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 54, THÁNG 02, 2025

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

Bản tin
SPS VIỆT NAM
Tháng 02/2025

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)
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 Phát triển nông thôn
Địa chỉ: Số 10 Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại: 024 37344764
Email: spsvietnam@mard.gov.vn
Website: www.spsvietnam.gov.vn

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

MỤC LỤC

- Anh dự thảo cải cách quản lý sản phẩm thực phẩm và thức ăn chăn nuôi 3
- Tanzania dự thảo tiêu chuẩn đối với hỗi hợp premix cho gia cầm 3
- Tanzania dự thảo tiêu chuẩn đối với thức ăn cho gia cầm 5
- Hàn Quốc thông báo sửa đổi "Điều kiện vệ sinh nhập khẩu da sống từ động vật móng guốc" 6
- Nga thông báo sửa đổi "Điều kiện vệ sinh nhập khẩu da sống từ động vật móng guốc" 8
- Ả Rập Xê Út công bố quy chuẩn kỹ thuật về trái cây hỗn hợp đóng hộp 9
- Thái Lan thông báo Dự thảo thiết lập mức dư lượng tối đa (MRLs) hóa chất nông nghiệp trong thực phẩm 10
- Ukraine dự thảo sửa đổi Luật liên quan đến quản lý các loài ngoại lai xâm lấn 12
- Canada tham vấn về giới hạn dư lượng tối đa (MRL) đối hoạt chất benzovindiflupyr 13
- Ả Rập Xê Út ban hành tiêu chuẩn mới về sản xuất và xử lý thực phẩm đóng hộp 14
- UAE dự thảo tiêu chuẩn mới về thực phẩm thể thao 15
- Uganda dự thảo tiêu chuẩn mới về đặc điểm kỹ thuật đối với bột hỗn hợp 16
- Malaysia đưa ra Dự luật Y tế Công cộng Thú ý 202x 18
- Niu Di-lân sửa đổi Tiêu chuẩn y tế nhập khẩu đối với nguồn gen của bò 18
- Niu Di-lân sửa đổi Tiêu chuẩn sức khỏe nhập khẩu sản phẩm động vật cho hàng gửi cá nhân 19
- Ả Rập Xê Út đưa ra quy định về cá cơm muối, luộc và sấy khô 20
- EU đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với các hoạt chất lambda-cyhalothrin, metalaxyl, fluxapyroxad và nicotine trên một số sản phẩm 20
- EU đưa ra dự thảo sửa đổi Quy định (EU) số 37/2010 về việc phân loại chất ketoprofen theo giới hạn mức dư lượng tối đa của chất này trong thực phẩm có nguồn gốc động vật 21
- EU đưa (E) - 3 - benzo [1,3] dioxol-5 yl - N, N - diphenyl - 2 - propenamide vào danh sách hương liệu của Liên minh châu Âu 22
- EU đưa ra Quy định (EU) 2025/153 ngày 29/01/2025 cho phép sử dụng Lemna minor và Lemna gibba như một loại thực phẩm mới và sửa đổi Quy định (EU) 2017/2470 23
- Niu Di-lân sửa đổi Tiêu chuẩn y tế nhập khẩu đối với nguồn gen của bò 24
- Dự thảo Quy định của Bộ Y tế Thái Lan về nước uống trong bao bì kín 24
- Braxin đưa ra dự thảo quy định các yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với việc nhập khẩu hạt giống của các loài Exacum 25

ANH DỰ THẢO CẢI CÁCH QUẢN LÝ SẢN PHẨM THỰC PHẨM VÀ THỨC ĂN CHĂN NUÔI

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

Ngày 17/02/2025, Anh đưa ra Thông báo số G/SPS/N/GBR/84 về việc cải cách quản lý sản phẩm thực phẩm và thức ăn chăn nuôi. Dự thảo tham khảo các tiêu chuẩn Codex:

- CXG 62-2007 – Nguyên tắc phân tích rủi ro trong an toàn thực phẩm trong các ứng dụng của Chính phủ;
- CXG 80-2013 – Hướng dẫn về ứng dụng đánh giá rủi ro cho thức ăn chăn nuôi.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Một số cải cách trong dự thảo như sau:

- Loại bỏ các yêu cầu về việc gia hạn định kỳ giấy phép đối với thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi được sản xuất từ các thành phần biến đổi gen (GMO), phụ gia chăn nuôi và hương liệu khói.

- Cho phép giấy phép có hiệu lực sau các quyết định của Bộ trưởng tại Anh, xứ Wales và Scotland, sau đó được công bố công khai chính thức hoặc danh sách do Cơ quan Tiêu chuẩn thực phẩm Vương quốc Anh (FSA) và Cơ quan Tiêu chuẩn thực phẩm Scotland (FSS) duy trì, thay vì được quy định bằng văn bản luật định.

Những thay đổi này áp dụng cho các chế độ quản lý trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi bao gồm phụ gia thức ăn chăn nuôi, phụ gia thực phẩm, enzyme và hương liệu, vật liệu tiếp xúc thực phẩm (FCM), thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi có chứa thành phần GMO, thực phẩm mới và hương liệu khói.

Dự thảo này được thông báo để lấy ý kiến thành viên WTO. Ngày cuối cùng nhận góp ý là ngày 18/4/2025.

TANZANIA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN ĐỐI VỚI HỖI HỢP PREMIX CHO GIA CẦM

ThS. Ngô Văn Phương
Viện Cơ điện nông nghiệp và Công nghệ sau thu hoạch

Ngày 18/02/2025, Tanzania đưa ra Thông báo số G/SPS/N/TZA/429 về Tiêu chuẩn DARS 1837:2004 – Thức ăn hỗn hợp cho gia cầm, phiên bản đầu tiên. Dự thảo nêu rõ các yêu cầu, phương pháp lấy mẫu, phương pháp thử nghiệm đối với hỗn hợp thức ăn cho gia cầm (bao gồm vitamin và khoáng chất vi lượng). Các loài gia cầm theo Tiêu chuẩn này là: gà, gà tây, vịt, ngỗng, chim cút và đà điểu.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Premix là một hỗn hợp đồng nhất của một hoặc nhiều thành phần vi lượng (vitamin và khoáng chất vi lượng) hoặc chất phụ gia thức ăn với chất pha loãng hoặc chất mang (carrier – là thành phần ăn được bổ sung vào để tạo điều kiện phân phối), premix sẽ không dùng cho động vật ăn trực tiếp.

1. Yêu cầu chung

- Hỗn hợp premix cho gia cầm phải ở dạng bột, dạng hạt hoặc dạng lỏng và có kết cấu đồng nhất, mịn.

- Sản phẩm không được có: mảnh kim loại hoặc thủy tinh; chất pha trộn; nấm mốc; mầm bệnh hoặc côn trùng xâm nhập; mùi ôi thiu hoặc bất kỳ mùi khó chịu nào.

- Các khoáng chất nano (có kích thước từ 1-100 nanomet) không được sử dung trong premix cho gia cầm.

- Không được phép chứa các thành phần độc hại.

- Độ ẩm của premix không được quá 10%.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

2. Quy định về hàm lượng các chất khoáng và vitamin đối với gà thịt

Thành phần	Gà 0-3 tuần tuổi	Gà 3-6 tuần tuổi	Gà 6-8 tuần tuổi
Vitamin A (IU)	1500	1500	1500
Vitamin D3 (IU)	200	200	200
Vitamin E (IU)	10	10	10
Vitamin K (mg)	0,5	0,5	0,5
Vitamin B1 (mg)	1,8	1,8	1,8
Vitamin B2 (mg)	3,6	3,6	3,6
Vitamin B6 (mg)	3,5	3,5	3,0
Vitamin B12 (mg)	0,01	0,01	0,07
Vitamin B3 (mg)	35	30	25
Vitamin B5(mg)	10	10	10
Vitamin B9 (mg)	0,55	0,55	0,50
Vitamin B7 (mg)	0,15	0,15	0,12
Choline (mg)	1300	1000	750
Đồng (mg)	8	8	8
I-ốt (mg)	0,35	0,35	0,35
Sắt (mg)	80	80	80
Măng – gan (mg)	60	60	60
Selen (mg)	0,15	0,15	0,15
Kẽm (mg)	40	40	40

3. Quy định vệ sinh và bảo quản

Hỗn hợp premix được xử lý và chế biến theo quy định trong tiêu chuẩn FDARS 2139 và 1828 của Tanzania.

Chỉ tiêu về vi sinh vật phải tuân thủ bằng sau đây:

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn	Phương pháp xét nghiệm
1	Salmonella ssp	Không phát hiện	ISO 6579-1
2	E. Coli	Không phát hiện	ISO 16654
3	Clostridium	Không phát hiện	ISO 15213-2

Chỉ tiêu về kim loại nặng theo bảng dưới đây:

STT	Chỉ tiêu	Giới hạn	Phương pháp xét nghiệm
1	Asen	2,0	ISO 27085
2	Chì	5,0	
3	Cadmium	1,0	
4	Thủy ngân	0,1	

Dự thảo này được lấy ý kiến góp ý đến hết ngày 19/4/2025. Chi tiết của dự thảo có tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/TZA/25_01463_00_e.pdf

TANZANIA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN ĐỐI VỚI THỨC ĂN CHO GIA CẦM

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

Ngày 18/02/2025, Tanzania đưa ra Thông báo số G/SPS/N/TZA/428 về Tiêu chuẩn DARS 1836 – Thức ăn cho gia cầm, phiên bản đầu tiên. Dự thảo Tiêu chuẩn này được thiết để đảm bảo rằng gia cầm (nuôi lấy thịt hoặc lấy trứng dùng làm thực phẩm cho con người) được ăn khẩu phần phù hợp với loại gia cầm đó và đảm bảo an toàn thực phẩm cho con người thông qua việc tuân thủ các quy trình chăn nuôi gia cầm tốt ở cấp độ trang trại và quy trình sản xuất tốt trong quá trình xử lý, thu mua, lưu trữ, chế biến và phân phối gia cầm và sản phẩm gia cầm.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Tiêu chuẩn này áp dụng cho thức ăn của các loại gia cầm sau: gà, gà tây, ngỗng, vịt, đà điểu, gà lôi và chim cút.

