



BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG
VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

VIETNAM SANITARY AND PHYTOSANITARY NOTIFICATION AUTHORITY AND ENQUIRY POINT



BẢN TIN **SPS VIỆT NAM**

SỐ 63, THÁNG 11, 2025

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM



Bản tin SPS VIỆT NAM

Tháng 11/2025

Cơ quan chủ quản

Bộ Nông nghiệp và Môi trường

Chịu trách nhiệm nội dung

TS. Ngô Xuân Nam

Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam

Ban Biên tập

TS. Ngô Xuân Nam - Trưởng Ban

(Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam)

PGS.TS. Thái Thanh Bình

ThS. Đinh Thị Tám

TS. Mai Trọng Hoàng

CN. Lê Mạnh Hải

ThS. Đinh Đức Hiệp

ThS. Nguyễn Thị Huyền

ThS. Nguyễn Thị Hồng Thủy

ThS. Bùi Đức Toàn

CN. Phan Thu Trang

Thư ký Ban Biên tập

TS. Đào Văn Cường

Văn phòng SPS Việt Nam

Bộ Nông nghiệp và Môi trường

Địa chỉ: số 10 Nguyễn Công Hoan, Giảng Võ, Hà Nội

Điện thoại: 024 37344764

Email: spsvietnam@mae.gov.vn

Website: www.spsvietnam.gov.vn

GIẤY PHÉP XUẤT BẢN

Số: 42/GP-XBBT ngày 06/10/2025

của Cục Báo chí, Bộ Văn hoá, Thể thao và Du lịch

In 1.000 cuốn, khổ 19 x 27cm

MỤC LỤC

• Tanzania ban hành Tiêu chuẩn đối với sữa tiệt trùng UHT.....	5
• Tanzania ban hành Tiêu chuẩn đối với kem sữa.....	7
• Ấn Độ sửa đổi Quy định An toàn và Tiêu chuẩn Thực phẩm đối với bao bì nhằm cấm sử dụng PFAs và BPA trong vật liệu tiếp xúc với thực phẩm.....	9
• Ả Rập Xê Út Thông báo Dự thảo Quy định Kỹ thuật về Cá hun khói (GSO DS 270:2025).....	10
• Niu Di-lân công bố dự thảo tiêu chuẩn kiểm dịch nhập khẩu mới cho nho tươi dùng làm thực phẩm (Vitis spp.).....	12
• Ả Rập Xê Út ban hành dự thảo quy định kỹ thuật về yêu cầu vệ sinh đối với cơ sở và sản phẩm protein động vật từ phụ phẩm giết mổ dùng trong thức ăn chăn nuôi.....	13
• Hoa Kỳ ban hành quy định cuối cùng về mức dư lượng thuốc bảo vệ thực vật Amicarbazone trên mía và mật rỉ đường.....	14
• Malaysia ban hành Dự thảo Quy định về lấy mẫu thức ăn chăn nuôi hoặc phụ gia thức ăn chăn nuôi.....	15
• Canada đề xuất mức dư lượng tối đa cho thuốc bảo vệ thực vật quizalofop-ethyl.....	16
• Ả Rập Xê Út dự thảo Quy định kỹ thuật về lưu trữ thuốc bảo vệ sức khỏe cộng đồng.....	16
• Cộng hòa Nam Phi Thông báo dự thảo bộ bốn quy định mới về sức khỏe thực vật.....	18
• Tổ chức Tiêu chuẩn hóa Vùng Vịnh (GSO) Thông báo dự thảo quy định kỹ thuật về dưa chuột muối chua/khô/dưa chuột ngâm.....	19
• Vương quốc Anh thu hồi tám hương liệu thực phẩm không còn được sử dụng trong nước.....	21
• Hàn Quốc dự kiến bổ sung cảnh báo an toàn đối với sản phẩm có chứa chiết xuất Garcinia cambogia.....	22
• Nhật Bản đưa ra biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm khi có sự cố tại nhà máy điện hạt nhân.....	23
• Liên bang Nga dự thảo sửa đổi quy định về giới hạn dư lượng cadimi trong hạt cây thuốc phiện dùng làm thực phẩm.....	26
• Các nước vùng Vịnh xây dựng dự thảo quy định về giới hạn tối đa chất gây ô nhiễm và độc tố trong thức ăn chăn nuôi.....	27
• Các nước vùng Vịnh ban hành dự thảo quy định mới về thức ăn chăn nuôi.....	28
• Dự thảo quy định về thức ăn thủy sản của các nước Vùng Vịnh.....	30

TANZANIA BAN HÀNH TIÊU CHUẨN ĐỐI VỚI SỮA TIỆT TRÙNG UHT

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

Ngày 22/10/2025, Tanzania đưa ra Thông báo số G/SPS/N/TZA/482 về Dự thảo Tiêu chuẩn đối với sữa tiệt trùng: DARS 1049:2025 – Sữa tiệt trùng UHT (Ultra High Temperature) – Yêu cầu kỹ thuật. Tiêu chuẩn quy định các yêu cầu kỹ thuật, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm đối với sữa UHT được sản xuất từ sữa bò, dê, cừu hoặc lạc đà, dùng cho tiêu dùng trực tiếp hoặc chế biến thực phẩm. Tiêu chuẩn cũng áp dụng cho sữa hoàn nguyên, sữa tái tổ hợp và sữa tiêu chuẩn hóa. Nội dung cơ bản của dự thảo bao gồm nội dung chính như sau:



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

1. Khái niệm về sữa UHT

Sữa UHT là loại sữa được xử lý ở nhiệt độ cực cao từ 127°C đến 150°C trong thời gian 01 – 06 giây, sau đó được đồng hóa, rót và đóng kín vô trùng trong bao bì tiệt trùng để đảm bảo vô trùng thương mại và kéo dài thời hạn sử dụng ở nhiệt độ phòng mà không cần làm lạnh.

2. Yêu cầu chung đối với sản phẩm

Sữa tiệt trùng UHT phải:

- Giữ nguyên đặc tính, màu sắc và cấu trúc của sữa tươi nguyên liệu;
- Không có mùi vị lạ, chất bảo quản hoặc phụ gia không được phép;
- Không được pha thêm nước (trừ sữa hoàn nguyên).

Nguyên liệu đầu vào gồm sữa tươi, sữa tiệt trùng, sữa tái tổ hợp hoặc hoàn nguyên, tất cả đều phải đáp ứng tiêu chuẩn vệ sinh và an toàn thực phẩm hiện hành của Tổ chức Tiêu chuẩn hoá Châu Phi (African Organisation for Standardisation-ARSO).

3. Yêu cầu về thành phần

Sữa UHT được phân loại theo hàm lượng chất béo như sau:

Loại sữa	Hàm lượng chất béo (%)
Sữa béo cao	> 4,5
Sữa nguyên kem	> 3,0 – ≤ 4,5
Sữa bán gầy / Giảm béo	> 1,5 – ≤ 3,0
Sữa ít béo	> 0,5 – ≤ 1,5
Sữa tách béo	≤ 0,5

Một số chỉ tiêu kỹ thuật:

Chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp thử
Độ biến thiên pH	≤ 0,3	Phụ lục A
Biến thiên độ axit chuẩn độ (%)	≤ 0,02	AOAC 947.05
Khối lượng riêng (20°C), g/ml	1,028 – 1,034	AOAC 925.22
Chất khô không béo (%)	≥ 8,5	ISO 6731
Protein (%)	≥ 3,0	ISO 8968-4

4. Phụ gia và chất gây ô nhiễm

- Chỉ được phép sử dụng phụ gia thực phẩm trong giới hạn cho phép theo Tiêu chuẩn CXS 192 (Codex).
- Hàm lượng aflatoxin M1 không vượt quá 0,50 µg/kg (theo ISO 14501).
- Giới hạn kim loại nặng, dư lượng thuốc trừ sâu và thuốc thú y phải tuân thủ theo CXS 193 và quy định của Ủy ban Codex Alimentarius.

5. Quy định về vệ sinh và an toàn vi sinh

Sữa UHT phải được sản xuất, chế biến và bảo quản theo quy phạm vệ sinh thực phẩm ARS 53 và ARS 1036. Sản phẩm phải không chứa vi sinh vật gây hại hoặc sản phẩm của chúng, đảm bảo an toàn sức khỏe người tiêu dùng. Giới hạn vi sinh vật đối với sữa UHT:

Chỉ tiêu	Giới hạn	Phương pháp thử	Giai đoạn áp dụng
Tổng số vi khuẩn hiếu khí (CFU/ml)	≤ 10	ISO 4833-1	Trước khi xuất xưởng và trong suốt hạn dùng

6. Yêu cầu về bao gói và ghi nhãn

- Sữa UHT phải được đóng gói trong bao bì đạt chuẩn thực phẩm, bảo đảm chất lượng cảm quan, dinh dưỡng và vệ sinh trong suốt quá trình vận chuyển và bảo quản.
- Nhãn hàng phải ghi rõ "ULTRA HIGH TEMPERATURE" hoặc "UHT" trên mặt chính của bao bì.
- Hàm lượng chất béo sữa phải được công bố rõ ràng (theo phần trăm khối lượng hoặc gram/khẩu phần).
- Mọi tuyên bố dinh dưỡng và sức khỏe phải phù hợp với Tiêu chuẩn Codex.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

7. Phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm

Việc lấy mẫu để đánh giá sự phù hợp được thực hiện theo ISO 707 – Hướng dẫn lấy mẫu sữa và sản phẩm sữa. Các phép thử xác định pH, độ axit, kim loại nặng, aflatoxin M1 và các chỉ tiêu vi sinh được quy định chi tiết trong các phụ lục A và B của tiêu chuẩn DARS 1049:2025.

Tiêu chuẩn DARS 1049:2025 được xây dựng trên cơ sở hài hòa với các tiêu chuẩn quốc tế và khu vực như:

- CODEX STAN 206-1999 – Tiêu chuẩn sữa và sản phẩm sữa;
- EAS 27 – Tiêu chuẩn khu vực Đông Phi về sữa UHT;
- ISO 2446, ISO 6731, ISO 14501 – Các phương pháp xác định chỉ tiêu hóa lý;
- Quy định EU (EU) 1169/2011 – Quy định cung cấp thông tin thực phẩm cho người tiêu dùng.

Việc ban hành Tiêu chuẩn DARS 1049:2025 là bước tiến trong hài hòa tiêu chuẩn sữa và sản phẩm sữa của Châu Phi, góp phần nâng cao chất lượng, an toàn thực phẩm và khả năng thương mại nội khối, đồng thời tạo thuận lợi cho việc xuất khẩu sản phẩm sữa UHT sang các thị trường quốc tế.

Chi tiết tham khảo tại đường link: https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/TZA/25_07057_00_e.pdf

TANZANIA BAN HÀNH TIÊU CHUẨN ĐỐI VỚI KEM SỮA

TS. Phạm Diệu Thùy

Trường Đại học Nông lâm Thái Nguyên

Ngày 22/10/2025, Tanzania đưa ra Thông báo số G/SPS/N/TZA/485 về Dự thảo Tiêu chuẩn DARS 1048:2025 - Kem sữa (Dairy Ice Cream) - Yêu cầu kỹ thuật, do Tổ chức Tiêu chuẩn hóa Châu Phi (ARSO) xây dựng. Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu kỹ thuật, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm áp dụng cho kem sữa dùng cho tiêu dùng trực tiếp hoặc chế biến tiếp theo, được sản xuất từ sữa, kem hoặc các sản phẩm từ sữa, có thể bổ sung các nguyên liệu như trái cây, hạt, sô-cô-la, đường hoặc các hương liệu tự nhiên. Nội dung cơ bản của dự thảo bao gồm nội dung chính như sau:



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

1. Khái niệm về kem sữa

Kem sữa (Dairy Ice Cream) là sản phẩm thực phẩm đông lạnh được làm từ sữa, kem hoặc các sản phẩm từ sữa đã được đồng hóa và tiệt trùng, có thể bổ sung các nguyên liệu như trái cây, hạt, sô-cô-la, trứng hoặc đường, tạo thành sản phẩm có hương vị đặc trưng, cấu trúc mịn, đồng nhất, không chứa tinh thể đá hoặc đường rỗ rết.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

2. Yêu cầu chung đối với sản phẩm

Kem sữa phải có:

- Màu sắc, mùi vị, cấu trúc đặc trưng, không có mùi vị lạ hoặc tạp chất;
- Độ đồng nhất cao, không có tinh thể đường hoặc đá rỗ rết;
- Hương thơm tự nhiên, dễ chịu, không chứa chất bảo quản hoặc phụ gia không được phép.

