

Số: 45/2010/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày 22 tháng 7 năm 2010

THÔNG TƯ**Quy định điều kiện cơ sở, vùng nuôi tôm sú, tôm chân trắng thâm canh
đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm**

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03/01/2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10/9/2009 của Chính phủ sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03/01/2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Nghị định số 59/2005/NĐ-CP ngày 04/5/2005 của Chính phủ Quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh một số ngành nghề thủy sản;

Căn cứ Nghị định số 33/2005/NĐ-CP ngày 15/3/2005 của Chính Phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y.

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định điều kiện cơ sở, vùng nuôi tôm sú, tôm chân trắng thâm canh đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm như sau:

Chương I
QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

1. Phạm vi điều chỉnh: Thông tư này quy định về điều kiện cơ sở, vùng nuôi thương phẩm tôm sú (*Penaeus monodon* Fabricus, 1798), tôm chân trắng (*Penaeus vannamei* Boone, 1931) thâm canh đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

2. Đối tượng áp dụng:

Thông tư này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân có liên quan đến nuôi thương phẩm tôm sú, tôm chân trắng thâm canh tại Việt Nam.

Tổ chức, cá nhân nuôi thương phẩm tôm sú, tôm chân trắng quảng canh, quảng canh cải tiến, bán thâm canh không thuộc đối tượng điều chỉnh của Thông tư này.

3. Cơ sở nuôi thương phẩm tôm sú, tôm chân trắng tuân thủ các quy định chung trong Thông tư này và khi kiểm tra theo quy trình GAP (SQF, VietGAP, GlobalGAP,...) sẽ được cơ quan có chức năng cấp chứng nhận nuôi tôm sú, tôm chân trắng đạt cấp độ tương ứng.

Điều 2. Giải thích từ ngữ

Trong Quy định này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. Cơ sở nuôi tôm sú, tôm chân trắng thâm canh (sau đây gọi là cơ sở nuôi tôm) là nơi diễn ra hoạt động nuôi tôm sú, tôm chân trắng thâm canh do cá nhân hoặc một tổ chức làm chủ.

2. Vùng nuôi tôm sú, tôm chân trắng thâm canh (sau đây gọi là vùng nuôi tôm) là khu vực có một hoặc nhiều cơ sở nuôi tôm sú, tôm chân trắng thâm canh với diện tích nuôi tối thiểu 30 ha, sử dụng chung nguồn nước cấp.

3. Nuôi tôm sú, tôm chân trắng thâm canh đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm là hình thức nuôi tôm có điều kiện, đáp ứng tiêu chuẩn tại Chương II của Thông tư này.

Chương II

ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ, VÙNG NUÔI

Điều 3. Điều kiện chung

1. Cơ sở, vùng nuôi tôm phải nằm trong vùng quy hoạch; tuân thủ theo các quy định về nuôi tôm của địa phương. Đối với những cơ sở nhỏ lẻ nằm ngoài vùng quy hoạch và trước khi thông tư này có hiệu lực thi hành thì cơ sở nuôi tôm phải tuân thủ theo quy định về quản lý giám sát của địa phương.

2. Cơ sở nuôi tôm phải đăng ký cơ sở nuôi theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

3. Chất lượng nguồn nước của cơ sở, vùng nuôi tôm phải đảm bảo theo yêu cầu tại phụ lục 1 của Thông tư này.

Điều 4. Điều kiện về cơ sở hạ tầng

1. Hệ thống ao nuôi

a) Ao nuôi phải có diện tích mặt nước tối thiểu 3.000 m²; độ sâu từ đáy ao đến mặt bờ phải đạt tối thiểu 2,0 m; bờ ao phải chắc chắn, không rò rỉ;

b) Đáy ao phải được gia cố đầm đáy, chống thấm, nền phẳng, dốc nghiêng về phía cổng thoát từ $8^\circ - 10^\circ$;

c) Ao phải có cổng cấp và thoát nước riêng biệt đảm bảo chắc chắn không rò rỉ. Cổng cấp phải có lưới chắn lọc nước nhằm loại bỏ cá tạp, dịch hại và cỏ rác khi cấp nước vào ao.

