

PHẦN 5
KẾ HOẠCH HƯỚNG DẪN VÀ
GIÁM SÁT THỰC PHẨM NHẬP
KHẨU CỦA NHẬT BẢN (năm tài
chính 2013)

5. Kế hoạch hướng dẫn và giám sát thực phẩm nhập khẩu **theo Luật vệ sinh thực phẩm**

(Năm 2013)

Trong năm 2011, các loại thực phẩm, phụ gia, thiết bị, đồ chơi và hàng đồ hộp... (dưới đây gọi là Thực phẩm) đã được nhập khẩu vào Nhật Bản với mục đích phục vụ hoạt động kinh doanh hoặc mua bán vào khoảng 2,1 triệu **giao dịch**, trọng lượng nhập khẩu khoảng 33,41 triệu tấn.

- Trước tình trạng nhập khẩu thực phẩm của Nhật Bản, năm 2012 Nhật Bản đã tăng cường thể chế giám sát khi nhập khẩu như mở rộng hạng mục kiểm tra, **kiểm tra theo kế hoạch** (Điều 28) và **kiểm tra bắt buộc** (Điều 26) của Luật vệ sinh thực phẩm (LVSTP).

- Để thúc đẩy việc tối ưu hóa các biện pháp an toàn thực phẩm trong nước, Nhật Bản đã tiến hành khảo sát và thảo luận với các nước xuất khẩu **các quy định của pháp luật** của nước đó đối với hàng xuất khẩu sang Nhật Bản cũng như từng vấn đề liên quan.

- Năm 2013, các biện pháp an toàn thực phẩm áp dụng từ trước đến nay càng được thắt chặt. Từ những thông tin số vụ ngộ độc thực phẩm ở nước ngoài ngày càng nhiều, phát hiện nhiều sinh vật gây bệnh từ thực phẩm, từ việc xác nhận thực trạng nhập khẩu thực phẩm liên quan, Nhật Bản càng tăng cường hơn nữa công tác kiểm tra giám sát các vi sinh vật gây bệnh như viêm đại tràng

- Enterohemorrhagic, Escherichia coli, Salmonella và Listeria monocytogenes.

- Đối với nước xuất khẩu, Nhật Bản yêu cầu đầy mạnh các biện pháp an toàn trong khâu sản xuất, chế biến (gọi chung là sản xuất), trường hợp cần thiết sẽ tiến hành kiểm tra thực địa.

(Trích và tóm lược từ kế hoạch hướng dẫn và giám sát của Bộ Y tế, Lao động).

5.1 KHÁI QUÁT KẾ HOẠCH HƯỚNG DẪN VÀ GIÁM SÁT THỰC PHẨM NHẬP KHẨU CỦA NHẬT BẢN NĂM 2013

5.1.1 Kế hoạch hướng dẫn và giám sát thực phẩm nhập khẩu là kế hoạch Nhà nước thực hiện việc hướng dẫn và giám sát đối với thực phẩm nhập khẩu (Điều 23 của Luật).

5.1.2 Mục đích

Nhà nước tăng cường việc hướng dẫn, giám sát người nhập khẩu và tiến hành kiểm tra khi nhập khẩu một cách tập trung, hiệu quả nhằm đảm bảo hơn nữa sự an toàn của các loại thực phẩm nhập khẩu.

5.1.3 Ý tưởng cơ bản của kế hoạch hướng dẫn, giám sát thực phẩm nhập khẩu. Từ quan điểm tại Điều 4 của Luật an toàn thực phẩm (đảm bảo tính an toàn của thực phẩm), lập kế hoạch với hàng loạt biện pháp đảm bảo vệ sinh trong 3 giai đoạn: Tại nước xuất khẩu, trong khi nhập khẩu và lưu thông tại Nhật Bản.

5.2. Tăng cường biện pháp vệ sinh tại nước xuất khẩu

- Thu thập thông tin về các biện pháp an toàn thực phẩm đối với hàng xuất khẩu đi Nhật của nước xuất khẩu và đẩy mạnh các biện pháp đối với vệ sinh qua việc khảo sát thực địa.

