

Số: /QĐ-BNN-CCPT

Hà Nội, ngày tháng năm

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu (EU)”

BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Căn cứ Điều 41 Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 105/2022/NĐ-CP ngày 22/12/2022 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 Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu và Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30/12/2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ các Quy định (EC) số: 852/2004, 853/2004, 2017/625, 2019/627, 2020/2235, 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung các quy định nêu trên của Ủy ban Châu Âu;

Căn cứ công hàm số SANTE.DDG/A.5/SC/mh(2023) 7555377 ngày 25/7/2023 của Phó Tổng vụ trưởng Tổng vụ Sức khỏe và bảo vệ người tiêu dùng, Ủy ban Châu Âu;

Xét đề nghị của Cục trưởng Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu”.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực sau 45 ngày kể từ ngày được ban hành.

Điều 3. Chánh Văn phòng Bộ, Cục trưởng Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường, Cục trưởng Cục Thủy sản, Cục trưởng Cục Thú y, Thủ trưởng các đơn vị thuộc Bộ, Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương và các tổ chức, cá nhân liên quan quá

trình sản xuất, chế biến, xuất khẩu thủy sản sang thị trường EU chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Các Thứ trưởng;
- Các cơ quan, đơn vị có liên quan thuộc Bộ;
- Lưu: VT, CCPT.

BỘ TRƯỞNG

Lê Minh Hoan

**CHƯƠNG TRÌNH KIỂM SOÁT AN TOÀN THỰC PHẨM
THỦY SẢN VÀ SẢN PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU SANG
THỊ TRƯỜNG LIÊN MINH CHÂU ÂU (EU)**

*(Kèm theo Quyết định số /QĐ-BNN-CCPT ngày / /
của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

I. YÊU CẦU CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

1.1. Các yêu cầu và hoạt động kiểm soát của cơ quan thẩm quyền Việt Nam về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) của các cơ sở tham gia chuỗi sản xuất, kinh doanh thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu (EU), bao gồm: cơ sở nuôi, tàu cá, cảng cá, cơ sở sản xuất nước đá phục vụ bảo quản thủy sản, cơ sở thu mua, chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản, cơ sở sơ chế cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm cho chế biến, cơ sở chế biến, kho lạnh độc lập bảo quản thủy sản và sản phẩm thủy sản, cơ sở thương mại (không có hoạt động chế biến) đứng tên là chủ hàng xuất khẩu lô hàng thủy sản vào thị trường EU.

1.2. Hoạt động đăng ký, thẩm định, chứng nhận cho các lô hàng thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm xuất khẩu sang thị trường EU.

2. Đối tượng áp dụng

2.1. Các tổ chức, cá nhân (sau đây gọi chung là cơ sở) tham gia chuỗi sản xuất, kinh doanh thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm xuất khẩu sang thị trường EU.

2.2. Các cơ quan kiểm soát liên quan đến việc thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP các cơ sở tham gia chuỗi sản xuất, kinh doanh thủy sản và sản phẩm thủy sản; thẩm định và chứng nhận cho lô hàng thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm xuất khẩu sang thị trường EU.

2.3. Cơ sở kiểm nghiệm thực hiện phân tích, kiểm nghiệm đối với thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm xuất khẩu sang thị trường EU.

3. Thuật ngữ

Các thuật ngữ sử dụng trong Chương trình được giải thích tại Phụ lục I kèm theo.

4. Cơ quan kiểm soát

4.1. Cơ quan quản lý tại địa phương được cấp có thẩm quyền giao nhiệm vụ quản lý về an toàn thực phẩm thủy sản chịu trách nhiệm kiểm soát điều kiện

bảo đảm ATTP đối với: công đoạn nuôi, thu hoạch; khai thác, bảo quản trên tàu, bốc dỡ tại cảng cá theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và hướng dẫn của Cục Thủy sản; công đoạn thu mua, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu thủy sản để chế biến xuất khẩu vào thị trường EU theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và hướng dẫn của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường.

4.2. Cơ quan quản lý tại địa phương được cấp có thẩm quyền giao nhiệm vụ thực hiện việc thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP tàu cấp đông, tàu chế biến, tàu bảo quản đông lạnh cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm thủy sản để chế biến xuất khẩu vào thị trường EU theo các yêu cầu tại Chương trình này.

4.3. Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường và các đơn vị trực thuộc thực hiện:

4.3.1. Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường và các Chi cục trực thuộc Cục thực hiện việc thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP cơ sở thu mua, chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản, cơ sở sơ chế, chế biến, kho lạnh độc lập bảo quản thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường EU theo các yêu cầu tại Chương trình này theo hồ sơ đăng ký tại Khoản 1, Mục X của Chương trình này.

4.3.2. Các Trung tâm vùng thuộc Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường thực hiện giám sát việc duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP trong quá trình thu mua, vận chuyển, sơ chế, chế biến, bảo quản tại các cơ sở thuộc phạm vi quản lý; thẩm định, kiểm nghiệm và chứng nhận (cấp chứng thư) cho các lô hàng thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm xuất khẩu sang thị trường EU theo quy định tại Chương trình này.

5. Yêu cầu đối với kiểm tra viên thực hiện việc thẩm định, kiểm soát

Đáp ứng yêu cầu quy định tại Điều 6 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT về kiểm tra chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu (*gọi tắt là Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT*) được sửa đổi, bổ sung bởi Khoản 5, 6, điểm a Khoản 37 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

6. Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ phục vụ việc thẩm định, kiểm soát

Đáp ứng yêu cầu quy định tại Điều 7 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT

7. Yêu cầu đối với Cơ sở kiểm nghiệm

7.1. Đáp ứng yêu cầu quy định tại Điều 8 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

7.2. Phương pháp kiểm nghiệm tham chiếu áp dụng và năng lực kiểm nghiệm (mức giới hạn phát hiện (LOD), mức giới hạn định lượng (LOQ), xác nhận giá trị sử dụng) đáp ứng yêu cầu tương ứng theo quy định của EU, bao gồm các quy định về điểm tham chiếu cho hành động (*reference points for action-RPA*).

8. Kinh phí phục vụ việc kiểm soát, thẩm định, chứng nhận

Kinh phí phục vụ triển khai Chương trình này được thực hiện theo quy định tại Điều 9 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Khoản 7 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT và các quy định pháp luật hiện hành có liên quan.

II. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN NUÔI, THU HOẠCH

1. Yêu cầu đối với cơ sở nuôi cung cấp nguyên liệu cho chế biến để xuất khẩu sang thị trường EU

1.1. Đáp ứng các điều kiện cơ sở nuôi trồng thủy sản theo quy định tại Khoản 1 Điều 38 Luật Thủy sản năm 2017 và Điều 34 Nghị định 26/2019/NĐ-CP ngày 8/3/2019 quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Thủy sản.

1.2. Sử dụng con giống đáp ứng các yêu cầu theo quy định tại Khoản 1, Điều 23, Luật Thủy sản năm 2017 và các quy định tương ứng của pháp luật về thú y đối với con giống.

1.3. Sử dụng thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản đáp ứng các yêu cầu theo quy định tại Khoản 1, Điều 31, Luật Thủy sản năm 2017. Chỉ sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, thức ăn được phép sử dụng trong nuôi trồng thủy sản theo quy định tại Phụ lục 2 của Thông tư số 26/2018/TT-BNNPTNT ngày 15/11/2018.

1.4. Sử dụng hóa chất, thuốc thú y được cấp phép lưu hành tại Việt Nam trong quá trình nuôi theo đơn thuốc của người hành nghề thú y hoặc theo khuyến cáo của cơ quan quản lý chuyên ngành thú y, bảo đảm tuân thủ đúng quy định của Thông tư 10/2016/TT-BNNPTNT ngày 10/06/2016 và Quy định 37/2010^[1] và các quy định sửa đổi bổ sung của EU.

1.5. Cơ sở nuôi nằm trong vùng nuôi thủy sản được lấy mẫu giám sát trong Chương trình giám sát dư lượng các chất độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thủy sản nuôi thực hiện theo Thông tư số 31/2015/TT-BNNPTNT ngày 06/10/2015 của Bộ Nông nghiệp và PTNT và đáp ứng quy định tại điểm b, Khoản 2, Điều 13, Chương IV, Quy định 2022/2292^[2] và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU. Trong trường hợp đối tượng thủy sản nuôi chưa thuộc phạm vi của Chương trình giám sát dư lượng, cơ sở thu mua hoặc cơ sở sơ chế hoặc cơ sở chế biến thực hiện lấy mẫu giám sát dư lượng các chất độc hại theo đúng các chỉ tiêu trong Chương trình giám sát dư lượng đối với các đối tượng nuôi này tại mỗi vùng nuôi và chỉ tiếp nhận để chế biến và xuất khẩu vào thị trường EU khi kết quả giám sát dư lượng đạt yêu cầu theo quy định của EU. Ngoại trừ các đối tượng nuôi, sản phẩm quy định tại khoản 2, Điều 5 Quy định EU số 2022/2292 của EU.

1.6. Cơ sở nuôi đảm bảo lưu giữ tài liệu, hồ sơ liên quan đến quá trình nuôi, sử dụng hoá chất, thuốc thú y, thu hoạch, bán nguyên liệu để đảm bảo thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc theo quy định tại điểm e, Khoản 2, Điều 42, Luật Thủy sản năm 2017 và quy định tại Mục III, Phần A, Phụ lục 1, Quy định EC số 852/2004^[3] và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này của EU.

2. Kiểm soát điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cơ sở nuôi

Cơ sở nuôi thủy sản được thẩm định, chứng nhận và giám sát điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (*gọi tắt là Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT*) và Thông tư sửa đổi, bổ sung Thông tư này hoặc được xác nhận cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn và được giám sát thực hiện cam kết theo quy định tại Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định phương thức quản lý điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (*gọi tắt là Thông tư 17/2018/TT-BNNPTNT*).

III. KIỂM SOÁT ĐỐI VỚI NHUYỄN THỂ 2 MẢNH VỎ (NT2MV)

1. Yêu cầu đối với vùng thu hoạch NT2MV, cơ sở thu hoạch, cơ sở làm sạch, nuôi lưu NT2MV dùng làm nguyên liệu và cơ sở chế biến NT2MV để xuất khẩu vào thị trường EU:

1.1. Đáp ứng quy định Thông tư 33/2015/TT-BNNPTNT ngày 8/10/2015 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về giám sát vệ sinh, an toàn thực phẩm trong thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ.

1.2. Cơ sở làm sạch, chế biến NT2MV đáp ứng yêu cầu kỹ thuật và điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo Quy chuẩn kỹ thuật số QCVN 02-07:2009/BNNPTNT (Cơ sở sản xuất NT2MV- Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm) của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và đáp ứng các quy định liên quan đến xử lý nhiệt (nếu có) được quy định tại Phụ lục III, Chương I Quy định EU 853/2004^[4].

1.3. Vùng thu hoạch NT2MV, cơ sở làm sạch NT2MV cung cấp nguyên liệu và cơ sở chế biến NT2MV xuất khẩu vào thị trường EU phải đăng ký để EU phê duyệt danh sách theo quy định tại Điều 16, Chương V, Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU.

2. Kiểm soát điều kiện ATTP đối với cơ sở làm sạch, chế biến NT2MV

Cơ sở làm sạch, chế biến NT2MV xuất khẩu vào thị trường EU được thẩm định, chứng nhận điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định tại Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

IV. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN KHAI THÁC, BẢO QUẢN, BỐC DỠ THỦY SẢN KHAI THÁC

1. Yêu cầu và kiểm soát điều kiện ATTP đối với tàu cá cung cấp nguyên liệu cho chế biến, xuất khẩu vào thị trường EU:

1.1. Tàu cá đáp ứng yêu cầu kỹ thuật và điều kiện đảm bảo vệ sinh ATTP trong quá trình đánh bắt, bảo quản, vận chuyển và bốc dỡ thủy sản theo Quy chuẩn kỹ thuật số QCVN 02-13:2009/BNNPTNT (Tàu cá- Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm) của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

1.2. Đáp ứng yêu cầu tại các Chương I và II, Phần VIII, Phụ lục III Quy định (EC) số 853/2004 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU.

1.3. Tàu cá có chiều dài >15m được thẩm định, chứng nhận theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

1.4. Tàu có chiều dài < 15m được xác nhận cam kết và giám sát thực hiện cam kết về an toàn thực phẩm theo quy định Thông tư 17/2018/TT-BNNPTNT.

1.5. Tàu cá cấp đông, tàu cá chế biến, tàu bảo quản đông lạnh cung cấp nguyên liệu trực tiếp cho chế biến, xuất khẩu vào thị trường EU được Cơ quan kiểm soát tại các tỉnh, thành phố thẩm định, chứng nhận đáp ứng quy định theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT; được Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường đăng ký để EU phê duyệt vào danh sách theo quy định tại Điều 18, Chương V, Quy định EU 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU.

