BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG
VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM
VIETNAM SANITARY AND PHYTOSANITARY NOTIFICATION AUTHORITY AND ENQUIRY POINT

BẢN TIN SPS VIỆT NAM

SỐ 61, THÁNG 9, 2025

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

Bản tin
SPS VIỆT NAM
Tháng 9/2025

Cơ quan chủ quản
Bộ Nông nghiệp và Môi trường

Chịu trách nhiệm Nội dung
TS. Ngô Xuân Nam
Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam

Ban Biên tập
TS. Ngô Xuân Nam - Trưởng Ban
(Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam)
PGS.TS. Thái Thanh Bình
ThS. Đinh Thị Tám
TS. Mai Trọng Hoàng
CN. Lê Mạnh Hải
ThS. Đinh Đức Hiệp
ThS. Nguyễn Thị Huyền
ThS. Nguyễn Thị Hồng Thủy
ThS. Bùi Đức Toàn
CN. Phan Thu Trang

Thư ký Ban Biên tập
TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam
Bộ Nông nghiệp và Môi trường
Địa chỉ: Số 10 Nguyễn Công Hoan, Giảng Võ, Hà Nội
Điện thoại: 024-37344764
Email: spsvietnam@mae.gov.vn
Website: http://www.spsvietnam.gov.vn

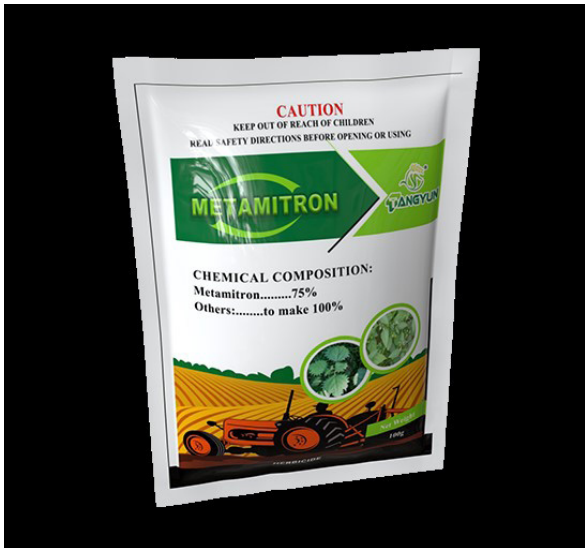
GIẤY PHÉP XUẤT BẢN
Số: 29/GP-XBBT ngày 07/5/2024
của Cục Báo chí, Bộ Thông tin và Truyền thông
In 1.000 cuốn, khổ 19 x 27cm

MỤC LỤC

- Canada thiết lập mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật đối với hoạt chất Metamitron trên quả táo và lê.....5
- Trung Quốc dự thảo tiêu chuẩn quốc gia mới về phụ gia thực phẩm đối với đồng sunfat 6
- New Zealand sửa đổi tiêu chuẩn kiểm dịch nhập khẩu đối với phương tiện, máy móc và linh kiện.....7
- Ấn Độ ban hành Dự thảo Giấy chứng nhận thú y cho việc nhập khẩu gelatin có nguồn gốc từ xương hoặc da của bò/lợn (không bao gồm động vật hoang dã).....8
- Ấn Độ công bố Dự thảo Giấy chứng nhận Thú y đối với nhập khẩu huyết thanh bò (bovine serum) 10
- Trung Quốc đưa ra dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia mới GB 6783 - Phụ gia thực phẩm: Gelatin.....11
- Trung Quốc đưa ra dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia Trung Quốc – Quy phạm vệ sinh sản xuất sản phẩm thịt muối, thịt hun khói.....12
- Chile đưa ra Nghị quyết miễn trừ về yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với hạt giống Corylus spp. (cây phỉ).....14
- Liên minh châu Âu cấp phép cho phụ gia thực phẩm làm thức ăn chăn nuôi.....15
- Úc cập nhật Giấy chứng nhận kiểm dịch đối với một số sản phẩm phụ động vật không ăn được.....16
- Hoa Kỳ tiếp nhận hồ sơ kiến nghị về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trên nhiều loại nông sản.....17
- Hoa Kỳ đề xuất thay đổi quy định kiểm tra sau giết mổ đối với lợn.....18
- Hoa Kỳ thiết lập mức dư lượng tối đa của mandipropamid trên đu đủ.....18
- Canada lấy ý kiến về thiết lập giới hạn dư lượng tối đa đối với hoạt chất picarbutrazox trong nông sản.....20
- Canada đề xuất thiết lập giới hạn dư lượng tối đa cho thuốc trừ sâu inpyrfluxam trên khoai tây và một số loại quả.....21
- Đài Loan (Trung Quốc) ban hành sửa đổi Quy định kiểm tra thực phẩm nhập khẩu và sản phẩm liên quan....23
- Ukraina dự thảo sửa đổi yêu cầu vệ sinh đối với thực phẩm có nguồn gốc động vật.....25
- Trung Quốc sửa đổi Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia đối với sản phẩm máu động vật ăn được.....27
- Trung Quốc sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia về giới hạn tối đa độc tố vi nấm trong thực phẩm (GB 2761-20XX).....28
- Úc điều chỉnh biện pháp khẩn cấp trong nhập khẩu hạt cà chua và hạt ớt.....30

CANADA THIẾT LẬP MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA DƯ LƯỢNG THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT METAMITRON TRÊN QUẢ TÁO VÀ LÊ

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



Hoạt chất metamitron: nguồn Internet

Ngày 21/8/2025, Canada đã gửi Thông báo số G/SPS/N/CAN/1603 tới Ủy ban SPS của Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc dự thảo thiết lập mức dư lượng tối đa MRL đối với hoạt chất metamitron trên quả táo và lê. Theo quy định mới, mức MRL được đề xuất cho cả 2 loại nông sản nói trên là 0,01 ppm.

Hai loại quả táo và lê: nguồn Internet

Metamitron vốn là một hoạt chất trừ cỏ được sử dụng phổ biến trong canh tác củ cải đường và trong những năm gần đây đã được áp dụng như một chất hỗ trợ làm mỏng quả ở cây táo và lê. Cơ chế của hoạt chất này dựa trên việc ức chế quá trình quang hợp của cây, tạo ra áp lực sinh lý khiến cây tự rụng bớt quả non, từ đó giúp những quả còn lại phát triển tốt hơn. Tuy nhiên, do đặc tính hóa học có khả năng tồn lưu trong môi trường và tác động nhất định đến sức khỏe con người cũng như sinh vật khác, việc thiết lập ngưỡng dư lượng tối đa trong thực phẩm là cần thiết để bảo đảm an toàn cho người tiêu dùng.

Hiện nay, Ủy ban Codex Alimentarius chưa ban hành mức MRL cho metamitron, do đó việc Canada đưa ra đề xuất này nhằm lấp khoảng trống về quy định quốc tế, đồng thời hài hòa với tiêu chuẩn của Hoa Kỳ, quốc gia cũng đã áp dụng ngưỡng 0,01 ppm cho quả táo và lê. Quy định này nhằm tăng cường an toàn thực phẩm và minh bạch hóa quy chuẩn nhập khẩu, tạo cơ sở cho hoạt động thương mại nông sản được thuận lợi hơn.

Dự thảo PMRL2025-15 được đăng tải trên trang thông tin chính thức của Bộ Y tế Canada từ ngày 18/8/2025 và nhận góp ý đến hết ngày 01/11/2025. Sau khi tổng hợp ý kiến đóng góp, Canada dự kiến sẽ thông qua và đưa quy định này vào hệ thống MRL quốc gia trong vòng 4 đến 5 tháng kể từ ngày công bố dự thảo. Khi đó, các lô hàng táo và lê nhập khẩu vào Canada sẽ phải tuân thủ quy định về dư lượng metamitron để được phép lưu thông trên thị trường.

Đối với Việt Nam, dù metamitron chưa phải là hoạt chất phổ biến trong sản xuất và xuất khẩu trái cây, nhưng việc Canada siết chặt giới hạn dư lượng cũng đặt ra yêu cầu cho các nhà sản xuất và doanh nghiệp xuất khẩu cần theo dõi chặt chẽ các quy định SPS tại các thị trường trọng điểm. Nếu sản phẩm có sử dụng hoạt chất này trong quá trình trồng trọt, cần điều chỉnh

quy trình canh tác, tuân thủ nghiêm ngặt thời gian cách ly và kiểm soát dư lượng trước khi xuất khẩu. Đồng thời, đây cũng là cơ hội để các cơ quan quản lý và doanh nghiệp Việt Nam chủ động tham gia góp ý trong giai đoạn tham vấn, nhằm đảm bảo quy định cuối cùng của Canada vừa đáp ứng yêu cầu bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, vừa phản ánh thực tiễn sản xuất và thương mại quốc tế.

Thông tin chi tiết có thể tham khảo trên trang chính thức của Canada tại đường link:

https://www.canada.ca/en/health-canada/services/consumer-product-safety/pesticides-pest-management/public/consultations/proposed-maximum-residue-limit/2025/metamitron/document.html

Đồng sunfat: nguồn Internet

TRUNG QUỐC DỰ THẢO TIÊU CHUẨN QUỐC GIA MỚI VỀ PHỤ GIA THỰC PHẨM ĐỐI VỚI ĐỒNG SUNFAT

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

Ngày 04/9/2025, Trung Quốc đã công bố dự thảo tiêu chuẩn quốc gia mới về an toàn thực phẩm đối với phụ gia đồng sunfat ở 02 dạng khan (CuSO4) và dạng ngậm nước (CuSO4.5H2O), đồng thời mời gọi ý kiến góp ý từ các tổ chức, doanh nghiệp và người dân. Dự thảo này được xây dựng để thay thế tiêu chuẩn hiện hành đã áp dụng từ năm 2012, với nhiều điều chỉnh quan trọng nhằm tăng cường quản lý an toàn thực phẩm.

Đồng sunfat là một loại phụ gia có thể được sử dụng trong sản xuất và chế biến thực phẩm với mục đích bổ sung vi chất đồng ở mức kiểm soát. Trong bản dự thảo mới, Trung Quốc đã đưa ra những quy định rõ ràng hơn về chất lượng của phụ gia này, trong đó có việc xác định phạm vi áp dụng, tiêu chuẩn đánh giá sản phẩm và các chỉ số an toàn.

Các yêu cầu được thiết kế để đảm bảo rằng phụ gia đưa vào sử dụng phải có độ tinh khiết cao, giới hạn chặt chẽ đối với các tạp chất, đặc biệt là kim loại nặng như chì và asen – những chất có thể gây hại cho sức khỏe nếu vượt quá mức cho phép. Theo đó, về yêu cầu chất lượng, phụ gia này phải có hàm lượng đồng sunfat từ 98,0% đến 102,0%, tùy theo dạng sản phẩm; hàm lượng chì không được vượt quá 1,0 mg/kg và hàm lượng asen không được vượt quá 2,0 mg/kg. Một số chỉ tiêu khác như tạp chất không kết tủa và hàm lượng sắt cũng được quy định cụ thể để kiểm soát độ tinh khiết.

