

Số: 1802 /QĐ-BNN-QLCL

Hà Nội, ngày 22 tháng 5 năm 2020

**QUYẾT ĐỊNH**

**Ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm cá và các sản phẩm cá bộ *Siluriformes* xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ”**

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

*Căn cứ Nghị định số 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 quy định FSIS-2008-0031 (công bố ngày 02/12/2015) của Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ về việc kiểm tra bắt buộc đối với cá và sản phẩm cá bộ *Siluriformes* (Mandatory Inspection of Fish of the Order *Siluriformes* and Products Derived From Such Fish; Final Rule);*

*Xét đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản.*

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm cá và các sản phẩm cá bộ *Siluriformes* xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ”.

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực sau 45 ngày kể từ ngày được ban hành và thay thế Quyết định số 3379/QĐ-BNN-QLCL ngày 15/8/2017 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**Điều 3.** Chánh Văn phòng Bộ, Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản, Tổng cục trưởng Tổng cục Thủy sản, Thủ trưởng các đơn vị thuộc Bộ, Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương và các tổ chức, cá nhân liên quan tới nuôi, thu hoạch, vận chuyển, giết mổ, chế biến, bảo quản, xuất khẩu cá bộ *Siluriformes* sang thị trường Hoa Kỳ chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 3;
- Bộ trưởng (để b/c);
- Lưu: VT, QLCL.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**



**Phùng Đức Tiến**

**CHƯƠNG TRÌNH KIỂM SOÁT AN TOÀN THỰC PHẨM  
CÁ VÀ SẢN PHẨM CÁ BỘ *SILURIFORMES* XUẤT KHẨU SANG  
THỊ TRƯỜNG HOA KỲ**

*(Kèm theo Quyết định số /QĐ-BNN-QLCL ngày / /  
của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

**I. NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG**

**1. Phạm vi điều chỉnh**

Chương trình này quy định:

1.1. Các điều kiện và hoạt động kiểm soát của cơ quan thẩm quyền Việt Nam đối với điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm (ATTP) tại các cơ sở nuôi, vận chuyển, giết mổ/chế biến, bảo quản cá và sản phẩm cá bộ *Siluriformes* (sau đây gọi tắt là Cá da trơn) xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ.

1.2. Hoạt động đăng ký, thẩm định, chứng nhận cho các lô hàng Cá da trơn xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ.

**2. Đối tượng áp dụng**

2.1. Các tổ chức, cá nhân (sau đây gọi chung là cơ sở) nuôi, vận chuyển, giết mổ/chế biến, bảo quản, xuất khẩu Cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ.

2.2. Các cơ quan thẩm quyền liên quan đến việc kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP; thẩm định và chứng nhận cho lô hàng Cá da trơn xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ.

2.3. Phòng thử nghiệm thực hiện phân tích, kiểm nghiệm các chỉ tiêu ATTP đối với Cá da trơn xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ.

**3. Cơ quan kiểm soát**

3.1. Các Chi cục quản lý chuyên ngành về thủy sản, chất lượng nông lâm thủy sản thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương chịu trách nhiệm kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP đối với toàn bộ công đoạn nuôi Cá da trơn thương phẩm đến thu hoạch theo hướng dẫn của Tổng cục Thủy sản và quá trình vận chuyển theo hướng dẫn Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản.

3.2. Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản và các đơn vị trực thuộc chịu trách nhiệm kiểm soát ATTP trong quá trình vận chuyển, chế biến, bảo quản, xuất khẩu Cá da trơn như sau:

3.2.1. Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản và các Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản Trung Bộ/Nam Bộ thực hiện việc thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP cơ sở giết mổ/chế biến, bảo quản Cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ theo quy định tại Chương trình này.

3.2.2. Các Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng thực hiện việc giám sát điều kiện bảo đảm ATTP trong quá trình vận chuyển (trường hợp phương tiện vận chuyển thuộc cơ sở chế biến), giết mổ/chế biến, bảo quản tại các cơ sở và thẩm định, chứng nhận (cấp chứng thư) cho các lô hàng Cá da trơn xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ theo quy định tại Chương trình này.

#### **4. Yêu cầu đối với trang thiết bị phục vụ việc kiểm soát**

4.1. Chuyên dụng, có dấu hiệu phân biệt với các dụng cụ khác.

4.2. Trong tình trạng hoạt động và bảo trì tốt; được xác nhận giá trị sử dụng, kiểm định, hiệu chuẩn theo quy định; tình trạng vệ sinh tốt, bảo đảm không là nguồn lây nhiễm.

#### **5. Yêu cầu đối với Phòng thử nghiệm**

Các phòng thử nghiệm tham gia hoạt động phân tích, kiểm nghiệm các chỉ tiêu về ATTP theo quy định tại Chương trình này phải được Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản chỉ định theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

#### **6. Yêu cầu đối với kiểm tra viên thực hiện việc thẩm định, kiểm soát**

6.1. Trung thực, khách quan, không có quan hệ về lợi ích kinh tế với các Cơ sở.

6.2. Có chuyên môn phù hợp, có năng lực thực hiện thẩm định, kiểm soát ATTP thủy sản, có khả năng đánh giá việc thực hiện các chương trình quản lý chất lượng theo GMP, SSOP, HACCP.

6.3. Đủ sức khỏe để bảo đảm hoàn thành nhiệm vụ được giao.

#### **7. Kinh phí phục vụ việc kiểm soát, chứng nhận**

Kinh phí phục vụ việc kiểm soát, chứng nhận Cá da trơn xuất khẩu vào Hoa Kỳ trong Chương trình này được thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Tài chính.

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

### **1. Yêu cầu đối với cơ sở nuôi cá da trơn cung cấp nguyên liệu cho chế biến, xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ**

1.1. Đáp ứng các điều kiện cơ sở nuôi trồng thủy sản theo quy định tại Khoản 1 Điều 38 Luật Thủy sản năm 2017 và Điều 34 Nghị định 26/2019/NĐ-CP ngày 8/3/2019 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Thủy sản.

1.2. Được cấp giấy xác nhận đăng ký nuôi trồng thủy sản theo quy định tại Điều 36 Nghị định số 26/2019/NĐ-CP ngày 8/3/2019.

1.3. Cơ sở nuôi nằm trong vùng nuôi thủy sản được lấy mẫu giám sát trong Chương trình giám sát dư lượng các chất độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thủy sản nuôi thực hiện theo Thông tư số 31/2015/TT-BNNPTNT ngày 06/10/2015 của Bộ Nông nghiệp và PTNT.

1.4. Sử dụng con giống được sản xuất từ cơ sở sản xuất, ương dưỡng giống đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện và đã được kiểm dịch theo quy định.

1.5. Sử dụng thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản được sản xuất từ cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện. 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.

1.6. Sử dụng các loại thuốc thú y thủy sản có tên trong Danh mục được phép lưu hành sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất, đơn thuốc của cá nhân hành nghề thú y, cơ quan quản lý chuyên ngành thú y theo quy định tại Luật Thú y; Tuân thủ quy định về dư lượng hóa chất, kháng sinh, kim loại trong quá trình nuôi cá da trơn làm nguyên liệu chế biến xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ nêu tại Phụ lục 1 của Chương trình.

