



**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG
VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM**

VIETNAM SANITARY AND PHYTOSANITARY NOTIFICATION AUTHORITY AND ENQUIRY POINT



**BẢN TIN
SPS VIỆT NAM**

Số 60 Tháng 8/2025

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM



Bản tin

SPS VIỆT NAM

Tháng 8/2025

Cơ quan chủ quản
Bộ Nông nghiệp và Môi trường

Chịu trách nhiệm Nội dung

TS. Lê Thanh Hòa
Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam

Ban Biên tập

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

Thư ký Ban Biên tập

TS. Đào Văn Cường

Văn Phòng SPS Việt Nam

Bộ Nông nghiệp và Môi trường

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

GIẤY PHÉP XUẤT BẢN

Số: 29/GP-XBBT ngày 07/5/2024
của Cục Báo chí, Bộ Thông tin và Truyền thông
in 1.000 cuốn khổ 19x27cm

MỤC LỤC

- EU sửa đổi quy định thực hiện về việc tăng tạm thời các biện pháp kiểm soát chính thức và biện pháp khẩn cấp quản lý nhập khẩu vào Liên minh châu Âu.....5
- Úc đề xuất sửa đổi phụ lục 20 của Bộ luật Tiêu chuẩn thực phẩm Úc - Nuru - Di - Lân6
- EU sửa đổi quy định với nồng độ Methyleugenol trong tinh dầu vỏ quế.....7
- Ca-na-đa đề xuất mức giới hạn tối đa đối với hoạt chất dimethenamid trên một số hàng nông sản.....8
- Ấn Độ dự thảo Tiêu chuẩn và an toàn thực phẩm (Tiêu chuẩn thực phẩm và phụ gia thực phẩm).....9
- Vương quốc Anh sửa đổi MRL của Oxathiapiprolin trên một số sản phẩm nông sản.....10
- EU sửa đổi các biện pháp quản lý đối với bọ cánh cứng Aromia bungii.....11
- Triều Tiên dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn và Quy cách đối với thực phẩm13
- Triều Tiên thông báo sửa đổi một phần (Dự thảo) Tiêu chuẩn và Quy cách đối với thực phẩm chức năng.....14
- Hoa Kỳ thiết lập mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật đối với hoạt chất Cypermethrin trên quả sầu riêng.....15
- Hoa Kỳ thiết lập mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật đối với hoạt chất Acetamiprid trên nhiều loại gia vị16
- Cộng hòa Kê - ni - a ban hành quy phạm thực hành phòng ngừa và giảm thiểu nhiễm độc tố nấm mốc trong ngũ cốc17
- Các Tiểu Vương quốc Ả - Rập thống nhất dự thảo tiêu chuẩn với các chất gây ô nhiễm và độc tố trong thực phẩm.....18
- Thái Lan dự thảo sửa đổi quy định về việc sử dụng Methanol trong thực phẩm.....20
- Thái Lan dự thảo sửa đổi quy định về đóng gói thực phẩm20
- Hội đồng Đông Phi thông qua Tiêu chuẩn mới về hạt giống Đậu tương21
- Úc bổ sung một số loài bọ cánh cứng vào danh sách cần kiểm tra khi nhập khẩu.....22
- Tiêu chuẩn GSO 1016/2015 – Các chỉ tiêu về vi sinh vật trong thực phẩm.....23

EU SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH THỰC HIỆN VỀ VIỆC TẮNG TẠM THỜI CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT CHÍNH THỨC VÀ BIỆN PHÁP KHẨN CẤP QUẢN LÝ NHẬP KHẨU

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

Ngày 24/7/2025, Liên minh Châu Âu (EU) đã gửi thông báo số GTSPS/N/EU/868 liên quan đến thay đổi kiểm soát việc nhập khẩu vào EU.

Quy định (EU) 2019/1793 đặt ra các quy tắc liên quan đến việc tạm thời tăng cường kiểm soát chính thức khi nhập khẩu vào Liên minh đối với một số loại thực phẩm và thức ăn chăn nuôi nhằm đảm bảo sức khỏe con người.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Các thông báo gần đây nhận được thông qua RASFF cho thấy sự tồn tại của nguy cơ trực tiếp hoặc gián tiếp nghiêm trọng đối với sức khỏe con người xuất phát từ một số loại thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi. Ngoài ra, các biện pháp kiểm soát chính thức do các Quốc gia Thành viên thực hiện đối với một số loại thực phẩm và thức ăn chăn nuôi không có nguồn gốc động vật trong quý II năm 2024 cho thấy cần phải sửa đổi các danh sách nêu trong Phụ lục I và II của Quy định Thực hiện (EU) 2019/1793 để nâng cao mức độ bảo vệ sức khỏe con người.

Quy định 2019/1793 có quy định miễn trừ đối với một số sản phẩm, tuy nhiên điều này không nên giới hạn ở các mặt hàng được liệt kê trong phụ lục II do có khả năng bị nhiễm độc tố nấm mốc.

Căn cứ dữ liệu của RASFF đối với các lô hàng từ các quốc gia xuất khẩu đã phát hiện những

rủi ro đối với sức khỏe con người liên quan đến độc tố nấm mốc Ochratoxin A, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, ... Quy định 2025/1441 được đưa ra nhằm sửa đổi Phụ lục I và Phụ lục II của Quy định (EU) 2019/1793. Một số thay đổi như sau:

- Thêm xoài (*Mangifera indica*) từ Ai Cập, bầu (*Lagenaria siceraria*) từ Ấn Độ và cà chua (*Solanum lycopersicum L.*) từ Thổ Nhĩ Kỳ vào Phụ lục I, do nguy cơ nhiễm dư lượng thuốc trừ sâu (tần suất được đặt ở mức 20%);

- Giảm tần suất kiểm tra nhận dạng và thực tế theo quy định tại Phụ lục I đối với bưởi từ Thổ Nhĩ Kỳ (cả hai mặt hàng đều có dư lượng thuốc trừ sâu từ: 20% xuống 10%);

- Tăng tần suất kiểm tra nhận dạng và thực tế theo quy định tại Phụ lục I đối với các mặt hàng sau:

- + *Granadilla* và chanh dây từ Colombia (dư lượng thuốc trừ sâu: từ 10% lên 20%);



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- + Lá nho từ Ai Cập (dư lượng thuốc trừ sâu: từ 20% lên 50%);

- + Đậu đũa từ Sri Lanka (dư lượng thuốc trừ sâu: từ 20% lên 30%);

- + *Tahini* và *halva* từ hạt vùng từ Syria (*Salmonella*: từ 20% lên 30%).

- Tăng tần suất kiểm tra nhận dạng và thực tế theo quy định tại Phụ lục II đối với các mặt hàng sau:



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

+ Quả sung khô và các sản phẩm từ quả sung từ Thổ Nhĩ Kỳ (aflatoxin: từ 20% lên 30%). Ngoài ra, mở rộng và đưa thêm mối nguy hiểm cho mặt hàng đó – Ochratoxin A với tần suất được đặt ở mức 30%;

+ Hạt thì là từ Thổ Nhĩ Kỳ (pyrrolizidine alkaloid: từ 30% lên 50%).

Chi tiết của quy định được tìm thấy tại đường link: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2025/1441/oj/eng

ÚC ĐỀ XUẤT SỬA ĐỔI PHỤ LỤC 20 CỦA BỘ LUẬT TIÊU CHUẨN THỰC PHẨM ÚC - NƯU - DI - LÂN

ThS. Ngô Văn Phương

Viện Cơ điện nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch

Ngày 25/7/2025, Úc đưa ra Thông báo số G/SPS/N/AUS/618 về đề xuất sửa đổi phụ lục 20 của Bộ luật tiêu chuẩn thực phẩm Úc - Nuru - Di - lân Phương pháp khoa học mà Úc sử dụng để thiết lập MRL phù hợp với thông lệ quốc tế tốt nhất và tuân theo phân tích rủi ro khoa học nghiêm ngặt, bao gồm đánh giá phơi nhiễm qua chế độ ăn uống đối với dư lượng hóa chất từ thực phẩm có khả năng được xử lý. Các quốc gia đặt ra MRL theo thực hành nông nghiệp tốt (GAP) hoặc thực hành thú y tốt (GVP) áp dụng cho khu vực của mình. Mô hình sử dụng hóa chất nông nghiệp và thú y khác nhau giữa các vùng sản xuất và quốc gia khác nhau do sâu bệnh và các yếu tố môi trường khác nhau. Điều này có nghĩa là MRL của Úc đối với hóa chất nông nghiệp và thú y trong thực phẩm có thể khác với các tiêu chuẩn Codex.

MRL trong Phụ lục 20 quy định giới hạn dư lượng hóa chất nông nghiệp và thú y có thể tồn tại hợp pháp trong thực phẩm. Bằng cách này, Phụ lục 20 cho phép bán thực phẩm đã qua xử lý và bảo vệ sức khỏe và an toàn cộng đồng bằng cách giảm thiểu dư lượng trong thực phẩm, phù hợp với việc kiểm soát hiệu quả sâu bệnh.

Dựa trên các đánh giá phơi nhiễm qua chế độ ăn uống và các tiêu chuẩn y tế hiện hành, các giới hạn được đề xuất không gây hại cho sức khỏe cộng đồng. Một số thay đổi phụ lục 20 như sau:

- Hoạt chất Cyclobutirilfuran:

+ Lúa mạch, lúa mì: 0,01 ppm;

+ Nội tạng ăn được (động vật): 0,5 ppm;

+ Sữa: 0,05 ppm;

+ Thịt gia cầm: 0,03 ppm;

- Hoạt chất Bifenthrin: quả hò đào: 0,05 ppm

- Hoạt chất Isoxaben: Các loại đậu: 0,01 ppm

- Ngoài ra, còn điều chỉnh một số hóa chất khác như: Metalaxyl, Cyantraniliprole, Propamocarb, Trichlorfon.

