



VICAS 033 - FSMS

ISO 22000:2018

## GIẤY CHỨNG NHẬN CERTIFICATE

Số/No.: NAFI5 157-FSMS/26

Chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của/  
*This is to certify that the Food Safety Management Systems of:*

**CÔNG TY TNHH THỦY SẢN THÁI MINH LONG-  
PHÂN XƯỞNG II (DL 1006)**

**THAI MINH LONG SEAFOOD COMPANY LIMITED (FACTORY II)-  
TML SEAFOOD (FACTORY II)**

Địa chỉ/Address: Khóm 5A, Phường Giá Rai, Tỉnh Cà Mau, Việt Nam /  
Hamlet 5A, Gia Rai Ward, Ca Mau Province, Vietnam

Địa điểm sản xuất/Location of production: Khóm 5A, Phường Giá Rai, Tỉnh  
Cà Mau, Việt Nam / Hamlet 5A, Gia Rai Ward, Ca Mau Province, Vietnam

Cho lĩnh vực hoạt động/For the following activities:

**CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH (danh sách kèm theo)**

*Processing of frozen aquatic products (List attached)*

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

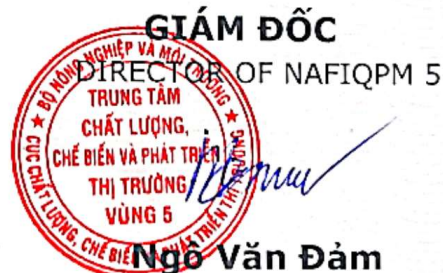
*Has been assessed and found to conform with the requirements of the following standard:*

**TCVN ISO 22000:2018**

**ISO 22000:2018**

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

**24/3/2026 đến/to: 23/3/2029**



**Ngô Văn Đàm**

Ngày cấp/Date issued: 24/3/2026 (Quyết định số/Decision No: 58/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: nafiqpm5@mae.gov.vn, Web: nafiqad5.gov.vn



VICAS 033 - FSMS



ISO 22000:2018

## **PHỤ LỤC / ANNEX**

**(kèm theo giấy chứng nhận số NAFIS 157-FSMS/26)**

(Attached to Certificate No. NAFIS 157-FSMS/26)

<b>STT</b>	<b>Nhóm sản phẩm/ Product Group</b>
1.	<b>Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền: Tôm nuôi hấp, sushi hấp đông lạnh /</b> <i>Frozen cooked cultured shrimp and cooked sushi shrimp</i>
2.	<b>Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền: Tôm nuôi tươi, tẩm bột, tẩm gia vị đông lạnh, cá nuôi tươi đông lạnh /</b> <i>Frozen raw, breaded, seasoned cultured shrimp and frozen raw cultured fish</i>
3.	<b>Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền: Tôm nuôi trần, trứng đông lạnh /</b> <i>Frozen blanched cultured shrimp</i>
4.	<b>Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền: Tôm nuôi sushi tươi đông lạnh /</b> <i>Frozen raw sushi cultured shrimp</i>
5.	<b>Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền: Tôm tự nhiên hấp, sushi hấp đông lạnh /</b> <i>Frozen cooked wild-caught shrimp and cooked sushi shrimp</i>
6.	<b>Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền: Tôm tự nhiên tươi, tẩm bột đông lạnh /</b> <i>Frozen raw and breaded wild-caught shrimp</i>
7.	<b>Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền: Tôm tự nhiên trần, trứng đông lạnh /</b> <i>Frozen blanched wild-caught shrimp</i>
8.	<b>Thủy sản phối chế cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền: Tôm (nuôi, tự nhiên) tẩm bột (có thành phần bột trứng) đông lạnh /</b> <i>Frozen breaded shrimp (cultured and wild-caught) containing egg powder</i>