

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
VĂN PHÒNG CÔNG NHẬN CHẤT LƯỢNG



DIRECTORATE FOR STANDARDS AND QUALITY
BUREAU OF ACCREDITATION

Member of ILAC/APLAC MRA

CHỨNG CHỈ CÔNG NHẬN

Certificate of Accreditation

Phòng thí nghiệm:

BỘ MÔN PHÂN TÍCH VÀ GIÁM ĐỊNH THỰC PHẨM
VIỆN CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM

Laboratory:

FOOD ANALYSIS AND ASSESSMENT DEPT
FOOD INDUSTRIES RESEARCH INSTITUTE

đã được đánh giá và phù hợp với các yêu cầu của
has been assessed and found to conform with the requirements of

ISO/IEC 17025: 2005

Lĩnh vực công nhận
Field of Accreditation

HÓA HỌC
Chemical

Mã số
Accreditation No

VILAS 259

P. GIÁM ĐỐC
VĂN PHÒNG CÔNG NHẬN CHẤT LƯỢNG
(Director of Bureau of Accreditation)





- Thành lập năm 1995, thuộc Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng (STAMEQ)
 - Tiến hành các hoạt động công nhận cho Phòng thí nghiệm, Tổ chức chứng nhận, Tổ chức giám định và chuyên gia đánh giá.
 - Tham gia hoạt động tại các Tổ chức Công nhận quốc tế và khu vực như ILAC, APLAC và PAC
 - Thành viên MRA của ILAC và APLAC cho chương trình công nhận phòng thí nghiệm
 - Đã công nhận cho gần 200 phòng thí nghiệm trên toàn quốc
-
- Established in 1995, formed under the Directorate for Standards and Quality (STAMEQ)
 - Offers accreditation programs for Laboratories, Certification Bodies, Inspection Bodies and a Joint registration program for Auditor
 - Members of international organizations: ILAC (International laboratory Accreditation Cooperation), APLAC (Asia Pacific Laboratory Accreditation Cooperation), PAC (Pacific Accreditation Cooperation)
 - Signatories to ILAC and APLAC MRAs for VILAS scheme
 - Accreditation of almost 200 laboratories.

Tiếp xúc ban đầu
Initial contact

Nộp đơn
Application

Xem xét tài liệu
Document review

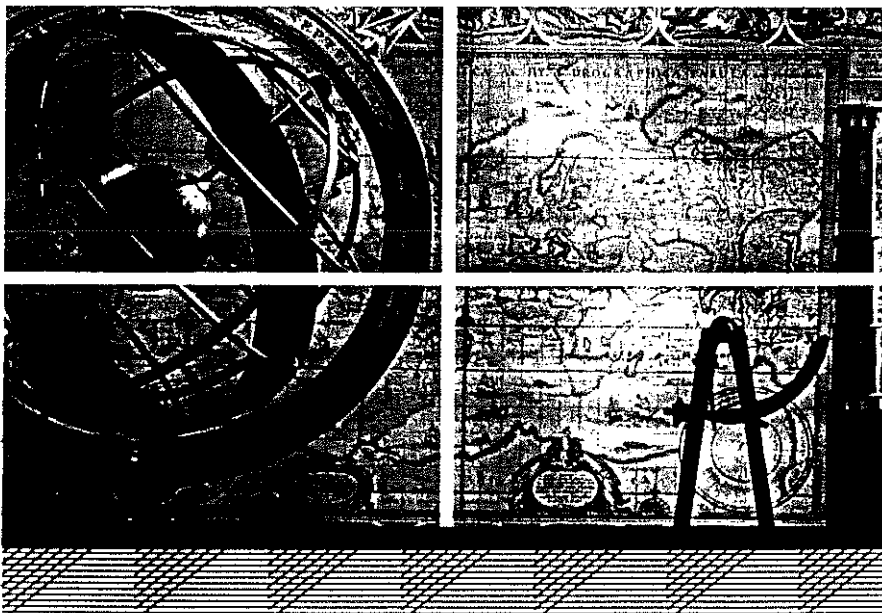
Đánh giá tại chỗ
On-site assessment

Thẩm xét hồ sơ
Review of
assessment report

Công nhận
Accreditation

Giám sát định kỳ
Annual surveillance

Đánh giá lại
Re-assessment



Ghi chú: Đánh giá tại chỗ sẽ bao gồm 2 giai đoạn: đánh giá tại trụ sở và đánh giá chứng kiến cho chương trình công nhận TCCN và TCGD.

