



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**  
**LIST OF ACCREDITED TESTS**

(Kèm theo Quyết định số: /QĐ-VPCNCL ngày tháng 09 năm 2023  
của Giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

Tên phòng thí nghiệm: **Labo xét nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm**

Laboratory: **Laboratory for Food Control**

Cơ quan chủ quản: **Trường Đại học Kỹ thuật Y tế Hải Dương**

Organization: **Hai Duong Medical Technical University**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa, Sinh**

Field of testing: **Chemical, Biological**

Người quản lý/ Laboratory manager: **Nguyễn Đức Hoàng**

Người có thẩm quyền ký/ Approved signatory:

TT	Họ và tên/ Name	Phạm vi được ký/ Scope
1.	<b>Phạm Thị Cẩm Hưng</b>	Các phép thử được công nhận/ Accredited tests
2.	<b>Nguyễn Đức Hoàng</b>	
3.	<b>Đặng Thị Thùy Dương</b>	

Số hiệu/ Code: **VILAS 492**

Hiệu lực công nhận/ Period of Validation: **Hiệu lực 3 năm kể từ ngày ký**

Địa chỉ/ Address: **Số 229 Nguyễn Lương Bằng, P. Thanh Bình, thành phố Hải Dương, tỉnh Hải Dương**

*No 229 Nguyen Luong Bang, Thanh Binh ward, Hai Duong city, Hai Duong province*

Địa điểm/Location: **Số 229 Nguyễn Lương Bằng, P. Thanh Bình, thành phố Hải Dương, tỉnh Hải Dương**

*No 229 Nguyen Luong Bang, Thanh Binh ward, Hai Duong city, Hai Duong province*

Điện thoại/ Tel: **0320 3892638**

Fax:

E-mail: **laboxnatvstp@hmtu.edu.vn**

Website: **www.hmtu.edu.vn**

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN***LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 492****Lĩnh vực thử nghiệm: Hoá***Field of testing: Chemical*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
1.	<b>Sữa bột <i>Powder milk</i></b>	Xác định hàm lượng Nitơ Phương pháp Kjeldahl và tính protein thô <i>Determination of Nitrogen content Kjeldahl method and crude protein calculation</i>		TCVN 8099-1:2015
2.	<b>Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i></b>	Xác định hàm lượng Nitơ Phương pháp chuẩn <i>Determination of Nitrogen Reference method</i>	(10 ~ 30) %	TCVN 8134:2009
3.	<b>Thủy sản và sản phẩm thủy sản <i>Fish and fishery Products</i></b>	Xác định hàm lượng nitơ tổng và Protein thô <i>Determination of total nitrogen and crude Protein content</i>		TCVN 3705:1990
4.	<b>Ngũ cốc và đậu đỗ <i>Cereals and pulses</i></b>	Xác định hàm lượng nitơ và tính hàm lượng Protein thô Phương pháp Kjeldahl <i>Determination of Nitrogen content and calculation of the crude Protein content Kjeldahl method</i>		TCVN 8125:2015
5.	<b>Đồ hộp, thực phẩm <i>Canned food, food</i></b>	Xác định hàm lượng đường tổng và glucid (Carbohydrate) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total sugar and glucide (Carbohydrate) Titration method</i>		HMTU.HPP.70:2020 (Ref: TCVN 10376: 2014)
6.	<b>Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i></b>	Xác định hàm lượng chất lượng chất béo tổng số <i>Determination of total fat content</i>		TCVN 8136:2009
7.	<b>Kẹo, bánh <i>Candy, cake</i></b>	Xác định hàm lượng Lipid tổng số <i>Determination of total lipid content</i>		HMTU.HPP.67:2017 (Ref: TCVN 4702: 2009)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 492**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
8.	<b>Kẹo, bánh <i>Candy, cake</i></b>	Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/giảm khối lượng khi sấy Phương pháp sấy <i>Determination of moisture/weight loss on drying/dry weight loss Drying method</i>	1,0 %	HMTU.HPP.13:2018 (Ref: TCVN 4069: 2009)
9.	<b>Chè và sản phẩm chè <i>Tea and tea products</i></b>	Xác định hàm lượng tro tổng số <i>Determination of total ash</i>		TCVN 5611:2007
10.		Xác định hàm lượng tro không tan trong acid <i>Determination of acid-insoluble ash content</i>		TCVN 5612:2007
11.	<b>Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc <i>Cereals and cereal products</i></b>	Xác định độ ẩm Phương pháp sấy <i>Determination of water content Drying method</i>		TCVN 9706:2013
12.	<b>Đồ hộp <i>Canned foods</i></b>	Xác định hàm lượng nước Phương pháp sấy <i>Determination of water content Drying method</i>		TCVN 4415:1987
13.	<b>Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat products</i></b>	Xác định pH <i>Determination of pH</i>	5 ~ 7	TCVN 4835:2002
14.	<b>Thực phẩm <i>Food</i></b>	Xác định hàm lượng Pb Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Lead content GF-AAS method</i>	Nước ngọt/ <i>soft drink:</i> 5,0 µg/L Thực phẩm/ <i>foods:</i> 10 µg/kg	AOAC 986.15
15.		Xác định hàm lượng Cadmi Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Cadmium content GF-AAS method</i>	Nước ngọt/ <i>soft drink:</i> 1,5 µg/L Thực phẩm/ <i>foods:</i> 1,0 µg/kg	AOAC 986.15

