



BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN  
**VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM**  
VIETNAM SANITARY AND PHYTOSANITARY NOTIFICATION AUTHORITY AND ENQUIRY POINT

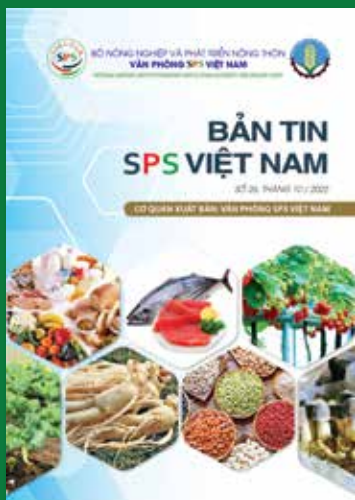


# BẢN TIN SPS VIỆT NAM

SỐ 26, THÁNG 10 / 2022

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM





## BẢN TIN SPS VIỆT NAM

Cơ quan chủ quản

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

## CHỊU TRÁCH NHIỆM NỘI DUNG

TS. Lê Thanh Hòa

Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam

## BAN BIÊN TẬP

TS. Ngô Xuân Nam - Trưởng Ban

(Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam)

ThS. Nguyễn Quốc Chính

KS. Nguyễn Tử Cương

ThS. Trần Thùy Dung

TS. Nguyễn Thu Hồng

ThS. Trần Diễm Hồng

KS. Lê Anh Ngọc

ThS. Trần Thị Tú Oanh

PGS. TS. Nguyễn Anh Thu

ThS. Vũ Thị Hải Yến

Thư ký Ban biên tập

TS. Đào Văn Cường

## Văn phòng SPS Việt Nam,

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

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

Điện thoại: 024 37344764, Fax: 024 37349019

Email: spsvietnam@mard.gov.vn

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

## GIẤY PHÉP XUẤT BẢN

Số: 19/GP-XBBT ngày 12/4/2022

của Cục Báo chí, Bộ Thông tin và Truyền Thông

1n 1.000 cuốn, khổ 19 x 27cm

# CHUYÊN MỤC

## Ý KIẾN - TRAO ĐỔI

- Thái Lan tuyên bố về sức khỏe trong thực phẩm ..... 3
- Đài Loan thông báo những loại thực phẩm, phụ gia thực phẩm, dụng cụ ăn uống, hộp đựng hoặc bao bì thực phẩm được phân loại theo 135 mã CCC cụ thể ..... 6
- Đài Loan dự thảo tiêu chuẩn vệ sinh đối với phẩm màu tự nhiên ăn được ..... 7
- Quy định của Ủy ban châu Âu (EU) 2022/1923 về việc sử dụng axit ascorbic (E 300), natri ascorbate (E 301) và canxi ascorbate (E 302) trong cá ngừ ..... 8
- Thái Lan thông báo dự thảo ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn ..... 10
- Thông báo của Bộ Y tế công cộng Thái Lan “Thực phẩm có tồn dư thuốc Bảo vệ thực vật” (số...) B.E 2565 (2022) ..... 12
- Thái Lan thông báo quy định về “nước khoáng thiên nhiên” ..... 15
- Hoa Kỳ thông báo dung sai thuốc trừ sâu novaluron ..... 17
- Hoa Kỳ thông báo dung sai thuốc trừ sâu glufosinate ..... 19
- Hoa Kỳ thông báo dung sai thuốc trừ sâu benzovindiflupyr ..... 20
- Hoa Kỳ thông báo dung sai thuốc trừ sâu propamocarb ... 21
- Nhật Bản đề xuất các giới hạn dư lượng tối đa (MRL) cho pyrifluquinazon ..... 23
- Nhật Bản đề xuất các giới hạn dư lượng tối đa (MRL) cho mepanipyrim ..... 23
- Nhật Bản đề xuất các giới hạn dư lượng tối đa (MRL) cho fosthiazate ..... 24
- Nhật Bản thông qua việc cấp phép kali hydro cacbonat làm phụ gia thực phẩm và thiết lập các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn ..... 24
- Nhật Bản đề xuất các giới hạn dư lượng tối đa (MRL) cho fosthiazate ..... 25
- ..... 25

## VĂN BẢN MỚI

- Dự thảo quy định về SPS của các nước thành viên WTO trong tháng 10/2022 ..... 38
- ..... 38

# THÁI LAN TUYÊN BỐ VỀ SỨC KHỎE TRONG THỰC PHẨM

Ngày 18/10/2022, Bộ Y tế Công cộng Thái Lan (MOPH) đưa ra thông báo số G/SPS/N/THA/585 nhằm thông báo về “Tuyên bố về sức khỏe trong thực phẩm”

■ **TS. DƯƠNG THỊ HỒNG DUYÊN** - Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Mô tả tóm tắt nội dung:

a. Trong Thông báo này, "Công bố về Sức khỏe" có nghĩa là tuyên bố về câu lệnh, hình ảnh, nhãn hiệu, biểu tượng, hoặc bất kỳ thông tin nào liên quan đến mối quan hệ giữa thực phẩm hoặc thành phần của thực phẩm đó và lợi ích sức khỏe cả trực tiếp và gián tiếp, được phân thành 3 loại:

1) "Công bố chức năng dinh dưỡng" có nghĩa là công bố về lợi ích liên quan đến vai trò sinh lý của chất dinh dưỡng đối với sự tăng trưởng, phát triển và các chức năng bình thường của cơ thể.

2) "Công bố chức năng khác" có nghĩa là tuyên bố về tác dụng có lợi cụ thể của việc tiêu thụ thực phẩm hoặc các thành phần của chúng trong bối cảnh chế độ ăn uống tổng thể đối với các chức năng hoặc hoạt động sinh học bình thường của cơ thể. Những tuyên bố như vậy liên quan đến đóng góp tích cực cho sức khỏe hoặc cải thiện chức năng hoặc sửa đổi hoặc duy trì sức khỏe.

3) "Tuyên bố giảm rủi ro bệnh tật" có nghĩa là tuyên bố về lợi ích liên quan đến việc tiêu thụ thực phẩm hoặc thành phần thực phẩm để giảm nguy cơ phát triển bệnh hoặc tình trạng liên quan đến sức khỏe.

"Giảm thiểu rủi ro" có nghĩa là thay đổi đáng kể (các) yếu tố rủi ro chính đối với bệnh hoặc tình trạng liên quan đến sức khỏe. Bệnh có nhiều yếu tố rủi ro và việc thay đổi một trong những yếu tố rủi ro này có thể có hoặc không có tác dụng có lợi.

"Thành phần thực phẩm" có nghĩa là thành phần của thực phẩm, bao gồm các chất dinh dưỡng và các chất khác như một thành phần của thực phẩm, cả tự nhiên và được thêm vào thực phẩm.

"Chất dinh dưỡng" có nghĩa là bất kỳ chất nào thường được tiêu thụ như một thành phần của thực phẩm cung cấp năng lượng hoặc cần thiết cho sự tăng trưởng, phát triển và duy trì sự sống hoặc sự thiếu hụt sẽ gây ra những thay đổi sinh hóa hoặc sinh lý đặc trưng.

"Chất khác" là chất không phải là chất dinh dưỡng có tác dụng dinh dưỡng hoặc sinh lý



b. Công bố sức khỏe phải phù hợp với các tiêu chí và điều kiện như sau:

1) Thực phẩm có tuyên bố tốt cho sức khỏe phải có những điều sau đây:

(1) phải an toàn và chất lượng hoặc tiêu chuẩn phù hợp với một thông báo cụ thể. Trong trường hợp thực phẩm mới, nó sẽ được đánh giá về đánh giá an toàn trước khi công bố.

(2) phải có thành phần thực phẩm hoặc chất dinh dưỡng hoặc các chất khác mà yêu cầu được đưa ra ở dạng và cung cấp một lượng đáng kể đã được chứng minh là có tác dụng sinh lý hoặc dinh dưỡng có lợi, như được thiết lập bởi bằng chứng khoa học được chấp nhận rộng rãi

2) Công bố về sức khỏe phải được đưa ra để người tiêu dùng nói chung hiểu được những tác dụng có lợi như được nêu trong công bố và nó phải ở dạng ăn liền theo hướng dẫn sử dụng hoặc tiêu thụ trên nhãn và phải có lượng tiêu thụ hợp lý.

3) Tuyên bố về sức khỏe phải dựa trên bằng chứng khoa học có liên quan hiện tại và được công nhận bởi một đánh giá khoa học được chấp nhận rộng rãi về dữ liệu. Mức độ bằng chứng phải đủ để chứng minh loại tác dụng được tuyên bố và mối quan hệ với sức khỏe. Tuyên bố về sức khỏe phải dựa trên bằng chứng được cung cấp bởi các nghiên cứu can thiệp được thiết kế tốt trên người trong nhóm mục tiêu và có thể được đo lường bằng các dấu ấn sinh học thích hợp, bao gồm các thông tin sau:

(1) Số lượng thực phẩm hoặc thành phần thực phẩm và mô hình tiêu thụ cần thiết để đạt được hiệu quả đã tuyên bố có thể đạt được một cách hợp lý như một phần của chế độ ăn uống cân bằng.

(2) Thông tin về thành phần của thực phẩm hoặc thành phần thực phẩm liên quan đến vai trò sinh lý của chất dinh dưỡng và tác dụng của chất dinh dưỡng đối với vai trò sinh lý trong trường hợp công bố chức năng dinh dưỡng.

(3) Thông tin về thành phần của thực phẩm hoặc thành phần thực phẩm liên quan đến mối quan hệ sức khỏe-chế độ ăn uống được chấp nhận và ảnh hưởng sức khỏe của thực phẩm hoặc thành phần thực phẩm trong trường hợp tuyên bố chức năng khác và giảm thiểu tuyên bố rủi ro bệnh tật.

4) Nếu lợi ích đã tuyên bố được quy cho một thành phần trong thực phẩm mà giá trị Tham chiếu Dinh dưỡng được thiết lập, thì thực phẩm được đề cập phải là:

(1) một nguồn hoặc cao trong thành phần trong trường hợp tăng tiêu thụ được khuyến khích; hoặc

(2) ít, giảm hoặc không có thành phần trong trường hợp khuyến nghị giảm tiêu thụ và điều kiện công bố dinh dưỡng thực hiện theo thông báo của Bộ Y tế về ghi nhãn dinh dưỡng

5) Số lượng thực phẩm hoặc thành phần thực phẩm tạo thành cơ sở của công bố phải được đo bằng phương pháp phù hợp và đã được kiểm chứng



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

c. Công bố chức năng dinh dưỡng phải phù hợp với các tiêu chí như sau:

1) Chất dinh dưỡng phải nằm trong Phụ lục 3 của thông báo của Bộ Y tế Công cộng về ghi nhãn Dinh dưỡng

2) Tuyên bố công bố chức năng dinh dưỡng phải tuân thủ Phụ lục 1 của thông báo này

3) Nếu thực phẩm có công bố chức năng dinh dưỡng chứa một hoặc nhiều chất dinh dưỡng sau vượt quá mức được liệt kê bên dưới trên mỗi lượng tham chiếu và khẩu phần được dán nhãn hoặc, đối với thực phẩm không có lượng tham chiếu, trên 100 g hoặc 100 mL, thì

thực phẩm đó phải được dán nhãn với tuyên bố tiết lộ liền kề với tuyên bố được in bằng loại lớn nhất trên bảng đó và có thể bằng một nửa kích thước của tuyên bố:

Tổng chất béo 13 g

Chất béo bão hòa 4 g

Cholesteron 60mg

Natri 300 mg

Tổng lượng đường 13 g

d. Thực phẩm có tuyên bố chức năng khác và tuyên bố giảm rủi ro bệnh tật phải chứa các chất dinh dưỡng sau trên mỗi lượng tham chiếu và khẩu phần được dán nhãn hoặc, đối với thực phẩm không có lượng tham chiếu, trên 100 g hoặc 100 mL

Tổng chất béo ít hơn 13 g

Chất béo bão hòa ít hơn 4 g

Cholesteron ít hơn 60mg

Natri ít hơn 300 mg

Tổng lượng đường ít hơn 13 g

e. Các tuyên bố về sức khỏe khác với những tuyên bố được nêu trong các phụ lục 1, 2 và 3 kèm theo thông báo này sẽ được đánh giá bởi một trung tâm đánh giá tuyên bố về dinh dưỡng và sức khỏe được Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm công nhận. Kết quả đánh giá khiêu nại và các thông tin liên quan khác được mô tả trong phụ lục 4 của thông báo này sẽ được đệ trình và phê duyệt bởi Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm.

f. Việc công bố công bố sức khỏe trên nhãn phải tuân thủ các điều kiện sau:

1) Nó phải được thể hiện bằng tiếng Thái với kích thước chữ cái tương tự, dễ đọc và cũng có thể được thể hiện bằng tiếng Anh hoặc các ngôn ngữ nước ngoài khác. Tuyên bố bằng tiếng nước ngoài khác phải được xác nhận với bản dịch tiếng Thái hoặc tiếng Anh từ các cơ quan chính phủ hoặc các cơ quan tư nhân dịch thuật tài liệu tiêu chuẩn quốc tế.

Tuy nhiên, văn bản bằng tiếng Anh hoặc các ngôn ngữ nước ngoài khác phải có nghĩa tương

tự như tiếng Thái và phải được Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm chấp thuận.

2) Không được gây hiểu nhầm rằng việc tiêu thụ thực phẩm hoặc các thành phần cấu thành có thể điều trị, làm dịu, chữa khỏi hoặc ngăn ngừa bệnh tật.

3) Việc ghi nhãn thực phẩm có tuyên bố về sức khỏe phải tuân theo thông báo của Bộ Y tế Công cộng về việc Ghi nhãn Thực phẩm Đóng gói sẵn và thông báo cụ thể. Thông tin sau đây sẽ xuất hiện trên nhãn của thực phẩm có tuyên bố về sức khỏe:

(a) số lượng thành phần thực phẩm, chất dinh dưỡng hoặc các chất khác là đối tượng của yêu cầu bồi thường

Nếu chất hoặc chất dinh dưỡng khác ngoài quy định tại Phụ lục 3 trong thông báo của Bộ Y tế về Ghi nhãn dinh dưỡng và ghi rõ trong bảng dinh dưỡng thì phải công bố loại và hàm lượng chất hoặc chất dinh dưỡng khác trong bảng dinh dưỡng;

(b) số lượng thực phẩm và mô hình tiêu thụ cần thiết để đạt được tác dụng có lợi đã tuyên bố;

(c) nhóm đối tượng, nếu có;

(d) lời khuyên về cách sử dụng thực phẩm cho các nhóm dễ bị tổn thương và cho các nhóm cần tránh thực phẩm, nếu có;

(e) tuyên bố cảnh báo về mức tiêu thụ hoặc mức tiêu thụ an toàn tối đa của thực phẩm hoặc thành phần, nếu có;

(f) nội dung "Nên ăn các loại thực phẩm ngũ loại theo tỷ lệ thích hợp";

(g) văn bản "Không có tác dụng điều trị, giảm nhẹ, chữa bệnh hoặc phòng bệnh" trong một số trường hợp công bố chức năng khác hoặc công bố giảm nguy cơ bệnh tật;

(h) văn bản bổ sung theo quy định tại Phụ lục 1 và 2 của thông báo này;

(i) các văn bản bổ sung được Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Thái Lan cho phép (Thai FDA)

4) Việc công bố ghi nhãn dinh dưỡng phải

tuân thủ thông báo của Bộ Y tế về Ghi nhãn dinh dưỡng. Trừ khi thực phẩm có tuyên bố tốt cho sức khỏe là Thực phẩm dùng cho mục đích đặc biệt, việc ghi nhãn phải tuân theo thông báo của Bộ Y tế Công cộng về Thực phẩm dùng cho mục đích đặc biệt.

g. Thông báo này sẽ không thi hành cho các loại thực phẩm sau:

1) Thực phẩm dành cho mục đích đặc biệt dành cho bệnh nhân hoặc thể chất không bình thường

2) Thực phẩm trong nước chưa sản xuất, nhập khẩu để bán

h. Thực phẩm có tuyên bố về sức khỏe được ghi trên nhãn trước ngày có hiệu lực của thông báo này và chứa các chi tiết không tuân thủ các điều kiện trong thông báo này vẫn có thể được bán nhưng không quá ba năm kể từ ngày có hiệu lực của thông báo này

Thông báo này có hiệu lực sau 180 ngày, kể từ ngày đăng Công báo Chính phủ.

