



**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 56, THÁNG 4, 2025*

**CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM**





# Bản tin SPS VIỆT NAM

Tháng 4/2025

## **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, Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: 024 37344764

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

Website: [www.spsvietnam.gov.vn](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 19 x 27cm

## MỤC LỤC

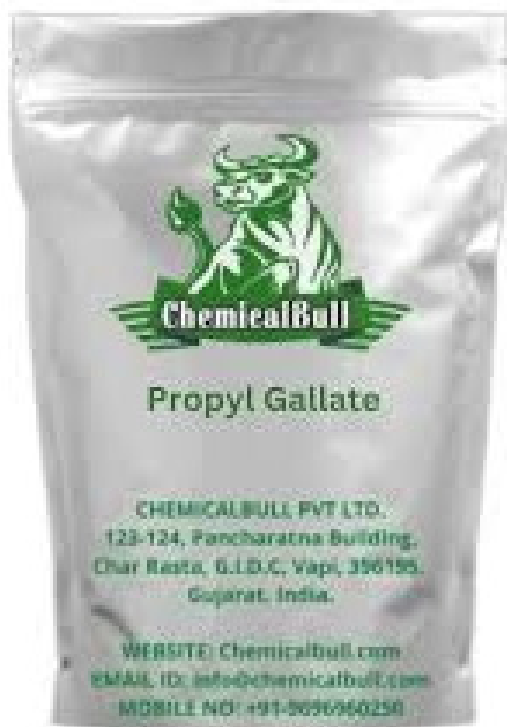
- Quy định của châu Âu đối với một số chất phụ gia thuộc nhóm chức năng: Phụ gia chống ô-xy hóa ..... 3
- Liên minh châu Âu gia hạn giấy phép đối với các chất phụ gia ử chua làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật ..... 4
- EU cập nhật quy định về các chất phụ gia tạo hương trong thức ăn chăn nuôi ..... 6
- Liên minh châu Âu cấp phép hoặc gia hạn giấy phép đối với các chất phụ gia dinh dưỡng làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật ..... 8
- Malaysia bổ sung danh sách các chất kháng sinh cấm dùng trong thức ăn chăn nuôi và phụ gia chăn nuôi ..... 9
- Liên minh châu Âu đưa ra dự thảo sửa đổi Quy định (EC) số 853/2004 liên quan đến các quy tắc vệ sinh đối với thực phẩm có nguồn gốc động vật ..... 10
- Liên minh Châu Âu đưa ra dự thảo sửa đổi các quy định liên quan tới các vật liệu và sản phẩm nhựa, nhựa tái chế tiếp xúc với thực phẩm ..... 12
- Liên minh Châu Âu thông báo sửa đổi mức dư lượng tối đa (MRL) đối với các hoạt chất benfluralin, benthialicarb và penflufen trên một số sản phẩm ..... 13
- Brazil thông báo dự thảo Nghị quyết 1311 quy định mức giới hạn tối đa cho phép (LMT) của aflatoxin trong thực phẩm ..... 14
- Liên minh Châu Âu thông báo sửa đổi mức dư lượng tối đa (MRL) đối với các hoạt chất benfluralin, benthialicarb và penflufen trên một số sản phẩm ..... 15
- Nhật Bản dự thảo sửa đổi tiêu chuẩn về nguyên liệu thức ăn chăn nuôi ..... 17
- Canada đề xuất mức giới hạn dư lượng tối đa đối với hóa chất nông nghiệp metaldehyde ..... 18
- Úc cập nhật các biện pháp khẩn cấp đối với bọ Khapra ..... 19
- Phòng ngừa chất nhuộm Sudan trong bột nghệ ..... 20
- Cập nhật thông tin từ Ủy ban Codex ..... 22
- Cập nhật hoạt động của Công ước bảo vệ thực vật quốc tế (IPPC) ..... 24

## QUY ĐỊNH CỦA CHÂU ÂU ĐỐI VỚI MỘT SỐ CHẤT PHỤ GIA THUỘC NHÓM CHỨC NĂNG: PHỤ GIA CHỐNG Ô-XY HÓA

*TS. Phạm Diệu Thùy*

*Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên*

**P**ropyl gallate được cấp phép không giới hạn thời gian theo Chỉ thị 70/524/EEC như một chất phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật. Chất đó sau đó đã được đưa vào Sổ đăng ký chất phụ gia thức ăn như một sản phẩm hiện có, theo Điều 10(1)(b) của Quy định (EC) số 1831/2003.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

Tuy nhiên, một đơn xin đánh giá lại chất propyl gallate đã được nộp, yêu cầu phân loại chất phụ gia này được phân loại vào nhóm "Phụ gia công nghệ", nhóm chức năng "chống ô-xy hóa". Đồng thời, đơn cũng yêu cầu cho phép sử dụng chất phụ gia này trong nước nhưng không được cấp phép.

Propyl gallate được sử dụng để bảo vệ dầu và mỡ trong sản phẩm khỏi quá trình oxy hóa; nó được sử dụng trong thực phẩm, mỹ phẩm, sản phẩm chăm sóc tóc, chất kết dính, biodiesel và chất bôi trơn. Propyl gallate là chất chống oxy hóa trung hòa các gốc tự do, là các phân tử không ổn định có thể gây hại cho tế bào, protein và DNA.

Cơ quan An toàn Thực phẩm Châu Âu đã kết luận rằng propyl gallate an toàn cho tất cả các loài động vật và cho người tiêu dùng ở một số nồng độ tối đa nhất định và cho môi trường. Cơ quan cũng kết luận rằng propyl gallate gây kích ứng da và mắt, là chất gây mẫn cảm cho da và có thể tiếp xúc qua đường hít phải và được coi là nguy hiểm. Cơ quan kết luận thêm rằng phụ gia này có khả năng hoạt động như chất chống oxy hóa trong thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

Quy định số 2025/281 của châu Âu quy định các sản phẩm phụ gia và các hỗn hợp khoáng chất có chứa chất phụ gia này, được sản xuất và dán nhãn trước ngày 05/9/2025 theo quy định cũ đến ngày 05/3/2025 vẫn có thể được đưa ra thị trường đến khi hết lượng dự trữ.

Mức dư lượng tối đa của propyl gallate như sau:

Mô tả	Động vật	Hàm lượng tối đa (mg/kg trên thức ăn có độ ẩm 12%)
Thành phần phụ gia: - Propyl gallate ≥97% - Dạng rắn - Sunfat 0,1% - Axit gallic 0,5% - Hợp chất hữu cơ Clo 100 mg/kg - Propyl gallate được sản xuất bằng các este hóa axit gallic từ hạt chiêu liêu	Bò, dê, cừu, ngựa	40
	Cá hồi, cá vây nhỏ	
	Cá cảnh	100
	Gà thịt	15
	Gia cầm nhỏ	
	Chim cảnh	
	Gà tây vỗ béo	20
	Gà đẻ	
	Thỏ	27
	Lợn	
	Chó, mèo	71
Các loài khác	15	

1. Trong hướng dẫn sử dụng phụ gia và hỗn hợp khoáng premix, phải ghi rõ điều kiện bảo quản và độ ổn định khi xử lý nhiệt.

2. Đối với người sử dụng phụ gia và premix, các nhà kinh doanh thức ăn chăn nuôi phải thiết lập các quy trình vận hành và các biện pháp tổ chức để giải quyết các rủi ro tiềm ẩn phát sinh từ việc sử dụng chúng. Trong trường hợp các rủi ro đó không thể loại bỏ được bằng các quy trình và biện pháp đó, phụ gia và premix phải được sử dụng với thiết bị bảo vệ da, mắt và hô hấp cá nhân.

## LIÊN MINH CHÂU ÂU GIA HẠN GIẤY PHÉP ĐỐI VỚI CÁC CHẤT PHỤ GIA Ủ CHUA LÀM PHỤ GIA THỨC ĂN CHĂN NUÔI CHO TẤT CẢ CÁC LOÀI ĐỘNG VẬT

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

Tháng 3/2025, Liên minh châu Âu đưa ra 06 thông báo về việc cấp phép các chế phẩm sau làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật, các chế phẩm đều thuộc nhóm "phụ gia công nghệ" và nhóm chức năng "ủ chua":

Số thông báo	Tên chế phẩm
G/SPS/N/EU/830 ngày 10/3/2025	Limosilactobacillus fermentum NCIMB 30169
G/SPS/N/EU/821 ngày 06/3/2025	Levilactobacillus brevis DSM 16680
G/SPS/N/EU/820 ngày 06/3/2025	Pediococcus pentosaceus DSM 14021
G/SPS/N/EU/819 ngày 06/3/2025	Levilactobacillus brevis DSM 21982
G/SPS/N/EU/817 ngày 05/3/2025	Lactococcus lactis DSM 34262
G/SPS/N/EU/816 ngày 05/3/2025	Loigolactobacillus coryniformis DSM 34345

Theo thông báo, các giấy phép của các chế phẩm này đều đã được nộp từ 10 năm trước và được Liên minh châu Âu chấp thuận sử dụng. Sau khi hết hạn, các chế phẩm này phải trải qua quá trình tái đánh giá từ Cơ quan An toàn thực phẩm

châu Âu. Sau đó, các chế phẩm này đã được tiếp tục sử dụng để làm phụ gia thức ăn chăn nuôi dành cho tất cả các loài động vật.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Các chế phẩm này đều thuộc nhóm vi khuẩn axit lactic, là một nhóm vi sinh vật có khả năng lên men tự nhiên. Trong quá trình lên men, chúng sản sinh ra axit lactic, giúp nhanh chóng hạ thấp độ pH trong nguyên liệu ủ chua, từ đó ức chế vi khuẩn gây hại, nấm mốc và các tác nhân gây thối rữa. Điều này giúp bảo quản thức ăn tốt hơn, giữ nguyên hàm lượng dinh dưỡng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho vật nuôi.

