BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC THÚ Y

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 1011 /TY-TS

Hà Nội, ngày 30 tháng 5 năm 2017

V/v thông báo về việc Úc nới lỏng Lệnh tạm dừng nhập khẩu tôm lần thứ 4

Kính gửi: Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thủy sản Việt Nam (VASEP).

Ngày 29/5/2017, Trợ lý Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Tài nguyên nước của Úc đã gửi thư cho Cục trưởng Cục Thú y Việt Nam thông báo về việc Chính phủ Úc quyết định nới lỏng Lệnh tạm dừng nhập khẩu tôm lần thứ 4 (chi tiết tại Phụ lục gửi kèm).

Trong đó, dựa trên kết quả đánh giá nguy cơ, ngày 15/5/2017, Giám đốc An ninh sinh học của Úc đã quyết định miễn trừ tôm tẩm ướp và thịt tôm tẩm ướp chưa qua nấu chín (sau đây gọi là tôm tẩm ướp chưa nấu chín) ra khỏi Lệnh tạm dừng nhập khẩu. Lý do là mức độ nguy cơ an ninh sinh học đối với loại sản phẩm này có thể được kiểm soát có hiệu quả bằng việc áp dụng các biện pháp quản lý nguy cơ tạm thời. Phía Úc sẽ bắt đầu chấp nhận các đơn hàng nhập khẩu đối với sản phẩm tôm tẩm ướp **từ ngày 12/7/2017.** Tuy nhiên, tôm tẩm ướp chưa qua nấu chín nếu muốn nhập khẩu vào Úc phải đáp ứng nghiêm ngặt các yêu cầu sau:

- Phải được cơ quan thú y thẩm quyền nước xuất khẩu chứng nhận sản phẩm tôm không mang vi rút gây bệnh đốm trắng (WSSV) và bệnh đầu vàng (YHV) và đáp ứng các yêu cầu trong dự thảo Giấy chứng nhận thú y (gửi kèm).

- Cơ quan thú y thẩm quyền của Úc sẽ thực hiện các biện pháp kiểm soát nghiêm ngặt tại các cửa khẩu/cảng nhập đối với tôm tẩm ướp chưa nấu chín, bao gồm: (i) Kiểm tra niêm phong kiểm dịch đối với 100% lô hàng tại nơi đến; và (ii) lấy mẫu xét nghiệm WSSV và YHV đối với 100% lô hàng.

Đồng thời, Bộ Nông nghiệp và Tài nguyên nước của Úc đã cung cấp hướng dẫn cho các nước có nhu cầu xây dựng các quy trình xét nghiệm đáp ứng tiêu chuẩn được Úc để áp dụng xét nghiệm tác nhân gây bệnh tại nơi hàng hóa đến (kèm theo thư Trợ lý Bộ trưởng Nông nghiệp Úc).

Như vậy, sau 04 lần thông báo nới lỏng cho đến nay, Chính phủ Úc đã loại trừ 07 loại sản phẩm tôm ra khỏi Lệnh tạm dừng, bao gồm:

1. Tôm khô và sản phẩm tôm đựng trong hộp kín được chế biến để có thể bảo quản được ở nhiệt độ phòng.

2. Mồi câu đã được chiếu xạ dùng cho thủy sản, làm thức ăn cho cá cảnh và thức ăn trong nuôi trồng thủy sản.

3. Tôm chưa nấu chín có nguồn gốc từ các khu đặc quyền kinh tế của Úc (EEZ).

4. Tôm và thịt tôm có nguồn gốc từ các vùng lãnh thổ của Úc nằm ở bên ngoài đất liền (bao gồm các đảo Christmas, Cocos - Keeling và Norfolk).

5. Tôm tự nhiên chưa qua nấu chín được đánh bắt ở các vùng biển của Úc và xuất khẩu sang Thái Lan để chế biến tại các nhà máy được Cục Thủy sản Thái Lan (Thailan's Department of Fisheries) phê chuẩn, sau đó tái xuất sang Úc.

6. Tôm chưa nấu chín được đánh bắt ở các vùng biển của Úc xuất khẩu sang các nước khác để chế biến và sau đó tái xuất sang.

