



BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM
VIETNAM SANITARY AND PHYTOSANITARY NOTIFICATION AUTHORITY AND ENQUIRY POINT



BẢN TIN SPS VIỆT NAM

SỐ 49, THÁNG 9, 2024

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM



BẢN TIN

SPS VIỆT NAM

SỐ 43, THÁNG 03, 2024

Cơ quan chủ quản

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Chịu trách nhiệm nội dung

TS. Lê Thanh Hòa

Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam

Ban biên tập

TS. Ngô Xuân Nam - Trưởng Ban

(Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam)

ThS. Đinh Đức Hiệp

PGS.TS. Nguyễn Anh Thu

TS. Nguyễn Thị Thu Hồng

KS. Nguyễn Tử Cương

ThS. Nguyễn Quốc Chính

ThS. Trần Diễm Hồng

ThS. Trần Thị Tú Oanh

KS. Lê Anh Ngọc

Thư ký Ban biên tập

TS. Đào Văn Cường

Văn phòng SPS Việt Nam,

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Địa chỉ: số 10 Nguyễn Công Hoan,

Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: 024 37344764

Fax: 024 37349019

Email: spsvietnam@mard.gov.vn

Website: www.spsvietnam.gov.vn

GIẤY PHÉP XUẤT BẢN

Số: 29/GP-XBBT ngày 07/5/2024

của Cục Báo chí, Bộ Thông tin và Truyền Thông

In 1.000 cuốn, khổ 19 x 27cm

MỤC LỤC

- Hàn Quốc sẽ siết chặt quản lý phụ gia màu tổng hợp trong sản phẩm bọc đường 03
- Canada cập nhật thời kỳ côn trùng Culicoides không hoạt động 04
- Na-uy đưa ra dự thảo quy định về phân bón 05
- Đài Loan dự thảo hạn chế sử dụng và yêu cầu nhãn mác đối với chất γ Aminobutyric Acid (GABA) 06
- Canada đề xuất giới hạn tối đa đối với thuốc diệt cỏ Clomazone 07
- Hoa Kỳ thông báo tiếp nhận các hồ sơ yêu cầu thiết lập và sửa đổi quy định đối với hóa chất nông nghiệp 08
- Cơ quan quản lý dịch hại (PMRA) của Bộ Y tế Canada dự thảo về giới hạn dư lượng tối đa được đối với rimsulfuron 09
- Thực phẩm và dinh dưỡng của Bộ Y tế Canada hoàn tất đánh giá an toàn sử dụng alpha-amylase maltogenic từ *Saccharomyces cerevisiae* LALL-M+ 10
- Canada hoàn tất đánh giá an toàn sử dụng lipase từ *Rhizopus arrhizus* AE-TL 11
- Hàn Quốc sửa đổi một phần Quy tắc thực thi Đạo luật đặc biệt về quản lý an toàn thực phẩm nhập khẩu 13
- Úc - New Zealand đề xuất sửa đổi Phụ lục 20 Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm để điều chỉnh giới hạn dư lượng tối đa (MRL) 13
- Nhật Bản đề xuất mức giới hạn dư lượng tối đa mới đối với hoạt chất fenitrothion 16
- Nhật Bản đề xuất mức giới hạn dư lượng tối đa mới đối với hoạt chất quinofumelin 17
- Nhật Bản đề xuất mức giới hạn dư lượng tối đa mới đối với hoạt chất pyribencarb 18
- Vương quốc Anh đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với hoạt chất Flonicamid trên đậu tách vỏ 19
- Vương quốc Anh đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với hoạt chất Fludioxonil trên xoài, đu đủ và nhóm các loại hạt 20
- Vương quốc Anh đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với hoạt chất Isotianil trên nhóm quả có múi và chuối 21
- Hoa Kỳ ban hành quy định cuối cùng về mức dư lượng giới hạn cho phép của hoạt chất Kasugamycin trong thuốc trừ sâu 22
- Liên minh châu Âu dự thảo quy định loại bỏ chất tạo hương vị 4-METHYL-2-PHENYLPENT-2-ENAL khỏi danh sách 23
- Canada thông báo về việc thay đổi mức dư lượng tối đa cho phép của METSULFURON-METHYL đối với sản phẩm yến mạch 24
- Hàn Quốc dự thảo đề xuất sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm 24
- Đài Loan dự thảo sửa đổi quy định về hệ thống kiểm tra đối với thực phẩm nhập khẩu 25
- Một số quy định về biện pháp SPS đối với sản phẩm chè của một số thị trường trọng điểm 26

HÀN QUỐC SẼ SIẾT CHẶT QUẢN LÝ PHỤ GIA MÀU TỔNG HỢP TRONG SẢN PHẨM BỌC ĐƯỜNG

TS. Ngô Xuân Nam
Văn phòng SPS Việt Nam

Bộ An toàn Thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc (MFDS) sẽ mở rộng phạm vi thực phẩm phải chịu kiểm tra khi nhập khẩu vào quốc gia này. Trong đó, bao gồm những mặt hàng mà Hàn Quốc đánh giá là không tuân thủ quy định khi kiểm tra tại biên giới, hoặc lo ngại về rủi ro an toàn.

Từ 30/9/2024 - 29/9/2025, MFDS sẽ tăng cường kiểm tra về màu tổng hợp hữu cơ của thực phẩm bảo quản bằng đường, ngoại trừ sản phẩm được đóng gói kín và tiệt trùng bằng nhiệt đối với 7 cơ sở sản xuất thực phẩm của Việt Nam. Cụ thể: Chi nhánh Công ty TNHH ATL Global (Đồng Nai), Công ty Cổ phần Thực phẩm Quốc tế C&C (Sơn La), Công ty TNHH Sunrise Ins (Đồng Tháp), Công ty TNHH One Food Việt Nam (Thái Bình) và Công ty TNHH Thương mại Dịch vụ Sản xuất Hoàng Tuấn Khoa, Công ty TNHH Sao Khuê SG, Công ty TNHH Lê Trung Thiên (cùng thuộc TP Hồ Chí Minh).



(Xoài sấy dẻo: nguồn Công ty Cổ phần Thực phẩm Quốc tế C&C)

Ngoài 7 doanh nghiệp kể trên của Việt Nam, các tổ chức, cá nhân trên toàn thế giới, nếu có ý định xuất khẩu thực phẩm sang Hàn Quốc, phải được nước này kiểm tra và nộp báo cáo thử nghiệm tại 48 phòng thí nghiệm được MFDS chấp thuận khi làm tờ khai nhập khẩu.

Trong số những phòng thí nghiệm này, 8 cơ sở đặt tại Việt Nam, gồm 6 Trung tâm Chất lượng Chế biến và Phát triển thị trường vùng (NAFIQPM 1-6), cùng với Phòng thí nghiệm chi nhánh Cần Thơ, Công ty TNHH Intertek Việt Nam và Công ty TNHH SGS Việt Nam - Phòng Thí nghiệm Thực phẩm.



(Trung tâm chất lượng vùng 6: nguồn Internet)

MFDS yêu cầu các nước xuất khẩu thực phẩm vào Hàn Quốc phải đảm bảo, sản phẩm tuân thủ các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật hiện hành của nước này. Bên cạnh đó, doanh nghiệp có trách nhiệm thực hiện đầy đủ việc kiểm tra thực phẩm, trước khi nhập khẩu vào Hàn Quốc. Danh sách các phòng kiểm nghiệm đã được Hàn Quốc quy định rất rõ. Nếu kiểm nghiệm sản phẩm không đúng phòng thí nghiệm được chỉ định, doanh nghiệp sẽ không được cho phép nhập khẩu.

Ngoài ra, mỗi sản phẩm có thể có những quy định khác nhau, nên doanh nghiệp cần chủ động nắm bắt thông tin, kịp thời điều chỉnh, bổ sung quy trình sản xuất, nhằm đáp ứng một cách tốt nhất với quy định mới.

Văn phòng SPS Việt Nam, đơn vị đầu mối thực hiện các nghĩa vụ minh bạch hóa theo yêu cầu của Hiệp định về áp dụng các biện pháp vệ sinh an toàn thực phẩm và kiểm dịch động thực vật (Hiệp

định SPS) của WTO, cam kết hỗ trợ doanh nghiệp trong việc trao đổi, thống nhất với phía Hàn Quốc các vấn đề liên quan đến chỉ tiêu, sản phẩm kiểm nghiệm...

CANADA CẬP NHẬT THỜI KỲ CÔN TRÙNG CULICOIDES KHÔNG HOẠT ĐỘNG

ThS. Lưu Hồng Sơn
Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Culicoides là một chi muỗi vằn trong họ Ceratopogonidae. Có nhiều loài trong chi này, một số loài được biết đến là vector truyền bệnh lưỡi xanh (do vi rút Bluetongue) và sốt xuất huyết (do vi rút Epizootic Haemorrhagic) trên gia súc.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Tại Canada có một thời kỳ mà chi Culicoides này không thể hoạt động do nhiệt độ không phù hợp với sự phát triển của loài. Do đó, năm 2023, Cơ quan An toàn thực phẩm Canada (CFIA) được yêu cầu cập nhật bản đồ nhiệt độ của Canada. Bản đồ nhiệt độ đầu tiên được tạo thành năm 2017 xác định thời kỳ mà loài Culicoides không thể hoạt động là từ 01/11 đến 15/5. CFIA dự kiến sẽ cập nhật bản đồ này mỗi 5 năm.

Theo dữ liệu nghiên cứu, vector truyền bệnh không thể bay khi nhiệt độ dưới 10°C và nhiệt độ tối ưu nhất để vector này có thể truyền bệnh cho gia súc trong khoảng 11 - 13°C. Do đó, các thang nhiệt độ đã được thay đổi, chia thành 8 khoảng như sau:

- Dưới -30°C
- Từ -29,9 đến -20°C
- Từ -19,99 đến -17,8°C
- Từ -17,7 đến 0°C
- Từ 0,1 đến 4°C
- Từ 4,1 đến 8°C
- Từ 8,1 đến 11°C
- Trên 11°C

Bản đồ này được hoàn thành vào cuối tháng 5/2024 dựa trên dữ liệu của Cơ quan Môi trường và biến đổi khí hậu Canada (ECCC). Dữ liệu nhiệt độ cho thấy thời kỳ Culicoides ngừng hoạt động chỉ diễn ra từ 01/11 đến 30/4. Do đó, ngày 02/9/2024, Canada ra thông báo số G/SPS/N/CAN/1566 để thông báo cho các đối tác thương mại có liên quan về thay đổi đối với thời kỳ côn trùng Culicoides không hoạt động.