1.7. Cơ sở nuôi đảm bảo dụng cụ thu hoạch không là nguồn gây mất an toàn thực phẩm đối với cá da trơn.

1.8. Cơ sở nuôi lấy mẫu nước, kiểm tra dư lượng một số kim loại nặng, thuốc trừ sâu gốc Chlor hữu cơ định kỳ ít nhất 01 năm/lần/vùng nuôi hoặc thu thập kết quả kiểm tra chất lượng nước của Cơ quan quản lý nuôi trồng thủy sản/Viện nghiên cứu Nuôi trồng thủy sản. Thực hiện giám sát chất lượng nước trong quá trình nuôi theo quy định của Hoa Kỳ (riêng đối với cá tra, giám sát chỉ tiêu chất lượng nước theo quy định tại Phụ lục 01 Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02-20:2014/BNNPTNT).

1.9. Cơ sở nuôi phải lưu giữ tài liệu, hồ sơ liên quan đến quá trình nuôi, thu hoạch, bán nguyên liệu để đảm bảo thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc.

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

Cơ sở nuôi Cá da trơn cung cấp cho các nhà máy chế biến xuất khẩu sang Hoa Kỳ được thẩm định, chứng nhận và giám sát điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc 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 (gọi tắt là *Thông tư 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 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 TẠI CÔNG ĐOẠN VẬN CHUYỂN CÁ ĐẾN CƠ SỞ CHẾ BIẾN**

#### **1. Yêu cầu đối với việc vận chuyển bằng tàu/ghe**

1.1. Bề mặt khoang chứa cá phải nhẵn, dễ làm sạch và không thôi nhiễm các chất độc hại vào sản phẩm.

1.2. Các dụng cụ phục vụ việc đưa cá lên tàu/ghe, vận chuyển cá và đưa cá lên khu tiếp nhận của cơ sở chế biến phải nhẵn, không gây thương tích cơ học cho cá và được vệ sinh sạch sẽ trước và sau mỗi lần vận chuyển hoặc khi có dấu hiệu không đảm bảo vệ sinh.

1.3. Quá trình vận chuyển phải bảo đảm đủ oxy để hạn chế tối đa cá bị yếu, chết trong quá trình vận chuyển. Cá chết hoặc có dấu hiệu mắc bệnh phải được loại bỏ và được chứa đựng trong thùng chứa riêng có dấu hiệu nhận diện.

#### **2. Yêu cầu đối với việc vận chuyển bằng xe**

2.1. Các dụng cụ chứa cá phải nhẵn, dễ làm sạch, không gây thương tích cơ học cho cá và không được chứa các chất có thể thôi nhiễm vào sản phẩm. Dụng cụ, phương tiện vận chuyển và các dụng cụ chứa phải được vệ sinh trước và sau khi vận chuyển.

2.2. Đối với vận chuyển cá sống: quá trình vận chuyển phải bảo đảm đủ nước, oxy để hạn chế tối đa cá bị yếu, chết trong quá trình vận chuyển. Cá chết hoặc có dấu hiệu mắc bệnh phải được loại bỏ kịp thời và được chứa đựng trong thùng chứa riêng có dấu hiệu nhận diện.

#### **3. Kiểm tra chất lượng cá khi tiếp nhận tại cơ sở chế biến**

3.1. Việc kiểm tra chất lượng cá trong quá trình tiếp nhận tại cơ sở do công nhân, nhân viên quản lý chất lượng của cơ sở thực hiện.

3.2. Mọi cá thể cá chết hoặc cá có dấu hiệu mắc bệnh phải được loại bỏ và đảm bảo không đưa vào chế biến làm thực phẩm cho người.

3.3. Cá được loại bỏ phải được để trong thiết bị riêng biệt, có dấu hiệu nhận diện phù hợp để tránh nhầm lẫn với cá được đưa vào chế biến làm thực phẩm và cá được loại bỏ phải được xử lý phù hợp để ngăn ngừa lây lan dịch bệnh và ô nhiễm môi trường. Hoạt động loại bỏ cá chết và cá có dấu hiệu bị bệnh phải được ghi chép đầy đủ vào hồ sơ giám sát chất lượng của cơ sở.

#### **4. Kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP trong quá trình vận chuyển**

4.1. Việc kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP quá trình vận chuyển bởi phương tiện thuộc cơ sở chế biến được kiểm tra viên của Cơ quan kiểm soát thực hiện cùng với việc thẩm định, giám sát điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở chế biến.

4.2. Phương tiện vận chuyển độc lập (tàu/ghe hoặc xe vận chuyển không thuộc cơ sở chế biến) 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 theo hướng dẫn của Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản.

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

##### **1. Yêu cầu về nhà xưởng, trang thiết bị.**

1.1. Cơ sở chế biến phải đáp ứng các quy định 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 phải bố trí khu vực làm việc riêng, đủ diện tích và điều kiện cần thiết cho kiểm tra viên của cơ quan kiểm soát để thực hiện giám sát, đánh giá hoạt động bảo đảm ATTP của Cơ sở tại bất cứ thời điểm nào có hoạt động sản xuất, chế biến cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ.

##### **2. Yêu cầu đối với chương trình quản lý chất lượng**

2.1. Cơ sở chế biến phải áp dụng chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP đáp ứng quy định 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”.

2.2. Đối với cơ sở chế biến Cá da trơn từ nguồn nguyên liệu là bán thành phẩm do cơ sở khác cung cấp, Chương trình quản lý chất lượng quy định rõ cơ sở cung cấp bán thành phẩm phải có tên trong danh sách được phép chế biến xuất khẩu Cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ do cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ chấp thuận. Trong trường hợp, cơ sở sử dụng bán thành phẩm nhập khẩu để chế biến xuất khẩu sang Hoa Kỳ, quốc gia/vùng lãnh thổ và cơ sở cung cấp bán thành phẩm cá da trơn cũng phải có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào Hoa Kỳ do Cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ chấp thuận.

2.3. Chương trình quản lý chất lượng của Cơ sở phải nhận diện và kiểm soát dư lượng hóa chất, kháng sinh đối với các lô nguyên liệu, thành phẩm. Những lô hàng có kết quả phân tích không đáp ứng yêu cầu về mức dư lượng tối đa cho phép (MRL) và/hoặc mức giới hạn áp dụng nhỏ nhất (MLA) tại Phụ lục 1 Chương trình này không được xuất khẩu vào thị trường Hoa Kỳ.

2.4. Cơ sở phải thiết lập quy định về truy xuất nguồn gốc và triệu hồi sản phẩm không an toàn theo đúng quy định tại Thông tư 03/2011/TT-BNNPTNT ngày

02/11/2011 của Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, ATTP trong lĩnh vực thủy sản, đồng thời phải đáp ứng thêm các yêu cầu sau:

2.4.1. Quy định về triệu hồi phải đảm bảo khả năng thu hồi các sản phẩm không đảm bảo ATTP, ghi nhãn sai đã đưa ra thị trường tiêu thụ. Kế hoạch thu hồi bằng văn bản phải bao gồm các quy trình mà cơ sở sẽ áp dụng để thu hồi các sản phẩm do cơ sở sản xuất và vận chuyển, bao gồm cách thức cơ sở xác định nhu cầu thu hồi sản phẩm và tất cả các quy trình mà cơ sở sẽ áp dụng để tiến hành thu hồi.

