

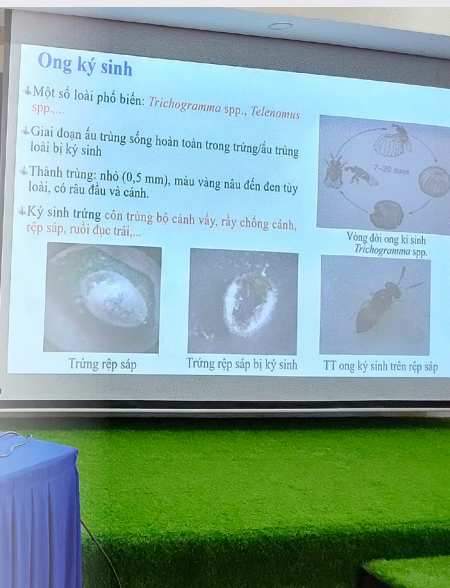


BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

VIETNAM SANITARY AND PHYTOSANITARY NOTIFICATION AUTHORITY AND ENQUIRY POINT



- ♦ Quản lý dịch hại tổng hợp (IPM) trên cây trồng.
- ♦ An toàn thực phẩm và quản lý an toàn thực phẩm.



BẢN TIN SPS VIỆT NAM

SỐ 04, THÁNG 12, 2020

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM



- ♦ Quy định mới của EU ảnh hưởng tới sản phẩm mật ong và các thực phẩm khác.
- ♦ Đài Loan (Trung Quốc) tiếp tục gia hạn các biện pháp tạm thời trong điều kiện đại dịch Covid- 19

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

- Quản lý dịch hại tổng hợp (IPM) trên cây trồng.

03

- An toàn thực phẩm và quản lý an toàn thực phẩm.

08

- Quy định mới của EU ảnh hưởng tới sản phẩm mật ong và các thực phẩm khác.

18

Ý kiến – Trao đổi

- Đài Loan (Trung Quốc) tiếp tục gia hạn các biện pháp tạm thời trong điều kiện đại dịch Covid-19.

20

- Chính thức ký kết hiệp định đối tác kinh tế toàn diện khu vực RCEP

21

Văn bản mới

- Dự thảo qui định về SPS của các nước thành viên WTO trong tháng 12/2020

23



(Ảnh: nguồn internet)

QUẢN LÝ DỊCH HẠI TỔNG HỢP (IPM) TRÊN CÂY TRỒNG

ThS. Huỳnh Thanh Lộc

TS. Trần Thị Mỹ Hạnh

Bộ môn Bảo vệ thực vật, Viện Cây ăn quả miền Nam

I. Giới thiệu

IPM (Integrated Pest Management): là một chương trình có ý nghĩa rất quan trọng, mang lại nhiều lợi ích cho nông dân và nền nông nghiệp. Ở Việt Nam, chương trình IPM đã được tiến hành với sự tài trợ của FAO (Chương trình IPM liên quốc gia) và sự nỗ lực của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cùng các địa phương từ năm 1992. Ở giai đoạn này là để đối phó với tình hình bộc phát của sâu hại (rầy nâu và sâu cuốn lá nhỏ) trên cây lúa do lạm dụng thuốc bảo vệ thực vật (BTVT). Ở thập kỷ 50 và 60, thị phần nông nghiệp hết sức to lớn, việc sản xuất và cung ứng các thuốc BTVT đã trở nên hấp dẫn các công ty hoá chất và từ đó hàng loạt thuốc BTVT ra đời. Biện pháp phòng trừ bằng hoá học đã được chấp nhận một cách phổ biến đến mức người ta đã tự đặt ra lịch phun thuốc theo định kỳ để phòng trừ các loại dịch hại cây trồng. Rõ ràng là, các hợp chất trừ sâu tổng hợp đã góp phần quan trọng trong việc nâng cao sản lượng nông nghiệp thế giới. Từ đó có quan điểm cho rằng thuốc BTVT có thể giải quyết được tất cả mọi vấn đề của BTVT. Người ta chỉ chú trọng đến việc nghiên cứu phát triển và ứng dụng thuốc hoá học vào công tác bảo vệ cây trồng, các lĩnh vực khác liên quan đến BTVT ít được quan tâm đến. Song có một thực tế xảy ra ở nhiều vùng trồng lúa là vấn đề bộc phát dịch hại, người ta càng sử dụng nhiều thuốc trừ sâu thì dịch hại bộc phát càng mạnh. Điều này buộc các nhà khoa học phải suy nghĩ xem xét lại biện pháp phòng trừ sâu bệnh bằng hoá học. Bài viết này nhằm trình bày lại những thông tin chủ yếu của IPM trên cây trồng.

II. Các khái niệm

1. Hệ sinh thái đồng ruộng

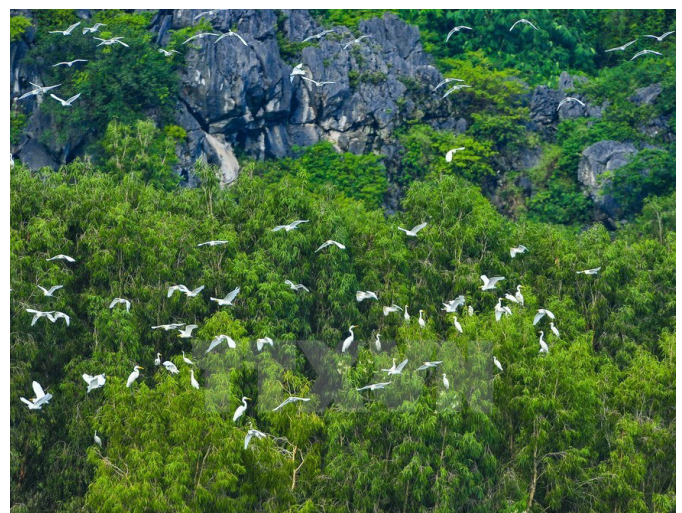
Là hệ sinh thái do con người tạo ra nhằm sản xuất ra các sản phẩm phục vụ nhu cầu con người như lương thực, thực phẩm, sợi và các sản phẩm nông nghiệp.

Gồm có 2 thành phần: (1) thành phần hữu sinh mà chủ yếu là cây trồng và các loài sinh vật và (2) là thành phần vô sinh như đất đai, nước tưới, ẩm độ, nhiệt độ...

2. Quần xã

Dùng để chỉ tập hợp các sinh vật cùng với môi trường sinh sống của chúng có một số đặc điểm chung nhất định.

Ví dụ: Quần xã rừng U Minh.



(Ảnh: nguồn internet)

3. Quần thể:

Trong sinh học, một quần thể là tập hợp các cá thể sinh vật cùng một loài, cùng sống trong một không gian xác định, vào thời điểm nhất định, có lịch sử phát triển chung và cách ly với quần thể cùng loài khác.

Ví dụ: Một đàn voi hoang dã là hình ảnh của một quần thể.



(Ảnh: nguồn internet)

4. Dịch hại

Là côn trùng, nhện hay động vật nhỏ gây thiệt hại cho cây trồng hoặc thực phẩm. Chúng có khả năng làm giảm năng suất hoặc phẩm chất sản phẩm.

Ví dụ: Rầy nâu, nhện đỏ, chim, chuột, ốc....



