



HỘI THẢO

HÀI HÒA HÓA CÁC QUY ĐỊNH VỀ SPS CỦA VIỆT NAM VÀ EU: MỘT SỐ QUY ĐỊNH VÀ KHUYẾN NGHỊ ĐỐI VỚI NGÀNH THỦY SẢN VÀ RAU QUẢ VIỆT NAM

Hà Nội, ngày 20 tháng 1 năm 2016



CẢNH BÁO CỦA EU CHO CÁ VÀ SẢN PHẨM THỦY SẢN CỦA VIỆT NAM VÌ VI PHẠM QUY TẮC SPS CỦA EU TRONG 5 NĂM QUA

Hà Nội, ngày 20/01/2016

Nguyễn Tử Cương

Tel: 0903 421 228

Email: fitesvietnam@gmail.com

WEB-site: fitesvietnam.com.vn

NỘI DUNG



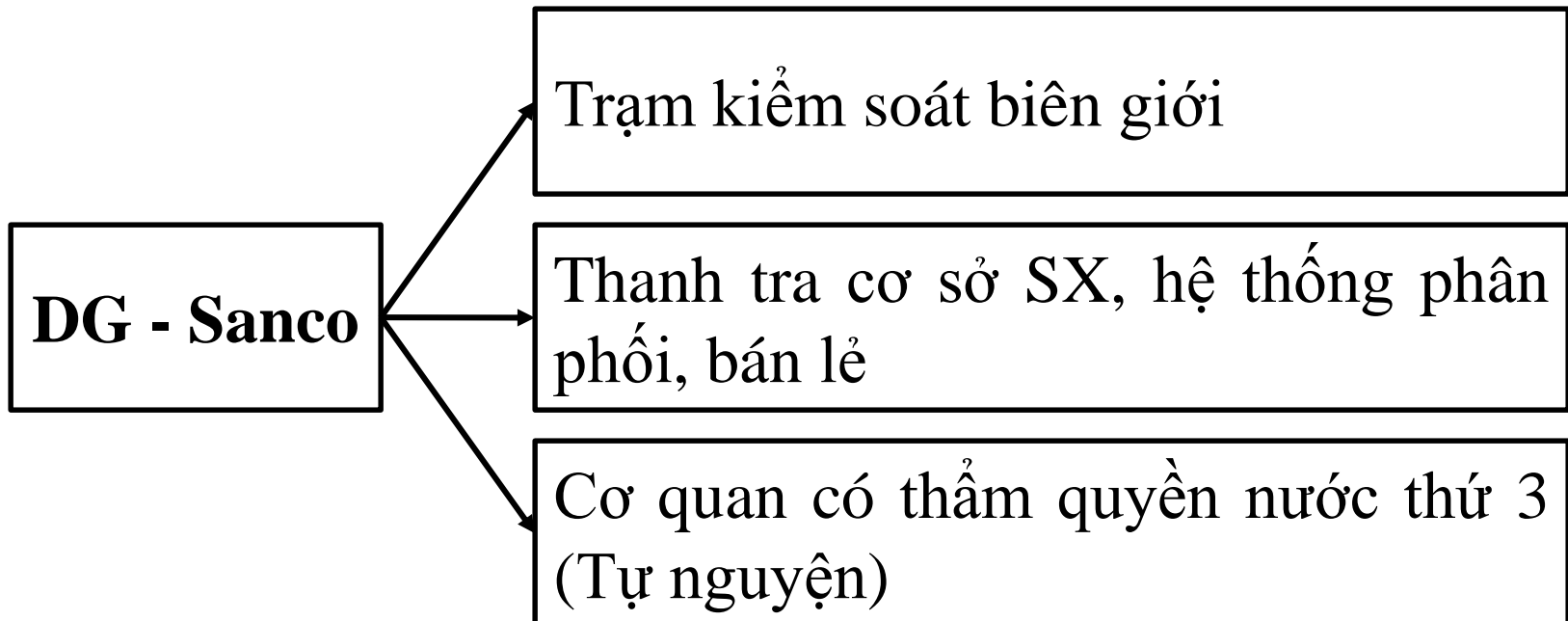
1. Hệ thống cảnh báo thực phẩm không an toàn của EU
2. Tổng quan về các lô hàng thủy sản Việt Nam bị EU cảnh báo từ 2010 đến 2015
3. Nguyên nhân và giải pháp khắc phục các lô hàng bị cảnh báo

