



Kính gửi: Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản

Phúc công văn số 930/QLCL-CL1 ngày 16/5/2016 của Quý Cục về việc góp ý Dự thảo quy chuẩn KTQG cá tra phi lê đông lạnh, sau khi xem xét dự thảo, Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP) xin có ý kiến góp ý như sau:

Điều, mục	Nội dung trong Dự thảo	Góp ý / Đề xuất điều chỉnh / sửa đổi	Lý do
Phần I	Quy định chung		
1	Phạm vi điều chỉnh “... đối với sản phẩm cá tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) phi lê đông lạnh”	Bổ sung thêm tên khoa học: “... đối với sản phẩm cá tra (<i>Pangasius hypophthalmus</i> <u>hoặc</u> <i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) phi lê đông lạnh	Thị trường Mỹ yêu cầu tên khoa học này (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>)
3	Giải thích từ ngữ		
	3.1. Cá tra phi lê đông lạnh “... được cắt tia hoặc không cắt tia, được duy trì nhiệt độ lạnh. Sau đó được cấp đông và bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc thấp hơn.”	Điều chỉnh và bổ sung: “... được cắt tia hoặc không cắt tia, <u>có xử lý hoặc không xử lý phụ gia</u> được duy trì nhiệt độ lạnh. Sau đó được cấp đông và bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc thấp hơn.”	Đây đang là xu hướng thị trường và hiện tại các DN đang sản xuất cả 2 loại sản phẩm: có xử lý phụ gia và không xử lý phụ gia.
	3.2. Cháy lạnh “... có màu trắng hoặc màu vàng khác thường trên bề mặt che kín màu sắc của thịt cá”	Điều chỉnh và bổ sung: “... có màu trắng <u>làm cho miếng cá bị xơ bề mặt</u> che kín màu sắc của thịt cá”.	Cháy lạnh của miếng cá tra không thể có màu vàng và các DN cũng chưa thấy trong thực tế.
	3.3. Tạp chất Là bất cứ chất nào hiện diện trong sản phẩm mà không có	Đề nghị cần giải thích lại thuật ngữ này cho chính xác, phù hợp	Giải thích thuật ngữ này được dịch từ tiêu chuẩn của Codex Codex Stand 190-1995 nhưng

Điều, mục	Nội dung trong Dự thảo	Góp ý / Đề xuất điều chỉnh / sửa đổi	Lý do
	<p>nguồn gốc từ cá tra (không bao gồm vật liệu đóng gói), có thể gây hại hoặc không gây hại đến sức khỏe người tiêu dùng, dễ nhận ra mà không cần phóng đại hoặc hiện diện ở mức độ mà có thể xác định được bằng bất kỳ phương pháp nào bao gồm cả phương pháp phóng đại.</p>	<p>với điều kiện của Việt Nam</p>	<p>chưa thật phù hợp và chính xác cho sản phẩm này:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Theo giải thích nêu trên thì ngay cả nước có trong sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh (vd. nước mạ băng...) cũng bị coi là tạp chất (do không có nguồn gốc từ cá tra). Điều này là không phù hợp. - Một số từ ngữ được dịch không chuẩn xác gây khó hiểu cho người đọc, ví dụ: “tạp chất là các chất” (không đúng vì nó là các đơn vị vật thể lạ chứ không phải là <u>một chất</u>); “có thể nhận ra mà không cần phóng đại” hoặc “phương pháp phóng đại” (không rõ phương pháp phóng đại nghĩa là gì vì từ này không thông dụng trong ngôn ngữ kỹ thuật của Việt Nam)
	<p>3.4. Sốt xương “(lớn hơn hoặc bằng 10 mm chiều dài, hoặc lớn hơn hoặc bằng 1 mm đường kính)”</p>	<p>Đề nghị sửa đổi thành: “Nhiều hơn 1 mảnh xương/ mỗi kg sản phẩm với mảnh xương ≥ 10 mm chiều dài, hoặc ≥ 1 mm đường kính; cho phép có 1 xương ≤ 5 mm chiều dài nếu đường kính của nó không lớn hơn 2 mm hoặc cho phép nếu đó là mảnh gốc xương (nơi xương được gắn liền với các đốt sống) nếu độ rộng của nó ≤ 2 mm, hoặc nếu nó có thể dễ dàng được loại bỏ bằng tay”</p>	<p>Theo đúng định nghĩa trong Codex Stand 190 – 1995. Mặt khác, các khách hàng vẫn đang chấp nhận cho phép sản phẩm sốt xương ≤ 5 mm hoặc đường kính ≤ 2 mm, cho phép 1% của fillet có 1 xương</p>

Điều, mục	Nội dung trong Dự thảo	Góp ý / Đề xuất điều chỉnh / sửa đổi	Lý do
	<p>3.5. Đốm đỏ</p> <p>Cơ thịt cá tra phi lê xuất hiện các đốm máu đông do tổn thương cơ học trong quá trình vận chuyển nguyên liệu hoặc chế biến.</p>	<p>Đề nghị đối với sai lỗi này cần phải có <u>giới hạn cho phép</u> (số lượng, kích thước) chứ không thể quy định là bằng không</p>	<p>1 số khách hàng vẫn chấp nhận đốm đỏ ≤ 5 mm, cho phép ≤ 3 %</p>
	<p>3.6. Ký sinh trùng</p> <p>“Có sự hiện diện của ký sinh trùng có đường kính nang lớn hơn 3 mm hoặc ký sinh trùng không kết nang có chiều dài lớn hơn 10 mm lớn hơn 3 mm hoặc ký sinh trùng không kết nang có chiều dài lớn hơn 10 mm.”</p>	<p>Đề nghị đối với sai lỗi này cần phải có <u>giới hạn cho phép</u> (số lượng, kích thước) chứ không thể quy định là bằng không</p>	<p>Khách hàng vẫn chấp nhận có sự hiện diện của ký sinh trùng đường kính ≤ 3 mm, hoặc dài ≤ 10 mm, cho phép 2%; tại tiêu chuẩn Codex Stand 190 – 1995 cũng cho phép có 1 ký sinh trùng/kg chứ không phải bằng không</p>
Phần II	Quy định về kỹ thuật		
1	Chỉ tiêu chất lượng		
	<p>1.1. Tỷ lệ mạ băng</p> <p>Lớp băng phẳng, bao kín sản phẩm, tỷ lệ mạ băng không được lớn hơn 20% khối lượng tổng của sản phẩm (khối lượng của sản phẩm sau khi loại bỏ vật liệu bao gói).</p> <p>Đối với sản phẩm dùng để xuất khẩu, nếu thị trường nhập khẩu có quy định về tỷ lệ mạ băng thì áp dụng theo quy định của thị trường.</p>	<p>Đề nghị sửa đổi:</p> <p>- <u>Đối với sản phẩm nội địa</u>: Lớp băng phẳng, bao kín sản phẩm, tỷ lệ mạ băng không được lớn hơn 20% khối lượng tổng của sản phẩm (khối lượng của sản phẩm sau khi loại bỏ vật liệu bao gói).</p> <p>- <u>Đối với sản phẩm dùng để xuất khẩu</u>: nếu thị trường nhập khẩu có quy định về tỷ lệ mạ băng thì áp dụng theo quy định của thị trường.</p>	<p>- Vì có 1 số sản phẩm khách chỉ yêu cầu mạ băng bề mặt thôi (1 mặt nên không thể nói bao kín sản phẩm)</p> <p>- Cần phân ra quy định rõ ràng đối sản phẩm nội địa và sản phẩm XK để tránh hiểu nhầm là đối với sản phẩm XK, nếu thị trường không có quy định thì sẽ áp dụng tỷ lệ mạ băng 20%</p>
	<p>1.3. Chỉ tiêu cảm quan</p> <p>- Trạng thái: Không có các sai lỗi về cháy lạnh, tạp chất, sót xương, đốm đỏ và ký sinh</p>	<p>→ Các sai lỗi này phải có mức <u>giới hạn cho phép</u> (số lượng, kích thước)</p>	<p>Thực tế sản xuất và hiện tại các khách hàng đều cho phép một giới hạn chấp nhận đối với các sai lỗi này chứ không thể là</p>

Điều, mục	Nội dung trong Dự thảo	Góp ý / Đề xuất điều chỉnh / sửa đổi	Lý do
	trùng; cơ thịt đàn hồi		không có. (Ví dụ: 1 số khách hàng chấp nhận đốm đỏ ≤ 5 mm, cho phép $\leq 3\%$; chấp nhận có sự hiện diện của ký sinh trùng đường kính ≤ 3 mm, hoặc dài ≤ 10 mm, cho phép 2% ; cho phép sản phẩm sót xương ≤ 5 mm hoặc đường kính ≤ 2 mm, cho phép 1% của fillet có 1 xương)
2	Chỉ tiêu an toàn thực phẩm		
	2.1. Vi sinh vật theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ Y tế.	Không thể áp dụng nguyên 100% các quy định của Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT. Từ quy định tại <u>Phần 6 mục 6.3</u> Qui định giới hạn cho phép vi sinh vật trong cá và thủy sản của Quy định số 46/2007/QĐ-BYT, Dự thảo cần tách ra để đưa chi tiết các chỉ tiêu nào phải áp dụng riêng biệt cho sản phẩm cá tra	Vì Quyết định 46/2007/QĐ-BYT này áp dụng cho rất nhiều nhóm chỉ tiêu và cho nhiều sản phẩm. Do đó có một số chỉ tiêu chưa phù hợp với sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh, ví dụ: - Chỉ tiêu <i>Clostridium perfringens</i> chỉ phù hợp cho hàng hút chân không, không áp dụng đối với cá tra phi lê đông lạnh (nếu nêu như dự thảo thì sẽ gây hiểu nhầm và các cơ quan chứng nhận vẫn áp chỉ tiêu này khi kiểm tra) - Chỉ tiêu <i>Vibrio Parahaemolyticus</i> nên thay thế là <i>Vibrio Cholera</i> để phù hợp với điều kiện thực tế
	2.2. Dư lượng thuốc thú y theo Thông tư số 24/2013/TT-BYT ngày 14 tháng 8 năm 2013 của Bộ Y tế.	Dự thảo cần đưa cụ thể chi tiết các chỉ tiêu nào và mức MRL áp dụng riêng biệt cho sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh	Vì theo Thông tư 24/2013/TT-BYT có quá nhiều chỉ tiêu nhưng chủ yếu chỉ áp dụng đối với các sản phẩm thịt gia súc, giá cầm và sản phẩm sữa, chỉ duy nhất có quy định mức MRL của oxytetracycline đối với cá. Mặt khác, hiện tại trong ngành nông nghiệp, sản phẩm cá tra cũng đang chịu sự chi phối của văn bản 08/VBHN-BNNPTNT ngày 25/2/2014

Điều, mục	Nội dung trong Dự thảo	Góp ý / Đề xuất điều chỉnh / sửa đổi	Lý do
			của Bộ NN&PTNT với nhiều chỉ tiêu thuốc thú y hơn. Nếu không nêu rõ thì DN và các cơ quan quản lý sẽ lúng túng, không biết sẽ áp dụng theo quy định nào: QCVN hay 08/VBHN-BNNPTNT?
	2.3. Hàm lượng kim loại nặng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT.	Dự thảo cần đưa cụ thể chi tiết các chỉ tiêu nào và mức MRL áp dụng riêng biệt cho sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh	Vì ở QCVN 8-2:2011/BYT tại mục 4 quy định chỉ tiêu Hg dành cho cá da trơn quy định chỉ tiêu MeHg cho các loại cá lại là 0.5 mg/kg. Như vậy DN sẽ áp dụng theo quy định nào?
	2.4. Hàm lượng phụ gia thực phẩm phosphat theo Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ Y tế	Dự thảo cần đưa cụ thể chi tiết các chỉ tiêu nào và mức MRL áp dụng riêng biệt cho sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh	Vì Thông tư 27/2012/TT-BYT áp dụng cho tất cả các sản phẩm thực phẩm và theo nhóm chức năng của từng chất phụ gia chứ không liệt kê theo nhóm sản phẩm nên rất khó cho DN khi tra cứu và áp dụng thực hiện Mặt khác, hiện tại khách hàng ở 1 số thị trường chấp nhận sử dụng các phụ gia nhóm Non Phosphate để xử lý cho sản phẩm cá tra (EU, Nhật,...)
3	3. Ghi nhãn Sản phẩm phải được ghi nhãn theo Nghị định 89/2006/NĐ-CP ngày 30 tháng 8 năm 2006 của Chính phủ và Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ Công thương	Dự thảo cần viện dẫn chi tiết vào các mục liên quan riêng (ngoài những mục yêu cầu bắt buộc chung) được nêu tại Nghị định 89/20106/NĐ-CP và Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT	Vì Nghị định 89/20106/NĐ-CP và Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT áp dụng cho rất nhiều sản phẩm nên rất khó cho DN khi tra cứu và áp dụng thực hiện
Phần III	Quy định về quản lý		
1, 2	Chứng nhận và Công bố hợp quy	- Đề nghị Ban soạn thảo xem xét có cần nêu rõ yêu cầu phải chứng nhận và công	Vì hầu hết sản phẩm này xuất khẩu và định kỳ cơ sở được NAFIQAD đến đánh giá thẩm tra ĐKSX và lấy mẫu kiểm tra

Điều, mục	Nội dung trong Dự thảo	Góp ý / Đề xuất điều chỉnh / sửa đổi	Lý do
		<p>bổ hợp quy theo Thông tư 55/2012/TT-BNNPTNT không ?</p> <p>- Đề nghị việc chứng nhận và công bố hợp quy chỉ áp dụng đối với sản phẩm nội địa, không cần áp dụng đối với sản phẩm xuất khẩu</p>	<p>rồi. Mặt khác, hiện tại công tác chứng nhận hợp quy của DN ngoài Thông tư 55/2012/TT-BNNPTNT còn bị chi phối bởi nhiều văn bản khác như Nghị định 38/2012/NĐ-CP, Nghị định 89/2006/NĐ-CP và các văn bản hướng dẫn có liên quan.</p> <p>Mặt khác, đối với sản phẩm xuất khẩu thì DN chỉ cần tuân thủ theo yêu cầu của thị trường nhập khẩu chứ không nhất thiết phải công bố và chứng nhận hợp quy vì sản phẩm này không tiêu thụ tại thị trường trong nước.</p>
4	<p>Phương pháp thử, phương pháp lấy mẫu.</p> <p>4.1. Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu thử theo TCVN 5276.</p> <p>4.2. Thử cảm quan các chỉ tiêu trạng thái, mùi và vị theo TCVN 5277.</p> <p>4.3. Kiểm tra ký sinh trùng theo TCVN 9217 : 2012.</p> <p>4.4. Xác định khối lượng tịnh và tỷ lệ mạ băng theo Phụ lục A</p> <p>4.5. Xác định hàm lượng ẩm theo AOAC 950.46 (2015), rã băng mẫu để phân tích hàm lượng ẩm theo mục A4 của Phụ lục A.</p> <p>4.6. Xác định các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo các quy chuẩn quốc gia tương ứng hoặc các tiêu chuẩn quốc tế tương đương.</p>	<p>- Cần nêu rõ tên, năm phát hành và tên của tiêu chuẩn, ví dụ: TCVN 5276:1990 Thủy sản – Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu; TCVN 5277:1990 Phương pháp thử cảm quan</p> <p>- Mục 4.6. cần nêu rõ theo quy chuẩn nào hoặc tiêu chuẩn nào</p>	<p>- Để tránh nhầm lẫn với các tiêu chuẩn khác hoặc các version cũ hơn của tiêu chuẩn đó (ví dụ TCVN 5276:1993 là về bê tông nặng) và đúng theo chuẩn mục ghi tên các tiêu chuẩn trong các văn bản chính thức.</p> <p>- Mục 4.6 còn nêu chung chung khó áp dụng</p>
Phụ lục	Phương pháp xác định khối	Điều chỉnh lại như sau:	Để chính xác hơn

Điều, mục	Nội dung trong Dự thảo	Góp ý / Đề xuất điều chỉnh / sửa đổi	Lý do
A	lượng tịnh và tỷ lệ mạ băng	<p>- A4.1: Cách rửa tan băng sản phẩm IQF dưới vòi nước mát (nhiệt độ khoảng 25 - 27oC) không phải nước lạnh và thời gian để ráo từ 2 – 3 phút hoặc dùng giấy thấm (chọn 1 trong 2 cách)</p> <p>- A.5: Cách tính tỷ lệ mạ băng: Cách tính tỉ lệ mạ băng có các cách tùy thuộc vào yêu cầu của khách hàng là Gross hay Net. Tuy nhiên thông thường là cách 2 & 3</p> <p>1). $C = (A - B)/A \times 100$</p> <p>2). hoặc $C = (A - B)/B \times 100$</p> <p>3). hoặc $C = A/B \rightarrow$ Lấy 2 số lẻ phía sau sẽ ra % mạ băng</p>	

Đề nghị Quý Cục và Ban Soạn thảo xem xét các ý kiến góp ý nêu trên để bổ sung sửa đổi hợp lý cho Dự thảo Quy chuẩn Quốc gia nhằm tạo thuận lợi cho các DN, cá nhân có liên quan trong việc thực hiện, đảm bảo tính khả thi và hiệu quả cho việc thực hiện Quy chuẩn trong thực tế.

Trân trọng cảm ơn và kính chào./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Bộ NN&PTNT;
- Cục XNK (Bộ Công Thương);
- Cục KS TTHC (Bộ Tư pháp);
- Chủ tịch HH và các PCT HH;
- VPĐD HH tại Hà Nội;
- Lưu VP HH.

**TUQ. CHỦ TỊCH HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ
XUẤT KHẨU THỦY SẢN VIỆT NAM
TỔNG THỦ KÝ HIỆP HỘI**

BAN CHẤP HÀNH
Trương Đình Hòa

