

TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG VÙNG 5

National Authority for Agro - Forestry - Fishery Quality, Processing and Market Development - Center 5



VICAS 033 - FSMS



CXC 1-1969, Rev.2022
21 CFR part 123

**GIẤY CHỨNG NHẬN
CERTIFICATE**

Số/No.: **NAFI5 155-HACCP/26**

Chứng nhận hệ thống HACCP của/
Certify that the HACCP System of:

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH NGUYỄN SÊN

Branch of Nguyen Sen Company Limited (Branch of Nguyen Sen Co.,Ltd)

Địa chỉ/Address: **ấp Rạch Lùm A, xã Khánh Hưng, tỉnh Cà Mau, Việt Nam / Rach Lum A hamlet, Khanh Hung commune, Ca Mau province, Vietnam**

Địa điểm sản xuất/Location of production: **ấp Rạch Lùm A, xã Khánh Hưng, tỉnh Cà Mau, Việt Nam / Rach Lum A hamlet, Khanh Hung commune, Ca Mau province, Vietnam**

Cho lĩnh vực hoạt động/*For the following activities:*

**Chế biến sản phẩm thủy sản khô, ướp muối, ướp lạnh
(Danh sách kèm theo)**

Processing dried, salted, and chilled seafood products (See attached list)

Đã được đánh giá và phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn/

Has been assessed and found to conform with the requirements of the following standard:

CXC 1-1969, Rev. 2022

U.S. FDA rules in 21 CFR part 123

Giấy chứng nhận có giá trị từ ngày/ *This certificate is valid from:*

26/02/2026 đến/to: 25/02/2029

GIÁM ĐỐC

DIRECTOR OF NAFIQPM 5



Ngô Văn Đàm

Ngày cấp/Date issued: 27/02/2026 (Quyết định số/Decision No: 33/QĐ-CCPT5)

TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG VÙNG 5

Địa chỉ: 57 Phan Ngọc Hiền, phường Tân Thành, tỉnh Cà Mau, Việt Nam

Điện thoại: 0290.3837804, Email: nafiqpm5@mae.gov.vn, Web: nafiqad5.gov.vn

TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG VÙNG 5

National Authority for Agro - Forestry - Fishery Quality, Processing and Market Development - Center 5



VICAS 033 - FSMS



CXC 1-1969, Rev.2022
21 CFR part 123

PHỤ LỤC / ANNEX

(kèm theo giấy chứng nhận số NAFI5 155-HACCP/26)

(Attached to Certificate No. NAFI5 155-HACCP/26)

STT	Nhóm sản phẩm/ <i>Product Group</i>
1.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) không ăn liền: khô cá biển sinh histamine / <i>Processing of dried histamine-forming fish</i>
2.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) không ăn liền: cá, tôm biển, ruốc, mực khô / <i>Processing of dried fish, sea shrimp, krill, and squid</i>
3.	Khô thủy sản nuôi không ăn liền: tôm nuôi luộc sấy khô / <i>Processing of dried cooked cultured shrimp.</i>
4.	Sản phẩm thủy sản lên men, ướp muối khác: tôm biển, cá biển, ruốc muối, ba khía muối bảo quản lạnh / <i>Processing of chilled salted sea shrimp, sea fish, krill, and mangrove crab</i>
5.	Thủy sản nuôi (tôm, cá, cua, lươn, ốc, sò,...) tươi ướp lạnh / <i>Processing of chilled cultured aquatic products (shrimp, fish, crab, eel, snail, and bivalve molluscs,...)</i>
6.	Thủy sản khai thác tự nhiên (tôm, cá, ghẹ, ba khía, rẹm, mực, bạch tuộc,...) tươi ướp lạnh / <i>Processing of chilled wild-caught aquatic products (shrimp, fish, flower crab, mangrove crab, swimming crab, squid, and octopus,...)</i>