

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 23 tháng 01 năm 2017

Số: 104/QLCL - CL1
V/v xuất nhập khẩu thủy sản giữa
Việt Nam và Hàn Quốc

Kính gửi: - Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào Hàn Quốc;
- Các Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng.

Liên quan đến việc xuất nhập khẩu thủy sản giữa Việt Nam và Hàn Quốc, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản thông báo như sau:

1. Về kết quả chuyến thanh tra của Cơ quan thẩm quyền Hàn Quốc thực hiện trong tháng 12/2016:

Đến nay, Cục vẫn chưa nhận được dự thảo chính thức Báo cáo thanh tra, tuy nhiên, đề nghị các doanh nghiệp được Cơ quan thẩm quyền Hàn Quốc (Cục Quản lý Chất lượng sản phẩm thủy sản quốc gia Hàn Quốc - NFQS và Bộ Thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc - MFDS) thanh tra chủ động khắc phục các sai lỗi đã được Đoàn thanh tra nêu tại từng doanh nghiệp; báo cáo kết quả khắc phục về Cơ quan Trung bộ/Nam bộ theo địa bàn.

2. Về Thỏa thuận hợp tác về an toàn thực phẩm thủy sản giữa Việt Nam và Hàn Quốc:

Được sự cho phép của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản và NFQS đã ký kết Thỏa thuận hợp tác về kiểm soát ATTP thủy sản, thay thế 02 Thỏa thuận "Hợp tác về kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản" và Thỏa thuận "Thanh tra và kiểm dịch thủy sản sống xuất nhập khẩu" đã được ký năm 2013. Thỏa thuận sẽ có hiệu lực từ ngày 09/3/2017 (chi tiết xem tại website của Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản tại địa chỉ www.nafiqad.gov.vn)

So với các Thỏa thuận được ký năm 2013, Thỏa thuận mới này có một số nội dung điều chỉnh chủ yếu, cụ thể như sau:

- Bỏ nội dung cơ sở nuôi cung cấp thủy sản sống để làm thực phẩm xuất khẩu giữa hải nước phải được cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu kiểm tra, chứng nhận an toàn dịch bệnh tại Thỏa thuận kiểm dịch thủy sản sống năm 2013.

- Các biện pháp xử lý đối với cơ sở có lô hàng bị phát hiện không bảo đảm ATTP do các chất thuộc nhóm 1 (các nhóm chất, nhóm chỉ tiêu có hại nói chung, bao gồm: Độc tố sinh học, Kháng sinh hạn chế sử dụng, vi sinh vật, sulfur dioxide, màu nhân tạo, chất phóng xạ, kim loại nặng, tạp chất có nguồn gốc kim loại không cố ý đưa vào): cơ sở có sản phẩm vi phạm sẽ bị tạm thời đình chỉ việc nhập khẩu của sản phẩm vi phạm thay vì đình chỉ toàn bộ các sản phẩm của cơ sở vi phạm như hiện nay.

3. Về một số vướng mắc trong xuất khẩu thủy sản sang Hàn Quốc:

Thời gian qua, có một số lô hàng thủy sản của Việt Nam xuất khẩu sang Hàn Quốc bị cảnh báo về chỉ tiêu tổng vi sinh vật (TPC) vượt quá giới hạn cho phép.

Nguyên nhân một số lô hàng cảnh báo đã được xác định là lô hàng phải nấu chín trước khi ăn nhưng không ghi rõ trên bao bì/chứng thư, do vậy, nhà nhập khẩu Hàn Quốc vẫn đăng ký và cơ quan kiểm tra cửa khẩu Hàn Quốc kiểm tra như sản phẩm ăn liền. Để hạn chế tình trạng này, tại cuộc họp nhóm kỹ thuật, NAFIQAD đã thông báo tới NFQS về việc nêu rõ sản phẩm phải nấu chín trước khi ăn hay sản phẩm ăn liền trong chứng thư kèm theo lô hàng xuất khẩu sang Hàn Quốc.

4. Cập nhật danh mục chỉ tiêu kiểm tra đối với thủy sản xuất khẩu sang Hàn Quốc:

Vừa qua, Cục nhận được thông báo số NFQS/QI/2016/87 của NFQS về việc cập nhật chỉ tiêu an toàn thực phẩm và mức giới hạn cho phép trong thủy sản nhập khẩu vào Hàn Quốc. Thực hiện việc cập nhật các quy định, quy chuẩn kỹ thuật của Việt Nam và nước nhập khẩu nước nhập khẩu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thủy sản quy định tại điểm i, khoản 1 Điều 41 Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ Nông nghiệp và PTNT, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản thông báo cập nhật danh mục chỉ tiêu kiểm tra đối với thủy sản xuất khẩu sang thị trường Hàn Quốc đã được quy định tại Quyết định số 2864/QĐ-BNN-QLCL ngày 14/11/2011 và Quyết định số 1471/QĐ-BNN-QLCL ngày 20/6/2012 theo Phụ lục kèm theo.