1. Hệ thống cảnh báo thực phẩm không an toàn của EU

1.1. Hệ thống cảnh báo

a. Tổ chức cảnh báo

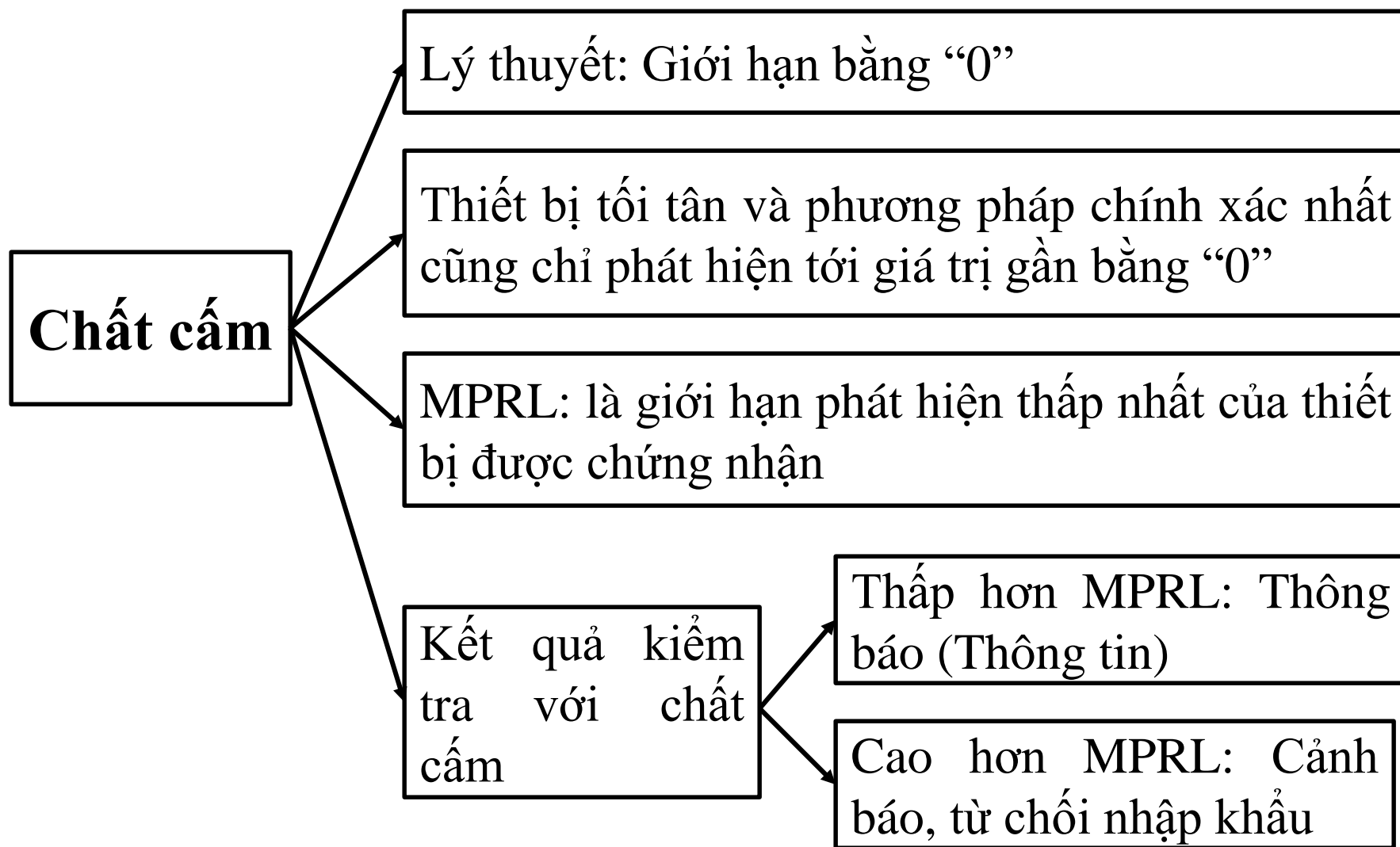
- ✓ Được thiết lập từ thập niên 90 thế kỷ 20
- ✓ Hệ thống tổ chức:



b. Hoạt động của hệ thống

- ✓ **Thông qua phần mềm**, đảm bảo mọi thông tin, ở mọi thời điểm và địa điểm toàn hệ thống đều biết
- ✓ **Quyền truy cập**: Chỉ người trong hệ thống mới được truy cập tất cả thông tin
- ✓ **Cơ quan thẩm quyền, doanh nghiệp nước thứ 3**:
 - Biết đầy đủ thông tin liên quan quốc gia
 - Thông tin chung về An toàn thực phẩm của các quốc gia xuất khẩu thủy sản vào EU

