

Số: /QĐ-BNN-CCPT

Hà Nội, ngày tháng năm

**QUYẾT ĐỊNH**

**Ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu (EU)”**

**BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

Căn cứ Điều 41 Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 105/2022/NĐ-CP ngày 22/12/2022 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 Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu và Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30/12/2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ các Quy định EC số: 852/2004, 853/2004, 2017/625, 2019/627, 2020/2235, 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung các quy định nêu trên của Ủy ban Châu Âu;

Căn cứ công hàm số SANTE.DDG/A.5/SC/mh(2023) 7555377 ngày 25/7/2023 của Tổng vụ Sức khỏe và bảo vệ người tiêu dùng, Ủy ban Châu Âu;

Xét đề nghị của Cục trưởng Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường,

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu” kèm theo Quyết định này.

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực sau 45 ngày kể từ ngày được ban hành.

**Điều 3.** Chánh Văn phòng Bộ, Cục trưởng Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường, Cục trưởng Cục Thủy sản, Cục trưởng Cục Thú y, Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị thuộc Bộ, Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương, các Ban Quản lý An toàn

thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, Tp. Đà Nẵng, Bắc Ninh và các tổ chức, cá nhân liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

***Nơi nhận:***

- Như Điều 3;
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- Các đ/c Thứ trưởng;
- Ủy ban nhân dân tỉnh/tp trực thuộc TW;
- Các cơ quan, đơn vị thuộc Bộ;
- Lưu: VT, CCPT.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Trần Thanh Nam**

**CHƯƠNG TRÌNH KIỂM SOÁT AN TOÀN THỰC PHẨM  
THỦY SẢN VÀ SẢN PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU  
SANG THỊ TRƯỜNG LIÊN MINH CHÂU ÂU (EU)**  
(Kèm theo Quyết định số /QĐ-BNN-CCPT ngày / /  
của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

## I. YÊU CẦU CHUNG

### 1. Phạm vi áp dụng

Chương trình này hệ thống hoá:

1.1. Các yêu cầu và hoạt động kiểm soát của cơ quan thẩm quyền Việt Nam về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) đối với các cơ sở tham gia chuỗi sản xuất, kinh doanh thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu (EU).

1.2. Hoạt động đăng ký, thẩm định, chứng nhận ATTP cho các lô hàng thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm xuất khẩu sang thị trường EU.

### 2. Đối tượng áp dụng

2.1. Các tổ chức, cá nhân (sau đây gọi chung là cơ sở) tham gia chuỗi sản xuất, kinh doanh thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm xuất khẩu sang thị trường EU, bao gồm: cơ sở nuôi, tàu cá, cảng cá, cơ sở sản xuất nước đá phục vụ bảo quản thủy sản, cơ sở thu mua, chợ đầu mối thủy sản, cơ sở sơ chế cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm cho chế biến, cơ sở chế biến, kho lạnh độc lập bảo quản thủy sản và sản phẩm thủy sản, thương nhân thương mại (không có hoạt động chế biến) đứng tên là chủ hàng xuất khẩu.

2.2. Các cơ quan kiểm soát về điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở tham gia chuỗi sản xuất, kinh doanh thủy sản và sản phẩm thủy sản; thẩm định và chứng nhận ATTP cho lô hàng thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm xuất khẩu sang thị trường EU.

2.3. Cơ sở kiểm nghiệm thực hiện phân tích, kiểm nghiệm đối với thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm phục vụ cho hoạt động chứng nhận ATTP xuất khẩu sang thị trường EU.

### 3. Thuật ngữ

Các thuật ngữ sử dụng trong Chương trình được giải thích tại Phụ lục I kèm theo Chương trình này.

### 4. Cơ quan thẩm định

4.1. Cơ quan chuyên môn thuộc Ủy ban nhân dân cấp tỉnh, huyện được cấp có thẩm quyền giao nhiệm vụ quản lý về an toàn thực phẩm thủy sản chịu trách nhiệm thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với: công đoạn nuôi, thu hoạch; khai thác, bảo quản trên tàu, bốc dỡ tại cảng cá; công đoạn thu mua, sơ chế, bảo quản, vận chuyển thủy sản để chế biến xuất khẩu vào thị trường EU.

4.2. Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường và các đơn vị trực thuộc:

4.2.1. Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường và các Chi cục trực thuộc Cục thực hiện việc thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP cơ sở chế biến thủy sản xuất khẩu vào EU.

4.2.2. Các Trung tâm vùng thuộc Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường thực hiện thẩm định và chứng nhận ATTP (chứng thư) cho các lô hàng thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm xuất khẩu sang thị trường EU; giám sát việc tuân thủ các yêu cầu về bảo đảm ATTP trong toàn bộ quá trình thu mua, vận chuyển, sơ chế, chế biến, bảo quản sản phẩm trước khi xuất khẩu của cơ sở thuộc địa bàn phân công phụ trách.

## **5. Kiểm tra viên thực hiện thẩm định**

Kiểm tra viên thực hiện việc thẩm định đáp ứng quy định tương ứng tại Điều 6 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT về kiểm tra chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu (*sau đây gọi tắt là Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT*), được sửa đổi, bổ sung bởi khoản 5, 6 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT; và Điều 10 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT quy định về thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (*sau đây gọi tắt là Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT*), được sửa đổi, bổ sung khoản 1 Điều 1 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

## **6. Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ việc thẩm định, kiểm soát**

Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ việc thẩm định, kiểm soát theo quy định tại Điều 7 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT

## **7. Cơ sở kiểm nghiệm**

7.1. Cơ sở kiểm nghiệm đáp ứng quy định tại Điều 8 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

7.2. Phương pháp kiểm nghiệm tham chiếu áp dụng và năng lực kiểm nghiệm (mức giới hạn phát hiện (LOD), mức giới hạn định lượng (LOQ), xác nhận giá trị sử dụng) đáp ứng yêu cầu tương ứng theo quy định của EU.

7.3. Đáp ứng năng lực phân tích đối với các chất dược lý không cho phép trong thực phẩm theo Quy định EU số 2019/1871<sup>1</sup> và quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

## **8. Kinh phí phục vụ việc kiểm soát, thẩm định, chứng nhận**

Kinh phí phục vụ triển khai Chương trình này được thực hiện tương ứng theo quy định tại Điều 11 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT và Điều 9 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT và các quy định pháp luật hiện hành khác có liên quan.

## **II. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN NUÔI, THU HOẠCH**

### **1. Cơ sở nuôi cung cấp nguyên liệu cho chế biến để xuất khẩu sang thị trường EU**

1.1. Sử dụng con giống đáp ứng các yêu cầu theo quy định tại khoản 1, Điều 23 Luật Thủy sản năm 2017 và các quy định tương ứng của pháp luật về thú y đối với con giống.

1.2. Sử dụng thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản đáp ứng các yêu cầu theo quy định tại khoản 1 Điều 31 Luật Thủy sản năm 2017. Chỉ sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, thức ăn được phép sử dụng trong nuôi trồng thủy sản theo quy định tại Phụ lục 2 của Thông tư số 26/2018/TT-BNNPTNT ngày 15/11/2018.

1.3. Sử dụng hóa chất, thuốc thú y được cấp phép lưu hành tại Việt Nam trong quá trình nuôi theo hướng dẫn của cơ quan quản lý chuyên ngành thú y, bảo đảm tuân thủ đúng quy định của Việt Nam, Quy định EU số 37/2010<sup>2</sup> và các quy định sửa đổi bổ sung của EU.

1.4. Đáp ứng quy định tại điểm b khoản 2 Điều 13 Chương IV của Quy định EU số 2022/2292<sup>3</sup> và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này (trừ các đối tượng nuôi, sản phẩm quy định tại khoản 2, Điều 5 Quy định EU số 2022/2292).

1.5. Cơ sở nuôi đảm bảo lưu giữ tài liệu, hồ sơ, thông tin liên quan đến quá trình nuôi, cụ thể: giống thủy sản, thức ăn, thuốc thú y thủy sản và sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản dùng trong quá trình nuôi trồng thủy sản, thời điểm và sản lượng thu hoạch, nơi xuất bán theo quy định về truy xuất nguồn gốc nêu tại điểm e khoản 2 Điều 42 Luật Thủy sản năm 2017; quy định tại Mục III,

<sup>1</sup> Quy định (EU) số 2019/1871 ngày 7 tháng 11 năm 2019 về các điểm tham chiếu hành động đối với các hoạt chất dược lý không được phép có trong thực phẩm có nguồn gốc động vật và bãi bỏ Quyết định 2005/34/EC

<sup>2</sup> Quy định (EC) số 37/2010 ngày 22 tháng 12 năm 2009 về các hoạt chất dược lý và việc phân loại chúng về giới hạn dư lượng tối đa trong thực phẩm có nguồn gốc động vật

<sup>3</sup> Quy định (EC) số 2022/2292 ngày 6 tháng 9 năm 2022 bổ sung Quy định (EC) 2017/625 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu liên quan đến các yêu cầu đề gia nhập Liên minh các lô hàng động vật dùng làm thực phẩm và một số hàng hóa dùng làm thực phẩm cho người

Phần A, Phụ lục 1, Quy định EC số 852/2004<sup>4</sup> và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

## **2. Kiểm soát điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cơ sở nuôi**

Cơ sở nuôi thủy sản được thẩm định, chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT và Thông tư sửa đổi, bổ sung Thông tư này hoặc đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực hoặc đã thực hiện ký cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn và được kiểm tra việc thực hiện các nội dung đã cam kết theo quy định tại Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định phương thức quản lý điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (*gọi tắt là Thông tư 17/2018/TT-BNNPTNT*).

