



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 14, THÁNG 10, 2021

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM



- Cảnh báo của EU đối với sản phẩm xuất khẩu của Việt Nam do vi phạm các quy định về an toàn thực phẩm trong tháng 10 năm 2021
- Dự thảo của Kenya về tiêu chuẩn đặc điểm kỹ thuật đối với thịt khô
- Liên minh châu Âu sửa đổi quy định liên quan đến chiết xuất trà xanh có chứa Epigallocatechin-3-gallate

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. Nguyễn Quốc Chính
KS. Nguyễn Tử Cương
ThS. Trần Thùy Dung
TS. Nguyễn Thu Hồng
ThS. Trần Diễm Hồng
KS. Lê Anh Ngọc
ThS. Trần Thị Tú Oanh
PGS. TS. Nguyễn Anh Thu
ThS. Vũ Thị Hải Yến

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

GIẤY PHÉP XUẤT BẢN
Số: 22/GP-XBBT ngày 23/3/2021 của Cục Báo chí,
Bộ Thông tin và Truyền Thông
In 1.000 cuốn, khổ 19 x 27cm

Thông tin - Hoạt động

- Cảnh báo của EU đối với sản phẩm xuất khẩu của Việt Nam do vi phạm các quy định về an toàn thực phẩm trong tháng 10 năm 2021 **3**
- Dự thảo của Kenya về tiêu chuẩn đặc điểm kỹ thuật đối với thịt khô **5**
- Canada sửa đổi danh sách các loại enzyme thực phẩm được phép sử dụng để kích tác Glutaminase từ bacillus licheniformis sj13263 trong các loại thực phẩm **8**
- Liên minh châu Âu sửa đổi quy định liên quan đến chiết xuất trà xanh có chứa Epigallocatechin-3-gallate **10**

Ý kiến - Trao đổi

- Liên minh châu Âu sửa đổi quy định về danh sách các nước thứ ba, vùng lãnh thổ hoặc khu vực được cấp phép nhập khẩu: động vật, phôi thai và các sản phẩm có nguồn gốc động vật. **12**
- Ấn Độ dự thảo các quy định sửa đổi Tiêu chuẩn và An toàn Thực phẩm (thực phẩm bổ sung, dược liệu, thực phẩm sử dụng cho chế độ ăn uống đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm chức năng và thực phẩm mới) năm 2021 **16**
- Liên minh châu Âu dự thảo sửa đổi phụ lục quy định liên quan đến phụ gia thực phẩm titanium dioxide (e171) **18**

Văn bản mới

- Dự thảo qui định về SPS của các nước thành viên WTO trong tháng 10/2021 **20**

CẢNH BÁO CỦA EU ĐỐI VỚI SẢN PHẨM XUẤT KHẨU CỦA VIỆT NAM DO VI PHẠM CÁC QUY ĐỊNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG THÁNG 10 NĂM 2021

TS. Ngô Xuân Nam
Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam

Trong tháng 10 năm 2021, Hệ thống cảnh báo về an toàn thực phẩm và thức ăn chăn nuôi của Liên minh Châu Âu (RASFF) đã đưa ra 04 thông báo đối với sản phẩm thực phẩm xuất khẩu của Việt Nam do vi phạm các quy định về an toàn thực phẩm, cụ thể như sau:

1. Cảnh báo số 2021.5398 ngày 07/10/2021

- Sản phẩm: Quả chôm chôm;
- Biện pháp thực hiện: Italy thông báo cho cơ quan chức năng;
- Lô hàng số: không xác định;
- Khối lượng: không xác định;
- Mối nguy: Hiện diện của thuốc bảo vệ thực vật bao gồm: Imidacloprid: 0,015 mg/Kg; thiamethoxam: 0,011 mg/Kg; clothianidin: 0,019 mg/Kg; phenylphenol: 0,021 mg/Kg; permethrin: 0,93 mg/Kg; profenofos: 0,029 mg/Kg ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng theo Chỉ thị số 91/414/EEC;
- Mức độ rủi ro: Không xác định.

2. Cảnh báo số 2021.5783 ngày 26/10/2021

- Sản phẩm: Mộc nhĩ khô;
- Biện pháp thực hiện: Cộng hòa Liên bang Đức thu hồi sản phẩm trên thị trường;
- Lô hàng số: MHD 30.01.2023;
- Khối lượng: 700 kg;
- Mối nguy: Phát hiện dư lượng chlorpyrifos ở mức 0,24 +/- 0,12 mg/kg. Theo Chỉ thị số 91/414/EEC sửa đổi, Quy định (EU) 2020/1085 quy định mức dư lượng tối đa chlorpyrifos đối với sản phẩm trên là 0,01 mg/kg;
- Mức độ rủi ro: Nghiêm trọng.

3. Cảnh báo số 2021.5861 ngày 27/10/2021

- Sản phẩm: Hạt tiêu đen 3mm, tên tiếng anh "BLACK PEPPER PINHEADS 3MM";
- Biện pháp thực hiện: Tây Ban Nha từ chối nhập tại cửa khẩu;
- Lô hàng số: 48003G212701;
- Khối lượng: 25 kg;
- Mối nguy: Phát hiện dư lượng chlorpyrifos ở

mức 0.035±0.018 mg/kg. Theo Chỉ thị số 91/414/EEC sửa đổi, Quy định số (EU) 2020/1085 quy định mức dư lượng tối đa chlorpyrifos đối với sản phẩm trên là 0,01 ppm;

- Mức độ rủi ro: không xác định.

4. Cảnh báo số 2021.5839 ngày 28/10/2021

- Sản phẩm: Bột quế;
- Biện pháp thực hiện: Italy thông báo lưu ý;
- Lô hàng số: LOTTO 4069;
- Khối lượng: không xác định;
- Mối nguy: Phát hiện vi khuẩn *Bacillus cereus* ở mức 16000 CFU/g. Theo Quy định của (EU)178/2002, (CE) 882/2004, (CE) 854/2004 mức cho phép tối đa 1000 CFU/g;
- Mức độ rủi ro: Nghiêm trọng.

Thông tin về các hoạt chất trên như sau:

- Theo Điều 2 "Quy định chuyển tiếp" của Thông tư số 10/2020/TT-BNNPTNT ngày 09/9/2020 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, hoạt chất chlorpyrifos không được sản xuất, nhập khẩu; chỉ được buôn bán, sử dụng đến ngày 12/02/2021. Theo quy định của EU số (EU) 2020/1085 quy định mức dư lượng tối đa (MRLs) chlorpyrifos trên các sản phẩm thực phẩm là 0.01 mg/kg;

- Imidacloprid là hoạt chất nằm trong danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng ở Việt Nam, theo Thông tư số 10/2020/TT-BNNPTNT ngày 09/9/2020 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để phòng trừ một số loại sâu hại như nhện, sâu cuốn lá, sâu đục thân, rầy nâu, mối, rệp sáp trên lúa, cà phê, hồ tiêu.... Theo quy định của EU số (EU) 491/2014 quy định mức dư lượng tối đa (MRLs) chlorpyrifos trên các sản phẩm thực phẩm là từ 0.05 -10 mg/kg, theo Quy định số (EU) 2021/1881 sẽ được áp dụng từ ngày 16/5/2022, Quy định này hạ thấp mức dư lượng xuống từ 0.01 - 0.05 ở hầu hết các mặt hàng;

- Thiamethoxam là hoạt chất nằm trong danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng ở



(Ảnh: nguồn internet)

Việt Nam, theo Thông tư số 10/2020/TT-BNNPTNT ngày 09/9/2020 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để phòng trừ một số loại sâu hại trên cây trồng. Theo quy định của EU số (EU) 2017/626 quy định mức dư lượng tối đa (MRLs) thiamethoxam trên các sản phẩm thực phẩm phổ biến từ 0.01-2 mg/kg tùy thuộc từng loại sản phẩm, đối với một số sản phẩm khác cao hơn như chè ở mức 20 mg/kg;

- Clothianidin, clothianidin Là hoạt chất nằm trong danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng ở Việt Nam theo Thông tư số 10/2020/TT-BNNPTNT ngày 09/9/2020 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để phòng trừ một số loại sâu hại trên cây trồng. Theo quy định của EU số (EU) 2017/671 quy định mức dư lượng tối đa (MRLs) trên các sản phẩm thực phẩm phổ biến từ 0.01-1,5 mg/kg tùy thuộc từng loại sản phẩm;

- Phenylphenol theo quy định của EU số 2018/78 quy định mức dư lượng tối đa (MRLs) trên các sản phẩm thực phẩm phổ biến từ 0.01-10 mg/kg tùy thuộc từng loại sản phẩm;

- Permethrin là hoạt chất nằm trong danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng ở Việt Nam, theo Thông tư số 10/2020/TT-BNNPTNT ngày 09/9/2020 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để phòng trừ một số loại sâu hại trên cây trồng. Theo quy định của EU số 2017/623 quy định mức dư lượng tối đa (MRLs) trên các sản phẩm thực phẩm phổ biến từ 0.05-0.1 mg/kg tùy thuộc từng loại sản phẩm;

- Profenofos là hoạt chất nằm trong danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng ở Việt Nam theo Thông tư số 10/2020/TT-BNNPTNT ngày 09/9/2020 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để phòng trừ một số loại sâu hại trên cây trồng. Theo quy định của EU số 2017/978 quy định mức dư lượng tối đa (MRLs) trên các sản phẩm thực phẩm phổ biến từ 0.01-0.05 mg/kg tùy thuộc từng loại sản phẩm và một số sản phẩm quy định cao hơn như trên cà chua là 10 mg/kg.

