



# HỘI NGHỊ KHOA HỌC QUỐC TẾ KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM 2026 **INTERNATIONAL FOOD CONTROL CONFERENCE 2026**

“Kiểm soát an toàn thực phẩm thông minh  
hướng tới hài hòa quốc tế”  
**Smart Food Safety Control toward International Harmonization**



Chương trình hội nghị  
**Conference Program Book**

Hanoi, Vietnam  
October 15<sup>th</sup>-16<sup>th</sup>, 2026





**HỘI NGHỊ KHOA HỌC QUỐC TẾ  
KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM 2026**  
**International Food Control Conference 2026**  
Hanoi, October 15<sup>th</sup>-16<sup>th</sup>, 2026



## **CHƯƠNG TRÌNH HỘI NGHỊ** **CONFERENCE PROGRAM BOOK**

**Kiểm soát an toàn thực phẩm thông minh  
hướng tới hài hòa quốc tế**  
**Smart Food Safety Control toward International Harmonization**

### **MỤC LỤC / TABLE OF CONTENTS**

| <b>Nội dung / Contents</b>                           | <b>Trang / Page(s)</b> |
|------------------------------------------------------|------------------------|
| Lời nói đầu / <i>Foreword</i>                        | 1-2                    |
| Sơ đồ hội nghị / <i>Conference layout</i>            | 3                      |
| Chương trình Hội nghị / <i>Conference agenda</i>     | 4-17                   |
| Báo cáo Poster / <i>Poster presentation</i>          | 18-21                  |
| Giới thiệu NIFC / <i>Brochure of NIFC</i>            | 22-25                  |
| Giới thiệu nhà tài trợ / <i>Brochure of sponsors</i> | 26-33                  |

*Food safety is not only a vital pillar of public health but also a major determinant of global socio-economic stability. Alongside this, the Fourth Industrial Revolution is driving profound transformations, demanding that food control and management systems evolve toward smart approaches leveraging big data, Artificial Intelligence (AI), and rapid analytical technologies to proactively identify, assess, and manage risks. Aligning with these advancements, Vietnam is actively revising its Law on Food Safety, steering its national food safety system toward enhanced technological integration, risk-based management, and comprehensive international harmonization.*

*With the authorization of the Ministry of Health, the National Institute for Food Control (NIFC) organizes the "International Food Control Conference 2026 (FCC 2026)" with the theme: **"Smart Food Safety Control toward International Harmonization"**. This is the 6th FCC conference organized by NIFC, held biennially. The conference serves as a broad forum for sharing research findings, experiences, and practical applications in food safety from Vietnam and around the world, focusing on key areas such as science-based risk assessment, nutrition and food labeling, microbiological and chemical hazards, and laboratory quality assurance. The conference is scheduled to take place from October 15th to 16th, 2026, in Hanoi, featuring presentations by leading Vietnamese and international scientists from research institutes, universities, scientific research units, enterprises, and manufacturers.*

*On this occasion, the Organizing Committee extends its profound thanks to the leadership of the Ministry of Health for their close guidance, the collaboration of national and international scientists, and the support of all sponsors, agencies, and individuals. Your contributions have been instrumental in the success of this conference, which plays a part in ensuring food quality and safety, thereby contributing to the mission of protecting, caring for, and improving public health and socio-economic development.*

*Sincerely yours,*

**Chair of the Organizing Committee**  
International Food Control Conference 2026



Assoc. Prof. Dr. Le Thi Hong Hao  
**Director General, National Institute for Food Control**



An toàn thực phẩm không chỉ là vấn đề sức khỏe cộng đồng quan trọng mà còn là yếu tố có ảnh hưởng lớn đến sự ổn định kinh tế - xã hội trên toàn cầu. Trong bối cảnh Cách mạng công nghiệp lần thứ tư đang tạo ra những chuyển biến sâu rộng, hệ thống kiểm soát và quản lý thực phẩm cũng cần không ngừng đổi mới theo hướng thông minh, ứng dụng dữ liệu lớn, trí tuệ nhân tạo (AI) và các công nghệ phân tích nhanh nhằm chủ động phát hiện, đánh giá và quản lý nguy cơ. Cùng với xu hướng phát triển đó, Việt Nam đang tích cực sửa đổi Luật An toàn thực phẩm, từng bước định hướng hệ thống an toàn thực phẩm quốc gia theo hướng tăng cường ứng dụng công nghệ, quản lý dựa trên nguy cơ và hài hòa với các tiêu chuẩn quốc tế.

Được sự cho phép của Bộ Y tế, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia (NIFC) tổ chức “Hội nghị khoa học quốc tế Kiểm nghiệm thực phẩm 2026 (FCC 2026)” với chủ đề “**Kiểm soát an toàn thực phẩm thông minh hướng tới hài hòa quốc tế**”. FCC 2026 là kỳ hội nghị lần thứ 6 trong chuỗi hội nghị hai năm một lần do NIFC tổ chức. Hội nghị là diễn đàn khoa học, nơi các chuyên gia trong nước và quốc tế chia sẻ kết quả nghiên cứu, kinh nghiệm và các ứng dụng thực tiễn trong lĩnh vực an toàn thực phẩm. Những lĩnh vực trọng tâm được đề cập trong Hội nghị bao gồm đánh giá nguy cơ dựa trên cơ sở khoa học, dinh dưỡng và ghi nhãn thực phẩm, các mối nguy vi sinh vật và hóa học, cùng với bảo đảm chất lượng phòng kiểm nghiệm. Hội nghị diễn ra trong hai ngày 15-16/10/2026 tại Hà Nội, với sự tham gia và trình bày của các nhà khoa học, chuyên gia hàng đầu trong nước và quốc tế đến từ các cơ quan quản lý, viện nghiên cứu, trường đại học, đơn vị nghiên cứu khoa học, doanh nghiệp và cơ sở sản xuất.

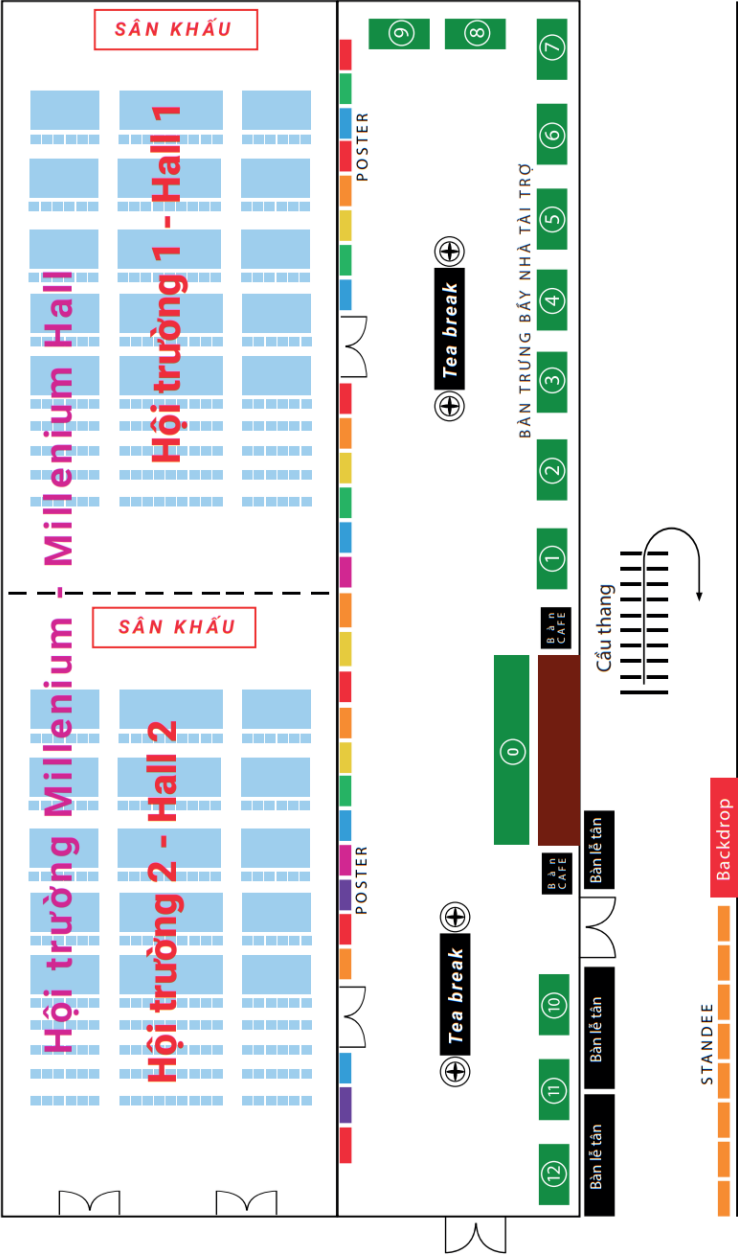
Nhân dịp này, Ban Tổ chức xin trân trọng cảm ơn sự quan tâm, chỉ đạo sát sao của Lãnh đạo Bộ Y tế; sự phối hợp, đóng góp của các nhà khoa học trong nước và quốc tế; cùng sự đồng hành, hỗ trợ quý báu của các nhà tài trợ, cơ quan, tổ chức và cá nhân. Những đóng góp quý báu đó đã góp phần quan trọng vào thành công của hội nghị, đồng thời đóng góp thiết thực vào công tác bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm, phục vụ sự nghiệp bảo vệ, chăm sóc và nâng cao sức khỏe nhân dân, cũng như thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội.

