



BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

VIETNAM SANITARY AND PHYTOSANITARY NOTIFICATION AUTHORITY AND ENQUIRY POINT



- ♦ Mỗi nguy gây mất an toàn thực phẩm nông, lâm, thủy sản.
- ♦ Trung quốc ban hành luật “an toàn sinh học” kim chỉ nam trong triển khai thực thi kiểm dịch động, thực vật của hải quan trung quốc.



BẢN TIN SPS VIỆT NAM

SỐ 03, THÁNG 11, 2020

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM



- ♦ EU đề xuất sửa đổi mức dư lượng tối đa với một số hoạt chất sử dụng trong nông nghiệp.
- ♦ Nhật bản đề xuất sửa đổi mức dư lượng tối đa của một số loại thuốc trừ sâu.
- ♦ Dự thảo qui định về SPS của các nước thành viên WTO trong tháng 11/2020.

BẢN TIN SPS VIỆT NAM

Cơ quan chủ quản

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Chịu trách nhiệm nội dung

TS. Lê Thanh Hòa

Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam

Ban biên tập

TS. Ngô Xuân Nam - Trưởng Ban

(Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam)

ThS. Nguyễn Quốc Chính

KS. Nguyễn Tử Cương

ThS. Trần Thùy Dung

TS. Nguyễn Thu Hồng

ThS. Trần Diễm Hồng

KS. Lê Anh Ngọc

ThS. Trần Thị Tú Oanh

PGS. TS. Nguyễn Anh Thu

ThS. Vũ Thị Hải Yến

Thư ký Ban biên tập

TS. Đào Văn Cường

Văn phòng SPS Việt Nam,

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

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

Điện thoại: 024 37344764, Fax: 024 37349019

Email: spsvietnam@mard.gov.vn

Website: www.spsvietnam.gov.vn

GIẤY PHÉP XUẤT BẢN

Số: 19/GP-XBBT ngày 12/3/2020

của Cục Báo chí, Bộ Thông tin và Truyền Thông

In 1.000 cuốn, khổ 19 x 27cm

CHUYÊN MỤC

Thông tin - Hoạt động

- Mối nguy gây mất an toàn thực phẩm nông, lâm, thủy sản.

03

Trung quốc ban hành luật “an toàn sinh học”

Kim chỉ nam trong triển khai thực thi kiểm dịch động, thực vật của hải quan Trung Quốc

10

Ý kiến – Trao đổi

- Một số thay đổi về quy định liên quan đến vật liệu bằng nhựa tiếp xúc với thực phẩm của EU.

12

- EU loại bỏ một số chất tạo hương vị ra khỏi danh sách của Liên minh.

14

- Trung Quốc triển khai “Phương án phòng ngừa và khử trùng toàn diện thực phẩm chuỗi lạnh nhập khẩu.

15

- EU đề xuất sửa đổi mức dư lượng tối đa với một số hoạt chất sử dụng trong nông nghiệp.

16

- Nhật bản đề xuất sửa đổi mức dư lượng tối đa của một số loại thuốc trừ sâu.

17

Văn bản mới

- Dự thảo qui định về SPS của các nước thành viên WTO trong tháng 11/2020.

19



(Ảnh: nguồn internet)

MỐI NGUY GÂY MẤT AN TOÀN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

Nguyễn Tử Cương
Trưởng ban Phát triển thủy sản bền vững,
Hội nghề cá Việt Nam



(Ảnh: nguồn internet)

Trong các hiệp định thương mại song phương hoặc đa phương thể hệ mới (hay còn gọi là Hiệp định hội nhập sâu kinh tế Việt Nam với thế giới), thường có một chương mang tên “Các vấn đề về SPS”. Trong giao thương hàng hóa chúng ta thường gọi là “rào cản SPS”.

SPS tiếng Anh là Sanitary and phytosanitary là những quy định về “an toàn thực phẩm và an toàn bệnh dịch động, thực vật” trong đó nêu những nguyên tắc và chuẩn mực phải tuân thủ trong chuỗi sản xuất ra thực phẩm được trao đổi giữa các quốc gia ký kết hiệp định. Nếu không đáp ứng những điều kiện này thì sản phẩm thực phẩm sẽ không được phép lưu thông giữa các quốc gia thành viên. Bài viết này giới thiệu về đầu tiên của SPS tức là An toàn thực phẩm.

1. Khái niệm về an toàn thực phẩm

1.1. An toàn thực phẩm cho sức khỏe người sử dụng

Thực phẩm được ghi nhận là an toàn cho sức khỏe của người sử dụng khi không chứa 1 trong 3 loại mối nguy vật lý, hóa học và sinh học.

1.2. Mối nguy gây mất an toàn thực phẩm

Mối nguy gây mất an toàn thực phẩm là các tác nhân vật lý, hóa học hoặc sinh học có trong thực phẩm và chúng gây hại sức khỏe người tiêu dùng.

1.3. Mối nguy quan trọng

Mối nguy quan trọng là mối nguy xảy ra thường xuyên và gây hại nghiêm trọng cho sức khỏe người sử dụng.

2. Khái niệm về mối nguy

2.1. Mối nguy vật lý: nguồn gốc và tác hại

a. Định nghĩa:

Mối nguy vật lý là các tác nhân (các vật) cứng, sắc, nhọn có thể gây thương tích cho hệ tiêu hóa của người sử dụng.

b. Nguồn gốc của mối nguy vật lý

TT	Nguồn gốc	Mối nguy
A	Thực phẩm là thủy sản	
1	Trọng khai thác	Lưỡi câu, mũi đinh ba, mũi chĩa
2	Trong bảo quản, vận chuyển	Mảnh gỗ, mảnh kim loại, mảnh nhựa cứng
3	Trong chế biến	Mảnh kim loại, mảnh thủy tinh, xương cá
4	Gian lận thương mại	Đinh, tăm tre, mảnh kim loại, chì
B	Thực phẩm là động vật trên cạn	
1	Quá trình chế biến	Mảnh kim loại, mảnh thủy tinh, xương
C	Thực phẩm là thực vật trên cạn	
1	Quá trình phơi (thóc, đỗ, cà phê...), quá trình sấy, rang (chè, cà phê...)	Sạn, sỏi, mảnh kim loại
2	Chế biến	Mảnh kim loại, mảnh thủy tinh

c. Tác hại của mối nguy vật lý

- Gây thương tích cho hệ tiêu hóa của người sử dụng
- Tăng khả năng vi sinh gây bệnh thâm nhập vào thực phẩm.
- Tăng khả năng dập nát, độ nguyên vẹn của thực phẩm.

Để phòng ngừa mối nguy này người ta đã thực hiện nhiều biện pháp, ví dụ: lắp chụp cho các bóng đèn tại phân xưởng chế biến để đề phòng bóng đèn bị nổ; khi sản phẩm đã bao gói người ta cho sản phẩm chạy trên băng chuyền, theo đó từng sản phẩm phải chạy qua máy dò kim loại để phát hiện và loại bỏ những sản phẩm có chứa các vật cứng, sắc, nhọn.

Những thứ bị lẫn trong thực phẩm như tóc, rác, xác ruồi... không gọi là mối nguy vật lý vì chúng không phải là vật cứng, sắc nhọn; nhưng chúng là tạp chất và đương nhiên chúng cũng cần được loại bỏ ra khỏi sản phẩm.

2.2. Mối nguy hóa học nguồn gốc và tác hại

a. Định nghĩa:

Mối nguy hóa học là các loại nguyên tố hoặc hợp chất hóa học có khả năng gây ngộ độc cấp tính hoặc mãn tính đối với người sử dụng.

b. Nguồn gốc của mối nguy hóa học

Mối nguy hóa học được chia thành 3 nhóm:

- Nhóm mối nguy gắn liền với loài;
- Nhóm mối nguy do môi trường hoặc do con người vô tình đưa vào sản phẩm;
- Nhóm mối nguy do con người cố tình đưa vào sản phẩm.

i) Nhóm mối nguy gắn liền với loài

TT	Mối nguy	Loài chứa mối nguy	Diễn giải
A	Thủy sản		
1	- Độc tố gây tiêu chảy (DSP) - Độc tố gây liệt cơ (PSP) - Độc tố gây mất trí nhớ (ASP) - Độc tố gây tác động thần kinh (NSP)	Nhuễn thể 2 mảnh vỏ (ngao, hào, vẹm, trai...)	Là các loài ăn qua lọc, thức ăn của chúng là tảo; chúng đã ăn phải các loại tảo có chứa độc tố
2	Độc tố CFP	Cá sống tại vùng rạn đá san hô	Ăn phải tảo có độc tố hoặc ăn phải động vật trước đó đã ăn tảo chứa độc tố
3	Độc tố Tetrodotoxin	Cá nóc, bạch tuộc đốm xanh	Nội độc tố
4	Gempylotoxin	Cá dầu	Nội độc tố
5	Histamin	Cá có thịt màu đỏ	Axitamin histidin chuyển thành độc tố Histamin
B	Động vật trên cạn		
1	Bufagins	Một số loài cóc	Nội độc tố
2	Haditoxin	Một số loài rắn (Hổ mang, cạp nia, rắn lục...)	Nội độc tố
C	Thực vật trên cạn		
1	Solanine	Mầm khoai tây	Nội độc tố
2	Amygdalin	Hạt táo, lê, mơ	Nội độc tố
3	Cyanogen	Củ sắn, măng	Nội độc tố

ii) Nhóm mối nguy do môi trường hoặc do con người vô tình đưa vào sản phẩm

Nguồn gốc				
TT	Mối nguy	Thủy sản	Động vật trên cạn	Thực vật
A	Kim loại nặng: Khai khoáng, chất thải công nghiệp, chất thải sinh hoạt...			
1	Chì (Pb)	- Môi trường sống (nước) - Thức ăn	- Nước uống - Thức ăn	- Đất trồng - Nước tưới
2	Thủy ngân (Hg)			
3	Cadimi (Cd)			
4	Arsenic (As)			

B	Thuốc trừ sâu: Do sử dụng hóa chất cấm, hoặc hóa chất được phép sử dụng nhưng sử dụng quá liều, hoặc chưa đủ thời gian khuyến cáo			
1	Nhóm gốc Chlor hữu cơ	- Môi trường sống (nước) - Thức ăn	- Nước uống - Thức ăn (loài ăn cỏ)	- Đất trồng - Nước tưới
2	Nhóm gốc Lân			
3	Aflatoxin	Thức ăn có ngũ cốc bị mốc		Bản quản ngũ cốc không đúng cách
4	Hóa chất cấm sử dụng	- Chất tăng trưởng - Chất bảo quản - Phụ gia chế biến		- Chất tạo nạc - Chất bảo quản - Phụ gia chế biến
5	Dư lượng kháng sinh	- Trộn vào thức ăn - Trị bệnh		
6	Hóa chất tẩy rửa, khử trùng, dầu máy	- Xử lý ao đầm - Bảo quản, sử dụng không đúng cách	- Khử trùng chuồng nuôi - Bảo quản, sử dụng không đúng cách	- Diệt cỏ - Bảo quản, sử dụng không đúng cách

iii) Nhóm mối nguy do con người cố tình đưa vào sản phẩm

TT	Mối nguy	Nguồn gốc		
		Thủy sản	Động vật trên cạn	Thực vật
1	Chất phụ gia	- Con người cố tình (sử dụng chất cấm hoặc dùng quá liều) vào sản phẩm để đạt mục đích chế biến - Sử dụng phẩm màu không được phép trong chế biến sản phẩm		
2	Thủy ngân (Hg)			
3	Cadimi (Cd)			
4	Arsenic (As)			

c. Tác hại của nhóm mối nguy hóa học

TT	Mối nguy	Tác hại
1	DSP	Gây tiêu chảy
2	PSP	Gây liệt cơ
3	ASP	Gây mất trí nhớ
4	NSP	Tác động tới hệ thần kinh, triệu chứng giống PSP
5	CFP	Gây rối loạn đường ruột, thần kinh và tim mạch
6	Tetrodotoxin	Gây ngộ độc thần kinh
7	Histamine	Gây dị ứng
8	Bufagins	Gây loạn nhịp tim, tụt/tăng huyết áp, khó thở, ngừng thở, co giật, ảo giác, buồn nôn
9	Haditoxin	Gây loạn tim mạch, liệt, hôn mê
10	Salamine	Gây ngộ độc, tê liệt, giảm thân nhiệt, tử vong

11	Chì	Gây viêm thận, viêm gan, tai biến não
12	Thủy ngân	Gây rối loạn thần kinh, tiêu hóa, ung thư, quái thai
13	Cadimi	Gây đau bụng, phù phổi, suy giảm hệ miễn dịch, ung thư
14	Asenic	Gây ngộ độc, cao huyết áp, ung thư
15	Thuốc trừ sâu nhóm gốc chlo hữu cơ	Gây suy yếu hệ miễn dịch, ung thư, hiếm muộn, sảy thai
16	Thuốc trừ sâu nhóm gốc lân	Gây suy giảm hệ miễn dịch
17	Chloramphenicon (CAP)	Gây suy tủy, thiếu máu, khuyết tật ở trẻ sơ sinh
18	Nitrofurant (Ntr)	Gây ung thư
19	Malachit green (MG)	Gây ung thư cho giống cá
20	Aflatoxin	Gây ung thư
21	Hàn the	Gây suy thận mãn tính, động kinh, xảy thai, tiêu chảy
22	Phẩm màu không được phép sử dụng	Gây ngộ độc, ung thư, dị ứng

3. Mỗi nguy sinh học: Nguồn gốc và tác hại

a. Định nghĩa:

Mỗi nguy sinh học là các tác nhân virus, vi khuẩn, nấm, ký sinh trùng có khả năng gây ngộ độc cấp tính hoặc mãn tính đối với sức khỏe người tiêu dùng.

b. Nguồn gốc của mỗi nguy sinh học

i) Mỗi nguy do virus gây ra và nguồn lây nhiễm

TT	Loài virus	Nguồn lây nhiễm
A	Thủy sản	
1	Virus hespatite A	Từ môi trường, người có bệnh lây nhiễm vào sản phẩm và lây nhiễm sang người sử dụng
2	Virus hespatite E	
3	Norovirus	Từ môi trường nuôi nhuyễn thể 2 mảnh vỏ và lây nhiễm sang người sử dụng
4	Rotavirus	
B	Động vật trên cạn	
1	Virus hespatite A	Từ môi trường, người có bệnh lây nhiễm vào sản phẩm và lây nhiễm sang người sử dụng
2	Viuus hespatite E	
C	Thực vật trên cạn	
1	Virus hespatite A	Từ môi trường, người có bệnh lây nhiễm vào sản phẩm và lây nhiễm sang người sử dụng
2	Virus hespatite E	

ii) Nhóm mối nguy do vi khuẩn và nguồn lây bệnh

TT		Mối nguy	Nguồn gốc		
			Thủy sản	Động vật trên cạn	Thực vật
A	Nhóm vi khuẩn có trong nước				
1	Listeria monocytogene	Chủ yếu nhiễm từ môi trường nước	Chủ yếu nhiễm từ môi trường nước, nước chế biến vào sản phẩm		
2	Chlotridium botulinum				
3	Chlotridium ferfringene				
4	Vibrio parhaemoliticus				
5	Vibrio cholera				
B	Nhóm vi khuẩn có trong không khí				
6	Samonella	Chủ yếu nhiễm từ dụng cụ, nhà xưởng, người đánh bắt, bảo quản, chế biến	Chủ yếu nhiễm từ chuồng trại, dụng cụ, nhà xưởng, người có bệnh vào sản phẩm		Chủ yếu nhiễm từ môi trường, dụng cụ, nhà xưởng, người có bệnh vào sản phẩm
7	S.aures				
8	E.coli				
9	Shigella				
10	Bacillus anthracis (Bệnh than)		Từ gia súc, gia cầm lây sang người theo đường ăn		
11	Streptococcus suis (Bệnh liên cầu khuẩn lợn)				
12	Salmonella (Bệnh thương hàn)				
13	Brucellosis (Bệnh xảy thai truyền nhiễm)				

iii) Nhóm mối nguy do nấm mốc sinh ra

Chưa có ghi nhận nấm mốc, nấm men là các mối nguy sinh học trong sản phẩm thực phẩm. Tuy nhiên, có một số loài nấm mốc có thể sinh ra độc tố nấm, khi đó độc tố nấm được xác định là mối nguy hóa học trong thực phẩm.