NA-UY ĐƯA RA DỰ THẢO QUY ĐỊNH VỀ PHÂN BÓN

CN. Nguyễn Hà Thùy Dương
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 04/9/2024, Na-uy đưa ra thông báo số G/SPS/N/NOR/40 về dự thảo quy định về sản xuất, đưa ra thị trường và nhập khẩu các sản phẩm phân bón.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Cơ quan An toàn thực phẩm Na-uy đã đề xuất một quy định mới liên quan đến việc sản xuất và tiếp thị các sản phẩm phân bón. Quy định này đưa ra quy tắc để sản xuất phân bón an toàn và phù hợp với thay đổi của thị trường liên quan đến việc tăng cường quan tâm đến việc sử dụng chất thải và phụ phẩm trong quá trình sản xuất phân bón. Cụ thể đề xuất như sau:

- Các quy định về vệ sinh và khả năng ổn định được làm rõ, và vi khuẩn coliform chịu nhiệt được chuyển thành E.Coli;
- Bổ sung thêm giới hạn đối với Asen trong quy định đối với các kim loại nặng

Kim loại nặng	Các lớp phân loại phân bón (mg/kg chất khô)			
	0	I	II	III
Ca-di-mi	0,4	0,8	2	5
Chì	40	60	80	160
Thủy ngân	0,4	0,8	3	5
Ni-ken	20	30	50	80

Đồng	150	400	800	1500
C-rôm	50	70	100	150
Asen	5	8	16	32

- Bảng nguyên liệu thô và danh mục nguyên liệu thô có thể được sử dụng đã được cập nhật (phụ lục 1) và hệ thống mới về việc sử dụng các nguyên liệu thô khác không có trong danh sách cũng được đưa ra;
- Yêu cầu đăng ký sản phẩm được thay bằng đăng ký doanh nghiệp;
- Các quy định về nhãn mác cũng được đưa vào. Quy định yêu cầu phân bón trước khi cung cấp cho người sử dụng phải được ghi nhãn sản phẩm có chứa các thông tin như sau:
 - + Tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc nhà nhập khẩu
 - + Chung loại sản phẩm
 - + Dạng sản phẩm (trường hợp không phải dạng rắn)
 - + Hàm lượng theo trọng lượng hoặc thể tích
 - + Hàm lượng cacbon hữu cơ hoặc thành phần hữu cơ
 - + Danh sách các thành phần trên 5% trọng lượng sản phẩm, theo thứ tự giảm dần.
 - + Đặc điểm của các loài sinh vật được thêm vào (nếu có)
 - + Các khuyến nghị liên quan đến môi trường, an toàn cho con người, động vật và thực vật.
 - + Mã số sản phẩm và số lô sản xuất.
- Cả chất kích thích sinh học hữu cơ và vô cơ nếu có phải cung cấp các thông tin như sau:
 - + Mô tả tác dụng
 - + Hàm lượng các chất dinh dưỡng có ý ng-

hĩa quan trọng đối với sự sinh trưởng của cây trồng

- + Tần suất sử dụng được khuyến nghị
- Có một đoạn mới liên quan đến các sản phẩm được buôn bán theo thỏa thuận công nhận lẫn

nhau trong EU. Trong một vài trường hợp cụ thể, Na-uy có thể cho phép không phải tuân theo những quy định này, với điều kiện là không xung đột với các cam kết quốc tế của Na-uy, bao gồm cả Hiệp định EEA.

ĐÀI LOAN DỰ THẢO HẠN CHẾ SỬ DỤNG VÀ YÊU CẦU NHÃN MÁC ĐỐI VỚI CHẤT γ AMINOBUTYRIC ACID (GABA)

CN. Ngô Quang Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

GABA là một chất gây ức chế dẫn truyền thần kinh, phân bố rộng rãi trên hệ thần kinh trung ương. GABA có tác dụng ngăn chặn một số tín hiệu của não bộ, làm giảm hoạt động của hệ thần kinh. Não bộ sẽ giải phóng GABA một cách tự nhiên vào cuối ngày nhằm thúc đẩy cơn buồn ngủ và cho phép cơ thể đi vào tình trạng nghỉ ngơi. Do đó, thực phẩm bổ sung GABA thường được ứng dụng trong việc điều trị các bệnh lý liên quan đến tình trạng căng thẳng, stress, lo lắng kéo dài và các vấn đề rối loạn tâm trạng. Đồng thời, chất này cũng có khả năng giúp cải thiện được giấc ngủ, ngăn ngừa sự co giật và tổn thương não bộ. GABA hiếm có trong các nguồn thực phẩm tự nhiên. Các thực phẩm có chứa GABA chủ yếu là các loại thực phẩm lên men như: kim chi, miso,...

Vì GABA có tác dụng như một loại thuốc an thần, nên khi nó là một loại thành phần của thực phẩm cần phải có quy định cụ thể để tránh những tác dụng phụ không mong muốn. Một số quy định của Dự thảo:

- Axit γ -aminobutyric (GABA) được đề cập ở đây được sản xuất bằng phương pháp lên men vi sinh sử dụng *Lactobacillus hilgardii* hoặc *Lactobacillus brevis* với môi trường nuôi cấy là các thành phần thực phẩm hoặc phụ

gia thực phẩm được phép sử dụng, sau đó được xử lý thông qua quá trình tinh chế và các bước khác.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- Hàm lượng GABA không được ít hơn 20% và lượng hấp thụ hàng ngày không được vượt quá 100 mg.
- Nhãn của các sản phẩm thực phẩm có chứa GABA phải ghi cảnh báo sau: Sản phẩm này phải tránh dùng cùng với rượu hoặc dùng đồng thời thuốc hạ huyết áp, thuốc an thần và thuốc chống động kinh. Phụ nữ có thai, phụ nữ đang cho con bú, trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ phải dùng sản phẩm này dưới sự giám sát y tế.
- Các điều khoản được thực hiện kể từ ngày ban hành (trừ quy định về nhãn mác có hiệu lực từ

ngày 01/01/2026). Sản phẩm trong nước và sản phẩm nhập khẩu được phép lưu hành tiếp tục trên thị trường cho đến hết hạn sử dụng nếu ngày sản xuất hoặc ngày nhập khẩu trước ngày có hiệu lực.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

CANADA ĐỀ XUẤT GIỚI HẠN TỐI ĐA ĐỐI VỚI THUỐC DIỆT CỎ CLOMAZONE

ThS. Đinh Đức Hiệp
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 11/9/2024, Canada đưa ra thông báo số G/SPS/N/CAN/1567 về giới hạn tối đa đối với hoạt chất clomazone được đề xuất bởi Cơ quan quản lý dịch hại (PMRA) – Bộ Y tế.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Clomazone là thuốc diệt cỏ nông nghiệp. Phân tử này bao gồm nhóm 2-chlorobenzyl liên

kết với một vòng dị vòng NO gọi là isoxazolidinone. Clomazone được sử dụng để kiểm soát cỏ dại lá rộng ở một số loại cây trồng, bao gồm đậu nành, đậu Hà Lan, ngô, mía, sắn, bí ngô và thuốc lá. Clomazone trải qua quá trình phân hủy sinh học, thể hiện thời gian bán hủy trong đất từ một đến bốn tháng. Sự hấp phụ của thuốc diệt cỏ vào chất rắn trong đất làm chậm quá trình phân hủy và bay hơi.

Tại Canada, trước khi đăng ký hóa chất trong nông nghiệp như thuốc trừ sâu, thuốc diệt cỏ,... Bộ Y tế Canada phải xác định lượng dư lượng có thể còn sót lại trong hoặc trên thực phẩm khi sử dụng thuốc theo hướng dẫn trên nhãn và dư lượng đó sẽ không gây lo ngại cho sức khỏe con người. Nếu mức phơi nhiễm ước tính ở người nhỏ hơn hoặc bằng mức chấp nhận được, Bộ Y tế Canada kết luận rằng việc tiêu thụ dư lượng do sử dụng theo hướng dẫn trên nhãn đã được phê duyệt sẽ không ảnh hưởng đến sức khỏe. MRL được đề xuất sau đó sẽ được tham vấn để xác định nó là MRL một cách hợp pháp.

Các nghiên cứu trên động vật thí nghiệm cho thấy không có ảnh hưởng sức khỏe cấp tính nào liên quan đến việc tiếp xúc với chế độ ăn uống. Do đó, một liều clomazone duy nhất không có khả năng gây ảnh hưởng cấp tính đến sức khỏe ở người dân nói chung (bao gồm cả trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ). Ước tính lượng tiêu thụ theo chế độ ăn thường xuyên (thức ăn và nước uống) chỉ ra rằng dân số nói chung và tất cả các phân nhóm dân số tiếp xúc với ít hơn 1% lượng tiêu thụ hàng ngày có thể chấp nhận được và do đó không có vấn đề gì về sức khỏe.

Mục tiêu của tài liệu này (PMRL2024-17) là tham khảo mức MRL đối với hoạt chất clomazone. Đề xuất đưa ra nhằm bổ sung MRL trên đậu, đậu khô đã bóc vỏ (trừ đậu nành (nhóm 6-21E)) là: 0.05 ppm. Việc lấy ý kiến cho MRL này diễn ra đến hết ngày 19/11/2024. Thông tin chi tiết và hướng dẫn gửi góp ý tại đường link:

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/consumer-product-safety/pesticides-pest-management/public/consultations/proposed-maximum-residue-limit/2024/clomazone.html>

HOA KỲ THÔNG BÁO TIẾP NHẬN CÁC HỒ SƠ YÊU CẦU THIẾT LẬP VÀ SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH ĐỐI VỚI HÓA CHẤT NÔNG NGHIỆP

*TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam*

Ngày 10/9/2024, Hoa Kỳ đưa ra thông báo số G/SPS/N/USA/3476 về việc Cơ quan có thẩm quyền đã tiếp nhận một số đơn yêu cầu thiết lập hoặc sửa đổi các quy định về dư lượng thuốc trừ sâu trên nhiều loại hàng hóa. Thông thường, Cơ quan bảo vệ môi trường Hoa Kỳ (Environmental Protection Agency – EPA) đưa ra quy định luôn hài hòa với Tiêu chuẩn Codex nếu có thể. Tuy nhiên, một số dữ liệu đối với một số hóa chất cung cấp cho EPA lại khác với Tiêu chuẩn Codex. Một số sửa đổi như sau:

1. Sửa đổi MRL:

- Hoạt chất afidopyropen trên cây rau xanh (trừ rau diếp): 2,0 ppm;
- Hoạt chất ovicide/miticide hexythiazox trên cây họ chanh (phân nhóm 10-10): 0,6 ppm;



(Rau diếp: nguồn Internet)

2. Đề xuất loại bỏ giới hạn tối đa:

- Albumin trong huyết thanh bò (BSA) (tinh khiết) trên dưa chuột được trồng trong nhà kính: ≤ 1 % (trước khi dưa chuột nở hoa có sử dụng thuốc trừ sâu vi sinh có bổ sung BSA để làm chất ổn định);
- Este glycerol của nhựa thông (chất này có trong thuốc trừ sâu được phun trước và sau khi thu hoạch);

- Cholesterol (cholesterol có trong thuốc tránh thai dùng cho ngựa và hươu nai);
- Vi sinh vật có tác dụng diệt nấm và giun tròn *Trichoderma asperellum* DSM33649 trong tất cả thực phẩm và thức ăn gia súc;
- Vi sinh vật có tác dụng tiêu diệt các loài vi khuẩn gây hại Bacteriophage trong tất cả thực phẩm và thức ăn gia súc.

