



## PHIẾU NHẬN HỒ SƠ

### TỰ CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM

Căn cứ Quyết định số 53/2025/QĐ-UBND ngày 15/9/2025 của UBND thành phố Hà Nội về ban hành quy định phân công, phân cấp quản lý về An toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội.

Căn cứ Quyết định số 423/QĐ-BCĐ ngày 19/3/2026 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm xã Đại Thanh về việc ban hành Quy chế hoạt động của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm xã Đại Thanh.

Ngày 22 tháng 4 năm 2026, phòng Kinh tế nhận hồ sơ tự công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm của hộ kinh doanh:

- Tên hộ kinh doanh Trần Văn Sơn
- Địa chỉ: Số 216, thôn Phú Diễn, xã Đại Thanh, Thành phố Hà Nội.
- Điện thoại: 0974410391

\* Số lượng hồ sơ: 02 sản phẩm (Caramen và Sữa chua nếp cẩm).

\* Thành phần hồ sơ bao gồm:

1. Bản tự công bố sản phẩm.
2. Phiếu kết quả kiểm nghiệm an toàn thực phẩm của sản phẩm trong thời hạn 12 tháng tính đến ngày nộp hồ sơ (*bản sao chứng thực*).

\* Hộ kinh doanh Trần Văn Sơn phải chịu trách nhiệm trước pháp luật về nội dung trong bản tự công bố sản phẩm.


\* Tên tổ chức, cá nhân và tên sản phẩm tự công bố của hộ kinh doanh sẽ được đăng trên cổng thông tin điện tử xã Đại Thanh.

\* Phiếu nhận hồ sơ được lập thành 02 bản; 01 bản được lưu tại phòng Kinh tế, 01 bản gửi lại công dân.

Đại Thanh, ngày 22 tháng 4 năm 2026

Phòng Kinh tế

Người nộp

  
Trần Thị Oanh

  
Trần Văn Sơn

PHÒNG KINH TẾ XÃ ĐẠI THẮNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

ĐẾN Số: 53

Ngày: 22/4/2026

Chuyển: .....

Số và ký hiệu HS: .....

Số: 01.../Tên ... Sữa Chua nếp Cẩm.../Năm 2026

## BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hồ Kimb Doanh Trâm Văn Sơn

Địa chỉ: 216 Phú Diễn - Đại Thắng - Hà Nội

Điện thoại: 0974410391, Fax:

E-mail: .....

Mã số doanh nghiệp hoặc đăng ký hộ kinh doanh:

01L 801 8325

phong tài chính - Kế Hoạch Cấp ngày 19/11/2024

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: ..... Ngày  
Cấp/Nơi cấp: ..... (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: Sữa Chua nếp Cẩm

2. Thành phần: gạo nếp Cẩm, Đường, Sữa Chua

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 25 ngày

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 6 Hộp Bơm Màng Co

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

Số 216 Phú Diễn - Đại Thắng - Hà Nội

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

- Phù hợp theo quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT: Quy  
chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.- Phù hợp theo quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT: Quy  
chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.- Thông tư 50/2016/TT-BYT Bộ y tế quy định danh mục thuốc bảo vệ thực  
vật và mức tối đa tồn dư thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

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./.

Hà Nội, ngày 08 tháng 03 năm 2026

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



Trần Văn Sơn

5.5 cm



**Bào Ngọc Fong**

*Thảo nguyên xanh*

# Sữa Chua Nếp Cẩm

Thành phần: Sữa chua, gạo nếp cẩm, đường tinh luyện, cốt dừa tự nhiên.  
Thành phần dinh dưỡng trung bình trong 100g: Năng lượng 100 Kcal, độ ẩm 70%, chất béo 2.6g, chất đạm 3.0g, Canxi 120mg.  
HDSĐ: Dùng trực tiếp sau khi mở hộp. Bảo quản lạnh ở nhiệt độ 3-6°C  
Sản phẩm của Công ty sản xuất hộ kinh doanh Trần Văn Sơn  
Địa chỉ: Số 216 Phú Diễn - Đại Thành - Hà Nội  
Điện thoại: 0974.410.391  
SDK: 02L8018325 - CBCL số: 01/sữa chua nếp cẩm/năm 2026  
Hạn sử dụng: In trên hũ