7. Tôm tẩm ướp và thịt tôm tẩm ướp chưa qua nấu chín.

Hiện nay, Chính phủ Úc đang bắt đầu quá trình rà soát lại soát các điều kiện nhập khẩu và sẽ xem xét các nguy cơ an ninh sinh học đối với tôm và sản phẩm của tôm dùng làm thực phẩm được nhập khẩu từ tất cả các nước. *Báo cáo phân tích nguy cơ nhập khẩu tổng thể năm 2009* (tôm IRA) sẽ được rà soát lại trong đợt này và sẽ mất tới 02 năm để hoàn thiện. Các đối tác thương mại sẽ có cơ hội được góp ý vào dự thảo báo cáo khi dự thảo này được hoàn thiện và đưa lên trang web của Bộ. Tất cả các góp ý sẽ được xem xét trong quá trình chuẩn bị báo cáo cuối cùng. Úc đã thông báo cho Ủy ban SPS của WTO về việc rà soát này (G/SPS/N/AUS/422).

Cục Thú y thông báo và đề nghị VASEP phổ biến cho các doanh nghiệp chế biến và xuất khẩu tôm của Việt Nam để nắm tình hình và chủ động trong sản xuất./.

Nơi nhận:
- Như trên;
- Bộ trưởng Nguyễn Xuân Cường (để b/c);
- Thứ trưởng Vũ Văn Tám (để b/c);
- Cục QLCL NLS&TS;
- Tổng cục Thủy sản;
- Các Cơ quan Thú y vùng;
- Cục trưởng (để b/c);
- Lưu: VT, TS.

KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG

Dương Tiến Thể

Phụ lục: Bản dịch thư Trợ lý Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Tài nguyên nước của Úc gửi Cục trưởng Cục Thú y Việt Nam, ngày 29/5/2017

(Kèm theo Công văn số /TY-TS ngày tháng 5 năm 2017)

TS. Phạm Văn Đông
Cục trưởng, Cục Thú y
Trưởng Cơ quan Thú y Việt Nam
Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn
15/78 Giải Phóng, Phương Mai, Đống Đa, Hà Nội, Việt Nam

Kính gửi TS. Đông,

Tiếp theo thư ngày 13/4/2017 thông báo về các biện pháp quản lý nguy cơ tạm thời đối với tôm được đánh bắt tại vùng biển của Úc và được sơ chế ở nước khác, qua thư này tôi cung cấp thông tin cập nhật về các hoạt động của Bộ Nông nghiệp và Tài nguyên nước (sau đây gọi là Bộ) liên quan đến nhập khẩu tôm và sản phẩm tôm chưa qua nấu chín. Bộ đang triển khai đánh giá các nguy cơ an toàn sinh học và đưa ra các điều kiện phù hợp để khôi phục lại hoạt động thương mại và cho đến nay đã đưa một số mặt hàng tôm ra khỏi lệnh tạm dừng nhập khẩu. Đặc biệt, tôi báo cho ông biết về thông báo mới đây nhất của Bộ liên quan đến miễn trừ trong *Quyết định về an toàn sinh học 2017 (Hàng hóa tạm dừng - Tôm chưa nấu chín)*. Bộ cũng đã thông báo về việc bắt đầu rà soát lại các điều kiện nhập khẩu và sẽ nhấn mạnh đến nguy cơ an ninh sinh học đối với tôm và sản phẩm tôm.

Tôm tẩm ướp và thịt tôm tẩm ướp chưa được nấu chín dùng làm thực phẩm (tôm tẩm ướp chưa nấu chín)

Ngày 15/5/2017, Giám đốc An ninh sinh học quyết định về mức độ nguy cơ an ninh sinh học đối với tôm tẩm ướp chưa nấu chín có thể kiểm soát có hiệu quả bằng việc áp dụng các biện pháp quản lý nguy cơ tạm thời. Điều này có thể cho phép khôi phục lại thương mại một phần lớn tôm và sản phẩm tôm trước đây đã nhập khẩu vào Úc. Các biện pháp này sẽ được thực hiện thông qua việc áp dụng giấy chứng nhận thú y được cập nhật và các điều kiện nhập khẩu sửa đổi. Để đáp ứng các điều kiện tạm thời của Úc, cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu sẽ cần phải chứng nhận rằng các sản phẩm tôm xuất khẩu đáp ứng các yêu cầu được đưa ra trong mẫu giấy chứng nhận thú y do Bộ đề xuất tại Phụ lục 1. <u>Yêu cầu mới là cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu phải chứng nhận sản phẩm tôm không mang vi rút gây bệnh đốm trắng (WSSV) và bệnh đầu vàng (YHV).</u>