3. Bổ sung MRL:

- Hoạt chất afidopyropen trên rau diếp: 7,0 ppm;
- Hoạt chất lambda-cyhalothrin trên dứa và quả mâm xôi: 0,05 ppm;



(Quả mâm xôi: nguồn Internet)

- Hoạt chất acifluorfen trên rễ và ngọn củ cải đường: 0,06 ppm.

Chi tiết tham khảo đường link:

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2024-08-27/html/2024-18858.htm>

CƠ QUAN QUẢN LÝ DỊCH HẠI (PMRA) CỦA BỘ Y TẾ CANADA DỰ THẢO VỀ GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA ĐƯỢC ĐỐI VỚI RIMSULFURON

TS. Nguyễn Tiến Đạt
Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Ngày 11/9/2024, Canada đưa ra thông báo số G/SPS/N/CAN/1568 nhằm tham khảo về giới hạn dư lượng tối đa (MRL) đối với rimsulfuron trên quả lựu là 0,01 ppm.

Theo thẩm quyền của Đạo luật Sản phẩm Kiểm soát Sâu bọ, Cơ quan Quản lý dịch hại (PMRA) của Bộ Y tế Canada đang đề xuất chấp nhận đơn đối với quả lựu (nhóm cây trồng 11-09) vào nhãn sản phẩm của Thuốc diệt cỏ Prism SG có chứa rimsulfuron cấp kỹ thuật để kiểm soát một số loại cỏ dại.

MRL được đề xuất 0,01 ppm cho rimsulfuron đối với nhóm quả lựu ở Canada tương ứng ở Hoa Kỳ (US) nhưng không có MRL theo tiêu chuẩn Codex. Bộ Y tế Canada kêu gọi công chúng gửi ý kiến bằng văn bản về MRL đề xuất đối với rimsulfuron trước ngày 19/11/2024.



Rimsulfuron

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Các nghiên cứu thí nghiệm trên động vật cho thấy không có tác động cấp tính nào đến sức khỏe liên quan đến phơi nhiễm qua chế độ ăn uống. Ước tính lượng tiêu thụ qua chế độ ăn uống (thức ăn cộng với nước uống) cho thấy rằng tất cả các nhóm dân số đều tiếp xúc với lượng tiêu

thụ hàng ngày dưới 6% ở mức chấp nhận được và do đó không có vấn đề gì về sức khỏe (bao gồm cả trẻ sơ sinh, trẻ em, người lớn và người cao tuổi).

Công dụng của Rimsulfuron trong nông nghiệp:

1. Trong sản xuất nông nghiệp, Rimsulfuron tác dụng kiểm soát tốt đối với các loại cỏ thân thảo lâu năm khó kiểm soát như cỏ đuôi chồn và Polygonaceae;

2. Rimsulfuron ít ảnh hưởng đến cây trồng, có

thể nâng cao năng suất và chất lượng cây trồng một cách hiệu quả;

3. Rimsulfuron được coi là một chất hóa học tương đối an toàn, ít gây hại nhiều cho nông sản và môi trường;

4. Rimsulfuron thường được trộn với các loại thuốc diệt cỏ khác để đạt hiệu quả tốt hơn bù đắp tác dụng kém đối với một số loại cỏ dại, giảm việc sử dụng các chất hóa học và giảm ô nhiễm môi trường.

THỰC PHẨM VÀ DINH DƯỠNG CỦA BỘ Y TẾ CANADA HOÀN TẤT ĐÁNH GIÁ AN TOÀN SỬ DỤNG ALPHA-AMYLASE MALTOGENIC TỪ *Saccharomyces cerevisiae* LALL-M±

CN. Phan Thu Trang
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 11/9/2024, Canada đưa ra thông báo số G/SPS/N/CAN/1569 hoàn tất đánh giá an toàn trước khi đưa ra thị trường đối với phụ gia thực phẩm alpha-amylase maltogenic từ *Saccharomyces cerevisiae* LALL-M+ trong sản xuất bánh mì, bột mì, bột mì nguyên cám và các sản phẩm bánh mì chưa được chuẩn hóa từ 06/9/2024.

Việc sử dụng enzyme trong ngành công nghiệp làm bánh không phải là mới, vì nó đã được sử dụng từ khi bắt đầu làm bánh mì. Để cải thiện độ mềm và chất lượng của bánh mì, các thợ làm bánh trên toàn thế giới luôn sử dụng các loại enzyme khác nhau. Một trong những enzyme này là amylase maltogenic chiếm vị trí quan trọng trong ngành công nghiệp làm bánh.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

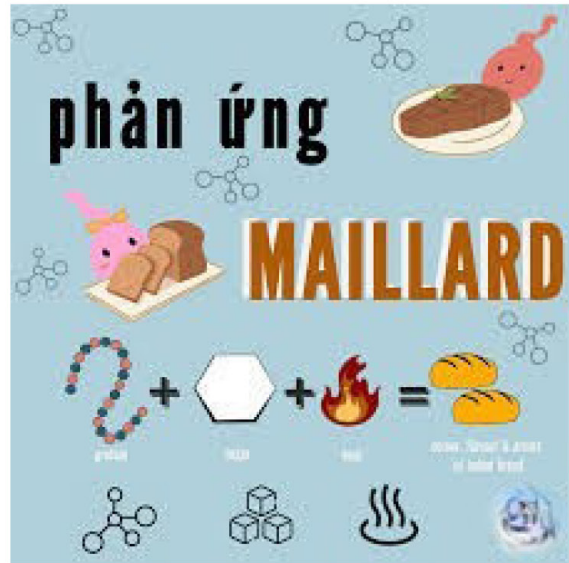
Maltogenic amylase là một loại enzyme thủy phân có khả năng phân hủy tinh bột thành đường. Tinh bột mà maltose amylase phân hủy được chuyển thành maltose, do đó nó có tên là Maltose. Maltogenic amylase có nhiều ứng dụng trong nướng bánh, tác dụng có lợi trong việc cải thiện độ đàn hồi và độ mềm của bánh mì và kéo dài thời hạn sử dụng của bánh mì, Thêm maltogenic amylase vào bánh mì có thể

cung cấp cho bánh mì lượng ngọt vừa phải, có lợi trong việc mang lại cho bánh mì hương vị đậm đà hơn. Hơn nữa, maltogenic amylase trong quá trình nướng bánh cũng có thể thay thế hoặc giảm lượng đường cần thiết trong công thức làm bánh mì.

Một lý do khác trong quá trình làm bánh mì là vì nó tạo ra màu sẫm hơn và dày hơn cho lớp vỏ bánh mì. Những loại bánh mì như vậy được khách hàng ưa chuộng hơn. Tất cả đến từ phản ứng Maillard. Đây là quá trình tạo nên màu sắc cho lớp vỏ bánh mì bên ngoài. Đây là phản ứng hóa học giữa đường và axit amin xảy ra ở nhiệt độ cao. Phản ứng này cần cả đường và axit amin. Nhưng hàm lượng đường trong bột mì bị hạn chế. Vì amylase maltogenic tạo ra đường, nên việc thêm nó vào bánh mì có thể làm tăng hàm lượng đường để thực hiện phản ứng Maillard tốt hơn. Cuối cùng, lớp vỏ bánh mì sẽ sẫm màu hơn và dày hơn.

Cũng như các chất phụ gia thuộc nhóm enzyme thực phẩm, alpha-amylase maltogenic

không có giới hạn tối đa, tuy nhiên, việc sản xuất enzyme này phải được thực hiện tại các cơ sở có chứng nhận GMP (Thực hành sản xuất tốt – Good Manufacturing Practice).



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

CANADA HOÀN TẤT ĐÁNH GIÁ AN TOÀN SỬ DỤNG LIPASE TỪ RHIZOPUS ARRHIZUS AE-TL

ThS. Nguyễn Thị Huyền
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 11/9/2024, Canada đưa ra thông báo số G/SPS/N/CAN/1570 hoàn tất đánh giá an toàn trước khi đưa ra thị trường đối với phụ gia thực phẩm lipase từ *Rhizopus arrhizus* chủng AE-TL, để sử dụng làm enzyme thực phẩm trong quá trình sản xuất chất béo và dầu biến tính từ 06/9/2024.

Lipase là enzym phân hủy chất béo trung tính thành axit béo tự do và glycerol, có ứng dụng lớn trong ngành công nghiệp thực phẩm: làm tăng năng suất chế biến dầu thực vật, tăng hương

thơm trong công nghiệp làm bánh và sữa. Nguồn lipase tốt nhất là được khai thác từ nhiều loài nấm như *Rhizopus*, *Mucor*, *Geotrichum*, *Penicillium*, *Aspergillus*, *Humicola*; ngoài ra có các loài VNNS *R. oryzae*, *Cercospora kikuchii*, *Lasiodiplodia theobromae* từ các cây *Tithonia diversifolia* và *Cocos nucifera*.

HÀN QUỐC SỬA ĐỔI MỘT PHẦN QUY TẮC THỰC THI ĐẠO LUẬT ĐẶC BIỆT VỀ QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM NHẬP KHẨU

TS. Phạm Diệu Thùy
Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Ngày 10/9/2024, Hàn Quốc đưa ra thông báo số G/SPS/N/KOR/809 Đề xuất sửa đổi “Quy định thi hành Luật đặc biệt về kiểm soát an toàn thực phẩm nhập khẩu”.

Luật này nhằm để chuẩn bị căn cứ pháp lý để giảm nhẹ xử phạt hành chính đối với những nhà nhập khẩu tốt đáp ứng một số yêu cầu nhất định như: không vi phạm trong vòng 03 năm gần nhất,..Ngoài ra, Luật cũng quy định thời hạn áp dụng xét nghiệm trong phòng thí nghiệm cho cùng một doanh nghiệp trên cùng một loại sản phẩm nhập khẩu,...khi được nhập khẩu lại sau khi bị phát hiện không tuân thủ.

