



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 09, THÁNG 5, 2021

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM



- Hydrogen peroxid (ôxy già) trong xử lý nguyên liệu mực, bạch tuộc

- Dự thảo quy định của Ủy ban (EU) sửa đổi phụ lục I của quy định (EC) số 1334/2008 của Nghị viện và của Hội đồng châu Âu

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. Nguyễn Quốc Chính
KS. Nguyễn Tử Cương
ThS. Trần Thùy Dung
TS. Nguyễn Thu Hồng
ThS. Trần Diễm Hồng
KS. Lê Anh Ngọc
ThS. Trần Thị Tú Oanh
PGS. TS. Nguyễn Anh Thu
ThS. Vũ Thị Hải Yến

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

GIẤY PHÉP XUẤT BẢN
Số: 22/GP-XBBT ngày 23/3/2021 của Cục Báo chí,
Bộ Thông tin và Truyền Thông
In 1.000 cuốn, khổ 19 x 27cm

Thông tin - Hoạt động

- Hydrogen peroxit (Ôxy già) trong xử lý nguyên liệu mực, bạch tuộc. 3

Ý kiến - Trao đổi

- Quy định về đăng ký và quản lý doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu vào Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa, hiệu lực từ 1/1/2022. 6
- Singapore: Thông báo dự thảo quy định về thực phẩm năm 2021 (bản sửa đổi số X). 8
- Biện pháp quản lý, giám sát an toàn thực phẩm xuất khẩu của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa có hiệu lực từ 1/1/2022 và những vấn đề đáng quan tâm. 10
- Dự thảo quy định của Ủy ban (EU) sửa đổi phụ lục I của quy định theo số 1334/2008 của Nghị viện và của Hội đồng châu Âu. 14
- Úc thông báo về việc sửa đổi lịch trình thực hiện và cập nhật hướng dẫn thực hiện các biện pháp khẩn cấp đối với bộ Khapra. 15
- Các điều kiện nhập khẩu đặc biệt của EU đối với các sản phẩm composite 17
- Tìm hiểu về an toàn thực phẩm thủy sản. 20

Văn bản mới

- Dự thảo qui định về SPS của các nước thành viên WTO trong tháng 5/2021 21

HYDROGEN PEROXIT (ÔXY GIÀ) TRONG XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU MỰC, BẠCH TUỘC

Nguyễn Tử Cương
Trưởng ban Phát triển thủy sản bền vững,
Hội nghề cá Việt Nam



(Ảnh: nguồn internet)

Lời dẫn: Tuần từ 10 đến 16 tháng 5 năm 2021, VTV 1 đưa loạt bài phóng sự điều tra về việc một số Tiểu thương ở chợ Đồng Xuân đã dùng Hydrogen peroxit còn gọi là Ôxy già để xử lý mực, bạch tuộc. Sau xử lý mực, bạch tuộc hết màu đen và trở nên trắng đẹp hơn. Phóng sự lo ngại rằng dùng Ôxy già để xử lý mực, bạch tuộc sẽ không đảm bảo an toàn thực phẩm. Bài viết nhằm làm rõ vấn đề này.

1. Trong chế biến thực phẩm thủy sản của thế giới và ở Việt Nam người ta thường dùng Ôxy già, công thức hóa học là H_2O_2 , nhằm mục đích:

- Diệt khuẩn;
- Làm sạch tạp chất;
- Làm mất màu của mực, bạch tuộc, mà người ta thường gọi là *chất tẩy trắng*;
- Làm chất phụ gia của một số sản phẩm thực phẩm.

2. Cơ sở khoa học và pháp lý của Ôxy già đối với an toàn thực phẩm

2.1. Những quy định có liên quan đến Ôxy già trong chế biến thực phẩm:

TT	Tên tổ chức	Nội dung chính về ô xy già
1.	JECFA: Ủy ban <i>chỉ tiêu và mức giới hạn an toàn thực phẩm</i> , thuộc Ủy ban CODEX do FAO và WHO thành lập, (Việt Nam là 1/193 thành viên)	Các tài liệu: JECFA-63 nd (2004); JECFA-FNP 52 ADD 12 (2004) và các tài liệu công bố vào các năm 1992; 1985 và 1980 quy định về sử dụng Ôxy già (H_2O_2) trong chế biến thực phẩm với 3 mục đích chính: i) Khử trùng bề mặt (ngoài) của thực phẩm; ii) Làm sạch tạp chất (bên ngoài) của thực phẩm và làm mất màu (tẩy trắng) thực phẩm; iii) Làm phụ gia trong chế biến một số loại sản phẩm thực phẩm.

2.	FDA: Cơ quan về Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ.	Dung dịch Ôxy già có thể dùng (một cách an toàn thực phẩm) để khử trùng (các) bề mặt của thực phẩm. Các chỉ tiêu cụ thể tuân thủ theo “the food chemical Codex 7 th ed (2010)”.
3.	Liên minh Châu Âu - EU	- Quy định được phép sử dụng Ôxy già trong chế biến thực phẩm với một số điều kiện (Xem quy định về đánh giá nguy cơ của EU); - Tuy nhiên hiện nay EU đang thảo luận về việc sử dụng Ôxy già với mục đích tẩy trắng hải sản (không phải lo ngại về an toàn thực phẩm mà lo ngại gian lận về chất lượng)
4.	Úc và Niu Di-lân: Luật thực phẩm	- Được phép dùng Ôxy già để khử trùng bề mặt của thực phẩm; làm sạch tạp chất trên bề mặt thực phẩm; sử dụng làm phụ gia thực phẩm với mức giới hạn tối đa (MRLs) không quá 5mg/kg sản phẩm.

2.2. Nhận xét:

a. Ủy ban Codex và các quốc gia Mỹ, EU, Úc-Newdiland đều cho phép sử dụng Ôxy già để:

- i) Khử trùng bề mặt thực phẩm;
- ii) Làm sạch tạp chất bám trên bề mặt thực phẩm, làm mất màu tự nhiên (tẩy trắng) thực phẩm;
- iii) Làm chất phụ gia trong chế biến một số sản phẩm thực phẩm;

Mức giới hạn tối đa (MRLs) của Ôxy già trong thực phẩm là 5mg/kg.

b. Ủy ban Codex (trong đó Việt Nam là thành viên) đã cho phép dùng Ôxy già trong chế biến thực phẩm. Như vậy chúng ta có đủ cơ sở để khẳng định dùng dung dịch Ôxy già để xử lý (rửa) mực, bạch tuộc là hoàn toàn an toàn thực phẩm, nói cách khác là Ôxy già không có hại cho sức khỏe người tiêu dùng.

3. Cơ sở nào để các quốc gia quy định chỉ tiêu và mức giới hạn an toàn thực phẩm

3.1. Ủy ban CODEX là tổ chức quốc tế mà các công bố của Ủy ban này về chỉ tiêu và mức giới hạn an toàn thực phẩm là chuẩn mực để các quốc gia và doanh nghiệp trên thế giới áp dụng.

Nhưng số lượng các chỉ tiêu và mức giới hạn an toàn thực phẩm do CODEX công bố không nhiều. Rất nhiều chỉ tiêu khác, các nước phải tự “*phân tích nguy cơ*” và công bố *chỉ tiêu và mức giới*



(Ảnh: nguồn internet)

hạn an toàn thực phẩm để kiểm soát thực phẩm nhập khẩu vào nước mình.

3.2. Trên thế giới những nước rất mạnh về *Phân tích nguy cơ* là Úc, EU, Mỹ. Ở châu Á có Nhật bản, Hàn quốc. Trong quan hệ giao thương, nếu không có quy định của CODEX thì sẽ căn cứ vào các *Phân tích nguy cơ* của các quốc gia này để làm căn cứ kỹ thuật trong ký kết hợp đồng.

3.3. Khi xây dựng các quy định về an toàn thực phẩm của nước mình (trong đó có Việt Nam) thì trước tiên là tìm trong các quy định của CODEX và phần lớn còn lại là lấy thông tin từ *Phân tích nguy cơ* của các nước để đưa thành quy định của nước mình.

3.4. Trong Danh sách các chất cấm sử dụng (mức MRLs =0) trong chế biến thực phẩm của Việt Nam không có Ôxy già.

4. Đánh giá tươi của mực, bạch tuộc

4.1. Trong cơ thể mực và bạch tuộc có túi chất lỏng màu đen (*chúng ta gọi là túi mực*) mực đích là khi gặp kẻ thù chúng phun loại chất này làm tối mắt kẻ thù. Đến khi chất này bị nước pha loãng thì mực hay bạch tuộc đã kịp lẫn trốn, thoát thân.

Ngư dân trên biển, hoặc khách đi du lịch ven biển khi mua loại “mực cơm”, “mực sim”, họ thường luộc nguyên con và người dùng sẽ ăn luôn cả nội tạng (bao gồm túi mực).

Khi mực, bạch tuộc đã chết và bảo quản bằng nước đá (từ 5 giờ trở lên) thì túi mực bị vỡ, dịch đen hòa tan vào nước đá, khiến ta có cảm giác lô mực, bạch tuộc này đã bị ươn không dùng làm thực phẩm được.

Nhưng chuyên gia an toàn thực phẩm và người sành ăn thì không căn cứ vào màu đen trong nước bảo quản mực, bạch tuộc để kết luận là chúng đã bị ươn; mà căn cứ vào: *Màu của mực, bạch tuộc tại thời điểm đánh giá so với màu tự nhiên khi chúng còn sống; mùi; đặc biệt là chỉ tiêu vật lý (độ săn chắc, độ đàn hồi...) để xác định mức độ tươi/ươn.*

4.2. Cơ sở đại lý tại chợ Đồng Xuân đã dùng dung dịch Ôxy già để rửa mực, bạch tuộc, họ sẽ đạt được 3 mục đích:

i) Diệt vi khuẩn bám trên bề mặt da của mực, bạch tuộc nhằm làm chậm quá trình ươn, thối;

ii) Làm sạch tạp chất và màu đen của mực, bạch tuộc;

iii) Làm mất màu tự nhiên của mực, bạch tuộc (thường là màu nâu đốm trắng, hoặc hồng đốm trắng...) Khiến cho con mực, bạch tuộc trắng hơn, hình thức hấp dẫn hơn và đương nhiên là người mua thích mua hơn.

Tôi cho rằng cách làm này rất thông minh và hoàn toàn đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm.

4.3. Quy định mức dư lượng của Ôxy già trong thực phẩm là: Không vượt quá 5mg/kg sản phẩm (1000kg sản phẩm có không quá 5g Ôxy già).

Việc rửa mực, bạch tuộc làm cho Ôxy già tác dụng chủ yếu lên mặt ngoài của mực và bạch tuộc, chúng ngấm vào cơ thể mực, bạch tuộc là rất ít.

Mặt khác, tuy không biết giá cụ thể nhưng giá của Ôxy già không rẻ, do vậy Tiểu thương sẽ không dùng nhiều tới mức để vượt quá giới hạn

quy định

5. Ngoài Ôxy già, cơ sở sơ chế và chế biến thủy sản có thể sử dụng cách nào khác để tẩy trắng mực, bạch tuộc?

Để xử lý nguyên liệu mực, bạch tuộc ngoài Ôxy già còn có Ozone (O_3).

Nhưng sử dụng O_3 thì các đại lý nhỏ không có điều kiện thực hiện mà O_3 thường được dùng ở các nhà máy chuyên chế biến mực, bạch tuộc loại lớn. Tại đó có các máy sản xuất O_3 và chúng được hòa tan trong nước. Nguyên liệu mực, bạch tuộc được băng chuyền tự động cho đi qua bồn nước chứa dung dịch O_3 (kết hợp sục khí liên tục) thì sẽ giảm gần hết vi khuẩn gây thối rữa, loại bỏ màu đen của mực và bạch tuộc làm chúng trở nên trắng và đẹp hơn.

5. Những hải sản đã bị ươn thì việc sử dụng Ôxy già hay O_3 có thể làm cho hải sản tươi trở lại không?

5.1. Câu trả lời là: Hoàn toàn không.

Ôxy già hay O_3 chỉ có 3 tác dụng:

- Diệt vi khuẩn nhằm làm chậm quá trình phân hủy;

- Làm sạch vết bẩn bám trên bề mặt thực phẩm;

- Làm mất màu trên bề mặt sản phẩm (tẩy trắng).

Với Ôxy già còn dùng làm chất phụ gia.

5.2. Việc đánh giá mực, bạch tuộc tươi hay ươn phải dựa vào:

i) Màu của mực, bạch tuộc ở thời điểm đánh giá so với màu tự nhiên khi chúng còn sống;

ii) Mùi;

iii) Các chỉ tiêu vật lý (độ săn chắc, độ đàn hồi...).

5.3. Khuyến cáo đối với người tiêu dùng khi mua mực và bạch tuộc?

Tốt nhất là mua được mực và bạch tuộc còn sống;

Thứ nhì là mua được mực, bạch tuộc chưa bị vỡ túi mực;

Nếu gặp mực, bạch tuộc đã xử lý bằng dung dịch Ôxy già, hoặc dung dịch O_3 thì yên tâm là chúng vẫn đảm bảo an toàn thực phẩm.



(Ảnh: nguồn internet)

QUY ĐỊNH VỀ ĐĂNG KÝ VÀ QUẢN LÝ DOANH NGHIỆP SẢN XUẤT THỰC PHẨM NƯỚC NGOÀI NHẬP KHẨU VÀO CỘNG HÒA NHÂN DÂN TRUNG HOA, HIỆU LỰC TỪ 1/1/2022

ThS. Vũ Thị Hải Yến
Văn phòng SPS Việt Nam

Tổng cục Hải quan Trung Quốc đã ban hành "Quy định về đăng ký và quản lý các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu vào Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa" vào ngày 12 tháng 4 năm 2021 (Lệnh số 248), sẽ có hiệu lực vào Ngày 1 tháng 1 năm 2022. Chúng ta sẽ cùng tìm hiểu nội dung chính sửa đổi quy định này:

1. BỐI CẢNH VÀ MỤC ĐÍCH SỬA ĐỔI

Kể từ khi "Quy định về đăng ký và quản lý doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài" có hiệu lực vào ngày 1 tháng 5 năm 2012, thông qua việc thực hiện "Quản lý nguồn gốc" đối với các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài đã đóng một vai trò quan trọng trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm xuất khẩu vào Trung Quốc và thúc đẩy sự phát

triển ổn định trong thương mại của nước này. Với tốc độ tăng trưởng nhanh chóng của kim ngạch xuất nhập khẩu thực phẩm và yêu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng Trung Quốc về an toàn thực phẩm nhập khẩu, các quy định hiện hành không còn đáp ứng được yêu cầu của tình hình mới. Để phát huy hơn nữa vai trò quan trọng của hệ thống đăng ký của các doanh nghiệp sản xuất

thực phẩm nước ngoài nhập khẩu về nguồn gốc, an toàn thực phẩm, tối ưu hóa các thủ tục đăng ký và làm rõ trách nhiệm của các bên, theo quy định của “Luật An toàn thực phẩm của Cộng hòa Nhân

dân Trung Hoa” và các luật, quy định khác có liên quan, cần phải xem xét lại các quy định về đăng ký và quản lý doanh nghiệp sản xuất nước ngoài trong nhập khẩu thực phẩm để thực hiện sửa đổi.

2. NHỮNG NỘI DUNG CHÍNH CẦN ĐƯỢC QUAN TÂM

(a) *Thực hiện “Luật an toàn thực phẩm” về việc đăng ký các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm ở nước ngoài xuất khẩu thực phẩm vào Trung Quốc.* Mở rộng phạm vi đăng ký từ các công ty sản xuất thực phẩm được liệt kê trong “Danh mục” ban đầu cho tất cả các loại hình công ty sản xuất thực phẩm (Điều 2 và 4), và phát huy hết vai trò ngăn ngừa nguồn gốc của hệ thống đăng ký trong quản lý an toàn thực phẩm của quốc gia này.

(b) *Đưa ra các nguyên tắc quản trị rủi ro trên cơ sở Luật an toàn thực phẩm để nâng cao hơn nữa hiệu quả của việc quản lý đăng ký.* Trên cơ sở phân tích nguồn nguyên liệu thực phẩm, công nghệ sản xuất, chế biến, dữ liệu lịch sử an toàn thực phẩm, nhóm người tiêu dùng, phương thức ăn uống và các yếu tố khác, kết hợp với thông lệ quốc tế, quyết định áp dụng mô hình “đăng ký bởi cơ quan chính phủ” cho các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài cho 18 danh mục thực phẩm (điều 7, điều 8), ngoài danh mục 18 loại này thì các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài áp dụng một thủ tục đơn giản hơn là phương thức “doanh nghiệp tự đăng ký” (điều 9). Ngoài ra, Hải quan có thể điều chỉnh quy định về phương thức

đăng ký và tài liệu đăng ký của các doanh nghiệp liên quan theo sự thay đổi rủi ro của một số loại thực phẩm (Điều 6).

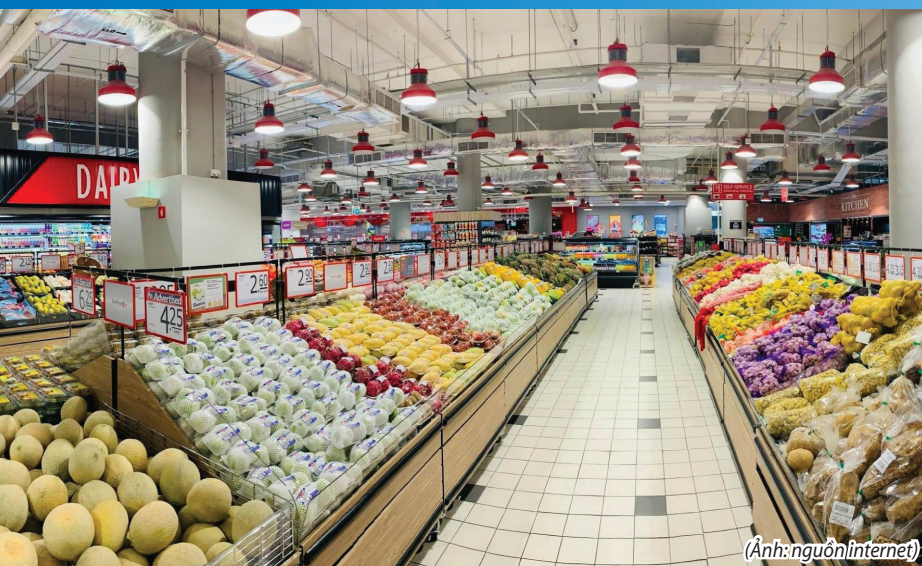
(c) *Tăng bước thắt chặt hơn nữa trách nhiệm chính của doanh nghiệp.* Xác minh rõ việc các doanh nghiệp cần thiết lập hệ thống quản lý và bảo vệ an toàn vệ sinh thực phẩm hiệu quả để đảm bảo thực phẩm xuất khẩu sang Trung Quốc đáp ứng các yêu cầu (Điều 5); khi các doanh nghiệp đã đăng ký phát hiện không đáp ứng các yêu cầu đăng ký thì cần chủ động dừng xuất khẩu sang Trung Quốc và thực hiện các biện pháp ngay lập tức các biện pháp khắc phục (Điều 22).

(d) *Tăng cường hơn nữa công tác giám sát trong và sau sự vụ.* Tổng kết kinh nghiệm quản lý đăng ký, bổ sung và hoàn thiện các trường hợp áp dụng của việc thay đổi, gia hạn, hủy bỏ đăng ký và tăng cường tính thực hiện của các điều khoản liên quan (Điều 19-21, 24). Đồng thời, tăng cường trách nhiệm của các cơ quan có thẩm quyền ở nước ngoài và làm rõ trách nhiệm của các cơ quan có thẩm quyền ở nước ngoài trong việc đôn đốc các công ty đã đăng ký tiếp tục đáp ứng các yêu cầu đăng ký (Điều 22 và 23).



(Ảnh: nguồn internet)

SINGAPORE – THÔNG BÁO DỰ THẢO QUY ĐỊNH VỀ THỰC PHẨM NĂM 2021 (BẢN SỬA ĐỔI SỐ X)



(Ảnh: nguồn internet)



TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Cục thực phẩm Singapore (Singapore Food Agency – SFA) đã hoàn thành việc xem xét các Quy định về thực phẩm và đề xuất các sửa đổi sau:

a) Cho phép sử dụng nguyên liệu, phụ gia thực phẩm mới:

(i) Các loại *steviol glycoside* mới sau đây được phép sử dụng làm chất tạo ngọt (theo Quy định 18). Những chất này sẽ được áp dụng tuân thủ theo các điều khoản hiện hành quy định cho *glycoside steviol* trong Biểu thứ mười ba của bộ Quy định về thực phẩm:

- *Rebaudioside D* được sản xuất bằng cách chuyển đổi enzym từ chiết xuất lá *stevia* tinh khiết, sử dụng các enzym *UDP-glucosyltransferase* (EC 2.4.1.17) và *sucrose synthase* (EC 2.4.1.13), được tạo ra từ các chủng *Pichia pastoris* đã biến đổi gen;

- *Rebaudioside E* được sản xuất bằng cách chuyển đổi enzym từ chiết xuất lá cây cỏ ngọt tinh khiết, sử dụng các enzym *UDP-glucosyltransferase* (EC 2.4.1.17) và *sucrose synthase* (EC 2.4.1.13), được tạo ra từ các chủng *Pichia pastoris* đã biến đổi gen;

- *Rebaudioside AM* được sản xuất bằng cách chuyển đổi enzym *stevioside* chiết xuất từ lá cỏ ngọt, sử dụng các enzym *UDP-glucosyltransferase* (EC 2.4.1.17) và *sucrose synthase* (EC 2.4.1.13), được tạo ra từ các chủng *Escherichia coli* K-12 W311 đã biến đổi gen;

(ii) *Sodium polyacrylate* trong mì ăn liền (Quy định 55), với hàm lượng không quá 2000 ppm;

(iii) Hỗn hợp *2'-fucosyllactose/difucosyllactose* (2'-FL / DFL), dùng bổ sung vào sữa công thức dành cho trẻ sơ sinh (Quy định 252 (6)), với hàm lượng không vượt quá:

- 160 mg mỗi 100 ml (trong trường hợp sữa công thức cho trẻ sơ sinh không quá sáu tháng tuổi);

- 120 mg mỗi 100 ml (trong trường hợp sữa công thức dành cho trẻ sơ sinh trên sáu tháng tuổi nhưng không quá 12 tháng tuổi);

Tỷ lệ *2'-fucosyllactose* (2'-FL) trong hỗn hợp ít nhất là 75% (w/w) và tỷ lệ *difucosyllactose* (DFL) trong hỗn hợp ít nhất là 5% (w / w);

(iv) *Lacto-N-tetraose* (LNT) để bổ sung vào sữa bột trẻ sơ sinh (Quy định 252 (6)), với số lượng không vượt quá:

- 80 mg mỗi 100 ml (trong trường hợp sữa công thức cho trẻ sơ sinh không quá sáu tháng tuổi);

- 60 mg mỗi 100 ml (trong trường hợp sữa công thức dành cho trẻ sơ sinh trên sáu tháng tuổi nhưng không quá 12 tháng tuổi);

(v) *Sucrose oligoesters*, loại I và loại II (INS 473a),

được sử dụng như là các phụ gia thực phẩm thông thường (Phần 1 của biểu thứ 8), với hàm lượng phù hợp theo quy định dành cho các quy trình thực hành sản xuất tốt;

b) Gia hạn sử dụng phụ gia thực phẩm hiện có:

(i) *Benzoat* (để cập đến *axit benzoic* và các muối natri và kali của nó (INS 210, 211 và 212)) và *sorbat* (*axit sorbic* và các muối natri, kali và canxi của nó (INS 200, 201, 202 và 203)), trong danh mục thực phẩm "Món tráng miệng, làm từ trái cây, sữa và kem" trong Phần I của Biểu thứ tư, với lượng không vượt quá 1.000 ppm (dưới dạng *axit benzoic*) và 1.000 ppm (dưới dạng *axit sorbic*) tương ứng, khi sản phẩm thực phẩm có chứa *benzoat* hoặc *sorbat* làm chất bảo quản duy nhất;

(ii) *Steviol glycoside* trong 9 loại thực phẩm sau đây trong Danh mục thứ mười ba:

