



**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 57, THÁNG 5, 2025

**CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM**





# Bản tin SPS VIỆT NAM

Tháng 5/2025

## **Cơ quan chủ quản**

**Bộ Nông nghiệp và Môi trường**

## **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)

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, Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: 024 37344764

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

Website: [www.spsvietnam.gov.vn](http://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

• Nguy cơ từ chất nhuộm Sudan trong bột nghệ và rủi ro với hàng xuất khẩu .....	5
• Quy định của châu Âu đối với các kim loại nặng trong thực phẩm .....	6
• Úc đưa ra báo cáo cuối cùng về yêu cầu liên quan đến an toàn sinh học trong nhập khẩu bưởi từ Việt Nam .....	8
• Liên minh châu Âu thiết lập mức MRL mới đối với hoạt chất thuốc thú y fluralaner dành cho động vật dùng làm thực phẩm .....	10
• Kenya đưa ra dự thảo quy chuẩn kỹ thuật đối với tỏi xay nhuyễn .....	11
• Tanzania đưa ra dự thảo quy chuẩn kỹ thuật đối với thức ăn hỗn hợp dành cho lợn .....	12
• Malaysia đề xuất sửa đổi quy định về vật liệu làm bao bì dùng trong chiếu xạ thực phẩm .....	13
• Kenya xây dựng tiêu chuẩn quốc gia mới đối với đậu lupin khô .....	14
• Đài Loan (Trung Quốc) thông báo sửa đổi yêu cầu kiểm dịch đối với việc nhập khẩu thực vật hoặc sản phẩm thực vật .....	16
• Tanzania thông báo dự thảo đặc điểm kỹ thuật cho sản phẩm trà lạnh .....	17
• Đài Loan (Trung Quốc) dự thảo về hạn chế sử dụng và yêu cầu ghi nhãn đối với bột nấm ( <i>Agaricus bisporus</i> ) được xử lý bằng tia UV dùng làm nguyên liệu thực phẩm .....	18
• Úc áp dụng phương pháp xông hơi methyl bromua phiên bản 3,0 thay thế phiên bản 2,0 .....	19
• Hoa Kỳ ban hành quy định mức dư lượng tiafenacil áp dụng cho đa dạng nông sản và thức ăn chăn nuôi .....	21
• Vương quốc Anh sửa đổi mức dư lượng tối đa đối với emamectin trên thực phẩm .....	22
• Đài Loan (Trung Quốc) sửa đổi Quy định về kiểm tra thực phẩm nhập khẩu và các sản phẩm liên quan .....	24
• Vương quốc Anh cập nhật mẫu giấy chứng nhận y tế cho một số sản phẩm có nguồn gốc động vật nhập khẩu .....	25
• Vương quốc Anh thiết lập mức dư lượng tối đa (MRL) mới cho hoạt chất propamocarb trên một số loại rau ăn lá non .....	26
• Hoa Kỳ rút lại dự thảo quy định về khuôn khổ kiểm soát Salmonella trong sản phẩm gia cầm tươi sống .....	27
• Các nước Đông Phi dự thảo quy định liên quan đến lấy mẫu và xét nghiệm đối với sản phẩm mỳ ống .....	28
• Quy định của Liên minh châu Âu về hoạt chất sepiolite làm phụ gia thức ăn chăn nuôi .....	28
• Châu Âu chính thức cho phép sử dụng indigotine làm phụ gia thức ăn cho thú cưng .....	29

## NGUY CƠ TỪ CHẤT NHUỘM SUDAN TRONG BỘT NGHỆ VÀ RỦI RO VỚI HÀNG XUẤT KHẨU

TS. Phạm Diệu Thùy

Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Việc sử dụng chất nhuộm Sudan để tạo màu cho bột nghệ không chỉ gây hại sức khỏe mà còn đe dọa cơ hội xuất khẩu sang những thị trường khó tính như Đài Loan (Trung Quốc).



Phó Giám đốc VP SPS Việt Nam – TS. Ngô Xuân Nam

Bột nghệ là nguyên liệu quen thuộc trong ẩm thực và y học cổ truyền châu Á. Từ lâu, nghệ được tin dùng nhờ các công dụng hỗ trợ tiêu hóa, kháng viêm, làm đẹp và phòng chống ung thư. Màu sắc tự nhiên của bột nghệ nguyên chất thường dao động từ vàng nhạt đến vàng cam, phụ thuộc vào giống cây, điều kiện canh tác và phương pháp chế biến.

Tuy nhiên, nhiều người tiêu dùng lại tin rằng bột nghệ màu càng đỏ cam thì càng nguyên chất, khiến một số nhà sản xuất cố tình pha trộn chất tạo màu cấm để nâng độ đậm, dễ bán hơn và tăng lợi nhuận.

Vì chạy theo thị hiếu chuộng màu sắc đậm, bắt mắt, một số cơ sở đã pha trộn chất nhuộm công nghiệp Sudan vào bột nghệ. Hành vi này không chỉ gây ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng mà còn khiến nông sản Việt đối mặt với nguy cơ bị cấm nhập khẩu vĩnh viễn tại nhiều thị trường.

Chất nhuộm Sudan, bao gồm các loại Sudan I, II, III, IV, thuộc nhóm Azo, có màu đỏ cam đặc trưng, tan trong dầu và thường được dùng trong công nghiệp để nhuộm mỡ, cao su, da hoặc sáp. Sudan hoàn toàn bị cấm sử dụng trong thực phẩm tại nhiều nước do khả năng gây ung thư, đột biến tế bào và ảnh hưởng nghiêm trọng tới gan, thận, hệ thần kinh. Đặc biệt, Sudan còn có thể gây rối loạn nội tiết và ảnh

hưởng đến phụ nữ mang thai, trẻ em nếu tích tụ lâu dài.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Dù khó phân biệt bằng mắt thường, một số dấu hiệu có thể giúp nhận diện bột nghệ bị pha Sudan như: màu sắc quá tươi, đỏ cam rực; khi pha nước để lại lớp váng màu đỏ hoặc vệt dầu; khó rửa sạch trên bát, thìa; mùi hắc nhẹ; giá rẻ bất thường.

Theo TS Ngô Xuân Nam, Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam, chất Sudan từng được phát hiện trong các lô bột nghệ xuất khẩu sang Đài Loan (Trung Quốc). Các sản phẩm nhiễm Sudan đều bị trả về hoặc tiêu hủy, đồng thời doanh nghiệp xuất khẩu có thể bị cấm vĩnh viễn. "Chỉ cần một lượng nhỏ Sudan, toàn bộ lô hàng sẽ bị từ chối. Rủi ro không chỉ là kinh tế mà còn ảnh hưởng trực tiếp đến uy tín nông sản Việt", ông Nam cho biết.

Đài Loan (Trung Quốc) hiện là một trong những thị trường có nhu cầu cao đối với bột nghệ Việt Nam, nhờ xu hướng tiêu dùng sản phẩm thảo dược. Tuy nhiên, nước này áp dụng hàng rào kỹ thuật nghiêm ngặt. Theo quy định của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Đài Loan (Trung Quốc) (TFDA), bột nghệ được phân loại theo hai nhóm: thực phẩm thông thường và thực phẩm có công dụng sức khỏe.

Với nhóm thực phẩm thông thường, sản phẩm phải đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, kim loại nặng và đặc biệt là không chứa chất cấm như Sudan. Với nhóm có công dụng sức khỏe

- thường gắn nhãn quảng cáo như giảm viêm, tăng miễn dịch, chống oxy hóa - sản phẩm phải được đăng ký, phê duyệt, kiểm nghiệm và chứng minh công dụng theo Luật Thực phẩm chức năng Đài Loan (Trung Quốc).

Ngay cả với sản phẩm không gắn công dụng chức năng, quy trình nhập khẩu vẫn bắt buộc phải đăng ký kiểm tra TFDA, bao gồm xét nghiệm vi sinh, kim loại nặng, chất màu bị cấm... Trong số này, Sudan được liệt vào danh mục theo dõi nghiêm ngặt.

Từ thực tế này, TS. Ngô Xuân Nam khuyến cáo các doanh nghiệp cần kiểm soát chặt nguyên liệu đầu vào, lựa chọn nhà cung cấp uy tín, tuân thủ quy trình chế biến và thực hiện kiểm nghiệm định kỳ trước khi xuất khẩu. "Không có chỗ cho sự chủ quan trong các thị trường có hàng rào kỹ thuật cao. Một sai sót nhỏ có thể khiến doanh nghiệp mất cả thị trường", ông nhấn mạnh.

Đối với người tiêu dùng trong nước, ông Nam khuyến nghị không nên mua bột nghệ không nhãn mác, trôi nổi hoặc giá rẻ bất thường. Người tiêu dùng nên ưu tiên sản phẩm có công bố chất lượng rõ ràng, nguồn gốc minh bạch và sản xuất bởi các cơ sở uy tín.

Ngoài ra, có thể áp dụng một số cách kiểm tra đơn giản tại nhà như hòa bột nghệ vào nước lạnh để quan sát có váng đỏ nổi lên hay không; hoặc dùng khăn giấy lau để xem bột có để lại vết màu bất thường. Dù các phương pháp này không hoàn toàn chính xác, chúng có thể giúp sàng lọc bước đầu và giảm thiểu rủi ro.

"Chỉ một thìa bột nghệ pha hóa chất có thể không gây hại ngay lập tức, nhưng tích lũy qua thời gian sẽ trở thành mầm bệnh cho cả gia đình", TS Nam chia sẻ. "Hãy chọn lựa bằng sự tỉnh táo, đừng để vẻ ngoài bắt mắt hay mức giá rẻ đánh đổi bằng cái giá quá đắt của sức khỏe và tương lai".

## QUY ĐỊNH CỦA CHÂU ÂU ĐỐI VỚI CÁC KIM LOẠI NẶNG TRONG THỰC PHẨM

*ThS. Ngô Văn Phương*

*Viện Cơ điện nông nghiệp và Công nghệ sau thu hoạch*

**K**im loại - cả có hại và có lợi - đều có trong nhiều loại thực phẩm do không khí, nước và đất đều có chứa kim loại. Việc tìm thấy kim loại nặng trong thực phẩm hay thủy sản phụ thuộc vào nhiều yếu tố, bao gồm: điều kiện trồng trọt, quy trình công nghiệp, sản xuất và nông nghiệp; DNA của cây lương thực, mức ô nhiễm môi trường trong quá khứ và hiện tại.

Các kim loại nặng có hại cho sức khỏe hiện đang được nghiên cứu nhiều là chì, asen, cadmium và thủy ngân. Nhóm cư dân dễ bị tổn thương nhất bao gồm: trẻ sơ sinh và trẻ em, người già và người tiêu dùng có bệnh mãn tính.

