



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

*(Kèm theo quyết định số: / QĐ - VPCNCL ngày tháng 08 năm 2024
của Giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng)*

phòng thí nghiệm: **Phòng thử nghiệm thực phẩm**

Laboratory: **Food Laboratory**

Cơ quan chủ quản: **Công ty SGS Việt Nam TNHH**

Organization: **SGS Vietnam Ltd**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Sinh**

Field of testing: **Biological**

Người quản lý: **Lâm Văn Xự**

Laboratory manager: **Lam Van Xu**

Số hiệu/ Code: **VILAS 237**

Hiệu lực công nhận/ **từ ngày /08 /2024 đến ngày 23/02/2027**

Period of Validation:

Địa chỉ/ Address: **198 Nguyễn Thị Minh Khai, Phường Võ Thị Sáu, Quận 3, TP. Hồ Chí Minh**

Địa điểm/Location: **Lô III/21, đường 19/5 A, Cụm CN III, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh, Quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh**

Điện thoại/ Tel: **0283 8160 999** Fax: **028 3816 0996**

E-mail: **sgs.vietnam@sgs.com** Website: **www.vn.sgs.com**

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT. No.	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.	Không khí <i>Air sampling</i>	Định lượng tổng vi khuẩn hiếu khí trong không khí (được lấy mẫu bằng máy lấy mẫu không khí) <i>Enumeration of total plate count in air (sampled by air sampler)</i>	1 CFU/m ³	LFOD-TST-SOP-8713 (2023) (Ref. ISO 14698-1:2003 Part A.3.4.2)
2.		Định lượng tổng số nấm men và nấm mốc trong không khí (được lấy mẫu bằng máy lấy mẫu không khí) <i>Enumeration of yeast and mould in air (sampled by air sampler)</i>	1 CFU/m ³	LFOD-TST-SOP-8713 (2023) (Ref. ISO 14698-1:2003 Part A.3.4.2)
3.	Mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp của chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Surface, enviroment and hygiene samples of food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs chains</i>	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí <i>Enumeration of microorganisms</i>		ISO 18593:2018 & ISO 4833-1:2013/ Amd.1:2022 TCVN 4884-1:2015
4.		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định và <i>Bacillus cereus</i> <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus and Bacillus cereus</i>		ISO 18593:2018 & ISO 7932:2004/ Amd.1:2020 AOAC 980.31
5.		Định lượng coliform tổng <i>Enumeration of total coliform</i>		ISO 18593:2018 & ISO 4832:2006 TCVN 6848:2007
6.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính beta-glucuronidase <i>Enumeration of beta-glucuronidase positive Escherichia coli</i>		ISO 18593:2018 & ISO 16649-2:2001 TCVN 7924-2:2008
7.		Định lượng Enterobacteriaceae <i>Enumeration of Enterobacteriaceae</i>		ISO 18593:2018 & ISO 21528-2:2017

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	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
8.	Mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp của chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Surface, enviroment and hygiene samples of food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs chains</i>	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/100 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/1000 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/tay/hand eLOD ₅₀ : 1 CFU/mẫu/sample	ISO 18593:2018 & AOAC 2016.08
9.		Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	eLOD ₅₀ : 1,2 CFU/25 cm ² eLOD ₅₀ : 1,2 CFU/100 cm ² eLOD ₅₀ : 1,2 CFU/1000 cm ² eLOD ₅₀ : 1,2 CFU/tay/hand eLOD ₅₀ : 1,2 CFU/mẫu/sample	ISO 18593:2018 & LFOD-TST-SOP-8982 (2023) (CHROMagar Listeria Method)
10.		Phát hiện <i>Listeria</i> spp. bao gồm <i>Listeria innocua</i> , <i>Listeria ivanovii</i> và <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria spp. including Listeria innocua, Listeria ivanovii and Listeria monocytogenes</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/100 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/1000 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/tay/hand eLOD ₅₀ : 1 CFU/mẫu/sample	ISO 18593:2018 & ISO 11290-1:2017
11.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/100 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/1000 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/tay/hand eLOD ₅₀ : 1 CFU/mẫu/sample	ISO 18593:2018 & ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	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
12.	Mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp của chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Surface, enviroment and hygiene samples of food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs chains</i>	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/100 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/1000 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/tay/hand eLOD ₅₀ : 1 CFU/mẫu/sample	ISO 18593:2018 & AOAC 2016.01
13.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. sử dụng thạch IRIS <i>Salmonella</i> <i>Detection of Salmonella spp. using IRIS Salmonella agar</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/100 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/1000 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/tay/hand eLOD ₅₀ : 1 CFU/mẫu/sample	ISO 18593:2018 & TCVN 13370:2021
14.		Phát hiện <i>Shigella</i> spp. <i>Detection of Shigella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/100 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/1000 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/tay/hand eLOD ₅₀ : 1 CFU/mẫu/sample	ISO 18593:2018 & ISO 21567:2004 TCVN 8131:2009
15.		Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> hoặc Staphylococci dương tính với coagulase <i>Enumeration of Staphylococcus aureus or coagulase-positive Staphylococci</i>		ISO 18593:2018 & US FDA BAM Chapter 12 (2016) ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	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
16.	Mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp của chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Surface, enviroment and hygiene samples of food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs chains</i>	Phát hiện <i>Vibrio</i> spp., <i>Vibrio cholerae</i> không phải O1/O139, <i>Vibrio parahaemolyticus</i> bao gồm mang gen độc tố hoàn toàn bền nhiệt (tdh), <i>Vibrio vulnificus</i> <i>Detection of Vibrio spp., Vibrio cholerae non -O1/O139, Vibrio parahaemolyticus including thermostable direct haemolysin gene (tdh), Vibrio vulnificus</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/100 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/1000 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/tay/hand eLOD ₅₀ : 1 CFU/mẫu/sample	ISO 18593:2018 & ISO 21872-1:2017/Amd.1:2023
17.		Phát hiện <i>Yersinia enterocolitica</i> gây bệnh <i>Detection of pathogenic Yersinia enterocolitica</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/100 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/1000 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/tay/hand eLOD ₅₀ : 1 CFU/mẫu/sample	ISO 18593:2018 & ISO 10273:2017 TCVN 8127:2018
18.		Phát hiện <i>Campylobacter</i> spp. (<i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Campylobacter coli</i> , <i>Campylobacter lari</i>) <i>Detection of Campylobacter spp. (Campylobacter jejuni, Campylobacter coli, Campylobacter lari)</i>	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/100 cm ² eLOD ₅₀ : 1 CFU/1000 cm ² eLOD ₅₀ : 1CFU/tay/hand eLOD ₅₀ : 1 CFU/mẫu/sample	ISO 18593:2018 & ISO 10272-1:2017/ Amd.1:2023
19.		Định lượng nấm men và nấm mốc <i>Enumeration of yeasts and mould</i>		ISO 18593:2018 & ISO 21527-1:2008 TCVN 8275-1:2010
20.		Định lượng nhanh nấm men và nấm mốc sử dụng thạch symphony <i>Rapid enumeration of yeasts and mould using symphony agar</i>		ISO 18593:2018 & TCVN 13369:2021

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
21.	Dung dịch rửa tay, rửa chén <i>Liquid hand, dish washing</i>	Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí <i>Enumeration of aerobic mesophilic bacteria</i>		ISO 21703:2019
22.	Dung dịch rửa tay, rửa chén <i>Liquid hand, dish washing</i>	Phát hiện <i>Escherichia coli</i> <i>Detection of Escherichia coli</i>	eLOD ₅₀ : 0,6 CFU/25g (mL)	ISO 21703:2019
23.		Phát hiện <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Detection of Pseudomonas aeruginosa</i>	eLOD ₅₀ : 0,8 CFU/25g (mL)	ISO 21703:2019
24.	Đường <i>Sugar</i>	Phát hiện và định lượng vi khuẩn ưa axit, ưa nhiệt hình thành bào tử (<i>Alicyclobacillus</i> spp. và <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i>) và vi khuẩn sinh guaiacol, ưa axit, ưa nhiệt hình thành bào tử <i>Detection and enumeration of spore-forming thermo-acidophilic bacteria (Alicyclobacillus spp. and Alicyclobacillus acidoterrestris) and spore-forming thermo- acidophilic guaiacol-producing bacteria</i>	eLOD ₅₀ : 1,0 CFU/50g (mL)	ICUMSA GS2/3-50 (2017)
25.		Định lượng tổng số vi khuẩn ưa nhiệt trung bình ở 30°C <i>Enumeration of mesophilic bacterial count at 30°C</i>		ICUMSA GS2/3-41 (2011)
26.		Định lượng tổng số nấm men và nấm mốc <i>Enumeration of yeast and mould</i>		ICUMSA GS2-47 (2022)
27.	Mẫu siro fructose <i>Fructose syrup</i>	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí <i>Enumeration of microorganisms</i>		ISO 24683:2022 & ISO 4833-1:2013/ Amd.1:2022
28.		Định lượng nấm men và nấm mốc <i>Enumeration of yeast and mould</i>		ISO 24683:2022 & ISO 21527-2:2008
29.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk products</i>	Định lượng vi khuẩn Faecal Streptococci (Enterococci) Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Faecal Streptococci (Enterococci) Colony count technique</i>		BS 4285-3.11:1985