Cụ thể, *Limosilactobacillus fermentum* và *Levilactobacillus brevis* có khả năng sinh tồn tốt trong môi trường khắc nghiệt và sản sinh lượng lớn axit hữu cơ. Điều này giúp ổn định quá trình ủ chua nhanh hơn, tạo điều kiện thuận lợi cho vật nuôi dễ dàng tiêu hóa và hấp thu dinh dưỡng.

*Pediococcus pentosaceus* có thể phát triển mạnh ngay cả khi độ pH đã xuống thấp, giúp tăng cường hiệu quả bảo quản thức ăn và chống lại các vi khuẩn không mong muốn, được bổ sung trong chất phụ gia với số lượng  $1 \times 10^{11}$  CFU/g chất phụ gia. Trong khi đó, *Lactococcus lactis* sản sinh các chất kháng khuẩn tự nhiên (gọi là bacteriocin), đóng vai trò như một "hàng rào" bảo vệ thức ăn khỏi bị hư hỏng. *Lactococcus lactis* sẽ bổ sung trong chất phụ gia với số lượng tối thiểu là  $3 \times 10^{11}$  CFU/g chất phụ gia.

*Loigolactobacillus coryniformis* kích thích hệ miễn dịch tự nhiên của vật nuôi, góp phần giảm nguy cơ mắc bệnh và tăng hiệu quả tăng trưởng, từ đó giảm sự cần thiết phải dùng đến kháng sinh. *Loigolactobacillus coryniformis* được bổ sung với số lượng tối thiểu là  $2 \times 10^{11}$  CFU/g chất phụ gia.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Sự phối hợp của các vi sinh vật này không chỉ giúp bảo quản thức ăn tốt hơn, kéo dài thời gian sử dụng mà còn hỗ trợ nâng cao sức khỏe, tăng khả năng sinh trưởng cho vật nuôi. Đây được xem là một giải pháp bền vững, vừa thân thiện với môi trường, vừa giúp ngành chăn nuôi tiến tới sản xuất an toàn, hạn chế phụ thuộc vào hóa chất và kháng sinh.

Liều tối thiểu của chất phụ gia khi không được sử dụng kết hợp với các vi sinh vật khác làm phụ gia ủ chua là  $1 \times 10^8$  CFU/kg nguyên liệu tươi. Các chất phụ gia nếu cần bảo quản đông lạnh, có thể sử dụng polyethylene glycol (PEG4000) với liều lượng tối đa là 0,025 ppm.

Chi tiết các thông tin có thể được tìm thấy tại các đường link sau:

[https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25\\_01931\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_01931_00_e.pdf)

[https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25\\_01867\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_01867_00_e.pdf)

[https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25\\_01866\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_01866_00_e.pdf)

[https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25\\_01867\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_01867_00_e.pdf)

[https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25\\_01843\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_01843_00_e.pdf)

## EU CẬP NHẬT QUY ĐỊNH VỀ CÁC CHẤT PHỤ GIA TẠO HƯƠNG TRONG THỨC ĂN CHĂN NUÔI

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



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

**T**rong thời gian gần đây, Liên minh châu Âu (EU) đã cập nhật một số quy định quan trọng liên quan đến việc sử dụng các chất phụ gia tạo hương vị trong thức ăn chăn nuôi, nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm, bảo vệ sức khỏe vật nuôi và tạo thuận lợi cho thương mại quốc tế. Cụ thể, theo Quy định (EU) 2024/2464 được ban hành ngày 12 tháng 9 năm 2024, EU đã chính thức tái cấp phép sử dụng tinh dầu thông trắng chiết xuất từ cây Pinus pinaster Aiton làm phụ gia trong thức ăn cho tất cả các loài động vật. Cùng thời điểm đó, Quy định (EU) 2024/2414 ngày 13 tháng 9 năm 2024 cũng phê duyệt việc sử dụng tinh dầu và cón từ quả cây bách xù (Juniperus communis L.) với mục đích tương tự. Cả hai loại phụ gia này đều được xếp vào nhóm phụ gia cảm quan (sensory additives), thuộc nhóm chức năng là hợp chất tạo hương (flavouring compounds).



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Quyết định tái cấp phép các hợp chất nói trên được đưa ra dựa trên cơ sở đánh giá khoa học chặt chẽ của Cơ quan An toàn Thực phẩm châu Âu (EFSA), các hợp chất này đã được xác nhận an toàn cho vật nuôi, người tiêu dùng và môi trường trong điều kiện sử dụng quy định. Ngoài ra, EU cũng quy định thời gian chuyển tiếp để các tổ chức, doanh nghiệp có thể kịp thời điều chỉnh hồ sơ và đáp ứng các yêu cầu kỹ thuật mới theo quy định pháp lý hiện hành. Những văn bản pháp lý này đều được ban hành dựa trên Điều 10 của Quy định (EC) số 1831/2003 – văn bản nền tảng điều chỉnh việc cấp phép và sử dụng các chất phụ gia trong thức ăn chăn nuôi tại châu Âu.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Đáng chú ý, các quy định mới nêu trên không nhằm tạo ra rào cản thương mại mà được xác định là các biện pháp tạo thuận lợi cho thương mại – điều này đặc biệt quan trọng đối với các nước đang phát triển có tiềm năng xuất khẩu sản phẩm phụ gia hoặc nguyên liệu đầu vào cho ngành thức ăn chăn nuôi vào thị trường EU. Các văn bản đã chính thức có hiệu lực từ cuối tháng 9 năm 2024, tức là sau 20 ngày kể từ ngày công bố trên Công báo của Liên minh châu Âu.

Trong bối cảnh đó, các doanh nghiệp Việt Nam hoạt động trong lĩnh vực sản xuất hoặc xuất khẩu phụ gia thức ăn chăn nuôi – đặc biệt là các sản phẩm có nguồn gốc từ thực vật như tinh dầu – cần chủ động theo dõi, cập nhật và tuân thủ các quy định kỹ thuật mới của EU. Việc xây dựng hồ sơ đầy đủ theo yêu cầu của EU không chỉ là điều kiện

bắt buộc để tiếp cận thị trường, mà còn là cơ sở để nâng cao uy tín, chất lượng sản phẩm, và đảm bảo sự phát triển bền vững của doanh nghiệp trong chuỗi cung ứng toàn cầu.

Dưới đây là hàm lượng khuyến nghị ghi nhãn phụ gia thức ăn chăn nuôi:

Phụ gia (TV)	Đối tượng áp dụng	Liều khuyến nghị (mg/kg thức ăn)
Tinh dầu thông trắng	Gà đẻ/giống, lợn, thỏ, cá hồi, cá nhỏ, cá cảnh	35
	Gà thịt, gia cầm nhỏ, gà nuôi đẻ (trừ gà tây)	25
	Gà tây thịt, giống	33
	Ruminants, lạc đà, ngựa, chó	50
	Mèo, động vật khác	20
	Chim cảnh	14
Tinh dầu bách xù	Gà đẻ/giống, gà tây thịt, giống	5
	Gà thịt, gà nuôi đẻ (trừ gà tây)	4
	Chim cảnh, mèo, động vật khác	3
	Lợn con, lợn nhỏ	7
	Lợn thịt	8
	Lợn nái	10
	Cừu, dê, ngựa, nhai lại/lạc đà nuôi thịt	15
	Nhai lại/lạc đà khác	10
	Cá hồi, cá nhỏ	17
	Cá cảnh	20
	Thỏ	6
	Chó	18
Cồn bách xù	Tất cả các loài động vật	45

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

<https://eping.wto.org/en/Search/Index?countryIds=U918%2CC704&viewData=G%2FSPS%2FN%2FEU%2F840>

<https://eping.wto.org/en/Search/Index?countryIds=U918%2CC704&viewData=G%2FSPS%2FN%2FEU%2F841>

## LIÊN MINH CHÂU ÂU CẤP PHÉP HOẶC GIA HẠN GIẤY PHÉP ĐỐI VỚI CÁC CHẾ PHẨM GIA DINH DƯỠNG LÀM PHỤ GIA THỨC ĂN CHĂN NUÔI CHO TẤT CẢ CÁC LOÀI ĐỘNG VẬT

TS. Đào Văn Cường  
Văn phòng SPS Việt Nam

Đầu tháng 3/2025, Liên minh châu Âu đưa ra 06 thông báo về việc cấp phép hoặc gia hạn các chế phẩm sau làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật, các chế phẩm đều thuộc nhóm "phụ gia dinh dưỡng" theo quy định (EC) 1831/2003:

Số thông báo	Tên chế phẩm
G/SPS/N/EU/839 ngày 13/3/2025	Ensifer adhaerens CGMCC 19596
G/SPS/N/EU/838 ngày 13/3/2025	zinc-L-selenomethionine
G/SPS/N/EU/818 ngày 06/3/2025	L-cystine
G/SPS/N/EU/814 ngày 05/3/2025	Escherichia coli CGMCC 7.455
G/SPS/N/EU/813 ngày 05/3/2025	Corynebacterium glutamicum CGMCC 20437
G/SPS/N/EU/812 ngày 05/3/2025	Escherichia coli CGMCC 7.460

Theo thông báo, các phụ gia đều có thời hạn lưu hành trong 10 năm, áp dụng cho tất cả các loài động vật và được Liên minh châu Âu chấp thuận sử dụng. Sau khi hết hạn, các chế phẩm này phải trải qua quá trình tái đánh giá từ Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu. Sau đó, các chế phẩm này đã được tiếp tục sử dụng để làm phụ gia thức ăn chăn nuôi dành cho tất cả các loài động vật.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Các chế phẩm này bao gồm cyanocobalamin từ Ensifer adhaerens CGMCC 19596 được phân vào nhóm "vitamin, pro-vitamin và chất tương tự", zinc-L-selenomethionine được phân vào nhóm "hợp chất vi lượng", còn lại là các axit amin, muối và chất tương tự đều có vai trò bảo đảm vật nuôi nhận đủ dưỡng chất cơ bản. Chúng góp phần cải thiện hiệu suất tăng trưởng, tối ưu hóa chuyển hóa protein và lipid, hỗ trợ chức năng miễn dịch, duy trì sức khỏe đường ruột và tăng sức đề kháng với stress môi trường.

