

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 31 tháng 8 năm 2017

Số: 1571/QLCL-CL1

V/v thực hiện Quyết định về kiểm soát
ATTP và ATDB đối với tôm xuất
khẩu sang Úc

Kính gửi: - Các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu tôm vào Úc;
- Các Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng.

Căn cứ yêu cầu của Bộ Nông nghiệp và Tài nguyên nước Úc về việc kiểm soát tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang Úc dùng làm thực phẩm, ngày 25/8/2017, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã ban hành Quyết định số 3496/QĐ-BNN-QLCL về việc kiểm soát, chứng nhận an toàn dịch bệnh, an toàn thực phẩm đối với tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang Úc. Để thực hiện Quyết định này, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản thông báo và yêu cầu các đơn vị như sau:

1. Các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu tôm vào Úc:

1.1. Về kiểm soát an toàn dịch bệnh đối với tôm và sản phẩm tôm chưa nấu chín và chưa chế biến sâu đông lạnh:

- Đối với nguyên liệu trước khi chế biến: các doanh nghiệp chủ động rà soát, điều chỉnh chương trình quản lý chất lượng để kiểm soát mối nguy bệnh đốm trắng, đầu vàng đối với nguyên liệu tôm trước khi đưa vào chế biến

- Đối với lô tôm sản xuất sau chế biến: doanh nghiệp lấy mẫu tôm từng lô sản xuất sau chế biến theo quy định của Úc và gửi tới Phòng thử nghiệm được Bộ Nông nghiệp & PTNT chỉ định để xét nghiệm bệnh đốm trắng, đầu vàng (danh sách được Cục Thú y công bố).

Lưu ý:

- Nhân viên lấy mẫu của doanh nghiệp phải được Cục Thú y cấp chứng chỉ đào tạo lấy mẫu theo quy định của Tổ chức Thú y thế giới (OIE).

- Lô sản xuất được xác định bằng một trong các cách:

(i) lượng sản phẩm được sản xuất từ một dây chuyền trong một mẻ sản xuất (*product from a single line in a single processing run*);

(ii) lượng sản phẩm sản xuất từ một ao nguyên liệu (*product harvested from a single aquaculture pond*);

(iii) lượng sản phẩm của một loài tôm trong một chuyến khai thác (*one species of prawn wild caught during one continuous fishing period*).

1.2. Về kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm thực phẩm cho lô hàng xuất khẩu.

- Đối với tôm và sản phẩm tôm chưa nấu chín và chưa chế biến sâu đông lạnh: Doanh nghiệp cung cấp kết quả xét nghiệm bệnh đốm trắng, đầu vàng của các lô hàng sản xuất đạt yêu cầu cho Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng để

được kiểm tra, cấp chứng thư cho lô hàng xuất khẩu theo quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 13/11/2013.

- Đối với tôm và sản phẩm tôm đã nấu chín và đã chế biến sâu: Doanh nghiệp đăng ký kiểm tra, cấp chứng thư cho lô hàng xuất khẩu theo quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 13/11/2013. Lưu ý: riêng đối với tôm và sản phẩm tôm đã nấu chín, doanh nghiệp cần cung cấp thông tin về chế độ xử lý nhiệt sản phẩm theo quy định của Úc cho Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng để được chứng nhận.

Ngoài ra, các doanh nghiệp cần chủ động liên hệ với nhà nhập khẩu để tuân thủ các quy định của Úc, tránh vướng mắc phát sinh trong quá trình xuất khẩu lô hàng.

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

2.1. Thực hiện kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm an toàn thực phẩm và cấp chứng thư cho các lô hàng tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang Úc theo quy định tại Quyết định số 3496/QLCL-CL1. Chỉ tiêu an toàn thực phẩm phải lấy mẫu kiểm nghiệm đối với lô hàng tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang Úc được nêu tại Phụ lục gửi kèm. Số mẫu thực hiện phân tích thực hiện theo quy định tại Quyết định 2864/QĐ-BNN-QLCL ngày 24/11/2011 của Bộ Nông nghiệp & PTNT. Tần suất thẩm tra lô hàng sản xuất của doanh nghiệp trong danh sách ưu tiên theo quy định tại Thông tư 02/2017/TT-BNNPTNT ngày 13/02/2017 sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

2.2. Mẫu chứng thư: sử dụng mẫu chứng thư ban hành kèm theo Quyết định số 3496/QĐ-BNN-QLCL. Trong đó, cần lưu ý:

- Tại Mục 2 (Identification of Prawns for export to Australia):

+ “Product country of harvest”: ghi rõ tên nước xuất khẩu nguyên liệu tôm vào Việt Nam để chế biến xuất khẩu sang Úc.