Cũng trong tháng 10/2021 trên Hệ thống cảnh báo (**RASFF**) có trên 400 thông báo đối với lô hàng của các quốc gia nhập khẩu hoặc lưu thông trên thị trường EU vi phạm các quy định về an toàn thực phẩm. Trong đó các vi phạm về ô nhiễm vi sinh vật: 128; mức dư lượng thuốc BVTV: 93, độc tố nấm mốc: 30, dư lượng thuốc thú y: 03 và những vi phạm khác.

Vì vậy, các doanh nghiệp cần lưu ý tuân thủ nghiêm túc các quy định của thị trường nhập khẩu, đảm bảo không bị cảnh báo vi phạm, tránh ảnh hưởng đến uy tín của doanh nghiệp.

Đối với các sản phẩm trái cây, gia vị cần kiểm soát và sử dụng đúng quy định các hoá chất bảo vệ thực vật, kiểm soát chặt chẽ các mối nguy gây mất an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất và chế biến như nguồn nguyên liệu, sơ chế, đóng gói, lưu trữ và vận chuyển...

DỰ THẢO CỦA KENYA VỀ TIÊU CHUẨN ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT ĐỐI VỚI THỊT KHÔ

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 4/10/2021, Kenya ra thông báo số G/SPS/N/KEN/149 về dự thảo đưa ra các yêu cầu cụ thể, lấy mẫu thử và phương pháp kiểm tra đối với thịt khô để lấy ý kiến của tất cả các đối tác thương mại, nội dung chính của Dự thảo cụ thể như sau:

1. Phạm vi

Dự thảo Tiêu chuẩn đưa ra các yêu cầu cụ thể, lấy mẫu thử và phương pháp kiểm tra đối với sản phẩm thịt khô.

2. Quy chuẩn tham chiếu

Nội dung các tài liệu sau đây được tham chiếu để cấu thành yêu cầu của văn bản này:

- EAS 769, Thông số kỹ thuật về chất béo và dầu ăn.
 - EAS 35, muối ăn - Thông số kỹ thuật.
 - Tiêu chuẩn Codex GSFA 192.
 - EAS 39, vấn đề vệ sinh trong ngành công nghiệp sản xuất thực phẩm và đồ uống - Quy tắc thực hành.
 - ISO 22000, Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm - Yêu cầu đối với bất kỳ tổ chức nào trong chuỗi thực phẩm.
 - EAS 151, các điểm kiểm soát trọng yếu phân tích rủi ro (HACCP).
 - CAC / MRL 2, giới hạn dư lượng tối đa cho thuốc thú y trong thực phẩm.
 - EAS 38, Ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn.
 - ISO 4832, Vi sinh vật thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp diễn đạt ngang cho định lượng *Coliforms* - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.
 - ISO 16649-2, vi sinh vật thực phẩm thức ăn và thức ăn chăn nuôi - phương pháp diễn đạt ngang cho định lượng *beta-glucuronidase-positive Escherichia coli*
 - Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C bằng cách sử dụng *5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-d-glucuronide*.
 - ISO 6888 - 1, vi sinh vật thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp diễn đạt ngang cho định lượng của *coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus và các loại sinh vật khác)*
- Phần 1: Kỹ thuật sử dụng *Baird-Parker agar*



(Ảnh: nguồn internet)

trung tính

- ISO 6579, vi sinh vật thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp diễn đạt ngang để phát hiện *Salmonella SPP*.
- ISO 11290 - 1, vi sinh vật chuỗi thức ăn - phương pháp diễn đạt ngang để phát hiện và định lượng *Listeria monocytogenes* và *Listeria spp* khác.
- Phần 1: Phương pháp phát hiện.
- CAC / RCP 58-2005, Quy tắc Codex về thực hành vệ sinh cho thịt.
- EAS 12, Đặc điểm kỹ thuật cho nước đóng chai.
- ISO 17604, vi sinh vật thực phẩm và thức ăn chăn nuôi động vật - Lấy mẫu xác động vật.
- ISO / TS 17728, vi sinh vật thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Kỹ thuật lấy mẫu cho phân tích vi sinh thực phẩm và thức ăn.
- ISO 16654, vi sinh vật thực phẩm và thức ăn chăn nuôi động vật - Phương pháp diễn đạt ngang để phát hiện *Escherichiacoli 0157: H7*

3. Các thuật ngữ và định nghĩa

Một số thuật ngữ và định nghĩa được sử dụng trong văn bản.

3.1. Thịt

Các bộ phận của động vật được đánh giá là an toàn và phù hợp cho con người tiêu thụ.

3.2. Sản phẩm thịt

Là thịt đã qua xử lý và không bị thay đổi đặc tính hữu cơ và vô cơ của chúng (OIE).

3.3. Thịt khô

Sản phẩm thịt đã qua khử nước đạt đến độ ẩm thích hợp bằng những kỹ thuật phù hợp: phơi khô dưới nắng, sấy khô bằng năng lượng mặt trời, lò vi sóng, không khí, nhiệt và làm khô đông lạnh.

3.4. Động vật dùng sản xuất thực phẩm

Là những loài động vật được công bố là hợp vệ sinh và phù hợp cho con người sử dụng.

3.5. Sản phẩm chế biến sẵn

Sản phẩm có thể sử dụng luôn mà không cần chế biến thêm.

3.6. Phân loại thịt

Phương pháp phân tích xác định các sản phẩm thịt sống, chín và/hoặc đã qua xử lý được dùng để bán.

4. Nguyên liệu sống



(Ảnh: nguồn internet)

4.1. Thịt phải được kiểm định và phê duyệt là hợp vệ sinh và phù hợp cho con người sử dụng, không có mùi, vị độc hại hay các loại ô nhiễm khác.

4.2. Tất cả các nguyên liệu phải đạt chất lượng sinh học, hóa học, vật lý và tuân thủ theo những tiêu chuẩn của khu vực Đông Phi.

5. Các yêu cầu

5.1. Các yêu cầu chung

5.1.1. Thịt được sử dụng để chế biến thành sản phẩm thịt khô phải được lấy từ động vật dùng cho sản xuất thực phẩm được giết mổ theo CAC/RCP 58.

5.1.2. Thịt cần được kiểm định và phê duyệt là phù hợp cho con người sử dụng bởi cơ quan có thẩm quyền.

5.1.3. Thịt được sử dụng để chế biến phải từ 1 loài và hương vị của chúng phải mang đặc trưng của loài.

5.1.4. Sản phẩm không mang dị vật, bụi bẩn, dấu hiệu hư hỏng hay có mùi lạ.

5.2. Các yêu cầu cụ thể

Thịt khô cần tuân thủ các yêu cầu cụ thể trong bảng 1 dưới đây khi được kiểm tra theo các phương thức chỉ định.

Bảng 1 – Các yêu cầu cụ thể cho thịt khô

STT	Tham số	Giới hạn %m/m cho sản phẩm cuối cùng	Phương thức
1	Độ ẩm tối đa	30	ISO 936
2	Chất béo thô tối đa	25	ISO 1442
3	Protein thô tối đa	20	ISO 937
4	Tro tổng số tối đa	5	ISO 936

5.2.2. Các yêu cầu về chất lượng

Thịt khô phải tuân thủ theo các yêu cầu về chất lượng.

5.2.2.1. Bên ngoài sản phẩm phải đồng đều nhất có thể. Sản phẩm không có các vết nhăn, vết khắc lớn biểu thị độ khử nước đồng đều và ổn định.

5.2.2.2. Màu của bề mặt hay các vết cắt chéo phải đồng đều và có màu đỏ thẫm. Trường hợp lớp ngoài đỏ thẫm, bên trong đỏ tươi chỉ ra rằng công đoạn sấy nhanh quá mức độ vì lượng nước vẫn còn sót lại bên trong thịt. Những phần thịt này dễ tạo môi trường thuận lợi cho vi sinh vật phát triển.

5.2.2.3. Kết cấu thích hợp của thịt khô phải cứng tương tự như thịt đông lạnh. Có thể kiểm tra kết cấu thịt bằng cách ấn ngón tay vào phần thịt. Các phần thịt phải được giữ trong máy sấy khô ít nhất 1 ngày để hoàn thành quá trình.

5.2.2.4. Mùi và vị là tiêu chí rất quan trọng để sản phẩm được chấp nhận bởi người tiêu dùng. Thịt khô phải có vị mặn nhẹ, đây là đặc tính tự nhiên của thịt khô mà không thêm bất cứ loại gia vị nào. Thịt không được mất mùi vị, nhưng nếu bị ôi nhẹ do những thay đổi hóa học xảy ra trong quá trình sấy khô và bảo quản hay gặp ở sản phẩm thì vẫn được chấp nhận. Thịt khô với hàm lượng chất béo cao không nên bảo quản trong thời gian dài mà nên sử dụng ngay để tránh ôi thiu.

6. Nguyên liệu tùy chọn

- Gia vị, tẩm ướp, nước sốt phải tuân thủ Tiêu chuẩn của khu vực Đông Phi liên quan.
- Dầu ăn và chất béo tuân thủ theo EAS 769;
- Muối tuân thủ theo EAS 35;
- Chất bảo quản tuân thủ theo Codex GSFA.

7. Phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm dùng trong sản phẩm thịt khô phải tuân thủ theo Tiêu chuẩn Codex GSFA 192.

8. Các yêu cầu vệ sinh

Các sản phẩm thịt khô phải được chuẩn bị trong điều kiện hợp vệ sinh theo như được quy định trong EAS 39.

