



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 46, THÁNG 06, 2024

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM



BẢN TIN

SPS VIỆT NAM

SỐ 43, THÁNG 03, 2024

Cơ quan chủ quản

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Chịu trách nhiệm nội dung

TS. Lê Thanh Hòa

Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam

Ban biên tập

TS. Ngô Xuân Nam - Trưởng Ban

(Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam)

ThS. Đinh Đức Hiệp

PGS.TS. Nguyễn Anh Thu

TS. Nguyễn Thị Thu Hồng

KS. Nguyễn Tử Cường

ThS. Nguyễn Quốc Chính

ThS. Trần Diễm Hồng

ThS. Trần Thị Tú Oanh

KS. Lê Anh Ngọc

Thư ký Ban biên tập

TS. Đào Văn Cường

Văn phòng SPS Việt Nam,

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Địa chỉ: số 10 Nguyễn Công Hoan,

Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: 024 37344764

Fax: 024 37349019

Email: spsvietnam@mard.gov.vn

Website: www.spsvietnam.gov.vn

GIẤY PHÉP XUẤT BẢN

Số: 29/GP-XBBT ngày 07/5/2024

của Cục Báo chí, Bộ Thông tin và Truyền Thông

In 1.000 cuốn, khổ 19 x 27cm

MỤC LỤC

- Á-rập Xê-út dự thảo các Tiêu chuẩn quốc tế về kiểm dịch thực vật (ISPM số 15) đối với các sản phẩm nhập khẩu 03
- Liên minh kinh tế Á-Âu dự thảo sửa đổi quy định yêu cầu chung về thú y (vệ sinh thú y) đối với hàng hóa chịu sự kiểm soát thú y (giám sát) 03
- Tanzania: Dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về yêu cầu cụ thể, phương pháp lấy mẫu và xét nghiệm đối với Kombucha 05
- Sing-ga-po thay đổi một số quy định kiểm dịch trong nhập khẩu chó mèo 06
- EU công bố mức dư lượng mới của hoạt chất Dithianon trong nông sản và thực phẩm 07
- EU công bố mức dư lượng mới của bốn hoạt chất trong nông sản và thực phẩm 08
- EU công bố mức dư lượng mới của phụ gia thực phẩm axit tartaric, natri tartrat, kali tartrat, natri kali tartrat và canxi tartrat 09
- EU công bố gia hạn cấp phép sử dụng axit nicotinic và niacinamide làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật 10
- EU công bố loại bỏ chất tạo hương liệu Benzen-1,2-diol (FL số 04.029) khỏi danh sách các chất phụ gia của Liên minh 11
- Brazil công bố mẫu giấy chứng nhận y tế dùng cho xuất khẩu phi thương mại sang Brazil 12
- Nam Phi sửa đổi quy định bắt buộc áp dụng đối với cá đông lạnh, động vật thân mềm 13
- Nhật Bản đề xuất mức giới hạn dư lượng tối đa mới đối với hóa chất nông nghiệp 14
- Nhật Bản đề xuất mức giới hạn dư lượng tối đa đối với hóa chất nông nghiệp 15
- EU gia hạn giấy phép sử dụng Sodium hydroxide làm chất phụ gia trong thức ăn cho mèo, chó và cá cảnh và bãi bỏ Quy định số 161/2013 16
- Thông báo của EU về việc gia hạn cấp phép sử dụng axit orthophosphoric làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật 17
- Vương Quốc Anh cập nhật đăng ký định mức MRL đưa ra mức MRL cho hoạt chất Tricyclazole 18
- Vương Quốc Anh đưa ra mức MRL mới cho hoạt chất Trifloxystrobin 18
- Nhật Bản đề xuất giới hạn dư lượng tối đa (MRL) đối với thuốc trừ sâu metaflumizone 19
- Nam Phi dự thảo quy định bắt buộc áp dụng đối với tôm, tôm càng đỏ Na Uy và cua 20
- Nâng cao năng lực SPS giúp doanh nghiệp tránh bị đào thải 21
- Đề xuất sửa đổi Thông báo Thực phẩm của New Zealand (Mức dư lượng tối đa đối với các hợp chất nông nghiệp) 23
- Nhật Bản nói quy định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật với rau chân vịt 23
- Mi ăn liền được EU bỏ yêu cầu kiểm soát an toàn thực phẩm 24
- Canada đề xuất giới hạn dư lượng tối đa hoạt chất metsulfuron-methyl 26
- Canada đề xuất giới hạn dư lượng tối đa hoạt chất broflanilide 26
- Hoa Kỳ thông báo công nhận phòng kiểm nghiệm đủ năng lực để kiểm nghiệm thực phẩm nhập khẩu OA KỶ THÔNG BÁO CÔNG NHẬN 27
- Nghị định Bộ trưởng số 143/2024 quy định Tiêu chuẩn Ai Cập ES 8042/2024 dành cho "sữa lên men". 28
- Thông cáo Codex đối với Thực phẩm của Thổ Nhĩ Kỳ về các phương pháp lấy mẫu và phân tích để kiểm soát chính thức mức độ độc tố nấm mốc trong thực phẩm. 29
- Nhật Bản sửa theo các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp phenoxyethanol 29
- Nhật Bản sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp: Broflanilide 30

Ả-RẬP XÊ-ÚT DỰ THẢO CÁC TIÊU CHUẨN QUỐC TẾ VỀ KIỂM DỊCH THỰC VẬT (ISPM SỐ 15) ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM NHẬP KHẨU.

TS. Ngô Xuân Nam
Văn phòng SPS Việt Nam



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Hàng hóa nhập khẩu phải di chuyển một chặng đường từ nước xuất khẩu đến nước nhập khẩu, có thể mất hàng tháng khi di chuyển bằng đường biển, ngoài ra có những hàng hóa dễ hư hại như hoa quả, dễ vỡ như thủy tinh, ...Do đó mà việc đóng gói, bảo quản hàng hóa rất quan trọng. Những nguyên liệu đó không phải hàng hóa nhưng cũng được nhập khẩu, cũng có những nguy cơ về an toàn sinh học đối với nước nhập khẩu. Vì vậy, Ả-rập Xê-út dự thảo áp dụng các Tiêu chuẩn quốc

tế về kiểm dịch thực vật (ISPM số 15) đối với các nguyên liệu gỗ đi kèm với hàng hóa nhập khẩu. Quy định này áp dụng trong quá trình xử lý nguyên liệu gỗ để giảm nguy cơ xâm nhập và lây lan của các dịch hại cần kiểm dịch. Các nguyên liệu gỗ này bao gồm: vật liệu chèn lót, pallet, thùng, sọt, hộp, ống cuộn, ván tải, ván trượt, ...được dùng trong hầu hết các chuyến hàng nhập khẩu bao gồm các chuyến hàng không phải đối tượng kiểm dịch thực vật.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

LIÊN MINH KINH TẾ Á-ÂU DỰ THẢO SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH YÊU CẦU CHUNG VỀ THÚ Y (VỆ SINH THÚ Y) ĐỐI VỚI HÀNG HÓA CHỊU SỰ KIỂM SOÁT THÚ Y (GIÁM SÁT)

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Tông báo số G/SPS/N/KGZ/31 ngày 27/5/2024 của Công hoà Kyrgyz về dự thảo Quyết định của Hội đồng tối cao Liên minh kinh tế Á - Âu về việc sửa đổi quy định yêu cầu chung về thú

y thống nhất đối với hàng hóa chịu sự kiểm soát/ giám sát thú y.

Dự thảo đưa ra những sửa đổi trong điều kiện thống nhất cho phép các quốc gia thành viên của

Liên minh kinh tế Á-Âu và ban đầu cấp giấy chứng nhận thú y đã thống nhất khác với các mẫu giấy chứng nhận thú y đã ban hành trước đó đối với hàng hóa chịu sự kiểm soát/giám sát thú y nhập khẩu vào lãnh thổ hải quan của Liên minh, được phê duyệt bởi quyết định của Ủy ban Liên minh Hải quan số 607 ngày 07 tháng 4 năm 2011 dưới dạng điện tử thông qua việc sử dụng thư điện tử, xác định ngày các giấy chứng nhận đó vào lãnh thổ hải quan của Liên minh.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Những thay đổi được đưa vào các giấy chứng nhận thú y đối với hàng hóa phải kiểm soát/giám sát thú y:

- Sau khi hoàn tất quá trình phê duyệt dự thảo giấy chứng nhận thú y của tất cả các cơ quan có thẩm quyền của các nước thành viên, người đề nghị gửi giấy chứng nhận thú y đã được thống nhất để ký tắt cho cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu. Sau khi được cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu gửi lại bản sao có ký tắt của giấy chứng nhận thú y (kể cả ở dạng điện tử), người đề nghị tự ký tắt và gửi đến cơ quan có thẩm quyền của các nước thành viên tới địa chỉ email chính thức để tất cả các bên cùng ký tắt. các nước thành viên của Liên minh.
- Giấy chứng nhận thú y được mỗi cơ quan có thẩm quyền của các quốc gia thành viên ký tắt trong vòng 10 ngày làm việc sau khi nhận được tại địa chỉ email chính thức của họ, sau đó nó được gửi dưới dạng quét đến địa chỉ email chính thức của người khởi xướng. Cơ quan có

thẩm quyền của các quốc gia thành viên phải ký tắt vào bản sao giấy chứng nhận thú y được gửi cho họ; không được phép thực hiện các thay đổi bổ sung đối với giấy chứng nhận thú y đã thống nhất.

- Nếu không có phản hồi từ cơ quan có thẩm quyền của các quốc gia thành viên trong thời gian quy định, người đề nghị có thể liên hệ với Ủy ban Liên minh kinh tế Á-Âu để xem xét vấn đề ký tắt giấy chứng nhận thú y đó ở một nhóm cấp cao. Sau khi nhận được bản sao giấy chứng nhận thú y được khởi tạo bởi tất cả các cơ quan có thẩm quyền của các quốc gia thành viên, người đề nghị kết hợp chúng thành một tệp và gửi chúng đến địa chỉ email chính thức của tất cả các bên đã viết tắt nó và tới Ủy ban Liên minh kinh tế Á-Âu, cho biết ngày nhập cảnh có hiệu lực theo giấy chứng nhận thú y được cơ quan có thẩm quyền nước xuất khẩu thống nhất.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- Sau khi hoàn tất quá trình phê duyệt và ký tắt Giấy chứng nhận thú y khác với mẫu thống nhất thì không được thay đổi mẫu về mặt thú y và các yêu cầu và tiêu chuẩn vệ sinh đơn phương do cơ quan có thẩm quyền thực hiện mà không có sự thỏa thuận với cơ quan có thẩm quyền của tất cả các quốc gia thành viên. Cơ quan có thẩm quyền của tất cả các quốc gia thành viên và Ủy ban Kinh tế Á-Âu được thông báo về những thay đổi mang tính chất kỹ thuật trong vòng 5 ngày làm việc sau khi được người đề nghị với cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu phê duyệt.

