

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 12 tháng 7 năm 2012

Số: 1077/QLCL-CL1

V/v xuất khẩu cá bò khô tẩm gia vị
vào Hàn Quốc

Kính gửi: - Các Cơ sở XKTS vào Hàn quốc có tên trong Phụ lục
1, 2, 3, 4;
- Các Trung tâm Chất lượng NLTS vùng 1-6;
- Cơ quan QLCL NLS&TS Trung Bộ, Nam Bộ.

Ngay sau khi nhận được thông tin phản ánh của doanh nghiệp về việc Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc (KFDA) áp dụng lệnh cấm nhập khẩu từ 09/7/2012 đối với sản phẩm cá bò khô tẩm gia vị của 15 doanh nghiệp chế biến thủy sản của Việt Nam, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản đã có văn bản đề nghị Thương vụ Việt Nam tại Hàn Quốc đến làm việc trực tiếp với KFDA để làm rõ các thông tin liên quan, đồng thời bày tỏ thái độ của phía Việt Nam quan ngại về việc KFDA đã chậm trễ trong việc cung cấp báo cáo kết quả thanh tra, áp dụng lệnh cấm nhập khẩu tức thời đối với sản phẩm cá bò khô của Việt Nam mà không có sự phối hợp chặt chẽ với Cơ quan thẩm quyền Việt Nam trong việc xử lý thông tin, gây khó khăn cho hoạt động xuất khẩu thủy sản của các doanh nghiệp Việt Nam. Tại buổi làm việc với Thương vụ Việt Nam, phía KFDA đã nhận thiếu sót chưa chia sẻ thông tin kịp thời với phía Việt Nam, đồng thời cam kết sẽ phối hợp chặt chẽ hơn nữa với Cơ quan thẩm quyền Việt Nam để xử lý các vấn đề liên quan trong thời gian tới.

Ngày 09/7/2012, thông qua Đại sứ quán Hàn Quốc tại Việt Nam, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản đã nhận được thông báo chính thức về kết quả đợt thanh tra các cơ sở chế biến cá bò khô tẩm gia vị do đoàn KFDA thực hiện tại Việt Nam trong tháng 2-3/2012. Theo đó, KFDA thông báo danh sách 03 cơ sở được phép nhập khẩu (*Phụ lục 1*), 02 cơ sở được phép “nhập khẩu hạn chế” (*Phụ lục 2*), 06 cơ sở được phép “nhập khẩu có điều kiện” (*Phụ lục 3*) và 15 cơ sở không được phép nhập khẩu cá bò khô tẩm gia vị vào Hàn Quốc từ ngày 09/7/2012 (*Phụ lục 4*). Cụ thể như sau:

- Các Cơ sở được “nhập khẩu hạn chế”: Chỉ được phép nhập khẩu cá bò khô tẩm gia vị vào Hàn Quốc khi có xác nhận của NAFIQAD về việc cơ sở chỉ sử dụng bán thành phẩm được sản xuất từ DNTN Minh Hải (HK 235) và sản xuất trong điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm (*chi tiết xem tại Phụ lục 2*).

- Các Cơ sở được “nhập khẩu có điều kiện”: Chỉ được phép nhập khẩu cá bò khô tẩm gia vị vào Hàn Quốc khi có xác nhận của NAFIQAD về việc cơ sở đáp ứng các điều kiện theo yêu cầu của KFDA (*chi tiết xem tại Phụ lục 3*).

- 15 cơ sở không được phép nhập khẩu cá bò khô tẩm gia vị vào Hàn Quốc tại Phụ lục 4: Nguyên nhân chủ yếu được nêu là do doanh nghiệp chưa có quy trình và thiết bị xử lý trực tiếp tại cơ sở (sơ chế, lọc cá, tẩm gia vị, định hình, làm khô,...), phải nhập bán thành phẩm từ các cơ sở sơ chế, chế biến chưa được chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm; doanh nghiệp chưa có kế hoạch sản xuất cá bò khô tẩm gia vị xuất khẩu vào Hàn Quốc và còn nhiều sai lỗi liên quan đến việc thực

hiện Quy phạm vệ sinh, đặc biệt là biện pháp kiểm soát động vật gây hại và vệ sinh công nhân.

Để thực hiện yêu cầu của KFDA, Cục yêu cầu các đơn vị như sau:

1. Các Cơ sở có tên trong danh sách nêu tại Phụ lục 1:

- Tiếp tục duy trì tốt điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Khắc phục các sai lỗi do Đoàn thanh tra KFDA nêu trong quá trình kiểm tra tại cơ sở (nêu tại Phụ lục 5); lập báo cáo kết quả khắc phục (kèm theo các hồ sơ, bằng chứng cụ thể) gửi về Cơ quan Quản lý Chất lượng NLS&TS Trung bộ, Nam bộ phụ trách địa bàn **trước ngày 15/8/2012**.

2. Các Cơ sở có tên trong danh sách nêu tại Phụ lục 2, 3:

- Thực hiện đầy đủ các nội dung nêu tại mục 1 công văn này.
- Đối với các cơ sở nêu tại Phụ lục 2: Cập nhật chương trình quản lý chất lượng theo HACCP trong sản xuất sản phẩm cá bò khô tầm gia vị bảo đảm cơ sở chỉ tiếp nhận bán thành phẩm cá bò từ DNTN Minh Hải (HK 235) để chế biến xuất khẩu vào thị trường Hàn Quốc.