+ “Batch definition applied”: ghi rõ một trong 03 cách xác định lô sản xuất được nêu tại Mục 1 nêu trên (*không áp dụng đối với tôm đã nấu chín và đã chế biến sâu*).

+ “Batch/lot identifying number/s”: Điền mã số lô xuất khẩu - lot identifying number (*chỉ áp dụng đối với lô hàng tôm đã nấu chín và đã chế biến sâu*).

- Đối với lô hàng tôm đã nấu chín: đảm bảo đủ thông tin về thời gian và nhiệt độ xử lý nhiệt trên chứng thư.

2.3. Phổ biến nội dung văn bản này tới các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu tôm vào Úc trên địa bàn.

Yêu cầu các đơn vị lưu ý thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- TTr. Vũ Văn Tám (để b/c);
- Cục trưởng (để b/c);
- Cục Thú y (để p/h);
- VASEP;
- Cơ quan Trung bộ, Nam bộ;
- Lưu: VT, CL1.



Phụ lục

Chỉ tiêu an toàn thực phẩm phải kiểm nghiệm đối với sản phẩm tôm xuất khẩu vào Úc
(Kèm theo công văn số ~~4571~~ /QLCL-CL1 ngày 31/8/2017 của Cục Quản lý CL NLS&TS)

TT	Chỉ tiêu	Giới hạn cho phép	Ghi chú
I. Chỉ tiêu vi sinh vật			
1	Tôm và sản phẩm tôm đã nấu chín (cooked prawn)		
	<i>Coagulase-positive staphylococci/g</i>	$n = 5, c = 2, m = 10^2, M = 10^3$	Tham chiếu Chương trình kiểm tra thực phẩm nhập khẩu của Úc
	<i>Salmonella/25g</i>	$n = 5, c = 0$, không phát hiện	
	<i>SPC (vi sinh vật tổng số)/g</i>	$n = 5, c = 2, m = 10^5, M = 10^6$	
	<i>Vibrio cholerae/25g</i>	$n = 5, c = 0$, không phát hiện	
2	Sản phẩm phối trộn (marinara mix/seafood mix)		
	<i>Coagulase-positive staphylococci/g</i>	$n = 5, c = 2, m = 10^2, M = 10^3$	Tham chiếu Chương trình kiểm tra thực phẩm nhập khẩu của Úc
	<i>E. coli/g</i>	$n = 5, c = 2, m = 2.3, M = 7$	
	<i>Salmonella/25g</i>	$n = 5, c = 0$, không phát hiện	
II. Chỉ tiêu hóa học			
1	Nitrofurans (Furaladone, Furazolidone, Nitrofurantoin, Nitrofurazone)	Không cho phép	- Tham chiếu Chương trình kiểm tra thực phẩm nhập khẩu của Úc và quy định Australia New Zealand Food Standards Code – Standard 1.4.2 – Agvet chemicals - Chỉ áp dụng đối với lô hàng tôm có nguồn gốc từ nuôi trồng, không áp dụng đối với lô hàng có nguồn gốc từ khai thác tự nhiên.
2	Fluoroquinolones (Ciprofloxacin, Enrofloxacin, Sarafloxacin)	Không cho phép	

Số: *3496*/QĐ-BNN-QLCL

Hà Nội, ngày *25* tháng *8* năm 2017

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc kiểm soát, chứng nhận an toàn dịch bệnh, an toàn thực phẩm
đối với tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang thị trường Úc**

BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Căn cứ Nghị định 15/2017/NĐ-CP ngày 17/02/2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ yêu cầu của Bộ Nông nghiệp và Tài nguyên nước Úc về việc kiểm soát an toàn dịch bệnh và an toàn thực phẩm đối với tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang Úc dùng làm thực phẩm tại công thư ngày 18/7/2017;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Áp dụng chế độ kiểm soát an toàn dịch bệnh, an toàn thực phẩm đối với tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang Úc dùng làm thực phẩm, cụ thể như sau:

1. Kiểm soát an toàn dịch bệnh đối với tôm và sản phẩm tôm chưa nấu chín và chưa chế biến sâu đông lạnh

a) Đối với nguyên liệu trước khi chế biến: Các doanh nghiệp chủ động có biện pháp tự kiểm soát môi nguy bệnh đốm trắng, đầu vàng đối với nguyên liệu tôm trước khi đưa vào chế biến.

b) Đối với lô tôm sản xuất sau chế biến: Doanh nghiệp lấy mẫu tôm từng lô sản xuất sau chế biến theo quy định của Úc và gửi mẫu tới Phòng thử nghiệm được Bộ Nông nghiệp và PTNT chỉ định để xét nghiệm bệnh đốm trắng, đầu vàng theo nguyên tắc sau:

- Nhân viên lấy mẫu của doanh nghiệp đã được Cục Thú y cấp chứng chỉ đào tạo lấy mẫu theo quy định của Tổ chức Thú y thế giới (OIE).

