DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

(Kèm theo quyết định số/attachment with decision: 2716 ***/QĐ – VPCNCLQG ngày*** *25* ***tháng 09 năm 2026 của giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng quốc gia/ of BoA Director)***

Tên phòng thí nghiệm:	**Labo Xét nghiệm An toàn Vệ sinh thực phẩm**
Laboratory:	***Laboratory for Food Control***
Tổ chức /Cơ quan chủ quản:	**Trường Đại học Kỹ thuật Y tế Hải Dương**
Organization:	***Hai Duong Medical Technical University***
Số hiệu/ *Code:*	**VILAS 492**
Chuẩn mực công nhận *Accreditation criteria*	**ISO/IEC 17025:2017**
Lĩnh vực:	**Hóa, Sinh**
Field:	***Chemical, Biological***
Người quản lý:	**Nguyễn Đức Hoàng**
Laboratory manager:	
Hiệu lực công nhận *Period of Validation:*	***Từ ngày/ from*** *25* ***/09/2026 đến ngày/ to*** *24* ***/09/2031***

Địa chỉ:	**Số 1 đường Vũ Hựu, phường Lê Thanh Nghị, thành phố Hải Phòng**
Address:	***No. 1 Vu Huu Street, Le Thanh Nghi Ward, Hai Phong City***
Địa điểm:	**Số 229, Nguyễn Lương Bằng, Phường Lê Thanh Nghị, Thành Phố Hải Phòng**
Location:	***No. 229 Nguyen Luong Bang Street, Le Thanh Nghi Ward, Hai Phong City***
Điện thoại/ *Tel*:	**0834060883**
Email:	**hoang.ou.utech.hcm@gmail.com**
Website:	

Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa
Field of testing: Chemical

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
1.	**Thực phẩm** ***Food***	Xác định hàm lượng Nitơ tổng và Protein *Determination of total Nitrogen and Protein content*		HMTU.HPP.66:2020
2.	**Sữa bột** ***Powder milk***	Xác định hàm lượng Nitơ Phương pháp Kjeldahl và tính protein thô *Determination of Nitrogen content* *Kjeldahl method and crude protein calculation*		TCVN 8099-1:2015
3.	**Ngũ cốc và đậu đỗ** ***Cereals and pulses***	Xác định hàm lượng Nitơ tổng và Protein thô Phương pháp Kjeldahl *Determination of total Nitrogen and crude Protein content* *Kjeldahl method*		TCVN 8125:2015
4.	**Đồ hộp, thực phẩm** ***Canned food, food***	Xác định hàm lượng đường tổng và glucid (Carbohydrate) Phương pháp chuẩn độ *Determination of total sugar and glucide (Carbohydrate)* *Titration method*		HMTU.HPP.70:2020 (*Ref:* TCVN 10376:2014)
5.	**Thực phẩm** ***Food***	Xác định hàm lượng chất lượng Lipid (chất béo) tổng số *Determination of total Lipid content*		HMTU.HPP.67:2020
6.	**Bánh, kẹo** ***Cake, candy***	Xác định hàm lượng Lipid (chất béo) tổng số *Determination of total lipid content*		HMTU.HPP.67:2017 (*Ref:* TCVN 4702:2009)
7.	**Thực phẩm, Nông sản** ***Foods, Agriculturals***	Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/giảm khối lượng khi sấy Phương pháp sấy *Determination of moisture content/weight loss on drying* *Drying method*		HMTU.HPP.13:2020
8.	**Kẹo, bánh** ***Candy, cake***	Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/giảm khối lượng khi sấy Phương pháp sấy *Determination of moisture content/weight loss on drying* *Drying method*	1,0 %	HMTU.HPP.13:2018 (*Ref:* TCVN 4069:2009)

