

CÔNG TY  
TNHH KIM THIÊN THỦY  
Đ/c: Phòng số 32 – tầng 9, 180  
Nguyễn Công Trứ, P. Nguyễn Thái  
Bình, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh.  
Số 14/KTT/2023

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Nha trang, ngày 24...tháng 08, năm 2023

## THÔNG BÁO

V/v bổ sung định lượng thể tích sản phẩm

Kính gửi: Sở Công Thương tỉnh Khánh Hòa

Nhằm tuân thủ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ban hành ngày 02/02/2018 của chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều luật của Luật An toàn thực phẩm, Công ty TNHH Kim Thiên Thủy đã thực hiện thủ tục Tự công bố tại Sở Công Thương sản phẩm sau:

### Tổ yến chưng đường phèn Thiên Long.

Số tự công bố: 021/KTT/2019, ngày tự công bố: 12 tháng 12 năm 2019.

Trong quá trình sản xuất kinh doanh, Công ty có nhu cầu bổ sung thêm định lượng sản phẩm. Do đó, Căn cứ Khoản 4, Điều 5 Nghị định 15/2018/NĐ-CP ban hành ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều luật của Luật An toàn thực phẩm, Công ty kính thông báo đến Sở công thương Bổ sung nội dung như sau:

Nội dung bổ sung: Thể tích thực: 42 ml/ lọ, 150 ml/ lọ, 1 lọ/ hộp, 2 lọ/ hộp, 6 lọ/ hộp hoặc định lượng khác theo yêu cầu của của khách hàng và được thể hiện rõ trên nhãn sản phẩm.

Các nội dung khác không thay đổi so với nội dung đã công bố.

Kính mong Sở công thương chấp thuận và tạo điều kiện thuận lợi cho Công ty sản xuất kinh doanh.

Xin chân thành cảm ơn!

Giám đốc

(kí tên, đóng dấu)



Trần Phan Hoàng Sinh

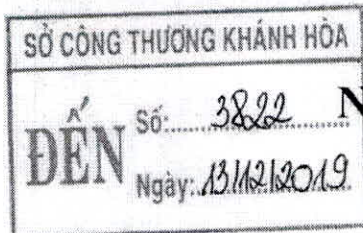


CÔNG TY  
TNHH KIM THIÊN THỦY

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Nha Trang, ngày 12 tháng 12 năm 2019



## GIẤY ĐĂNG KÝ

### NỘP BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Kính gửi: Sở Công thương tỉnh Khánh Hòa

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành 1 số điều của Luật An toàn Thực phẩm trong đó có hướng dẫn về thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm và Nghị định 115/2018/NĐ-CP ngày 4/9/2018 về quy định xử phạt hành chính về ATTP;

Nay Công ty TNHH Kim Thiên Thủy kính đề nghị được nộp về Sở Công thương Khánh Hòa bản Tự công bố đối với sản phẩm: Tổ yến chưng đường phèn Thiên Long.  
Hồ sơ gồm có:

1. Bản tự công bố sản phẩm
2. Phiếu kết quả kiểm nghiệm
3. Nội dung dự thảo ghi nhãn sản phẩm
4. Giấy chứng nhận Hệ thống quản lý An toàn thực phẩm phù hợp ISO 22000:2005

Công ty cam kết chịu hoàn toàn trách nhiệm đối với tính pháp lý, an toàn chất lượng đối với sản phẩm công bố.

Rất mong nhận được sự hỗ trợ!

Xin chân thành cảm ơn

**Giám đốc**

(Ký tên, đóng dấu)



