**VẢI – NHẬT BẢN**

**1. Quy định của Nhật Bản về kiểm dịch thực vật trên quả vải nhập khẩu**

**-** Quả vải tươi nhập khẩu vào Nhật Bản phải Không nhiễm ruồi đục quả phương đông *Bactrocera dorsalis.*

*-* Lô quả vải xuất khẩu phải được đóng gói và xử lý xông hơi khử trùng bằng methyl bromide tại các cơ sở được Cục Bảo vệ thực vật và Bộ Nông lâm Ngư nghiệp Nhật Bản công nhận với liều lượng tối thiểu là 32g/m3 trong thời gian 2 giờ, dưới sự giám sát của cán bộ kiểm dịch thực vật Việt Nam và Nhật Bản.

- Quy định chi tiết đối với cơ sở xử lý xông hơi khử trùng, cơ sở đóng gói, bao bì và ghi nhãn, việc kiểm tra kiểm dịch thực vật xuất nhập khẩu đối với quả vải thiều tươi của Việt Nam tại phụ lục II

**2. An toàn thực phẩm**

Quy định dư lượng tối đa cho phép (MRL) của Nhật Bản đối với thuốc Bảo vệ thực vật được phép sử dụng trên cây vải tại Việt Nam (Phụ lục I)

**3. Yêu cầu về quản lý vùng trồng**

Vườn trồng vải thiều phải đảm bảo truy xuất nguồn gốc, vườn trồng vải xuất khẩu sang Nhật Bản phải lập và lưu lại hồ sơ, nhật ký sản xuất và được Cục BVTV kiểm tra, cấp mã số.

- Mã số vùng trồng được thiết lập và giám sát theo quy định của thị trường Nhật Bản và Hướng dẫn 1776 của Cục BVTV.

- Quản lý sinh vật gây hại: Áp dụng biện pháp quản lý tổng hợp đối với ruồi đục quả phương đông Bactrocera dorsalis.

- Quản lý sử dụng thuốc BVTV: trên các vườn trồng vải xuất khẩu sang Nhật Bản, tuyệt đối không được sử dụng thuốc BVTV cấm sử dụng và tuân thủ nguyên tắc 04 đúng để đảm bảo đáp ứng quy định của Nhật Bản về mức dư lượng tối đa cho phép (phụ lục I) đối với quả vải tươi xuất khẩu.

Có biện pháp thu gom thích hợp, phân loại bao bì, rác thải đúng theo quy định và tiêu hủy vỏ chai, bao bì đựng thuốc BVTV.

*- Yêu cầu về ghi chép nhật ký canh tác:* Các tác động lên cây trồng trong một vụ canh tác cần ghi chép lại thông tin và được hồ sơ hóa thành sổ nhật ký canh tác đảm bảo đầy đủ các thông tin sau:

+ Giai đoạn phát triển của cây trồng.

+ Sinh vật gây hại phát hiện trong quá trình chăm sóc cây trồng hoặc điều tra.

+ Nhật ký sử dụng phân bón: ngày tháng, loại phân bón, tổng lượng sử dụng, phương pháp sử dụng.

+ Nhật ký sử dụng thuốc bảo vệ thực vật: ngày xử lý, tên thương mại, tên hoạt chất, đối tượng phòng trừ, liều lượng.

+ Ghi chép thông tin liên quan đến việc thu hoạch và tiêu thụ sản phẩm: sản lượng dự kiến, sản lượng thực tế, thông tin người mua, cơ sở đóng gói và mã số cơ sở đóng gói (nếu có).

+ Các hoạt động khác (nếu có).

**3. Yêu cầu cơ sở đóng gói**

CSĐG phải đáp ứng được các yêu cầu tối thiểu như:

- Đáp ứng nguồn nước sạch, điện, hệ thống thoát nước, xử lý chất thải; đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng chống cháy nổ.

- CSĐG phải bố trí đủ cơ sở vật chất cho việc tiếp nhận, phân loại, sơ chế, bảo quản và đóng gói quả thanh long theo nguyên tắc 1 chiều, có biện pháp quản lý sinh vật gây hại tránh tái nhiễm và lây nhiễm chéo.

- CSĐG phải có đủ trang thiết bị, máy móc và đảm bảo được bảo dưỡng, kiểm nghiệm, hiệu chỉnh, hiệu chuẩn định kỳ.

- Các loại hóa chất được sử dụng trong quá trình sơ chế, bảo quản và đóng gói phải được phép sử dụng theo quy định của Việt Nam và nước nhập khẩu.

- Bao bì sử dụng, nguyên liệu dùng trong đóng gói phải đảm bảo VSATTP, quy cách, kích thước, thông tin ghi trên bao bì đóng gói phải đáp ứng yêu cầu kiểm dịch thực vật của nước nhập khẩu.

**4. ĐÓNG GÓI VÀ** **XỬ LÝ KIỂM DỊCH ĐỂ XUẤT KHẨU**

**4.1. Quy định về đóng gói và ghi nhãn**

**4.1.1. Quy định về đóng gói**

**-** Bao bì đóng gói nếu có lỗ thoáng thì lỗ thoáng phải được che kín bằng lưới có đường kính mắt lưới nhỏ hơn 1,6mm

- Quả sau khi xử lý có thể đóng gói lại trong hộp kín để bảo quản lạnh trong quá trình vận chuyển (dưới sự giám sát của chuyên gia kiểm dịch thực vật Nhật Bản). Nếu quả đã qua xử lý được đóng gói lại, thì sẽ được thực thực hiện tại cơ sở đóng gói đáp ứng các điều kiện sau:

+ Mọi lỗ thông hơi phải được che bằng lưới (mắt lưới tối đa 1,6mm) để ngăn chặn lây nhiễm ruồi đục quả.

+ Cơ sở đóng gói chỉ phục vụ việc đóng gói quả vải đã qua xử lý

+ Cơ sở đóng gói phải được xử lý khử trùng hàng năm trước khi đưa vào sử dụng và khi có yêu cầu

**4.1.2. Quy định về ghi nhãn**

Theo quy định, nhãn phải được dán hoặc in ở vị trí dễ nhìn thấy, chẳng hạn như cạnh bao bì và có các thông tin:

1. Ghi biện pháp kiểm dịch thực vật

Display of end of export phytosanitary measure

1. PLANT QUARANTINE VIETNAM
2. PLANT QUARANTINE

VIETNAM

1. Ghi điểm đến

Display of destination

1. FOR JAPAN
2. 日本

**4.2. Xử lý kiểm dịch thực vật**

Lô quả vải xuất khẩu phải được đóng gói và xử lý xông hơi khử trùng bằng methyl bromide tại các cơ sở được Cục Bảo vệ thực vật và Bộ Nông lâm Ngư nghiệp Nhật Bản công nhận với liều lượng tối thiểu là 32g/m3 trong thời gian 2 giờ, dưới sự giám sát của cán bộ kiểm dịch thực vật Việt Nam và Nhật Bản.