## **III. KIỂM SOÁT ĐỐI VỚI NHUYỄN THỂ 2 MẢNH VỎ (NT2MV)**

### **1. Vùng thu hoạch NT2MV, nuôi lưu, cơ sở làm sạch NT2MV dùng làm nguyên liệu và cơ sở chế biến NT2MV để xuất khẩu vào thị trường EU**

1.1. Vùng thu hoạch, nuôi lưu đáp ứng quy định theo Thông tư 33/2015/TT-BNNPTNT ngày 8/10/2015 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về giám sát vệ sinh, an toàn thực phẩm trong thu hoạch NT2MV.

1.2. Cơ sở làm sạch, chế biến NT2MV đáp ứng yêu cầu kỹ thuật và điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo Quy chuẩn kỹ thuật số QCVN 02-07:2009/BNNPTNT (Cơ sở sản xuất NT2MV- Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm) của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và đáp ứng các quy định liên quan đến xử lý nhiệt (nếu có) được quy định tại Phụ lục III, phần VII, Chương II Quy định EU 853/2004<sup>5</sup>.

1.3. Vùng thu hoạch NT2MV, nuôi lưu, cơ sở làm sạch NT2MV cung cấp nguyên liệu và cơ sở chế biến NT2MV xuất khẩu vào thị trường EU phải đăng ký để EU phê duyệt theo quy định tại Điều 16, Chương V, Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

### **2. Kiểm soát điều kiện ATTP đối với cơ sở làm sạch, chế biến NT2MV**

<sup>4</sup> Quy định (EC) số 852/2004 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu ngày 29 tháng 4 năm 2004 về vệ sinh thực phẩm

<sup>5</sup> Quy định (EC) số 853/2004 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu ngày 29 tháng 4 năm 2004, đặt ra các quy tắc vệ sinh cụ thể đối với thực phẩm có nguồn gốc động vật

2.1. Vùng thu hoạch, nuôi lưu được kiểm soát theo quy định Thông tư 33/2015/TT-BNNPTNT ngày 8/10/2015.

2.2. Cơ sở làm sạch, chế biến NT2MV xuất khẩu vào thị trường EU được thẩm định, chứng nhận điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định tại Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

#### **IV. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN KHAI THÁC, BẢO QUẢN, BỐC DỠ THỦY SẢN KHAI THÁC**

##### **1. Kiểm soát điều kiện ATTP đối với tàu cá cung cấp nguyên liệu cho chế biến, xuất khẩu vào thị trường EU**

1.1. Tàu cá đáp ứng yêu cầu kỹ thuật và điều kiện đảm bảo vệ sinh ATTP trong quá trình đánh bắt, bảo quản, vận chuyển và bốc dỡ thủy sản theo Quy chuẩn kỹ thuật số QCVN 02-13:2009/BNNPTNT Tàu cá- Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm) của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và đáp ứng yêu cầu tương ứng tại Chương I, III, VI, VII Phần VIII, Phụ lục III Quy định EC số 853/2004 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

1.2. Tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15m trở lên được thẩm định, chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

1.3. Tàu có chiều dài dưới 15 mét được ký cam kết và kiểm tra việc thực hiện nội dung cam kết về an toàn thực phẩm theo quy định Thông tư 17/2018/TT-BNNPTNT.

1.4. Tàu cá cấp đông, tàu chế biến, tàu bảo quản lạnh cung cấp nguyên liệu chế biến xuất khẩu vào EU có nhu cầu tham gia Chương trình này gửi đề nghị Cơ quan kiểm soát tại các tỉnh, thành phố để thực hiện:

1.4.1. Thẩm định, chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

1.4.2. Đánh giá việc đáp ứng theo quy định của EU theo Biểu mẫu ban hành kèm theo Phụ lục II của Chương trình này. Việc đánh giá có sự tham gia của kiểm tra viên của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường theo địa bàn quản lý.

1.4.3. Tổng hợp danh sách tàu (tên chủ tàu, địa chỉ tiếng Việt, tiếng Anh, số đăng ký) đáp ứng đầy đủ Quy định EU, kèm theo Biên bản đánh giá gửi Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường để đề nghị EU phê duyệt theo quy định tại Điều 18, Chương V, Quy định EU 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU.

## **2. Kiểm soát điều kiện ATTP đối với cảng cá bốc dỡ thủy sản dùng làm nguyên liệu cho chế biến để xuất khẩu vào thị trường EU**

2.1. Đối với cảng cá bốc dỡ thủy sản đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật Việt Nam số QCVN 02-13:2009/BNNPTNT Cảng cá- Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

2.3. Quá trình bốc dỡ thủy sản tại cảng cá đáp ứng yêu cầu tại Chương II, PhầnVIII, Phụ lục III Quy định EC số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

2.4. Cảng cá được thẩm định, chứng nhận theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

## **3. Kiểm soát đối với cơ sở nước đá phục vụ bảo quản thủy sản**

3.1. Cơ sở sản xuất nước đá đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật số QCVN 02-08:2009/BNNPTNT Cơ sở sản xuất nước đá thủy sản- Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc Quy chuẩn kỹ thuật đối với nước đá dùng liền số QCVN 10:2011/BYT.

3.2. Cơ sở sản xuất nước đá được thẩm định, chứng nhận theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT (sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT) hoặc được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP cho nước đá dùng liền theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP của Chính phủ.

## **V. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN THU MUA, SƠ CHẾ THỦY SẢN, CHỢ ĐẦU MỐI**

### **1. Cơ sở thu mua, chợ đầu mối thủy sản, cơ sở sơ chế thủy sản**

1.1. Cơ sở thu mua thủy sản đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật Việt Nam số QCVN 02-10:2009/BNNPTNT Cơ sở thu mua thủy sản-Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.2. Chợ đầu mối thủy sản đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02-30:2018/BNNPTNT Chợ đầu mối, chợ đầu giá nông lâm thủy sản – yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm.

1.3. Cơ sở sơ chế đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02-01:2009/BNNPTNT Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm.

1.4. Cơ sở sơ chế thủy sản xây dựng và áp dụng chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP đáp ứng các yêu cầu tại Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 02-02:2009/BNNPTNT Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thủy sản – Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP.

1.5. Cơ sở thu mua, chợ đầu mối thủy sản, cơ sở sơ chế thủy sản cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm cho chế biến, xuất khẩu thủy sản và sản phẩm thủy

sản vào thị trường EU đáp ứng các yêu cầu tại Phụ lục II Quy định EC số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này và Chương III, IV, V, VI VII và VIII Phần VIII Phụ lục III Quy định EC số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

## **2. Kiểm soát điều kiện ATTP đối với cơ sở thu mua, chợ đầu mối thủy sản, cơ sở sơ chế**

Cơ sở thu mua, chợ đầu mối thủy sản, cơ sở sơ chế thủy sản cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm cho chế biến, xuất khẩu vào thị trường EU có nhu cầu tham gia Chương trình này gửi đề nghị Cơ quan thẩm định tỉnh, thành phố trên địa bàn để thực hiện:

2.1. Thẩm định, chứng nhận, đánh giá định kỳ đáp ứng quy định theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT (trừ các cơ sở được cấp một trong các giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực).

2.2. Đánh giá việc đáp ứng theo quy định của EU theo Biểu mẫu ban hành kèm theo Phụ lục II của Chương trình này. Việc đánh giá có sự tham gia của kiểm tra viên Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường theo địa bàn quản lý.

2.3. Tổng hợp danh sách cơ sở (tên cơ sở, địa chỉ tiếng Việt, tiếng Anh, thông tin kết quả đánh giá và hồ sơ khắc phục (nếu có)) đáp ứng đầy đủ Quy định EU, kèm theo Biên bản đánh giá gửi Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường ghi mã số phục vụ quản lý theo Phụ lục III ban hành kèm theo Chương trình này và đề nghị EU phê duyệt đưa vào danh sách theo quy định tại Điều 18 Chương V Quy định EU 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

## **VI. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN THỦY SẢN ĐẾN CƠ SỞ CHẾ BIẾN**

### **1. Quá trình vận chuyển bảo quản nguyên liệu thủy sản đến cơ sở chế biến**

1.1. Đáp ứng yêu cầu tại Điều 20, Điều 21 của Luật ATTP số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010.