Cụ thể, Cyanocobalamin (Vitamin B<sub>12</sub>) là đồng yếu tố quan trọng cho enzyme methionine synthase và methylmalonyl-CoA mutase, tham gia tổng hợp DNA, chuyển hóa axit amin và axit béo, hình thành hồng cầu và duy trì myelin thần kinh. Bổ sung dinh dưỡng đặc biệt heo và gia cầm, hỗ trợ phát triển hệ thần kinh và vòng tuần hoàn, ngăn ngừa thiếu máu.

Zinc-L-selenomethionine cung cấp selenium ở dạng hữu cơ dễ hấp thu, đóng vai trò trong hệ thống enzym glutathione peroxidase - chất chống oxy hóa quan trọng bảo vệ màng tế bào khỏi stress oxy hóa. Hỗ trợ miễn dịch, giảm viêm, đồng thời cải thiện chất lượng trứng và sức sinh sản ở gia cầm. EU cho phép mức giới hạn bổ sung trong chất phụ gia đối với Selen là 40 - 46 mg/kg và lượng Selen tổng số tối đa được phép trộn vào thức ăn hoàn

chính là 0,5 mg/kg thức ăn.

L-cystine, L-threonine và L-tryptophan đều là các amino axit thiết yếu hoặc bán thiết yếu đóng vai trò then chốt trong dinh dưỡng vật nuôi, cụ thể: L-cystine là nguồn lưu huỳnh tiền chất của glutathione và taurine, góp phần cân bằng oxi-hóa khử và hỗ trợ tổng hợp protein; L-threonine cần thiết cho việc hình thành protein, mucin niêm mạc và kháng thể ở đường ruột, giúp nâng cao tiêu hóa và giảm thải nitrogen ra môi trường; còn L-tryptophan vừa tham gia cấu trúc protein, vừa là tiền chất của serotonin, melatonin và niacin, giúp điều hòa cảm giác thèm ăn, giảm stress, cải thiện hiệu suất tăng trưởng và tăng cường miễn dịch cho vật nuôi.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Quy trình đánh giá của EFSA đã cảnh báo nguy cơ mất cân bằng axit amin khi cho uống đồng thời qua nước và thức ăn, đồng thời nhấn mạnh cần bọc bảo vệ L-threonine và L-tryptophan để tránh phân hủy trong dạ cỏ, sinh ra skatole. Do đó, các doanh nghiệp Việt Nam phải chủ động đầu tư công nghệ sản xuất, lựa chọn và kết hợp hợp lý các phụ gia nhằm tối ưu hóa hiệu suất chăn nuôi, đảm bảo sản phẩm an toàn, bền vững, từ đó kịp thời nắm bắt cơ hội và đẩy mạnh xuất khẩu phụ gia thức ăn chăn nuôi sang thị trường Liên minh châu Âu. Đồng thời, trên nhãn sản phẩm cũng phải được ghi lại lưu ý khi bổ sung các axit amin cho vật nuôi.

## MALAYSIA BỔ SUNG DANH SÁCH CÁC CHẤT KHÁNG SINH CẤM DÙNG TRONG THỨC ĂN CHĂN NUÔI VÀ PHỤ GIA CHĂN NUÔI

ThS. Nguyễn Hữu Hòa

Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Ngày 04/3/2025, Malaysia đã đưa ra thông báo số G/SPS/N/MYS/64 về việc cấm sử dụng một số loại kháng sinh dùng trong thức ăn chăn nuôi và phụ gia thức ăn chăn nuôi.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Các chất kháng sinh để có thể sử dụng được và đưa ra thị trường thì các thông số kỹ thuật của nó phải tuân thủ các điều khoản của tài liệu đăng ký và được cơ quan có thẩm quyền liên quan phê duyệt. Khi kháng sinh được trộn với thức ăn hay chất phụ gia thì phải có tính ổn định và tương thích khi trộn.

Việc sử dụng kháng sinh trong thức ăn và phụ gia thức ăn có một số tác dụng nhất định như: kích thích tăng trưởng, phòng ngừa bệnh tật và điều trị cho động vật.

Ngày nay, vấn đề nghiêm trọng nhất liên quan đến việc sử dụng kháng sinh là kháng kháng sinh. Cơ quan có thẩm quyền đồng thời xem xét kết quả đánh giá rủi ro môi trường như: tái sử dụng nước thải để tưới tiêu; sử dụng

phân chuồng, các loại phân bón có nguồn gốc chất thải khác để bón cho đất. Do đó, cơ quan có thẩm quyền phải đảm bảo rằng tất cả các chất kháng sinh và thuốc thú y có chứa kháng sinh sử dụng cho động vật bao gồm cả việc trộn vào thức ăn và nước uống phải:

- Chỉ được cung cấp thông qua hệ thống phân phối được cấp phép hoặc ủy quyền;
- Không phải là thuốc bất hợp pháp, kém chất lượng, thuốc giả hoặc các công thức chưa được chấp nhận hoặc những chất bị cấm phân phối;
- Do bác sỹ thú y hoặc người được đào tạo phù hợp kê đơn đối với chất kháng sinh theo quy định của pháp luật.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Sau thời gian nghiên cứu, đánh giá, Cục dịch vụ thú y Malaysia đã bổ sung thêm một số hoạt chất kháng sinh vào danh sách các chất kháng sinh bị cấm bổ sung trong thức ăn chăn nuôi và phụ gia chăn nuôi với mục đích phòng bệnh và kích thích tăng trưởng. Các kháng sinh bị cấm bao gồm: Chlortetracycline, Oxytetracycline, Amoxicillin, Ampicillin, Neomycin, Cefalexin, Benzylpenicillin, Florfenicol, Norfloxacin, Tilmicosin, Tylvalosin, Spectinomycin, Sulfamonomethoxine, Sulfadiazine, Lincomycin, Enramycin, Bacitracin Methylene Disalicylate (BMD), Apramycin, Tiamulin, Zn Bacitracin, Trimethoprim and Virginiamycin.

## LIÊN MINH CHÂU ÂU ĐƯA RA DỰ THẢO SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH (EC) SỐ 853/2004 LIÊN QUAN ĐẾN CÁC QUY TẮC VỆ SINH ĐỐI VỚI THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT

TS. Nguyễn Thành Trung  
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

**N**gày 25/3/2025, Liên minh châu Âu đưa ra thông báo số G/SPS/N/EU/844 về việc sửa đổi Phụ lục III của Quy định (EC) số 853/2004 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu liên quan đến các quy tắc vệ sinh đối với thực phẩm có nguồn gốc động vật, bao gồm các nội dung liên quan như sau:

1. Cơ sở giết mổ động vật móng guốc (trâu, bò, ngựa, lợn, ...)

Về việc giết mổ động vật, dự thảo thông báo thay thế điểm 5, chương 6, Mục I bằng nội dung sau: "Liên quan đến chuỗi thông tin của thực phẩm (food chain information - FCI) được yêu cầu theo Mục III, Phụ lục II (gồm: tiền sử sức khỏe, quá trình nuôi dưỡng, quá trình sử dụng thuốc

thú y, ...), hồ sơ phải được đưa kèm với động vật khi đưa đến cơ sở giết mổ.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

## 2. Cá ngừ đông lạnh

Đối với cá ngừ cấp đông trong nước muối, dự thảo đưa ra những quy định sau liên quan tới phương tiện vận chuyển như sau:

- Phương tiện vận chuyển phải đáp ứng yêu cầu thiết kế, trang bị hệ thống giám sát liên tục theo thời gian thực và ghi lại nhiệt độ nước muối trên tàu bằng các thiết bị đo nhiệt độ điện tử, đảm bảo nhiệt độ cấp đông đối với lõi sản phẩm đạt  $-18^{\circ}\text{C}$ ;

- Có hệ thống cho phép giám sát từ xa nhiệt độ nước muối theo thời gian thực;

- Nhà kinh doanh thực phẩm phải cung cấp quyền truy cập dữ liệu nhiệt độ của nước muối khi có yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền;

- Cơ quan có thẩm quyền phải kiểm tra kế hoạch cấp đông của phương tiện vận chuyển; và phê duyệt phương tiện vận chuyển theo Điều 4(3) của Quy định sửa đổi hoặc Quy định (EU) 2017/625.

Các cơ sở cấp đông trên đất liền hoặc lưu trữ các sản phẩm thủy sản cấp đông phải có thiết bị phù hợp với hoạt động được thực hiện, đáp ứng các yêu cầu đối với phương tiện vận chuyển, cấp đông được nêu trên.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Dự thảo cũng đưa ra các yêu cầu đối với cá ngừ nguyên con (thuộc giống *Thunnus* và *Katsuwonus*) được cấp đông trong nước muối như sau:

- Nếu cá ngừ được cấp đông trực tiếp trong nước muối, tổng thời gian để đạt nhiệt độ lõi  $-18^{\circ}\text{C}$  không được vượt quá 96 giờ sau khi cá ngừ đầu tiên được đặt vào bể nước muối và phải đạt nhiệt độ lõi dưới  $0^{\circ}\text{C}$  trong vòng 24 giờ;

- Nếu quy trình làm mát bằng nước biển sạch được làm lạnh trước khi đặt cá vào nước muối: (i) Cá ngừ và nước biển sạch làm lạnh phải đạt  $3^{\circ}\text{C}$  trong vòng 6 giờ và  $0^{\circ}\text{C}$  trong vòng 16 giờ; (ii) Tổng quá trình làm mát trong nước biển sạch không được vượt quá 72 giờ kể từ khi con cá ngừ đầu tiên được đặt vào bể nước biển sạch; (iii) Khi cá ngừ được đặt vào nước muối, tổng thời gian cấp đông từ  $0^{\circ}\text{C}$  đến  $-18^{\circ}\text{C}$  ở lõi không được vượt quá 72 giờ.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

## 3. Các sản phẩm được tinh chế: gelatin, collagen, ...

Đối với các sản phẩm chế biến sau như gelatin hay collagen, dự thảo chỉ bổ sung và thay đổi một số yêu cầu để hài hòa với các quy định đã có hiệu lực trước đó.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Theo dự kiến, thông báo G/SPS/N/EU/844 sẽ được ban hành và có hiệu lực vào Quý 4 năm 2025.