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	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
30.	Sữa và sản phẩm sữa Milk and milk products	Phát hiện độc tố Staphylococcal enterotoxin (<i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin) bằng phương pháp sàng lọc <i>Detection of staphylococcal enterotoxins (Staphylococcus aureus enterotoxin) by screening method</i>	LOD: 0,1 ng/g	ISO 19020:2017
31.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of yeast and mould Colony count technique</i>		ISO 6611:2004 (IDF 94:2004) TCVN 6265:2007
32.		Định lượng <i>Lactobacillus acidophilus</i> giả định trên môi trường chọn lọc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37°C <i>Enumeration of presumptive Lactobacillus acidophilus on a selective medium - Colony count technique at 37°C</i>		ISO 20128:2006 TCVN 7849:2008
33.		Định lượng vi khuẩn Bifidobacteria giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37°C <i>Enumeration of presumptive bifidobacteria Colony count technique at 37°C</i>		ISO 29981:2010 TCVN 9635:2013
34.		Định lượng các vi sinh vật đặc trưng (<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> và <i>Streptococcus thermophilus</i>) Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37°C <i>Enumeration of characteristic microorganisms (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus and Streptococcus thermophilus) Colony count technique at 37 °C</i>		ISO 7889:2003 TCVN 8177:2009
35.	Thực phẩm Food	Phát hiện <i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>) <i>Detection of Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)</i>	eLOD ₅₀ : 0,8 CFU/25g (mL)	ISO 22964:2017 TCVN 7850:2018

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
36.	Thực phẩm Food	Phát hiện và định lượng <i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio vulnificus</i> và <i>Vibrio alginolyticus</i> <i>Detection and enumeration of Vibrio cholerae, Vibrio parahaemolyticus, Vibrio vulnificus and Vibrio alginolyticus</i>	eLOD ₅₀ : 0,7 CFU/25g (mL) /mẫu/sample	NMKL No.156 (1997)
37.		Định lượng tổng số nấm men và nấm mốc <i>Enumeration of yeast and mould</i>		AOAC 2014.05
38.		Định lượng tổng số nấm men và nấm mốc <i>Enumeration of yeast and mould</i>		AOAC 997.02
39.		Định lượng tổng số vi khuẩn kỵ khí <i>Enumeration of anaerobic bacteria</i>		NMKL No.189 (2017)
40.		Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí <i>Enumeration of aerobic bacteria</i>		NMKL No.189 (2017)
41.		Định lượng tổng số bào tử hiếu khí <i>Enumeration of aerobic bacterial spores</i>		NMKL No.189 (2017)
42.		Định lượng tổng số bào tử kỵ khí <i>Enumeration of anaerobic bacterial spores</i>		NMKL No.189 (2017)
43.		Thực phẩm, nông sản Food, agriculture products	Định lượng vi khuẩn axit lactic ưa nhiệt trung bình Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of mesophilic lactic acid bacteria Colony count technique</i>	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237**Phòng thử nghiệm Thực phẩm****Food Laboratory**

TT. No.	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
44.	Thực phẩm, nông sản Food, agriculture products	Định lượng vi khuẩn <i>Streptococcus</i> spp. và Fecal Streptococci (Enterococci) Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Streptococcus spp. and Faecal Streptococci (Enterococci)</i> <i>Colony count technique</i>		CMMEF, chapter 10 - APHA (5 th Ed., 2015)
45.		Phát hiện <i>Campylobacter</i> spp. (<i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Campylobacter coli</i> , <i>Campylobacter lari</i>) <i>Detection of Campylobacter spp. (Campylobacter jejuni, Campylobacter coli, Campylobacter lari)</i>	Phụ lục 2 Appendix 2	ISO 10272-1:2017/ Amd.1:2023
46.	Thực phẩm, nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản Food, agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs	Định lượng <i>Campylobacter</i> spp. (<i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Campylobacter coli</i> , <i>Campylobacter lari</i>) Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Campylobacter spp. (Campylobacter jejuni, Campylobacter coli, Campylobacter lari)</i> <i>Colony count technique</i>		ISO 10272-2:2017/ Amd.1:2023
47.		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus</i>		ISO 7932:2004/ Amd.1:2020
48.		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc và đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Bacillus cereus Colony count technique and most probable number technique</i>		AOAC 980.31
49.		Định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Enterobacteriaceae Colony count technique</i>		ISO 21528-2:2017

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237**Phòng thử nghiệm Thực phẩm****Food Laboratory**

TT. No.	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
50.	Thực phẩm, nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Food, agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs</i>	Định lượng <i>Listeria</i> spp. và <i>Listeria monocytogenes</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Listeria spp. and Listeria monocytogenes Colony count technique</i>		ISO 11290-2:2017
51.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc áp dụng cho nền mẫu có hoạt độ nước lớn hơn 0,95 <i>Enumeration of yeast and mould Colony count technique in product with water activity greater than or equal 0.95</i>		ISO 21527-1:2008 TCVN 8275-1:2010
52.	Thịt và sản phẩm từ thịt <i>Meat and meat products</i>	Định lượng <i>Pseudomonas</i> spp. giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of presumptive Pseudomonas spp. Colony count technique</i>		ISO 13720:2010 TCVN 7138:2013
53.	Thực phẩm, nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Food, agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs</i>	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc và đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Staphylococcus aureus Colony count technique and most probable number technique</i>		US FDA BAM Chapter 12 (2016)
54.		Định lượng vi khuẩn <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Clostridium perfringens Colony count technique</i>		ISO 7937:2004 TCVN 4991:2005
55.		Định lượng <i>Clostridium</i> spp. khử sulfite Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of sulfite-reducing Clostridium spp. Colony-count technique</i>		ISO 15213-1:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237**Phòng thử nghiệm Thực phẩm****Food Laboratory**

TT. No.	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
56.	Thực phẩm, nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản Food, agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs	Phát hiện <i>Escherichia coli</i> O157:H7 <i>Detection of Escherichia coli</i> O157:H7	eLOD ₅₀ : 0,4 CFU/25g (mL) eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/125g (mL) eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/325g (mL) /mẫu/sample Phụ lục 2 Appendix 2	ISO 16654:2001/ Amd.2:2023
57.		Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/25g (mL) eLOD ₅₀ : 0,6 CFU/250g (mL) eLOD ₅₀ : 0,6 CFU/375g (mL) /mẫu/sample	AOAC 2016.08
58.		Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	eLOD ₅₀ : 0,2 CFU/25g (mL) eLOD ₅₀ : 0,7 CFU/250g (mL) /mẫu/sample	LFOD-TST-SOP- 8982 (2023) (CHROMagar Listeria Method)
59.		Phát hiện <i>Shigella</i> spp. <i>Detection of Shigella</i> spp.	eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/25 g (mL)	ISO 21567:2004 TCVN 8131:2009
60.		Phát hiện và định lượng coliform tổng Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of total coliform Most probable number technique</i>	Phụ lục 2 Appendix 2	ISO 4831:2006 TCVN 4882:2007

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
61.	Thực phẩm, nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Food, agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs</i>	Phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of Enterobacteriaceae Most probable number technique</i>	eLOD ₅₀ : 1,0 CFU/10 g (mL) Phụ lục 2 <i>Appendix 2</i>	ISO 21528-1:2017
62.		Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of presumptive Escherichia coli Most probable number technique</i>	Phụ lục 2 <i>Appendix 2</i>	ISO 7251:2005/ Amd.1:2023
63.		Phát hiện và định lượng Staphylococci dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và những loài khác) Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of coagulase-positive Staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Most probable number technique</i>	Phụ lục 2 <i>Appendix 2</i>	ISO 6888-3:2003 TCVN 4830-3:2005
64.		Phát hiện <i>Vibrio</i> spp., <i>Vibrio cholerae</i> không phải O1/O139, <i>Vibrio parahaemolyticus</i> bao gồm mang gen độc tố hoàn toàn bền nhiệt (tdh), <i>Vibrio vulnificus</i> <i>Detection of Vibrio spp., Vibrio cholerae non -O1/O139, Vibrio parahaemolyticus including thermostable direct haemolysin gene (tdh), Vibrio vulnificus</i>	eLOD ₅₀ : 0,9 CFU/25g (mL) /mẫu/sample	ISO 21872- 1:2017/Amd.1:2023
65.		Phát hiện <i>Yersinia enterocolitica</i> gây bệnh <i>Detection of pathogenic Yersinia enterocolitica</i>	eLOD ₅₀ : 1,2 CFU/25g (mL)	ISO 10273:2017 TCVN 8127:2018

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237**Phòng thử nghiệm Thực phẩm****Food Laboratory**