- Đối với các cơ sở nêu tại Phụ lục 3: Cập nhật Chương trình quản lý chất lượng theo HACCP của cơ sở bảo đảm đáp ứng các điều kiện của KFDA nêu tại Phụ lục 3; Cung cấp thông tin (tên, địa chỉ, bản sao giấy chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP,...) của các cơ sở cung cấp bán thành phẩm cá bò (nếu có) về Cơ quan Quản lý Chất lượng NLS&TS Trung bộ, Nam bộ trong báo cáo kết quả khắc phục sai lỗi nêu tại mục 1 công văn này.

3. Các Cơ sở có tên trong danh sách tại Phụ lục 4:

- Tạm ngừng xuất khẩu vào Hàn Quốc các lô hàng cá bò khô tầm gia vị được sản xuất tại Cơ sở **kể từ ngày 09/7/2012** theo đúng yêu cầu của KFDA;

- Khẩn trương khắc phục các sai lỗi do phía KFDA khuyến cáo (bao gồm cả khuyến cáo trong Báo cáo thanh tra chính thức của KFDA và khuyến cáo của Đoàn KFDA trong quá trình thanh tra tại cơ sở nêu tại Phụ lục 6).

- Lập báo cáo kết quả khắc phục gửi về Cơ quan Quản lý Chất lượng NLS&TS Trung bộ, Nam bộ (phụ trách địa bàn) **trước ngày 15/8/2012**, trong đó nêu rõ nhu cầu xuất khẩu cá bò khô tầm gia vị vào Hàn Quốc trong thời gian tới, trên cơ sở đó Cục sẽ tổng hợp danh sách và đề nghị KFDA xem xét tổ chức kiểm tra, công nhận.

- Riêng đối với Nhà máy chế biến hải sản khô Cần Giờ - Công ty cổ phần Thương mại và dịch vụ Cần Giờ (HK 436): Cục đã có công văn số 1003/QLCL-CL1 ngày 03/7/2012 gửi KFDA đề nghị xem xét, tạm thời chấp thuận Cơ sở được tiếp tục xuất khẩu cá bò khô tầm gia vị vào Hàn Quốc cho tới khi KFDA sang kiểm tra thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở. Doanh nghiệp tạm ngừng xuất khẩu cho đến khi có ý kiến chính thức của KFDA về đề xuất nêu trên của Cục.

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

- Kiểm tra việc cập nhật Chương trình quản lý chất lượng theo HACCP của các cơ sở nêu tại Phụ lục 2 và Phụ lục 3 khi kiểm tra định kỳ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở.

- Thực hiện kiểm tra, cấp chứng thư cho các lô hàng cá bò khô tầm gia vị của các cơ sở nêu tại các Phụ lục 1, 2, 3 theo quy định hiện hành của Bộ NN&PTNT.

Lưu ý: Hồ sơ sản xuất của lô hàng phải phù hợp với Chương trình HACCP đã cập nhật và đáp ứng các điều kiện nhập khẩu theo yêu cầu của KFDA.

- Tạm ngừng cấp chứng thư xuất khẩu vào Hàn Quốc đối với các lô hàng cá bò khô tầm gia vị được sản xuất tại các Cơ sở có tên trong danh sách nêu tại Phụ lục 4 kể từ **ngày 09/7/2012**.

5. Cơ quan Chất lượng Trung bộ, Nam bộ:

- Ngay sau khi nhận được báo cáo của các Cơ sở, tiến hành thẩm tra việc thực hiện các hành động khắc phục của các Cơ sở (*Cơ quan chất lượng chủ trì, phối hợp với các Trung tâm vùng và Cơ quan quản lý địa phương thẩm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của các cơ sở cung cấp bán thành phẩm cá bò cho các Cơ sở theo quy định của Việt Nam và Hàn Quốc - nếu có*).

- Tổng hợp kết quả khắc phục (kèm theo đầy đủ bằng chứng, kể cả bằng hình ảnh) và danh sách các cơ sở có nhu cầu đăng ký xuất khẩu cá bò khô tầm gia vị vào Hàn Quốc, lập báo cáo về Cục ngay sau khi hoàn thành.

Yêu cầu các đơn vị lưu ý thực hiện. Báo cáo kịp thời về Cục các khó khăn, vướng mắc (nếu có).

Nơi nhận:

- Như trên;
- Cục trưởng (b/c);
- Lưu: VT, CL1.

**KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG**



Trần Bích Nga

PHỤ LỤC 1: Danh sách 03 Cơ sở được phép nhập khẩu cá bò khô tằm gia vị vào Hàn Quốc

1. Phân xưởng hàng khô - Công ty TNHH Hải Nam (HK 238)
2. Doanh nghiệp Tư nhân Minh Hải (HK 235)
3. Xưởng hàng khô, XN CBTS Phan Thiết - Chi nhánh Công ty Cổ phần XNK Bình Thuận (HK 48)

PHỤ LỤC 2: Danh sách 02 Cơ sở được phép nhập khẩu hạn chế cá bò khô tằm gia vị vào Hàn Quốc

| STT | Tên Cơ sở | Đánh giá của KFDA và điều kiện nhập khẩu |
|-----|--|--|
| 1 | Doanh nghiệp Tư nhân Anh Long (HK 136) | <ul style="list-style-type: none">- Tình trạng quản lý vệ sinh thiết bị sản xuất nhìn chung tương đối tốt, sử dụng nước sạch.- Do doanh nghiệp thu mua cá bò khô tằm gia vị sản xuất tại Doanh nghiệp Tư nhân Minh Hải (HK 235), sau đó lựa chọn, đóng gói sản phẩm nên chỉ được phép nhập khẩu trong trường hợp đính kèm giấy chứng nhận của chính phủ Việt Nam chứng nhận đã sử dụng và sản xuất hợp vệ sinh sản phẩm cá bò khô tằm gia vị của Doanh nghiệp Tư nhân Minh Hải (HK 235) |
| 2 | Công ty TNHH Huy Sơn (HK454) | <ul style="list-style-type: none">- Tình trạng quản lý vệ sinh thiết bị sản xuất nhìn chung tương đối tốt, sử dụng nước sạch.- Do doanh nghiệp thuê Doanh nghiệp Tư nhân Minh Hải (HK 235) thực hiện công đoạn róc thịt, tằm gia vị nên chỉ được phép nhập khẩu trong trường hợp đính kèm giấy chứng nhận của chính phủ Việt Nam chứng nhận đã sử dụng và sản xuất hợp vệ sinh sản phẩm cá bò khô tằm gia vị của Doanh nghiệp Tư nhân Minh Hải (HK 235) |

