



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 51, THÁNG 11, 2024

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM



GMO



BẢN TIN

SPS VIỆT NAM

SỐ 51, THÁNG 11, 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

• Đài Loan dự thảo sửa đổi Quy định kiểm dịch đối với việc nhập khẩu động vật thân mềm và giáp xác	03
• Đài Loan sửa đổi quy định nhập khẩu đối với thịt đóng hộp khử trùng ở nhiệt độ cao	04
• Hàn Quốc sửa đổi danh sách dịch hại cần kiểm dịch	05
• Tanzania dự thảo bộ tiêu chuẩn quốc gia: Sô cô la uống	06
• Đài Loan dự thảo sửa đổi Quy định về nhập khẩu các mặt hàng phải kiểm dịch động vật	08
• Brazil dự thảo mức giới hạn tối đa cho phép của các chất gây ô nhiễm trong thực phẩm	09
• Cơ quan Tiêu chuẩn và An toàn Thực phẩm Ấn Độ (FSSAI) dự thảo sửa đổi Quy định về Tiêu chuẩn và An toàn thực về thành phần axit béo của chất béo sữa	10
• Kenya dự thảo tiêu chuẩn đối với trân châu từ sắn để thương mại	11
• Kenya dự thảo tiêu chuẩn đối với sắn khô cắt nhỏ để thương mại	12
• Hoa Kỳ quy định thiết lập về giới hạn dư lượng tối đa (MRL) đối với Flazasulfuron trên quả bơ	14
• Nhật Bản sửa đổi các tiêu chuẩn cho của chất tồn dư trong thực phẩm, phụ gia thực phẩm	15
• Úc thay thế Hệ thống chứng từ xuất khẩu hiện tại (EXDOC) bằng một hệ thống có tên là Hệ thống chứng từ xuất khẩu tiếp theo (NEXDOC)	17
• Vương quốc Anh đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với hoạt chất Cyflufenamid trên các loại quả mọng	17
• Các tiểu Vương quốc Ả rập Thống nhất đưa ra Nghị quyết sửa đổi quy định nhập khẩu động vật sống và các sản phẩm, phế phẩm từ động vật	19
• Hoa Kỳ đưa ra quy định đối với hoạt chất fluindapyr	20
• Tanzania đưa ra dự thảo tiêu chuẩn kỹ thuật của nước ép trái cây nguyên chất, trái cây xay nhuyễn, thịt/cùi trái cây và nước ngọt làm từ trái cây	20
• Canada dự thảo giới hạn tối đa cho hoạt chất Spinosad	21
• Tanzania dự thảo tiêu chuẩn quốc gia quy định các yêu cầu phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm cho đồ uống bổ trợ từ gừng và nghệ	22
• Úc thay đổi một số quy định an toàn thực phẩm trong nhập khẩu đối với một số loại thực phẩm	23
• Uganda dự thảo các hướng dẫn an toàn thực phẩm đối với côn trùng ăn được	25
• Ucraina sửa đổi quy định về sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc phi động vật và thức ăn chăn nuôi có nguồn gốc phi động vật	27
• Phụ lục: Thông báo dự thảo và quy định có hiệu lực về an toàn thực phẩm và kiểm dịch động, thực vật (SPS) của thành viên tổ chức thương mại thế giới (WTO) từ ngày 21/10 - 20/11/2024	28

ĐÀI LOAN DỰ THẢO SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH KIỂM DỊCH ĐỐI VỚI VIỆC NHẬP KHẨU ĐỘNG VẬT THÂN MỀM VÀ GIÁP XÁC

ThS. Nguyễn Thị Huyền
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 08/11/2024, Đài Loan đưa ra thông báo số G/SPS/N/TPKM/635 về việc thay đổi một số quy định kiểm dịch đối với động vật giáp xác và thân mềm khi nhập khẩu vào thị trường Đài Loan.



(Tôm thẻ chân trắng: nguồn Internet)

Virus (Div1) tấn công vào tế bào máu trong mang, gan tụy và cơ của tôm. Khi tôm bị nhiễm Div1, tôm chìm xuống đáy ao, mềm vỏ và chuyển màu đỏ nhạt, dạ dày và ruột rỗng, bề mặt và mặt cắt gan tụy nhạt màu. Tôm thường bị nhiễm bệnh mạnh vào mùa đông. Tác động của bệnh sẽ nghiêm trọng hơn khi tôm bị bội nhiễm với vi khuẩn Vibrio, trong ao có tảo bùng phát hoặc trời mưa kéo dài. Tôm bắt đầu bị bệnh vỏ sẽ mềm ra và chìm xuống đáy ao. Khoảng 2-3 ngày sau tất cả tôm trong ao sẽ nhiễm bệnh và chết.

Bản sửa đổi này nhằm mục đích bổ sung các loài giáp xác miễn cảm với vi rút Decapod Iridescent 1 - DIV và các phương pháp lấy mẫu được nêu trong các biện pháp khẩn cấp được thiết lập vào năm 2020, khi bệnh bắt đầu quay trở lại tại tỉnh Quảng Đông, Trung Quốc liên quan đến "Yêu cầu kiểm dịch đối với việc nhập khẩu các đối tượng được quản lý liên quan đến vi-rút Decapod Iridescent 1". Nội dung sửa đổi bao gồm:

1. Các loài cần phải được thực hiện xét nghiệm phát hiện vi rút DIV tại phòng thí nghiệm chỉ định bao gồm:

- Tôm hùm nước ngọt - *Procambarus clarkii*.
- Tôm càng đỏ - *Cherax quadricarinatus*.
- Tôm nước ngọt - *Macrobrachium nipponense*
- Tôm càng xanh - *Macrobrachium rosenbergii*
- Tôm thẻ chân trắng - *Litopenaeus vannamei* (*Penaeus vannamei*)



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Các loài thuộc diện kiểm dịch động vật nhập khẩu phải được lấy mẫu xét nghiệm tại cửa khẩu, sau đó được vận chuyển đến địa điểm do cơ quan có thẩm quyền chỉ định để chờ kết quả xét nghiệm. Trong quá trình chờ đợi, không được để chung với các loài miễn cảm với vi rút DIV1. Trong trường hợp cần thiết, thời gian lưu giữ động vật sẽ được kéo dài hơn so với quy định. Kết quả phải âm tính với vi rút DIV1.

Đối với các phương pháp lấy mẫu, phải tuân thủ quy định:

- Thủy sản dưới 30 ngày tuổi: Đối với mỗi cơ sở nuôi trồng thủy sản, nếu lượng nhập khẩu dưới 100 túi (mỗi lô) thì sẽ lấy hơn 1000 con tôm trong một túi để xét nghiệm. Nếu mỗi lô

hơn 100 túi thì sẽ lấy 2 túi (mỗi túi hơn 1000 con tôm) để xét nghiệm.

- Thủy sản trên 30 ngày tuổi: có ít nhất 30 con tôm cùng loại sẽ được trộn lẫn với tôm được nhập khẩu trong 14 ngày và 30 con tôm này sẽ được cung cấp để lấy mẫu xét nghiệm (tôm canh gác - sentinel shrimps). Trong trường hợp không có tôm canh gác, ít nhất 30 con tôm sẽ được lấy để làm xét nghiệm. Nếu khối lượng tôm lớn hơn 20 gram, chỉ cần lấy 3 con tôm.
- Đối với cùng một nhà nhập khẩu, trong vòng 03 tháng, nếu lần khép khẩu loại phải kiểm dịch lần trước đã vượt qua kiểm dịch thì lần này, nếu nhập khẩu cùng loại như lần nhập khẩu trước thì sẽ được miễn kiểm tra.

2. Bổ sung thêm vào Phụ lục 2: danh mục các bệnh đối với từng loài bào ngư:

- *Haliotis diversicolor*: vi rút hepes trên bào ngư
- Các loài bào ngư lai: các bệnh truyền nhiễm trên F0.

Toàn bộ bản sửa đổi có thể tìm thấy tại đường link: https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TPKM/24_07637_00_e.pdf



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

ĐÀI LOAN SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH NHẬP KHẨU ĐỐI VỚI THỊT ĐÓNG HỘP KHỬ TRÙNG Ở NHIỆT ĐỘ CAO

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Các nội dung được sửa đổi trong thông báo bao gồm:

- Phụ lục 13-1: Yêu cầu kiểm dịch đối với việc nhập khẩu thịt thú rừng: ngựa, lừa, gia súc lớn, dê, cừu, nai, gà, vịt, ngỗng,...
- Phụ lục 13-2: Yêu cầu kiểm dịch đối với việc nhập khẩu thịt gia cầm: gà, vịt, ngỗng, gà tây,...
- Phụ lục 13-3: Yêu cầu kiểm dịch đối với việc nhập khẩu thịt có nguồn gốc từ động vật thuộc bộ Artiodactyla: gia súc, cừu, dê, lợn, nai, ...
- Phụ lục 14-1: Yêu cầu kiểm dịch đối với việc nhập khẩu thịt bò đã tách xương (ướp lạnh hoặc đông lạnh) từ Paraguay: bao gồm thịt, gân, động mạch, cơ hoành, tim, dạ tổ ong, dạ cỏ, dạ múi khế.
- Phụ lục 14-2: Yêu cầu kiểm dịch đối với việc nhập khẩu thịt lợn đã tách xương (ướp lạnh

hoặc đông lạnh) từ Paraguay: bao gồm thịt, mỡ lưng, da, động mạch chủ và cơ hoành.

