

Phụ lục 1

DANH MỤC CÁC LOÀI ĐỐI TƯỢNG KIỂM DỊCH THỰC VẬT TRÊN ỚT TƯƠI XUẤT KHẨU MÀ TRUNG QUỐC QUAN TÂM

1. Rầy phấn trắng - *Aleurodicus dispersus*
2. Ruồi đục quả - *Bactrocera caudata*
3. Ruồi đục quả - *Bactrocera correcta*
4. Ruồi đục quả - *Bactrocera latifrons*
5. Rệp sáp giả - *Phenacoccus solenopsis*

Thực hiện điều tra và quản lý sinh vật gây hại tham khảo hướng dẫn tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phương pháp điều tra phát hiện dịch hại cây trồng QCVN 01-38: 2010/BNNPTNT (ban hành kèm theo Thông tư 71/2010/TT-BNNPTNT ngày 10 tháng 12 năm 2010 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Đường link tải tài liệu (QCVN 1-38:2010/BNNPTNT):

<https://drive.google.com/file/d/1RPMBJdTt2Zfuh0RGs3yn7cPMESR-aIR6/view?usp=sharing>

hoặc:



Phụ lục 2

Yêu cầu của Tổng Cục Hải quan Trung Quốc đối với doanh nghiệp sản xuất ớt

1. Thông tin doanh nghiệp

Phải được đăng ký với của Cục Bảo vệ Thực vật, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Việt Nam và sẵn sàng cung cấp thông tin trong 3 năm gần nhất (đối với doanh nghiệp dưới 3 năm thành lập, chuẩn bị thông tin kể từ khi thành lập doanh nghiệp) Thông tin sản xuất gồm nhà máy đóng gói, phương pháp chế biến, năng lực sản xuất, sản lượng thực tế hàng năm (thống kê theo giống), sản lượng xuất khẩu (nếu có, thống kê theo giống và quốc gia), v.v.

2. Hệ thống quản lý chất lượng

2.1. Quy định quản lý

Cơ sở phải thiết lập và vận hành hiệu quả các quy trình như quy trình kiểm dịch, quy trình ngăn chặn và kiểm soát, quản lý an toàn thực phẩm, quản lý nhân sự, sử dụng hóa chất, kiểm soát nguyên liệu đầu vào, quản lý nhà xưởng, thu hồi sản phẩm không đạt chất lượng và truy xuất nguồn gốc.

2.2. Tổ chức quản lý Doanh nghiệp:

Thành lập các bộ phận hoặc vị trí chịu trách nhiệm về quản lý kiểm dịch thực vật và an toàn thực phẩm, đồng thời trang bị đội ngũ quản lý có kiến thức chuyên môn về sức khỏe thực vật và an toàn thực phẩm.

3. Quản lý an toàn nguyên liệu sản xuất

3.1. Thu mua nguyên liệu sản xuất

Nguyên liệu từ các khu vực không có dịch hại kiểm dịch mà phía Trung Quốc quan tâm và các nhà cung cấp nguyên liệu thô phải đáp ứng các yêu cầu kỹ thuật của cơ quan chuyên môn tại địa phương.

3.2. Tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu

Trước khi nguyên liệu vào nhà máy, doanh nghiệp phải có biện pháp cần thiết để đảm bảo nguyên liệu đáp ứng yêu cầu sản xuất an toàn, có hồ sơ tiếp nhận nguyên liệu và kiểm soát sâu bệnh. Hồ sơ phải lưu lại tối thiểu 3 năm.

4. Quản lý an toàn sản xuất

4.1 Môi trường sản xuất

Không được có các yếu tố gây ô nhiễm an toàn sản phẩm xung quanh khu vực sản xuất của doanh nghiệp.