1.2. Giá trị giới hạn áp dụng cho chất cấm



MPRL của CAP: 0,1 PPb; MG: 0,2 PPb...

1.3. Chế độ cảnh báo, hình thức xử lý sau cảnh báo

1. Thông báo/ Thông tin (Information)



Nguồn tin từ:

- Kiểm soát biên giới
 - Hàng đang tiêu thụ tại siêu thị
- Nhưng giá trị phát hiện thấp hơn MPRL

Hình thức xử lý:

- Trạm kiểm soát biên giới đưa chỉ tiêu bị cảnh báo vào giám sát tăng cường
- Doanh nghiệp và quốc gia xuất khẩu có lô hàng bị cảnh báo sẽ vào danh sách chú trọng kiểm soát

1.3. Chế độ cảnh báo, hình thức xử lý sau cảnh báo (tt)

2. Cảnh báo, không cho phép nhập khẩu (Border Rejection)



Nguồn tin:

- Kết quả kiểm tra của các Trạm kiểm soát biên giới/ cửa khẩu của EU
- Giá trị phát hiện cao hơn MPRL

Hình thức xử lý:

- Không cho phép nhập khẩu lô hàng
- Đình chỉ tạm thời doanh nghiệp
- Yêu cầu quốc gia/ Doanh nghiệp xác định nguyên nhân, thiết lập biện pháp khắc phục
- Chỉ dỡ bỏ lệnh đình chỉ tạm thời khi có 10 lô được kiểm tra đạt yêu cầu

1.3. Chế độ cảnh báo, hình thức xử lý (tt)

3. Cảnh báo khẩn cấp (Alert)



Nguồn tin:

- Sản phẩm đang tiêu thụ trên thị trường
- Sản phẩm đang đóng gói lại, hoặc chế biến tiếp tục tại EU
- Giá trị phát hiện cao hơn MPRL

