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 58, THÁNG 6, 2025

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

Bản tin
SPS VIỆT NAM
Tháng 6/2025

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
Website: www.spsvietnam.gov.vn

GIẤY PHÉP XUẤT BẢN
Số: 29/GP-XBBT ngày 07/5/2024
của Cục Báo chí, Bộ Thông tin và Truyền thông
In 1,000 cuốn, khổ 19 x 27cm

MỤC LỤC

- Quy định của châu Âu đối với các loại độc tố nấm mốc trong thực phẩm 5
- UAE đưa ra hướng dẫn về đăng ký cơ quan quản lý và cơ sở thực phẩm bên ngoài lãnh thổ 8
- Nhật Bản dự thảo sửa đổi mức dư lượng tối đa (MRL) của hoạt chất Fluxametamide trong nông sản thực phẩm 9
- Đài Loan (Trung Quốc) sửa đổi tiêu chuẩn phụ gia thực phẩm 11
- Vương quốc Anh sửa đổi quy định về kiểm dịch thực vật 12
- Liên bang Nga thông báo về việc sửa đổi Giấy chứng nhận thú y đối với ong mật, ong đất và kén ong cắt lá, dế và côn trùng ăn thịt xuất khẩu vào Lãnh thổ của Liên minh kinh tế Á Âu 13
- Vương quốc Anh thông báo các sửa đổi đối với Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2019/2072 14
- Hoa Kỳ thông báo quyết định cuối cùng đối với dung sai thuốc diệt cỏ Sulfentrazone 16
- Brazil dự thảo sửa đổi các chức năng công nghệ, giới hạn tối đa và điều kiện sử dụng đối với phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ công nghệ được phép sử dụng trong thực phẩm 17
- Nhật Bản đề xuất điều chỉnh mức dư lượng tối đa (MRL) cho thuốc trừ sâu Isofetamid 18
- Niu Di-lân bổ sung loài gây hại cần kiểm soát trên cây họ cam chanh nhập khẩu 19
- Vương quốc Anh cập nhật Quy định nhập khẩu thức ăn thô cho thú cưng theo Giấy chứng nhận GBHC562 20
- Chi-lê cập nhật quy định nhập khẩu dứa tươi: Tăng cường kiểm soát dịch hại và an toàn thực phẩm 21
- Liên minh châu Âu gia hạn giấy phép sử dụng hoạt chất L-tyrosine làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật 23
- Liên minh châu Âu dự thảo sửa đổi Quy định (EU) 2019/2072 về danh mục và các biện pháp xử lý đối với các loài gây hại không phải kiểm dịch được quản lý 24
- Chi-lê sửa đổi quy định kiểm dịch thực vật đối với vật liệu nuôi cấy mô nhập khẩu 25
- Trung Quốc sửa đổi tiêu chuẩn giới hạn vi sinh vật gây bệnh trong thực phẩm ăn liền 26
- Liên minh châu Âu thông báo từ chối gia hạn cấp phép đối với phụ gia thức ăn chăn nuôi Patent Blue V 27
- Hoa Kì thiết lập giới hạn dư lượng tối đa (MRL) cho hoạt chất Florylpicoxamid trong thực phẩm 28
- Vương quốc Anh sửa đổi Giấy chứng nhận kiểm dịch đối với thức ăn tươi sống cho thú cảnh 29

QUY ĐỊNH CỦA CHÂU ÂU ĐỐI VỚI CÁC LOẠI ĐỘC TỐ NẤM MỐC TRONG THỰC PHẨM

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

Quy định số 2023/915 của châu Âu là quy định về mức dư lượng tối đa đối với các chất tạp nhiễm trong thực phẩm, bao gồm: kim loại nặng, các độc tố do vi sinh vật, nấm mốc, các chất sinh ra do quá trình chế biến,...

Các quy định chung bao gồm:

- Các loại thực phẩm được liệt kê sẽ không được đưa ra thị trường và không được dùng làm nguyên liệu chế biến thực phẩm khi có lượng kim loại nặng vượt quá mức cho phép.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

- Các thực phẩm có lượng kim loại nặng vượt quá mức cho phép không được phép trộn lẫn với các thực phẩm đáp ứng được yêu cầu về kim loại nặng.

- Đối với hệ thống mà sản xuất và chế biến ngũ cốc được tích hợp tức là tất cả các lô hàng đầu vào được làm sạch, phân loại và chế biến trong cùng một cơ sở, các mức dư lượng tối đa (MRL) sẽ được áp dụng cho ngũ cốc chưa chế biến ở thời điểm trước khi chế biến giai đoạn đầu tiên).

- Trong trường hợp không có MRL cụ thể nào được nêu ra trong Phụ lục I của Quy định này đối với thực phẩm sấy khô, pha loãng, chế biến hoặc hỗn hợp (gồm nhiều hơn 01 thành phần), các khía cạnh sau đây sẽ được tính đến khi áp dụng mức MRL cho thực phẩm đó: những thay đổi về nồng độ độc tố Aflatoxin do quá trình sấy khô hoặc pha loãng và chế biến, tỷ lệ tương đối của các thành phần trong sản phẩm, giới hạn phân tích định lượng. Những yếu tố trên sẽ được các nhà kinh doanh thực phẩm cung cấp và giải trình khi cơ quan có thẩm quyền thực hiện kiểm soát chính thức.

- Thực phẩm có chứa độc tố được liệt kê trong Phụ lục I sẽ không được khử độc bằng các phương pháp hóa học.

- Trường hợp thực phẩm cần phải được phân loại và xử lý vật lý để giảm hàm lượng các độc tố thì cần phải ghi trên nhãn của sản phẩm thông tin: "Sản phẩm phải được phân loại hoặc xử lý vật lý khác để giảm thiểu [tên chất gây ô nhiễm] trước khi đưa ra thị trường cho người tiêu dùng hoặc sử dụng làm thành phần thực phẩm". Đồng thời các thực phẩm này sau khi được xử lý sẽ được đưa ra thị trường với điều kiện không có các chất độc tố vượt quá mức cho phép và quá trình xử lý không tạo ra các chất ô nhiễm có hại khác.

Độc tố nấm mốc (hay Mycotoxin) là các thành phần độc hại do nấm mốc (fungi) gây ra có thể tạp nhiễm vào trong thực phẩm. Các loại nấm mốc này phát triển trên nhiều loại cây trồng và thực phẩm khác nhau bao gồm ngũ cốc, các loại hạt, gia vị, trái cây sấy khô,... trong điều kiện ấm áp và ẩm ướt. Mycotoxin có thể gây ra nhiều tác động xấu đến sức khỏe và gây ra mối đe dọa nghiêm trọng đến sức khỏe của con người và vật nuôi. Mycotoxin bao gồm các loại:

Ảnh minh họa: nguồn Internet

- Aflatoxin nằm trong số các độc tố nấm mốc độc hại nhất và được sản sinh ra bởi một số loại nấm mốc (*Aspergillus flavus* và *Aspergillus parasiticus*) phát triển trong đất, thảm thực vật mục nát, cỏ khô và ngũ cốc. Các loại cây trồng thường bị ảnh hưởng bởi *Aspergillus* spp. bao gồm ngũ cốc (ngô, lúa miến, lúa mì và gạo), hạt có dầu (đậu nành, đậu

phộng, hạt hướng dương và hạt bông), gia vị (ớt, hạt tiêu đen, rau mùi, nghệ và gừng) và các loại hạt cây (hạt dẻ cười, hạnh nhân, óc chó, dừa và hạt Brazil). Các độc tố này cũng có thể được tìm thấy trong sữa của động vật được cho ăn thức ăn bị ô nhiễm, dưới dạng aflatoxin M1. Liều lượng lớn aflatoxin có thể dẫn đến ngộ độc cấp tính (bệnh nhiễm độc aflatoxin) và có thể đe dọa tính mạng, thường là do tổn thương gan. Aflatoxin cũng đã được chứng minh là có độc tính di truyền, nghĩa là chúng có thể làm hỏng DNA và gây ung thư ở các loài động vật. Ngoài ra còn có bằng chứng cho thấy chúng có thể gây ung thư gan ở người.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

- Ochratoxin A được sản sinh bởi một số loài Aspergillus và Penicillium và là một loại độc tố nấm mốc phổ biến gây ô nhiễm thực phẩm. Sự ô nhiễm các mặt hàng thực phẩm, chẳng hạn như ngũ cốc và các sản phẩm ngũ cốc, hạt cà phê, quả nho khô, rượu vang và nước ép nho, gia vị và cam thảo, xảy ra trên toàn thế giới. Ochratoxin A được hình thành trong quá trình bảo quản cây trồng và được biết là gây ra một số tác động độc hại ở các loài động vật. Ảnh hưởng lớn nhất của độc tố này là tổn thương thận, nhưng độc tố này cũng có thể ảnh hưởng đến sự phát triển của thai nhi và hệ thống miễn dịch.

- Patulin là một loại độc tố được sản sinh ra bởi nhiều loại nấm mốc, đặc biệt là Aspergillus, Penicillium và Byssochlamys. Độc tố này thường được tìm thấy trong táo thối và các sản phẩm từ táo. Patulin cũng có thể xuất hiện trong nhiều loại trái cây, ngũ cốc và các loại thực phẩm khác bị mốc. Các nguồn patulin chính trong chế độ ăn uống của con người là táo và nước ép táo làm từ trái cây bị ảnh hưởng. Các triệu chứng cấp tính ở động vật bao gồm tổn thương gan, lá lách và thận và độc tính đối với hệ thống miễn dịch. Đối với con người, buồn nôn, rối loạn tiêu hóa và nôn mửa là triệu chứng đã được báo cáo. Patulin được coi là độc tố di truyền nhưng vẫn chưa chứng minh được khả năng gây ung thư.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

- Nấm Fusarium phổ biến trong đất và sản sinh ra nhiều loại độc tố khác nhau, bao gồm trichothecenes như deoxynivalenol (DON), nivalenol (NIV) và độc tố T-2 và HT-2, cũng như zearalenone (ZEN) và fumonisin. Sự hình thành nấm mốc và độc tố xảy ra trên nhiều loại cây ngũ cốc khác nhau. Các độc tố fusarium khác nhau có liên quan đến một số loại ngũ cốc nhất định. Ví dụ, cả DON và ZEN thường liên quan đến lúa mì, độc tố T-2 và HT-2 với yến mạch và fumonisin với ngô. Trichothecenes có thể gây độc cấp tính cho con người, gây kích ứng nhanh chóng cho da hoặc niêm mạc ruột và dẫn đến tiêu chảy. Các tác dụng mãn tính được báo cáo ở động vật bao gồm ức chế hệ thống miễn dịch. ZEN đã được chứng minh là có tác dụng nội tiết tố, estrogen và có thể gây vô sinh ở mức hấp thụ cao, đặc biệt là ở lợn. Fumonisin có liên quan đến ung thư thực quản ở người và độc tính với gan và thận ở động vật.

