

Phụ lục I

DANH SÁCH CÁC QUỐC GIA, VÙNG LÃNH THỔ CÓ YÊU CẦU CƠ QUAN THẨM QUYỀN VIỆT NAM LẬP DANH SÁCH XUẤT KHẨU, CHỨNG NHẬN NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU

(Ban hành kèm theo Thông tư số .../2025/TT-BNNMT ngày tháng năm 2025 của Bộ Nông nghiệp và Môi trường)

BẢNG I.1. DANH SÁCH CÁC QUỐC GIA, VÙNG LÃNH THỔ CÓ YÊU CẦU CƠ QUAN THẨM QUYỀN VIỆT NAM LẬP DANH SÁCH XUẤT KHẨU VÀ CHỨNG NHẬN NHÀ NƯỚC VỀ ATTP

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
1.	EU	- Tất cả các sản phẩm thủy sản; NT2MV; ốc sên, gellatin, collagel, đùi ếch - Sản phẩm phối chế (composite) có chứa thủy sản đã qua chế biến, sản phẩm chế biến từ trứng, sữa	- Thực phẩm có nguồn gốc động vật muốn xuất khẩu vào Liên minh EU phải có xuất xứ từ quốc gia, vùng lãnh thổ được kiểm soát bằng hệ thống mà Cơ quan thẩm quyền EU đánh giá tương đương về: hệ thống văn bản pháp lý, năng lực của cơ quan thẩm quyền, điều kiện bảo đảm ATTP của các cơ sở chế biến xuất khẩu và các chương trình giám sát quốc gia về an toàn thực phẩm. - Các cơ sở tham gia chuỗi xuất khẩu thủy sản sang thị trường EU phải có tên trong danh sách được cơ quan thẩm quyền EU chấp thuận (trừ tàu cá, cơ sở nuôi trồng) - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang EU phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp.	- Quyết định công nhận 2004/274/EC công nhận cơ quan thẩm quyền Việt Nam -Quy định (EC) 178/2002 về việc đưa ra các quy định chung về luật ATTP, thành lập CQTQ về ATTP của EU - Các quy định Ủy ban Châu Âu (EU) số 2017/625 quy định về kiểm soát nhà nước; số 852/2004, 853/2004, 2022/2292: thiết lập điều kiện ATTP đối với thực phẩm và thực phẩm có nguồn gốc từ động vật, quy định về Cơ quan thẩm quyền quản lý Nhà nước về thực phẩm và việc nhập khẩu thực phẩm từ nước thứ 3. - Quy định EU số 2020/2235 về mẫu chứng thư cho các sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc từ động vật xuất khẩu vào EU
2.	Nauy	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Sử dụng các quy định của EU đối với thực phẩm nhập khẩu. - Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Nauy. - Chấp thuận mẫu chứng thư của EU cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU.	Hiệp định về Khu vực Kinh tế Châu Âu (EEA)

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
3.	Thụy Sĩ	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Sử dụng các quy định của EU đối với thực phẩm nhập khẩu. - Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Thụy Sĩ. - Chấp thuận mẫu chứng thư của EU cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU.	Hiệp định song phương về nông nghiệp giữa EU và Thụy Sĩ. Hướng dẫn của Văn phòng Thú y Liên bang Thụy Sĩ (FVO) ngày 27/01/2009 đối với việc nhập khẩu thực phẩm có nguồn gốc từ động vật từ các nước bên ngoài EU
4.	Great Britain (Nước Anh, Xứ Wales, Scotland)	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào Great Britain. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu xuất khẩu vào GB phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp theo mẫu quy định của Bộ Môi trường, Thực phẩm và Nông thôn (Defra)	- Hiệp định thương mại tự do Việt Nam-Vương Quốc Anh (GBVFTA). - Kế thừa một số quy định của EU trước thời điểm Brexit
5.	Ukraina	Tất cả các sản phẩm thủy sản.	- Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Ukraina. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu xuất khẩu vào Ukraina phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp theo mẫu quy định của Ukraina	- Điều 55 Luật Ukraina "Về kiểm soát của nhà nước đối với việc tuân thủ pháp luật về thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, phụ phẩm có nguồn gốc động vật, sức khỏe và phúc lợi động vật"; - Nghị quyết số 459 ngày 20/8/2014 của Nội các Bộ trưởng Ukraina về quy định chức năng nhiệm vụ của Bộ Kinh tế, Thương mại và Nông nghiệp Ukraina; - Sắc lệnh số 118 ngày 01/4/2014 của Bộ chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm của Ukraina về việc công nhận tính tương đương của hệ thống kiểm soát sản xuất, lưu thông sản phẩm, nguyên liệu có nguồn gốc động vật của Liên minh châu Âu. - Sắc lệnh số 553 ngày 16/11/2018 của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				Ukraina về yêu cầu liên quan đến nhập khẩu động vật sống, sản phẩm có nguồn gốc từ động thực vật vào Ukraina; - Sắc lệnh số 1329 ngày 14/7/2020 của Bộ Phát triển Kinh tế, Thương mại và Nông nghiệp Ukraina quy định về mẫu chứng thư đối với các sản phẩm nhập khẩu vào Ukraina. - Sắc lệnh số 261 ngày 24/02/2023 của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm Ukraina về việc thay đổi một số quy định liên quan đến việc nhập khẩu các sản phẩm thủy sản cho người tiêu dùng vào Ukraina; - Công thư số 22.1-8/24209 ngày 16/11/2023 của Cơ quan ATTP và Bảo vệ người tiêu dùng Ukraina (SSUFSCP).
6.	Moldova	Tất cả các sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm	- Danh sách quốc gia và doanh nghiệp theo quy định tại Điểm 6 Điều 24 Luật số 221/2007 của Moldova (cơ sở có tên trong Danh sách được EU công nhận được phép xuất khẩu vào Moldova) - Lô hàng thủy sản xuất khẩu xuất khẩu vào Moldova phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp theo mẫu quy định của Moldova	- Luật số 306/2018 về an toàn thực phẩm, chuyển đổi Quy định (EC) số 178/2002 quy định các nguyên tắc và yêu cầu chung của luật thực phẩm, thành lập Cơ quan An toàn Thực phẩm Châu Âu và đặt ra các thủ tục trong các vấn đề an toàn thực phẩm. - Luật số 296/2017 yêu cầu chung về vệ sinh thực phẩm, chuyển đổi Quy định (EC) số 852/2004 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu ngày 29 tháng 4 năm 2004 về vệ sinh thực phẩm, Điều 6 của Quy định (EC) số 853/2004; Quy định (EC) số 2074/2005

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				- Quyết định của Chính phủ số 435/2010 về phê duyệt yêu cầu vệ sinh cụ thể, chuyển đổi Quy định chuyển vị (EC) số 853/2004; phụ lục II-IV và VI của Quy định (EC) 2074/2005 - Quyết định của Chính phủ số 221/2009 đưa ra các quy định về chỉ tiêu vi sinh cho thực phẩm, chuyển đổi Quy định (EC) số 2073/2005 - Quyết định số 1113/2010 ngày 12/6/2010 yêu cầu chứng nhận sản phẩm thủy sản - Luật số 221/2007 về vệ sinh thú y
7.	Liên minh Kinh tế Á - Âu (Liên bang Nga, Kazakhstan, Belarus, Armenia, Kyrgyzstan)	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Liên minh phải có tên trong danh sách được Cơ quan thẩm quyền Liên minh kinh tế Á-Âu chấp thuận - Lô hàng thủy sản xuất khẩu xuất khẩu vào Liên minh phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp theo mẫu quy định của Liên minh KT Á-Âu.	- Bản ghi nhớ giữa Cơ quan kiểm dịch động thực vật Liên bang Nga và NAFIQPM thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Việt Nam (nay là Bộ Nông nghiệp và Môi trường) về đảm bảo an toàn thủy sản XNK giữa Liên bang Nga và Việt Nam năm 2011. - Hiệp định khung về Liên minh Kinh tế Á-Âu có hiệu lực từ 01/7/2010. - Quyết định số 317 ngày 18/6/2010 của Liên minh KT Á-Âu về các biện pháp vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm. - Quyết định số 342 ngày 17/8/2010 của Liên minh KT Á-Âu.
8.	Hoa Kỳ	Cá da trơn (<i>bộ Siluriformes</i>)	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ (FSIS) chấp thuận.	- Đạo luật Nông nghiệp 2014 (Farm Bill 2014) được cụ thể hóa bằng Chương trình thanh tra cá da trơn (<i>bộ Siluriformes</i>)

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			- Lô hàng cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt Nam kiểm tra, cấp theo mẫu quy định của Hoa Kỳ	- Quyết định cuối cùng số FSIS-2018-0029 ngày 5/11/2019 của Cơ quan Thanh tra và An toàn thực phẩm, Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ về việc công nhận Việt Nam được phép xuất khẩu cá da trơn bộ Siluriformes và sản phẩm cá vào Hoa Kỳ.
9.	Braxin	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Braxin phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Braxin công nhận - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Braxin phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp.	Điều 486 Nghị định số 9.013 ngày 29/3/2017 quy định về nhập khẩu sản phẩm có nguồn gốc động vật.
10.	Argentina	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Argentina phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Argentina (SENASA) chấp thuận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Argentina phải kèm theo chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp	Quy định số 816/2002 ngày 04/10/2002 của SENASA về việc thanh tra tại nước xuất khẩu sản phẩm, phụ phẩm có nguồn gốc từ động, thực vật vào Cộng hòa Argentina
11.	Panama	Cá (cá da trơn, cá ngừ), nhuyễn thể	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu cá da trơn sang Panama phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Panama (AUPSA) chấp thuận - Lô hàng cá (cá da trơn, cá ngừ) và nhuyễn thể xuất khẩu sang Panama phải kèm theo chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp	- Quyết định số AUPSA-DINAN-018-2016 ngày 01/4/2016 quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với sản phẩm cá da trơn nhập khẩu vào Panama. - Quyết định số AUPSA-DINAN 008-2018 ngày 13/4/2018 quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với sản phẩm nhuyễn thể nhập khẩu vào Panama - Quyết định số AUPSA-DINAN 007-2014 ngày 13/01/2014 quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với sản phẩm cá ngừ nhập khẩu vào Panama.

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
12.	Israel	Tất cả các sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm	- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Israel phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp. - Các cơ sở có tên trong Danh sách được EU công nhận sẽ được phép xuất khẩu vào Israel	- Phụ lục số 2A của Thông tư hướng dẫn các nhà nhập khẩu vào Israel về quy trình nhập khẩu thực phẩm có nguồn gốc động vật trong đó có yêu cầu về mẫu chứng thư kèm theo các lô hàng thủy sản và sản phẩm thủy sản nhập khẩu vào Israel do Bộ Y tế Israel ban hành (Food05-010). - Công thư số 75697424 ngày 06/3/2024 của Bộ Y tế Israel - Công thư ngày 19/2/2024 của Bộ Y tế Israel và công thư ngày 21/2/2024 của Thương vụ Việt Nam tại Israel
13.	Arập Xê-ut	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản khai thác tự nhiên phải có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào Arập Xê-Út do Cơ quan Dược phẩm và An toàn thực phẩm Arập Xê-Út (SFDA) công nhận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu vào Arập Xê-út kèm theo chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp	Thông báo lệnh hành chính số 3450 ngày 22/9/2020 (05/02/1442 AH) của SFDA về việc dỡ bỏ lệnh cấm nhập khẩu cá đánh bắt tự nhiên (WC) có nguồn gốc từ Việt Nam dựa trên Báo cáo dịch bệnh động vật thủy sản hàng quý của OIE và dịch bệnh động vật thủy sản khu vực của OIE
14.	Hàn Quốc	Tất cả các sản phẩm thủy sản thuộc phạm vi của Thỏa thuận hợp tác và theo yêu cầu của Cơ quan thẩm quyền Hàn Quốc	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Hàn Quốc phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Hàn Quốc chấp thuận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Hàn Quốc phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp.	Thỏa thuận hợp tác trong lĩnh vực kiểm soát an toàn thực phẩm và kiểm dịch thủy sản, sản phẩm thủy sản giữa Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường Việt Nam và Cục Quản lý chất lượng sản phẩm thủy sản quốc gia Hàn Quốc ký ngày 09/12/2016 - Công thư ngày 09/6/2015 của Bộ An toàn Thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				(MFDS) về xuất khẩu cá bò khô tầm gia vị của Việt Nam sang Hàn Quốc
15.	Trung Quốc	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Trung Quốc phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Trung Quốc chấp thuận (đối với trường hợp Cơ quan thẩm quyền Trung Quốc yêu cầu lập danh sách). - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Trung Quốc phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp.	- Lệnh số 248 ngày 12/4/2021 của Tổng cục Hải quan về việc ban hành "Quy định về Quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu vào Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa" - Lệnh số 249 ngày 12/4/2021 của Tổng cục Hải quan về việc ban hành các "Biện pháp quản lý an toàn thực phẩm xuất nhập khẩu của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa" - Thỏa thuận hợp tác giữa Bộ Nông nghiệp và PTNT Việt Nam và Tổng cục Giám sát chất lượng, kiểm dịch, kiểm nghiệm và kiểm dịch Trung Quốc về kiểm soát an toàn thực phẩm đối với thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất nhập khẩu ký ngày 17/1/2014. - Quy định về triển khai Luật kiểm dịch động thực vật xuất nhập khẩu của Trung Quốc. - Danh sách doanh nghiệp công bố trên trang website của Tổng cục Hải quan Trung Quốc.
16.	Đài Loan (Trung Quốc)	- Thủy sản sống (giáp xác và nhuyễn thể sống, cá sống, phôi cá và trứng cá đã thụ tinh), đồ hộp	-Thị trường yêu cầu lô hàng có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp	- Công thư 09600504390 NC/KT ngày 11/5/2007 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội yêu cầu danh sách cơ sở sản xuất của sống, mẫu giấy chứng nhận và con dấu của Cơ quan thẩm quyền Việt nam.

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
		- Sản phẩm động vật có vỏ có mã HS 0307 (bao gồm các sản phẩm nhuyễn thể hai mảnh vỏ, nhuyễn thể chân bụng). Tất cả các sản phẩm thủy sản Các sản phẩm có mã số HS 03,1604, 1605	- Lô hàng cấp chứng thư xuất khẩu vào Đài Loan (Trung Quốc) để chế biến xuất khẩu vào EU Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Đài Loan (Trung Quốc) phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền công nhận	- Công thư 09600505820 NC/KT ngày 19/6/2007 yêu cầu mỗi lần xuất khẩu cua sống Đài Loan (Trung Quốc) phải gửi kèm giấy chứng nhận của phía Việt Nam. - Công thư số 0110125 HT/KT ngày 21/1/2011 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội yêu cầu NAFIQPM cung cấp thông tin về cơ quan, mẫu chứng thư và mẫu dấu. - Thông báo số 0991303927 ngày 21/3/2011 của Bộ Y tế Đài Loan (Trung Quốc) về yêu cầu đối với sản phẩm đồ hộp. - Công thư số 0110125 HT/KT ngày 01/6/2011 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội về kiểm dịch thủy sản sống. - Công thư số 15081PG/KT ngày 18/5/2015 của Văn phòng Kinh tế và Văn hóa Đài Bắc - Công thư số 160148/KT ngày 11/8/2016 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội về việc cấp chứng thư cho sản phẩm động vật có vỏ của Việt Nam xuất khẩu sang Đài Loan (Trung Quốc) - Quy định Đài Loan (Trung Quốc) về thanh tra hệ thống thực phẩm nhập khẩu
17.	Indonesia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở được NAFIQPM kiểm tra công nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP của Việt Nam được phép xuất khẩu sang thị trường Indonesia.	Thỏa thuận về kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản giữa NAFIQPM và Cục Kiểm tra, Kiểm dịch Thủy sản Indonesia (FQIA) ký năm 2011

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			- Lô hàng thủy sản xuất khẩu vào Indonesia phải kèm theo chứng thư do NAFIQPM cấp.	
18.	Thổ Nhĩ Kỳ	Tất cả các sản phẩm thủy sản bao gồm cả Collagen và Gelatin	- Các cơ sở có tên trong danh sách được Cơ quan thẩm quyền Thổ Nhĩ Kỳ phê duyệt - Lô hàng được kiểm tra, cấp chứng thư theo mẫu quy định bởi Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu	Luật Thú y, Sức khỏe Thực vật, Thực phẩm và Thức ăn chăn nuôi số 5996” được ban hành ngày 13 tháng 6 năm 2010 và Quy trình phê duyệt dành cho các quốc gia và doanh nghiệp nhập khẩu một số thực phẩm có nguồn gốc từ động vật và phụ phẩm từ động vật có hiệu lực từ 1/1/2026

BẢNG I.2. DANH SÁCH CÁC QUỐC GIA, VÙNG LÃNH THỔ CÓ YÊU CẦU CƠ QUAN THẨM QUYỀN VIỆT NAM CHỨNG NHẬN AN TOÀN THỰC PHẨM, GIẤY CHỨNG NHẬN KHÁC LIÊN QUAN THỦY SẢN XUẤT KHẨU

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
1.	Serbia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Thị trường yêu cầu có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	Công thư 337-00-567/2008-05 ngày 02/12/2008 của Cục Thú y – Bộ Nông Lâm nghiệp và Quản lý nước – Cộng hoà Serbia
2.	French Polynesia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Thị trường yêu cầu có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	- Pháp lệnh 651/CM ngày 7/5/1998 quy định các yêu cầu về vệ sinh thú y và vệ sinh đối với sản phẩm nhập có nguồn gốc từ động vật nhập khẩu vào French Polynesia - Công thư số 043/SDR/QAAV/MAE ngày 04/01/2008 của Cục Phát triển nông thôn – Bộ

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				Nông nghiệp, Chăn nuôi và Lâm nghiệp French Polynesia
3.	Macedonia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Macedonia phải kèm theo chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp	Luật Vệ sinh Thú y và Bảo vệ Sức khỏe cộng đồng (2007) của Macedonia
4.	Papua New Guinea	Cá tra, basa đông lạnh	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Papua new Guinea phải kèm theo chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp	Công thư ngày 28/02/2011 của Cơ quan Thanh tra và Kiểm dịch nông nghiệp Papua New Guinea
5.	Montenegro	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Montenegro phải kèm theo chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp	Thông báo của Cục An toàn thực phẩm, Thú y và dịch tễ học, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Cộng hòa Monténégro yêu cầu các điều kiện bảo đảm ATTP và áp dụng các chỉ tiêu ATTP của Liên minh Châu Âu (EU) kể từ ngày 01/8/2016
6.	Peru	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Peru phải kèm theo chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp	Quy định số 041-2010-ITP/SANIPES ngày 16/9/2010 của SANIPES về yêu cầu đối với sản phẩm thủy sản, thức ăn chăn nuôi và thức ăn nuôi trồng thủy sản nhập khẩu
7.	Hoa Kỳ	Tôm và sản phẩm tôm của Việt Nam	Lô hàng tôm nuôi xuất khẩu sang Hoa kỳ kèm theo chứng nhận theo mẫu DS 2031 của Cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ	Quy định Section 609 của Luật 101–162 (“Section 609”) Tôm và sản phẩm tôm của Việt Nam nhập khẩu vào Hoa Kỳ chỉ có thể xác nhận tại Ô 7(A)(1) – Thu hoạch từ nuôi trồng do Việt Nam chưa có tên trong Danh sách các quốc gia được Hoa Kỳ chứng nhận/xác nhận đã thực hiện các biện pháp bảo vệ rùa biển trong khai thác.

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
8.	Úc	Tôm và sản phẩm tôm	Lô hàng tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang Úc phải kèm theo chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp	Thông báo An ninh sinh học số 2017-12 ngày 30/6/2017 của Cơ quan An ninh sinh học Úc về điều kiện nhập khẩu đối với tôm và sản phẩm tôm dùng làm thực phẩm.
9.	New Zealand	Nhuễn thể hai mảnh vỏ Tất cả các sản phẩm thủy sản quy định tại Tiêu chuẩn sức khỏe đối với sản phẩm động vật thủy sản nhập khẩu vào New Zealand (AQUAPROD.GEN IHS)	Nhuễn thể hai mảnh vỏ xuất khẩu sang New Zealand phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang New Zealand phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt nam cấp.	Thỏa thuận hợp tác ký ngày 22/01/2010 giữa Cơ quan An toàn thực phẩm New Zealand và NAFIQPM - Tiêu chuẩn sức khỏe đối với sản phẩm động vật thủy sản nhập khẩu vào New Zealand (<i>New Zealand's Import Health Standard: Aquatic Animal Products AQUAPROD.GEN IHS ban hành ngày 23/12/2022</i>) - Công thư ngày 19/6/2023 của Bộ Các ngành công nghiệp cơ bản New Zealand
10.	Thái Lan	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Lô hàng cấp chứng thư xuất khẩu vào Thái Lan để chế biến xuất khẩu vào EU	Công văn số 0508.2/11562 của Cục Thủy sản Thái Lan
11.	Malaysia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Lô hàng cấp chứng thư xuất khẩu vào Malaysia để chế biến xuất khẩu vào EU	công thư số (6)dlm.KKM-163/I/133 ngày 02/6/2009, của Cơ quan Quản lý Chất lượng và An toàn thực phẩm Liên bang Malaysia

**BẢNG I.3. DANH SÁCH CÁC QUỐC GIA, VÙNG LÃNH THỔ CÓ YÊU CẦU CƠ QUAN THẨM QUYỀN VIỆT NAM
LẬP DANH SÁCH XUẤT KHẨU**

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
1.	Ấn độ	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản phải có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào Ấn Độ do Cơ quan thẩm quyền Ấn Độ công nhận	- Quy định sửa đổi về an toàn thực phẩm và tiêu chuẩn (nhập khẩu) ngày 3/11/2021 - Công thư thông báo của Cơ quan tiêu chuẩn và An toàn thực phẩm Ấn độ ngày 10/10/2022

Ghi chú: Trường hợp có yêu cầu mới của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu hoặc thị trường mới ngoài danh sách nêu trên có yêu cầu lập danh sách cơ sở chế biến Việt Nam được phép xuất khẩu; thẩm định, chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm, bệnh thủy sản đối với lô hàng trước khi xuất khẩu bởi Cơ quan thẩm quyền Việt Nam, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường báo cáo Bộ Nông nghiệp và Môi trường có văn bản thông báo bổ sung.

Phụ lục II: QUY ĐỊNH CỦA CÁC THỊ TRƯỜNG NHẬP KHẨU CÓ YÊU CẦU ĐẶC THÙ

*(Ban hành kèm theo Thông tư số/2025/TT-BNNMT ngày tháng
năm 2025 của Bộ Nông nghiệp và Môi trường)*

Chương I. CÁC YÊU CẦU CỦA THỊ TRƯỜNG EU

A. YÊU CẦU KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN NUÔI, THU HOẠCH

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

1.1. Sử dụng hóa chất, thuốc thú y bảo đảm tuân thủ đúng quy định EU số 37/2010 và các quy định sửa đổi bổ sung của EU.

1.2. Đáp ứng quy định tại điểm b khoản 2 Điều 13 Chương IV của Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này (trừ các đối tượng nuôi, sản phẩm quy định tại khoản 2, Điều 5 Quy định EU số 2022/2292).

1.3. Cơ sở nuôi đảm bảo lưu giữ tài liệu, hồ sơ, thông tin liên quan đến quá trình nuôi, cụ thể: giống thủy sản, thức ăn, thuốc thú y thủy sản và sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản dùng trong quá trình nuôi trồng thủy sản, thời điểm và sản lượng thu hoạch, nơi xuất bán theo quy định về truy xuất nguồn gốc theo quy định tại Mục III, Phần A, Phụ lục 1, Quy định EU số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

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

1. Vùng thu hoạch NT2MV, nuôi lưu, cơ sở làm sạch NT2MV dùng làm nguyên liệu và cơ sở chế biến NT2MV để xuất khẩu vào thị trường EU

1.1. Vùng thu hoạch, nuôi lưu đáp ứng quy định tại Phụ lục III, phần VII, Chương II Quy định EU 853/2004 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

1.2. Cơ sở làm sạch, chế biến NT2MV đáp ứng yêu cầu liên quan đến xử lý nhiệt (nếu có) được quy định tại Phụ lục III, phần VII, Chương II Quy định EU 853/2004.

1.3. Vùng thu hoạch NT2MV, nuôi lưu, 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 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.

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

1. 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 tương ứng tại Chương I, III, VI, VII Phần VIII, Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

1.2. Tàu cá cấp đông, tàu chế biến, tàu bảo quản lạnh cung cấp nguyên liệu chế biến xuất khẩu vào EU phải được thẩm định để lập danh sách xuất khẩu vào EU theo quy định tại Thông tư này và được EU phê duyệt 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. Kiểm soát điều kiện ATTP đối với cảng cá bốc dỡ thủy sản dùng làm nguyên liệu cho chế biến để xuất khẩu vào thị trường EU

2.1. Quá trình bốc dỡ thủy sản tại cảng cá đáp ứng yêu cầu tại Chương II, Phần VIII, Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

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

1. Cơ sở thu mua, chợ đầu mối thủy sản, cơ sở sơ chế thủy sản

1.1. Cơ sở thu mua, chợ đầu mối 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 đáp ứng các yêu cầu tại Điều 4, Điều 5 Quy định EU số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này và Chương III, IV, V, VI VII và VIII Phần VIII Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

2. Kiểm soát điều kiện ATTP đối với cơ sở thu mua, chợ đầu mối thủy sản, cơ sở sơ chế cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm cho chế biến để xuất khẩu vào thị trường EU.