Danh mục thực phẩm	Lượng tối đa (ppm)
Cá và các sản phẩm bán bảo quản từ cá, bao gồm cả động vật thân mềm, giáp xác và da gai (chỉ áp dụng cho các sản phẩm chua ngọt)	100
Được bảo quản hoàn toàn, tính cả các sản phẩm cá đóng hộp hoặc lên men, và bao gồm cả các động vật thân mềm, giáp xác và da gai (chỉ áp dụng cho các sản phẩm chua ngọt)	100
Mù tạt	130
Súp và nước hầm, bao gồm cả hỗn hợp	50
Các chất phết lên bánh làm từ Cocoa, bao gồm cả những chất dùng để nhồi vào bên trong	330
Bánh mì và các sản phẩm bánh nước, và hỗn hợp của những sản phẩm đó	160

Sản phẩm bánh kẹo từ bột và hỗn hợp của các sản phẩm đó (Chỉ áp dụng cho các sản phẩm dùng cho những chức năng dinh dưỡng đặc biệt)	330
Trứng cá bán bảo quản và các sản phẩm từ bọc trứng khác	100
Rau, hạt, các phần lõi bên trong hạt và chế phẩm.	330

c) Sửa đổi lại các giới hạn tối đa đối với kim loại nặng trong thực phẩm:

Kim loại nặng	Hàng hóa thực phẩm	Giới hạn tối đa sau khi được sửa lại
Arsen	Các chất phết béo và các chất phết đã pha trộn	0.1 ppm (danh mục mới "Các chất phết béo và các chất phết đã pha trộn" được ghi ở Biểu 10)
Chì	Các chất phết béo và các chất phết đã pha trộn	0.04 ppm (danh mục mới "Các chất phết béo và các chất phết đã pha trộn" được ghi ở Biểu 10)
Cadmium	Muối	0.5 ppm (Quy định 31(5))
Thủy ngân	Muối	0.1 ppm (Quy định 31(3))

d) Yêu cầu đặt ra khi thực phẩm có chứa chất phụ gia thực phẩm được phép sử dụng (Quy định 15 (2)), thì độ tinh khiết của phụ gia thực phẩm đó phải phù hợp với các thông số kỹ thuật trong bộ Quy định về thực phẩm. Trường hợp thông số đó không được nêu rõ, thì độ tinh khiết của phụ gia thực phẩm được phép sử dụng sẽ phải phù hợp theo các thông số kỹ thuật do Ủy ban chuyên gia của FAO/WHO về phụ gia thực phẩm (JECFA's) quy định.



新法规落实“四个最严” 保障人民群众“舌尖上的安全”

《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》

(Ảnh: nguồn internet)

BIỆN PHÁP QUẢN LÝ, GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM XUẤT KHẨU CỦA CỘNG HÒA NHÂN DÂN TRUNG HOA CÓ HIỆU LỰC TỪ 1/1/2022 VÀ NHỮNG VẤN ĐỀ ĐÁNG QUAN TÂM

ThS. Vũ Thị Hải Yến
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 14/4/2021 Tổng cục Hải quan Trung Quốc đã ban hành lệnh số 249 về Biện pháp quản lý an toàn thực phẩm xuất nhập khẩu của Cộng hòa nhân dân Trung Hoa, hiệu lực thi hành từ ngày 1/1/2022. Chúng ta cùng tìm hiểu nội dung thay đổi có liên quan của quy định này:

Biện pháp quản lý an toàn thực phẩm xuất nhập khẩu của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa trước đây do Tổng cục Quản lý giám sát chất lượng quốc gia nước này ban hành năm 2011, thực hiện từ 1/3/2012 và sửa đổi vào năm 2018 khi chủ thể quản lý lĩnh vực này chuyển sang Tổng cục Hải quan và đã phát huy vai trò quan trọng trong giám sát thực phẩm xuất nhập khẩu. Trong

những năm gần đây, Ủy ban Trung ương Đảng và Quốc vụ viện Trung Quốc đặt ra những yêu cầu ngày càng cao hơn trong an toàn thực phẩm và việc sửa đổi Luật an toàn thực phẩm và các quy định thực hiện lần lượt thực hiện vào năm 2015 và 2019. Hải quan Trung Quốc đã tiến hành cải cách sâu sắc toàn diện và tăng cường tích hợp các dịch vụ kiểm tra hải quan, nhờ đó thương mại thực phẩm xuất nhập khẩu của nước này đã tăng lên đáng kể, đại dịch Covid-19 bùng phát, tranh chấp trong thương mại quốc tế bùng nổ, an toàn thực phẩm quốc tế đang phải đối mặt với những nguy cơ, thách thức mới bởi các tình huống, sự biến đổi toàn cầu đã đặt ra yêu cầu cao hơn về giám sát hải quan đối với thực phẩm xuất nhập khẩu, và

các quy định hiện hành không còn phù hợp hoàn toàn với công tác giám sát nên việc sửa đổi là cần thiết.

Lần sửa đổi này của "Biện pháp quản lý an toàn thực phẩm xuất nhập khẩu của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa" (sau đây gọi là "Biện pháp") nhằm quán triệt thực hiện các yêu cầu của Ban Chấp hành Trung ương Đảng, Quốc vụ viện Trung Quốc và các Luật, quy định liên quan trong tăng cường hơn nữa công tác quản lý an toàn thực phẩm, hoàn thiện các biện pháp kiểm soát và cảnh báo rủi ro, củng cố cải cách toàn diện và sâu sắc, tích hợp sâu rộng kết quả và kinh nghiệm thực thi pháp luật trong kiểm tra hải quan, tối ưu hóa cơ cấu quản lý của hải quan trong lĩnh vực giám sát an toàn thực phẩm.

1. Khung: Biện pháp mới bao gồm 6 chương, 79 điều, nội dung chủ yếu gồm các yêu cầu chung trong lĩnh vực quản lý giám sát an toàn thực phẩm xuất nhập khẩu của quốc gia, quản lý thực phẩm nhập khẩu, quản lý thực phẩm xuất khẩu, biện pháp quản lý, giám sát và trách nhiệm pháp luật tương ứng của các bên...

2. Điểm sửa đổi nổi bật của Biện pháp này

2.1 Theo Tổng cục Hải quan Trung Quốc giải thích, Biện pháp này được hậu thuẫn bởi đội hình thượng tôn pháp luật cấp cao hùng hậu thuộc 3 lĩnh vực như: (1) *An toàn thực phẩm*. Được xây dựng dựa trên Luật An toàn thực phẩm, các quy định thực hiện và Quy định đặc biệt về tăng cường giám sát và quản lý an toàn thực phẩm và các sản phẩm khác do Quốc vụ viện ban hành năm 2007. (2) *Kiểm tra và kiểm dịch xuất, nhập cảnh*. Kiểm tra và kiểm dịch thực phẩm xuất nhập khẩu dựa trên 03 luật cấp cao nòng cốt gồm Luật Kiểm tra hàng hóa xuất nhập khẩu và các quy định thi hành, Luật Kiểm dịch động, thực vật xuất nhập cảnh và các quy định thi hành, Luật Kiểm dịch và sức khỏe biên giới và các quy tắc thực hiện. Bản sửa đổi này còn bổ sung thêm việc thực hiện của Luật Hải quan. (3) *Bao hàm sản phẩm nông sản*. Từ phạm vi, định nghĩa của sản phẩm và nhiệm vụ của Tổng cục Hải quan kiểm tra, kiểm dịch và giám sát về an toàn thực phẩm xuất nhập khẩu, Biện pháp này áp dụng bao hàm cả một số sản phẩm thực phẩm nông sản, do đó Luật an toàn chất lượng nông sản cũng được xếp vào một trong các cơ sở cho biện pháp này.

2.2 Thực hành khái niệm mới về an toàn thực phẩm trong thời kỳ mới. Biện pháp này tuân theo "bốn yêu cầu nghiêm ngặt nhất" của Tổng Bí thư Tập Cận Bình và đặt rõ nguyên tắc cơ bản của giám sát an toàn thực phẩm là an toàn là trên hết, phòng ngừa trước, quản lý rủi ro, kiểm soát toàn bộ quy trình và đồng quản trị quốc tế. Cùng với việc xây dựng chuỗi hệ thống giám sát an toàn thực phẩm xuất nhập khẩu khoa học và chặt chẽ hơn, chủ yếu gồm: thiết lập hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ở nước ngoài và chế độ rà soát, đánh giá tình trạng an toàn thực phẩm; chi tiết hóa và xác định rõ các thủ tục và nội dung rà soát, đánh giá; thực hiện đầy đủ chế độ trong đánh giá, rà soát nước ngoài; chỉ định cảng nhập khẩu, địa điểm giám sát; đánh giá hợp quy, các biện pháp kiểm soát quán triệt trên cơ sở khái niệm quản lý rủi ro của Luật an toàn thực phẩm; quy trách nhiệm chính của doanh nghiệp, chi tiết hóa nghĩa vụ xét duyệt tự chủ của nhà nhập khẩu thực phẩm; bổ sung các quy định vi phạm trách nhiệm về thay đổi hồ sơ, từ chối hợp tác kiểm tra, và di dời trái phép khỏi sự giám sát của hải quan khỏi nơi được chỉ định hoặc phê duyệt, tăng cường tính thực thi của các quy định liên quan.

2.3 Thiết lập một thay thế sáu, tích hợp tối ưu hóa. Biện pháp này thay thế cho 06 quy định gồm: Biện pháp quản lý an toàn thực phẩm xuất nhập khẩu; Biện pháp giám sát và quản lý kiểm tra, kiểm dịch thủy sản xuất nhập khẩu; Biện pháp giám sát và quản lý kiểm tra, kiểm dịch sản phẩm thịt xuất nhập khẩu; Biện pháp giám sát và quản lý kiểm tra, kiểm dịch sản phẩm sữa xuất nhập khẩu; Biện pháp giám sát và quản lý kiểm tra, kiểm dịch sản phẩm sữa xuất nhập khẩu; Biện pháp quản lý kiểm tra, kiểm dịch sản phẩm mật ong xuất khẩu; Quy định quản lý hồ sơ doanh nghiệp sản xuất thực phẩm xuất khẩu do Tổng cục giám sát kiểm tra và kiểm dịch chất lượng quốc gia trước đây ban hành và được Tổng cục Hải quan sửa đổi. Nó tích hợp và hấp thụ nội dung chung của quy định về biện pháp giám sát và quản lý kiểm dịch thực phẩm riêng rẽ của sản phẩm thịt, sản phẩm thủy sản, sản phẩm sữa xuất nhập khẩu và mật ong xuất khẩu, đồng thời ban hành tài liệu quy phạm làm rõ về vấn đề khác. Thông qua lần sửa đổi này, trong lĩnh vực giám sát thực phẩm xuất nhập khẩu của Hải quan cơ bản hình thành hệ thống pháp luật dựa trên "Biện pháp quản lý thực phẩm xuất nhập khẩu" làm cơ sở, được bổ sung thêm

"Quy định về đăng ký và quản lý doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu thực phẩm vào Trung Quốc", hình thành các văn bản quy định liên quan.

2.4 Kiểm soát chặt cổng quốc gia, quản trị nguồn gốc và đổi mới giám sát

- *Áp dụng khái niệm đánh giá phù hợp.* Điều 10 Biện pháp này quy định, Hải quan căn cứ Luật, quy định kiểm nghiệm sản phẩm xuất nhập khẩu liên quan tiến hành đánh giá phù hợp. Hoạt động đánh giá phù hợp đối với thực phẩm nhập khẩu gồm: (1) Thẩm tra và đánh giá hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của quốc gia (khu vực) muốn xuất khẩu thực phẩm vào Trung Quốc; (2) Đăng ký doanh nghiệp sản xuất nước ngoài; (3) Hồ sơ sản phẩm xuất nhập khẩu và bảo đảm phù hợp; (4) phê duyệt kiểm dịch động thực vật nhập cảnh; (5) Kiểm tra phù hợp đính kèm; (6) Tài liệu thẩm tra, kiểm tra hiện trường, giám sát lấy mẫu, kiểm tra nhật ký tiêu thụ và nhập khẩu... kết hợp các mục. Hoạt động đánh giá phù hợp đủ để quản lý giám sát nhập khẩu thêm khoa học và chuẩn hóa hơn.