1.2. Đáp ứng các yêu cầu tại Chương IV, Phụ lục II, Quy định EC số 852/2004; Chương VII, VIII, Phần VIII, Phụ lục III Quy định EC số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

### **2. Kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP trong quá trình vận chuyển, bảo quản nguyên liệu thủy sản đến cơ sở chế biến**

2.1. Cơ sở thu mua, chợ đầu mối thủy sản, cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản xuất khẩu vào thị trường EU có trách nhiệm kiểm tra và giám sát quá trình bảo quản, vận chuyển thủy sản đảm bảo tuân thủ theo các yêu cầu nêu tại Khoản 1, Mục VI Chương trình này.

2.2. Kiểm tra viên của Cơ quan thẩm định, chứng nhận ATTP thực hiện thẩm tra điều kiện bảo đảm ATTP quá trình vận chuyển bảo quản thủy sản khi thẩm định lô hàng đăng ký xuất khẩu vào EU hoặc giám sát sau thẩm định, chứng nhận đối với các cơ sở (nếu cần thiết) theo quy định tại Điều 35 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi khoản 30 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

## **VII. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN CHẾ BIẾN**

### **1. Cơ sở chế biến**

1.1. Cơ sở chế biến đáp ứng các yêu cầu nêu tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02-01:2009/BNNPTNT Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm.

1.2. Cơ sở chế biến xây dựng và áp dụng chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP nêu tại Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 02-02:2009/BNNPTNT Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thủy sản – Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP.

1.3. Cơ sở chế biến đáp ứng các yêu cầu tại Phụ lục II, Quy định EC số 852/2004 và Chương III, IV, V, VI, VII và VIII Phần VIII Phụ lục III Quy định EC số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

1.4. Cơ sở chế biến đảm bảo thu mua nguyên liệu thủy sản để chế biến xuất khẩu vào EU từ các cơ sở trước chế biến đáp ứng yêu cầu tương ứng nêu tại Mục II, III, IV, V và VI của Chương trình này.

1.5. Cơ sở chế biến thủy sản sử dụng nguyên liệu, bán thành phẩm do cơ sở chế biến khác cung cấp có tên trong Danh sách được EU phê duyệt và đáp ứng các yêu cầu nêu tại khoản 3 Điều 24 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

1.6. Cơ sở chế biến thủy sản sử dụng nguyên liệu thủy sản nhập khẩu, nguyên liệu chế biến từ trứng, sữa nhập khẩu để chế biến lô hàng thủy sản xuất khẩu sang EU đáp ứng yêu cầu tương ứng tại điểm 1.2 Mục XI Chương trình này.

1.7. Cơ sở chế biến thiết lập và thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi, xử lý sản phẩm không bảo đảm an toàn theo Thông tư 17/2021/TT-BNNPTNT ngày 20/12/2021 của Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (*sau đây gọi tắt là Thông tư 17/2021/TT-BNNPTNT*).

1.8. Cơ sở chế biến thủy sản có nguồn gốc khai thác thiết lập và thực hiện quy định nội bộ nhằm đảm bảo việc theo dõi, đối khớp, trừ lùi nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm, phụ phẩm; chống trộn lẫn các nguồn nguyên liệu trong quá trình sản xuất, đảm bảo khả năng truy xuất nguồn gốc trong toàn bộ chuỗi sản xuất, chế biến lô hàng xuất khẩu sang thị trường EU theo yêu cầu của Thông tư 21/2018/TT-BNNPTNT ngày 15/11/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và các Thông tư sửa đổi, bổ sung thông tư này và các quy định về chống khai thác bất hợp pháp, không báo cáo, không theo quy định của EU (quy định chống khai thác IUU).

## **2. Kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP trong quá trình chế biến**

2.1. Cơ sở chế biến được thẩm định, chứng nhận điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định tại Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

2.2. Cơ quan thẩm định thực hiện thẩm định, chứng nhận ATTP lô hàng thủy sản xuất khẩu vào EU theo quy định tại Điều 27, Điều 30 của Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT và quy định tại Điều 3 Quy định EU số 2019/627; thực hiện giám sát việc duy trì điều kiện ATTP trong quá trình chế biến xuất khẩu thủy sản lô hàng đồng thời với hoạt động thẩm định, chứng nhận ATTP hoặc thực hiện đồng thời với hoạt động giám sát sau thẩm định, chứng nhận quy định tại Điều 35 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT và Quy định EU số 2017/625<sup>6</sup>, cụ thể:

### **2.2.1. Nội dung giám sát**

- Xem xét nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, thu mua, sơ chế, chế biến, vận chuyển nguyên liệu đáp ứng yêu cầu nêu tại Mục II, III, IV, V và VI của Chương trình;

- Xem xét hồ sơ thực hiện và quan sát trực tiếp việc tuân thủ các yêu cầu đã được quy định tại kế hoạch HACCP, SSOP và GMP, bao gồm: sự phù hợp trong việc lập và thực thi kế hoạch lấy mẫu kiểm soát các chỉ tiêu ATTP đối với nguyên liệu và thành phẩm; quy định và thực hiện quy định về ghi nhãn;

- Xem xét tính đầy đủ và phù hợp hồ sơ lô hàng nguyên liệu khai thác đáp ứng quy định chống khai thác IUU;

- Xem xét hồ sơ giám sát sản xuất của các lô hàng đã được cơ sở xuất khẩu vào EU trước đó;

<sup>6</sup> Quy định (EU) số 2017/625 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu ngày 15 tháng 3 năm 2017 về kiểm soát chính thức và các hoạt động chính thức khác được thực hiện để đảm bảo áp dụng luật thực phẩm và thức ăn chăn nuôi, các quy định về sức khỏe và phúc lợi động vật, sức khỏe thực vật và các sản phẩm bảo vệ thực vật, sửa đổi Quy định (EC) Số 999/2001, (EC) Số 396/2005, (EC) Số 1069/2009, (EC) Số 1107/2009, (EU) Số 1151/2012, (EU) Số 652/2014, (EU) 2016/429 và (EU) 2016/2031 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu, Quy định của Hội đồng (EC) số 1/2005 và (EC) số 1099/2009 và Chỉ thị của Hội đồng 98/58/EC, 1999/74/EC, 2007/43/EC, 2008/119/EC và 2008/120/EC, và bãi bỏ Quy định (EC) số 854/2004 và (EC) số 882/2004 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu, Chỉ thị của Hội đồng 89/608/EEC, 89/662/EEC, 90/425/EEC, 91/496/EEC, 96/23/EC, 96/93/EC và 97/78/EC và Quyết định của Hội đồng 92/438/EEC

- Tính tuân thủ trong thực hiện về truy xuất nguồn gốc và thu hồi, xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn theo các quy định hiện hành;

- Xem xét, đánh giá việc khắc phục sai lỗi được Cơ quan thẩm định và cơ sở phát hiện trong chu kỳ giám sát, bao gồm việc truy xuất nguồn gốc, điều tra xác định nguyên nhân, thiết lập và thực hiện biện pháp khắc phục (bao gồm thu hồi, xử lý sản phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định (nếu có);

- Lựa chọn lấy mẫu đối với nguyên liệu; bán thành phẩm; thành phẩm trong quá trình sản xuất tại cơ sở để phân tích các chỉ tiêu ATTP nhằm thẩm tra hiệu quả kiểm soát môi nguy ATTP theo quy định tại Điều 27 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung tại khoản 22, 23 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT hoặc lấy mẫu thành phẩm lô hàng theo quy định tại Điều 30 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

### 2.2.2. Phương pháp giám sát

- Thực hiện giám sát tại cơ sở chế biến tại bất kỳ thời điểm của hoạt động sản xuất, chế biến, bảo quản thủy sản xuất khẩu vào thị trường EU, bao gồm thẩm tra thực tế việc tuân thủ các yêu cầu của Chương trình tại một hoặc một số cơ sở trước chế biến và đánh giá sự phù hợp hồ sơ lưu trữ tại cơ sở chế biến với thực tế thẩm tra tại các cơ sở trước chế biến; thông tin thẩm tra được nêu trong Biểu mẫu giám sát theo Phụ lục IV ban hành kèm theo Chương trình này;

- Trường hợp, cơ sở chế biến không có hoạt động sản xuất hoặc đã kết thúc sản xuất tại thời điểm giám sát, kiểm tra viên xem xét các hồ sơ liên quan và phỏng vấn đại diện cơ sở để đảm bảo rằng nguyên liệu đưa vào chế biến và hoạt động chế biến phù hợp với yêu cầu tương ứng tại Chương trình này;

2.2.3. Trong quá trình giám sát, kiểm tra viên của Cơ quan kiểm soát khi phát hiện các sai lỗi sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, quy định của Việt Nam, EU tương ứng có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm, các sai lỗi nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm thực hiện như sau:

- Ghi nhận sai lỗi được phát hiện kèm theo bằng chứng thu thập được cho thấy sai lỗi được phát hiện có thể ảnh hưởng đến ATTP hoặc nếu kéo dài có thể ảnh hưởng đến ATTP của sản phẩm, lập biên bản làm việc, biên bản vi phạm hành chính nếu sai lỗi phát hiện là hành vi vi phạm hành chính theo quy định của Chính phủ để chuyển ngay cho người có thẩm quyền xử phạt theo quy định của pháp luật;

- Báo cáo cơ quan thẩm định để thông báo bằng văn bản các sai lỗi đã được phát hiện cho đại diện có thẩm quyền của cơ sở và yêu cầu cơ sở có biện pháp khắc phục phù hợp (tạm dừng sản xuất để xác định nguyên nhân; cô lập/loại bỏ nguyên liệu/bán thành phẩm/thành phẩm không đáp ứng quy định; ngừng sử dụng thiết bị, dụng cụ, thao tác, thực hành sản xuất không bảo đảm ATTP) theo quy định tại Điều 137(2) và Điều 138 Quy định EU số 2017/625.

