

Hà Nội, ngày 16 tháng 6 năm 2011

Số: 1022/QLCL-CL1

V/v Quy định của Hàn Quốc về kiểm  
soát đầu cá và nội tạng thủy sản

Kính gửi:

- Các doanh nghiệp CBTS xuất khẩu vào Hàn Quốc;
- Cơ quan QLCL NLS&TS Trung bộ, Nam bộ.

Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản nhận được thông báo của Bộ Thực phẩm và Nông Lâm Ngư nghiệp Hàn Quốc (MIFAFF) về các biện pháp kiểm soát nhập khẩu đối với một số phụ phẩm thủy sản có thể dùng làm thực phẩm (có hiệu lực từ 16/6/2011). Cụ thể như sau:

1. Đối tượng áp dụng:

- Đầu cá đông lạnh của một số loài cá sau: Cá tuyết (*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*); cá Southern Hake (*Merluccius australis*) và cá ngừ.
- Các phần có thể ăn được ở xung quanh đầu cá (cổ, má hoặc phần dưới hàm, ...) của các loài cá có thể ăn được (trừ cá nóc).
- Nội tạng của thủy sản đông lạnh, bao gồm: trứng cá có thể ăn được (trừ trứng cá nóc), ruột cá Pollack (Pollack entrails), bọc trứng (hard roe) và tuyến tạo vỏ trứng (nidamental gland) của mực.

2. Một số yêu cầu đối với việc nhập khẩu các sản phẩm nêu trên vào Hàn Quốc:

- Cơ quan thẩm quyền của nước xuất khẩu phải xác nhận các sản phẩm nêu trên là “phù hợp làm thực phẩm” (fit for human consumption) kèm theo mã HS tương ứng (0303, 0306, 0307);
- Cơ quan thẩm quyền của nước xuất khẩu phải đăng ký danh sách các cơ sở chế biến đầu cá và nội tạng thủy sản đông lạnh xuất khẩu vào Hàn Quốc theo mẫu quy định tại Phụ lục 1;
- Cơ quan thẩm quyền của nước xuất khẩu phải cấp chứng thư vệ sinh cho từng lô hàng đầu cá và nội tạng thủy sản đông lạnh khi xuất khẩu vào Hàn Quốc theo mẫu tại Phụ lục 2;
- Các cơ sở chế biến đầu cá và nội tạng thủy sản xuất khẩu vào Hàn Quốc phải được Bộ Thực phẩm và Nông Lâm Ngư nghiệp Hàn Quốc (MIFAFF) trực tiếp kiểm tra, công nhận.

(Chi tiết xem thông báo ngày 01/11/2010 của MIFAFF gửi kèm).

3. Đề cung cấp danh sách doanh nghiệp theo yêu cầu của phía Hàn Quốc, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản yêu cầu các đơn vị như sau:

3.1. Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào Hàn Quốc:

Nghiên cứu kỹ quy định nêu trên của Hàn Quốc. Trường hợp doanh nghiệp có nhu cầu xuất khẩu sản phẩm đầu cá và nội tạng thủy sản đông lạnh thuộc đối tượng nêu tại mục 1 vào Hàn Quốc, đề nghị doanh nghiệp gửi phiếu đăng ký (theo mẫu tại Phụ lục gửi kèm) và hồ sơ đăng ký kiểm tra, công nhận đủ điều kiện đảm bảo an

toàn thực phẩm về Cục hoặc Cơ quan Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Trung bộ, Nam bộ (theo địa bàn hoạt động) để được kiểm tra, công nhận theo quy định của Việt Nam và Hàn Quốc (*quy định của Hàn Quốc gửi kèm*).

3.2. Cơ quan QLCL Nông lâm sản và Thủy sản Trung bộ, Nam bộ:

- Phổ biến nội dung công văn này và quy định của Hàn Quốc tới các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu trên địa bàn phụ trách.

- Khi nhận được hồ sơ đăng ký của doanh nghiệp, thực hiện kiểm tra, công nhận điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất các sản phẩm nêu trên theo quy định của Việt Nam và Hàn Quốc và báo cáo kết quả kiểm tra về Cục kèm theo các thông tin trong phiếu đăng ký tại Phụ lục gửi kèm.

Hiện nay, Cục đang liên hệ với MIFAFF để thống nhất mẫu chứng thư và làm rõ quy định về các chỉ tiêu chất lượng, ATTP cần kiểm tra đối với các sản phẩm nêu trên. Cục sẽ thông báo và hướng dẫn cụ thể các nội dung này sau khi nhận được trả lời của phía Hàn Quốc.