## ĐÀI LOAN THÔNG BÁO NHỮNG LOẠI THỰC PHẨM, PHỤ GIA THỰC PHẨM, DỤNG CỤ ĂN UỐNG, HỘP ĐỰNG HOẶC BAO BÌ THỰC PHẨM ĐƯỢC PHÂN LOẠI THEO 135 MÃ CCC CỤ THỂ

Ngày 13/10/2022, Đài Loan đưa ra thông báo số G/SPS/N/TPKM/599 nhằm thông báo những loại thực phẩm, phụ gia thực phẩm, dụng cụ thực phẩm, hộp đựng hoặc bao bì thực phẩm được phân loại theo mã 135/CCC.

■ **THS. ĐINH ĐỨC HIỆP** - Văn phòng SPS Việt Nam

Dưới đây và một vài loại thực phẩm và mã CCC kèm theo:

	Mã CCC	Mô tả
1	0305.10.00.00-0	Bột thô, bột cá và cá viên, thích hợp dùng làm thức ăn cho người
2	0306.19.20.00-6	Động vật giáp xác khác, đông lạnh (kể cả xông khói)
3	0306.39.90.20-3	Động vật giáp xác khác, tươi hoặc ướp lạnh
4	0306.39.90.90-8	Động vật giáp xác khác, sống
5	0306.99.90.10-2	Động vật giáp xác khác, làm khô (kể cả hun khói),

6	0306.99.90.20-0	Động vật giáp xác khác, muối hoặc ngâm nước muối
7	0307.21.00.00-5	Sò điệp (bao gồm cả nguyên vỏ và sò điệp khô) và các động vật thân mềm khác thuộc họ Địch, sống, tươi hoặc ướp lạnh

## ĐÀI LOAN DỰ THẢO TIÊU CHUẨN VỆ SINH ĐỐI VỚI PHẨM MÀU TỰ NHIÊN ĂN ĐƯỢC

Ngày 13/10/2022, Đài Loan đưa ra thông báo số G/SPS/N/TPKM/598 nhằm thông báo Dự thảo tiêu chuẩn vệ sinh cho các chất tạo màu tự nhiên có thể ăn được.

■ **TS. ĐÀO VĂN CƯỜNG VĂN** - Văn phòng SPS Việt Nam

### Điều 1

Tiêu chuẩn này được quy định theo quy định tại Điều 17 Luật Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm

### Điều 2

Nguồn dung môi được sử dụng để chiết xuất các chất màu ăn được tự nhiên bao gồm:



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

1. Nước, ethanol, dầu thực vật hoặc các nguyên liệu thực phẩm khác.

2. Dung môi được cho phép theo Tiêu chuẩn vệ sinh đối với chất hỗ trợ chế biến

### Điều 3

Các chất tạo màu tự nhiên ăn được có thêm tá dược hoặc các chất phụ gia khác được giới hạn trong tên sản phẩm được liệt kê trong Phạm vi và Tiêu chuẩn Ứng dụng của Phụ gia Thực phẩm

hoặc các nguyên liệu thực phẩm khác.

### Điều 4

Tiêu chuẩn nguồn gốc, thành phần chính và tiêu chuẩn kỹ thuật của phẩm màu ăn được tự nhiên phải tuân theo các yêu cầu của bảng Phụ lục

### Điều 5

Chuẩn mực này được thực hiện kể từ ngày ban hành.

# QUY ĐỊNH CỦA ỦY BAN CHÂU ÂU (EU) 2022/1923 VỀ VIỆC SỬ DỤNG AXIT ASCORBIC (E 300), NATRI ASCORBATE (E 301) VÀ CANXI ASCORBATE (E 302) TRONG CÁ NGỪ

Ngày 13/10/2022, Liên minh châu Âu đưa ra thông báo số G/SPS/N/EU/568/Add.1 nhằm thông qua quy định sử dụng axit ascorbic (E 300), natri ascorbate (E 301) và canxi ascorbate (E 302) trong cá ngừ.

■ **THS. TRẦN THÙY DUNG** - Cục Bảo vệ thực vật

Liên quan đến Hiệp ước về Chức năng của Liên minh Châu Âu

Liên quan đến Quy định (EC) số 1333/2008 của Nghị viện Châu Âu và của Hội đồng ngày 16 tháng 12 năm 2008 về phụ gia thực phẩm (1), và đặc biệt là Điều 10(3) của nó

Trong khi đó:

(1) Phụ lục II của Quy định (EC) số 1333/2008 đưa ra danh sách của Liên minh về các chất phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong thực phẩm và điều kiện sử dụng của chúng

(2) Danh sách đó có thể được cập nhật theo thủ tục chung được đề cập trong Điều 3(1) của Quy định (EC) số 1331/2008 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu (2), theo sáng kiến của Ủy ban hoặc theo đơn đăng ký.

(3) Theo Phụ lục II của Quy định (EC) số 1333/2008, axit ascorbic (E 300), natri ascorbat (E 301) và canxi ascorbat (E 302) ('phụ gia thực phẩm') hiện được cho phép làm phụ gia thực phẩm trong, trong số các hạng mục khác, hạng mục 09.1.1 'cá chưa chế biến' và hạng mục 09.2 'Cá và các sản phẩm thủy sản đã qua chế biến bao gồm động vật thân mềm và động vật giáp xác', ở mức thỏa mãn định lượng. Ủy ban khoa học về thực phẩm coi việc sử dụng chúng như

chất chống oxy hóa có thể chấp nhận được. Cơ quan An toàn thực phẩm Châu Âu ('Cơ quan') theo quan điểm khoa học của mình khi đánh giá lại độ an toàn của các chất phụ gia thực phẩm (3) xác nhận rằng không có mối lo ngại về an toàn đối với việc sử dụng chúng làm phụ gia thực phẩm ở mức độ sử dụng và sử dụng được báo cáo và rằng không cần một lượng đầu vào hàng ngày có thể chấp nhận được. Kết luận như vậy có nghĩa là chất này có mức độ an toàn rất thấp, có thông tin đáng tin cậy về mức độ phơi nhiễm và độc tính cũng như khả năng gây ảnh hưởng xấu đến sức khỏe ở người ở mức thấp ở liều lượng không gây mất cân bằng dinh dưỡng ở động vật. Hiện tại, không có mức tối đa nào được đặt ra cho các chất phụ gia thực phẩm đó và chúng phải được sử dụng theo thực hành sản xuất tốt, ở mức không cao hơn mức cần thiết để đạt được mục đích dự kiến và miễn là người tiêu dùng không bị nhầm lẫn.

(4) Trong cá chưa qua chế biến, chất chống oxy hóa được sử dụng để làm chậm sự đổi màu của thịt cá và sự phát triển của mùi ôi thiu. Đối với cá ngừ chưa chế biến, người tiêu dùng liên kết độ tươi với màu đỏ tự nhiên của thịt cá ngừ tươi.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

(5) Thăn cá ngừ rã đông được bán trên thị trường là cá ngừ 'tươi' phải được lấy từ cá ngừ đông lạnh dưới  $-18^{\circ}\text{C}$  sau khi đánh bắt ('cá ngừ tươi'), trong khi các loại thăn cá ngừ rã đông khác chỉ được sử dụng để đóng hộp ('cá ngừ đóng hộp'), theo Quy định (EC) số 853/2004 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu (4). Việc sử dụng các chất phụ gia thực phẩm trong cá ngừ để đóng hộp với số lượng lớn nhằm khôi phục màu sắc của thịt cá ngừ tươi một cách giả tạo tạo cơ hội để tiếp thị một cách lừa đảo rằng cá ngừ để đóng hộp là cá ngừ tươi, bán nó với giá cao hơn, gây hiểu lầm cho người tiêu dùng về sản phẩm và khiến họ có nguy cơ ngộ độc histamine

(6) Tuy nhiên, việc sử dụng các chất phụ gia thực phẩm như vậy không tuân thủ các điều kiện chung để đưa vào và sử dụng các chất phụ gia thực phẩm trong danh sách của Liên minh và với nguyên tắc thỏa mãn lượng tử

(7) Sau các cuộc điều tra gian lận thực phẩm theo Quy định (EU) 2017/625 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu (5), các cơ quan có thẩm quyền thường xuyên báo cáo các trường hợp phát hiện thăn cá ngừ được bán ở dạng tươi có chứa các chất phụ gia thực phẩm với lượng cao hơn mức mà các cơ quan có thẩm quyền đó coi là cần thiết để đạt được tác dụng chống oxy hóa điển hình đối với cá ngừ tươi. Trên cơ sở đó, cơ quan chức năng nghi ngờ chất phụ gia thực phẩm được sử

dụng trên cá ngừ để đóng hộp nhằm phục hồi màu sắc và đưa ra thị trường như tươi sống.

(8) Vì các cơ quan có thẩm quyền quốc gia có thể xác định rằng nguyên tắc thỏa mãn lượng tử không được tuân thủ và điều này có thể khó khăn, các quốc gia thành viên, đặc biệt là Tây Ban Nha, đã yêu cầu Ủy ban đưa ra mức tối đa phù hợp cho việc sử dụng các chất phụ gia thực phẩm làm chất chống oxy hóa trong cá ngừ rã đông được bán dưới dạng cá ngừ tươi (chưa chế biến) hoặc cá ngừ ướp (đã chế biến).

(9) Vì lợi ích của sự chắc chắn về mặt pháp lý và để đảm bảo mức độ bảo vệ người tiêu dùng cao và thực hành công bằng trong thương mại thực phẩm, do đó, việc quy định mức sử dụng tối đa trong cá ngừ của các chất phụ gia trong danh mục thực phẩm 09.1.1 và 09.2 trong Phần E của Phụ lục II của Quy định (EC) số 1333/2008 là phù hợp.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

(10) Mức tối đa sẽ cho phép duy trì mức sử dụng hợp pháp hiện tại theo các thực hành sản xuất tốt. Trên cơ sở thông tin do ngành cung cấp cho Cơ quan có thẩm quyền nhằm đánh giá lại mức độ an toàn của phụ gia thực phẩm, mức tối đa 300 mg/kg được coi là phù hợp. Mức này là mức sử dụng cao nhất được báo cáo bởi ngành, như được liệt kê trong ý kiến khoa học của Cơ quan

(11) Ủy ban đã được biết về các nghiên cứu do ngành công nghiệp cá thực hiện và ý kiến của một cơ quan có thẩm quyền kết luận rằng việc sử dụng 900 mg/kg phụ gia thực phẩm là

cần thiết để kiểm soát quá trình oxy hóa ở thăn cá ngừ được duy trì ở nhiệt độ dưới 4 °C trong 10 ngày. Tuy nhiên, dựa trên thông tin hiện có, và đặc biệt là thực tế là các biện pháp kiểm soát chính thức được thực hiện bởi một số cơ quan có thẩm quyền khác cho thấy rằng có thể đạt được thời hạn sử dụng 10 ngày đối với cá ngừ rã đông với xử lý ở mức 300 mg/kg mà không làm thay đổi màu sắc ban đầu, mức 300 mg/kg dường như là đủ để đạt được tác dụng chống oxy hóa mong muốn

(12) Việc đặt mức tối đa cho việc sử dụng axit ascorbic (E 300), natri ascorbat (E 301) và canxi ascorbat (E 302) làm chất chống oxy hóa trong cá ngừ không có khả năng ảnh hưởng đến sức khỏe con người. Vì vậy, theo Điều 3(2), tiểu đoạn thứ hai của Quy định (EC) số 1331/2008, không cần thiết phải xin ý kiến của Cơ quan

(13) Do đó, phụ lục II của Quy định (EC) số 1333/2008 cần được sửa đổi cho phù hợp.

(14) Các biện pháp quy định trong Quy định

này phù hợp với ý kiến của Ủy ban Thường trực về cây trồng, vật nuôi, thực phẩm và thức ăn chăn nuôi.

## **ĐÃ THÔNG QUA QUY ĐỊNH NÀY**

### **Điều 1**

Phụ lục II của Quy định (EC) số 1333/2008 được sửa đổi theo Phụ lục của Quy định này

### **Điều 2**

Quy định này sẽ có hiệu lực vào ngày thứ hai mươi sau ngày được công bố trên Công báo của Liên minh Châu Âu

Quy định này sẽ có hiệu lực toàn bộ và được áp dụng trực tiếp tại tất cả các quốc gia thành viên.

Hoàn thành tại Brussels, ngày 10 tháng 10 năm 2022.

**Thay mặt Ủy ban**

**Chủ tịch**

**Ursula VON DER LEYEN**

# **THÁI LAN THÔNG BÁO DỰ THẢO GHI NHÃN THỰC PHẨM BAO GÓI SẴN**

Ngày 18/10/2022, Thái Lan đưa ra thông báo số G/SPS/N/THA/583 nhằm thông báo Dự thảo "Ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn".