- Trường hợp, cơ sở không có biện pháp khắc phục hoặc khắc phục không phù hợp, kiểm tra viên báo cáo Cơ quan thẩm định để xem xét tạm dừng cấp chứng thư xuất khẩu vào EU và đề nghị đưa ra khỏi danh sách được phép xuất khẩu theo quy định tại khoản 2 Điều 21 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi khoản 17 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT và khoản 1, Mục X Chương trình này.

- Lập Biên bản giám sát theo Mẫu nêu tại Phụ lục III ban hành kèm theo Chương trình này.

## **VIII. KIỂM SOÁT KHO LẠNH**

### **1. Kho lạnh bảo quản thủy sản và thủy sản xuất khẩu vào EU**

1.1. Đáp ứng quy định tại khoản 1 Điều 20 Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/06/2010.

1.2. Đáp ứng yêu cầu quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật số QCVN 02-09:2009/BNNPTNT Kho lạnh thủy sản- Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và các yêu cầu tại Phụ lục II Quy định EC số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này và Chương VII, Phần VIII Phụ lục III Quy định EC số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

1.3. Thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc thủy sản được bảo quản tại cơ sở theo quy định tại Điều 54, 55 Luật An toàn thực phẩm và quy định tại Thông tư 17/2021/TT-BNNPTNT.

### **2. Kiểm soát điều kiện đảm bảo ATTP kho lạnh**

Kho lạnh cung cấp dịch vụ bảo quản thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu vào EU có nhu cầu tham gia Chương trình này gửi đề nghị Cơ quan thẩm định tỉnh, thành phố trên địa bàn để thực hiện:

2.1. Thẩm định, chứng nhận, đánh giá định kỳ đáp ứng quy định theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT (trừ các kho lạnh đã được cấp một trong các giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực).

2.2. Đánh giá việc đáp ứng theo quy định của EU theo Biểu mẫu ban hành kèm theo Phụ lục II của Chương trình này. Việc đánh giá có sự tham gia của kiểm tra viên Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường theo địa bàn quản lý.

2.3. Tổng hợp danh sách kho lạnh (tên, địa chỉ tiếng Việt, tiếng Anh) đáp ứng đầy đủ quy định EU, kèm theo Biên bản đánh giá gửi Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường để cấp mã số theo hướng dẫn tại Phụ lục III ban hành kèm theo Chương trình này và đề nghị EU phê duyệt theo quy định tại Điều 18,

Chương V, Quy định EU 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU.

## **IX. THƯƠNG NHÂN THƯƠNG MẠI**

### **1. Thương nhân thương mại (không có hoạt động chế biến) là chủ hàng xuất khẩu**

1.1. Có đăng ký kinh doanh theo quy định tại Luật Thương mại, Luật Doanh nghiệp và Điều 7 Nghị định 01/2021/NĐ-CP ngày 4/1/2021 của Chính phủ về đăng ký doanh nghiệp.

1.2. Xây dựng và áp dụng quy trình/thủ tục về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm thủy sản không đảm bảo an toàn; thực hiện giám sát điều kiện bảo quản, thời gian, điều kiện vệ sinh của phương tiện và tính toàn vẹn của sản phẩm trong quá trình vận chuyển từ cơ sở chế biến, bảo quản xuất khẩu vào EU theo các quy định tại Điều 54, Điều 55 Luật An toàn thực phẩm và Thông tư số 17/2021/TT-BNNPTNT.

1.3. Thực hiện đầy đủ các trách nhiệm của chủ hàng theo quy định tại khoản 1 Điều 38 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

### **2. Kiểm soát điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với thương nhân thương mại**

Cơ quan thẩm định, chứng nhận thực hiện giám sát việc đáp ứng các yêu cầu nêu tại điểm 1 Mục IX Chương trình này khi thẩm định, chứng nhận ATTP lô hàng trước khi xuất khẩu vào thị trường EU.

## **X. DANH SÁCH CƠ SỞ ĐƯỢC EU PHÊ DUYỆT**

### **1. Cập nhật Danh sách được EU phê duyệt**

Định kỳ hàng tháng hoặc ngay khi có cơ sở thuộc trường hợp phải đưa ra danh sách theo quy định, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường có trách nhiệm cập nhật thông tin đối với Danh sách gửi Cơ quan thẩm quyền EU phê duyệt.

### **2. Cơ sở bị đưa ra khỏi Danh sách được EU phê duyệt trong các trường hợp sau**

2.1. Cơ sở có văn bản đề nghị rút tên khỏi danh sách được EU phê duyệt.

2.2 Cơ sở không tiếp tục đáp ứng tiêu chí tham gia Chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu theo quy định tại khoản 3 Điều 20 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Khoản 18 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT hoặc Cơ quan thẩm quyền EU đề nghị đưa tên ra khỏi Danh sách cơ sở được phép xuất khẩu vào EU.

2.3. Cơ sở không khắc phục sai lỗi theo thời hạn đã cam kết trong Biên bản thẩm định và/hoặc biên bản giám sát điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định tại Điều 13 Quy định EU số 2022/2292.

2.4. Cơ sở chế biến có lô hàng bị Cơ quan thẩm quyền EU cảnh báo hoặc Cơ quan thẩm quyền Việt Nam phát hiện dư lượng hóa chất, kháng sinh, vi sinh vật gây bệnh nhưng không thực hiện báo cáo kết quả điều tra, truy xuất nguồn gốc, thiết lập và thực hiện biện pháp khắc phục, phòng ngừa theo thời hạn yêu cầu của cơ quan thẩm quyền hoặc quá thời hạn báo cáo mà không thông báo lý do.

2.5. Cơ sở ngừng sản xuất và không được cơ quan kiểm soát thẩm định đánh giá định kỳ điều kiện ATTP theo quy định tại điểm b khoản 2 Điều 13 Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi khoản 11 Điều 2 Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT hoặc quy định tại Điều 9 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.

Các cơ quan chịu trách nhiệm quản lý điều kiện bảo đảm ATTP cơ sở gửi đề xuất tới Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường khi có cơ sở thuộc các trường hợp trên đề nghị Cơ quan thẩm quyền EU đưa khỏi danh sách được phê duyệt theo quy định tại Khoản 2 Mục X Chương trình này và Điều 13 Chương IV và Điều 18 Chương V, Quy định EU 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

## **XI. KIỂM SOÁT NGUYÊN LIỆU, SẢN PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU VÀO EU**

### **1. Nguyên liệu sử dụng chế biến sản phẩm xuất khẩu vào EU**

#### **1.1. Nguyên liệu sản xuất trong nước**

Được khai thác, nuôi trồng, thu mua, bảo quản, vận chuyển, sơ chế từ cơ sở đáp ứng yêu cầu và được kiểm soát theo các yêu cầu tương ứng tại Mục II, III, IV, V, VI của Chương trình này.

#### **1.2. Nguyên liệu nhập khẩu để chế biến**

1.2.1. Nguyên liệu thủy sản có xuất xứ từ quốc gia thuộc EU hoặc quốc gia/vùng lãnh thổ trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU theo quy định tại Phụ lục IX Quy định EU số 2021/405 (áp dụng đối với cả quốc gia/vùng lãnh thổ mà tại đó nguyên liệu thủy sản cập cảng, ngay cả chỉ thực hiện đưa hàng hóa thủy sản tàu bảo quản lạnh).

1.2.2. Nguyên liệu thủy sản được tiếp nhận hoặc sơ chế, chế biến hoặc bảo quản lạnh từ các cơ sở (tàu chế biến, tàu đông lạnh, tàu bảo quản lạnh, cơ sở chế biến, kho lạnh) trong danh sách được EU phê duyệt theo Điều 127 Quy định EU số 2017/625 và Điều 18 Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi các quy định này.

1.2.3. Nguyên liệu nhập khẩu được Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu hoặc quốc gia mà tại đó nguyên liệu được chuyển tải trước khi xuất khẩu vào Việt Nam chứng nhận đáp ứng tất cả các nội dung về đảm bảo an toàn thực phẩm tương ứng được nêu tại mẫu chứng thư FISH-CRUST-HC ban hành kèm theo Chương 28 (đối với cá, giáp xác) hoặc mẫu chứng thư MOL-HC ban hành kèm theo Chương 31 (nhuyễn thể 2 mảnh vỏ) Phụ lục III Quy định EU số 2020/2235<sup>7</sup> và các hướng dẫn bổ sung của Ủy ban Châu Âu, của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (nếu có).