Note: For Schemes of Certification & Inspection Accreditation, on-site assessment consists of 2 stages: the assessment of applicant's offices and the witnessing of the applicant undertaking activities.

PHỤ LỤC A

Appendix A

PHẠM VI ĐỀ NGHỊ XIN CÔNG NHẬN

Scope of testing/ calibration seeking accreditation:

Đối với phòng thử nghiệm: Bộ môn phân tích & Giám định Thực phẩm

For the testing laboratory: Food Analysis and Assessment Dept.

Lĩnh vực thử nghiệm: Hoá học

Field of testing: Chemical

TT	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 phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Detection limit (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>
	1. Thực phẩm chung <i>Food</i>			
1		Hàm lượng protein <i>Protein content</i>		TCVN 3705-1990
2		Hàm lượng nitơ amin <i>Amin nitrogens content</i>		TCVN 3707-1990
3		Hàm lượng nitơ amoniac <i>Ammonical nitrogen content</i>		TCVN 3706-1990
4		Hàm lượng chất béo <i>Lipid content</i>		TCVN 3703-1990 TCVN 5504-1991
5		Độ ẩm <i>Moisture</i>		TCVN 5613-1991 TCVN 4839-1989
6		Hàm lượng muối ăn <i>Sodium chloride content</i>		TCVN 3701- 1990; 4330-86
7		Hàm lượng tro tổng số <i>Total ash content</i>		TCVN 2636- 1993; 4327-86; JAS – SOP38
8		Tro không tan trong axit HCl 10% <i>Acid (HCl 10%)- insoluble ash content</i>		TCVN 4327-86
9		Hàm lượng Saccaroza <i>Sucrose content</i>		TCPTN-001- 06 AOAC 980.13
10		Hàm lượng Glucoza <i>Glucose content</i>		TCPTN-001 AOAC 980.13

11		Hàm lượng Maltoza <i>Maltose content</i>		TCPTN-001 AOAC 980.13
12		Hàm lượng Fructoza <i>Fructose content</i>		TCPTN-001 AOAC 980.13
13		Hàm lượng Lactoza <i>Lactose content</i>		TCPTN-001 AOAC 980.13
	Rượu, Bia, nước giải khát			
	<i>Alcohol, Beer, Beverage</i>			
14		Hàm lượng axit <i>Acid content</i>		TCVN 5564-1991 AOAC 962.12
15		Hàm lượng carbon dioxyt (CO ₂) <i>Carbon dioxide content</i>		TCVN 5563-1991
16		Hàm lượng chất hoà tan ban đầu <i>Original extract content</i>		TCVN 5565-1991
17		Hàm lượng diacetyl <i>Diacetyl content</i>		TCVN 6058-1995 AOAC978.11
18		Hàm lượng ester <i>Ester content</i>		TCVN 1051-71 AOAC 950.05
19		Hàm lượng aldehyt <i>Aldehyt content</i>		TCVN 1051-71 AOAC950.05
20		Độ đắng <i>Bitterness</i>		TCVN 6059-1995
21		Độ màu EBC <i>Colour</i>		TCVN 6061-1995
22		Hàm lượng etanol <i>Ethanol content</i>		TCVN 5562-1991 TCVN 1051-71
23		Định tính furfurool <i>Furfural- Qualitative test</i>		TCVN 1051-71
24		Hàm lượng Metanol <i>Methanol content</i>		AOAC 972.11 TCVN1051-71
25		Axit hữu cơ hoà tan <i>Soluble organic acids</i> (<i>acid lactic; acid acetic; acid tartaric; acid malic; acid citric; acid oxalic</i>)		TCPTN-002 JAS- SOP-58
	3. Malt			