Nội dung	MRL (µg/kg)		
Aflatoxin	B1	Tổng số B1, B2, G1, G2	M1
Lạc và các loại hạt có dầu khác phải được phân loại và xử lý vật lý	8,0	15,0	
Lạc và các loại hạt có dầu khác được dùng làm thành phần hoặc sản phẩm chế biến của chúng	2,0	4,0	
Hạnh nhân, quả hồ trăn, hạt mơ	8,0	10,0	
Hạt phỉ và hạt điều Brazil	5,0	10,0	
Gia vị khô: ớt chuông, hạt tiêu (Piper spp gồm cả hạt tiêu trắng và đen) Nhục đậu khấu (Myristica fragrans) Nghệ (Curcuma longa) Hỗn hợp các loại gia vị khô có một hoặc nhiều các loại trên Gừng khô	5,0	10	
Sữa tươi, sữa được xử lý nhiệt và sữa dùng để sản xuất sản phẩm từ sữa			0,05
Sữa công thức cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ			0,025
Thực phẩm trẻ em và ngũ cốc chế biến cho trẻ nhỏ	0,10		
Ngũ cốc và các sản phẩm từ ngũ cốc khác	2,0	4,0	
Thực phẩm dùng cho mục đích y tế đặc biệt cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ	0,10		0,025

Chi tiết của quy định có thể tìm thấy tại đường link: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/eng

Ảnh minh họa: nguồn Internet

UAE ĐƯA RA HƯỚNG DẪN VỀ ĐĂNG KÝ CƠ QUAN QUẢN LÝ VÀ CƠ SỞ THỰC PHẨM BÊN NGOÀI LÃNH THỔ

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

Ảnh minh họa: nguồn Internet

Ngày 22/5/2025, Tiểu Vương quốc Ả Rập thống nhất (UAE) đưa ra Thông báo số G/SPS/N/ARE/295 về dự thảo hướng dẫn về đăng ký cơ quan quản lý và cơ sở thực phẩm bên ngoài lãnh thổ. Các quy định của hướng dẫn này áp dụng cho các cơ sở thực phẩm được công nhận bên ngoài UAE xuất khẩu thực phẩm vào quốc gia này. Tài liệu này nêu rõ các yêu cầu để đăng ký các cơ sở thực phẩm bên ngoài UAE dựa trên đánh giá rủi ro, để xác định các vấn đề an toàn thực phẩm tiềm ẩn trước khi sản phẩm đến quốc gia này và để xác định tình trạng tuân thủ của các cơ sở với các yêu cầu của cơ quan quản lý về tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, đảm bảo rằng họ cung cấp thực phẩm an toàn theo các tiêu chuẩn quốc tế tốt nhất.

Những cơ sở thực phẩm chế biến các nông sản sau đây cần phải đăng ký, bao gồm:

- Thịt và các sản phẩm từ thịt;
- Cá, thủy sản và các sản phẩm của chúng;
- Sữa và các sản phẩm từ sữa;
- Trứng và các sản phẩm từ trứng;
- Mật ong và các sản phẩm từ ong;
- Rau và trái cây;
- Ngũ cốc và các nông sản khác.

Yêu cầu đối với quốc gia có cơ sở thực phẩm có thể được nhập khẩu vào UAE bao gồm:

- Có sẵn các hệ thống, luật và quy định tương thích với các yêu cầu của Luật Liên bang số (10) năm 2015 về an toàn thực phẩm và các quy định kỹ thuật tiêu chuẩn có liên quan;
- Các cơ quan quản lý liên quan đến an toàn và kiểm soát thực phẩm tại nước xuất khẩu có thẩm quyền đảm bảo tính trung lập của luật pháp có liên quan;
- Ghi chép các thủ tục của cơ quan quản lý liên quan đến an toàn và kiểm soát thực phẩm được phép xác minh bất cứ khi nào cần thiết;
- Có nguồn nhân lực đủ tiêu chuẩn và các yêu cầu về hậu cần và kỹ thuật, đồng thời đảm bảo việc nâng cao trình độ chuyên môn và đào tạo phù hợp đảm bảo công tác thanh tra hiệu quả;

Ảnh minh họa: nguồn Internet

- Ghi chép tình trạng sức khỏe của động vật và thực vật, thực phẩm truyền bệnh thông thường cho người và động vật, và sâu bệnh nông nghiệp một cách chính xác và minh bạch, đặc biệt liên quan đến các thủ tục báo cáo sự bùng phát của bệnh động vật ở vật nuôi và sâu bệnh thực vật cho các cơ quan quốc tế có liên quan. Các thủ tục kiểm soát chính thức đối với việc nhập khẩu động vật và thực vật sản xuất thực phẩm và các sản phẩm của chúng tại quốc gia xuất khẩu. Mức độ áp dụng các tiêu chuẩn về kiểm dịch thực vật và sức khỏe động vật và chăm sóc để chúng không gây rủi ro cho sức khỏe con người thông qua việc tiêu thụ thực phẩm, việc áp dụng các biện pháp bảo vệ thích hợp để bảo vệ thực phẩm khỏi các nguồn rủi ro liên quan đến các yếu tố môi trường xung quanh;

- Phải có một hệ thống hiệu quả và các kế hoạch kiểm soát được áp dụng cho thực phẩm, bao gồm: các kế hoạch kiểm soát dư lượng trong thực phẩm có nguồn gốc động vật bao gồm dư lượng của hóa chất/ thuốc thú y/ các chất gây ô nhiễm đảm bảo chúng tuân thủ các yêu cầu của UAE; kế hoạch giám sát dư lượng trong thực phẩm có nguồn gốc thực vật và thực hiện các thủ tục để kiểm soát rủi ro thực phẩm, bao gồm bất kỳ chương trình an toàn thực phẩm nào được chấp thuận;

Ảnh minh họa: nguồn Internet

- Có các tổ chức đánh giá sự phù hợp được công nhận theo thông lệ quốc tế tốt nhất tại quốc gia xuất khẩu để giám sát các rủi ro an toàn thực phẩm về mặt hóa học và sinh học nhằm đảm bảo tuân thủ các thông số kỹ thuật của UAE.

Chi tiết của hướng dẫn có thể được tìm thấy tại đường link: https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/ARE/25_03404_00_e.pdf

NHẬT BẢN DỰ THẢO SỬA ĐỔI MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) CỦA HOẠT CHẤT FLUXAMETAMIDE TRONG NÔNG SẢN THỰC PHẨM

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

Theo Thông báo số G/SPS/N/JPN/1337 ngày 19/5/2025 của Nhật Bản về dự thảo sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn về thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v. theo Đạo luật vệ sinh thực phẩm (Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp) đưa ra một số thông tin quan trọng như sau:

1. Thông tin chung:

- Hoạt chất: Fluxametamide

- Mục đích: Sửa đổi mức dư lượng tối đa (MRL) trong các loại nông sản.

- Định nghĩa dư lượng: Chỉ tính riêng hoạt chất Fluxametamide. Không thay đổi so với trước.

- Giới hạn mặc định: Đối với các sản phẩm không liệt kê, áp dụng giới hạn đồng nhất 0,01 ppm.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

2. Những thay đổi đáng chú ý trong dự thảo:

Sản phẩm	MRL hiện tại (ppm)	MRL dự thảo (ppm)	Ghi chú
Củ cải trắng (rễ)	0,07	0,2	Tăng
Củ cải trắng (lá)	7	15	Tăng
Cải thảo	0,8	0,9	Tăng
Bắp cải	1	0,9	Giảm
Hành boa rô (bao gồm tỏi tây)	2	1	Giảm
Ớt ngọt (pimiento)	2	1	Giảm
Dưa leo (bao gồm dưa chuột nhỏ)	0,4	0,5	Tăng
Cải bó xôi	-	20	Mới thêm
Cúc tần ô (shungiku)	-	15	Mới thêm
Dưa gang Nhật (makuwauri melon)	-	0,4	Mới thêm
Dưa gang muối kiểu Nhật	-	0,5	Mới thêm

3. Một số MRL giữ nguyên:

- Đậu nành khô, đậu khô, đậu Hà Lan, khoai môn, khoai lang, hành tây, cà chua, cà tím, cam, chanh, bưởi, dâu tây, nho, trà, mật ong, thủy sản,...
- Mức dư lượng tối đa của một số sản phẩm vẫn được giữ nguyên, ví dụ:
  + Trà: 6 ppm
  + Dâu tây: 1 ppm
  + Mật ong: 0,05 ppm
  + Cá: 0,09 ppm

4. Ghi chú bổ sung:

- Các định nghĩa sản phẩm "khác" (ví dụ: rau họ cải khác, rau họ hành khác, rau họ cà khác, v.v.) đều có phân loại cụ thể trong chú thích cuối tài liệu.
- Thay đổi này sẽ ảnh hưởng đến xuất khẩu nông sản sang Nhật Bản, đặc biệt đối với rau lá, củ cải trắng, cải thảo và dưa chuột.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

ĐÀI LOAN (TRUNG QUỐC) SỬA ĐỔI TIÊU CHUẨN PHỤ GIA THỰC PHẨM

ThS. Đinh Đức Hiệp
Văn phòng SPS Việt Nam

Ảnh minh họa: nguồn Internet

Ngày 07/5/2025, Bộ Y tế và Phúc lợi Đài Loan (Trung Quốc) (MOHW) đã ban hành thông báo G/SPS/N/TPKM/638 về việc sửa đổi "Tiêu chuẩn về đặc điểm kỹ thuật, phạm vi, ứng dụng và giới hạn của phụ gia thực phẩm". Theo đó, phần lớn nội dung sửa đổi sẽ chính thức có hiệu lực kể từ ngày 01/7/2027. Tuy nhiên, một số quy định có liên quan đến ba nhóm chất phụ gia quan trọng là Carnauba, Wax, Sodium Selenite và Magnesium Citrate cùng với nhóm phụ gia hương liệu (Flavoring Agents) sẽ được áp dụng ngay từ ngày ban hành nhằm đảm bảo kịp thời kiểm soát các nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng, đặc biệt là đối tượng trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ.