PHỤ LỤC 3: Danh sách 06 Cơ sở được phép nhập khẩu cá điều kiện cá bò khô tẩm gia vị vào Hàn Quốc

| STT | Tên Cơ sở | Đánh giá của KFDA và điều kiện nhập khẩu |
|-----|--|---|
| 1 | Công ty TNHH Hải sản An Lạc (HK 216) | <ul style="list-style-type: none"> - Tình trạng quản lý vệ sinh nhìn chung tương đối tốt, sử dụng nước sạch tuy nhiên - Nếu doanh nghiệp mua cá bò khô tẩm gia vị được sấy khô đông lạnh tại doanh nghiệp không bảo đảm an toàn thực phẩm bên ngoài sau đó chỉ lựa chọn và đóng gói đơn thuần rồi xuất khẩu thì không được phép nhập khẩu - Trường hợp đối với sản phẩm mà doanh nghiệp thu mua nguyên liệu (cá bò tươi hoặc cá bò đã róc thịt) sau đó róc thịt, tẩm gia vị, đóng khuôn và sấy khô, nếu doanh nghiệp đính kèm giấy chứng nhận của chính phủ Việt Nam chứng nhận đã sản xuất phù hợp với quy định về vệ sinh thì được phép nhập khẩu. |
| 2 | Công ty TNHH Seafood VN (HK 300) | <ul style="list-style-type: none"> - Tình trạng quản lý vệ sinh nhìn chung tương đối tốt, sử dụng nước sạch. - Tuy nhiên, do doanh nghiệp thu mua cá bò đã róc thịt chế biến tại cơ sở bên ngoài không có chuyên môn sau đó tẩm gia vị, đóng khuôn, sấy khô nên nếu doanh nghiệp đính kèm giấy chứng nhận của chính phủ Việt Nam chứng nhận nguyên liệu đã sử dụng và sản phẩm cuối cùng đã được sản xuất phù hợp với quy định về vệ sinh thì được phép nhập khẩu. |
| 3 | Công ty TNHH SEO NAM (HK 475) | <ul style="list-style-type: none"> - Tình trạng quản lý vệ sinh nhìn chung tương đối tốt, sử dụng nước sạch. - Tuy nhiên, do doanh nghiệp thu mua nguyên liệu (cá bò tươi) sau đó thuê róc thịt và tẩm gia vị hoặc mua cá bò róc thịt tẩm gia vị để sản xuất nên nếu doanh nghiệp đính kèm giấy chứng nhận của chính phủ Việt Nam chứng nhận nguyên liệu đã sử dụng và sản phẩm cuối cùng đã được sản xuất phù hợp với quy định về vệ sinh thì được phép nhập khẩu. |
| 4 | Công ty TNHH Đông An - Phân xưởng hàng khô (HK 442) | <ul style="list-style-type: none"> - Tình trạng quản lý vệ sinh nhìn chung tương đối tốt, xử lý vệ sinh theo chu kỳ nước ngầm để sử dụng. - Do doanh nghiệp mua cá bò róc thịt đã tẩm gia vị về để sản xuất nên nếu doanh nghiệp đính kèm giấy chứng nhận của chính phủ Việt Nam chứng nhận nguyên liệu đã sử dụng và sản phẩm cuối cùng đã được sản xuất phù hợp với quy định về vệ sinh thì được phép nhập khẩu. |
| 5 | Phân xưởng hàng khô - Công ty TNHH Hải Thanh (HK 52) | <ul style="list-style-type: none"> - Tình trạng quản lý vệ sinh nhìn chung tương đối tốt, sử dụng nước sạch tuy nhiên - Do doanh nghiệp thu mua nguyên liệu (cá bò tươi) sau đó cử nhân viên của công ty đến cơ sở bên ngoài mà doanh nghiệp thuê róc thịt, tẩm gia vị và đóng khuôn sấy khô để quản lý nên nếu doanh nghiệp đính kèm giấy chứng nhận của chính phủ Việt Nam chứng nhận toàn bộ quy trình chế biến phù hợp với quy định về vệ sinh thì được phép nhập khẩu. |
| 6 | Công ty TNHH Sản xuất thương mại Chợ Lớn (HK 444) | <ul style="list-style-type: none"> - Tình trạng quản lý vệ sinh nhìn chung tương đối tốt, sử dụng nước sạch. - Tuy nhiên, do doanh nghiệp thu mua nguyên liệu (cá bò tươi) sau đó cử nhân viên của công ty đến cơ sở bên ngoài mà doanh nghiệp thuê róc thịt, tẩm gia vị và đóng khuôn sấy khô để quản lý nên nếu doanh nghiệp đính kèm giấy chứng nhận của chính phủ Việt Nam chứng nhận toàn bộ quy trình chế biến phù hợp với quy định về vệ sinh thì được phép nhập khẩu. |