Doanh nghiệp được coi là nhà nhập khẩu tốt khi đáp ứng các tiêu chí sau (tại Mục 9 Phụ lục 13 được bổ sung):

1) Tình trạng quản lý vệ sinh của cơ sở sản xuất ở nước ngoài hoặc nhà xưởng ở nước ngoài

được kiểm tra ít nhất mỗi năm một lần và đều đạt sau khi kiểm tra.

2) Trong ba năm qua kể từ ngày phát hiện vi phạm liên quan, không có tiền sử việc không tuân thủ (Theo Điều 29 của Đạo luật)

Khi là nhà nhập khẩu tốt và bị vi phạm sẽ được áp dụng mức xử phạt như sau (Phụ lục 13. Đoạn 3 (b) Các tiêu chuẩn riêng được bổ sung mới):

- Nếu loại thực phẩm hoặc tình trạng sản phẩm được báo cáo khác với thực tế

Lần 1: Lệnh yêu cầu khắc phục

Lần 2: Đình chỉ kinh doanh 5 ngày

Lần 3: Đình chỉ kinh doanh 10 ngày

Các nhà nhập khẩu quan tâm có thể tìm thông tin chi tiết của dự thảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/KOR/24_05888_00_x.pdf

ÚC - NEW ZEALAND ĐỀ XUẤT SỬA ĐỔI PHỤ LỤC 20 BỘ LUẬT TIÊU CHUẨN THỰC PHẨM ĐỂ ĐIỀU CHỈNH GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL)

ThS. Nguyễn Thị Huyền
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 17/9/2024, Úc - New Zealand đưa ra thông báo số G/SPS/N/AUS/602 (dự thảo M1022): Đề xuất hài hòa MRL 2023: Kêu gọi nộp báo cáo sửa đổi Phụ lục 20 điều chỉnh giới hạn dư lượng tối đa (MRL) theo:

(a) Tiêu chuẩn MRL của Cơ quan Thuốc trừ sâu và Thuốc thú y Úc;

(b) Ủy ban Codex Alimentarius;

(c) Các tiêu chuẩn của đối tác thương mại khác; liên quan đến dư lượng hóa chất nông nghiệp và thú y (agvet) trong thực phẩm.

M1022 bao gồm việc xem xét các thay đổi MRL do Cơ quan Thuốc trừ sâu và Thuốc thú y Úc (APVMA) đề xuất, MRL mới được Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm (CAC462) thông qua và các yêu cầu hài hòa MRL từ các bên quan tâm khác. Mục tiêu là thúc đẩy tính nhất quán giữa các biện pháp quản lý thực phẩm trong nước và quốc tế và xóa bỏ các rào cản phi thuế quan đối với thương mại, mà không làm giảm các biện pháp bảo vệ sức khỏe cộng đồng và bảo vệ người tiêu dùng.

APVMA quản lý việc sử dụng hóa chất thú y trong phạm vi nước Úc. Một sản phẩm hóa chất thú y phải được APVMA chấp thuận và đăng ký trước khi có thể được sản xuất, nhập khẩu, cung cấp, bán hoặc sử dụng tại Úc. Khi chấp thuận một sản phẩm hóa chất thú y, APVMA sẽ thiết lập MRL cho các mặt hàng thực phẩm đã qua xử lý (nếu có). Sau khi tham vấn công khai, APVMA sẽ công bố các MRL này trong Văn bản 20235 của Bộ luật Hóa chất Nông nghiệp và Thú y (Tiêu chuẩn MRL). Sau đó, APVMA sẽ sửa đổi Phụ lục 20 của Bộ luật để điều chỉnh MRL trong nước giữa cả hai tiêu chuẩn. Các MRL này được các khu vực pháp lý của Úc sử dụng để quản lý việc sử dụng hóa chất thú y tại điểm sản xuất thực phẩm.



(Chuối: nguồn Nguyễn Thị Huyền)

MRL do APVMA đặt ra cho việc sử dụng trong nước một loại hóa chất thú y có thể khác với những mức do các đối tác thương mại của Úc và Codex thiết lập. Việc sử dụng hóa chất thú y của các đối tác thương mại sẽ phụ thuộc

vào các loại sâu bệnh và các yếu tố môi trường cụ thể của quốc gia họ. Điều này có nghĩa là dư lượng trong thực phẩm nhập khẩu có thể khác so với thực phẩm sản xuất trong nước. Để đáp ứng các yêu cầu về thực phẩm thương mại tại Úc và được phép nhập khẩu, MRL đối với thực phẩm nhập khẩu phải được liệt kê trong Phụ lục 20 của Bộ luật. Nếu không có MRL nào trong Phụ lục 20 hoặc thấp hơn MRL của đối tác thương mại, thì có thể yêu cầu sửa đổi Bộ luật.



(Thuốc bảo vệ thực vật: nguồn Internet)

Vì lý do này, Cơ quan Tiêu chuẩn thực phẩm Úc – New Zealand (FSANZ) thực hiện đề xuất điều chỉnh MRL hàng năm (đề xuất 'M') để xem xét các yêu cầu của các bên liên quan nhằm điều chỉnh MRL được liệt kê trong Phụ lục 20 với các đối tác thương mại của Úc. APVMA cũng có thể yêu cầu thay đổi Phụ lục 20 như một phần của đề xuất M. Mục đích chính là tạo điều kiện thuận lợi cho việc bán thực phẩm nhập khẩu có chứa dư lượng hóa chất nông nghiệp được áp dụng hợp pháp và điều chỉnh các tiêu chuẩn MRL trong nước.

Đề xuất M1022 này được đưa ra sau thời gian kêu gọi yêu cầu kéo dài hai tháng kết thúc vào ngày 22 tháng 9 năm 2023. FSANZ đã nhận được 152 yêu cầu sửa đổi 112 danh mục hóa chất trong Biểu 20 từ 13 bên liên quan, trong đó có 06 bên là Úc và 07 bên quốc tế. Phần lớn các bên liên quan là những nhà nhập khẩu thực phẩm đang tìm cách bổ sung MRL mới hoặc thay đổi cho các mặt hàng thực phẩm.

FSANZ cũng xem xét những thay đổi về MRL do Ủy ban Codex về Dư lượng thuốc trừ sâu đề xuất và được CAC thông qua vào năm 2023. Những thay đổi về MRL được đề xuất từ Codex bao gồm 29 hóa chất và 252 sự kết hợp hàng hóa hóa chất-thực phẩm.

Tổng cộng, FSANZ đã xem xét các thay đổi MRL đối với 124 loại hóa chất và 403 tổ hợp hóa chất-hàng hóa trong M1022. Đánh giá của FSANZ là các MRL được đề xuất phát sinh từ M1022 sẽ cho phép bán thực phẩm có chứa dư lượng hóa chất nông nghiệp, bảo vệ sức khỏe và sự an toàn của cộng đồng, giảm thiểu dư lượng hóa chất nông nghiệp trong thực phẩm phù hợp với việc kiểm soát hiệu quả sâu bệnh. Trọng tâm đánh giá khoa học của FSANZ về tính an toàn của dư lượng hóa chất nông nghiệp đối với người tiêu dùng Úc. Các MRL được đề xuất có thể giảm thiểu gián đoạn thương mại và mở rộng sự lựa chọn của nhà sản xuất và người tiêu dùng đối với nhiều loại hàng hóa.

Xem xét các MRL được Codex thông qua

FSANZ đã xem xét các MRL hàng hóa thực phẩm được thông qua tại CAC467. Không phải tất cả các MRL Codex này sẽ được đưa vào thay đổi Phụ lục 20 vì các MRL hiện có hoặc các MRL được yêu cầu khác có thể phù hợp hơn. Với việc triển khai xem xét thường xuyên các MRL Codex trong quy trình đề xuất hài hòa hóa vào năm 2020, FSANZ đã áp dụng quy trình sàng lọc chuẩn hóa cho các MRL Codex được CAC thông qua và chỉ xem xét các MRL để đưa vào M1022 nếu MRL:

- Cao hơn MRL của Phụ lục 20 hiện hành có liên quan;
- Cao hơn MRL của tất cả các loại thực phẩm khác trừ hàng hóa thực phẩm động vật hiện hành;
- Cao hơn yêu cầu điều chỉnh theo MRL của quốc gia thứ ba;
- Ở cùng giới hạn với trạng thái tạm thời ('T') MRL hiện có trong phụ lục 20 đối với cùng một nhóm mặt hàng;
- Được chấp nhận dựa trên kết quả của DEA sử

dụng dữ liệu tiêu thụ thực phẩm của Úc và

- Nhận được sự hỗ trợ của APVMA.

Đánh giá phơi nhiễm chế độ ăn uống (DEA)

Các bước thực hiện trong quá trình tiến hành DEA là:

- Xác định nồng độ dư lượng của một hóa chất nông nghiệp và/hoặc các chất chuyển hóa của nó trong một mặt hàng thực phẩm đã qua xử lý
- Ước tính phơi nhiễm qua chế độ ăn uống với một hóa chất từ các loại thực phẩm có liên quan, sử dụng dữ liệu dư lượng hóa chất và dữ liệu tiêu thụ thực phẩm từ các cuộc khảo sát dinh dưỡng quốc gia của Úc
- Hoàn thành đặc điểm rủi ro bằng cách so sánh ước tính phơi nhiễm qua chế độ ăn uống với giá trị định hướng dựa trên sức khỏe.

Tác động đến thực phẩm nhập khẩu do các thay đổi MRL do APVMA đề xuất



(Táo : nguồn Nguyễn Thị Huyền)

APVMA đã yêu cầu 22 sửa đổi đối với MRL trong phụ lục 20. Tất cả các sửa đổi này có thể được xác định bằng văn bản 'APVMA' trong cột 'Nguồn gốc của MRL được yêu cầu' trong bảng trong Phụ lục 1 của SD1. Các sửa đổi bao gồm xóa hoặc giảm MRL, xóa tiền tố tạm thời ("T") (loại sửa đổi này được liệt kê trong bảng là Không thay đổi vì MRL bản thân nó không thay đổi) hoặc thay thế một MRL hàng hóa duy nhất bằng một nhóm hoặc nhóm phụ hàng hóa. APVMA đã yêu cầu các sửa đổi MRL của các hóa chất vì:

- Thay đổi trong mô hình sử dụng trong nước
- Hóa chất thú y không còn cần thiết cho sản xuất thực phẩm trong nước hoặc
- Kết quả sau khi xem xét hóa chất.

