

**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**

Hà Nội, ngày 18 tháng 03 năm 2008

Số: **154**/QLCL-CL1

V/v: XK thủy sản vào Polynesia thuộc Pháp

Kính gửi:

- Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu,
- Các Trung tâm CL, ATVS&TYTS vùng.

Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản nhận được công thư số 043/SDR/QAAV/MAE ngày 04/01/2008 từ Cục Phát triển nông thôn, Bộ Nông nghiệp, Chăn nuôi và Lâm nghiệp Polynesia thuộc Pháp yêu cầu phải có chứng thư do Cục cấp cho các lô hàng thủy sản Việt Nam xuất khẩu vào nước này theo mẫu qui định. Đặc biệt lưu ý các nội dung sau:

- Chứng nhận sản phẩm phù hợp làm thực phẩm, không có vi khuẩn Salmonella, tổng các VSV hiếu khí ở 35°C trong 48 giờ dưới 10⁵, không có vi khuẩn Listeria.
- Chứng nhận đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất lô hàng:
 - + Được sơ chế, bảo quản, vận chuyển phù hợp với các quy định về ATVS thực phẩm.
 - + Không chứa các chất khử trùng, chất tạo màu, chất bảo quản hoặc các chất đưa vào thực phẩm có thể ảnh hưởng đến sức khỏe con người hoặc động vật.
 - + Không chứa dư lượng các hóa chất ô nhiễm môi trường, thuốc thú y vượt quá giới hạn cho phép
- Chứng nhận đảm bảo an toàn dịch bệnh, an toàn thực phẩm đối với các sản phẩm tươi và sản phẩm đã qua công đoạn xử lý nhiệt.

(chi tiết xin xem mẫu chứng thư bằng tiếng Anh và bản dịch nội dung sang tiếng Việt gửi kèm).

Về vấn đề này, Cục yêu cầu các đơn vị thực hiện một số việc sau:

1. Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu có nhu cầu xuất khẩu thủy sản vào Polynesia thuộc Pháp:

- Nghiên cứu các nội dung yêu cầu trên mẫu chứng thư để tuân thủ đúng khi đăng ký xuất khẩu thủy sản vào Polynesia thuộc Pháp.

- Nội dung chứng thư yêu cầu chứng nhận đảm bảo an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất lô hàng và bắt buộc phải ghi mã số được công nhận của doanh nghiệp, do vậy:

+ Các doanh nghiệp chế biến đã được công nhận đạt TCN: có thể đăng ký kiểm tra, cấp chứng nhận chất lượng cho lô hàng thủy sản xuất khẩu vào Polynesia thuộc Pháp tại các Trung tâm CL, ATVS&TYTS vùng.

+ Đối với các doanh nghiệp chế biến thủy sản chưa được công nhận đạt TCN: khẩn trương rà soát, nâng cấp điều kiện phân cứng (nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến), phần mềm (hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP) theo tiêu chuẩn ngành 28 TCN: 129 và tiến hành đăng ký kiểm tra điều kiện đảm bảo VSATTP theo Quy chế ban

hành kèm theo Quyết định số 649/2000/QĐ-BTS ngày 04/8/2000 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản (nay là Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn).

2. Các Trung tâm CL, ATVS&TYTS vùng:

- Hướng dẫn các Doanh nghiệp trong địa bàn Trung tâm vùng quản lý thực hiện đúng các nội dung mẫu chứng thư của Polynesia thuộc Pháp yêu cầu đối với các lô hàng thủy sản xuất khẩu vào thị trường này.

- Sau khi nhận được hồ sơ đăng ký của các doanh nghiệp chưa đạt TCN có nhu cầu xuất khẩu vào Polynesia thuộc Pháp, khẩn trương tổ chức kiểm tra đánh giá điều kiện đảm bảo VSATTP của doanh nghiệp và gửi báo cáo về Cục để được xem xét giải quyết.

- Kiểm tra và cấp chứng thư ATVS cho lô hàng của các doanh nghiệp chế biến thủy sản đăng ký xuất khẩu vào Polynesia thuộc Pháp theo đúng mẫu chứng thư.