Cụ thể, Carnauba wax – một loại sáp tự nhiên có nguồn gốc từ lá cọ ở Brazil – được phép sử dụng trong xử lý bề mặt thực phẩm như trái cây tươi (cam, quýt, táo, lê, xoài, bơ, đu đủ...), kẹo, kẹo cao su và thực phẩm dạng viên hoặc viên nang. Mục đích sử dụng là để tạo độ bóng, chống mất nước và kéo dài thời hạn sử dụng. Mức giới hạn sử dụng cho trái cây tươi là không quá 200 mg/kg, và chỉ được dùng trên bề mặt, không được tiêu thụ trực tiếp. Việc áp dụng sớm quy định này nhằm tránh nhập khẩu các lô hàng chưa đáp ứng chuẩn an toàn theo xu hướng quốc tế.

Trong nhóm phụ gia dinh dưỡng, đáng chú ý là hai chất được áp dụng ngay là Sodium Selenite và Magnesium CitrateSodium Selenite là một dạng muối vô cơ của selenium – vi chất thiết yếu cho hệ miễn dịch, hoạt động của tuyến giáp và phát triển thần kinh ở trẻ nhỏ. Chất này được cho phép sử dụng trong các sản phẩm thực phẩm chức năng, sữa bột cho trẻ từ 1–3 tuổi (≤ 20 µg/ngày), 3–7 tuổi (≤ 45 µg/ngày) và đặc biệt là thực phẩm dành cho trẻ sinh non với mức giới hạn không vượt quá 20 µg selenium mỗi ngày. Cũng trong nhóm này, Magnesium Citrate – một dạng magiê hữu cơ có khả năng hấp thu cao – được phép sử dụng trong thực phẩm bổ sung và thực phẩm dành cho trẻ sinh non, với giới hạn tối đa là 40 mg/ngày cho nhóm đối tượng này.

Song song với đó, các chất tạo hương như acid hữu cơ, alcohol, aldehyde, hydrocarbons, furans, amines, ketones,... chỉ được sử dụng trong thực phẩm nếu chúng nằm trong danh mục các chất được quốc tế công nhận là an toàn (GRAS), chẳng hạn như từ Ủy ban chuyên gia hỗn hợp về phụ gia thực phẩm của FAO/WHO (JECFA), Liên minh châu Âu, Hoa Kỳ hoặc Nhật Bản. Điều này nhằm giảm thiểu rủi ro từ việc lạm dụng các chất hương liệu tổng hợp có thể tích lũy sinh học hoặc gây phản ứng có hại lâu dài.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

Với các thay đổi trên, các doanh nghiệp Việt Nam xuất khẩu thực phẩm sang Đài Loan (Trung Quốc) cần rà soát và điều chỉnh công thức sản phẩm, quy trình ghi nhãn và thành phần phụ gia, đặc biệt là sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm dinh dưỡng cho trẻ em hoặc trái cây tươi có xử lý bề mặt. Các sản phẩm có ngày sản xuất (với hàng nội địa) hoặc ngày nhập khẩu (với hàng nhập khẩu) sau ngày hiệu lực sẽ phải tuân thủ đầy đủ theo quy định sửa đổi mới.

Thông tin chi tiết về các giới hạn định lượng, phạm vi sử dụng của từng chất phụ gia đã được nêu rõ trong các tài liệu kỹ thuật kèm theo, bao gồm cả bản song ngữ và đối chiếu nội dung tiếng Trung – tiếng Anh. Doanh nghiệp có thể tham khảo thông báo chính thức tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/TPKM/25_03191_00_e.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/TPKM/25_03191_00_x.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/TPKM/25_03191_01_x.pdf

VƯƠNG QUỐC ANH SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH VỀ KIỂM DỊCH THỰC VẬT

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Ảnh minh họa: nguồn Internet

Ngày 18/12/2024, Vương quốc Anh đã gửi thông báo số G/SPS/N/GBR/78 tới WTO về việc sửa đổi một số quy định kiểm dịch thực vật trong Quy định (EU) 2019/2072, áp dụng tại Anh, Scotland và Wales. Theo kế hoạch, các quy định mới sẽ bắt đầu có hiệu lực từ ngày 30/5/2025, riêng một số quy định về cây thông sẽ có hiệu lực muộn hơn, từ ngày 08/11/2025.

Một trong những điểm đáng chú ý nhất của đợt sửa đổi lần này là việc chuyển hai đối tượng gây hại từ danh sách kiểm

dịch tạm thời (provisional quarantine pests) sang danh sách chính thức các sinh vật kiểm dịch thực vật (quarantine pests - QPs), kèm theo các yêu cầu nhập khẩu bổ sung đối với loài thực vật thuộc giống *Corylus avellana*, bao gồm:

- *Neodiprion abietis* – một loại côn trùng gây hại nghiêm trọng cho các loài thông lá kim.

- *Pseudomonas avellanae* – vi khuẩn gây hiện tượng suy thoái cây phỉ (hazelnut decline)

Đồng thời, rầy cánh nâu *Pochazia shantungensis* đã được bổ sung vào danh sách kiểm dịch tạm thời để tiếp tục đánh giá.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

Ngoài ra, Anh cũng thực hiện nhiều điều chỉnh về quy định với virus thực vật, cụ thể:

- Tobacco ringspot virus (virus đốm vòng thuốc lá) được chuyển từ danh sách kiểm dịch sang danh sách sinh vật kiểm dịch không bắt buộc (RNQPs), áp dụng kiểm soát đối với các loài cây trồng chủ như đậu tương, việt quất và nho.

- Tomato ringspot virus (virus đốm vòng cà chua) đã được cập nhật danh sách cây chủ cần kiểm soát, bao gồm mâm xôi, việt quất và nho.

Một số thay đổi kỹ thuật quan trọng khác là việc mở rộng các yêu cầu kiểm dịch đối với toàn bộ loài thông. Đây là động thái cập nhật phân loại học, đảm bảo mọi giống cây lá kim đều phải đáp ứng yêu cầu kiểm dịch thống nhất, đặc biệt do chúng có nguy cơ cao mang mầm bệnh.

Danh mục các loại cây, sản phẩm thực vật và vật thể chịu sự điều chỉnh trong Phụ lục 11 cũng được cập nhật để phản ánh đúng các yêu cầu kiểm dịch mới. Theo đó, nhiều loại cây như cây phỉ, óc chó, việt quất, chi mận, đào, hoa hồng, mâm xôi... sẽ cần giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật từ quốc gia xuất khẩu và có thể bị kiểm tra với tần suất trên 1% tại biên giới Anh.

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/GBR/24_08473_00_e.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/GBR/24_08473_01_e.pdf

LIÊN BANG NGA THÔNG BÁO VỀ VIỆC SỬA ĐỔI GIẤY CHỨNG NHẬN THÚ Y ĐỐI VỚI ONG MẬT, ONG ĐẤT VÀ KÉN ONG CẮT LÁ, DẾ VÀ CÔN TRÙNG ĂN THỊT XUẤT KHẨU VÀO LÃNH THỔ CỦA LIÊN MINH KINH TẾ Á ÂU

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

Ngày 19/5/2025, Ủy ban Kinh tế Á Âu đã gửi Thông báo số G/SPS/N/RUS/315 đến Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc dự thảo sửa đổi Giấy chứng nhận thú y đối với ong mật, ong đất và kén ong cắt lá, dế và côn trùng ăn thịt có hại xuất khẩu vào lãnh thổ của Liên minh kinh tế Á Âu (Mẫu số 18). Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm phù hợp với tình hình sử dụng thực tế và tiếp tục bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

Dự thảo quy định này liên quan đến việc sửa đổi "Về các mẫu giấy chứng nhận thú y thống nhất đối với hàng hóa được kiểm soát nhập khẩu vào lãnh thổ của Liên minh Kinh tế Á-Âu từ các nước thứ ba" đối với ong mật, ong đất và kén ong cắt lá alfalfa, dế, côn trùng ăn thịt có hại xuất khẩu vào lãnh thổ của Liên minh Kinh tế Á Âu (Mẫu số 18), thêm loài "*tropilespoza*" trong danh sách dạng ve kháng thuốc diệt ve.

Tropilaelapsosis là một bệnh ký sinh trùng ở đàn ong mật do loài ve thuộc giống *Tropilaelaps* gây ra. Những loài ve này có nguồn gốc từ Châu Á và chủ yếu lây nhiễm cho ong mật khổng lồ như *Apis dorsata*. Tuy nhiên, một số loài *Tropilaelaps* cũng có thể ký sinh ở ong mật châu Âu (*Apis mellifera*).

Ảnh minh họa: nguồn Internet

Các vấn đề chính của bệnh Tropilaelapsosis:

- Nguyên nhân: Ký sinh bởi các loài ve thuộc chi *Tropilaelaps*, đặc biệt là *Tropilaelaps clareae* và *T. mercedesae*.
- Vật chủ: Chủ yếu là ong mật khổng lồ ở Châu Á, nhưng cũng có cả ong mật Châu Âu.
- Tác động: Ve ăn ấu trùng và nhộng ong, dẫn đến dị tật, tử vong và suy giảm đàn.
- Lây lan: Ve *Tropilaelaps* có thể bám trên cơ thể ong trưởng thành, nhờ vậy mà lây lan ra cả đàn
- Triệu chứng: Nhộng và ong trưởng thành bị biến dạng, còi cọc, cánh/chân/bụng bị thương và đàn suy giảm.
- Chẩn đoán: Có thể phát hiện ve bằng mắt thường trên ong con hoặc ong trưởng thành, phân tích DNA có thể giúp xác nhận loài.
- Quản lý: Theo dõi ve và các con ong bị lây nhiễm, tách đàn và các biện pháp điều trị hiệu quả như axit formic.

Chi tiết thông báo tại link: http://www.spsvietnam.gov.vn/Data/File/Notice/10457/NRUS315.pdf

VƯƠNG QUỐC ANH THÔNG BÁO CÁC SỬA ĐỔI ĐỐI VỚI QUY ĐỊNH THỰC HIỆN CỦA ỦY BAN (EU) 2019/2072

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Ngày 23/5/2025, Vương quốc Anh đã gửi Thông báo số G/SPS/N/GBR/78/Add.2 đến Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc các sửa đổi đối với Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2019/2072.

Theo khuyến nghị của bản dự thảo "Phân tích rủi ro dịch hại của Anh", ve sầu cánh nâu *Pochazia shantungensis* sẽ không bị coi là loài gây hại kiểm dịch tạm thời vào Anh, Scotland và xứ Wales (Anh) theo Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2019/2072.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

Loài này được coi là loài gây hại cho nông nghiệp và lâm nghiệp. Loài này chủ yếu được tìm thấy dọc theo các lề đường ở tỉnh Chiết Giang (Trung Quốc) và xâm lấn ở Hàn Quốc. Các vật chủ quan trọng về mặt kinh tế thường bị gây hại bao gồm các loài cây ăn quả (ví dụ như táo, việt quất, hạt dẻ, đào, hồng) cũng như cây rừng và cây cảnh.

