

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: 506/QLCL-CL1

Hà Nội, ngày 22 tháng 3 năm 2019

V/v cập nhật chỉ tiêu kiểm tra đối với
thủy sản xuất khẩu sang Hàn Quốc

Kính gửi:

- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản vào Hàn Quốc;
- Các Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng.

Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản nhận được công thư số NFQS/QI/2018/101 của Cục Quản lý chất lượng sản phẩm thủy sản (NFQS), Bộ Thủy sản và Hải dương Hàn Quốc (MOF) thông báo về việc cập nhật các chỉ tiêu kiểm nghiệm đối với thủy sản và sản phẩm thủy sản nhập khẩu vào Hàn Quốc. Theo đó, một số chỉ tiêu vi sinh và hóa học đã được Cơ quan thẩm quyền Hàn Quốc sửa đổi, bổ sung, cụ thể:

- Đối với chỉ tiêu vi sinh:

+ Sản phẩm sashimi: bỏ chỉ tiêu *Coliforms*, bổ sung chỉ tiêu *E.Coli* đối với sản phẩm sashimi đã bao gói; chỉ áp dụng chỉ tiêu TPC đối với sản phẩm sashimi đã bao gói; điều chỉnh mức giới hạn cho phép đối với các chỉ tiêu *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Listeria monocytogenes*.

+ Sản phẩm hào chưa nấu chín (uncooked raw oyster) : kiểm nghiệm chỉ tiêu *E.Coli*

+ Dầu cá và nội tạng ăn được: bỏ chỉ tiêu TPC, điều chỉnh mức giới hạn cho phép đối với chỉ tiêu *E.Coli*.

- Đối với chỉ tiêu hóa học:

+ Điều chỉnh mức giới hạn cho phép đối với chỉ tiêu SO₂ trong sản phẩm tôm khô.

+ Bổ sung đối tượng áp dụng (cá cam) và điều chỉnh mức giới hạn cho phép đối với chỉ tiêu CO trong sản phẩm cá.

+ Điều chỉnh đối tượng áp dụng và mức giới hạn cho phép đối với chỉ tiêu Histamin trong cá.

(Thông tin cụ thể xin xem tại Phụ lục kèm theo)

Thực hiện việc cập nhật các quy định, quy chuẩn kỹ thuật của Việt Nam và nước nhập khẩu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thủy sản quy định tại điểm i, khoản 1 Điều 41 Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ Nông nghiệp và PTNT, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản thông báo và yêu cầu các đơn vị như sau:

1. Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản vào Hàn Quốc:

- Cập nhật các chỉ tiêu kiểm tra để điều chỉnh Chương trình quản lý chất lượng (nếu cần thiết) đối với các sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang Hàn Quốc.

- Nghiêm túc tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm và an toàn dịch bệnh của Hàn Quốc khi xuất khẩu sản phẩm vào thị trường này.

2. Các Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng:

- Chuyển tiếp văn bản tới các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản vào Hàn Quốc trên địa bàn.

- Thực hiện kiểm tra, chứng nhận cho các lô hàng thủy sản xuất khẩu vào Hàn Quốc theo đúng quy định.

Cục thông báo để các đơn vị biết, thực hiện./.

Nơi nhận:

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



II. Cập nhật một số chỉ tiêu hóa học chỉ định kiểm nghiệm đối với lô hàng thủy sản xuất khẩu vào Hàn Quốc

TT	Chỉ tiêu kiểm tra		Đối tượng áp dụng	Giới hạn cho phép	Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu	Ghi chú
1	Hóa chất bảo quản	SO ₂	Cá, động vật có vỏ khô; tôm khô (còn đầu)	< 0.030g/kg	Công thư số NFQS/QI/2018/101 của Cục Quản lý chất lượng sản phẩm thủy sản Hàn Quốc (NFQS),	Cá cam (yellow tail) gồm các loài: <i>Seriola quinqueradiata</i> , <i>Seriola dumerili</i> , <i>Seriola lalandi</i>
2	Chỉ tiêu hóa học khác	CO	Cá rô phi fillet, cắt khúc đông lạnh	<20 µg/kg		
			Cá ngừ fillet, cắt khúc đông lạnh	<200 µg/kg		
			Cá cam (yellow tail) fillet, cắt khúc ướp lạnh, đông lạnh	< 350 µg/kg		
		Cá rô phi đông lạnh đóng gói chân không, cá cam (yellow tail) ướp lạnh, đông lạnh đóng gói chân không	< 10 µl/l			
		Histamin	Cá thu (mackerel), cá ngừ (tuna), cá hồi (salmon), cá thu đao (mackerel pike), cá trích Thái Bình Dương (Pacific herring), cá cơm (anchovy), cá thu Nhật Bản (Japanese spanish mackerel), cá mòi (sardine), cá ngừ ồ (bullet tuna), cá ngừ chù (frigate tuna), cá cam (yellow tail)	< 200mg/kg		