Chi tiết của đề xuất có tại đường link: <https://www.apvma.gov.au/sites/default/files/2025-05/Gazette%20No%2010%2C%20Tuesday%2013%20May%202025.pdf>



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

EU SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH VỀ NỒNG ĐỘ METHYLEUGENOL TRONG TINH DẦU VỎ QUẾ

ThS. Đinh Đức Hiệp
Văn phòng SPS Việt Nam



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngày 30/7/2025, EU đưa ra Thông báo số G/SPS/N/EU/871 về quy định số 2025/1391 sửa đổi quy định số 2024/1186 liên quan đến nồng độ Methyleugenol trong tinh dầu vỏ quế. Tinh dầu vỏ quế từ *Cinnamomum verum* J. Presl đã được Ủy ban Châu Âu phê duyệt làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho một số loài động vật theo Quy định thực hiện (EU) 2024/1186 (2) trong thời hạn 10 năm.

Cơ quan An toàn Thực phẩm châu Âu đã kết luận rằng, theo các điều kiện sử dụng được đề xuất, tinh dầu vỏ quế và tinh dầu lá quế từ *Cinnamomum verum* J. Presl an toàn cho động vật có tuổi thọ ngắn (động vật dùng để vỗ béo), bao gồm lợn con và các loài lợn nhỏ khác. Cơ quan này cũng kết luận rằng cả hai chất phụ gia đều an toàn cho người tiêu dùng và môi trường. Do sự hiện diện của Styrene trong tinh dầu vỏ quế và tinh dầu lá quế, nên không thể kết luận về tính an toàn của các chất phụ gia đối với động vật có tuổi thọ dài và động vật sinh sản bao gồm cả những động vật được nuôi để đẻ hoặc làm giống sinh sản. Ngoài ra, tinh dầu vỏ quế và tinh dầu lá quế từ *Cinnamomum verum* J. Presl còn được coi là chất gây kích ứng da và mắt, và là chất gây

mẫn cảm cho da và đường hô hấp. Cơ quan này cũng kết luận rằng vì các chất này được công nhận là tạo hương vị cho thực phẩm và vì chức năng của chúng trong thức ăn chăn nuôi về cơ bản giống như trong thực phẩm, nên không cần thiết phải chứng minh thêm về hiệu quả.

Trong Phụ lục của Quy định thực hiện (EU) 2024/1186, nồng độ Methyleugenol tối đa được phép trong tinh dầu vỏ quế được ghi nhằm là " $\leq 0,04\%$ ", trong khi theo ý kiến của Cơ quan An toàn Thực phẩm châu Âu ngày 27/9/2022 (3), nồng độ Methyleugenol trong tinh dầu vỏ quế không được vượt quá 0,004%.

Để bảo vệ quyền lợi chính đáng của các nhà kinh doanh thức ăn chăn nuôi do việc phê duyệt nhằm phụ gia thức ăn chăn nuôi tinh dầu vỏ quế từ *Cinnamomum verum* J. Presl, cần có một thời gian chuyển tiếp ngắn để các nhà kinh doanh này có thể thích ứng với sự điều chỉnh được đưa ra trong Quy định này.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Phụ gia thức ăn chăn nuôi là tinh dầu vỏ quế từ *Cinnamomum verum* J. Presl, được ủy quyền bởi Quy định thực hiện (EU) 2024/1186, và hỗn hợp thức ăn, thức ăn hỗn hợp và nguyên liệu thức ăn chăn nuôi có chứa phụ gia thức ăn chăn nuôi đó, được sản xuất và dán nhãn trước ngày 05/9/2025 theo các quy tắc áp dụng trước ngày 05/8/2025 có thể tiếp tục được đưa ra thị trường và sử dụng cho đến ngày 05/2/2026.

CA-NA-ĐA ĐỀ XUẤT MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT DIMETHENAMID TRÊN MỘT SỐ HÀNG NÔNG SẢN

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngày 07/8/2025, Ca-na-đa đưa ra thông báo số G/SPS/N/CAN/1600 về đề xuất mức giới hạn tối đa (MRL) đối với hoạt chất Dimethenamid trên cải Brussels.

Cơ quan quản lý dịch hại – Bộ Y tế Canada (PMRA) đưa ra đề xuất và kêu gọi cộng đồng gửi ý kiến bằng văn bản về đề xuất này trong vòng 75 ngày kể từ ngày công bố đề xuất (trước ngày 12/10/2025). Trong đề xuất này, Dimethenamid trên cải Brussels có MRL là 0,01 ppm. Hiện nay, Tiêu chuẩn Codex và Hoa Kỳ chưa thiết lập mức MRL của hoạt chất này cho cải Brussels.

Dimethenamid là một loại thuốc diệt cỏ được sử dụng rộng rãi thuộc lớp Chloroacetamide (nhóm 15). Thuốc diệt cỏ này có hiệu quả trong việc kiểm soát cỏ hàng năm và cỏ lá rộng trên các loại cây trồng như: ngô, đậu nành, bông, khoai tây và các loại rau.

Để đưa ra đề xuất này, các nhà khoa học đã đánh giá lại dữ liệu dư lượng đã được xem xét trước đó từ các thử nghiệm thực địa được thực hiện đối với Dimethenamid trên cây bắp cải vì bắp cải là mặt hàng đại diện cho nhóm cây 5-13 (họ Brassica, trong đó có cải Brussels). Sau khi xem xét tất cả dữ liệu hiện có, rủi ro về chế độ ăn uống do tiếp xúc với dư lượng dimethenamid trong mặt hàng cây trồng này ở mức MRL đề xuất đã được chứng minh là có thể chấp nhận được đối với dân số nói chung và tất cả các nhóm dân số phụ, bao gồm trẻ sơ sinh, trẻ em, người lớn và người cao tuổi. Do đó, cải Brussels có mức MRL đề xuất được coi là an toàn để ăn.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Chi tiết và hướng dẫn góp ý có thể tìm thấy tại đường link: <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/consumer-product-safety/pesticides-pest-management/public-consultations/proposed-maximum-residue-limit/2025/dimethenamid/document.html#a3>

ẤN ĐỘ DỰ THẢO TIÊU CHUẨN VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM (TIÊU CHUẨN THỰC PHẨM VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM)

ThS. Nguyễn Hữu Hòa

Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Ngày 01/8/2025, Ấn Độ đưa ra Thông báo số G/SPS/N/IND/331 về việc sửa đổi một số quy định về An toàn thực phẩm (Tiêu chuẩn sản phẩm thực phẩm và phụ gia thực phẩm) năm 2011. Dự thảo này đưa ra và sau thời hạn 60 ngày lấy ý kiến góp ý (đến ngày 30/9/2025) sẽ được xem xét áp dụng.

Nội dung chính của dự thảo bao gồm:

1. Sửa đổi thành phần axit béo của bơ tinh chế
2. Tiêu chuẩn mới của bột phô mai



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

a. Mô tả

- Bột phô mai là dạng bột phô mai được làm bằng cách sấy khô phô mai, phân tán trong nước uống hoặc hỗn hợp phô mai.

- Bột phô mai phải có màu trắng hoặc trắng pha xanh lục hoặc màu kem nhạt. Không được có cục, trừ những cục dễ vỡ khi ấn nhẹ và không có các hạt cháy xém. Không được chứa bất kỳ thành phần nào không có trong sữa, trừ những thành phần được phép.

- Hỗn hợp phô mai là sản phẩm thu được bằng cách trộn/nghiền phô mai đông, và tùy chọn có thể là chất lỏng (ví dụ: nước, sữa, kem hoặc dầu bơ) và/hoặc chất rắn từ sữa. Hỗn hợp phô mai được ủ chín trong khoảng 2 đến 3 tuần ở nhiệt độ thích hợp để phát triển hương vị. Sự phát triển hương vị trong hỗn hợp phô mai được đẩy nhanh bằng cách sử dụng các loại men biến tính, các chủng vi sinh vật bổ sung và các enzyme ngoại sinh.

b. Quy định về phụ gia thực phẩm



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Các phụ gia được quy định tại phụ lục A chỉ được phép sử dụng trong giới hạn cho phép.

c. Chất gây ô nhiễm, độc tố và dư lượng

Sản phẩm phải tuân thủ các giới hạn quy định tại "Quy định về An toàn và Tiêu chuẩn thực phẩm (chất gây ô nhiễm, độc tố và dư lượng) năm 2011.

d. Vệ sinh an toàn thực phẩm

Sản phẩm phải được chế biến và xử lý theo các yêu cầu được quy định tại Phụ lục 4, nếu có, của Quy định về An toàn và Tiêu chuẩn thực phẩm (Cấp phép và đăng ký Doanh nghiệp Thực phẩm) năm 2011 và các hướng dẫn khác.

Sản phẩm phải tuân thủ các yêu cầu về vi



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

sinh vật được quy định tại Phụ lục 'B' của quy định này.

3. Loại bỏ thuật ngữ "cá" khỏi định nghĩa về động vật.

Chi tiết của dự thảo có tại đường [link: https://fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Notification%20dt%2004_06_2025-Cheese%20powder%20draft.pdf](https://fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Notification%20dt%2004_06_2025-Cheese%20powder%20draft.pdf)

VƯƠNG QUỐC ANH SỬA ĐỔI MRL CỦA OXATHIPIPROLIN TRÊN MỘT SỐ SẢN PHẨM NÔNG SẢN

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Ngày 15/8/2025, Anh đưa ra Thông báo số G/SPS/N/GBR/106 về việc sửa đổi MRL của hoạt chất Oxathiapiprolin trên một số sản phẩm.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Oxathiapiprolin là một hoạt chất được phê duyệt tại Vương quốc Anh. Đây là hoạt chất hóa học thuộc nhóm thuốc trừ nấm (fungicide) mới, được phát triển và được sử dụng rộng rãi với các thương hiệu như Zorvec và Orondis, có hoạt tính cao chống lại các bệnh do nấm Oomycetes như bệnh sương mai trên dưa chuột, cà chua, khoai tây, nho và các loại cây trồng khác. Hoạt chất này mang lại hiệu quả vượt trội ở liều lượng thấp, có tính lưu dẫn mạnh và là công cụ hiệu quả để quản lý tính kháng thuốc.

