

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 140-HACCP/25**

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

**Công ty CPCB & DVTS Cà Mau- Chi nhánh
Kiên Giang**

**CA MAU SEAFOOD PROCESSING & SERVICE JOINT STOCK CORPORATION (CASES) -
KIEN GIANG BRANCH**

Địa chỉ/Address: Khu Công Nghiệp Tắc Cậu, Ấp Minh Phong, Xã Bình An, Tỉnh An Giang,
Việt Nam / Tac Cau Industrial Park, Minh Phong hamlet, Binh An commune, An Giang
province, Vietnam

Địa điểm sản xuất/Location of production: Khu Công Nghiệp Tắc Cậu, Ấp Minh Phong, Xã
Bình An, Tỉnh An Giang, Việt Nam / Tac Cau Industrial Park, Minh Phong hamlet, Binh
An commune, An Giang province, Vietnam

Cho lĩnh vực hoạt động/For the following activities:

Chế biến thủy sản đông lạnh
Processing of frozen aquatic products

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:

16/7/2025 đến/to: 15/7/2028

GIÁM ĐỐC

DIRECTOR OF NAFIQPM 5



Ngô Văn Đám

Ngày cấp/Date issued: 16/7/2025 (Quyết định số/Decision No: 194/QĐ-CCPT5)

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

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

Điện thoại: 0290.3837804, Email: branch5.nafi@mard.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



VIGAS 033 - FSMS

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

PHỤ LỤC

(kèm theo giấy chứng nhận số NAFIS 140-HACCP/25)

- Chế biến thủy sản nuôi đông lạnh: Tôm nuôi tươi, hấp đông lạnh

Processing of farmed fresh, steamed frozen shrimp

- Chế biến thủy sản khai thác tự nhiên: Cá biển sinh histamin và không sinh histamin đông lạnh; mực, bạch tuộc tươi đông lạnh; tôm tự nhiên tươi, hấp đông lạnh; chả cá surimi đông lạnh

Processing of histamine-forming and non-histamine-forming frozen marine fish; Processing of fresh frozen squid and octopus; Processing of fresh, steamed frozen wild-caught shrimp; Processing of frozen surimi

- Chế biến nhuyễn thể hai mảnh vỏ (sò điệp, sò lông,...) đông lạnh

Processing of frozen bivalve mollusks (e.g., scallops, ark shells)