

**BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG,
AN TOÀN VỆ SINH VÀ THỦ Y
THỦY SẢN**

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

Hà Nội, ngày 12 tháng 9 năm 2007

Số: 2151 /CLTY-CL
V/v: bổ sung chỉ tiêu kiểm tra
thủy sản XK vào Hàn Quốc

Kính gửi:

- Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào Hàn Quốc
- Các Trung tâm CL, ATVS & TYTS vùng

Ngày 29/8/2007, Cục Quản lý CL, ATVS&TYTS nhận được công thư của Cục Thanh tra Chất lượng Thủy sản Hàn Quốc (NFPQIS) thông báo về việc bổ sung Danh mục các chỉ tiêu phải kiểm tra khi xuất khẩu thủy sản vào Hàn Quốc (chỉ tiêu Malachite Green đối với cá nuôi, giáp xác, baba (soft-shelled turtle) sống, tươi đông lạnh; chỉ tiêu Sulfur Dioxide (SO₂) đối với cua, ghẹ tươi, đông lạnh) (*chi tiết xin xem phụ lục gửi kèm*).

Nhằm đáp ứng các quy định của cơ quan thẩm quyền Hàn Quốc, Cục Quản lý CL, ATVS & TYTS yêu cầu:

1. Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào Hàn Quốc
 - Cập nhật Danh mục các chỉ tiêu bắt buộc phải kiểm tra đối với sản phẩm Thủy sản nhập khẩu vào Hàn Quốc. Danh mục này được đăng trên website của Cục theo địa chỉ: www.nafiqaved.gov.vn/nafi/News/quydinghcuathitruong.aspx.
 - Lưu ý tuân thủ đúng quy định của Hàn Quốc khi đăng ký kiểm tra các sản phẩm có trong Danh mục nêu trên.
2. Các Trung tâm CL, ATVS & TYTS vùng
 - Thông báo và hướng dẫn các doanh nghiệp thuộc địa bàn quản lý thực hiện đúng các quy định khi xuất khẩu thủy sản vào Hàn Quốc.
 - Thực hiện kiểm tra, chứng nhận chất lượng cho các lô hàng thủy sản xuất khẩu đi Hàn Quốc theo các chỉ tiêu trong Danh mục nêu trên.

Đề nghị các đơn vị lưu ý thực hiện.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Các Phó Cục trưởng (để biết);
- Phòng THTT & HTQT;
- Phòng Kiểm nghiệm;
- Lưu: VT, CL.

CỤC TRƯỞNG

(Đã ký)

Nguyễn Tử Cương

Phụ lục

**CHỈ TIÊU VÀ MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA CHO PHÉP ĐỐI VỚI SẢN PHẨM
THỦY SẢN XUẤT KHẨU VÀO HÀN QUỐC**

Chỉ tiêu	Mức giới hạn	Sản phẩm	Căn cứ pháp lý
Kim loại nặng - Thủy ngân tổng (Total mercury) - Chì (Lead) - Cadimi (Cadmium)	0,5mg/kg 2,0mg/kg 2,0mg/kg	Sản phẩm thủy sản (bao gồm cả cá nước ngọt) và nhuyễn thể sống, tươi, ướp đá, đông lạnh, khô (trừ cá sống dưới tầng sâu, cá ngừ, loài giáp xác, động vật da gai, động vật có dây sống và tảo biển) Nhuyễn thể sống, tươi, ướp đá, đông lạnh, khô	Thông báo ngày 8/5/2006 của NFPQIS
Kháng sinh Oxytetracycline Chloramphenicol Spiramycin Oxolinic acid Enrofloxacin/Ciprofloxacin Flumequin	0,2mg/kg ND 0,2mg/kg 0,1mg/kg 0,1mg/kg 0,5mg/kg	Giáp xác và cá nuôi dạng sống, tươi, đông lạnh <i>(* Enrofloxacin/Ciprofloxacin sẽ được áp dụng mức 0,1mg/kg tính theo lượng tổng của 2 chất)</i>	
Sulfamethazine	Không cho phép	Lươn, cá chình (<i>Anguilla sp.</i>) dạng sống, tươi, đông lạnh	
Tổng Malachite green và Leuco-malachite green	Không cho phép	- Lươn, cá chình (<i>Anguilla sp.</i>) dạng sống, tươi, đông lạnh - Cá nuôi, giáp xác, Ba ba (Soft-shelled turtle) dạng sống, tươi, đông lạnh	- Cảnh báo 26/8/2005 của ĐSQHQ - Thông báo ngày 29/8/2007 của NFPQIS
Dư lượng các chất chuyển hóa của Nitrofurans (AOZ, AMOZ, AHD, SEM) (3-amino-2 oxazolidinone, 3-amino-5 morfolinomethyl-1,3 oxazolidin-one, 1- aminohydantoin, semicarbazide)	Không cho phép	Tôm	Thông báo ngày 18/10/2005 của NFPQIS
Paralytic Shellfish Poison (PSP)	80µg/100g	Nhuyễn thể hai mảnh vỏ	Thông báo ngày 5/8/2006 của NFPQIS
Tetrodotoxin	Thịt: 10MU/g Da: 10MU/g	Cá nóc	
Sulfur Dioxide (SO ₂)	0,03g/kg	- Lát cá khô Lát của các sản phẩm thủy sản khô Tôm khô (gồm cả dạng không đầu)	- Thông báo ngày 5/8/2006 của NFPQIS - Thông báo ngày 29/8/2007

Chỉ tiêu	Mức giới hạn	Sản phẩm	Căn cứ pháp lý
		- Cua, ghẹ tươi, đông lạnh	của NFPQIS
Carbon monoxide (CO)	20µg/kg 200µg/kg 10µl/l	Cá rô phi đông lạnh (phi lê, khúc và lát) Cá ngừ đông lạnh (phi lê, khúc và lát) Cá rô phi đông lạnh (đóng gói chân không)	Thông báo ngày 5/8/2006 của NFPQIS
<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonellae</i> <i>Vibrio parahaemolyticus</i> <i>Listeria Monocytogenes</i>	Âm tính	Nhuễn thể và cá đông lạnh (thực phẩm tiêu dùng không cần nấu)	Thông báo ngày 5/8/2006 của NFPQIS
Tổng số vi sinh vật hiếu khí (Viable Cell count)	100.000/g	Nhuễn thể và cá đông lạnh (thực phẩm tiêu dùng không cần nấu)	
Nhóm <i>E.coli</i>	10/g	Nhuễn thể và cá đông lạnh (thực phẩm tiêu dùng không cần nấu)	
Cholera	Âm tính	Thủy sản sống, tươi, ướp đá, đông lạnh.	
Hắc ín (tar)	Âm tính	Tươi, ướp đá, đông lạnh - Trứng cá muối - Cá hồi và thịt cá hồi (phi lê)	

1. Ghi chú: Quy định trên được áp dụng bắt đầu từ 8/5/2006; Các nội dung được in đậm là các nội dung có thay đổi (giảm bớt, hoặc bổ sung) so với quy định trước đây.

2. Giải thích các từ viết tắt: - ND:Not Detected (Không phát hiện).

- NFPQIS: National Fisheries Products Quality Inspection Service (Cục thanh tra thủy sản Quốc gia của Hàn Quốc)