Một số thay đổi trong dự thảo

a. Thêm mới 1 vài MRL

Hoạt chất	Sản phẩm	MRL (ppm)
Acibenzolar-S-methyl	Kinh giới	0,3
Aclonifen	Kinh giới	0,8
Afidopyropen	cây bo bo	0,2
Azoxystrobin	Đu đủ	4
	Rau củ và rễ (trừ khoai tây; củ cải đường)	1
	Củ cải đường	4



(Đu đủ: nguồn Nguyễn Thị Huyền)

b. Thay đổi 1 vài MRL

Chi tiết đề xuất có tại đường:

<https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/2024-09/M1022%20Call%20for%20submissions%20report.pdf>

NHẬT BẢN ĐỀ XUẤT MỨC GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA MỚI ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT FENITROTHION

*ThS. Nguyễn Hữu Hòa
Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên*



(Hoạt chất fenitrothion: nguồn Internet)

Theo thông báo số G/SPS/N/JPN/1282 ngày 09/9/2024, Nhật Bản đã đề xuất mức giới

hạn dư lượng tối đa mới đối với hoạt chất fenitrothion trong thuốc bảo vệ thực vật và thuốc thú y.

Hoạt chất fenitrothion nằm trong danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam, được ban hành kèm theo Thông tư số 09/2023/TT-BNNPTNT ngày 24/10/2023 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. Fenitrothion là một hoạt chất hoá học dùng trong nông nghiệp, được sử dụng để kiểm soát và phòng ngừa các loại côn trùng gây hại cây trồng như sâu đục quả, bọ cánh cứng, mọt ngũ cốc... Fenitrothion cũng được sử dụng như một bình xịt tiếp xúc ruồi, muỗi và gián cho các trang trại và các chương trình

y tế công cộng. Fenitrothion hoạt động bằng cách ức enzyme cholinesterase, gây gián đoạn quá trình dẫn truyền thần kinh của côn trùng từ đó dẫn đến tử vong. Fenitrothion có độc tính trung bình đối với con người và động vật có vú, nhưng khá độc đối với các loài thủy sinh và chim. Do có nguy cơ ngộ độc cấp tính nếu tiếp xúc trực tiếp qua da, hít thở hoặc nuốt phải, đồng thời cũng ảnh hưởng tiêu cực đến hệ sinh thái nếu không được sử dụng đúng liều lượng nên fenitrothion được quy định chặt chẽ về mức dư lượng tối đa trong các sản phẩm nông nghiệp. Khi sử dụng fenitrothion cần tuân thủ các quy định an toàn, trang bị đầy đủ bảo hộ cá nhân và thực hiện đúng quy trình kỹ thuật để tránh các rủi ro về sức khỏe và bảo vệ môi trường xung quanh.



(Một ngũ cốc: nguồn Internet)

Theo Thông báo, số liệu thay đổi về mức dư lượng tối đa đối với fenitrothion được đề xuất như sau:

- Đối với các loại rau tổng hợp (ngoại trừ nguru bãng, củ hào trắng, atisô, rau diếp xoăn, rau cải cúc, rau xà lách và các loại thảo mộc) : Đề xuất giảm từ 0.1 ppm xuống 0 ppm;
- Đối với khoai tây: Đề xuất giảm từ 0.05 ppm xuống 0.03 ppm;
- Đối với quả cà tím: Đề xuất giảm từ 0.5 ppm xuống 0.3 ppm;
- Đối với mật ong (trong đó có sữa ong chúa): Đề xuất tăng từ 0 lên 0.05 ppm.
- Số liệu cụ thể về mức dư lượng tối đa đối với fenitrothion trong các loại sản phẩm khác tham khảo theo đường link sau:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/JPN/24_05849_00_e.pdf.

NHẬT BẢN ĐỀ XUẤT MỨC GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA MỚI ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT QUINOFUMELIN

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Theo thông báo số G/SPS/N/JPN/7951281 ngày 09/9/2024, Nhật Bản đã đề xuất mức giới hạn dư lượng tối đa mới đối với hoạt chất quinofumelin trong thuốc bảo vệ thực vật

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Quinofumelin là một hoạt chất thuốc trừ nấm mới được phát triển để kiểm soát các loại nấm gây hại trên cây trồng. Hoạt chất này thuộc nhóm thuốc trừ nấm có cơ chế hoạt động đặc biệt, được sử dụng để kiểm soát một số loại nấm bệnh quan trọng như nấm phytophthora, fusari-



uom... trên các loại cây trồng như rau màu, lúa, cây ăn quả và một số hoa màu khác.

Quinofumelin có hiệu quả cao trong việc ngăn chặn sự phát triển của nấm, đồng thời giảm thiểu khả năng gây hại cho cây trồng và không ảnh hưởng đến năng suất. Quinofumelin có thể được quy định mức dư lượng tối đa trong các sản phẩm nông nghiệp tùy theo quốc gia và khu vực. Để tránh tình trạng tồn dư liều lượng vượt mức cho phép trong nông sản, quinofumelin cần được sử dụng theo hướng dẫn cụ thể về liều lượng và thời điểm phun thuốc, đồng thời cần trang bị bảo hộ để bảo vệ sức khỏe người sử dụng.



(Tàn rụi bông do nấm fusarium: nguồn Internet)

Theo Thông báo, một số thay đổi về mức dư lượng tối đa đối với quinofumelin được đề xuất như sau:

- Hành: 0.04 ppm;
- Tỏi: 0.04 ppm;
- Cà chua, cà tím: 1 ppm;
- Chanh xanh, chanh vàng, bưởi: 3 ppm;
- Quả đào: 2 ppm;

Số liệu cụ thể về mức dư lượng tối đa đối với quinofumelin trong các loại sản phẩm khác tham khảo theo đường link sau:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/JPN/24_05848_00_e.pdf

NHẬT BẢN ĐỀ XUẤT MỨC GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT PYRIBENCARB

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

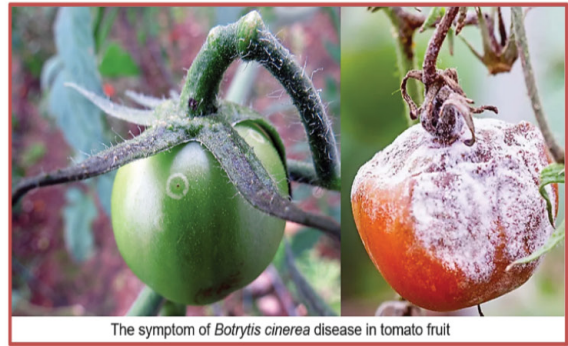
Theo thông báo số G/SPS/N/JPN/1280 ngày 09/9/2024, Nhật Bản đã đề xuất mức giới hạn dư lượng tối đa đối với hoạt chất pyribencarb trong thuốc bảo vệ thực vật.

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)



Pyribencarb là một hoạt chất thuộc nhóm thuốc trừ nấm (fungicide), có tác dụng đặc biệt mạnh đối với các loại nấm gây bệnh trên cây trồng, đặc biệt là *botrytis cinerea* – tác nhân gây bệnh mốc xám trên cây trồng. Pyribencarb có khả năng ngăn chặn sự phát triển của nấm và cũng có tác dụng điều trị sau khi các triệu chứng bệnh đã xuất hiện, điều này giúp cây trồng được bảo vệ hiệu quả hơn ngay cả khi nấm đã phát triển. Hoạt chất này có thể thấm thấu qua bề mặt lá, bảo vệ cả những vùng không được phun thuốc trực tiếp và duy trì hiệu quả ngay cả sau khi trời mưa, giúp bảo vệ cây trồng lâu dài mà không cần phun thuốc lại sau mỗi trận mưa.

Pyribencarb có tính chọn lọc tốt, chủ yếu ảnh hưởng đến các loại nấm gây bệnh và không gây hại nhiều đến côn trùng có lợi hoặc các vi sinh vật trong đất. Tuy nhiên, như các loại thuốc trừ nấm khác, pyribencarb có thể gây ảnh hưởng đến sức khỏe nếu tiếp xúc trực tiếp với da, mắt hoặc nếu hít phải. Do đó khi sử dụng hoạt chất này cần tuân thủ các quy định an toàn và khuyến cáo từ các cơ quan quản lý. Người sử dụng cần đeo thiết bị bảo hộ khi áp dụng thuốc giúp ngăn ngừa thuốc tiếp xúc với cơ thể, đồng thời giữ khoảng cách an toàn với các khu vực sinh sống và nguồn nước.



The symptom of *Botrytis cinerea* disease in tomato fruit

(Bệnh mốc xám: nguồn Internet)

Theo Thông báo, một số thay đổi về mức dư lượng tối đa đối với pyribencarb được đề xuất như sau:

- Đậu nành khô: Đề xuất giảm từ 0.7 ppm xuống 0.5 ppm;
- Cam Amanatsu: Đề xuất giảm từ 5 ppm xuống 4 ppm;
- Bưởi: Đề xuất giảm từ 5 ppm xuống 4 ppm;
- Mật ong: Đề xuất tăng từ 0 ppm lên 0.05 ppm;
- Quả đào: Đề xuất giảm từ 3 ppm xuống 2 ppm;

Số liệu cụ thể về mức dư lượng tối đa đối với pyribencarb trong các loại sản phẩm khác tham khảo theo đường link sau:

https://members.wto.org/crnattach-ments/2024/SPS/JPN/24_05845_00_e.pdf

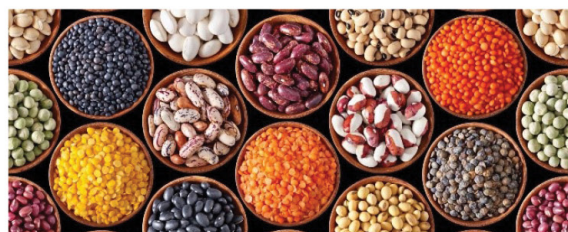
VƯƠNG QUỐC ANH ĐỀ XUẤT MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) MỚI ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT FLONICAMID TRÊN ĐẬU TÁCH VỎ

ThS. Ngô Văn Phương

Viện cơ điện Nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch

Ngày 19/9/2024, Vương quốc Anh đưa ra thông báo số G/SPS/N/GBR/70 về việc đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với hoạt chất Flonicamid trên đậu tách vỏ.

(Các loại đậu tách vỏ: nguồn Internet)



Theo thông báo đưa ra, Vương quốc Anh đã đề xuất tăng mức dư lượng tối đa của hoạt chất Flonicamid trên đậu tách vỏ, cụ thể:

Sản phẩm	MRL hiện tại (mg/kg)	MRL mới được đề xuất (mg/kg)
Đậu tách vỏ	0.03	0.7

Mức dư lượng mới được thông qua, công bố và bắt đầu có hiệu lực từ ngày 30/8/2024.

Flonicamid là một loại thuốc trừ sâu thuộc nhóm hóa học pyridinecarboxamide, được sử dụng chủ yếu để kiểm soát côn trùng chích hút như rệp vừng, bọ trĩ, và một số loài côn trùng gây hại khác trên cây trồng. Flonicamid hoạt động bằng cách can thiệp vào hệ thống thần kinh của côn trùng, làm chúng ngừng ăn và cuối cùng chết đói.