TANZANIA: DỰ THẢO TIÊU CHUẨN QUỐC GIA VỀ YÊU CẦU CỤ THỂ, PHƯƠNG PHÁP LẤY MẪU VÀ XÉT NGHIỆM ĐỐI VỚI KOMBUCHA

CN. Ngô Quang Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Kombucha là một loại trà được tạo ra bằng cách bổ sung các chủng vi khuẩn đặc biệt, nấm men và đường vào trà đen hoặc xanh, sau đó trà được ủ và những vi khuẩn này sẽ lên men trà trong một tuần hoặc lâu hơn. Trong quá trình lên men, vi khuẩn và nấm men tạo thành một lớp màng bọc nhìn giống như nấm trên bề mặt của trà. Do đó, Kombucha còn được gọi là “trà nấm”.



(Ảnh minh họa : nguồn Internet)

Trà Kombucha không chỉ có lợi cho sức khỏe như những loại trà thông thường mà nó còn giàu men vi sinh có lợi và chứa một lượng lớn chất chống oxy hóa, có thể tiêu diệt vi khuẩn có hại và có tác dụng chống lại một số bệnh. Vì thế mà ngày nay, Kombucha trở nên phổ biến trên thế giới. Tanzania dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia đối với sản phẩm này như sau:

STT	Chi tiêu	Hàm lượng	Phương pháp xét nghiệm
Chỉ tiêu cơ bản			
1	Nồng độ cồn, %, max	0.5	AOAC 2019.04
2	A-xít a-xê-tíc, g/l, max	2	ISO 750

3	A-xít lac-tic, g/l	4 - 15	ISO 750
4	Đường tổng số, g/l, max	50	AOAC 906.03
5	pH	2.3 – 3.8	ISO 1842
Kim loại nặng			
1	Arsen (As)	< 0.01 mg/kg	ISO/TS 19620
2	Chì (Pb)	< 0.1 mg/kg	ISO 8288
3	Thủy ngân (Hg)	< 0.001 mg/kg	ISO 12846
4	Cadmium (Cd)	< 0.003 mg/kg	ISO 5961
Vi khuẩn			
1	E. Coli, trên 100 ml	Không có	ISO 16649-2
2	Nấm men, nấm mốc, CFU/ml	< 100	ISO 21527-1
3	Staphylococcus aureus, CFU/ml	Không có	ISO 6888-1
4	Salmonella	Không có	ISO 6579-1

Các quy định khác của dự thảo có tại website:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TZA/24_03537_00_e.pdf

SING-GA-PO THAY ĐỔI MỘT SỐ QUY ĐỊNH KIỂM DỊCH TRONG NHẬP KHẨU CHÓ MÈO

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



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Mối nguy lớn nhất khi nhập khẩu chó mèo vào một quốc gia là vi rút dại (Rabies). Dựa vào tình hình dịch tễ bệnh dại, Sing-ga-po chia các quốc gia thành 03 nhóm như bảng sau:

Nhóm I	Quốc gia không có bệnh dại
Nhóm II	Quốc gia có nguy cơ không đáng kể/kiểm soát hoặc tỷ lệ mắc dại thấp
Nhóm III	Quốc gia có nguy cơ với vi rút dại

Một số lưu ý chính trong dự thảo bao gồm:

1. Giữ nguyên thời hạn hiệu lực 7 ngày của giấy chứng nhận thú y trước khi xuất khẩu.
2. Sửa đổi quy định kiểm tra chó/ mèo trong vòng 7 ngày trước khi xuất khẩu thay vì chỉ trước 01 ngày hoặc trong ngày xuất khẩu.
3. Thay đổi thời gian từ lúc lấy mẫu làm huyết thanh bệnh dại đến ngày xuất khẩu đối với các quốc gia thuộc Nhóm III từ 180 ngày xuống không dưới 90 ngày, để phù hợp với mã thú y động vật trên cạn của Tổ chức Thú y thế giới, Chương 8.15: Lây nhiễm vi rút dại.

Bản cuối cùng về điều kiện thú y đối với nhập khẩu chó/ mèo từ quốc gia/ vùng theo Nhóm I đến III sẽ được thông qua vào ngày 01 tháng 7 năm 2024. Sẽ có khoảng thời gian thích ứng từ ngày 01/7/2024 đến ngày 31/12/2024 cho các nước xuất khẩu.

EU CÔNG BỐ MỨC DƯ LƯỢNG MỚI CỦA HOẠT CHẤT DITHIANON TRONG NÔNG SẢN VÀ THỰC PHẨM

*ThS. Đinh Đức Hiệp
Văn phòng SPS Việt Nam*



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Theo thông báo số G/SPS/N/EU/686/Add.1 ngày 30/5/2024, EU đã thông quy một loạt mức dư lượng tối đa cho hoạt chất dithianon trong các sản phẩm nông sản và thực phẩm chế biến.

Hoạt chất dithianon nằm trong danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam, được ban hành kèm theo Thông tư số 09/2023/TT-BNNPTNT ngày 24/10/2023 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. Theo đó, hoạt chất dithianon là hợp chất tổng hợp, được dùng làm thuốc diệt nấm, thông thường để bảo vệ các loại quả táo, lê và nhiều loại trái cây khác. Diathianon bám chặt vào bề mặt lá, sau khi được sấy khô sẽ bảo vệ lá cây khỏi nấm, ngoài ra hoạt chất này không hề bị ảnh hưởng bởi thời tiết (mưa, gió to, nắng gắt, ...). Ngoài ra, dithianon kiểm soát được rất nhiều bệnh nấm, ví dụ như *Didymyella applanata* trên quả mâm xôi; *Mycosphaerella fragariae* và *Diplocarpon earliana* trên dâu tây; slab và *Phomopsis citri* trên quả cam.



Bệnh nấm vàng lá trên táo (ảnh: nguồn Internet)

Theo đó, số liệu cụ thể về mức dư lượng tối đa của dithianon có thể tham khảo như sau:

Nhóm quả có múi (bưởi, cam, chanh, ...): 1 mg/kg

Nhóm các loại hạt (hạt điều, hạt dẻ, hạt hồ đào, hạt macca, ...): 0,01 mg/kg

Táo; Lê: 1,5 mg/kg

Nhóm quả mọng (việt quất, tầm xuân, dâu tằm, ...): 0,01 mg/kg

Nhóm các loại rau củ nhiệt đới: 0,01 mg/kg

Nhóm rau thơm và các loại hoa ăn được: 0,01 mg/kg

Đáng lưu ý, Nghị viện châu Âu và Hội đồng châu Âu họp định kỳ 6 tháng một lần để xem xét và đánh giá mức độ vi phạm về an toàn thực phẩm và thức ăn chăn nuôi của các quốc gia xuất khẩu vào EU. Sau đó, Ủy ban châu Âu sẽ thông báo về những thay đổi trong quy định về các biện pháp kiểm soát. Có các sản phẩm sẽ được tăng cường kiểm soát và có sản phẩm được loại bỏ khỏi danh sách kiểm soát.

Vì vậy, các doanh nghiệp xuất khẩu sang EU cần tuân thủ các ngưỡng kiểm soát để tránh vi phạm. Sự vi phạm của chỉ một vài doanh nghiệp có thể ảnh hưởng đến toàn bộ ngành và gây ảnh hưởng đến các doanh nghiệp khác.

EU CÔNG BỐ MỨC DƯ LƯỢNG MỚI CỦA BỐN HOẠT CHẤT TRONG NÔNG SẢN VÀ THỰC PHẨM

CN. Nguyễn Hà Thùy Dương
Văn phòng SPS Việt Nam

Theo thông báo số G/SPS/N/EU/697/ Add.1 ngày 30/5/2024, EU đã thông quy một loạt mức dư lượng tối đa cho bốn hoạt chất deltamethrin, metalaxyl, thiabendazole và trifloxystrobin trong các sản phẩm nông sản và thực phẩm chế biến.

Các hoạt chất trên đều nằm trong danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam, được ban hành kèm theo Thông tư số 09/2023/TT-BNNPTNT ngày 24/10/2023 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Theo đó, hoạt chất deltamethrin được sản xuất với giá thành cao nên đa phần nó được sử dụng để kiểm soát côn trùng trong sân golf. Sau đó, hoạt chất dần được mở rộng để kiểm soát dịch hại trong khu dân cư rồi nông dân sử dụng để bảo vệ cây trồng. Deltamethrin có tác dụng tiêu diệt tốt sâu bướm đỏ, sâu bướm bắp cải, sâu bướm kim cương, bọ cánh cứng, rệp, bọ ve, bọ cánh cứng, cầu giun, ve, rầy mềm, rệp muội, mọt đục quả, bọ xít, sâu khoang, sâu đục thân, sâu xanh ... để bảo vệ mùa màng, nâng cao năng suất lao động, tăng thu nhập cho nông dân. Tuy nhiên, deltamethrin rất độc với thủy sinh, đặc biệt là với cá.



Chăn nuôi cá (ảnh: nguồn Internet)

Tiếp theo, metalaxyl là hoạt chất có tính nội hấp và lưu dẫn cực mạnh, có thể thẩm thấu qua các mô thực vật ở rễ, lá, vỏ... sau đó được vận chuyển khắp các bộ phận của cây trồng, tạo ra enzym gây ức chế tổng hợp protein, tổng hợp ARN Ribosome của tế bào nấm. Nhờ đó có thể phòng ngừa cũng như điều trị các chủng nấm bệnh trong đất, trong không khí

Tại Việt Nam, hoạt chất Metalaxyl được đăng ký trị các loại bệnh hại cây trồng như: thối quả, ghè sọc, xì mũ trên cây có múi (cam, chanh, bưởi); sương mai, phấn trắng trên rau, ớt; thối đầu cành trên thanh long; xì mũ, thối trái trên cây sầu riêng, mít; loét sọc mặt cạo cao su; chết nhánh hồ tiêu.



