

Số: 61 /CV-AV

*V/v: Cam kết chất lượng, nguồn gốc
xuất xứ và quy trình kiểm soát mặt
hàng thịt lợn tươi sạch*

Hà Nội, ngày 31 tháng 03 năm 2026



Kính gửi : Quý khách hàng, quý đối tác!

Công ty CP Sản xuất và Thương mại An Việt (Anvietfood) xin gửi tới Quý Nhà trường lời chào trân trọng, cùng lời chúc sức khỏe.

Anvietfood rất vinh dự khi được là một trong các đơn vị được khách hàng, cơ quan quản lý đánh giá cao, đạt yêu cầu trong công tác cung ứng thực phẩm, suất ăn cho các trường học trên địa bàn nhiều phường/xã của thành phố Hà Nội trong năm học 2025-2026.

Trên nền tảng hơn 18 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực nông nghiệp và thực phẩm, Công ty CP Sản xuất và Thương mại An Việt kiên định mục tiêu cung cấp sản phẩm an toàn, minh bạch và cam kết về nguồn gốc cũng như quy trình kiểm soát thịt lợn tươi sạch như sau:

1. Cam kết về nguồn gốc xuất xứ:

- Công ty cam kết chỉ nhập và sử dụng nguồn thịt lợn tươi, sạch từ các đơn vị cung cấp uy tín và có đầy đủ hồ sơ pháp lý và giấy chứng nhận ATTP theo quy định.
- Tuyệt đối không sử dụng nguồn thịt từ lợn bệnh tật, lợn không rõ nguồn gốc xuất xứ hoặc không qua kiểm dịch của cơ quan chức năng.
- Khẳng định không hợp tác và không nhập hàng từ các đơn vị không đủ tiêu chuẩn, nguồn gốc thực phẩm không đảm bảo ATTP.

2. Cam kết Quy trình kiểm soát nghiêm ngặt:

- Cam kết nguồn hàng được kiểm soát chặt chẽ, đảm bảo tươi mới, giết mổ trong ngày. Chúng tôi thực hiện tiếp nhận trực tiếp tại xưởng sơ chế và bộ phận Quản lý chất lượng của công ty (QA/QC) tiến hành kiểm tra, đánh giá theo đúng quy trình. Chỉ các sản phẩm đạt yêu cầu mới được tiếp nhận và cung cấp tới khách hàng.
- Công ty tuân thủ đầy đủ và duy trì các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định về hồ sơ pháp lý và cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ phục vụ sản xuất, chế biến, kinh doanh, phòng chống động vật, côn trùng gây hại và xử lý chất thải, vệ sinh môi trường. Cơ sở sơ chế của Công ty đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện về an toàn thực phẩm đối với hoạt động sơ chế thịt gia súc, gia cầm và chứng nhận HACCP.
- Quy trình kiểm soát được thực hiện qua 3 bước: Kiểm tra cảm quan đầu vào – Giám sát quy trình sơ chế – Kiểm soát nhiệt độ bảo quản và vận chuyển, nhằm đảm bảo sản phẩm đến tay khách hàng luôn tươi ngon và an toàn.

3. Cam kết trách nhiệm:

- Công ty cam kết mọi thông tin về hồ sơ năng lực và hồ sơ các đơn vị liên kết cung ứng là hoàn toàn chính xác và trung thực.

- Anvietfood xin chịu hoàn toàn trách nhiệm trước pháp luật và trước Quý khách hàng về tính xác thực của các nội dung cam kết nêu trên.

Chúng tôi rất mong tiếp tục nhận được sự phối hợp, giám sát và đồng hành từ Quý khách hàng để công tác đảm bảo an toàn thực phẩm được thực hiện chặt chẽ và minh bạch nhất.

Một lần nữa, công ty An Việt trân trọng cảm ơn Quý Nhà trường đã tin tưởng, giao trọng trách cho chúng tôi trong việc cung cấp thực phẩm năm học 2025-2026.

Trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Như Kính gửi;
- Lưu: HCNS.

CÔNG TY CP SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI AN VIỆT



PHÓ GIÁM ĐỐC

Phạm Thị Mai Hương