2. Yêu cầu và kiểm soát điều kiện ATTP đối cảng cá phục vụ bốc dỡ thủy sản dùng làm nguyên liệu cho chế biến để xuất khẩu vào thị trường EU:

2.1. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với Cảng cá phải đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật Việt Nam số QCVN 02-13:2009/BNNPTNT (Cảng cá- Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm).

2.3. Quá trình bốc dỡ thủy sản dùng làm nguyên liệu cho chế biến xuất khẩu vào thị trường EU đáp ứng yêu cầu tại Chương II, Phần VIII, Phụ lục III Quy định (EC) 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này của EU.

2.4. Cảng cá được thẩm định, chứng nhận theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

3. Yêu cầu và kiểm soát đối với cơ sở nước đá phục vụ bảo quản thủy sản:

3.1. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với Cơ sở sản xuất nước đá phục vụ bảo quản thủy sản đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật Việt Nam số QCVN 02-08:2009/BNNPTNT (Cơ sở sản xuất nước đá thủy sản- Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm).

3.2. Cơ sở sản xuất nước đá được thẩm định, chứng nhận theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT (sửa đổi, bổ sung bằng Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT).

V. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN THU MUA, SƠ CHẾ THỦY SẢN, CHỢ ĐẦU MỐI

1. Yêu cầu cơ sở thu mua, chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản, cơ sở sơ chế thủy sản

1.1. Cơ sở thu mua thủy sản đáp ứng các quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật Việt Nam số QCVN 02-10:2009/BNNPTNT “Cơ sở thu mua thủy sản-Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm”.

1.2. Chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản đáp ứng các quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02-30:2018/BNNPTNT “Chợ đầu mối, chợ đầu giá nông lâm thủy sản – yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm”.

1.3. Cơ sở sơ chế đáp ứng các quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02-01:2009/BNNPTNT “Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm”.

1.4. Cơ sở sơ chế thủy sản phải xây dựng và áp dụng chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP đáp ứng quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 02-02:2009/BNNPTNT “Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thủy sản – Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP”.

1.5. Đáp ứng các yêu cầu tại Phụ lục II, Quy định 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này và Chương III, IV, V và VI, Phần VIII, Phụ lục III Quy định (EC) số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này của EU.

1.6. Cơ sở thu mua, chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản, cơ sở sơ chế thủy sản cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm cho chế biến, xuất khẩu thủy sản và sản phẩm thủy sản vào thị trường EU phải đăng ký để EU phê duyệt danh sách đáp ứng theo quy định tại Điều 13, Chương IV, Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này của EU.

2. Kiểm soát điều kiện ATTP đối với cơ sở thu mua, chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản, cơ sở sơ chế:

2.1. Cơ sở thu mua, chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản, cơ sở sơ chế thủy sản cung cấp trực tiếp nguyên liệu, bán thành phẩm cho chế biến, xuất khẩu vào EU được thẩm định, chứng nhận điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT (được sửa đổi bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT) hoặc được cấp một trong các giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực.

2.2. Cơ sở thu mua, chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản, cơ sở sơ chế cung cấp nguyên liệu thủy sản để chế biến xuất khẩu vào thị trường EU đăng

ký thẩm định, đánh giá bổ sung vào Danh sách cơ sở được phép xuất khẩu vào EU với Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường và các Chi cục trực thuộc để được thẩm định, đánh giá sự tuân thủ quy định, quy chuẩn của Việt Nam và EU theo quy định tại Điều 3, Quy định EU số 2019/627^[5] và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU.

2.3. Biểu mẫu, hướng dẫn thẩm định và quy định cấp mã số đối với cơ sở thu mua, chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản, cơ sở sơ chế cung cấp nguyên liệu thủy sản để chế biến xuất khẩu vào EU theo Phụ lục III ban hành kèm theo Chương trình này.

VI. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN THỦY SẢN ĐẾN CƠ SỞ CHẾ BIẾN

1. Yêu cầu đối với quá trình vận chuyển bảo quản nguyên liệu thủy sản đến cơ sở chế biến:

1.1. Đáp ứng yêu cầu Điều 20, Điều 21 của Luật ATTP số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010.

1.2. Đáp ứng các yêu cầu tại Chương IV, Phụ lục II, Quy định (EC) 852/2004; Chương VII, VIII, Phần VIII, Phụ lục III Quy định (EC) 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này của EU.

2. Kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP trong quá trình vận chuyển bảo quản nguyên liệu thủy sản đến cơ sở chế biến

2.1. Cơ sở thu mua, chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản, cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản xuất khẩu vào thị trường EU có trách nhiệm kiểm tra và giám sát quá trình bảo quản, vận chuyển đảm bảo tuân thủ theo các yêu cầu nêu tại Khoản 1, Mục VI Chương trình này.

2.2. Kiểm tra viên của cơ quan kiểm soát thực hiện thẩm tra điều kiện bảo đảm ATTP quá trình vận chuyển bảo quản khi thẩm định, giám sát điều kiện bảo đảm ATTP của các cơ sở.

VII. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN CHẾ BIẾN

1. Yêu cầu đối với cơ sở chế biến

1.1. Cơ sở chế biến đáp ứng các yêu cầu nêu tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02-01:2009/BNNPTNT “Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm”.

1.2. Cơ sở chế biến phải xây dựng và áp dụng chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP nêu tại Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 02-02:2009/BNNPTNT “Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thủy sản – Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP”.

1.3. Cơ sở chế biến đáp ứng các yêu cầu tại Phụ lục II, Quy định EU 852/2004 và Chương III, IV, V và VI, VII và VIII, Phần VIII, Phụ lục III Quy định (EC) 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này của EU.

1.4. Cơ sở chế biến đảm bảo các cơ sở tham gia hoạt động khai thác, nuôi trồng, bảo quản, thu mua, sơ chế cung cấp nguyên liệu thủy sản để chế biến xuất khẩu vào EU phải đáp ứng các yêu cầu tương ứng nêu tại Mục II, III, IV, V và VI của Chương trình này.

1.5. Cơ sở chế biến thủy sản sử dụng nguyên liệu, bán thành phẩm do cơ sở chế biến khác cung cấp, cơ sở cung cấp nguyên liệu (trừ tàu cá, cơ sở nuôi), bán thành phẩm phải có tên trong Danh sách được EU phê duyệt và đáp ứng các yêu cầu nêu tại khoản 3 Điều 24, Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

1.6. Cơ sở chế biến thủy sản chỉ sử dụng nguyên liệu thủy sản nhập khẩu, nguyên liệu chế biến từ trứng, sữa nhập khẩu để chế biến xuất khẩu sang EU từ quốc gia/vùng lãnh thổ, cơ sở cung cấp nguyên liệu thủy sản, trứng, sữa có tên trong danh sách được EU phê duyệt và được Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu chứng nhận lô nguyên liệu đáp ứng tương ứng các yêu cầu về đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của EU hoặc tương đương với EU.

1.7. Cơ sở chế biến phải thiết lập quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi, xử lý sản phẩm không bảo đảm an toàn theo Thông tư 17/2021/TT-BNNPTNT ngày 20/12/2021 của Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

1.8. Cơ sở chế biến phải xây dựng và thiết lập biện pháp theo dõi, đối soát, trừ lùi nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm, phụ phẩm trong toàn bộ quá trình sản xuất, chế biến lô hàng thủy sản khai thác xuất khẩu sang thị trường EU theo yêu cầu của Thông tư 21/2018/TT-BNNPTNT ngày 15/11/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định ghi, nộp báo cáo, nhật ký khai thác thủy sản; công bố cảng cá chỉ định xác nhận nguồn gốc thủy sản từ khai thác; danh sách tàu cá khai thác thủy sản bất hợp pháp; xác nhận nguyên liệu, chứng nhận nguồn gốc thủy sản khai thác và các Thông tư sửa đổi, bổ sung thông tư này.

1.9. Trong trường hợp thủy sản và sản phẩm thủy sản được bảo quản tại kho lạnh độc lập, đơn vị sở hữu lô hàng (chủ hàng) phải bảo đảm rằng kho lạnh độc lập phải có tên trong Danh sách được EU phê duyệt và có trách nhiệm giám sát điều kiện bảo quản thời gian, điều kiện vệ sinh và tính toàn vẹn của sản phẩm trong quá trình vận chuyển từ cơ sở chế biến đến kho lạnh độc lập và lưu trữ đầy đủ hồ sơ của hoạt động giám sát này.

2. Kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP trong quá trình chế biến

2.1. Cơ sở chế biến được thẩm định, chứng nhận điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định tại Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

2.2. Căn cứ thẩm định, chứng nhận là các quy định tại Chương trình này và các quy định khác có liên quan của Ủy ban Châu Âu do Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường cập nhật, hướng dẫn.

2.3 Cơ quan kiểm soát thực hiện thẩm định, chứng nhận lô hàng thủy sản xuất khẩu vào EU có trách nhiệm giám sát việc duy trì điều kiện ATTP trong quá trình chế biến xuất khẩu thủy sản theo quy định tại Điều 3 Quy định EU 2019/627 và các quy định sửa đổi bổ sung của EU; Việc giám sát được thực hiện đồng thời với hoạt động thẩm định, chứng nhận ATTP theo Điều 27, Điều 30 của Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT hoặc thẩm tra sau chứng nhận, cụ thể như sau:

2.3.1. Nội dung giám sát

- Xem xét nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, thu mua, sơ chế, chế biến, vận chuyển nguyên liệu đáp ứng yêu cầu nêu tại Mục II, III, IV, V và VI của Chương trình.

- Xem xét hồ sơ thực hiện và quan sát trực tiếp việc tuân thủ các yêu cầu đã được quy định tại kế hoạch HACCP, SSOP và GMP, bao gồm: sự phù hợp trong việc lập và thực thi kế hoạch lấy mẫu kiểm soát các chỉ tiêu ATTP đối với nguyên liệu và thành phẩm; quy định và thực hiện quy định về ghi nhãn;

- Xem xét tính đầy đủ và phù hợp hồ sơ lô hàng nguyên liệu khai thác đáp ứng quy định IUU.

- Xem xét hồ sơ giám sát sản xuất của các lô hàng đã được cơ sở xuất khẩu vào EU trước đó

- Tuân thủ quy định về truy xuất và thu hồi, xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn.

- Xem xét, đánh giá việc khắc phục sai lỗi được Cơ quan thẩm định và cơ sở phát hiện trong chu kỳ giám sát, bao gồm việc truy xuất nguồn gốc, điều tra xác định nguyên nhân, thiết lập và thực hiện biện pháp khắc phục (bao gồm thu hồi, xử lý sản phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định (nếu có)).

- Lấy mẫu nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm trong chuỗi sản xuất để phân tích các chỉ tiêu ATTP theo Phụ lục IV của Chương trình kiểm soát này nhằm thẩm tra hiệu quả kiểm soát các mối nguy ATTP của cơ sở chế biến.

2.3.2. Phương pháp giám sát

- Thực hiện giám sát tại cơ sở trong thời điểm bất kỳ diễn ra hoạt động trong chuỗi sản xuất, chế biến, bảo quản thủy sản xuất khẩu vào thị trường EU, bao gồm việc đánh giá việc tuân thủ quy định của Chương trình tại một số hoặc tất cả các công đoạn sản xuất bên ngoài cơ sở chế biến và xem xét hồ sơ liên quan đến hoạt động chế biến, nuôi trồng/khai thác và đảm bảo chất lượng sản phẩm; ghi thông tin vào Biểu mẫu giám sát theo Phụ lục V ban hành kèm theo Chương trình này.

- Trường hợp, cơ sở không có hoạt động sản xuất hoặc đã kết thúc sản xuất tại thời điểm giám sát, kiểm tra viên xem xét các hồ sơ liên quan và phỏng vấn đại diện cơ sở để đảm bảo các hoạt động chế biến phù hợp với quy định tại Chương trình này.

2.3.3. Trong quá trình giám sát, khi phát hiện các sai lỗi có thể gây ảnh hưởng đến ATTP sản phẩm nếu tiếp tục sản xuất, kiểm tra viên xử lý như sau:

- Ghi nhận sai lỗi được phát hiện kèm theo bằng chứng thu thập được cho thấy sai lỗi được phát hiện có thể ảnh hưởng đến ATTP hoặc nếu kéo dài có thể ảnh hưởng đến ATTP của sản phẩm.

- Thông báo các sai lỗi đã được phát hiện cho đại diện có thẩm quyền của cơ sở.

- Trong trường hợp có ảnh hưởng đến ATTP của sản phẩm, yêu cầu loại bỏ nguyên liệu/bán thành phẩm/thành phẩm không đáp ứng quy định hoặc ngừng sử dụng thiết bị, dụng cụ không bảo đảm vệ sinh có thể gây mất an toàn đến thực phẩm và yêu cầu Cơ sở tạm dừng sản xuất để khắc phục sai lỗi (trong trường hợp cần thiết). Việc cho phép sản xuất trở lại chỉ sau khi cơ sở hoàn thành việc khắc phục.