Yêu cầu của châu Âu đối với các kim loại nặng trong thực phẩm được quy định trong Quy định (EU) số 2023/915. Quy định này đến hiện nay đã được bổ sung, cập nhật 08 lần.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Các quy định chung bao gồm:

- Các loại thực phẩm được liệt kê sẽ không được đưa ra thị trường và không được dùng làm nguyên liệu chế biến thực phẩm khi có lượng kim loại nặng vượt quá mức cho phép.

- Các thực phẩm có lượng kim loại nặng vượt quá mức cho phép không được phép trộn lẫn với các thực phẩm đáp ứng được yêu cầu về kim loại nặng.

- Đối với hệ thống mà sản xuất và chế biến ngũ cốc được tích hợp tức là tất cả các lô hàng đầu vào được làm sạch, phân loại và chế biến trong cùng một cơ sở, các mức dư lượng tối đa (MRL) sẽ được áp dụng cho ngũ cốc chưa chế biến ở thời điểm trước khi chế biến giai đoạn đầu tiên.

- Trong trường hợp không có MRL cụ thể nào được nêu ra trong Phụ lục I của Quy định này đối với thực phẩm sấy khô, pha loãng, chế biến hoặc hỗn hợp (gồm nhiều hơn 01 thành phần), các khía cạnh sau đây sẽ được tính đến khi áp dụng mức MRL cho thực phẩm đó: những thay đổi về nồng độ kim loại nặng do quá trình sấy khô hoặc pha loãng và chế biến, tỷ lệ tương đối của các thành phần trong sản phẩm, giới hạn phân tích định lượng. Những yếu tố trên sẽ được các nhà kinh doanh thực phẩm cung cấp và giải trình khi cơ quan có thẩm quyền thực hiện kiểm soát chính thức.

MRL của các kim loại nặng trong một số thực phẩm được EU quy định theo bảng sau:

Nội dung	MRL (mg/kg)			
	Cadmium	Thủy ngân	Asen	Chì
Việt quất, nho đen, dâu tây, quả cơm cháy	0,03			0,2
Họ cam quýt, quả hạch, kiwi, chuối, xoài, đu đủ, dứa	0,02			
Quả khác	0,05			0,1
Hạt thông	0,3			
Rau ăn củ, rễ				
Nghệ, gừng tươi				0,8

Cây cần tây				0,3
Tỏi	0,05			
Các loại củ khác	0,03			0,1
Rau ăn quả				
Ngô ngọt				0,1
Rau ăn quả khác				0,05
Rau (lá)	0,1			0,3
Rau họ đậu	0,02			0,1
Rau (thân)	0,03			0,1
Nấm	0,15			0,8
Nấm thường (Agaricus bisporus)				
Nấm sò (Pleurotus ostreatus)				
Nấm hương (Lentinula edodes)	0,05			0,3
Các loại đậu	0,04			0,2
Ngũ cốc	0,05			0,2
Gạo	0,15		0,15	
Hạt gia vị				0,9
Quả gia vị				0,6
Mật ong				0,1
Thịt bò, lợn, cừu, gia cầm	0,05			0,1
Cá	0,05	1		0,3
Thân mềm	1	0,3		0,3
Giáp xác	0,5			0,5
Hai mảnh	1			1,5
Muối ăn	0,5	0,1	0,5	1

Chú ý:

- Đối với rau củ: mức tối đa sẽ áp dụng sau khi sản phẩm được rửa sạch và lọc riêng phần có thể ăn được.
- Khối lượng là khối lượng thực phẩm tươi.
- Đối với loài thân mềm: mức tối đa áp dụng sau khi loại bỏ nội tạng.
- Đối với cá có thể ăn nguyên con, mức tối đa được áp dụng cho nguyên con.

Chi tiết của Quy định có thể tham khảo tại đường link: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TX-T/?uri=CELEX%3A02023R0915-20250101>

## ỨC ĐƯA RA BÁO CÁO CUỐI CÙNG VỀ YÊU CẦU LIÊN QUAN ĐẾN AN TOÀN SINH HỌC TRONG NHẬP KHẨU BƯỞI TỪ VIỆT NAM

Ngày 30/4/2025, Úc đã gửi Thông báo số G/SPS/N/AUS/614 cho Tổ chức Thương mại thế giới (WTO) thông báo đã hoàn thành xong việc phân tích rủi ro nhập khẩu đối với bưởi của Việt Nam.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Trên trang web của Bộ Nông nghiệp Úc, Úc đã thông báo hoàn thành báo cáo cuối cùng về phân tích nguy cơ đối với bưởi của Việt Nam (*Citrus maxima*). Đồng thời công bố bưởi của Việt Nam đã đạt các yêu cầu nhập khẩu vào Úc.

Úc đã tiến hành phân tích rủi ro cũng như đánh giá về các yêu cầu an toàn sinh học khi nhập khẩu. Kết quả phân tích cho thấy các loài dịch hại cần kiểm soát là giống nhau hoặc cùng nhóm dịch hại với các loài dịch hại khác đã được đánh giá trước đây đối với các mặt hàng nông sản khác và Việt Nam đã có các biện pháp quản lý rủi ro phù hợp đối với các loài gây hại này.

Báo cáo xác định 19 loài dịch hại liên quan đến bưởi từ Việt Nam cần có biện pháp quản lý rủi ro để giảm rủi ro an

ThS. Trịnh Quang Tú  
Viện Kinh tế và Quy hoạch thủy sản

toàn sinh học xuống mức có thể chấp nhận được bao gồm:

- Rầy: rầy trên cam quýt châu Á (*Diaphorina citri*)
- Ve nhện giả: Loài *Brevipalpus phoenicis*
- Ruồi đục quả: Loài *Bactrocera carambolae*, ruồi đục quả ôi (*Bactrocera correcta*), ruồi đục trái phượng Đông (*Bactrocera dorsalis*), ruồi đục trái đào (*Bactrocera zonata*), ruồi đục trái dưa (*Zeugodacus cucurbitae*) và ruồi đục trái bí (*Zeugodacus tau*).
- Rệp sáp: *Exallomochlus hispidus*, *Planococcus lilacinus* và *Rastrococcus invadens*
- Côn trùng: *Parlatoria cinerea*, *Parlatoria ziziphi* và *Pseudaulacaspis pentagona*
- Nhện đỏ: *Panonychus citri* và *Tetranychus kanzawai*



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Bọ trĩ: *Scirtothrips dorsalis* và *Thrips tabaci*
- Vi khuẩn: *Xanthomonas citri* subsp. *citri* (gây bệnh thối cây họ cam chanh)



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

Các biện pháp để giảm nguy cơ của những dịch hại này xâm nhập vào Úc cũng được Úc đưa ra trong bản báo cáo này. Các biện pháp như sau:

\* Đối với rầy:

- Bưởi có nguồn gốc tại khu vực không có dịch hại, nơi sản xuất không có sâu bệnh

- Có những phương pháp tiếp cận được coi là có hiệu quả trong việc giảm thiểu rủi ro của loài rầy này được Úc chấp nhận

- Áp dụng các phương pháp xử lý được coi là hiệu quả đối với rầy, ví dụ như xông hơi metyl bromide

\* Đối với ruồi đục quả

- Bưởi có nguồn gốc tại khu vực không có dịch hại, nơi sản xuất không có ruồi đục quả

- Áp dụng phương pháp xử lý được coi là có hiệu quả với ruồi đục quả như chiếu xạ.

\* Đối với nhện đỏ, côn trùng, bọ trĩ: Kiểm tra trực quan trước khi xuất khẩu, nếu phát hiện sẽ có biện pháp khắc phục.

\* Đối với bệnh thối cây: Áp dụng phương pháp tiếp cận được coi là hiệu quả trong việc giảm thiểu rủi ro của mầm bệnh này trên quả bưởi và được Úc chấp thuận.

Năm 2022, Việt Nam được báo cáo đã sản xuất 905,000 tấn bưởi từ diện tích trồng trọt 105,400 ha.

Sản lượng bưởi ở Việt Nam tập trung ở Đồng bằng

sông Cửu Long, Trung du và miền núi phía Bắc (bao gồm các vùng Đông Bắc và Tây Bắc), Đồng bằng sông Hồng, Đông Nam và Bắc Trung Bộ. Bưởi được thu hoạch và xuất khẩu quanh năm, với thời kỳ thu hoạch cao điểm từ tháng 9 đến tháng 2 năm sau.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

Hầu hết bưởi ở Việt Nam được tiêu thụ dưới dạng trái cây tươi trên thị trường trong nước, tuy nhiên, trái cây cũng được xuất khẩu sang nhiều thị trường ở Hoa Kỳ, Chile, châu Âu, Trung Đông và châu Á.

Bưởi là một phân khúc nhỏ nhưng mới nổi của ngành công nghiệp cam quýt của Úc. Năm 2023, dữ liệu của ngành cam quýt Úc chỉ ra rằng có 38,5 ha vườn bưởi thương mại ở Úc với sản lượng hàng năm ước tính là 1,000 tấn.

Úc cho phép nhập khẩu bưởi tươi từ Hoa Kỳ, Israel, Tây Ban Nha và New Zealand. Tất cả các mặt hàng nhập khẩu phải đáp ứng các điều kiện nhập khẩu an toàn sinh học của Úc.

Trong giai đoạn từ năm 2015 đến tháng 9/2024, Úc đã nhập khẩu quả bưởi tươi từ Israel (khoảng 1,346 tấn), Hoa Kỳ (khoảng 2,486 tấn) và New Zealand (khoảng 14 tấn).

## LIÊN MINH CHÂU ÂU THIẾT LẬP MỨC MRL MỚI ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT THUỐC THÚ Y FLURALANER DÀNH CHO ĐỘNG VẬT DÙNG LÀM THỰC PHẨM

**ThS. Đinh Đức Hiệp**  
**Văn phòng SPS Việt Nam**

**N**gày 29/4/2025, Liên minh châu Âu đưa ra Thông báo số G/SPS/N/EU/847 về việc thiết lập mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với hoạt chất thuốc thú y fluralaner dành cho động vật dùng làm thực phẩm, cụ thể: gia cầm và cá có vây (cá hồi, cá ngừ, cá chép, cá rô phi, ...).

Quy định số 37/2010 đặt ra mức MRL của hoạt chất fluralance được phép sử dụng trên gia cầm. Ngày 24/4/2024, một đơn đề nghị đã được nộp lên Cơ quan Dược phẩm châu Âu đề nghị thiết lập mức giới hạn tối đa của hoạt chất thú y này trên cá hồi và các loại cá có vây khác. Đến ngày 12/02/2025, Cơ quan Dược phẩm Châu Âu dựa trên các ý kiến khoa học đã đưa ra, đã khuyến nghị thiết lập MRL cho fluralaner trên cá hồi và cá có vây khác.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Theo thông báo, hoạt chất thuốc thú y fluralaner được Liên minh châu Âu đưa ra mức dư lượng mới như sau:

Loại động vật	Mức MRL thiết lập (µg/kg)	Bộ phận áp dụng	Phân loại điều trị
Gia cầm	65	Cơ	Thuốc chống ký sinh trùng (bao gồm cả nội ký sinh và ngoại ký sinh)
	650	Da và mỡ tính theo tỷ lệ tự nhiên	
	650	Gan	
	420	Thận	
	1300	Trứng	
Cá có vây	65	Cơ và da tính theo tỷ lệ tự nhiên	



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ở Việt Nam, hoạt chất fluralaner nằm trong danh mục thuốc thú y được cấp phép lưu hành tại Việt Nam. Fluralaner là một hoạt chất thuộc nhóm isoxazoline, được sử dụng phổ biến trong thuốc thú y để điều trị và phòng ngừa các loài ký sinh trùng ngoài da, thường được dùng để trị rận, ve, bọ chét và bệnh viêm da trên chó và mèo. Đối với gia cầm, fluralaner được dùng để trị và kiểm soát mạt trên gà.