Trân trọng,

**TM. BAN TỔ CHỨC HỘI NGHỊ  
TRƯỞNG BAN**



**PGS. TS. Lê Thị Hồng Hảo**  
Viện trưởng, Viện Kiểm nghiệm  
an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia



# CHƯƠNG TRÌNH HỘI NGHỊ

## CONFERENCE AGENDA

## Hội trường chung/ *Millenium Hall*

### Phiên Khai mạc Opening Ceremony

Thời gian/time: 8:00 - 9:00, ngày/date: 15/10/2026

| TT<br>No. | Nội dung<br>Content                                                                                                                              | Người thực hiện<br>Convener                             | Thời gian<br>Time |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------|
| 1.        | Văn nghệ chào mừng và giới thiệu đại biểu<br><i>Welcome music performance and delegate introduction</i>                                          | Ban tổ chức<br><i>Organizing Committee</i>              | 8:00-8:30         |
| 2.        | Phát biểu khai mạc hội nghị<br><i>Opening remarks</i>                                                                                            | Lãnh đạo Bộ Y tế<br><i>Leader of Ministry of Health</i> | 8:30-8:45         |
| 3.        | Phát biểu chào mừng và video giới thiệu Hội nghị<br><i>Welcoming remarks and video presentation of the International Food Control Conference</i> | Assoc. Prof. Dr.<br>Lê Thị Hồng Hào                     | 8:45-8:55         |
| 4.        | Chụp ảnh lưu niệm<br><i>Group photo</i>                                                                                                          | Ban tổ chức<br><i>Organizing Committee</i>              | 8:55-9:00         |

### Phiên toàn thể: Kiểm soát an toàn thực phẩm thông minh hướng tới hài hòa quốc tế Plenary Session: Smart Food Safety Control toward International Harmonization

Thời gian/time: 9:00 - 12:00, ngày/date: 15/10/2026

| TT<br>No. | Nội dung<br>Content                                                                                                                                                                                                                               | Diễn giả<br>Speakers                                                                                                                                                                       | Thời gian<br>Time |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1.        | Kết nối khoa học và quy định: Các phương pháp hài hòa quốc tế nhằm nâng cao kiểm soát an toàn và chất lượng thực phẩm<br><i>Bridging science and regulations: Internationally harmonized methods for improved food safety and quality control</i> | Dr. Katerina Mastovska                                                                                                                                                                     | 9:00-9:20         |
| 2.        | Vai trò của đánh giá nguy cơ trong hỗ trợ quản lý nguy cơ<br><i>How risk assessment supports risk management</i>                                                                                                                                  | Dr. Katharina Sommerkorn                                                                                                                                                                   | 9:20-9:40         |
| 3.        | Đánh giá và giám sát an toàn thực phẩm hướng tới hài hòa quốc tế<br><i>Evaluating and monitoring food safety toward international harmonization</i>                                                                                               | Dr. Tian Jing                                                                                                                                                                              | 9:40-10:00        |
|           | Giải lao/Tea break                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                            | 10:00-10:15       |
| 4.        | Hài hòa thuật ngữ và phương pháp tiếp cận trong đánh giá nguy cơ độc chất trong lĩnh vực thực phẩm<br><i>Aligning toxicology risk assessment language and strategies in the food sector</i>                                                       | Dr. Paul Hanlon                                                                                                                                                                            | 10:15-10:35       |
| 5.        | Thực trạng và một số giải pháp hướng đến kiểm soát an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ tại Việt Nam<br><i>Current situation and solutions toward risk-based food safety control in Vietnam</i>                                                     | Assoc. Prof. Dr.<br>Trần Cao Sơn                                                                                                                                                           | 10:35-10:45       |
| 6.        | Tọa đàm<br><i>Panel Discussion</i>                                                                                                                                                                                                                | Điều phối / Moderator: Assoc. Prof. Dr. Trần Cao Sơn<br>Diễn giả / Panelists:<br>Mr. Bùi Đức Lập<br>Dr. Katerina Mastovska<br>Dr. Katharina Sommerkorn<br>Dr. Tian Jing<br>Dr. Paul Hanlon | 10:45-11:45       |
| 7.        | Vinh danh nhà tài trợ<br><i>Sponsor Recognition</i>                                                                                                                                                                                               | Ban tổ chức<br><i>Organizing Committee</i>                                                                                                                                                 | 11:45-12:00       |



**Assoc. Prof. Dr. Trần Cao Sơn**

**Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia**  
*National Institute for Food Control (NIFC)*



**Mr. Bùi Đức Lập**

**Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế**  
*Vietnam Food Administration (VFA), Ministry of Health*



**Dr. Katerina Mastovska**

**Hiệp hội Hợp tác phân tích chính thức, Hoa Kỳ**  
*Association of Official Analytical Collaboration*  
*(AOAC International), US*



**Dr. Katharina Sommerkorn**

**Viện Đánh giá nguy cơ Liên bang Đức**  
*The German Federal Institute for Risk Assessment (BfR),*  
*Germany*



**Dr. Tian Jing**

**Trung tâm Đánh giá nguy cơ Quốc gia Trung Quốc**  
*China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA),*  
*China*



**Dr. Paul Hanlon**

**Công ty Abbott Nutrition, Hoa Kỳ**  
*Abbott Nutrition, US*

## Hội trường 1/Hall 1

### PHIÊN ĐỐI TÁC 1 PARTNER SESSION 1

- Thời gian/Time: 13:30 - 14:15 (15/10/2026)
- Chủ đề/Topic: Vượt xa giới hạn về độ nhạy: Nâng cao hiệu quả kiểm nghiệm an toàn thực phẩm với hệ thống SCIEX Triple Quad™ 7500+ / *Beyond Sensitivity: Transforming Food Safety Testing with the SCIEX Triple Quad™ 7500+ System*
- Diễn giả/Speaker: Wendy Toh - SCIEX

### PHIÊN KHOA HỌC 1: DINH DƯỠNG, GHI NHÃN THỰC PHẨM VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM SCIENTIFIC SESSION 1: NUTRIENTS, FOOD LABELING, AND FOOD ADDITIVES

Thời gian/time: 14:15 - 17:15, ngày/date: 15/10/2026

| TT No.             | Nội dung Content                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Diễn giả Speakers                    | Thời gian Time |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------|
| 1.                 | Cảm biến điện hóa lá vàng dùng để phân tích formaldehyde pha trộn trái phép trong thực phẩm.<br><i>A gold leaf electrochemical sensor for formaldehyde adulteration analysis in foods</i>                                                                                                                                                                                     | Assoc. Prof. Dr. Duangjai Nacapricha | 14:15-14:40    |
| 2.                 | Phương pháp xác định beta-glucan từ nấm men trong sữa công thức.<br><i>Test method for yeast beta-glucan in milk formula</i>                                                                                                                                                                                                                                                  | Dr. Wong Lingkai                     | 14:40-15:05    |
| 3.                 | Chất lượng dinh dưỡng của đồ uống đóng gói sẵn có chứa trái cây trên thị trường bán lẻ Việt Nam: So sánh bốn mô hình phân loại dinh dưỡng và hàm ý đối với chính sách dinh dưỡng<br><i>Nutritional quality of pre-packaged fruit-containing beverages in the Vietnamese retail market: Comparison of four nutrient profiling models and implications for nutrition policy</i> | Dr. Nguyễn Ngọc Hùng                 | 15:05-15:30    |
| Giải lao/Tea break |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      | 15:30-16:00    |
| 4.                 | Đánh giá chất lượng một số mẫu mật ong tại Việt Nam<br><i>Quality assessment of selected honey samples from Vietnam</i>                                                                                                                                                                                                                                                       | Dr. Lê Văn Tuyền                     | 16:00-16:25    |
| 5.                 | Phương pháp phân tích đường tổng đáp ứng quy định tại Thông tư 30/2026/TT-BYT<br><i>Methods for Total sugar content testing to ensure compliance with Circular 30/2026/TT-BYT</i>                                                                                                                                                                                             | Dr. Vũ Thị Trang                     | 16:25-16:50    |
| 6.                 | Thúc đẩy an toàn thực phẩm từ phòng thí nghiệm đến thực tiễn: Thiết bị điện hóa nhỏ gọn tích hợp chiết mẫu tại chỗ để định lượng sulfite<br><i>Advancing food safety from bench to field: A compact electrochemical instrument with in-situ sample extraction for sulfite quantitation</i>                                                                                    | Assoc. Prof. Dr. Kanchana Uraisin    | 16:50-17:15    |



**Assoc. Prof. Dr. Duangjai Nacapricha**

Trường Đại học Mahidol, Thái Lan  
*Mahidol University, Thailand*



**Dr. Wong Lingkai**

Công ty Abbott Nutrition, Singapore  
*Abbott Nutrition, Singapore*



**Dr. Nguyễn Ngọc Hùng**

Trường Đại học Công thương Thành phố Hồ Chí Minh  
*HCMC University of Industry and Trade*



**Dr. Lê Văn Tuyền**

Viện Khoa học và Công nghệ Việt Nam - Hàn Quốc  
*Vietnam - Korea Institute of Science And Technology*



**Dr. Vũ Thị Trang**

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia  
*National Institute for Food Control (NIFC)*



**Assoc. Prof. Dr. Kanchana Uraisin**

Trường Đại học Mahidol, Thái Lan  
*Mahidol University, Thailand*

### PHIÊN ĐỐI TÁC 2 PARTNER SESSION 2

- Thời gian/*Time*: 13:30 - 14:15 (15/10/2026)
- Chủ đề/*Topic*: Từ phát hiện đến giải pháp thông minh: Nâng cao kiểm soát an toàn thực phẩm bằng công nghệ khối phổ / *From Detection to Intelligence: Advancing Smart Food Safety Control with Mass Spectrometry*
- Diễn giả/*Speaker*: Chris Cheah - Thermo Fisher Scientific

### PHIÊN KHOA HỌC 2: KIỂM SOÁT AN TOÀN VÀ CHẤT LƯỢNG CÁC SẢN PHẨM PROBIOTIC, PREBIOTIC VÀ THỰC PHẨM BẢO VỆ SỨC KHỎE SCIENTIFIC SESSION 2: QUALITY AND SAFETY OF PROBIOTIC PRODUCTS AND DIETARY SUPPLEMENTS

Thời gian/*time*: 14:15 - 17:15, ngày/*date*: 15/10/2026

| TT<br>No. | Nội dung<br><i>Content</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Diễn giả<br><i>Speakers</i>        | Thời gian<br><i>Time</i> |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| 1.        | Định lượng khả năng sống của probiotic: Từ các phương pháp đếm truyền thống đến các công cụ phân tích tiên tiến<br><i>Probiotic viability quantification: From traditional enumeration methods to more advanced tools</i>                                                                                                                       | Dr. Jing Guo                       | 14:15-14:40              |
| 2.        | Đánh giá an toàn phi lâm sàng đối với probiotic: Quy định quốc tế và cách tiếp cận của Yakult<br><i>Nonclinical safety assessment of probiotics: global regulations and Yakult's approach</i>                                                                                                                                                   | Mr. Masao Togao                    | 14:40-15:05              |
| 3.        | Đánh giá toàn diện đặc tính an toàn trong điều kiện <i>in vitro</i> của chủng <i>Bacillus subtilis</i> Era26 và tiềm năng ứng dụng trong sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe<br><i>Comprehensive in vitro safety characterization of Bacillus subtilis Era26 and its potential application in health supplement production</i>                   | Dr. Lê Thị Hội                     | 15:05-15:30              |
|           | Giải lao/ <i>Tea break</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                    | 15:30-16:00              |
| 4.        | <i>Panax vietnamensis</i> var. <i>fuscidiscus</i> được xử lý bằng hơi nước thể hiện hoạt tính kháng ung thư trên các mô hình organoid ung thư phổi.<br><i>Steam-Processed Panax vietnamensis</i> var. <i>fuscidiscus</i> exhibits anticancer activity in lung cancer organoids                                                                  | Assoc. Prof. Dr. Nguyễn Trường Huy | 16:00-16:25              |
| 5.        | Nghiên cứu chiết xuất, phân lập Solasodine từ cây Cà dây leo ( <i>Herba Solani Procumbensis</i> ) để làm chất chuẩn đối chiếu phục vụ kiểm nghiệm chất lượng thực phẩm bảo vệ sức khỏe<br><i>Extraction and isolation of solasodine from Herba Solani Procumbensis for use as a reference standard in quality control of health supplements</i> | Dr. Nguyễn Lâm Hồng                | 16:25-16:50              |
| 6.        | Kết hợp phương pháp LC-MS/MS và LC-HRMS trong phân tích các hợp chất giảm cân trộn trái phép: Phát triển và ứng dụng phương pháp trên thực phẩm bảo vệ sức khỏe<br><i>Combined LC-MS/MS and LC-HRMS analysis of illegally adulterated weight-loss compounds: method development and application to health supplements</i>                       | Mr. Nguyễn Quang Hùng              | 16:50-17:15              |



