

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 154-HACCP/26**

Chứng nhận hệ thống HACCP của/

Certify that the HACCP System of:

**CÔNG TY TNHH CHẾ BIẾN THỦY SẢN XUẤT NHẬP KHẨU
MINH CHAU**

**MINH CHAU IMPORT-EXPORT SEAFOOD PROCESSING COMPANY LIMITED
(Minh Chau Co., Ltd.)**

Địa chỉ/Address: **ấp Hòa Trung, xã Lương Thế Trân, tỉnh Cà Mau, Việt Nam / Hoa Trung hamlet, Luong The Tran commune, Ca Mau province, Vietnam**

Địa điểm sản xuất/Location of production: **ấp Hòa Trung, xã Lương Thế Trân, tỉnh Cà Mau, Việt Nam / Hoa Trung hamlet, Luong The Tran commune, Ca Mau province, Vietnam**

Cho lĩnh vực hoạt động/For the following activities:

Chế biến sản phẩm thủy sản đông lạnh (Danh sách kèm theo)

Processing of frozen aquatic 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:

03/02/2026 đến/to: 02/02/2029

GIÁM ĐỐC

DIRECTOR OF NAFIQPM 5



Ngô Văn Đám

Ngày cấp/Date issued: **03/02/2026 (Quyết định số/Decision No: 27/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

(kèm theo giấy chứng nhận số NAF15 154-HACCP/26)

STT	Nhóm sản phẩm
1.	Chế biến tôm Sushi tươi đông lạnh / <i>Processing of frozen raw Sushi shrimp</i>
2.	Chế biến tôm hấp đông lạnh / <i>Processing of cooked frozen shrimp</i>
3.	Chế biến tôm nhúng (chần) đông lạnh / <i>Processing of blanched frozen shrimp</i>
4.	Chế biến tôm, cá, cua, lươn, ốc, sò... tươi sống, ướp lạnh, đông lạnh / <i>Processing of live, chilled, and frozen shrimp, fish, crab, eel, snail, and bivalve molluscs,...</i>
5.	Chế biến mực, bạch tuộc hấp đông lạnh / <i>Processing of cooked frozen squid and octopus</i>
6.	Chế biến mực, bạch tuộc nhúng (chần) đông lạnh / <i>Processing of blanched frozen squid and octopus</i>
7.	Chế biến tôm, cá, cua, ghẹ, ba khía, rẹm, mực, bạch tuộc,... tươi ướp lạnh, đông lạnh / <i>Processing of chilled and frozen shrimp, fish, crab, flower crab, mangrove crab (ba khía), swimming crab (rem), squid, and octopus,...</i>