Nguyên liệu đầu vào bao gồm sữa tươi, kem, sữa bột hoặc các sản phẩm từ sữa, tất cả phải tuân thủ quy định về vệ sinh và an toàn thực phẩm của ARSO.

3. Yêu cầu về thành phần

Đặc tính	Yêu cầu	Phương pháp thử
Hàm lượng chất béo sữa (% khối lượng, tối thiểu)	5,0	-
Tổng chất khô (g/lít, tối thiểu)	32 (kem thường); 30 (kem trái cây, hạt, sô-cô-la)	ISO 3728

4. Phụ gia và chất gây ô nhiễm

- Được phép sử dụng phụ gia thực phẩm trong giới hạn cho phép theo Tiêu chuẩn CXS 192 (Codex).
- Hàm lượng aflatoxin M1 không vượt quá 0,50 µg/kg (theo ISO 14501).
- Giới hạn kim loại nặng, dư lượng thuốc trừ sâu và thuốc thú y phải tuân thủ theo CXS 193 và quy định của Ủy ban Codex Alimentarius.

5. Quy định về vệ sinh và an toàn vi sinh

Kem sữa phải được sản xuất, chế biến và bảo quản theo quy phạm vệ sinh thực phẩm ARS 53 và ARS 1036, bảo đảm không chứa vi sinh vật gây hại hoặc độc tố vi sinh ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Giới hạn vi sinh vật đối với kem sữa:

Sản phẩm	Vi sinh vật	Kế hoạch lấy mẫu n c	Giới hạn m M	Phương pháp thử	Giai đoạn áp dụng
Kem sữa	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	6 0	Các gói được ủ ở 30°C trong 10 ngày và ở 55°C trong 05 ngày. Tổng số vi khuẩn hiếu khí tối đa ≤ 10 CFU/mL	ISO 4833-1	Sản phẩm cuối cùng trước khi rời nhà máy và trong suốt thời hạn bảo quản

n = số đơn vị cấu thành mẫu;

c = số đơn vị mẫu cho giá trị nằm giữa m và M (ở đây c = 0);

m, M không được ghi trong bản gốc cho chỉ tiêu này (không áp dụng);

Giá trị giới hạn và điều kiện ủ mẫu được ghi nguyên văn theo bảng trong tệp gốc.

6. Yêu cầu về bao gói và ghi nhãn

- Kem sữa phải được đóng gói trong bao bì đạt chuẩn thực phẩm, bảo đảm chất lượng cảm quan, giá trị dinh dưỡng và vệ sinh trong suốt quá trình bảo quản và vận chuyển.

- Nhãn hàng phải ghi rõ "kem sữa".



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Chữ "ULTRA HIGH TEMPERATURE" hoặc "UHT" phải được ghi trên nhãn chính.

- Trường hợp có hương vị hoặc thành phần đặc trưng (như trái cây, hạt, sô-cô-la...), phải ghi kèm trên nhãn.

- Hàm lượng chất béo sữa phải được công bố rõ ràng (theo phần trăm khối lượng hoặc gram/khẩu phần).

- Các tuyên bố dinh dưỡng và sức khỏe phải tuân thủ quy định của Codex.

7. Phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm

Việc lấy mẫu để đánh giá sự phù hợp được thực hiện theo ISO 707 – Hướng dẫn lấy mẫu sữa và sản phẩm sữa. Các phép thử xác định hàm lượng chất khô, vi sinh vật, aflatoxin M1 và các chỉ tiêu hóa lý khác được quy định chi tiết trong DARS 1048:2025. Tiêu chuẩn DARS 1048:2025 được xây dựng trên cơ sở hài hòa với các tiêu chuẩn quốc tế và khu vực như:

- CODEX STAN 206-1999 – Tiêu chuẩn quốc tế về sữa và sản phẩm sữa;

- EAS 27 – Tiêu chuẩn khu vực Đông Phi về các sản phẩm sữa;

- ISO 3728, ISO 14501 – Các phương pháp thử hóa lý;

- CXS 193 – Giới hạn chất gây ô nhiễm trong thực phẩm.

Việc ban hành tiêu chuẩn này nhằm nâng cao chất lượng và an toàn sản phẩm sữa chế biến tại Châu Phi, góp phần tăng khả năng cạnh tranh của sản phẩm sữa và kem sữa trên thị trường khu vực và quốc tế.

Chi tiết của dự thảo có thể tìm thấy tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/TZA/25_07057_00_e.pdf

ẤN ĐỘ SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH AN TOÀN VÀ TIÊU CHUẨN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI BAO BÌ NHẪM CẤM SỬ DỤNG PFAS VÀ BPA TRONG VẬT LIỆU TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM

PGS. TS. Nguyễn Thị Ngân

Trưởng Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Ngày 28/10/2025, Ấn Độ gửi Thông báo số G/SPS/N/IND/338 về Dự thảo Quy định sửa đổi Quy định An toàn và Tiêu chuẩn Thực phẩm đối với bao bì. Dự thảo này do Cơ quan An toàn và Tiêu chuẩn Thực phẩm Ấn Độ (FSSAI) ban hành với mục tiêu tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm thông qua việc kiểm soát chặt chẽ hơn các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, phù hợp với thông lệ quốc tế và các quy định của Hiệp định SPS của WTO.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Theo dự thảo, Ấn Độ sẽ cấm hoàn toàn việc sử dụng các hợp chất Poly- và Perfluoroalkyl (PFAs) trong sản xuất vật liệu tiếp xúc với thực phẩm. Đây là nhóm hóa chất tổng hợp có khả năng chống dầu, chống nước và chịu nhiệt cao, thường được dùng trong bao bì thức ăn nhanh, giấy chống thấm dầu và các sản phẩm chống dính. Tuy nhiên, PFAs rất khó phân hủy trong môi trường và có thể tích lũy lâu dài trong cơ thể, tiềm ẩn nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe con người.

Bên cạnh đó, dự thảo cũng hạn chế việc sử dụng Bisphenol A (BPA) và các dẫn xuất của nó trong vật liệu bao bì được sản xuất từ polycarbonate và nhựa epoxy, yêu cầu các sản phẩm này phải không chứa BPA. Việc loại bỏ BPA được xem là cần thiết nhằm giảm thiểu rủi ro đối với

hệ nội tiết, sức khỏe sinh sản và sự phát triển của trẻ nhỏ. FSSAI cho biết, các doanh nghiệp sản xuất bao bì thực phẩm cần chuyển đổi sang vật liệu thay thế an toàn hơn như thủy tinh, thép không gỉ hoặc nhựa không chứa BPA.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Dự thảo quy định này được ban hành dựa trên Luật An toàn và Tiêu chuẩn Thực phẩm năm 2006 (Food Safety and Standards Act, 2006), nhằm sửa đổi và bổ sung Quy định về Bao bì năm 2018, vốn đã được công bố trong Công báo Ấn Độ, Phần III, Mục 4 ngày 24/12/2018 và được cập nhật gần nhất vào ngày 28/3/2025. FSSAI khẳng định các sửa đổi lần này được thực hiện với sự chấp thuận của Chính phủ Ấn Độ và mời góp ý trong vòng 60 ngày kể từ ngày công bố. Sau thời hạn này, nếu không có phản đối đáng kể, quy định sẽ được thông qua và có hiệu lực thi hành chính thức.

Việc sửa đổi này có tác động đáng kể đến ngành sản xuất và xuất khẩu bao bì thực phẩm, không chỉ tại Ấn Độ mà còn với các doanh nghiệp nước ngoài, bao gồm Việt Nam, đang cung cấp sản phẩm bao bì hoặc thực phẩm đóng gói cho thị trường Ấn Độ. Các quy định mới sẽ buộc doanh

nghiệp phải điều chỉnh vật liệu và quy trình sản xuất để đáp ứng yêu cầu về vật liệu tiếp xúc thực phẩm an toàn, đồng thời tăng chi phí chứng nhận và kiểm nghiệm. Tuy nhiên, về lâu dài, chính sách này góp phần nâng cao tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, đồng thời giúp Ấn Độ tiệm cận các quy chuẩn quốc tế của Ủy ban Codex Alimentarius và các thị trường phát triển như EU, Nhật Bản và Hoa Kỳ.

Dự thảo sẽ lấy ý kiến đến hết ngày 27/12/2025. Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:
https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/IND/25_07090_00_x.pdf

Ả RẬP XÊ ÚT THÔNG BÁO DỰ THẢO QUY ĐỊNH KỸ THUẬT VỀ CÁ HUN KHÓI (GSO DS 270:2025)

*PGS. TS. Nguyễn Thị Ngân
Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên*

Ngày 25/10/2025, Ả Rập Xê Út thay mặt Tổ chức Tiêu chuẩn Vùng Vịnh (GCC Standardization Organization – GSO), đã gửi Thông báo G/SPS/N/ARE/309, G/SPS/N/BHR/262 G/SPS/N/KWT/189, G/SPS/N/OMN/157 G/SPS/N/QAT/161, G/SPS/N/SAU/589 G/SPS/N/YEM/102 tới Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về Dự thảo Quy định Kỹ thuật GSO DS 270:2025 liên quan đến sản phẩm cá hun khói, cá có hương vị khói và cá hun khói sấy khô. Dự thảo này được xây dựng dựa trên Tiêu chuẩn quốc tế Codex CXS 311, với mục tiêu bảo đảm an toàn thực phẩm, kiểm soát chất lượng và bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng trong khu vực Vùng Vịnh, đồng thời tạo sự hài hòa tiêu chuẩn giữa các nước GCC và phù hợp với các nguyên tắc của Hiệp định SPS của WTO.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Dự thảo quy định áp dụng cho các sản phẩm cá được chế biến bằng phương pháp hun khói nóng, hun khói lạnh, hoặc kết hợp sấy khô, có thể ở dạng nguyên con, phi lê hoặc cắt lát. Nguyên liệu dùng để chế biến phải là cá tươi, cá ướp lạnh hoặc cá đông lạnh, bảo đảm chất lượng vệ sinh thực phẩm. Quy định này bao gồm các sản phẩm dùng để tiêu thụ trực tiếp hoặc làm nguyên liệu chế biến tiếp theo, song không áp dụng cho cá được xử lý bằng khí carbon monoxide (CO), cá đóng hộp đã tiệt trùng thương mại, hoặc các sản phẩm chế biến đặc biệt như salad cá hoặc món ăn sẵn trong đó cá chỉ là một phần nhỏ của thành phần.

Theo nội dung dự thảo, cá hun khói được định nghĩa là cá chế biến bằng phương pháp hun khói tạo hương vị đặc trưng và đảm bảo protein được đông tụ hoàn toàn để tiêu diệt ký sinh trùng. Cá có hương vị khói là sản phẩm được xử lý bằng hương khói tự nhiên hoặc chất ngưng tụ khói, còn cá hun khói sấy khô là loại được hun khói kết hợp sấy nhằm đạt độ ẩm thấp, có thể bảo quản không cần làm lạnh với hoạt độ nước (A_w) $\leq 0,75$. Các quy trình kỹ thuật được mô tả chi tiết bao gồm: hun khói tái tạo, ướp muối, sấy khô, đóng gói và lưu trữ.

Về yêu cầu kỹ thuật, dự thảo quy định nghiêm ngặt các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và chất lượng sản phẩm. Nguyên liệu phải tươi, đạt tiêu chuẩn tiêu dùng và được xử lý trong điều kiện vệ sinh đảm bảo. Các loại gỗ hoặc vật liệu dùng để tạo khói không được chứa hóa chất độc hại và hàm lượng histamine trong sản phẩm không vượt quá 100 mg/kg. Quá trình hun khói phải được kiểm soát để giảm thiểu sự hình thành hydrocacbon thơm đa vòng (PAHs) – hợp chất có khả năng gây ung thư. Đồng thời, sản phẩm phải tuân thủ các giới hạn về chất gây ô nhiễm và độc tố theo tiêu chuẩn GSO 193 và đáp ứng yêu cầu vi sinh theo GSO 1016.



Ảnh minh họa Gỗ hun khói: nguồn Internet

Dự thảo cũng yêu cầu kiểm soát nghiêm ngặt ký sinh

trùng và vi sinh vật gây bệnh. Đối với cá hun khói lạnh hoặc cá có hương vị khói, sản phẩm phải được đông lạnh trước hoặc sau khi chế biến để tiêu diệt ký sinh trùng theo các điều kiện quy định trong phụ lục kỹ thuật. Sản phẩm ăn liền phải đảm bảo không có *Listeria monocytogenes* và phải áp dụng biện pháp phòng ngừa *Clostridium botulinum* thông qua kiểm soát nồng độ muối, nhiệt độ và độ ẩm. Chỉ các phụ gia thực phẩm nằm trong danh mục GSO 2500 mới được phép sử dụng, đồng thời mọi sản phẩm phải tuân thủ quy định Halal theo Luật Hồi giáo Sharia.