1.2.4. Ngoài việc đáp ứng yêu cầu nêu tại Điểm 1.2.1, 1.2.2 Mục XI Chương trình này, nguyên liệu cá ngừ đông lạnh nhập khẩu được chứng nhận về mục đích sử dụng khi xuất khẩu vào Việt Nam trong Chứng thư: sản xuất đồ hộp (canning industry) hoặc sản phẩm dùng làm thực phẩm cho người (products for human consumption) theo Quy định EU số 2020/2235 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

### **3. Sản phẩm thủy sản xuất khẩu**

3.1. Được ghi nhãn để nhận dạng sản phẩm theo quy định Phần I Phụ lục II của Quy định EC số 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung. Thông tin ghi nhãn đáp ứng Quy định EU số 1169/2011<sup>8</sup>; EU số 1379/2013<sup>9</sup> và các quy định sửa đổi, bổ sung các quy định này.

3.2. Đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh vật tại Chương V, Phần VIII của Phụ lục III của Quy định EC số 853/2004, Quy định EC số 2073/2005<sup>10</sup> và các quy định sửa đổi bổ sung.

3.3. Đáp ứng yêu cầu mức tối đa đối với chất gây ô nhiễm được quy định trong Quy định EC số 2023/915<sup>11</sup> và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

3.4. Đáp ứng Quy định EC số 37/2010 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này về mức dư lượng tối đa thuốc thú y đối với thủy sản.

3.5. Đáp ứng Quy định EC số 396/2005<sup>12</sup> về mức tối đa đối với dư lượng thuốc bảo vệ thực vật.

<sup>7</sup> Quy định (EC) số 2020/2235 ngày 16 tháng 12 năm 2020 đặt ra các quy tắc áp dụng Quy định (EC) 2016/429 và (EC) 2017/625 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu liên quan đến mẫu giấy chứng nhận vệ sinh, mẫu giấy chứng nhận nhà nước và mẫu giấy chứng nhận nhà nước về ATTP/An toàn dịch bệnh động vật, để gia nhập Liên minh và di chuyển trong Liên minh các lô hàng thuộc một số loại động vật và hàng hóa, chứng nhận nhà nước và bãi bỏ Quy định (EC) số 599/2004, Quy định thực hiện (EU) Số 636/2014 và (EU) 2019/628, Chỉ thị 98/68/EC và Quyết định 2000/572/EC, 2003/779/EC và 2007/240/EC

<sup>8</sup> Quy định (EC) số 1169/2011 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu ngày 25 tháng 10 năm 2011 về việc cung cấp thông tin thực phẩm cho người tiêu dùng

<sup>9</sup> Quy định (EC) số 1379/2013 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu ngày 11 tháng 12 năm 2013 về tổ chức chung thị trường thủy sản và các sản phẩm nuôi trồng thủy sản

<sup>10</sup> Quy định (EC) số 2073/2005 ngày 15 tháng 11 năm 2005 về chỉ tiêu vi sinh đối với thực phẩm

<sup>11</sup> Quy định (EC) số 2023/915 ngày 25 tháng 4 năm 2023 về mức tối đa đối với một số chất gây ô nhiễm trong thực phẩm và việc bãi bỏ Quy định (EC) số 1881/2006

<sup>12</sup> Quy định (EC) số 396/2005 ngày 23 tháng 2 năm 2005 về mức dư lượng tối đa của thuốc trừ sâu trong hoặc trên thực phẩm và thức ăn có nguồn gốc thực vật và động vật và sửa đổi Chỉ thị của Hội đồng 91/414/EEC

3.6. Không chứa dư lượng chất có tính dược lý bị cấm trong thực phẩm ở mức bằng hoặc cao hơn mức của “Điểm tham chiếu cho hành động- Reference point for action” theo Quy định EU số 2019/1871 và quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

3.7. Cơ sở chế biến thiết lập quy định để quản lý trong toàn bộ quá trình chế biến và sản phẩm cuối cùng đáp ứng Quy định EC số 1333/2008<sup>13</sup> của EU và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này khi sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm.

3.8. Đối với sản phẩm thủy sản ăn liền: Đáp ứng yêu cầu tại Phần D của Chương III, Phần VIII, Phụ lục III của Quy định EC số 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này

3.9 Đối với sản phẩm thủy sản NT2MV sống: Đáp ứng yêu cầu tại Chương I, II, III, IV, VI, VIII của Phần VII Phụ lục III của Quy định EC số 853/2004; Chương V, Phần VII của Phụ lục III của Quy định EC số 853/2004. Quy định EC số 2073/2005<sup>14</sup> và các quy định sửa đổi bổ sung.

3.10. Đối với sản phẩm đùi ếch, ốc: Đáp ứng yêu cầu tại Chương XI của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EC số 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung.

3.11. Đối với sản phẩm Gelatine: Đáp ứng yêu cầu tại Chương XIV của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EC số 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung.

3.12. Đối với sản phẩm Collagen: Đáp ứng yêu cầu tại Chương XV của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EC số 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung.

3.13. Đối với sản phẩm composite: Đáp ứng yêu cầu tại Điều 20 Quy định EU số 2022/2292.

3.14. Đối với sản phẩm tinh luyện (highly refined products): Đáp ứng yêu cầu tại Chương XVI của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EC số 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung.

3.15. Đối với sản phẩm Glucosamine: Đáp ứng yêu cầu tại Chương XV của Phần XVI Phụ lục III của Quy định EC số 853/2004 và được bổ sung bởi Quy định EU số 2016/355.

#### **4. Đối với sản phẩm được sơ chế, chế biến từ các Cơ sở khác nhau**

4.1. Đáp ứng quy định tại Mục VII, VIII của Chương trình này.

<sup>13</sup> Quy định (EC) số 1333/2008 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu ngày 16 tháng 12 năm 2008 về phụ gia thực phẩm

<sup>14</sup> Quy định (EC) số 2073/2005 ngày 15 tháng 11 năm 2005 về chỉ tiêu vi sinh đối với thực phẩm

4.2. Các Cơ sở tham gia thu mua, sơ chế, chế biến, bảo quản lô hàng đáp ứng quy định tại điểm b, c, d khoản 3 Điều 24 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

### **5. Đăng ký thẩm định lô hàng xuất khẩu**

5.1. Thực hiện theo Điều 28 và Điều 29 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại khoản 23, 24, 25 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

5.2. Cơ sở thực hiện đăng ký thẩm định có trách nhiệm cung cấp các thông tin liên quan đến mô tả hàng hóa tại Phần I và các thông tin phục vụ cho nội dung chứng nhận tại Phần II tương ứng với từng Mẫu chứng thư ban hành kèm theo Quy định EU số 2020/2235 và các quy định sửa đổi, bổ sung Quy định này.

### **6. Thẩm tra mối nguy ATTP, thẩm định, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng**

6.1. Thẩm tra mối nguy ATTP đối với lô hàng của cơ sở trong danh sách ưu tiên thực hiện theo Điều 27 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi khoản 22 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

6.2. Trình tự thủ tục thẩm định, lấy mẫu kiểm nghiệm cho lô hàng của cơ sở ngoài danh sách ưu tiên theo quy định tại Điều 30 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

6.3. Chỉ tiêu chỉ định kiểm tra, mức giới hạn tối đa cho phép theo quy định hiện hành của EU và được Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường cập nhật, hướng dẫn thực hiện khi có thay đổi.

### **7. Xử lý kết quả kiểm nghiệm mẫu thẩm tra, thẩm định không đáp ứng quy định**

Theo quy định tương ứng tại khoản 3 Điều 27 và Điều 31 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

### **8. Cấp chứng thư và không cấp chứng thư**

8.1. Đăng ký Cấp chứng thư: Theo quy định tương ứng với hình thức chứng nhận tại Điều 28 và Điều 32 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT và Điều 5 Quy định EU số 2020/2235 và các quy định sửa đổi, bổ sung Quy định này.

8.2. Không cấp chứng thư trong các trường hợp sau:

8.2.1 Cơ sở thuộc trường hợp nêu tại khoản 1 Điều 26 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi khoản 21 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

8.2.2. Cơ sở có văn bản thông báo tạm ngừng sản xuất, hoãn thẩm định, đánh giá định kỳ về ATTP.

8.2.3. Cơ sở chưa khắc phục đầy đủ các sai lỗi (sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, quy định của Việt Nam, EU tương ứng, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm, các sai lỗi nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm) nêu tại Biên bản thẩm định và/hoặc biên bản giám sát điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ quan thẩm định.

8.3. Cơ sở tiếp tục được cấp Chứng thư khi đáp ứng yêu cầu tương ứng quy định tại khoản 2 Điều 26 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi khoản 21 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT và đáp ứng các yêu cầu tương ứng nêu tại Chương trình này.