- *Ứng dụng khoa học kỹ thuật trong phương pháp quản lý.* Điều 6 của Biện pháp này quy định, Hải quan áp dụng phương pháp công nghệ thông tin để nâng cao trình độ quản lý, giám sát an toàn thực phẩm xuất, nhập khẩu. Điều 14-16 quy định, Tổng cục Hải quan có thể thực hiện kiểm tra qua Video. Trên phương diện quản lý, giám sát, phương pháp công nghệ thông tin trên sẽ giảm giá thành, nâng cao hiệu quả năng lực quản lý và sẽ là tương đối đột phá, đặc biệt trước tình hình chưa chấm dứt của dịch bệnh Covid -19 tại nhiều quốc gia, việc áp dụng kiểm tra video, phương pháp công nghệ thông tin sẽ thực hiện xét duyệt đánh giá hệ thống quốc gia bên ngoài, cũng giảm bớt rủi ro an toàn không đáng có.

- *Chi tiết hóa các nội dung liên quan đối với đánh giá, rà soát.* Điều 12-17 của biện pháp này chi tiết hóa các quy định của Tổng cục Hải quan đối với nước (khu vực) xuất khẩu bao gồm các điều kiện thẩm tra và đánh giá, nội dung, phương thức, tài liệu, yêu cầu, điều kiện dừng xét duyệt và đánh giá cũng như nội dung kết quả công bố... Cơ quan chủ quản an toàn thực phẩm nước xuất khẩu thực phẩm vào Trung Quốc có thể so sánh các nội dung liên quan để đánh giá khả năng xuất khẩu thực phẩm vào Trung Quốc.

- *Gia tăng quy định kiểm soát nghiêm đối với thực phẩm nhập khẩu.* Điều 34 của biện pháp này quy định Hải quan có thể kiểm soát nghiêm tùy tình hình đối với thực phẩm nhập khẩu, phương pháp gia tăng gồm: nâng cao tỷ lệ lấy mẫu giám sát thực phẩm nhập khẩu tương ứng, yêu cầu nhà nhập khẩu thực phẩm nộp hàng loạt báo cáo kiểm nghiệm của cơ quan kiểm soát có thẩm quyền... thông qua điều khoản này tăng cường giám sát các tồn tại tiềm ẩn trong an toàn thực phẩm, giảm thiểu rủi ro an toàn thực phẩm nhập khẩu, bảo đảm an toàn tính mạng người dân trong sử dụng thực phẩm nhập khẩu.

- *Tăng cường quy định cấm hoặc tạm dừng.* Điều 35-36 quy định, Tổng cục Hải quan trên cơ sở kết quả đánh giá rủi ro, áp dụng các biện pháp kiểm soát như tạm dừng hoặc cấm nhập khẩu đối với thực phẩm liên quan. Ví như khi nước xuất khẩu xuất hiện tình hình dịch bệnh động, thực vật diện rộng hoặc thay đổi trong hệ thống an toàn thực phẩm mà không đảm bảo hiệu quả xuất khẩu thực phẩm an toàn vào Trung Quốc, doanh nghiệp nhập khẩu thực phẩm nên tìm hiểu để kịp thời điều chỉnh thương mại, giảm thiểu tổn thất.

- *Gia tăng các điều kiện về kiểm nghiệm lại và từ chối kiểm nghiệm lại.* Điều 67 biện pháp này quy định nhà sản xuất, kinh doanh thực phẩm xuất nhập khẩu nếu có ý kiến khác với kết quả kiểm nghiệm của Hải quan có thể đề nghị kiểm nghiệm lại theo các quy định kiểm nghiệm lại có liên quan, tuy nhiên trừ một số trường hợp như chỉ tiêu xét nghiệm vi sinh vật vượt chuẩn, mẫu xét nghiệm lại quá thời hạn sử dụng hoặc do nguyên nhân khác dẫn đến mẫu xét nghiệm lại không thể thực hiện xét nghiệm lại.

2.5 Tích hợp quy định giám sát đối với thịt và sản phẩm thủy sản tươi, đông lạnh

- Trước đây nhà nhập khẩu thịt, thủy hải sản cần phải nộp hồ sơ riêng, khi Biện pháp này được thực hiện thì việc nộp hồ sơ người nhận hàng nhập khẩu các sản phẩm thịt, thủy sản chính thức được đưa vào phạm vi nộp hồ sơ nhà nhập khẩu thực phẩm, quy trình nộp hồ sơ giống như các thực phẩm khác và không còn được thực hiện riêng lẻ nữa.

- Yêu cầu nhãn hiệu trên bao bì bên trong và bên ngoài cho 2 loại sản phẩm này phải rõ

ràng, tỉ mỉ xác thực. Biện pháp đưa ra các yêu cầu cụ thể đối với bao bì bên trong và bên ngoài của các sản phẩm thịt và thủy sản tươi sống và đông lạnh nhập khẩu với lượng tương đối nhiều thông số. Thông tin sản phẩm chính xác sẽ cung cấp dịch vụ giám sát và truy xuất nguồn gốc chuẩn xác cho sản phẩm sau khi vào thị trường, cùng lúc sẽ kết nối liền mạch sản xuất, chế biến, lưu trữ và hậu cần ở giai đoạn trước đó.

2.6 Cấm nhập khẩu thực phẩm bị nhiễm *Coronavirus*. Biện pháp này quy định rõ cấm nhập khẩu thực phẩm "bị nhiễm mầm bệnh truyền nhiễm". Lệnh cấm nhập khẩu bao gồm sản phẩm bị ô nhiễm bởi mầm bệnh của bệnh truyền nhiễm thuộc diện kiểm dịch hoặc có bằng chứng cho thấy nó có thể trở thành vật trung gian của bệnh truyền nhiễm thuộc diện kiểm dịch và không thể thực hiện xử lý vệ sinh hiệu quả. Trong tương lai, không chỉ *Coronavirus* mới, mà các mầm bệnh truyền nhiễm kiểm dịch khác cũng sẽ bị ràng buộc bởi các điều khoản trên.

3. Doanh nghiệp cần quan tâm

3.1 *Thận trọng trong nhập khẩu thực phẩm mới hoặc thực phẩm có nguyên liệu từ thực phẩm mới.* Điều 9 Biện pháp này quy định nhập khẩu thực phẩm nếu không có tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia thì phải phù hợp với hoặc tiêu chuẩn tạm thời áp dụng do Ủy ban Quản lý Y tế Quốc vụ viện công bố, và cần phải được Ủy ban này cấp giấy phép nhập khẩu theo quy định của điều 37 Luật an toàn thực phẩm. Doanh nghiệp cần nghiêm túc thực hiện trách nhiệm chính của nhà nhập khẩu để tránh rủi ro bị trả lại và bị tiêu hủy, tránh thiệt hại kinh tế trong thương mại.

3.2 *Thông tin hồ sơ phải kịp thời cập nhật.* Nhà nhập khẩu thực phẩm nhập khẩu nộp hồ sơ phối hợp Hải quan làm tốt công tác quản lý giám sát thực phẩm nhập khẩu như là biểu hiện của trách nhiệm chính trong bảo đảm an toàn thực phẩm, điều 20 Biện pháp này quy định nếu nội dung hồ sơ của nhà nhập khẩu có thay đổi thì cần kịp thời làm thủ tục thay đổi, nhà nhập khẩu phải bảo đảm thực hiện thiết thực trách nhiệm liên quan, không làm thủ tục thay đổi theo quy định, nếu tình tiết nghiêm trọng hoặc cung cấp hồ sơ với thông tin sai lệch sẽ phải chịu trách nhiệm pháp luật liên quan.

3.3 *Thiết thực thực hiện trách nhiệm rà soát*

doanh nghiệp nước ngoài. Tiếp theo của Luật an toàn thực phẩm, điều 22 biện pháp này quy định nhà nhập khẩu thực phẩm với vai trò chủ thể nhập khẩu thực phẩm, nên thiết lập chế độ đánh giá nhà xuất khẩu, doanh nghiệp sản xuất nước ngoài, trọng điểm đánh giá là chế độ, tình hình chấp hành biện pháp kiểm soát rủi ro an toàn thực phẩm của đối phương và bảo đảm an toàn thực phẩm nhập khẩu phù hợp với tiêu chuẩn quốc gia an toàn thực phẩm, quy định luật pháp Trung Quốc.

3.4 *Quan tâm nhãn hiệu và đóng gói thực phẩm.* Điều 30 Biện pháp này quy định yêu cầu nhãn hiệu và đóng gói thực phẩm nhập khẩu. Nhà nhập khẩu thực phẩm nên nghiên cứu rõ về yêu cầu tiêu chuẩn quy phạm pháp luật tương ứng với nhãn hiệu, bảo đảm nhãn hiệu, hướng dẫn sử dụng thực phẩm nhập khẩu bằng tiếng trung và phù hợp yêu cầu tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm và quy phạm pháp luật liên quan, cũng như sản phẩm thịt chế biến, thủy sản có nhãn hiệu, đóng gói phù hợp yêu cầu pháp luật tương ứng. Cùng lúc trong nhập khẩu sản phẩm thực phẩm chức năng và thực phẩm dinh dưỡng đặc biệt cần lưu ý đặc biệt nhãn với phương thức sử dụng. Khi nhập khẩu nếu phát hiện nhãn không phù hợp, quy cách không đáp ứng yêu cầu thì thực hiện tiêu hủy, trả hàng hoặc xử lý kỹ thuật theo quy định Hải quan và quy trách nhiệm pháp luật tương ứng.

3.5 *Thực hiện nghĩa vụ thu hồi và báo cáo kịp thời.* Điều 37 biện pháp này quy định nhà nhập khẩu thực phẩm nếu phát hiện thực phẩm nhập khẩu không phù hợp quy định, tiêu chuẩn, quy định hành chính và an toàn thực phẩm quốc gia, hoặc có bằng chứng chứng minh có thể nguy hại đến sức khỏe con người, sẽ căn cứ theo quy định tại khoản 3 của điều 63 và 94 Luật an toàn thực phẩm, lập tức đình chỉ nhập khẩu, sử dụng, tiêu hủy hoặc thực hiện thu hồi và thông báo cho nhà sản xuất, kinh doanh hoặc người tiêu dùng, ghi chép tình hình thông báo và thu hồi và báo cáo Hải quan tại nơi đăng ký. Nhà nhập khẩu thực phẩm cần thiết thực thực hiện trách nhiệm chính trong an toàn thực phẩm nhập khẩu, phát hiện thực phẩm có vấn đề thì làm tốt nghĩa vụ thu hồi và tuyên truyền thông báo, giảm thiểu vi phạm, tránh xảy ra các sự việc nghiêm trọng về an toàn thực phẩm.

DỰ THẢO QUY ĐỊNH CỦA ỦY BAN (EU) SỬA ĐỔI PHỤ LỤC I CỦA QUY ĐỊNH (EC) SỐ 1334/2008 CỦA NGHỊ VIỆN VÀ CỦA HỘI ĐỒNG CHÂU ÂU

Nguyễn Ngọc Bách
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 21/5/2021, Liên minh châu Âu thông báo số G/SPS/N/EU/490 nhằm đưa ra thông báo về xây dựng Dự thảo Quy định của Ủy ban (EU) sửa đổi Phụ lục I của Quy định (EC) số 1334/2008 của Nghị viện và của Hội đồng châu Âu liên quan đến các chất bao gồm 3 - (1 - ((3,5-dimethylisoxazol-4-yl) methyl) -1H-pyrazol-4-yl) -1- (3-hydroxybenzyl) imidazolidine-2,4-dione trong danh sách các chất tạo hương vị của Liên minh.



(Ảnh: nguồn internet)

Theo đó danh sách hương liệu và nguyên liệu nguồn của EU đã được nêu trong Phụ lục I của Quy định (EC) số 1334/2008. Danh sách này được thành lập theo Quy định thực thi của Ủy ban (EU) số 872/2012 ngày 1 tháng 10 năm 2012 thông qua danh sách các chất tạo hương được thông báo trong G/SPS/N/EU/13/Add.1 (ngày 12 tháng 10 năm 2012). Danh sách này hiện được sửa đổi bởi dự thảo "Quy định của Ủy ban (EU) sửa đổi Phụ lục I của Quy định (EC) số 1334/2008 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu liên quan đến việc bao gồm: 3 (1 - ((3,5- dimethylisoxazol-4-yl) methyl) -1H-pyrazol-4-yl) -1- (3-hydroxybenzyl) imidazolidine-2,4-dione trong danh sách Liên minh các chất điều vị". Phụ lục này liên quan đến việc bổ sung các chất được đề cập ở trên, với FL số 16.127, vào danh sách các chất tạo hương được phép sử dụng ở Liên minh

châu Âu. Sự bao gồm này có được sau khi một đơn đăng ký và đánh giá của Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu (EFSA) đã đánh giá chất này. Chất được đề cập được bao gồm với các điều kiện sử dụng nhất định. Chất này đảm bảo tuân thủ các yêu cầu chung đối với hương liệu quy định tại Điều 4 của Quy định (EC) số 1334/2008.