Ảnh minh họa Vi khuẩn *Listeria monocytogenes*: Nguồn Internet

Về ghi nhãn, dự thảo yêu cầu tên sản phẩm phải được thể hiện rõ ràng, ví dụ: "Cá hun khói", "Cá có hương vị khói" hoặc "Cá hun khói sấy khô" và phải ghi chú rõ nếu sản phẩm được xử lý bằng khói tái tạo. Nhãn mác cần bao gồm hướng dẫn bảo quản và sử dụng, như bảo quản đông lạnh ở -18°C , rã đông dưới 3°C và phải công bố tỷ lệ muối, thông tin dinh dưỡng và các tuyên bố về sức khỏe theo quy định của GSO.

Các phụ lục kỹ thuật đi kèm quy định cụ thể về điều kiện xử lý an toàn. Phụ lục 01 đưa ra yêu cầu về đông lạnh tiêu diệt ký sinh trùng, với các ngưỡng nhiệt độ -20°C trong 24 giờ, -35°C trong 15 giờ hoặc -20°C trong 168 giờ (07 ngày). Phụ lục 02 hướng dẫn kiểm soát độc tố của *Clostridium botulinum* bằng cách duy trì nồng độ muối tối thiểu 03–3,5%, nhiệt độ bảo quản dưới 03°C và hoạt độ nước không quá 0,75.

Việc ban hành dự thảo GSO DS 270:2025 đánh dấu một bước tiến quan trọng trong nỗ lực hài hòa tiêu chuẩn thực phẩm khu vực Vùng Vịnh, bảo đảm tính tương thích với tiêu chuẩn quốc tế Codex Alimentarius (CXS 311). Quy định này không chỉ nâng cao mức bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng mà còn góp phần thúc đẩy thương mại minh bạch, an

toàn trong khu vực.

Đối với Việt Nam, các doanh nghiệp xuất khẩu cá hun khói và sản phẩm thủy sản chế biến vào thị trường Ả Rập Xê Út và các nước GCC cần lưu ý cập nhật các yêu cầu kỹ thuật mới, đặc biệt về kiểm soát histamine, PAHs, *Clostridium botulinum*, chứng nhận Halal và quy định nhãn mác bằng tiếng Ả Rập. Việc tuân thủ nghiêm túc các tiêu chuẩn này sẽ giúp doanh nghiệp duy trì khả năng tiếp cận thị trường và nâng cao uy tín sản phẩm Việt Nam trên thị trường Hồi giáo.

Dự thảo sẽ lấy ý kiến đến hết ngày 29/12/2025. Thông tin chi tiết tham khảo đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/SAU/25_07289_00_x.pdf

NIU DI-LÂN CÔNG BỐ DỰ THẢO TIÊU CHUẨN KIỂM DỊCH NHẬP KHẨU MỚI CHO NHO TƯƠI DÙNG LÀM THỰC PHẨM (VITIS SPP.)

ThS. Đinh Đức Hiệp
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 29/10/2025, Niu Di-lân gửi Thông báo G/SPS/N/NZL/788 tới WTO về việc ban hành dự thảo Tiêu chuẩn Kiểm dịch Nhập khẩu (Import Health Standard - IHS) mang tên "Fresh Table Grapes (Vitis spp.) for Human Consumption (GRAPE-IHS.FP)", áp dụng cho nho tươi dùng làm thực phẩm nhập khẩu từ các nước được công nhận.

Tiêu chuẩn mới này được xây dựng theo Luật An toàn sinh học 1993 và thay thế 07 tiêu chuẩn hiện hành đối với nho tươi nhập khẩu từ Úc, Chi-lê, Ý, Mexico, Trung Quốc, Hàn Quốc, Peru và bang California (Hoa Kỳ). Đồng thời, dự thảo mở rộng đánh giá tiếp cận thị trường cho Ai Cập và Ấn Độ, nhằm thống nhất yêu cầu kiểm dịch và tạo thuận lợi thương mại cho các đối tác xuất khẩu nho sang Niu Di-lân.

Theo dự thảo IHS, các yêu cầu kiểm dịch chính bao gồm:

- Nho tươi chỉ được phép nhập khẩu từ quốc gia có cơ quan bảo vệ thực vật quốc gia (NPPO) đã được Bộ Công nghiệp cơ bản Niu Di-lân (MPI) phê duyệt thông qua thỏa thuận song phương;

- Quả nho phải được trồng, thu hoạch, phân loại, làm sạch và đóng gói tại các cơ sở sản xuất thương mại đã áp dụng biện pháp kiểm soát sinh vật gây hại phù hợp;

- Danh mục sinh vật gây hại được cập nhật, gồm các loài nhện độc (*Latrodectus* spp.), ruồi đục quả (*Bactrocera* spp., *Ceratitidis capitata*, *Drosophila suzukii*), nấm mốc và sâu hại nho (*Lobesia botrana*, *Guignardia bidwellii*, *Monilinia* spp., *Thrips palmi*);

- Để kiểm soát, các lô hàng có thể áp dụng biện pháp hệ thống (systems approach), kiểm soát tại vùng hoặc cơ sở sản xuất không nhiễm dịch (pest-free area/place of

production), hoặc xử lý kiểm dịch bắt buộc như xử lý lạnh, xông hơi methyl bromide hoặc chiếu xạ theo tiêu chuẩn ISPM 28;

- Cơ quan kiểm dịch của nước xuất khẩu phải tiến hành kiểm tra 600 mẫu/lô hàng, đảm bảo độ tin cậy 95% theo ISPM 31, đồng thời cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật có tuyên bố bổ sung:

"Lô hàng này được sản xuất và chuẩn bị để xuất khẩu theo thỏa thuận song phương đã ký kết."



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Dự thảo IHS cũng viện dẫn 16 tiêu chuẩn quốc tế ISPM của Công ước Bảo vệ Thực vật Quốc tế (IPPC), bao gồm ISPM 04, 10, 14, 26, 28, 31 và 35, nhằm đảm bảo các biện pháp phù hợp với chuẩn mực quốc tế và giảm thiểu nguy cơ dịch hại thực vật.

Theo MPI, tiêu chuẩn mới này có tính chất tạo thuận lợi thương mại, đơn giản hóa quy trình cấp phép và cập nhật biện pháp kiểm soát sinh vật gây hại theo khoa học hiện

hành. Các doanh nghiệp xuất khẩu nham tươi sang Niu Di-lân cần rà soát lại thỏa thuận song phương hiện có, quy trình xử lý trước xuất khẩu và mẫu chứng nhận kiểm dịch để đảm bảo phù hợp trước khi tiêu chuẩn có hiệu lực vào ngày 06/3/2026.

Chi tiết dự thảo xem tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/NZL/25_07077_00_e.pdf

<https://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/consultations>

Ả RẬP XÊ ÚT BAN HÀNH DỰ THẢO QUY ĐỊNH KỸ THUẬT VỀ YÊU CẦU VỆ SINH ĐỐI VỚI CƠ SỞ VÀ SẢN PHẨM PROTEIN ĐỘNG VẬT TỪ PHỤ PHẨM GIẾT MỔ DÙNG TRONG THỨC ĂN CHĂN NUÔI

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 30/10/2025, Ả Rập Xê Út đã gửi Thông báo G/SPS/N/SAU/586 tới WTO về Dự thảo Quy định kỹ thuật "Yêu cầu vệ sinh đối với cơ sở và sản phẩm protein động vật từ phụ phẩm động vật giết mổ dùng trong thức ăn chăn nuôi" do Cơ quan Thực phẩm và Dược phẩm Ả Rập Xê Út (SFDA) soạn thảo.

Quy định này áp dụng cho các cơ sở sản xuất và chế biến protein động vật từ phụ phẩm giết mổ (animal by-products) được sử dụng trong thức ăn cho cá, tôm và thú cưng, với mục tiêu đảm bảo an toàn thực phẩm và sức khỏe động vật thông qua các yêu cầu về điều kiện cơ sở, quy trình sản xuất, vệ sinh và quản lý chất lượng.

Các yêu cầu kỹ thuật chính bao gồm:

- Cơ sở phải được tách biệt hoàn toàn với nhà máy chế biến thực phẩm hoặc cơ sở giết mổ, có hệ thống vận chuyển một chiều và khu vực "sạch" - "không sạch" riêng biệt để tránh lây nhiễm chéo;

- Nguyên liệu phụ phẩm động vật chỉ được lấy từ các cơ sở giết mổ được SFDA phê duyệt, có phân loại nguy cơ theo quy định;

- Yêu cầu xử lý nhiệt đối với phụ phẩm gia cầm ở tối thiểu 70°C trong 60 phút hoặc 80°C trong 30 phút trước khi sử dụng trong sản xuất thức ăn chăn nuôi;

- Xương phải được nghiền nhỏ, luộc hoặc xử lý nhiệt ở ít nhất 70 - 90°C, sau đó rửa, sấy khô và khử mỡ bằng dòng khí nóng;

- Chỉ được phép sử dụng phụ gia chăn nuôi và chất bảo quản được SFDA phê duyệt, đồng thời phải duy trì hồ sơ truy xuất, tự kiểm tra và kiểm nghiệm mẫu định kỳ cho cả sản phẩm đầu vào và đầu ra;

- Quy định chi tiết các yêu cầu về quản lý nguồn nước, vệ sinh phương tiện vận chuyển, điều kiện bảo quản và ghi nhãn, cũng như đào tạo, kiểm tra sức khỏe và an toàn lao động cho công nhân;

- Phân loại ba nhóm phụ phẩm động vật được phép hoặc cấm sử dụng trong thức ăn, tương thích với hệ thống phân loại của EU Regulation (EC) số 1069/2009, bao gồm:

- + Phụ phẩm cho phép sử dụng: thịt, nội tạng, trứng, gelatin, collagen, canxi photphat có nguồn gốc động vật và phụ phẩm thủy sản.

- + Phụ phẩm cấm sử dụng: xác chết, động vật nhiễm bệnh, sản phẩm thải loại, chất thải nhà hàng, phân và dạ dày - ruột.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Dự thảo cũng viện dẫn nhiều tài liệu kỹ thuật quốc tế, bao gồm hướng dẫn của EU, Canada và Cơ quan Kiểm định Thực phẩm Canada (CFIA), làm cơ sở tham chiếu cho các quy trình xử lý phụ phẩm động vật không dùng cho người.

Vấn bản hiện đang được lấy ý kiến và dự kiến có hiệu lực sau 06 tháng kể từ ngày công bố chính thức. Hạn cuối để gửi ý kiến góp ý là ngày 29/12/2025. Thông tin chi tiết tham khảo đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/SAU/25_07270_00_x.pdf

HOA KỲ BAN HÀNH QUY ĐỊNH CUỐI CÙNG VỀ MỨC DƯ LƯỢNG THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT AMICARBAZONE TRÊN MÍA VÀ MẬT RỈ ĐƯỜNG

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

Ngày 14/11/2025, Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ (EPA) ban hành Thông báo G/SPS/N/USA/3533 liên quan đến việc thiết lập quy định cuối cùng về mức dư lượng tối đa đối với hoạt chất amicarbazone trên mía và mật rỉ đường. Quy định được công bố trong Công báo Liên bang và được xây dựng theo thẩm quyền của Luật Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Hoa Kỳ. Đối tượng áp dụng bao gồm các đơn vị sản xuất nông nghiệp, nhà chế biến thực phẩm và các tổ chức liên quan đến sản xuất hoặc kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Trong quy định này, EPA bổ sung hai mức dư lượng tối đa mới tại mục 180.615, gồm 0,2 mg/kg đối với mía đường và 0,5 mg/kg đối với mật rỉ đường. Cơ quan quản lý đồng thời lưu ý rằng hiện tại chưa có đăng ký sử dụng amicarbazone trong nước Mỹ cho các nhóm sản phẩm này. Việc thiết lập mức dư lượng nhằm đảm bảo quản lý rủi ro khi có tồn dư hoạt chất trong thực phẩm nhập khẩu.

