**Phụ lục III: PHIẾU THU THẬP THÔNG TIN ĐÁNH GIÁ HIỆU QUẢ ÁP DỤNG TCVN, QCVN**

***(Dành cho Chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản, Chi cục thủy sản)***

*(Kèm theo Công văn số………./BNN-KHCN ngày tháng 6 năm 2022)*

# THÔNG TIN CHUNG

Tên cơ quan:

Địa chỉ:

Email cơ quan:

Điện thoại cơ quan:

Họ và tên cán bộ đầu mối trả lời phiếu:

Email:

Điện thoại:

# THỰC TRẠNG ÁP DỤNG TCVN, QCVN TRONG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM, HÀNG HÓA CỦA CƠ QUAN

**Giải thích một số thuật ngữ sử dụng trong phiếu thu thập thông tin:**

***1.******Áp dụng TC, QC****: Là việc sử dụng TC, QC trong hoạt động quản lý, sản xuất, kinh doanh sản phẩm, hàng hoá, dịch vụ, quá trình, môi trường và trong các hoạt động kinh tế - xã hội khác. Đối với cơ quan quản lý nhà nước là việc áp dụng TC, QC trong quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa theo chức năng, nhiệm vụ được giao.*

***2. Tần suất áp dụng:*** *Là tần suất mà tổ chức áp dụng TC, QC nhất định trong các hoạt động quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa. Trong đó:*

* ***Thường xuyên:*** *Thường xuyên được áp dụng, số lần áp dụng nhiều*
* ***Hiếm khi:*** *Có được áp dụng nhưng hiếm khi, số lần áp dụng rất ít*
* ***Chưa áp dụng:*** *Chưa từng được áp dụng từ khi được ban hành cho đến thời điểm hiện nay*

***3. Mức độ phù hợp với yêu cầu thực tiễn****: Là mức độ mà ở đó một TC hoặc QC đáp ứng được các yêu cầu trong thực tiễn về hoạt động quản lý, sản xuất, kinh doanh sản phẩm, hàng hoá, dịch vụ, quá trình, môi trường và trong các hoạt động kinh tế - xã hội khác của các đối tượng khác nhau.*

* ***Rất phù hợp****: Đáp ứng hoàn toàn nhu cầu thực tiễn ở thời điểm hiện tại, không cần phải sửa đổi, bổ sung*
* ***Khá phù hợp****: Đáp ứng nhu cầu thực tiễn ở thời điểm hiện tại, nhưng vẫn có một số điểm cần sửa đổi, bổ sung*
* ***Ít/không phù hợp****: Chưa đáp ứng được nhu cầu thực tiễn, ít được áp dụng, cần sửa đổi, bổ sung nhiều hoặc hủy bỏ, thay thế bằng TC, QC mới*
1. **Trong phạm vi hoạt động quản lý nhà nước được giao theo chức năng, nhiệm vụ**, cơ quan đánh giá như thế nào về **tần suất áp dụng** và **mức độ phù hợp** **với yêu cầu thực tiễn** của từng TCVN, QCVN dưới đây trongcác hoạt động quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa *(Các hoạt động quản lý chất lượng có thể bao gồm hoạt động thẩm định, thử nghiệm, giám định, chứng nhận, kiểm định; thanh tra, kiểm tra chất lượng sản phẩm trong sản xuất; thanh tra, kiểm tra chất lượng hàng hóa trong xuất khẩu, nhập khẩu, lưu thông trên thị trường[[1]](#footnote-1)…)*

## TIÊU CHUẨN

### I. Giống thủy sản

Bảng 1: Đánh giá mức độ áp dụng TC

| **TT** | **Tên TCVN** | **Số hiệu** | **Tần suất áp dụng (đánh dấu X để lựa chọn)** | **Ý kiến khác** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Thường xuyên* | *Hiếm khi* | *Chưa áp dụng* |
| 1 | Tôm biển - Tôm Sú bố mẹ - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 8399:2012 |   |   |   |   |
| 2 | Tôm biển - Tôm Sú giống PL15 - Yêu cấu kỹ thuật | TCVN 8398:2012 |   |   |   |   |
| 3 | Cá nước ngọt - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 9586:2014 |   |   |   |   |
| 4 | Cá nước ngọt - Cá tra - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 9963:2014 |   |   |   |   |
| 5 | Cá nước ngọt – Cá bỗng – Yêu cầu kỹ thuật của cá bột, cá hương, cá giống | TCVN 9388 :2014 |   |   |   |   |
| 6 | Cá nướcmặn - Giống cá song chấm nâu, cá giò- Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 9389 :2014 |   |   |   |   |
| 7 | Tôm càng xanh – tôm mẹ ấp trứng – yêu cầu kỹ thuật | TCVN 10462 :2014 |   |   |   |   |
| 8 | Cá nước ngọt - Giống cá chim trắng- Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 10463 :2014 |   |   |   |   |
| 9 | Cá nước mặn - Giống cá chim vây vàng- Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 10464 :2014 |   |   |   |   |
| 10 | Giống ba ba - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 10465 :2014 |   |   |   |   |
| 11 | Tôm thẻ chân trắng - Tôm giống - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 10257:2014 |   |   |   |   |
| 12 | Nhuyễn thể hai mảnh vỏ sống - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 11573:2017 |   |   |   |   |
| 13 | Giống cá vược (Lates calcarifer Bloch, 1790) – Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 12242:2018 |   |   |   |   |
| 14 | Giống cá nước lạnh - Yêu cầu kỹ thuậtPhần 1. Cá Tầm | TCVN 12271-1:2018 |   |   |   |   |
| 15 | Giống cá nước lạnh - Yêu cầu kỹ thuậtPhần 2. Cá hồi vân | TCVN 12271-2:2018 |   |   |   |   |