(Ảnh Rầy nâu: nguồn internet)



(Ảnh Nhện đỏ: nguồn internet)

5. Thiên địch:

Chỉ những loài sinh vật gây hại cho dịch hại cây trồng, góp phần hạn chế sự phát triển của dịch hại.

Ví dụ: Bọ rùa, ong ký sinh, bọ cánh lưới...



(Ảnh Bọ rùa: nguồn internet)

6. Ngưỡng thiệt hại kinh tế

Là giới hạn cây trồng bị nhiễm sâu hại (tính theo mật độ hoặc bệnh hại (tính theo tỷ lệ hoặc chỉ số bệnh) mà ở giới hạn đó nếu tiến hành các biện pháp phòng trừ thì có lợi về mặt kinh tế (giá trị nông sản được bảo vệ cao hơn chi phí bỏ ra để tiến hành các biện pháp phòng trừ sâu bệnh).

Ngưỡng thiệt hại kinh tế thay đổi tùy thuộc vào:

a/ Mật độ, đặc tính gây hại, giai đoạn phát dục của loài gây hại;

b/ Tình trạng, giai đoạn phát triển của cây trồng, khả năng chống chịu của cây đối với loài gây hại;

c/ Điều kiện khí hậu thời tiết. Tuy nhiên trong thực tế sản xuất để xác định ngưỡng thiệt hại kinh tế người ta dựa chủ yếu vào đặc điểm của loài gây hại (mật độ sâu trên đơn vị diện tích hay trên 1 cây, tỷ lệ và chỉ số bệnh)

III. Tại sao phải áp dụng IPM vào sản xuất

1. Nguyên nhân dẫn đến phòng trừ dịch hại kém hiệu quả

- Sự kháng thuốc của dịch hại.
- Mất các nhân tố phòng trừ sinh học do nhiều nguyên nhân khác nhau, trong đó có việc lạm dụng sử dụng thuốc hóa học.

- Độc canh thời gian dài.

2. Lợi ích của IPM

- Bảo vệ đa dạng sinh học.
- Tránh hoặc làm chậm quá trình bộc phát tính kháng thuốc BTVT hóa học.
- Ngăn ngừa hoặc hạn chế xuất hiện dịch hại mới, bùng phát dịch hại.
- Gia tăng sự phong phú và đa dạng của thiên địch đối với dịch hại.
- Sản xuất theo IPM giúp cho việc sản xuất nông sản có chất lượng cao.
- Bảo vệ sức khỏe người lao động và người tiêu dùng.
- Chống ô nhiễm môi trường (do phân hóa học, hóa chất...).

3. So sánh phòng trừ bằng hóa chất và IPM

Hóa chất	IPM
• Dựa vào hóa chất • Dập dịch • Ít chú trọng đến phòng ngừa • Nhấn mạnh tiêu diệt sâu bệnh trực tiếp • Sử dụng thuốc BTVT một cách phổ biến, khắp nơi	• Dựa vào kiến thức • Cách tiếp cận có hệ thống trong kiểm soát dịch hại dài hạn • Chú trọng vào phòng ngừa • Nhấn mạnh các tác động vào các điều kiện có lợi cho dịch hại • Việc sử dụng thuốc BTVT bị hạn chế về chủng loại, số lượng và địa điểm

IV. Nội dung IPM

1. Định nghĩa

IPM (Integrated Pest Management): là một hệ thống quản lý dịch hại mà trong bối cảnh cụ thể của môi trường và những biến động quần thể của các loài gây hại, sử dụng tất cả các kỹ thuật và biện pháp thích hợp có thể được, nhằm duy trì mật độ của các loài gây hại ở dưới mức gây ra những thiệt hại kinh tế (FAO).

Lưu ý: IPM không phải là một quy trình mà các nhà kỹ thuật chỉ cần khuyến cáo cho nông dân thực hiện là xong, vấn đề là phải chuyển giao cho nông dân các kỹ năng, phương pháp để giải quyết những khó khăn, nông dân tự đưa ra những quyết định đúng đắn cho ruộng vườn của mình.

2. Mục đích

Tìm ra những biện pháp có hiệu quả, có lợi về mặt kinh tế nhằm hạn chế tác hại của sâu bệnh, làm cho cây trồng đạt năng suất cao và phẩm chất nông sản tốt. Không chỉ nhằm tiêu diệt nguồn sâu bệnh mà muốn điều hoà các mối cân bằng trong Hệ sinh thái. Do đó phải được giải quyết trên tinh thần: tổng hợp, toàn diện và chủ động.

3. Nguyên lý IPM

a. Trồng và chăm cây khỏe:

- Chọn giống tốt, phù hợp với điều kiện địa phương.
- Chọn cây giống khỏe, đủ tiêu chuẩn.
- Trồng, chăm sóc đúng kỹ thuật để cây sinh trưởng tốt có sức chống chịu và cho năng suất cao.

b. Bảo vệ thiên địch:

Thiên địch là côn trùng có ích, sử dụng nguồn thức ăn chính là sâu hại do đó có tác dụng kìm hãm mật độ sâu hại một cách đáng kể. Thiên địch đã có sẵn trong tự nhiên và được bảo vệ bằng cách không lạm dụng thuốc BVTV lên đồng ruộng...

c. Thăm đồng thường xuyên

Kiểm tra đồng ruộng thường xuyên, nắm được diễn biến về sinh trưởng phát triển của cây trồng; dịch hại, thời tiết, đất, nước... để có biện pháp xử lý kịp thời.

d. Nông dân trở thành chuyên gia đồng ruộng

Chuyên gia nghĩa là tinh thông trong lĩnh vực nào đó. Huấn luyện nông dân trở thành chuyên gia tức

là nông dân đã am tường về canh tác và quản lý tổng hợp dịch hại. Họ có khả năng ứng dụng thành công IPM trên ruộng nhà và hướng dẫn cho nhiều nông dân khác cùng làm theo IPM. Nguyên tắc này mang tính xã hội và tính cộng đồng.

4. Các biện pháp được sử dụng trong IPM

a. Biện pháp kỹ thuật canh tác

- Sử dụng biện pháp kỹ thuật canh tác nhằm tạo điều kiện cho cây phát triển tốt nhất đồng thời bảo tồn và phát huy hiệu quả các quần thể thiên địch có sẵn trong tự nhiên là một yếu tố quan trọng hàng đầu trong quản lý dịch hại tổng hợp trên cây trồng.
- Sử dụng giống kháng/chống chịu.
- Bố trí thời vụ gieo trồng thích hợp.

b. Biện pháp cơ học, vật lý

Biện pháp cơ học: Là những biện pháp dùng sức người, các dụng cụ đơn giản để trực tiếp hoặc gián tiếp tiêu diệt hoặc hạn chế dịch hại.

Biện pháp vật lý: Là những biện pháp trực tiếp hoặc gián tiếp tiêu diệt dịch hại, phá vỡ đặc tính sinh lý của dịch hại bằng cách khác với thuốc BVTV hoặc biến đổi một cách có hại môi trường của dịch hại.



(Vệ sinh tiêu hủy cành thanh long nhiễm bệnh - Ảnh: Huỳnh Thanh Lộc)



(Bẫy vàng
Ảnh: Huỳnh Thanh Lộc)

c. Biện pháp sinh học

Là sử dụng sinh vật hoặc sản phẩm của chúng để ngăn chặn, làm giảm thiệt hại do sâu, bệnh gây ra.