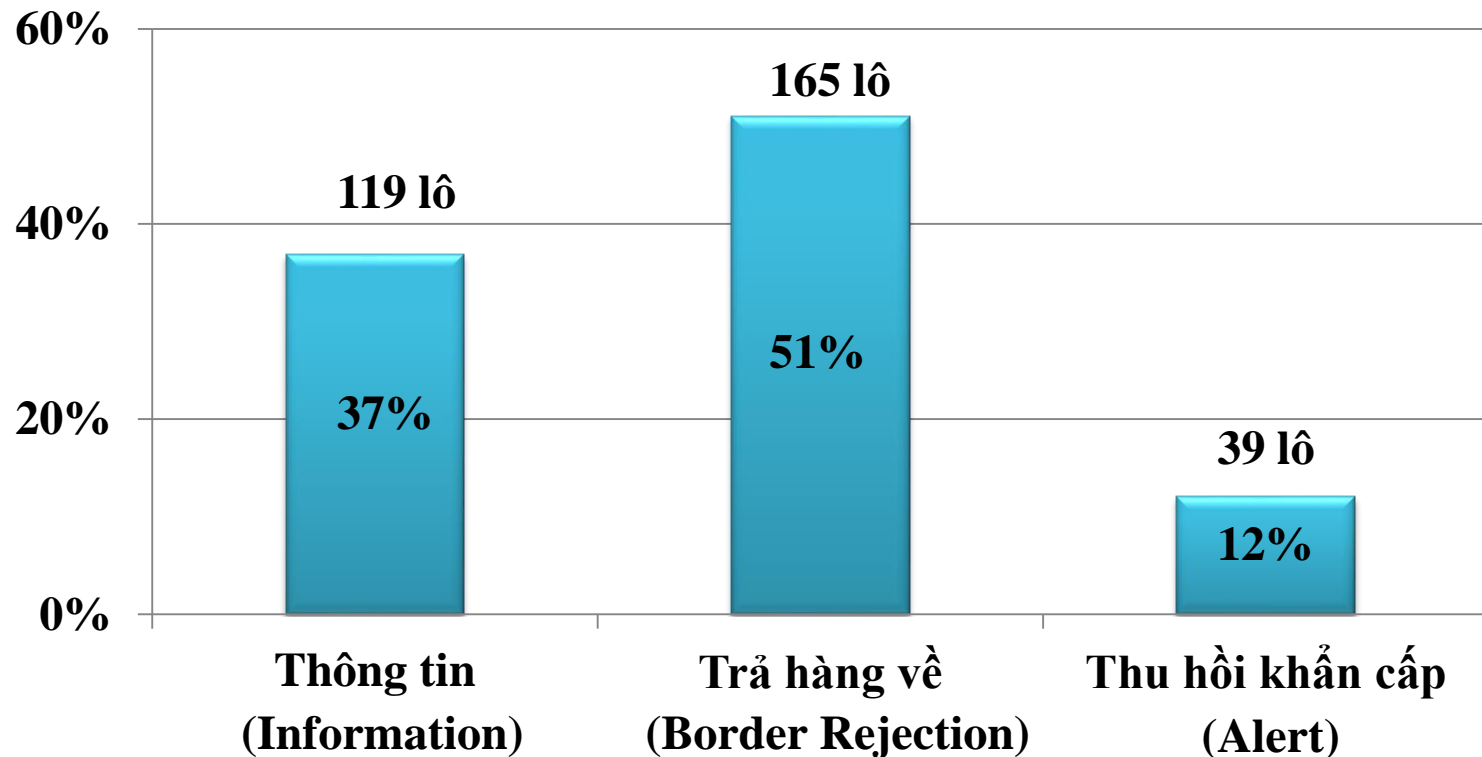
Hình thức xử lý:

- Thu hồi sản phẩm để tiêu hủy
- Đình chỉ tạm thời DN có lô hàng
- Yêu cầu Quốc gia/ Doanh nghiệp tìm nguyên nhân, xác định biện pháp khắc phục
- Chỉ dỡ bỏ lệnh đình chỉ khi có 10 lô hàng được kiểm tra đạt yêu cầu

2. Tổng quan về các lô hàng thủy sản Việt Nam bị cảnh báo từ 2010 đến 2015

2.1. Tổng số lô hàng và hình thức cảnh báo

a. Tỷ lệ lô hàng theo hình thức cảnh báo trong 5 năm



b. Số lô hàng bị cảnh báo theo năm

TT	Chỉ tiêu	Năm						Tổng
		2010	2011	2012	2013	2014	2015	
1	Thông tin	23	19	13	16	30	18	119
2	Kiểm soát biên giới, không cho NK	20	28	15	29	55	19	165
3	Hàng đang tiêu thụ bị phát hiện	4	2	7	6	14	39	39
Tổng số		47	49	35	51	99	42	323
Tỷ lệ %		14	15	11	16	31	13	100

Nhận xét:

Năm 2004, bị cảnh báo nhiều nhất (31%), gấp gần 2 lần năm 2013 (16%), và gấp 2,8 lần so với 2012 (11%)

2.2. Tổng số lô hàng bị cảnh báo ở từng quốc gia

T T	Quốc gia	Năm						Tổng số
		2010	2011	2012	2013	2014	2015	
1	Nhóm nước trên 30 lô							
1.1	Ý	8	12	10	5	12	2	49
1.2	Đức	8	11	7	7	20	7	60
1.3	Tây Ban Nha	4	13	4	6	27	7	61
2	Nhóm quốc gia có từ 10 đến 30 lô							
2.1	Bỉ	1	0	2	4	5	4	16
2.2	Pháp	2	0	3	12	3	2	22
2.3	Bồ Đào Nha	0	0	0	9	12	1	22
2.4	Anh	3	3	2	0	4	4	16
2.5	Đan Mạch	0	0	1	1	5	5	12
2.6	Hà Lan	1	3	0	1	4	1	10
2.7	Ba Lan	12	1	0	0	0	0	13
3	19 quốc gia khác	8	6	6	6	7	9	42
	Tổng số							323