9. Giới hạn vi sinh vật

Thịt khô phải tuân thủ theo giới hạn vi sinh vật như trong bảng 2 khi được kiểm tra theo các phương thức cụ thể dưới đây.

Bảng 2 – Giới hạn vi sinh vật cho thịt khô

STT	Loại sinh vật	Thịt khô		Phương thức
		Ăn liền	Chế biến thêm	
1	<i>Enterobacteriaceae</i> , cfu/g tối đa.	10^2	10^3	ISO 21528-2
2	<i>Escherichia coli</i> , cfu/g tối đa.	Không có	10^3	ISO 16649-2
3	<i>Coagulase positive staphylococcus aureus</i> cfu/g tối đa.	Không có	10^3	ISO 6888-1
4	<i>Salmonella</i> mỗi 25g	Không có	Không có	ISO 6579
5	<i>Listeria monocytogenes</i> cfu/g	Không có	Không có	ISO 11290-2
6	<i>Yeast và moulds</i> cfu/g	10^2	10^4	ISO 21527-2

10. Xác định thịt khô

Việc xác định, cách ly các loại thịt phải được thực hiện theo kiểm tra PCR và phương pháp ELISA trong số các phương thức được kiểm chứng.

11. Các chất độc hại

11.1. Dư lượng thuốc thú y

Thịt khô phải có dư lượng tối đa cho các loại thuốc thú y theo CAC/MRL-2.

11.2. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Thịt khô có dư lượng tối đa cho thuốc bảo vệ thực vật theo Tiêu chuẩn Codex.

11.3. Các kim loại nặng

Thịt khô không được chứa chất ô nhiễm kim loại nặng quá mức cho phép trong bảng 3 khi được kiểm tra theo các phương thức dưới đây.

Bảng 3 – Giới hạn các chất ô nhiễm kim loại nặng cho thịt khô

STT	Chất ô nhiễm	Giới hạn tối đa (phần triệu)	Phương thức
1	Arsenic (As)	0.1	ISO 17294-2
2	Chì (Pb)	0.1	ISO 6633
3	Cadmium (Cd)	0.05	ISO 5961
4	Thủy ngân (Hg)	0.03	ISO 6637

12. Đóng gói

Thịt khô phải được đóng gói bằng vật liệu thực phẩm phù hợp đảm bảo vệ sinh, dinh dưỡng, đặc tính cảm quan và kỹ thuật của sản phẩm.

13. Ghi nhãn



(Ảnh: nguồn internet)

Ghi nhãn các túi hàng thịt khô phải được thực hiện theo các yêu cầu quy định trong EAS 38. Ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn phải bao gồm:

- Tên sản phẩm (thịt được sử dụng) phù hợp;
- Tên, địa điểm và địa chỉ nhà sản xuất;
- Khối lượng tịnh theo gram hoặc kilogram;
- Ghi rõ "sống" "chín" hoặc "xông khói";
- Ghi rõ "ăn liền" hoặc "cho chế biến thêm";
- Ghi rõ phương thức sấy khô;
- Danh sách thành phần theo thứ tự giảm dần;
- Thông tin dinh dưỡng;
- Ghi rõ các chất bảo quản sử dụng;
- Ngày sản xuất;
- Ngày hết hạn;
- Số lô hàng;
- Hướng dẫn sử dụng;
- Điều kiện bảo quản;
- Nước xuất xứ.

14. Lấy mẫu

Lấy mẫu phải được thực hiện theo quy định ISO/TS 17728.

CANADA SỬA ĐỔI DANH SÁCH CÁC LOẠI ENZYME THỰC PHẨM ĐƯỢC PHÉP SỬ DỤNG ĐỂ KÍCH TÁC GLUTAMINASE TỪ *BACILLUS LICHENIFORMIS* SJ13263 TRONG CÁC LOẠI THỰC PHẨM

ThS. Đinh Đức Hiệp
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 15/10/2021, tại thông báo số G/SPS/N/CAN/1417, Tổng cục Thực phẩm, Bộ Y tế Canada đưa ra thông báo về việc sửa đổi danh sách các loại enzyme thực phẩm được phép sử dụng để kích tác glutaminase từ *Bacillus licheniformis* SJ13263 trong các loại thực phẩm.

Vừa qua, Tổng cục Thực phẩm, Bộ Y tế Canada đã nhận được đơn đề trình về phụ gia thực phẩm với nội dung đề xuất cho phép sử dụng glutaminase từ *Bacillus licheniformis* SJ13263 làm enzyme thực phẩm trong sản xuất bánh mì; chế

phẩm tạo hương liệu từ sữa; bột mì; protein từ động vật thủy phân, sữa và rau; mì ống; các sản phẩm bánh không tiêu chuẩn hóa; bột mì nguyên chất; chiết xuất nấm men với dư lượng cho phép theo tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMP).

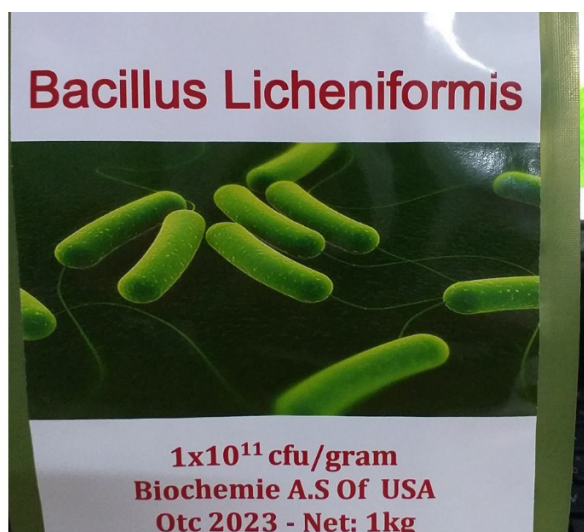


(Ảnh: nguồn internet)

Bacillus licheniformis là một vi khuẩn gram dương, phát triển tốt nhất ở nhiệt độ vừa phải (nhiệt độ tối ưu nhất là khoảng 50°C). Loại vi khuẩn này có thể tồn tại ở dạng bào tử ngủ đông để chống lại môi trường khắc nghiệt hoặc ở trạng thái thực vật khi có điều kiện tốt. Nhiệt độ thích hợp nhất khi dùng cho bài tiết enzyme là 37°C, với khả năng bài tiết protease serine kiềm cao khiến cho *Bacillus licheniformis* trở thành một trong những vi khuẩn quan trọng nhất trong công nghiệp sản xuất enzyme.

Việc sử dụng glutaminase từ *Bacillus licheniformis* SJ13263 trong công đoạn nướng bánh và chế biến ngũ cốc sẽ làm bột nhào nở hơn và dễ xử lý hơn. Trong sản xuất protein từ động vật thủy phân, sữa và rau; chế phẩm tạo hương liệu từ sữa; chiết xuất nấm men, glutaminase được dùng để tăng mức glutamate thu được nhằm tăng hương vị (tăng hương vị umami tương tự như cách dùng monosodium glutamate (MSG)) trong các thực phẩm sử dụng. Glutaminase từ các nguồn vi sinh vật khác đã được cấp phép sử dụng cùng với đó *Bacillus licheniformis* và các biến chủng của nó cũng được cấp phép trong một số enzyme thực phẩm. Tuy nhiên biến chủng *Bacillus licheniformis* SJ13263 hoàn toàn là một nguồn vi khuẩn mới khi dùng cho enzyme thực phẩm tại Canada.

Sau quá trình đánh giá chi tiết mức độ an toàn



(Ảnh: nguồn internet)

vệ sinh thực phẩm trước khi ra thị trường đối với glutaminase từ *Bacillus licheniformis* SJ13263, Tổng cục Thực phẩm, Bộ Y tế Canada kết luận rằng những thông tin đánh giá về yếu tố gây dị ứng, hóa học, vi sinh, sinh học phân tử, dinh dưỡng, và độc tính đối với glutaminase này đạt mức độ an toàn đối với các mục đích sử dụng được yêu cầu. Do đó Bộ Y tế Canada đã thông qua đề xuất cho việc sử dụng glutaminase từ *Bacillus licheniformis* SJ13263.

Điều chỉnh này chính thức có hiệu lực từ ngày 4/10/2021.



LIÊN MINH CHÂU ÂU SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH LIÊN QUAN ĐẾN CHIẾT XUẤT TRÀ XANH CÓ CHỨA EPIGALLOCATECHIN-3-GALLATE

Nguyễn Ngọc Bách
Văn phòng SPS Việt Nam

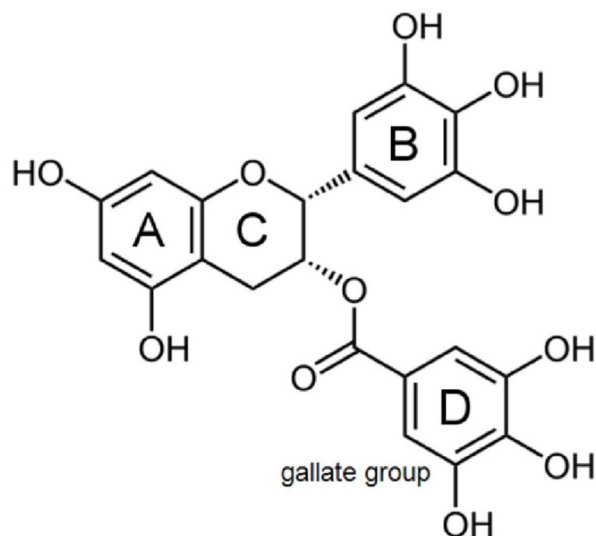
Ngày 13/10/2021, EU đưa ra thông báo số G/SPS/N/EU/511 về dự thảo sửa đổi Phụ lục III Quy định (EC) số 1925/2006 của Nghị viện châu Âu và của Hội đồng liên quan đến chiết xuất trà xanh có chứa (-)-epigallocatechin-3-gallate.