Mặt hàng	Mức dư lượng tối đa (ppm)
Cây mía	0,2
Mật rỉ đường	0,5

Đề đưa ra quyết định, EPA đã đánh giá toàn diện dữ liệu độc tính và mức độ phơi nhiễm tổng hợp từ thực phẩm, nước uống và các nguồn tiếp xúc ngoài thực phẩm. Kết quả cho thấy amicarbazone không được phân loại là chất có khả năng gây ung thư ở người. Mức phơi nhiễm cấp tính ước tính chỉ chiếm khoảng 45% ngưỡng an toàn, trong khi

phơi nhiễm mãn tính ở nhóm nhạy cảm nhất cũng chỉ ở mức khoảng 61% giá trị tham chiếu. Đánh giá phơi nhiễm ngắn hạn kết hợp thực phẩm – nước – tiếp xúc sinh hoạt cho thấy biên độ an toàn cao hơn nhiều so với mức được EPA coi là đáng lo ngại.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Trên cơ sở các đánh giá này, EPA kết luận rằng dư lượng amicarbazone ở mức được thiết lập không gây rủi ro cho sức khỏe người tiêu dùng, bao gồm cả trẻ em – nhóm được xem xét kỹ nhất trong đánh giá rủi ro thực phẩm của Hoa Kỳ. Cơ quan cũng khẳng định phương pháp phân tích bằng sắc ký lỏng khối phổ (LC-MS/MS) là phù hợp để phục vụ kiểm nghiệm và giám sát dư lượng trong quá trình thực thi quy định.

Quy định của Hoa Kỳ được ban hành trong bối cảnh Ủy ban Codex Alimentarius chưa thiết lập mức dư lượng quốc tế đối với amicarbazone trên mía và sản phẩm từ mía. EPA cho biết quyết định này không thuộc nhóm hành động cần đánh giá tác động quy định phức tạp vì chỉ nhằm xác lập mức dư lượng theo yêu cầu của luật hiện hành.

Quy định chính thức có hiệu lực từ ngày 01/10/2025. Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2025-10-01/html/2025-19144.htm>

MALAYSIA BAN HÀNH DỰ THẢO QUY ĐỊNH VỀ LẤY MẪU THỨC ĂN CHĂN NUÔI HOẶC PHỤ GIA THỨC ĂN CHĂN NUÔI

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Ngày 14/11/2025, Malaysia đã gửi Thông báo G/SPS/N/MYS/68 lên WTO về Dự thảo Quy định Lấy mẫu Thức ăn chăn nuôi hoặc Phụ gia Thức ăn chăn nuôi năm 202X. Dự thảo được xây dựng bởi Cục Thú y Malaysia (Department of Veterinary Services - DVS) nhằm thiết lập các phương pháp chuẩn hóa trong việc lấy mẫu thức ăn chăn nuôi và phụ gia thức ăn chăn nuôi phục vụ kiểm soát chất lượng cho mục đích thương mại, kỹ thuật và pháp lý.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Theo Thông báo, mục tiêu của quy định này là tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm và sức khỏe động vật thông qua việc chuẩn hóa quy trình lấy mẫu. Việc kiểm tra chất lượng thức ăn chăn nuôi từ giai đoạn lấy mẫu được coi là điểm khởi đầu quan trọng để đánh giá chính xác nguy cơ ô nhiễm và ngăn ngừa rủi ro lan truyền trong chuỗi sản xuất. Thông qua quy định này, Malaysia mong muốn làm rõ cơ sở pháp lý cho hoạt động giám sát và thanh tra, đồng thời nâng cao tính minh bạch trong quản lý thức ăn chăn nuôi, đặc biệt đối với hàng hóa nhập khẩu.

Một điểm đáng chú ý là Malaysia khẳng định dự thảo hoàn toàn phù hợp với Bộ Quy tắc Sức khỏe Động vật Trên cạn của Tổ chức Thú y Thế giới (WOAH) năm 2024, cụ thể là các Chương 6.7, 6.8, 6.9 và 6.10. Các chương này quy định những nguyên tắc quan trọng liên quan tới kiểm soát mối nguy sinh học, hóa học, vật lý và quản lý toàn diện chuỗi cung ứng thức ăn chăn nuôi. Sự hài hòa này cho thấy

Malaysia muốn đảm bảo rằng yêu cầu mới không tạo ra rào cản thương mại không cần thiết, đồng thời tuân thủ cách tiếp cận dựa trên rủi ro theo Hiệp định SPS.

Xét về mức độ tương thích, dự thảo của Malaysia gắn kết chặt chẽ với Chương 6.7 khi yêu cầu lấy mẫu có hệ thống nhằm phát hiện các tác nhân sinh học có nguy cơ gây bệnh cho động vật, phù hợp với khuyến cáo của WOAH về việc kiểm soát vi sinh vật trong thức ăn chăn nuôi. Đối với Chương 6.8, quy định về lấy mẫu giúp đánh giá chính xác nguy cơ hóa học, bao gồm kim loại nặng hoặc chất ô nhiễm công nghiệp, vốn là nhóm mối nguy được WOAH đặc biệt cảnh báo. Đồng thời, nội dung trong Chương 6.9 liên quan đến kiểm soát tạp chất vật lý cũng được Malaysia lồng ghép thông qua việc yêu cầu phương pháp lấy mẫu có độ tin cậy cao để phát hiện vật thể lạ có thể gây hại cho vật nuôi. Cuối cùng, sự liên hệ với Chương 6.10 thể hiện ở việc Malaysia coi lấy mẫu như một công cụ kiểm soát trọng tâm trong toàn bộ chuỗi cung ứng, từ sản xuất, vận chuyển đến lưu thông, góp phần tăng cường truy xuất nguồn gốc và bảo đảm tính toàn diện của hệ thống giám sát.

Việc Malaysia đưa ra quy định mới có thể tạo ra yêu cầu bổ sung đối với doanh nghiệp xuất khẩu thức ăn chăn nuôi hoặc phụ gia vào thị trường này. Các doanh nghiệp cần xem xét lại quy trình quản lý chất lượng, đánh giá khả năng tuân thủ theo các hướng dẫn kỹ thuật của WOAH và chuẩn bị hồ sơ đáp ứng khi Malaysia chính thức áp dụng quy định vào ngày 01/01/2027.

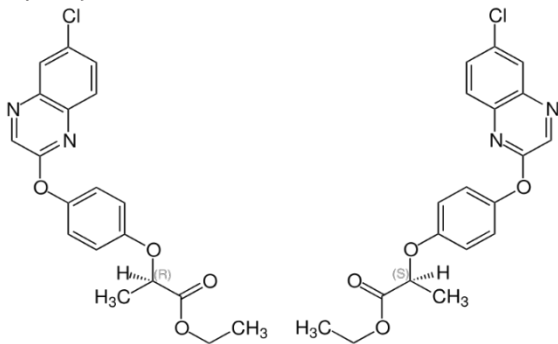
Quy định sẽ lấy ý kiến đến hết ngày 03/01/2026 và dự kiến có hiệu lực từ ngày 01/01/2027. Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

<http://www.spsvietnam.gov.vn/Data/File/Notice/11103/NMYS68.pdf>

CANADA ĐỀ XUẤT MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA CHO THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT QUIZALOFOP-ETHYL

ThS. Nguyễn Thị Huyền
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 13/11/2025, Cơ quan Quản lý Sản phẩm Bảo vệ Thực vật (PMRA) thuộc Bộ Y tế Canada đã gửi Thông báo G/SPS/N/CAN/1620 tới Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc tham vấn về mức dư lượng tối đa (MRL) đối với hoạt chất thuốc bảo vệ thực vật quizalofop-ethyl.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Quizalofop-ethyl là một loại thuốc diệt cỏ thuộc nhóm aryloxyphenoxy-propionate, được sử dụng để kiểm soát cỏ lá rộng hàng năm và cỏ lâu năm trên nhiều loại cây trồng khác nhau, đặc biệt hiệu quả đối với các loại cỏ khó kiểm soát. Hoạt chất này là loại chất ức chế ACCase, ảnh hưởng đến quá trình tổng hợp trong cây, dẫn đến cỏ bị chết.

Theo Thông báo, Canada đề xuất thiết lập MRL mới cho quizalofop-ethyl trên rễ và lá cây hoàng liên (*Rhodiola rosea* L.), với mức 0,05 ppm. Việc thiết lập MRL nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng và phục vụ quản

lý thuốc bảo vệ thực vật trong nước.

Hiện tại, Codex chưa thiết lập MRL cho quizalofop-ethyl trên bất kỳ sản phẩm nào. Do đó, quy định dự kiến của Canada được xây dựng độc lập, không tham chiếu tiêu chuẩn quốc tế. Điều này có thể tạo ra yêu cầu kỹ thuật mới đối với các quốc gia có xuất khẩu nông sản liên quan sang thị trường Canada.

Dự thảo MRL được trình bày trong tài liệu PMRL2025-24, dài 08 trang, hiện công bố công khai để tiếp nhận ý kiến. Canada dự kiến thông qua và đăng chính thức quy định trong vòng 04 đến 05 tháng kể từ ngày đăng tải dự thảo trên website Bộ Y tế Canada.

Việc Canada liên tục cập nhật MRL cho nhiều hoạt chất cho thấy xu hướng siết chặt kiểm soát dư lượng thuốc bảo vệ thực vật. Các doanh nghiệp xuất khẩu nông sản vào Canada cần chủ động rà soát MRL của Canada đối với các mặt hàng tương tự hoặc nhóm sản phẩm có khả năng bị kiểm tra; theo dõi các Thông báo SPS mới để kịp thời điều chỉnh quy trình sản xuất, canh tác và sử dụng thuốc bảo vệ thực vật tuân thủ thị trường.

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/consumer-product-safety/pesticides-pest-management/public/consultations.html>,

<http://www.spsvietnam.gov.vn/Data/File/Notice/11150/NCAN1620.pdf>

Ả RẬP XÊ ÚT DỰ THẢO QUY ĐỊNH KỸ THUẬT VỀ LƯU TRỮ THUỐC BẢO VỆ SỨC KHỎE CỘNG ĐỒNG

TS. Nguyễn Thị Hiệp
Viện Công nghệ sinh học

Ngày 10/11/2025, Ả Rập Xê Út đã gửi Thông báo G/SPS/N/SAU/599 tới Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) liên quan đến việc ban hành Dự thảo Quy định kỹ thuật về việc bảo quản an toàn các hóa chất/thuốc diệt trừ dịch hại phục vụ sức khỏe cộng đồng do Cơ quan Thực phẩm và Dược phẩm Ả Rập Xê Út (SFDA) phát hành.

Thông báo này áp dụng cho các sản phẩm thuộc danh mục thuốc trừ sâu và các hóa chất nông nghiệp khác với mã ICS

là 65.100, có ảnh hưởng đến tất cả các đối tác thương mại của Ả Rập Xê Út. Nội dung tập trung vào việc định nghĩa các yêu cầu kỹ thuật và thủ tục cần thiết để đảm bảo việc lưu trữ thuốc trừ sâu y tế công cộng được thực hiện một cách an toàn và hiệu quả.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Mục tiêu cốt lõi của quy định gồm:

- Bảo tồn chất lượng và sự ổn định của các sản phẩm này;
- Bảo vệ sức khỏe con người và an toàn môi trường;
- Giảm thiểu rủi ro rò rỉ hoặc ô nhiễm có thể phát sinh do

việc lưu trữ không đúng cách.

Các quy định kỹ thuật lưu trữ, bảo quản an toàn các hóa chất/thuốc diệt trừ dịch hại phục vụ sức khỏe cộng đồng

1. Cấu trúc và vị trí

- Kho phải là một tầng, xây dựng trên nền cao tối thiểu 01 mét so với mặt đất.

- Cấm xây dựng dưới tầng hầm hoặc gần nguồn nước uống.

- Tránh xa khu dân cư và các cơ sở công cộng (trường học, bệnh viện) trong vòng 300 mét.

- Tường và mái kho phải chịu lửa 02 giờ.

- Sàn phải không xốp, không nứt, có gờ chắn tràn cao tối thiểu 10 cm.

- Phải có ít nhất hai lối thoát hiểm.

2. Lưu trữ và xử lý:

- Phải tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất và bảng dữ liệu an toàn (SDS), đặc biệt về nhiệt độ lưu trữ.

- Nghiêm cấm lưu trữ chung với thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, hoặc bất kỳ vật liệu nào khác.

- Chỉ lưu trữ trong bao bì gốc, chưa mở; cấm chia nhỏ hoặc đóng gói lại.

- Phải duy trì lối đi tối thiểu 150 cm.

- Dán biển "NGUY HIỂM" / "ĐỘC HẠI" rõ ràng; Cấm hút thuốc.

3. Khẩn cấp và An ninh:

- Kho phải được khóa chặt và có giám sát camera (trong và ngoài).

- Trang bị hệ thống báo động tự động (nhiệt và khói) có nguồn điện dự phòng.

- Phải có bồn tắm khăn cấp và trạm rửa mắt.

- Cần trang bị bộ dụng cụ ứng phó tràn đổ (vật liệu hấp thụ) và thiết bị bảo hộ cá nhân cho nhân viên



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Về mặt cơ sở lý luận, mục tiêu chính của Ả Rập Xê Út khi đưa ra biện pháp này là bảo vệ con người khỏi động vật/ thực vật gây hại hoặc dịch bệnh, đồng thời bảo vệ lãnh thổ khỏi những thiệt hại khác từ dịch hại.