*Trần Thuận Hoàng Sinh*



CÔNG TY TNHH NHÀ YẾN NHA TRANG

Mã hiệu: BM-QT11-02

**BẢNG TỔNG KẾT ĐÁNH GIÁ  
NHÂN VIÊN**

Lần ban hành/sửa đổi: 01/00

Ngày ban hành: 01/12/2020

Trang/tổng số trang: 1 | 2

STT	Họ và tên nhân viên	Mã số	Kết quả đánh giá (điểm)			Ghi chú
			Tự đánh giá	Đánh giá	Xếp hạng	
(1)	(2)	(3)	(4.1)	(4.2)	(4.3)	(5)
1.	Nguyễn Anh Vũ		100	100	Xuất sắc	
2.	Nguyễn Thị Ngọc Hòa		100	100	Xuất sắc	
3.	Đỗ Thị Phương Thanh		100	100	Xuất sắc	
4.	Trần Anh Duy		100	100	Xuất sắc	
5.	Đặng Thị Xuân		100	100	Xuất sắc	
6.	Nguyễn Thị Thùy Giang			95	A	
7.	Tạ Thị Phương Nhật			95	A	
8.	Trần Thị Thanh Thảo			86	B	
9.	Dương Thị Ba (Quý)			93	A	
10.	Nguyễn Thị Phương Trâm			83	B	
11.	Hoàng Thị Mỹ Hạnh			91	A	
12.	Võ Thị Kim Trâm			88	B	
13.	Nguyễn Thị Thanh Lý			90	A	
14.	Dương Thị Ánh Hồng			91	A	
15.	Phạm Thị Tuyết Sương			88	B	
16.	Thái Thị Kim Oanh			88	B	
17.	Lê Thị Lệ Thúy			95	A	
18.	Nguyễn Thị Bích Vân			87	B	
19.	Ngô Thị Nhung			92	A	
20.	Nguyễn Thị Nhã Uyên			83	B	
21.	Trần Thị Thơm			92	A	
22.	Nguyễn Thị Xuân Thủy			88	B	
23.	Nguyễn Thị Ngọc Dung			89	B	
24.	Đỗ thị Tuyết Tâm			89	B	
25.	Nguyễn Thị Tố Như			80	B	
26.	Nguyễn Thị Thanh Tâm			81	B	
27.						

Hội đồng đánh giá công ty (đánh giá 2):

Ngày đánh giá: 28 / 12 /2022

Stt	Họ và tên	Chức danh	Ký tên
1.	Phan Thị Tuyết Mai	GD	
2.	Nguyễn Anh Vũ	TB.ATTP	
3.	Nguyễn Thị Ngọc Hòa	TP.HCNS	
4.	Đỗ Thị Phương Thanh	TP.KD	
5.	Trần Anh Duy	TP. KT	

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

-----  
**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 021/KTT/2019

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm**

Tên tổ chức, cá nhân: **CÔNG TY TNHH KIM THIÊN THỦY**

Địa chỉ trụ sở: Phòng số 32 – Tầng 9, 180 Nguyễn Công Trứ, P. Nguyễn Thái Bình, Quận 1,  
TP. Hồ Chí Minh.

Điện thoại: 028 62879133

Mã số doanh nghiệp: 0312886305

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 000149/2017/ATTP-CNDK. Ngày  
Cấp/Nơi cấp: 14/02/2017, Nơi cấp: Cục An Toàn Thực Phẩm – Bộ Y Tế (đối với cơ sở  
thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo  
quy định).



**II. Thông tin về sản phẩm**

1. **Tên sản phẩm:** Tổ yến chưng đường phèn Thiên Long

2. **Thành phần:** Trong 1 lọ 70 ml gồm có:

Yến sào 50%, đường phèn 35%, nước tinh khiết, nước cốt hạt sen tươi.

**Hướng dẫn sử dụng:** Sản phẩm dùng trực tiếp, lắc nhẹ trước khi dùng, ngon hơn khi uống  
lạnh.

**Hướng dẫn bảo quản:** Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng chiếu trực tiếp.

3. **Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Ngày sản xuất và hạn sử dụng  
được ghi rõ trên bao bì.

4. **Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:**

**Chất liệu bao bì:** Sản phẩm đựng trong lọ thủy tinh bên ngoài là hộp giấy. Cam kết bao bì  
đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y Tế.

**Thể tích thực:** 70 ml/ lọ, 2 lọ/ hộp hoặc thể tích thực khác theo yêu cầu của khách hàng được  
thể hiện rõ ràng trên nhãn sản phẩm.

5. **Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):**

Sản xuất tại: **NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM KIM THIÊN THỦY – CHI NHÁNH  
CÔNG TY TNHH KIM THIÊN THỦY**

Địa chỉ sản xuất: Lô B3 Cụm Công nghiệp vừa và nhỏ - xã Diên Phú - huyện Diên Khánh –  
tỉnh Khánh Hòa.



CÔNG TY TNHH NHÀ YÊN NHA TRANG

Mã hiệu: QT 11

**THỦ TỤC ĐÁNH GIÁ NHÂN VIÊN**

Lần ban hành/sửa đổi: 01/00

Ngày ban hành: 01/12/2020

Trang/tổng số trang: 4 | 4

- Trường hợp đánh giá đột suất do BLĐ yêu cầu nhằm mục đích kết thúc công việc/ khen thưởng hoặc lý do nào khác thì cũng bắt đầu thực hiện từ đầu.

Hành động sau đánh giá:

- Dựa vào các kết đánh giá BLĐ sẽ đưa ra các quyết định
  - ✓ Khen thưởng.
  - ✓ Nâng lương/ nâng cấp bậc
  - ✓ Luân chuyển công tác/ bổ nhiệm mới.
  - ✓ Chấm dứt hợp đồng.

**V. Các biểu mẫu và hồ sơ liên quan:**

TT	Biểu mẫu/hồ sơ	Mã số	Nơi lưu trữ	Thời gian lưu
1.	Bảng đánh giá nhân viên	BM-QT-11-01	P.HC-NS	3 năm
2.	Bảng tổng kết đánh giá nhân viên	BM-QT-11-02	P.HC-NS	3 năm
3.	Tiêu chuẩn đánh giá nhân viên	BM-QT-11-03	P.HC-NS	3 năm

CB-DL

B

Xuất xứ: Việt Nam

**III. Mẫu nhãn sản phẩm** (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:  
- QCVN 6-2:2010/BYT về các sản phẩm đồ uống không cồn do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Nha Trang, ngày 12 tháng 12 năm 2019

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



*Trần Phan Hoàng Bình*



CÔNG TY TNHH NHÀ YÊN NHA TRANG

Mã hiệu: QT 11

**THỦ TỤC ĐÁNH GIÁ NHÂN VIÊN**

Lần ban hành/sửa đổi: 01/00

Ngày ban hành: 01/12/2020

Trang/tổng số trang: 3 | 4

**I. Mục đích và phạm vi áp dụng:**

- Đánh giá đúng năng lực của từng nhân viên để: đào tạo – đề bạt – sắp xếp – xa thải- tuyển dụng hợp lý, đúng với nhu cầu sản xuất, kinh doanh của Công ty.
- Là cơ sở cho việc bình bầu, thưởng phạt công bằng.
- Áp dụng cho mọi CB-NV công ty.

**II. Tài liệu tham khảo:** Không**III. Định nghĩa:**

- GD: Giám đốc
- PKD: Phòng kinh doanh
- ĐDLĐ: Đại diện lãnh đạo
- PCCC: Phòng cháy, chữa cháy
- PTCHC: Phòng tổ chức hành chính

**IV. Nội dung:**

- Phân công công việc: Theo bảng mô tả công việc từng chức danh

Cấp độ phân công công việc:

STT		Trưởng các đơn vị	Ban Giám đốc
1	Công nhân viên	X	
2	Trưởng các đơn vị	X	X

- Phân cấp đánh giá:

ST	Đối tượng được đánh giá	Cấp độ đánh giá		
		Tự đánh giá	Đánh giá cấp độ 1	Đánh giá cấp độ 2
1	Công nhân, nhân viên văn phòng		X	
2	Trưởng các bộ phận	X	X	X
3	Ban giám đốc	X	X	X

**Thực hiện đánh giá:**

- Hàng năm hoặc đột xuất khi có yêu cầu từ BGD các nhân viên tiến hành đánh giá.
  - ✓ Lập hội đồng đánh giá.
  - ✓ Sắp xếp thời gian đánh giá.
- Tiến hành đánh giá:
  - ✓ Công nhân viên (công nhân, nhân viên văn phòng) được trưởng bộ phận đánh giá kết quả thực hiện trong suốt một quá trình theo mẫu BM-QT 11-01 dựa vào tiêu chuẩn đánh giá nhân viên BM-QT-11-03 B
  - ✓ Trưởng các bộ phận, BGD thực hiện tự đánh giá vào cột 01 trong bảng đánh giá theo mẫu BM-QT-11-01 dựa vào tiêu chuẩn đánh giá nhân viên BM-QT-11-03 A
  - ✓ Phiếu đánh giá của trưởng các bộ phận và BGD được thực hiện đánh giá tiếp theo bởi hội đồng đánh giá, kết quả ghi vào cột 02 của phiếu đánh giá.
- Nhân viên phòng nhân sự tiến hành tổng hợp các phiếu đánh giá và lập bảng báo cáo đánh giá theo mẫu BM-QT-11-02.



