

Số: **3496/QĐ-BNN-QLCL**

Hà Nội, ngày **25** tháng **8** năm **2017**

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc kiểm soát, chứng nhận an toàn dịch bệnh, an toàn thực phẩm
đối với tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang thị trường Úc**

BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Căn cứ Nghị định 15/2017/NĐ-CP ngày 17/02/2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ yêu cầu của Bộ Nông nghiệp và Tài nguyên nước Úc về việc kiểm soát an toàn dịch bệnh và an toàn thực phẩm đối với tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang Úc dùng làm thực phẩm tại công thư ngày 18/7/2017;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Áp dụng chế độ kiểm soát an toàn dịch bệnh, an toàn thực phẩm đối với tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang Úc dùng làm thực phẩm, cụ thể như sau:

1. Kiểm soát an toàn dịch bệnh đối với tôm và sản phẩm tôm chưa nấu chín và chưa chế biến sâu đông lạnh

a) Đối với nguyên liệu trước khi chế biến: Các doanh nghiệp chủ động có biện pháp tự kiểm soát mỗi nguy bệnh đốm trắng, đầu vàng đối với nguyên liệu tôm trước khi đưa vào chế biến.

b) Đối với lô tôm sản xuất sau chế biến: Doanh nghiệp lấy mẫu tôm từng lô sản xuất sau chế biến theo quy định của Úc và gửi mẫu tới Phòng thử nghiệm được Bộ Nông nghiệp và PTNT chỉ định để xét nghiệm bệnh đốm trắng, đầu vàng theo nguyên tắc sau:

- Nhân viên lấy mẫu của doanh nghiệp đã được Cục Thú y cấp chứng chỉ đào tạo lấy mẫu theo quy định của Tổ chức Thú y thế giới (OIE).

- Lô sản xuất được xác định bằng một trong các cách: (1) lượng sản phẩm được sản xuất từ một dây chuyền trong một mẻ sản xuất (product from a single line in a single processing run); (2) lượng sản phẩm sản xuất từ một ao nguyên liệu; (3)

lượng sản phẩm của một loài tôm trong một chuyến khai thác.

2. Kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm an toàn thực phẩm cho lô hàng xuất khẩu.

a) Đối với tôm và sản phẩm tôm chưa nấu chín và chưa chế biến sâu đông lạnh:

Doanh nghiệp cung cấp các kết quả xét nghiệm đốm trắng, đầu vàng của các lô hàng sản xuất đạt yêu cầu nêu tại điểm b, Khoản 1, Điều 1 cho cơ quan kiểm tra thuộc Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản để được kiểm tra an toàn thực phẩm theo quy định của Úc và cấp chứng thư cho từng lô hàng xuất khẩu theo trình tự thủ tục được quy định tại Mục 2 & 3, Chương III, Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 13/11/2013 của Bộ Nông nghiệp và PTNT.

b) Đối với tôm và sản phẩm tôm đã nấu chín và đã chế biến sâu:

Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản kiểm tra an toàn thực phẩm theo quy định của Úc và cấp chứng thư cho từng lô hàng xuất khẩu theo quy định tại Mục 2 & 3, Chương III, Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 13/11/2013 của Bộ Nông nghiệp và PTNT.

c) Chứng thư cấp cho các lô hàng tôm xuất khẩu sang thị trường Úc được thực hiện theo mẫu tại Phụ lục ban hành kèm theo Quyết định này.

Điều 2. Trách nhiệm của các bên liên quan

1. Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản:

a) Hướng dẫn các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu tôm sang Úc thực hiện Quyết định này.

b) Cập nhật, thông báo danh mục chỉ tiêu an toàn thực phẩm phải lấy mẫu kiểm nghiệm an toàn thực phẩm đối với lô hàng tôm xuất khẩu sang Úc.

c) Cấp Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm và an toàn dịch bệnh cho từng lô hàng tôm xuất khẩu sang Úc theo quy định.

2. Cục Thú y:

a) Tổ chức đào tạo và cấp chứng chỉ cho các nhân viên của doanh nghiệp về quy trình lấy mẫu phù hợp với quy định của Tổ chức Thú y Thế giới (OIE).

b) Công bố danh sách các Phòng thử nghiệm được Bộ Nông nghiệp và PTNT chỉ định xét nghiệm đối với virus đốm trắng, đầu vàng trên tôm.

c) Công bố các cơ sở nuôi, vùng nuôi đã được công nhận hoặc giám sát an toàn dịch bệnh đối với bệnh đốm trắng, đầu vàng.

3. Các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu tôm sang Úc:

a) Đảm bảo hồ sơ truy xuất nguồn gốc từng lô hàng. Có phương án tự kiểm soát hiệu quả nguồn nguyên liệu sạch bệnh đốm trắng, đầu vàng trước khi đưa vào chế biến.

b) Thông báo các cơ sở nuôi cung cấp tôm nguyên liệu cho doanh nghiệp và đăng ký với Cục Thú y để được hướng dẫn, thiết kế và triển khai chương trình giám sát, xây dựng cơ sở nuôi an toàn đối với bệnh đốm trắng, đầu vàng và các bệnh khác theo yêu cầu của Úc.

c) Thực hiện việc lấy mẫu đối với lô hàng sản xuất theo quy định tại điểm b), Khoản 1, Điều 1 Quyết định này. Chi trả chi phí xét nghiệm, kiểm nghiệm, chứng nhận theo quy định hiện hành.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực từ ngày ký ban hành.

