

Hà Nội, ngày 17 tháng 5 năm 2013

Số: 778 /QLCL-CL1

V/v tăng cường kiểm soát ATTP
trong SXKD thủy sản

Kính gửi:

- Các cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản xuất khẩu;
- Hiệp hội Chế biến và XK TS Việt Nam (VASEP);
- Các Trung tâm Chất lượng NLTS vùng 1-6.

Thời gian vừa qua, các lô hàng thủy sản của Việt Nam xuất khẩu vào các thị trường vẫn liên tục bị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu cảnh báo không bảo đảm an toàn thực phẩm. Số liệu thống kê tại các thị trường có yêu cầu kiểm tra, chứng nhận của Cục cho thấy tỷ lệ lô hàng bị cảnh báo vi phạm quy định về an toàn thực phẩm trong năm 2012 là 0,48%, tăng 0,02% so với năm 2011. Trong khi đó, đối với các thị trường không yêu cầu kiểm tra, chứng nhận của Cục, tình hình cảnh báo cũng rất nghiêm trọng, cụ thể: Cục mới nhận được văn bản của Cơ quan Thanh tra thực phẩm Canada (CFIA) và Bộ Nông lâm ngư nghiệp Australia (DAFF) thông báo tình hình phát hiện dư lượng Fluoroquinolones trong các lô hàng thủy sản của Việt Nam tăng cao, cụ thể như sau:

- **Thị trường Canada:** CFIA thông báo tình hình vi phạm do phát hiện dư lượng Fluoroquinolones trong các lô hàng thủy sản nuôi của Việt Nam từ năm 2009 đến nay không có sự cải thiện. Theo đó, kết quả kiểm tra dư lượng Fluoroquinolones đối với lô hàng thủy sản nhập khẩu do CFIA thực hiện trong 03 năm qua cho thấy tỉ lệ đáp ứng yêu cầu của Việt Nam ở mức rất thấp so với các nước khác (tỉ lệ đáp ứng của Việt Nam trong các năm 2009-2010, 2010-2011, 2011-2012 chỉ là 72.88%, 59.68%, 64.04% , thấp hơn nhiều so với con số 95%, 96.3%, 95.7% của các nước khác xuất khẩu thủy sản vào Canada). Riêng trong năm 2011-2012, Việt Nam đã có 103 lô hàng thủy sản bị từ chối nhập khẩu vào Canada do phát hiện dư lượng Fluoroquinolones.

- **Thị trường Australia:** DAFF thông báo đã phát hiện 39 lô hàng thủy sản Việt Nam nhiễm dư lượng Fluoroquinolones trong thời gian vừa qua (chủ yếu là enrofloxacin, ciprofloxacin, norfloxacin, ofloxacin trong cá fillet).

Bên cạnh đó, CFIA và DAFF đều yêu cầu phía Việt Nam giải trình cụ thể về nguyên nhân dẫn đến số lô hàng vi phạm tăng cao, các biện pháp kiểm soát đang và sẽ triển khai để bảo đảm ngăn chặn hiệu quả tình trạng nêu trên.

Do vậy, để cải thiện tình hình nêu trên, duy trì và nâng cao uy tín, hình ảnh của thủy sản Việt Nam, đồng thời tránh nguy cơ bị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu áp dụng biện pháp kiểm tra tăng cường (hoặc thậm chí cấm nhập khẩu), Cục yêu cầu các đơn vị như sau:

1. Các cơ sở chế biến thủy sản xuất khẩu:

- Chủ động rà soát, nâng cấp điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở; tăng cường phổ biến, đào tạo kiến thức an toàn thực phẩm cho cán bộ quản lý chất lượng, công nhân tham gia sản xuất; tập trung rà soát Chương trình quản lý chất

lượng theo HACCP để nhận diện và kiểm soát hiệu quả hơn nữa các mối nguy về dư lượng hóa chất, kháng sinh, đặc biệt là các kháng sinh thuộc nhóm Fluoroquinolones (như: Enrofloxacin, ciprofloxacin, norfloxacin, ofloxacin,...) khi sản xuất thủy sản xuất khẩu đi các thị trường nói chung và thị trường Australia, Canada nói riêng.

- Tăng cường khuyến cáo và chủ động giám sát, kiểm tra các cơ sở/hộ nuôi cung cấp nguyên liệu về việc sử dụng hóa chất, kháng sinh đúng quy định (có trong danh mục được phép lưu hành và ngừng sử dụng trước khi thu hoạch theo hướng dẫn của nhà sản xuất).

- Cung cấp thông tin cơ sở/hộ nuôi có thủy sản bị phát hiện dư lượng hóa chất, kháng sinh vượt mức cho phép về Cục hoặc Cơ quan Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Trung bộ, Nam bộ (theo địa bàn hoạt động của cơ sở chế biến) để phối hợp với cơ quan quản lý địa phương tăng cường kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm.

- Cục sẽ nghiên cứu, đề xuất Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành các biện pháp kiểm soát chặt chẽ hơn nữa đối với thủy sản xuất khẩu, đặc biệt là các biện pháp khẩn cấp tạm thời để kiểm soát dư lượng hóa chất, kháng sinh trong thủy sản xuất khẩu vào thị trường Australia và Canada.

2. Hiệp hội Chế biến và XK thủy sản Việt Nam (VASEP):

Đề nghị Hiệp hội phổ biến nội dung văn bản này tới các doanh nghiệp thành viên, kêu gọi các doanh nghiệp thành viên chủ động thực hiện nghiêm túc các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm, tránh rủi ro không đáng có cho hoạt động sản xuất kinh doanh thủy sản của doanh nghiệp.

3. Các Trung tâm Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản vùng 1-6:

- Chuyển tiếp nội dung công văn này tới các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu trên địa bàn phụ trách.

- Hỗ trợ, hướng dẫn các cơ sở chế biến thủy sản trong việc nhận diện, xây dựng và thực hiện biện pháp kiểm soát các mối nguy an toàn thực phẩm, đặc biệt là mối nguy về dư lượng kháng sinh thuộc nhóm Fluoroquinolones (khi được yêu cầu).

Đề nghị các đơn vị lưu ý thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Bộ trưởng (để b/c);
- TT. Nguyễn Thị Xuân Thu (để b/c);
- PCT. Trần Bích Nga (để biết);
- Cơ quan Chất lượng Trung bộ, Nam bộ;
- Lưu: VT, CL1.