Không sử dụng chất bảo quản

Khối lượng tịnh: 160g



8 938544 890011

5.5 cm



**Bào Ngọc Fong**

*Thảo nguyên xanh*

# Sữa Chua Nếp Cẩm

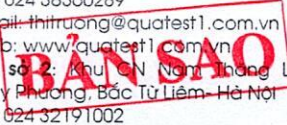
Thành phần: Sữa chua, gạo nếp cẩm, đường tinh luyện, cốt dừa tự nhiên.  
Thành phần dinh dưỡng trung bình trong 100g: Năng lượng 100 Kcal, độ ẩm 70%, chất béo 2.6g, chất đạm 3.0g, Canxi 120mg.  
HDSĐ: Dùng trực tiếp sau khi mở hộp. Bảo quản lạnh ở nhiệt độ 3-6°C  
Sản phẩm của Công ty sản xuất hộ kinh doanh Trần Văn Sơn  
Địa chỉ: Số 216 Phú Diễn - Đại Thành - Hà Nội  
Điện thoại: 0974.410.391  
SDK: 02L8018325 - CBCL số: 01/sữa chua nếp cẩm/năm 2026  
Hạn sử dụng: In trên hũ

Không sử dụng chất bảo quản

Khối lượng tịnh: 160g



8 938544 890011



Số/No:.....25/TN4/1190/01.....

Trang/Page:.....1/2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

### TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Sữa chua nếp cẩm**  
 2. Khách hàng/Customer: **Hộ kinh doanh Trần Văn Sơn**  
**Địa chỉ: 216 thôn Phú Diễn, xã Hữu Hòa, huyện Thanh Trì, Hà Nội.**  
 3. Số lượng mẫu/Quantity: **01 lốc**  
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **29/5/2025**  
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu được đựng trong hộp kín**  
 6. Thời gian thử nghiệm/ Test duration: **Từ ngày/ From : 29/5/2025 đến ngày/ To: 18/6/2025**  
 7. Ngày hoàn thành/Completion date: **18/6/2025**

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị Unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	< 0,09 (LOQ = 0,09)
2	Hàm lượng Aflatoxin M1	µg/kg	AOAC 2000.08: 2012	KPH (LOD = 0,005)
3	Hàm lượng protein (N x 6,25)	%	TCVN 8125: 2015	2,44
4	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Endosulfan	mg/kg	AOAC 970.52	KPH (LOD = 0,02)
5	Ngoại quan Trạng thái:  Màu: Mùi:		TCVN 12387: 2018	Sữa chua mềm, nếp cẩm mềm, dẻo Màu đặc trưng sản phẩm Mùi đặc trưng, không mùi lạ



Ghi chú: - KPH là không phát hiện, LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp  
 - LOQ là giới hạn định lượng của phương pháp

**VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG VINH XUÂN**  
**Chứng thực bản sao đúng với bản chính**

Hà Nội, ngày 19 tháng 6 năm 2025

Số chứng thực 8.6.9.6 quyển số ...0.4- SCT/BS

**TRƯỞNG PHÒNG**  
**THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**  
 Head of Lab

Nguyễn Trần Quân



**GIÁM ĐỐC**  
 Director



**CÔNG CHỨNG VIÊN**  
**PHÓ GIÁM ĐỐC**  
 Đinh Thu Thủy Nguyễn Ngọc Châm

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.  
This test results are valid only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.  
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.  
Name of sample and customer are written as customer's request.

Số/No:.....25/TN4/1190/02.....

Trang/Page:.....2/2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST RESULT



PHÒNG QUẢN LÝ TẾ XÃ ĐẠI TH

Số: 54

ĐẾN Ngày: 22/04/2026

Chuyển: .....

Số và ký hiệu HS: .....

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02.../Tên: Caramen.../Năm 2026

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

Tên tổ chức, cá nhân: Hồ Kim Doanh Trần Văn Sơn

Địa chỉ: 216 Phú Diễn - Đại thanh - Hà Nội

Điện thoại: 0974410391... Fax:

E-mail: .....