Bảng 2: Đánh giá sự phù hợp và đề xuất hủy bỏ, sửa đổi, bổ sung TC

| **TT** | **Tên TCVN** | **Số hiệu** | **Đánh giá mức độ phù hợp với yêu cầu thực tiễn *(đánh số vào các ô tương ứng với phương án trả lời dưới đây)*** | **Nếu đánh giá khá phù hợp hoặc ít/không phù hợp, hãy nêu cụ thể không phù hợp ở điểm nào? *(đánh số vào các ô tương ứng với phương án trả lời dưới đây)*** | **Đề xuất của đơn vị đối với TCVN *(đánh dấu X vào ô tương ứng)*** | **Nếu hủy bỏ thì nêu lý do hủy bỏ** **Nếu đề xuất sửa đổi, bổ sung thì cần sửa đổi bổ sung điểm gì?** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1. Rất phù hợp2. Khá phù hợp3. Ít/Không phù hợp* | *1. Số lượng chỉ tiêu thừa hoặc thiếu, chưa phù hợp2. Chỉ tiêu về hàm lượng giới hạn cao/thấp so với thực tiễn, chưa phù hợp3. Phương pháp thử chưa phù hợp4. Phạm vi áp dụng chưa phù hợp 5. Đối tượng áp dụng chưa phù hợp6. Quy định quản lý không phù hợp7. Quy trình, phương pháp không phù hợp8. Khác* | *Hủy bỏ* | *Sửa đổi, bổ sung* |
| 1 | Tôm biển - Tôm Sú bố mẹ - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 8399:2012 |   |   |   |   |   |
| 2 | Tôm biển - Tôm Sú giống PL15 - Yêu cấu kỹ thuật | TCVN 8398:2012 |   |   |   |   |   |
| 3 | Cá nước ngọt - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 9586:2014 |   |   |   |   |   |
| 4 | Cá nước ngọt - Cá tra - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 9963:2014 |   |   |   |   |   |
| 5 | Cá nước ngọt – Cá bỗng – Yêu cầu kỹ thuật của cá bột, cá hương, cá giống | TCVN 9388 :2014 |   |   |   |   |   |
| 6 | Cá nướcmặn - Giống cá song chấm nâu, cá giò- Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 9389 :2014 |   |   |   |   |   |
| 7 | Tôm càng xanh – tôm mẹ ấp trứng – yêu cầu kỹ thuật | TCVN 10462 :2014 |   |   |   |   |   |
| 8 | Cá nước ngọt - Giống cá chim trắng- Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 10463 :2014 |   |   |   |   |   |
| 9 | Cá nước mặn - Giống cá chim vây vàng- Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 10464 :2014 |   |   |   |   |   |
| 10 | Giống ba ba - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 10465 :2014 |   |   |   |   |   |
| 11 | Tôm thẻ chân trắng - Tôm giống - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 10257:2014 |   |   |   |   |   |
| 12 | Nhuyễn thể hai mảnh vỏ sống - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 11573:2017 |   |   |   |   |   |
| 13 | Giống cá vược (Lates calcarifer Bloch, 1790) – Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 12242:2018 |   |   |   |   |   |
| 14 | Giống cá nước lạnh - Yêu cầu kỹ thuậtPhần 1. Cá Tầm | TCVN 12271-1:2018 |   |   |   |   |   |
| 15 | Giống cá nước lạnh - Yêu cầu kỹ thuậtPhần 2. Cá hồi vân | TCVN 12271-2:2018 |   |   |   |   |   |

### II Thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm

Bảng 3: Đánh giá mức độ áp dụng TC

| **TT** | **Tên TCVN** | **Số hiệu** | **Tần suất áp dụng (đánh dấu X để lựa chọn)** | **Ý kiến khác** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Thường xuyên* | *Hiếm khi* | *Chưa áp dụng* |
| 16 | Ghẹ miếng đông lạnh | TCVN 8337:2010 |   |   |   |   |
| 17 | Chượp chín  | TCVN 8336:2010 |   |   |   |   |
| 18 | Mực tươi đông lạnh ăn liền | TCVN 8335:2010 |   |   |   |   |
| 19 | Cá tra (*Pangasius hypophthalmus*) phi lê đông lạnh  | TCVN 8338:2010 |   |   |   |   |
| 20 | Sản phẩm thủy sản - Phát hiện *Salmonella* bằng kỹ thuật phản ứng chuỗi polymeraza (PCR) | TCVN 8342:2010 |   |   |   |   |
| 21 | Sản phẩm thủy sản - Phương pháp phát hiện axit boric và muối borat | TCVN 8343:2010 |   |   |   |   |
| 22 | Sản phẩm thủy sản - Phương pháp phát hiện urê | TCVN 8344:2010 |   |   |   |   |
| 23 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định dư lượng Sulfonamit - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao | TCVN 8345:2010 |   |   |   |   |
| 24 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật nhóm Clo hữu cơ và polyclo binphenyl - Phương pháp sắc ký khí | TCVN 8346:2010 |   |   |   |   |
| 25 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định thuốc bảo vệ thực vật nhóm phospho hữu cơ - Phương pháp sắc ký khí | TCVN 8347:2010 |   |   |   |   |
| 26 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định dư lượng penicillin - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao | TCVN 8348:2010 |   |   |   |   |
| 27 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định dư lượng tetracycline - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao | TCVN 8349:2010 |   |   |   |   |
| 28 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng aflatoxin - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao | TCVN 8350:2010 |   |   |   |   |
| 29 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng các chất chuyên hóa của nhóm nitrofura - Phương pháp sắc ký lỏng - khối phổ - khối phổ | TCVN 8351:2010 |   |   |   |   |
| 30 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng histamin - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao | TCVN 8352:2010 |   |   |   |   |
| 31 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng muối polyphosphat - Phương pháp sắc ký ion | TCVN 8353:2010 |   |   |   |   |
| 32 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng sunfit | TCVN 8354:2010 |   |   |   |   |
| 33 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng Flofenicol bằng Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao  | TCVN 8374:2010 |   |   |   |   |
| 34 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng Methyltestosterone (17ß)- 17hydroxy-17 methyllandrost-4-ene-3-one) và diethylStibestrol bằng phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ LC-MS/MS  | TCVN 8375:2010 |   |   |   |   |
| 35 | Tôm và sản phẩm của tôm - Phát hiện hội chứng Taura (TSV) bằng kỹ thuật phản ứng chuỗi trùng hợp - phiên mã ngược (RT-PCR) | TCVN 8376:2010 |   |   |   |   |
| 36 | Tôm và sản phẩm của tôm - Phát hiện virus gây bệnh đầu vàng (YHV) bằng kỹ thuật RT - PCR  | TCVN 8378:2010 |   |   |   |   |
| 37 | Tôm và sản phẩm của tôm - Phát hiện virus gây bệnh đốm trắng (WSSV) bằng kỹ thuật phản ứng chuỗi trùng hợp (PCR) | TCVN 8377:2010 |   |   |   |   |
| 38 | Mắm tôm | TCVN 8679 : 2011 |   |   |   |   |
| 39 | Sứa ướp muối phèn | TCVN 8680 : 2011 |   |   |   |   |
| 40 | Nhuyễn thể hai mảnh vỏ đông lạnh | TCVN 8681 : 2011 |   |   |   |   |
| 41 | Sarimi đông lạnh | TCVN 8682 : 2011 |   |   |   |   |
| 42 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định tổng hàm lượng nitơ bazơ bay hơi | TCVN 9215:2012 |   |   |   |   |
| 43 | Sản phẩm thủy sản bao bột đông lạnh - Phương pháp xác định hàm lượng thủy sản | TCVN 9216:2012 |   |   |   |   |
| 44 | Nhuyễn thể hai mảnh vỏ - Xác định hàm lượng độc tố gây liệt cơ (PSP) - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao. | TCVN 8339:2010 |   |   |   |   |
| 45 | Nhuyễn thể hai mảnh vỏ - Xác định hàm lượng độc tố gây mất trí nhớ (PSP) - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC). | TCVN 8340:2010 |   |   |   |   |
| 46 | Nhuyễn thể hai mảnh vỏ - Xác định hàm lượng độc tố gây tiêu chảy (PSP) - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao. | TCVN 8341:2010 |   |   |   |   |
| 47 | Cá - Phát hiện ký sinh trùng trong cơ thịt | TCVN 9217:2012 |   |   |   |   |
| 48 | Thủy sản khô - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 10734 :2015 |   |   |   |   |
| 49 | Cá cơm luộc trong nước muối và làm khô | TCVN 10735 :2015CODEX STAN 236-2003 |   |   |   |   |
| 50 | [Rong sụn (*Kappaphycus alvarezii*) khô - Yêu cầu kỹ thuật](http://en.wikipedia.org/wiki/Kappaphycus_alvarezii) | TCVN 10371 :2014 |   |   |   |   |
| 51 | Carrageenan dùng trong thực phẩm - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 10372 :2014 |   |   |   |   |
| 52 | Thủy sản - Xác định dư lượng pyrethroid - Phương pháp sắc khí phổ khối lượng | TCVN 11293:2016 |   |   |   |   |
| 53 | Thủy sản khô tẩm gia vị ăn liền Phần 1: Cá, mực khô | TCVN 6175-1:2017 |   |   |   |   |
| 54 | Cá tra khô phồng | TCVN 11880:2017 |   |   |   |   |
| 55 | Cá ngừ nguyên liệu - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 12153:2018 |   |   |   |   |
| 56 | Quy phạm thực hành chế biến cá tra phi lê đông lạnh | TCVN 12370:2018 |   |   |   |   |
| 57 | Tôm sú, tôm thẻ chân trắng đông lạnh | TCVN 12614:2019 |   |   |   |   |
| 58 | Sản phẩm thủy sản - Cá tra phi lê đông lạnh - PP xác định hàm lượng nước | TCVN 12608:2019 |   |   |   |   |
| 59 | Nghêu luộc nguyên con đông lạnh | TCVN 12710:2019 |   |   |   |   |
| 60 | Quy trình bảo quản cá ngừ đại dương trên tàu câu | TCVN 12830:2020 |   |   |   |   |
| 61 | Truy xuất nguồn gốc các sản phẩm động vật giáp xác – Quy định về thông tin cần ghi lại trong chuỗi phân phối động vật giáp xác nuôi | TCVN 12455:2018 (ISO 16741:2015) |   |   |   |   |
| 62 | Truy xuất nguồn gốc các sản phẩm động vật giáp xác – Quy định về thông tin cần ghi lại trong chuỗi phân phối động vật giáp xác đánh bắt | TCVN 12456:2018 (ISO 18537:2015) |   |   |   |   |
| 63 | Truy xuất nguồn gốc các sản phẩm nhuyễn thể – Quy định về thông tin cần ghi lại trong chuỗi phân phối nhuyễn thể nuôi | TCVN 12457:2018 (ISO 18538:2015) |   |   |   |   |
| 64 | Truy xuất nguồn gốc các sản phẩm nhuyễn thể – Quy định về thông tin cần ghi lại trong chuỗi phân phối nhuyễn thể đánh bắt | TCVN 12458:2018 (ISO 18539:2015) |   |   |   |   |
| 65 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản – Xác định hàm lượng metyl thủy ngân bằng phương pháp sắc ký lỏng - quang phổ hấp thụ nguyên tử | TCVN 12347:2018 |   |   |   |   |
| 66 | Dầu mỡ động vật và thực vật – Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi  | TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016) |   |   |   |   |
| 67 | Dầu mỡ động vật và thực vật – Xác định trị số peroxit – Phương pháp xác định điểm kết thúc chuẩn độ iôt (quan sát bằng mắt) | TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017) |   |   |   |   |