1. Quy định chung:

- Thức ăn gia cầm phải ở dạng viên, vụn hoặc bột hoặc bột nhão. Thức ăn gia cầm không được chứa: kim loại hoặc thủy tinh; các chất pha trộn; nấm mốc; mầm bệnh hoặc côn trùng lẫn trong thức ăn; mùi ôi thiu hoặc bất cứ mùi khó chịu nào.

- Tất cả các thành phần thức ăn phải có chất lượng cao và không bị hư hỏng. Các thành phần phải được liệt kê trong phụ lục B và phụ lục C của tiêu chuẩn này.

- Hạt đậu nành thô xay hoặc bột đậu nành chưa qua xử lý đầy đủ sẽ không được sử dụng trong thức ăn cho gia cầm.

- U-rê hoặc bất kỳ loại Ni-tơ nào không phải protein sẽ không được thêm vào hoặc bao gồm trong thức ăn cho gia cầm.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Mức axit béo tự do trong thức ăn không được vượt quá 15% hàm lượng chất béo thô.

- Hạt bông đã tách vỏ, tách xơ và chiết xuất bằng dung môi có thể được sử dụng trong thức ăn không chứa quá 0,02% gossypol.

2. Quy định đối với các chất phụ gia

Các chất phụ gia trong các loại sau đây có thể được sử dụng trong thức ăn cho gia cầm: chất chống oxy hóa, chất tạo màu, chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm đặc và tạo gel, chất kết dính, chất bảo quản, chất tạo hương và tạo cảm giác ngon miệng. Các nguyên liệu làm chất phụ gia phải nêu rõ và hàm lượng phải tuân thủ theo quy định của tiêu chuẩn này và phải được ghi trên nhãn.

- Không được thêm hoặc đưa bất kỳ chất kháng sinh, thuốc hoặc khoáng chất nào vào thức ăn hoặc thức ăn đậm đặc ngoài những thành phần kể trên.

3. Quy định đối với các tạp chất

Quy định đối với độc tố nấm mốc

Độc tố	Giới hạn tối đa (µg/kg)	Phương pháp thử
Aflatoxin tổng số	20	ISO 16050
Aflatoxin B1	10	ISO 14718 ; ISO 17375
Ochratoxin A	5	ISO 15141
Fumonisin	5	AOAC 2001.04-2001

Quy định đối với kim loại nặng

Kim loại	Giới hạn tối đa (mg/kg)	Phương pháp thử
Asen	2,0	ISO 27085
Chì	5,0	
Cadmium	1,0	
Thủy ngân	0,1	

4. Yêu cầu về vệ sinh

Thức ăn cho gia cầm phải được chế biến và xử lý theo yêu cầu của Tiêu chuẩn FDARS 2139 và sản xuất, vận chuyển, tiếp nhận và lưu trữ theo quy trình trong Tiêu chuẩn FDARS 1828 của Tanzania.

Quy định đối với kim loại nặng

Vi khuẩn	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử
Salmonella trong 25g	Không phát hiện	ISO 6679-1
E.Coli (cfu/g)	Không phát hiện	ISO 16654
Clostrodium	Không phát hiện	ISO 15213-2

Dự thảo này được lấy ý kiến góp ý đến hết ngày 19/4/2025. Chi tiết của dự thảo có tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/TZA/25_01462_00_e.pdf

HÀN QUỐC THÔNG BÁO SỬA ĐỔI "ĐIỀU KIỆN VỆ SINH NHẬP KHẨU DA SỐNG TỪ ĐỘNG VẬT MÓNG GUỐC"

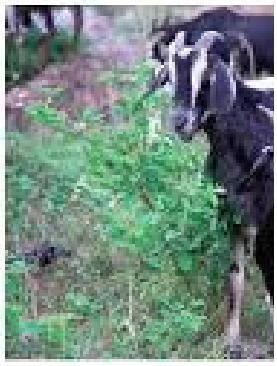
ThS. Đinh Đức Hiệp
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 23/01/2025, Bộ Nông Lâm Ngư nghiệp, Thực phẩm và Chăn nuôi sửa đổi "Điều kiện vệ sinh nhập khẩu da sống từ động vật móng guốc" nhằm thông báo về nội dung chính và mục đích thu thập ý kiến đóng góp từ người dân. Sửa đổi Điều kiện vệ sinh nhập khẩu da sống từ động vật móng guốc, quy định về nội dung kiểm dịch khi nhập khẩu được điều chỉnh nhằm phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế và những thay đổi trong điều kiện vệ sinh chăn nuôi.

Da thuộc là sản phẩm được làm từ da động vật, thường là sản phẩm phụ từ ngành công nghiệp thịt và sữa. Sau khi động vật được giết mổ, da của chúng được tách rời, trải qua quá trình thuộc da để biến thành da thuộc có tính mềm, bền và có thể sử dụng trong nhiều ứng dụng khác nhau. 65% da trên toàn thế giới sản xuất từ da bò, trong khi 15% đến từ cừu, 11% có nguồn gốc từ lợn. Phần lớn là do bò cũng là nguồn nguyên liệu quan trọng và không thể thiếu trong ngành công nghiệp thịt toàn cầu. Do đó, khối lượng lớn da sống có thể chuyển đổi thành da thuộc, tạo ra nguồn cung dồi dào cho ngành công nghiệp thuộc da.

1. Điều kiện vệ sinh nhập khẩu da sống của động vật móng guốc vào Hàn Quốc:

Da sống của động vật móng guốc xuất khẩu sang Hàn Quốc (sau đây gọi là "da xuất khẩu"), bao gồm da muối, da ngâm vôi, da khô có nguồn gốc từ bò, lợn, cừu, dê và các loài tương tự phải đáp ứng các tiêu chuẩn sau:



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Động vật được giết mổ để sản xuất da xuất khẩu phải vượt qua kiểm tra trước và sau giết mổ do thú y viên của chính phủ nước xuất khẩu thực hiện, đảm bảo không có bất thường.

- Da xuất khẩu phải được bảo quản trong container có niêm phong trước khi vận chuyển và phải duy trì trong điều kiện không bị nhiễm tác nhân gây bệnh truyền nhiễm từ khi rời nước xuất khẩu cho đến khi đến Hàn Quốc.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

2. Điều kiện "không có dịch bệnh động vật":

- Quốc gia xuất khẩu phải được Tổ chức Thú y Thế giới (WOAH) công nhận là quốc gia sạch bệnh đối với các bệnh lở mồm long móng, dịch tả lợn cổ điển và giả dại, đồng thời không có trường hợp mắc bệnh dịch tả lợn châu Phi, bệnh viêm da nổi cục (LSD) và bệnh đậu cừu, dê trong ít nhất 3 năm trước khi xuất khẩu da nguyên liệu.

- Điều kiện này chỉ áp dụng đối với các bệnh mà loài động vật cung cấp da có khả năng nhiễm. Tuy nhiên, nếu Hàn Quốc xác nhận rằng quốc gia xuất khẩu đang thực hiện chính sách tiêu hủy hiệu quả, thì có thể rút ngắn khoảng thời gian theo quy định của WOAH.

- Đối với quốc gia không đáp ứng được điều kiện trên, da xuất khẩu phải được khử trùng theo một trong các phương pháp dưới đây, tùy thuộc vào mức độ cảm nhiễm của từng loài động vật:

+ Ngâm trong muối biển (Sea salt) có chứa 2% natri cacbonat (Na_2CO_3) trong ít nhất 28 ngày. Đối với da khô, phải khử trùng bằng khí formalin.

+ Ngâm trong dung dịch kiềm có độ pH ≥ 11,5 (chứa 4% natri cacbonat) trong ít nhất 48 giờ.

+ Ngâm trong dung dịch axit có độ pH < 3,0 (ví dụ: dung dịch axit fomic [HCOOH] pha với 1.000 lít nước, 100 kg muối NaCl và 12 kg axit fomic) trong ít nhất 48 giờ.

Nếu chính phủ Hàn Quốc xác định rằng da xuất khẩu chưa được khử trùng theo mục 3 hoặc có sự khác biệt giữa nội dung chứng nhận kiểm dịch xuất khẩu và thực tế, thì bác sĩ thú y của Hàn Quốc có quyền:

+ Tiến hành kiểm tra tại chỗ tại lò mổ, cơ sở chế biến da thuộc của nước xuất khẩu.

+ Kiểm tra hồ sơ tài liệu liên quan.

+ Chính phủ nước xuất khẩu phải hợp tác đầy đủ trong quá trình kiểm tra này.

Trước khi xuất khẩu, nước xuất khẩu phải cấp chứng nhận kiểm dịch xuất khẩu bằng tiếng Hàn hoặc tiếng Anh đầy đủ nội dung sau:

i. Thông tin về kiểm dịch động vật

ii. Thông tin hàng hóa, bao gồm: loại động vật, loại sản phẩm, số lượng kiện hàng, trọng lượng.

iii. Thông tin của nhà xuất khẩu và nhà nhập khẩu (địa chỉ, họ tên).

iv. Số hiệu container và số niêm phong gắn trên container.

v. Ngày cấp chứng nhận, tên, chức vụ, chữ ký của người cấp.

vi. Ngày xuất hàng, địa điểm xuất hàng, tên tàu (hoặc máy bay).

Trong quá trình kiểm dịch, Hàn Quốc phát hiện da xuất khẩu không đáp ứng các điều kiện nhập khẩu, lô hàng có thể bị trả lại hoặc tiêu hủy.

Thông tin chi tiết có thể tham khảo tại đường link sau: https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/KOR/25_00872_00_x.pdf

NGA THÔNG BÁO SỬA ĐỔI "ĐIỀU KIỆN VỆ SINH NHẬP KHẨU DA SỐNG TỪ ĐỘNG VẬT MÓNG GUỐC"

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 11/02/2025, Cơ quan Liên bang về giám sát thú y và kiểm dịch thực vật Liên bang Nga đã gửi Thông báo số G/SPS/N/RUS/306 đến Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) công văn số FS-KS-7/1223 do lo ngại về tình hình dịch lở mồm long móng ở Đức.

Từ ngày 24/01/2025, áp dụng lệnh hạn chế tạm thời đối với việc nhập khẩu vào Liên bang Nga và trung chuyển qua lãnh thổ Nga các loài động vật có nguy cơ nhiễm virus lở mồm long móng, nếu được vận chuyển qua lãnh thổ Đức do sự bùng phát dịch bệnh tại quốc gia này. Yêu cầu kiểm soát chặt chẽ nhằm ngăn chặn việc nhập khẩu các sản phẩm thuộc diện cấm vào lãnh thổ Liên bang Nga.

