

BỘ NÔNG NGHIỆP  
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN  
**CỤC BẢO VỆ THỰC VẬT**

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

Hà Nội, ngày tháng năm 2023

Số: /BVTV-HTQT  
V/v chuẩn bị kiểm tra thực địa các vùng  
trồng, cơ sở đóng gói dứa tươi có nhu cầu  
xuất khẩu sang thị trường Trung Quốc

Kính gửi: Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố

Cục Bảo vệ thực vật (BVTV) nhận được thông báo của Tổng cục Hải quan Trung Quốc (GACC) đề nghị tiến hành kiểm tra thực địa đối với các vùng trồng, cơ sở đóng gói (CSDG) **dứa tươi** có nhu cầu xuất khẩu để hoàn thành đánh giá phân tích nguy cơ dịch hại đối với dứa tươi và làm căn cho việc ký Nghị định thư. Cụ thể như sau:

1. Thời gian và hình thức kiểm tra của GACC

- Thời gian kiểm tra: giữa tháng 8/2023
- Hình thức kiểm tra: kiểm tra trực tuyến kết hợp kiểm tra thực địa và tài liệu ( Thông tin tài liệu cần chuẩn bị tại phụ lục của công văn này).

2. Nội dung kiểm tra chính của GACC

- Hệ thống kiểm soát và phòng chống sinh vật gây hại trên dứa tại các vùng trồng và CSDG.
- Quy trình thu hoạch, vận chuyển và đóng gói dứa xuất khẩu.

3. Để chuẩn bị tốt các nội dung kiểm tra thực địa đối với các vùng trồng, CSDG dứa tươi có nhu cầu xuất khẩu theo yêu cầu của GACC, Cục BVTV đề nghị Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (PTNT) các tỉnh, thành phố phối hợp thực hiện một số nội dung sau:

- Chỉ đạo Chi cục Trồng trọt và BVTV/Cơ quan chuyên môn của địa phương bố trí nguồn lực sẵn sàng để phối hợp với Cục BVTV trong quá trình triển khai việc kiểm tra; cử cán bộ kỹ thuật tham gia hướng dẫn và hỗ trợ các vùng trồng, CSDG dứa tươi tham gia kiểm tra trực tuyến theo yêu cầu của GACC; đồng thời, chuẩn bị hồ sơ và tài liệu kỹ thuật liên quan đến công tác quản lý, phòng chống sinh vật gây hại theo yêu cầu của GACC. Thông tin hồ sơ và tài liệu cần chuẩn bị tại phụ lục 1 của công văn này.

- Rà soát, tổng hợp các vùng trồng, CSDG dứa tươi có nhu cầu đăng ký

xuất khẩu sang Trung Quốc. Thông báo và hướng dẫn vùng trồng, CSDG hoàn tất hồ sơ, tài liệu liên quan và chuẩn bị sẵn sàng mọi điều kiện để tham gia kiểm tra trực tuyến theo yêu cầu của GACC. Thông tin hồ sơ, tài liệu vùng trồng và CSDG cần chuẩn bị tại phụ lục 2 và phụ lục 3 của công văn này.

- Toàn bộ hồ sơ, tài liệu kỹ thuật của Chi cục Trồng trọt và BVTV, của các vùng trồng và CSDG đưa tươi tại phụ lục 1, phụ lục 2 và phụ lục 3 của công văn này phải được dịch sang tiếng Anh hoặc tiếng Trung và gửi về Cục BVTV trước ngày 05/8/2023 để tổng hợp gửi GACC.

Vậy, Cục BVTV đề nghị Sở Nông Nghiệp và PTNT các tỉnh phối hợp thực hiện để đợt kiểm tra trực tuyến đối với các vườn trồng và CSDG đưa tươi của GACC được tiến hành thuận lợi, đạt kết quả tốt. Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc hoặc cần thêm hướng dẫn chi tiết, đề nghị thông tin ngay về Cục BVTV<sup>1</sup> để kịp thời giải quyết./.

***Nơi nhận:***

- Như trên;
- Cục trưởng (để báo cáo);
- Chi cục TT&BVTV các tỉnh (để thực hiện);
- Lưu: VT, HTQT (x).