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2019-00095495  
 Mã số kết quả: AR-19-VD-102043-01 / EUVNHC-00085436



### Công Ty TNHH Kim Thiên Thủy

Phòng số 32 - tầng 9, 180 Nguyễn Công Trứ  
 Phường Nguyễn Thái Bình, Quận 1  
 TP. Hồ Chí Minh  
 Việt Nam

Tên mẫu: Tổ yến chưng đường phèn Thiên Long  
 Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong hũ thủy tinh  
 Ngày nhận mẫu: 13/11/2019  
 Thời gian thử nghiệm: 14/11/2019 - 20/11/2019  
 Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 20/11/2019  
 Mã số PO của khách hàng: Y2BA191113184

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD333 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ml	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=1)
2	VD338 VD (a) <i>Coliforms</i>	MPN/ml	TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)	Không phát hiện (LOD=0.3)
3	VD374 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/ml	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=1)
4	VD385 VD (a) <i>Tổng số nấm men, nấm mốc</i>	cfu/ml	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	Không phát hiện (LOD=1)
5	VD0GA VD <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	cfu/ml	Ref EN ISO 16266:2006	Không phát hiện (LOD=1)
6	VD0G4 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/ml	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	Không phát hiện (LOD=1)
7	VD0G8 VD <i>Faecal Streptococci (enterococci)</i>	cfu/ml	Ref TCVN 6189-2: 2009 (ISO 7899-2:2000)	Không phát hiện (LOD=1)
8	VD0G7 VD (a)(d) <i>Escherichia coli</i>	cfu/ml	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	Không phát hiện (LOD=1)
9	VD129 VD Carbohydrates	g/100 ml	AOAC 986.25 mod.	11.1
10	VD165 VD (a)(f) Béo	g/100 ml	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	Không phát hiện (LOD=0.1)
11	VD263 VD (a)(f) Protein	g/100 ml	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.13
12	VD304 VD (a)(f) Đường tổng	g/100 ml	Ref. AOAC 977.20	10.9
13	VD543 VD Năng lượng	kcal/100 ml	FAO 2013 77	45

### PHIẾU XÁC NHẬN NHẬN HÀNG

Ngày 22 tháng 03 năm 2023

NGÀY	MẬT HẠNG	DVT	SỐ LƯỢNG	QUY CÁCH	NCC
10/01/2023	Túi súp soup	cái	11.900	19T*600+500	Sáng Tạo
11/03/2023	Túi súp súp trắng	cái	5.569	22T*250 + 69	Sáng Tạo
	Tổng túi súp	cái	17.469		

XÁC NHẬN ĐÃ NHẬN ĐÚNG SỐ QUẪU VÀ QUẪU  
CÁCH KHÔNG ĐE VỐ HỒNG

*Handwritten signature and initials*  
Chị. Y. N. H.

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
14	VD060 VD Alanin (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	Không phát hiện (LOD=5)
15	VD060 VD Acid aspartic (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	25.4
16	VD060 VD Cystine/Cysteine (tổng)	mg/l	AOAC 994.12	Không phát hiện (LOD=200)
17	VD060 VD Acid glutamic (tổng)	mg/l	AOAC 994.12	Không phát hiện (LOD=5)
18	VD060 VD Glycin (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	137
19	VD060 VD Histidin (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	49.9
20	VD060 VD 4-Hydroxyprolin (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	94.3
21	VD060 VD Isoleucin (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	Không phát hiện (LOD=5)
22	VD060 VD Leucin (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	Không phát hiện (LOD=5)
23	VD060 VD Lysin (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	38.2
24	VD060 VD Methionine (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	Không phát hiện (LOD=5)
25	VD060 VD Phenylalanin (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	Không phát hiện (LOD=5)
26	VD060 VD Prolin (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	58.6
27	VD060 VD Serin (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	Không phát hiện (LOD=5)
28	VD060 VD Threonin (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	Không phát hiện (LOD=5)
29	VD060 VD Tyrosin (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	25.6
30	VD060 VD Valin (Tổng)	mg/l	AOAC 994.12	Không phát hiện (LOD=5)
31	VD060 VD Amino acid (tổng)	mg/l	AOAC 994.12	429
32	VD210 VD (a)(f) Độ ẩm	g/100 ml	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048)	93.1
33	VD242 VD (a) pH		TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	5.78
34	VD297 VD (a)(f) Tro tổng	g/100 ml	Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-049) (Ref. FAO Food 14/7-1986)	0.02
35	VD553 VD Tryptophan (Tổng)	g/100 ml	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-146) (LC-FLD)	Không phát hiện (LOD=0.02)
36	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/l	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.02)
37	VD644 VD (a) Arginine (Tổng)	g/100 ml	Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-146)	Phát hiện vết (<0.1)