Bảng 4: Đánh giá sự phù hợp và đề xuất hủy bỏ, sửa đổi, bổ sung TC

| **TT** | **Tên TCVN** | **Số hiệu** | **Đánh giá mức độ phù hợp với yêu cầu thực tiễn *(đánh số vào các ô tương ứng với phương án trả lời dưới đây)*** | **Nếu đánh giá khá phù hợp hoặc ít/không phù hợp, hãy nêu cụ thể không phù hợp ở điểm nào? *(đánh số vào các ô tương ứng với phương án trả lời dưới đây)*** | **Đề xuất của đơn vị đối với TCVN *(đánh dấu X vào ô tương ứng)*** | **Nếu hủy bỏ thì nêu lý do hủy bỏ** **Nếu đề xuất sửa đổi, bổ sung thì cần sửa đổi bổ sung điểm gì?** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1. Rất phù hợp2. Khá phù hợp3. Ít/Không phù hợp* | *1. Số lượng chỉ tiêu thừa hoặc thiếu, chưa phù hợp2. Chỉ tiêu về hàm lượng giới hạn cao/thấp so với thực tiễn, chưa phù hợp3. Phương pháp thử chưa phù hợp4. Phạm vi áp dụng chưa phù hợp 5. Đối tượng áp dụng chưa phù hợp6. Quy định quản lý không phù hợp7. Quy trình, phương pháp không phù hợp8. Khác* | *Hủy bỏ* | *Sửa đổi, bổ sung* |
| 16 | Ghẹ miếng đông lạnh | TCVN 8337:2010 |   |   |   |   |   |
| 17 | Chượp chín  | TCVN 8336:2010 |   |   |   |   |   |
| 18 | Mực tươi đông lạnh ăn liền | TCVN 8335:2010 |   |   |   |   |   |
| 19 | Cá tra (*Pangasius hypophthalmus*) phi lê đông lạnh  | TCVN 8338:2010 |   |   |   |   |   |
| 20 | Sản phẩm thủy sản - Phát hiện *Salmonella* bằng kỹ thuật phản ứng chuỗi polymeraza (PCR) | TCVN 8342:2010 |   |   |   |   |   |
| 21 | Sản phẩm thủy sản - Phương pháp phát hiện axit boric và muối borat | TCVN 8343:2010 |   |   |   |   |   |
| 22 | Sản phẩm thủy sản - Phương pháp phát hiện urê | TCVN 8344:2010 |   |   |   |   |   |
| 23 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định dư lượng Sulfonamit - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao | TCVN 8345:2010 |   |   |   |   |   |
| 24 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật nhóm Clo hữu cơ và polyclo binphenyl - Phương pháp sắc ký khí | TCVN 8346:2010 |   |   |   |   |   |
| 25 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định thuốc bảo vệ thực vật nhóm phospho hữu cơ - Phương pháp sắc ký khí | TCVN 8347:2010 |   |   |   |   |   |
| 26 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định dư lượng penicillin - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao | TCVN 8348:2010 |   |   |   |   |   |
| 27 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định dư lượng tetracycline - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao | TCVN 8349:2010 |   |   |   |   |   |
| 28 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng aflatoxin - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao | TCVN 8350:2010 |   |   |   |   |   |
| 29 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng các chất chuyên hóa của nhóm nitrofura - Phương pháp sắc ký lỏng - khối phổ - khối phổ | TCVN 8351:2010 |   |   |   |   |   |
| 30 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng histamin - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao | TCVN 8352:2010 |   |   |   |   |   |
| 31 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng muối polyphosphat - Phương pháp sắc ký ion | TCVN 8353:2010 |   |   |   |   |   |
| 32 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng sunfit | TCVN 8354:2010 |   |   |   |   |   |
| 33 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng Flofenicol bằng Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao  | TCVN 8374:2010 |   |   |   |   |   |
| 34 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng Methyltestosterone (17ß)- 17hydroxy-17 methyllandrost-4-ene-3-one) và diethylStibestrol bằng phương pháp sắc ký lỏng ghép khối phổ LC-MS/MS  | TCVN 8375:2010 |   |   |   |   |   |
| 35 | Tôm và sản phẩm của tôm - Phát hiện hội chứng Taura (TSV) bằng kỹ thuật phản ứng chuỗi trùng hợp - phiên mã ngược (RT-PCR) | TCVN 8376:2010 |   |   |   |   |   |
| 36 | Tôm và sản phẩm của tôm - Phát hiện virus gây bệnh đầu vàng (YHV) bằng kỹ thuật RT - PCR  | TCVN 8378:2010 |   |   |   |   |   |
| 37 | Tôm và sản phẩm của tôm - Phát hiện virus gây bệnh đốm trắng (WSSV) bằng kỹ thuật phản ứng chuỗi trùng hợp (PCR) | TCVN 8377:2010 |   |   |   |   |   |
| 38 | Mắm tôm | TCVN 8679 : 2011 |   |   |   |   |   |
| 39 | Sứa ướp muối phèn | TCVN 8680 : 2011 |   |   |   |   |   |
| 40 | Nhuyễn thể hai mảnh vỏ đông lạnh | TCVN 8681 : 2011 |   |   |   |   |   |
| 41 | Sarimi đông lạnh | TCVN 8682 : 2011 |   |   |   |   |   |
| 42 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định tổng hàm lượng nitơ bazơ bay hơi | TCVN 9215:2012 |   |   |   |   |   |
| 43 | Sản phẩm thủy sản bao bột đông lạnh - Phương pháp xác định hàm lượng thủy sản | TCVN 9216:2012 |   |   |   |   |   |
| 44 | Nhuyễn thể hai mảnh vỏ - Xác định hàm lượng độc tố gây liệt cơ (PSP) - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao. | TCVN 8339:2010 |   |   |   |   |   |
| 45 | Nhuyễn thể hai mảnh vỏ - Xác định hàm lượng độc tố gây mất trí nhớ (PSP) - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC). | TCVN 8340:2010 |   |   |   |   |   |