TT. No.	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
66.	Thực phẩm, nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Food, agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs</i>	Định lượng vi khuẩn và bào tử vi khuẩn Clostridia kỵ khí khử sulfite <i>Enumeration of sulfite-reducing anaerobic Clostridia bacteria and spores</i>		NMKL No.56 (2015)
67.		Định lượng coliform, coliform chịu nhiệt và <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of coliform, thermotolerant coliform and Escherichia coli Most probable number technique</i>		NMKL No.96 (2009)
68.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thủy sản và sản phẩm thủy sản, hạt <i>Food, functional food, fish and fishery products, nuts</i>	Định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Enterobacteriaceae Colony count technique</i>		AOAC 2003.01 TCVN 9980:2013
69.		Định lượng vi khuẩn coliform và <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of coliform and Escherichia coli Colony count technique</i>		AOAC 991.14 TCVN 9975:2013
70.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng <i>Food, functional food</i>	Định lượng nhanh tổng số vi khuẩn hiếu khí <i>Rapid enumeration of aerobic plate count</i>		AOAC 2015.13
71.		Định lượng vi khuẩn <i>Enterococcus</i> (<i>Enterococcus faecium</i>) spp. <i>Enumeration of Enterococcus (Enterococcus faecium) spp.</i>		LFOD-TST-SOP-8845 (2022) (Ref. EN 15788:2021)
72.		Định lượng vi khuẩn ưa lạnh <i>Enumeration of psychrotrophic microorganisms</i>		NMKL No.86 (2013)
73.		Định lượng vi khuẩn hiếu khí <i>Enumeration of the aerobic bacteria</i>		MFHPB18:2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	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
74.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng Food, functional food	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella</i> spp.	eLOD ₅₀ : 0,3 CFU/25g (mL)	US FDA BAM Chapter 5 (2020)
75.	Thực phẩm, nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản Food, agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí <i>Enumeration of aerobic plate count</i>		US FDA BAM chapter 3 (2021)
76.		Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	Phụ lục 2 <i>Appendix 2</i>	US FDA BAM chapter 10 (2022)
77.		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i>		US FDA BAM chapter 16 (2021)
78.		Định lượng nấm men và nấm mốc <i>Determination of yeast and mould</i>		US FDA BAM chapter 18 (2017)
79.		Định lượng coliform và <i>Escherichia coli</i> <i>Determination of coliform and Escherichia coli</i>		US FDA BAM Chapter 4 (2020)
80.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản Food, functional food, agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs	Định lượng coliform, coliform phân và <i>Escherichia coli</i> <i>Determination of coliform, fecal coliform and Escherichia coli</i>		US FDA BAM Chapter 4 (2020)
81.		Định lượng bào tử vi khuẩn ưa nhiệt trung bình <i>Enumeration of spores (Mesophilic aerobic)</i>		CMMEF, chapter 23 - APHA (5 th Ed., 2015)
82.		Định lượng bào tử vi khuẩn ưa nhiệt <i>Enumeration of spores (Thermophilic sporeformer)</i>		CMMEF, chapter 26 - APHA (5 th Ed., 2015)
83.		Định lượng coliform chịu nhiệt và <i>Escherichia coli</i> <i>Enumeration of thermotolerant coliform and Escherichia coli</i>		NMKL No.125 (2005)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237**Phòng thử nghiệm Thực phẩm****Food Laboratory**

TT. No.	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
84.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính với beta-glucuronidase Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of beta-glucuronidase positive Escherichia coli</i> <i>Colony count technique</i>		ISO 16649-2:2001 TCVN 7924-2:2008
85.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Food, functional food, agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs</i>	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc áp dụng cho nền mẫu có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95 <i>Enumeration of yeast and mould Colony count technique in product with water activity less than or equal to 0,95</i>		ISO 21527-2:2008 TCVN 8275-2:2010
86.		Định lượng Staphylococci dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và những loài khác) Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of coagulase-positive Staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)</i> <i>Colony count technique</i>		ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	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
87.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, nguyên liệu thức ăn chăn nuôi truyền thống, nguyên liệu thức ăn thủy sản truyền thống <i>Food, functional food, agriculture products, animal and aquaculture feeding stuffs, traditional raw materials for animal feeding stuffs, aquaculture feed</i>	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 0,2 CFU/25g (mL) eLOD ₅₀ : 0,4 CFU/50g (mL) eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/100g (mL) eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/125g (mL) eLOD ₅₀ : 0,8 CFU/250g (mL) eLOD ₅₀ : 1,4 CFU/375g (mL) eLOD ₅₀ : 8,3 CFU/750g (mL) /mẫu/sample	ISO 6579-1:2017/ Amd.1:2020
88.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. sử dụng thạch IRIS <i>Salmonella</i> <i>Detection of Salmonella spp. using IRIS Salmonella agar</i>	Phụ lục 2 <i>Appendix 2</i>	TCVN 13370:2021
89.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Food, functional food, agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs</i>	Phát hiện <i>Listeria</i> spp. bao gồm <i>Listeria innocua</i> , <i>Listeria ivanovii</i> và <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria spp. including Listeria innocua, Listeria ivanovii and Listeria monocytogenes</i>	eLOD ₅₀ : 0,2 CFU/25g (mL) eLOD ₅₀ : 0,4 CFU/125g (mL) eLOD ₅₀ : 0,6 CFU/250g (mL) Phụ lục 2 <i>Appendix 2</i>	ISO 11290-1:2017
90.		Định lượng coliform tổng Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of coliform (total) Colony count technique</i>		ISO 4832:2006 TCVN 6848:2007

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	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
91.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Food, functional food, agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs</i>	Định lượng tổng vi sinh vật hiếu khí tại 30°C Phương pháp đếm khuẩn lạc bằng kỹ thuật đổ đĩa <i>Enumeration of microorganisms at 30°C Colony count by the pour plate technique</i>		ISO 4833-1:2013/Amd.1:2022
92.		Định lượng nhanh nấm men và nấm mốc sử dụng thạch symphony <i>Rapid enumeration of yeasts and mould using symphony agar</i>		TCVN 13369:2021
93.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/25g (mL) eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/100g (mL) eLOD ₅₀ : 0,6 CFU/250g (mL) /mẫu/sample	AOAC 2016.01
94.		Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính với beta-glucuronidase Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of beta-glucuronidase positive Escherichia coli Most probable number technique</i>	eLOD ₅₀ : 0,3 CFU/10g (mL) eLOD ₅₀ : 0,4 CFU/25g (mL) eLOD ₅₀ : 0,4 CFU/100g (mL) Phụ lục 2 Appendix 2	ISO 16649-3:2015 TCVN 7924-3:2017
95.		Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí ưa nhiệt trung bình <i>Enumeration of mesophilic anaerobic sporeformers</i>		CMMEF, Chapter 24 - APHA (5 th Ed., 2015)
96.	Thực phẩm <i>Food</i>	Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí ưa nhiệt <i>Enumeration of thermophilic anaerobic sporeformers</i>		CMMEF, Chapter 27 - APHA (5 th Ed., 2015)
97.		Định lượng vi sinh vật hiếu khí <i>Enumeration of aerobic plate count</i>		GB 4789.2-2022
98.		Định lượng coliform tổng <i>Enumeration of total coliforms</i>		GB 4789.3-2016

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
99.	Thực phẩm <i>Food</i>	Định lượng tổng số nấm men và nấm mốc <i>Enumeration of yeast and mould</i>		GB 4789.15-2016
100.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 0,4 CFU/25g (mL)	GB 4789.4-2016
101.		Phát hiện và định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Detection and enumeration of Staphylococcus aureus</i>	eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/25g (mL)	GB 4789.10-2016
102.		Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	eLOD ₅₀ : 0,4 CFU/25g (mL)	Method I, GB 4789.30-2016
103.		Định lượng vi khuẩn axit lactic <i>Enumeration of lactic acid bacteria</i>		GB 4789.35-2016
104.		Định lượng <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration Vibrio parahaemolyticus Most probable number method</i>		US FDA BAM chapter 9 (2019)
105.		Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enumeration of Staphylococcus aureus</i>		AOAC 2003.07
106.		Thịt, thủy sản <i>Meat, fish</i>	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enumeration of Staphylococcus aureus</i>	
107.	Nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs</i>	Định lượng <i>Aspergillus flavus</i> và <i>Aspergillus parasiticus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Aspergillus flavus and Aspergillus parasiticus Conoly count technique</i>		NMKL No.177 (2004)
108.		Định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Enterobacteriaceae Colony count technique</i>		LFOD-TST-SOP-8979 (2023) (Ref. AOAC 2003.01)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
109.	Nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs</i>	Định lượng nhanh tổng số vi khuẩn hiếu khí <i>Rapid enumeration of aerobic plate count</i>		LFOD-TST-SOP-8871 (2022) (Ref. AOAC 2015.13)
110.		Định lượng vi khuẩn coliform và <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of coliform and Escherichia coli Colony count technique</i>		LFOD-TST-SOP-8963 (2023) (Ref. AOAC 991.14)
111.		Định lượng vi khuẩn ưa lạnh <i>Enumeration of psychrotrophic microorganisms</i>		LFOD-TST-SOP-8882 (2023) (Ref. NMKL No. 86 (2013))
112.		Định lượng vi khuẩn hiếu khí <i>Enumeration of the aerobic bacteria</i>		LFOD-TST-SOP-8881 (2023) (Ref. MFHPB18:2020)
113.	Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc <i>Cereal and cereal products</i>	Phát hiện ADN trình tự đặc hiệu mù tạt và đậu nành Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of a specific DNA sequence of mustard (Sinapis alba) and soya (glycine max) Real-time PCR method</i>	LOD: 10 mg/kg	LFOD-TST-SOP-8858 (2023) (Ref. EN 15634- 5:2023)
114.	Thực vật, sản phẩm có nguồn gốc từ thực vật, nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Plants, plant products, Agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs</i>	Phương pháp sàng lọc để phát hiện sản phẩm chứa sinh vật biến đổi gen (GMO) - 35S promoter, NOS terminator, bar, ctp2-cp4- epsps <i>Screening method for the detection of genetically modified organisms (GMOs) products for 35S promoter, NOS terminator, bar, ctp2-cp4-epsps</i>	LOD _{rel} : 0,02%	ISO 21569:2005/ Amd.1:2013
115.		Phương pháp sàng lọc để phát hiện sản phẩm chứa sinh vật biến đổi gen (GMO) - P35S-pat <i>Screening method for the detection of genetically modified organisms (GMOs) products for P35S-pat</i>	LOD _{rel} : 0,02%	ISO/TS 21569-3:2020