**Dr. Jing Guo**

Tập đoàn International Flavors & Fragrances  
*International Flavors & Fragrances Inc.*



**Mr. Masao Togao**

Viện Nghiên cứu Trung tâm Yakult, Nhật Bản  
*Yakult Central Institute, Japan*



**Dr. Lê Thị Hội**

Trường Đại học Y Hà Nội  
*Hanoi Medical University*



**Assoc. Prof. Dr. Nguyễn Trường Huy**

Trường Đại học Tôn Đức Thắng  
*Ton Duc Thang University*



**Dr. Nguyễn Lâm Hồng**

Trường Đại học Dược Hà Nội  
*Hanoi University of Pharmacy*



**Mr. Nguyễn Quang Hùng**

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia  
*National Institute for Food Control (NIFC)*

## Hội trường 1 / Hall 1

### PHIÊN ĐỐI TÁC 3 PARTNER SESSION 3

- Thời gian/Time: 08:15 - 09:00 (16/10/2026)
- Chủ đề/Topic: Bảo đảm tính xác thực và truy xuất nguồn gốc thực phẩm bằng công nghệ IRMS / *Guarding Food Authenticity & Origin Traceability with IRMS Technology*
- Diễn giả/Speaker: Dr. Shen Yang - Techcomp Ltd.

### PHIÊN KHOA HỌC 3: ĐỘC TỐ VÀ CHẤT Ô NHIỄM TRONG THỰC PHẨM SCIENTIFIC SESSION 3: TOXINS AND CONTAMINANTS IN FOOD

Thời gian/time: 09:00 - 12:00, ngày/date: 16/10/2026

| TT No.             | Nội dung Content                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Diễn giả Speakers             | Thời gian Time |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------|
| 1.                 | Nhận diện mối nguy tiềm ẩn của các hóa chất không chủ đích trong cà phê<br><i>Identification of the potential hazard of unintentional chemicals in coffee</i>                                                                                                                                                                                                                                     | Dr. Pavel Shur                | 9:00-9:25      |
| 2.                 | Chất bảo vệ thực vật trong chuỗi liên tục thực phẩm - môi trường: Những tiến bộ trong phân tích, thách thức về quản lý và các phương pháp giám sát mới<br><i>Pesticides across the food-environment continuum: analytical advances, regulatory challenges and emerging monitoring approaches</i>                                                                                                  | Dr. Trần Thị Như Trang        | 9:25-9:50      |
| 3.                 | Phát triển phương pháp phân tích Pentachlorothiophenol (PCTP) trong thực phẩm và đánh giá nguy cơ<br><i>Development of an Analytical method for Pentachlorothiophenol (PCTP) in food and risk assessment</i>                                                                                                                                                                                      | Assoc. Prof. Dr. Joon-Goo Lee | 9:50-10:15     |
| Giải lao/Tea break |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                               | 10:15-10:35    |
| 4.                 | Phát triển phương pháp phân tích vi nhựa trong thực phẩm nhằm hỗ trợ bảo đảm an toàn thực phẩm và các nỗ lực quốc tế trong hài hòa, tiêu chuẩn hóa phương pháp phân tích trong lĩnh vực này<br><i>The development of analytical methods for microplastics in food to support food safety, as well as the ongoing international efforts toward harmonization and standardization in this field</i> | Dr. Ock Jin Paek              | 10:35-11:00    |
| 5.                 | Đánh giá nguy cơ sức khỏe do amin thơm bậc 1 thôi nhiễm từ bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm tại Thành phố Hồ Chí Minh<br><i>Health risk assessment of primary aromatic amines migrating from food contact materials in Ho Chi Minh City</i>                                                                                                                                       | Ms. Quách Thanh Tâm           | 11:00-11:20    |
| 6.                 | Đánh giá an toàn vệ sinh đối với hàm lượng N-nitrosamine trong thực phẩm dành cho trẻ nhỏ<br><i>Hygienic assessment of N-nitrosamine content in food products for young children</i>                                                                                                                                                                                                              | Dr. Dmitrii Suvorov           | 11:20-11:40    |
| 7.                 | Đánh giá nguy cơ phơi nhiễm ethylene oxide trong các sản phẩm dạng sợi ăn liền trong chế độ ăn của người dân tại một số tỉnh thành ở Việt Nam giai đoạn 2022 - 2024<br><i>Dietary exposure and risk characterization of ethylene oxide from instant noodle-type products consumed in selected provinces and cities of Vietnam, 2022-2024</i>                                                      | Mr. Đinh Viết Chiến           | 11:40-12:00    |



**Dr. Pavel Shur**

Viện Khoa học Liên bang Nga về Quản lý nguy cơ  
đối với sức khỏe và Y học dự phòng, Liên bang Nga  
*Federal Scientific Center for Risk Management, Russia*

**Dr. Trần Thị Như Trang**

Trường Đại học Nguyễn Tất Thành;  
Trường Đại học Toulouse INP, Pháp  
*Nguyen Tat Thanh University;  
University Toulouse INP, France*



**Assoc. Prof. Dr. Joon-Goo Lee**

Trường Đại học Khoa học và Công nghệ  
Quốc gia Seoul, Hàn Quốc  
*Seoul National University of Science and Technology,  
South Korea*

**Dr. Ock Jin Paek**

Viện Đánh giá An toàn Thực phẩm  
và Dược phẩm, Hàn Quốc  
*National Institute of Food and Drug Safety Evaluation,  
South Korea*



**Ms. Quách Thanh Tâm**

Viện Y tế Công cộng Thành phố Hồ Chí Minh  
*Institute of Public Health Ho Chi Minh*



**Dr. Dmitrii Suvorov**

Viện Viện Khoa học Liên bang Nga về Quản lý nguy cơ  
đối với sức khỏe và Y học dự phòng, Liên bang Nga  
*Federal Scientific Center for Risk Management, Russia*



**Mr. Đinh Viết Chiến**

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia  
*National Institute for Food Control (NIFC)*



### PHIÊN ĐỐI TÁC 4 PARTNER SESSION 4

- Thời gian/Time: 08:30 - 08:45 (16/10/2026)
- Chủ đề/Topic: Nhà máy AMM-NUTRITION - Giải Pháp Dinh Dưỡng Toàn Diện / *AMM-NUTRITION Factory - Comprehensive Nutrition Solutions*
- Diễn giả/Speaker: Công ty Cổ phần Quốc tế AMM Germany Nutrition / *AMM Germany Nutrition International Joint Stock Company*

### PHIÊN KHOA HỌC 4: BỆNH TRUYỀN QUA THỰC PHẨM VÀ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM SCIENTIFIC SESSION 4: FOOD POISONING AND FOODBORNE DISEASES

Thời gian/time: 08:45 - 12:00, ngày/date: 16/10/2026

| TT No. | Nội dung Content                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Diễn giả Speakers             | Thời gian Time |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------|
| 1.     | Giải trình tự toàn bộ hệ gen <i>Salmonella</i> phục vụ định type và điều tra dịch tễ học<br><i>Whole-genome sequencing Salmonella for typing and epidemiological investigation</i>                                                                                                                                                                                                       | Dr. Shaun Cawthraw            | 8:45-9:10      |
| 2.     | Ứng dụng giải trình tự toàn bộ hệ gen bằng công nghệ Nanopore trong phân tích mối liên hệ di truyền giữa các chủng <i>Salmonella</i> spp. liên quan đến vụ ngộ độc thực phẩm do bánh mì tại Việt Nam<br><i>Application of Nanopore whole-genome sequencing to analyze the genetic relatedness among Salmonella spp. isolates from a bánh mì-associated foodborne outbreak in Vietnam</i> | Ms. Phạm Ngọc Hà              | 09:10-9:30     |
| 3.     | Truyền thông nguy cơ trong quá trình điều tra ngộ độc thực phẩm<br><i>Risk communication during a foodborne outbreak investigation</i>                                                                                                                                                                                                                                                   | Ms. Penelope Kirsch           | 9:30-9:55      |
| 4.     | Virus trong thực phẩm và các bệnh nhiễm virus lây truyền qua thực phẩm<br><i>Viruses in food and foodborne viral infections</i>                                                                                                                                                                                                                                                          | Dr. Karolina Mercoulia        | 9:55-10:20     |
|        | Giải lao/Tea break                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                               | 10:20-10:45    |
| 5.     | Nguy cơ từ thực phẩm: Gánh nặng ký sinh trùng liên quan đến tiêu thụ cá sống<br><i>Risk on the Menu: The parasitological footprint of raw fish consumption</i>                                                                                                                                                                                                                           | Dr. Sirikachorn Tangkawattana | 10:45-11:10    |
| 6.     | Kiểm soát chất lượng protein đậu nành SOLAE® SUPRO®<br><i>SOLAE® SUPRO® soy protein quality control</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Dr. Mark Roussey              | 11:10-11:35    |
| 7.     | Cải thiện quản lý vệ sinh tại các bếp ăn tập thể ở Việt Nam thông qua giám sát vệ sinh nhanh bằng ATP: Kết quả nghiên cứu thí điểm do JICA hỗ trợ<br><i>Improvement of hygiene management in Vietnamese institutional kitchens through ATP rapid hygiene monitoring - results of a JICA-supported pilot study</i>                                                                        | Ms. Nobuyoshi Sato            | 11:35-12:00    |



**Dr. Shaun Cawthraw**

Cơ quan Sức khỏe Động vật và Thực vật, Anh  
*Animal and Plant Health Agency, UK*