Điều 4. Chánh Văn phòng Bộ, Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản, Cục trưởng Cục Thú y và Giám đốc các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu tôm sang Úc chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. Trong quá trình triển khai, nếu gặp khó khăn vướng mắc, các đơn vị kịp thời thông báo với Bộ thông qua Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản để được giải đáp, hướng dẫn./.

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- Bộ trưởng (để b/c);
- VASEP;
- Lưu: VT, QLCL. (7)

KT. BỘ TRƯỞNG
THU TRƯỞNG

Vu Văn Tám



MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT – SOCIALIST REPUBLIC OF VIETNAM
NATIONAL AGRO-FORESTRY-FISHERIES QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT
NATIONAL AGRO-FORESTRY-FISHERIES QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT – BRANCH...
(Name, address and telephone)

HEALTH CERTIFICATE FOR PRAWNS AND PRAWN MEAT FOR HUMAN CONSUMPTION¹
FOR EXPORT TO AUSTRALIA

1. CERTIFICATE DETAILS			
Certificate reference number		Seal number	
Exporting country		Container number	
Competent Authority		Place of shipment	
Inspection department		Date of departure	
Destination country	AUSTRALIA		
2. IDENTIFICATION OF PRAWNS FOR EXPORT TO AUSTRALIA			
Species (list all common and scientific name(s)):			
Product name/description:			
Product country of harvest (if different to the country of export):			
Batch definition applied ² (not applicable for uncooked highly processed prawns or cooked prawns) :			
Batch/lot identifying number/s ³ :			
Number of cartons per batch:			
Net weight of prawns for export (Kg):			
3. PROCESSING FACILITY			
Name:			
Address:			
Competent Authority approval number/I.D:			

¹ Effective 7 July 2017, this model health certificate and attestations for raw prawns (i.e. those that are uncooked, frozen and have had the head and shell removed (the last shell segment and tail fans permitted)) should be used when exporting uncooked prawns and uncooked prawn products marinated for human consumption and Australian origin wild-caught prawns processed overseas.

² A batch may be defined by one of the following (to be determined by the competent authority) but in any case, a batch cannot be greater than 1 shipping container:

- product from a single line in a single processing run
- product harvested from a single aquaculture pond
- one species of prawn wild caught during one continuous fishing period

³ Lot identifying number shall be applicable for consignment of cooked prawns, uncooked highly processed prawns

4. EXPORTER DETAILS

Name:

Address:

Transport type (air, ship):

5. IMPORTER DETAILS

Name:

Address:

Port of import:

6. POST PROCESSING TESTING LABORATORY DETAILS (Not applicable for uncooked highly processed prawns or cooked prawns)

Name of laboratory:

Address:

Testing report number:

7. HEALTH ATTESTATIONS

I, the undersigned, certify that the prawns or prawn meat products for human consumption (tick as appropriate) are:

Uncooked prawns* frozen with the head and shell removed (the last shell segment and tail fans permitted);

1. The uncooked prawns are frozen and have had the head and shell removed (the last shell segment and tail fans permitted);
2. The uncooked prawns have been processed, inspected, and graded in a premises approved by and under the control of the Competent Authority;
3. The uncooked prawns are free from visible signs of infectious diseases;
4. Product from each batch has been found post-processing to be free of white spot syndrome virus and yellow head virus based on a sampling and testing method recognised by the World Organisation for Animal Health (OIE) for demonstrating absence of disease;
5. The uncooked prawns are fit for human consumption;
6. Each package is marked with the words "*for human consumption only-not to be used as bait or feed for aquatic animals*".

* Effective 7 July 2017, uncooked prawns also includes marinated prawns and Australian prawns processed overseas in a non-Australian government approved supply chain.

Uncooked highly processed prawns* which have had the head and shell removed (the last shell segment and tail fans permitted);

1. The uncooked highly processed prawns have been processed, inspected and graded in premises approved by and under the control of the Competent Authority;
2. The uncooked highly processed prawns are free from visible signs of infectious diseases;

* Uncooked highly processed prawns include prawns coated for human consumption by being breaded (crumbed) or battered OR prawns whereby the raw prawn meat is processed into dumpling, spring roll, samosa, roll, ball or dim sum-type product

Cooked prawns;

1. The cooked prawns have been cooked* in premises approved by and under the control of the Competent Authority and as a result of the cooking process, all the protein in the prawn meat has coagulated and no raw prawn meat remains;
2. The cooked prawns are fit for human consumption.

* For example, cooking to a minimum 70°C core temperature for at least 11 seconds is considered to achieve coagulation of all proteins in prawns and prawn products.

8. CERTIFYING GOVERNMENT OFFICIAL DETAILS

Name (print):

Position:

Issued at (location):

Phone:

Fax:

E-mail:

Office Address:

Signature:

Date:

Official stamp: