BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN

Giới thiệu QCVN số 02-27:2017/BNNPTNT và Hướng dẫn kiểm soát an toàn thực phẩm trên cá tra

Cần Thơ, tháng 10 năm 2017

Nội dung

1. Giới thiệu QCVN số 02-27:2017/BNNPTNT về sản phẩm thủy sản – cá Tra phi lê đông lạnh;
2. Hướng dẫn của Hoa Kỳ về việc thực hiện Final Rule
3. Đề xuất, kiến nghị.

1. QCVN 02-27:2017/BNNPTNT

Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số QCVN 02-27: 2017/BNNPTNT "Sản phẩm thuỷ sản – Cá tra phi lê đông lạnh" ban hành kèm theo Thông tư số 07/2017/TT-BNNPTNT ngày 21/3/2017 của Bộ Nông nghiệp và PTNT

Ngày có hiệu lực: 05/5/2017.

Phạm vi điều chỉnh: …yêu cầu kỹ thuật và yêu cầu quản lý đối với sản phẩm cá tra *(Pangasius hypophthalmus* hoặc *Pangasianodon hypophthalmus)* phi lê đông lạnh.

Đối tượng áp dụng: …các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh làm thực phẩm và các cơ quan quản lý có liên quan.

1. QCVN 02-27:2017/BNNPTNT

Chỉ tiêu chất lượng

- Tỷ lệ mạ băng: Tỷ lệ mạ băng không được lớn hơn 20 % khối lượng tổng của sản phẩm.
- Hàm lượng nước: Hàm lượng nước không được lớn hơn 86 % khối lượng tịnh của sản phẩm.
- Chỉ tiêu cảm quan: Cháy lạnh; tạp chất; xót xương; đốm đỏ; ký sinh trùng; mùi, vị lạ

Sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh được coi là khuyết tật khi có một hoặc nhiều đặc tính về cảm quan nêu trên, cách lấy mẫu và mức chấp nhận khuyết tật của sản phẩm được nêu tại Phụ lục A của QCVN

1. QCVN 02-27:2017/BNNPTNT

Chỉ tiêu an toàn thực phẩm

- Chỉ tiêu vi sinh vật: theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-3: 2012/BYT.
- Chỉ tiêu hoá học:

- Dư lượng thuốc thú y theo Thông tư số 24/2013/TT-BYT ngày 14/8/2013 của Bộ Y tế.

- Hàm lượng kim loại nặng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2: 2011/BYT.

- Hàm lượng phụ gia thực phẩm theo Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 và Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11/5/2015 của Bộ Y tế.

- Ghi nhãn: Theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP (thay thế Nghị định 89/2009/NĐ-CP) và Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT.
- Bao gói và bảo quản sản phẩm: SP được bao gói trong bao bì chuyên dùng cho thực phẩm, phù hợp theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT; bảo quản ở nhiệt độ không lớn hơn -18 ^{o}C.

1. QCVN 02-27:2017/BNNPTNT

Quy định về quản lý

- **Chứng nhận hợp quy:** thực hiện theo phương thức 4 (thử nghiệm mẫu điển hình, kết hợp đánh giá quá trình sản xuất; giám sát thông qua thử nghiệm mẫu lấy tại nơi sản xuất và trên thị trường kết hợp với đánh giá quá trình sản xuất).
- **Công bố hợp quy:** *Sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh bao gói sẵn lưu thông trên thị trường trong nước phải được công bố phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này.*
- **Phương thức, trình tự, thủ tục, hồ sơ công bố hợp quy:** thực hiện theo Thông tư số 55/2012/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2012 của Bộ Nông nghiệp và PTNT.
- **Đánh giá sự phù hợp:** do tổ chức chứng nhận đã đăng ký hoạt động theo quy định tại Nghị định 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 và được cơ quan có thẩm quyền chỉ định thực hiện hoặc do tổ chức, cá nhân SXKD tự thực hiện và gửi mẫu điển hình đến tổ chức thử nghiệm đã đăng ký hoạt động theo quy định tại Nghị định 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 và được cơ quan có thẩm quyền chỉ định để phân tích các chỉ tiêu theo quy định tại mục 2 QCVN.
- **Phương pháp thử, phương pháp lấy mẫu:** theo các Tiêu chuẩn Việt Nam và các tổ chức quốc tế, chi tiết xin xem tại QCVN