## LIÊN MINH CHÂU ÂU ĐƯA RA DỰ THẢO SỬA ĐỔI CÁC QUY ĐỊNH LIÊN QUAN TỚI CÁC VẬT LIỆU VÀ SẢN PHẨM NHỰA, NHỰA TÁI CHẾ TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM

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

Ngày 02/4/2025, Liên minh châu Âu đưa ra thông báo số G/SPS/N/EU/741/Add.1 về việc sửa đổi Quy định (EU) số 10/2011 về vật liệu và sản phẩm nhựa dự kiến tiếp xúc với thực phẩm, sửa đổi Quy định (EU) 2022/1616 về vật liệu và sản phẩm nhựa tái chế dự kiến tiếp xúc với thực phẩm, bãi bỏ Quy định (EC) số 282/2008, và sửa đổi Quy định (EC) số 2023/2006 về thực hành sản xuất tốt và kiểm soát chất lượng đối với vật liệu, sản phẩm nhựa và nhựa tái chế dự kiến tiếp xúc với thực phẩm.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Theo thông báo, nhà sản xuất hoặc nhà điều hành kinh doanh phải chịu trách nhiệm cung cấp cho người tiêu dùng những thông tin như sau khi đưa ra thị trường các sản phẩm bằng nhựa tiếp xúc với thực phẩm có mục đích sử dụng nhiều lần:

- Hướng dẫn sử dụng thích hợp để sản phẩm được sử dụng lâu dài;
- Mô tả những thay đổi có thể quan sát được của sản phẩm khi đã bị xuống cấp;
- Cảnh báo trong các trường hợp gây ra thiệt hại hoặc việc sử dụng sai mục đích khiến sản phẩm không còn phù

hợp để sử dụng khi tiếp xúc với thực phẩm nữa.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngoài ra, vật liệu và đồ dùng bằng nhựa được sản xuất để đựng thực phẩm phải được dán nhãn và làm rõ các yếu tố sau:

- Thực phẩm hoặc nhóm thực phẩm cụ thể phù hợp với vật liệu đó;
- Thời gian tiếp xúc và nhiệt độ phù hợp;
- Điều kiện thích hợp khi sử dụng lò nướng và lò vi sóng.

Thông báo có hiệu lực kể từ ngày thứ 20 sau khi được công bố trên Công báo chính thức của Liên minh châu Âu.

## LIÊN MINH CHÂU ÂU THÔNG BÁO SỬA ĐỔI MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) ĐỐI VỚI CÁC HOẠT CHẤT BENFLURALIN, BENTHIAVALICARB VÀ PENFLUFEN TRÊN MỘT SỐ SẢN PHẨM

ThS. Nguyễn Thị Huyền  
Văn phòng SPS Việt Nam

**N**gày 25/3/2025, Tổng cục Y tế và An toàn Thực phẩm Châu Âu đã gửi thông báo số G/SPS/N/EU/843 đến Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc dự thảo sửa đổi mức dư lượng tối đa (MRL) đối với các hoạt chất benfluralin, benthiavalicarb và penflufen trong hoặc trên một số sản phẩm. Nhằm đảm bảo mức dư lượng phù hợp với tình hình sử dụng thực tế và tiếp tục bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng trong toàn khối EU.

Dự thảo này liên quan đến việc rà soát các mức dư lượng tối đa hiện hành (MRL) đối với các hoạt chất benfluralin, benthiavalicarb và penflufen trong một số loại thực phẩm. Theo đó, một số MRL đối với các hoạt chất này được điều chỉnh giảm do các mục đích sử dụng cũ không còn được phép trong Liên minh châu Âu đã bị loại bỏ.

### \* Benfluralin:

- Benfluralin là một loại thuốc diệt cỏ, chủ yếu được sử dụng để kiểm soát các loại cỏ dại trong cây trồng.

- Điều chỉnh MRLs giảm xuống mức 0,01 mg/kg hoặc giảm một nửa: Nhóm trái cây; rau củ; quả mọng; hạt có dầu và trái cây có dầu; ngũ cốc, trà, cà phê; cây gia vị; các sản phẩm có nguồn gốc động vật; ...;

- Hoạt chất này hỗ trợ nông dân trong việc cải thiện năng suất và chất lượng cây trồng. Tuy nhiên, nếu không được quản lý đúng cách, nó có thể dẫn đến dư lượng cao trong các sản phẩm nông nghiệp.

### \* Benthiavalicarb:

- Benthiavalicarb là thuốc diệt nấm thuộc nhóm axit cacboxylic (CAA). Hợp chất này là một loại thuốc diệt nấm có tính chọn lọc cao có tác dụng phòng ngừa và chữa bệnh tuyệt vời đối với bệnh sương mai và nấm mốc gây ra bởi mầm bệnh thực vật thuộc về Oomycetes.

- Hoạt chất benthiavalicarb: Điều chỉnh MRLs giảm xuống mức 0,01 mg/kg đối với nhóm quả có hạt, quả mọng, cây họ đậu, hạt có dầu và trái cây có dầu, ngũ cốc;

- Sản phẩm này được cho phép sử dụng tại Việt Nam, mang lại lợi ích cho nông dân trong việc bảo vệ mùa màng khỏi sự gây hại của sâu bệnh. Việc điều chỉnh MRL cũng sẽ ảnh hưởng đến việc áp dụng của hoạt chất này trong tương lai.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

### \* Penflufen:

- Penflufen là thuốc diệt nấm được Bayer AG sản xuất và cấp bằng sáng chế vào năm 2006 và được sử dụng để bảo vệ cây trồng khỏi nấm.

- Hoạt chất penflufen giữ nguyên mức MRL trên các nhóm sản phẩm rau củ, trái cây; ngũ cốc, trà, cà phê; cây gia vị và các sản phẩm có nguồn gốc động vật;



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Chi tiết thay đổi MRLs xem tại: [https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25\\_02447\\_03\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_02447_03_e.pdf)

## BRAZIL THÔNG BÁO DỰ THẢO NGHỊ QUYẾT 1311 QUY ĐỊNH MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA CHO PHÉP (LMT) CỦA AFLATOXIN TRONG THỰC PHẨM

TS. Nguyễn Thị Hiệp  
Viện Công nghệ sinh học

**N**gày 07/03/2025, Cơ quan Giám sát Vệ sinh Dịch tễ Quốc gia Brazil (ANVISA) công bố Thông báo số G/SPS/N/BRA/2385 lấy ý kiến về dự thảo sửa đổi Hướng dẫn kỹ thuật số 160/2022 quy định giới hạn tối đa cho phép (LMT) của các chất gây ô nhiễm trong thực phẩm. Đây là một bước quan trọng trong việc bảo vệ sức khỏe cộng đồng và đảm bảo an toàn thực phẩm, đặc biệt là trước tình hình hiện nay khi mà thực phẩm nhiễm độc đang trở thành mối lo ngại lớn.

Aflatoxin là một loại độc tố do nấm phát triển trên một số loại thực phẩm như ngô, đậu phộng, và hạt cây khác. Chúng có thể gây ra nhiều vấn đề sức khỏe nghiêm trọng, bao gồm ung thư, tổn thương gan, và suy giảm hệ miễn dịch. Chính vì vậy, Brazil đã quyết định ban hành Dự thảo Nghị quyết 1311 nhằm thiết lập những tiêu chuẩn rõ ràng và cụ thể hơn về mức giới hạn tối đa cho phép đối với aflatoxin trong thực phẩm.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

- Điều chỉnh tên nhóm thực phẩm:

+ "Đậu phộng nguyên vỏ, đã bóc vỏ, sống hoặc rang, bơ đậu phộng hoặc bơ hạt" được đổi thành "Đậu phộng, bao gồm loại được dùng để chế biến tiếp."



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

+ "Ngô, ngô nguyên hạt, ngô tách, nghiền hoặc xay, bột hoặc semolina ngô" được tách thành 2 nhóm mới: Ngô nguyên hạt (toàn bộ, tách, nghiền, xay) dùng để chế biến tiếp và bột hoặc semolina ngô.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Việc tách nhóm này không chỉ giúp quản lý hiệu quả hơn mà còn đáp ứng tốt hơn nhu cầu của thị trường.

- Cập nhật giới hạn LMT đối với các chất gây ô nhiễm cho từng danh mục thực phẩm trong Phụ lục II của Hướng dẫn kỹ thuật số 160/2022.

Dự thảo này nhằm duy trì sự hài hòa với các tiêu chuẩn quốc tế, khối MERCOSUR.

Thực phẩm	Aflatoxin	Giới hạn tối đa (LMT)
Sữa tươi	M1	0,5 mcg/kg
Sữa bột	M1	5,0 mcg/kg
Ngô hạt (nguyên hạt, vỡ, nghiền, bóc vỏ) dùng để chế biến tiếp	B1+B2+G1+G2	15,0 mcg/kg
Bột ngô	B1+B2+G1+G2	10,0 mcg/kg
Đậu phộng (bao gồm đậu phộng dùng để chế biến tiếp <sup>1</sup> )	B1+B2+G1+G2	15,0 mcg/kg

<sup>1</sup> "Dùng để chế biến tiếp" nghĩa là sản phẩm sẽ trải qua các quá trình xử lý bổ sung nhằm giảm mức aflatoxin trước khi được sử dụng làm nguyên liệu trong thực phẩm chế biến hoặc được tiêu thụ trực tiếp.