Cơ quan Quản lý An toàn và Sức khỏe (Health and Safety Executive - HSE) đã nhận được



Ảnh minh họa: nguồn Internet

đơn xin thiết lập mức dư lượng tối đa (MRL) mới cho các mặt hàng được liệt kê trong mục 3. Sau khi đánh giá, các MRL mới đã được đưa ra để thiết lập Dung sai nhập khẩu.

Đối với một số mặt hàng, CXL tương đương hoặc cao hơn MRL được yêu cầu như: nho, tỏi, hành tây, hẹ, cà chua, cà tím, dưa chuột, dưa chuột muối, bí ngòi, dưa lưới, bí ngô, dưa hấu, bông cải xanh, bắp cải đầu, rau diếp, rau bina, đậu Hà Lan (có vỏ), đậu Hà Lan (không vỏ), tỏi tây và nhân sâm. Đối với tất cả các loại cây trồng được liệt kê trên, các thử nghiệm được đệ trình lên Cơ quan quản lý dư lượng thuốc trừ sâu của FAO (JMPR) đã được cung cấp cho HSE. Định nghĩa về dư lượng của JMPR và GB cho việc đánh giá rủi ro và thực thi là tương đương nhau. Đối với các mặt hàng này, CXL được khuyến nghị áp dụng làm MRL GB.

Có một số CXL được thiết lập cho oxathiapiprolin nhưng không có CXL nào cho

rau diếp cừu, rau diếp xoăn lá rộng/cây diếp xoăn, cải xoong và các loại giá đỗ và mầm khác, cải xoong, rau arugula La Mã/rau arugula, cải mù tạt đỏ, cây lá non, các loại khác - rau diếp và các loại rau xà lách khác, rau sam, cải cầu vồng/lá củ cải đường, các loại khác - rau bina và các loại lá tương tự.

Ảnh minh họa: Nguồn Internet



Mức dư lượng phát sinh trong thực phẩm trên từ các mục đích sử dụng đã được thông báo dẫn đến mức phơi nhiễm của người tiêu dùng dưới giá trị tham chiếu độc tính và do đó không dự kiến sẽ gây ra tác hại có hại cho sức khỏe con người. Do mức dư lượng vượt quá MRL hiện hành, các MRL mới đang được áp dụng.

Một số MRL của Oxathiapiprolin trên mặt hàng nông sản như sau:

STT	Sản phẩm	MRL hiện tại (ppm)	MRL mới (ppm)
1	Rau mù tạt đỏ	0,01	5
2	Các loại rau lá mầm (bao gồm các loài cải)	0,01	5
3	Rau bina	0,01	15
4	Rau sam	0,01	15
5	Lá cải cầu vồng/củ cải đường	0,01	15
6	Đậu hà lan (có vỏ)	0,01	1
7	Đậu hà lan (không vỏ)	0,01	0,05
8	Nhân sâm	0,01	0,15

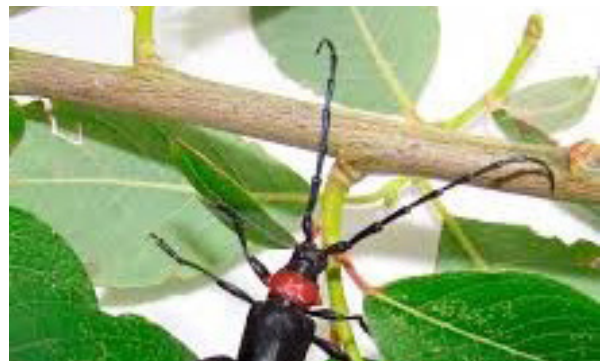
Chi tiết của bảng đánh giá dư lượng có tại đường link: <https://www.hse.gov.uk/pesticides/assets/docs/mrln-abak-0952.pdf>

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/GBR/25_05320_00_e.pdf

EU SỬA ĐỔI CÁC BIỆN PHÁP QUẢN LÝ ĐỐI VỚI BỌ CÁNH CỨNG AROMIA BUNGII

Dương Thị Hồng Duyên

Ngày 12/8/2025, Liên minh châu Âu (EU) đã đưa ra Thông báo số G/SPS/N/EU/876 về việc sửa đổi biện pháp quản lý để kiểm soát loài bọ cánh cứng *Aromia bungii* trong Liên minh châu Âu. Dự thảo này sửa đổi Quy định số 2019/2072, mở rộng phạm vi cây chủ đối với các cây họ anh đào *Prunus* và cập nhật các mã CN được quản lý trong các yêu cầu nhập khẩu tương ứng.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Bọ cánh cứng *Aromia bungii* là một loài bọ cánh cứng đục gỗ thuộc họ bọ sừng dài (Cerambycidae) có nguồn gốc từ Đông Á. Nó được nhà côn trùng học Franz Faldermann mô tả vào năm 1835 từ Mông Cổ. Nó phổ biến và có nguồn gốc ở nhiều vùng khác nhau của Trung Quốc và Hàn Quốc và đã được báo cáo từ các vùng lân cận của Việt Nam, Bắc Triều Tiên và vùng viễn đông của Nga. Hơn nữa, loài bọ này xâm lấn ở Châu Âu (ghi nhận đầu tiên vào năm 2010) và Nhật Bản (ghi nhận đầu tiên vào năm 2012), lây lan bằng vật liệu đóng gói gỗ và thông qua các cây giống bị nhiễm bệnh.

Loài bọ này gây hại cho cây ăn quả sống và cây cảnh thuộc chi *Prunus*, đặc biệt là cây anh đào, đào, mận và mơ.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Quyết định Thực hiện của Ủy ban (EU) 2018/1503 đã thiết lập các biện pháp nhằm ngăn chặn sự xâm nhập và lây lan của loài *Aromia bungii* (Faldermann). Việc áp dụng hầu hết các biện pháp của Quyết định Thực hiện (EU) 2018/1503 liên quan đến việc xâm nhập và vận chuyển các loài thực vật được chỉ định trong lãnh thổ Liên minh đã chứng tỏ hiệu quả trong việc giảm nguy cơ của các loài gây hại này xuống mức có thể chấp nhận được.

Dựa trên những phát hiện về loài gây hại cụ thể tại Liên minh trong quá trình áp dụng Quyết định Thực hiện (EU) 2018/1503, phạm vi cây ký chủ của loài gây hại đó nên

được mở rộng để bao gồm tất cả các loài *Prunus* và bao gồm cả *Prunus laurocerasus*.

Kinh nghiệm trong quá trình áp dụng Quyết định thực hiện (EU) 2018/1503 cho thấy mức độ lấy mẫu phá hủy (destructive sampling) đối với các loài thực vật được chỉ định là cao nhưng không cân xứng, vì chúng dẫn đến việc phá hủy một số lượng lớn thực vật không cần thiết, mà không làm tăng mức độ tin cậy của việc lấy mẫu.

Một số loại gỗ nhất định nên được bổ sung vào danh sách có trong Phụ lục XIII của Quy định Thực hiện (EU) 2019/2072, vì chứng nhận thực vật là cần thiết cho việc vận chuyển chúng trong Liên minh, nhằm chứng minh việc tuân thủ các yêu cầu đặc biệt liên quan đến bọ cánh cứng *Aromia bungii* (Faldermann) được quy định tại Phụ lục VIII của Quy định này.

Một số bổ sung của Phụ lục VII như sau:

* Đối với gỗ dưới dạng dăm bào, hạt, vụn gỗ, phế liệu gỗ và phế liệu từ các quốc gia Trung Quốc, Hàn Quốc, Mông Cổ, Nhật Bản, Việt Nam, Triều Tiên phải đáp ứng điều kiện sau:

(a) có nguồn gốc từ một khu vực được tổ chức bảo vệ thực vật quốc gia tại quốc gia xuất xứ xác định là không có *Aromia bungii* (Faldermann), theo Tiêu chuẩn Quốc tế về Biện pháp Kiểm dịch Thực vật ISPM 4(*).



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Khu vực không có dịch hại phải được ghi trên giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật dưới tiêu đề 'nơi xuất xứ'; hoặc

(b) đã được chế biến thành các mảnh có độ dày và chiều rộng không quá 2,5 cm; hoặc

(c) đã được xử lý nhiệt thích hợp để đạt được nhiệt độ tối thiểu 56°C trong thời gian tối thiểu 30 phút trên toàn bộ hình dạng của gỗ, điều này sẽ được ghi trên giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật được đề cập tại Điều 71 của Quy định (EU) số 2016/2031.



Chi tiết của dự thảo có thể được tìm thấy tại đường link: https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_05256_00_e.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_05256_01_e.pdf

TRIỆU TIÊN DỰ THẢO SỬA ĐỔI TIÊU CHUẨN VÀ QUY CÁCH ĐỐI VỚI THỰC PHẨM

ThS. Nguyễn Thị Huyền
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 29/7/2025, Cộng hòa Dân chủ Nhân dân Triều Tiên đã công bố dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn và Quy cách đối với Thực phẩm. Dự thảo lần này tập trung vào việc hoàn thiện các quy định nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm và phù hợp với thực tiễn sản xuất, kinh doanh.

Các nội dung chính của dự thảo bao gồm:

- Ban hành tiêu chuẩn đối với thực phẩm chế biến sẵn và quy định áp dụng tại các cơ sở dịch vụ ăn uống, trong đó có cả cơ sở cung cấp suất ăn;
- Sửa đổi tiêu chuẩn về bảo quản và phân phối thực phẩm;
- Ban hành và sửa đổi mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) của 114 loại thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm, bao gồm cả hoạt chất Metamitron;
- Sửa đổi mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) của 6 loại thuốc thú y trong thực phẩm, bao gồm Zilpaterol;



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Ban hành và sửa đổi một số phương pháp thử nghiệm chung.