Các loại phụ gia: nguồn Internet

Ngoài ra, dự thảo cũng điều chỉnh cách thức kiểm tra, giám sát chất lượng phụ gia đồng sunfat trước khi đưa vào sử dụng. Các phương pháp kiểm nghiệm được quy định cụ thể và cập nhật, giúp cơ quan chức năng, phòng thí nghiệm và doanh nghiệp có cơ sở thống nhất để xác định sản phẩm đạt chuẩn hay không. Đồng thời, dự thảo cũng nhấn mạnh việc đảm bảo an toàn trong quá trình thử nghiệm, tránh rủi ro cho người thực hiện.

Việc Trung Quốc sửa đổi và hoàn thiện tiêu chuẩn lần này phản ánh xu hướng tăng cường giám sát phụ gia thực phẩm, trong bối cảnh nhu cầu tiêu dùng ngày càng chú trọng đến yếu tố an toàn và sức khỏe. Bên cạnh đó, động thái này còn cho thấy nỗ lực của Trung Quốc trong việc hài hòa hóa các tiêu chuẩn quốc gia với thực tiễn sản xuất hiện đại và xu thế quản lý quốc tế, tạo điều kiện thuận lợi hơn cho hoạt động thương mại cũng như bảo vệ quyền lợi của người tiêu dùng trong nước.

Khi chính thức được ban hành, tiêu chuẩn mới sẽ thay thế hoàn toàn tiêu chuẩn năm 2012, trở thành cơ sở pháp lý bắt buộc đối với việc sản xuất, kiểm nghiệm và sử dụng phụ gia đồng sunfat trong thực phẩm. Đây được coi là một bước tiến quan trọng trong việc củng cố hệ thống tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của Trung Quốc, góp phần nâng cao chất lượng sản phẩm, tăng niềm tin của người tiêu dùng, đồng thời tạo sự minh bạch và công bằng trong hoạt động kinh doanh, nhập khẩu và xuất khẩu thực phẩm có sử dụng phụ gia này.

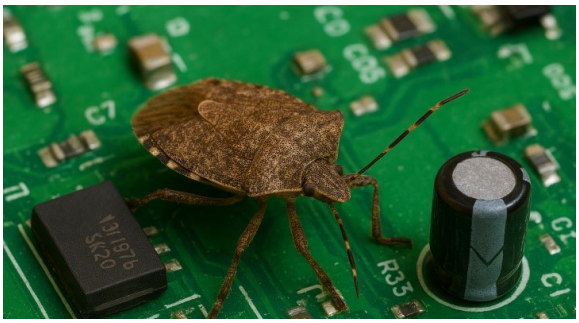
Dự thảo có thời hạn lấy ý kiến góp ý đến ngày 03/11/2025. Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link: https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/CHN/25_05727_00_x.pdf

NIU DI LÂN SỬA ĐỔI TIÊU CHUẨN KIỂM DỊCH NHẬP KHẨU ĐỐI VỚI PHƯƠNG TIỆN, MÁY MÓC VÀ LINH KIỆN

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

Sản xuất linh kiện ô tô: nguồn Internet

Ngày 10/9/2025, Niu Di Lân công bố dự thảo Tiêu chuẩn Kiểm dịch nhập khẩu (IHS) đối với phương tiện, máy móc và linh kiện, thay thế cho tiêu chuẩn đã



Rệp nâu có trong linh kiện: nguồn Internet

ban hành từ tháng 8/2021. Văn bản mới nhằm cập nhật các yêu cầu để quản lý chặt chẽ hơn rủi ro sinh vật ngoại lai xâm nhập qua các lô hàng phương tiện, máy móc và phụ tùng nhập khẩu.

Theo dự thảo, tất cả phương tiện, máy móc và linh kiện – bao gồm xe cơ giới đường bộ, máy bay, tàu thuyền, máy móc công nghiệp và nông nghiệp, lốp xe, dây cáp,... khi nhập khẩu vào Niu Di Lân đều phải sạch và không mang theo đất, côn trùng, hạt giống, vật liệu hữu cơ hay sinh vật gây hại. Các lô hàng không đạt yêu cầu có thể bị từ chối thông quan, buộc tái xuất, tiêu hủy hoặc xử lý kiểm dịch ngay tại cửa khẩu.

Một điểm đáng chú ý là dự thảo tiếp tục duy trì và bổ sung quy định về quản lý rệp nâu (Brown Marmorated Stink Bug – BMSB), loài gây hại nghiêm trọng đối với nông nghiệp Niu Di Lân. Hàng hóa xuất khẩu từ các quốc gia có nguy cơ cao, trong đó có nhiều nước châu Âu, Mỹ, Nhật Bản và mới bổ sung thêm Uzbekistan bắt buộc phải được xử lý kiểm dịch trước hoặc ngay khi đến Niu Di Lân, kèm theo giấy chứng nhận từ cơ sở xử lý được Bộ Các ngành công nghiệp cơ bản Niu Di Lân phê duyệt.

Ngoài ra, dự thảo cũng bổ sung yêu cầu mới đối với hệ thống chứa nước dằn của tàu thuyền cũ, giấy chứng nhận vệ sinh đối với phụ tùng đã qua sử dụng, và quy định xử lý sau kiểm dịch đối với dây cáp, dây thừng đã dùng trong nông nghiệp và lâm nghiệp.

Việc sửa đổi IHS lần này cho thấy Niu Di Lân tiếp tục siết chặt biện pháp kiểm soát dịch hại xâm nhập thông qua hàng hóa cơ giới, vốn là một trong những nguồn rủi ro lớn nhất đối với an toàn sinh học. Doanh nghiệp xuất khẩu phương tiện, máy móc và linh kiện sang thị trường này cần theo dõi chặt chẽ dự thảo, chủ động đáp ứng các yêu cầu mới để tránh gián đoạn thương mại và phát sinh chi phí xử lý.

Dự thảo có thời hạn lấy ý kiến góp ý đến ngày 24/12/2025 và dự kiến ban hành chính thức ngày 01/3/2026. Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/NZL/25_05931_00_e.pdf

ẤN ĐỘ BAN HÀNH DỰ THẢO GIẤY CHỨNG NHẬN THÚ Y CHO VIỆC NHẬP KHẨU GELATIN CÓ NGUỒN GỐC TỪ XƯƠNG HOẶC DA CỦA BÒ/LỢN (TRỪ ĐỘNG VẬT HOANG DÃ)

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

Ngày 25/8/2025, Ấn Độ đưa ra Thông báo số G/SPS/N/IND/332 về Dự thảo Giấy chứng nhận thú y cho việc nhập khẩu gelatin có nguồn gốc từ xương hoặc da của bò/lợn (Trừ động vật hoang dã). Theo dự thảo, nguyên liệu sản xuất gelatin phải lấy từ động vật khỏe mạnh, được kiểm tra trước và sau giết mổ tại các cơ sở giết mổ đã được cơ quan thú y quốc gia của nước xuất khẩu phê duyệt.

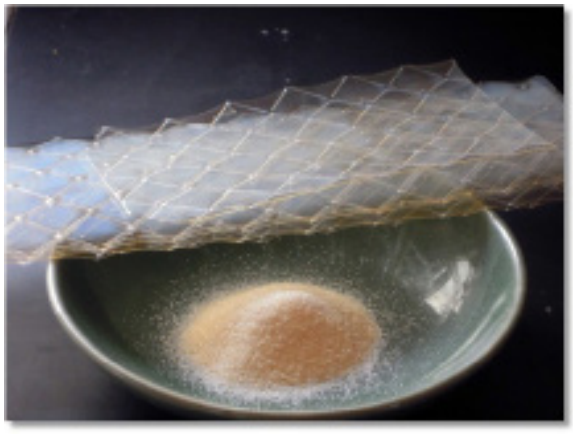
Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Động vật dùng để sản xuất gelatin không được có biểu hiện nhiễm các bệnh truyền nhiễm nguy hiểm như bệnh than, lở mồm long móng, dịch tả lợn châu Phi, dịch tả lợn cổ điển, cúm lợn, bệnh da sần ở bò (bệnh viêm da nổi cục), bệnh xảy thai truyền nhiễm ở lợn hay bệnh tai xanh (hội chứng rối loạn sinh sản và hô hấp) ở lợn (PRRS). Đồng thời, động vật không được lấy từ vùng dịch hoặc tham gia các chương trình tiêu hủy, kiểm soát dịch bệnh.

Ngoài nguồn gốc động vật, dự thảo cũng yêu cầu gelatin phải được sản xuất tại các cơ sở chế biến được kiểm soát và phê duyệt, áp dụng biện pháp xử lý nhiệt hoặc quy trình vật lý tương đương để loại bỏ mầm bệnh. Một ví dụ điển hình là gelatin phải trải qua xử lý nhiệt ở 80°C trong vòng ít nhất 4 giờ. Các nguyên liệu xương, da và sản phẩm cuối cùng phải được thu gom, vận chuyển và lưu kho tách biệt, không trộn lẫn với các mô hoặc vật liệu có nguy cơ gây nhiễm bệnh.

Để bảo đảm vệ sinh an toàn, gelatin thành phẩm phải được đóng gói trong bao bì mới, sạch, không tiếp xúc với các sản phẩm có nguy cơ mang mầm bệnh. Ngoài ra, nhà xuất khẩu phải duy trì hồ sơ chi tiết về nguồn gốc và quá trình chế biến nguyên liệu, tạo cơ sở để truy xuất khi cần thiết. Khi hàng đến Ấn Độ, cơ quan thú y nước này sẽ kiểm tra giấy tờ và sản phẩm. Nếu không đáp ứng đúng quy định, lô hàng có thể bị áp dụng biện pháp xử lý theo quy định của Bộ Thủy sản, Chăn nuôi và Sữa Ấn Độ.

Những yêu cầu của Ấn Độ về nhập khẩu gelatin khá tương đồng với các quy định trong hệ thống pháp luật hiện hành của Việt Nam về kiểm dịch động vật và sản phẩm động vật nhập khẩu như: Luật Thú y 2015, Luật An toàn thực phẩm 2010,... Dự thảo và mẫu giấy chứng nhận mới được xây dựng phù hợp với Bộ Quy tắc Sức khỏe Động vật trên cạn của Tổ chức Thú y Thế giới (WOAH), Quyển I, Chương 6.3. Đây là động thái nhằm hài hòa hóa các quy định quốc tế trong việc bảo vệ sức khỏe cộng đồng và tạo thuận lợi thương mại.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Dự thảo có thời hạn lấy ý kiến góp ý đến ngày 24/10/2025. Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/

ẤN ĐỘ CÔNG BỐ DỰ THẢO GIẤY CHỨNG NHẬN THÚ Y ĐỐI VỚI NHẬP KHẨU HUYẾT THANH BÒ (BOVINE SERUM)

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

Ngày 04/9/2025, Ấn Độ đã gửi Thông báo số G/SPS/N/IND/333 công bố Dự thảo Giấy chứng nhận Thú y đối với nhập khẩu huyết thanh bò (bovine serum) vào Ấn Độ, áp dụng cho tất cả các đối tác thương mại. Quy định mới nhằm đảm bảo an toàn dịch bệnh động vật, bảo vệ sức khỏe con người và đáp ứng các tiêu chuẩn quốc tế.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Các yêu cầu vệ sinh thú y quy định huyết thanh phải có nguồn gốc từ quốc gia có nguy cơ bệnh bò điên (BSE) không đáng kể, không thu từ động vật có nguy cơ nhiễm mô thần kinh. Đàn bò lấy huyết thanh phải khỏe mạnh, không mắc bệnh truyền nhiễm nguy hiểm như lở mồm long móng (FMD), viêm ruột (IBD) hay bệnh da sần (LSD). Nếu nhập từ quốc gia đang có dịch, lô hàng phải kèm kết quả xét nghiệm âm tính.

Về quy định kỹ thuật, động vật phải được định danh bằng mã số rõ ràng ít nhất 06 tháng trước khi lấy huyết thanh. Huyết thanh chỉ được phép dùng cho mục đích nghiên cứu, phải vô trùng, không chứa mầm bệnh. Quá trình thu thập, xử lý và vận chuyển phải theo chuẩn quốc tế về an toàn sinh học, dùng bao bì ba lớp theo hướng dẫn của Hiệp hội Vận tải Hàng không quốc tế (IATA), đảm bảo không rò rỉ hay lây nhiễm.

Quy định kiểm soát sau nhập khẩu được thắt chặt. Khi lô hàng tới Ấn Độ, Cơ quan kiểm dịch động vật sẽ kiểm tra giấy tờ và sản phẩm. Nếu không đạt yêu cầu, cơ quan chức năng có quyền xử lý. Đặc biệt, hàng nhập từ quốc gia có dịch FMD hoặc IBD sẽ bị lấy mẫu xét nghiệm tại phòng thí nghiệm quốc gia. Toàn bộ quá trình bảo quản, sử dụng và tiêu hủy đều phải tuân thủ nghiêm ngặt quy định về quản lý chất thải y tế sinh học. Điều này cho thấy nỗ lực của Ấn Độ trong việc kiểm soát nguy cơ dịch bệnh lây lan qua đường thương mại quốc tế.

Huyết thanh bò, đặc biệt là huyết thanh bào thai bò (Fetal Bovine Serum – FBS), từ lâu đã là một mặt hàng thương mại quốc tế. Đây là nguyên liệu sinh học có giá trị cao, dùng phổ biến trong nghiên cứu y sinh học, nuôi cấy tế bào, sản xuất vắc-xin và dược phẩm sinh học. Các quốc gia có ngành chăn nuôi bò quy mô lớn và kiểm soát dịch bệnh tốt như Mỹ, Úc, New Zealand, Canada, Brazil, Argentina và Nam Phi đã thương mại hóa và xuất khẩu FBS với quy mô lớn. Tuy nhiên, FBS không phải là "thực phẩm" để tiêu dùng, mà là chế phẩm sinh học. Vì vậy, FBS chỉ được thương mại hóa cho mục đích nghiên cứu, y dược, công nghệ sinh học, chứ không dùng trong thực phẩm hay nông nghiệp trực tiếp. Việc sản xuất, xuất nhập khẩu FBS chịu sự quản lý chặt chẽ của các tiêu chuẩn quốc tế (WOAH, Hiệp định SPS-WTO) để ngăn ngừa rủi ro dịch bệnh động vật.

Dự thảo có thời hạn lấy ý kiến góp ý đến ngày 034/11/2025. Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link: https://dahd.gov.in/sites/default/files/2025-08/DraftVHCforImportofBovineSerum_0.pdf

TRUNG QUỐC ĐƯA RA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN QUỐC GIA MỚI GB 6783 - PHỤ GIA THỰC PHẨM: GELATIN

ThS. Đinh Đức Hiệp
Văn phòng SPS Việt Nam

Theo Thông báo số G/SPS/N/CHN/1344 ngày 04/9/2025, Trung Quốc thông báo đưa ra dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia GB 6783 - Phụ gia thực phẩm: Gelatin. Tiêu chuẩn này thay thế GB 6783 - 2013 "Tiêu chuẩn quốc gia an toàn thực phẩm - Phụ gia thực phẩm Gelatin".

Tiêu chuẩn này áp dụng cho phụ gia thực phẩm gelatin được sản xuất từ xương, da, gân, dây chằng, vảy của động vật thông qua quá trình thủy phân thích hợp. So với GB 6783 - 2013, những thay đổi chính bao gồm: sửa đổi yêu cầu về nguyên liệu; bổ sung chỉ tiêu đối với Cadimi (Cd) và Thủy ngân (Hg); bổ sung chỉ tiêu đối với nấm mốc và nấm men; sửa đổi chỉ tiêu về tổng số vi khuẩn hiếu khí; bổ sung mục nhận dạng gelatin. Cụ thể như sau:

1. Yêu cầu về nguyên liệu

Nguyên liệu được phép sử dụng:

a) Xương, da, gân, dây chằng, vảy của gia súc, lợn, cừu, gia cầm và cá tươi, có kiểm dịch hợp lệ, được cung cấp từ lò mổ, nhà máy chế biến thịt, nhà máy đồ hộp, nhà máy chế biến thủy sản, chợ thực phẩm...

b) Phần da thừa có lông hoặc lớp da bên trong được tách ra trước khi thuộc da;

c) Xương đã được làm sạch, chế biến hoặc phơi khô tự nhiên.

Nguyên liệu bị cấm sử dụng:

a) Bất kỳ phế liệu nào sau quá trình thuộc da;

b) Nguyên liệu động vật không có chứng nhận kiểm dịch hợp lệ;

c) Nguyên liệu động vật đã xử lý bằng hóa chất hoặc dung môi hữu cơ (ví dụ benzen) bị cấm sử dụng trong chế biến thực phẩm;

d) Nguyên liệu có dấu hiệu mốc hỏng.

2. Chỉ tiêu lý hóa

Các chỉ tiêu phải đáp ứng yêu cầu trong Bảng dưới đây:

Hạng mục	Giới hạn	Phương pháp thử
Hàm lượng nước, % ≤	14,0	GB 5009.3 (sấy trực tiếp)
Độ bền gel Bloom g (6,67%), ≥	50	Phụ lục A.4
Tro, % ≤	2,0	GB 5009.4
Độ truyền quang 450 nm ≥	30	Phụ lục A.5
Độ truyền quang 620 nm ≥	50	Phụ lục A.5
Chất không tan trong nước, % ≤	0,2	Phụ lục A.6
SO_2 (mg/kg) ≤	30	Phụ lục A.7
Peroxide (mg/kg) ≤	10	Phụ lục A.8
As (mg/kg) ≤	1,0	GB 5009.11
Pb (mg/kg) ≤	1,5	GB 5009.12 hoặc GB 5009.268
Cd (mg/kg) ≤	0,5	GB 5009.15 hoặc GB 5009.268
Hg (mg/kg) ≤	0,15	GB 5009.17 hoặc GB 5009.268
Cr (mg/kg) ≤	2,0	GB 5009.123 hoặc Phụ lục A.9 hoặc GB 5009.268

2.4. Giới hạn vi sinh vật

Hạng mục	Giới hạn	Phương pháp thử
Tổng số vi khuẩn hiếu khí (CFU/g) ≤	1.000	GB 4789.2
Coliforms (MPN/g) ≤	3	GB 4789.3
Nấm men & nấm mốc (CFU/g) ≤	100	GB 4789.15
Salmonella/25 g	Không được phát hiện	GB 4789.4

TRUNG QUỐC ĐƯA RA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN QUỐC GIA VỀ QUY PHẠM VỆ SINH SẢN XUẤT SẢN PHẨM THỊT MUỐI, THỊT HUN KHÓI

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Theo Thông báo số G/SPS/N/CHN/1352 ngày 04/9/2025, Trung Quốc đưa ra dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về Quy phạm vệ sinh sản xuất sản phẩm thịt muối, thịt hun khói. Nội dung chính của dự thảo bao gồm:

1. Phạm vi

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu và nguyên tắc cơ bản về:

- Lựa chọn địa điểm, môi trường nhà máy sản xuất thịt muối, thịt hun khói;
- Nhà xưởng, phân xưởng;
- Cơ sở vật chất, thiết bị;
- Quản lý an toàn thực phẩm;
- Thu mua nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, sản phẩm liên quan;
- Kiểm soát an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất;
- Kiểm nghiệm, bảo quản, vận chuyển, thu hồi và truy xuất nguồn gốc;
- Đào tạo nhân viên, ghi chép và quản lý hồ sơ.

Tiêu chuẩn này áp dụng cho hoạt động sản xuất sản phẩm thịt muối, thịt hun khói.

2. Thuật ngữ và định nghĩa

Áp dụng theo GB 14881 và GB 2730.

3. Địa điểm và môi trường nhà máy

Phải tuân thủ quy định trong GB 14881.

4. Nhà xưởng và phân xưởng

4.1 Yêu cầu chung

Theo quy định của GB 14881.

4.2 Thiết kế và bố trí

- Phải phân khu hợp lý theo đặc điểm sản phẩm, quy trình và yêu cầu vệ sinh, chia thành khu sản xuất chung và khu sản xuất sạch, có tách biệt.
- Khu sạch thường bao gồm: pha chế, ướp muối, nhồi (hoặc tạo hình), sấy khô, hun khói, làm nguội, đóng gói trong; các khu khác bố trí theo yêu cầu sản phẩm.

5. Cơ sở vật chất và thiết bị

5.1 Yêu cầu chung

Theo GB 14881.

5.2 Cơ sở vật chất

- Cấp nước: có đường ống nước nóng – lạnh riêng, ghi rõ nhãn.
- Thoát nước: phải có lưới lọc, tránh tắc nghẽn.
- Vệ sinh, khử trùng: bố trí khu vực riêng cho vệ sinh dụng cụ trong khu sạch.
- Vệ sinh cá nhân: có phòng thay đồ thông với phân xưởng; nhà vệ sinh và phòng tắm đặt ngoài, không thông trực tiếp; lối vào phải có bồn rửa tay, khử trùng giày dép, thiết bị rửa tay – sấy tay tự động.
- Thông gió: bố trí hệ thống hút gió, quạt tuần hoàn, đảm bảo nhiệt độ – độ ẩm ổn định, tránh mùi hôi.

5.3 Thiết bị

- Trang bị đủ máy móc phù hợp năng lực sản xuất.
- Dàn treo, kệ ướp muối... phải bằng vật liệu chống ăn mòn, dễ vệ sinh. Nếu dùng gỗ, tre truyền thống phải tuân thủ GB 4806.12.
- Lò hun khói, buồng sấy phải có hệ thống thông gió, kiểm soát nhiệt – ẩm.
- Dụng cụ theo dõi muối, nhiệt độ, độ ẩm phải được hiệu chuẩn định kỳ.

6. Quản lý vệ sinh

- Quy định phương pháp, tần suất vệ sinh – khử trùng thiết bị, dụng cụ, đường ống... và ghi chép.
- Dụng cụ gỗ/tre sau khi vệ sinh phải để khô, bảo quản đúng cách.
- Thiết bị dễ bám dầu mỡ, khói phải được làm sạch thường xuyên.
- Công nhân phải rửa tay, khử trùng trước khi vào phân xưởng, nếu dùng găng

tay phải thay khi hỏng.

6.3 Kiểm soát côn trùng, động vật gây hại

- Phải lập kế hoạch kiểm soát, ghi chép đầy đủ (loại, khu vực, phương pháp, thuốc sử dụng, người thực hiện).

- Khi phơi sấy ngoài trời phải có biện pháp chống côn trùng.

Có thể thuê đơn vị kiểm soát sinh vật gây hại được cấp phép.

6.4 Xử lý chất thải

- Rác thải phải dọn sạch hàng ngày.

- Thùng chứa phải vệ sinh, khử trùng kịp thời.

6.5 Quản lý đồng phục

- Phân biệt đồng phục giữa các khu có yêu cầu vệ sinh khác nhau.

- Công nhân không được mặc đồng phục ra ngoài khu sản xuất.

7. Nguyên liệu, phụ gia và sản phẩm liên quan

- Thịt gia súc, gia cầm phải có giấy chứng nhận kiểm dịch, thịt lợn thêm giấy kiểm tra chất lượng. Hàng nhập khẩu phải có chứng nhận hợp lệ.

- Thịt phải tuân thủ GB 2707, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo GB 2763, dư lượng thuốc thú y theo GB 31650.

- Muối ướp, ruột các loại phải tuân thủ tiêu chuẩn an toàn thực phẩm.

- Bảo quản theo nguyên tắc hàng nhập trước - xuất trước (First-In, First-Out (FIFO)), ghi nhãn rõ: tên, số lượng, ngày sản xuất, lô, hạn dùng, ngày nhập kho, nhà sản xuất.

- Sản phẩm đông lạnh ≤ -18^{0}C

8. Kiểm soát an toàn thực phẩm trong sản xuất

8.1 Yêu cầu chung

Theo GB 14881.

8.2 Kiểm soát rủi ro ô nhiễm

- Phân tích mối nguy, xác định điểm kiểm soát tới hạn (CCP), khuyến khích áp dụng HACCP.

- Ghi chép kiểm soát các khâu: tiếp nhận nguyên liệu, ướp muối, sấy khô, hun khói, bảo quản.

Quy định rõ nhiệt độ, thời gian rã đông.

8.3 Kiểm soát ô nhiễm sinh học

- Giữ nhiệt độ ướp muối ≤ 4^{0}C.

- Thịt sau khi trộn để làm xúc xích phải được nhồi ngay.

- Sản phẩm sấy phải có khoảng cách để thông gió tốt.

- Nước muối bảo quản phải được theo dõi định kỳ.

- Biện pháp khử trùng (ozon, UV...) phải được kiểm soát.

8.4 Kiểm soát ô nhiễm hóa học

- Kiểm soát các chất ô nhiễm sinh ra trong chế biến (PAH, amin dị vòng, peroxide).

- Tránh dùng lửa trực tiếp, khói sinh ra ≤ 400^{0}C, hun khói ≤ 70^{0}C.

- Phụ gia nitrit phải quản lý theo cơ chế kiểm soát kép (dual control mechanism).

8.5 Kiểm soát ô nhiễm vật lý

- Có biện pháp ngăn ngừa mảnh tre, gỗ, kim loại...

- Khi nhồi hoặc tạo hình, phải có máy dò kim loại.

9. Kiểm nghiệm

Theo GB 14881.

10. Bảo quản và vận chuyển

- Theo GB 14881.

- Phải quy định rõ nhiệt độ bảo quản;

có thể xếp chồng hoặc treo, cần đảo lô và kiểm tra định kỳ.

11. Quản lý thu hồi sản phẩm

Theo GB 14881.

12. Đào tạo

Theo GB 14881.

13. Quản lý chế độ và nhân sự

Theo GB 14881.

14. Ghi chép và quản lý hồ sơ

Theo GB 14881.

CHILE ĐƯA RA NGHỊ QUYẾT MIỄN TRỪ VỀ YÊU CẦU KIỂM DỊCH THỰC VẬT ĐỐI VỚI HẠT GIỐNG CORYLUS SPP. (CÂY PHỈ)

Theo Thông báo số G/SPS/N/CHL/850 ngày 10/9/2025, Chile đưa ra Nghị quyết miễn trừ về yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với hạt giống *Corylus spp*. (cây phỉ).

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

1. Căn cứ pháp lý

Nghị quyết này được đưa ra dựa trên các căn cứ pháp lý sau:

- Luật Tổ chức của Cơ quan Dịch vụ Nông nghiệp và Chăn nuôi (SAG);
- Luật về quyền của nhà chọn tạo giống mới;
- Luật về thủ tục hành chính;
- Luật Bảo vệ Nông nghiệp;
- Các nghị định liên quan đến nhập khẩu hàng hóa có kiểm dịch;
- Công ước quốc tế về bảo vệ thực vật (IPPC);
- Các nghị quyết trước đây của Cơ quan Dịch vụ Nông nghiệp và Chăn nuôi liên quan đến nhập khẩu hạt giống cây ăn quả, cây rừng và sinh vật biến đổi gen.

2. Sự cần thiết

Cơ quan Dịch vụ Nông nghiệp và Chăn nuôi là cơ quan có thẩm quyền bảo vệ an toàn thực vật và động vật, có quyền áp dụng biện pháp ngăn chặn sự xâm nhập của sinh vật gây hại. Trước đây, cơ quan này đã ban hành một số nghị quyết quy định điều kiện nhập khẩu hạt giống ***Corylus***. Theo bằng chứng khoa học và phân tích nguy cơ dịch hại mới, danh mục sinh vật kiểm dịch của Chile cần được cập nhật. Do đó cần thiết phải điều chỉnh các yêu cầu kiểm dịch đối với hạt giống ***Corylus*** spp.

3. Quy định

3.1. Yêu cầu kiểm dịch đối với hạt giống Corylus spp. (từ nguồn gốc khác nhau):

- Phải có Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật do cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu cấp.
- Trên giấy phải có tuyên bố bổ sung xác nhận:

+ Lô hàng đã được kiểm tra và không có: ***Curculio nucum, Curculio occidentalis*** (bọ vòi voi), và ***Trogoderma granarium*** (bọ cánh cứng gây hại).

+ Lô hàng đã được xử lý để kiểm soát: ***Cydia fagiglandana*** và **Cydia latiferreana** (sâu hại thuộc họ Tortricidae).

3.2. Có thể thay thế bằng tuyên bố: "Hạt giống có xuất xứ từ quốc gia không có dịch

hại (nêu rõ loài dịch hại)."

3.3. Các điều kiện bắt buộc:

- Không có tạp chất thực vật hay đất.

- Bao bì mới, sử dụng lần đầu, kín, chắc chắn, có thể niêm phong, ghi rõ: nước xuất xứ, loài, nhà sản xuất.

- Vật liệu chèn lót không được chứa thực vật có nguy cơ mang dịch hại.

- Hạt không bị thủng hoặc hư hại do côn trùng hay tác nhân gây bệnh.

3.4. Xử lý kiểm dịch bắt buộc (đối với ***Cydia fagiglandana*** và ***Cydia latiferreana***):

- Sử dụng ***Phosphide magiê*** hoặc ***Phosphide*** nhôm.

- Liều lượng: 2,5 g/m^3.

- Thời gian xử lý:

+ 7 ngày (12–15°C)

+ 6 ngày (16–20°C)

+ 5 ngày (21–25°C)

+ 4 ngày (≥26°C)

3.5. Tất cả các lô hàng sẽ được Cơ quan Dịch vụ Nông nghiệp và Chăn nuôi kiểm tra tại cửa khẩu. Nếu phát hiện sinh vật kiểm dịch đã liệt kê hoặc sinh vật mới được xác định nguy hiểm, cơ quan này sẽ áp dụng biện pháp quản lý rủi ro phù hợp.

3.6. Vật liệu giống (germoplasma) cũng phải tuân thủ cùng yêu cầu như hạt thương mại.

3.7. Đối với vật liệu biến đổi gen, nhà nhập khẩu phải khai báo tình trạng và tuân thủ quy định của Cơ quan Dịch vụ Nông nghiệp và Chăn nuôi về quản lý sinh vật biến đổi gen.

3.8. Sửa đổi Nghị quyết số 3.305/2003: Bỏ ***Corylus avellana*** khỏi danh mục và các tuyên bố bổ sung.

3.9. Sửa đổi Nghị quyết số 3.306/2003: Bỏ ***Corylus avellana*** khỏi danh mục và các tuyên bố bổ sung.

3.10. Sửa đổi Nghị quyết số 707/2005:

- Loại bỏ ***Corylus*** spp. (trừ ***C. avellana***) khỏi danh mục và các tuyên bố bổ sung.

- Bỏ cụm từ "***Corylus*** (trừ ***C. avellana***)".

3.11. Nghị quyết này có hiệu lực sau 60 ngày kể từ ngày công bố trên Công báo Chile.

LIÊN MINH CHÂU ÂU CẤP PHÉP CHO PHỤ GIA THỰC PHẨM LÀM THỨC ĂN CHĂN NUÔI

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Ngày 01/9/2025, Liên minh châu Âu đã gửi thông báo số G/SPS/N/EU/878 và G/SPS/N/EU/879 về việc cấp phép mới cho ***Lactiplantibacillus plantarum*** NCIMB 30094, ***Lactiplantibacillus plantarum*** NCIMB 41028 và ***Lactiplantibacillus plantarum*** NCIMB 30148 làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật, yêu cầu phụ gia này được phân loại vào nhóm "phụ gia công nghệ" và nhóm chức năng "phụ gia ủ chua". Sản phẩm này sẽ được cấp phép sử dụng trong 10 năm (kết thúc kỳ cấp phép là ngày 18/8/2035).

Cơ quan An toàn Thực phẩm Châu Âu (EFSA) đã kết luận trong ý kiến

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

ngày 26/11/2024 rằng các sản phẩm ***Lactiplantibacillus plantarum*** nêu trên an toàn cho các loài động vật sử dụng,

người tiêu dùng và môi trường. EFSA cũng kết luận rằng phụ gia này không gây kích ứng da, nhưng gây kích ứng mắt, nên được xem xét là chất gây mẫn cảm da và hô hấp tiềm ẩn, và bất kỳ sự tiếp xúc nào qua da và đường hô hấp đều được coi là rủi ro. ***Lactiplantibacillus plantarum*** NCIMB 30094 có hiệu quả làm phụ gia ủ chua ở các điều kiện sử dụng nhất định.

Một số lưu ý khi sử dụng ***Lactiplantibacillus plantarum*** làm chất phụ gia như sau:

- Hướng dẫn sử dụng nên được ghi cụ thể trên bao bì;

- Nồng độ ***Lactiplantibacillus plantarum*** NCIMB 30094 tối thiểu là 5x1010 CFU/g chất phụ gia (ở dạng rắn), đối với ***Lactiplantibacillus plantarum*** NCIMB 41028 và 31028 tối thiểu là $7x10^{10}$ CFU/g chất phụ gia. Liều lượng tối thiểu khi sử dụng ủ chua mà không kết hợp với các phụ gia khác là $1x10^{9}$ CFU/kg nguyên liệu thực phẩm tươi;

- Đối với người sử dụng phụ gia và premix, người vận hành doanh nghiệp thức ăn chăn nuôi phải thiết lập các quy trình vận hành và các biện pháp tổ chức để giải quyết các rủi ro tiềm ẩn phát sinh từ việc sử dụng chúng. Trong trường hợp các quy trình và biện pháp đó không thể loại bỏ được những rủi ro đó, phụ gia và premix phải được sử dụng với thiết bị bảo hộ cá nhân cho da, mắt và hô hấp.

Chi tiết có thể tham khảo tại đường link: https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_05732_00_e.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_05734_00_e.pdf

ÚC CẬP NHẬT GIẤY CHỨNG NHẬN KIỂM DỊCH ĐỐI VỚI MỘT SỐ SẢN PHẨM PHỤ ĐỘNG VẬT KHÔNG ĂN ĐƯỢC

Nguyễn Khôi Nguyên
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 01/9/2025, Úc đã gửi thông báo số G/SPS/N/AUS/621 tới WTO về việc cập nhật Giấy chứng nhận kiểm dịch đối với các sản phẩm phụ động vật không ăn được, bao gồm thức ăn cho thú cưng, sản phẩm động vật đã qua xử lý, sản phẩm máu, sản phẩm dược phẩm và kỹ thuật, thức ăn chăn nuôi và mỡ động vật không ăn được.

Theo đó, Bộ Nông nghiệp, Thủy sản và Lâm nghiệp Úc (DAFF) sẽ thay thế hệ thống cấp chứng nhận xuất khẩu hiện hành (EXDOC) bằng hệ thống mới NEXDOC. Đây là nền tảng nhằm hiện đại hóa quy trình chứng nhận, bảo đảm tính an toàn sinh học, bảo mật và khả năng phản ứng linh hoạt hơn với điều kiện thương mại.

Quá trình chuyển đổi được áp dụng từ ngày 27/10/2025 với giai đoạn chuyển tiếp cho phép sử dụng song song cả mẫu chứng nhận

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

cũ và mới để đảm bảo thời gian vận chuyển hàng hóa (đường biển và đường hàng không) đến cảng nhập khẩu.

Một số điểm đáng chú ý:

- Chứng nhận xuất khẩu mới sẽ có mã QR riêng biệt cho từng lô hàng, giúp cơ quan chức năng tại cửa khẩu xác minh tính xác thực theo thời gian thực.

- Việc cập nhật chỉ thay đổi hình thức trình bày, ngữ pháp, thể hiện thông tin; không ảnh hưởng đến điều kiện thị trường, nội dung cam kết song phương hay quy định kiểm soát hiện hành.

- Không phải tất cả giấy chứng nhận sản phẩm phụ động vật không ăn được đều chuyển sang NEXDOC ngay lập tức; một số sẽ tiếp tục duy trì mẫu cũ cho đến khi được cập nhật.

- Thay đổi này phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế CCFICS CAC/GL 38-2001 của Ủy ban Codex Alimentarius.

Thời hạn góp ý đối với thông báo này kéo dài 60 ngày, đến hết ngày 31/10/2025.

Chi tiết về thông báo và quá trình chuyển đổi xem tại:

https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/export/certification/nexdoc/transition

HOA KỲ TIẾP NHẬN HỒ SƠ KIẾN NGHỊ VỀ DƯ LƯỢNG THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT TRÊN NHIỀU LOẠI NÔNG SẢN

ThS. Nguyễn Thị Huyền
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 09/9/2025, Hoa Kỳ (Cơ quan Bảo vệ Môi trường – EPA) đã gửi thông báo số G/SPS/N/USA/3530 tới WTO về việc tiếp nhận và công bố lấy ý kiến đối với các hồ sơ kiến nghị nộp trong tháng 6/2025 liên quan đến việc thiết lập hoặc sửa đổi mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) của nhiều loại thuốc bảo vệ thực vật trên các mặt hàng nông sản.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Trong số các hồ sơ được công bố lần này, hồ sơ PP 4F9135 do Gowan Company, LLC nộp đề cập đến hoạt chất hexythiazox – một loại thuốc trừ sâu có hiệu quả cao đối với nhện ở các giai đoạn phát triển và côn trùng gây hại, ít ảnh hưởng đến côn trùng có lợi. Hoạt chất này thường được sử dụng trên cây có múi. Hồ sơ này đề nghị chuyển đổi dung sai khu vực sang dung sai quốc gia cho tiểu nhóm chanh/lime (chanh xanh) ở mức 0,6 ppm, đồng thời thiết lập dung sai riêng cho bưởi (0,5 ppm) và cam (0,5 ppm).

Thông báo này được ban hành theo quy định tại Mục 408 của Đạo luật Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Liên bang (FFDCA), trong đó EPA có trách nhiệm công bố việc tiếp nhận hồ sơ kiến nghị trên Công báo Liên bang (Federal Register) và lấy ý kiến công chúng trước khi đưa ra quyết định cuối cùng.

Một số điểm đáng chú ý:

- Phạm vi áp dụng: tất cả đối tác thương mại (All trading partners).

- Mục tiêu: đảm bảo an toàn thực phẩm;

hiện chưa có tiêu chuẩn Codex hay quốc tế tương ứng cho nội dung này.

- Thời hạn góp ý: trước ngày 06/10/2025; ý kiến gửi tới EPA qua hệ thống Regulations.gov hoặc email EPAWTOSPS@epa.gov

- EPA sẽ xem xét dữ liệu do doanh nghiệp nộp, nhưng có thể yêu cầu bổ sung thêm dữ liệu trước khi đưa ra quyết định cuối cùng.

- Trong quá trình đánh giá, EPA có thể điều chỉnh lại tên sản phẩm cho phù hợp với hàng hóa thực phẩm và thức ăn chăn nuôi hoặc thay đổi mức MRL đề nghị để hài hòa quốc tế hoặc dựa trên dữ liệu khoa học.

- Sau khi phê duyệt, EPA có thể mở rộng phạm vi áp dụng để bao gồm cả các sản phẩm liên quan (ví dụ: đơn kiến nghị cho củ cải đường có thể kéo theo quy định cho lá củ cải đường).

HOA KỲ ĐỀ XUẤT THAY ĐỔI QUY ĐỊNH KIỂM TRA SAU GIẾT MỔ ĐỐI VỚI LỢN

TS. Nguyễn Thị Hiệp
Viện Công nghệ sinh học

Ngày 25/8/2025, Cơ quan An toàn Thực phẩm và Kiểm tra (FSIS) thuộc Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA) đưa ra Thông báo số G/SPS/N/USA/3526 tới WTO về việc tiến hành đề xuất sửa đổi quy định kiểm tra sau giết mổ đối với lợn tại tất cả các cơ sở giết mổ.

Theo đề xuất, FSIS sẽ chấm dứt yêu cầu bắt buộc rạch hạch bạch huyết dưới hàm (mandibular lymph nodes) và sờ nắn phủ tạng trong quá trình phân loại trước khi tiến hành kiểm tra sau giết mổ. Cơ quan này cho biết các thao tác trên không cần thiết để đảm bảo an toàn thực phẩm, do:

- Tỷ lệ loại bỏ đối với lợn tại Hoa Kỳ hiện ở mức thấp;

- Các bệnh lý có thể dẫn đến loại bỏ đều có thể phát hiện bằng quan sát trực quan thông qua những thay đổi bệnh lý khác trên thân thịt và các bộ phận liên quan.

Vì vậy, FSIS đề xuất sửa đổi quy định kiểm tra thịt, loại bỏ yêu cầu đối với nhân viên phân loại tại cơ sở phải thực hiện thao tác "rạch hạch bạch huyết và sờ nắn phủ tạng" trong hệ thống kiểm tra mới (NSIS). Đồng thời, FSIS cũng đề xuất sửa đổi bảng tiêu chuẩn bố trí nhân lực kiểm tra sau giết mổ đối với các cơ sở giết mổ lợn theo phương thức truyền thống.

Sự thay đổi này nhằm tạo điều kiện cho FSIS linh hoạt hơn trong việc phân công nhân sự kiểm tra (IPP), dựa trên cấu hình dây chuyền, đặc thù hoạt động tại cơ sở và nhu cầu bố trí nhân sự của FSIS.

Biện pháp trên được đánh giá là góp phần tạo thuận lợi thương mại, đồng thời vẫn bảo đảm mục tiêu an toàn thực phẩm. Thời hạn gửi ý kiến góp ý đối với đề xuất này là ngày 20/10/2025.

Thông tin chi tiết tham khảo tại: https://www.federalregister.gov/documents/2025/08/19/2025-15749/visual-post-mortem-inspection-in-swine-slaughter-establishments

HOA KỲ THIẾT LẬP MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA CỦA MANDIPROPAMID TRÊN ĐU ĐỦ

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

Ngày 15/8/2025, Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ (EPA) ban hành quyết định cuối cùng thiết lập mức dư lượng tối đa cho hoạt chất mandipropamid trên

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

đu đủ, sửa đổi Điều lệ 40 CFR phần 180. Quyết định được công bố trên Federal Register (FR Doc No: 2025-15555) và có hiệu lực ngay từ ngày ký ban hành.

Quyết định này xuất phát từ đơn kiến nghị do Syngenta Crop Protection, LLC nộp lên EPA yêu cầu thiết lập mức dung sai cho mandipropamid trên nhiều bộ phận của đu đủ. Sau khi xem xét hồ sơ khoa học, EPA ghi nhận dữ liệu dư lượng và phân tích; kết quả phân tích cho thấy mức dung sai phù hợp cho toàn bộ hàng hóa đu đủ là 0,9 phần triệu (ppm) - mức này được EPA thiết lập thay cho các giá trị riêng biệt mà nhà đăng ký đề xuất (cả quả: 0,8 ppm; sản phẩm đã gọt vỏ: 3,0 ppm; thịt quả: 0,015 ppm). EPA cho rằng về hóa học dư lượng, việc đặt dung sai cho "Quả đu đủ" như một sản phẩm là thích hợp, và giá trị 0,9 ppm là kết quả của quy trình tính toán được chấp nhận.

Về mặt an toàn và đánh giá rủi ro, EPA xác nhận mandipropamid không có bằng chứng gây ung thư ở người (được phân loại là "Not Likely to be Carcinogenic to Humans") và đã tổng hợp các dữ liệu độc tính, phơi nhiễm thực phẩm và nước để đánh giá rủi ro tổng hợp (aggregate exposure). Trong mô phỏng phơi nhiễm mãn tính theo mô hình đánh giá phơi nhiễm chế độ ăn uống bằng cơ sở dữ liệu lượng tiêu thụ hàng hóa thực phẩm (Dietary Exposure Evaluation Model software using the Food Commodity Intake DatabaseDEEM-FCID) với giả định mức dư lượng bằng dung sai và tỉ lệ cây trồng được xử lý là 100%, nhóm có phơi nhiễm cao nhất - trẻ em 1 đến <2 tuổi - có phơi nhiễm tương đương 44%, nằm dưới ngưỡng quan ngại của EPA. EPA cũng đã tính toán nồng độ ước tính hàm lượng hoạt chất mandipropamid trong nước (EDWCs) cho mục đích đánh giá và sử dụng giá trị 62,8 ppb (phần tỷ) trong chương trình đánh giá mãn tính, mặc dù

hành động này được thực hiện như một "tolerance without U.S. registration" (không kèm theo đăng ký sử dụng tại Hoa Kỳ).

Về mặt kiểm nghiệm, phương pháp phân tích được nêu trong hồ sơ (Method 415/02) đã trải qua xác nhận phòng thí nghiệm độc lập, có giới hạn định lượng (LOQ) 0,010 ppm, đáp ứng yêu cầu thực thi để giám sát dư lượng mandipropamid trên đu đủ. Về hài hòa quốc tế, Codex hiện tại chưa thiết lập MRL cho mandipropamid trên đu đủ; EPA nêu rõ quan điểm và giải trình khi có sự khác biệt giữa mức dung sai Hoa Kỳ và tiêu chuẩn quốc tế (nếu có).

Thông tin chi tiết xem tại: https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2025-08-15/html/2025-15555.htm.

CANADA LẤY Ý KIẾN VỀ THIẾT LẬP GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT PICARBUTRAZOX TRONG NÔNG SẢN

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

Ngày 28/8/2025, Cơ quan quản lý dịch hại (PMRA) thuộc Bộ Y tế Canada đã gửi thông báo số G/SPS/N/CAN/1605 tới Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc đề xuất thiết lập giới hạn dư lượng tối đa (MRL) cho hoạt chất picarbutrazox trên các loại nông sản thực phẩm.

Picarbutrazox là một loại thuốc diệt nấm. Nó thường được sử dụng để kiểm soát các bệnh do nấm gây ra như bệnh sương mai (downy mildew) và bệnh chết rũ (phytophthora blight) trên nhiều loại cây trồng như ngũ cốc, đậu, rau cải và cây ăn quả.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Theo dự thảo, Canada đề xuất mức MRL đối với hoạt chất picarbutrazox là 0,01 phần triệu (ppm), áp dụng cho nhiều nhóm cây trồng nông nghiệp. Cụ thể gồm:

- Rau củ có rễ, củ và thân ngầm (như cà rốt, củ cải, củ sen...);

- Rau ăn lá và lá của rau củ (như rau cải, rau muống, rau diếp...);

- Rau họ cải (Brassica) như bắp cải, súp lơ, cải thảo;

- Đậu ăn quả và đậu tươi tách vỏ;

- Rau ăn quả như cà chua, ớt, cà tím;

- Rau họ bầu bí (Cucurbit) như dưa leo, bí đỏ, mướp;

- Rau gia vị và gia vị khô như hành, tỏi, tiêu, húng quế, thì là...

Danh mục chi tiết các nhóm cây trồng được phân loại theo hệ thống "Residue Chemistry Crop Groups". Thông tin chi tiết có thể tra cứu tại đường link:

https://www.canada.ca/en/health-canada/services/consumer-product-safety/pesticides-pest-management/public/protecting-your-health-environment/pesticides-food/residue-chemistry-crop-groups.html

Theo PMRA, việc thiết lập MRL cho picarbutrazox nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng, bảo vệ sức khỏe cộng đồng và môi trường, đồng thời hài hòa quy định quốc gia với nghĩa vụ quốc tế của Canada trong khuôn khổ Hiệp định SPS của WTO.

Hoạt chất picarbutrazox hiện chưa có tiêu chuẩn tương ứng do Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế ban hành, vì vậy Canada tự xây dựng mức MRL dựa trên kết quả đánh giá nguy cơ và dữ liệu thử nghiệm trong nước.

Thời hạn nhận góp ý là đến ngày 02/11/2025.

Dự thảo này có thể tác động trực tiếp đến các doanh nghiệp xuất khẩu nông sản sang thị trường Canada, đặc biệt là các mặt hàng rau, củ, quả và gia vị có khả năng tồn dư thuốc bảo vệ thực vật.

Các doanh nghiệp Việt Nam được khuyến nghị chủ động rà soát danh mục thuốc bảo vệ thực vật đang sử dụng, đảm bảo tuân thủ mức dư lượng tối đa mới khi quy định được ban hành, nhằm tránh rủi ro liên quan đến kiểm dịch, từ chối nhập khẩu hoặc cảnh báo về an toàn thực phẩm.

CANADA ĐỀ XUẤT THIẾT LẬP GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA CHO THUỐC TRỪ SÂU INPYRFLUXAM TRÊN KHOAI TÂY VÀ MỘT SỐ LOẠI QUẢ

ThS. Bùi Đức Toàn
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 19/8/2025, Cơ quan Quản lý dịch hại (PMRA) thuộc Bộ Y tế Canada đã gửi Thông báo số G/SPS/N/CAN/1604 đến Tổ chức Thương mại thế giới (WTO) về việc chính thức đề xuất thiết lập giới hạn dư lượng tối đa (MRL) mới đối với hoạt chất thuốc trừ sâu inpyrfluxam trên một số nông sản cụ thể.

Các mức MRL được đề xuất như sau:

- 0,03 ppm (phần triệu) đối với khoai tây.

Bệnh mốc sương cây khoai tây: nguồn Internet

- 0,01 ppm (phần triệu) đối với một số loại quả, bao gồm: lê châu Á, mộc qua Trung Quốc, táo dại, mộc qua Nhật Bản...

Inpyrfluxam là một loại thuốc trừ bệnh (fungicide) thuộc nhóm hóa học pyrazolecarboxamide. Chất ức chế Succinate Dehydrogenase (SDHI) can thiệp vào quá trình hô hấp của ty thể ở nấm bệnh. Có hiệu quả cao đối với một loạt bệnh cây trồng như bệnh gỉ sắt, bệnh Rhizoctonia, bệnh đốm nâu trên lúa mì và bệnh mốc sương. Được dùng trên nhiều loại cây như khoai tây và nhiều loại rau quả.

Theo thẩm quyền của Đạo luật Sản phẩm Kiểm soát Côn trùng, PMRA đang đề xuất chấp thuận đơn xin bổ sung một số mặt hàng vào nhãn sản phẩm Thuốc diệt nấm S-2399 SC Master có chứa inpyrfluxam cấp kỹ thuật để kiểm soát hoặc ức chế một số bệnh nấm từ việc sử dụng trên lá/trong luống. Các công dụng cụ thể được phê duyệt tại Canada được nêu chi tiết trên nhãn sản phẩm này, số đăng ký Đạo luật Sản phẩm Kiểm soát Côn trùng 34520.

Việc đánh giá đơn xin inpyrfluxam này cho thấy sản phẩm sử dụng cuối cùng có giá trị, và các rủi ro về sức khỏe con người và môi trường liên quan đến các công dụng mới này là chấp nhận được. Các rủi ro về chế độ ăn uống từ việc tiêu thụ thực phẩm đã được chứng minh là chấp nhận được khi sử dụng inpyrfluxam theo hướng dẫn trên nhãn. Do đó, thực phẩm chứa dư lượng từ những hóa chất này là an toàn để ăn và mức MRL đang được đề xuất dựa trên kết quả đánh giá này.

Đề xuất này nhằm mục tiêu đảm bảo an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng thông qua việc thiết lập ngưỡng dư lượng thuốc bảo vệ thực vật an toàn trên thực phẩm.

Theo đánh giá của Canada, hiện tại Hoa Kỳ và Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế chưa thiết lập MRL cho Inpyrfluxam trên các nhóm hàng hóa nêu trên. Điều này cho thấy Canada có thể là một trong những thị trường đầu tiên thiết lập giới hạn cho phép đối với các sản phẩm này, tạo ra một khung quy chuẩn mới cho hàng hóa nhập khẩu.

Dự thảo quy định đang được lấy ý kiến cộng đồng và các bên liên quan, bao gồm các quốc gia thành viên WTO và các tổ chức quan tâm. Thời hạn gửi ý kiến góp ý trước ngày 02/11/2025.

Sau khi kết thúc thời gian lấy ý kiến, PMRA sẽ xem xét tất cả các ý kiến phản hồi và đưa ra quyết định cuối cùng dựa trên cơ sở khoa học. Các giới hạn dư lượng tối đa chính thức sẽ có hiệu lực kể từ ngày được đưa vào Cơ sở dữ liệu quốc gia MRL của Canada.

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

https://www.canada.ca/en/health-canada/services/consumer-product-safety/pesticides-pest-management/public/consultations/proposed-maximum-residue-limit/2025/inpyrfluxam/document.html

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

ThS. Nguyễn Hoàng Long
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 15/9/2025, Đài Loan (Trung Quốc) công bố Thông báo G/SPS/N/TPKM/646/Add.1 về việc chính thức ban hành "Quy định kiểm tra thực phẩm nhập khẩu và sản phẩm liên quan".

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Quy định được ban hành ngày 21/8/2025 trên cơ sở Điều 33 của Luật An toàn và Vệ sinh Thực phẩm, và sẽ có hiệu lực từ ngày 01/01/2026 (riêng các điều khoản về "thông quan trước" áp dụng từ 01/9/2025).

Mục tiêu chính của quy định là chuẩn hóa toàn bộ quy trình kiểm tra thực phẩm nhập khẩu, từ khâu đăng ký hồ sơ, lấy mẫu, phân tích, đến thông quan và xử lý các trường hợp vi phạm. Quy định mới thay thế hoàn toàn hệ thống kiểm tra cũ, nhằm tăng tính minh bạch, giảm rủi ro vệ sinh – an toàn, và đảm bảo phù hợp với nghĩa vụ theo Hiệp định SPS của WTO.

Nội dung chính của quy định bao gồm:

1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng:

- Quy định áp dụng đối với các doanh nghiệp nhập khẩu thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm biến đổi gen, phụ gia thực phẩm, dụng cụ – bao bì – chất tẩy rửa dùng cho thực phẩm. Đảm bảo minh bạch thông tin và truy xuất nguồn gốc, tạo thuận lợi cho việc phối hợp giữa cơ quan hải quan, kiểm dịch và cơ quan an toàn thực phẩm.

- Cơ quan có thẩm quyền là Cục Thanh tra Thú y và Thực vật (APHIA) thuộc Bộ Nông nghiệp Đài Loan (Trung Quốc), được ủy quyền thực hiện kiểm tra, lấy mẫu, và phân tích.

2. Quy trình kiểm tra và phân loại rủi ro. Đài Loan (Trung Quốc) áp dụng năm hình thức kiểm tra chính, tùy theo mức độ rủi ro sản phẩm:

- **Kiểm tra từng lô (batch-by-batch inspection)**: Mọi lô hàng được kiểm tra và xác minh đầy đủ trước khi thông quan, áp dụng với sản phẩm có rủi ro cao hoặc có tiền sử vi phạm.

Bệnh mốc sương cây khoai tây: nguồn Internet

- **Kiểm tra ngẫu nhiên tăng cường (reinforced randomly-selected batch):** Tỷ lệ kiểm tra 20–50%, áp dụng cho nhóm hàng có độ rủi ro trung bình nhưng từng vi phạm trước đó.

- **Kiểm tra ngẫu nhiên thường kỳ (regular randomly-selected batch)**: Tỷ lệ kiểm tra 2–10%; áp dụng với sản phẩm ít rủi ro hoặc có lịch sử tuân thủ tốt.

- **Kiểm tra chứng nhận (certification inspection)**: Dành cho hàng hóa nhập khẩu từ các quốc gia có thỏa thuận song phương về công nhận kết quả kiểm tra.

- **Kiểm tra giám sát (monitoring inspection**): Áp dụng cho các sản phẩm có dấu hiệu rủi ro dựa trên thông tin khoa học hoặc cảnh báo quốc tế; có thể tăng tần suất kiểm tra nếu phát hiện vi phạm.

Đáng chú ý, các sản phẩm nhập khẩu có kết quả kiểm tra không đạt nhiều lần trong vòng 6 tháng (theo mã CCC và nước xuất xứ) sẽ bị nâng cấp hình thức kiểm tra lên mức cao nhất hoặc tạm dừng chấp thuận hồ sơ nhập khẩu, đồng thời yêu cầu phía nước xuất khẩu cung cấp giải trình và kế hoạch khắc phục.

3. Cơ chế ưu tiên cho doanh nghiệp tuân thủ tốt:

Các doanh nghiệp có lịch sử kiểm tra đạt chuẩn liên tục sẽ được giảm tần suất kiểm tra xuống mức tối thiểu:

- ≥10 lô/năm đạt chuẩn: được phép nộp kế hoạch kiểm soát chất lượng riêng để xin ưu tiên;

- ≥20 lô/năm hoặc ≥30 lô/2 năm đạt chuẩn: được miễn phân tích mẫu định kỳ, chỉ cần rà soát hồ sơ giấy tờ;

- Nếu sau đó có lô kiểm tra không đạt, quyền ưu tiên sẽ bị thu hồi ngay lập tức.

4. Quy định về lấy mẫu và phân tích:

- Việc lấy mẫu được thực hiện tại cảng hoặc kho lưu trữ do cơ quan kiểm tra chỉ định.

- Doanh nghiệp phải hỗ trợ đầy đủ các thao tác mở container, di chuyển hàng, lấy mẫu và chịu chi phí tương ứng.

- Mẫu được phân tích theo quy trình chuẩn: kiểm tra cảm quan, vật lý, vi sinh, hóa học và sinh học.

- Kết quả kiểm nghiệm được cập nhật trên Hệ thống thông tin thực phẩm nhập khẩu (Import Food Information System).

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

5. Thông quan và xử lý hàng vi phạm

Đối với hàng không thuộc diện kiểm tra từng lô, doanh nghiệp có thể xin thông quan trước ("prior release") bằng cách nộp bảo lãnh tài chính, trong trường hợp mẫu cần phân tích trên 05 ngày hoặc hàng dễ hư hỏng.

Nếu hàng không đạt yêu cầu sau khi kiểm tra, doanh nghiệp phải:

- Trả lại hoặc tiêu hủy;

- Hoặc khử trùng, tái chế, hoặc dán nhãn lại sau khi được phê duyệt;

- Nếu đã thông quan tạm thời, phải thu hồi lại toàn bộ lô hàng.

Các vi phạm lặp lại có thể dẫn đến đình chỉ quyền nộp hồ sơ kiểm tra hoặc tạm ngừng nhập khẩu từ nước xuất xứ lô hàng đó.

6. Hiệu lực thi hành

- Quy định có hiệu lực chính thức từ ngày 01/01/2026.

- Các điều khoản về thông quan trước (prior release) được áp dụng từ ngày 01/9/2025.

Chi tiết của quy định tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/TPKM/25_06000_00_e.pdf

UKRAINA DỰ THẢO SỬA ĐỔI YÊU CẦU VỆ SINH ĐỐI VỚI THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT

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

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngày 03/9/2025, Ukraina đã đưa ra Thông báo số G/SPS/N/UKR/252 về dự thảo Lệnh sửa đổi các yêu cầu vệ sinh trong sản xuất và lưu thông thực phẩm có nguồn gốc động vật, do Bộ Kinh tế, Môi trường và Nông nghiệp Ukraina soạn thảo.

Dự thảo này nhằm sửa đổi Lệnh số 813 ngày 20/10/2022 của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Lương thực, trong đó quy định các yêu cầu vệ sinh đối với quy trình sản xuất, chế biến và vận chuyển sản phẩm có nguồn gốc động vật.

Các sản phẩm chịu tác động của dự thảo này là thực phẩm có nguồn gốc động vật, bao gồm: Thịt và các loại thịt ăn được sau giết mổ (mã HS:02); Cá và động vật giáp

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

xác, động vật thân mềm và động vật không xương sống dưới nước khác (mã HS:03); Trứng chim (mã HS:0407 và 0408); Các chế phẩm từ thịt, cá, động vật khác dưới nước hoặc côn trùng (mã HS:16)

Theo đó, dự thảo mới đưa ra nhiều nội dung cập nhật quan trọng để phù hợp với thực tế sản xuất và đảm bảo an toàn thực phẩm, gồm:

- Quy định cụ thể về hoạt động của lò mổ di động, cho phép triển khai mô hình giết mổ linh hoạt tại các vùng xa, góp phần kiểm soát dịch bệnh động vật và đảm bảo vệ sinh thực phẩm tại chỗ.

- Sửa đổi quy tắc vận chuyển thịt, bao gồm yêu cầu về nhiệt độ bảo quản.

- Bổ sung hướng dẫn kỹ thuật cho quy trình sản xuất thịt ủ khô (dry-aged meat), xác định các điều kiện vi sinh, độ ẩm và thời gian ủ nhằm đảm bảo chất lượng cảm quan và an toàn cho người tiêu dùng: Trước khi đưa vào lưu thông hoặc đông lạnh, thịt ủ khô khải được bảo quản ở nhiệt độ bề mặt từ -0,5 đến 30^{0}C, độ ẩm không quá 85% và lưu lượng không khí từ 0,2 -0,5 m/s trong buồng chuyên dụng không quá 35 ngày kể từ khi kết thúc thời gian ổn định sau giết mổ.

- Cập nhật yêu cầu về nhiệt độ lưu trữ và bảo quản thủy sản, giúp giảm thiểu sự phát triển của vi khuẩn và vi sinh vật gây hại.

- Bổ sung tiêu chuẩn cảm quan đối với trứng, bao gồm hình dạng, màu sắc, mùi, và tình trạng vỏ.

- Cho phép sử dụng acid lactic và nước nóng tuần hoàn để xử lý bề mặt thịt, giúp giảm nguy cơ nhiễm khuẩn vi sinh mà không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Mục tiêu của dự thảo sửa đổi là nâng cao mức độ an toàn thực phẩm, hài hòa tiêu chuẩn quốc gia với thông lệ quốc tế và đảm bảo điều kiện sản xuất thực phẩm có nguồn gốc động vật đáp ứng tiêu chuẩn vệ sinh cao hơn.

Các doanh nghiệp xuất khẩu sang Ukraina, đặc biệt trong lĩnh vực thịt, thủy sản và trứng, cần theo dõi sát sao để điều chỉnh quy trình đảm bảo phù hợp khi quy định được thông qua.

Thời hạn lấy ý kiến góp ý là 60 ngày kể từ ngày công bố (đến ngày 02/11/2025).

Chi tiết của dự thảo có tại đường link:

https://me.gov.ua/Documents/Detail/14dfa44d-4cc6-44e4-8dfb-874a49679bf3

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/UKR/25_05831_00_x.pdf

TRUNG QUỐC SỬA ĐỔI TIÊU CHUẨN AN TOÀN THỰC PHẨM QUỐC GIA ĐỐI VỚI SẢN PHẨM MÁU ĐỘNG VẬT ĂN ĐƯỢC

ThS. Lê Hà Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngày 30/5/2018, Trung Quốc đã gửi Thông báo (G/SPS/N/CHN/1071) tới WTO tài liệu liên quan đến Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia đối với sản phẩm máu động vật ăn được. Mới đây, ngày 29/8/2025, nước này đã ban hành bản sửa đổi tiêu chuẩn này với một số điều chỉnh quan trọng, tác động trực tiếp đến hoạt động sảm xuất, chế biến và xuất khẩu các sản phẩm có nguồn gốc từ máu động vật sang Trung Quốc tại Thông báo số G/SPS/N/CHN/1071/Add.1.

Tiêu chuẩn mới của Trung Quốc chỉ áp dụng đối với sản phẩm máu ăn được có nguồn gốc từ gia súc và gia cầm, và phải được chế biến từ máu của một loài duy nhất, không được pha trộn giữa các loài khác nhau. Đáng chú ý, các sản phẩm xử lý bằng phương pháp sinh hóa phân hủy, phơi khô vật lý hoặc công nghệ tương tự sẽ không thuộc phạm vi điều chỉnh của quy định này. Điều đó đồng nghĩa, một số loại bột máu hoặc chế phẩm huyết tương sản xuất bằng công nghệ đặc biệt có thể được loại trừ khỏi tiêu chuẩn.

Trong lần sửa đổi này, Trung Quốc điều chỉnh đáng kể các chỉ tiêu hóa - lý và vi sinh. Các yêu cầu về độ ẩm và nitơ bazơ bay hơi tổng số (TVBN) đã được loại bỏ, thay vào đó là nhóm tiêu chí cảm quan như màu sắc, mùi vị, trạng thái, độ đặc, độ đàn hồi và mức độ sạch của sản phẩm. Đồng thời, tiêu chuẩn mới yêu cầu hàm lượng protein tối thiểu đạt 4,0 g/100g, trong khi các chỉ tiêu hóa học khác phải tuân thủ quy định quốc gia về an toàn thực phẩm và phụ gia thực phẩm theo tiêu chuẩn GB 2760.

Bên cạnh đó, tiêu chuẩn mới cũng thiết lập giới hạn vi sinh vật đối với tổng số vi khuẩn hiếu khí và nhóm E. coli, kèm theo quy trình lấy mẫu cụ thể theo quy định của Trung Quốc. Một điểm thay đổi quan trọng khác là bỏ quy định về mức dư lượng tối đa (MRL) của thuốc thú y trong sản phẩm máu ăn được. Theo đó, kiểm soát dư lượng thuốc thú y sẽ được tách riêng và quy định trong các tiêu chuẩn kỹ thuật khác, thay vì nằm trong văn bản này.

Ngoài ra, bản sửa đổi bổ sung yêu cầu mới về cách đặt tên sản phẩm. Cụ thể, tên gọi phải thể hiện rõ nguồn gốc động vật sử dụng làm nguyên liệu, chẳng hạn "Sản phẩm máu lợn ăn được" hoặc "Sản phẩm máu gà ăn được". Quy định này nhằm tăng tính minh bạch, truy xuất nguồn gốc và đảm bảo quyền lợi người tiêu dùng trong lưu thông hàng hóa nội địa.

Đối với Việt Nam, các doanh nghiệp xuất khẩu sản phẩm có nguồn gốc từ máu động vật, chế phẩm huyết tương

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

hoặc phụ gia thực phẩm cần rà soát lại toàn bộ quy trình sản xuất, ghi nhãn và kiểm soát chất lượng để đảm bảo phù hợp với tiêu chuẩn mới. Đặc biệt, doanh nghiệp nên chú trọng đến tên sản phẩm, hàm lượng protein, các chỉ tiêu vi sinh và quy định về phụ gia, nhằm tránh rủi ro khi bị kiểm tra tại cửa khẩu và duy trì khả năng tiếp cận thị trường Trung Quốc.

Dự thảo có thời hạn lấy ý kiến góp ý đến ngày 28/10/2025. Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/CHN/25_05750_00_x.pdf

TRUNG QUỐC SỬA ĐỔI TIÊU CHUẨN QUỐC GIA VỀ GIỚI HẠN TỐI ĐA ĐỘC TỐ VI NẤM TRONG THỰC PHẨM (GB 2761-20XX)

ThS. Lê Hà Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 28/8/2025, Trung Quốc đã gửi tới Ủy ban SPS của Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) Thông báo số G/SPS/N/CHN/1331 về dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm – Giới hạn tối đa độc tố vi nấm trong thực phẩm (GB 2761-20XX). Dự thảo này sửa đổi tiêu chuẩn GB 2761-2017 hiện hành đối với giới hạn hàm lượng aflatoxin M1 và aflatoxin B1 của thực phẩm công thức dùng cho mục đích y

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

học đặc biệt (ngoại trừ các loại dành cho trẻ sơ sinh dùng cho mục đích đặc biệt). Mục tiêu của dự thảo nhằm cập nhật và hoàn thiện quy định về kiểm soát độc tố vi nấm trong các nhóm thực phẩm tiêu dùng phổ biến.

Cụ thể, bản dự thảo đề xuất:

- Đối với aflatoxin B1, mức giới hạn tối đa trong sản phẩm dạng lỏng là 0,1 µg/kg, còn với các dạng khác là 0,5 µg/kg.

- Đối với aflatoxin M1, mức giới hạn trong sản phẩm dạng lỏng là 0,05 µg/kg, còn với dạng khác là 0,5 µg/kg (áp dụng cho sản phẩm có nguồn protein chính từ sữa hoặc sản phẩm protein từ sữa).

Đây là mức siết chặt đáng kể so với tiêu chuẩn cũ, thể hiện định hướng kiểm soát nghiêm ngặt hơn đối với nhóm thực phẩm nhạy cảm, đặc biệt là những sản phẩm phục vụ nhu cầu dinh dưỡng và điều trị y tế.

Ngoài việc điều chỉnh giới hạn aflatoxin, dự thảo giữ nguyên cấu trúc và phạm vi áp dụng của tiêu chuẩn GB 2761-2017, bao gồm các nhóm độc tố vi nấm khác như ochratoxin, patulin và fumonisin. Phần lớn các chỉ tiêu còn lại không thay đổi so với quy định trước đây. Phương pháp kiểm nghiệm được quy định cụ thể theo tiêu chuẩn quốc gia hiện hành, trong đó:

- Việc xác định aflatoxin B1 được thực hiện theo GB 5009.22.

- Việc xác định aflatoxin M1 thực hiện theo GB 5009.24.

Dự thảo GB 2761-20XX thể hiện nỗ lực của Trung Quốc trong việc tăng cường an toàn thực phẩm, phù hợp với xu thế quốc tế về quản lý độc tố vi nấm. Các điều chỉnh kỹ thuật tuy có phạm vi hẹp, nhưng lại tác động lớn đến nhóm thực phẩm đặc biệt có giá trị cao. Những hướng dẫn này nhằm đảm bảo tính thống nhất trong kiểm nghiệm, đồng thời tăng cường khả năng so sánh và đối chiếu kết quả giữa các phòng thí nghiệm.

Việc Trung Quốc điều chỉnh mức giới hạn độc tố vi nấm, đặc biệt là aflatoxin B1 và M1, có thể ảnh hưởng trực tiếp tới doanh nghiệp Việt Nam xuất khẩu các sản phẩm thực phẩm công thức, sữa, hoặc chế phẩm từ sữa sang thị trường này. Các doanh nghiệp cần rà soát chuỗi cung ứng, nguyên liệu đầu vào và quy trình sản xuất, đảm bảo sản phẩm đáp ứng ngưỡng giới hạn mới khắt khe hơn. Bên cạnh đó, cần cập nhật phương pháp kiểm nghiệm theo tiêu chuẩn GB mới và duy trì hồ sơ chứng nhận chất lượng để phục vụ kiểm tra tại cửa khẩu.

Dự thảo có thời hạn lấy ý kiến góp ý đến ngày 27/10/2025. Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/CHN/25_05719_00_x.pdf

ÚC ĐIỀU CHỈNH BIỆN PHÁP KHẨN CẤP TRONG NHẬP KHẨU HẠT CÀ CHUA VÀ HẠT ỚT

CN. Trần Thị Vân Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngày 04/9/2025, Úc đưa ra thông báo số G/SPS/N/AUS/469/Add.3 về việc điều chỉnh các biện pháp nhập khẩu hạt giống cà chua (***Solanum lycopersicum***) và ớt (Capsicum annuum species complex).

Các biện pháp này đã được áp dụng từ năm 2019. Phụ lục mới này nhằm thông báo cho các đối tác thương mại rằng Úc đã xem xét lại các điều kiện nhập khẩu của Úc đối với việc xét nghiệm bệnh hạt giống cà chua và ớt. Đợt xem xét này tập trung vào việc đánh giá các quy trình xét nghiệm hạt giống đối với vi-rút gây bệnh đốm nâu trên quả cà chua (ToBRFV) và vi-rút gây bệnh khảm cà chua (ToMMV), cũng như quy trình cấp phép cho các phòng thí nghiệm thực hiện các xét nghiệm này.

Sau đợt xem xét này, Úc đang cập nhật các biện pháp khẩn cấp đối với hạt giống cà chua và ớt. Phụ lục có hai thay đổi chính, bao gồm:

- Thiết lập danh sách các phòng thí nghiệm được ủy quyền đã đăng ký để xét nghiệm hạt giống cà chua và ớt;

- Cập nhật các quy trình xét nghiệm đã được phê duyệt và việc diễn giải kết quả xét nghiệm để cải thiện tính nhất quán và đảm bảo trong việc phát hiện ToBRFV và ToMMV.

Các điều kiện nhập khẩu mới sẽ có hiệu lực từ ngày 12/11/2025. Danh sách các phòng xét nghiệm được ủy quyền sẽ được công bố vào ngày 01/10/2025 để các nhà nhập khẩu có thể bắt đầu chuyển đổi sang các quy định mới.

Trong thời gian chuyển tiếp (từ ngày 01/10/2025 đến ngày 11/11/2025), Úc sẽ tiếp tục chấp nhận các lô hạt giống đã được xét nghiệm ToBRFV và ToMMV theo các điều kiện nhập khẩu hiện hành.

Các lô hàng đến vào hoặc sau ngày 12/11/2025 mà không đáp ứng các yêu cầu mới sẽ được xét nghiệm tại bờ tại một phòng xét nghiệm được phê duyệt ở Úc (chi phí do nhà nhập khẩu chi trả), sau khi xuất khẩu hoặc tiêu hủy.

Để biết thêm chi tiết về những thay đổi này, vui lòng xem:

https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import/goods/plant-products/seeds-for-sowing/pathogen-testing-req-tomato-capsicum

https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/import/goods/plant-products/seeds-for-sowing/emergency-measures-tomato-and-capsicum-seed

Khi được công bố, các điều kiện nhập khẩu đã sửa đổi sẽ được cung cấp trong hệ thống Điều kiện Nhập khẩu An toàn Sinh học (BICON): https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0/

VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

Địa chỉ: Toà nhà A3, số 10 Nguyễn Công Hoan, Giảng Võ, Hà Nội.
Điện thoại: 024-37344764
Email: spsvietnam@mae.gov.vn
Website: http://www.spsvietnam.gov.vn