Chi tiết về Quy định trên có thể được tham khảo tại đường link:

[https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25\\_03105\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_03105_00_e.pdf)

[https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25\\_03105\\_01\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_03105_01_e.pdf)

## KENYA ĐƯA RA DỰ THẢO QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỐI VỚI TỎI XAY NHUYỄN

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

**N**gày 16/4/2025, Kenya đưa ra Thông báo số G/SPS/N/KEN/330 về dự thảo quy chuẩn kỹ thuật đối với tỏi xay nhuyễn. Bản dự thảo này đưa ra những yêu cầu, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm đối với tỏi xay nhuyễn cô đặc và tỏi xay thô.

Theo thông báo, Kenya định nghĩa 2 sản phẩm trên như sau:

- Tỏi xay nhuyễn cô đặc: Tỏi xay được chế biến trong môi trường chân không nhằm bảo toàn đặc tính tự nhiên của sản phẩm bằng cách hạ thấp nhiệt độ làm khô;

- Tỏi xay thô: Tỏi xay chưa qua nấu chín, đã được xử lý sơ bộ như phân loại/làm sạch, bóc vỏ hoặc không bóc vỏ, sau đó được nghiền thành dạng nhuyễn bằng máy xay công nghiệp hoặc máy xay gia đình, và được bảo quản lạnh trong suốt quá trình lưu trữ.

Tỏi xay phải tuân theo các yêu cầu chung như sau:

- Tỏi xay phải được sản xuất ra bằng cách nghiền và trộn phần thịt tỏi sạch, sau đó cô đặc trong môi trường chân không (đối với tỏi xay nhuyễn cô đặc);

- Tỏi xay phải giữ nguyên độ đậm đặc giống như tỏi

nghiền;

- Các tép tỏi sử dụng phải là tỏi đã chín, lạnh lặn, tươi và không bị sâu bọ hay nấm mốc tấn công;

- Tỏi xay phải có màu từ sáng đến nâu ngà;

- Tỏi xay phải có mùi vị đặc trưng, không có mùi khét hoặc mùi lạ;

- Tỏi xay không được chứa tạp chất lạ;

- Tỏi xay không được chứa mảnh xác côn trùng hoặc bị ô nhiễm do loài gặm nhấm.

Ngoài ra, sản phẩm phải tuân theo các yêu cầu khác liên quan tới phụ gia thực phẩm, yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm và quy định về chất độc tố tự nhiên aflatoxin theo luật của Kenya. Tỏi xay nhuyễn không được chứa quá 10 ppb aflatoxin tổng số và 5 ppb aflatoxin B1 khi thử nghiệm theo Tiêu chuẩn ISO 16050.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

## TANZANIA ĐƯA RA DỰ THẢO QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỐI VỚI THỨC ĂN HỖN HỢP DÀNH CHO LỢN

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

Ngày 14/4/2025, Tanzania đưa ra Thông báo số G/SPS/N/TZA/445 về dự thảo tiêu chuẩn kỹ thuật đối với thức ăn hỗn hợp dành cho lợn. Tiêu chuẩn này sẽ áp dụng cho thức ăn hỗn hợp cho các loại thức ăn cho lợn sau đây:

- Thức ăn cho lợn con tập ăn;
- Thức ăn cho lợn hậu bị (lợn đang lớn);
- Thức ăn cho lợn xuất chuồng;
- Lợn nái đang cho con bú;
- Lợn nái mang thai.

Theo đó, Tanzania đưa ra các yêu cầu chung về chất lượng như sau:

- Tất cả các nguyên liệu và thành phần thô không được bị phân hủy hoặc hư hỏng và phải tuân thủ các tiêu chuẩn liên quan của Tanzania;

- Các nguyên liệu có nguồn gốc động vật phải được tiệt trùng trước khi sử dụng;

- Trường hợp sử dụng khô dầu đậu nành, nguyên liệu này phải được xử lý nhiệt thích hợp để giảm hoạt tính của các yếu tố kháng dinh dưỡng;

- Các chế phẩm vitamin được bổ sung vào thức ăn phải ở dạng đã được ổn định;

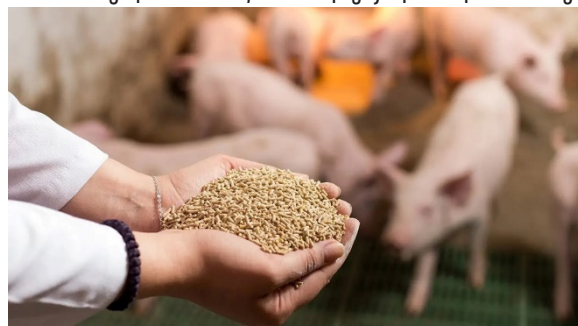
Thức ăn cô đặc cho heo phải:

- Được đánh giá dựa trên các nguyên liệu sử dụng và quy trình chế biến áp dụng. Việc duy trì ma trận công thức là cần thiết để phản ánh chính xác giá trị dinh dưỡng thích hợp của tất cả các thành phần sử dụng;

- Không chứa các chất gây hại như kim loại nặng hay các chất pha trộn gian lận khác;

- Không bị mốc, ôi khét và có mùi khó chịu;

- Không bị nhiễm nấm, vi sinh vật gây bệnh hoặc côn trùng.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngoài ra, sản phẩm phải tuân theo các yêu cầu khác liên quan tới phụ gia thực phẩm, yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm và quy định về các chất kim loại nặng (asen, chì, thủy ngân và cadimi), mức dư lượng tối đa của thuốc thú y và chất độc tố tự nhiên aflatoxin theo luật của Tanzania, bao gồm:

- Giới hạn vi sinh vật:

Vi sinh vật	Mức giới hạn tối đa	Phương pháp xét nghiệm
Escherichia coli	$1,0 \times 10^3$	TZS 730-1
Salmonella spp	$1,0 \times 10^2$	TZS 122-1

- Giới hạn các chất kim loại nặng:

Chất	Mức giới hạn tối đa (mg/kg)	Phương pháp xét nghiệm
Asen	2,0	TZS 76
Chì	5,0	TZS 268
Cadimi	1,0	TZS 1581-2
Thủy ngân	0,1	TZS 2616

- Giới hạn Aflatoxin:

Aflatoxin	Mức giới hạn tối đa ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	Phương pháp xét nghiệm
Aflatoxin tổng	20	TZS 799
Aflatoxin B1	10	

# MALAYSIA ĐỀ XUẤT SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH VỀ VẬT LIỆU LÀM BAO BÌ DÙNG TRONG CHIẾU XẠ THỰC PHẨM

TS. Nguyễn Thành Trung  
Học viện Nông nghiệp Việt Nam



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Nhằm cập nhật và hài hòa quy định quốc gia với các tiêu chuẩn quốc tế, Chính phủ Malaysia đang lấy ý kiến đối với dự thảo sửa đổi Phụ lục 05 của Quy định Chiếu xạ thực phẩm 2011 [P.U. (A) 143/2011]. Điểm chính của bản dự thảo là bổ sung bốn loại vật liệu bao bì mới, cùng với liều chiếu xạ tối đa được phép (tính bằng kilogray - kGy) trong quá trình xử lý thực phẩm bằng công nghệ chiếu xạ.

Chiếu xạ thực phẩm là phương pháp xử lý bằng tia ion hóa như gamma, electron hoặc tia X nhằm tiêu diệt vi sinh vật gây hại, kéo dài thời gian bảo quản và đảm bảo an toàn thực phẩm. Phương pháp này ngày càng được chấp nhận và áp dụng rộng rãi trong ngành chế biến thực phẩm toàn cầu. Tuy nhiên, khi thực phẩm được chiếu xạ trong điều kiện đóng gói sẵn, vật liệu bao bì cũng tiếp xúc trực tiếp với tia phóng xạ. Điều này đặt ra yêu cầu quan trọng về việc kiểm soát loại vật liệu bao bì được phép sử dụng, để đảm bảo không xảy ra biến đổi vật lý - hóa học có thể ảnh hưởng đến

chất lượng và an toàn thực phẩm.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Theo quy định hiện hành, Malaysia đã công nhận một số loại vật liệu bao bì dùng trong chiếu xạ thực phẩm. Tuy nhiên, danh mục này cần được mở rộng và cập nhật để theo kịp với tiến bộ công nghệ, thực tiễn sử dụng trong công

nghiệp thực phẩm và các yêu cầu mới từ thị trường xuất khẩu.

Dự thảo sửa đổi được xây dựng trên cơ sở tham khảo Bộ quy định 21 CFR Part 179, Section 179,45 của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA). Đây là bộ quy định có tính hệ thống và chi tiết cao về việc sử dụng bao bì trong quá trình chiếu xạ thực phẩm, trong đó chỉ rõ:

- Danh sách các vật liệu bao bì được phép sử dụng;
- Điều kiện sử dụng cụ thể cho từng loại bao bì;
- Giới hạn liều chiếu xạ tối đa tương ứng.

Trong khi đó, bộ tiêu chuẩn quốc tế Codex Alimentarius, do FAO và WHO đồng quản lý, dù cung cấp hướng dẫn chung về chiếu xạ thực phẩm, không đưa ra danh mục bao bì được phép sử dụng cụ thể, khiến các quốc gia phải tự xây dựng quy định nội địa. Việc Malaysia chủ động điều chỉnh và cập nhật nội dung trong nước theo chuẩn của FDA là bước đi quan trọng để đảm bảo tính tương thích và thuận lợi trong thương mại quốc tế, đặc biệt với thị trường Mỹ.

### Nội dung chính của bản sửa đổi

Theo thông báo chính thức, dự thảo sửa đổi Phụ lục 05 của Quy định chiếu xạ thực phẩm 2011 sẽ bao gồm:

- Bổ sung 04 loại vật liệu bao bì mới được phép sử dụng cho thực phẩm chiếu xạ;
- Quy định rõ liều chiếu xạ tối đa (kGy) áp dụng cho từng loại vật liệu;
- Đảm bảo rằng các loại bao bì này không tạo thành sản phẩm phân hủy độc hại hay làm thay đổi chất lượng thực phẩm sau chiếu xạ;
- Được áp dụng đối với thực phẩm đã đóng gói sẵn và xử lý bằng công nghệ chiếu xạ được cấp phép tại các cơ sở chiếu xạ được công nhận.