2. Hệ thống xử lý nước cấp và chất thải

a) Ao chứa (lăng): dùng để trữ nước và xử lý làm sạch nước trước khi cấp cho các ao nuôi; diện tích ao chứa chiếm từ 15 - 20% tổng diện tích mặt nước của cơ sở, vùng nuôi; bờ và đáy ao chắc chắn, không rò rỉ, thâm lậu;

b) Hệ thống xử lý nước thải: khuyến khích cơ sở, vùng nuôi tôm có hệ thống xử lý nước thải từ ao nuôi tôm trước khi thải ra môi trường;

c) Khu chứa bùn thải: cơ sở, vùng nuôi tôm phải có khu chứa bùn thải đảm bảo xử lý hết lượng bùn thải sau mỗi đợt nuôi, khu chứa bùn thải có bờ ngăn không để bùn và nước từ bùn thoát ra môi trường xung quanh.

3. Hệ thống kênh cấp và kênh thoát nước: cơ sở, vùng nuôi tôm phải có kênh cấp và kênh thoát nước riêng biệt, chắc chắn, không rò rỉ, thâm lậu, đảm bảo đủ cấp và thoát nước khi cần thiết.

4. Khu vực sơ chế, bảo quản tôm nguyên liệu sau thu hoạch: phải cách ly với khu vực nuôi tôm.

5. Hệ thống cơ sở hạ tầng phụ trợ bao gồm: nhà ở, nơi làm việc, kho chứa thức ăn, kho chứa và bảo quản máy móc, dụng cụ, nguyên vật liệu và công trình phụ trợ khác tùy theo từng cơ sở, vùng nuôi. Các công trình phụ trợ phải tách biệt với hệ thống ao nuôi, đảm bảo các yêu cầu: chắc chắn, khô ráo, thông thoáng và có kệ để nguyên vật liệu cách sàn nhà tối thiểu 15cm; có ngăn bảo quản riêng biệt máy móc, ngư cụ, thức ăn, thuốc thú y thủy sản, các sản phẩm xử lý cải tạo môi trường, nhiên liệu.

Điều 5. Điều kiện về trang thiết bị, máy móc, dụng cụ chuyên dùng

1. Cơ sở nuôi tôm phải đảm bảo đầy đủ trang thiết bị, máy móc, dụng cụ chuyên dùng cho vận hành sản xuất theo phụ lục 2 của Thông tư này.

2. Vùng nuôi tôm phải được trang bị hệ thống máy bơm và xây dựng hệ thống cấp, thoát nước cho cả vùng.

3. Động cơ và thiết bị dùng trong nuôi tôm phải đảm bảo kỹ thuật, không được rò rỉ xăng dầu gây ô nhiễm môi trường.

Điều 6. Điều kiện về quy trình công nghệ nuôi tôm

1. Chuẩn bị ao nuôi

a) Trước khi thả giống, cơ sở nuôi tôm phải cải tạo ao nuôi với các biện pháp phù hợp nhằm giảm thiểu mầm bệnh và cải thiện chất lượng đáy ao, bảo đảm thời gian gián đoạn tối thiểu 01 tháng sau mỗi đợt nuôi;

b) Nước cấp vào ao nuôi tôm phải được xử lý nhằm loại bỏ mầm bệnh, dịch hại. Nước cấp và nước trong quá trình nuôi tôm phải đảm bảo chất lượng nước theo phụ lục 1 của Thông tư này.

2. Tuyển chọn con giống và thả giống

a) Tôm giống để nuôi phải đảm bảo chất lượng theo Tiêu chuẩn Việt Nam và những quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hiện hành; có giấy chứng nhận kiểm dịch của cơ quan quản lý chuyên ngành;

b) Mật độ thả giống

- Nuôi tôm chân trắng thâm canh: mật độ > 60 con/m²;

- Nuôi tôm sú thâm canh: mật độ > 20 con/m².

c) Mùa vụ thả giống: tuân thủ lịch mùa vụ hàng năm của địa phương.