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 492**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
16.	<b>Thực phẩm <i>Food</i></b>	Xác định hàm lượng Arsen Phương pháp HVG-AAS <i>Determination of Arsenic content HVG-AAS method</i>	12 µg/kg	AOAC 986.15
17.		Xác định hàm lượng Hg Phương pháp HVG-AAS <i>Determination of mercury content HVG-AAS method</i>	13 µg/kg	AOAC 971.21
18.		Xác định hàm lượng Sắt Phương pháp F-AAS <i>Determination of iron content F-AAS method</i>	Bánh, kẹo/ <i>cake, candy:</i> 6.6 mg/kg Thịt và sản phẩm thịt/ <i>meat and meat products:</i> 2,6 mg/kg Rau/ <i>vegetable:</i> 3,3 mg/kg Sữa bột/ <i>Powder milk:</i> 10 mg/kg Nước ngọt/ <i>soft drink:</i> 0,66 mg/L	HMTU.HPP.49:2023 (Ref: AOAC 975.03)
19.		Xác định hàm lượng Natri Phương pháp F-AES <i>Determination of Sodium content F-AES method</i>	Thực phẩm/ <i>foods:</i> 6,0 mg/kg.	HMTU.HPP.45:2023 (Ref: AOAC 977.29)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 492**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
20.	<b>Thực phẩm <i>Food</i></b>	Xác định hàm lượng Canxi (Ca) Phương pháp F-AAS <i>Determination of Calcium content F-AAS method</i>	Thịt và sản phẩm thịt/meat and meat products: 6,6 mg/kg Bánh, kẹo/ cake, candy: 5,0 mg/kg Rau/vegetable: 9,0 mg/kg Sữa bột/ Powder milk: 9,0 mg/kg Nước ngọt/ soft drink: 4,0 mg/L	AOAC 985.35
21.		Xác định hàm lượng natri borat và axit boric Phương pháp so màu <i>Determination of sodium borate and boric acid content Colorimetric method</i>	3,3 mg/100g	TCVN 8895:2012 (AOAC 959.09)
22.		Xác định chất bảo quản: acid benzoic, acid acid sorbic, natri benzoat, kali sorbat Phương pháp HPLC-DAD <i>Determination of preservatives: benzoic acid, sorbic acid, sodium benzoate, potassium sorbate HPLC-DAD method</i>	30 mg/L Mỗi chất/each compound	HMTU.HPP.09:2023 (Ref: TCVN 8102: 2009 and TCVN 8122:2009)
23.	<b>Thủy sản và sản phẩm thủy sản <i>Fish and fishery products</i></b>	Xác định hàm lượng Natri Clorua Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Sodium Chloride content Titration method</i>		TCVN 3701:2009

