

Hà Nội, ngày 19 tháng 9 năm 2014

Số: 1813/QLCL-CL1

V/v khắc phục khuyến cáo
của Đoàn thanh tra FVO của EU

Kính gửi:

- Các cơ sở chế biến NT2MV xuất khẩu vào EU;
- Các Trung tâm Chất lượng NLTS vùng;
- Cơ quan QLCL NLS&TS Trung Bộ, Nam Bộ.

Trên cơ sở kết quả làm việc với Đoàn thanh tra EU sau chuyến thanh tra tại Việt Nam từ ngày 09-16/9/2014 để đánh giá hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm đối với sản phẩm NT2MV của Việt Nam, Đoàn thanh tra EU đã ghi nhận một số sai lỗi như sau:

Sai lỗi nghiêm trọng:

- Hồ sơ quản lý nguyên liệu không đủ độ tin cậy;
- Hồ sơ Chương trình quản lý chất lượng (đặc biệt là tại công đoạn xử lý nhiệt) không đủ độ tin cậy;
- Thao tác thực hành của QC/công nhân trên thực tế không phù hợp với hồ sơ, tài liệu Chương trình quản lý chất lượng;
- Phương pháp xử lý nhiệt không phù hợp với quy định của EU (hấp bằng áp lực hơi nước để xử lý nhiệt nhưng không sử dụng thiết bị kín).

Sai lỗi rất nghiêm trọng:

- Sản phẩm còi điệp chân/trung (chưa được xử lý nhiệt đáp ứng quy định của EU đối với NT2MV từ Việt Nam) vẫn được xuất khẩu vào thị trường EU;
- NT2MV (điệp, sò lông) từ vùng phát hiện độc tố Lipophilic vẫn được tách còi/cơ thịt và chế biến, xuất khẩu vào EU mặc dù sau đó được kiểm nghiệm độc tố đạt yêu cầu.

Với 2 sai lỗi rất nghiêm trọng nêu trên, **Đoàn thanh tra EU yêu cầu phải áp dụng ngay biện pháp khắc phục khẩn cấp là không cho phép (dừng cấp chứng thư) cho các sản phẩm trên xuất khẩu vào EU.**

Để nhanh chóng khắc phục các sai lỗi nêu trên, phòng ngừa khả năng EU cấm nhập khẩu NT2MV của Việt Nam, gây ảnh hưởng đến sản xuất kinh doanh NT2MV của nước ta, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản (NAFIQAD) yêu cầu các đơn vị khẩn trương triển khai các biện pháp khắc phục như sau:

1. Các cơ sở chế biến NT2MV không xuất khẩu vào EU các sản phẩm sò điệp, sò lông chưa được xử lý nhiệt đáp ứng quy định của EU hoặc tách còi/cơ thịt từ nguyên liệu thu hoạch từ vùng phát hiện độc tố (Lipophilic,...) trong Chương trình kiểm soát NT2MV.

Kể từ ngày 20/9/2014, Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng không cấp chứng thư cho các lô hàng NT2MV xuất khẩu vào EU trong trường hợp lô hàng chưa được xử lý nhiệt đúng theo quy định của EU nêu trên (đặc biệt tuyệt đối không cấp chứng thư cho các lô hàng còi điệp không được xử lý nhiệt triệt để như

trung/chân,...) hoặc lô hàng còi/cơ thịt NT2MV xuất xứ từ vùng phát hiện độc tố (bao gồm Lipophilic) trong mẫu nguyên con mặc dù đã được tách còi/cơ thịt và kết quả kiểm tra độc tố trên còi/cơ thịt đạt yêu cầu.

2. Ngoài ra, yêu cầu các đơn vị thực hiện như sau:

2.1. Các cơ sở chế biến NT2MV xuất khẩu vào EU (đặc biệt là các cơ sở được Đoàn thanh tra EU đến kiểm tra):

a. Rà soát điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở để khắc phục các sai lỗi (đặc biệt là các sai lỗi nêu trên);

b. Rà soát phương pháp xử lý nhiệt NT2MV tại cơ sở để kịp thời tiến hành sửa chữa, nâng cấp (nếu có) để bảo đảm đáp ứng quy định tại khoản 5, mục A, chương II, phần VII, Phụ lục III, Quy định (EC) số 853/2004 ngày 29/4/2004 của Hội đồng và Nghị viện Châu Âu, cụ thể các phương pháp xử lý nhiệt được EU cho phép đối với NT2MV có xuất xứ từ vùng thu hoạch loại B/C bao gồm:

(1) Tiệt trùng trong bao bì được hàn kín; hoặc

(2) Xử lý nhiệt theo một trong các chế độ sau:

- Luộc trong nước sôi với thời gian đủ để nhiệt độ tâm của thịt nhuyễn thể không dưới 90°C và duy trì nhiệt độ tối thiểu này trong khoảng thời gian không dưới 90 giây;

- Nấu/luộc trong thiết bị kín từ 3 đến 5 phút ở nhiệt độ từ 120°C – 160°C và áp suất từ 2 đến 5 kg/cm^2 , sau đó tách vỏ và cấp đông đạt nhiệt độ tâm sản phẩm là -20°C .

