

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

Số: 2641/QLCL-CL1

V/v: tổ chức kiểm tra các cơ sở chế
biến NT2MV xuất khẩu vào EU

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

Hà Nội, ngày 28 tháng 11 năm 2014

Kính gửi:

- Các cơ sở chế biến nhuyễn thể hai mảnh vỏ xuất khẩu vào EU;
- Cơ quan Quản lý Chất lượng NLS & TS Trung bộ, Nam bộ;

Ngày 17/11/2014, Phái đoàn Ủy ban Châu Âu tại Việt Nam đã gửi Công hàm số ARES(2014) 3847323 thông báo các biện pháp khẩn cấp cần triển khai thực hiện để khắc phục các khuyến cáo của Tổng vụ Sức khỏe và Người tiêu dùng (DG SANCO) - Ủy ban Châu Âu nêu trong dự thảo Báo cáo 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 từ ngày 8-18/9/2014, trong đó yêu cầu Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản tổ chức kiểm tra toàn bộ các cơ sở chế biến NT2MV xuất khẩu vào EU.

Để sớm tổ chức triển khai các biện pháp khắc phục/kiểm soát theo yêu cầu của phía EU, đặc biệt là việc tổ chức kiểm tra toàn bộ các cơ sở chế biến NT2MV xuất khẩu vào EU, trên cơ sở các nội dung đã phổ biến và thống nhất tại cuộc họp ngày 20/11/2014 tại thành phố Hồ Chí Minh với toàn bộ các cơ sở chế biến NT2MV xuất khẩu vào EU, Cục đã ban hành Quyết định số 496/QĐ/QLCL ngày 28/11/2014 thành lập các đoàn kiểm tra các cơ sở chế biến NT2MV xuất khẩu vào EU (tập trung vào các cơ sở có quá trình xử lý nhiệt đối với NT2MV). Kết quả kiểm tra cụ thể của từng cơ sở sẽ được Cục thông báo tới Cơ quan thẩm quyền EU. Để chuẩn bị cho đợt kiểm tra này, Cục yêu cầu:

1. Các cơ sở chế biến nhuyễn thể hai mảnh vỏ xuất khẩu vào EU

a. Các cơ sở không có quá trình xử lý nhiệt đối với NT2MV (sử dụng bán thành phẩm NT2MV đã được xử lý nhiệt tại cơ sở khác): báo cáo về cơ quan Chất lượng phụ trách địa bàn hoặc về Cục (đối với các cơ sở tại khu vực Bắc bộ) thông tin cụ thể về cơ sở cung cấp bán thành phẩm NT2MV có xử lý nhiệt, kể cả cơ sở cung cấp bán thành phẩm ở nước ngoài (tên cơ sở, mã số, địa chỉ,...). Thời hạn báo cáo: trước ngày 04/12/2014.

- b. Các cơ sở có quá trình xử lý nhiệt đối với NT2MV:
- Bố trí sản xuất (có quá trình xử lý nhiệt) tại thời điểm kiểm tra.
 - Rà soát toàn bộ điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở để chuẩn bị làm việc với đoàn kiểm tra, trong đó đặc biệt lưu ý:
 - Quá trình xử lý nhiệt đối với NT2MV:
 - + Kiểm soát xuất xứ
 - + Sự phù hợp của công thức xử lý nhiệt do cơ sở xây dựng và phê duyệt hiệu lực;
 - + Sự phù hợp/tuân thủ của chế độ xử lý nhiệt trên thực tế;
 - + Sự phù hợp giữa công suất thiết bị với khối lượng nguyên thể hai mảnh vỏ được tiếp nhận;
 - + Năng lực của cán bộ/công nhân tham gia quá trình xử lý nhiệt;
 - Kiểm soát xuất xứ nguyên liệu, bố trí mặt bằng bảo đảm sự ngăn cách khu vực trước/sau xử lý nhiệt,...
- (cụ thể tại Phụ lục gửi kèm)

2. Cơ quan Quản lý Chất lượng NLS & TS Trung bộ, Nam bộ

- Thông báo nội dung văn bản này tới các cơ sở chế biến NT2MV xuất khẩu vào EU trên địa bàn.
- Tổng hợp thông tin do các cơ sở cung cấp tại mục 1 nêu trên và báo cáo về Cục trong ngày 05/12/2014.

Đề nghị các đơn vị lưu ý thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Thứ trưởng Vũ Văn Tám (để b/c);
- PCT Trần Bích Nga (để biết);
- Các TTV 2, 3, 4, 5, 6 (để biết)
- TTV 1 (để thông báo tới các DN trên địa bàn);
- Lưu: VT, CL1.



PHỤ LỤC

(Kèm theo công văn số ~~264~~ QLCL-CL1 ngày 28/11/2014)

Một số nội dung cần lưu ý đối với quá trình xử lý nhiệt NT2MV

1. Kiểm soát xuất xứ nguyên liệu (trong nước/nhập khẩu):
 - Nguyên liệu trong nước: Giấy CNXX/Phiếu giám sát thu hoạch (bao gồm cả trường hợp chế biến từ bán thành phẩm);
 - Nguyên liệu nhập khẩu: quốc gia/vùng thu hoạch được CQTQ EU cho phép XK NT2MV vào EU, DN trong DS được phép XK vào EU, lô hàng được CQTQ nước xuất khẩu xác nhận đáp ứng quy định ATTP phù hợp để xuất khẩu vào EU.
2. Sự phù hợp của công thức xử lý nhiệt do cơ sở xây dựng và phê duyệt hiệu lực
 - Trường hợp cơ sở hấp bằng áp lực hơi nước: cơ sở phải có quy định thủ tục theo nguyên tắc HACCP để thẩm tra sự phân bố đồng đều của nhiệt trong thiết bị
 - Trường hợp cơ sở xử lý nhiệt bằng phương pháp luộc: trường hợp nước chưa sôi ($< 100^{\circ}\text{C}$), để bảo đảm chế độ luộc (nhiệt độ nước luộc, thời gian luộc), cần có khảo sát sự phân bố nhiệt độ nước luộc trong buồng luộc; cần có kết quả thực nghiệm của các kích cỡ nguyên liệu khác nhau và kết quả khảo sát nhiệt độ của nguyên liệu đầu vào; kết quả khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến thông số luộc (ví dụ: khối lượng túi nguyên liệu, công suất luộc,...)
 - Ngoài ra, cần phê duyệt hiệu lực cho các sản phẩm NT2MV tương ứng với các kích cỡ khác nhau; vị trí lấy mẫu: ngay trước và sau khi xử lý nhiệt; số lượng mẫu, chỉ tiêu, phương pháp kiểm nghiệm của quá trình thực nghiệm phải đáp ứng Quy định (EC) 1441/2007 ngày 05/12/2007 của Ủy ban Châu Âu, phòng kiểm nghiệm được Bộ Nông nghiệp và PTNT chỉ định,...
3. Sự phù hợp/tuân thủ của chế độ xử lý nhiệt trên thực tế: ví dụ: thời gian nâng nhiệt để đạt được nhiệt độ theo thực tế phù hợp với thực nghiệm; kiểm soát khối lượng nguyên liệu vào từng mẻ luộc/hấp
4. Sự phù hợp giữa công suất các thiết bị (xử lý nhiệt, cấp đông,...) với khối lượng nhuyễn thể hai mảnh vỏ được tiếp nhận;
5. Năng lực của cán bộ/công nhân tham gia quá trình xử lý nhiệt: bằng chứng về việc đào tạo, thao tác thực hiện trên thực tế,....;