Bộ sẽ rất cảm kích nếu nhận được văn bản của ông khẳng định có thể đáp ứng được các biện pháp tạm thời của Úc. Ví dụ về giấy chứng nhận thú y cập

nhật sẽ được cung cấp cùng với bằng chứng về sự phê chuẩn của Bộ. Khi giấy chứng nhận thú y xuất khẩu được phê chuẩn, Bộ sẽ bắt đầu chấp nhận các đơn hàng nhập khẩu đối với sản phẩm tôm tẩm ướp ***từ ngày 12/7/2017***. Úc đã thông báo cho Ủy ban SPS của Tổ chức Thương mại thế giới (WTO) về các yêu cầu tạm thời này.

Bộ sẽ thực hiện các biện pháp kiểm soát ở biên giới để kiểm tra chứng nhận về thú y đối với tôm tẩm ướp chưa nấu chín. Các biện pháp áp dụng tại cửa khẩu sẽ bao gồm kiểm tra 100% niêm phong kiểm dịch tại nơi đến để chứng minh sự tuân thủ định nghĩa của Úc về tôm tẩm ướp và 100% xét nghiệm với WSSV và YHV. Xét nghiệm tại nơi đến đối với WSSV và YHV sẽ tiếp tục được thực hiện trong khi các điều kiện được duy trì tại chỗ. Quy trình xét nghiệm được Úc áp dụng để xét nghiệm tác nhân gây bệnh là vi rút tại nơi đến cùng với hướng dẫn cho cơ quan thẩm quyền để xây dựng quy trình riêng được cung cấp tại Phụ lục 2.

Rà soát các nguy cơ an ninh sinh học và các điều kiện nhập khẩu đối với tôm và sản phẩm tôm

Ngày 16/5/2017, Bộ thông báo về việc bắt đầu quá trình rà soát các điều kiện nhập khẩu và sẽ xem xét các nguy cơ an ninh sinh học đối với tôm và sản phẩm của tôm dùng làm thực phẩm được nhập khẩu từ tất cả các nước. Đường dẫn tới Thông báo về An ninh sinh học (ba2017-07) có thể truy cập từ trang web của Bộ: www.agriculture.gov.au. *Báo cáo phân tích nguy cơ nhập khẩu tổng hợp cuối cùng năm 2009* (Tôm IRA) sẽ được rà soát lại trong đợt này và sẽ mất tới 2 năm để hoàn thiện. Đợt rà soát tổng thể này là tách biệt với quá trình rà soát hiện nay với mục đích tái thiết lập an toàn thương mại kịp thời đối với tôm chưa nấu chín bằng cách áp dụng các biện pháp quản lý nguy cơ tạm thời.

Việc rà soát lại Tôm IRA là tuân theo trách nhiệm đối với thành viên WTO của Úc. Các đối tác thương mại sẽ có cơ hội được góp ý vào dự thảo báo cáo khi dự thảo này được hoàn thiện và đưa lên trang web của Bộ. Tất cả các góp ý sẽ được xem xét trong quá trình chuẩn bị báo cáo cuối cùng. Úc đã thông báo cho Ủy ban SPS của WTO về việc rà soát này (G/SPS/N/AUS/422).

Tiếp tục hoạt động thương mại đối với tôm được đánh bắt từ Úc và chế biến ở nước ngoài

Bộ đã nhận được sự quan tâm về thương mại của các cơ sở chế biến tại Việt Nam và các nhà nhập khẩu của Úc để thúc đẩy việc nối lại thương mại đối với tôm đánh bắt tại Úc và chế biến ở nước ngoài và xuất trở lại Úc. Bộ đang chờ sự khẳng định từ phía Việt Nam là có thể đáp ứng được các biện pháp quản lý nguy cơ tạm thời được đề xuất đối với các sản phẩm này và chứng nhận để cho phép nối lại thương mại (thư ông Cupit gửi ông Đông ngày 13/4/2017).