■ **NGUYỄN NGỌC BÁCH** - Cục Chế biến và Phát triển thị trường nông sản

Mô tả nội dung:

a. Thông báo của Bộ Y tế Công cộng (Số 367) B.E. 2557 (2014): Việc ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn ngày 8 tháng 5 năm 2014; thông báo của Bộ Y tế Công cộng (Số 383) B.E. 2560 (2017): Việc ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn (Số 2) ngày 27/02/2017; thông báo của Bộ Y tế Công cộng (Số 401) B.E. 2562 (2019): Việc ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn (Số 3) ngày 25/4/2019; và

thông báo của Bộ Y tế Công cộng (Số 410) B.E. 2562 (2019): việc ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn (Số 4) ngày 14 tháng 8 năm 2019 bị thu hồi và thay thế bằng thông báo này của Bộ

b. Thông báo này quy định thực phẩm bao gói sẵn được sản xuất, nhập khẩu để bán và dự kiến bán cho người tiêu dùng cuối cùng phải được ghi nhãn. Nhân sản phẩm phải cung cấp các thông tin sau bằng tiếng Thái: (1) Tên sản

phẩm; (2) Số hiệu (nếu có); (3) Tên và địa chỉ của nhà nhập khẩu hoặc nhà sản xuất; (4) Khai báo số lượng; (5) Danh sách thành phần; (6) Chất gây dị ứng và chất gây quá mẫn như quy định tại Điều 5. (6) như sau:

(6.1) Ngũ cốc có chứa gluten, tức là lúa mì, lúa mạch đen, lúa mạch, yến mạch, hoặc các giống lai và các sản phẩm của chúng; ngoại trừ

(a) Xi-rô glucose làm từ lúa mì bao gồm dextrose;

(b) Maltodextrin làm từ lúa mì;

(c) Xi-rô glucose làm từ lúa mạch;

(d) Rượu chưng cất từ ngũ cốc

(6.2) Giáp xác tức là cua, tôm, tôm tít, tôm hùm và các sản phẩm của chúng;

(6.3) Trứng và các sản phẩm từ trứng;

(6.4) Cá và các sản phẩm từ cá; trừ gelatin cá dùng làm chất mang cho các chế phẩm vitamin hoặc caroten;

(6.5) Lạc và các sản phẩm của chúng



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

(6.6) Đậu tương và các sản phẩm của chúng; ngoại trừ:

(a) Dầu và mỡ đậu nành tinh chế hoàn toàn;

(b) Tocopherol hỗn hợp tự nhiên (INS06), D-alpha-tocopherol tự nhiên, DLalpha-tocopherol tự nhiên, D-alpha-tocopheryl axetat tự nhiên, DL-alpha-tocopheryl axetat tự nhiên,

axit D-alpha-tocopheryl succinate tự nhiên từ các nguồn đậu tương;

(c) Dầu thực vật có nguồn gốc từ phytosterol và este phytosterol từ nguồn đậu tương;

(d) Este stanol thực vật được sản xuất từ sterol dầu thực vật từ nguồn đậu tương

(6.7) Sữa và các sản phẩm từ sữa bao gồm cả lactozo; ngoại trừ lactitol từ sữa và các sản phẩm từ sữa.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

(6.8) Quả hạch và các sản phẩm của chúng, ví dụ: hạnh nhân, óc chó, hồ đào, v.v.;

(6.9) Sulphite ở nồng độ từ 10 mg/kg trở lên

(7) Loại phụ gia thực phẩm được phép sử dụng phải được cung cấp kèm theo tên cụ thể hoặc mã INS

(8) Dùng tốt nhất trước ngày" đối với sản phẩm có hạn sử dụng < 3 tháng hoặc hiển thị dạng tháng, năm đối với sản phẩm có hạn sử dụng trên 3 tháng;

(9) Các thông tin bắt buộc khác như: hướng dẫn nấu, bảo quản. Trường hợp thực phẩm bao gói sẵn nhập khẩu không nhằm mục đích bán lẻ, phục vụ ăn uống; nó có thể được dán nhãn bằng tiếng Anh

c. Nhà sản xuất, nhà nhập khẩu, người bán thực phẩm không được bán thực phẩm đã quá hạn sử dụng hoặc tiêu thụ trước ngày ghi trên nhãn

d. Ghi nhãn thực phẩm nhập khẩu để bán bằng các ngôn ngữ khác ngoài tiếng Anh hoặc

tiếng Thái, bản dịch nhãn sang tiếng Thái phải được phê duyệt về độ chính xác, tài liệu chứng minh thực phẩm nhập khẩu phải được xuất trình để thực phẩm tuân thủ theo phê duyệt. Nhãn thực phẩm sẵn sàng để bán bằng tiếng Thái phải được hoàn thành vào ngày nhập khẩu hoặc trước ngày nhân viên xuất cảnh. tuy nhiên, việc sắp xếp để đảm bảo độ chính xác của nhãn bằng tiếng Thái theo mục 5 bởi nhà nhập khẩu cung cấp bằng chứng cho nhân viên kiểm tra để thông quan theo tiêu chí sắp xếp nhãn bằng tiếng Thái ở mục 5 trước khi đưa ra bán trong vòng 30 ngày kể từ ngày nhập khẩu

e. Tên của sản phẩm thực phẩm phải được đánh dấu bằng cỡ chữ không nhỏ hơn 2 mm trừ khi diện tích nhãn nhỏ hơn 35 cm<sup>2</sup>

f. Số sê-ri và công bố số lượng của sản phẩm thực phẩm, cũng như tên và địa chỉ của nhà sản xuất, danh sách thành phần, chất phụ gia, chất gây dị ứng và chất gây mẫn cảm, phải được đánh dấu bằng cỡ chữ tối thiểu 1 mm hoặc 1,5 mm trên diện tích nhãn nhỏ hơn 100 cm<sup>2</sup> và lớn hơn 100 cm<sup>2</sup> tương ứng. Danh sách thành phần phải được đánh dấu trên nhãn trừ khi diện tích nhãn nhỏ hơn 35 cm<sup>2</sup>

g. Thông báo này sẽ không được áp dụng với các trường hợp sau: (1) Thực phẩm mà người bán có thể cung cấp thông tin cho người tiêu dùng tại thời điểm mua, chẳng hạn như người



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

bán hàng rong; (2) Thực phẩm tươi sống; (3) cắt thực phẩm tươi hoặc sản phẩm tương tự, trong bao bì có thể nhìn thấy bản chất hoặc chất lượng của thực phẩm; (4) thực phẩm đã chế biến sẵn để tiêu thụ trong nhà hàng, khách sạn, trường học, bệnh viện hoặc thực phẩm được đóng gói để giao tận nhà

h. Bất kỳ nhà sản xuất hoặc nhà nhập khẩu thực phẩm nào trước khi thông báo này được thi hành phải nộp đơn yêu cầu sửa nhãn cho phù hợp với thông báo này và các nhãn cũ có thể được sử dụng trong thời gian hai năm sau khi thông báo này có hiệu lực

i. Thông báo này có hiệu lực sau 180 ngày kể từ ngày đăng Công báo. ■

## THÔNG BÁO CỦA BỘ Y TẾ CÔNG CỘNG THÁI LAN “THỰC PHẨM CÓ TỒN DƯ THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT” (SỐ....) B.E 2565 (2022)

Ngày 18/10/2022, Thái Lan đưa ra thông báo số G/SPS/N/THA/584 nhằm thông báo Dự thảo “Thực phẩm có tồn dư thuốc bảo vệ thực vật” (Số....) B.E 2565 (2022). Được ban hành theo Đạo luật Thực phẩm B.E. 2522

■ **THS. NGUYỄN HỮU HÒA** - Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Theo các điều khoản trong giai đoạn đầu tiên của Mục 5 và Mục 6 (2) (3) (8) và (9) của Đạo luật Thực phẩm B.E. 2522 (1979), Bộ trưởng Bộ Y tế công cộng ra thông báo như sau:

**Khoản 1** Định nghĩa sau đây được thêm vào sau định nghĩa "Chất nguy hiểm loại 4" trong khoản 4 của Thông báo của Bộ Y tế Công cộng (Số 387) B.E. 2560 (2017) V/v: Thực phẩm chứa dư lượng thuốc trừ sâu (Dư lượng thuốc trừ sâu trong thực phẩm), ngày 18 tháng 8 năm 2017, như sau:

"Thực phẩm đã qua chế biến" có nghĩa là sản phẩm thu được từ hàng hóa nông nghiệp thô (RAC) hoặc hàng hóa thực phẩm sơ cấp thông qua việc áp dụng các quy trình vật lý, hóa học hoặc sinh học, ngoại trừ sản phẩm được xử lý bằng bức xạ ion hóa, rửa sạch, phân loại hoặc xử lý tương tự không được coi là "thực phẩm chế biến"

**Khoản 2** Khoản 4 Thông báo của Bộ Y tế Công cộng (Số 387) B.E. 2560 (2017) V/v: Thực phẩm chứa dư lượng thuốc trừ sâu (Dư lượng thuốc trừ sâu trong thực phẩm), ngày 18 tháng 8 năm 2017, và được sửa đổi theo Thông báo của Bộ Y tế Công cộng (Số 419) B.E 2563 (2020) được ban hành theo Đạo luật Thực phẩm B.E. 2522 V/v: Thực phẩm chứa dư lượng thuốc trừ sâu (Dư lượng thuốc trừ sâu trong thực phẩm) (Số 3) ngày 25 tháng 9 năm 2020, sẽ bị bãi bỏ và thay thế bằng các văn bản sau:

**"Khoản 4** Thực phẩm có chứa dư lượng thuốc trừ sâu phải tuân thủ tiêu chuẩn không chứa bất kỳ loại thuốc trừ sâu nào được xác định là Chất nguy hiểm Loại 4 theo Đạo luật về Chất nguy hiểm B.E. 2535 (1992) quy định tại Phụ lục 1 của Thông báo này, trừ các loại thuốc bảo vệ thực vật khác được quy định như sau:

(1) Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật phát hiện được trong thực phẩm không được vượt quá Giới hạn dư lượng tối đa (MRL) quy định tại Phụ lục 2 của Thông báo này

(2) Dư lượng thuốc trừ sâu được phát hiện trong thực phẩm, không được nêu trong Phụ lục 2 của Thông báo này, không được vượt quá giới

hạn khuyến nghị của Ủy ban Codex Alimentarius, Chương trình Tiêu chuẩn Thực phẩm Chung của FAO/WHO

(3) Dư lượng thuốc trừ sâu ngoại lai được phát hiện trong thực phẩm không được vượt quá Giới hạn dư lượng tối đa ngoại lai (EMRL) quy định tại Phụ lục 4 của Thông báo này

(4) Đối với thực phẩm đã qua chế biến không có giới hạn dư lượng tối đa cụ thể thì giới hạn phát hiện không được vượt quá giới hạn dư lượng tối đa của nguyên liệu tại mục (1) (2) và (3) ngoại trừ trường hợp thực phẩm chế biến sấy khô hoặc quá trình cô đặc dẫn đến dư lượng vượt quá MRL của nguyên liệu, nhà sản xuất hoặc nhà nhập khẩu phải gửi bằng chứng đáng tin cậy để chứng minh điều đó cho Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm.

(5) Khi không có MRL nào được quy định trong (1) (2) và (4), dư lượng thuốc trừ sâu được phát hiện trong thực vật hoặc động vật không được vượt quá 0,01 miligam dư lượng thuốc trừ sâu trên mỗi kg thực phẩm (giới hạn mặc định), trừ khi giới hạn mặc định đối với thực vật được quy định trong Phụ lục 3 của Thông báo này"



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

**Khoản 3** Nội dung sau đây được bổ sung vào Khoản 4/1 của Thông báo của Bộ Y tế Công cộng số 387 B.E. 2560 (2017) V/v: Thực phẩm chứa dư lượng thuốc trừ sâu (Dư lượng thuốc trừ sâu trong thực phẩm), ngày 18 tháng 8 năm 2017, như sau:

**"Khoản 4/1** Thực phẩm có chứa thuốc bảo vệ thực vật được xác định là Chất độc hại Loại 4

tại Phụ lục 1 của Thông báo này bị cấm sản xuất, nhập khẩu hoặc bán”

**Khoản 4** Giới hạn dư lượng tối đa của Carbaryl số 3 trong Măng cụt từ Phụ lục 2 của Thông báo

của Bộ Y tế số 387 B.E.2560 (2017) V/v: Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm, ngày 18 tháng 8 năm 2017 sẽ bị bãi bỏ và thay thế bằng các văn bản sau:

STT	Thuốc trừ sâu	Định nghĩa dư lượng	Hàng hóa*	Giới hạn dư lượng tối đa (mg/kg)
3	Carbaryl	Carbaryl	Măng cụt	20

Khoản 5 Các mặt hàng và giới hạn dư lượng tối đa đối với thuốc bảo vệ thực vật số 21 Thiametoxam, số 47 Imidacloprid và số 53 Dinotefuran được bổ sung vào Phụ lục 2 của Thông báo số 387 B.E. 2560 (2017) V/v: Thực phẩm chứa dư lượng thuốc trừ sâu (Dư lượng thuốc trừ sâu trong thực phẩm), ngày

18 tháng 8 năm 2017 và được sửa đổi theo Thông báo của Bộ Y tế Công cộng (Số 393) B.E 2561 (2018) được ban hành theo Đạo luật Thực phẩm B.E. 2522 V/v: Thực phẩm chứa dư lượng thuốc trừ sâu (Dư lượng thuốc trừ sâu trong thực phẩm) (Số 2) ngày 24 tháng 9 năm 2018, cụ thể như sau:

STT	Thuốc trừ sâu	Định nghĩa dư lượng	Hàng hóa*	Giới hạn dư lượng tối đa (mg/kg)
21	Thiametoxam	thiametoxam	Dứa	0.01
		clothianidin	Dứa	0.01
47	Imidacloprid	tổng của imidacloprid và các chất chuyển hóa của nó chứa gốc 6-chloropyridinyl, được biểu thị dưới dạng imidacloprid	Dứa	0.15
53	Dinotefuran	Thực vật: dinotefuran		

Khoản 6 Các mặt hàng thuốc trừ sâu và MRL sau đây được bổ sung là fluopyram số 54 và trifloxystrobin số 55 vào Phụ lục 2 của Thông báo của Bộ Y tế Công

cộng số 387 B.E. 2560 (2017) V/v: Thực phẩm chứa dư lượng thuốc trừ sâu (Dư lượng thuốc trừ sâu trong thực phẩm), ngày 18 tháng 8 năm 2017, như sau:

STT	Thuốc trừ sâu	Định nghĩa dư lượng	Hàng hóa*	Giới hạn dư lượng tối đa (mg/kg)
54	Fluopyram	fluopyram	Xoài Nhãn	1 2
55	Trifloxystrobin	trifloxystrobin	Xoài Nhãn	0.9 1.5

Khoản 7 “Định nghĩa dư lượng” trong tiêu đề của bảng PHỤ LỤC 5 của Thông báo của Bộ Y tế Công cộng (Số 419) B.E 2563 (2020) được ban hành theo Đạo luật Thực phẩm B.E. 2522 V/v: Thực phẩm chứa dư lượng thuốc trừ sâu (Dư lượng thuốc trừ sâu trong thực phẩm) (Số 3)

ngày 25 tháng 9 năm 2020, sẽ bị bãi bỏ và thay thế bằng “Thuốc trừ sâu”

Khoản 8 Thông báo này có hiệu lực kể từ ngày đăng Công báo Chính phủ trở đi

Thông báo ngày .....

# THÁI LAN THÔNG BÁO QUY ĐỊNH VỀ "NƯỚC KHOÁNG THIÊN NHIÊN"

Ngày 18/10/2022, Thái Lan đưa ra thông báo số G/SPS/N/THA/586 nhằm thông báo Dự thảo Dự thảo thông báo của Bộ Y tế Công cộng (MOPH), số... B.E. .... được ban hành theo Đạo luật thực phẩm B.E. 2522 mang tên "Nước khoáng thiên nhiên".