Dự thảo quy định kỹ thuật không có tiêu chuẩn quốc tế nào liên quan được xác định áp dụng, bao gồm các tiêu chuẩn từ Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex Alimentarius, Tổ chức Thú y Thế giới (WOAH) hoặc Công ước Bảo vệ Thực vật Quốc tế (IPPC). Điều này có thể tạo ra yêu cầu kỹ thuật mới đối với các doanh nghiệp xuất khẩu thuốc bảo vệ thực vật và hóa chất nông nghiệp sang thị trường Ả Rập Xê Út, đặc biệt liên quan đến quy cách bao gói, điều kiện kho chứa, an toàn phòng cháy chữa cháy và hệ thống quản lý chất lượng trong chuỗi bảo quản.

Thời hạn cuối nhận ý kiến: 09/01/2026 (60 ngày kể từ ngày phát hành Thông báo). Ngày dự kiến có hiệu lực: 06 tháng kể từ ngày công bố chính thức. Việc Ả Rập Xê Út đưa ra Thông báo sớm về các biện pháp mới, tạo cơ hội cho các đối tác quốc tế hiểu rõ các yêu cầu về lưu trữ thuốc bảo vệ thực vật, từ đó đảm bảo rằng thương mại quốc tế có thể tiếp tục diễn ra mà không ảnh hưởng đến mục tiêu bảo vệ sức khỏe cộng đồng và môi trường của Ả Rập Xê Út. Điều này thể hiện cam kết của Ả Rập Xê Út trong việc quản lý rủi ro từ thuốc trừ sâu thông qua các yêu cầu lưu trữ nghiêm ngặt, ngay cả khi không có tiêu chuẩn quốc tế trực tiếp nào được sử dụng làm cơ sở.

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/SAU/25_07375_00_x.pdf

<http://www.spsvietnam.gov.vn/Data/File/Notice/11143/NSAU599.pdf>

CỘNG HÒA NAM PHI THÔNG BÁO DỰ THẢO BỘ BỐN QUY ĐỊNH MỚI VỀ SỨC KHỎE THỰC VẬT

TS. Nguyễn Thị Hiệp
Viện Công nghệ sinh học

Ngày 03/11/2025, Cộng hòa Nam Phi đã gửi Thông báo G/SPS/N/ZAF/89 tới WTO về việc ban hành các Dự thảo Quy định liên quan đến sức khỏe thực vật. Các Dự thảo này được ban hành theo Luật Sức khỏe Thực vật (Plant Health (Phytosanitary) Act), 2024 (Act No. 35 of 2024) và bao gồm bốn văn bản riêng biệt: Quy định về Biện pháp Kiểm soát (R.6664), Quy định về Xuất khẩu (R.6665), Quy định về Nhập khẩu không cần giấy phép (R.6666), và Quy định về Nhập khẩu cần giấy phép (R.6667). Các Dự thảo này đã được công bố trên Công báo Chính phủ (Government Gazette No. 53424) vào ngày 26/9/2025.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Các quy định này áp dụng cho nhiều loại sản phẩm nông nghiệp, bao gồm cây sống, củ, rễ, hoa cắt cành, cây cảnh (HS 06); hạt dầu, ngũ cốc, hạt giống hỗn hợp, cây công nghiệp hoặc cây dược liệu, rơm và thức ăn gia súc (HS 12); và vật liệu bện từ thực vật và các sản phẩm thực vật khác (HS 14). Mục tiêu chính của bộ quy định là bảo vệ thực vật và bảo vệ lãnh thổ khỏi các thiệt hại khác do dịch hại gây ra, với Cơ quan Bảo vệ Thực vật Quốc gia Nam Phi (NPPOZA) chịu trách nhiệm thi hành.

Bộ quy định này thiết lập các yêu cầu nghiêm ngặt cho hoạt động xuất khẩu, nhập khẩu và kiểm soát nội địa, bao gồm:

1. Quy định về Xuất khẩu và Tái xuất khẩu (R.6665):

- Người xuất khẩu phải đăng ký trên cơ sở dữ liệu xuất khẩu của NPPOZA;
- Phải tuân thủ các yêu cầu kiểm dịch thực vật của nước nhập khẩu;

- Việc xin cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật hoặc chứng nhận tái xuất khẩu phải được thực hiện thông qua nền tảng kỹ thuật số hoặc điện tử ePhyto/eCert;

- Hàng hóa phải đi qua điểm xuất cảnh đã được quy định, bao gồm các cảng biển (Cape Town, Durban, East London), các sân bay quốc tế (O.R. Tambo, Cape Town) và các điểm kiểm soát biên giới đường bộ cụ thể.

2. Quy định về Nhập khẩu cần Giấy phép (R.6667):

- Yêu cầu phải có giấy phép nhập khẩu (import permit);
- Đơn xin cấp phép phải được nộp qua hệ thống cấp phép điện tử (e-permit);
- Giấy phép nhập khẩu sẽ được cấp trong vòng 30 ngày làm việc sau ngày gửi hàng nếu đáp ứng các yêu cầu kiểm dịch thực vật;

Cơ quan chức năng sẽ tiến hành phân tích nguy cơ dịch hại (PRA) khi không có yêu cầu nhập khẩu kiểm dịch thực vật nào được quy định.

3. Quy định về Nhập khẩu miễn Giấy phép (R.6666):

- Các mặt hàng này chỉ được phép nhập khẩu qua điểm nhập cảnh quy định để kiểm tra;
- Lô hàng có thể bị "kéo dài thời gian lưu giữ" tại các cơ sở đã được phê duyệt nếu cần kiểm tra thêm.

4. Biện pháp Kiểm soát nội địa (R.6664):

- Thiết lập các lệnh cấm giữ, trồng hoặc di chuyển một số loại cây trồng hoặc sản phẩm thực vật nhất định.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Các lệnh cấm này được áp dụng trong các vùng đệm

(buffer zone) và khu vực kiểm dịch được phân định (demarcated quarantine area).

- Ví dụ: Cắm trồng, giữ, hoặc vận chuyển khoai tây (*Solanum tuberosum*), ngoại trừ khoai tây dùng cho người tiêu dùng, trong khu vực 08 km xung quanh các trang trại cụ thể do sự hiện diện của *Ralstonia pseudosolanacearum* (bệnh héo xanh).

Dự thảo này được xác nhận là tương thích với các Tiêu chuẩn Quốc tế về Biện pháp Kiểm dịch Thực vật (ISPMs), và viện dẫn nhiều tiêu chuẩn, bao gồm ISPM số 01, 02, 04, 05, 06, 07, 08, 10, 17, 19, 20, 22, 23, 25, 26, 29.

Ngày dự kiến hiệu lực của bộ quy định này sẽ được xác định sau. Các bên liên quan được mời gửi ý kiến bằng văn bản chậm nhất là ngày 02/01/2026 qua địa chỉ email: JanHendrikV@nda.gov.za; MaandaR@nda.gov.za.

Chi tiết dự thảo xem tại:

<http://www.spsvietnam.gov.vn/Data/File/Notice/11109/NZAF89.pdf>

TỔ CHỨC TIÊU CHUẨN HÓA VÙNG VỊNH (GSO) THÔNG BÁO DỰ THẢO QUY ĐỊNH KỸ THUẬT VỀ DƯA CHUỘT MUỐI CHUA/KHÔ/DƯA CHUỘT NGÂM

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

Ngày 31/10/2025, bảy thành viên thuộc khu vực Vùng Vịnh, bao gồm: Các Tiểu vương quốc Ả Rập Thống nhất (UAE), Bahrain, Kuwait, Oman, Qatar, Ả Rập Xê Út và Yemen đã cùng gửi Thông báo tới WTO về dự thảo Quy định Kỹ thuật về dưa chuột muối chua/khô/dưa chuột ngâm với các số Thông báo chung là G/SPS/N/ARE/312 và các số liên quan: G/SPS/N/BHR/265, G/SPS/N/KWT/192, G/SPS/N/OMN/160, G/SPS/N/QAT/164, G/SPS/N/SAU/592, G/SPS/N/YEM/105.

Dự thảo này mang tên GSO 115:2025 và được soạn thảo bởi Ủy ban Kỹ thuật Tiêu chuẩn hóa Vùng Vịnh (GSO Technical Committee No. TC05). Cơ quan Thực phẩm và Dược phẩm Ả Rập Xê Út (SFDA) là cơ quan chịu trách nhiệm Thông báo.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Dự thảo quy định kỹ thuật này áp dụng cho sản phẩm dưa chuột muối chua/khô/dưa chuột ngâm được chế biến từ dưa chuột (*Cucumis sativus* L.) và dành cho mục đích tiêu thụ trực tiếp. Mã ICS của sản phẩm là 67.080.20. Sản phẩm có thể được chế biến từ dưa chuột tươi bằng cách xử lý bằng axit/giấm, hoặc được bảo quản thông qua quá trình lên men tự nhiên/có kiểm soát, hoặc bằng cách tiệt trùng nhiệt (Pasteurization). Tuy nhiên, quy định không bao gồm các sản phẩm dưa chuột muối chua được thái nhỏ.

Dự thảo quy định các yêu cầu chi tiết về thành phần, an toàn vệ sinh, chất lượng và ghi nhãn cho sản phẩm dưa chuột muối chua/khô:

- Tuân thủ Sharia và Halal: Sản phẩm phải hoàn toàn tuân thủ các quy định của Luật Hồi giáo Sharia và các yêu cầu chung về Thực phẩm Halal (GSO 2055-1);

- Vệ sinh và độ an toàn: Sản phẩm phải được chế biến theo các điều kiện vệ sinh nghiêm ngặt (GSO 21, GSO 1694). Sản phẩm phải tuyệt đối không có vật lạ, côn trùng, tạp chất, ôi thiu, hoặc vi sinh vật gây bệnh/ký sinh trùng và độc tố của chúng. Quy trình sản xuất phải bao gồm các biện pháp ngăn chặn sự tồn tại của vi khuẩn *Clostridium botulinum* và độc tố gây ngộ độc;

- Độ axit (pH): pH của sản phẩm không được vượt quá 4,6;

- Thê tích/Khối lượng tịnh: Thê tích sản phẩm phải không được ít hơn 90% theo thê tích nước của bao bì kín ở nhiệt độ 20°C;

- **Chất lượng:** Sản phẩm phải có màu sắc, hình dạng, cấu trúc và hương vị tự nhiên đặc trưng, rắn chắc, không bị mềm hoặc nát;
- **Hình dạng:** Sản phẩm có thể được chế biến dưới nhiều hình dạng khác nhau, bao gồm: dưa chuột nguyên quả, nguyên quả cong, nửa lát, lát cắt dọc mỏng, vòng, dải và các dạng khác.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Dự thảo này được khẳng định là tương tích với tiêu chuẩn quốc tế có liên quan là Codex Alimentarius Commission (CXS 115), Tiêu chuẩn cho dưa chuột muối chua.

Ngày dự kiến hiệu lực của quy định là sau 06 tháng kể từ ngày công bố chính thức. Ngày thông qua và công bố sẽ được xác định sau. Các bên liên quan được mời gửi ý kiến bằng văn bản trong vòng 60 ngày kể từ ngày Thông báo, tức là chậm nhất là ngày 30/12/2025. Địa chỉ liên hệ là Cơ quan Thực phẩm và Dược phẩm Ả Rập Xê Út (SFDA), Email: SPSEP.Food@sfd.gov.sa

Xem chi tiết tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/SAU/25_07310_00_x.pdf

VƯƠNG QUỐC ANH THU HỒI TÁM HƯƠNG LIỆU THỰC PHẨM KHÔNG CÒN ĐƯỢC SỬ DỤNG TRONG NƯỚC

ThS. Lưu Hồng Sơn

Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngày 30/10/2025, Vương quốc Anh đã gửi Thông báo G/SPS/N/GBR/111 tới Ủy ban SPS của WTO, liên quan đến việc thu hồi tám chất tạo hương thực phẩm khỏi danh mục được phép lưu hành tại thị trường Great Britain (GB), bao gồm các nước Anh, Scotland và Wales.

Theo nội dung Thông báo, tám hương liệu này thuộc nhóm hợp chất thiazoline và aldehyde, đã được cấp phép tạm thời trước đây nhưng không còn được sử dụng phổ biến trong ngành thực phẩm, đồng thời các doanh nghiệp sở hữu không cung cấp thêm dữ liệu đánh giá an toàn cần thiết để hoàn tất quá trình rà soát khoa học theo quy định của Anh sau khi rời Liên minh châu Âu. Do đó, Cơ quan Tiêu chuẩn Thực phẩm Vương quốc Anh (Food Standards Agency - FSA) và Cơ quan An toàn Thực phẩm Scotland (Food Standards Scotland - FSS) quyết định thu hồi các chất này khỏi danh mục phê duyệt trong nước.