Chi tiết thay đổi MRL xem tại:

[https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/BRA/25\\_01896\\_00\\_x.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/BRA/25_01896_00_x.pdf)

## CÁC VƯƠNG QUỐC Ả RẬP THỐNG NHẤT (UAE) THÔNG BÁO DỰ THẢO SỬA ĐỔI QUY CHUẨN KỸ THUẬT: "GIỚI HẠN TỐI ĐA DƯ LƯỢNG THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT TRONG SẢN PHẨM NÔNG NGHIỆP VÀ THỰC PHẨM"

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

**N**gày 16/4/2025, Cơ quan Thực phẩm và Dược phẩm Saudi công bố Thông báo số G/SPS/N/ARE/176/Add.1, G/SPS/N/BHR/199/Add.1, G/SPS/N/KWT/50/Add.1, G/SPS/N/OMN/96/Add.1, G/SPS/N/QAT/100/Add.1, G/SPS/N/SAU/394/Add.1, G/SPS/N/YEM/41/Add.1

nhằm lấy ý kiến về dự thảo sửa đổi Quy chuẩn Kỹ thuật: "Giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong sản phẩm nông nghiệp và thực phẩm. dự thảo quy chuẩn này không chỉ giúp quản lý chất lượng sản phẩm mà còn khẳng định cam kết của các quốc gia trong khu vực đối với sự phát triển bền vững của ngành nông nghiệp.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

Vương quốc Ả Rập đề xuất sửa đổi giới hạn mức dư lượng tối đa (MRL) đối với 97 hoạt chất bảo vệ thực vật trên nhiều sản phẩm, bao gồm Nhóm trái cây; rau củ; đậu; hạt có dầu và trái cây có dầu; ngũ cốc, trà, cà phê, dược liệu; hoa bia; cây gia vị; cây cho đường; các sản phẩm có nguồn gốc động vật; ....;

Việc thay đổi hoặc thiết lập mức MRL của các hoạt chất trên liên quan đến nhiều sản phẩm nông sản thực

phẩm của Việt Nam đã và đang xuất khẩu sang thị trường các Vương quốc Ả Rập.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Việt Nam hiện đang là nước đứng đầu về xuất khẩu nông sản sang UAE trong các nước ASEAN. Năm 2024, xuất khẩu rau quả sang UAE xác lập được đà tăng trưởng mới, đạt 79,12 triệu USD, tăng 33,87% so với năm trước đó. Năm 2024, UAE đã vượt lên đứng thứ 9 trong các thị trường nhập khẩu rau quả của Việt Nam. Các mặt hàng rau quả xuất khẩu của Việt Nam sang UAE tương đối đa dạng, bao gồm các sản phẩm chủ yếu là rau củ tươi, trái cây tươi và đã sơ chế, củ đã qua chế biến, các chế phẩm từ trái cây, nước ép. Trong đó, trái cây có tỷ trọng cao nhất, chiếm khoảng 80%. Nhiều loại trái cây nổi tiếng của Việt Nam như thanh long, vải, chôm chôm được đánh giá tốt về chất lượng tại thị trường này và có mức giá cao. Ngoài ra, các mặt hàng rau quả như dưa hấu, chanh không hạt của Việt Nam đang chiếm lĩnh thị trường UAE nói riêng, cũng như thị trường các nước Trung Đông và GCC (Hội đồng Hợp tác các nước Ả Rập vùng Vịnh) nói chung.

Một số MRL trên một số thực phẩm như sau:

Hoạt chất	Sản phẩm	MRL (ppm)
Acetamiprid	Hạt gia vị	2
Acetochlor	Cỏ alfalfa	30
	Lúa mạch (cỏ khô hoặc rơm)	0,3
	Hạt kê	0,04
Acibenzolar-S-methyl	Nhóm bầu bí	0,8
Afidopyropen	Cỏ alfalfa	8
	Vỏ hạnh nhân	0,6
	Táo khô	0,02
	Bắp cải	0,5
	Quả họ Chanh	0,15
	Dưa chuột	0,7
	Nội tạng ăn được	0,2
	Cà chua	0,7
	Ớt	0,1
	Trứng	0,01
Chlordane	Hạnh nhân	0,02
	Trứng	0,02
	Gạo	0,02
	Sữa	0,002
Chlomequat	Sữa	0,3
Chlorfenapyr	Trà	60

Chi tiết thay đổi MRL xem tại:  
[https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/SAU/25\\_02921\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/SAU/25_02921_00_e.pdf)

## NHẬT BẢN DỰ THẢO SỬA ĐỔI TIÊU CHUẨN VỀ NGUYÊN LIỆU THỨC ĂN CHĂN NUÔI

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

Theo thông báo G/SPS/N/JPN/1332 ngày 08/4/2025, Nhật Bản đã đề xuất sửa đổi Sắc lệnh của Bộ trưởng về Quy cách và Tiêu chuẩn Thức ăn chăn nuôi và Phụ gia Thức ăn chăn nuôi, cụ thể đối với chất lỏng từ vỏ hạt điều.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

Nội dung dự thảo sửa đổi bao gồm:

1. Quy định chung về nguyên liệu thức ăn chăn nuôi

- Chất lỏng từ vỏ hạt điều chỉ được phép sử dụng trong thức ăn cho bò.

- Hàm lượng chất lỏng từ vỏ hạt điều trong thức ăn cho bò (không tính nguyên liệu thô) không vượt quá 0,1%.

- Ghi nhãn: Các sản phẩm thức ăn có chứa phụ gia phải ghi rõ loại vật nuôi sử dụng trên nhãn.

2. Quy chuẩn đối với phụ gia thức ăn - Chất lỏng từ vỏ hạt điều

- Thành phần hoạt chất: Chứa axit anacardic không dưới 59%, bao gồm tổng các loại axit salicylic có chuỗi pentadecenyl, pentadecadienyl và pentadecatrienyl.

- Đặc tính vật lý và hóa học: Dạng lỏng nhớt, màu nâu đến nâu đen.

- Kiểm tra xác nhận: Kiểm tra bằng HPLC (sắc ký lỏng hiệu năng cao) đảm bảo các thành phần chính có thời gian lưu giống mẫu chuẩn.

- Kiểm tra độ tinh khiết:

+ Hàm lượng chì không vượt quá 4 µg/g.

+ Hàm lượng asen không có màu đậm hơn dung dịch chuẩn.

+ Hàm lượng nước: Không vượt quá 10% (chuẩn độ trực tiếp).

- Phương pháp kiểm tra hoạt chất: Chi tiết quy trình lấy mẫu, xử lý mẫu, đo bằng HPLC và tính toán hàm lượng axit anacardic.

- Phương pháp sản xuất: Ép lạnh, không gia nhiệt, không sử dụng dung môi hữu cơ.

- Bảo quản: Đựng trong bao bì kín, tránh ánh sáng.

3. Quy chuẩn đối với sản phẩm công thức từ chất lỏng vỏ hạt điều

- Thành phần công thức: Dạng bột, có thể bổ sung chất mang và nước.

- Hàm lượng hoạt chất: Chứa 90-120% so với hàm lượng ghi trên nhãn.

- Phương pháp xác nhận và kiểm tra:

Áp dụng tương tự như kiểm tra chất lỏng vỏ hạt điều, có điều chỉnh lượng mẫu phù hợp.

- Bảo quản: Lưu trữ nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp và nhiệt độ cao.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

## CANADA ĐỀ XUẤT MỨC GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA ĐỐI VỚI HÓA CHẤT NÔNG NGHIỆP METALDEHYDE

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

**N**gày 04/4/2025, Cơ quan Quản lý Dịch hại (PMRA) - Bộ Y tế Canada đã ban hành thông báo G/SPS/N/CAN/1593, công bố dự thảo tài liệu PMRL2025-06, chính thức mời các bên liên quan trong và ngoài nước tham gia góp ý kiến. Mục tiêu của tài liệu là đề xuất thiết lập giới hạn dư lượng tối đa (MRL) mới cho hoạt chất metaldehyde - một loại thuốc trừ sâu chống sâu bọ và ốc sên.

sản nhập khẩu từ các quốc gia khác đáp ứng các quy định SPS của Canada.

Nội dung chi tiết thông báo như sau:

- Mức MRL được đề xuất: 0,15 ppm

- Áp dụng cho: nhóm các loại quả mọng mọc từ bụi thấp (thuộc phân nhóm 13-07B)

- Không áp dụng đối với: Quả lingonberry và việt quất thấp (lowbush blueberries) do đã nằm trong nhóm cây trồng phụ 13-07G (quả mọc thấp), và có MRL hiện hành cũng là 0,15 ppm.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

Metaldehyde thường có dạng hạt hoặc viên, có thể hòa tan trong các dung môi hữu cơ. Hoạt chất này làm mất khả năng di chuyển của sâu bọ và ốc sên bằng cách tác động trực tiếp lên hệ thần kinh của chúng. Metaldehyde thường hoạt động nhanh chóng sau khi tiếp xúc, đưa ra kết quả gây hại trong thời gian ngắn.

Một trong những ưu điểm của metaldehyde đó là thường chỉ tác động lên các loại sâu bọ và ốc sên mà nó nhắm đến, không gây hại cho nhiều loại sinh vật khác. Tuy nhiên, metaldehyde có thể gây ra nguy hiểm cho động vật có vú nếu chúng tiếp xúc trực tiếp hoặc tiêu thụ các loại thực phẩm bị ô nhiễm. Việc sử dụng metaldehyde có thể gây ra ô nhiễm môi trường, đặc biệt là nếu không được sử dụng đúng cách hoặc không loại bỏ chúng một cách an toàn. Do đó, việc thiết lập MRL là cần thiết để đảm bảo an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng, đồng thời giúp nông



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

## ÚC CẬP NHẬT CÁC BIỆN PHÁP KHẨN CẤP ĐỐI VỚI BỌ KHAPRA

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

Ngày 07/4/2025, Úc đưa ra thông báo số G/SPS/N/AUS/502/Add.19 về việc thay đổi các biện pháp khẩn cấp hiện hành nhằm ngăn chặn sự xâm nhập của bọ Khapra.



