



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 52, THÁNG 12, 2024

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM



# BẢN TIN

## SPS VIỆT NAM

SỐ 52, THÁNG 12, 2024

### Cơ quan chủ quản

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

### Chịu trách nhiệm nội dung

TS. Lê Thanh Hòa

Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam

### Ban biên tập

TS. Ngô Xuân Nam - Trưởng Ban

(Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam)

ThS. Đinh Đức Hiệp

PGS.TS. Nguyễn Anh Thu

TS. Nguyễn Thị Thu Hồng

KS. Nguyễn Tử Cương

ThS. Nguyễn Quốc Chính

ThS. Trần Diễm Hồng

ThS. Trần Thị Tú Oanh

KS. Lê Anh Ngọc

### Thư ký Ban biên tập

TS. Đào Văn Cường

### Văn phòng SPS Việt Nam,

#### Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Địa chỉ: số 10 Nguyễn Công Hoan,

Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: 024 37344764

Fax: 024 37349019

Email: spsvietnam@mard.gov.vn

Website: www.spsvietnam.gov.vn

### GIẤY PHÉP XUẤT BẢN

Số: 29/GP-XBBT ngày 07/5/2024

của Cục Báo chí, Bộ Thông tin và Truyền Thông

In 1.000 cuốn, khổ 19 x 27cm

## MỤC LỤC

• Châu Âu đề xuất mức giới hạn tối đa mới cho một số hoạt chất thuốc bảo vệ thực vật	03
• Kenya dự thảo lần đầu bộ Luật đối với cây trồng lấy hạt và dầu	05
• Kenya dự thảo yêu cầu đối với hạt cải dầu	06
• Uganda dự thảo tiêu chuẩn với quả dứa	08
• Vương quốc Anh đưa ra thay đổi mức dư lượng tối đa đối với hoạt chất isoflucypram	09
• EU đưa ra dự thảo sửa đổi mức dư lượng tối đa đối với chlorpropham, fuberidazole, ipconazole, methoxyfenozone, S-metolachlor và triflurosulfuron trong một số sản phẩm	10
• Hồng-kông đưa ra tài liệu tham vấn về các sửa đổi được đề xuất đối với quy định về thực phẩm bị pha tạp (ô nhiễm kim loại)	11
• Hoa Kỳ đưa ra đề xuất về quyết định xem xét đăng ký tạm thời; thông báo về tính khả dụng và yêu cầu đóng góp ý kiến đối với Atrazine	12
• Canada dự thảo về giới hạn dư lượng tối đa (MRL) đối với florylpicoxamid	14
• Kenya dự thảo tiêu chuẩn đối với hạt lanh để tiêu thụ trực tiếp	15
• Kenya dự thảo tiêu chuẩn đối với hạt hướng dương để chiết xuất dầu	16
• Kenya dự thảo tiêu chuẩn đối với Murata dùng làm thực phẩm	17
• Dự thảo quy định của Thổ Nhĩ Kỳ về chất tạo hương và nguyên liệu tạo hương trong thực phẩm	18
• Vương quốc Anh sửa đổi mức dư lượng tối đa đối với hoạt chất Fenazaquin	19
• Vương quốc Anh thay đổi mức giới hạn dư lượng tối đa đối với hoạt chất Sulfoxaflor	20
• Hoa Kỳ đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với hoạt chất Cyazofamid trên nhóm các loại đậu	21
• Indonesia đưa ra dự thảo mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm tiêu thụ trên thị trường	22
• Hoa Kỳ thông báo về phí duy trì đăng ký thuốc trừ sâu và hủy đơn không thanh toán phí duy trì năm 2024	23
• Dự thảo Quy định sửa đổi Quy định số 20 năm 2019 của Indonesia liên quan đến bao bì thực phẩm	24
• Indonesia đưa ra Quy định về chứng nhận chất lượng và an toàn sản phẩm thủy sản	25
• Thông báo về việc điều chỉnh yêu cầu nhập khẩu của Niu-di-lân đối với các loài gây hại và biện pháp kiểm soát	26
• Niu-di-lân đề xuất các biện pháp để quản lý Xylella fastidiosa trên cây trồng để nhân giống.	27
• Hoa Kỳ sửa đổi mức dư lượng tối đa đối với hoạt chất chlorpyrifos	28
• Uganda dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia cho sản phẩm cà chua cô đặc	29

# CHÂU ÂU ĐỀ XUẤT MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA MỚI CHO MỘT SỐ HOẠT CHẤT THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT

TS. Ngô Xuân Nam  
Văn phòng SPS Việt Nam

**N**gày 05/12/2024, EU đưa ra thông báo dự thảo số G/SPS/N/EU/801 về việc sửa đổi một số giới hạn tối đa (MRL) đối với dimoxystrobin, ethephon và propamocarb trên một số mặt hàng. Trước đó, MRL của 03 hoạt chất trên ở một số mặt hàng nhất định đã được giảm xuống. Mức MRL thấp hơn nên được áp dụng để loại trừ rủi ro cho người tiêu dùng.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Chính sách hiện tại của EU để làm phù hợp giữa quy định của EU và Tiêu chuẩn Codex trong các trường hợp:

- Liên minh châu Âu đặt ra MRL cho mặt hàng đang cần được xem xét;
- MRL hiện tại của EU thấp hơn Tiêu chuẩn Codex;

- Tiêu chuẩn Codex được Liên minh châu Âu chấp nhận khi mức độ bảo vệ người tiêu dùng ở mức cao.

Trong trường hợp EU cho rằng Tiêu chuẩn Codex đưa ra mức MRL chưa thể chấp nhận thì EU sẽ bảo lưu mức MRL mà EU đưa ra để bảo vệ sức khỏe cho người tiêu dùng.

- Đối với propamocarb, các mặt hàng đều giữ nguyên mức MRL ngoại trừ rau diếp giảm từ 40 ppm xuống 20 ppm.
- Đối với ethephon, một số MRL như bảng dưới đây:



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

STT	Sản phẩm	Ethephon (ppm)	
		MRL cũ	MRL mới
1	Quả có múi (cam, chanh, bưởi, ...)	0,05	0,01
2	Táo	0,8	0,7
3	Nhóm quả hạch (mơ, đào, ...) (trừ cherry và mận)	0,05	0,01
4	Dâu tây	0,05	0,01
5	Các loại quả mọng (blackberry, ...)	0,05	0,01

6	Việt quất	20	0,01
7	Chà là	0,05	0,01
8	Lê gai	0,05	0,01
9	Vải	0,05	0,01
10	Sầu riêng	0,05	0,01
11	Dứa	2	1,5
12	Bơ	0,05	0,02
13	Cà rốt	0,05	0,01
14	Ớt chuông	0,05	0,01
15	Đậu (pea)	0,05	0,01
16	Chè, hạt cà phê	0,1	0,05
17	Quế	0,1	0,05
18	Sữa	0,05	0,01
19	Trứng (gà, vịt, ngỗng, ...)	0,05	0,02

- Đối với dimoxystrobin, một số MRL như bảng dưới đây:

STT	Sản phẩm	Ethepon (ppm)	
		MRL cũ	MRL mới
1	Hạt hướng dương	0,3	0,01
2	Hạt cải dầu	0,05	0,01
3	Hạt mù tạt	0,05	0,01
4	Lúa mạch đen	0,08	0,01
5	Lúa mì	0,08	0,01
6	Sản phẩm từ lợn, bò, cừu, ...	0,03	0,01
7	Trứng gia cầm	0,02	0,01
8	Loài lưỡng cư và bò sát	0,03	0,01

Chi tiết của các MRL có thể tìm thấy tại:

[https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24\\_08186\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_08186_00_e.pdf)

[https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24\\_08186\\_01\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_08186_01_e.pdf)

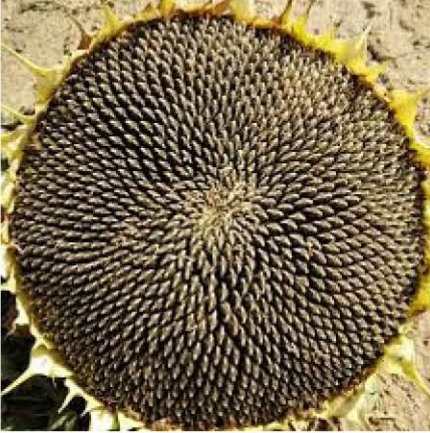
[https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24\\_08186\\_02\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_08186_02_e.pdf)

[https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24\\_08186\\_03\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_08186_03_e.pdf)

[https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24\\_08186\\_04\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_08186_04_e.pdf)

# KENYA DỰ THẢO LẦN ĐẦU BỘ LUẬT ĐỐI VỚI CÂY TRỒNG LẤY HẠT VÀ DẦU

ThS. Đinh Đức Hiệp  
Văn phòng SPS Việt Nam



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

**D**ự thảo có tham khảo Tiêu chuẩn Codex sau:

CXS 106 – Quy định chung cho thực phẩm được chiếu xạ

CXS 192 – Quy định chung cho chất phụ gia thực phẩm

CXS 193 - Quy định chung đối với chất tạp nhiễm và độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi

Các yêu cầu quản lý bao gồm:

- Lưu giữ các tài liệu và hồ sơ
- Đánh giá sự phù hợp sẽ được thực hiện ít nhất 1 lần/ năm
- Quản lý rủi ro bằng cách xác định, đánh giá các rủi ro, sau đó phối hợp và áp dụng các nguồn lực để kiểm soát và giám sát tác động của các rủi ro đó.