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237**Phòng thử nghiệm Thực phẩm****Food Laboratory**

TT. No.	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
116.	Thực vật, sản phẩm có nguồn gốc từ thực vật, nông sản, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản Plants, plant products, Agriculture products, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs	Phương pháp sàng lọc để phát hiện sản phẩm chứa sinh vật biến đổi gen (GMO) - <i>P-nos-nptII</i> <i>Screening method for the detection of genetically modified organisms (GMOs) products for P-nos-nptII</i>	LOD _{rel} : 0,02%	ISO/TS 21569-4:2016
117.		Phương pháp sàng lọc để phát hiện sản phẩm chứa sinh vật biến đổi gen (GMO) - FMV 34S promoter <i>Screening method for the detection of genetically modified organisms (GMOs) products for FMV 34S promoter</i>	LOD _{rel} : 0,02%	ISO/TS 21569-5:2016
118.		Phương pháp sàng lọc để phát hiện sản phẩm chứa sinh vật biến đổi gen (GMO) - <i>cryIAb/Ac</i> <i>Screening method for the detection of genetically modified organisms (GMOs) products for cryIAb/Ac</i>	LOD _{rel} : 0,02%	ISO/TS 21569-6:2016
119.		Thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản Animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs	Định lượng vi khuẩn <i>Enterococcus</i> <i>(Enterococcus faecium) spp.</i> <i>Enumeration of Enterococcus (Enterococcus faecium) spp.</i>	
120.		Định lượng <i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Enumeration of Saccharomyces cerevisiae</i>		EN 15789:2021
121.		Định lượng <i>Lactobacillus spp.</i> <i>Enumeration of Lactobacillus spp.</i>		EN 15787:2021
122.		Định lượng <i>Bacillus spp.</i> <i>Enumeration of Bacillus spp.</i>		EN 15784:2021

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)***VILAS 237****Phòng thử nghiệm Thực phẩm***Food Laboratory*

TT. No.	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
123.	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản Food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs	Phát hiện ADN từ bò Phương pháp Real-time PCR <i>Bovine DNA detection Real-time PCR method</i>	LOD _{rel} : 0,03% LOD _{abs} : 5 copies/reaction	ISO/TS 20224-1:2020 TCVN 13842-1:2023
124.	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản Food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs	Phát hiện ADN từ cừu Phương pháp Real-time PCR <i>Ovine DNA detection Real-time PCR method</i>	LOD _{rel} : 0,03% LOD _{abs} : 5 copies/reaction	ISO/TS 20224-2:2020 TCVN 13842-2:2023
125.		Phát hiện ADN từ heo/lợn Phương pháp Real-time PCR <i>Porcine DNA detection Real-time PCR method</i>	LOD _{rel} : 0,03% LOD _{abs} : 5 copies/reaction	ISO/TS 20224-3:2020 TCVN 13842-3:2023
126.		Phát hiện ADN từ gà Phương pháp Real-time PCR <i>Chicken DNA detection Real-time PCR method</i>	LOD _{rel} : 0,03% LOD _{abs} : 5 copies/reaction	ISO/TS 20224-4:2020 TCVN 13842-4:2023
127.		Phát hiện ADN từ dê Phương pháp Real-time PCR <i>Goat DNA detection Real-time PCR method</i>	LOD _{rel} : 0,03% LOD _{abs} : 5 copies/reaction	ISO/TS 20224-5:2020 TCVN 13842-5:2023
128.		Phát hiện ADN từ ngựa Phương pháp Real-time PCR <i>Horse DNA detection Real-time PCR method</i>	LOD _{rel} : 0,03% LOD _{abs} : 5 copies/reaction	ISO/TS 20224-6:2020
129.		Thủy sản và sản phẩm thủy sản Fish and fishery products	Phát hiện virus viêm gan A và Norovirus (GI & GII) Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of Hepatitis A virus and Norovirus (GI & GII) Real-time PCR method</i>	LOD _{rel} : 30 copies/g
130.	Nhuễn thể 2 mảnh vỏ (BMS) và trái cây Bivalve molluscan shellfish, fruit products	Phát hiện virus viêm gan A và Norovirus (GI & GII) Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of Hepatitis A virus and Norovirus (GI & GII) Real-time PCR method</i>	BMS: LOD _{rel} : 30 copies/g Trái cây/fruit: LOD _{rel} : 300 copies/g	ISO 15216-2:2019

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237**Phòng thử nghiệm Thực phẩm****Food Laboratory**

TT. No.	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
131.	Tôm và sản phẩm từ tôm Shrimp and shrimp products	Phát hiện bệnh hoại tử gan tụy cấp hay hội chứng tôm chết sớm Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of Acute Hepatopancreatic Necrosis Disease or Early mortality syndrome (AHPND EMS)</i> <i>Real-time PCR method</i>	LOD _{abs} : 50 copies/reaction; LOD _{rel} : 20 copies/mg	LFOD-TST-SOP-8854 (2023) (Ref. OIE Chapter 2.2.1)
132.		Phát hiện bệnh hoại tử gan tụy Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of Necrotizing Hepatopancreatitis bacterium (NHPB)</i> <i>Real-time PCR method</i>	LOD _{abs} : 50 copies/reaction; LOD _{rel} : 20 copies/mg	LFOD-TST-SOP-8854 (2023) (Ref. OIE Chapter 2.2.3)
133.		Phát hiện bệnh hoại tử cơ quan tạo máu và cơ quan lập biểu mô Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of Infectious Hypodermal and Hematopoietic Necrosis Virus (IHHNV)</i> <i>Real-time PCR method</i>	LOD _{abs} : 50 copies/reaction; LOD _{rel} : 20 copies/mg	LFOD-TST-SOP-8854 (2023) (Ref. OIE chapter 2.2.4)
134.		Phát hiện bệnh hoại tử cơ Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of Infectious Myonecrosis Virus (IMNV)</i> <i>Real-time PCR method</i>	LOD _{abs} : 50 copies/reaction; LOD _{rel} : 20 copies/mg	LFOD-TST-SOP-8854 (2023) (Ref. OIE chapter 2.2.5)
135.		Phát hiện bệnh đờ đui Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of Taura syndrome (TSV)</i> <i>Real-time PCR method</i>	LOD _{abs} : 50 copies/reaction; LOD _{rel} : 20 copies/mg	LFOD-TST-SOP-8854 (2023) (Ref. OIE chapter 2.2.7)
136.		Phát hiện bệnh đốm trắng Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of Whitespot Syndrome (WSSV)</i> <i>Real-time PCR method</i>	LOD _{abs} : 50 copies/reaction; LOD _{rel} : 20 copies/mg	LFOD-TST-SOP-8854 (2023) (Ref. OIE chapter 2.2.8)
137.	Tôm và sản phẩm từ tôm Shrimp and shrimp products	Phát hiện bệnh đầu vàng Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of Yellowhead Syndrome (YHVI)</i> <i>Real-time PCR method</i>	LOD _{abs} : 50 copies/reaction LOD _{rel} : 20 copies/mg	TCVN 8710-4:2019

