

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

Số: /QLCL-CL1

Hà Nội, ngày tháng năm 2022

V/v kiểm soát chất lượng, ATTP trong  
chế biến, XK thủy sản vào Braxin

Kính gửi:

- Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào Braxin;
- Hiệp hội chế biến và xuất khẩu thủy sản Việt Nam (VASEP);
- Chi cục Quản lý CL NLS&TS Trung Bộ, Nam Bộ;
- Các Trung tâm chất lượng nông lâm thủy sản vùng.

Năm 2022, tình hình lô hàng cá tra đông lạnh của Việt Nam xuất khẩu vào Braxin bị cơ quan thẩm quyền nước này cảnh báo tăng cao so với các năm trước. Nguyên nhân cảnh báo chủ yếu gồm: sản phẩm bị phát hiện nhiễm vi sinh vật (*E.Coli*, *Salmonella*); các sai lỗi về đăng ký sản phẩm, tỉ lệ mạ băng đối với sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh.

Kết quả rà soát, đánh giá tổng thể đối với hoạt động điều tra nguyên nhân của các doanh nghiệp có lô hàng bị cơ quan thẩm quyền Braxin cảnh báo cho thấy:

- Về đăng ký sản phẩm: các doanh nghiệp chưa có biện pháp phù hợp để thẩm tra thông tin đăng ký sản phẩm với MAPA do nhà nhập khẩu/khách hàng được doanh nghiệp ủy quyền cập nhật trên Hệ thống PGA-SIGSIF của MAPA, bao gồm: quy trình sản xuất, quy định chỉ tiêu/mức giới hạn VSV giám sát trong quá trình sản xuất (VD: *chỉ tiêu vi sinh vật được quy định tại Thông tư số 21 ngày 31/5/2017 của MAPA - áp dụng đối với lô hàng/sản phẩm cá đông lạnh của cơ sở sản xuất*); tỉ lệ mạ băng, tên thương mại, tên khoa học, mẫu nhãn chưa phù hợp,...

- Về tỉ lệ mạ băng đối với sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh: các doanh nghiệp thiết lập và thực hiện Quy phạm sản xuất (GMP) sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh chưa phù hợp, cụ thể: sản phẩm đông block có bổ sung nước chàm khuôn dẫn đến lớp mạ băng dày đối với toàn bộ block và nước đá dày xen kẽ giữa các miếng phi lê; sản phẩm đông IQF có tỉ lệ mạ băng vượt mức so với Tiêu chuẩn CODEX STAN 165-1989. Một số trường hợp nước rửa bán thành phẩm có nồng độ Chlorine dư quá cao so với quy định của Braxin (nồng độ Chlorine dư tối đa cho phép trong nước uống/nước sử dụng để chế biến thực phẩm là 2ppm).

- Về việc phát hiện nhiễm vi sinh vật (*E.Coli*, *Salmonella*) trong sản phẩm: thực hành GMP, SSOP; vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ sản xuất và biện pháp kiểm soát vệ sinh trong quá trình sản xuất của các doanh nghiệp chưa phù hợp, chặt chẽ.

Để kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm trong chế biến, xuất khẩu thủy sản nói chung, cá tra đông lạnh nói riêng vào Braxin, hạn chế các trường hợp cảnh báo tương tự và tránh khả năng cơ quan thẩm quyền Braxin áp dụng biện pháp kiểm soát chặt chẽ hơn trong thời gian tới, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản đề nghị:

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

Rà soát Chương trình quản lý chất lượng và các biện pháp kiểm soát của doanh nghiệp trong suốt quá trình sản xuất, chế biến và xuất khẩu sản phẩm cá tra đông lạnh xuất khẩu vào Braxin để đảm bảo tuân thủ đầy đủ quy định của thị trường, trong đó cần lưu ý:

- Chủ động rà soát, cập nhật, sửa đổi, bổ sung các đăng ký sản phẩm trên hệ thống PGA-SIGSIF của Braxin nếu phát hiện nội dung không phù hợp.

- Không thực hiện mạ băng đối với sản phẩm đông dạng block theo CODEX STAN 165-1989. Trong thời gian tới, Cục và Cơ quan thẩm quyền Braxin sẽ có các biện pháp xử lý nghiêm đối với các trường hợp phát hiện vi phạm tương tự liên quan đến tỷ lệ mạ băng.

(*quy định có liên quan của thị trường của Braxin được đăng tải trên website của Cục, địa chỉ: [http://nafiqad.gov.vn/quy-dinh-thi-truong\\_t229c313](http://nafiqad.gov.vn/quy-dinh-thi-truong_t229c313)).*

- Cập nhật và nghiêm túc duy trì thực hiện SSOP về vệ sinh khử trùng các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm, đồng thời, duy trì điều kiện vệ sinh của các dụng cụ, thiết bị sản xuất và kịp thời thay thế hoặc có biện pháp xử lý phù hợp đối với các dụng cụ, thiết bị gỉ sét, khó làm vệ sinh và khử trùng. Bên cạnh đó, cần rà soát quy định, biện pháp ngừng cho cá ăn trước thu hoạch và kiểm tra cá trước khi đưa vào chế biến; quy định chặt chẽ thao tác phi lê của công nhân để bảo đảm tránh làm rách nội tạng cá có thể dẫn đến lây nhiễm chéo vào bán thành phẩm.

2. Hiệp hội chế biến và xuất khẩu thủy sản Việt Nam (VASEP): Đề nghị Hiệp hội tiếp tục đẩy mạnh hoạt động tuyên truyền, phổ biến việc nghiêm túc tuân thủ quy định các thị trường nhập khẩu, bao gồm thị trường Braxin tới các doanh nghiệp hội viên.

3. Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản Nam Bộ/ Trung Bộ và các Trung tâm chất lượng nông lâm thủy sản vùng:

- Phổ biến, hướng dẫn, giám sát việc tuân thủ quy định của Braxin của các cơ sở trong quá trình thẩm định, chứng nhận điều kiện đảm bảo ATTP và thẩm tra, chứng nhận lô hàng xuất khẩu, đặc biệt là các cơ sở đã bị cơ quan thẩm quyền Braxin cảnh báo.

- Các Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng: chuyển tiếp văn bản này tới các cơ sở chế biến thủy sản xuất khẩu vào Braxin trên địa bàn.

Đề nghị các đơn vị lưu ý thực hiện./.

**Nơi nhận:**

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

**KT. CỤC TRƯỞNG  
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

**Lê Bá Anh**