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

<https://eping.wto.org/en/Search?country-Ids=C458&distributionDateFrom=2025-03-01&distributionDateTo=2025-05-07&viewData=G%2F-SPS%2FN%2FMYS%2F65>

## KENYA XÂY DỰNG TIÊU CHUẨN QUỐC GIA MỚI ĐỐI VỚI ĐẬU LUPIN KHÔ

*TS. Dương Thị Hồng Duyên  
Trưởng Đại học Nông Lâm Thái Nguyên*



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

**N**gày 16/4/2025, Cộng hòa Kenya đã ban hành dự thảo tiêu chuẩn quốc gia DKS 3034:2025 – “Lupin Beans – Specification”, áp dụng đối với đậu lupin khô dùng làm thực phẩm cho người. Văn bản do Cục Tiêu chuẩn Kenya (KEBS) chủ trì soạn thảo và sẽ tiếp nhận ý kiến đóng góp từ các thành viên WTO đến hết ngày 15/6/2025. Nội dung của dự thảo như sau:

## 1. Đối tượng áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các giống hạt đậu lupin khô thuộc ba loài: *Lupinus albus*, *Lupinus mutabilis* và *Lupinus angustifolius*.

Đây là loại đậu có giá trị dinh dưỡng cao, đang được xem là "siêu thực phẩm", ngày càng được ưa chuộng tại Kenya và nhiều thị trường khác.

## 2. Yêu cầu chất lượng chung

Lô đậu lupin phải:

- Là hạt trưởng thành, khô, sạch, đồng đều về kích thước, màu sắc và hình dạng;
- Không có mùi lạ (âm mốc, ôi, chua);
- Không chứa nấm mốc, côn trùng sống, hạt cỏ độc, chất độc hại.

## 3. Yêu cầu chất lượng cụ thể

Để đảm bảo đậu lupin khô đạt yêu cầu chất lượng, dự thảo tiêu chuẩn quy định rõ các chỉ tiêu chất lượng cụ thể cho ba cấp độ: Hạng 1 (Grade 1), Hạng 2 (Grade 2) và Hạng 3 (Grade 3). Mỗi chỉ tiêu đều có giới hạn tối đa (%) theo khối lượng - m/m) như sau:

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Hạng 1 (%)	Hạng 2 (%)	Hạng 3 (%)
1	Tạp chất vô cơ (đất, đá, thủy tinh...)	0,1	0,3	0,5
2	Tạp chất tổng hợp (hữu cơ + vô cơ)	0,5	0,75	1,0
3	Hạt ngũ cốc khác (bắp, lúa mì, kê...)	0,1	0,2	0,5
4	Hạt bị vỡ/nứt	1,5	2,5	5,0
5	Hạt bị sâu hại (bọ, mọt, chuột...)	1,0	2,0	3,0
6	Hạt thối/mốc, phân hủy do vi sinh vật	1,0	2,0	3,0

7	Hạt biến màu (do nhiệt độ, nước, băng giá...)	1,0	1,5	3,0
8	Hạt khác giống (khác màu, kích thước, hình dạng)	2,0	3,0	5,0
9	Hạt non hoặc teo tóp	1,0	2,0	3,0
10	Tạp chất có nguồn gốc động vật (filth)	0,1	0,1	0,1
11	Độ ẩm (âm độ tối đa)	14,0	14,0	14,0

## 4. Chất gây ô nhiễm

- Dự lượng thuốc bảo vệ thực vật phải phù hợp với giới hạn của Codex Alimentarius.

- Kim loại nặng: Tuân thủ CODEX STAN 193.

- Mycotoxin (độc tố vi nấm):

+ Aflatoxin tổng: Tối đa 10 µg/kg

+ Aflatoxin B1: Tối đa 5 µg/kg

+ Fumonisin: Tối đa 2000 µg/kg

## 5. Bao gói và ghi nhãn

Hạt đậu phải được đóng trong vật liệu bao bì đạt chuẩn thực phẩm, kín, không gây ô nhiễm. Nhãn mác phải ghi rõ:

- Tên sản phẩm, giống/màu sắc, hạng sản phẩm;

- Tên, địa chỉ nhà sản xuất/đóng gói;

- Năm thu hoạch, ngày đóng gói;

- Xuất xứ, hướng dẫn bảo quản;

- Trạng thái biến đổi gen (nếu có);

- Cảnh báo dị ứng (nếu có).

## 6. Lấy mẫu và thử nghiệm

Việc lấy mẫu tuân theo tiêu chuẩn EAS 900, phương pháp thử tuân theo EAS 901.

Thông tin chi tiết xem tại đường link:

[https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/KEN/25\\_02755\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/KEN/25_02755_00_e.pdf)

## ĐÀI LOAN (TRUNG QUỐC) THÔNG BÁO SỬA ĐỔI YÊU CẦU KIỂM DỊCH ĐỐI VỚI VIỆC NHẬP KHẨU THỰC VẬT HOẶC SẢN PHẨM THỰC VẬT

ThS. Nguyễn Thị Huyền  
Văn phòng SPS Việt Nam



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngày 24/4/2025, Cơ quan Kiểm dịch động thực vật, Bộ Nông nghiệp Đài Loan (Trung Quốc) đã gửi Thông báo số G/SPS/N/TPKM/645 đến Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc dự thảo sửa đổi yêu cầu kiểm dịch đối với việc nhập khẩu thực vật hoặc sản phẩm thực vật nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm phù hợp với tình hình sử dụng thực tế và tiếp tục bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

Dự thảo này liên quan đến việc sửa đổi bổ sung 04 loại quả của các cây sau đây: lê lư (*Helleborus*), đậu chồi (*Ruscus*), bạch đàn (*Eucalyptus*) và hạt thì là đen (*Nigella*) không phải là ký chủ của ruồi đục quả Địa Trung Hải (*Ceratitis capitata*). Ngoài ra, dự thảo bổ sung 01 loài rệp *Ceroplastes rusci* vào danh mục sâu hại cần quan tâm.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Bốn loại cây trên đều là các loại cây có hoạt tính dược lý, có ảnh hưởng nhất định đến sức khỏe con người và không phải là ký chủ của loài ruồi đục quả.

Một nội dung khác của dự thảo, rệp vảy thân mềm (*Ceroplastes rusci*) đã được bổ sung vào danh sách sinh vật gây hại cần quan tâm. Rệp vảy thân mềm là nhóm côn trùng nhỏ, cơ thể được bao phủ bởi một lớp sáp liên kết liền mạch. Chúng thường xuất hiện trên nhiều loại cây trồng, tuy nhiên có xu hướng ưa thích cây có múi hơn. Rệp cái thường tìm kiếm vị trí thích hợp để hút dinh dưỡng trên các bộ phận của cây như lá, cành non và quả. Trứng được đẻ bên dưới cơ thể của rệp cái, mặc dù rệp cái vẫn có khả

năng di chuyển đến vị trí mới để tìm nơi hút nhựa. Khi mật độ cao, hoạt động hút dinh dưỡng của chúng làm tiết ra nhiều mật ngọt – điều kiện thuận lợi cho sự phát triển của nấm muội đen, từ đó làm giảm hiệu suất quang hợp của cây.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

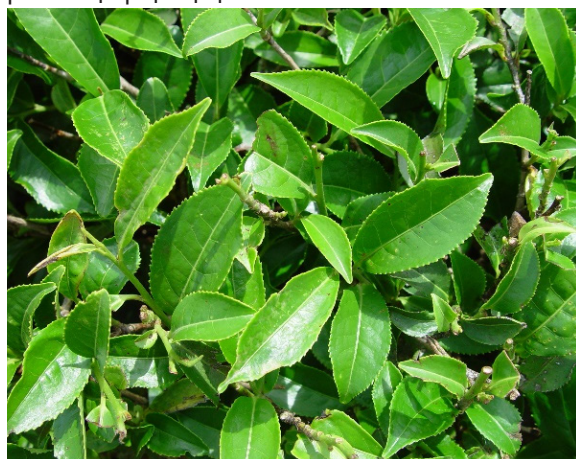
Chi tiết dự thảo tại link: [https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/TPKM/25\\_03037\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/TPKM/25_03037_00_e.pdf)

## TANZANIA THÔNG BÁO DỰ THẢO ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT CHO SẢN PHẨM TRÀ LẠNH

TS. Nguyễn Thị Hiệp  
Viện Công nghệ sinh học

Ngày 02/5/2025, Cục Tiêu chuẩn Tanzania đã gửi Thông báo số G/SPS/N/TZA/449 đến Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc dự thảo đặc điểm kỹ thuật cho trà lạnh được sử dụng cho tiêu dùng của con người.

Dự thảo quy định các tiêu chuẩn đối với sản phẩm trà lạnh (ice tea) là sản phẩm thực phẩm dạng đồ uống hoặc dạng bột được chế biến từ chiết xuất trà của giống *Camellia sinensis* có hoặc không có hương liệu, có thể có ga hoặc không có ga, có đường hoặc không đường, sản phẩm được phục vụ lạnh.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

### Tiêu chuẩn chung

Tiêu chuẩn	Yêu cầu
pH	3,5-4,0
Độ axit	0,13-0,2 g/cc
Caffeine tối đa	150ppm

### Tiêu chuẩn vi sinh vật

Vi sinh vật	Yêu cầu
Tổng số khuẩn lạc tối đa	10 cfu/ml
Coliform	Không
Nấm men và nấm mốc sống	10 cfu/ml

Trà lạnh phải được đóng gói trong các thùng chứa làm từ vật liệu đóng gói cấp thực phẩm và được niêm phong theo cách đảm bảo vệ sinh, dinh dưỡng và tính chất cảm quan của sản phẩm.

Ngoài ra, mỗi thùng chứa sản phẩm phải được dán nhãn rõ ràng và không thể xóa được với các thông tin sau:

- Tên sản phẩm như "Trà lạnh";
- Loại hương vị được sử dụng (nếu có);
- Tên thương mại hoặc nhãn hiệu,

- d) Tên, địa chỉ bưu chính và địa chỉ thực tế của nhà sản xuất và/hoặc đơn vị đóng gói;
- e) Thể tích tịnh tính bằng ml;
- f) Số lô;
- g) Ngày sản xuất;
- h) Hạn sử dụng;
- i) Hướng dẫn sử dụng và bảo quản;

- j) Quốc gia xuất xứ;
- k) Danh sách các thành phần theo thứ tự giảm dần, bao gồm tên cụ thể của các chất phụ gia;
- l) Thông tin dinh dưỡng;
- m) Xử lý bao bì đã qua sử dụng;
- n) Chất tạo ngọt (nếu có).