- Lưu ý kiểm soát các chỉ tiêu ATTP theo đúng các yêu cầu của Polynesia thuộc Pháp:

+ Các chỉ tiêu vi sinh: theo nội dung trên mẫu chứng thư

+ Các chỉ tiêu về phụ gia thực phẩm, chất gây ô nhiễm môi trường, thuốc thú y: sử dụng kết quả kiểm soát dư lượng, kiểm tra định kỳ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm của cơ sở sản xuất, chế biến thủy sản theo các qui định của Việt Nam do chưa có yêu cầu cụ thể của Polynesia thuộc Pháp.

- Đối với các chỉ tiêu an toàn dịch bệnh: lưu ý loại sản phẩm (loài đó có ở Việt Nam) và dạng sản phẩm phải chứng nhận (sống, sơ chế loại bỏ nội tạng...). Riêng đối với giáp xác mười chân, tôm họ *Penaeus*, khi chứng nhận căn cứ thông tin giám sát dịch bệnh và nếu cần thiết thì lấy mẫu xét nghiệm.

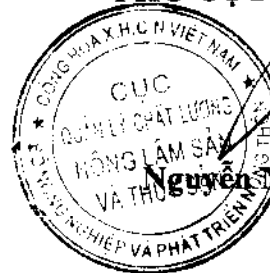
Đề nghị các đơn vị lưu ý thực hiện.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Thứ trưởng Lương Lê Phương (để b/c);
- Cục trưởng (để b/c);
- Phòng TH-HTQT (để phối hợp);
- Lưu VT, CL.

mu

KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG



Nguyễn Như Tiếp

Chúng tôi vệ sinh cho các sản phẩm thủy sản nước ngọt và nước mặn (cá và các sản phẩm từ trứng cá, giáp xác, nhuyễn thể và các động vật không xương sống dưới nước khác) có mục đích nhập khẩu vào French Polynesia

Nước xuất hàng:

Số:

Cơ quan thẩm quyền: Cục Quản lý CL, ATVS&TYTS (NAFIQAVED)

I. Thông tin về sản phẩm:

Tên loài thủy sản: Tên Latin:	Ngày sản xuất lô hàng:
Số lượng:	Ngày vào kho đông:
Cách bao gói:	Nhiệt độ lưu kho và vận chuyển:
Số lượng các bao gói:	
Khối lượng tịnh:	Thời gian bảo quản:

Sản phẩm thích hợp cho con người sử dụng và không có vi khuẩn Salmonella, Tổng các VSV hiếu khí ở 35°C trong 48 giờ dưới 100000, không có vi khuẩn Listeria.

II. Nguồn gốc sản phẩm:

Tên, địa chỉ, mã số được công nhận chính thức cấp cho cơ sở chế biến xuất khẩu:

Vùng nguyên liệu:

Cơ sở thu mua:

Cơ sở chế biến:

III. Nơi đến của sản phẩm:

Sản phẩm được gửi từ:

(nơi xuất hàng)

đến:

(địa điểm hoặc nước nhập hàng)

Tàu/máy bay:

Số container/Số seal:

Tên nhà xuất khẩu:

Tên nhà nhập khẩu:

IV. An toàn thực phẩm:

Cơ quan quản lý thú y chứng nhận cho các sản phẩm ghi rõ ở trên:

1. Được kiểm tra và đảm bảo phù hợp cho người và động vật sử dụng
2. Được sơ chế, lưu giữ và vận chuyển phù hợp với các qui định về vệ sinh
3. Không chứa các chất khử trùng, chất tạo màu, chất bảo quản hoặc các chất đưa vào thực phẩm có thể ảnh hưởng đến sức khỏe người hoặc động vật
4. Không chứa dư lượng các hóa chất lây nhiễm từ môi trường có dùng thuốc thú y hoặc thuốc trị liệu ở mức độ hại đối với sức khỏe con người và động vật

V. An toàn dịch bệnh:

Cơ quan quản lý thú y chứng nhận rằng sản phẩm được ghi ở phần 1 đáp ứng với các yêu cầu sau đây:

1. Sản phẩm tươi, và theo loài:

- Cá sống, cá đã chết nhưng chưa lấy nội tạng và các sản phẩm từ trứng của chúng

Ao nuôi cá, vùng nuôi hoặc quốc gia không có các bệnh dịch sau:

+ Dịch bệnh gây hoại tử cơ quan tạo máu của Cá Vược Châu Âu (*Perca fluviatilis*), Cá hồi vân (*Oncorhynchus mykiss*), Cá hồi Đại Tây Dương (*Salmon salar*)

+ Bệnh hoại tử cơ quan tạo máu do nhiễm trùng của Cá họ cá hồi (*Onchorynchus spp.* và *Salmon spp.*)

+ Bệnh do virus ở cá hồi Nhật Bản *Onchorynchus masou* ở họ Cá hồi (*Onchorynchus spp.*).
+ Bệnh do virus mùa xuân ở Cá chép (*Cyprinus carpio*), Cá trắm cỏ (*Ctenopharyngodon idellus*), Cá mè trắng (*Hypophthalmichthys molitrix*), Cá mè hoa (*Arisrichthys nobilis*), Cá diếc (*Carassius carassius*), Cá vàng (*Carassius auratus*), Cá Tench (*Tinca tinca*) và Cá nheo Châu Âu (*Silurus glanis*).

+ Bệnh xuất huyết do virus của Cá hồi có đốm đen (*Oncorhynchus mykiss*), Cá Pike (*Esox luceus*), Cá bơn Đại Tây Dương (*Psetta maxima*), Cá hồi nâu (*Salmo trutta*), Cá trích (*Clupea harengus*), Cá hồi trắng (*Coregonus spp.*), Cá Glayling (*thymallus thymallus*), Cá hồi Thái Bình Dương (*Oncorhynchus spp.*) và Cá tuyết Thái Bình Dương (*Gadus macrocephalus*)

- Giáp xác tươi, bỏ đầu

Ao nuôi, vùng nuôi hoặc quốc gia không có bệnh đốm trắng

- Tôm họ *Penaeus* tươi, bỏ đầu

Ao nuôi, vùng nuôi hoặc quốc gia không có bệnh đầu vàng

- Nhuyễn thể

Đối với nhuyễn thể hai mảnh vỏ sống, tươi và đông lạnh: quốc gia không có bệnh của hầu vùng Akoya, Nhật Bản.

Trai ngọc phải được xử lý bằng quá trình thanh trùng

2. Sản phẩm đã được làm chín

Các phương pháp xử lý nhiệt phải phù hợp với các yêu cầu sau:

- Thanh trùng bằng nhiệt, thực hiện trong bao gói kín không thấm nước, khí và VSV như hộp kim loại được hàn kín, lọ thủy tinh hoặc kim loại và bao gói plastic.

- Sản phẩm phải được xử lý với nhiệt ở tâm đạt 70°C trong 1 giờ hoặc bất kỳ phương pháp xử lý nhiệt nào khác thích hợp với chỉ tiêu yêu cầu để khẳng định chắc chắn rằng: không có sự hoạt động của enzym Catalase hoặc không có sự hiện diện protein không keo tụ, không còn sự hiện diện của bất kỳ VSV nào trong thịt.

Cấp ngày:

Dấu của cơ quan thẩm quyền:	Chữ ký của cán bộ cơ quan thẩm quyền:
-----------------------------	---------------------------------------



Certificat sanitaire et de salubrité

Relatif aux produits de la mer et d'eau douce(1) (poissons et leurs produits de frais, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques) et destinés à la Polynésie française

Health Certificate relative to fresh water and sea products (1) (fish and their spawning products, crustaceans, mollusks and other aquatic invertebrates) and intended for importation into French Polynesia

Pays d'origine

ORIGINAL
Vietnam

No certificat

Country of origin :

Autorité officielle compétente

Competent official authority : National Fisheries Quality Assurance and Veterinary Directorate branch 5 (NAFIQAVED)