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 492**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
24.	<b>Đồ hộp <i>Canned foods</i></b>	Xác định hàm lượng axit tổng số và axit bay hơi Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total acids and volatile acids contents Titration method</i>	0,5 %	TCVN 4589:1988
25.	<b>Nông sản và sản phẩm từ nông sản, thực phẩm, <i>Agricultural and agricultural products, food</i></b>	Xác định hàm lượng xơ thô Phương pháp khối lượng <i>Determination of crude fibre content Gravimetry method</i>		TCVN 5103:1990
26.	<b>Bia <i>Beer</i></b>	Xác định độ acid Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of acidity Titration method</i>		TCVN 5564:2009
27.	<b>Đồ uống có cồn <i>Alcoholic beverages</i></b>	Xác định hàm lượng Ethanol Phương pháp GC-FID <i>Determination of Ethanol GC-FID method</i>	Đến/to: 100 % V/V ở/at: 20°C	TCVN 8008:2009
28.		Xác định hàm lượng Methanol Phương pháp GC-FID <i>Determination of Methanol GC-FID method</i>	16,6 mg/L	MHTU.HPP.10:2021 (Ref: TCVN 8010: 2009; TCVN 8011:2009; TCVN 8009:2009)
29.		Xác định hàm lượng Ethyl acetate Phương pháp GC-FID <i>Determination of ethyl acetate content GC-FID method</i>	16,5 mg/L	MHTU.HPP.10:2021 (Ref: TCVN 8010: 2009; TCVN 8011:2009; TCVN 8009:2009)
30.		Xác định hàm lượng Aldehyde Phương pháp GC-FID <i>Determination of Aldehyde GC-FID method</i>	14,1 mg/L	MHTU.HPP.10:2021 (Ref: TCVN 8010: 2009; TCVN 8011:2009; TCVN 8009:2009)
31.		Xác định hàm lượng rượu bậc cao (theo Iso butanol, Iso Amyl alcohol) <i>Determination of higher alcohol content (according to Iso butanol, Iso Amyl alcohol GC-FID method</i>	16,6 mg/L	MHTU.HPP.10:2021 (Ref: TCVN 8010:2009; TCVN 8011:2009; TCVN 8009:2009)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 492**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
32.	<b>Nước sạch, nước khoáng đóng chai, nước uống đóng chai/đóng bình, nước đá <i>Domestic water, bottled mineral water, bottled drinking water, ice water</i></b>	Xác định Độ đục <i>Determination of Turbidity</i>	Đến/to: 15 NTU	TCVN 12402-1:2020
33.		Xác định pH <i>Determination of pH</i>	3 ~ 9	TCVN 6492:2011
34.		Xác định hàm lượng nitrit Phương pháp UV-Vis <i>Determination of Nitrite content UV-Vis method</i>	0,01 mg/L	SMEWW 4500 NO <sub>2</sub> B: 2023
35.		Xác định hàm lượng Nitrat Phương pháp UV-Vis <i>Determination of Nitrate content UV-Vis method</i>	0,1 mg/L	SMEWW 4500 NO <sub>3</sub> B: 2023
36.		Xác định hàm lượng Clorua Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of Chloride content Titration method</i>	5,0 mg/L	TCVN 6194:1996
37.		Xác định tổng canxi và magiê (Độ cứng) Phương pháp chuẩn độ <i>Determination of total calcium and magnesium (Hardness) Titration method</i>	5,0 mg/L	SMEWW 2340C:2023
38.		Xác định hàm lượng Pb Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Lead content GF-AAS method</i>	1,0 µg/L	SMEWW 3113B:2023
39.		Xác định hàm lượng Cadmi Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Cadmium content GF-AAS method</i>	0,25 µg/L	SMEWW 3113B:2023
40.		Xác định hàm lượng Arsen Phương pháp HVG-AAS <i>Determination of Arsenic content HVG-AAS method</i>	0,3 µg/L	SMEWW 3114B:2023
41.		Xác định hàm lượng Hg Phương pháp HVG-AAS <i>Determination of mercury content HVG-AAS method</i>	0,3 µg/L	SMEWW 3112B:2023