Thông qua khảo sát **tại nơi sản xuất** và thảo luận song phương, tăng cường quản lý và hệ thống giám sát đối với hóa chất nông nghiệp, yêu cầu xác lập các biện pháp kiểm soát vệ sinh qua việc kiểm tra trước khi xuất khẩu

○ Tổ chức các buổi thuyết trình tại nước xuất khẩu

5.3 Hạng mục cần thực hiện giám sát và hướng dẫn tập trung

○ Xác minh có hay không hành vi vi phạm pháp luật trong tờ khai nhập khẩu vào thời điểm nhập khẩu;

○ **Kiểm tra theo kế hoạch** (※ 1)

(Kế hoạch năm 2012 giám sát khoảng 89.900 vụ, kế hoạch năm 2013 giám sát 93.700 vụ)

○ **Kiểm tra bắt buộc** (※ 2)

(Tháng 4/2012: 17 mục của tất cả các nước xuất khẩu, 78 mặt hàng của một khu vực 27 quốc gia

Tháng 4/2013 dự kiến: 17 mục trong tất cả các nước xuất khẩu, 79 mặt hàng của một khu vực 25 quốc gia)

○ **Lệnh cấm nhập khẩu hoàn toàn** (※ 3)

○ Tăng cường kiểm tra giám sát các vi sinh vật gây bệnh được dựa trên thông tin ở nước ngoài

(Bảng 1)

Điều khoản hướng dẫn cơ bản đối với nhà nhập khẩu thủy sản và chế biến thủy sản trong kế hoạch hướng dẫn và giám sát thực phẩm nhập khẩu năm 2013 của Bộ Y tế Lao động Nhật Bản
(Trích lược từ Bảng 2)

Đối tượng	a Nguyên nhân gây hại khi nhập khẩu (ví dụ điển hình)	b Hạng mục kiểm tra trước	c Hạng mục kiểm tra thường xuyên	d Hạng mục kiểm tra khi vận chuyển và bảo quản
Các loại thực phẩm	<ul style="list-style-type: none">• Bao gồm các chất độc hại• Lẫn các tạp chất gây thôi rữa, biến chất	<ul style="list-style-type: none">• Biện pháp ngăn ngừa tạp chất độc hại lẫn vào nguyên liệu đầu vào, các công đoạn SX và chế biến	<ul style="list-style-type: none">• Xác nhận các chất độc hại bằng cách kiểm tra thường xuyên	<ul style="list-style-type: none">• Không có sự biến chất, thôi rữa do sự cố hoặc do bảo quản ở nhiệt độ không phù hợp.• Không bảo quản ngoài trời lâu đối với các loại thực phẩm muối.• Không bị ô nhiễm bởi các loại thuốc diệt côn trùng trong nhà kho.
	<ul style="list-style-type: none">• Ô nhiễm bởi các vi sinh vật gây bệnh	<ul style="list-style-type: none">• Biện pháp đề phòng ô nhiễm bởi các vi sinh vật gây bệnh	<ul style="list-style-type: none">• Xác nhận các vi sinh vật gây bệnh bằng cách kiểm tra thường xuyên	<ul style="list-style-type: none">• Bảo quản ở nhiệt độ thích hợp để ngăn chặn sự phát sinh các mối nguy hiểm do sự tăng trưởng của vi sinh vật
	<ul style="list-style-type: none">• Sử dụng các chất phụ gia ngoài chỉ định• Sử dụng các chất phụ gia không phù hợp như sử dụng các loại phụ gia không cho phép hoặc sử dụng quá liều cho phép	<ul style="list-style-type: none">• Chỉ sử dụng các phụ gia được phép dùng cho nguyên liệu, không dùng các chất ngoài chỉ định• Không sử dụng các chất phụ gia không phù hợp tiêu chuẩn, chỉ dùng đúng liều lượng cho phép	<ul style="list-style-type: none">• Xác nhận việc không sử dụng các chất phụ gia ngoài chỉ định, sử dụng phụ gia đúng tiêu chuẩn bằng cách kiểm tra thường xuyên	
	<ul style="list-style-type: none">• Không phù hợp quy cách tiêu chuẩn (thực phẩm đông lạnh)	<ul style="list-style-type: none">• Làm phù hợp với quy cách thành phần và phù hợp với tiêu chuẩn sản xuất và chế biến.• Xác nhận với người sản xuất chế biến về nguyên liệu và tên gọi cũng như tỷ lệ chính xác của các chất phụ gia được sử dụng trong quá trình sản xuất, chế biến sản phẩm• Trường hợp cần thiết, xác nhận việc	<ul style="list-style-type: none">• Không có sự thay đổi nguyên liệu và quy trình chế biến.• Xác nhận sự phù hợp của thành phần tiêu chuẩn bằng việc kiểm tra thường xuyên.• Kiểm tra sự tuân thủ luật vệ sinh thực phẩm bằng việc kiểm	<ul style="list-style-type: none">• Tuân thủ tiêu chuẩn lưu kho• Không có sự cố.

