

Số: *M62* /QĐ-BNN-QLCL

Hà Nội, ngày *02* tháng *4* năm 2018

### **QUYẾT ĐỊNH**

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

### **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 quy định ngày 08/02/2017 của Bộ Thủy sản và Đại dương Hàn Quốc (MOF) về việc thi hành đạo luật kiểm soát dịch bệnh thủy sản; các Thông báo số NFQS/QI/2017/15 ngày 15/3/2017 và số NFQS/QI/2017/29 ngày 06/4/2017 của Cục Quản lý Chất lượng Thủy sản Hàn Quốc (NFQS);

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, chứng nhận an toàn thực phẩm, dịch bệnh đối với tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang Hàn Quốc (trừ các sản phẩm quy định tại Điều 2 Quyết định này) dùng làm thực phẩm như sau:

1. Lấy mẫu xét nghiệm bệnh đối với lô hàng xuất khẩu:

a) Doanh nghiệp tổ chức lấy mẫu từng lô hàng và gửi mẫu tới Phòng thử nghiệm được Bộ Nông nghiệp và PTNT chỉ định để xét nghiệm các bệnh tương ứng với từng loài/dạng sản phẩm theo danh mục ban hành kèm theo Phụ lục 1 Quyết định này.

b) Các yêu cầu cụ thể:

- Đối với người lấy mẫu: cán bộ lấy mẫu của doanh nghiệp phải được Cục Thú y (hoặc đơn vị được Cục Thú y giao nhiệm vụ) đào tạo quy trình lấy mẫu phù hợp với quy định của Tổ chức Thú y thế giới (OIE);

- Đối với lô hàng được lấy mẫu: tôm trong một lô hàng xuất khẩu phải được đảm bảo sản xuất ở cùng một điều kiện về kiểm soát dịch bệnh.

2. Chứng nhận dịch bệnh cho lô hàng xuất khẩu:

a) Doanh nghiệp cung cấp kết quả xét nghiệm bệnh đối với lô hàng xuất khẩu cho Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng thuộc Cục Quản lý chất lượng

nông lâm sản và thủy sản để được chứng nhận an toàn dịch bệnh kết hợp với kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 13/11/2013 và Thông tư 02/2017/TT-BNNPTNT ngày 13/02/2017 của Bộ Nông nghiệp và PTNT.

b) Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, dịch bệnh: Theo mẫu chứng thư tại Phụ lục 2 ban hành kèm theo Quyết định này.

**Điều 2.** Đối tượng không thuộc phạm vi áp dụng:

- Tôm đã nấu chín tươi/đông lạnh (điều kiện xử lý nhiệt theo quy định của Hàn Quốc được ban hành kèm theo Phụ lục 3 Quyết định này);

- Tôm đã được bỏ đầu và bỏ vỏ tươi/đông lạnh (kể cả còn đốt đuôi cuối);

- Tôm sushi ebi tươi/đông lạnh;

- Tôm tẩm bột đông lạnh;

- Tôm tẩm gia vị tươi/đông lạnh;

- Thủy sản phối trộn có chứa tôm đông lạnh.

**Điều 3.** 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 Hàn Quốc thực hiện Quyết định này.

b) Tổ chức thực hiện kiểm tra và cấp chứng thư cho các lô hàng tôm xuất khẩu sang Hàn Quốc theo quy định.

2. Cục Thú y:

a) Tổ chức đào tạo và cấp chứng chỉ cho cán bộ 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 cơ sở nuôi, vùng nuôi đã được công nhận an toàn dịch bệnh đối với các bệnh theo quy định.

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

a) Tuân thủ quy định tại Điều 1 Quyết định này. Chi trả phí xét nghiệm, kiểm tra, kiểm nghiệm theo quy định hiện hành.

b) Đảm bảo hồ sơ truy xuất nguồn gốc từng lô hàng. Có phương án tự kiểm soát nguyên liệu tôm đối với các bệnh theo quy định của Hàn Quốc.

c) 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 các bệnh theo quy định của Hàn Quốc trong trường hợp có nhu cầu;

d) Đăng ký nhu cầu để được Cục Thú y đào tạo và cấp chứng chỉ về giám sát và lấy mẫu xét nghiệm bệnh phù hợp với quy định của OIE.