**KT. CỤC TRƯỞNG  
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

**Nguyễn Thị Thu Hương**

---

<sup>1</sup> Phòng HTQT & TT: email: [htqt.bvtv@mard.gov.vn](mailto:htqt.bvtv@mard.gov.vn)

**Phụ lục 1**  
**HỒ SƠ, TÀI LIỆU KỸ THUẬT**  
**ĐỐI VỚI CƠ QUAN QUẢN LÝ CỦA ĐỊA PHƯƠNG**

Stt	Nội dung
<b>I. Kiểm soát chất lượng và phòng chống sinh vật gây hại</b>	
1	Báo cáo kết quả điều tra định kỳ sinh vật gây hại trên dứa (tuần, tháng, quý và năm).
2	Biện pháp phòng chống sinh vật gây hại trên dứa.
3	Quy trình điều tra sinh vật gây hại trên trên sầu riêng và chanh leo (dựa theo TCVN 13268 – 4:2021 – <i>Phương pháp điều tra sinh vật gây hại – Phần 4: Nhóm cây ăn quả</i> ) và các biện pháp phòng trừ, đặc biệt các loài sinh vật gây hại mà Trung Quốc quan tâm.
4	Hồ sơ giám định và lưu mẫu sinh vật gây hại phát hiện thấy trong quá trình điều tra dứa (nếu có).
5	Cung cấp 1 video đại diện vùng trồng (giới thiệu vùng trồng, quy trình sản xuất, biện pháp quản lý SVGH và quá trình thu hoạch, tập kết và vận chuyển đến nhà đóng gói)
6	Cung cấp 1 video về CSDG (Quay video toàn bộ quy trình đóng gói; biện pháp kiểm soát SVGH, vệ sinh tại nhà đóng gói, và có phụ đề tiếng Anh hoặc tiếng Trung)
<b>II. Đào tạo, tập huấn</b>	
5	Tài liệu và chương trình tập huấn cho đại diện vườn trồng và cơ sở đóng gói liên quan đến phòng chống sinh vật gây hại trên dứa tươi
<b>III. Các tài liệu khác (nếu có)</b>	

**Phụ lục 2**  
**HỒ SƠ, TÀI LIỆU KỸ THUẬT ĐỐI VỚI VƯỜN TRỒNG**

Stt	Nội dung
<b>I. Kiểm soát chất lượng và phòng chống sinh vật gây hại</b>	
1	Sơ đồ và thông tin vườn trồng
2	Danh sách các hộ nông dân tham gia sản xuất tại vườn trồng
3	Nhật ký canh tác vườn trồng (ít nhất 01 vụ trồng) bao gồm: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Các loài sinh vật gây hại đã phát hiện thấy trong quá trình trồng và biện pháp quản lý đối với từng nhóm sinh vật gây hại đang áp dụng trên vườn trồng.</li> <li>- Sơ đồ đặt bẫy dẫn dụ, mồi bả, mật độ/số lượng bẫy, chủng loại bẫy...</li> <li>- Nhật ký sử dụng phân bón, thuốc BVTV (ngày xử lý, loại phân bón/thuốc BVTV, thời gian sử dụng, nồng độ, liều lượng, số lần phun...).</li> <li>- Vệ sinh vườn trồng và thu gom bao bì thuốc BVTV trên vườn trồng.</li> </ul>
4	Giấy chứng nhận sản xuất theo GAP (nếu có).
5	Quy trình thu hoạch và vận chuyển dứa tươi đến CSDG (lưu ý: khi thực hiện khu tập kết cần có mái che, có bạt phủ); Quay video giới thiệu vùng trồng, quy trình sản xuất, biện pháp quản lý SVGH và quá trình thu hoạch, tập kết và vận chuyển đến nhà đóng gói; có phụ đề tiếng Anh hoặc tiếng Trung
<b>II. Truy xuất nguồn gốc</b>	
6	Hồ sơ ghi chép gồm: ngày thu hoạch, số lô/luồng, giống, khối lượng thu hoạch, phương tiện vận chuyển, tên cơ sở đóng gói vận chuyển đến, nhãn mác...
<b>III. Đào tạo, tập huấn</b>	
7	Hồ sơ đào tạo, tập huấn cho công nhân liên quan đến phòng chống sinh vật gây hại và kiểm soát chất lượng dứa tươi.
<b>IV. Các tài liệu liên quan khác (nếu có)</b>	