- Phụ lục 18-4: Yêu cầu kiểm dịch đối với việc nhập khẩu sản phẩm có nguồn gốc động vật: bao gồm các sản phẩm sữa, trứng, bột thịt, bột xương, bột thịt xương, bột máu và protein huyết tương (dùng làm thức ăn chăn nuôi),...



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Các nội dung trên đều được bổ sung: **“Thịt được sản xuất theo quy trình tuân thủ các tiêu chí của quy trình đóng hộp khử trùng ở nhiệt độ cao được loại khỏi danh sách kiểm dịch”**.

Nguyên nhân là có nhiều loại thực phẩm đóng hộp cho người tiêu dùng tuân thủ quy trình khử trùng ở nhiệt độ cao và một số sản phẩm phân loại theo Mã phân loại hàng hóa cụ thể (mã CCC) và không yêu cầu kiểm dịch trong khi đó có sản phẩm khác cũng tuân thủ quy trình khử trùng ở nhiệt độ cao nhưng không được phân loại theo mã CCC nhưng lại phải có quy trình kiểm dịch. Và xét đến nguy cơ các loại thực phẩm đóng hộp này lây truyền bệnh truyền nhiễm ở động vật là rất thấp. Do đó, các điều kiện miễn trừ kiểm dịch được bổ

sung để đảm bảo tính nhất quán và xem xét đến yếu tố chi phí kiểm dịch.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

HÀN QUỐC SỬA ĐỔI DANH SÁCH DỊCH HẠI CẦN KIỂM DỊCH

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Ngày 12/11/2024, Hàn Quốc đưa ra thông báo số G/SPS/N/KOR/212/Add.21 về việc bổ sung các loài dịch hại. Dựa trên kết quả của phân tích nguy cơ dịch hại (PRA) và phù hợp với quy định tại Điều 4 và 6 của Pháp lệnh Luật bảo vệ thực vật, Cơ quan Kiểm dịch Động thực vật (thuộc Bộ Thực phẩm, Nông nghiệp và nông thôn Hàn Quốc) đã bổ sung 36 loài dịch hại phải kiểm dịch từ tháng 5/2025.



(Bộ cánh cứng: nguồn Internet)

STT	Tên khoa học	Nhóm
1	Forficula auricularia	Bộ cánh da
2	Curvularia nicotiae	Nấm
3	Pestalotiopsis malayana	Nấm
4	Pestalotiopsis pini	Nấm
5	Anatrachyntis rileyi	Bộ cánh vẩy
6	Argyrotaenia sphaleropa	Bộ cánh vẩy
7	Citripestis sagittiferella	Bộ cánh vẩy
8	Lasiothyris luminos	Bộ cánh vẩy
9	Prays endocarpa	Bộ cánh vẩy
10	Xanthomonas citri pv. Viticola	Vi khuẩn
11	Candidatus Phytoplasma cynodontis	Vi khuẩn
12	Calliptamus italicus	Bộ cánh cứng
13	Dociostaurus maroccanus	Bộ cánh cứng

14	Anisandrus ursulus	Bộ cánh cứng
15	Arixyleborus canaliculatus	Bộ cánh cứng
16	Arixyleborus granifer	Bộ cánh cứng
17	Arixyleborus granulifer	Bộ cánh cứng
18	Arixyleborus imitator	Bộ cánh cứng
19	Arixyleborus rugosipes	Bộ cánh cứng
20	Debus cavulus	Bộ cánh cứng
21	Debus eximius	Bộ cánh cứng
22	Debus persimilis	Bộ cánh cứng
23	Debus spinatus	Bộ cánh cứng
24	Euwallacea andamanensis	Bộ cánh cứng
25	Euwallacea piceus	Bộ cánh cứng
26	Euwallacea quadraticollis	Bộ cánh cứng
27	Leptoxyleborus machili	Bộ cánh cứng
28	Leptoxyleborus sordicauda	Bộ cánh cứng

29	Taurodemus flavipes	Bộ cánh cứng
30	Terminalinus pseudopilifer	Bộ cánh cứng
31	Xyleborus bidentatus	Bộ cánh cứng
32	Xyleborus costatomorphus	Bộ cánh cứng
33	Xyleborus exiguus	Bộ cánh cứng
34	Xyleborus volvulus	Bộ cánh cứng
35	Sphagneticola trilobata	Cỏ dại
36	Aneilema nudiflorum	Cỏ dại



(Bộ cánh vẩy: nguồn Internet)

TANZANIA DỰ THẢO BỘ TIÊU CHUẨN QUỐC GIA: SÔ CÔ LA UỐNG

ThS. Bùi Đức Toàn
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 12/11/2024, Tanzania đưa ra thông báo số G/SPS/N/TZA/398 để lấy ý kiến cho dự thảo tiêu chuẩn quốc gia: Sô-cô-la uống. Dự thảo lấy ý kiến đến ngày 11/01/2025.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Dự thảo tham khảo một số tài liệu sau:

- Tiêu chuẩn Codex 192, Tiêu chuẩn chung cho phụ gia thực phẩm
- CAC/GL 50 – Hướng dẫn chung cho lấy mẫu
- ISO 6731 – Xác định tổng số vật chất khô của sữa, kem và sữa cô đặc.
- TZS 799 – Thực phẩm – Xác định độc tố Aflatoxin B1 và tổng số Aflatoxin B1, b2, G1, G2 trong ngũ cốc, hạt và các sản phẩm chiết xuất khác – Phương pháp sắc ký lỏng.
- TZS 122 – Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi
- TZS 2051-4 – Sữa và các sản phẩm sữa – Xác định nitrogen

Yêu cầu cơ bản đối với sô cô la uống

STT	Nội dung	Yêu cầu	Phương pháp thử
1	Độ ẩm % (tối đa)	5	TZS 3749
2	Chất béo % (tối đa)	10	TZS 3748
3	Tro không tan trong axit % (tối đa)	0,2	TZS 3750
4	Tro tổng số % (tối đa)	2,0	TZS 3750
5	Protein % (tối đa)	5,0	TZS 2051 - 4
6	Tổng lượng sữa % (tối thiểu) Khi sữa được thêm vào	10,0	ISO 6731
7	pH trong dung dịch 10 %	5,5 – 7,0	AOAC 970.21
8	Đường % (tối đa)	55,0	AOAC 2004

Giới hạn vi sinh vật trong sô cô la uống

STT	Nội dung	Yêu cầu	Phương pháp thử
1	Tổng số khuẩn lạc, cfu/g (tối đa)	103	TZS 119
2	E.Coli, cfu/g	Không phát hiện	TZS 731
3	Salmonella typhin trong 25g, cfu/g	Không phát hiện	TZS 112
4	Nấm men và nấm mốc, cfu/g (tối đa)	102	TZS 2426-1

Giới hạn các kim loại nặng và độc tố nấm mốc trong sô cô la uống

STT	Nội dung	Yêu cầu	Phương pháp thử
1	Arsen (tối đa)	0,5	TZS 1502
2	Caimium (tối đa)	0,1	AOAC 986.15
3	Chì (tối đa)	1,0	TZS 268
4	Aflatoxin tổng số (tối đa)	10	TZS 799
5	Aflatoxin B1 (tối đa)	5,0	TZS 799
6	Ochratoxin A (tối đa)	5,0	TZS 2615

Ngoài ra, đối với các chất phụ gia và các chất tồn dư thuốc bảo vệ thực vật tuân theo tiêu chuẩn Codex.

Chi tiết của dự thảo có thể tìm thấy tại đường link: https://members.wto.org/crnattach-ments/2024/SPS/TZA/24_07701_00_e.pdf

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)



ĐÀI LOAN DỰ THẢO SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH VỀ NHẬP KHẨU CÁC MẶT HÀNG PHẢI KIỂM DỊCH ĐỘNG VẬT

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

Theo thông báo số G/SPSN/TPKM/634 ngày 08/11/2024, Đài Loan đã dự thảo sửa đổi Điều 15 của “Quy định về nhập khẩu các mặt hàng phải kiểm dịch động vật”, các sửa đổi được mô tả tóm tắt như sau:

1. Nội dung Điều 15 của Quy định được sửa đổi nhằm mục đích làm rõ:

a. Các sản phẩm động vật bị cấm nhập khẩu có thể được nhập khẩu từ các quốc gia (khu vực) có bệnh truyền nhiễm ở động vật được liệt kê trong khoản 1 Điều 15 của Quy định, nếu quy trình sản xuất và các biện pháp kiểm soát rủi ro khác của nước này đã được đánh giá và chứng minh là có khả năng ngăn chặn sự xâm nhập của các bệnh truyền nhiễm ở động vật, không gây ra nguy cơ lây truyền bệnh và các yêu cầu kiểm dịch đã được thiết lập.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Các yêu cầu kiểm dịch bao gồm: Các yêu cầu kiểm dịch đối với việc nhập khẩu thịt gia cầm, các sản phẩm chế biến có chứa thịt, các sản phẩm động vật khô và các sản phẩm có nguồn gốc động vật...

b. Do chưa có các yêu cầu khử trùng thương mại rõ ràng đối với thực phẩm đóng hộp có tính axit và xét đến việc thực phẩm đóng hộp chứa thành phần có nguồn gốc động vật chủ yếu là thực phẩm đóng hộp có tính axit thấp, nên việc tham chiếu đến thực phẩm đóng hộp có tính axit đã bị loại bỏ.

