

MICROBIOLOGY TESTING

SAFEGUARD FOOD INDUSTRY PLAYERS FROM THE MICROBIOLOGY CONTAMINATION IN DOMESTIC AND FOREIGN MARKETS.

BUSINESS CHALLENGE

On 15 November 2005, Europe officially issued COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs including many Micro-organisms/ their toxins, metabolites: Aerobic colony count, Listeria monocytogenes, Salmonella spp, Staphylococcal enterotoxins, E. coli, Histamine, Shiga toxin producing E. coli (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 and O104:H4, Enterobacteriaceae, Coagulase-positive staphylococci, Presumptive Bacillus cereus. In Vietnam, the Ministry of Health (MOH) issued Vietnam National Technical Regulation QCVN 8-3:2011/BYT regarding the limits of Microbiological contaminants in food.



WHAT IS MYCROBIOLOGY ?

Every day, products and materials are closely found with micro-organisms. Although many are harmless, many can cause significant contamination, damage and risk to human health. Some microbes can utilize your product as a food source, breaking the material down into nutrients and irreversibly changing the product whilst other microbes can spoil food, negatively affect production environments, products and infrastructure. They can cause severe illness or contaminate sterile environments.

MICROBIOLOGY TESTING

At BVAQ we can test for a wide range of microbiology in foods to ensure that your products comply with the limits of microbiology contamination set by the domestic market (Vietnam), and exporting markets such as: Europe, The US, Australia and New Zealand, Japan, Korea etc.

MICROBIOLOGY TESTING

TESTING BENEFITS



Comply with food regulations from international and local perspectives.



Be proactive in purchasing suitable raw materials for your production plan and create great advantages over other rivals



Manage effectively maximum residue levels for microbiology in food products



Reduce the risks of product recalls and open many opportunities to conquer the domestic market as well as exporting markets

WHY CHOOSE BVAQ TESTING SERVICES?

- BVAQ Vietnam team offers a Micro-organisms/ their toxin, metabolites testing service for dairy, food, beverage, seeds & nuts, confectionery, fruits & vegetables, meat & poultry, seafood, pet foods, and animal feed industries, soil, and water.
- Our lab has a variety of testing methods such as ISO, AOAC, FDA-BAM, PCR, SMEWW to adapt with market requirements
- Standard methods and testing results are accredited ISO17025 meeting all current food regulations as well as other global requirements.
- Offer an accuracy testing process and shortest turnaround time to help reduce testing time to optimize time for raw material procurement or export goods.
- BVAQ Vietnam offers Customer support in comprehensive and structured ways. KAM/BD with solid support from the Customer Service team to cater to customer needs and expectations.
- Specialist Technical Support, BVAQ has a pool of experienced technical specialists to support customer needs in the testing scope
- One Quality Management System (QMS), lab information management system (LIM's)
- BVAQ is a new joint venture between Bureau Veritas - a global leader in testing, inspection and certification (TIC) and Asure Quality - a New Zealand's premier food assurance business.

BVAQ Vietnam

Head Office: E-Town 1 Building, 4th Floor, 364 Cong Hoa St., Tan Binh Dist., Ward 13, Ho Chi Minh City, Vietnam

Food Laboratory: Lot #H2 40-42 Phu An Residence Area, Bui Quang Trinh Street, Cai Rang District, Can Tho City

Email: contact.vn@bureauveritas.com

Phone: (+84) 2923 888 678

Website: www.bureauveritas.vn

BVAQ

A Bureau Veritas AsureQuality Joint Venture

KIỂM NGHIỆM VI SINH VẬT

BẢO VỆ DOANH NGHIỆP THỰC PHẨM TRƯỚC CÁC QUY ĐỊNH VỀ KIỂM NGHIỆM VI SINH VẬT CHO THỊ TRƯỜNG NỘI ĐỊA VÀ THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU

THÁCH THỨC CHO DOANH NGHIỆP

Ngày 15 tháng 11 năm 2005, Châu Âu chính thức ban hành quy định COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 thiết lập mức giới hạn tối đa về ngưỡng ô nhiễm vi sinh vật trên thực phẩm bao gồm vi sinh vật/ các độc tố và chuyển hóa của chúng như: Tổng số vi sinh vật hiếu khí (TSVSVHK), *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, Staphylococcal enterotoxins, *E. coli*, Histamine, Shiga toxin producing *E. coli* (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 and O104:H4, Enterobacteriaceae, Coagulase-positive staphylococci, Presumptive *Bacillus cereus*. Tại Việt Nam, Bộ Y Tế cũng ban hành Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-3:2011/BYT thiết lập mức giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.