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	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
138.	Tôm và sản phẩm từ tôm Shrimp and shrimp products	Phát hiện vi bào tử ký sinh trên hệ gan tụy gây hội chứng chậm lớn trên tôm Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of Enterocytozoon Hepatopenaei (EHP)</i> <i>Real-time PCR method</i>	LOD _{abs} : 50 copies/reaction LOD _{rel} : 20 copies/mg	TCVN 8710-12:2019
139.		Phát hiện Decapod Iridescent virus 1 (DIV1) Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of Decapod iridescent virus 1 (DIV1)</i> <i>Real-time PCR method</i>	LOD _{abs} : 50 copies/reaction LOD _{rel} : 20 copies/mg	LFOD-TST-SOP-8783 (2023)
140.	Đu đủ Papaya products	Phát hiện biến đổi gen (GMO) – PRSV-CP Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of genetically modified organisms (GMOs) – PRSV-CP</i> <i>Real-time PCR method</i>	LOD _{abs} : 2 copies/μL (10 copies/reaction)	ISO 21569:2005/ Amd.1:2013
141.	Đu đủ Papaya products	Phát hiện biến đổi gen (GMO): 1. PRSV-HN 2. PRSV-SC 3. PRSV-YK1 4. PRSV-YK2 5. CaMV p35S 6. C16-0-1 Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of genetically modified organisms (GMOs):</i> 1. <i>PRSV-HN</i> 2. <i>PRSV-SC</i> 3. <i>PRSV-YK1</i> 4. <i>PRSV-YK2</i> 5. <i>CaMV p35S</i> 6. <i>C16-0-1</i> <i>Real-time PCR method</i>	LOD _{abs} : 1. PRSV-HN: 2 copies /μL (10 copies/reaction) 2. PRSV-SC: 1 copies /μL (5 copies/reaction) 3. PRSV-YK1: 2 copies/μL (10 copies/reaction) 4. PRSV-YK2: 2 copies/μL (10 copies/reaction) 5. CaMV p35S: 0.02% 6. C16-0-1: 2 copies/μL (10 copies/reaction)	LFOD-TST-SOP-8865 (2023)
142.	Nước giải khát Beverage	Phát hiện và định lượng vi khuẩn <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Detection and enumeration of Pseudomonas aeruginosa</i>	LOD ₅₀ : 1,0 CFU/g (mL) LOD ₅₀ : 1,0 CFU/100g (mL)	LFOD-TST-SOP-8930 (2023) (Ref. ISO 16266:2006)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237**Phòng thử nghiệm Thực phẩm****Food Laboratory**

TT. No.	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
143.	Nước giải khát, nước hoa quả Beverage, juice/juice fruit	Định lượng nấm men Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of yeast Colony count technique</i>		IFU Microbiological Method No.3 (1996)
144.	Nước giải khát, nước hoa quả Beverage, juice/juice fruit	Phát hiện và định lượng vi khuẩn ura axit, ura nhiệt hình thành bào tử (<i>Alicyclobacillus</i> spp. và <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i>) và vi khuẩn sinh guaiacol, ura axit, ura nhiệt hình thành bào tử <i>Detection and enumeration of spore-forming thermo-acidophilic bacteria (Alicyclobacillus spp. and Alicyclobacillus acidoterrestris) and spore- forming thermo- acidophilic guaiacol-producing bacteria</i>	eLOD ₅₀ : 1,9 CFU/25g (mL) eLOD ₅₀ : 2,0 CFU/50g (mL)	IFU Microbiological Method No.12 (2019)
145.	Trái cây và sản phẩm từ trái cây bao gồm mẫu vệ sinh môi trường Fruit and related products including environmental samples	Phát hiện và định lượng vi sinh vật trung tính gây hư hỏng chịu axit ở 30°C <i>Detection and enumeration of mesophilic acid-tolerant spoilage microorganisms at 30°C</i>	eLOD ₅₀ : 0,7 CFU/10g (mL) eLOD ₅₀ : 1 CFU/mẫu/sample	IFU Microbiological Method No.2 (2022)
146.	Trái cây và sản phẩm từ trái cây Fruit and related products	Định lượng nấm men chịu được chất bảo quản <i>Enumeration of Preservative- resistant yeast count</i>		IFU Microbiological Method No.3 (1996)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)***VILAS 237****Phòng thử nghiệm Thực phẩm***Food Laboratory*

TT. No.	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
147.	Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước uống đóng chai, nước thải không cặn sau xử lý, nước thải <i>Domestic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters, wastewater without sediments after treatment, wastewater</i>	Định lượng coliform chịu nhiệt (coliform phân) Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration thermotolerant (fecal) coliform Most probable number technique</i>		SMEWW 9221 E (24 th Ed., 2023)
148.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Escherichia coli Most probable number technique</i>		SMEWW 9221 F (24 th Ed., 2023)
149.	Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai, nước thải <i>Domestic, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters, wastewater</i>	Định lượng vi khuẩn coliform tổng số Phương pháp có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of total coliform Most probable number technique</i>		SMEWW 9221 B (24 th Ed., 2023)
150.	Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai <i>Domestic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters</i>	Định lượng vi khuẩn coliform tổng số Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of total coliform Membrane filtration method</i>		SMEWW 9222 B (24 th Ed., 2023)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
151.	Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai, nước ngầm <i>Domestic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters, underground water</i>	Định lượng vi khuẩn coliform chịu nhiệt (coliform phân) Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of thermotolerant (faecal) coliform Membrane filtration method</i>		SMEWW 9222 D (24 th Ed., 2023)
152.		Định lượng vi khuẩn <i>Escherichia coli</i> Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Escherichia coli Membrane filtration method</i>		SMEWW 9222 H (24 th Ed., 2023)
153.	Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai, nước thải không cặn sau xử lý <i>Domestic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters, wastewater without sediments after treatment</i>	Định lượng vi khuẩn <i>Escherichia coli</i> và coliform Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Escherichia coli and coliform bacteria Membrane filtration method</i>		ISO 9308-1:2014/ Amd.1:2016
154.		Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí <i>Enumeration of culturable micro-organisms</i>		ISO 6222:1999
155.		Định lượng <i>Legionella</i> spp. Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Legionella spp. Membrane filtration method</i>		ISO 11731:2017 TCVN 13451:2021
156.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. Phương pháp màng lọc <i>Detection of Salmonella spp. Membrane filtration method</i>	eLOD ₅₀ : 1,0 CFU/100 mL; eLOD ₅₀ : 1,0 CFU/1000 mL	ISO 19250:2010 TCVN 9717:2013
157.	Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai, nước thải không cặn sau xử lý <i>Domestic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters, wastewater without sediments after treatment</i>	Định lượng Enterococci đường ruột Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of intestinal Enterococci Membrane filtration method</i>		ISO 7899-2:2000 TCVN 6189-2:2009

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237**Phòng thử nghiệm Thực phẩm****Food Laboratory**

TT. No.	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
158.	Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai, nước thải không cặn sau xử lý <i>Domestic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters, wastewater without sediments after treatment</i>	Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfite Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of the spores of sulfite-reducing anaerobes (Clostridia)</i> <i>Membrane filtration method</i>		ISO 6461-2:1986 TCVN 6191-2:1996
159.		Định lượng vi khuẩn <i>Clostridium perfringens</i> Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i> <i>Membrane filtration method</i>		ISO 14189:2013
160.		Định lượng vi khuẩn <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Membrane filtration method</i>		ISO 16266:2006 TCVN 8881:2011
161.	Nước sạch <i>Domestic water</i>	Định lượng tổng số vi khuẩn sinh axit <i>Enumeration of acid producing bacteria</i>		LFOD-TST-SOP-8996 (2023) (Ref. CMMEF, chapter 19 - APHA (5 th Ed., 2015))
162.	Nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai <i>Bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters</i>	Định lượng tổng số vi khuẩn sinh axit <i>Enumeration of acid producing bacteria</i>		CMMEF, chapter 19 - APHA (5 th Ed., 2015)
163.	Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai <i>Domestic water, bottled/packaged natural mineral waters and drinking waters</i>	Định lượng tổng số nấm men và nấm mốc <i>Enumeration of total yeast and mould</i>		SMEWW 9610 D (24 th Ed., 2023)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
164.	Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai <i>Domestic water, bottled/package natural mineral waters and drinking waters</i>	Định lượng tổng số vi khuẩn dị dưỡng Phương pháp đổ đĩa <i>Enumeration of heterotrophic plate count Pour plate method</i>		SMEWW 9215 B (24 th Ed., 2023)
165.		Định lượng tổng số vi khuẩn dị dưỡng Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of heterotrophic plate count Membrane filter method</i>		SMEWW 9215 D (24 th Ed., 2023)
166.		Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enumeration of Staphylococcus aureus</i>		SMEWW 9213 B (24 th Ed., 2023)
167.	Chất sệt, đồ chơi <i>Putties gels, slime used as toy</i>	Phát hiện <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Detection of Pseudomonas aeruginosa</i>	eLOD ₅₀ : 0,6 CFU/20g (mL)	ASTM F963-17 4.3.6.3 USP 43 - NF38 - Chapter 62
168.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 2,1 CFU/20g (mL)	ASTM F963-17 4.3.6.3 USP 43 - NF38 - Chapter 62
169.		Phát hiện <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Detection of Staphylococcus aureus</i>	eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/20g (mL)	ASTM F963-17 4.3.6.3 USP 43 - NF38 - Chapter 62
170.		Đánh giá hiệu quả kháng khuẩn <i>Evaluation of antimicrobial effectiveness testing</i>		ASTM F963-17 4.3.6.3 USP 43 - NF38 - Chapter 51
171.		Định lượng tổng số nấm men và nấm mốc <i>Enumeration of total yeasts and mould count</i>		ASTM F963-17 4.3.6.3 USP 43 - NF38 - Chapter 61
172.		Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí <i>Enumeration of total aerobic microbial count</i>		ASTM F963-17 4.3.6.3 USP 43 - NF38 - Chapter 61