2. Sản phẩm động vật khô và sản phẩm cá đông lạnh/làm lạnh chưa làm sạch nội tạng: Văn bản được sửa đổi để thay đổi chữ viết tắt của OIE thành WOAH và việc cơ quan BAPHIQ, COA đã được tái cấu trúc thành APHIA, MOA. Không có sự thay đổi đáng kể về nội dung.

Thông tin chi tiết dự thảo tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TPKM/24_07636_00_e.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TPKM/24_07636_01_e.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TPKM/24_07636_02_e.pdf



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

BRAZIL DỰ THẢO MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA CHO PHÉP CỦA CÁC CHẤT GÂY Ô NHIỄM TRONG THỰC PHẨM.

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

Ngày 31/10/2024, Cơ quan Quản lý Y tế Brazil (ANVISA) đã phát hành Công bố số 1.289, kêu gọi sự tham gia góp ý của công chúng về dự thảo sửa đổi Quy định số 160 (ban hành ngày 01/7/2022), liên quan đến giới hạn tối đa cho phép (Limit maximum tolerated - LMT) của các chất gây ô nhiễm trong thực phẩm. Đây là một phần trong chương trình cập nhật danh mục chất gây ô nhiễm định kỳ giai đoạn 2024-2025 của Brazil, với mục tiêu tăng cường an toàn thực phẩm và bảo vệ sức khỏe cộng đồng.



(ảnh: nguồn Internet)

Theo đó, thời gian tiếp nhận ý kiến được giới hạn trong 45 ngày, bắt đầu từ 07 ngày sau khi công bố trên Công báo Chính phủ Brazil. Các cá nhân và tổ chức có thể tham gia đóng góp ý kiến thông qua:

- Biểu mẫu điện tử: Truy cập trang web chính thức của ANVISA tại anvisa.gov.br/consultas-publicas.
- Hình thức gửi trực tiếp hoặc bưu điện: địa chỉ tiếp nhận văn bản: ANVISA/Gerência-Geral de Alimentos (GGALI), SIA Trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.
- Đối với các đóng góp quốc tế, tài liệu có thể gửi đến bộ phận quan hệ quốc tế của ANVISA tại cùng địa chỉ.

Nội dung sửa đổi chính của dự thảo bao gồm:

1. Giới hạn mới cho kim loại nặng (Chì):

Thực phẩm làm từ ngũ cốc cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ: LMT được đề xuất là 0,02 mg/kg.

2. Giới hạn mới cho mycotoxin (fumonisin):

- Ngô thô: LMT tăng lên 4.000 mcg/kg.
- Bột ngô và các sản phẩm từ ngô: LMT mới là 2.000 mcg/kg.

3. Các chất mới được thêm vào danh mục:

- Axit xyanhidric: Giới hạn tối đa đối với bột sắn là 10 mg/kg.
- Melamine:
 - + Thực phẩm nói chung (trừ sữa công thức cho trẻ em): 2,5 mg/kg.
 - + Sữa công thức dạng bột: 1,0 mg/kg.
 - + Sữa công thức dạng lỏng: 0,2 mg/kg.

Sau khi kết thúc giai đoạn tiếp nhận ý kiến, ANVISA sẽ tiến hành phân tích các đóng góp, phối hợp với các cơ quan và chuyên gia liên quan để hoàn thiện dự thảo. Kết quả cuối cùng sẽ được công bố trên cổng thông tin của ANVISA, bao gồm danh sách các thay đổi chính thức được thông qua.



(Sữa bột cho trẻ em: nguồn Internet)

CƠ QUAN TIÊU CHUẨN VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM ẤN ĐỘ (FSSAI) DỰ THẢO SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH VỀ TIÊU CHUẨN VÀ AN TOÀN THỰC VỀ THÀNH PHẦN AXIT BÉO CỦA CHẤT BÉO SỮA

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

Ngày 07/11/2024, Ấn Độ đưa ra thông báo G/SPS/N/IND/317 dự thảo sửa đổi quy định về Tiêu chuẩn và An toàn thực về thành phần axit béo của chất béo sữa được chiết xuất từ sữa và các sản phẩm từ sữa, tiêu chuẩn cho các sản phẩm sữa lên men, chất béo/dầu thực vật được este hóa, chất béo phết, haleem, garam masala, bạc hà khô,

- Tên “Sữa lên men” có thể được thay thế bằng các tên gọi “Dahi” hoặc “Sữa chua”. Với điều kiện nữa là trong trường hợp các sản phẩm lên men tuân thủ các điều khoản có liên quan của Dahi, tên “Dahi” có thể được thay thế bằng bất kỳ tên gọi phổ biến nào khác theo vùng (chẳng hạn như ‘Mosaru’ ‘Thayir’ ‘Perugu’ ‘Tair’ ‘Zaamut daud’, ‘doi’ hoặc ‘curd’ v.v.) trên nhãn sản phẩm.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- Haleem là sản phẩm nấu chín bao gồm chủ yếu là thịt gà hoặc thịt cừu/thịt bò/thịt trâu, bơ ghee/dầu thực vật, lúa mì và đậu lăng. Sản phẩm có dạng bán rắn/sền sệt (món hầm) bao gồm thịt, bơ ghee/dầu thực vật và lúa mì/

đậu lăng giã nhỏ. Haleem được chế biến bằng cách đun sôi thịt, đậu lăng và lúa mì giã nhỏ, bơ ghee/dầu thực vật cùng với muối, gia vị và thảo mộc. Sau khi đun sôi, hỗn hợp được nấu trên lửa nhỏ trong thời gian dài, khuấy liên tục cho đến khi thịt mềm và nghiền nát hoàn toàn. Sản phẩm cuối cùng được trang trí bằng hành tây chiên, bơ ghee, nước chanh, lá bạc hà, v.v.

Sản phẩm phải tuân thủ các yêu cầu sau:

(a) Thịt gà Haleem:

- Độ ẩm $\leq 75\%$,
- Protein $\leq 6\%$
- Chất béo $\leq 12\%$

(b) Thịt cừu/Chevon/trâu Haleem

- Độ ẩm $\leq 70\%$
- Protein $\leq 8\%$
- Chất béo $\leq 12\%$

Nhãn phải ghi rõ là “Thịt gà Haleem” hay “Thịt cừu Haleem” hay “Thịt Chevon Haleem” hoặc “Thịt trâu Haleem”.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Bạc hà khô là lá khô thu được từ cây lâu năm được trồng *Mentha piperita* Linnaeus var. *piperita*, được thu thập trước hoặc khi bắt đầu ra hoa, lá phải hơi bóng.

Màu sắc phải từ xanh nhạt đến xanh đậm, có mùi thơm và hương vị đặc trưng và không có mùi lạ, không có nấm mốc, côn trùng sống và chết, chất thải từ loài gặm nhấm hoặc bất kỳ nguồn gốc nào khác từ động vật hoặc con người có thể nhìn thấy bằng mắt thường. Sản phẩm không được chứa bất kỳ loài thực vật nào khác. Nó phải tuân thủ các yêu cầu sau:

Carvone có nghĩa là mùi hôi nồng từ lá của *Mentha rubra* Hudson (*M. arvensis* Linnaeus x *M. Aquatica* Linnaeus x *M. viridis* Linnaeus).

Chỉ tiêu	Yêu cầu
Độ ẩm	13%
Tro	13%
Tro không tan trong HCl	2%
Hàm lượng dầu dễ bay hơi	0,8%
Tạp chất (lá hoặc một phần của cây khác)	1,0%
Chất ngoại lai	Không có
Carvone	Không có

Thông tin chi tiết về các thay đổi tại link: (https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/IND/24_07592_00_x.pdf)

KENYA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN ĐỐI VỚI TRÂN CHÂU TỪ SẴN ĐỂ THƯƠNG MẠI

CN. Phan Thu Trang
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 12/11/2024, Kenya đưa ra thông báo G/SPS/N/KEN/310 dự thảo tiêu chuẩn đối với trân châu được làm từ sắn để thương mại.