(Bảng 2)

Thực phẩm đối tượng	Kế hoạch giám sát thủy hải sản, thực phẩm chế biến trong Kế hoạch hướng dẫn - giám sát thực phẩm nhập khẩu năm 2013 của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản (Bảng 1) (trích lược)						
	Hạng mục kiểm tra	Chất kháng khuẩn (Thuốc kháng sinh, Chất kháng khuẩn tổng hợp, Kích thích tố)	Dư lượng thuốc trừ sâu (Lân hữu cơ, clo hữu cơ)	(Chất chất phụ gia, chất bảo quản, chất chống oxy hóa)	Vi sinh vật gây bệnh (vi khuẩn Vibrio parahaemolyticus)	Quy cách thành phần	Bức xạ, chiếu xạ
Thực phẩm thủy sản (Sò, các loại cá, động vật có vỏ - tôm cua...)	Số vụ phân theo hạng mục	3100 vụ	2600 vụ	180 vụ	1400 vụ	500 vụ	30 vụ
	Số lượt vụ kiểm tra	7810 vụ					
Thực phẩm hải sản chế biến, thực phẩm chế biến từ các loại cá (Phi lê, sấy khô, chả cá sarimi), thực phẩm đông lạnh, (động vật thủy sinh, cá), sản phẩm chế biến từ trứng cá	Số vụ phân theo hạng mục	4400 vụ	3200 vụ	1600 vụ	4900 vụ	3400 vụ	10 vụ
	Số lượt vụ kiểm tra	17.510 vụ					

PHẦN 6

KHÁI QUÁT HƯỚNG DẪN VỀ VỆ SINH VÀ **XỬ PHẠT**
ĐỐI VỚI THỦY HẢI SẢN NHẬP KHẨU
VÀ THỰC PHẨM CHẾ BIẾN

6. 1. Hướng dẫn về tự quản lý thực phẩm chế biến nhập khẩu

(Trích tóm tắt thông báo về an toàn thực phẩm ngày 5/6/2008 của Trưởng phòng an toàn thực phẩm Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản).

Điều 1: Mục đích (tóm lược)

Hướng dẫn này nhằm mục đích sau:

- ① Ngăn chặn các chất độc hại bị lẫn vào
- ② Nâng cao độ an toàn và tăng cường công tác tự quản lý vệ sinh đối với thực phẩm chế biến nhập khẩu

Điều 2: Đối tượng

- ① Đối tượng gồm tất cả các nhà nhập khẩu sản phẩm chế biến, các nhà nhập khẩu có quan hệ ủy thác sản xuất chế biến ở nước ngoài.
- ② Đối với các nhà nhập khẩu không có quan hệ ủy thác chế biến với nước ngoài thì xác nhận thông qua người xuất khẩu.

