



Precisely Right.



CONTACT:

TÜV Rheinland Cambodia
SSN Center, 4th Floor
66 Nordom Blvd
T: +855 23 212 209
F: +855 23 212 210
www.tuv.com/kh
info@kh.tuv.com
manith.so@kh.tuv.com



TÜV Rheinland is a global leader in independent inspection services, founded more than 140 years ago. The Group maintains a presence at around 500 locations in 65 countries with 17,000 employees. Annual turnover is EUR 1.5 billion. The independent experts stand for quality and safety for people, the environment, and technology in nearly all aspects of life. TÜV Rheinland inspects technical equipment, products and services, oversees projects and helps to shape processes for companies. Its experts train people in a wide range of careers and industries. To this end, TÜV Rheinland employs a global network of approved labs, testing and education centres. Since 2006, TÜV Rheinland has been a member of the United Nations Global Compact to promote sustainability and combat corruption. Website: www.tuv.com/kh



HYGIENE INSPECTION & QUALITY CONTROL SERVICES

- Gap Assessment
- Hygiene Inspection based on HACCP and ISO 22 000
- Hygiene / Surface Swab
- Hand Swab
- Food Testing Sample
- Report and Recommendation
- ...

CERTIFICATION OF MANAGEMENT SYSTEMS

- HACCP Hazard Analysis Critical Control Point
- ISO 22 000 Food Safety Management System
- FSSC 22 000
- ISO 9001 Quality Management System
- ISO 14 000 Environmental Management System
- OHSAS 18 001 Occupational Health and Safety Management System
- ...

FOOD AND CHEMICAL LABORATORY ANALYSIS (ACCREDITED LAB ISO 17 025)

Food Testing

- General analysis (Nutrition composition, Moisture, ...)
- Vitamin
- Minerals
- Heavy Metals
- ...

Chemical Testing

- Microbiological / Micro organism
- Toxins
- Residue Pesticides
- Residue Chemicals
- ...

TRAINING AND CONSULTING

- Training and management consulting for improved safety, productivity and quality
- HACCP Training
- GMP Training
- ISO 22 000
- ...



អធិការកិច្ចអនាម័យ និងសេវាកម្មត្រួតពិនិត្យ គុណភាព

- ការវាយតម្លៃគម្លាត
- អធិការកិច្ចអនាម័យដែលមានមូលដ្ឋានលើ HACCP និង ISO 22 000
- ការប្រើសំឡីជូតលើផ្ទៃនៃវត្ថុអ្វីមួយ ដើម្បីពិនិត្យអនាម័យ
- ការប្រើសំឡីជូតលើដៃ ដើម្បីពិនិត្យអនាម័យ
- ការធ្វើតេស្តសំណាកចំណីអាហារ
- របាយការណ៍ និងអនុសាសន៍
- ...

វិញ្ញាបនកម្មនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រង

- កន្លែងត្រួតពិនិត្យលម្អិតនៃការវិភាគសារធាតុគ្រោះថ្នាក់ HACCP
- ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ISO 22 000
- FSSC 22 000
- ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព ISO 9001
- ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងបរិស្ថាន ISO 14 000
- ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុខភាព និងសុវត្ថិភាពការងារ OHSAS 18 001
- ...

មន្ទីរពិសោធន៍ នៃការវិភាគ ចំណីអាហារ និងសារធាតុគីមី (មន្ទីរពិសោធន៍មានការទទួលស្គាល់ដោយ ISO 17 025)

ការធ្វើតេស្តចំណីអាហារ

- ការវិភាគទូទៅ (សមាសធាតុអាហាររូបត្ថម្ភសំណើម ...)
- វីតាមីន
- ជាតិអ៊ីរ៉ុង
- លោហៈធ្ងន់
- ...

ការធ្វើតេស្តជាតិគីមី

- មីក្រូជីវសាស្ត្រ / មីក្រូសរីរាង្គ
- ជាតិពុល
- សំណល់ថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត
- សំណល់ជាតិគីមី
- ...

ការបណ្តុះបណ្តាល និងការពិគ្រោះយោបល់

- ការបណ្តុះបណ្តាល និងការពិគ្រោះយោបល់អំពីការគ្រប់គ្រង ដើម្បីកែលម្អ អោយមានសុវត្ថិភាពផលិតភាព និងគុណភាព
- ការបណ្តុះបណ្តាលអំពី HACCP
- ការបណ្តុះបណ្តាលអំពី GMP
- ISO 22 000
- ...