Để triển khai các nội dung trên, Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản đề nghị:

I. Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào Hàn Quốc:

- Nghiên cứu, cập nhật nội dung Thỏa thuận và các chỉ tiêu kiểm tra để điều chỉnh chương trình quản lý chất lượng (nếu cần thiết) đối với các sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang Hàn Quốc.

- Ghi rõ mục đích sử dụng sản phẩm (sản phẩm phải nấu chín trước khi ăn hay sản phẩm ăn liền) trong hồ sơ đăng ký kiểm tra lô hàng xuất khẩu sang Hàn Quốc; đồng thời bảo đảm nội dung ghi nhãn bằng tiếng Hàn Quốc phù hợp với hồ sơ đăng ký và thông tin trên chứng thư.

II. Các Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng :

- Chuyển tiếp văn bản tới các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào Hàn Quốc trên địa bàn.

- Ghi rõ thông tin về sản phẩm ăn liền ("*ready-to-eat products*")/không ăn liền ("*cook-before-use products*") trong phần mô tả hàng hóa (*Description of Goods*) tại mục I trên chứng thư cấp cho lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Hàn Quốc).

Trong quá trình thực hiện, các đơn vị báo cáo về Cục các khó khăn, vướng mắc (nếu có) để được hướng dẫn giải quyết./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Cục trưởng (để b/c);
- CQ Trung bộ, Nam bộ;
- Lưu: VT, CL1.

**KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG**



Ngô Hồng Phong

Phụ lục:

Cập nhật danh mục chỉ tiêu kiểm tra đối với lô hàng thủy sản xuất khẩu vào Hàn Quốc

(Ban hành kèm theo công văn số 104 /QLCL-CL1 ngày 23/01/2017 của Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản)

1. Điều chỉnh quy định đối với chỉ tiêu SO₂ và CO trong Danh mục chỉ tiêu hóa học chỉ định kiểm nghiệm đối với lô hàng thủy sản xuất khẩu vào thị trường Hàn Quốc (ban hành kèm theo Quyết định số 1471/QĐ-BNN-QLCL ngày 20/6/2012) như sau:

TT	Chỉ tiêu kiểm tra		Đối tượng áp dụng	Giới hạn cho phép	Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu	Ghi chú
1	Hóa chất bảo quản	SO ₂	Tôm (các dạng sản phẩm); Cua đông lạnh	0,10 g/kg	Thông báo ngày 24/11/2016 của NFQS; Korea Food Code 2015	
			Cá và nhuyễn thể khô	0,030 g/kg		
2	Chỉ tiêu hóa học khác	CO	Cá rô phi fillet, cắt khúc đông lạnh	20 µg/kg	Thông báo ngày 24/11/2016 của NFQS; Korea Food Code 2015	<i>Lấy mẫu phân tích đối với loại sản phẩm có sử dụng CO trong quy trình chế biến hoặc nghi ngờ khi đánh giá cảm quan về màu sắc sản phẩm</i>
			Cá rô phi đông lạnh đóng gói chân không	10 µl/l		
			Cá ngừ fillet, cắt khúc đông lạnh	200 µg/kg		

2. Cập nhật Danh mục chỉ tiêu vi sinh chỉ định kiểm nghiệm đối với lô hàng thủy sản xuất khẩu vào thị trường Hàn Quốc (ban hành kèm theo Quyết định số 2864/QĐ-BNN-QLCL ngày 14/11/2011) như sau:

TT	Loại sản phẩm	Chỉ tiêu và giới hạn cho phép											Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu	Ghi chú		
		TPC	<i>Enterococcus</i>	<i>Coliforms</i>	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus/ S. coagulase positive</i>	<i>Salmonella</i>	<i>V. Cholerae</i>	<i>V. parahaemolyticus</i>	<i>C. perfringens</i>	<i>L. monocytogenes</i>	<i>Molds</i>			<i>Yeast</i>	<i>Sulphite Reducing Clostridium</i>
1.	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					
2.	Cá và nhuyễn thể khô				n=5, c=2, m=0, M=10 CFU/g											
3.	- Đầu cá đông lạnh của: cá tuyết; cá Southern Hake và cá ngừ. - Các phần có thể ăn được ở xung quanh đầu cá của các loài cá có thể ăn được (trừ cá nóc). - Nội tạng của thủy sản đông lạnh: trứng cá có thể ăn được (trừ trứng cá nóc), ruột cá Pollack, bọ trứng và tuyến tạo vỏ trứng của mực	n=5, c=0, m=10 ⁶ CFU/g			n=5, c=0, Không có trong 1g											

Thông báo ngày 24/11/2016 của NFQS; Korea Food Code 2015