TT	Loại nấm mốc	Sản phẩm có nguy cơ
1	Nấm mốc sinh độc tố Aflatoxin	Ngũ cốc (lạc, đậu, ngô...) bảo quản không đúng cách (độ ẩm cao)
2	Nấm mốc sinh độc tố Ochratoxin Nấm mốc sinh độc tố Ochratoxin	Hạt cà phê bảo quản không đúng cách (độ ẩm cao)
3	Nấm mốc sinh độc tố	- Thủy sản khô, thủy sản dạng mắt, xông khói - Thịt khô, xông khói, xúc xích

iii) Nhóm mối nguy ký sinh trùng

Điển hình là: Sán lá gan; sán lá phổi; sán dây; giun tròn;...

c. Tác hại của mối nguy sinh học

TT	Nhóm mối nguy	Loại bệnh
A	Nhóm virus	
1	<i>Virus hespatite A; Virus hespatite E</i>	Viêm gan
2	<i>Norovirus; Rotavirus</i>	Tiêu chảy, ói mửa
B	Nhóm vi khuẩn	
1	<i>Samonella</i>	Thương hàn
2	<i>Chlotridium botulinum</i>	Ngộ độc thần kinh
3	<i>Vibrio cholera</i>	Bệnh tả, buồn nôn
4	<i>S.aureus; E.coli; C.pepfringens</i>	Tiêu chảy
5	<i>Listeria moncytogene</i>	Nhiễm trùng máu, xảy thai
C	Nhóm nấm	
1	Nấm <i>Aspergillus flavus</i>	Ung thư gan, thận
2	Nấm <i>Penicillium islandium</i> sinh <i>islanditoxin</i>	Xơ gan, ung thư gan
D	Nhóm ký sinh trùng	
1	Sán lá gan	Viêm túi mật, ung thư mật
2	Sán lá phổi	Bệnh sán lá phổi
3	Giun tròn	Viêm ruột
4	Sán dây	Bệnh sán dây

Tác giả bài viết muốn nhấn mạnh rằng:

i) Thực phẩm không an toàn, phải do một hoặc nhiều tác nhân (vật lý, hóa học, sinh học) gây ra. Nếu chúng ta loại bỏ được những tác nhân này, thì thực phẩm sẽ an toàn cho sức khỏe người sử dụng

ii) Khái niệm **“Thực phẩm sạch”** không đồng nghĩa với **“Thực phẩm an toàn”**; tương tự như vậy, khái niệm **“Thực phẩm bẩn”** không đồng nghĩa với **“Thực phẩm không an toàn”**





(Ảnh: nguồn internet)

TRUNG QUỐC BAN HÀNH LUẬT “AN TOÀN SINH HỌC” KIM CHỈ NAM TRONG TRIỂN KHAI THỰC THI KIỂM DỊCH ĐỘNG, THỰC VẬT CỦA HẢI QUAN TRUNG QUỐC

ThS. Vũ Thị Hải Yến
Văn phòng SPS Việt Nam

Luật An toàn Sinh học của nước Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa" (gọi tắt là "Luật an toàn sinh học") đã được Ủy ban Thường vụ Trung Quốc thông qua tại phiên họp thứ 22 Đại hội Đại biểu Nhân dân Toàn quốc khóa 13 vào ngày 17/10/2020, sẽ có hiệu lực kể từ ngày 15 tháng 4 năm 2021.

Trong lĩnh vực an toàn sinh học, "Luật an toàn sinh học", "Luật kiểm dịch và sức khỏe biên giới", và "Luật kiểm dịch động, thực vật xuất nhập cảnh" là mối quan hệ giữa luật mẹ và luật con, giữa luật chung và luật riêng. Luật này quy định Hải quan Trung Quốc là một trong những chủ thể thực thi chính dưới góc độ một bộ phận liên quan khác của Quốc vụ viện.

Theo luật này, không gian chính triển khai luật là cảng, cửa khẩu và phòng thí nghiệm, trong đó (1) các cảng, cửa khẩu biên giới là không gian quan trọng

nhất để Hải quan Trung Quốc thực hiện Luật an toàn sinh học và sẽ được kiểm soát một cách chặt chẽ; (2) Phòng thí nghiệm sẽ là nơi cung cấp các hỗ trợ kỹ thuật mạnh mẽ cho Hải quan trong thực thi kiểm soát chặt chẽ an toàn sinh học quốc gia của nước này.

Về phương thức, luật này là quy định 3 cách thức thực thi chủ yếu, trong đó công tác kiểm dịch động, thực vật xuất nhập cảnh sẽ là công cụ ngăn chặn có hiệu quả sự du nhập và lây truyền các loại dịch bệnh, dịch hại động, thực vật mới bùng phát, bảo vệ an toàn tài nguyên sinh vật và môi trường sinh thái quốc gia.

Về nội dung, một trong bốn điểm sáng mà luật này đề cập là xây dựng hệ thống thể chế kết hợp giữa phòng ngừa và kiểm soát, thiết lập 11 hệ thống cơ sở để phòng ngừa và kiểm soát các rủi ro về an toàn sinh học, bao gồm: hệ thống giám sát và cảnh báo sớm

rủi ro an toàn sinh học, hệ thống điều tra và đánh giá rủi ro, hệ thống chia sẻ thông tin, hệ thống công bố thông tin, danh bạ và hệ thống kiểm kê, hệ thống tiêu chuẩn, hệ thống rà soát an toàn sinh học, hệ thống ứng phó khẩn cấp, hệ thống điều tra truy xuất nguồn gốc, hệ thống cấp phép quốc gia và hệ thống ứng phó với sự cố sinh học ở nước ngoài, toàn bộ chuỗi xây dựng "bốn chùm và tám trụ" về phòng ngừa và kiểm soát rủi ro an toàn sinh học. Đặc biệt luật này có 4 chương được thiết lập để phòng, chống các đại dịch bệnh truyền nhiễm mới bùng phát, dịch bệnh động, thực vật, nghiên cứu, phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học, phòng thí nghiệm vi sinh vật gây bệnh, an toàn sinh học của nguồn gen và tài nguyên sinh vật .v.v.

Luật An toàn sinh học ban hành và có hiệu lực từ tháng 4/2021 sẽ cung cấp cơ sở pháp lý thống nhất, cấp cao hơn và là kim chỉ nam cho việc triển khai sửa đổi, điều chỉnh trong lĩnh vực kiểm dịch động, thực vật. Theo đó Hải quan Trung Quốc sẽ đi đầu trong việc cải tiến hệ thống gồm (1) Hệ thống cấp phép quốc gia, theo điều 23 của luật này quy định rằng "Nhà nước thiết lập hệ thống cấp phép quốc gia đối với động, thực vật, sản phẩm động vật và thực vật, và các yếu tố sinh học có rủi ro cao nhập khẩu lần đầu tiên vào quốc gia này hoặc hồi phục tư cách nhập cảnh sau

khi bị tạm ngừng nhập khẩu". Điều này bổ sung lỗ hổng trong hệ thống luật hiện hành, từ đó hải quan sẽ thiết lập các quy định tương ứng, quy chế cụ thể, toàn diện về trình tự thực hiện, phân công trách nhiệm và phạm vi sử dụng đối với việc cấp phép nhập khẩu vào Trung Quốc; (2) Luật này cũng quy định về thể chế chỉ định cảng, cửa khẩu cụ thể như "người, phương tiện vận chuyển, hàng hóa, vật phẩm, v.v., được đánh giá là có rủi ro cao về an toàn sinh học sẽ nhập cảnh vào quốc gia thông qua các cảng, cửa khẩu biên giới được chỉ định và được áp dụng các biện pháp phòng ngừa và kiểm soát rủi ro nghiêm ngặt". Theo đó, hải quan sẽ quy định cụ thể từ đối tượng đến thủ tục xuất nhập khẩu...

Bên cạnh đó, việc phòng chống các ổ dịch bệnh truyền nhiễm bùng phát, dịch bệnh động, thực vật tại cảng cũng được Hải quan Trung Quốc cụ thể theo bốn nhiệm vụ chủ yếu gồm: (1) Thiết lập mạng lưới giám sát an toàn; (2) Phát triển kiểm tra tại cảng để xác minh nhân viên, phương tiện vận chuyển, v.v.. xuất nhập cảnh có đáp ứng các yêu cầu của quản lý an toàn sinh học của Trung Quốc hay không; (3) Xử lý các nguy cơ về an toàn sinh học xuất, nhập cảnh, quá cảnh được phát hiện theo quy định của pháp luật; (4) Tham gia vào cơ chế chung phòng, chống dịch bệnh...



(Ảnh: nguồn internet)



(Ảnh: nguồn internet)

MỘT SỐ THAY ĐỔI VỀ QUY ĐỊNH LIÊN QUAN ĐẾN VẬT LIỆU BẰNG NHỰA TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM CỦA EU

TS. Ngô Xuân Nam
Văn phòng SPS Việt Nam



(Ảnh: nguồn internet)

Ngày 9/11/2020, EU đưa ra thông báo số G/SPS/N/EU/372/Add.1 theo sau thông báo G/SPS/N/EU/372 ngày 5/3/2020 có nội dung về các quy định mới liên quan đến vật liệu và vật phẩm nhựa có mục đích tiếp xúc với thực phẩm.

Liên minh châu Âu hiện đang áp dụng Quy định của Ủy ban châu Âu (EU) số 10/2011 với các quy tắc cụ thể liên quan đến vật liệu và vật phẩm bằng nhựa có mục đích tiếp xúc với thực phẩm. Đặc biệt, tại phụ lục I của quy định này đã thiết lập một danh sách các chất có thể được sử dụng trong sản xuất vật liệu và vật phẩm bằng nhựa tiếp xúc với thực phẩm và phụ lục II về các hạn chế bổ sung áp dụng cho các đối tượng này. Kể từ lần sửa đổi cuối cùng của quy định này, cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu (gọi tắt là Cơ quan) đã công bố thêm các nghiên cứu khoa học

khác về các chất cụ thể có thể được sử dụng trong vật liệu tiếp xúc với thực phẩm cùng với đó là làm rõ về việc sử dụng các chất đã được cho phép.

Thông qua hàng loạt các báo cáo khoa học đã được nghiên cứu. Cơ quan đã đưa ra một số kết luận đối với quy định về vật liệu và vật phẩm bằng nhựa có khả năng tiếp xúc với thực phẩm như sau:

- Đối với nhóm muối phức đẳng cấu trúc axit terephthalic (được mô tả chung là axit 1,4 - benzen dicarboxylic, chất FCM số 785) với các

lantansau: lantan (La), europium (Eu), gadolinium (Gd) và terbium (Tb) được sử dụng độc lập hoặc kết hợp và với tỷ lệ khác nhau để làm chất phụ gia trong chất dẻo dùng để tiếp xúc với thực phẩm được kết luận rằng không đáng lo ngại về an toàn cho người tiêu dùng nếu được sử dụng làm chất phụ gia trong vật liệu nhựa polyetylen, polypropylen hoặc nhựa polybutene và các vật phẩm dự định tiếp xúc với tất cả các loại thực phẩm trong điều kiện tiếp xúc lên đến 4 giờ ở 100°C hoặc để bảo quản lâu dài ở nhiệt độ môi trường với hàm lượng quy định không được vượt quá 0,05 mg/kg thực phẩm;

- Một số sửa đổi, điều chỉnh đối với Điều 6 của Quy định về việc cho phép sử dụng muối của một số kim loại và amoni của axit được cho phép, rượu và phenol được bổ sung 4 chất nêu trên;
- Điều chỉnh trong Điều 10 đưa ra những hạn chế chung liên quan đến vật liệu và vật phẩm bằng nhựa được đặt ra trong Phụ lục II của Quy định này;
- Quy định mới về Chất 1,3 phenylenediamine (CAS No 0000108-45-2, FCM No 236) là một Amine thơm chính hiện tại bao gồm trong Phụ lục I của Quy định được sử dụng làm chất ban đầu trong vật liệu và các sản phẩm nhựa tiếp xúc với thực phẩm sẽ không được có trong hoặc chỉ giới hạn ở mức 0,01 mg / kg thực phẩm;
- Kết luận cho phép sử dụng một số chất bao gồm đất sét montmorillonite biến tính với

hexadecyltrimethylammonium bromide (FCM No 1075); axit photpho, triphenyl este, polyme với alpha-hydro-omega-hydroxypoly [oxy (metyl-1,2-etandiyl)], C10-16 alkyl este (FCM No 1075); axit photpho, triphenyl este, polyme với alpha-hydro-omega-hydroxypoly [oxy (metyl-1,2-etandiyl)], C10-16 alkyl este (FCM No 1076 và CAS No 1227937-46-3); titan đioxit được xử lý bề mặt với alumin biến tính florua (FCM No 1077) được phép sử dụng làm phụ gia trong vật liệu bằng nhựa tiếp xúc với thực phẩm với hàm lượng được quy định chi tiết;

- Kết luận về việc không được phép sử dụng những kim loại gồm asen (As), cadmium (Cd), crom (Cr), chì (Pb) và thủy ngân (Hg);
- Một số quy định mới về việc yêu cầu cung cấp thông tin liên lạc rõ ràng trong chuỗi cung ứng để đảm bảo kiểm soát và theo dõi các cơ sở kinh doanh sản phẩm từ các khâu trung gian hoặc nguyên liệu mà các chất này có thể được sử dụng.

Quy định mới đã được thông qua trở thành Quy định của Ủy ban (EU) 2020/1245 ngày 2 tháng 9 năm 2020 sửa đổi và điều chỉnh Quy định (EU) số 10/2011 về vật liệu và các vật phẩm nhựa có mục đích tiếp xúc với thực phẩm ảnh hưởng tới các sản phẩm đồ đựng thức ăn hoặc nước uống với mã HS 3919, 3920, 3923 và 3924.

Quy chế này có hiệu lực từ ngày 23 tháng 9 năm 2020.



(Ảnh: nguồn internet)



(Ảnh: nguồn internet)

EU LOẠI BỎ MỘT SỐ CHẤT TẠO HƯƠNG VỊ RA KHỎI DANH SÁCH CỦA LIÊN MINH

Nguyễn Ngọc Bách
Văn phòng SPS Việt Nam



(Ảnh: nguồn internet)

Ngày 26/11/2020, EU đưa ra thông báo số G/SPS/N/EU/399/Add.1 theo sau thông báo G/SPS/N/EU/399 ngày 21/7/2020 có nội dung về việc loại bỏ khỏi danh sách được sử dụng của Liên minh đối với một số chất tạo hương vị

Hiện nay trong phụ lục I của quy định (EC) số 1334/2008 đưa ra một danh sách của EU về những loại hương liệu và nguyên liệu được chấp nhận được phép sử dụng trong và trên các thực phẩm và điều kiện sử dụng của chúng. Danh sách này bao gồm một số chất tạo hương vị mà tại thời điểm thông qua theo quy định (EU) Số 872/2012, Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu (gọi tắt là Cơ quan) đã không thể loại trừ chúng với lý do các báo cáo đánh giá về nguy cơ an toàn đối với sức khỏe của người tiêu dùng trên cơ sở dữ liệu có sẵn là chưa đầy đủ và cần được bổ sung, vì vậy những chất này đã được đưa vào danh sách các chất điều vị của Liên minh.

Trong số các chất có trong danh sách nhưng được xác định bằng cách chú thích cuối trang tham chiếu yêu cầu dữ liệu khoa học bổ sung gồm có năm chất Alpha-Damascone (FI No 07.134), DeltaDamascone (FI No 07.130), cis-1- (2,6,6-trimethyl-2-cyclohexen-1-yl) but-2-en-1-one (FI No 07.225), trans-1- (2,6,6-trimethyl-2-cyclohexen-1-yl) but-2-en-1 (FI No 07.226) và alpha-Damascenone (FI No 07.231) (liên quan vật liệu xây dựng). Những chất này là một phần của phân nhóm 2.4 của các chất từ nhóm hương liệu FGE.19, và được bao gồm trong nhóm hương liệu FGE. 210. Về những chất này, Cơ quan chức năng đã chỉ rõ theo đánh giá của nhóm hương liệu 210 năm 2009 rằng chúng chứa một

cấu trúc có thể gây độc tính cho di truyền trong cấu trúc phân tử vì chúng là xeton chưa bão hòa alpha, beta.

Đến ngày 28/12/2012, dữ liệu đã được đệ trình và được Cơ quan xem xét đánh giá, tuy nhiên họ cho rằng dữ liệu được gửi là không đủ để chứng minh các chất liên quan là chất độc di truyền tiềm năng và cần loại trừ. Các nghiên cứu mới tiếp tục được gửi vào năm 2014 nhưng một lần nữa không được chấp thuận cho việc loại trừ những chất này cùng với đó là yêu cầu cung cấp thêm các dữ liệu khoa học khác để chứng minh độc tính di truyền của các chất liên quan. Sự việc được nhắc lại trong các năm 2016, 2017, 2019 khi các báo cáo đánh giá liên tục được cập nhật và gửi tới Cơ quan. Tuy nhiên, dữ liệu mới được cung cấp không phải lúc nào cũng tương ứng với các nghiên cứu do họ yêu cầu và không phù hợp để trả lời cho các mối quan tâm của Cơ quan. Đến ngày 22/5/2019, sau khi lắng nghe giải trình về tất cả các dữ liệu bổ sung được gửi, Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu đã đánh giá lại khả năng gây độc tính di truyền của các chất này và đưa ra kết luận rằng mối quan tâm về độc tính di truyền không thể bị loại trừ đối với 5 chất liên quan và đưa ra quyết

định loại bỏ khỏi danh sách của Liên minh để bảo vệ sức khỏe con người.

Qua đó một số nội dung cần quan tâm được nêu trong thông báo này bao gồm:

- Thực phẩm có chứa bất kỳ chất tạo hương nào được liệt kê trong phụ lục của quy định này đã được thêm vào và đưa vào thị trường một cách hợp pháp trước ngày quy định này có hiệu lực có thể tiếp tục được bán trên thị trường cho đến ngày có hết hạn sử dụng.
- Thực phẩm nhập khẩu vào EU có một trong các chất tạo hương vị được liệt kê có thể được bán trên thị trường cho đến ngày hết hạn sử dụng và nhà nhập khẩu thực phẩm phải chứng minh rằng họ đã xuất khẩu từ nước thứ ba liên quan và đang trên đường đến Liên minh trước ngày quy định này có hiệu lực.

Quy định mới đã được thông qua trở thành quy định của Ủy ban châu Âu (EU) 2020/1681 ngày 12 tháng 11 năm 2020 sửa đổi Phụ lục I của quy định (EC) số 1334/2008 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu liên quan đến việc loại bỏ một số chất tạo hương vị khỏi danh sách của Liên minh.

Quy chế này sẽ được áp dụng kể từ ngày 3/12/2020.

TRUNG QUỐC TRIỂN KHAI “PHƯƠNG ÁN PHÒNG NGỪA VÀ KHỬ TRÙNG TOÀN DIỆN CHUỖI CUNG ỨNG THỰC PHẨM LẠNH NHẬP KHẨU”

ThS. Vũ Thị Hải Yến
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 8/11/2020, tổ tổng hợp Quốc vụ viện do Tổng cục Hải quan phối hợp với Bộ Giao thông vận tải, Ủy ban Y tế và Tổng Cục Quản lý Giám sát thị trường Trung Quốc về liên cơ chế phòng ngừa và kiểm soát ứng phó với đợt bùng phát SARS-CoV-2 đã ra thông báo số 255/2020 về “Phương án phòng ngừa và khử trùng toàn diện cho chuỗi cung ứng thực phẩm lạnh nhập khẩu” để tăng cường hiệu quả công tác phòng, chống dịch và ngăn chặn có hiệu quả nguy cơ bùng phát dịch bệnh viêm phổi cấp mới thông qua chuỗi cung ứng thực phẩm lạnh nhập khẩu, cụ thể:



(Ảnh: nguồn internet)

(1) Mục tiêu: Tiêu diệt khử trùng đối với vi rút virut corona mới và ngăn chặn hiệu quả rủi ro dịch bệnh viêm phổi cấp mới thông qua chuỗi cung ứng thực phẩm lạnh nhập khẩu (bao gồm cả thực phẩm nông sản).

(2) Phạm vi: khử trùng các phương tiện vận chuyển thực phẩm chuỗi cung ứng lạnh nhập khẩu; bao bì bên trong và bên ngoài của sản phẩm.

(3) Nguyên tắc: chỉ thực hiện một lần khử trùng phòng ngừa toàn diện trên bao bì đóng gói, phương tiện vận chuyển thực phẩm chuỗi cung ứng lạnh nhập khẩu, tránh khử trùng nhiều lần, phòng trừ việc thực hiện đóng gói và xếp dỡ container chỉ để phục vụ hoạt động khử trùng, tránh tăng chi phí không cần thiết, ảnh hưởng đến vận chuyển và cung ứng cho thị trường.

(4) Phương pháp: Phương pháp khử trùng tại cảng đối với thực phẩm dây chuyền lạnh nhập khẩu do hải quan xác định và phương pháp khử trùng đối với thực phẩm dây chuyền lạnh nhập khẩu sau khi nhập khẩu do chính quyền địa phương xác định theo "Hướng dẫn kỹ thuật phòng chống và kiểm soát virut Corona mới trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm chuỗi cung ứng lạnh" và các quy định liên quan.

(5) Lưu trình: quản lý qua các khâu "Cửa khẩu nhập khẩu"- "vận chuyển thực phẩm chuỗi cung ứng lạnh và xuất nhập kho" - "lưu thông" – "thị trường".

(Liên cơ chế Phòng ngừa và Kiểm soát số 255 [2020])

EU ĐỀ XUẤT SỬA ĐỔI MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA VỚI MỘT SỐ HOẠT CHẤT SỬ DỤNG TRONG NÔNG NGHIỆP

ThS. Trần Thùy Dung
Văn phòng SPS Việt Nam



Recent Changes In
EU Legislation On
Pesticide Residues
On Agric Produce

(Ảnh: nguồn internet)

Ngày 13/11/2020, Liên Minh châu Âu tiếp tục đưa ra một số dự thảo sửa đổi mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với rất nhiều hoạt chất, trong đó có ametoctradin, bixafen, fenazaquin, spinetoram, tefluthrin and thiencarbazon-methyl. Theo thông báo số G/SPS/N/EU/414 đến các thông báo số G/SPS/N/EU/441, G/SPS/N/EU/442, G/SPS/N/EU/443, Liên Minh châu Âu đã dự thảo quy định loại bỏ một số hoạt chất như pectenotoxins khỏi danh sách các độc tố sinh học biển cần phân tích trong nhuyễn thể hai mảnh vỏ sống, thay đổi mức dư lượng tối đa đối với *clethodim*, *dazomet*, *hexythiazox*, *metam* và *sethoxydim* trong các sản phẩm nhất định.

Trong thời gian gần đây, các chính sách của Liên minh châu Âu (EU) liên quan tới thiết lập và duy trì mức dư lượng tối đa (Maximum Residue Limits - MRLs) và giới hạn nhập khẩu (Import Tolerances - ITs) đang ngày càng trở nên phức tạp. Chính sách quản lý thuốc bảo vệ thực vật (BVTV) của châu Âu dựa trên đánh giá “nguy cơ” (hazard-based) đang dẫn đến việc MRL bị cắt giảm đáng kể. Điều này có nghĩa là, một khi việc cấp phép các sản phẩm thuốc BVTV bị hạn chế do chính sách loại bỏ thuốc BVTV dựa trên đánh giá nguy cơ, các chỉ số MRL có liên quan tới các sản phẩm đó, bao gồm cả IT và các mức dư lượng tối đa của Codex (CXLs) cũng sẽ tự động bị xoá bỏ và hầu hết các chỉ số này sẽ bị trở về giá trị mặc định là 0,01 ppm, mức gần như là bằng 0 khi áp dụng.

Liên minh châu Âu đã thông báo với WTO về việc khu vực này đang dự thảo một quy định liên quan

tới việc đánh giá lại mức MRL cho 10 loại hoạt chất thuốc BVTV, theo đó MRL của các hoạt chất này sẽ bị giảm xuống. Trong đó có 6 hoạt chất đã được đăng ký tại Việt Nam – đồng thời cũng là những sản phẩm được nông dân trong nước sử dụng rộng rãi, hiệu quả và thành công trên rất nhiều sản phẩm nông sản xuất khẩu. Theo đó, thông báo số G/SPS/N/EU/394 của Liên minh châu Âu về dự thảo quy định của Ủy ban châu Âu (EU) sửa đổi phụ lục II, III và V của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện châu Âu và của Hội đồng dự thảo mức dư lượng tối đa đối với *carbon tetrachloride*, *chlorothalonil*, *chlorpropham*, *dimethoate*, *ethoprophos*, *fenamidone*, *methiocarb*, *omethoate*, *propiconazole* và *pymetrozine* trong hoặc trên các sản phẩm. Theo đó, 10 chỉ số MRLs có liên quan sẽ bị trở về giá trị mặc định là 0,01 ppm, gần như bằng 0 khi áp dụng.

Một số đề xuất sửa đổi đã được yêu cầu bởi các cơ quan có thẩm quyền của các quốc gia thành viên và một số tổ chức tư nhân của các bên liên quan. Chúng đã được thảo luận trong một số cuộc họp của nhóm chuyên gia liên quan, đại diện cho các cơ quan có thẩm quyền của tất cả các quốc gia thành viên, và phần lớn được các chuyên gia này hỗ trợ. Ngoài ra, các tổ chức tư nhân của các bên liên quan đã được tham vấn trong khuôn khổ của nhóm tư vấn về chuỗi thực phẩm và sức khỏe động, thực vật. Trước khi thông qua quy chế được ủy quyền này, Ủy ban đã tiến hành tham vấn cộng đồng một cách công khai và minh bạch theo các thủ tục quy định trong thỏa thuận toàn diện để xây dựng các quy định pháp luật tốt hơn.

NHẬT BẢN ĐỀ XUẤT SỬA ĐỔI MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA CỦA MỘT SỐ LOẠI THUỐC TRỪ SÂU

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Vào ngày 11 tháng 11 năm 2020, Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản (MHLW) đề xuất sửa đổi mức dư lượng tối đa của Nhật Bản (MRLs) đối với bốn loại thuốc trừ sâu (*Ethaboxam*, *Tioxazafen*, *Fenbuconazole* và *Prochloraz*) và ba loại thuốc thú y (*Oxfendazole*, *Febantel* và *Fenbendazole*).

MHLW cũng đề xuất chỉ định *Amoni hydro sulfit* gốc nước, *Chitin-glucan*, *Copolymer từ vinylimidazole /vinylpyrrolidone* và *Dipotassium DL- tartrate* làm phụ gia thực phẩm đã được phê duyệt. Bốn chất này được sử dụng trong sản xuất rượu vang ở Liên minh châu Âu. Ngoài ra, MHLW dự định sửa đổi thông số kỹ thuật đối với Di (2-ethylhexyl) phthalate trong nước khoáng.