Cụ thể Liên quan đến Hiệp ước về Hoạt động của Liên minh châu Âu, Quy định (EC) số 1334/2008 của Nghị viện châu Âu và của Hội đồng ngày 16 tháng 12 năm 2008 về hương liệu và một số thành phần thực phẩm có đặc tính tạo hương vị để sử dụng trong và trên thực phẩm và sửa đổi Quy định của Hội đồng (EEC) số 1601/91, Quy định (EC) số 2232/96 và (EC) số 110/2008 và Chỉ thị 2000/13 / EC1, và cụ thể là Điều 11 (3) và Căn cứ vào Quy định (EC) số 1331/2008 của Nghị viện châu Âu và của Hội đồng ngày 16 tháng 12 năm 2008 thiết lập một thủ tục cấp phép chung cho các chất phụ gia thực phẩm, enzyme thực phẩm và hương liệu thực phẩm, và đặc biệt là Điều 7 (5) của Quy định này. Vào ngày 10 tháng 8 năm 2012 một đơn yêu cầu đã được đệ trình lên Ủy ban để xin cho phép sử dụng đối với các chất 3- (1 - ((3,5-dimethylisoxazol-4-yl) methyl) -1H-pyrazol-4-yl) -1- (3- hydroxybenzyl) imidazolidine-2,4-dione, (FL No 16.127), như một chất tạo hương vị trong các loại thực phẩm khác nhau, về bản chất thuộc một số loại thực phẩm được đề cập trong danh



sách hương liệu và nguồn gốc của Liên minh nguyên vật liệu. Ngay sau đó Ủy ban đã thông báo đơn đăng ký cho Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu và yêu cầu ý kiến của họ. Sau đó dựa vào ý kiến của Cơ quan này đã được thông qua vào ngày 21 tháng 6 năm 2016 đã đánh giá độ an toàn của chất FL số 16.127 và đưa ra kết luận rằng việc sử dụng chất này không làm phát sinh các mối lo ngại về an toàn khi giới hạn nằm trong mức được chỉ định trong các loại thực phẩm khác nhau. Họ cũng lưu ý rằng nó là một chất có đặc tính điều chỉnh hương vị.

Sau kết luận này, EU cho rằng hương liệu này không gây ra mối lo ngại về an toàn khi được sử dụng trong các điều kiện cụ thể và không nên gây hiểu lầm cho người tiêu dùng để đi đến quyết định rằng việc cho phép sử dụng như vậy là phù hợp và do đó Phần A của Phụ lục I của Quy định (EC) số 1334/2008 nên được sửa đổi cho phù hợp.

Quy chế này sẽ có hiệu lực sau 20 ngày kể từ khi được công bố trên Tạp chí chính thức của Liên minh châu Âu.

ÚC THÔNG BÁO VỀ VIỆC SỬA ĐỔI LỊCH TRÌNH THỰC HIỆN VÀ CẬP NHẬT HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CÁC BIỆN PHÁP KHẨN CẤP ĐỐI VỚI BỘ KHAPRA

Nguyễn Ngọc Bách
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 18/5/2021, Úc thông báo số G/SPS/N/AUS/502/Add.10 nhằm đưa ra thông báo về các biện pháp khẩn cấp đối với bộ khapra sau khi có sự sửa đổi lịch trình thực hiện và cập nhật việc thực hiện.

Vào ngày 4 tháng 8 năm 2020, Úc đã ban hành thông báo số G/SPS/N/AUS/502) thông báo cho các đối tác thương mại về ý định thực hiện các biện pháp khẩn cấp để bảo vệ Úc trước sự xâm nhập, hình thành và lây lan của bộ *khapra* (*Trogoderma granarium*). Các biện pháp khẩn cấp đang được thực hiện trong 6 giai đoạn. Các giai đoạn 1 đến 5 giải quyết nguy cơ bộ cánh cứng *khapra* xâm nhập vào thực vật và sản phẩm thực vật nhập khẩu. Giai đoạn 6 giải quyết nguy cơ bộ cánh cứng *khapra* xâm nhập làm dịch hại quá giang trong các container đường biển. Kể từ đầu tháng 8 năm 2020, Úc đã đưa ra tổng cộng 10 thông báo liên tục cập nhật những thay đổi về các giai đoạn này tới các thành viên của Tổ chức Thương mại thế giới để lấy ý kiến. Tại thông báo lần này của Úc đã có sự điều chỉnh đối với lịch trình áp dụng và sửa đổi dành cho sáu biện pháp này.

Ở giai đoạn 1 Úc sẽ thực hiện cấm đối với các sản phẩm thực vật nằm trong nhóm có rủi ro cao trong phạm vi ảnh hưởng không có người đi kèm

và thực hiện công tác vận chuyển hàng hoá có giá trị thấp, giai đoạn này đã được bắt đầu kể từ ngày 3 tháng 9 năm 2020 và được nêu trong thông báo số G/SPS/N/AUS/502/Add.1 ngày 28 tháng 8 năm 2020. Cụ thể ở giai đoạn này các sản phẩm thực vật có rủi ro cao (ở cả dạng thô và chế biến khác nhau được sử dụng cho mục đích cuối cùng) sẽ không được phép nhập cảnh từ bất kỳ quốc gia nào vào Úc trong phạm vi tác dụng cá nhân không có người đi kèm (UPE), hoặc trong phạm vi vận chuyển hàng không và đường biển có giá trị thấp (nộp thông qua thông quan tự đánh giá (SAC)) và không bao gồm hàng hóa nhập khẩu dưới dạng mẫu thương mại hoặc cho mục đích nghiên cứu. Nếu không tuân thủ các biện pháp khẩn cấp có thể dẫn đến việc phải tiêu hủy hàng hóa khi đến Úc.

Ở giai đoạn 2 Úc thực hiện lệnh cấm đối với các sản phẩm thực vật có nguy cơ cao trong hành lý đi kèm hoặc qua đường bưu điện, bưu phẩm của du khách quốc tế, giai đoạn này đã được bắt đầu từ ngày 15 tháng 10 năm 2020 và được nêu

trong thông báo số G/SPS/N/AUS/502/Add.2 ngày 7 tháng 10 năm 2020. Theo đó các sản phẩm thực vật có rủi ro cao (ở cả dạng thô và đã qua chế biến để sử dụng cho mục đích cuối cùng) sẽ không được phép nhập cảnh từ bất kỳ quốc gia nào vào Úc trong phạm vi: hành lý do du khách quốc tế mang theo; hoặc các bài báo qua thư (bao gồm các bài được đăng bằng dịch vụ thư tín nhanh). Nếu không tuân thủ các biện pháp khẩn cấp sẽ dẫn đến việc tiêu hủy hàng hóa khi đến Úc.

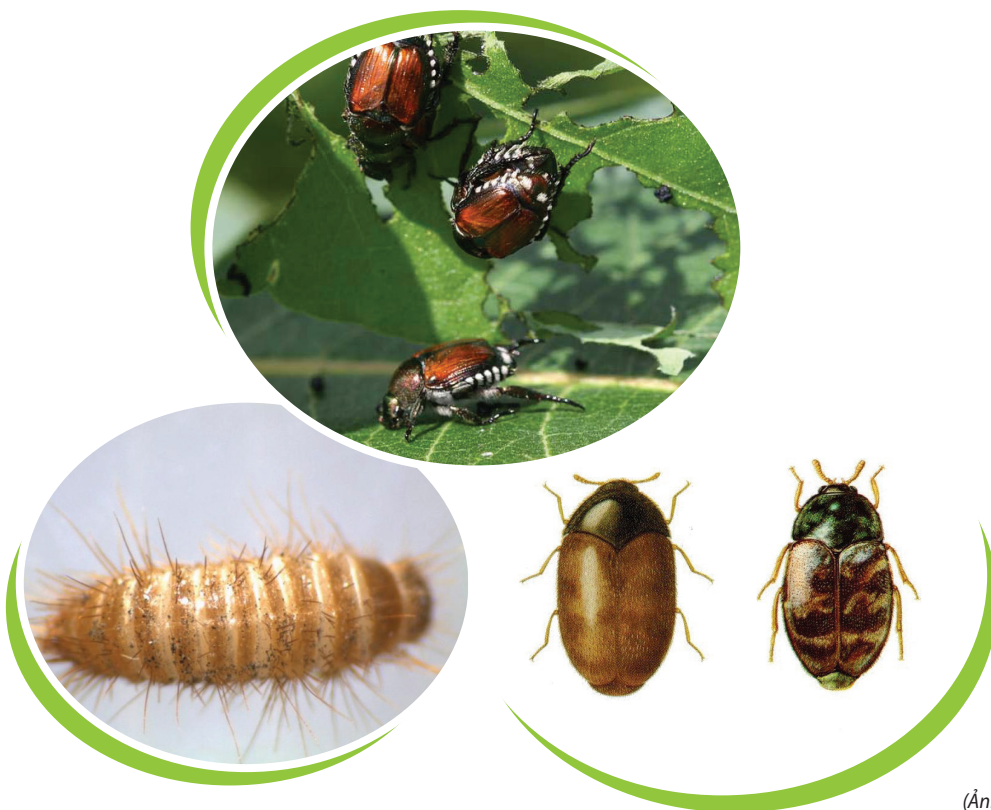
Tiếp theo là cập nhật các giai đoạn có sự thay đổi. Tại giai đoạn 3 liên quan đến việc chứng nhận kiểm dịch thực vật sửa đổi và các yêu cầu xử lý mới ở nước ngoài dành cho các sản phẩm thực vật có nguy cơ cao thông qua tất cả các con đường thương mại và dự kiến sẽ bắt đầu áp dụng vào tháng 8 năm 2021. Hai giai đoạn tiếp theo là giai đoạn 4 “Chứng nhận kiểm dịch thực vật sửa đổi và các yêu cầu xử lý ngoài khơi mới đối với các sản phẩm thực vật có nguy cơ khác” và giai đoạn 5 “Yêu cầu chứng nhận kiểm dịch thực vật đối với tất cả hạt giống để gieo” hiện nay đang được phía Úc tạm dừng tiến trình của công việc này.

Giai đoạn 6A yêu cầu đối với các biện pháp mới dành cho các thùng chứa đường biển rủi ro được đóng gói với các sản phẩm thực vật có nguy cơ cao đã được áp dụng kể từ ngày 12 tháng 4 năm 2021. Ngoài ra đối với các biện pháp dành

cho các thùng chứa rủi ro được đóng gói với các sản phẩm khác và sẽ được đóng gói tại một vùng trồng ngũ cốc nông thôn của Úc dự kiến sẽ bắt đầu vào ngày 12 tháng 7 năm 2021. Giai đoạn 6B yêu cầu đối với các biện pháp mới dành cho các container đường biển có rủi ro cao dự kiến bắt đầu vào cuối năm 2021.

Phía Úc cũng cho biết thêm, họ nhận thấy rằng các phương án xử lý thay thế cho giai đoạn 3 như xử lý nhiệt hoặc *metyl bromua* việc tạo màu có thể không khả thi đối với một số hàng hóa được nhập khẩu do đó đang xem xét các phương án xử lý thay thế cho hàng hóa bị ảnh hưởng bởi giai đoạn này. Ngoài ra trong quá trình thực hiện giai đoạn 6A, Úc nhận thấy rằng một số yêu cầu xử lý được thực hiện có thể mới đối với ngành. Do đó, trong trường hợp giấy chứng nhận xử lý được cung cấp cùng với container biển nhưng không đáp ứng tất cả các yêu cầu của Úc sẽ được họ làm việc với các nhà cung cấp dịch vụ xử lý trong 8 tuần tới để nâng cao hiểu biết về các yêu cầu này và khi thích hợp, tạo điều kiện cho nhập khẩu hàng hóa trong các container bị va chạm.

