



澳門生產力暨科技轉移中心
MACAU PRODUCTIVITY & TECHNOLOGY TRANSFER CENTER

考獲國際管理系統認證的本澳機構名錄
DIRECTORY OF LOCAL ORGANIZATIONS CERTIFIED TO
INTERNATIONAL MANAGEMENT STANDARDS

名稱：	大茶飯食品廠	
地址：	澳門馬揸度博士大馬路679號南方工業大廈第二期2樓B座	
標準：	考取認證：	證書有效期：
	ISO 9001:2015 HACCP	2024年7月21日 2024年8月9日
認證範圍：	燒味和滷味(雞、鴨、鵝、豬肉)肉制品的加工	
電話：	----	
網站：	----	

免責聲明：

上述資料由考獲認證的企業/組織及認證機構所提供。如資料內容有任何錯誤或遺漏，及因此而導致任何損失，CPTTM 概不負責。假若有需要更新資料，請聯絡 CPTTM 標準、管理及培訓考試部：

Disclaimer:

The above information is provided by the certified organization and the certification body. CPTTM cannot be held responsible for any errors or omissions in the information and consequent damages. To update the information, please contact the CPTTM Standards, Management, Training & Assessment Department:

Tel: (853) 28781313

Fax: (853) 28788233

Email: quality@cpttm.org.mo



澳門生產力暨科技轉移中心

MACAU PRODUCTIVITY & TECHNOLOGY TRANSFER CENTER

考獲國際管理系統認證的本澳機構名錄

DIRECTORY OF LOCAL ORGANIZATIONS CERTIFIED TO
INTERNATIONAL MANAGEMENT STANDARDS



质量管理体系认证证书

证书编号: 00121Q36823R0S/4404

兹证明

大茶饭食品厂

中国澳门马揸度博士大马路 679 号南方工业大厦第二期 2 楼 B 座

建立的质量管理体系符合标准:

GB/T 19001-2016 / ISO 9001:2015

通过认证范围如下:

烧味和卤味 (鸡、鸭、鹅、猪肉) 肉制品的工

首次发证日期: 2021年7月22日 本次发证日期: 2021年7月22日 有效期至: 2024年7月21日

在一个监督周期后, 本证书必须与CQC签发的监督审核合格通知书合并使用方可有效。查询证书有效状态请登陆 www.cqc.com.cn。
本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 (www.cnca.gov.cn) 上查询



谢肇煦
Signed by: Xie ZhaoXu



中国质量认证中心

中国·北京·南四环西路188号9区 100070
<http://www.cqc.com.cn>

A 0004596

2021年版



澳門生產力暨科技轉移中心

MACAU PRODUCTIVITY & TECHNOLOGY TRANSFER CENTER

考獲國際管理系統認證的本澳機構名錄

DIRECTORY OF LOCAL ORGANIZATIONS CERTIFIED TO
INTERNATIONAL MANAGEMENT STANDARDS



QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificate No. 00121Q36823R0S/4404

We hereby certify that

FABRICA DE AILMENTOS TAI CHA FAN

Block B, 2nd floor, Nanfang industrial building phase II, 679 doctor Road, Macintosh, Macau,
P.R.China

by reason of its
Quality Management System
has been awarded this certificate for compliance with the standard
GB/T 19001-2016 / ISO 9001:2015

The Quality Management System Applies in the following area:

Processing of roasted and stewed (chicken, duck, goose, pork) meat products

Certified since: July 22, 2021 Valid from: July 22, 2021 Valid until: July 21, 2024

After a surveillance cycle, the certificate is valid only when used together with an Acceptance Notice of Surveillance Audit issued by CQC.
Please access www.cqc.com.cn for checking validity of the certificate.
This certificate and its relevant information can query in the website of Certification and Accreditation Administration of the People's
Republic of China (www.cnca.gov.cn).



谢肇煦
Signed by: Xie ZhaoXu



CHINA QUALITY CERTIFICATION CENTRE

Section 9, No.188, Nansihuan(the South Fourth Ring Road) Xilu(West Road), Beijing 100070,China
<http://www.cqc.com.cn>

A 0004596

2021年版



C P T T M

澳門生產力暨科技轉移中心

MACAU PRODUCTIVITY & TECHNOLOGY TRANSFER CENTER

考獲國際管理系統認證的本澳機構名錄

DIRECTORY OF LOCAL ORGANIZATIONS CERTIFIED TO
INTERNATIONAL MANAGEMENT STANDARDS



副本

HACCP 体系认证证书

证书编号: 001HACCP2100576

兹证明

大茶饭食品厂

中国澳门马揸度博士大马路 679 号南方工业大厦第二期 2 楼 B 座

建立的 HACCP 体系符合

GB/T 27341-2009《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 食品生产企业通用要求》

GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》要求

危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证补充要求 1.0

通过认证的范围如下:

烧味和卤味 (鸡、鸭、鹅、猪肉) 肉制品的加工

首次发证日期: 2021年8月10日 本次发证日期: 2021年8月10日 有效期至: 2024年8月9日

CQC 编号: 00121H32482R0S/4500

在一个监督周期后, 本证书必须与 CQC 签发的监督审核合格通知书合并使用方可有效。证书覆盖范围中具体产品的生产场所、生产车间等信息及证书有效状态请登陆 <http://food.cnca.cn> 查询



谢肇煦

Signed by: Xie ZhaoXu



中国质量认证中心

中国·北京·南四环西路188号9区 100070
<http://www.cqc.com.cn>

C 0001498

2021年版



澳門生產力暨科技轉移中心

MACAU PRODUCTIVITY & TECHNOLOGY TRANSFER CENTER

考獲國際管理系統認證的本澳機構名錄

DIRECTORY OF LOCAL ORGANIZATIONS CERTIFIED TO
INTERNATIONAL MANAGEMENT STANDARDS



副本

HACCP SYSTEM CERTIFICATE

Certificate No.: 001HACCP2100576

THIS IS TO CERTIFY THAT

FABRICA DE AILMENTOS TAI CHA FAN

Block B, 2nd floor, Nanfang industrial building phase II, 679 doctor Road, Macintosh, Macau, P.R.China

HACCP SYSTEM

has been awarded the certificate for compliance with
GB/T 27341-2009 Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System—
General Requirements for Food Processing Plant
GB 14881-2013 General Hygienic Regulation for Food Manufacturing
Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Additional Requirements V1.0

The HACCP System Applies in the Following Area:

Processing of roasted and stewed (chicken, duck, goose, pork) meat products

Certified since: August 10, 2021 Valid from: August 10, 2021 Valid until: August 9, 2024

CQC No. : 00121H32482R0S/4500

After a surveillance cycle, the certificate is valid only when used together with an Acceptance Notice of Surveillance Audit issued by CQC.
Please access <http://food.cnca.cn> for checking validity of the certificate and information of specific production places, workshops etc.



谢肇煦
Signed by: Xie ZhaoXu



CHINA QUALITY CERTIFICATION CENTRE

Section 9, No.188, Nansihuan(the South Fourth Ring Road) Xilu(West Road), Beijing 100070, China
<http://www.cqc.com.cn>

C 0001498

2021年版