- Ngừng cấp chứng thư đối với các lô hàng được đăng ký thẩm định nếu kết quả giám sát phát hiện có nội dung không đáp ứng các yêu cầu của EU theo nội dung chứng nhận trên chứng thư.

- Trường hợp cơ sở không khắc phục hoặc khắc phục không phù hợp, kiểm tra viên lập Biên bản vi phạm hành chính (nếu sai lỗi là hành vi vi phạm hành chính) và chuyển người có thẩm quyền ra quyết định xử lý; Báo cáo Lãnh đạo Cơ quan để tạm dừng cấp chứng thư xuất khẩu vào thị trường EU đối với cơ sở, đồng thời báo cáo Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường/các Chi cục đề nghị đưa ra khỏi danh sách được phép xuất khẩu theo quy định tại khoản 1, Mục X.

2.4. Cơ sở chế biến thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu vào thị trường EU phải khắc phục và có đủ bằng chứng việc khắc phục đối với các sai lỗi được các Đoàn thẩm định và giám sát điều kiện ATTP phát hiện theo đúng thời hạn đã thống nhất trong Biên bản thẩm định và biên bản giám sát điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở. Trong trường hợp cơ sở chế biến không thực hiện khắc phục sai lỗi còn tồn tại theo thời hạn đã thống nhất sẽ bị xử lý theo điểm 1.4.3, điểm 1.4.5, Khoản 1, Mục X của Chương trình này.

VIII. KIỂM SOÁT KHO LẠNH ĐỘC LẬP BẢO QUẢN THỦY SẢN VÀ SẢN PHẨM THỦY SẢN

1. Điều kiện đảm bảo ATTP kho lạnh độc lập bảo quản thủy sản và sản phẩm thủy sản:

1.1. Kho lạnh độc lập bảo quản thủy sản và sản phẩm thủy sản đáp ứng yêu cầu tại Khoản 1, Điều 20, Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010.

1.2. Kho lạnh độc lập bảo quản thủy sản và sản phẩm thủy sản đáp ứng yêu cầu quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật Việt Nam số QCVN 02-09:2009/BNNPTNT “Kho lạnh thủy sản- Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm”.

1.3. Xây dựng và lưu trữ đầy đủ hồ sơ kiểm soát nhiệt độ, hồ sơ và thông tin truy xuất (tên khách hàng, tên sản phẩm, số lượng, mã truy xuất, thời điểm nhập – xuất) đối với các lô thủy sản và sản phẩm thủy sản tiếp nhận để bảo quản và khi xuất kho.

2. Kiểm soát điều kiện đảm bảo ATTP kho lạnh độc lập:

2.1. Kho lạnh độc lập bảo quản thủy sản và sản phẩm thủy sản được thẩm định, chứng nhận điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT (được sửa đổi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT) hoặc được cấp một trong các giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực.

2.2. Kho lạnh độc lập bảo quản thủy sản và sản phẩm thủy sản cho cơ sở chế biến, xuất khẩu thủy sản vào thị trường EU được Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường và các Chi cục trực thuộc thẩm định, đánh giá việc đáp ứng quy định, quy chuẩn về ATTP của Việt Nam và EU theo quy định tại Điều 3, Quy định 2019/627 và các quy định sửa đổi của EU, cấp mã số để quản lý và đề nghị cơ quan thẩm quyền EU phê duyệt. Biểu mẫu thẩm định, đánh giá và quy định cấp mã số theo Phụ lục III ban hành kèm theo Chương trình này.

IX. YÊU CẦU CƠ SỞ THƯƠNG MẠI

1. Yêu cầu đối với cơ sở thương mại (không có cơ sở chế biến) đứng tên là chủ hàng trực tiếp đăng ký xuất khẩu lô hàng thủy sản và sản phẩm thủy sản:

1.1. Đăng ký kinh doanh theo quy định tại Điều 7 Luật thương mại, Luật doanh nghiệp và Điều 7 Nghị định 01/2021/NĐ-CP ngày 4/1/2021 của Chính phủ về đăng ký doanh nghiệp.

1.2. Xây dựng, ban hành và áp dụng quy trình/thủ tục về truy xuất và thu hồi, xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn; quy định về giám sát điều kiện bảo quản, thời gian, điều kiện vệ sinh của phương tiện và tính toàn vẹn của sản phẩm trong quá trình vận chuyển từ cơ sở chế biến đến kho lạnh độc lập (nếu có sử dụng) theo các quy định tại Thông tư số 17/2021/TT-BNNPTNT và Điều 54, Điều Điều 55 Luật An toàn thực phẩm.

1.3. Thực hiện giám sát điều kiện bảo quản, thời gian, điều kiện vệ sinh của phương tiện và tính toàn vẹn của sản phẩm trong quá trình vận chuyển từ cơ sở chế biến đến kho lạnh độc lập (nếu có sử dụng) và lưu trữ đầy đủ hồ sơ phục vụ thực hiện truy xuất nguồn gốc về an toàn thực phẩm.

1.4. Thực hiện đầy đủ các trách nhiệm của chủ hàng theo quy định tại Khoản 1, Điều 38, Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

2. Kiểm soát điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở thương mại:

2.1 Cơ quan thẩm định, chứng nhận thực hiện giám sát việc tuân thủ các yêu cầu nêu tại Mục 1 Phần IX khi tiếp nhận hồ sơ đăng ký thẩm định, cấp chứng thư cho các lô hàng xuất khẩu vào thị trường EU của các cơ sở thương mại.

2.2 Cơ quan thẩm định, chứng nhận lô hàng thủy sản xuất khẩu vào thị trường EU không cấp chứng thư xuất khẩu cho các lô hàng của các cơ sở thương mại không đáp ứng hoặc không tuân thủ các yêu cầu theo quy định tại Khoản 1 Mục IX

X. LẬP, CẬP NHẬT DANH SÁCH CƠ SỞ ĐƯỢC EU PHÊ DUYỆT VÀ KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN XUẤT KHẨU

1. Lập danh sách và đưa tên cơ sở ra khỏi danh sách các cơ sở đủ điều kiện tham gia chuỗi thu mua, sơ chế, chế biến, bảo quản để xuất khẩu thủy sản vào thị trường EU

1.1. Cơ quan được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh, thành phố giao nhiệm vụ thực hiện thẩm định đối với các tàu cấp đông, tàu chế biến, tàu lạnh cung cấp nguyên liệu cho chế biến xuất khẩu vào EU đáp ứng theo quy định của Việt Nam, EU và báo cáo về Cục Thủy sản. Cục Thủy sản thẩm tra và định kỳ gửi danh sách các cơ sở đáp ứng yêu cầu về Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường để đề nghị với Cơ quan thẩm quyền EU phê duyệt.

1.2. Các cơ sở thu mua, chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản, cơ sở sơ chế cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm thủy sản để chế biến xuất khẩu vào EU; các kho lạnh độc lập bảo quản thủy sản và sản phẩm thủy sản để xuất khẩu sang thị trường EU gửi hồ sơ đăng ký chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo yêu cầu tại Điều 10 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT) được sửa đổi, bổ sung tại Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT) về Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường và Chi cục trực thuộc để được thẩm định, đánh giá sự tuân thủ quy định, quy chuẩn của Việt Nam và EU về an toàn thực phẩm.

1.3. Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường định kỳ đề nghị cơ quan thẩm quyền EU phê duyệt Danh sách cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản và sản phẩm thủy sản của Việt Nam khi cơ sở hoàn toàn đáp ứng quy định của Việt Nam và EU về ATTP tương ứng với loại hình từng cơ sở (cơ sở đã hoàn thành khắc phục các sai lỗi có khả năng gây mất an toàn thực phẩm và sai lỗi nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nêu tại Biên bản thẩm định điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm và có báo cáo kèm theo bằng chứng kết quả khắc phục sai lỗi được thẩm tra, xác nhận).

1.4. Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường đề nghị cơ quan thẩm quyền EU đưa tên cơ sở ra khỏi Danh sách được EU phê duyệt trong các trường hợp sau:

1.4.1. Cơ sở có văn bản xin rút tên ra khỏi danh sách được EU phê duyệt.

1.4.2 Cơ sở không tiếp tục đáp ứng tiêu chí tham gia Chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu theo quy định tại khoản 3 Điều 20 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Khoản 18 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT hoặc Cơ quan thẩm quyền EU đề nghị đưa tên ra khỏi Danh sách cơ sở được phép xuất khẩu vào EU .

1.4.3. Trường hợp cơ sở không khắc phục sau lỗi theo thời hạn đã cam kết trong Biên bản thẩm định và/hoặc biên bản giám sát điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở.

1.4.4. Cơ sở chế biến có kết quả thẩm định không đạt yêu cầu (xếp hạng 4) theo quy định tại Điều 17, khoản 2, điểm b Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

1.4.5. Cơ sở chế biến có lô hàng bị cảnh báo dư lượng hóa chất, kháng sinh, vi sinh vật gây bệnh nhưng không thực hiện báo cáo kết quả khắc phục theo thời hạn yêu cầu của cơ quan thẩm quyền.

1.4.6. Cơ sở có tên trong danh sách được EU phê duyệt nhưng xin ngừng sản xuất và không được cơ quan kiểm soát thẩm định định kỳ theo quy định tại Chương trình này hoặc Giấy chứng nhận ATTP (hoặc Giấy tương đương) hết hiệu lực.

1.5. Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường và các Chi cục trực thuộc định kỳ thẩm định, đánh giá sự tuân thủ quy định về ATTP của Việt Nam và EU đối với các cơ sở thu mua, chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản, cơ sở sơ chế và kho lạnh độc lập đã được EU phê duyệt với tần suất 1 lần trong 18 tháng.

2. Yêu cầu đối với nguyên liệu để chế biến, sản phẩm xuất khẩu

2.1. Yêu cầu đối với nguyên liệu sản xuất trong nước: được khai thác, nuôi trồng, thu mua, bảo quản, vận chuyển, sơ chế từ các cơ sở đáp ứng yêu cầu tương ứng và được kiểm soát theo yêu cầu tại Mục II, III, IV, V, VI của Chương trình.

2.2. Yêu cầu đối với nguyên liệu nhập khẩu để chế biến

2.2.1. Lô hàng thủy sản từ quốc gia/vùng lãnh thổ, từ cơ sở (tàu chế biến, tàu đông lạnh, tàu cấp đông, cơ sở chế biến, kho lạnh độc lập) trong danh sách được EU công nhận.

2.2.2. Lô hàng được sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản đáp ứng các yêu cầu về vệ sinh, toàn thực phẩm của EU (Quy định EC số 178/2002^[6], 852/2004, 853/2004.

2.2.3. Lô hàng nguyên liệu nhập khẩu vào Việt Nam để chế biến xuất khẩu vào thị trường EU được Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu/quốc gia xuất xứ nguyên liệu chứng nhận theo nội dung yêu cầu về ATTP (trừ trường hợp nhập khẩu trực tiếp từ tàu được EU phê duyệt) tại các mẫu chứng thư tương ứng đối với thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu vào thị trường EU ban hành kèm theo Quy định EU số 2020/2235^[7] và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU.

2.2.4. Riêng đối với các lô hàng cá ngừ đông lạnh, ngoài việc đáp ứng yêu cầu nêu tại Mục 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3 nêu trên, yêu cầu thông tin xác nhận của thuyền trưởng về phương pháp cấp đông và nhiệt độ cấp đông cá sau khi khai thác trên tàu, và thực hiện chứng nhận trong chứng thư cho lô hàng dùng làm: sản xuất đồ hộp (Canning Industry) hoặc sản phẩm dùng làm thực phẩm cho người (Products for human consumption).

3. Yêu cầu đối với sản phẩm thủy sản xuất khẩu.

3.1. Được thu mua, sơ chế, chế biến và bảo quản từ cơ sở có tên trong Danh sách được EU phê duyệt.

3.2. Được ghi nhãn để nhận dạng sản phẩm theo quy định Phần I Phụ lục II của Quy định (EC) 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung. Thông tin ghi nhãn đáp ứng các quy định (EU) 1169/2011^[8], (EU) 1379/2013^[9] và các quy định sửa đổi bổ sung.

3.3. Đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh tại Chương V, Phần VIII của Phụ lục III của Quy định (EC) 853/2004 của EU, Quy định (EC) 2073/2005^[10] của EU và các quy định sửa đổi bổ sung.

3.4. Đáp ứng yêu cầu mức tối đa đối với chất gây ô nhiễm được quy định trong Quy định (EC) 2023/915^[11] của EU và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

3.5. Đáp ứng Quy định (EC) số 37/2010 ngày 22/12/2009 của EU và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này về mức dư lượng thuốc thú y đối với thủy sản có nguồn gốc nuôi trồng.

3.6. Đáp ứng Quy định (EC) 396/2005^[12] của EU ngày 23/2/2005 về giới hạn thuốc bảo vệ thực vật.

3.7. Không chứa dư lượng chất có tính dược lý bị cấm trong thực phẩm ở mức bằng hoặc cao hơn “Điểm tham chiếu cho hành động- Reference point for action” theo Quy định (EC) 2019/1871^[13] ngày 7/11/2019 của EU và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

3.8. Cơ sở chế biến thiết lập quy định để quản lý trong toàn bộ quá trình chế biến và sản phẩm cuối cùng phải đáp ứng quy định (EC) 1333/2008^[14] ngày 16/12/2008 của EU và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này nếu sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm trong quá trình sản xuất.

3.9. Đối với sản phẩm thủy sản ăn liền: Đáp ứng yêu cầu tại Phần D của Chương III, Phần VIII, Phụ lục III của Quy định (EC) 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung.

3.11. Đối với sản phẩm thủy sản NT2MV sống: Đáp ứng yêu cầu tại Chương I, II, III, IV, VI, VIII của Phần VII Phụ lục III của Quy định (EC) 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung; Đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh tại Chương V, Phần VII của Phụ lục III của Quy định (EC) 853/2004 của EU và

các quy định sửa đổi bổ sung, các chỉ tiêu quy định trong Quy định (EC) 2073/2005

3.12. Đối với sản phẩm đùi ếch, ốc: Đáp ứng yêu cầu tại Chương XI của Phần VIII Phụ lục III của Quy định (EC) 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung.

3.13. Đối với sản phẩm Gelatine: Đáp ứng yêu cầu tại Chương XIV của Phần VIII Phụ lục III của Quy định (EC) 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung.

3.14. Đối với sản phẩm Collagen: Đáp ứng yêu cầu tại Chương XV của Phần VIII Phụ lục III của Quy định (EC) 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung.

3.15. Đối với sản phẩm composite: Đáp ứng yêu cầu tại Điều 20 Quy định (EU) 2022/2292 của EU.

3.16. Đối với sản phẩm tinh luyện (highly refined products): Đáp ứng yêu cầu tại Chương XVI của Phần VIII Phụ lục III của Quy định (EC) 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung.

3.17. Đối với sản phẩm Glucosamine: Đáp ứng yêu cầu tại Chương XV của Phần XVI Phụ lục III của Quy định (EC) 853/2004 của Ủy ban Châu Âu và được bổ sung bởi quy định EU số 2016/355^[15] ngày 11/3/2016.

4. Đối với sản phẩm được sơ chế, chế biến từ các Cơ sở khác nhau:

4.1. Đáp ứng quy định tại Mục VII, VIII Chương trình này.

4.2. Các Cơ sở tham gia thu mua, sơ chế, chế biến, bảo quản lô hàng (bao gồm kho lạnh độc lập) đáp ứng quy định tại điểm b, c, d Khoản 3 Điều 24 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

5. Đăng ký thẩm định lô hàng xuất khẩu

5.1. Thực hiện theo Điều 28 và Điều 29 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại khoản 23, 24, 25 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

5.2. Cơ sở thực hiện đăng ký thẩm định có trách nhiệm cung cấp các thông tin liên quan đến mô tả hàng hóa tại Phần I và các thông tin đảm bảo nội dung chứng nhận tại Phần II tương ứng với Mẫu chứng thư ban hành kèm theo Quy định EU số 2020/2235^[3] của EU và các quy định sửa đổi, bổ sung Quy định này

6. Thẩm định, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng

6.1. Trình tự thủ tục thẩm định, lấy mẫu kiểm nghiệm: Thực hiện theo Điều 30 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT

6.2. Tần suất thẩm định và lấy mẫu kiểm nghiệm theo Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT

6.3. Chỉ tiêu thẩm định, kiểm nghiệm

6.3.1. Chỉ tiêu ngoại quan, cảm quan: Thực hiện theo Phụ lục IV. ban hành kèm theo Chương trình này.

6.3.2. Chỉ tiêu vi sinh, hóa học: Thực hiện theo Phụ lục IV của Chương trình này.

6.3.3. Cập nhật danh mục chỉ tiêu: Danh mục chỉ tiêu kiểm tra, kiểm nghiệm được Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường cập nhật theo quy định cập nhật mới của EU và dựa trên cơ sở đánh giá nguy cơ và kết quả kiểm soát ATTP đối với sản phẩm thủy sản của Việt Nam.

6.4. Kết quả kiểm nghiệm tại các Cơ sở kiểm nghiệm được chỉ định là kết quả cuối cùng.

7. Xử lý kết quả thẩm định, kiểm nghiệm không đáp ứng quy định: Xử lý theo quy định tại Điều 31 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

8. Cấp chứng thư và tạm ngừng cấp chứng thư

8.1. Cấp chứng thư: Theo quy định tại Điều 28 và Điều 32 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT và Điều 5 Quy định EU số 2020/2235 và các quy định sửa đổi, bổ sung Quy định này

8.2. Tạm ngừng cấp chứng thư trong các trường hợp sau:

8.2.1 Cơ sở thuộc diện dừng xuất khẩu sang EU theo quy định tại Mục IX.2.2 của Chương trình này.

8.2.2. Cơ sở thuộc trường hợp nêu tại điểm c Khoản 1 Điều 26 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Khoản 21 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

8.2.3. Cơ sở có lô hàng bị cơ quan thẩm quyền EU cảnh báo chứa tồn dư hóa chất kháng sinh không đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ NN và PTNT.

8.2.4. Cơ sở không khắc phục sai lỗi có khả năng gây mất an toàn thực phẩm và sai lỗi nếu kéo dài gây mất an toàn thực phẩm theo thời hạn đã cam kết trong Biên bản thẩm định và/hoặc biên bản giám sát điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở.

8.3. Cơ sở nêu tại khoản X.8.2.2 tiếp tục được cấp Chứng thư khi đáp ứng yêu cầu tương ứng quy định tại Khoản 2 Điều 26 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT hoặc được Cơ quan thẩm định đánh giá đáp ứng yêu cầu theo quy định tại Chương trình này và được EU cho phép trở lại danh sách xuất khẩu vào EU.

9. Cấp lại chứng thư, cấp chuyển tiếp chứng thư: Thực hiện theo Điều 33, 34 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại

khoản 29 Điều 2 của Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT và Điều 6 Quy định EU số 2020/2235 của EU và các quy định sửa đổi, bổ sung Quy định này.

10. Xử lý lô hàng bị cảnh báo:

10.1. Thực hiện theo Điều 36 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

10.2. Các trường hợp lô hàng bị cảnh báo hóa chất, kháng sinh cấm, cơ quan cấp chứng nhận cho lô hàng xuất khẩu vào EU phối hợp với các bên có liên quan (cơ quan kiểm soát tại địa phương, cơ sở chế biến,...) thực hiện ngay hoạt động điều tra tại cơ sở chế biến, sơ chế, thu mua và cơ sở nuôi để xác nguyên nhân, lập biên bản làm việc/vi phạm (nếu có) chuyển cơ quan có thẩm quyền xử lý, yêu cầu các cơ sở thực hiện hành động khắc phục, phòng ngừa và báo cáo kết quả về Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường và các Chi cục trực thuộc để có biện pháp xử lý phù hợp.

10.3. Cơ sở chế biến có lô hàng bị cảnh báo dư lượng hóa chất, kháng sinh, vi sinh vật gây bệnh nhưng không thực hiện báo cáo kết quả khắc phục theo thời hạn yêu cầu của cơ quan thẩm quyền sẽ bị đưa ra khỏi danh sách được EU phê duyệt theo quy định tại điểm 1.4.5, Khoản 1, Mục X của Chương trình này.

XI. TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC BÊN LIÊN QUAN

1. Cơ sở nuôi

1.1. Tuân thủ các quy định trong quá trình nuôi Khoản 1, Phần II của Chương trình này.

1.2. Thực hiện đăng ký để được thẩm định, chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT hoặc ký cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn theo quy định tại Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT.

1.3. Phối hợp với cơ sở chế biến và các cơ quan kiểm soát trong việc điều tra nguyên nhân, thực hiện biện pháp khắc phục và chấp hành việc kiểm tra, lấy mẫu nước, thức ăn, cá nuôi...do cơ quan kiểm soát thực hiện khi lô hàng thủy sản được sản xuất từ nguyên liệu do cơ sở nuôi cung cấp bị cảnh báo chỉ tiêu hóa chất, kháng sinh.

2. Cơ sở thu mua, chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản, cơ sở sơ chế, chế biến và kho lạnh độc lập, tàu cá cấp đông, tàu chế biến, tàu bảo quản đông lạnh:

Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn nêu tại Điều 37 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT hoặc Điều 24 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.

3. Chủ hàng hoặc cơ sở chế biến lô hàng xuất khẩu

-Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn nêu tại Điều 38 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

- Trường hợp chủ hàng là cơ sở thương mại, chủ hàng phải tuân thủ đầy đủ yêu cầu tại Phần IX của Chương trình này.

4. Kiểm tra viên thẩm định điều kiện đảm bảo ATTP

Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn nêu tại Điều 39 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi khoản 32 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

4. Kiểm tra viên thẩm định, chứng nhận chất lượng, ATTP

Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn nêu tại Điều 39A Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi khoản 32 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

5. Trưởng đoàn thẩm định

Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn nêu Điều 39 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi khoản 35 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

6. Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường

6.1. Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn nêu tại Điều 41 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

6.2. Tổ chức hướng dẫn việc thực hiện chương trình này.

6.3. Cập nhật danh mục chỉ tiêu vi sinh, hóa học chỉ định kiểm tra đối với lô hàng thủy sản xuất khẩu sang EU.

6.4. Tổ chức đào tạo, tập huấn về chuyên môn nghiệp vụ và đánh giá năng lực tối thiểu 1 lần/năm đối với các kiểm tra viên tham gia thẩm định các cơ sở thuộc phạm vi quản lý nhằm đảm bảo đáp ứng năng lực thực hiện các nhiệm vụ được giao.

7. Cục Thủy sản

7.1. Tổ chức, chỉ đạo việc thẩm định, giám sát, chứng nhận điều kiện bảo đảm ATTP các cơ sở nuôi thủy sản, tàu cá, cảng cá tham gia cung cấp nguyên liệu cho các cơ sở chế biến xuất khẩu vào thị trường EU.

7.2. Kiểm tra công tác quản lý về an toàn thực phẩm đối với Cơ quan quản lý thủy sản tại địa phương tại công đoạn nuôi, khai thác thủy sản; Chỉ đạo hoặc trực tiếp thực hiện điều tra, xử lý theo quy định pháp luật khi nhận được thông tin về cơ sở nuôi vi phạm các quy định về hóa chất, kháng sinh, áp dụng các biện pháp ngăn chặn tái phạm và thông báo kết quả xử lý cho các đơn vị liên quan.

7.3. Quản lý cơ sở dữ liệu về danh sách các cơ sở nuôi, tàu cá, cảng cá phục vụ bảo quản thủy sản được cấp giấy đủ điều kiện ATTP theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT (sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT) hoặc ký cam kết ATTP theo Thông tư 17/2018/TT-BNNPTNT.

7.4. Tổ chức tập huấn nghiệp vụ, đánh giá năng lực cho cán bộ thực hiện thẩm định, kiểm tra, giám sát điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm các cơ sở sản xuất ban đầu (cơ sở nuôi trồng thủy sản, cảng cá, tàu cá) đáp ứng quy định hiện hành Việt Nam và EU.

8. Cục Thú y

8.1. Phối hợp với Cục Thủy sản truy xuất nguồn gốc và xử lý các cơ sở sản xuất, kinh doanh hóa chất, kháng sinh theo quy định của pháp luật trong trường hợp vi phạm tại cơ sở nuôi có liên quan tới cơ sở sản xuất, kinh doanh hóa chất, kháng sinh.

8.2. Kiểm tra, giám sát việc sản xuất, kinh doanh thuốc thú y phục vụ nuôi trồng thủy sản.

9. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hoặc Ban ATTP các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương

9.1. Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn nêu tại Điều 42 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

9.2. Tổ chức đào tạo, tập huấn về chuyên môn nghiệp vụ phù hợp với lĩnh vực thẩm định hoặc đào tạo thẩm định và đánh giá năng lực tối thiểu 1 lần/năm đối với các kiểm tra viên tham gia thẩm định các cơ sở thuộc phạm vi quản lý nhằm đảm bảo đáp ứng năng lực thực hiện các nhiệm vụ được giao.