■ **TS. PHẠM DIỆU THÙY** - Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

## Mô tả tóm tắt nội dung:

Để tuân thủ mức tối đa của một số chất gây ô nhiễm được quy định trong Tiêu chuẩn về nước khoáng thiên nhiên (CODEX STAN 108-1981 đã được sửa đổi từ năm 2019, Thông báo của Bộ Y tế Công cộng (Số 199) B.E. 2543 (2000) nên sửa đổi;

1. Thông báo MOPH số 199 (BE. 2543) được ban hành theo Đạo luật Thực phẩm B.E. 2522 mang tên "Nước khoáng" ngày 19 tháng 9 B.E. 2543 sẽ bị bãi bỏ và thay thế bằng bản dự thảo Thông báo của MOPH

2. Trong Thông báo này, "Nước khoáng thiên nhiên" là nước được phân biệt rõ ràng với nước uống thông thường bởi hàm lượng một số muối khoáng và các thành phần khác do chất lượng cụ thể của nguồn gốc. Theo Đạo luật nước ngầm, nó sẽ được lấy từ các nguồn nước ngầm tự nhiên, nơi không phải là nước mặt và các hoạt động môi trường hoặc sử dụng đất không gây ô nhiễm nước ngầm

3. Nước khoáng thiên nhiên có thể được phân thành 5 loại như sau

- 3.1. Nước khoáng thiên nhiên có ga tự nhiên
- 3.2. Nước khoáng thiên nhiên không ga
- 3.3. Nước khoáng thiên nhiên khử ga
- 3.4. Nước khoáng thiên nhiên tăng cường CO<sub>2</sub> từ nguồn
- 3.5. Nước khoáng thiên nhiên có ga



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

4. Nước khoáng thiên nhiên phải được đóng gói gần điểm xuất phát của nguồn với các phương pháp xử lý được phép, bao gồm;

- (1) điều chỉnh khí
- (2) tách khỏi các thành phần không ổn định, chẳng hạn như các hợp chất chứa sắt, mangan, lưu huỳnh hoặc asen, bằng cách gạn và/hoặc lọc, nếu cần, được tăng tốc bởi quá trình sục khí trước đó.

Ngoài ra, Nước khoáng thiên nhiên phải được khai thác trong điều kiện đảm bảo giữ nguyên thành phần hóa học ban đầu của các thành phần thiết yếu. Các phương pháp xử lý được cung cấp ở trên chỉ được thực hiện với điều kiện là hàm lượng khoáng chất của nước không bị thay đổi trong các thành phần thiết yếu của nó, những thành phần tạo nên đặc tính của nước

5. Nước khoáng thiên nhiên trong bao bì của nó không được chứa nhiều hơn lượng chất hoặc vi sinh được nêu ở đây:

### 5.1. Kim loại nặng

- (1) Antimon 0,005 mg/l
- (2) Asen 0,01 mg/l, tính theo tổng As
- (3) Bari 0,7 mg/l
- (4) Borat 5 mg/l, tính theo B
- (5) Cadmi 0,003 mg/l
- (6) Crom 0,05 mg/l, tính theo Cr tổng
- (7) Đồng 1 mg/l
- (8) Chì 0,01 mg/l
- (9) Mangan 0,4 mg/l
- (10) Thủy ngân 0,001 mg/l
- (11) Niken 0,02 mg/l
- (12) Selen 0,01 mg/l

### 5.2. Các chất khác

- (1) Xyanua 0,07 mg/l
- (2) Nitrat 50 mg/l, tính theo nitrat
- (3) Nitrit 0,1 mg/l dưới dạng nitrit
- (4) Không chứa (dưới giới hạn định lượng)

#### Chất hoạt động bề mặt

- (5) Không chứa (dưới giới hạn định lượng)

#### Thuốc bảo vệ thực vật

- (6) Không chứa (dưới giới hạn định lượng)

#### PCB

- (7) Không chứa (dưới giới hạn định lượng)

#### Dầu khoáng

- (8) Không chứa (dưới giới hạn định lượng)

#### Hydrocacbon thơm đa nhân

### 5.3. Vi trùng học

- (1) E. Coli 2.2 (MPN) / 100 mililit
- (2) không có Escherichia coli

(3) Tác nhân gây bệnh như đã nêu trong thông báo của MOPH (Số 416) B.E. 2563 V/v Quy định tiêu chuẩn chất lượng, nguyên tắc, điều kiện và phương pháp phân tích vi sinh vật gây bệnh trong thực phẩm

6. Nước khoáng thiên nhiên phải được sản xuất và kiểm soát theo Thông báo của Bộ Y tế về Thực hành sản xuất tốt, có thể được xử lý trong quá trình đóng chai như một chất

khử trùng (ví dụ: Tia cực tím) để ức chế sự phát triển của vi sinh vật có hại gây ô nhiễm chéo khi cần thiết

7. Nước khoáng thiên nhiên phải được đóng gói trong các vật chứa bán lẻ được hàn kín phù hợp để ngăn ngừa khả năng pha trộn hoặc nhiễm bẩn nước

8. Ngoài yêu cầu ghi nhãn chung theo Thông báo của Bộ Y tế đối với việc ghi nhãn đối với thực phẩm bao gói sẵn, các quy định sau đây sẽ được áp dụng:

8.1. Tên sản phẩm là "nước khoáng thiên nhiên", có thể kèm theo tên thương mại

8.2. Loại nước khoáng thiên nhiên phù hợp với mục 3

8.3. Vị trí của nguồn hoặc tên của nguồn

8.4. Thành phần hóa học mang lại đặc tính cho sản phẩm

8.5. Nếu nước khoáng thiên nhiên đã qua xử lý thì phải công bố kết quả xử lý trên nhãn

8.6. Nếu sản phẩm chứa:

(1) hơn 1 mg/l florua, thuật ngữ "có chứa florua" sẽ xuất hiện trên nhãn như một phần của hoặc gắn với tên sản phẩm hoặc ở vị trí nổi bật khác

(2) hơn 1,5 mg/l florua. câu sau, "Sản phẩm không thích hợp cho trẻ sơ sinh và trẻ em dưới bảy tuổi", nên được ghi trên nhãn ngoài (1)

9. Cấm dán nhãn

9.1. Không có tuyên bố nào liên quan đến tác dụng chữa bệnh (phòng ngừa, giảm đau hoặc chữa bệnh) hoặc tuyên bố về các tác dụng có lợi khác liên quan đến sức khỏe của người tiêu dùng sẽ không được đưa ra trừ khi đúng sự thật và không gây hiểu nhầm.

9.2. Tên của địa phương hoặc địa điểm được chỉ định không được tạo thành một phần của tên thương mại trừ khi nó đề cập đến nước khoáng thiên nhiên được thu thập tại địa điểm được chỉ định bởi tên thương mại đó

9.3. Việc sử dụng bất kỳ tuyên bố hoặc bất kỳ

thiết bị hình ảnh nào có thể gây nhầm lẫn trong tâm trí công chúng hoặc theo bất kỳ cách nào đánh lừa công chúng về bản chất, nguồn gốc, thành phần và tính chất của nước khoáng thiên nhiên được rao bán đều bị cấm

10. Các nhà sản xuất hoặc nhập khẩu Nước

khoáng thiên nhiên đã được phép lưu hành trước khi Thông báo có hiệu lực phải tuân thủ Thông báo này trong vòng hai năm kể từ ngày Thông báo này có hiệu lực;

Thông báo này có hiệu lực sau 180 ngày kể từ ngày đăng Công báo Chính phủ. ■

## HOA KỲ THÔNG BÁO DUNG SAI THUỐC TRỪ SÂU NOVALURON

Ngày 10/10/2022, Hoa Kỳ đưa ra thông báo số G/SPS/N/USA/3352 nhằm thông báo Dự thảo thiết lập dung sai cho dư lượng của novaluron trong hoặc trên nhiều loại cây trồng, cụ thể như sau:

■ **THS. NGUYỄN HỮU HÒA** - Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Đậu, đậu đỏ, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu, khoai châu Phi, hạt khô 0,3 ppm;  
Đậu, khoai tây Mỹ, hạt khô mức 0,3 ppm;  
Đậu, măng tây, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu, măng tây ăn được vỏ ở mức 0,7 ppm;  
Đậu đen, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu tằm, khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu tằm, mọng nước ở mức 0,7 ppm;  
Đậu, đậu đen, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu, đậu đen ăn được vỏ ở mức 0,7 ppm;  
Đậu, đậu đen, vỏ mọng nước ở mức 0,7 ppm;  
Đậu cúc hồng, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu răng ngựa, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu, Pháp, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu, Pháp, có vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu Hà Lan, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu Hà Lan, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu rồng, hạt khô ở mức 0,3 ppm;

Đậu rồng, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu rồng, vỏ mọng nước ở mức 0,7 ppm;  
Đậu trắng, khô hạt ở mức 0,3 ppm;  
Đậu xanh, khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu xanh, có vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu, guar, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu, guar, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu ngựa gram hạt khô 0,3 ppm;  
Đậu thận, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu thận, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu ván, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu ván, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu ván, mọng nước có vỏ 0,7 ppm;  
Đậu bơ, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu bơ, vỏ mọng nước ở mức 0,7 ppm;  
Đậu morama, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu bướm, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu bướm, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu bướm, vỏ mọng nước ở mức 0,7 ppm;

Đậu xanh, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu xanh, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu hải quân, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu hải quân, ăn được có vỏ 0,7 ppm;  
Đậu cô ve, thức ăn thô xanh 15 ppm;  
Đậu cô ve, cỏ khô ở mức 80 ppm;  
Đậu hồng, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu cúc, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu đỏ, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu gạo, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu gạo, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu lửa, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu lửa, hạt ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu lửa, vỏ mọng nước ở mức 0,7 ppm;  
Đậu que, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu kiếm, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu kiếm, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu tepary, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu mười, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu mười, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu que trắng, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu que trắng, vỏ mọng nước 0,7 ppm;  
Đậu đũa, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu đũa, có vỏ ăn được ở 0,7 ppm;  
Đậu vàng, khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu gà, hạt khô ở mức 0,1 ppm;  
Đậu gà, có vỏ ăn được ở 2 ppm;  
Đậu dài, vỏ mọng nước ở mức 0,05 ppm;  
Đậu dài hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu dài, ăn được vỏ ở mức 0,7 ppm;  
Đậu dài, thức ăn thô 15 ppm;  
Đậu dài, cỏ khô ở mức 80 ppm;  
Đậu đũa, vỏ mọng nước ở 0,7 ppm;

Đậu kiếm, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu kiếm, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
Đậu kiếm, vỏ mọng nước ở mức 0,7 ppm;  
Đậu lăng, hạt khô ở mức 0,1 ppm;  
Đậu lăng, có vỏ ăn được ở mức 2 ppm;  
Đậu lăng, vỏ mọng nước ở mức 0,05 ppm;  
Đậu đũa Trung Quốc, hạt khô 0,3ppm;  
Đậu đũa Trung Quốc, vỏ ăn được 0,7 ppm;  
Đậu Lupin, Andean, hạt khô 0,3 ppm;  
Đậu Lupin, vỏ mọng nước 0,7 ppm;  
Đậu Lupin, màu xanh, hạt khô 0,3 ppm;  
Đậu Lupin, vỏ xanh, mọng nước 0,7 ppm;  
Đậu Lupin, hạt thóc, khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu Lupin, hạt, vỏ mọng nước 0,7 ppm;  
Đậu Lupin, ngọt, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu Lupin vỏ ngọt, mọng nước 0,7 ppm;  
Đậu Lupin, hạt trắng ngọt, khô 0,3 ppm;  
Đậu Lupin, ngọt trắng, mọng 0,7 ppm;  
Đậu Lupin, hạt trắng, khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu Lupin, vỏ trắng, mọng nước 0,7 ppm;  
Lupin, vàng, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Lupin, vỏ vàng, mọng nước 0,7 ppm;  
Đậu mắt đen, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Đậu mắt đen, vỏ mọng nước 0,7 ppm;  
Hạt đậu trắng, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
Hạt đậu trắng, vỏ mọng nước 0,7 ppm;  
Hạt đậu, khô, khô ở mức 0,1 ppm;  
Hạt đậu lùn, ăn được có vỏ ở mức 2 ppm;  
Hạt đậu Anh, vỏ mọng nước 0,05 ppm;  
Hạt đậu Hà Lan, cánh đồng, khô, 0,1 ppm;  
Hạt đậu Hà Lan, thức ăn thô xanh 15 ppm;  
Hạt đậu Hà Lan, đồng, cỏ khô 80 ppm;  
Hạt đậu Hà Lan, vườn, hạt khô 0,1 ppm;

Hạt đậu Hà Lan vườn, mọng, 0,05 ppm;  
 Hạt đậu thiên lý, hạt khô ở mức 0,1 ppm;  
 Hạt đậu thiên lý, vỏ ăn được ở mức 2 ppm;  
 Hạt đậu xanh, khô ở mức 0,1 ppm;  
 Hạt đậu xanh, có vỏ ăn được ở mức 2 ppm;  
 Hạt đậu xanh, vỏ mọng nước 0,05 ppm;  
 Hạt đậu triểu, hạt khô ở mức 0,1 ppm;  
 Hạt đậu triểu, vỏ ăn được ở mức 2 ppm;  
 Hạt đậu triểu, vỏ mọng nước 0,05 ppm;  
 Hạt đậu que, hạt ăn được ở mức 2 ppm;  
 Hạt đậu tuyết, vỏ ăn được ở mức 2 ppm;  
 Hạt đậu, miền nam, hạt khô 0,3 ppm;  
 Hạt đậu, miền Nam, vỏ, mọng 0,7 ppm;  
 Đậu Hà Lan đường snap, ăn được, 2 ppm;  
 Hạt đậu cánh, khô ở mức 0,3 ppm;  
 Hạt đậu cánh, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
 Đậu tương, rau, hạt khô ở mức 0,3 ppm;

Đậu tương, rau, vỏ ăn được 0,7 ppm;  
 Đậu tương, rau, vỏ mọng nước 0,7 ppm;  
 Đậu nhung, hạt khô ở mức 0,3 ppm;  
 Đậu nhung, vỏ ăn được ở mức 0,7 ppm;  
 Đậu nhung, vỏ mọng nước ở mức 0,7 ppm.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngoài ra, các dung sai đã thiết lập đối với Đậu, khô, hạt và Đậu, mọng nước bị loại bỏ khi không cần thiết. ■

## HOA KỲ THÔNG BÁO DUNG SAI THUỐC TRỪ SÂU GLUFOSINATE

Ngày 10/10/2022, Hoa Kỳ đưa ra thông báo số G/SPS/N/USA/3351 nhằm thông báo Dự thảo thiết lập dung sai cho dư lượng của glufosinate trong hoặc trên nhiều loại hàng hoá, cụ thể như sau:

■ **TS. DƯƠNG THỊ HỒNG DUYÊN** - Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Dung sai được thiết lập đối với dư lượng glufosinate, bao gồm các chất chuyển hóa và phân hủy của nó, trong hoặc trên bơ ở mức 0,1 ppm;

Phân nhóm dâu tây 13-07B ở mức 0,15 ppm;



Phân nhóm hạt bông 20C ở mức 15 ppm;  
 vả ở mức 0,1 ppm  
 vả khô ở 0,15 ppm;  
 quả nhỏ, dạng dây leo, trừ quả Kiwi lông xù,  
 phân nhóm 13-07F ở mức 0,05 ppm;  
 hoa bia, nón khô ở mức 0,9 ppm;  
 phân nhóm dưa 9A ở mức 0,08 ppm;  
 hạt tiêu/cà tím nhóm 8-10B 0,15 ppm;  
 nhóm hạt cải dầu 20A ở mức 0,4 ppm;  
 nhóm bí/dưa chuột 9B ở mức 0,15 ppm;  
 cà chua, bột nhão ở mức 0,15 ppm;  
 phân nhóm cà chua 8-10A ở mức 0,1 ppm;  
 nhiệt đới và cận nhiệt đới, quả nhỏ, vỏ ăn  
 được, phân nhóm 23A ở mức 0,5 ppm;  
 và rau, củ và sấu, nhóm 1C ở mức 0,8 ppm.  
 EPA đang sửa đổi mức cho phép đối với sản  
 phẩm phụ từ bông, rượu gin từ 15 ppm lên 30 ppm.  
 Dung sai cũng bị loại bỏ đối với các mặt hàng  
 sau do thiết lập dung sai cho các mặt hàng trên  
 hoặc dung sai đã thiết lập trước đó:

táo ở mức 0,05 ppm;  
 phân nhóm dâu tây 13B ở mức 0,15 ppm;  
 cải dầu, hạt ở mức 0,40 ppm;  
 bông, hạt lép ở mức 4,0 ppm;  
 nho ở mức 0,05 ppm;  
 quả việt quất ở mức 0,10 ppm;  
 quả nam việt quất ở mức 0,10 ppm;  
 ô liu ở mức 0,50 ppm;  
 quả hồ trăn ở mức 0,10 ppm;  
 khoai tây ở mức 0,80 ppm;  
 và cây thạch nam ở mức 0,10 ppm.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

## HOA KỲ THÔNG BÁO DUNG SAI THUỐC TRỪ SÂU BENZOVINDIFLUPYR

Ngày 10/10/2022, Hoa Kỳ đưa ra thông báo số G/SPS/N/USA/3348 nhằm thông báo Dự thảo thiết lập dung sai cho dư lượng của benzovindiflupyr trong hoặc trên rau, củ, trừ củ cải đường, phân nhóm 1B, cụ thể như sau:

■ **TS. ĐÀO VĂN CƯỜNG** - Văn phòng SPS Việt Nam

Dung sai được thiết lập đối với dư lượng benzovindiflupyr, trong hoặc trên rau, củ, ngoại trừ củ cải đường, nhóm 1B ở mức 0,6 ppm.

