

**BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN
VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG**

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

Số: 993/CCPT-ATTP

Hà Nội, ngày 06 tháng 10 năm 2023

*V/v lô hàng thủy sản VN xuất
khẩu bị cảnh báo hóa chất
kháng sinh*

- Kính gửi:**
- Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu;
 - Chi cục Quản lý chất lượng NLS&TS Trung Bộ/Nam Bộ;
 - Trung tâm chất lượng nông lâm thủy sản vùng.

Trong 9 tháng 2023, tình hình vi phạm chất lượng, an toàn thực phẩm sản phẩm thủy sản xuất khẩu có dấu hiệu gia tăng, đặc biệt các trường hợp bị phát hiện dư lượng hoá chất, kháng sinh tại các thị trường nhập khẩu đã chiếm tỷ trọng cao trong tổng số lô hàng bị cảnh báo. Nguyên nhân của tình trạng cảnh báo lô hàng lây nhiễm hóa chất kháng sinh nêu trên chủ yếu do việc lạm dụng hóa chất kháng sinh trong nuôi trồng thủy sản, việc nhận diện, thực hiện kiểm soát tại cơ sở chế biến bộc lộ nhiều tồn tại, hạn chế.

Hiện nay, Cơ quan thẩm quyền EU đã áp dụng chế độ kiểm soát nghiêm ngặt đối với doanh nghiệp có lô hàng bị cảnh báo hóa chất kháng sinh và không có biện pháp khắc phục hiệu quả (áp dụng chế độ kiểm tra tăng cường bao gồm lấy mẫu kiểm tra thực tế từng lô hàng), đồng thời đề nghị cơ quan thẩm quyền Việt Nam xóa tên cơ sở khỏi Danh sách các cơ sở chế biến thủy sản được phép xuất khẩu vào EU.

Thực hiện nghiêm Chỉ thị số 6433/CT-BNN-CCPT ngày 13/9/2023 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc tăng cường quản lý, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh thủy sản phục vụ tiêu thụ trong nước và xuất khẩu; Đảm bảo cam kết với Cơ quan thẩm quyền EU sau chuyển thanh tra tháng 6/2023, cũng như giữ vững thị trường xuất khẩu, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường yêu cầu:

1. Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu:

- Tổ chức thu thập các thông tin cảnh báo từ cơ quan thẩm quyền Việt Nam, nước nhập khẩu), dữ liệu tự kiểm soát trong quá trình chế biến, nguy cơ từ sản xuất trước chế biến, trên cơ sở đó, thực hiện rà soát, sửa đổi chương trình quản lý chất lượng theo HACCP, tập trung thiết lập có hệ thống các biện pháp kiểm soát đảm bảo an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu từ quá trình sản xuất ban đầu (tổ chức kiểm tra, giám sát trong sản xuất, lấy mẫu để thẩm tra trước khi thu mua), tham khảo thông tin khuyến cáo mỗi nguy/sản phẩm bị cảnh báo trong thời gian vừa qua tại Phụ lục gửi kèm.

- Ưu tiên nguồn lực để cải thiện năng lực cho hệ thống kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm của doanh nghiệp (tích cực cử cán bộ tham gia đào tạo, tập huấn bên ngoài; kịp thời cập nhật quy định mới của Việt Nam, thị trường nhập khẩu cho đội ngũ nhân viên quản lý chất lượng, công nhân để áp dụng trong thực tế sản xuất; chú

trọng đầu tư máy móc, thiết bị phục vụ hoạt động tự kiểm soát; chuẩn hoá quy trình lấy mẫu, mã hoá mẫu, tự hoàn thiện năng lực kiểm nghiệm nội bộ; lựa chọn phòng kiểm nghiệm bên ngoài có đủ năng lực được công nhận để đảm bảo độ tin cậy về kết quả kiểm nghiệm...).

- Định kỳ (quý hoặc 6 tháng/lần) hoặc đột xuất, bộ phận quản lý chất lượng của doanh nghiệp cần tổ chức tự đánh giá hiệu quả, hiệu lực của biện pháp kiểm soát đã thiết lập để sửa đổi, bổ sung (nếu cần), đặc biệt đối với đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở cung cấp nguyên liệu cho nhà máy chế biến.

2. Các Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng:

- Chuyển tiếp văn bản này và hướng dẫn các cơ sở chế biến thủy sản trên địa bàn phụ trách thực hiện.

- Trực tiếp đánh giá việc thực hiện các yêu cầu nêu trên của Cục tại các doanh nghiệp thông qua hoạt động thẩm định, chứng nhận lô hàng xuất khẩu. Trên cơ sở đó, các doanh nghiệp hoàn thiện hệ thống tự kiểm soát của mình.

