

Số: 1701/QĐ-BNN-QLCL

Hà Nội, ngày 14 tháng 5 năm 2019

## **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 Úc và Hàn Quốc dùng làm thực phẩm**

### **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);

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. Đối tượng áp dụng:**

1. Đối với thị trường Úc: các loài giáp xác thuộc nhóm *Dendrobranchiata* (*Decapoda*) và *Caridea* (*Pleocyemata: Decapoda*) trừ các loài thuộc họ *Palinuridae*, *Scyllaridea*, *Polychelidae*, *Nephropidae* và phân bộ *Astacidea*, *Stenopodidea*.

2. Đối với thị trường Hàn Quốc: theo danh mục tại Phụ lục I kèm theo Quyết định này trừ các sản phẩm tôm đã nấu chín (được xử lý nhiệt theo quy định tại Phụ lục II kèm theo Quyết định này); tôm đã được bỏ đầu và bỏ vỏ (kể cả còn đốt đuôi cuối); tôm sushi ebi; tôm tẩm bột; tôm tẩm gia vị; thủy sản phối trộn có chứa tôm.

**Điều 2.** Quy trình lấy mẫu xét nghiệm bệnh, chứng nhận lô hàng trước khi xuất khẩu:

#### 1. Lấy mẫu xét nghiệm bệnh:

a) Đối với thị trường Úc: Doanh nghiệp lấy mẫu tôm từng lô sản xuất theo quy định của Úc để xét nghiệm bệnh đốm trắng, đầu vàng.

b) Đối với thị trường Hàn Quốc: Doanh nghiệp tổ chức lấy mẫu từng lô hàng xuất khẩu để xét nghiệm các bệnh tương ứng với từng loài tại Phụ lục I kèm theo Quyết định này.

2. Gửi mẫu xét nghiệm bệnh:

Các doanh nghiệp gửi mẫu tới Phòng thử nghiệm đủ năng lực quy định tại Điều 3 Quyết định này để xét nghiệm các bệnh theo quy định của thị trường Úc và Hàn Quốc.

3. Thẩm định, cấp giấy chứng nhận cho lô hàng xuất khẩu.

a) Đối với lô hàng xuất khẩu vào Úc:

i. Lô hàng tôm và sản phẩm tôm chưa nấu chín hoặc 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 a) Khoản 1 Điều 2 Quyết định này cho Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng thuộc Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản để được thẩm định, cấp giấy chứng nhận cho từng lô hàng xuất khẩu theo quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 13/11/2013, Thông tư 02/2017/TT-BNNPTNT ngày 13/02/2017 và Thông tư 16/2018/TT-BNNPTNT ngày 29/10/2018 của Bộ Nông nghiệp và PTNT.

ii. Lô hàng tôm và sản phẩm tôm đã nấu chín hoặc đã chế biến sâu: Doanh nghiệp đăng ký thẩm định, cấp giấy chứng nhận đối với từng lô hàng xuất khẩu theo quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 13/11/2013, Thông tư 02/2017/TT-BNNPTNT ngày 13/02/2017 và Thông tư 16/2018/TT-BNNPTNT ngày 29/10/2018 của Bộ Nông nghiệp và PTNT.

iii. Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, dịch bệnh: theo mẫu tại Phụ lục III ban hành kèm theo Quyết định này.

b) Đối với lô hàng xuất khẩu vào Hàn Quốc:

i. Doanh nghiệp cung cấp kết quả xét nghiệm bệnh đạt yêu cầu của lô hàng xuất khẩu nêu tại điểm b) Khoản 1 Điều 2 Quyết định này cho Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng thuộc Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản để được thẩm định, cấp giấy chứng nhận cho từng lô hàng xuất khẩu theo quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 13/11/2013, Thông tư 02/2017/TT-BNNPTNT ngày 13/02/2017 và Thông tư 16/2018/TT-BNNPTNT ngày 29/10/2018 của Bộ Nông nghiệp và PTNT.

ii. Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, dịch bệnh: theo mẫu tại Phụ lục IV ban hành kèm theo Quyết định này.