Metalaxyl dùng để trị bệnh nấm cho cây trồng (ảnh: nguồn Internet)

Theo đó, số liệu cụ thể về mức dư lượng tối đa của các hoạt chất như sau:

Sản phẩm	Deltamethrin	Metalaxyl
Nhóm quả có múi	0,02	0,01 – 0,7
Nhóm các loại hạt	0,01	0,01
Nhóm quả họ nhà táo	0,09 – 0,2	0,01
Nhóm củ họ khoai	0,01	0,01
Nhóm các loại hạt	0,01	0,01
Nhóm ngũ cốc	1 - 2	0,01

EU CÔNG BỐ MỨC DƯ LƯỢNG MỚI CỦA PHỤ GIA THỰC PHẨM AXIT TARTARIC, NATRI TARTRAT, KALI TARTRAT, NATRI KALI TARTRAT VÀ CANXI TARTRAT

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



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Theo thông báo số G/SPS/N/EU/733/Add.1 ngày 06/6/2024, EU đã thông qua mức dư lượng tối đa mới của phụ gia thực phẩm axit tartaric, natri tartrat, kali tartrat, natri kali tartrat và canxi tartrat trong Quy định số 2024/1451 ngày 24/5/2024.

Quy định này sửa đổi Phụ lục II và Phụ lục III của Quy định số 1333/2008 về các chất phụ gia thực phẩm.

Axit tartaric là một acid hữu cơ màu trắng, tinh thể xuất hiện tự nhiên trong nhiều loại trái cây, đáng chú ý nhất là trong nho, cũng như trong chuối, me và cam quýt. Muối của nó, kali bitartrat,

thường được gọi là kem của cao răng, phát triển tự nhiên trong quá trình sản xuất rượu vang. Nó thường được trộn với natri bicacbonat và được bán dưới dạng bột nở dùng làm chất men trong chế biến thực phẩm. Bản thân axit được thêm vào thực phẩm dưới dạng chất chống oxy hóa E334 và để truyền vị chua đặc trưng của nó.

Natri tartrat được sử dụng làm chất nhũ hóa và tác nhân liên kết trong các sản phẩm thực phẩm như thạch, bơ thực vật và vỏ xúc xích.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Theo đó, số kí hiệu tương ứng đối với từng phụ gia được phân loại như sau:

Theo thông báo, mức dư lượng mới của các chất trên các nhóm thực phẩm cụ thể như sau:

	E 334	E 337	E 354
Sản phẩm sữa lên men	750	750	750
Các sản phẩm thay thế sữa	240	240	240
Chất béo và dầu	1300	1300	1300
Sản phẩm thịt chế biến bằng nhiệt	3000	3000	3000
Cá đã qua chế biến và các sản phẩm làm từ cá	2300	2300	2300

Các thông tin liên quan đến việc sửa đổi MRL của các chất phụ gia trên được đăng tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_03639_00_e.pdf

EU CÔNG BỐ GIA HẠN CẤP PHÉP SỬ DỤNG AXIT NICOTINIC VÀ NIACINAMIDE LÀM PHỤ GIA THỨC ĂN CHO TẤT CẢ CÁC LOÀI ĐỘNG VẬT

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

Theo thông báo số G/SPS/N/EU/770 ngày 05/6/2024, EU đã thông qua Quy định 2024/1194 ngày 24/4/2024 về việc gia hạn cấp phép sử dụng axit nicotinic và niacinamide làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật và bãi bỏ Quy định số 642/2013. Giấy phép gia hạn có hiệu lực đến ngày 15/5/2034.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Niacinamide và axit nicotinic có trong nhiều thực phẩm như nấm men, thịt, cá, khoai tây, đậu và các hạt ngũ cốc; tuy nhiên, một số lượng nhỏ vitamin này trong ngũ cốc tồn tại ở dạng khó hấp thu. Niacinamide và axit nicotinic có trên thị trường là những chế phẩm được tổng hợp bằng hóa học.

Niacinamide và axit nicotinic là vitamin nhóm B, tan trong nước. Trong cơ thể, nicotinamide được tạo thành từ axit nicotinic. Thêm vào đó, một phần tryptophan trong thức ăn được oxy hóa tạo thành axit nicotinic và sau đó thành niacinamide.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Theo đó, đối với người sử dụng chất phụ gia và hỗn hợp trộn sẵn, nhà điều hành kinh doanh thức ăn chăn nuôi phải thiết lập các quy trình hoạt động và các biện pháp giải quyết các rủi ro tiềm ẩn do việc sử dụng các chất phụ gia đó.

Trong trường hợp những rủi ro đó không thể được loại bỏ bằng các quy trình và biện pháp đã lên kế hoạch như vậy thì chất phụ gia và hỗn hợp trộn sẵn phải được sử dụng cùng với thiết bị bảo hộ hô hấp, mắt và da cho người sử dụng.

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Tại Việt Nam, Axit nicotinic và niacinamide được cho là một nguồn vitamin hiệu quả trong dinh dưỡng cho vật nuôi. Chức năng của axit nicotinic và niacinamide chủ yếu là tiền chất của co-enzyme NAD và NADP. Do đó, nicotinamid có vai trò quan trọng về sinh lý trong hô hấp ở ty thể và trong quá trình chuyển hóa carbohydrate, lipid, và axit amin.

EU CÔNG BỐ LOẠI BỎ CHẤT TẠO HƯƠNG LIỆU BENZEN-1,2-DIOL (FL SỐ 04.029) KHỎI DANH SÁCH CÁC CHẤT PHỤ GIA CỦA LIÊN MINH

ThS. Nguyễn Thị Huyền
Văn phòng SPS Việt Nam

Theo thông báo số G/SPS/N/EU/761/Corr. 1, EU công bố dự thảo sửa đổi Phụ lục I của Quy định (EC) số 1334/2008 về việc loại bỏ chất tạo hương liệu Benzen-1,2 diol (FL số 04.029) và ngày dự kiến thông qua là quý 4 năm 2024 thay vì tháng 06 như thông báo trước đó.

Khoảng 50% Benzen tổng hợp được tiêu thụ trong quá trình sản xuất thuốc trừ sâu, phần còn lại được sử dụng làm tiền chất cho các hóa chất tinh khiết như nước hoa và dược phẩm. Đây là một khối xây dựng phổ biến trong tổng hợp hữu cơ. Một số hương vị và mùi thơm quan trọng trong công nghiệp được chế biến bắt đầu từ các chất tổng hợp này.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

NAM PHI SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH BẮT BUỘC ÁP DỤNG ĐỐI VỚI CÁ ĐÔNG LẠNH, ĐỘNG VẬT THÂN MỀM

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



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Ngày 10/6/2024, Bộ Thương mại, Công nghiệp và Cạnh tranh nước Cộng hòa Nam Phi đã gửi tới Ban thư ký SPS/WTO đăng thông báo G/SPS/N/ZAF/86 về dự thảo quy định bắt buộc đối với sơ chế, chế biến, đóng gói, vận chuyển, cấp đông và bảo quản cá đông lạnh, động vật thân mềm, và các sản phẩm được dùng làm thực phẩm cho người. Các sản phẩm nhập khẩu được sản xuất trong các cơ sở chế biến/sơ chế thực phẩm tuân thủ Thực hành Vệ sinh Tốt (GHP) và được phê duyệt/chứng nhận bởi Cơ quan Có thẩm quyền của nước xuất xứ. Giấy chứng nhận sức khỏe/chứng nhận nhập khẩu được Cơ quan có thẩm quyền của nước xuất xứ giám sát và chứng nhận an toàn.

Một số quy định cần lưu ý trong dự thảo:

Nhà nhập khẩu, nhà xuất khẩu hoặc sản xuất phải nộp đơn đề nghị cấp phép.

Người nộp đơn là nhà nhập khẩu, xuất khẩu hoặc nhà sản xuất phải có trụ sở ở Cộng hòa Nam Phi.

Chính phủ nước xuất khẩu chỉ định Cơ quan có thẩm quyền chịu trách nhiệm kiểm tra và cấp giấy chứng nhận sức khỏe.

Các nguyên tắc HACCP được khuyến nghị bởi Codex là biện pháp tối thiểu phải được áp dụng trong hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

Nguyên liệu bao gồm các sản phẩm nuôi trồng và đánh bắt để chế biến phải được cung cấp từ các cơ sở đã được cấp phép bởi Cục Lâm nghiệp, thủy sản và môi trường của Cộng hòa Nam Phi.

Nhà máy/cơ sở chế biến phải cập nhật các thông tin tuân thủ tiêu chuẩn này trong khoảng thời gian 6 tháng, nếu nhà máy/cơ sở chế biến không đáp ứng các quy định sẽ bị rút giấy phép.

Tiêu chuẩn (SANS) 585: 2024 áp dụng cho việc sơ chế, chế biến, đóng gói, vận chuyển, đông lạnh, bảo quản và chất lượng cũng được áp dụng cho dự thảo này.

Thời hạn góp ý cho dự thảo trước ngày 09/8/2024.

Xem chi tiết dự thảo tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/ZAF/24_03660_00_e.pdf

NHẬT BẢN ĐỀ XUẤT MỨC GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA MỚI ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT NÔNG NGHIỆP

ThS. Bùi Đức Toàn
Văn phòng SPS Việt Nam



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Theo thông báo số G/SPS/N/JPN/1266 ngày 11/6/2024, Nhật Bản đã đề xuất mức giới hạn dư lượng tối đa mới đối với hoạt chất isopyrazam trong thuốc trừ sâu.

Hoạt chất isopyrazam nằm trong danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam, được ban hành kèm theo Thông tư số 09/2023/TT-BNNPTNT ngày 24/10/2023 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. Isopyrazam là một hoạt chất dùng trong nông nghiệp, có khả năng kiểm soát và phòng ngừa nhiều loại nấm gây hại trên cây trồng như bệnh mốc xám và đốm lá..., giúp cây trồng phát triển mạnh mẽ hơn và tăng khả năng chống chịu với các điều kiện môi trường bất lợi. Bằng cách bảo vệ cây trồng khỏi bệnh nấm, isopyrazam góp phần giúp tăng năng suất và chất lượng sản phẩm nông nghiệp. Hoạt chất này thường được sử dụng trên các loại cây trồng như lúa mì, lúa mạch, đậu tương và nhiều loại rau quả khác.