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 492**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested</b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests</b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement</b>	<b>Phương pháp thử/ Test method</b>
42.	<b>Nước sạch, nước khoáng đóng chai, nước uống đóng chai/đóng bình, nước đá</b> <i>Domestic water, bottled mineral water, bottled drinking water, ice water</i>	Xác định hàm lượng Sắt Phương pháp F-AAS <i>Determination of iron content F-AAS method</i>	0,2 mg/L	SMEWW 3111B:2023
43.		Xác định hàm lượng Cu Phương pháp F-AAS <i>Determination of copper content F-AAS method</i>	0.2 mg/L	SMEWW 3111B:2023
44.		Xác định hàm lượng Natri Phương pháp quang phổ phát xạ <i>Determination of sodium content F-AES method</i>	0,4 mg/L	SMEWW 3500 Na B: 2023
45.		Xác định hàm lượng Canxi Phương pháp F-AAS <i>Determination of Calcium content F-AAS method</i>	0,4 mg/L	SMEWW 3111B:2023
46.	<b>Bao bì, vật liệu bằng nhựa tiếp xúc với thực phẩm</b> <i>Packaging and plastic materials in contact with food</i>	Xác định hàm lượng Chì thôi nhiễm Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Lead migration GF-AAS method</i>	1,0 µg/L	QCVN 12-1:2011/ BYT
47.	<b>Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</b> <i>Metal packaging and materials in contact with food</i>	Xác định hàm lượng Chì thôi nhiễm Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Lead migration GF-AAS method</i>	1,0 µg/L	QCVN 12-3:2011/ BYT
48.		Xác định hàm lượng Cadmi thôi nhiễm Phương pháp GF-AAS <i>Determination of Cadmium migration GF-AAS method</i>	0,2 µg/L	QCVN 12-3:2011/ BYT

**Chú thích/ Note:**

- HMTU.HPP: Phương pháp thử do PTN xây dựng/*Laboratory developed method*
- ISO: *International Organization for Standardization.*
- SMEWW: *Standard Methods for the Examination of Water and WasteWater*
- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam / *Standard Vietnamese*



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 492**

**Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh**

*Field of testing: Biological*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
1.	<b>Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, functional foods</i></b>	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of microorganisms Colony count technique at 30°C by the pour plate technique</i>	1 CFU/mL 10 CFU/g	TCVN 4884-1:2015
2.		Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật cấy bề mặt <i>Enumeration of microorganisms Colony count technique at 30°C by the surface plating technique</i>	1 CFU/mL 10 CFU/g	TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013)
3.		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Coliforms Colony count technique</i>	1 CFU/mL 10 CFU/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
4.		Định lượng <i>E. coli</i> dương tính beta-glucuronidaza <i>Enumeration of beta - glucuronidase- positive Escherichia coli</i>	1 CFU/mL 10 CFU/g	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
5.		Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase ( <i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch. Kỹ thuật sử dụng môi trường Baird - Parker <i>Enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Technique using Baird-Parker agar medium</i>	1 CFU/mL 10 CFU/g	TCVN 4830-1:2005
6.		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus Colony count technique at 30°C</i>	1 CFU/mL 10 CFU/g	TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 492**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
7.	<b>Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, functional foods</i></b>	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước $\geq 0,95$ <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Colony count technique in products with water activity <math>\geq 0,95</math></i>	1 CFU/mL 10 CFU/g	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)
8.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước $\leq 0,95$ <i>Enumeration of yeasts and moulds</i> <i>Colony count technique in products with water activity <math>\leq 0,95</math></i>	1 CFU/mL 10 CFU/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
9.		Định lượng vi khuẩn khử sulfite phát triển trong điều kiện kỵ khí. <i>Enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions</i>	1 CFU/mL 10 CFU/g	TCVN 7902:2008 (ISO 15213:2003)
10.		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i> <i>Colony count technique</i>	1 CFU/mL 10 CFU/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
11.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD <sub>50</sub> : 2,86 CFU/25g	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
12.		Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	eLOD <sub>50</sub> : 2,6 CFU/ 25g	TCVN 7700-1:2007
13.		Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Enterobacteriaceae</i> <i>Colony count technique</i>	1 CFU/mL 10 CFU/g	TCVN 5518-2:2007 (ISO 21528-2:2004)
14.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất. <i>Enumeration of presumptive Escherichia coli</i> <i>Most probable number technique</i>	0 MPN/mL (10g)	TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 492**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
15.	<b>Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, functional foods</i></b>	Phát hiện và định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn <i>Detection and enumeration of coliform Most probable number technique</i>	0 MPN/mL (10g)	TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)
16.	<b>Đồ uống không cồn, có cồn <i>Alcoholic and non-alcoholic beverages</i></b>	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Pseudomonas aeruginosa Membrane filtration method</i>	1 CFU/mL	TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2010)
17.		Định lượng <i>Enterococcus faecalis</i> Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Enterococcus faecalis Membrane filtration method</i>	1 CFU/mL	TCVN 6189-2:2009
18.	<b>Nước sạch, nước khoáng đóng chai, nước uống đóng chai/đóng bình, nước đá, nước hồ bơi <i>Domestic water, bottled mineral water, bottled drinking water, ice water, swimming pool water</i></b>	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Pseudomonas aeruginosa Membrane filtration method</i>	1 CFU/100 mL 1 CFU/250 mL	TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2010)
19.		Định lượng vi khuẩn Coliforms và <i>Escherichia coli</i> Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Coliform và Escherichia coli bacteria Membrane filtration method</i>	1 CFU/ 100 mL 1CFU/ 250 mL	TCVN 6187-1:2019 (ISO 9308-1:2014)
20.		Định lượng Cầu khuẩn đường ruột Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of intestinal enterococci Membrane filtration method</i>	1 CFU/ 100 mL 1CFU/ 250 mL	TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000)
21.		Định lượng số bào tử vi khuẩn kỵ khí khử Sunphit ( <i>Clostridia</i> ) <i>Enumeration of the spores of sulfite - reducing anaerobes (clostridia) Membrane filtration</i>	1 CFU/ 50 mL	TCVN 6191-2:1996