10. Cơ sở kiểm nghiệm

Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn nêu tại Điều 43 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

Phụ lục I:

ĐỊNH NGHĨA

(Ban hành kèm theo Quyết định/QĐ-BNN-CCPT ngày/.../2023 ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu”)

1. “Các sản phẩm thủy sản tươi” được định nghĩa tại điểm 3.5 của Phụ lục I của Quy định EC số 853/2004: là các sản phẩm thủy sản chưa chế biến, để nguyên con hay đã qua sơ chế, bao gồm cả các sản phẩm được đóng gói bằng hút chân không hoặc trong một khí quyển đã thay đổi nhưng không qua bất kỳ biện

pháp xử lý nào để có thể bảo quản khác với làm lạnh. (*Fresh fishery products' means unprocessed fishery products, whether whole or prepared, including products packaged under vacuum or in a modified atmosphere, that have not undergone any treatment to ensure preservation other than chilling.*)

2. “Các sản phẩm thủy sản đã sơ chế” được định nghĩa tại điểm 3.6 Phụ lục I của Quy định EC số 853/2004: là các sản phẩm thủy sản chưa chế biến nhưng đã trải qua công đoạn làm ảnh hưởng đến sự nguyên vẹn về giải phẫu của chúng, như bỏ ruột, bỏ đầu, cắt lát, philê và chặt nhỏ. (*'Prepared fishery products' means unprocessed fishery products that have undergone an operation affecting their anatomical wholeness, such as gutting, heading, slicing, filleting, and chopping*)

3. “Chế biến” được định nghĩa tại điểm 1(m) Điều 2 của Quy định EC số 852/2004: là bất kỳ hoạt động nào về căn bản làm thay đổi sản phẩm ban đầu bao gồm gia nhiệt, xông khói, thắm thẩu, làm chín, làm khô, tẩm marinade, chiết xuất, ép dòn hoặc kết hợp của những quá trình này (*'processing' means any action that substantially alters the initial product, including heating, smoking, curing, maturing, drying, marinating, extraction, extrusion or a combination of those processes*)

4. “Sản phẩm chưa chế biến” được định nghĩa tại điểm 1(n) Điều 2 của Quy định EC số 852/2004: là thực phẩm không qua chế biến và bao gồm các sản phẩm được phân chia nhiều phần, tách ra từng phần, xép sẵn, cắt lát, bỏ xương, băm nhỏ, lột da, nghiền nát, cắt, rửa, tia, bóc vỏ, cán mỏng, làm lạnh, cấp đông, đông sâu hoặc rã đông; (*'unprocessed products' means foodstuffs that have not undergone processing, and includes products that have been divided, parted, severed, sliced, boned, minced, skinned, ground, cut, cleaned, trimmed, husked, milled, chilled, frozen, deep-frozen or thawed*)

5. “Sản phẩm chế biến” được định nghĩa tại điểm 1(o) Điều 2 của Quy định EC số 852/2004 là thực phẩm thu được từ khâu chế biến các sản phẩm chưa qua chế biến. Những sản phẩm này có thể bao gồm những thành phần cần thiết cho việc sản xuất hay để tạo ra những nét đặc trưng riêng cho sản phẩm đó (*'processed products' means foodstuffs resulting from the processing of unprocessed products. These products may contain ingredients that are necessary for their manufacture or to give them specific characteristics*)

6. “Cơ sở” được định nghĩa tại điểm 1(c) Điều 2 của Quy định EC số 852/2004 là bất kỳ một đơn vị nào của nhà kinh doanh thực phẩm (*'establishment' means any unit of a food business*)

7. ‘Tàu chế biến’ được định nghĩa tại điểm 3.2 Phụ lục I của Quy định số 853/2004: là bất kỳ tàu, thuyền nào mà ở đó các sản phẩm thủy sản phải trải qua một hoặc nhiều quá trình như bao gói hoặc đóng thùng và, nếu cần thiết, có thể làm lạnh hoặc đông lạnh: philê, cắt lát, lột da, lột vỏ, nghiền, thái nhỏ hoặc chế biến. (*Factory vessel means any vessel on board which fishery products undergo*)

one or more of the following operations followed by wrapping or packaging and, if necessary, chilling or freezing: filleting, slicing, skinning, shelling, shucking, mincing or processing)

8. “Tàu đông lạnh” được định nghĩa tại điểm 3.3 Phụ lục I của Quy định số 853/2004 là bất kỳ tàu, thuyền nào có tiến hành đông lạnh các sản phẩm thủy sản, sau khi cắt tiết, bỏ đầu, bỏ ruột, nội tạng, bỏ vây và tiếp theo là bao gói hoặc đóng thùng- (*Freezer vessel’ means any vessel on board which freezing of fishery products is carried out, where appropriate after preparatory work such as bleeding, heading, gutting and removal of fins and, where necessary, followed by wrapping or packaging*)

9. “Tàu bảo quản lạnh” được định nghĩa điểm 43 Điều 2 tại Quy định 2022/2292: là tàu được trang bị để bảo quản và vận chuyển hàng hóa xếp chồng lên nhau hoặc hàng rời (số lượng lớn) trong các khoang hoặc buồng được kiểm soát nhiệt độ (*reefer vessel means a vessel equipped to store and transport palletised or loose cargo (bulk) goods in temperaturecontrolled holds or chambers”*)

10. “Sản phẩm composite” được định nghĩa điểm 21 Điều 2 tại Quy định 2022/2292: là thực phẩm có chứa cả sản phẩm có nguồn gốc thực vật và sản phẩm chế biến từ động vật; (*composite product’ means food containing both products of plant origin and processed products of animal origin*).

11. Chợ đầu mối được định nghĩa tại điểm 8.2 Phụ lục I của Quy định số 853/2004 là một doanh nghiệp thực phẩm bao gồm một số đơn vị riêng biệt có chung cơ sở và khu vực bán thực phẩm cho các nhà điều hành kinh doanh thực phẩm. (*Wholesale market ’ means a food business that includes several separate units which share common installations and sections where foodstuffs are sold to food business operators*)

12. Cơ sở thu mua: là nơi diễn ra hoạt động tiếp nhận, rửa, bảo quản ban đầu nguyên liệu thủy sản để cung cấp cho các cơ sở chế biến thủy sản, các chợ cá hoặc các điểm tiêu thụ trực tiếp. (*theo QCVN 02-02:2009/BNNPTNT*).

13. Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm: là cá nhân hoặc tổ chức có nhiệm vụ đảm bảo sự tuân thủ các quy định của hệ thống pháp luật về thực phẩm trong các hoạt động sản xuất kinh doanh thực phẩm mà họ kiểm soát. (*‘food business operator’ means the natural or legal persons responsible for ensuring that the requirements of food law are met within the food business under their control*).

Phụ lục II

TÀI LIỆU VIỆN DẪN QUY ĐỊNH EU

(kèm theo Quyết định/QĐ-BNN-CCPT ngày/.../2023 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu”)

^[1] REGULATION (EC) No 37/2010 of 22 December 2009 on *pharmacologically active substances and their classification regarding maximum residue limits in foodstuffs of animal origin*

^[2] REGULATION (EC) 2022/2292 of 6 September 2022 supplementing Regulation (EC) 2017/625 of the European Parliament and of the Council with regard to

requirements for the entry into the Union of consignments of food-producing animals and certain goods intended for human consumption

[3] Regulation (EC) No. 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 *on the hygiene of foodstuffs*

[4] Regulation (EC) No. 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004, *laying down specific hygiene rules for food of animal origin*

[5] REGULATION (EC) 2019/627 of 15 March 2019 *laying down uniform practical arrangements for the performance of official controls on products of animal origin intended for human consumption in accordance with Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council and amending Commission Regulation (EC) No 2074/2005 as regards official controls.*

[6] Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 *laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety*

[7] REGULATION (EC) 2020/2235 of 16 December 2020 *laying down rules for the application of Regulations (EC) 2016/429 and (EC) 2017/625 of the European Parliament and of the Council as regards model animal health certificates, model official certificates and model animal health/official certificates, for the entry into the Union and movements within the Union of consignments of certain categories of animals and goods, official certification regarding such certificates and repealing Regulation (EC) No 599/2004, Implementing Regulations (EU) No 636/2014 and (EU) 2019/628, Directive 98/68/EC and Decisions 2000/572/EC, 2003/779/EC and 2007/240/EC*

[8] REGULATION (EC) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 *on the provision of food information to consumers*

[9] REGULATION (EC) No 1379/2013 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 11 December 2013 *on the common organisation of the markets in fishery and aquaculture products*

[10] REGULATION (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 *on microbiological criteria for foodstuffs*

[11] REGULATION (EC) 2023/915 of 25 April 2023 *on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006*

[12] REGULATION (EC) No 396/2005 of 23 February 2005 *on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC*

[13] REGULATION (EU) 2019/1871 of 7 November 2019 *on reference points for action for non-allowed pharmacologically active substances present in food of animal origin and repealing Decision 2005/34/EC*

[14] REGULATION (EC) No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 16 December 2008 *on food additives*

[¹⁵] COMMISSION REGULATION (EU) 2016/355 of 11 March 2016 amending Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council as *regards the specific requirements for gelatine, collagen and highly refined products of animal origin intended for human consumption*

Phụ lục III

BIỂU MẪU THẨM ĐỊNH, ĐÁNH GIÁ VÀ QUY ĐỊNH CẤP MÃ SỐ

(Ban hành kèm theo Quyết định/QĐ-BNN-CCPT ngày/.../2023 ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu”)

1. BIỂU MẪU THẨM ĐỊNH, ĐÁNH GIÁ CƠ SỞ THU MUA CUNG CẤP NGUYÊN LIỆU, BÁN THÀNH PHẨM CHO CHẾ BIẾN, XUẤT KHẨU VÀO EU

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH, ĐÁNH GIÁ

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

CƠ SỞ THU MUA CUNG CẤP NGUYÊN LIỆU THỦY SẢN CHO CHẾ BIẾN, XUẤT KHẨU VÀO EU

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có):
3. Địa chỉ:
4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp.....nơi cấp
5. Số điện thoại: Số Fax (nếu có):
6. Mã số (nếu có):
7. Mặt hàng thu mua :
8. Ngày kiểm tra:
9. Hình thức thẩm định:
10. Thành phần đoàn thẩm định:
11. Đại diện cơ sở:

12. II. CHỈ TIÊU VÀ KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ:

| Nhóm chỉ tiêu | Điều khoản tham chiếu | Chỉ tiêu | Kết quả đánh giá | | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|---------------|--|---|------------------|----------------|---|
| | | | Đạt (Ac) | Không đạt (NC) | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) |
| 1. | QCVN 02-10:2009 2.1 2.2.1 2.2.3 | 1. Địa điểm và bố trí mặt bằng: a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh | | | |
| 2. | QCVN 02-10:2009 2.2.2 | 2. Nền khu vực thu mua, bảo quản thủy sản a. Nền làm bằng vật liệu và kết cấu phù hợp. b. Dễ làm vệ sinh khử trùng c. Bảo trì tốt | | | |
| 3. | QCVN 02-10:2009 2.2.3 2.2.4 | 3. Tường khu vực thu mua, bảo quản thủy sản a. Có tường/ vách ngăn phù hợp c. Bảo trì tốt | | | |
| 4. | QCVN 02-10:2009 2.2.3 | 4. Trần khu vực thu mua, bảo quản thủy sản a. Trần/mái che kín b. Bảo trì tốt | | | |
| 5. | QCVN 02-10:2009 2.4 | 5. Hệ thống chiếu sáng a. Đủ ánh sáng b. Bảo trì tốt | | | |
| 6. | QCVN 02-10:2009 2.3.4 2.3.5 | 6. Thoát nước thải a. Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi b. Bảo trì tốt | | | |
| 7. | QCVN 02-10:2009 2.5.1 2.5.2 2.5.3 2.9.1.c | 7. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển thủy sản a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng và bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt | | | |

| Nhóm chỉ tiêu | Điều khoản tham chiếu | Chỉ tiêu | Kết quả đánh giá | | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|------------------|--|---|------------------|-------------------|--|
| | | | Đạt (Ac) | Không đạt (NC) | |
| 8. | QCVN 02-10:2009 2.5.4 2.9.1.c | 8. Dụng cụ làm vệ sinh a. Làm bằng vật liệu phù hợp b. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách | | | |
| 9. | QCVN 02-10:2009 2.2.5 2.2.6 2.9.2 | 9. Vệ sinh cá nhân a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay đầy đủ, phù hợp b. Người tiếp xúc với thủy sản có bảo hộ lao động phù hợp c. Có nhà vệ sinh phù hợp d. Bảo trì tốt | | | |
| 10. | QCVN 02 – 01: 2009 2.6.2 | 10. Cấp đông a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định | | | |
| 11. | QCVN 02 – 01: 2009 2.1.5.5 | 11. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh: a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp | | | |
| 12. | QCVN 02-10:2009 2.6 | 12. Chất bảo quản, tẩy rửa, khử trùng a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách | | | |
| 13. | QCVN02-01:2009 2.1.12.3 2.1.4.5.b 2.1.3.3. 2.1.12.1.e QCVN02-10:2009 2.9.1.a | 13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất | | | |

| Nhóm chỉ tiêu | Điều khoản tham chiếu | Chỉ tiêu | Kết quả đánh giá | | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|------------------|---|--|------------------|-------------------|--|
| | | | Đạt (Ac) | Không đạt (NC) | |
| 14. | QCVN 02-10:2009 2.3.1;2.3.2 QCVN 02-02:2009 2.3.7 QCVN 01:2009/BYT | 14. Hệ thống cung cấp nước a. Nước an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước đúng cách | | | |
| 15. | QCVN 02-10:2009 2.8.2.b QCVN 02-02:2009 2.3.7 QCVN 01:2009/BYT | 15. Hệ thống cung cấp nước đá a. Nước đá an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước đá đúng cách c. Bảo quản, vận chuyển, sử dụng nước đá hợp vệ sinh | | | |
| 16. | QCVN 02-10:2009 2.9.2.h 2.9.3 2.9.4.a | 16. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng b. Người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP c. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng | | | |
| 17. | QCVN 02-02:2009 2.3.6 2.3.7 | 17. Chương trình quản lý chất lượng a. Thiết lập chương trình quản lý chất lượng đầy đủ và phù hợp b. Thiết lập quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp | | | |
| 18. | QCVN 02-10:2009 2.8; 2.9.1 2.9.2.b; 2.9.4.b 2.9.4.c | 18. Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng a. Có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định. c. Bốc dỡ, xử lý, bảo quản thủy sản đúng quy định | | | |
| 19. | QCVN 02-10:2009 2.9.4.b 2.9.4.c | 19. Hồ sơ chương trình quản lý chất lượng a. Có hồ sơ giám sát thực hiện quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp b. Thời gian lưu trữ đúng quy định | | | |

| Nhóm chỉ tiêu | Điều khoản tham chiếu | Chỉ tiêu | Kết quả đánh giá | | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|--|---|--|------------------|----------------|---|
| | | | Đạt (Ac) | Không đạt (NC) | |
| 20. | QCVN02-01:2009 2.6.4.1; 2.6.4.2 | 20. Bao gói a. Có khu vực bảo quản bao bì phù hợp b. Vật liệu bao gói phù hợp | | | |
| 21. | QCVN02-01:2009 2.6.4.3. | 21. Ghi nhãn a. Đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng quy định | | | |
| 22. | Phụ lục II, Quy định 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này và Chương III, IV, V và VI, Phần VIII, Phụ lục III Quy định (EC) 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này của EU. | 22. Các quy định khác của EU | | | |
| Tổng cộng: Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: .../... nhóm chỉ tiêu | | | | | |

III. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

IV. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:.....

V. KẾT LUẬN VỀ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP CỦA CƠ SỞ THU MUA:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ THU MUA:

.....

....., ngày tháng năm

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

(Ký tên)

2. BIỂU MẪU THẨM ĐỊNH CƠ SỞ SƠ CHẾ THỦY SẢN VÀ SẢN PHẨM THỦY SẢN CUNG CẤP NGUYÊN LIỆU, BÁN THÀNH PHẨM ĐỂ CHẾ BIẾN XUẤT KHẨU VÀO EU

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ

ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SƠ CHẾ THỦY SẢN CUNG CẤP NGUYÊN LIỆU, BÁN THÀNH PHẨM ĐỂ CHẾ BIẾN XUẤT KHẨU VÀO EU

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có):
3. Địa chỉ:
4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp.....nơi cấp
5. Số điện thoại:Số Fax (nếu
6. Mã số (nếu
7. Mặt hàng :
8. Ngày thẩm định:
9. Hình thức thẩm định:
10. Thành phần đoàn thẩm định:
11. Đại diện cơ sở:

II. NỘI DUNG KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ:

| Nhóm chỉ tiêu | Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia | Chỉ tiêu đánh giá | Kết quả đánh giá | | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|---------------|--|--|------------------|----------------|---|
| | | | Đạt (Ac) | Không đạt (NC) | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) |
| 1 | <p>QCVN02-01:2009 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3</p> <p>QCVN02-10:2009 2.1;2.2.1;2.2.3</p> | <p>1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:</p> <p>a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm</p> <p>b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế và làm vệ sinh</p> | | | |
| 2 | <p>QCVN02-01:2009 2.1.4.1. 2.1.4.2.a.i 2.1.4.3;2.1.4.4. 2.1.4.5; 2.1.4.6 2.1.12.2.</p> <p>QCVN02-10:2009 2.2.2;2.2.3 2.3.4</p> | <p>2. Kết cấu nhà xưởng.</p> <p>a. Vật liệu và kết cấu phù hợp.</p> <p>b. Nền phẳng, không bị đọng nước</p> <p>c. Tường, trần, cửa kín</p> <p>d. Dễ làm vệ sinh khử trùng</p> <p>e. Bảo trì tốt</p> | | | |
| 3 | <p>QCVN02-01:2009 2.1.5.1;2.1.5.2 2.1.5.3;2.1.5.4 2.1.12.2</p> <p>QCVN02-10:2009 2.5.1; 2.5.3</p> | <p>3. Bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản</p> <p>a. Vật liệu và cấu trúc phù hợp.</p> <p>b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng</p> <p>c. Bảo trì tốt.</p> | | | |
| 4 | <p>QCVN02-01:2009 2.1.5.1;2.1.5.2, 2.1.5.3;2.1.5.4 2.1.12.2</p> <p>QCVN02-10:2009 2.5.1; 2.5.3</p> | <p>4. Bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với thủy sản</p> <p>a. Vật liệu và cấu trúc phù hợp</p> <p>b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng</p> <p>c. Bảo trì tốt</p> | | | |
| 5 | <p>QCVN02-01:2009 2.1.11.5;2.1.11.6</p> <p>QCVN02-10:2009 2.5.4;2.9.1.c</p> | <p>5. Phương tiện làm vệ sinh, khử trùng</p> <p>a. Làm bằng vật liệu phù hợp</p> <p>b. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách</p> | | | |

| Nhóm chỉ tiêu | Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia | Chỉ tiêu đánh giá | Kết quả đánh giá | | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|---------------|---|--|------------------|----------------|---|
| | | | Đạt (Ac) | Không đạt (NC) | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) |
| 6 | QCVN02-01:2009 2.1.4.7; 2.1.11.3. V 2.1.11.4 iii 2.1.12.2 | 6. Thông gió và ngưng tụ hơi nước a. Không có mùi hôi tại khu vực sản xuất b. Không bị ngưng tụ hơi nước | | | |
| 7 | QCVN02-01:2009 2.1.4.8; 2.1.12.2 2.1.11.3 QCVN02-10:2009 2.4.1 | 7. Hệ thống chiếu sáng a. Đủ sáng b. Đèn có đầy đủ chụp trong khu vực sản xuất c. Bảo trì tốt | | | |
| 8 | QCVN02-01:2009 2.1.13 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b; 2.1.11.5.đ; 2.1.5.1.c QCVN 02-10:2009 2.6 2.7 | 8. Hóa chất 8.1 Hoá chất bảo quản, phụ gia: a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách 8.2. Hoá chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại: a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách | | | |
| 9 | QCVN02-01:2009 2.1.6.2; 2.1.6.3 2.1.6.4, 2.1.7 QCVN02-10:2009 2.3.1;2.3.2, 2.8.2.b QCVN02-02:2009 2.3.7 | 9. Hệ thống cung cấp nước, nước đá: a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh e. Bảo trì tốt | | | |
| 10 | QCVN 02-01 2.1.9;2.1.8 2.7.3 | 10. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt | | | |

| Nhóm chỉ tiêu | Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia | Chỉ tiêu đánh giá | Kết quả đánh giá | | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|---------------|--|--|------------------|----------------|---|
| | | | Đạt (Ac) | Không đạt (NC) | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) |
| 11 | QCVN02-01:2009 2.1.4.2.ii 2.1.12.2 QCVN02-10:2009 2.2.2;2.3.4 | 11. Hệ thống thoát nước thải a. Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi. b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng. c. Có hố ga đúng cách. d. Bảo trì tốt. | | | - |
| 12 | QCVN02-01:2009 2.1.10; 2.1.5.2.b QCVN02-10:2009 2.5.3; 2.8.2.d | 12. Phế liệu thủy sản a. Có đầy đủ dụng cụ chuyên dùng. b. Dụng cụ thu gom và chứa phế liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh c. Có khu vực tập trung phế liệu phù hợp | | | |
| 13 | QCVN02-01:2009 2.1.12.3;2.1.4.5.b 2.1.3.3.;2.1.12.1.e QCVN02-10:2009 2.9.1.a | 13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại c. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. d. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất | | | |
| 14 | QCVN02-01:2009 2.1.11.3; 2.1.14.2 2.1.12.2. QCVN02-10:2009 2.2.6; 2.9.2.c | 14. Bảo hộ lao động: a. Đủ số lượng và chủng loại. b. Bảo hộ lao động sạch c. Có phòng thay bảo hộ lao động, bố trí thích hợp. d. Tổ chức giặt bảo hộ lao động phù hợp | | | |
| 15 | QCVN02-01:2009 2.1.4.8;2.1.12.2 QCVN 02-0:2009 2.2.5;2.9.2.d | 15. Phương tiện rửa và khử trùng cho công nhân a. Đủ số lượng b. Dùng vòi nước không vận hành bằng tay. c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí phù hợp g. Bảo trì tốt | | | |

| Nhóm chỉ tiêu | Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia | Chỉ tiêu đánh giá | Kết quả đánh giá | | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|---------------|--|---|------------------|----------------|---|
| | | | Đạt (Ac) | Không đạt (NC) | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) |
| 16 | QCVN02-01:2009 2.1.11.4;2.1.12.2. QCVN02-10:2009 2.2.6 | 16. Khu vực vệ sinh công nhân: a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Bảo trì tốt | | | |
| 17 | QCVN02-01:2009 2.3; 2.5 QCVN02-10:2009 2.8.3 | 17. Phương tiện bảo quản, vận chuyển thủy sản a. Duy trì ở điều kiện bảo quản thích hợp. b. Hộp vệ sinh. c. Bảo trì tốt. | | | |
| 18 | QCVN02-01:2009 2.6.2 QCVN02-01:2009 2.1.5.5 | 18.1. Cấp đông a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định 18.2 Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh: a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp | | | |
| 19 | QCVN02-01:2009 2.6.4 | 19. Bao gói, ghi nhãn sản phẩm: 19.1. Bao gói a. Có khu vực bảo quản bao bì phù hợp b. Vật liệu bao gói phù hợp 19.2. Ghi nhãn b. Đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng quy định | | | |
| 20 | QCVN02-01:2009 2.1.14.1.c 2.4.1; 2.4.2.1 2.4.2.2 QCVN02-10:2009 2.9.1.a; 2.9.1.b 2.9.2.h; 2.9.3 2.9.4.a | 20. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL): a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về QLCL. b. Người QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL c. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP. | | | |

| Nhóm chỉ tiêu | Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia | Chỉ tiêu đánh giá | Kết quả đánh giá | | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|---------------|--|--|------------------|----------------|---|
| | | | Đạt (Ac) | Không đạt (NC) | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) |
| 21 | QCVN02-01 QCVN02-02 QCVN02-10 | 21. Chương trình quản lý chất lượng a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế c. Có thủ tục truy xuất và thu hồi sản phẩm | | | |
| 22 | QCVN02-01 QCVN02-02 QCVN02-10 | 22. Thực hiện GMP, SSOP và HACCP a. Bố trí điều hành sản xuất phù hợp b. Không kiểm soát hoặc kiểm soát không đúng cách các qui định trong GMP, SSOP c. Công nhân được khám sức khỏe định kỳ đúng quy định d. Thực hiện giám sát tại CCP đúng cách đ. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm. e. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung | | | |
| 23 | QCVN02-02:2009 2.2.7;2.3.6.4 2.3.7.5;2.3.11.1 | 23. Hoạt động thẩm tra a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b. Có kế hoạch và thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Có kế hoạch và thực hiện đúng việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Có kế hoạch và thực hiện kế hoạch thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết | | | |
| 24 | QCVN02-02:2009 2.2.8, 2.2.5.4, 2.2.6.5, 2.2.7.4, 2.3.3.5, 2.3.6.3, 2.3.7.4, 2.3.10.5 QCVN02-10:2009 2.9.4.c | 24. Hồ sơ 24.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy 24.2. Hồ sơ chương trình QLCL a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng qui định | | | |

| Nhóm chỉ tiêu | Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia | Chỉ tiêu đánh giá | Kết quả đánh giá | | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|---|---|------------------------------|------------------|----------------|---|
| | | | Đạt (Ac) | Không đạt (NC) | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) |
| 25 | Phụ lục II, Quy định 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này và Chương III, IV, V và VI, Phần VIII, Phụ lục III Quy định (EC) 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này của EU. | 25. Các quy định khác của EU | | | |
| TỔNG CỘNG: Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: .../... nhóm chỉ tiêu | | | | | |

III. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

IV. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

V. KẾT LUẬN VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP CỦA CƠ SỞ:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

3. BIỂU MẪU THẨM ĐỊNH KHO LẠNH ĐỘC LẬP BẢO QUẢN THỦY SẢN VÀ SẢN PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU VÀO EU

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP KHO LẠNH ĐỘC LẬP BẢO QUẢN THỦY SẢN VÀ SẢN PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU VÀO EU

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
Địa chỉ:
Số điện thoại:Số Fax (nếu có):
2. Tên thương mại:
3. Giấy đăng ký kinh doanh số.....Ngày cấp.....Nơi cấp.....
4. Mã số (nếu có):
5. Ngày thẩm định:
6. Hình thức thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

| Nhóm chỉ tiêu | Điều khoản tham chiếu | Chỉ tiêu | Kết quả đánh giá | | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|---------------|--|--|------------------|----------------|---|
| | | | Đạt (Ac) | Không đạt (NC) | |
| 1 | Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCVN 02-09:2009 | Địa điểm và bố trí mặt bằng (Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm) | | | |
| 2 | Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCVN 02-09:2009 | Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng) | | | |
| 3 | Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02-09:2009 | Tường, trần, nền (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo). | | | |
| 4 | Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02-09:2009 | Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm (Được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và bảo trì tốt) | | | |
| 5 | Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02-09:2009 | Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ). | | | |

| Nhóm chỉ tiêu | Điều khoản tham chiếu | Chỉ tiêu | Kết quả đánh giá | | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|---|---|--|------------------|-------------------|---|
| | | | Đạt (Ac) | Không đạt (NC) | |
| 6 | Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02 - 09:2009 | Vệ sinh cá nhân (phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp; công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động) | | | |
| 7 | Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02 - 09:2009 | Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt) | | | |
| 8 | Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02 - 09:2009 | Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế) | | | |
| 9 | Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02 - 09:2009 | Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng (có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và qui định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với thủy sản có kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định). | | | |
| 10 | Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02 - 09:2009 | Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng (khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bóc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp) | | | |
| Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:/.... nhóm chỉ tiêu | | | | | |

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

IV. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

V. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN KHO LẠNH:

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

| Nhóm chỉ tiêu | Điều khoản tham chiếu | Nhóm chỉ tiêu đánh giá | Kết quả đánh giá | | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|---------------|---|--|------------------|----------------|---|
| | | | Đạt (Ac) | Không đạt (NC) | |
| 1 | Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCVN 02-30:2018/BNNPTNT; | Địa điểm kinh doanh (phù hợp với quy hoạch của địa phương; khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...) | | | |
| 2 | Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; QCVN 02-30:2018/BNNPTNT; | Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, để làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín/ đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau ...) | | | |
| 3 | Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02-30:2018/BNNPTNT | Vật dụng, dụng cụ (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, để làm vệ sinh...). | | | |
| 4 | Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; QCVN 02-30:2018/BNNPTNT | Thực phẩm kinh doanh tại chợ (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...) | | | |
| 5 | Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02-30:2018/BNNPTNT | Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...) | | | |
| 6 | Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02-30:2018/BNNPTNT | Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh) | | | |

| Nhóm chỉ tiêu | Điều khoản tham chiếu | Nhóm chỉ tiêu đánh giá | Kết quả đánh giá | | Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục |
|--|--|--|------------------|----------------|---|
| | | | Đạt (Ac) | Không đạt (NC) | |
| 7 | Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCVN 02-30:2018/BNNPTNT | Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP ...) | | | |
| 8 | Luật ATTP: Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; QCVN 02-30:2018/BNNPTNT | Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...) | | | |
| 9 | Phụ lục II, Quy định 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này và Chương III, IV, V và VI, Phần VIII, Phụ lục III Quy định (EC) 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này của EU. | 9. Các quy định khác của EU | | | |
| Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /9 nhóm chỉ tiêu | | | | | |

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

IV. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

V. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

5. QUY ĐỊNH CẤP MÃ SỐ CHO CÁC CƠ SỞ THU MUA, CHỢ/TRUNG TÂM ĐẦU MỐI THU MUA NGUYÊN LIỆU THỦY SẢN, CƠ SỞ SƠ CHẾ VÀ KHO LẠNH ĐỘC LẬP BẢO QUẢN THỦY SẢN VÀ SẢN PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU VÀO EU

| TT | Loại hình Cơ sở | Mã số | Ghi chú |
|-----------|--|--------------|---|
| 1 | Cơ sở thu mua | TMxxxx | Xxxx là số thứ tự cơ sở được cấp của Cục và Chi cục trực thuộc. TS là mã số cấp cho các cơ sở chế biến xuất khẩu vào thị trường EU được cấp theo quy định trong Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT. |
| 2 | Cơ sở sơ chế | SCxxxx | |
| 3 | Chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản | CHxxxx | |
| 4 | Kho lạnh độc lập | KLxxxx | |

Phụ lục IV

DANH MỤC CHỈ TIÊU KIỂM TRA LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU VÀO EU

(Ban hành kèm theo Quyết định/QĐ-BNN-CCPT ngày/.../2023 ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu”)

1. DANH MỤC CHỈ TIÊU CẢM QUAN NGOẠI QUAN VÀ MỨC CHẤP NHẬN ĐỐI VỚI LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU EU

| TT | Loại sản phẩm | Bao gói, ghi nhãn | Trạng thái | Tỷ lệ mạ băng/Khối lượng tịnh | Kích cỡ | Màu sắc, mùi | (*) Ký sinh trùng | Tạp chất | Nhiệt độ tâm sản phẩm |
|----|--------------------|--|--|--|--------------------------------------|--------------|---|----------------------|---|
| 1. | Thủy sản đông lạnh | Quy cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường EU; | Nguyên vẹn không có dấu hiệu tan giá, lớp mạ băng đều, tỷ lệ cháy lạnh không quá 10% diện tích bề mặt, cơ thịt đàn hồi | Phù hợp với nội dung ghi nhãn theo quy định thị trường Việt nam và thị trường EU | Phù hợp với ghi nhãn, hồ sơ kèm theo | Đặc trưng | Không có ký sinh trùng nhìn thấy bằng mắt | Không có tạp chất lạ | nhiệt độ của tâm sản phẩm không quá -18°C |
| 2. | Thủy sản khô | Quy cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường EU; | Nguyên vẹn, không có nấm mốc, nấm men nhìn thấy bằng mắt | | Phù hợp với ghi nhãn, hồ sơ kèm theo | Đặc trưng | | Không có tạp chất lạ | |
| 3. | Đồ hộp | Quy cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường EU; | Không bị rỉ sét, phồng, móp, mí ghép không bị biến dạng | | | Đặc trưng | | Không có tạp chất lạ | |

| TT | Loại sản phẩm | Bao gói, ghi nhãn | Trạng thái | Tỷ lệ mạ băng/Khối lượng tịnh | Kích cỡ | Màu sắc, mùi | (*) Ký sinh trùng | Tạp chất | Nhiệt độ tâm sản phẩm |
|----|-----------------------------|---|--|-------------------------------|--------------------------------------|--------------|---|----------------------|-----------------------|
| 4. | Nước mắm | Bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường EU; | | | | Đặc trưng | | Không có tạp chất lạ | |
| 5. | Sản phẩm dạng mắm, ướp muối | Quy cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường Việt Nam và EU | Không có nấm mốc hoặc sinh vật lạ nhìn thấy bằng mắt | | | Đặc trưng | Không có ký sinh trùng nhìn thấy bằng mắt (đối với sản phẩm ướp muối) | Không có tạp chất lạ | |
| 6. | Sản phẩm xông khói | Quy cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường Việt Nam và EU | Nguyên vẹn | | Phù hợp với ghi nhãn, hồ sơ kèm theo | Đặc trưng | Không có ký sinh trùng nhìn thấy bằng mắt (chỉ áp dụng đối với sản phẩm xông khói lạnh) | Không có tạp chất lạ | |

-(*) Áp dụng đối với loài thủy sản có môi nguy ký sinh trùng gắn liền với loài, không áp dụng đối với nguyên liệu để chế biến

2. DANH MỤC CHỈ TIÊU VI SINH CHỈ ĐỊNH KIỂM TRA ĐỐI VỚI LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU EU

| TT | Loại sản phẩm | Chỉ tiêu và giới hạn cho phép | | | | | | | | | | | | Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu | Ghi chú | | | |
|--|--|-------------------------------|---------------------|------------------|---|--|-----------------------------|--------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|--------------|--------------------------------|---------|--------------------------------------|--|------------------------------------|
| | | TPC | <i>Enterococcus</i> | <i>Coliforms</i> | <i>E. coli</i> | <i>S. aureus/ S. coagulase positive</i> | <i>Salmonella</i> | <i>V. Cholerae</i> | <i>V. parahaemolyticus</i> | <i>C. perfringens</i> | <i>L. monocytogenes</i> | <i>Molds</i> | <i>Yeast</i> | | | <i>Sulphite Reducing Clostridium</i> | | |
| I. THỊ TRƯỜNG EU VÀ CÁC THỊ TRƯỜNG CÓ YÊU CẦU BẮT BUỘC PHẢI KIỂM TRA THEO QUY ĐỊNH CỦA EU | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Thủy sản đã qua xử lý nhiệt nấu chín trước khi ăn (trừ giáp xác, nhuyễn thể có vỏ) | | | | n=5, c=2, m=10 CFU/g, M=10 ² CFU/g | n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g | n=5, c=0 Không có trong 25g | - | - | | | | | | | | Reg EC 2073/2005 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU Tiêu chuẩn của Hội đồng vi sinh vật thực phẩm (ICMSF); | (a) Áp dụng khi có cảnh báo của EU |
| 2 | Giáp xác, nhuyễn thể có vỏ đã qua xử lý nhiệt (nấu chín trước khi ăn) | | | | n=5, c=2, m=1 CFU/g, M=10 CFU/g | n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g | n=5, c=0 Không có trong 25g | | | | | | | | | | | |
| 3 | Thủy sản chưa qua xử lý nhiệt nấu chín trước khi ăn (không bao gồm thủy sản khô) | - | - | | n=5, c=2, m=10 CFU/g, M=10 ² CFU/g | - | n=5, c=0 Không có trong 25g | - | - | | | | | | | | | |

| TT | Loại sản phẩm | Chỉ tiêu và giới hạn cho phép | | | | | | | | | | | | Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu | Ghi chú | |
|----|---|--|---------------------|------------------|---|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------|---|--|--------------|--------------------------------|---------|--------------------------------------|
| | | TPC | <i>Enterococcus</i> | <i>Coliforms</i> | <i>E. coli</i> | <i>S. aureus/ S. coagulase positive</i> | <i>Salmonella</i> | <i>V. Cholerae</i> | <i>V. parahaemolyticus</i> | <i>C. perfringens</i> | <i>L. monocytogenes</i> | <i>Molds</i> | <i>Yeast</i> | | | <i>Sulphite Reducing Clostridium</i> |
| 4 | Thủy sản ăn liền | n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g | | | n=5, c=0 Không có trong 1g | n=5, c=2, m=10 CFU/g, M=10 ² CFU/g | n=5, c=0 Không có trong 25g | n=5, c=0 Không có trong 25g | n=5, c=0 Không có trong 25g | | n=5, c=0 Không có trong 25g ^(a) | - | - | - | | |
| 5 | Đồ hộp thủy sản (tiệt trùng) | | | | | | | | | | | | | n=5, c=0 Không có trong 1g | | |
| 6 | Đồ hộp thủy sản (thanh trùng Pasteurized) | | | | n=5, c=0 Không có trong 1g | | n=5, c=0 Không có trong 25g | | | | n=5, c=0 Không có trong 25g ^(a) | | | n=5, c=0 Không có trong 1g | | |
| 7 | Thủy sản khô (nấu chín trước khi ăn) | n=5, c=2, m=10 ⁵ CFU/g, M=10 ⁶ CFU/g | | | n=5, c=2, m=10 CFU/g, M=10 ² CFU/g | | n=5; c=0 Không có trong 25g | | | | | n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g | | | - | |
| 8 | Sản phẩm pha chế từ nước mắm và sản phẩm dạng mắm | | | | n=5, c=0 Không có trong 1g | - | n=5, c=0 Không có trong 25g | | | | n=5, c=0 Không có trong 25g ^(a) | - | - | | | |