Dự thảo được đăng tải lấy ý kiến góp ý đến hết ngày 27/9/2025. Chi tiết của dự thảo có thể được tìm thấy tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/KOR/25_05010_00_x.pdf

TRIỆU TIÊN THÔNG BÁO SỬA ĐỔI MỘT PHẦN (DỰ THẢO) TIÊU CHUẨN VÀ QUY CÁCH ĐỐI VỚI THỰC PHẨM CHỨC NĂNG

TS. Nguyễn Thị Hiệp
Viện Công nghệ sinh học

Ngày 28/7/2025, Cộng hòa Dân chủ Nhân dân Triều Tiên đã đưa ra Thông báo số G/SPS/N/KOR/826 về dự thảo sửa đổi liên quan đến tiêu chuẩn và quy cách đối với các thực phẩm chức năng. Dự thảo tập trung vào việc nâng cao tính an toàn, minh bạch và hiệu quả trong quản lý.

Các nội dung chính gồm:

- Sửa đổi liên quan đến tám thành phần chức năng, trong đó có Isoflavon từ đậu nành, với các quy định về lưu ý khi sử dụng, tiêu chuẩn sản xuất, quy cách và liều lượng sử dụng hằng ngày như:



Ảnh minh họa: nguồn Internet

- + Liều tiêu thụ hàng ngày từ 37-45 mg
- + Trẻ sơ sinh, trẻ em, phụ nữ mang thai và cho con bú không nên sử dụng
- + Người dị ứng đậu nành nên thận trọng khi sử dụng
- Bổ sung nguyên liệu mới đối với các thành phần dinh dưỡng;
- Mở rộng danh mục các công bố chức năng được công nhận cho những thành phần chức năng:
- + Chiết xuất lá ổi
- + Chiết xuất hoa anh thảo



+ Ảnh minh họa: nguồn Internet

Lecithin: Hàm lượng thành phần chức năng (hoặc thành phần đánh dấu): Phospholipid (không tan trong Acetone) ít nhất 360 mg/g. Sản phẩm phải chứa Phosphatidylcholine, và trong số các Phospholipid, Lecithin đậu nành phải chứa ít nhất 100 mg/g, và Lecithin lòng đỏ trứng phải chứa ít nhất 600 mg/g. Nếu sử dụng Lecithin lòng đỏ trứng, hàm lượng Cholesterol không được quá 10.000 mg/kg

- Tăng cường tiêu chuẩn quản lý và quy cách đối với các thành phần chức năng.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Dự thảo được đăng tải lấy ý kiến góp ý đến hết ngày 26/9/2025. Chi tiết của dự thảo có thể được tìm thấy tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/KOR/25_04892_00_x.pdf

HOA KỲ THIẾT LẬP MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA DƯ LƯỢNG THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT CYPERMETHRIN TRÊN QUẢ SẦU RIÊNG

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

Ngày 17/7/2025, Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ (EPA) đã công bố quy định cuối cùng về việc thiết lập mức dư lượng thuốc bảo vệ thực vật đối với hoạt chất Cypermethrin trên quả sầu riềng.

Theo quy định mới, mức dư lượng tối đa đối với Cypermethrin trong hoặc trên quả sầu riềng được ấn định ở mức 1 mg/kg (ppm). Đây là ngưỡng dư lượng tối đa cho phép nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm và sức khỏe người tiêu dùng. Quy định này chính thức có hiệu lực từ ngày 17/7/2025.

AWINER BIOTECH
Most Valuable Agrochem Supplier



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

EPA cho biết đã tiến hành đánh giá toàn diện về dữ liệu khoa học liên quan đến Cypermethrin, bao gồm hồ sơ độc tính, mức độ phơi nhiễm qua thực phẩm, nước uống và môi trường sống. Kết quả cho thấy, ở mức dư lượng 1 ppm, không có nguy cơ đáng kể đối với sức khỏe cộng đồng, kể cả với các nhóm nhạy cảm như trẻ em và trẻ sơ sinh. Cypermethrin



Nông dân phun thuốc chăm sóc vườn sầu riềng: Nguồn Thông tấn xã Việt Nam

thuộc nhóm thuốc trừ sâu Pyrethroid, có cơ chế tác động lên hệ thần kinh côn trùng. Trong quá trình đánh giá, EPA đặc biệt chú trọng đến tác động tiềm ẩn lâu dài và đã xác định rằng nguy cơ phơi nhiễm mãn tính cũng được kiểm soát an toàn ở mức dư lượng này.

Một điểm đáng chú ý là mức dung sai mới của Hoa Kỳ hoàn toàn phù hợp với tiêu chuẩn của Ủy ban Codex Alimentarius (Codex), vốn cũng quy định dư lượng tối đa cypermethrin trên sầu riềng ở mức 1 ppm. Điều này góp phần tạo thuận lợi cho thương mại nông sản quốc tế, giúp sản phẩm sầu riềng xuất khẩu vào thị trường Mỹ không gặp trở ngại kỹ thuật về an toàn thực phẩm.

Việc EPA thiết lập mức dung sai cho sầu riềng đánh dấu bước tiến quan trọng trong việc mở rộng thị trường cho loại trái cây nhiệt đới này tại Hoa Kỳ. Đây là cơ hội lớn cho các quốc gia xuất khẩu sầu riềng, trong đó có Việt Nam, khi sản phẩm đã có ngưỡng dư lượng được Mỹ công nhận, qua đó giảm thiểu rào cản kỹ thuật trong thương mại.

Thông tin chi tiết tham khảo tại địa chỉ: <https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2025-07-17/html/2025-13355.htm>

HOA KỲ THIẾT LẬP MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA DƯ LƯỢNG THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT ACETAMIPRID TRÊN NHIỀU LOẠI GIA VỊ

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



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Ngày 16/7/2025, Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ (EPA) đã công bố quy định cuối cùng về việc thiết lập mức giới hạn dư lượng tối đa đối với dư lượng Acetamiprid trên nhiều loại gia vị, trong đó có hạt tiêu đen, nhục đậu khấu, hạt thì là, ngò, mù tạt, mè, hồi, bạch chỉ, tamarind, hạt thuốc phiện... và một số loại gia vị khác.

Theo quy định, dư lượng tối đa cho phép của acetamiprid là 0,1 mg/kg (ppm) đối với hạt tiêu đen và 2 mg/kg (ppm) đối với các loại gia vị khác. Quy định này có hiệu lực từ ngày 16/7/2025. Các ý kiến phản đối hoặc yêu cầu điều trần cần được gửi đến EPA trước ngày 15/9/2025.

EPA cho biết đã tiến hành rà soát, đánh giá toàn diện dữ liệu độc tính và nguy cơ phơi nhiễm từ nhiều nguồn khác nhau, bao gồm thực phẩm, nước uống và môi trường. Kết quả cho thấy việc thiết lập mức dung sai mới không gây ra rủi ro đáng kể đối với sức khỏe cộng đồng, bao gồm cả nhóm đối tượng dễ bị tổn thương nhất như trẻ em và trẻ sơ sinh.

Đặc biệt, Acetamiprid – một hoạt chất thuộc nhóm Neonicotinoid – được đánh giá có cơ chế tác động đặc thù, nhưng với liều lượng kiểm soát ở mức quy định, nguy cơ phơi nhiễm mãn tính hoặc cấp tính đều nằm trong ngưỡng an toàn.

EPA khẳng định mức dung sai mới của Hoa Kỳ hoàn toàn tương thích với tiêu chuẩn quốc tế của Ủy ban Codex đối với acetamiprid trên nhóm gia vị. Sự hài hòa này có ý nghĩa quan trọng trong việc thúc đẩy thương mại quốc tế, giảm thiểu rào cản kỹ thuật, đồng thời bảo đảm sự nhất quán trong kiểm soát an toàn thực phẩm toàn cầu.

Bên cạnh đó, EPA cũng thực hiện một số điều chỉnh về tên gọi hàng hóa trong danh mục nhằm thống nhất với định nghĩa quốc tế, cụ thể:

- "Cumin, seed" được rút gọn thành "Cumin";
- "Mustard black/brown/white seed" được gộp thành "Mustard seed";
- "Wattle seed" đổi thành "Wattleseed".



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Việc Hoa Kỳ thiết lập rõ ràng mức dư lượng acetamiprid trên các loại gia vị giúp các nước xuất khẩu, trong đó có Việt Nam, thuận lợi hơn trong quá trình tiếp cận thị trường. Các doanh nghiệp sản xuất và xuất khẩu gia vị sẽ có cơ sở pháp lý cụ thể để kiểm soát dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, giảm thiểu rủi ro bị cảnh báo hoặc trả hàng do vi phạm quy định về an toàn thực phẩm.

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường [link: https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2025-07-16/html/2025-13289.htm](https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2025-07-16/html/2025-13289.htm)

KENYA BAN HÀNH QUY PHẠM THỰC HÀNH PHÒNG NGỪA VÀ GIẢM THIỂU NHIỄM ĐỘC TỔ NẤM MỐC TRONG NGŨ CỐC

ThS. Bùi Đức Toàn
Văn phòng SPS Việt Nam



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Ngày 24/7/2025, Cục Tiêu chuẩn Kenya (KEBS) vừa công bố Tiêu chuẩn Kenya DKS 3037:2025 – Quy phạm thực hành về phòng ngừa và giảm thiểu nhiễm độc tố nấm mốc trong ngũ cốc.

Theo KEBS, độc tố nấm mốc là các chất chuyển hóa thứ cấp do nấm độc sinh ra, đặc biệt là aflatoxin – loại có liên quan trực tiếp đến nhiều vấn đề sức khỏe nghiêm trọng. Tình trạng nhiễm độc tố nấm mốc gây ảnh hưởng sâu rộng đến sức khỏe cộng đồng, an ninh lương thực và kinh tế. Ngũ cốc nhiễm độc tố không phù hợp để tiêu thụ, dẫn đến thiếu hụt lương thực, đồng thời gây thiệt hại tài chính lớn cho nông dân và thương nhân khi nông sản bị từ chối tiêu thụ.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Quy chuẩn mới được xây dựng dựa trên CAC/RCP 51:2016 – Quy phạm thực hành phòng ngừa và giảm thiểu nhiễm độc tố nấm mốc trong ngũ cốc của Codex, đồng thời điều chỉnh phù hợp với bối cảnh thực tiễn của Kenya.