Loài gây hại này trực tiếp gây hại bằng cách hút nhựa cây cũng như làm hỏng các cành non khi con cái đẻ trứng. Nó cũng gián tiếp gây ra sự phát triển của nấm bồ hóng trên lá do tiết ra mật.

Một báo cáo mới đây cho thấy nguy cơ từ loài dịch hại này tại Vương quốc Anh được đánh giá là rất thấp với độ tin cậy cao. Các chuyên gia nhận định loài này gần như không thể thiết lập quần thể lâu dài trong môi trường tự nhiên tại Anh. Dù trong một số trường hợp hiếm hoi, ấu trùng ở giai đoạn muộn có thể phát triển thành con trưởng thành và đẻ trứng, nhưng trứng này khó có khả năng phát triển hoàn chỉnh qua năm sau.

Ngay cả trong kịch bản xấu nhất, khi dịch hại có thể thiết lập quần thể, chúng cũng chỉ xuất hiện ở những khu vực rất ấm áp của Vương quốc Anh. Tuy nhiên, khí hậu mùa hè tương đối mát mẻ tại Anh sẽ khiến dịch hại khó phát triển mạnh. Khả năng xuất hiện các quần thể lớn gây thiệt hại kinh tế nghiêm trọng được đánh giá là cực kỳ thấp.

Trong trường hợp dịch hại xâm nhập vào nhà kính trồng cây thân gỗ, có thể xảy ra một số thiệt hại cục bộ. Tuy nhiên, nguy cơ này sẽ bị giới hạn trong phạm vi một địa điểm, trừ khi vật liệu trồng bị nhiễm bệnh được vận chuyển ra ngoài. Các biện pháp kiểm soát và giám sát chặt chẽ được khuyến nghị để ngăn chặn sự lây lan.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

HOA KỲ THÔNG BÁO QUYẾT ĐỊNH CUỐI CÙNG ĐỐI VỚI DUNG SAI THUỐC DIỆT CỎ SULFENTRAZONE

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

Ngày 03/6/2025, Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ (EPA) đã gửi Thông báo số G/SPS/N/USA/3518 đến Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về việc quyết định cuối cùng đối với dung sai thuốc diệt cỏ Sulfentrazone trên hạt ngô bỏng và thân ngô bỏng (ngô được sử dụng để nổ bỏng). Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm phù hợp với tình hình sử dụng thực tế và tiếp tục bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

Khi đưa ra quyết định về mức dung sai, EPA thiết lập hài hòa mức dung sai của Hoa Kỳ với các tiêu chuẩn quốc tế, phù hợp với các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và thông lệ nông nghiệp của Hoa Kỳ và xem xét các giới hạn dư lượng tối đa quốc tế (MRL) do Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm (Codex) thiết lập, theo yêu cầu của mục 408(b)(4) của Luật Liên bang về Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm Hoa Kỳ (FFDCA). Chưa có MRL nào của Codex được thiết lập cho sulfentrazone trên bỏng ngô. EPA đang đề xuất thiết lập mức dung sai cho dư lượng thuốc diệt cỏ sulfentrazone trên hạt ngô bỏng ở mức 0,15 ppm và thân ngô bỏng ở mức 0,3 ppm. Trước đó, EPA đã sử dụng sulfentrazone trên ngô đồng ruộng và thiết lập mức dung sai trên ngô đồng ruộng ở mức 0,15 ppm và thân ngô đồng ruộng ở mức 0,30 ppm. Do đó, ngô bỏng đã được thêm vào danh sách đối tượng sử dụng sulfentrazone (cùng mô hình sử dụng như ngô đồng ruộng).

Ảnh minh họa: nguồn Internet

Quy định này có hiệu lực từ ngày 19/5/2025.

Một số giống ngô (được phân loại là *Zea mays*) được trồng đặc biệt để làm ngô nổ. Giống *Zea mays everta*, một loại ngô đá lửa đặc biệt, là loại phổ biến nhất trong số này. Ngô nổ là một trong sáu loại ngô chính, bao gồm ngô răng cưa, ngô đá lửa, ngô vỏ, ngô bột và ngô ngọt.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

BRAZIL DỰ THẢO SỬA ĐỔI CÁC CHỨC NĂNG CÔNG NGHỆ, GIỚI HẠN TỐI ĐA VÀ ĐIỀU KIỆN SỬ DỤNG ĐỐI VỚI PHỤ GIA THỰC PHẨM VÀ CHẤT HỖ TRỢ CÔNG NGHỆ ĐƯỢC PHÉP SỬ DỤNG TRONG THỰC PHẨM

ThS. Nguyễn Thị Huyền
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 06/5/2025, Brazil đưa ra Thông báo số G/SPS/N/BRA/2407 về việc dự thảo nghị quyết sửa đổi Quy chuẩn hướng dẫn - IN số 211, ngày 01/3/2023, trong đó thiết lập các chức năng công nghệ, giới hạn tối đa và điều kiện sử dụng đối với phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ công nghệ được phép sử dụng trong thực phẩm.

Dự thảo lần này đưa ra cập nhật định kỳ đối với danh mục phụ gia thực phẩm nhằm đảm bảo hài hòa với tiêu chuẩn quốc tế trong Khối Thị trường chung Nam Mỹ (MERCOSUR). Những bổ sung quan trọng bao gồm:

- Thêm chất chiết xuất hương thảo (INS 392) làm chất chống oxi hóa trong nhiều loại thực phẩm như: ngũ cốc ăn sáng, bánh mì, bánh ngọt, sốt mayonnaise, nước sốt, thực phẩm chế biến sẵn,...
- Cập nhật giới hạn tối đa rõ ràng (từ 75 đến 220 mg/kg) tùy nhóm thực phẩm.
- Áp dụng nguyên tắc "Quantum satis" cho một số phụ gia như canxi sunfat trong kẹo cao su – tức sử dụng lượng cần thiết trong giới hạn an toàn, không cần giới hạn cụ thể.

Dưới đây là nội dung cụ thể dự thảo bổ sung sửa đổi:

Hoạt chất	Mã INS	Tên phụ gia	Giới hạn tối đa (mg/kg hoặc mg/L)	Ghi chú
05,1.4 Kẹo dẻo và kẹo gelatin				
Chất ổn định	450(iii)	Tetranatri diphosphat	220	Giới hạn theo hàm lượng chất béo, tổng axit carnosic và carnosol.
Chất điều chỉnh độ axit	450(iii)	Tetranatri diphosphat	220	Giới hạn tính theo photpho.
05,2 Kẹo cao su				
Chất ổn định	516	Canxi sunfat	Quantum satis	-
Chất điều chỉnh độ axit	516	Canxi sunfat	Quantum satis	-
06,2.1 Ngũ cốc ăn sáng, dùng để ăn nhẹ hoặc sử dụng khác, thực phẩm có nguồn gốc từ ngũ cốc, dùng lạnh hoặc nóng. Bao gồm tất cả các sản phẩm có nguồn gốc từ ngũ cốc (được ép đùn, làm nở, phồng, cán dẹt, cuộn tròn hoặc tạo thành sợi) đã sẵn sàng để tiêu thụ, dùng liền, hoặc dùng trong bữa sáng, bữa ăn nhẹ hoặc mục đích khác, dùng lạnh hoặc nóng.				
Chất chống oxi hóa	392	Chiết xuất hương thảo	200	Giới hạn theo hàm lượng chất béo, tổng axit carnosic và carnosol.
07,1.1 Bánh mì lên men sinh học				
Chất chống oxi hóa	392	Chiết xuất hương thảo	200	Như trên.
07,1.2 Bánh mì dùng bột nở				
Chất chống oxi hóa	392	Chiết xuất hương thảo	200	Như trên.
07,2.1 Bánh quy và tương tự				
Chất chống oxi hóa	392	Chiết xuất hương thảo	200	Như trên.
07,3.1 Bánh ngọt lên men sinh học/tự nhiên				
Chất chống oxi hóa	392	Chiết xuất hương thảo	200	Như trên.

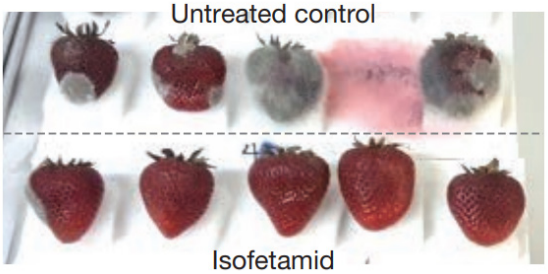
07,3.2 Bánh ngọt dùng bột nở				
Chất chống oxi hóa	392	Chiết xuất hương thảo	200	Như trên.
13,2 Nước sốt nhũ tương				
Chất chống oxi hóa	392	Chiết xuất hương thảo	100	Như trên.
13,3 Sốt mayonnaise				
Chất chống oxi hóa	392	Chiết xuất hương thảo	100	Như trên.
13,4 Nước sốt không nhũ tương				
Chất chống oxi hóa	392	Chiết xuất hương thảo	100	Như trên.
13,8 Gia vị chế biến sẵn				
Chất chống oxi hóa	392	Chiết xuất hương thảo	100	Như trên.
20,0 Món ăn công nghiệp				
Chất chống oxi hóa	392	Chiết xuất hương thảo	75	Tính theo sản phẩm đã chuẩn bị sẵn sàng dùng theo hướng dẫn nhà sản xuất.

Thông tin chi tiết tại: https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/BRA/25_03168_00_x.pdf

NHẬT BẢN ĐỀ XUẤT ĐIỀU CHỈNH MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) CHO THUỐC TRỪ SÂU ISOFETAMID

TS. Nguyễn Thị Hiệp
Viện Công nghệ sinh học

Ngày 19/5/2025, Nhật Bản đã gửi Thông báo số G/SPS/N/JPN/1338 lên Ủy ban Các Biện pháp Vệ sinh và Kiểm dịch Động Thực vật (SPS) của Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) về dự thảo sửa đổi tiêu chuẩn mức dư lượng tối đa (MRL) của hoạt chất thuốc bảo vệ thực vật Isofetamid trong nhiều loại thực phẩm.



