

BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN

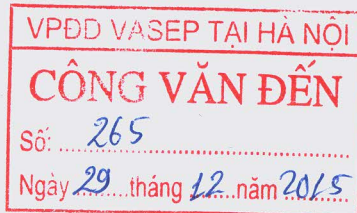
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 07 tháng 12 năm 2015

Số: 3041/QLCL-CL1

V/v kết quả sơ bộ thanh tra EU về
NT2MV

Kính gửi:



- Các cơ sở chế biến NT2MV xuất khẩu vào EU;
- Chi cục quản lý Chất lượng NLS&TS các tỉnh Thái Bình, Nam Định, Bình Thuận, Tiền Giang, Bến Tre, Trà Vinh, Kiên Giang;
- Chi cục quản lý Chất lượng và bảo vệ nguồn lợi thủy sản thành phố Hồ Chí Minh.

Từ ngày 21/10-29/10/2015, Đoàn thanh tra của Văn phòng Thực phẩm và Thú y (FVO) thuộc Tổng vụ Sức khỏe và ATTP - Ủy ban Châu Âu (EU) đã sang Việt Nam thanh tra hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm trong sản xuất nhuyễn thể hai mảnh vỏ (NT2MV) của Việt Nam xuất khẩu vào EU, đặc biệt là các biện pháp khắc phục đối với các khuyến cáo của Đoàn thanh tra FVO năm 2014. Kết quả sơ bộ cho thấy Đoàn thanh tra FVO đánh giá hệ thống kiểm soát ATTP NT2MV xuất khẩu sang EU đã có nhiều cải thiện, hầu hết các sai lỗi trong đợt thanh tra tháng 9/2014 đã cơ bản được khắc phục, tuy nhiên vẫn còn một số tồn tại, hạn chế như sau:

1. Đối với Chi cục địa phương:

Rất nhiều trường hợp khối lượng lô nguyên liệu NT2MV ghi trong Giấy Chứng nhận xuất xứ do Chi cục địa phương cấp lớn hơn nhiều lần so với khối lượng thực tế tiếp nhận tại cơ sở chế biến.

2. Đối với các cơ sở chế biến NT2MV xuất khẩu vào EU (đặc biệt là các cơ sở được Đoàn thanh tra EU đến kiểm tra):

a. Về quá trình thực nghiệm, phê duyệt và áp dụng trên thực tế chế độ xử lý nhiệt NT2MV xuất khẩu vào EU:

- Khối lượng lô nguyên liệu NT2MV ghi trong Giấy Chứng nhận xuất xứ do Chi cục địa phương cấp lớn hơn nhiều lần so với khối lượng thực tế tiếp nhận tại cơ sở chế biến, tuy nhiên hồ sơ giám sát tiếp nhận nguyên liệu của cơ sở và các hồ sơ chứng minh có liên quan không ghi rõ thông tin về sự thay đổi này.

- Việc khảo sát sự phân bố đồng đều của nhiệt độ trong thiết bị hấp, số lần tiến hành thực nghiệm xác định thông số của chế độ xử lý nhiệt (nhiệt độ, thời gian) của các cơ sở được thực hiện chỉ một hoặc hai lần do vậy số liệu thu được chưa đảm bảo độ tin cậy (cần thực hiện tối thiểu 3 lần).

- Chưa mô tả cụ thể cách thức sử dụng dụng cụ đo nhiệt độ tâm sản phẩm, cách thức sắp xếp nguyên liệu NT2MV trong thiết bị hấp trong quá trình thực nghiệm cũng như văn bản phê duyệt công thức thực nghiệm.

- Nghiêm túc tuân thủ các quy định về vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị, duy trì tốt điều kiện vệ sinh trong và ngoài khu vực sản xuất.

- Riêng các cơ sở đã được Đoàn thanh tra đến trực tiếp: Báo cáo kết quả thực hiện hành động khắc phục các sai lỗi do Đoàn ghi nhận tại mục 2 nêu trên về Cơ quan Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Nam Bộ trước ngày 15/12/2015. Cơ quan Nam Bộ lưu ý thẩm tra thực tế hiệu quả các biện pháp khắc phục của cơ sở trong quá trình kiểm tra thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP.

Trong quá trình thực hiện nếu có vấn đề vướng mắc, các đơn vị gửi báo cáo về Cục để được hướng dẫn xử lý./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Cục trưởng (để b/c);
- VASEP;
- Cơ quan Chất lượng Nam Bộ;
- Các TTV;
- Lưu: VT, CL1.

**KT.CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG**



Ngô Hồng Phong