Nhận xét

- Các quốc gia tuy không thuộc liên minh châu Âu như Thụy Sĩ, Na Uy, Ireland... cũng kiểm soát an toàn thực phẩm và cảnh báo trên mạng EU và khi phát hiện lô hàng không đảm bảo an toàn thực phẩm cũng cảnh báo trên mạng của EU
- Sản phẩm được nhập khẩu vào 3 nước trên cũng được phép tiêu thụ tại các nước thuộc EU



b. Mặt hàng bị cảnh báo tại các quốc gia có trên 20 lô trong 5 năm

TT	Quốc gia	Mặt hàng bị cảnh báo					
		Cá tra	Nhuyễn thể	Cá kiếm	Cá ngừ	Giáp xác	Khác
1	Ý	10	9	13	3	1	13
2	Đức	14	2	2	3	22	17
3	Tây Ban Nha	24	26	1	3	1	6
4	Pháp	0	1	11	4	3	3
5	Bồ Đào Nha	0	21	0	0	1	0

b. Mặt hàng bị cảnh báo tại các quốc gia có trên 20 lô trong 5 năm

Nhận xét:

- Sản phẩm **cá tra** bị cảnh báo nhiều nhất tại Tây Ban Nha (24 lô), kế đến là Đức (14 lô); Sản phẩm **cá kiểng** bị cảnh báo nhiều nhất tại Đức (13 lô), tiếp theo là Pháp (11 lô).
- Sản phẩm **giáp xác** bị cảnh báo nhiều nhất tại Đức (22 lô), các quốc gia khác từ 1÷3 lô.
- Sản phẩm **nhuyễn thể** bị cảnh báo nhiều nhất tại Tây Ban Nha (26 lô), đáng chú ý là tại Bồ Đào Nha đến 95% sản phẩm bị cảnh báo là nhuyễn thể (21 lô).

2.3. Số lô hàng bị cảnh báo theo mỗi nguy

a. Mỗi nguy vật lý

TT	Loại mỗi nguy	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Tổng số
1	Bao gói không đảm bảo	3	2	3	0	0	1	9
2	Nhiệt độ bảo quản không đạt	2	7	3	0	0	3	15
3	Lấn tạp chất	0	0	3	0	0	2	5
	Tổng số	5	9	9	0	0	6	29

Nhận xét:

- Bao gói không đảm bảo (9 lô); Nhiệt độ bảo quản không đáp ứng (15 lô) chỉ xảy ra vào các năm 2010, 2011, 2012, 2015
- Lấn tạp chất (5 lô) xảy ra vào 2012, 2015
- Năm 2013, 2014 không có lô hàng nào bị cảnh báo do mỗi nguy vật lý

b. Môi nguy hóa học

TT	Loại môi nguy	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Tổng số
1	Thủy ngân	3	5	8	19	12	5	52
2	Nitrofurantoin	2	5	0	0	20	5	32
3	Histamine	2	0	5	5	1	1	14
4	Trifluralin	2	10	0	0	0	0	12
5	Malachite green	1	2	0	1	5	1	10
6	Carbon monoxide	7	0	0	0	0	0	7
7	Chloramphenicol	2	1	1	0	2	1	7
8	Neomycin	2	0	0	0	0	0	2
9	Cacdimium	1	0	1	0	0	0	2
10	Hợp chất khác	1	11	6	4	10	3	35
	Tổng số	23	34	21	29	50	16	173

- Chỉ tiêu bị cảnh báo nhiều nhất là thủy ngân (52 lô), kế đến là Nitrofurantoin (32 lô)
- Các chỉ tiêu hoá học bị cảnh báo nhiều nhất vào năm 2014 (50 lô)

c. Môi nguy sinh học

TT	Loại môi nguy	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Tổng số
1	Listeria spp.	12	1	1	0	0	0	14
2	Salmonella	6	3	2	18	7	5	41
3	E.Coli	0	0	1	0	1	0	2
4	Khác	0	0	0	0	25	8	33
	Tổng số	18	4	4	18	33	13	90

Nhận xét:

- Vi khuẩn *Salmonella* bị cảnh báo nhiều nhất (41 lô), kế đến là *Listeria spp.* (14 lô)
- Hầu hết cảnh báo vi sinh diễn ra trong các năm: 2010 (18 lô), 2013 (18 lô), 2014 (33 lô), 2015 (13 lô)