1. QCVN số 02-27:2017/BNNPTNT

Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân

➢ **Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân**

*- Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh cá tra phi lê đông lạnh **bao gói sẵn tiêu thụ nội địa phải công bố hợp quy** phù hợp với các quy định kỹ thuật tại quy chuẩn này.*

*- Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh cá tra phi lê đông lạnh bao gói sẵn chỉ được đưa sản phẩm **lưu thông trên thị trường trong nước** sau khi hoàn tất đăng ký bản công bố hợp quy.*

➢ **Trách nhiệm của cơ quan nhà nước có liên quan**

- Cục Quản lý Chất lượng NLS&TS: đánh giá và chỉ định Tổ chức chứng nhận hợp quy đối với quy chuẩn này.

- Sở Nông nghiệp và PTNT các tỉnh, thành phố: tiếp nhận hồ sơ công bố hợp quy và quản lý hồ sơ công bố hợp quy theo quy định tại Thông tư số 55/2012/TT-BNNPTNT

1. QCVN số 02-27:2017/BNNPTNT

Theo quy định tại khoản 2 Điều 7 Nghị định 55/2017/NĐ-CP *"Sản phẩm cá Tra xuất khẩu phải đáp ứng quy định tại Điều 6 Nghị định này và quy định của quốc gia nhập khẩu. Trường hợp quốc gia nhập khẩu có quy định định khác với quy định của pháp luật Việt Nam thì áp dụng theo quy định của quốc gia nhập khẩu"*.

Khoản 2, Điều 6: "Sản phẩm cá Tra phải đáp ứng các quy định, quy chuẩn kỹ thuật về chất lượng, an toàn thực phẩm".

Như vậy, sản phẩm cá Tra phi lê đông lạnh xuất khẩu vào các thị trường không có quy định về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm cá Tra phải đáp ứng quy định tại QCVN 02-27:2017/BNNPTNT trong đó có quy định cụ thể về tỷ lệ mạ băng (không quá 20%) và hàm lượng nước (không quá 86%)

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

Tháng 3/2017, hướng dẫn tuân thủ cho cơ sở giết mổ hoặc chế biến cá và các sản phẩm cá tra.

Mục đích của Hướng dẫn: hỗ trợ các doanh nghiệp chế biến cá hiểu rõ và thực hiện các trách nhiệm pháp lý. Hướng dẫn đưa ra các khuyến nghị về biện pháp thực hành tốt nhất dựa trên các xem xét khoa học và thực tế. Cơ sở phải đáp ứng hoặc vượt các yêu cầu an toàn thực phẩm của FSIS bằng các kế hoạch thể hiện bằng văn bản, chính sách, chương trình và quy trình thực hiện trong quá trình sản xuất. sẽ có bản cập nhật, điều chỉnh nhưng trên website vẫn chưa công bố

Đây là hướng dẫn đối với các doanh nghiệp, các quốc gia nước ngoài muốn đạt được đánh giá tương đương cũng có thể sử dụng hướng dẫn này để thiết kế chương trình thanh tra.

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

Tại công đoạn nuôi trồng:

Chất lượng nước trong quá trình nuôi cá:

Người nuôi cần giám sát nước nuôi cá về sự có mặt của chất rắn lơ lửng, chất hữu cơ, dinh dưỡng, kim loại nặng, thuốc trừ sâu, phân bón và cá chất hóa học khác có thể lấy nhiễm vào cá. Cơ quan thẩm quyền sẽ lấy mẫu thức ăn, nước nuôi để thẩm tra cá được nuôi trong điều kiện an toàn

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

Tại công đoạn nuôi trồng:

Hướng dẫn của Cơ quan thẩm quyền

a) lựa chọn địa điểm nuôi

- Vị trí, thiết kế, và xây dựng ao, mương phải tuân thủ các nguyên tắc thực hành NTTS tốt.
- Các cơ sở nuôi phải nằm ở những khu vực có nguy cơ ô nhiễm thấp nhất
- Đất được sử dụng để xây ao hoặc mương đất không được chứa nồng độ hóa chất và các chất khác ở mức có thể dẫn đến xuất hiện các mức ô nhiễm ở cá không chấp nhận được.
- Ao nuôi phải có lối vào và kênh xả riêng để tránh trộn lẫn nước cấp và nước thải.
- Phân bón, vôi hoặc hóa chất và các chế phẩm sinh học khác phải được sử dụng theo các thực hành nuôi trồng thủy sản tốt.
- Tất cả các địa điểm phải được quản lý để không gây ra những tác động tiêu cực đến sức khoẻ con người từ việc tiêu thụ cá nuôi.

