

## **THÔNG TƯ**

### **Quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản**

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 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; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10 tháng 9 năm 2009 của Chính phủ sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008;

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa năm 2007;

Căn cứ Nghị định 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

Căn cứ Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm ngày 26 tháng 7 năm 2003;

Căn cứ Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ngày 07 tháng 9 năm 2004 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm;

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản như sau:

## **Chương I QUY ĐỊNH CHUNG**

### **Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Thông tư này quy định nguyên tắc và thủ tục thực hiện truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản; trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân tham gia vào quá trình sản xuất, kinh doanh trong lĩnh vực thủy sản và các cơ quan liên quan trong việc thực hiện Thông tư này.

### **Điều 2. Đối tượng áp dụng**

1. Quy định này áp dụng đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh trong lĩnh vực thủy sản (sau đây gọi là *Cơ sở*):

a) Tàu cá có công suất máy chính từ 50 CV trở lên; cơ sở sản xuất, kinh doanh thức ăn thủy sản; cơ sở sản xuất, kinh doanh hóa chất, sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường nuôi trồng thủy sản; cơ sở sản xuất, kinh doanh giống/ương giống thương phẩm, cơ sở nuôi trồng thủy sản;

b) Cơ sở sản xuất nước đá độc lập phục vụ bảo quản và chế biến thủy sản; cơ sở thu mua, sơ chế, lưu giữ, bảo quản, đóng gói, chế biến thủy sản phục vụ tiêu thụ nội địa;

c) Tàu chế biến thực phẩm thủy sản xuất khẩu; Cơ sở làm sạch và cung ứng nhuyễn thể hai mảnh vỏ sống (có sản phẩm để ăn sống); kho lạnh độc lập có bảo quản thủy sản; cơ sở sơ chế, đóng gói, chế biến thủy sản có sản phẩm xuất khẩu.

2. Thông tư này không áp dụng đối với: hộ gia đình, cá nhân sản xuất các sản phẩm trong lĩnh vực thủy sản có quy mô nhỏ để sử dụng tại chỗ và không đưa ra tiêu thụ trên thị trường; cơ sở sản xuất các sản phẩm có nguồn gốc từ thủy sản nhưng không dùng làm thực phẩm.

### **Điều 3. Giải thích từ ngữ**

Trong Thông tư này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. *Sản phẩm trong lĩnh vực thủy sản*: bao gồm thức ăn thủy sản; hóa chất, sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường nuôi trồng thủy sản; giống thủy sản; nước đá phục vụ bảo quản, chế biến thủy sản; thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm.

2. *Truy xuất nguồn gốc*: là khả năng theo dõi, nhận diện được một đơn vị sản phẩm qua từng công đoạn của quá trình sản xuất, chế biến và phân phối (theo Codex Alimentarius).

3. *Thu hồi sản phẩm*: là áp dụng các biện pháp nhằm đưa sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm ra khỏi chuỗi sản xuất, chế biến, phân phối sản phẩm.

4. *Nguyên tắc truy xuất một bước trước – một bước sau*: là cơ sở phải lưu giữ thông tin để đảm bảo khả năng nhận diện được cơ sở sản xuất, kinh doanh/ công đoạn sản xuất trước và cơ sở sản xuất, kinh doanh/ công đoạn sản xuất tiếp theo sau trong quá trình sản xuất, chế biến và phân phối đối với một sản phẩm được truy xuất.

5. *Lô hàng sản xuất (mẻ sản xuất)*: là một lượng hàng xác định được sản xuất theo cùng một quy trình công nghệ, cùng điều kiện sản xuất và cùng một khoảng thời gian sản xuất liên tục.

6. *Lô hàng nhận*: là một lượng nguyên liệu được một cơ sở thu mua, tiếp nhận một lần để sản xuất.

7. *Lô hàng xuất*: là một lượng thành phẩm của một cơ sở được giao nhận một lần.