2.4.2. Trường hợp xác định được sản phẩm đã xuất khẩu sang Hoa Kỳ không đảm bảo ATTP hoặc ghi nhãn sai, cơ sở phải thực hiện thông báo cho cơ quan kiểm soát (gồm thông tin về sản phẩm, số lượng, xuất xứ, điểm đến) trong vòng 01 ngày làm việc kể từ khi xác định được thông tin chính xác về lô hàng không phù hợp.

2.5. Yêu cầu lưu giữ hồ sơ:

Tài liệu, hồ sơ của chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP phải được lưu giữ phù hợp tại cơ sở. Trong đó:

2.5.1. Hồ sơ về các hoạt động chế biến và sản phẩm ướp lạnh, cấp đông, chế biến sẵn,... phải được lưu giữ trong ít nhất một năm sau khi hết hạn sử dụng của sản phẩm.

2.5.2. Hồ sơ có thể được lưu giữ ngoài cơ sở sau sáu tháng, nhưng phải có sẵn trong vòng 01 ngày làm việc tại cơ sở nếu kiểm tra viên của cơ quan kiểm soát yêu cầu xem xét.

2.5.3. Các cơ sở được phép lưu trữ hồ sơ trên máy tính nếu cơ sở chứng minh có đủ các biện pháp kiểm soát nhằm đảm bảo dữ liệu và chữ ký không bị hỏng hoặc làm giả.

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

3.1. Cơ sở chế biến Cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ phải 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 02/2017/TT-BNNPTNT ngày 13/2/2017 và Thông tư 16/2018/TT-BNNPTNT ngày 29/10/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (gọi tắt là *Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT*). Căn cứ thẩm định, chứng nhận là các quy định tại Chương trình này và các quy định khác của Cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ do Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản cập nhật, hướng dẫn.

3.2. Các hoạt động chế biến các sản phẩm cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ đều phải được cơ quan kiểm soát giám sát theo quy định tại Mục IV.4 Chương trình này.

## **4. Giám sát quá trình chế biến**

### **4.1. Thông báo kế hoạch sản xuất**

4.1.1. Trước thứ sáu hàng tuần, cơ sở chế biến thông báo tới Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng về kế hoạch sản xuất các lô hàng Cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ vào tuần sau (nếu cơ sở có kế hoạch sản xuất).

4.1.2. Kế hoạch sản xuất bao gồm các thông tin về tên và mã số cơ sở, sản phẩm, dự kiến thời gian bắt đầu và kết thúc sản xuất lô hàng và từng ca sản xuất, ước lượng khối lượng thành phẩm.

4.1.3. Trong trường hợp thay đổi kế hoạch sản xuất, cơ sở phải thông báo cho Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng ít nhất 24 giờ trước khi tiến hành sản xuất.

4.2. Lập kế hoạch giám sát: Hàng tuần, Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng lập kế hoạch, bố trí kiểm tra viên giám sát các cơ sở chế biến Cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ, đảm bảo các Cơ sở được giám sát ít nhất 01 lần/1 ca sản xuất.

### **4.3. Thực hiện việc giám sát**

#### **4.3.1. Nội dung giám sát:**

- Xem xét nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu từ cơ sở nuôi đáp ứng yêu cầu nêu tại Mục II.1.

- Việc đáp ứng quy định về ATTP trong quá trình vận chuyển từ cơ sở nuôi về cơ sở chế biến nêu tại Mục III.

- Việc duy trì điều kiện vệ sinh, điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị đảm bảo ATTP tại cơ sở.

- Sự phù hợp với quy định và thực tế của các chương trình SSOP và HACCP đang áp dụng tại cơ sở.

- 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; việc kiểm soát cá chết, cá có dấu hiệu bị bệnh; quy định và thực hiện quy định về ghi nhãn.

- Hoạt động xem xét trước khi xuất hàng (Pre-shipment review) và giám sát đóng hàng của cơ sở chế biến.

- Thủ tục truy xuất và triệu hồi sản phẩm.

- Xem xét hồ sơ thực hiện và hiện trạng thực tế việc khắc phục sai lỗi đối với các điểm không phù hợp Cơ quan kiểm soát và cơ sở phát hiện trước đó.

#### **4.3.2. Phương pháp giám sát:**



- Kiểm tra viên thực hiện việc giám sát tại cơ sở trong thời điểm bất kỳ diễn ra hoạt động sản xuất, bao gồm kiểm tra tại một số hoặc tất cả các công đoạn sản xuất (từ vận chuyển nguyên liệu đến sơ chế, chế biến, cấp đông, ghi nhãn, lưu kho) và xem xét hồ sơ liên quan đến hoạt động chế biến, nuôi trồng và đảm bảo chất lượng sản phẩm; ghi thông tin vào Phiếu giám sát do Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản hướng dẫn thống nhất.

- Trường hợp thời điểm kiểm tra viên đến nhưng cơ sở đã kết thúc ca sản xuất sớm hơn kế hoạch, kiểm tra viên xem xét kỹ các hồ sơ liên quan và phỏng vấn đại diện cơ sở để đảm bảo các hoạt động chế biến phù hợp với quy định tại Chương trình này.

#### 4.4. Xử lý các trường hợp không phù hợp

Trong quá trình giám sát, nếu có đủ cơ sở cho thấy sai lỗi được phát hiện có thể gây ảnh hưởng đến ATTP lô hàng nếu tiếp tục sản xuất; kiểm tra viên có thể xem xét thực hiện các nội dung sau:

4.4.1. Niêm phong hoặc gắn thẻ “Không phù hợp”, yêu cầu loại bỏ nguyên liệu/bán thành phẩm/thành phẩm không đáp ứng quy định hoặc ngừng sử dụng thiết bị, dụng cụ không bảo đảm vệ sinh có thể gây mất an toàn đến thực phẩm.

4.4.2. Trong trường hợp cần thiết, kiểm tra viên yêu cầu Cơ sở tạm dừng sản xuất để khắc phục sai lỗi.

4.4.3. Việc gỡ bỏ niêm phong hoặc thẻ “Không phù hợp” chỉ được kiểm tra viên thực hiện sau khi cơ sở đã khắc phục phù hợp.

4.4.4. Trường hợp cơ sở không khắc phục hoặc khắc phục không phù hợp, kiểm tra viên báo cáo Lãnh đạo Trung tâm vùng để thông báo tới Cục/Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản Trung Bộ/Nam Bộ (theo địa bàn quản lý) để thành lập đoàn thẩm định đột xuất điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở.

4.4.5. Kiểm tra viên lập biên bản vi phạm và lưu trữ hồ sơ theo quy định.

### 5. Yêu cầu về ghi nhãn sản phẩm

5.1. Thông tin ghi trên nhãn phải bằng tiếng Anh nổi bật, dễ thấy, dễ đọc và dễ hiểu đối với người tiêu dùng.

5.2. Thông tin bắt buộc ghi trên nhãn bao bì trực tiếp:

5.2.1. Tên sản phẩm: Cá họ *Ictaluridae* được mang tên thương mại “catfish”; cá tra (*Pangasius hypophthalmus* / *Pangasianodon hypophthalmus*) được mang tên thương mại: Sutchi, Swai, Tra, Striped Pangasius; cá basa (*Pangasius bocourti*) được mang tên Basa. Tên thương mại của các loài Cá khác tham khảo website: <https://www.itis.gov>. Trong trường hợp sản phẩm được bổ sung nước, phụ gia, tỷ lệ dung dịch bổ sung (là tỷ lệ khối lượng dung dịch bổ sung so với khối lượng tịnh của bán thành phẩm trước khi bổ sung) phải ghi ngay dưới tên sản phẩm bằng dòng tiếng Anh: “contains ....% added solution of water, salt, phosphates.....”;

5.2.2. Tên nước xuất khẩu: Thể hiện bằng cụm từ “Product of Vietnam” ngay dưới thông tin sản phẩm nêu tại Mục IV.5.2.1;

5.2.3. Thành phần: Nếu sản phẩm được bổ sung thêm nước, muối, phụ gia... thì tên thương mại của Cá da trơn và thành phần bổ sung phải nêu đầy đủ sau từ “Ingredients:..”;

5.2.4. Mã số cơ sở sản xuất (cơ sở sản xuất công đoạn cuối cùng);

5.2.5. Hướng dẫn bảo quản (Handling statement): Ví dụ “keep refrigerated” hoặc “keep frozen”;

5.2.6. Khối lượng tịnh: là khối lượng sản phẩm sau khi đã loại bỏ vật liệu bao gói và lớp màng băng, thể hiện đơn vị “LB” hoặc cả “LB” và KG”;

5.2.7. Tên và địa chỉ của cơ sở sản xuất hoặc cơ sở phân phối;

5.2.8. Thông tin dinh dưỡng (chỉ áp dụng đối với sản phẩm bao gói để bán lẻ tới người tiêu dùng);

5.2.9. Hướng dẫn sử dụng (Safe Handling Instructions);

5.2.10. Mã số lô hàng / Số hiệu nhận diện lô hàng.

5.3. Thông tin bắt buộc trên bao bì vận chuyển:

5.3.1. Tên nước xuất khẩu (ghi theo quy định tại mục IV.5.2.2);

5.3.2. Mã số cơ sở sản xuất (cơ sở sản xuất công đoạn cuối cùng);

5.3.3. Tên sản phẩm (theo quy định tại Mục IV.5.2.1);

5.3.4. Mã số lô hàng;

5.3.5. Hướng dẫn bảo quản.

5.4. Trong trường hợp bao bì trực tiếp của sản phẩm vừa là bao bì vận chuyển, thông tin quy định tại Mục IV.5.2, IV.5.3 phải được thể hiện đầy đủ trên bao bì.

5.5. Nếu nhãn sản phẩm có công bố thông tin đặc biệt như “hoàn toàn tự nhiên”, “không chất bảo quản”... mẫu nhãn này phải được đăng ký và phê duyệt bởi Cơ quan Thanh tra và An toàn thực phẩm (FSIS) thuộc Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ

## **V. KIỂM SOÁT TẠI CÔNG ĐOẠN XUẤT KHẨU**

### **1. Lập danh sách và đưa tên cơ sở ra khỏi danh sách các cơ sở đủ điều kiện xuất khẩu Cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ**

1.1. Cơ sở chế biến Cá da trơn có nhu cầu xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ gửi hồ sơ đăng ký chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo yêu cầu tại Điều 10 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT) được sửa đổi, bổ sung tại khoản 6 Điều 1 Thông tư 16/2018/TT-BNNPTNT.

1.2. Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản (Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản Trung Bộ, Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản Nam Bộ) thực hiện thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở theo quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT; đồng thời thẩm tra việc đáp ứng các yêu cầu tại Mục III, IV của Chương trình này.

1.3. Cơ sở đủ điều kiện ATTP và đáp ứng đầy đủ các yêu cầu tại Mục III, IV của Chương trình này sẽ được Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản đề nghị cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ đưa vào danh sách các cơ sở được phép xuất khẩu Cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ.

1.4. Trường hợp cơ sở chưa đủ điều kiện đề nghị cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ đưa vào danh sách các cơ sở được phép xuất khẩu Cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản có văn bản thông báo cho cơ sở và nêu rõ lý do.

1.5. Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản đề nghị cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ đưa tên cơ sở ra khỏi danh sách được phép xuất khẩu Cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ trong các trường hợp sau:

1.5.1. Cơ sở không còn nhu cầu xuất khẩu cá da trơn vào Hoa Kỳ;

1.5.2. Cơ sở có kết quả thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP không đáp ứng quy định của Việt Nam và Hoa Kỳ, Cơ quan kiểm soát đã có thông báo yêu cầu Cơ sở khắc phục sai lỗi và báo cáo kết quả khắc phục nhưng Cơ sở không báo cáo kết quả khắc phục theo đúng thời hạn của cơ quan kiểm soát.

## **2. Yêu cầu đối với sản phẩm xuất khẩu**

2.1. Được sản xuất tại Cơ sở có tên trong danh sách các Cơ sở được phép xuất khẩu Cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ.

2.2. Được sản xuất từ nguyên liệu có nguồn gốc từ các cơ sở nuôi đáp ứng yêu cầu tại Mục II của Chương trình này; được kiểm soát trong quá trình sản xuất đáp ứng yêu cầu tại Mục III, IV Chương trình này.

2.3. Đáp ứng các quy định về ghi nhãn các thông tin bắt buộc tại Mục IV.5 của Chương trình này. Các thông tin ghi nhãn khác không được sai lệch với bản chất của hàng hóa, không vi phạm pháp luật của Việt Nam và Hoa Kỳ.

2.4. Có mức dư lượng hóa chất kháng sinh đáp ứng quy định tại Phụ lục 1 kèm theo.

2.5. Việc ghi nhãn sản phẩm cá da trơn được thực hiện theo quy định tại Mục V.2.3 Chương trình này.

2.6. Đối với sản phẩm được sơ chế, chế biến từ các Cơ sở khác nhau:

2.6.1. Đáp ứng quy định tại Mục IV.2.2 Chương trình này.

2.6.2. Các Cơ sở tham gia sơ chế, chế biến, bảo quản lô hàng (bao gồm kho lạnh độc lập) có hợp đồng trong đó cam kết cùng chịu trách nhiệm thực hiện các biện pháp xử lý của Cơ quan kiểm soát trong trường hợp lô hàng bị Cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ cảnh báo hoặc Cơ quan kiểm soát phát hiện vi phạm về ATTP, ghi nhận.