Các quy định trong thực hành từ việc lựa chọn hạt giống

**a. Sản xuất hạt giống: phải đăng ký theo quy định của pháp luật**

- Nguồn hạt giống: phải nhập từ nơi được phê duyệt, ưu tiên những hạt giống có khả năng

chống lại dịch bệnh, độc tố và sâu hại

- Xử lý và bón phân cho hạt giống: chỉ được xử lý hạt giống nhằm mục đích kéo dài thời gian bảo quản hạt giống, tăng cường nảy mầm hoặc giảm việc sử dụng thuốc trừ sâu. Tất cả các sản phẩm sử dụng đều phải được ghi lại: tên, hoạt tính, loài dịch hại mắc cảm, ...



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

## **b. Xây dựng trang trại**

- Các kế hoạch xây dựng trang trại và lựa chọn địa điểm đều phải được đánh giá tác động môi trường, xã hội theo quy định.
- Các khu khác nhau trong trang trại phải được phân định rõ: nhà ở cho nhân viên, phòng vệ sinh, khu xử lý chất thải, các cơ sở xã hội, ...



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

### c. Quản lý đất

Tất cả người thực hành phải tuân thủ các biện pháp thực hành nông nghiệp tốt (GAP) gồm tất cả các khía cạnh về bảo tồn đất và nước

### d. Dinh dưỡng cây trồng và sử dụng phân bón

Dinh dưỡng của cây và đất phải được giám sát định kỳ thông qua thử nghiệm đất và mô. Khi xác định nhu cầu bón phân cần phải tuân thủ các điều kiện:

- Dựa trên nhu cầu của cây trồng, phân tích dinh dưỡng trong đất hoặc các khuyến cáo chuyên môn.
- Các hồ sơ liên quan phải được lưu giữ.
- Phân bón phải được lưu giữ đúng cách và riêng với nông sản.
- Không được bón phân hữu cơ hoặc vô cơ trong phạm vi 6 m tính từ kênh hoặc nguồn nước nào.

### e. Bảo vệ cây trồng

- Dịch hại và bệnh: phải theo dõi sâu bệnh trong trang trại để đảm bảo cây trồng được xử lý thích hợp.

### f. Thu hoạch và xử lý sau thu hoạch

- Cây trồng sẽ được thu hoạch ở đúng giai đoạn và đúng mục đích sử dụng.

- Cần áp dụng các biện pháp và kỹ thuật thu hoạch phù hợp để giảm thiểu thiệt hại vật lý, giảm nguy cơ ô nhiễm và tối đa hóa năng suất để đảm bảo chất lượng và an toàn tối ưu cho các loại cây lấy dầu và hạt.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Dự thảo hiện đang được đưa ra lấy ý kiến các quốc gia thành viên. Thời hạn góp ý đến 21/01/2025. Bản dự thảo đầy đủ có thể tìm thấy tại đường link: [https://members.wto.org/crnat-tachments/2024/SPS/KEN/24\\_07845\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnat-tachments/2024/SPS/KEN/24_07845_00_e.pdf)

## KENYA DỰ THẢO YÊU CẦU ĐỐI VỚI HẠT CẢI DẦU

TS. Đào Văn Cường  
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 22/11/2024, Kenya đưa ra thông báo dự thảo số G/SPS/N/KEN/314 về các quy định, tiêu chuẩn, phương pháp lấy mẫu đối với hạt cải lấy dầu (canola) thuộc các loài *Brassica napus* L., *Brassica rapa* L., *Brassica juncea* L. và *Brassica tournefortii* Gouan cho tiêu dùng của con người. Tiêu chuẩn này số DKS 3018:2024 bao gồm các nội dung chính như sau:

### 1. Yêu cầu chung:

- Không có nấm mốc
- Hạt đã đạt trưởng thành về sinh lý, không được quá non.
- Không có mùi khó chịu, không có tạp chất lạ.
- Không bị sâu bệnh xâm nhập
- Có màu sắc đặc trưng của giống.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Một số yêu cầu để phân loại hạt cho chiết xuất dầu

Đặc điểm	Yêu cầu		
	Loại 1	Loại 2	Loại 3
Tỷ lệ dầu (trên vật chất khô) % (tính theo khối lượng)	> 42	36-42	<36
Hạt chưa trưởng thành (hạt non)	%, tối đa	6	20
	Chlorophyll (mg/kg), tối đa	12	12
Thiệt hại do nhiệt độ, %, tối đa (tính theo khối lượng)	0,1	0,5	2
Hạt mốc (trên 1000 hạt)	10	30	40
Hạt vỡ, % (tính theo khối lượng)	5	7	10
Các hạt khác, % (tính theo khối lượng), tối đa	0,5	2	3

Các quy định liên quan đến các chất tạp nhiễm:

STT	Độc tố Aflatoxin	MRL (ppm)
1	Aflatoxin tổng số	15
2	Aflatoxin B1	5

Đối với các chất tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, các mức giới hạn tối đa tuân theo tiêu chuẩn Codex.

Dự thảo này đang trong thời gian lấy ý kiến, đến hết ngày 21/01/2025 và dự kiến thông qua vào ngày 30/6/2025. Thông tin chi tiết của dự thảo bằng tiếng Anh có thể được tìm thấy tại: [https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/KEN/24\\_07843\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/KEN/24_07843_00_e.pdf)



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

# UGANDA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN VỚI QUẢ DỨA

**ThS. Bùi Đức Toàn**  
**Văn phòng SPS Việt Nam**

**N**gày 9/12/2024, Uganda đưa ra thông báo số G/SPS/N/UGA/393 về dự thảo các quy định đối với quả dứa. Những yêu cầu với quả dứa trong dự thảo như sau:



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

## 1. Quy định tối thiểu với quả dứa

- Quả phải nguyên vẹn, không có lá, nếu có phải được cắt tỉa.
- Quả phải sạch, không có vật lạ có thể nhìn thấy được, hầu như không có sâu bệnh, không bị hư hỏng do sâu bệnh ảnh hưởng đến phần thịt quả.
- Quả phải còn tươi, bao gồm cả lá.
- Không có mùi và vị lạ nào.
- Phần cuống của quả nếu có sẽ phải ngắn hơn 2,5 cm.
- Đối với các chất tồn dư và kim loại nặng, Uganda áp dụng theo tiêu chuẩn Codex không chỉ đối với dứa mà còn đối với đa số mặt hàng nông sản khác.

## 2. Phân loại dứa

Dứa được chia làm 03 loại:

- Loại đặc biệt: Dứa loại này phải có chất lượng cao, là những sản phẩm đặc trưng của giống. Thịt quả phải lạnh lặn.

- Loại 1: Dứa phải có chất lượng tốt và đặc trưng cho giống. Ngoài ra, nó có thể hơi hư hỏng hoặc đổi màu một chút. Thịt quả phải lạnh lặn, tuy nhiên có thể cho phép những khuyết tật nhỏ miễn không ảnh hưởng đến hình thức chung, chất lượng của quả như: một số khuyết tật về hình dạng, màu sắc, vết dập nhẹ, ...
- Loại 2: Dứa thuộc nhóm này không đạt yêu cầu của 02 nhóm cao hơn nhưng có thể đáp ứng các yêu cầu tối thiểu của quả dứa nêu trên. Những lỗi sản phẩm sau vẫn có thể được chấp nhận: lỗi về hình dạng, màu sắc, vỏ (không quá 10% tổng diện tích vỏ) và các vết dập, hư hỏng.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Dự thảo sẽ được lấy ý kiến thành viên WTO đến hết ngày 07/02/2025. Thông tin cụ thể của dự thảo có thể được tìm thấy tại: [https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/UGA/24\\_08231\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/UGA/24_08231_00_e.pdf)

# VƯƠNG QUỐC ANH ĐƯA RA THAY ĐỔI MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT ISOFLUCYPRAM

CN. Ngô Quang Anh  
Văn phòng SPS Việt Nam

Cơ quan Y tế và An toàn của Vương quốc Anh đã nhận được đơn xin thiết lập MRL mới cho isoflucypram đối với các sản phẩm nông sản như lúa mạch, yến mạch, lúa mạch đen và mỡ cừu. Sau khi tiến hành đánh giá khách quan, các MRL mới đã được đưa ra.



(Bệnh vàng lá do *Pyrenophora teres*: nguồn Internet)

Isoflucypram là thuốc diệt nấm mới, có hoạt tính cao. Hoạt chất này được lựa chọn sử dụng dựa trên hồ sơ an toàn cho con người. Isoflucypram kiểm soát có hiệu quả tất cả các bệnh lá có liên quan ở ngũ cốc, cụ thể là đốm lá, vàng lá do nấm.