VI SINH VẬT LÀ GÌ ?

Hàng ngày, các sản phẩm và vật liệu được tìm thấy gần gũi với các vi sinh vật. Mặc dù nhiều loại vô hại, nhưng nhiều loại có thể gây ô nhiễm môi trường, đồng thời gây bệnh cho con người. Một số vi sinh vật có thể sử dụng sản phẩm của bạn như một nguồn thực phẩm, tạo ra các chất dinh dưỡng trong khi một số loại khác có thể làm hỏng thực phẩm, ảnh hưởng xấu đến môi trường, sản phẩm và con người.

KIỂM NGHIỆM VI SINH VẬT

BVAQ cung cấp dịch vụ kiểm nghiệm vi sinh vật để đảm bảo chất lượng sản phẩm của bạn luôn tuân thủ giới hạn ô nhiễm vi sinh vật của thị trường nội địa (Việt Nam), và các thị trường xuất khẩu như: Châu Âu, Mỹ, Úc và New Zealand, Nhật Bản, Hàn Quốc vv

KIỂM NGHIỆM VI SINH VẬT

LỢI ÍCH CỦA KIỂM NGHIỆM



Tuân thủ những quy định nghiêm ngặt trong thực phẩm hiện nay



Chủ động thu mua nguồn nguyên liệu phù hợp cho kế hoạch sản xuất của nhà máy nhằm tạo ra lợi thế cạnh tranh



Quản lý, kiểm soát hiệu quả về các mối nguy về dư lượng vi sinh vật trong thực phẩm



Giảm thiểu rủi ro về vấn đề thu hồi sản phẩm và đem đến các cơ hội chinh phục thị trường nội địa và nước ngoài

TẠI SAO CHỌN BVAQ VIỆT NAM LÀ ĐƠN VỊ KIỂM NGHIỆM ?

- BVAQ Việt Nam cung cấp dịch vụ kiểm nghiệm vi sinh vật trong các ngành công nghiệp sữa, thực phẩm, đồ uống, các loại hạt, bánh kẹo, trái cây và rau củ, thức ăn cho thú cưng, thức ăn chăn nuôi, đất trồng và nước.
- Phòng thí nghiệm của BVAQ có đa dạng các phương pháp kiểm nghiệm như: ISO, AOAC, FDA-BAM, PCR, SMEWW, GB đáp ứng quy định của các thị trường.
- Các phương pháp và kết quả thử nghiệm dư lượng vi sinh vật được công nhận ISO17025, đáp ứng các quy định hiện hành cũng như chuẩn yêu cầu quốc tế.
- BVAQ cung cấp quy trình phân tích chính xác và thời gian ngắn nhất để hỗ trợ doanh nghiệp tiết kiệm thời gian chờ thu mua nguyên liệu và xuất kho hàng hóa.
- BVAQ cung cấp dịch vụ hỗ trợ khách hàng theo nhiều cách thức linh hoạt, đội ngũ quản lý và chuyên viên kinh doanh phối hợp chặt chẽ với bộ phận chăm sóc khách hàng để đáp ứng nhu cầu và mong đợi của quý khách hàng.
- Đội ngũ chuyên gia giàu kinh nghiệm, luôn hỗ trợ các nhu cầu kiểm nghiệm cho quý khách hàng.
- BVAQ là một liên doanh giữa Bureau Veritas - công ty hàng đầu thế giới về thử nghiệm, giám định và chứng nhận (TIC) và Asure Quality - một công ty hàng đầu New Zealand về đảm bảo thực phẩm.

BVAQ Vietnam

Head Office: Tòa nhà E-Town 1, Tầng 4, 364 đường Cộng Hòa, P.13, Q. Tân Bình, Tp. Hồ Chí Minh

Food Laboratory: Lô H2, 40 - 42, Khu dân cư Phú An, đường Bùi Quang Trình, Q.Cái Răng, TP.Cần Thơ

Email: contact.vn@bureauveritas.com

Phone: (+84) 2923 888 678

Website: www.bureauveritas.vn

BVAQ

A Bureau Veritas AsureQuality Joint Venture