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

Thực hiện theo Điều 29 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại khoản 15 Điều 1 Thông tư 16/2018/TT-BNNPTNT. Trường hợp, lô hàng được bảo quản cơ sở cung cấp dịch vụ bảo quản lạnh độc lập với cơ sở sản xuất thì điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở này phải đáp ứng quy định của Việt Nam, Hoa Kỳ.

### **4. Thẩm định, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng**

#### **4.1. Trình tự thủ tục thẩm định, lấy mẫu kiểm nghiệm:**

Thực hiện theo Điều 30 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại khoản 16 Điều 1 Thông tư 16/2018/TT-BNNPTNT, tuy nhiên, không thực hiện việc lấy mẫu lưu.

#### **4.2. Chỉ tiêu thẩm định, kiểm nghiệm**

4.2.1. Chỉ tiêu ngoại quan, cảm quan: Thực hiện theo Phụ lục 1 Quyết định 2864/QĐ-BNN-QLCL ngày 24 tháng 11 năm 2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về quy định chỉ tiêu kiểm tra về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với lô hàng thủy sản xuất khẩu.

4.2.2. Chỉ tiêu vi sinh, hóa học: Thực hiện theo Phụ lục 2 của Chương trình này.

4.2.3. Cập nhật danh mục chỉ tiêu: Danh mục chỉ tiêu kiểm tra, kiểm nghiệm được Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản rà soát, cập nhật theo từng thời kỳ.

4.2.4. Kết quả kiểm nghiệm tại các Phòng thử nghiệm được chỉ định là kết quả cuối cùng, không chấp nhận việc tái kiểm.

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

5.1. Trường hợp kết quả thẩm định lô hàng không đáp ứng quy định về hồ sơ sản xuất, chỉ tiêu ngoại quan, cảm quan: Xử lý theo quy định tại khoản 1 Điều 31 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

5.2. Trường hợp kết quả kiểm nghiệm lô hàng không đáp ứng quy định ATTP:

5.2.1. Cơ quan kiểm soát gửi cho Chủ hàng Thông báo lô hàng không đạt theo mẫu quy định tại Phụ lục XVI ban hành kèm theo Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, trong đó nêu rõ lý do không đạt, yêu cầu Chủ hàng điều tra nguyên

nhân, thực hiện các biện pháp khắc phục, xử lý đối với lô hàng và lập báo cáo giải trình gửi Cơ quan kiểm soát.

5.2.2. Sau khi nhận được báo cáo giải trình, Cơ quan kiểm soát thẩm tra báo cáo (bao gồm kiểm tra thực tế nếu cần), thông báo kết quả cho Cơ sở. Nếu nguyên nhân lô hàng không đáp ứng quy định ATTP có liên quan đến vi phạm của cơ sở nuôi, cơ quan kiểm soát báo cáo thông tin về cơ sở nuôi vi phạm về Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản để thông báo cho Tổng cục Thủy sản tổ chức thực hiện các biện pháp tăng cường kiểm soát đối với cơ sở nuôi vi phạm.

## **6. Cấp chứng thư và tạm ngừng cấp chứng thư**

### **6.1. Cấp chứng thư:**

6.1.1. Chậm nhất 2 ngày kể từ ngày xuất khẩu, Chủ hàng phải cung cấp bằng văn bản đầy đủ các thông tin cần thiết quy định trong mẫu Chứng thư tại Phụ lục 3 của Chương trình này cho Cơ quan kiểm soát để cấp Chứng thư cho các lô hàng có kết quả thẩm định, kiểm nghiệm đạt yêu cầu.

6.1.2. Sau thời hạn 90 ngày kể từ ngày thẩm định, nếu Chủ hàng không cung cấp đầy đủ thông tin cho Cơ quan thẩm định để thẩm định, cấp Chứng thư, Chủ hàng phải thực hiện đăng ký thẩm định như quy định tại Điều 29 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại khoản 7 Điều 2 của Thông tư 16/2018/TT-BNNPTNT.

6.1.3. Mỗi lô hàng xuất khẩu (theo quy định tại khoản 3 Điều 3 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT) được cấp 01 (một) Chứng thư theo mẫu tại Phụ lục 3 của Chương trình này.

6.1.4. Chứng thư chỉ có giá trị đối với lô hàng được vận chuyển, bảo quản trong điều kiện không làm thay đổi nội dung đã được chứng nhận về ATTP.

### **6.2. Tạm ngừng cấp chứng thư trong các trường hợp sau:**

6.2.1. Cơ sở thuộc diện tạm dừng xuất khẩu sản phẩm Cá da trơn sang Hoa Kỳ theo quy định tại Mục V.8.1.2 Chương trình này.

6.2.2. Trường hợp cơ sở không duy trì điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định của Việt Nam và/hoặc Hoa Kỳ (xếp hạng 4 theo quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT): Tạm ngừng cấp chứng thư cho các lô hàng cá da trơn xuất khẩu vào Hoa Kỳ trong thời gian cơ sở thực hiện các biện pháp khắc phục sai lỗi, báo cáo kết quả khắc phục sai lỗi theo yêu cầu của cơ quan kiểm soát.

## **7. Cấp lại chứng thư, cấp chuyển tiếp chứng thư, giám sát lô hàng sau thẩm định, chứng nhận**

Thực hiện theo Điều 33, 34, 35 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại khoản 18 Điều 1 của Thông tư 16/2018/TT-BNNPTNT.

## **8. Xử lý lô hàng bị cảnh báo**

8.1. Khi nhận được thông tin cảnh báo chính thức của Cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản gửi văn bản yêu cầu Cơ sở chế biến lô hàng thực hiện các nội dung sau:

8.1.1. Thực hiện truy xuất nguồn gốc lô hàng, tổ chức điều tra nguyên nhân dẫn đến lô hàng không bảo đảm ATTP; thiết lập và thực hiện hành động khắc phục; báo cáo gửi Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản theo mẫu nêu tại Phụ lục XVII của Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT, kèm theo các bằng chứng việc thực hiện điều tra xác định nguyên nhân, thực hiện biện pháp khắc phục;

8.1.2. Tạm dừng xuất khẩu sản phẩm Cá da trơn sang Hoa Kỳ.

8.2. Sau khi nhận được báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân và biện pháp khắc phục của Cơ sở, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản tiến hành thẩm tra các nội dung báo cáo (bao gồm cả kiểm tra thực tế nếu cần) và thông báo kết quả thẩm tra tới Cơ sở. Cơ sở được tiếp tục xuất khẩu sản phẩm cá da trơn sang Hoa Kỳ nếu kết quả thẩm tra đạt yêu cầu.

8.3. Trong trường hợp nguyên nhân lô hàng bị cảnh báo có liên quan đến vi phạm của cơ sở nuôi, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản thông báo thông tin về cơ sở nuôi vi phạm đến Tổng cục Thủy sản để tổ chức hoặc chỉ đạo Cơ quan quản lý thủy sản tại địa phương thực hiện xác minh, lấy mẫu thức ăn, nước, cá để kiểm tra, đánh giá việc chấp hành các quy định của cơ sở nuôi, làm rõ vi phạm và xử lý theo quy định pháp luật.

