

Số: 14 /CV-VASEP

Tp Hồ Chí Minh, ngày 19 tháng 02 năm 2021

*V/v Góp ý Thông tư thay thế TT
15/2018/TT-BNNPTNT - kiến nghị không
đưa các sản phẩm chế biến từ động vật,
SP động vật thủy sản vào Danh mục kiểm
dịch theo Luật Thú y*

Kính gửi: - Bộ Nông nghiệp Phát triển Nông thôn

- Vụ Pháp chế (Bộ NNPTNT)

- Cục Thú y

Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP) cùng các doanh nghiệp thủy sản (DN) thành viên chân thành cảm ơn Quý Bộ và các Đơn vị trực thuộc đã luôn quan tâm tìm giải pháp để tháo gỡ vướng mắc, cải thiện môi trường kinh doanh cho cộng đồng DN nói chung và thủy sản nói chung.

Tháng 1/2021, Hiệp hội có nhận được Dự thảo Thông tư thay thế **Thông tư 15/2018/TT-BNNPTNT** ngày 29/10/2018 (mã số HS đối với danh mục hàng hoá thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ NNPTNT). Đại diện Hiệp hội cũng đã được tham dự Hội thảo ngày 25-26/1/2021 do Lãnh đạo Vụ Pháp chế chủ trì, để trao đổi & góp ý cho Dự thảo. Sau khi nghiên cứu Dự thảo, trao đổi với các doanh nghiệp hội viên liên quan, Hiệp hội có các góp ý-kiến nghị như sau:

Thông nhất cao việc cụ thể hoá các quyết nghị trong các Nghị quyết (19 & 02) của Chính phủ về cải thiện môi trường kinh doanh, cải cách công tác kiểm tra chuyên ngành bằng việc chi tiết mỗi sản phẩm có mã H/S sẽ thuộc danh mục kiểm tra chuyên ngành bởi quy định của Luật nào (Thú y, ATTP hay Chất lượng hàng hoá) trong phạm vi hàng hoá quản lý bởi Ngành Nông nghiệp PTNT.

Hiệp hội cũng đánh giá cao cách trình bày ngắn gọn, rõ ràng, dễ hiểu của Dự thảo và ủng hộ hoàn toàn việc phải kiểm dịch các động vật & sản phẩm động vật sống, tươi, ướp hoặc không ướp đá vì đây là các đối tượng có nguy cơ mang theo các mầm bệnh lây lan ra môi trường và là tác nhân có thể gây bệnh cho vật nuôi.

Tuy nhiên, nhiều sản phẩm chế biến từ động vật-sản phẩm động vật hoặc sản phẩm có chứa “sản phẩm động vật” (hàng khô, đồ hộp, nấu chín, ăn liền, đông lạnh...) vẫn đang tiếp tục thuộc danh mục phải KIỂM DỊCH (theo Luật Thú y) là **chưa phù hợp**. Việc duy trì mở rộng các đối tượng/danh mục “hàng chế biến” phải kiểm dịch như Dự thảo là biện pháp quá mức và không cần thiết, chưa phù hợp với chủ trương cắt giảm danh mục hàng hoá phải kiểm tra chuyên ngành, với quy định pháp luật cũng như thông lệ quốc tế hiện hành.

Do vậy, trong khuôn khổ mục tiêu thực hiện các Nghị quyết cải cách của Chính phủ (NQ 19/2018, NQ 19/2017, NQ 02/2020 và NQ 02/2021) và các nghiên cứu, đánh giá của chúng tôi, Hiệp hội VASEP tiếp tục **kiến nghị Bộ NNPTNT không đưa các sản phẩm thủy sản chế biến từ động vật-sản phẩm động vật hoặc sản phẩm có chứa “sản phẩm**

động vật” (hàng khô, đồ hộp, nấu chín, ăn liền, đông lạnh...) vào danh mục phải kiểm dịch (bệnh) theo Luật Thú y, trừ các sản phẩm sống, tươi sống, ướp lạnh. Các sản phẩm chế biến kể trên chỉ chịu kiểm soát theo các quy định của Luật ATTP.