## ĐÀI LOAN (TRUNG QUỐC) DỰ THẢO VỀ HẠN CHẾ SỬ DỤNG VÀ YÊU CẦU GHI NHÃN ĐỐI VỚI BỘT NẤM (*AGARICUS BISPORUS*) ĐƯỢC XỬ LÝ BẰNG TIA UV DÙNG LÀM NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM

TS. Nguyễn Thị Hiệp  
Viện Công nghệ sinh học

Theo Thông báo G/SPS/N/TPKM/644 ngày 24/4/2025, Đài Loan (Trung Quốc) đưa ra dự thảo về hạn chế sử dụng và yêu cầu ghi nhãn đối với bột nấm mỡ (*Agaricus bisporus*) xử lý bằng tia UV dùng làm nguyên liệu thực phẩm.

Nấm mỡ là loài nấm có thể ăn được, có nguồn gốc từ châu Âu và Bắc Mỹ. Hiện nay, nấm mỡ được phổ biến rộng rãi và tiêu thụ nhiều nhất trên thế giới. Bột nấm mỡ (*Agaricus bisporus*) xử lý bằng tia UV là loại bột thực phẩm được sản xuất từ nấm trắng qua các bước: rửa sạch, xay nhuyễn, hòa tan trong nước thành hỗn hợp, sau đó chiếu tia UV, lọc, sấy khô và nghiền mịn. Quá trình chiếu tia UV giúp tăng hàm lượng vitamin D2 trong bột.

1. Yêu cầu sử dụng làm phụ gia thực phẩm:

- Phải đáp ứng các tiêu chuẩn kỹ thuật quy định trong Phụ lục (xem chi tiết bên dưới).
- Được phép sử dụng trong các loại thực phẩm trừ sản phẩm dành cho trẻ dưới 12 tháng tuổi.
- Hàm lượng vitamin D2 hàng ngày trong thực phẩm có sử dụng bột nấm phải tuân thủ theo giới hạn cho phép đối với "Calciferol (Vitamin D2)" trong Quy chuẩn về Phụ gia Thực phẩm tại Đài Loan (Trung Quốc).

2. Quy định ghi nhãn bắt buộc:

Thành phần phải ghi rõ:

"Bột nấm *Agaricus bisporus* trong sản phẩm này đã được xử lý bằng tia UV để tạo ra vitamin D2".

Cảnh báo bắt buộc: "Sản phẩm này không được sử dụng cho trẻ sơ sinh".

Ghi chú: Trẻ sơ sinh được định nghĩa là người dưới hoặc bằng 12 tháng tuổi.

Phụ lục - Tiêu chuẩn kỹ thuật cho bột nấm UV:

Thành phần / Chỉ tiêu	Giới hạn cho phép
Vitamin D2	1,000 - 1,300 µg/g
Hàm lượng nước	≤ 10%
Tro toàn phần	≤ 13,5%
Arsen (As)	≤ 0,3 ppm
Chì (Pb)	≤ 0,5 ppm
Cadmium (Cd)	≤ 0,5 ppm
Thủy ngân (Hg)	≤ 0,1 ppm

Kết luận: Việc sử dụng bột nấm trắng xử lý bằng tia UV làm nguyên liệu thực phẩm tại Đài Loan (Trung Quốc) đã được chính thức quy định rõ ràng về điều kiện sử dụng, giới hạn dinh dưỡng và an toàn, cũng như yêu cầu bắt buộc khi ghi nhãn.

Đây là bước tiến nhằm đảm bảo tính minh bạch và an toàn cho người tiêu dùng.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

## ỨC ÁP DỤNG PHƯƠNG PHÁP XÔNG HƠI METYL BROMUA PHIÊN BẢN 3,0 THAY THẾ PHIÊN BẢN 2,0

ThS. Lưu Hồng Sơn

Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Ngày 22/4/2025, Úc đưa ra Thông báo số G/SPS/N/AUS/613 về việc chính thức áp dụng Phương pháp khử trùng metyl bromua phiên bản 3,0 thay thế bản 2,0 kể từ 01/5/2025. Phiên bản mới sửa đổi nội dung tài liệu về quy trình khử trùng, phân tích rõ yêu cầu nhiệt độ, bổ sung chi tiết vị trí đo nồng độ và cách lắp đầy hàng hoá, đồng thời thay đổi liệt kê nội dung tối thiểu cần có trên chứng thư và hồ sơ xử lý khử trùng (RoF). Trong giai đoạn chuyển tiếp tính đến hết ngày 30/6/2025, chứng thư theo phiên bản 2,0 vẫn được công nhận. Sau thời điểm này, tất cả chứng thư và biên bản xử lý phải tuân thủ yêu cầu phiên bản 3,0 mới.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Các thay đổi chính trong phiên bản 3,0 cụ thể như sau:

1. Phiên bản 3,0 sẽ tái cấu trúc toàn bộ quy trình khử trùng theo đúng trình tự thực thi, bao gồm: chuẩn bị phạm vi xử lý, xác định liều lượng, giám sát và lập chứng thư. Cụ thể, các bước đã được sắp xếp lại theo thứ tự khoa học, giúp người áp dụng dễ dàng tra cứu và triển khai. Ngôn ngữ của tài liệu cũng được đơn giản hóa và chuyển từ khuyến nghị sang bắt buộc, loại bỏ các giải thích dư thừa và những đoạn văn dài không cần thiết, nhằm tăng tính khả thi và đảm bảo tính minh bạch của từng quy định.

2. Úc vẫn nhận các chứng thư và hồ sơ xử lý khử trùng (RoF) theo phiên bản cũ. Tuy nhiên, bắt đầu từ ngày 01/7/2025, các doanh nghiệp phải sử dụng chứng thư và hồ sơ xử lý khử trùng theo mẫu mới để hàng hóa khi nhập cảnh sang Úc sẽ được chấp thuận, tránh bị giữ lại tại cửa khẩu. Các yêu cầu về chứng thư và biên bản xử lý khử trùng:

- Tại mục 12,2, biên bản xử lý khử trùng phải hoàn thành ngay tại hiện trường, lưu trữ tối thiểu 02 năm và nghiêm cấm khai báo sai sự thật.

- Tại mục 12,3, chứng thư xử lý không bắt buộc

mẫu cụ thể, mà liệt kê tối thiểu 23 mục thông tin: tên cơ quan, số hiệu chứng thư, lịch trình xử lý, định lượng, dự báo nhiệt độ, thời gian ghi nhận, kết quả giám sát, chữ ký người chịu trách nhiệm...

◦ Số container, số vận đơn... phải được đối chiếu rõ ràng giữa hai tài liệu nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho cơ quan Úc kiểm tra, đối chiếu. Chi tiết về chứng thư và hồ sơ xử lý khử trùng mới xem tại: <https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import/arrival/treatments/treatments-fumigants/methyl-bromide-fumigation-methodology-changes>

3. Quy định về nhiệt độ được tách thành hai mục riêng biệt để làm rõ yêu cầu ở từng giai đoạn:

◦ Nhiệt độ tương ứng quy trình xử lý (Mục 6): Đo tại chỗ theo quy định tại mục 6,1, đảm bảo  $\geq 10^\circ\text{C}$  (hoặc mức khác theo phê duyệt).

◦ Nhiệt độ trong thời gian phơi nhiễm (Mục 7): Nhiệt độ thực tế không được thấp hơn giá trị dùng để tính liều lượng. Nếu thấp hơn, quy trình được coi là thất bại. Với hàng hoá dễ hư hỏng, phải bổ sung thiết bị đo nhiệt độ lõi sản phẩm, số lượng thiết bị tương ứng với số vị trí đo nồng độ khí (Mục 6,3).



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

4. Quy định vị trí và thiết bị giám sát nồng độ khí

◦ Loại bỏ "không gian trống" định tính: Thay bằng các vị trí đặt ống dò lấy mẫu không khí tự động cụ thể theo quy định mục 5,3, 5,4 như sau:

◦ Đối với hàng không dễ hỏng:

- Phạm vi xử lý  $< 30\text{ m}^3$ : cho 1 ống dò lấy mẫu tại vị trí ở đỉnh, giữa tâm hàng hoá (mục 5,3.1)

- Phạm vi xử lý  $\geq 30\text{ m}^3$ : cho 3 ống dò lấy mẫu có vị trí lần lượt: đỉnh, cách mặt sàn 250 mm và giữa tâm (mục 5,3.2).

◦ Đối với hàng dễ hỏng:

• Phạm vi xử lý  $< 5\text{ m}^3$ : cho 1 ống dò lấy mẫu tại vị trí trung tâm thùng cát-tông (mục 5,4.2)

• Phạm vi xử lý  $\geq 5\text{ m}^3$ : cho 3 ống dò lấy mẫu có vị trí tương tự hàng không dễ hỏng (mục 5,4.3)

◦ Bắt buộc đặt thiết bị đo nhiệt độ trong mỗi dạng bao bì khác nhau, không ảnh hưởng đến tính thẩm thấu khí. Đồng thời thiết bị đo nồng độ phải được hiệu chuẩn theo hướng dẫn nhà sản xuất.

5. Quy định bổ sung thiết bị và phương tiện hỗ trợ

◦ Kho chân không (Mục 4,5): Duy trì áp suất  $\geq 660\text{ mmHg}$ , giám sát nhiệt độ và áp suất trong suốt thời gian xử lý.