(Đậu xanh tách vỏ: nguồn Internet)

Điểm đặc biệt của Flonicamid là nó có hiệu quả cao nhưng lại ít gây hại đến các loài côn trùng có ích (như ong) và động vật có vú, bao gồm cả con người. Điều này làm cho nó trở thành lựa chọn an toàn và phổ biến trong nông nghiệp hiện đại, nhất là trong các hệ thống canh tác thân thiện với môi trường.

VƯƠNG QUỐC ANH ĐỀ XUẤT MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) MỚI ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT FLUDIOXONIL TRÊN XOÀI, ĐU ĐỦ VÀ NHÓM CÁC LOẠI HẠT

TS. Ngô Xuân Nam
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 19/9/2024, Vương quốc Anh đưa ra thông báo số G/SPS/N/GBR/69 về việc đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với hoạt chất Fludioxonil trên xoài, đu đủ và nhóm các loại hạt (trừ hạt dẻ cười).

(Các loại hạt: nguồn Internet)

Mặt hàng	MRL hiện tại (mg/kg)	MRL mới được đề xuất (mg/kg)
Nhóm các loại hạt (hạnh nhân, hạt điều, hạt dẻ, hạt macca, quả óc chó,...)	0.01	0.3
Xoài	2.0	7.0
Đu đủ	0.01	6.0

Riêng đối với hạt dẻ cười (Pistachios), MRL của hoạt chất Fludioxonil giữ nguyên ở mức 0.2 mg/kg. Mức dư lượng mới được thông qua, công bố và bắt đầu có hiệu lực từ ngày 30/8/2024.



(Xoài và đu đủ: nguồn Internet)

Fludioxonil thường được dùng để kiểm soát một loạt các loại nấm gây bệnh như *Botrytis*, *Fusarium*, *Rhizoctonia*, *Alternaria*, và *Penicillium*. Loại thuốc này có thể được sử dụng trên nhiều loại cây trồng khác nhau như rau, trái cây, nho, ngũ cốc và hoa.

Fludioxonil đem lại hiệu quả cao trong việc kiểm soát nấm trên nhiều loại cây trồng, vì vậy thường được dùng để xử lý hạt giống trước khi gieo trồng nhằm ngăn ngừa sự lây lan của nấm trong giai đoạn đầu của cây.

Thêm vào đó, hoạt chất này được coi là có độ độc thấp đối với con người và động vật, an toàn khi sử dụng đúng hướng dẫn.

VƯƠNG QUỐC ANH ĐỀ XUẤT MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) MỚI ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT ISOTIANIL TRÊN NHÓM QUẢ CÓ MÚI VÀ CHUỐI

ThS. Ngô Văn Phương

Viện cơ điện Nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch

Ngày 19/9/2024, Vương quốc Anh đưa ra thông báo số G/SPS/N/GBR/68 về việc đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với hoạt chất Isotianil trên nhóm quả có múi và chuối.



(Nhóm quả có múi: nguồn Internet)

Theo như thông báo được đưa ra, Vương quốc Anh đã đề xuất tăng mức dư lượng đối với hoạt chất Isotianil, cụ thể:

Mặt hàng	MRL hiện tại (mg/kg)	MRL mới được đề xuất (mg/kg)
Nhóm quả có múi (bưởi, cam, chanh vàng, chanh xanh, quýt, ...)	0.01	0.4
Chuối	0.01	0.02

Trên các sản phẩm nông sản khác, mức dư lượng tối đa của hoạt chất Isotianil ở mức mặc định là 0.01 mg/kg. Mức dư lượng mới được thông qua, công bố và bắt đầu có hiệu lực từ ngày 30/8/2024.



Chuối (ảnh: Internet)

Isotianil là một hoạt chất thuốc trừ nấm (fungicide) thuộc nhóm thiazole. Nó được sử dụng để bảo vệ cây trồng khỏi các bệnh nấm gây hại,

đặc biệt là bệnh cháy lá (blast) trên lúa, do nấm *Magnaporthe oryzae* gây ra. Hoạt chất này không trực tiếp tiêu diệt nấm mà kích thích cây trồng tự kháng nấm thông qua việc kích hoạt hệ miễn dịch tự nhiên của cây. Nó được dùng chủ yếu để bảo vệ các loại cây trồng như lúa và một số loại cây khác chống lại các bệnh nấm gây hại.

Vì không trực tiếp giết nấm mà giúp cây tự kháng lại bệnh, Isotianil có khả năng ít ảnh hưởng tiêu cực đến môi trường và hệ sinh thái. Do đó, Isotianil thường được sử dụng trong các chương trình quản lý dịch hại tổng hợp (IPM) để giảm thiểu việc sử dụng các hóa chất độc hại và bảo vệ cây trồng một cách bền vững.

HOA KỲ BAN HÀNH QUY ĐỊNH CUỐI CÙNG VỀ MỨC DƯ LƯỢNG GIỚI HẠN CHO PHÉP CỦA HOẠT CHẤT KASUGAMYCIN TRONG THUỐC TRỪ SÂU

ThS. Nguyễn Hoàng Long
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 23/8/2024, Hoa Kỳ đưa ra thông báo số G/SPS/N/USA/3472 ban hành quy định cuối cùng về mức dư lượng giới hạn cho phép của hoạt chất Kasugamycin trong thuốc trừ sâu trên hoặc trong trà khô.

trừ sâu trên hoặc trong lá trà khô được quy định là 3 ppm. Thông báo bắt đầu có hiệu lực từ ngày 12/8/2024.



Các lá trà phơi khô (ảnh: Internet)

Theo thông báo, mức dư lượng giới hạn cho phép của hoạt chất Kasugamycin đối với thuốc



(Các lá trà phơi khô: nguồn Internet)

Kasugamycin chủ yếu được sử dụng để kiểm soát các bệnh do vi khuẩn và nấm gây ra trên một số cây trồng, bao gồm lúa, rau, trái cây và cây cảnh. Nó hoạt động bằng cách ức chế sự tổng

hợp protein trong tế bào của vi khuẩn, từ đó ngăn chặn sự phát triển của chúng.

Loại hoạt chất này có ưu điểm là không gây hại nhiều cho các vi sinh vật có lợi trong đất và

thường không gây ra tình trạng kháng thuốc rộng rãi như một số loại thuốc trừ sâu khác. Kasugamycin thường được sử dụng trong các chương trình quản lý dịch hại tổng hợp (IPM) để giúp duy trì sự cân bằng trong hệ sinh thái nông nghiệp.

LIÊN MINH CHÂU ÂU DỰ THẢO QUY ĐỊNH LOẠI BỎ CHẤT TẠO HƯƠNG VỊ 4-METHYL-2-PHENYLPENT-2-ENAL KHỎI DANH SÁCH

TS. Phạm Diệu Thùy
Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Ngày 04/9/2024, Liên minh Châu Âu (EU) đưa ra thông báo số G/SPS/N/EU/793 về việc dự thảo Quy định của Ủy ban sửa đổi Phụ lục I của Quy định (EC) số 1334/2008 của Nghị viện châu Âu và Hội đồng liên quan đến việc loại bỏ chất tạo hương vị 4-Methyl-2-phenylpent-2-enal (FL số 05.100) khỏi danh sách của Liên minh (Văn bản có liên quan đến EEA). Cơ quan An toàn Thực phẩm Châu Âu (EFSA) chỉ ra mối lo ngại về tính gây đột biến gen, tuy nhiên những nghiên cứu in vivo chưa đủ cơ sở để đưa ra kết luận. Các doanh nghiệp thực phẩm có liên quan đã được yêu cầu bổ sung các bằng chứng khoa học liên quan nhưng các doanh nghiệp này không nộp dữ liệu bổ sung theo yêu cầu và thông báo rằng chất phụ gia này không được doanh nghiệp sử dụng.

Do lo ngại về nguy cơ gây đột biến gen, EU đã loại 4-methyl-2-phenylpent-2-enal khỏi danh sách các chất phụ gia được phép sử dụng.

Đối với các loại thực phẩm đã được bổ sung chất phụ gia này và đã được đưa ra thị trường trong Liên minh hoặc đang quá cảnh từ các nước

thứ ba đến Liên minh trước khi quy định này có hiệu lực vẫn được phép tiếp thị trong Liên minh đến ngày hết hạn.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Thông tin chi tiết về dự thảo đề xuất sửa đổi truy cập tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_05819_00_e.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_05819_01_e.pdf

CANADA THÔNG BÁO VỀ VIỆC THAY ĐỔI MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA CHO PHÉP CỦA METSULFURON-METHYL ĐỐI VỚI SẢN PHẨM YẾN MẠCH

ThS. Bùi Đức Toàn
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 09/9/2024, Canada ra thông báo số G/SPS/N/CAN/1556/Add.1 nhằm thông báo thông qua dự thảo giới hạn dư lượng tối đa (PMRL) cho metsulfuron-methyl được thông báo trong thông báo G/SPS/N/CAN/1556 ngày 06/6/2024 đã được ban hành vào ngày 28/8/2024.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Trước đó, dự thảo này được đưa ra lấy ý kiến trong vòng 75 ngày trên trang web chính thức của Chính phủ Canada.

Đề xuất này đã được lấy Mức giới hạn tối đa cho phép (MRL) được đề xuất đã được thiết lập vào Cơ sở dữ liệu giới hạn dư lượng tối đa với thông tin cụ thể như sau:

MRL (ppm)	Sản phẩm nông sản tươi và/hoặc đã qua chế biến
0,1	Yến mạch

Hiện tại, tiêu chuẩn Codex chưa thiết lập MRL đối với hoạt chất metsulfuron-methyl. Nhà xuất khẩu có thể tìm thêm thông tin về MRL được thiết lập của Canada tại các địa chỉ sau:

<https://pest-control.canada.ca/pesticide-registry/en/mrl-search.html>;

<https://www.canada.ca/en/healthcanada/services/consumer-product-safety/pesticides-pest-management/public/protecting-yourhealth-environment/pesticides-food/maximum-residue-limits-pesticides.html>.

HÀN QUỐC DỰ THẢO ĐỀ XUẤT SỬA ĐỔI CÁC TIÊU CHUẨN VÀ THÔNG SỐ KỸ THUẬT CHO THỰC PHẨM

ThS. Nguyễn Hữu Hòa
Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Theo thông báo số G/SPS/N/KOR/808 ngày 30/8/2024, Hàn Quốc đã đề xuất sửa đổi một phần các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm nhằm mục đích:

1. Thay đổi giới hạn độc tố nấm mốc trong các sản phẩm thực phẩm;

2. Cập nhật danh sách các thành phần thực phẩm trong Phụ lục 1, Phụ lục 2 và Phụ lục 3;

3. Thiết lập lại giới hạn dư lượng tối đa của thuốc trừ sâu đối với thực phẩm 104 thuốc trừ sâu bao gồm Inpyrfluxam;

- Thiết lập lại giới hạn dư lượng tối đa của thuốc thú y đối với thực phẩm;
- Thiết lập các phương pháp thử nghiệm chung;
- Bổ sung các điều khoản khác nhằm làm rõ nội dung văn bản.