Chi tiết các bất cập và không phù hợp như sau:

I) BẤT CẬP VỀ PHÁP LÝ:

1. Luật Thú y và Luật ATTP:

Theo quy định tại Luật Thú y, thì các loại sản phẩm hàng hóa nhập khẩu thuộc danh mục phải kiểm dịch động vật chỉ bao gồm động vật, sản phẩm động vật trên cạn và thủy sản có trong danh mục. Theo quy định tại khoản 2 Điều 3 Luật Thú y, thì “sản phẩm động vật” chỉ bao gồm các bộ phận, các phần của cơ thể động vật, thủy sản¹. Luật Thú y **không quy định sản phẩm chế biến từ “sản phẩm động vật” hoặc sản phẩm có chứa “sản phẩm động vật” thuộc diện phải kiểm dịch động vật.**

Chương 3 Luật An toàn Thực phẩm về “Điều kiện đảm bảo an toàn đối với thực phẩm” cũng chỉ quy định thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật mới phải có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y (Điều 11). Đối với thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn chỉ phải đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi lưu thông trên thị trường (Điều 12).

Tuy nhiên, các văn bản dưới Luật (*TT 26/2016/TT-BNN và TT36/2018/TT-BNN đối với thủy sản của Bộ NNPTNT*) quy định về kiểm dịch đối với “sản phẩm động vật” đang được giải thích và áp dụng theo hướng sản phẩm chế biến từ “sản phẩm động vật” hoặc sản phẩm có chứa “sản phẩm động vật” (kể cả loại bao gói sẵn) đều thuộc diện phải kiểm dịch động vật. Hay nói cách khác, khái niệm “sản phẩm động vật” đã được mở rộng quá mức quy định tại Luật Thú y. Chính vì thế, chúng tôi thấy các “tiêu chí” và danh mục bao trùm rộng như này cũng đã được đưa vào cột chỉ định “kiểm dịch” trong Dự thảo Thông tư thay thế Thông tư 15/2018/TT-BNNPTNT.

Một điểm bất cập nữa là Khoản 3 Điều 3 Luật Thú y đưa “sơ chế” và “chế biến” vào chung một khái niệm². Trong khi, đây vốn là hai khái niệm với các nội hàm rất khác nhau. Theo Điều 2 Luật An toàn thực phẩm thì: khái niệm “chế biến” được quy định tại khoản 4³ khác hoàn toàn với khái niệm “sơ chế” được quy định tại khoản 16⁴.

Việc mở rộng khái niệm “sản phẩm động vật” của các văn bản dưới Luật kể trên và không có sự phân biệt rõ với khái niệm “sơ chế, chế biến” như đã nêu là nguyên nhân

¹ Khoản 2, Điều 3 Luật Thú y: **Sản phẩm động vật** là các loại sản phẩm có nguồn gốc từ động vật, bao gồm:a) *Sản phẩm động vật trên cạn* là thịt, trứng, sữa, mật ong, sáp ong, sữa ong chúa, tinh dịch, phôi động vật, huyết, nội tạng, da, lông, xương, sừng, ngà, móng và các sản phẩm khác có nguồn gốc từ động vật trên cạn; b) *Sản phẩm động vật thủy sản* là động vật thủy sản đã qua sơ chế hoặc chế biến ở dạng nguyên con; phôi, trứng, tinh dịch và các sản phẩm khác có nguồn gốc từ động vật thủy sản.

² 3. Khoản 3 Điều 3 Luật Thú y: *Sơ chế, chế biến động vật, sản phẩm động vật* là việc làm sạch, pha lóc, phân loại, đông lạnh, ướp muối, hun khói, làm khô, bao gói hoặc áp dụng phương pháp chế biến khác để sử dụng ngay hoặc làm nguyên liệu chế biến thực phẩm, thức ăn chăn nuôi hoặc dùng cho mục đích khác.

³ Khoản 4 Điều 2 Luật An toàn thực phẩm: *Chế biến thực phẩm* là quá trình xử lý thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.