## **VI. TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC BÊN LIÊN QUAN**

### **1. Cơ sở nuôi Cá da trơn cung cấp cho cơ sở chế biến xuất khẩu sang Hoa Kỳ**

1.1. Thực hiện đăng ký để được thẩm định và cấp giấy xác nhận đăng ký nuôi trồng thủy sản theo quy định tại Điều 36 Nghị định số 26/2019/NĐ-CP ngày 8/3/2019.

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. Khi lô hàng Cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ bị cảnh báo chỉ tiêu hóa chất, kháng sinh, cơ sở nuôi cung cấp nguyên liệu để sản xuất lô hàng bị cảnh báo có trách nhiệm 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.

## **2. Chủ sở hữu phương tiện vận chuyển độc lập (tàu/ghe hoặc xe vận chuyển không thuộc cơ sở chế biến)**

2.1. 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 ngày 25/12/2018 hoặc ký cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn theo quy định tại Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT .

2.2. Khi lô hàng Cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ bị cảnh báo chỉ tiêu hóa chất, kháng sinh, chủ sở hữu phương tiện thực hiện vận chuyển lô nguyên liệu từ cơ sở nuôi đến cơ sở chế biến để sản xuất lô hàng bị cảnh báo có trách nhiệm 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...do cơ quan kiểm soát thực hiện.

## **3. Cơ sở chế biến tham gia vào Chương trình**

3.1. Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn nêu tại Điều 37 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

3.2. Chỉ tiếp nhận và đưa vào chế biến các lô nguyên liệu cá da trơn từ cơ sở nuôi đáp ứng yêu cầu nêu tại Mục II của Chương trình này.

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

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

## **5. Kiểm tra viên tại cơ sở chế biến**

Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn nêu tại Điều 39 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT.

## **6. Trưởng đoàn thẩm định**

Thực hiện đầy đủ trách nhiệm và quyền hạn nêu Điều 39 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại khoản 21 Điều 1 của Thông tư 16/2018/TT-BNNPTNT.

## **7. Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản**

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

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

7.3. Cập nhật danh mục chỉ tiêu vi sinh, hóa học bắt buộc kiểm tra đối với lô hàng cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ.

## **8. Tổng cục Thủy sản**

8.1. Tổ chức, chỉ đạo việc thẩm định, giám sát, chứng nhận điều kiện bảo đảm ATTP các cơ sở nuôi cá da trơn cung cấp cho các cơ sở chế biến xuất khẩu vào Hoa Kỳ.

8.2. Tổ chức hoặc chỉ đạo chi cục quản lý thủy sản tại địa phương thực hiện xác minh, lấy mẫu thức ăn, nước, cá để kiểm tra đánh giá việc chấp hành các quy định của cơ sở nuôi làm rõ vi phạm và 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; thông báo kết quả xử lý cho các đơn vị liên quan.

## **9. Cục Thú y**

Phối hợp với Tổng 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. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương**

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

10.2. Tham mưu, đề xuất Ủy ban nhân dân cấp tỉnh quy định cơ quan thực hiện:

a) Thẩm định, chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các phương tiện vận chuyển độc lập thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định tại các khoản 2 Điều 5 Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018;

b) Tổ chức ký cam kết và kiểm tra việc thực hiện cam kết đối với các phương tiện vận chuyển độc lập không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo quy định tại khoản 1 Điều 7 Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018.

## **11. Phòng thử nghiệm**

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



**Phụ lục 1. Danh mục tham chiếu dư lượng hóa chất, kháng sinh, kim loại đối với các lô hàng cá bộ Siluriformes xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ**

Bảng 1: Thuốc thú y

TT	Tên chỉ tiêu	MLA đối với cơ thịt (ppb) (Mức phát hiện theo phương pháp của FSIS hoặc phương pháp tương đương)	Mức chấp nhận trong cơ thịt (ppb) (mức quy định hoặc MRL)
1	2-Aminosulfone Albendazole	25 screen/ 50 confirm	N/A
2	2-amino-Flubendazole	10 screen / 40 confirm	N/A
3	2-Quinoxaline Carboxylic Acid (QCA)	15 screen / 30 confirm	N/A
4	Acepromazine	2 screen	N/A
5	Albendazole	25 screen and confirm	N/A
6	Amoxicillin	80 screen	N/A
7	Ampicillin	5 screen / 10 confirm	N/A
8	Azaperone	1 screen	N/A
9	Butorphanol	1 screen	N/A
10	Carazolol	1 screen / 4 confirm	N/A
11	Cefazolin	50 screen / 200 confirm	N/A
12	Chlortetracycline	1000 screen / 4000 confirm	2000*
13	Cimaterol	3 screen	N/A
14	Ciprofloxacin	25 screen / 100 confirm	N/A
15	Clindamycin	50 screen and confirm	N/A
16	Cloxacillin	5 screen / 10 confirm	N/A
17	Danofloxacin	25 screen and confirm	N/A
18	DCCD	50 screen / 200 confirm	N/A
19	Desethylene Ciprofloxacin	25 screen	N/A
20	Diclofenac	5 screen / 20 confirm	N/A
21	Dicloxacillin	50 screen and confirm	N/A
22	Difloxacin	25 screen / 100 confirm	N/A
23	Dimetridazole	2 screen	N/A
24	Dimetridazole-OH	50 screen / 200 confirm	N/A
25	Dipyron	25 screen and confirm	N/A
26	Doxycycline	25 screen	N/A
27	Emamectin Benzoate	7.5 screen / 15 confirm	N/A
28	Enrofloxacin	25 screen and confirm	N/A
29	Erythromycin A	50 screen and confirm	N/A
30	Fenbendazole	200 screen and confirm	N/A
31	Fenbendazole sulphone	200 screen and confirm	N/A
32	Florfenicol	100 screen and confirm	1000
33	Flubendazole	10 screen and confirm	N/A
34	Flunixin	12.5 screen and confirm	N/A
35	Gamithromycin	50 screen / 100 confirm	N/A
36	Haloperidol	1 screen and confirm	N/A
37	Ipronidazole - OH	1 screen	N/A
38	Ketamine	20 screen	N/A
39	Ketoprofen	5 screen / 10 confirm	N/A
40	Levamisole	50 screen	N/A
41	Lincomycin	50 screen and confirm	N/A
42	Melengestrol Acetate	20 screen and confirm	N/A
43	Meloxicam	10 screen and confirm	N/A
44	Metronidazole	1 screen	N/A
45	Metronidazole-OH	4 screen	N/A