Trân châu còn được gọi là viên sắn, là một viên trong mờ ăn được được làm từ sắn hoặc tinh bột làm từ củ sắn có nguồn gốc là một sự thay thế rẻ hơn cho sago trong ẩm thực Đông Nam Á. Khi được sử dụng làm thành phần trong trà sữa trân châu, chúng thường được gọi là trân châu hoặc boba. Những viên trân châu tinh bột thường có đường kính từ năm đến mười milimét (0,2 đến 0,4 inch). Bằng cách thêm các thành phần khác nhau, như nước, đường hoặc một số loại chất tạo ngọt khác như mật ong, trân châu có thể được làm thay đổi màu sắc và kết cấu. Nhiều dạng trân châu sắn bao gồm trân châu đen, có hương vị và trong suốt. Trân châu sắn thường được ngâm trong xi-rô đường để làm cho chúng ngọt và dai. Trong trà, chúng thường được thêm vào vì kết cấu của chúng, với hương vị được cung cấp bởi chính đồ uống.



(Trân châu: nguồn Internet)

Yêu cầu cụ thể đối với trân châu sắn:

1. Hạt trân châu phải có màu (trắng ngọc trai), có mùi vị và hương vị đặc trưng. Không có:

- Mùi lên men hoặc mốc hoặc bất kỳ mùi khó chịu nào khác;
- Chất tạo ngọt hoặc tạo màu được thêm vào;
- Chất pha trộn, côn trùng xâm nhập, côn trùng sống và chết, nấm mốc/ve/nhiễm nấm và ấu trùng.

Tiêu chuẩn	Yêu cầu
Độ ẩm	11% - 12%
Tro không tan trong axit (trên cơ sở khô)	0,1%
Tinh bột (trên cơ sở khô)	98% - 96%
Lưu huỳnh đioxit	100 ppm
Xơ thô	0,15% - 0,2%
pH của chiết xuất	4,5-7,0
Màu của bột nhão kiềm gelatin hóa trong cuvette sứ trên Thang Lovibond, không sâu hơn	0,2-0,4R + 1,0-1,5Y
Axit xyanhydric	5 – 10 mg/kg

2. Các yêu cầu khác:

Trần châu sản phải được đóng gói trong vật liệu cấp thực phẩm để đảm bảo chất lượng vệ sinh, dinh dưỡng và cảm quan của sản phẩm. Mỗi gói phải được đóng kín và niêm phong an toàn.

a. Các yêu cầu ghi nhãn, cụ thể:

- Tên và cấp sản phẩm;
- Tên và địa chỉ thực tế của nhà sản xuất;
- Quốc gia xuất xứ;
- Ngày sản xuất;
- Ngày hết hạn sử dụng;
- Điều kiện bảo quản;
- Số lô hoặc số mẻ; và
- Trọng lượng tịnh.

KENYA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN ĐỐI VỚI SẢN KHÔ CẮT NHỎ ĐỂ THƯƠNG MẠI

CN. Nguyễn Hà Thùy Dương
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 13/11/2024, Kenya đưa ra thông báo G/SPS/N/KEN/311 dự thảo tiêu chuẩn đối với sản khô thái sợi (Abacha) để thương mại

Abacha là sản phẩm từ củ sắn. Khi chế biến, sắn thu hoạch được đem gọt vỏ, rửa sạch, nấu chín và thái thành kích thước hoặc hình dạng mong muốn. Nó được ngâm trong bát, xô, v.v. trong một ngày. Nó có thể được chế biến ngay lập tức dưới dạng abacha hoặc phơi nắng để sử dụng sau. sản khô cắt nhỏ trước tiên cần được làm mềm bằng cách ngâm trong nước đun sôi và đập nắp trong vài phút.

Abacha phải có màu sắc, mùi thơm và hương vị đặc trưng của Abacha, không có bụi bẩn, cặn, tạp chất lạ và tạp chất bên ngoài.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Tiêu chuẩn	Yêu cầu
Độ ẩm	12%
Chất xơ	2%
Axit	1%
Tinh bột	87%
Axit xyanhydric	10mg/kg
pH của 10% huyền phù	6.0-7.0

Giới hạn vi sinh

Vi sinh vật	Yêu cầu
Tổng lượng vi khuẩn sống	104
Escherichia coli	Không
Salmonella trong 25g	Không
Staphylococcus aureus	Không
Nấm men và nấm mốc	102



(Củ sắn: nguồn Internet)

Kim loại nặng

Kim loại nặng	Yêu cầu
Arsen	0,1 mg/kg
Chì	0,1 mg/kg

Các yêu cầu khác:

- Abacha phải được đóng gói và bảo quản trong hộp kín khô ráo, sạch sẽ, đảm bảo chất lượng vệ sinh, dinh dưỡng và cảm quan của sản phẩm.
- Ngoài các yêu cầu trong Tiêu chuẩn ARS 56, mỗi gói phải được ghi rõ ràng những thông tin sau:
 - + Tên sản phẩm (Abacha);
 - + Trọng lượng tịnh tính bằng kilôgam;
 - + Số lô hoặc mã;
 - + Tên và địa chỉ của nhà sản xuất/đóng gói;
 - + Quốc gia xuất xứ;
 - + Ngày hết hạn sử dụng; và
 - + Hướng dẫn bảo quản là “Bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh xa mọi chất gây ô nhiễm”.



(Củ sắn: nguồn Internet)

HOA KỲ QUY ĐỊNH THIẾT LẬP VỀ GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) ĐỐI VỚI FLAZASULFURON TRÊN QUẢ BƠ

TS. Ngô Xuân Nam
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 21/10/2024, Hoa Kỳ đưa ra thông báo số G/SPS/N/USA/3479 nhằm thiết lập về giới hạn dư lượng tối đa (MRL) đối với Flazasulfuron trên quả bơ là 0,01ppm.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Flazasulfuron là thuốc diệt cỏ sulfonylurea được sử dụng để kiểm soát sự phát triển không mong muốn của cỏ, cỏ dại lá rộng và cây cói. Cơ chế hoạt động của flazasulfuron là thông qua việc ức chế enzyme acetolactate synthase (ALS), dẫn đến ức chế tổng hợp axit amin, phân chia tế bào và cuối cùng là sự phát triển của cây. Flazasulfuron có thể được sử dụng cho cả cỏ dại tiền nảy mầm và cỏ dại sau nảy mầm. Sự phát triển ngừng lại trong vòng vài giờ sau khi sử dụng hợp chất này. Các triệu chứng bao gồm lá đổi màu, khô héo, hoại tử và cuối cùng là cây chết trong vòng 20 - 25 ngày sau khi sử dụng. Đây là chất rắn màu trắng, tan trong nước.

Vì chất này có khả năng tan trong nước nên sẽ đánh giá chất lượng nước (EDWC) dùng để tưới cho cây bơ. Tổng lượng chất độc hại của flazasulfuron (tức là tất cả các chất phân hủy: DTPU, DTPP, HTPP, TPSA, ADMP và 2,3-GTF). Flazasulfuron cao nhất từng đánh giá trước đây

là từ nước ngầm. Không có báo cáo phơi nhiễm đối với dân cư sử dụng nước ngầm; tuy nhiên, có báo cáo phơi nhiễm đối với bãi cỏ đã đăng ký được đánh giá trước đó. Các ước tính rủi ro đã được đánh giá, tổng hợp và kết luận rằng tất cả ước tính rủi ro đều không đáng lo ngại. Để biết thêm chi tiết, hãy xem tại đường link: <https://www.epa.gov/pesticide-science-and-assessing-pesticide-risks/standard-operating-procedures-residential-pesticide>

Đánh giá rủi ro ung thư tổng hợp không được tiến hành vì không có bằng chứng về khả năng gây ung thư cho con người dựa trên việc không có tác dụng gây ung thư trong các nghiên cứu về khả năng gây ung thư ở chuột nhắt và chuột cống. Flazasulfuron được cho là không có khả năng gây ung thư cho con người; Dựa trên các đánh giá rủi ro này, EPA kết luận rằng không có tác hại nào sẽ xảy ra cho dân số nói chung, hoặc cho trẻ sơ sinh và trẻ em do tiếp xúc tổng hợp với dư lượng flazasulfuron.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

NHẬT BẢN SỬA ĐỔI CÁC TIÊU CHUẨN CHO CỦA CHẤT TỒN DƯ TRONG THỰC PHẨM, PHỤ GIA THỰC PHẨM

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

Dự thảo của Nhật sửa đổi tiêu chuẩn của 03 hoạt chất thuốc trừ sâu: Sulfoxaflor, Spirotetramat, Inpyrflumax.

Phổ diệt côn trùng của Sulfoxaflor khác với phổ diệt côn trùng của thuốc trừ sâu neonicotinoid. Sulfoxaflor cũng có tác dụng kiểm soát cao đối với côn trùng hút kháng neonicotinoids. Có thể nói, Sulfoxaflor là một loại thuốc trừ sâu mới trong quản lý kháng thuốc và được công nhận là thành viên duy nhất của nhóm thuốc trừ sâu 4C mới bởi Ủy ban hành động về kháng thuốc trừ sâu.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Nó hoạt động dựa trên ràng buộc độc đáo của thụ thể acetylcholine của côn trùng xuyên và nút miệng và có tác dụng diệt côn trùng. Chế độ hoạt động của Sulfoxaflor là qua tiếp xúc và độc tính dạ dày. Nó có chức năng hấp thụ nội bộ, truyền và thâm nhập, hiệu quả cao, hoạt động phổ rộng, liều lượng thấp và thời gian còn lại dài. Nó thích hợp để kiểm soát rệp vừng, ruồi trắng, planthoppers và côn trùng quy mô. Nó có hiệu quả có thể kiểm soát sâu bệnh kháng nicotine, pyrethroid, organophosphorus và thuốc trừ sâu carbamate. Sulfoxaflor có

độc tính thấp đối với động vật chân đốt.

Thông báo của Nhật Bản đưa ra thông số thay đổi ở một số sản phẩm thực vật, hoa quả như nấm hương, hành tây, atiso, đào,... Đặc biệt có những đề xuất giảm rõ rệt lên đến hơn 50-80% như các loại rau họ bầu, các loại rau họ cà.



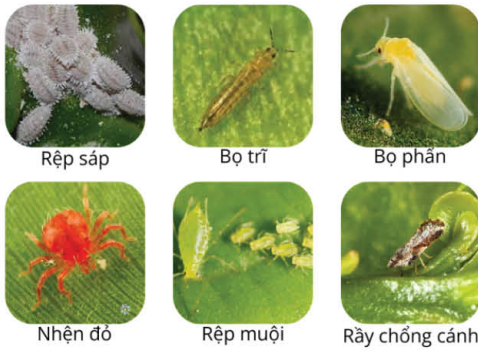
(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Spirotetramat là một dẫn xuất của Axit Tetramic và thuộc nhóm Keto-enol, là một trong những loại thuốc trừ sâu hiện đại có tính lưu dẫn toàn thân hai chiều. Hoạt chất có thể di chuyển lên xuống trong toàn bộ cơ thể của cây bao gồm cả rễ và chồi, thông qua Xylem và Phloem có trong cây. Cơ chế vận chuyển một chiều thường thông qua Xylem, và sau đó được kết nối với các bộ phận đang phát triển của cây. Tuy nhiên, việc vận chuyển Phloem từ lá đến rễ có thể được kết nối ở bất kỳ giai đoạn phát triển nào của cây. Hiệu suất xâm nhập độc đáo này có thể bảo vệ thân, lá và rễ mới và ngăn chặn sự phát triển của trứng và ấu trùng gây hại. Hoạt chất có hiệu lực trong một thời gian dài, phổ rộng, có thể cung cấp kiểm soát hiệu quả trong tối đa 8 tuần, kiểm soát các loài gây hại

hút xuyên khác nhau và không có khả năng kháng chéo với thuốc trừ sâu thông thường.

Với hiệu quả cao và phổ rộng, hoạt chất Spirotetramat có thể ngăn chặn và kiểm soát hiệu quả tất cả các loại côn trùng gây hại ở miệng, chẳng hạn như rệp, bọ trĩ, rầy chổng cánh, rệp sáp, ruồi trắng, côn trùng có vảy, v.v. Các cây trồng chính có thể được áp dụng bao gồm bông, đậu nành, cam quýt, cây ăn quả nhiệt đới, các loại hạt, nho, hoa bia, khoai tây và rau cải, xà lách... Các nghiên cứu đã chỉ ra rằng nó có khả năng chọn lọc tốt đối với các loài côn trùng có ích quan trọng như bọ rùa, chuồn chuồn và ký sinh trùng.

Thông báo của Nhật Bản đề xuất thay đổi ngưỡng số giảm 30-50% như hành, tỏi, củ nưa,... cũng như tăng mạnh từ 50-80% đối với rau diếp, củ cải Nhật Bản.



(Một số loài côn trùng gây hại: nguồn Internet)

Inpyrfluxam là thành viên của nhóm indanes. Đây là thuốc diệt nấm là chất ức chế succinate dehydrogenase phức hợp II, là một phần chức năng của chu trình axit tricarboxylic và liên kết với chuỗi vận chuyển điện tử. Thuốc có hiệu quả cao chống lại các bệnh thực vật chính bao gồm gỉ sắt nâu trên lúa mì, đốm đen trên lúa mạch và vảy đen trên khoai tây. Thuốc có vai trò là thuốc diệt nấm và chất ức chế EC 1.3.5.1 [succinate dehydrogenase (quinone)]. Thuốc là thành phần trong pyrazoles, một carboxamide thứ cấp, thành viên của indanes và thuốc trừ sâu organofluorine.

Thông báo của Nhật Bản đề xuất thay đổi lên **0,02 ppm** đối với cơ, chất béo và các nội tạng ăn được ở gia cầm, gia súc.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

ÚC THAY THỂ HỆ THỐNG CHỨNG TỪ XUẤT KHẨU HIỆN TẠI (EXDOC) BẰNG MỘT HỆ THỐNG CÓ TÊN LÀ HỆ THỐNG CHỨNG TỪ XUẤT KHẨU TIẾP THEO (NEXDOC)

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

NEXDOC được thiết kế để an toàn hơn và phản ứng nhanh hơn với những thay đổi trong điều kiện thương mại.

Chứng từ xuất khẩu len, da và da sống của Úc sẽ sớm chuyển sang hệ thống NEXDOC sau các sản phẩm: sữa năm 2021, mật ong và các sản phẩm nuôi ong năm 2022, trứng năm 2023, cá và các sản phẩm từ cá tháng 9/2024.

Những thay đổi theo kế hoạch không ảnh hưởng đến các điều kiện hoặc chứng nhận đã thỏa thuận để tiếp cận thị trường, thông tin đã thỏa thuận song phương về chi tiết lô hàng hoặc các biện pháp kiểm soát theo quy định của bộ đối với hàng xuất khẩu.

Tuy nhiên, một số thay đổi nhỏ về ngữ pháp, chính tả và vị trí của một số thông tin trên giấy chứng nhận. Các giấy chứng nhận mới sẽ có mã Phản hồi nhanh (QR) duy nhất cung cấp thông tin

cụ thể về lô hàng mà các cán bộ tại biên giới sử dụng để xác nhận tính xác thực của giấy chứng nhận theo thời gian thực.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Úc đề xuất cấp giấy chứng nhận xuất khẩu mới cho xuất khẩu len, da và da sống của Úc bắt đầu từ ngày 25/11/2024.

VƯƠNG QUỐC ANH ĐỀ XUẤT MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) MỚI ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT CYFLUFENAMID TRÊN CÁC LOẠI QUẢ MỌNG

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

Ngày 25/10/2024, Vương quốc Anh đưa ra thông báo số G/SPS/N/GBR/72 về việc đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với hoạt chất Cyflufenamid trên các loại quả mọng.



Các loại quả mọng (ảnh: Internet)

Theo như thông báo được đưa ra, Vương quốc Anh đã đề xuất mức dư lượng mới của Cyflufenamid cụ thể như sau:

Loại quả	MRL hiện tại (mg/kg)	MRL mới được đề xuất (mg/kg)
Mâm xôi đen	0.01	0.08
Mâm xôi dại	0.01	0.08
Mâm xôi (đỏ và vàng)	0.01	0.08
Việt quất xanh	0.01	0.09
Mận việt quất	0.01	0.09
Lý chua (đen, đỏ, trắng)	0.01	0.09
Lý gai (xanh lá cây, đỏ, vàng)	0.01	0.09
Tầm xuân	0.01	0.09
Dâu tằm	0.01	0.09
Cây côm cháy	0.01	0.09

Thông báo bắt đầu có hiệu lực từ ngày 07/10/2024.

Cyflufenamid được sử dụng để kiểm soát các loại nấm gây hại trên cây trồng, ví dụ như phấn trắng trên nhiều loại cây trồng như nho, rau, táo, lúa mì.



Bao bì thuốc diệt nấm Cyflufenamid (ảnh: Internet)

Cyflufenamid hoạt động bằng cách ức chế sự phát triển và lây lan của bào tử nấm, ngăn cản chúng phát triển và gây bệnh trên cây, giúp cây trồng khỏe mạnh hơn.

Cyflufenamid thường được phối hợp trong các chương trình quản lý dịch hại tổng hợp (IPM), giúp giảm thiểu sự kháng thuốc của nấm bệnh khi sử dụng lâu dài. Thuốc được đánh giá là có độc tính thấp đối với con người và động vật máu nóng, nhưng cần tuân thủ nghiêm ngặt hướng dẫn sử dụng để đảm bảo an toàn.

CÁC TIỂU VƯƠNG QUỐC Ả RẬP THỐNG NHẤT ĐƯA RA NGHỊ QUYẾT SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH NHẬP KHẨU ĐỘNG VẬT SỐNG VÀ CÁC SẢN PHẨM, PHẾ PHẨM TỪ ĐỘNG VẬT

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Ngày 25/10/2024, Các tiểu Vương quốc Ả Rập Thống nhất (UAE) đưa ra thông báo số G/SPS/N/ARE/284 về việc đưa ra Nghị quyết sửa đổi quy định nhập khẩu động vật sống và các sản phẩm, phế phẩm từ động vật.



