

# MYCOTOXINS TESTING

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

---

### BUSINESS CHALLENGE

On 19 December 2006, Europe officially issued [Commission Regulation \(EC\) No 1881/2006](#) setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs including mycotoxins (Aflatoxins, Ochratoxin A, Patulin, Deoxynivalenol, Zearalenone, Fumonisin, T-2 and HT-2 toxin, Citrinin). In Vietnam, the Ministry of Health (MOH) issued Vietnam National Technical Regulation [QCVN 8-1:2011/BYT](#) regarding the limits of mycotoxins contamination in food.

---



### WHAT ARE MYCOTOXINS?

Mycotoxins are toxic compounds that are naturally produced by certain types of moulds (fungi). Mould growth can occur either before harvest or after harvest, during storage, on/in the food itself often under warm, damp and humid conditions. Most mycotoxins are chemically stable and survive food processing.

Several hundred different mycotoxins have been identified, but the most common mycotoxins that present a concern to human health and livestock include aflatoxins, ochratoxin A, patulin, fumonisin, zearalenone and nivalenol/deoxynivalenol.

### MYCOTOXINS TESTING

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

# MYCOTOXINS 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 mycotoxins 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 mycotoxins testing services for dairy, food, beverage, seeds & nuts, confectionery, fruits & vegetables, pet foods, and animal feed industries.
- Our lab is equipped with State-of-the-art instrument LCMSMS, HPLC to achieve the low limit of detection (LOD), and low limit of quantification (LOQ) as 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](mailto:contact.vn@bureauveritas.com)

**Phone:** (+84) 2923 888 678

**Website:** [www.bureauveritas.vn](http://www.bureauveritas.vn)

# BVAQ

A Bureau Veritas AsureQuality Joint Venture

# KIỂM NGHIỆM ĐỘC TỔ VI NẤM

## BẢO VỆ DOANH NGHIỆP THỰC PHẨM TRƯỚC CÁC QUY ĐỊNH VỀ KIỂM NGHIỆM DƯ LƯỢNG ĐỘC TỔ VI NẤM CHO THỊ TRƯỜNG NỘI ĐỊA VÀ THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU

### THÁCH THỨC CHO DOANH NGHIỆP

Ngày 19 tháng 12 năm 2006, Châu Âu chính thức ban hành quy định số (EC) No 1881/2006 thiết lập mức giới hạn tối đa về ngưỡng ô nhiễm trên thực phẩm bao gồm các độc tố vi nấm (Aflatoxins, Ochratoxin A, Patulin, Deoxynivalenol, Zearalenone, Fumonisin, T-2 and HT-2 toxin, Citrinin). Tại Việt Nam, Bộ Y Tế cũng ban hành Quy chuẩn Việt Nam QCVN 8-1:2011/BYT thiết lập mức giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.



### ĐỘC TỔ VI NẤM LÀ GÌ ?

Độc tố vi nấm là các hợp chất độc hại được tạo ra tự nhiên bởi một số loại nấm mốc (nấm). Sự phát triển của nấm mốc có thể xảy ra trước khi thu hoạch hoặc sau khi thu hoạch, trong quá trình bảo quản, trong thực phẩm trong điều kiện ẩm ướt. Hầu hết các độc tố nấm mốc đều phát triển ổn định về mặt hóa học và tồn tại trong quá trình chế biến thực phẩm.

Hàng trăm loại độc tố nấm mốc khác nhau đã được xác định, nhưng các loại độc tố nấm mốc phổ biến nhất nguy hiểm cho sức khỏe con người và gia súc bao gồm aflatoxin, ochratoxin A, patulin, fumonisin, zearalenone và nivalenol / deoxynivalenol

### KIỂM NGHIỆM ĐỘC TỔ VI NẤM

BVAQ cung cấp dịch vụ kiểm nghiệm dư lượng độc tố vi nấm trên rau củ quả, và các loại thực phẩm để đảm bảo chất lượng sản phẩm của bạn luôn tuân thủ giới hạn dư lượng độc tố vi nấm 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 v.v

# KIỂM NGHIỆM ĐỘC TỔ VI NẤM

## 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 độc tố vi nấm 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 dư lượng độc tố vi nấm 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.
- Phòng thí nghiệm của BVAQ được trang bị các hệ thống phân tích thiết bị tối tân như LC-MSMS, HPLC để đạt được giới hạn phát hiện và giới hạn định lượng dư lượng độc tố vi nấm ở mức thấp nhằm đáp ứng quy định của các thị trường.
- Các phương pháp và kết quả thử nghiệm dư lượng độc tố vi nấm 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