Danh sách các chất bị thu hồi gồm:

- 2-Phenylpent-2-enal (FL No. 05.175);
- 2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal (FL No. 05.222);
- 2-(sec-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline (FL No. 15.029);
- 4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline (FL No. 15.030);
- 2,4-Dimethyl-3-thiazoline (FL No. 15.060);

- 2-Isobutyl-3-thiazoline (FL No. 15.119);
- 5-Ethyl-4-methyl-2-(2-methylpropyl)-thiazoline (FL No. 15.130);
- 5-Ethyl-4-methyl-2-(2-butyl)-thiazoline (FL No. 15.131).



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Biện pháp được chính thức thông qua và có hiệu lực từ ngày 13/10/2025, được xác định là một biện pháp thuận lợi hóa thương mại, giúp làm rõ danh mục các hương liệu được phép sử dụng tại thị trường Anh. Quy định này phù hợp với Hướng dẫn CXG-62-2007 của Ủy ban Codex về nguyên tắc phân tích rủi ro trong an toàn thực phẩm cho chính phủ áp dụng.

Mặc dù tám chất nói trên bị loại khỏi danh mục trong nước, mọi doanh nghiệp vẫn có thể nộp hồ sơ xin cấp phép mới hoặc tái cấp phép nếu muốn tiếp tục sử dụng một trong các chất này với điều kiện phải nộp đầy đủ dữ liệu khoa học chứng minh an toàn, tuân thủ quy trình đánh giá như với sản

phẩm tạo hương mới.

Đối với Việt Nam, các doanh nghiệp xuất khẩu sản phẩm thực phẩm, đồ uống, bánh kẹo hoặc gia vị sang thị trường Vương quốc Anh cần chủ động rà soát danh mục nguyên liệu tạo hương, phụ gia sử dụng trong sản phẩm, bảo đảm không sử dụng các chất nêu trên trong công thức hoặc quy trình sản xuất. Việc tuân thủ sớm sẽ giúp doanh nghiệp tránh rủi ro khi làm thủ tục thông quan, kiểm tra hậu kiểm hoặc bị yêu cầu thay đổi công thức sản phẩm.

Thông tin chi tiết và các hồ sơ tham vấn công khai có thể được truy cập tại trang web của FSA (<https://www.food.gov.uk>) và FSS, hoặc liên hệ Cơ quan đầu mối SPS của Vương quốc Anh (UK SPS National Notification Authority and Enquiry Point) qua email ukspss@defra.gov.uk để được hướng dẫn thêm.

Chi tiết tham khảo tại đường link:

<https://data.food.gov.uk/regulated-product-applications/products-list/RP-2184>

HÀN QUỐC DỰ KIẾN BỔ SUNG CẢNH BÁO AN TOÀN ĐỐI VỚI SẢN PHẨM CÓ CHỨA CHIẾT XUẤT GARCINIA CAMBODIA

ThS. Bùi Đức Toàn
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 21/10/2025, Cơ quan An toàn Thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc (MFDS) đã ban hành Thông báo 2025-435 về việc dự thảo sửa đổi một phần Tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật về thực phẩm chức năng. Nội dung sửa đổi tập trung vào việc bổ sung khuyến cáo cảnh báo sức khỏe đối với các sản phẩm có chứa chiết xuất *Garcinia cambogia* - một nguyên liệu chức năng phổ biến thường được sử dụng trong các sản phẩm hỗ trợ giảm cân và kiểm soát mỡ cơ thể.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Theo MFDS, quyết định này được đưa ra sau khi cơ quan này tiến hành xem xét các trường hợp phản ứng có hại được báo cáo sau khi người tiêu dùng sử dụng sản phẩm chứa chiết xuất *Garcinia cambogia*. Kết quả đánh giá cho thấy có mối liên hệ nhân quả ở mức cao giữa việc sử dụng nguyên liệu này và các trường hợp viêm gan cấp tính phát sinh ở người sử dụng. Một số chuyên gia cũng chỉ ra rằng việc sử dụng đồng thời

chiết xuất *Garcinia cambogia* với đồ uống có cồn có thể làm tăng nguy cơ độc tính trên gan, khiến các triệu chứng tổn thương gan diễn biến nghiêm trọng hơn.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Trên cơ sở đó, MFDS đề xuất bổ sung quy định mới về cảnh báo sức khỏe trong mục “Lưu ý khi sử dụng” của quy chuẩn đối với nguyên liệu chiết xuất *Garcinia cambogia*. Cảnh báo mới sẽ nêu rõ rằng việc sử dụng nguyên liệu này hiếm khi gây ảnh hưởng đến chức năng gan, đồng thời khuyến cáo người tiêu dùng không nên sử dụng đồ uống có cồn trong thời gian dùng sản phẩm. Biện pháp này nhằm tăng cường cung cấp thông tin an toàn, giúp người tiêu dùng nhận biết nguy cơ và chủ động phòng ngừa các phản ứng có hại, đặc biệt là ở nhóm người có bệnh lý gan hoặc đang sử dụng thuốc có thể ảnh hưởng đến gan.

Quy định sửa đổi dự kiến có hiệu lực từ ngày 01/01/2027, áp dụng đối với tất cả các sản phẩm được sản xuất, chế biến hoặc nhập khẩu vào Hàn Quốc kể từ ngày có hiệu lực, bao gồm cả sản phẩm chứa chiết xuất *Garcinia cambogia*. Đối với các sản phẩm đã được sản xuất hoặc nhập khẩu trước khi quy định có hiệu lực, nhà sản xuất được phép tiếp tục phân phối và tiêu thụ cho đến hết hạn sử dụng.

Đối với doanh nghiệp Việt Nam đang xuất khẩu sản phẩm thực phẩm bảo vệ sức khỏe hoặc thực phẩm bổ sung có chứa chiết xuất *Garcinia cambogia* sang thị trường Hàn Quốc, cần chủ động rà soát lại công thức sản phẩm, tài liệu kỹ thuật, nhãn mác và hướng dẫn sử dụng để đảm bảo tuân thủ đầy đủ quy định mới khi có hiệu lực. Ngoài ra, các doanh nghiệp cũng nên theo dõi chặt chẽ tiến trình hoàn thiện dự thảo, tham gia góp ý (nếu có) và chuẩn bị phương án thay đổi ghi nhãn cảnh báo để tránh rủi ro bị cơ quan kiểm tra Hàn Quốc cảnh báo, thu hồi hoặc từ chối thông quan sản phẩm khi xuất khẩu.

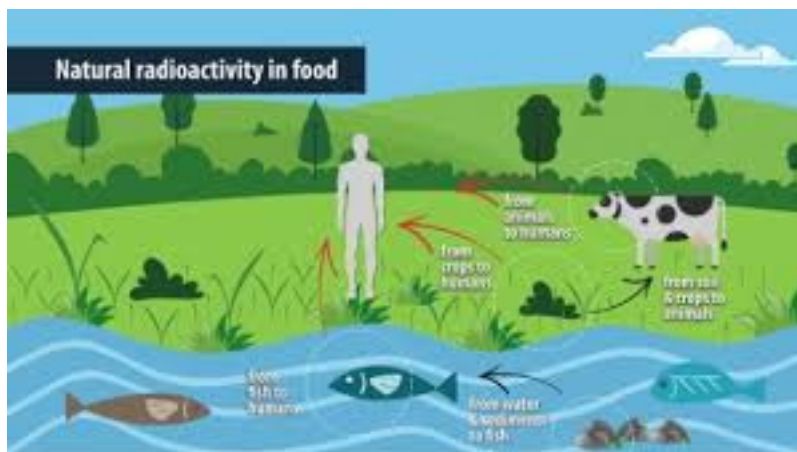
Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/KOR/25_07029_00_x.pdf

NHẬT BẢN ĐƯA RA BIỆN PHÁP ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM KHI CÓ SỰ CỐ TẠI NHÀ MÁY ĐIỆN HẠT NHÂN

ThS. Nguyễn Hoàng Long
Văn phòng SPS Việt Nam

Tại Phiên họp Ủy ban SPS – WTO lần thứ 93 từ ngày 04-07/11/2025, Nhật Bản đã báo cáo tình hình an toàn thực phẩm sau khi xuất hiện sự cố tại nhà máy điện hạt nhân Fukushima Daiichi (FDNPS) của Công ty Điện lực Tokyo năm 2011.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Đề ứng phó với sự cố này, Nhật Bản đã áp dụng một phương pháp tiếp cận toàn diện để đảm bảo an toàn thực phẩm. Dữ liệu giám sát tích lũy cho thấy mức độ phóng xạ rất thấp và thực phẩm Nhật Bản an toàn cho người dân. Trung tâm Kỹ thuật Hạt

nhân trong Thực phẩm và Nông nghiệp chung của FAO/IAEA đã đánh giá rằng các biện pháp giám sát và ứng phó với các vấn đề liên quan đến ô nhiễm phóng xạ trong thực phẩm là phù hợp, chuỗi cung ứng thực phẩm được các cơ quan chức năng kiểm soát hiệu quả và nguồn cung thực phẩm công cộng là an toàn. Phần lớn các quốc gia và khu vực đã áp dụng tạm thời các biện pháp nhập khẩu đối với thực phẩm Nhật Bản đã được dỡ bỏ dựa trên bằng chứng khoa học và số quốc gia và khu vực vẫn duy trì các biện pháp này chỉ còn sáu. Dựa trên bằng chứng được cung cấp, không cần thiết phải áp dụng thêm các biện pháp kiểm soát nhập khẩu và Nhật Bản kêu gọi các Thành viên dỡ bỏ các biện pháp hiện hành. Liên quan đến việc xả nước đã qua xử lý của ALPS (Hệ thống xử lý chất lỏng tiên tiến) ra biển, Nhật Bản áp dụng các biện pháp có cân nhắc đến các tiêu chuẩn an toàn quốc tế, luật pháp và thông lệ quốc tế, cũng như tác động đến môi trường, sinh vật biển cũng như sức khỏe con người. Theo các đánh giá nghiêm ngặt của Cơ quan Năng lượng Nguyên tử Quốc tế (IAEA), trong Báo cáo Toàn diện tháng 7/2023, IAEA đã kết luận rằng việc xả nước đã qua xử lý ALPS ra biển tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn quốc tế liên quan và việc xả nước này sẽ không gây ra tác động phóng xạ đáng kể đến con người và môi trường. Nhật Bản cũng cung cấp thông tin liên quan dựa trên bằng chứng khoa học cho cộng đồng quốc tế một cách minh bạch.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngay sau sự cố, Nhật Bản đã bắt đầu khử nhiễm các loại đất trồng trọt và cây ăn quả, kiểm soát thức ăn chăn nuôi và đầu vào nông nghiệp, đồng thời triển khai chương trình giám sát thực phẩm dựa trên rủi ro. Liều lượng hiệu quả từ chế độ ăn uống cũng đã được khảo sát.

Mức tối đa của Nhật Bản đối với cesium phóng xạ trong

thực phẩm (JML) được thiết lập để đáp ứng mức miễn trừ can thiệp của Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex (Codex), 1 mSv/năm, một mức được coi là an toàn cho cộng đồng, xét đến các nuclid đã phát tán và với các giả định rất thận trọng và mang tính giả thuyết về mặt an toàn, bao gồm cả việc 50% thực phẩm bị ô nhiễm. Theo đó, JML đối với thực phẩm nói chung được đặt ở mức 100 Bq/kg, trong khi mức hướng dẫn tương ứng của Codex là 1.000 Bq/kg và thậm chí 10.000 Bq/kg có thể được áp dụng và được coi là an toàn đối với thực phẩm tiêu thụ ít (CXS 193-1995).

