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

Số : 491 /QLCL-CL1
V/v khắc phục khuyến cáo của Đoàn thanh tra EU tháng 6/2017

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

Hà Nội, ngày 14 tháng 3 năm 2018

Kính gửi:
- Các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu thủy sản vào EU;
- Chi cục Quản lý Chất lượng NLS&TS Trung bộ, Nam bộ;
- Các Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng.

Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản nhận được văn bản số Ares(2018)732376 ngày 07/02/2018 của Tổng vụ Sức khỏe và ATTP (DG-SANTE) - Ủy ban Châu Âu kèm theo Báo cáo cuối cùng chuyến thanh tra hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản của Việt Nam xuất khẩu vào EU từ ngày 20/6/2017 đến ngày 29/6/2017 (chi tiết xem tại: http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3920). Theo đó, DG-SANTE khuyến cáo về việc kiểm soát phương thức và nhiệt độ cấp đông nguyên liệu thủy sản khai thác trên tàu cấp đông để tiếp tục chế biến xuất khẩu vào EU theo điểm I.C.1 và điểm II.7 Chương I, Phần VIII Phụ lục III Quy định số (EC) 853/2004, cụ thể: sản phẩm thủy sản phải được bảo quản ở nhiệt độ không cao hơn -18^0C; tuy nhiên cá đông lạnh nguyên con trong nước muối để sản xuất đồ hộp thủy sản có thể bảo quản ở nhiệt độ không cao hơn -9^0C.

Cục đã có văn bản gửi DG SANTE đề nghị xem xét, bổ sung thông tin về phương pháp cấp đông và nhiệt độ cấp đông của các tàu cấp đông trong Danh sách các cơ sở thuộc các nước thứ 3 được phép chế biến, xuất khẩu sản phẩm thủy sản vào EU trên website của DG SANTE. Tuy nhiên, DG SANTE đã khẳng định tại văn bản số Ares(2018)732376 ngày 07/02/2018 về việc trách nhiệm của cơ sở sản xuất, chế biến xuất khẩu vào EU là phải có đầy đủ thông tin về phương thức và nhiệt độ bảo quản trên tàu cấp đông để có biện pháp kiểm soát phù hợp.

Do vậy, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản yêu cầu:

1. Các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu thủy sản vào EU

Chủ động liên hệ với các nhà cung cấp nguyên liệu thủy sản khai thác nhập khẩu để có thông tin, bằng chứng cụ thể về phương thức và nhiệt độ cấp đông của các tàu cấp đông lô nguyên liệu khai thác. Trên cơ sở đó quy định các biện pháp phù hợp trong chương trình quản lý chất lượng:

- Đối với thủy sản khai thác được bảo quản theo phương pháp cấp đông bằng nước muối trên tàu với nhiệt độ cấp đông nằm trong khoảng từ -18^{0}C đến -9^{0}C: chỉ được chế biến đồ hộp để xuất khẩu vào EU hoặc nếu xuất khẩu vào EU thì phải ghi rõ mục đích sử dụng là nguyên liệu để chế biến đồ hộp thủy sản.

- Đối với thủy sản khai thác được bảo quản theo các phương pháp cấp đông khác trên tàu có khả năng làm giảm nhanh nhiệt độ tâm sản phẩm xuống dưới -18^{0}C thì có thể chế biến sản phẩm khác để xuất khẩu vào EU.

2. Chi cục Quản lý chất lượng NLS&TS Trung bộ, Nam bộ; Các Trung tâm chất lượng NLTS vùng:

- Chi cục Quản lý Chất lượng NLS&TS Trung bộ, Nam bộ: chuyển tiếp văn bản này đến các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản vào EU trên địa bàn.

- Trong quá trình kiểm tra chứng nhận lô hàng thủy sản xuất khẩu vào EU/ kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP tại các doanh nghiệp trên địa bàn, cần lưu ý kiểm tra thông tin về phương pháp cấp đông và nhiệt độ cấp đông trong hồ sơ nguyên liệu khai thác nhập khẩu để chế biến xuất khẩu vào EU đảm bảo đáp ứng đầy đủ yêu cầu nêu trên.

Yêu cầu các đơn vị lưu ý thực hiện./.

Nơi nhận:
- Như trên;
- Cục trưởng (để b/c);
- Lưu VT, CL1.

CỤC TRƯỞNG

Nguyễn Như Tiệp