Điều 3: Thẻ chế xác nhận

- ① Người nhập khẩu xác nhận các điều khoản của Hướng dẫn này thông qua người đứng đầu chịu trách nhiệm và người thực hiện có đầy đủ kiến thức và kỹ năng liên quan. (Sơ lược như dưới đây)

Trách nhiệm của các nhà khai thác kinh doanh thực phẩm thủy sản

Người lãnh đạo cao nhất hãy bắt tay vào việc đảm bảo sự tin tưởng và lợi ích của 3 bên:
Người dân, Người sản xuất chế biến & Người xuất nhập khẩu,
Người tiêu dùng & khách hàng

Hãy chủ động thực hiện việc ghi chép HACCP, truy xuất nguồn gốc,
Hãy coi trọng chủ nghĩa hiện trường!
Nụ cười của người lao động
là một bằng chứng về chất lượng và an toàn thực phẩm

(Tài liệu tham khảo 1)

TRUY XUẤT NGUỒN GỐC

「Về lập và lưu trữ các ghi chép của người kinh doanh thực phẩm」

(Nội dung chính của Điều 3, Khoản 2 của

Thông tư của Bộ Lao động Y tế & Nhật Bản ban hành ngày 29/8/2003)

Điều 3 của **Thông tư** quy định nghĩa vụ của người kinh doanh thực phẩm phải ghi chép lưu trữ liên quan đến tên, địa chỉ và các thông tin cần thiết khác của người cung cấp ở mức độ cần thiết để phòng ngừa phát sinh nguy hại về mặt vệ sinh an toàn thực phẩm.

○ Trong đó có ghi rõ Bộ Lao động và Y tế phải:

Hướng dẫn nội dung liên quan đến ghi chép và lưu trữ của người kinh doanh thực phẩm quy định ở điều 3 khoản 2 của Luật vệ sinh an toàn thực phẩm, (dưới đây gọi là Hướng dẫn).

Các tổ chức, cơ quan liên quan tiến hành chỉ đạo hành chính đối với người kinh doanh thực phẩm theo quy định này.

NGƯỜI NHẬP KHẨU

B. Ghi Chép Khi Bán Hàng

○	<p>① Tên hàng hóa của thực phẩm.</p> <p>② Tên và địa chỉ người mua hàng thực phẩm.</p> <p>③ Các thông tin xác định lô sản phẩm hoặc lô sản xuất chế biến.</p> <p>④ Ngày tháng năm xuất hoặc bán hàng.</p> <p>⑤ Số lượng hàng xuất hoặc số lượng hàng bán (Mỗi nơi xuất hàng, mỗi người mua, mỗi ngày, mỗi lần)</p>
△	<p>① Số lượng bên trong.</p> <p>② Ghi chép kiểm hàng khi xuất hoặc bán (Cảm quan, hiển thị, nhiệt độ...)</p> <p>③ Tên người bảo quản, vận chuyển liên quan đến xuất hàng, bán hàng.</p>

(Tài liệu tham khảo 2)

KHÁI QUÁT HƯỚNG DẪN VỀ VỆ SINH VÀ **XỬ**
PHẠT ĐỐI VỚI THỦY HẢI SẢN NHẬP KHẨU &
THỰC PHẨM CHẾ BIẾN

1 GIÁM SÁT BỞI CHÍNH PHỦ NƯỚC XUẤT KHẨU

Đối với người xuất khẩu, người nhập khẩu phải thực hiện xác nhận với họ về các điểm dưới đây liên quan đến các chế độ quản lý của chính phủ, trình độ thiết bị và trình độ quản lý vệ sinh của nước xuất khẩu

(1) TÔN TRỌNG CÁC QUY CHẾ PHÁP LUẬT NƯỚC XUẤT KHẨU VỀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Đặc biệt, trường hợp tại nước xuất khẩu có chế độ đăng ký cơ sở sản xuất, chế độ cho phép xuất khẩu sản phẩm... thì phải thực hiện các chế độ đó.

(2) Về thiết bị, cơ sở sản xuất, phải đối chiếu với tiêu chuẩn quản lý vệ sinh dưới đây được quy định trong pháp lệnh Nhật Bản, và phải bằng hoặc cao hơn.

(3) Trình độ quản lý của cơ sở chế biến, phải đối chiếu với tiêu chuẩn quản lý vệ sinh dưới đây được quy định trong pháp lệnh Nhật Bản, và phải bằng hoặc cao hơn.