Đợt bùng phát này đánh dấu lần đầu tiên dịch lở mồm long móng xuất hiện ở Đức trong gần 40 năm qua, làm nổi bật những thách thức trong công tác quản lý dịch bệnh trên động vật.

Trên thế giới, một số quốc gia đã áp dụng lệnh cấm nhập khẩu thịt và sữa từ Đức, phản ánh bản chất toàn cầu của động lực thương mại nông nghiệp. Mặc dù đã xác định được loại vi-rút cụ thể, nhưng chính quyền Đức vẫn đang nỗ lực tìm hiểu cách thức loại vi-rút dễ lây lan này xâm nhập vào nước này, vì nó chưa từng xuất hiện ở Châu Âu kể từ năm 2011. Để đảm bảo an toàn, chính quyền đã tiêu hủy mười một con trâu còn lại và tất cả các loài động vật móng chẻ khác trong phạm vi 01 km.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Theo quy định của Liên minh châu Âu, Đức đang hành động nhanh chóng để ngăn chặn sự gián đoạn thị trường. Nước này áp dụng các chiến lược ứng phó nhanh, chẳng hạn như kiểm dịch tại địa phương, để giữ cho thị trường xuất khẩu mở cửa và thương mại ổn định.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Chi tiết dự thảo có thể tìm thấy tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/RUS/25_01297_00_x.pdf

Ả RẬP XÊ ÚT CÔNG BỐ QUY CHUẨN KỸ THUẬT VỀ TRÁI CÂY HỖN HỢP ĐÓNG HỘP

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

Ngày 04/02/2025, Cơ quan Thực phẩm và Dược phẩm Ả-Rập-Xê-Út đã gửi Thông báo số G/SPS/N/SAU/558 đến Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc công bố quy chuẩn kỹ thuật về trái cây hỗn hợp đóng hộp áp dụng cho cả sản phẩm nhập khẩu và sản xuất trong nước.

Trái cây hỗn hợp đóng hộp là sản phẩm:

a. Được chế biến từ hỗn hợp các loại trái cây nhỏ và các miếng trái cây cắt nhỏ có thể ở dạng tươi, đông lạnh hoặc đóng hộp. Trái cây sử dụng phải thuộc các loại và hình thức sau:

- Đào: Các giống đào vàng cứng thuộc loài *Prunus persica L.*, bao gồm cả giống đào hạt dính và không dính, đã được gọt vỏ, bỏ hạt và cắt thành khối vuông, ngoại trừ quả xuân đào.

- Lê: Các giống lê thuộc loài *Pyrus communis L.* hoặc Pyrus sinensis L., đã được gọt vỏ, bỏ lõi và cắt thành khối vuông.

- Dứa: Các giống dứa thuộc loài *Ananas comosus L.*, đã được gọt vỏ, bỏ lõi và cắt thành lát hoặc khối vuông.

- Anh đào: Các giống anh đào thuộc loài *Prunus cerasus L.*, có thể ở dạng nguyên quả hoặc nửa quả, có hoặc không có hạt, bao gồm:

+ Các giống có màu nhạt, vị ngọt tự nhiên.

+ Các giống được nhuộm màu đỏ nhân tạo.

+ Các giống được nhuộm màu đỏ nhân tạo và có thêm hương liệu tự nhiên hoặc nhân tạo.

- Nho: Các giống nho không hạt thuộc loài *Vitis vinifera L.* hoặc *Vitis labrusca L.*, ở dạng nguyên quả.

b. Sản phẩm được đóng hộp cùng với nước hoặc dung dịch đóng gói thích hợp, có thể chứa gia vị hoặc các hương liệu phù hợp với sản phẩm.

c. Được xử lý nhiệt thích hợp trước hoặc sau khi đóng hộp nhằm ngăn ngừa hư hỏng sản phẩm.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

b. Hình thức trình bày

- Hỗn hợp trái cây – 5 loại trái cây

- Hỗn hợp trái cây – 4 loại trái cây: Có thể không bao gồm quả anh đào hoặc có thể không bao gồm nho.

- Hỗn hợp trái cây đóng hộp có thể được đóng gói trong một trong các dung dịch sau, có hoặc không có đường và/hoặc các thành phần tùy chọn:

+ Nước là dung dịch đóng gói duy nhất;

+ Hỗn hợp nước và nước ép (các loại) từ các loại trái cây được chỉ định, sau khi đã lọc hoặc tách bã;

+ Nước ép (các loại) từ một hoặc nhiều loại trái cây được chỉ định, sau khi đã lọc hoặc tách bã.

- Thành phần khác có thể bao gồm một hoặc nhiều loại sau: Đường sucrose, siro đường nghịch chuyển, dextrose, siro glucose cô đặc, siro glucose khô, Gia vị, Bạc hà.

c. Tỷ lệ trái cây

Sản phẩm phải chứa tỷ lệ trái cây theo khối lượng đã lọc như sau:

Loại trái cây	Hỗn hợp 5 loại trái cây	Hỗn hợp 4 loại trái cây
Đào	30%-50%	30%-50%
Lê	25%-45%	25%-45%
Dứa	6%-16%	6%-25%
Nho	6%-20%	Hoặc 6%-20%
Anh đào	2%-6%	2%-15%

* Phân loại dung dịch đóng gói khi có đường

- Khi thêm đường vào nước hoặc nước pha với nước ép trái cây, dung dịch lỏng sẽ được phân loại theo nồng độ đường tối đa như sau:

Loại dung dịch đường	Độ Brix tối thiểu
Siro loãng	14° Brix
Siro vừa	18° Brix
Siro đậm đặc	22° Brix

- Khi thêm đường vào nước ép trái cây:

Loại nước ép	Độ Brix tối thiểu
Nước ép trái cây ngọt nhẹ	14° Brix
Nước ép trái cây ngọt đậm	18° Brix

* Kích thước và hình dạng trái cây

- Đào, lê và dứa cắt khối

+ Ít nhất 75% khối lượng trái cây đã lọc phải có dạng khối lập phương.

+ Chiều dài cạnh dài nhất không vượt quá 20 mm.

+ Không có miếng nào lọt qua rây vuông có kích thước lỗ 8 mm.

- Dứa cắt lát

Ít nhất 80% khối lượng dứa đã lọc phải có dạng lát hình cung với kích thước sau:

+ Chiều rộng cung ngoài: 10-25 mm.

+ Độ dày: 10 mm - 15 mm.

+ Bán kính (từ tâm đến rìa): 20 - 40 mm.

- Nho hoặc anh đào nguyên quả

+ Ít nhất 90% số lượng quả nho hoặc anh đào trong mẫu trung bình phải còn nguyên vẹn (ngoại trừ các bước sơ chế như tách hạt hoặc cuống).

- Anh đào cắt đôi: Ít nhất 80% số lượng quả anh đào trong mẫu trung bình phải có dạng nửa quả, không bị chia nhỏ hơn nữa.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

d. Ghi nhãn

Ghi chú về hương vị đặc trưng: Nếu sản phẩm có hương vị đặc trưng, điều này phải được ghi rõ trên nhãn bằng cụm từ "hương vị từ..." hoặc một cách diễn đạt phù hợp, đặt gần hoặc ngay trong tên sản phẩm.

e. Danh sách thành phần

- Toàn bộ các thành phần phải được liệt kê theo thứ tự giảm dần về tỷ lệ phần trăm, phù hợp với tiêu chuẩn được quy định trong mục 1.2, ngoại trừ những trường hợp được đề cập trong mục 10.2.2 và 10.2.3.

- Nếu quả anh đào trong sản phẩm được nhuộm màu nhân tạo và/hoặc có hương liệu bổ sung, danh sách thành phần có thể thay thế tên chất phụ gia bằng một trong các cụm từ sau:

+ Anh đào màu đỏ nhân tạo;

+ Anh đào màu đỏ nhân tạo với hương liệu bổ sung;

+ Nếu có sử dụng axit ascorbic để bảo quản màu sắc, thành phần này phải được ghi trong danh sách nguyên liệu theo cách sau: Có chứa L-axit ascorbic làm chất chống oxy hóa.

Chi tiết dự thảo có tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/SAU/25_01084_00_x.pdf

THÁI LAN THÔNG BÁO DỰ THẢO THIẾT LẬP MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRLS) HÓA CHẤT NÔNG NGHIỆP TRONG THỰC PHẨM

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Ngày 21/01/2025, Bộ Y tế Công cộng Thái Lan đã gửi Thông báo số G/SPS/N/THA/781 đến Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc Dự thảo thiết lập mức dư lượng tối đa (MRLs) hóa chất nông nghiệp trong thực phẩm nhằm bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng và đảm bảo rằng thực phẩm tiêu thụ tại Thái Lan an toàn, thông qua việc kiểm soát chặt chẽ dư lượng thuốc bảo vệ thực vật. Kết quả dựa trên việc sử dụng khung đánh giá rủi ro tập trung vào mức độ phơi nhiễm ngắn hạn (cấp tính) và dài hạn (mãn tính), dựa trên dữ liệu tiêu thụ thực phẩm của Thái Lan và kết quả thử nghiệm thực địa.

Mục tiêu sửa đổi:

- Cập nhật và siết chặt quy định về MRLs đối với nhiều loại thuốc bảo vệ thực vật.

- Đưa ra các giới hạn mới dựa trên tiêu chuẩn Codex và ASEAN.

- Bảo vệ sức khỏe cộng đồng thông qua việc kiểm soát dư lượng hóa chất trong thực phẩm.

Những thay đổi quan trọng của dự thảo như sau:

- Phụ lục 2 điều chỉnh MRLs đối với 88 thuốc bảo vệ thực vật, gồm: 2,4-D, dithiocarbamates, glufosinate, chlorfenapyr, chlorantraniliprole, chlorothalonil, clethodim, quinclorac, quintozene, carbaryl, carbendazim, carbosulfan, captan, clothianidin,...

- Thiết lập mức dư lượng tối đa cho từng nhóm thực phẩm như ngũ cốc, rau củ, trái cây, sản phẩm từ sữa và thịt.

- Phụ lục 3:

+ Bảng 1: Quy định giá trị mặc định từ mức 0,005 – 0,1 ppm đối với 17 loại hóa chất tồn dư trong các sản phẩm có nguồn gốc thực vật.