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237**Phòng thử nghiệm Thực phẩm****Food Laboratory**

TT. No.	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
173.	Chất sệt, đồ chơi Putties gels, slime used as toy	Phát hiện <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Detection of Pseudomonas aeruginosa</i>	eLOD ₅₀ : 0,6 CFU/20g (mL)	LFOD-TST-SOP-8950 (2023) (Ref. ISO 22717:2015/ Amd.1:2022)
174.		Phát hiện <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Detection of Staphylococcus aureus</i>	eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/20g (mL)	LFOD-TST-SOP-8951 (2023) (Ref. ISO 22718:2015/ Amd.1:2022)
175.		Đánh giá hiệu quả kháng khuẩn <i>Evaluation of antimicrobial effectiveness testing</i>		LFOD-TST-SOP-8990 (2023) (Ref. ISO 11930:2019/ Amd.1:2022)
176.		Định lượng nấm men và nấm mốc <i>Enumeration of yeasts and mould</i>		LFOD-TST-SOP-8960 (2023) (Ref. ISO 16212:2017/ Amd.1:2022)
177.		Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí <i>Enumeration of total aerobic microbial count</i>		LFOD-TST-SOP-8947 (2023) (Ref. ISO 21149:2017/ Amd.1:2022)
178.		Phát hiện <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Detection of Pseudomonas aeruginosa</i>	eLOD ₅₀ : 0,6 CFU/20g (mL)	LFOD-TST-SOP-8717 (2023) (Ref. EP 10 chapter 2.6.13)
179.		Phát hiện <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Detection of Staphylococcus aureus</i>	eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/20g (mL)	LFOD-TST-SOP-8717 (2023) (Ref. EP 10 chapter 2.6.13)
180.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 2,1 CFU/20g (mL)	LFOD-TST-SOP-8717 (2023) (Ref. EP 10 chapter 2.6.13)
181.		Đánh giá hiệu quả kháng khuẩn <i>Evaluation of antimicrobial effectiveness testing</i>		LFOD-TST-SOP-8718 (2023) (Ref. EP 10 chapter 5.1.3)
182.		Định lượng tổng số nấm men và nấm mốc <i>Enumeration of yeasts and mould</i>		LFOD-TST-SOP-8716 (2023) (Ref. EP 10 chapter 2.6.12)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237**Phòng thử nghiệm Thực phẩm****Food Laboratory**

TT. No.	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
183.	Chất sệt, đồ chơi Putties gels, slime used as toy	Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí <i>Enumeration of total aerobic microbial count</i>		LFOD-TST-SOP-8716 (2023) (Ref. EP 10 chapter 2.6.12)
184.	Sản phẩm dệt may Textile product	Đánh giá mức độ hoạt động kháng khuẩn <i>Test Method for Antibacterial Finishes on Textile Materials: Assessment of</i>	Đến/to: 100 %	AATCC 100:2019
185.		Xác định hoạt tính kháng khuẩn Kỹ thuật vệt song song <i>Antibacterial Activity Assessment of Textile Materials: Parallel Streak method</i>		AATCC 147:2016
186.		Xác định hoạt tính kháng khuẩn Thử nghiệm khuếch tán kháng khuẩn vào môi trường thạch <i>Determination of antibacterial activity Agar diffusion plate test</i>		ISO 20645:2004
187.		Xác định hoạt tính kháng khuẩn Phương pháp hấp thụ dùng kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Determination of antibacterial activity Absorption method mesured by plate count technique</i>		ISO 20743:2021
188.	Mỹ phẩm Cosmetic	Định lượng vi khuẩn hiếu khí ưa nhiệt trung bình <i>Enumeration of aerobic mesophilic bacteria</i>		ISO 21149:2017/ Amd.1:2022 TCVN 13638:2023
189.		Phát hiện <i>Candida albicans</i> <i>Detection of Candida albicans</i>	eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/20g (mL)	ISO 18416:2015/ Amd.1:2022 TCVN 13636:2023
190.	Mỹ phẩm Cosmetic	Phát hiện <i>Escherichia coli</i> <i>Detection of Escherichia coli</i>	eLOD ₅₀ : 0,4 CFU/20g (mL)	ISO 21150:2015/ Amd.1:2022 TCVN 12974:2020
191.		Phát hiện <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Detection of Pseudomonas aeruginosa</i>	eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/20g (mL)	ISO 22717:2015/ Amd.1:2022 TCVN 13639:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	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
192.	Mỹ phẩm Cosmetic	Phát hiện <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Detection of Staphylococcus aureus</i>	eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/20g (mL)	ISO 22718:2015/ Amd.1:2022 TCVN 13640:2023
193.		Định lượng nấm men và nấm mốc <i>Enumeration of yeast and mould</i>		ISO 16212:2017/ Amd.1:2022 TCVN 13633:2023
194.		Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí <i>Enumeration of total plate count</i>		USP 43 - NF38 - Chapter 61 (2023)
195.		Phát hiện <i>Candida albicans</i> <i>Detection of Candida albicans</i>	eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/20g (mL)	USP 43 - NF38 - Chapter 62 (2023)
196.		Phát hiện <i>Escherichia coli</i> <i>Detection of Escherichia coli</i>	eLOD ₅₀ : 0,4 CFU/20g (mL)	USP 43 - NF38 - Chapter 62 (2023)
197.		Phát hiện <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Detection of Pseudomonas aeruginosa</i>	eLOD ₅₀ : 0,5 CFU/20g (mL)	USP 43 - NF38 - Chapter 62 (2023)
198.		Phát hiện <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Detection of Staphylococcus aureus</i>	eLOD ₅₀ : 0,6 CFU/20g (mL)	USP 43 - NF38 - Chapter 62 (2023)
199.		Phát hiện <i>Salmonella spp.</i> <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 1,0 CFU/20g (mL)	USP 43 - NF38 - Chapter 62 (2023)
200.		Định lượng nấm men và nấm mốc <i>Enumeration of yeast and mould</i>		USP 43 - NF38 - Chapter 61 (2023)
201.		Thực phẩm, men vi sinh Food, Probiotics	Định lượng <i>Bacillus spp.</i> , <i>Bifidobacterium</i> , <i>Enterococcus</i> , <i>Streptococcus</i> , <i>Lactobacillus acidophilus</i> , nấm men <i>Enumeration of Bacillus spp.</i> , <i>Bifidobacterium</i> , <i>Enterococcus</i> , <i>Streptococcus</i> , <i>Lactobacillus acidophilus</i> , yeast	

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
202.	Thực phẩm đóng hộp <i>Canned Food</i>	Phát hiện vi sinh vật gây hư hỏng: vi khuẩn ưa nhiệt trung bình, vi khuẩn ưa nhiệt, vi khuẩn kỵ khí ưa nhiệt trung bình, vi khuẩn kỵ khí ưa nhiệt, nấm men, nấm mốc, vi khuẩn lên men lactic, vi khuẩn và bào tử ưa axit, và bào tử kỵ khí ưa nhiệt cao <i>Detection of spoilage by microorganism: mesophilic aerobic, thermophilic aerobic, mesophilic anaerobic, thermophilic anaerobic, yeast, mould, lactic acid bacteria, aciduric flatsours bacteria, acidophilic sporeformers, thermophilic anaerobic sporeformers</i>	Phụ lục 1 <i>Appendix 1</i>	CMMEF, Chapter 62 - APHA (5 th Ed., 2015)
203.	Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i>	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí Kỹ thuật đếm đĩa <i>Enumeration of total aerobic count Plate count technique</i>		TCVN 11039-1:2015
204.		Định lượng coliform và <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of coliforms and Escherichia coli Most probable number technique</i>		TCVN 11039-4:2015
205.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	eLOD ₅₀ : 0,7 CFU/25g (mL)	TCVN 11039-5:2015
206.		Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Staphylococcus aureus Colony count technique</i>		TCVN 11039-6:2015

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	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
207.	Phụ gia thực phẩm Food additives	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Enumeration of Staphylococcus aureus - Most probable number technique</i>		TCVN 11039-7:2015
208.		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of yeast and mould Colony count technique</i>		TCVN 11039-8:2015
209.	Bùn thải (Chất rắn sinh học) Sewage sludge (Biosolids)	Định lượng coliform phân trong bùn thải (chất rắn sinh học) bằng phương pháp lên men nhiều ống sử dụng môi trường A-1 <i>Enumeration of fecal coliforms in sewage sludge (biosolids) by multiple tube fermentation using A-1 medium</i>		EPA 1681:2006
210.	Sản phẩm lên men, sản phẩm thủy phân Fermented and hydrolyzed food	Định lượng chất gây dị ứng gluten Phương pháp ELISA <i>Quantitation of Gluten allergen ELISA method</i>	10 mg/kg (mg/L) 10 µg/sample	AOAC 2015.05