**Ms. Penelope Kirsch**

Tổ chức Nông nghiệp và thực phẩm nông nghiệp  
tại khu vực Ấn Độ Dương - Thái Bình Dương, Canada  
*Agriculture and agri-food in the Indo-Pacific region, Canada*



**Dr. Sirikachorn Tangkawattana**

Trường Đại học Khon Kean, Thái Lan  
*Khon Kaen University, Thailand*



**Mr. Nobuyoshi Sato**

Công ty Kikkoman Biochemifa, Nhật Bản  
*Kikkoman Biochemifa Company, Japan*



**Ms. Phạm Ngọc Hà**

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia  
*National Institute for Food Control (NIFC)*



**Dr. Karolina Mercoulia**

Trường Đại học Melbourne, Úc  
*University of Melbourne, Australia*



**Dr. Mark Roussey**

Tập đoàn International Flavors & Fragrances  
*International Flavors & Fragrances Inc.*

### PHIÊN KHOA HỌC TRẺ 1 YOUNG SCIENTIST SESSION 1

Thời gian/time: 13:00 - 14:15, ngày/date: 16/10/2026

| TT<br>No. | Nội dung<br>Content                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Diễn giả<br>Speakers     | Thời gian<br>Time |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|
| 1.        | Xác định đồng thời cyanocobalamin và methylcobalamin trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng sắc ký lỏng ghép khối phổ hai lần (LC-MS/MS)<br><i>Simultaneous determination of cyanocobalamin and methylcobalamin in health supplements by liquid chromatography-tandem mass spectrometry (LC-MS/MS)</i>                             | Trần Nhật Minh           | 13:00-13:15       |
| 2.        | Ứng dụng Ag <sub>2</sub> O như một nanozyme mô phỏng hoạt tính oxidase trong xác định acid ascorbic<br><i>Application of Ag<sub>2</sub>O as oxidase-mimic nanozyme in determination of ascorbic acid</i>                                                                                                                         | Nguyễn Tuấn Minh         | 13:15-13:30       |
| 3.        | Phân tích nhanh caffeine trong đồ uống cà phê bằng thiết bị điện hóa dòng chảy cầm tay trên nền giấy<br><i>Rapid caffeine monitoring in coffee beverages using a portable paper-based electrochemical flow device</i>                                                                                                            | Arinrada Rattanadachawan | 13:30-13:45       |
| 4.        | Định lượng đồng thời huperzine A và B trong <i>Huperzia squarrosa</i> : Phát triển phương pháp, tối ưu hóa quy trình chiết và ứng dụng trong kiểm soát chất lượng<br><i>Simultaneous quantification of huperzine a and b in Huperzia squarrosa: method development, extraction optimization, and quality control application</i> | Hoàng Như Quỳnh          | 13:45-14:00       |
| 5.        | Đánh giá chất lượng Silymarin trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe chứa được liệu Kế sữa bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao<br><i>Quality assessment of Silymarin in health supplements containing milk thistle by high-performance liquid chromatography</i>                                                                 | Mặc Thị Thanh Hoa        | 14:00-14:15       |



**Trần Nhật Minh**  
Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia  
National Institute for Food Control



**Nguyễn Tuấn Minh**  
Trường Đại học Khoa học Tự nhiên  
- Đại học Quốc gia Hà Nội  
University of Science, VNU Hanoi



**Arinrada Rattanadachawan**  
Trường Đại học Mahidol, Thái Lan  
Mahidol University, Thailand



**Hoàng Như Quỳnh**  
Trường Đại học Dược Hà Nội  
Hanoi University of Pharmacy



**Mặc Thị Thanh Hoa**  
Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia  
National Institute for Food Control

### PHIÊN KHOA HỌC TRẺ 2 YOUNG SCIENTIST SESSION 2

Thời gian/time: 13:00 - 14:15, ngày/date: 16/10/2026

| TT<br>No. | Nội dung<br>Content                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Diễn giả<br>Speakers  | Thời gian<br>Time |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|
| 1.        | Ứng dụng <i>Lactopantibacillus plantarum</i> vừa tăng cường hương vị vừa kiểm soát sinh học nấm mốc trên hạt cà phê xanh Đắk Lắk<br><i>Flavour-enhancing Lactopantibacillus plantarum as biocontrol agents against molds from Dak Lak green coffee bean</i>                                                        | Ngô Quang Anh         | 13:00-13:15       |
| 2.        | Đặc điểm gen độc tố gây tiêu chảy và động học sinh trưởng của <i>Bacillus cereus</i> trong cơm chiên ở các nhiệt độ bảo quản khác nhau<br><i>Diarrheal toxin gene profiles and growth kinetics of Bacillus cereus in fried rice at different storage temperatures</i>                                              | Nguyễn Trà My         | 13:15-13:30       |
| 3.        | Đánh giá khả năng kháng kháng sinh của <i>Enterococcus</i> spp. phân lập từ nước uống đóng chai, đóng bình tại Hà Nội<br><i>Detection of Enterococcus spp. in bottled and large-volume bottled drinking water in Hanoi and antimicrobial resistance of the isolates</i>                                            | Đỗ Đức Huy            | 13:30-13:45       |
| 4.        | Từ hệ gen đến kiểu hình: Đánh giá tính an toàn và tiềm năng ứng dụng trong sản xuất probiotic của hai chủng <i>Bacillus subtilis</i> HT1 và <i>Bacillus clausii</i> HT2<br><i>From genome to phenotype: Safety evaluation and probiotic production potential of Bacillus subtilis HT1 and Bacillus clausii HT2</i> | Nguyễn Thị Hiền Trang | 13:45-14:00       |
| 5.        | Phát triển và thẩm định phương pháp quang phổ UV-Vis xác định hoạt tính nattokinase trong sữa bột<br><i>Development and validation of a UV-Vis spectrophotometric method for the determination of nattokinase activity in milk powder</i>                                                                          | Nguyễn Ánh Tuyết      | 14:00-14:15       |



**Ngô Quang Anh**

Đại học Bách Khoa Hà Nội  
Hanoi University of Science and  
Technology



**Nguyễn Trà My**

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh  
thực phẩm quốc gia  
National Institute for Food Control



**Đỗ Đức Huy**

Trường Đại học Khoa học và  
Công nghệ Hà Nội  
University of Science and  
Technology of Hanoi



**Nguyễn Thị Hiền Trang**

Trường Đại học Khoa học Tự nhiên  
- Đại học Quốc gia Hà Nội  
Hanoi University of Science, VNU



**Nguyễn Ánh Tuyết**

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh  
thực phẩm quốc gia  
National Institute for Food Control

## Hội trường 1 / Hall 1

### PHIÊN KHOA HỌC 5: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM VÀ ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG SCIENTIFIC SESSION 5: FOOD TECHNOLOGY AND QUALITY ASSURANCE

Thời gian/time: 14:30 - 16:30, ngày/date: 16/10/2026

| TT No. | Nội dung Content                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Diễn giả Speakers            | Thời gian Time |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------|
| 1.     | Trí tuệ nhân tạo (AI) trong phân tích hóa học phục vụ an toàn thực phẩm: Ứng dụng hiện nay, thách thức và triển vọng tương lai<br><i>Artificial Intelligence (AI) in chemical analysis for food safety: Current applications, challenges and future perspectives</i>                               | Mr. Vũ Văn Du                | 14:30-14:55    |
| 2.     | Kiểm soát an toàn thực phẩm thông minh tại Thái Lan: Tích hợp cảnh báo nhanh và truy xuất nguồn gốc số thông qua THRASFF và QR Trace trên nền tảng đám mây<br><i>Smart food safety control in Thailand: integrating rapid alert and digital traceability through THRASFF and QR trace on cloud</i> | Dr. Kulwadee Wiwatsawatdinon | 14:55-15:20    |
| 3.     | HACCP thông minh và chuyển đổi số trong an toàn thực phẩm: Ứng dụng thực tiễn của các cảm biến chuyên dụng trong lĩnh vực thực phẩm<br><i>Smart HACCP and Digital transformation in food safety: Practical applications of specialized food sensors</i>                                            | Dr. MinHong Shin             | 15:20-15:40    |
| 4.     | Công nhận ISO 22000 – Từ hệ thống quản lý an toàn thực phẩm đến năng lực chứng nhận và niềm tin của thị trường<br><i>ISO 22000 accreditation – From food safety management systems to certification competence and market confidence</i>                                                           | MBA. Nguyễn Kim Long         | 15:40-16:00    |
| 5.     | Nghiên cứu sản xuất và chứng nhận chất lượng bộ mẫu chuẩn vi sinh vật định lượng từ các chủng gốc NCTC theo tiêu chuẩn ISO 17034<br><i>Development and Certification of quantitative microbiological reference materials derived from NCTC reference strains in accordance with ISO 17034</i>      | Mr. Phạm Như Trọng           | 16:00-16:20    |

## Hội trường 2 / Hall 2

### PHIÊN KHOA HỌC 6: NGHIÊN CỨU HẠN SỬ DỤNG CỦA SẢN PHẨM SCIENTIFIC SESSION 6: PRODUCT SHELF-LIFE STUDY

Thời gian/time: 14:30 - 16:30, ngày/date: 16/10/2026

| TT No. | Nội dung Content                                                                                                                                                                                                                                                              | Diễn giả Speakers                                                                                                                                              | Thời gian Time |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1.     | Hướng dẫn của Hiệp hội quốc tế về công nghiệp thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt<br><i>International Special Dietary Foods Industries Guidelines</i>                                                                                                                       | Dr. Paul Hanlon                                                                                                                                                | 14:30-14:55    |
| 2.     | Quy định về nghiên cứu hạn sử dụng tại Việt Nam và một số nghiên cứu được thực hiện tại Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia<br><i>Regulations on shelf-life studies in Vietnam and selected research conducted at the National Institute for Food Control</i> | Dr. Vũ Thị Trang                                                                                                                                               | 14:55-15:20    |
| 3.     | Tọa đàm<br><i>Panel Discussion</i>                                                                                                                                                                                                                                            | Điều phối/Moderator:<br>Dr. Lê Thị Phương Thảo<br>Diễn giả/Panelists:<br>Dr. Vũ Thị Trang<br>Dr. Paul Hanlon<br>Mr. Bùi Đức Lập<br>Các nhà khoa học/Scientists | 15:20-16:20    |



**Mr. Vũ Văn Du**

Trung tâm Kiểm nghiệm kiểm chứng và Dịch vụ chất lượng  
*Reference Testing & Agrifood Quality Services Center (RETAQ)*

**Dr. Kulwadee Wiwatsawatdinon**

Cục Tiêu chuẩn Hàng hóa Nông nghiệp và Thực phẩm Quốc gia, Thái Lan  
*National Bureau of Agricultural Commodity  
and Food Standards, Thailand*