- Lô sản xuất được xác định bằng một trong các cách: (1) lượng sản phẩm được sản xuất từ một dây chuyền trong một mẻ sản xuất (product from a single line in a single processing run); (2) lượng sản phẩm sản xuất từ một ao nguyên liệu; (3)

lượng sản phẩm của một loài tôm trong một chuyến khai thác.

2. Kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm an toàn thực phẩm cho lô hàng xuất khẩu.

a) Đối với tôm và sản phẩm tôm chưa nấu chín và chưa chế biến sâu đông lạnh:

Doanh nghiệp cung cấp các kết quả xét nghiệm đốm trắng, đầu vàng của các lô hàng sản xuất đạt yêu cầu nêu tại điểm b, Khoản 1, Điều 1 cho cơ quan kiểm tra thuộc Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản để được kiểm tra an toàn thực phẩm theo quy định của Úc và cấp chứng thư cho từng lô hàng xuất khẩu theo trình tự thủ tục được quy định tại Mục 2 & 3, Chương III, Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 13/11/2013 của Bộ Nông nghiệp và PTNT.

b) Đối với tôm và sản phẩm tôm đã nấu chín và đã chế biến sâu:

Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản kiểm tra an toàn thực phẩm theo quy định của Úc và cấp chứng thư cho từng lô hàng xuất khẩu theo quy định tại Mục 2 & 3, Chương III, Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 13/11/2013 của Bộ Nông nghiệp và PTNT.

c) Chứng thư cấp cho các lô hàng tôm xuất khẩu sang thị trường Úc được thực hiện theo mẫu tại Phụ lục ban hành kèm theo Quyết định này.

Điều 2. Trách nhiệm của các bên liên quan

1. Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản:

a) Hướng dẫn các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu tôm sang Úc thực hiện Quyết định này.

b) Cập nhật, thông báo danh mục chỉ tiêu an toàn thực phẩm phải lấy mẫu kiểm nghiệm an toàn thực phẩm đối với lô hàng tôm xuất khẩu sang Úc.

c) Cấp Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm và an toàn dịch bệnh cho từng lô hàng tôm xuất khẩu sang Úc theo quy định.

2. Cục Thú y:

a) Tổ chức đào tạo và cấp chứng chỉ cho các nhân viên của doanh nghiệp về quy trình lấy mẫu phù hợp với quy định của Tổ chức Thú y Thế giới (OIE).

b) Công bố danh sách các Phòng thử nghiệm được Bộ Nông nghiệp và PTNT chỉ định xét nghiệm đối với virus đốm trắng, đầu vàng trên tôm.

c) Công bố các cơ sở nuôi, vùng nuôi đã được công nhận hoặc giám sát an toàn dịch bệnh đối với bệnh đốm trắng, đầu vàng.

3. Các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu tôm sang Úc:

a) Đảm bảo hồ sơ truy xuất nguồn gốc từng lô hàng. Có phương án tự kiểm soát hiệu quả nguồn nguyên liệu sạch bệnh đốm trắng, đầu vàng trước khi đưa vào chế biến.

b) Thông báo các cơ sở nuôi cung cấp tôm nguyên liệu cho doanh nghiệp và đăng ký với Cục Thú y để được hướng dẫn, thiết kế và triển khai chương trình giám sát, xây dựng cơ sở nuôi an toàn đối với bệnh đốm trắng, đầu vàng và các bệnh khác theo yêu cầu của Úc.

c) Thực hiện việc lấy mẫu đối với lô hàng sản xuất theo quy định tại điểm b), Khoản 1, Điều 1 Quyết định này. Chi trả chi phí xét nghiệm, kiểm nghiệm, chứng nhận theo quy định hiện hành.


Điều 3. Quyết định này có hiệu lực từ ngày ký ban hành.

Điều 4. Chánh Văn phòng Bộ, Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản, Cục trưởng Cục Thú y và Giám đốc các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu tôm sang Úc chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. Trong quá trình triển khai, nếu gặp khó khăn vướng mắc, các đơn vị kịp thời thông báo với Bộ thông qua Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản để được giải đáp, hướng dẫn./.

