

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Số: 43.TP/XN - KSBT

1. Tên mẫu: BÁNH MỠ
2. Mã số mẫu: 43-9/TP – 2026
3. Nơi lấy mẫu: Khách hàng tự mang mẫu
4. Mô tả mẫu: Mẫu dạng rắn đựng trong túi hàn kín, bảo quản: nhiệt độ phòng
Số lượng mẫu: 50 g/cái x 10 cái Mẫu lưu: Không có
5. Thời gian lưu mẫu: Theo quy định của QTQL.16
6. Ngày lấy mẫu: Khách hàng tự mang mẫu/ Không kiểm soát
7. Ngày nhận mẫu: 07/9/2026
8. Thời gian kiểm nghiệm: 07/9/2026– 15/9/2026
9. Nơi gửi mẫu: Trần Thanh Hải
Địa chỉ: Tổ 1, xã Na Sang, tỉnh Điện Biên
10. Tài liệu kèm theo: Không có

11. Kết quả kiểm nghiệm:

TT	Chỉ tiêu phân tích	DVT	Kết quả	Giới hạn tối đa tham khảo ⁽¹⁾	Phương pháp thử
11.1	Màu sắc	-	Vàng nhạt	-	Cảm quan
11.2	Mùi	-	Thơm nguyên liệu	-	Cảm quan
11.3	Vị	-	Vị đặc trưng	-	Cảm quan
11.4	Độ ẩm	g/100g	21,92	-	TCVN 4846:1989
11.5	Coliforms*	MPN/1g	0	10	TCVN 4882 : 2007
11.6	E. Coli*	MPN/1g	0	3	TCVN 6846 : 2007
11.7	Tổng số Vi sinh vật*	CFU/1g	$7,5 \times 10^1$	10^4	TCVN 4884 - 1:2015
11.8	Tổng số BTNM - NM	CFU/1g	$3,0 \times 10^1$	10^2	TCVN 8275 - 2:2010
11.9	S. Aureus*	CFU/1g	< 10	10	TCVN 4830 -1:2005

KXN-QTQL.14-BM.07

Lần in hành: 01

Trang: 1/1

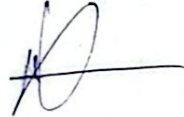
- KPH: Không phát hiện. PPNBPTN: phương pháp nội bộ phòng thử nghiệm. Dấu "*" không quy định trong tiêu chuẩn. LOD: giới hạn phát hiện.
LOQ: giới hạn định lượng
- Kết quả thử nghiệm nêu trong Phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử tại thời điểm phong thử nghiệm tiếp nhận. Hoạt động lấy mẫu không thuộc phạm vi công nhận ISO IEC 17025 của phòng thử nghiệm
- Tên mẫu và nơi gửi mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng
- Các chỉ tiêu đánh dấu * là các chỉ tiêu được công nhận VILAS. Chỉ tiêu đánh dấu ** là chỉ tiêu được thực hiện bởi cơ sở kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
- Không được trích dẫn một phần Phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Điện Biên.

TRUNG TÂM KIỂM SOÁT BỆNH TẬT TỈNH ĐIỆN BIÊN
KHOA XÉT NGHIỆM - CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH - THĂM ĐO CHỨC NĂNG
Tổ dân phố Hoàng Văn Thái - Phường Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên
Điện thoại: 0215 3824740 - Fax: 0215 3828 836

11.10	Clostridium perfringens	CFU/1g	0	10	QĐ số 3348/QĐ:BYT:2001
-------	-------------------------	--------	---	----	---------------------------

Ghi chú: Giới hạn tối đa tham khảo theo QĐ số 46/2007/QĐ-BYT, Quyết định về việc ban hành "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm./.