(Hiệu quả của thuốc trừ sâu Isofetamid trên dâu tây – Nguồn: Công ty TNHH Ishihara Sangyo Kaisha – Nhật Bản)

Dự thảo sửa đổi này được đưa ra bởi Cơ quan Các vấn đề người tiêu dùng (CAA) của Nhật Bản nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm và tuân thủ theo tiêu chuẩn quốc tế của Ủy ban Codex Alimentarius (Mã số 290 – Isofetamid). Có thể kể đến một số điểm nổi bật sau đây:

- Bổ sung ớt ngọt (pimiento), dưa muối kiểu châu Á, dầu hạt cải vào danh sách đề xuất;
- Các mặt hàng được đề xuất tăng giới hạn MRL bao gồm:
+ Dưa hấu: từ 1 ppm lên 2 ppm;
+ Hạt có dầu như hạt cải dầu, hạt mè và các hạt khác từ 0,01 ppm lên 0,02 ppm;
+ Một số loại thảo mộc như rau thơm (không thuộc nhóm chính) cũng được tăng từ 0,01 ppm lên 0,02 ppm;
- Dự thảo lần này không có mặt hàng nào được giảm mạnh mức dư lượng, tuy nhiên một số mặt hàng được đánh dấu là đối tượng để rà soát giảm MRL trong tương lai như hạt mè, hạt cải dầu, v.v...

Dưới dây là thông tin chi tiết về mức MRL được Nhật Bản đề xuất:

Loại hàng hóa	Dự thảo đề xuất (ppm)	Quy định hiện tại (ppm)
Ớt ngọt	7	
Dưa muối kiểu châu Á	1	
Dưa hấu	1	2
Các loại dưa khác trừ dưa chuột, bí ngô, dưa muối kiểu Á, dưa hấu, dưa lưới và dưa makuwauri.	2	
Hạt mè	0,01	0,02
Hạt cải dầu	0,01	0,02
Các loại hạt có dầu khác trừ hạt hướng dương, hạt mè, hạt rum, hạt bông, hạt cải dầu và gia vị.	0,01	0,02
Các loại thảo mộc khác trừ cải xoong, hẹ, cần tây và ngò tây.	0,01	0,02
Dầu hạt cải	0,03	

Thông tin chi tiết về mức dư lượng xem tại:
https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/JPN/25_03407_00_e.pdf

NIU DI-LÂN BỔ SUNG LOÀI GÂY HẠI CẦN KIỂM SOÁT TRÊN CÂY HỌ CAM CHANH NHẬP KHẨU

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

Ngày 11/6/2025, Niu Di-lân gửi đến WTO Thông báo số G/SPS/N/NZL/784 về việc bổ sung loại vi rút liên quan đến họ Cam chanh (Citrus concave gum-associated virus – CCGaV) là loài gây hại cần được kiểm soát khi nhập khẩu. Loại vi rút này được đề xuất kiểm tra trực quan và xét nghiệm phân tử tại các cơ sở bên ngoài được phê duyệt và trong quá trình kiểm dịch sau khi nhập cảnh.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

Gửi kèm với thông báo là dự thảo các quy định với các cây họ Cam chanh được nhập khẩu để trồng. Các tiêu chuẩn nhập khẩu được áp dụng đối với các loài thuần chủng và lai tạo thuộc các chi *Citrus*, *Fortunella* và *Poncirus* và loại cành chiết/giâm cành không lá và cây trong phòng thí nghiệm.

Tất cả các lô họ Cam chanh nhập khẩu để trồng đều yêu cầu có giấy phép nhập khẩu. Giấy phép nhập khẩu sẽ xác nhận những nội dung sau:

- Các loài gây hại được quản lý mà phải sàng lọc tại Niu Di-lân;
- Cơ sở chuyển tiếp mà cây phải được chuyển đến khi đến nơi;
- Thời gian kiểm dịch tối thiểu sau khi nhập cảnh dựa trên các loài gây hại được quản lý mà phải sàng lọc;
- Mức độ nhà kính kiểm dịch và/hoặc phòng thí nghiệm nuôi cấy mô kiểm dịch mà các lô hàng phải được lưu giữ, dựa trên các loài gây hại được quản lý mà phải sàng lọc.

Quốc gia xuất khẩu cây sẽ có kế hoạch xuất khẩu, kế hoạch này sẽ nêu chi tiết các hoạt động và quy trình được thiết lập để đảm bảo một trong các điều sau:

- Quốc gia không có dịch hại theo Tiêu chuẩn ISPM 4 trên cây họ cam quýt.

- Khu vực không có dịch hại: cây xuất khẩu sẽ được trồng ở khu vực không có dịch hại đối với họ cam quýt.

- Nơi sản xuất không có dịch hại: cây xuất khẩu sẽ được trồng ở trang trại, địa điểm có dịch hại đối với họ cam quýt.

- Biện pháp tích hợp đối với cây để trồng: cây xuất khẩu sẽ được trồng ở nơi sản xuất có các biện pháp tích hợp đối với cây trồng theo Tiêu chuẩn ISPM 36.

Yêu cầu cụ thể đối với các loại cây trồng nhập khẩu:

a. Đối với cành chiết/ giâm không lá

Ảnh minh họa: nguồn Internet

Trước khi xuất khẩu, tất cả các cành giâm phải:

- Không có đất và các nguyên liệu cần phải kiểm soát khác;

- Được dán nhãn rõ ràng với tên thực vật đầy đủ (chi và loài) của các loại cây;

- Được xử lý côn trùng và ve bằng một trong các biện pháp cho phép:

+ Xử lý bằng methyl bromide;

+ Xử lý bằng nước nóng sau đó dùng hóa chất;

+ Xử lý bằng hóa chất;

- Được lưu giữ theo cách ngăn ngừa tái nhiễm sau khi đã xử lý côn trùng và ve;

- Được vận chuyển trong bao bì: sạch, không có đất, sâu bệnh có thể nhìn thấy được và các dị vật khác; ngăn không cho cành giâm bị nhiễm sâu bệnh;

- Có giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật được chấp nhận.

b. Cây trồng trong phòng thí nghiệm

- Được dán nhãn rõ ràng với tên thực vật đầy đủ (chi và loài) của các loại cây;

- Có nguồn gốc từ các bộ phận trên mặt đất của cây;

- Được trồng trong môi trường không có thuốc diệt nấm, kháng sinh và than củi;

- Được trồng trong bình mà chúng sẽ được xuất khẩu trong ít nhất 14 ngày trước khi vận chuyển;

- Không bị nhiễm nấm có thể nhìn thấy hoặc vi khuẩn;

- Kèm theo giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật.

Chi tiết của yêu cầu đối với cây trồng họ cam quýt có tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/NZL/25_03864_00_e.pdf

VƯƠNG QUỐC ANH CẬP NHẬT QUY ĐỊNH NHẬP KHẨU THỨC ĂN THÔ CHO THÚ CƯNG THEO GIẤY CHỨNG NHẬN GBHC562

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

Ngày 03/6/2025, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Vương quốc Anh (FDA) gửi Thông báo số G/SPS/N/GBR/95 công bố sửa đổi quan trọng đối với Giấy Chứng nhận Sức khỏe mẫu GBHC562 liên quan đến nhập khẩu thức ăn thô dành cho thú cưng, nhằm đảm bảo an toàn và minh bạch trong chuỗi cung ứng.

1. Cập nhật điều kiện nhập Theo thông báo mới, các điều kiện nhập khẩu đối với sản phẩm thủy sản, vốn trước đây được quy định trong Quy định Thực hiện của Ủy ban Châu Âu (EU) 2019/626, nay đã được chuyển sang công bố chính thức trên cổng thông tin GOV.UK. Giấy Chứng nhận GBHC562 đã được điều chỉnh để phản ánh thay đổi này, giúp các doanh nghiệp dễ dàng tiếp cận và tuân thủ quy định mới nhập khẩu sản phẩm thủy sản.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

2. Sửa đổi Chứng nhận AH/P801: Đảm bảo chất lượng vi sinh

Một điểm nhấn quan trọng trong lần cập nhật này là sửa đổi Chứng nhận AH/P801, nhằm khắc phục lỗi hành chính trong phiên bản trước. Nội dung chứng nhận cũ nêu rằng:

"Cơ quan có thẩm quyền đã kiểm tra mẫu ngẫu nhiên của sản phẩm ngay trước khi xuất hàng và xác nhận sản phẩm đáp ứng các yêu cầu vi sinh của Vương quốc Anh đối với Salmonella và Enterobacteriaceae."

Nay được sửa đổi thành:

"Thức ăn thô cho thú cưng phải được phân tích bằng phương pháp lấy mẫu ngẫu nhiên, với ít nhất năm mẫu từ mỗi lô chế biến, được lấy trong hoặc sau khi lưu trữ tại nhà máy, và đáp ứng các tiêu chuẩn vi sinh của Vương quốc Anh đối với Salmonella và Enterobacteriaceae."

Sửa đổi này không chỉ làm rõ yêu cầu kiểm tra mà còn đảm bảo quy trình lấy mẫu được thực hiện đúng theo tiêu chuẩn nhập khẩu của Vương quốc Anh, tăng cường độ an toàn cho sản phẩm.

3. Linh hoạt trong quản lý và ứng phó rủi ro

Việc chuyển các điều kiện nhập khẩu sang công bố trên GOV.UK cho phép cơ quan chức năng Vương quốc Anh điều chỉnh quy định một cách linh hoạt thông qua hành chính, thay vì phải sửa đổi luật. Điều này giúp phản ứng nhanh chóng trước các thay đổi về rủi ro an toàn thực phẩm, đồng thời giảm thiểu sai sót trong quy trình chứng nhận.

Theo quy định mới, cơ quan có thẩm quyền không bắt buộc phải trực tiếp thực hiện lấy mẫu, nhưng phải đảm bảo rằng các mẫu được lấy trước khi xuất hàng, trong hoặc sau khi lưu trữ tại nhà máy chế biến, và đáp ứng đầy đủ tiêu chuẩn vi sinh của Vương quốc Anh. Điều này giúp đơn giản hóa quy trình, đồng thời đảm bảo chất lượng sản phẩm đến tay người tiêu dùng.

Mẫu giấy chứng nhận thú y thương mại quốc tế về động vật sống, trứng và các sản phẩm có nguồn gốc động vật theo UK: https://www.woah.org/fileadmin/Home/eng/Health_standards/tahc/2024/en_chapitre_certif_live_animals.htm

Mẫu giấy chứng nhận sức khỏe cho hoạt động thương mại quốc tế đối với động vật thủy sản sống và các sản phẩm có nguồn gốc từ thủy sản: https://www.woah.org/fileadmin/Home/eng/Health_standards/aahc/2010/en_chapitre_model_certifs_aqua_ani_and_prod.htm

CHI-LÊ CẬP NHẬT QUY ĐỊNH NHẬP KHẨU DỨA TƯƠI: TĂNG CƯỜNG KIỂM SOÁT DỊCH HẠI VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Ngày 13/6/2025, Cơ quan Dịch vụ Nông nghiệp và Chăn nuôi Chi-lê (SAG) gửi Thông báo số G/SPS/N/CHL/831 công bố sửa đổi quan trọng đối với Nghị quyết số 2.262/2022 liên quan đến các yêu cầu kiểm dịch thực vật cho việc nhập khẩu dứa tươi (*Ananas* spp.) từ mọi quốc gia. Những thay đổi này nhằm tăng cường bảo vệ tài sản thực vật và động vật của Chile, đồng thời đảm bảo an toàn thực phẩm và tạo điều kiện thuận lợi cho thương mại quốc tế.

