

Hà Nội, ngày 20 tháng 11 năm 2014

Số: 2500/QLCL-CL1

V/v: nguyên liệu còi điệp nhập khẩu từ
Faroe và chế biến XK vào EU

Kính gửi: Công ty TNHH Hải Nam (DL 125)

Tiếp theo công văn số 2250/QLCL-CL1 ngày 05/11/2014 về trả lời kiến nghị của Công ty TNHH Hải Nam liên quan đến chế biến, xuất khẩu sản phẩm còi điệp vào EU và sau khi xem xét Biên bản kiểm tra, thẩm định và đánh giá điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của Công ty TNHH Hải Nam (DL 125) do Đoàn kiểm tra của Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản thực hiện ngày 06/11/2014, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản có ý kiến như sau:

1. Về kết quả thẩm tra quy trình sản xuất sản phẩm còi điệp xuất khẩu vào EU:

Sau khi xem xét kết quả thẩm tra thực tế quy trình sản xuất sản phẩm còi điệp do Cơ quan Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Nam bộ thực hiện tại doanh nghiệp ngày 06/11/2014, Cục thông báo chế độ xử lý nhiệt đối với sản phẩm còi điệp của doanh nghiệp đã đáp ứng quy định của EU.

2. Về nguyên liệu sò điệp nhập khẩu từ Faroe để chế biến, xuất khẩu vào EU:

Tại công thư ngày 12/11/2014, Cơ quan thẩm quyền về An toàn thực phẩm và Thú y Faroe đã xác nhận về việc cơ sở có mã số FO 131 của Faroe có tên trong danh sách các cơ sở đã được EU công nhận để chế biến, xuất khẩu sản phẩm sò điệp (*Queen Scallop – Chlamys opercularis*) vào EU và sò điệp khai thác từ FAO 27 của Faroe Islands đáp ứng quy định của EU về nhãn thể 2 mảnh vỏ được phép xuất khẩu vào EU. Như vậy, xuất xứ nguyên liệu sò điệp nhập khẩu từ Faroe (cơ sở FO 131 và vùng khai thác FAO 27) đáp ứng quy định của EU về vệ sinh, an toàn thực phẩm đối với nhãn thể 2 mảnh vỏ. Tuy nhiên, lô hàng còi điệp chế biến từ nguyên liệu nhập khẩu từ Faroe nêu trên chỉ được kiểm tra, cấp chứng thư xuất khẩu vào EU nếu đáp ứng các yêu cầu sau:

- Lô nguyên liệu sò điệp nhập khẩu phải được Cơ quan thẩm quyền Faroe xác nhận đáp ứng các quy định về an toàn thực phẩm phù hợp để xuất khẩu vào EU (bao gồm cả nguyên liệu đã được doanh nghiệp nhập khẩu nhưng chưa chế biến, xuất khẩu vào EU).

- Lô hàng còi điệp phải được chế biến theo quy trình, chế độ xử lý nhiệt đã được Cục thẩm tra, xác nhận tuân thủ đúng quy định EU nêu tại Mục 1 công văn này.

3. Về kết quả kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm:

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở đáp ứng quy định của Việt Nam, EU, Hàn Quốc, Trung Quốc và các thị trường có yêu cầu tương đương (cơ sở xếp hạng 2 theo quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ Nông nghiệp và PTNT, còn tồn tại 01 lỗi nhẹ, 01 lỗi nặng và 01 lỗi nghiêm trọng). Yêu cầu cơ sở khắc phục các sai lỗi trong Biên bản kiểm tra ngày 06/11/2014 của Đoàn kiểm tra của Cục.

- Tần suất kiểm tra định kỳ trong thời gian tới áp dụng đối với cơ sở là 01 lần trong 01 năm tính từ ngày 06/11/2014.

- Hiện nay, các vùng thu hoạch NT2MV của Việt Nam được Cơ quan thẩm quyền EU công nhận là vùng loại B nên NT2MV phải được xử lý nhiệt theo quy định của EU để được xuất khẩu vào thị trường này (chế độ xử lý nhiệt bao gồm nhiệt độ, thời gian, thiết bị và phương pháp xử lý nhiệt được quy định tại Khoản 5 Mục B: Các yêu cầu về thu hoạch và xử lý sau thu hoạch đối với Nhuyễn thể 2 mảnh vỏ, Chương II: Các yêu cầu về vệ sinh đối với sản xuất và thu hoạch Nhuyễn thể 2 mảnh vỏ, Phần VII: Nhuyễn thể 2 mảnh vỏ Phụ lục III Quy định (EC) số 853/2004). Do đó, các sản phẩm nhuyễn thể hai mảnh vỏ chưa được xử lý nhiệt theo quy định EU (cối điệp/sò điệp đông lạnh và sò lông đông lạnh,...) của cơ sở chỉ được phép xuất khẩu vào các thị trường khác ngoài EU.

Đề nghị doanh nghiệp lưu ý thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Thứ trưởng Vũ Văn Tám (để b/c);
- Cục trưởng (để b/c);
- Cơ quan Trung bộ, Nam bộ (để biết);
- Các Trung tâm vùng (để biết);
- Lưu: VT, CL1.

**KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