(a) Áp dụng khi nước nhập khẩu có cảnh báo

| TT | Loại sản phẩm | Chỉ tiêu và giới hạn cho phép | | | | | | | | | | | Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu | Ghi chú | |
|----|---------------------------------|-------------------------------|---------------------|------------------|-------------------------------|---|--------------------------------|--------------------|----------------------------|-----------------------|---|--------------|--------------------------------|--------------------------------------|--|
| | | TPC | <i>Enterococcus</i> | <i>Coliforms</i> | <i>E.coli</i> | <i>S. aureus/ S. coagulase positive</i> | <i>Salmonella</i> | <i>V. Cholerae</i> | <i>V. parahaemolyticus</i> | <i>C. perfringens</i> | <i>L.monocytogenes</i> | <i>Molds</i> | <i>Yeast</i> | <i>Sulphite Reducing Clostridium</i> | |
| 9 | Thủy sản lên men (trừ nước mắm) | | | | n=5, c=0 Không có trong 1g | | n=5, c=0 Không có trong 25g | | | | n=5, c=0 Không có trong 25g ^(a) | - | - | | |

3.DANH MỤC CHỈ TIÊU HÓA HỌC CHỈ ĐỊNH KIỂM NGHIỆM ĐỐI VỚI LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU EU

| TT | Chỉ tiêu kiểm tra | Đối tượng áp dụng | Giới hạn cho phép | Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu | Ghi chú | |
|----|----------------------|---|---|---|--|---|
| 1 | Hóa chất, kháng sinh | Chloramphenicol | Thủy sản và sản phẩm thủy sản nuôi Giáp xác và nhuyễn thể chân đầu | Không cho phép (RPA = 0.15 µg/kg) | Quy định EU số 2019/1871 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này | - RPA: Điểm tham chiếu cho hành động theo Quy định EU số 2019/1871 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này -(*) 0,5 µg/kg cho từng chất chuyển hoá của furazolidone (AOZ hay gọi là 3-amino-2-oxazolidinone), furaltadone (AMOZ hay gọi là 3-amino-5-methylmorpholino-2-oxazolidinone), nitrofurantoin (AHD hay gọi là 1-aminohydantoin), nitrofurazone (SEM hay semicarbazide) and nifursol (DNSH hay gọi là : 3,5-dinitrosalicylic acid hydrazide) |
| | | Nitrofurans (AOZ, AMOZ, AHD, SEM, DNSH) | Thủy sản và sản phẩm thủy sản nuôi | (*) Không cho phép (RPA= 0.5 µg/kg) | | |
| | | Malachite Green/Leuco Malachite green | Cá nuôi và các sản phẩm chế biến từ cá nuôi | Không cho phép (RPA= 0.5 µg/kg, áp dụng tổng MG và LGM) | | |
| | | Enrofloxacin/Ciprofloxacin | Tôm nuôi, cá tra, basa và sản phẩm chế biến từ tôm nuôi, cá tra, basa | 100 µg/kg | | |
| | | Doxycycline Oxytetracycline | tôm nuôi và các sản phẩm từ tôm nuôi | 100 µg/kg | | |
| | | | | Quy định (EC) số 37/2010 ngày 22/12/2009 của EU và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này | | |

| TT | Chỉ tiêu kiểm tra | | Đối tượng áp dụng | Giới hạn cho phép | Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu | Ghi chú |
|----|-------------------|----|--|-------------------|---|--|
| 2 | Kim loại nặng | Hg | Axillary seabream (<i>Pagellus acarne</i>) Black scabbardfish (<i>Aphanopus carbo</i>) Blackspot seabream (<i>Pagellus bogaraveo</i>) Bonito (<i>Sarda sarda</i>) Common pandora (<i>Pagellus erythrinus</i>) Escolar (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>) Halibut (<i>Hippoglossus species</i>) Kingklip (<i>Genypterus capensis</i>) Marlin (<i>Makaira species</i>) Megrim (<i>Lepidorhombus species</i>) Oilfish (<i>Ruvettus pretiosus</i>) Orange roughy (<i>Hoplostethus atlanticus</i>) Pink cusk-eel (<i>Genypterus blacodes</i>) Pike (<i>Esox species</i>) Plain bonito (<i>Orcynopsis unicolor</i>) Poor cod (<i>Tricopterus species</i>) Red mullet (<i>Mullus barbatus barbatus</i>) Roundnose grenadier (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) Sail fish (<i>Istiophorus species</i>) Silver scabbardfish (<i>Lepidopus caudatus</i>) Snake mackerel (<i>Gempylus serpens</i>) Sturgeon (<i>Acipenser species</i>) Surmullet (<i>Mullus surmuletus</i>) Tuna (<i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>) Shark (<i>all species</i>) Swordfish (<i>Xiphias gladius</i>) | 1,0 mg/kg | Quy định (EC) 2023/915 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU | Tần xuất lấy mẫu kiểm nghiệm 1/20 lô hàng xuất khẩu của doanh nghiệp |

| TT | Chỉ tiêu kiểm tra | Đối tượng áp dụng | Giới hạn cho phép | Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu | Ghi chú |
|----|-------------------|---|-------------------|--------------------------------|--|
| | | Cephalopods Marine gastropods Muscle meat of the following fish: Anchovy (<i>Engraulis species</i>) Alaska pollock (<i>Theragra chalcogrammus</i>) Atlantic cod (<i>Gadus morhua</i>) Atlantic herring (<i>Clupea harengus</i>) Basa (<i>Pangasius bocourti</i>) Carp (species belonging to the <i>Cyprinidae</i> family) Common dab (<i>Limanda limanda</i>) Mackerel (<i>Scomber species</i>) European flounder (<i>Platichthys flesus</i>) European plaice (<i>Pleuronectes platessa</i>) 0,30 European sprat (<i>Sprattus sprattus</i>) Mekong giant catfish (<i>Pangasianodon gigas</i>) Pollock (<i>Pollachius pollachius</i>) Saithe (<i>Pollachius virens</i>) Salmon & Trout (<i>Salmo species and Oncorhynchus species, except Salmo trutta</i>) Sardine or Pilchard (<i>Dussumieria species, Sardina species, Sardinella species and Sardinops species</i>) Sole (<i>Solea solea</i>) Striped catfish (<i>Pangasianodon hypothalamus</i>) Whiting (<i>Merlangius merlangus</i>) | 0,3 mg/kg | | |
| | | Sản phẩm thuỷ sản và cơ thịt cá trừ các loài nêu trên | 0,5 mg/kg | | |
| | Pb | Dầu cá | 0,1 mg/kg | | Áp dụng tần xuất lấy mẫu kiểm nghiệm 1/20 lô hàng của DN |

| TT | Chỉ tiêu kiểm tra | | Đối tượng áp dụng | Giới hạn cho phép | Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu | Ghi chú |
|----|-----------------------|-----------|--|---------------------------------------|---|---|
| | | | Nhuễn thể chân đầu (bò nội tạng) | 0,3 mg/kg | | (1471/QĐ-BNN-QLCL, ngày 20/6/2012) |
| | | | Giáp xác | 0,5 mg/kg | | |
| 3 | | Cd | Mackerel (<i>Scomber species</i>) Tuna (<i>Thunnus species, Katsuwonus pelamis, Euthynnus species</i>) Bichique (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>) | 0,1 mg/kg | | Áp dụng tần suất lấy mẫu kiểm nghiệm 1/20 lô hàng của DN (1471/QĐ-BNN-QLCL, ngày 20/6/2012) |
| | | | Cơ thịt cá ngừ (<i>Auxis spp</i>) | 0,15 mg/kg | | |
| | | | Cơ thịt cá cơm (<i>Engraulis species</i>), cá cờ kiếm (<i>Xiphias gladius</i>), Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>) | 0,25 mg/kg | | |
| | | | Nhuễn thể chân đầu (bò nội tạng) | 1,0 mg/kg | | Tần suất lấy mẫu 1/20 (748/QLCL-CL1, ngày 23/3/2015) |
| | | | Nhuễn thể 2 mảnh vỏ | 1,0 mg/kg | | |
| | | | Cơ thịt cá các loài trừ loài nêu trên | 0,05 mg/kg | | |
| 4 | Chỉ tiêu hóa học khác | Histamine | Sản phẩm thủy sản được sản xuất từ các loài thủy sản có hàm lượng histidin cao (các loài cá họ <i>Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae</i>) | n=9, c=2, m=100 mg/kg, M=200 mg/kg | Quy định EC số 2073/2005 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU | |
| | | | Thủy sản lên men (không phải nước mắm) từ các loài thủy sản có hàm lượng histidin cao | n=9, c=2, m=200 mg/kg, M=400 mg/kg | | 2440/QLCL-CL1, 18/11/2014 |

| TT | Chỉ tiêu kiểm tra | | Đối tượng áp dụng | Giới hạn cho phép | Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu | Ghi chú |
|-----|---|--------|--|--|--|--|
| | | | Nước mắm sản xuất bằng phương pháp lên men | 400mg/kg | | 2440/QLCL-CL1, 18/11/2014 |
| | | CO | Thủy sản và sản phẩm thủy sản | Không cho phép | Quy định EC 1333/2008 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này | - Lấy mẫu phân tích đối với loại sản phẩm có nghi ngờ khi đánh giá cảm quan về màu sắc sản phẩm |
| | | TVB- N | Cá quân (<i>Sebastes spp</i>) | 25mg nitrogen/100g thịt | Quy định EC 2074/2005 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU | - Lấy mẫu phân tích khi có nghi ngờ về độ tươi trong quá trình khi kiểm tra cảm quan sản phẩm cá chưa qua chế biến |
| | | | Các loài thuộc họ <i>Pleuronectidae</i> (loại trừ cá bon: <i>Hippoglossus spp.</i>) | 30mg nitrogen/100g thịt | | |
| | | | Salmo salar, các loài thuộc họ Merlucciidae, các loài thuộc họ Gadidae | 35mg nitrogen/10g thịt | | |
| | | 5 | Độc tố sinh học | Lipophilic | Nhuễn thể 2 mảnh vỏ và sản phẩm chế biến từ NT2MV | -Tổng Okadaic acid + Dinophysistoxins : 160 µg/kg -Yessotoxins: 3,75 µ/kg. - Azaspiracids: 160 µg/kg |
| ASP | Nhuễn thể 2 mảnh vỏ và sản phẩm chế biến từ NT2MV | | | 20 mg domoic acid/kg | | |
| PSP | Nhuễn thể 2 mảnh vỏ và sản phẩm chế biến từ NT2MV | | | 800 µg/kg của saxitoxin tương đương với diHCl/kg | | |

Phụ lục V

BIỂU MẪU GIÁM SÁT ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP TẠI CƠ SỞ CHẾ BIẾN TRONG DANH SÁCH XUẤT KHẨU VÀO THỊ TRƯỜNG EU

(Ban hành kèm theo Quyết định/QĐ-BNN-CCPT ngày .../.../2023 ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu”)

TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG VÙNG

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

BIÊN BẢN GIÁM SÁT ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP TẠI CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỦY SẢN TRONG DANH SÁCH XUẤT KHẨU VÀO THỊ TRƯỜNG EU (Ban hành kèm theo Quyết định số/QĐ-BNN-CCPT)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Mã số Cơ sở:

2. Ngày giám sát: .../.../...

3. Đại diện:

- Cơ sở.....

- Trung tâm Chất lượng vùng:

II. KẾT QUẢ GIÁM SÁT:

1. Kết quả khắc phục các sai lỗi do Đoàn kiểm tra của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường/Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường..... thực hiện ngày .../.../.... (hay của lần giám sát gần nhất)

| TT | Nội dung sai lỗi | Kết quả giám sát | | Diễn giải/Khuyết cáo |
|---|------------------|------------------|-----------|----------------------|
| | | Đạt | Không đạt | |
| <i>Theo Điểm 2.3.1 Mục VII Chương trình kiểm soát và Quy định của EU số 852/2004 , 853/2004, 2017/625, 2019/627, 2020/2235, 2022/2292</i> | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

2. Những sai lỗi phát sinh:

| TT | Nội dung sai lỗi | Thời hạn khắc phục | Ghi chú |
|---|------------------|--------------------|---------|
| <i>2.1. Về Điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị, con người: Theo Điểm 2.3.1 Mục VII Chương trình kiểm soát và theo quy định ((EC) 852/2004, Phụ lục II; (EC) 853/2004, Phụ lục III):</i> | | | |
| | | | |
| | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

2.2. Về HACCP, GMP, SSOP: Theo Điểm 2.3.1 Mục VII Chương trình kiểm soát và ((EC) 852/2004; (EC) 853/2004, Phụ lục III; 2073/2005/EC; 2023/915;37/2010; 396/2005;1333/2008; 2020/2184

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

2.3. Khác (cơ sở nuôi, đại lý, cơ sở sơ chế, phương tiện vận chuyển nguyên liệu...): Theo Điểm 2.3.1 Mục VII Chương trình kiểm soát và ((EC) 852/2004, Phụ lục II; (EC) 853/2004, Phụ lục III):

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

III. Ý kiến của đại diện Cơ sở:

.....
.....
.....

IV. Ý kiến của đại diện Trung tâm Chất lượng vùng.....:

.....
.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên và đóng dấu)

ĐẠI DIỆN
TRUNG TÂM CHẤT LƯỢNG VÙNG...
(Ký tên)