

**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 10 tháng 10 năm 2016

Số: 2072 /QLCL-CL1

V/v sửa đổi quy định về chứng nhận
ATTP đối với sản phẩm tôm luộc nhập
khẩu vào Úc

Kính gửi:

- Các doanh nghiệp chế biến, xuất khẩu tôm;
- Các Trung tâm Chất lượng NLTS vùng.

Theo thông tin cập nhật tại địa chỉ website của Bộ Nông nghiệp và Tài nguyên nước Úc (<http://www.agriculture.gov.au>), Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản được biết Bộ Nông nghiệp và Tài nguyên nước Úc đã sửa đổi và ban hành điều kiện nhập khẩu đối với tôm và sản phẩm tôm luộc (trừ bột tôm) nhập khẩu vào Úc dùng làm thực phẩm có hiệu lực kể từ ngày 01/10/2016, cụ thể như sau:

- Lưu ý về tên sản phẩm: Tôm nước ngọt (Freshwater prawn and shrimp, ví dụ: *Macrobrachium spp.*) đôi khi được hiểu là “scampi” là không đúng và không nên nhầm với tôm hùm biển (Marine clawed lobster, ví dụ: *Metanephrops spp.*) cũng được biết đến với tên “scampi”. Các lô hàng tôm nước ngọt được khai báo với tên là “scampi” không được cấp phép nhập khẩu (hoặc sản phẩm phải được kiểm nghiệm chỉ tiêu WSSV). “Scampi” là thuật ngữ rất chung, được sử dụng đối với các sản phẩm khác nhau tùy theo địa phương. Do đó, các sản phẩm được nhận diện là “scampi” sẽ phải được xác định thêm bằng tên khoa học.

Cách nhận biết “Freshwater prawn and shrimp” và “scampi” có thể tra cứu tại địa chỉ: <https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0/ImportConditions>

- Chứng thư kèm theo mỗi lô hàng phải được cấp bởi Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu (Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản) và nội dung chứng nhận cụ thể như sau:

+ Tôm được nấu chín tại cơ sở được công nhận và giám sát bởi cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu (*The prawns/shrimps/freshwater crayfish have been cooked in premise approved by and under the control of the competent authority*).

+ Protein trong cơ thịt tôm đã bị đông tụ và không còn thịt tôm sống sau khi luộc (*The protein in the prawns/shrimp/freshwater crayfish meat have coagulated and no raw meat remains, as a result of the cooking process*); cần nêu rõ thời gian và nhiệt độ luộc của sản phẩm (ví dụ: tôm sản phẩm đạt 70°C trong vòng ít nhất 11 giây).

Để triển khai quy định nêu trên của Úc, Cục yêu cầu các đơn vị như sau:

1. Các doanh nghiệp chế biến, xuất khẩu tôm:

- Chủ động liên hệ với nhà nhập khẩu để tuân thủ quy định nêu trên của Úc, tránh vướng mắc phát sinh trong quá trình xuất khẩu lô hàng.

- Đăng ký kiểm tra để được cấp chứng thư cho các lô hàng tôm và sản phẩm tôm luộc xuất khẩu vào Úc tại các Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng thuộc Cục.

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

- Cập nhật và thực hiện kiểm tra, cấp chứng thư cho các lô hàng tôm và sản phẩm tôm luộc xuất khẩu vào Úc theo đúng quy định của thị trường này, đảm bảo đủ thông tin về thời gian và nhiệt độ luộc tôm trên chứng thư.

- Phổ biến nội dung công văn này tới các doanh nghiệp chế biến, xuất khẩu tôm trên địa bàn;

Yêu cầu các đơn vị lưu ý thực hiện./.

Nơi nhận:

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