### **9. Cấp lại chứng thư, cấp chuyển tiếp chứng thư**

Thực hiện theo Điều 33, 34 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại khoản 29 Điều 2 của Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT và Điều 6 Quy định EU số 2020/2235 của EU và các quy định sửa đổi, bổ sung Quy định này.

### **10. Xử lý lô hàng bị cảnh báo**

10.1. Thực hiện theo Điều 36 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

10.2. Trường hợp lô hàng bị cảnh báo hóa chất, kháng sinh cấm, cơ quan thẩm định, chứng nhận ATTP cho lô hàng xuất khẩu vào EU:

10.2.1. Tổ chức thực hiện việc điều tra, truy xuất tại cơ sở chế biến, sơ chế, thu mua và cơ sở nuôi để xác nguyên nhân, áp dụng các biện pháp cần thiết để ngăn chặn (phạm vi ảnh hưởng của vi phạm; thông báo cơ quan kiểm soát ở địa phương, cơ sở chế biến đã thu mua nguyên liệu từ cơ sở nuôi vi phạm).

10.2.2. Lập biên bản làm việc/vi phạm (nếu có) chuyển cơ quan có thẩm quyền xử lý, yêu cầu các cơ sở thực hiện ngay các hành động khắc phục, phòng ngừa;

10.2.3. Gửi báo cáo kết quả về Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường, đồng gửi Cục Thủy sản, Cục Thú y, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tại địa phương/Ban Quản lý An toàn thực phẩm để xử lý theo quy định của pháp luật.

## **XII. TRÁCH NHIỆM VÀ QUYỀN HẠN**

### **1. Cơ sở nuôi**

1.1. Tuân thủ các quy định trong quá trình nuôi theo quy định tại Mục 1 Phần II của Chương trình này.

1.2. Thực hiện đăng ký để được thẩm định, chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT hoặc ký cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn theo quy định tại Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT.

1.3. Phối hợp với cơ sở chế biến và các cơ quan kiểm soát trong việc điều tra nguyên nhân, thực hiện biện pháp khắc phục và chấp hành việc kiểm tra, lấy mẫu nước, thức ăn, thủy sản nuôi...do cơ quan kiểm soát thực hiện khi lô hàng thủy sản được sản xuất từ nguyên liệu do cơ sở nuôi cung cấp bị cảnh báo chỉ tiêu hóa chất, kháng sinh.

## **2. Tàu cá, ban quản lý cảng cá và cơ sở nước đá phục vụ bảo quản thủy sản**

2.1. Tuân thủ các quy định trong quá trình khai thác, bốc dỡ và bảo quản, theo quy định tại Phần IV của Chương trình này.

2.2. Phối hợp với cơ sở chế biến và các cơ quan kiểm soát trong việc điều tra nguyên nhân, thực hiện biện pháp khắc phục và chấp hành việc kiểm tra, lấy mẫu nước, thức ăn, cá nuôi...do cơ quan kiểm soát thực hiện khi lô hàng thủy sản được sản xuất từ nguyên liệu do cơ sở nuôi cung cấp bị cảnh báo chỉ tiêu hóa chất, kháng sinh.

## **3. Cơ sở thu mua, chợ đầu mối thu mua nguyên liệu thủy sản, cơ sở sơ chế, chế biến và kho lạnh độc lập, tàu cá cấp đông, tàu chế biến, tàu bảo quản đông lạnh**

3.1. Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn quy định tại Điều 37 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT hoặc Điều 24 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT hoặc Điều 11 Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT.

3.2. Khắc phục và có đủ bằng chứng việc khắc phục đối với các sai lỗi được các Đoàn thẩm định và giám sát điều kiện ATTP phát hiện theo đúng thời hạn đã thống nhất trong Biên bản thẩm định và biên bản giám sát điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở.

## **4. Chủ hàng hoặc cơ sở chế biến lô hàng xuất khẩu**

4.1. Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn quy định tại Điều 38 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

4.2. Trường hợp chủ hàng là cơ sở thương mại, chủ hàng tuân thủ đầy đủ yêu cầu tại Phần IX của Chương trình này.

## **5. Kiểm tra viên thẩm định điều kiện đảm bảo ATTP**

Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn tương ứng quy định Điều 39 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi khoản 32 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT hoặc khoản 2 Điều 23 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.

## **6. Kiểm tra viên thẩm định, chứng nhận chất lượng, ATTP**

Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn tương ứng nêu tại Điều 39A Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi khoản 33 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

### **7. Trưởng đoàn thẩm định**

Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn tương ứng quy định tại Điều 39 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, được sửa đổi, bổ sung bởi khoản 35 Điều 2 Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT hoặc khoản 1 Điều 23 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.

### **8. Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường**

8.1. Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn quy định tại Điều 41 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

8.2. Tổ chức hướng dẫn việc thực hiện chương trình này.

8.3. Tổ chức đào tạo, tập huấn về chuyên môn nghiệp vụ và đánh giá năng lực định kỳ đối với các kiểm tra viên tham gia thẩm định các cơ sở thuộc phạm vi quản lý nhằm đảm bảo đáp ứng năng lực thực hiện các nhiệm vụ được giao.

### **9. Cục Thủy sản**

9.1. Tổ chức, chỉ đạo việc thẩm định, giám sát, chứng nhận điều kiện bảo đảm ATTP các cơ sở nuôi thủy sản, tàu cá, cảng cá tham gia cung cấp nguyên liệu cho các cơ sở để chế biến xuất khẩu vào thị trường EU.

9.2. Kiểm tra công tác quản lý về an toàn thực phẩm đối với Cơ quan quản lý thủy sản tại địa phương tại công đoạn nuôi, khai thác thủy sản; Chỉ đạo hoặc trực tiếp thực hiện điều tra, xử lý theo quy định pháp luật khi nhận được thông tin về cơ sở nuôi vi phạm các quy định về hóa chất, kháng sinh, áp dụng các biện pháp ngăn chặn tái phạm và thông báo kết quả xử lý cho các đơn vị liên quan.

9.3. Quản lý và công khai cơ sở dữ liệu về danh sách các cơ sở nuôi, tàu cá, cảng cá phục vụ bảo quản thủy sản được cấp giấy đủ điều kiện ATTP theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT (sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT) hoặc ký cam kết ATTP theo Thông tư 17/2018/TT-BNNPTNT.

9.4. Tổ chức tập huấn nghiệp vụ, đánh giá năng lực cho cán bộ thực hiện thẩm định, kiểm tra, giám sát điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm các cơ sở sản xuất ban đầu (cơ sở nuôi trồng thủy sản, cảng cá, tàu cá) đáp ứng quy định hiện hành Việt Nam và EU.

9.5. Quản lý, chia sẻ và công khai dữ liệu về danh sách về tàu cá vi phạm quy định chống khai thác IUU, nhật ký và báo cáo khai thác thủy sản điện tử, sản lượng và thành phần loài thủy sản bốc dỡ qua cảng, dữ liệu giám sát hành trình tàu cá.

### **10. Cục Thú y**

10.1. Phối hợp với Cục Thủy sản truy xuất nguồn gốc và xử lý các cơ sở sản xuất, kinh doanh hóa chất, kháng sinh theo quy định của pháp luật trong trường hợp vi phạm tại cơ sở nuôi có liên quan tới cơ sở sản xuất, kinh doanh hóa chất, kháng sinh.

10.2. Kiểm tra, giám sát việc sản xuất, kinh doanh thuốc thú y phục vụ nuôi trồng thủy sản.

### **11. Cục Kiểm Ngư**

Chia sẻ dữ liệu kiểm tra theo Hiệp định biện pháp quốc gia có cảng (PSMA) với Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường phục vụ xác nhận/chứng nhận thủy sản xuất khẩu vào EU đáp ứng quy định chống khai thác IUU.

### **12. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương hoặc Ban Quản lý An toàn thực phẩm Tp Hồ Chí Minh, Đà Nẵng, Bắc Ninh**

12.1. Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn nêu tại Điều 42 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT và Điều 20 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.

12.2. Tổ chức đào tạo, bồi dưỡng, tập huấn nâng cao trình độ cho kiểm tra viên về an toàn thực phẩm tại địa phương, định kỳ kiểm tra, đánh giá năng lực, chất lượng công tác của kiểm tra đảm bảo thực hiện nhiệm vụ theo đúng quy định của Chương trình này.

### **13. Cơ quan chuyên môn thuộc Ủy ban nhân dân cấp tỉnh, huyện được cấp có thẩm quyền giao nhiệm vụ quản lý về an toàn thực phẩm thủy sản**

Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn tương ứng với nhiệm vụ được giao tại Điều 22 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT hoặc Điều 9 Thông tư 17/2018/TT-BNNPTNT.