Việc giám sát đã bao gồm nhiều mặt hàng khác nhau, bao gồm cả những mặt hàng được tiêu thụ với số lượng lớn và những mặt hàng có nồng độ phóng xạ cao, xét đến liều lượng hiệu dụng. Việc giám sát chủ yếu được thực hiện ở giai đoạn sản xuất và áp dụng phương pháp lấy mẫu có mục tiêu. Các kế hoạch giám sát đã được điều chỉnh hàng năm, phản ánh kết quả thử nghiệm trước đó, tập trung vào các mặt hàng có nồng độ cao hơn. Việc lấy mẫu cũng bao gồm cả việc thu hoạch tự nhiên trong điều kiện hạn chế vận chuyển. Kết quả giám sát thấp hơn nhiều so với mức hướng dẫn của Codex, cho thấy thực phẩm Nhật Bản an toàn cho người tiêu dùng.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Trong năm tài chính Nhật Bản (JFY) 2024, chín trường hợp đã được phát hiện và thu hồi. Các trường hợp không tuân thủ này chỉ giới hạn ở các mặt hàng có mùa thu hoạch ngắn và việc quản lý canh tác/bảo quản khó khăn. Chúng cũng hiếm khi được tiêu thụ hoặc buôn bán ngoài thị trường địa phương. Luật pháp quốc gia quy định rằng cùng một lô hàng có các mặt hàng vượt quá JML nghiêm ngặt sẽ bị thu hồi và xử lý, đồng thời việc vận chuyển của chúng sẽ bị đình chỉ. Nếu có trường hợp vượt quá JML của một mặt hàng cụ

thê trên một khu vực, Nhật Bản sẽ đình chỉ việc vận chuyển mặt hàng đó khỏi khu vực đó. Do đó, khuôn khổ pháp lý của Nhật Bản ngăn chặn thực phẩm vượt quá JML xâm nhập vào chuỗi thực phẩm và được xuất khẩu. Các quốc gia nhập khẩu không phát hiện bất kỳ trường hợp không tuân thủ quy định đối với thực phẩm nhập khẩu từ Nhật Bản trong hơn mười năm qua.

Nghiên cứu tổng thể về chế độ ăn uống đã được tiến hành từ tháng 9/2011 tại nhiều địa điểm, bao gồm cả Fukushima. Theo nghiên cứu tổng thể về chế độ ăn uống mới nhất được thực hiện từ tháng 02 đến tháng 3 năm 2024 tại 15 khu vực của Nhật Bản, liều hiệu dụng hàng năm từ cesium phóng xạ trong thực phẩm ước tính khoảng 0,0006-0,0010 mSv/năm, tức là 0,1% hoặc thấp hơn 1 mSv/năm, vốn là cơ sở để thiết lập các JML hiện hành, và con số này cực kỳ thấp. Cả việc giám sát thực phẩm và đánh giá phơi nhiễm qua chế độ ăn uống đều cung cấp bằng chứng xác nhận tính hiệu quả của hệ thống kiểm soát tại Nhật Bản và tính an toàn của thực phẩm Nhật Bản.

Trung tâm Kỹ thuật Hạt nhân trong Thực phẩm và Nông nghiệp chung của FAO/IAEA đã tuyên bố vào tháng 11/2024 rằng "các biện pháp giám sát và ứng phó với các vấn đề liên quan đến ô nhiễm phóng xạ trong thực phẩm là phù hợp, và chuỗi cung ứng thực phẩm được các cơ quan chức năng kiểm soát hiệu quả nguồn cung thực phẩm công cộng là an toàn".

Một báo cáo "An toàn Thực phẩm và Phóng xạ sau tháng 3/2011" đã được công bố trên trang web cùng với video ngắn được phát hành nhân dịp kỷ niệm một thập kỷ sau trận Động đất Đông Nhật Bản. Báo cáo tóm tắt các biện pháp kiểm soát được thực hiện sau thảm họa, bằng chứng về an toàn thực phẩm và dữ liệu so sánh từ các quốc gia khác. Tóm lại, bằng chứng cho thấy các sản phẩm thực phẩm Nhật Bản đã an toàn cho người tiêu dùng trong nhiều năm qua và Nhật Bản có một hệ thống kiểm soát rất hiệu quả, đảm bảo việc buôn bán thực phẩm an toàn và đáp ứng tiêu chuẩn quốc gia cho cả thị trường trong nước và quốc tế.

Trung tâm Kỹ thuật Hạt nhân trong Thực phẩm và Nông nghiệp chung của FAO/IAEA đã đánh giá rằng các biện pháp và phản ứng của Nhật Bản đối với ô nhiễm phóng xạ trong thực phẩm là phù hợp, chuỗi cung ứng thực phẩm được kiểm soát hiệu quả, và nguồn cung cấp thực phẩm công cộng là an toàn. Nhật Bản luôn giữ dữ liệu giám sát và thông tin liên quan ở mức độ minh bạch cao và tiếp tục hợp tác với các tổ chức quốc tế.

Việc quản lý nước tại FDNPS của TEPCO được kiểm soát chặt chẽ và không có thay đổi đáng kể nào đối với môi trường biển và hệ sinh vật. Nhật Bản thực hiện việc xả nước đã qua xử lý ALPS ra biển theo thông lệ quốc tế và tuân thủ nghiêm ngặt các tiêu chuẩn an toàn quốc tế, theo các đợt đánh giá của IAEA. Do đó, việc xả nước này không thể là lý do để áp dụng các biện pháp hạn chế nhập khẩu đối với các sản phẩm thực phẩm của Nhật Bản.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Dựa trên bằng chứng được cung cấp, Nhật Bản cho rằng không cần phải tiếp tục áp dụng các biện pháp hạn chế nhập khẩu đối với các sản phẩm thực phẩm của Nhật Bản và Nhật Bản kêu gọi các Thành viên dỡ bỏ các biện pháp này.

LIÊN BANG NGA DỰ THẢO SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH VỀ GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG CADIMI TRONG HẠT CÂY THUỐC PHIỆN DÙNG LÀM THỰC PHẨM

CN. Lê Hà Anh
Văn phòng SPS Việt Nam



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngày 23/10/2025, Liên bang Nga đã ban hành Thông báo G/SPS/N/RUS/336 liên quan đến Dự thảo Quyết định của Ủy ban Kinh tế Á - Âu (Eurasian Economic Commission - EEC) về việc sửa đổi Phần 1, Chương II của "Các yêu cầu vệ sinh - dịch tễ và vệ sinh chung đối với sản phẩm chịu giám sát vệ sinh - dịch tễ", được ban hành theo Quyết định số 299 của Ủy ban Liên minh Hải quan ngày 28/5/2010.

Theo đó, Ủy ban Kinh tế Á - Âu đề xuất bổ sung chú thích mới tại danh mục quy định mức giới hạn tối đa đối với các chất độc hại trong nhóm sản phẩm hạt có dầu và các sản phẩm chất béo (nhóm 12 và nhóm 15). Cụ thể, dự thảo cho phép tăng mức giới hạn tối đa đối với hàm lượng cadimi trong hạt cây thuốc phiện dùng làm thực phẩm từ 0,1 mg/kg lên 1,2 mg/kg. Quy định này chỉ áp dụng đối với hạt thuốc phiện không dùng để bán lẻ mà dùng làm nguyên liệu trong sản xuất bánh mì và các sản phẩm bánh kẹo.



Bánh mì chứa hạt anh túc: Nguồn Internet

Việc điều chỉnh này được xem là một bước nói lỏng so với quy định hiện hành, nhằm đáp ứng thực tế sản xuất và thương mại của các quốc gia thành viên Liên minh Kinh tế Á - Âu (EAEU) (gồm Nga, Belarus, Kazakhstan, Armenia và Kyrgyzstan), nơi hạt thuốc phiện là nguyên liệu phổ biến trong công nghiệp thực phẩm. Đồng thời, EEC cũng khẳng định rằng mức điều chỉnh vẫn nằm trong giới hạn an toàn, không gây rủi ro đối với sức khỏe người tiêu dùng. Việc sửa đổi này thể hiện nỗ lực cân bằng giữa mục tiêu đảm bảo an toàn thực phẩm và yêu cầu hài hòa quy định trong khu vực, qua đó giảm rào cản kỹ thuật đối với thương mại và tạo điều kiện thuận lợi hơn cho lưu thông hàng hóa, đặc biệt là các sản phẩm có chứa hạt thuốc phiện, trong nội khối EAEU cũng như với các đối tác thương mại quốc tế.

Dự thảo Quyết định sẽ có hiệu lực sau 180 ngày kể từ ngày công bố chính thức, các thành viên WTO có thể gửi ý kiến góp ý trước ngày 16/12/2025 bằng văn bản đến Ủy ban Kinh tế Á - Âu qua địa chỉ: 2 Letnikovskaya St., Moscow, Liên bang Nga; email: dept_sps@eecommission.org)

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/RUS/25_07084_00_x.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/RUS/25_07084_01_x.pdf

CÁC NƯỚC VÙNG VỊNH (GCC) XÂY DỰNG DỰ THẢO QUY ĐỊNH VỀ GIỚI HẠN TỐI ĐA CHẤT GÂY Ô NHIỄM VÀ ĐỘC TỐ TRONG THỨC ĂN CHĂN NUÔI

CN. Lê Hà Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 27/10/2025, Tổ chức Tiêu chuẩn hóa GCC (GSO) đã công bố Dự thảo Quy định kỹ thuật vùng Vịnh mang mã số GSO 05/FDS/0000:2025 với tiêu đề "Contaminants and Toxins in Feed" (Chất gây ô nhiễm và độc tố trong thức ăn chăn nuôi). Văn bản này được xây dựng bởi Ủy ban Kỹ thuật vùng Vịnh về sản phẩm thực phẩm và nông nghiệp (TC05), hiện đang được lưu hành để lấy ý kiến góp ý của các nước thành viên Các Quốc gia Vùng Vịnh (GCC) trước khi được phê duyệt chính thức.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Dự thảo quy định này nhằm thiết lập mức giới hạn tối đa đối với các chất gây ô nhiễm và độc tố có thể tồn tại trong thức ăn chăn nuôi, góp phần nâng cao an toàn thực phẩm và bảo vệ sức khỏe động vật. Quy định này cũng thay thế và bãi bỏ các tiêu chuẩn, quy chuẩn trước đây liên quan đến mức giới hạn tối đa các chất gây ô nhiễm trong thức ăn, trong đó có tiêu chuẩn GSO 193 về chất gây ô nhiễm và độc tố trong thực phẩm và thức ăn, và GSO 2663 về các tiêu chí vi sinh trong thực phẩm và thức ăn. Cụ thể:

Nhóm chất	Chất / Chỉ tiêu	Loại thức ăn áp dụng	Giới hạn quy định (mg/kg)
1. Độc tố vi nấm (Mycotoxins)	Aflatoxin tổng	Nguyên liệu, thức ăn hỗn hợp	0,005 - 0,02
	Deoxynivalenol (DON)	Ngũ cốc, phụ phẩm ngô, thức ăn hỗn hợp	5 - 12
	Zearalenone	Ngũ cốc, phế phẩm ngô, thức ăn gia súc	0,5 - 3
	Ochratoxin A	Ngũ cốc, thức ăn gia cầm	0,1 - 0,25
	Fumonisin (B1+B2)	Ngũ cốc, thức ăn gia súc, cá	10 - 60
	Ergot (nấm cựa gà)	Gia súc, gia cầm	2 - 9
	2. Kim loại nặng (Heavy metals)	Asen (As)	Thức ăn thực vật, hải sản, khoáng
Cadimi (Cd)		Thức ăn thực vật, động vật, khoáng	0,5 - 10
Chì (Pb)		Thức ăn, phụ gia khoáng	5 - 400
Thủy ngân (Hg)		Thức ăn, sản phẩm biển	0,1 - 0,5
3. Các chất độc khác		Cyanide	Thức ăn thực vật, hạt lanh, sắn
	Free gossypol	Hạt và khô dầu bông	20 - 5000
	Melamine / Cyanuric acid	Tất cả loại thức ăn	2,5
	Dioxin + PCBs tương tự	Thức ăn thực vật, động vật, thủy sản	0,75 - 1,75

4. Chỉ tiêu vi sinh vật	Salmonella spp.	Mọi loại thức ăn	0 / 25 g
	E. coli, Enterobacteriaceae	Thức ăn hỗn hợp	≤10 – 300 CFU/g
	Clostridium perfringens, nấm mốc	Thức ăn chăn nuôi	≤10 ² – 10 ⁴ CFU/g

Dự thảo Quy định Kỹ thuật GSO 05/FDS/0000:2025 được xây dựng trên cơ sở hài hòa với các tiêu chuẩn và khuyến nghị quốc tế bao gồm Chỉ thị 2002/32/EC của Liên minh châu Âu về các chất không mong muốn trong thức ăn chăn nuôi, Tiêu chuẩn Codex 193:1995 về các chất gây ô nhiễm và độc tố trong thực phẩm và thức ăn, cùng các hướng dẫn kỹ thuật của Cơ quan Kiểm tra Thực phẩm Canada (CFIA) và Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA).

Hiện dự thảo đang trong giai đoạn tham vấn ý kiến các quốc gia thành viên GCC trước khi được trình Hội đồng Bộ trưởng GSO phê duyệt. Khi có hiệu lực, quy định sẽ trở thành khung pháp lý thống nhất về giới hạn an toàn đối với các chất gây ô nhiễm trong thức ăn chăn nuôi, góp phần tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm và thúc đẩy thương mại nội khối cũng như quốc tế.

