

TRUNG TÂM CHỨNG NHẬN HALAL QUỐC GIA - HALCERT
VIETNAM HALAL CERTIFICATION AUTHORITY

Trụ sở/Head Office:

8 Hoàng Quốc Việt, P. Nghĩa Đô, Q. Cầu Giấy, Hà Nội

Tel: 024. 37561025; Fax: 024. 37563188



ĐĂNG KÝ CHỨNG NHẬN HALAL
APPLICATION FOR HALAL CERTIFICATION

DÀNH CHO HALCERT / FOR HALCERT USE ONLY:

Mã số:	Code:	Người xem xét:
---------------	--------------	-----------------------

1. THÔNG TIN CHUNG / GENERAL INFORMATION

TÊN TỔ CHỨC
Organisation Name : Tên tiếng Việt / in Vietnamese:
Công ty TNHH Anatolia Turkish Cuisine

Tên tiếng Anh / in English:
Anatolia Turkish Cuisine Company Limited

ĐỊA CHỈ
Address : Địa chỉ / Address:
Số 63/13 và số 65 Đường Pasteur, Phường Bến Nghé, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC
Organisation's Representative : Họ và tên / Full Name: Ông Bektas Ramazan Kamil
Chức vụ / Position: Giám Đốc
Tel:0702533715 Fax: Email:ramazan58@gmail.com

NGƯỜI LIÊN HỆ
Contact Person : Họ và tên / Full Name: Ông Nguyễn Hoàng Phương Duy
Chức vụ / Position: Quản lý
Tel:0865850614 Fax: Email:nguyenhoangphuongduy2412@gmail.com

NGÀY THÀNH LẬP
Foundation Date : Được thành lập lần đầu vào ngày 11/03/2024

LOẠI HÌNH TỔ CHỨC
Type of Business : ☐ Quốc doanh / State Owned ☐ Tư nhân / Private
☐ Cổ phần / Joint Stock ☐ Liên doanh / Joint Venture
☐ Hợp danh / Partnership ☐ Trách nhiệm HH / Limited
☐ Nước ngoài / Foreign ☐ Thành phần khác / Other

2. THÔNG TIN CHỨNG NHẬN / CERTIFICATION INFORMATION

LOẠI HÌNH CHỨNG NHẬN
Type of Certification : ☐ Chứng nhận lần đầu / Initial Audit
☐ Chứng nhận mở rộng / Extension Audit
☐ Chứng nhận chuyển đổi / Conversion Audit
☐ Chứng nhận lại / Renewal

TIÊU CHUẨN
CHỨNG NHẬN
Certification Standard : Chứng nhận Halal

LĨNH VỰC ĐĂNG KÝ
CHỨNG NHẬN
(ghi rõ các hoạt động sản xuất/chế biến thực phẩm và sản phẩm tại địa điểm đăng ký chứng nhận)
Scope of Certification
(list all processes and products in the certification sites)

Tiếng Việt / in Vietnamese: Chúng tôi là nhà hàng ẩm thực thổ nhĩ kỳ, các hoạt động chế biến thực phẩm bao gồm các món tiêu biểu như : Doner Kebab, Shish Kebab, Turkish Pizza, Hummus, Falafel, Babaganoush, Baklava, Kunefe, Súp Đậu Lăng,...

Tiếng Anh / in English: We are a Turkish cuisine restaurant, and our food preparation activities include typical dishes such as: Doner Kebab, Shish Kebab, Turkish Pizza Hummus, Falafel, Babaganoush, Baklava, Kunefe, Lentil Soup, and more.

SỐ LƯỢNG CÁN BỘ
NHÂN VIÊN
Number of Employees : Tổng số CBNV trong Hệ thống ATTP /
in FSMS system: 10
Trong đó, số CBNV trực tiếp sản xuất /
in shop floor: 07
Nếu SX theo ca, Số CBNV trong từng ca / in each shift, if applicable
ca 1/shift 1: 03
ca 2/shift 2: 04
ca 3/shift 3:

NẾU TỔ CHỨC CÓ
NHIỀU ĐỊA ĐIỂM THUỘC
LĨNH VỰC ĐĂNG KÝ
CHỨNG NHẬN, ĐỀ NGHỊ
GHI RÕ TÊN - ĐỊA CHỈ -
SẢN PHẨM / DỊCH VỤ /
HOẠT ĐỘNG - SỐ CBNV
CỦA TỪNG ĐỊA ĐIỂM
(CÓ THỂ GHI VÀO PHỤ
LỤC)

*If the organisation has
more than one premise
or remote location under
the registered scope of
certification, please
specify the Name,
Address, Product /
Services / Activities, and
number of employee
relevant to each premise
or remote location
(Attachment may be
used)*

: Địa điểm 01 / Premise No.01:

Địa điểm 02 / Premise No.02:

Địa điểm 03 / Premise No.03:

ĐỀ NGHỊ LIỆT KÊ MỘT
SỐ VĂN BẢN PHÁP QUY
QUAN TRỌNG CÓ LIÊN
QUAN ĐẾN LĨNH VỰC
SẢN XUẤT/KINH DOANH
CỦA TỔ CHỨC

*Please identify some
important regulations
applicable to
organisation's field of
products and business*

- : 1. Thịt Heo và thịt không phải Thịt Halal bị cấm tuyệt đối tại nhà hàng.
1. Chất cồn và dụng cụ dính cồn bị cấm mang lên bếp chính khu vực chế biến thực phẩm.
2. Nhân viên không được phép mang đồ ăn từ bên ngoài vào nhà hàng dưới bất kỳ hình thức nào. hay chế biến thực phẩm khi không có sự chỉ đạo từ Bộ phận Quản lý.

TỔ CHỨC ĐÃ ÁP DỤNG
HỆ THỐNG QUẢN LÝ
NÀO KHÁC (ISO 9001,
ISO 14001, OHSAS
18001...)

*Has organisation applied
any management system
standard? (i.e. ISO 9001,
ISO 14001, OHSAS
18001...)*

THỜI GIAN ĐỀ NGHỊ
ĐÁNH GIÁ

Time proposed for

: ☐ Có / Yes ☐ Không / No

Nếu có, xin ghi rõ tên tiêu chuẩn, tổ chức chứng nhận / If Yes, please indicate the app

☐ Đánh giá sơ bộ / Pre-Assessment: 01/01/2025

☐ Đánh giá chính thức / Initial Assessment: 01/02/2025

3. THÔNG TIN SƠ BỘ VỀ HỆ THỐNG / BASIC INFORMATION OF SYSTEM

- CÔNG TY CÓ SỬ DỤNG HOẶC SẢN XUẤT CÁC SẢN PHẨM LIÊN QUAN ĐẾN RƯỢU, BIA, THỊ HAY KHÔNG(NẾU CÓ)**
Nhà Hàng có bán rượu bia tuy nhiên khu vực này và các dụng cụ đựng như ly, có tiếp xúc với chất cồn được tách ly hoàn toàn với khu vực bếp chế biến thực phẩm.

- LIỆT KÊ CÁC ĐIỂM CCP/MỐI NGUY ĐÃ XÁC ĐỊNH ĐỐI VỚI TỪNG LOẠI SẢN PHẨM THUỘC PHẠM VI ĐĂNG KÝ**

Không có.

▪ THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM ĐĂNG KÝ CHỨNG NHẬN

Stt	Danh mục sản phẩm	Nguyên liệu của sản phẩm	Nhà cung cấp
1.	Lamb Doner Kebab	Thịt Cừu Halal, Muối, Dầu Oliu	Công ty TNHH Sản Xuất Thương Mại Dịch Vụ Ngọc Anh Thư
2.	Chicken Doner Kebab	Thịt Gà Halal	Công ty TNHH JAPFA COMFEED Việt Nam - CN TP. Hồ Chí Minh
	Adana Kebab	Thịt Cừu Halal, Thịt Bò Halal	Công ty TNHH Sản Xuất Thương Mại Dịch Vụ Ngọc Anh Thư
	Meatball Kebab	Thịt Cừu Halal	Công ty TNHH Sản Xuất Thương Mại Dịch Vụ Ngọc Anh Thư
	Chicken Skewer	Thịt Gà Halal	Công ty TNHH JAPFA COMFEED Việt Nam - CN TP. Hồ Chí Minh
	Chicken Chops	Thịt Gà Halal	Công ty TNHH JAPFA COMFEED Việt Nam - CN TP. Hồ Chí Minh
	Chicken Wings	Thịt Gà Halal	Công ty TNHH JAPFA COMFEED Việt Nam - CN TP. Hồ Chí Minh
	Turkish Pizza	Thịt Bò Halal	Công ty TNHH Sản Xuất Thương Mại Dịch Vụ Ngọc Anh Thư

▪ THÔNG TIN VỀ PHỤ GIA VÀ HÓA CHẤT SỬ DỤNG TRONG SẢN XUẤT

Bên Nhà Hàng chúng tôi không sử dụng các chất Phụ Gia và Hoá Chất

▪ THÔNG TIN VỀ HACCP STUDY VÀ SỐ LƯỢNG HACCP STUDY

▪ THÔNG TIN VỀ THỜI GIAN SẢN XUẤT CAO ĐIỂM VÀ THẤP ĐIỂM TRONG NĂM

▪ THÔNG TIN VỀ THỜI GIAN MÙA VỤ THU HOẠCH CHÍNH

▪ VỊ TRÍ VÀ MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH : Vị trí chế biến thực phẩm được đặt ở tầng 1 bếp chính, môi trường xung quanh rộng rãi thoáng mát, có điều hoà và quạt được lắp đặt xung quanh

▪ QUY MÔ CỦA ĐỊA ĐIỂM, LOẠI HÌNH VÀ ĐẶC ĐIỂM CÁC CÔNG TRÌNH XÂY DỰNG : Quy mô của nhà hàng tại số 63/13 và số 65 Đường Pasteur, Phường Bếp Nghé, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh có tổng cộng 4 Lầu hiện đang sử dụng 3 Lầu trong đó khu vực Lầu 1 có 1 phòng đón khách và khu vực chế biến Doner Kebab, Quầy Bar chế biến thức uống, Lầu 2 có 1 phòng đón khách và Khu vực Bếp chính, Lầu 3 sử dụng làm khu vực đón khách. Loại hình Nhà Hàng.