Tôi đề nghị ông xem xét mẫu Giấy chứng nhận kiểm dịch được gửi kèm để khởi động lại hoạt động xuất khẩu tôm tẩm ướp chưa nấu chín. Tôi cũng mong muốn nhận được thông tin về kiểm soát trước xuất khẩu tại Việt Nam và khẳng định thời gian phù hợp để Đoàn của Úc sang làm việc với Việt Nam. Xin

lưu ý rằng việc tái khởi động thương mại đối với tôm tẩm ướp chưa nấu chín không liên quan đến chuyến thăm sắp tới của Đoàn Úc. Nếu ông cần thêm bất cứ thông tin nào, xin liên hệ với bà Amy Guihot (Tham tán nông nghiệp), Đại sứ quán Úc tại Hà Nội để được hỗ trợ thêm.

Trân trọng,

TS. Andrew Cupit
Trợ lý Bộ trưởng
Vụ An toàn Sinh học Động vật

Ngày 29/5/2017

Phụ lục 1: Mẫu giấy chứng nhận thú y sửa đổi

MẪU GIẤY CHỨNG NHẬN THÚ Y ĐỐI VỚI TÔM VÀ THỊT TÔM CHƯA NẤU CHÍN ĐƯỢC TẨM ƯỚP DÙNG LÀM THỰC PHẨM, TỪ TẤT CẢ CÁC NƯỚC

1. CHI TIẾT CHỨNG NHẬN			
Số tham chiếu chứng nhận		**Số niêm phong**	
Nước xuất		**Số container**	
Cơ quan thẩm quyền		**Nơi gửi**	
Cơ quan kiểm dịch		**Ngày xuất**	
Nước đến	Úc		
2. THÔNG TIN VỀ TÔM XUẤT KHẨU SANG ÚC			
Loài (liệt kê tất cả tên thường dùng và tên khoa học):			
Số định danh lô hàng:			
Số thùng hàng đối với mỗi lô (batch):			
Trọng lượng tĩnh của tôm xuất khẩu (Kg):			
3. CƠ SỞ SẢN XUẤT			
Tên:			
Địa chỉ:			
Số cơ quan thẩm quyền chứng nhận/I.D:			
4. THÔNG TIN NHÀ XUẤT KHẨU			
Tên:			
Địa chỉ:			
Loại hình vận chuyển (hàng không, biển):			
5. THÔNG TIN BÊN NHẬP KHẨU			
Tên:			

Địa chỉ:
Cảng nhập:
6. THÔNG TIN VỀ PHÒNG XÉT NGHIỆM SAU CHẾ BIẾN
Tên phòng thí nghiệm:
Địa chỉ:
Tên cán bộ chứng nhận (quản lý phòng thí nghiệm hoặc người khác):
Số báo cáo xét nghiệm:
7. CHỨNG NHẬN THÚ Y
Tôi, ký tên dưới đây, xác nhận rằng tôm và thịt tôm chưa nấu chín được tẩm ướp dùng làm thực phẩm được xác định trong giấy chứng nhận này: 1. Đã được kiểm tra và phân loại trong cơ sở được phê chuẩn và dưới sự kiểm soát của Cơ quan có thẩm quyền; 2. Không có các dấu hiệu bên ngoài của bệnh truyền nhiễm; 3. Sản phẩm từ một đợt sản xuất (một mẻ/batch) sau khi sản xuất không mang vi rút đốm trắng và vi rút đầu vàng dựa trên phương pháp lấy mẫu và xét nghiệm được Tổ chức Thú y thế giới (OIE) công nhận để chứng minh sạch bệnh; 4. Phù hợp làm thực phẩm; 5. Mỗi kiện hàng được ghi dòng chữ "*chỉ dùng làm thực phẩm – không sử dụng làm mồi câu hoặc thức ăn cho động vật thủy sản*"; và 6. Hoặc là: i. Ít nhất là được bỏ đầu và vỏ (cho phép giữ lại vỏ đốt cuối và quạt đuôi) và đảm bảo một trong các trường hợp sau (xin gạch ngang các mục không áp dụng): a. Bao bọc bằng nước sốt ướt (thành phần tẩm ướp ướt phải chiếm ít nhất là 12 % khối lượng sản phẩm); hoặc b. Bao bọc trong sốt khô (< 2 % tổng khối lượng thành phần hương vị (flavor component), các thành phần nước sốt lỏng và sốt khô phải bao phủ hoàn toàn sản phẩm); hoặc c. Được tẩm ướp và đặt lên xiên (thành phân sốt ướt và sốt khô phải bao phủ hoàn toàn sản phẩm); hoặc d. Được tẩm ướp và chuẩn bị và đóng gói sẵn cho bán lẻ (thành phân sốt ướt và sốt khô phải bao phủ hoàn toàn sản phẩm).

ii. Ít nhất là được bỏ đầu, xẻ bướm và đáp ứng các điều kiện cho (a.) tẩm sốt ướt hoặc (b.) sốt khô.
8. THÔNG TIN VỀ NGƯỜI CHỨNG NHẬN
Tên (in Hoa):
Vị trí:
Được cấp tại (ví trí):
Điện thoại:
Fax:
E-mail:
Địa chỉ:
Chữ ký:
Ngày:
Đóng dấu:

Phụ lục 2: Hướng dẫn các phương pháp chẩn đoán

Sau đây là thông tin hướng dẫn cho các quốc gia đang xây dựng quy trình xét nghiệm trước khi xuất khẩu tôm và sản phẩm của tôm để đáp ứng các biện pháp quản lý nguy cơ tạm thời của Úc: Tôm đánh bắt từ Úc và được chế biến ở nước ngoài để tái xuất vào Úc và tôm tẩm ướp. Các biện pháp quản lý nguy cơ tạm thời cho cả hai loại sản phẩm này yêu cầu cơ quan thẩm quyền chứng nhận rằng sản phẩm sau khi chế biến không có vi rút đốm trắng (WSSV) và vi rút đầu vàng (YHV).

Khi xây dựng quy trình xét nghiệm trước xuất khẩu, cơ quan thẩm quyền nên:

- Sử dụng một trong các phương pháp PCR đã được mô tả trong Sổ tay chẩn đoán xét nghiệm (Manual of Diagnosis Tests for Aquatic Animals 2016) phiên bản mới nhất của Tổ chức Thú y thế giới (OIE);
- Đảm bảo phương pháp lấy mẫu cho 95% độ tin cậy phát hiện vi rút WSSV và YHV nếu tỷ lệ lưu hành là 5%;
- Bảo đảm mọi lô hàng (batch) được xét nghiệm sau khi chế biến trước khi cơ quan thẩm quyền cấp giấy chứng nhận thú y.

Đối tác thương mại chịu trách nhiệm về xây dựng và thực hiện hệ thống kiểm tra chất lượng xét nghiệm để chứng minh rằng sản phẩm đó được sản xuất và xuất khẩu tuân theo các biện pháp quản lý nguy cơ tạm thời của Úc. Bộ sẽ thực hiện các hoạt động kiểm tra tại nơi đến, bao gồm 100% các lô hàng còn nguyên niêm phong kiểm dịch và lấy mẫu 100% các lô hàng để xét nghiệm WSSV và YHV. Việc xét nghiệm tại nơi đến sẽ được thực hiện tại một trong các phòng thí nghiệm của Úc.

Quy trình các phòng thí nghiệm của Úc áp dụng để xét nghiệm mẫu tại nơi đến đối với WSSV dựa trên phương pháp Real-time PCR được nêu trong Chương 2.2.7 (Phần 4.3.1.2.4.3) của Sổ tay OIE. Đối với WSSV, Úc đang xây dựng tiêu chuẩn cụ thể về quy trình xét nghiệm mẫu tại nơi đến dựa trên phương pháp xét nghiệm này. Khi hoàn thành, tiêu chuẩn về quy trình xét nghiệm mẫu tại nơi đến sẽ được chia sẻ với các đối tác thương mại.

Quy trình các phòng thí nghiệm của Úc áp dụng để xét nghiệm mẫu tại nơi đến đối với YHV dựa trên phương pháp Real-time PCR được nêu trong Chương 2.2.2 (Phần 4.3.1.2.3.1.3) của Sổ tay OIE.