### PHIẾU XÁC NHẬN NHẬN HÀNG

Ngày 22 tháng 03 năm 2023

NGÀY	MẬT HẠNG	DVT	SỐ LƯỢNG	QUY CÁCH	NCC
10/01/2023	Túi xách soup	cái	11.900	19T=600+500	Sáng Tào
11/03/2023	Túi xách yên tăng	cái	5.569	22T=250+69	Sáng Tào
	Tổng túi xách	cái	17.469		

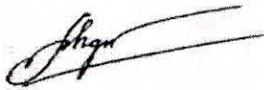
XÁC NHẬN ĐÃ NHẬN ĐÚNG HÀNG ĐÚNG YÊU CẦU VÀ QUY CÁCH KHÔNG BÈ VỐ HƯ HỎNG

*Handwritten signature and initials*  
ST: Y. N. H.

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phương Vĩ  
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phương Vĩ 20/11/2019

### Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.

Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.

Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo do của kết quả sẽ được cộng thêm vào để trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo do của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận điện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.

Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KỸ HẢI ĐĂNG. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (d) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận Phòng Thử Nghiệm Thức Ăn Chăn Nuôi. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Chứng Nhận CSKN về An Toàn Thực Phẩm-Bộ Y Tế



# CÔNG TY TNHH NHÀ YẾN NHA TRANG

Mã số: BM-GMP-0 05

Số soát xét: 00 20/06/2018

## BÁO CÁO GIÁM SÁT CÔNG ĐOẠN: CÂN - ĐÓNG GÓI - BẢO QUẢN SẢN PHẨM (Tần suất giám sát: 2 giờ / lần)

ĐÃ KIỂM SOÁT

Tên sản phẩm: Trứng chim yến..... MSL 20.XL.T.V.L.3.1.1..... Ngày sản xuất: 02/01/2018.....

Nội dung giám sát	Qui định	Thời điểm và kết quả giám sát				Sự cố và Hành động sửa chữa (nếu có)
		11h00	13h30	15h30	17h30	
1. Bao bì đúng kích cỡ, hợp vệ sinh (Đ/K)	Đúng qui định, hợp vệ sinh	Đ	Đ	Đ	Đ	
2. Cân đã được kiểm soát (Đ/K)	Phải đạt yêu cầu	Đ	Đ	Đ	Đ	
3. Cân theo từng loại, cỡ và đúng khối lượng tịnh	Phải đúng loại, cỡ, trọng lượng tịnh	Đ	Đ	Đ	Đ	
4. Ủ động sản phẩm trong khu vực (C/K)	Không	Đ	Đ	Đ	Đ	
5. Đóng hộp đúng cách (Đ/K)	Dán kín hộp	Đ	Đ	Đ	Đ	
6. Thao tác của công nhân đạt yêu cầu (Đ/K)	Nhanh, gọn, đúng thao tác	Đ	Đ	Đ	Đ	
7. Bảo quản sản phẩm (Đ/K)	Phải đảm bảo vệ sinh, đạt yêu cầu	Đ	Đ	Đ	Đ	
8. Người kiểm tra (ký):		Xuân	Xuân	Xuân	Xuân	