**Dr. MinHong Shin**

Cơ quan Chứng nhận và Dịch vụ HACCP Hàn Quốc  
*Korea Agency of HACCP Accreditation and Services*

**MBA. Nguyễn Kim Long**

Văn phòng Công nhận chất lượng quốc gia  
*National Accreditation Bureau*



**Mr. Phạm Như Trọng**

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia  
*National Institute for Food Control (NIFC)*

**Dr. Lê Thị Phương Thảo**

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia  
*National Institute for Food Control (NIFC)*



**Dr. Paul Hanlon**

Công ty Abbott Nutrition, Hoa Kỳ  
*Abbott Nutrition, US*

**Dr. Vũ Thị Trang**

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia  
*National Institute for Food Control (NIFC)*



# **BÁO CÁO POSTER**

## **POSTER PRESENTATION**

Thời gian/time: 08:30 - 12:00, ngày/date: 16/10/2026, Địa điểm/Location: Sàn tầng 2/Lobby, 2<sup>nd</sup> floor

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 | <b>Phạm Thị Mỹ Quyên</b><br>Nghiên cứu hàm lượng muối khoáng, kim loại nặng và vi lượng trong một số thảo dược / <i>Quantification of mineral salts, heavy metals, and trace elements in selected medicinal herbs</i>                                                                                                                                                                                           |
| 02 | <b>Nguyễn Thị Dung</b><br>Phân tích cấu trúc quần xã vi sinh vật và đánh giá đặc tính probiotic của các chủng thuộc chi <i>Lactobacillus</i> phân lập từ nem chua truyền thống Việt Nam / <i>Microbial community profiling and preliminary probiotic characterization of Lactobacillus isolates from traditional Vietnamese Nem chua</i>                                                                        |
| 03 | <b>Lưu Thu Cúc</b><br>Nghiên cứu hàm lượng muối khoáng, kim loại nặng và vi lượng trong đậu phụ / <i>Research on mineral salt, heavy metal and trace element content in tofu</i>                                                                                                                                                                                                                                |
| 04 | <b>Nguyễn Đức Thiệu</b><br>Tổng hợp thủy nhiệt xanh vật liệu cấu trúc nano $Zn(Ag_xFe_{2-x})O_4$ sử dụng dịch chiết tia tồ ( <i>Perilla frutescens</i> ) nhằm kiểm soát kháng khuẩn / <i>Green hydrothermal synthesis of perilla frutescens-mediated <math>Zn(Ag_xFe_{2-x})O_4</math> nanomaterials for antibacterial control</i>                                                                               |
| 05 | <b>Vũ Thị Lan Anh</b><br>Phát triển sản phẩm trà túi lọc thảo mộc từ lá mít / <i>Development of jackfruit leaf herbal tea bags</i>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 06 | <b>Phạm Hoàng Linh</b><br>Từ lấy mẫu lô hàng đến quyết định đánh giá sự phù hợp cuối cùng: Tổng quan so sánh về cơ sở pháp lý và khoa học đối với phân cấp mẫu, lưu mẫu và thử nghiệm lại trong kiểm soát an toàn thực phẩm / <i>From lot sampling to final conformity decisions: A comparative regulatory and scientific review of sample hierarchy, retained samples and retesting in food safety control</i> |
| 07 | <b>Vũ Lan Anh</b><br>Tình trạng kháng kháng sinh của các chủng vi khuẩn phân lập từ thức ăn đường phố tại Hà Nội / <i>Antibiotic resistance among bacteria isolated from street foods in Hanoi</i>                                                                                                                                                                                                              |
| 08 | <b>Dương Tâm Như</b><br>Nghiên cứu hấp phụ chọn lọc và làm giàu Chrysoidine G hàm lượng vết trong mẫu thực phẩm sử dụng vật / <i>Selective solid-phase extraction and UV-Vis quantification trace of chrysoidine G in food matrices using molecularly imprinted polymers</i>                                                                                                                                    |
| 09 | <b>Phạm Trà My</b><br>Nghiên cứu phát hiện các vi sinh vật gây bệnh truyền qua thực phẩm trong mật ong bằng kỹ thuật sinh học phân tử / <i>A study on the detection of foodborne pathogens in honey using molecular biology techniques</i>                                                                                                                                                                      |
| 10 | <b>Nguyễn Văn Hương</b><br>Ảnh hưởng của điều kiện bảo quản đến sự phát triển của vi sinh vật và biểu hiện các gen liên quan đến độc tố trong các sản phẩm chế biến từ xoài cát chu Cao Lãnh, Việt Nam / <i>Effect of storage conditions on microbial growth and toxin-related gene expression in processed Cat Chu mango products from Cao Lãnh, Vietnam</i>                                                   |
| 11 | <b>Mạc Hải Nam</b><br>Thiết kế vật liệu khung kim loại - hữu cơ kết hợp polymer in dấu phân tử ứng dụng trong xử lý Malachite Green (MG) chọn lọc, nhanh và bền vững / <i>Tailoring metal-organic framework with molecularly imprinted polymers for the selective, rapid, and sustainable removal of Malachite Green (MG)</i>                                                                                   |
| 12 | <b>Bùi Thị Lan Phương</b><br>Định lượng đồng thời acid chlorogenic, acid caffeic và rutin trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe / <i>Simultaneous quantitative analysis of chlorogenic acid, caffeic acid and rutin in dietary supplement</i>                                                                                                                                                                         |
| 13 | <b>Trịnh Thị Ngọc Ánh</b><br>Phát hiện đồng thời bốn tác nhân gây bệnh truyền qua thực phẩm bằng kỹ thuật multiplex PCR và real-time PCR / <i>Detection of four food-borne pathogens using multiplex PCR and real-time PCR</i>                                                                                                                                                                                  |
| 14 | <b>Wan-Seob Cho</b><br>So sánh độc tính chung và độc tính di truyền của chỉ thực ( <i>Aurantii Fructus Immaturus</i> ) ở dạng bột và dịch chiết nước nóng / <i>Comparative general and genetic toxicity of Aurantii Fructus Immaturus: Powder versus hot-water extract</i>                                                                                                                                      |
| 15 | <b>Lê Huyền Mai</b><br>Bước đầu thử nghiệm đánh giá đa dạng vi khuẩn trong thực phẩm bằng phương pháp metabarcoding / <i>Preliminary assessment of bacterial diversity in food using the metabarcoding method</i>                                                                                                                                                                                               |

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16 | <b>Đỗ Yến Nhi</b><br>Phát triển và thẩm định phương pháp phân tích các hydrocacbon thơm đa vòng (PAHs) trong sản phẩm thực phẩm chế biến sẵn / <i>Analytical method development and validation for polycyclic aromatic hydrocarbons in home meal replacements</i>                                                                                                                                                                                                          |
| 17 | <b>Nguyễn Khánh Hùng</b><br>Xác định đồng thời một số chất cấm trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe hỗ trợ giảm cân và tăng cường sinh lý nam bằng phương pháp điện di mao quản kết hợp đầu dò độ dẫn không tiếp xúc ghép điện dung (CE-C4D) / <i>Simultaneous determination of some illegal compounds in health supplements for weight loss and male sexual enhancement by capillary electrophoresis with capacitively coupled contactless conductivity detection (CE-C4D)</i> |
| 18 | <b>Nguyễn Dạ Hiền</b><br>Tiềm năng ứng dụng thực khuẩn thể trong kiểm soát <i>Enterococcus faecalis</i> đa kháng thuốc: Định hướng kiểm soát mối nguy vi sinh trong an toàn thực phẩm / <i>Potential application of bacteriophages for controlling multidrug-resistant Enterococcus faecalis: Toward microbial hazard control in food safety</i>                                                                                                                           |
| 19 | <b>Nguyễn Đức Minh</b><br>Tổng hợp màng PVA-chitosan phân hủy sinh học có hoạt tính kháng khuẩn, được liên kết chéo bằng FDCA, ứng dụng trong bao gói thực phẩm / <i>Synthesis of antimicrobial biodegradable PVA cross-linked with FDCA and combined with chitosan membrane for food packaging</i>                                                                                                                                                                        |
| 20 | <b>Lê Văn Đạt</b><br>Đánh giá nguy cơ sức khỏe của PFAS trong nước đóng chai tại khu vực phía Nam Việt Nam: Phương pháp phân tích bằng LC-MS/MS kết hợp mô phỏng Monte Carlo / <i>Health risk assessment of PFAS in bottled water in southern Vietnam: An LC-MS/MS analysis method combined with Monte Carlo simulation</i>                                                                                                                                                |
| 21 | <b>Lê Ngọc Thụy Vy</b><br>Xây dựng và ứng dụng phương pháp HS-GC-MS/MS để xác định 1,4-dioxane trong nước và thủy hải sản / <i>Development and application of an HS-GC-MS/MS method for the determination of 1,4-dioxane in water and aquatic products</i>                                                                                                                                                                                                                 |
| 22 | <b>Nguyễn Phương Thảo</b><br>Xây dựng và thẩm định phương pháp phát hiện gen <i>bar</i> mã hóa enzyme phosphinothricin N-acetyltransferase trong sản phẩm sữa bằng kỹ thuật real-time PCR / <i>Method development and validation for detection of bar gene encoding phosphinothricin N-acetyltransferase in milk products using real-time PCR technique</i>                                                                                                                |
| 23 | <b>Hà Anh Thư</b><br>Đánh giá thiết bị đếm tế bào vi sinh QUANTOM TX™ trong định lượng nhanh tổng số tế bào ở sản phẩm probiotic dạng lỏng: So sánh với số đếm CFU bằng phương pháp nuôi cấy và giá trị công bố trên nhãn / <i>Evaluation of the QUANTOM Tx™ microbial cell counter for rapid total cell enumeration in liquid probiotic products: Comparison with culture-based CFU counts and label claims</i>                                                           |
| 24 | <b>Trần Minh Anh</b><br>Phân lập và tuyển chọn chủng vi khuẩn vùng đất trồng sâm có khả năng chuyển hóa ginsenosidase / <i>Isolation and selection of bacterial strains from ginseng soil capable of ginsenosidase conversion</i>                                                                                                                                                                                                                                          |
| 25 | <b>Đinh Hoàng Anh</b><br>Xác định myo-inositol và D-chiro-inositol trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng phương pháp sắc ký trao đổi anion hiệu năng cao kết hợp detector đo dòng xung ampe (HPAEC-PAD) / <i>Determination of myo-inositol and D-chiro-inositol in dietary supplements by High-Performance Anion Exchange Chromatography with Pulsed Amperometric Detection (HPAEC-PAD)</i>                                                                                 |
| 26 | <b>Vũ Quỳnh Hoa</b><br>Xây dựng phương pháp định lượng <i>Helicoverpa armigera</i> nucleopolyhedrovirus trong thuốc bảo vệ thực vật bằng kỹ thuật real-time PCR / <i>Development and validation of a qPCR method for quantification of Helicoverpa armigera nucleopolyhedrovirus in plant protection products</i>                                                                                                                                                          |
| 27 | <b>Nguyễn Đặng Hương Giang</b><br>Bước đầu đánh giá hàm lượng natri và mức độ phù hợp giữa kết quả phân tích với giá trị công bố trên nhãn ở một số thực phẩm bao gói sẵn / <i>A preliminary assessment of sodium levels and agreement between analytical results and label-declared values in selected prepackaged foods</i>                                                                                                                                              |
| 28 | <b>Ngô Phương Linh</b><br>Đánh giá tính kháng kháng sinh và gen độc lực của các chủng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> phân lập từ nước uống đóng chai, đóng bình tại Hà Nội / <i>Assessment of antibiotic resistance and virulence genes in Pseudomonas aeruginosa strains isolated from bottled and large-container drinking water in Hanoi</i>                                                                                                                             |