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
9.	**Thực phẩm, Nông sản** ***Foods, Agriculturals***	Xác định hàm lương tro không tan trong acid *Determination of acid-insoluble ash content*		HMTU.HPP.02:2020
10.		Xác định hàm lượng tro tổng số *Determination of total ash*		HMTU.HPP.01:2020
11.	**Sản phẩm ngũ cốc dạng sợi ăn liền** ***Instant noodles***	Xác định độ ẩm Phương pháp sấy *Determination of water content* *Drying method*		TCVN 7879:2008
12.	**Thịt và sản phẩm thịt** ***Meat and meat products***	Xác định pH *Determination of pH*	3 ~ 7	TCVN 4835:2002
13.	**Thực phẩm** ***Food***	Xác định hàm lượng natri borat và axit boric Phương pháp so màu *Determination of sodium borate and boric acid content* *Colorimetric method*	POD: 0,03%	TCVN 8895:2012 (AOAC 959.09)
14.		Xác định hàm lượng Natri Clorua Phương pháp chuẩn độ *Determination of Sodium Chloride content* *Titration method*		HMTU.HPP.17:2020
15.		Xác định hàm lượng axit tổng số và axit bay hơi Phương pháp chuẩn độ *Determination of total acids and volatile acids contents* *Titration method*		HMTU.HPP.19:2020
16.	**Nông sản thực phẩm** ***Agriculturals food products***	Xác định hàm lượng xơ thô Phương pháp khối lượng *Determination of crude fibre content* *Gravimetry method*		TCVN 5103:2008
17.	**Bia** ***Beer***	Xác định độ acid Phương pháp chuẩn độ *Determination of acidity* *Titration method*		TCVN 5564:2009

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
18.	**Rượu chưng cất và rượu pha chế** ***Distilled liquors and compounded spirits***	Xác định hàm lượng Ethanol Phương pháp cồn kế *Alcoholometer Method*	Đến/*to:*100 %V/V ở/*at*: 20^0C	TCVN 8008:2009
19.	**Đồ uống có cồn** ***Alcoholic beverages***	Xác định hàm lượng Methanol, Ethyl acetate, Aldehyde, rượu bậc cao (tính theo Iso butanol, Iso Amyl alcohol) Phương pháp GC-FID *Determination of Methanol, Ethyl acetate, Aldehyde, alcohols higher (calculate by Iso butanol, Iso Amyl alcohol)* *GC-FID method*	Methanol, Rượu bậc cao: 16,6 mg/L Ethyl acetate: 16,5 mg/L Aldehyt: 14,1 mg/L	MHTU.HPP.10.2021 (*Ref:* TCVN 8010:2009; TCVN 8011:2009)
20.	**Nước sạch, nước khoáng đóng chai, nước uống đóng chai/đóng bình, nước đá** ***Domestic water, bottled mineral water, bottled drinking water, ice water***	Xác định Độ đục *Determination of Turbidity*	Đến/*to*: 15 NTU	TCVN 12402-1:2020
21.		Xác định pH *Determination of pH*	(2 ~ 12)	TCVN 6492:2011
22.		Xác định hàm lượng Clorua Phương pháp chuẩn độ *Determination of Cloride content* *Titration method*	to 50 mg/L	TCVN 6194:1996
23.		Xác định tổng canxi và magiê (Độ cứng) Phương pháp chuẩn độ *Determination of total calcium and magnesium (Hardness)* *Titration method*	(2,5 -50,0) mg/L	HMTU.HPP.06:2020 (Ref SMEWW 2340C:2023)

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh
Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
1.	**Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Mẫu bề mặt trong xưởng sản xuất chế biến thực phẩm (dụng cụ, bao bì chứa đựng, bàn tay công nhân, …), không bao gồm lấy mẫu)** ***Food Functional foods*, *Surface samples in food processing factories (tools, workers' hands, etc.), excluded sampling)***	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật đổ đĩa *Enumeration of microorganisms* *Colony count technique at 30°C by the pour plate technique*		TCVN 4884-1:2015
2.		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of Coliforms Colony count technique*		TCVN 6848:2007
3.		Định lượng *E. coli* dương tính beta-glucuronidaza *Enumeration of beta -glucuronidase-positive Escherichia coli*		TCVN 7924-2:2008
4.		Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch. Kỹ thuật sử dụng môi trường Baird – Parker *Enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)* *Technique using Baird-Parker agar medium.*		TCVN 4830-1:2005
5.		Định lượng *Bacillus cereus* giả định trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C *Enumeration of presumptive Bacillus cereus* *Colony count technique at 30°C*		TCVN 4992:2005
6.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước ≤ 0,95 *Enumeration of yeasts and moulds* *Colony count technique in products with water activity ≤ 0,95*		TCVN 8275-2:2010