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

b) Tiêu chí Chất lượng Nước (theo hướng dẫn của Cơ quan thẩm quyền):

Người nuôi cá Siluriformes phải theo dõi nước nuôi cá về sự có mặt của chất rắn lơ lửng, chất hữu cơ, chất dinh dưỡng, kim loại nặng, thuốc trừ sâu, phân bón và các hóa chất công nghiệp có thể làm nhiễm bẩn cá.

Đề xuất một số chỉ tiêu chất lượng nước :

- Oxy Hòa tan: từ 4 mg/l đến bão hòa.
- Nhiệt độ: 26 – 32°C
- Độ pH: 6,5 - 9
- Độ kiềm và Độ cứng: hơn 20 ppm.
- Tổng Nitơ Amoniac: không quá 2 mg/l

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

b) Tiêu chí Chất lượng Nước:

Lấy mẫu nước:

Người nuôi cá tra cần lấy mẫu ao và mương nuôi cá để đảm bảo rằng các thông số về chất lượng nước (như oxy hoà tan, nhiệt độ, độ pH, độ kiềm và độ cứng, và tổng nitơ amoniac) nằm trong mức chấp nhận được để đảm bảo sức khoẻ của cá.

Cơ quan thẩm quyền khuyến cáo người nuôi thu thập và phân tích mẫu nước cho các hóa chất môi trường và thuốc trừ sâu có thể có trong nước trước vụ thu hoạch đầu tiên và sau đó ít nhất mỗi năm một lần cho mỗi địa điểm sản xuất. Mức dư lượng tìm thấy không được cao đến mức có thể khiến nồng độ trong cơ thịt cá vượt quá mức chấp nhận. Quy định này không rõ ràng do chưa quy định cụ thể dư lượng trong nước đối với từng chỉ tiêu là bao nhiêu để ảnh hưởng tới dư lượng trong cá. Trong cuộc họp nhóm công tác, Cơ quan thẩm quyền cũng đã thông báo sẽ chỉ quan tâm đến dư lượng cuối cùng trong sản phẩm cá

Cơ quan thẩm quyền sẽ tiến hành lấy mẫu nước theo dõi bất cứ khi nào phát hiện dư lượng vi phạm trong mẫu cá thu thập tại các cơ sở chế biến để xác minh.

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

Công đoạn thu hoạch:

Vận chuyển đến cơ sở chế biến

Phương tiện vẫn chuyển cá từ cơ sở nuôi đến cơ sở chế biến phải được trang bị các thùng chứa để chứa cá. Thùng chứa phải được duy trì ở điều kiện vệ sinh tốt. Nước và oxi phải được cung cấp đủ để đảm bảo cá không bị ảnh hưởng trong quá trình vận chuyển. Cá chết, yếu, bị bệnh hoặc nhiễm hóa chất có thể ảnh hưởng để sản phẩm dùng làm thực phẩm phải được loại bỏ.

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

Cá phải được thu hoạch từ ao hoặc mương theo cách đảm bảo rằng cá ở tình trạng tốt để vận chuyển đến cơ sở chế biến.

Các khu vực thu hoạch và dụng cụ thu hoạch phải được thiết kế để vận chuyển cá nhanh chóng và hiệu quả mà không gây thiệt hại về mặt cơ học và để giảm thiểu căng thẳng cho cá. Thiết bị vận chuyển phải được làm từ vật liệu chống ăn mòn thích hợp để không truyền đi các chất độc hại và không gây thương tích cơ học cho cá.

