



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

Địa chỉ: 10 Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội, Việt Nam  
Tel: 84.24.37714195 Fax: 84.24.38317221 E-mail: [nafiqad@mard.gov.vn](mailto:nafiqad@mard.gov.vn)

Số: 57 /QLCL-CL1

Hà Nội, ngày 10 tháng 01 năm 2018

Kính gửi: Cơ quan thẩm quyền quản lý an toàn thực phẩm các nước

Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản (NAFIQAD), Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Việt Nam xin gửi đến Quý cơ quan lời chào trân trọng và trình bày như sau:

Theo quy định của Ủy ban Châu Âu số (EC) 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, các lô hàng thủy sản xuất khẩu vào EU phải kèm theo chứng nhận về việc toàn bộ quá trình đánh bắt, xử lý trên tàu, đưa lên đất liền và xử lý, chế biến, cấp đông, rã đông phù hợp với quy định của EU. Do vậy, để tuân thủ đúng quy định của EU, với vai trò là cơ quan thẩm quyền Việt Nam về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu, NAFIQAD thông báo các yêu cầu đối với lô hàng thủy sản nhập khẩu vào Việt Nam để chế biến xuất khẩu vào EU như sau:

1. Đối với lô hàng thủy sản, sản phẩm thủy sản và nhuyễn thể hai mảnh vỏ, cơ quan thẩm quyền cấp giấy chứng thư với các nội dung xác nhận cụ thể như sau:

1.1. Đối với lô hàng thủy sản, sản phẩm thủy sản:

- Được sản xuất tại cơ sở có thiết lập và áp dụng chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP phù hợp Quy định (EC) 852/2004;

- Được đánh bắt và xử lý trên tàu, đưa lên đất liền và xử lý, chế biến, cấp đông, rã đông trong điều kiện vệ sinh phù hợp với Phần VIII, Chương I đến IV của Phụ lục III của Quy định (EC) 853/2004;

- Đáp ứng quy định tại Phần VIII, Chương V của Phụ lục III của Quy định 853/2004 và đáp ứng các tiêu chuẩn vi sinh trong thực phẩm phù hợp với Quy định (EC) 2073/2005;

- Được đóng gói, bảo quản và vận chuyển phù hợp với quy định tại Mục VIII, Chương VI đến VIII Phụ lục III Quy định (EC) 853/2004;

- Được nhận diện theo quy định tại Mục I Phụ lục II của Quy định (EC) 853/2004;

- Đảm bảo động vật sống và sản phẩm của chúng, nếu có nguồn gốc từ nuôi trồng thủy sản, đáp ứng yêu cầu về chương trình giám sát dư lượng các chất độc hại theo quy định tại Chỉ thị 96/23/EC, đặc biệt là Điều 29; và

- Được kiểm soát theo quy định tại Phụ lục III Quy định (EC) 854/2004.

1.2. Đối với lô hàng sản phẩm nhuyễn thể hai mảnh vỏ:

Ngoài nội dung xác nhận như Mục 1.1 nêu trên, cơ quan thẩm quyền cần xác nhận bổ sung nội dung: “được thu hoạch từ các vùng thu hoạch đã được phân loại theo Quy định (EC) 854/2004 với mã số vùng thu hoạch là...”.

2. Đối với lô hàng thủy sản đông lạnh nhập khẩu trực tiếp vào Việt Nam từ tàu cấp đông: lô hàng phải kèm theo giấy xác nhận của thuyền trưởng với các nội dung sau:

- Tàu có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU;
- Tàu có áp dụng Chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP để kiểm soát mỗi nguy an toàn thực phẩm;
- Khu vực xử lý thủy sản trên tàu, thiết bị dụng cụ, thùng chứa và kho lạnh sạch sẽ, được duy trì trong điều kiện phù hợp;
- Thủy sản được lưu giữ bảo đảm không bị lây nhiễm chéo và không bị ảnh hưởng bởi ánh sáng mặt trời hoặc các nguồn nhiệt khác ngay sau khi được đưa lên tàu, đồng thời được xử lý bằng phương pháp phù hợp đảm bảo không hư hỏng;
- Thủy sản không bị ảnh hưởng bởi nhiên liệu, nước trên sàn tàu hoặc động vật gây hại;
- Việc cắt tiết, bỏ đầu, bỏ ruột, bỏ vây được thực hiện trong điều kiện bảo đảm vệ sinh và trong thời gian sớm nhất sau khi đánh bắt, thủy sản được rửa thật kỹ. Nội tạng và các bộ phận có thể gây ảnh hưởng đến sức khỏe con người phải được loại bỏ càng sớm càng tốt và để tách biệt với các bộ phận được dùng làm thực phẩm.
- Chỉ sử dụng nước biển sạch thay thế nước sạch để xử lý và rửa thủy sản;
- Không đưa thủy sản được kiểm ký sinh trùng, hoặc thủy sản được phát hiện nhiễm ký sinh trùng ra tiêu thụ trên thị trường làm thực phẩm;
- Việc cấp đông được thực hiện đảm bảo vệ sinh và ngay sau khi đánh bắt;
- Thủy sản phải được bảo quản ở nhiệt độ không lớn hơn  $-18^{\circ}\text{C}$ , thủy sản bảo quản bằng đá muối dùng làm thực phẩm đóng hộp có thể được bảo quản ở nhiệt độ không lớn hơn  $-9^{\circ}\text{C}$ ;
- Thủy sản sau khi cấp đông phải được bao gói trong điều kiện bảo đảm vệ sinh trước khi cập bến;
- Bao gói phải được nhận diện thông qua thông tin về mã số tàu cấp đông và quốc gia treo cờ;
- Vật liệu bao gói không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản và phải được bảo quản trong điều kiện phù hợp.

Trân trọng./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- TT Vũ Văn Tám (để b/c);
- Các DN chế biến TSXK;
- VASEP;
- Lưu: VT, CL1.





NAFIQAD

**MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT OF VIETNAM**  
**NATIONAL AGRO-FORESTRY-FISHERIES QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT**

*Add.: 10 Nguyen Cong Hoan, Ba Dinh, Ha Noi, Viet Nam*  
*Tel: 84.4.37714195; Fax: 84.4.8317221; E-mail: [nafiqad@mard.gov.vn](mailto:nafiqad@mard.gov.vn)*

Ref.No: *57* /QLCL-CL1

*Hanoi, 10 January, 2018*

**To: Food Safety Competent Authorities of exporting countries**

The National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD) under the Ministry of Agriculture and Rural Development (MARD) of Vietnam would like to express its compliments to you.

According to European Commission regulations (EC) N° 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, any consignment of fishery product intended for export to the EU must be accompanied by a health certificate attesting that fishery product has been caught and handled on board vessel, landed, handled and prepared, processed, frozen and thawed in accordance with EU regulations. Therefore, NAFIQAD, as the Vietnamese competent authority in charge of food safety inspection and certification of fishery products for export, would like to inform the requirements for fishery consignments imported into Vietnam for further processing and export to the EU as follows:

1. For fish and fishery consignments, bivalve molluscs, the health certificate issued by competent authority of exporting country must include the following attestation:

1.1. For fish and fishery consignments:

- come from (an) establishment(s) implementing a programme based on the HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004;

- have been caught and handled on board vessels, landed, handled and where appropriate prepared, processed, frozen and thawed hygienically in compliance with the requirements laid down in Section VIII, Chapters I to IV of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;

- satisfy the health standards laid down in Section VIII, Chapter V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and the criteria laid down in Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs;

- have been packaged, stored and transported in compliance with Section VIII, Chapters VI to VIII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;

- have been marked in accordance with Section I of Annex II to Regulation (EC) No 853/2004;

- the guarantees covering live animals and products thereof, if from aquaculture origin, provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 96/23/EC, and in particular Article 29 thereof, are fulfilled; and

- have satisfactorily undergone the official controls laid down in Annex III to Regulation (EC) No 854/2004.

1.2. For bivalve molluscs consignments:

Apart from the attestations specified in Item 1.1, the health certificate must include the statement "have been harvested from the production area(s) with approval number..... that has (have) been classified in accordance with Regulation (EC) No 854/2004"

2. For consignment of frozen fishery product imported directly into Vietnam from freezer vessel: the consignment must be accompanied with document signed by the captain stating that :

- the vessel appears on the list of vessels from which imports to the European Union are permitted (being "EU-list");

- the vessel has a programme based on the HACCP principles in order to control hazards;

- the part of the vessel where fishery products are handled, equipment, containers and the cold storage for fishery products are kept clean and maintained in good repair and condition;

- the fishery products have been protected from contamination and from the effects of the sun or any other source of heat as soon as possible after they have been taken on board, and that they have been handled in a way that prevents bruising and other damage;

- the fishery products have not been contaminated by fuel, bilge water or pets;

- the slaughter, bleeding, heading, gutting, removing fins, have been carried out hygienically as soon as possible after capture, and the products have been washed immediately and thoroughly. Viscera and parts that may constitute a danger to public health has been removed as soon as possible and kept apart from products intended for human consumption;

- only clean seawater has been used as alternative to potable water for the handling and washing of the fishery product;

- the fishery products have been subjected to a visual examination for the purpose of detecting visible parasites, and fishery products that are obviously contaminated with parasites are not placed on the market for human consumption;

- freezing has been carried out hygienically as soon as possible after capture;

- frozen fishery products have been kept at a temperature of not more than -18°C in all parts of the product, except whole fish initially frozen in brine intended for the manufacture of canned food may be kept at a temperature of not more than -9°C;

- frozen blocks have been hygienically and adequately wrapped before landing;

- the packages have been marked with an identification mark indicating the approval number of the freezer vessel and the flag state;

- the wrapping material is not a source of contamination and has been stored in such a manner that it has not been exposed to a risk of contamination.

Yours sincerely,



**Nguyen Nhu Tiep**  
**Director General of NAFIQAD**