25		Hàm lượng chất chiết <i>Extract content</i>	EBC 4.4
26		Chênh lệch chiết thô mịn <i>Extract difference</i>	EBC 4.5
27		Độ ẩm <i>Moisture</i>	EBC 4.1
28		Hoạt lực enzym <i>Diastatic power</i>	EBC 4.12
29		Thời gian đường hoá <i>Saccharification time</i>	EBC 4.4.1
30		Hàm lượng protein <i>Protein content</i>	EBC4.2
	4. Dầu mỡ <i>Lipid</i>		
31		Chỉ số iot <i>Iodine value</i>	TCVN 6122-1996(ISO3961-1989)
32		Chỉ số peroxyt <i>Peroxyde value</i>	TCVN 6121-1996
33		Chỉ số xà phòng <i>Saponification value</i>	TCVN 6126-1996(ISO3657-1988)
34		Hàm lượng axit béo tự do <i>Free fatty acid content</i>	TCVN 6127-1996
35		Chỉ số axit <i>Acid value</i>	TCVN 6127-1996
36		Tạp chất không tan <i>Impurities content</i>	TCVN 6125-1996, (ISO663-1992)
		Độ ẩm và chất bay hơi <i>Moiture and volatile matter content</i>	TCVN 6120-1996 (ISO662-1980)
	5. Vitamin và các chất bảo quản, phụ gia <i>Vitamines and additives</i>		
37		Hàm lượng axit benzoic <i>Benzoic acid content</i>	JAS- SOP 20-2 AOAC 994.11

38		Hàm lượng axit sorbic <i>Sorbic acid content</i>	JAS- SOP 20-2
39		Hàm lượng piperin <i>Piperine content</i>	AOAC 987.07
40		Hàm lượng Vitamin A <i>Vitamin A content</i>	JAS – SOP- 54 AOAC 2001.13
41		Hàm lượng Vitamin B1 <i>Vitamin B1 content</i>	JAS- SOP-57
42		Hàm lượng Vitamin B2 <i>Vitamin B2 content</i>	JAS- SOP-59
43		Hàm lượng Vitamin C <i>Vitamin C content</i>	JAS- SOP- 60
	6. Nước <i>Water</i>		
44		Độ cứng chung <i>Total hardness</i>	TCVN 2672-1978 TCVN 6224-96 (ISO6059-89)
45		Độ cứng tạm thời	TCPTN
46		Độ cứng vĩnh cửu	TCPTN
47		Hàm lượng Fe <i>Iron content</i>	AOAC.974.27
48		Hàm lượng Ca <i>Calcium content</i>	TCVN 6198-96 AOAC.974.27
49		Hàm lượng Mg <i>Magnesium content</i>	TCVN 6224-96 AOAC.974.27
50		Hàm lượng Pb <i>Lead content</i>	TCVN 6193-96 AOAC.974.27
51		Hàm lượng As <i>Arsenic content</i>	TCVN 6626-2000
52		Hàm lượng Hg <i>Mercury content</i>	AOAC 977.22
53		Hàm lượng Cl <i>Chlorine content</i>	TCVN 6194-96
54		Hàm lượng Na <i>Sodium content</i>	TCVN 6196/1-96 (ISO9964/1-92)
55		Hàm lượng K <i>Potassium content</i>	TCVN 6196/2-96 (ISO9964/2-92)