Một số nhân tố sinh học quan trọng được sử dụng:

- Bọ rùa: Phổ biến là bọ rùa sáu vệt, bọ rùa đỏ, bọ rùa chữ nhon...
- Nhện thiên địch (*Acari*): Các loài nhện ăn thịt phổ biến: *Phytoseiulus sp.*, *Amblyseius sp.*
- Kiến vàng: Thường được sử dụng nhiều trên các vườn cây có múi.
- Nấm ký sinh côn trùng: Nấm trắng *Beauveria bassiana*: ký sinh >700 loại côn trùng (Coleoptera, Hemiptera, Isoptera, Lepidoptera). Nấm xanh *Metarhizium anisopliae*: ký sinh >200 loài (Coleoptera, Orthoptera, Lepidoptera, Hemiptera). Nấm tím *Isaria sp.*. Nấm *Lecanicillium sp.*
- Ong ký sinh: Một số loài phổ biến như *Trichogramma spp.*, *Telenomus spp.*,...
- Và nhiều nhân tố sinh học khác như: kiến ba khoang, bọ trĩ thiên địch, bọ ngựa...



(Nấm *Metarhizium sp.* ký sinh bọ xít nhện - Ảnh: Huỳnh Thanh Lộc)



(Bọ rùa sáu vệt trên trái thanh long - Ảnh: Huỳnh Thanh Lộc)



(Nhện bắt mồi *Amblyseius sp.* đang ăn bọ trĩ - Ảnh: Huỳnh Thanh Lộc)

d. Biện pháp hóa học

Một số lưu ý khi sử dụng thuốc BVTV hóa học:

- Lựa chọn thuốc ít độc, đặc trị đối với dịch hại.
- Chọn dạng thuốc và cách sử dụng thích hợp để đạt hiệu quả cao, giảm tối thiểu ô nhiễm môi trường.
- Chọn giai đoạn dịch hại miễn cảm với thuốc nhiều nhất để giảm bớt lượng thuốc và số lần phun ít nhất.
- Bảo đảm thời gian cách ly an toàn, dư lượng thấp nhất.

AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM

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



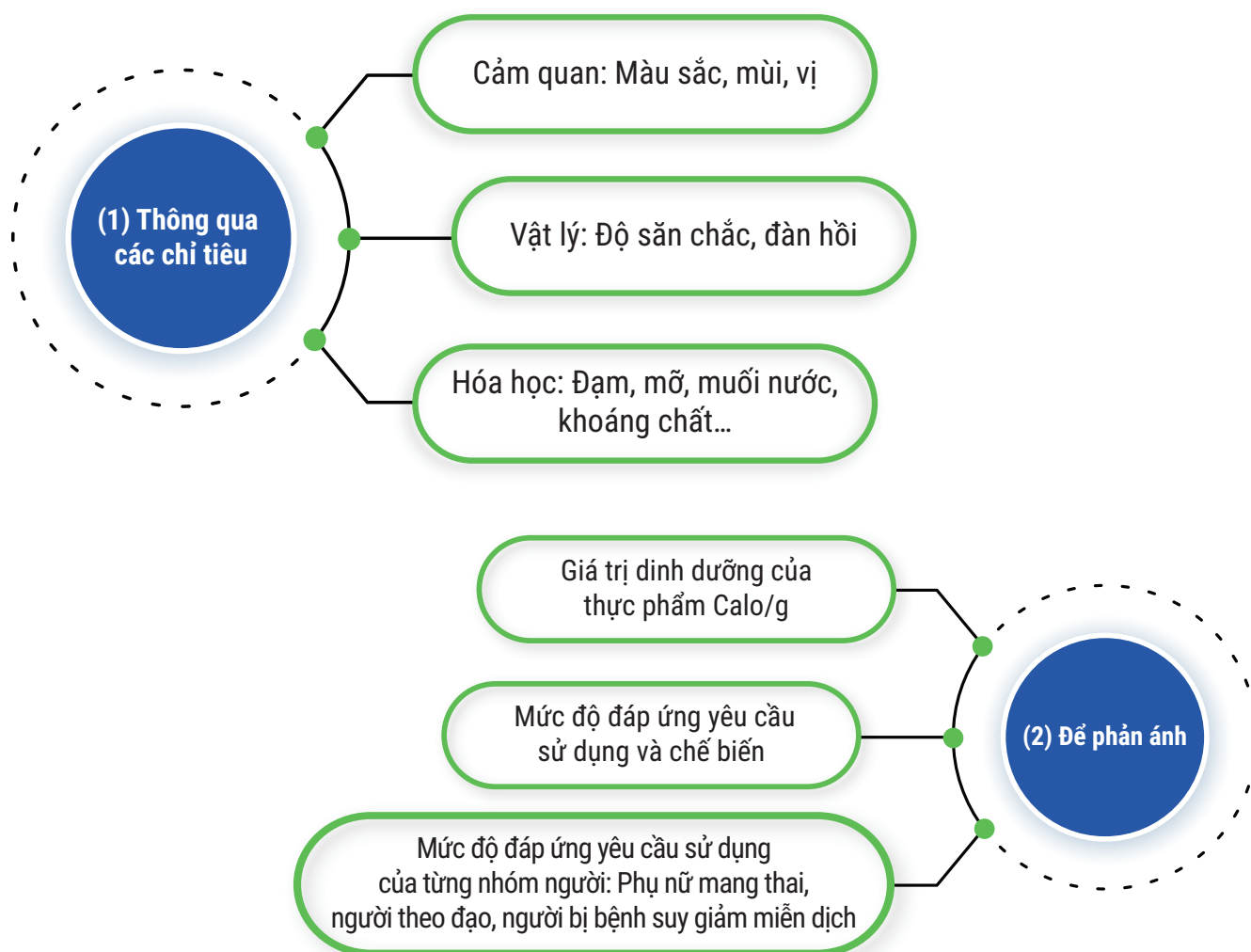
(Ảnh: nguồn internet)

1. An toàn thực phẩm

1.1. Các đặc tính của chất lượng thực phẩm

Thực phẩm gồm 3 nhóm đặc tính cơ bản là:

- i) Tính khả dụng
- ii) Tính kinh tế
- iii) Tính an toàn



Hình 1. Tính khả dụng của thực phẩm

a. Tính khả dụng của thực phẩm

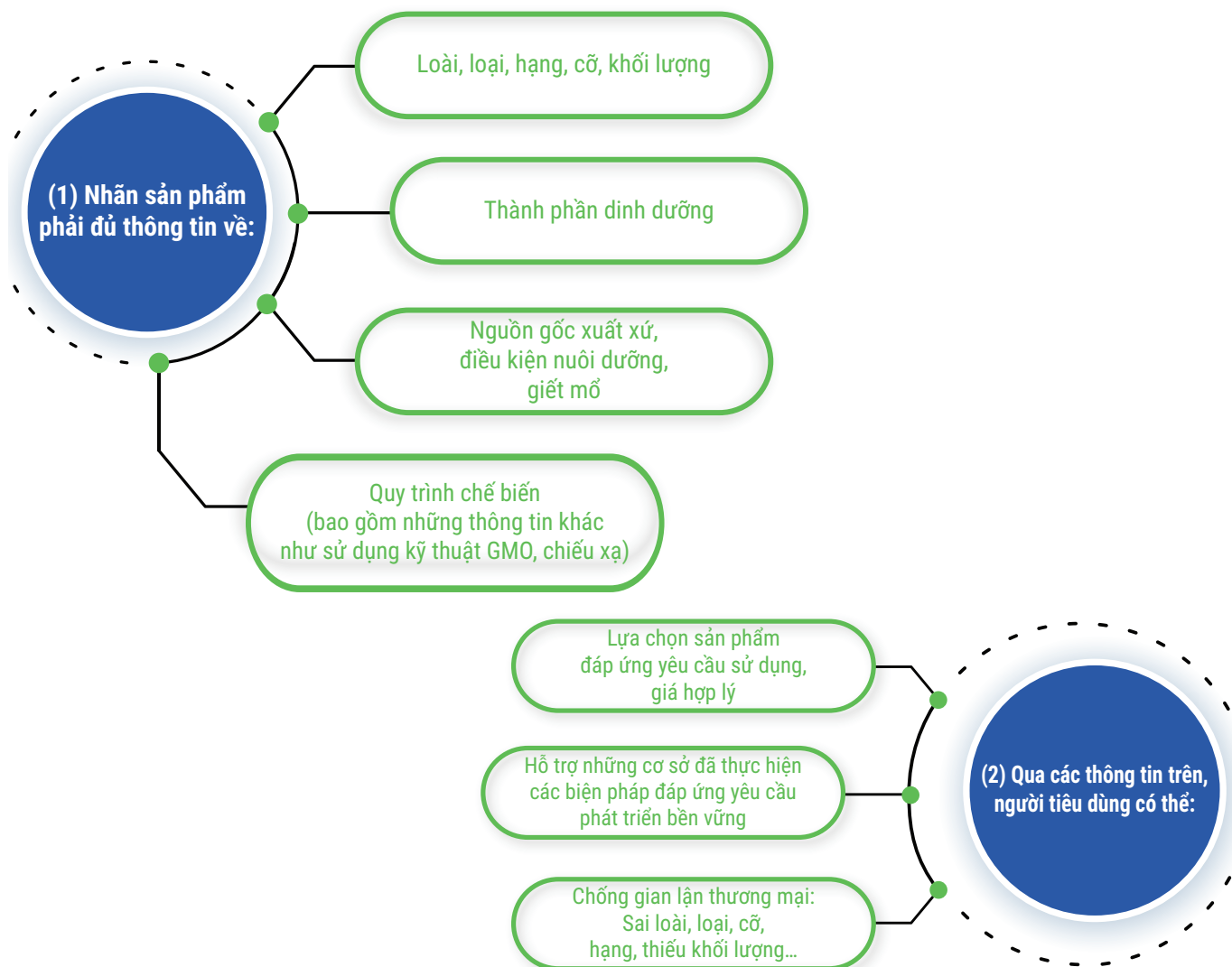
Các chỉ tiêu đánh giá về tính khả dụng của tất cả các nhóm người đều giống nhau (cảm quan, vật lý, hóa học), nhưng nhu cầu sử dụng thì không giống nhau. Ví dụ người theo đạo phật sẽ không quan tâm đến động vật, cho dù nó rất bổ dưỡng; Người theo đạo Hồi sẽ không sử dụng thực phẩm động vật, nếu chúng không được nuôi dưỡng và giết mổ theo đúng phong tục của đạo Hồi; Người bị tiểu đường sẽ tiết giảm tới mức thấp nhất sản phẩm đường và tinh bột; Người bị bệnh gút sẽ tránh xa những sản phẩm giàu đạm...

Tóm lại nhu cầu về tính khả dụng của các lứa tuổi, các nhóm người và đặc điểm sức khỏe sẽ khác nhau.

b. Tính kinh tế của sản phẩm

Khi đời sống được nâng lên, những sản phẩm tươi sống bày bán tại chợ truyền thống sẽ ngày càng giảm bớt thị phần. Hầu hết người tiêu dùng sẽ bỏ dần

thói quen đi chợ hàng ngày, mà thay vào đó là vào siêu thị mua thực phẩm sử dụng cho cả tuần. Tại siêu thị, hầu hết sản phẩm đã được chế biến sẵn (Ready to cook) hoặc thực phẩm ăn liền (Ready to eat), tất cả những sản phẩm này được đựng trong bao bì chắc chắn, đóng gói kỹ càng. Người tiêu dùng chỉ có thể nhận biết sản phẩm thông qua những gì đã thể hiện trên nhãn sản phẩm (ảnh, các thông tin). Từ những thông tin ghi trên bao bì, người tiêu dùng có thể lựa chọn sản phẩm phù hợp với nhu cầu sử dụng, có thể kiểm tra, phát hiện các gian lận thương mại, và có thể hỗ trợ các nhà sản xuất đã áp dụng các công nghệ sản xuất ra sản phẩm thân thiện với môi trường và yêu cầu phát triển bền vững.



Hình 2. Tính khả dụng của thực phẩm

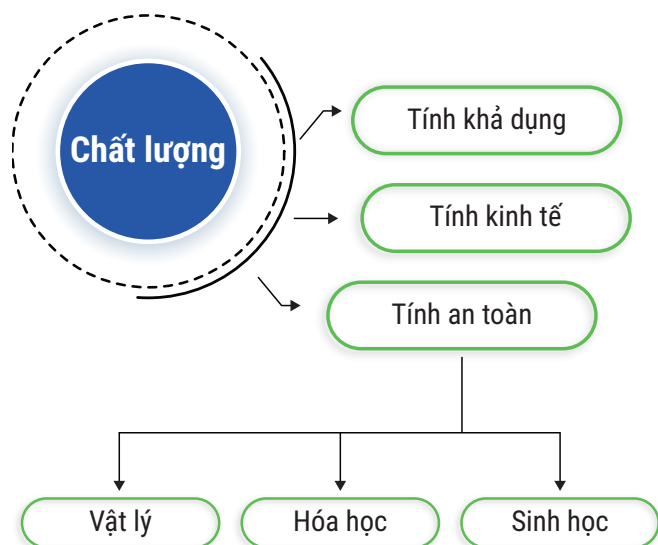
c. Tính an toàn của thực phẩm

Thực phẩm được ghi nhận là an toàn đối với sức khỏe người sử dụng khi chúng không chứa các mối nguy (vật lý, hóa học và sinh học) có thể gây hại cho sức khỏe người sử dụng.