Ngày tham tra: 02/01/2018  
Người tham tra: Trần Anh Quy



## DU THẢO NHÃN: TỔ YẾN CHUNG ĐƯỜNG PHÈN THIÊN LONG

Thông tin	
Tên sản phẩm	Tổ yến chung đường phèn Thiên Long
Thành phần	Trong 1 lọ 70 ml gồm có: Yến sào 50%, đường phèn 35%, nước tinh khiết, nước cốt hạt sen tươi.
Định lượng	Thể tích thực: 140 ml (2 lọ x 70 ml)
Hướng dẫn sử dụng	Sản phẩm dùng trực tiếp, lắc nhẹ trước khi sử dụng, ngon hơn khi uống lạnh.
Hướng dẫn bảo quản	Để nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng chiếu trực tiếp.
NSX	NSX: xem trên bao bì sản phẩm
HSD	HSD: 24 tháng kể từ ngày sản xuất
Xuất xứ	Việt Nam
Thương nhân chịu trách nhiệm	Công ty TNHH Kim Thiên Thủy Địa chỉ: Phòng số 32 – Tầng 9, 180 Nguyễn Công Trứ, P. Nguyễn Thái Bình, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh. ĐT: 028 62879133
Nơi sản xuất	Nhà máy chế biến thực phẩm Kim Thiên Thủy – Chi nhánh Công ty TNHH Kim Thiên Thủy Địa chỉ: Lô B3 Cụm Công nghiệp vừa và nhỏ - xã Diên Phú - huyện Diên Khánh – tỉnh Khánh Hòa.
STCB	021/KTT/2019



# CÔNG TY TNHH NHÀ YẾN NHÀ TRANG

Mã số: BM-GMP-0 04

Số soát xét: 00 20/06/2018

## BÁO CÁO KIỂM TRA CÔNG ĐOẠN: LÀM KHÔ – TÁCH KHUÔN

(Tần suất giám sát: ít nhất 4h/lần)

Tên sản phẩm: *Tiếng... Anh... (4-25)* Ngày sản xuất: *02/04/2018*



Nội dung kiểm tra	Qui định	Thời điểm và kết quả kiểm tra				Sự cố và hành động sửa chữa (Nếu có)
		<i>10h</i>	<i>10h</i>	<i>10h</i>	<i>10h</i>	
1. Điều kiện vệ sinh của quạt gió (Đ/K)	Đúng qui định, hợp vệ sinh					
2. Thời gian làm khô	10 giờ					
4. Kiểm tra độ khô trên bề mặt (Đ/K)	Khô cứng bề mặt					
5. Tách khuôn (Đ/K)	Đạt / Không					
6. Thao tác của công nhân tách khuôn (Đ/K)	Đúng qui định, hợp vệ sinh					
7. Người kiểm tra (ký):						

Ngày thẩm tra:

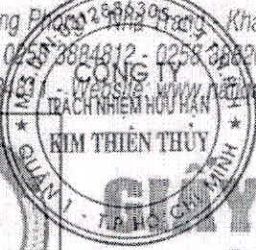
Người thẩm tra:

*Huy*  
*Trần Anh Duy*



CỤC QLCL NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN  
TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG  
NÔNG LÂM THỦY SẢN VÙNG 3

Địa chỉ: 1105 Lê Hồng Phong, Nha Trang, Khánh Hòa  
Điện thoại: +84 0258 3884812 - 0258 3882097  
Fax: +84 0258 3884811 - Website: www.nafiqad3.vn



NATIONAL AGRO - FORESTRY - FISHERIES QUALITY  
ASSURANCE DEPARTMENT (NAFIQAD)  
NAFIQAD - BRANCH 3

Address: 1105 Le Hong Phong st., Nha Trang city -  
Khanh Hoa province - Vietnam  
Tel.: +84 0258 3884812 - 0258 3882097  
Fax: +84 0258 3884811 - Website: www.nafiqad3.vn

## GIẤY CHỨNG NHẬN CERTIFICATE

Số / No.: FSMS.005.2.18

**Chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của:**

*This is certify that the Food Safety Management Systems of*

**CÔNG TY TNHH KIM THIÊN THỦY**

*KIM THIEN THUY COMPANY LIMITED*

**Địa chỉ / Address:**

Phòng số 32 – tầng 9 – 180 Nguyễn Công Trứ,  
phường Nguyễn Thái Bình, quận 1 – thành phố Hồ Chí Minh  
*Room 32, 9th Floor, 180 Nguyen Cong Tru Street,  
Nguyen Thai Binh ward, District 1, Ho Chi Minh city, Vietnam*

**Tên nhà máy và địa chỉ / Name and address of factory:**

Nhà máy chế biến thực phẩm Kim Thiên Thủy - Chi nhánh Công ty TNHH Kim Thiên Thủy  
*Kim Thien Thuy Food Processing Factory - Branch of Kim Thien Thuy Company Limited*  
Lô B3 Cụm Công nghiệp vừa và nhỏ xã Diên Phú, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hòa  
*Lot B3, Middle and small scale Industrial Zone, Dien Phu ward, Dien Khanh district, Khanh Hoa province, Vietnam*