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- Bộ trưởng (để b/c);
- VASEP;
- Lưu: VT, QLCL. (7)

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỦ TRƯỞNG**



(Handwritten signature)

Vũ Văn Tám



MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT – SOCIALIST REPUBLIC OF VIETNAM
NATIONAL AGRO-FORESTRY-FISHERIES QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT
NATIONAL AGRO-FORESTRY-FISHERIES QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT – BRANCH...
(Name, address and telephone)

HEALTH CERTIFICATE FOR PRAWNS AND PRAWN MEAT FOR HUMAN CONSUMPTION¹
FOR EXPORT TO AUSTRALIA

1. CERTIFICATE DETAILS			
Certificate reference number		Seal number	
Exporting country		Container number	
Competent Authority		Place of shipment	
Inspection department		Date of departure	
Destination country	AUSTRALIA		
2. IDENTIFICATION OF PRAWNS FOR EXPORT TO AUSTRALIA			
Species (list all common and scientific name(s)):			
Product name/description:			
Product country of harvest (if different to the country of export):			
Batch definition applied ² (not applicable for uncooked highly processed prawns or cooked prawns) :			
Batch/lot identifying number/s ³ :			
Number of cartons per batch:			
Net weight of prawns for export (Kg):			
3. PROCESSING FACILITY			
Name:			
Address:			
Competent Authority approval number/I.D:			

¹ Effective 7 July 2017, this model health certificate and attestations for raw prawns (i.e. those that are uncooked, frozen and have had the head and shell removed (the last shell segment and tail fans permitted)) should be used when exporting uncooked prawns and uncooked prawn products marinated for human consumption and Australian origin wild-caught prawns processed overseas.

² A batch may be defined by one of the following (to be determined by the competent authority) but in any case, a batch cannot be greater than 1 shipping container:

- product from a single line in a single processing run
- product harvested from a single aquaculture pond
- one species of prawn wild caught during one continuous fishing period

³ Lot identifying number shall be applicable for consignment of cooked prawns, uncooked highly processed prawns

4. EXPORTER DETAILS
Name:
Address:
Transport type (air, ship):
5. IMPORTER DETAILS
Name:
Address:
Port of import:
6. POST PROCESSING TESTING LABORATORY DETAILS (Not applicable for uncooked highly processed prawns or cooked prawns)
Name of laboratory:
Address:
Testing report number:
7. HEALTH ATTESTATIONS
I, the undersigned, certify that the prawns or prawn meat products for human consumption (tick as appropriate) are:
<input type="checkbox"/> Uncooked prawns* frozen with the head and shell removed (the last shell segment and tail fans permitted); <ol style="list-style-type: none"> The uncooked prawns are frozen and have had the head and shell removed (the last shell segment and tail fans permitted); The uncooked prawns have been processed, inspected, and graded in a premises approved by and under the control of the Competent Authority; The uncooked prawns are free from visible signs of infectious diseases; Product from each batch has been found post-processing to be free of white spot syndrome virus and yellow head virus based on a sampling and testing method recognised by the World Organisation for Animal Health (OIE) for demonstrating absence of disease; The uncooked prawns are fit for human consumption; Each package is marked with the words "<i>for human consumption only-not to be used as bait or feed for aquatic animals</i>". <p>* Effective 7 July 2017, uncooked prawns also includes <u>marinated prawns</u> and <u>Australian prawns processed overseas in a non-Australian government approved supply chain.</u></p>
<input type="checkbox"/> Uncooked highly processed prawns* which have had the head and shell removed (the last shell segment and tail fans permitted); <ol style="list-style-type: none"> The uncooked highly processed prawns have been processed, inspected and graded in premises approved by and under the control of the Competent Authority; The uncooked highly processed prawns are free from visible signs of infectious diseases; <p>* Uncooked highly processed prawns include prawns coated for human consumption by being <u>breaded (crumbed) or battered</u> OR prawns whereby the raw prawn meat is processed into <u>dumpling, spring roll, samosa, roll, ball or dim sum-type product</u></p>
<input type="checkbox"/> Cooked prawns; <ol style="list-style-type: none"> The cooked prawns have been cooked* in premises approved by and under the control of the Competent Authority and as a result of the cooking process, all the protein in the prawn meat has coagulated and no raw prawn meat remains; The cooked prawns are fit for human consumption. <p>* For example, cooking to a minimum 70°C <u>core</u> temperature for at least 11 seconds is considered to achieve coagulation of all proteins in prawns and prawn products.</p>

8. CERTIFYING GOVERNMENT OFFICIAL DETAILS

Name (print):

Position:

Issued at (location):

Phone:

Fax:

E-mail:

Office Address:

Signature:

Date:

Official stamp: