

**BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
TỔNG CỤC THỦY SẢN**

Số: 906 /TCTS-NTTS
V/v kiểm soát chất Ethoxyquin và
Sulfamethoxazole trong thức ăn
thủy sản

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

Hà Nội, ngày 15 tháng 06 năm 2012

Kính gửi: Chi cục Thủy sản/Nuôi trồng thủy sản các tỉnh ven biển

Hiện nay Bộ Y tế Nhật Bản đã quyết định kiểm tra các lô tôm nhập khẩu từ Việt Nam đối với chất Ethoxyquin ở mức giới hạn cho phép là 0,04 ppm. Đây là chất chống ôxy hóa được sử dụng khá phổ biến để bảo quản thực phẩm (táo, ớt, các loại trái cây, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, v.v.). Các chuyên gia Hội đồng vệ sinh hải sản Nhật Bản cho rằng Ethoxyquin có trong thủy sản là từ thức ăn do doanh nghiệp đưa vào để bảo quản. Nếu dùng cho ăn sau 1 ngày thì tôm sẽ thải hết Ethoxyquin.

Ngoài ra Nhật Bản cũng đã phát hiện có chất Sulfamethoxazole trong sản phẩm tôm nhập từ Trung Quốc nên chất này cũng sẽ bị kiểm tra.

Để tránh thiệt hại cho sản xuất và bảo vệ uy tín sản phẩm tôm Việt nam, Tổng cục Thủy sản đề nghị Chi cục Thủy sản/Nuôi trồng thủy sản:

- Thông báo cho các doanh nghiệp sản xuất thức ăn thủy sản trên địa bàn về cảnh báo của Nhật Bản; đề nghị cam kết không đưa vào thức ăn chất Ethoxyquin và Sulfamethoxazole, trên nhãn mác của bao bì thức ăn cần ghi rõ “không chứa Ethoxyquin, Sulfamethoxazole”.

- Rà soát trong danh mục thức ăn được phép lưu hành, kiểm tra cơ sở sản xuất thức ăn thủy sản tại địa phương, nếu phát hiện loại thức ăn có chứa các chất trên báo cáo về Tổng cục thủy sản để đưa ra khỏi Danh mục được phép lưu hành.

- Hướng dẫn người nuôi thủy sản trước khi thu hoạch ngừng cho tôm, cá ăn 01 ngày để thải hết thức ăn nhằm làm giảm nguy cơ các chất phụ gia từ thức ăn còn tồn dư trong sản phẩm.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo TCTS (b/c);
- Sở NN&PTNT (để chỉ đạo);
- Cục NAFIQAD; ✓
- Hiệp hội VASEP; VINAFIHS;
- Trung tâm KNKNKD NTTS;
- Lưu VT. NTTS.

**TL.TỔNG CỤC TRƯỞNG
KT.VỤ TRƯỞNG VỤ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN
PHO.VỤ TRƯỞNG**



Dương Văn Thế