



PHỤ LỤC CÔNG NHẬN
ACCREDITATION SCHEDULE

(Kèm theo quyết định số: /QĐ-VPCNCL ngày tháng năm 2023
của Giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)

TÊN TỔ CHỨC CHỨNG NHẬN/ Organisation

Tiếng Việt/ *in Vietnamese*: CÔNG TY TNHH KENCERT

Tiếng Anh/ *in English*: KENCERT COMPANY LIMITED

SỐ HIỆU CÔNG NHẬN/ Accreditation Number: VICAS 025 – FSMS

ĐỊA CHỈ ĐƯỢC CÔNG NHẬN/ Location Covered by Accreditation

11 Nguyễn Trác, phường Hòa Thuận Tây, quận Hải Châu, thành phố Đà Nẵng
No. 11 Nguyen Trac street, Hoa Thuan Tay ward, Hai Chau district, Da Nang city

Tel: +84 236 629 9499

Fax: +84 236 363 4221

CHUẨN MỰC CÔNG NHẬN/ Accreditation Standards

– ISO/IEC 17021-1:2015

– ISO/TS 22003:2013

HIỆU LỰC CÔNG NHẬN/ Period of validation

Từ ngày/ *from* / 12 / 2023 đến ngày/ *to* 24 / 02 / 2026



PHẠM VI ĐƯỢC CÔNG NHẬN/ *Scope of Accreditation*

Chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn TCVN ISO 22000:2018, TCVN 5603:2023* (HACCP), CXC 1-1969:2020 (HACCP) cho các lĩnh vực sau/ *Certification of food safety management system according to ISO 22000:2018, TCVN 5603:2023* (HACCP), CXC 1-1969 Rev. 2020 (HACCP) for the following scopes:*

Nhóm ngành <i>Cluster</i>	Ngành <i>Category</i>	Chuyên ngành <i>Subcategory</i>
Chế biến thực phẩm và thức ăn chăn nuôi <i>Food and feed processing</i>	C Chế biến thực phẩm <i>Food manufacturing</i>	CI Chế biến thực phẩm có nguồn gốc động vật mau hỏng ở nhiệt độ thường <i>Processing of perishable animal products</i>
		CII Chế biến thực phẩm có nguồn gốc thực vật mau hỏng ở nhiệt độ thường <i>Processing of perishable plant products</i>
		CIII Chế biến thực phẩm có nguồn gốc động vật và thực vật (sản phẩm hỗn hợp) mau hỏng ở nhiệt độ thường <i>Processing of perishable animal and plant products (mixed products)</i>
		CIV Chế biến sản phẩm giữ được lâu ở nhiệt độ thường <i>Processing of ambient stable products</i>

Ghi chú/ Note:

(*): Cập nhật phiên bản tiêu chuẩn (12/2023)/ *Updated standard version (December 2023)*