



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 47, THÁNG 07, 2024

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM



# BẢN TIN

# SPS VIỆT NAM

THÁNG 7, 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

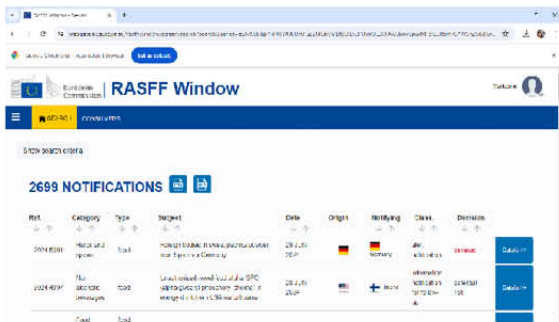
# MỤC LỤC

• Một số giải pháp khắc phục tình trạng nông sản bị cảnh báo ở nước ngoài	03
• Quy định kiểm dịch động thực vật khi nhập khẩu hàng nông sản vào thị trường Châu Âu	05
• UAE đã dự thảo Quy định kỹ thuật đối với các loại đồ uống có thành phần từ trái cây như: nước ép trái cây và trái cây lên men, nước ép trái cây tươi (chưa tiệt trùng), đồ uống trái cây, đồ uống trái cây và sữa (sinh tố) và đồ uống có chứa si-rô trái cây (squash hoặc cordial – hai loại đồ uống có tỷ lệ si rô trái cây khác nhau)	07
• EU dự thảo giảm mức giới hạn tối đa đối với hai hoạt chất thuốc Bảo vệ thực vật Fenbuconazole và Penconazole	09
• Trung Quốc dự thảo tiêu chuẩn An toàn thực phẩm quốc gia đối với sản phẩm thịt nấu chín	11
• EU dự thảo sửa đổi yêu cầu đối với nhập khẩu dầu ăn đã qua sử dụng	12
• Canada giới hạn dư lượng tối đa được đề xuất: Metsulfuron-methyl (PMRL2024-15)	13
• Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm quốc gia của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa: Quy tắc thực hành nhằm ngăn ngừa và giảm thiểu ô nhiễm chì trong thực phẩm	15
• Trung Quốc đưa ra Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia: Phụ gia thực phẩm vô sỏi màu nâu	18
• Trung Quốc đưa ra "Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia về phụ gia thực phẩm Capsicum Oleoresin"	19
• Vương quốc Anh cập nhật danh sách các loài động vật thủy sinh dễ mắc bệnh hoặc là vật trung gian truyền bệnh của động vật thủy sinh	20
• Trung Quốc bổ sung Tiêu chuẩn An toàn thực phẩm quốc gia đối với phụ gia amoni cacbonat	21
• Mỹ thiết lập mức dư lượng đối với Spiromesifen trên cam và tinh dầu cam	22
• Trung Quốc sửa đổi tiêu chuẩn áp dụng cho dibutyl hydroxytoluene (BHT)	23
• EU công bố cấp phép sử dụng axit axetic, canxi axetat và natri diacetate làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho cá	24
• EU công bố gia hạn cấp phép sử dụng chế phẩm <i>Levilactobacillus brevis</i> DSM 23231 làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật	25
• EU công bố gia hạn cấp phép sử dụng chế phẩm <i>Lentilactobacillus buchneri</i> làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật	26
• Quy định an toàn dịch bệnh (SPS) đối với sản phẩm khi sống nhập khẩu vào Trung Quốc	28
• Canada hoàn thành đánh giá an toàn và cấp phép sử dụng Nisin trong bánh tráng lòng trắng trứng	29

# MỘT SỐ GIẢI PHÁP KHẮC PHỤC TÌNH TRẠNG NÔNG SẢN BỊ CẢNH BÁO Ở NƯỚC NGOÀI

TS. Ngô Xuân Nam  
Văn phòng SPS Việt Nam

**T**rong cả năm 2023, Việt Nam nhận 67 cảnh báo vi phạm nông sản, thực phẩm từ châu Âu (EU) nhưng chỉ 6 tháng đầu năm nay, Việt Nam đã nhận đến 57 cảnh báo. Thực tế này cần phải được nhìn nhận một cách khách quan để có thể đưa ra giải pháp cấp bách cũng như dài hạn để khắc phục tình trạng nông sản bị cảnh báo ở nước ngoài, giữ vững thị trường xuất khẩu và nâng cao uy tín nông sản Việt Nam.



(Hệ thống cảnh báo nhanh về An toàn thực phẩm và thức ăn chăn nuôi của EU: nguồn Internet)

## 1. Nguyên nhân

Việc Việt Nam nhận được 57 cảnh báo vi phạm nông sản, thực phẩm từ EU chỉ trong 6 tháng đầu năm 2024 là một dấu hiệu đáng lo ngại bởi tăng đến 80% so với cùng kỳ (31 cảnh báo và cả năm 2023 chỉ có 67 cảnh báo). Một số nguyên nhân:

- Một số doanh nghiệp chưa tuân thủ các quy định của thị trường nhập khẩu về kiểm soát chất lượng sản phẩm từ vùng trồng, vùng nuôi đến quá trình sơ chế, chế biến;
- EU thay đổi quy định khiến một số sản phẩm Việt Nam không đạt yêu cầu khi doanh nghiệp thiếu sự chuẩn bị để thích ứng;

- Trách nhiệm kiểm tra, giám sát và chưa có chế tài đủ mạnh để xử lý các trường hợp vi phạm về an toàn thực phẩm đối với nông sản thực phẩm xuất khẩu cũng là các nguyên nhân làm gia tăng cảnh báo.

Theo thống kê phía EU, Việt Nam có 57/2.708 cảnh báo, chiếm tỉ lệ 2,1%. Đây vẫn là tỉ lệ thấp khi nhiều nước có tỉ lệ cảnh báo lên đến 6% cho thấy bức tranh không quá đen tối.

Dù vậy, tình trạng gia tăng số lô hàng bị cảnh báo có thể làm giảm uy tín của nông sản Việt Nam. Nếu tình trạng này vẫn tiếp diễn, EU có thể sẽ áp dụng các biện pháp hạn chế hoặc cấm nhập khẩu đối với một số mặt hàng nông sản từ Việt Nam.

## 2. Giải pháp khắc phục

Trước mắt, từng lô hàng bị cảnh báo cần truy xuất nguồn gốc, điều tra nguyên nhân và có biện pháp khắc phục để tránh lặp lại vi phạm. Văn phòng SPS Việt Nam đã kịp thời phối hợp với các cơ quan của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương, Bộ Khoa học và Công nghệ tăng cường cập nhật, phổ biến các quy định về SPS (về vệ sinh an toàn thực phẩm, kiểm dịch động thực vật) đến đồng đảo cộng đồng cả chuỗi sản xuất, chế biến nông sản thực phẩm. Thực tế, các hội nghị phổ biến SPS thu hút rất đông người tham gia cả trực tiếp và trực tuyến.

Về biện pháp lâu dài, mới đây Phó Thủ tướng Trần Lưu Quang ký Quyết định số 534/QĐ-TTg ngày 19-6-2024 phê duyệt Đề án "Nâng cao hiệu quả thực thi Hiệp định về áp dụng các biện pháp vệ sinh dịch tễ và kiểm dịch động, thực vật (SPS) của Tổ chức thương mại thế giới (WTO) và cam kết SPS trong khuôn khổ Hiệp định thương mại tự do. Đề án này định hướng mục tiêu đến năm 2030 tỷ lệ tiêu chuẩn quốc gia, quy chuẩn kỹ

thuật quốc gia về chất lượng an toàn thực phẩm nông, lâm, thủy sản tương đương quy chuẩn quốc tế đạt 100%; đẩy mạnh cơ sở dữ liệu kết nối thông tin tương tác giữa hợp tác xã, doanh nghiệp, hội, hiệp hội, cơ quan quản lý ở địa phương và hệ thống SPS của Việt Nam; 100% cán bộ quản lý SPS các cấp được bồi dưỡng, cập nhật hàng năm về kiến thức chuyên môn nghiệp vụ. Nếu mục tiêu này được thực hiện sẽ khắc phục được tình trạng nông sản bị cảnh báo ở nước ngoài và nâng cao chất lượng nông sản của Việt Nam.

Hàng năm, có khoảng 1.000 thông báo dự thảo thay đổi quy định SPS lấy ý kiến Thành viên WTO, trong đó chủ yếu từ các thị trường trọng điểm của Việt Nam như: EU, Nhật, Canada, Mỹ... Các thông báo chủ yếu liên quan đến kỹ thuật, rất phức tạp cũng là lý do để các cơ quan chuyên môn, địa phương, doanh nghiệp khó tiếp cận. Về lâu dài, biện pháp khắc phục đã được đưa ra đồng bộ trong 9 nhóm giải pháp và 10 hoạt động đã được Phó Thủ tướng Trần Lưu Quang phê duyệt tại Quyết định số 534/QĐ-TTg ngày 19-6-2024.



(Thanh long: nguồn Nguyễn Thị Huyền)

Theo đó, ưu tiên một số nhóm giải pháp về tăng cường năng lực cho các đơn vị hỗ trợ kỹ thuật của Văn phòng SPS Việt Nam, kiện toàn hệ thống SPS Việt Nam. Phát triển các đầu mối SPS ở địa phương.

Tiếp theo là rà soát hệ thống văn bản quy phạm pháp luật, các tiêu chuẩn, quy chuẩn quốc gia liên quan đến ATTP xem có phù hợp với thế giới hay không?

Cuối cùng, là tăng cường nghiên cứu khoa học công nghệ và phối hợp chặt chẽ giữa cơ quan quản lý, nhà khoa học, người nông dân, doanh nghiệp và hiệp hội ngành hàng.

### 3. Ví dụ về việc mì gói của Việt Nam tại thị trường EU

Việc mì gói của Việt Nam được ra khỏi danh sách phải kiểm soát tại biên giới EU là kết quả của một quá trình nỗ lực từ nhiều phía, bao gồm các cơ quan quản lý nhà nước, doanh nghiệp và các tổ chức liên quan.

Cụ thể là việc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã tăng cường cập nhật, phổ biến các quy định SPS của thị trường, đặc biệt là thị trường EU cho các doanh nghiệp, HTX và người sản xuất. Bộ Công Thương đã chỉ đạo các cơ quan liên quan kiểm tra, xác minh nguyên nhân; tăng cường kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất. Các doanh nghiệp sản xuất mì ăn liền tiến hành điều chỉnh quy trình sản xuất, tăng cường kiểm soát nguồn nguyên liệu để đáp ứng yêu cầu của EU. Văn phòng SPS Việt Nam với nhiệm vụ là cơ quan đầu mối SPS, đã phối hợp chặt chẽ với Phái đoàn Việt Nam tại Thụy sĩ, Tham tán thương mại tại EU, Vụ KHCN của Bộ Công Thương đàm phán với Phái đoàn EU tại Thụy sĩ để phối hợp tìm giải pháp.

Có thể nói, đây là kết quả của sự đồng hành vào cuộc kịp thời của tất cả các bên liên quan đến gói mì.

**Kết luận:** Việc tuân thủ biện pháp SPS không chỉ là “chìa khóa” mở cửa cho nông sản Việt Nam ra thị trường thế giới mà còn là công cụ giúp nâng cao chất lượng, uy tín nông sản Việt Nam trên trường quốc tế. Trên thế giới, Nhật Bản và Hàn Quốc là 2 nước rất thành công trong việc sử dụng công cụ SPS để đạt được kết quả trên.



(Phở ăn liền Việt Nam tại Đức: nguồn Chu Thúy Nga)

# QUY ĐỊNH KIỂM DỊCH ĐỘNG THỰC VẬT KHI NHẬP KHẨU HÀNG NÔNG SẢN VÀO THỊ TRƯỜNG CHÂU ÂU

TS. Đào Văn Cường  
Văn phòng SPS Việt Nam



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

**E**U là thị trường xuất khẩu lớn của Việt Nam. Hiện Việt Nam có 8 nhóm thực phẩm xuất khẩu chính sang thị trường EU: thủy sản; rau quả; thực phẩm chế biến; gạo, hạt (điều); cà phê; gia vị (tiêu); mật ong.

## Một số quy định chung của thị trường EU

- Quy định (EU) số 178/2002 (được coi là Luật thực phẩm chung của EU) là văn bản luật quan trọng nhất đưa ra nguyên tắc và quy tắc chung về an toàn thực phẩm ở EU. Quy định này áp dụng cho tất cả các công đoạn sản xuất, chế biến và phân phối thực phẩm (từ trang trại đến bàn ăn);
- Quy định chống phá rừng (EUDR), EUDR được áp dụng từ tháng 01/2025, riêng đối với các doanh nghiệp nhỏ sẽ áp dụng bắt đầu từ tháng 6/2025. Theo đó sẽ cấm nhập khẩu 7 nhóm mặt hàng (**cà phê, dầu cọ, gỗ, cao su, thịt bò, ca cao và đậu**) vào EU nếu quá trình sản xuất các mặt hàng này gây mất rừng;
- Quy định số 1005/20081 (IUU) có hiệu lực từ ngày 01/10/2010 về chống Khai thác thủy sản bất hợp pháp, không khai báo và không theo quy định;

- Quy định (EU) số 2019/1793 về việc áp dụng các biện pháp tạm thời kiểm soát chính thức và biện pháp khẩn cấp một số thực phẩm được nhập khẩu vào EU;
- Quy định (EU) 2022/2292 ngày 06/9/2022 bổ sung Quy định (EU) 2019/625, các sản phẩm thực phẩm hỗn hợp có chứa thành phần có nguồn gốc từ động vật thì thành phần nguyên liệu từ động vật phải nằm trong danh sách các doanh nghiệp (quốc gia được phê duyệt) được phép xuất khẩu sản phẩm động vật vào EU.

## Quy định đối với thực phẩm có nguồn gốc thực vật

- Các sản phẩm có nguồn gốc thực vật của Việt Nam xuất khẩu sang EU, bao gồm cả rau quả, và nhà xuất khẩu không cần có phê duyệt chính thức từ Cơ quan quản lý của EU;
- Đánh giá nguy cơ theo cách tiếp cận theo dịch hại;
- Các biện pháp kiểm soát được nâng cao nếu không có biện pháp khắc phục;
- Thanh tra hàng năm;
- Có thể đàm phán để thay đổi biện pháp áp dụng.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- Tất cả các lô hàng phải đáp ứng các yêu cầu:
- Sản phẩm không được nằm trong danh mục thực vật, sản phẩm thực vật bị cấm hoặc tạm dừng nhập khẩu vào các nước EU;
  - Không nhiễm đối tượng kiểm dịch thực vật của EU và hầu như không bị nhiễm các loài dịch hại khác;
  - Phải có Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật

- (PC). Chỉ có 5 loại trái cây (dứa, chuối, dứa, sầu riềng và chà là) không cần có PC;
- Vật liệu đóng gói bằng gỗ phải đạt tiêu chuẩn quốc tế về vật liệu đóng gói bằng gỗ (ISPM-15);
- Các đối tượng cần phải kiểm dịch thực vật khi nhập khẩu nông sản vào EU:

Stt	Tên khoa học	Tên thông thường
1	Xanthomonas citri pv citri	Bệnh loét vi khuẩn trên cây có múi
2	Citrus tristeza virus*	Virus Tristeza
3	Ralstonia solanacearum*	Bệnh héo vi khuẩn
4	Bactrocera dorsalis***	Ruồi đục quả phương Đông
5	Bemisia tabaci*	Bọ phấn thuốc lá
6	Scirtothrips dorsalis	Bọ trĩ hại ớt
7	Thrips palmi	Bọ trĩ hại dứa
8	Liriomyza sativae***	Ruồi đục lá hại rau
9	Liriomyza trifolii*	Ruồi đục lá rau cần tây
10	Spodoptera litura*	Sâu khoang
11	Spodoptera frugiperda*	Sâu keo mùa thu
12	Heliothis zea*	Sâu tằm ngô

**Quy định về chất gây ô nhiễm trong thực phẩm**

- Chất gây ô nhiễm quan trọng nhất trên thực phẩm có nguồn gốc thực vật được kiểm soát nghiêm ngặt tại EU gồm có **mycotoxin, kim loại nặng (ví dụ: chì và cadmium), dioxin và nitrate**.
- Nhà sản xuất và xuất khẩu rau quả Việt Nam cần đặc biệt chú ý tới vấn đề ô nhiễm **chì và cadmium**.

- Mức gây ô nhiễm tối đa thường được rà soát, sửa đổi nên cần phải cập nhật thông tin thường xuyên.

# UAE ĐÃ DỰ THẢO QUY ĐỊNH KỸ THUẬT ĐỐI VỚI CÁC LOẠI ĐỒ UỐNG CÓ THÀNH PHẦN TỪ TRÁI CÂY NHƯ: NƯỚC ÉP TRÁI CÂY VÀ TRÁI CÂY LÊN MEN, NƯỚC ÉP TRÁI CÂY TƯƠI (CHƯA TIỆT TRÙNG), ĐỒ UỐNG TRÁI CÂY, ĐỒ UỐNG TRÁI CÂY VÀ SỮA (SINH TỐ) VÀ ĐỒ UỐNG CÓ CHỨA SI-RÔ TRÁI CÂY (SQUASH HOẶC CORDIAL – HAI LOẠI ĐỒ UỐNG CÓ TỶ LỆ SI RÔ TRÁI CÂY KHÁC NHAU).

ThS. Đinh Đức Hiệp  
Văn phòng SPS Việt Nam



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

**T**rái cây đem lại nhiều lợi ích cho sức khỏe. Những người ăn nhiều trái cây và rau quả như một phần của chế độ ăn uống lành mạnh có khả năng giảm nguy cơ mắc một số bệnh mạn tính. Trái cây cung cấp các chất dinh dưỡng quan trọng cho sức khỏe và duy trì một cơ thể khỏe mạnh. Thuy nhiên không phải ai cũng có sở thích ăn trái cây. Vì vậy, nước ép là lựa thay thế tuyệt vời. Nước ép trái cây là một trong những loại đồ uống tốt cho sức khỏe, được nhiều người tin dùng vì những lợi ích của chúng mang lại. Do đó, ngày nay trên thị trường có rất nhiều loại nước ép trái cây đóng hộp với đa dạng các loại cũng như tỷ lệ thành phần của nước ép.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Đồ uống này ngày càng phổ biến, do đó việc đưa ra các yêu cầu kỹ thuật khắt khe với sản phẩm này là việc cần làm. Dự thảo Tiêu chuẩn này dựa trên tiêu chuẩn của tổ chức Tiêu chuẩn hóa GCC (GSO), Tiêu chuẩn chung CODEX cho nước ép trái cây và trái cây lên men, Chỉ thị số 2012/12/EU liên quan đến đồ uống trái cây và sản phẩm tương tự cho tiêu dùng của con người.

Theo Tiêu chuẩn này, đồ uống được phân thành nhiều loại: Nước ép trái cây, Nước ép trái cây cô đặc, đồ uống lên men từ trái cây, đồ uống trái cây với sữa, nước ép trái cây tươi, xi-rô trái cây, ...Các loại đồ uống này khác nhau về cách thức tạo thành, hàm lượng nước trái cây trong đó. Ngoài những quy định chung thì với mỗi loại đồ uống sẽ có những quy định nhất định.

Đối với chất phụ gia thực phẩm, các hương liệu, vitamin và khoáng chất nếu bổ sung sẽ theo quy định của GSO. Ngoại trừ vitamin A và vitamin D được khuyến cáo bổ sung cho sản phẩm Smoothie như sau: Vitamin A: 2000 IU/L và vitamin D: 400 IU/L.



(Mơ lên men đường: nguồn Internet)

Ngoài ra dự thảo này cũng đưa ra các tiêu chuẩn:

- Các loại trái cây được sử dụng làm nước ép và tỷ lệ đồng nhất (độ Brix) của trái cây trong từng loại sản phẩm.
- Các thành phần chính và thành phần khác có trong đồ uống.
- Các tiêu chuẩn vật lý như: màu sắc, mùi thơm, vị của đồ uống so với trái cây tươi.
- Các chất hỗ trợ quá trình chế biến: mức tối đa được sử dụng trong dây chuyền GMP.
- Các tiêu chuẩn chung về tồn dư thuốc trừ sâu, vi khuẩn, giới hạn bức xạ, cồn, ...
- Quy định về đóng gói, vận chuyển và bảo quản.
- Quy định về dán nhãn: các sản phẩm đồ uống phải ghi nhãn rõ ràng theo các phân loại đồ uống để tránh nhầm lẫn, tỷ lệ phần trăm nước ép, các chất phụ gia, vitamin và khoáng chất, ... cũng cần được ghi trên nhãn mác.

# EU DỰ THẢO GIẢM MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA ĐỐI VỚI HAI HOẠT CHẤT THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT FENBUCONAZOLE VÀ PENCONAZOLE.

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

**F**enbuconazole (công thức hóa học là C<sub>19</sub>H<sub>17</sub>CIN<sub>4</sub> - 4-(4-chlorophenyl)-2-phenyl-2-(1,2,4-triazol-1-ylmethyl). Penconazole là tên theo tổ chức quốc tế về tiêu chuẩn hóa (ISO) của 1-(2,4-dichloro-β-propylphenethyl)-1H-1,2,4-triazole. Hai hoạt chất trên là thuốc diệt nấm thuộc nhóm triazole, có tác dụng chủ yếu trên các lớp: Ascomycetes, Basidiomycetes, Deuteromycetes. Fenbuconazole có tác dụng kiểm soát bệnh đốm lá, lá vàng và nâu, bệnh phấn trắng và đốm lưới trên lúa mì và lúa mạch; bệnh ghẻ táo, ghẻ lê và bệnh phấn trắng trên táo và lê. Cơ chế của thuốc là ức chế quá trình sinh tổng hợp sterol ở nấm.

Hoạt chất này được hấp thu và đào thải nhanh chóng, chủ yếu trong phân thông qua bài tiết mật. Không có bằng chứng về sự tích tụ trong các mô. Fenbuconazole có độc tính thấp khi dùng qua đường uống (LD<sub>50</sub>>2000 mg/kg thể trọng), qua đường da (LD<sub>50</sub> >5000 mg/kg thể trọng) hoặc qua đường hô hấp (LC<sub>50</sub> >2,1 mg/ lít không khí). Hoạt chất không gây kích ứng da hoặc mắt. Penconazole được dùng chủ yếu trên nho, lựu, quả có hạt, dâu tây và cây bầu bí.



Thuốc trừ sâu có chứa Penconazole  
(ảnh: nguồn Internet)

Do mức dư lượng tối đa (MRL) của fenbuconazole đang được quy định tại EU cao hơn mức dư lượng tối đa do CODEX quy định đối với một số nhóm sản phẩm, vì vậy để đảm bảo sức khỏe người tiêu dùng, dự thảo này giảm MRL của một số mặt hàng. Trong khi đó, MRL của penconazole tại một số sản phẩm lại được điều chỉnh tăng do kết quả nghiên cứu trên cây mâm xôi đen và đồ về chuyển hóa cơ bản của cây trồng và khả năng dự trữ của các chuyển hóa liên quan cho thấy rằng với mức MRL cao hơn vẫn an toàn cho người sử dụng.



(Ảnh minh họa: nguồn Nguyễn Thị Huyền)

Một số thay đổi mức MRL trên một số loại thực phẩm

	Fenbuconazole		Penconazole
	Cũ (theo Quy định số 2019/1599)	Mới	Cũ (theo Quy định số 2019/977)
<b>Giống cây cam quýt</b>			
Bưởi	0.7	0.5	
Cam	0.9	0.5	
<b>Quả nhiều hạt</b>			
Táo	0.5	0.15	0.15
Lê	0.5	0.15	0.15
Quả mọng qua	0.5	0.15	0.15
Quả sơn trà	0.5	0.15	0.15
Quả mận (sơn trà Nhật)	0.5	0.07	0.07
Loại khác	0.5	0.01	0.01
<b>Quả có hạt</b>			
Quả mơ	0.6	0.01	0.08
Che-ry	1	1	0.15
Đào	0.6	0.5	0.15
Mận	0.6	0.01	0.09
Khác	0.6	0.6	0.01

# TRUNG QUỐC DỰ THẢO TIÊU CHUẨN AN TOÀN THỰC PHẨM QUỐC GIA ĐỐI VỚI SẢN PHẨM THỊT NẤU CHÍN.

CN. Ngô Quang Anh  
Văn phòng SPS Việt Nam

Những ngày nay, rất nhiều loại thịt đã được chế biến sẵn, đóng hộp và bán trên thị trường. Những thực phẩm này có giá cả phải chăng, tiện lợi và không dễ hư hỏng. Chúng thường được bảo quản an toàn trong vài năm và không mất nhiều thời gian chuẩn bị nên vô cùng tiện lợi. Không những thế, những sản phẩm này thường có xu hướng giá thấp hơn sản phẩm tươi, trong khi chúng vẫn là một nguồn cung cấp các chất dinh dưỡng thiết yếu cho cơ thể.



(Thực phẩm đóng hộp: nguồn Internet)

Mới đây, Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn GB 2726 để thay thế cho tiêu chuẩn GB 2726-2016

áp dụng đối với thịt đã được nấu chín. Đối tượng của Tiêu chuẩn mới này là thịt các loại được làm nóng và thịt ăn được sau khi lên men. Tiêu chuẩn với sản phẩm thịt gồm một số nội dung chính sau:

- Yêu cầu về nguyên liệu thô
- Yêu cầu về cảm quan: mùi vị, màu sắc
- Giới hạn về các chất gây ô nhiễm: Tuân theo quy định của Tiêu chuẩn GB2762
- Giới hạn về vi sinh vật:



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Bảng giới hạn số lượng vi sinh vật trong sản phẩm thịt đóng hộp

	Các chỉ số				Phương pháp xét nghiệm
	n	c	m	M	
<b>Tổng số VSV (*)</b>	5	2	$10^4$	$10^5$	GB4789.2
<b>E.Coli (CFU/g)</b>	5	2	10	$10^2$	GB4789.3

n: số lượng mẫu

c: số lượng mẫu tối đa có số lượng vi khuẩn nằm giữa m và M

m: giá trị ngưỡng của số lượng vi khuẩn

M giá trị tối đa của số lượng vi khuẩn

(\*) không đối với sản phẩm thịt lên men

Phương pháp thu thập và xử lý mẫu theo Tiêu chuẩn GB4789.1 và GB4789.17.

- Tiêu chuẩn về việc bổ sung thêm chất phụ gia (theo Tiêu chuẩn GB2760) và các chất dinh dưỡng (theo Tiêu chuẩn GB14880)

# EU DỰ THẢO SỬ ĐỔI YÊU CẦU ĐỐI VỚI NHẬP KHẨU DẦU ĂN ĐÃ QUA SỬ DỤNG

CN. Nguyễn Hà Thủy Dương  
Văn phòng SPS Việt Nam

Mỗi ngày, các bếp ăn tập thể, nhà hàng, khách sạn, nhà máy chế biến thực phẩm, ... đều tạo ra một lượng lớn dầu ăn đã qua sử dụng. Việc xử lý loại bỏ dầu ăn không đúng cách sẽ ảnh hưởng đến môi trường và gây lãng phí nguồn nguyên liệu giá trị. Mặt khác, việc tái chế sử dụng lại hoặc làm nguyên liệu sản xuất thức ăn chăn nuôi đều gây ra những mối nguy hại cho sức khỏe của con người và vật nuôi. Dầu thải được sử dụng để sản xuất nhiên liệu tái tạo và các sản phẩm hóa dầu.



(Dầu ăn đã qua sử dụng: nguồn Internet)

Dự thảo đưa ra các yêu cầu sau:

- Lô hàng dầu ăn đã qua sử dụng phải đến từ nhà máy thu gom hoặc lưu trữ đã đăng ký được liệt kê trong hệ thống TRACES của EU

[\(<https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/listing/establishmen/publication/index#!/search>\)](https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/listing/establishmen/publication/index#!/search)

- Lô hàng phải được xuất trình tại trạm kiểm soát thú y biên giới EU và được giám sát trong Liên minh Châu Âu cho tới điểm đến sau khi nhập khẩu;
- Lô hàng dầu ăn đã qua sử dụng phải kèm theo tờ khai thương mại có chữ ký của nhà nhập khẩu, nêu rõ dầu ăn đã qua sử dụng không dùng để làm thức ăn chăn nuôi và đã được lọc hoặc trải qua quá trình tách vật lý khỏi các thành phần không chứa dầu



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Mục tiêu chính của dự thảo là ngăn chặn việc dầu ăn đã qua sử dụng được đưa vào thức ăn cho vật nuôi trong Liên minh Châu Âu, do đó giảm thiểu các mối nguy sinh học tiềm ẩn trong thức ăn chăn nuôi.

# CANADA GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA ĐƯỢC ĐỀ XUẤT: METSULFURON-METHYL (PMRL2024-15)

ThS. Nguyễn Hoàng Long  
Văn phòng SPS Việt Nam

**T**hông báo PMRL2024-15 là tham khảo về giới hạn dư lượng tối đa (MRL) được đưa ra đối với metsulfuron-methyl đã được Cơ quan quản lý dịch hại của Bộ Y tế Canada (PMRA) đề xuất. MRL của metsulfuron-methyl đề xuất là 0,1 ppm trên lúa mạch đen. Bộ Y tế Canada sẽ nhận góp ý cho đề xuất này trong tối đa 75 ngày kể từ ngày thông báo (đến ngày 24/9/2024). Hiện tại, tại Hoa Kỳ và theo Tiêu chuẩn Codex thì chưa có MRL đối với metsulfuron-methyl trên lúa mạch đen. Mọi thông tin chi tiết có thể tham khảo tại:

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/consumer-product-safety/pesticides-pest-management/public/consultations/proposed-maximum-residue-limit/2024/metsulfuron-methyl-rye-triticale/document.html>



Lúa mạch đen (ảnh: nguồn Internet)

Metsulfuron methyl là một hoạt chất thuộc nhóm sulfonyleurea được sử dụng rộng rãi trong kiểm soát cỏ dại trong nông nghiệp và các khu vực công cộng.

Đây là một loại hoạt chất hiệu quả và an toàn cho môi trường và con người.

Công dụng của hoạt chất Metsulfuron methyl:

- Kiểm soát cỏ dại và cỏ hại: Hoạt chất Metsulfuron methyl có khả năng kiểm soát nhiều loại cỏ dại và cỏ hại như cỏ lau, cỏ đống, cỏ râm bụt, cỏ màn trâu, cỏ bàng và cỏ mỡ.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- Tiết kiệm chi phí: Việc sử dụng hoạt chất metsulfuron methyl giúp tiết kiệm chi phí trong việc kiểm soát cỏ dại và cỏ hại, giúp cây trồng phát triển tốt hơn và tăng năng suất sản phẩm.
- Hiệu quả cao: Metsulfuron methyl là một loại thuốc trừ cỏ có hiệu quả cao, không ảnh hưởng đến sự phát triển của cây trồng và an toàn cho môi trường.

Ứng dụng của hoạt chất Metsulfuron methyl:

- Hoạt chất Metsulfuron methyl được sử dụng trong nông nghiệp để kiểm soát cỏ dại và cỏ hại trên nhiều loại cây trồng như lúa, cà phê, mía đường, hành tây, hoa mào gà, rau và các loại cây trồng khác.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Một số sản phẩm có chứa hoạt chất Metsulfuron methyl được sử dụng tại Việt Nam

### 1/ ALYAIC 200WG MEW ALLY GOLD- Trị Cỏ Mạnh Dưới Ruộng Lúa Và Trên Cạn

ALYAIC 200WG MEW ALLY GOLD chứa Metsulfuron methyl trị mạnh cỏ trên ruộng lúa. Diệt trừ cỏ lá rộng như cỏ vẩy ốc, cỏ vừng, rau bợ, rau mác bao, cỏ xà bông, rau mương, cỏ côi lác.



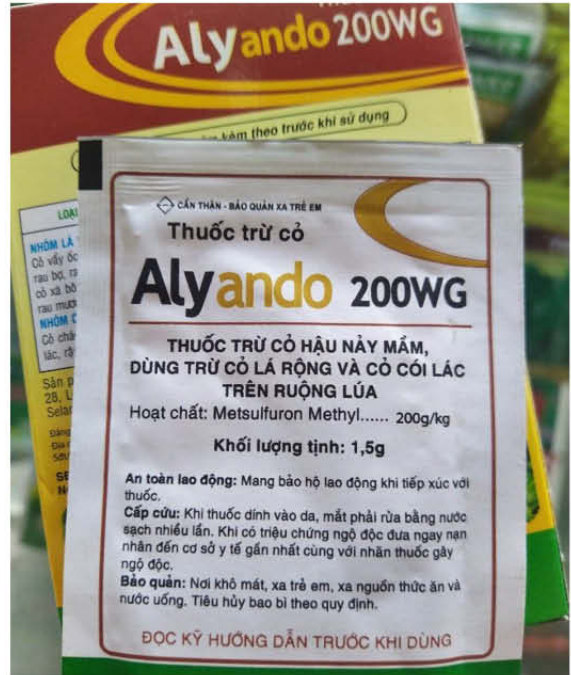
(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Trên vườn cây công nghiệp: Diệt trừ các loại cỏ lá rộng, cây họ đậu che phủ đất và các loại cây lùm bụi (trâm ổi, mua, cỏ hôi)

### 2/ ALYANDO 200WG – Thuốc Đặc Trị Cỏ Còi, Cỏ Lác, Cỏ Lá Rộng Có Chợn Lọc

ALYANDO 200WG là thuốc trừ cỏ hậu nảy mầm, có tác dụng chọn lọc và lưu dẫn được sử dụng trừ cỏ lác trên ruộng lúa và cỏ lá rộng trên cây trồng cạn, cây ăn trái.

Sản phẩm được đăng ký trừ cỏ trên lúa sạ.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

### 3/ ALYALYAic 200WG – Thuốc trừ cỏ lá rộng, cỏ lác trên ruộng lúa

Thuốc trừ cỏ hậu nảy mầm có tác dụng nội hấp, chọn lọc và lưu dẫn, dùng để trừ cỏ lá rộng và cỏ lác trên ruộng lúa.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

# TIÊU CHUẨN AN TOÀN THỰC PHẨM QUỐC GIA CỦA CỘNG HÒA NHÂN DÂN TRUNG HOA: QUY TẮC THỰC HÀNH NHẪM NGĂN NGỪA VÀ GIẢM THIỂU Ô NHIỄM CHÌ TRONG THỰC PHẨM.

CN. Phan Thu Trang  
Văn phòng SPS Việt Nam

## 1. Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về kiểm soát ô nhiễm chì trong quá trình sản xuất nguyên liệu thực phẩm, chế biến, bảo quản và vận chuyển thực phẩm. Tiêu chuẩn này được áp dụng để ngăn ngừa và giảm thiểu ô nhiễm chì trong quá trình sản xuất nguyên liệu thực phẩm, chế biến, bảo quản và vận chuyển thực phẩm.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

## 2 Sản xuất nguyên liệu thực phẩm

### 2.1 Môi trường sản xuất

2.1.1. Nước tưới nông nghiệp phải tuân thủ các yêu cầu của GB 5084.

2.1.2. Đất được sử dụng để trồng nguyên liệu thực vật dùng làm thực phẩm phải tuân thủ các yêu cầu của GB 15618 về các giá trị kiểm soát rủi ro ô nhiễm chì trong đất và phải cách xa các nhà máy, đường cao tốc, trường bản, v.v. sự ô nhiễm.

2.1.3. Các chất thải có thể gây ô nhiễm chì, chẳng hạn như pin, phương tiện và máy móc bị bỏ hoang cũng như sơn chì bị phong hóa từ các tòa nhà xung quanh trên đất được sử dụng để trồng nguyên liệu thô có nguồn gốc từ thực vật, cần được loại bỏ kịp thời.

2.1.4. Không nên trồng các nguyên liệu thô có nguồn gốc từ thực vật dễ bị tích tụ chì,

chẳng hạn như các loại rau ăn củ hoặc rau ăn lá trên đất nhiễm chì mà chưa được khắc phục. Ở những khu vực có nồng độ chì trong không khí vượt quá giới hạn quy định trong GB 3095, không thích hợp để trồng các loại rau ăn lá và các nguyên liệu thô có nguồn gốc thực vật ăn được khác với diện tích bề mặt lớn.

2.1.5. Khi chăn nuôi gia súc, gia cầm dùng làm thực phẩm, cần loại bỏ kịp thời lớp sơn gốc chì bị phong hóa trên các tòa nhà xung quanh hàng rào và không chăn thả gia súc trong môi trường có thể tồn tại ô nhiễm chì, chẳng hạn như các tòa nhà có sơn hoặc mái kim loại xung quanh đồng cỏ hoặc Nguồn nước bị ô nhiễm, v.v. Nếu có những khu vực không thể tránh khỏi bị nhiễm chì trong môi trường chăn nuôi thì nên cách ly chúng bằng hàng rào an toàn hoặc nuôi trong chuồng trại.

2.1.6 Nước sử dụng cho chăn nuôi thủy sản phải tuân thủ các yêu cầu của GB 11607.

### 2.2. Nguyên liệu đầu vào

2.2.1. Không nên sử dụng đầu vào nông nghiệp có chứa chì hoặc có thể bị nhiễm chì. 2.2.2. Hàm lượng chì trong phân bón phải tuân thủ các tiêu chuẩn quốc gia như GB 38400 và các quy định liên quan.

2.2.3. Hàm lượng chì trong thức ăn chăn nuôi phải tuân thủ GB 13078 và các quy định khác.

### 2.3 Thu hoạch, bảo quản và vận chuyển

2.3.1 Nguyên liệu và sản phẩm tiếp xúc với thực phẩm trong quá trình thu hoạch nguyên liệu thô có nguồn gốc từ thực vật ăn

được phải tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia và các quy định liên quan, đồng thời phải có đủ độ bền để đảm bảo không bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển và xử lý.

2.3.2 Khi sấy các nguyên liệu thô có nguồn gốc từ thực vật ăn được, cần chọn địa điểm thích hợp để tránh nhiễm chì. Khi sử dụng phương pháp sấy cơ học, cần tránh nhiễm chì vào nguyên liệu thô có nguồn gốc thực vật do chì trong nhiên liệu máy sấy.

2.3.3. Nguyên liệu dùng trong máy vắt sữa và bể chứa sữa nguyên liệu phải tuân thủ các quy định của tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia như GB 4806.9 và sữa nguyên liệu phải được kiểm tra.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Giám sát hàm lượng chì, nếu hàm lượng chì có xu hướng tăng lên thì không nên sử dụng làm nguồn sữa cho sản xuất, chế biến thực phẩm cho đến khi trở về mức bình thường.

2.3.4 Nên sử dụng các phương tiện đặc biệt để vận chuyển nguyên liệu thô có nguồn gốc từ thực vật ăn được và phải thực hiện các biện pháp chống bụi. Nếu nguyên liệu thô hoặc thực phẩm không ăn được có nguồn gốc từ thực vật đã được vận chuyển trước khi vận chuyển nguyên liệu thô có nguồn gốc từ thực vật ăn được thì khu vực chất hàng lên xe phải được làm sạch (làm sạch). Các phương tiện chuyên dùng để vận chuyển nguyên liệu thô có nguồn gốc từ thực vật ăn được, trước khi vận chuyển nguyên liệu thô có nguồn gốc từ thực vật ăn được, đất và các chất cặn bã khác trong khu vực chất

hàng phải được làm sạch (làm sạch) hoặc cách ly (chẳng hạn như phủ các tấm nhựa sạch, v.v.) lên các phương tiện vận chuyển.

2.3.5 Rau lá và các nguyên liệu thô có nguồn gốc từ thực vật ăn được khác chỉ được rửa sạch trước khi chế biến nên tránh tiếp xúc trực tiếp với mặt đất trong quá trình vận chuyển, bốc xếp.

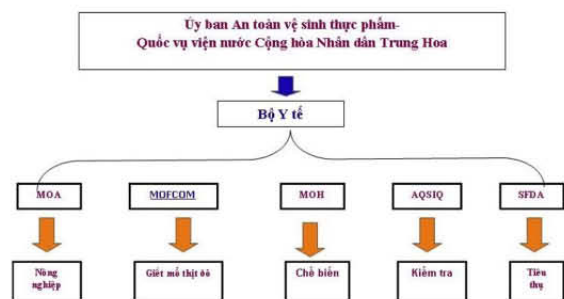
### 3. Chế biến thực phẩm

#### 3.1. Nguyên liệu, phụ liệu chế biến thực phẩm

3.1.1 Hàm lượng chì trong nguyên liệu thực phẩm phải tuân thủ GB 2762 và các tiêu chuẩn khác. Bất kể có giới hạn ô nhiễm chì hay không, các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nên thực hiện các biện pháp kiểm soát để kiểm soát ô nhiễm chì trong nguyên liệu thực phẩm ở mức thấp nhất có thể, đặc biệt là nguyên liệu thô và phụ liệu dùng trong thực phẩm dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ.

3.1.2 Cần tăng cường giám sát các nguyên liệu thô và vật liệu phụ có nguy cơ nhiễm chì cao hơn.

3.1.3 Hàm lượng chì trong nước chế biến thực phẩm phải tuân thủ các tiêu chuẩn như GB 5749.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

3.1.4 Phụ gia thực phẩm, chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm và các chất bổ sung thực phẩm khác phải tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia và các quy định khác của sản phẩm tương ứng, chẳng hạn như chất trợ lọc (đặc biệt là đất diatomit, bentonite và than hoạt tính) được

sử dụng trong chế biến nước trái cây, rượu vang và bia, v.v., nên chọn chất hỗ trợ chế biến có mức độ nhiễm chì thấp nhất có thể.

3.1.5. Nên làm sạch, gọt vỏ, v.v. để loại bỏ chì có thể bám trên bề mặt nguyên liệu thực phẩm. Ví dụ, loại bỏ lớp lá bên ngoài của các loại rau ăn lá, gọt bỏ vỏ của các loại rau ăn củ, v.v.

3.1.6. Khi sản xuất, chế biến các sản phẩm dễ trộn lẫn với các chất kim loại, cần lắp đặt máy dò kim loại và loại bỏ kịp thời các chất kim loại được tìm thấy, chẳng hạn như trong các nhà máy chế biến cá và lò mổ.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

3.2. Nguyên liệu và sản phẩm tiếp xúc với thực phẩm

3.2.1. Hàm lượng chì và lượng di chuyển cụ thể trong nguyên liệu và sản phẩm tiếp xúc với thực phẩm phải đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn liên quan và phải chọn nguyên liệu và sản phẩm tiếp xúc với thực phẩm có hàm lượng chì thấp nhất có thể.

3.2.2 Các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm cần chú ý đến việc ngăn ngừa và kiểm soát ô nhiễm chì do bong tróc sơn chì trong các thiết bị hoặc nhà máy chế biến thực phẩm nên được kiểm tra thường xuyên để đảm bảo không có ô nhiễm chì do đường ống cũ hoặc hoạt động không bình thường. Cơ sở chế biến thực phẩm. Nên thường xuyên kiểm tra lượng chì di chuyển trong các vật liệu, sản phẩm tiếp xúc với thực phẩm để đảm bảo chúng không gây ô nhiễm chì trong thực phẩm.

3.2.3. Không nên sử dụng hàn điện trở và các chất hàn không chì khác khi hàn các

vật liệu, sản phẩm kim loại tiếp xúc với thực phẩm. Không nên sử dụng hàn chì để sửa chữa các dụng cụ, thiết bị sản xuất, chế biến thực phẩm. Khi cần thay thế thiết bị hoặc các bộ phận của thiết bị đang được bảo trì, thiết bị hoặc bộ phận thay thế phải tuân thủ các quy định liên quan đối với vật liệu tiếp xúc với thực phẩm.

3.2.4. Hàm lượng chì của chất tạo màu trong vật liệu và sản phẩm tiếp xúc với thực phẩm như mực và chất phủ phải tuân thủ các yêu cầu của GB 9685. Mực không nên tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

3.2.5. Không được sử dụng các sản phẩm gốm trang trí và gốm tráng men để tiếp xúc với thực phẩm, không nên sử dụng các vật liệu tiếp xúc với thực phẩm và các sản phẩm có màu sắc quá sáng để đóng gói thực phẩm mà trẻ em có thể ăn được.

#### 4. Bảo quản và Vận chuyển



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

4.1. Trong quá trình vận chuyển và bảo quản thực phẩm, cần thực hiện các biện pháp chống bụi để kiểm soát ô nhiễm chì.

4.2. Các vật liệu và sản phẩm tiếp xúc với thực phẩm được sử dụng phải có đủ độ bền để đảm bảo chúng không bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển, xử lý và bảo quản cũng như ngăn ngừa nhiễm bẩn chì.

# TRUNG QUỐC ĐƯA RA TIÊU CHUẨN AN TOÀN THỰC PHẨM QUỐC GIA: PHỤ GIA THỰC PHẨM VỎ SỒI MÀU NÂU

ThS. Nguyễn Thị Huyền  
Văn phòng SPS Việt Nam

## 1. Phạm vi

Tiêu chuẩn này áp dụng cho vỏ trứng cá, một chất phụ gia thực phẩm, được chế biến từ vỏ sồi làm nguyên liệu thô thông qua quá trình chiết, tách, cô đặc, sấy khô và các quy trình khác bằng dung dịch nước màu nâu.

## 2. Yêu cầu kỹ thuật

### 2.1. Yêu cầu về cảm quan

Yêu cầu về cảm quan phải tuân theo Bảng 1

Bảng 1: Yêu cầu về cảm quan

Nội dung	Yêu cầu	Phương pháp thử nghiệm
Màu sắc	Nâu đến đen sẫm	Lấy một lượng mẫu thích hợp cho vào đĩa sứ trắng, khô, sạch. Quan sát màu sắc và tình trạng của nó dưới ánh sáng và ngửi mùi của nó
Tình Trạng	Bột	
Mùi	Có mùi đặc trưng của vỏ sồi	

### 2.2. Các chỉ tiêu lý hóa

Các chỉ tiêu lý, hóa học phải tuân theo quy định tại Bảng 2.

Bảng 2: Các chỉ tiêu lý hóa

Nội dung	Giá trị	Phương pháp thử nghiệm
Giá trị màu E (500 nm)	$\geq 10$	Phụ lục A, A.3
Tổn thất khi sấy, w/%	$\leq 10$	GB 5009.3 Phương pháp sấy trực tiếp
Hàm lượng tro, w/%	$\leq 15$	GB 5009.4
pH	7.09	A.4 trong Phụ lục A
Chì (Pb)/(mg/kg)	$\leq 3$	GB 5009,75 hoặc GB 5009,12
Asen (As)/(mg/kg)	$\leq 2$	GB 5009,76 hoặc GB 5009,11

Lưu ý: Các sản phẩm vỏ sồi được thương mại hóa phải được làm từ vỏ sồi đáp ứng tiêu chuẩn này và có thể được bổ sung thêm maltodextrin, nước và các phụ kiện thực phẩm khác và/hoặc đáp ứng các yêu cầu liên quan.

Hoặc chất nhũ hóa, chất chống oxy hóa, chất điều chỉnh độ axit đạt tiêu chuẩn chất lượng phụ gia thực phẩm, các chỉ tiêu về màu sắc, giá cả đạt giá trị công bố và có thể ở dạng bột, lỏng hoặc rắn.

# TRUNG QUỐC ĐƯA RA “TIÊU CHUẨN AN TOÀN THỰC PHẨM QUỐC GIA VỀ PHỤ GIA THỰC PHẨM CAPSICUM OLEORESIN”.

**ThS. Ngô Văn Phương**  
Viện cơ điện Nông nghiệp và  
công nghệ sau thu hoạch

Tiêu chuẩn này được áp dụng cho phụ gia thực phẩm dầu ớt paprika sử dụng từ 02 loại ớt *Capsicum annuum* L. hoặc ớt *Capsicum frutescens* L. làm nguyên liệu chiết xuất. Khi chiết xuất dầu ớt này, các dung môi sau có thể được dùng: methanol, ethanol, etyl axetat, axeton, n-hexan, isopropanol, dichloromethane. Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu kỹ thuật và các phương pháp thử nghiệm đối với loại phụ gia này. Một số nội dung của Tiêu chuẩn này như sau:

- Sửa đổi phạm vi, yêu cầu về cảm quan, hàm lượng capsaicin và yêu cầu về dư lượng dung môi;
- Sửa đổi công thức phân tử và trọng lượng phân tử của dihydrocapsaicin;
- Sửa đổi phương pháp xác định hàm lượng capsaicin;

- Sửa đổi phương pháp xác định dư lượng dung môi.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

## Một số yêu cầu kỹ thuật

Yêu cầu về cảm quan phải tuân theo Bảng dưới đây:

Bảng 1: Yêu cầu về cảm quan

Chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp thử nghiệm
Màu sắc	(màu be) màu vàng, đỏ đến đỏ sẫm (nâu)	Lấy một lượng mẫu thích hợp cho vào đĩa sứ trắng, khô, sạch.
Tình trạng	Chất lỏng hoặc bột nhão có dầu	Quan sát màu sắc và tình trạng của nó dưới ánh sáng và ngửi mùi của nó.
Mùi	Mùi cay và hăng	

Các chỉ tiêu lý, hóa học phải tuân theo quy định tại Bảng 2:

Bảng 2: Các chỉ tiêu lý hóa

Chỉ tiêu	Mục lục	Phương pháp thử nghiệm
Hàm lượng capsaicin, w/%	1.050	Phụ lục A, A.3
Cặn dung môi (metanol, etyl axetat, n-hexan, rượu isopropyl, dihydrogen Tổng metyl clorua)/(mg/kg)	≤ 50	A.4 trong Phụ lục A
Chì (Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.75 hoặc GB 5009.12
Asen (As)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.76 hoặc GB 5009.11

Lưu ý: Các sản phẩm dầu ớt được thương mại hóa phải được làm từ dầu ớt đáp ứng tiêu chuẩn này. Có thể bổ sung các tá được thực phẩm như dầu thực vật ăn được và/hoặc phụ gia thực phẩm. Hàm lượng capsaicin của chất nhũ hóa, chất chống oxy hóa, v.v. được yêu cầu theo thông số kỹ thuật chất lượng của đại lý đáp ứng giá trị được công bố.

Chi tiết của Tiêu chuẩn có thể được tìm thấy tại đường link:

[https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/CHN/24\\_04505\\_00\\_x.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/CHN/24_04505_00_x.pdf)

## VƯƠNG QUỐC ANH CẬP NHẬT DANH SÁCH CÁC LOÀI ĐỘNG VẬT THỦY SINH DỄ MẮC BỆNH HOẶC LÀ VẬT TRUNG GIAN TRUYỀN BỆNH CỦA ĐỘNG VẬT THỦY SINH

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

**N**gày 27/6/2024, Vương quốc Anh đưa ra thông báo số G/SPS/N/GBR/64 về việc cập nhật danh sách các loài động vật thủy sinh dễ mắc bệnh hoặc là vật trung gian truyền bệnh của động vật thủy sinh.

Danh sách các loài động vật thủy sinh dễ mắc bệnh hoặc là vật trung gian truyền bệnh của động vật thủy sinh của Vương Quốc Anh đang được cập nhật kết hợp các loài được liệt kê trong các chương về bệnh truyền nhiễm của bộ luật Sức khỏe động vật thủy sinh WOAH là các loài dễ mắc bệnh và là vật trung gian truyền bệnh.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Các bệnh động vật thủy sinh có liên quan được liệt kê trong:

a. Quy định của Ủy ban (EC) 1251/2008 ngày 12 tháng 12 năm 2008 thực hiện Chỉ thị của Hội đồng 2006/88/EC liên quan đến các điều kiện và yêu cầu chứng nhận nhập khẩu để đưa vào thị trường Vương quốc Anh các loài động vật dưới nước và sản phẩm của chúng; đồng thời cập nhật danh sách các loài vật trung gian truyền bệnh (Đồng bộ luật theo Đạo luật EU được giữ lại (bãi bỏ và sửa đổi) năm 2023);

b. Quy định về sức khỏe động vật thủy sinh (Vương quốc Anh và xứ Wales) năm 2009 và Quy

định về sức khỏe động vật thủy sinh (Xcốt-len) năm 2009.

Hướng dẫn này chỉ áp dụng cho việc nhập khẩu hoặc vận chuyển cá sống, động vật thân mềm và giáp xác để nuôi trồng, làm cảnh, thanh lọc hoặc bất kỳ mục đích nào khác ngoại trừ mục đích tiêu dùng trực tiếp của con người, vào Vương quốc Anh và xứ Wales từ bên ngoài Vương quốc Anh.

Danh sách sửa đổi có thể tìm thấy:

<https://www.gov.uk/guidance/import-or-export-live-fish-and-shellfish>

## TRUNG QUỐC BỔ SUNG TIÊU CHUẨN AN TOÀN THỰC PHẨM QUỐC GIA ĐỐI VỚI PHỤ GIA AMONI CACBONAT

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

Ngày 11/7/2024, Trung Quốc đưa ra thông báo số G/SPS/N/CHN/1308 về việc sửa đổi quy định các yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử nghiệm đối với phụ gia thực phẩm amoni cacbonat ( $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ ). Amoni cacbonat là một loại muối được sử dụng nhiều trong thực phẩm. Vai trò của nó là chất tạo men và là tiền thân của muối nở và bột nở ngày nay.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với phụ gia thực phẩm amoni cacbonat được chế biến từ amoniac, cacbon dioxit và nước bằng các phương pháp hấp thụ, kết tinh, tách, sấy khô và làm mát bao gồm amoni cacbamat, amoni cacbonat và amoni hydro cacbonat theo tỷ lệ khác nhau.

Một số sửa đổi của Tiêu chuẩn này như sau:

- Hàm lượng của amoniac ( $\text{NH}_3$ ) được sửa thành 30,5% ~34% (mức cũ là 30,0% ~34%) dựa trên thông báo số 1 năm 2017 của Ủy ban Y tế Quốc gia và dữ liệu thử nghiệm sản phẩm thực tế tại Trung Quốc;
- Không có quy định về chất còn lại sau khi đốt cháy và tổng lượng asen.
- Yêu cầu đối với vật chất không bay hơi là  $\leq 500$  mg/kg và với chì là  $\leq 2,0$  mg/kg.

Chi tiết thay đổi và các phương pháp thử có thể tìm thấy tại đường link:

[https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/CHN/24\\_04506\\_00\\_x.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/CHN/24_04506_00_x.pdf)

# MỸ THIẾT LẬP MỨC DƯ LƯỢNG ĐỐI VỚI SPIROMESIFEN TRÊN CAM VÀ TINH DẦU CAM.

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

Theo thông báo số G/SPS/N/USA/3460 ngày 01/7/2024, Mỹ đã thông qua quy định thiết lập mức giới hạn tối đa (MRL) cho spiromesifen trên cam và tinh dầu cam.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Mức MRL của spiromesifen được đề xuất ban đầu trên cam và tinh dầu cam là 40 ppm. Tuy nhiên, đơn kiến nghị được gửi đến Cơ quan có thẩm quyền của Mỹ, cho rằng nên thay đổi lại định nghĩa hàng hóa, cụ thể: tinh dầu cam nên ở nhóm 10-10A với mức MRL là 10 ppm.

Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ (EPA) xác định sự phơi nhiễm hoạt chất trừ sâu này trong chế độ ăn theo hướng cấp tính và mạn tính:

- Cấp tính: không quan sát thấy rủi ro cấp tính nào.
- Mạn tính: Ước tính rủi ro mãn tính trong chế độ ăn thấp hơn mức rủi ro mà Cơ quan đã đưa ra trong nghiên cứu.

- Khả năng gây ung thư: Hiện tại chưa có đủ bằng chứng về khả năng gây ung thư trong 02 nghiên cứu gần đây trên loài gặm nhấm, do đó, hoạt chất này không được coi là có thể gây ung thư cho con người.

- Mức độ an toàn: Dựa trên các đánh giá rủi ro, EPA kết luận rằng không có tác hại nào xảy ra đối với dân số nói chung hoặc trẻ nhỏ do tiếp xúc với spiromesifen.

Do đó, mức MRL được thiết lập đối với dư lượng spiromesifen đối với cam ở mức 0,15 ppm và nhóm cam quýt 10-10A, đối với tinh dầu cam ở mức 10 ppm.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Chi tiết có thể được tìm thấy tại đường link:

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2024-06-26/html/2024-14001.htm>

# TRUNG QUỐC SỬA ĐỔI TIÊU CHUẨN ÁP DỤNG CHO DIBUTYL HYDROXYTOLUENE (BHT)

CN. Nguyễn Hà Thuỳ Dương  
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 11/7/2024, Trung Quốc đưa ra thông báo số G/SPS/N/CHN/1306 về việc sửa đổi quy định các yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử nghiệm đối với phụ gia thực phẩm dibutyl hydroxytoluene (BHT). Chất phụ gia thực phẩm này được chế biến bằng cách chưng cất và kết tinh lại sản phẩm của phản ứng alkyl hóa với p-cresol và isobutylene làm nguyên liệu thô dưới chất xúc tác axit.



Dibutyl hydroxytoluene (BHT) kết tinh  
(Ảnh: nguồn Internet)

Tiêu chuẩn GB 1900-202x “Phụ gia thực phẩm dibutyl hydroxytoluene (BHT)”, so với GB 1900-2010, những thay đổi chính trong tiêu chuẩn này như sau:

- Các nội dung chính trong tiêu chuẩn mới này nghiêm ngặt hơn trong tiêu chuẩn JECFA, dựa trên những số liệu tích lũy được.
- Khoảng nhiệt độ nóng chảy được thu thập theo dữ liệu chất lượng tích lũy, có thể dùng khoảng nhiệt độ này làm chỉ số định lượng trong khi trong JECFA, khoảng nhiệt độ nóng chảy có thể cho phân tích định tính.
- Tiêu chuẩn có yêu cầu đối với một số kim loại nặng như: asen (As), chì (Pb). Hàm lượng chất phụ gia BHT phải trên 99,5 %.

Chi tiết có thể tham khảo tại đường link:

[https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/CHN/24\\_04504\\_00\\_x.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/CHN/24_04504_00_x.pdf)

# EU CÔNG BỐ CẤP PHÉP SỬ DỤNG AXIT AXETIC, CANXI AXETAT VÀ NATRI DIACETATE LÀM PHỤ GIA THỨC ĂN CHĂN NUÔI CHO CÁ

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



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

**T**heo thông báo số G/SPS/N/EU/785 ngày 09/7/2024, EU đã công bố cấp phép sử dụng axit axetic, canxi axetat và natri diacetate làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho cá.

Axit axetic (dấm) là một chất lỏng không màu và là axit hợp chất hữu cơ với công thức hóa học  $\text{CH}_3\text{COOH}$ . Axit axetic làm phụ gia thức ăn là một hóa chất công nghiệp. Trong ngành công nghiệp thực phẩm, axit axetic được kiểm soát bởi mã phụ gia thực phẩm E260 như một chất điều chỉnh độ acid và như một loại gia vị. Trong hóa sinh, nhóm acethyl, có nguồn gốc từ axit axetic, là cơ bản của mọi dạng sống. Khi liên kết với coenzym A, nó là trung tâm của quá trình chuyển hóa carbohydrate và chất béo.

Nhu cầu toàn thế giới về axit axetic là khoảng 6,5 triệu tấn mỗi năm, trong đó khoảng 1,5 triệu tấn được đáp ứng bằng cách tái chế; phần còn lại được sản xuất từ methanol. Giấm chủ yếu là acid acetic loãng, thường được tạo ra bằng quá trình lên men và quá trình oxy hóa ethanol sau đó. Quy mô thị trường axit axetic ước tính là 18,71 triệu tấn vào năm 2024 và dự kiến sẽ đạt 23,48 triệu tấn vào năm 2029, tăng trưởng với tốc độ CAGR là 4,65% trong giai đoạn dự báo (2024-2029).



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Theo đó, mức dư lượng tối đa được cho phép của axit axetic, canxi axetat và natri diacetate trên thức ăn chăn nuôi với độ ẩm 12% là 2500 mg/kg.

Giấy cấp phép có hiệu lực đến ngày 16/7/2034.

# EU CÔNG BỐ GIA HẠN CẤP PHÉP SỬ DỤNG CHẾ PHẨM LEVILACTOBACILLUS BREVIS DSM 23231 LÀM PHỤ GIA THỨC ĂN CHO TẤT CẢ CÁC LOÀI ĐỘNG VẬT

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

**T**heo thông báo số G/SPS/N/EU/784 ngày 09/7/2024, EU đã thông qua Quy định (EU) 2024/1750 ngày 24 tháng 6 năm 2024 về việc gia hạn cấp phép chế phẩm *Levilactobacillus brevis* DSM 23231 làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật và sửa đổi Quy định (EU) số 399/2014.

*Levilactobacillus brevis* là một loại vi khuẩn lactic acid gram dương có hình dạng cột. Đây là loài vi khuẩn heterofermentative, gây ra CO<sub>2</sub>, axit lactic và axit axetic hoặc etanol trong quá trình lên men. Với vai trò là loài đại diện cho chi *Levilactobacillus*, *L. brevis* được tìm thấy trong nhiều môi trường khác nhau, từ thực phẩm lên men đến vi khuẩn bình thường trong cơ thể. Nó xuất hiện trong các loại thực phẩm như bắp cải muối và dưa muối, đồng thời cũng là một trong những nguyên nhân phổ biến gây hỏng bia. *L. brevis* không chỉ có lợi ích cho sức khỏe con người, mà còn có khả năng cải thiện chức năng miễn dịch và đã được cấp bằng sáng chế nhiều lần.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Theo đó, thời hạn giấy cấp phép có hiệu lực đến ngày 15/7/2034. Trong hướng dẫn sử dụng chất phụ gia và hỗn hợp, điều kiện lưu trữ bắt buộc phải ghi rõ. Liều lượng tối thiểu của chất phụ gia khi không sử dụng kết hợp với các vi sinh vật khác làm phụ gia ủ chua:  $5 \times 10^7$  CFU/kg nguyên liệu tươi.

Đối với người sử dụng chất phụ gia và hỗn hợp, các nhà điều hành kinh doanh thức ăn chăn nuôi phải thiết lập các quy trình hoạt động và tổ chức biện pháp để giải quyết các rủi ro tiềm ẩn từ việc sử dụng chúng. Khi các rủi ro đó không thể được loại trừ bằng các cách khác nhau, chất phụ gia và hỗn hợp phải được sử dụng cùng với trang thiết bị bảo vệ da và hô hấp cá nhân.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

# EU CÔNG BỐ GIA HẠN CẤP PHÉP SỬ DỤNG CHẾ PHẨM LENTILACTOBACILLUS BUCHNERI LÀM PHỤ GIA THỨC ĂN CHO TẤT CẢ CÁC LOÀI ĐỘNG VẬT

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

**L**entilactobacillus buchneri là một loại vi khuẩn gram dương, không hình thành bào tử, kỵ khí, hình que. L. buchneri là một loại vi khuẩn lên men dị hợp tạo ra axit lactic và axit axetic trong quá trình lên men. Nó được sử dụng như một chất cấy vi khuẩn để cải thiện tính ổn định hiếu khí của thức ăn ủ chua. Những loại vi khuẩn này được cấy và sử dụng để ngăn ngừa quá trình gia nhiệt và hư hỏng sau khi tiếp xúc với không khí.

Ủ chua thức ăn là phương pháp bảo quản, tồn trữ tạo điều kiện cho nhóm vi khuẩn lactic phát triển. Việc sản sinh ra axit lactic nhằm ức chế quá trình phát triển của vi sinh vật gây thối, nhờ đó thức ăn dự trữ được lâu mà giá trị dinh dưỡng rất ít bị hao hụt.

Tận dụng phụ phẩm nông nghiệp để ủ chua làm thức ăn cho gia súc góp phần giúp người chăn nuôi tiết kiệm công sức, tăng hiệu quả. Ngoài ra, việc ủ chua cho phép tận thu nhiều nguồn phụ phẩm khác nhau sau khi thu hoạch chính phẩm để làm thức ăn dự trữ cho gia súc, giúp người chăn nuôi bò có nguồn thức ăn thô ổn định quanh năm, khắc phục được tình trạng thiếu thức ăn thô trong thời kỳ khô hạn kéo dài.

## 1. Lentilactobacillus buchneri NCIMB 30139

Theo thông bố số G/SPS/N/EU/783 ngày 09/7/2024, EU thông qua Quy định (EU) 2024/1757 ngày 25/6/2024 về việc gia hạn cấp phép chế phẩm Lentilactobacillus buchneri NCIMB 30139 làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật và sửa đổi Quy định (EU) số 96/2013.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Thông báo chỉ ra những điều cần lưu ý sau đây:

- Giấy cấp phép có hiệu lực đến ngày 15/7/2024;
- Trong hướng dẫn sử dụng chất phụ gia và hỗn hợp, điều kiện lưu trữ phải được ghi rõ;
- Chất phụ gia chỉ được sử dụng cho nguyên liệu tươi để ủ;
- Liều lượng tối thiểu của chất phụ gia khi không sử dụng kết hợp với các vi sinh vật khác làm phụ gia ủ chua:  $1 \times 10^8$  CFU/kg nguyên liệu tươi;
- Đối với người sử dụng chất phụ gia và hỗn hợp, các nhà điều hành kinh doanh thức ăn chăn nuôi phải thiết lập các quy trình hoạt động và biện pháp tổ chức để giải quyết các rủi ro tiềm ẩn từ việc sử dụng chúng. Khi các rủi ro đó không thể được loại trừ bằng các quy trình và biện pháp này, chất phụ gia và hỗn hợp phải được sử dụng cùng với trang thiết bị bảo vệ cá nhân cho da, mắt và hô hấp.

## 2. *Lentilactobacillus buchneri* DSM 22501

Theo thông báo số G/SPS/N/EU/782 ngày 08/7/2024, EU đã thông qua Quy định 2024/1810 ngày 01/7/2024 về việc gia hạn ủy quyền cho chế phẩm *Lentilactobacillus buchneri* DSM 22501 làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật và sửa đổi Quy định (EU) số 1113/2013.

Theo thông báo của Liên minh châu Âu, thành phẩm phụ gia được quy định như sau:

- Chế phẩm *Lentilactobacillus buchneri* DSM 22501 với hàm lượng tối thiểu  $5 \times 10^{10}$  CFU/g phụ gia.
- Dạng rắn.



(Ủ chua thức ăn cho gia súc: nguồn Internet)

Thông báo cũng chỉ ra những điều cần lưu ý sau đây:

- Trong hướng dẫn sử dụng phụ gia và hỗn hợp, cần ghi rõ điều kiện bảo quản.
- Liều lượng tối thiểu của phụ gia khi không sử dụng kết hợp với các vi sinh vật khác làm phụ gia ủ chua:  $1 \times 10^8$  CFU/kg nguyên liệu tươi.
- Đối với người sử dụng phụ gia và hỗn hợp, các nhà điều hành trong lĩnh vực thức ăn chăn nuôi cần thiết lập các quy trình vận hành và biện pháp tổ chức để xử lý các rủi ro tiềm ẩn do việc sử dụng chúng gây ra. Nếu những rủi ro này không thể được loại bỏ bằng các quy trình và biện pháp đó, phụ gia và hỗn hợp cần được sử dụng cùng với thiết bị bảo hộ cá nhân cho da và hệ hô hấp.

Với thông báo trên, các nhà xuất nhập khẩu cần phải lưu ý đối với nguồn gốc thức ăn chăn nuôi dành cho động vật xuất khẩu.

# QUY ĐỊNH AN TOÀN DỊCH BỆNH (SPS) ĐỐI VỚI SẢN PHẨM KHỈ SỐNG NHẬP KHẨU VÀO TRUNG QUỐC

ThS. Nguyễn Hữu Hoà  
Trưởng Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

**M**ục đích: Khỉ được xuất khẩu với mục đích sử dụng cho các nghiên cứu khoa học về thuốc và vắc xin.

Ngày 06/6/2024, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (NN&PTNT) Việt Nam và Tổng cục Hải quan Trung Quốc đã ký Nghị định thư về yêu cầu kiểm dịch đối với khỉ xuất khẩu từ Việt Nam sang Trung Quốc.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Theo Cục thú y (Bộ NN&PTNT), các doanh nghiệp Việt Nam có nhu cầu xuất khẩu khỉ và đáp ứng được các điều kiện được nêu trong Nghị định thư cần đăng ký để Cục thú y tổng hợp, xác nhận và gửi Tổng cục Hải quan Trung Quốc xem xét, quyết định.



(Khỉ đuôi vàng: nguồn Internet)

Điều kiện để đảm bảo an toàn dịch bệnh khi xuất khẩu khỉ sang Trung Quốc:

- Khỉ xuất khẩu là khỉ đuôi dài phải được sinh ra hoặc nuôi nấng ít nhất 02 năm tại Việt Nam (không phải khỉ hoang dã).
- Trước khi xuất khẩu sang Trung Quốc, khỉ phải được kiểm dịch tại trang trại gốc và được cách ly 30 ngày tại điểm kiểm dịch được Việt Nam phê duyệt.
- Khỉ phải không có bệnh Ebola Hemorrhagic và bệnh Marburg, không có ca bệnh lâm sàng Cercopithecine Herpesvirus loại I (vi-rút B), lao, Salmonella và bệnh lỵ trực khuẩn (Shigellosis) ở các khu vực và nơi xuất xứ của khỉ xuất khẩu trong 12 tháng.
- Trong thời gian cách ly, khỉ sẽ được kiểm tra lâm sàng từng con một, xác nhận khỏe mạnh, không có dấu hiệu mắc bệnh truyền nhiễm. Tất cả khỉ sẽ được xét nghiệm trong phòng thí nghiệm được phía Việt Nam phê duyệt và chỉ những con khỉ có kết quả âm tính mới được xuất khẩu sang Trung Quốc.

Tất cả các thùng, xe cộ, tàu, máy bay và các phương tiện, thiết bị khác dùng để vận chuyển khỉ phải được làm sạch, khử trùng bằng chất khử trùng hiệu quả được phía Việt Nam phê duyệt. Thức ăn và chất độn chuồng được sử dụng trong thời gian cách ly và vận chuyển khỉ không được có nguồn gốc từ những vùng có dịch bệnh truyền nhiễm ở động vật và phải tuân thủ các yêu cầu vệ sinh thú y.

Trong thời gian cách ly và vận chuyển, khỉ không được tiếp xúc với bất kỳ động vật khác không thuộc cùng một công ty xuất khẩu hoặc nhập khẩu và không được sử dụng cùng một phương tiện vận chuyển. Khỉ không được vận chuyển qua vùng có dịch bệnh động vật nghiêm trọng...

Tổng cục Hải quan Trung Quốc có thể cử cán bộ kiểm dịch động vật đến các cơ sở xuất khẩu khi, cơ sở kiểm dịch liên quan và phòng xét nghiệm để phối hợp với các bác sĩ thú y có thẩm

quyền của Việt Nam trong việc thực hiện các thủ tục kiểm tra và kiểm dịch.

## CANADA HOÀN THÀNH ĐÁNH GIÁ AN TOÀN VÀ CẤP PHÉP SỬ DỤNG NISIN TRONG BÁNH TRÁNG LÒNG TRẮNG TRỨNG

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

Ngày 30/05/2024, Canada đưa ra thông báo số G/SPS/N/CAN/1565 nhằm sửa đổi Danh mục chất bảo quản được phép để mở rộng việc sử dụng nisin.

Nisin là một chất kháng khuẩn thuộc dạng polypeptide hoặc là một bacteriocin được sản xuất từ quá trình lên men bởi một số chủng vi khuẩn lactic như *Lactococcus lactis* trong môi trường thích hợp. Nisin là chất bảo quản tự nhiên không ảnh hưởng đến sức khỏe của người tiêu dùng nên ngày càng trở nên phổ biến, với mục đích thay thế cho những chất bảo quản tổng hợp như sorbate...

Chất bảo quản nisin có dạng bột màu trắng hoặc vàng nhạt, và có vị hơi mặn do thành phần chất độn sử dụng là muối ăn NaCl



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Tiêu chuẩn, thông số kỹ thuật cho thực phẩm, sản phẩm phụ,... theo Danh mục chất bảo quản được phép như sau:

Các sản phẩm được phép sử dụng	Mức sử dụng tối đa và các điều kiện
Các sản phẩm nướng có sử dụng trứng Nước muối cho trứng luộc chín Trứng nguyên quả chưa chín	15 ppm
Nước ép quả cô đặc Nước ép quả Đồ uống có chứa nước quả chưa chuẩn hóa Đồ uống cô đặc có chứa nước quả chưa chuẩn hóa	2,5 ppm
Bánh mì thịt Các sản phẩm từ thịt đỏ và gia cầm chế biến sẵn Các sản phẩm phụ từ thịt đỏ và gia cầm chế biến sẵn ăn liền Thịt đỏ, thịt gia cầm và sản phẩm phụ bảo quản ăn liền Các sản phẩm cá hun khói và xúc xích	25 ppm
Các sản phẩm từ khoai tây đã chế biến	12,5 ppm
Nước sốt có hàm lượng axit thấp đã qua xử lý nhiệt chưa chuẩn hóa	6,25 ppm
Các sản phẩm từ phô mai đã chế biến chưa chuẩn hóa	30 ppm
Sản phẩm dạng lỏng dựa trên protein thực vật cô lập giống với trứng	25 ppm
Bánh tráng lòng trắng trứng	20 ppm

Chi tiết Danh mục chất bảo quản được cấp phép sử dụng tại trang web của Canada:

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-additives/lists-permitted/11-preservatives.html>.





## **VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM**

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

Điện thoại: 024-37344764

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

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