56		Hàm lượng Cu <i>Copper content</i>		AOAC 974.27 TCVN
57		Hàm lượng Zn <i>Zinc content</i>		AOAC 974.27 TCVN6193-1996

PDM改訂におけるPDM改定(指標設定)理由

指標	改訂前	改訂後	中間評価時達成数	PDM改訂指標	中間評価時点での達成状況及び 現PDMの指標の設定(2005年12月)理由
上位目標	1. 高品質加工食品数の増加 2. 品質(製品、原料)規格に合致した食品の増加 3. FIRIによって新規に開発された技術を導入している企業数	FIRIの技術移転を受け入れた中小食品加工企業数が20になり、その企業の加工技術が改善される。	0	20	「高品質加工食品及び品質規格に合致した食品の増加」という指標は、本案件の成果以外の影響も受けて達成できることが予想されるため、本案件の成果として判断するのが難しい。よって、本プロジェクトの成果として、「FIRIの技術移転を受け入れ、加工技術の改善された中小食品加工企業の数」と評価指標に修正した。 なお、その数値の根拠としては、現在FIRIが技術指導を行っている中小食品企業数は50であり、その内20%程度(10社)が、プロジェクト終了時点で技術を受け入れることが見込まれる。加えて、プロジェクト終了後5年間で約10社が技術を受け入れ、計20社が技術を受け入れることとし、20と設定した。
プロジェクト目標	1 特許/実用新案取得数	実用新案取得数が6になる(例：菌の改善の遺伝子的手法)。	0	6	中間評価時点にて、プロジェクト活動に関連する1件の実用新案の申請を、2005年3月22日に工業所有権庁へ提出し、審査を行っていた。5カ年では6件程度の取得が可能と考え、6件とした。
	2 研究論文/技術資料の出版・発表数	発表された研究論文要約数が40になる。	0	40	中間評価時点にて、プロジェクトから提出されたリストには論文・発表等が十数件あるものの、プロジェクトを通じて開発された技術と認められる内容を含む研究論文等の出版・発表は無いことが調査団員によって確認された。 本案件実施前は、年間5件程度の発表が行われていたことから、本案件実施により、年間8件程度増加すると考え、5カ年で40件が可能と考えた。
	3、4 新規研究案件数/受託研究の契約数及び年間契約金額 政府、学会等からの表彰数	削除	-	-	中間評価にて、この指標3、4はプロジェクト目標の達成ではなく、インパクトの一部であると判断されたため、削除した。
	5 中小食品加工企業に対する技術指導実績数	中小食品加工企業に対する技術指導(項目)実績数が35になる。	0	35	中間評価時点では、プロジェクトを通じて中小食品加工企業に対する技術指導は開発されていなかったことから、プロジェクトとしての技術指導の実績は認められなかった。 ワーキンググループ：7つがそれぞれ5件ずつの技術指導を行うこととし、計35件と設定した。
	1-1 採取した加工食品試料数	5種類の加工食品の性質が試料の分析により明らかになる。	5	5	中間評価時点にて、収集加工食品群は1.乳製品、2.菓子、3.食用油、4.即席めん、5.フルーツジュースとFIRIと合意されている。なお、この指標はプロジェクトのターゲット食品を決めるためのものであり、2005年12月時点ではターゲットは既に本5品目と決定していたため、この数値を指標とした。
1-2 分析検体数	分析された試料数が53になる。	53	53	この指標は1-1同様に、プロジェクトのターゲット食品を決めるためのものであり、2005年12月時点では、ターゲットは既に本5品目と決定していたため、今後の活動は必要でないとして判断し、中間評価時点での達成数値を指標とした。	
1-3 延べ分析項目数	分析された項目数が391になる。	391	391	この指標は1-1同様に、プロジェクトのターゲット食品を決めるためのものであり、2005年12月時点ではターゲットは既に本5品目と決定していたため、今後の活動は必要でないとして判断し、中間評価時点での達成数値を指標とした。	
1-4	-	改良された方法による調査数が50になる。	-	50	中間評価後に設定された指標。 2005年12月に検討された時点にて、残り期間(20カ月)の活動として妥当な数値を検討した。2~3回/月程度の実施が適当と判断し、2.5回/月×20カ月=50回という指標を設定した。

