

# BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ  
PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

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

Số: 77/2007/CT-BNN

Hà Nội, ngày 06 tháng 9 năm 2007

## CHỈ THỊ

**về việc tiếp tục đẩy mạnh hoạt động kiểm soát hóa chất, kháng sinh cấm trong nuôi trồng, khai thác, bảo quản thủy sản sau thu hoạch và kiểm soát dư lượng hóa chất, kháng sinh trong các lô hàng thủy sản xuất nhập khẩu**

Trong nhiều năm qua, Bộ Thủy sản nay là Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã chủ trì phối hợp với các Bộ, ngành liên quan triển khai nhiều biện pháp tăng cường quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm đặc biệt là dư lượng hóa chất, kháng sinh cấm trong sản xuất, kinh doanh thủy sản, qua đó, chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản đã cơ bản đáp ứng yêu cầu của hầu hết các thị trường nhập khẩu, kim ngạch xuất khẩu thủy sản liên tục tăng trưởng, đạt trên 3,3 tỷ USD năm 2006 và dự kiến đạt 3,6 tỷ USD năm 2007.

Từ đầu 2006 đến nay, tiếp tục có thêm một số thị trường lớn công bố các biện pháp kiểm soát chặt chẽ về chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm (Nhật Bản, Liên bang Nga, Đài Loan...). Mặc dù các cơ quan chức năng từ Trung ương đến

địa phương, các Hội, Hiệp hội Thủy sản đã triển khai nhiều biện pháp như: tuyên truyền về tác hại của hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng, tăng cường kiểm soát toàn bộ quá trình sản xuất và kiểm tra lô hàng trước khi xuất khẩu, đến nay số lô hàng xuất khẩu bị cảnh báo về kháng sinh đã giảm đáng kể nhưng vẫn còn những lô hàng chưa đáp ứng yêu cầu của thị trường nhập khẩu.

Nguyên nhân của tình trạng trên là do một số cơ sở nuôi trồng nhỏ lẻ, một số tàu đánh cá đã lạm dụng hóa chất, kháng sinh cấm trong quá trình nuôi trồng, bảo quản thủy sản nguyên liệu sau đánh bắt. Mặt khác, trong khâu chế biến vẫn còn một số doanh nghiệp, đặc biệt là các doanh nghiệp chưa đạt tiêu chuẩn ngành về điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; một số doanh nghiệp đạt

tiêu chuẩn ngành nhưng vì lợi ích trước mắt, không chú trọng giữ gìn uy tín chất lượng, đã không thực hiện tốt việc kiểm soát dư lượng hóa chất kháng sinh trong nguyên liệu trước khi đưa vào chế biến, không thực hiện kiểm tra về dư lượng kháng sinh các lô hàng trước khi xuất khẩu.

Để tiếp tục đẩy mạnh các giải pháp đã được triển khai từ trước đến nay, nhằm nâng cao hơn nữa hiệu quả của việc kiểm soát, giữ vững uy tín chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản đảm bảo sức khỏe người tiêu dùng và ổn định xuất khẩu, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chỉ thị:

1. Giám đốc các Sở Thủy sản/Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc TW:

- Tham mưu cho UBND tỉnh/thành phố chỉ đạo các Sở, Ban ngành liên quan cùng phối hợp triển khai kiểm soát ngăn chặn việc sử dụng hóa chất kháng sinh cấm trong đánh bắt, nuôi trồng, bảo quản và vận chuyển thủy sản.

- Chủ trì, phối hợp với Cục Quản lý Chất lượng, An toàn vệ sinh và Thú y thủy sản, Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP), Hội Nghề cá Việt Nam (VINAFIS) tiếp tục đẩy mạnh tuyên truyền sâu, rộng về tác hại của dư lượng hóa chất kháng sinh

cấm trong thủy sản đồng thời sử dụng sức mạnh cộng đồng lên án mạnh mẽ các trường hợp vi phạm đi đôi với việc hướng dẫn triển khai chương trình thực hành nuôi thủy sản tốt (BMP, GA<sub>P</sub>P, C<sub>O</sub>C), ứng dụng các kỹ thuật bảo quản thủy sản sau thu hoạch không sử dụng hóa chất kháng sinh.

Chỉ đạo cơ quan quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh và thú y thủy sản tỉnh/thành phố triển khai ngay đợt kiểm soát việc sử dụng hóa chất, kháng sinh cấm trong nuôi trồng thủy sản; trong bảo quản thủy sản sau đánh bắt trên các tàu đánh cá; trong thu mua, bảo quản thủy sản sau thu hoạch của các đại lý thu mua và sơ chế thủy sản. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm theo Nghị định số 128/2005/NĐ-CP ngày 11/10/2005 và Nghị định số 154/2006/NĐ-CP ngày 25/12/2006 của Chính phủ về xử lý vi phạm hành chính trong lĩnh vực thủy sản; kiến nghị cơ quan có chức năng rút Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh do cơ sở không thực hiện nghiêm quy định của pháp luật về điều kiện kinh doanh thủy sản.

2. Cục Quản lý chất lượng, An toàn vệ sinh và Thú y thủy sản:

2.1. Tiếp tục đẩy mạnh các hoạt động kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thủy sản:

a) Khẩn trương xây dựng, trình Bộ ban hành và tổ chức triển khai Quy chế ứng dụng và đánh giá công nhận cơ sở vùng nuôi đạt quy chuẩn thực hành nuôi tốt theo BMP, GA<sub>OP</sub>, C<sub>OC</sub>; kiểm tra và chứng nhận sản phẩm đạt tiêu chuẩn an toàn thực phẩm đi đôi với việc thực hiện mã hóa và truy xuất nguồn gốc nguyên liệu thủy sản;

b) Trong Quý 4/2007 hoàn thiện trình Bộ trưởng ban hành quy định sửa đổi về kiểm tra, công nhận điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thủy sản cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản và kiểm tra chứng nhận chất lượng lô hàng theo hướng tăng cường kiểm soát chặt chẽ các doanh nghiệp chưa đạt tiêu chuẩn, đồng thời miễn giảm kiểm tra cho những doanh nghiệp có truyền thống đảm bảo chất lượng tốt;

c) Triển khai mạnh mẽ chương trình kiểm soát chất lượng thủy sản sau thu hoạch (tập trung vào kiểm soát hóa chất bảo quản, dư lượng kháng sinh và tạp chất lạ) xử lý nghiêm, bao gồm cả việc đề nghị rút giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh đối với những cơ sở vi phạm nghiêm trọng hoặc tái phạm nhiều lần;

d) Thực hiện kiểm soát dư lượng hóa chất kháng sinh 100% các lô hàng thủy sản cá da trơn, giáp xác (tôm, cua...),

thủy sản chân đầu (mực, bạch tuộc) nhập khẩu vào Việt Nam để chế biến xuất khẩu hoặc tiêu thụ nội địa.

2.2. Tăng cường năng lực kiểm soát của hệ thống:

a) Tiếp tục triển khai đào tạo nâng cao kỹ năng kiểm soát điều kiện sản xuất an toàn vệ sinh tàu cá, cảng cá, chợ cá, cơ sở sản xuất thức ăn, cơ sở sản xuất giống, cơ sở nuôi trồng thủy sản, các đại lý thu gom, bảo quản thủy sản sau thu hoạch cho cơ quan quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh và thú y thủy sản các tỉnh, thành phố, các doanh nghiệp chế biến thủy sản và hướng dẫn - kiểm tra quá trình thực hiện;

b) Tổ chức thẩm định tính năng kỹ thuật, khả năng ứng dụng của các kit thử nhanh các loại kháng sinh cấm, các hóa chất bảo quản thực phẩm, nhất là để phát hiện những loại hóa chất, kháng sinh không được phép sử dụng trong sản xuất, kinh doanh thủy sản; tổ chức các khóa đào tạo kỹ thuật cho các tỉnh, thành phố triển khai kiểm tra nhanh hóa chất bảo quản, kháng sinh, tạp chất trong thủy sản.

- Triển khai nhanh các dự án đầu tư mua sắm bổ sung trang thiết bị kiểm nghiệm dư lượng hóa chất, kháng sinh cấm đã được phê duyệt.

3. Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thủy sản Việt Nam, Hội Nghề cá Việt Nam:

a) Hướng dẫn doanh nghiệp mở rộng liên kết từ sản xuất nguyên liệu đến chế biến và đưa sản phẩm ra tiêu thụ trên thị trường. Vận động doanh nghiệp tự giác phối hợp cùng với cơ quan quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh và thú y thủy sản tỉnh/thành phố đào tạo về nuôi trồng thủy sản tốt, bảo quản thủy sản không sử dụng hóa chất, kháng sinh. Kịp thời phát hiện các trường hợp cố tình làm ăn gian dối để đề nghị cơ quan nhà nước tăng cường kiểm tra và thông qua công luận lên án mạnh mẽ các trường hợp tái phạm nhiều lần;

b) Chủ động tìm kiếm giải pháp mở rộng thị trường, kịp thời thông báo cho hội viên những yêu cầu mới của các thị trường nhập khẩu để nhanh chóng có giải pháp đáp ứng.

4. Các doanh nghiệp chế biến và xuất khẩu thủy sản Việt Nam:

a) Chủ động tăng cường hoạt động

đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong sản xuất của đơn vị, đặc biệt là kiểm soát dư lượng hóa chất kháng sinh trong từng lô nguyên liệu thủy sản nhận vào nhà máy;

b) Thực hiện nghiêm việc kiểm tra dư lượng, hóa chất kháng sinh đối với 100% số lô hàng thủy sản nhập khẩu để chế biến: chấp hành nghiêm túc các quy định về ghi mã số lô hàng, thực hiện kiểm tra đủ các chỉ tiêu chất lượng bắt buộc phải kiểm tra theo yêu cầu của từng thị trường;

c) Tích cực tham gia các khóa đào tạo giảng viên an toàn thực phẩm trong các công đoạn của chuỗi sản xuất thủy sản do Cục Quản lý, Chất lượng, An toàn vệ sinh và Thú y thủy sản tổ chức, để sau đó doanh nghiệp tự đào tạo cho ngư dân, chủ đầm nuôi, cơ sở thu gom, bảo quản, cung cấp nguyên liệu cho doanh nghiệp./.

BỘ TRƯỞNG

Cao Đức Phát