Theo đó, Đạo luật vệ sinh thực phẩm cho phép MHLW thiết lập các tiêu chuẩn về dư lượng (giới hạn dư lượng tối đa, “MRLs”) đối với thuốc trừ sâu, phụ gia thức ăn và thuốc thú y (sau đây gọi là “hóa chất nông nghiệp và thú y”) có thể vẫn còn tồn dư trong thực phẩm. Bất kỳ thực phẩm nào có tiêu chuẩn được thiết lập theo các quy định tại Điều 13, Đoạn 1 của Đạo luật sẽ không được phép bán trên thị trường Nhật Bản nếu như nó không tuân thủ các tiêu chuẩn đã thiết lập.

Ngày 29/5/2006, Nhật Bản đã giới thiệu hệ thống danh mục tích cực đối với các hóa chất nông nghiệp và thú y trong thực phẩm. Tất cả các loại thực phẩm được phân phối trên thị trường Nhật Bản đều phải tuân theo quy định của hệ thống này. Mục đích của hệ thống danh mục tích cực là cấm phân phối bất kỳ thực phẩm nào có chứa hóa chất nông nghiệp với lượng vượt quá mức nhất định (0,01 ppm) tại thị trường Nhật Bản trừ khi các giới hạn dư lượng tối đa (MRL) cụ thể đã được thiết lập.

MHLW sẽ sửa đổi hoặc thiết lập MRL mới cho các chất sau:

- Thuốc trừ sâu: *Ethaboxam*, *Tioxazafen*, *Fenbuconazole*, *Prochloraz*
- Thuốc thú y: *Oxfendazole*, *Febantel* và *Fenbendazole*.

Cụ thể các quy định như sau:

Ethaboxam (thuốc trừ sâu, thuốc diệt nấm): Được phép sử dụng ở Nhật Bản. MHLW sẽ thiết lập MRLs trong một số mặt hàng theo yêu cầu thiết lập MRL của Bộ Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Thủy sản (MAFF) với ý định mở rộng mô hình sử dụng.

Tioxazafen (thuốc trừ sâu: Nematocide): Không được phép sử dụng ở Nhật Bản. MHLW sẽ thiết lập MRLs trong một số mặt hàng để đáp ứng yêu cầu thiết lập mức dư lượng nhập khẩu dựa trên hướng dẫn đăng ký thành lập và sửa đổi giới hạn dư lượng tối đa đối với hóa chất nông nghiệp được sử dụng bên ngoài Nhật Bản (Shokuan số 0205001, ngày 5 tháng 2 năm 2004).

Fenbuconazole (thuốc trừ sâu, thuốc diệt nấm): Được phép sử dụng ở Nhật Bản. MHLW sẽ thiết lập MRLs trong một số mặt hàng để đáp ứng yêu cầu thiết lập chúng của MAFF.

Prochloraz (thuốc trừ sâu: Thuốc diệt nấm): Được phép sử dụng ở Nhật Bản. MHLW sẽ sửa đổi MRL trong một số mặt hàng đã được thiết lập tạm thời khi giới thiệu hệ thống danh sách tích cực.

Oxfendazole, Febantel and Fenbendazole (thuốc thú y: thuốc diệt ký sinh trùng): Được phép sử dụng tại Nhật Bản. MHLW sẽ sửa đổi MRL trong một số mặt hàng để đáp ứng yêu cầu mở rộng việc sử dụng nó làm thuốc thú y.



DỰ THẢO QUY ĐỊNH VỀ SPS CỦA CÁC NƯỚC THÀNH VIÊN WTO - TRONG THÁNG 11/2020

STT	Mã WTO	Quốc gia thông báo	Ngày thông báo	Tiêu đề
1	G/SPS/N/BRA/1822	Bra-xin	2/11/2020	Hướng dẫn quy phạm số 85 ngày 24/8/2020. Danh sách các loài gây hại không được kiểm dịch (PQA), có trong Phụ lục của chỉ dẫn quy phạm SDA số 39, ngày 1/10/2018, được xuất bản trong D.O.U ngày 2/10/2018.
2	G/SPS/N/AUS/508	Úc	2/11/2020	Kêu gọi nộp đơn A1193 - Chiếu xạ như một biện pháp kiểm dịch thực vật đối với tất cả rau quả tươi.
3	G/SPS/N/USA/3208	Hoa Kỳ	3/11/2020	Mức dư lượng thuốc trừ sâu diquat. Quy tắc cuối cùng .
4	G/SPS/N/USA/2985/Add.1	Hoa Kỳ	3/11/2020	Quy định kiểm tra sản phẩm trứng. Quy tắc cuối cùng.
5	G/SPS/N/TUR/115	Thổ Nhĩ Kỳ	3/11/2020	"Giấy chứng nhận sức khỏe thú y cho việc xuất khẩu sản phẩm động vật dành cho sản xuất thức ăn cho vật nuôi sang Cộng hòa Thổ Nhĩ Kỳ.
6	G/SPS/N/NZL/640	Niu Di-lân	3/11/2020	Kêu gọi Nộp đơn A1193 - Chiếu xạ như một biện pháp kiểm dịch thực vật đối với tất cả rau quả tươi.
7	G/SPS/N/JPN/737/Add.1	Nhật Bản	3/11/2020	Rà soát tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
8	G/SPS/N/JPN/736/Add.1	Nhật Bản	3/11/2020	Rà soát tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
9	G/SPS/N/JPN/735/Add.1	Nhật Bản	3/11/2020	Rà soát tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
10	G/SPS/N/JPN/734/Add.1	Nhật Bản	3/11/2020	Rà soát tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
11	G/SPS/N/JPN/733/Add.1	Nhật Bản	3/11/2020	Rà soát tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
12	G/SPS/N/JPN/719/Add.1	Nhật Bản	3/11/2020	Rà soát tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
13	G/SPS/N/JPN/718/Add.1	Nhật Bản	3/11/2020	Rà soát tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).

14	G/SPS/N/JPN/717/ Add.1	Nhật Bản	3/11/2020	Rà soát tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
15	G/SPS/N/JPN/715/ Add.1	Nhật Bản	3/11/2020	Rà soát tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
16	G/SPS/N/JPN/713/ Add.1	Nhật Bản	3/11/2020	Rà soát tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
17	G/SPS/N/CAN/1350	Canada	3/11/2020	Giới hạn dư lượng tối đa được đề xuất: Trifludimoxazin (PMRL2020-36).
18	G/SPS/N/CAN/1349	Canada	3/11/2020	Thông báo về việc sửa đổi danh sách các Enzyme thực phẩm được phép sử dụng cellulase từ trichoderma reesei QM9414 trong mứt, đào và lê nectar và các sản phẩm rau quả không đạt tiêu chuẩn - Số tham chiếu: NOM / ADM-0156.
19	G/SPS/N/CAN/1323/ Add.1	Canada	3/11/2020	Giới hạn dư lượng tối đa đã thiết lập: Triflumezopyrim
20	G/SPS/N/CAN/1321/ Add.1	Canada	3/11/2020	Giới hạn dư lượng tối đa đã thiết lập: Myclobutanil
21	G/SPS/N/AUS/510	Úc	3/11/2020	Đề xuất sửa đổi Phụ lục 20 của Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc - Niu Di-lân sửa đổi (20/10/2020).
22	G/SPS/N/AUS/509	Úc	3/11/2020	Tư vấn về an toàn sinh học 2020-A07 dự thảo cập nhật danh sách các loài cá biển có nguy cơ nonsalmonid làm thức ăn cho người và cá mồi.
23	G/SPS/N/KAZ/76	Kazakhstan	4/11/2020	Ủy ban Kinh tế Á-Âu dự thảo quyết định về việc sửa đổi các Yêu cầu về thú y thông thường (Vệ sinh và Thú y) đối với hàng hóa thuộc diện Kiểm soát Thú y (Giám sát) và Ủy ban Kinh tế Á-Âu dự thảo quyết định về việc sửa đổi quyết định của Ủy ban Liên minh Hải quan số 607 của ngày 7/4/2011.
24	G/SPS/N/JPN/739/ Add.1	Nhật Bản	4/11/2020	Rà soát tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
25	G/SPS/N/JPN/738/ Add.1	Nhật Bản	4/11/2020	Rà soát tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
26	G/SPS/N/CHN/1186	Trung Quốc	4/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm quốc gia của nước Cộng hòa Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Các vật liệu và vật phẩm bằng giấy và bìa có ý định tiếp xúc với thực phẩm.
27	G/SPS/N/CHN/1185	Trung Quốc	4/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm quốc gia của nước Cộng hòa Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Chất tẩy rửa.
28	G/SPS/N/CHN/1184	Trung Quốc	4/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn thực phẩm quốc gia của nước Cộng hòa Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Phụ gia thực phẩm bản sửa đổi số 1 <i>Canxi stearoyl lactylate</i> .