Các điều kiện nhập khẩu hoàn chỉnh và chi tiết liên quan đến các biện pháp sẽ được nêu trong hệ thống điều kiện nhập khẩu An toàn sinh học (BICON) trước ngày thực hiện.



(Ảnh: nguồn internet)

CÁC ĐIỀU KIỆN NHẬP KHẨU ĐẶC BIỆT CỦA EU ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM COMPOSITE

ThS. Trần Thùy Dung
Văn phòng SPS Việt Nam

Sản phẩm composite là thực phẩm có chứa cả sản phẩm có nguồn gốc thực vật và sản phẩm chế biến từ nguồn gốc động vật. Theo Điều 1 (2) và 6 (4) của Quy định (EC) số 853/2004, các sản phẩm composite phải được sản xuất với các sản phẩm đã qua chế biến có nguồn gốc động vật được sản xuất tại các cơ sở được EU chấp thuận ở các nước thành viên EU hoặc ở nước thứ ba là các quốc gia được phép nhập khẩu vào Liên minh châu Âu các sản phẩm đã qua chế biến có nguồn gốc động vật.

Theo Quy định (EU) số 2017/625, Luật khung về kiểm soát chính thức được áp dụng kể từ ngày 14 tháng 12 năm 2019, các quy tắc áp dụng cho các sản phẩm nhập khẩu vào Liên minh châu Âu, bao gồm các sản phẩm composite được quy định tại Điều 12 đến Điều 14 của Quy định do Ủy ban (EU) ủy quyền số 2019/625 và những quy định này đã được áp dụng vào ngày 21 tháng 4 năm 2021. Quy định này được tổng hợp theo Bảng dưới đây.

Yêu cầu cần cung cấp	Phân loại các sản phẩm tổng hợp		
	Sản phẩm không để được trên kệ	Sản phẩm chứa các sản phẩm thịt ngoại trừ gelatine, collagen hoặc các sản phẩm tinh chế cao có nguồn gốc từ thịt	Không chứa các sản phẩm thịt ngoại trừ gelatine, collagen hoặc các sản phẩm tinh chế cao có nguồn gốc từ thịt
Liệt kê rõ các thành phần nguồn gốc động vật	Tất cả các sản phẩm chế biến có nguồn gốc động vật có trong các sản phẩm composite phải đến từ các cơ sở được EU phê duyệt tại các quốc gia được phép xuất khẩu các sản phẩm chế biến có nguồn gốc động vật đó sang EU, bao gồm cả việc kiểm soát dư lượng.		
Quốc gia sản xuất sản phẩm composite được liệt kê trong Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2021/404 hoặc Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2021/405 nếu có liên quan	Đối với mỗi sản phẩm chế biến có nguồn gốc động vật có trong sản phẩm tổng hợp	Đối với sản phẩm thịt có trong sản phẩm hỗn hợp	Bao gồm sản phẩm thịt, sản phẩm thủy sản, sản phẩm sữa (và sản phẩm làm từ sữa non) hoặc sản phẩm trứng, không phân biệt chúng có được chứa trong sản phẩm hỗn hợp hay không, ngoại trừ các sản phẩm hỗn hợp có chứa gelatine, collagen hoặc các sản phẩm tinh chế cao thì nơi sản xuất chúng phải được cấp phép cho gelatine, collagen hoặc các sản phẩm tinh chế cao.
Nước sản xuất sản phẩm composite phải có một kế hoạch được EU phê duyệt để giám sát dư lượng (trong các loài / hàng hóa mà các sản phẩm chế biến có nguồn gốc động vật được tạo ra) và được liệt kê trong Quyết định 2011/163 / EU	Đối với mỗi sản phẩm chế biến có nguồn gốc động vật có trong sản phẩm hỗn hợp xuất khẩu sang EU *.		

Khía cạnh sức khỏe động vật	Các sản phẩm chế biến có nguồn gốc động vật có trong các sản phẩm composite cần tuân thủ các yêu cầu liên quan để nhập cảnh vào EU được quy định trong Quy định do Ủy ban (EU) 2020/692. Chúng đã được sản xuất ở EU, ở quốc gia sản xuất sản phẩm composite hoặc ở một quốc gia được liệt kê khác, với điều kiện là chúng chưa trải qua bất kỳ biện pháp xử lý giảm thiểu rủi ro nào khác với những biện pháp áp dụng tại quốc gia sản xuất sản phẩm composite.	Các sản phẩm sữa và các sản phẩm trứng có trong sản phẩm hỗn hợp đã được xử lý giảm thiểu rủi ro, ít nhất là tương đương với các biện pháp được nêu trong cột B của Phụ lục XXVII và Phụ lục XXVIII của Quy định được ủy quyền của Ủy ban (EU) 2020/692
Giấy chứng nhận chính thức được quy định trong Chương 50 của Phụ lục III của Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) số 2020/2235	Được phê duyệt và ký bởi cơ quan có thẩm quyền của quốc gia sản xuất sản phẩm composite.	Không áp dụng
Chứng thực tư nhân được thiết lập trong Phụ lục V của Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) số 2020/2235	Không áp dụng	Do đại diện của cơ sở kinh doanh thực phẩm nhập khẩu yêu cầu, chuẩn bị và ký tên (trường hợp được miễn kiểm soát tại cửa khẩu thì chỉ được kèm theo sản phẩm tại thời điểm đưa ra thị trường)
Kiểm soát tại các chốt kiểm soát biên giới EU	Có	Có, ngoại trừ trường hợp sản phẩm composite có rủi ro thấp hơn như được liệt kê trong Phụ lục của Quy định được ủy quyền của Ủy ban (EU) 2021/630 và sau đó được miễn kiểm soát tại biên giới.

Với mục đích giúp quá trình chuyển đổi diễn ra suôn sẻ, Điều 35 của Quy định thực thi của Ủy ban (EU) số 2020/2235 đưa ra thời hạn sáu tháng đối với việc nhập khẩu các sản phẩm composite trong đó giấy chứng nhận cũ sẽ được chấp nhận để nhập khẩu vào Liên minh châu Âu. Trường hợp không yêu cầu chứng chỉ trước ngày 21 tháng 4 năm 2021, thì chứng chỉ mới có liên quan hoặc chứng thực tư nhân mới phải được cung cấp. quá trình chuyển đổi này được tóm tắt ở bảng dưới đây.

LƯU Ý: QUY ĐỊNH cho Quá trình chuyển đổi này CHỈ liên quan đến các YÊU CẦU CHỨNG NHẬN.

KHÔNG ẢNH HƯỞNG ĐẾN VIỆC ÁP DỤNG Điều 12, 13 và 14 của Quy định (EU) 2019/625 cho các sản phẩm tổng hợp. Hiệu lực của Quy định chuyển đổi này được thiết lập theo Điều 35 của Quy định của Ủy ban (EU) 2235/2020 đối với việc nhập khẩu các sản phẩm composite (sản phẩm tổng hợp) vào EU **sau ngày 21 tháng 4 năm 2021 và đến ngày 20 tháng 10 năm 2021**

Trước ngày 21 tháng 4 năm 2021		Sau ngày 21 tháng 4 năm 2021		Chứng nhận nào được áp dụng trong quá trình chuyển đổi cho đến ngày 20 tháng 10 năm 2021?		
Sản phẩm tổng hợp	Có cần chứng chỉ không?	Phân loại	Những gì được yêu cầu?	Quá trình chuyển đổi có áp dụng không?	Tại sao?	Điều gì được chấp nhận?
Chứa hơn 50% sản phẩm chế biến có nguồn gốc động vật	Có	Không phải thực phẩm giữ được trên kệ	Chứng chỉ mới	Có	Bắt buộc phải có chứng chỉ trước ngày 21 tháng 4 năm 2021	Chứng chỉ cũ sẽ được chấp nhận cho đến ngày 20 tháng 10 năm 2021, với điều kiện nó phải được ký trước ngày 21 tháng 8. Chứng chỉ mới được chấp nhận

Chứa hơn 50% sản phẩm chế biến có nguồn gốc động vật	Có	Thực phẩm bày trên kệ có chứa thịt (ngoại trừ gelatine, collagen và các sản phẩm tinh chế cao)	Chứng chỉ mới	Có	Bắt buộc phải có chứng chỉ trước ngày 21 tháng 4 năm 2021	Chứng chỉ cũ sẽ được chấp nhận cho đến ngày 20 tháng 10 năm 2021, với điều kiện nó phải được ký trước ngày 21 tháng 8. Chứng chỉ mới được chấp nhận.
		Thực phẩm bày trên kệ, không chứa thịt (ngoại trừ gelatine, collagen và các sản phẩm tinh chế cao)	Chứng thực tư nhân mới	Có	Bắt buộc phải có chứng chỉ trước ngày 21 tháng 4 năm 2021	Chứng chỉ cũ sẽ được chấp nhận cho đến ngày 20 tháng 10 năm 2021, với điều kiện nó phải được ký trước ngày 21 tháng 8. Chứng thực tư nhân mới được chấp nhận.
Chứa bất kỳ % lượng thịt nào	Có	Bao gồm cả sản phẩm giữ được trên kệ và sản phẩm không phải thực phẩm giữ được trên kệ, có chứa thịt (ngoại trừ gelatine, collagen và các sản phẩm tinh chế cao)	Chứng chỉ mới	Có	Bắt buộc phải có chứng chỉ trước ngày 21 tháng 4 năm 2021	Chứng chỉ cũ sẽ được chấp nhận cho đến ngày 20 tháng 10 năm 2021, với điều kiện nó phải được ký trước ngày 21 tháng 8. Chứng chỉ mới được chấp nhận.
Không phải thực phẩm giữ được trên kệ, có chứa bất kì hàm lượng sữa nào	Có	Không phải thực phẩm giữ được trên kệ	Chứng chỉ mới	Có	Bắt buộc phải có chứng chỉ trước ngày 21 tháng 4 năm 2021	Chứng chỉ cũ sẽ được chấp nhận cho đến ngày 20 tháng 10 năm 2021, với điều kiện nó phải được ký trước ngày 21 tháng 8. Chứng chỉ mới được chấp nhận.
Không có thịt và chứa ít hơn 50% sản phẩm chế biến có nguồn gốc động vật (Không bao gồm các sản phẩm để trên kệ, có chứa bất kỳ lượng sữa nào)	Có	Không phải thực phẩm giữ được trên kệ	Chứng chỉ mới	Không	Không yêu cầu chứng chỉ trước ngày 21 tháng 4 năm 2021	Chỉ có chứng chỉ mới được chấp nhận đi kèm với các sản phẩm tổng hợp
		Thực phẩm bày trên kệ, không chứa các sản phẩm thịt (ngoại trừ gelatine, collagen và các sản phẩm tinh chế cao)	Chứng thực tư nhân mới	Không	Không yêu cầu chứng chỉ trước ngày 21 tháng 4 năm 2021	Chỉ có chứng thực tư nhân mới được chấp nhận đi kèm với các sản phẩm composite.

1. Giấy chứng nhận cũ: Được thiết lập theo Quy định của Ủy ban (EU) số 28/2012 ngày 11 tháng 1 năm 2012 đưa ra các yêu cầu đối với chứng nhận đối với hàng nhập khẩu và quá cảnh thông qua Liên minh một số sản phẩm composite và sửa đổi Quyết định 2007/275/EC và Quy định (EC) Số 1162/2009 (OJ L 12, 14.1.2012, trang 1–13)
2. Giấy chứng nhận mới: Mẫu giấy chứng nhận sức khỏe động vật / giấy chứng nhận chính thức cho việc gia nhập Liên minh các sản phẩm composite không ổn định trong thời hạn sử dụng và các sản phẩm composite có thời hạn sử dụng, có chứa bất kỳ lượng sản phẩm thịt nào ngoại trừ gelatine, collagen và các sản phẩm tinh chế cao, và dùng cho người (Mẫu COMP), như được thiết lập trong Chương 50 của Phụ lục III của Quy định (EU) 2020/2235
3. Chứng thực tư nhân mới: Chứng nhận tư nhân mẫu của nhà điều hành nhập các sản phẩm composite ổn định trong thời hạn sử dụng vào Liên minh theo Điều 14 của Quy định (EU) 2019/625, như được thiết lập trong Phụ lục V của Quy định (EU) 2020/2235
4. Thực phẩm giữ được trong kệ là thực phẩm thuộc loại có thể được bảo quản an toàn ở nhiệt độ phòng trong hộp kín.