4.2 Yêu cầu về nhân sự

Nhân viên của doanh nghiệp phải có đủ sức khỏe cần thiết cho hoạt động sản xuất

4.3. Kiểm soát vận hành

Trong quá trình sản xuất và chế biến và các thông số cần được xác định và tiêu chuẩn hóa để đảm bảo an toàn cho sản phẩm, đồng thời thực hiện các biện pháp kiểm soát mối nguy đặc biệt hoặc thiết lập các điểm kiểm soát tới hạn (CCP) liên quan tới các rủi ro gây mất an toàn.

4.4. Kiểm soát rủi ro

Doanh nghiệp cần kiểm soát và giám sát các rủi ro về an toàn thực phẩm như vi sinh vật, kim loại nặng, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, phụ gia thực phẩm (nếu được sử dụng) trong sản phẩm để đảm bảo tuân thủ các yêu cầu của Trung Quốc và nước xuất xứ. Hồ sơ giám sát phải được lưu giữ tối thiểu 3 năm.

4.5. Kiểm soát tạp chất, dị vật

cần thực hiện các biện pháp để đảm bảo rằng không có tạp chất lạ nào được trộn vào sản phẩm và kiểm tra thành phẩm.

4.6. Sử dụng nước trong quá trình sản xuất (nếu có)

Phải được doanh nghiệp kiểm tra để đảm bảo đáp ứng các yêu cầu an toàn và không gây ô nhiễm cho sản phẩm.

4.7. Kiểm soát trung gian truyền bệnh

Cần thiết lập các biện pháp chống muỗi, ruồi, động vật gặm nhấm và các biện pháp kiểm soát các trung gian truyền bệnh khác trong tất cả các khâu của sản xuất.

4.8. Doanh nghiệp quản lý vệ sinh và khử trùng

Phải có khu vực làm sạch và khử trùng tương đối độc lập, được trang bị các thiết bị làm sạch và khử trùng, rửa, khử trùng ... phù hợp với sản xuất và bảo quản an toàn để tránh nhiễm bẩn sản phẩm. Doanh nghiệp phải thiết lập việc sử dụng và lưu giữ hồ sơ, và lưu giữ hồ sơ không dưới 3 năm.

5. Quản lý sản phẩm

5.1 Kiểm tra sản phẩm

Các công ty nên thực hiện kiểm tra kiểm dịch thực vật và an toàn thực phẩm đối với sản phẩm của họ để đảm bảo tuân thủ các yêu cầu của Trung Quốc và lưu giữ hồ sơ kiểm tra không dưới 3 năm.

5.2 Vật liệu đóng gói

Bao bì, ghi nhãn và nhận dạng sản phẩm phải đáp ứng các yêu cầu của Trung Quốc.

6. Quản lý nhà xưởng

6.1. Thiết lập nhà xưởng

Cơ sở kho bãi phải tương đối độc lập và khép kín, phù hợp với sản xuất. Nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện vệ sinh trong kho bảo quản phù hợp với việc bảo quản sản phẩm.

6.2 Kiểm tra sản phẩm nhập kho

Sản phẩm phải được kiểm tra trước khi nhập kho. Hồ sơ lưu không dưới 3 năm.

7. Kiểm soát sinh vật gây hại

7.1 Ngăn chặn và kiểm soát sinh vật gây hại

Có biện pháp kiểm soát các loại sinh vật gây hại mà Trung Quốc quan tâm và lưu giữ hồ sơ này tối thiểu 3 năm.

7.2 Kiểm tra, giám định sinh vật gây hại

Các công ty phải có năng lực giám định đối với các loài gây hại được tìm thấy trong quá trình sản xuất và bảo quản. Hoặc ủy thác cho tổ chức chuyên môn thực hiện thẩm định và lập hồ sơ công việc, hồ sơ công việc được lưu giữ tối thiểu 3 năm.

7.3 Các doanh nghiệp kiểm soát nguy cơ từ động vật

Thực hiện các biện pháp kiểm soát dịch hại trong khu vực sản xuất và bảo quản thường xuyên hoặc khi cần thiết.

