



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 06 tháng 5 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: Nguyễn Thị Thu Hà
- Địa chỉ: Thôn Phú Diễn, xã Đại Thanh, Hà Nội
- Điện thoại: 035234536

* Số lượng hồ sơ: 01 sản phẩm miến dong.

* 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 Nguyễn Thị Thu Hà 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 06 tháng 5 năm 2026

Phòng Kinh tế

Người nộp


Phòng Kinh tế


Nguyễn Thị Thu Hà

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

PHÒNG KINH TẾ XÃ ĐẠI THANH

ĐẾN Số: 53
Ngày: 06/5/2026

Chuyển: SỐ 01/Miến dong sạch Tiên Hà/2026

Số và ký hiệu HS:

I. Thông tin cá nhân tự công bố sản phẩm:

Tên tổ chức, cá nhân: Nguyễn Thị Thu Hà.

Địa chỉ: Thôn Phú Diễn, xã Đại Thanh, Hà Nội.

Điện thoại: 035234536

Loại hình sản xuất: Sản xuất miến dong.

Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh: Số 01L8009127 ngày cấp 14 tháng 12 năm 2015. Nơi cấp: Phòng Tài Chính – Kế hoạch huyện Thanh Trì.

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: Đặc sản miến Mộc- Miến dong sạch Tiên Hà.

2. Thành phần cấu tạo

- 100% tinh bột dong nguyên chất.

3. Thời hạn sử dụng: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

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

- Quy cách đóng gói: Miến được cắt thành các đoạn ngắn (khoảng 15 - 20cm) và đóng túi với trọng lượng định sẵn 500g.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đóng trong đóng túi nilon PE/PP.

- Hướng dẫn sử dụng: Miến rửa sạch, ngâm nước, để ráo, cắt ngắn, nấu chín.

- Bảo quản: Đặt miến ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Buộc kín hoặc dán kín miệng túi sau khi mở để tránh ẩm mốc và côn trùng xâm nhập.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất):
Tại nhà thôn Phú Diễn, xã Đại Thanh, Hà Nội

III. Mẫu nhãn sản phẩm: Dự kiến mẫu sản phẩm đính kèm.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm.

Tổ chức, các nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm 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.

- 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.

Hà

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 8-3:2012/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

Sản phẩm miến dong đã được thực hiện xét nghiệm tại Trung tâm kỹ thuật tiêu chuẩn đo lường chất lượng 1 thuộc Ủy an tiêu chuẩn đo lường chất lượng Quốc gia.

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 pháp lý của hồ sơ tự công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Đại Thanh, ngày 20 tháng 4 năm 2026

Chủ Cơ Sở

Hà

Nguyễn Thị Thu Hà

**ĐẶC SẢN MIẾN MỘC
MIẾN DONG SẠCH TIỀN HÀ**

Thành phần:

100% tinh bột dong nguyên chất

Không dùng hoá chất

Địa chỉ: Thôn Phú Diễn, xã Đại Thanh, Hà Nội.

Điện thoại: 035234536

Hướng dẫn sử dụng: Miến rửa sạch để ráo, cắt ngắn, sản phẩm có thể xào nấu cùng với lươn, thịt lợn, gà, vịt, ngan...

Cách bảo quản: Đặt miến ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Buộc kín hoặc dán kín miệng túi sau khi mở để tránh ẩm mốc và côn trùng xâm nhập.

Ngày sản xuất:

Hạn sử dụng:

Khối lượng tịnh: 500g

HLA

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST RESULT

- 1. Tên mẫu thử/Name of sample: **MIẾN DONG**
- 2. Khách hàng/Customer: **HỘ KINH DOANH NGUYỄN THỊ THU HÀ**
- 3. Số lượng mẫu/Quantity: **01 túi**
- 4. Ngày nhận mẫu/Date of receiving: **15/10/2025**
- 5. Tình trạng mẫu/Status of sample: **Mẫu đựng trong túi kín.**
- 6. Thời gian thử nghiệm/Test duration: **Từ ngày/From: 15/10/2025**
- 7. Ngày hoàn thành/ Completion date: **10/11/2025**

STT Item	Tên chỉ tiêu Specifications	Đơn vị Unit	Phương pháp thử Test methods	Kết quả Results
1.	Hàm lượng Aflatoxin B1	µg/kg	TCVN 7596:2007 LCMSMS	KPH (LOD=2,0)
2.	Hàm lượng Aflatoxin tổng số, (Aflatoxin B1, B2, G1, G2)	µg/kg	TCVN 7596:2007 LCMSMS	KPH (LOD=2,0)
3.	Hàm lượng cadimi (Cd)(*)	mg/kg	AOAC 2015.01	KPH (LOD=0,01)
4.	Độ ẩm (*)	%	TCVN 4135:2009	15,70
5.	Hàm lượng protein	%	TCVN 8134:2009	0,28
6.	Hàm lượng glucit	%	TCVN 8136:2009	79,98
7.	E.coli (*)	CFU/g	ISO 16649-2:2001	Không có ^(a)
8.	Tổng số nấm men, nấm mốc (*)	CFU/g	ISO 21527-1,2:2008	Không có ^(a)
9.	St.aureus, (*)	CFU/g	BAM Chapter 12:2019	Không có ^(a)

Ghi chú: (*) là chỉ tiêu được công nhận villas; KPH: Không phát hiện; LOD là giới hạn phát hiện của phương pháp;
 (a) giới hạn định lượng của phương pháp CFU < 1,0 x 10¹ được coi là không có

CHỨNG THỰC BẢN SAO ĐÚNG VỚI BẢN CHÍNH
 Ngày: 07-01-2026

Hà Nội, ngày 11 tháng 11 năm 2025

TRƯỞNG PHÒNG
 THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM

Nguyễn Trần Quân



TU. CHỦ TỊCH
 CHUYÊN VIÊN VĂN PHÒNG HĐND-UBND
 Nguyễn Xuân Hòa

PHÓ GIÁM ĐỐC
 Nguyễn Ngọc Châm

- Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
 This test result is 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 result shall not be 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/TN4/2669

2/2 trang/page

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST RESULT