2.4. Những nhóm hàng bị cảnh báo nhiều nhất

a. Nhóm sản phẩm cá tra

TT	Mối nguy	Số lô	Nhận xét
1	Mối nguy vật lý		
1.1	Bao gói không đảm bảo	2	Nhiệt độ bảo quản không đạt chiếm 63% số lô hàng bị cảnh báo
1.2	Nhiệt độ bảo quản không đáp ứng	5	
1.3	Lẫn tạp chất trong sản phẩm	1	
2	Mối nguy hóa học		
2.1	Chloramphenicol	1	Nitrofurantoin chiếm 62% , kể đến là Trifluralin chiếm 24%
2.2	Trifluralin	10	
2.3	Neomycin	2	
2.4	Nitrofurantoin	26	
2.5	Khác	3	
3	Mối nguy sinh học		
3.1	<i>Listeria spp.</i>	13	<i>Listeria</i> chiếm 68% trong tổng số lô hàng bị cảnh báo vi sinh
3.2	<i>Salmonella</i>	5	
3.3	<i>E. Coli</i>	1	

2.4. Những nhóm hàng bị cảnh báo nhiều nhất

b. Sản phẩm cá kiếm



TT	Mối nguy	Số lô nhiễm	Nhận xét
1	Mối nguy vật lý	2	
2	Mối nguy hóa học		
2.1	Thủy ngân	34	97% số lô bị cảnh báo là thủy ngân
2.2	Hóa chất khác	1	
3	Mối nguy sinh học	0	

2.4. Những nhóm hàng bị cảnh báo nhiều nhất

c. Sản phẩm cá ngừ



TT	Mối nguy	Số lô nhiễm	Nhận xét
1	Mối nguy vật lý	2	
2	Mối nguy hóa học		
2.1	Histamine	12	60% số lô cá biển bị cảnh báo là Histamine
2.2	Carbon monoxide	6	
2.3	Thủy ngân	1	
2.4	Hóa chất khác	1	
3	Mối nguy sinh học	0	

2.4. Những nhóm hàng bị cảnh báo nhiều nhất

d. Nhuyễn thể 2 mảnh vỏ

TT	Mối nguy	Số lô nhiễm	Nhận xét
1	Mối nguy vật lý	4	
2	Mối nguy hóa học		
2.1	Oxytetracycline	1	
2.1	Hóa chất khác	3	
3	Mối nguy sinh học		
3.1	<i>Salmonella</i>	23	45% số lô hàng bị cảnh báo nhiễm mối nguy sinh học là do nhiễm <i>Salmonella</i>
3.2	Vi sinh vật gây bệnh khác	29	

2.4. Những nhóm hàng bị cảnh báo nhiều nhất

e. Nhận xét chung về các nhóm hàng

- **Thủy sản xuất xứ từ nuôi trồng** của Việt Nam xuất khẩu vào EU có sản lượng lớn là cá tra và tôm, cá tra bị cảnh báo với số lượng lớn nhất (70 lô); sản phẩm tôm bị cảnh báo (66 lô) trong 6 năm
- **Thủy sản biển** có 2 mặt hàng sản lượng lớn là: Cá ngừ và nhuyễn thể 2 mảnh vỏ, nhưng chỉ có cá ngừ bị cảnh báo, nhuyễn thể 2 mảnh vỏ không có lô hàng bị cảnh báo độc tố sinh học (DSP, PSP, ASP) trong 6 năm
- **Sản phẩm cá kiểem**: Tuy sản lượng không lớn nhưng số lượng lô hàng bị cảnh báo lớn và chủ yếu là Thủy ngân

3. Đề xuất giải pháp kiểm soát mỗi nguy chủ yếu đã bị cảnh báo

3.1. Mỗi nguy vật lý

TT	Tên mỗi nguy	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục
1	Bao gói không đảm bảo	<ul style="list-style-type: none">• Vật liệu làm bao bì và kỹ thuật bao gói tại DN không đảm bảo• Quá trình vận chuyển bị quăng quật	<ul style="list-style-type: none">• Xem xét lại vật liệu và cấu trúc bao bì, kỹ thuật đóng gói• Vận chuyển bằng conterner, lựa chọn hàng vận chuyển có uy tín
2	Nhiệt độ bảo quản không đạt	<ul style="list-style-type: none">• Đã xảy ra mất điện trong quá trình vận chuyển• Thời gian vận chuyển dài	<ul style="list-style-type: none">• Lựa chọn hãng vận chuyển có uy tín• Lựa chọn cảng nhập đủ điều kiện kỹ thuật, thủ tục nhanh gọn