Dự thảo được đưa ra lấy ý kiến đến hết ngày 29/10/2024.

Thông tin chi tiết về dự thảo truy cập tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/KOR/24_05745_00_x.pdf

ĐÀI LOAN DỰ THẢO SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH VỀ HỆ THỐNG KIỂM TRA ĐỐI VỚI THỰC PHẨM NHẬP KHẨU

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Theo thông báo số G/SPS/N/TPKM/633 ngày 11/9/2024, Đài Loan đưa ra dự thảo sửa đổi Quy định về hệ thống kiểm tra đối với thực phẩm nhập khẩu để lấy ý kiến.

Các quy định này được xây dựng theo quy định tại Khoản 2 Điều 35 của Luật Quản lý An toàn thực phẩm và Vệ sinh (gọi tắt là Luật). Trong đó bao gồm các lưu ý như sau:

- Nước xuất khẩu, trước khi xuất khẩu các sản phẩm được liệt kê trong Khoản 1, Điều 35 của Luật này, phải nộp đơn xin cấp phép cho cơ quan kiểm tra thông qua hệ thống thông tin do cơ quan kiểm tra thiết lập, kèm theo các tài liệu và thông tin liên quan. Cơ quan kiểm tra sẽ xem xét đơn xin cấp phép qua các thủ tục. Sau khi xem xét tài liệu sẽ được thực hiện kiểm tra tại chỗ.
- Sau khi hoàn thành kiểm tra tại chỗ, các thủ tục cấp chứng chỉ sẽ được thực hiện bởi cơ

quan kiểm tra và chính phủ nước xuất khẩu. Cơ quan chính phủ của nước xuất khẩu phải nộp danh sách các cơ sở chế biến, nhà máy, kho bãi, cơ sở nuôi trồng thủy sản, tàu đánh cá và các cơ sở, cùng với các tài liệu và thông tin cần thiết khác.

- Đánh giá kết quả kiểm tra hệ thống và sự tương đương với hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và vệ sinh cũng như các biện pháp giám sát của nước nhập khẩu. Căn cứ vào kết quả đánh giá ở đoạn trước, cơ quan kiểm tra sẽ đưa ra một trong các quyết định sau và thông báo cho cơ quan chính phủ của nước xuất khẩu.

Thông tin chi tiết về nội dung dự thảo sửa đổi tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TPKM/24_05923_00_e.pdf

MỘT SỐ QUY ĐỊNH VỀ BIỆN PHÁP SPS ĐỐI VỚI SẢN PHẨM CHÈ CỦA MỘT SỐ THỊ TRƯỜNG TRỌNG ĐIỂM

ThS. Đinh Đức Hiệp
Văn phòng SPS Việt Nam

Việt Nam hiện đứng thứ 5 về xuất khẩu, thứ 7 về sản xuất chè toàn cầu, xuất khẩu chè đến hơn 100 quốc gia trên thế giới. Trong 06 tháng đầu năm 2024, xuất khẩu chè đạt 62 nghìn tấn, trị giá 106 triệu USD, tăng 28,3% về lượng và tăng 30% về trị giá so với cùng kỳ năm 2023. Giá bình quân chè xuất khẩu đạt 1.710,0 USD/tấn, tăng 1,3% so với cùng kỳ năm 2023. Các thị trường xuất khẩu chính: Pakistan, Đài Loan (Trung Quốc), Nga, Indonesia, Trung Quốc là 05 thị trường trọng điểm của chè Việt, chiếm gần 70% về lượng và hơn 70% về trị giá xuất khẩu.

Một số tiêu chuẩn đối với chè của Việt Nam:

- TCVN 9745 (ISO 14502), Chè - Xác định các chất đặc trưng của chè xanh và chè đen
- TCVN 9745-1:2013 (ISO 14502-1:2005), Phần 1: Hàm lượng polyphenol tổng số trong chè - Phương pháp đo màu dùng thuốc thử Folin-Ciocalteu;
- TCVN 9745-2:2013 (ISO 14502-2:2005), Phần 2: Hàm lượng catechin trong chè xanh - Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao.
- TCVN 1454:2013 Chè Đen - Định Nghĩa Và Yêu Cầu Cơ Bản
- TCVN 8284: 2009 Nhà máy chế biến - Yêu cầu trong thiết kế và lắp đặt
- TCVN 5609: 2007 Chè - Lấy mẫu
- Thông tư số 09/2023/TT-BNNPTNT ngày 24/10/2023 của Bộ NNPTNT: Ban hành danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam và danh mục thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng tại Việt Nam: trên 260 thương phẩm thuốc bảo vệ thực vật được cấp phép sử dụng ở Việt Nam phòng trừ sâu, bệnh đối với cây chè.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016 của Bộ Y tế: Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia **QCVN 8-2:2011/ BYT** đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm



(Abapro 5.8EC phòng trừ rầy xanh/chè: nguồn Internet)

Quy định SPS của một số thị trường trọng điểm đối với chè

1. Thị trường Đài Loan (Trung Quốc)

Vào tháng 2 năm 2014, Đạo luật vệ sinh thực phẩm của Đài Loan (Trung Quốc) đã được đổi tên thành Đạo luật An toàn và Vệ sinh Thực phẩm (FSSA). FSSA chỉ định Bộ Y tế và Phúc lợi (MOHW) là cơ quan có thẩm quyền trung ương chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm. Tất cả các luật, quy định, quy tắc và sắc lệnh chính liên quan đến an toàn và chất lượng thực phẩm đều dựa trên FSSA.

Quy định nhập khẩu theo FSSA là Quy định kiểm tra thực phẩm nhập khẩu và các sản phẩm liên quan:

<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=145&k=%u8F38%u5165%u98D-F%u54C1%25u5>

Giới hạn dư lượng tối đa trong Tiêu chuẩn và dư lượng thuốc trừ sâu được kiểm tra thực tế đều được tính toán trên cơ sở trọng lượng của sản phẩm dưới dạng trên thị trường, việc kiểm tra phải bao gồm chính thuốc bảo vệ thực vật và các chất chuyển hóa.

Đài Loan (Trung Quốc) không tự động áp dụng MRL do Codex thiết lập làm tiêu chuẩn mặc định. Hàng nhập khẩu phải chịu sự kiểm tra tại biên giới. Hiện tại Đài Loan có MRL của hơn 200 thuốc BVTV trên chè.

Tiêu chuẩn vệ sinh về chất gây ô nhiễm và độc tố trong thực phẩm chính thức có hiệu lực từ ngày 01 tháng 01 năm 2019. Quy định này kết hợp một số quy định và tiêu chuẩn hiện hành đối với hàng hóa nông sản, thực phẩm và đồ uống, đồng thời điều chỉnh mức độ của một số chất dựa trên các tiêu chuẩn quốc tế và ý kiến của ngành công nghiệp và chuyên gia trong nước.

Tiêu chuẩn vệ sinh về chất gây ô nhiễm và độc tố trong thực phẩm:

<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=741>

Các sản phẩm thực phẩm chế biến có chứa phụ gia thực phẩm phải tuân theo các mức dung sai nghiêm ngặt và các yêu cầu sử dụng được chấp nhận theo quy định của TFDA. Giới hạn phụ gia thực phẩm bao gồm hơn 800 tiêu chuẩn và quy định về phụ gia thực phẩm. Các chất phụ gia không được liệt kê trong danh sách được phép, bị cấm sử dụng trong thực phẩm tại Đài Loan.

Tiêu chuẩn về đặc điểm kỹ thuật, phạm vi, ứng dụng và giới hạn của phụ gia thực phẩm:

<https://www.fda.gov.tw/ENG/lawContent.aspx?cid=16&id=308>

Quy định về kiểm tra nhập khẩu

Quy định của Đài Loan (Trung Quốc) kiểm tra thực phẩm nhập khẩu và các sản phẩm liên quan được ban hành vào tháng 6 năm 2019.

Đặt ra ba chương trình kiểm tra khác nhau:

- Kiểm tra lô ngẫu nhiên thường xuyên: Được thực hiện trên mẫu 2-10% tỷ lệ.
- Kiểm tra lô hàng ngẫu nhiên được lựa chọn nâng cao: Thử nghiệm được thực hiện trên 20-50% tốc độ lấy mẫu.
- Kiểm tra từng lô: Việc thử nghiệm được thực hiện với tỷ lệ lấy mẫu 100%.

Quy định kiểm tra thực phẩm nhập khẩu và các sản phẩm liên quan:

<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lang=1&lawid=145>

2. Thị trường Hoa Kỳ

FDA yêu cầu các cơ sở sản xuất, chế biến, đóng gói hoặc lưu trữ thực phẩm, thuốc, thiết bị y tế, thiết bị phát xạ, thuốc lá hoặc sinh học trước khi xuất khẩu vào thị trường Hoa Kỳ phải **đăng ký** với FDA.

a. Một số quy định về thuốc BVTV tại thị trường Hoa Kỳ:

- Có thể sử dụng thuốc bảo vệ thực vật để xử lý dịch hại đối với hoa quả nhiệt đới;
- Sản phẩm nhập khẩu vào Hoa Kỳ cần đáp ứng các tiêu chuẩn về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật của Hoa Kỳ, gọi là các Mức Dư lượng Tối đa (MRL) hoặc các mức dung sai cho phép.

Hoa Kỳ có hơn 1.000 quy định MRL, chi tiết tại www.mrlatabase.com

Hoa Kỳ có thể xây dựng một danh mục MRLs hạn chế áp dụng cho hoa quả nhiệt đới được trồng ở Việt Nam. Đôi khi các MRL áp dụng cho các nhóm cây trồng có thể áp dụng cho hoa quả nhiệt đới.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Bảng 2.1. Một số MRLs áp dụng cho chè theo quy định của quy định của Hoa Kỳ

b. Quy định về phụ gia thực phẩm

Hoạt chất	MRL (mg/kg)
Abamectin	1
Acetamiprid	50
Azoxystrobin	20
Bifenthrin	30
Boscalid	70
Buprofezin	20
Chlorantraniliprole	30
Clothianidin	70
Cyantraniliprole	30
Cyflumetofen	40
Cypermethrin	15

Cục quản lý thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) duy trì danh sách gần 4.000 chất trong cơ sở dữ liệu công khai là các chất được thêm vào thực phẩm, bao gồm:

- Phụ gia thực phẩm và phụ gia tạo màu được liệt kê trong các quy định của FDA (21 CFR Phần 172, 173 và Phần 73, 74 tương ứng).

- Các chất được công nhận là an toàn (“GRAS”) được liệt kê trong các quy định của FDA (21 CFR Phần 182 và 184).
- Các chất được chấp thuận cho các mục đích sử dụng cụ thể trong thực phẩm trước ngày 6 tháng 9 năm 1958, được gọi là các chất được chấp thuận trước (21 CFR Phần 181).

Chi tiết xem tại: <https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/food-additive-status-list>

c. Quy định về truy xuất nguồn gốc

- Nếu có vấn đề xảy ra, về kiểm dịch hoặc an toàn thực phẩm thì các hãng vận chuyển sẽ cần phải có khả năng truy xuất nguồn gốc của sản phẩm, tốt nhất là tới tận người trồng, nơi trồng hoặc lô hàng;
- Các ví dụ về việc tìm ra dịch hại kiểm dịch thực vật lạ hoặc vi phạm quy định về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật tại Hoa Kỳ;
- Việc truy xuất nguồn gốc đòi hỏi phải có một hệ thống hồ sơ tài liệu lưu trữ đầy đủ;
- Việc không thể truy xuất nguồn gốc sẽ ảnh hưởng đến toàn ngành.

3. Thị trường châu Âu

Thị trường châu Âu có những yêu cầu nghiêm ngặt về an toàn và chất lượng thực phẩm. Quan trọng nhất là luật về giới hạn dư lượng thuốc trừ sâu và các vấn đề quan trọng khác là vệ sinh và chất gây ô nhiễm. Ngoài ra, tính bền vững đã trở thành một điều kiện ngày càng quan trọng để tiếp cận thị trường.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

a. Quy định đối với thuốc trừ sâu

Việc sử dụng thuốc trừ sâu được phép trong trồng chè, nhưng cần phải được kiểm soát chặt chẽ. Dư lượng thuốc trừ sâu là một vấn đề quan trọng trong thương mại trà, đặc biệt là đối với trà từ các nước châu Á (ví dụ như Trung Quốc, Việt Nam, Ấn Độ, Indonesia, Sri Lanka).

Tuy nhiên, những người mua riêng lẻ, ví dụ ở Đức có thể có yêu cầu nghiêm ngặt hơn về (yêu cầu cao hơn 30% quy định của EU). Ngoài ra, các phòng thí nghiệm được công nhận ngày càng có khả năng phát hiện mức dư lượng thấp hơn trên lá chè khô.

Các hoạt chất thường được quan tâm kiểm soát trong chè là: dicofol, ethion, quinalphos, hexaconazole, fenpropathrin, fenvalerate và propargite; đặc biệt là: **Acetamiprid, Anthraquinone, Imidacloprid, Lambda-cyhalothrin.**

Tra cứu mức MRL tại:

<https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/mrls>

b. Quy định với các chất gây ô nhiễm

EU đã đặt ra mức tối đa cho một số chất gây ô nhiễm. Bên cạnh dư lượng thuốc trừ sâu, các vi phạm có thể xảy ra đối với:

- Vật lạ: Ô nhiễm do vật lạ như nhựa và côn trùng;
- Nhiễm độc tố nấm mốc: Mặc dù độc tố nấm mốc thường không phải là vấn đề lớn trong sản xuất trà, nhưng có thể tồn tại trên một số loại trà thảo mộc;
- Vi sinh vật: mặc dù trà là một mặt hàng có nguy cơ thấp, nhưng nhiễm khuẩn salmonella có thể là mối đe dọa nghiêm trọng.

Luật pháp hiện hành của EU không có tiêu chuẩn vi sinh đối với chè. Tuy nhiên có thể thu hồi nếu hiện có vi khuẩn salmonella.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Bên cạnh các yêu cầu ràng buộc về mặt pháp lý, bạn cũng nên cân nhắc tuân thủ các yêu cầu của người mua: Chứng nhận bền vững rộng rãi cho trà; Trách nhiệm xã hội của doanh nghiệp (CSR) và tính bền vững đã trở thành trọng tâm chính của ngành công nghiệp thực phẩm châu Âu. Do đó, các nhà cung cấp chè nên theo sát xu hướng này vì nhu cầu về chứng nhận tính bền vững đang ngày càng tăng.

c. Quy định về truy xuất nguồn gốc

Do sự chú ý ngày càng tăng đối với an toàn thực phẩm, các nhà bán lẻ lớn và những người mua khác, chẳng hạn như nhà nhập khẩu và chế biến ở Châu Âu, thường xuyên yêu cầu các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (FSMS). Các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm quan trọng nhất ở Liên minh Châu Âu là BRC, IFS, ISO22000 (FSSC22000) và SQF, chủ yếu liên quan đến những người đóng gói (không liên quan nhiều đến nông dân hoặc thương nhân).



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

4. Thị trường Liên bang Nga

Hàng hóa nhập khẩu vào Liên bang Nga phải tuân thủ Luật An toàn thực phẩm của quốc gia này:

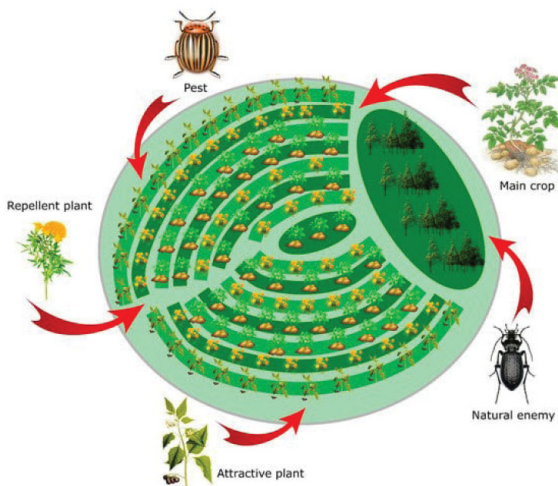
- Đảm bảo ưu tiên bảo vệ tính mạng và sức khỏe của người tiêu dùng;
- Áp dụng công nghệ chế biến thực phẩm đảm bảo giữ nguyên giá trị dinh dưỡng;

- Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu vệ sinh dịch tễ học ở mọi giai đoạn lưu thông;
- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu và sản phẩm được phép lưu thông, đáp ứng các yêu cầu được thiết lập theo luật pháp của Liên bang Nga được xác nhận;
- Tiến hành nghiên cứu khoa học dinh dưỡng, phòng ngừa các bệnh lây nhiễm phổ biến và phát triển các công nghệ sản xuất thực phẩm cải thiện chất lượng
- Kiểm soát chất lượng và an toàn của thực phẩm, vật liệu và sản phẩm, các điều kiện sản xuất, đóng gói, buôn bán, lưu trữ, vận chuyển, bao gồm các nghiên cứu trong phòng thí nghiệm theo luật pháp của Liên bang Nga.

a. Quy định về thuốc bảo vệ thực vật

Yêu cầu về đăng ký thuốc trừ sâu và các tác nhân hóa học không được liệt kê trong danh mục này bị cấm sử dụng ở Nga và dư lượng của chúng không được phép có trong thực phẩm nhập khẩu. Chi tiết xem tại đường link:

<https://mcx.gov.ru/ministry/departments/departament-rastenievodstva-mekhanizatsii-khimizatsii-i-zashchity-rasteniy/industry-information/info-gosudarstvennaya-usluga-po-gosudarstvennoy-registratsii-pestitsidov-i-agrokhimikatov>



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Bảng 4.1. Một số MRLs áp dụng cho chè theo quy định của Liên bang Nga

Hoạt chất	MRL (mg/kg)
Aldrin and dueldrin	0,02
Hexachlorocyclohexane	0,01
Heptachlor	0,02
Dalapon	0,2
Deltametrin	5,0 (chè xanh, đen)
Dicofol	20,0 (xanh và đen, lên men, sấy khô)
Dichlorphos	0,05
Clothianidin	0,7 (chè xanh, đen)
Malathion	0,5
Methidathion	0,5 (xanh và đen, lên men, sấy khô)
Paraquat	0,2 (xanh và đen, lên men, sấy khô)
Permethrin	20 (xanh và đen, lên men, sấy khô)
Pirimiphos-methyl	0,5
Propargite	5,0 (xanh và đen, lên men, sấy khô)
Profenfos	0,5 (bao gồm chè thảo mộc)

b. Quy định về chất gây ô nhiễm

Mối nguy hiểm lớn nhất đối với sức khỏe con người là do các chất gây ô nhiễm thực phẩm đến từ môi trường - các chất gây ô nhiễm có nguồn gốc tự nhiên và nhân tạo. Tổng lượng hóa chất lạ xâm nhập từ môi trường vào cơ thể con người, tùy theo điều kiện sống, có từ 30 đến 80% đến từ thực phẩm.

c. Quy định về phụ gia thực phẩm

- Sử dụng với lượng tối thiểu cần thiết đạt hiệu quả công nghệ do nhà sản xuất xác định;

- Tuân thủ các yêu cầu của Quy định Kỹ thuật của Liên minh Hải quan “Về an toàn sản phẩm thực phẩm”;
- Không vượt quá mức tối đa hàm lượng của phụ gia trong các sản phẩm thực phẩm dành cho người tiêu dùng;
- Phụ gia thực phẩm, chất tạo hương vị có nguồn gốc từ vi khuẩn và nấm không được có hoạt tính kháng sinh, hàm lượng chủng sản xuất, mycotoxin.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Bảng 4.2. Phụ gia thực phẩm áp dụng cho chè và các chế phẩm từ chè

Hoạt chất	MRL (mg/kg)
methylene chloride	5
Beta-Cyclodekstrin (e 459)	500
Axit Sorbic và chất hấp thụ (E200, E201, E202, E203) kết hợp với axit benzoic và benzoat (E210, E211, E212, E213) – riêng biệt hoặc kết hợp	600 (trà lỏng cô đặc)
Sorbitans, Ethirs sorite và fatty acids, Spane: The Monostarant (e 491, Spen 60), Sorbitan Tristearath (e 492, Spen 65), Sorbitan Monolaurat (e 493, Spen 20), Sorbitan monoleat (e 494, Spen 80), Sorbitan monopalmitate (E 495, Spen 40)	500 (trà lỏng cô đặc)
Axit fumaric (E297), natri fumarat (E365) – riêng biệt hoặc kết hợp dưới dạng axit fumaric	1000
Ethyl Metillketon	2



VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

Địa chỉ: Toà nhà A3, số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: 024-37344764

Email: spsvietnam@mard.gov.vn

Website: <http://www.spsvietnam.gov.vn>