Ngày 12/10/2015, Na Uy, Thụy Điển và Đan Mạch đệ đơn đề nghị Ủy ban thực hiện thủ tục đánh giá theo điều 8 của Quy định (EC) số 1925/2006 đối với rủi ro tiềm tàng cho người tiêu dùng liên quan đến việc hấp thụ chiết xuất trà xanh trong thực phẩm. Đề nghị này được đưa ra dựa trên ý kiến khoa học về chiết xuất trà xanh của Viện Lương thực Quốc gia của Đại học Kỹ thuật Đan Mạch kèm với đó là đánh giá mức

độ an toàn đối với (-)-epigallocatechin-3-gallate trong chiết xuất trà xanh sử dụng trong thực phẩm bổ sung được thực hiện bởi Viện Y tế Công cộng Na Uy.

Ủy ban yêu cầu Cơ quan An toàn Thực phẩm Châu Âu (sau đây gọi là Cơ quan) đưa ra ý kiến khoa học về đánh giá sự an toàn của catechin trong trà xanh từ tất cả các nguồn thực phẩm theo điều 8 của Quy định (EC) số 1925/2006.

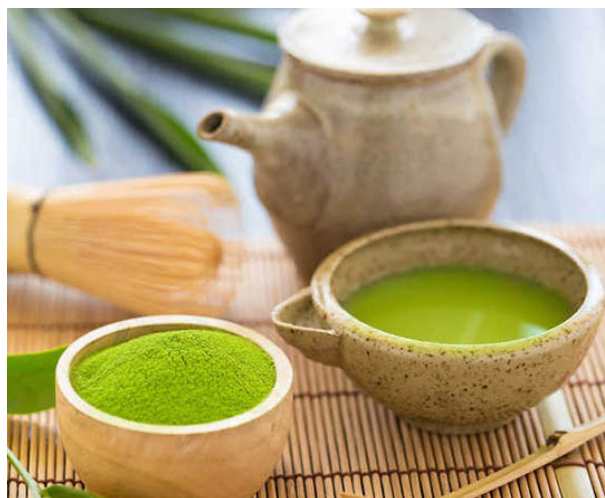
Ngày 14/3/2018, Cơ quan tiếp nhận ý kiến khoa học về sự an toàn của catechins trà xanh. Trà xanh được sản xuất từ lá *Camellia sinensis* (L.) Kuntze không lên men, dẫn đến sự xuất hiện của catechins trong đó liên quan nhất là (-)-epigallocatechin-3-gallate. Catechins trà xanh có trong các sản phẩm như nước trà xanh truyền thống, trà đóng chai hoặc thực phẩm bổ sung chứa chiết xuất trà xanh cô đọng với hàm lượng (-)-epigallocatechin-3-gallate khác nhau.



(Ảnh công thức cấu tạo hóa học của epigallocatechin-3-gallate: nguồn internet)

Cơ quan đã đưa ra kết luận rằng catechins trong nước trà xanh khi pha trà theo cách truyền thống, trong trà đóng chai với thành phần tương tự trà xanh truyền thống được đánh giá chung là an toàn với lượng tiêu thụ tương đương trong báo cáo của các Quốc gia thành viên. Qua đó lượng tiêu thụ hàng ngày của (-)-epigallocatechin-3-gallate trong nước trà xanh dao động trong khoảng từ 90 đến 300 mg/ngày. Dựa trên dữ liệu có sẵn về tác dụng phụ của catechins trong trà xanh đối với gan, bằng chứng các can thiệp thử nghiệm lâm sàng với liều lượng lớn hơn hoặc bằng 800 mg (-)-epigallocatechin-3-gallate mỗi ngày khi dùng làm thực phẩm bổ sung được chứng minh gây gia tăng huyết thanh transaminase, là dấu hiệu của tổn thương gan. Do vẫn có sự không chắc chắn về các tác dụng sinh học và độc tính cho nên Cơ quan chưa thể đưa ra lời khuyên về chế độ ăn uống

tham khảo đối với catechins trong trà xanh để không làm phát sinh các mối lo ngại về sức khỏe cho người tiêu dùng. Ngoài ra còn sự không chắc chắn về sự ảnh hưởng của điều kiện sản xuất đối với các thành phần hóa học bao gồm hàm lượng (-)-epigallocatechin-3-gallate khác nhau tùy giống cây trồng, môi trường trồng trọt, vụ mùa, tuổi của lá cũng như đối với chiết xuất catechins trong trà xanh. Việc sử dụng chiết xuất trà xanh trong thời gian dài có gây nên tổn thương gan nghiêm trọng hơn hay không và cơ chế dẫn đến độc tính gan trong một số trường hợp hiếm gặp sau khi tiêu thụ nước trà xanh đều chưa có sự chắc chắn. Xem xét các trường hợp gây ra mối lo ngại với sức khỏe con người ở trên, chiết xuất trà xanh chứa hàm lượng (-)-epigallocatechin-3-gallate lớn hơn hoặc bằng 800 mg trong thực phẩm bị cấm sử dụng. Việc sử dụng chiết xuất trà xanh chứa hàm lượng (-)-epigallocatechin-3-gallate ít hơn 800 mg trong thực phẩm vẫn có khả năng ảnh hưởng tới sức khỏe, bởi vậy việc sử dụng phải đặt dưới sự giám sát của Liên minh. Cơ quan cũng cảnh báo người tiêu dùng về việc sử dụng chiết xuất trà xanh khi đang trong quá trình ăn kiêng, truyền tĩnh mạch nhanh sẽ làm tăng độc tính của catechins trà xanh. Cần đưa ra khuyến cáo cho người tiêu dùng thuộc nhóm phụ nữ mang thai và cho con bú, trẻ sơ sinh và trẻ em dưới 18 tuổi và cảnh báo người tiêu dùng tới các cơ sở y tế ngay khi có các dấu hiệu ảnh hưởng tới sức khỏe.



(Ảnh: nguồn internet)

LIÊN MINH CHÂU ÂU SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH VỀ DANH SÁCH CÁC NƯỚC THỨ BA, VÙNG LÃNH THỔ HOẶC KHU VỰC ĐƯỢC CẤP PHÉP NHẬP KHẨU: ĐỘNG VẬT, PHÔI THAI VÀ CÁC SẢN PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT.

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Quy định 2021/1727 ngày 29/9/2021 sửa đổi Quy định thực thi (EU) 2021/404 về danh sách các nước thứ ba, vùng lãnh thổ hoặc khu vực được cấp phép nhập khẩu vào Liên minh: động vật, phôi thai và các sản phẩm có nguồn gốc động vật theo Quy định (EU) 2016/429 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu.



(Ảnh: nguồn internet)

Ngày 21 tháng 4 năm 2021, Quy định (EU) 2016/429 đã đưa ra danh sách các yêu cầu thú y khi nhập cảnh vào liên minh đối với các lô hàng động vật, phôi thai và các sản phẩm có nguồn gốc động vật, bao gồm cả yêu cầu các lô hàng phải đến từ các nước thứ ba, vùng lãnh thổ hoặc khu vực nằm trong danh sách theo điều 230 (1) của Quy định. Qua đó Quy định ủy quyền của Ủy ban (EU) 2021/404 thành lập danh sách các nước thứ ba, vùng lãnh thổ hoặc khu vực (gồm cả trường hợp các khoang tàu nuôi trồng thủy hải sản) được phép nhập khẩu vào liên minh các loài động vật, phôi thai và các sản phẩm động vật trong phạm vi của Quy định ủy quyền (EU) 2020/692. Một số lỗi của Quy định ủy quyền (EU) 2021/404 cần được sửa đổi như sau:

Việc nhập khẩu động vật thủy sinh sống cho người tiêu dùng chỉ được cấp phép khi tuân thủ theo Mục 7, Chương 5 của Phụ lục 3 Quy định (EC) số 853/2004 của Nghị viện châu Âu và Hội đồng cùng với tiêu chí được đặt ra ở Chương 1, Điểm 1.17 và 1.25 Phụ lục 1 Quy định Ủy ban (EC) số 2073/2005. Các loài động vật không được phép nhập khẩu vào liên minh nếu chúng được định sẵn gửi đến các trung tâm khử trùng, hoặc các nhà phân phối trong vài trường hợp, qua đó phải làm

rõ rằng điều này bao gồm cả việc các loài động vật thủy sinh được định sẵn gửi đến các cơ sở nuôi trồng thủy sản. Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2020/2235 và (EU) 2020/2236 đã được sửa đổi để điều chỉnh việc này. Để đảm bảo tính minh bạch, Điều 3 (1), Điểm (t) của Quy định thực hiện (EU) 2021/404 cần sửa đổi để làm rõ danh sách được đặt ra trong phần 1 của Phụ lục 21 áp dụng cho các lô hàng được định sẵn gửi đến các cơ sở nuôi trồng thủy sản. Ngoài ra danh sách các nước thứ ba, vùng lãnh thổ hoặc khu vực được phép nhập khẩu vào liên minh theo các loại lô hàng được đặt ra theo Quy định thực hiện (EU) 2021/404 cần sửa đổi như sau:

- Phần 1 của Phụ lục 2, một số sửa đổi sau cần được thực hiện:
 - Liên quan đến nhập khẩu động vật họ hươu nai và họ lạc đà từ Iceland và New Zealand sửa lỗi về văn bản và chỉ để phụ lục “Động vật cần nuôi thêm”.
 - Phần nhập khẩu từ Greenland, sửa lỗi văn bản liên quan đến giấy phép thú y cho động vật họ hươu nai CER-X thành CAM-CER.
 - Phần nhập khẩu từ khu vực GB-1 và GB-2 ở Vương Quốc Anh (GB) thêm phụ lục “được định



(Ảnh: nguồn internet)

sẵn để giết mổ” và giấy phép thú y BOV-Y vào các phụ lục phân loại và giấy phép yêu cầu đã được đặt ra trong Quy định (EU) số 206/2010 đã được áp dụng cho đến 20/4/2021.