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/SAU/25_07116_00_x.pdf

CÁC NƯỚC VÙNG VỊNH BAN HÀNH DỰ THẢO QUY ĐỊNH MỚI VỀ THỨC ĂN CHĂN NUÔI

CN. Nguyễn Khôi Nguyên
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 27/10/2025, các nước thuộc Hội đồng Hợp tác vùng Vịnh (GCC) gồm UAE, Bahrain, Kuwait, Oman, Qatar, Ả Rập Xê Út và Yemen đã đồng thời gửi Thông báo số: G/SPS/N/ARE/302, G/SPS/N/BHR/256, G/SPS/N/KWT/183, G/SPS/N/OMN/151, G/SPS/N/QAT/155, G/SPS/N/SAU/578, G/SPS/N/YEM/96. tới WTO. Đơn vị soạn thảo và tiếp nhận ý kiến là Cơ quan Thực phẩm và Dược phẩm Ả Rập Xê Út (SFDA).

Dự thảo Quy định liên quan đến nguyên liệu thức ăn chăn nuôi và phụ gia sử dụng trong sản xuất thức ăn cho động vật.

Tên tài liệu: *"Feed and feed additives used in animal feed industry according to their safety of use"*. Văn bản dài 90 trang, bằng tiếng Ả Rập, quy định các nội dung chính sau:

- Danh mục các nguyên liệu, phụ gia được phép sử dụng trong thức ăn gia súc, gia cầm, thủy sản;
- Danh mục các thành phần bị cấm hoặc hạn chế sử dụng, bao gồm một số chất có khả năng gây hại cho sức khỏe động vật hoặc để lại dư lượng trong sản phẩm chăn nuôi;



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Yêu cầu về truy xuất nguồn gốc, ghi nhãn, điều kiện bảo quản và vận chuyển nguyên liệu thức ăn;
- Quy định kiểm soát đối với nguyên liệu có nguồn gốc động vật, chất kích thích sinh trưởng, chất kháng sinh, kim loại nặng, độc tố vi nấm,...

Bảng tổng hợp giới hạn tối đa các chất dinh dưỡng thiết yếu trích trong dự thảo

STT	Tên chất (Dạng hợp chất)	Giới hạn tối đa	Đối tượng
1	Vitamin A (Retinyl acetate, Retinyl palmitate, hoặc Retinyl propionate)	20.000 IU/kg	Gà con (≤ 14 ngày tuổi)
		10.000 IU/kg	Gà (> 14 ngày tuổi), Gia cầm khác
		20.000 IU/kg	Gà tây (≤ 28 ngày tuổi)
		10.000 IU/kg	Gà tây (> 28 ngày tuổi)
		9.000 IU/kg	Bò sữa và bò sinh sản
		16.000 IU/kg	Bê nuôi (Tối đa 4 tháng tuổi), Cừu/Dê non (≤ 2 tháng tuổi)
		25.000 IU/kg	Bò khác, Bê, Động vật có vú (Chỉ dùng trong chất thay thế sữa)
2	Vitamin D3 (Cholecalciferol)	60.000 IU/kg	Cá hồi (Salmond)
		5.000 IU/kg	Gà thịt, Gà tây
		10.000 IU/kg	Bê (chất thay thế sữa)
		4.000 IU/kg	Bò, Cừu, Ngựa
		3.000 IU/kg	Cá (loài khác)
		2.000 IU/kg	Động vật khác
		3	Kẽm (Zinc - Zn) (Dạng Oxide, Sulphate, Carbonate, Lactate, v.v.)
4	Kẽm Chelate (Ví dụ: Zinc bislysinate, Zinc chelate of glycine)	180 mg/kg	Cá hồi (Salmonids)
		200 mg/kg	Chó, Mèo
		150 mg/kg	Thỏ, Cá
		120 mg/kg	Động vật khác
5	Đồng (Copper - Cu) (Dạng Acetate, Carbonate, Chloride, Sulphate, v.v.)	15 mg/kg	Cừu
		30 mg/kg	Bê (chỉ dùng trong chất thay thế sữa)
		50 mg/kg	Bê (trừ chất thay thế sữa)
		35 mg/kg	Động vật khác
6	Sắt (Iron - Fe) (Dạng Carbonate, Chloride, Citrate, Fumarate, Oxide, Sulphate)	1.250 mg/kg	Tất cả các loài động vật
7	Urea (Sản phẩm chuyển hóa protein hay chất thải đậm)	8.800 mg/kg	Động vật nhai lại có dạ cỏ hoạt động

IU: là đơn vị quốc tế (International Unit)

Mục tiêu của quy định nhằm tăng cường an toàn thức ăn chăn nuôi, bảo vệ sức khỏe vật nuôi và ngăn ngừa rủi ro từ nguyên liệu không an toàn. Thông báo trên không dựa trên bất kỳ tiêu chuẩn quốc tế nào. Cụ thể, không có tiêu chuẩn nào của Ủy ban Codex Alimentarius, Tổ chức Thú y Thế giới (WOAH), hay Công ước Bảo vệ Thực vật Quốc tế (IPPC) được áp dụng.

Thời hạn gửi ý kiến góp ý là ngày 26/12/2025. Quy định sẽ có hiệu lực sau 06 tháng kể từ ngày công bố chính thức.

Đối với các doanh nghiệp Việt Nam xuất khẩu thức ăn chăn nuôi, bột cá, đậu nành, cám, phụ gia và premix vào các nước vùng Vịnh cần rà soát thành phần sản phẩm, đối chiếu với danh mục bị cấm, hạn chế để kịp thời điều chỉnh hoặc gửi kiến nghị nếu cần.

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

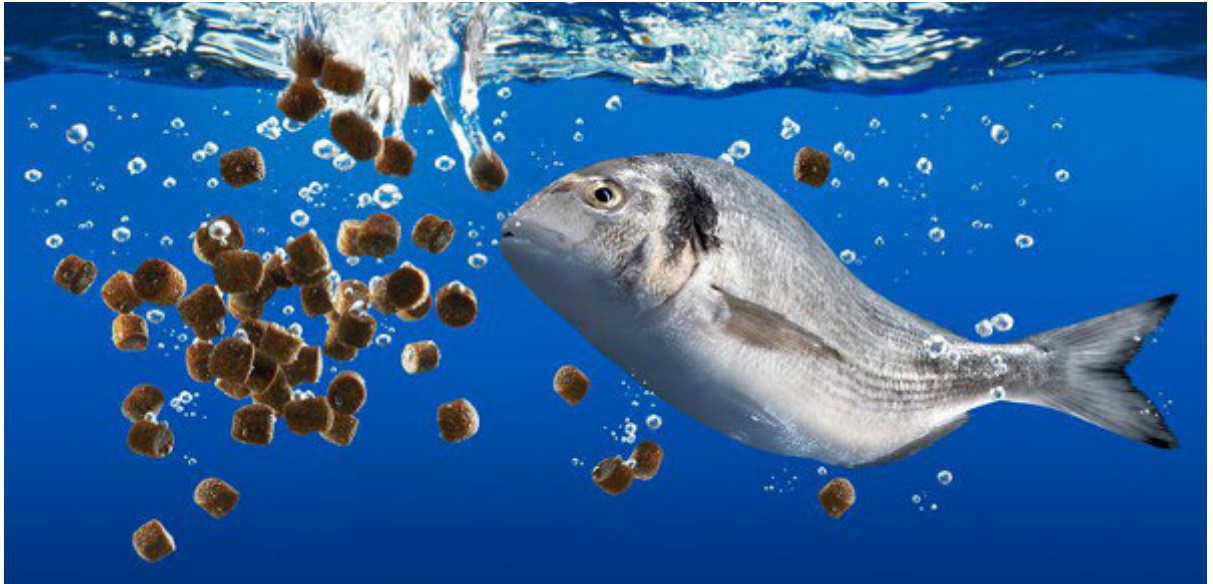
https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/SAU/25_07130_00_x.pdf

<http://www.spsvietnam.gov.vn/Data/File/Notice/11083/NARE302.pdf>

DỰ THẢO QUY ĐỊNH VỀ THỨC ĂN THỦY SẢN CỦA CÁC NƯỚC VÙNG VỊNH

CN. Trần Thị Vân Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 27/10/2025, 07 quốc gia Hợp tác vùng Vịnh (GCC) bao gồm: Các Tiểu vương quốc Ả Rập Thống nhất (UAE), Bahrain, Kuwait, Oman, Qatar, Ả Rập Xê Út và Yemen đã gửi Thông báo số: G/SPS/N/ARE/304, G/SPS/N/BHR/258 G/SPS/N/KWT/185, G/SPS/N/OMN/153 G/SPS/N/QAT/157, G/SPS/N/SAU/580 G/SPS/N/YEM/98 tới tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) Dự thảo này quy định các yêu cầu đối với thức ăn sản xuất sẵn dành cho sinh vật thủy sinh như cá, tôm, thuộc nhóm ngành ICS 07.080 – Sinh học, động vật học. Văn bản có tên "Requirements for Aquatic Feed", gồm 17 trang, được soạn bằng tiếng Ả Rập.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Văn bản này bao gồm các yêu cầu chi tiết về:

- Thành phần nguyên liệu: Các loại nguyên liệu được phép sử dụng, nguyên liệu bị cấm.
- Chỉ tiêu chất lượng: Hàm lượng đạm, chất béo, chất xơ, độ ẩm...
- Chỉ tiêu an toàn: Ngưỡng giới hạn cho phép của kim loại nặng (chì, asen, cadmium), độc tố nấm mốc (aflatoxin), vi sinh vật gây bệnh (Salmonella, E.coli...), dư lượng kháng sinh và hóa chất cấm.
- Ghi nhãn và bao bì: Các thông tin bắt buộc phải thể hiện trên nhãn (thành phần, hướng dẫn sử dụng, ngày sản xuất, hạn sử dụng...).
- Điều kiện sản xuất: Các yêu cầu về điều kiện cơ sở sản xuất, kiểm soát chất lượng trong quá trình chế biến.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet
 Tổng hợp một số chỉ tiêu an toàn (Thức ăn thủy sản)

STT	Tên chất, vi sinh vật, hoặc chỉ tiêu	Mức giới hạn	Đối tượng
1	Tạp chất thực vật và động vật khác (Bao gồm côn trùng và chất thải của chúng)	Không được vượt quá 0,25% trọng lượng khô của vật liệu	Thức ăn thủy sản
2	Dư lượng Kháng sinh hoặc Thuốc thú y	Không có dư lượng	Thức ăn thủy sản
3	Chất Thúc đẩy Tăng trưởng	Bị cấm	Thức ăn thủy sản
4	Bột máu và các thành phần máu	Bị cấm	Thức ăn thủy sản
5	Dấu hiệu hư hỏng	Không có các dấu hiệu hư hỏng như ôi thiu, mục nát, vón cục lạ và mùi không mong muốn.	Thức ăn thủy sản
6	Chất đạm không phải protein	Không được vượt quá 5% của protein thô.	Thức ăn thủy sản
7	Nhiệt độ tối thiểu trong chế biến (ví dụ: bột cá, dầu cá)	Không dưới 80 độ C	Bột và dầu sử dụng cho thức ăn thủy sản
8	Thời gian tối thiểu xử lý nhiệt	Không dưới 20 phút	Bột và dầu sử dụng cho thức ăn thủy sản

Mục tiêu chính của quy định này là bảo vệ sức khỏe động vật thủy sản, nhằm đảm bảo nguồn thức ăn an toàn, không mang mầm bệnh hoặc chất độc hại, góp phần phát triển bền vững ngành nuôi trồng thủy sản trong khu vực.

Thông báo xác nhận không có tiêu chuẩn quốc tế cụ thể nào từ Ủy ban Codex Alimentarius, Tổ chức Thú y Thế giới (WOAH) hay Công ước Bảo vệ Thực vật Quốc tế (IPPC) được áp dụng trực tiếp cho quy định này. Điều này có nghĩa đây là một quy định riêng của nhóm các nước.

Hạn cuối gửi ý kiến góp ý là ngày 26/12/2025. Thời điểm dự kiến áp dụng sau 06 tháng kể từ ngày công bố chính thức.

Các doanh nghiệp Việt Nam cần chủ động nắm bắt các quy định mới để duy trì và phát triển thị phần xuất khẩu vào khu vực kinh tế quan trọng này.

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/SAU/25_07144_00_x.pdf

<http://www.spsvietnam.gov.vn/Data/File/Notice/11085/NARE304.pdf>



VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

Địa chỉ: Toà nhà A3, số 10 Nguyễn Công Hoan, Giảng Võ, Hà Nội.

Điện thoại: 024-37344764

Email: spsvietnam@mae.gov.vn

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