*Bọ Khapra*

(nguồn: Bộ Nông nghiệp, Thủy sản và Lâm nghiệp Úc)

Khapra được xếp thứ hai trong danh sách quốc gia về mối đe dọa ưu tiên và được xem là nguy cơ lớn nhất đối với ngành ngũ cốc của Úc. Nếu chúng lọt vào kho chứa nông sản, khả năng phá hoại của chúng rất cao, có thể làm mất tới 75 % sản lượng dự trữ bằng cách ăn trực tiếp và để lại vảy da, lông tơ gây ô nhiễm, khiến sản phẩm không còn đáp ứng được tiêu chuẩn tiêu dùng hay xuất khẩu.



*Các ảnh hưởng của bọ Khapra*

(nguồn: Bộ Nông nghiệp, Thủy sản và Lâm nghiệp Úc)

Theo đó, Úc sẽ thực hiện các thay đổi đối với các yêu cầu về chứng nhận kiểm dịch thực vật và chính sách đối với các biện pháp xử lý bọ Khapra trước khi nhập khẩu, có hiệu lực từ ngày 28/5/2025.

Các thay đổi bao gồm:

1. Sửa đổi cách diễn đạt các yêu cầu chứng nhận

kiểm dịch thực vật hiện hành được sử dụng tuân thủ các yêu cầu về tính thẩm khí đối với một số phương pháp xử lý bọ Khapra. Cụ thể: "Hàng hóa đã được xông hơi khử trùng trong bao bì thẩm khí." hoặc "Hàng hóa đã được xông hơi khử trùng trước khi được đóng kín trong bao bì không thẩm khí."

Yêu cầu này áp dụng cho các sản phẩm thực vật xuất khẩu từ các quốc gia có nguy cơ chứa bọ Khapra, đã được xử lý ngoài khơi bằng khử trùng metyl bromua hoặc xử lý khí để quản lý rủi ro bọ Khapra. Cụ thể tại thời điểm được xử lý phải đạt một trong các điều kiện sau:

- Sản phẩm không đóng gói;
- Sản phẩm sử dụng bao bì thẩm khí;
- Sản phẩm xử lý phải được mở khi sử dụng bao bì không thẩm khí.

2. Thiết lập các quy định giám sát trực tiếp đối với một số biện pháp xử lý bọ Khapra do Tổ chức Bảo vệ thực vật Quốc gia (NPPO) chịu trách nhiệm thực hiện. Cụ thể, nhà cung cấp phải có sự giám sát trực tiếp của NPPO nếu thuộc trường hợp sau:

- Bị đình chỉ, đang xem xét hoặc rút giấy phép khỏi danh sách các nhà cung cấp dịch vụ xử lý đã đăng ký tại Úc; hoặc
- Chưa được chấp thuận hoặc đang chờ phê duyệt trong danh sách các nhà cung cấp dịch vụ xử lý chưa đăng ký của Úc.

Yêu cầu này áp dụng cho các sản phẩm thực vật và công-tơ-nơ đường biển thuộc trường hợp xử lý bắt buộc trước khi nhập khẩu bằng metyl bromua hoặc xử lý nhiệt. Điều này bao gồm sản phẩm thực vật có nguy cơ cao và một số công-tơ-nơ nguyên kiện (FCL) hoặc công-tơ-nơ hợp kiện (FCX) đóng gói ở các quốc gia có nguy cơ chứa bọ Khapra.

Giấy chứng nhận thực vật kèm theo lô hàng phải là khai báo mới để xác nhận tuân thủ yêu cầu:

- Đối với khử trùng bằng metyl bromua: Việc theo dõi nồng độ tại điểm đầu và cuối được tiến hành dưới sự giám sát trực tiếp của NPPO và việc xử lý được thực hiện theo phương pháp khử trùng bằng metyl bromua của Úc.
- Đối với xử lý nhiệt: Việc đặt cảm biến nhiệt độ được tiến hành dưới sự giám sát trực tiếp của NPPO và việc xử lý được thực hiện theo phương pháp xử lý nhiệt của Úc.

Lưu ý: Các xử lý do nhà cung cấp đã được phê duyệt hoặc nhà cung cấp chưa đăng ký không bị ảnh hưởng và tiếp tục theo yêu cầu hiện hành.

3. Sửa đổi, điều chỉnh yêu cầu lấy mẫu 4 lần xuống còn 3 lần đối với phương pháp xử lý khử trùng bằng metyl bromua cho các công-tơ-nơ đường biển nhằm đơn giản hóa quy trình và đảm bảo luôn đạt ngưỡng an toàn.

Các thay đổi này nhằm mục đích làm rõ các yêu cầu của Úc, tăng cường giám sát và đơn giản hóa các quy trình xử lý. Chi tiết về các thay đổi được đưa ra tại trang web của Bộ Nông nghiệp, Thủy sản và Lâm nghiệp Úc theo địa chỉ: [https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/AUS/25\\_02656\\_00\\_e.pdf](https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/AUS/25_02656_00_e.pdf)

## PHÒNG NGỪA CHẤT NHUỘM SUDAN TRONG BỘT NGHỆ

**ThS. Lê Hà Anh**  
**Văn phòng SPS Việt Nam**

**D**o thị hiếu của người tiêu dùng, thích sản phẩm có màu đậm, bắt mắt, một số tổ chức, cá nhân đã sử dụng phụ gia bị cấm khi sản xuất bột nghệ.

Từ lâu, bột nghệ đã là nguyên liệu quen thuộc trong món ăn của người dân châu Á. Không chỉ dùng để tăng hương vị món ăn, nghệ còn được xem là vị thuốc dân gian với nhiều công dụng như hỗ trợ tiêu hóa, kháng viêm, làm đẹp và phòng chống ung thư.

Bột nghệ nguyên chất thường có màu vàng nhạt đến

vàng cam tự nhiên, tùy thuộc vào giống nghệ, điều kiện canh tác và cách chế biến. Trong khi đó, người tiêu dùng đa số tin rằng bột nghệ có màu càng đậm, càng đỏ cam thì càng nguyên chất và "xịn". Do chất nhuộm công nghiệp Sudan có màu đỏ cam rất mạnh, chỉ cần một lượng nhỏ pha vào là có thể khiến bột nghệ trở nên đậm màu, hấp dẫn thị giác nên đã có trường hợp pha trộn Sudan với bột nghệ để sản phẩm dễ bán và lợi nhuận cao hơn.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

Sudan là tên gọi chung của một nhóm chất màu tổng hợp như Sudan I, II, III và IV, thuộc nhóm Azo. Đây là các chất có màu đỏ cam đến đỏ đậm, tan trong dầu và thường được sử dụng trong công nghiệp để nhuộm mỡ, dầu, sáp, cao su hoặc da.

Tuy khó phân biệt bằng mắt thường, vẫn có những dấu hiệu để người tiêu dùng có thể nhận biết bột nghệ pha Sudan như: màu sắc đỏ cam tươi quá mức, khi hòa tan với nước sẽ nổi vẩn màu đỏ hoặc có lớp dầu, màu bám lâu và khó rửa trên cốc, thìa. Ngoài ra, sản phẩm này thường có mùi hắc nhẹ và giá bán rẻ hơn mức trung bình.

Khi vào trong cơ thể, Sudan có thể gây tổn thương gan, thận, ảnh hưởng hệ thần kinh, rối loạn nội tiết và đặc biệt là gây đột biến tế bào, dẫn đến ung thư. Khi tích tụ lâu dài trong cơ thể, chúng không chỉ ảnh hưởng đến người lớn mà còn gây hậu quả nghiêm trọng đối với trẻ nhỏ, phụ nữ mang thai và người cao tuổi. Do khả năng gây ung thư mạnh, Sudan bị Tổ chức Y tế Thế giới (WHO), Liên minh Châu Âu (EU) và nhiều quốc gia, trong đó có Việt Nam, Đài Loan, cấm tuyệt đối sử dụng trong chế biến thực phẩm.

Hiện nay, Đài Loan là một trong những thị trường tiềm năng đối với mặt hàng bột nghệ Việt nhờ nhu cầu sử dụng cao và sự quan tâm ngày càng lớn đến các sản phẩm từ thảo dược. Tuy nhiên, đây cũng là thị trường có hàng rào kỹ thuật rất nghiêm ngặt.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

Theo quy định của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Đài Loan (TFDA), bột nghệ được xếp vào nhóm thực phẩm thông thường, hoặc thực phẩm có công dụng sức khỏe. Với nhóm thông thường, bột nghệ phải tuân thủ các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm, dư lượng thuốc BVTV, chất gây ung thư (chẳng hạn Sudan) và ghi nhãn đầy đủ.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

Với nhóm thứ hai, bột nghệ thường được quảng cáo hoặc gán nhãn có công dụng như giảm viêm, tăng cường miễn dịch, hỗ trợ tiêu hóa, chống oxy hóa... thì phải đăng ký và được phê duyệt bởi TFDA theo Luật Thực phẩm chức năng. Ngoài ra, sản phẩm phải có bằng chứng khoa học chứng minh công dụng, được đánh giá và dán nhãn xác nhận.

Văn phòng SPS Việt Nam cho biết, ngay cả khi không ghi rõ công dụng chức năng của bột nghệ, thì sản phẩm nhập khẩu vào Đài Loan bắt buộc đăng ký TFDA, để kiểm tra một số thủ tục liên quan đến mức dư lượng, chất màu

bị cấm, vi sinh vật, kim loại nặng... Trong đó, Đài Loan đặc biệt chú ý đến Sudan. Trước đây, thị trường này từng phát hiện một số lô hàng nhiễm chất này và tiến hành xử lý, đồng thời gửi cảnh báo về quốc gia, doanh nghiệp xuất khẩu.

"Chỉ cần phát hiện một lượng rất nhỏ Sudan trong bột nghệ, toàn bộ lô hàng có thể bị tiêu hủy hoặc trả lại, đồng thời doanh nghiệp xuất khẩu có nguy cơ bị cấm nhập khẩu vĩnh viễn", TS Ngô Xuân Nam, Phó giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam nhấn mạnh.

Ông cũng cho rằng, nếu sản phẩm bị phát hiện vi phạm, không chỉ gây tổn thất kinh tế cho doanh nghiệp mà còn làm ảnh hưởng đến hình ảnh, uy tín của nông sản Việt trên thị trường quốc tế. Vì vậy, để duy trì niềm tin và năng lực cạnh tranh tại các thị trường khó tính như Đài Loan, doanh nghiệp cần kiểm soát chặt chẽ nguyên liệu đầu vào, tuân thủ nghiêm ngặt quy trình chế biến, đồng thời thường xuyên kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm trước khi xuất khẩu.

Về phía người tiêu dùng trong nước, để phòng tránh Sudan trong bột nghệ, Phó giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam khuyến nghị, tuyệt đối không mua hàng trôi nổi, không nhãn mác, không rõ nguồn gốc xuất xứ. Nên lựa chọn các sản phẩm có công bố chất lượng rõ ràng, được sản xuất bởi cơ sở uy tín, có kiểm định an toàn thực phẩm.

Bên cạnh đó, người sử dụng có thể áp dụng một số cách kiểm tra đơn giản như hòa bột nghệ vào nước lạnh,

quan sát xem có váng màu đỏ nổi lên hay không, hoặc dùng khăn giấy lau thử để kiểm tra vệt màu. Tuy các cách này không tuyệt đối chính xác nhưng có thể giúp nhận diện bước đầu, giúp giảm thiểu nguy cơ mắc phải những rủi ro không đáng có về sức khỏe.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Trong dài hạn, TS Ngô Xuân Nam đề nghị mỗi tổ chức, cá nhân nâng cao nhận thức, lựa chọn sản phẩm một cách có trách nhiệm và chủ động phòng tránh nguy cơ từ những chất phụ gia bị cấm.

"Một thìa bột nghệ pha hóa chất có thể không gây hại ngay lập tức, nhưng tích lũy theo thời gian sẽ trở thành mầm bệnh cho cả gia đình. Đừng để vẻ ngoài bắt mắt hay mức giá rẻ đánh đổi bằng cái giá quá đắt của sức khỏe và tương lai", ông Nam bày tỏ.

## CẬP NHẬT THÔNG TIN TỪ ỦY BAN CODEX

Trong giai đoạn từ tháng 10 đến tháng 11/2024, Codex đã tổ chức một loạt các cuộc họp quan trọng, bao gồm Phiên họp lần thứ 27 của Ủy ban Codex về Dư lượng Thuốc Thú y trong Thực phẩm (CCRVDF27), Phiên họp lần thứ 87 của Ủy ban Thường trực (CCEXEC87), và Phiên họp lần thứ 47 của Ủy ban Codex Alimentarius (CAC47).

CN. Nguyễn Khôi Nguyên  
Văn phòng SPS Việt Nam



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Tại CCRVDF27, diễn ra ở Omaha, Nebraska, Hoa Kỳ từ ngày 21 đến 25/10/2024, Ủy ban đã thống nhất trình CAC47 xem xét thông qua một số nội dung. Trong đó có các giới hạn dư lượng tối đa (MRLs) cho clopidol trong thận, gan, cơ và da/mỡ gà, và cho imidacloprid trong thịt phi lê cá hoặc cơ; các MRLs ngoại suy cho cá như lufenuron trong phi lê, emamectin benzoate trong cơ và phi lê, cùng với ivermectin trong sữa của động vật nhai lại; đồng thời sửa đổi các Nguyên tắc Phân tích Rủi ro trong Sổ tay Thủ tục Codex. CCRVDF27 cũng thống nhất danh mục ưu tiên thuốc thú y và khởi động công việc mới liên quan đến hướng dẫn xử lý của cơ quan thẩm quyền khi phát hiện dư lượng thuốc thú y trong sản phẩm động vật không phải đối tượng, do lây nhiễm chéo không tránh khỏi và vô tình trong thức ăn chăn nuôi. Đặc biệt, lần này Codex xem xét một loại thuốc thú y mới được sử dụng cho động vật nhai lại nhằm điều chỉnh môi trường sinh lý và giảm phát thải khí mê-tan, đánh dấu lần đầu tiên một chất như vậy được đưa ra thảo luận.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Tiếp đó, tại CCEXEC87 được tổ chức ở Geneva, Thụy Sĩ từ ngày 18 đến 22/11/2024, Ủy ban Thường trực tập trung rà soát các văn bản Codex dự kiến thông qua, xem xét các đề xuất công việc mới để trình CAC47 phê duyệt, đồng thời giám sát tiến độ xây dựng tiêu chuẩn tại các cơ quan kỹ thuật trực thuộc. Một trọng tâm khác của CCEXEC87 là xây dựng Kế hoạch Chiến lược Codex 2026-2031, đưa ra khuyến nghị để CAC47 thông qua, và thảo luận về phương thức làm việc của Codex trong tương lai.

Phiên họp CAC47, diễn ra từ ngày 25 đến 30/11/2024 tại Geneva, Thụy Sĩ, đã thông qua gần 900 tiêu chuẩn Codex mới và sửa đổi, bao gồm các tiêu chuẩn định lượng, hướng dẫn và quy phạm thực hành. Trong số này có những nội dung đáng chú ý liên quan đến Ủy ban SPS như việc ban hành mức tối đa (MLs) mới cho chì trong nhiều loại gia vị khác nhau (từ áo hạt, bộ phận hoa, quả khô, các loại quả mọng, ớt bột, tiêu Tứ Xuyên, hồi sao, đến rễ, thân rễ và hạt khô). Bên cạnh đó, CAC47 cũng thông qua MLs mới cho chì và cadimi trong diêm mạch (quinoa), 257 MRLs mới hoặc sửa đổi đối với các tổ hợp thuốc bảo vệ thực vật và sản phẩm (bao gồm thực phẩm và thức ăn chăn nuôi), cùng với 8 MRLs mới cho thuốc thú y trong các loại mô động vật. Ủy ban cũng thông qua các chỉ tiêu về nhận dạng và độ tinh khiết của phụ gia thực phẩm, bao gồm 5 phụ gia, 2 nhóm chất tạo hương và 8 chất tạo hương riêng lẻ, cùng với 566 MLs mới hoặc sửa đổi cho phụ gia thực phẩm.

Về quy phạm thực hành, CAC47 thông qua quy phạm phòng ngừa và giảm ngộ độc ciguatera, cũng như sửa đổi quy phạm về bảo quản và vận chuyển dầu mỡ ăn được ở dạng số lượng lớn (CXC 36-1987). Về hướng dẫn, Ủy ban phê duyệt Phụ lục II về rau lá tươi và Phụ lục IV về rau mầm trong Hướng dẫn kiểm soát Escherichia coli sinh độc tố Shiga (CXG 99-2023), Phụ lục III về sữa và các sản phẩm từ sữa trong Hướng dẫn sử dụng và tái sử dụng nước an toàn trong chế biến thực phẩm (CXG 100-2023), sửa đổi danh mục tên gọi và hệ thống số quốc tế cho phụ gia thực phẩm (CXG 36-1989), cùng với hướng dẫn kiểm soát vệ sinh tại các chợ truyền thống.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ngoài ra, CAC47 cũng thông qua các công việc mới, bao gồm sửa đổi 6 văn bản hiện hành và phê chuẩn 3 danh mục ưu tiên các hợp chất (phụ gia thực phẩm, thuốc thú y và thuốc bảo vệ thực vật) để FAO và WHO đánh giá. Các công việc mới tập trung vào việc thiết lập MLs cho phụ gia trong Tiêu chuẩn chung về phụ gia thực phẩm (CXS 192-1995), xây dựng MRLs cho thuốc thú y trong cơ sở dữ liệu MRLs về thực phẩm, xây dựng MRLs cho thuốc bảo vệ thực vật trong cơ sở dữ liệu MRLs về thực phẩm và thức ăn chăn nuôi, cùng với quy phạm thực hành phòng ngừa và giảm nhiễm cadimi trong thực phẩm

## CẬP NHẬT HOẠT ĐỘNG CỦA CÔNG ƯỚC BẢO VỆ THỰC VẬT QUỐC TẾ (IPPC)

ThS. Trần Thị Vân Anh  
Văn phòng SPS Việt Nam



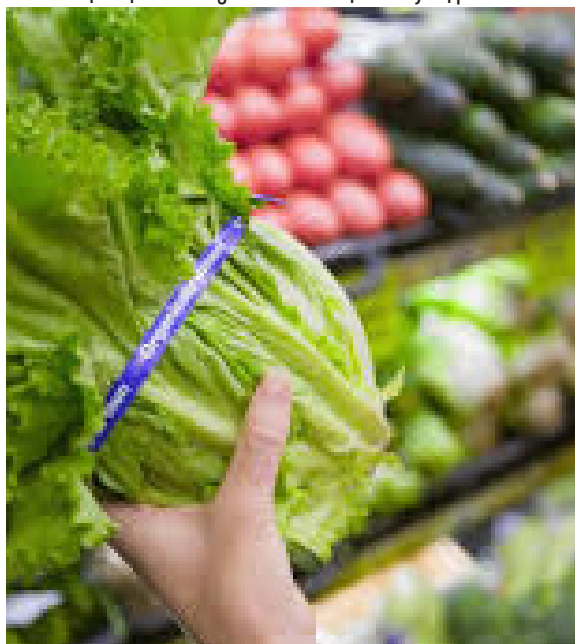
Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Công ước Bảo vệ Thực vật Quốc tế (IPPC) là một hiệp ước liên chính phủ với 185 quốc gia thành viên tính đến tháng 10 năm 2023, có mục tiêu bảo vệ tài nguyên thực vật toàn cầu khỏi sự xâm nhập và lây lan của sinh vật gây hại, đồng thời thúc đẩy thương mại an toàn. IPPC thực hiện nhiệm vụ này thông qua việc xây dựng và áp dụng các Tiêu chuẩn quốc tế về Biện pháp Kiểm dịch thực vật (ISPMs), trở thành tổ chức duy nhất toàn cầu có thẩm quyền thiết lập các tiêu chuẩn quốc tế về sức khỏe thực vật. IPPC là một trong “Ba tổ chức chị em” được Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) công nhận trong khuôn khổ Hiệp định về Áp dụng các Biện pháp Vệ sinh và Kiểm dịch động thực vật (SPS), cùng với Ủy ban Codex Alimentarius về an toàn thực phẩm và Tổ chức Thú y Thế giới (WOAH) về sức khỏe động vật.

Phiên họp lần thứ 19 của Ủy ban các Biện pháp Kiểm dịch Thực vật (CPM-19) dự kiến diễn ra từ ngày 17 đến 21 tháng

3 năm 2025 tại trụ sở Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hợp Quốc (FAO) ở Rome, Ý. Tại kỳ họp này, các thành viên sẽ xem xét thông qua hai tiêu chuẩn ISPM mới, đánh giá tiến độ thực hiện Khung Chiến lược IPPC giai đoạn 2020–2030, thảo luận các chương trình hành động cụ thể liên quan đến sáng kiến “Một sức khỏe” (One Health), Học viện Sức khỏe Thực vật IPPC, giải pháp chứng thư điện tử ePhyto và Chương trình Kiểm dịch Thực vật Châu Phi (APP). Các nội dung này thể hiện định hướng chiến lược của IPPC trong việc vừa nâng cao năng lực bảo vệ sức khỏe thực vật, vừa tạo thuận lợi cho thương mại quốc tế an toàn.

Ban Điều hành CPM có vai trò định hướng chiến lược và quản lý tài chính, vận hành của toàn bộ hệ thống IPPC, trong khi Nhóm Hoạch định Chiến lược (SPG) đảm nhận nhiệm vụ tư vấn về các định hướng phát triển dài hạn và đề xuất cải tiến cho Ủy ban. Kể từ tháng 6 năm 2024, Ban Điều hành CPM đã tổ chức các cuộc họp trực tuyến vào tháng 9 và tháng 12, cùng một cuộc họp trực tiếp vào tháng 10 năm 2024; SPG cũng họp vào tháng 10 cùng năm. Các cuộc họp này tập trung vào các chủ đề trọng tâm như triển khai giải pháp ePhyto, sáng kiến One Health, vấn đề kháng vi sinh (AMR) trong sức khỏe thực vật, rà soát định dạng tiêu chuẩn ISPM, triển khai Khung Chiến lược IPPC 2020–2030, hệ thống Cảnh báo và Ứng phó dịch hại (POARS), Chương trình APP, Ngày Quốc tế Sức khỏe Thực vật và công tác chuẩn bị cho kỳ họp CPM-19.



Ảnh minh họa: Nguồn Internet

Ủy ban Tiêu chuẩn (SC) của IPPC đã họp từ ngày 18 đến 22 tháng 11 năm 2024 nhằm rà soát, chỉnh sửa và phê duyệt các dự thảo Tiêu chuẩn quốc tế về Biện pháp Kiểm dịch thực vật (ISPMs) và các tài liệu kỹ thuật trình CPM-19 xem xét thông qua. Ủy ban cũng thảo luận một số chủ đề chiến lược khác như việc xem xét các đề xuất tiêu chuẩn mới được gửi trong “Lời kêu gọi chủ đề năm 2023” và đề xuất sửa đổi Sổ tay quy trình xây dựng tiêu chuẩn IPPC. Cuộc họp tiếp theo của SC dự kiến tổ chức từ ngày 12 đến 16 tháng 5 năm 2025 tại trụ sở FAO ở Rome, trong đó sẽ xem xét các dự thảo phụ lục mới liên quan đến vận chuyển quốc tế trái chuối tươi (*Musa spp.*) và khoai môn (*Colocasia esculenta*), cũng như thảo luận cập nhật từ các nhóm kỹ thuật chuyên môn của IPPC.

Ủy ban Triển khai và Phát triển Năng lực (IC) đã họp tại Rome vào tháng 11 năm 2024 để đánh giá kết quả hoạt động năm 2024 và thông qua kế hoạch công tác năm 2025. Tại cuộc họp, IC đã nêu bật vấn đề thiếu nguồn lực bền vững cho Đơn vị Thực thi và Hỗ trợ (IFU) của Ban Thư ký IPPC – cơ quan chịu trách nhiệm triển khai các hoạt động cốt lõi của Công ước. Ủy ban đã thảo luận về các biện pháp nâng cao nhận thức và khả năng tiếp cận của các Tổ chức Bảo vệ Thực vật Quốc gia (NPPO) đối với tài nguyên đào tạo trực tuyến của IPPC, khuyến khích các quốc gia mở rộng việc áp dụng giải pháp chứng thư điện tử ePhyto và tiến hành đánh giá năng lực kiểm dịch (PCE) để củng cố hệ thống sức khỏe thực vật quốc gia. IC cũng thông qua phiên bản cập nhật của Sổ tay Triển khai và Phát triển năng lực (ICD), dự kiến công bố vào tháng 3 năm 2025. Ngoài ra, tại cuộc họp này, Ban Thư ký IPPC đã giới thiệu bản thử nghiệm của nền tảng “Học viện Sức khỏe Thực vật IPPC”, được phát triển cùng với FAO eLearning Academy và dự kiến chính thức ra mắt trong năm 2025.

Giải pháp ePhyto của IPPC tiếp tục đóng vai trò quan trọng trong việc hiện đại hóa hệ thống cấp chứng thư kiểm dịch thực vật, cho phép các quốc gia trao đổi chứng thư điện tử trực tiếp với nhau thông qua một nền tảng tập trung. Tính đến tháng 11 năm 2024, có 136 quốc gia đã tham gia hệ thống này (tăng từ 130 quốc gia vào tháng 12 năm 2023), trong đó 92 quốc gia đang tích cực trao đổi khoảng 200.000 chứng thư mỗi tháng và 35 quốc gia khác đang trong giai đoạn thử nghiệm.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

Sự thành công của ePhyto đạt được nhờ sự phối hợp chặt chẽ giữa Ban Thư ký IPPC và các đối tác như Nhóm Chỉ đạo ePhyto (ESG), Trung tâm Máy tính Quốc tế Liên Hợp Quốc (UNICC), Liên minh Toàn cầu Tạo thuận lợi Thương mại (GATF), Nhóm Cố vấn Công nghiệp (IAG) và Ngân hàng Thế giới. Tuy nhiên, thách thức lớn nhất hiện nay là đảm bảo nguồn tài chính bền vững cho hệ thống, do phần lớn kinh phí trước đây đến từ các dự án viện trợ hoặc tài trợ song phương. Tại phiên họp CPM-18 (tháng 4/2024), một mô hình tài chính thử nghiệm đã được thông qua, với ngân sách ban đầu ước tính 1,263 triệu USD/năm, triển khai từ năm 2025 và đánh giá lại vào năm 2027. Ngoài ra, hệ thống ePhyto quốc gia dùng chung (GeNS) hiện đã được cung cấp bằng năm trong số sáu ngôn ngữ chính thức của FAO – gồm Ả Rập, Anh, Pháp, Nga và Tây Ban Nha – giúp các quốc gia chưa có hệ thống riêng vẫn có thể phát hành và trao đổi chứng thư điện tử qua nền tảng trung tâm.



*Ảnh minh họa: Nguồn Internet*

Nhóm Chuyên trách về Container Đường biển được Ủy ban CPM-16 (2022) thành lập và đến CPM-18 (2024) đã được gia hạn nhiệm vụ đến năm 2027 nhằm tiếp tục nghiên cứu, đánh giá và đề xuất các giải pháp giảm thiểu rủi ro dịch hại qua đường vận chuyển container. Trong tháng 12 năm 2024, nhóm đã tổ chức cuộc họp trực tiếp đầu tiên tại trụ sở FAO ở Rome để rà soát kế hoạch hành động, cập nhật các hoạt động và đề xuất điều chỉnh phù hợp với tình hình mới. Một trong những kết quả nổi bật là việc nhóm hỗ trợ tổ chức “Hội nghị chuyên đề quốc tế về tối ưu hóa thiết kế container nhằm giảm nguy cơ nhiễm dịch hại”, diễn ra vào tháng 11 năm 2024 tại Rotterdam, trong đó tập trung thảo luận các giải pháp thiết kế thực tiễn và công nghệ mới nhằm hạn chế ô nhiễm sinh vật gây hại trong quá trình vận chuyển hàng hóa. Bên cạnh đó, nhóm cũng phối hợp với Ủy ban Kinh tế Liên Hợp Quốc về châu Âu (UNECE) để cập nhật “Bộ Quy tắc về đơn vị vận chuyển hàng hóa (CTU Code)” với các nội dung tăng cường phòng ngừa nhiễm dịch hại. Nhóm đang triển khai nhiều hoạt động truyền thông và nâng cao nhận thức toàn cầu về rủi ro dịch hại qua đường biển, đồng thời dự kiến tổ chức một phiên họp bên lề tại CPM-20 (2026) nhằm báo cáo tiến triển và giới thiệu các khuyến nghị chính sách dài hạn cho IPPC.







## **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@mae.gov.vn](mailto:spsvietnam@mae.gov.vn)

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