Báo cáo đánh giá/Ý kiến ủng hộ việc thiết lập MRL mới đối với một số hoạt chất được đề cập có tại liên kết dưới đây: <https://www.hse.gov.uk/pesticides/assets/docs/mrln-aaue-0791.pdf>

Một số mức MRL của isoflucypram trên sản phẩm như sau:

Sản phẩm áp dụng	MRL hiện tại (mg/kg)	MRL mới (mg/kg)
Lúa mạch	0,01	0,06
Yến mạch	0,01	0,06
Lúa mạch đen	0,01	0,015
Mỡ cừu	0,01	0,015

Danh sách đầy đủ các MRL mới cũng có trong tài liệu này (Đánh giá MRL mới đối với isoflucypram trên ngũ cốc và mỡ cừu).

Mức dư lượng phát sinh trong thực phẩm xuất phát từ các mục đích sử dụng đã thông báo dẫn đến mức phơi nhiễm của người tiêu dùng thấp hơn giá trị tham chiếu về độc tính, do đó không dự báo trước được những trường hợp sẽ gây ra tác động có hại đến sức khỏe con người. MRL mới được áp dụng với lý do các MRL cũ đã vượt quá mức quy định hiện hành.



(Sản phẩm có chứa hoạt chất isoflucypram: nguồn Internet)

# EU ĐƯA RA DỰ THẢO SỬA ĐỔI MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA ĐỐI VỚI CHLOR-PROPHAM, FUBERIDAZOLE, IPCONAZOLE, METHOXYFENOZIDE, S-METOLACHLOR VÀ TRIFLUSULFURON TRONG MỘT SỐ SẢN PHẨM

**CN. Nguyễn Hà Thùy Dương**  
**Văn phòng SPS Việt Nam**

**D**ự thảo Quy định trên được EU đề xuất liên quan đến việc thay đổi MRL hiện tại đối với các hoạt chất như chlorpropham, fuberidazole, ipconazole, methoxyfenozide, S-metolachlor và triflusulfuron trong một số mặt hàng thực phẩm sau khi fuberidazole, ipconazole, s-metolachlor và triflusulfuronmethyl không được chấp thuận tại cuộc họp của các nước Liên minh Châu Âu; việc không có dữ liệu xác nhận về methoxyfenozide theo yêu cầu của Quy định (EU) 2023/1069 đối với cà tím, và dữ liệu giám sát được thu thập đối với chlorpropham theo yêu cầu của Quy định (EU) 2021/155 của Ủy ban. MRL đối với các chất này trong một số mặt hàng nhất định được hạ xuống.

MRL thấp hơn được thiết lập sau khi xóa các dữ liệu cũ không còn được cho phép hiện hành tại Liên minh Châu Âu. Dự thảo Quy định cũng đề xuất một số điều chỉnh liều lượng sử dụng tối

đa dành riêng cho từng sản phẩm phù hợp với tiến độ kỹ thuật.



(Sản phẩm có chứa hoạt chất S-metolachlor: nguồn Internet)

Một số dữ liệu về MRL của một số hoạt chất trong các sản phẩm nông sản như sau:

Mã sản phẩm	Các nhóm và ví dụ về các sản phẩm riêng lẻ mà MRL áp dụng (a)	Fuberidazole (ppm)	Ipconazole (ppm)	Metolachlor and S - metolachlor (ppm)	Triflusulfuron (6 - (2,2,2 - trifluoroethoxy) - 1,3,5 - triazine-2,4 - diamine (IN - M7222)) (ppm)
0100000	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
0210000	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
0220000	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
0230000	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01

# HỒNG-KÔNG ĐƯA RA TÀI LIỆU THAM VẤN VỀ CÁC SỬA ĐỔI ĐƯỢC ĐỀ XUẤT ĐỐI VỚI QUY ĐỊNH VỀ THỰC PHẨM BỊ PHA TẠP Ô NHIỄM KIM LOẠI

*ThS. Nguyễn Hoàng Long  
Văn phòng SPS Việt Nam*

Nhằm bảo vệ sức khỏe cộng đồng tốt hơn, tạo điều kiện cho việc quản lý hiệu quả và thúc đẩy sự hài hòa giữa các tiêu chuẩn địa phương và quốc tế, Chính quyền Đặc khu Hành chính Hồng Kông đề xuất, thông qua các sửa đổi về luật, cập nhật quy định về thực phẩm pha tạp (Ô nhiễm kim loại) (Chương 132V, Luật của Hồng Kông).

Chính phủ đã tiến hành xem xét Quy định nhằm mục đích bảo vệ sức khỏe cộng đồng tốt hơn, tạo điều kiện cho việc quản lý hiệu quả và thúc đẩy sự hài hòa giữa các tiêu chuẩn địa phương và quốc tế. Các sửa đổi được đề xuất đối với Quy định nhằm mục đích theo kịp sự phát triển của quốc tế về mức tối đa (MRL) của chất gây ô nhiễm kim loại trong thực phẩm. Hai mươi bảy MRL mới của kim loại đối với thực phẩm (cặp thực phẩm) được đề xuất bổ sung và

9 MRL đối với các cặp thực phẩm hiện có được đề xuất cập nhật trong Quy định, theo các tiêu chuẩn mới nhất của Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm (Codex) và các địa điểm nhập khẩu thực phẩm chính. Tổng số MRL sẽ tăng từ 144 lên 171 trong Phần 2 của Biểu quy định.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Một số MRL của Methylmercury trên một số sản phẩm thủy sản như sau:

Sản phẩm	MRL hiện tại (ppm)	MRL đề xuất (ppm)
Cá ngừ	0,5	1,2
Cá cờ	0,5	1,7
Alfonsino	0,5	1,5
Cá mú	0,5	0,8

# HOA KỲ ĐƯA RA ĐỀ XUẤT VỀ QUYẾT ĐỊNH XEM XÉT ĐĂNG KÝ TẠM THỜI; THÔNG BÁO VỀ TÍNH KHẢ DỤNG VÀ YÊU CẦU ĐÓNG GÓP Ý KIẾN ĐỐI VỚI ATRAZINE

**CN. Phan Thu Trang**  
Văn phòng SPS Việt Nam

Cơ quan Bảo vệ Môi trường của Mỹ (EPA) đang thông báo về tính khả dụng và yêu cầu đóng góp ý kiến về các bản cập nhật đề xuất của EPA đối với biện pháp giảm thiểu việc sử dụng trong quyết định xem xét đăng ký tạm thời đối với atrazine. Đề xuất giảm thiểu đối với atrazine kết hợp mức độ quan ngại đã sửa đổi là 9,7 microgam trên lít ( $\mu\text{g/L}$ ) cũng như các sửa đổi đối với mô hình phơi nhiễm và phản hồi nhận được trong giai đoạn bình luận công khai năm 2022.

EPA đang công bố đề xuất giảm của mình để giảm sự rò rỉ lan rộng, điều này sẽ tăng số lượng các biện pháp giảm thiểu mà người trồng có thể lựa chọn thực hiện nhằm giảm khả năng phơi nhiễm và rủi ro đối với cộng đồng thực vật thủy sinh từ dòng chảy atrazine ở các lưu vực dễ bị tổn thương. Đề xuất bao gồm việc đưa các biện pháp

giảm thiểu vào nhãn sản phẩm, hướng dẫn người dùng truy cập trang web giảm thiểu của EPA và hệ thống Bulletins Live. Cơ quan cũng không yêu cầu bình luận về bất kỳ khía cạnh nào khác của quyết định xem xét đăng ký tạm thời atrazine.



(Sản phẩm có chứa hoạt chất Atrazine: nguồn Internet)

## CANADA DỰ THẢO VỀ GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) ĐỐI VỚI FLORYLPICOXAMID

**ThS. Nguyễn Thị Huyền**  
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 27/11/2024, Canada đưa ra thông báo số G/SPS/N/CAN/1582 nhằm dự thảo về giới hạn dư lượng tối đa (MRL) Florylpicoxamid đối với lúa mạch là 0,03ppm.

Lúa mạch là vụ mùa đứng thứ hai sau lúa mì ở Canada, tập trung trồng tại vùng Prairie (gồm 3 tỉnh Manitoba, Saskatchewan và Alberta), được xem như là "giò bánh mì" của Canada. Với diện

tích 40 triệu hecta của ba vùng này có thể trồng trọt, 4 triệu hecta được dùng để trồng lúa mạch. Khoảng 25% lúa mạch được chọn cho thị trường làm bia, 75% còn lại làm thức ăn cho gia súc. Trong các loại lúa mạch được chọn làm bia, khoảng 53% dùng để xuất khẩu, 18% cho thị trường làm bia nội địa và 29% làm mạch nha để xuất khẩu.

MRL hiện đang được thiết lập cho florylpicox-

amid trên các loại đậu, đậu khô có vỏ, ngoại trừ đậu nành ( nhóm cây trồng phụ 6-21E ) bao gồm đậu tằm khô; các loại đậu, đậu Hà Lan có vỏ khô (nhóm cây trồng phụ 6-21F) bao gồm đậu gà khô và đậu Hà Lan khô; và lúa mì (thuộc nhóm cây trồng phụ 15-21A ) ở mức 0,01 ppm. Các nghiên cứu thí nghiệm trên động vật cho thấy không có ảnh hưởng cấp tính đến sức khỏe bởi chế độ ăn uống. Do đó, florylpicoxamid không có khả năng gây ra các tác động cấp tính sức khỏe ở nhóm dân số nói chung (bao gồm cả trẻ sơ sinh và trẻ em).

Ước tính lượng tiêu thụ florylpicoxamid qua chế độ ăn uống của người dân với lượng tiêu thụ hàng ngày dưới 74% ở mức chấp nhận được và do đó không có vấn đề gì về sức khỏe.

Dựa theo dữ liệu về chế độ ăn uống và dư lượng các MRL florylpicoxamid được thiết lập là

0,02 ppm trong thịt, mỡ và các sản phẩm phụ từ thịt của gia súc, dê, lợn, ngựa, gia cầm và cừu, sữa và trứng. MRL được khuyến nghị sử dụng cho lúa mạch theo bảng dưới đây đảm bảo mức rủi ro đã được chứng minh là an toàn đối với dân cư nói chung, bao gồm trẻ sơ sinh, trẻ em, người lớn và người cao tuổi.



Lúa mì: Nguồn Internet

Sản phẩm	Tổng lượng Florylpicoxamid (g/ha)	Dừng sử dụng trước khi thu hoạch (ngày)	Dư lượng đo được (ppm)
Hạt lúa mạch	157-167	30-86	0,01-0,024

Florylpicoxamid có hoạt tính chống lại 21 loại nấm gây bệnh thực vật khác nhau trong ngành Ascomycota và Basidiomycota. Trong số các tác nhân gây bệnh, florylpicoxamid tác động hiệu quả nhất đối với *Zymoseptoria tritici*, tác nhân gây bệnh đốm lá lúa mì. Florylpicoxamid thẩm thấu nhanh chóng vào cây và hoạt động tốt trên cả cây một lá mầm và hai lá mầm. Florylpicoxamid phát huy tác dụng phòng ngừa bằng cách ngăn sự nảy mầm của bào tử trên bề mặt lá và ngăn chặn sự phát triển của sợi nấm và pycnidia trong mô lá.



Bệnh đốm lá: Nguồn Internet

# KENYA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN ĐỐI VỚI HẠT LẠNH ĐỂ TIÊU THỤ TRỰC TIẾP

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

Ngày 22/11/2024, Kenya đưa ra thông báo số G/SPS/N/KEN/316 nhằm dự thảo tiêu chuẩn đối với hạt lanh để tiêu thụ trực tiếp.

Hạt lanh là hạt của cây lanh. Hạt có kích thước nhỏ, màu nâu hoặc màu vàng. Mọi bộ phận của cây lanh đều có công dụng của nó. Sợi lanh được sử dụng để làm vải lanh và dây thừng. Hạt lanh còn được dùng để làm dầu hạt lanh.

Ngày nay, hạt lanh thường có sẵn ở dạng hạt, dầu, bột, viên nén, viên nang và bột mì. Mọi người sử dụng nó như một chất bổ sung ở chế độ ăn uống để ngăn ngừa táo bón, tiểu đường, cholesterol cao, bệnh tim, ung thư và một số bệnh khác:

- **Tiêu hóa:** Hạt lanh có thể giúp giải quyết các vấn đề về tiêu hóa như táo bón, nhờ hàm lượng chất xơ cao của nó.
- **Giảm mức cholesterol** giúp ngăn ngừa các vấn đề sức khỏe khác như bệnh tim và đột quỵ. Axit béo thiết yếu Omega-3, được gọi là chất béo "tốt" đã được chứng minh là có tác dụng tốt cho tim mạch. Nghiên cứu đã chỉ ra

rằng hạt lanh có thể làm giảm nguy cơ mắc bệnh tim mạch. Bên cạnh đó, các axit béo thiết yếu còn giữ cho da, móng và tóc bóng mượt và khỏe mạnh.

- **Kiểm soát một số bệnh ung thư:** Hạt lanh có chứa các hợp chất chống ung thư có thể gọi là lignans và polyphenol có thể giúp kiểm soát một số loại ung thư, có bao gồm cả ung thư vú. Lignans, có cả estrogen thực vật và chất chống oxy hóa, thúc đẩy được sự cân bằng nội tiết tố.



Hạt lanh: Nguồn Internet

Thành phần dinh dưỡng trong 100g hạt lanh:

Dinh dưỡng	Hàm lượng
Chất béo	42g
Cholesterol	0mg
Na	30mg
Ka	813mg
Tinh bột	29
Protein	18g

Hạt lanh từ loài *Linum usitatissimum*. Các tiêu chuẩn chung:

a) Không có nấm mốc

b) Phát triển đầy đủ và đồng đều về hình dạng;

c) Không có bất kỳ mùi khó chịu nào;

d) Không có tạp chất lạ;

f) Không có hạt có hại/độc;

e) Không bị côn trùng xâm nhập;

g) Có màu sắc đặc trưng

Tiêu chuẩn	Yêu cầu
Độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi	10%
Lẫn chất hữu cơ	0,1%
Lẫn chất vô cơ	0%
Tro (không tan trong axit)	0,3%

#### Giới hạn Aflatoxins

Tiêu chuẩn	Yêu cầu
Tổng lượng Aflatoxins	10ppb
Aflatoxin B1	5ppb

Chú thích: ppm: một phần tỷ

#### Giới hạn vi sinh vật

Vi sinh vật	Yêu cầu
Escherichia coli	Không
Salmonella trong 25g	Không
Staphylococcus aureus	Không

#### Các yêu cầu khác:

Sản phẩm phải được đóng gói trong các thùng chứa làm từ vật liệu đóng gói phù hợp cho thực phẩm và được niêm phong đảm bảo các đặc tính vệ sinh, dinh dưỡng và cảm quan của sản phẩm.

Hạt lanh phải tuân thủ các giới hạn dư lượng thuốc trừ sâu tối đa do Ủy ban Codex thiết lập.

# KENYA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN ĐỐI VỚI HẠT HƯỚNG DƯƠNG ĐỂ CHIẾT XUẤT DẦU

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

Ngày 22/11/2024, Kenya đưa ra thông báo số G/SPS/N/KEN/317 nhằm dự thảo tiêu chuẩn đối với hạt hướng dương chiết xuất dầu để tiêu thụ.

Dầu hướng dương được chiết xuất từ hạt cây hướng dương. Nó có màu vàng, mùi thơm nhẹ và vị béo ngậy, chứa nhiều chất dinh dưỡng quan trọng như:

- Chất béo không bão hòa: Với hàm lượng chất béo không bão hòa cao sẽ đem lại nhiều lợi ích về sức khỏe cho người sử dụng, giúp giảm nguy cơ mắc các bệnh về tim mạch. Trong dầu chứa khoảng 70% chất béo không bão hòa đơn.
- Vitamin E: Vitamin E là một loại vitamin tan trong chất béo có nhiều lợi ích sức khỏe về tim mạch, tăng cường hệ miễn dịch và làm chậm quá trình lão hóa.
- Selenium: Là một khoáng chất quan trọng cho hoạt động của tuyến giáp, tăng cường hệ miễn dịch, bảo vệ cơ thể.

Hạt hướng dương từ loài *Helianthus annuus*.  
L để chiết xuất dầu phải:

- a) không có nấm mốc nhìn thấy được;
- b) cây đã trưởng thành về mặt sinh lý;
- c) không có mùi mốc, chua hoặc các mùi lạ khác;
- d) hầu như không có tạp chất;
- e) không bị sâu bệnh xâm nhập;
- f) không có hạt có hại
- g) màu sắc đặc trưng



Dầu hướng dương: Nguồn Internet

Tiêu chuẩn	Yêu cầu
Độ ẩm	10%
Cà độc dược	4 (hạt/l dầu hướng dương)
Yến mạch	6 (hạt/l dầu hướng dương)

Giới hạn vi sinh vật

Aflatoxins	Yêu cầu
Tổng lượng Aflatoxins	15ppb
Aflatoxin B1	5ppb

Chú thích: ppm: một phần tỷ

Các yêu cầu khác:

Hạt hướng dương để chiết xuất dầu phải được đóng gói trong vật liệu phù hợp đảm bảo vệ

sinh, tính chất dinh dưỡng và cảm quan của sản phẩm trong quá trình bảo quản và vận chuyển.

Yêu cầu về bao bì:

a) tên sản phẩm là “hạt hướng dương”.

b) tên, địa chỉ và vị trí thực tế của nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói, phân phối, nhập xuất khẩu, cung cấp.

d) số lô/mẻ/mã.

e) trọng lượng tịnh.

f) năm thu hoạch.

g) quốc gia xuất xứ

h) khi một lô hàng bao gồm nhiều gói hàng, thông tin kèm theo phải có thể truy xuất đến từng gói hàng.