1-5	—	プロジェクトのターゲット食品の性質が明らかになる。	明らかになる	中間評価後に設定された指標。 指標1-1の収集加工食品郡とは別に、ターゲット食品を設定し、そのターゲット食品毎にワーキンググループを設定してプロジェクト活動を推進することとし、指標については、ターゲット食品が設定されること(明らかになる)とした。	
2-1	分類同定した菌株数及び延べ特性評価項目数	分類した菌株数が150になる	76	150	改訂前の指標：「分類同定した菌株数及び延べ特性評価項目数」は「分類した菌株」、「同定した菌株」、「特性評価項目数」の3つの指標が含まれていたため、それらを分けて設定した。 中間評価時点では、76の菌株が分類され、49が同定された。また、25項目がFIRI研究者によって特性評価がされた。 中間評価時点の達成数(76)は、プロジェクト期間の2/3で達成した数値であり、今後残された期間(1/3)では、同数程度の実施が可能と判断し、150とした。
2-2	分類同定した菌株数及び延べ特性評価項目数	同定した菌株数が90になる。	49	90	中間評価時点の達成数(49)は、プロジェクト期間の2/3で達成した数値であり、今後残された期間(1/3)では、同数程度の実施が可能と判断し、90とした。
2-3	分類同定した菌株数及び延べ特性評価項目数	特徴付けられた菌株数が66になる。	25	66	中間評価時点での達成数(25)は、プロジェクト期間の2/3で達成した数値であり、今後残された期間(1/3)では、同数程度の実施が可能と判断し、60とした。
2-4	特定した有用菌株と酵素の数	特定した有用菌株の数が10になる。	4	10	中間評価時点の達成数は4であった。2005年12月時点にてFIRIにて取り組まれていた株数は5であったため、今後残された期間(1/3)では同数程度の実施が可能と判断し、10とした。
2-5	特定した有用菌株と酵素の数	特定した酵素の数が1になる。	0	1	中間評価時点の達成数は1であった。 通常、酵素の特定には数年以上かかることから、プロジェクト期間(5年)では1つを目標と設定した。
2-6	—	FIRI研究者によって開発または特性評価されたスクリーニングの方法が6種類になる。	—	6種類	中間評価調査後に調査団の指摘により設定された指標。 数値については、今後残された期間(20カ月)では、今までの実績を踏まえて6種類程度が妥当と考え、設定した。
2-7	—	8人のFIRI研究者がスクリーニングの手法を身に付け、彼ら自身でできるようになる。	—	8	中間評価調査後に調査団の指摘により設定された指標。 数値については、同分野を担当するC/Pが10名であり、その80%のC/Pが技術を取得することを目標として設定した。
	菌株または酵素を応用して製造した酵素または食品の数	削除	—	—	本指標は、本プロジェクト終了後、数年かけて達成される目標であり、本成果の指標から削除を行った。
3-1	FIRI職員に技術移転された分析方法の項目数	FIRI職員に技術移転された分析方法数が41になる。	33	41	中間評価時点では、FIRI研究者は以下の4つの分析方法が技術移転をされ、対象の研究者のうち、カソコ内の人数が分析技術を身に付けた。： 1) 一般食品成分 10方法 (6/6 研究員) 2) 関連食品成分 8方法 (7/7 研究員) 3) 安全評価 8方法 (10/12 研究員) 4) 品質指数 6方法 (5/5 研究員) 計：32 中間評価後に派遣の短期専門家より、①水銀、②砒素、③クロランフェニコールの分析方法(3方法ずつ)を移転することから、既に達成されている数値に9(3分野×3手法)を足し合わせた数値を設定した。

成果3	3-2	分析方法の移転で実践した延べ項目数	技術移転時の分析項目が100になる。	77	100	中間評価時点では、FIRI研究者に技術移転された分析項目数は以下のとおり。 1) 生成食品成分 6項目 2) 関連食品成分 23項目 3) 安全評価 42項目 4) 品質指数 6項目 計：77 今後残された期間（全体の1/3）では、既に達成されている数値の1/3程度の達成が可能と判断し、100と設定した。
	3-3	改良した品質評価手法の数	加工食品の改良された品質評価手法の数が4になる	2	4	中間評価時点では、植物油と乳製品の2加工食品の品質評価が、研究員によって改善されていた。 今後残された期間（全体の1/3）では、同数程度の達成が可能と判断し、4と設定した。
	3-4	整備されたマニュアル数	整備されたマニュアル数が10になる。	0	10	中間評価時点では、マニュアルは整備されていなかった。 今後残された期間（20カ月）において、2カ月で1件程度の作成ができることから、指標を10と設定した。
	3-5	利用頻度	整備されたマニュアルの利用頻度が60%になる。	—	60%	中間評価調査にて、指標を設定することを助言した。 2005年12月において56%の使用頻度であったことから、その数値よりも使用頻度を高めることを目標として60%と設定した。
	4-1	中小食品加工企業に対する技術指導用マニュアル、指導教材数	中小食品加工企業に対する微生物と酵素の技術指導用マニュアル数が25になる。	0	25	中間評価時点にて、プロジェクト活動による開発技術を活用した、マニュアル及び指導教材は作成されていなかった。 7つのワーキンググループの内、微生物と酵素に関わる5テーマ（菌、米蒸留酒、フルーツワイン、乳酸菌、サイクロデキストリン利用）について各5個程度のマニュアル作成が適切と考え、25と設定した。
成果4	4-2	中小食品加工企業に対するセミナーとワークショップの開催数	中小食品加工企業に対する食品分析の技術指導用マニュアル数が10になる。	0	10	中間評価時点にて、プロジェクト活動による開発技術を活用したマニュアル及び指導教材は作成されていなかった。 7つのワーキンググループの内、分析に関わる2テーマ（簡易分析、官能評価）について各5個が適切と考え、10と設定した。
	4-3		中小食品加工企業に対するセミナーとワークショップの開催数が16になる。	0	16	中間評価時点にて、プロジェクト活動による開発技術を活用した、セミナー、ワークショップ及び研修は、現時点ではまだ開催するに至っていない。 中間評価後、2005年12月時点までに既に4回設定されていた。なお、ワークショップの実施は、短期専門家の派遣に合わせて実技指導を行うことから、今後残された期間（全体の1/3）での派遣短期専門家の人数（12名を予定）から、12回÷4回＝16回と設定した。
	4-4		中小食品加工企業に対する現場指導（コンサルティング）の開催数が20になる。	0	20	中間評価後に設定された指標。セミナーやワークショップの開催とともに、現場指導（コンサルティング）の実施が必要とプロジェクトで判断し、追加した。 今後残された期間（20カ月）において、1回/月程度の実施が可能であると判断し、指標を20とした。