Các sản phẩm từ động vật (ảnh: Internet)

Dự thảo Nghị quyết được xây dựng nhằm mục đích quản lý việc nhập khẩu và quá cảnh các loài động vật sống và sản phẩm động vật sau đây:

Động vật sống	Sản phẩm	Phế phẩm (bao gồm phần không dùng làm thực phẩm cho người)
Động vật có móng chẻ đôi (cừu, bò, dê)	Tinh trùng, phôi và trứng	Máu, da, len, lông, tóc, xương, ruột, phân, sừng, móng guốc và phần còn lại của động vật dùng làm phân bón và bột xương
Gia cầm và chim (chim hoang dã, nuôi để thịt và làm cảnh)	Trứng	Phần còn lại không dùng làm thực phẩm cho con người

Ngoài ra, các loài động vật sau đây sẽ cần phải được phê duyệt giấy phép nhập khẩu:

- Linh trưởng;
- Động vật ăn thịt (trừ chó, mèo và gấu);
- Động vật thuộc loài gặm nhấm, bao gồm cả động vật làm thí nghiệm;
- Động vật thủy sinh (bao gồm cá voi - cá heo - hải cẩu - hải mã - sư tử biển);
- Thỏ và thú có túi;
- Bò sát và lưỡng cư;
- Động vật giáp xác, động vật có vỏ, động vật thân mềm và cá.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Hồ sơ nhập khẩu bao gồm: giấy cấp phép nhập khẩu, báo cáo danh mục dịch bệnh (bao gồm danh mục bệnh truyền nhiễm có thể ảnh hưởng tới động vật nhập khẩu, và bắt buộc phải có hệ thống giám sát dịch bệnh), giấy chứng nhận thú y đối với các sản phẩm như phôi, trứng và chứng chỉ CITES đối với động vật sống.

Các lô hàng phải tuân thủ các thủ tục nhập hàng quá cảnh và lấy mẫu xét nghiệm, cách ly theo yêu cầu. Nếu lô hàng vi phạm, thì lô hàng đó sẽ bị trả về nước xuất xứ hoặc bị tiêu hủy theo quy định. Trong trường hợp UAE nhiều lần tiếp nhận lô hàng vi phạm từ cơ sở đó, UAE sẽ áp dụng đình chỉ nhập khẩu từ cơ sở đó.

HOA KỲ ĐƯA RA QUY ĐỊNH ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT FLUINDAPYR

ThS. Ngô Văn Phương

Viện cơ điện Nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch

Ngày 14/11/2024, Hoa Kỳ đưa ra thông báo số G/SPS/N/USA/3487 về quy định mức dư lượng tối đa đối với hoạt chất fluindapyr trong một số thức ăn chăn nuôi từ đậu nành như: cỏ khô đậu nành, vỏ và hạt đậu nành.

Một số mức MRL như sau:

Sản phẩm	MRL (ppm)
Thức ăn chăn nuôi từ đậu nành	15
Cỏ khô đậu nành	30
Vỏ đậu nành	0,6
Hạt đậu nành	0,2

Khi đưa ra quy định mức dung sai trên, Cục Bảo vệ môi trường Hoa Kỳ (EPA) đã cố gắng tìm cách hài hòa với các tiêu chuẩn quốc tế. Tuy nhiên, Codex chưa thiết lập mức giới hạn đối với hoạt chất này. EPA đưa ra mức giới hạn này nhằm đảm bảo không có tác hại nào xảy ra cho con người, đặc biệt là trẻ em khi tiếp xúc bao gồm qua thức ăn, nước uống.

Nội dung chi tiết của quy định có thể được tham khảo tại đường link:

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2024-11-08/html/2024-25917.htm>

TANZANIA ĐƯA RA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT CỦA NƯỚC ÉP TRÁI CÂY NGUYÊN CHẤT, TRÁI CÂY XAY NHUYỄN, THỊT/CÙI TRÁI CÂY VÀ NƯỚC NGỌT LÀM TỪ TRÁI CÂY

CN. Phan Thu Trang
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 06/11/2024, Tanzania đưa ra thông báo số G/SPS/N/TZA/394 về việc đề xuất dự thảo tiêu chuẩn kỹ thuật của nước ép trái cây nguyên chất, trái cây xay nhuyễn, thịt/cùi trái cây và nước ngọt làm từ trái cây.

Dự thảo tiêu chuẩn của Tanzania đặt ra định nghĩa về các sản phẩm như sau:

- Fruit juice (nước ép trái cây nguyên chất): chất lỏng được lấy từ trái cây nguyên chất, ép lấy nước và không pha tạp thêm các chất khác, kể cả đường hay nước.

Nước ép trái cây (ảnh: Internet)



- Nectar (nước ngọt làm từ trái cây): sản phẩm thu được từ trái cây ép lấy nước, hoặc cô đặc,

sau đó thêm các chất khác như nước, đường hoặc gia vị.

- Fruit pulp (thịt/cùi trái cây): phần ăn được của trái cây, nghiền nát hoặc cắt thành từng miếng, nhưng không được xay nhuyễn.



Múi cam (ảnh: Internet)

- Fruit puree (trái cây xay nhuyễn): rây, nghiền và xay nhuyễn phần ăn được của trái cây đã gọt vỏ (hoặc không gọt vỏ) mà không loại bỏ nước.

Các sản phẩm trái cây trong tiêu chuẩn kỹ thuật bắt buộc phải có màu sắc, mùi thơm và hương vị đặc trưng của loại trái cây là nguyên liệu chính của nó. Ngoài ra, tiêu chuẩn yêu cầu hàm lượng ethanol không được vượt quá mức 0,3 (theo quy chuẩn TZS 1504).

Khi đóng gói các sản phẩm này, vật liệu phải chắc chắn, đảm bảo đầy đủ toàn vẹn và tính an toàn vệ sinh thực phẩm. Nhãn dán sản phẩm yêu cầu:

- Tên sản phẩm: trong đó yêu cầu ghi rõ loại trái cây là nguyên liệu chính, ví dụ: apple juice hoặc apple puree;
- Ngày sản xuất;
- Ngày hết hạn;
- Nhãn hiệu/tên thương mại;
- Danh sách thành phần nguyên liệu trong sản phẩm/giá trị dinh dưỡng;
- Khối lượng tịnh;
- Hướng dẫn sử dụng;
- Điều kiện bảo quản;
- Tên và địa chỉ của nhà sản xuất;
- Nước xuất xứ.



Fruit pulp từ quả ổi (ảnh: Internet)

CANADA DỰ THẢO GIỚI HẠN TỐI ĐA CHO HOẠT CHẤT SPINOSAD

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

Ngày 15/11/2024, Canada có thông báo dự thảo số G/SPS/N/CAN/1578 về mức giới hạn tối đa đối với hoạt chất spinosad.

Spinosad là hoạt chất trừ sâu hữu cơ có nguồn gốc từ các hợp chất tự nhiên được tạo ra bởi một loại vi khuẩn trong đất có tên là *Saccharopolyspora spinosa* (*S. spinosa*). Hoạt chất này được cơ quan bảo vệ môi trường Hoa Kỳ đăng ký sử dụng từ năm 1997.

Theo dự thảo, Canada sẽ thay đổi mức giới hạn tối đa (MRL) của quả nam việt quất từ 0,01 lên

0,7 ppm. Nguyên nhân của sự tăng mức MRL là do khoảng thời gian từ lúc phun thuốc trừ sâu lâu cuối đến khi thu hoạch (preharvest interval - PHI) được dự kiến ngắn lại từ 21 ngày xuống còn 01 ngày.

So sánh với tiêu chuẩn của Hoa Kỳ và Codex lần lượt là 0,04 ppm và 0,02 ppm. Mức MRL này đưa ra khi thời gian PHI là 21 ngày. Trong đó, đối với phân nhóm 13-07G của dâu tây (trừ nam việt quất) thì Hoa Kỳ cũng thiết lập mức MRL là 0,9 khi PHI là 01 ngày.

TANZANIA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN QUỐC GIA QUY ĐỊNH CÁC YÊU CẦU PHƯƠNG PHÁP LẤY MẪU VÀ THỬ NGHIỆM CHO ĐỒ UỐNG BỔ TRỢ TỪ GỪNG VÀ NGHỆ

CN. Ngô Quang Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Theo thông báo số G/SPS/N/TZA/392 ngày 06/11/2024 của Tanzania dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia Zanzibar quy định các yêu cầu, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm cho đồ uống bổ trợ từ gừng và nghệ.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Dự thảo được tham khảo từ những tài liệu sau:

- CXS 192, Tiêu chuẩn chung về chất phụ gia thực phẩm
- CXS 193, Tiêu chuẩn chung Codex về các chất ô nhiễm và độc tố trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi
- EAS 39, Vệ sinh trong ngành công nghiệp chế biến thực phẩm và đồ uống - Quy phạm thực hành
- EAS 803, Nhãn dinh dưỡng - Yêu cầu
- EAS 805, Sử dụng các tuyên bố về dinh dưỡng và sức khỏe - Yêu cầu
- ISO 1842, Sản phẩm trái cây và rau quả - Xác định pH
- ISO 2448, Sản phẩm trái cây và rau quả - Xác định hàm lượng ethanol

- ISO 21527-1, Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp ngang để đếm nấm men và nấm mốc - Phần 1, Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có độ hoạt động nước lớn hơn 0.95