Nội dung chính của DKS 3037:2025 như sau:

1. Áp dụng cho toàn bộ các bên trong chuỗi giá trị ngũ cốc: nông dân, nhà quản lý, cơ quan nghiên cứu, doanh nghiệp chế biến, lưu trữ và phân phối.

2. Đưa ra yêu cầu và khuyến nghị về thực hành nông nghiệp tốt (GAP) và thực hành sản xuất tốt (GMP) trong suốt quá trình sản xuất, thu hoạch, bảo quản, chế biến và vận chuyển ngũ cốc.

3. Quy định cụ thể về quản lý đất đai, lựa chọn giống, luân canh cây trồng, kiểm soát sâu bệnh, thu hoạch đúng thời điểm, sấy khô, làm sạch, bảo quản và vận chuyển nhằm hạn chế nấm mốc phát triển.

4. Đưa ra hướng dẫn về hệ thống giám sát, lấy mẫu, thử nghiệm, cũng như yêu cầu về năng lực nhân sự trong xử lý và kiểm soát chất lượng ngũ cốc.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

5. Nhấn mạnh yếu tố biến đổi khí hậu có thể làm thay đổi hành vi và phân bố nấm mốc, từ đó gia tăng nguy cơ nhiễm độc tố nấm mốc. Dự báo khí hậu và mô hình cảnh báo sớm được khuyến nghị áp dụng để quản lý rủi ro.

6. Thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc để bảo đảm minh bạch, trách nhiệm và loại bỏ kịp thời lô hàng không đạt yêu cầu ra khỏi chuỗi cung ứng.

Việc ban hành tiêu chuẩn DKS 3037:2025 được coi là bước tiến quan trọng trong việc nâng cao an toàn thực phẩm, bảo vệ sức khỏe cộng đồng và hỗ trợ ngành ngũ cốc – vốn đóng vai trò trụ cột trong an ninh lương thực Kenya.

Quy chuẩn mới giúp thống nhất thực hành tốt trong sản xuất và chuỗi cung ứng, đồng thời tạo cơ sở hài hòa với các tiêu chuẩn quốc tế, góp phần nâng cao năng lực cạnh tranh và thúc đẩy thương mại ngũ cốc của Kenya trên thị trường khu vực và toàn cầu.

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/KEN/25_04809_00_e.pdf

CÁC TIÊU VƯƠNG QUỐC Ả - RẬP THỐNG NHẤT DỰ THẢO TIÊU CHUẨN VỚI CÁC CHẤT GÂY Ô NHIỄM VÀ ĐỘC TỐ TRONG THỰC PHẨM

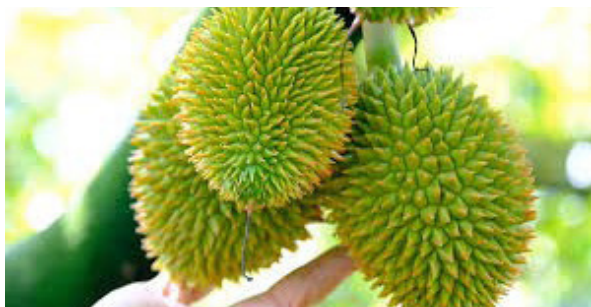
ThS. Nguyễn Hoàng Long
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 29/7/2025, Các Tiểu vương quốc Ả Rập - thống nhất (UAE) đưa ra thông báo số G/SPS/N/ARE/299 về dự thảo Tiêu chuẩn đối với các chất gây ô nhiễm và độc tố trong thực phẩm. Tiêu chuẩn này giới hạn mức tối đa cho phép các chất gây ô nhiễm và chất độc hại có trong thực phẩm, trong trường hợp chất gây ô nhiễm có trong thực phẩm có thể truyền sang thức ăn chăn nuôi và có thể ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Khái niệm về chất ô nhiễm theo Tiêu chuẩn này là: Bất kỳ chất nào không được cố ý thêm vào thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi cho động vật sản xuất thực phẩm, có mặt trong thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi đó do quá trình sản xuất (bao gồm các hoạt động được thực hiện trong trồng trọt, chăn nuôi và thú y), sản xuất, chế biến, chuẩn bị, xử lý, đóng gói, bao bì, vận chuyển hoặc lưu giữ thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi đó, hoặc do ô nhiễm môi trường.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Thuật ngữ này không bao gồm các mảnh côn trùng, lông động vật gặm nhấm và các tạp chất khác.

Tiêu chuẩn này áp dụng cho bất kỳ chất nào đáp ứng các điều khoản về chất gây ô nhiễm, bao gồm các chất gây ô nhiễm trong thức ăn chăn nuôi cho động vật sản xuất thực phẩm, ngoại trừ:

- Các chất gây ô nhiễm chỉ có ý nghĩa về chất lượng thực phẩm và thức ăn chăn nuôi (ví dụ: đồng), nhưng không có ý nghĩa về sức khỏe cộng đồng.
- Dư lượng thuốc trừ sâu.
- Dư lượng thuốc thú y và dư lượng phụ gia thức ăn chăn nuôi.
- Độc tố vi khuẩn, chẳng hạn như độc tố botulinum và độc tố tụ cầu khuẩn.
- Dư lượng chất hỗ trợ chế biến.

Tiêu chuẩn này cũng bao gồm các độc tố do tạo tạo ra và có thể tích tụ trong các sinh vật thủy sinh ăn được như động vật có vỏ (phycotxin). Mycotoxin và phycotoxin đều là các phân nhóm chất gây ô nhiễm.

Việc nhiễm bẩn thực phẩm và thức ăn chăn nuôi có thể gây nguy cơ cho sức khỏe con người (và/hoặc động vật). Hơn nữa, trong một số trường hợp, chúng cũng có thể ảnh hưởng tiêu cực đến chất lượng thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi. Thực phẩm và thức ăn chăn nuôi có thể bị nhiễm bẩn do nhiều nguyên nhân và quy trình khác nhau. Mức độ nhiễm bẩn trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi phải ở mức thấp nhất có thể đạt được thông qua các biện pháp thực hành tốt nhất như Thực hành nông nghiệp tốt (GAP) và Thực hành sản xuất tốt (GMP) sau khi đánh giá rủi ro phù hợp. Các hành động sau đây có thể giúp ngăn ngừa hoặc giảm thiểu nhiễm bẩn thức ăn chăn nuôi và thực phẩm:

- Ngăn ngừa nhiễm bẩn thực phẩm và thức ăn chăn nuôi ngay từ nguồn, ví dụ bằng cách giảm thiểu ô nhiễm môi trường.

- Áp dụng các biện pháp kiểm soát công nghệ phù hợp trong sản xuất, chế biến, xử lý, đóng gói, vận chuyển hoặc lưu giữ thực phẩm và thức ăn chăn nuôi.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

- Áp dụng các biện pháp nhằm khử nhiễm thức ăn chăn nuôi hoặc thực phẩm bị nhiễm bẩn và các biện pháp ngăn ngừa thức ăn chăn nuôi hoặc thực phẩm bị nhiễm bẩn được đưa ra thị trường để tiêu thụ.

MRL chỉ được thiết lập cho thực phẩm mà chất gây ô nhiễm có thể được tìm thấy với số lượng đáng kể so với tổng lượng tiếp xúc của người tiêu dùng. Mức MRL được đưa ra dựa trên các dữ liệu về liều lượng đưa vào cơ thể, thông tin của chất gây ô nhiễm, dữ liệu phân tích, quản lý rủi ro,...



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Một số mức MRL của Tiêu chuẩn như sau:

*Độc tố nấm mốc

Sản phẩm	Aflatoxin B+G (µg/kg)	Aflatoxin G (µg/kg)	Ghi chú
Hạnh nhân	10		Đối với loại ăn liền
Đậu phộng	15		
Sung khô	10		
Trái cây sấy khô	10		
Trái cây sấy khô	4		Trái cây sấy ăn liền
Gạo, ngô	10		
Gia vị	10		
Sữa		0,5	

*Kim loại nặng

Sản phẩm	Cadmium ppm	Asen ppm	Chì ppm
Gạo đã đánh bóng	0,4	0,2	
Chất béo ăn được		0,1	0,08
Nước khoáng	0,003	0,01	
Rau ăn lá	0,2		0,3
Rau đậu	0,1		0,1

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

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/SAU/25_05026_00_e.pdf

THÁI LAN DỰ THẢO SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH VỀ VIỆC SỬ DỤNG METHANOL TRONG THỰC PHẨM

Ngày 29/7/2025, Bộ Y tế Thái Lan (MOPH) đưa ra thông báo số G/SPS/N/THA/794 nhằm lấy ý kiến công khai về việc sửa đổi quy định liên quan đến “thực phẩm quy định có tiêu chí, điều kiện và phương pháp sử dụng” nhằm cập nhật và phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế.

Trong dự thảo nêu rõ methanol (methyl alcohol) chỉ được cho phép sử dụng là chất phụ gia chế biến (processing aid) trong một số trường hợp cụ thể.

Theo nội dung dự thảo, quy định sửa đổi của MOPH sẽ thay thế quy định tại Khoản (2), Điều 2 của Thông báo MOPH số 390 (B.E. 2561) ban hành theo Luật Thực phẩm B.E. 2522, như sau:

Methanol chỉ được phép dùng như một chất phụ gia chế biến trong:

- Các chất phụ gia thực phẩm, theo Thông

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



Ảnh minh họa: nguồn Internet

báo của MOPH về chất phụ gia thực phẩm;

- Những sản phẩm thực phẩm đã được đánh giá an toàn;

- Thực phẩm dự định để xuất khẩu.

Thời hạn gửi ý kiến góp ý là 60 ngày kể từ ngày phát hành thông báo công khai và sẽ có hiệu lực kể từ ngày tiếp theo sau ngày đăng công báo trong Chính phủ.