### **14. Cơ sở kiểm nghiệm**

Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn nêu tại Điều 43 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

## GIẢI THÍCH THUẬT NGỮ

(kèm theo Quyết định /QĐ-BNN-CCPT ngày / /2023 ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu”)

1. “Các sản phẩm thủy sản tươi” được định nghĩa tại điểm 3.5 của Phụ lục I của Quy định EC số 853/2004: là các sản phẩm thủy sản chưa chế biến, đề nguyên con hay đã qua sơ chế, bao gồm cả các sản phẩm được đóng gói bằng hút chân không hoặc trong một khí quyển đã thay đổi nhưng không qua bất kỳ biện pháp xử lý nào để có thể bảo quản khác với làm lạnh. (*Fresh fishery products’ means unprocessed fishery products, whether whole or prepared, including products packaged under vacuum or in a modified atmosphere, that have not undergone any treatment to ensure preservation other than chilling.*)

2. “Các sản phẩm thủy sản đã sơ chế” được định nghĩa tại điểm 3.6 Phụ lục I của Quy định ec số 853/2004: là các sản phẩm thủy sản chưa chế biến nhưng đã trải qua công đoạn làm ảnh hưởng đến sự nguyên vẹn về giải phẫu của chúng, như bỏ ruột, bỏ đầu, cắt lát, philê và chặt nhỏ. (*‘Prepared fishery products’ means unprocessed fishery products that have undergone an operation affecting their anatomical wholeness, such as gutting, heading, slicing, filleting, and chopping*)

3. “Chế biến” được định nghĩa tại điểm 1(m) Điều 2 của Quy định EC số 852/2004: là bất kỳ hoạt động nào về căn bản làm thay đổi sản phẩm ban đầu bao gồm gia nhiệt, xông khói, thấm thấu, làm chín, làm khô, tẩm marinade, chiết xuất, ép đùn hoặc kết hợp của những quá trình này (*‘processing’ means any action that substantially alters the initial product, including heating, smoking, curing, maturing, drying, marinating, extraction, extrusion or a combination of those processes*)

4. “Sản phẩm chưa chế biến” được định nghĩa tại điểm 1(n) Điều 2 của Quy định EC số 852/2004: là thực phẩm không qua chế biến và bao gồm các sản phẩm được phân chia nhiều phần, tách ra từng phần, xếp sẵn, cắt lát, bỏ xương, băm nhỏ, lột da, nghiền nát, cắt, rửa, tía, bóc vỏ, cán mỏng, làm lạnh, cấp đông, đông sâu hoặc rã đông; (*‘unprocessed products’ means foodstuffs that have not undergone processing, and includes products that have been divided, parted, severed, sliced, boned, minced, skinned, ground, cut, cleaned, trimmed, husked, milled, chilled, frozen, deep-frozen or thawed*)

5. “Sản phẩm chế biến” được định nghĩa tại điểm 1(o) Điều 2 của Quy định EC số 852/2004 là thực phẩm thu được từ khâu chế biến các sản phẩm chưa qua chế biến. Những sản phẩm này có thể bao gồm những thành phần cần thiết cho việc sản xuất hay để tạo ra những nét đặc trưng riêng cho sản phẩm đó (*processed products’ means foodstuffs resulting from the processing of unprocessed products. These products may contain ingredients that are necessary for their manufacture or to give them specific characteristics*)

6. “Cơ sở” được định nghĩa tại điểm 1(c) Điều 2 của Quy định EC số 852/2004 là bất kỳ một đơn vị nào của nhà kinh doanh thực phẩm (*‘establishment’ means any unit of a food business*)

7. ‘Tàu chế biến’ được định nghĩa tại điểm 3.2 Phụ lục I của Quy định số 853/2004: là bất kỳ tàu, thuyền nào mà ở đó các sản phẩm thủy sản phải trải qua một hoặc nhiều quá trình như bao gói hoặc đóng thùng và, nếu cần thiết, có thể làm lạnh hoặc đông lạnh: philê, cắt lát, lột da, lột vỏ, nghiền, thái nhỏ hoặc chế biến. (*Factory vessel means any vessel on board which fishery products undergo one or more of the following operations followed by wrapping or packaging and, if necessary, chilling or freezing: filleting, slicing, skinning, shelling, shucking, mincing or processing*)

8. “Tàu đông lạnh” được định nghĩa tại điểm 3.3 Phụ lục I của Quy định số 853/2004 là bất kỳ tàu, thuyền nào có tiến hành đông lạnh các sản phẩm thủy sản, sau khi cắt tiết, bỏ đầu, bỏ ruột, nội tạng, bỏ vây và tiếp theo là bao gói hoặc đóng thùng- (*Freezer vessel’ means any vessel on board which freezing of fishery products is carried out, where appropriate after preparatory work such as bleeding, heading, gutting and removal of fins and, where necessary, followed by wrapping or packaging*)

9. “Tàu bảo quản lạnh” được định nghĩa điểm 43 Điều 2 tại Quy định 2022/2292: là tàu được trang bị để bảo quản và vận chuyển hàng hóa xếp chồng lên nhau hoặc hàng rời (số lượng lớn) trong các khoang hoặc buồng được kiểm soát nhiệt độ (*reefer vessel means a vessel equipped to store and transport palletised or loose cargo (bulk) goods in temperaturecontrolled holds or chambers*”)

10. “Sản phẩm composite” được định nghĩa điểm 21 Điều 2 tại Quy định 2022/2292: là thực phẩm có chứa cả sản phẩm có nguồn gốc thực vật và sản phẩm chế biến từ động vật; (*composite product’ means food containing both products of plant origin and processed products of animal origin*).

11. Chợ đầu mối được định nghĩa tại điểm 8.2 Phụ lục I của Quy định số 853/2004 là một doanh nghiệp thực phẩm bao gồm một số đơn vị riêng biệt có chung cơ sở và khu vực bán thực phẩm cho các nhà điều hành kinh doanh thực phẩm. (*Wholesale market ’ means a food business that includes several separate units which share common installations and sections where foodstuffs are sold to food business operators*)

12. Cơ sở thu mua: là nơi diễn ra hoạt động tiếp nhận, rửa, bảo quản ban đầu nguyên liệu thủy sản để cung cấp cho các cơ sở chế biến thủy sản, các chợ cá hoặc các điểm tiêu thụ trực tiếp. (*QCVN 02-02:2009/BNNPTNT*).

13. Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm (khoản 2 Điều 3 Luật EC số 178/2002): là cá nhân hoặc tổ chức có nhiệm vụ đảm bảo sự tuân thủ các quy định của hệ thống pháp luật về thực phẩm trong các hoạt động sản xuất kinh doanh thực phẩm mà họ kiểm soát (“*food business operator’ means the natural or legal persons responsible for ensuring that the requirements of food law are met within the food business under their control*”).

**Phụ lục II**  
**BIỂU MẪU ĐÁNH GIÁ**

*(Ban hành kèm theo Quyết định ...../QĐ-BNN-CCPT ngày ...../.../2023 ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu”)*

**1. BIỂU MẪU BIÊN BẢN ĐÁNH GIÁ CƠ SỞ THU MUA, SƠ CHẾ THỦY SẢN, CHỢ ĐÀU MỎI CUNG CẤP THỦY SẢN ĐỂ CHẾ BIẾN XUẤT KHẨU VÀO EU**

(TÊN CƠ QUAN)

---

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

---

**BIÊN BẢN ĐÁNH GIÁ ĐÁP ỨNG QUY ĐỊNH CỦA EU VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP  
ĐỐI VỚI CƠ SỞ THU MUA, SƠ CHẾ THỦY SẢN, CHỢ ĐÀU MỎI**

---

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở:
2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có):
3. Địa chỉ:
4. Số điện thoại: .....
5. Mã số (nếu có)
6. Mặt hàng thu mua, sơ chế:
7. Ngày đánh giá:
8. Thành phần đoàn đánh giá:
9. Đại diện cơ sở:

**II. NỘI DUNG VÀ KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ:**

TT	Nội dung chưa đáp ứng quy định EU	Điều khoản tham chiếu theo quy định EU	Thời hạn thống nhất khắc phục với đại diện cơ sở	Ghi chú
<i>1. Điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị (theo quy định tại Phụ lục II Quy định EC số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung)</i>				
<i>2. Nhân sự tham gia sản xuất và quản lý ATTP (theo Phụ lục II Quy định EC số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung)</i>				
<i>3. Điều kiện bảo quản và vận chuyển thủy sản và sản phẩm thủy sản (theo quy định tại Chương VII, VIII, Phần VIII Phụ lục III Quy định EC số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung).</i>				
<i>4. Chương trình quản lý chất lượng và thủ tục truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo (theo Điều 4, Điều 5, Quy định EC số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung; Chương III, IV, V, VI, Phần VIII Phụ lục III Quy định EC số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung; Điều 18, Quy định EC số 178/2002)</i>				

TT	Nội dung chưa đáp ứng quy định EU	Điều khoản tham chiếu theo quy định EU	Thời hạn thống nhất khắc phục với đại diện cơ sở	Ghi chú
5. Thực hiện chương trình quản lý chất lượng và hồ sơ có liên quan (theo Điều 4, Điều 5, Quy định EC số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung; Chương III, IV, V, VI, Phần VIII Phụ lục III Quy định EC số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung; Điều 18, Quy định EC số 178/2002)				