Các nghị quyết liên quan của SAG như Nghị quyết số 3.815/2003 (quy định nhập khẩu hàng hóa có nguy cơ đối với thực vật), số 3,080/2003 (tiêu chí phân vùng liên quan đến dịch hại kiểm dịch) và số 1.284/2021 (phân loại sản phẩm thực vật theo rủi ro dịch hại).

Ảnh minh họa: nguồn Internet

Sự cập nhật/sửa đổi này xuất phát từ nhu cầu điều chỉnh các yêu cầu kiểm dịch thực vật dựa trên thông tin kỹ thuật mới, đặc biệt sau khi phát hiện dịch hại *Diaspis boisduvalii* trong chương trình Giám sát Kiểm dịch Thực vật Nông nghiệp và Lâm nghiệp của SAG.

Do đó, SAG đã công bố các thay đổi cụ thể trong Nghị quyết số 2,262/2022, bao gồm:

- Loại bỏ dịch hại *Diaspis boisduvalii*: Loài dịch hại này đã được ghi nhận tại Chi-lê và không còn được liệt kê trong yêu cầu kiểm dịch nhập khẩu dứa tươi.

- Gia hạn thời gian xác minh kiểm dịch: Đối với các quốc gia có lịch sử thương mại lâu dài với Chi-lê (như Ecuador, Costa Rica, Panama, Colombia, Bolivia), các chuyến thăm xác minh kiểm dịch thực vật bởi Tổ chức Bảo vệ Thực vật Quốc gia (ONPF) phải được thực hiện trước ngày 27/10/2026. Nếu không tuân thủ, nhập khẩu sẽ bị tạm dừng cho đến khi hoàn thành kiểm tra tại chỗ.

- Yêu cầu cung cấp thông tin để truy xuất: Các nhà sản xuất và cơ sở đóng gói phải cung cấp thông tin chi tiết cho Bộ phận bảo vệ nông nghiệp, lâm nghiệp và hạt giống của SAG ít nhất 30 ngày trước khi xuất khẩu, hoặc công khai trên trang web chính thức của ONPF với quyền truy cập cho SAG.

- Tăng cường đóng gói và niêm phong: Tất cả container hoặc phương tiện vận chuyển phải sử dụng niêm phong. Đối với vận chuyển hàng không, các pallet cần được bảo vệ bằng màng nhựa, nắp tivek hoặc lưới chống côn trùng và niêm phong riêng bởi thanh tra viên của ONPF quốc gia xuất khẩu.

- Xử lý dịch hại tại cửa khẩu: Nếu phát hiện côn trùng sống thuộc họ Rệp sáp giả Pseudococcidae hoặc Rệp sáp vảy Diaspididae tại các điểm nhập cảnh được phép, SAG có thể áp dụng biện pháp kiểm dịch thực vật nếu khả thi về mặt kỹ thuật và vận hành. Tuy nhiên, nếu phát hiện lặp lại từ cùng một nguồn gốc, SAG sẽ từ chối lô hàng và không cho phép áp dụng biện pháp kiểm dịch tại cửa khẩu. Thông báo không tuân thủ sẽ được gửi để yêu cầu khắc phục, tránh nguy cơ hạn chế thương mại.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

Nghị quyết sửa đổi sẽ có hiệu lực ngay khi được công bố trên Công báo Chính thức của Chile. Các thay đổi này không chỉ củng cố hệ thống kiểm dịch thực vật mà còn đảm bảo tính minh bạch và hiệu quả trong quy trình nhập khẩu, góp phần bảo vệ ngành nông nghiệp Chi-lê trước các rủi ro dịch hại.

Đối với các nhà xuất khẩu dứa tươi, việc tuân thủ các yêu cầu mới là yếu tố then chốt để duy trì hoạt động thương mại với Chile. SAG khuyến nghị các doanh nghiệp nhanh chóng cập nhật quy trình sản xuất, đóng gói và kiểm tra để đáp ứng tiêu chuẩn kiểm dịch mới.

LIÊN MINH CHÂU ÂU GIA HẠN GIẤY PHÉP SỬ DỤNG HOẠT CHẤT L-TYROSINE LÀM PHỤ GIA THỨC ĂN CHO TẤT CẢ CÁC LOÀI ĐỘNG VẬT

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

Ngày 20/5/2025, Liên minh châu Âu đưa ra Thông báo số G/SPS/N/EU/852 về việc gia hạn giấy phép sử dụng L-tyrosine làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật và bãi bỏ Quy định (EU) số 101/2014.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

Trong chăn nuôi, L-tyrosine có những vai trò quan trọng sau:

i) Hỗ trợ tăng trưởng và chuyển hóa: L-tyrosine là tiền chất của các hormone tuyến giáp (T3, T4) – những hormone đóng vai trò điều hòa tốc độ trao đổi chất. Nhờ đó, L-tyrosine giúp tăng hiệu quả chuyển hóa dinh dưỡng, hỗ trợ tăng trưởng và phát triển của vật nuôi, đặc biệt trong giai đoạn đầu đời hoặc trong điều kiện stress.

ii) Giảm stress, cải thiện phản ứng miễn dịch: L-tyrosine là tiền chất của dopamine, norepinephrine và epinephrine – các chất truyền tin thần kinh giúp động vật phản ứng với căng thẳng. Việc bổ sung L-tyrosine giúp vật nuôi ổn định tâm lý, giảm stress trong các tình huống như:

- Vận chuyển xa;
- Thay đổi môi trường;
- Nhiệt độ cao (có thể gây ra stress vì nhiệt).

iii) Cải thiện sắc tố và màu lông/da: L-tyrosine là tiền chất của melanin – sắc tố ảnh hưởng đến màu sắc da, lông và vảy ở vật nuôi (như gà, cá cảnh...). Bổ sung L-tyrosine giúp cải thiện màu sắc tự nhiên, đặc biệt trong chăn nuôi thương phẩm như cá cảnh, tôm, gà...

Dựa trên kết luận thuận lợi của đánh giá khoa học do Cơ quan An toàn Thực phẩm Châu Âu (EFSA) tiến hành, giấy phép cho chất này làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật trong danh mục "phụ gia dinh dưỡng" và trong nhóm chức năng "axit amin, muối của chúng và các chất tương tự" được gia hạn theo một số điều kiện được nêu chi tiết trong Phụ lục của Đạo luật, bao gồm giai đoạn chuyển tiếp để các bên quan tâm đáp ứng các yêu cầu cấp phép mới.

Ảnh minh họa: nguồn Internet

Trên hướng dẫn sử dụng phải khuyến cáo rằng hàm lượng L-tyrosine không được vượt quá 5 g/kg thức ăn hỗn hợp có độ ẩm 12% đối với động vật sản xuất thực phẩm và 15 g/kg thức ăn hỗn hợp có độ ẩm 12% đối với động vật không sản xuất thực phẩm.

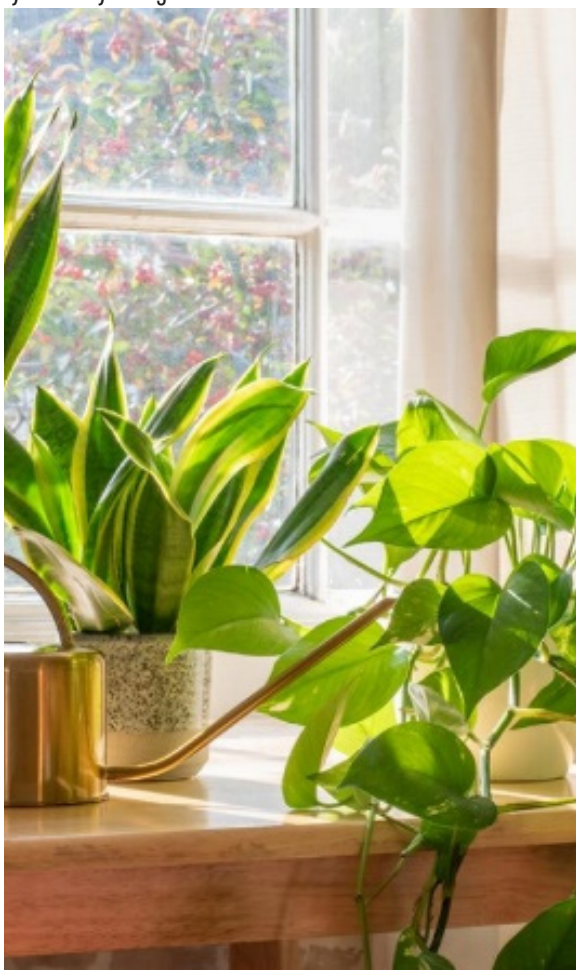
Chi tiết của quy định có tại đường link:

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=OJ:L_202500752

LIÊN MINH CHÂU ÂU DỰ THẢO SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH (EU) 2019/2072 VỀ DANH MỤC VÀ CÁC BIỆN PHÁP XỬ LÝ ĐỐI VỚI CÁC LOÀI GÂY HẠI KHÔNG PHẢI KIỂM DỊCH ĐƯỢC QUẢN LÝ

ThS. Bùi Đức Toàn
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 19/5/2025, Liên minh châu Âu đưa ra Thông báo số G/SPS/N/EU/851 về việc dự thảo sửa đổi Quy (EU) 2019/2072 về danh mục và các biện pháp xử lý đối với các loài gây hại không phải kiểm dịch được quản lý trên cây trồng.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Dự thảo sửa đổi các Phụ lục IV và V của Quy định (EU) 2019/2072 như sau:

- Thay đổi tên khoa học của các loài sinh vật gây hại;

- Thay đổi định dạng của Phụ lục V thành dạng bảng cho tất cả các Phần, nhằm cho phép các nước thứ ba ghi rõ biện pháp xử lý phù hợp đã được áp dụng trong giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật, phù hợp với Điều 71(2) của Quy định (EU) 2016/2031, được sửa đổi bởi Quy định (EU) 2024/3115;

- Bổ sung trong Phụ lục V tùy chọn cho việc đưa cây trồng vào Liên minh châu Âu, không chỉ di chuyển trong nội bộ Liên minh, đối với các sinh vật sau: *Xanthomonas arboricola pv. pruni* trong phần C; *Dothistroma pini, Dothistroma septosporum, Lecanosticta acicola (Phytophthora ramorum* (chủng EU) trong phần C và D; *Puccinia horiana, Aculops fuchsiae, Opogona sacchari, Rhynchophorus ferrugineus, Impatiens necrotic spot tospovirus và Tomato spotted wilt tospovirus* trong phần C; *Cryphonectria parasitica* trong phần D; *Fusarium Link* (chi vô tính), ngoại trừ *Fusarium oxysporum sp. albedinis* và *Fusarium circinatum; Helicobasidium brebissoni, Stromatinia cepivora* và *Tomato spotted wilt tospovirus* trong phần H;

Ảnh minh họa: nguồn Internet

- Bổ sung trong Phụ lục V tùy chọn vùng không có sinh vật gây hại (area free) đối với: Ditylenchus dipsaci trong các phần A, C, E và H; Candidatus Phytoplasma solani, Chrysanthemum stunt viroid và Potato spindle tuber viroid trong phần C; Verticillium dahliae trong phần H và J; Verticillium nonalfalfae trong Phần J.