## KENYA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN ĐỐI VỚI MURATA DÙNG LÀM THỰC PHẨM

ThS. Nguyễn Hữu Hòa

Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Ngày 22/11/2024, Kenya đưa ra thông báo số G/SPS/N/KEN/318 nhằm dự thảo tiêu chuẩn đối với murata dùng làm thực phẩm.

Ở Kenya, mutura là một món ăn truyền thống của người dân miền trung Kenya, ngày nay rất phổ biến. Nó được làm bằng thịt, máu và gia vị, tất cả được nhồi trong ruột hoặc dạ dày của động vật. Ở Kenya, nguyên liệu thêm vào bao gồm thịt dê, thịt lợn, cừu hoặc thịt bò băm tươi, mỡ và hành tím...



*Mutura (xúc xích Châu Phi): Nguồn internet*

Mutura phải được lấy từ các bộ phận của động vật đã giết mổ đúng cách hoặc đã được cơ quan có thẩm quyền đánh giá là an toàn và phù hợp cho con người. Không được phép sử dụng chất độn nhân tạo (như đậu nành hoặc chất độn khác). Có thể sử dụng chất kết dính như sản phẩm ngũ cốc hoặc tinh bột;

Yêu cầu chung:

Tiêu chuẩn	Yêu cầu
Chất béo	≤30%
Thịt, máu và nội tạng	≥90%

Giới hạn vi sinh vật

Vi sinh vật	Yêu cầu
Escherichia coli	Không
Escherichia coli O157:H7 trong 25g	Không
Salmonella trong 25g	Không
Staphylococcus aureus	≤103 cfu/g
Campylobacter jejuni trong 25g	Không

Các yêu cầu khác:

Mutura được đóng gói trong các hộp đựng thực phẩm đảm bảo chất lượng vệ sinh, dinh dưỡng, công nghệ và cảm quan của sản phẩm.

Tuân thủ các giới hạn tối đa về kim loại nặng và giới hạn tối đa về dư lượng thuốc trừ sâu theo quy định của Ủy ban Codex Alimentarius.

Yêu cầu ghi nhãn:

a) tên sản phẩm;

b) danh sách các thành phần bao gồm nội tạng và loại thịt được sử dụng;

c) thông tin nhà sản xuất;

d) quốc gia xuất xứ;

e) số lô hoặc mã;

f) ngày sản xuất và hạn sử dụng

g) điều kiện bảo quản

# DỰ THẢO QUY ĐỊNH CỦA THỔ NHĨ KỲ VỀ CHẤT TẠO HƯƠNG VÀ NGUYÊN LIỆU TẠO HƯƠNG TRONG THỰC PHẨM

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



(Ảnh: Nguồn Internet)

**N**gày 22/11/2024, Thổ Nhĩ Kỳ có thông báo số G/SPS/N/TUR/151 dự thảo quy định về hương liệu thực phẩm và một số thành phần thực phẩm có đặc tính tạo hương vị để sử dụng trong và trên thực phẩm.

Theo đó, nội dung bao gồm các quy định chi tiết về mục đích, phạm vi, định nghĩa và quy tắc sử dụng các chất tạo hương trong ngành thực phẩm, cụ thể:

**(1)** Mục tiêu chính của quy định này là bảo vệ sức khoẻ người tiêu dùng, bảo đảm quyền lợi của họ, đồng thời duy trì sự công bằng trong thương mại thực phẩm và bảo vệ môi trường. Quy định này áp dụng cho các chất tạo hương, nguyên liệu tạo hương và sản phẩm thực phẩm chức các thành phần này.



(Ảnh: Nguồn Internet)

**Ngoại lệ:** Các chất không được quy định bao gồm thực phẩm chưa qua chế biến (rau củ tươi, trà, thảo dược tự nhiên), các nguyên liệu đơn giản như gia vị tươi và các chất tạo hương có vị chua, ngọt hoặc mặn cơ bản.

**(2)** Định nghĩa:

- **Chất tạo hương:** Là các hợp chất dùng để làm tăng hương vị và mùi thơm cho thực phẩm.
- **Nguyên liệu tạo hương:** Là các thành phần dùng để làm tăng mùi vị, bao gồm cả các nguyên liệu tự nhiên và tổng hợp.
- **Chất tạo hương tự nhiên:** Được chiết xuất từ nguyên liệu có nguồn gốc thực vật, động vật hoặc vi sinh thông qua các quy trình không làm thay đổi bản chất hoá học.

**(3)** Các chất tạo hương phải được kiểm chứng an toàn; không gây rủi ro cho sức khoẻ người tiêu dùng và không được phép sử dụng các chất tạo hương gây hiểu nhầm hoặc sai lệch về bản chất thực phẩm.



(Một số chất tạo hương: Nguồn Internet)

Các nguyên liệu tạo hương phải tuân thủ nghiêm ngặt các tiêu chuẩn an toàn và quy trình sản xuất, bao gồm cả mức giới hạn tối đa đối với các thành phần có nguy cơ như chất gây dị ứng, độc hại.

Quy trình phê duyệt và bổ sung chất mới phải thông qua các nghiên cứu an toàn từ cơ quan chuyên môn. Danh mục các chất tạo hương được phép sử dụng sẽ được Bộ Nông nghiệp và Lâm nghiệp Thổ Nhĩ Kỳ cập nhật định kỳ.

Danh sách các chất tạo hương được phép sử dụng sẽ được cập nhật và công bố tại Phụ lục I; các phương pháp truyền thống trong chế biến thực phẩm được quy định tại Phụ lục II; danh sách các chất và nguyên liệu bị hạn chế hoặc cấm sử dụng trong thực phẩm được quy định tại Phụ lục III; danh mục nguyên liệu không được phép

sử dụng trong sản xuất chất tạo hương được quy định trong Phụ lục IV; danh sách các điều kiện đặc biệt đối với các chất tạo hương từ khối được quy định tại Phụ lục V đính kèm.

Thông tin chi tiết về quy định dự thảo tham khảo tại đường link: [https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TUR/24\\_07934\\_00\\_x.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TUR/24_07934_00_x.pdf)

Thông tin chi tiết về phụ lục đính kèm tham khảo tại đường link: [https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TUR/24\\_07934\\_01\\_x.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TUR/24_07934_01_x.pdf)

## VƯƠNG QUỐC ANH SỬA ĐỔI MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT FENAZAQUIN

**TS. Nguyễn Thành Trung**  
**Học viện Nông nghiệp Việt Nam**

Theo Thông báo số G/SPS/N/GBR/75 ngày 05/12/2024, Vương quốc Anh đã thiết lập mức giới hạn dư lượng tối đa mới đối với hoạt chất fenazaquin.



*(Sản phẩm có chứa hoạt chất fenazaquin:  
Nguồn Internet)*

Fenazaquin là một hoạt chất của thuốc trừ sâu dùng để kiểm soát nhiều loại ve và côn trùng, đặc biệt là ruồi trắng. Fenazaquin thường được áp dụng trên các cây trồng như nho, táo, cam quýt, đào, dưa leo, cà chua, bông và cây cảnh. Nó có hiệu lực tiếp xúc và hoạt tính diệt trứng, giúp

kiểm soát phổ rộng các loại ve trên các loại cây trồng này.

Fenazaquin được xem là ít độc đối với động vật có vú, tuy nhiên việc sử dụng phải tuân thủ các hướng dẫn về liều lượng và thời gian cách ly để đảm bảo an toàn cho người và động vật.

Theo thông báo, mức dư lượng tối đa mới đối với fenazaquin thay đổi như sau:

Đối với hoa bia: Tăng từ 0.01 ppm lên 30 ppm.



Số liệu cụ thể về mức dư lượng tối đa đối với fenazaquin trong các sản phẩm khác tham khảo theo đường link sau: [https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/GBR/24\\_08185\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/GBR/24_08185_00_e.pdf)

# VƯƠNG QUỐC ANH THAY ĐỔI MỨC GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT SULFOXAFLOR

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



(Ảnh: Nguồn Internet)

**N**gày 05/12/2024, Vương quốc Anh có thông báo số G/SPS/N/GBR/74 thay đổi mức dư lượng tối đa đối với hoạt chất sulfoxaflor.

Hoạt chất sulfoxaflor nằm trong danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam, được ban hành kèm theo Thông tư số 09/2023/TT-BNNPTNT ngày 24/10/2023 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Sulfoxaflor thường được sử dụng trong thuốc trừ sâu với tác dụng kiểm soát các loại côn trùng gây hại như rệp, bọ phấn và các loại hút nhựa cây khác. Sulfoxaflor gây ra sự mất kiểm soát thần kinh và dẫn đến cái chết của côn trùng. Hoạt chất này được ứng dụng trên nhiều loại cây trồng như cây ăn quả (táo, lê, nho), rau (dưa leo, cà chua, ớt), và cây công nghiệp (bông, đậu nành). Sulfoxaflor nổi bật với hiệu quả cao, đặc biệt trong

việc kiểm soát các loài côn trùng đã kháng các nhóm thuốc trừ sâu khác như neonicotinoids, và khả năng sử dụng linh hoạt trong nhiều môi trường canh tác.