Thông tin chi tiết về dự thảo xem tại: https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/THA/25_05034_00_e.pdf

THÁI LAN DỰ THẢO SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH VỀ ĐÓNG GÓI THỰC PHẨM TRONG HỘP KÍN

Ngày 29/7/2025, Bộ Y tế Thái Lan (MOPH) đưa ra Thông báo số G/SPS/N/THA/793 công bố dự thảo sửa đổi quy định về thực phẩm trong hộp đóng kín. Thay thế bãi bỏ dự thảo số 355 B.E.2556 (2013) trước đó thành các nội dung sau:

1. Định nghĩa và tiêu chí kỹ thuật:

- “Thực phẩm đóng trong hộp kín” được



Ảnh minh họa: nguồn Internet

định nghĩa là thực phẩm có độ hoạt động nước (Aw) lớn hơn 0.85 và đã trải qua quy trình tiêu diệt hoặc ức chế vi sinh vật bằng nhiệt trước hoặc sau khi đóng gói, bảo quản trong bao bì kim loại hoặc vật liệu bền khác, có khả năng ngăn không khí bên ngoài và được lưu giữ ở nhiệt độ thường.

- Thực phẩm được phân nhóm thành thực phẩm ít axit pH > 4.6 và Aw > 0.85 và thực phẩm axit/được axit hóa pH ≤ 4.6, mỗi nhóm có tiêu chí bổ sung về vi sinh vật và bảo quản khác nhau.

2. Đưa ra tiêu chuẩn vi sinh cụ thể:

- Với thực phẩm axit/được axit hóa (pH ≤ 4.6): vi sinh phát triển ở 30°C hoặc 55°C không vượt quá 1.000 cfu/g, nấm men và nấm mốc không vượt quá 100 cfu/g, và Coliform không được tìm thấy hoặc < 3 MPN/g theo phương pháp MPN.

- Với thực phẩm ít axit (pH > 4.6 & Aw >

0.85): nhà sản xuất phải thực hiện một trong hai biện pháp: (i) xử lý nhiệt theo quy trình đã đăng ký với thời gian khử khuẩn (F_0) không thấp hơn 3 phút (đảm bảo tiêu diệt bào tử *Clostridium botulinum*) và chứng minh phân phối/thâm nhập nhiệt phù hợp; hoặc (ii) điều chỉnh pH xuống ≤ 4.6 bằng cách thêm axit, kèm theo kiểm soát cân bằng pH và xử lý nhiệt theo tiêu chí do Cục Thực phẩm & Dược phẩm Thái Lan quy định.

3. Yêu cầu về bao bì và nhãn:

- Bao bì kim loại phải không chứa chì, rì sét hoặc màu lạ ở phần trong, bề mặt trong của hộp thép phải được tráng thiếc hoặc chất phủ phù hợp; bao bì không được rò rỉ hoặc bị phồng.

- Nhãn sản phẩm phải tuân thủ theo quy định về nhãn thực phẩm tiền đóng gói; với thực phẩm đóng trong môi trường lỏng, phải



Ảnh minh họa: nguồn Internet

khai báo trọng lượng đã được đề ráo.

Thông tin chi tiết về dự thảo xem tại: https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/THA/25_04821_00_e.pdf

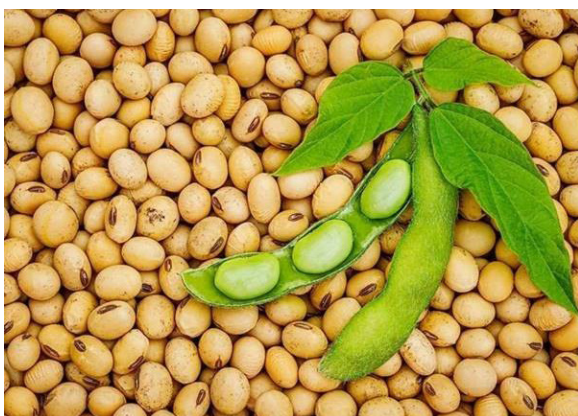
HỘI ĐỒNG ĐÔNG PHI THÔNG QUA TIÊU CHUẨN MỚI VỀ HẠT GIỐNG ĐẬU TƯƠNG

ThS. Lê Hà Anh

Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 28/7/2025, Cộng đồng Đông Phi (EAC) gồm Burundi, Kenya, Rwanda, Tanzania và Uganda đưa ra thông báo chính thức tới WTO việc thông qua tiêu chuẩn khu vực mới DEAS 824:2024 "Hạt giống đậu tương – Đặc điểm kỹ thuật, phiên bản thứ 2" được thông qua ngày 02/7/2025 với nội dung cụ thể như sau:

- Phạm vi áp dụng quy định yêu cầu đối với chất lượng hạt giống đậu tương dùng trong



Ảnh minh họa: nguồn Internet

sản xuất nông nghiệp, bao gồm các điều kiện về giống, độ sạch, độ nảy mầm, độ ẩm và các yếu tố kiểm dịch.

- Tiêu chuẩn này đặt ra các tiêu chí kỹ thuật và thủ tục chứng nhận hạt giống, nhằm đảm bảo rằng chỉ những hạt giống đạt chuẩn mới được lưu hành trong khu vực.

Mặc dù Việt Nam chưa phải là quốc gia xuất khẩu lớn về đậu tương, nhưng thị trường dầu đậu tương là một mặt hàng có khả năng xuất khẩu. Trong niên vụ 2022/23, Việt Nam đã xuất khẩu khoảng 75.000 tấn dầu đậu tương, với các thị trường chính là Hàn Quốc và Campuchia. Dự báo năm 2023/24, lượng xuất khẩu dầu đậu tương có thể tăng lên khoảng 85.000 tấn.

Điều này cho thấy việc phát triển giống đậu tương nội địa chất lượng cao và mở rộng chế biến sâu có ý nghĩa chiến lược, vừa giảm lệ thuộc vào nhập khẩu, vừa góp phần nâng cao giá trị gia tăng cho ngành hàng nông sản Việt Nam trong bối cảnh cạnh tranh toàn cầu.

ÚC BỔ SUNG MỘT SỐ LOÀI BỌ CÁNH CỨNG VÀO DANH SÁCH CẦN KIỂM TRA KHI NHẬP KHẨU

Nguyễn Thị Huyền
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 04/8/2025, Úc đưa ra Thông báo số G/SPS/N/AUS/502/Add.21 về thông báo các biện pháp khẩn cấp đối với các loài bọ cánh cứng. Thông báo này sửa đổi danh sách loài *Trogoderma* có liên quan đến an toàn sinh học. Theo đó, có 03 loài bọ cánh cứng được bổ sung vào danh sách cần kiểm dịch như sau:

Trogoderma serraticorne
Trogoderma teuktoni
Trogoderma yunnanensis



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Chi bọ này chủ yếu có nguồn gốc từ Nam Á và là loài xâm hại mạnh trên thế giới. Sự phá hoại của loài bọ này khó kiểm soát vì chúng có khả năng sống sót mà không có thức ăn trong thời gian dài và có khả năng kháng lại nhiều loại thuốc bảo quản. Loài bọ này có thể làm hỏng hàng hóa thương mại có giá trị. Việc xử lý hoặc tiêu thụ sản phẩm hạt bị ô nhiễm bọ này có thể dẫn đến các vấn đề về sức khỏe như kích ứng và đau dạ dày.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Các loài này (bao gồm tất cả đơn vị phân loài phụ có liên quan) là mối quan ngại về an ninh sinh học đối với Úc do chúng có khả năng xâm nhập qua các sản phẩm thực vật nhập khẩu, thiết lập và lây lan trong điều kiện thích hợp, và gây ra hậu quả kinh tế cho ngành công nghiệp ngũ cốc và sản phẩm lưu trữ của Úc.

Sửa đổi này tác động đến các yêu cầu an toàn sinh học hiện hành sau đây đối với các sản phẩm thực vật nhập khẩu bằng cách mở rộng phạm vi các loài *Trogoderma* phải được kiểm tra và chứng nhận trước khi xuất khẩu:

Trước khi xuất khẩu, các lô hàng sản phẩm thực vật phải được Tổ chức Bảo vệ Thực vật Quốc gia (NPPO) của nước xuất khẩu kiểm tra và xác định không có bất kỳ loài *Trogoderma* nào đáng lo ngại về an toàn sinh học, bao gồm cả bọ cánh cứng khapra (*Trogoderma granarium*). Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật phải bao gồm các tuyên bố bổ sung sau: "Các mẫu đại diện đã được kiểm tra và không tìm thấy bất kỳ loài *Trogoderma* nào (dù còn sống, đã chết hay đã lột xác) trong danh sách các loài *Trogoderma* gây lo ngại về an ninh sinh học của Úc".



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Các yêu cầu nêu trên áp dụng cho:

- Các sản phẩm thực vật có nguy cơ cao khi xuất khẩu từ bất kỳ quốc gia nào không được liệt kê là quốc gia có nguy cơ mục tiêu của bọ cánh cứng khapra;
- Các sản phẩm thực vật có nguy cơ khác khi xuất khẩu từ tất cả các quốc gia.

Nếu phát hiện bất kỳ loài *Trogoderma* nào có nguy cơ an toàn sinh học trong quá trình kiểm tra khi đến Úc, hoặc nếu chúng nhận không xác minh được sự vắng mặt của loài *Trogoderma* được liệt kê có nguy cơ an toàn sinh học theo các yêu cầu nêu trên, lô hàng sẽ phải chịu các biện pháp khắc phục, có thể bao

gồm cả việc tái xuất khẩu.

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

<http://www.spsvietnam.gov.vn/Data/File/Notice/10701/GSPSNAUS502A21.pdf>

TIÊU CHUẨN GSO 1016/2015 - CÁC CHỈ TIÊU VỀ VI SINH VẬT TRONG THỰC PHẨM

CN. Trần Thị Vân Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 05/11/2015, tại Riyadh, Ả rập Xê út, Tổ chức Tiêu chuẩn hóa vùng Vịnh (GCC Standardization Organization – GSO) đã chính thức ban hành Quy định tiêu chuẩn kỹ thuật GSO 1016/2015 về các chỉ tiêu vi sinh trong thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm. Quy chuẩn này thay thế tiêu chuẩn GSO 1016/1998, được xây dựng bởi Ủy ban kỹ thuật số 5 (Thực phẩm và nông sản) và soạn thảo bởi Nhà nước Qatar.