- Phần nhập khẩu từ Canada, sửa đổi liên quan tới bảo đảm sức khỏe thú y để phản ánh đúng những bảo đảm được đặt ra trong Quy định (EU) số 206/2010 đã được áp dụng cho đến ngày 20/4/2021.

- Phần 1 của phụ lục 4 các lô hàng động vật

họ ngựa phải đồng nhất với danh sách của Quy định thực thi của Ủy ban (EU) 2018/659.

- Phần 1 của Phụ lục 6 các lô hàng chim nuôi nhốt, phôi thai và sản phẩm chim nuôi nhốt cần thêm danh sách vi phạm các yêu cầu thú y từ các nước thứ ba, vùng lãnh thổ cụ thể dựa trên các bảo đảm tương đương như trong điều 62 của Quy định ủy quyền (EU) 2020/692.

- Phần 1 của Phụ lục 8 các lô hàng chó, mèo và chồn sương, giấy chứng nhận thú y “DOCAFE”



(Ảnh: nguồn internet)



(Ảnh: nguồn internet)

cho việc nhập khẩu từ Vương Quốc Anh, địa hạt Guernsey, đảo Man và địa hạt Jersey đổi thành "CANIS-FELIS-FERRETS". Xóa bỏ gạch chân của cụm "Xét nghiệm chuẩn độ kháng thể bệnh dại" ở phần 3 phụ lục 8.

- Phần 1 Phụ lục 9 các lô hàng phôi thai của động vật họ trâu, bò, việc nhập khẩu từ Canada và New Zealand phải được sửa đổi các đảm bảo thú y để phản ánh các đảm bảo đối với lây nhiễm virus *bluetongue* (huyết thanh 1-24), *Brucella abortus*, *B. melitensis*, *B. suis* và *Mycobacterium tuberculosis complex* (*M. bovis*, *M. caprae*, *M. tuberculosis*). Tên

của chứng nhận thú y cho phôi tế bào trứng phải được căn chỉnh cho phù hợp với các nước thứ ba và vùng lãnh thổ khác. Miêu tả các đảm bảo thú y phải được thêm vào phần 4 phụ lục 9.

- Phần 1 Phụ lục 10 các lô hàng phôi thai động vật họ dê, cừu, việc nhập cảnh từ Canada, Chile và New Zealand phải được sửa đổi các đảm bảo thú y để phản ánh các đảm bảo đối với lây nhiễm virus *bluetongue* (huyết thanh 1-24), *Brucella abortus*, *B. melitensis*, *B. suis*.

- Phần 1 Phụ lục 13 các lô hàng thịt tươi



(Ảnh: nguồn internet)



(Ảnh: nguồn internet)

từ động vật chân guốc phải được chỉnh sửa lại các điều kiện cụ thể để phản ánh với điều kiện áp dụng với nước thứ ba theo Quy định (EU) số 206/2010.

- Phần 1 Phụ lục 15 các lô hàng sản phẩm thịt từ động vật chân guốc, gia cầm và thịt chim. Các lô hàng sản phẩm thịt nguồn gốc từ trang trại từ Bosnia và Herzegovina chỉ được phép vận chuyển qua liên minh nên cụm từ “Không được cấp phép” phải được thêm vào.

- Phần 1 Phụ lục 15, nhập khẩu từ khu vực RU-2 ở Nga đối với sản phẩm thịt động vật chân guốc (trừ họ heo), lỗi đánh máy liên quan tới chỉ định xử lý cần phải sửa lại. Không yêu cầu giấy chứng nhận liên quan tới biện pháp xử lý giảm thiểu rủi ro cụ thể/không cụ thể cho nhập khẩu từ Kosovo, khu vực UA-0 của Ukraine vì khu vực này không được cấp phép nhập khẩu liên minh các lô hàng thịt động vật chân guốc, gia cầm và thịt chim sẵn bán, qua đó Mục A ở Phần 1 cần được chỉnh sửa lại.

- Mục B Phần 1 Phụ lục 15, chỉnh sửa lại mã nhập cảnh của nước thứ ba bị thiếu cho nhập cảnh từ Brazil.

- Phần 2 Phụ lục 15, xóa bỏ phần các khu vực của Brazil nằm trong phần nhập cảnh từ Argentina và thêm riêng 1 phần riêng biệt cho các khu vực này vào phần 2 của Phụ lục.

- Phụ lục 16 các lô hàng vỏ, thêm Uzbekistan và các vùng lãnh thổ, khu vực vào danh sách được cấp phép nhập khẩu vào liên minh các lô hàng vỏ.

- Phụ lục 18, danh sách các lô hàng sản phẩm sữa được chỉ định thông qua xử lý giảm

thiểu rủi ro đối với bệnh lở mồm long móng phải chỉnh sửa đồng nhất với danh sách trong phụ lục 1 của Quy định (EU) số 605/2010.

- Phần 1 phụ lục 21, danh sách không chỉ áp dụng cho một số loại động vật thủy sinh sống cụ thể mà phải sửa đổi bao gồm cả các sản phẩm nguồn gốc từ những loại động vật thủy sinh này. Nhập khẩu từ khu vực CA-0 ở Canada và US-1 ở Hoa Kỳ các lô hàng thủy sản vào liên minh phải được làm rõ để tránh gây nhầm lẫn liên quan tới động vật thủy sinh được liệt kê là loài trung gian truyền bệnh theo Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2018/1882 cùng điều kiện để được coi là động vật trung gian truyền bệnh của nhiễm trùng máu do virus. Sửa lỗi văn bản liên quan đến danh sách các vùng lãnh thổ ở Hoa Kỳ nhập cảnh vào Liên minh, quy định áp dụng cho khu vực US-0 cũng được áp dụng cho khu vực US-1 và ngược lại.

- Phần 1 Phụ lục 21 các lô hàng động vật thân mềm, giáp xác nhập khẩu từ Vương Quốc Anh, địa hạt Guernsey, đảo Man và địa hạt Jersey sửa đổi cho đồng nhất với danh sách ở phụ lục 3 Quy định Ủy ban (EC) số 1251/2008.

- Phần 1 Phụ lục 22 các lô hàng một số loại sinh vật cụ thể, các loại động vật, phôi thai và sản phẩm nguồn gốc từ động vật nhập cảnh từ Belarus, Montenegro, Cộng hòa Bắc Macedonia và Serbia phải được hoàn thiện bằng cách thêm mã các khu vực trước đó bị thiếu.

Quy định này áp dụng cho tất cả thành viên thuộc liên minh và sẽ có hiệu lực ngay khi được đăng tải trên tạp chí chính thức của Liên minh châu Âu.

ẤN ĐỘ DỰ THẢO CÁC QUY ĐỊNH SỬA ĐỔI TIÊU CHUẨN VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM (THỰC PHẨM BỔ SUNG, DƯỢC LIỆU, THỰC PHẨM SỬ DỤNG CHO CHẾ ĐỘ ĂN UỐNG ĐẶC BIỆT, THỰC PHẨM DINH DƯỠNG Y HỌC, THỰC PHẨM CHỨC NĂNG VÀ THỰC PHẨM MỚI) NĂM 2021

Nguyễn Ngọc Bách
Văn phòng SPS Việt Nam



(Ảnh: nguồn internet)

Dự thảo các quy định sửa đổi Tiêu chuẩn và An toàn thực phẩm (thực phẩm bổ sung, dược liệu, thực phẩm sử dụng chế độ ăn uống đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm chức năng và thực phẩm mới) Quy định 2016. Cơ quan Tiêu chuẩn và An toàn thực phẩm Ấn Độ đề xuất sửa đổi với sự đồng ý của Chính phủ trong việc thực thi hiệu lực ở Khoản V tiểu Mục 2 Mục 92 với tiểu mục 1 mục 22 của Luật Tiêu chuẩn và An toàn Thực phẩm năm 2006 (34, 2006) ban hành theo yêu cầu thực tiễn. Qua đây thông báo rằng dự thảo Quy định sẽ được xem xét sau 60 ngày kể từ khi bản sao trên công báo về thông báo này được ban hành tới công chúng.