| 46 | Nhuyễn thể hai mảnh vỏ - Xác định hàm lượng độc tố gây tiêu chảy (PSP) - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao. | TCVN 8341:2010 |   |   |   |   |   |
| 47 | Cá - Phát hiện ký sinh trùng trong cơ thịt | TCVN 9217:2012 |   |   |   |   |   |
| 48 | Thủy sản khô - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 10734 :2015 |   |   |   |   |   |
| 49 | Cá cơm luộc trong nước muối và làm khô | TCVN 10735 :2015CODEX STAN 236-2003 |   |   |   |   |   |
| 50 | [Rong sụn (*Kappaphycus alvarezii*) khô - Yêu cầu kỹ thuật](http://en.wikipedia.org/wiki/Kappaphycus_alvarezii) | TCVN 10371 :2014 |   |   |   |   |   |
| 51 | Carrageenan dùng trong thực phẩm - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 10372 :2014 |   |   |   |   |   |
| 52 | Thủy sản - Xác định dư lượng pyrethroid - Phương pháp sắc khí phổ khối lượng | TCVN 11293:2016 |   |   |   |   |   |
| 53 | Thủy sản khô tẩm gia vị ăn liền Phần 1: Cá, mực khô | TCVN 6175-1:2017 |   |   |   |   |   |
| 54 | Cá tra khô phồng | TCVN 11880:2017 |   |   |   |   |   |
| 55 | Cá ngừ nguyên liệu - Yêu cầu kỹ thuật | TCVN 12153:2018 |   |   |   |   |   |
| 56 | Quy phạm thực hành chế biến cá tra phi lê đông lạnh | TCVN 12370:2018 |   |   |   |   |   |
| 57 | Tôm sú, tôm thẻ chân trắng đông lạnh | TCVN 12614:2019 |   |   |   |   |   |
| 58 | Sản phẩm thủy sản - Cá tra phi lê đông lạnh - PP xác định hàm lượng nước | TCVN 12608:2019 |   |   |   |   |   |
| 59 | Nghêu luộc nguyên con đông lạnh | TCVN 12710:2019 |   |   |   |   |   |
| 60 | Quy trình bảo quản cá ngừ đại dương trên tàu câu | TCVN 12830:2020 |   |   |   |   |   |
| 61 | Truy xuất nguồn gốc các sản phẩm động vật giáp xác – Quy định về thông tin cần ghi lại trong chuỗi phân phối động vật giáp xác nuôi | TCVN 12455:2018 (ISO 16741:2015) |   |   |   |   |   |
| 62 | Truy xuất nguồn gốc các sản phẩm động vật giáp xác – Quy định về thông tin cần ghi lại trong chuỗi phân phối động vật giáp xác đánh bắt | TCVN 12456:2018 (ISO 18537:2015) |   |   |   |   |   |
| 63 | Truy xuất nguồn gốc các sản phẩm nhuyễn thể – Quy định về thông tin cần ghi lại trong chuỗi phân phối nhuyễn thể nuôi | TCVN 12457:2018 (ISO 18538:2015) |   |   |   |   |   |
| 64 | Truy xuất nguồn gốc các sản phẩm nhuyễn thể – Quy định về thông tin cần ghi lại trong chuỗi phân phối nhuyễn thể đánh bắt | TCVN 12458:2018 (ISO 18539:2015) |   |   |   |   |   |
| 65 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản – Xác định hàm lượng metyl thủy ngân bằng phương pháp sắc ký lỏng - quang phổ hấp thụ nguyên tử | TCVN 12347:2018 |   |   |   |   |   |
| 66 | Dầu mỡ động vật và thực vật – Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi  | TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016) |   |   |   |   |   |
| 67 | Dầu mỡ động vật và thực vật – Xác định trị số peroxit – Phương pháp xác định điểm kết thúc chuẩn độ iôt (quan sát bằng mắt) | TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017) |   |   |   |   |   |

### III Dụng cụ đánh bắt thủy sản, các thiết bị đòi hỏi yêu cầu nghiêm ngặt về an toàn trong thủy sản

Bảng 5: Đánh giá mức độ áp dụng TC

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên TCVN** | **Số hiệu** | **Tần suất áp dụng (đánh dấu X để lựa chọn)** | **Ý kiến khác** |
| *Thường xuyên* | *Hiếm khi* | *Chưa áp dụng* |
| 68 | Vật liệu lưói khai thác thủy sản - Sợi, dây và lưới tấm - Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử | TCVN 8393:2012 |   |   |   |   |
| 69 | Lưới kéo đôi tầng đáy nhóm tàu có công suất từ 250CV đến 400 CV - Thông số kích thước cơ bản, kỹ thuật lắp ráp và kỹ thuật đánh bắt | TCVN 8394:2012 |   |   |   |   |
| 70 | Lưới rê 3 lớp khai thác mực nang - Thông số kích thước cơ bản, kỹ thuật lắp ráp và kỹ thuật đánh bắt | TCVN 8395:2012 |   |   |   |   |
| 71 | Lưới rê khai thác cá nước ngọt - Thông số kích thước cơ bản, kỹ thuật lắp ráp và kỹ thuật đánh bắt | TCVN 8396:2012 |   |   |   |   |
| 72 | Lưới chụp mực - Thông số kích thước cơ bản, kỹ thuật lắp ráp và kỹ thuật đánh bắt | TCVN 8397:2012 |   |   |   |   |
| 73 | Thiết bị khai thác thủy sản - Lưới rê - Thông số và kích thước cơ bản, trình kỹ thuật lắp ráp, kỹ thuật khai thác | TCVN 10467:2014 |   |   |   |   |
| 74 | Thiết bị khai thác thủy sản - Câu vàng - Thông số kích thước cơ bản | TCVN 10596:2015 |   |   |   |   |
| 75 | Thiết bị khai thác thủy sản – Lưới vây khai thác cá nổi nhỏ – Thông số kích thước cơ bản | TCVN 12243:2018 |   |   |   |   |
| 76 | Thiết bị khai thác thuỷ sản - Lưới rê đơn - Thông số kích thước cơ bản | TCVN 12831:2020 |   |   |   |   |
| 77 | Thiết bị khai thác thuỷ sản - Lưới kéo đôi tầng đáy - Thông số kích thước cơ bản | TCVN 12832:2020 |   |   |   |   |
| 78 | Thiết bị khai thác thuỷ sản - Lưới vây cá ngừ - Thông số kích thước cơ bản | TCVN 12833:2020 |   |   |   |   |
| 79 | Thiết bị khai thác thuỷ sản - Lưới chụp - Thông số kích thước cơ bản | TCVN 12834:2020 |   |   |   |   |
| 80 | Thiết bị khai thác thủy sản - Lồng bẫy - Thông số, kích thước cơ bản. | TCVN 10466:2021 |   |   |   |   |