+ Bảng 2: Quy định giá trị mặc định từ mức 0,02-0,05 ppm đối với 04 loại hóa chất tồn dư trong các sản phẩm có nguồn gốc động vật.

- Phụ lục 4: Quy định mức dư lượng tối đa 06 hoạt chất độc hại từ môi trường, không do sử dụng trực tiếp (EMRLs) tồn dư trong trái cây, rau, ngũ cốc, họ đậu, hạt cây, thảo mộc, trà, trứng, gia cầm và động vật.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Áp dụng quy định ASEAN MRLs nếu không có tiêu chuẩn từ Codex.

- Giới hạn mức dư lượng tối đa mặc định ở mức 0,01 mg/kg đối với các trường hợp chưa có quy định cụ thể.

Mặt hàng xuất khẩu của Việt Nam có thể bị ảnh hưởng:

- Trái cây: Xoài, nhãn, vải, thanh long, sầu riêng, dứa, ổi, chanh dây, dưa hấu, dưa lưới.

- Rau củ: Ớt, hành, tỏi, cà chua, khoai tây, bắp cải, xà lách, đậu bắp.

- Ngũ cốc: Gạo, bắp, đậu tương, lúa mì.

- Các sản phẩm khác: Cà phê, hạt điều, hồ tiêu.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Doanh nghiệp xuất khẩu cần nắm rõ các thay đổi để điều chỉnh quy trình sản xuất:

- Giám sát chặt chẽ việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật theo đúng hướng dẫn sử dụng để đảm bảo tuân thủ MRLs mới.

- Tăng cường xét nghiệm và chứng nhận dư lượng các lô hàng trước khi xuất khẩu.

Cơ quan quản lý cần làm việc với phía Thái Lan để bảo vệ lợi ích của doanh nghiệp Việt. Đồng thời nâng cao nhận thức của nông dân và doanh nghiệp về quy định mới.

Việc Thái Lan siết chặt tiêu chuẩn MRLs sẽ tác động trực tiếp đến ngành nông sản và thực phẩm xuất khẩu của Việt Nam. Các doanh nghiệp cần chủ động thích ứng để duy trì thị trường và đảm bảo tuân thủ các quy định mới.

Chi tiết dự thảo có thể tìm thấy tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/THA/25_00775_00_x.pdf

UKRAINE DỰ THẢO SỬA ĐỔI LUẬT LIÊN QUAN ĐẾN QUẢN LÝ CÁC LOÀI NGOẠI LAI XÂM LẤN

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

Ngày 12/02/2025, Bộ Bảo vệ môi trường và Tài nguyên thiên nhiên Ukraine đã gửi Thông báo số G/SPS/N/UKR/236 về việc dự thảo sửa đổi Luật "Xác định thẩm quyền của Cơ quan hành pháp Trung ương trong quản lý các loài ngoại lai xâm lấn, thực hiện các biện pháp kiểm soát và ngăn chặn sự lây lan của chúng" nhằm xác định thẩm quyền của các cơ quan hành pháp trung ương trong việc hoạch định và thực thi chính sách quốc gia về quản lý các loài thực vật, động vật ngoại lai xâm lấn, cũng như các sinh vật khác, đồng thời quy định việc sử dụng chúng trong các lĩnh vực kinh tế khác nhau.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

1. Mục tiêu chính của dự thảo

Dự thảo nhằm bổ sung các quy định pháp lý để kiểm soát và quản lý các loài ngoại lai xâm lấn, bao gồm cả thực vật và động vật, nhằm ngăn chặn sự xâm nhập và lây lan của chúng trên lãnh thổ Ukraine. Các biện pháp này bao gồm việc ngăn chặn sự xâm nhập, phát hiện sớm, kiểm soát, và tiêu diệt các loài này để bảo vệ đa dạng sinh học, hệ sinh thái, và sức khỏe con người.

2. Các thay đổi chính trong các luật hiện hành

Dự thảo chính thức đưa thuật ngữ "loài ngoại lai xâm lấn" vào hệ thống pháp luật Ucraina và phân loại chúng như một loại dịch hại.

a. Luật Bảo vệ môi trường tự nhiên

- Bổ sung thẩm quyền cho các cơ quan hành pháp trung ương trong việc quản lý các loài ngoại lai xâm lấn, bao gồm việc cấp phép sử dụng các loài này trong các hoạt động như phục hồi cây xanh đô thị.

- Thêm các quy định về việc kiểm soát và quản lý các loài ngoại lai xâm lấn, bao gồm việc lập kế hoạch hành động, giám sát, và tiêu diệt các loài này.

- Cấm nhập khẩu, xuất khẩu, và tái xuất khẩu các loài ngoại lai xâm lấn được liệt kê trong danh sách của Ukraine hoặc Liên minh Châu Âu (EU).

b. Luật Thực vật

- Bổ sung quy định về việc ngăn chặn sự xâm nhập của các loài ngoại lai xâm lấn vào lãnh thổ Ukraine, bao gồm việc phát hiện sớm, kiểm soát, và tiêu diệt chúng.

- Cấm việc nhập khẩu, xuất khẩu, và tái xuất khẩu các loài thực vật ngoại lai xâm lấn được liệt kê trong danh sách của Ukraine hoặc EU.

- Cấm việc nhân giống và sử dụng các loài thực vật ngoại lai xâm lấn trong các khu vực bảo tồn tự nhiên, trừ các trường hợp đặc biệt được cấp phép.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

c. Luật Bảo vệ thực vật

- Bổ sung định nghĩa về loài ngoại lai xâm lấn và các biện pháp kiểm soát chúng.

- Thêm quy định về việc kiểm soát và quản lý các loài ngoại lai xâm lấn trong lĩnh vực nông nghiệp và lâm nghiệp.

d. Luật Kiểm dịch Thực vật

- Bổ sung quy định về việc kiểm soát các loài ngoại lai xâm lấn tại các cửa khẩu biên giới.

- Cấm nhập khẩu và xuất khẩu các loài ngoại lai xâm

lấn được liệt kê trong danh sách của Ukraine hoặc EU.

e. Luật Lâm nghiệp

- Bổ sung quy định về việc hạn chế sử dụng các loài cây ngoại lai xâm lấn trong lâm nghiệp và kiểm soát sự lây lan của chúng.

- Cấm trồng rừng bằng các loài cây ngoại lai xâm lấn trên các khu vực có thảm thực vật tự nhiên.

f. Luật Động vật hoang dã

Bổ sung quy định về việc kiểm soát và quản lý các loài động vật ngoại lai xâm lấn, bao gồm việc cấm tự ý di chuyển, nhân giống, và lai tạo các loài này.

g. Luật Thủy sản

- Bổ sung quy định về việc kiểm soát và quản lý các loài thủy sinh ngoại lai xâm lấn trong các vùng nước của Ukraine.

- Cấm việc nhân giống và nuôi trồng các loài thủy sinh ngoại lai xâm lấn, trừ các trường hợp đặc biệt được cấp phép.

3. Các biện pháp cụ thể

- Phát hiện sớm và kiểm soát: Các cơ quan chức năng sẽ thực hiện các biện pháp phát hiện sớm và kiểm soát sự lây lan của các loài ngoại lai xâm lấn, bao gồm việc lập kế hoạch hành động và tiêu diệt chúng.

- Cấp phép sử dụng: Việc sử dụng các loài ngoại lai xâm lấn chỉ được phép trong các trường hợp đặc biệt, chẳng hạn như nghiên cứu khoa học hoặc bảo tồn, và phải được cấp phép bởi các cơ quan có thẩm quyền. Quy trình cấp, từ chối, cấp lại, cấp bản sao và thu hồi giấy phép sử dụng loài ngoại lai xâm lấn sẽ do Nội các Bộ trưởng Ucraina quy định. Việc cấp phép sẽ dựa trên hồ sơ đề nghị, trong đó phải cung cấp lý do sử dụng, mô tả phương thức quản lý, hệ thống giám sát và kiểm soát sự lây lan, kế hoạch ứng phó trong trường hợp mất kiểm soát, cùng kế hoạch tiêu diệt (loại bỏ) loài đó. Thời hạn giấy phép sẽ được xác định dựa trên vòng đời của loài ngoại lai xâm lấn hoặc chu kỳ hoạt động kinh tế liên quan.

- Hợp tác quốc tế: Ukraine sẽ hợp tác với EU và các tổ chức quốc tế khác trong việc chia sẻ thông tin và thực hiện các biện pháp kiểm soát các loài ngoại lai xâm lấn.

Dự thảo Luật này thể hiện nỗ lực của Ukraine trong việc bảo vệ môi trường tự nhiên và đa dạng sinh học trước sự đe dọa của các loài ngoại lai xâm lấn. Các quy định mới sẽ giúp kiểm soát hiệu quả hơn sự lây lan của các loài này, đồng thời tăng cường hợp tác quốc tế trong lĩnh vực này.

Chi tiết dự thảo có tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/UKR/25_01327_00_x.pdf

CANADA THAM VẤN VỀ GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) ĐỐI HOẠT CHẤT BENZOVINDIFLUPYR

ThS. Nguyễn Thị Huyền
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 14/02/2025, Cơ quan Quản lý Dịch hại - Bộ Y tế Canada (PMRA) đã công bố tài liệu PMRL2025-01 để tham vấn công khai về việc xác lập mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với hoạt chất benzovindiflupyr trên quả việt quất bụi thấp (lowbush blueberries).

Benzovindiflupyr (còn được biết đến với tên thương mại Solatenol), là một hoạt chất thuộc nhóm thuốc trừ nấm, được sử dụng rộng rãi trong nông nghiệp để kiểm soát bệnh nấm trên nhiều loại cây trồng, bao gồm: ngũ cốc (lúa mì, lúa mạch); cây lấy dầu (đậu tương, hạt cải dầu); rau củ (khoai tây, cà rốt, hành tây) và cây ăn quả (nho, táo, việt quất).