Ngoài ra, EPA đang loại bỏ mức dung sai đã thiết lập đối với dư lượng benzovindiflupyr trong hoặc trên nhân sâm ở mức 0,3 ppm.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

# HOA KỲ THÔNG BÁO DUNG SAI THUỐC TRỪ SÂU PROPAMOCARB

Ngày 10/10/2022, Hoa Kỳ đưa ra thông báo số G/SPS/N/USA/3347 nhằm thông báo Dự thảo thiết lập dung sai cho dư lượng của propamocarb trong hoặc trên hành, củ, cây trồng phân nhóm 3-07A, tỏi tây, và cải xoăn, cụ thể như sau:

■ **THS. ĐINH ĐỨC HIỆP** - Văn phòng SPS Việt Nam

Mức cho phép được thiết lập đối với dư lượng propamocarb trong hoặc trên hành, củ, cây trồng phân nhóm 3-07A ở mức 2 phần triệu;

tỏi tây ở mức 30 ppm;



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

và cải xoăn ở mức 20 ppm



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

## NHẬT BẢN ĐỀ XUẤT CÁC GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) CHO PYRIFLUQUINAZON

Ngày 28/10/2022, Nhật Bản đưa ra thông báo số G/SPS/N/JPN/1127 nhằm thông báo về việc đề xuất giới hạn dư lượng tối đa đối với thuốc trừ sâu: Pyrifluquinazon

■ **THS. TRẦN THUY DUNG** - Cục Bảo vệ thực vật

Nhật Bản sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v.

theo Đạo luật vệ sinh thực phẩm (sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp)

Mặt hàng	MRL (dự thảo) ppm	MRL (hiện tại) ppm
Ngô (ngô, bao gồm bông ngô và ngô ngọt)	0.05	0.05
Đậu nành, khô	0.01	0.01
Đậu, khô <sup>1</sup>	0.05	0.05
Đậu Hà Lan	0.05	0.05
Đậu tằm	0.05	0.05
Các loại đậu khác <sup>2</sup>	0.05	0.05
Khoai tây	0.05	0.05
Khoai lang	0.05	0.05
Khoai mỡ Nhật Bản (kể cả khoai mỡ Trung Quốc)	0.05	0.05
Khoai Konjac	0.05	0.05
Củ cải đường	0.01	0.01
Bắp cải Trung Quốc	0.7	0.7
Bắp cải	0.3	0.3
Bông cải trắng	0.1	0.1
Bông cải xanh	1	1
Xà lách	7	7
Củ hành	0.05	0.05
Tỏi tây	0.7	0.7
Hẹ	15	15
Măng tây	0.2	0.2
Cà chua	1	1
Pimiento (ớt ngọt)	0.7	0.7
Cà tím	0.2	0.2
Các loại rau họ cà khác <sup>3</sup>	3	3
Dưa chuột (kể cả dưa bao tử)	0.1	0.1
Bí ngô (kể cả bí đao)	0.05	0.05
Dưa muối phương Đông (rau)	0.3	0.3
Dưa hấu	0.05	0.05
Dưa gang	0.05	0.05

Các loại rau họ bầu bí khác <sup>4</sup>	0.3	0.3
Đậu bắp	0.2	0.2
Đậu Hà Lan non (có vỏ)	1	0.3
Đậu thận non (có vỏ)	0.8	0.3
Đậu nành xanh	0.2	
Các loại rau khác <sup>5</sup>	1	1
Cam Unshu (nguyên quả)	1	1
Cam natsudaidai (nguyên quả)	1	1
Chanh vàng	1	1
Cam (kể cả cam vàng Navel)	1	1
Bưởi	1	1
Chanh vỏ xanh	1	1
Các loại quả chi cam chanh khác <sup>6</sup>	1	1
Táo	0.5	0.5
Lê Nhật	0.7	0.7
Quả lê	0.7	0.7
Đào (nguyên quả sau khi đã loại bỏ cuống và hạt nhưng phần còn lại được tính và thể hiện trên toàn bộ mặt hàng không có cuống)	1	1
Cây xuân đào	0.7	0.7
Quả mơ	3	3
Mận Nhật	0.2	0.2
Mơ Nhật Bản	3	3
Quả anh đào	2	2
Dâu tây	1	1
Quả nho	3	3
Hồng Nhật	0.5	0.5
Kiwi	0.1	0.1
Xoài	1	1
Trà	20	20
Các loại gia vị khác <sup>7</sup>	5	5

# NHẬT BẢN ĐỀ XUẤT CÁC GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) CHO MEPANIPYRIM

Ngày 28/10/2022, Nhật Bản đưa ra thông báo số G/SPS/N/JPN/1126 nhằm thông báo về việc đề xuất giới hạn dư lượng tối đa đối với thuốc trừ sâu: Mepanipyrin

■ **NGUYỄN NGỌC BÁCH** - Cục Chế biến và Phát triển thị trường nông sản

**N**hật Bản sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật vệ sinh thực phẩm (sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp)

Mặt hàng	MRL (dự thảo) ppm	MRL (hiện tại) ppm
Đậu, khô1	0.5	0.5
Xà lách	3	3
Tỏi tây	8	10
Mùi tây	10	
Cà chua	7	5
Pimiento (ớt ngọt)	5	5
Cà tím	5	5
Dưa chuột (kể cả dưa bao tử)	1	1
Bí ngô (kể cả bí đao)	2	2
Dưa hấu		0.5
Dưa hấu (cả quả sau khi bỏ cuống)	1	
Dưa gang		0.1
Dưa gang (cả quả sau khi bỏ cuống)	2	
Cam Unshu		0.1
Cam Unshu (nguyên quả)	3	
Cam natsudaidai (nguyên quả)	1	1

Chanh vàng	3	2
Cam (kể cả cam vàng Navel)	3	2
Bưởi	3	2
Chanh vỏ xanh	3	2
Các loại quả chi cam chanh khác2	3	2
Táo	1	2
Lê Nhật	0.7	1
Quả lê	0.7	1
Sơn trà		0.05
Sơn trà (cả quả sau khi bỏ cuống)	5	
Đào		2
Đào (nguyên quả sau khi đã loại bỏ cuống và hạt nhưng phần còn lại được tính và thể hiện trên toàn bộ mặt hàng không có cuống)	15	
Dâu tây	7	10
Dâu rừng	5	5
Quả nho	20	15
Hồng Nhật	2	2
Xoài	1	1
Các loại gia vị khác3	15	10

# NHẬT BẢN ĐỀ XUẤT CÁC GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) CHO FOSTHIAZATE

Ngày 28/10/2022, Nhật Bản đưa ra thông báo số G/SPS/N/JPN/1125 nhằm thông báo về việc đề xuất giới hạn dư lượng tối đa đối với thuốc trừ sâu: Fosthiazate

■ **TS. PHẠM DIỆU THÙY** - Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

**N**hật Bản sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật vệ sinh thực phẩm (sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp)

Mặt hàng	MRL (dự thảo) ppm	MRL (hiện tại) ppm
Đậu, khô <sup>1</sup>	0.01	0.01
Khoai tây	0.05	0.02
Khoai sọ	0.01	0.01
Khoai lang	0.01	0.01
Khoai mỡ Nhật Bản (kể cả khoai mỡ Trung Quốc)	0.02	0.02
Khoai Konjac	0.03	0.03
Củ cải Nhật Bản, phần củ	0.05	0.05
Củ cải Nhật Bản, phần lá	0.03	0.03
Củ cải, phần củ	0.08	0.08
Củ cải, phần lá	0.4	0.4
Komatsuna (rau cải bó xôi Nhật Bản)	0.2	0.2
Cải Kyona	0.1	0.1
Cải Qing-geng-cai	0.2	0.2

Bông cải trắng	0.01	0.01
Bông cải xanh	0.01	0.01
Các loại rau họ cải khác <sup>2</sup>	0.1	0.1
Ngưu bàng	0.05	0.05
Cây củ hạ	1	1
Xà lách	0.4	0.4
Tỏi tây	1	1
Tỏi	0.03	0.03
Các loại rau họ hành khác <sup>3</sup>	0.01	0.01
Cà rốt	0.09	0.09
Mùi tây	3	3
Cây ba lá	0.2	0.2
Cà chua	0.1	0.1
Pimiento (ớt ngọt)	0.8	0.8
Cà tím	0.02	0.02
Dưa chuột (kể cả dưa bao tử)	0.2	0.2
Bí ngô (kể cả bí đao)	0.2	0.2
Dưa muối phương Đông (rau)	0.2	0.2
Dưa hấu	0.04	0.04

Dưa gang	0.2	0.2
Các loại rau họ bầu bí khác <sup>4</sup> (trừ dưa mùa đông)	0.2	0.2
Các loại rau họ bầu bí khác (kể cả dưa mùa đông)	0.1	0.1
Đậu bắp	0.01	0.01
Gừng	0.04	0.04

Đậu Hà Lan non (có vỏ)	0.2	0.2
Đậu thận non (có vỏ)	0.5	0.5
Các loại rau khác <sup>5</sup>	0.05	0.05
Dâu tây	0.2	0.2
Chuối	0.05	0.05
Các loại quả khác <sup>6</sup>	0.02	0.02
Các loại thảo mộc khác <sup>7</sup>	0.1	0.1

## NHẬT BẢN THÔNG QUA VIỆC CẤP PHÉP KALI HYDRO CACBONAT LÀM PHỤ GIA THỰC PHẨM VÀ THIẾT LẬP CÁC THÔNG SỐ KỸ THUẬT VÀ TIÊU CHUẨN

Ngày 28/10/2022, Nhật Bản đưa ra thông báo số G/SPS/N/JPN/958 /Add.1 nhằm thông báo về việc thông qua việc cấp phép Kali hydro cacbonat làm phụ gia thực phẩm và thiết lập các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn

■ **TS. DƯƠNG THỊ HỒNG DUYÊN** - Trường Đại học Long Lâm Thái Nguyên

**N**hật Bản sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật vệ sinh thực phẩm (sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp)

### Tiêu chuẩn sử dụng

Được phép sử dụng trong nước ép nho dùng để sản xuất rượu vang và chỉ dùng trong rượu vang nho

### Thông số kỹ thuật thành phần:

Tên chất Kali Hydro Cacbonat (Kali Bicacbonat, Kali Axit Cacbonat)

Công thức phân tử  $\text{KHCO}_3$   
Trọng lượng phân tử: 100,12  
Tên hóa học [Số CAS]: Kali hydro cacbonat [298-14-6]

Hàm lượng: Kali Hydro Cacbonat, khi sấy khô, chứa không ít hơn 99,0% Kali Hydro Cacbonat ( $\text{KHCO}_3$ )

Mô tả: Kali Hydrogen Carbonate xuất hiện dưới dạng tinh thể không màu, hoặc dạng hạt hoặc bột màu trắng

Xác định: Kali Hydro Cacbonat đáp ứng tất cả các thử nghiệm về Muối Kali và Bicarbonate trong các Thử nghiệm Định tính



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

### Độ tinh khiết

(1) Độ trong của dung dịch: Gần như trong (1,0 g, nước 10 mL)

(2) Chì: Không quá 2  $\mu\text{g/g}$  tính theo Pb (2,0 g, Phương pháp 5, Dung dịch kiểm soát: Dung dịch chuẩn chì 4,0 mL, Phương pháp ngọn lửa).

### Dung dịch mẫu:

Đối với lượng Kali Hydro Cacbonat đã chỉ định, thêm 20 mL axit clohydric loãng (1 trong 4) và đun sôi nhẹ trong 5 phút với mặt kính đồng hồ đậy lên. Để nguội và sử dụng dung dịch làm dung dịch mẫu. Nếu mẫu không hòa tan hoàn

toàn, làm bay hơi đến khô và thêm 20 mL axit clohydric loãng (1 trong 4) vào phần cặn. Đun sôi nhẹ trong 5 phút và để nguội

(3) Asen Không quá 3  $\mu\text{g/g}$  as As (0,50 g, Màu chuẩn: Dung dịch chuẩn Asen 3,0 mL, Thiết bị B)

### Dung dịch thử:

Cân lượng Kali Hydro Cacbonat quy định, và hòa tan nó bằng cách thêm 3 mL nước và 2 mL axit clohydric

Tổn thất khi sấy: Không quá 0,25% (4 giờ).

Xét nghiệm: Cân chính xác khoảng 2 g Kali Hydro Cacbonat, đã sấy khô trước đó, hòa tan trong 25 mL nước và chuẩn độ bằng axit sunfuric 0,5 mol/L (chất chỉ thị: 3 giọt bromophenol blue TS). Đun sôi gần điểm cuối để loại bỏ khí cacbonic, để nguội và tiếp tục chuẩn độ. Điểm cuối là khi màu của dung dịch chuyển từ xanh tím sang xanh lục

Mỗi mL axit sunfuric 0,5 mol/L = 100,1 mg  $\text{KHCO}_3$

## THÁI LAN THÔNG BÁO VỀ LỆNH CỦA DLD VỀ VIỆC TẠM NGỪNG NHẬP KHẨU GIA CẦM SỐNG VÀ XÁC GIA CẦM TỬ VIỆT NAM ĐỂ NGĂN CHẶN SỰ LÂY LAN CỦA CÚM GIA CẦM ĐỘC LỰC CAO (SUBTYPE H5N1)

Ngày 26/10/2022, Thái Lan đưa ra thông báo số G/SPS/N/THA/589 nhằm thông báo về việc tạm ngừng nhập khẩu gia cầm sống và xác gia cầm tử việt nam để ngăn chặn sự lây lan của cúm gia cầm độc lực cao (Subtype H5N1)

■ **THS. NGUYỄN HỮU HOÀ** - Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Theo thông báo của Chính phủ Thái Lan ngày 11 tháng 7 năm 2022 về việc tạm ngừng

nhập khẩu gia cầm sống và sản phẩm gia cầm tử Việt Nam đã hết hiệu lực vào ngày 13 tháng



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

10 năm 2022. Tuy nhiên WOAH thông báo dịch cúm gia cầm tiếp tục bùng phát gây bệnh cao (HPAI) tại Việt Nam. Vì vậy, Thái Lan cần ngăn chặn sự xâm nhập của bệnh cúm gia cầm độc lực cao (HPAI) vào nước này. Theo Đạo luật Dịch

tễ Động vật B.E. 2558 (2015), việc nhập khẩu gia cầm sống và xác gia cầm từ Việt Nam tiếp tục bị tạm ngừng trong thời hạn 90 ngày kể từ ngày 14 tháng 10 năm 2022 trở đi trên Công báo Hoàng gia Thái Lan. ■

## NAMIBIA THÔNG BÁO DỰ THẢO CÁC QUY ĐỊNH LIÊN QUAN ĐẾN: XUẤT, NHẬP KHẨU CÁC SẢN PHẨM ĐƯỢC KIỂM SOÁT

Ngày 18/10/2022, Namibia đưa ra thông báo số G/SPS/N/NAM/1 nhằm thông báo về các quy định liên quan đến: Xuất, nhập khẩu các sản phẩm được kiểm soát; ii) Sản xuất, vận chuyển và buôn bán các sản phẩm được kiểm soát tại địa phương: Đạo luật công nghiệp nông học, 1992.