PHỤ LỤC 4: Danh sách 15 Cơ sở không được phép nhập khẩu cá bò khô tẩm gia vị vào Hàn Quốc

1. Doanh nghiệp Tư nhân hải sản Phương Hải (HK 453)
2. Xí nghiệp CBTSXK V - Công ty Cổ phần CB XNK Thủy sản Bà Rịa Vũng Tàu (HK 242)
3. Phân xưởng chế biến hàng hải sản khô - Chi nhánh Lương Sơn - Công ty Cổ phần Đại Thuận (HK 255)
4. Công ty TNHH Thủy sản Trung Hải (HK 63)
5. Công ty TNHH xuất khẩu Thủy sản Hải Việt (HK 393)
6. Xí nghiệp CBTSXK IV - Công ty Cổ phần CB XNK thủy sản Bà Rịa - Vũng Tàu (HK 173)
7. Xí nghiệp Chế biến thực phẩm thủy sản Bình Thới - Công ty Cổ phần kinh doanh thủy hải sản Sài Gòn (HK 156)
8. Công ty TNHH In Bao bì C.D (HK 220)
9. Phân xưởng hàng khô - Công ty CB THS XK Việt Phú (HK 217)
10. Xưởng chế biến thủy sản khô - Công ty TNHH Sơn Tuyền (HK 104)
11. Công ty cổ phần XNK Gia Định (HK 221)
12. Công ty TNHH Đông Tiến (HK 715)
13. Công ty TNHH Khải Thông (HK 211)
14. Công ty TNHH Huy Quang (HK 213)
15. Nhà máy chế biến hải sản khô Cần Giờ - Công ty Cổ phần Thương mại và dịch vụ Cần Giờ (HK 436)

PHỤ LỤC 5: Tổng hợp một số sai lỗi theo nhận xét của Đoàn thanh tra KFDA tại 11 cơ sở được phép nhập khẩu vào Hàn Quốc (tham khảo)

| TT | Tên Cơ sở | Khuyến cáo của KFDA khi thanh tra tại Cơ sở |
|----|---|---|
| 1. | Phân xưởng hàng khô - Công ty TNHH Hải Nam (HK 238) | <ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm cần có biện pháp kiểm soát để ngăn ngừa bụi, côn trùng, chim từ bên ngoài (hoặc chi sấy, không sử dụng sản phẩm). |
| 2. | Doanh nghiệp Tư nhân Minh Hải (HK 235) | Không có khuyến cáo |
| 3. | Xưởng hàng khô, XN CBTS Phan Thiết - Chi nhánh Công ty Cổ phần XNK Bình Thuận (HK 48) | <ul style="list-style-type: none"> - BTP phải đưa ra bên ngoài từ DL 241 sang HK 48 điều này có thể làm phát sinh thêm những rủi ro đối với sản phẩm trong quá trình vận chuyển. - Tại khu vực bao gói hàng khô cửa sổ chưa kín cần bố trí lưới ngăn chặn côn trùng. |
| 4. | Doanh nghiệp Tư nhân Anh Long (HK 136) | <ul style="list-style-type: none"> - Khuyến cáo thay các tay nắm cửa bằng cửa bán tự động. - Cửa ra vào còn khe hở với nền. - Cửa thoát hiểm thông với hành lang đệm kho lạnh tại phòng bao gói đóng chưa kín. - Công nhân hiện đang mặc đồ bảo hộ lao động khoác lên đồ cá nhân và chỉ trang bị áo điều này được xem chưa trang bị BHLĐ hoàn toàn, có thể dẫn tới việc lây nhiễm do công nhân mặc đi bên ngoài trước khi vào sản xuất. - Cần xem xét trang bị máy dò kim loại cho thành phẩm cuối cùng mặc dù trước đó đã được kiểm tra tại đại lý. - Cần bố trí bao gói PE và đóng thùng carton ở những khu vực khác nhau vì thùng carton cũng là mối nguy dẫn đến lây nhiễm vào sản phẩm cuối cùng. - Cần có biện pháp quản lý chặt chẽ hơn tình trạng vệ sinh của kho bao bì, đảm bảo không phải là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm. - Trong khu vực sản xuất vẫn còn có tóc, sợi vải. - Cần bố trí các tủ đựng đồ cá nhân cho công nhân hoặc có thông báo không cho mang tư trang vào phân xưởng tại các lối vào phân xưởng. - Cần có bảng phân công cụ thể việc trực làm vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị sản xuất cho công nhân từng khu vực sản xuất. |
| 5. | Công ty TNHH Huy Sơn (HK 454) | <ul style="list-style-type: none"> - Cần có biện pháp kịp thời khi sự cố xảy ra (ví dụ khi hết gas máy nướng) để đảm bảo chất lượng sản phẩm như thông số quy định. - Cửa ra vào không kín và cần được đóng khi ra vào. |