(Bệnh đốm lá: nguồn Internet)

Theo Thông báo, số liệu thay đổi về mức dư lượng tối đa đối với isopyrazam được đề xuất như sau:

Đối với các loại rau họ cà (trừ cà chua, ớt ngọt và cà tím): Đề xuất tăng từ 0.09 ppm lên 1 ppm;

Đối với quả đào: Đề xuất tăng từ 5 ppm lên 6 ppm;

Đối với quả xuân đào: Đề xuất tăng từ 0 lên 6 ppm;

Đối với mật ong (trong đó có sữa ong chúa): Đề xuất tăng từ 0 lên 0.05 ppm.

Số liệu cụ thể về mức dư lượng tối đa đối với isopyrazam trong các loại sản phẩm khác tham khảo theo đường link sau:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/JPN/24_03703_00_e.pdf

NHẬT BẢN ĐỀ XUẤT MỨC GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA ĐỐI VỚI HOÁ CHẤT NÔNG NGHIỆP

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

Theo thông báo số G/SPS/N/JPN/1265 ngày 11/6/2024, Nhật bản đã đề xuất một loạt mức dư lượng tối đa mới đối với hoạt chất hexaconazole trong thuốc trừ sâu.

Hoạt chất trên nằm trong danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam, được ban hành kèm theo Thông tư số 09/2023/TT-BNNPTNT ngày 24/10/2023 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Hoạt chất hexaconazole có khả năng ức chế sự phát triển của nhiều loại nấm gây hại cho cây trồng, do đó nó được sử dụng là thành phần chính của các loại thuốc trừ nấm bệnh như: khô vằn, đốm lá, rỉ sắt, thán thư, phấn trắng, bệnh sương mai, bệnh nấm hồng... trên nhiều loại cây trồng khác nhau như lúa, rau, cây ăn trái và cây công nghiệp. Hoạt chất này cũng có tác dụng trừ bệnh héo rũ trên khoai tây, cà chua...Sử dụng hexaconazole giúp bảo vệ cây trồng khỏi các bệnh nấm, từ đó cải thiện sức khoẻ của cây, nâng cao năng suất lao động, tăng thu nhập cho nông dân. Tuy nhiên, khi sử dụng hexaconazole cần tuân thủ các quy định về an toàn và bảo vệ môi trường để đảm bảo hiệu quả và an toàn cho người sử dụng cũng như môi trường xung quanh.



(Bệnh thán thư: nguồn Internet)

Theo thông báo, mức dư lượng tối đa đối với hexaconazole được đề xuất thay đổi như sau:

Đối với các loại rau củ thuộc họ cà (trừ cà chua, ớt ngọt, cà tím): Đề xuất tăng từ 0 lên 0,2 ppm;

Đối với quả đào: Đề xuất mức MRL áp dụng lần đầu 0,7 ppm;

Đối với mật ong (trong đó có sữa ong chúa): Đề xuất tăng từ 0 lên 0.05 ppm.

Số liệu cụ thể về mức dư lượng tối đa đối với hexaconazole trong các loại sản phẩm khác tham khảo theo đường link sau:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/JPN/24_03702_00_e.pdf



(Bệnh sương mai: nguồn Internet)

Theo đó, số liệu cụ thể về mức dư lượng tối đa của hexaconazole tham khảo theo đường link sau:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_03498_00_e.pdf

EU GIA HẠN GIẤY PHÉP SỬ DỤNG SODIUM HYDROXIDE LÀM CHẤT PHỤ GIA TRONG THỨC ĂN CHO MÈO, CHÓ VÀ CÁ CẢNH VÀ BÃI BỎ QUY ĐỊNH SỐ 161/2013

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Theo thông báo số G/SPS/N/EU/768 ngày 04/6/2024, liên quan đến quy định của Ủy ban EU số 2024/1193 ngày 24/4/2024 về việc gia hạn giấy phép sử dụng sodium hydroxide làm chất phụ gia trong thức ăn cho mèo, chó và cá cảnh. Cơ quan an toàn thực phẩm châu Âu đã kết luận ngày 05/9/2023 rằng sodium hydroxide vẫn an toàn theo các điều kiện sử dụng hiện tại. Phòng thí nghiệm được thành lập theo Quy định của Ủy ban châu Âu số 1831/2003 cũng cho rằng các kết luận và khuyến nghị đạt được trong quá trình đánh giá liên quan đến phương pháp phân tích sodium hydroxide làm phụ gia thức ăn chăn nuôi là hợp lệ.

Theo đó, Ủy ban cho rằng sodium hydroxide đáp ứng các quy định liên quan và việc cấp phép cho chất phụ gia này cần được gia hạn. Ngoài ra cần thực hiện các biện pháp bảo vệ phù hợp để ngăn ngừa những tác động xấu đến sức khỏe của người sử dụng chất phụ gia.

Việc gia hạn giấy phép sử dụng sodium hydroxide làm chất phụ gia thức ăn chăn nuôi dẫn đến việc Quy định số 161/2013 phải bãi bỏ. Vì lý do an toàn nên các sửa đổi đối với điều kiện cấp phép sodium hydroxide không yêu cầu áp dụng ngay lập tức. Các bên quan tâm sẽ có thời gian chuẩn bị để đáp ứng các yêu cầu mới phát sinh từ việc gia hạn giấy phép.



(ảnh: nguồn Internet)

Các quy định mới bao gồm:

(1) Giấy phép của chất phụ gia sodium hydroxide được nêu trong phụ lục, thuộc nhóm phụ gia công nghệ và nhóm chức năng “chất điều chỉnh độ axit”, được gia hạn theo các điều kiện quy định trong Phụ lục đó.

(2) Chất được chỉ định trong Phụ lục và hỗn hợp chứa chất đó được sản xuất và dán nhãn trước ngày 15/11/2024 theo các quy tắc áp dụng trước ngày 15/5/2024 có thể tiếp tục đưa ra thị trường và sử dụng cho đến khi hết hàng.

(3) Thức ăn hỗn hợp và nguyên liệu thức ăn chứa chất được chỉ định trong Phụ lục, được sản xuất và dán nhãn trước ngày 15/5/2026 theo các quy tắc áp dụng trước ngày 15/5/2024 có thể tiếp tục đưa ra thị trường và sử dụng cho đến khi hết hàng tồn kho.

(4) Quy định này sẽ có hiệu lực vào ngày thứ hai mươi sau ngày công bố trên Công báo chính thức của Liên minh châu Âu và sẽ ràng buộc, áp dụng trực tiếp tại tất cả các quốc gia thành viên.

Phụ lục thông báo tại đường link sau:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_03567_00_e.pdf



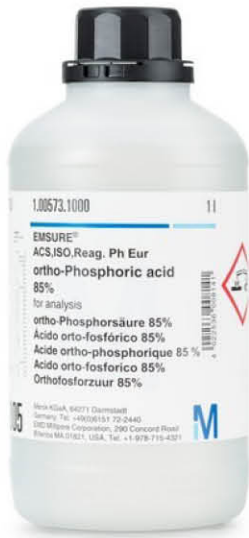
(ảnh: nguồn Internet)

THÔNG BÁO CỦA EU VỀ VIỆC GIA HẠN CẤP PHÉP SỬ DỤNG AXIT ORTHOPHOSPHORIC LÀM PHỤ GIA THỨC ĂN CHO TẤT CẢ CÁC LOÀI ĐỘNG VẬT

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

Theo thông báo số G/SPS/N/EU/767 ngày 04/6/2024, Quy định thực hiện (EU) số 2024/1185 của Ủy ban Liên minh Châu Âu ngày 24 tháng 4 năm 2024 liên quan đến việc gia hạn cấp phép sử dụng axit orthophosphoric làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật và bãi bỏ Quy định thực hiện (EU) số 1055/2013.

Chất axit orthophosphoric được nêu trong Điều luật ban đầu được cấp phép trong thời hạn mười năm như một chất phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật trong danh mục “chất phụ gia công nghệ” và thuộc nhóm chức năng “chất bảo quản”. Sau đó đã được yêu cầu gia hạn thêm. Cơ quan An toàn thực phẩm Châu Âu đánh giá việc gia hạn cấp phép cho chất này tùy thuộc vào một số điều kiện nhất định cụ thể đồng thời bãi bỏ Quy định (EU) số 1055/2013.



(ảnh: nguồn internet)



(ảnh: nguồn internet)

Quy định này có hiệu lực sau 20 ngày công bố trên bản tin chính thức của Liên minh Châu Âu và áp dụng cho tất cả các Quốc gia thành viên.

VƯƠNG QUỐC ANH CẬP NHẬT ĐĂNG KÝ ĐỊNH MỨC MRL ĐƯA RA MỨC MRL CHO HOẠT CHẤT TRICYCLAZOLE

*TS. Ngô Xuân Nam
Văn phòng SPS Việt Nam*

Theo thông báo số G/SPS/N/GBR/61 ngày 12/6/2024 của Vương Quốc Anh, tricyclazole không phải là hoạt chất được chấp thuận tại Vương quốc Anh. Cơ quan Y tế và An toàn (HSE) đã nhận được đơn xin thiết lập mức dư lượng tối đa cho phép (MRL) của tricyclazole mới cho gạo. Sau khi đánh giá, MRL mới đã được quy định cụ thể như sau:

HSE đã cung cấp đủ dữ liệu để hỗ trợ việc thiết lập MRL mới cho việc sử dụng tricyclazole trong hoặc trên gạo, giúp người tiêu dùng tiếp xúc không vượt quá các giá trị tham chiếu về độc tính tác động có hại đến sức khỏe con người. HSE khuyến nghị mức MRL của tricyclazole cho gạo là 0,09 mg/kg. Các MRL đối với tricyclazole hiện được thiết lập trong Phần 5 của Sổ đăng ký về MRL của Vương quốc Anh.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Theo đánh giá của HSE, MRL trong thực phẩm từ các mục đích sử dụng đã thông báo có ảnh hưởng đến người tiêu dùng thấp hơn giá trị tham chiếu về độc tính, nên không gây ra tác động có hại đến sức khỏe con người.