29	G/SPS/N/CHN/1183	Trung Quốc	4/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Phụ gia thực phẩm Canxi Propionate.
30	G/SPS/N/CHN/1182	Trung Quốc	4/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Chất phụ gia thực phẩm <i>Steviol Glycosides. L</i>
31	G/SPS/N/CHN/1181	Trung Quốc	4/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Chất phụ gia thực phẩm Eugenol.
32	G/SPS/N/CHN/1180	Trung Quốc	4/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Chất phụ gia thực phẩm Indigotine Aluminum Lake.
33	G/SPS/N/CHN/1179	Trung Quốc	4/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Chất phụ gia thực phẩm Sodium stearoyl lactylate.
34	G/SPS/N/CHN/1178	Trung Quốc	4/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Chất phụ gia thực phẩm Than hoạt tính thực vật (Than trấu hoạt tính).
35	G/SPS/N/CHN/1177	Trung Quốc	4/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Chất phụ gia thực phẩm Cowberry Red
36	G/SPS/N/CHN/1176	Trung Quốc	4/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Chất phụ gia thực phẩm <i>Phospholipid. L</i>
37	G/SPS/N/CHN/1175	Trung Quốc	4/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Chất phụ gia thực phẩm chất nền dẻo (Gum base) và các thành phần của nó.
38	G/SPS/N/CHN/1174	Trung Quốc	4/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Chất phụ gia thực phẩm chất ϵ -Polylysine.
39	G/SPS/N/EU/441	EU	5/11/2020	Dự thảo quy định của Ủy ban sửa đổi Phụ lục II và III quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện châu Âu và của Hội đồng liên quan đến mức dư lượng tối đa đối với clethodim, dazomet, hexythiazox, metam và sethoxydim có trong hoặc trên các sản phẩm nhất định (Văn bản liên quan đến EEA).
40	G/SPS/N/CHN/1190	Trung Quốc	5/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Vật liệu và vật phẩm bằng gỗ và tre có thể tiếp xúc với thực phẩm.
41	G/SPS/N/CHN/1189	Trung Quốc	5/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Chất phụ gia thực phẩm chất Phospholipid có trong (từ) sữa.
42	G/SPS/N/CHN/1188	Trung Quốc	5/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Chất phụ gia thực phẩm chất Trà Polyphenol Palmitate.

43	G/SPS/N/CHN/1187	Trung Quốc	5/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Mục cho các vật liệu và vật phẩm tiếp xúc với thực phẩm.
44	G/SPS/N/CHN/1072 Add.1	Trung Quốc	5/11/2020	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của nước Cộng hoà Dân chủ Nhân dân Trung Hoa: Thực phẩm liên quan tới vật liệu hỗn hợp và các sản phẩm liên quan.
45	G/SPS/N/ARM/31	Armenia	5/11/2020	Hội đồng Ủy ban Kinh tế Á-Âu Dự thảo Quyết định "Về việc sửa đổi một số quyết định của Ủy ban Kinh tế Á-Âu".
46	G/SPS/N/JPN/795	Nhật Bản	6/11/2020	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, thụ gia thực phẩm, v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất Nông nghiệp).
47	G/SPS/N/JPN/794	Nhật Bản	6/11/2020	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, thụ gia thực phẩm, v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất Nông nghiệp).
48	G/SPS/N/JPN/793	Nhật Bản	6/11/2020	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, thụ gia thực phẩm, v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất Nông nghiệp).
49	G/SPS/N/JPN/792	Nhật Bản	6/11/2020	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, thụ gia thực phẩm, v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất Nông nghiệp).
50	G/SPS/N/JPN/791	Nhật Bản	6/11/2020	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, thụ gia thực phẩm, v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất Nông nghiệp).
51	G/SPS/N/JPN/790	Nhật Bản	6/11/2020	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, thụ gia thực phẩm, v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất Nông nghiệp).
52	G/SPS/N/AUS/509/ Corr.1	Úc	6/11/2020	Tư vấn về an toàn sinh học 2020-A07. Dự thảo cập nhật danh sách các loài cá biển không thuộc họ cá hồi có nguy cơ được dùng làm thức ăn cho người và cá mồi.
53	G/SPS/N/ARE/212, G/SPS/N/BHR/215 G/SPS/N/KWT/83, G/SPS/N/OMN/112 G/SPS/N/QAT/116, G/SPS/N/SAU/440 G/SPS/N/YEM/57	Vùng Vịnh	6/11/2020	Vương quốc Ả Rập Xê Út - Hội đồng Hợp tác các Quốc gia Ả Rập Vùng Vịnh dự thảo quy định kỹ thuật cho "Thực phẩm bổ sung".
54	G/SPS/N/EU/379 /Add.1	EU	6/11/2020	Mức dư lượng tối đa cho bupirimate, carfentrazone-ethyl, ethirimol và pyriofenone có trong hoặc trên một số sản phẩm.

55	G/SPS/N/EU/372/Add.1	EU	9/11/2020	Vật liệu và vật phẩm bằng nhựa với mục đích tiếp xúc với thực phẩm.
56	G/SPS/N/EU/368/Add.1	EU	9/11/2020	Mức dư lượng tối đa của 3 - monoloropropanediol (3-MCPD), este axit béo 3-MCPD và este axit béo glycidyl trong một số loại thực phẩm.
57	G/SPS/N/EU/340/Add.1	EU	9/11/2020	Mức tối đa của hydrocacbon thơm đa vòng (PAH) trong thịt hun khói truyền thống và các sản phẩm thịt hun khói, cá hun khói truyền thống và các sản phẩm thủy sản hun khói và mức PAH tối đa trong bột thực phẩm có nguồn gốc thực vật được sử dụng để pha chế đồ uống.
58	G/SPS/N/BHR/216 G/SPS/N/SAU/441	Vùng Vịnh	9/11/2020	Vương quốc Ả Rập Xê Út - Hội đồng Hợp tác các Quốc gia Ả Rập Vùng Vịnh dự thảo quy định kỹ thuật cho "Yêu cầu đối với việc xử lý thực phẩm ăn liền"
59	G/SPS/N/TPKM/539/Add.1	Đài Loan (Trung Quốc)	10/11/2020	Việc sửa đổi "Các vật phẩm thực vật được quản lý phải kiểm dịch sau nhập cảnh"
60	G/SPS/N/KAZ/77	Kazakhstan	10/11/2020	Hội đồng Ủy ban Linh tế Á-Âu dự thảo quyết định sửa đổi một số quyết định của Ủy ban Kinh tế Á-Âu.
61	G/SPS/N/JPN/748/Add.1	Nhật Bản	10/11/2020	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
62	G/SPS/N/JPN/742/Add.1	Nhật Bản	10/11/2020	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
63	G/SPS/N/JPN/741/Add.1	Nhật Bản	10/11/2020	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
64	G/SPS/N/JPN/740/Add.1	Nhật Bản	10/11/2020	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
65	G/SPS/N/BRA/1806/Corr.	Bra-xin	10/11/2020	Hướng dẫn quy phạm số 104 ngày 27/10/2020. Sửa đổi Điều 2 của hướng dẫn Quy phạm số 49 ngày 27/7/2020 cập nhật các yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với việc nhập khẩu ngũ cốc (Category 3, Class 9) của gạo paddy (Oryza sativa) sản xuất ở Guiana thuộc Anh.
66	G/SPS/N/RUS/199	Liên bang Nga	11/11/2020	Thư của cơ quan Liên bang về giám sát thú y và kiểm dịch thực vật (Rosselkhoznadzor) số FS-YUSH-3/20932 ngày 24/7/2020.

67	G/SPS/N/JPN/762/ Add.1	Nhật Bản	11/11/2020	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
68	G/SPS/N/JPN/759/ Add.1	Nhật Bản	11/11/2020	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
69	G/SPS/N/JPN/758/ Add.1	Nhật Bản	11/11/2020	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm v.v... thuộc Đạo Luật vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
70	G/SPS/N/JPN/747/ Add.1	Nhật Bản	11/11/2020	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
71	G/SPS/N/JPN/745/ Add.1	Nhật Bản	11/11/2020	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
72	G/SPS/N/JPN/744/ Add.1	Nhật Bản	11/11/2020	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
73	G/SPS/N/JPN/743/ Add.1	Nhật Bản	11/11/2020	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
74	G/SPS/N/USA/3211	Hoa Kỳ	12/11/2020	Biên nhận một số đơn kiến nghị cho tồn dư thuốc trừ sâu trong hoặc trên các loại hàng hóa khác nhau. Thông báo về việc nộp đơn khởi kiện và yêu cầu góp ý.
75	G/SPS/N/USA/3209	Hoa Kỳ	12/11/2020	Mefentrifluconazole; Giới hạn thuốc trừ sâu cho phép. Quy tắc cuối cùng.
76	G/SPS/N/JPN/796	Nhật Bản	12/11/2020	Sửa đổi "Pháp lệnh của Bộ trưởng về quy cách và tiêu chuẩn thức ăn cho thú cảnh" (Pháp lệnh số 1 ngày 28/4/2009 của Bộ Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Thủy sản/ Bộ Môi trường Nhật Bản).
77	G/SPS/N/JPN/761/ Add.1	Nhật Bản	12/11/2020	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).