Lưới các thiết bị khác được sử dụng để thu hoạch cá phải được giặt sạch, phơi khô và khử trùng giữa các lần đánh bắt cá để giảm sự lây bệnh giữa các nhóm cá, có thể được làm sạch bằng thuốc tẩy, xả sạch, phơi khô, và khử trùng bằng dung dịch natri hoặc canxi hypochlorit, formalin hoặc iot. Cá chết hoặc cỏ nước cản trở phải được loại bỏ khỏi lưới vây để tránh truyền bệnh truyền nhiễm và ký sinh trùng giữa các nhóm cá cũng từ ao này sang ao khác.

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

Vận chuyển cá đòi hỏi phải chăm sóc để tránh hao hụt cá.

Cẩn thận duy trì các yếu tố chất lượng nước ảnh hưởng đến sức khoẻ của cá khi vận chuyển cá.

Các khoang thùng vận chuyển phải được làm bằng vật liệu chống ăn mòn thích hợp, phải được khử trùng sau mỗi lần sử dụng. Khoang thùng được khuyến cáo rửa sạch bằng thuốc tẩy, xịt và xả bằng thuốc khử trùng (như dung dịch iot hoặc clo), xả lại lần nữa và sau đó để khô trong không khí sau mỗi lần chở.

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

Tại công đoạn giết mổ, chế biến:

a) Địa điểm giết mổ, chế biến:

Cá tra xuất khẩu phải được giết mổ, chế biến ở các cơ sở được công nhận. Danh sách các cơ sở được Cơ quan thẩm quyền công nhận

b) Lấy mẫu sản phẩm:

Kiểm tra viên giám sát liên tục tại cơ sở giết mổ, chế biến; lấy mẫu kiểm tra các loài, dư lượng thuốc, dư lượng hóa chất, và vi sinh vật gây bệnh theo nhiều chương trình lấy mẫu khác nhau (chương trình giám sát dư lượng, chương trình giám sát vi sinh) để đảm bảo an toàn thực phẩm, đồng thời dựa trên thử nghiệm loài để sản phẩm không bị ghi nhãn sai.

c) Trọng lượng tịnh và ghi nhãn:

Nhãn phải ghi chính xác trọng lượng tịnh. Cơ quan thẩm quyền sẽ kiểm tra định kỳ tính chính xác của việc ghi nhãn trọng lượng tịnh

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

c) Trọng lượng tịnh và ghi nhãn (tt):

- Các thông tin bắt buộc phải ghi nhãn theo quy định của Việt Nam và quốc gia nhập khẩu:
  - Tên sản phẩm.
  - Dấu hiệu nhận diện sản phẩm được kiểm tra kèm theo mã số cơ sở (không áp dụng đối với sản phẩm nhập khẩu);
  - Hướng dẫn bảo quản;
  - Trọng lượng tịnh;
  - Thành phần;
  - Tên và địa chỉ nhà sản xuất, cơ sở đóng gói hoặc nhà phân phối;
  - Thông tin dinh dưỡng; và
  - Hướng dẫn sử dụng/xử lý an toàn;

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

Tại công đoạn xuất khẩu:

a) Phê duyệt nhãn trước khi xuất khẩu:

Cơ quan thẩm quyền yêu cầu các nhãn sử dụng trên các sản phẩm do các cơ sở (được Cơ quan thẩm quyền công nhận) sản xuất, xuất khẩu đều phải được Cơ quan thẩm quyền phê duyệt trước khi xuất khẩu. Gồm 2 loại:

+ Nhãn chung (Generic): Các nhãn chung được phê duyệt mà không cần đánh giá của nhân viên ghi nhãn của FSIS ("Labeling and Program Delivery Staff (LPDS)") nếu chúng tuân thủ tất cả các yêu cầu quy định trên.

+ Nhãn phác thảo (sketch): Áp dụng đối với nhãn được phê duyệt tạm thời (để sử dụng trong 180 ngày); nhãn có tuyên bố ngoại trừ về tôn giáo; nhãn có chứa các phát biểu và tuyên bố đặc biệt (ví dụ: các tuyên bố "Organic", "no preservatives",…hoặc các lô-gô, ký hiệu đặc biệt ở trên nhãn). Các nhãn phác thảo có thể vẽ tay hoặc vẽ bằng máy tính, hoặc các bản fax/bản in thể hiện rõ ràng tất cả các thông tin ghi nhãn, kích thước và vị trí của từng thông tin trên nhãn. Các nhãn này phải được đánh giá bởi nhân viên ghi nhãn của FSIS ("Labeling and Program Delivery Staff (LPDS)").