Khuyến cáo tích cực áp dụng phương pháp quản lý vệ sinh HACCP

2. KHÂU TIẾP NHẬN NGUYÊN LIỆU

Người nhập khẩu phải xác nhận với người sản xuất các hạng mục sau đây:

(1) Mỗi nguyên liệu phải quy định quy cách chất lượng, an toàn theo luật Nhật Bản, và xác nhận mỗi lô nhập vào có phù hợp hay không.

Thu mua nguyên liệu phải minh bạch rõ ràng về tình trạng sử dụng thuốc thú y đối với động vật bằng cách ký hợp đồng với người sản xuất, người bán nhất định.

Tùy theo đặc tính từng loại nguyên liệu mà phải thể hiện các nội dung xác nhận cơ bản dưới đây.

① Các thực phẩm thông thường (hạng mục chung)

- Việc thu hoạch hải sản nuôi dạng nguyên liệu cần phải có các biện pháp phòng chống lây nhiễm, ô nhiễm do bụi đất, ô nhiễm nước; lây nhiễm các chất độc hại, thuốc thú y.

Trong quá trình thu hoạch, bảo quản, vận chuyển các sản phẩm nông sản, chăn nuôi, thủy sản cần có biện pháp phòng chống ô nhiễm, như hóa chất, chất lạ, tạp chất, vi sinh vật...

- Với hải sản, không được sử dụng các phụ gia có khả năng dẫn đến ngộ nhận ví dụ như chất tạo màu...

② THỦY SẢN VÀ SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TỪ THỦY SẢN (từng điều khoản riêng biệt)

- Áp dụng biện pháp phòng ngừa nhiễm vi sinh gây bệnh như vi khuẩn *Vibrio parahaemolyticus*...
- Đối với các loại ốc sò, thực hiện giám sát sò độc, đánh bắt từ vùng biển thích hợp.
- **Cá nóc** : là loại cá được phép nhập khẩu.
- Áp dụng biện pháp chống lẫn chủng loại **cá nóc** khác qua kỹ thuật phân biệt chủng loại.
- Áp dụng biện pháp phòng ngừa lẫn chủng loại hải sản có độc bằng cách xác nhận vùng biển khai thác và phân biệt chủng loại.
- Xác nhận tình trạng sử dụng thuốc thú y và phụ gia thức ăn chăn nuôi.
- Phù hợp với tiêu chuẩn dư lượng thuốc thú y và phụ gia thức ăn chăn nuôi của Nhật Bản.

(2) Xác nhận các nội dung trên qua kiểm tra thường xuyên.

(3) Trường hợp phát hiện trong nguyên liệu có các côn trùng ký sinh, vi khuẩn gây bệnh, các chất có độc hại, thời rữa, ôi thiu; trường hợp không thể loại bỏ hoặc diệt trùng đạt tiêu chuẩn cho phép bằng cách chế biến thông thường thì không tiếp nhận lô hàng đó.

(4) Trường hợp có thể lấy được kết quả giám sát của cơ quan hành chính nước xuất khẩu, người nhập khẩu phải xác nhận kết quả kiểm tra đó; và nếu cần, nhập mẫu để kiểm tra xác nhận lại tại Nhật bản.

(5) Tiến hành quản lý mỗi loại nguyên liệu theo lô thích hợp.

3 Giai đoạn sản xuất, chế biến

(1) Xây dựng các quy chế quản lý đối với sản xuất chế biến thực phẩm trong môi trường vệ sinh. Đặc biệt phải triệt để các biện pháp phòng ngừa nhiễm lẫn các vật chất có độc hại dưới đây;

① Quản lý vệ sinh nhà xưởng, thiết bị...

- Cửa ra vào, cửa sổ luôn đóng kín.

- Các dụng cụ, máy móc thiết bị, phụ tùng máy tháo rời ra phải được rửa, sát trùng, tẩy độc một cách thích hợp để phòng ngừa nhiễm lẫn mảnh kim loại, dị vật, hóa chất vào thực phẩm; nơi bảo quản phải vệ sinh và áp dụng biện pháp phòng ngừa lây nhiễm.