78	G/SPS/N/JPN/760/Add.1	Nhật Bản	12/11/2020	Sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm và phụ gia thực phẩm v.v... thuộc Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp, quy tắc cuối cùng).
79	G/SPS/N/IDN/136	Indonesia	12/11/2020	Quy định của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp Indonesia số 26 năm 2020 liên quan đến các biện pháp kiểm dịch động vật cho việc nhập khẩu hoặc xuất khẩu tổ yến của Indonesia.
80	G/SPS/N/EU/442	EU	12/11/2020	Quy định thực thi của Ủy ban Liên minh châu Âu số 2020/1510 ngày 16/10/2020 liên quan đến việc cấp phép rượu cinnamyl, 3 - phenylpropan -1 - ol, 2 - phenylpropanal, 3 - (p - cumenyl) - 2 - methylpropional-de-hyde, alpha-methylcinnamaldehyde, 3 - phenylpropanal, axit cinnamic, cinnamyl axetat, cinnamyl butyrat, 3 - phenylpropyl isobutytrat, cinnamyl isovalerat, cinnamyl isobutytrat, ethyl cinnamate, methyl cinnamate và isopentyl cinnamate làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật ngoại trừ động vật biển.
81	G/SPS/N/EGY/116	Ai Cập	12/11/2020	Quyết định của Ban giám đốc cơ quan an toàn thực phẩm quốc gia Ai Cập (NFSA) số 6/2020 về Quy tắc quản lý giấy phép nhập khẩu thực phẩm.
82	G/SPS/N/CHN/1191	Trung Quốc	12/11/2020	Các biện pháp hành chính về an toàn thực phẩm xuất, nhập khẩu của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa.
83	G/SPS/N/CAN/1325/Add.1	Canada	12/11/2020	Thiết lập giới hạn dư lượng tối đa: Pendimethalin.
84	G/SPS/N/THA/313/Add.1	Thái Lan	13/11/2020	Dự thảo thông báo của Bộ Y tế Công cộng (MOPH) Thái Lan số B.E., có tên "Thực phẩm chứa dư lượng thuốc trừ sâu (số 3)".
85	G/SPS/N/KOR/649/Add.1	Hàn Quốc	13/11/2020	Kế hoạch hoạt động cho mức đề xuất của Pyrrolizidine Alkaloids trong các sản phẩm phấn hoa.

86	G/SPS/N/EU/443	EU	13/11/2020	Dự thảo sửa đổi quy định của Ủy ban Liên minh châu Âu về Phụ lục II và III quy định số 396/2005 của Nghị viện Châu Âu và của Hội đồng liên quan đến mức dư lượng tối đa đối với ametoctradin, bixafen, fenazaquin, spinetoram, tefluthrin và thiencarbazon - methyl trong hoặc trên các sản phẩm nhất nhất định.
87	G/SPS/N/CHN/1191/Corr.1	Trung Quốc	13/11/2020	Các biện pháp hành chính về an toàn thực phẩm xuất nhập khẩu của Nước Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa.
88	G/SPS/N/THA/357	Thái Lan	16/11/2020	DLD tạm ngừng nhập khẩu lợn nội địa sống và lợn rừng và xác của chúng từ Việt Nam để ngăn chặn sự lây lan của bệnh Dịch tả lợn Châu Phi.
89	G/SPS/N/TZA/76	Tanzania	17/11/2020	AFDC 21 (395) CD3 Viên sản khô - Đặc điểm kỹ thuật.
90	G/SPS/N/BHR/216/Corr.1 G/SPS/N/SAU/441/Corr.1	Bahrain	17/11/2020	Vương quốc Ả Rập Xê Út - Hội đồng Hợp tác các Quốc gia Ả Rập Vùng Vịnh dự thảo Quy định Kỹ thuật cho "Yêu cầu đối với việc xử lý thực phẩm ăn liền".
91	G/SPS/N/ARE/214, G/SPS/N/BHR/217 G/SPS/N/KWT/84, G/SPS/N/OMN/113 G/SPS/N/QAT/117, G/SPS/N/SAU/442 G/SPS/N/YEM/58	Vùng Vịnh	17/11/2020	Vương quốc Ả Rập Xê Út - Hội đồng Hợp tác các Quốc gia Ả Rập vùng Vịnh dự thảo Quy định kỹ thuật cho "Yêu cầu đối với việc xử lý thực phẩm ăn liền".
92	G/SPS/N/TZA/83	Tanzania	18/11/2020	AFDC 21 (385) CD3 Bột hỗn hợp ngô sản - Đặc điểm kỹ thuật.
93	G/SPS/N/TZA/82	Tanzania	18/11/2020	AFDC 21 (388) CD3 Bột kê sản - Đặc điểm kỹ thuật.
94	G/SPS/N/CHN/1192	Trung Quốc	18/11/2020	Các biện pháp quản lý kiểm dịch và giám sát gỗ nhập khẩu.
95	G/SPS/N/USA/3212	Hoa Kỳ	19/11/2020	Mefenoxam; Dung sai thuốc trừ sâu. Quy tắc cuối cùng.
96	G/SPS/N/CAN/1353	Canada	19/11/2020	Giới hạn dư lượng tối đa được đề xuất: Ethephon (PMRL2020-39).
97	G/SPS/N/CAN/1311/Add.1	Canada	19/11/2020	Giới hạn dư lượng tối đa đã thiết lập: Broflanilide.
98	G/SPS/N/JPN/803	Nhật Bản	20/11/2020	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v... theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp).

99	G/SPS/N/JPN/802	Nhật Bản	20/11/2020	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v... theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp).
100	G/SPS/N/JPN/801	Nhật Bản	20/11/2020	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v... theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp).
101	G/SPS/N/JPN/800	Nhật Bản	20/11/2020	Sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v... theo Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm (sửa đổi tiêu chuẩn dư lượng hóa chất Nông nghiệp).
102	G/SPS/N/CAN/1355	Nhật Bản	20/11/2020	Giới hạn dư lượng tối đa được đề xuất: Carfentrazoneethyl (PMRL2020-41).
103	G/SPS/N/AUS/502/Add.3	Úc	20/11/2020	Thông báo về các biện pháp khẩn cấp đối với bộ cánh cứng Khapra.
104	G/SPS/N/BRA/1638/Add.1	Bra-xin	24/11/2020	Chỉ thị Quy phạm số 76, ngày 5/11/ 2020.
105	G/SPS/N/USA/3214	Hoa Kỳ	25/11/2020	Colorcon, Inc.; Nộp đơn thỉnh cầu phụ gia màu.
106	G/SPS/N/USA/3213	Hoa Kỳ	25/11/2020	Ecoflora SAS; Đề trình phụ gia chất tạo màu thực phẩm.
107	G/SPS/N/IND/257	Ấn Độ	25/11/2020	Dự thảo quy định sửa đổi về tiêu chuẩn và An toàn thực phẩm (Thực phẩm bổ sung cho sức khỏe, thực phẩm chức năng, thực phẩm dành cho chế độ ăn uống đặc biệt, thực phẩm cho mục đích y tế đặc biệt, thực phẩm chức năng và thực phẩm mới).
108	G/SPS/N/CAN/1332/Add.1	Canada	25/11/2020	Giới hạn dư lượng tối đa được thiết lập: Nhôm Phosphide.
109	G/SPS/N/CAN/1331/Add.1	Canada	25/11/2020	Giới hạn dư lượng tối đa đã thiết lập: Acephate và Methamidophos.
110	G/SPS/N/EU/399/Add.1	EU	26/11/2020	Các biện pháp để ngăn chặn sự xâm nhập và lây lan trong Liên minh đối với <i>Eux fassrantyosa</i> .
111	G/SPS/N/CAN/1333/Add.1	Canada	27/11/2020	Thiết lập mức dư lượng tối đa: Difenoconazole.
112	G/SPS/N/CAN/1328/Add.1	Canada	27/11/2020	Thiết lập mức dư lượng tối đa: Cyflufenamid.



VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

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

Điện thoại: 024-37344764

Email: spsvietnam@mard.gov.vn

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