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- ISO 2173, Sản phẩm trái cây và rau quả - Xác định chất rắn hòa tan - Phương pháp khúc xạ
- ISO 5961, Chất lượng nước - Xác định cadmium bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử
- ISO 6579-1, Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp ngang để phát hiện, đếm và phân loại Salmonella - Phần 1: Phát hiện Salmonella spp
- ISO 6888-1, Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp ngang để đếm staphylococcus dương tính với coagulase (Staphylococcus aureus và các loài khác) - Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường Baird-Parker agar
- ISO 7251, Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp ngang để phát hiện và đếm

- ISO 750, Sản phẩm trái cây và rau quả - Xác định độ axit có thể chuẩn độ
- ISO 8288, Chất lượng nước - Xác định co-ban, ni-ken, đồng, kẽm, cac-di-mi và chì - Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa
- ZNS 57, Nước uống - Đặc điểm kỹ thuật
- ZNS 61, Nhãn mác thực phẩm đóng gói sẵn - Yêu cầu chung

Yêu cầu cơ bản về đồ uống bao gồm:

- a) **Có chứa ít nhất 40% chiết xuất gừng và/hoặc nghệ;**
- b) **Không có mùi hôi và vị lạ;**
- c) **Có màu sắc đồng nhất;**
- d) **Có hương vị và mùi đặc trưng của chiết xuất đã sử dụng;**
- e) **Có hình thức và độ đồng nhất đồng đều;**
- f) **Không bị hư hỏng hay suy thoái dưới bất kỳ hình thức nào;**
- g) **Sạch sẽ và không chứa vật lạ.**



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Bên cạnh đó, dự thảo còn đưa ra những quy định chi tiết và rõ ràng về quy trình đóng gói sản phẩm cũng như yêu cầu ghi nhãn mác, nhằm đảm bảo không chỉ tính chính xác của thông tin trên bao bì mà còn nâng cao tính thẩm mỹ và khả năng truyền tải thông tin hiệu quả đến người tiêu dùng.

Thông tin chi tiết về dự thảo có thể xem thêm tại: https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TZA/24_07506_00_e.pdf

ỨC THAY ĐỔI MỘT SỐ QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG NHẬP KHẨU ĐỐI VỚI MỘT SỐ LOẠI THỰC PHẨM

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

Úc đang đề xuất các yêu cầu nhập khẩu an toàn thực phẩm mới đối với chà là, nấm kim châm, dưa, cá nóc và hồ tiêu.

Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand (FSANZ) đã công bố khuyến cáo rủi ro mới đối với chà là, nấm kim châm, dưa và cá nóc nhập khẩu. Những thực phẩm này có khả năng gây ra rủi ro trung bình đến cao đối với sức khỏe cộng đồng đối với một hoặc nhiều tác nhân gây ngộ độc thực phẩm. Để ứng phó, Bộ Nông nghiệp, Thủy sản và Lâm nghiệp của Chính phủ Úc đang đề xuất các

biện pháp quản lý rủi ro an toàn thực phẩm mới đối với việc nhập khẩu những thực phẩm này. Các sửa đổi về mặt lập pháp cũng được đề xuất đối với hồ tiêu để phù hợp với các định nghĩa trong Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand.

Những nội dung thay đổi được đề xuất như sau:

- Chà là tươi ăn liền – hàng nhập khẩu sẽ cần có giấy chứng nhận quản lý an toàn thực phẩm bắt buộc hợp lệ;



(Chà là tươi: nguồn Internet)

- Nấm kim châm tươi – hàng nhập khẩu sẽ được kiểm tra và thử nghiệm để tìm vi khuẩn *Listeria monocytogenes* và không được phép phát hiện mầm bệnh này trong bất kỳ mẫu nào;



(Nấm kim châm: nguồn Internet)

- Dưa nguyên quả hoặc cắt sẵn để ăn (tươi hoặc đông lạnh) – hàng nhập khẩu sẽ cần có giấy chứng nhận quản lý an toàn thực phẩm bắt buộc hợp lệ. Hàng nhập khẩu dưa cắt sẵn để ăn liền cũng sẽ được kiểm tra và thử nghiệm để tìm vi khuẩn *Listeria monocytogenes* và *Salmonella* spp.;
- Cá nóc – hàng nhập khẩu sẽ cần có giấy chứng nhận bắt buộc hợp lệ của chính phủ nước ngoài; Bộ Nông nghiệp Úc sẽ đàm phán các thỏa thuận này với quốc gia xuất khẩu. Quốc gia xuất khẩu phải có các biện pháp kiểm soát và giám sát theo quy định. Điều này

đảm bảo rằng cơ quan có thẩm quyền quản lý rủi ro an toàn thực phẩm của cá nóc.



(Cá nóc: nguồn Internet)

- Hồ tiêu – những sản phẩm nhập khẩu từ New Zealand sẽ được kiểm tra. Do New Zealand chưa áp dụng những thay đổi đối với hồ tiêu rễ trong luật do đó danh sách các thực phẩm có nguy cơ từ quốc gia này cần được cập nhật.



(Hồ tiêu: nguồn Internet)

Một văn bản tham vấn đã được chuẩn bị để cung cấp thông tin chi tiết và mời các ý kiến đóng góp về những thay đổi được đề xuất. Có thể chuẩn bị và nộp đơn qua liên kết sau:

<https://haveyoursay.agriculture.gov.au/new-food-safety-requirements>.

UGANDA DỰ THẢO CÁC HƯỚNG DẪN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CÔN TRÙNG ĂN ĐƯỢC

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

Ngày 09/10/2024, Uganda đưa ra thông báo số G/SPS/N/UGA/379 về dự thảo này có tên: DUS DARS 1296:2024, côn trùng ăn được – Hướng dẫn về an toàn thực phẩm đối với côn trùng ăn được, phiên bản đầu tiên. Dự thảo này gồm 07 điều quy định liên quan đến các mối nguy liên quan đến vi khuẩn, độc tố, các chất dị ứng, các quy định trong chế biến sản phẩm côn trùng,...



(*Nhộng tằm: nguồn Internet*)

1. Mối nguy liên quan đến côn trùng ăn được và sản phẩm của nó.

- Mối nguy vi sinh vật: đây là mối nguy tiềm ẩn trong côn trùng làm thực phẩm vì chúng có liên quan đến vòng đời phát triển của côn trùng.



(*Ảnh minh họa: nguồn Internet*)

- + Vi khuẩn: Ngoài ra hệ vi sinh vật đường ruột cần thiết đối với quá trình trao đổi

chất, hoạt động và tồn tại của côn trùng. Hệ vi sinh vật đường ruột của côn trùng bao gồm các loại: Staphylococcus, Streptococcus, Bacillus, Proteus, Pseudomonas, Escherichia, Micrococcus, Lactobacillus và Acinetobacter. Do đó việc sử dụng thuốc kháng sinh được báo cáo trong các tài liệu khoa học để điều trị khẩn cấp trong trường hợp bệnh do vi khuẩn, nấm hoặc microsporidia gây ra có thể gây thiệt hại nghiêm trọng cho việc nuôi côn trùng. Các loại côn trùng cần được ăn ngay sau khi thu hoạch. Tuyệt đối không được thu hoạch côn trùng đã chết làm thực phẩm.

- + Vi rút: Cũng như các sinh vật khác, côn trùng cũng chứa vi rút và có thể đóng vai trò là vật trung gian truyền bệnh (đối với động vật và cây trồng).
- + Nấm và ký sinh trùng: Côn trùng có thể mang ký sinh trùng, nấm và nấm men là nguy cơ tiềm ẩn cho người và động vật. Khả năng côn trùng tự nhiên truyền bệnh ký sinh trùng sang người cao hơn côn trùng nuôi.



(*Ảnh minh họa: nguồn Internet*)

- Mỗi nguy hóa học: có 02 nguồn cho sự tồn tại của các chất độc hại này ở côn trùng: một là côn trùng tự sản xuất độc tố, hai là hấp thụ chất gây ô nhiễm thông qua đất, môi trường.
- Chất gây dị ứng: Động vật chân đốt, bao gồm cả côn trùng, được biết là gây ra phản ứng dị ứng ở những người nhạy cảm, gây ra bởi sự hiện diện của tropomyosin, arginine kinase, glyceraldehyd 3-phosphate dehydrogenase, và hemocyanin, và một hợp chất được gọi là chitin.
- Tác động của quá trình chế biến và bảo quản: Việc chế biến có thể dẫn đến hình thành các chất độc hại như heterocyclic aromatic amines (HCAs), acrylamide, chloropropanol và furan. Trong đó HCA là chất gây đột biến mạnh và có thể gây ung thư.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

2. Chuỗi sản phẩm của côn trùng làm thực phẩm

3. Thiết lập hệ thống HACCP cho việc sản xuất thực phẩm từ côn trùng.

Trọng tâm của việc này là phòng ngừa dọc theo chuỗi thức ăn. Việc chế biến côn trùng bao gồm tất cả các hoạt động sau thu hoạch: giết mổ, nấu, làm lạnh, sấy, băm, nghiền nhỏ, đóng gói và bảo quản phải tuân thủ HACCP.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

4. Ghi nhãn thực phẩm côn trùng

Việc này là bắt buộc. Các thông tin trên nhãn, quảng cáo và cách trình bày các sản phẩm làm từ côn trùng không được gây hiểu lầm. Ngoài ra các chi tiết bắt buộc khác như tên thực phẩm, thành phần, chất gây dị ứng, nơi xuất xứ, giá trị dinh dưỡng,...phải được ghi để người tiêu dùng nhìn thấy rõ.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Chi tiết dự thảo có thể được tìm thấy tại trang web:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/UGA/24_06615_00_e.pdf

UCRAINA SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH VỀ SẢN PHẨM THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC PHI ĐỘNG VẬT VÀ THỨC ĂN CHĂN NUÔI CÓ NGUỒN GỐC PHI ĐỘNG VẬT

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 20/9/2024, Bộ Chính sách Nông nghiệp và Lương thực Ukraine đã ban hành Nghị định số 3646 “Về việc sửa đổi Nghị định số 158 ngày 26/3/2018 của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm Ukraine”.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Nghị định số 3646 ngày 20/9/2024 điều chỉnh một số nội dung đã ban hành trước đó liên quan đến danh mục các sản phẩm thực phẩm và thức ăn chăn nuôi có nguồn gốc phi động vật phải được kiểm soát chặt chẽ khi nhập khẩu vào lãnh thổ hải quan Ukraine.

Danh mục các sản phẩm phải kiểm soát bao gồm các sản phẩm đến từ nhiều quốc gia, các thực phẩm cụ thể (như hạt điều, ớt, lạc, trái cây, gạo...) và các yếu tố nguy hại cần kiểm tra (như aflatoxin, cadmium, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật...) đều được liệt kê chi tiết.

Cụ thể, các sản phẩm của Việt Nam bao gồm: Đối với sầu riêng (tươi hoặc đông lạnh), yếu tố nguy hại cần kiểm tra là dư lượng thuốc bảo vệ thực vật. Các loại thuốc bảo vệ thực vật được giám sát chỉ trên bề mặt của thực phẩm và thức ăn có nguồn gốc thực vật.

Đối với nấm (sản phẩm dạng sấy khô), yếu tố nguy hại cần kiểm tra là cadmium;

Đối với chuối (tươi hoặc sấy khô), yếu tố nguy hại cần kiểm tra là cadmium và chì.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Chi tiết quy định đối với sản phẩm của các quốc gia khác tham khảo tại đường link: https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/UKR/24_08062_00_e.pdf

PHỤ LỤC:
THÔNG BÁO DỰ THẢO VÀ QUY ĐỊNH CÓ HIỆU LỰC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG, THỰC VẬT (SPS) CỦA THÀNH VIÊN TỔ CHỨC THƯƠNG MẠI THẾ GIỚI (WTO) TỪ NGÀY 21/10 - 20/11/2024

STT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
1.	G/SPS/N/ KOR/807/ Rev.1	ATTP, BCT, BVTV	Hàn Quốc	20/11/2024	Đề xuất sửa đổi các tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật cho thực phẩm	<p>Các sửa đổi bao gồm:</p> <ol style="list-style-type: none"> Rà soát, ban hành tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về sữa công thức và sữa bột; Rà soát lại giới hạn mức dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật đối với sản phẩm nông nghiệp.
2.	G/SPS/N/ NZL/775	BVTV	Niu Di Lân	19/11/2024	Tiêu chuẩn kiểm dịch nhập khẩu: Hoa tươi cắt cành và Lá dùng để trang trí (155.02.04)	<p>Đề xuất tiêu chuẩn thay thế ba tiêu chuẩn hiện tại (hoa tươi cắt cành và lá, hoa và cành tươi thuộc các loài <i>Cordylina</i> và <i>Dracaena</i> và hoa <i>Oncidium</i>).</p> <p>Đề xuất một số thay đổi đối với sản phẩm được phép nhập khẩu và các yêu cầu nhập khẩu:</p> <ul style="list-style-type: none"> Thêm 36 chi thực vật mới và loại bỏ 78 chi thực vật, nâng tổng số chi thực vật có thể nhập khẩu lên 136 chi; Hoa tươi cắt cành và lá sẽ được phép nhập khẩu từ 26 quốc gia thay vì 14 quốc gia; Thêm các yêu cầu kiểm soát sâu bệnh trên 57 chi vật chủ; Không yêu cầu vô hiệu hóa khả năng sinh trưởng của bất kỳ hoa tươi cắt cành và lá nào. <p>Thông tin chi tiết hơn có trong tài liệu Đề xuất Quản lý Rủi ro.</p>

3.	G/SPS/N/ KOR/813	ATTP, TY, BVTV, CLCB, BCT	Hàn Quốc	19/11/2024	<p>Đề xuất sửa đổi "Đạo luật đặc biệt về kiểm soát an toàn thực phẩm nhập khẩu".</p>	<p>Đề xuất bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> Việc đóng cửa doanh nghiệp không chỉ báo cáo trong thời gian ngừng kinh doanh mà còn phải báo cáo từ thời điểm bị xử lý theo Điều 21 (Thông báo trước về việc xử lý) của Đạo luật thủ tục hành chính. Cơ sở cho việc ủy quyền liên quan đến thực phẩm nhập khẩu, v.v. của nhà sản xuất gia công sản phẩm (OEM) phải tuân thủ được xác định tại Sắc lệnh của Thủ tướng Chính phủ. Cơ sở cho cho phép bỏ qua kiểm tra tài liệu và thực tế trong quá trình khai báo nhập khẩu đối với thực phẩm v.v. là đã được đảm bảo an toàn trong thời gian dài.
4.	G/SPS/N/ CAN/1581	ATTP	Canada	19/11/2024	<p>Sửa đổi Danh sách Enzyme thực phẩm được phép sử dụng làm phụ gia thực phẩm.</p>	<p>Cục An toàn thực phẩm và dinh dưỡng - Bộ Y tế Canada hoàn tất đánh giá an toàn trước khi đưa ra thị trường đối với hai hồ sơ xin cấp phép sử dụng phụ gia thực phẩm, bao gồm:</p> <p>1) Việc sử dụng leucyl aminopeptidase từ <i>Aspergillus oryzae</i> AT1088 trong sản xuất các sản phẩm bánh ngọt; bánh mì; phô mai Colby; các chế phẩm hương vị từ sữa; bột mì; protein động vật, sữa và thực vật thủy phân; men thủy phân; bột phô mai; các chế phẩm làm mềm thịt; các loại thực phẩm có nguồn gốc thực vật; ngũ cốc ăn liền, bột mì nguyên cám và chiết xuất men, và</p> <p>2) Việc sử dụng lipase từ <i>Aspergillus niger</i> PLR trong các sản phẩm bánh ngọt, bánh mì, bột mì, mì ống và bột mì nguyên cám.</p> <p>Kết quả đánh giá cho thấy tính an toàn của leucyl aminopeptidase từ <i>A. oryzae</i> AT1088 và lipase từ <i>A. niger</i> PLR cho mục đích sử dụng theo yêu cầu. Do đó, Bộ Y tế Canada đã cấp phép sử dụng các phụ gia này theo như mô tả bằng cách sửa đổi Danh sách Enzyme thực phẩm được phép có hiệu lực từ ngày 30 tháng 10 năm 2024. Quy định này cũng bổ sung carboxypeptidase D từ <i>Aspergillus oryzae</i> AT1727 do vô tình bị loại bỏ khi sửa đổi vào ngày 23/05/2023.</p>

5.	G/SPS/N/ CAN/1580	ATTP	Canada	19/11/2024	Sửa đổi Danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng bao gồm một số phẩm màu, chất nhũ hóa và chất bảo quản	<p>Bộ Y tế Canada dự thảo quy định cho phép sử dụng phẩm màu thực phẩm và chất bảo quản "(hương vị) chiết xuất hoặc tinh chất" và các phẩm màu, chất bảo quản, chất nhũ hóa "hương vị". Các mục đích sử dụng này dựa trên các quy định hiện hành về phụ gia thực phẩm và thông tin từ ngành công nghiệp về phụ gia trong các chế phẩm tạo hương vị.</p> <p>Những sửa đổi này có hiệu lực vào ngày được công bố trong Danh sách các chất phụ gia thực phẩm được phép (https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-additives/lists-permitted.html) và sẽ được tham chiếu trực tiếp Quy định về ATTP và thuốc (FDR). Bộ Y tế Canada sẽ công bố các danh sách này trên trang web Canada.ca cùng với Quy định sửa đổi liên quan đến phụ gia thực phẩm và tiêu chuẩn thành phần, tiêu chí vi sinh và phương pháp phân tích thực phẩm (https://www.gazette.gc.ca/rp-pr/p1/2023/2023-11-04/html/reg2-eng.html) được công bố trên Công báo Canada, Phần II.</p>
----	----------------------	------	--------	------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

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

Điện thoại: 024-37344764

Email: spsvietnam@mard.gov.vn

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