- Rà soát quy trình thẩm định, chứng nhận lô hàng và giám sát sau chứng nhận để đảm bảo kiểm soát chặt chẽ quá trình sản xuất, xuất khẩu, trong đó đặc biệt phải đánh giá nguy cơ về môi nguy dư lượng hóa chất kháng sinh, thông tin liên quan hộ nuôi, vùng nuôi vùng nuôi bị cảnh báo và năng lực tự kiểm soát của doanh nghiệp trong việc thiết lập kế hoạch lấy mẫu kiểm nghiệm phục vụ hoạt động chứng nhận lô hàng theo quy định của pháp luật.

- Tăng cường năng lực các kiểm tra viên, bồi dưỡng cập nhật kiến thức cho kiểm tra viên được giao nhiệm vụ thẩm tra chứng nhận lô hàng; Định kỳ (quý hoặc 6 tháng/lần) hoặc đột xuất thực hiện đánh giá năng lực kiểm tra viên để bồi dưỡng, tập huấn đáp ứng yêu cầu nhiệm vụ.

3. Chi cục Quản lý chất lượng NLT&TS Trung Bộ, Nam Bộ:

- Cập nhật thông tin cảnh báo để kiểm tra đánh giá các nội dung có liên quan trong quá trình thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP tại cơ sở đặc biệt lưu ý tới việc xây dựng và thực hiện các biện pháp kiểm soát hóa chất, kháng sinh của doanh nghiệp.

- Khẩn trương báo cáo kết quả thực hiện yêu cầu của Cục nêu tại công văn số 812/CCPT-ATTP ngày 13/9/2023 về báo cáo điều tra lô hàng vi phạm hóa chất kháng sinh, đề xuất xóa tên Doanh nghiệp khỏi Danh sách EU, xử lý các trường hợp vi phạm.

Yêu cầu các đơn vị nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- PCT. Lê Bá Anh (để biết);
- VASEP;
- Lưu: VT, ATTP.

CỤC TRƯỞNG

Nguyễn Như Tiệp

PHỤ LỤC:

TỔNG HỢP MỐI NGUY/SẢN PHẨM THUỶ SẢN BỊ CẢNH BÁO TRONG 9 THÁNG ĐẦU NĂM 2023

(kèm theo công văn số/CCPT-ATTP ngày .../.../2023 của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường)

T T	Chỉ tiêu cảnh báo/ mối nguy	Sản phẩm cảnh báo	Mức giới hạn cho phép	Thị trường nhập khẩu tăng cường kiểm soát
1	Malachite green/ Leucomalachite green	Cá trê, cá diêu hồng, cá tra đông lạnh; Tôm thẻ chân trắng đông lạnh, cá chẻm đông lạnh	Không cho phép (RPA= 0.5 µg/kg, áp dụng tổng MG và LGM)	EU, Vương Quốc Anh
2	AOZ	Tôm thẻ chân trắng đông lạnh; Đùi ếch	Không cho phép (RPA= 0.5 µg/kg)	EU, Vương Quốc Anh, Hàn Quốc, Canada
3	Ofloxacin	Đùi ếch đông lạnh	Không cho phép	EU, Vương Quốc Anh
4	Ciprofloxacin	Tôm đông lạnh	Không cho phép	EU, Vương Quốc Anh
5	Doxycycline	Tôm thẻ chân trắng đông lạnh	100 µg/kg	EU, Vương Quốc Anh, Nhật Bản
6	Oxycycline	Tôm thẻ chân trắng đông lạnh	100 µg/kg	EU, Vương Quốc Anh
7	Sulphite	Tôm thẻ chân trắng đông lạnh	Phải khai báo trên nhãn	EU
8	E300	Cá ngừ fillet đông lạnh	300mg/kg	EU
9	N ₂ O	Cá ngừ loin đông lạnh	Không cho phép	EU
10	Histamin	Cá ngừ đông lạnh	n=9,c=2,m=100mg/kg, M=200 mg/kg	EU
11	Chlorate	Cinnabar goatfish, cá tra đông lạnh	0,01 mg/kg	EU
12	Cadmium	Mực nang đông lạnh	1,0 mg/kg	EU
13	Salmonella	Đùi ếch đông lạnh	Không có trong 25g	EU, Singapore
14	Chiếu xạ	Đùi ếch đông lạnh	Không cho phép	EU
15	Vibrio spp	Tôm nuôi	Không có trong 25g	EU