46	Morantel tartrate	350 screen	N/A
47	Nafcillin	50 screen and confirm	N/A
48	Norfloxacin	25 screen / 100 confirm	N/A
49	Orbifloxacin	25 screen	N/A
50	Oxacillin	50 screen and confirm	N/A
51	Oxyphenylbutazone	50 screen and confirm	N/A
52	Oxytetracycline	500 screen and confirm	2000*
53	Penicillin G	25 screen / 100 confirm	N/A
54	Phenylbutazone	50 screen and confirm	N/A
55	Pirlimycin	250 screen and confirm	N/A
56	Prednisone	50 screen / 100 confirm	N/A
57	Ractopamine	15 screen	N/A
58	Ronidazole	1 screen	N/A
59	Salbutamol	3 screen and confirm	N/A
60	Sarafloxacin	25 screen	N/A
61	Sulfachloropyridazine	50 screen	N/A
62	Sulfadiazine	50 screen / 100 confirm	N/A
63	Sulfadimethoxine	50 screen and confirm	100
64	Sulfadoxine	50 screen and confirm	N/A
65	Sulfaethoxypyridazine	50 screen and confirm	N/A
66	Sulfamerazine	50 screen / 100 confirm	N/A
67	Sulfamethazine	50 screen	N/A
68	Sulfamethizole	50 screen / 200 confirm	N/A
69	Sulfamethoxazole	50 screen and confirm	N/A
70	Sulfamethoxypyridazine	50 screen	N/A
71	Sulfantran	50 screen and confirm	N/A
72	Sulfapyridine	50 screen	N/A
73	Sulfaquinoxaline	50 screen and confirm	N/A
74	Sulfathiazole	50 screen and confirm	N/A
75	Tetracycline	500 screen / 2000 confirm	2000*
76	Thiabendazole	50 screen	N/A
77	Tildipirosin	500 screen and confirm	N/A
78	Tilmicosin	60 screen and confirm	N/A
79	Tolfenamic Acid	25 screen / 100 confirm	N/A
80	Tulathromycin A	1000 screen / 4000 confirm	N/A
81	Tylosin	100 screen and confirm	N/A
82	Tyvalosin	25 screen and confirm	N/A
83	Virginiamycin	50 screen and confirm	N/A
84	Xylazine	1 screen	N/A
85	Zeranol (B-Zearalanol)	12 screen / 24 confirm	N/A

*Giải thích từ ngữ:*

- *MLA = Minimum Level of Applicability: Mức giới hạn áp dụng nhỏ nhất*

- *“Screen”*: Kiểm sàng lọc

- *“Confirm”*: Kiểm khẳng định

- *MRL = Maximum residue level: Mức giới hạn tối đa cho phép*

- *N/A = Not Applicable: Không áp dụng.*

*\*2000 ppb là mức chấp nhận của tổng 3 chỉ tiêu: Tetracycline, oxytetracycline, chlortetracycline.*

Bảng 2: Các dẫn xuất của Nitrofurans:

TT	Tên chỉ tiêu	MLA đối với cơ thịt (ppb) (Mức phát hiện theo phương pháp của FSIS hoặc phương pháp tương đương)	Mức chấp nhận trong cơ thịt (ppb) (mức quy định hoặc MRL)
1	2-NP-AOZ furazolidone	0.5 screen and confirm	Prohibited for use in food producing animals
2	2-NP-AMOZ furaltadone	0.5 screen and confirm	Prohibited for use in food producing animals
3	2-NP-AHD nitrofurantoin	0.5 screen / 1 confirm	Prohibited for use in food producing animals
4	2-NP-SEM nitrofurazone	0.5 screen and confirm	Prohibited for use in food producing animals

Giải thích từ ngữ:

- *MLA = Minimum Level of Applicability: Mức giới hạn áp dụng nhỏ nhất*
- *“Screen”*: Kiểm sàng lọc
- *“Confirm”*: Kiểm khẳng định
- *MRL = Maximum residue level: Mức giới hạn tối đa cho phép*
- *“Prohibited for use in food producing animals”*: Cấm sử dụng đối với động vật để sản xuất thực phẩm.

Bảng 3: Thuốc bảo vệ thực vật:

TT	Tên chỉ tiêu	MLA đối với cơ thịt (ppb) (Mức phát hiện theo phương pháp của FSIS hoặc phương pháp tương đương)	Mức chấp nhận hoặc mức xử lý trong cơ thịt (ppb) (mức quy định hoặc MRL)
1	1- Naphthol	30	
2	Aldrin	25	300 - action level
3	Chlordane cis	10	300 - action level
4	Chlordane trans	10	300 - action level
5	Chloroneb	9	N/A
6	Chlorothalonil	60	N/A
7	Chlorpropham	30	N/A
8	Chlorpyrifos	7.5	N/A
9	Chlorpyrifos methyl	5	N/A
10	DDD o,p'	50	5000 - action level
11	DDD p,p' + DDT, o,p'	50 + 50	5000 - action level
12	DDE o,p'	50	5000 - action level
13	DDE p,p'	50	5000 - action level
14	DDT p,p'	50	5000 - action level
15	Dieldrin	25	300 - action level
16	Endosulfan I	50	N/A
17	Endosulfan II	50	N/A
18	Endosulfan sulfate	50	N/A
19	Fenpropathrin	25	N/A
20	Fipronil	5	N/A
21	Fipronil desulfinyl	5	N/A
22	Fipronil sulfide	5	N/A
23	Heptachlor	25	300 - action level
24	Heptachlor epoxide (cis + trans) or (B + A)	25 + 25	300 - action level
25	Hexachlorobenzene (HCB)	25	N/A

26	Lindane (BHC gamma)	40	N/A
27	MGK-264 (isomers 1&2)	50	N/A
28	Metolachlor	10	N/A
29	Nonachlor cis	15	N/A
30	Nonachlor trans	15	N/A
31	Oxychlorthane	10	N/A
32	Pentachloroaniline (PCA)	25	N/A
33	Pentachlorobenzene (PCB)	10	N/A
34	Pronamide	5	N/A
35	Tefluthrin	5	N/A
36	3-Hydroxycarbofuran	5	N/A
37	Acephate	10	N/A
38	Acetamiprid	5	10
39	Alachlor	5	N/A
40	Aldicarb	10	N/A
41	Aldicarb sulfone	10	N/A
42	Aldicarb sulfoxide	25	N/A
43	Atrazine	10	N/A
44	Azinphos methyl	10	N/A
45	Azoxystrobin	5	N/A
46	Benoxacor	5	N/A
47	Boscalid	15	N/A
48	Buprofezin	25	N/A
49	Carbaryl	25	N/A
50	Carbofuran	5	N/A
51	Carfentrazone ethyl	5	300
52	Clothianidin	10	N/A
53	Coumaphos O	10	N/A
54	Coumaphos S	10	N/A
55	Deethylatrazine	10	N/A
56	Diazinon	5	N/A
57	Dichlorvos (DDVP)	10	N/A
58	Difenoconazole	15	N/A
59	Diflubenzuron	12.5	N/A
60	Dimethoate	10	N/A
61	Diuron	80	2000
62	Ethion	10	N/A
63	Ethion monoxon	10	N/A
64	Ethofumesate	20	N/A
65	Fenoxaprop ethyl	10	N/A
66	Fluridone	25	500
67	Fluroxypyr-1-Methylheptyl-Ester	5	N/A
68	Fluvalinate	7.5	N/A
69	Hexazinone	30	N/A
70	Hexythiazox	10	N/A
71	Imazalil	5	N/A
72	Imidacloprid	25	50
73	Indoxacarb	25	N/A
74	Linuron	25	N/A
75	Malathion	40	N/A
76	Metalaxyl	10	N/A
77	Methamidophos	10	N/A
78	Methomyl	30	N/A
79	Methoxyfenozide	5	N/A