3.2. Môi nguy hóa học

TT	Tên môi nguy	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục
1	<i>Nhóm hóa chất, kháng sinh (CAP, NTr, MG, Trifluralin, Neomycin</i>	<ul style="list-style-type: none">• Hầu hết cảnh báo cho cá tra• Người nuôi đã sử dụng để phòng trị bệnh	<ul style="list-style-type: none">• Áp dụng GAP trong quá trình nuôi• Doanh nghiệp chế biến kiểm tra hóa chất, kháng sinh trong nguyên liệu trước khi mua
2	<i>Thủy ngân</i>	<ul style="list-style-type: none">• Phần lớn từ cá kiếm• Do vùng biển cá sinh sống có Hg vượt quy định• Do cá sống lâu năm	<ul style="list-style-type: none">• Biết rõ vùng biển sinh sống của cá không có Hg vượt mức quy định• Mua cá nguyên liệu nhỏ tuổi• Phân tích Hg trước khi mua

3.2. Môi nguy hóa học (tiếp tục)

TT	Tên môi nguy	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục
3	<i>Histamine</i>	<ul style="list-style-type: none">• 100% từ cá ngừ• Trong quá trình bảo quản nguyên liệu và thành phẩm có thời điểm nhiệt độ cao	<ul style="list-style-type: none">• Bảo quản sau đánh bắt đúng cách, đúng thời gian (dưới 4°C, thời gian không quá 48h)• Doanh nghiệp chế biến kiểm tra Histamin trong nguyên liệu trước khi mua• Chế biến tại nhà máy nhanh gọn, nhiệt độ đúng quy định cho từng công đoạn• Đảm bảo nhiệt độ trong quá trình bảo quản và vận chuyển thành phẩm, nhiệt độ đúng quy định
4	<i>Carbon monoxide</i>	<ul style="list-style-type: none">• 100% là sản phẩm cá ngừ đông lạnh• Doanh nghiệp đã hun khói cá ngừ bằng khí CO để tạo màu đỏ đẹp (Lừa dối khách hàng về độ tươi)	<ul style="list-style-type: none">• Không hun khói cá ngừ bằng khí CO

3.3. Các mối nguy vi sinh

TT	Tên mối nguy	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục
1	<i>Listeria spp.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 100% cảnh báo là cá tra • <i>Listeria spp.</i> có khả năng tồn tại, phát triển ở nhiệt độ âm • Có khả năng lây nhiễm trong quá trình đóng gói lại tại EU 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra <i>Listeria spp.</i> Khi tiếp nhận nguyên liệu • Khử trùng kho đông lạnh, máy cấp đông, dụng cụ chế biến bằng nước sôi và Clorin • Kiểm soát chặt chẽ quá trình đóng gói lại tại EU
2	<i>Salmonella</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Tồn tại ở mọi nơi • Nhiều sản phẩm thủy sản bị nhiễm • Chế độ vệ sinh trong chế biến có sai sót 	<ul style="list-style-type: none"> • Khử trùng dụng cụ, nhà xưởng, tay chân công nhân đúng quy định • Khử trùng dụng cụ bao gói • Nhiệt độ bảo quản đúng quy định



Địa chỉ truy cập vào mạng cảnh báo
nhanh của EU:

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>



Cảm ơn quý vị
đã chú ý lắng nghe

Liên hệ:

Ban quản lý Dự án EU-MUTRAP

**Phòng 1203, Tầng 12, Khu Văn phòng, Tòa tháp Hà Nội,
49 Hai Bà Trưng, Hoàn Kiếm, Hà Nội**

Tel: (84 - 4) 3937 8472

Fax: (84 - 4) 3937 8476

Email: mutrap@mutrap.org.vn

Website: www.mutrap.org.vn

(Tài liệu hội thảo được đăng trên trang Web này)