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

Tại công đoạn xuất khẩu (tt):

---

a) Phê duyệt nhãn trước khi xuất khẩu (tt):

Phê duyệt nhãn chung:

+ Nhãn tuân thủ các quy định của Việt Nam và quốc gia nhập khẩu thì được coi như Cơ quan thẩm quyền đã phê duyệt, DN không cần phải gửi cho Cơ quan thẩm quyền để đánh giá, phê duyệt;

+ Cơ quan thẩm quyền sẽ lấy các mẫu nhãn từ cơ sở sản xuất hoặc nhãn trên lô hàng nhập khẩu để kiểm tra sự phù hợp của nhãn so với quy định. Trường hợp Cơ quan thẩm quyền phát hiện sự không phù hợp hoặc nhãn gây hiểu nhầm, Cơ quan thẩm quyền sẽ hủy bỏ hoặc từ chối sự phê duyệt nhãn của cơ sở đó (trường hợp này, Cơ quan thẩm quyền sẽ có thông báo hủy bỏ/từ chối và doanh nghiệp sẽ có cơ hội để giải trình và sửa đổi nhãn để cho phù hợp).

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

Tại công đoạn xuất khẩu (tt):

---

a) Phê duyệt nhãn trước khi xuất khẩu (tt):

Phê duyệt nhãn phác thảo:

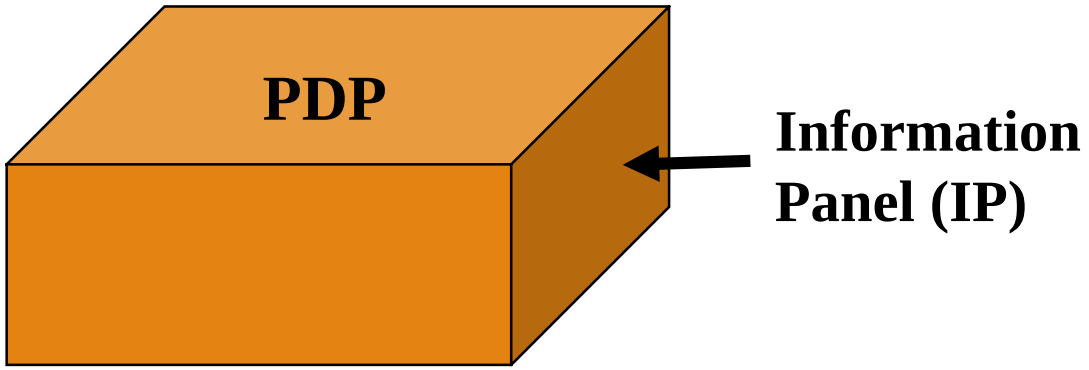
+ Gửi đơn đăng ký (*02 bản*), mẫu nhãn (*bản in; nếu là tiếng nước ngoài phải có bản dịch tiếng Anh*) và các hồ sơ liên quan (*công thức sản phẩm, quy trình chế biến,...*) cho Cơ quan thẩm quyền theo các hình thức: Gửi trực tiếp, gửi email, gửi qua bưu điện.

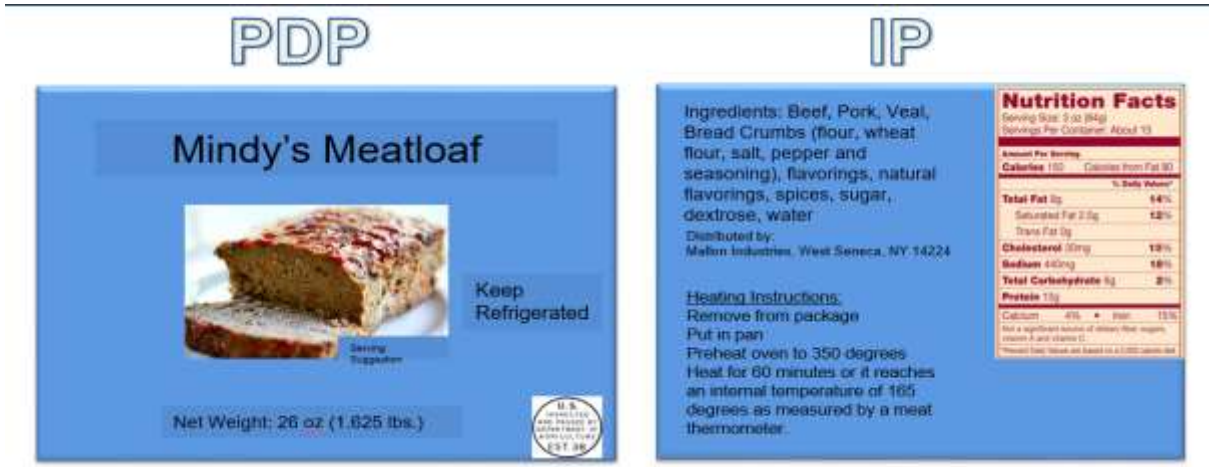
2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