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 492**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
22.	<b>Nước sạch, nước khoáng đóng chai, nước uống đóng chai/đóng bình, nước đá, nước hồ bơi</b> <i>Domestic water, bottled mineral water, bottled drinking water, ice water, swimming pool water</i>	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Phương pháp màng lọc <i>Detection and enumeration of Staphylococcus aureus</i> <i>Membrane filtration method</i>	1 CFU/100 mL	SMEWW 9213B: 2023
23.		Định lượng tổng số Vi sinh vật hiếu khí <i>Colony count by inoculation in nutrient agar culture medium</i>	1 CFU/ mL	ISO 6222:1999
24.		Định lượng Vi sinh vật hiếu khí Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of microorganisms</i> <i>Membrane filter method</i>	1 CFU/50 mL 1 CFU/100 mL	SMEWW 9215D: 2023
25.	<b>Mẫu môi trường trong khu vực sản xuất, chế biến thực phẩm</b> <i>Environmental samples in the area of food production</i>	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C Kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of microorganisms</i> <i>Colony count technique at 30°C by the pour plate technique</i>	1 CFU/ mẫu thử/ <i>sample</i>	TCVN 4884-1:2015
26.		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Coliforms</i> <i>Colony count technique</i>	1 CFU/ mẫu thử/ <i>sample</i>	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)
27.		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn <i>Enumeration of coliform</i> <i>Most probable number technique</i>	0 MPN/ mẫu thử/ <i>sample</i>	TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)
28.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất. <i>Enumeration of presumptive Escherichia coli</i> <i>Most probable number technique</i>	0 MPN/ mẫu thử/ <i>sample</i>	TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)
29.		Định lượng <i>E. coli</i> dương tính beta-glucuronidaza <i>Enumeration of beta-glucuronidase- positive Escherichia coli</i>	1 CFU/ mẫu thử/ <i>sample</i>	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 492**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i></b>	<b>Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i></b>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i></b>	<b>Phương pháp thử/ <i>Test method</i></b>
30.	<b>Mẫu môi trường trong khu vực sản xuất, chế biến thực phẩm <i>Environmental samples in the area of food production</i></b>	Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase ( <i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch. Kỹ thuật sử dụng môi trường Baird - Parker <i>Enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)</i> <i>Technique using Baird-Parker agar medium.</i>	1 CFU/ mẫu thử/ <i>sample</i>	TCVN 4830-1:2005
31.		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định trên đĩa thạch. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus</i> <i>Colony count technique at 30°C.</i>	1 CFU/ mẫu thử/ <i>sample</i>	TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004)
32.		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i> <i>Colony count technique</i>	1 CFU/ mẫu thử/ <i>sample</i>	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
33.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD <sub>50</sub> : 2,09 CFU/mẫu thử/ <i>sample</i>	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)

**Chú thích/ Note:**

- HMTU.HPP: Phương pháp thử do PTN xây dựng/*Laboratory developed method*
- ISO: *International Organization for Standardization.*
- SMEWW: *Standard Methods for the Examination of Water and WasteWater*
- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam / *Standard Vietnamese*

