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: 766 /QLCL-CL1 V/v: Quy định mới của French Polynesia về kiểm soát giáp xác nhập khẩu	*Hà Nội, ngày 28 tháng 5 năm 2012*

Kính gửi:

- Hiệp hội Chế biến & xuất khẩu thủy sản Việt Nam (VASEP);
- Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu;
- Các Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng.

Ngày 11/4/2012, Cơ quan thẩm quyền French Polynesia đã ban hành Sắc lệnh số 0486 CM (sửa đổi Sắc lệnh số 615 CM ngày 7/5/1998) về các yêu cầu vệ sinh thú y và vệ sinh an toàn thực phẩm đối với sản phẩm có nguồn gốc động vật nhập khẩu vào French Polynesia. Sắc lệnh có hiệu lực từ ngày 19/4/2012. Một số nội dung cần lưu ý như sau:

- Sản phẩm giáp xác thuộc Bộ mười chân (tôm, cua) chưa qua xử lý nhiệt (raw decapods) được nhập khẩu vào French Polynesia nếu được bóc vỏ hoàn toàn (loại bỏ cả phần mai cua và đầu ngực), bỏ tim (đối với tôm), cấp đông, chế biến và đóng gói bán lẻ, đồng thời trên bao bì phải được ghi nhãn với thông tin bằng tiếng Pháp: "Ne pas utiliser comme appât pour la pêche" (không được sử dụng làm mồi câu cho cá);

- Đối với sản phẩm giáp xác thuộc Bộ mười chân không đáp ứng điều kiện xử lý nêu trên phải được thanh trùng, nấu chín hoặc tiệt trùng tuân thủ theo chế độ xử lý nhiệt do Tổ chức Thú y thế giới (OIE) quy định đối với các tác nhân, các loài gây bệnh và tình trạng bệnh thủy sản tại các vùng/ quốc gia xuất xứ của sản phẩm. Do Việt Nam bị ảnh hưởng bởi bệnh đốm trắng nên yêu cầu xử lý nhiệt đối với sản phẩm giáp xác là ít nhất 60^0C trong thời gian 1 phút.

Để đáp ứng các yêu cầu tại Sắc lệnh 0486 CM, Cục Phát triển nông thôn French Polynesia đã đề nghị điều chỉnh nội dung chứng nhận tại mục V.1. của Chứng thư cấp cho các lô hàng thủy sản Việt Nam xuất khẩu vào French Polynesia đối với sản phẩm giáp xác thuộc Bộ mười chân.

Riêng đối với các sản phẩm giáp xác đã được nấu chín nhưng chưa tuân thủ chế độ xử lý nhiệt theo quy định của OIE để xử lý các tác nhân gây bệnh tương ứng và đối với sản phẩm giáp xác qua tẩm ướp, thời hạn hiệu lực là 6 tháng kể từ ngày Sắc lệnh này được đăng Công báo (19/10/2012).

(Các quy định của French Polynesia về VSATTP và mẫu chứng thư mới được đăng tải trên website của Cục tại địa chỉ: www.nafiqad.gov.vn).

Về việc này, Cục yêu cầu các đơn vị thực hiện như sau:

1. Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu:

- Nghiên cứu kỹ quy định mới của French Polynesia và chủ động điều chỉnh quy trình sản xuất và chương trình quản lý chất lượng trong sản xuất các sản phẩm thủy sản xuất khẩu vào French Polynesia theo đúng quy định của nước nhập khẩu.

- Liên hệ với nhà nhập khẩu French Polynesia để có thêm thông tin chi tiết về quy định mới khi xuất khẩu sản phẩm giáp xác mười chân vào thị trường này, tránh các vướng mắc phát sinh.

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

- Phổ biến, hướng dẫn các doanh nghiệp thuộc địa bàn Trung tâm vùng phụ trách thực hiện các yêu cầu mới của French Polynesia trong sản xuất sản phẩm giáp xác mười chân xuất khẩu vào thị trường này.

- Thực hiện kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất thủy sản và kiểm tra, chứng nhận đối với lô hàng thủy sản xuất khẩu theo yêu cầu mới của French Polynesia.

- Áp dụng mẫu chứng thư mới (in trên giấy có các dấu hiệu chống giả mạo đã in sẵn Quốc huy, tên tiếng Anh của Bộ, Cục) để cấp cho các lô hàng thủy sản xuất khẩu vào French Polynesia (*mẫu kèm theo*) kể từ ngày **01/6/2012**.

Trong quá trình triển khai thực hiện nếu có khó khăn vướng mắc, đề nghị các các đơn vị kịp thời báo cáo về Cục bằng văn bản để được hỗ trợ giải quyết.

Nơi nhận:
- Như trên;
- Cục trưởng (để b/c);
- Cơ quan Chất lượng Trung bộ, Nam bộ;
- Phòng KHTH (để p/hợp);
- Lưu VT, CL1.

KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG

Trần Bích Nga

MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT - SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM
NATIONAL AGRO-FORESTRY-FISHERIES QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT
BRANCH.....
Add: .....
Tel: 84-.....; Fax: 84-.....; E-mail: .....@mard.gov.vn

CERTIFICAT SANITAIRE ET DE SALUBRITÉ/ *HEALTH CERTIFICATE*

Relatif aux produits de la mer et d'eau douce[1] (poissons et leurs produits de frais, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques) et destinés à la Polynésie française/

Relative to fresh water and sea products[1] (fish and their fresh products, crustaceans, mollusces and other aquatic invertebrates) and intended for importation into French Polynesia

N°. certificat: Y....00000/10/CH

Pays d'origine/ *Country of origin*: VIETNAM
Autorité officielle compétente/ *Competent official authority*:
National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance Department - Branch ..... (NAFIQAD)

I. Identification des denrées alimentaires/ *Identification of the products*

Espéce(s) animale(s)/ *Species*:

Nature des pièces/ *Pieces*:

Type de l'emballage / *Type of packaging*:

Nombre de colis / *Number of part or packages*:

Poids net / *Net weight:*

Date(s) de fabrication/ Date(s) of production:

Date(s) de congelation[2]/ *Freezing date(s)*[2]:

Température d'entreposageet de transport/ *Transport and storage temperature:*

Durée(s) de conservation[2] / *Preservation period*[2]:

THE GOODS ARE FIT FOR HUMAN CONSUMPTION AND HAS NIL SALMONELLA AND A TPC AT 35 DEGREES CELCIUS FOR 48 HOURS BELOW 100,000 AND NIL LISTERIA.

II. Origine des denrées alimentaires/ *Origin of goods*

Nom, adresse, numéro d'agrément vétérinaire pour l'exportation de l' (des) établissement(s) / *Name, address, and veterinary registration number of the approved export establishment(s)*:

Atelier(s) de préparation/ *Preparation plant(s)*:
Atelier(s) de collecte / *collecting plant(s)*:
Atelier(s) de transformation / *cutting and/or processing plant(s)*:

III. Destination des denrées alimentaires/ *Destination of the goods*

Les denrées sont expédiées / *The goods are dispatched*:
De/ *from:* ....., VIETNAM
(lieu d' expédition /*Port of loading*)
à / *to :* ....., FRENCH POLYNESIA
(lieu de destination / *Place (or country) of destination)*
Par le moyen de transport suivant[3] / *Ship / airline*[3]:

Container/ Seal No. :

Nom et adresse de l' expéditeur / *Name of consignor*:

Nom et adresse du destinataire / *Name of consignee*:

---

[1] Numéros de tarif des douanes *Customs codes*, notamment : 0302 ; 0303 ; 0304 ; 0305 ; 0306 ; 0307 ; ex 0511 ; 1504 ; ex1516 ; ex1517 ; ex15180000 ; 1603 ; 1604 ; 1605 ; ex 1902 ; ex 21039090 ; ex 2104 ; 2301.
[2] le cas échéant / *optional*
[3] indiquer le nom du bateau ou le numéro du vol / *name of the vessel or the flight.*

IV. Attestation de salubrité / *Wholesomeness guarantees*

Le vétérinaire officiel ici soussigné certifie que les denrées désignées ci-dessus: / *The official veterinary hereby certify that the goods specified above:*

1. ont été inspectées et reconnues propres à l' alimentation humaine, ~~à l' alimentation animale~~[4]; / *have been inspected and deemed suitable for human consumption* ~~*or animal consumption*~~[4] ;
2. ont été préparées, manipulées , entreposées et transportées conformément aux règles de l' hygiène alimentaire : / *have been prepared, handled, stored and transported in accordance with the regulations of food hygiene:*
3. Ne contiennent aucun antiseptique, colorant, conservateur ou autre produit d' addition nocif pour la santé humaine ~~au animale~~[4] : / *do not contain any antiseptic, food colouring, preservative or any other added product which can harm human* ~~*or animal health*~~[4]:
4. Ne contiennent pas de résidu de contaminant chimique du à l' environnement ou à la thérapeutique vétérinaire à un taux nocif pour la santé humaine au animale. / *do not contain any residue from chemical contaminant due to environment or veterinary therapy, with a noxious rate level for human health or or animal health.*

V. Attestation zoosanitaire / *Sanitary guarantees*

Le vétérinaire officiel ici soussigné certifie que les denrées désignées ci-dessus (cf. paragraphe I) répondent aux conditions sanitaires suivantes: / *The official veterinary hereby certify that the goods, specified above (part I), comply with the requirements specified hereunder:*

1. Pour les produits frais et selon l'espèce[4]:/ *Fresh products and, according to the species[4]:*

- les poissons vivants, les poissons morts non éviscérés et leurs produits de frais (œufs) / *Living fish, non-gutted dead fish and their fresh products (eggs):*

L'établissement de pisciculture, la zone de provenance ou le pays[4] est indemne des maladies suivantes : / *The fish-farm, area or country[4] is free from the following diseases :*

- nécrose hématopoïétique épizootique pour la perche européenne (*Perca fluviatilis*), la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*), le saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*) ;/ *epizootic hematopoietic necrosis for the European perch (Perca fluviatilis), the rainbow trout (Oncorhynchus mykiss), the Atlantic salmon (Salmo salar);*