Bảng 6: Đánh giá sự phù hợp và đề xuất hủy bỏ, sửa đổi, bổ sung TC

| **TT** | **Tên TCVN** | **Số hiệu** | **Đánh giá mức độ phù hợp với yêu cầu thực tiễn *(đánh số vào các ô tương ứng với phương án trả lời dưới đây)*** | **Nếu đánh giá khá phù hợp hoặc ít/không phù hợp, hãy nêu cụ thể không phù hợp ở điểm nào? *(đánh số vào các ô tương ứng với phương án trả lời dưới đây)*** | **Đề xuất của đơn vị đối với TCVN *(đánh dấu X vào ô tương ứng)*** | **Nếu hủy bỏ thì nêu lý do hủy bỏ** **Nếu đề xuất sửa đổi, bổ sung thì cần sửa đổi bổ sung điểm gì?** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1. Rất phù hợp2. Khá phù hợp3. Ít/Không phù hợp* | *1. Số lượng chỉ tiêu thừa hoặc thiếu, chưa phù hợp2. Chỉ tiêu về hàm lượng giới hạn cao/thấp so với thực tiễn, chưa phù hợp3. Phương pháp thử chưa phù hợp4. Phạm vi áp dụng chưa phù hợp 5. Đối tượng áp dụng chưa phù hợp6. Quy định quản lý không phù hợp7. Quy trình, phương pháp không phù hợp8. Khác* | *Hủy bỏ* | *Sửa đổi, bổ sung* |
| 68 | Vật liệu lưói khai thác thủy sản - Sợi, dây và lưới tấm - Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử | TCVN 8393:2012 |   |   |   |   |   |
| 69 | Lưới kéo đôi tầng đáy nhóm tàu có công suất từ 250CV đến 400 CV - Thông số kích thước cơ bản, kỹ thuật lắp ráp và kỹ thuật đánh bắt | TCVN 8394:2012 |   |   |   |   |   |
| 70 | Lưới rê 3 lớp khai thác mực nang - Thông số kích thước cơ bản, kỹ thuật lắp ráp và kỹ thuật đánh bắt | TCVN 8395:2012 |   |   |   |   |   |
| 71 | Lưới rê khai thác cá nước ngọt - Thông số kích thước cơ bản, kỹ thuật lắp ráp và kỹ thuật đánh bắt | TCVN 8396:2012 |   |   |   |   |   |
| 72 | Lưới chụp mực - Thông số kích thước cơ bản, kỹ thuật lắp ráp và kỹ thuật đánh bắt | TCVN 8397:2012 |   |   |   |   |   |
| 73 | Thiết bị khai thác thủy sản - Lưới rê - Thông số và kích thước cơ bản, trình kỹ thuật lắp ráp, kỹ thuật khai thác | TCVN 10467:2014 |   |   |   |   |   |
| 74 | Thiết bị khai thác thủy sản - Câu vàng - Thông số kích thước cơ bản | TCVN 10596:2015 |   |   |   |   |   |
| 75 | Thiết bị khai thác thủy sản – Lưới vây khai thác cá nổi nhỏ – Thông số kích thước cơ bản | TCVN 12243:2018 |   |   |   |   |   |
| 76 | Thiết bị khai thác thuỷ sản - Lưới rê đơn - Thông số kích thước cơ bản | TCVN 12831:2020 |   |   |   |   |   |
| 77 | Thiết bị khai thác thuỷ sản - Lưới kéo đôi tầng đáy - Thông số kích thước cơ bản | TCVN 12832:2020 |   |   |   |   |   |
| 78 | Thiết bị khai thác thuỷ sản - Lưới vây cá ngừ - Thông số kích thước cơ bản | TCVN 12833:2020 |   |   |   |   |   |
| 79 | Thiết bị khai thác thuỷ sản - Lưới chụp - Thông số kích thước cơ bản | TCVN 12834:2020 |   |   |   |   |   |
| 80 | Thiết bị khai thác thủy sản - Lồng bẫy - Thông số, kích thước cơ bản. | TCVN 10466:2021 |   |   |   |   |   |

## QUY CHUẨN

### I Giống thủy sản

Bảng 7: Đánh giá mức độ áp dụng QC

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên QCVN** | **Số hiệu** | **Tần suất áp dụng (đánh dấu X để lựa chọn)** | **Ý kiến khác** |
| *Thường xuyên* | *Hiếm khi* | *Chưa áp dụng* |
| 1 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia quy định các chỉ tiêu an toàn đối với cá bố mẹ, cá bột, cá hương và cá giống của giống cá Chép (Cyprinus carpio) và giống cá Rô phi (Oreochromis spp.) | QCVN 02-33-1:2020 |   |   |   |   |
| 2 | Giống cá nước ngọtPhần 2: Cá tra | QCVN 02-33-2:2021 |   |   |   |   |
| 3 | Giống cá nước ngọtPhần 3. cá Bống tượng, cá He vàng, cá Lóc bông, cá Mè hoa, cá Mè trắng Hoa Nam, cá Mè Vinh, cá Mrigal, cá Rô hu, cá Rô đồng, cá Sặc rằn, các Trắm cỏ, cá Trắm đen, cá Trôi việt, cá Trên phi, cá Trên vàng, cá Trê lai F1, cá Lăng chấm, cá Nheo mỹ, Lươn, cá Bỗng, cá Chim trắng | QCVN 02-33-3:2021 |   |   |   |   |
| 4 | Giống tôm nước lợ, tôm biểnPhần 1. Tôm sú, tôm thẻ chân trắng | QCVN 02-34-1:2021 |   |   |   |   |
| 5 | Giống tôm nước lợ, tôm biểnPhần 2. Tôm hùm | QCVN 02-34-2:2021 |   |   |   |   |
| 6 | Giống cá mặm, lợ | QCVN 02-36:2021 |   |   |   |   |
| 7 | Giống động vật thân mềm | QCVN 02-37:2021 |   |   |   |   |