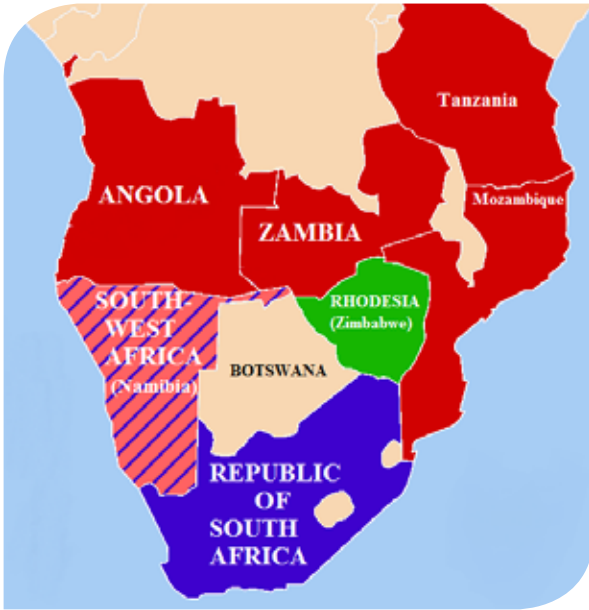
■ **TS. ĐÀO VĂN CƯỜNG** - Văn phòng SPS Việt Nam

Mục đích của các quy định này là để đảm bảo rằng tất cả các sản phẩm được kiểm soát:

- Sản phẩm được xuất khẩu từ Cộng hòa Namibia: tuân thủ các yêu cầu quy định hiện hành của thị trường xuất khẩu về chất lượng và an toàn thực phẩm và do đó trở thành sản phẩm được lựa chọn của các thị trường trên thế giới;
- Sản phẩm được nhập khẩu vào Cộng hòa Namibia, tuân thủ các yêu cầu đặt ra ở đây, với

mục tiêu đạt được thực phẩm an toàn cho tất cả mọi người và tạo niềm tin của người tiêu dùng vào các quy trình quản lý;

- Sản phẩm được sản xuất, đóng gói và chào bán ở Cộng hòa Namibia, tuân thủ các yêu cầu đặt ra ở đây, với mục tiêu đạt được thực phẩm an toàn cho tất cả mọi người và tạo niềm tin của người tiêu dùng vào các quy trình quản lý;
- Sản phẩm quá cảnh qua Namibia đến các



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

quốc gia khác, tuân thủ các quy định của các quy định này. Các quy định này áp dụng cho

các sản phẩm được kiểm soát, vận chuyển qua Namibia.

Các quy định này áp dụng cho tất cả các sản phẩm được kiểm soát:

- Được xuất khẩu từ Cộng hòa Namibia để sử dụng cho mục đích thương mại và đặc biệt cho tiêu dùng của con người, cho dù vận chuyển bằng đường biển, đường hàng không, đường sắt hay đường bộ;

- Được nhập khẩu vào Cộng hòa Namibia để sử dụng cho mục đích thương mại và đặc biệt cho tiêu dùng của con người, cho dù bằng đường biển, đường bộ, đường hàng không hay đường bộ;

- Được sản xuất, đóng gói hoặc chế biến tại Cộng hòa Namibia vì lợi ích thương mại và mục đích tiêu dùng cho con người. ■

## DỰ THẢO LỆNH CỦA BỘ CHÍNH SÁCH NÔNG NGHIỆP VÀ THỰC PHẨM UCRAINA "VỀ VIỆC PHÊ DUYỆT CÁC YÊU CẦU ĐỐI VỚI VIỆC TIẾP THỊ THỊT ĐỘNG VẬT TRÂU BÒ TỪ 12 THÁNG TUỔI TRỞ XUỐNG"

Ngày 05/10/2022, Ucraina đưa ra thông báo số G/SPS/N/UKR/189 nhằm thông báo về Dự thảo Lệnh của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm Ucraina "Về việc phê duyệt các yêu cầu đối với việc tiếp thị thịt động vật trâu bò từ 12 tháng tuổi trở xuống".

■ **NGUYỄN NGỌC BÁCH** - Cục Chế biến và Phát triển thị trường nông sản

Yêu cầu thiết lập các quy tắc cho việc tiếp thị thịt động vật trâu, bò từ 12 tháng tuổi trở xuống.

- Các yêu cầu này sẽ áp dụng đối với thịt động vật trâu, bò từ 12 tháng tuổi trở xuống được giết

mở từ ngày 1 tháng 1 năm 2026 nhằm mục đích tiếp thị, xuất khẩu và nhập khẩu vào lãnh thổ hải quan của Ucraina.

- Thịt trâu, bò từ 12 tháng tuổi trở xuống



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

giết mổ trước ngày 1 tháng 1 năm 2026 có thể được đưa ra thị trường theo các quy tắc có hiệu lực trước khi các yêu cầu này có hiệu lực, nhưng không quá thời hạn sử dụng tối thiểu hết hạn.

- Giới hạn độ tuổi ghi nhãn được cung cấp trong các yêu cầu tuân theo các yêu cầu của Quy định của Ủy ban (EC) số 566/2008. Do đó, dự thảo Lệnh cũng được thông báo theo Hiệp định TBT. ■

## NIU DI-LÂN THÔNG BÁO DỰ THẢO TIÊU CHUẨN Y TẾ NHẬP KHẨU: SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT THỦY SẢN

Ngày 03/10/2022, Niu Di-lân đưa ra thông báo số G/SPS/N/NZL/698 nhằm thông báo về Dự thảo Tiêu chuẩn Y tế nhập khẩu: Sản phẩm động vật thủy sản.

■ **TS. DƯƠNG THỊ HỒNG DUYÊN** - Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

**T**iêu chuẩn sức khỏe nhập khẩu: Yêu cầu an toàn sinh học thủy sản nhập khẩu của Niu Di-lân đối với các sản phẩm có nguồn gốc từ cá, động vật giáp xác thủy sản, động vật thân mềm thủy sinh, da gai, ngành sứa lông châm, phân ngành sổng đuôi và ngành giun đốt được nhập khẩu từ tất

cả các quốc gia cho các mục đích sử dụng ngoài mục đích sử dụng làm mồi và thức ăn cho thủy sản. Các sản phẩm tuân thủ các yêu cầu của tiêu chuẩn phải đáp ứng mức độ bảo vệ an toàn sinh học thích hợp của Niu Di-lân.

Thông báo này chỉ dành cho việc tham vấn liên quan đến các sửa đổi được đề xuất sau đây đối với tiêu chuẩn sức khỏe nhập khẩu: Sản phẩm động vật thủy sản:

1. Xác định lại các khu vực đại dương để nhập khẩu cá từ Úc;
2. Tuyên bố của nhà sản xuất được Chính phủ chứng nhận là một lựa chọn thay thế để chứng nhận sức khỏe cho các sản phẩm động vật thủy sản;
3. Tuyên bố của nhà xuất khẩu thay thế cho chứng nhận sức khỏe đối với các sản phẩm động vật thủy sản từ Úc;

4. Biểu 4 và 6 của AQUAPROD.GEN IHS đã cập nhật danh sách các loài cá;

5. Loại bỏ yêu cầu chứng nhận sức khỏe đối với cá nhập khẩu để chế biến tiếp tại Niu Di-lân;

6. Vận đơn là chứng từ được chấp nhận để tính thời hạn đóng băng;

7. Đưa vào một phần mới cho các sản phẩm hỗn hợp (các sản phẩm có chứa hỗn hợp các thành phần động vật thủy sản và động vật không phải thủy sản);

8. Đưa vào một khu vực mới để nhập khẩu các sản phẩm hải sản;



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

9. Diễn đạt lại một số điều khoản để thêm rõ ràng.

## SINGAPORE DỰ THẢO YÊU CẦU GHI NHÃN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI SẴN

Ngày 30/9/2022, Singapore đưa ra thông báo số G/SPS/N/SGP/78 nhằm thông báo về Dự thảo (bản sửa đổi số X) quy định thực phẩm 2022 (yêu cầu ghi nhãn đối với thực phẩm đóng gói sẵn)

■ **THS. NGUYỄN HỮU HÒA** - Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

**C**ơ quan thực phẩm Singapore (SFA) đề xuất những điều sau về sửa đổi các yêu cầu ghi nhãn đối với thực phẩm đóng gói sẵn.

A. Sửa đổi quy định 5 của quy định thực phẩm về các yêu cầu chung đối với việc ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn để:

i. Yêu cầu khai báo lô hàng xác định nhà máy sản xuất và lô sản xuất thực phẩm;

ii. Yêu cầu công bố hướng dẫn sử dụng hoặc xử lý thực phẩm trong đó cách sử dụng hoặc xử lý thực phẩm không đúng sẽ dẫn đến thực phẩm không an toàn hoặc không phù hợp;

iii. Yêu cầu tên quốc gia xuất xứ của thực phẩm phải kèm theo các từ phù hợp (ví dụ: "quốc gia xuất xứ"; "sản phẩm của"; "sản xuất tại", v.v.) và

đối với đóng gói thực phẩm tại Singapore phải được khai báo nguồn gốc xuất xứ.

iv. Sửa đổi yêu cầu khai báo thành phần như sau:

a) Bắt buộc công bố công bố thành phần dưới một tiêu đề thích hợp (ví dụ: "thành phần"); và để các thành phần được liệt kê theo thứ tự giảm dần dựa trên trọng lượng phôi tại thời điểm sản xuất.

b) Bắt buộc công bố nước bổ sung theo tuyên bố về thành phần trừ khi:

1. Nước tạo thành một phần của thành phần như nước muối, xi-rô hoặc nước dùng được sử dụng trong thực phẩm hỗn hợp và được khai báo như vậy trong danh sách các thành phần;

2. Nước bị bay hơi trong quá trình sản xuất;

3. Nước chiếm ít hơn 5% thành phẩm; và

4. Nước được sử dụng để hoàn nguyên các thành phần khử nước trong đó lượng nước được thêm vào bằng với lượng nước đã loại bỏ ban đầu trong quá trình sản xuất thành phần khử nước.

c) Miễn khai báo chất hỗ trợ chế biến.

d) Bắt buộc công bố sự hiện diện của bất kỳ chất gây dị ứng nào thu được thông qua việc sử dụng công nghệ sinh học liên quan đến thực phẩm và các thành phần được biết là gây quá mẫn cho cá nhân (như được liệt kê trong quy định 5 (4) (ea))

e) Cập nhật danh sách các điều khoản chung được phép theo lịch trình đầu tiên của quy định thực phẩm và do đó, hủy bỏ quy định 6 (4).

B. Sửa đổi quy định 6 để miễn thực phẩm được đóng gói trong các đơn vị nhỏ, nơi có diện tích bề mặt lớn nhất dưới 10 cm<sup>2</sup>, kể từ việc khai báo thông tin sau trên nhãn với điều kiện người mua tiềm năng có thể tiếp cận được thông tin qua tài liệu vật lý hoặc một trang web hoặc hồ sơ điện tử khác:

i. Tuyên bố về thành phần (bao gồm tuyên bố về tartrazine, các thành phần được biết là gây quá mẫn cho cá nhân)

ii. Nhận dạng lô

iii. Tuyên bố cho thực phẩm có chứa aspartame

iv. hướng dẫn sử dụng hoặc xử lý thực phẩm

C. Sửa đổi quy định 9 và 9A của quy định thực phẩm để cấm sử dụng các tuyên bố hoặc gợi ý liên quan đến thực phẩm mà:

i. Thực phẩm khác không an toàn cho người tiêu dùng;

ii. Một thành phần trong thực phẩm được xác định là không an toàn cho người tiêu dùng;

iii. Thực phẩm không chứa chất phụ gia mà không được các quy định cho phép; hoặc

iv. thực phẩm không chứa bất kỳ chất nào bị cấm trong thực phẩm.

D. Để đưa vào quy định mới 12A đối với thực phẩm được quảng cáo hoặc bán trên nền tảng bán hàng trực tuyến, yêu cầu kê khai các thông tin sau trên danh sách bán thực phẩm đóng gói sẵn:

i. Tên thực phẩm

ii. Danh sách các thành phần (bao gồm công bố về tartrazine và thực phẩm được biết là gây quá mẫn cảm)

iii. Khối lượng và trọng lượng khô

iv. Tên và địa chỉ của nhà sản xuất, đóng gói, phân phối, nhập khẩu, xuất khẩu hoặc bán sản phẩm ở Singapore

v. Tên nước xuất xứ

vi. Hướng dẫn sử dụng hoặc xử lý thực phẩm

E. Bao gồm định nghĩa và tiêu chí cụ thể cho thực phẩm được bán dưới dạng "không chứa gluten", "không chứa gluten tự nhiên" và "cắt giảm gluten".



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

# DỰ THẢO LỆNH CỦA BỘ CHÍNH SÁCH NÔNG NGHIỆP VÀ THỰC PHẨM UCRAINA “VỀ VIỆC PHÊ DUYỆT CÁC YÊU CẦU VỆ SINH ĐỐI VỚI SẢN XUẤT VÀ ĐƯA VÀO THỊ TRƯỜNG CÁC SẢN PHẨM THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT”

Ngày 23/9/2022, Ucraina đưa ra thông báo số G/SPS/N/UKR/188 nhằm thông báo về Dự thảo lệnh của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm Ucraina "về việc phê duyệt các yêu cầu vệ sinh đối với sản xuất và đưa vào thị trường các sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc động vật".

■ **NGUYỄN NGỌC BÁCH** - Cục Chế biến và Phát triển thị trường nông sản

**D**ự thảo lệnh phê duyệt các yêu cầu vệ sinh đối với việc sản xuất và đưa ra thị trường các sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc động vật (đã qua chế biến và chưa qua chế biến), cụ thể:

- Thịt động vật móng guốc, thỏ rừng, động vật hoang dã và động vật hoang dã được nuôi trong trang trại;



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Thịt xay hoặc băm nhỏ (thịt xay), thịt bán thành phẩm và thịt của cán máy;

- Các sản phẩm từ thịt;



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Động vật thân mềm hai mảnh vỏ sống, da gai sống, động vật chân bụng sống và động vật chân bụng sống ở biển;

- Các sản phẩm từ cá;

- Trứng và các sản phẩm từ trứng;



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Chân ếch và ốc;



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Mỡ động vật nấu chảy và bánh quy giòn;
- Dạ dày, ruột và ruột đã qua chế biến;



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Chondroitin sulfat tinh khiết cao, axit hyaluronic, các sản phẩm sụn thủy phân khác, chitosan, glucosamine, rennet, keo cá và axit amin;

- Gelatin và collagen.

