

BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC THÚ Y

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

Số: /TY-TYCD

Hà Nội, ngày tháng 01 năm 2023

V/v hướng dẫn giám sát an toàn
thực phẩm đối với sản phẩm tổ yến
xuất khẩu sang Trung Quốc

Kính gửi:

- Các Chi cục Thú y vùng;
- Trung tâm Kiểm tra vệ sinh thú Trung ương I và II;
- Chi cục Thú y/Chăn nuôi và Thú y các tỉnh, thành phố;
- Các Doanh nghiệp sản xuất, chế biến tổ yến.

Thực hiện chỉ đạo của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; để triển khai thực hiện Nghị định thư giữa Tổng cục Hải quan nước CHND Trung Hoa và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nước CHXHCN Việt Nam về các yêu cầu kiểm dịch, kiểm tra và vệ sinh thú y đối với sản phẩm tổ yến (sau đây gọi là Nghị định thư) xuất khẩu từ nước CHXHCN Việt Nam sang nước CHND Trung Hoa, Cục Thú y hướng dẫn các đơn vị tổ chức thực hiện giám sát an toàn thực phẩm (ATTP) đối với tổ yến để xuất khẩu như sau:

1. Đối tượng, nội dung giám sát và lấy mẫu giám sát

a) Đối tượng giám sát

Các cơ sở sơ chế, chế biến tổ yến của các Doanh nghiệp đăng ký xuất khẩu.

b) Nội dung giám sát

- Đối với các cơ sở sơ chế, chế biến tổ yến: giám sát điều kiện vệ sinh thú y, ATTP của cơ sở; năng lực xử lý vệ sinh hiệu quả đối với tổ yến; việc thực hiện quy trình vận hành để kiểm soát vệ sinh đối với tổ yến trong quá trình thu hoạch và vận chuyển.

- Đối với mẫu tổ yến: lấy mẫu tổ yến, phân tích các chỉ tiêu theo quy định của Việt Nam và nước nhập khẩu. Yêu cầu về các chỉ tiêu cần kiểm tra; mức giới hạn đối với mẫu tổ yến (theo Phụ lục).

c) Lấy mẫu giám sát

* Loại mẫu: mẫu tổ yến thành phẩm (từ cơ sở sơ chế hoặc cơ sở chế biến).

- Đối với sản phẩm tổ yến: lấy mẫu ngẫu nhiên tổ yến thành phẩm đã qua sơ chế, chế biến sẵn sàng để xuất khẩu (lấy sản phẩm trước khi đóng gói).

- Đối với các sản phẩm chế biến từ tổ yến: lấy mẫu ngẫu nhiên tổ yến đã qua sơ chế, chế biến được sử dụng làm nguyên liệu để sản xuất ra sản phẩm.

- * Địa điểm lấy mẫu, số lượng mẫu, chỉ tiêu phân tích
 - Địa điểm: lấy mẫu tại tất cả các cơ sở sơ chế, chế biến đăng ký xuất khẩu.
 - Số lượng mẫu: mỗi cơ sở sản xuất, chế biến xuất khẩu lấy tối thiểu 02 mẫu (được lấy từ các mẻ, lô sản xuất khác nhau).
 - Chỉ tiêu phân tích: 9 chỉ tiêu (chi tiết tại Phụ lục đính kèm).

* Khối lượng mẫu

Lấy khoảng 50 đến 100g cho 1 mẫu, bảo đảm đủ khối lượng để phân tích 09 chỉ tiêu giám sát và lưu mẫu theo quy định.

* Phương pháp lấy mẫu

Lấy ngẫu nhiên tổ yến thành phẩm hoặc tổ yến đã qua sơ chế, chế biến sử dụng làm nguyên liệu để sản xuất ra sản phẩm khác từ các mẻ/lô sản xuất khác nhau gộp lại thành 01 mẫu sao cho đủ khối lượng mẫu (khoảng 50 đến 100g) để phân tích.

Lưu ý: Trong trường hợp Doanh nghiệp có yêu cầu lấy mẫu giám sát thêm thì thực hiện theo yêu cầu của doanh nghiệp.

d) Tần suất và thời gian lấy mẫu

Việc lấy mẫu giám sát được thực hiện định kỳ 2 đợt/năm (6 tháng/1 đợt lấy mẫu) hoặc lấy mẫu giám sát đột xuất theo yêu cầu của nước nhập khẩu

đ) Mã hóa, bảo quản và vận chuyển mẫu

- Mẫu được đánh mã số và ký hiệu mẫu theo hướng dẫn thường quy để bảo đảm tính khách quan và truy xuất nguồn gốc.

- Bảo quản mẫu ở nhiệt độ thường và vận chuyển đến phòng thử nghiệm trong vòng 24 - 48 giờ.

2. Biện pháp xử lý trong quá trình thực hiện giám sát

a) Cơ sở không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y

Khi kiểm tra, phát hiện cơ sở sơ chế, chế biến tổ yến không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y, Cục Thú y thực hiện:

- Thông báo bằng văn bản đến Doanh nghiệp sơ chế, chế biến tổ yến xuất khẩu về các nội dung không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y;

- Hướng dẫn doanh nghiệp thực hiện các hành động khắc phục;

- Phân công Chi cục Thú y vùng thuộc địa bàn quản lý giám sát quá trình khắc phục và báo cáo kết quả thực hiện về Cục Thú y.

b) Mẫu không đạt yêu cầu ATTP

Ngay sau khi phát hiện mẫu tổ yến không đạt các chỉ tiêu ATTP theo yêu cầu tại Phụ lục, Chi cục Thú y vùng thuộc địa bàn quản lý thực hiện:

- Thông báo bằng văn bản về kết quả phân tích mẫu cho Doanh nghiệp có mẫu tổ yến không đạt yêu cầu về các chỉ tiêu giám sát và các Chi cục Thú y/Chi cục Chăn nuôi và Thú y tỉnh/thành phố thuộc địa bàn quản lý;

- Yêu cầu Doanh nghiệp có cơ sở sơ chế, chế biến thực hiện truy xuất nguồn gốc đến nhà yến có mẫu tổ yến không đạt yêu cầu về các chỉ tiêu giám sát;

- Xác định nguyên nhân, đề xuất các biện pháp khắc phục phù hợp; đề nghị các cơ sở thực hiện khắc phục;

- Giám sát quá trình khắc phục tại các cơ sở này và báo cáo kết quả thực hiện về Cục Thú y.