Mặc dù được coi là có độc tính thấp đối với con người nếu sử dụng đúng liều lượng, nhưng sulfoxaflor lại tiềm ẩn nguy cơ ảnh hưởng đến các loài thụ phấn như ong. Vì vậy, nhiều quốc gia đã áp dụng các quy định nghiêm ngặt nhằm giảm thiểu rủi ro cho môi trường.



(Sản phẩm có chứa hoạt chất sulfoxaflor:  
Nguồn Internet)

Theo thông báo, các thay đổi đáng chú ý nhất liên quan đến nhóm rau ăn lá và rau gia vị, cụ thể:

- Rau diếp: tăng từ 4 mg/kg lên 6 mg/kg;
- Rau cải mầm: tăng từ 0,01 mg/kg lên 6 mg/kg;
- Cần tây: tăng từ 1,5 mg/kg lên 6 mg/kg;
- Rau ngò, rau mùi, húng quế, tía tô và các loại rau gia vị khác: tăng từ 0,02 mg/kg lên 6 mg/kg;

Số liệu cụ thể về mức dư lượng tối đa đối với sulfoxaflor trong các sản phẩm khác tham khảo theo đường link sau: [https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/GBR/24\\_08184\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/GBR/24_08184_00_e.pdf)

# HOA KỲ ĐỀ XUẤT MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) MỚI ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT CYAZOFAMID TRÊN NHÓM CÁC LOẠI ĐẬU

**ThS. Bùi Đức Toàn**  
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 12/12/2024, Hoa Kỳ đưa ra thông báo số G/SPS/N/USA/3496 về việc đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với hoạt chất Cyazofamid trên nhóm các loại đậu.



Các loại đậu (ảnh: Internet)

Theo như thông báo được đưa ra, Hoa Kỳ đã đề xuất mức dư lượng mới của Cyazofamid cụ thể trên các loại đậu như sau:

Loại đậu	MRL được đề xuất (ppm)
Đậu gà nguyên vỏ	0.5
Đậu gà tươi, đã tách vỏ	0.08
Nhóm đậu ăn được cả vỏ 6-22A	0.5
Rễ củ cần tây	0.09
Nhóm đậu khô đã tách vỏ (trừ đậu nành) 6-22E	0.03
Nhóm đậu tươi, đã tách vỏ 6-22C	0.08

Ngoài ra, thông báo cũng đề cập đến việc loại bỏ mức MRL của Cyazofamid đã được thiết lập trên hoặc trong các sản phẩm sau:

- Đậu nguyên vỏ: 0.05 ppm;
- Đậu tách vỏ: 0.08 ppm.

Theo thông báo, quy định này bắt đầu có hiệu lực từ ngày 05/12/2024. Các ý kiến phản đối và yêu cầu phân tích lí do cần phải được nộp trước ngày 03/02/2025 theo hướng dẫn của cơ quan có thẩm quyền.

Cyazofamid là một loại thuốc được sử dụng chủ yếu để kiểm soát các bệnh nấm trên cây trồng. Nó giúp ngăn ngừa sự phát triển của nấm gây hại cho cây trồng, đặc biệt là trong nho, dưa hấu, và một số loại cây khác. Cyazofamid ngăn nấm lan rộng và gây hại cho cây.



(Ảnh minh họa: Internet)

# INDONESIA ĐƯA RA DỰ THẢO MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) MỚI ĐỐI VỚI THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT TRONG THỰC PHẨM TIÊU THỤ TRÊN THỊ TRƯỜNG

**CN. Ngô Quang Anh**  
**Văn phòng SPS Việt Nam**

**N**gày 28/11/2024, Indonesia đưa ra thông báo số G/SPS/N/IDN/151 về việc đưa ra dự thảo mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm tiêu thụ trên thị trường.



*Thực phẩm (ảnh: Internet)*

Theo đó, quy định này nhằm mục đích làm tiêu chuẩn hoặc tài liệu tham khảo cho các doanh nghiệp thực phẩm, những nhà phân phối/kinh doanh các sản phẩm thực phẩm trong thị trường nội địa của Indonesia. Phụ lục I của Quy định bao gồm các MRLs của 347 hoạt chất trong thuốc bảo vệ thực vật. Nếu hoạt chất không có

trong Phụ lục I, thì tiêu chuẩn MRL áp dụng mặc định là 0,01 mg/kg. Việc xác định mức dư lượng bao gồm các thử nghiệm định tính trong phòng thí nghiệm (thử nghiệm sàng lọc), sau đó là thử nghiệm định lượng trong phòng thí nghiệm đối với các hoạt chất đã được phát hiện.



*Nông sản (ảnh: Internet)*

Đối với các sản phẩm nông sản có nguồn gốc thực vật của Việt Nam xuất khẩu sang Indonesia như gạo, chè, và rau củ, sau đây là bảng tham khảo mức dư lượng của một vài hoạt chất trên các sản phẩm đó:

Sản phẩm	Mức MRL của các hoạt chất (mg/kg)	
	Acetamip-rid	Trifloxys-trobin
Gạo	0.01	5
Nhóm các loại hạt	0.06	0.02
Tỏi, hành tây	0.02	0.01
Nhóm cam quýt	1	0.5
Hạt tiêu	0.1	0.01
Ớt khô	2	0.01
Ớt tươi	0.01	0.4

Ngoài ra, Phụ lục II bao gồm các sản phẩm thực phẩm chính được sử dụng để thử nghiệm trong phòng thí nghiệm. Quy định có hiệu lực cùng ngày với ngày công bố là 28/11/2024. Tuy

nhien, thời gian chuyển đổi giữa quy định cũ và quy định mới là 18 tháng đối với các sản phẩm đã có mặt trên thị trường trước ngày công bố.

## HOA KỲ THÔNG BÁO VỀ PHÍ DUY TRÌ ĐĂNG KÝ THUỐC TRỪ SÂU VÀ HỦY ĐƠN KHÔNG THANH TOÁN PHÍ DUY TRÌ NĂM 2024

**CN. Nguyễn Hà Thùy Dương**  
Văn phòng SPS Việt Nam

**N**gày 27/11/2024, Hoa Kỳ đưa ra thông báo số G/SPS/N/USA/3491 về việc đưa ra phí duy trì đăng ký thuốc trừ sâu, và dự định hủy các đơn đăng ký thuốc trừ sâu không thanh toán phí duy trì năm 2024.



Các loại thuốc trừ sâu (ảnh: Internet)

Cục Bảo vệ môi trường Hoa Kỳ (EPA) vừa phát hành thông báo liên quan đến việc hủy bỏ một số đăng ký thuốc trừ sâu. Cụ thể, EPA đã nhận được yêu cầu từ các nhà đăng ký đề nghị tự nguyện hủy bỏ một số đăng ký thuốc trừ sâu. EPA dự kiến sẽ chấp thuận các yêu cầu hủy bỏ này vào cuối thời gian nhận ý kiến góp ý.

Ngoài ra, EPA cũng thông báo ý định hủy bỏ các đăng ký sản phẩm thuốc trừ sâu khác do không thanh toán phí duy trì đăng ký thuốc trừ sâu năm 2024. Đây là một biện pháp cần thiết nhằm đảm bảo tính tuân thủ và hiệu quả trong việc quản lý các sản phẩm thuốc trừ sâu trên thị trường.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

EPA khuyến khích công chúng, các tổ chức và các bên liên quan gửi ý kiến đóng góp trong thời gian bình luận được quy định. Những ý kiến này sẽ đóng vai trò quan trọng trong việc quyết định xem các yêu cầu hủy bỏ có được thông qua hay không.

Thông báo này nhấn mạnh cam kết của EPA trong việc đảm bảo an toàn môi trường và sức khỏe cộng đồng thông qua việc quản lý chặt chẽ các sản phẩm thuốc trừ sâu. Các cá nhân và tổ chức quan tâm có thể theo dõi thông tin chi tiết theo đường link sau:

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2024-11-19/html/2024-26931.htm>

# DỰ THẢO QUY ĐỊNH SỬ ĐỔI QUY ĐỊNH SỐ 20 NĂM 2019 CỦA INDONESIA LIÊN QUAN ĐẾN BAO BÌ THỰC PHẨM

**ThS. Nguyễn Hoàng Long**  
**Văn phòng SPS Việt Nam**

**N**gày 28/11/2024, Indonesia đưa ra thông báo số G/SPS/N/IDN/152 về dự thảo Quy định sửa đổi Quy định số 20 năm 2019 của FDA Indonesia về các vật liệu bao bì thực phẩm (mức độ thôi nhiễm) được phép, phương pháp thử nghiệm thôi nhiễm chung, các chất tiếp xúc với thực phẩm được phép, các chất tiếp xúc với thực phẩm bị cấm, vật liệu đóng gói tái chế, mẫu đơn xin cấp phép các chất không được liệt kê.