Hình 3. Tính an toàn của thực phẩm

d. Tổng hợp các đặc tính của chất lượng thực phẩm

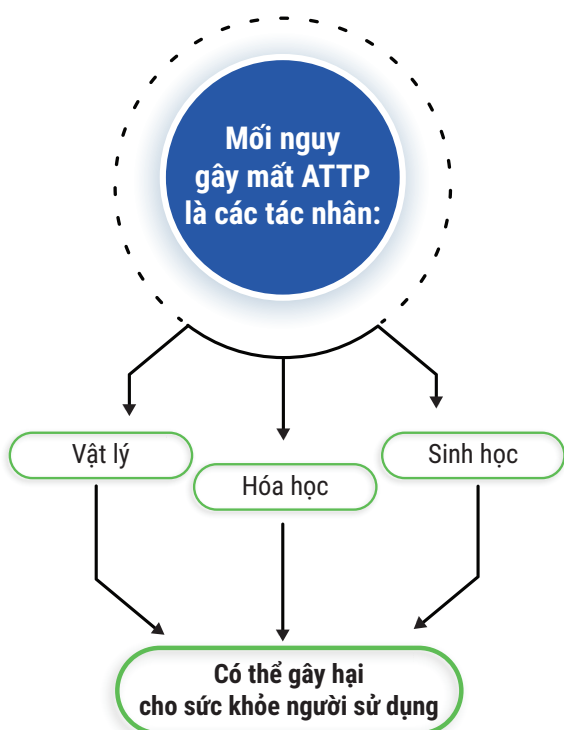


Hình 4. Tổng hợp các đặc tính của chất lượng thực phẩm

Trong 3 nhóm: i) Tính khả dụng; ii) Tính kinh tế; iii) Tính an toàn, thì tính an toàn là quan trọng nhất bởi lẽ nếu thực phẩm không an toàn thì chẳng những các nhóm chỉ tiêu tính khả dụng và tính kinh tế không còn ý nghĩa mà người tiêu dùng còn bị đe dọa tới sức khỏe và tính mạng. Do vậy chúng ta cần tìm hiểu kỹ hơn về tính an toàn.

2. Mỗi nguy gây mất an toàn thực phẩm

2.1. Mỗi nguy gây mất an toàn thực phẩm



Hình 5. Khái niệm mỗi nguy

Như định nghĩa trên cho thấy, mỗi nguy gây mất ATTP không phải là khái niệm mơ hồ, chung chung, khi nói thực phẩm không an toàn thì trước hết phải xác định tác nhân làm cho thực phẩm không an toàn là gì: Vật lý, hóa học hay sinh học? và nguyên tắc nào để xác định chúng thực sự là mỗi nguy.

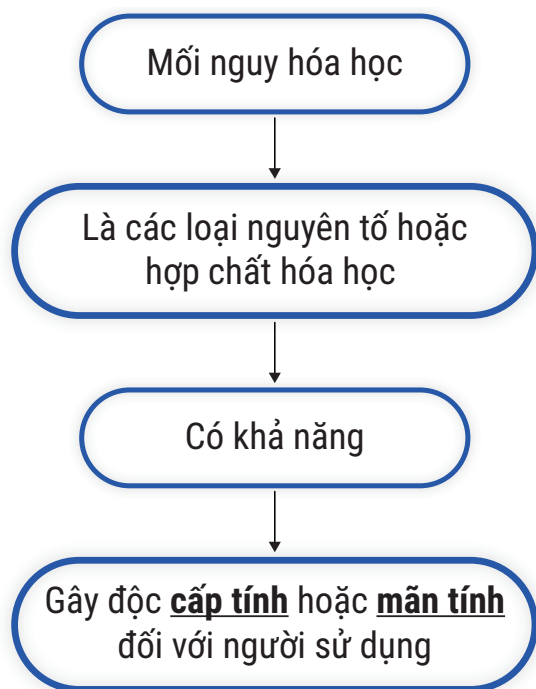
a. Mỗi nguy vật lý



Hình 6. Mỗi nguy vật lý

Theo định nghĩa, nếu trong thực phẩm có các vật cứng, sắc, nhọn (mảnh kim loại, mảnh thủy tinh, đinh, tăm tre, mẫu xương lớn...) có thể gây thương tích cho hệ tiêu hóa của người ăn thì chúng được xác định là mỗi nguy vật lý. Tuy nhiên tác hại của những mỗi nguy này với từng lứa tuổi cũng khác nhau. Ví dụ một miếng thịt gà, một miếng cá còn xương sẽ gây nguy hiểm rất cao cho trẻ em dưới 6 tuổi, vì chúng không biết hoặc ít có khả năng loại bỏ xương; Nhưng với người đã trưởng thành thì mỗi nguy đó không phải là quan trọng vì người trưởng thành có khả năng loại bỏ được chúng khi ăn.

b. Môi nguy hóa học



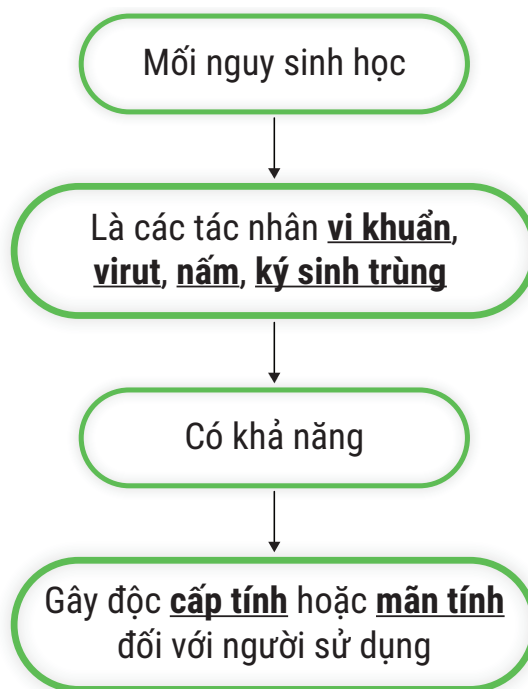
Hình 7. Môi nguy hóa học

Mọi người đều biết mọi vật chất đều cấu tạo từ nguyên tố hoặc hợp chất hóa học. Thực phẩm cũng có nguồn gốc từ nguyên tố hoặc hợp chất hóa học. Nhưng trong số đó có một số nguyên tố và hợp chất có thể gây ngộ độc cấp tính và mãn tính đối với sức khỏe người sử dụng. Muốn xác minh những nguyên tố và hợp chất hóa học nào là mối nguy gây mất ATTP, người ta phải tổ chức đánh giá nguy cơ (Risk Assessment) để đưa ra các bằng chứng khoa học và thực tế chứng minh rằng nguyên tố hoặc hợp chất ấy ở mức dư lượng nào thì gây hại cho sức khỏe người sử dụng. Những kết quả này phải được trình bày với Ủy ban Codex (tổ chức do FAO – WHO đồng sáng lập) bao gồm đại diện của 193 quốc gia thành viên (trong đó có Việt Nam) cùng xem xét công nhận hay không công nhận. Khi báo cáo này đã được công nhận thì Ủy ban Codex sẽ công bố dưới 2 hình thức:

(1) Những nguyên tố hoặc hợp chất dù ở mức dư lượng nào cũng gây hại cho sức khỏe người sử dụng thì đưa vào danh sách **“cấm sử dụng”** trong sản xuất kinh doanh.

(2) Những nguyên tố hoặc hợp chất nào có mức dư lượng vượt qua giá trị đã được xác định, sẽ gây hại cho sức khỏe người sử dụng, thì sẽ đưa vào danh sách **“được phép sử dụng”** nhưng kèm theo mức dư lượng không được phép vượt qua (MRLs).