VƯƠNG QUỐC ANH ĐƯA RA MỨC MRL MỚI CHO HOẠT CHẤT TRIFLOXYSTROBIN

*ThS. Đinh Đức Hiệp
Văn phòng SPS Việt Nam*

Theo thông báo số G/SPS/N/GBR/62 ngày 12/6/2024 của Vương Quốc Anh, trifloxystrobin là hoạt chất được chấp thuận tại Vương quốc Anh. Cơ quan Y tế và An toàn (HSE) đã nhận được đơn xin thiết lập mức dư lượng tối đa cho phép (MRL) mới cho củ cải đường. Sau khi đánh giá, MRL mới đã được quy định cụ thể như sau:

HSE đã cung cấp đủ dữ liệu để hỗ trợ việc thiết lập MRL mới cho mục đích sử dụng trifloxystrobin được đề xuất trên củ cải đường giúp người tiêu dùng tiếp xúc không vượt quá các giá trị tham chiếu về độc tính tác động có hại đến



sức khỏe con người. HSE khuyến nghị mức MRL của trifloxystrobin cho củ cải đường nên được chuyển từ 0,02 mg/kg thành 0,05 mg/kg.

Theo đánh giá của HSE, MRL trong thực phẩm từ các mục đích sử dụng đã thông báo có ảnh hưởng đến người tiêu dùng thấp hơn giá

trị tham chiếu về độc tính, nên không gây ra tác động có hại đến sức khỏe con người.

NHẬT BẢN ĐỀ XUẤT GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) ĐỐI VỚI THUỐC TRỪ SÂU METAFLUMIZONE

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Cơ quan Bảo vệ người tiêu dùng Nhật Bản đề xuất sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi dư lượng thuốc trừ sâu metaflumizone tồn dư trong thực phẩm) tại thông báo số G/SPS/N/JPN/1267 ngày 11/6/2024. Dự thảo sửa đổi này bao gồm: (1) Điều chỉnh tăng đối với một số sản phẩm như củ cải đường: 0,2 mg/kg, sữa: 0,02 mg/kg, mật ong (bao gồm sữa ong chúa): 0,05 mg/kg v.v.; (2) Điều chỉnh giảm đối với quả

chanh: mức mới 5 mg/kg, mức cũ 8 mg/kg; (3) và một số sản phẩm được giữ nguyên.

Thời hạn nhận góp ý cho dự thảo: Trước ngày 10/8/2024

Theo thông báo, mức dư lượng tối đa đối với metaflumizone được đề xuất thay đổi như sau:

* Tại Việt Nam, hoạt chất betaflumizone được phép sử dụng trong nhóm thuốc BTVV với 09 thương phẩm (Thông tư số 09/2023/TT-BNNPTNT ngày 24/10/2023 của Bộ NNPTNT).

Metaflumizone

Hàng hoá	MRL (dự thảo) ppm	MRL (hiện tại) ppm
Mía	◦ 0,02	
Các loại rau họ cải khác 1	40	40
Các loại họ cà khác 2	0,6	0,6
Dưa (toàn bộ sau khi loại bỏ cuống)	◦ 1	
Chanh vàng	• 5	8
Bưởi chùm	• 5	8
Chanh xanh	• 5	8
Các loại trái cây họ cam quýt khác 2	8	8
Táo	◦ 0,9	
Quả đào (toàn bộ quả sau khi loại bỏ cuống và hạt nhưng dư lượng được tính toán và thể hiện trên toàn bộ quả không cuống)	◦ 4	
Quả xuân đào	◦ 4	

Mận Nhật Bản (bao gồm cả mận khô)	◦ 0,7	
Mơ	◦ 30	10
Nho	◦ 5	
Gia súc, phần mỡ	◦ 0,2	0,03
Lợn, phần mỡ	◦ 0,2	0,03
Động vật có vú trên cạn khác, chất béo	◦ 0,2	0,03
Sữa	◦ 0,02	0,01
Mật ong (bao gồm sữa ong chúa)	◦ 0,05	

- : Hàng hóa mà MRL sẽ được hạ xuống.
- : Hàng hóa mà MRL sẽ được nâng lên.

Lưu ý: Định nghĩa dư lượng cho metaflumizone là tổng của đồng phân E-metaflumizone và đồng phân Z metaflumizone.

Định nghĩa dư lượng sẽ không thay đổi

* Giới hạn thống nhất 0,01 ppm sẽ được áp dụng cho các mặt hàng không được liệt kê ở trên.

1. “Các loại rau họ cải khác” dùng để chỉ tất cả các loại rau họ cải, ngoại trừ rễ và lá củ cải

Nhật Bản (bao gồm củ cải), rễ và lá củ cải, cải ngựa, cải xoong, cải thảo, bắp cải, cải Brúc-xen, cải xoăn, cải bó xôi (rau cải ngọt Nhật Bản), cải xanh Nhật Bản, cải thìa, súp lơ trắng, súp lơ xanh và các loại thảo mộc.

2. “Các loại họ cà khác” dùng để chỉ tất cả các loại cà, trừ cà chua, ớt chuông (ớt ngọt) và súp lơ.

Xem chi tiết dự thảo tại:

https://members.wto.org/crnattach-ments/2024/SPS/JPN/24_03704_00_e.pdf

NAM PHI DỰ THẢO QUY ĐỊNH BẮT BUỘC ÁP DỤNG ĐỐI VỚI TÔM, TÔM CÀNG ĐỎ NA UY VÀ CUA

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

Bộ Thương mại, Công nghiệp và Cạnh tranh nước Cộng hòa Nam Phi đã gửi tới Ban thư ký SPS/WTO đăng thông báo G/SPS/N/ZAF/84 về Dự thảo quy định bắt buộc đối với sơ chế, chế biến, đóng gói, vận chuyển, cấp đông và bảo quản tôm đông lạnh, tôm càng đỏ Na Uy, cua, và các sản phẩm của chúng được dùng làm thực phẩm cho người. Các sản phẩm nhập khẩu được sản xuất trong các cơ sở chế biến/sơ chế thực phẩm phải tuân thủ Thực hành Vệ sinh Tốt (GHP) và được phê duyệt/chứng nhận bởi Cơ quan Có thẩm quyền của nước xuất xứ. Giấy chứng nhận sức khỏe/chứng

nhận nhập khẩu được Cơ quan có thẩm quyền của nước xuất xứ giám sát và chứng nhận an toàn.

Một số quy định cần lưu ý trong dự thảo:

Nhà nhập khẩu, nhà xuất khẩu hoặc sản xuất phải nộp đơn đề nghị cấp phép.

Người nộp đơn là nhà nhập khẩu, xuất khẩu hoặc nhà sản xuất phải có trụ sở ở Cộng hòa Nam Phi.

Chính phủ nước xuất khẩu chỉ định Cơ quan có thẩm quyền chịu trách nhiệm kiểm tra và cấp giấy chứng nhận sức khỏe.

Các nguyên tắc HACCP được khuyến nghị bởi Codex là biện pháp tối thiểu phải được áp dụng trong hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

Nguyên liệu bao gồm các sản phẩm từ nuôi trồng và đánh bắt để chế biến phải được cung cấp từ các cơ sở đã được cấp phép bởi Cục Lâm nghiệp, thủy sản và môi trường của Cộng hòa Nam Phi.

Nhà máy/cơ sở chế biến phải cập nhật các thông tin tuân thủ tiêu chuẩn này trong khoảng thời gian 6 tháng, nếu nhà máy/cơ sở chế biến không đáp ứng các quy định sẽ bị rút giấy phép.

Tiêu chuẩn (SANS) 788: 2024 áp dụng cho việc sơ chế, chế biến, đóng gói, vận chuyển, đông lạnh, bảo quản và chất lượng cũng được áp dụng cho dự thảo này.



Thời hạn góp ý cho dự thảo được trước ngày 09/8/2024.

Xem chi tiết dự thảo tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/ZAF/24_03660_00_e.pdf

NÂNG CAO NĂNG LỰC SPS GIÚP DOANH NGHIỆP TRÁNH BỊ ĐÀO THẢI

CN. Ngô Quang Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Sau nhiều năm thai nghén, Đề án nâng cao hiệu quả thực thi SPS được ban hành giữa tháng 6/2024 và được kỳ vọng giúp nông sản Việt tiếp cận với công nghệ thế giới.



(Nguồn: Văn phòng SPS Việt Nam)

Ngày 19/6, Thủ tướng ban hành Quyết định 534/QĐ-TTg phê duyệt Đề án “Nâng cao hiệu quả thực thi Hiệp định về áp dụng các biện pháp SPS của WTO và cam kết SPS trong khuôn khổ các FTA”.

Ông Ngô Xuân Nam, Phó giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam đánh giá, đề án giúp các cấp, các ngành và địa phương nâng cao nhận thức, khả năng thực thi các quy định SPS, nhất là trong bối cảnh thị trường nhập khẩu liên tục cập nhật theo hướng nâng cao chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn dịch bệnh.

“Nếu không thực hiện tốt việc giám sát từ vùng nguyên liệu đến cơ sở chế biến, chúng ta có thể gặp nguy cơ bị tăng tần suất kiểm tra đối với nông sản xuất khẩu”, ông Nam nói.

Theo ông Nam, hoạt động ưu tiên số một của đề án là kiện toàn cơ cấu tổ chức và chức năng nhiệm vụ của Văn phòng SPS Việt Nam trực thuộc Bộ NN-PTNT. Cùng với đó, là mở rộng các đơn vị chuyên môn trong mạng lưới hỗ trợ kỹ thuật.

Trước đây, các điểm hỗ trợ kỹ thuật của Văn phòng SPS Việt Nam đặt tại 4 Bộ là NN-PTNT, Khoa học và Công nghệ, Công thương và Y tế.

Trong đề án còn bổ sung điểm hỗ trợ kỹ thuật đặt tại Bộ Tài nguyên và Môi trường. Ngoài ra, còn có trách nhiệm của các Bộ Tài chính, Bộ Thông tin và Truyền thông, Bộ Ngoại giao; mở rộng đầu mỗi hỏi đáp SPS tại 63 tỉnh, thành phố trên cả nước.

Lãnh đạo Văn phòng SPS Việt Nam cho rằng, việc bổ sung các bộ, ngành trong đề án vừa được Thủ tướng phê duyệt, giúp việc cập nhật các quy định của thị trường, phối hợp kiểm tra, rà soát các yếu tố đầu vào ngay tại vùng sản xuất trở nên chặt chẽ hơn. “Chúng ta thường quan tâm đến chất lượng đầu ra sản phẩm cuối cùng. Nếu có vấn đề, mới truy lại toàn bộ quy trình sản xuất. Thêm vào đó, một số yếu tố môi trường như chất lượng nước tưới, chất lượng đất canh tác... chưa được quan tâm thỏa đáng”, ông Nam phân tích, và nói thêm rằng căn cứ đề án mới, vùng sản xuất giờ không những phải đạt tiêu chuẩn VietGAP hoặc tương đương hoặc cao hơn là GlobalGAP, mà còn phải đáp ứng chặt chẽ các yếu tố về môi trường, thân thiện với môi trường, minh bạch về nguồn gốc.