▪ ĐỀ NGHỊ CUNG CẤP SƠ ĐỒ PHÁC THẢO VỀ MẶT BẰNG CỦA ĐỊA ĐIỂM ĐÁNH GIÁ, TẬP TRUNG VÀO CÁC KH

▪ ĐỀ NGHỊ MÔ TẢ NGẮN GỌN VỀ HỆ THỐNG THÔNG KHÍ (NẾU CÓ)

▪ ĐỀ NGHỊ MÔ TẢ NGẮN GỌN VỀ HỆ THỐNG CẤP NƯỚC

Hệ thống cấp nước có bể chứa trên lầu 4, nước máy sử dụng trực tiếp vào nhà hàng và lên bồn cho trường hợp cúp nư

▪ ĐỀ NGHỊ LIỆT KÊ MỘT SỐ THIẾT BỊ SẢN XUẤT VÀ KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG TRỌNG YẾU

- Máy Doner, Lò Than Nướng, Máy Trộn Bột, Lò nướng 2 lầu.

▪ LIỆT KÊ CÁC CHẤT KHÁNG SINH NHẠY CẢM, CÁC CHẤT ĐỘC HẠI, NGUY HIỂM CÓ TRONG QUÁ TRÌNH SẢN

- Không Có

- **ĐỀ NGHỊ CUNG CẤP THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ CÁC NHÀ THẦU PHỤ MÀ TỔ CHỨC ĐANG SỬ DỤNG (VÍ DỤ: ĐƠN VỊ TƯ VẤN, NHÀ MÁY, V.V...)**
Mọi công đoạn chế biến phục vụ tại nhà hàng hay mang về đều được công nhân viên của chúng tôi tự thực hiện.

ĐỀ NGHỊ GỬI KÈM THEO ĐĂNG KÝ NÀY CÁC HỒ SƠ/ TÀI LIỆU:

- ✓ Đăng ký kinh doanh
- ✓ Tài liệu Giới thiệu tổ chức (nếu có)
- ✓ Sơ đồ tổ chức hoặc Văn bản liệt kê các đơn vị/ phòng ban nằm trong hệ thống
- ✓ Tài liệu mô tả phạm vi áp dụng, bao gồm các giới hạn, ranh giới áp dụng, các đơn vị gia công, .v.v...
- ✓ Các Kế hoạch HACCP áp dụng
- ✓ Danh mục các chương trình PRP/PRP áp dụng
- ✓ Sơ đồ đường đi nhà máy
- ✓ Công bố chất lượng sản phẩm
- ✓ Các hồ sơ khác (nếu cần thiết)

:

4. CÁC THÔNG TIN KHÁC / OTHER INFORMATION

**TỔ CHỨC ĐÃ ÁP DỤNG
HỆ THỐNG QUẢN LÝ
NÀO KHÁC (ISO 9001,
ISO 14001, ISO 22000,
OHSAS 18001...)**

☐ Có / Yes ☐ Không / No

**Has organisation applied
any management system
standard? (i.e. ISO 9001,
ISO 14001, ISO 22000,
OHSAS 18001...)**

Nếu có, xin ghi rõ tên tiêu chuẩn, tổ chức chứng nhận / If Yes, please indicate the applicable standard and certification body

**XIN VUI LÒNG CHO BIẾT, :
ĐƠN VỊ NÀO TƯ VẤN
CHO TỔ CHỨC, NẾU CÓ
Please let us know the
consultancy identity if
available**

**XIN VUI LÒNG CHO BIẾT :
CÁC YÊU CẦU KHÁC,
NẾU CÓ
Please let us know if
you have any other
requests**

Chúng Tôi mong muốn nhà hàng được VIETNAM HALAL kiểm tra xác thực và cấp chứng nhận Nhà Hàng Halal cho chúng tôi

**CHÚNG TÔI XIN CAM ĐOAN CÁC THÔNG TIN TRONG ĐĂNG KÝ CHỨNG NHẬN LÀ ĐÚNG/
We certify that the statements made by us in this form are true and correct to the best of our knowledge.**

TP. Hồ Chí Minh Ngày / Date 02 Tháng / Month 12 Năm / Year
2024

**ĐẠI DIỆN CÓ THẨM QUYỀN / AUTHORISED
REPRESENTATIVE**

(Ký tên và Đóng dấu / Sign and Stamp)

BEKTAS RAMAZAN KAMIL