**Điều 4.** Quyết định này có hiệu lực từ ngày 01 tháng 4 năm 2018.

**Điều 5.** 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 Hàn Quốc chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. Trong quá trình triển khai, nếu gặp khó khăn vướng mắc, các đơn vị gửi văn bản về Bộ thông qua Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản để được giải đáp, hướng dẫn./.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 5;
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- Hiệp hội VASEP;
- Lưu: VT, QLCL.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỦ TRƯỞNG**



*[Handwritten signature]*

**Vũ Văn Tám**



**Phụ lục 1. DANH MỤC BỆNH PHẢI XÉT NGHIỆM THEO LOÀI**  
 (Ban hành kèm theo Quyết định số 308/QĐ-BNN-QLCL ngày 02 tháng 4 năm 2018  
 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)



Bệnh truyền nhiễm		Loài cảm nhiễm (Tên khoa học)	Kết quả	Tên tiếng Anh thường gọi
Tên bệnh	Tác nhân gây bệnh			
1. Crayfish plague	<i>Aphanomyces astaci</i>	Freshwater cray fish	negative	Freshwater crayfish
		<i>Eriocheir sinensis</i>	negative	Chinese mitten crab
		Cambaridae	negative	
		Astacidae	negative	
		Parastacidae	negative	
2. Infectious hypodermal and haematopoietic necrosis, IHNV	Infectious hypodermal and haematopoietic necrosis virus (IHHNV)	Genus <i>Penaeus</i>	negative	
		Genus <i>Trachypenaeus</i>	negative	
		Genus <i>Protrachypene</i>	negative	
3. Yellow head disease, YHD	Yellow head virus (YHV)	<i>Penaeus monodon</i>	negative	Giant tiger prawn
		<i>Litopenaeus stylirostris</i>	negative	Pacific blue prawn
		<i>Litopenaeus setiferus</i>	negative	White prawn
		<i>Farfantepenaeus aztecus</i>	negative	Brown prawn
		<i>Farfantepenaeus duorarum</i>	negative	Southern pink shrimp
		<i>Marsupenaeus japonicus</i>	negative	Kuruma prawn
		<i>Penaeus esculentus</i>	negative	Brown tiger prawn
		<i>Fenneropenaeus merguensis</i>	negative	White banana prawn
		<i>Metapenaeus ensis</i>	negative	Red endeavour prawn
		<i>Metapenaeus bennettiae</i>	negative	Greentail prawn
		<i>Macrobrachium sintangense</i>	negative	Sunda river prawn
		<i>Exopalaemon styliferus</i>	negative	Mysid shrimp
		<i>Palaemon serrifer</i>	negative	Barred estuarine shrimp
		Asctes sp.	negative	Paste prawn
		<i>Euphausia superba</i>	negative	krill
<i>Litopenaeus vannamei</i>	negative	Pacific white shrimp		
<i>Palaemonetes pugio</i>	negative	daggerblade grass shrimp		
4. White spot disease, WSD	White spot syndrome virus (WSSV)	Crustacea	negative	
		Bivalves	negative	

Bệnh truyền nhiễm		Loại cặn nhiễm (Tên khoa học)	Kết quả	Tên tiếng Anh thường gọi
Tên bệnh	Tác nhân gây bệnh			
5. Taura syndrome	Taura syndrome virus (TSV)	<i>Litopenaeus vannamei</i>	negative	Pacific white shrimp
		<i>Litopenaeus stylirostris</i>	negative	Pacific blue shrimp
		<i>Litopenaeus setiferus</i>	negative	Gulf white shrimp
		<i>Penaeus monodon</i>	negative	Giant tiger prawn
		<i>Metapenaeus ensis</i>	negative	Red endeavour prawn
		<i>Marsupenaeus japonicus</i>	negative	Kuruma prawn
		<i>Farfantepenaeus aztecus</i>	negative	Brown prawn
		<i>Farfantepenaeus duorarum</i>	negative	Pink prawn
		<i>Litopenaeus schmitti</i>	negative	Southern white shrimp
		<i>Fenneropenaeus chinensis</i>	negative	Chinese white shrimp
		<i>Fenneropenaeus indicus</i>	negative	Indian white prawn
		<i>Litopenaeus vannamei</i>	negative	Pacific white shrimp
		<i>Litopenaeus stylirostris</i>	negative	Pacific blue shrimp
6. Infectious myonecrosis, IMN	Infectious myonecrosis virus (IMNV)	<i>Penaeus monodon</i>	negative	Giant tiger prawn
		<i>Macrobachium rosenbergii</i>	negative	Giant fresh water prawn
7. White tail disease, WTD	<i>Macrobachium rosenbergii</i> (M/RNV)	<i>Macrobachium rosenbergii</i>	negative	Giant fresh water prawn