⁴ Khoản 16 Điều 2 Luật An toàn thực phẩm: *Sơ chế thực phẩm* là việc xử lý sản phẩm trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác nhằm tạo ra thực phẩm tươi sống có thể ăn ngay hoặc tạo ra nguyên liệu thực phẩm hoặc bán thành phẩm cho khâu chế biến thực phẩm

quan trọng làm tăng diện hàng hóa phải kiểm dịch động vật, cản trở nỗ lực cắt giảm danh mục hàng hóa, tỷ lệ lô hàng phải kiểm tra chuyên ngành.

2. Các Thông tư của Bộ Nông nghiệp PTNT quy định về kiểm dịch thủy sản:

Trong 10 năm qua (2010-2020), Bộ NNPTNT đã có 4 thông tư hướng dẫn, quy định về kiểm dịch thủy sản, sản phẩm thủy sản, gồm: Thông tư **06/2010/TT-BNNPTNT** ngày 2/2/2010 của Bộ NNPTNT, sau đó được thay thế bởi Thông tư **26/2016/TT-BNNPTNT** ngày 30/6/2016; TT26/2016 được sửa đổi, bổ sung một phần bởi Thông tư **36/2018/TT-BNNPTNT** ngày 25/12/2018 và Thông tư **11/2019/TT-BNNPTNT** ngày 22/10/2019.

Tuy nhiên:

2.1. Từ 2010-2020, cùng với việc thay thế, sửa đổi bổ sung các thông tư, càng về sau thì “danh mục hàng thủy sản” nhập khẩu phải kiểm dịch càng mở rộng hơn mà không có bất cứ sự thay đổi nào về cơ sở pháp lý hoặc báo cáo nguy cơ, thông lệ quốc tế hay thông tin dịch bệnh:

Thông tư	Điều-khoản	Nội dung
06/2010/TT-BNN	Mục 2), Mục 4 Phụ lục 1 (Các trường hợp lấy mẫu thủy sản, SP thủy sản để xét nghiệm bệnh và các chỉ tiêu vệ sinh thú y)	2) Thủy sản, SP thủy sản không phải lấy mẫu xét nghiệm bệnh đối với các trường hợp sau: <i>b) SP thủy sản đã bỏ nội tạng được xử lý nhiệt (luộc, hấp, chiên, sấy khô...); ướp muối, phơi khô, hun khói hoặc bảo quản đông lạnh dưới -18oC sau thời gian ít nhất 7 ngày (trong quá trình vận chuyển, nhiệt độ phải duy trì tối thiểu -18oC).</i> 4) Thủy sản, SP thủy sản không phải lấy mẫu xét nghiệm các chỉ tiêu vệ sinh thú y đối với các trường hợp sau: <i>a).....nhập khẩu từ những nước có thoả thuận công nhận lẫn nhau về kiểm tra, xét nghiệm các chỉ tiêu vệ sinh thú y;</i> <i>b) Thủy sản, Sp thủy sản sử dụng làm nguyên liệu chế biến thực phẩm.</i>
26/2016/TT-BNN	Mục II, Phần A, Phụ lục 1 (Danh mục động vật, SP động vật thủy sản thuộc diện phải kiểm dịch, miễn kiểm dịch) Mục 2, Phụ lục 2 (Danh mục...phải phân tích nguy cơ)	Phụ lục 1: A. Danh mục...phải kiểm dịch: II. Sản phẩm động vật thủy sản 2. <i>SP động vật thủy sản ở dạng tươi sống, sơ chế, đông lạnh, ướp lạnh (bao gồm cả động vật thủy sản đã chết ở dạng nguyên con)</i> 3. <i>SP động vật thủy sản ướp muối, SP đã qua xử lý (phơi khô, sấy khô, hun khói)</i> 4. <i>SP động vật thủy sản ở dạng chế biến, đóng hộp, dầu cá.</i> Phụ lục 2: 2. <i>SP động vật thủy sản ở dạng tươi sống, đông lạnh, ướp lạnh.</i>
36/2018/TT-BNN	Mục 1, Điều 1	7. <i>SP động vật thủy sản có nguy cơ cao là SP động vật thủy sản ở dạng sơ chế, tươi sống, ướp lạnh, đông lạnh</i>