Các yêu cầu thiết lập các quy tắc cho các nhà điều hành thị trường thực phẩm về vệ sinh của các sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc động vật, quá trình sản xuất và đưa chúng ra thị trường.

Dự thảo lệnh được phát triển dựa trên các yêu cầu của luật pháp EU, cụ thể là quy định (EC) số 853/2004 của nghị viện châu Âu và của hội đồng ngày 29 tháng 4 năm 2014 đưa ra các quy tắc vệ sinh cụ thể về vệ sinh thực phẩm, quy định (EC) Số 852/2004 của nghị viện châu Âu và của hội đồng ngày 29 tháng 4 năm 2004 về vệ sinh thực phẩm.

Các yêu cầu vệ sinh đối với việc sản xuất và lưu thông trên thị trường các sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc động vật đã được lệnh này chấp thuận sẽ được áp dụng đối với các nhà kinh doanh chợ thực phẩm xuất khẩu hoặc đã khai báo với cơ quan có thẩm quyền về ý định thực hiện việc xuất khẩu đó kể từ ngày nhập cảnh có hiệu lực của lệnh này.

Các yêu cầu vệ sinh đối với việc sản xuất và đưa vào thị trường các sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc động vật, đã được lệnh này chấp thuận, sẽ được áp dụng cho tất cả các nhà điều hành khác của thị trường thực phẩm trong vòng ba năm kể từ ngày chấm dứt hoặc hủy bỏ lệnh thiết quân luật.

## BRA-XIN DỰ THẢO NGHỊ QUYẾT SỐ 1111, NGÀY 1 THÁNG 9 NĂM 2022

Ngày 03/10/2022, Bra-xin đưa ra thông báo số G/SPS/N/BRA/2079 nhằm thông báo về Dự thảo Nghị quyết số 1111, ngày 1 tháng 9 năm 2022.

■ **THS. ĐINH ĐỨC** - *HiệpVấn phòng SPS Việt Nam*

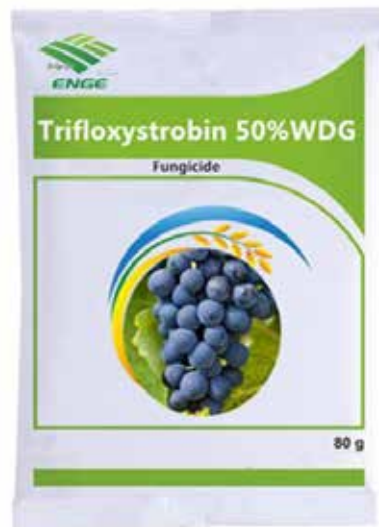
Dự thảo nghị quyết đề xuất cập nhật các thành phần hoạt chất:

+ A26 - azoxystrobin,



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- + M52 - mefentrifluconazole,
- + P50 - picoxystrobin,
- + P53 - prothioconazole,
- + S09 - sulfentrazone,
- + T32 - tebuconazole,
- + T54 - trifloxystrobin



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- + A29 - acetamiprid,
- + B54 - bixafem,
- + C60 - zeta cypermethrin,
- + C36 - cyproconazole,
- + C40 - chlorfenapyr,
- + C52 - benzalkonium chlorides,
- + C70 - chloranthranilipirole, ediclof25 - spdiclof25 ,
- + F68 - fluxapyroxad,
- + F69 - flupyradifurone,
- + M49 - metominostrobin,

Vào danh sách các thành phần hoạt tính cho thuốc trừ sâu, sản phẩm làm sạch gia dụng và chất bảo quản gỗ, được xuất bản theo Chỉ thị Quy phạm số 103 - ngày 19 tháng 10 năm 2021 trên Công báo Bra-xin (DOU - Diário Onking da União). ■

## CANADA THÔNG BÁO VỀ VIỆC SỬA ĐỔI DANH SÁCH CÁC CHẤT ĐIỀU CHỈNH ĐỘ PH ĐƯỢC PHÉP, VẬT LIỆU PHẢN ỨNG AXIT VÀ CHẤT ĐIỀU CHỈNH NƯỚC ĐỂ MỞ RỘNG VIỆC SỬ DỤNG AXIT MALIC CHO RƯỢU MẬT ONG

Ngày 03/10/2022, Canada đưa ra thông báo số G/SPS/N/CAN/1455 nhằm thông báo về Dự thảo sửa đổi danh sách các chất điều chỉnh độ pH được phép, vật liệu phản ứng axit và chất điều chỉnh nước để mở rộng việc sử dụng axit malic cho rượu mật ong.

■ **THS. NGUYỄN HỮU HÒA** - Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

**C**ục Quản lý Thực phẩm của Bộ Y tế Canada đã hoàn thành đánh giá an toàn trước khi bán ra thị trường của một đệ trình đề nghị được sự chấp thuận cho việc sử dụng axit malic trong rượu mật ong bao gồm rượu, mật ong có thêm hoa quả và rượu mật ong.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Axit malic đã được phép sử dụng ở Canada như một chất điều chỉnh độ pH trong các loại thực phẩm khác nhau, bao gồm rượu vang 'nhỏ' và thực phẩm không tiêu chuẩn hóa (chẳng hạn như rượu vang mật ong có thêm

hoa quả) ở mức sử dụng tối đa phù hợp với thực hành sản xuất tốt.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Các kết quả đánh giá trước khi bán ra thị trường ủng hộ tính an toàn của axit malic trong rượu mật ong. Do đó, Bộ Y tế Canada đã cho phép sử dụng axit malic được mô tả trong tài liệu thông tin bằng cách sửa đổi danh sách các chất điều chỉnh độ pH được phép, vật liệu phản ứng axit và chất điều chỉnh nước, có hiệu lực từ ngày 23 tháng 9 năm 2022.

Mục đích của thông báo này là để thông báo công khai quyết định của Bộ về vấn đề này và cung cấp thông tin liên hệ thích hợp cho những người muốn gửi yêu cầu hoặc thông tin khoa học mới liên quan đến sự an toàn của phụ gia thực phẩm này. ■

## ỨC SỬA ĐỔI BẢN CÔNG BỐ BỔ SUNG ĐỐI VỚI NẤM DÙNG ĐỂ TIÊU DÙNG HOẶC NHÂN GIỐNG

Ngày 14/10/2022, Úc đưa ra thông báo số G/SPS/N/AUS/547 nhằm thông báo về Dự thảo Sửa đổi bản công bố bổ sung đối với nấm dùng để tiêu dùng hoặc nhân giống.

■ **TS. ĐÀO VĂN CƯỜNG** - Văn phòng SPS Việt Nam

**S**au khi xem xét nấm dùng để tiêu dùng và nhân giống, Úc đã cập nhật văn bản trong tờ khai bổ sung được yêu cầu để quản lý an toàn sinh học của hàng hóa ở nước ngoài. Dưới đây là các thay đổi về khai báo:

Khai báo hiện tại:



“Sản phẩm được trồng trên giá thể hoàn toàn không chứa các sản phẩm động vật bao gồm các sản phẩm phụ và phân của động vật”.

Khai báo mới:

“Sản phẩm được trồng trên giá thể hoàn toàn không chứa các sản phẩm động vật bao gồm các sản phẩm phụ và phân của động vật và không bị nhiễm các phụ phẩm hoặc phân của động vật”.

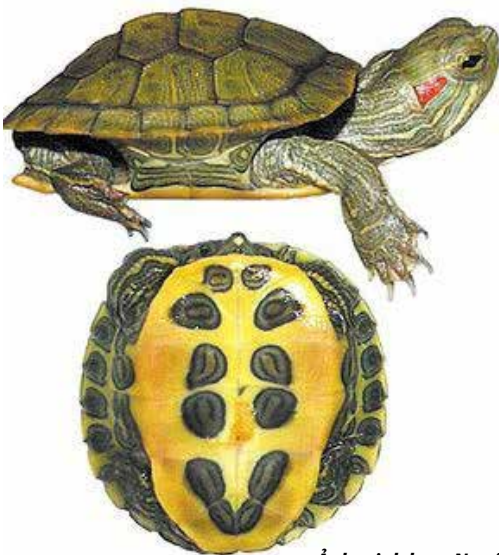
Ảnh minh họa: Nguồn Internet

## NHẬT BẢN SỬA ĐỔI DANH SÁCH CÁC SINH VẬT SỐNG ĐƯỢC ĐIỀU CHỈNH THEO ĐẠO LUẬT VỀ CÁC LOÀI NGOẠI LAI XÂM LẤN

Ngày 17/10/2022, Nhật Bản đưa ra thông báo số G/SPS/N/JPN/1120 nhằm thông báo về Dự thảo Sửa đổi danh sách các sinh vật sống được điều chỉnh theo Đạo luật về các loài ngoại lai xâm lấn.

■ **THS. NGUYỄN HỮU HÒA** - Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Theo đó Nhật Bản chỉ rõ rùa tai đỏ (*Trachemys scripta*)



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

và tôm hùm đất (*Procambarus clarki*) là loài ngoại lai xâm lấn.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

# ĐỀ XUẤT CỦA BỘ Y TẾ CANADA CHO PHÉP SỬ DỤNG CHIẾT XUẤT HẠT CÂY CÚC GAI (SILYMARIN) NHƯ MỘT THÀNH PHẦN BỔ SUNG TRONG THỰC PHẨM

Ngày 13/10/2022, Canada đưa ra thông báo số G/SPS/N/CAN/1459 nhằm thông báo về Dự thảo cho phép sử dụng chiết xuất hạt cây cúc gai (silymarin) như một thành phần bổ sung trong thực phẩm.

■ **TS. PHẠM DIỆU THÙY** - Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

**T**ổng cục thực phẩm, Bộ Y tế Canada đã hoàn thành đánh giá chi tiết về mức độ an toàn trước thị trường của chiết xuất hạt cây cúc gai để sử dụng như một thành phần bổ sung trong thực phẩm, theo khuôn khổ quy định về thực phẩm bổ sung. Kết quả đánh giá trước khi đưa ra thị trường hỗ trợ tính an toàn của các chất chiết xuất từ hạt cây cúc gai được tiêu chuẩn hóa dựa trên

hàm lượng silymarin. Do đó, Bộ Y tế Canada dự định cho phép sử dụng chiết xuất hạt cây cúc gai (silymarin) bằng cách sửa đổi danh sách các thành phần bổ sung được phép sử dụng.

Canada cũng hoan nghênh bất kỳ thắc mắc nào hoặc những người muốn cung cấp thông tin khoa học mới liên quan đến sự an toàn của chiết xuất hạt cây cúc gai (silymarin) khi được sử dụng làm thành phần bổ sung trong thực phẩm.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

# DANH SÁCH CÁC THÔNG BÁO VỀ DỰ THẢO VÀ QUY ĐỊNH CÓ HIỆU LỰC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG, THỰC VẬT CỦA CÁC NƯỚC THÀNH VIÊN THUỘC TỔ CHỨC THƯƠNG MẠI THẾ GIỚI (WTO) TRONG THÁNG 10 NĂM 2022

## 1. Danh sách dự thảo lấy ý kiến góp ý

STT	Mã WTO	Quốc gia	Ngày thông báo	Tiêu đề
1	G/SPS/N/THA/586	Thái Lan	18/10/2022	Dự thảo thông báo của Bộ Y tế Công cộng (MOPH), số... B.E. .... được ban hành theo Đạo luật thực phẩm B.E. 2522 mang tên "Nước khoáng thiên nhiên"
2	G/SPS/N/THA/585	Thái Lan	18/10/2022	Dự thảo thông báo của Bộ Y tế Công cộng (MOPH), số... B.E. .... được ban hành theo Đạo luật thực phẩm B.E. 2522 mang tên "Công bố lợi ích sức khỏe trong thực phẩm"
3	G/SPS/N/THA/584	Thái Lan	18/10/2022	Dự thảo thông báo của Bộ Y tế Công cộng (MOPH), số ... B.E. ..., mang tên "Thực phẩm có tồn dư thuốc bảo vệ thực vật (số 4)".
4	G/SPS/N/THA/583	Thái Lan	18/10/2022	Dự thảo thông báo của Bộ Y tế Công cộng (MOPH), B.E, có tiêu đề "Ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn"
5	G/SPS/N/NAM/1	Namibia	18/10/2022	Các quy định liên quan đến: i) Xuất, nhập khẩu các sản phẩm được kiểm soát; ii) Sản xuất, vận chuyển và buôn bán các sản phẩm được kiểm soát tại địa phương: Đạo luật công nghiệp nông học, 1992
6	G/SPS/N/ARE/264	Các tiểu vương quốc Ả Rập Thống Nhất	18/10/2022	Quy định kỹ thuật của Các tiểu Vương quốc Ả rập thống nhất (UAE) đối với sữa chua

7	G/SPS/N/ARE/263	Các tiêu vương quốc Ả Rập Thống Nhất	18/10/2022	Quy định kỹ thuật UAE đối với sữa được xử lý ở nhiệt độ cực cao (UHT) và sữa có hương vị (UHT).
8	G/SPS/N/ARE/262	Các tiêu vương quốc Ả Rập Thống Nhất	18/10/2022	Quy định kỹ thuật của UAE đối với sữa tiệt trùng
9	G/SPS/N/ARE/261	Các tiêu vương quốc Ả Rập Thống Nhất	18/10/2022	Quy định kỹ thuật của UAE đối với các sản phẩm sữa lên men được xử lý nhiệt sau khi lên men (hạn sử dụng dài)
10	G/SPS/N/MAR/87	Morocco	17/10/2022	Dự thảo nghị định liên tịch của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Ngư nghiệp Hàng hải và Bộ trưởng Bộ Y tế số 1643-16 ngày 30/5/2016 quy định giới hạn tối đa cho phép của chất gây ô nhiễm trong các sản phẩm sơ cấp và sản phẩm thực phẩm.
11	G/SPS/N/KOR/763	Hàn Quốc	17/10/2022	Đề xuất sửa đổi đối với tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho đồ đựng thực phẩm: vật chứa và bao gói thực phẩm
12	G/SPS/N/JPN/1120	Nhật Bản	17/10/2022	Sửa đổi danh sách các sinh vật sống được điều chỉnh theo Đạo luật về các loài ngoại lai xâm lấn
13	G/SPS/N/AUS/547	Úc	14/10/2022	Sửa đổi bản công bố bổ sung đối với nấm dùng để tiêu dùng hoặc nhân giống
14	G/SPS/N/TPKM/599	Đài Loan	13/10/2022	Thực phẩm, phụ gia thực phẩm, dụng cụ thực phẩm, hộp đựng hoặc bao bì thực phẩm được phân loại theo mã 135/CCC
15	G/SPS/N/TPKM/598	Đài Loan	13/10/2022	Dự thảo tiêu chuẩn vệ sinh cho các chất tạo màu tự nhiên có thể ăn được
16	G/SPS/N/CAN/1459	Canada	13/10/2022	Đề xuất của Bộ Y tế Canada cho phép sử dụng chiết xuất hạt cây cúc gai (silymarin) như một thành phần bổ sung trong thực phẩm