DANH MỤC BỆNH PHẢI XÉT NGHIỆM ĐỐI VỚI TÔM  
ƯỚP LẠNH/ĐÔNG LẠNH

TT	Tên bệnh	Loại mầm bệnh
1	Infectious hypodermal and haematopoietic necrosis (IHN)	Genus Penaeus Genus Trachypenaeus Genus Protrachypene
2	Yellow head disease (YHD)	<i>Penaeus monodon</i> <i>Litopenaeus stylirostris</i> <i>Litopenaeus setiferus</i> <i>Farfantepenaeus aztecus</i> <i>Farfantepenaeus duorarum</i> <i>Marsupenaeus japonicus</i> <i>Penaeus esculentus</i> <i>Fenneropenaeus merguensis</i> <i>Metapenaeus ensis</i> <i>Metapenaeus bennettiae</i> <i>Macrobrachium sintangense</i> <i>Exopalaemon styliferus</i> <i>Palaemon serrifer</i> <i>Ascetes</i> sp. <i>Euphausia superba</i> <i>Litopenaeus vannamei</i> <i>Palaemonetes pugio</i>
3	White spot disease (WSD)	Crustacea
4	Taura syndrome (TS)	<i>Litopenaeus vannamei</i> <i>Litopenaeus stylirostris</i> <i>Litopenaeus setiferus</i> <i>Penaeus monodon</i> <i>Metapenaeus ensis</i> <i>Marsupenaeus japonicus</i> <i>Farfantepenaeus aztecus</i> <i>Farfantepenaeus duorarum</i> <i>Litopenaeus schmitti</i> <i>Fenneropenaeus chinensis</i> <i>Fenneropenaeus indicus</i>
5	Infectious myonecrosis (IMN)	<i>Litopenaeus vannamei</i> <i>Litopenaeus stylirostris</i> <i>Penaeus monodon</i>



**Phụ lục 2: Mẫu chứng thư áp dụng cho các lô hàng tôm xuất khẩu vào Hàn Quốc**  
 (Ban hành kèm theo Quyết định số 1442/QĐ-BNN-QLCL ngày 02 tháng 4 năm 2018  
 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)



**MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT - SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM**  
**NATIONAL AGRO-FORESTRY-FISHERIES QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT (NAFIQAD)**  
**BRANCH .....**

Address: .....  
 Tel: ..... Fax: ..... E-mail: .....

**QUARANTINE/HEALTH CERTIFICATE**  
**For fishery products originated from the Socialist Republic of Vietnam**  
**and intended for export to Republic of Korea**

**I. Consignment information:**

Reference No: .....

Name of Consignor: Address: Tel :		Name of Consignee: Address: Tel :			
Notify Party: Address: Tel:					
Description of Goods:  Weight Declared (kg):			Temperature of product:  Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		
Commodities certified for:  Transplantation <input type="checkbox"/> Ornamental Aquatic animal <input type="checkbox"/> Research & Investigation <input type="checkbox"/> Human consumption <input checked="" type="checkbox"/>					
No	Species (Scientific name)	Type of packages	Number of packages	Net weight (kg)	Date (period) of Production
Name of the Establishment: Address : Approval Number :					
Container No :		Bill of Lading No :		Seal No :	Mean of Conveyance:
Place of Dispatch (port):			Place of Destination (port):		
Date of Dispatch :			Source: Wild <input type="checkbox"/> Farmed <input type="checkbox"/>		

**II. Quarantine/Health Attestation:**

*This is to certify that:*

1. The above fishery products were come from the establishment approved by National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD).
2. The products were produced, packed, stored and transported under sanitary condition, which were under the supervision and inspection of NAFIQAD.
3. The products were inspected and not found any disease regulated by the Aquatic Animal Life Control Act of the Republic of Korea based on the Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals of OIE or the diagnostic methods approved by the Republic of Korea.
4. The products were inspected by NAFIQAD and not found any pathogenic bacteria and harmful substances regulated in the Republic of Korea.
5. The products were verified that not processed by contaminated raw materials affected by contamination happened in April 2016 in coastal areas of 04 central provinces of Vietnam namely Ha Tinh, Quang Binh, Quang Tri, Thua Thien Hue.

**Stamp**

Date of issue: .....