TÌM HIỂU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM THỦY SẢN (TIẾP)

Nguyễn Tử Cương
Trưởng ban Phát triển thủy sản bền vững,
Hội nghề cá Việt Nam

Lời giới thiệu:

Để giúp các chuyên gia an toàn thực phẩm, đặc biệt là người tiêu dùng thủy sản có thêm kiến thức an toàn thực phẩm thủy sản đối với những trường hợp đặc biệt. Bản tin SPS mở chuyên mục **“Tìm hiểu về an toàn thực phẩm thủy sản”**

Chuyên mục này được đăng nhiều kỳ mỗi kỳ một bài và được ghi số thứ tự từ 1 đến hết.

Bản tin SPS trân trọng giới thiệu cùng bạn đọc.

2. Thủy sản sống ở biển thường có mối nguy gây mất an toàn thực phẩm gì?

2.1. Mối nguy kim loại nặng:

Thủy sản tự nhiên sống ở môi trường nước mặn (biển khơi), thường có ít mối nguy gây mất an toàn thực phẩm hơn so với thủy sản sống trong môi trường nước ngọt, nước lợ. Những mối nguy có trong thủy sản sống ở biển khơi thường là: Kim loại nặng và thường có trong các loài cá biển có tuổi đời dài hơn 1 năm và tùy thuộc vào khả năng tích tụ mối nguy của mỗi loài. Ví dụ: Cadimi, thủy ngân, chì (thường có trong cá kiếm...); Thủy ngân (thường có trong cá ngừ, cá nhám, bạch tuộc...); Chì (thường có trong cá song biển...). Cá càng có tuổi đời cao, lượng kim loại nặng tích tụ trong cơ thể cá càng lớn và càng nhiều loại.

Khi chọn mua thực phẩm là cá song (cá mú), người “Sành ăn” thường chọn cá có khối lượng từ 1,4 đến 2,5 kg, vì chúng có thịt ngon nhất và độc tố tích tụ trong chúng thường dưới ngưỡng cho phép.

2.2. Mối nguy gắn liền với loài:

Độc tố Histamine có nguy cơ tiềm ẩn trong cá có thịt màu đỏ như cá ngừ, cá nục, cá lăm, cá cơm than...; độc tố Tetrodotoxin, có trong cá nóc, bạch tuộc đốm xanh...; độc tố gây liệt cơ (DSP); độc tố gây nhũn não (NSP); độc tố gây mất trí nhớ (PSP) có trong nhuyễn thể hai mảnh vỏ; độc tố Ciguatera có trong các loài cá sống tại rạn đá san hô như cá hồng, cá sáo, cá đục...

Từ 1997 đến nay, Cục quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh và thú ý thủy sản (NAFIQAVED), nay là Cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản (NAFIQAD) đã thực hiện “Chương trình kiểm soát an toàn vùng thu hoạch/vùng nuôi nhuyễn thể 2 mảnh vỏ”. Qua chương trình này thì khi nhuyễn thể 2 mảnh vỏ có tích tụ độc tố DSP, PSP, NSP thì NAFIQAVED ra thông báo tạm ngừng thu hoạch và liên tục lấy mẫu để phân tích đến khi nhuyễn thể 2 mảnh vỏ không còn độc tố thì thông báo cho phép thu hoạch làm thực phẩm cho người.

2.3. Cách ứng xử của chúng ta:

Các chuyên gia an toàn thực phẩm cần hiểu rõ loài thủy sản nào có mối nguy gắn liền, cơ chế sinh ra mối nguy (độc tố), bộ phận cơ thể nào có độc tố để áp dụng các biện pháp “Phòng ngừa” hoặc “Ngăn chặn” mối nguy nhằm vẫn sử dụng các loài hải sản nêu trên làm thực phẩm mà an toàn cho sức khỏe của người sử dụng.

Một số hình ảnh hải sản có mối nguy gắn liền với loài:



Cá ngừ



Cá kiếm



Bạch tuộc đốm xanh



Cá nóc



Cá cơm

(Ảnh: nguồn internet)
(Còn nữa)

DỰ THẢO QUY ĐỊNH VỀ SPS CỦA CÁC NƯỚC THÀNH VIÊN WTO - TRONG THÁNG 5/2021

1. Danh sách dự thảo lấy ý kiến góp ý

STT	Mã WTO	Quốc gia thông báo	Ngày thông báo	Tiêu đề
1	G/SPS/N/SGP/69	Singapore	03/5/2021	Dự thảo Quy định về Thực phẩm năm 2021 (Bản sửa đổi số X)
2	G/SPS/N/CAN/1386	Canada	03/5/2021	Thông báo về việc sửa đổi danh sách các chất phụ gia thực phẩm được phép sử dụng, cùng với các cách dùng được chấp nhận để mở rộng cho việc sử dụng sodium photphat, tribasic trong một số loại sản phẩm đông lạnh nhất định.
3	G/SPS/N/UGA/157	Uganda	04/5/2021	DUS 640: 2021, Quy tắc thực hành sản xuất, xử lý và chế biến trái cây và rau quả sấy khô, phiên bản biên tập lần thứ hai.
4	G/SPS/N/SAU/452/Add.1	Vương Quốc Ả Rập Xê Út	04/5/2021	Các điều kiện và yêu cầu phải đáp ứng khi nhập khẩu mật ong và các sản phẩm từ ong vào Vương quốc Ả Rập Xê Út
5	G/SPS/N/PER/925	Peru	04/5/2021	Nghị quyết Ban Giám đốc số 0021-2021-MIDAGRI-SENASA-DIAIA
6	G/SPS/N/CHL/673	Chile	04/5/2021	Nghị quyết số 2.557 / 2021: Sửa đổi Nghị quyết số 3.333 năm 2007 quy định các yêu cầu kiểm dịch thực vật và quản lý việc nhập khẩu hạt giống của các loài cây cảnh và số 7.675 năm 2016 thiết lập các yêu cầu kiểm dịch thực vật và quản lý việc nhập khẩu hạt giống, từ bất kỳ nguồn gốc nào, của cây ăn quả, rau, các loại cây hương liệu và cây dược liệu
7	G/SPS/N/THA/391	Thái Lan	05/5/2021	Dự thảo Thông báo của Bộ Y tế Công cộng (MOPH), số... B.E. (....) Được ban hành theo Đạo luật Thực phẩm B.E. 2522 có tiêu đề "Tiêu chuẩn về chất gây ô nhiễm trong thực phẩm (phát hành lần thứ 2)".
8	G/SPS/N/THA/390	Thái Lan	05/5/2021	Dự thảo của Bộ Y tế Công cộng (MOPH), số... B.E. (....) Được ban hành theo Đạo luật Thực phẩm B.E. 2522 có tiêu đề "Sản phẩm thực phẩm có chứa cặn sa hoặc các bộ phận của cây gai dầu"
9	G/SPS/N/TZA/134	Tanzania	06/5/2021	AFDC 22 (281) DTZS Thông số kỹ thuật - Côn trùng ăn được
10	G/SPS/N/TZA/132	Tanzania	06/5/2021	AFDC 22 (286) DTZS Thông số kỹ thuật - Nội tạng ăn được

11	G/SPS/N/ TZA/131	Tanzania	06/5/2021	AFDC 22 (277) DTZS Thông số kỹ thuật - Sản phẩm thịt băm –Phần 2: Thịt gà dùng làm bánh mì kẹp thịt xay, thịt nướng, thịt viên và bánh mì thịt
12	G/SPS/N/ TZA/130	Tanzania	06/5/2021	AFDC 22 (487) DTZS Thông số kỹ thuật - Tinh chất gà.
13	G/SPS/N/ TZA/129	Tanzania	06/5/2021	AFDC 22 (276) DTZS Thông số kỹ thuật - Sản phẩm thịt băm –Phần 1: Thịt bò cho bánh mì kẹp thịt băm, thịt nướng, thịt viên và bánh mì thịt
14	G/SPS/N/ TZA/128	Tanzania	06/5/2021	AFDC 21 (428) DTZS Đặc điểm kỹ thuật - Khoai tây <i>Coleus esculentus</i> .
15	G/SPS/N/ SAU/435/ Add.1	Vương Quốc Ả Rập	06/5/2021	Quy định kỹ thuật về ngày hết hạn cho các sản phẩm thực phẩm - Phần 1: Ngày hết hạn bắt buộc
16	G/SPS/N/ EU/488	Liên minh Châu Âu	06/5/2021	Quy định Thực thi của Ủy ban (EU) 2021/719 liên quan đến việc cho phép L-valine được chiết xuất từ <i>Corynebacterium glutamicum</i> CGMCC 7.358 làm một chất phụ gia trong thức ăn cho tất cả các loài động vật
17	G/SPS/N/ RUS/226	Liên bang Nga	07/5/2021	Thư của Cơ quan Liên bang về Giám sát Thú y và Kiểm dịch thực vật số FS-ARe-7 / 3787-3 ngày 26 tháng 4 năm 2021
18	G/SPS/N/ EU/398/ Add.1/Corr.1	Liên minh Châu Âu	07/5/2021	Xin lưu ý rằng tài liệu G / SPS / N / EU / 398 / Add.1 ngày 27 tháng 4 năm 2021 đã được phân phối sai và do đó sẽ được coi là vô hiệu.
19	G/SPS/N/ EU/397/ Rev.1	Liên minh Châu Âu	07/5/2021	Dự thảo Quy định của Ủy ban sửa đổi Phụ lục II và III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện Châu Âu và của Hội đồng liên quan đến mức dư lượng tối đa đối với acequinocyl, cycloxydim, diclofop, fluopyram, ipconazole và terbutylazine trong hoặc trên một số sản phẩm
20	G/SPS/N/ CAN/1244/ Add.12	Canada	07/5/2021	Lệnh áp dụng các điều kiện liên quan đến các khu vực kiểm soát thứ cấp đối với bệnh dịch tả lợn Châu Phi
21	G/SPS/N/ ARM/33	Armenia	07/5/2021	Hội đồng Ủy ban Kinh tế Á-Âu Dự thảo Quyết định về việc sửa đổi Quyết định của Ủy ban Liên minh Hải quan ngày 18 tháng 6 năm 2010 Số 318
22	G/SPS/N/ ARM/32	Armenia	07/5/2021	Hội đồng Ủy ban Kinh tế Á-Âu dự thảo Quyết định về việc sửa đổi Bảng 8 của Yêu cầu Kiểm dịch Thực vật thông thường đối với Sản phẩm Kiểm dịch và Đối tượng Kiểm dịch ở Biên giới Hải quan và Lãnh thổ Hải quan của Liên minh Kinh tế Á-Âu (EAEU).
23	G/SPS/N/ COL/327	Colombia	07/5/2021	Dự thảo Nghị quyết về thiết lập mức dư lượng thuốc trừ sâu tối đa (MRLs) trong thực phẩm và đồ uống cho người tiêu thụ và trong thức ăn chăn nuôi và thức ăn gia súc.

24	G/SPS/N/ NIC/107/ Add.1	Nicaragua	10/5/2021	Danh sách các loài gây hại theo quy định của Nicaragua 2020
25	G/SPS/N/ BRA/1947	Brazil	11/5/2021	Yêu cầu vệ sinh đối với việc nhập khẩu thịt và nội tạng của bò
26	G/SPS/N/ BRA/1945	Brazil	11/5/2021	Pháp lệnh (Portaria) số 280 ngày 3 tháng 5 năm 2021 về việc thiết lập các yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với việc nhập khẩu hạt gạo đã làm bóng (<i>Oryza sativa</i>) từ bất kỳ quốc gia nào
27	G/SPS/N/ BRA/1944	Brazil	11/5/2021	Dự thảo Nghị quyết số 1048 ngày 14 tháng 4 năm 2021 về thành phần hoạt chất Q05 - QUIZALOFOP-P (quizalofop-P) trong "Danh sách chuyên khảo về các thành phần hoạt tính cho thuốc trừ sâu, sản phẩm làm sạch gia dụng và chất bảo quản gỗ" được ban hành bởi Resolution - RE số 165 ngày 29 Tháng 8 năm 2003 trên Công báo Brazil
28	G/SPS/N/ BRA/1943	Brazil	11/5/2021	Dự thảo nghị quyết số 1047 ngày 14 tháng 4 năm 2021 về hoạt chất P62 - PEPTÍDEOS DERIVADOS DA PROTEÍNA HARPIN trong "Danh sách chuyên khảo các thành phần hoạt tính cho thuốc trừ sâu, sản phẩm làm sạch gia dụng và chất bảo quản gỗ" được ban hành bởi Resolution - RE số 165 ngày 29 tháng 8 năm 2003 trên Công báo Brazil
29	G/SPS/N/ THA/392	Thái Lan	12/5/2021	Thông báo của Bộ Nông nghiệp và Hợp tác xã ban hành theo Đạo luật Dịch bệnh Động vật B.E. 2558 có tên "Thực phẩm đã qua chế biến từ sản phẩm động vật theo Đạo luật Dịch tễ Động vật năm 2558 B.E. 2558".
30	G/SPS/N/ USA/3245	Hoa Kỳ	18/5/2021	Công ty General Mills nộp đơn kiến nghị về phụ gia thực phẩm
31	G/SPS/N/ KOR/717	Hàn Quốc	18/5/2021	Đề xuất sửa đổi quy định kiểm tra tại biên giới đối với thực phẩm.
32	G/SPS/N/ CAN/1387	Canada	18/5/2021	Mức giới hạn dư lượng tối đa được đề xuất đối với chất glyphosate (PMRL2021-10).
33	G/SPS/N/ AUS/522	Úc	18/5/2021	Đề xuất sửa đổi Phụ lục 20 của Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand sửa đổi (Số 4, ngày 4 tháng 5 năm 2021).
34	G/SPS/N/ AUS/502/ Add.10	Úc	18/5/2021	Thông báo về các biện pháp khẩn cấp đối với một cứng đốt khapra - Đã sửa đổi lịch trình thực hiện và cập nhật việc thực hiện
35	G/SPS/N/ KOR/719	Hàn Quốc	19/5/2021	Đề xuất sửa đổi "Thông báo về vận chuyển xuyên biên giới, v.v. của các sinh vật biến đổi gen sống" (sau đây gọi là LMO).
36	G/SPS/N/ KOR/718	Hàn Quốc	19/5/2021	Thiết lập các quy tắc MFDS về đánh giá tác động kinh tế xã hội của các sinh vật biến đổi gen sống để làm thực phẩm.

37	G/SPS/N/ CAN/1392	Canada	20/5/2021	Đề xuất giới hạn dư lượng tối đa đối với chất metalaxyl.
38	G/SPS/N/ CAN/1391	Canada	20/5/2021	Đề xuất giới hạn dư lượng tối đa đối với chất oxathiapiprolin (PMRL2021-12).
39	G/SPS/N/ CAN/1390	Canada	20/5/2021	Đề xuất giới hạn dư lượng tối đa đối với chất pendimethalin (PMRL2021-11).
40	G/SPS/N/ CAN/1389	Canada	20/5/2021	Đề xuất giới hạn dư lượng tối đa đối với chất lambda-cyhalothrin (PMRL2021-14)
41	G/SPS/N/ UKR/161	Ukraine	21/5/2021	Dự thảo "Sửa đổi một số luật của Ukraine về cải thiện quy định của nhà nước trong lĩnh vực thuốc trừ sâu và hóa chất nông nghiệp"
42	G/SPS/N/ EU/490	Linh minh Châu Âu	21/5/2021	Dự thảo Quy định của Ủy ban (EU) sửa đổi Phụ lục I của Quy định (EC) số 1334/2008 của Nghị viện và của Hội đồng Châu Âu liên quan đến các chất bao gồm 3 - (1- ((3,5-dimethylisoxazol-4-yl) metyl) -1H-pyrazol-4-yl) -1- (3- hydroxybenzyl) imidazolidine-2,4-dione trong danh sách các chất tạo hương vị của Liên minh
43	G/SPS/N/ USA/3247	Hoa Kỳ	25/5/2021	Dùng sai thuốc trừ sâu và quy tắc cuối cùng đối với chất trifludimoxazin
44	G/SPS/N/ THA/394	Thái Lan	25/5/2021	Sắc lệnh của Cục DLD tạm ngừng nhập khẩu gia cầm sống và xác gia cầm từ Việt Nam để ngăn chặn sự lây lan của Cúm gia cầm độc lực cao (Serotypes H5N6 và H5N1)
45	G/SPS/N/ TPKM/530/ Add.4	Đài Loan	26/5/2021	Gia hạn các biện pháp thay thế tạm thời đến ngày 31 tháng 12 năm 2021 để nộp giấy chứng nhận về mục đích an toàn vệ sinh thực phẩm trong điều kiện xảy ra đại dịch COVID-19
46	G/SPS/N/ JPN/853	Nhật Bản	26/5/2021	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp).
47	G/SPS/N/ JPN/852	Nhật Bản	26/5/2021	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp).
48	G/SPS/N/ JPN/851	Nhật Bản	26/5/2021	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp).
49	G/SPS/N/ JPN/850	Nhật Bản	26/5/2021	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp).

50	G/SPS/N/JPN/849	Nhật Bản	26/5/2021	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp).
51	G/SPS/N/JPN/848	Nhật Bản	26/5/2021	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp).
52	G/SPS/N/JPN/847	Nhật Bản	26/5/2021	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp).
53	G/SPS/N/JPN/846	Nhật Bản	26/5/2021	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp).
54	G/SPS/N/JPN/845	Nhật Bản	26/5/2021	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp).
55	G/SPS/N/JPN/844	Nhật Bản	26/5/2021	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp)
56	G/SPS/N/JPN/843	Nhật Bản	26/5/2021	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp)
57	G/SPS/N/JPN/842	Nhật Bản	26/5/2021	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp)
58	G/SPS/N/EU/491	Liên minh Châu Âu	26/5/2021	Quy định của Ủy ban (EU) sửa đổi Phụ lục III thành Quy định (EC) số 1925/2006 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu liên quan đến monacolin từ men gạo đỏ
59	G/SPS/N/USA/3249	Hoa Kỳ	28/5/2021	Thông báo khẩn cấp của Hoa Kỳ về lệnh cấm nhập khẩu một số bộ phận của cây chuối <i>Musa spp.</i> và <i>Ensete entricosum</i>
60	G/SPS/N/SGP/71	Singapore	28/5/2021	Điều kiện thú y đối với việc nhập khẩu động vật thí nghiệm - bộ động vật linh trưởng.
61	G/SPS/N/SAU/435/Add.2	Vương quốc Ả Rập Xê Út	28/5/2021	Quy định kỹ thuật về Ngày hết hạn cho các sản phẩm thực phẩm - Phần 1: Ngày hết hạn bắt buộc
62	G/SPS/N/TZA/135	Tanzania	31/5/2021	Quy tắc thực hành vệ sinh đối với trái cây và rau tươi cắt sẵn để ăn liền
63	G/SPS/N/KOR/720	Hàn Quốc	31/5/2021	Đề xuất sửa đổi tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật đối với dụng cụ, vật chứa và bao gói thực phẩm

2. Danh sách quy định về SPS có hiệu lực

STT	Mã WTO	Quốc gia thông báo	Ngày thông báo	Tiêu đề
1	G/SPS/N/AUS/376/Add.3	Úc	05/5/2021	Các biện pháp khẩn cấp đối với các cây con trong chậu ươm và các cây nuôi cấy mô để chống lại <i>Xylella fastidiosa</i> và các loài <i>Xylella</i> có liên quan
2	G/SPS/N/JPN/757/Add.1	Nhật Bản	07/5/2021	Sửa đổi danh sách các quốc gia, khu vực hoặc cơ sở do Bộ trưởng Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản quy định theo Khoản 1 Điều 11 của Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm
3	G/SPS/N/CHL/659/Add.1	Chile	10/5/2021	Nghị quyết miễn trừ số 2.602/2021: Yêu cầu ATTP nhập khẩu vào Chile các món ăn chế biến sẵn có chứa các thành phần có nguồn gốc động vật
4	G/SPS/N/BRA/1889/Add.1	Brazil	11/5/2021	Nghị quyết - RE số 1439, ngày 8 tháng 4 năm 2021
5	G/SPS/N/BRA/1888/Add.1	Brazil	11/5/2021	Nghị quyết - RE số 1438 ngày 8 tháng 4 năm 2021
6	G/SPS/N/BRA/1882/Add.1	Brazil	11/5/2021	Nghị quyết - RE số 1433 ngày 8 tháng 4 năm 2021
7	G/SPS/N/BRA/1880/Add.1	Brazil	11/5/2021	Nghị quyết - RE số 1444 ngày 8 tháng 4 năm 2021
8	G/SPS/N/BRA/1660/Add.1	Brazil	11/5/2021	Nghị quyết - RDC số 493 ngày 15 tháng 4 năm 2021
9	G/SPS/N/TPKM/561/Add.1	Đài Loan	12/5/2021	Các biện pháp sửa đổi khẩn cấp đối với <i>Solanum</i> spp. và <i>Capsicum</i> spp. trong hạt giống.
10	G/SPS/N/TPKM/541/Add.1	Đài Loan	12/5/2021	Quy định về việc hạn chế sử dụng muồng hoàng yến (<i>Cassia fistula</i> L.)
11	G/SPS/N/CAN/1370/Add.1	Canada	18/5/2021	Mức giới hạn dư lượng tối đa đã được thiết lập đối với chất difenoconazole
12	G/SPS/N/UKR/145/Add.2	Ukraine	20/5/2021	Dự thảo Sắc lệnh của Bộ Phát triển Kinh tế, Thương mại và Nông nghiệp Ukraine về việc phê duyệt Thủ tục và yêu cầu đặc biệt đối với ghi nhãn và danh sách thực phẩm bắt buộc phải ghi rõ nước xuất xứ hoặc nơi xuất xứ

13	G/SPS/N/UKR/142/Add.1	Ukraine	20/5/2021	Thông qua Sắc lệnh của Bộ Phát triển Kinh tế, Thương mại và Nông nghiệp Ukraine ngày 23/03/2021 số 601 về việc phê duyệt Quy tắc xử lý các sản phẩm nhập khẩu (vận chuyển) đến lãnh thổ hải quan của Ukraine dưới dạng mẫu hoặc đối tượng thương mại (triển lãm) nghiên cứu khoa học
14	G/SPS/N/EU/455/Add.1	Linh minh Châu Âu	20/5/2021	Tình trạng một số sản phẩm làm phụ gia thức ăn chăn nuôi và việc rút khỏi thị trường một số loại phụ gia thức ăn chăn nuôi
15	G/SPS/N/CAN/1376/Add.1	Canada	21/5/2021	Giới hạn dư lượng tối đa đã thiết lập đối với chất thiabendazole
16	G/SPS/N/TPKM/559/Add.1	Đài Loan	25/5/2021	Việc sửa đổi "Quy định kiểm dịch động vật/thực vật do hành khách và nhân viên phục vụ trên phương tiện vận chuyển"
17	G/SPS/N/EU/397/Rev.1/Add.1	Liên minh Châu Âu	27/5/2021	Mức dư lượng tối đa cho diclofop, fluopyram, ipconazole và terbuthylazine trong hoặc trên một số sản phẩm nhất định
18	G/SPS/N/JPN/795/Add.1	Nhật Bản	31/5/2021	Thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v... theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)
19	G/SPS/N/JPN/794/Add.1	Nhật Bản	31/5/2021	Thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v... theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)
20	G/SPS/N/JPN/793/Add.1	Nhật Bản	31/5/2021	Thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v... theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)
21	G/SPS/N/JPN/792/Add.1	Nhật Bản	31/5/2021	Thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v... theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)
22	G/SPS/N/JPN/791/Add.1	Nhật Bản	31/5/2021	Thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v... theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)
23	G/SPS/N/JPN/790/Add.1	Nhật Bản	31/5/2021	Thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v... theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp, quy tắc cuối cùng)

Chi tiết nội dung dự thảo xin truy cập địa chỉ:

<http://www.spsvietnam.gov.vn/thong-bao-cac-nuoc-thanh-vien> hoặc tham khảo trên: <https://docs.wto.org>



VĂN PHÒNG **SPS** VIỆT NAM

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

Điện thoại: 024-37344764

Email: spsvietnam@mard.gov.vn

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

