

Hà Nội, ngày 31 tháng 01 năm 2008

Số: 272/KLTY-CL

V/v: Hướng dẫn thực hiện Quyết định  
số 01/2008/QĐ-BNN ngày 04/01/2008

Kính gửi:

- Các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh cá đông lạnh
- Các Trung tâm CL, ATVS&TYTS vùng

Ngày 04/01/2008, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn đã ban hành Quyết định số 01/2008/QĐ-BNN quy định về ghi nhãn, mã băng và sử dụng phụ gia thực phẩm trong chế biến sản phẩm cá đông lạnh (Phụ lục 1). Các Quản lý CL, ATVS&TYTS thông báo tới doanh nghiệp nội dung triển khai thực hiện Quyết định như sau:

### 1. Mục tiêu:

Góp phần bảo vệ uy tín chất lượng cá đông lạnh Việt Nam trên thị trường nội địa và quốc tế; phòng, chống các hiện tượng gian lận thương mại.

### 2. Đối tượng, phạm vi và phương thức kiểm tra:

#### 2.1. Đối tượng kiểm tra:

Các lò hàng cá đông lạnh (đặc biệt là cá tra, basa) xuất khẩu và tiêu thụ nội địa.

#### 2.2. Phạm vi kiểm tra:

- Các cơ sở chế biến và xuất khẩu, các cơ sở gia công cá đông lạnh để xuất khẩu.
- Các cơ sở chế biến cá đông lạnh tiêu thụ nội địa, bao gồm việc lấy mẫu phân tích tại cửa hàng bán lẻ.

#### 2.3. Phương thức kiểm tra:

2.3.1. Đối với những lò hàng cá đông lạnh thuộc diện kiểm tra vì cấp chứng nhận chất lượng để xuất khẩu và tiêu thụ nội địa:

Kiểm tra việc ghi nhãn, sử dụng phụ gia và mã băng sản phẩm tại doanh nghiệp, và cùng thời điểm kiểm tra tính đồng nhất, kiểm tra cảm quan và vật lý của lò hàng.

2.3.2. Đối với các cơ sở gia công và đóng gói xuất khẩu, cơ sở bán lẻ trên thị trường nội địa:

Kiểm tra đột xuất các lò hàng và cơ sở sản xuất cá đông lạnh, khi có dấu hiệu vi phạm, hoặc quyết định của cơ quan thẩm quyền.

**3.3.3. Quy trình kiểm tra:**

Theo hướng dẫn nêu tại Phụ lục 2.

**3. Nội dung, phương pháp kiểm tra và xử lý vi phạm trong sản xuất, kinh doanh cá đông lạnh:**

**3.1. Nội dung, phương pháp kiểm tra việc ghi nhãn:**

**3.1.1. Nội dung bắt buộc ghi trên nhãn hàng hóa và yêu cầu ghi nhãn:** được quy định tại Bảng 1:

		Bảng 1
TT	Nội dung	Yêu cầu ghi nhãn
1	Tên sản phẩm (tên thương mại và tên khoa học của loài cá)	- Ghi trên bao gói nhỏ và trên bao gói lớn của sản phẩm. - Rõ ràng, dễ đọc, không nhòe nước, không tẩy xóa.
2	Khối lượng tịnh	- Với hàng xuất khẩu ghi nhãn bằng tiếng Anh, hoặc tiếng của nước nhập khẩu.
3	Ngày, tháng, năm sản xuất, hoặc hạn sử dụng	- Căn cứ xác lập các nội dung ghi nhãn bắt buộc (theo qui định Việt Nam, Codex, một số nước nhập khẩu cá đông lạnh chủ yếu) được trình bày tại Phụ lục 3.
4	Mã số chất lượng của doanh nghiệp (do NAFIQAVED cấp)	
5	Tên nhà sản xuất/ Nước sản xuất.	- Tên thương mại và tên khoa học (Latinh) của cá tra, được qui định tại Phụ lục 2, đồng thời xuất đi các thị trường khác (không có cá tra tại Phụ lục 4) thực hiện theo quy định của Việt Nam.

**3.1.2. Phương pháp kiểm tra:**

- Lấy mẫu kiểm tra lô hàng: theo tiêu chuẩn TCVN 2068:1993. Lấy sản phẩm đông lạnh - Phương pháp thứ.

- Kiểm tra thực tế việc ghi nhãn của cơ sở sản xuất theo các nội dung và yêu cầu nêu tại mục 3.1.1.

- Kiểm tra, đối chiếu sản phẩm trước và sau khi rã đông với nội dung công bố trên nhãn hàng hóa.