Quy định dự kiến có hiệu lực bắt đầu từ ngày 06/7/2026. Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_03446_00_e.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_03446_01_e.pdf

CHI-LÊ SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH KIỂM DỊCH THỰC VẬT ĐỐI VỚI VẬT LIỆU NUÔI CẤY MÔ NHẬP KHẨU

ThS. Nguyễn Hoàng Long
Văn phòng SPS Việt Nam

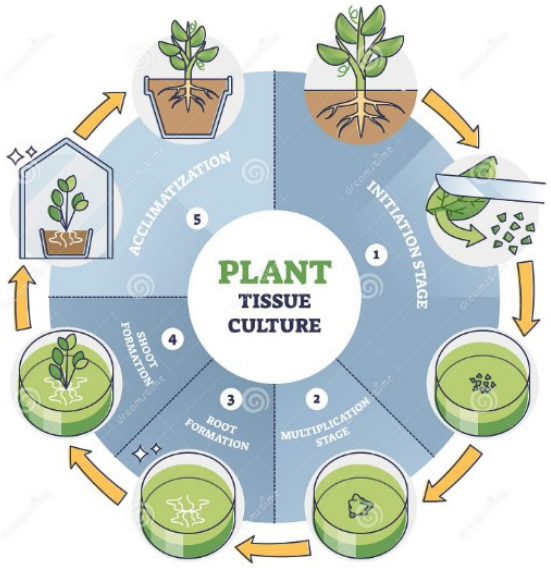
Ngày 11/06/2025, Chi-lê đã gửi lên Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) Thông báo số G/SPS/N/CHL/796/Rev.1, liên quan đến việc sửa đổi Nghị quyết số 655 ngày 24/01/2024 của Cơ quan Bảo vệ Nông nghiệp và Kiểm dịch thực vật (SAG). Nghị quyết này quy định các yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với vật liệu nhân giống thực vật dưới dạng nuôi cấy mô in vitro, bao gồm cây ăn quả, rau, cây công nghiệp, cây cảnh và cây lâm nghiệp có nguồn gốc từ mọi quốc gia. Các yêu cầu mới được xây dựng trên cơ sở Phân tích Rủi ro Sâu bệnh và phù hợp với các Tiêu chuẩn Quốc tế về Biện pháp Kiểm dịch Thực vật (ISPM) số 1, 2 và 20 của Công ước Bảo vệ Thực vật Quốc tế (IPPC).

Trong lần sửa đổi này, Chi-lê mở rộng danh mục các chi và loài thực vật được phép nhập khẩu mà trước đây chưa được đề cập trong quy định cũ nhưng có lịch sử thương mại hoặc được người sử dụng đề nghị bổ sung sau khi Nghị quyết 655 được ban hành. Danh mục mới bao gồm: lô hội (*Aloe* spp.), dương xỉ cái (*Athyrium* spp)., tai voi (*Bergenia* spp.), cát tường (*Eustoma* spp.), đuốc đỏ (*Kniphofia* spp.), oải hương (*Lavandula* spp.), cỏ lan chi (*Liriope muscari*), trầu bà lá xẻ (*Monstera* spp.), chuối (*Musa* spp.), thiên trúc quỳ *(Pelargonium* spp.), cây tiêu cảnh (*Peperomia* spp.), anh đào Munson (*Prunus munsoniana*), xô thơm (*Salvia* spp.), cơm cháy đen (*Sambucus nigra*) và lan Vanda (*Vanda* spp.).

Đáng chú ý, Chi-lê cũng nhấn mạnh các Tuyên bố Bổ sung cần được đính kèm trong Giấy chứng nhận Kiểm dịch Thực vật. Các tuyên bố này yêu cầu xác nhận vật liệu nhân giống có nguồn gốc từ cây mẹ đã được kiểm tra bằng phương pháp chẩn đoán chuyên biệt tại thời điểm tối ưu để phát hiện dịch hại, và được xác định là sạch mầm bệnh. Ví dụ, đối với *Pelargonium* spp., cây mẹ phải sạch các loại vi khuẩn và virus như *Xylella fastidiosa, Beet curly top virus* và *Ralstonia solanacearum* (chủng 1 và 3 biovar 2). Đối với *Musa* spp. (chuối), yêu cầu phải sạch các chủng *Dickeya* spp. (ngoại trừ *D. dianthicola* và *D. zeae*) và *Ralstonia solanacearum* chủng 1.

Ngoài ra, quy định mới bổ sung điều khoản Resuelvo số 20, yêu cầu ghi rõ tên khoa học của loài được xuất khẩutrên Giấy chứng nhận Kiểm dịch Thực vật, đặc biệt khi các loài trong cùng một chi có yêu cầu nhập khẩu khác nhau. Tùy theo kết quả đánh giá rủi ro sâu bệnh, một số loài sẽ phải áp dụng biện pháp cách ly in vitro hoặc kết hợp cả in vitro và ex vitro trước khi được phép nhập khẩu.

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link: https://byvn.net/gU29



Ảnh minh họa: nguồn Internet

TRUNG QUỐC SỬA ĐỔI TIÊU CHUẨN GIỚI HẠN VI SINH VẬT GÂY BỆNH TRONG THỰC PHẨM ĂN LIỀN

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

Ngày 10/6/2025, Ủy ban Y tế Quốc gia Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa đã công bố Thông báo số G/SPS/N/CHN/1325, liên quan đến việc sửa đổi Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của Trung Quốc (National Food Safety Standard of the P.R.C.: Pathogen limits for ready-to-eat food in bulk No.1 Amendment) quy định giới hạn mầm bệnh đối với thực phẩm ăn liền bán rời. Bản sửa đổi tập trung vào việc điều chỉnh phạm vi áp dụng và cách phân loại sản phẩm nhằm đảm bảo tính nhất quán giữa các tiêu chuẩn quốc gia.

Theo yêu cầu mới của GB 7718-2025, những sản phẩm được đóng gói sẵn nhưng cần cân trước khi bán sẽ được xếp vào nhóm "thực phẩm đóng gói sẵn" (pre-packaged food). Vì vậy, các phần giải thích liên quan trong GB 31607 (tiêu chuẩn hiện hành về thực phẩm ăn liền bán rời) sẽ bị xóa bỏ để tránh trùng lặp quy định.

Phần định nghĩa cũ về "thực phẩm ăn liền bán rời" (ready-to-eat food in bulk) trong tiêu chuẩn GB 31607–2021 cũng sẽ được điều chỉnh lại, định nghĩa mới sẽ chỉ tập trung vào "thực phẩm không đóng gói sẵn" (non-prepackaged food) cung cấp trực tiếp cho người tiêu dùng.

Đồng thời, các yêu cầu về giới hạn mầm bệnh đối với các sản phẩm này sẽ tiếp tục được quản lý theo tiêu chuẩn GB 29921, vốn quy định cụ thể về giới hạn vi sinh vật gây bệnh trong thực phẩm. Mục 4.1 trong tiêu chuẩn cũ quy định việc áp dụng GB 29921 cho các sản phẩm cần cân đo cũng sẽ bị xóa bỏ và mục 4.2 sẽ được sửa thành quy định chung về giới hạn mầm bệnh cho thực phẩm ăn liền bán rời.

Mục tiêu của việc sửa đổi là đơn giản hóa hệ thống tiêu chuẩn, loại bỏ chồng chéo và nâng cao hiệu quả quản lý an toàn thực phẩm, đặc biệt trong bối cảnh Trung Quốc đang tăng cường kiểm soát các sản phẩm thực phẩm ăn liền phổ biến tại siêu thị, cửa hàng tiện lợi và dịch vụ ăn uống. Bản sửa đổi này phản ánh nỗ lực của Trung Quốc trong việc chuẩn hóa hệ thống tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia, đảm bảo tính nhất quán trong quản lý, giám sát và kiểm nghiệm thực phẩm ăn liền, góp phần tăng cường an toàn sức khỏe người tiêu dùng trong bối cảnh chuỗi cung ứng thực phẩm ngày càng đa dạng.

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link: https://byvn.net/SX7c

Ảnh minh họa: nguồn Internet

LIÊN MINH CHÂU ÂU THÔNG BÁO TỪ CHỐI GIA HẠN CẤP PHÉP ĐỐI VỚI PHỤ GIA THỨC ĂN CHĂN NUÔI PATENT BLUE V

ThS. Lê Hà Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 05/6/2025, Liên minh châu Âu (EU) đã gửi Thông báo số G/SPS/N/EU/860 tới Ủy ban về Các biện pháp Vệ sinh và Kiểm dịch động thực vật (SPS) của Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO). Thông báo này liên quan đến Dự thảo Quy định thực thi của Ủy ban châu Âu về việc từ chối gia hạn cấp phép đối với chất phụ gia Patent Blue V dùng trong thức ăn chăn nuôi cho động vật không dùng làm thực phẩm (non-food producing animals), đồng thời bãi bỏ Quy định (EU) số 643/2013 – quy định cấp phép ban đầu cho phụ gia này.

Theo thông tin trong thông báo, Patent Blue V thuộc nhóm "phụ gia cảm quan" (sensory additives) và nhóm chức năng "chất tạo màu" (colorants), được sử dụng nhằm bổ sung hoặc phục hồi màu sắc trong thức ăn chăn nuôi. Sản phẩm liên quan thuộc mã HS 2309 – "Các chế phẩm dùng trong thức ăn chăn nuôi".