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Tại Canada, benzovindiflupyr đã được đăng ký sử dụng trong nhiều năm qua và được đánh giá là một hoạt chất có hiệu quả cao trong kiểm soát bệnh nấm trên cây trồng. Theo tài liệu thông báo PMRL2025-01, Canada đang xem xét đề xuất điều chỉnh mức MRL đối với benzovindiflupyr trên quả việt quất bụi thấp như sau:

Loại nông sản	MRL hiện tại (ppm)	MRL đề xuất (ppm)
Quả việt quất bụi thấp	0,01	2,0

PMRA đã tiến hành đánh giá khoa học toàn diện và kết luận rằng mức dư lượng đề xuất không gây nguy hại cho sức khỏe con người. Đánh giá này bao gồm việc xem xét độc tính và mức độ phơi nhiễm qua chế độ ăn uống, đảm bảo tuân thủ các tiêu chuẩn nghiêm ngặt về an toàn thực phẩm và các tác động đến môi trường

Quá trình tham vấn công khai nhằm đảm bảo các quyết định liên quan đến MRL đều minh bạch và dựa trên cơ sở khoa học. Để tham gia đóng góp ý kiến, công chúng và các bên liên quan gửi ý kiến đóng góp bằng văn bản qua trang web chính thức của Bộ Y tế Canada hoặc gửi email trực tiếp đến PMRA.

Thông tin chi tiết về benzovindiflupyr 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/benzovindiflupyr.html .

Ả RẬP XÊ ÚT BAN HÀNH TIÊU CHUẨN MỚI VỀ SẢN XUẤT VÀ XỬ LÝ THỰC PHẨM ĐÓNG HỘP

TS. Nguyễn Thị Hiệp
Viện Công nghệ sinh học

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngày 12/02/2025, Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Ả Rập Xê Út (SFDA) đã dự thảo quy định về yêu cầu đối với sản xuất và xử lý thực phẩm đóng hộp có hàm lượng axit thấp và thực phẩm axit thấp đã axit hóa, thực phẩm có hàm lượng axit thấp được chế biến và đóng gói vô trùng, cụ thể như sau:

1. Yêu cầu sản xuất:

- Cơ sở sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về vệ sinh, đảm bảo môi trường chế biến sạch sẽ, không có nguy cơ nhiễm chéo giữa các nguyên liệu và thành phẩm;

- Áp dụng hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm HACCP để giám sát quá trình chế biến, xử lý nhiệt, làm nguội và đóng gói thực phẩm;

- Kiểm tra chặt chẽ nồng độ axit và độ ẩm của thực phẩm, bảo đảm sản phẩm đạt tiêu chuẩn chất lượng theo quy định.

2. Yêu cầu về đóng gói:

- Bao bì thực phẩm phải đảm bảo tính an toàn, không bị rò rỉ, ô nhiễm hoặc tác động từ môi trường bên ngoài như độ ẩm, nhiệt độ hay vi sinh vật gây hại;

- Đối với thực phẩm vô trùng, quy trình đóng gói phải được thực hiện trong môi trường vô trùng hoàn toàn.

- Cần có các biện pháp bảo quản phù hợp để duy trì chất lượng thực phẩm trong suốt quá trình lưu trữ và phân phối.

3. Yêu cầu bảo quản và vận chuyển:

- Các phương tiện vận chuyển thực phẩm phải được vệ sinh thường xuyên và đáp ứng điều kiện bảo quản thích hợp nhằm tránh sự biến đổi của sản phẩm;

- Quá trình vận chuyển phải đảm bảo thực phẩm không bị tiếp xúc với điều kiện nhiệt độ và độ ẩm không phù hợp, tránh tác động tiêu cực đến chất lượng sản phẩm.

Quy định này không áp dụng cho các sản phẩm thực phẩm đông lạnh và lạnh, đồ uống có ga, nước, đồ uống có tính axit, thực phẩm có tính axit, mứt, thạch, giấm, các sản phẩm từ sữa lên men, thực phẩm có tính axit chứa một

lượng nhỏ thực phẩm axit thấp hoặc thực phẩm có bằng chứng khoa học chứng minh rằng sản phẩm không hỗ trợ sự phát triển của *Clostridium botulinum*.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Việc áp dụng tiêu chuẩn mới này giúp cải thiện chất lượng thực phẩm đóng hộp tại Ả Rập Xê Út, đảm bảo sản phẩm đáp ứng các yêu cầu nghiêm ngặt về an toàn thực phẩm, đồng thời nâng cao uy tín của ngành công nghiệp thực phẩm trong nước. Tiêu chuẩn cũng mở ra cơ hội xuất khẩu tốt hơn khi các doanh nghiệp có thể đáp ứng các tiêu chí của thị trường quốc tế.

Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Ả Rập Xê Út khuyến khích tất cả các doanh nghiệp thực phẩm cập nhật và áp dụng tiêu chuẩn này trong hoạt động sản xuất và kinh doanh, đảm bảo thực phẩm chất lượng cao đến tay người tiêu dùng. Bên cạnh đó, cơ quan này sẽ tăng cường kiểm tra, giám sát việc thực hiện tiêu chuẩn, góp phần thúc đẩy ngành thực phẩm phát triển bền vững.

UAE DỰ THẢO TIÊU CHUẨN MỚI VỀ THỰC PHẨM THỂ THAO

CN. Đoàn Mai Lan
Ban Quản lý các dự án Lâm nghiệp

Ngày 03/02/2025, Tổ chức Tiêu chuẩn hoá của Hội đồng hợp tác các quốc gia Ả Rập vùng Vịnh (GSO) đã công bố dự thảo tiêu chuẩn mới cho thực phẩm thể thao, nhằm quy định chặt chẽ hơn về thành phần, quy trình sản xuất, bảo quản và phân phối các sản phẩm tại khu vực này.

Theo tiêu chuẩn mới, thực phẩm thể thao bổ sung bao gồm thực phẩm và đồ uống dành cho người tham gia các hoạt động thể thao, như bột, chất lỏng, viên nhai, viên sủi và thanh dinh dưỡng. Những sản phẩm này chủ yếu chứa carbohydrate, chất béo, protein hoặc axit amin và có thể bao gồm một hoặc nhiều thành phần: axit amin, vitamin, khoáng chất, chiết xuất thực vật trong quá trình chế biến. Tuy nhiên các sản phẩm này không được sử dụng để giảm cân hoặc dùng trong phương pháp điều trị y tế.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Tiêu chuẩn phân loại thực phẩm thể thao thành các nhóm chính:

- Thực phẩm bổ sung năng lượng carbohydrate cao;
- Thực phẩm bổ sung protein và năng lượng;
- Thực phẩm bổ sung năng lượng;
- Thực phẩm thể thao bổ sung với mục đích khác.

Yêu cầu kỹ thuật cụ thể như sau:

1. Thành phần dinh dưỡng:

Tiêu chuẩn quy định rõ mức giới hạn của các thành phần dinh dưỡng, bao gồm:

- Carbohydrate: Có thể chiếm đến 90% tổng năng lượng của sản phẩm;
- Protein: Tối thiểu 15% và tối đa 30% tổng năng lượng;
- Chất béo: Không vượt quá 25% tổng năng lượng;
- Axit amin và các hợp chất bổ sung khác: Các sản phẩm có thể chứa L-Leucine, L-Lysine, L-Arginine, Beta-Alanine và Creatine Monohydrate, với liều lượng tối đa được quy định cụ thể để đảm bảo an toàn.

2. Yêu cầu về sản xuất và bảo quản:

- Các cơ sở sản xuất phải tuân thủ quy trình an toàn thực phẩm nghiêm ngặt theo tiêu chuẩn HACCP và GMP;
- Bao bì phải đảm bảo kín khí, chống ẩm, ngăn ngừa nhiễm khuẩn;
- Sản phẩm phải được bảo quản ở nhiệt độ thích hợp, không quá 25°C để duy trì chất lượng dinh dưỡng.

3. Yêu cầu về ghi nhãn:

Tất cả các sản phẩm thực phẩm thể thao bổ sung phải ghi rõ:

- Thành phần dinh dưỡng chi tiết;
- Hướng dẫn sử dụng phù hợp với từng đối tượng;
- Cảnh báo đối với nhóm người có nguy cơ như trẻ em, phụ nữ mang thai, người mắc bệnh nền;
- Không chứa chất cấm theo danh mục của WADA (Cơ quan Chống Doping Thế giới).

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Việc áp dụng tiêu chuẩn mới sẽ tạo ra một hệ thống kiểm soát chặt chẽ hơn đối với thực phẩm thể thao bổ sung, giúp loại bỏ nguy cơ lạm dụng các chất không được phép trong ngành thực phẩm dinh dưỡng. Đồng thời, tiêu chuẩn này cũng đảm bảo sự đồng nhất về chất lượng giữa các sản phẩm trong khu vực vùng Vịnh, tạo ra môi trường cạnh tranh lành mạnh cho các doanh nghiệp.

Đối với người tiêu dùng, tiêu chuẩn mới giúp họ dễ dàng nhận diện và lựa chọn các sản phẩm an toàn, có thành phần dinh dưỡng minh bạch và phù hợp với nhu cầu tập luyện thể thao. Bên cạnh đó, các cơ quan quản lý thực phẩm có thể giám sát chặt chẽ hơn để ngăn chặn tình trạng gian lận về công bố dinh dưỡng và thành phần sản phẩm.

Các doanh nghiệp trong ngành cần nhanh chóng cập nhật tiêu chuẩn này để đảm bảo tuân thủ quy định và nâng cao chất lượng sản phẩm. GSO cam kết sẽ tiếp tục theo dõi và điều chỉnh các quy định khi cần thiết nhằm thích ứng với những tiến bộ trong ngành thực phẩm thể thao.

UGANDA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN MỚI VỀ ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT ĐỐI VỚI BỘT HỖN HỢP

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

Ngày 13/02/2025, Cục Tiêu chuẩn Quốc gia Uganda (UNBS) đã công bố dự thảo tiêu chuẩn mới về bột hỗn hợp mang mã DUS DARS 841:2024. Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về thành phần, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm đối với sản phẩm bột hỗn hợp dành cho mục đích tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

Bột hỗn hợp là hỗn hợp từ các loại bột có nguồn gốc từ củ giàu tinh bột (như sắn, khoai mỡ, khoai lang), các loại hạt giàu protein (như đậu nành, lạc) và ngũ cốc (như ngô, kê, gạo). Một số sản phẩm bột hỗn hợp còn được tăng cường chất dinh dưỡng như vitamin và khoáng chất nhằm nâng cao giá trị dinh dưỡng.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Tiêu chuẩn mới đặt ra các yêu cầu nghiêm ngặt kỹ thuật và thành phần của bột hỗn hợp, cụ thể:

1. Yêu cầu đối với thành phần và tính chất:

- Thành phần nguyên liệu: Phải sạch, không lẫn tạp chất và tuân thủ các tiêu chuẩn thực phẩm của khu vực châu Phi.