Theo Quy định 9 Điều 1 của quy định phụ 1, những điều sau đây cần được sửa đổi:

Thực phẩm dùng cho mục đích y tế đặc biệt phải bao gồm thực phẩm đặc biệt dùng cho mục đích giảm cân và sử dụng thay thế cho bữa ăn hằng ngày. Thực phẩm dùng cho mục đích y tế đặc biệt có thể bao gồm thực phẩm dùng cho mục đích

chuẩn đoán đặc biệt được cấp phép trước bởi Cơ quan thẩm quyền. Các nhà kinh doanh thực phẩm cần cấp phép sẽ được cấp phép bởi các cơ quan thẩm quyền theo Quy định Tiêu chuẩn và An toàn thực phẩm năm 2017 (Cấp phép cho thực phẩm không được chỉ định và thành phần thực phẩm)

Trong Phụ lục I, mục series A14 liên quan đến axit Folic, các mục hiện có ở cột 3 và 4 thêm axit (6S)-5-methyltetrahydrofolic và muối glucosamine. Mục B1 liên quan đến canxi, phần “canxi từ nguồn tảo *Alguscalarius*” trong cột 4 thay thế bằng “canxi từ nguồn tảo bao gồm rong biển đỏ”. Đối với Phụ lục II, thay thế các phụ lục sau:

A	Amino axit		
i	L-Histidine	ii	L-Aspartic acid
iii	L-Histidine hydrochloride	iv	L-Arginine L-aspartate
v	L-Isoleucine	vi	L-Threonine
vii	L-Isoleucine hydrochloride	viii	L- Alanine
ix	L-Leucine	x	L-Phenylalanine
xi	L-Leucine hydrochloride	xii	L-Cystine
xiii	L-Lysine	xiv	L-Cystinedi hydrochloride

xv	L-Lysine hydrochloride	xvi	L-Tyrosine
xvii	L-Methionine	xviii	L-Arginine
xix	L-Cysteine	xx	L-Tryptophan
xxi	L-Cysteine hydrochloride	xxii	L-Valine
xxiii	L-Carnitine	xxiv	L-Arginine hydrochloride
xxv	L-Carnitine hydrochloride	xxvi	L- Proline
xxvii	L-Glutamic acid	xxviii	L-LysineL-glutamate dihydrate
Xxix	L-Glutamine	xxx	Magnesium L- aspartate
xxxi	Glycine	xxxii	Calcium L- glutamate
xxxiii	L-Lysine acetate	xxxiv	Potassium L- glutamate
xxxv	N-Acetyl L-cysteine	xxxvi	L-Carnitine tartrate
xxxvii	N-Acetyl L-methionine	xxxviii	Taurine
xxxix	L- Ornithine	xl	Choline
xli	L-Ornithine monohydrochloride	xlvi	Choline chloride
xlvi	L-Lysine L-Aspartate	xlvi	Choline citrate
xlvi	L-Citrulline	xlvi	L-Serine
xlvi	Choline hydrogen tartrate	xlvi	Myo-Inositol (=meso-Inositol)
xlvi	Choline bitartrate		

B		Nucleotides	
i	Adenosine 5-monophosphate (AMP)	ii	Muối Disodium Uridine 5-monophosphate
iii	Cytidine 5-monophosphate (CMP)	iv	Muối Disodium Guanosine 5-mono phosphate
v	Guanosine 5-monophosphate (GMP)	vi	Muối Disodium Inosine 5-monophosphate
vii	Inosine 5-monophosphate (IMP)		

Ghi chú: Các dạng amino axit khan và ngâm nước phù hợp, muối hydrochloride, natri và kali có thể được sử dụng. Các nhà kinh doanh thực phẩm phải thông báo bằng văn bản tới cơ quan thẩm quyền và được yêu cầu cung cấp thêm những dữ liệu, thông tin khi cơ quan cần.

Trong phụ lục VF, mục series số 63 thay “*Sorbitanoleate esters (Tweens)*” ở cột 2 bằng “*Polysorbates (Tweens)*”. Sau số series 86 và các phần liên quan, thêm series “87 - *Magnesium alumina metasilicate* – 1%”.

Trong phụ lục VII, sau series 30 và các phần liên quan, thêm “31 - *Bacillus indicus*”.

Trong phụ lục VIII, sau series 12 và các phần liên quan, thêm “14 – Dẫn xuất *Guar gum* (*Guar gum* thủy phân một phần)”

Quy tắc quy định được ban hành trên công báo Ấn Độ, đặc biệt Phần 3 Mục 4 xem thông báo F số 1-4/ thực phẩm dinh dưỡng / fssai 2013 ngày 23 tháng 12 năm 2016.



(Ảnh:nguồn internet)

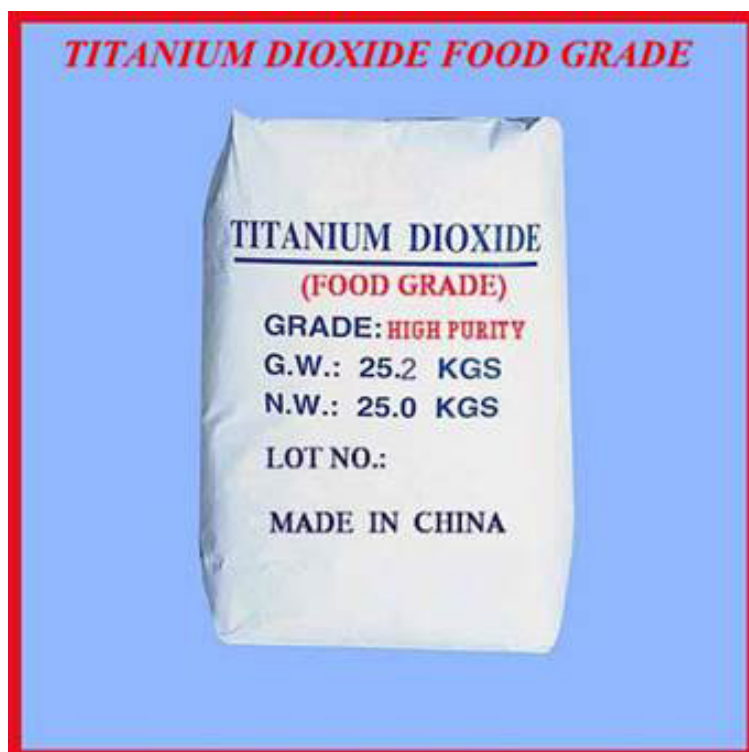
LIÊN MINH CHÂU ÂU DỰ THẢO SỬA ĐỔI PHỤ LỤC QUY ĐỊNH LIÊN QUAN ĐẾN PHỤ GIA THỰC PHẨM TITANIUM DIOXIDE (E171)

ThS. Trần Thùy Dung
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 14/9/2016, Cơ quan có thẩm quyền đã công bố ý kiến khoa học liên quan tới việc đánh giá lại độ an toàn của titanium dioxide (E 171) khi được dùng làm phụ gia thực phẩm cho kết luận rằng biên độ an toàn tính được là không đáng lo ngại. Tuy nhiên cơ quan yêu cầu kiểm tra thêm về độc tính kéo dài 90 ngày hoặc kiểm tra đa hệ, đơn hệ mở rộng về sinh sản độc tố theo hướng dẫn của OECD để thiết lập chỉ định y tế (lượng ăn vào hàng ngày được chấp nhận – ADI) cho titanium dioxide (E 171). Cơ quan cũng đề xuất những sửa đổi tới Liên minh về thông số kỹ thuật của titanium dioxide (E 171) bằng cách giới thiệu đặc điểm phân bố kích thước hạt, phần trăm hạt kích thước nano có trong titanium dioxide (E 171) khi sử dụng làm phụ gia thực phẩm và sửa lại giới hạn dư lượng của các tạp chất yếu tố độc hại.

Ngày 6/5/2021, dựa theo ý kiến khoa học đánh giá về độ an toàn của titanium dioxide (E 171), Cơ quan đưa ra kết luận rằng chất E 171 không an toàn khi sử dụng làm phụ gia thực phẩm. Qua đó hủy bỏ việc cấp phép sử dụng chất phụ gia này trong thực phẩm đồng thời hủy bỏ tham chiếu của titanium dioxide (E 171) đối với việc sử dụng nhôm kali silicat (E 555) như là chất mang xúc tác được liệt kê trong Phần 1 Phụ lục 3 Quy định (EC) số 1333/2008. Thực phẩm chứa titanium dioxide (E 171) đã ra thị trường trước ngày quy định có hiệu lực vẫn được lưu thông trong vòng 6 tháng. Những sản phẩm này vẫn tiếp tục được bày bán đến khi hết hạn sử dụng.

Chỉ thị 2009/35/EC của Nghị viện châu Âu và Hội đồng hạn chế việc sử dụng sắc tố trong thuốc



(Ảnh: nguồn internet)

dùng cho con người và thuốc thú y đối với các chất được cấp phép trong Quy định (EC) số 1333/2008 về phụ gia thực phẩm, các thông số được đặt ra trong Quy định Ủy ban số 231/2012. Việc sử dụng các tá dược với mục đích khác ngoài tác dụng làm sắc tố trong dược phẩm phải tuân theo các quy tắc của Liên minh.