### **Điều 4. Cơ quan kiểm tra, giám sát**

Cơ quan kiểm tra, giám sát việc thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm thủy sản không đảm bảo an toàn thực phẩm, bao gồm:

1. Tổng Cục Thủy sản; Cơ quan chuyên môn thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh, thành phố được chỉ định thực hiện kiểm tra, giám sát việc thực hiện Thông tư này đối với các cơ sở quy định tại điểm a khoản 1 Điều 2 Thông tư này.



2. Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản và các cơ quan, đơn vị trực thuộc thực hiện kiểm tra, giám sát việc thực hiện Thông tư này đối với các cơ sở quy định tại điểm c khoản 1 Điều 2 Thông tư này.

3. Chi Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản (hoặc cơ quan chuyên môn được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh, thành phố chỉ định tại các tỉnh, thành phố chưa thành lập Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản) kiểm tra, giám sát việc thực hiện Thông tư này đối với các cơ sở quy định tại điểm b khoản 1 Điều 2 Thông tư này.

## **Chương II**

### **TRUY XUẤT NGUỒN GỐC VÀ THU HỒI SẢN PHẨM**

#### **Điều 5. Truy xuất nguồn gốc**

Cơ sở sản xuất, kinh doanh trong lĩnh vực thủy sản quy định tại khoản 1 Điều 2 Thông tư này phải thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc đảm bảo các yêu cầu nêu tại Phụ lục ban hành kèm theo Thông tư này.

#### **Điều 6. Thu hồi lô hàng xuất**

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh trong lĩnh vực thủy sản quy định tại khoản 1 Điều 2 Thông tư này phải thiết lập chính sách thu hồi lô hàng xuất không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm đối với các trường hợp sau:

a) Cơ sở tự nguyện thực hiện việc thu hồi lô hàng xuất trong trường hợp cơ sở tự phát hiện lô hàng xuất được sản xuất từ nguyên liệu đầu vào không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm hoặc sản xuất/chế biến, bảo quản trong điều kiện không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm;

b) Cơ sở phải thực hiện việc thu hồi lô hàng xuất theo yêu cầu của Cơ quan kiểm tra, giám sát trong những trường hợp sau:

- Lô hàng xuất bị Cơ quan thẩm quyền của Việt Nam hoặc nước nhập khẩu yêu cầu thu hồi hoặc trả về do không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm;

- Lô hàng xuất có nguồn gốc từ các cơ sở/vùng nuôi, vùng thu hoạch thủy sản bị phát hiện không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong phạm vi các Chương trình giám sát quốc gia về vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Cơ sở sản xuất, kinh doanh trong lĩnh vực thủy sản quy định tại khoản 1 Điều 2 Thông tư này phải thiết lập thủ tục thu hồi lô hàng xuất đảm bảo các yêu cầu nêu tại Phụ lục ban hành kèm Thông tư này.

#### **Điều 7. Thực hiện truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm theo yêu cầu của Cơ quan kiểm tra, giám sát**

1. Thông báo thu hồi: Cơ quan kiểm tra, giám sát theo phân công quản lý tại Điều 4 Thông tư này có văn bản yêu cầu cơ sở thực hiện truy xuất nguồn gốc và thu hồi lô hàng xuất không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm. Văn bản thông báo thu hồi phải đảm bảo các thông tin sau về lô hàng xuất:

a) Tên cơ sở có trách nhiệm phải thực hiện truy xuất nguồn gốc và thu hồi lô hàng xuất;

b) Thông tin nhận diện lô hàng xuất phải thực hiện truy xuất nguồn gốc và thu hồi (chủng loại, mã số nhận diện, khối lượng);

c) Lý do phải thực hiện truy xuất nguồn gốc và thu hồi;

d) Phạm vi và thời hạn phải thực hiện thu hồi.