I. Identification des denrées alimentaires identification of the products

Espèce(s) animale(s): <i>Species</i> Latin name : Penaeus Monodon	Date(s) de fabrication <i>Date(s) of fabrication :</i>
Nature des pièces: <i>Pieces</i>	Date(s) de congélation: (2) <i>Freezing date(s)</i>
Type de l'emballage: <i>Nature of packaging</i>	Température d'entreposage et de transport <i>Transport and storage temperature</i>
Nombre de colis: <i>Number of part or packages</i>	
Poids net: <i>Net weight :</i>	Durée(s) de conservation (2): <i>Preservation period (2)</i>

THE GOODS ARE FIT FOR HUMAN CONSUMPTION AND HAS NIL SALMONELLA AND A TPC AT 35 DEGREES CELCIUS FOR 48 HOURS BELOW 100,000 AND NIL LISTERIA

II. Origine des denrées alimentaires Origin of goods

Nom, adresse, numéro d'agrément vétérinaire pour l'exportation de l' (des) établissement(s):
Name, address, veterinary registration number of the approved export establishment(s):

Atelier(s) de préparation:

Preparation plant(s)

Atelier(s) de collecte:

collecting plant(s)

Atelier(s) de transformation:

cutting and/or processing plant(s)

III. Destination des denrées alimentaires Destination of the goods

Les denrées sont expédiées: *The goods are dispatched*

de / from :

(lieu d'expédition / *Place of loading*)

à / to :

(lieu de destination / *Place (or country) of destination*)

Par le moyen de transport suivant: (3) / *Ship / airline (3) :*

Container/ seal no :

Nom et adresse de l'expéditeur / *Name of consignor :*

Nom et adresse du destinataire / *Name of consignee :*

IV. Attestation de salubrité Wholesomeness guarantee

Le vétérinaire officiel, ici soussigné, certifie que les denrées désignées ci-dessus:
The official veterinary hereby certifies that the goods specified above:

1 - ont été inspectées et reconnues propres à l'alimentation humaine, à l'alimentation animale (4).
have been inspected and deemed suitable for human consumption or animal consumption; (4)

- ont été préparées, manipulées, entreposées et transportées conformément aux règles de l'hygiène alimentaire;
- have been prepared, handled, stored and transported in accordance with the regulations on food hygiene;
- 3 - Ne contiennent aucun antiseptique, colorant, conservateur ou autre produit d'addition nocif pour la santé humaine ou animale (4);
- do not contain any antiseptic, food colouring, preservative or any other added product which can harm human or animal health; (4)
- 4 - Ne contiennent pas de résidu de contaminant chimique dû à l'environnement ou à la thérapeutique vétérinaire à un taux nocif pour la santé humaine ou animale;
- do not contain any residues from chemical contaminant due to veterinary environment or therapy, with a noxious rate/level for human or animal health.

V. Attestation zoosanitaire Sanitary guarantees

Le vétérinaire officiel ici soussigné certifie que les denrées désignées ci-dessus (cf. paragraphe I) répondent aux conditions sanitaires suivantes:
 The official veterinary hereby certify that the goods, specified above (part I); comply with the requirements specified hereunder:

1.- Pour les produits frais et selon l'espèce (4) / Fresh products and, according to the species(4) :

- les poissons vivants, les poissons morts non éviscérés et leurs produits de fraie (crus) / Living fish, non-gutted dead fish and their spawning products (eggs):

L'établissement de pisciculture, la zone de provenance ou le pays (4) est indemne des maladies suivantes: The fish-farm, area or country(4) is free from the following diseases :