Việc từ chối gia hạn được đưa ra sau khi Ủy ban châu Âu xem xét hồ sơ xin gia hạn theo Điều 14 của Quy định (EC) 1831/2003. Trong ý kiến khoa học ngày 13/3/2024, Cơ quan An toàn Thực phẩm châu Âu (EFSA) kết luận rằng không đủ bằng chứng để xác định tính an toàn của Patent Blue V đối với các loài động vật mục tiêu. EFSA cũng lưu ý rằng hồ sơ thiếu dữ liệu về độ tinh khiết tối thiểu (90%) và khả năng gây dị bội nhiễm sắc thể (*aneugenicity*). Khi được yêu cầu bổ sung thông tin, người nộp đơn từ chối cung cấp thêm dữ liệu, dẫn đến việc phụ gia này không đáp ứng các điều kiện để được gia hạn cấp phép theo quy định hiện hành.

Theo dự thảo, Quy định (EU) số 643/2013 sẽ bị bãi bỏ và phụ gia Patent Blue V cùng các hỗn hợp sơ chế (pre-mixtures) chứa chất này sẽ bị rút khỏi thị trường sau 03 tháng kể từ ngày quy định có hiệu lực. Ngoài ra, nguyên liệu và thức ăn hỗn hợp có chứa phụ gia này sẽ phải ngừng lưu hành sau 06 tháng. Động thái này phản ánh xu hướng siết chặt tiêu chuẩn về an toàn phụ gia trong thức ăn chăn nuôi của EU, đặc biệt với các chất có bằng chứng khoa học chưa đầy đủ. Do đó, các doanh nghiệp xuất khẩu nguyên liệu hoặc sản phẩm liên quan tới thị trường EU cần lưu ý rà soát danh mục phụ gia được phép sử dụng để đảm bảo tuân thủ quy định mới.

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_03703_00_e.pdf

Ảnh minh họa: nguồn Internet

HOA KÌ THIẾT LẬP GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA (MRL) CHO HOẠT CHẤT FLORYLPICOXAMID TRONG THỰC PHẨM

CN. Nguyễn Khôi Nguyên
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 29/5/2025, Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ (EPA) chính thức công bố quy định mới trong Công báo Liên bang (Federal Register) về việc thiết lập giới hạn dư lượng tối đa (MRL) cho hoạt chất florylpicoxamid – một thuốc trừ nấm mới thuộc nhóm picolinamide. Quy định này được ban hành theo Mục 408 của Luật Liên bang về Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm (FFDCA), dựa trên đề nghị của Corteva Agriscience, LLC.

Florylpicoxamid là hoạt chất có cơ chế tác động mới, ức chế enzym quinone oxidase thuộc phức hợp III trong chuỗi hô hấp ty thể của nấm bệnh, qua đó làm gián đoạn quá trình hô hấp tế bào. Nhờ đặc tính này, hoạt chất được xem là thuốc trừ nấm có hiệu quả cao và ít nguy cơ kháng thuốc chéo, thích hợp sử dụng trên nhiều loại cây trồng chính như lúa mì, lúa mạch, củ cải đường, cây họ đậu và cây có dầu (canola).

Các nhóm đối tượng có thể chịu tác động bởi quy định này gồm: Các nhà sản xuất nông nghiệp; Cơ sở chế biến thực phẩm; Doanh nghiệp sản xuất thuốc bảo vệ thực vật.

EPA cho phép bất kỳ tổ chức hoặc cá nhân nào gửi ý kiến phản đối hoặc yêu cầu điều trần trước ngày 28/7/2025 theo hướng dẫn tại 40 CFR phần 178. Hồ sơ được nộp điện tử qua hệ thống OALJ e-filing của EPA (https://yosemite.epa.gov/OA/EAB/EAB-ALJ_upload.nsf).

EPA đã tiến hành đánh giá toàn diện về dữ liệu độc tính và phơi nhiễm, bao gồm các nghiên cứu trên động vật, đánh giá chuyển hóa, phơi nhiễm qua đường ăn uống, nước uống, và tiếp xúc môi trường. Kết quả cho thấy phơi nhiễm mãn tính thấp hơn nhiều so với giới hạn cho phép, và EPA xác định rằng không có rủi ro sức khỏe đáng kể nào đối với người tiêu dùng, kể cả trẻ em và phụ nữ mang thai. EPA đã thiết lập MRL cho florylpicoxamid trong nhiều loại thực phẩm, cụ thể như sau:

a. Sản phẩm có nguồn gốc thực vật

Nhóm hàng hóa	Giới hạn (ppm)
Lúa mạch (hạt)	0,03
Lúa mạch (rơm)	0,5
Lúa mạch (cỏ khô)	1,5
Lúa mì (hạt)	0,01
Lúa mì (rơm)	0,05
Lúa mì (thức ăn gia súc)	1,5
Củ cải đường (rễ)	0,01
Củ cải đường (lá)	0,1
Cây họ đậu khô (không gồm đậu nành)	0,01
Cây họ đậu khô (đậu Hà Lan)	0,01
Cây họ đậu – cỏ và cỏ khô (trừ đậu nành)	6,0
Cải dầu (canola)	0,015

b. Sản phẩm có nguồn gốc động vật

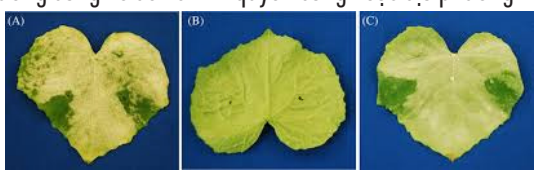
Sản phẩm	Giới hạn (ppm)
Thịt, mỡ, phủ tạng (bò, cừu, dê, ngựa, lợn, gia cầm)	0,02
Sữa và trứng	0,02

EPA lưu ý rằng trong sản phẩm thực vật, chỉ định danh hoạt chất gốc (florylpicoxamid) là dư lượng cần kiểm soát, trong khi đối với sản phẩm động vật, quy định bao gồm florylpicoxamid và chất chuyển hóa X12485649.

Trong quá trình tham vấn công khai (tháng 10/2020), EPA nhận được hai ý kiến, trong đó đáng chú ý là ý kiến ủng hộ của Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA). USDA đánh giá florylpicoxamid là "hoạt chất có cơ chế tác động mới, hiệu lực cao trên nhiều loại cây trồng, có khả năng phòng trị bệnh hiệu quả và an toàn", đồng thời nhận định đây sẽ là "công cụ hữu ích mới cho nông dân Hoa Kỳ".

Hiện nay, Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm Codex Alimentarius chưa ban hành MRL cho florylpicoxamid. Tuy nhiên, EPA cho biết sẽ tiếp tục phối hợp với Codex để hướng tới hài hòa tiêu chuẩn quốc tế nhằm tạo thuận lợi thương mại và đảm bảo an toàn thực phẩm toàn cầu.

Quy định này không phát sinh thêm gánh nặng thủ tục hay chi phí tuân thủ đối với doanh nghiệp, và không có ảnh hưởng đáng kể đến chính quyền bang hoặc địa phương.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Với việc thiết lập giới hạn dư lượng tối đa cho floryl-picoxamid, EPA khẳng định "có đủ cơ sở khoa học để đảm bảo rằng việc tồn dư hoạt chất này trong thực phẩm không

gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng, kể cả trẻ em và phụ nữ mang thai". Đây là một bước tiến quan trọng trong quản lý an toàn thuốc bảo vệ thực vật tại Hoa Kỳ, đồng thời cung cấp căn cứ tham khảo cho các nước – trong đó có Việt Nam – trong quá trình xây dựng và hài hòa tiêu chuẩn MRL phục vụ thương mại nông sản quốc tế.

Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link:

https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2025-05-29/html/2025-09679.htm

VƯƠNG QUỐC ANH SỬA ĐỔI GIẤY CHỨNG NHẬN KIỂM DỊCH ĐỐI VỚI THỨC ĂN TƯƠI SỐNG CHO THÚ CẢNH

ThS. Trần Thị Vân Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 03/6/2025, Bộ Môi trường, Thực phẩm và Các vấn đề Nông thôn Vương quốc Anh (DEFRA) đã gửi tới Ủy ban SPS của WTO Thông báo số G/SPS/N/GBR/95 về việc ban hành sửa đổi mẫu Giấy chứng nhận kiểm dịch GBHC562 dành cho sản phẩm thức ăn tươi sống cho thú cảnh.

Thức ăn tươi sống cho thú cảnh: nguồn Internet

Theo đó, việc cập nhật nhằm điều chỉnh nội dung và quy trình nhập khẩu để phù hợp với quy định mới của Anh sau khi rời Liên minh châu Âu. Cụ thể, các điều kiện nhập khẩu đối với sản phẩm thủy sản dùng làm nguyên liệu cho thức ăn thú cảnh – trước đây được quy định tại Quy định (EU) 2019/626, nay đã được chính thức công bố trên trang thông tin điện tử của Chính phủ Anh GOV.UK.

Một điểm đáng chú ý là phần xác nhận (Attestation AH/P801) trong giấy chứng nhận được sửa lại cho đúng với quy định thực tế. Trước đây, văn bản ghi rằng "cơ quan có thẩm quyền kiểm tra ngẫu nhiên sản phẩm trước khi xuất khẩu". Tuy nhiên, quy định chính xác của Anh là: "Thức ăn cho thú cưng phải được lấy mẫu ngẫu nhiên ít nhất 5 mẫu từ mỗi lô hàng đã qua chế biến, trong hoặc sau quá trình lưu kho tại nhà máy chế biến, và được kiểm tra đảm bảo đáp ứng các yêu cầu vi sinh đối với *Salmonella* và *Enterobacteriaceae* của Vương quốc Anh."

Việc sửa đổi này nhằm làm rõ quy trình lấy mẫu và đảm bảo thống nhất giữa quy định và thực tiễn kiểm tra nhập khẩu. Cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu không cần trực tiếp lấy mẫu, mà chỉ cần xác nhận rằng việc lấy mẫu đã được thực hiện đúng quy định trước khi ký chứng nhận.

Vi khuẩn Salmonella: nguồn Internet

Theo DEFRA, đây là biện pháp kỹ thuật mang tính làm rõ, không tạo thêm nghĩa vụ mới đối với doanh nghiệp xuất khẩu. Quy định vẫn giữ nguyên mục tiêu bảo đảm an toàn thực phẩm và sức khỏe động vật, đồng thời phù hợp với tiêu chuẩn của Tổ chức Thú y Thế giới (WOAH), cụ thể là Chương 5.10 và 5.11 trong Bộ Quy tắc Sức khỏe Động vật Trên cạn và Thủy sinh.

Biện pháp dự kiến sẽ được ban hành ngày 31/7/2025 và có hiệu lực từ ngày 30/01/2026. Các đối tác thương mại có thể gửi góp ý trước ngày 02/8/2025 đến Cơ quan đầu mối SPS của Vương quốc Anh qua địa chỉ email: UKSPS@defra.gov.uk.

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