COMPANIES AND ORGANIZATIONS PARTICIPATED IN SEMINARS, WORKSHOPS AND OJTs
ORGANIZED BY JICA-FIRI PROJECT

No.	Company name	Location	Remarks	First date
1	Institute of Husbandry	Hanoi	Antibiotic and pesticide	Jan. 17, 2006
2	Hanoi University of Technology	Hanoi	Enzyme in food microorganisms, antibiotic and pesticide, microorganism in fermented foods	Jan. 17, 2006
3	Center of Analysis and Classification of General Department of Customs	Hanoi	Antibiotic and pesticide	Jan. 17, 2006
4	Farmers in Quang Ninh District	Quang Binh	Antibiotic and pesticide	Jan. 17, 2006
5	ETC Company	Hanoi	Antibiotic and pesticide	Jan. 17, 2006
6	Hoa Lac Development JSC	Ha Tay	Antibiotic and pesticide	Jan. 17, 2006
7	Trung Chau Cooperative	Ha Tay	Antibiotic and pesticide	Jan. 17, 2006
8	National Institute of Nutrition	Hanoi	Antibiotic and pesticide	Jan. 17, 2006
9	Management, Quality, Safety and Veterinary Bureau	Hanoi	Antibiotic and pesticide	Jan. 17, 2006
10	Ha Tay Measurement and Quality Department	Ha Tay	Antibiotic and pesticide	Jan. 17, 2006
11	Cattle Processing Enterprise, Institute of Husbandry	Hanoi	Antibiotic and pesticide	Jan. 17, 2006
12	Analysis Department of Institute of Husbandry	Hanoi	Antibiotic and pesticide	Jan. 17, 2006
13	Institute of Fishery Research and Culturing No.1	Hanoi	Antibiotic and pesticide	Jan. 17, 2006
14	Foodstuff – Biotechnology Institute, Hanoi National University	Hanoi	Antibiotic and pesticide and Enzyme in food microorganisms, microorganism in fermented food	Jan. 17, 2006
15	Hanoi University of Agriculture	Hanoi	Enzyme in food microorganisms, microorganism in fermented foods	Jan. 17, 2006
16	Phuong Dong University	Hanoi	Enzyme in food microorganisms	Jan. 18, 2006
17	Hanoi Open University	Hanoi	Enzyme in food microorganisms	Jan. 18, 2006
18	Hanoi Foodstuff – Biotech Center	Hanoi	Enzyme in food microorganisms, microorganism in fermented food	Jan. 18, 2006
19	Hanoi University of Teaching	Hanoi	Enzyme in food microorganisms	Jan. 18, 2006
20	Dong Xuan Alcohol Company	Vinh Phuc	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, sensory evaluation, microorganisms in beer, rice spirit, microorganism in fermented foods, fruit wine	Sep. 21, 2005
21	Bac Au Food Processing Co.	Ha Tay	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, sensory	Sep. 21, 2005