(Signature)

*Note: Item II.3 apply only for consignments covered by the Aquatic Animal Life Control Act of the Republic of Korea;  
 Item II.5 apply only for consignments processed by raw materials originated from 04 central provinces of Vietnam namely Ha Tinh, Quang Binh, Quang Tri, Thua Thien Hue.*

### Phụ lục 3. CHẾ ĐỘ XỬ LÝ NHIỆT ĐỐI VỚI TÔM KHÔNG PHẢI XÉT NGHIỆM BỆNH

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1162/QĐ-BNN-QLCL ngày 02 tháng 4 năm 2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)



Bệnh	Chế độ xử lý
Infection with Yellow Head Virus Genotype 1 (YHV-1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. các sản phẩm giáp xác được tiệt trùng bằng nhiệt trong buồng kín (xử lý nhiệt ở 121 ° C trong ít nhất 3,6 phút hoặc tương đương);</li> <li>b. các sản phẩm giáp xác nấu chín phải được xử lý nhiệt ở 60 ° C trong ít nhất 15 phút (hoặc bất kỳ thời gian / nhiệt độ tương đương nào đã được chứng minh là đã làm bất hoạt YHV1);</li> <li>c. các sản phẩm giáp xác thanh trùng phải được xử lý nhiệt ở 90 ° C trong ít nhất 10 phút (hoặc bất kỳ thời gian / nhiệt độ tương đương nào đã được chứng minh là đã làm bất hoạt YHV1);</li> </ul>
Infectious Hypodermal and Haematopoietic Necrosis (IHHN)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. các sản phẩm giáp xác được tiệt trùng bằng nhiệt trong buồng kín ( xử lý nhiệt ở 121 ° C trong ít nhất 3,6 phút hoặc bất kỳ thời gian / nhiệt độ tương đương);</li> <li>b. các sản phẩm giáp xác đã nấu chín phải được xử lý nhiệt ở 90 ° C trong ít nhất 20 phút (hoặc bất kỳ thời gian / nhiệt độ tương đương nào đã được chứng minh là đã làm bất hoạt IHHNV);</li> </ul>
Infectious Myonecrosis (IMN)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. các sản phẩm giáp xác được tiệt trùng bằng nhiệt trong buồng kín (xử lý nhiệt ở 121 ° C trong ít nhất 3,6 phút hoặc bất kỳ thời gian / nhiệt độ tương đương);</li> <li>b. các sản phẩm giáp xác đã nấu chín phải được xử lý nhiệt ở 60°C trong ít nhất 3 phút (hoặc bất kỳ thời gian / nhiệt độ tương đương nào đã được chứng minh là đã làm bất hoạt IMNV);</li> </ul>
Taura syndrome (TS)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. các sản phẩm giáp xác được tiệt trùng bằng nhiệt trong buồng kín (xử lý nhiệt ở 121 ° C trong ít nhất 3,6 phút hoặc bất kỳ thời gian / nhiệt độ tương đương);</li> <li>b. các sản phẩm giáp xác đã nấu chín phải được xử lý nhiệt ở 70 ° C trong ít nhất 30 phút (hoặc bất kỳ thời gian / nhiệt độ tương đương nào đã được chứng minh là đã làm bất hoạt TSV);</li> <li>c. các sản phẩm giáp xác thanh trùng phải được xử lý nhiệt ở 90 ° C trong ít nhất 10 phút (hoặc bất kỳ thời gian / nhiệt độ tương đương nào đã được chứng minh là đã làm bất hoạt TSV);</li> </ul>



Bệnh	Chế độ xử lý nhiệt
White Spot Disease (WSD)	<ul style="list-style-type: none"><li>a. các sản phẩm giáp xác đã tiệt trùng bằng nhiệt trong buồng kín (xử lý nhiệt ở 121 ° C trong ít nhất 3,6 phút hoặc bất kỳ thời gian / nhiệt độ tương đương);</li><li>b. các sản phẩm giáp xác đã nấu chín phải được xử lý nhiệt ở 60 ° C trong ít nhất một phút (hoặc bất kỳ thời gian / nhiệt độ tương đương nào đã được chứng minh là đã làm bất hoạt WSSV);</li><li>c. các sản phẩm giáp xác thanh trùng phải được xử lý nhiệt ở 90 ° C trong ít nhất 10 phút (hoặc bất kỳ thời gian / nhiệt độ tương đương nào đã được chứng minh là đã làm bất hoạt WSSV);</li></ul>