**Điều 3.** Yêu cầu đối với Phòng thử nghiệm:

a) Đã đăng ký hoạt động thử nghiệm theo quy định tại Nghị định số 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp.

b) Áp dụng quy trình xét nghiệm của Tổ chức thú y thế giới (OIE) hoặc quy trình xét nghiệm theo yêu cầu của nước nhập khẩu.

c) Đã tham gia đánh giá và đạt yêu cầu về độ tuân thủ phương pháp xét nghiệm với phòng thí nghiệm tham chiếu của OIE hoặc NACA hoặc Úc/Hàn Quốc định kỳ ít nhất 05 năm/01 lần.

#### **Điều 4.** 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 và Hàn Quốc thực hiện Quyết định này.

b) Tổ chức thực hiện thẩm định, cấp giấy chứng nhận cho các lô hàng tôm xuất khẩu sang Úc và 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;

c) Định kỳ hoặc đột xuất khi cần thiết kiểm tra hoạt động tự kiểm soát dịch bệnh, lấy mẫu gửi xét nghiệm bệnh của các doanh nghiệp và hoạt động xét nghiệm của các Phòng thử nghiệm.

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

a) Tuân thủ quy định tại Điều 1, 2, 3 Quyết định này; chi trả phí xét nghiệm, thẩm định, kiểm nghiệm theo quy định hiện hành.

b) Đảm bảo người lấy mẫu 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);

c) Gửi mẫu tới các Phòng thử nghiệm đáp ứng các tiêu chí quy định tại Điều 3 Quyết định này và cung cấp các hồ sơ chứng minh cho Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng thuộc Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản khi có yêu cầu.

d) Đảm bảo hồ sơ truy xuất nguồn gốc từng lô hàng; có phương án tự kiểm soát mối nguy dịch bệnh đối với nguyên liệu tôm trước khi chế biến, xuất khẩu sang Úc và Hàn Quốc.

đ) 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 Úc và Hàn Quốc trong trường hợp có nhu cầu;

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

4. Các Phòng thử nghiệm tham gia xét nghiệm bệnh cho lô hàng tôm xuất khẩu sang Úc, Hàn Quốc:

a) Cung cấp đầy đủ hồ sơ năng lực theo quy định tại Điều 3 Quyết định này khi được yêu cầu;

b) Chủ động rà soát, cập nhật phương pháp xét nghiệm của OIE hoặc nước nhập khẩu.

**Điều 5.** Hiệu lực thi hành

1. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành.

2. Quyết định này thay thế Quyết định số 3496/QĐ-BNN-QLCL ngày 25/8/2017 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT 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 và Quyết định số 1162/QĐ-BNN-QLCL ngày 02/4/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT về việc kiểm soát, chứng nhận an toàn thực phẩm, an toàn dịch bệnh đối với tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang thị trường Hàn Quốc.

**Điều 6.** 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, Hàn Quốc chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 6;
- Bộ trưởng Nguyễn Xuân Cường (để báo cáo);
- Hiệp hội CB và XK thủy sản Việt Nam;
- Lưu: VT, QLCL.



**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Phùng Đức Tiên**



**Phụ lục I**

**DANH MỤC BỆNH PHẢI XÉT NGHIỆM THEO LOÀI**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1701/QĐ-BNN-QLCL ngày 14 tháng 5 năm 2019 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 crayfish	negative	Freshwater crayfish
		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
		Ascetes 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	

Bệnh truyền nhiễm		Loài cảm 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
6. Infectious myonecrosis, IMN	Infectious myonecrosis virus (IMNV)	<i>Litopenaeus vannamei</i>	negative	Pacific white shrimp
		<i>Litopenaeus stylirostris</i>	negative	Pacific blue shrimp
		<i>Penaeus monodon</i>	negative	Giant tiger prawn
7. White tail disease, WTD	<i>Macrobrachium rosenbergii</i> nodavirus (MrNV)	<i>Macrobrachium rosenbergii</i>	negative	Giant fresh water prawn

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

TT	Tên bệnh	Loài cảm nhiễm
1	Infectious hypodermal and haematopoietic necrosis (IHHN)	Genus <i>Penaeus</i> Genus <i>Trachypenaeus</i> Genus <i>Protrachypene</i>
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> Ascetes 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 II

CHẾ ĐỘ XỬ LÝ NHIỆT ĐỐI VỚI TÔM KHÔNG PHẢI XÉT NGHIỆM BỆNH

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1701/QĐ-BNN-QLCL ngày 14 tháng 5 năm 2019 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)	<p>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);</p> <p>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);</p> <p>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);</p>