**Phụ lục 3**  
**HỒ SƠ, TÀI LIỆU KỸ THUẬT ĐỐI VỚI CSDG**

Stt	Nội dung
<b>I. Kiểm soát chất lượng và phòng chống sinh vật gây hại</b>	
1	Doanh nghiệp phải có hồ sơ được cấp phép hoạt động phù hợp với quy định của Việt Nam.
2	Sơ đồ mặt bằng và thông tin liên quan đến cơ sở hạ tầng, thiết bị, nội quy làm việc của CSDG. <i>(Lưu ý: Khu vực sản xuất tách biệt khu vực phi sản xuất, tránh lây nhiễm chéo từ khu vực phi sản xuất;</i> <i>Khu vực sản xuất cần có trang thiết bị phục vụ sản xuất, có kho lưu trữ riêng biệt đối với nguyên liệu, thành phẩm, vật liệu đóng gói, khu vực lưu và xử lý rác thải, phụ phẩm; có khu vực kiểm tra chất lượng sản phẩm đóng gói.</i> <i>Mặt sàn trong khu nhà xưởng bằng phẳng, không đọng nước, vệ sinh sạch sẽ;</i> <i>Có khu vực vệ sinh, thay đồ cho công nhân trước khi vào hoặc ra khỏi xưởng và không có mùi lạ...).</i>
3	Quy trình sản xuất từ khâu nhập nguyên liệu, sơ chế, phân loại, xử lý, đóng gói, bảo quản, vận chuyển và xuất hàng. Hồ sơ ghi chép tại mỗi khâu. <i>(Lưu ý: Thực hiện chế độ vệ sinh đối với các thiết bị sản xuất, công cụ máy móc, nhà xưởng.</i> <i>Đối với các sản phẩm không đạt chuẩn và các vật liệu thừa phát sinh trong quá trình gia công, cần thu gom riêng biệt, tránh gây ô nhiễm cho thành phẩm.</i> <i>Vật liệu dùng để đóng gói sản phẩm bảo đảm không tái sử dụng, sạch sẽ, không chứa hóa chất độc hại.</i> <i>Kho thành phẩm giữ gìn sạch sẽ, vệ sinh định kỳ; thành phẩm được lưu trữ phải có khoảng cách với tường, mặt đất).</i>
4	Nhật ký sản xuất và đóng gói (từ tiếp nhận nguyên liệu đầu vào, phân loại, đóng gói, bảo quản, vận chuyển) và các liên kết đóng gói, chế biến khác.

5	<p>Hồ sơ kiểm soát chuột và sinh vật gây hại (kiểm tra định kỳ, thành phần sinh vật gây hại phát hiện được, số lượng cá thể, hóa chất sử dụng, đặt bẫy côn trùng...), đặc biệt là những dịch hại mà phía Trung Quốc quan tâm. Các biện pháp phòng chống tái lây nhiễm sinh vật gây hại trong quá trình đóng gói.</p> <p><i>(Lưu ý: Không sử dụng các loại môi như có tính độc hại, không được phép nuôi các loại động vật không liên quan đến sản xuất, gia công, các loại vật nuôi với mục đích giữ an toàn như chó không được phép vào dây chuyền khu vực sản xuất. Kiểm tra và ghi chép định kỳ;</i></p> <p><i>Các cửa và cửa sổ đóng mở phải trang bị chống côn trùng, chuột, chim, gián, động vật bay lượn;</i></p> <p><i>Đủ thiết bị chiếu sáng tự nhiên hoặc nhân tạo để bảo đảm điều kiện sản xuất. Thiết bị chiếu sáng cố định cần có che chắn bảo vệ, tránh bị vỡ gây ô nhiễm đến vật phẩm gia công;</i></p> <p><i>Trong nhà đóng gói có thiết bị thích hợp cho việc thông gió và phủi bụi làm sạch, đảm bảo thông thoáng trong khu xưởng, giảm bớt việc đóng bụi;</i></p> <p><i>Có trang bị nhiệt kế, ẩm kế được hiệu chỉnh hàng năm).</i></p>
6	Giấy chứng nhận cơ sở an toàn thực phẩm như: HACCP/GMP/ISO 9001/ISO 22000, chứng nhận tương đương khác (nếu có).
7	Hồ sơ kiểm tra chất lượng, lưu mẫu sản phẩm đã đóng gói.
8	Danh mục các loại hóa chất sử dụng trong quá trình sơ chế, bảo quản và đóng gói
9	Hồ sơ vệ sinh định kỳ CSDG và quản lý chất thải, bao bì đóng gói.
10	Hồ sơ kiểm định trang thiết bị trong CSDG.
11	Cung cấp 1 video về CSDG (Quay video toàn bộ quy trình đóng gói; biện pháp kiểm soát SVGH, vệ sinh tại nhà đóng gói, và có phụ đề tiếng Anh hoặc tiếng Trung)
<b>II. Truy xuất nguồn gốc</b>	
12	Hồ sơ ghi chép gồm: ngày đóng gói, nguồn nguyên liệu, giống, khối lượng đóng gói, phương tiện vận chuyển, nhãn mác...
<b>III. Đào tạo, tập huấn</b>	
13	Hồ sơ đào tạo, tập huấn cho công nhân liên quan đến quy trình đóng gói, phòng chống sinh vật gây hại và kiểm soát chất lượng dứa tươi.
<b>IV. Các tài liệu liên quan khác (nếu có)</b>	