- nécrose hémato-poïétique épizootique pour la perche européenne (*Perca fluviatilis*), la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*), le saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*) ; epizootic hematopoietic necrosis for the European perch (*Perca fluviatilis*), the rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*), the Atlantic salmon (*Salmo salar*);
- nécrose hémato-poïétique infectieuse pour les salmonidés (*Oncorhynchus spp.* et *Salmo spp.*) ; infectious hematopoietic necrosis for Salmonidae (*Oncorhynchus spp.* and *Salmo spp.*);
- virus de l'*Oncorhynchus masou* pour les salmonidés (*Oncorhynchus spp.*) / Virus of *Oncorhynchus masou* for Salmonidae (*Oncorhynchus spp.*);
- viremie printanière de la carpe pour la carpe commune (*Cyprinus carpio*), la carpe de roseau (*Ctenopharyngodon idellus*), la carpe argentée (*Hypophthalmichthys molitrix*), la carpe à grosse tête (*Aristichthys nobilis*), le cyprin (*Carassius carassius*), le cyprin doré (*Carassius auratus*), la tanche (*Tinca tinca*) et le glanis (*Silurus glanis*) ; carp spring viremia for the common carp (*Cyprinus carpio*), the reed-carp (*Ctenopharyngodon idellus*), the silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*), the big-headed carp (*Aristichthys nobilis*), the cyprinids (*Carassius carassius*), the goldfish (*Carassius auratus*), the tench (*Tinca tinca*) and the shat fish (*Silurus glanis*)
- septicémie hémorragique virale pour la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*), le brochet du Nord (*Esox lucius*), le turbot (*Scophthalmus maximus*), la truite brune (*Salmo trutta*), le hareng (*Clupea harengus*), les coregonides (*Coregonus spp.*), l'ombre (*Thymallus thymallus*), le saumon du Pacifique (*Oncorhynchus spp.*) et le morue du Pacifique (*Gadus macrocephalus*) ; viral hemorrhagic septicemia for the rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*), the Northern pike (*Esox lucius*), the turbot (*Scophthalmus maximus*), the brown trout (*Salmo trutta*), the herring (*Clupea harengus*), the Coregonidae (*Coregonus spp.*), the grayling (*Thymallus thymallus*), the Pacific salmon (*Oncorhynchus spp.*) and the Pacific cod (*Gadus macrocephalus*).

- Les décapodes crus et non étetés raw and headed decapods.
 L'établissement aquacole, la zone de provenance ou le pays (4) est indemne de la maladie des points blancs. The aquaculture farm, area or country (4) is free from the white spot disease

- Les pénéides crus et non étetés the raw and headed penaeids
 L'établissement aquacole, la zone de provenance ou le pays (4) est indemne de maladie de la tête jaune. / The aquaculture farm, area or country (4) is free from the yellowhead disease

- Mollusques Mollusks:
 Pour les mollusques bivalves vivants, frais et congelés crus, le pays est indemne de maladie d'Akoya. For the living bivalve mollusks, fresh and frozen raw the country is free from Akoya's oyster disease
 Les huîtres nacrées ont été soumises à un traitement stérilisateur. Pearl oysters must have undergone a sterilizing process

2 - Pour les denrées ayant été soumises à un traitement thermique : cooked processed products
 Le traitement thermique répond aux critères suivants :

- stérilisation par la chaleur, présentation en emballages étanches aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes, tels que boîtes métalliques serties, bocaux de verre ou emballages métalloplastiques ; Ou
 - traitement thermique à cœur de 70°C pendant une heure, ou tout traitement par la chaleur équivalent à cette norme quant au résultat recherché, à savoir être positif aux tests en vigueur tels que : activité catalasique nulle et absence de protéine non coagulée, et ne plus présenter aucun des micro-organismes pouvant être trouvés dans le produit frais d'origine.
- The thermal treatment meets the following requirements:
 preserves sterilized through heat, presented in packages tight to liquids, gaz and micro-organisms, such as crimped metallic cans, glass jars or metal and plastic packages;
 products that have undergone a core thermal treatment at 70°C for an hour, or any heat treatment equivalent to such standard for the purpose sought, that is to say, to be positive to tests in force such as: no catalase activity or absence of non-coagulated protein, and not contain any micro-organisms that may be found in the original fresh meat.

Fait à _____, le _____
 Given at : _____ Date



Cachet officiel Official stamp

signature du vétérinaire officiel signature Veterinary officer

(1) Nombres de tarif des douanes Customs codes, notamment : 0302 ; 0303 ; 0304 ; 0305 ; 0306 ; 0307 ; ex 0511 ; 1304 ; ex 1516 ; ex 1517 ; ex 15180000 ; 1603 ; 1604 ; 1605 ; ex 1902 ; ex 21039090 ; ex 2104 ; 2301
 (2) le cas échéant optional
 (3) indiquer le nom du bateau ou le numéro du vol name of the vessel or the flight
 (4) rayer la mention inutile Delete as appropriate