Bảng 8: Đánh giá sự phù hợp và đề xuất hủy bỏ, sửa đổi, bổ sung QC

| **TT** | **Tên QCVN** | **Số hiệu** | **Đánh giá mức độ phù hợp với yêu cầu thực tiễn *(đánh số vào các ô tương ứng với phương án trả lời dưới đây)*** | **Nếu đánh giá khá phù hợp hoặc ít/không phù hợp, hãy nêu cụ thể không phù hợp ở điểm nào? *(đánh số vào các ô tương ứng với phương án trả lời dưới đây)*** | **Đề xuất của đơn vị đối với QCVN *(đánh dấu X vào ô tương ứng)*** | **Nếu hủy bỏ thì nêu lý do hủy bỏ** **Nếu đề xuất sửa đổi, bổ sung thì cần sửa đổi bổ sung điểm gì?** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1. Rất phù hợp2. Khá phù hợp3. Ít/Không phù hợp* | *1. Số lượng chỉ tiêu thừa hoặc thiếu, chưa phù hợp2. Chỉ tiêu về hàm lượng giới hạn cao/thấp so với thực tiễn, chưa phù hợp3. Phương pháp thử chưa phù hợp4. Phạm vi áp dụng chưa phù hợp 5. Đối tượng áp dụng chưa phù hợp6. Quy định quản lý không phù hợp7. Quy trình, phương pháp không phù hợp8. Khác* | *Hủy bỏ* | *Sửa đổi, bổ sung* |
| 1 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia quy định các chỉ tiêu an toàn đối với cá bố mẹ, cá bột, cá hương và cá giống của giống cá Chép (Cyprinus carpio) và giống cá Rô phi (Oreochromis spp.) | QCVN 02-33-1:2020 |   |   |   |   |   |
| 2 | Giống cá nước ngọtPhần 2: Cá tra | QCVN 02-33-2:2021 |   |   |   |   |   |
| 3 | Giống cá nước ngọtPhần 3. cá Bống tượng, cá He vàng, cá Lóc bông, cá Mè hoa, cá Mè trắng Hoa Nam, cá Mè Vinh, cá Mrigal, cá Rô hu, cá Rô đồng, cá Sặc rằn, các Trắm cỏ, cá Trắm đen, cá Trôi việt, cá Trên phi, cá Trên vàng, cá Trê lai F1, cá Lăng chấm, cá Nheo mỹ, Lươn, cá Bỗng, cá Chim trắng | QCVN 02-33-3:2021 |   |   |   |   |   |
| 4 | Giống tôm nước lợ, tôm biểnPhần 1. Tôm sú, tôm thẻ chân trắng | QCVN 02-34-1:2021 |   |   |   |   |   |
| 5 | Giống tôm nước lợ, tôm biểnPhần 2. Tôm hùm | QCVN 02-34-2:2021 |   |   |   |   |   |
| 6 | Giống cá mặm, lợ | QCVN 02-36:2021 |   |   |   |   |   |
| 7 | Giống động vật thân mềm | QCVN 02-37:2021 |   |   |   |   |   |

### II Điều kiện ATTP, an toàn sinh học và môi trường

Bảng 9: Đánh giá mức độ áp dụng QC

| **TT** | **Tên QCVN** | **Số hiệu** | **Tần suất áp dụng (đánh dấu X để lựa chọn)** | **Ý kiến khác** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Thường xuyên* | *Hiếm khi* | *Chưa áp dụng* |
| 8 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ sở sản xuất giống thủy sản - Điều kiện an toàn thực phẩm, an toàn sinh học và môi trường | QCVN 02-15: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 9 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở nuôi tôm Sú (*Penaeus monodon* Fabricus, 1798) và tôm Chân trắng *(Litopenaeus vannamei* Boone, 1931) - Điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, bảo vệ môi trường và an toàn thực phẩm.  | QCVN 02 - 19: 2014/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 10 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở nuôi cá Tra (*Pangasianodon hypophthalmus* Sauvage, 1878*)* trong ao - Điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, bảo vệ môi trường và an toàn thực phẩm. | QCVN 02 - 20: 2014/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 11 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cơ sở nuôi cá lồng/bè nước ngọt - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường | QCVN 02 - 22: 2015/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 12 | Cơ sở sản xuất giống cá rô phi giống (Oreochromis spp.) - Điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y và bảo vệ môi trường. | QCVN 02 - 25: 2017/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 13 | Cơ sở nuôi cá rô phi (Oreochromis spp.) trong ao - Điều kiện bảo đảmvệ sinh thú y, bảo vệ môi trường và an toàn thực phẩm. | QCVN 02 - 26: 2017/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 14 | Quy chuẩn kỹ thuât quốc gia về sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản.Phần 1: Hóa chất, chế phẩm sinh học | QCVN 02-32-1:2019 |   |   |   |   |
| 15 | Quy chuẩn kỹ thuât quốc gia về sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản.Phần 2\_Hỗn hợp khoáng (premix), hỗn hợp vitamin (premix vitamin) | QCVN 02-32-2:2020 |   |   |   |   |
| 16 | Chợ đầu mối, chợ đấu giá nông lâm thủy sản - Yêu cầu đảm bảo an toàn thực phẩm | QCVN 02-30:2018 |   |   |   |   |
| 17 | [Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ sở sản xuất nước mắm - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm](http://www.vnast.gov.vn/UploadFile/QCVN-Co%20so%20CBTS%20-%20dieu%20kien%20chung.doc) | QCVN 02-16: 2012/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 18 | [Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ sở sản xuất thủy sản khô - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm](http://www.vnast.gov.vn/UploadFile/QCVN-Co%20so%20CBTS%20-%20dieu%20kien%20chung.doc) | QCVN 02-17: 2012/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 19 | [Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm](http://www.vnast.gov.vn/UploadFile/QCVN-Co%20so%20CBTS%20-%20dieu%20kien%20chung.doc) | QCVN 02-18: 2012/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 20 | Cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản nhỏ lẻ - Yêu cầu bảo đảm ATTP; | QCVN 02-23: 2017/BNNPTNT  |   |   |   |   |
| 21 | Cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá - Yêu cầu bảo đảm ATTP. | QCVN 02-24: 2017/BNNPTNT  |   |   |   |   |
| 22 | Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thuỷ sản - Điều kiện chung đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm | QCVN 02 - 01: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 23 | Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thuỷ sản - Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP | QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 24 | Cơ sở chế biến thuỷ sản ăn liền - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 03: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 25 | Cơ sở sản xuất đồ hộp thuỷ sản - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 04: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 26 | Cơ sở chế biến thuỷ sản khô - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 05: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 27 | Cơ sở sản xuất nước mắm - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 06: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 28 | Cơ sở sản xuất nhuyễn thể hai mảnh vỏ - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 07: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 29 | Cơ sở sản xuất nước đá thuỷ sản - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 08: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 30 | Kho lạnh thuỷ sản - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 09: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 31 | Cơ sở thu mua thuỷ sản - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 10: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 32 | Chợ cá - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 11: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 33 | Cảng cá - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phầm | QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |

Bảng 10: Đánh giá sự phù hợp và đề xuất hủy bỏ, sửa đổi, bổ sung QC

| **TT** | **Tên QCVN** | **Số hiệu** | **Đánh giá mức độ phù hợp với yêu cầu thực tiễn *(đánh số vào các ô tương ứng với phương án trả lời dưới đây)*** | **Nếu đánh giá khá phù hợp hoặc ít/không phù hợp, hãy nêu cụ thể không phù hợp ở điểm nào? *(đánh số vào các ô tương ứng với phương án trả lời dưới đây)*** | **Đề xuất của đơn vị đối với QCVN *(đánh dấu X vào ô tương ứng)*** | **Nếu hủy bỏ thì nêu lý do hủy bỏ** **Nếu đề xuất sửa đổi, bổ sung thì cần sửa đổi bổ sung điểm gì?** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1. Rất phù hợp2. Khá phù hợp3. Ít/Không phù hợp* | *1. Số lượng chỉ tiêu thừa hoặc thiếu, chưa phù hợp2. Chỉ tiêu về hàm lượng giới hạn cao/thấp so với thực tiễn, chưa phù hợp3. Phương pháp thử chưa phù hợp4. Phạm vi áp dụng chưa phù hợp 5. Đối tượng áp dụng chưa phù hợp6. Quy định quản lý không phù hợp7. Quy trình, phương pháp không phù hợp8. Khác* | *Hủy bỏ* | *Sửa đổi, bổ sung* |
| 8 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ sở sản xuất giống thủy sản - Điều kiện an toàn thực phẩm, an toàn sinh học và môi trường | QCVN 02-15: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 9 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở nuôi tôm Sú (*Penaeus monodon* Fabricus, 1798) và tôm Chân trắng *(Litopenaeus vannamei* Boone, 1931) - Điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, bảo vệ môi trường và an toàn thực phẩm.  | QCVN 02 - 19: 2014/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 10 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở nuôi cá Tra (*Pangasianodon hypophthalmus* Sauvage, 1878*)* trong ao - Điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, bảo vệ môi trường và an toàn thực phẩm. | QCVN 02 - 20: 2014/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 11 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cơ sở nuôi cá lồng/bè nước ngọt - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường | QCVN 02 - 22: 2015/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 12 | Cơ sở sản xuất giống cá rô phi giống (Oreochromis spp.) - Điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y và bảo vệ môi trường. | QCVN 02 - 25: 2017/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 13 | Cơ sở nuôi cá rô phi (Oreochromis spp.) trong ao - Điều kiện bảo đảmvệ sinh thú y, bảo vệ môi trường và an toàn thực phẩm. | QCVN 02 - 26: 2017/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 14 | Quy chuẩn kỹ thuât quốc gia về sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản.Phần 1: Hóa chất, chế phẩm sinh học | QCVN 02-32-1:2019 |   |   |   |   |   |
| 15 | Quy chuẩn kỹ thuât quốc gia về sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản.Phần 2\_Hỗn hợp khoáng (premix), hỗn hợp vitamin (premix vitamin) | QCVN 02-32-2:2020 |   |   |   |   |   |
| 16 | Chợ đầu mối, chợ đấu giá nông lâm thủy sản - Yêu cầu đảm bảo an toàn thực phẩm | QCVN 02-30:2018 |   |   |   |   |   |
| 17 | [Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ sở sản xuất nước mắm - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm](http://www.vnast.gov.vn/UploadFile/QCVN-Co%20so%20CBTS%20-%20dieu%20kien%20chung.doc) | QCVN 02-16: 2012/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 18 | [Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ sở sản xuất thủy sản khô - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm](http://www.vnast.gov.vn/UploadFile/QCVN-Co%20so%20CBTS%20-%20dieu%20kien%20chung.doc) | QCVN 02-17: 2012/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 19 | [Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm](http://www.vnast.gov.vn/UploadFile/QCVN-Co%20so%20CBTS%20-%20dieu%20kien%20chung.doc) | QCVN 02-18: 2012/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 20 | Cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản nhỏ lẻ - Yêu cầu bảo đảm ATTP; | QCVN 02-23: 2017/BNNPTNT  |   |   |   |   |   |
| 21 | Cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá - Yêu cầu bảo đảm ATTP. | QCVN 02-24: 2017/BNNPTNT  |   |   |   |   |   |
| 22 | Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thuỷ sản - Điều kiện chung đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm | QCVN 02 - 01: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 23 | Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thuỷ sản - Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP | QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 24 | Cơ sở chế biến thuỷ sản ăn liền - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 03: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 25 | Cơ sở sản xuất đồ hộp thuỷ sản - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 04: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 26 | Cơ sở chế biến thuỷ sản khô - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 05: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 27 | Cơ sở sản xuất nước mắm - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 06: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 28 | Cơ sở sản xuất nhuyễn thể hai mảnh vỏ - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 07: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 29 | Cơ sở sản xuất nước đá thuỷ sản - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 08: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 30 | Kho lạnh thuỷ sản - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 09: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 31 | Cơ sở thu mua thuỷ sản - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 10: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 32 | Chợ cá - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm  | QCVN 02 - 11: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 33 | Cảng cá - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phầm | QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |

### III Thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm

Bảng 11: Đánh giá mức độ áp dụng QC

| **TT** | **Tên QCVN** | **Số hiệu** | **Tần suất áp dụng (đánh dấu X để lựa chọn)** | **Ý kiến khác** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Thường xuyên* | *Hiếm khi* | *Chưa áp dụng* |
| 34 | Sản phẩm thủy sản - Cá tra fillet đông lạnh | QCVN 02-27: 2017/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 35 | Lấy và bảo quản mẫu thịt tươi từ các cơ sở giết mổ và kinh doanh thịt để kiểm tra vi sinh vật | QCVN 01-04: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 36 | Yêu cầu vệ sinh cơ sở đóng gói thịt gia súc, gia cầm tươi sống | QCVN 01-05: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 37 | Yêu cầu chung về vệ sinh thú y trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện vân chuyển động vật, sản phẩm động vật tươi sống và sơ chế | QCVN 01-100:2012/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 38 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia yêu cầu vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ động vật tập trung (cơ sở giết mổ trâu bò được gộp vào đây) | QCVN 01-150:2017/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 39 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia cơ sở vắt sữa và thu gom sữa tươi - Yêu cầu để bảo đảm an toàn thực phẩm. | QCVN QCVN 01-151:2017/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 40 | Cơ sở nuôi trồng thủy sản thương phẩm - Điều kiện vệ sinh thú y | QCVN 01-80:2011/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 41 | Cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản giống - Điều kiện vệ sinh thú y | QCVN 01-81:2011/BNNPTNT |   |   |   |   |