Ngày 8/9/2021, Cơ quan dược phẩm châu Âu (EMA) đã đưa thực hiện phân tích khoa học về mục đích kỹ thuật của việc sử dụng titanium dioxide (E 171) trong dược phẩm, tính thay thế khả thi và khung thời gian cho các lựa chọn thay thế, phản hồi theo yêu cầu từ Ủy ban. EMA đưa ra kết luận rằng titanium dioxide chủ yếu được sử dụng làm sắc tố và chất làm mờ trong các dược phẩm dù chất này có nhiều chức năng khác. Chất này được

sử dụng thường xuyên trong các sản phẩm thiết yếu ở dạng viên nén rắn và dạng thuốc mỡ, dựa vào mặt kỹ thuật hoàn toàn có thể tìm được các chất thay thế titanium dioxide (chứa lớp phủ) cho cả mục đích sắc tố và các mục đích sử dụng khác. Tuy nhiên, tính khả thi vẫn chưa được xác nhận tại thời điểm này do việc thay thế *titanium dioxide* (E 171) sẽ gây ảnh hưởng tiêu cực tới chất lượng, độ an toàn và hiệu quả của thuốc. Việc đánh giá các chất thay thế phải được tiến hành cẩn thận để đảm bảo tính tương thích với các thành tố của các sản phẩm dược liệu. Cơ quan kết luận rằng việc đưa ra khung thời gian chính xác cho việc thay thế là rất khó khăn tại thời điểm này, việc tái tổ hợp từng sản phẩm có thể mất đến vài năm tùy thuộc theo độ phức tạp của việc tái tổ hợp và các nghiên cứu yêu cầu. Xét tới quy mô sử dụng của tá dược và khối lượng sản phẩm chịu ảnh hưởng và tính tới chuỗi cung ứng toàn cầu, việc thay thế titanium dioxide (E 171) sẽ chắc chắn gây nên tình trạng thiếu hụt dược phẩm đáng kể trên thị trường Liên minh.

Để tránh tình trạng thiếu hụt dược phẩm, titanium dioxide (E 171) vẫn sẽ nằm trong danh sách các chất phụ gia được cấp phép sử dụng làm sắc tố trong các dược phẩm trong thời gian chờ các chất thay thế phù hợp đảm bảo chất lượng, an

toàn và hiệu quả của dược phẩm. Trong thời gian này titanium dioxide không được phép bán trực tiếp cho người tiêu dùng.

Ủy ban cam kết, trong vòng ba năm kể từ ngày Quy định có hiệu lực, hoàn thành đánh giá độ cần thiết của việc duy trì sử dụng *titanium dioxide* (E 171) hoặc xóa bỏ chất này khỏi danh sách phụ gia thực phẩm của Liên minh với mục đích làm sắc tố trong dược phẩm. Việc đánh giá này phải dựa trên cơ sở đánh giá mới nhất của EMA được thực hiện trước ngày 1/4/2024. Phải tính đến những tiến bộ đạt được trong quá trình phát triển các lựa chọn thay thế titanium dioxide (E 171) cả trong dược phẩm mới cũng như thay thế trong dược phẩm đã được cấp phép, chú ý ảnh hưởng về chất lượng, độ an toàn, hiệu quả và tính sẵn có của dược phẩm.

Một vài nội dung cần chú ý trong thông báo này như sau:

- Các sản phẩm đã ra thị trường trước các quy tắc được áp dụng vẫn sẽ được lưu thông trong vòng 6 tháng kể từ ngày quy tắc có hiệu lực. Các sản phẩm vẫn được bán trên thị trường cho tới khi hết hạn sử dụng.

Quy định này áp dụng cho tất cả các thành viên thuộc Liên minh.



(Ảnh: nguồn internet)

DANH SÁCH THÔNG BÁO VỀ DỰ THẢO VÀ QUY ĐỊNH CÓ HIỆU LỰC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG, THỰC VẬT CỦA THÀNH VIÊN TỔ CHỨC THƯƠNG MẠI THẾ GIỚI (WTO) TRONG THÁNG 10 NĂM 2021

1. Danh sách dự thảo lấy ý kiến góp ý

STT	Mã WTO	Quốc gia thông báo	Ngày thông báo	Tiêu đề
1	G/SPS/N/KOR/740	Hàn Quốc	01/10/2021	Đề xuất sửa đổi về thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm
2	G/SPS/N/KOR/739	Hàn Quốc	01/10/2021	Đề xuất sửa đổi về thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm
3	G/SPS/N/BRA/1969	Brazil	01/10/2021	Dự thảo Nghị quyết số 1058, ngày 16/9/2021 "đề xuất đưa hoạt chất T74 - Trichospilus diatraeae vào danh sách chuyên khảo các thành phần hoạt chất cho thuốc bảo vệ thực vật, sản phẩm làm sạch gia dụng và bảo quản gỗ.
4	G/SPS/N/BRA/1968	Brazil	01/10/2021	Dự thảo Nghị quyết số 1057, ngày 16/9/2021 "đề xuất đưa hoạt chất B56 - bacillus velezensis vào danh sách chuyên khảo các thành phần hoạt chất cho thuốc bảo vệ thực vật, sản phẩm làm sạch gia dụng và bảo quản gỗ.
5	G/SPS/N/BRA/1967	Brazil	01/10/2021	Dự thảo Nghị quyết số 1055, ngày 16/9/2021 "đề xuất đưa hoạt chất T73 - Trichoderma afroharzianum vào danh sách chuyên khảo hoạt chất thuốc trừ bảo vệ thực vật, sản phẩm làm sạch gia dụng và bảo quản gỗ.
6	G/SPS/N/USA/3243/Corr.1	Hoa Kỳ	04/10/2021	Giới hạn dư lượng thuốc bảo vệ thực vật metaflumizone; Quy tắc cuối cùng

7	G/SPS/N/ KEN/149	Kenya	04/10/2021	DEAS 1063:2021- Đặc điểm kỹ thuật Thịt khô.
8	G/SPS/N/ EGY/127	Ai Cập	04/10/2021	Dự thảo Nghị định của Ban Quản lý An toàn thực phẩm Quốc gia Ai Cập số 1 năm 2021 “Ràng buộc quy chuẩn kỹ thuật tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm”
9	G/SPS/N/ EGY/126	Ai Cập	04/10/2021	Dự thảo Nghị định của Ban Quản lý An toàn thực phẩm Quốc gia Ai Cập số 13 năm 2020 về việc ban hành quy chuẩn kỹ thuật về giới hạn tối đa cho phép của dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm.
10	G/SPS/N/ EGY/125	Ai Cập	04/10/2021	Dự thảo Nghị định của Ban Quản lý An toàn thực phẩm Quốc gia Ai Cập số 6 năm 2021 về việc Ban hành quy chuẩn kỹ thuật về giới hạn tối đa cho phép của dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm nguồn gốc động, thực vật.
11	G/SPS/N/ BRA/1970	Brazil	05/10/2021	Dự thảo Nghị quyết số 1056, ngày 16 tháng 9 năm 2021 đề xuất đưa hoạt chất O21 - oxatiapiprolone vào danh sách các thành phần hoạt chất cho thuốc bảo vệ thực vật, sản phẩm làm sạch gia dụng và bảo quản gỗ, được ban hành bởi Nghị quyết - RE số 165 ngày 29 tháng 8 năm 2003, trên Công báo Brazil ngày 2 tháng 9 năm 2003
12	G/SPS/N/ EU/510	Liên minh châu Âu	06/10/2021	Ủy ban Thực thi Quy định (EU) 2021/1727 ngày 29/9/2021 sửa đổi Quy định thực thi (EU) 2021/404 đặt ra danh sách các nước thứ ba, vùng lãnh thổ hoặc khu vực được cấp phép nhập cảnh động vật, sản phẩm động vật có tính chất mầm (tinh dịch, trứng, phôi) và các sản phẩm có nguồn gốc động vật vào Liên minh theo Quy định (EU) 2016/429 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu
13	G/SPS/N/ TPKM/575	Đài Loan	07/10/2021	Dự thảo Quy định nhập khẩu của đối tượng chịu kiểm dịch động vật.

14	G/SPS/N/ KOR/741	Hàn Quốc	07/10/2021	Đề xuất sửa đổi quy định về tờ khai xuất khẩu và kiểm định với sản phẩm chăn nuôi nhập khẩu.
15	G/SPS/N/ IND/269	Ấn Độ	08/10/2021	Dự thảo tiêu chuẩn An toàn thực phẩm (Thực phẩm bổ sung, dược liệu, thực phẩm sử dụng chế độ ăn uống đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm chức năng và thực phẩm mới) Quy định sửa đổi, 2021
16	G/SPS/N/ RUS/240	CHLB Nga	12/10/2021	Dự thảo Quyết định của Ủy ban Tập thể Kinh tế Á-Âu về việc sửa đổi Mục 1 Chương II của Các yêu cầu chung về dịch tễ và vệ sinh đối với các sản phẩm chịu sự giám sát (kiểm soát) vệ sinh dịch tễ.
17	G/SPS/N/ NZL/660	Niu Di-lân	12/10/2021	Tiêu chuẩn sức khỏe đối với hàng nhập khẩu sản phẩm thủy sản.
18	G/SPS/N/ EU/512	Liên minh châu Âu	13/10/2021	Dự thảo sửa đổi Phụ lục II và III Quy định (EC) số 1333/2008 của Nghị viện Châu Âu và của Hội đồng liên quan đến phụ gia thực phẩm titan dioxit (E 171)
19	G/SPS/N/ EU/511	Liên minh châu Âu	13/10/2021	Dự thảo về Quy định của Ủy ban (EU) sửa đổi Phụ lục III Quy định (EC) số 1925/2006 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu liên quan đến chiết xuất trà xanh có chứa (-) - epigallocatechin-3-gallate
20	G/SPS/N/ ARM/34	Ác-mê-ni-a	13/10/2021	Dự thảo Quyết định của Ủy ban Tập thể Kinh tế Á-Âu về việc sửa đổi Mục 1 Chương II của Các yêu cầu chung về dịch tễ và vệ sinh đối với các sản phẩm chịu sự giám sát (kiểm soát) vệ sinh dịch tễ.
21	G/SPS/N/ TPKM/577	Đài Loan	15/10/2021	Sửa đổi Đoạn 3, Đoạn 1 của Phần A về "Yêu cầu kiểm dịch đối với thực vật hoặc sản phẩm thực vật nhập khẩu".
22	G/SPS/N/ CAN/1417	Canada	15/10/2021	Thông báo sửa đổi danh sách các enzyme được sử dụng trong thực phẩm để sử dụng glutaminase từ <i>Bacillus licheniformis</i> SJ13263 trong nhiều loại thực phẩm.