Tại công đoạn xuất khẩu (tt):

a) Phê duyệt nhãn trước khi xuất khẩu (tt):

Ví dụ về ghi nhãn của Cơ quan thẩm quyền :





2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

Tại công đoạn xuất khẩu (tt):

b) Lô hàng cá da trơn xuất khẩu phải kèm theo Giấy chứng nhận kiểm tra (inspection certificate) của cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp với đầy đủ các thông tin theo yêu cầu của Cơ quan thẩm quyền.

Để đáp ứng yêu cầu này: Cục đã xây dựng dự thảo mẫu chứng thư và đã trao đổi, lấy ý kiến của FSIS trong cuộc họp nhóm công tác hỗn hợp tại NAFIQAD ngày 18/5/2017. Ngày 31/5/2017, FSIS đã có văn bản góp ý chính thức và ngày 05/6/2017, NAFIQAD đã có văn bản số 903/QLCL-CL1 thông báo **áp dụng mẫu chứng thư mới kể từ ngày 15/6/2017**.

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

Kiểm soát khi lô hàng nhập cảng:

a) Tất cả các lô hàng nhập khẩu đều phải được đưa về cơ sở kiểm tra nhập khẩu chính thức (official import inspection establishments or "I-houses"):

Hiện nay Cơ quan thẩm quyền chấp thuận 44 cơ sở được bảo quản cá bộ Siluriformes nhập khẩu để phục vụ việc kiểm tra (danh sách được cập nhật tại website:

Est Number	Company	Street	City	State	Zip	Phone	Grant Date
I1	Preferred Freezer Services of WOODBRIDGE	275 BLAIR ROAD	AVENEL	NJ	07001	(908) 282-6500	2/10/2016
I3	Northwestern Selecta, Inc	796 Calle C Mario Julia Industrial Park	San Juan	PR	00922	(787) 781-1950	7/7/2016
I5	Agro Merchants Group Charleston LLC	1125 Newton Way	Summerville	SC	29483	(404) 395-6889	4/22/2016
I6	Preferred Freezer Services LBF, LLC	4901 Bandini Blvd.	Vernon	CA	90040	(323) 263-8811	2/23/2016
I9	Wilmington Cold Storage, Inc.	2 Industrial Way	Wilmington	MA	01887	(781) 935-8670	5/9/2016
I10	**Atlantic Coast Freezers, LLC**	**2192 NW Blvd**	**Vineland**	**NJ**	**08360**	**856-696-1770**	**4/11/2012**
I11	Dynamic Ventures Inc.	165-K Guerrero Street, Harmon Industrial Park	Harmon	GU	96911	(671) 649-9788	5/12/2016
I15	NOCS West Gulf	9223 Highway 225	La Porte	TX	77571	(281) 930-8002	5/18/2016
I19+V19	Preferred Freezer Services of San Leandro LLC	400 Polar Way	San Leandro	CA	94577	(510) 352-5900	3/11/2016
I31	Preferred Freezer Services	2700 Trade Street	Chesapeake	VA	23323	(757) 558-4700	2/11/2016
I36	Preferred Freezer Services of Jacksonville	1780 West Beaver Street	Jacksonville	FL	32209	(904) 301-1400	2/23/2016
I37	Preferred Freezer Services Houston Port LLC	10060 Porter Road	La Porte	TX	77571	(281) 867-4500	2/16/2016
I39	Nordic Logistics and Warehousing, LLC	220 Nordic Way	Pooler	GA	31322	(770) 871-2821	3/29/2016
I45	Lineage Logistics	7748 Palmetto Commerce Pkwy	North Charleston, SC	SC	29420	1.800.678.7271	2/23/2016
I47	A.N. Deringer Inc.	438 Griffith Ave.	Sweetgrass	MT	59484	(406) 335-2342	5/29/2012
I48	Preferred Freezer Services of Chicago	2500 South Damen Ave	Chicago	IL	60608	(773) 847-1800	4/8/2016
	Preferred Freezer Services of						