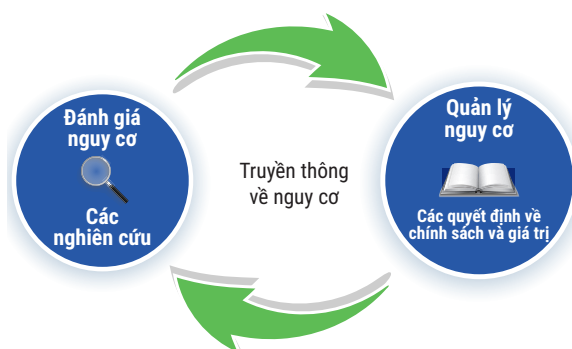
c. Môi nguy sinh học



Hình 8. Khái niệm về mối nguy sinh học

Cũng như phần trình bày ở mối nguy hóa học, quanh ta có muôn loài cùng sinh sống và phát triển, trong đó có rất nhiều loài vô hại với con người, có nhiều loài là thực phẩm cho con người, có nhiều loài vi sinh vật được con người sử dụng trong quá trình chế biến thực phẩm... Chỉ có một số loài thuộc nhóm Virus, vi khuẩn, nấm, ký sinh trùng là gây hại cho sức khỏe người sử dụng. Để xác định loài nào có hại, cần phải thực hiện đánh giá nguy cơ.

2.2. Đánh giá nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm



Hình 9: Đánh giá nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm

Để xác định những tác nhân nào là mối nguy trong thực phẩm người ta phải thực hiện đánh giá nguy cơ để tìm ra bằng chứng khoa học và thực tiễn chứng minh rằng chúng gây hại cho sức khỏe người sử dụng. Những nghiên cứu này phải được trình ra Ủy ban Codex (tổ chức do FAO – WHO đồng sáng lập) xem

xét. Chỉ sau khi được các thành viên của ủy ban này (193 quốc gia trong đó có Việt Nam) công nhận, thì Ủy ban Codex sẽ công bố công nhận tác nhân (virus, vi khuẩn, nấm, ký sinh trùng) cụ thể là mối nguy. Ví dụ những loài: Virus viêm gan A, Virus viêm gan B; Vi khuẩn thường trú trong nước như *L.monocytogenes*, *C. Botulinum*, *C. Perfringen*, *V. parahaemolyticus*; Vi khuẩn thường trú trong không khí như: *Salmonella*, *E.coli*; Các loại nấm mốc trên ngũ cốc sinh độc tố Aflatoxin, nấm mốc trên hạt cà phê sinh độc tố Ochratirin; Các loại ký sinh trùng như sán lá gan, sán lá phổi, giun tròn đã được xác định là mối nguy sinh học.

Điều 5/SPS và TPP yêu cầu: Việc xác định 1 tác nhân là mối nguy gây mất an toàn thực phẩm nhất thiết phải dựa trên kết quả đánh giá nguy cơ. Cấm võ đoán, áp đặt mối nguy.

3. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm

3.1. Căn cứ để kiểm soát chất lượng thực phẩm

Như đã trình bày ở trên, thực phẩm có 3 nhóm đặc tính cơ bản là: i) Tính khả dụng; ii) Tính kinh tế; iii) Tính an toàn. Nhưng do tầm quan trọng của từng nhóm khác nhau dẫn tới việc phân công kiểm soát cũng khác nhau

3.2. Phân công trong kiểm soát chất lượng và ATTP

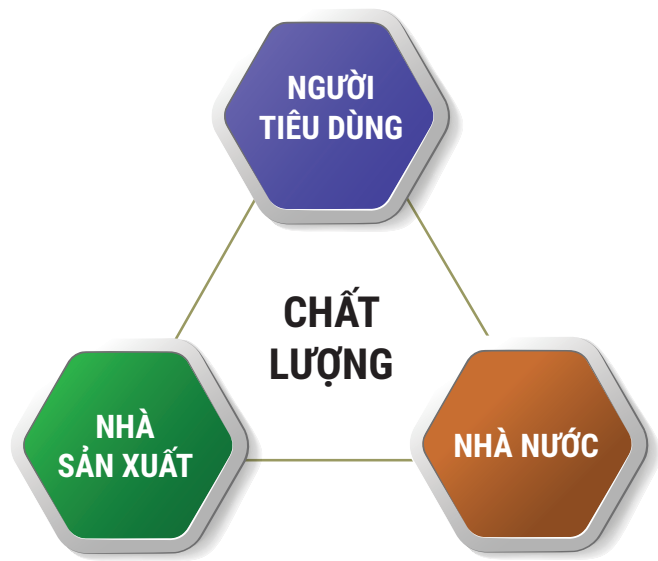
Tình huống	Hậu quả với người tiêu dùng	Phân công, quản lý, kiểm soát
Nếu thực phẩm không đảm bảo tính khả dụng như đã công bố	Mất tiền	1) Nhà sản xuất và người tiêu dùng chịu trách nhiệm chính
Nếu cỡ, loài, hạng, khối lượng thực phẩm không đáp ứng những quy định ghi trên nhãn		2) Nhà nước kiểm soát, xử lý khi có vụ việc
Nếu thực phẩm không an toàn	Hại sức khỏe/ mất mạng	Nhà nước trực tiếp kiểm soát

Bảng 2. Phân công kiểm soát về chất lượng thực phẩm

Bảng trên cho thấy hai nhóm đặc tính của thực phẩm là: i) Tính khả dụng và ii) Tính kinh tế, nếu không đáp ứng yêu cầu quy định hoặc công bố của nhà sản xuất, thì người tiêu dùng sẽ bị thiệt hại, nhưng suy cho cùng đó là sự thiệt hại về vật chất, có thể tính bằng tiền. Nhưng nếu thực phẩm không an toàn thì chẳng những người tiêu dùng bị nguy hại tới sức khỏe và tính mạng, mà tính khả dụng và tính kinh tế cũng không còn ý nghĩa. Vì tầm quan trọng của tính an toàn trong thực phẩm nên mọi quốc gia trên thế giới nhà nước phải trực tiếp kiểm soát và kiểm soát rất chặt chẽ, còn tính kinh tế và tính khả dụng thì giao cho nhà sản xuất, người tiêu dùng trực tiếp giải quyết và chỉ đứng ra làm trọng tài khi có tranh chấp.

4. Các bên có liên quan đến chất lượng và an toàn thực phẩm

4. 1. Sơ đồ thể hiện các bên liên quan



Hình 10. Các bên liên quan chủ chốt trong quản lý chất lượng hàng hóa

Sơ đồ trên thể hiện các bên liên quan chủ chốt nhất trong quản lý chất lượng hàng hóa nói chung, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm nói riêng, gồm: i) Người tiêu dùng; ii) Nhà sản xuất; iii) Nhà nước. Tuy nhiên ngoài 3 thành phần chính nêu trên còn có vai trò của giới truyền thông, hoạt động của các tổ chức xã hội, nghề nghiệp, các cơ quan nghiên cứu, các phòng kiểm nghiệm độc lập....

4.2. Các bên có liên quan đến chất lượng và an toàn thực phẩm

4.2.1. Người tiêu dùng

Trong chuỗi sản xuất thực phẩm và quản lý chất lượng, ATTP thì người tiêu dùng đóng vai trò trung tâm và quan trọng nhất bởi vì:

- **Người tiêu dùng là điểm khởi đầu của chuỗi sản xuất:** Nguyên lý chung trong sản xuất hàng hóa là có “cầu” thì mới xuất hiện “cung”. Người tiêu dùng có yêu cầu thì mới xuất hiện việc tổ chức sản xuất, hệ thống phân phối nhằm đáp ứng yêu cầu ấy.