Yêu cầu các đơn vị lưu ý thực hiện. Trường hợp có khó khăn vướng mắc, đề nghị các đơn vị báo cáo về Cục bằng văn bản để được hướng dẫn giải quyết.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Cục trưởng (để b/c);
- Hiệp hội VASEP (để biết);
- Các Trung tâm vùng 1-6;
- Lưu: VT, CL1.









# 농림수산식품부

Ministry for Food, Agriculture, Forestry & Fisheries

1 Joongang-dong, Gwacheon city, Gyeonggi-Do,

Republic of Korea, 427-760

Tel: +82-2-500-2123

Fax: +82-2-504-9427

E-mail: [redjoo@korea.kr](mailto:redjoo@korea.kr)

01. November 2010

Dear Representatives of the Fishery Products Inspection Authority

On behalf of the Ministry for Food, Agriculture, Forestry & Fisheries (MFAFF) of the Republic of Korea (Korea), I would like to express my deep appreciation to you.

As circulated to WTO Members on 23 March 2009 (Notification G/SPS/N/KOR/320) based on the WTO/SPS Agreement, the Korean Food & Drug Administration (KFDA) amended 'the Criteria and Standards for frozen fish heads and frozen fish intestines for human consumption' on 16 June 2010. The implementation of this notification will be supervised by MFAFF which is responsible for inspection and quarantine of fishery products.

09581971

The important points of the notification are as follows;

○ **The expansion of the species and parts of frozen fish heads for human consumption**

The species for frozen fish heads approved as fit for human consumption (before 16 June 2010, only the head of cod (*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*) was approved as fit for human consumption) have been expanded to Southern hake(*Merluccius australis*) and tuna. Also the parts that can be consumed as food, now include the frozen head cut with pectoral and ventral fin attached, and frozen edible parts around the head(neck, lower jaw and cheek etc.) collected from any edible fish species(excluding puffer).

○ **New establishment of the sanitary management criteria for frozen fish intestines for human consumption**

Sanitary management criteria have been newly established for the visceral by-products of fish such as edible fish roe (except puffer eggs), Pollack entrails, hard roe and nidamental gland of squid.

According to this notification, MIFAFF has established specific procedures and methods to manage the imports of the above-mentioned products such as how to confirm that the products meet the necessary requirements, and will only allow the importation of frozen edible fish heads and frozen edible fish intestines which meet these requirements.

The procedures for confirming that the above products imported into Korea meet the requirements are as follows;

1. The Government of the exporting country should recognize the exported frozen fish heads and intestines as fit for human consumption (Frozen edible fish heads : HS 0303, Frozen edible fish intestines : HS 0303, HS 0306 or HS 0307) according to the Harmonized Commodity Description and Coding system of the World Customs Organization (WCO).
2. The Government of the exporting country should submit the list of processing establishments where the edible fish heads or intestines to be exported to Korea is collected or processed according to the form (Attachment1).
3. The Government of the exporting country should issue a sanitary certificate for each shipment of frozen fish heads and intestines exported to Korea according to the form (Attachment2). However, in the case of countries that have an 'Arrangement on import and export fisheries hygiene and safety' with Korea, the aforementioned sanitary certificate can be substituted by the agreed certificate.
4. The processing establishment where the edible fish heads or intestines to be exported to Korea are collected or processed shall be subject to an on-site inspection by MIFAFF and they should be located in the country approved by MIFAFF.



The above four requirements will be applied as follows;

- Processing establishments in the country with record of having exported frozen edible fish heads or intestines to Korea before 16 June 2010, a grace period shall be granted for the implementation of above points 1 to 3 until 15 June 2011 and with regard to point 4, after monitoring inspection, some establishments may be subject to an on-site inspection by MIFAFF. But all points (1 to 4) will be applied to the establishments planning to export new fish species or items to Korea.
- Countries without record of having exported frozen edible fish heads or intestines to Korea before 16 June 2010, all points 1 to 4 are applied with immediate effect from 16 June 2010.

In order to facilitate bilateral trade of fishery products, I ask for your kind cooperation in on-site inspection of MIFAFF in the future and in ensuring that the above measures are implemented as soon as possible by your Government.

With kind regards,



Kiyoon Chang

Director of Quarantine Policy Division

Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries





< Please fill in with name of the certifying service >

**SANITARY(HEALTH) CERTIFICATE**

Serial No : \_\_\_\_\_

Name and Address of Consignor : \_\_\_\_\_

Name and Address of Consignee : \_\_\_\_\_

Description of Goods(HS Code) : \_\_\_\_\_

Weight Declared : \_\_\_\_\_

Number and Type of Packages : \_\_\_\_\_

Container No. : \_\_\_\_\_ Seal No. : \_\_\_\_\_

Name, Address and Approval No.  
of the Establishment Approved : \_\_\_\_\_

Place of Dispatch(Port) : \_\_\_\_\_ Place of Destination(Port) : \_\_\_\_\_

Means of Conveyance : \_\_\_\_\_ Date of Dispatch : \_\_\_\_\_

Date(Period) of Production : \_\_\_\_\_

This is to certify that :

1. The above fishery products were produced and/or processed by the establishment which < Please fill in with name of the certifying service > notified to the Republic of Korea.
2. The products were produced, packed, stored and transported under supervision of < Please fill in with name of the certifying service > in compliance with the food safety criteria of the Republic of Korea.
3. The products are classified as HS code 03 and are fit for human consumption.