Trên quan điểm “đầu vào đạt chuẩn, quy trình sản xuất đạt chuẩn thì đầu ra chắc chắn chuẩn”, Phó giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam hy vọng địa phương, hiệp hội ngành hàng, doanh nghiệp chủ động, tự nâng cao vai trò trong chuỗi giá trị, đồng thời quyết tâm không để các quy định SPS của thị trường nhập khẩu trở thành “hàng rào” với nông sản.

Trong dài hạn, Văn phòng SPS Việt Nam sẽ phối hợp xây dựng Cổng thông tin quốc gia về SPS. Để thực hiện, Văn phòng đang kết nối Bộ Ngoại giao, hệ thống thương vụ tại nước ngoài... để có những thông tin sớm, mang tính chất dự báo thị trường. Cùng với đó, kiến nghị Bộ NN-PTNT có những chương trình hỗ trợ đào tạo nguồn nhân lực, hoặc lồng ghép hoạt động tập huấn, nâng cao năng lực thực thi SPS cho địa phương vào các chương trình sẵn có.

Theo ông Lê Thanh Hòa, bên cạnh vấn đề công khai, minh bạch hóa thông tin, đề án nâng cao hiệu quả thực thi SPS còn là cách để Việt Nam chứng tỏ với thế giới về khả năng đáp ứng những yêu cầu về mặt khoa học trong vệ sinh, an toàn

thực phẩm. “Nâng cao khả năng thực thi SPS giúp chúng ta có đủ năng lực, cũng như tự tin để phản hồi ý kiến của các quốc gia khác, khi họ thay đổi những quy định liên quan”, ông Hòa chia sẻ.



(Nguồn: Văn phòng SPS Việt Nam)

Việt Nam hiện tham gia 19 FTA. Hàng rào thuế quan xuất khẩu đi những thị trường trọng điểm gần như không còn, thay vào đó là các hàng rào kỹ thuật. Quy định SPS được xem là một trong số đó. Nếu không hiểu chắc, nắm rõ, doanh nghiệp có thể gặp những rủi ro như: hàng hóa không thể thông quan, bị trả lại, hoặc thậm chí đền bù hợp đồng.

Nghiêm trọng hơn, việc doanh nghiệp không tuân thủ quy định SPS còn là cơ sở để quốc gia nhập khẩu đánh giá, cân nhắc áp dụng các biện pháp như tăng tần suất kiểm soát, hoặc yêu cầu giấy chứng nhận từ cơ quan có thẩm quyền.

Đề án nâng cao hiệu quả thực thi SPS đặt mục tiêu 100% địa phương được kiện toàn đầu mỗi hỏi đáp các quy định SPS, đồng thời 100% cán bộ quản lý an toàn thực phẩm và kiểm dịch động, thực vật các cấp được bồi dưỡng, cập nhật hàng năm về chuyên môn nghiệp vụ. 8 nhiệm vụ, 9 giải pháp và 10 hoạt động ưu tiên được nêu trong đề án. Trong đó, Bộ NN-PTNT được giao nhiệm vụ kiện toàn cơ cấu tổ chức và chức năng nhiệm vụ của Văn phòng SPS Việt Nam, xây dựng Cổng thông tin quốc gia về các biện pháp SPS, dự kiến triển khai từ 2024 đến 2025. Song song với đó, Bộ NN-PTNT sẽ rà soát, sửa đổi, bổ sung các văn bản quy phạm pháp luật, các tiêu chuẩn quốc gia, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, đánh giá sự phù hợp liên quan đến quản lý an toàn thực phẩm, an toàn dịch bệnh động, thực vật phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế về SPS.

ĐỀ XUẤT SỬA ĐỔI THÔNG BÁO THỰC PHẨM CỦA NEW ZEALAND (MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA ĐỐI VỚI CÁC HỢP CHẤT NÔNG NGHIỆP)

*CN. Nguyễn Hà Thuỳ Dương
Văn phòng SPS Việt Nam*

Đề xuất sửa đổi Thông báo hiện hành được ban hành theo Đạo luật Thực phẩm 2014, trong đó liệt kê mức dư lượng tối đa (MRL) đối với các hợp chất nông nghiệp ở New Zealand.

MRL đề xuất sửa đổi Thông báo như sau:

1. Mục MRL mới cho các hợp chất và hàng hóa sau:

Penflufen: 0,01(*) mg/kg trong khoai tây;

2. Sửa đổi các mục MRL hiện có cho các hợp chất và hàng hóa sau:

Fluopyram: 0,01(*) mg/kg trong quả Kiwi;

Glufosinate-ammonium: hiệu chỉnh số CAS 0,1(*) mg/kg;

Mecoprop: Bao gồm mecoprop-P, đồng phân tinh chế.

Piperonyl butoxide: 0,05 mg/kg trong thịt, mỡ, nội tạng gia súc, hươu và sữa.

Chỉ ra rằng mức dư lượng tối đa đã được đặt ở hoặc xấp xỉ giới hạn định lượng phân tích. Bổ sung thêm một mục mới đối với thuốc thú y không áp dụng mức dư lượng tối đa.

NHẬT BẢN NƠI QUY ĐỊNH DƯ LƯỢNG THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT VỚI RAU CHÂN VỊT

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

Mức MRL của hoạt chất Benthiavali-carb-isopropyl được Nhật Bản tăng từ 0 lên 10ppm, theo thông báo số G/SPS/N/JPN/1266, G/SPS/N/JPN/1265 và G/SPS/N/JPN/1264.

Thông tin được Văn phòng SPS Việt Nam chia sẻ, trong Công văn số 297/SPS-BNNVN gửi Cục Bảo vệ thực vật hôm 24/6.

Bên cạnh rau chân vịt, các loại rau thơm (trừ cải xoong, hẹ, thân và lá mùi tây, thân và lá cần tây) cũng được nói mức MRL về dư lượng hoạt chất Benthiavali-carb-isopropyl, thành phần có trong thuốc diệt nấm có tác dụng phòng ngừa và chữa bệnh sương mai và nấm mốc.



(Nguồn: Báo Nông nghiệp)

Rau chân vịt hay còn gọi cải bó xôi, rau bina, là một loại cây thân thảo, thuộc họ dền, ngoại hình gần giống với rau mồng tơi. Đây là loại rau được Nhật Bản ưa chuộng, do có thể ăn sống, làm nước uống và salad.

Theo thông báo từ Nhật Bản, quốc gia này giảm mức dư lượng với rau chân vịt nhưng lại tăng MRL với các loại rau quả khác. Cụ thể, hành hoa (bao gồm cả tỏi tây) giảm từ 0,7 xuống 0,5 ppm; cà tím và các loại rau củ thuộc họ cà (trừ cà chua, ớt ngọt) giảm từ 2 xuống 1 ppm; quả chanh vàng và chanh xanh giảm từ 1 xuống 0,7 ppm.

Ngoài hoạt chất Benthialavdicarb-isopropyl, Nhật Bản còn điều chỉnh mức dư lượng với 2 hoạt chất khác là: Isopyrazam và Hexaconazole. Đây cũng là các hoạt chất có trong các thuốc BTV giúp phòng và trị bệnh nấm trên cây trồng.

Với Isopyrazam, Nhật Bản tăng mức MRL trên các loại sản phẩm: Rau củ thuộc họ cà (trừ cà chua, ớt ngọt, cà tím) tăng từ 0,09 lên 1 ppm; Quả đào tăng từ 5 lên 6 ppm; Quả xuân đào tăng từ 0 lên 6 ppm.

Với Hexaconazole, phía bạn tăng từ 0 lên 0,2 ppm đối với các loại rau củ thuộc họ cà (trừ cà chua, ớt ngọt và cà tím). Riêng với quả đào, mức MRL được đề xuất áp dụng lần đầu là 0,7 ppm.

Việc sửa đổi mức giới hạn dư lượng (MRL)

đối với hóa chất trong nông sản xuất khẩu là công việc định kỳ, được quốc gia nhập khẩu điều chỉnh nhằm đảm bảo sức khỏe người tiêu dùng nước sở tại, cũng như tuân thủ đúng các cam kết về công khai, minh bạch theo thông lệ quốc tế.



(Nguồn: Văn phòng SPS Việt Nam)

Văn phòng SPS Việt Nam khuyến cáo doanh nghiệp, người dân kịp thời nắm bắt thông tin, từ đó phối hợp cơ quan quản lý, cơ quan chuyên môn và bộ phận kỹ thuật kịp thời rà soát, kiểm tra, tổ chức sản xuất, đáp ứng đầy đủ các yêu cầu của nước nhập khẩu.

MÌ ĂN LIỀN ĐƯỢC EU BỎ YÊU CẦU KIỂM SOÁT AN TOÀN THỰC PHẨM

CN. Phan Thu Trang
Văn phòng SPS Việt Nam

Quy định mới bắt đầu có hiệu lực từ ngày 02/7/2024, được kỳ vọng sẽ giúp sản phẩm này dễ dàng tiếp cận thị trường EU và các thị trường khác trên thế giới.



(Nguồn: Văn phòng SPS Việt Nam)

Văn phòng SPS Việt Nam vừa nhận thông báo từ Ban thư ký Tổ chức thương mại thế giới (WTO) về việc Ủy ban châu Âu (EC) đã đăng Công báo Quy định số 2024/1662 ký ngày 11/6/2024 về rà soát áp dụng các biện pháp tăng cường kiểm tra bổ sung, biện pháp khẩn cấp quản lý nhập khẩu hàng nông sản, thực phẩm từ các nước thứ 3 vào thị trường EU.

Theo đó, do doanh nghiệp Việt Nam tuân thủ tốt các quy định của EU đối với các sản phẩm mì ăn liền (có chứa gói gia vị hoặc nước sốt), phía

bạn đã đưa sản phẩm này ra khỏi danh sách tại Phụ lục I, tức là sẽ không còn chịu tần suất kiểm tra tại cửa khẩu.

Trước đó, sản phẩm mì ăn liền của Việt Nam bị tăng tần suất kiểm tra biên giới từ tháng 12/2021 do chứa Ethylene oxide (EO).