- Trên các dụng cụ chứa nước rửa, nước khử độc ... phải có dán giấy chỉ dẫn rõ ràng, có sổ nhật ký ghi chép quản lý sử dụng, và có dụng cụ bảo quản, áp dụng các biện pháp phòng ngừa lẫn vào thực phẩm.

- Quản lý nhà xưởng chế biến không để người ngoài ra vào khu vực sản xuất.

② Biện pháp đối với côn trùng.

- Sử dụng thích hợp các chất sát trùng để phòng ngừa lây nhiễm vào thực phẩm.

③ Đối với thực phẩm.

- Trong sản xuất, chế biến thực phẩm, phải diệt vi khuẩn gây bệnh và độc tố đạt đến ngưỡng an toàn.
- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa lẫn các tạp chất mảnh kim loại, kính, bụi đất, chất tẩy rửa, dầu máy... vào nguyên liệu và thành phẩm. Thực hiện kiểm tra, nếu cần.
- Với thịt đã cắt khúc nhỏ... cần kiểm tra xác nhận có bị lẫn tạp chất hay không; trường hợp bị lẫn tạp chất, phải áp dụng biện pháp loại bỏ bộ phận có khả năng bị nhiễm đó.
- Bao bì đóng gói được sử dụng loại hợp vệ sinh, bảo vệ hàng hóa không bị ô nhiễm hay hư hỏng, và có thể in chỉ dẫn được.

④ Quản lý nước sử dụng

- Nước sử dụng trong công đoạn ảnh hưởng trực tiếp đến sản xuất, chế biến thực phẩm phải là nước sạch đạt chuẩn nước uống.

⑤ QUẢN LÝ VỆ SINH ĐỐI VỚI CÔNG NHÂN THỰC PHẨM

- Công nhân chế biến thực phẩm phải được trang bị dụng cụ bảo hộ lao động cá nhân như quần áo bảo hộ, nón, khẩu trang, và giày dép chuyên dụng; cấm mang các dị vật vào trong khu vực nhà xưởng sản xuất thực phẩm, đồng thời tiến hành quản lý nơi cửa vào phòng chế biến.
- Cấm những người không nhiệm vụ vào trong khu vực chế biến thực phẩm.

Trường hợp những người khác không phải công nhân chế biến thực phẩm vào khu vực sản xuất phải mặc trang phục chuyên dụng tinh khiết tại nơi thích hợp, đồng thời phải tuân thủ quy định quản lý vệ sinh trong nhà xưởng.

(2) Mỗi phân xưởng, bộ phận chế biến thực phẩm phải phân công người chịu trách nhiệm quản lý vệ sinh thực phẩm.

(3) Kiểm tra định kỳ để xác nhận tính thích hợp của sản phẩm cuối cùng với quy cách tiêu chuẩn .

4 CÔNG ĐOẠN BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN, LƯU THÔNG.

Người nhập khẩu phải xác nhận với người sản xuất các nội dung dưới đây liên quan đến công đoạn bảo quản, vận chuyển và lưu thông.

(1) Khi bảo quản, vận chuyển, lưu thông sản phẩm, đã thực hiện một cách hợp vệ sinh, và triệt để thực hiện các chỉ thị dưới đây như biện pháp phòng ngừa lây nhiễm các chất độc hại.

① Áp dụng biện pháp thích hợp đối với các chất sát trùng để phòng ngừa lây nhiễm vào thực phẩm.

② Trường hợp xếp hàng thực phẩm kết hợp cùng hàng hóa khác không phải thực phẩm, nếu cần thiết, nên phân khu riêng biệt giữa hàng thực phẩm có đóng bao bì thích hợp với các hàng hóa phi thực phẩm. Và lường trước khả năng phòng ngừa lây nhiễm.

③ Trong vận chuyển, phải quản lý không để thực phẩm bị lẫn bụi đất hay nhiễm độc hại.

(2) Ngoài điểm (1) trên đây, cần xác nhận các nội dung dưới đây.