**Cho lĩnh vực / for the following activities:**

Sản xuất và kinh doanh nước yến đóng lọ  
*Processing and Trading of Bottled Salangane's Nest*

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

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

ISO 22000:2005 (TCVN ISO 22000:2007) - Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm

ISO 22000:2005 (TCVN ISO 22000:2007) - Food Safety Management Systems

**Giấy chứng nhận có hiệu lực từ/ This certificate is valid from:**

**21/12/2018 đến / to 21/12/2021**

**GIÁM ĐỐC**

*Director of NAFIQAD - Branch 3*



**Lê Hoàng Lâm**

*(Ban hành theo Quyết định số: 471/QĐ-TTCL3, ngày 21/12/2018)*

*Hiệu lực lần đầu: 30/12/2015*

BM.HT.15.13  
01.15.03.18



# CÔNG TY TNHH NHÀ YẾN NHA TRANG

Mã số: BM-GMP-0 03

Số soát xét: 00 20/06/2018

## BÁO CÁO KIỂM TRA CÔNG ĐOẠN: LÀM SẠCH - KIỂM TRA TẠP CHẤT - ĐỊNH HÌNH TỖ YẾN

(Tần suất giám sát: ít nhất 2 giờ / lần)

Tên sản phẩm: Trắng... hình... của... MSL20X...TTVL3.11... Ngày sản xuất: 02/01/2020

**ĐÃ KIỂM SOÁT**

Nội dung kiểm tra	Qui định	Thời điểm và kết quả kiểm tra					Sự cố và Hành động sửa chữa (nếu có)
		9h00	11h00	13h30	15h30	17h00	
1. Sử dụng dụng cụ chế biến chuyên dùng (Đ/K)	Đúng qui định, hợp vệ sinh	Đ	Đ	Đ	Đ	Đ	
2. Không còn tạp chất trong sản phẩm sau khi làm sạch (Đ/K)	Không cho phép còn tạp chất (vết đen, lông yến)	Đ	Đ	Đ	Đ	Đ	
3. Tổ yến được định hình đúng quy định. (Đ/K)	Bề mặt phẳng đẹp, đạt yêu cầu						
4. Thao tác của công nhân làm sạch, định hình (Đ/K)	Đúng thao tác, hợp vệ sinh	Đ	Đ	Đ	Đ	Đ	
5. Người kiểm tra (ký):		Hồng	Hồng	Hồng	Hồng	Hồng	

Ngày thẩm tra:

Người thẩm tra:

Quy

Trần Anh Duy





# CÔNG TY TNHH NHÀ YÊN NHA TRANG

Mã số: BM-GMP-01-02  
Số soát xét: 01 07/09/2018

**ĐÃ KIỂM SOÁT**

## BÁO CÁO KIỂM TRA CÔNG ĐOẠN: CÁN - NGÂM NỖ

(Tần suất giám sát: theo lô sản xuất)

Ngày sản xuất: 07/09/2018

Thời điểm / Người thực hiện	Tên sản phẩm - Mã số lô hàng	Khối lượng đem ngâm (Kg) / Tên bồn ngâm	Khối lượng muối / Thể tích nước (g/l)	Thời gian ngâm nờ		Sử dụng cụ chế biến chuyên dùng (Đ/K)	Thao tác công nhân (Đ/K)	Kết luận / Hành động sửa chữa (Nếu có)
				Bắt đầu	Kết thúc			
7h00 Miền	Trans' hms chế ngay ở lũn (1.25)	61kg Bồn S2	50g/10L	7h00	9h00	Đ	Đ	
20	XLTTV/311							
	<b>Mức chấp nhận</b>		Nồng độ nước muối 0,5%	- Dạng sơ chế: 1 giờ - Dạng tinh chế: + Yên trắng: 2-3 giờ + Yên hồng: 3-4 giờ + Yên huyết: 12 giờ		Đùng quy định, hợp vệ sinh	Đùng thao tác, sạch sẽ, hợp vệ sinh	

Ngày thẩm tra:

Người thẩm tra:

*Đuy*

*Trần-Anh Đuy*