*(Ảnh minh họa: nguồn Internet)*

Quy định bao gồm sáu phụ lục như sau:

- Phụ lục I. Danh sách các vật liệu đóng gói thực phẩm được cấp phép
- Phụ lục II. Phương pháp thử nghiệm thôi nhiễm chung
- Phụ lục III. Thử nghiệm thôi nhiễm đối với vật liệu nhựa đóng gói thực phẩm để tái sử dụng.

- Phụ lục IV. Danh sách các chất tiếp xúc với thực phẩm được phép dùng làm bao bì thực phẩm
- Phụ lục V. Danh sách các chất tiếp xúc với thực phẩm bị cấm dùng làm bao bì thực phẩm
- Phụ lục VI. Mẫu đơn xin cấp Giấy chứng nhận an toàn bao bì thực phẩm

Khi quy định mới này được ban hành và chính thức có hiệu lực, các quy định trước đó sẽ không còn giá trị và sẽ bị thu hồi. Việc thu hồi quy định trước nhằm đảm bảo rằng các quy định hiện hành luôn phản ánh đúng các yêu cầu và tiêu chuẩn mới nhất, đồng thời giúp cải thiện và nâng cao hiệu quả trong việc thực thi các quy định liên quan.



*(Ảnh minh họa: nguồn Internet)*

Thông tin chi tiết về dự thảo Quy định xem tại:  
[https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/IDN/24\\_07823\\_00\\_x.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/IDN/24_07823_00_x.pdf)

# INDONESIA ĐƯA RA QUY ĐỊNH VỀ CHỨNG NHẬN CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN SẢN PHẨM THỦY SẢN

**TS. Nguyễn Tiến Đạt**

**Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên**

**N**gày 28/11/2024, Indonesia đưa ra Quy định số 16 năm 2024 của Bộ trưởng Bộ Hàng hải và Thủy sản (MMAF) của Cộng hòa Indonesia về thẩm quyền hướng dẫn và kiểm soát trong khuôn khổ cấp Giấy chứng nhận đảm bảo chất lượng và an toàn đối với các sản phẩm thủy sản tại Indonesia.

Trong Quy định nêu rõ Cơ quan đảm bảo chất lượng hàng hải và thủy sản (MFQAA), cơ quan có thẩm quyền chịu trách nhiệm về chất lượng và an toàn của các sản phẩm cá và thủy sản, sẽ tiến hành kiểm tra, chứng nhận và kiểm soát chính thức chất lượng và an toàn của các sản phẩm thủy sản từ thượng nguồn đến hạ nguồn. MFQAA sẽ dựa trên chương trình chứng nhận ngành thủy sản của Indonesia để cấp Giấy chứng nhận đảm bảo chất lượng và an toàn cho sản phẩm cá và thủy sản.



(Cá ba sa: nguồn Internet)

Giấy chứng nhận bao gồm:

1. Quy trình xử lý tốt (bao gồm cả trên tàu đánh cá)
2. Quy trình nuôi cấy tốt
3. Quy trình nuôi trồng thủy sản tốt

4. Quy trình sản xuất thức ăn cho cá tốt
5. Quy trình sản xuất thuốc cho cá tốt
6. Quy trình phân phối thuốc cho cá tốt
7. Quy trình sản xuất tốt
8. Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) (bao gồm cả trên tàu đánh cá)

9. Quy trình phân phối sản phẩm thủy sản tốt

Quy định này nhằm đảm bảo các sản phẩm thủy sản của Indonesia đáp ứng các tiêu chuẩn chất lượng và an toàn cao nhất, đồng thời tăng cường sự kiểm soát và giám sát trong ngành công nghiệp thủy sản.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Thông tin chi tiết về Quy định xem tại: [https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/IDN/24\\_07861\\_00\\_x.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/IDN/24_07861_00_x.pdf)

# THÔNG BÁO VỀ VIỆC ĐIỀU CHỈNH YÊU CẦU NHẬP KHẨU CỦA NIU-DI-LÂN ĐỐI VỚI CÁC LOÀI GÂY HẠI VÀ BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT

ThS. Ngô Văn Phương

Viện cơ điện Nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch

Theo thông báo G/SPS/N/NZL/776 ngày 28/11/2024, Bộ các ngành cơ bản Niu-di-lân (MPI) đã đề xuất loại bỏ một số loài dịch hại và đưa ra biện pháp cụ thể đối với chúng trong các điều kiện cụ thể trong Phần 2 của Tiêu chuẩn an toàn vệ sinh nhập khẩu: Hạt giống để gieo trồng (155.02.05).

Các thay đổi trong dự thảo bao gồm:



(*Xanthomonas campestris* pv. *Cannabis*:  
nguồn Internet)

- Loại bỏ *Pseudomonas syringae* pv. *cannabina* và *Xanthomonas campestris* pv. *cannabis* khỏi nhóm cây gai dầu *Cannabis sativa*;
- Loại bỏ Vi-rút đốm vòng tiềm ẩn dâu tây (các chủng không có ở Niu-di-lân) khỏi nhóm cây dâu tây *Fragaria*;
- Loại bỏ *Septoria helianthi* khỏi chi hướng dương *Helianthus*;
- Loại bỏ *Coniothyrium lavandulae* và *Phoma lavandulae* khỏi chi Oải hương *Lavandula*.



(*Phoma lavandulae*: nguồn Internet)

Thay đổi này dẫn đến việc loại bỏ chi Oải hương *Lavandula* khỏi Phần 2 trong tiêu chuẩn an toàn vệ sinh nhập khẩu và điều chỉnh các yêu cầu nhập khẩu đối với hạt giống *Lavandula* thành các yêu cầu cơ bản;

- Loại bỏ *Penicillium brevicompactum* khỏi nhóm cây thông *Pinus*;
- Loại bỏ Vi-rút đậu mận khỏi nhóm cây mận *Prunus*;
- Loại bỏ Vi-rút đốm vòng thuốc lá khỏi nhóm sản phẩm khoai tây *Solanum tuberosum*;



(*Bệnh đốm vòng khoai tây*: nguồn Internet)

- Loại bỏ *Tarsonemus granarius* khỏi nhóm lúa mì *Triticum*;

- Loại bỏ Vi-rút HPV từ danh mục Zea.

Những thay đổi này phản ánh nỗ lực của MPI trong điều chỉnh nhằm cải thiện và tối ưu hóa quy trình nhập khẩu, đồng thời đảm bảo an toàn cho ngành nông nghiệp của Niu-di-lân khỏi sự xâm nhập của các mối nguy hại mới.

Thông tin chi tiết về các sản phẩm và những thay đổi trên có thể được tham khảo tại tài liệu chính thức theo đường link sau:

[https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/NZL/24\\_08089\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/NZL/24_08089_00_e.pdf)

## NIU-DI-LÂN ĐỀ XUẤT CÁC BIỆN PHÁP ĐỂ QUẢN LÝ XYLELLA FASTIDIOSA TRÊN CÂY TRỒNG ĐỂ NHÂN GIỐNG.

**CN. Phan Thu Trang**  
Văn phòng SPS Việt Nam

**N**gày 28 tháng 11 năm 2024, Niu-di-lân đưa ra thông báo số G/SPS/N/NZL/777 đề xuất các thay đổi quan trọng đối với Tiêu chuẩn an toàn vệ sinh nhập khẩu cây giống nhằm quản lý dịch hại *Xylella fastidiosa* (*X. fastidiosa*), một loại vi khuẩn gây thiệt hại nghiêm trọng cho nhiều loại cây trồng.

*X. fastidiosa* là tác nhân gây hại lớn, dẫn đến các bệnh nghiêm trọng và giảm năng suất cây trồng. Vi khuẩn này xâm nhập vào mạch gỗ của cây, gây tắc nghẽn dòng chảy của nước và chất dinh dưỡng, dẫn đến héo, suy yếu, và làm lá chuyển màu. Nếu nhiễm bệnh nặng, cây có thể chết. Các cây trồng thương mại như nho, oliu và hạnh nhân là những loài bị ảnh hưởng nặng nề, giảm năng suất và chất lượng quả. Bệnh cũng tạo điều kiện cho các bệnh khác phát triển và lây lan nhanh chóng qua côn trùng, đặc biệt là ve sầu, khiến việc kiểm soát dịch bệnh trở nên khó khăn.

Tác động của *X. fastidiosa* không chỉ làm giảm sản lượng mà còn gia tăng chi phí kiểm soát và làm giảm giá trị sản phẩm nông sản. Dù cây có thể sống sót sau khi nhiễm bệnh, nhưng khả năng phục hồi của chúng là hạn chế, ảnh hưởng đến năng suất lâu dài.

Để bảo vệ ngành nông nghiệp và an toàn thực

vật, Niu-di-lân đang triển khai các biện pháp kiểm soát và phòng ngừa sự lây lan của *X. fastidiosa*.



