

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN  
NÔNG THÔN  
CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG  
LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 1988/QLCL-CL1

V/v cảnh báo của EU về Chlorate đối với lô hàng cá tra xuất khẩu

Hà Nội, ngày 29 tháng 10 năm 2019

**Kính gửi:** Các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu thủy sản vào EU

Ngày 17/10/2019, trên một số trang thông tin điện tử của Đức có đăng bài với tiêu đề “Thu hồi cá tại Edeka và Marktkauf do hàm lượng chlorate cao có xuất xứ từ Việt Nam”, đồng thời kêu gọi việc kiểm soát dư lượng Chlorate trong thực phẩm nhằm bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng. Bên cạnh đó, hệ thống cảnh báo nhanh (RASFF) của Tổng vụ Sức khỏe và An toàn thực phẩm - Ủy ban Châu Âu cũng đã chính thức cảnh báo 02 lô hàng cá tra fillet đông lạnh nhập khẩu từ Việt Nam liên quan dư lượng Chlorate.

Chlorate ( $\text{ClO}_3^-$ ) là muối của axit chloric, có nguồn gốc từ hóa chất khử trùng Chlorine được sử dụng phổ biến trong xử lý nước dùng trong chế biến thực phẩm và nước ăn uống. Từ năm 2008, Ủy ban Châu Âu đã ban hành quy định (EC) số 2008/865/EC theo đó, các sản phẩm bảo vệ thực vật có chứa Chlorate bị đưa ra khỏi danh mục được phép sử dụng.

Hiện nay, EC không quy định mức dư lượng tối đa (MRL) cho Chlorate theo quy định (EC) số 396/2005. Tuy nhiên, mức MRL mặc định đối với các thuốc bảo vệ thực vật mà không quy định MRL được áp dụng ở mức mặc định: 0,01 mg/kg. Mặc khác, Cơ quan an toàn thực phẩm EU (EFSA) đã thực hiện và có báo cáo năm 2018 đánh giá rủi ro đối với sức khỏe cộng đồng về tồn dư chlorate trong thực phẩm kết luận: “Mức dư lượng Chlorate trong nước ăn uống và trong thực phẩm được phát hiện quá cao và có thể gây ảnh hưởng đến việc hấp thụ iodine đặc biệt đối với trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ”

(Chi tiết báo cáo của EFSA tại: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.2903/j.efsa.2015.4135>).

Nhằm kiểm soát dư lượng Chlorate trong sản xuất, chế biến thủy sản xuất khẩu vào EU và tránh các trường hợp cảnh báo tương tự trong thời gian tới, giảm thiểu rủi ro hiệu ứng lan truyền giữa các nước thành viên EU, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản yêu cầu các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào EU như sau:

1. Thực hiện nghiêm túc kiểm soát Chlorin dư không quá 1 mg/L; kiểm soát dư lượng Chlorate không quá 0,7 mg/L đối với nước chế biến thủy sản xuất khẩu vào EU theo Hướng dẫn đối với chất lượng nước uống của Tổ chức Y tế Thế giới (chi tiết tại: [https://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/dwq/gdwq0506.pdf](https://www.who.int/water_sanitation_health/dwq/gdwq0506.pdf)).

2. Thực hiện rà soát chương trình quản lý chất lượng, nhận diện mối nguy Chlorate để kiểm soát mối nguy trong sản phẩm xuất khẩu vào EU (SOP về kiểm soát ATTP nước chế biến; SSOP về vệ sinh khử trùng các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm; thực tế hoạt động kiểm soát dư lượng tồn dư của Chlorin, Chlorate trong nước, nước đá dùng chế biến, nước dùng mạ băng; nước dùng trong vệ sinh,...); Chủ động có kế hoạch lấy mẫu kiểm nghiệm thẩm tra dư lượng Chlorate đối với bán thành phẩm, thành phẩm.

Yêu cầu các đơn vị lưu ý thực hiện./.

**CỤC TRƯỞNG**

***Nơi nhận:***

- Như trên;
- PCT Ngô Hồng Phong (để biết);
- Các TTV (để biết);
- Chi cục Nam bộ, Trung bộ (để chuyển tiếp v/b);
- VASEP (để p/h);
- Lưu: VT, CL1.

**Nguyễn Như Tiệp**