3. Tổ chức thực hiện

a) Cục Thú y

- Chủ trì xây dựng Chương trình giám sát hằng năm về vệ sinh thú y, ATTP đối với tổ yến (sau đây gọi là Chương trình giám sát); hướng dẫn, phổ biến cho các đơn vị trực thuộc Cục, Doanh nghiệp và các cơ quan liên quan thực hiện việc giám sát, tổng hợp và báo cáo kết quả giám sát;

- Hằng năm rà soát, điều chỉnh lại nội dung, cơ cấu mẫu giám sát cho phù hợp hoặc theo yêu cầu của nước nhập khẩu;

- Tổ chức hướng dẫn các biện pháp khắc phục đối với các nhà yến, cơ sở sơ chế, chế biến tổ yến.

- Hằng năm, trước ngày 30/3 gửi cho TCHQ Trung Quốc kế hoạch giám sát năm tiếp theo và kết quả giám sát năm hiện tại.

b) Các Chi cục Thú y vùng

- Chủ trì, phối hợp với Trung tâm Kiểm tra vệ sinh thú y Trung ương I và II kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y tại các cơ sở sơ chế và chế biến tổ yến;

- Lấy mẫu gửi cho Trung tâm Kiểm tra vệ sinh thú y Trung ương I hoặc II (theo Chương trình giám sát hằng năm được Cục Thú y phê duyệt);

- Thông báo bằng văn bản về kết quả giám sát cho các Doanh nghiệp;

- Tổng hợp, báo cáo về Cục Thú y kết quả giám sát và khắc phục các nội dung không bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y (nếu có).

c) Trung tâm Kiểm tra vệ sinh thú y Trung ương I và II

- Tổ chức phân tích mẫu giám sát và trả lời kết quả theo quy định;

- Phối hợp chặt chẽ với Chi cục Thú y vùng tổ chức kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y tại các cơ sở sơ chế và chế biến tổ yến;

- Gửi kết quả phân tích mẫu giám sát về Chi cục Thú y vùng;

- Báo cáo bằng văn bản về kết quả phân tích mẫu gửi Cục Thú y sau mỗi đợt giám sát hoặc khi có yêu cầu.

d) Chi cục Thú y/Chi cục Chăn nuôi và Thú y các tỉnh, thành phố

Phối hợp chặt chẽ với Chi cục Thú y vùng, Trung tâm Kiểm tra vệ sinh thú y Trung ương I và II để tổ chức thực hiện việc giám sát vệ sinh thú y, ATTP tại các cơ sở sơ chế, cơ sở chế biến sản phẩm tổ yến.

đ) Các Doanh nghiệp sản xuất, sơ chế, chế biến sản phẩm tổ yến xuất khẩu

- Cung cấp danh sách, hồ sơ của các nhà yến, cơ sở sơ chế, chế biến sản phẩm tổ yến và các thông tin theo yêu cầu của nước nhập khẩu.

- Phối hợp chặt chẽ với Cục Thú y, Chi cục Thú y vùng để triển khai có hiệu quả việc giám sát, bao gồm việc lấy mẫu, gửi mẫu giám sát.

- Chi trả các chi phí liên quan đến việc lấy mẫu, phân tích mẫu giám sát.

Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc, đề nghị các đơn vị gửi bằng văn bản về Cục Thú y (qua Phòng Thú y cộng đồng; Email: phongcongdong@gmail.com) để phối hợp, xử lý kịp thời./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Thứ trưởng Phùng Đức Tiên (để b/c);
- PCT Nguyễn Thu Thủy (để chỉ đạo);
- Sở NN&PTNT các tỉnh, TP liên quan (để p/h);
- Các phòng: DT, HTQT & TT;
- Lưu: VT, TYCD.

CỤC TRƯỞNG

Nguyễn Văn Long

Phụ lục
CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH ĐỐI VỚI TỔ YẾU THÀNH PHẨM
CỦA CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN

(Kèm theo Công văn số /TY-TYCD ngày /01/2023 của Cục Thú y)

TT	Các chỉ tiêu	Mức yêu cầu
1*	Nitrite	≤ 30 mg/kg
2*	<i>Salmonella</i>	Không phát hiện trong 25g
3*	Chì (Pb)	< 2 mg/kg
4*	Thạch tín (As)	< 1 mg/kg
5*	Thủy ngân (Hg)	$< 0,05$ mg/kg
6*	Cadmium (Cd)	< 1 mg/kg
7*	Antimony (Sb)	< 1 mg/kg
8*	Hydrogen peroxide	< 1 mg/kg
9*	Chất tẩy trắng	Không có

Ghi chú:

*. Căn cứ quy định tại Phụ lục VII về Chỉ tiêu chất lượng tổ yếu sơ chế ban hành kèm theo Nghị định số 13/2020/NĐ-CP ngày 21 tháng 01 năm 2020 của Chính phủ hướng dẫn chi tiết Luật Chăn nuôi.