2.2. Giai đoạn 2015-2020 là giai đoạn năm nào cũng có Nghị quyết 19 của Chính phủ về cải thiện môi trường kinh doanh và cắt giảm kiểm tra chuyên ngành. Trong đó, đa phần có quyết nghị phân công cho Bộ NNPTNT về “cải cách, cắt giảm kiểm dịch thủy sản đông lạnh”. Nhưng chính giai đoạn này, Bộ NNPTNT thay thế TT06/2010 bằng **TT26/2016** và sửa đổi, bổ sung bằng **TT36/2018** – thì kiểm dịch thủy sản nhập khẩu lại tăng lên đáng kể về Danh mục hàng hoá phải kiểm dịch, đặc biệt các hàng về chế biến (đông lạnh, khô, đồ hộp...) và/hoặc được “liệt kê” là có nguy cơ cao.

Vậy, kết quả thực hiện các Nghị quyết 19/NQ-CP của Bộ NNPTNT cho vấn đề này?

Trích Nghị quyết 19/2018/NQ-CP của Chính phủ:

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn:

a) Nghiên cứu, sửa đổi, bổ sung các quy định về xếp loại doanh nghiệp và sản phẩm trong quản lý, kiểm tra chuyên ngành đối với thủy sản nhập khẩu tại Thông tư số **26/2016/TT-BNNPTNT** ngày 30 tháng 6 năm 2016 quy định về kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật thủy sản theo **nguyên tắc quản lý rủi ro, phân luồng ưu tiên**.

b) Xem xét, sớm giải quyết khó khăn đối với doanh nghiệp như: (i) thủ tục kiểm dịch động vật hai giai đoạn, tại hai cấp của cơ quan thú y; (ii) khái niệm “sản phẩm động vật” tại Phụ lục I Thông tư số 25/2016/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 6 năm 2016 quy định về kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật trên cạn và Phụ lục 22 Thông tư số 24/2017/TT-BNPTNT ngày 15 tháng 11 năm 2017 ban hành bảng mã số HS đối với hàng hóa chuyên ngành xuất khẩu, nhập khẩu thuộc phạm vi quản lý của của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn làm cho diện hàng hóa phải kiểm dịch động vật **quá rộng, quá mức cần thiết** (chỉ nên kiểm dịch đối với các sản phẩm tươi sống hoặc sơ chế); (iii) tình trạng hai đơn vị cùng kiểm tra một lô hàng hoặc một đơn vị kiểm tra theo quy định của hai luật nhưng với hai thủ tục khác nhau, cấp hai giấy chứng nhận; (iv) bất cập về kiểm dịch và phí kiểm dịch, kiểm tra chất lượng đối với thức ăn chăn nuôi và nguyên liệu làm thức ăn chăn nuôi nhập khẩu ở dạng hàng rời.

Nghiên cứu áp dụng quy định về miễn công bố hợp quy tại Khoản 2 Điều 4, về miễn kiểm tra chất lượng tại các Khoản từ 1 đến 7 Điều 13 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số Điều của Luật An toàn thực phẩm trong quản lý chất lượng đối với thức ăn chăn nuôi.

Trích Nghị quyết 19/2017/NQ-CP của Chính phủ:

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

- Nghiên cứu, sửa đổi, bổ sung các quy định về **xếp loại doanh nghiệp và sản phẩm trong quản lý, kiểm tra chuyên ngành** đối với thủy sản nhập khẩu tại Thông tư số **26/2016/TT-BNNPTNT** ngày 30 tháng 6 năm 2016 theo nguyên tắc quản lý rủi ro, phân luồng ưu tiên.

- Chủ trì nghiên cứu và kiến nghị sửa đổi, bổ sung các quy định quản lý, kiểm tra chuyên ngành đối với hàng hóa xuất khẩu, nhập khẩu tại Luật bảo vệ và kiểm dịch thực vật, **Luật thú y** theo hướng áp dụng phương thức quản lý trên cơ sở rủi ro của hàng hóa và mức độ tuân thủ pháp luật của doanh nghiệp.