付属資料 8 プロジェクトで実施したセミナー、ワークショップ等に参加した中小食品加工企業リスト

22	Kinh Do Production and Trading Co., Ltd.	Hanoi	evaluation, , fruit wine GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria,	Sep. 21, 2005
23	Tan Thinh Company	HCMC	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, microorganisms in beer, rice spirit, fruit wine	Sep. 21, 2005
24	Dai Loi Enterprise	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria,	Sep. 21, 2005
25	Thang Long Confectionery Company	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria,	Sep. 21, 2005
26	Ngan Hanh Co., Ltd.	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria,	Sep. 21, 2005
27	Sao Nam Food Processing Co., Ltd.	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, rice spirits	Sep. 21, 2005
28	Truong Xuan Beverage Company	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria,	Sep. 21, 2005
28	Nam Song Cau Company	Bac Ninh	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria,	Sep. 21, 2005
29	Thien Ha Trading and Service Company	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria,	Sep. 21, 2005
30	Bac Ha Beer Company	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria,	Sep. 21, 2005
31	International Joint Stock Company	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, sensory evaluation	Sep. 21, 2005
32	Hai Ha Confectionery Company	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria,	Sep. 21, 2005
33	Minh Khai Company	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria,	Sep. 21, 2005
34	Minh Duong Company	Ha Tay	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, enzyme	Sep. 21, 2005
35	Trang An Confectionery	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria,	Sep. 21, 2005
36	19/5 Food Processing Company	Ha Tay	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria,	Sep. 21, 2005
37	Phuc Thinh Cooperative	Son La	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria,	Sep. 21, 2005
38	Bac Giang Food Export Company	Bac Giang	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria,	Sep. 21, 2005
39	Van Hung Cooperative	Bac Giang	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, fruit wine	Sep. 21, 2005
40	Kim Bien Cooperative	Bac Giang	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, fruit wine, rice spirit, simple analysis	Sep. 21, 2005
41	Bac Giang Tobacco and Food Processing	Bac Giang	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, fruit wine	Sep. 21, 2005
42	Bac Giang Science and Technology Department	Bac Giang	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, fruit wine	Sep. 21, 2005
43	Hai Phuong Beer Company	Hai Phong	Sensory evaluation, GHP, microorganisms in beer, pathogenic bacteria	Sep. 21, 2005
44	An Thinh Beer Company	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, microorganisms in beer, sensory evaluation	Sep. 21, 2005
45	Kim Bai Beer Company	Ha Tay	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, sensory evaluation, microorganisms in beer	Sep. 21, 2005
46	Tan Ha Trung Co., Ltd.	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria	Sep. 21, 2005

47	Van Huong Cooperative	Bac Giang	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria	Sep. 21, 2005
48	Foodstuff JSC	Ha Tay	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, fruit wine	Sep. 21, 2005
49	Quang Trung Beer Company	Ha Tay	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria	Sep. 21, 2005
50	Nam An Technology and Environment Co., Ltd.	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria	Sep. 21, 2005
51	Ba Lan JSC	Nam Dinh	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, sensory evaluation	Sep. 21, 2005
52	Ninh Binh Beer Company	Ninh Binh	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, sensory evaluation	Sep. 21, 2005
53	Thang Long JSC	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, fruit wine	Sep. 21, 2005
54	Hai Ha Beer Company	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria	Sep. 21, 2005
55	Hanoi Alcohol Company	Hanoi	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria, fruit wine	Sep. 21, 2005
56	Tourism Beer Company	Hanoi	Microorganisms in beer	Dec. 8, 2005
57	Hanoi Liquor Company	Hanoi	Microorganisms in beer, sensory evaluation, fruit wine	Dec. 8, 2005
58	Ha Long Beer Company	Quang Ninh	Microorganisms in beer, sensory evaluation, rice spirits, fruit wine	Dec. 8, 2005
59	Viet A Beer Company	Hanoi	Microorganisms in beer	Dec. 8, 2005
60	Dong A – HB Beer Company	Hoa Binh	Microorganisms in beer	Dec. 8, 2005
61	Hanoi Foodstuff Industrial Company	Hanoi	Microorganisms in beer, sensory evaluation	Dec. 8, 2005
62	Hai Long Company	Hai Phong	Microorganisms in beer, sensory evaluation, rice spirits	Dec. 8, 2005
63	Thang Long Beer Factory	Quang Ninh	Microorganisms in beer, sensory evaluation	Dec. 8, 2005
64	SiMi Private Company	Hanoi	Microorganisms in beer, sensory evaluation	Dec. 8, 2005
65	Trung Hoa Beer Company	Hanoi	Microorganisms in beer, sensory evaluation	Dec. 8, 2005
66	Glass and Ceramic Beer	Hanoi	Microorganisms in beer, sensory evaluation	Dec. 8, 2005
67	Hoang Phuong Beer Company	Hanoi	Microorganisms in beer, sensory evaluation	Dec. 8, 2005
68	Viet Tri Food Technology College	Phu Tho	Microorganisms in beer	Dec. 8, 2005
69	Thanh Tung Beer Company	Ha Tay	Microorganisms in beer, sensory evaluation	Dec. 8, 2005
70	Phu Ly Beer Company	Phu Ly	Microorganisms in beer, sensory evaluation	Dec. 8, 2005
71	Viger Beer Company	Phu Tho	Sensory evaluation	Dec. 19, 2005
72	CP HT Beer Company	Ha Tay	Sensory evaluation	Dec. 19, 2005
73	Bach Khoa Beer Company	Hanoi	Sensory evaluation	Dec. 19, 2005
74	Ha Tay JSC	Ha Tay	Sensory evaluation	Dec. 19, 2005
75	Hong Ha Beer	Phu Tho	Sensory evaluation	Dec. 19, 2005
76	Bac Giang Cooperative and Rural Development Bureau	Bac Giang	Rice spirits	Aug. 17, 2006
77	Van Ha Commune People's Committee	Bac Giang	Rice spirits	Aug. 17, 2006