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
211.	Thực phẩm, mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp của chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và các mẫu thực phẩm dạng lỏng <i>Food, surface, environment and hygiene samples of food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs chains and other liquid food samples</i>	Định lượng chất gây dị ứng gluten/gliadin Phương pháp R5 sandwich ELISA <i>Quantitation of Gluten/Gliadin allergen R5 sandwich ELISA method</i>	3,4 mg/kg 3,4 mg/L 3,4 µg/sample	AOAC 2012.01
212.	Thực phẩm, mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp của chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và các mẫu thực phẩm dạng lỏng <i>Food, surface, environment and hygiene samples of food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs chains and other liquid food samples</i>	Định lượng chất gây dị ứng đậu nành Phương pháp ELISA <i>Quantitation of soya allergen ELISA method</i>	2,5 mg/kg 2,5 mg/L 2,5 µg/sample	LFOD-TST-SOP-8989 (2023)
213.	Thực phẩm, mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp của chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và các mẫu thực phẩm dạng lỏng <i>Food, surface, environment and hygiene samples of food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs chains and other liquid food samples</i>	Định lượng chất gây dị ứng đậu phộng Phương pháp ELISA <i>Quantitation of Peanut allergen ELISA method</i>	1,5 mg/kg 1,5 mg/L 1,5 µg/sample	LFOD-TST-SOP-8726 (2023) AOAC PTM RI 112102
214.	Thực phẩm, mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp của chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và các mẫu thực phẩm dạng lỏng <i>Food, surface, environment and hygiene samples of food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs chains and other liquid food samples</i>	Định lượng chất gây dị ứng hạt điều Phương pháp ELISA <i>Quantitation of cashew allergen ELISA method</i>	2,5 mg/kg 2,5 mg/L 2,5 µg/sample	LFOD-TST-SOP-8880 (2023)
215.	Thực phẩm, mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp của chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và các mẫu thực phẩm dạng lỏng <i>Food, surface, environment and hygiene samples of food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs chains and other liquid food samples</i>	Định lượng chất gây dị ứng hạt mè Phương pháp ELISA <i>Quantitation of sesame allergen ELISA method</i>	2,5 mg/kg 2,5 mg/L 2,5 µg/sample	LFOD-TST-SOP-8867 (2023)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237**Phòng thử nghiệm Thực phẩm****Food Laboratory**

TT. No.	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
216.	Thực phẩm, mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp của chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và các mẫu thực phẩm dạng lỏng Food, surface, environment and hygiene samples of food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs chains and other liquid food samples	Định lượng chất gây dị ứng sữa (tổng casein và β -lactoglobulin) Phương pháp ELISA <i>Quantitation of Milk allergen (total: Casein+β-lactoglobulin) ELISA method</i>	2,5 mg/kg 2,5 mg/L 2,5 μ g/sample	LFOD-TST-SOP-8968 (2023)
217.		Định lượng chất gây dị ứng trứng Phương pháp ELISA <i>Quantitation of egg llergen ELISA method</i>	1,5 mg/kg 1,5 mg/L 1,5 μ g/sample	LFOD-TST-SOP-8966 (2023)
218.		Phát hiện đậu lupin Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of lupine Real-time PCR method</i>	LOD _{rel} : 5 mg/kg 5 mg/L 5 μ g/sample	LFOD-TST-SOP-8793 (2023)
219.		Định lượng chất gây dị ứng hạt hạnh nhân Phương pháp ELISA <i>Quantitation of Almond allergen ELISA method</i>	2,5 mg/kg 2,5 mg/L 2,5 μ g/sample	LFOD-TST-SOP- 87017 (2023)
220.		Định lượng chất gây dị ứng hạt óc chó Phương pháp ELISA <i>Quantitation of walnut allergen ELISA method</i>	2,0 mg/kg 2,0 mg/L 2,0 μ g/sample	LFOD-TST-SOP- 87036 (2023)
221.		Định lượng chất gây dị ứng hạt dẻ cười Phương pháp ELISA <i>Quantitation of pistachio allergen ELISA method</i>	1,0 mg/kg 1,0 mg/L 1,0 μ g/sample	LFOD-TST-SOP- 87057 (2023)
222.		Phát hiện giáp xác Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of crustacean Real-time PCR method</i>	LOD _{rel} : 2,0 mg/kg 2,0 mg/L 2,0 μ g/sample	LFOD-TST-SOP-8733 (2023)
223.		Định lượng chất gây dị ứng hạt phi Phương pháp ELISA <i>Quantitation of hazelnut allergen ELISA method</i>	2,5 mg/kg 2,5 mg/L 2,5 μ g/sample	CEN/TS 15633- 2:2013

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
224.	Thực phẩm, mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp của chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và các mẫu thực phẩm dạng lỏng <i>Food, surface, enviroment and hygiene samples of food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs chains and other liquid food samples</i>	Định lượng chất gây dị ứng dừa Phương pháp ELISA <i>Quantitation of coconut allergen ELISA method</i>	2,5 mg/kg 2,5 mg/L 2,5 µg/sample	LFOD-TST- SOP-8886 (2023)
225.		Định lượng chất gây dị ứng mù tạc Phương pháp ELISA <i>Quantitation of mustard allergen ELISA method</i>	1,5 mg/kg 1,5 mg/L 1,5 µg/sample	LFOD-TST- SOP-8828 (2023)
226.	Thực phẩm <i>Food</i>	Phát hiện các dạng hạt gây dị ứng (Hạnh nhân, hạt điều, quả hạch brazil, hạt mắc-ca, hạt hồ đào, hạt óc chó, hạt dẻ cười, hạt dẻ lông) Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of allergen of nuts (Almond, cashew, Brazil nut, Macadamia, Pecan, Walnut, Pistachio, Chestnut) Real-time PCR method</i>	<i>Macadamia, Pecan, Walnut, Pistachio:</i> LOD _{rel} : 1,0 mg/kg <i>Cashew:</i> LOD _{rel} : 0,4 mg/kg <i>Almond, Brazil nut, Chestnut:</i> LOD _{rel} : 40 mg/kg	LFOD-TST-SOP-8884 (2022)
227.		Phát hiện ADN thực vật dựa vào gen trnL (tRNA-Leu gene) Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of Plant DNA based on trnL (tRNA- Leu gene) Real-time PCR method</i>	LOD _{rel} : 2 copies/mg; LOD _{abs} : 10 copies/reaction	LFOD-TST-SOP-8851 (2022)
228.		Phát hiện ADN động vật dựa vào gen myostatin Phương pháp Real-time PCR <i>Detection of Animal DNA based on myostatin gene Real-time PCR method</i>	LOD _{rel} : 2 copies/mg; LOD _{abs} : 10 copies/reaction	LFOD-TST-SOP-8852 (2022)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

TT. No.	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
229.	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản <i>Food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs</i>	Định lượng vi khuẩn và bào tử vi khuẩn Clostridia kỵ khí khử sulfite (ura lạnh và ura nhiệt) <i>Enumeration of sulfite-reducing anaerobic clostridia bacteria and spores (psychrotrophic clostridia and thermophilic clostridia)</i>		NMKL No.56 (2015)
230.		Phát hiện và định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of presumptive Bacillus cereus Most probable number technique</i>	Phụ lục 2 <i>Appendix 2</i>	ISO 21871:2006 TCVN 7903:2008
231.	Bơ, sữa lên men và pho mát <i>Butter, fermented milk and cheese</i>	Định lượng vi sinh vật ngoại nhiễm <i>Enumeration of contaminating microorganisms</i>		ISO 13559:2002 TCVN 8155:2009
232.	Sữa và sản phẩm sữa <i>Milk and milk products</i>	Định lượng <i>Pseudomonas</i> spp. <i>Enumeration of Pseudomonas spp.</i>		ISO/TS 11059:2009 (IDF/RM 225:2009) TCVN 8899:2012
233.	Thực phẩm <i>Food</i>	Định lượng <i>Enterococcus</i> <i>Enumeration of Enterococcus</i>		NMKL No.68 (2011)
234.		Định lượng vi khuẩn ura lạnh <i>Enumeration of psychrotrophic microorganisms</i>		ISO 17410:2019 TCVN 7904:2008
235.	Mỹ phẩm <i>Cosmetic</i>	Xác định hiệu quả kháng khuẩn của chất bảo quản <i>Determination antimicrobial effectiveness testing of preservatives</i>		ISO 11930:2019/ Amd.1:2022 TCVN 13632:2023

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)***VILAS 237****Phòng thử nghiệm Thực phẩm***Food Laboratory*

TT. No.	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
236.	Thực phẩm, mẫu bề mặt tiếp xúc, môi trường và vệ sinh công nghiệp của chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản và các mẫu thực phẩm dạng lỏng <i>Food, surface, enviroment and hygiene samples of food, animal feeding stuffs, aquaculture feeding stuffs chains and other liquid food samples</i>	Định lượng chất gây dị ứng đậu lupin Phương pháp ELISA <i>Quantitation of lupine allergen ELISA method</i>	1,0 mg/kg 1,0 mg/L 1,0 µg/sample	LFOD-TST-SOP-8792 (2023)
237.		Định lượng chất gây dị ứng hạt mắc ca Phương pháp ELISA <i>Quantitation of macadamia allergen ELISA method</i>	1,0 mg/kg 1,0 mg/L 1,0 µg/sample	LFOD-TST-SOP- 87058 (2023)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