- Hấp bằng áp lực hơi nước trong thiết bị kín đáp ứng các yêu cầu về thời gian hấp và nhiệt độ tâm của thịt nhuyễn thể như trên (không dưới 90°C và duy trì trong khoảng thời gian không dưới 90 giây). Phương pháp xử lý nhiệt phải được phê duyệt hiệu lực. Cần quy định thủ tục theo nguyên tắc HACCP để thẩm tra sự phân bố đồng đều của nhiệt trong thiết bị.

c. Tập huấn, đào tạo cho cán bộ bảo đảm chất lượng và công nhân chế biến về thao tác thực hành theo đúng quy định.

2.2. Các Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng:

a. Phối hợp chặt chẽ với các Cơ quan Chất lượng/Phòng Chất lượng thủy sản của Cục để cập nhật thông tin về xuất xứ nguyên liệu NT2MV và kết quả thẩm tra thực tế phương pháp xử lý nhiệt đối với NT2MV của các doanh nghiệp theo quy định của EU làm căn cứ cho việc kiểm tra, chứng nhận lô hàng NT2MV xuất khẩu vào EU;

b. Đào tạo, tập huấn cho kiểm tra viên, kiểm nghiệm viên và cán bộ cấp chứng thư để thực hiện đúng quy định của EU trong hoạt động kiểm tra, chứng nhận lô hàng NT2MV xuất khẩu vào EU;

c. Yêu cầu doanh nghiệp dịch và xác nhận nội dung mô tả sản phẩm (nếu có sử dụng ngôn ngữ không phải là tiếng Anh); đồng thời sử dụng đúng mã số HS code.

2.3. Cơ quan QLCL NLS&TS Trung Bộ, Nam Bộ:

a. Cập nhật quy định của EU nêu trên; đặc biệt lưu ý thẩm tra thực tế phương pháp xử lý nhiệt khi kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP các cơ sở chế biến NT2MV trong danh sách (hoặc đăng ký vào danh sách) xuất khẩu vào EU.

b. Rà soát, chấn chỉnh hoạt động kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP cơ sở chế biến NT2MV trên địa bàn để bảo đảm không để xảy ra sai lỗi tương tự như trên;

c. Về việc triển khai Chương trình kiểm soát NT2MV, lưu ý:

- Trường hợp mẫu NT2MV nguyên con phát hiện độc tố, không cho phép thu hoạch (không cấp giấy chứng nhận xuất xứ) cho nguyên liệu NT2MV để tách cùi/cơ thịt để chế biến xuất khẩu vào EU; Đối với các lô sản phẩm đã được sản xuất trước ngày 20/9/2014 theo hướng dẫn tại công văn số 401/QLCL-CL1 ngày 16/3/2011 của Cục, Cơ quan Chất lượng hướng dẫn doanh nghiệp chuyển thị trường xuất khẩu hoặc chuyển mục đích sử dụng;

- Rà soát lại thông báo chế độ thu hoạch và xử lý sau thu hoạch trên địa bàn; điều chỉnh chế độ thu hoạch đối với các vùng có mẫu NT2MV phát hiện độc tố trong đợt lấy mẫu kế trước (nếu có) và xử lý theo hướng dẫn của Cục tại văn bản này;

- Chuyển tiếp, phổ biến nội dung công văn này tới các cơ quan địa phương có thực hiện Chương trình NT2MV trên địa bàn; cử Lãnh đạo giải thích bổ sung cho địa phương trong trường hợp cần thiết.

Trong quá trình thực hiện nếu có vấn đề vướng mắc, các đơn vị gửi báo cáo về Cục để được hướng dẫn xử lý.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Bộ trưởng (để b/c);
- TT. Vũ Văn Tám (để b/c);
- PCT. Trần Bích Nga;
- Hiệp hội VASEP;
- Lưu VT, KHTH, QLKN, CL1.