Trích Nghị quyết 02/2020/NQ-CP của Chính phủ:

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn:

Thực hiện áp dụng **nguyên tắc quản lý rủi ro, phân luồng ưu tiên, công nhận lẫn nhau trong quản lý, kiểm tra chuyên ngành** đối với hoạt động xuất nhập khẩu thủy sản; hướng dẫn và **phân biệt giữa kiểm dịch và kiểm tra an toàn thực phẩm**; hướng dẫn cụ thể, rõ ràng về cách thức kiểm tra (nhất là kiểm tra cảm quan), đảm bảo thực hiện nhất quán, tránh phát sinh chi phí cho doanh nghiệp.

2.3. Trong 10 năm qua, ngoài việc gia tăng danh mục hàng thủy sản chế biến phải kiểm dịch (bệnh), thì còn có bất cập lớn nữa là chưa phân biệt được các chỉ tiêu về “dịch bệnh” và “an toàn thực phẩm” khi mà sản phẩm là **thực phẩm dùng cho người**. Hầu hết các chỉ tiêu vi sinh đang quy định tại TT26/2016 và TT36/2018 đều là các chỉ tiêu ATTP – là tác nhân gây bệnh cho người khi ăn phải, chứ không phải là các chỉ tiêu dịch bệnh – tác nhân làm lây lan dịch bệnh cho đối tượng thủy sản/động vật nuôi.

Nói cách khác, là có sự đánh tráo khái niệm, trùng lặp nội dung và khiến quy mô hàng hoá và đối tượng chịu điều chỉnh là quá mức cần thiết.

Cụ thể là theo quy định hiện nay tại Khoản 6 và Khoản 8 Điều 1 Thông tư 36/2018/TT-BNNPTNT sửa đổi Điều 13, Điều 14 của Thông tư 26/2016/TT-BNNPTNT, hàng thuỷ sản nhập khẩu (đối với cả hàng để tiêu thụ nội địa và nguyên liệu NK để SX XK, gia công XK) đều phải chịu lấy mẫu để kiểm tra các chỉ tiêu vi sinh, lý hóa (Điểm 1, Khoản I, Mục B Phụ lục IV) khi NK.

“Điều 13. Kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật thủy sản nhập khẩu để tiêu thụ trong nước

4. Nội dung kiểm dịch

d) Đối với sản phẩm động vật thủy sản: kiểm tra thực tế hồ sơ và hàng hóa tại cửa khẩu nhập hoặc tại nơi tập kết hàng. Nếu đáp ứng yêu cầu thì cơ quan kiểm dịch động vật cửa khẩu lấy mẫu xét nghiệm các chỉ tiêu theo quy định tại Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này và cấp Giấy chứng nhận vận chuyển động vật, sản phẩm động vật thủy sản nhập khẩu (Mẫu 09TS) để chủ hàng vận chuyển hàng về kho bảo quản theo đề nghị của chủ hàng (kho bảo quản của chủ hàng phải bảo đảm điều kiện vệ sinh thú y)...

Điều 14. Kiểm dịch nhập khẩu sản phẩm động vật thủy sản làm nguyên liệu gia công, chế biến thực phẩm xuất khẩu; sản phẩm động vật thủy sản nhập khẩu trực tiếp từ tàu đánh bắt hải sản nước ngoài, nhập khẩu gián tiếp từ tàu đánh bắt hải sản nước ngoài chuyển tải tại các cảng trung chuyển của quốc gia khác để làm nguyên liệu gia công, chế biến thực phẩm xuất khẩu; sản phẩm động vật thủy sản làm hàng mẫu; sản phẩm động vật thủy sản xuất khẩu bị triệu hồi hoặc bị trả về

4. Kiểm tra giám sát sản phẩm động vật thủy sản nhập khẩu làm nguyên liệu gia công, chế biến thực phẩm xuất khẩu; hàng bị triệu hồi hoặc trả về:

a) Lấy mẫu giám sát các chỉ tiêu theo quy định tại Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này;”

Tuy nhiên, các chỉ tiêu Quy định tại **Phụ lục IV**, bên cạnh các chỉ tiêu lý hóa thì các chỉ tiêu vi sinh lại là **các chỉ tiêu về ATTP**, không phải là **chỉ tiêu dịch bệnh thú y**:

“B. Sản phẩm động vật thủy sản

I. Sản phẩm động vật thủy sản dùng làm thực phẩm

1. Chỉ tiêu kiểm tra

1.1. Vi sinh vật gây hại:

<i>Loại sản phẩm</i>	<i>Chỉ tiêu kiểm tra</i>	<i>Căn cứ đánh giá</i>
Cá và thủy sản tươi, đông lạnh (phải xử lý nhiệt trước khi sử dụng)	Salmonella	Các quy định, Tiêu chuẩn, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia của Việt Nam, quy định quốc tế hiện hành.
	E. Coli	
	V. cholerae	
	V. parahaemolyticus	
Sản phẩm chế biến từ cá và thủy sản (dùng trực tiếp, không qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng)	E.coli	Các quy định, Tiêu chuẩn, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia của Việt Nam, quy định quốc tế hiện hành.
	Cl.perfringens	
	Salmonella	
	V. parahaemolyticus	

<i>Loại sản phẩm</i>	<i>Chỉ tiêu kiểm tra</i>	<i>Căn cứ đánh giá</i>
<i>Thủy sản khô sơ chế (phải xử lý nhiệt trước khi sử dụng)</i>	<i>E.coli</i>	
	<i>S.aureus</i>	
	<i>Salmonella</i>	
	<i>V. parahaemolyticus</i>	
<i>Giáp xác và động vật thân mềm có vỏ hoặc đã bỏ vỏ gia nhiệt</i>	<i>E. coli</i>	
	<i>S.aureus</i>	
	<i>Salmonella</i>	

II) CHƯA PHÙ HỢP VỚI THỰC TẾ VÀ THÔNG LỆ QUỐC TẾ:

Trong thực tế hiện nay, nhiều nước không yêu cầu kiểm dịch (bệnh) đối với hàng thủy sản đông lạnh hoặc chế biến chín, đóng bao bì kín. Các nước (từ tiên tiến như Mỹ, EU, Nhật, Canada...) đến các nước trong khu vực, hầu hết chỉ kiểm tra theo quy định/chỉ tiêu của **An toàn Thực phẩm** đối với sản phẩm thủy sản chế biến (đông lạnh, đồ hộp, hàng khô, ướp muối). Nhiều nước yêu cầu nước XK kiểm tra & cấp chứng thư sức khỏe (Health Certificate) cho các lô hàng thủy sản chế biến XK sang họ, cũng chỉ áp dụng các quy định & chỉ tiêu ATTP (thực phẩm dùng cho người).

Hiện nay có Ôxtrâyliya & gần đây là Trung Quốc có yêu cầu kiểm một số chỉ tiêu dịch bệnh trên tôm đối với tôm đông lạnh nhập khẩu – áp dụng với một số dạng sản phẩm tôm “raw” đông lạnh (chưa hấp chín, hoặc chưa ướp tỏi) cho các **chỉ tiêu dịch bệnh** có thể lây lan trong môi trường nuôi của Úc (họ cáo cáo: người dân có thói quen dùng tôm làm mồi câu). Các chỉ tiêu này gồm các *virus gây bệnh trên tôm như virus gây hội chứng Taura, đầu vàng, đốm trắng, hoại tử gan tụy cấp tính.*

Trong thực tế hiện nay, Bộ NNPTNT (giao Cục NAFIQAD) cũng không kiểm tra các chỉ tiêu bệnh dịch hay vệ sinh thú y đối với hàng thủy sản XK đi các thị trường (trừ một số chỉ tiêu virus gây bệnh trên tôm XK sang Ôxtrâyliya và Hàn Quốc), chỉ kiểm các chỉ tiêu ATTP (vi sinh, cảm quan/ngoại quan theo Quyết định **2864/QĐ-BNN-QLCL** ngày 14/11/2011 và các chỉ tiêu hóa học theo Quyết định **1471/QĐ-BNN-QLCL** ngày 20/6/2012 của Bộ NNPTNT).