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29 | <b>Nguyễn Thị Vân Anh</b><br>Xây dựng phương pháp phát hiện và định lượng <i>Plutella xylostella</i> granulovirus trong thuốc bảo vệ thực vật / <i>Development of a real-time PCR method for detection and enumeration of Plutella xylostella granulovirus in plant protection product</i>                                                                                    |
| 30 | <b>Dương Tuấn Phúc</b><br>Xác định đồng thời xylose, trehalose, isomaltulose trong thực phẩm bổ sung bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao với detector chỉ số khúc xạ (HPLC-RID) / <i>Simultaneous determination of xylose, trehalose, and isomaltulose in dietary supplements by High-Performance Liquid Chromatography with Refractive Index Detection (HPLC-RID)</i> |
| 31 | <b>Kitima Sirivibulkovit</b><br>Determination of sibutramine in weight-loss products using a paper-based electrochemical device / <i>Xác định sibutramine trong sản phẩm hỗ trợ giảm cân bằng thiết bị điện hóa trên nền giấy</i>                                                                                                                                             |
| 32 | <b>Trần Thị Thu Hoài</b><br>Bước đầu đánh giá mức phơi nhiễm patulin qua tiêu thụ nước ép trái cây ở nhóm người trẻ tuổi tại một số khu vực ở thành phố Hà Nội / <i>Initial assessment of patulin exposure risk through fruit juice consumption among young people in some areas of Hanoi city</i>                                                                            |
| 33 | <b>Vũ Thị Thanh An</b><br>Xác định đồng thời 06 tropane alkaloids trong ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc cho trẻ dưới 36 tháng tuổi bằng sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS) / <i>Simultaneous determination of six tropane alkaloids in cereals and cereal-based products for children under 36 months of age by LC-MS/MS</i>                                                 |
| 34 | <b>Hoàng Thị Kim Ngân</b><br>Nghiên cứu xác định đồng thời sáu phẩm màu cấm trong thực phẩm bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS) / <i>Simultaneous determination of six illegal dyes in foods by liquid chromatography-tandem mass spectrometry (LC-MS/MS)</i>                                                                                            |
| 35 | <b>Nguyễn Linh Trang</b><br>Nghiên cứu phương pháp xác định dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật nhóm phân cực trong rau củ bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS) / <i>Development of a method for determination of highly polar pesticide residues in vegetables by liquid chromatography tandem mass spectrometry (LC-MS/MS)</i>                            |
| 36 | <b>Lê Thị Kim Anh</b><br>Phát triển phương pháp phân tích 8 hợp chất không bay hơi từ gừng trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe dạng nang cứng bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC) / <i>Development of an HPLC method for the simultaneous determination of eight non-volatile compounds from ginger in dietary supplement capsules</i>                              |
| 37 | <b>Đặng Quang Dương</b><br>Xác định đồng thời một số phẩm màu tổng hợp trong thực phẩm bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao ghép nối detector mảng diode (HPLC-PDA) / <i>Simultaneous determination of selected synthetic food colorants in food matrices by high-performance liquid chromatography coupled with diode array detection (HPLC-PDA)</i>                   |
| 38 | <b>Mạc Quỳnh Chi</b><br>Development of an analytical method for seven human milk oligosaccharides in infant formula using high-performance liquid chromatography with diode array detection / <i>Xây dựng phương pháp định lượng đồng thời bảy oligosaccharide sữa mẹ trong sữa công thức bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao ghép nối detector mảng diode</i>         |
| 39 | <b>Trần Huy Hiếu</b><br>Đánh giá nguy cơ ngộ độc histamine liên quan đến tiêu thụ cá thuộc họ Scombridae theo hình thức chế biến và kênh phân phối tại Nghệ An, Việt Nam / <i>Histamine risk assessment in Scombridae fish across processing forms and distribution channels: A case study from Nghe An Province, Vietnam</i>                                                 |
| 40 | <b>Nguyễn Tuấn Thành</b><br>Từ trang trại đến bàn ăn: Phát triển mô hình FDA-iRISK đánh giá nguy cơ nhiễm <i>Salmonella</i> trong chuỗi cung ứng thịt gà tại Hà Nội / <i>From Farm to Table: Developing an FDA-iRISK model for Salmonella risk assessment in the chicken meat supply chain in Hanoi</i>                                                                       |
| 41 | <b>Dương Huỳnh Trung Kiên</b><br>Nghiên cứu bước đầu về thành phần hóa học của đầu lọc thuốc lá: Các thông số rò rỉ cơ bản và hàm lượng hydrocarbon thơm đa vòng / <i>Preliminary investigations on the chemical composition of cigarette filters: Basic leaching parameters and concentrations of polycyclic aromatic hydrocarbons.</i>                                      |



**BỘ Y TẾ**  
**MINISTRY OF HEALTH**  
**VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA**  
**NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)**

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia (NIFC) là đơn vị kiểm nghiệm thực phẩm tuyến cao nhất của ngành y tế. Các dịch vụ kỹ thuật của Viện cam kết thực hiện phương châm:

*The National Institute for Food Control (NIFC) is the highest-level food testing agency within the health sector. NIFC is committed to delivering technical services based on the guiding principles:*



**Thông tin liên hệ / Contact**

**Trụ sở chính / Headquarters:** 65 Phạm Thanh Duat, Phú Diễn, Hà Nội

**Văn phòng tại Thành phố Hồ Chí Minh / Ho Chi Minh City branch:** Tân Cảng Port - Cát Lái Terminal, Room A102, Gate B, 1295B Nguyễn Thị Dinh Street, Cát Lái, Ho Chi Minh City

**Điện thoại / Phone:** 086 208 2335

**Email:** [baogia@nifc.gov.vn](mailto:baogia@nifc.gov.vn)

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

**Đăng ký kiểm nghiệm**  
**Testing registration**



**Website**



**Facebook**



## DỊCH VỤ CỦA CHÚNG TÔI / *OUR SERVICES:*



## HỆ THỐNG CHẤT LƯỢNG / *QUALITY SYSTEMS:*





(+84) 32 26 2231



Số 65 phố Phạm Thái Duyệt – Phường Phú Diễn – Hà Nội  
No. 65 Pham Than Duat Street – Phu Dien Ward – Hanoi



vfsa@nifc.gov.vn



### Chức năng - Nhiệm vụ / *What we do*

- ☐ Xác định và đánh giá nguy cơ về sức khỏe do các tác nhân hóa học, sinh học và các tác nhân khác gây ra trong thực phẩm / *Identify and assess health risks posed by chemical, biological, and other agents in food and related products.*
- ☐ Cung cấp, hỗ trợ tư vấn về quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ liên quan đến an toàn thực phẩm / *Provide advisory support for risk management and communication regarding food safety.*
- ☐ Tham gia xây dựng các tiêu chuẩn và quy định kỹ thuật / *Participate in the development of standards and technical regulations.*
- ☐ Thiết lập mạng lưới thu thập và tổng hợp thông tin và dữ liệu / *Establish a network for collecting and synthesizing information and data.*
- ☐ Tiến hành đào tạo và thúc đẩy hợp tác trong nước và quốc tế về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật / *Conduct training and foster domestic and international collaboration on food safety risk assessment in accordance with legal provisions.*



### Các hoạt động nổi bật / *Highlight activities*

- ✓ Đánh giá nguy cơ nhiễm *Salmonella* trong thịt gà từ trang trại đến bàn ăn tại Hà Nội, Việt Nam / *Risk assessment of Salmonella in chicken meat from farm to fork in Hanoi, Vietnam*
- ✓ Đánh giá nguy cơ ngộ độc Histamin trong cá họ Scombridae tại Nghệ An, Việt Nam / *Risk assessment of histamine in fish of the Scombridae family in Nghe An province, Vietnam*
- ✓ Đánh giá nguy cơ phơi nhiễm Nhôm trong sữa và các sản phẩm dinh dưỡng cho trẻ nhỏ tại một số tỉnh phía Bắc Việt Nam / *Risk assessment of aluminum exposure from milk and nutritional products in the diet of people in some Northern provinces of Vietnam*
- ✓ Đánh giá nguy cơ của một số chất có hại sinh ra trong quá trình chế biến thực phẩm ở Việt Nam / *Risk assessment of harmful substances generated during food processing in Vietnam*
- ✓ Đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm đối với hàm lượng 3-MCPD tổng số và GE theo dây chuyền sản xuất sản phẩm dinh dưỡng công thức dùng cho trẻ nhỏ từ 0 đến 36 tháng tuổi tại Việt Nam / *Risk assessment of total 3-MCPD and GE levels in the production lines of infant and young child formula (0–36 months) in Vietnam.*

**Đánh giá an toàn, vững vàng phát triển**

**Safety assessment, Steady development**



# Vietnam Journal <sup>OF</sup> Food Control

TẠP CHÍ KIỂM NGHIỆM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM



Tạp chí Kiểm nghiệm và An toàn thực phẩm (VJFC) trực thuộc Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia được thành lập theo giấy phép hoạt động báo in số 644/GP-BTTTT ngày 25/12/2017 do Bộ Thông tin và Truyền thông cấp. Tạp chí có mã số ISSN là P-ISSN 2615-9252 (bản in) và E-ISSN 2734-9152 (bản điện tử).