- **Người tiêu dùng là điểm kết thúc** của chuỗi sản xuất bởi vì mục đích của sản xuất là cung cấp sản phẩm cho người tiêu dùng, thu tiền và tiếp tục tái sản xuất. Nếu sản phẩm do người sản xuất đưa ra không được người tiêu dùng chấp nhận thì việc sản xuất mặt hàng đó sẽ không thể tiếp tục.

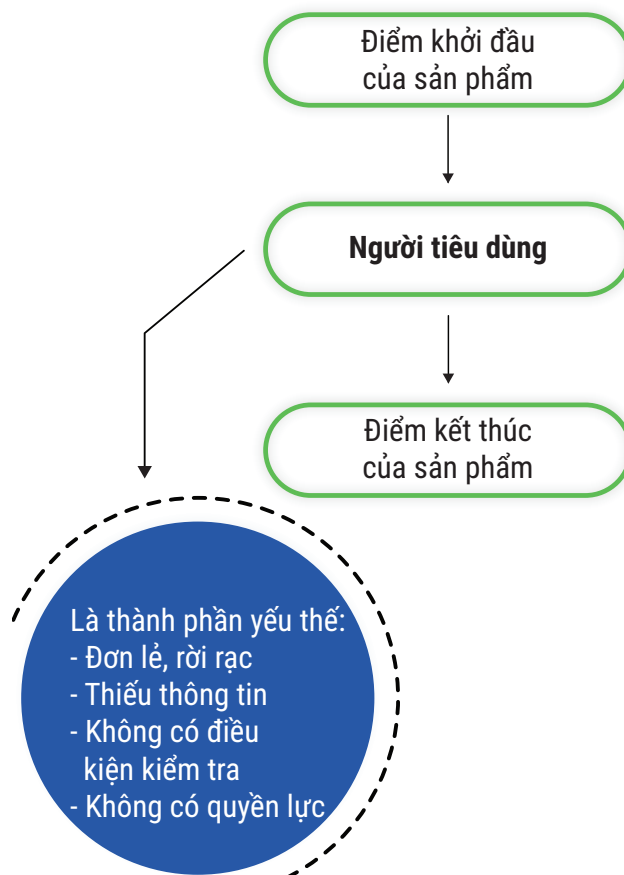
- Với đặc điểm là những hộ tiêu dùng đơn lẻ, rời rạc, lại không có một tổ chức đại diện chính thức nên yêu cầu của người tiêu dùng thường chung chung (không cụ thể). Trong thời gian gần đây ở những nước tiên tiến đã có hệ thống bán lẻ đủ mạnh thì những tiêu chuẩn do các hệ thống bán lẻ công bố một phần nào đó đã phản ánh yêu cầu của người tiêu dùng.

- Mặt khác cũng do đặc điểm trên, cùng với việc không có khả năng đầu tư trang thiết bị kiểm nghiệm, phân tích, nên người tiêu dùng khi xem xét và mua sản phẩm thường chỉ dựa vào cảm quan trực tiếp, dựa vào thông tin trên nhãn sản phẩm và những thông tin không chính thống, có tính chấp vá, nên thường là chỉ sau khi đã sử dụng người tiêu dùng mới có thể đưa ra kết luận: Sản phẩm họ đã mua có đáp ứng yêu cầu không? và khi sự việc đã gây hậu quả thì thường họ phải âm thầm gánh chịu. Qua phân tích ở trên ta có thể tóm tắt về vai trò của người tiêu dùng (hình 11)

4.2.2. Nhà sản xuất

- Như trên đã phân tích, sở dĩ xuất hiện nhà sản xuất là do trước đó đã xuất hiện nhu cầu tiêu dùng.

- Nhà sản xuất chân chính khi thực hiện sản xuất một mặt hàng họ luôn nghĩ tới 2 vấn đề: Một là sản phẩm làm ra chiếm được lòng tin của người tiêu dùng, hai là tổng thu - tổng chi trong hoạt động sản xuất mặt hàng đó phải là số dương, thì hoạt động sản xuất mới có thể tiếp tục. Do vậy trong quá trình tổ chức



Hình 11. Vai trò của người tiêu dùng

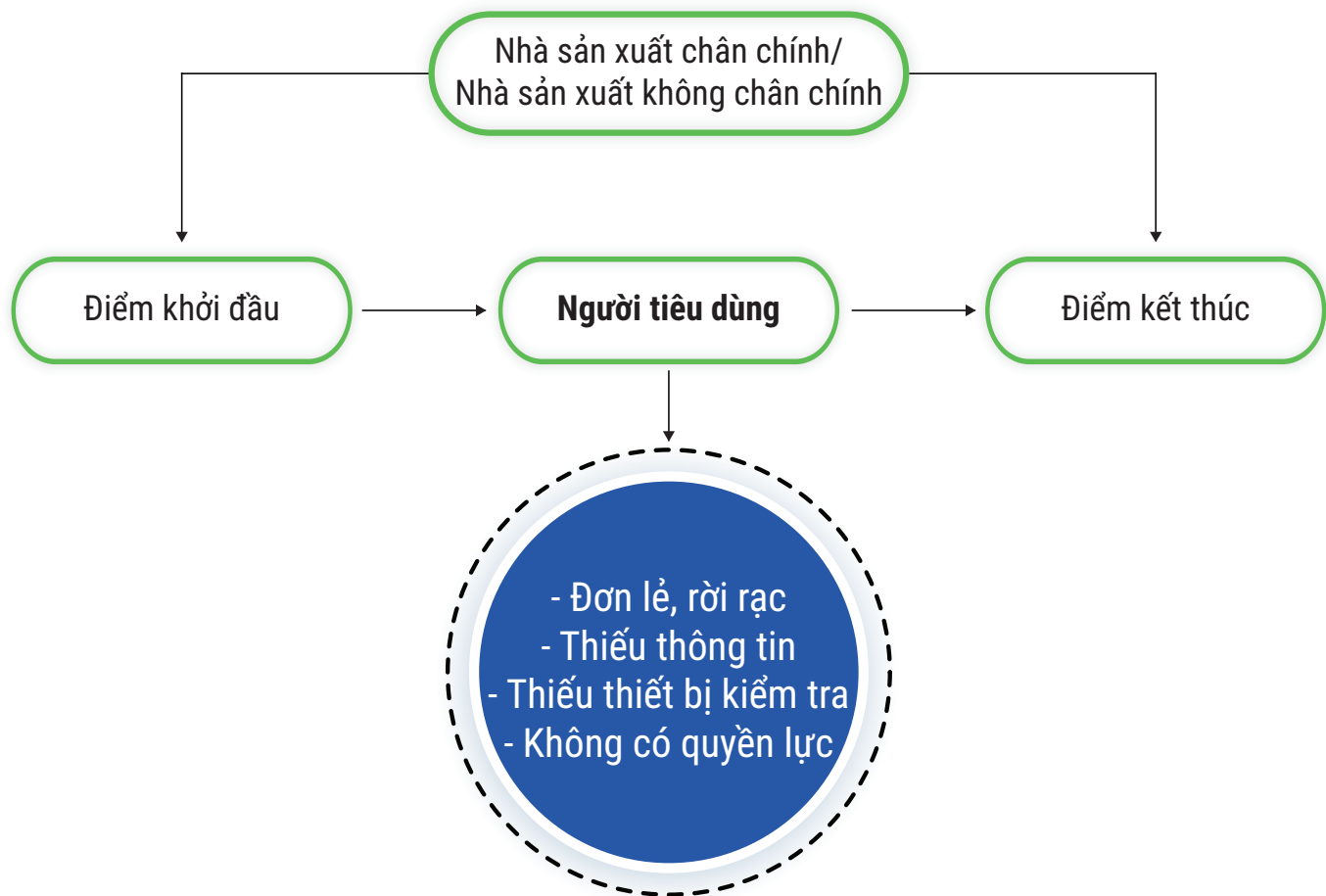
sản xuất chủ cơ sở sản xuất chân chính luôn tìm cách nắm bắt chính xác yêu cầu của người tiêu dùng, từ đó ứng dụng tiến bộ kỹ thuật, đầu tư công nghệ mới, và tiết kiệm các khoản chi để hiệu quả sản xuất đạt được số dương.