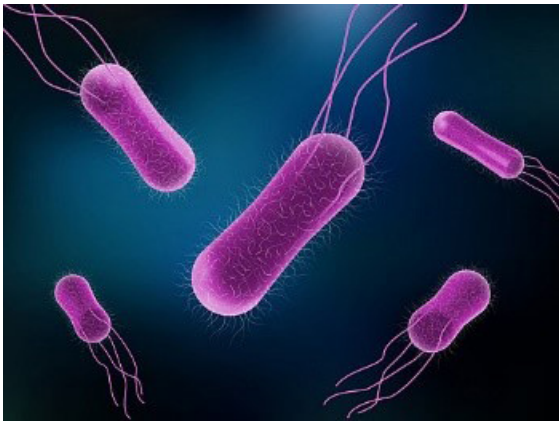
Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- * Mục tiêu
 - Tiêu chuẩn quy định giới hạn vi sinh áp dụng cho:
 - + Thực phẩm tiêu dùng trực tiếp.
 - + Một số nguyên liệu sử dụng trong chế biến thực phẩm.
 - Các giới hạn này dựa trên khuyến nghị của

Ủy ban quốc tế về thông số vi sinh trong thực phẩm (ICMSF) và các tiêu chuẩn quốc tế liên quan đến an toàn thực phẩm.

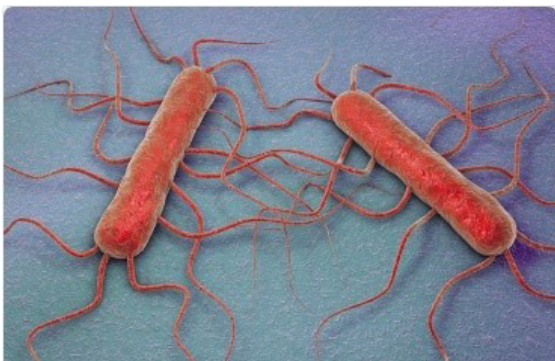
- * Phạm vi và nguyên tắc
 - Đưa ra các giá trị giới hạn về sự có mặt/không có mặt của vi sinh vật gây bệnh hoặc độc tố, dựa trên số lượng mẫu kiểm.
 - Xây dựng kế hoạch lấy mẫu theo 2 dạng:
 - + Hai mức (two-class attributes plan): chấp nhận/loại bỏ sản phẩm theo kết quả mẫu.
 - + Ba mức (three-class attributes plan): phân loại mẫu thành đạt – chấp nhận có điều kiện – loại bỏ.
 - Nhấn mạnh nguyên tắc Thực hành sản xuất tốt (GMP) và kiểm soát toàn bộ chuỗi sản xuất, bảo quản, phân phối.
- * Các nhóm sản phẩm áp dụng
 - Quy chuẩn quy định chi tiết tiêu chí vi sinh cho 17 nhóm sản phẩm, bao gồm:
 - Sản phẩm sữa và chế phẩm từ sữa.
 - Thực phẩm cho trẻ em, trẻ nhỏ, và một số sản phẩm ăn kiêng.
 - Thịt, gia cầm và các sản phẩm từ thịt.
 - Cá, nhuyễn thể, thủy sản và sản phẩm thủy sản.
 - Trứng và sản phẩm từ trứng.
 - Dầu, bơ và chất béo.
 - Sốt cà chua, dấm, gia vị, thảo mộc.
 - Thực phẩm đóng hộp.
 - Ngũ cốc, đậu và sản phẩm từ ngũ cốc.

- Rau, quả tươi và chế biến.
 - Mứt, thạch, marmalade.
 - Sôcôla, bánh kẹo.
 - Phụ gia, nguyên liệu công nghiệp thực phẩm.
 - Nước uống đóng chai và nước khoáng.
 - Đồ uống khác.
 - Thực phẩm ăn liền.
 - Thực phẩm khác (Đậu phụ, sản phẩm mè, giá đỗ, bột dinh dưỡng...).
- * Yêu cầu nổi bật
- Không được phát hiện *Salmonella* trong nhiều loại thực phẩm.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Quy định nghiêm ngặt đối với *E. coli* O157, *Listeria monocytogenes*, *Cronobacter sakazakii* trong thực phẩm trẻ em.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Giới hạn cụ thể cho tổng số vi khuẩn hiếu khí, Enterobacteriaceae, nấm men, nấm mốc, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*... tùy nhóm sản phẩm.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Đối với thực phẩm có nguy cơ cao về an toàn vi sinh (sữa bột trẻ em, dành cho nhóm đối tượng nguy cơ cao), tiêu chuẩn áp dụng mức kiểm soát nghiêm ngặt hơn.

* Ý nghĩa

- Tiêu chuẩn GSO 1016/2015 là cơ sở pháp lý bắt buộc cho các quốc gia thành viên GCC trong quản lý an toàn thực phẩm.

- Doanh nghiệp xuất khẩu thực phẩm vào khu vực GCC (Ả Rập Xê Út, UAE, Qatar, Kuwait, Oman, Bahrain, Yemen) cần tuân thủ các giới hạn vi sinh này.

- Đây cũng là tài liệu tham khảo quan trọng cho Việt Nam trong hoạt động kiểm soát chất lượng và đáp ứng yêu cầu nhập khẩu của thị trường vùng Vịnh.

Quy định về vi sinh vật của Tiêu chuẩn GSO 1016/2015 đối với một số sản phẩm như sau:

1. Sản phẩm sữa

Bảng 1:

Mục	Vi sinh vật	Giới hạn mL hoặc gram			
		n	c	m	M
Sữa tiệt trùng (Pasteurized milk) (có hoặc không thêm hương liệu)	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	1	3×10^4	10^5
	- Enterobacteriaceae	5	2	3	5 -
	- Escherichia coli	5	0	0	5 -
	- Salmonella*	5	0	0	5 -
Sữa UHT (UHT milk) (có hoặc không thêm hương liệu)	- Ủ ở 37°C / 15 ngày hoặc 55°C / 7 ngày:	5	0	10	-
	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	0	0	-
	- Enterobacteriaceae	5	0	0	-
	- Salmonella*				
	- Nấm men và nấm mốc				
	- Enterobacteriaceae				
	- Escherichia coli				
Sản phẩm sữa lên men (Fermented milk products) (có hoặc không thêm hương liệu), ví dụ: yoghurt, laban, labena	- Nấm men và nấm mốc	5	1	10	10^2
	- Enterobacteriaceae	5	1	2	10 -
	- Escherichia coli	5	0	0	-
	- Salmonella	5	0	0	10^2
	- Staphylococcus aureus	5	0	10	
Sữa đặc và sữa đặc có đường (Condensed and sweeten condensed milk)	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	1	10^2	10^3
	- Enterobacteriaceae	5	1	0	10
	- Staphylococcus aureus	5	1	5	-
Sữa bay hơi (Evaporated milk)	Áp dụng yêu cầu đối với sản phẩm đóng hộp (Mục 8)				
Kem tiệt trùng (Pasteurized cream) (có hoặc không thêm hương liệu)	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	1	5×10^4	10^3
	- Nấm men và nấm mốc	5	1	20	10^2
	- Enterobacteriaceae	5	1	10	20
	- Escherichia coli	5	0	0	
	- Salmonella*	5	0	0	
Kem đánh bông (Whipped cream)	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	2	5×10^4	5×10^5
	- Enterobacteriaceae	5	1	10	20
	- Escherichia coli	5	0	0	-
	- Salmonella	5	0	0	10^2
	- Staphylococcus aureus	5	1	10	
Kem lên men (Fermented cream)	- Nấm men và nấm mốc	5	1	10	10^2
	- Enterobacteriaceae	5	1	10	20
	- Escherichia coli	5	0	0	10^2
	- Staphylococcus aureus	5	1	10	

- **n**: Số lượng đơn vị mẫu được kiểm tra.
- **c**: Số lượng đơn vị mẫu tối đa có thể có kết quả giữa **m** và **M**.
- **m**: Giới hạn chấp nhận được của vi sinh vật; kết quả bằng hoặc nhỏ hơn **m** được coi là đạt.
- **M**: Giới hạn tối đa có thể chấp nhận được; kết quả bằng hoặc lớn hơn **M** được coi là không đạt.
- **Salmonella***: Chỉ áp dụng trong trường hợp có thêm hương liệu

Bảng 2:

Mục	Vi sinh vật	Giới hạn mL hoặc gram			
		n	c	m	M
Kem tiệt trùng (Sterilized cream)	Áp dụng yêu cầu đối với sản phẩm đóng hộp (Mục 8).				
Sữa bột (Powdered milk) (toàn phần, tách kem, bán tách kem), whey (khô hoặc cô đặc dạng bột)	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	2	5×10^4	3×10^5
	- Enterobacteriaceae	5	1	10	10^2
	- Escherichia coli	5	0	0	-
	- Salmonella	10	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	5	1	10	10^2
Kem đánh bông dạng bột (Powdered whipped cream) (có hoặc không thêm hương liệu)	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	2	10^4	10^5
	- Nấm men và nấm mốc	5	1	10	10^2
	- Escherichia coli	5	0	0	-
	- Salmonella	5	0	0	-
Phô mai mềm (làm từ sữa tiệt trùng)	- Enterobacteriaceae	5	2	10^2	10^3
	- Escherichia coli	5	1	10	10^2
	- Salmonella	5	0	0	-
	- Listeria monocytogenes	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	5	0	10^2	10^3
Phô mai cứng và bán cứng	- Enterobacteriaceae	5	1	10^2	10^3
	- Escherichia coli	5	0	0	-
	- Salmonella	5	0	0	-
	- Listeria monocytogenes	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	5	2	10^2	10^3
Phô mai chế biến (đóng gói trong hộp kim loại)	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	1	10^3	10^4
	- Enterobacteriaceae	5	1	10	10^2
	- Escherichia coli	5	0	0	-
	- Salmonella	5	0	0	-
	- Listeria monocytogenes	5	0	0	-
- Staphylococcus aureus	5	1	10	10^2	
Hỗn hợp kem ăn được đã khử nước	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	2	5×10^4	5×10^5
	- Enterobacteriaceae	5	1	10	10^2
	- Escherichia coli	5	0	0	-
	- Salmonella	10	0	0	10^2
Sữa lắ	- Coliforms	5	2	1	10
	- Salmonella	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	5	2	10	10^2

* Nấm mốc: Chỉ áp dụng trong trường hợp kem có chứa hạt.