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

b) Tất cả các lô hàng nhập khẩu đều phải được Cơ quan thẩm quyền kiểm tra (100% re-inspection):

Nội dung kiểm tra bao gồm:

- Sự phù hợp của chứng thư kèm theo lô hàng
- Kiểm tra cảm quan
- Kiểm tra ghi nhãn
- Kiểm tra điều kiện bảo quản, điều kiện vệ sinh chung
- Số lượng thùng
- Lấy mẫu kiểm tra dư lượng hóa chất độc hại, định danh loài và vi sinh vật gây bệnh (trong trường hợp cần thiết). Lưu ý: Cơ quan thẩm quyền có chế độ kiểm tra tăng/giảm tùy theo quốc gia và doanh nghiệp.

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

Quy trình đánh giá tương đương

Các nước muốn tiếp tục xuất khẩu cá tra phải gửi hồ sơ và được Cơ quan thẩm quyền đánh giá tương đương.

Việc đánh giá tương đương về hệ thống kiểm soát của một nước xuất khẩu bao gồm 6 bước:

1. Nước xuất khẩu yêu cầu Cơ quan thẩm quyền đánh giá tương đương
2. Nước xuất khẩu hoàn thiện bản trả lời câu hỏi (SRT – Self-Reporting Tool) và các hồ sơ kèm theo

3A. Cơ quan thẩm quyền yêu cầu bổ sung thông tin

3B. Cơ quan thẩm quyền khẳng định SRT đã hoàn thiện, xem xét đánh giá trên hồ sơ

4. Thanh tra thực tế tại nước xuất khẩu
5. Thông báo dự thảo đánh giá để lấy ý kiến góp ý
6. Công nhận tương đương

Countries	Status
Jamaica	Step 3A
Thailand	Step 3A
Bangladesh	Step 2
Pakistan	Step 2
Guyana	Step 2
China	Step 1
Dominican	Step 1
El Salvador	Step 1
India	Step 1
Nigeria	Step 1
Vietnam	Step 1

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

b) Tất cả các lô hàng nhập khẩu đều phải được Cơ quan thẩm quyền kiểm tra lại (tt):

Chỉ tiêu kiểm tra về dư lượng hóa chất, kháng sinh:

- Kháng sinh hạn chế sử dụng và Nitrofurans: 89 chất (gồm 4 chất chuyển hóa Nitrofurans)
- Thuốc bảo vệ thực vật: 108 chất.
- Thuốc nhuộm trị nấm: 4 chất (Malachite Green, Leucoalachite Green, Crystal violet, Leucocrystal violet).
- Kim loại: 17 chất (bao gồm kim loại nặng Pb, Cd,…).

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

2.2. Các nội dung kỹ thuật phía Việt Nam đã và đang thực hiện

- Đề nghị cập nhật, duy trì danh sách các doanh nghiệp được phép xuất khẩu cá bộ Siluriformes xuất khẩu, ban hành Quyết định kiểm tra 100% các lô hàng cá bộ Siluriformes trong giai đoạn chuyển tiếp.

- Chính thức đề nghị đánh giá tương đương về hệ thống kiểm soát cá bộ Siluriformes (từ 10/3/2017). Cơ quan thẩm quyền đã gửi bản câu hỏi trước thanh tra (SRT) cập nhật để phía Việt Nam trả lời, cung cấp thông tin. Hiện nay, bản trả lời đã hoàn thiện sơ bộ.