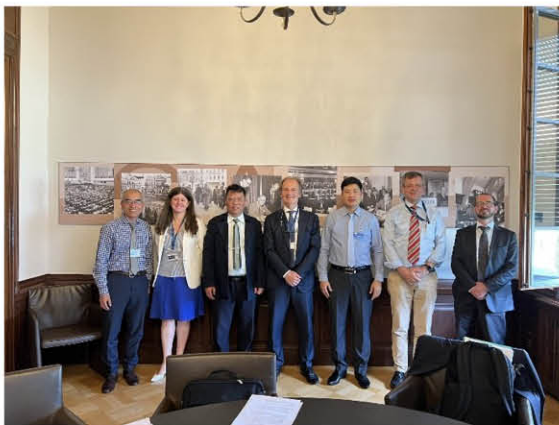
Đối với quả thanh long của Việt Nam, do còn có một số lô hàng vi phạm Quy định (EU) 2019/1793, nên EU áp dụng tần suất kiểm tra tại biên giới là 30% và kèm giấy chứng nhận kết quả phân tích mẫu đối với lô hàng.

Đối với quả ớt, do còn có một số lô hàng vi phạm, EU áp dụng tần suất kiểm tra tại biên giới là 50% và kèm giấy chứng nhận kết quả phân tích mẫu đối với lô hàng (chuyển từ Phụ lục I sang Phụ lục II).

Đối với đậu bắp, do còn 2 lô hàng bị vi phạm, EU giữ nguyên tần suất kiểm tra tại biên giới là 50% và kèm giấy chứng nhận kết quả phân tích mẫu đối với lô hàng. Đối với sản phẩm sầu riêng, EU giữ nguyên tần suất kiểm tra tại biên giới là 10%.

Các quy định mới bắt đầu có hiệu lực từ ngày 2/7/2024.

Như vậy, so với kỳ thông báo trước của EU vào ngày 18/1/2024, Việt Nam chỉ còn 4 sản phẩm bị áp dụng tần suất kiểm tra biên giới theo Quy định (EU) 2019/1793.



(Nguồn: Văn phòng SPS Việt Nam)

Theo Văn phòng SPS Việt Nam, việc được đưa ra khỏi diện kiểm soát an toàn thực phẩm

là một bước tiến quan trọng, giúp mì ăn liền Việt Nam dễ dàng tiếp cận thị trường EU và các thị trường trên thế giới.

“Đây là sự nỗ lực của Văn phòng SPS Việt Nam, các cơ quan chuyên môn của Bộ Công thương, Thương vụ Việt Nam và Tham tán thương mại Việt Nam tại EU, đặc biệt là sự tuân thủ các quy định EU của doanh nghiệp trong ngành hàng mì ăn liền”, Phó giám đốc Ngô Xuân Nam chia sẻ.

Với những sản phẩm có nguồn gốc thực vật, ông Nam đề nghị doanh nghiệp, ngành hàng, người dân và các cơ quan quản lý, chuyên môn tăng cường hơn nữa việc tuân thủ quy định của EU, đặc biệt là việc kiểm soát dư lượng thuốc BVTV khi mà nhiều mức dư lượng tối đa cho phép (MRL) của EU ở mức rất thấp.

Các sản phẩm nông sản, thực phẩm muốn nhập khẩu vào EU phải đảm bảo tuân thủ các quy định của thị trường EU như quy định về đăng ký danh sách doanh nghiệp, quy định về mức dư lượng tối đa cho phép (MRL) đối với các sản phẩm có nguồn gốc thực vật, quy định về mức dư lượng kháng sinh đối với sản phẩm có nguồn gốc động vật.

Bên cạnh đó, còn các quy định về chất phụ gia thực phẩm, vật liệu tiếp xúc với thực phẩm, quy định về sản phẩm phối trộn, quy định về vùng an toàn dịch bệnh, quy định về đảm bảo an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc đối với các cơ sở chế biến, quy định IUU, quy định chống phá rừng (EUDR) hoặc các quy định liên quan khác.

Chi tiết quy định đối với từng sản phẩm, nhà sản xuất, xuất khẩu nên tham khảo từ các cơ quan có thẩm quyền hoặc Văn phòng SPS Việt Nam để được hướng dẫn.

Hiện EU chia sản phẩm nông sản thực phẩm nhập khẩu thành 2 loại, ít rủi ro và rủi ro cao. Trong đó, những sản phẩm ít rủi ro, thông qua các đánh giá của phía bạn, sẽ không yêu cầu kiểm soát tại cửa khẩu. Ngược lại, sản phẩm rủi ro cao sẽ cần nhiều biện pháp, tính từ lúc nhập vào EU cho đến hậu kiểm, tại các siêu thị, đại lý bán lẻ, kênh phân phối...

CANADA ĐỀ XUẤT GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA HOẠT CHẤT METSULFURON-METHYL

*ThS. Nguyễn Thị Huyền
Văn phòng SPS Việt Nam*

Ngày 06/6/2024, Canada thông báo số G/SPS/N/CAN/1556 nhằm đề xuất mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) hoạt chất Metsulfuron-methyl trong yến mạch là 0,1 ppm.

loại cây trồng như lúa, cà phê, mía đường, hành tây, hoa mào gà, rau và các loại cây trồng khác, không ảnh hưởng đến sự phát triển của cây trồng và an toàn cho môi trường.



(Ảnh minh họa Metsulfuron-methyl: nguồn internet)

(Ảnh minh họa yến mạch: nguồn internet)

Metsulfuron-methyl: được sử dụng trong nông nghiệp để kiểm soát cỏ dại và cỏ hại trên nhiều

Theo quy định của Ủy ban châu Âu (EU) số 617/2014 ngày 03/6/2014 thì MRL của Metsulfuron-methyl trong yến mạch là 0,01 ppm. Nghĩa là thấp hơn 10 lần so với quy định của Canada.

CANADA ĐỀ XUẤT GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA HOẠT CHẤT BROFLANILIDE

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

Ngày 06/6/2024, Canada thông báo số G/SPS/N/CAN/1555 nhằm đề xuất mức

giới hạn dư lượng tối đa (MRL) hoạt chất Broflanilide đối với hàng hóa, nông sản như sau:

MRL (ppm)	Hàng hóa/sản phẩm nông sản
4,0	Lá các loại rau (nhóm cây trồng 4-13)
1,5	Cuống các loại rau (nhóm cây trồng 22B)

0,7	Nhóm cải ăn phần thân (nhóm cây trồng 5-13)
0,6	Cà chua sấy khô
0,2	Bột cà chua
0,15	Rau ăn quả (nhóm cây trồng 8-09)
0,07	Đậu nành khô



(Ảnh minh họa Broflanilide: nguồn internet)



(Ảnh minh họa đậu nành khô và xanh: nguồn internet)



(Ảnh minh họa rau ăn quả: nguồn internet)

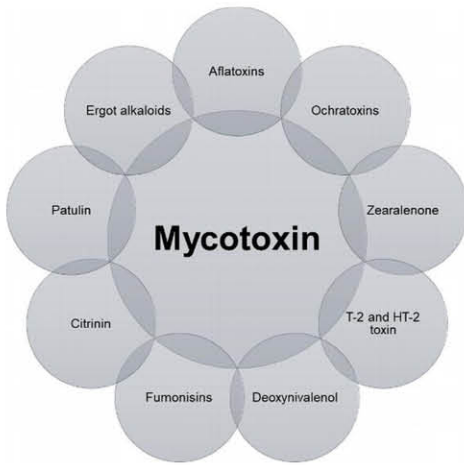
Tại thông báo số G/SPS/N/JPN/914/Add.1 ngày 01/9/2022, Nhật Bản quy định mức MRL đối với Broflanilide trên đậu nành xanh là 0,8 ppm cao gấp hơn 10 lần so với quy định của Canada trên đậu nành khô là 0,07 ppm.

HOA KỲ THÔNG BÁO CÔNG NHẬN PHÒNG KIỂM NGHIỆM ĐỦ NĂNG LỰC ĐỂ KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM NHẬP KHẨU OA KỲ THÔNG BÁO CÔNG NHẬN

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

Ngày 10/6/2024, Hoa Kỳ thông báo số G/SPS/N/USA/3135/Add.4 với nội dung chính như sau: Cơ quan quản lý thực phẩm và dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) công nhận phòng kiểm nghiệm có đủ năng lực trong chương trình chứng nhận phòng kiểm nghiệm phân tích thực phẩm (LAAF) để

xét nghiệm về độc tố nấm mốc (mycotoxins) trong thực phẩm nhập khẩu. Nhà nhập khẩu phải tuân theo quy định của LAAF là sử dụng phòng kiểm nghiệm được FDA công nhận để kiểm nghiệm thực phẩm nhập khẩu. FDA sẽ công nhận các phòng kiểm nghiệm theo tiêu chuẩn được thiết lập.



(Ảnh minh họa một số loại mycotoxin: nguồn internet)

Trước đó, vào ngày 21/11/2019, Hoa Kỳ thông báo số G/SPS/N/USA/3135 đề xuất thiết lập một chương trình kiểm nghiệm thực phẩm trong một số trường hợp nhất định do các phòng thí nghiệm được FDA công nhận đủ năng lực thực hiện, theo yêu cầu của Đạo luật thực phẩm, dược phẩm và mỹ phẩm Liên bang. Việc thiết lập một chương trình như vậy sẽ giúp FDA cải thiện tính an toàn của nguồn cung cấp thực phẩm tại Hoa Kỳ và bảo vệ người tiêu dùng Hoa Kỳ bằng cách đảm bảo một số kiểm nghiệm thực phẩm quan trọng đối với sức khỏe cộng đồng được tiến hành dưới sự giám sát và tiêu chuẩn phù hợp của FDA, đồng thời đưa ra kết quả thử nghiệm đáng tin cậy.

NGHỊ ĐỊNH BỘ TRƯỞNG SỐ 143/2024 QUY ĐỊNH TIÊU CHUẨN AI CẬP ES 8042/2024 DÀNH CHO “SỮA LÊN MEN”.

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

Nghị định Bộ trưởng số 143/2024 trao quyền cho các nhà sản xuất và nhà nhập khẩu có thời gian chuyển tiếp trong vòng sáu tháng để tuân thủ Tiêu chuẩn ES 8042 của Ai Cập trong đó quy định các yêu cầu thiết yếu và tiêu chí mô tả của sữa lên men, bao gồm sữa lên men, sữa lên men đã qua xử lý nhiệt, sữa lên men đậm đặc và các sản phẩm từ sữa phức tạp, ngoại trừ labneh, phụ thuộc vào việc sử dụng các loại sữa này và được chế biến để tiêu thụ trực tiếp hoặc cho quá trình sản xuất khác các quy trình và nhất quán với các định nghĩa được nêu trong Điều 2.