7.4 Xử lý hun trùng và xử lý lạnh

Phương pháp xử lý hun trùng và xử lý lạnh phải đáp ứng các yêu cầu của phía Trung Quốc, các tổ chức và nhân viên thực hiện khử trùng và xử lý lạnh phải được Bộ Nông nghiệp Việt Nam chứng nhận và đăng ký.

8. Năng lực kiểm tra và thử nghiệm

Các công ty phải có khả năng kiểm dịch thực vật sản phẩm, kiểm tra và kiểm tra an toàn thực phẩm, hoặc ủy thác cho các tổ chức có trình độ chuyên môn phù hợp để tiến hành thanh tra và kiểm tra.

9. Đào tạo

Thường xuyên tiến hành đào tạo liên quan đến kiểm dịch thực vật sản phẩm và an toàn thực phẩm cho nhân viên sản xuất và quản lý, đồng thời lưu giữ hồ sơ đào tạo liên quan trong thời gian không dưới 3 năm.

Phụ lục 3. Danh sách các công ty xuất khẩu Ớt đã được phía Tổng cục Hải quan Trung Quốc kiểm tra và chấp nhận

TT	TÊN CÔNG TY
1	Công ty TNHH Thành An Onion (Thanh An Onion Ltd)
2	Công ty Cổ phần xuất nhập khẩu và kinh doanh tổng hợp Cái Lân (Cai Lan Import- Export and Trading JSC)
3	Công ty TNHH Cẩm Long- Đồng Tháp (CAM LONG DONG THAP CO., LTD)
4	Công ty TNHH Nông nghiệp Vĩnh Bình (VINH BINH AGRICULTURE COMPANY LIMITED)
5	Công ty TNHH Nông sản Tân Đông (Tan Dong Agricultural Products Co., Ltd)

Phụ lục 4 (Tham khảo)
MB Fumigation record / Nhật ký khử trùng MB

1. Name of fumigation facility/Tên đơn vị xử lý:
 2. Treatment date/Ngày khử trùng:
 3. Job Number/ Số: 4. Ref. No./Số đối chiếu:
 5. Commodity name/Tên hàng hóa:
 6. Number of treated basket/Số thùng: 7. Amount/Khối lượng:

Fumigation information/ Thông tin xử lý:

8. Specified Dosage Rate <i>Liều lượng quy định</i>	9. Exposure Period <i>Thời gian ủ thuốc</i>	10. Fumigation volume <i>Thể tích xử lý</i>
11. Calculated Dosage (ml) <i>Liều lượng tính toán</i>	12. Time Dosing Start <i>Bắt đầu bơm thuốc</i>	13. Time Dosing Finished <i>Hoàn thành bơm thuốc</i>

* Quy đổi: 32gr/m³ = 18,5 ml/m³ (tại 20⁰C); 18g/m³ = 10,5ml/m³

14. Fumigatin monitoring/Thông số xử lý khử trùng:

Reading (Đo)	Positions (Vị trí)				Average (Trung bình)
	Tiêu chuẩn/ Standard 32/18	1	2	3	
Bắt đầu (start)					
60' (không bắt buộc/optional)	22,4/12,6				
2h (bắt buộc/compulsary)	19,2/10,8				
Time of gas releasing/Thời điểm thông thoáng:Kết luận:.....					

* lô hàng xử lý <30m³ đặt 1 dây đo; lô hàng xử lý >30 khối đặt ít nhất 3 dây đo.

15. Cold treatment/Thông số xử lý lạnh

Tiêu chuẩn	a. Thời gian vào kho lạnh	Thời gian xử lý		d. Thời gian kiểm tra
		b. Bắt đầu	c. Kết thúc	
0,56 - 2,77 ⁰ C trong 4 ngày				
3,33-8,33 ⁰ C Trong 11 ngày				

16. Signature/tên, chữ ký cán bộ xử lý: Tên:.....

..... *Tên:*.....