**3.2. Nội dung, phương pháp kiểm tra việc sử dụng phụ gia thực phẩm:**

**3.2.1. Nội dung kiểm tra:**

Các chất phụ gia có khả năng tích nước được phép sử dụng trong chế biến cá đông lạnh (theo qui định của Việt Nam, Codex và một số nước nhập khẩu chủ yếu) được trình bày tại Phụ lục 5.

Phương pháp lấy mẫu, xử lý mẫu để phân tích các loại hóa chất gây tích nước gốc phospho, được trình bày tại Phụ lục 6.

Trường hợp doanh nghiệp sử dụng các loại phụ gia được phép sử dụng trong chế biến cá đông lạnh (bao gồm phụ gia gây tích nước) không thuộc các chất đã nêu tại Phụ lục 5, doanh nghiệp phải gửi văn bản về Cục để góp ý và phối hợp theo dõi.

### 3.2.2. Phương pháp kiểm tra:

- Xem xét sản phẩm phụ gia lưu trong kho và thông tin trên nhãn sản phẩm phụ gia (chưa sử dụng) để xác định chủng thuộc danh mục được phép sử dụng và chất lượng.

- Xem xét hồ sơ GMP/HACCP và ghi chép quá trình sản xuất các loại phụ gia đã sử dụng để tính toán về lý thuyết hàm lượng phụ gia sử dụng so với mức giới hạn tối đa cho phép.

- Đánh giá cảm quan sản phẩm sau khi rã đông (độ bóng, đàn hồi và độ ngậm nước...). Nếu nghi ngờ sử dụng phụ gia gây tích nước vượt quá qui định, lấy mẫu về phòng kiểm nghiệm để xác định hàm lượng phosphate và chất gây ngậm nước khác.

### 3.3. Nội dung, phương pháp xác định tỷ lệ mạ băng:

#### 3.3.1. Nội dung kiểm tra:

Tỷ lệ mạ băng đối với sản phẩm cá đông lạnh theo quy định tại Bảng 2:

Bảng 2

TT	Thị trường	Tỷ lệ mạ băng tính bằng % so với khối lượng sản phẩm chưa tan băng
1	Singapore, Liên bang Nga, Ucraina, Belarus	Không cao hơn 20
2	EU, các thị trường khác	Theo quy định của từng thị trường, nhưng không cao hơn 20
3	Thị trường nội địa	Không cao hơn 10

#### 3.3.2. Phương pháp kiểm tra:

- Cân chính xác mẫu cá đông lạnh chưa rã đông ( $X_1$ )
- Rã đông theo quy định.
- Cân chính xác khối lượng thịt cá sau khi rã đông ( $X_2$ )
- Tính tỷ lệ nước mạ băng sản phẩm theo công thức sau:

$$\frac{(X_1 - X_2) \times 100}{X_1} = \% \text{ nước mạ băng}$$

### 3.4. Xử lý vi phạm:

3.4.1. Cơ sở pháp lý cho việc xử lý vi phạm trong sử dụng phụ gia, ghi nhãn và mạ băng sản phẩm cá đông lạnh được trình bày tại Phụ lục 7.



3.4.2. Tổng hợp các hình thức xử lý vi phạm về ghi nhãn, phụ gia và ma bảng sản phẩm theo Quyết định 01/2008/QĐ-BNN ngày 04/01/2008 được trình bày trong bảng 3:

**Bảng 3**

TT	Nội dung vi phạm	Hình thức xử lý	Cơ sở pháp lý
<b>1</b>	<b>Ghi nhãn hàng hóa</b>		
1.1	Thiếu một trong 5 nội dung quy định tại mục 3.1.1	Yêu cầu bổ sung hoặc thay bao bì khác.	Điều 17, ND175/2004; Điều 12, ND126/2005; Điều 13, ND95/2007.
1.2	Nhãn khó đọc, bị nhòe nước, bị tẩy xóa	Yêu cầu thay bao bì mới, hoặc dán nhãn khác đạt yêu cầu.	Điều 12, ND126/2005; Điều 13, ND95/2007.
1.3	Nhãn ghi sai các nội dung quy định tại mục 3.1.1	- Lần đầu: • Không cấp chứng nhận chất lượng; • Xử phạt:	Điều 2, QĐ 01/2008/QĐ-BNN Điều 12, Điều 19, ND126/2005; Điều 13, ND95/2007;
		- Tái phạm: • Không cấp chứng nhận chất lượng; • Xử phạt; • Thông báo rộng rãi.	Điều 2, QĐ 01/2008/QĐ-BNN Điều 12, Điều 19, ND126/2005; Điều 13, ND95/2007;
<b>2</b>	<b>Sử dụng phụ gia thực phẩm</b>		
2.1	Hàm lượng phụ gia được phép sử dụng vượt quy định	- Lần đầu: • Vượt dưới 30% mức tối đa: khuyến cáo • Vượt trên 30% mức tối đa: yêu cầu tái chế	Điều 15, ND 45/2005; Điều 15, Điều 16, ND 128/2005;
		- Tái phạm: • Không cấp chứng nhận chất lượng; • Xử phạt; • Thông báo rộng rãi.	Điều 2, QĐ 01/2008/QĐ-BNN; Điều 15, ND 45/2005; Điều 15, Điều 16, ND 128/2005;
2.2	Sử dụng phụ gia được phép dùng trong chế biến thực phẩm, nhưng không có trong danh mục dùng cho cá đông lạnh	- Lần đầu: khuyến cáo	Điều 2, QĐ 01/2008/QĐ-BNN
		- Tái phạm: • Không cấp chứng nhận chất lượng; • Xử phạt; • Thông báo rộng rãi.	Điều 2, QĐ 01/2008/QĐ-BNN Điều 15, ND 45/2005;
2.3	Sử dụng phụ gia được phép dùng trong chế biến thực phẩm, nhưng không phải là sản phẩm tinh chế để dùng	- Lần đầu: • Buộc tiêu hủy lô hàng • Xử phạt	Điều 2, QĐ 01/2008/QĐ-BNN
		- Tái phạm: • Buộc tiêu hủy lô hàng.	- Điều 15, ND 45/2005; - Điều 15, Điều 16,

09589934

	cho thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Xử phạt</li> <li>• Thông báo rộng rãi</li> </ul>	ND128/2005; - Điều 1, ND154/2006;
2.4	Sử dụng phụ gia không có trong danh mục được phép dùng trong thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Buộc tiêu hủy lô hàng</li> <li>- Xử phạt</li> <li>- Thông báo rộng rãi</li> </ul>	- Điều 15, ND 45/2005; - Điều 15, Điều 16, ND128/2005; - Điều 1, ND154/2006;
<b>3 Tỷ lệ mạ bằng sản phẩm</b>			
3.1	Vượt quá quy định, nhưng đã khối lượng tịnh, hoặc thiếu nhưng không thấp hơn 5%	Khuyến cáo	Điều 2, QĐ 01/2008/QĐ-BNN
3.2	Vượt quá quy định; thiếu khối lượng tịnh từ 5% trở lên	- Lấn dầu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buộc tái chế lô hàng</li> <li>• Xử phạt</li> </ul>	Điều 1, ND154/2006, Điều 19, ND126/2005;
		- Tái phạm: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buộc tái chế lô hàng</li> <li>• Xử phạt</li> <li>• Thông báo rộng rãi</li> </ul>	Điều 1, ND154/2006, Điều 19, ND126/2005;

#### 4. Triển khai thực hiện:

ĐỐI VỚI NHỮNG LÔ HÀNG SẢN XUẤT TRƯỚC NGÀY 15/02/2008 CHƯA ĐÁP ỨNG CÁC QUY ĐỊNH CỦA QUYẾT ĐỊNH 01/2008/QĐ-BNN NGÀY 04/01/2008 VÀ HƯỚNG DẪN TẠI CÔNG VĂN NÀY, DOANH NGHIỆP CẦN KHAI BÁO THEO MẪU NẾU TẠI PHỤ LỤC 8. CĂN CỨ VÀO BÁO CÁO CỦA DOANH NGHIỆP, CỤC SẼ CHỈ ĐẠO CÁC TRUNG TÂM CL, ATVS&TYTS VÙNG TIẾN HÀNH KIỂM KÊ THỰC TẾ CÁC LÔ HÀNG, VÀ BÁO CÁO KẾT QUẢ VỀ CỤC. TRÊN CƠ SỞ ĐÓ, CỤC SẼ XIN CHỈ TRƯỞNG CỦA LÃNH ĐẠO BỘ VÀ THÔNG BÁO CHO CÁC TRUNG TÂM VÙNG VÀ DOANH NGHIỆP VỀ HƯỚNG GIẢI QUYẾT.

Đề nghị các đơn vị lưu ý thực hiện sệt.

#### Nơi nhận:

- Như trên.
- T.T. Lương Lê Phương (để b/c).
- Tổng cục Hải quan.
- Cục Quản lý Tài trợ Bộ Công Thương.
- Các Sở TS, Sở NN&PTNT (có QLTS).
- VASEP (để phối hợp).
- Các Phó Cục trưởng (để biết).
- Lưu VT, CL.

**CỤC TRƯỞNG**



**Nguyễn Tử Cường**