III) LỊCH SỬ:

Quy định trước đây về danh mục đối tượng phải kiểm dịch thủy sản của Bộ NNPTNT **không yêu cầu** kiểm dịch đối với sản phẩm thủy sản đông lạnh và chế biến chín, đóng bao bì kín. Cụ thể, năm 2008, trong “**Danh mục đối tượng kiểm dịch động vật thủy sản và sản phẩm động vật thủy sản**” ban hành kèm theo Quyết định **110/2008/QĐ-BNN** ngày 12/11/2008 của Bộ NNPTNT.

Văn bản số 107b/CV-VASEP ngày 30/7/2009 của HH VASEP gửi Bộ trưởng Bộ NNPTNT Cao Đức Phát và Cục Thú y đã kiến nghị Bộ trưởng Bộ NNPTNT “**quy định rõ hàng thủy sản đông lạnh và sản phẩm thủy sản đông lạnh không thuộc diện phải thực hiện thủ tục đăng ký và kiểm dịch thú y**”. Quan điểm và đề xuất trên của Hiệp hội cũng đã được nêu tại một số cuộc họp song phương và đa phương với Bộ NNPTNT trong giai đoạn 2008-2012 với Bộ NNPTNT và Cục Thú y – giai đoạn sau sáp nhập 2 Bộ, giao thú y thủy sản về Cục Thú y quản lý và Cục bắt đầu xây dựng Thông tư kiểm dịch Thủy sản.

Để quản lý có hiệu quả, chúng ta phải áp dụng quản lý rủi ro. Chúng tôi hoàn toàn nhất trí về sự cần thiết phải kiểm dịch chặt chẽ các sản phẩm **sống, tươi sống, ướp đá**. Nhưng về mặt khoa học và quản lý, không áp dụng tương tự cho các sản phẩm thực phẩm (dùng cho người) ở dạng chế biến (đông lạnh, chín, đóng bao bì kín...) vì về nguyên tắc, các mặt hàng thủy sản đông lạnh và sản phẩm chế biến chín, đóng bao bì kín (như đồ hộp, hàng khô tẩm gia vị ăn liền,...) không thể mang và không có nguy cơ mang theo mầm bệnh và không thể gây ra lây lan dịch bệnh cho thủy sản trong môi trường xung quanh.

Với sản phẩm thủy sản chế biến như nói trên, áp dụng các quy định quản lý theo Luật ATTP là phù hợp cả về khoa học, pháp lý và thực tiễn thông lệ quốc tế.

KẾT LUẬN:

Để phù hợp với thông lệ quốc tế, thực tế triển khai cũng như tránh chồng chéo, mâu thuẫn với các văn bản pháp quy của Việt Nam, tuân thủ các yêu cầu về cắt giảm, cải thiện môi trường kinh doanh tại các Nghị quyết của Chính phủ, kính đề nghị **Bộ NNPTNT không đưa các sản phẩm thủy sản chế biến từ động vật-sản phẩm động vật hoặc sản phẩm có chứa “sản phẩm động vật” (hàng khô, đồ hộp, nấu chín, ăn liền, đông lạnh...)** vào danh mục phải kiểm dịch (bệnh) theo Luật Thú y, trừ các sản phẩm **sống, tươi sống, ướp lạnh**. Các sản phẩm chế biến kể trên chỉ chịu kiểm soát theo các quy định của Luật ATTP.

Hiệp hội VASEP trân trọng đề nghị Quý Bộ xem xét, tiếp thu các góp ý-kiến nghị trên để Thông tư thay thế Thông tư 15/2018/TT-BNNPTNT sẽ vừa chặt chẽ cả về quản lý nhà nước, vừa thực hiện được việc cắt giảm phù hợp theo các Nghị quyết 19, 02 của Chính phủ về cải thiện môi trường kinh doanh và tháo gỡ vướng mắc cho các doanh nghiệp thủy sản nói riêng và toàn ngành nông nghiệp nói chung.

Trân trọng cảm ơn và kính chào ./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Hội đồng TVCCTTHC;
- Vụ KH-CN (Bộ NNPTNT);
- Cục NAFIQAD;
- Cục XNK (Bộ Công Thương);
- VCCI;
- Chủ tịch HH và các PCT HH;
- VPĐD HH tại Hà Nội;
- Lưu VP HH.

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