- nécrose hématopoïétique infectieuse pour les salmonidés (*Onchorynchus spp.* et *Salmo spp.*); / *infectious hematopoietic necrosis for Salmonidae (Onchorynchus spp. and Salmo spp.);*

- virus de l'Onchorynchus masou pour les salmonidés (*Onchorynchus spp.*) / *Virus of Onchorynchus masou for Salmonidae (Onchorynchus spp.);*

- virémie printanière de la carpe pour la carpe commune *(Cyprinus carpio)*, la carpe du roseau *(Ctenopharyngodon idellus)*, la carpe argentée *(Hypophtalmichthys molitrix)*, la carpe à grosse tête *(Aristichthys nobilis)*, le cyprin *(Carassius carassius)*, le cyprin doré *(Carassius auratus)*, la tanche *(Tinca tinca)* et le glane *(Silurus glanis)* ; / *carp spring viremia for the common carp (Cyprinus carpio), the reed-carp (Ctenopharyngodon idellus), the silver carp (Hypophtalmichthys molitrix), the big-headed carp (Aristichthys nobilis), the cyprinus (Carassius carassius), the goldfish (Carassius auratus), the tench (Tinca tinca) and the shet fish (Silurus glanis).*

- septicémie hémorragique virale pour la truite arc-en-ciel *(Oncorhynchus mykiss)*, le brochet du Nord *(Esox luceus)*, le turbot *(Psetta maxima)*, la truite brune *(Salmo trutta)*, le hareng *(Clupea harengus)*, les corégones *(Coregonus spp.)*, l'ombre *(Thymallus thymallus)*, le saumon du Pacifique *(Oncorhynchus spp.)* et la morue du Pacifique *(Gadus macrocephalus)*. / *viral hemorrhagic septicaemia for the rainbow trout (Oncorhynchus mykiss), the Northern pike (Esox luceus), the turbot (Psetta maxima), the brown trout (Salmo trutta), the herring (Clupea harengus), the Corgonidae (Coregonus spp.), the grayling (Thymallus thymallus), the Pacific salmon (Oncorhynchus spp.) and the Pacific cod (Gadus macrocephalus).*

- Les crustacés décapodes ont été /Decapods have been :

- soit entièrement décortiqués (retrait de la carapace et du céphalothorax), déveinés, congelés, préparés et emballés pour la vente au détail et dont le conditionnement est revêtu d'une étiquette indiquant « Ne pas utiliser comme appât pour la pêche »./ either fully-shelled (all carapace and cephalothorax removed), de-veined, frozen, prepared and packed for retail sale and on the packaging of which a french label reads as follows: "Ne pas utiliser comme appât pour la pêche" ;

- soit cuits ou pasteurisés selon le traitement thermique prévu par le code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE selon l'agent pathogène, l'espèce et le statut sanitaire du pays, de la zone ou du compartiment d'origine concernés/ either cooked or pasteurised according to the thermal treatment provided by the Aquatic Animal Health Code of the OIE according to the disease agent, the species and the health status of the country, area or compartment of origin concerned ;

- soit congelés à des températures inférieures ou égales à – 20°C pendant au moins 72 heures pour les produits à base d'écrevisses/ for frozen crayfish-based products, subjected to temperatures equal to or lower than –20°C for at least 72 hours.

- **Mollusques** / *Mollusces:*

Pour les mollusques bivalves vivants, frais et congelés crus, le pays est indemne de maladie d'Akoya. / *For the living bivalve mollusks, fresh and frozen raw the country is free from Akoya's oyster disease.*

Les huîtres nacrières ont été soumises à un traitement stérilisateur. / *Pearl oysters must have undergone a sterilizing process.*

2. Pour les denrées ayant été soumises à un traitement thermique:/ *for cooked processed products :*

Le traitement thermique répond aux critères suivants : / *The thermal treatment meets the following requirements:*

- stérilisation par la chaleur, présentation en emballages étanches aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes, tels que boîtes métalliques serties, bocaux de verre ou emballages métalloplastiques ; / *preserves sterilized through heat, presented in packages tight to liquids, gaz and micro-organisms, such as crimped metallic cans, glass jars or metal and plastic packages;*

Ou / *Or*

- traitement thermique à cœur de 70°c pendant une heure, ou tout traitement par la chaleur équivalent à cette norme quant au résultat recherché, à savoir être positif aux tests en vigueur tels que : activité catalasique nulle et absence de protéine non coagulée, et ne plus présenter aucun des micro-organismes pouvant être trouvés dans le produit frais d'origine. / *products that have undergone a core thermal treatment at 70°C for an hour, or any heat treatment equivalent to such standard for the purpose sought, that is to say, to be positive to tests in force such as: no catalasic activity or absence of non-coagulated protein, and not contain any micro-organisms that may be found in the original fresh product.*

Fait à / *given at* ....., le/ *date* .....

Cachet officiel / *Official stamp*

signature du vétérinaire officiel/ *Signature Veterinary officer*

---

[4] rayer la mention inutile / *Delete as appropriate*