- Kích thước hạt: Tùy vào mục đích sử dụng, bột phải đạt độ mịn theo quy định, với ít nhất 90% bột mịn phải lọt qua rây 600 µm.

- Tăng cường dinh dưỡng: Nếu sử dụng bột giàu protein, phải đảm bảo không chứa các chất độc hại như chất ức chế trypsin trong bột đậu nành hoặc gossypol trong bột hạt bông.

- Giới hạn thành phần: Tỷ lệ bột thay thế trong sản phẩm hỗn hợp không được vượt quá mức tối đa cho từng loại nguyên liệu, cụ thể: bột sắn (10-30%), bột kê (10-20%), bột ngô (10-25%), bột gạo (10-30%).

2. An toàn thực phẩm và kiểm soát chất gây ô nhiễm:

- Axit hydrocyanic: Nếu sử dụng bột sắn, tổng lượng axit hydrocyanic không được vượt quá 10 mg/kg.

- Chất kháng dinh dưỡng: Mức tannin trong bột kê không được vượt quá 0,3% trọng lượng khô.

- Aflatoxin: Tổng lượng aflatoxin không quá 10 ppb và aflatoxin B1 không quá 5 ppb.

- Dư lượng thuốc trừ sâu: Tuân thủ giới hạn tối đa theo quy định của Codex Alimentarius.

3. Yêu cầu về bao bì và ghi nhãn

- Bao bì: Phải sử dụng vật liệu an toàn thực phẩm, giúp bảo quản chất lượng sản phẩm.

- Ghi nhãn: Nhãn sản phẩm phải ghi đầy đủ thông tin như tên sản phẩm, danh sách thành phần, ngày sản xuất, hạn sử dụng, xuất xứ, hướng dẫn sử dụng và lưu ý về xử lý bao bì sau khi sử dụng.

Việc ban hành tiêu chuẩn mới không chỉ giúp cải thiện chất lượng và an toàn của bột hỗn hợp tại Uganda mà còn mở ra cơ hội phát triển cho ngành thực phẩm trong nước. Nhờ có các quy định rõ ràng về thành phần và an toàn, sản phẩm bột hỗn hợp có thể tiếp cận thị trường rộng lớn hơn, bao gồm cả các quốc gia có tiêu chuẩn thực phẩm nghiêm ngặt.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Với cam kết hỗ trợ từ UNBS, các doanh nghiệp được khuyến khích tuân thủ và áp dụng tiêu chuẩn để đảm bảo sản phẩm đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về chất lượng và an toàn thực phẩm. Trong tương lai, các tiêu chuẩn có thể tiếp tục được cập nhật để phù hợp với xu hướng dinh dưỡng và nhu cầu tiêu dùng ngày càng cao.

MALAYSIA ĐƯA RA DỰ LUẬT Y TẾ CÔNG CỘNG THÚ Ý 202X

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

Theo Thông báo G/SPS/N/MYS/61 ngày 04/02/2025, Cục Thú y, Malaysia đề xuất Dự luật Y tế Công cộng Thú y 202x. Đạo luật này nhằm hợp nhất các luật về Y tế công cộng và Thú y trong bán đảo Malaysia và lãnh thổ Liên bang Labuan để kiểm soát và phòng ngừa bệnh truyền qua thực phẩm từ động vật và chất gây ô nhiễm trên thực phẩm có nguồn gốc từ động vật nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, đồng thời điều chỉnh các hoạt động gây ô nhiễm trong các lò giết mổ, trang trại chăn nuôi và nhà máy chế biến.

Mục tiêu và phạm vi thực hiện Dự luật Y tế công cộng - Thú y bao gồm:

1. Mở rộng phạm vi và chức năng thanh tra thú y đảm bảo rằng các sản phẩm và thực phẩm có nguồn gốc từ động vật luôn sạch sẽ và an toàn để tiêu dùng;

2. Thực hiện thanh tra thú y toàn diện và hiệu quả hơn, thanh tra 90% các trang trại chăn nuôi, lò giết mổ, lò mổ và cơ sở chế biến sản phẩm chăn nuôi trong vòng năm năm;

3. Kiểm tra tại tất cả các lò giết mổ tư nhân và nhà nước được cấp phép, lò giết mổ gia cầm và cơ sở giết mổ gia cầm quy mô vừa và nhỏ vào năm 2030;

4. Giảm 20% các trường hợp ngộ độc thực phẩm có nguồn gốc từ sản phẩm động vật, đặc biệt là các bệnh truyền nhiễm từ động vật sang người hàng năm;

5. Tăng tỷ lệ xuất khẩu sản phẩm động vật lên 5% trong vòng 05 năm, tăng cường cơ hội thương mại toàn cầu và khả năng cạnh tranh thông qua sự công nhận quốc tế;

6. Đảm bảo tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm đối với các sản phẩm từ động vật bằng cách đạt được ít nhất 80% sự tuân thủ tại các cơ sở vào năm 2030.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

NIU DI-LÂN SỬA ĐỔI TIÊU CHUẨN Y TẾ NHẬP KHẨU ĐỐI VỚI NGUỒN GEN CỦA BÒ

ThS. Bùi Đức Toàn
Văn phòng SPS Việt Nam

Theo Thông báo G/SPS/N/NZL/781 ngày 21/01/2025, Niu Di-lân vừa điều chỉnh Tiêu chuẩn nhập khẩu (Import Health Standard - IHS) đối với nguồn gen bò, bao gồm tinh dịch và phôi thu được từ động vật sống. Sự thay đổi này mở rộng phạm vi áp dụng với yêu cầu an toàn sinh học mới đối với phôi sản xuất trong ống nghiệm (in vitro).

Những thay đổi quan trọng:

- Bổ sung quy định an toàn sinh học đối với phôi in vitro, nhằm kiểm soát tốt hơn nguy cơ dịch bệnh.
- Điều chỉnh nhỏ trong các yêu cầu nhập khẩu hiện có để đảm bảo tuân thủ chặt chẽ hơn.
- Cập nhật yêu cầu đối với vi khuẩn *Campylobacter* sinh dục bò trong tinh dịch.
- Quy định mới về bệnh Viêm da nổi cục (Lumpy Skin Disease) đối với phôi in vivo.

Các thay đổi này nhằm tăng cường kiểm soát dịch bệnh và bảo vệ ngành chăn nuôi khỏi nguy cơ lây nhiễm từ nguồn germplasm nhập khẩu. Các đơn vị nhập khẩu cần cập nhật quy định mới để đảm bảo tuân thủ khi đưa tinh dịch và phôi bò vào Niu Di-lân.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

NIU DI-LÂN SỬA ĐỔI TIÊU CHUẨN SỨC KHỎE NHẬP KHẨU SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT CHO HÀNG GỬI CÁ NHÂN

ThS. Nguyễn Hoàng Long
Văn phòng SPS Việt Nam

Theo Thông báo số G/SPS/N/NZL/782 ngày 23/01/2025, do bùng phát dịch Lở mồm long móng (FMD) tại Đức, quy định nhập khẩu đối với sản phẩm động vật dùng cho cá nhân của Niu Di-lân đã được sửa đổi khẩn cấp nhằm ngăn chặn nguy cơ lây lan dịch bệnh.

Những thay đổi quan trọng:

- Tạm dừng nhập khẩu các sản phẩm thịt heo, bò, cừu/dê, thịt thú săn (hươu, nai) từ Đức trừ khi được Tổ chức Thú y thế giới (WOAH) công nhận là quốc gia không có FMD.
- Thức ăn cho động vật nhập khẩu không được ở dạng tươi sống và chỉ được phép từ các quốc gia FMD-free theo điều khoản 3.3.
- Khôi phục lệnh tạm dừng nhập khẩu từ Indonesia theo điều khoản 2.3 và 2.10.

Các quy định mới này nhằm bảo vệ an toàn sinh học và ngăn chặn sự lây lan của dịch bệnh nguy hiểm. Các cá nhân và doanh nghiệp liên quan cần tuân thủ để tránh rủi ro khi nhập khẩu thịt và thực phẩm từ các quốc gia bị ảnh hưởng. Vui lòng kiểm tra với cơ quan y tế và kiểm dịch động vật để biết thêm chi tiết về quy định nhập khẩu mới.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ả RẬP XÊ ÚT ĐƯA RA QUY ĐỊNH VỀ CÁ CƠM MUỐI, LUỘC VÀ SẤY KHÔ

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

Theo Thông báo G/SPS/N/SAU/556 ngày 04/02/2025, Cơ quan quản lý Thực phẩm và Dược phẩm đã công bố bản cập nhật quy chuẩn kỹ thuật đối với cá cơm muối, luộc và sấy khô theo tiêu chuẩn SFDA.FD 1998:2024. Quy định này áp dụng cho các loại cá thuộc họ Engraulidae, đã qua quá trình muối, luộc và sấy khô, nhưng cần được nấu chín trước khi tiêu thụ.

Yêu cầu chất lượng:

- Cá cơm phải được chế biến từ nguyên liệu tươi, sạch, có màu sắc và mùi đặc trưng.
- Hàm lượng muối không vượt quá 15% trọng lượng sản phẩm.
- Hàm lượng histamine không quá 15 mg/100g trong mẫu trung bình và không quá 20 mg/100g trong bất kỳ đơn vị mẫu nào.
- Không chứa chất phụ gia thực phẩm hoặc dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt mức cho phép.
- Không có vi sinh vật gây bệnh hoặc độc tố vượt mức quy định.

Phân loại sản phẩm:

- Theo kích thước: Nhỏ (<3.5 cm); Trung bình (3.5 – 6.5 cm); Lớn (>6.5 cm)
- Theo chất lượng: Loại A (Ít hơn 5% cá gãy, màu sắc tự nhiên, không có mùi ôi); Loại B (Dưới 15% cá gãy, màu sắc không đồng đều, có thể có mùi nhẹ)

Yêu cầu về bao bì, vận chuyển và bảo quản:

- Sản phẩm phải được đóng gói kín để tránh nhiễm bẩn và hư hỏng.
- Phương tiện vận chuyển không được chở hóa chất hoặc chất độc hại.
- Nơi lưu trữ cần thông thoáng, tránh nhiệt độ cao và ô nhiễm.