| | | |
|-----|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Cẩn làm vệ sinh đường ống dẫn nước từ bồn nước vào phân xưởng. - Bao bì dùng chứa bán thành phẩm/thành phẩm cần có dấu hiệu nhận diện, tránh nhầm lẫn với bao bì chính thức. - Khung nhựa lót sàn kho bảo quản nguyên liệu nhỏ khó làm vệ sinh. - Cẩn phải có phòng kín để xếp vỉ. - Sân phơi ngoài trời động vật gây hại dễ xâm nhập. - Còn để các thùng carton đựng BTP cả chi khô trong khu vực chế biến. - Mẫu thử máy dò kim loại không có tại hiện trường. - Công nhân còn đeo nữ trang khi sản xuất. - Các bao tay rộng so với tay công nhân, một số bao tay bị thùng có thể lấy nhiễm từ tay vào sản phẩm. - Chưa có hồ sơ theo dõi nguyên liệu không đạt trả về, giám sát đèn diệt côn trùng (mặc dù trong SSOP có qui định). |
| 6. | Công ty TNHH Hải sản An Lạc (HK 216) | <ul style="list-style-type: none"> - DN cần lưu ý kiểm soát các cơ sở fillet cá cung cấp BTP cho nhà máy và lưới chắn côn trùng để ngăn ngừa sự xâm nhập của côn trùng. - Đèn diệt côn trùng cần treo thấp hơn (có thể vươn tay chạm tới) vì côn trùng thường bay ở khoảng đó và cũng dễ dàng đẻ vệ sinh. - Máy dò kim loại cần có mẫu thử để kiểm tra độ nhạy của máy. - Còn nhiều ruồi trong phân xưởng sản xuất. - Tại thời điểm kiểm tra công nhân khu vực xếp vỉ không mang bao tay để xếp cá. - Công nhân còn đeo nữ trang trong khu vực chế biến. - Kế hoạch HACCP: một số nội dung thực hiện không đúng với quy định đề ra, đề nghị DN đưa ra kế hoạch cho phù hợp với thực tế (kiểm soát nhiệt độ kho bảo quản nguyên liệu). - Quy trình sản xuất của công ty bị gián đoạn (công đoạn xếp vỉ, phơi sấy phải thực hiện tại một cơ sở khác), công ty sẽ khó kiểm soát về chất lượng sản phẩm tại các công đoạn đó. |
| 7. | Công ty TNHH Seafood VN (HK 300) | <ul style="list-style-type: none"> - DN cần lưu ý một số điểm sau: - Thường xuyên kiểm tra lưới bao sân phơi để sửa chữa kịp thời khi bị rách; - Xây tường bao sân phơi cao lên khỏi mặt đất để tránh côn trùng xâm nhập từ dưới đất lên; - Kiểm tra kỹ bán thành phẩm khi nhân về nếu phát hiện tạp chất phải loại bỏ. - Đào tạo vệ sinh cá nhân cho công nhân sản xuất, đặc biệt là việc vệ sinh tay sau khi đi vệ sinh để tránh lây nhiễm vi sinh vật gây bệnh cho sản phẩm. - Nguồn nước sử dụng trong chế biến phải đảm bảo ATTP. |
| 8. | Công ty TNHH SEO NAM (HK 475) | |
| 9. | Công ty TNHH Đông An - Phân xưởng hàng khô (HK 442) | |
| 10. | Phân xưởng hàng khô - Công ty TNHH Hải Thanh (HK 52) | |
| 11. | Công ty TNHH Sản xuất thương mại Chợ Lớn (HK 444) | |

PHỤ LỤC 6: Đánh giá của KFDA trong báo cáo thanh tra chính thức và nhận xét sai lỗi của Đoàn thanh tra KFDA tại 15 cơ sở không được phép nhập khẩu vào Hàn Quốc

| TT | Tên Cơ sở | Đánh giá của KFDA trong báo cáo thanh tra chính thức | Khuyến cáo của KFDA khi thanh tra tại Cơ sở (tham khảo) |
|----|---|---|---|
| 1. | Doanh nghiệp Tư nhân hải sản Phương Hải (HK 453) | Do tình trạng quản lý vệ sinh nói chung không đạt tiêu chuẩn như tình trạng che, phủ ở phân xưởng không đạt yêu cầu, phát hiện dấu hiệu có chuột sinh sống (phân chuột) tại phân xưởng và các trang thiết bị khô ráo... nên bị nhận định là ngừng nhập khẩu. * Xác nhận sắp tới không có kế hoạch sản xuất và xuất khẩu cá bỏ khô sang Hàn Quốc. | <ul style="list-style-type: none"> - Cần trang bị màn che côn trùng khi phơi. - Cần khắc phục tình trạng chuột trong thiết bị, còn nhiều đường cho động vật gây hại xâm nhập vào xương, công tác phòng chống động vật gây hại chưa đạt. - Cần trang bị cửa cho phòng thay BHLĐ khu bao gói. - Chưa trang bị lưới chắn côn trùng phù hợp cho quạt hút khu vực sơ chế, xếp vỉ. - Cần có biện pháp phòng chống côn trùng xâm nhập qua cửa chuyên phé liệu trong quá trình vận chuyển. - Cần bố trí khu vực rửa và chứa dụng cụ sản xuất riêng. - Làm vệ sinh nhà xưởng chưa tốt, trần nhà còn vết bẩn; - Còn động vật gây hại trong xương. |
| 2. | Xí nghiệp CBTSXK V - Công ty Cổ phần CB XNK Thủy sản Bà Rịa Vũng Tàu (HK 242) | <ul style="list-style-type: none"> - Do tình trạng quản lý vệ sinh nói chung không đạt tiêu chuẩn như có nhiều nấm mốc, mạng nhện và côn trùng độc hại tại phân xưởng, thiếu thiết bị thông gió nên phân xưởng có mùi hôi thối... nên bị nhận định là ngừng nhập khẩu. * Xác nhận sắp tới không có kế hoạch sản xuất và xuất khẩu cá bỏ khô sang Hàn Quốc. | <ul style="list-style-type: none"> - Quạt thông gió trong khu vực thay BHLĐ còn bụi bẩn, chưa sạch sẽ. - Đèn diệt ruồi còn nhiều ruồi bám xung quanh, đèn cần được vệ sinh hàng ngày và khi cần thiết. - Còn mạng nhện trong hành lang nội tuyến. - Có thạch sùng trên tường trong phân xưởng sản xuất. |
| 3. | Phân xưởng chế biến hàng hải sản khô - Chi nhánh Lương Sơn - Công ty Cổ phần Đại Thuần (HK 255) | <ul style="list-style-type: none"> - Tình trạng đóng mở cửa của ra vào không tốt và tình trạng quản lý vệ sinh không đạt yêu cầu như bề mặt nước của bể trữ nước bị ô nhiễm. - Do mua lại sản phẩm cá bỏ khô kích thước nhỏ từ doanh nghiệp chưa được đăng ký xuất khẩu để phân loại, đóng gói nên không xác minh được tính an toàn trong khâu sản xuất. Vì vậy, bị nhận định là ngừng nhập khẩu. | <ul style="list-style-type: none"> - Có 01 con gián dưới sàn phòng sấy. - Hệ thống chứa nước sau xử lý có mái che nhưng chưa kín. - Nồng độ chlorine trong nước vệ sinh các vi phơi chưa đúng theo |
| 4. | Công ty TNHH Thủy sản Trung Hải (HK 63) | <ul style="list-style-type: none"> - Hệ thống mạng chống côn trùng và việc quản lý bể trữ nước không đạt yêu cầu. - Bên cạnh đó, do chưa trang bị các thiết bị như | |

| | | | |
|----|--|---|---|
| | | thiết bị xử lý sơ, lọc xương, ướp gia vị... nên phải mua sản phẩm cả bó khô từ doanh nghiệp chưa được đăng ký xuất khẩu để sấy khô, đóng gói theo phân loại nên không xác minh được tính an toàn trong khâu sản xuất. Vì vậy, bị nhận định là ngừng nhập khẩu. | quy định. |
| 5. | Công ty TNHH xuất khẩu Thủy sản Hải Việt (HK 393) | <ul style="list-style-type: none"> - Do chưa trang bị các thiết bị như thiết bị xử lý sơ, lọc xương, ướp gia vị, tạo hình, sấy khô... nên phải mua sản phẩm cả bó khô từ công ty không đạt tiêu chuẩn về tình trạng quản lý vệ sinh như Công ty Phương Hai Seaproduct Private Business (HK 453) để đóng gói theo phân loại. Vì vậy, bị nhận định là ngừng nhập khẩu. | <ul style="list-style-type: none"> - Sử dụng dép lười trong khu vực sản xuất để làm bụi bay vào sản phẩm; - Khu vực đóng túi PE cùng phòng với đóng carton có thể nhiễm bụi carton vào sản phẩm chưa bao túi PE; - Màn che chắn côn trùng tại một số khu vực sản xuất chưa ngăn chặn triệt để côn trùng từ bên ngoài vào; - Sân phơi ngoài trời nằm sát đường, khu dân cư, sẽ bị ảnh hưởng bụi bần từ ngoài vào → Cần có biện pháp kiểm soát (xây tường bao quanh, tránh xa đường xá để hạn chế lây nhiễm) hoặc chi sấy, không phơi sản phẩm. |
| 6. | Xí nghiệp CBTSXK IV - Công ty Cổ phần CB XNK thủy sản Bà Rịa - Vũng Tàu (HK 173) | <ul style="list-style-type: none"> - Không đạt tiêu chuẩn về tình trạng quản lý vệ sinh thiết bị chông côn trùng và cửa xả nước. - Bên cạnh đó, do chưa trang bị các thiết bị như thiết bị xử lý sơ, lọc xương, ướp gia vị, tạo hình... nên phải mua sản phẩm cả bó khô từ doanh nghiệp chế biến chưa được đăng ký xuất khẩu để sấy khô, đóng gói theo phân loại nên không xác minh được tính an toàn trong khâu sản xuất. Vì vậy, bị nhận định là ngừng nhập khẩu. ※ Xác nhận từ sau năm 2010 không sản xuất cả bó khô. | <ul style="list-style-type: none"> - Chưa làm các mũi tên chỉ hướng đi cho công nhân có thể gây nhầm lẫn cho công nhân mới. - Mỗi phòng đóng gói, nung... phải duy trì cấp độ sạch sẽ khác nhau, tuy nhiên đoàn vẫn chưa thấy dấu hiệu nhận biết mức độ sạch của các khu vực. - Cửa mở đều có tay nắm có thể phát sinh mối nguy nhiễm khuẩn. |
| 7. | Xí nghiệp Chế biến thực phẩm thủy sản Bình Thới - Công ty Cổ phần kinh doanh thủy hải sản Sài Gòn (HK 156) | Do chưa trang bị các thiết bị như thiết bị xử lý sơ, lọc xương, ướp gia vị, tạo hình... nên phải mua sản phẩm cả bó khô từ doanh nghiệp chế biến chưa được đăng ký xuất khẩu để sấy khô, đóng gói theo phân loại nên không xác minh được tính an toàn trong khâu sản xuất. Vì vậy, bị nhận định là ngừng | |

| | | |
|----|--|---|
| | <p>ngăn ngừa côn trùng đoàn khuyến cáo nên đầu tư cửa BTP mở bằng vai và tự đóng lại.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Theo báo cáo của DN thì nhiệt độ xe bảo ôn chờ BTP từ 4-10⁰C nhưng không có bằng chứng để đánh giá có tuân thủ hay không. - Khuyến cáo nên đặt chuột cả vào ban ngày (hiện DN đang thực hiện vào bao đêm) để xem có sự hiện diện của chuột hay không. - Khuyến cáo cần phải đảm bảo độ sáng là 540 lux tại các khu vực kiểm tra, lựa cá. - Kho lạnh (theo báo cáo của DN là đang cho thuê) cần quản lý tốt hơn vì hiện nay đang bừa bộn không ngăn nắp. Bên cạnh đó đoàn có phát hiện hồ sơ giám sát kho lạnh cũ không đáp ứng quy định do DN đề ra (chỉ ở mức -15⁰C so với quy định -18⁰C). - Khuyến cáo cần có kế hoạch thăm tra định kỳ các đại lý cung cấp nguyên liệu mặc dù đã được CQĐP kiểm tra công nhận. - Cần kiểm tra, hiệu chuẩn máy rà kim loại ở bên ngoài. - Cần đẩy các nắp công phía ngoài sân trong khuôn viên nhà máy (hiện nay đang đẩy bằng khung sắt); cần xử lý phần ngập nước ở phía đầu hồi kho lạnh. | <p>nhập khẩu.</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Khu TNNL không được kín, không ngăn được côn trùng xâm nhập từ bên ngoài. - Sơ đồ mặt bằng: kho bảo quản BTP và thành phẩm riêng tuy nhiên thực tế đang chứa BTP trong kho thành phẩm (cá bò). - Kho lạnh còn sử dụng pallet bằng gỗ kín sân kho sẽ khó cho việc vệ sinh. - Bảo hộ lao động: công nhân khoác đồ bảo hộ ngoài áo cá nhân có thể xảy ra nhiễm chéo từ đồ cá nhân vào đồ bảo hộ nhiễm vào sản phẩm. - Công nhân còn mang điện thoại vào khu vực sản xuất. - Nhà vệ sinh nằm gần khu vực TNNL cần có biện pháp che chắn kín phòng trường hợp trời mưa làm ướt khu vực sản xuất và côn trùng có thể xâm nhập từ nhà vệ sinh vào khu sản xuất. - Khu vực chế biến có cửa lùa ngang còn thường xuyên mở có khả năng côn trùng xâm nhập. Cần có biện pháp kiểm soát tốt hơn để cửa | <ul style="list-style-type: none"> - Tình trạng quản lý vệ sinh không đạt tiêu chuẩn như thiết bị chống côn trùng không đạt yêu cầu, phòng thay đồ mở tự do. - Bên cạnh đó, do chưa trang bị các thiết bị như thiết bị xử lý sơ, lọc xương, ướp gia vị, tạo hình... nên phải mua sản phẩm cá bò khô từ doanh nghiệp chế biến chưa được đăng ký xuất khẩu để sấy khô, đóng gói theo phân loại nên không xác minh được tính an toàn trong khâu sản xuất. Vì vậy, bị nhận định là ngừng nhập khẩu. |
| 8. | <p>Công ty TNHH In Bao bì C.D (HK 220)</p> | |

| | | |
|----|--|---|
| | | <p>luôn đóng.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máy dò kim loại: không có mẫu thử tại thời điểm kiểm tra điều này không đúng với câu trả lời kiểm tra máy 2 lần/ngày của công nhân vận hành. - Kho bao bì: túi PE và carton đang bảo quản chung. Cần phải bảo quản riêng ở khu vực tách biệt nhau. Còn có khe hở với nền của phòng bao bì. - Chưa trang bị dụng cụ lăn tóc, bụi tại lối vào phân xưởng. - Cần thay BHLĐ đối với các công nhân nam khi ra vào phân xưởng. Trang bị thêm quần bảo hộ cho công nhân nam (theo quy định của KFDA, công nhân cần thay đồ cá nhân hoàn toàn và chỉ mặc bảo hộ lao động khi vào khu vực sản xuất). - Đèn bắt ruồi cần lắp đặt bên trong tại lối vào phân xưởng để bắt tiêu diệt và theo dõi sự hiện diện của côn trùng bên trong phân xưởng. - Vệ sinh trang thiết bị dụng cụ, nhà xưởng: cần in các quy trình các bước làm vệ sinh cho công nhân thực hiện theo. - Cần kiểm soát chặt chẽ công đoạn TNNL đưa vào kho bảo quản. - Cần cập nhật hồ sơ giám sát sản xuất của từng lô RTP khi nhập về nhà máy. - Máy đo độ ẩm: DN có máy nhưng chưa nắm được cách vận hành máy. - Chưa lưu trữ hồ sơ về việc trả lô RTP khi độ ẩm không đạt yêu cầu. - Cửa thoát hiểm thông với bên ngoài tại phòng TNNL, phòng bao gói còn khe hở với nền. - Các cửa sổ thông gió tại hành lang lối vào công nhân thông với bên ngoài không có lưới chắn côn trùng. - Máy nén khí tại phòng bao gói chưa có nắp bảo vệ mô tơ có thể bụi bẩn, dầu nhớt vương vào sản phẩm. - Chưa trang bị đèn côn trùng tại lối vào các khu vực sản xuất (trừ khu vực bao gói). - Hạn chế sử dụng thang máy trong phân xưởng, DN cần xem xét việc quản lý khoảng không gian phía trên thang máy có thể côn trùng xâm nhập, ăn nâu. |
| 9. | <p>Phân xưởng hàng khô</p> <ul style="list-style-type: none"> - Công ty CB THS XK Việt Phú (HK 217) | <ul style="list-style-type: none"> - Tình trạng quản lý vệ sinh chưa tốt, thiết bị bị hỏng côn trùng, vệ sinh cá nhân... tại nhà máy - Nhập sản phẩm cá bò từ doanh nghiệp gia công chưa được đăng ký giấy phép xuất khẩu rồi đóng gói đơn giản nên không thể đảm bảo tính an toàn trong quá trình chế biến sản phẩm. Kết luận: tạm ngừng nhập khẩu. Xác nhận không sản xuất trong thời gian dài do có kế hoạch chuyển về địa điểm khác. |

| | | | |
|-----|---|--|---|
| 10. | Xưởng chế biến thủy sản khô - Công ty TNHH Sơn Tuyền (HK 104) | Là doanh nghiệp chưa lắp đặt các thiết bị chế biến: tiền xử lý, lọc cá, tằm gia vị, định hình... phải nhập sản phẩm cá bỏ khô từ doanh nghiệp chưa đăng ký giấy phép nhập khẩu rồi đóng gói đơn giản nên không thể đảm bảo tính an toàn trong quá trình chế biến sản phẩm. Kết luận: tạm ngừng nhập khẩu. Xác nhận không có kế hoạch chế biến sản phẩm cá bỏ khô tằm gia vị | <ul style="list-style-type: none"> - Một số cửa ra vào xưởng sản xuất không kín phía dưới nên ĐVGH có thể xâm nhập; - Công nhân không tuân thủ quy định của SSOP: còn để móng tay dài, còn đeo nữ trang,... nên vệ sinh không đảm bảo; - Đường đi vào DN còn nhiều bụi bẩn (đường đá đỏ) nên có thể lây nhiễm vào sản (qua xe, người); - Sản phẩm không được che chắn có thể bị nhiễm bẩn, bụi. |
| 11. | Công ty cổ phần XNK Gia Định (HK 221) | Tình trạng quản lý chưa tốt, quản lý vệ sinh chưa đạt yêu cầu, có dấu hiệu chuột làm tổ Là doanh nghiệp chưa lắp đặt các thiết bị chế biến: tiền xử lý, lọc cá, tằm gia vị, định hình... phải nhập sản phẩm cá bỏ khô từ doanh nghiệp chưa đăng ký giấy phép nhập khẩu rồi đóng gói đơn giản nên không thể đảm bảo tính an toàn trong quá trình chế biến sản phẩm. Kết luận: tạm ngừng nhập khẩu. | <ul style="list-style-type: none"> - DN cần tăng cường tần suất đặt bẫy chuột do kế hoạch hiện tại có tần suất đặt bẫy rất thưa (chỉ đặt bẫy 1 tuần/lần). - Cửa còn kẽ hở, động vật gây hại có thể xâm nhập, cửa cần được đóng sau khi ra vào. - Khu vực máy nén (trước container bảo quản hàng nội địa) còn 1 số vật dụng có thể là nơi ẩn náu của ĐVGH. - Có sự hiện diện của động vật gây hại trong sản (chuột chạy trong sản, khu vực hành lang kho lạnh còn 1 số máy móc không sử dụng có mùi khai và dấu hiệu của phân chuột) |
| 12. | Công ty TNHH Đồng Tiến (HK 715) | Tình trạng quản lý vệ sinh chưa tốt: vệ sinh cá nhân, quản lý sản phẩm, nước sử dụng, thiết bị chế biến... Là doanh nghiệp chưa lắp đặt các thiết bị chế biến: tiền xử lý, lọc cá, tằm gia vị, định hình... tiến hành các công đoạn như tằm gia vị... từ doanh nghiệp chưa đăng ký giấy phép nhập khẩu nên không thể đảm bảo tính an toàn trong quá trình chế biến sản phẩm. Kết luận: tạm ngừng nhập khẩu. Xác nhận không có kế hoạch xuất khẩu sản phẩm cá bỏ khô sang Hàn Quốc | <ul style="list-style-type: none"> - Cần trang bị quạt hút cho khu sơ chế, phân cỡ. - Cần vệ sinh và dọn dẹp các dụng cụ không sử dụng cho ngăn nắp (DN đang bảo quản tại phòng nướng). - Chú ý kiểm tra vệ sinh cá nhân, tránh việc công nhân để móng tay dài. - Cần bảo trì lưới chắn quạt hút kho bao bì bị hỏng có thể làm ĐVGH xâm nhập. |
| 13. | Công ty TNHH Khai Thông (HK 211) | Là doanh nghiệp không có khả năng chế biến sản phẩm cá bỏ khô do đặt địa điểm tại khu nhà ở Là doanh nghiệp chưa lắp đặt các thiết bị chế biến: tiền xử lý, lọc cá, tằm gia vị, định hình, làm khô... phải nhập sản phẩm cá khô từ doanh nghiệp | Không có khuyến cáo |

| | | | |
|-----|--|---|----------------------------|
| | | <p>chưa đăng ký giấy phép nhập khẩu rồi đóng gói đơn giản nên không thể đảm bảo tính an toàn trong quá trình chế biến sản phẩm. Kết luận: tạm ngừng nhập khẩu. Xác nhận không có kế hoạch chế biến sản phẩm cá bỏ khô</p> | |
| 14. | <p>Công ty TNHH Huy Quang (HK 213)</p> | <p>Tình trạng quản lý vệ sinh chưa đạt yêu cầu, sử dụng nước suối, cần cải thiện hệ thống thoát nước trên sàn... Là doanh nghiệp chưa lắp đặt các thiết bị chế biến: tiền xử lý, lọc cá, tắm gia vị, định hình... phải nhập sản phẩm cá khô từ doanh nghiệp chưa đăng ký giấy phép nhập khẩu rồi đóng gói đơn giản nên không thể đảm bảo tính an toàn trong quá trình chế biến sản phẩm. Kết luận: tạm ngừng nhập khẩu.</p> | <p>Không có khuyến cáo</p> |
| 15. | <p>Nhà máy chế biến hải sản khô Cần Giờ - Công ty Cổ phần Thương mại và dịch vụ Cần Giờ (CAGICO) (HK 436)</p> | <p>Đơn vị chưa được KFPA kiểm tra thực tế do điều kiện thời tiết không thuận lợi</p> | |