3. Thức ăn và chất bổ sung thức ăn

a) Thức ăn và chất bổ sung thức ăn phải nằm trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam;

b) Trường hợp cơ sở tự sản xuất thức ăn cho tôm thì chất lượng thức ăn phải đảm bảo theo quy định của Tiêu chuẩn ngành 28 TCN 102: 2004 Thức ăn hỗn hợp dạng viên cho tôm sú.

4. Thuốc, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường nuôi trồng thủy sản phải nằm trong các danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam.

5. Quản lý và chăm sóc

a) Mực nước ao nuôi: phải được duy trì thấp nhất 1,4 m;

b) Môi trường ao nuôi: chủ cơ sở nuôi tôm phải định kỳ kiểm tra các chỉ tiêu môi trường nước, bùn đáy ao nuôi theo quy định tại mục I phụ lục 5 của Thông tư này;

c) Cho tôm ăn: khẩu phần ăn của tôm thường từ 2 - 4% trọng lượng tôm/ngày, tuy nhiên mỗi lần cho ăn người nuôi cần kiểm tra mức độ sử dụng thức ăn của tôm để điều chỉnh lượng thức ăn lần sau cho phù hợp; số lần cho tôm ăn 2 - 4 lần/ngày;

d) Nước thải và chất thải

- Nước thải từ nuôi tôm trước khi thải ra môi trường phải được xử lý đảm bảo đạt tiêu chuẩn theo quy định tại phụ lục 3 của Thông tư này;

- Chất thải rắn và bùn đáy ao phải được đưa vào khu chứa riêng biệt, không được xả thải ra môi trường xung quanh khi chưa xử lý.

e) Phòng bệnh cho tôm

- Cơ sở nuôi tôm phải xây dựng và thực hiện đúng kế hoạch giám sát sức khỏe tôm nuôi theo hướng dẫn tại phụ lục 4 của Thông tư này;

- Tôm bệnh, tôm chết và chất thải của ao bị bệnh phải được thu gom, xử lý kịp thời;

- Người lao động, dụng cụ, thiết bị tiếp xúc trực tiếp với bùn, nước khi di chuyển từ ao này sang ao khác phải được vệ sinh để ngăn ngừa lây lan mầm bệnh.

6. Yêu cầu về thu hoạch sản phẩm

Cơ sở nuôi tôm phải ngừng sử dụng thuốc kháng sinh, hóa chất trước khi thu hoạch tôm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Điều 7. Điều kiện về lao động kỹ thuật

Cơ sở nuôi tôm có diện tích nuôi nhỏ hơn 5 ha phải có ít nhất một người tham gia khóa tập huấn, đào tạo về quy định điều kiện cơ sở, vùng nuôi tôm sú, tôm châm trắng thâm canh đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc có người tham gia khóa tập huấn, đào tạo về nuôi trồng thủy sản có trách nhiệm.

Cơ sở nuôi tôm có diện tích nuôi từ 5 đến 20 ha phải có ít nhất một cán bộ trung cấp nuôi trồng thủy sản.

Cơ sở nuôi tôm có diện tích nuôi lớn hơn 20 ha phải có ít nhất một cán bộ là kỹ sư nuôi trồng thủy sản.

Điều 8. Điều kiện về quản lý hồ sơ

Cơ sở nuôi tôm phải ghi nhật ký và lưu giữ hồ sơ về hoạt động sản xuất nuôi tôm theo mẫu tại mục II phụ lục 5 của Thông tư này.

Chương III **TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

Điều 9. Trách nhiệm của các cơ quan

1. Tổng cục Thủy sản chịu trách nhiệm hướng dẫn, giám sát, kiểm tra thực hiện Thông tư này trên phạm vi cả nước.

2. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chịu trách nhiệm tổ chức, triển khai thực hiện Thông tư này trên địa bàn tỉnh, thành phố.