### III. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN ĐÁNH GIÁ:

### IV. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm

**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC ĐÁNH GIÁ**

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

**TRƯỞNG ĐOÀN**

(Ký tên)

## 2. BIÊN MẪU BIÊN BẢN ĐÁNH GIÁ KHO LẠNH BẢO QUẢN THỦY SẢN VÀ SẢN PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU VÀO EU

(TÊN CƠ QUAN)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

### BIÊN BẢN ĐÁNH GIÁ ĐÁP ỨNG QUY ĐỊNH CỦA EU VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP ĐỐI VỚI KHO LẠNH BẢO QUẢN THỦY SẢN VÀ SẢN PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU VÀO EU

#### I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....  
Địa chỉ: .....  
Số điện thoại: .....
2. Tên Tiếng Anh (nếu có): .....
3. Mã số (nếu có): .....
4. Ngày đánh giá: .....
5. Thành phần Đoàn đánh giá:
6. Đại diện cơ sở:

**II. NỘI DUNG VÀ KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ:**

TT	Nội dung chưa đáp ứng quy định EU	Điều khoản tham chiếu theo quy định EU	Thời hạn thống nhất khác phục với đại diện cơ sở	Ghi chú
<i>1. Điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị (theo quy định tại Phụ lục II Quy định EC số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung)</i>				
<i>2. Nhân sự tham gia sản xuất và quản lý ATTP (theo Phụ lục II Quy định EC số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung)</i>				
<i>3. Điều kiện bảo quản thủy sản và sản phẩm thủy sản (theo quy định tại Chương VII, Phần VIII Phụ lục III Quy định EC số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung).</i>				
<i>4. Chương trình quản lý chất lượng và thủ tục truy xuất nguồn gốc (theo Điều 4, Điều 5, Quy định EC số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung; Điều 18, Quy định EC số 178/2002)</i>				

TT	Nội dung chưa đáp ứng quy định EU	Điều khoản tham chiếu theo quy định EU	Thời hạn thống nhất khắc phục với đại diện cơ sở	Ghi chú
5. Thực hiện chương trình quản lý chất lượng và hồ sơ (theo Điều 4, Điều 5, Quy định EC số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung; Điều 18, Quy định EC số 178/2002)				

**III. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN ĐÁNH GIÁ:**

**IV. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN KHO LẠNH:**

....., ngày tháng năm

**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC ĐÁNH GIÁ**

*(Ký tên, đóng dấu)*

....., ngày tháng năm

**TRƯỞNG ĐOÀN ĐÁNH GIÁ**

*(Ký tên)*

### 3. BIỂU MẪU BIÊN BẢN ĐÁNH GIÁ TÀU CÁ CẤP ĐÔNG, TÀU CHẾ BIẾN VÀ TÀU VẬN CHUYỂN LẠNH CUNG CẤP NGUYÊN LIỆU THỦY SẢN CHO CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU VÀO EU

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

#### BIÊN BẢN ĐÁNH GIÁ ĐÁP ỨNG QUY ĐỊNH CỦA EU VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP ĐỐI VỚI TÀU CÁ CẤP ĐÔNG, CHẾ BIẾN, BẢO QUẢN LẠNH CUNG CẤP NGUYÊN LIỆU THỦY SẢN CHO CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU VÀO EU

#### I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên tàu cá (nếu có): .....
2. Loại tàu cá (*tàu cấp đông, tàu bảo quản lạnh, tàu chế biến*): .....
3. Số đăng ký tàu: .....
4. Họ và tên chủ tàu: .....
- Địa chỉ chủ tàu: .....
- Số điện thoại: .....
5. Mã số (*nếu có*): .....
6. Thành phần Đoàn đánh giá:
7. Đại diện tàu cá:

#### II. NỘI DUNG VÀ KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ:

TT	Nội dung chưa đáp ứng quy định EU	Điều khoản tham chiếu theo quy định EU	Thời hạn thống nhất khắc phục với đại diện cơ sở	Ghi chú
	<i>1. Điều kiện kết cấu, trang thiết bị và vệ sinh (theo quy định tại Chương I, Phần VIII Phụ lục III Quy định EC số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung)</i>			

TT	Nội dung chưa đáp ứng quy định EU	Điều khoản tham chiếu theo quy định EU	Thời hạn thống nhất khắc phục với đại diện cơ sở	Ghi chú
<i>2. Thực hiện xử lý thủy sản trên tàu (theo quy định tại Chương I, Phần VIII Phụ lục III Quy định EC số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung)</i>				
<i>3. Điều kiện bao gói và bảo quản thủy sản trên tàu và hồ sơ thực hiện (theo quy định tại Chương VI, VII, Phần VIII Phụ lục III Quy định EC số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung).</i>				

**III. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN ĐÁNH GIÁ:****IV. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN TÀU CÁ:**

....., ngày tháng năm

**ĐẠI DIỆN TÀU CÁ ĐƯỢC ĐÁNH GIÁ**

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

**TRƯỞNG ĐOÀN ĐÁNH GIÁ**

**PHỤ LỤC III.  
GHI MÃ SỐ PHỤC VỤ QUẢN LÝ**

*(Ban hành kèm theo Quyết định ...../QĐ-BNN-CCPT ngày .../.../2023 ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu”)*

**GHI MÃ SỐ CHO CƠ SỞ THU MUA, CHỢ ĐẦU MỐI, CƠ SỞ SƠ CHẾ VÀ KHO LẠNH  
PHỤC VỤ ĐĂNG KÝ ĐỂ EU PHÊ DUYỆT VÀO DANH SÁCH**

<b>TT</b>	<b>Loại hình Cơ sở</b>	<b>Mã số</b>	<b>Ghi chú</b>
1	Cơ sở thu mua	TMxxxx	Xxxx là số thứ tự cơ sở được cấp của Cục và Chi cục trực thuộc.
2	Cơ sở sơ chế	SCxxxx	
3	Chợ đầu mối thủy sản	CHxxxx	
4	Kho lạnh	KLxxxx	

**Ghi chú:** Các cơ sở đã được có mã số theo quy định hiện hành thì sử dụng mã số đó để đăng ký vào Danh sách EU phê duyệt

**Phụ lục IV.****BIỂU MẪU BIÊN BẢN GIÁM SÁT ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP TẠI CƠ SỞ CHẾ BIẾN**

*(Ban hành kèm theo Quyết định ...../QĐ-BNN-CCPT ngày ...../.../2023 ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường Liên minh Châu Âu”)*

**TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH ....**

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

**BIÊN BẢN GIÁM SÁT**  
**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP TẠI CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỦY SẢN**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên, mã số Cơ sở: .....

2. Ngày giám sát: ...../.../...

3. Đại diện:

- Cơ sở.....

- Trung tâm Chất lượng vùng .....:

**II. KẾT QUẢ GIÁM SÁT:**

1. Kết quả khắc phục các sai lỗi do Đoàn thẩm định của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường/Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường..... thực hiện ngày ...../.../..... (hoặc giám sát gần nhất)

TT	Nội dung sai lỗi	Thời hạn khắc phục đã cam kết	Kết quả giám sát		Diễn giải
			Đạt	Không đạt	
Theo Điểm 2.3.1 Mục VII Chương trình kiểm soát và Quy định của EU số 852/2004 , 853/2004, 2017/625, 2019/627, 2020/2235, 2022/2292					


## 2. Những sai lỗi phát hiện tại thời điểm giám sát:

TT	Nội dung sai lỗi	Thời hạn khắc phục sở <sup>15</sup>	Ghi chú
2.1. Về Điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị, con người: Theo Điểm 2.3.1 Mục VII Chương trình kiểm soát và theo quy định ((EC) 852/2004, Phụ lục II; (EC) 853/2004, Phụ lục III):			

<sup>15</sup> Căn cứ vào nguy cơ tác động đến an toàn thực phẩm của của sai lỗi được phát hiện, Kiểm tra viên yêu cầu cơ sở khắc phục ngay hoặc xác định thời hạn phù hợp và có thống nhất với đại diện của Cơ sở

2.2. Về HACCP, GMP, SSOP: Theo Điểm 2.3.1 Mục VII Chương trình kiểm soát và Quy định (EC) số 852/2004; 853/2004, Phụ lục III 2073/2005/EC; Quy định EU số: 2023/915;37/2010; 396/2005;1333/2008; 2020/2184


2.3. Khác (cơ sở nuôi, cơ sở thu mua,, cơ sở sơ chế, kho lạnh ngoài cơ sở chế biến, phương tiện vận chuyển nguyên liệu...): Theo Điểm 2.3.1 Mục VII Chương trình kiểm soát và ((EC) 852/2004, Phụ lục II; (EC) 853/2004, Phụ lục III):


### III. Ý kiến của đại diện Cơ sở:

.....

### IV. Ý kiến của Kiểm tra viên giám sát....:

**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**  
(Ký tên và đóng dấu)

**KIỂM TRA VIÊN**  
(Ký tên, ghi rõ họ tên)