*The Vietnam Journal of Food Control (VJFC) is an official scientific journal of the National Institute for Food Control (NIFC), Vietnam, which was established under the publication license No. 644/GP-BTTTT dated December 25, 2017. Its ISSN codes are 2615-9252 (print) and 2734-9152 (online).*

Tạp chí VJFC xuất bản 04 số/năm bằng tiếng Anh và tiếng Việt. Tạp chí nằm trong Danh mục **Tạp chí đạt Tiêu chuẩn khoa học Việt Nam** của Bộ Khoa học Công nghệ; Danh mục **Tạp chí được tính điểm của Hội đồng Giáo sư Nhà nước**.

VJFC is published 04 issues per year in English and Vietnamese. VJFC is indexed in the **List of Vietnamese Scientific Journals** by the Ministry of Science and Technology and has been accepted by the **Vietnam State Council for Professorship** to be on the list of indexed journals.



**CALL FOR SUBMISSION**



Website: <http://vjfc.vn/>

Editor-in-chief: Assoc. Prof. Dr. Trần Cao Sơn,

[sontc@nifc.gov.vn](mailto:sontc@nifc.gov.vn)

Secretary: Ms. Vũ Thị Thanh An, [vfjc@nifc.gov.vn](mailto:vfjc@nifc.gov.vn)

☐ Chỉ mục / Index



☐ Thành viên / Member



### Abbott's Work For A Healthier Vietnam

Abbott is a global healthcare leader that has helped people live more fully at all stages of life. Our portfolio of life-changing technologies spans the spectrum of healthcare, with leading businesses and products in nutritionals, medicines, diagnostics, and medical devices. Our 122,000 colleagues serve people in more than 160 countries.

**With over three decades of presence in Vietnam,** Abbott remains deeply committed to improving the health and well being of the Vietnamese people. Our efforts focus on supporting healthcare capacity, helping address priority health challenges, and contributing to building healthier communities.



Abbott works closely with the Ministry of Health, professional medical associations, and strategic partners to support healthcare capacity building and public health priorities including malnutrition, maternal and child health, and non-communicable diseases.

Together with the Abbott Fund, Abbott has provided nearly VND 300 billion in grants and product donations since 2005 to support emergency response efforts and long-term public health priorities in Vietnam.

**The Healthier Vietnam Initiative** is Abbott's long-term commitment to improving quality of care, empowering healthy ageing, and advancing effective management of non-communicable diseases. As part of this commitment, the Care for the Elders program provided free health check-ups and nutrition guidance to 2,000 vulnerable seniors in Hanoi and Ho Chi Minh city in 2026.

Beyond these efforts, Abbott continues to build healthier communities across Vietnam through initiatives such as blood donation drives, the construction of schools and playgrounds, and programs supporting vulnerable populations.

Abbott là công ty chăm sóc sức khỏe toàn cầu với sứ mệnh giúp mọi người sống khỏe mạnh hơn ở mọi giai đoạn của cuộc sống. Danh mục công nghệ đa dạng của Abbott trải rộng trên nhiều lĩnh vực chăm sóc sức khỏe, từ dinh dưỡng, chẩn đoán đến thiết bị y tế và được phẩm. Hơn 122.000 nhân viên Abbott đang phục vụ người dân tại hơn 160 quốc gia trên toàn thế giới.

**Với hơn ba thập kỷ hiện diện tại Việt Nam,** Abbott luôn cam kết nâng cao sức khỏe và chất lượng cuộc sống của người dân. Những nỗ lực của Abbott tập trung vào hỗ trợ nâng cao năng lực chăm sóc sức khỏe, góp phần giải quyết các thách thức sức khỏe ưu tiên và xây dựng cộng đồng khỏe mạnh hơn.

Abbott hợp tác chặt chẽ với Bộ Y tế, các hội chuyên ngành và các đối tác chiến lược nhằm hỗ trợ nâng cao năng lực chăm sóc sức khỏe và giải quyết các ưu tiên y tế công cộng, bao gồm sức khỏe bà mẹ và trẻ em, suy dinh dưỡng và các bệnh không lây nhiễm.

Cùng với Quỹ Abbott, Abbott đã đóng góp gần 300 tỷ đồng thông qua các khoản tài trợ và hỗ trợ sản phẩm từ năm 2005 nhằm hỗ trợ công tác ứng phó khẩn cấp và các ưu tiên sức khỏe cộng đồng dài hạn tại Việt Nam.



**Sáng kiến Vì Một Việt Nam Khỏe Mạnh Hơn** là cam kết dài hạn của Abbott nhằm nâng cao chất lượng chăm sóc sức khỏe, thúc đẩy lão hóa khỏe mạnh, tăng cường hiệu quả quản lý các bệnh không lây nhiễm. Trong khuôn khổ sáng kiến này, chương trình Chăm sóc Người cao tuổi đã mang đến hoạt động khám sức khỏe và tư vấn dinh dưỡng miễn phí cho 2.000 người cao tuổi tại Hà Nội và TP.Hồ Chí Minh trong 2026.

Bên cạnh đó, Abbott tiếp tục góp phần xây dựng các cộng đồng khỏe mạnh hơn trên khắp Việt Nam thông qua nhiều hoạt động như hiến máu tình nguyện, xây dựng trường học và sân chơi dành cho trẻ em, cùng các chương trình hỗ trợ cộng đồng.



**NHÀ MÁY SẢN XUẤT**  
**MANUFACTURING PLANT**

# AMM GERMANY NUTRITION

Sứ mệnh tạo ra những giá trị dinh dưỡng cho gia đình Việt  
The mission of creating nutritional value for Vietnamese families.

## 🎁 GỬI TỚI BẠN MÓN QUÀ SỨC KHỎE A GIFT OF HEALTH FOR YOU

Kể từ ngày gia nhập thị trường sữa những năm 2016, chúng tôi luôn ấp ủ thành lập một nhà máy chuyên sản xuất sản phẩm dinh dưỡng từ sữa, và giúp nhiều tổ chức, cá nhân xây dựng thương hiệu sữa khác nhau.

Since entering the dairy market in 2016, we have long harbored the ambition of establishing a factory dedicated to producing dairy-based nutritional products and helping various organizations and individuals build their own dairy brands.

Hơn 1.000 khách hàng và đại lý đã tin tưởng đồng hành cùng AMM Germany Nutrition. Không ngừng đổi mới và phát triển, nhà máy AMM Germany Nutrition trở thành điểm tựa vững chắc cho hệ sinh thái sản xuất, phân phối các sản phẩm dinh dưỡng "Hàng Việt Nam chất lượng cao".

Over 1,000 customers and distributors have placed their trust in AMM Germany Nutrition. Through continuous innovation and growth, the AMM Germany Nutrition factory has become a solid foundation for an ecosystem dedicated to the production and distribution of "High-Quality Vietnamese" nutritional products.



Khu công nghiệp Đồng Văn 1, Phường Đồng Văn, Tỉnh Ninh Bình, Việt Nam.  
Dong Van 1 Industrial Park, Dong Van Ward, Ninh Binh Province, Vietnam.



1800 888 626



ammnutrition.vn

## DƯỢC PHẨM QUỐC TẾ ABIPHA – TÂM LỚN TRƯỚC SỨC KHỎE CỘNG ĐỒNG

Được thành lập vào ngày 22/11/2011 với kim chỉ nam “Tâm lớn trước sức khỏe cộng đồng”, Dược phẩm Quốc tế Abipha bắt đầu hành trình chăm sóc sức khỏe người Việt bằng sự tận tâm và trách nhiệm của người làm dược.



Với định hướng gìn giữ những giá trị của y học cổ truyền trên nền tảng công nghệ sản xuất hiện đại, Abipha không ngừng nghiên cứu, đổi mới nhằm đáp ứng ngày càng tốt hơn nhu cầu chăm sóc sức khỏe của người dùng. Hiện nay, các sản phẩm của Abipha được sản xuất tại Nhà máy Công nghệ cao Abipha trên dây chuyền đạt chứng nhận GMP-WHO. Bên cạnh đó, Abipha còn chú trọng đầu tư cho hoạt động nghiên cứu và phát triển sản phẩm, đồng thời kiểm soát chất lượng chặt chẽ ở từng công đoạn trước, trong và sau quá trình sản xuất.

Abipha hiểu rằng niềm tin không thể xây dựng từ lời hứa mà cần được bồi đắp từ sự cẩn trọng trong từng công đoạn, sự nghiêm túc với mỗi sản phẩm và trách nhiệm bền bỉ đối với người dùng. Với tinh thần ấy, Abipha mong tiếp tục được đồng hành cùng mỗi gia đình Việt, góp phần chăm sóc và nâng cao sức khỏe cộng đồng bằng những giá trị bền vững được vun đắp qua từng ngày.

## ABIPHA INTERNATIONAL PHARMACEUTICAL JOINT STOCK COMPANY – DEEP COMMITMENT TO COMMUNITY HEALTH

Founded on November 22, 2011, with the guiding principle of "Deep commitment to community health," Abipha International Pharmaceutical JSC embarked on a journey to care for the health of the Vietnamese people, driven by the dedication and responsibility inherent to the pharmaceutical profession.



Guided by a commitment to preserving the values of traditional medicine while embracing modern manufacturing technology, Abipha continually researches and innovates to better meet people's healthcare needs. Currently, Abipha's products are manufactured at the Abipha High Technology Factory on production lines certified to WHO-GMP standards. The company also invests in product research and development and maintains strict quality control at every stage before, during, and after production.

Abipha understands that trust is built through more than promises. It grows from care at every stage, dedication to every product, and an enduring sense of responsibility to the people who use them. With this commitment, Abipha hopes to continue supporting Vietnamese families and contributing to community health through lasting values nurtured day by day.

Công ty Kikkoman Biochemifa là một trong những nhà sản xuất hàng đầu về các giải pháp kiểm tra nhanh và kiểm soát chất lượng trong lĩnh vực vệ sinh thực phẩm và nghiên cứu khoa học sự sống.

Trong hơn 40 năm qua, chúng tôi đã phát triển các công nghệ tiên tiến nhằm hỗ trợ an toàn thực phẩm và sức khỏe cộng đồng trên toàn thế giới. Các sản phẩm của chúng tôi được sử dụng rộng rãi trong ngành sản xuất thực phẩm, dịch vụ ăn uống, các cơ sở y tế, phòng thí nghiệm nghiên cứu và các cơ quan nhà nước.

Một trong những công nghệ cốt lõi của chúng tôi là hệ thống giám sát vệ sinh ATP/A3, cho phép đánh giá nhanh độ sạch của bề mặt chỉ trong vài giây. Thông qua việc trực quan hóa tình trạng vệ sinh, phương pháp kiểm tra ATP/A3 giúp người sử dụng xác nhận hiệu quả làm sạch, cải thiện các biện pháp vệ sinh và nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm.

Kikkoman Biochemifa tích cực hợp tác với các cơ quan chính phủ, tổ chức học thuật và đối tác trong ngành trên toàn thế giới. Tại Việt Nam, chúng tôi đã tham gia các chương trình giám sát vệ sinh nhằm nâng cao hiệu quả quản lý an toàn thực phẩm và tăng cường nhận thức về vệ sinh tại các bếp ăn tập thể và cơ sở dịch vụ ăn uống.

Kikkoman Biochemifa Company is a leading manufacturer of rapid testing and quality control solutions for food hygiene and life science research. For over 40 years, we have developed innovative technologies that support food safety and public health worldwide. Our products are widely used in food production, catering services, healthcare institutions, research laboratories, and government organizations.

One of our core technologies is the ATP/A3 hygiene monitoring system, which enables rapid assessment of surface cleanliness within seconds. By visualizing hygiene conditions, ATP/A3 testing helps users verify cleaning effectiveness, improve sanitation practices, and enhance food safety awareness.

Kikkoman Biochemifa actively collaborates with government agencies, academic institutions, and industry partners worldwide. In Vietnam, we have participated in hygiene monitoring initiatives to improve food safety management and strengthen sanitation awareness in institutional kitchens and food service facilities.



## About Us

# CÔNG TY CỔ PHẦN THIẾT BỊ VÀ HÓA CHẤT THĂNG LONG

## GIỚI THIỆU THĂNG LONG INSTRUMENTS

Công ty Cổ phần Thiết bị và Hóa chất Thăng Long (Thang Long Instruments) là doanh nghiệp hàng đầu trong lĩnh vực phân phối, kinh doanh các **sản phẩm, dịch vụ cho nghiên cứu khoa học, giáo dục và y tế** tại Việt Nam.

Với hơn **20 năm** kinh nghiệm, chúng tôi tự hào là đối tác tin cậy của nhiều hãng công nghệ hàng đầu thế giới, mang đến các giải pháp tiên tiến, chất lượng cao và dịch vụ chuyên nghiệp cho khách hàng.

## INTRODUCTION THANG LONG INSTRUMENTS

Thang Long Instruments Joint Stock Company is a leading enterprise in Vietnam, specializing in the distribution and business of **scientific equipment, chemicals, and related services for research, education, and healthcare.**

With over **20 years** of experience, we are proud to be a trusted partner of world-renowned technology brands, delivering advanced solutions, high-quality products, and professional services to our customers.



**ĐỐI TÁC UY TÍN**  
Trusted Partner



**GIẢI PHÁP TIỀN TIẾN**  
Advanced Solutions



**ĐỘI NGŨ CHUYÊN NGHIỆP**  
Professional Team



**ĐỒNG HÀNH PHÁT TRIỂN**  
Grow Together



## GIẢI PHÁP TOÀN DIỆN CHO PHÒNG THÍ NGHIỆM COMPREHENSIVE LABORATORY SOLUTION

- **Khoa học sự sống/ Life Sciences**
- **Khoa học hình sự/ Forensic Science**
- **Phân tích Lý - Hóa - Sinh/ Physico-chemical & Biological Analysis**
- **Môi trường/ Environment**
- **Thiết bị y tế/ Medical Equipment**
- **Hóa chất & Vật tư tiêu hao/ Chemicals & Consumables**
- **Dịch vụ bảo dưỡng, sửa chữa thiết bị/ Equipment Maintenance & Repair Services**

## CÔNG TY CP THIẾT BỊ VÀ HÓA CHẤT THĂNG LONG



0974 540 000



sales@thanglonginst.com



thanglonginst.com



Hà Nội | TP. Hồ Chí Minh | Đà Nẵng



WEBSITE

*Kết nối công nghệ –  
Kiến tạo giá trị*

CONNECTING TECHNOLOGY  
CREATING VALUE



## About Viet Nguyen Co.,Ltd



## Introduction

**Viet Nguyen Technical Services Trading Co., Ltd (Viet Nguyen Co., Ltd)** was officially established on January 3, 2012, and is a leading provider of Market Development Services and Distributor of Scientific and Technological Equipment and Industrial Devices in various fields in Vietnam.

Not only does **Viet Nguyen Co., Ltd** provide professional after-sales services, but it also ensures the product lifecycle is optimized with the following specialized services:

- Calibration services **vietCALIB®**
- Practical LABs Training **vietEDU®**
- Maintenance – Preventive Maintenance – Repair **vietSER®**
- Spare Parts – Consumables **vietCONS®**

## 03 SALES & AFTER-SALES SERVICE OFFICES

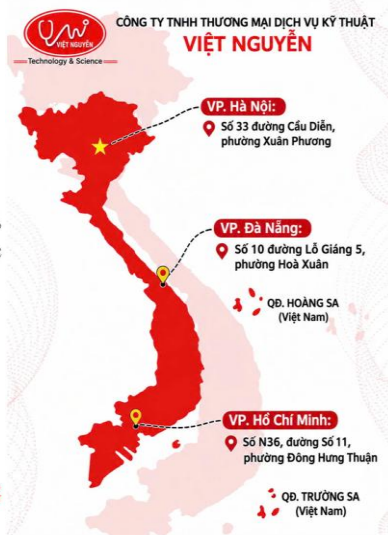
### Giới thiệu

**VIỆT NGUYỄN** được chính thức thành lập từ 03/01/2012 và là Nhà Cung Cấp Dịch Vụ Phát Triển Thị Trường – Nhà Phân Phối Các Thiết bị Khoa Học Công Nghệ - Thiết bị Công Nghiệp hàng đầu tại Việt Nam trong nhiều lĩnh vực.

Không chỉ cung cấp dịch vụ sau bán hàng chuyên nghiệp, **VIỆT NGUYỄN** còn đảm bảo vòng đời sản phẩm được tối ưu nhất với các dịch vụ chuyên nghiệp:

- Hiệu Chuẩn **vietCALIB®**
- Đào Tạo thực chiến **vietEDU®**
- Bảo Trì – Bảo Trì Dự Phòng – Sửa Chữa **vietSER®**
- Phụ Tùng - Vật Tư Tiêu Hao **vietCONS®**

## 03 VĂN PHÒNG CUNG CẤP DỊCH VỤ BÁN HÀNG & SAU BÁN HÀNG



More Than Just A Contract Tel: 1900 066 870 | 0817 663300 Email: [info@vietnguyenco.vn](mailto:info@vietnguyenco.vn)



**indochina**  
laboratory supplies

[www.indochinaco.com.vn](http://www.indochinaco.com.vn)



# CÔNG TY CỔ PHẦN VẬT TƯ KỸ THUẬT ĐÔNG DƯƠNG

## Giới thiệu

Công ty Cổ phần Vật tư Kỹ thuật Đông Dương được thành lập năm 2003, với hơn 20 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực cung cấp hóa chất, chất chuẩn, vật tư tiêu hao và thiết bị khoa học kỹ thuật từ các hãng uy tín.

Chúng tôi tập trung vào các giải pháp phân tích – kiểm nghiệm – quan trắc môi trường, đặc biệt là hệ thống quan trắc môi trường tự động, liên tục (online) cho nước thải và môi trường không khí. Bên cạnh đó, Đông Dương cung cấp thiết bị phòng thí nghiệm, thiết bị đo lường và các giải pháp kỹ thuật, cùng dịch vụ lắp đặt, bảo trì và hỗ trợ kỹ thuật.

## Introduction

Indochina Technical Materials Joint Stock Company was established in 2003, with more than 20 years of experience in supplying chemicals, reference standards, consumables, and scientific and technical equipment from reputable manufacturers.

The company focuses on analytical, testing, and environmental monitoring solutions, particularly automatic and continuous online environmental monitoring systems for wastewater and ambient air. In addition, Indochina supplies laboratory equipment, measuring instruments, and technical solutions, together with installation, maintenance, and technical support services.



024.35657697



[sales@indochinaco.com.vn](mailto:sales@indochinaco.com.vn)



P408-409 TN Thanh Hà CC2A Bắc  
Linh Đàm, Đại Kim, Hoàng Mai, Hà Nội



At International Flavors & Fragrances Inc. (IFF), we make joy through science, creativity, and heart. As the global leader in taste, scent, food ingredients, health and biosciences, we're innovating for the future. Every day, we deliver groundbreaking, sustainable solutions that elevate products people love - advancing wellness, delighting the senses, and enhancing the human experience.

*Tại Tập đoàn International Flavors & Fragrances Inc. (IFF), chúng tôi kiến tạo niềm vui cho cuộc sống thông qua khoa học, sự sáng tạo và tinh thần tận tâm. Là doanh nghiệp hàng đầu thế giới trong các lĩnh vực hương vị, hương liệu, nguyên liệu thực phẩm, sức khỏe và khoa học sinh học, chúng tôi không ngừng đổi mới để mang đến những giải pháp bền vững, nâng cao trải nghiệm con người và chất lượng cuộc sống trên toàn cầu.*



## Our Categories

Discover how we pioneer the next generation of food & beverages.

### Beverage



### Culinary



### Dairy



### Bars & Confectionery



### Bakery



### Snacks



# Hanoi Local Guide



## *What to eat*

- Pho
- Bun rieu
- Bun cha
- Bun dau mam tom
- Bun moc doc mung
- Bun ngan
- Pho cuon
- Banh mi
- Ngan chay toi
- Banh tom Ho Tay
- Com lang Vong
- Che Bat Dan
- Cha ca La Vong
- O mai Ha Noi
- Kem Trang Tien
- Cafe trung



## *Place to go*

- Ho Chi Minh Mausoleum
- Temple of Literature
- Imperial Citadel of Thang Long
- Hoa Lo Prison Relic
- Tran Quoc Pagoda
- St. Joseph's Cathedral
- Hoan Kiem Lake
- Hanoi Old Quarter
- Vietnam Museum of Ethnology
- Vietnam National Museum of Fine Arts
- Thang Long Water Puppet Theatre

## *Shopping centers*

- Hanoi Old Quarter
- Hang Da Market
- Hang Gai Street
- Dong Xuan Market
- Van Phuc Silk Village
- Bat Trang Ceramic
- Vincom Mega Mall
- Aeon Mall
- Lotte Mall
- TESCO Mall
- MM Mega Market
- Winmart







# HỘI NGHỊ KHOA HỌC QUỐC TẾ KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM 2026 INTERNATIONAL FOOD CONTROL CONFERENCE 2026



## NHÀ TÀI TRỢ / *SPONSORS*

# ABBOTT



*“Hội tụ tri thức - Nâng tầm kiểm nghiệm - Kiến tạo tương lai”*  
*Connecting Knowledge – Advancing Food Control – Shaping the Future*