Tiêu chuẩn đánh giá được sử dụng dựa trên tiêu chí đánh giá Codex Stan. 243 – Thông qua năm 2003, Sửa đổi năm 2008, 2010, 2018 - Sửa đổi năm 2022.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

THÔNG CÁO CODEX ĐỐI VỚI THỰC PHẨM CỦA THỔ NHĨ KỲ VỀ CÁC PHƯƠNG PHÁP LẤY MẪU VÀ PHÂN TÍCH ĐỂ KIỂM SOÁT CHÍNH THỨC MỨC ĐỘ ĐỘC TỔ NẤM MỐC TRONG THỰC PHẨM.

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

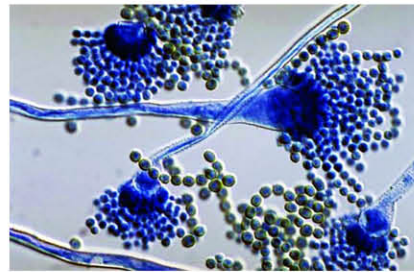
Thông cáo này đã được chuẩn bị để thiết lập việc lấy mẫu và tiêu chí phương pháp phân tích để kiểm soát chính thức độc tố nấm mốc trong thực phẩm. Nó cũng thiết lập các tiêu chí thực hiện mà phương pháp phân tích được sử dụng để kiểm soát chính thức phải đáp ứng được tuân thủ. Thông cáo số 2018/10, đăng trên Công báo ngày 15 tháng 3 năm 2018 và số 30361, đã bị Thông cáo này bãi bỏ. Nó đã được chuẩn bị có tính đến Tiêu chuẩn Codex về chất gây ô nhiễm và chất độc trong Thực phẩm và Thức ăn chăn nuôi và Quy định Thực hiện của Ủy ban (EC) số 2023/2782 của Ngày 14 tháng 12 năm 2023.

Tiêu chuẩn đánh giá được sử dụng dựa trên tiêu chí đánh giá CXS 193-1995 Tiêu chuẩn chung về chất gây ô nhiễm và các chất độc trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi.

Thông tin chi tiết tại:

<https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Duyuru/570/Mevzuat-Taslagi-Tgk-Gidalardaki-Mikotoksin-Seviyelerinin-Resmi-Kontrolu-Icin-Numune-Alma-Ve-Analiz-Metodu-Kriterleri-Teblig>;

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TUR/24_03621_00_x.pdf



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

NHẬT BẢN SỬA THEO CÁC TIÊU CHUẨN VỀ DƯ LƯỢNG HÓA CHẤT NÔNG NGHIỆP PHENOXYETHANOL

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

Đề xuất giới hạn dư lượng tối đa (MRL) đối với hóa chất nông nghiệp sau, Thuốc thú y: Phenoxyethanol. Đối tượng áp dụng là Động vật thủy sinh (giới hạn ở Bộ Cá vược). Mức dư lượng đề xuất là 0,06 ppm.

Thông tin chi tiết tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/JPN/24_03707_00_e.pdf



Cá vược (ảnh: nguồn Internet)

NHẬT BẢN SỬA ĐỔI CÁC TIÊU CHUẨN VỀ DƯ LƯỢNG HÓA CHẤT NÔNG NGHIỆP: BROFLANILIDE

CN. Phan Thu Trang
Văn phòng SPS Việt Nam

Đề xuất giới hạn dư lượng tối đa (MRL) đối với hóa chất nông nghiệp sau, Thuốc trừ sâu/Thuốc thú y: Broflanilide (Thông tin chi tiết tại bảng 1)

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)



Hàng hóa	MRL (đề xuất)	MRL (hiện hành)
Ngô (ngô, bao gồm ngô bông và ngô ngọt)	0.1	
Đậu nành khô	0.07	
Đậu khô ¹	0.07	
Đậu Hà Lan que	0.07	
Đậu tằm	0.07	
Đậu phộng khô	0.07	
Các loại đậu khác ²	0.07	
Khoai tây	0.04	0.04
khoai môn	0.04	
Khoai lang	0.04	0.01
Khoai mỡ Nhật Bản (bao gồm cả khoai mỡ Trung Quốc)	0.04	
Khoai nua	0.04	
Khoai tây khác ³	0.04	
Củ cải đường	0.01	0.01
Củ cải Nhật Bản, củ (bao gồm cả củ cải)	0.01	0.01
Củ cải, lá Nhật Bản (bao gồm cả củ cải)	9	9
Củ cải, rễ (kể cả củ cải củ TĐ)	0.04	0.04
Củ cải, lá (kể cả củ cải củ TĐ)	6	6
Bắp cải Trung Quốc	2	1
Bắp cải	2	0.4
Cải xoăn	10	10

Rau xanh (rau bina mù tạt Nhật Bản)	6	6
Cải xanh Nhật Bản	5	5
Cải chíp	10	10
Súp lơ	2	2
Bông cải xanh	2	2
Các loại rau họ cải khác ⁴	10	10
rau diếp xoắn	15	
Cải ô rô	15	
Rau diếp (bao gồm rau diếp cos và rau diếp lá)	15	15
Các loại rau tổng hợp khác ⁵	15	
Hành tây xứ Wales (bao gồm cả tỏi tây)	3	3
Măng tây	0.7	
Các loại rau họ bầu bí khác ⁶	0.04	
Gừng	0.04	
Đậu Hà Lan, chưa trưởng thành (có vỏ)	1	
Đậu thận, chưa trưởng thành (có vỏ)	0.6	
Đậu nành xanh	0.8	0.8
Các loại rau khác ⁷	1	
Hạt cà phê	0.01	
Các loại thảo mộc khác ⁸	10	10
Gia súc, cơ bắp	0.2	
Lợn, cơ bắp	0.2	

Động vật có vú trên cạn khác cơ bắp	0.2	
Gia súc, mỡ	0.2	
Lợn, béo	0.2	
Động vật có vú trên cạn khác ⁹ , chất béo	0.2	
Gia súc, gan	0.03	
Lợn, gan	0.03	
Động vật có vú trên cạn khác, gan	0.03	
Gia súc, thận	0.03	
Lợn, thận	0.03	
Động vật có vú trên cạn khác, thận	0.03	
Gia súc, nội tạng ăn được ¹⁰	0.03	
Lợn, nội tạng ăn được	0.03	
Động vật có vú trên cạn khác, nội tạng ăn được	0.03	
Sữa	0.02	
Gà, cơ	0.02	
Gia cầm khác ¹¹	0.02	
Thịt gà, mỡ	0.8	
Thịt gia cầm khác, mỡ	0.2	
Gan gà	0.3	
Gan, gia cầm khác	0.03	
Gà, thận	0.05	
Thịt gia cầm, thận khác	0.03	
Thịt gà, nội tạng ăn được	0.05	
Gia cầm khác, nội tạng ăn được	0.03	
Trứng gà	0.1	
Trứng, gia cầm khác	0.03	
Mật ong (kể cả sữa ong chúa)	0.05	0.05

LƯU Ý: Định nghĩa dư lượng đối với nông sản và mật ong chỉ là Broflanilide. Định nghĩa dư lượng đối với các sản phẩm động vật là tổng của Broflanilide và chất chuyển hóa B của nó [3-benzamido-N-[2-bromo-4-(perfluoropropan-2-yl)-6-(trifluoromethyl) phenyl]-2-fluorobenzamide], được biểu thị bằng Broflanilide.

* Giới hạn tổng nhất 0,01 ppm sẽ được áp dụng cho các mặt hàng không được liệt kê ở trên.

1. “Đậu khô” bao gồm đậu bơ, đậu bò (đậu đỏ), đậu lăng, đậu thận, đậu lima, pegia, sultani, sultapya và đậu trắng

2. “Các loại đậu khác” dùng để chỉ tất cả các loại đậu, ngoại trừ đậu nành (khô), đậu (khô), đậu Hà Lan, đậu rộng đậu, đậu phộng (khô) và gia vị.

3. “Khoai tây khác” dùng để chỉ tất cả các loại khoai tây, ngoại trừ khoai tây, khoai môn, khoai lang, khoai mỡ.

4. “Các loại rau họ cải khác” dùng để chỉ tất cả các loại rau thuộc họ cải, ngoại trừ rễ và lá củ cải Nhật Bản (bao gồm cả củ cải), rễ và lá củ cải, cải ngựa, cải xoong, bắp cải Trung Quốc, bắp cải, cải bruxen, cải xoăn, komatsuna (rau bina mù tạt Nhật Bản), kyona, qing-geng-cai, súp lơ, bông cải xanh và các loại thảo mộc.

5. “Rau tổng hợp khác” dùng để chỉ tất cả các loại rau tổng hợp, ngoại trừ cây ngưu bàng, cây salsify, atisô, rau diếp xoăn, rau diếp xoăn, shungiku, rau diếp (bao gồm cả cỏ ngọt và rau diếp lá) và các loại thảo mộc.

6. “Các loại rau họ bầu khác” dùng để chỉ tất cả các loại rau họ bầu, ngoại trừ dưa chuột (kể cả dưa chuột), bí ngô (kể cả bí), dưa muối phương đông (rau), dưa hấu, dưa và dưa makuwauri.

7. “Rau khác” là tất cả các loại rau, trừ khoai tây, củ cải đường, mía, rau họ cải, rau tổng hợp, rau hoa súng, rau rốn, rau họ cà, rau bầu bí, rau muống, măng, đậu bắp, gừng, đậu Hà Lan (có vỏ), còn non), đậu tây (có vỏ, còn non), đậu nành xanh, nấm, gia vị và rau thơm.

8. “Các loại thảo mộc khác” dùng để chỉ tất cả các loại thảo mộc, ngoại trừ cải xoong, nira, thân và lá mù tạt, cần tây thân và lá.

9. “Các loài động vật có vú trên cạn khác” là tất cả các loài động vật có vú trên cạn, trừ gia súc và lợn.

10. Nội tạng ăn được là tất cả các phần ăn được, trừ cơ, mỡ, gan và thận.

11. “Gia cầm khác” là tất cả các loại gia cầm, trừ thịt gà.



VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

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

Điện thoại: 024-37344764

Email: spsvietnam@mard.gov.vn

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