Quy định mới này nhằm nâng cao chất lượng thực phẩm, đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng và tuân thủ tiêu chuẩn quốc tế. Các nhà sản xuất và nhập khẩu cần cập nhật để đảm bảo sản phẩm phù hợp với các tiêu chuẩn mới này. Thời gian có hiệu lực: (Cập nhật theo thông báo chính thức).

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

EU ĐỀ XUẤT MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) MỚI ĐỐI VỚI CÁC HOẠT CHẤT LAMBDA-CYHALOTHRIN, METALAXYL, FLUXAPYROXAD VÀ NICOTINE TRÊN MỘT SỐ SẢN PHẨM

CN. Phan Thu Trang
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 20/01/2025, Liên minh châu Âu đưa ra Thông báo số G/SPS/N/EU/809 về việc mức dư lượng tối đa (MRL) mới đối với các hoạt chất lambda-cyhalothrin, metalaxyl, fluxapyroxad và nicotine trên một số sản phẩm.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Theo như thông báo được đưa ra, Liên minh châu Âu đã đề xuất các mức dư lượng mới đối với các hoạt chất như sau:

Hoạt chất	Sản phẩm	MRL (mg/kg)
Fluxapyroxad	Quả hồng	0,2
	Nấm nuôi trồng	0,3
Lambda-cyhalothrin	Quả bơ	0,15
	Nhóm thực phẩm có nguồn gốc từ gia cầm (cơ, mỡ, gan, thận)	0,03
	Trứng gia cầm	0,02 (+)
Metalaxyl	Dứa	0,1
	Sâm	0,06
Nicotine	Hạt cà phê	0,05

Thông báo có hiệu lực từ ngày 11/02/2025.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Đáng lưu ý, Hội đồng và Nghị viện châu Âu sẽ định kỳ rà soát và đánh giá tác động của các hoạt chất trong thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y và các chất gây ô nhiễm trong thực phẩm để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng. Vì vậy, các doanh nghiệp xuất khẩu sang EU cần tuân thủ các ngưỡng kiểm soát để tránh bị vi phạm, gây ảnh hưởng tới ngành xuất khẩu nông sản sang EU.

EU ĐƯA RA DỰ THẢO SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH (EU) SỐ 37/2010 VỀ VIỆC PHÂN LOẠI CHẤT KETOPROFEN THEO GIỚI HẠN MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA CỦA CHẤT NÀY TRONG THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT

ThS. Lê Hà Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 04/02/2025, Liên minh Châu Âu (EU) đưa ra Thông báo số G/SPS/N/EU/808 về việc dự thảo sửa đổi Quy định (EU) số 37/2010 về việc phân loại chất ketoprofen theo giới hạn mức dư lượng tối đa của chất này trong thực phẩm có nguồn gốc động vật, bao gồm tất cả các loài động vật nhai lại và các loài thuộc họ Ngựa (Equidae).

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Theo như thông báo được đưa ra, EU đã đề xuất các mức dư lượng mới đối với hoạt chất ketoprofen như sau:

Sản phẩm		Mức MRL (µg/kg)
Động vật nhai lại và ngựa	Cơ, thận	50
	Mỡ, gan, sữa	20
Gia cầm (không áp dụng với động vật đẻ trứng dùng làm thực phẩm cho con người)	Mỡ	30
	Cơ, gan, thận	10

Ketoprofen là một loại thuốc được sử dụng trong thú y để giảm đau, chống viêm và hạ sốt ở nhiều loài động vật, đặc biệt là động vật trang trại như bò, lợn, ngựa và gia cầm. Thuốc hoạt động bằng cách ức chế enzyme cyclooxygenase (COX-1 và COX-2), từ đó giảm tổng hợp prostaglandin – chất trung gian gây viêm, đau và sốt.

Khi động vật được điều trị bằng Ketoprofen, có thể còn dư lượng thuốc trong thịt, sữa hoặc trứng. Do đó, EU đặt ra giới hạn an toàn để đảm bảo rằng lượng tồn dư này không gây hại cho sức khỏe con người khi tiêu thụ thực phẩm từ động vật được điều trị.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Thông báo dự kiến thông qua và ban hành vào tháng 4/2025, có hiệu lực từ ngày thứ 20 kể từ khi công bố trên Công báo chính thức của Liên minh châu Âu.

EU ĐƯA (E)-3-BENZO[1,3]DIOXOL-5-YL-N,N-DIPHENYL-2-PROPENAMIDE VÀO DANH SÁCH HƯƠNG LIỆU CỦA LIÊN MINH CHÂU ÂU

CN. Nguyễn Khôi Nguyên
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 31/01/2025, Liên minh Châu Âu (EU) đưa ra Thông báo số G/SPS/N/EU/807 về Quy định (EU) 2025/140 ngày 29/01/2025 sửa đổi Phụ lục I của Quy định (EC) số 1334/2008 về việc đưa (E)-3-benzo[1,3]dioxol-5-yl-N,N-diphenyl-2-propenamide vào danh sách hương liệu của EU.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Sau khi đánh giá được thông qua vào ngày 18/5/2022, EFSA (Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu) kết luận rằng chất E)-3-benzo[1,3]dioxol-5 yl-N,N-diphenyl-2-propenamide an toàn theo các điều kiện sử dụng được đề xuất. Chất tạo hương có mã số "FL. Số 16.135" chỉ có thể được sử dụng trong các danh mục thực phẩm được liệt kê trong Phụ lục của quy định và chỉ ở mức tối đa đã chỉ định:

- Không vượt quá 250 mg/kg đối với sử dụng trong sản xuất bánh kẹo;
- Không vượt quá 500 mg/kg đối với sử dụng trong sản xuất kẹo cao su;
- Không vượt quá 150 mg/kg đối với sử dụng trong sản xuất một số loại kẹo khác.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Thông báo dự kiến được công bố vào ngày 31/01/2025, và có hiệu lực kể từ ngày thứ 20 sau khi dự thảo được ban hành trên Công báo chính thức của EU.

EU ĐƯA RA QUY ĐỊNH (EU) 2025/153 NGÀY 29/01/2025 CHO PHÉP SỬ DỤNG LEMNA MINOR VÀ LEMNA GIBBA NHƯ MỘT LOẠI THỰC PHẨM MỚI VÀ SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH (EU) 2017/2470

ThS. Trần Thị Vân Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 31/01/2025, Liên minh châu Âu đưa ra Thông báo số G/SPS/N/EU/808 về việc đưa ra Quy định (EU) 2025/153 ngày 29/01/2025 cho phép sử dụng *Lemna minor* và *Lemna gibba* như một loại thực phẩm mới và sửa đổi Quy định (EU) 2017/2470.

Lemna minor và *Lemna gibba* là hai loài thực vật thủy sinh thuộc họ Ráy (Araceae), thường được gọi là bèo tấm. Chúng là những loài thực vật nổi trên mặt nước, có kích thước rất nhỏ và phát triển nhanh, thường xuất hiện trên mặt nước ao, hồ, đầm lầy, và kênh rạch.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Theo Thông báo, ngày 10/7/2024, EFSA (Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu) đã hoàn thành đánh giá an toàn của toàn bộ nguyên liệu thực vật *Lemna gibba* và *Lemna minor* như một loại thực phẩm mới.

Trong báo cáo, Cơ quan này lưu ý rằng hàm lượng mangan trong *Lemna gibba* đã được giảm xuống còn 6 mg/kg trọng

lượng tươi, mức này tương đương với rau chân vịt – loại rau lá xanh có hàm lượng mangan cao nhất, với mức lên tới 9 mg/kg trọng lượng tươi. Do đó, Cơ quan kết luận rằng hàm lượng mangan trong thực phẩm mới này nên được giảm xuống mức không vượt quá các loại rau lá khác.

Báo cáo cũng chỉ ra rằng cả hai loài *Lemna* có hàm lượng mangan tương tự nhau, do đó, có thể suy luận hợp lý rằng khi áp dụng điều kiện canh tác mới, *Lemna minor* cũng có thể đạt được mức giảm mangan tương đương như ở *Lemna gibba*.

Trên cơ sở những nhận định trên, Cơ quan An toàn Thực phẩm châu Âu (EFSA) đã đề xuất mức giới hạn tối đa cho hàm lượng mangan trong thực phẩm mới này là 6 mg/kg trọng lượng tươi.

VƯƠNG QUỐC ANH LOẠI BỎ MẪU CHỨNG NHẬN AN TOÀN KIỂM DỊCH SỐ GBHC672

ThS. Nguyễn Thị Huyền
Văn phòng SPS Việt Nam

Theo Thông báo số G/SPS/N/GBR/82 ngày 31/01/2025, Vương quốc Anh đã quyết định loại bỏ mẫu giấy chứng nhận an toàn kiểm dịch GBHC672 - được sử dụng trong việc vận chuyển hoặc lưu trữ các loài thủy sản sống, trứng cá và cá chưa lọc bỏ nội tạng dành cho con người.

Lợi ích của việc loại bỏ mẫu GBHC672:

- Đảm bảo minh bạch hành chính: Việc loại bỏ mẫu giấy này nhằm đảm bảo các đối tác thương mại sẽ không bị nhầm lẫn với các chứng nhận cũ, giúp nâng cao hiệu quả trong giao dịch quốc tế.

- Loại trừ nguy cơ an toàn sinh học: Mẫu giấy chứng nhận cũ nếu tiếp tục lưu hành có thể bị sử dụng sai mục đích, dẫn đến nguy cơ giảm an toàn sinh học khi chứng nhận không đúng quy định cho các loài thủy sản sống vận chuyển qua lãnh thổ Vương quốc Anh.

Theo cơ quan chức năng, mẫu GBHC672 sẽ được thay thế bằng giấy chứng nhận nhập khẩu phù hợp với từng loại hàng hóa, đảm bảo không có bất kỳ tác động tiêu cực nào đến thương mại quốc tế. Thực tế hiện tại không có đối tác thương mại nào sử dụng mẫu này.

Quy định loại bỏ mẫu giấy chứng nhận GBHC672 sẽ chính thức có hiệu lực từ ngày 31/7/2025.