- Thành lập nhóm công tác hỗn hợp, đã tổ chức họp lần 1 vào tháng 5/2017 tại Việt Nam, trong đó: thông qua quy chế làm việc, giải đáp các vướng mắc kỹ thuật, đề xuất họp nhóm công tác lần 2 vào tháng 7/2017

- Xây dựng đề xuất dự án hỗ trợ, NAFIQAD đã phối hợp với Vụ HTQT, Tổng cục Thủy sản góp ý văn kiện

2. Hướng dẫn kiểm soát ATTP

2.2. Các nội dung kỹ thuật phía Việt Nam đã và đang thực hiện (tiếp)

- Thông báo các doanh nghiệp có lô hàng cá bộ Siluriformes bị cảnh báo ATTP, tổ chức thẩm tra báo cáo điều tra nguyên nhân và thực hiện các biện pháp khắc phục phù hợp do doanh nghiệp thực hiện, thông báo kết quả Cơ quan thẩm quyền

- Để phục vụ nhu cầu kiểm nghiệm đặc biệt là kiểm nghiệm theo phương pháp của nước nhập khẩu, NAFIQAD đã có công văn yêu cầu Trung tâm vùng 4,6 khẩn trương hoàn thiện, phê duyệt hiệu lực phương pháp phân tích đa dư lượng đối với thuốc thú y, thuốc BVTV trên nền mẫu cá.

- Xây dựng quy định của Việt Nam về Chương trình kiểm soát ATTP cá da trơn xuất khẩu. Dự thảo sẽ được lấy ý kiến rộng rãi các cơ quan, đơn vị liên quan và đặc biệt là cộng đồng nuôi, chế biến xuất khẩu cá tra.

- Xây dựng chương trình tổng thể thúc đẩy xuất khẩu sản phẩm cá da trơn.

3. Đề xuất kiến nghị

1. Tổng cục Thủy sản:

- Tuyên truyền, vận động, hướng dẫn người nuôi tôm không sử dụng chất cấm, kháng sinh nguyên liệu; không lạm dụng thuốc thú y, chất xử lý cải tạo môi trường, Tổ chức quảng bá, hướng dẫn áp VietGAP và tương đương đối với các cơ sở nuôi;

- Đẩy mạnh công tác thanh tra, kiểm tra, đặc biệt là thanh, kiểm tra đột xuất xử lý nghiêm các vi phạm.

-Tổ chức hoàn thiện việc cấp mã số nhận diện ao nuôi cá Tra. Xây dựng cơ sở dữ liệu quốc gia về nuôi, chế biến và xuất khẩu sản phẩm cá Tra

2. Cục Thú y

- Giám sát, cảnh báo sớm tình hình dịch bệnh, hướng dẫn người nuôi phòng trị bệnh hiệu quả,

- Thanh tra, kiểm tra xử lý các vi phạm trong việc nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh thuốc thú y;

3. Đề xuất kiến nghị (tt)

2. Cục Quản lý Chất lượng NLS&TS

- Tiếp tục cập nhật các quy định liên quan đến ATTP, tình hình các lô hàng bị cảnh báo tại thị trường nhập khẩu để có biện pháp thực hiện kịp thời

- Hoàn thiện bản trả lời trước thanh tra (SRT), chuẩn bị nội dung kỹ thuật họp nhóm công tác hỗn hợp.

- Xây dựng trình ban hành Chương trình kiểm soát ATTP cá da trơn xuất khẩu.

3. Đề xuất kiến nghị (tt)

2. Đối với các doanh nghiệp chế biến cá tra:

- Tuân thủ đầy đủ các quy định của Việt Nam (đặc biệt là quy định về sử dụng phụ gia, hàm lượng nước, tỷ lệ mạ băng…) và thị trường nhập khẩu (đặc biệt là thị trường Hoa Kỳ) trong quá trình sản xuất, xuất khẩu sản phẩm cá tra.

- Chủ động kiểm soát chặt chẽ mối nguy an toàn thực phẩm trong chương trình quản lý chất lượng, đặc biệt là các mối nguy hóa chất kháng sinh theo quy định của Việt Nam và thị trường nhập khẩu.

- Các doanh nghiệp có lô hàng bị cảnh báo cần khẩn trương điều tra nguyên nhân, xây dựng biện pháp khắc phục hiệu quả và báo cáo đúng hạn với NAFIQAD để tổng hợp, thẩm tra, thông báo cho phía nhập khẩu.

TRÂN TRỌNG CẢM ƠN