78	Tan Dinh Commune People's Committee	Bac Giang	Rice spirits		Aug. 17, 2006
79	Tan Dinh Commune Agriculture Promotion Section	Bac Giang	Rice spirits		Aug. 17, 2006
80	Coffee and Fruits Processing Company	Hanoi	Rice spirits		Aug. 17, 2006
81	Vietnam Beer, Alcohol and Beverage Company	Ha Tay	Rice spirits, microorganism in fermented food, fruit wine		Aug. 17, 2006
82	Xuan An Alcohol Company	Ha Noi	Rice spirits		Aug. 17, 2006
83	Ha Thanh Alcohol Company	Hung Yen	Rice spirits		Aug. 17, 2006
84	San Nam Food JSC	Ha Tay	Rice spirits		Aug. 17, 2006
85	Uc Private Company	Ha Tay	Rice spirits		Aug. 17, 2006
86	UNIDO Project in Quang Binh	Quang Binh	LAB, fermented food		Sep. 21, 2006
87	UNIDO Project in Ha Tinh	Ha Tinh	LAB, fermented food		Sep. 21, 2006
88	UNIDO Project in Nghe An	Nghe An	LAB, fermented food		Sep. 21, 2006
89	Visan Company	Hanoi	LAB		Nov. 13, 2006
90	Nghe An Fishery JSC	Nghe An	Fermented food		Sep. 21, 2006
91	Nem Chua Processing	Hanoi	LAB		Nov. 13, 2006
92	Trung Thanh Company	Hanoi	Fermented food		Nov. 13, 2006
93	Nem Chua Processing Farmers	Thanh Hoa	Fermented food		Nov. 28, 2006
94	Viet Han Beer	Hanoi	Microorganisms in beer; sensory evaluation		Dec. 8, 2005
95	Bien Hoa Confectionery	Dong Nai	GHP, chemical analysis, pathogenic bacteria		Sep. 21, 2005
96	Hoang Giang Company	Hanoi	Rice spirits, fruit wine		Aug. 17, 2006
97	Duc Bay Beverage Starter Enterprise	Thai Nguyen	Rice spirits		Aug. 17, 2006
98	Vinh Hung JSC	Lang Son	Rice spirits, fruit wine		Aug. 17, 2006
99	Hai Nam Foodstuff For Export Manufactory	Hai Phong	LAB, Microorganism in fermented food		Nov. 13, 2006
100	Binh Dinh Alcohol Company	Dong Nai	Microorganism culturing		Apr. 11, 2006
101	Phong Phu Foodstuff Company	Hung Yen	Simple analysis		Jan. 17, 2007