Bảng 12: Đánh giá sự phù hợp và đề xuất hủy bỏ, sửa đổi, bổ sung QC

| **TT** | **Tên QCVN** | **Số hiệu** | **Đánh giá mức độ phù hợp với yêu cầu thực tiễn *(đánh số vào các ô tương ứng với phương án trả lời dưới đây)*** | **Nếu đánh giá khá phù hợp hoặc ít/không phù hợp, hãy nêu cụ thể không phù hợp ở điểm nào? *(đánh số vào các ô tương ứng với phương án trả lời dưới đây)*** | **Đề xuất của đơn vị đối với QCVN *(đánh dấu X vào ô tương ứng)*** | **Nếu hủy bỏ thì nêu lý do hủy bỏ** **Nếu đề xuất sửa đổi, bổ sung thì cần sửa đổi bổ sung điểm gì?** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1. Rất phù hợp2. Khá phù hợp3. Ít/Không phù hợp* | *1. Số lượng chỉ tiêu thừa hoặc thiếu, chưa phù hợp2. Chỉ tiêu về hàm lượng giới hạn cao/thấp so với thực tiễn, chưa phù hợp3. Phương pháp thử chưa phù hợp4. Phạm vi áp dụng chưa phù hợp 5. Đối tượng áp dụng chưa phù hợp6. Quy định quản lý không phù hợp7. Quy trình, phương pháp không phù hợp8. Khác* | *Hủy bỏ* | *Sửa đổi, bổ sung* |
| 34 | Sản phẩm thủy sản - Cá tra fillet đông lạnh | QCVN 02-27: 2017/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 35 | Lấy và bảo quản mẫu thịt tươi từ các cơ sở giết mổ và kinh doanh thịt để kiểm tra vi sinh vật | QCVN 01-04: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 36 | Yêu cầu vệ sinh cơ sở đóng gói thịt gia súc, gia cầm tươi sống | QCVN 01-05: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 37 | Yêu cầu chung về vệ sinh thú y trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện vân chuyển động vật, sản phẩm động vật tươi sống và sơ chế | QCVN 01-100:2012/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 38 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia yêu cầu vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ động vật tập trung (cơ sở giết mổ trâu bò được gộp vào đây) | QCVN 01-150:2017/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 39 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia cơ sở vắt sữa và thu gom sữa tươi - Yêu cầu để bảo đảm an toàn thực phẩm. | QCVN QCVN 01-151:2017/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 40 | Cơ sở nuôi trồng thủy sản thương phẩm - Điều kiện vệ sinh thú y | QCVN 01-80:2011/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 41 | Cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản giống - Điều kiện vệ sinh thú y | QCVN 01-81:2011/BNNPTNT |   |   |   |   |   |

### IV Dụng cụ đánh bắt thủy sản, các thiết bị đòi hỏi yêu cầu nghiêm ngặt về an toàn trong thủy sản

Bảng 13: Đánh giá mức độ áp dụng QC

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên QCVN** | **Số hiệu** | **Tần suất áp dụng (đánh dấu X để lựa chọn)** | **Ý kiến khác** |
| *Thường xuyên* | *Hiếm khi* | *Chưa áp dụng* |
| 42 | Tàu cá - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm | QCVN 02 - 13: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 43 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về trang bị an toàn tàu cá | QCVN 02 - 21: 2015/BNNPTNT |   |   |   |   |
| 44 | Quy phạm phân cấp và đóng tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 12 m đến 24 m | QCVN 02-35:2021 |   |   |   |   |

Bảng 14: Đánh giá sự phù hợp và đề xuất hủy bỏ, sửa đổi, bổ sung QC

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên QCVN** | **Số hiệu** | **Đánh giá mức độ phù hợp với yêu cầu thực tiễn *(đánh số vào các ô tương ứng với phương án trả lời dưới đây)*** | **Nếu đánh giá khá phù hợp hoặc ít/không phù hợp, hãy nêu cụ thể không phù hợp ở điểm nào? *(đánh số vào các ô tương ứng với phương án trả lời dưới đây)*** | **Đề xuất của đơn vị đối với QCVN *(đánh dấu X vào ô tương ứng)*** | **Nếu hủy bỏ thì nêu lý do hủy bỏ** **Nếu đề xuất sửa đổi, bổ sung thì cần sửa đổi bổ sung điểm gì?** |
| *1. Rất phù hợp2. Khá phù hợp3. Ít/Không phù hợp* | *1. Số lượng chỉ tiêu thừa hoặc thiếu, chưa phù hợp2. Chỉ tiêu về hàm lượng giới hạn cao/thấp so với thực tiễn, chưa phù hợp3. Phương pháp thử chưa phù hợp4. Phạm vi áp dụng chưa phù hợp 5. Đối tượng áp dụng chưa phù hợp6. Quy định quản lý không phù hợp7. Quy trình, phương pháp không phù hợp8. Khác* | *Hủy bỏ* | *Sửa đổi, bổ sung* |
| 42 | Tàu cá - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm | QCVN 02 - 13: 2009/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 43 | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về trang bị an toàn tàu cá | QCVN 02 - 21: 2015/BNNPTNT |   |   |   |   |   |
| 44 | Quy phạm phân cấp và đóng tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 12 m đến 24 m | QCVN 02-35:2021 |   |   |   |   |   |

# KHÓ KHĂN, VƯỚNG MẮC TRONG ÁP DỤNG TCVN, QCVN

1. Khó khăn, vướng mắc của cơ quan trong việc áp dụng các TCVN, QCVN trong quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa được giao là gì?

1. Các yếu tố ảnh hưởng đến mức độ áp dụng TCVN, QCVN trong quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa trong thực tiễn? (điều gì làm tăng hoặc giảm mức độ áp dụng của một TCVN, QCVN sau khi được ban hành)

# ĐỀ XUẤT NÂNG CAO HIỆU QUẢ XÂY DỰNG, ÁP DỤNG, SỬA ĐỔI, BỔ SUNG, XÂY DỰNG MỚI TCVN, QCVN

1. Cơ quan có đề xuất gì về các khía cạnh sau đây:
* Giải pháp nâng cao hiệu quả, chất lượng trong công tác xây dựng TCVN, QCVN đáp ứng được nhu cầu thực tiễn trong quản lý, sản xuất, kinh doanh:

* Giải pháp tăng cường áp dụng TCVN, QCVN trong quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa của cơ quan quản lý nhà nước:

* Giải pháp tăng cường sự áp dụng TCVN, QCVN trong thực tiễn sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp, HTX…:

1. Trong hoạt động quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa của cơ quan, có hay không việc cơ quan có nhu cầu áp dụng một TC hoặc QC nhưng hiện nay chưa có TCVN, QCVN tương ứng, phải sử dụng các TC, QC của nước ngoài hoặc TC cơ sở hay không? Nếu có, cụ thể là TC, QC gì?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tên** TC, QC nước ngoài hoặc TC cơ sở đang áp dụng | Số hiệu | Chủ thể ban hành? | Nội dung, đối tượng áp dụng? |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. Trong lĩnh vực quản lý của mình, cơ quan có đề xuất cần **xây dựng mới** TCVN, QCVN nào để phục vụ công tác quản lý, nâng cao chất lượng sản phẩm, hàng hóa phục vụ sản xuất, kinh doanh hay không? Nếu có, đề xuất cụ thể là gì?

**a. Đề xuất xây dựng mới QCVN:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tên QCVN đề xuất | Phạm vi áp dụng | Đối tượng áp dụng (cụ thể là sản phẩm, hàng hóa, dịch vụ, quá trình, môi trường… gì?) | Lý do đề xuất | Loại QCVN và những vấn đề sẽ quy định[[2]](#footnote-2) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**b. Đề xuất xây dựng mới TCVN**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tên TCVN đề xuất | Phạm vi áp dụng | Đối tượng áp dụng (cụ thể là sản phẩm, hàng hóa, dịch vụ, quá trình, môi trường… gì?) | Lý do đề xuất | Những vấn đề sẽ xây dựng tiêu chuẩn[[3]](#footnote-3) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. Các hoạt động quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa được quy định từ Điều 23 đến Điều 27 Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa [↑](#footnote-ref-1)
2. Căn cứ quy định tại điều 28 Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật để xác định [↑](#footnote-ref-2)
3. Thuật ngữ và định nghĩa; Phân loại; Ký hiệu; Yêu cầu kỹ thuật; Tiêu chuẩn về quá trình; Tiêu chuẩn về dịch vụ; Thông số và kích thước cơ bản; Tiêu chuẩn cơ bản; Yêu cầu an toàn vệ sinh; Lấy mẫu; Phương pháp thử và kiểm tra; Yêu cầu khác [↑](#footnote-ref-3)