(Cây bị nhiễm vi khuẩn gây héo lá *X. fastidiosa*:  
nguồn Internet)

Theo đề xuất, các thay đổi mới bao gồm:

- Thêm *X. fastidiosa* vào danh sách kiểm dịch dịch hại của 27 loài/chi cây giống mới;
- Xóa *X. fastidiosa* khỏi danh sách kiểm dịch dịch hại của 10 chi cây giống;
- Sửa đổi các biện pháp hiện hành để quản lý *X. fastidiosa* trong các mục 2.2.1.12 và 2.2.5 của Tiêu chuẩn, đối với các cây giống được

nhập khẩu từ các quốc gia mà MPI coi là không miễn dịch với *X. fastidiosa* (và đối với các cây trong ống nghiệm có quốc gia xuất xứ khác với cây mẹ);

- Sửa đổi các biện pháp hiện hành để quản lý *X. fastidiosa* trong các mục 2.2.1.12 và 2.2.5 của tiêu chuẩn, đối với vật chủ thực vật nhập khẩu từ các quốc gia được MPI coi là miễn

dịch với *X. fastidiosa* (và đối với thực vật trong ống nghiệm có quốc gia xuất xứ giống với cây mẹ, không có vi khuẩn).

Chi tiết hơn được cung cấp trong Đề xuất quản lý rủi ro tại đường link sau: [https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/NZL/24\\_08090\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/NZL/24_08090_00_e.pdf)

## HOA KỲ SỬA ĐỔI MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT CHLORPYRIFOS

*ThS. Nguyễn Hữu Hòa*

*Trưởng Đại học Nông Lâm Thái Nguyên*

**N**gày 17/12/2024, Hoa Kỳ đưa ra thông báo số G/SPS/N/USA/3498 về dự thảo sửa đổi mức dư lượng tối đa đối với hoạt chất chlorpyrifos. Dự thảo đã được thông qua và có hiệu lực từ ngày 10/12/2024. Tuy nhiên Hoa Kỳ vẫn mong muốn nhận được ý kiến góp ý của các nước thành viên WTO và các chuyên gia trong lĩnh vực này về những nghiên cứu liên quan đến hoạt chất này.

Theo thông báo này, Cơ quan bảo vệ môi trường Hoa Kỳ đề xuất thu hồi tất cả các mức dư lượng đối với hoạt chất chlorpyrifos, ngoại trừ dư lượng trên một số loại cây trồng sau: cỏ linh lăng, táo, măng tây, anh đào chua, cam quýt, bông, đào, đậu nành, dâu tây, củ cải đường, lúa mì.

Chlorpyrifos là thuốc trừ sâu organophosphate (OP) có clo phổ rộng. Hoạt chất này đã được đăng ký sử dụng tại Hoa Kỳ từ năm 1965. Hoạt chất này có tác dụng diệt côn trùng có hại trên các cây lương thực như: lúa mì, đậu nành và các cây không phải lương thực như: cây thuốc lá, cây cảnh có hoa. Ngoài ra nó còn được sử dụng cho mục đích vì sức khỏe cộng đồng như diệt muỗi, diệt gián, kiến lửa.



*(Ảnh minh họa: nguồn Internet)*

Từ năm 2000, nhiều nhà sản xuất đã thỏa thuận với Cơ quan bảo vệ môi trường Hoa Kỳ tự nguyện hủy bỏ các sản phẩm có hoạt chất này sử dụng trong nhà.

Tháng 9/2007, một bản kiến nghị yêu cầu thu hồi tất cả các mức dư lượng đối với chlorpyrifos đã được nộp. Bản kiến nghị đồng thời yêu cầu hủy bỏ tất cả các đăng ký sản phẩm thuốc trừ sâu có chứa hoạt chất này.



(Cỏ linh lăng: nguồn Internet)

Việc thu hồi các mức dư lượng này có thể ảnh hưởng đến các nhà sản xuất nước ngoài có sử dụng chlorpyrifos để kiểm soát côn trùng gây hại.

Các lô hàng bị phát hiện có dư lượng sẽ không được bán tại Hoa Kỳ và có thể sẽ làm tăng chi phí cho người tiêu dùng đối với những mặt hàng này. Tuy nhiên, bất kể tác động của việc thu hồi mức dư lượng là gì, việc duy trì mức dư lượng chỉ được diễn ra khi nó an toàn cho người sử dụng.

Do đó, Cơ quan bảo vệ môi trường Hoa Kỳ đã thu hồi mức giới hạn tối đa đối với chlorpyrifos, ngoại trừ một số cây trồng nêu ở trên và tại một số bang của Hoa Kỳ. Chi tiết của quy định này được tìm thấy tại đường link:

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2024-12-10/html/2024-28332.htm>

## UGANDA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN QUỐC GIA CHO SẢN PHẨM CÀ CHUA CÔ ĐẶC

*ThS. Lưu Hồng Sơn*

*Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên*

**N**gày 17/12/2024, Uganda đưa ra thông báo số G/SPS/N/UGA/409 về việc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia- phiên bản đầu tiên cho sản phẩm cà chua cô đặc, gồm hai loại là sốt cà chua cô đặc (dạng paste) và cà chua xay nhuyễn.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Các sản phẩm này sẽ phải được chế biến bằng cách cô đặc nước ép hoặc bã cà chua thu được từ những quả cà chua chín, không bị thối, hỏng hoặc bất cứ vấn đề gì ảnh hưởng đến chất lượng cà chua. Sản phẩm sẽ được lọc hoặc chế

biến để loại bỏ phần lớn lớp vỏ, hạt và các chất thô, cứng khác.

Một số yêu cầu đối với sản phẩm cà chua cô đặc như sau:

### 1. Quy định chung

- Về thành phần: các thành phần được phép sử dụng: muối, gia vị và thảo mộc, nước, natri cacbonate, các loại hương liệu.
- Về chất lượng:
  - + Hầu như không có côn trùng hoặc mảnh vỏ, nấm hoặc bất kỳ khuyết điểm nào khác ảnh hưởng đến chất lượng và sự an toàn của sản phẩm.
  - + Có hương vị và mùi vị đặc trưng của cà chua.
  - + Không có mùi khét hoặc bất kỳ mùi vị khó chịu nào khác.
  - + Có chất lượng tốt và không có dấu hiệu lên men.

- + Có độ đặc và độ đồng nhất tốt và màu sắc đặc trưng đồng đều.
- + Không bị lẫn vỏ, hạt cà chua, các đốm đen hoặc bất kỳ vật lạ nào khác.

**2. Các yêu cầu cụ thể**



(Cà chua cô đặc: nguồn Internet)

**a. Các chỉ tiêu cụ thể đối với sản phẩm**

STT	Đặc điểm		Yêu cầu
1	Tổng hàm lượng chất rắn hòa tan tự nhiên theo khối lượng (%)	Dạng xay nhuyễn	7 -24
		Dạng cô đặc	≥ 24
2	Muối ăn (%)		≤ 2
3	pH		≤ 4,5
4	Tro không hòa tan trong axit (%)		≤ 0,1
5	Độ axit (chuẩn độ theo axit lactic) (%)		≤ 1



(Cà chua xay nhuyễn: nguồn Internet)

**b. Yêu cầu về vệ sinh**

- Nước ép cà chua cô đặc phải được sản xuất và xử lý trong điều kiện đảm bảo vệ sinh theo tiêu chuẩn CAC/RCP-1.

STT	Vi sinh vật	Tối đa (cfu/g)
1	Tổng số khuẩn lạc có thể quan sát được bằng mắt	10
2	Nấm mốc và nấm men	KPH
3	Escherichia coli	KPH
4	Salmonella spp (trên 25g)	KPH

- Nước ép cà chua cô đặc phải tuân thủ các giới hạn về vi sinh vật như bảng sau:

KPH: không phát hiện

**c. Quy định về dung tích.**

Sản phẩm phải chiếm tối thiểu 90% dung tích chứa của thùng chứa.

**d. Quy định về chất phụ gia và tạp chất**

- Chất phụ gia tuân theo quy định của Codex CXS 192
- Các chất tồn dư thuốc bảo vệ thực vật tuân theo quy định của Tiêu chuẩn Codex với mỗi mặt hàng tương ứng.

- Kim loại nặng chì sẽ không được vượt qua 0,05 ppm khi thử nghiệm theo phương pháp ISO 6633.

Ngoài ra, dự thảo còn đưa ra các quy định cho việc dán nhãn, lấy mẫu, ... Đây là phiên bản đầu tiên của Tiêu chuẩn và Uganda đang đưa ra để lấy ý kiến thành viên WTO đến hết ngày 15/02/2025. Các tiêu chuẩn quốc tế mà dự thảo tham khảo bao gồm:

- CXS 1 – Tiêu chuẩn chung cho dẫn nhãn và tiền đóng gói thực phẩm

- CXS 192 – Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm
- Tiêu chuẩn của Hoa Kỳ về sản phẩm cà chua cô đặc đóng hộp, có hiệu lực từ ngày 19/7/1977
- Tiêu chuẩn Tanzania EAS 66-4:2023 về sản phẩm cà chua cô đặc

Chi tiết của dự thảo có thể được tìm thấy tại đường link: [https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/UGA/24\\_08416\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/UGA/24_08416_00_e.pdf)



## **VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM**

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

Điện thoại: 024-37344764

Email: [spsvietnam@mard.gov.vn](mailto:spsvietnam@mard.gov.vn)

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