2. Triển khai thu hồi: Sau khi nhận được thông báo thu hồi, cơ sở tiến hành việc truy xuất nguồn gốc và thu hồi như sau:

a) Nhận diện lô hàng xuất thông qua hệ thống truy xuất nguồn gốc được cơ sở thiết lập;

b) Xác định lô hàng xuất và phạm vi phải thực hiện truy xuất nguồn gốc và thu hồi;

c) Lập kế hoạch thu hồi lô hàng xuất gửi Cơ quan kiểm tra, giám sát thẩm định và đề nghị hỗ trợ việc thu hồi lô hàng xuất (nếu cần);

d) Thực hiện thu hồi và áp dụng biện pháp xử lý đối với lô hàng xuất bị thu hồi;

đ) Báo cáo kết quả gửi Cơ quan kiểm tra, giám sát sau khi kết thúc việc thu hồi và xử lý lô hàng xuất bị thu hồi.

3. Cơ quan kiểm tra, giám sát tổ chức thẩm tra việc thực hiện truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm của cơ sở trong trường hợp cần thiết.

### **Chương III**

## **TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC BÊN LIÊN QUAN VÀ XỬ LÝ VI PHẠM**

### **Điều 8. Tổng cục Thủy sản**

1. Xây dựng quy định, hướng dẫn chi tiết (bao gồm hệ thống mã số nhận diện cơ sở) về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản áp dụng đối với các cơ sở quy định tại điểm a khoản 1 Điều 2 Thông tư này.

2. Chỉ đạo, hướng dẫn các Cơ quan chuyên môn trực thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tại các địa phương triển khai thực hiện Thông tư này đối với các cơ sở nêu tại điểm a khoản 1 Điều 2 Thông tư này.

3. Tổ chức kiểm tra, giám sát việc thực hiện của các Cơ quan chuyên môn trực thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tại địa phương theo phân công nêu tại khoản 1 Điều 4 Thông tư này.

### **Điều 9. Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản**

1. Xây dựng quy định, hướng dẫn chi tiết về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản áp dụng đối với các cơ sở quy định tại điểm b, c khoản 1 Điều 2 Thông tư này.

2. Chỉ đạo, hướng dẫn các đơn vị trực thuộc Cục, Chi Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và thủy sản hoặc Cơ quan chuyên môn được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao nhiệm vụ chỉ định kiểm tra, giám sát việc thực hiện Thông tư này đối với các cơ sở tương ứng nêu tại điểm b, c khoản 1 Điều 2 Thông tư này.



3. Tổ chức kiểm tra, giám sát việc thực hiện của các đơn vị trực thuộc Cục; Chi Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản hoặc các Cơ quan chuyên môn trực thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tại địa phương theo phân công tại khoản 2, 3 Điều 4 Thông tư này.

### **Điều 10. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn**

1. Chỉ đạo các Cơ quan chuyên môn trực thuộc triển khai kiểm tra, giám sát việc thực hiện Thông tư này theo phân công tại khoản 1, 3 Điều 4 Thông tư này.

2. Định kỳ hàng quý hoặc khi có yêu cầu, báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (Tổng cục Thủy sản, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản) kết quả thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản tại địa phương.

### **Điều 11. Cơ sở sản xuất, kinh doanh trong lĩnh vực thủy sản**

1. Thực hiện theo hướng dẫn của các Cơ quan kiểm tra, giám sát quy định tại Điều 4 Thông tư này và các quy định pháp luật có liên quan.

2. Chấp hành hoạt động kiểm tra, giám sát việc thực hiện Thông tư này và biện pháp xử lý của các Cơ quan kiểm tra, giám sát.

3. Thực hiện các nội dung nêu tại Điều 5, Điều 6, khoản 2 Điều 7 Thông tư này và báo cáo Cơ quan kiểm tra, giám sát khi được yêu cầu.

### **Điều 12. Xử lý vi phạm**

Các vi phạm quy định này được xem xét, xử lý như một nội dung về điều kiện đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm trong lĩnh vực thủy sản được Cơ quan kiểm tra, giám sát thực hiện theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

## **Chương IV ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH**

### **Điều 13. Điều khoản chuyển tiếp**

1. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản nêu tại khoản 1 Điều 2 Thông tư này áp dụng kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực;

2. Tàu cá có công suất máy chính từ 50 CV đến dưới 90 CV áp dụng từ ngày 01/01/2012.

### **Điều 14. Hiệu lực thi hành**

Thông tư này có hiệu lực sau 45 (bốn mươi lăm) ngày kể từ ngày ký ban hành./.