Mã số doanh nghiệp hoặc đăng ký hộ kinh doanh:

0128018325

Thông tin Chính - Kế Hoạch cấp ngày 19/11/2024

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: ..... Ngày  
Cấp/Nơi cấp: ..... (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: Caramen

2. Thành phần: Đường, trắng, Sữa

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 16 ngày

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Đóng vỉ 6 hộp Bưởi Mãng Cầu

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

216 Phú Diễn - Đại thanh - Hà Nội

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

- Phù hợp theo quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- Phù hợp theo quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

- Thông tư 50/2016/TT-BYT Bộ y tế quy định danh mục thuốc bảo vệ thực vật và mức tối đa tồn dư thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

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./.

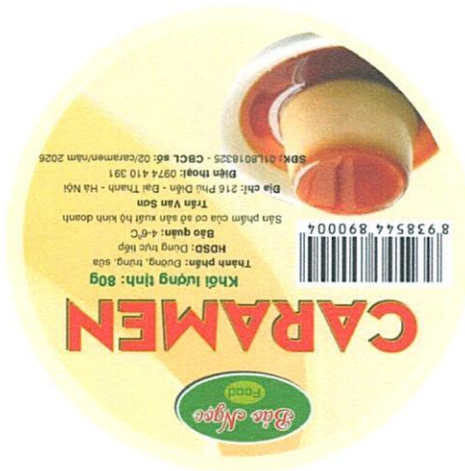
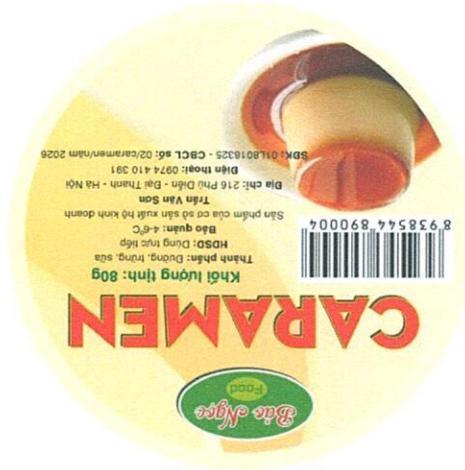
Hà Nội..., ngày 08 tháng 03 năm 2026

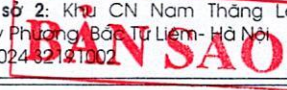
**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



Trần Văn Sơn





Số/No:.....25/ TN4/ 1190/02.....

Trang/Page:.....1/2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULT

1. Tên mẫu thử/Name of sample: **Caramen**  
 2. Khách hàng/Customer: **Hộ kinh doanh Trần Văn Sơn**  
**Địa chỉ: 216 thôn Phú Diễn, xã Hữu Hòa, huyện Thanh Trì, Hà Nội.**  
 3. Số lượng mẫu/Quantity: **02 lốc**  
 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **29/5/2025**  
 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu được đựng trong hộp kín**  
 6. Thời gian thử nghiệm/ Test duration: **Từ ngày/ From : 29/5/2025 đến ngày/ To: 18/6/2025**  
 7. Ngày hoàn thành/Completion date: **18/6/2025**

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị Unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1	Hàm lượng đường tổng số	%	TCVN 4074: 2009	17,21
2	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	KPH (LOD = 0,03)
3	Hàm lượng Aflatoxin M1	µg/kg	AOAC 2000.08: 2012	KPH (LOD = 0,005)
4	Ngoại quan Trạng thái: Màu: Mùi:		TCVN 12387: 2018	Mềm, mịn Màu đặc trưng sản phẩm Mùi đặc trưng, không có mùi lạ



Ghi chú:- KPH là không phát hiện, LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp

**VĂN PHÒNG CÔNG CHỨNG VĨNH XUÂN**  
**Chứng thực bản sao đúng với bản chính**

Hà Nội, ngày 19 tháng 6 năm 2025

**TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM**  
 Head of Lab Ngày 14 tháng 06 năm 2025

*(Signature)*  
**Nguyễn Trần Quân**



**GIÁM ĐỐC**

Director



*(Signature)*  
**Nguyễn Ngọc Châm**

**CÔNG CHỨNG VIÊN**  
*(Signature)*  
**Dinh Thu Thủy**



- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.  
This test results are valid only for samples taken by customer.
- Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.  
This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1.
- Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.  
Name of sample and customer are written as customer's request.

Số/No:.....25/TN4/1190/02.....

Trang/Page:.....2/2

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST RESULT