Điều 10. Hiệu lực thi hành

Thông tư này có hiệu lực sau bốn mươi lăm ngày, kể từ ngày ký ban hành.

Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc đề nghị các cơ quan, tổ chức, cá nhân phản ánh kịp thời về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để nghiên cứu, giải quyết./.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỦ TRƯỞNG**

Vũ Văn Tám

Phụ lục 1
YÊU CẦU CHẤT LƯỢNG NƯỚC NUÔI TÔM

(Ban hành kèm theo Thông tư số 45/2010/TT-BNNPTNT ngày 22 tháng 7 năm 2010
 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối ưu	Giới hạn cho phép
1	BOD ₅	mg/l	≤ 20	< 30
2	NH ₃	mg/l	≤ 0,1	< 0,3
3	H ₂ S	mg/l	≤ 0,03	< 0,05
4	NO ₂	mg/l	≤ 0,25	< 0,35
5	pH		7,5 ÷ 8,5 8,0 ÷ 8,3	7 ÷ 9, dao động trong ngày không quá 0,5
6	Nhiệt độ	°C	20 ÷ 30	18 ÷ 33
7	Độ muối	%o	10 ÷ 25	5 ÷ 35
8	Ôxy hòa tan (DO)	mg/l	≥ 4	≥ 3,5
9	Độ trong	cm	30 ÷ 35	20 ÷ 50
10	Kiềm	mg/l	80 ÷ 120	60 ÷ 180

Phụ lục 2

**YÊU CẦU VỀ MÁY MÓC, THIẾT BỊ, DỤNG CỤ CHO 1 HA AO NUÔI
TÔM SÚ, TÔM CHÂN TRẮNG THÂM CANH ĐẢM BẢO
AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 45/2010/TT-BNNPTNT ngày 22 tháng 7 năm 2010
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

TT	Danh mục	Đơn vị	Quy cách	Số lượng
1	Chài 3 m ²	Cái	Mắt lưới 2a = 15mm	1
2	Vợt vớt bẩn trong ao	Cái	Mắt lưới 2a = 10mm	4
3	Sàng kiểm tra thức ăn	Cái	Đường kính 0,8m	8
4	Máy quạt nước 6 - 8 cánh	Máy	Công suất 2,5 KW/h	8
5	Máy nén khí	Máy	Công suất 3,2 KW/h	1
6	Máy bơm nước	Máy	8 - 15 CV	1
7	Máy đo pH	Máy	Chỉ số 0 - 14	1
8	Máy đo Ôxy hòa tan	Máy	0 - 10mg/l	1
9	Máy đo độ mặn	Máy	Đo từ 0 - 100‰	1
10	Thước đo độ sâu	Cái	Vạch chia tới cm	1
11	Thước đo chiều dài tôm	Cái	Vạch chia tới mm	1
12	Đĩa Secchi	Cái	Đường kính 25cm	1
13	Nhiệt kế	Cái	Đo từ 0 - 50°C	1
14	Cân kỹ thuật loại nhỏ	Cái	Cân tối đa 500g	1
15	Cân loại lớn	Cái	Cân tối đa 100kg	1
16	Thuyền	Cái	Trọng tải 0,5 tấn	1
17	Thau nhựa	Cái	Dung tích 5 - 10 lít	1
18	Xô nhựa	Cái	Dung tích 10 - 15 lít	1

Phụ lục 3

**YÊU CẦU CHẤT LƯỢNG NƯỚC THẢI TỪ AO NUÔI TÔM
SAU KHI XỬ LÝ**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 45/2010/TT-BNNPTNT ngày 22 tháng 7 năm 2010
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn cho phép
1	BOD ₅	mg/l	< 30
2	NH ₃	mg/l	< 0,3
3	H ₂ S	mg/l	< 0,05
4	NO ₂	mg/l	< 0,35
5	pH		6 ÷ 9
6	Nhiệt độ	°C	18 ÷ 33
7	Độ muối	%	5 ÷ 35
8	Ôxy hòa tan (DO)	mg/l	≥ 3,0
9	Độ trong	cm	20 ÷ 50
10	Kiềm	mg/l	60 ÷ 180