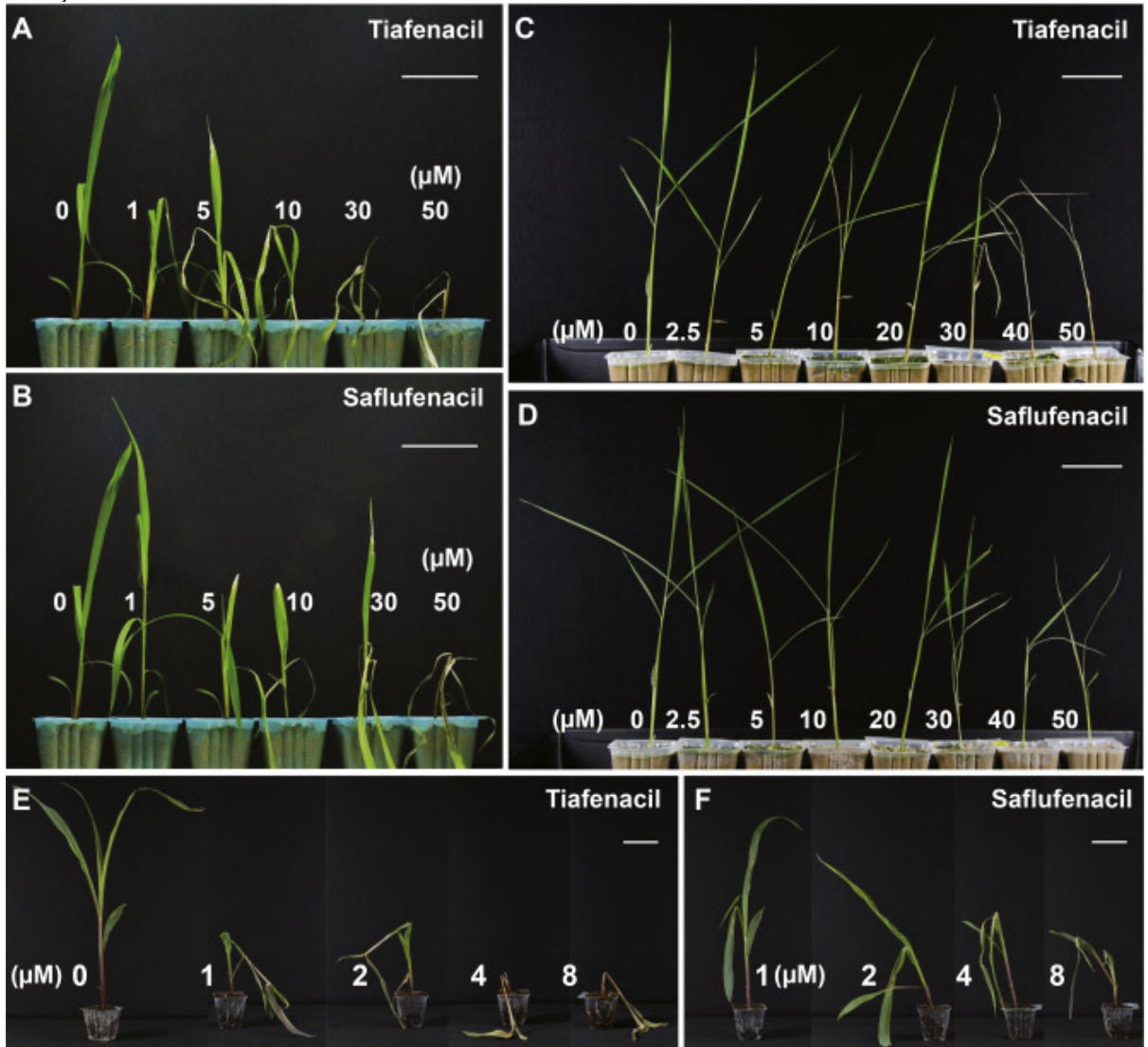
◦ Ống dẫn gas (Mục 5,6): Với nhiều công-ten-nơ dưới bạt che, mỗi công-ten-nơ phải có tối thiểu một ống, đóng kín ngay sau khi bơm gas.

◦ Quạt và thiết bị sưởi (Mục 5,7): Ít nhất một quạt cho mỗi  $100\text{ m}^3$  phạm vi xử lý; công-ten-nơ rời phải có quạt riêng. Thiết bị sưởi bố trí sao cho đảm bảo phân phối nhiệt đều.

## HOA KỲ BAN HÀNH QUY ĐỊNH MỨC DƯ LƯỢNG TIAFENACIL ÁP DỤNG CHO ĐA DẠNG NÔNG SẢN VÀ THỨC ĂN CHĂN NUÔI

ThS. Ngô Thị Thanh  
Trường Cao đẳng Cơ điện Hà Nội

Ngày 22/4/2025, Hoa Kỳ đưa ra Thông báo số G/SPS/N/USA/3513 về việc ban hành quy định mức giới hạn dư lượng Tiafenacil áp dụng cho nhiều nhóm mặt hàng nông sản thực phẩm và nguyên liệu thức ăn chăn nuôi nhập khẩu vào Hoa Kỳ.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Quy định sửa đổi khoản 180,713 điều 40 của Bộ luật Liên bang Hoa Kỳ, thiết lập các mức dư lượng mới và cập nhật tên nhóm hàng hóa đồng nhất với thuật ngữ của Hiệp định Đối tác Kinh tế (EPA). Quy định có hiệu lực từ ngày 07/4/2025, mọi khiếu nại hoặc yêu cầu phiên điều trần phải được nộp trước ngày 06/6/2025 theo hướng dẫn trong mục 178, điều 40 Bộ luật Liên bang Hoa Kỳ (xem thêm mục I.C trong phần Thông tin bổ sung).

So với kiến nghị ban đầu và Quy định năm 2020, EPA đã thực hiện ba nhóm thay đổi chính:

- Thứ nhất, dựa trên dữ liệu thử nghiệm đồng ruộng và tính toán theo Tổ chức Hợp tác và Phát triển (Organisation for Economic Co-operation and Development - OECD), các mức dư lượng của một số mặt hàng được điều chỉnh giảm xuống, ví dụ lúa mạch từ 0,015 xuống 0,01 ppm và đậu khô từ 0,03 xuống 0,01 ppm; trong khi mặt hàng khác

lại tăng lên như cải dầu từ 0,015 lên 0,15 ppm và vỏ hạt hạnh nhân từ 0,03 lên 0,2 ppm; riêng đậu rơm dùng làm thức ăn chăn nuôi được điều chỉnh từ 7 xuống 5 ppm.

- Thứ hai, EPA đã cập nhật tên các nhóm hàng hóa để thống nhất thuật ngữ.

- Cuối cùng EPA đã mở rộng danh mục nguyên liệu nông sản làm thức ăn chăn nuôi bằng cách thêm vào các loại hạt và ngũ cốc trước đây chưa được đề cập như hạt fonio (đen và trắng), hạt bo bo, hạt kê (millet) và bột teff. Cụ thể như sau:

• Đối với các loại nông sản thực phẩm:

Mặt hàng	MRL (µg/kg)
Lúa mạch, nhóm 15-22B	0,01
Trái cây, họ cam quýt, nhóm 10-10	0,01
Trái cây, họ táo, nhóm 11-10	0,01
Trái cây, họ hạch (stone), nhóm 12-12	0,01
Các loại ngũ cốc, nhóm 15-22E	0,01
Hạt cây hạch (tree nuts), nhóm 14-12	0,01
Đậu phộng	0,01
Cải dầu, nhóm 20A	0,15
Ngô ngọt, nhóm 15-22D	0,01
Rau củ họ đậu, nhóm đậu khô đã bóc vỏ, trừ đậu nành, phân nhóm 6-22E	0,01
Rau củ họ đậu nhóm đậu hạt đã bóc vỏ, phân nhóm 6-22F	0,03

• Đối với thức ăn chăn nuôi:

Mặt hàng	MRL (µg/kg)
Vỏ hạt hạnh nhân	0,2
Rơm (lúa mạch)	0,03
Bắp ngọt	0,03
Hạt fonio đen và trắng	0,05
Cây fonio đen và trắng khô	0,08
Hạt bo bo	0,05
Cây bo bo khô	0,08
Hạt kê (millet)	0,05
Cây giống millet khô	0,08
Đậu tươi	5
Đậu khô	5
Rơm (cây cao lương)	0,05
Bột teff	0,07

Thông tin chi tiết về quy định xem tại: <https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2025-04-07/html/2025-05912.htm>

## VƯƠNG QUỐC ANH SỬA ĐỔI MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA ĐỐI VỚI EMAMECTIN TRÊN THỰC PHẨM

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

**N**gày 09/5/2025, Bộ Môi trường, Thực phẩm và Nông thôn và Cơ quan Y tế và An toàn Vương quốc Anh đã gửi Thông báo số G/SPS/N/GBR/94 đến Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc dự thảo sửa đổi mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với emamectin trên rau diếp và sữa. Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm phù hợp với tình hình sử dụng thực tế và tiếp tục bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

Theo dữ liệu giám sát từ Vương quốc Anh, trong giai đoạn từ năm 2009 đến 2024, emamectin đã được phát hiện trong một số lượng đáng kể mẫu thực phẩm (khoảng 25,000 mẫu). Trong số này, dư lượng emamectin được phát hiện trong 21 loại thực phẩm, bao gồm: đậu bắp, đậu (có vỏ và không có vỏ), nho, lá nho, rau xanh mùa xuân và cải xoăn,...



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Quá trình chuyển hóa của emamectin trong các cây trồng chính đã được nghiên cứu đối với các nhóm cây ăn quả (lê), rau ăn lá (rau diếp, bắp cải), và cây ngũ cốc/cỏ (ngô) nhằm phục vụ cho việc phê duyệt hoạt chất. Dựa trên các đánh giá rủi ro đã tiến hành, Cơ quan Y tế và An toàn (HSE) kết luận rằng không thể loại trừ nguy cơ gây hại đến sức khỏe con người từ dư lượng emamectin còn lại trong hoặc trên rau diếp theo mức MRL hiện hành của Vương quốc Anh.

Emamectin benzoate là hoạt chất thuốc trừ sâu sinh học, thuộc họ Abamectin có hiệu lực mạnh. Hoạt chất này có khả năng thẩm thấu vào lớp biểu bì của lá, nhưng khả năng di chuyển vào sâu bên trong cây là hạn chế. Hoạt chất này được phát triển nhằm mục đích kiểm soát côn trùng cánh vẩy.

Do đó, HSE đề xuất điều chỉnh MRL đối với rau diếp từ 1,0 mg/kg xuống mức 0,01 mg/kg.

Hiện tại, MRL đối với sữa là 0,01 mg/kg, tuy nhiên đánh giá rủi ro cho thấy mức phơi nhiễm của người tiêu dùng ở mức này tương đối cao. Việc áp dụng ngưỡng tối đa mới là 0,003 mg/kg không gây ra bất kỳ ảnh hưởng tiêu cực nào đến sức khỏe người tiêu dùng.

Đối với các loại thực vật như cải thảo, cải lá (các loại khác), rau bina và trà, HSE khuyến nghị áp dụng các mức MRL phù hợp theo tiêu chuẩn của Vương quốc Anh. Các mức MRL được đề xuất không làm tăng nguy cơ sức khỏe đối với người tiêu dùng khi tiếp xúc trong phạm vi cho phép, do đó dự kiến sẽ không gây ra tác động bất lợi đến sức khỏe con người.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Các mức MRL cần được thiết lập dựa trên định nghĩa dư lượng sau đây để phục vụ mục đích kiểm soát (RD-Enf) đối với thực vật và vật nuôi:

Sản phẩm	Mức MRL cũ (mg/kg)	Mức MRL đề xuất (mg/kg)
Cải thảo	0,03	0,2
Rau cải ăn lá	0,03	0,2
Rau diếp	1	0,01
Rau cải bó xôi	0,01	0,05
Chè	0,02	0,1
Gan, thận và nội tạng ăn được từ lợn	0,08	0,1
Gan, thận và nội tạng ăn được từ trâu/bò	0,08	0,1
Sữa	0,01	0,003

(Emamectin benzoate B1a, được biểu thị dưới dạng emamectin)

Chi tiết thông báo tại:

<https://www.hse.gov.uk/pesticides/assets/docs/mrlr-aaze-0920.pdf>

## ĐÀI LOAN (TRUNG QUỐC) SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH VỀ KIỂM TRA THỰC PHẨM NHẬP KHẨU VÀ CÁC SẢN PHẨM LIÊN QUAN

ThS. Nguyễn Hoàng Long  
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 07/5/2025, Bộ Y tế và Phúc lợi Đài Loan (Trung Quốc) đã gửi Thông báo số G/SPS/N/TPKM/646 đến Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc dự thảo sửa đổi Quy định về kiểm tra thực phẩm nhập khẩu và các sản phẩm liên quan.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Đài Loan (Trung Quốc) dự thảo sửa đổi Quy định về kiểm tra thực phẩm và sản phẩm liên quan nhập khẩu trong Điều 33, Khoản 3 của Đạo luật Quản lý An toàn Thực phẩm và Vệ sinh. Một số thay đổi chính như sau:

1. Quy trình nộp đơn kiểm tra: Doanh nghiệp nhập khẩu phải nộp đơn trong 15 ngày trước hoặc khi hàng đến cảng, kèm hồ sơ nhập khẩu và tài liệu theo yêu cầu. Sản phẩm cùng lô cần đồng nhất về mã, tên, thành phần, nhãn hiệu, xuất xứ. Hồ sơ thiếu sót phải sửa/bổ sung trong 30 ngày (gia hạn thêm tối đa 30 ngày). Đơn không tuân thủ sẽ bị từ chối.

2. Phương thức kiểm tra: Bao gồm kiểm tra từng lô, kiểm tra ngẫu nhiên (2-10% trong tình trạng bình thường hoặc 20-50% đối với tăng cường), kiểm tra chứng nhận theo thỏa thuận quốc tế, và kiểm tra giám sát: Kiểm tra từng lô áp dụng cho sản phẩm có rủi ro cao, vi phạm trước đó, hoặc thuộc kế hoạch kiểm tra. Kiểm tra ngẫu nhiên áp dụng dựa trên lịch sử tuân thủ và rủi ro an toàn.

3. Tất cả chi phí phát sinh trong quá trình kiểm tra do người có nghĩa vụ kiểm tra chịu trách nhiệm:

- Cung cấp hoặc vận hành các dụng cụ, công cụ, máy móc hoặc thiết bị liên quan cần thiết.
- Thực hiện các công việc như nâng container, mở

container, di chuyển vật phẩm, mở bao bì, mở hoặc đóng hộp, mở hoặc đóng vật chứa, hoặc các hành động khác cần thiết để đạt được mục đích kiểm tra theo hướng dẫn của cơ quan kiểm tra.

4. Ưu tiên: Doanh nghiệp có 10-30 lô đạt yêu cầu trong 01-02 năm được giảm xác suất kiểm tra hoặc chỉ cần kiểm tra hồ sơ.

5. Biện pháp thông quan trước: Sản phẩm không cần kiểm tra từng lô có thể được thông quan trước nếu để hỏng, phân tích lâu trên 05 ngày, hoặc không có kho lưu trữ. Nếu sản phẩm thông quan trước phải chịu các bước kiểm tra nghiêm ngặt (từng lô, tăng cường,...) phải ký quỹ bảo lãnh:

- Sản phẩm phải chịu kiểm tra từng lô hàng (ký quỹ bốn lần giá trị tính thuế của sản phẩm);

- Sản phẩm phải chịu kiểm tra lô hàng chọn ngẫu nhiên tăng cường; kết quả phân tích cho thấy không tuân thủ; không hoàn thành quy trình kiểm tra sau 60 ngày kể từ khi cơ quan kiểm tra cấp thông báo thông quan trước (ký quỹ hai lần giá trị tính thuế của sản phẩm);

- Khi áp dụng kiểm tra lô hàng chọn ngẫu nhiên thông thường (02-10%) người nộp Đơn kiểm tra được áp dụng theo Khoản 3, Điều 51 của Quy định trong 180 ngày (ký quỹ một lần giá trị tính thuế của sản phẩm).



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

6. Kết quả kiểm tra: Sản phẩm đạt được cấp phép nhập khẩu; không đạt phải trả lại, tiêu hủy, hoặc thực hiện các biện pháp an toàn phù hợp (khử trùng, dán nhãn lại). Vi

phạm nhiều lần sẽ tạm ngưng đơn kiểm tra.

7. Vận hành điện tử: Các biểu mẫu kiểm tra (đơn xin kiểm tra, tờ khai thông tin sản phẩm) có thể được nộp dưới dạng tệp điện tử giúp giảm thiểu thủ tục giấy tờ. Các thông báo về các quyết định sẽ được thông báo trên Hệ thống thông tin thực phẩm nhập khẩu.

Chi tiết dự thảo sửa đổi xem tại: [https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/TPKM/25\\_03194\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/TPKM/25_03194_00_e.pdf)

## VƯƠNG QUỐC ANH CẬP NHẬT MẪU GIẤY CHỨNG NHẬN Y TẾ CHO MỘT SỐ SẢN PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT NHẬP KHẨU

**CN. Nguyễn Khôi Nguyên**  
Văn phòng SPS Việt Nam



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngày 08/5/2025, Vương quốc Anh đã gửi Thông báo số G/SPS/N/GBR/92 tới WTO về việc cập nhật và công bố các mẫu giấy chứng nhận y tế (Model Health Certificates) áp dụng cho một số sản phẩm có nguồn gốc động vật nhập khẩu vào Anh. Thông báo do Bộ Môi trường, Lương thực và Nông thôn (DEFRA) ban hành, nhằm đơn giản hóa quy trình quản lý nhập khẩu và tăng tính linh hoạt trong điều chỉnh yêu cầu SPS đối với sản phẩm động vật và thực phẩm hỗn hợp.

Bốn mẫu giấy chứng nhận y tế được điều chỉnh và công bố lại trên trang GOV.UK bao gồm:

- GBHC093X – dành cho thức ăn thô cho thú cưng (raw petfood) nhập từ ngoài EU (HS 04,08, 05,06, 05,08, 05,11, 23,01, 23,09);
- GBHC434 – dành cho nguyên liệu collagen hoặc gelatin thô hoặc xử lý thô dùng trong lưu kho hoặc quá cảnh (HS 02,08, 03,05, 05,04, 05,05, 05,06, 05,11,91, 05,11,99, 41,01-41,03);
- GBHC440 – dành cho sản phẩm hỗn hợp (composite products) có chứa thành phần động vật (HS 16,01-21,06);
- GBHC501 – dành cho sản phẩm máu từ ngựa (blood products from Equidae) (HS 30,02).

Các mẫu chứng nhận mới được cập nhật trên trang Health certificates for animal and animal product im-

ports to the UK, thay thế cho các biểu mẫu cũ vốn dựa trên Quy định (EU) 2019/626 và Phụ lục XIV của Quy định (EU) số 142/2011. Việc chuyển đổi này giúp Anh có thể cập nhật điều kiện nhập khẩu hành chính nhanh chóng qua hệ thống điện tử, thay vì phải sửa đổi văn bản quy phạm pháp luật.

Một số thay đổi kỹ thuật nhỏ cũng được bổ sung, như trong mẫu GBHC440 có thêm dòng xác nhận rằng “thanh tra viên chính thức (Official Inspector)” có thể ký chứng nhận nếu sản phẩm hỗn hợp chỉ chứa trứng hoặc sản phẩm thủy sản. Giai đoạn chuyển tiếp đến ngày 31/10/2025 được áp dụng, trong đó cả mẫu chứng nhận cũ và mới đều được chấp nhận.

Biện pháp này được xác định là phù hợp với tiêu chuẩn của Tổ chức Thú y Thế giới (WOAH), đặc biệt Chương 5,10 của Bộ Quy tắc về động vật trên cạn (Terrestrial Animal Health Code) và Chương 5,11 của Bộ Quy tắc về động vật thủy sản (Aquatic Animal Health Code).

Chi tiết xem tại:

[https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/GBR/25\\_03111\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/GBR/25_03111_00_e.pdf)

<https://www.gov.uk/government/collections/health-certificates-for-animal-and-animal-product-imports-to-great-britain>

## VƯƠNG QUỐC ANH THIẾT LẬP MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) MỚI CHO HOẠT CHẤT PROPAMOCARB TRÊN MỘT SỐ LOẠI RAU ĂN LÁ NON

CN. Nguyễn Khôi Nguyên  
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 06/5/2025, Vương quốc Anh đã gửi Thông báo số G/SPS/N/GBR/90 tới WTO về việc thiết lập mức dư lượng tối đa mới (MRL) cho hoạt chất propamocarb – một thuốc bảo vệ thực vật được phê duyệt sử dụng tại Anh – trong một số loại rau ăn lá non. Thông báo do Bộ Môi trường, Lương thực và Nông thôn (DEFRA) và Cơ quan Sức khỏe và An toàn (HSE) phối hợp ban hành, nhằm điều chỉnh GB MRL Statutory Register để phù hợp với các giấy phép sử dụng thuốc bảo vệ thực vật mới được cấp tại Anh.

Các loại sản phẩm thuộc phạm vi thiết lập MRL mới bao gồm:

- Xà lách ngọc (lamb's lettuce/corn salad), mã hàng 0251010;
- Cải endive lá rộng (escaroles/broad-leaved endives), 0251030;
- Cải mầm và các loại giá, chồi non khác (cresses and other sprouts and shoots), 0251040;
- Cải cress đất (land cresses), 0251050;
- Cải mù tạt đỏ (red mustards), 0251070;
- Nhóm rau non tổng hợp (baby leaf crops, bao gồm các loài thuộc họ cải), 0251080

Theo Báo cáo đánh giá kỹ thuật (Evaluation Report) của HSE, việc thiết lập MRL mới được thực hiện do mức dư lượng phát hiện trong thực phẩm từ các phép thử sử dụng được đánh giá là an toàn, khi phơi nhiễm của người tiêu dùng đều thấp hơn giá trị tham chiếu độc tính (ADI và ARfD). Các mức dư lượng này vượt mức MRL hiện hành, do đó cần cập nhật để đảm bảo phù hợp với thực tế sử dụng thuốc bảo vệ thực vật đã được cấp phép tại Anh.

Việc sửa đổi này được đăng tải chính thức trong GB Pesticides Maximum Residue Level Statutory Register, có hiệu lực từ ngày 01/4/2025 và được xác định là biện pháp tạo thuận lợi thương mại, không làm phát sinh rào cản kỹ thuật mới.

Doanh nghiệp xuất khẩu rau ăn lá non hoặc các sản phẩm tương tự vào thị trường Anh cần lưu ý cập nhật danh mục MRL mới, có thể tra cứu chi tiết tại:

<https://secure.pesticides.gov.uk/mrls/FoodAndFeedProductsToWhichMRLsApply.pdf>

[https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/GBR/25\\_03176\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/GBR/25_03176_00_e.pdf)



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

## HOA KỲ RÚT LẠI DỰ THẢO QUY ĐỊNH VỀ KHUÔN KHỔ KIỂM SOÁT SALMONELLA TRONG SẢN PHẨM GIA CẦM TƯƠI SỐNG

ThS. Trần Thị Vân Anh  
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 30/4/2025, Hoa Kỳ đã gửi Thông báo số G/SPS/N/USA/3463/Add.3 tới WTO, thông báo rằng Cơ quan An toàn và Kiểm tra Thực phẩm (FSIS) thuộc Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA) đã rút lại dự thảo quy định và dự thảo xác định (proposed rule and proposed determination) mang tên "Salmonella Framework for Raw Poultry Products", được công bố lần đầu ngày 25/4/2025 trên Federal Register (Mã số 2025-07187).