① Thực hiện quản lý nhiệt độ thích hợp để phòng ngừa phát sinh nguy hại do vi sinh vật phát triển.

② Không để hư hỏng hay ôi thiu xảy ra do sự cố hoặc quản lý nhiệt độ không thích hợp.

③ Thực hiện đầy đủ các tiêu chuẩn bảo quản quy định cho thực phẩm.

④ Không bảo quản ngoài trời thời gian dài đối với thực phẩm được ướp muối.

⑤ Quản lý cơ sở sản xuất không để người ngoài tự ý vào khu vực sản xuất.

(Phần 4 lược qua)

Phần 5. THU HỒI, TIÊU HỦY

1. Quyết định trình tự thu hồi.

Quy định rõ chế độ trách nhiệm liên quan đến thu hồi, phương pháp thu hồi cụ thể, và trình tự báo cáo cơ quan hành chính liên quan của người nhập khẩu trong trường hợp phát sinh vấn đề về mặt vệ sinh thực phẩm đã nhập khẩu, để nhanh chóng thu hồi một cách thích hợp sản phẩm nhằm ngăn chặn sự tổn hại đối với sức khỏe người tiêu dùng. Dưới đây xin nêu ví dụ tham khảo về quy trình thu hồi.

- (1) Lập kế hoạch thu hồi.
- (2) Bắt đầu thu hồi (Điều khoản báo cáo các cơ quan hành chính liên quan)
- (3) Biện pháp xử lý sau thu hồi.
- (4) Ghi chép, lưu trữ nhật ký thu hồi.

2 Biện pháp tiêu hủy

3 Công bố

6.2. HƯỚNG DẪN XỬ LÝ CẤM VÀ NGỪNG KINH DOANH CỦA NGƯỜI NHẬP KHẨU THEO KHOẢN 2 ĐIỀU 55 LUẬT VỆ SINH THỰC PHẨM. (Hướng dẫn) (Nội dung chính)

I. Tóm tắt:

Bộ trưởng Bộ Y tế - Lao động có thể cấm kinh doanh toàn bộ hay một phần hoặc cấm có thời hạn, trong trường hợp người kinh doanh nhập khẩu thực phẩm, phụ gia, dụng cụ máy móc, bao bì, đồ chơi trẻ em, dưới đây là (người nhập khẩu) vi phạm quy định cấm theo điều 55 của luật.

Hướng dẫn này quy định chi tiết vận dụng các quy chế tương tự.

II. Đối tượng xử lý: Người nhập khẩu thực phẩm.

III. Hành vi đối tượng xử lý: Các quy định cấm người nhập khẩu của Luật vệ sinh thực phẩm

Điều 6: Hành vi vi phạm đối với thực phẩm, phụ gia cấm buôn bán là đối tượng xử lý

IV. Phát động và chấp hành xử lý vi phạm:

(1) Từ quan điểm bảo đảm tính an toàn của thực phẩm

① Người nhập khẩu vi phạm luật nhiều lần

② Đối với người nhập khẩu gây tổn hại sức khỏe, hoặc e ngại rằng họ sẽ làm tổn hại sức khỏe do các hành vi vi phạm luật gây ra, cần buộc họ phải tiến hành khắc phục các nguyên nhân vi phạm và áp dụng các biện pháp phòng ngừa tái vi phạm. Ngoài ra, biện pháp xử lý cấm kinh doanh hoặc đình chỉ kinh doanh (dưới đây gọi là xử lý cấm / đình chỉ) theo quy định của điều 55 của luật được xem là biện pháp cần thiết để đảm bảo vệ sinh thực phẩm.

③ Người nhập khẩu cụ thể

○ gây tổn hại sức khỏe nghi ngờ do thực phẩm nhập khẩu gây ra.

○ nhập khẩu thực phẩm có nguy cơ gây tổn hại sức khỏe

(2) Nguyên nhân vi phạm luật do cố ý hay vô tình của người nhập khẩu.

(3) Trường hợp vi phạm luật bị phát hiện nhiều lần xảy ra với thực phẩm nhập khẩu của người nhập khẩu cụ thể.