23	G/SPS/N/ ARG/253	Áchentina	15/10/2021	Chứng nhận KDTV dịch hại bằng phân tích trong phòng thí nghiệm theo các yêu cầu về kiểm dịch thực vật đối với các lô hàng được chứng nhận thông qua phân tích trong phòng thí nghiệm.
24	G/SPS/N/ KGZ/25	Kazakhstan	18/10/2021	Dự thảo Quyết định của Ủy ban Kinh tế Á-Âu sửa đổi Mục 1 Chương II về các yêu cầu an toàn vệ sinh dịch tễ và vệ sinh chung đối với các sản phẩm chịu giám sát vệ sinh-dịch tễ (kiểm soát).
25	G/SPS/N/ BRA/1977	Brazil	18/10/2021	Các yêu cầu an toàn vệ sinh của Brazil đối với nhập khẩu loài giáp xác không còn tồn tại ở bất kỳ hình thức nào, kể từ khi nhập khẩu vào nước này, phải hoàn toàn sạch (bóc vỏ, bỏ đầu và rút ruột) có nguồn gốc từ khai thác hoặc nuôi trồng thủy sản.
26	G/SPS/N/ BRA/1673/ Add.1	Brazil	18/10/2021	Yêu cầu an toàn vệ sinh đối với việc nhập khẩu thủy sản (ngoại trừ động vật giáp xác, động vật thân mềm hai mảnh vỏ và động vật tươi sống) có nguồn gốc khai thác thủy sản và dành cho người tiêu dùng.
27	G/SPS/N/ BRA/901/ Rev.2/Add.1	Brazil	18/10/2021	Các yêu cầu an toàn vệ sinh của Brazil đối với việc nhập khẩu động vật thân mềm hai mảnh vỏ tươi sống hoặc các sản phẩm của chúng đối với thực phẩm có nguồn gốc từ khai thác hoặc nuôi trồng thủy sản.
28	G/SPS/N/ IND/270	Ấn Độ	20/10/2021	Dự thảo sửa đổi quy định tiêu chuẩn và an toàn vệ sinh thực phẩm (Phê duyệt đối với thực phẩm và thành phần thực phẩm không được chỉ định) Sửa đổi quy định 2021
29	G/SPS/N/ CAN/1418	Canada	20/10/2021	Đề xuất sửa đổi danh sách giới hạn dư lượng tối đa (MRLs) đối với thuốc thú y trong thực phẩm (Đề xuất MRL 2021-1).
30	G/SPS/N/ IND/271	Ấn Độ	21/10/2021	Dự thảo sửa đổi quy định tiêu chuẩn và an toàn vệ sinh thực phẩm (Thực phẩm dinh dưỡng trẻ sơ sinh) năm 2021.

31	G/SPS/N/ USA/3284	Hoa Kỳ	22/10/2021	Giới hạn dư lượng thuốc bảo vệ thực vật propamocarb; Quy tắc cuối cùng.
32	G/SPS/N/ USA/3283	Hoa Kỳ	22/10/2021	Giới hạn dư lượng thuốc bảo vệ thực vật clothianidin; Quy tắc cuối cùng.
33	G/SPS/N/ CHN/1232	Trung Quốc	22/10/2021	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa: Chất bổ sung dinh dưỡng cho thực phẩm men β -glucan.
34	G/SPS/N/ CHN/1231	Trung Quốc	22/10/2021	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa: Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng All-trans retinol.
35	G/SPS/N/ CHN/1230	Trung Quốc	22/10/2021	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa: Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng sắt điện phân.
36	G/SPS/N/ CHN/1229	Trung Quốc	22/10/2021	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa: Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng chất uridine-5'-axit monophosphoric.
37	G/SPS/N/ CHN/1228	Trung Quốc	22/10/2021	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa: Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng đồng citrate.
38	G/SPS/N/ CHN/1227	Trung Quốc	22/10/2021	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa: Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng amoni molybdate.
39	G/SPS/N/ CHN/1226	Trung Quốc	22/10/2021	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa: Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng docosahexaenoic acid (lên men).

40	G/SPS/N/ CHN/1225	Trung Quốc	22/10/2021	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa: Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng arachidonic acid (lên men).
41	G/SPS/N/ CHN/1224	Trung Quốc	22/10/2021	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa: Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng canxi citrate.
42	G/SPS/N/ CHN/1165/ Add.1	Trung Quốc	22/10/2021	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa: Quy tắc chung đối với ghi nhãn đối với thực phẩm dinh dưỡng được đóng gói sẵn
43	G/SPS/N/ BRA/1979	Braxin	22/10/2021	Nghị quyết - RDC - 571, ngày 15 tháng 10 năm 2021.
44	G/SPS/N/ BRA/1978	Braxin	22/10/2021	Hướng dẫn Quy phạm số 103, ngày 19 tháng 10 năm 2021.
45	G/SPS/N/ CHN/1233	Trung Quốc	27/10/2021	Tiêu chuẩn an toàn Thực phẩm quốc gia của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa: Giới hạn dư lượng tối đa cho 41 loại thuốc thú y trong thực phẩm.
46	G/SPS/N/ EU/513	Liên minh châu Âu	28/10/2021	Sửa đổi Quy chế thực thi (EU) số 2016/1141, cập nhật danh sách các loài ngoại lai xâm hại mà Liên minh quan tâm
47	G/SPS/N/ BRA/1981	Braxin	28/10/2021	Pháp lệnh (Portaria) số 432 ngày 19 tháng 10 năm 2021, dự thảo Nghị định sửa đổi số 6296/2007, quy định các thủ tục và các quy định chi tiết khác về việc kiểm tra sản phẩm dùng làm thức ăn chăn nuôi
48	G/SPS/N/ NZL/663	Niu Dilân	29/10/2021	Tiêu chuẩn nhập khẩu liên quan đến sức khỏe thực vật của hạt giống gieo (155.02.05).

2. Danh sách quy định về SPS có hiệu lực

STT	Mã WTO	Quốc gia thông báo	Ngày thông báo	Tiêu đề
1	G/SPS/N/EU/416/ Add.1	Liên minh châu Âu	01/10/2021	Dự thảo sửa đổi Quy chế của Ủy ban (EU) 2019/627 về đồng bộ hóa các quy định để thực hiện kiểm soát đối với các sản phẩm có nguồn gốc động vật
2	G/SPS/N/ AUS/436/ Add.2	Australia	01/10/2021	Bản cập nhật tư vấn thực hiện đối với điều kiện nhập khẩu sửa đổi cho hạt giống rau <i>Apiaceous</i> để gieo hạt
3	G/SPS/N/JPN/711/ Add.1	Nhật Bản	08/10/2021	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm theo Đạo luật vệ sinh thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)
4	G/SPS/N/JPN/710/ Add.1	Nhật Bản	08/10/2021	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm theo Đạo luật vệ sinh thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)
5	G/SPS/N/JPN/709/ Add.1	Nhật Bản	08/10/2021	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm theo Đạo luật vệ sinh thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)
6	G/SPS/N/JPN/708/ Add.1	Nhật Bản	08/10/2021	Sửa đổi các tiêu chuẩn và đặc điểm kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)
7	G/SPS/N/JPN/707/ Add.1	Nhật Bản	08/10/2021	Sửa đổi các tiêu chuẩn và đặc điểm kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)

8	G/SPS/N/JPN/706/ Add.1	Nhật Bản	08/10/2021	Sửa đổi các tiêu chuẩn và đặc điểm kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)
9	G/SPS/N/ THA/418/ Add.1	Thái Lan	21/10/2021	Thông báo của Bộ Y tế công cộng Thái Lan "Sản phẩm thực phẩm có chứa chiết xuất cannabidiol"
10	G/SPS/N/ CHN/1223/Add.1	Trung Quốc	21/10/2021	Yêu cầu kiểm dịch thực vật nhập khẩu đối với vi rút gây bệnh Tomato brown rugose fruit virus (ToBRFV) trên các loại hạt giống <i>Solanum lycopersicum</i> L. hoặc <i>Capsicum</i> spp. của Trung Quốc
11	G/SPS/N/JPN/832/ Add.1	Nhật Bản	25/10/2021	Quy định và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật vệ sinh thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)
12	G/SPS/N/JPN/831/ Add.1	Nhật Bản	25/10/2021	Quy định và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật vệ sinh thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)
13	G/SPS/N/JPN/829/ Add.1	Nhật Bản	25/10/2021	Quy định và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật vệ sinh thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)
14	G/SPS/N/EU/470/ Add.1	Liên minh châu Âu	26/10/2021	Mức dư lượng tối đa trong 6-benzyladenine và aminopyralid trong (hoặc trên) các sản phẩm nhất định
15	G/SPS/N/EU/478/ Add.1	Liên minh châu Âu	29/10/2021	Tiêu chí lựa chọn thuốc kháng sinh dành cho điều trị một số bệnh nhiễm trùng ở người

Chi tiết nội dung dự thảo xin truy cập địa chỉ:

<http://www.spsvietnam.gov.vn/thong-bao-cac-nuoc-thanh-vien> hoặc tham khảo trên: <https://docs.wto.org>



VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

Địa chỉ: Tòa 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/>