Chú thích/Note:

- AATCC: *American Association of Textile Chemists and Colorists.*
- AOAC: *Association of Official Analytical Chemists.*
- ASTM: *American Society for Testing and Materials.*
- BS: *British Standard.*
- CEN/TS: *Comité Européen de Normalisation.*
- CMMEF (APHA): *Compendium of Methods for The Microbiological Examination of Foods (American Public Health Association).*
- eLOD₅₀: *estimated LOD₅₀.*
- EP: *European Pharmacopoeia.*
- EPA: *Environmental Protection Agency.*
- GB: *Guobiao Standard (China Standard).*
- ICUMSA: *International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis.*
- IFU: *International Fruit and Vegetable Juice Association.*
- ISO: *International Standard Organization.*
- LFOD-TST-SOP: *Phương pháp thử nội bộ/SGS Laboratory developed method.*
- LOD_{abs}: *LOD tuyệt đối (Absolute LOD).*
- LOD_{rel}: *LOD tương đối (Relative LOD).*
- MFHPB: *Microbiology Food Health Protection Branch (Canadian Food Inspection Agency).*
- NMKL: *Nordisk Metodikkomité for Næringsmidler (Nordic Committee on Food analysis).*
- OIE: *The World Organisation for Animal Health (Office International des Epizooties).*
- SMEWW (APHA): *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (American Public Health Association).*
- TCVN: *Tiêu chuẩn Việt Nam/Vietnam Standard.*
- USP: *United States Pharmacopeia.*
- Trường hợp Phòng thử nghiệm thực phẩm cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá thì Phòng thử nghiệm thực phẩm 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 the Food Laboratory 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.*



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)***VILAS 237****Phòng thử nghiệm Thực phẩm***Food Laboratory*

Phụ lục 1: Giới hạn phát hiện vi sinh vật gây hư hỏng: vi khuẩn ưa nhiệt trung bình, vi khuẩn ưa nhiệt, vi khuẩn kỵ khí ưa nhiệt trung bình, vi khuẩn kỵ khí ưa nhiệt, men, mốc, vi khuẩn lên men lactic, vi khuẩn và bào tử ưa axit, và bào tử kỵ khí ưa nhiệt cao

Appendix 1: Limit of detection of spoilage by microorganism: mesophilic aerobic, thermophilic aerobic, mesophilic anaerobic, thermophilic anaerobic, yeast, mould, lactic acid bacteria, aciduric flatsours bacteria, acidophilic sporeformers, thermophilic anaerobic sporeformers

STT No.	Loại sản phẩm Kind of products	eLOD ₅₀ (cfu/g – cfu/mL)
A	Sản phẩm có tính chất axit <i>Acid / Acidified products (pH ≤ 4,6)</i>	
1	Nấm men <i>Yeast</i>	0,8
2	Nấm mốc <i>Mould</i>	2,1
3	Vi khuẩn axit lactic <i>Lactic acid bacteria</i>	1,0
4	Vi khuẩn gây chua ưa axit <i>Aciduric flat sours</i>	2,6
5	Vi khuẩn chịu axit dạng bào tử <i>Acidophilic Sporeformers</i>	2,2
6	Vi khuẩn kỵ khí ưa nhiệt dạng bào tử <i>Thermophilic anaerobic sporeformers</i>	2,6
B	Sản phẩm có mức axit thấp <i>Low acid products (pH > 4,6)</i>	
1	Vi khuẩn hiếu khí ưa nhiệt trung bình <i>Mesophilic aerobic bacteria</i>	0,7
2	Vi khuẩn kỵ khí ưa nhiệt trung bình <i>Mesophilic anaerobic bacteria</i>	0,6
3	Vi khuẩn hiếu khí ưa nhiệt cao <i>Thermophilic aerobic bacteria</i>	3,0
4	Vi khuẩn kỵ khí ưa nhiệt cao <i>Thermophilic anaerobic bacteria</i>	2,0

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237**Phòng thử nghiệm Thực phẩm****Food Laboratory****Phụ lục 2: eLOD₅₀ của các thử nghiệm vi sinh/ Appendix 2: eLOD₅₀ of biological test**

Stt No.	Tên chỉ tiêu thử nghiệm <i>Test name</i>	Phương pháp thử nghiệm <i>Test method</i>	Lượng thử nghiệm <i>Test weights / volume</i>	Nền mẫu thử <i>Test matrix</i>		
				Thực phẩm, nông sản <i>Food, agricultural products</i>	Thực phẩm chức năng <i>Functional food</i>	Thức ăn chăn nuôi và thức ăn thủy sản <i>Animal feeding stuffs and aquaculture feed</i>
45.	Phát hiện <i>Campylobacter jejuni</i> <i>Detection of Campylobacter jejuni</i>	ISO 10272-1:2017/Amd.1:2023	25 g (mL)	2,1	N/A	2,1
	Phát hiện <i>Campylobacter coli</i> <i>Detection of Campylobacter coli</i>		25 g (mL)	2,1	N/A	2,1
	Phát hiện <i>Campylobacter lari</i> <i>Detection of Campylobacter lari</i>		25 g (mL)	2,2	N/A	2,2
56.	Phát hiện <i>Escherichia coli</i> O157:H7 <i>Detection of Escherichia coli O157:H7</i>	ISO 16654:2001/Amd.2:2023	375 g (mL)	0,5	1,4	0,6
60	Phát hiện và định lượng coliform tổng Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of total coliform</i> <i>Most probable number technique</i>	ISO 4831:2006 TCVN 4882:2007	1 g (mL)	0,3	0,4	0,3
			10 g (mL)	0,4	0,8	0,5
			100 g (mL)	0,6	1,2	0,8
61	Phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of Enterobacteriaceae</i> <i>Most probable number technique</i>	ISO 21528-1:2017	1 g (mL)	0,3	0,5	0,3
62	Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of presumptive Escherichia coli</i> <i>Most probable number technique</i>	ISO 7251:2005/ Amd.1:2023	1 g (mL)	0,3	0,4	0,3

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)

LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)

VILAS 237

Phòng thử nghiệm Thực phẩm

Food Laboratory

Stt No.	Tên chỉ tiêu thử nghiệm <i>Test name</i>	Phương pháp thử nghiệm <i>Test method</i>	Lượng thử nghiệm <i>Test weights / volume</i>	Nền mẫu thử <i>Test matrix</i>		
				Thực phẩm, nông sản <i>Food, agricultural products</i>	Thực phẩm chức năng <i>Functional food</i>	Thức ăn chăn nuôi và thức ăn thủy sản <i>Animal feeding stuffs and aquaculture feed</i>
63.	Phát hiện và định lượng Staphylococci dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và những loài khác) Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of coagulase-positive Staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)</i> <i>Most probable number technique</i>	ISO 6888-3:2003 TCVN 4830-3:2005	1 g (mL)	0,4	0,6	0,4
			25 g (mL)	0,3	2,7	0,4
			375 g (mL)	0,6	3,2	0,7
76.	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	US FDA BAM chapter 10 (2022)	25 g (mL)	0,5	N/A	0,6
			125 g (mL)	0,6	N/A	0,9
88.	Phát hiện nhanh <i>Salmonella</i> spp. sử dụng thạch IRIS <i>Salmonella</i> spp. using IRIS <i>Salmonella</i> agar	TCVN 13370:2021	25g (mL)	0,5	1,8	1,0
			125g (mL)	0,7	1,9	1,1
			250g (mL)	0,9	2,0	1,4
			375g (mL)	1,1	2,6	1,4
89.	Phát hiện <i>Listeria</i> spp. bao gồm <i>Listeria innocua</i> , <i>Listeria ivanovii</i> và <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria spp. including Listeria innocua, Listeria ivanovii and Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017	325 g (mL)	0,6	1,6	2,7
			375 g (mL)	0,7	2,0	2,9
94.	Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính với beta-glucuronidase - Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of betaglucuronidase positive Escherichia coli - Most probable number technique</i>	ISO 16649-3:2015 TCVN 7924-3:2017	1 g (mL)	0,2	0,4	0,3
			125 g (mL)	0,4	0,6	0,8

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN (SỐ 1)*LIST OF ACCREDITED TESTS (No 1)***VILAS 237****Phòng thử nghiệm Thực phẩm***Food Laboratory*

Stt No.	Tên chỉ tiêu thử nghiệm <i>Test name</i>	Phương pháp thử nghiệm <i>Test method</i>	Lượng thử nghiệm <i>Test weights / volume</i>	Nền mẫu thử <i>Test matrix</i>		
				Thực phẩm, nông sản <i>Food, agricultural products</i>	Thực phẩm chức năng <i>Functional food</i>	Thức ăn chăn nuôi và thức ăn thủy sản <i>Animal feeding stuffs and aquaculture feed</i>
230.	Phát hiện và định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất <i>Detection and enumeration of presumptive Bacillus cereus</i> <i>Most probable number technique</i>	ISO 21871:2006 TCVN 7903:2008	1 g (mL)	0,4	0,5	0,4