#### **Nơi nhận:**

- Văn phòng Chính phủ;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Sở NN&PTNT các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Cục Kiểm tra văn bản-Bộ Tư pháp;
- Công báo Chính phủ;
- Website Chính phủ;
- Các Cục, Vụ có liên quan thuộc Bộ NN&PTNT;
- Lưu: VT, QLCL.



**Cao Đức Phát**

**PHỤ LỤC: YÊU CẦU ĐỐI VỚI TRUY XUẤT NGUỒN GỐC  
VÀ THU HỒI SẢN PHẨM KHÔNG ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG,  
AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG LĨNH VỰC THỦY SẢN**  
(ban hành kèm Thông tư số 03/2011/TT-BNNPTNT ngày 21/01/2011)

**I. YÊU CẦU CHUNG:**

**1. Đối với truy xuất nguồn gốc:**

a) Các cơ sở phải thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc theo nguyên tắc một bước trước – một bước sau để đảm bảo khả năng nhận diện, truy tìm một đơn vị sản phẩm tại các công đoạn xác định của quá trình sản xuất, chế biến và phân phối sản phẩm;

b) Việc truy xuất phải có khả năng thực hiện được thông qua các thông tin đã được lưu giữ, bao gồm cả việc áp dụng hệ thống mã số nhận diện (mã hóa) sản phẩm trong suốt quá trình sản xuất của cơ sở;

c) Cơ sở phải lưu giữ và cung cấp thông tin đảm bảo khả năng xác định: lô hàng sản xuất; lô hàng nhận, cơ sở cung cấp và lô hàng xuất, cơ sở tiếp nhận.

d) Cơ sở phải có biện pháp phân biệt rõ lô hàng nhận/lô hàng sản xuất/lô hàng xuất để đảm bảo chính xác thông tin cần truy xuất.

**2. Đối với thu hồi sản phẩm:** Cơ sở phải thiết lập thủ tục thu hồi sản phẩm phù hợp, đảm bảo thu hồi và loại bỏ những sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm hoặc có khả năng gây mất an toàn thực phẩm ra khỏi các cơ sở trong chuỗi sản xuất, phân phối và tiêu thụ sản phẩm.

**3. Hệ thống truy xuất nguồn gốc và thủ tục thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm phải được soát xét và sửa đổi bổ sung ít nhất 01 lần/năm cho phù hợp với tình hình thực tế hoạt động của cơ sở.**

**II. HỆ THỐNG TRUY XUẤT NGUỒN GỐC SẢN PHẨM:**

**1. Thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm:**

Hệ thống truy xuất nguồn gốc bao gồm các nội dung chính sau:

a) Phạm vi áp dụng của hệ thống;

b) Thủ tục mã hóa, nhận diện nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm trong suốt quá trình sản xuất. Thủ tục mã hóa sản phẩm phải đảm bảo thuận lợi để truy xuất được các thông tin cần thiết từ công đoạn sản xuất trước;

c) Thủ tục ghi chép và lưu trữ hồ sơ trong quá trình sản xuất;

d) Thủ tục thẩm tra định kỳ và sửa đổi hệ thống;

e) Thủ tục truy xuất nguồn gốc (Ai? Làm gì? Làm như thế nào? Khi nào?);

đ) Phân công trách nhiệm thực hiện.