KHOA XN - CDHA - TDCN
P. Trưởng khoa



Nguyễn Anh Thái

Điện Biên, ngày 15 tháng 9 năm 2026

GIÁM ĐỐC



Đoàn Ngọc Hùng

KXN-QTQL.14-BM.07

Lần ban hành: 01

Trang: 2/1

- KPH: Không phát hiện, PPNBPTN: phương pháp nội bộ phòng thí nghiệm. Dấu "-" không quy định trong tiêu chuẩn. LOD: giới hạn phát hiện.
- LOQ: giới hạn định lượng.
- Kết quả thử nghiệm nêu trong Phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử tại thời điểm phòng thử nghiệm tiếp nhận. Hoạt động lấy mẫu không thuộc phạm vi công nhận ISO/IEC 17025 của phòng thử nghiệm.
- Tên mẫu và nơi gửi mẫu được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
- Các chỉ tiêu đánh dấu * là các chỉ tiêu được công nhận VILAS. Chỉ tiêu đánh dấu ** Là chỉ tiêu được thực hiện bởi nhà thầu phụ. Chỉ tiêu đánh dấu *** là chỉ tiêu được thực hiện bởi cơ sở kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
- Không được trích dẫn một phần Phiếu kết quả kiểm nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Điện Biên./.

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

BẢN CAM KẾT BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

Kính gửi; UBND xã Na Sang

Tên cơ sở sản xuất/kinh doanh **HỘ KINH DOANH TRẦN THANH HẢI**
Địa chỉ thường trú của chủ hộ: **Tổ 1, xã Na Sang, tỉnh Điện Biên**
Địa chỉ sản xuất/kinh doanh: **Tổ 1, xã Na Sang, tỉnh Điện Biên**
Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số: **038083021475**
Ngày cấp: **28/05/2026**. Nơi cấp: **phòng kinh tế, xã Na Sang**
Sản phẩm sản xuất/kinh doanh: **Sản xuất các loại bánh làm từ bột, sản xuất bánh mỳ, bánh ngọt, bánh nướng ...**
Giấy CMND/thẻ căn cước số: **038083021475**
Ngày cấp: **05/09/2023** Nơi cấp: **CỤC CẢNH SÁT QLHC VÊTRẬT TỰ XÃ HỘI**
Điện thoại: **0329785989** .E-mail:

CAM KẾT

Cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm đối với hoạt động sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành Công thương sau:

- 1. Đảm bảo nguyên liệu và sản phẩm sản xuất, kinh doanh không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm và độc hại;*
- 2. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm;*
- 3. Có trang thiết bị phù hợp để sản xuất, kinh doanh thực phẩm không gây độc hại, gây ô nhiễm cho thực phẩm;*
- 4. Sử dụng nguyên liệu, hóa chất, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; đảm bảo đúng liều lượng, giới hạn và nằm trong danh mục cho phép.*
- 5. Tuân thủ quy định về khám sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp tham gia sản xuất thực phẩm;*
- 6. Thu gom, xử lý chất thải theo đúng quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;*
- 7. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc thực phẩm*

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

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:..... /Tên doanh nghiệp/Năm công bố

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

Tên tổ chức, cá nhân: Trần Thanh Hải

Địa chỉ: Tổ 1, xã na Sang, tỉnh Điện Biên

Điện thoại: 032978589 Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 038083021475

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: Bánh Mỳ

2. Thành phần: Bột mỳ, trứng, đường, sữa, phụ da, men

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 5 ngày

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: Đựng túi hàn khí

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

Tổ 1, xã na Sang, tỉnh Điện Biên

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:

- Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia số.....; hoặc
- Thông tư của các bộ, ngành; hoặc
- Quy chuẩn kỹ thuật địa phương; hoặc
- Tiêu chuẩn Quốc gia (trong trường hợp chưa có các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, Thông tư của các Bộ ngành, Quy chuẩn kỹ thuật địa phương); hoặc
- Tiêu chuẩn của ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex), Tiêu chuẩn khu vực, Tiêu chuẩn nước ngoài (trong trường hợp chưa có quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, Thông tư của các bộ ngành, Quy chuẩn kỹ thuật địa phương, Tiêu chuẩn quốc gia, Tiêu chuẩn của ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex), Tiêu chuẩn khu vực, Tiêu chuẩn nước ngoài).