Date of Issue : \_\_\_\_\_

Stamp :

SIGNATURE \_\_\_\_\_

Chief of

Branch

< Please fill in with name of the certifying service >

09531371

[Reference]

The Sanitary Management Criteria for the Processing Facility of Fish Head and Such

1. The Sanitary Management Criteria for Raw Materials and Such

- 1) Regarding the raw materials and container · packaging, on-site inspection should be carried out when needed or in the case when the test report was confirmed by the supplier, the report should be kept at the facility.
- 2) materials and container · packaging should be stored and managed in a clean and sanitary manner.

2. The Sanitary Management Criteria for the Facility

- 1) The establishment should be maintained at a certain distance away from pollution sources including livestock wastewater, chemical materials, and other pollutants, or secure a way to prevent the facility and products from being contaminated.
- 2) The establishment must have equipped a sufficient ventilating equipment to discharge bad smell, harmful gas, exhaust fumes and steam.
- 3) The workplace should be effectively separated (with wall or on a separate floor) from an area which can contaminate food.
- 4) Raw material processing room, manufacture · processing room, charge · packaging room should be separated or divided (divided with a screen, curtain etc.). Only, in the case in which isolation is deemed not necessary due to automated equipments or special characteristics of the products, it is considered separated or divided by lines or strings.
- 5) The establishment should be equipped with an adequate sewage system to prevent the facility and products from being contaminated. Only, it could be exempted if the special characteristics of the facility · products render water sewage unnecessary.
- 6) Floor, wall and ceiling should be treated with waterproof material which can be cleaned easily.
- 7) The establishment must install an equipment in the entrance, window, ventilation and drainage to block rats, pests and dust from entering.
- 8) Regarding food handling equipment, the part that actually comes into contact with food should be treated with sanitary water proof material (stainless steel · aluminum · teflon etc.), so as to be able to be cleaned · disinfected · sterilized.



- 9) Freezing • refrigerating facility and Heating equipment should have thermometer installed so as to maintain manage at an adequate temperature.
- 10) The restroom should be installed with flushing toilet constructed to prevent contamination or equipped with septic tank, and the floor and inner wall (minimum 1.5 meters) should be treated waterproof so that it can be maintained in a clean manner.
- 11) A restroom should have a hand washing stand to allow the workers to wash their hands for their sanitary treatment.
- 12) A properly operating foreign material removal equipment (metal detector etc.) should be installed and maintained. (Only when needed)
- 13) Raw material storage room • manufacturing & processing room packaging room which handles foods should be managed sanitarilly.

### 3. Sanitary Management Criteria for the Staff

- 1) The staff directly involved in manufacturing, processing, cooking or packaging foods should wear sanitary hat, sanitary clothes and sanitary shoes, and remove their personal accessories such as ring which could affect adversely to sanitation.
- 2) When entering the site, the staff should follow sanitary management criteria (washing hands, disinfecting, and removing foreign materials, etc.).
- 3) A worker with infectious diseases such as purulent inflammation and diarrhea should be restricted from handling food.

### 4. Sanitary Management Criteria for Manufacturing and Processing

- 1) Machine, tools and cooking materials used directly for manufacturing, processing and cooking food should be washed and sterilized after usage so as to be maintained clean at all times.
- 2) Food and such, while being processed, should be treated in a way to minimize the growth of microorganism and to prevent contamination.
- 3) The equipment for treating waste material should be sealed so as to not allow leachate and smell leak from it.
- 4) The water used directly for manufacturing or processing food, or used for the surface of the equipment, tools, containers, or washing hands should be fit for drinking.
- 5) Raw materials and finished products should be stored and transported either frozen, refrigerated or at a room temperature according to the characteristics of the product.

## 5. Management Criteria Such as Finished Product Safety

- 1) The finished products should be inspected regularly in order to meet the criteria and standards of the exporting country and the inspection results should be recorded and kept for one year after the expiration date of the products.
- 2) The finished products should be stored so as not to be contaminated by pathogenic microorganism.
- 3) When alerted for food safety hazards, materials and packaging which may contain harmful substances or are likely to contain harmful substances should be inspected for the concerned harmful materials.