2. Thực phẩm cho trẻ sơ sinh, trẻ em và một số loại thực phẩm ăn kiêng

Bảng 3:

Mục	Vi sinh vật	Giới hạn mL hoặc gram			
		n	c	m	M
Bánh quy (thông thường, sấy khô)	- Enterobacteriaceae	5	1	0	10 ²
	- Nấm men và nấm mốc	5	1	5	10 ²
	- Salmonella	5	0	0	-
	- Escherichia coli O157	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	5	1	10	10 ²
	- Bacillus cereus	5	2	10 ²	10 ³
Bánh quy khô ổn định nhiệt có lớp phủ hoặc nhân socola hoặc loại khác	- Enterobacteriaceae	5	1	10	10 ²
	- Salmonella	30	0	0	-
	- Escherichia coli O157	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	5	1	10	10 ²
	- Bacillus cereus	5	1	10 ²	10 ³
Sản phẩm khô và ăn liền	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	1	10 ⁴	10 ⁵
	- Salmonella	10	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	60	0	0	-
	- Bacillus cereus	5	0	0	-
	- Listeria monocytogenes	30	0	0	-
	- Clostridium perfringens	5	0	0	-
		5	1	10 ²	10 ³
		5	1	10	10 ²
Thực phẩm chế biến từ ngũ cốc cho trẻ sơ sinh	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	2	10 ³	10 ⁴
	- Salmonella	10	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	5	1	10	10 ²
	- Bacillus cereus	5	1	10 ²	10 ³
	- Listeria monocytogenes	5	0	0	-
	- Clostridium perfringens	5	1	10	10 ²
Sữa công thức dạng bột cho trẻ em	- Enterobacteriaceae	10	2	0	10 ²
	- Salmonella	5	0	0	-
	- Cronobacter sakazakii (infant food 6 months and younger)	30	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	5	1	10	10 ²
	- Bacillus cereus	5	1	0	10
	- Bacillus cereus	5	0	0	-
	- Listeria monocytogenes	5	2	1	10
	- Clostridium perfringens	5	2	1	10

Sản phẩm khô (cần đun sôi trước khi dùng)	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	3	10^5	10^6
	- Enterobacteriaceae	10	2	0	10^2
	- Escherichia coli	5	0	0	-
	- Salmonella	15	0	0	-
	- Cronobacter sakazakii (infant food 6 months and younger)	30	0	0	-
	- Bacillus cereus***	10	1	0	-
Sản phẩm xử lý nhiệt trong hộp kín	Phải đáp ứng yêu cầu vi sinh vật cho thực phẩm đóng hộp được quy định trong tiêu chuẩn này (Mục 8)				
Thực phẩm ăn kiêng cho người thuộc nhóm nguy cơ cao	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	1	10^3	10^4
	- Escherichia coli	5	0	0	10
	- Salmonella	60	0	0	-
	- Escherichia coli O157****	5	0	0	-
	- Campylobacter jejuni	5	0	0	-
	- Listeria monocytogenes	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	10	1	10	10^2
	- Bacillus cereus	10	1	10^2	10^2
	- Clostridium perfringens	10	1	10^2	10^3
Thực phẩm tăng cường cơ bắp	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	0	0	10^4
	- Nấm men và nấm mốc	5	0	0	3×10^2
	- Coliforms	5	0	0	10
	- Escherichia coli	5	0	0	-
	- Salmonella	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	5	0	0	-

- **n**: Số lượng đơn vị mẫu được kiểm tra.
- **c**: Số lượng đơn vị mẫu tối đa có thể có kết quả giữa **m** và **M**.
- **m**: Giới hạn chấp nhận được của vi sinh vật; kết quả bằng hoặc nhỏ hơn **m** được coi là đạt.
- **M**: Giới hạn tối đa có thể chấp nhận được; kết quả bằng hoặc lớn hơn **M** được coi là không đạt.
- * 10 mẫu cho trẻ sơ sinh dưới 6 tháng tuổi, 5 mẫu cho trẻ sơ sinh trên 6 tháng tuổi.
- ** Tùy chọn.
- *** Trong trường hợp sản phẩm có chứa sữa và/hoặc gạo.
- **** Trong trường hợp sản phẩm có chứa thịt.

3. Thịt, gia cầm và sản phẩm từ thịt và gia cầm**Bảng 4**

Mục	Vi sinh vật	Giới hạn mL hoặc gram			
		n	c	m	M
Thịt tươi sống (làm lạnh/đông lạnh); nguyên con hoặc nửa con; miếng có hoặc không xương	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	3	5×10^5	5×10^6
	- Salmonella	5	0	0	-
	- Escherichia coli O157	5	0	0	-
Gia cầm tươi (làm lạnh/đông lạnh)	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	3	5×10^5	5×10^6
	- Salmonella**	5	1	0	-
	- Campylobacter jejuni***	5	0	0	-
Thịt xay tươi sống (thịt và gia cầm), làm lạnh/đông lạnh	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí****	5	2	5×10^5	5×10^6
	- Enterobacteriaceae*****	5	2	10^2	10^3
	- Salmonella	5	0	0	-
	- Escherichia coli O157	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus***	5	2	10^2	10^3
- Clostridium perfringens*****	5	2	10^2	10^3	
Thịt xay/miếng tươi sống	- Aerobic plate count	5	3	10^6	10^7
	- Salmonella	5	0	0	-
	- Escherichia coli O157	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	5	2	5×10^2	10^3
	- Clostridium perfringens	5	2	10^2	10^3
Nội tạng ăn được tươi sống	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	2	10^5	10^6
	- Salmonella	5	0	0	-
Thịt đã qua xử lý hoặc hun khói meat; mortadella; luncheon meat, basterma	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	3	5×10^5	5×10^6
	- Salmonella	10	0	0	-
	- Escherichia coli O157	5	0	0	-
	- Listeria monocytogenes	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	10	2	10^3	10^4
	- Bacillus cereus	5	2	10^2	10^3
	- Clostridium perfringens	5	2	10^2	10^3
Thịt gia cầm đã qua xử lý hoặc hun khói	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	3	10^4	10^5
	- Salmonella	10	0	0	-
	- Campylobacter jejuni	5	0	0	-
	- Listeria monocytogenes	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	10	2	10^3	10^4
	- Bacillus cereus	5	2	10^2	10^3
	- Clostridium perfringens	5	2	10^2	10^3

- **c**: Số lượng đơn vị mẫu tối đa có thể có kết quả giữa **m** và **M**.
 - **m**: Giới hạn chấp nhận được của vi sinh vật; kết quả bằng hoặc nhỏ hơn **m** được coi là đạt.
 - **M**: Giới hạn tối đa có thể chấp nhận được; kết quả bằng hoặc lớn hơn **M** được coi là không đạt.
- * Giới hạn trên cm² chỉ áp dụng cho thịt đỏ.
- ** Mẫu bị loại nếu dương tính với Salmonella typhimurium và Salmonella enteritidis.
- *** Trong trường hợp thịt xay lạnh và gia cầm lạnh.
- **** Tiêu chí này không áp dụng cho thịt xay được sản xuất ở cấp bán lẻ khi thời hạn sử dụng của sản phẩm dưới 24 giờ.
- ***** Tùy chọn.

Bảng 5

Mục	Vi sinh vật	Giới hạn mL hoặc gram			
		n	c	m	M
Xúc xích nấu chín	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	3	10 ⁴	10 ⁵
	- Salmonella	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	5	1	10 ²	10 ³
	- Clostridium perfringens	5	2	10 ²	10 ³
Thịt gia cầm nấu chín	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	3	10 ⁴	10 ⁵
	- Salmonella	5	0	0	-
	- Campylobacter jejuni*	5	0	0	-
	- Escherichia coli O157	5	0	0	-
	- Listeria monocytogenes	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	5	1	10 ³	10 ⁴
	- Bacillus cereus*	5	2	10 ²	10 ³
	- Clostridium perfringens*	5	2	10 ²	10 ³
Súp thịt và gia cầm	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	1	10 ⁴	10 ⁵
	- Enterobacteriaceae	5	1	10	10 ²
	- Salmonella	10	0	0	-
	- Bacillus cereus**	5	1	10 ³	10 ⁴
	- Clostridium perfringens	5	1	10 ²	10 ³
Thịt gia cầm đã khử nước	- Salmonella	10	0	0	-
	- Listeria monocytogenes*	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	5	3	10 ²	10 ³
	- Clostridium perfringens	5	2	10 ²	10 ³
Sản phẩm thịt và gia cầm đóng gói chân không, bán bảo quản nhưng dễ hỏng	Tổng số vi khuẩn hiếu khí	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	- Salmonella	5	0	0	-
	- Campylobacter jejuni	5	0	0	-
	- Staphylococcus aureus	5	2	10 ²	10 ³
	- Clostridium perfringens	5	2	10	10 ²

* Tùy chọn.

** Trong trường hợp sản phẩm có chứa gạo hoặc bột ngô như một thành phần



VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

Địa chỉ: Tòa nhà A3, số 10 Nguyễn Công Hoan, Giảng Võ, Hà Nội.

Điện thoại: 024-37344764

Email: spsvietnam@mae.gov.vn

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