17	G/SPS/N/CAN/1458	Canada	13/10/2022	Đề xuất của Bộ Y tế Canada cho phép sử dụng alpha - cyclodextrin làm chất nhũ hóa, ổn định hoặc làm đặc trong các loại thực phẩm khác nhau
18	G/SPS/N/KAZ/114	Kazakhstan	11/10/2022	Thư của Ủy ban kiểm soát và giám sát thú y của Bộ Nông nghiệp Cộng hòa Kazakhstan về việc áp dụng các hạn chế tạm thời đối với việc nhập khẩu vào lãnh thổ Kazakhstan và quá cảnh qua lãnh thổ Kazakhstan tất cả các loại động vật gặm nhấm (còn sống hoặc đã chết (cho thức ăn gia súc)) và tất cả các loại động vật linh trưởng
19	G/SPS/N/USA/3352	Hoa Kỳ	10/10/2022	Dung sai thuốc trừ sâu novaluron. Quy tắc cuối cùng
20	G/SPS/N/USA/3351	Hoa Kỳ	10/10/2022	Dung sai thuốc trừ sâu glufosinate. Quy tắc cuối cùng
21	G/SPS/N/USA/3350	Hoa Kỳ	10/10/2022	Thuốc trừ sâu; Mở rộng Chương trình phân nhóm cây trồng VI
22	G/SPS/N/USA/3349	Hoa Kỳ	10/10/2022	Biên nhận một số đơn yêu cầu về tồn dư của các hóa chất thuốc trừ sâu trong hoặc trên các loại hàng hóa khác nhau. Thông báo về việc nộp đơn kiến nghị và yêu cầu góp ý
23	G/SPS/N/USA/3348	Hoa Kỳ	10/10/2022	Dung sai thuốc trừ sâu benzovindiflupyr. Quy tắc cuối cùng
24	G/SPS/N/USA/3347	Hoa Kỳ	10/10/2022	Dung sai thuốc trừ sâu propamocarb. Quy tắc cuối cùng
25	G/SPS/N/BRA/2037 /Add.2	Bra-xin	10/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1091, ngày 20 tháng 4 năm 2022
26	G/SPS/N/AUS/435 /Add.8	Australia	10/10/2022	Dự thảo phân tích rủi ro dịch hại đối với nhập khẩu hoa cắt và tán lá - Phần 3

27	G/SPS/N/SGP/79	Singapore	06/10/2022	Điều kiện nhập khẩu đối với côn trùng và các sản phẩm từ côn trùng (dùng cho người và thức ăn chăn nuôi)
28	G/SPS/N/KOR/762	Hàn Quốc	06/10/2022	Đề xuất sửa đổi đối với các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm
29	G/SPS/N/UKR/189	Ucraina	05/10/2022	Dự thảo Lệnh của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm Ucraina "Về việc phê duyệt các yêu cầu đối với việc tiếp thị thịt động vật trâu bò từ 12 tháng tuổi trở xuống".
30	G/SPS/N/TPKM/597	Đài Loan	05/10/2022	Dự thảo tiêu chuẩn về giới hạn dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm
31	G/SPS/N/GBR/22	Vương quốc Anh	05/10/2022	Quy định về dịch hại thực vật (giấy phép) (Sửa đổi) 2022
32	G/SPS/N/AUS/546	Australia	05/10/2022	Dự thảo tiêu chuẩn Úc 4696: 2022, Sản xuất và vận chuyển hợp vệ sinh thịt và các sản phẩm từ thịt dùng cho người tiêu dùng
33	G/SPS/N/ARE/259	Các Tiểu vương quốc Ả Rập Thống nhất	05/10/2022	Dự thảo sửa đổi Nghị quyết của Bộ trưởng số 335 năm 2018 liên quan đến quy định nhập khẩu động vật sống, các sản phẩm và phụ phẩm của động vật
34	G/SPS/N/NZL/698	Niu Di-lân	03/10/2022	Tiêu chuẩn Y tế Nhập khẩu: Sản phẩm động vật thủy sản (Tên viết tắt: AQUAPROD.GEN).
35	G/SPS/N/CAN/1457	Canada	03/10/2022	Thông báo đề xuất cho phép sử dụng phosphatidylserine (đậu nành) như một thành phần bổ sung trong thực phẩm

36	G/SPS/N/CAN/1456	Canada	03/10/2022	Thông báo về việc Sửa đổi danh sách các Enzyme thực phẩm được phép Sử dụng pectin lyase từ <i>Trichoderma reesei</i> RF6199 trong các thực phẩm khác nhau.
37	G/SPS/N/CAN/1455	Canada	03/10/2022	Thông báo về việc sửa đổi danh sách các chất điều chỉnh độ pH được phép, vật liệu phản ứng axit và chất điều chỉnh nước để mở rộng việc sử dụng axit malic cho rượu mật ong.
38	G/SPS/N/BRA/2081	Bra-xin	03/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1117, ngày 22 tháng 9 năm 2022
39	G/SPS/N/BRA/2080	Bra-xin	03/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1116, ngày 16 tháng 9 năm 2022
40	G/SPS/N/BRA/2079	Bra-xin	03/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1111, ngày 1 tháng 9 năm 2022
41	G/SPS/N/SGP/78	Singapore	30/09/2022	Dự thảo (bản sửa đổi số X) quy định thực phẩm 2022 (yêu cầu ghi nhãn đối với thực phẩm đóng gói sẵn)
42	G/SPS/N/NZL/697	Niu Di-lân	30/09/2022	Dự thảo tiêu chuẩn y tế nhập khẩu: Bộ động vật ăn thịt
43	G/SPS/N/EU/603	Liên minh Châu Âu	30/09/2022	Dự thảo quy chế thực thi của Ủy ban thay đổi việc phê duyệt hoạt chất captan theo quy định (EC) số 1107/2009 của Nghị viện châu Âu và Hội đồng liên quan đến việc đưa các sản phẩm bảo vệ thực vật ra thị trường và sửa đổi phụ lục của quy định thực thi của Ủy ban (EU) số 540/2011
44	G/SPS/N/BRA/2078	Bra-xin	30/09/2022	RIG.MU.SP.BO.CA.OV.SU.FI.SET.22. Yêu cầu vệ sinh đối với việc nhập khẩu nội tạng và các phụ phẩm không ăn được khác của gia súc, cừu, dê và lợn cho mục đích công nghiệp (trừ não, tủy, amidan, hạch, mô bạch huyết, tuyến ức, tuyến tụy, lá lách và ruột).

45	G/SPS/N/BRA/2077	Bra-xin	30/09/2022	RIG.MU.SP.BO.CA.OV.SU.AA.SET.22. Yêu cầu vệ sinh đối với việc nhập khẩu nội tạng và các phụ phẩm không ăn được khác của gia súc, cừu, dê và lợn để làm thức ăn cho động vật (trừ não, tủy, <i>amidán</i> , hạch, mô bạch huyết, tuyến ức, tụy, lá lách và ruột).
46	G/SPS/N/ARE/258, G/SPS/N/BHR/225 G/ SPS/N/KWT/122, G/ SPS/N/OMN/121 G/ SPS/N/QAT/125, G/ SPS/N/SAU/477 G/SPS/N/YEM/66	Các Tiểu vương quốc Ả Rập thống nhất	29/09/2022	Hướng dẫn của Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC) về kiểm soát thực phẩm nhập khẩu và cơ chế thực hiện
47	G/SPS/N/UKR/178 /Rev.1	Ucraina	29/09/2022	Dự thảo nghị quyết của nội các bộ trưởng Ucraina “Về việc phê duyet quy chế đăng ký nhà nước đối với các sản phẩm thuốc thú y”.
48	G/SPS/N/IND/288	Ấn Độ	29/09/2022	Dự thảo quy định sửa đổi về tiêu chuẩn và an toàn thực phẩm (ghi nhãn & trình bày), 2022
49	G/SPS/N/CHN/1262	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm 5-Pentyl-3H-furan-2-one.
50	G/SPS/N/CHN/1261	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của P.R.C: Phụ gia thực phẩm advantame.
51	G/SPS/N/CHN/1260	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm chromium theaflavins
52	G/SPS/N/CHN/1259	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm chiết xuất từ quillaja saponaria molina bark
53	G/SPS/N/CHN/1258	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm iron tartrate
54	G/SPS/N/CHN/1257	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C để sử dụng phụ gia thực phẩm.

55	G/SPS/N/CHN/1256	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm cellulose
56	G/SPS/N/CHN/1255	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm pentaerythritol ester của nhựa thông.
57	G/SPS/N/CHN/1254	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm các chế phẩm <i>enzym</i> thực phẩm
58	G/SPS/N/CHN/1253	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm lactitol (còn được gọi là <i>4-O-β-D-Galactopyranosyl-D-glucitol</i> )
59	G/SPS/N/CHN/1252	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm canxi hydroxit
60	G/SPS/N/CHN/1251	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm sáp muối trái cây axit béo morpholine
61	G/SPS/N/CHN/1250	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm quinoline yellow
62	G/SPS/N/CHN/1249	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm natri formate
63	G/SPS/N/CHN/1248	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm methyl cellulose
64	G/SPS/N/CHN/1247	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm natri sulfat bản sửa đổi số 1
65	G/SPS/N/CHN/1246	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm disodium EDTA bản sửa đổi số 1
66	G/SPS/N/CHN/1245	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: Phụ gia thực phẩm canxi ascorbate bản sửa đổi số 1

67	G/SPS/N/CRI/249	Costa Rica	23/09/2022	Nghị quyết số 225-2022-NR-ARP-SFE - Cục Tiêu chuẩn và quy định, Cơ quan phân tích rủi ro dịch hại, sửa đổi các biện pháp kiểm dịch thực vật được áp dụng để giảm thiểu nguy cơ du nhập côn trùng thuộc họ <i>Diaspididae</i> và <i>Coccidae</i> ( <i>Hemiptera: Coccoidea</i> : <i>Diaspididae</i> và <i>Coccidae</i> ) trong sản phẩm tươi để tiêu dùng, sản phẩm tươi cho công nghiệp, hoa tươi cắt cành làm cảnh và cành lá tươi cắt cành làm cảnh. San José, lúc 10 giờ 20 sáng ngày 7 tháng 9 năm 2022
68	G/SPS/N/BRA/2076	Bra-xin	23/09/2022	Pháp lệnh SDA số 656, ngày 16 tháng 9 năm 2022 - cho phép nhập khẩu, vận chuyển và lưu giữ các chủng vi rút lở mồm long móng (LMLM) trong nước để sản xuất, kiểm tra chất lượng, thương mại hóa và xuất khẩu các sản phẩm thú y, các kháng nguyên hoạt động và bất hoạt, cũng như để thực hiện chẩn đoán và nghiên cứu quan tâm đến bảo vệ sức khỏe động vật
69	G/SPS/N/UKR/188	Ucraina	23/09/2022	Dự thảo lệnh của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm Ucraina “về việc phê duyệt các yêu cầu vệ sinh đối với sản xuất và đưa vào thị trường các sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc động vật”.
70	G/SPS/N/UKR/187	Ucraina	22/09/2022	Nghị quyết của Nội các bộ trưởng Ucraina ngày 10 tháng 9 năm 2022 số 1029 “về việc sửa đổi Đoạn 1 của Nghị quyết của Nội các Bộ trưởng Ucraina ngày 1 tháng 4 năm 2022 số 398” “một số vấn đề về thực hiện các biện pháp và thủ tục KDTV theo quân luật”
71	G/SPS/N/BRA/2074	Bra-xin	22/09/2022	Dự thảo nghị quyết số 1114, ngày 6 tháng 9 năm 2022
72	G/SPS/N/BRA/2073	Bra-xin	22/09/2022	Dự thảo nghị quyết số 1113, ngày 6 tháng 9 năm 2022

## 2. Danh sách quy định về SPS có hiệu lực

STT	Mã WTO	Quốc gia	Ngày thông báo	Tiêu đề
1	G/SPS/N/UKR/177 /Add.1	Ucraina	14/10/2022	Dự thảo Lệnh của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm Ucraina “Về việc phê duyệt các tiêu chí xác định các tác động đáng kể của biện pháp vệ sinh và kiểm dịch thú y được đề xuất hoặc biện pháp vệ sinh và kiểm dịch thú y khẩn cấp đã được phê duyệt đối với khả năng xuất khẩu của nước ngoài; phê duyệt các loại cơ sở chăn nuôi trên cạn, cơ sở nuôi nhốt, nuôi trồng thủy sản có nguy cơ lây lan dịch bệnh động vật cao”
2	G/SPS/N/EU/568 /Add.1	Liên minh châu Âu	13/10/2022	Việc sử dụng axit ascorbic (E 300), natri ascorbate (E 301) và canxi ascorbate (E 302) trong cá ngừ
3	G/SPS/N/UKR/187 /Add.1	Ucraina	13/10/2022	Nghị quyết của Nội các Bộ trưởng Ucraina ngày 10/9/2022 số 1029 “Về việc sửa đổi Đoạn 1 của Nghị quyết của Nội các Bộ trưởng Ucraina ngày 01/4/2022 số 398” “Một số vấn đề về thực hiện các biện pháp và thủ tục kiểm dịch thực vật theo luật”
4	G/SPS/N/BRA/2052 /Add.1	Bra-xin	10/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1101, ngày 30 tháng 6 năm 2022
5	G/SPS/N/BRA/2050 /Add.1	Bra-xin	10/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1098, ngày 23 tháng 6 năm 2022
6	G/SPS/N/BRA/2051 /Add.1	Bra-xin	10/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1100, ngày 30 tháng 6 năm 2022
7	G/SPS/N/BRA/2049 /Add.1	Bra-xin	10/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1099, ngày 24 tháng 6 năm 2022
8	G/SPS/N/BRA/2048 /Add.1	Bra-xin	10/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1097, ngày 3 tháng 6 năm 2022

9	G/SPS/N/EU/572 /Add.1	Liên minh châu Âu	05/10/2022	Đồng bộ hóa thỏa thuận thực tế để thực hiện các biện pháp kiểm soát chính thức liên quan đến việc sử dụng các hoạt chất dược lý được phép dùng làm thuốc thú y hoặc làm phụ gia thức ăn chăn nuôi và các chất có hoạt tính dược lý bị cấm hoặc trái phép và tồn tại dư lượng, theo nội dung cụ thể của các kế hoạch kiểm soát quốc gia trong nhiều năm và các kế hoạch chuẩn bị.
10	G/SPS/N/EU/571 /Add.1	Liên minh châu Âu	05/10/2022	Các yêu cầu cụ thể thực hiện các biện pháp kiểm soát chính thức đối với việc sử dụng các hoạt chất dược lý được phép làm thuốc thú y hoặc làm phụ gia thức ăn chăn nuôi và các chất, dư lượng hoạt chất dược lý bị cấm
11	G/SPS/N/USA/3214 /Add.1	Hoa Kỳ	30/09/2022	Danh sách các chất phụ gia tạo màu được miễn chứng nhận: Canxi cacbonat; quy tắc cuối cùng
12	G/SPS/N/JPN/1076/ Add.1	Nhật Bản	30/09/2022	Sửa đổi pháp lệnh thực thi Đạo luật Bảo vệ thực vật và các yêu cầu liên quan
13	G/SPS/N/EU/524 /Add.1	Liên minh Châu Âu	22/09/2022	Vật liệu nhựa tái chế và các vật phẩm dùng để tiếp xúc với thực phẩm

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

<http://www.spsvietnam.gov.vn/thong-bao-cac-nuoc-thanh-vien>

hoặc tham khảo trên:

<https://docs.wto.org>



## **VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM**

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

Điện thoại: 024-37344764

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

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