**Phụ lục III**

**Mẫu chứng thư áp dụng cho các lô hàng tôm xuất khẩu vào Úc**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1701 /QĐ-BNN-QLCL ngày 14 tháng 5 năm 2019 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)



**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 CONSUMPTION<sup>1</sup>**  
**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 <sup>2</sup> (not applicable for uncooked highly processed prawns or cooked prawns) :			
Batch/lot identifying number/s <sup>3</sup> :			
Number of cartons per batch:			
Net weight of prawns for export (Kg):			
3. PROCESSING FACILITY			

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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

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

Name:
Address:
Competent Authority approval number/I.D:
<b>4. EXPORTER DETAILS</b>
Name:
Address:
Transport type (air, ship):
<b>5. IMPORTER DETAILS</b>
Name:
Address:
Port of import:
<b>6. POST PROCESSING TESTING LABORATORY DETAILS (Not applicable for uncooked highly processed prawns or cooked prawns)</b>
Name of laboratory:
Address:
Testing report number:
<b>7. HEALTH ATTESTATIONS</b>
<p>I, the undersigned, certify that the prawns or prawn meat products for human consumption (tick as appropriate) are:</p> <p><input type="checkbox"/> <b>7.1 Uncooked prawns* frozen with the head and shell removed (the last shell segment and tail fans permitted);</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The uncooked prawns are frozen and have had the head and shell removed (the last shell segment and tail fans permitted);</li> <li>2. The uncooked prawns have been processed, inspected, and graded in a premises approved by and under the control of the Competent Authority;</li> <li>3. The uncooked prawns are free from visible signs of infectious diseases;</li> <li>4. Product from each batch has been found post-processing to be free of white spot syndrome virus and yellow head virus genotype 1 based on a sampling and testing method recognised by the World Organisation for Animal Health (OIE) for demonstrating absence of disease;</li> <li>5. The uncooked prawns are fit for human consumption;</li> <li>6. Each package is marked with the words "<i>for human consumption only-not to be used as bait or feed for aquatic animals</i>".</li> </ol> <p>* Effective 7 July 2017, uncooked prawns also includes <u>marinated prawns</u>, <u>Australian prawns processed overseas in a non-Australian government approved supply chain</u> and <u>breaded, battered or crumbed prawns</u> that are unable to meet the par-cooking health attestation.</p> <p><input type="checkbox"/> <b>7.2 Uncooked highly processed prawns* which have had the head and shell removed (the last shell segment and tail fans permitted);</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The uncooked highly processed prawns have been processed, inspected and graded in premises approved by and under the control of the Competent Authority;</li> </ol>

2. The uncooked highly processed prawns are free from visible signs of infectious diseases;

\* Uncooked highly processed prawns include prawns whereby the raw prawn meat is processed into dumpling, spring roll, samosa, roll, ball or dim sum-type product

**7.3 Breaded, battered or crumbed prawns which have had the head and shell removed (the last shell segment and tail fans permitted) and are par-cooked;**

1. The breaded, battered and crumbed prawns have been processed, inspected and graded in premises approved by and under the control of the Competent Authority;
2. The prawns are free from visible signs of infectious diseases prior to coating;
3. The breaded, battered and crumbed prawns have undergone a par-cooking step (for example, pre-frying or baking) after the prawns have been coated, to solidify and adhere the coating to the prawn.

\* Effective 28 September 2018, breaded, battered and crumbed prawns have been removed from the "uncooked highly processed prawns" product category.

**7.4 Cooked prawns;**

1. 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;
2. The cooked prawns are fit for human consumption.

\* For example, cooking to a minimum 70°C core temperature for at least 11 seconds is considered to achieve coagulation of all proteins in prawns and prawn products.

## 8. CERTIFYING GOVERNMENT OFFICIAL DETAILS

Name (print):

Position:

Issued at (location):

Phone:

Fax:

E-mail:

Office Address:

Signature:

Date:

Official stamp:

**Phụ lục IV**  
**Mẫu chứng thư áp dụng cho các lô hàng tôm xuất khẩu vào Hàn Quốc**  
*(Ban hành kèm theo Quyết định số 1701 /QĐ-BNN-QLCL ngày 14 tháng 5 năm 2019 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 :	
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.*