2.1. Cơ sở thu mua, chợ đầu mối thủy sản, cơ sở sơ chế thủy sản cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm cho chế biến, xuất khẩu vào thị trường EU phải được thẩm định lập danh sách xuất khẩu vào EU theo qui định của Thông tư này và được EU phê duyệt theo quy định tại Điều 18 Chương V Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

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

1. Quá trình vận chuyển bảo quản nguyên liệu thủy sản đến cơ sở chế biến đáp ứng các yêu cầu tại Chương IV, Phụ lục II, Quy định EU số 852/2004; Chương VII, VIII, Phần VIII, Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

E. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN CHẾ BIẾN

1. Yêu cầu với cơ sở chế biến

1.1. Cơ sở chế biến đáp ứng các yêu cầu tại Điều 4, Điều 5 Quy định EU số 852/2004 và Chương III, IV, V, VI, VII và VIII Phần VIII Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

1.2. Cơ sở chế biến đảm bảo thu mua nguyên liệu thủy sản để chế biến xuất khẩu vào EU từ các cơ sở trước chế biến đáp ứng yêu cầu tương ứng nêu tại Mục A, B, C, D và E của Chương I, Phụ lục II, Thông tư này.

1.3. Cơ sở chế biến thủy sản sử dụng nguyên liệu, bán thành phẩm do cơ sở chế biến khác cung cấp có tên trong Danh sách được EU phê duyệt theo quy định tại Điều 18 Chương V Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

1.4. Cơ sở chế biến thủy sản sử dụng nguyên liệu thủy sản nhập khẩu, nguyên liệu chế biến từ trứng, sữa nhập khẩu để chế biến lô hàng thủy sản xuất khẩu sang EU đáp ứng yêu cầu:

1.4.1. Nguyên liệu thủy sản, nguyên liệu chế biến từ trứng, sữa nhập khẩu có xuất xứ từ quốc gia thuộc EU hoặc quốc gia/vùng lãnh thổ trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU theo quy định tại Phụ lục IX Quy định EU số 2021/405 (áp dụng đối với cả quốc gia/vùng lãnh thổ mà tại đó nguyên liệu thủy sản cấp cảng, ngay cả chỉ thực hiện đưa hàng hóa thủy sản tàu bảo quản lạnh).

1.4.2. Nguyên liệu thủy sản được tiếp nhận hoặc sơ chế, chế biến hoặc bảo quản lạnh từ các cơ sở (tàu chế biến, tàu đông lạnh, tàu bảo quản lạnh, cơ sở chế biến, kho lạnh) trong danh sách được EU phê duyệt theo Điều 127 Quy định EU số 2017/625 và Điều 18 Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi các quy định này.

1.4.3. Nguyên liệu thủy sản nhập khẩu được Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu hoặc quốc gia mà tại đó nguyên liệu được chuyển tải trước khi xuất khẩu vào Việt Nam chứng nhận đáp ứng tất cả các nội dung về đảm bảo an toàn thực phẩm tương ứng được nêu tại mẫu chứng thư FISH-CRUST-HC ban hành kèm theo Chương 28 (đối với cá, giáp xác) hoặc mẫu chứng thư MOL-HC ban hành kèm theo Chương 31 (nhuyễn thể 2 mảnh vỏ) Phụ lục III Quy định EU số 2020/2235 và các hướng dẫn bổ sung của Ủy ban Châu Âu.

1.4.4. Ngoài việc đáp ứng yêu cầu nêu tại Điểm 1.4.1 và 1.4.2, nguyên liệu cá ngừ đông lạnh nhập khẩu được chứng nhận về mục đích sử dụng khi xuất khẩu vào Việt Nam trong Chứng thư: sản xuất đồ hộp (canning industry) hoặc sản phẩm dùng làm thực phẩm cho người (products for human consumption) theo Quy định EU số 2020/2235 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

1.5. Cơ sở chế biến thủy sản có nguồn gốc khai thác thiết lập và thực hiện quy định đảm bảo khả năng truy xuất nguồn gốc trong toàn bộ chuỗi sản xuất, chế biến lô hàng xuất khẩu sang thị trường EU theo yêu cầu của quy định về chống khai thác bất hợp pháp, không báo cáo, không theo quy định của EU (quy định chống khai thác IUU số 1005/2008 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này).

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

2.1. Cơ sở chế biến phải được thẩm định lập danh sách xuất khẩu vào thị trường EU theo quy định tại Thông tư này và phải được EU phê duyệt theo quy định tại Điều 18, Chương V, Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU.

2.2. Cơ quan cấp chứng thư thực hiện thẩm định, chứng nhận ATTP lô hàng thủy sản xuất khẩu vào EU theo quy định tại Điều 19 của Thông tư này và quy định tại Điều 3 Quy định EU số 2019/627; thực hiện giám sát sau thẩm định, chứng nhận quy định tại Điều 25 Thông tư này và Quy định EU số 2017/625.

G. KIỂM SOÁT KHO LẠNH BẢO QUẢN THỦY SẢN XUẤT KHẨU VÀO EU

1. Đáp ứng yêu cầu quy định tại Điều 4, Điều 5 Quy định EU số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này và Chương VII, Phần VIII Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

2. Kho lạnh cung cấp dịch vụ bảo quản thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu vào EU phải được thẩm định lập danh sách xuất khẩu vào EU theo qui định tại Thông tư này và phải được EU phê duyệt 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.

H. KIỂM SOÁT SẢN PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU VÀO EU

1. Được ghi nhãn để nhận dạng sản phẩm theo quy định Phần I Phụ lục II của Quy định EU số 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung. Thông tin ghi nhãn đáp ứng Quy định EU số 1169/2011; EU số 1379/2013 và các quy định sửa đổi, bổ sung các quy định này.

2. Đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh vật tại Chương V, Phần VIII của Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004, Quy định EU số 2073/2005 và các quy định sửa đổi bổ sung.

3. Đáp ứng yêu cầu mức tối đa đối với chất gây ô nhiễm được quy định trong Quy định EU số 2023/915 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

4. Đáp ứng Quy định EU số 37/2010 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này về mức dư lượng tối đa thuốc thú y đối với thủy sản.

5. Đáp ứng Quy định EU số 396/2005 về mức tối đa đối với dư lượng thuốc bảo vệ thực vật.

6. Không chứa dư lượng chất có tính được lý bị cấm trong thực phẩm ở mức bằng hoặc cao hơn mức của “Điểm tham chiếu cho hành động- Reference point for action” theo Quy định EU số 2019/1871 và quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

7. Cơ sở chế biến thiết lập quy định để quản lý trong toàn bộ quá trình chế biến và sản phẩm cuối cùng đáp ứng Quy định EU số 1333/2008 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này khi sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm.

8. 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 EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này

9. 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 EU số 853/2004; Chương V, Phần VII của Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004, Quy định EU số 2073/2005 và các quy định sửa đổi bổ sung.

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

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

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

13. Đối với sản phẩm composite: Đáp ứng yêu cầu tại Điều 20 Quy định EU số 2022/2292.

14. 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 EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung.

15. Đối với sản phẩm Glucosamine: Đáp ứng yêu cầu tại Chương XV của Phần XVI Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 và được bổ sung bởi Quy định EU số 2016/355 và các quy định sửa đổi bổ sung.

Chương II. CÁC YÊU CẦU CỦA THỊ TRƯỜNG VƯƠNG QUỐC ANH (GREAT BRITAIN)

A. YÊU CẦU KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN NUÔI, THU HOẠCH

1. Yêu cầu kiểm soát cơ sở nuôi cung cấp nguyên liệu cho chế biến để xuất khẩu sang thị trường GB

1.1. 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 (nay là Bộ Nông nghiệp và Môi trường) và các quy định sửa đổi bổ sung Thông tư này để đáp ứng yêu cầu về kiểm soát dư lượng các chất độc hại trong thủy sản nuôi theo yêu cầu của thị trường GB.

1.2. Sử dụng hóa chất, thuốc thú y bảo đảm tuân thủ đúng quy định EU số 37/2010 và các quy định GB.

1.3. Cơ sở nuôi đảm bảo lưu giữ tài liệu, hồ sơ, thông tin liên quan đến quá trình nuôi, cụ thể: giống thủy sản, thức ăn, thuốc thú y thủy sản và sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản dùng trong quá trình nuôi trồng thủy sản, thời điểm và sản lượng thu hoạch, nơi xuất bán theo quy định về truy xuất nguồn gốc theo quy định tại Mục III, Phần A, Phụ lục 1, Quy định EU số 852/2004 và các quy định GB

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

1. Vùng thu hoạch NT2MV, nuôi lưu, cơ sở làm sạch NT2MV dùng làm nguyên liệu và cơ sở chế biến NT2MV để xuất khẩu vào thị trường GB

1.1. Vùng thu hoạch, nuôi lưu đáp ứng quy định tại Phụ lục III, phần VII, Chương II Quy định EU số 853/2004 và các quy định GB.

1.2. Cơ sở làm sạch, chế biến NT2MV đáp ứng yêu cầu liên quan đến xử lý nhiệt (nếu có) được quy định tại Phụ lục III, phần VII, Chương II Quy định EU số 853/2004 và các quy định GB.

1.3. Vùng thu hoạch NT2MV, nuôi lưu, cơ sở làm sạch NT2MV cung cấp nguyên liệu và cơ sở chế biến NT2MV xuất khẩu vào thị trường GB phải được cơ quan thẩm quyền GB phê duyệt và được kiểm soát theo Thông tư số 33/2015/TT-BNNPTNT ngày 06/10/2015 của Bộ Nông nghiệp và PTNT (nay là Bộ Nông nghiệp và Môi trường) và các quy định sửa đổi bổ sung Thông tư này.

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

1. Kiểm soát điều kiện ATTP đối với tàu cá cung cấp nguyên liệu cho chế biến, xuất khẩu vào thị trường GB

1.1. Tàu cá đáp ứng yêu cầu tương ứng tại Chương I, III, VI, VII Phần VIII, Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định GB

1.2. Tàu cá cấp đông, tàu chế biến, tàu bảo quản lạnh cung cấp nguyên liệu chế biến xuất khẩu vào GB phải được thẩm định để lập danh sách xuất khẩu vào GB theo quy định tại Thông tư này và được cơ quan thẩm quyền GB phê duyệt

2. Kiểm soát điều kiện ATTP đối với cảng cá bốc dỡ thủy sản dùng làm nguyên liệu cho chế biến để xuất khẩu vào thị trường GB

2.1. Quá trình bốc dỡ thủy sản tại cảng cá đáp ứng yêu cầu tại Chương II, Phần VIII, Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định GB

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

Cơ sở thu mua, chợ đầu mối 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 GB đáp ứng các yêu cầu tại Điều 4, Điều 5 Quy định EU số 852/2004 và Chương III, IV, V, VI VII và VIII Phần VIII Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định GB.

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

1. Quá trình vận chuyển bảo quản nguyên liệu thủy sản đến cơ sở chế biến đáp ứng các yêu cầu tại Chương IV, Phụ lục II, Quy định EU số 852/2004; Chương VII, VIII, Phần VIII, Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định GB

E. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN CHẾ BIẾN

1. Yêu cầu với cơ sở chế biến

1.1. Cơ sở chế biến đáp ứng các yêu cầu tại Điều 4, Điều 5 Quy định EU số 852/2004 và Chương III, IV, V, VI, VII và VIII Phần VIII Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định GB

1.2. Cơ sở chế biến đảm bảo thu mua nguyên liệu thủy sản để chế biến xuất khẩu vào GB từ các cơ sở trước chế biến đáp ứng yêu cầu tương ứng nêu tại Mục A, B, C, D và Đ của Chương II, Phụ lục II, Thông tư này.

1.3. Cơ sở chế biến thủy sản sử dụng nguyên liệu thủy sản nhập khẩu, nguyên liệu chế biến từ trứng, sữa nhập khẩu để chế biến lô hàng thủy sản xuất khẩu sang GB đáp ứng yêu cầu:

1.4. Cơ sở chế biến thủy sản có nguồn gốc khai thác thiết lập và thực hiện quy định đảm bảo khả năng truy xuất nguồn gốc trong toàn bộ chuỗi sản xuất, chế biến lô hàng xuất khẩu sang thị trường GB theo yêu cầu của quy định về chống khai thác bất hợp pháp, không báo cáo, không theo quy định chống khai thác IUU 1005/2008.

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

2.1. Cơ sở chế biến phải được thẩm định lập danh sách xuất khẩu vào thị trường GB theo qui định tại Thông tư này và phải được Cơ quan thẩm quyền GB phê duyệt.

2.2. Cơ quan cấp chứng thư thực hiện thẩm định, chứng nhận ATTP lô hàng thủy sản xuất khẩu vào GB theo quy định tại Điều 19 của Thông tư này và mẫu chứng thư lô hàng thủy sản xuất khẩu vào GB tại link [Model health certificates for exports of live animals and animal products to Great Britain - GOV.UK](#)

G. KIỂM SOÁT KHO LẠNH BẢO QUẢN THỦY SẢN XUẤT KHẨU VÀO GB

1. Đáp ứng yêu cầu quy định tại Điều 4, Điều 5 Quy định EU số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này và Chương VII, Phần VIII Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định của GB.

2. Kho lạnh cung cấp dịch vụ bảo quản thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu vào EU phải được thẩm định lập danh sách xuất khẩu vào GB theo qui định tại Thông tư này và phải được Cơ quan thẩm quyền GB phê duyệt.

H. KIỂM SOÁT SẢN PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU VÀO GB

1. Được ghi nhãn để nhận dạng sản phẩm theo quy định Phần I Phụ lục II của Quy định EU số 853/2004. Thông tin ghi nhãn đáp ứng Quy định EU số 1169/2011; EU số 1379/2013 và các quy định của GB.

2. Đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh vật tại Chương V, Phần VIII của Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004, Quy định EU số 2073/2005 và các quy định của GB.

3. Đáp ứng yêu cầu mức tối đa đối với chất gây ô nhiễm được quy định trong Quy định EU số 1881/2006 và các quy định của GB.

4. Đáp ứng Quy định EU số 37/2010 và các quy định của GB về mức dư lượng tối đa thuốc thú y đối với thủy sản.

5. Đáp ứng Quy định EU số 396/2005 về mức tối đa đối với dư lượng thuốc bảo vệ thực vật.

6. Cơ sở chế biến thiết lập quy định để quản lý trong toàn bộ quá trình chế biến và sản phẩm cuối cùng đáp ứng Quy định EU số 1333/2008 và các quy định của GB về sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm.

7. 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 EU số 853/2004 và các quy định của GB

8. 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 EU số 853/2004; Chương V, Phần VII của Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004, Quy định EU số 2073/2005 và các quy định của GB

9. Đối với sản phẩm đùì ếch, ốc: Đáp ứng yêu cầu tại Chương XI của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 và các quy định của GB.

10. Đối với sản phẩm Gelatine: Đáp ứng yêu cầu tại Chương XIV của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 của EU và các quy định của GB

12. Đối với sản phẩm Collagen: Đáp ứng yêu cầu tại Chương XV của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 và các quy định của GB.

13. Đối với sản phẩm composite: đáp ứng yêu cầu quy định EU số 28/2012 và 2007/275/EC và các quy định của GB

14. 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 EU số 853/2004 và các quy định của GB.

15. Đối với sản phẩm Glucosamine: Đáp ứng yêu cầu tại Chương XV của Phần XVI Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004, số 2016/355 và các quy định của GB

Lưu ý: Riêng đối với thị trường Vương Quốc Anh (GB): áp dụng các quy định của thị trường EU ban hành, có hiệu lực trước ngày 31/3/2021. Sau thời điểm 31/3/2021, áp dụng các quy định riêng của thị trường GB (nếu có)

Chương III.

CÁC YÊU CẦU KIỂM SOÁT ATTP CÁ VÀ SẢN PHẨM CÁ BỘ SILURIFORMES XUẤT KHẨU SANG THỊ TRƯỜNG HOA KỲ

A. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN NUÔI, THU HOẠCH

1. Yêu cầu đối với cơ sở nuôi cá da trơn cung cấp nguyên liệu cho chế biến, xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ.

1.1. Địa điểm nuôi, điều kiện và môi trường ao nuôi tuân theo theo Hướng dẫn của FSIS cho cơ sở giết mổ hoặc chế biến cá và các sản phẩm cá Siluriformes (FSIS Compliance Guideline).

1.2. 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 (nay là Bộ Nông nghiệp và Môi trường) để đáp ứng yêu cầu về kiểm soát dư lượng các chất độc hại trong cá da trơn theo FSIS Compliance Guideline.

1.3. Sử dụng các loại thuốc thú y thủy sản có tên trong Danh mục được phép lưu hành sử dụng, có thành phần hoạt chất thuộc danh mục được phép sử dụng theo qui định của Hoa Kỳ. Tuân thủ quy định về dư lượng thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật trong quá trình nuôi cá da trơn làm nguyên liệu chế biến xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ theo qui định tại 21 CFR 556 và 40 CFR 180.

1.4. Cơ sở nuôi đảm bảo dụng cụ thu hoạch không là nguồn gây mất an toàn thực phẩm đối với cá da trơn theo qui định FSIS Compliance Guideline.

1.5. Cơ sở nuôi lấy mẫu nước, kiểm tra dư lượng một số kim loại nặng, thuốc trừ sâu gốc Chlor hữu cơ định kỳ ít nhất 01 năm/lần/vùng nuôi hoặc thu thập kết quả kiểm tra chất lượng nước của Cơ quan quản lý nuôi trồng thủy sản/Viện nghiên cứu Nuôi trồng thủy sản. Thực hiện giám sát chất lượng nước trong quá trình nuôi theo quy định 9 CFR 534.2 và FSIS Compliance Guideline của Hoa Kỳ.

1.6. Cơ sở nuôi phải lưu giữ tài liệu, hồ sơ liên quan đến quá trình nuôi, thu hoạch, bán nguyên liệu để đảm bảo thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc theo qui định 9 CFR 320.1 của Hoa Kỳ.

B. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN VẬN CHUYỂN CÁ ĐẾN CƠ SỞ CHẾ BIẾN

1. Yêu cầu đối với việc vận chuyển bằng tàu/ghe đáp ứng qui định FSIS Compliance Guideline của Hoa Kỳ, cụ thể:

1.1. Bề mặt khoang chứa cá phải nhẵn, dễ làm sạch và không thôi nhiễm các chất độc hại vào sản phẩm.

1.2. Các dụng cụ phục vụ việc đưa cá lên tàu/ghe, vận chuyển cá và đưa cá lên khu tiếp nhận của cơ sở chế biến phải nhẵn, không gây thương tích cơ học cho cá và được vệ sinh sạch sẽ trước và sau mỗi lần vận chuyển hoặc khi có dấu hiệu không đảm bảo vệ sinh.

1.3. Quá trình vận chuyển phải bảo đảm đủ oxy để hạn chế tối đa cá bị yếu, chết trong quá trình vận chuyển. Cá chết hoặc có dấu hiệu mắc bệnh phải được loại bỏ và được chứa đựng trong thùng chứa riêng có dấu hiệu nhận diện.

2. Yêu cầu đối với việc vận chuyển bằng xe đáp ứng qui định FSIS Compliance Guideline của Hoa Kỳ, cụ thể:

2.1. Các dụng cụ chứa cá phải nhẵn, dễ làm sạch, không gây thương tích cơ học cho cá và không được chứa các chất có thể thôi nhiễm vào sản phẩm. Dụng cụ, phương tiện vận chuyển và các dụng cụ chứa phải được vệ sinh trước và sau khi vận chuyển.

2.2. Đối với vận chuyển cá sống: quá trình vận chuyển phải bảo đảm đủ nước, oxy để hạn chế tối đa cá bị yếu, chết trong quá trình vận chuyển. Cá chết hoặc có dấu hiệu mắc bệnh phải được loại bỏ kịp thời và được chứa đựng trong thùng chứa riêng có dấu hiệu nhận diện.

3. Kiểm tra chất lượng cá khi tiếp nhận tại cơ sở chế biến để loại bỏ cá chết, cá bị bệnh theo qui định tại 9 CFR 539.1 và 9 CFR 540 của Hoa Kỳ.

3.1. Mọi cá thể cá chết hoặc cá có dấu hiệu mắc bệnh phải được loại bỏ và đảm bảo không đưa vào chế biến làm thực phẩm cho người.

3.3. Cá được loại bỏ phải được để trong thiết bị riêng biệt, có dấu hiệu nhận diện phù hợp để tránh nhầm lẫn với cá được đưa vào chế biến làm thực phẩm và cá được loại bỏ phải được xử lý phù hợp để ngăn ngừa lây lan dịch bệnh và ô nhiễm môi trường. Hoạt động loại bỏ cá chết và cá có dấu hiệu bị bệnh phải được ghi chép đầy đủ vào hồ sơ giám sát chất lượng của cơ sở.

4. Kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP trong quá trình vận chuyển

4.1. Việc kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP quá trình vận chuyển bởi phương tiện thuộc cơ sở chế biến được kiểm tra viên của Cơ quan kiểm soát thực hiện cùng với việc thẩm định, giám sát điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở chế biến.

4.2. Phương tiện vận chuyển độc lập (tàu/ghe hoặc xe vận chuyển không thuộc cơ sở chế biến) 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/TTBNNPTNT và các Thông tư sửa đổi, bổ sung.

C. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN CHẾ BIẾN

1. Yêu cầu về nhà xưởng, trang thiết bị.

1.1. Cơ sở chế biến phải đáp ứng các quy định về nhà xưởng, trang thiết bị theo qui định 9 CFR 416.1-416.5 và hướng dẫn về tiêu chuẩn thực hiện vệ sinh (Sanitation Performance Standards Compliance Guide) của Hoa Kỳ.

1.2. Cơ sở chế biến phải bố trí văn phòng, bao gồm đồ đạc cần thiết, ánh sáng, nhiệt độ, tủ đồ có khóa và dịch vụ vệ sinh dành riêng cho mục đích công tác của kiểm tra viên. Cơ sở cung cấp dịch vụ giặt ủi quần áo bảo hộ lao động của

thanh tra viên để thực hiện giám sát, đánh giá hoạt động bảo đảm ATTP của Cơ sở tại bất cứ thời điểm nào có hoạt động sản xuất, chế biến cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ theo qui định 9 CFR 533 của Hoa Kỳ.

2. Yêu cầu đối với chương trình quản lý chất lượng

2.1. Cơ sở chế biến phải xây dựng và áp dụng chương trình SSOP đáp ứng qui định 9 CFR 416.12-416.16, và kế hoạch HACCP đối với các sản phẩm hoặc nhóm sản phẩm tương tự đăng ký xuất khẩu vào Hoa Kỳ đáp ứng qui định 9 CFR 417 của Hoa Kỳ.

2.2. Đối với cơ sở chế biến Cá da trơn từ nguồn nguyên liệu là bán thành phẩm do cơ sở khác cung cấp, Chương trình quản lý chất lượng quy định rõ cơ sở cung cấp bán thành phẩm phải có tên trong danh sách được phép chế biến xuất khẩu Cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ do cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ chấp thuận. Trong trường hợp, cơ sở sử dụng bán thành phẩm nhập khẩu để chế biến xuất khẩu sang Hoa Kỳ, quốc gia/vùng lãnh thổ và cơ sở cung cấp bán thành phẩm cá da trơn cũng phải có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào Hoa Kỳ do Cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ chấp thuận.

2.4. Cơ sở chế biến chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến nằm trong danh mục được phép sử dụng theo qui định Directive 7120.1 của FSIS.

2.5. Kế hoạch HACCP các sản phẩm cá da trơn đăng ký xuất khẩu phải nhận diện và kiểm soát hiệu quả các mối nguy an toàn thực phẩm theo qui định 9 CFR 417 của Hoa Kỳ, đáp ứng qui định về mức giới hạn tối đa cho phép đối với dư lượng thuốc thú y theo qui định 21 CFR 556 của Hoa Kỳ và dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo qui định 40 CFR 180 của Hoa Kỳ. Riêng đối với cơ sở sản xuất sản phẩm cá da trơn có xử lý nhiệt, không ăn liền hoặc có xử lý nhiệt và ăn liền phải đáp ứng qui định về kiểm soát vi sinh vật gây bệnh theo hướng dẫn Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance của FDA và hướng dẫn FSIS Stabilization Guideline for Meat and Poultry Products và hướng dẫn khác về kiểm soát vi sinh vật gây bệnh của FSIS.

2.6. Cơ sở chế biến sản phẩm sản phẩm có gia nhiệt, ăn liền phải kiểm soát được *Listeria monocytogenes* và đáp ứng quy định tại 9 CFR 430 của Hoa Kỳ. Khu vực sản xuất sản phẩm ăn liền phải đáp ứng yêu cầu tại 9 CFR 430 của Hoa Kỳ.

2.7. Cơ sở chế biến phải xây dựng và duy trì thủ tục truy xuất và thu hồi sản phẩm đáp ứng qui định 9 CFR 418.3 của Hoa Kỳ, Trường hợp xác định được sản phẩm đã xuất khẩu sang Hoa Kỳ không đảm bảo ATTP hoặc ghi nhãn sai, cơ sở phải thực hiện thông báo cho cơ quan kiểm soát (gồm thông tin về sản phẩm, số lượng, xuất xứ, điểm đến) trong vòng 01 ngày làm việc kể từ khi xác định được thông tin chính xác về lô hàng không phù hợp theo qui định tại Directive 8140.1 của FSIS.

2.8. Yêu cầu lưu giữ hồ sơ: tài liệu, hồ sơ của chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP phải được lưu giữ phù hợp tại cơ sở theo qui định 9 CFR 417 và 9 CFR 320.1 của Hoa Kỳ, trong đó:

2.8.1. Hồ sơ về các hoạt động chế biến và sản phẩm ướp lạnh, cấp đông, chế biến sẵn,... phải được lưu giữ trong ít nhất một năm sau khi hết hạn sử dụng của sản phẩm.

2.8.2. Hồ sơ có thể được lưu giữ ngoài cơ sở sau sáu tháng, nhưng phải có sẵn trong vòng 01 (một) ngày làm việc tại cơ sở nếu kiểm tra viên của cơ quan kiểm soát yêu cầu xem xét.

2.8.3. Các cơ sở được phép lưu trữ hồ sơ trên máy tính nếu cơ sở chứng minh có đủ các biện pháp kiểm soát nhằm đảm bảo dữ liệu và chữ ký không bị hỏng hoặc làm giả.

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

3.1. Cơ sở chế biến Cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ phải được thẩm định điều kiện ATTP theo qui định tại Thông tư này.

3.2. Các hoạt động chế biến các sản phẩm cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ đều phải được cơ quan kiểm soát giám sát theo quy định tại mục 4 phần C, chương này.

4. Giám sát quá trình chế biến

4.1. Thông báo kế hoạch sản xuất

4.1.1. Trước thứ sáu hàng tuần, cơ sở chế biến thông báo tới Cơ quan cấp chứng thư về kế hoạch sản xuất các lô hàng Cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ vào tuần sau (nếu cơ sở có kế hoạch sản xuất).

4.1.2. Kế hoạch sản xuất bao gồm các thông tin về tên và mã số cơ sở, sản phẩm, dự kiến thời gian bắt đầu và kết thúc sản xuất lô hàng và từng ca sản xuất, ước lượng khối lượng thành phẩm.

4.1.3. Trong trường hợp thay đổi kế hoạch sản xuất, cơ sở phải thông báo cho Cơ quan cấp chứng thư ít nhất 24 giờ trước khi tiến hành sản xuất.

4.2. Lập kế hoạch giám sát: Hàng tuần, Cơ quan cấp chứng thư lập kế hoạch, bố trí kiểm tra viên giám sát các cơ sở chế biến Cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ, đảm bảo các Cơ sở được giám sát ít nhất 01 lần/1 ca sản xuất.

4.3. Thực hiện việc giám sát

4.3.1. Nội dung giám sát:

- Xem xét nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu từ cơ sở nuôi đáp ứng yêu cầu nêu tại phần A của Chương này.

- Việc đáp ứng quy định về ATTP trong quá trình vận chuyển từ cơ sở nuôi về cơ sở chế biến nêu tại phần B của Chương này.

- Việc duy trì điều kiện vệ sinh, điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị đảm bảo ATTP tại cơ sở.

- Sự phù hợp với quy định và thực tế của các chương trình SSOP và HACCP đang áp dụng tại cơ sở.

- 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; việc kiểm soát cá chết, cá có dấu hiệu bị bệnh; quy định và thực hiện quy định về ghi nhãn.

- Hoạt động xem xét trước khi xuất hàng (Pre-shipment review) và giám sát đóng hàng của cơ sở chế biến.

- Thủ tục truy xuất và triệu hồi sản phẩm.

- Xem xét hồ sơ thực hiện và hiện trạng thực tế việc khắc phục sai lỗi đối với các điểm không phù được Cơ quan kiểm soát và cơ sở phát hiện trước đó.

4.3.2. Phương pháp giám sát:

- Kiểm tra viên thực hiện việc giám sát tại cơ sở trong thời điểm bất kỳ diễn ra hoạt động sản xuất, bao gồm kiểm tra tại một số hoặc tất cả các công đoạn sản xuất (từ vận chuyển nguyên liệu đến sơ chế, chế biến, cấp đông, ghi nhãn, lưu kho) và xem xét hồ sơ liên quan đến hoạt động chế biến, nuôi trồng và đảm bảo chất lượng sản phẩm; ghi thông tin vào Phiếu giám sát tại Mẫu 07.LH kèm Phụ lục XII của Thông tư này.

- Trường hợp thời điểm kiểm tra viên đến nhưng cơ sở đã kết thúc ca sản xuất sớm hơn kế hoạch, kiểm tra viên xem xét kỹ 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.

4.4. Xử lý các trường hợp không phù hợp

Trong quá trình giám sát, nếu có đủ cơ sở cho thấy sai lỗi được phát hiện có thể gây ảnh hưởng đến ATTP lô hàng nếu tiếp tục sản xuất; kiểm tra viên có thể xem xét thực hiện các nội dung sau:

4.4.1. Niêm phong hoặc gắn thẻ “Không phù hợp”, 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.

4.4.2. Trong trường hợp cần thiết, kiểm tra viên yêu cầu Cơ sở tạm dừng sản xuất để khắc phục sai lỗi.

4.4.3. Việc gỡ bỏ niêm phong hoặc thẻ “Không phù hợp” chỉ được kiểm tra viên thực hiện sau khi cơ sở đã khắc phục phù hợp.

4.4.4. Trường hợp cơ sở không khắc phục hoặc khắc phục không phù hợp, Cơ quan cấp chứng thư vùng có văn bản báo cáo Cơ quan thẩm quyền (theo địa bàn quản lý) để thực hiện kiểm tra việc duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo khoản 2, Điều 14 của Thông tư này.

4.4.5. Kiểm tra viên lập biên bản vi phạm và lưu trữ hồ sơ theo quy định.

5. Yêu cầu về ghi nhãn sản phẩm

5.1. Thông tin ghi trên nhãn phải đáp ứng qui định theo Directive 7221.1 của FSIS, cụ thể ngôn ngữ trên bao bì bằng tiếng Anh nổi bật, dễ thấy, dễ đọc và dễ hiểu đối với người tiêu dùng.

5.2. Thông tin bắt buộc ghi trên nhãn bao bì trực tiếp:

5.2.1. Tên sản phẩm: Cá họ Ictaluridae được mang tên thương mại “catfish”; cá tra (*Pangasius hypophthalmus* / *Pangasianodon hypophthalmus*) được mang tên thương mại: Sutchi, Swai, Tra, Striped Pangasius; cá basa (*Pangasius bocourti*) được mang tên Basa. Tên thương mại của các loài Cá khác tham khảo website: <https://www.itis.gov>. Trong trường hợp sản phẩm được bổ sung nước, phụ gia, tỷ lệ dung dịch bổ sung (là tỷ lệ khối lượng dung dịch bổ sung so với khối lượng tịnh của bán thành phẩm trước khi bổ sung) phải ghi ngay dưới

tên sản phẩm bằng dòng tiếng Anh: “contains% added solution of water, salt, phosphates.....”;

5.2.2. Tên nước xuất khẩu: Thể hiện bằng cụm từ “Product of Vietnam” ngay dưới thông tin sản phẩm nêu tại Mục 5.2.1 phần này;

5.2.3. Thành phần: Nếu sản phẩm được bổ sung thêm nước, muối, phụ gia... thì tên thương mại của Cá da trơn và thành phần bổ sung phải nêu đầy đủ sau từ “Ingredients...”;

5.2.4. Mã số cơ sở sản xuất (cơ sở sản xuất công đoạn cuối cùng);

5.2.5. Hướng dẫn bảo quản (Handling statement): Ví dụ “keep refrigerated” hoặc “keep frozen”;

5.2.6. Khối lượng tịnh: là khối lượng sản phẩm sau khi đã loại bỏ vật liệu bao gói và lớp mạ băng, thể hiện đơn vị “LB” hoặc cả “LB” và KG”;

5.2.7. Tên và địa chỉ của cơ sở sản xuất hoặc cơ sở phân phối;

5.2.8. Thông tin dinh dưỡng (chỉ áp dụng đối với sản phẩm bao gói để bán lẻ tới người tiêu dùng);

5.2.9. Hướng dẫn sử dụng (Safe Handling Instructions);

5.2.10. Mã số lô hàng / Số hiệu nhận diện lô hàng.

5.3. Thông tin bắt buộc trên bao bì vận chuyển:

5.3.1. Tên nước xuất khẩu (ghi theo quy định tại mục 5.2.2 phần này);

5.3.2. Mã số cơ sở sản xuất (cơ sở sản xuất công đoạn cuối cùng);

5.3.3. Tên sản phẩm (theo quy định tại Mục 5.2.1 phần này);

5.3.4. Mã số lô hàng;

5.3.5. Hướng dẫn bảo quản.

5.4. Trong trường hợp bao bì trực tiếp của sản phẩm vừa là bao bì vận chuyển, thông tin quy định tại Mục 5.2 và 5.3 phần này phải được thể hiện đầy đủ trên bao bì.

5.5. Nếu nhãn sản phẩm có công bố thông tin đặc biệt như “hoàn toàn tự nhiên”, “không chất bảo quản”... mẫu nhãn này phải được đăng ký và phê duyệt bởi Cơ quan Thanh tra và An toàn thực phẩm (FSIS) thuộc Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ

D. KIỂM SOÁT SẢN PHẨM XUẤT KHẨU

1. Được sản xuất tại Cơ sở có tên trong danh sách các Cơ sở được phép xuất khẩu Cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ.

2. Được sản xuất từ nguyên liệu có nguồn gốc từ các cơ sở nuôi đáp ứng yêu cầu tại phần A của Chương trình này; được kiểm soát trong quá trình vận chuyển, chế biến đáp ứng yêu cầu tại phần B, C Chương trình này.

3. Đáp ứng các quy định về ghi nhãn các thông tin bắt buộc tại Mục 5 phần C của Chương trình này. Các thông tin ghi nhãn khác không được sai lệch với bản chất của hàng hóa, không vi phạm pháp luật của Việt Nam và Hoa Kỳ.

4. Có mức dư lượng hóa chất kháng sinh đáp ứng quy định tại 21 CFR 556 của Hoa Kỳ.

5. Việc ghi nhãn sản phẩm cá da trơn được thực hiện theo quy định tại Mục 2.3 phần C Chương trình này.

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

6.1. Đáp ứng quy định tại Mục 2.2 phần C Chương này.

6.2. Các Cơ sở tham gia sơ chế, chế biến, bảo quản lô hàng (bao gồm kho lạnh độc lập) có hợp đồng trong đó cam kết cùng chịu trách nhiệm thực hiện các biện pháp xử lý của Cơ quan kiểm soát trong trường hợp lô hàng bị Cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ cảnh báo hoặc Cơ quan kiểm soát phát hiện vi phạm về ATTP, ghi nhận.

7 Chỉ tiêu thẩm định, kiểm nghiệm

7.1. Chỉ tiêu ngoại quan, cảm quan, vi sinh và hóa học được thực hiện theo Phụ lục VIII của Thông tư này.

7.2. Kết quả kiểm nghiệm tại các cơ sở kiểm nghiệm được chỉ định là kết quả cuối cùng, không chấp nhận việc tái kiểm.

Phụ lục III: DANH MỤC NHÓM SẢN PHẨM THỦY SẢN TƯƠNG TỰ
*(Ban hành kèm theo Thông tư số/2025//TT-BNNMT ngày tháng năm 2025
của Bộ Nông nghiệp và Môi trường)*

TT	Nhóm sản phẩm tương tự/ Product Categories
I	Nhóm sản phẩm thủy sản sống/tươi ướp đá/giữ lạnh (<i>Live/ Fresh-Chilled fishery products</i>)
1.	Thủy sản nuôi sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/ <i>Live/ Fresh-chilled farmed fishery products</i>
2.	Thủy sản nuôi có xử lý nhiệt ướp đá/giữ lạnh/ <i>Chilled, heat treated farmed fishery products</i>
3.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) còn sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/ <i>Live/ Fresh- Chilled wild-caught aquatic animals (with species-related hazards)</i>
4.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) có xử lý nhiệt, ướp đá/giữ lạnh/ <i>Chilled, heat treated wild-caught fishery products (with species-related hazards)</i>
5.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) còn sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/ <i>Live/ Fresh- chilled wild-caught aquatic animals (without species – related hazards)</i>
6.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) có xử lý nhiệt, ướp đá/giữ lạnh/ <i>Chilled, heated treated wild-caught fishery products (without species – related hazards)</i>
II	Nhóm sản phẩm đông lạnh (<i>Frozen fishery products</i>)
II.1	Thủy sản nuôi đông lạnh (<i>Frozen farmed fishery products</i>)
1.	Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen farmed fishery products, non-heat treated and ready-to-eat</i>
2.	Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen farmed fishery products, heat treated and ready-to-eat</i>
3.	Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen farmed fishery products, non-heat treated and not ready-to-eat</i>
4.	Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen farmed fishery products, heat treated and not ready-to-eat</i>
II.2	Thủy sản khai thác tự nhiên đông lạnh (<i>Frozen Wild-caught fishery products</i>)
1.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), non-heat treated, ready-to-eat</i>
2.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), heat treated, ready-to-eat</i>
3.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), non-heat treated, not ready-to-eat</i>
4.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), heat treated, not ready-to-eat</i>

5.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), non-heat treated, ready-to-eat</i>
6.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), heat treated, ready-to-eat.</i>
7.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), non-heat treated, not ready-to-eat</i>
8.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), heat treated, not ready-to-eat</i>
II.3	Sản phẩm phối chế đông lạnh (<i>Frozen composite products</i>)
1.	Thủy sản phối chế cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen composite fishery products, non-heat treated, ready-to-eat</i>
2.	Thủy sản phối chế cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen composite fishery products, non- heat treated, not ready-to-eat</i>
3.	Thủy sản phối chế cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen composite fishery products, heat treated, ready-to-eat</i>
4.	Thủy sản phối chế cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen composite fishery products, heat treated, not ready-to-eat</i>
III	Sản phẩm khô (<i>Dried fishery products</i>)
III.1	Thủy sản nuôi (<i>Dried farmed fishery products</i>)
1.	Khô thủy sản nuôi ăn liền/ <i>Dried farmed fishery products, ready to eat</i>
2.	Khô thủy sản nuôi không ăn liền/ <i>Dried farmed fishery products, not ready-to-eat</i>
III.2	Thủy sản khai thác tự nhiên (<i>Dried wild-caught fishery products</i>)
1.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (with species-related hazards), ready-to-eat</i>
2.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) không ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (with species-related hazards), not ready-to-eat</i>
3.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (without species-related hazards), ready-to-eat</i>
4.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) không ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (without species-related hazards), not ready-to-eat</i>
III.3	Sản phẩm khô phối chế (<i>Dried composite products</i>)
1.	Khô thủy sản phối chế, ăn liền/ <i>Dried composite fishery products, ready-to-eat</i>
2.	Khô thủy sản phối chế, không ăn liền/ <i>Dried composite fishery products, not ready-to-eat</i>
IV	Sản phẩm đồ hộp (<i>Canned fishery products</i>)
1.	Đồ hộp thủy sản (có mối nguy gắn liền với loài) thanh trùng/ <i>Pasteurized canned fishery products (with species-related hazard)</i>

2.	Đồ hộp thủy sản (có mối nguy gắn liền với loài) tiệt trùng/ <i>Sterilized canned wild-caught fishery products (with species-related hazard)</i>
3.	Đồ hộp thủy sản (không có mối nguy gắn liền với loài) thanh trùng/ <i>Pasteurized canned fishery products (without species-related hazard)</i>
4.	Đồ hộp thủy sản (không có mối nguy gắn liền với loài) tiệt trùng/ <i>Sterilized canned fishery products (without species-related hazard)</i>
5.	Đồ hộp thủy sản phối chế thanh trùng/ <i>Pasteurized canned composite fishery products</i>
6.	Đồ hộp thủy sản phối chế tiệt trùng/ <i>Sterilized canned composite fishery products</i>
V	Sản phẩm thủy sản lên men, ướp muối (<i>Fermented, salted fishery products</i>)
1.	Nước mắm / <i>Fish sauce</i>
2.	Sản phẩm dạng mắm/ <i>Fish paste</i>
3.	Sản phẩm thủy sản lên men, ướp muối khác/ <i>Other Salted, fermented fishery products</i>
VI	Sản phẩm nhuyễn thể hai mảnh vỏ (<i>Bivalve Mollusk products</i>)
1.	Sản phẩm NT2MV sống/ướp đá/ <i>Live/chilled bivalve mollusks</i>
2.	Sản phẩm NT2MV cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen non-heat treated, bivalve mollusks, not ready-to-eat</i>
3.	Sản phẩm NT2MV cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen, heat treated bivalve mollusks, ready-to-eat</i>
4.	Sản phẩm NT2MV cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen bivalve mollusks, heat treated, not ready-to-eat</i>
5.	Sản phẩm NT2MV cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen bivalve mollusks, non-heat treated, ready-to-eat</i>
6.	Sản phẩm NT2MV chế biến khác (khô, đồ hộp,...)/ <i>Other processed (dried, canned,..)bivalve mollusks</i>
VII	Sản phẩm thủy sản khác (<i>Others</i>)
1.	Sản phẩm thủy sản xông khói/hun khói/ <i>Smoked fishery products</i>
2.	Dầu cá/ <i>Fish oil</i>
3.	Collagen từ thủy sản dùng làm thực phẩm/ <i>Fish collagen for human consumption</i>
4.	Gellatin từ thủy sản dùng làm thực phẩm/ <i>Fish gellatin for human consumption</i>
5.	Sản phẩm tinh luyện khác từ thủy sản/ <i>Other highly refined products from fishery products</i>
6.	Sản phẩm có nguồn gốc thủy sản khác/ <i>Others fishery products</i>

Giải thích một số thuật ngữ:

- *Thủy sản nuôi*: Là thủy sản có cho ăn và/hoặc trị bệnh, bao gồm: thủy sản nuôi, trồng dạng quảng canh mà không cho ăn, không trị bệnh.
- *Thủy sản khai thác tự nhiên* bao gồm: Thủy sản khai thác, thu hoạch trong vùng nước ngọt, nước lợ hoặc nước mặn từ nguồn lợi của tự nhiên.
- *Thủy sản có mối nguy ATTP gắn liền với loài*, gồm: Nhuyễn thể hai mảnh vỏ; Thủy sản có mối nguy độc tố tự nhiên (Tetrodotoxin, Ciguatoxin...); Thủy sản có mối nguy histamine (trừ nước mắm và sản phẩm dạng mắm).
- *Sản phẩm phối chế*: Là sản phẩm có chứa thành phần thủy sản đã qua chế biến, (hoặc/và) sản phẩm động vật trên cạn đã qua chế biến và thành phần khác có nguồn gốc thực vật.

- Sản phẩm xử lý nhiệt: Là sản phẩm được xử lý nhiệt đối với toàn bộ sản phẩm nhằm tiêu diệt vi sinh vật (ví dụ: nướng, luộc, chần, thanh trùng, tiệt trùng...) hoặc chỉ xử lý nhiệt một phần cho mục đích công nghệ (ví dụ: tôm chỉ chần phần đuôi).
- Sản phẩm tinh luyện khác từ thủy sản: chondroitin sulphate, hyaluronic acid, sụn vi cá mập, chitosan, glucosamine...
- Sản phẩm có nguồn gốc thủy sản khác: Ngoài các sản phẩm được liệt kê nêu trên và thuộc phạm vi, đối tượng điều chỉnh của Thông tư, ghi rõ tên sản phẩm tiếng Việt, tiếng Anh (ví dụ: Sa tế tôm/Shrimp Satay; rong biển/seaweed...)

Phụ lục IV**DANH MỤC BIỂU MẪU VỀ THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO
AN TOÀN THỰC PHẨM**

(Ban hành kèm theo Thông tư số .../2025//TT-BNNMT ngày tháng năm 20 của Bộ Nông nghiệp và Môi trường)

TT	Tên Biểu mẫu	Ký hiệu
1.	Đơn đề nghị đăng ký bổ sung Danh sách xuất khẩu	Mẫu số 01.ĐK
2.	Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm	Mẫu số 02.ĐK
3.	Thông báo kết quả thẩm tra hồ sơ đăng ký	Mẫu số 03.ĐK
4.	Thông báo xác nhận đăng ký Danh sách xuất khẩu	Mẫu số 04.ĐK
5.	Mẫu Quyết định thành lập Đoàn thẩm định/kiểm tra	Mẫu số 05.ĐK
6.	Biểu mẫu biên bản và hướng dẫn thẩm định/ kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP theo quy định thị trường xuất khẩu	Mẫu số 06.ĐK
7.	Thông báo kết quả thẩm định/kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP đạt yêu cầu	Mẫu số 07.ĐK
8.	Thông báo kết quả thẩm định/kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP không đạt yêu cầu	Mẫu số 08.ĐK
9.	Báo cáo khắc phục các nội dung không phù hợp kết quả thẩm định/kiểm tra	Mẫu số 09..ĐK
10.	Thông báo kết quả thẩm định/kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP đã khắc phục nhưng không đạt yêu cầu hoặc chưa khắc phục	Mẫu số 10.ĐK

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

....., ngày..... tháng..... năm.....

ĐƠN ĐỀ NGHỊ ĐĂNG KÝ BỔ SUNG DANH SÁCH XUẤT KHẨU THUỶ SẢN

Kính gửi:.....
(Tên Cơ quan thẩm quyền)

Căn cứ các quy định của Thông tư/2025/TT-BNNMT ngày của Bộ Nông nghiệp và Môi trường quy định về thẩm định, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu, cơ sở chúng tôi:

Tên cơ sở (phân xưởng)^(*) đề nghị bổ sung danh sách:

Tên giao dịch thương mại tiếng Anh, tên viết tắt (nếu có):

Địa chỉ cơ sở (Tiếng Việt, Tiếng Anh):

Email:

Mã số của Cơ sở (nếu có):

Thông tin Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động chi nhánh, văn phòng đại diện/Giấy chứng nhận đăng ký địa điểm kinh doanh theo quy định pháp luật về đăng ký kinh doanh của cơ sở đề nghị thẩm định:

- Số đăng ký: Ngày cấp: Cơ quan cấp đăng ký:

Thông tin đại diện cơ sở để liên hệ:

- Ho và tên: Email: Điện thoại:

Sau khi nghiên cứu kỹ các Quy định của Luật An toàn thực phẩm và các quy định hướng dẫn Luật (Nghị định, Thông tư, Quy chuẩn kỹ thuật) và quy định của thị trường đăng ký xuất khẩu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản thủy sản và đối chiếu với điều kiện thực tế của Cơ sở, đề nghị cơ quan quyền tiến hành thẩm định và làm thủ tục để cơ sở chúng tôi được:

- Đăng ký bổ sung vào Danh sách xuất khẩu sang thị trường:
- Đăng ký bổ sung nhóm sản phẩm thủy sản mới:
- Đăng ký thẩm định do thay đổi về mặt bằng sản xuất,:

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

* Tên cơ sở đăng ký thẩm định: Ghi theo trong Giấy Chứng nhận đăng ký doanh nghiệp /Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động chi nhánh, văn phòng đại diện/Giấy chứng nhận đăng ký địa điểm kinh doanh/ Giấy tờ có tính chất pháp lý tương đương.

Mẫu số 02.ĐK

**BẢN THUYẾT MINH VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ BẢO
ĐẢM ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
BÁO CÁO HIỆN TRẠNG**

I. Thông tin chung

1. Tên cơ sở (phân xưởng) đề nghị thẩm định:
2. Năm bắt đầu hoạt động:
- 3(*). Nhóm sản phẩm/sản phẩm sản xuất, đăng ký xuất khẩu:

Nhóm sản phẩm	Tên sản phẩm ứng nhóm sản phẩm	Tên khoa học (nguyên liệu chính)	Mã HS (ít nhất 06 số)	Thị trường đăng ký xuất khẩu		
				Thị trường có yêu cầu đặc thù về điều kiện ATTP so với qui định Việt Nam	Thị trường có yêu cầu lập danh sách được phép xuất khẩu	Thị trường khác có yêu cầu kiểm tra, chứng nhận của NAFIQPM

4. Công suất sản xuất (tấn/năm):
5. Nguyên liệu:
- 5.1. Nguyên liệu sản xuất trong nước (nếu có):

Danh sách cơ sở cung cấp nguyên liệu được phê duyệt tại thời điểm đăng ký

TT	Tên cơ sở cung cấp nguyên liệu, địa chỉ	Điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở (thông tin Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện/Giấy chứng nhận tương đương, ngày cấp)	Tên tiếng Việt nguyên liệu thủy sản	Khối lượng (tấn/tháng)	Ghi chú
1.					
2.					
3.					

- 5.2. Nguyên liệu nhập khẩu (nếu có):

Danh sách nguồn gốc nguyên liệu nhập khẩu được cơ sở phê duyệt tại thời điểm đăng ký

TT	Quốc gia	Tên tiếng Anh, khoa học nguyên liệu thủy sản	Khối lượng (tấn/năm)	Ghi chú
1.				
...				

II. Tóm tắt hiện trạng điều kiện bảo đảm ATTP

1. Nhà xưởng

- 1.1. Tổng diện tích các khu vực sản xuất: m^2 , trong đó:
- 1.1.1. Khu vực tiếp nhận nguyên liệu: m^2 .
- 1.1.2. Khu vực sơ chế, chế biến: m^2 .
- 1.1.3. Khu vực cấp đông: m^2 .
- 1.1.4. Khu vực kho bảo quản: Bảo quản nguyên liệu: m^2 Bảo quản thành phẩm: m^2

2. Hệ thống phụ trợ:

2.1. Nguồn nước sử dụng cho khu vực sản xuất:

2.1.1. Nguồn nước đang sử dụng:

Nước công cộng ☐ Nước giếng khoan ☐ , số lượng: , độ sâu m. Khác ☐ , ghi cụ thể:

2.1.2. Phương pháp bảo đảm chất lượng nước cung cấp cho khu vực sản xuất (kể cả khu sản xuất nước đá)

- Hệ thống lắng lọc: Có ☐ Không ☐ Phương pháp khác ☐
- Hệ thống bể chứa: Tổng dung tích dự trữ: m^3 .
- Hệ thống bể cao áp: Dung tích bể cao áp: m^3 .
- Hệ thống xử lý nước: Chlorine định lượng ☐. Đèn cực tím ☐. Khác ☐....., ghi cụ thể:

2.1.3 Nguồn nước đá:

- Tự sản xuất: ☐
- Mua ngoài ☐ , Thông tin cơ sở cung cấp nước đá (tên, địa chỉ, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện/Giấy chứng nhận tương đương)

2.2. Hệ thống xử lý chất thải

- 2.2.1. Nước thải: Mô tả tóm tắt hệ thống thoát, xử lý nước thải.
- 2.2.2. Chất thải rắn: Mô tả tóm tắt bảo quản, vận chuyển, xử lý...

2.3. Nhà vệ sinh (dùng cho khu vực sản xuất)

- Số lượng:

2.4. Công nhân:

- 2.4.1. Tổng số công nhân sản xuất: người, trong đó:
- Công nhân dài hạn: người.
 - Công nhân mùa vụ: người.

2.4.2. Kiểm soát sức khỏe người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

- Thời điểm kiểm tra sức khỏe....
- Số lượng người được kiểm tra: người.
- Tên cơ quan thực hiện kiểm tra.....

2.4.3. Tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

- Thời điểm tập huấn:
- Số người được xác nhận tập huấn: người

2.5. Hệ thống ngăn chặn và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại

2.5.1. Biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt côn trùng:

2.5.2. Biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại

2.6. Danh mục hóa chất, phụ gia, chất tẩy rửa - khử trùng sử dụng tại Cơ sở:

2.6.1. Danh mục phụ gia, chất hỗ trợ chế biến:

Tên hóa chất, phụ gia	Thành phần chính	Nước sản xuất	Mục đích sử dụng

2.6.2. Chất tẩy rửa - khử trùng

Tên hóa chất	Thành phần chính	Nước sản xuất	Mục đích sử dụng

3. Hệ thống quản lý chất lượng:

3.1. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng tại Cơ sở:

☐ Giấy chứng nhận ATTP: số, ngày cấp....., có hiệu lực đến ngày..... do ... (tổ chức).... cấp

☐ Giấy chứng nhận khác: cần ghi ghi cụ thể giấy chứng nhận, ngày cấp, hiệu lực đến ngày và tổ chức cấp. ví dụ: 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. Đồng thời, cung cấp thông tin về thời điểm hiệu lực của Giấy chứng nhận và tên tổ chức chứng nhận

3.2. Tổng số cán bộ quản lý chất lượng (QC):..... người, trong đó:

Số cán bộ QC đã qua đào tạo về HACCP hoặc các chương trình quản lý chất lượng khác:..... người

3.3. Phòng kiểm nghiệm:

☐ Của Cơ sở: Các chỉ tiêu có thể phân tích:.....

□ Thuê ngoài, ghi cụ thể cơ sở kiểm nghiệm, chỉ tiêu thuê phân tích.

4. Bảng tổng hợp kế hoạch HACCP cho phân nhóm sản phẩm tương tự: *(Bảng biểu đính kèm)*

5. Các hồ sơ, tài liệu phải gửi kèm theo yêu cầu của cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu (Trung Quốc, Ấn Độ, Nga, Brazil,...)

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

Mẫu số 03.ĐK

THÔNG BÁO KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ ĐĂNG KÝCƠ QUAN CHỦ QUẢN
TÊN CƠ QUAN THẨM QUYỀNCỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: /.....

....., ngày tháng năm

V/v: kết quả thẩm định hồ sơ đăng ký
bổ sung danh sách xuất khẩu**Kính gửi:**.....
(Cơ sở đăng ký)

Sau khi xem xét hồ sơcủa (Cơ sở đăng ký), (Cơ quan thẩm quyền)....có ý kiến như sau:

- Hồ sơ đăng ký bổ sung danh sách xuất khẩu của Cơ sở chưa đầy đủ theo quy định tại...., lý do:

1. Đối với hồ sơ..., còn chưa đầy đủ, hợp lệ về.... Lý do:...

2. Đối với hồ sơ..., còn chưa đầy đủ, hợp lệ về.... Lý do:...

....

Đề nghị ...(tên Cơ sở đăng ký)....hoàn thiện các nội dung chưa phù hợp nêu trên, gửi về ... (tên Cơ quan thẩm quyền)...để được xem xét trong thời hạn 15 ngày kể từ ngày nhận được thông báo này./.

Nơi nhận:

- Như trên;

-

- Lưu:.....

Lãnh đạo Cơ quan thẩm quyền

(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

Mẫu số 04.ĐK**THÔNG BÁO XÁC NHẬN ĐĂNG KÝ BỔ SUNG DANH SÁCH XUẤT KHẨU¹**

CƠ QUAN CHỦ QUẢN
TÊN CƠ QUAN THẨM QUYỀN

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: /.....
 V/v: thông báo xác nhận đăng ký
 bổ sung danh sách xuất khẩu

....., ngày tháng..... năm

Kính gửi:..... (Cơ sở đăng ký).....

Sau khi xem xét hồ sơcủa (tên Cơ sở đăng ký), (tên Cơ quan thẩm quyền).....có ý kiến như sau:

- Hồ sơ đăng ký bổ sung danh sách xuất khẩu vào các thị trường có yêu cầu tương đương của Cơ sở đáp ứng đầy đủ theo quy định tại.....
- Cơ sở được cấp mã số (trường hợp cơ sở chưa được cấp mã số):.....
- (tên Cơ quan thẩm quyền) đã tổng hợp và đưa tên cơ sở vào danh sách xuất khẩu vào các thị trường có yêu cầu tương đương đã đăng ký để đề nghị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu công nhận trong kỳ cập nhật tới.
- Danh sách các sản phẩm/nhóm sản phẩm được chứng nhận và thị trường đăng ký xuất khẩu theo bảng dưới đây:

Nhóm sản phẩm	Tên sản phẩm tương ứng thuộc nhóm sản phẩm	Thị trường đăng ký xuất khẩu	
		Thị trường có yêu cầu lập danh sách được phép xuất khẩu	Thị trường khác có yêu cầu kiểm tra, chứng nhận của NAFIQPM

Đề nghị cơ sở thường xuyên truy cập vào Cổng thông tin điện tử của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường để có thông tin cập nhật về danh sách cơ sở được phép xuất khẩu vào các thị trường tại địa chỉ:

<https://nafiqpm.mae.gov.vn/portal/KenhTin/danh-sach-doanh-nghiep-330.aspx> /

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;

-.....

- Lưu:

Lãnh đạo Cơ quan thẩm quyền

(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

¹ Trường hợp doanh nghiệp có đề nghị, Cơ quan thẩm quyền có thể cung cấp bản dịch không chính thức (Unofficial translation) bằng tiếng Anh

CƠ QUAN CHỦ QUẢN
CƠ QUAN THẨM QUYỀN

Mẫu 05.ĐK
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: /QĐ-

....., ngày tháng năm

QUYẾT ĐỊNH

V/v thành lập Đoàn thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm/ kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP theo quy định thị trường xuất khẩu

(Thủ trưởng cơ quan thẩm quyền),

Căn cứ Quyết định số /QĐ..... ngày .../.../... của(tên cơ quan ban hành) quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức(tên cơ quan thẩm quyền);

Căn cứ Thông tư số /2025/TT-BNNMT ngày / /2025 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Môi Trường quy định về thẩm định, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu;

Căn cứ hồ sơ đăng ký lập, bổ sung Danh sách xuất khẩu thủy sản của (tên cơ sở).....;

Căn cứ.....,

Theo đề nghị của,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Thành lập Đoàn thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm / kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP theo qui định thị trường xuất khẩu đối với cơ sở sản xuất, chế biến thủy sản (*thông tin chi tiết xem Phụ lục gửi kèm*).

Điều 2. Thành phần Đoàn thẩm định/kiểm tra bao gồm:

1. ...(Họ và tên, chức danh, tên cơ quan, đơn vị công tác): Trưởng đoàn.
2. ...(Họ và tên, chức danh, tên cơ quan, đơn vị công tác): Thành viên.
3. ...(Họ và tên, chức danh, tên cơ quan, đơn vị công tác): Thành viên.

....

Trưởng đoàn và các thành viên đoàn thẩm định đáp ứng quy định tại Điều 6 Thông tư số /2025/TT-BNNMT ngày / /2025.

Điều 3. Nội dung thẩm định/kiểm tra:

1. Nội dung thẩm định/kiểm tra việc đáp ứng điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định Việt Nam và yêu cầu của thị trường xuất khẩu của Cơ sở bao gồm:

a) Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị và nguồn nhân lực tham gia sản xuất, quản lý về ATTP;

b) Chương trình quản lý ATTP theo nguyên tắc HACCP (nếu thuộc đối tượng bắt buộc áp dụng);

c) Thủ tục truy xuất nguồn gốc và thu hồi, xử lý sản phẩm không bảo đảm an toàn;

d) Các yêu cầu đặc thù về đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm của thị trường nhập khẩu tương ứng mà Cơ sở đăng ký xuất khẩu;

đ) Điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở cung cấp nguyên liệu cho Cơ sở (nếu cần);

e) Việc chấp hành các quy định về chống khai thác thủy sản bất hợp pháp, không báo cáo và không theo quy định (quy định IUU) trong sản xuất, chế biến, xuất khẩu thủy sản khai thác (nếu có);

g) Lấy mẫu phân tích đánh giá hiệu quả kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình sản xuất: Do Đoàn thẩm định xem xét quyết định dựa trên đánh giá nguy cơ về ATTP trong quá trình thẩm định tại Cơ sở.

2. Hình thức thẩm định/kiểm tra:

Điều 4. Thời điểm dự kiến tiến hành thẩm định/kiểm tra cơ sở:

Điều 5. Trách nhiệm của Cơ sở được thẩm định/kiểm tra và Đoàn thẩm định/kiểm tra:

1. Cơ sở được thẩm định/kiểm tra có trách nhiệm và quyền hạn quy định tại Điều ... Thông tư /2025/TT-BNNMT ngày / /2025

2. Trưởng Đoàn thẩm định/kiểm tra chỉ đạo thành viên trong Đoàn thực hiện thẩm định/kiểm tra các nội dung và cách thức thực hiện theo Điều 3 Quyết định này; gửi Quyết định tới cơ sở thuộc đối tượng khoản ... Điều ... Thông tư /2025/TT-BNNMT ngày / /2025 tối thiểu trước ngày tổ chức thẩm định/kiểm tra. Trưởng Đoàn và các thành viên Đoàn thẩm định/kiểm tra có trách nhiệm và quyền hạn quy định tại Điều Thông tư /2025/TT-BNNMT ngày / /2025.

Điều 6. (Tên cơ quan thẩm quyền) có trách nhiệm chi trả chi phí cho các cán bộ tham gia Đoàn thẩm định/thẩm định và chi phí phân tích mẫu theo quy định hiện hành. Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng có trách nhiệm chuẩn bị dụng cụ lấy mẫu, bảo quản mẫu.

Điều 7. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 8. (Lãnh đạo các Phòng thuộc cơ quan thẩm quyền).... Giám đốc Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng; Giám đốc (tên cơ sở)..... và các Ông/Bà có tên nêu tại Điều 2 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 8;
- Tổ chức liên quan (để biết);
- Lưu: Cơ quan thẩm quyền

LÃNH ĐẠO CƠ QUAN THẨM QUYỀN

(Chữ ký của người có thẩm quyền, dấu/chữ ký số của cơ quan, tổ chức)

Phụ lục
DANH SÁCH CƠ SỞ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN ATTP BỔ SUNG DANH
SÁCH XUẤT KHẨU THEO YÊU CẦU CỦA CƠ QUAN THẨM QUYỀN QUỐC
GIA, VÙNG LÃNH THỔ NHẬP KHẨU

(Kèm theo Quyết định số /QĐ-.... ngày tháng năm của(tên cơ quan
thẩm định))

TT	Tên cơ sở	Mã số	Địa chỉ	Nhóm sản phẩm	Tên sản phẩm tương ứng đăng ký xuất khẩu	Thị trường xuất khẩu	Thời gian dự kiến thẩm định/kiểm tra

Mẫu 06.ĐK

**BIỂU MẪU BIÊN BẢN VÀ HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH/ KIỂM TRA VIỆC
DUY TRÌ ĐIỀU KIỆN ATTP THEO QUY ĐỊNH THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU**

**CƠ QUAN CHỦ QUẢN
TÊN CƠ QUAN THẨM QUYỀN**

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

**BIÊN BẢN
THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN ATTP / KIỂM TRA VIỆC DUY TRÌ ĐIỀU
KIỆN ATTP THEO QUY ĐỊNH THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU
(Số:.....)**

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có):
3. Địa chỉ:
4. Số điện thoại: :
5. Mã số (nếu có):.....
6. Giấy chứng nhận ATTP/Giấy chứng nhận khác theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP: ngày cấp.....ngày hết hạn hiệu lực.....
7. Nhóm sản phẩm đăng ký xuất khẩu:

Nhóm sản phẩm	Tên sản phẩm tương ứng thuộc nhóm sản phẩm	Thị trường đăng ký xuất khẩu		
		Thị trường có yêu cầu đặc thù về điều kiện ATTP so với qui định Việt Nam	Thị trường có yêu cầu lập danh sách được phép xuất khẩu	Thị trường khác có yêu cầu kiểm tra, chứng nhận của NAFIQPM

Lưu ý nhóm sản phẩm/tên sản phẩm đăng ký phải được chứng nhận trong Giấy chứng nhận ATTP/ Giấy chứng nhận khác theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP.

8. Ngày thẩm định/ kiểm tra:
9. Hình thức: Thẩm định điều kiện ATTP để lập danh sách thị trường ☐

Thẩm định điều kiện ATTP khi có thay đổi ☐ (thay đổi về hệ thống đảm bảo chất lượng, ATTP so với phạm vi đã được thẩm định, chứng nhận trước đó/ có thay đổi về mặt bằng sản xuất)

Kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP ☐

10. Thành phần đoàn thẩm định/kiểm tra

- 1)
- 2)
- 3)

11. Đại diện cơ sở:

1)

2)

II. NỘI DUNG THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA

TT	Nội dung	Kết quả		Diễn giải các điểm không phù hợp, quy định tham chiếu và thời hạn khắc phục /Khuyến nghị (nếu có)
		Đạt	Không đạt	
I. Quy định chung của Việt Nam và các thị trường có yêu cầu tương đương đăng ký bổ sung Danh sách xuất khẩu				
Căn cứ pháp lý: Luật An toàn thực phẩm, QCVN tương ứng (*) và các quy định của các thị trường có yêu cầu tương đương				
1	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm...)			
2	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh nhiễm chéo...)			
3	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			
4	Phương tiện, dụng cụ vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, bảo quản phù hợp...)			
5	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh cá nhân (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh cá nhân...)			
6	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)			
7	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)			
8	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; 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	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP phù hợp quy định và thực tế; có kế hoạch và thực hiện thẩm tra, duy trì điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định, thiết bị thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp)			
10	Truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn (có quy định, thủ tục thực hiện; tổ chức ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			

II. Quy định của các thị trường có yêu cầu đặc thù

Căn cứ pháp lý: Quy định đặc thù của thị trường tại Phụ lục II của Thông tư này

11	Thị trường EU, GB (Quy định EU: số 852/2004, 853/2004, 2017/625, 2019/627, 2020/2235, 2022/2292; 2073/2005; 2023/915; 37/2010; 396/2005; 1333/2008; 1169/2011; 2020/2184, ...)			
	Kiểm soát các cơ sở tham gia trong chuỗi cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm			
	Nguyên liệu thủy sản nuôi			
	Nguyên liệu thủy sản khai thác			
	Nguyên liệu NT2MV			
	Nguyên liệu nhập khẩu			
	Điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị và nước dùng chế biến			
	Kiểm soát sử dụng phụ gia			
	Thiết lập chương trình quản lý chất lượng, ATTP và thực hiện kiểm soát môi nguy dư lượng các chất ô nhiễm, hoá chất kháng sinh, vi sinh vật gây bệnh, độc tố, chất gây dị ứng...			
	Kiểm soát ghi nhãn			

	Yêu cầu đối với sản phẩm			
	Bảo quản sản phẩm			
	Truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn			
	Kiểm soát IUU			
12	Thị trường Hoa Kỳ đối với cá da trơn (Docket No. FSIS-2008-0031 (Final Rule), 9 CFR 416, 9 CFR 417, 21 CFR 556, 40 CFR 180, 9 CFR 327.14, 9 CFR 317, directive 5000.1, directive 5000.4, directive 14010.1, FSIS Compliance Guideline, Directive 7120.1,...)			
	Kiểm soát các cơ sở tham gia trong chuỗi cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm cá da trơn để chế biến xuất khẩu vào Hoa Kỳ			
	Kiểm soát cơ sở nuôi			
	Kiểm soát quá trình vận chuyển và cơ sở vận chuyển			
	Kiểm soát và xử lý cá chết và cá bị bệnh			
	Điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị			
	Kiểm soát điều kiện vệ sinh; xây dựng và tuân thủ SSOP			
	Xây dựng và tuân thủ kế hoạch HACCP			
	Kiểm soát dư lượng thuốc thú y, các chất ô nhiễm và vi sinh vật gây bệnh			
	Kiểm tra trước khi xuất khẩu (pre-shipment review)			
	Kiểm soát thông tin ghi nhãn			
	Sử dụng phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến			
	Yêu cầu đối với sản phẩm			
	Truy xuất và thu hồi sản phẩm, báo cáo sản phẩm không đảm bảo ATTP hoặc ghi nhãn không đúng			
	Lưu trữ hồ sơ			
	Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: - Số nhóm chỉ tiêu đánh giá “Đạt”: - Số nhóm chỉ tiêu đánh giá “Không đạt”:			

III. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA VÀ LÝ DO:

.....

IV. LẤY MẪU (nếu có):

1. Thông tin về mẫu (tên mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):
2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH /KIỂM TRA

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định/kiểm tra:
2. Xếp loại cơ sở: Đạt ☐ Không đạt ☐
(Ghi rõ Đạt, Không đạt đối với quy định của Việt Nam, thị trường đặc thù EU, GB, Hoa Kỳ)
3. Nội dung cần khắc phục (bao gồm kế hoạch, biện pháp xử lý sản phẩm không đảm bảo ATTP):

Thời hạn gửi báo cáo khắc phục:.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành bản, có giá trị như nhau. *Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định/kiểm tra 01 bản, cơ quan có liên quan 01 bản (nếu cần)*

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA

(Ký tên)

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỦY SẢN XUẤT KHẨU

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định/kiểm tra việc duy trì điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản xuất khẩu; lập, bổ sung vào danh sách xuất khẩu các thị trường có yêu cầu đặc thù. Trong đó, tùy theo hình thức, mục đích thẩm định/kiểm tra thì các nội dung không liên quan sẽ không được thẩm định/kiểm tra. *Cụ thể:*

- Cơ sở thuộc Điểm a, Khoản 1 Điều 2 khi thẩm định đưa vào danh sách sẽ thẩm định theo Mục II Phần II (Nội dung thẩm định/kiểm tra) trong Biên Bản nêu trên;
- Cơ sở thuộc Điểm b, Khoản 1 Điều 2 khi thẩm định đưa vào danh sách sẽ thẩm định theo Mục I. Nếu đăng ký bổ sung Danh sách XK thị trường có yêu cầu đặc thù thì thẩm định cả nội dung theo Mục II, Phần II (Nội dung thẩm định/kiểm tra) trong Biên Bản nêu trên;
- Khi thực hiện Kiểm tra việc duy trì các cơ sở trong danh sách XK vào thị trường có yêu cầu đặc thù sẽ kiểm tra theo Mục I, II Phần II (Nội dung thẩm định/kiểm tra) trong Biên Bản nêu trên;
- Khi thực hiện Kiểm tra việc duy trì các cơ sở trong danh sách XK vào thị trường có yêu cầu tương đương sẽ kiểm tra theo Mục I Phần II (Nội dung thẩm định/kiểm tra) trong Biên Bản nêu trên

II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ, XẾP LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định/kiểm tra:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản. Trong đó, ngoài tham chiếu Luật ATTP, nếu có các QCKT tham chiếu khác trong Mục I cần ghi rõ tên QCVN, điều khoản, điểm tham chiếu
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc quy định của thị trường nhập khẩu mà Cơ sở có đăng ký xuất khẩu).
- Dùng ký hiệu X hoặc √ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định
- Điểm 2, Mục VI. Đề xuất xếp loại cơ sở (Đạt/Không đạt).

B. NHÓM CHỈ TIÊU

- **Mục I. CÁC YÊU CẦU CHUNG VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP** (từ 01 đến 6): Áp dụng đối với tất cả các loại hình cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản bao gồm các loại hình có yêu cầu đặc thù xuất khẩu nhằm đánh giá lại việc đáp ứng theo với quy định Việt Nam và thị trường có các yêu cầu tương đương của các cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận ATTP hoặc Giấy chứng nhận khác theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP.

- **Mục II. YÊU CẦU RIÊNG ĐIỀU KIỆN ĐAM BẢO ATTP ĐỐI VỚI LOẠI HÌNH SẢN XUẤT KINH DOANH THỰC PHẨM** (từ nhóm chỉ tiêu 6): Áp dụng để đánh giá việc đáp ứng tương ứng với các yêu cầu đặc thù hoặc cao hơn của thị trường đăng ký /đăng ký bổ sung ngoài yêu cầu tương đương với quy định của Việt Nam nêu tại Mục 1.

C. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và quy định của thị trường nhập khẩu có yêu cầu đặc thù mà Cơ sở có đăng ký xuất khẩu.

- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các Khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

D. Phương pháp đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế, phỏng vấn và xem xét hồ sơ để xác định tính đầy đủ, phù hợp so với các quy định, quy chuẩn tương ứng của Việt Nam và yêu cầu đặc thù của thị trường nêu tại Phụ lục II của Thông tư này.

D. Hướng dẫn xếp loại

1. Xếp loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Xếp loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền thông báo kết quả đạt/không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 30 ngày.

E. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. ĐỊA ĐIỂM SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
1	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)			

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất thực phẩm nông, lâm, thủy sản phải có địa điểm phù hợp, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác đáp ứng theo điểm a, khoản 1, Điều 19 và điểm a, khoản 1 Điều 20 Luật ATTP, các QCKT tương ứng đối với loại hình cơ sở.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Khu vực sản xuất có địa điểm phù hợp, thuận lợi trong sản xuất, vận chuyển; có khoảng cách thích hợp, không ảnh hưởng bởi với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp...

- Không bị đọng nước, ngập nước.

2. KẾT CẤU NHÀ XƯỞNG, BỐ TRÍ SẢN XUẤT

	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá	
--	---------------	------------------	--

Nhóm chỉ tiêu		Đạt	Không Đạt	Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
2	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)			

2.1. Yêu cầu:

Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất phải đáp ứng điểm a, khoản 1, Điều 19 và khoản 2, Điều 25 của Luật ATTP, yêu cầu tại các QCKT tương ứng với loại hình sản xuất của cơ sở, trong đó:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sản xuất thực phẩm;
- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.
- Khu vực sản xuất được bố trí phù hợp với quy trình sơ chế, chế biến theo nguyên tắc 1 chiều, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực sản xuất (thu gom, sơ chế, chế biến...)

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Diện tích nhà xưởng, các khu vực phải phù hợp với công năng sản xuất.
- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh
- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.
- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.
- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.
- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

3. TRANG THIẾT BỊ SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
3	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			

3.1. Yêu cầu:

Trang thiết bị sản xuất phải đáp ứng qui định tại điểm c, khoản 1, Điều 19 Luật ATTP và các yêu cầu tại các QCKT tương ứng với loại hình cơ sở, trong đó:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong sản xuất thực phẩm.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Đủ trang thiết bị, được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. VỆ SINH NHÀ XƯỞNG, TRANG THIẾT BỊ

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
4	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, ...)			

4.1. Yêu cầu

Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị phải đáp ứng điểm c, đ, khoản 1, Điều 19, Luật ATTP và các yêu cầu tại QCKT tương ứng đối với loại hình cơ sở, trong đó phải:

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng.

4.2. Phạm vi:

Tất cả các khu vực sản xuất; dụng cụ làm vệ sinh, hóa chất tẩy rửa, khử trùng.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.
- Đủ số lượng. Có nơi bảo quản; sắp xếp đúng nơi qui định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. NGƯỜI TRỰC TIẾP SẢN XUẤT, VỆ SINH CÔNG NHÂN

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
5	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích			

	hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; ...)			
--	--	--	--	--

5.1. Yêu cầu

Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân phải đáp ứng điểm e, khoản 1, Điều 19 Luật ATTP và các yêu cầu tại QCKT tương ứng, trong đó:

- Người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ và có kiến thức ATTP theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.
- Trang thiết bị vệ sinh công nhân trong tình trạng hoạt động, được bảo trì tốt.

5.2. Phạm vi:

- Kiến thức ATTP của người trực tiếp sản xuất theo quy định;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.
- Bảo hộ lao động; nhà vệ sinh; phương tiện rửa, khử trùng tay.

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Công nhân có kiến thức về an toàn thực phẩm và được khám sức khỏe theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.
- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

6. NGUYÊN LIỆU VÀ CÁC YẾU TỐ ĐẦU VÀO SẢN XUẤT THỰC PHẨM

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
6	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)			

6.1. Yêu cầu:

Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm phải đáp ứng qui định tại khoản 1, điểm a, khoản 2, Điều 19 Luật ATTP, Điểm b, khoản 1, Điều 19 Luật ATTP và các yêu cầu tại các QCKT tương ứng, trong đó:

- Nguyên liệu đưa vào sản xuất phải đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm;
- Có đủ nước, nước đá để sản xuất thực phẩm đạt quy chuẩn kỹ thuật;
- Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất thực phẩm theo đúng quy định.

6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.

- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hoá chất, phụ gia;
- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng. Kết quả phân tích nước, nước đá (nếu có);
- Sử dụng trong thực tế.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

- Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:
- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
 - Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;
 - Hoá chất, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

7. PHÒNG, CHỐNG ĐỘNG VẬT GÂY HẠI VÀ XỬ LÝ CHẤT THẢI, NƯỚC THẢI

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
7	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện 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...)			

7.1. Yêu cầu:

Hoạt động phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải phải đáp ứng quy định tại điểm c, Khoản 1, Điều 19 và điểm b, khoản 1, Điều 20 Luật ATTP và các yêu cầu tại QCKT tương ứng, trong đó:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không hạn chế, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm.
- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo môi trường lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực sản xuất.
- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy hoặc ở ngoài khu vực sản xuất.

8. BAO GÓI, GHI NHÃN, BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
8	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; 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; ...)			

8.1. Yêu cầu:

Hoạt động bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển thực phẩm phải đáp ứng qui định tại điểm b, c, khoản 2 Điều 10; Điều 18; điểm c, đ, khoản 1 Điều 19; điểm a, c, khoản 1, Điều 20 Luật ATTP và các yêu cầu tại QCKT tương ứng, trong đó:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.
- Nhãn được ghi đúng quy định.
- Điều kiện/ phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.
- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.
- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.
- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).
- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

9. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP VÀ QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
9	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP)			

9.1. Yêu cầu:

Điều kiện bảo đảm ATTP và hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở phải đáp ứng quy định tại điểm đ, khoản 1, Điều 19 Luật ATTP và các quy định theo QCKT tương ứng, trong đó:

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP theo quy định.

9.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực sản xuất, trang thiết bị sản xuất, kho bảo quản...
- Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi sản xuất.
- Hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng (nếu có).

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất.
- Có quy định về làm vệ sinh khu vực sản xuất; thiết bị, dụng cụ sản xuất.
- Có hồ sơ ghi chép việc làm vệ sinh khu vực sản xuất, hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng.

10. TRUY XUẤT NGUỒN GỐC, THU HỒI VÀ XỬ LÝ SẢN PHẨM KHÔNG BẢO ĐẢM AN TOÀN

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
10	Truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn (quy định, thủ tục thực hiện; hồ sơ ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			

10.1. Yêu cầu:

Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm (nguyên liệu, thực phẩm), thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn đáp ứng quy định tại khoản 1, Điều 11 và điểm đ, khoản 1, Điều 19 Luật ATTP và các quy định theo QCKT tương ứng.

10.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia sản xuất.
- Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, thực phẩm
- Quy định và thủ tục, phân công thực hiện truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không bảo đảm an toàn.

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nguyên liệu (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, trọng lượng, tình trạng nguyên liệu).

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).

- Thủ tục, kế hoạch hành động khi sản phẩm không bảo đảm an toàn. .

11. CÁC YÊU CẦU ĐẶC THÙ CỦA THỊ TRƯỜNG EU

11.1 Yêu cầu:

Cơ sở phải xây dựng quy định, thủ tục và thực hiện đầy đủ các yêu cầu đặc thù của thị trường EU nêu tại Chương I của Phụ lục II của Thông tư này.

11.2 Phạm vi:

- Quy định, thủ tục nội bộ của Cơ sở đáp ứng qui định của thị trường EU;
- Hồ sơ triển khai thực hiện các qui định, thủ tục.
- Quan sát việc thực hiện trong thực tế.

11.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

- Căn cứ phạm vi sản phẩm đăng ký thẩm định hoặc được thẩm định, cần xem xét quy định, thủ tục và hồ sơ thực hiện của cơ sở đảm bảo đáp ứng qui định của EU, cụ thể:

+ Kiểm soát các cơ sở tham gia trong chuỗi cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm: các cơ sở thu mua, sơ chế, chợ đầu mối, tàu chế biến, tàu cấp đông và tàu bảo quản lạnh cung cấp nguyên liệu chế biến xuất khẩu vào EU phải nằm trong danh sách được EU phê duyệt theo quy định tại Điều 18, Chương V, Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU.

+ Kiểm soát nguyên liệu thủy sản nuôi: nguyên liệu thủy sản nuôi phải được mua từ cơ sở nuôi đáp ứng qui định sau: chỉ sử dụng hóa chất, thuốc thú y bảo đảm tuân thủ đúng quy định EU số 37/2010 và các quy định sửa đổi bổ sung của EU; khu vực nuôi và đối tượng nuôi phải thuộc phạm vi giám sát của chương trình dư lượng để đáp ứng quy định tại điểm b khoản 2 Điều 13 Chương IV của Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này (trừ các đối tượng nuôi, sản phẩm quy định tại khoản 2, Điều 5 Quy định EU số 2022/2292); Cơ sở nuôi đảm bảo lưu giữ tài liệu, hồ sơ, thông tin liên quan đến quá trình nuôi về giống thủy sản, thức ăn, thuốc thú y thủy sản và sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản dùng trong quá trình nuôi trồng thủy sản, thời điểm và sản lượng thu hoạch, nơi xuất bán theo quy định về truy xuất nguồn gốc theo quy định tại Mục III, Phần A, Phụ lục 1, Quy định EU số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

+ Kiểm soát nguyên liệu thủy sản khai thác: nguyên liệu thủy sản khai thác phải được thu mua từ các tàu cá đáp ứng đáp ứng yêu cầu tương ứng tại Chương I, III, VI, VII Phần VIII, Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này; Quá trình bốc dỡ thủy sản tại cảng cá đáp ứng yêu cầu tại Chương II, Phần VIII, Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

+ Kiểm soát nguyên liệu NT2MV: nguyên liệu NT2MV chỉ được thu hoạch từ vùng thu hoạch NT2MV, vùng nuôi lưu, cơ sở làm sạch NT2MV đã được EU phê duyệt; cơ sở làm sạch, chế biến NT2MV đáp ứng yêu cầu liên quan đến xử lý nhiệt (nếu có) được quy định tại Phụ lục III, phần VII, Chương II Quy định EU số 853/2004 của EU.

+ Kiểm soát nguyên liệu nhập khẩu, nguyên liệu chế biến từ trứng, sữa nhập khẩu: nguyên liệu thủy sản phải có xuất xứ từ quốc gia thuộc EU hoặc quốc gia/vùng lãnh thổ trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU theo quy định tại Phụ lục IX Quy định EU số 2021/405 (áp dụng đối với cả quốc gia/vùng lãnh thổ mà tại đó nguyên liệu thủy sản cập cảng, ngay cả chỉ thực hiện đưa hàng hóa thủy sản tàu bảo quản lạnh); nguyên liệu thủy sản được tiếp nhận hoặc sơ chế, chế biến hoặc bảo quản lạnh từ các cơ sở (tàu chế biến, tàu đông lạnh, tàu bảo quản lạnh, cơ sở chế biến, kho lạnh) trong danh sách được EU phê duyệt theo Điều 127 Quy định EU số 2017/625 và Điều 18 Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi các quy định này; nguyên liệu nhập khẩu được Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu hoặc quốc gia mà tại đó nguyên liệu được chuyển tải trước khi xuất khẩu vào Việt Nam chứng nhận đáp ứng tất cả các nội dung về đảm bảo an toàn

thực phẩm tương ứng được nêu tại mẫu chứng thư FISH-CRUST-HC ban hành kèm theo Chương 28 (đối với cá, giáp xác) hoặc mẫu chứng thư MOL-HC ban hành kèm theo Chương 31 (nhuyễn thể 2 mảnh vỏ) Phụ lục III Quy định EU số 2020/2235 và các hướng dẫn bổ sung của Ủy ban Châu Âu, của Bộ Nông nghiệp và Môi trường (nếu có); nguyên liệu cá ngừ đông lạnh nhập khẩu được chứng nhận về mục đích sử dụng khi xuất khẩu vào Việt Nam trong Chứng thư: sản xuất đồ hộp (canning industry) hoặc sản phẩm dùng làm thực phẩm cho người (products for human consumption) theo Quy định EU số 2020/2235 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

+ Kiểm soát điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị và nước dùng chế biến: Cơ sở chế biến đáp ứng các yêu cầu tại Điều 4, Điều 5 Quy định EU số 852/2004 và Chương III, IV, V, VI, VII và VIII Phần VIII Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này; phải xây dựng và thực hiện kiểm soát chất lượng nước, nước đá sử dụng cho chế biến theo qui định EU số 2020/2184.

+ Kiểm soát sử dụng phụ gia: Cơ sở chế biến thiết lập quy định để quản lý trong toàn bộ quá trình chế biến và sản phẩm cuối cùng đáp ứng Quy định EU số 1333/2008 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này khi sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm.

+ Kiểm soát dư lượng các chất ô nhiễm, hoá chất kháng sinh, vi sinh vật gây bệnh: Cơ sở chế biến phải kiểm soát nguyên liệu và toàn bộ quá trình chế biến để đảm bảo sản phẩm thủy sản vào EU đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh vật tại Chương V, Phần VIII của Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004, Quy định EU số 2073/2005 và các quy định sửa đổi bổ sung; đáp ứng yêu cầu mức tối đa đối với chất gây ô nhiễm được quy định trong Quy định EU số 2023/915 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này; đáp ứng Quy định EU số 37/2010 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này về mức dư lượng tối đa thuốc thú y đối với thủy sản; đáp ứng Quy định EU số 396/2005 về mức tối đa đối với dư lượng thuốc bảo vệ thực vật; sản phẩm không chứa dư lượng chất có tính được lý bị cấm trong thực phẩm ở mức bằng hoặc cao hơn mức của “Điểm tham chiếu cho hành động- Reference point for action” theo Quy định EU số 2019/1871 và quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

+ Kiểm soát ghi nhãn: Cơ sở chế biến phải tuân thủ qui định về ghi nhãn để nhận dạng sản phẩm theo quy định Phần I Phụ lục II của Quy định EU số 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung. Thông tin ghi nhãn đáp ứng Quy định EU số 1169/2011; EU số 1379/2013 và các quy định sửa đổi, bổ sung các quy định này.

+ Yêu cầu đối với sản phẩm đặc thù: đối với sản phẩm thủy sản ăn liền phải đáp ứng yêu cầu tại Phần D của Chương III, Phần VIII, Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này; đối với sản phẩm thủy sản NT2MV sống phải đáp ứng yêu cầu tại Chương I, II, III, IV, VI, VIII của Phần VII Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004, Chương V, Phần VII của Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004, Quy định EU số 2073/2005 và các quy định sửa đổi bổ sung; đối với sản phẩm đùi ếch, ốc phải đáp ứng yêu cầu tại Chương XI của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung; đối với sản phẩm Gelatine phải đáp ứng yêu cầu tại Chương XIV của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung; đối với sản phẩm Collagen phải đáp ứng yêu cầu tại Chương XV của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung; đối với sản phẩm composite phải đáp ứng yêu cầu tại Điều 20 Quy định EU số 2022/2292; đối với sản phẩm tinh luyện (highly refined products) phải đáp ứng yêu cầu tại Chương XVI của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung; đối với sản phẩm Glucosamine phải đáp ứng yêu cầu tại Chương XV của Phần XVI Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 và được bổ sung bởi Quy định EU số 2016/355.

+ Bảo quản sản phẩm: kho lạnh bảo quản sản phẩm thủy sản xuất khẩu vào EU phải nằm trong danh sách được EU phê duyệt 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.

+ Truy xuất, thu hồi: Cơ sở phải thiết lập và tuân thủ qui định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo ATTP theo qui định Điều 28 Quy định EU số 178/2002.

+ Kiểm soát IUU: Cơ sở chế biến thủy sản có nguồn gốc khai thác phải thiết lập và thực hiện quy định đảm bảo khả năng truy xuất nguồn gốc trong toàn bộ chuỗi sản xuất, chế biến lô hàng xuất khẩu sang thị trường EU theo yêu cầu của quy định về chống khai thác bất hợp pháp, không báo cáo, không theo quy định của EU (quy định chống khai thác IUU số 1005/2008).

- Đánh giá thực tế việc thực hiện tại cơ sở: quan sát và đánh giá thực tế trong quá trình sản xuất để đánh giá mức độ tuân thủ của cơ sở đáp ứng quy định, thủ tục đã xây dựng của cơ sở nhằm đảm bảo đáp ứng yêu cầu của EU.

12. CÁC YÊU CẦU ĐẶC THÙ CỦA THỊ TRƯỜNG GB

12.1 Yêu cầu:

Cơ sở phải xây dựng quy định, thủ tục và thực hiện đầy đủ các yêu cầu đặc thù của thị trường GB nêu tại Chương II của Phụ lục II của Thông tư này.

12.2 Phạm vi:

- Quy định, thủ tục nội bộ của Cơ sở đáp ứng qui định của thị trường GB;
- Hồ sơ triển khai thực hiện các qui định, thủ tục.
- Quan sát việc thực hiện trong thực tế.

12.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

- Căn cứ phạm vi sản phẩm đăng ký thẩm định hoặc được thẩm định, cần xem xét quy định, thủ tục và hồ sơ thực hiện của cơ sở đảm bảo đáp ứng qui định của GB tại Chương II của Phụ lục II của Thông tư này.

13. CÁC YÊU CẦU ĐẶC THÙ CỦA THỊ TRƯỜNG HOA KỲ

13.1 Yêu cầu:

Cơ sở chế biến sản phẩm cá da trơn xuất khẩu vào thị trường Hoa Kỳ phải xây dựng quy định, thủ tục và thực hiện đầy đủ các yêu cầu đặc thù của thị trường Hoa Kỳ nêu tại Chương III, Phụ lục II của Thông tư này.

13.2 Phạm vi:

- Quy định, thủ tục nội bộ của Cơ sở chế biến cá da trơn xuất khẩu vào Hoa Kỳ đáp ứng qui định của thị trường Hoa Kỳ;
- Hồ sơ triển khai thực hiện các qui định, thủ tục.
- Quan sát việc thực hiện trong thực tế.

13.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

- Căn cứ phạm vi sản phẩm đăng ký thẩm định hoặc được thẩm định, cần xem xét quy định, thủ tục và hồ sơ thực hiện của cơ sở đảm bảo đáp ứng qui định của Hoa Kỳ đối với sản phẩm cá da trơn, cụ thể:

+ Kiểm soát các cơ sở tham gia trong chuỗi cung cấp bán thành phẩm: Đối với cơ sở chế biến Cá da trơn từ nguồn nguyên liệu là bán thành phẩm do cơ sở khác cung cấp và cơ sở cung cấp bán thành phẩm để sản xuất, xuất khẩu vào Hoa Kỳ phải đáp ứng quy định tại Mục 2.2, Phần C, Chương III, Phụ lục II Thông tư này.

+ Kiểm soát cơ sở nuôi: nguyên liệu cá da trơn phải được thu mua từ các cơ sở nuôi đáp ứng các yêu cầu quy định tại Phần A, Chương II, Phụ lục II Thông tư này.

+ Kiểm soát quá trình vận chuyển và cơ sở vận chuyển: phương tiện vận chuyển và quá trình vận chuyển nguyên liệu từ cơ sở nuôi về nhà máy phải đáp ứng các yêu cầu quy định tại Phần B, Chương III, Phụ lục II Thông tư này.

+ Kiểm soát và xử lý cá chết và cá bị bệnh: cá chết và cá bị bệnh được kiểm tra, loại bỏ trong quá trình vận chuyển và khi tiếp nhận, cắt tiết hoặc fillet và phải được kiểm soát và xử lý đáp ứng quy định theo mục 3, Phần B, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này.

+ Điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị: Nhà xưởng, trang thiết bị sản xuất của cơ sở sản xuất phải đáp ứng yêu cầu theo quy định tại Mục 1, Phần C, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này.

- + Kiểm soát điều kiện vệ sinh; xây dựng và tuân thủ SSOP: điều kiện vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị; chương trình và hồ sơ thực hiện chương trình SSOP phải đáp ứng qui định theo 9 CFR 416 của Hoa Kỳ.
- + Xây dựng và tuân thủ kế hoạch HACCP: Kế hoạch HACCP và hồ sơ thực hiện kế hoạch HACCP phải đáp ứng quy định theo 9 CFR 417 của Hoa Kỳ.
- + Kiểm soát dư lượng thuốc thú y, các chất ô nhiễm và vi sinh vật gây bệnh: nguyên liệu phải được nhận diện và kiểm soát dư lượng thuốc thú y, các chất ô nhiễm và vi sinh vật gây bệnh theo quy định tại mục 2.5, Phần C, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này; .
- + Kiểm tra trước khi xuất khẩu (pre-shipment review): lô hàng trước khi xuất khẩu cần được kiểm tra trước khi xuất khẩu đáp ứng quy định tại 9CFR 417 của Hoa Kỳ.
- + Kiểm soát thông tin ghi nhãn: việc ghi nhãn sản phẩm xuất khẩu vào Hoa Kỳ phải đáp ứng quy định tại Mục 5, Phần C, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này.
- + Sử dụng phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến: phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng tại cơ sở chế biến phải được kiểm soát đáp ứng quy định tại Mục 2.4 Phần C, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này.
- + Yêu cầu đối với sản phẩm: sản phẩm xuất khẩu vào Hoa Kỳ phải đáp ứng các yêu cầu quy định tại Phần D, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này.
- + Truy xuất, thu hồi: thủ tục truy xuất, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn hoặc ghi nhãn sai phải đáp ứng quy định tại mục 2.6, Phần C, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này.
- + Lưu trữ hồ sơ: hồ sơ được lưu trữ đáp ứng quy định tại mục 2.7, Phần C, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này..
- Đánh giá thực tế việc thực hiện tại cơ sở: quan sát và đánh giá thực tế trong quá trình sản xuất để đánh giá mức độ tuân thủ của cơ sở đáp ứng quy định, thủ tục đã xây dựng của cơ sở nhằm đảm bảo đáp ứng yêu cầu của Hoa Kỳ.

Mẫu số 07.ĐK

Thông báo
kết quả thẩm định/kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP đạt yêu cầu²

CƠ QUAN CHỦ QUẢN
TÊN CƠ QUAN THẨM QUYỀN

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

Số:/.....

....., ngày tháng năm

V/v: kết quả thẩm định/kiểm tra việc
duy trì điều kiện ATTP

Kính gửi:..... (tên Cơ sở đăng ký).....

Sau khi xem xét Biên bản thẩm định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP)/ kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP ngày ... đối với (tên Cơ sở đăng ký), (địa chỉ:) do Đoàn thẩm định/ kiểm tra của (tên Cơ quan thẩm quyền) thực hiện, (tên Cơ quan thẩm quyền) thông báo như sau:

1. Kết quả thẩm định/kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP đạt yêu cầu (theo quy định tại khoản..., Điều..., Thông tư)³ (sau khi cung cấp biện pháp khắc phục các điểm không đạt theo Biên bản thẩm định/kiểm tra ngày..., kèm theo hồ sơ, tài liệu, bằng chứng). Điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở đáp ứng các quy định của Việt Nam, thị trường.... và các thị trường có yêu cầu tương đương.

- Cơ sở được cấp mã số(nếu chưa có mã số)

- Danh sách các sản phẩm/nhóm sản phẩm được thẩm định, chứng nhận theo Phụ lục kèm theo.

2. (tên Cơ quan thẩm quyền) sẽ tổng hợp đề xuất đưa tên cơ sở vào danh sách Doanh nghiệp xuất khẩu vào các thị trường đăng ký trong thời gian tới.

3. Đề nghị cơ sở thường xuyên truy cập vào Cổng thông tin điện tử của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường để có thông tin cập nhật về danh sách cơ sở được phép xuất khẩu vào các thị trường tại địa chỉ: <https://nafiqpm.mae.gov.vn/portal/KenhTin/danh-sach-doanh-nghiep-330.aspx>

4. Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng...có trách nhiệm thực hiện thẩm tra việc thực hiện các biện pháp khắc phục trong thực tế của cơ sở trong quá trình thẩm định, cấp chứng thư/giám sát sau chứng nhận.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;

-

- Lưu:

Lãnh đạo Cơ quan thẩm quyền

(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

² Trường hợp doanh nghiệp có đề nghị, Cơ quan thẩm quyền có thể cung cấp bản dịch không chính thức (Unofficial translation) bằng tiếng Anh

³ Giữ nội dung này nếu cơ sở có các điểm không đạt qua kết quả thẩm định/kiểm tra và cơ sở gửi báo cáo khắc phục được thẩm tra đạt yêu cầu trong thời gian quy định

Mẫu số 08.ĐK

**Thông báo kết quả thẩm định/kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP
không đạt yêu cầu**

CƠ QUAN CHỦ QUẢN
TÊN CƠ QUAN THẨM QUYỀN

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

Số: /.....

....., ngày tháng năm

V/v: kết quả thẩm định/kiểm tra việc duy trì điều
kiện ATTP

Kính gửi:..... (tên Cơ sở đăng ký).....

Sau khi xem xét Biên bản thẩm định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP)/ kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP ngày ... đối với (tên Cơ sở đăng ký) (Địa chỉ:) do Đoàn thẩm định/ kiểm tra của (tên Cơ quan thẩm quyền) thực hiện, (tên Cơ quan thẩm quyền) thông báo như sau:

1. Kết quả thẩm định/kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở không đạt theo yêu cầu quy định của Việt Nam và các thị trường đăng ký xuất khẩu do Cơ sở chưa khắc phục còn tồn tại các điểm không phù hợp theo Biên bản thẩm định/kiểm tra ngày ... (quy định tại khoản..., Điều....Thông tư). . cụ thể.....

2. Đề nghị cơ sở khắc phục triệt để các điểm không phù hợp và gửi báo cáo kèm theo bằng chứng khắc phục về (tên Cơ quan thẩm quyền) trong thời hạn 30 ngày làm việc kể từ ngày thông báo để được thẩm tra theo qui định.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;

-.....

- Lưu.

Lãnh đạo Cơ quan thẩm quyền

(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

Mẫu số 09.ĐK

TÊN CƠ SỞ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**BÁO CÁO KHẮC PHỤC CÁC ĐIỂM KHÔNG PHÙ HỢP***Kính gửi:(tên Cơ quan thẩm quyền)..*

1. Tên cơ sở:
2. Mã số:
3. Ngày thẩm định/kiểm tra
4. Kết quả khắc phục:
- 4.1. Nguyên nhân, biện pháp và kết quả khắc phục

Nhóm chỉ tiêu số	Nội dung không phù hợp nêu trong Biên bản thẩm định/kiểm tra	Xác định nguyên nhân	Biện pháp khắc phục đã áp dụng	Hồ sơ bằng chứng kèm theo	Ghi chú

4.2 Biện pháp khắc phục đối với sản phẩm được sản xuất trong điều kiện đảm bảo ATTP không đạt yêu cầu

(báo cáo quá trình thực hiện rà soát lại toàn bộ thành phẩm, bán thành phẩm tại cơ sở được bảo quản tại cơ sở để đánh giá nguy cơ trên cơ sở các điểm không phù hợp trực tiếp tác động đến sản phẩm trên cơ sở đó xây dựng kế hoạch thực hiện lấy mẫu thẩm tra mối nguy về ATTP theo quy định của thị trường nhập khẩu)

....., ngày.... tháng.... năm.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(ký tên, đóng dấu/ký số)

Mẫu số 10.ĐK

Thông báo kết quả thẩm định/kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP
(áp dụng trường hợp cơ sở có báo cáo khắc phục nhưng không đạt yêu cầu hoặc không có báo cáo đúng hạn yêu cầu)

CƠ QUAN CHỦ QUẢN
 TÊN CƠ QUAN THẨM QUYỀN

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số:/.....

....., ngày tháng năm

V/v: kết quả thẩm định/kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP

Kính gửi:
 (tên Cơ sở đăng ký)

Sau khi xem xét Biên bản thẩm định/kiểm tra việc duy trì điều kiện đảm bảo ATTP ngày và kết quả thẩm tra các báo cáo khắc phục của Đoàn thẩm định (tên Cơ quan thẩm quyền) ngày đối với, tiếp theo Công văn số ... ngày và số của (tên Cơ quan thẩm quyền) thông báo như sau:

1. Kết quả thẩm định/kiểm tra việc duy trì điều kiện đảm bảo ATTP của Cơ sở không đạt theo yêu cầu quy định của Việt Nam và các thị trường đăng ký xuất khẩu do Cơ sở chưa khắc phục triệt để các điểm không phù hợp tại Biên bản kiểm tra trong vòng 30 ngày làm việc kể từ ngày ... (đã được thông báo cho cơ sở tại công văn số ngày) theo quy định tại khoản..., Điều Thông tư). Yêu cầu Cơ sở không đưa sản phẩm thực phẩm thủy sản được sản xuất tại cơ sở ra thị trường tiêu thụ.

2. Đề nghị Sở/Chi cục.... ban hành Quyết định thu hồi Giấy chứng nhận ATTP của Cơ sở (nếu có)/Cơ quan/tổ chức cấp Giấy chứng nhận khác áp dụng biện pháp theo quy định về đánh giá sự phù hợp.

3. (tên Cơ quan thẩm quyền) sẽ đề xuất đưa tên Cơ sở ra khỏi danh sách các thị trường xuất khẩu có yêu cầu lập danh sách theo quy định tại Điều..., Thông tư.....).

Đề nghị đơn vị lưu ý thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
-
- Lưu

Lãnh đạo Cơ quan thẩm quyền

(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

Phụ lục V**MÃ SỐ ÁP DỤNG CHO CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỦY SẢN
XUẤT KHẨU**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số/2025//TT-BNNMT ngày tháng năm 2025
của Bộ Nông nghiệp và Môi trường)*

Mã số bao gồm:

Cơ sở chế biến: TS xxxx

Cơ sở thu mua: TMxxxx

Cơ sở sơ chế: SCxxxx

Chợ đầu mối: CHxxxx

Kho lạnh bảo quản: KLxxxx

Trong đó: xxxx là nhóm 3 hoặc 4 chữ số chỉ số thứ tự mã số

Ghi chú:

- Mã số của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản xuất khẩu đã được cấp theo hệ thống mã số quy định trước đây cơ sở được tiếp tục sử dụng.
- Mã số được cấp theo nguyên tắc từ chữ số thấp tới cao và căn cứ vào hồ sơ xử lý kết quả thẩm định điều kiện đảm bảo ATTP, trường hợp các hồ sơ được xử lý đạt cùng thời điểm thì căn cứ theo thời điểm hồ sơ đăng ký của cơ sở.
- Mã số được cấp cho cơ sở, sau đó cơ sở mua bán, sáp nhập nếu có nhu cầu và chấp thuận của chủ cơ sở đã được cấp mã số thì được duy trì mã số đã cấp.

Phụ lục VI
ĐÁNH GIÁ HIỆU QUẢ CỦA HOẠT ĐỘNG KIỂM SOÁT VỆ SINH
 ((Ban hành kèm theo Thông tư số/2025//TT-BNNMT ngày tháng. năm 2025 của Bộ Nông
 nghiệp và Môi trường))

TT	Đối tượng lấy mẫu		Chỉ tiêu thẩm tra		Căn cứ quy định/Số lượng mẫu	Ghi chú
			Chỉ tiêu	Mức giới hạn		
1	Nước, nước đá	Cơ sở trong danh sách xuất khẩu EU, thị trường khác có quy định riêng (Trung Quốc, Hoa Kỳ...)	<i>Vi khuẩn đường ruột (Intestinal enterococci): số/100ml</i>	0	- Nước: 01 mẫu lấy tại vòi sử dụng (nước đựng trong chai hoặc bình chứa, đơn vị tính là số/250 ml). - Nước đá: 01 mẫu trong kho đá. - Quy định tham chiếu: Phần A, C Phụ lục I Chỉ thị (EU) 2020/2184 - Quy định của thị trường Trung Quốc, Hoa Kỳ	
			<i>Escherichia coli (E. coli): số/100ml</i>	0		
			<i>Clostridium perfringens</i> bao gồm số bào tử/100 ml (Chỉ định phân tích nếu có nguy cơ)	0		
2	Tay/ găng tay công nhân, các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm		<i>Listeria monocytogenes</i> (khu vực sản xuất sản phẩm ăn liền)	<i>Không phát hiện/ 100cm²</i>	- Tiêu chuẩn CODEX CAC/GL 61 - 2007	

Phụ lục VII
YÊU CẦU ĐỐI VỚI CHUỖI CUNG CẤP THỦY SẢN SỐNG, TƯƠI, ƯỚP ĐÁ
XUẤT KHẨU

((Ban hành kèm theo Thông tư số .../2025//TT-BNNMT ngày tháng. năm 2025 của Bộ Nông nghiệp và Môi trường))

1. Các cơ sở trong chuỗi cung cấp bằng văn bản có giá trị pháp lý, trong đó quy định rõ trách nhiệm, nghĩa vụ phải tuân thủ của từng cơ sở trong việc đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc đối với lô hàng thủy sản xuất khẩu; trách nhiệm của các bên trong việc điều tra nguyên nhân, thực hiện hành động khắc phục trong trường hợp lô hàng thủy sản xuất khẩu bị cơ quan thẩm quyền trong và ngoài nước cảnh báo vi phạm; các chế tài xử lý khi bất kỳ cơ sở trong chuỗi được phát hiện có hành vi vi phạm các quy định trong chuỗi.

2. Cơ sở thực hiện công đoạn sản xuất cuối cùng là cơ sở đại diện chuỗi cung cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện các quy định trong hợp đồng.

3. Cơ sở đại diện chuỗi cung cấp xây dựng, phê duyệt và áp dụng hệ thống tự kiểm soát nội bộ về an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc trong toàn bộ chuỗi cung cấp, bao gồm:

- a) Tiêu chí và thủ tục về đánh giá và lựa chọn cơ sở tham gia chuỗi;
- b) Hoạt động kiểm soát chất lượng, ATTP của cơ sở đối với quá trình sản xuất, xuất khẩu lô hàng trong chuỗi cung cấp, bao gồm hoạt động lấy mẫu thẩm tra hệ thống tự kiểm soát;
- b) Yêu cầu về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn của chuỗi cung cấp;
- c) Hoạt động đánh giá nội bộ hoạt động sản xuất của cơ sở thực hiện các công đoạn trong chuỗi cung cấp.

Phụ lục VIII. DANH MỤC CHỈ TIÊU CHỈ ĐỊNH KIỂM TRA ĐỐI VỚI LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU

(Ban hành kèm theo Thông tư số/2025//TT-BNNMT ngày tháng năm 2025 của Bộ Nông nghiệp và Môi trường)

BẢNG I. DANH MỤC CHỈ TIÊU CẢM QUAN, NGOẠI QUAN CHỈ ĐỊNH KIỂM TRA VÀ MỨC CHẤP NHẬN ĐỐI VỚI LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU

TT	Loại sản phẩm	Bao gói, ghi nhãn	Trạng thái	Tỷ lệ mạ băng/Khối lượng tịnh	Màu sắc, mùi	Kích cỡ	(*) Ký sinh trùng	Tạp chất
1	Thủy sản sống	Quy cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký, hồ sơ sản xuất; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Bộ NN&MT áp dụng cho một số thị trường đặc thù	Nguyên vẹn, còn sống và không có dấu hiệu bệnh lý, khỏe mạnh				Không có ký sinh trùng nhìn thấy bằng mắt	
2	Thủy sản ướp đá	Quy cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký, hồ sơ sản xuất; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Bộ NN&MT áp dụng cho một số thị trường đặc thù	Nguyên vẹn, cơ thịt đàn hồi		Đặc trưng	Phù hợp với ghi nhãn, hồ sơ kèm theo	Không có ký sinh trùng nhìn thấy bằng mắt	Không có tạp chất lạ
3	Thủy sản đông lạnh	Quy cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký, hồ sơ sản xuất; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Việt Nam áp dụng cho một số thị trường đặc thù	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 và quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Việt Nam áp dụng cho một số thị trường đặc thù	Đặc trưng	Phù hợp với ghi nhãn, hồ sơ kèm theo	Không có ký sinh trùng nhìn thấy bằng mắt	Không có tạp chất lạ

4	Thủy sản khô	Quy cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký, hồ sơ sản xuất; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Bộ NN&MT áp dụng cho một số thị trường đặc thù	Nguyên vẹn, không có nấm mốc, nấm men nhìn thấy bằng mắt, không có sinh vật lạ		Đặc trưng	Phù hợp với ghi nhãn, hồ sơ kèm theo		Không có tạp chất lạ
5	Đồ hộp thủy sản	Quy cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký, hồ sơ sản xuất; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Bộ NN&MT áp dụng cho một số thị trường đặc thù	Không bị rỉ sét, phồng, mộp, mí ghép không bị biến dạng		Đặc trưng			Không có tạp chất lạ
6	Nước mắm	Bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Bộ NN&MT áp dụng cho một số thị trường đặc thù			Đặc trưng			Không có tạp chất lạ
7	Sản phẩm dạng mắm, ướp muối	Quy cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký, hồ sơ sản xuất; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Bộ NN&MT áp dụng cho một số thị trường đặc thù	Không có nấm mốc, nấm men 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
8	Sản phẩm khác (xông khói, tinh luyện,...)	Quy, hồ sơ sản xuất cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Bộ NN&MT áp dụng cho một số thị trường đặc thù	Nguyên vẹn		Đặc trưng	Phù hợp với ghi nhãn, hồ sơ kèm theo	Không có ký sinh trùng nhìn thấy bằng mắt (chỉ áp dụng đối với sản phẩm xông khói lạnh)	Không có tạp chất lạ

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

BẢNG II. DANH MỤC CHỈ TIÊU VI SINH CHỈ ĐỊNH KIỂM TRA VÀ MỨC CHẤP NHẬN ĐỐI VỚI LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU

TT	Chỉ tiêu và giới hạn cho phép														Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu
	Loại sản phẩm	TPC	<i>Enterococcus</i>	<i>Coliforms</i>	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i> / <i>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 (NAUY, THỤY SĨ, SERBIA, MONTENEGRO, ISRAEL, MOLDOVA, UCRAINA, các thị trường yêu cầu chứng nhận theo mẫu thị trường 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	-	-		n=5, c=0 Không có trong 25g ^(a)				EC 2073/2005 EC 1441/2007 Tiêu chuẩn của Hội đồng vi sinh vật thực phẩm; FRANCE (DGAL/SDHA/ N2001-8090) 27-6-2001 ITALIA Gazzetta Ufficiale N.260 - 1995
2	Giáp xác, nhuyễn thể có vỏ đã qua xử lý nhiệt (nấu chín trước khi ăn)	n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g			n=5, c=2, m=1 MPN/g, M=10 MPN/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	-	-		n=5, c=0 Không có trong 25g ^(a)				
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 ^(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)	-	-	
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)	-	-	
10	NT2MV và sản phẩm NT2MV đã xử lý nhiệt				n=5, c=2, m=1 MPN/g, M=10 MPN/g (E.coli ß)	n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 25g							EC 1441/2007

II. THỊ TRƯỜNG HÀN QUỐC

1	Thủy sản sống, tươi, ướp đá (nấu chín trước khi ăn)						n=5, c=0 Không có trong 25g	n=5, c=0 Không có trong 25g				n=5, c=0 Không có trong 25g			
2	Thủy sản đông lạnh (nấu chín trước khi ăn) và thủy sản khô không sử dụng phụ gia					-		n=5, c=0 Không có trong 25g							
3	Thủy sản tươi, ướp đá, đông lạnh (bao gồm nhuyễn thể) ăn liền	n=5, c=0, m=10 ⁵ CFU/g		n=5, c=0, m=10 CFU/g		n=5, c=0 m=100 CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 1g			n=5, c=0 m=100 CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 1g			

III. THỊ TRƯỜNG LIÊN MINH KINH TẾ Á ÂU (NGA, BELARUS, KAZAKHSTAN, ARMENIA, KYRYZSTAN)														TRCU 040/2016, TRCU- 0021/20211
1	Giáp xác tươi, ướp lạnh, đông lạnh dạng sơ chế	n=5, c=0, m= 10 ⁵ CFU/g		n=5, c=0Không có trong 1 g		n=5, c=0Không có trong 1 g	n=5, c=0Không có trong 25g		n=5, c=0, m=10 ² CFU/g					
2	Giáp xác ướp lạnh, đông lạnh đã xử lý nhiệt	n=5, c=0, m= 2.10 ⁴ CFU/g	n=5, c=0, m= 10 ³ - 2.10 ³ CFU/g ^(e)	n=5, c=0Không có trong 1 g		n=5, c=0Không có trong 1g	n=5, c=0Không có trong 25g		n=5, c=0, m=10 ² CFU/g				n=5, c=0Không có trong 1g ^(f)	
3	Cá (nguyên con, fillet, cắt khúc) ướp lạnh, đông lạnh	n=5, c=0 m=10 ⁵ CFU/g		n=5, c=0Không có trong 1 g		n=5, c=0Không có trong 1 g	n=5, c=0Không có trong 25g		n=5, c=0, m=10 ² CFU/g ^(g)		n=5, c=0Không có trong 25g ^(h)		n=5, c=0Không có trong 0,01 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 ² CFU/g) ⁽ⁱ⁾	
4	Cá đông lạnh xử lý nhiệt (hấp, luộc chín) và sản phẩm cá ướp lạnh, đông lạnh ăn liền	n=5, c=0, m=10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0Không có trong 1 g		n=5, c=0Không có trong 1g	n=5, c=0Không có trong 25g				n=5, c=0, m=10 ² CFU/g		n=5, c=0Không có trong 1 g ^(k)	
5	Thịt cá xay ướp lạnh, đông lạnh	n=5, c=0, m=5x10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0Không có trong 1 g		n=5, c=0Không có trong 1 g	n=5, c=0Không có trong 25g						n=5, c=0Không có trong 0,1 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 CFU/g) ^(l)	
6	Nhuễn thể sơ chế (trừ nhuễn thể 2 mảnh vỏ) ướp lạnh, đông lạnh	n=5, c=0, m=10 ⁵ CFU/g		n=5, c=0Không có trong 1 g		n=5, c=0Không có trong 1 g	n=5, c=0Không có trong 25g		n=5, c=0, m=10 ² CFU/g					

7	Nhuẩn thể dạng xử lý nhiệt (trừ nhuyển thể 2 mảnh vỏ)	n =5, c=0, m=2x10 ⁴ CFU/g	n =5, c=0, m=2x10 ³ CFU/g	n=5, c=0Không có trong 1 g		n=5, c=0Không có trong 1 g	n=5, c=0Không có trong 25g		n=5, c=0, m=10 ² CFU/g					n=5, c=0Không có trong 1 g ^(m)
8	Nhuẩn thể 2 mảnh vỏ sơ chế	n =5, c=0, m=5. 10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0Không có trong 1 g		n=5, c=0Không có trong 1 g	n=5, c=0Không có trong 25g		n=5, c=0, m=10 ² CFU/g					
9	Nhuẩn thể 2 mảnh vỏ xử lý nhiệt	n =5, c=0 m=2.10 ⁴ CFU/g	n=5, c=0, m= 10 ³ - 2.10 ³ CFU/g ⁽ⁿ⁾	n=5, c=0Không có trong 1 g		n=5, c=0Không có trong 1 g	n=5, c=0Không có trong 25g							n=5, c=0Không có trong 1 g ^(o)
10	Cá phơi tái	n =5, c=0, m= 10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0Không có trong 1 g			n=5, c=0Không có trong 25g					n=5, c=0, m= 50 CFU/g	n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0Không có trong 1 g ^(p)
11	Cá hong khô	n =5, c=0, m= 5.10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0Không có trong 1 g			n=5, c=0Không có trong 25g					n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0Không có trong 0,1 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 CFU/g) ^(q)
12	Cá sấy khô	n =5, c=0, m= 5.10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0Không có trong 1 g			n=5, c=0Không có trong 25g					n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0Không có trong 0,01 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 ² CFU/g) ^(r)
13	Sản phẩm hong khô, sấy khô từ động vật thủy sản không xương sống	n =5, c=0, m= 2.10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0Không có trong 1 g			n=5, c=0Không có trong 25g					n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0Không có trong 0,1 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 CFU/g) ^(s)
14	Súp thủy sản khô	n =5, c=0, m= 5.10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0Không có trong 1 g			n=5, c=0Không có trong 25g					n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	

15	Rong biển khô				n=5, c=0 Không có trong 1 g			n=5, c=0 Không có trong 25g					n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g		
IV. THỊ TRƯỜNG FRENCH POLYNESIA																
1	Sản phẩm thủy sản	n=5, c=0, M=10 ⁵ CFU/g						n=5, c=0 Không có trong 25g					n=5, c=0 Không có trong 25g			Thông báo số 43/SDR/QAAV/MA E ngày 4/1/2008 của Cục phát triển nông thôn, French Polynesia
V. THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU KHÁC CÓ YÊU CẦU KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN BỞI CƠ QUAN THẨM QUYỀN CỦA VIỆT NAM (TRUNG QUỐC, BRAXIN, NEW ZEALAND, PAPUA NEW GUINEA, PERU,...)																
1	Thủy sản chưa qua xử lý nhiệt (nấu chín trước khi ăn)				n=5, c=2, m=10 CFU/g, M=10 ² CFU/g			n=5, c=0 Không có trong 25g								
2	Thủy sản đã qua xử lý nhiệt bao gồm nhuyễn thể có vỏ (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 ăn liền	n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ 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			
4	Đồ hộp thủy sản (tiệt trùng)														n=5,c=0 Không có trong 1 g	
5	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		n=5,c=0 Không có trong 1 g	
6	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=0Không có trong 25g					n=5,c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g		
7	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		

8	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			
VI. THỊ TRƯỜNG ĐÀI LOAN (TRUNG QUỐC)														
1	Thủy sản đông lạnh				n=5, c=2, m=50 CFU/g									Quy định của FDA Taiwan (Sanitation Standard for microorganism in foods)
2	Thủy sản sống ăn liền						n=5, c=0 Không có trong 25g		n=5, c=0, m=100 MPN/g		n=5, c=0 Không có trong 25g			
3	Thủy sản gia nhiệt								n=5, c=0 Không có trong 25g					
VII. THỊ TRƯỜNG BRAXIN (đối với cá đông lạnh)														
1	Cá đông lạnh				n=5, c=2, m=11 CFU/g, M=500 CFU/g	n=5, c=2, m=5x10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 25g							Quy chuẩn kỹ thuật về chất lượng đối với sản phẩm cá đông lạnh của Brazil
VI. THỊ TRƯỜNG AUSTRALIA (đối với tôm và sản phẩm tôm/prawn)														
1	Tôm và sản phẩm tôm đã nấu chín (Cooked prawn)	n=5, c=2, m=10 ⁵ CFU/g, M=10 ⁶ CFU/g				n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g	n=5; c=0 Không có trong 25g	n=5; c=0 Không có trong 25g						
2	Sản phẩm phối trộn (Marinara mix/Seafood mix)				n=5; c=2 m=2.3; M=7 (MPN/g)	n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g	n=5; c=0 Không có trong 25g							

Ghi chú: Phân tích 5 mẫu/ chỉ tiêu được chỉ định

(a) Áp dụng đối với nước nhập khẩu có cảnh báo

(b) Áp dụng đối với sản phẩm đã bao gói

(c) Áp dụng đối với sản phẩm đã tiệt trùng trong quá trình chế biến

(d) Áp dụng đối với sản phẩm đã tiệt trùng, thanh trùng trong quá trình chế biến

(e): Giới hạn là 10³ đối với sản phẩm dạng nguyên con, 2.10³ đối với sản phẩm dạng xay

(g): Áp dụng đối với cá biển

(h): Áp dụng đối với cá nước ngọt

(f; i; k; l; m; o; p, q, r, s): Áp dụng đối với sản phẩm bao gói chân không

(n): Giới hạn là 10^3 đối với sản phẩm dạng tách vỏ, 2.10^3 đối với sản phẩm dạng xay

- n, c, m, M: Được định nghĩa theo tiêu chuẩn của phương pháp phân tích tương ứng.

BẢNG III. DANH MỤC CHỈ TIÊU HOÁ HỌC CHỈ ĐỊNH KIỂM TRA VÀ MỨC CHẤP NHẬN ĐỐI VỚI LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU

TT	Chỉ tiêu kiểm tra		Đối tượng áp dụng	Giới hạn cho phép	Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu	Ghi chú
I. THỊ TRƯỜNG EU VÀ CÁC THỊ TRƯỜNG CÓ YÊU CẦU BẮT BUỘC PHẢI KIỂM TRA THEO QUY ĐỊNH CỦA EU (EU, NAUY, THỤY SĨ, SERBIA, GB, MONTENEGRO, ISRAEL, MOLDOVA, UCRAINA, các thị trường yêu cầu chứng nhận theo mẫu thị trường EU)						
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)	2021/808/EC; 2003/181/EC; 2004/25/EC, 1871/2019 EC	RPA: Reference Point for Action – Giới hạn tham chiếu ra quyết định
		Nitrofurans (AOZ, AMOZ, AHD, SEM, DNSH)	Thủy sản và sản phẩm thủy sản nuôi	Không cho phép (RPA= 0.5 µg/kg cho mỗi dẫn xuất)		
		Malachite Green và Leuco Malachite green	Cá nuôi và các sản phẩm chế biến từ cá nuôi	Không cho phép (RPA= 0.5 µg/kg cho tổng Malchite green và Leuco Malachite green)		
		Enrofloxacin và Ciprofloxacin	Tôm nuôi, cá tra, basa và sản phẩm chế biến từ tôm nuôi, cá tra, basa	100 µg/kg (Enrofloxacin và Ciprofloxacin)	EC 470/2009; EC 37/2010	
		Doxycycline Oxytetracycline	tôm nuôi và các sản phẩm từ tôm nuôi	100 µg/kg (cho mỗi chất)	EC 2015/151	

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>) Megrin (<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	EC 915/2023
---	---------------------	----	--	-----------	-------------

		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</i> and <i>Oncorhynchus species</i> , except <i>Salmo trutta</i>) Sardine or Pilchard (<i>Dussumieria species</i> , <i>Sardina species</i> , <i>Sardinella species</i> and <i>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 thủy sản và cơ thịt cá trừ các loài nêu trên	0,5 mg/kg
	Pb	Dầu cá	0,1 mg/kg
		Nhuễn thể chân đầu (bỏ nội tạng)	0,3 mg/kg

3			Giáp xác	0,5 mg/kg		
		Cd	Mackerel (<i>Scomber species</i>) Tuna (<i>Thunnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Euthynnus species</i>) Bichique (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>)	0,1 mg/kg		
			Cơ thịt cá ngừ (<i>Auxis spp</i>)	0,15 mg/kg		
			Cơ thịt cá cơm (<i>Engraulis species</i>), cá cờ kiềm (<i>Xiphias gladius</i>), Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,25 mg/kg		
			Nhuễn thể chân đầu (bò nội tạng)	1,0 mg/kg		
			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</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scombrosidae</i>)	n=9, c=2, m=100 mg/kg, M=200 mg/kg	EC 2073/2005; EC 1019/2013; EC 1441/2007	Xác định n,c,m, M: áp dụng theo quy định thị trường
			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		
			Nước mắm sản xuất bằng phương pháp lên men	400mg/kg		
		CO	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	Không cho phép	EC 1333/2008	- 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	EC 2074/2005; EC 1022/2008	- Lấy mẫu phân tích khi có nghi ngờ về độ tươi trong quá trình khi kiểm tra cảm quan
			Các loài thuộc họ <i>Pleuronectidae</i> (loại trừ cá bơn: <i>Hippoglossus spp.</i>)	30mg nitrogen/100g thịt		
			Salmo salar, các loài thuộc họ Merlucciidae, các loài thuộc họ Gadidae	35mg nitrogen/100g thịt		
5	Độc tố sinh học	Lipophilic	Nhuễn thể 2 mảnh vỏ và sản phẩm chế biến từ NT2MV	-Tổng Okadaic acid + Dinophysis toxins +Pecteno toxins:: 160 µg/kg - Yessotoxins: 1mg/kg. - Azaspiracids: 160 µg/kg	EC 853/2004	Tần suất lấy mẫu 1/20 lô hàng xuất khẩu
		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		
II. THỊ TRƯỜNG HÀN QUỐC						
1	Hóa chất, kháng sinh	Chloramphenicol	Thủy sản nuôi	Không cho phép (MRPL = 0.3 µg/kg)	Korean Food Code 2021-54	
		Nitrofurans (AOZ, AMOZ)	Tôm nuôi	Không cho phép (MRPL= 1 µg/kg cho mỗi dẫn xuất)		
		Malachite Green và Leuco Malachite green	Thủy sản nuôi (lươn, cá, giáp xác, ba ba) dạng tươi, sống, đông lạnh	Không cho phép (MRPL= 2 µg/kg tổng 2 chất)		
		Enrofloxacin và Ciprofloxacin	Thủy sản nuôi (giáp xác, cá) dạng sống, tươi, đông lạnh	100 µg/kg (tổng hai chất)		

2	Hóa chất bảo quản	SO ₂	Tôm (các dạng sản phẩm); cua đông lạnh	0,10 g/kg	Korean Food Code 2021-54	
			Sản phẩm thủy sản khác (trừ tôm và cua đông lạnh)	Không phát hiện		
3	Độc tố sinh học	Tetrodotoxin	Cá nóc	Thịt: 10 MU/g Da: 10 MU/g	Korean Food Code 2021-54	-Lấy mẫu kiểm nghiệm từng lô hàng của các doanh nghiệp được phép chế biến và xuất khẩu cá nóc vào Hàn Quốc theo Chương trình thí điểm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (nay là Bộ Nông nghiệp và Môi trường)
4	Chỉ tiêu hóa học khác	Histamine	Cá đông lạnh, cá ướp muối, đóng hộp, khô hoặc cắt, vv.. (thịt cá, phi lê, cá cơm khô, vv..) có tên khoa học: Scomber japonicus, Thunnini, Oncorhynchus keta, Cololabis saira, Clupeidae, Engraulis japonicus, Scomberomorus niphonius, Clupeidae, Auxis rochei, Auxis thazard and Seriola quinqueradiata	≤ 200 mg/kg	Korean Food Code 2021-54	
III. THỊ TRƯỜNG LIÊN MINH KINH TẾ Á-ÂU						
1	Hóa chất, kháng sinh	Malachite Green và Leuco Malachite green	Cá tra, basa; sản phẩm chế biến từ cá tra, basa	Không cho phép (MRPL= 2 µg/kg đối với tổng 2 chất)	TRCU 040/2016, TRCU-0021/20211	
2	Phụ gia thực phẩm	Phosphates	Cá tra, basa; tôm đông lạnh	10 g/kg (tính theo P ₂ O ₅)	TRCU 040/2016, TRCU-0021/20211	
3	Kim loại nặng	Hg	Cá ngừ, cá kiể	1,0 mg/kg	TRCU 040/2016, TRCU-0021/20211	
IV. THỊ TRƯỜNG ĐÀI LOAN (TRUNG QUỐC)						

1	Hóa chất, kháng sinh cấm	Nitrofurans (AOZ)	Cua sống	Không cho phép (MRPL= 1 µg/kg)	Tiêu chuẩn dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm của Bộ Y tế Đài Loan 8/2011	
		Spiramycin	Tôm nuôi	0,2 ppm	Quy định FDA Taiwan (Standars for Veterinary drugs residue limits in foods)	
		Sulfadimethoxin	Tôm nuôi	0,1 ppm		
2	Chỉ tiêu hóa học khác	Độ pH	Đồ hộp	-	Thông báo số 0991303927 ngày 21/3/2011 của Cơ quan quản lý dược và thực phẩm Bộ Y tế Đài Loan	-Lấy mẫu kiểm tra, chứng nhận giá trị pH, A _w đối với từng lô hàng xuất khẩu
		Hoạt độ nước (A _w)	Đồ hộp	-		
V. THỊ TRƯỜNG TRUNG QUỐC						
1	Hóa chất, kháng sinh	Chloramphenicol	Thủy sản và sản phẩm thủy sản nuôi (ngoại trừ nhuyễn thể hai mảnh vỏ)	Không cho phép	GB31650	
		Nitrofurans (AOZ)	Sản phẩm chế biến từ giáp xác nuôi	Không cho phép		
		Malachite Green và Leuco Malachite green	Cá nuôi và sản phẩm chế biến từ cá nuôi	Không cho phép		
		Enrofloxacin và Ciprofloxacin	Cá nuôi, tôm nuôi và sản phẩm chế biến từ cá nuôi, tôm nuôi	100 µg/kg (tổng 2 chỉ tiêu)		
VI. XUẤT KHẨU VÀO CÁC THỊ TRƯỜNG KHÁC CÓ YÊU CẦU KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN BỞI CƠ QUAN THẨM QUYỀN VIỆT NAM (BRAXIN, NEW ZEALAND, PAPUA NEW GUINEA, PERU, KAZAKHSTAN,...)						
1	Hóa chất, kháng sinh	Chloramphenicol	Thủy sản và sản phẩm thủy sản nuôi (ngoại trừ nhuyễn thể hai mảnh vỏ)	Không cho phép		
		Nitrofurans (AOZ)	Sản phẩm chế biến từ giáp xác nuôi	Không cho phép		
		Malachite Green và Leuco Malachite green	Cá nuôi và sản phẩm chế biến từ cá nuôi	Không cho phép		
		Enrofloxacin và Ciprofloxacin	Cá nuôi, tôm nuôi và sản phẩm chế biến từ cá nuôi, tôm nuôi	Không cho phép		
VII. THỊ TRƯỜNG AUSTRALIA (đối với tôm và sản phẩm tôm/prawn)						

1	Hóa chất kháng sinh	Nitrofurans (AOZ, AMOZ, AHD, SEM)	Sản phẩm tôm có nguồn gốc nuôi trồng	Không cho phép	https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import/goods/food/type/crustaceans	
		Fluoroquinolones (Enrofloxacin, Ciprofloxacin, Sarafloxacin)	Sản phẩm tôm có nguồn gốc nuôi trồng	Không cho phép		
VIII. THỊ TRƯỜNG BRAZIL (áp dụng đối với cá đông lạnh)						
1	Chi tiêu hoá học	PH	phần cơ thịt các loài cá (trừ họ Gadidae và Merluccidae)	7,0	Quy chuẩn kỹ thuật về chất lượng đối với sản phẩm cá đông lạnh của Brazil	
			phần cơ thịt Các loài cá thuộc họ Gadidae và Merluccidae (Cá tuyết)	7,2		
2		TVBN	Các loài cá (trừ họ Salmonidae, Gadidae và Merluccidae)	30mg nitrogen/100g thịt		
			Các loài cá thuộc họ Salmonidae, Gadidae và Merluccidae (cá hồi, cá tuyết)	35mg nitrogen/100g thịt		
			Các loài cá thuộc lớp elasmobranchs (gồm cá đuối, cá đao, cá nhám)	40 mg nitrogen/100g thịt		
3		Phosphorus	Cá tra đông lạnh	2200 mg/100g (tính theo Phosphorus)		
4		Na	Cá tra đông lạnh	134mg Na/100g thịt		
5		K	Cá tra đông lạnh	502mg K/100g thịt		
6		Tỷ lệ giữa hàm lượng ẩm và hàm lượng protein trong phần cơ thịt cá đông lạnh	Các loài cá (ngoại trừ Các loài cá thuộc lớp elasmobranchs (gồm cá đuối, cá đao, cá nhám) và các loài dưới đây)	6	Theo Normative Instruction N°21, from 31-5-2017 của Brazil (mục VI)	
			Các loài cá thuộc Oreochromis sp, Salmonidae, Clupeidae, Scombridae (cá rô phi, cá hồi, cá trích, cá thu, ngừ, bạc má)	5,0		
			Các loài cá thuộc Paralichthyidae, Ophidiidae, Serranidae, Pleuronectidae (cá bơn, cá chình, cá mú, cá bơn)	6,5		
7		Histamine	Các loài cá thuộc Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Scombresocidae, Eugraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae, Pomatomidae (cá khế; cá thu rằn; cá cò lá; cá thu, cá ngừ, cá bạc má; cá thu đao; cá cơm; cá trích; cá dứa; cá lam)	n=9, M=100mg/kg		
IX. THỊ TRƯỜNG HOA KỲ (ĐỐI VỚI CÁC LÔ HÀNG CÁ BỘ SILURIFORMES)						

1	Chỉ tiêu hóa học	Enrofloxacin	Cá bộ <i>Siluriformes</i>	Không cho phép	MLA đối với cơ thịt (ppb) (mức phát hiện theo phương pháp của FSIS hoặc phương pháp tương đương)	<i>Giải thích từ ngữ:</i> - MLA = Minimum Level of Applicability: Mức giới hạn áp dụng nhỏ nhất - “Screen”: Kiểm sàng lọc - “Confirm”: Kiểm khẳng định - MRL = Maximum residue level: Mức giới hạn tối đa cho phép - N/A = Not Applicable: Không áp dụng.
2		Ciprofloxacin		Không cho phép	MLA đối với cơ thịt (ppb) (mức phát hiện theo phương pháp của FSIS hoặc phương pháp tương đương)	
3		Malachite Green		Không cho phép	MLA đối với cơ thịt (ppb) (mức phát hiện theo phương pháp của FSIS hoặc phương pháp tương đương)	
4		Leuco Malachite Green		Không cho phép	MLA đối với cơ thịt (ppb) (mức phát hiện theo phương pháp của FSIS hoặc phương pháp tương đương)	
5		Crystal Violet		Không cho phép	MLA đối với cơ thịt (ppb) (mức phát hiện theo phương pháp của FSIS hoặc phương pháp tương đương)	
6		Leuco Crystal Violet		Không cho phép	MLA đối với cơ thịt (ppb) (mức phát hiện theo phương pháp của FSIS hoặc phương pháp tương đương)	
7		Leuco Crystal Violet		Không cho phép	MLA đối với cơ thịt (ppb) (mức phát hiện theo phương pháp của FSIS hoặc phương pháp tương đương)	
8		Nitrofurazone (SEM)		Không cho phép	MLA đối với cơ thịt (ppb) (mức phát hiện theo phương pháp của FSIS hoặc phương pháp tương đương)	
9		Fipronil (incl. Fipronil desulfinyl and Fipronil sulfide)		Không cho phép	N/A	

Ghi chú: Lô hàng xuất khẩu chỉ gồm 01 (một) lô hàng sản xuất: phân tích 2 mẫu/chỉ tiêu được chỉ định kiểm tra;

Lô hàng xuất khẩu gồm nhiều lô hàng sản xuất: phân tích 1 mẫu/chỉ tiêu/lô hàng sản xuất nhưng không quá 5 mẫu/chỉ tiêu/lô hàng xuất khẩu;

Phụ lục IX**TẦN SUẤT LẤY MẪU KIỂM NGHIỆM**

(Ban hành kèm theo Thông tư số/2025//TT-BNNMT ngày tháng năm 2025 của Bộ Nông nghiệp và Môi trường)

Sản phẩm theo rủi ro	Tần suất ⁽¹⁾	
	Kiểm tra giảm	Kiểm tra thông thường
Sản phẩm rủi ro thấp ⁽³⁾	5%	10%
Sản phẩm rủi ro cao ⁽²⁾	10%	20%

Ghi chú:

⁽¹⁾ Lấy mẫu kiểm nghiệm các chỉ tiêu vi sinh và hóa học theo tần suất đối với lô hàng xuất khẩu. Đối tượng lấy mẫu kiểm nghiệm là tất cả dạng/loại sản phẩm cấu thành lô hàng xuất khẩu. Trong trường hợp lô hàng bao gồm sản phẩm rủi ro cao và sản phẩm rủi ro thấp sẽ áp dụng chế độ lấy mẫu cho lô hàng theo sản phẩm rủi ro cao.

⁽²⁾ Sản phẩm rủi ro cao gồm:

- Thủy sản và sản phẩm thủy sản ăn liền.
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản có mối nguy ATTP gắn liền với loài:
 - + Nhuyễn thể hai mảnh vỏ;
 - + Thủy sản có mối nguy độc tố tự nhiên;
 - + Thủy sản có mối nguy histamine (trừ nước mắm và sản phẩm dạng mắm).
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản đã qua xử lý nhiệt.
- Thủy sản hun khói

⁽³⁾ Sản phẩm rủi ro thấp: bao gồm thủy sản và sản phẩm thủy sản khác không thuộc nhóm sản phẩm rủi ro cao.

Phụ lục X
QUY ĐỊNH CÁCH GHI SỐ CHỨNG THƯ

(Ban hành kèm theo Thông tư số/2025//TT-BNNMT ngày tháng năm 2025
của Bộ Nông nghiệp và Môi trường)

BẢNG 1
QUY ĐỊNH CÁCH GHI SỐ CHỨNG THƯ VÀ THÔNG BÁO KHÔNG ĐẠT

Ký hiệu Số Giấy chứng nhận, chứng thư, thông báo không đạt	Ghi chú
XX0000/00/YY/MM-ZZ	MỖI SỐ SẼ BAO GỒM 5-6 NHÓM CHỮ VÀ SỐ VIẾT LIỀN NHAU: a) Nhóm thứ nhất gồm 02 chữ cái là mã số của Cơ quan cấp chứng thư được quy định theo bảng 2; b) Nhóm thứ hai gồm 04 hoặc 05 chữ số là số thứ tự của giấy do Cơ quan cấp chứng thư đó cấp trong năm, được viết liền ngay sau nhóm đầu tiên; Trường hợp, lô hàng có yêu cầu cấp từ 02 chứng thư/chứng nhận/xác nhận trở lên theo yêu cầu của nước nhập khẩu, sử dụng ký hiệu: A, B, C, D để liên kết quản lý. c) Nhóm thứ ba gồm 02 chữ số sau dấu gạch chéo là năm cấp giấy; d) Nhóm thứ tư gồm 02 chữ cái sau dấu gạch chéo là ký hiệu của loại giấy: • Chứng thư: CH • Không đạt: KĐ đ) Nhóm thứ 5 gồm 02 chữ cái sau dấu gạch chéo là mã quốc gia theo bảng mã của Liên hiệp quốc (country code) nơi lô hàng là điểm đến cuối cùng e) Nhóm thứ 6 là ký hiệu sử dụng trong các trường hợp sau: - CT: được sử dụng trong trường hợp cấp chuyển tiếp Chứng thư - QC: lô hàng quá cảnh, tạm nhập, tái xuất, chuyển khẩu vào lãnh thổ của một quốc gia có yêu cầu cấp chứng thư theo mẫu, Cơ quan cấp chứng thư có thể lấy cùng số chứng thư cấp cho quốc gia là điểm đến cuối cùng của lô hàng.

BẢNG 2
HỆ THỐNG MÃ SỐ CỦA CÁC CƠ QUAN CẤP CHỨNG THƯ TRỰC THUỘC CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG

TT	Tên Cơ quan cấp chứng thư	Mã số
1	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 1	YA
2	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 2	YB
3	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 3	YC
4	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 4	YD
5	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 5	YE
6	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 6	YK

Phụ lục XI

TRÌNH TỰ, THỦ TỤC KIỂM TRA, LẤY MẪU KIỂM NGHIỆM LÔ HÀNG

(Ban hành kèm theo Thông tư số/2025/TT-BNNMT ngày tháng năm 2025
của Bộ Nông nghiệp và Môi trường)

Mục 1. Các định nghĩa

1. *Mẫu ban đầu*: là lượng sản phẩm hoặc một đơn vị bao gói lấy tại một vị trí từ lô hàng sản xuất.
2. *Mẫu chung*: là mẫu được tập hợp từ các mẫu ban đầu.
3. *Mẫu trung bình*: là lượng sản phẩm hoặc một số đơn vị bao gói lấy ra từ mẫu chung.
4. *Mẫu phân tích*: là mẫu lấy ra từ mẫu trung bình dùng để phân tích các chỉ tiêu ATTP.
5. *Mẫu lưu*: là mẫu phân tích lấy ra từ mẫu trung bình được bảo quản trong điều kiện không làm thay đổi đặc tính ban đầu của mẫu, dùng để kiểm nghiệm đối chứng khi cần thiết

Mục 2. Chuẩn bị kiểm tra

1. Sau khi tiếp nhận hồ sơ đăng ký, Cơ quan cấp chứng thư phân công kiểm tra viên tiến hành :
 - 1.1. Xem xét lịch sử đảm bảo ATTP của Cơ sở sản xuất lô hàng bao gồm: kết quả kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở sản xuất thời điểm gần nhất, trong đó có điều kiện đảm bảo ATTP của kho lạnh bảo quản thủy sản độc lập (nếu có); thông tin cảnh báo của cơ quan thẩm quyền trong và ngoài nước và các phản hồi của khách hàng (nếu có) đối với Cơ sở; kết quả kiểm tra, giám sát về ATTP của các lô hàng gần nhất của Cơ sở.
 - 1.2. Kết quả giám sát của cơ quan chức năng về ATTP có liên quan đến xuất xứ nguyên liệu sản xuất mà Chủ hàng khai báo bao gồm: kết quả chương trình giám sát dư lượng các chất độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thủy sản nuôi; kết quả chương trình giám sát vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ (sau đây gọi tắt là NT2MV); kết quả các chương trình giám sát khác; thông tin cảnh báo về ATTP liên quan đến nước xuất khẩu đối với trường hợp nguyên liệu nhập khẩu.
2. Phân công kiểm tra viên thực hiện kiểm tra lô hàng theo thời điểm đã thống nhất với Chủ hàng.
3. Kiểm tra viên được phân công thực hiện kiểm tra phải chuẩn bị tài liệu kỹ thuật có liên quan, biểu mẫu, nhãn mẫu, trang phục và các dụng cụ phục vụ kiểm tra, lấy mẫu và bảo quản mẫu phù hợp.

Mục 3. Kiểm tra tại hiện trường

1. Đánh giá hồ sơ nguyên liệu:

1.1. Đối với nguyên liệu trong nước:

Xem xét hồ sơ xuất xứ nguyên liệu, hồ sơ tiếp nhận nguyên liệu phù hợp với quy định trong chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP của Cơ sở.

1.2. Đối với nguyên liệu nhập khẩu: Xem kết quả kiểm tra, chứng nhận đối với nguyên liệu nhập khẩu dùng để sản xuất lô hàng phù hợp với quy định trong chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP của Cơ sở và phù hợp yêu cầu của thị trường xuất khẩu.

2. Đánh giá hồ sơ giám sát ATTP: Xem xét sự phù hợp của hồ sơ giám sát ATTP lô hàng phù hợp với quy định trong chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP của Cơ sở và phù hợp với công suất, định mức sản xuất Cơ sở, phù hợp với thông tin cho lô hàng Cơ sở đã nêu trong kế hoạch thẩm tra và đánh giá độ tin cậy của hồ sơ hồ sơ giám sát ATTP.

3. Nếu kết quả đánh giá hồ sơ quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP cho thấy không đủ độ tin cậy, sai lệch thông tin giữa các hồ sơ quản lý chất lượng, kiểm tra viên đề nghị Chủ hàng/Cơ sở sản xuất giải trình và có biện pháp khắc phục ngay. Trong trường hợp Chủ hàng/Cơ sở không cung cấp đủ thông tin để giải trình và khả năng khắc phục sai lỗi về hồ sơ của lô hàng, kiểm tra viên được phép dừng các việc kiểm tra tiếp theo theo quy định tại khoản 2 Điều 30 của Thông tư này.

4. Kiểm tra thực tế lô hàng tại nơi tập kết, kho bảo quản:

4.1. Xem xét thông tin trên thực tế của lô hàng tại nơi tập kết hoặc kho bảo quản so về địa điểm kiểm tra, chủng loại sản phẩm, số lượng, khối lượng, chi tiết lô hàng phải phù hợp với thông tin trên Giấy đăng ký kiểm tra

4.2. Xem xét sự đồng nhất của lô hàng.

4.3. Xem xét điều kiện đảm bảo ATTP trong bảo quản lô hàng.

5. Lấy mẫu kiểm tra ngoại quan, cảm quan

5.1. Căn cứ vào kết quả kiểm tra hồ sơ và thông tin thực tế lô hàng, mẫu ban đầu được lấy tại những vị trí có nguy cơ dẫn đến mất ATTP.

5.2. Mẫu dùng để kiểm tra ngoại quan là mẫu chung.

5.3. Mẫu cảm quan được lấy một phần khối lượng hoặc một số đơn vị bao gói từ mẫu trung bình để kiểm tra cảm quan.

5.4. Phương pháp lấy mẫu ban đầu, mẫu chung, mẫu trung bình đối với các dạng sản phẩm thực hiện theo các quy chuẩn kỹ thuật và quy định có liên quan của Việt Nam.

6. Kiểm tra ngoại quan, cảm quan.

6.1. Kiểm tra ngoại quan:

a) Nội dung kiểm tra ngoại quan bao gồm: tình trạng bao bì, quy cách bao gói, thông tin trên nhãn sản phẩm so với quy định hiện hành của Việt Nam và thị trường nhập khẩu.

b) Số mẫu kiểm tra ngoại quan:

- Lô hàng xuất khẩu bao gồm 01 (một) đến 3 (ba) lô hàng sản xuất: Lấy 6 (sáu) mẫu/lô hàng.

- Lô hàng xuất khẩu gồm nhiều hơn 3 (ba) lô hàng sản xuất: nhiều hơn 8 mẫu/lô hàng và không quá 13 mẫu/lô hàng.

c) Xử lý kết quả không đạt về chỉ tiêu ngoại quan: Tùy thuộc vào thực tế số lượng mẫu được kiểm tra không đạt về chỉ tiêu ngoại quan và khả năng khắc phục của Cơ sở, kiểm tra viên quyết định thực hiện các bước kiểm tra tiếp theo hoặc dừng việc kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng để báo cáo Cơ quan cấp chứng thư xử lý theo quy định tại khoản 1 Điều 22 của Thông tư này.

6.2. Kiểm tra cảm quan:

a) Nội dung kiểm tra cảm quan theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Môi trường quy định đối với từng nhóm sản phẩm.

b) Số mẫu dùng để kiểm tra cảm quan tại hiện trường và giới hạn chấp nhận lô hàng đạt yêu cầu về cảm quan được quy định như sau:

TT	Lô hàng kiểm tra	Số mẫu lấy kiểm tra và giới hạn chấp nhận lô hàng đạt yêu cầu về cảm quan
1	Lô hàng xuất khẩu bao gồm: 1 đến 3 lô hàng sản xuất	$n=6, c \leq 1$
2	Lô hàng xuất khẩu bao gồm: >3 lô hàng sản xuất	$n=8$ đến $n=13, c \leq 2^{(*)}$

- n: số mẫu lấy kiểm tra.

- c: số mẫu kiểm tra cho phép không đạt.

(*) : Khi $c=2$ thì cả 2 mẫu không đạt phải được lấy từ 2 lô hàng sản xuất, nếu cả 2 mẫu không đạt đều được lấy từ cùng một lô hàng sản xuất thì kết luận lượng hàng từ lô hàng sản xuất đó không đạt về cảm quan và kiểm tra viên không lấy mẫu kiểm nghiệm đối với lô hàng sản xuất này.

c). Phương pháp kiểm tra ngoại quan, cảm quan đối với từng chủng loại, dạng sản phẩm thực hiện theo các quy chuẩn kỹ thuật và quy định có liên quan của Việt Nam.

7. Lấy mẫu kiểm nghiệm

7.1. Lô hàng được xem xét lấy mẫu kiểm nghiệm khi kết quả kiểm tra hồ sơ, thông tin thực tế lô hàng, điều kiện bảo quản, các chỉ tiêu ngoại quan, cảm quan đạt

yêu cầu. Mẫu phân tích được lấy từ mẫu trung bình dùng để phân tích các chỉ tiêu an toàn thực phẩm.

7.2. Khối lượng mẫu phân tích

a) Tối thiểu phải đảm bảo đủ để phân tích các chỉ tiêu đã chỉ định theo quy định của phòng kiểm nghiệm được chỉ định.

b) Trường hợp phải gửi mẫu cho nhiều phòng kiểm nghiệm chỉ định thì khối lượng mẫu sẽ được lấy thêm để đủ lượng cho tất cả các phân tích theo những chỉ tiêu được yêu cầu.

c) Trường hợp lô hàng xuất khẩu có khối lượng lớn hơn 100 tấn, kiểm tra viên được phép lấy tăng thêm số mẫu (số đơn vị bao gói sản phẩm) của lô hàng để đảm bảo mẫu phân tích là đại diện của lô hàng xuất khẩu.

7.3. Chỉ định các chỉ tiêu phân tích ATTP trên mẫu kiểm nghiệm theo danh mục nêu tại Phụ lục VIII ban hành kèm theo Thông tư này và các văn bản của Bộ Nông nghiệp và Môi trường thông báo cập nhật.

7.4. Đối với các lô hàng có kết quả kiểm tra không đạt về điều kiện bảo quản, hồ sơ, ngoại quan và cảm quan, kiểm tra viên phải thực hiện như sau:

a) Không thực hiện lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng

b) Lập Biên bản kiểm tra theo quy định nêu tại Mục 4 của Phụ lục này.

c) Báo cáo Cơ quan cấp chứng thư.

Mục 4. Biên bản thẩm định

Sau khi kết thúc việc kiểm tra tại hiện trường, kiểm tra viên hoàn thiện biên bản như sau:

1. Biên bản thẩm định phải được làm tại địa điểm kiểm tra theo mẫu số 01.LH nêu tại Phụ lục XII ban hành kèm theo Thông tư này; từng nội dung kết quả kiểm tra của lô hàng được thể hiện chính xác và đầy đủ.

2. Ghi rõ các nội dung không đạt yêu cầu và thời hạn khắc phục (nếu có).

3. Biên bản phải kèm theo kết quả cảm quan, ngoại quan, phiếu lấy mẫu kiểm nghiệm.

4. Biên bản thẩm định có chữ ký của kiểm tra viên và chữ ký của Chủ hàng/chủ Cơ sở hoặc người đại diện có thẩm quyền (trường hợp Chủ hàng/chủ Cơ sở sản xuất không ký, Biên bản kiểm tra lô hàng vẫn có hiệu lực), được lập thành 02 (hai) bản, 01 (một) bản lưu tại Cơ quan cấp chứng thư và 01 (một) giao cho Chủ hàng/chủ Cơ sở sản xuất.

Mục 5. Yêu cầu về mẫu biểu Biên bản

Biên bản phải đảm bảo:

1. Thể hiện đầy đủ các thông tin về lô hàng được kiểm tra và kết luận chung về các nội dung được Kiểm tra viên thực hiện tại hiện trường.

2. Kèm theo kết quả chi tiết kiểm tra, đánh giá cảm quan, ngoại quan lô hàng và đính kèm phiếu lấy mẫu kiểm nghiệm.

3. Khả năng liên kết thông tin của kết quả kiểm tra, đánh giá ngoại quan, cảm quan và lấy mẫu kiểm nghiệm với kết quả phân tích mẫu kiểm nghiệm phục vụ cho hoạt động cấp chứng nhận ATTP đối với lô hàng được kiểm tra.

Mục 6. Ghi nhãn và bảo quản mẫu

1. Mẫu phân tích sau khi lấy phải được đưa vào ngay trong dụng cụ chứa phù hợp và đã được vô trùng, làm kín miệng, niêm phong, đính kèm phiếu nhận diện mẫu và bảo quản trong dụng cụ chuyên dùng đối với từng dạng sản phẩm.

2. Mẫu phải được mã hóa đảm bảo tính bảo mật và tránh sự nhầm lẫn giữa các loại mẫu được lấy tại Cơ sở.

Mục 7. Vận chuyển và giao nhận mẫu

1. Mẫu phân tích được vận chuyển và gửi phòng kiểm nghiệm chỉ định trong thời gian sớm nhất sau khi kết thúc quá trình kiểm tra, lấy mẫu và đảm bảo điều kiện bảo quản phù hợp với từng dạng sản phẩm trong quá trình vận chuyển mẫu, đảm bảo không làm hư hại mẫu dẫn đến sai lệch kết quả phân tích của mẫu.

2. Tại phòng kiểm nghiệm, kiểm tra viên và người nhận mẫu phải kiểm tra tình trạng mẫu, đặc tính mẫu, các thông tin trên mẫu và các yêu cầu phân tích trước khi giao nhận mẫu.

Mục 8. Bảo quản và sử dụng mẫu lưu

1. Mẫu lưu phải được bảo quản tại Cơ quan cấp chứng thư hoặc tại Cơ sở sản xuất trong điều kiện phù hợp với từng dạng sản phẩm, nguyên trạng ban đầu và còn đầy đủ dấu hiệu niêm phong.

2. Trường hợp có ý kiến từ Chủ hàng hoặc chủ Cơ sở sản xuất lô hàng về kết quả kiểm nghiệm, Cơ quan cấp chứng thư sử dụng mẫu lưu để gửi phòng kiểm nghiệm khác được chỉ định phân tích (là kết quả cuối cùng) làm cơ sở để giải quyết. Chủ hàng hoặc chủ Cơ sở sản xuất lô hàng chịu trách nhiệm trả chi phí kiểm nghiệm mẫu lưu.

3. Trong thời hạn 03 (ba) ngày làm việc sau khi Cơ quan cấp chứng thư thông báo kết quả kiểm nghiệm lô hàng, nếu không có ý kiến từ Chủ hàng/chủ Cơ sở sản xuất, Cơ quan chứng thư thực hiện:

a) Trả lại mẫu lưu cho Chủ hàng/chủ Cơ sở sản xuất (nếu có lưu mẫu tại Cơ quan cấp chứng thư).

b) Trường hợp quá thời hạn 3 (ba) ngày làm việc sau khi nhận được thông báo kết quả kiểm nghiệm mà Chủ hàng hoặc chủ Cơ sở sản xuất không đến nhận hoặc đã có thỏa thuận khác thì Cơ quan cấp chứng thư được chủ động tiến hành xử lý phù hợp đối với mẫu lưu.

Phụ lục XII
CÁC BIỂU MẪU THẨM ĐỊNH LÔ HÀNG XUẤT KHẨU
*(Ban hành kèm theo Thông tư số/2025//TT-BNNMT ngày tháng năm 2025
của Bộ Nông nghiệp và Môi trường)*

TT	Tên biểu mẫu	Ký hiệu
1.	Biên bản thẩm định lô hàng	Mẫu số 01.LH
2.	Giấy đăng ký thẩm định, cấp chứng thư lô hàng thủy sản xuất khẩu	Mẫu số 02.LH
3.	Bảng kê chi tiết lô hàng xuất khẩu	Mẫu số 03.LH
4.	Thông báo lô hàng không đạt	Mẫu số 04.LH
5.	Báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân và thực hiện hành động khắc phục	Mẫu số 05.LH
6.	Mẫu biên bản giám sát điều kiện bảo đảm ATTP và lô hàng thủy sản sau thẩm định, chứng nhận	Mẫu số 06.LH
7.	Mẫu phiếu giám sát quá trình chế biến cá da trơn xuất khẩu sang Hoa kỳ	Mẫu số 07.LH
8.	Thông báo kết quả giám sát sau thẩm định, chứng nhận	Mẫu số 08.LH
9.	Báo cáo khắc phục các nội dung không phù hợp kết quả giám sát sau thẩm định, chứng nhận	Mẫu số 09.LH
10	Thông báo kết quả giám sát sau thẩm định, chứng nhận đã khắc phục nhưng không đạt yêu cầu hoặc chưa khắc phục	Mẫu số 10.LH

Biểu mẫu số 01-LH

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

Địa chỉ:

Tel:, Email:

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH LÔ HÀNG

I. Thông tin chung:

Số :

1. Chủ hàng:		2. Cơ sở sản xuất:	
		Mã số cơ sở:	
3. Mã số lô hàng:		4. Số lượng / Khối lượng:	
Ký mã hiệu (nếu có):		Tổng:ctns / kgs	
5.1. Tên hàng hóa:	5.2 Tên thương mại:	5.3. Tên khoa học:	
6. Thị trường:	7. Thời gian thu hoạch/đánh bắt nguyên liệu/nhập khẩu	8. Thời gian sản xuất/ cấp đông/ đóng gói:	
9. Ngày thẩm định:		10. Địa điểm thẩm định:	

II. Kết quả thẩm định:

2.1 Nguyên liệu sản xuất lô hàng:

TT	Tên loại nguyên liệu	Tên nhà cung cấp nguyên liệu	Khối lượng (kg)	Vùng nuôi /vùng khai thác	Ghi chú

2.2. Đánh giá hồ sơ nguyên liệu, hồ sơ giám sát ATTP:.....

2.3. Giám sát việc tuân thủ quy định của Thương nhân thương mại:

2.4. Điều kiện tập kết, bảo quản:.....

2.5. Thông tin trên bao bì:

2.6. Kết quả kiểm tra ngoại quan, cảm quan (*chi tiết xem trang sau*):

III. Kết luận: ☐ Đạt yêu cầu.....ctns /kgs; ☐ Không đạt yêu cầu.....ctns/kgs

Lý do không đạt và thời hạn khắc phục (nếu có).....

IV. Lấy mẫu kiểm nghiệm: ☐ Vi sinh, số mẫu ☐ Hóa học, số mẫu ☐ Khác (*ghi rõ*)..., số mẫu

Phiếu giao nhận mẫu đính kèm (nếu có)

V. Ý kiến chủ hàng:.....

Biên bản được lập thành 2 bản có giá trị như nhau, cơ sở sản xuất lô hàng giữ 01 bản, Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng ...giữ 1 bản.

Đại diện chủ hàng/cơ sở sản xuất
(ký ghi họ tên và đóng dấu)

Kiểm tra viên
(Ký và ghi rõ họ tên)

KẾT QUẢ KIỂM TRA NGOẠI QUAN, CẢM QUAN

(kèm theo Biên bản thẩm định số ngày tháng năm)

TT	<u>Tên mẫu</u>	Ngày cấp đồng/ngày sản xuất	Chỉ tiêu 1 (ghi rõ)	Chỉ tiêu 2 (ghi rõ)	Chỉ tiêu ... (ghi rõ)	Chỉ tiêu ... (ghi rõ)	Chỉ tiêu ... (ghi rõ)	Chỉ tiêu ... (ghi rõ)	Chỉ tiêu ... (ghi rõ)	Chỉ tiêu ... (ghi rõ)

Kết luận: (số)/(tổng số) mẫu kiểm đạt yêu cầu.

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

**GIẤY ĐĂNG KÝ THẨM ĐỊNH,
CẤP CHỨNG THU LỘ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU**

Số:

Kính gửi: *(tên Cơ quan cấp chứng thư)*

RE

PHẦN KHAI BÁO CỦA CHỦ HÀNG

PHẦN KHAI BÁO CỦA CHỦ HÀNG	
1. Chủ hàng: Địa chỉ: Điện thoại: Email:	2. Người nhận hàng: Địa chỉ: Điện thoại: Email:
3. Nơi đi: Cảng xuất khẩu: Ngày xuất khẩu (dự kiến):	4. Nơi đến: - Quốc gia nhập khẩu/cảng nhập khẩu: - Quốc gia lô hàng quá cảnh/cảng quá cảnh (nếu có):
5. Mô tả hàng hóa: Tên sản phẩm: Tên khoa học..... HS Code(s): Dạng sản phẩm: ☐ ăn liền ☐ không ăn liền ☐ đã qua xử lý nhiệt	6. Số lượng:ctns/bags/basket/... Khối lượng tổng (gross weight):kg Khối lượng tịnh (net weight):kg
7. Tên cơ sở sản xuất: Mã số cơ sở:	8. Mã số lô hàng: Thời gian sản xuất: Thời hạn sử dụng (nếu có):.....
9. Xuất xứ nguyên liệu để sản xuất lô hàng: ☐ Thủy sản nuôi ☐ Thủy sản khai thác tự nhiên - Trong nước: ☐ Tên, địa chỉ cơ sở nuôi, đại lý/cơ sở cung cấp, vùng nuôi, thu hoạch/vùng khai thác:(kèm theo bảng kê, nếu cần) - Nhập khẩu: ☐ Tên nước/vùng lãnh thổ xuất xứ nguyên liệu: (Các hồ sơ, tài liệu kèm theo lô nguyên liệu nhập khẩu:.....)	
10. Phương tiện vận chuyển: ☐ Máy bay ☐ Tàu thủy ☐ Xe tải/xẻ container Số container/seal/airway bill/bill of loading/biên số:	
11. Điều kiện vận chuyển: ☐ Nhiệt độ thường ☐ Đông lạnh ☐ Ướt lạnh.	
12. Đề nghị: - Cấp: ☐ Chứng nhận ATTP ☐ DS 2031 ☐ Khác:..... - Cấp chuyển tiếp chứng thư tại - Cấp chứng thư quá cảnh/tạm nhập/tái xuất theo mẫu của quốc gia:..... - Áp dụng phương thức kiểm tra chặt (nếu có): ☐ - Địa điểm đề nghị lấy mẫu đối với thủy sản sống, tươi, ướp đá, ướp lạnh (nếu có):..... - Các thông tin để cấp chứng thư (nếu có).....	,ngày...../...../..... Đại diện Chủ hàng (Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)
PHẦN XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN CẤP CHỨNG THƯ	
13. Xác nhận hồ sơ đăng ký và phương thức kiểm tra	
Phương thức thẩm định: ☐ Kiểm tra chặt ☐ Kiểm tra thông thường ☐ Kiểm tra giảm ☐ Kiểm tra chặt theo đề nghị của Chủ hàng.	☐ Đủ điều kiện để kiểm tra, lấy mẫu Ngày dự kiến:/...../.... ☐ Không đủ điều kiện. Lý do.....
14. Xác nhận thông tin cung cấp phục vụ cấp chứng thư	

☐ Đủ điều kiện ☐ Đủ thông tin để cấp chứng thư	☐ Không đủ điều kiện ☐ Không đủ thông tin Lý do..... Đề nghị bổ sung thông tin (nếu có, ghi rõ)..... Kết quả sau khi bổ sung : ☐ Đủ ☐ Không đủ. Lý do.....
....., ngày/...../ Đại diện Cơ quan cấp chứng thư <i>(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)</i>	

- Chủ hàng xuất khẩu: có thể là thương nhân thương mại không có hoạt động sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm hoặc có thể là cơ sở sản xuất
- Cơ quan cấp chứng thư xác nhận nội dung, thời gian tương ứng trong quá trình tiếp nhận, xử lý hồ sơ và trả kết quả giải quyết TTHC

Mẫu số 03.LH**BẢNG KÊ CHI TIẾT LÔ HÀNG XUẤT KHẨU***(Kèm theo Giấy đăng ký cấp chứng thư số: ngày/...../.....)*

Tên chủ hàng:

Địa chỉ:

Tên người nhận hàng:

Địa chỉ:

Chi tiết lô hàng:

TT	Tên sản phẩm	Mã số lô hàng	Ngày sản xuất	Quy cách bao gói	Số lượng (ctns/bags/baskets)	Khối lượng tịnh (kgs)	Khối lượng tổng(kgs)	Ghi chú

Đối với lô hàng thủy sản sống, liệt kê danh sách cơ sở bao gói, cung cấp nguyên liệu với khối lượng nguyên liệu tương ứng: (tên, địa chỉ, mã số cơ sở (nếu có))

....., ngày...../...../.....

Đại diện chủ hàng*(Ký tên, đóng dấu/ký số)*

Mẫu 04.LH

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG
CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG -TRUNG TÂM VÙNG ...

Địa chỉ:

Tel:

Email:

THÔNG BÁO LÔ HÀNG KHÔNG ĐẠT

Số:

Chủ hàng:	Thị trường dự kiến xuất khẩu:
Mô tả hàng hóa:	Số lượng:...../ Khối lượng: kg
Mã HS:	
Cơ sở sản xuất:	Mã số lô hàng:
Mã số cơ sở:	Ngày sản xuất:
Căn cứ Biên bản thẩm định lô hàng số ngày/....../..... và Kết quả kiểm nghiệm số: ngày/....../..... (nếu có)	
<i>(Tên Cơ quan cấp chứng thư)</i> Thông báo lô hàng có giấy đăng ký thẩm định số : ngày/ .../..... KHÔNG ĐÁP ỨNG THEO QUY ĐỊNH : ☐ HỒ SƠ, CẢM QUAN, NGOẠI QUAN ☐ CHỈ TIÊU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM/DỊCH BỆNH Lý do:	
Các biện pháp yêu cầu Chủ hàng/Cơ sở sản xuất thực hiện ⁴ :	Thời hạn gửi báo cáo:
....., ngày..... tháng ... năm Lãnh đạo Cơ quan cấp chứng thư <i>(Ký tên, đóng dấu/ký số)</i>	

⁴ Biện pháp bao gồm thực hiện điều tra nguyên nhân, thiết lập toàn diện các biện pháp khắc phục đối với lô hàng vi phạm, các sản phẩm/bán thành phẩm đã được sản xuất cùng điều kiện sản xuất, nguồn gốc xuất xứ nguyên liệu và bị ảnh hưởng bởi cùng nguyên nhân, kèm theo bằng chứng của việc xử lý đối với sản phẩm vi phạm (nếu có)

Mẫu 05.LH

..... (TÊN CƠ SỞ)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Số:

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

V/v

....., ngày..... tháng..... năm

BÁO CÁO KẾT QUẢ
ĐIỀU TRA NGUYÊN NHÂN VÀ THỰC HIỆN HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC

Kính gửi: (tên Cơ quan cấp chứng thư)

Thực hiện văn bản số ngày/...../..... của về việc....., (tên cơ sở) báo cáo như sau:

1. Thông tin chung về lô hàng: *Thông tin cơ sở sản xuất, cơ sở xuất khẩu lô hàng, khối lượng, tên sản phẩm (sản phẩm hỗn hợp phải ghi rõ thành phần các loài thủy sản chính), ngày sản xuất, nước xuất khẩu, mã số lô hàng, lý do cảnh báo); Số chứng thư, ngày cấp.*

2. Thông tin về hoạt động thẩm định, chứng nhận do Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng thực hiện (nếu có): *Tên chủ lô hàng, ngày đăng ký thẩm định, kết quả thẩm định cảm quan, ngoại quan, phân tích sinh học, hóa học các chỉ tiêu ATTP do Trung tâm vùng thực hiện đối với lô hàng trước khi xuất khẩu (nếu có),*

3. Kết quả hoạt động điều tra nguyên nhân và thực hiện các biện pháp khắc phục:

3.1. Hoạt động điều tra nguyên nhân lô hàng bị cảnh báo: *Nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguyên liệu (tên, địa chỉ cơ sở cung cấp nguyên liệu, nguồn gốc nguyên liệu từ thủy sản khai thác/nuôi trồng); kết quả các hoạt động doanh nghiệp đã thực hiện kể từ khi nhận được thông tin cảnh báo (từ Cơ quan thẩm quyền/cấp chứng thư/từ khách hàng) để xác định nguyên nhân (do nguyên liệu hoặc trong quá trình sản xuất, bảo quản, xuất khẩu);*

3.2. Biện pháp khắc phục, phòng ngừa doanh nghiệp đã thiết lập và kết quả thực hiện: *(Nêu rõ các biện pháp khắc phục do cơ sở đề ra và kết quả việc thực hiện kể từ thời điểm cơ sở xây dựng tới thời điểm báo cáo, bao gồm biện pháp thu hồi và xử lý lô hàng bị trả về, các bằng chứng kèm theo).*

4. Kết quả lấy mẫu tăng cường: *(thực hiện đối với 05 lô hàng xuất khẩu liên tiếp của sản phẩm/nhóm sản phẩm tương tự vi phạm được sản xuất sau khi áp dụng biện pháp khắc phục, phòng ngừa đáp ứng quy định thị trường cảnh báo về chỉ tiêu/nhóm chỉ tiêu vi phạm hoặc thông tin về kết quả giám sát tăng cường đối với trường hợp nguyên nhân cảnh báo về cảm quan, ngoại quan, ghi nhãn sản phẩm. Trường hợp, cơ sở bị tạm dừng xuất khẩu vào thị trường nhập khẩu duy nhất, cơ sở cung cấp kết quả kiểm nghiệm đối với sản phẩm/nhóm sản phẩm vi phạm do cơ sở thực hiện sau thời điểm thực hiện các biện pháp khắc phục nhằm đánh giá hiệu quả các biện pháp này trong thực tế hoạt động sản xuất): (thông tin cụ thể kèm theo).*

5. Kiến nghị:

Nơi nhận :

- Như trên;
- Chi cục ...;
- Lưu

GIÁM ĐỐC CƠ SỞ

(ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

CỤC CHẤT LƯỢNG,
TRUNG TÂM

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

BIÊN BẢN GIÁM SÁT SAU THẨM ĐỊNH, CHỨNG NHẬN

(Số:/năm/mã số cơ sở)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Mã số Cơ sở:
3. Thời điểm thẩm định/kiểm tra, hậu kiểm/giám sát gần nhất:
4. Phương thức kiểm tra: Kiểm tra chặt ☐ Thông thường ☐ Kiểm tra giảm ☐
5. Ngày giám sát:
6. Tên, chức danh của Kiểm tra viên:
7. Tên, chức danh của đại diện cơ sở:

II. KẾT QUẢ GIÁM SÁT ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CƠ SỞ SẢN XUẤT

TT	Nội dung	Kết quả giám sát		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục /Khuyến nghị (nếu có)
		Đạt	Không đạt	
Căn cứ đánh giá: Luật An toàn thực phẩm, QCVN tương ứng và nội dung hướng dẫn thẩm định tại Phụ lụcThông tư số.../2025/TT BNNMT, ngày.../.../2025 của Bộ Trưởng Bộ Nông Nghiệp và Môi trường)				
1	Việc duy trì, bảo dưỡng bảo đảm điều kiện vệ sinh, ATTP nhà xưởng, trang thiết bị			
2	Nguồn lực thực hiện kiểm soát ATTP (năng lực, đào tạo, phân công...)			
3	Chương trình quản lý chất lượng, ATTP			
	Hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng, ATTP			
	Hồ sơ thẩm tra chương trình quản lý chất lượng, ATTP (thẩm tra bên ngoài, thẩm tra nội bộ)			
4	Xây dựng và thực hiện các quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo ATTP			
5	Kiểm soát ATTP nguyên liệu và cơ sở cung cấp (quy định nội bộ, hồ sơ thực hiện, thực tế giám sát (nếu có)			
6	Thực hiện các yêu cầu đặc thù của thị trường EU* (áp dụng đối với cơ sở trong danh sách xuất khẩu EU)			

6.1	Kết quả khắc phục các sai lỗi trong đợt thẩm định, kiểm tra, giám sát lần trước			
6.2	Những sai lỗi phát hiện tại thời điểm giám sát:			

* Giám sát các thực hiện các nội dung quy định tại quy định của thị trường EU nêu tại Phụ lục II ban hành theo Thông tư số/2025/TT BNNMT, ngày.../.../2025 của Bộ Trưởng Bộ Nông Nghiệp và Môi trường

III. KẾT QUẢ GIÁM SÁT LÔ HÀNG SAU CHỨNG NHẬN

1. Giám sát tại cơ sở

1.1. Thông tin chung hoạt động giám sát

- Số lô hàng được thẩm định, cấp chứng thư và xuất khẩu trong chu kỳ giám sát:.... (lô hàng)
- Số lô hàng được giám sát thực tế sau chứng nhận: (lô hàng) (**)
- Số chứng thư các lô hàng được giám sát, ngày cấp:

TT	Số chứng thư	Ngày cấp	Sản phẩm	Thị trường xuất khẩu

1.2. Kết quả:

TT	Nội dung	Kết quả		Lý do không đạt và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt	
1.	Tài liệu kế hoạch HACCP, GMP, SSOP của sản phẩm/phân nhóm sản phẩm xuất khẩu			
2.	Hồ sơ kiểm soát/giám sát quá trình sản xuất và quản lý chất lượng sản phẩm (từ nguyên liệu đến thành phẩm, bảo quản, xuất khẩu)			
3.	Sự phù hợp thông tin trong hồ sơ đăng ký thẩm định, trong chứng thư, hồ sơ xuất khẩu, kết quả giám sát thực tế và thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc các lô hàng được giám sát			

(**) Kiểm tra viên đánh giá nguy cơ để lựa chọn giám sát các lô hàng sản phẩm nguy cơ sở, sản xuất từ nhiều nguồn nguyên liệu,... Tỷ lệ giám sát tối thiểu 5%/tổng số lô hàng đã được chứng nhận trong chu kỳ giám sát.

2. Giám sát thực tế lô hàng tại điểm tập kết, chờ xuất khẩu (nếu có)

2.1. Thông tin về lô hàng được giám sát

STT	Số đăng ký thẩm định	Mã số lô hàng	Tên sản phẩm	Ngày sản xuất	Thị trường xuất khẩu

2.2. Kết quả giám sát:

TT	Nội dung	Kết quả	Ghi chú
01	Sự phù hợp thông tin đăng ký thẩm định, chứng nhận và thực tế lô hàng tại điểm tập kết, chờ xuất khẩu.		
02	Điều kiện bảo đảm vệ sinh, ATTP trong bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển (nếu có)		

IV. Kết luận:

- Về duy trì điều kiện bảo đảm ATTP:

- Về lô hàng sau chứng nhận:

V. Ý kiến của cơ sở:

.....

.....

Biên bản này hoàn thành lúc....., được lập thành 02 bản, mỗi bên giữ 01 bản có giá trị như nhau.

Đại diện cơ sở được giám sát
(ký, đóng dấu)

Kiểm tra viên (ký, ghi rõ họ tên)

Mẫu số 07.LH

PHIẾU GIÁM SÁT
QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ DA TRƠN XUẤT KHẨU SANG HOA KỲ
 (Số:)

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Cơ sở sản xuất:		2. Mã số:
3. Ngày giám sát:	4. Ca sản xuất: Ca 1 ☐ Ca 2 ☐	5. Thời điểm giám sát: Ca 1: Ca 2:
6. Sản phẩm:	7. Cơ sở cung cấp nguyên liệu/bán thành phẩm:	
8. Tên kiểm tra viên:		
9. Mục đích chế biến: ☐ Cung cấp bán thành phẩm cho cơ sở khác (mã số) để chế biến, xuất khẩu sang Hoa Kỳ. ☐ Chế biến xuất khẩu trực tiếp sang Hoa Kỳ.		

II. NỘI DUNG VÀ KẾT QUẢ GIÁM SÁT

TT	Nội dung	Đạt	Không đạt	Diễn giải	Hành động khắc phục đã thực hiện hoặc thời hạn khắc phục
1.	Khu vực xung quanh nhà xưởng, tiếp nhận nguyên liệu				
2.	Kiểm soát nguyên liệu				
3.	Quá trình vận chuyển nguyên liệu				
4.	Kiểm soát cá chết				
5.	Vệ sinh trước khi sản xuất				
6.	Vệ sinh trong quá trình sản xuất				
7.	Vệ sinh sau khi kết thúc sản xuất				
8.	Phòng thay bảo hộ lao động				
9.	Vệ sinh cá nhân				
10.	Hệ thống thông gió				
11.	Hệ thống chiếu sáng				
12.	Ngăn chặn động vật gây hại				
13.	Cấu trúc và bảo dưỡng nhà xưởng				
14.	Thiết bị và dụng cụ chế biến				
15.	Xử lý phụ gia				
16.	Kiểm tra việc ghi nhãn				
17.	Kho bảo quản thành phẩm				
18.	Kho bao bì, phụ gia, hóa chất				
19.	Khu vực chứa phế liệu				
20.	Phòng giặt bảo hộ lao động				
21.	Xử lý nước cấp				
22.	Kiểm soát CCP				
23.	Kiểm tra chương trình QLCL (HACCP, SPS, SSOP, GMP..)				
24.	Kiểm tra hồ sơ thực hiện (HACCP, SPS, SSOP, GMP..)				
25.	Kiểm tra hồ sơ rà soát trước khi xuất khẩu (pre-shipment review)				
26.	Kiểm soát các chỉ tiêu ATTP (kế hoạch lấy mẫu BTP, VSCN, nước, nước đá...)				

27.	Các nội dung khác: kiểm tra ATP bề mặt tiếp xúc, chlorin dư trong nước, DO, nhiệt độ bán thành phẩm...)				
KẾT LUẬN					
.....					
.....					
.....					
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT (ký tên, đóng dấu/chữ ký số)			KIỂM TRA VIÊN (ký tên, ghi họ và tên/chữ ký số)		

Ghi chú:

- Nội dung không giám sát thì gạch chéo “/”;
- Đối với nội dung có giám sát: Đánh dấu “X” hoặc “✓” vào ô “đạt” hoặc “không đạt”, kèm theo diễn giải và kết quả khắc phục của cơ sở (nếu có) trong trường hợp “không đạt”.
- Phần “Kết luận”: Ghi rõ đã phát hiện nội dung gì không phù hợp; đã niêm phong hoặc gắn thẻ “không phù hợp” đối với thiết bị, máy móc, bán thành phẩm gì (nếu có).

Mẫu số 08.LH

Thông báo kết quả giám sát sau thẩm định, chứng nhậnCƠ QUAN CHỦ QUẢN
CƠ QUAN CẤP CHỨNG THƯCỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số:/.....

....., ngày tháng năm

V/v: kết quả giám sát sau thẩm định, chứng nhận

Kính gửi:.....
(tên Cơ sở)

Sau khi xem xét Biên bản giám sát sau thẩm định, chứng nhận ngày ... đối với (tên cơ sở), (địa chỉ:), do (cơ quan cấp chứng thư) thực hiện, kết quả báo cáo khắc phục của cơ sở ngày (nếu có), (cơ quan cấp chứng thư) thông báo như sau:

1. Kết quả giám sát sau thẩm định, chứng nhận của cơ sở..... (mã số.....)(theo quy định tại Thông tư). Điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sởđáp ứng/không đáp ứng các quy định của Việt Nam, và các thị trường có yêu cầu tương đương. Chi tiết.....

2. Yêu cầu Cơ sở

Đề nghị doanh nghiệp lưu ý thực hiện.

Nơi nhận:

- Như trên;

-

- Lưu:

Lãnh đạo Cơ quan cấp chứng thư

(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

Mẫu số 09.LH

TÊN CƠ SỞ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BÁO CÁO KHẮC PHỤC CÁC ĐIỂM KHÔNG PHÙ HỢP*Kính gửi:(tên Cơ quan cấp chứng thư).....*

1. Tên cơ sở:
2. Mã số:
3. Ngày giám sát:
4. Kết quả khắc phục:

TT	Nội dung không phù hợp trong biên bản giám sát sau thẩm định, chứng nhận ngày....của.....; hạn khắc phục	Nguyên nhân dẫn đến tồn tại các điểm không phù hợp	Biện pháp khắc phục (bao gồm: nguyên nhân còn tồn tại điểm không phù hợp, biện pháp khắc phục: trước mắt, biện pháp phòng ngừa lâu dài, kết quả khắc phục, ngày hoàn thành)	Hồ sơ bằng chứng kèm theo

....., ngày.... tháng.... năm.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(ký tên, đóng dấu/ký số)

Mẫu số 10.LH

Thông báo kết quả giám sát sau thẩm định, chứng nhận
(áp dụng trường hợp cơ sở có báo cáo khắc phục nhưng không đạt yêu cầu hoặc không có báo cáo đúng hạn yêu cầu)

CƠ QUAN CHỦ QUẢN
CƠ QUAN CẤP CHỨNG THƯ

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

Số:/.....

....., ngày tháng năm

V/v: kết quả giám sát sau thẩm định, chứng nhận

Kính gửi:

Sau khi xem xét Biên bản giám sát sau thẩm định, chứng nhận ngày, kết quả báo cáo khắc phục của cơ sở ngày...../và đến nay..... (cơ quan cấp chứng thư) chưa nhận báo cáo khắc phục từ cơ sở, tiếp theo Công văn số ... ngày và(cơ quan cấp chứng thư) thông báo như sau:

- Kết quả giám sát sau thẩm định, chứng nhận của Cơ sở không đạt theo yêu cầu quy định của Việt Nam và các thị trường đăng ký xuất khẩu do Cơ sở chưa khắc phục triệt để các điểm không phù hợp tại Biên bản giám sát sau thẩm định, chứng nhận (đã được thông báo cho cơ sở tại công văn số ngày) theo quy định tại khoản..., Điều Thông tư

-(cơ quan cấp chứng thư) sẽ đề xuất Cục/Chi cục Trung Bộ/Chi cục Nam Bộ kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP đối với cơ sở theo quy định tại khoản, điều....Thông tư.....).

Đề nghị đơn vị lưu ý thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
-
- Lưu

Lãnh đạo cơ quan cấp chứng thư

(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)