

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

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

Số: **434** /QLCL-CL1

Hà Nội, ngày **22** tháng **3** năm **2010**

V/v: khuyến cáo của Đoàn thanh tra Braxin

Kính gửi:

- Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào Braxin;
- Các Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng 1-6.

Sau khi kết thúc chuyến thanh tra nhằm đánh giá điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm của một số doanh nghiệp chế biến thủy sản Việt Nam trong danh sách được phép xuất khẩu vào Braxin (từ ngày 29/11-10/12/2009). Đoàn thanh tra Cục Thanh tra các sản phẩm có nguồn gốc động vật Braxin (DIPOA) đã có Báo cáo kết quả chuyến thanh tra, kèm theo khuyến cáo đối với một số sai lỗi của các doanh nghiệp được thanh tra.

(xem Bảng tóm tắt một số khuyến cáo chính đối với các doanh nghiệp được thanh tra (Phụ lục 1) và Kết quả thanh tra tại từng DN (Phụ lục 2) kèm theo).

Để thực hiện đầy đủ các khuyến cáo Đoàn thanh tra đã nêu, làm căn cứ để Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản giải trình với DIPOA, Cục yêu cầu:

1. Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào Braxin:

- Nghiên cứu kỹ các khuyến cáo Đoàn thanh tra nêu tại Phụ lục 1 (đây cũng là các yêu cầu bắt buộc đối với các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào Braxin), trên cơ sở đó có kế hoạch triển khai phù hợp nhằm đảm bảo tuân thủ đúng quy định của Braxin khi xuất khẩu thủy sản vào thị trường này.

- Riêng 06 doanh nghiệp đã được Đoàn đến thanh tra cần thiết lập và thực hiện hành động khắc phục các sai lỗi nêu tại Phụ lục 2; lập báo cáo kết quả thực hiện gửi về Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng phụ trách địa bàn **trước ngày 5/4/2010**.

2. Các Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng 1-6:

- Đôn đốc doanh nghiệp được DIPOA thanh tra thuộc địa bàn phụ trách thực hiện các nội dung nêu tại mục 1; đảm bảo các doanh nghiệp gửi báo cáo đúng hạn.

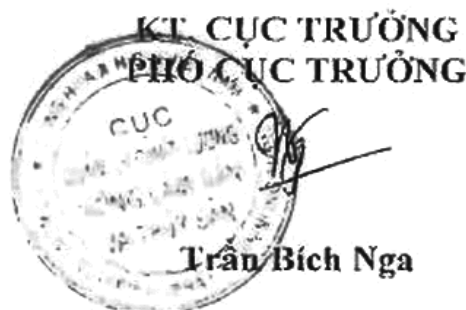
- Tổng hợp, thẩm tra báo cáo của các doanh nghiệp và gửi báo cáo về Cục **trước ngày 9/4/2010**.

- Nghiên cứu kỹ các khuyến cáo của Đoàn thanh tra Braxin; phổ biến, hướng dẫn các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu thuộc địa bàn phụ trách tuân thủ quy định khi xuất khẩu thủy sản vào thị trường này

Yêu cầu các đơn vị lưu ý thực hiện.

Nơi nhận :

- Như trên;
- PC/TP Nguyễn Như Tiếp (để b/c);
- Cơ quan Trung Bộ, Nam Bộ;
- Lưu VT, CL1.



09588043

Phụ lục 1

**Tóm tắt một số khuyến cáo chính đối với các doanh nghiệp được thanh tra
– chuyển thanh tra của DIPOA tại Việt Nam (29/11-10/12/2009)**

TT	Nội dung/ công đoạn	Khuyến cáo
1	Làm choáng cá trước khi cắt tiết	Các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu thủy sản nuôi sang Braxin phải thực hiện công đoạn làm choáng cá trong nước đá trước khi cắt tiết.
2	Rửa cá sau khi cắt tiết	Các doanh nghiệp phải nâng cấp hệ thống rửa cá đảm bảo sau khi cắt tiết, cá được rửa dưới vòi nước có áp lực lớn và nồng độ chlorine trong nước khoảng 5,0 ppm để loại bỏ ít nhất 80% vi khuẩn
3	Sử dụng Sodium tripolyphosphate trước khi cấp đông	Không được sử dụng Sodium tripolyphosphate trong các công đoạn trước khi cấp đông. Phụ gia này chỉ được phép sử dụng trong nước mạ băng, tuy nhiên, cần đảm bảo hàm lượng P_2O_5 trong sản phẩm cuối cùng không vượt quá 0.5%.
4	Nhiệt độ trong phòng chế biến	Cần đảm bảo nhiệt độ trong phòng chế biến thấp hơn $15^{\circ}C$
5	Sử dụng thiết bị ngâm quay hóa chất phụ gia có khả năng giữ nước	Không sử dụng thiết bị ngâm quay hóa chất phụ gia có khả năng giữ nước trong quá trình chế biến cá fillet đông lạnh xuất khẩu sang Braxin.
6	Thu dọn chất thải rắn, chất thải lỏng	Các doanh nghiệp không có hệ thống thu gom chất thải rắn, chất thải lỏng tự động cần đảm bảo duy trì việc thu dọn thường xuyên các chất thải này.
7	Vị trí đặt bẫy đèn diệt côn trùng	Không đặt bẫy đèn diệt côn trùng tại các vị trí có khả năng gây nhiễm xác côn trùng vào sản phẩm trong phòng chế biến.
8	Khu vực bên ngoài khu vực sản xuất	Cần quan tâm hơn đến điều kiện vệ sinh phía ngoài khu vực sản xuất
9	Bảo hộ lao động	Công nhân cần được trang bị đầy đủ đồ bảo hộ lao động (tại một số doanh nghiệp Đoàn đến thanh tra, công nhân chỉ được trang bị áo khoác và ủng)
10	Nhà ăn cho công nhân	Nhà ăn cho công nhân cần đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, có đủ ghế và bồn rửa tay.
11	Bể chứa nước	Nắp bể chứa nước phục vụ sản xuất cần được đóng kín, có chế độ giám sát chặt chẽ.