Phụ lục 4**HƯỚNG DẪN XÂY DỰNG KẾ HOẠCH GIÁM SÁT SỨC KHỎE NUÔI TÔM**
*(Ban hành kèm theo Thông tư số 45/2010/TT-BNNPTNT ngày 22 tháng 7 năm 2010
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

Cơ sở, vùng nuôi phải xây dựng kế hoạch giám sát sức khỏe tôm nuôi để chủ động theo dõi và đối phó với bệnh, dịch xảy ra đối với tôm nuôi.

Nội dung kế hoạch giám sát sức khỏe tôm nuôi bao gồm:

1. Mô tả tóm tắt quy trình nuôi sẽ áp dụng;
2. Kế hoạch cải tạo ao nuôi, chuẩn bị ao nuôi;
3. Lựa chọn nguồn cung cấp giống, kỹ thuật kiểm tra chất lượng con giống và lựa chọn thời điểm thả giống;
4. Kế hoạch sử dụng thức ăn, lựa chọn loại thức ăn, chế độ cho ăn, khả năng tiêu thụ thức ăn, chuẩn bị tài chính và nguồn cung cấp thức ăn;
5. Kế hoạch quản lý:
 - Xác định thời điểm quan sát ao và hoạt động của tôm nuôi.
 - Dự đoán các trường hợp rủi ro về sức khỏe của tôm, xác định nguyên nhân và phương án đối phó với từng trường hợp cụ thể.
 - Xác định tần suất kiểm tra tốc độ tăng trưởng của tôm nuôi.
 - Xác định tần suất kiểm tra các chỉ tiêu môi trường và mầm bệnh.
6. Kế hoạch thu hoạch: Xác định thời điểm thu hoạch và phương pháp thu hoạch.
7. Ghi chép và lưu giữ hồ sơ, nhật ký giám sát sức khỏe tôm nuôi.

Trong quá trình thực hiện kế hoạch giám sát sức khỏe tôm nuôi, chủ cơ sở tự đánh giá và điều chỉnh kế hoạch cho phù hợp với yêu cầu thực tế.

Phụ lục 5**HƯỚNG DẪN KIỂM TRA MÔI TRƯỜNG AO NUÔI VÀ GHI NHẬT KÝ**
*(Ban hành kèm theo Thông tư số 45/2010/TT-BNNPTNT ngày 22 tháng 7 năm 2010
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)***I. Kiểm tra môi trường ao nuôi**

1. Kiểm tra hàng ngày đối với các chỉ tiêu: ôxy hòa tan (DO), nhiệt độ nước, pH, độ trong hay còn gọi màu nước (kiểm tra 2 lần/ngày).
2. Kiểm tra hàng tuần đối với các chỉ tiêu: BOD, COD, H₂S, NH₃ (kiểm tra 1 lần/tuần).

II. Nội dung nhật ký

1. Các thông tin về tôm giống: số lượng, chất lượng, tình trạng sức khỏe, tên và địa chỉ cơ sở sản xuất giống.
2. Các thông tin về lịch vụ, chất lượng môi trường nước và sức khỏe tôm nuôi.
3. Các thông tin về thức ăn: lượng dùng hàng ngày đối với từng ao nuôi.
4. Các thông tin về thuốc, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường đã sử dụng, lượng sử dụng, lý do sử dụng, phương pháp sử dụng, ngày sử dụng và diễn biến sức khỏe của tôm sau khi sử dụng.
5. Tốc độ sinh trưởng của tôm: kiểm tra tốc độ sinh trưởng (trọng lượng) của tôm 15 ngày/lần.
6. Thu hoạch: thời gian nuôi, cỡ tôm, năng suất, sản lượng, phương thức thu hoạch và giao sản phẩm.
7. Các thông tin cần thiết khác.