**2. Lưu trữ và cung cấp thông tin:**

**2.1. Lưu trữ thông tin:**

2.1.1. Thông tin tối thiểu phải lưu trữ cho mục đích truy xuất tại mỗi cơ sở:

a) Đối với lô hàng nhận:

- Tên, địa chỉ và mã số (nếu có) của cơ sở cung cấp lô hàng nhận;

- Thời gian, địa điểm giao nhận;

- Thông tin về lô hàng nhận (chủng loại, khối lượng, mã số nhận diện);

b) Đối với lô hàng sản xuất: Thông tin về lô hàng sản xuất tại từng công đoạn (thời gian sản xuất, chủng loại, khối lượng, mã số nhận diện lô hàng/mẻ hàng);



c) Đối với lô hàng xuất:

- Tên, địa chỉ và mã số (nếu có) của cơ sở tiếp nhận lô hàng xuất;
- Thời gian, địa điểm giao nhận;
- Thông tin về lô hàng xuất (chủng loại, khối lượng, mã số nhận diện);

2.1.2. Riêng đối với lô hàng nguyên liệu thủy sản nhập khẩu để chế biến, cơ sở phải đảm bảo lưu trữ thêm thông tin về nước xuất khẩu.

2.1.3. Hệ thống quản lý dữ liệu, mã hóa các thông tin truy xuất nguồn gốc phải được lưu trữ bằng phương tiện phù hợp đảm bảo thuận lợi cho việc tra cứu và thời gian tối thiểu phải lưu trữ hồ sơ được quy định như sau:

- a) 06 (sáu) tháng đối với sản phẩm thủy sản tươi sống;
- b) 02 (hai) năm đối với sản phẩm thủy sản đông lạnh, chế biến;
- c) 01 (một) chu kỳ sản xuất đối với từng đối tượng giống thủy sản;
- d) 06 (sáu) tháng sau thời hạn sử dụng của từng loại thức ăn thủy sản và sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường nuôi trồng thủy sản.

## **2.2. Cung cấp thông tin:**

Khi tiến hành cung cấp, phân phối lô hàng xuất, cơ sở phải cung cấp các thông tin để phục vụ truy xuất nguồn gốc nêu tại Mục 2.1.1 Phụ lục này cho cơ sở tiếp nhận lô hàng xuất.

## **3. Trình tự thủ tục truy xuất nguồn gốc:**

Cơ sở sản xuất thực hiện hoạt động truy xuất như sau:

- a) Tiếp nhận yêu cầu truy xuất lô hàng sản xuất/lô hàng xuất;
- b) Đánh giá sự cần thiết phải thực hiện truy xuất nguồn gốc;
- c) Nhận diện lô hàng sản xuất/lô hàng xuất cần truy xuất thông qua hồ sơ lưu trữ.
- d) Nhận diện các công đoạn sản xuất liên quan đến lô hàng sản xuất/lô hàng xuất phải thực hiện truy xuất nguồn gốc;
- đ) Xác định nguyên nhân và công đoạn mất kiểm soát;
- e) Đề xuất các biện pháp xử lý;
- g) Lập báo cáo kết quả truy xuất sau khi kết thúc quá trình truy xuất lô hàng sản xuất/lô hàng xuất.

## **4. Thu hồi sản phẩm:**

### **4.1. Thiết lập thủ tục thu hồi sản phẩm:**

- a) Thiết lập các kế hoạch thu hồi mẫu;
- b) Áp dụng thử nghiệm và phê duyệt hiệu lực các kế hoạch thu hồi mẫu.

### **4.2. Trình tự thủ tục thu hồi sản phẩm:**

- a) Tiếp nhận yêu cầu thu hồi;
- b) Đánh giá sự cần thiết phải thực hiện việc thu hồi;
- c) Lập kế hoạch thu hồi (dựa trên kế hoạch mẫu đã được phê duyệt hiệu lực) trình lãnh đạo phê duyệt;
- d) Tổ chức thực hiện việc thu hồi theo kế hoạch đã được phê duyệt.

đ) Lập báo cáo về kết quả thu hồi, biện pháp xử lý đối với lô hàng xuất bị thu hồi và lưu trữ hồ sơ. Trong trường hợp lô hàng bị thu hồi ảnh hưởng đến các cơ sở trong chuỗi sản xuất, chế biến và phân phối sản phẩm, cơ sở có báo cáo gửi Cơ quan kiểm tra, giám sát.