Dự thảo "Salmonella Framework" được FSIS đề xuất nhằm thiết lập một hệ thống kiểm soát mới đối với Salmonella trong thịt gia cầm tươi sống, chuyển từ mô hình giám sát hậu kiểm sang mô hình kiểm soát chủ động dựa trên rủi ro (risk-based control system).

Dự thảo này bao gồm:

- Đề xuất xác định *Salmonella* như một "môi nguy hợp pháp" (adulterant) trong sản phẩm thịt gà và gà tây tươi sống nếu vượt ngưỡng an toàn;
- Thiết lập ngưỡng giới hạn số lượng *Salmonella* cho phép ở các công đoạn sản xuất cụ thể;
- Yêu cầu doanh nghiệp giết mổ và chế biến gia cầm xây dựng kế hoạch kiểm soát riêng (process control plan) nhằm giảm mức nhiễm *Salmonella* trước khi sản phẩm ra thị trường;
- Xây dựng chương trình thử nghiệm và lấy mẫu bắt

buộc theo mức rủi ro của từng cơ sở;

- Tích hợp kết quả kiểm nghiệm vào hệ thống chứng nhận vệ sinh và an toàn thực phẩm của FSIS.

Tuy nhiên, sau quá trình tham vấn công chúng và các nhóm ngành, FSIS thông báo rút lại toàn bộ dự thảo quy định để "xem xét và tái đánh giá các vấn đề pháp lý, kỹ thuật và chi phí tuân thủ", đồng thời khẳng định sẽ phát triển lại khuôn khổ chính sách kiểm soát *Salmonella* dựa trên phản hồi nhận được. Việc rút dự thảo có nghĩa là quy trình ban hành quy định mới sẽ không tiếp tục, và không có hiệu lực pháp lý nào được áp dụng từ bản dự thảo cũ.

FSIS cho biết việc rút dự thảo không thay đổi các quy định hiện hành về kiểm soát vi sinh vật trong sản phẩm gia cầm, vốn đang áp dụng theo 9 CFR Part 381 và 9 CFR Part 430. Cơ quan này cũng cam kết tiếp tục nghiên cứu các biện pháp khoa học và khả thi hơn để giảm tỷ lệ nhiễm *Salmonella* trong thịt gia cầm tươi sống, một trong những nguyên nhân hàng đầu gây ngộ độc thực phẩm tại Hoa Kỳ.

Xem chi tiết tại:

<https://www.federalregister.gov/documents/2025/04/25/2025-07187/salmonella-framework-for-raw-poultry-products>

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2025-04-25/pdf/2025-07187.pdf>



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

## CÁC NƯỚC ĐÔNG PHI DỰ THẢO QUY ĐỊNH LIÊN QUAN ĐẾN LẤY MẪU VÀ XÉT NGHIỆM ĐỐI VỚI SẢN PHẨM MÌ ỚNG

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

Một nhóm năm quốc gia Đông Phi gồm Burundi, Kenya, Rwanda, Tanzania và Uganda đã chính thức gửi Thông báo G/SPS/N/BDI/53/Rev.1 G/SPS/N/KEN/209/Rev.1 G/SPS/N/RWA/46/Rev.1 G/SPS/N/TZA/275/Rev.1 G/SPS/N/UGA/250/Rev.1 ngày 18/12/2025 tới Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) cùng xây dựng Dự thảo Tiêu chuẩn Đông Phi DEAS 173:2023 cho các sản phẩm mì ống (pasta). Tiêu chuẩn này được kỳ vọng sẽ tạo ra một khuôn khổ kỹ thuật thống nhất, góp phần bảo vệ người tiêu dùng và tạo thuận lợi cho thương mại nội khối.

Dự thảo tiêu chuẩn quy định cụ thể các yêu cầu về chất lượng, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm đối với các sản phẩm mì ống làm từ bột lúa mì hoặc các loại bột phù hợp khác dùng cho người. Tiêu chuẩn sẽ áp dụng cho một loạt sản phẩm phổ biến như macaroni, spaghetti, miến, mì sợi, pasta dạng ngắn, lasagna, pasta tăng cường dinh dưỡng và các sản phẩm tương tự.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Mục tiêu chính của tiêu chuẩn này là đảm bảo an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng trong khu vực. Để đạt được điều này, dự thảo viện dẫn hàng loạt các tiêu chuẩn quốc tế và khu vực làm cơ sở kỹ thuật, bao gồm:

- Tiêu chuẩn chung về phụ gia thực phẩm và chất ô nhiễm của Codex (CXS 192, CXS 193).
- Tiêu chuẩn về ghi nhãn (EAS 38) và vệ sinh thực phẩm (EAS 39) của Đông Phi.
- Các phương pháp thử nghiệm vi sinh nghiêm ngặt theo tiêu chuẩn ISO để kiểm soát các mối nguy như *Salmonella*, *E. coli* hay nấm mốc.

Thời hạn đóng góp ý kiến: Các bên liên quan trên toàn cầu có 60 ngày kể từ ngày thông báo được lưu hành để gửi ý kiến với hạn cuối là ngày 14 tháng 7 năm 2025. Cơ quan tiếp nhận: Mọi ý kiến đóng góp được gửi trực tiếp về Cục Tiêu chuẩn Tanzania (Tanzania Bureau of Standards) - đơn vị đầu mối được chỉ định. Thời điểm có hiệu lực: Dự kiến tiêu chuẩn chính thức sẽ có hiệu lực sau 6 tháng kể từ ngày được công bố.

Việc xây dựng tiêu chuẩn chung này phản ánh nỗ lực hợp tác của cộng đồng Đông Phi trong việc nâng cao chất lượng và an toàn thực phẩm, đồng thời thúc đẩy một thị trường trao đổi hàng hóa minh bạch và hiệu quả.

<http://www.spsvietnam.gov.vn/Data/File/Notice/10453/NBDI53R1.pdf>

## QUY ĐỊNH CỦA LIÊN MINH CHÂU ÂU VỀ HOẠT CHẤT SEPIOLITE LÀM PHỤ GIA THỨC ĂN CHĂN NUÔI

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

Ngày 13/5/2025, Liên minh Châu Âu (EU) đã chính thức gửi Thông báo G/SPS/N/EU/849 tới Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc tái cấp phép cho hoạt chất sepiolite sử dụng làm phụ gia thức ăn chăn nuôi. Quyết định này được thực hiện theo Điều 10 của Quy định (EC) Số 1831/2003, sau khi có đơn xin tái cấp phép được nộp và dựa trên kết luận khoa học thuận lợi từ Cơ quan An toàn Thực phẩm Châu Âu (EFSA) qua các đánh giá vào năm 2022 và 2024.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

Theo đó, sepiolite tiếp tục được phân loại vào nhóm phụ gia công nghệ, với các chức năng chính là chất kết dính và chất chống vón cục. Việc sử dụng chất này sẽ phải tuân thủ các điều kiện cụ thể được nêu chi tiết trong Phụ lục kèm theo Quy định. Đề tạo điều kiện cho các bên liên quan thích nghi, một giai đoạn chuyển tiếp đã được áp dụng nhằm giúp họ đáp ứng các yêu cầu mới theo quy định.

Mục tiêu chính của Quy định này là đảm bảo an toàn thực phẩm và sức khỏe động vật, đồng thời được xem là một biện pháp tạo thuận lợi cho thương mại. Quy định của EU cũng phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế có liên quan, là Bộ Quy tắc thực hành về Thức ăn chăn nuôi tốt CAC/RCP 54-2004 do Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex ban hành.

Về thời gian hiệu lực, Quy định này đã được thông qua vào ngày 16 tháng 4 và công bố vào ngày 22 tháng 4 năm 2025. Quy định chính thức có hiệu lực kể từ ngày thứ hai mươi sau khi được đăng tải trên Công báo của Liên minh Châu Âu.

<http://www.spsvietnam.gov.vn/Data/File/Notice/10445/NEU849.pdf>

## CHÂU ÂU CHÍNH THỨC CHO PHÉP SỬ DỤNG INDIGOTINE LÀM PHỤ GIA THỨC ĂN CHO THÚ CƯNG

*ThS. Lê Hà Anh  
Văn phòng SPS Việt Nam*

**N**gày 13/5/2025, Liên minh Châu Âu (EU) đã chính thức gửi Thông báo G/SPS/N/EU/849 tới Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc cấp phép sử dụng indigotine (còn gọi là indigotine carmine, mã màu E 132) làm phụ gia thức ăn cho mèo, chó và cá cảnh. Quy định này đã chính thức có hiệu lực sau 20 ngày kể từ ngày công bố trên Công báo của Liên minh Châu Âu.

Theo nội dung thông báo gửi tới Ủy ban Kiểm dịch Động-Thực vật của WTO, indigotine được phê duyệt thuộc nhóm "phụ gia cảm quan", cụ thể là "chất tạo màu - có tác dụng thêm hoặc phục hồi màu sắc cho thức ăn chăn nuôi". Việc tái cấp phép này được đưa ra dựa trên kết quả đánh giá khoa học khẳng định tính an toàn và hiệu quả của phụ gia do Cơ quan An toàn Thực phẩm Châu Âu (EFSA) thực hiện.

Quy định mới được xem như một biện pháp thúc đẩy thương mại, giúp tạo sự rõ ràng và thống nhất trong khuôn khổ pháp lý về phụ gia thức ăn chăn nuôi tại Châu Âu. Bên cạnh đó, một giai đoạn chuyển tiếp cũng được áp dụng để các bên liên quan có thời gian điều chỉnh và đáp ứng đầy đủ các yêu cầu mới.

Với quyết định này, indigotine chính thức trở thành một trong những chất tạo màu an toàn được phép sử dụng trong sản xuất thức ăn cho thú cưng, góp phần nâng cao giá trị cảm quan và đáp ứng nhu cầu ngày càng đa dạng của thị trường.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

Ngày có hiệu lực: Quy định này chính thức có hiệu lực vào ngày thứ 20 sau khi được công bố. Tính từ ngày 11 tháng 4, điều này có nghĩa là quy định sẽ bắt đầu có hiệu lực pháp luật vào khoảng đầu tháng 5 năm 2025. Cơ chế "20 ngày sau công bố" là một thủ tục pháp lý tiêu chuẩn của EU để các bên có thời gian ngăn chuẩn bị.

<http://www.spsvietnam.gov.vn/Data/File/Notice/10444/NEU850.pdf>





## **VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM**

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

Điện thoại: 024-37344764

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

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