80	Metribuzin	50	N/A
81	Myclobutanil	10	N/A
82	Norflurazon	10	N/A
83	Omethoate	10	N/A
84	Piperonyl butoxide	22.5	N/A
85	Pirimiphos methyl	10	N/A
86	Prallethrin	40	N/A
87	Profenofos	10	N/A
88	Propachlor	10	N/A
89	Propanil	25	N/A
90	Propetamphos	7.5	100
91	Propiconazole	15	N/A
92	Pyraclostrobin	50	N/A
93	Pyrethrin I	46	N/A
94	Pyrethrin II	31	N/A
95	Pyridaben	9	N/A
96	Pyriproxyfen	20	100
97	Resmethrin (cis + trans)	50	N/A
98	Simazine	10	N/A
99	Sulprofos	25	N/A
100	Tebufenozide	40	N/A
101	Tetrachlorvinphos	10	N/A
102	Tetraconazole	5	N/A
103	Thiabendazole	15	N/A
104	Thiamethoxam	10	20
105	Thiobencarb	50	N/A
106	Trifloxystrobin	5	N/A

*Giải thích từ ngữ:*

- *MLA = Minimum Level of Applicability: Mức giới hạn áp dụng nhỏ nhất*
- *MRL = Maximum residue level: Mức giới hạn tối đa cho phép*
- *N/A = Not Applicable: Không áp dụng.*
- *“Action level” : Mức xử lý.*

**Bảng 4: Thuộc nhuộm:**

<b>TT</b>	<b>Tên chỉ tiêu</b>	<b>MLA đối với cơ thịt (ppb) (Mức phát hiện theo phương pháp của FSIS hoặc phương pháp tương đương)</b>	<b>Mức chấp nhận trong cơ thịt (ppb) (mức quy định hoặc MRL)</b>
1	Malachite green	1 screen and confirm	Banned for use in aquaculture
2	Leucomalachite green	1 screen and confirm	Banned for use in aquaculture
3	Crystal (gentian) violet	1 screen and confirm	Banned for use in aquaculture
4	Leucocrystal violet	1 screen and confirm	Banned for use in aquaculture

*Giải thích từ ngữ:*

- *MLA = Minimum Level of Applicability: Mức giới hạn áp dụng nhỏ nhất*
- *“Screen”*: Kiểm sàng lọc
- *“Confirm”*: Kiểm khẳng định
- *MRL = Maximum residue level: Mức giới hạn tối đa cho phép*
- *“Banned for use in aquaculture”*: Cấm sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.

**Bảng 5: Kim loại:**

<b>TT</b>	<b>Tên chỉ tiêu</b>	<b>MLA đối với cơ thịt (ppb) (Mức phát hiện theo phương pháp của FSIS hoặc phương pháp tương đương)</b>	<b>Mức chấp nhận trong cơ thịt (ppb) (mức quy định hoặc MRL)</b>
1	Lead	25	N/A
2	Cadmium	10	N/A
3	Selenium	500	N/A
4	Manganese	200	N/A
5	Molybdenum	50	N/A
6	Thallium	50	N/A
7	Cobalt	25	N/A
8	Arsenic (As)	50-200	N/A
9	Iron	30000	N/A
10	Zinc	30000	N/A
11	Copper	3000	N/A
12	Nickel	6000	N/A
13	Aluminum	24000	N/A
14	Boron	4800	N/A
15	Barium	3600	N/A
16	Chromium	3600	N/A
17	Vanadium	3600	N/A
18	Strontium	3000	N/A

*Giải thích từ ngữ:*

- *MLA = Minimum Level of Applicability: Mức giới hạn áp dụng nhỏ nhất*
- *MRL = Maximum residue level: Mức giới hạn tối đa cho phép*
- *N/A = Not Applicable: Không áp dụng.*

**Phụ lục 2. Danh mục chỉ tiêu vi sinh, hóa học chỉ định kiểm tra đối với các lô hàng cá bộ Siluriformes xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ**

STT	Chỉ tiêu	Mức giới hạn
1.	<i>Salmonella</i>	n=5, c=0, không có trong 25g
2.	Enrofloxacin	Không cho phép (áp dụng mức MLA tại Phụ lục 1)
3.	Ciprofloxacin	Không cho phép (áp dụng mức MLA tại Phụ lục 1)
4.	Malachite Green	Không cho phép (áp dụng mức MLA tại Phụ lục 1)
5.	Leuco Malachite Green	Không cho phép (áp dụng mức MLA tại Phụ lục 1)
6.	Crystal Violet	Không cho phép (áp dụng mức MLA tại Phụ lục 1)
7.	Leuco Crystal Violet	Không cho phép (áp dụng mức MLA tại Phụ lục 1)
8.	Nitrofurazone (SEM)	Không cho phép (áp dụng mức MLA tại Phụ lục 1) <sup>1</sup>
9.	Fipronil (bao gồm cả Fipronil desulfinyl và Fipronil sulfide)	Không cho phép (áp dụng mức MLA tại Phụ lục 1)

Số lượng mẫu phân tích chỉ tiêu hóa học:

- Lô hàng xuất khẩu chỉ gồm một lô hàng sản xuất: Phân tích 2 mẫu/chỉ tiêu.
- Lô hàng xuất khẩu gồm nhiều lô hàng sản xuất: Phân tích 1 mẫu/chỉ tiêu /lô hàng sản xuất nhưng không quá 5 mẫu/chỉ tiêu/lô hàng sản xuất.

(Lô hàng sản xuất được xác định theo quy định tại khoản 2 Điều 3 Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT)

### Phụ lục 3. Mẫu chứng thư cấp cho lô hàng cá bộ Siluriformes XK vào Hoa Kỳ



MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT - SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM  
 NATIONAL AGRO-FORESTRY-FISHERIES QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT (NAFIQAD)  
 BRANCH .....

Address:.....  
 Tel: ..... Fax:..... E-mail: .....

#### INSPECTION CERTIFICATE For Siluriformes consignment originated from the Socialist Republic of Vietnam and intended for export to the U.S.A

#### I. Consignment information:

Reference No: .....

Name of consignor: Address: Tel:		Name of consignee: Address: Tel:		
Name of the processing establishment: Address: Approval number: If the source materials originate from a country other than the exporting country, source country and foreign establishment number:				
Description of product (including below): Species: <i>Siluriformes - other</i> Process category: Product category: Product group:		Temperature of product:  Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		
Lot/Identification number(s) on the units: Container No./ Seal No.:				
No.	Type of packages	Number of units	Net weight (Lb)	Date (period) of Production
Place of Dispatch (port):		Place of Destination (port):		
Date of Dispatch :		Mean of Conveyance:		

#### II. Health Attestation:

The product described on the certificate was produced in accordance with the regulatory requirement in 9 CFR 557.2

Stamp/Seal

Date of issue:.....

(Name, title and signature of government official)