Các giao dịch vận chuyển liên quan sau ngày trên cần phải được chứng nhận bằng giấy chứng nhận nhập khẩu dành riêng cho hàng hóa đó, thông tin chi tiết có thể được tìm thấy tại trang web:

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

DỰ THẢO QUY ĐỊNH CỦA BỘ Y TẾ THÁI LAN VỀ NƯỚC UỐNG TRONG BAO BÌ KÍN

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 04/02/2025, Bộ Y tế Thái Lan đã đưa ra Thông báo số G/SPS/N/THA/785 công bố dự thảo Quy định "Nước uống trong bao bì kín (nước đóng chai/đóng gói)" với nội dung mở rộng phạm vi áp dụng bao gồm nước soda hoặc nước có ga. Đồng thời, dự thảo cũng sửa đổi việc phân loại đồ uống trong bao bì kín từ năm nhóm xuống còn bốn nhóm, dựa trên hệ thống phân loại thực phẩm của Codex. Dự thảo thông báo đang được công bố để thu thập ý kiến đóng góp từ các quốc gia và các ý kiến phản hồi cần được gửi trước ngày 05/4/2025.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Các bước nhà sản xuất hoặc xuất khẩu cần lưu ý những nội dung sau:

- Kiểm tra các loại sản phẩm nước uống trong bao bì kín, đặc biệt là nước soda và nước có ga, để xác định sản phẩm có thuộc phạm vi áp dụng của dự thảo thông báo hay không.

- Đọc kỹ các quy định mới về việc phân loại đồ uống trong bao bì kín được chia thành bốn nhóm, và đối chiếu với danh mục sản phẩm của doanh nghiệp.

- So sánh các tiêu chí phân loại theo hệ thống Codex được áp dụng trong dự thảo.

- Đối với các sản phẩm nước soda đã được phê duyệt lưu hành trước khi dự thảo có hiệu lực, cập nhật hồ sơ chứng nhận theo quy định trong dự thảo trong vòng 02 năm kể từ khi thông báo có hiệu lực.

- Tập hợp đầy đủ các giấy tờ, hồ sơ kiểm tra chất lượng và chứng nhận cần thiết theo yêu cầu của dự thảo thông báo.

- Các doanh nghiệp cần chủ động gửi ý kiến đóng góp hoặc phản ánh các vấn đề, khó khăn gặp phải trong quá trình chuyển đổi theo quy định mới trước hạn chót ngày 05/4/2025.

- Liên hệ trực tiếp với Bộ Y tế Thái Lan để được giải đáp thắc mắc và nhận hướng dẫn cụ thể nếu cần.

Việc thu thập ý kiến đóng góp là bước quan trọng giúp hoàn thiện dự thảo thông báo, đảm bảo rằng quy định mới sẽ mang lại sự rõ ràng, hiệu quả trong quản lý và giao dịch thương mại, đồng thời bảo vệ an toàn sức khỏe người tiêu dùng. Các doanh nghiệp sản xuất và xuất khẩu cần nhanh chóng chuẩn bị và điều chỉnh để đáp ứng đúng các yêu cầu của Thái Lan.

Thông tin chi tiết về dự thảo có tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/THA/25_01170_00_x.pdf

BRAXIN ĐƯA RA DỰ THẢO QUY ĐỊNH CÁC YÊU CẦU KIỂM DỊCH THỰC VẬT ĐỐI VỚI VIỆC NHẬP KHẨU HẠT GIỐNG CỦA CÁC LOÀI EXACUM

TS. Nguyễn Thị Hiệp
Viện Công nghệ sinh học

Bộ Nông nghiệp và Chăn nuôi Braxin công bố dự thảo qua Thông báo số G/SPS/N/BRA/2378 quy định các yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với việc nhập khẩu hạt giống của các loài Exacum từ bất kỳ nguồn gốc nào. Dự thảo đảm bảo an toàn kiểm dịch thực vật, ngăn ngừa rủi ro dịch hại trong hoạt động thương mại quốc tế.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Các điểm lưu ý quan trọng đối với doanh nghiệp:

1. Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật:

Hạt giống *Exacum* phải được kèm theo Giấy chứng nhận Kiểm dịch thực vật do Cơ quan quốc gia về bảo vệ thực vật (ONPF) của quốc gia xuất xứ cấp. Điều này giúp đảm bảo nguồn gốc và tình trạng sức khỏe của hạt giống.

2. Kiểm tra tại điểm nhập khẩu:

- Các lô hàng sẽ bị kiểm tra tại điểm nhập khẩu qua hình thức kiểm tra kiểm dịch thực vật.

- Mẫu hạt sẽ được thu thập để phân tích tại các phòng thí nghiệm chính thức hoặc phòng phí nghiệm được Bộ Nông nghiệp và Chăn nuôi ủy quyền.

3. Chi phí và xử lý mẫu:

- Chi phí liên quan đến việc gửi mẫu và thực hiện phân tích sẽ do doanh nghiệp chi trả.

- Theo chỉ đạo của cơ quan thanh tra, doanh nghiệp có thể được phép giữ lại phần còn lại của lô hàng cho đến khi quá trình kiểm tra hoàn tất.

3. Biện pháp xử lý khi phát hiện dịch hại:

- Nếu phát hiện dịch hại có khả năng gây hại nghiêm trọng hoặc thuộc nhóm cần cách ly, lô hàng sẽ bị tiêu hủy hoặc từ chối nhập khẩu.

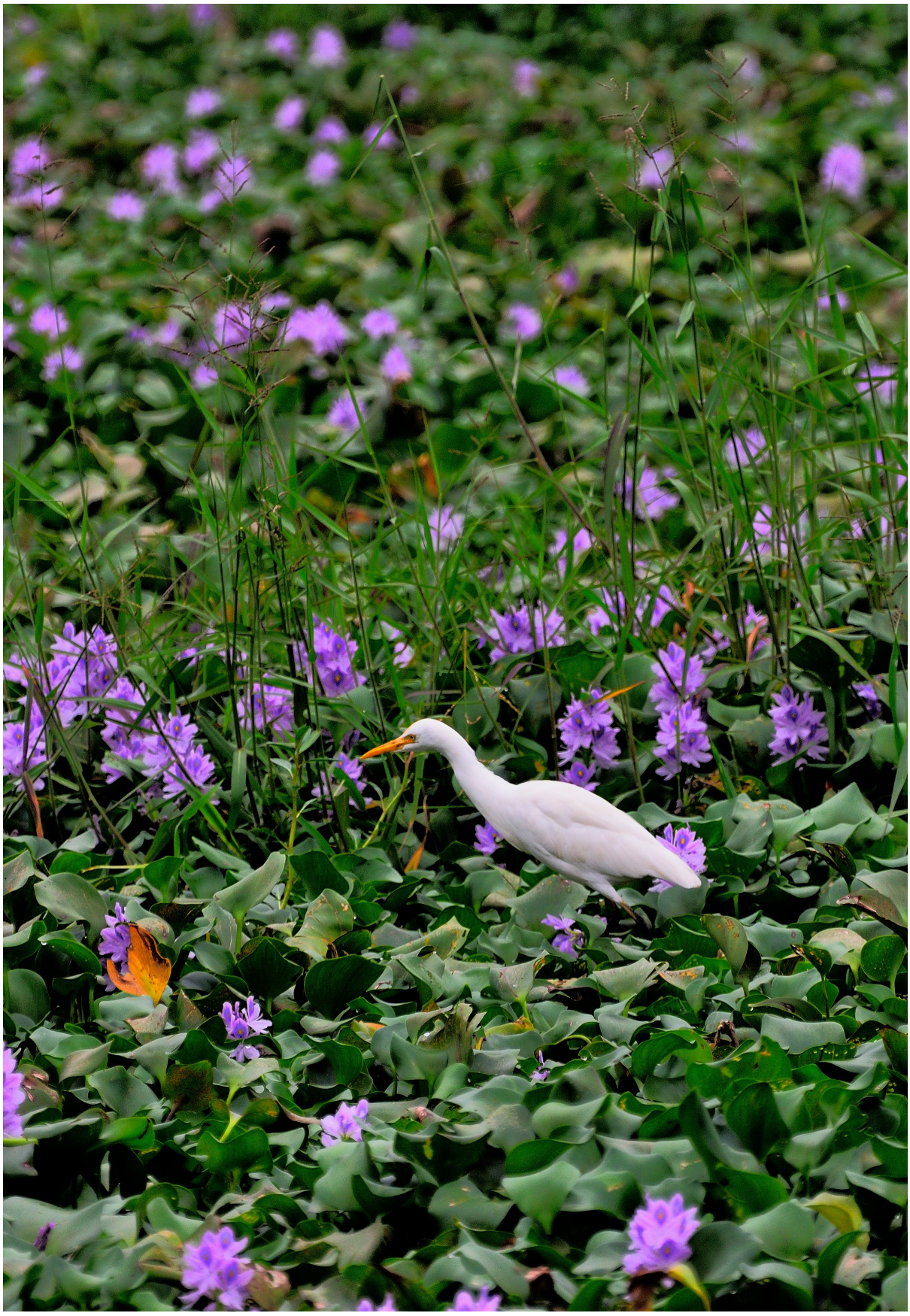
- Đồng thời, ONPF của quốc gia xuất xứ sẽ được thông báo, và có thể tạm ngừng nhập khẩu hạt giống *Exacum* từ quốc gia đó cho đến khi có kết quả rà soát rủi ro dịch hại.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet

4. Tuân thủ quy định:

Các lô hàng không đáp ứng đầy đủ yêu cầu theo dự thảo sẽ không được phép nhập khẩu vào Braxin. Doanh nghiệp cần kiểm tra kỹ các điều kiện và chuẩn bị hồ sơ chứng nhận hợp lệ trước khi thực hiện giao dịch nhập khẩu.

Doanh nghiệp sản xuất và xuất khẩu hạt giống *Exacum* cần nắm rõ các quy định mới này để điều chỉnh quy trình và đảm bảo tuân thủ. Việc chuẩn bị đầy đủ giấy tờ và cập nhật quy trình kiểm dịch sẽ góp phần tạo điều kiện thuận lợi cho hoạt động thương mại và đảm bảo an toàn cho ngành nông nghiệp của Braxin. Các bên liên quan nên theo dõi các thông báo bổ sung từ cơ quan quản lý để cập nhật hướng dẫn chi tiết khi dự thảo quy định được chính thức ban hành.



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