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
7.	**Thực phẩm, Thực phẩm chức năng, Mẫu bề mặt trong xưởng sản xuất chế biến thực phẩm (dụng cụ, bao bì chứa đựng, bàn tay công nhân, …), không bao gồm lấy mẫu)** ***Food Functional foods*, *Surface samples in food processing factories (tools, workers' hands, etc.), excluded sampling)***	Định lượng *Clostridium perfringens* Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of Clostridium perfringens* *Colony count technique*		TCVN 4991:2005
8.		Phát hiện *Salmonella* spp. *Detection of Salmonella spp*	$eLOD_{50}$: 2,86 CFU/25g/25mL $eLOD_{50}$: 2,09 CFU/mẫu thử/ *sample*	TCVN 10780-1:2017
9.	**Thực phẩm** ***Food*** **Thực phẩm chức năng** ***Functional foods***	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật cấy bề mặt *Enumeration of microorganisms* *Colony count technique at 30°C by the surface plating technique*		TCVN 4884-2:2015
10.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước ≥ 0,95 *Enumeration of yeasts and moulds* *Colony count technique in products with water activity ≥ 0,95*		TCVN 8275-1:2010
11.		Đinh lượng vi khuẩn khử sulfit phát triển trong điều kiện kỵ khí. *Enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions.*		TCVN 7902:2008
12.		Định lượng *Enterobacteriaceae* Kỹ thuật đếm khuẩn lạc *Enumeration of Enterobacteriaceae* *Colony count technique*		TCVN 5518-2:2007

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
13.	**Thực phẩm** ***Food*** **Thực phẩm chức năng** ***Functional foods***	Định lượng *Escherichia coli* giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất. *Enumeration of presumptive Escherichia coli* *Most probable number technique*		TCVN 6846:2007
14.		Phát hiện và định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất *Detection and enumeration of coliform* *Most probable number technique*	$eLOD_{50}$: 2,6 CFU/mL (10g)	TCVN 4882:2007
15.	**Đồ uống không cồn, có cồn** ***Alcoholic and non-alcoholic beverages***	Định lượng *Pseudomonas aeruginosa* Phương pháp màng lọc *Enumeration of Pseudomonas aeruginosa* *Membrane filtration method*		TCVN 8881:2011
16.		Định lượng *Enterococcus faecalis* Phương pháp màng lọc *Enumeration of Enterococcus faecalis* *Membrane filtration method*		TCVN 6189-2:2009
17.	**Nước sạch, nước khoáng đóng chai, nước uống đóng chai/đóng bình, nước đá, nước hồ bơi** ***Domestic water, bottled mineral water, bottled drinking water, ice water, swimming pool water***	Định lượng *Pseudomonas aeruginosa* Phương pháp màng lọc *Enumeration of Pseudomonas aeruginosa* *Membrane filtration method*		TCVN 8881:2011
18.		Định lượng vi khuẩn Coliforms và *Escherichia coli* Phương pháp màng lọc *Enumeration of Coliform and Escherichia coli bacteria* *Membrane filtration method*		TCVN 6187-1:2019
19.		Định lượng Cầu khuẩn đường ruột Phương pháp màng lọc *Enumeration of intestinal enterococci* *Membrane filtration method*		TCVN 6189-2:2009
20.		Định lượng số bào tử vi khuẩn kỵ khí khử Sunphit (Clostridia) *Enumeration of the spores of sulfite - reducing anaerobes (clostridia)* *Membrane filtration*		TCVN 6191-2:1996

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ *Materials or product tested*	Tên phép thử cụ thể/ *The name of specific tests*	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo *Limit of quantitation (if any)/range of measurement*	Phương pháp thử/ *Test method*
21.	**Nước sạch, nước khoáng đóng chai, nước uống đóng chai/đóng bình, nước đá, nước hồ bơi** ***Domestic water, bottled mineral water, bottled drinking water, ice water, swimming pool water***	Định lượng *Staphylococcus aureus* *P*hương pháp màng lọc *Detection and enumeration of Staphylococcus aureus* *Membrane filtration method*		SMEWW 9213B:2023
22.		Định lượng tổng số Vi sinh vật hiếu khí Kỹ thuật đếm khuẩn lạc bằng phương pháp nuôi cấy trên môi trường thạch dinh dưỡng ở 37 °C *Enumeration of total aerobic microorganisms* *Colony count by inoculation in nutrient agar culture medium at 37 °C*		ISO 6222:1999

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 Waste Water*
- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam / *National Standard Vietnamese*

Trường hợp Labo Xét nghiệm An toàn Vệ sinh thực phẩm - Trường Đại học Kỹ thuật Y tế Hải Dương cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Labo phải đăng ký hoạt động và được cấp giấy chứng nhận đăng ký hoạt động theo quy định của pháp luật trước khi cung cấp dịch vụ này/ *It is mandatory for Laboratory for Food Control - Hai Duong Medical Technical University that provides product quality testing services must register their activities and be granted a certificate of registration according to the law before providing the service*