- Tuy nhiên vì nhiều lý do khác nhau, xuất hiện người sản xuất không chân chính, làm ăn theo kiểu chộp giật, thiếu lương tâm, lợi dụng những yếu thế của người tiêu dùng, sản xuất ra sản phẩm kém chất lượng, không an toàn, nhưng lại đưa ra những lời quảng cáo sai sự thật để lừa dối người tiêu dùng nhằm mục đích kiếm lợi bất chính.

- Qua phân tích ở trên cho thấy mối liên hệ giữa nhà sản xuất và người tiêu dùng được trình bày tại hình 12:

4.2.3. Nhà nước

- Hình 12, cho thấy đó chưa phải là sơ đồ hoàn chỉnh, bởi vì người tiêu dùng là điểm khởi đầu của sản xuất, cũng là điểm kết thúc của sản xuất, nhưng với những yếu thế không thể khắc phục nên người tiêu dùng thường là nạn nhân của một bộ phận doanh nghiệp làm ăn không chân chính, chộp giật, nhưng khéo lừa dối và hậu quả là họ mua phải sản phẩm



Hình 12. Vai trò của nhà sản xuất

kém chất lượng, sản phẩm không an toàn. Sau khi đã hứng chịu những hậu quả thì họ không có quyền lực để đòi lại sự công bằng. Đây chính là yếu tố khách quan xuất hiện vai trò quản lý của nhà nước, nhằm đảm bảo việc sản xuất phải theo đúng trật tự quy định của luật pháp, tất cả sản phẩm đến tay người tiêu dùng phải đảm bảo đúng như lời quảng cáo, sản phẩm phải an toàn cho sức khỏe người tiêu dùng.

Vai trò của cơ quan nhà nước được thể hiện:

(1) Thiết lập hệ thống văn bản pháp quy để định hướng sản xuất và tiêu dùng theo hướng lành mạnh; Ngăn chặn tình trạng hàng kém chất lượng, hàng giả và hàng không an toàn cho sức khỏe người tiêu dùng.

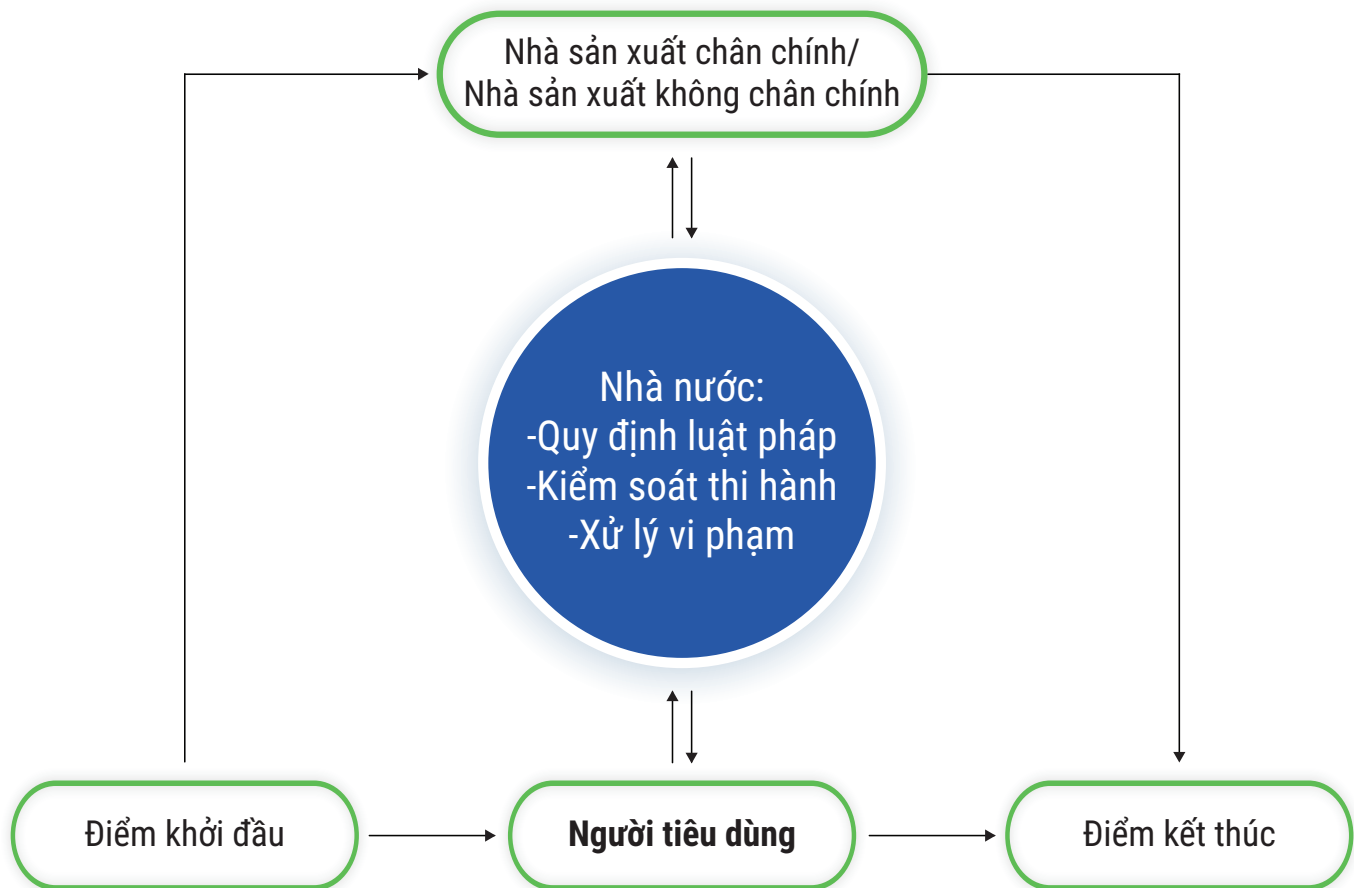
(2) Xây dựng hệ thống kiểm soát, bao gồm cơ quan quản lý, các phòng kiểm nghiệm, xét nghiệm đủ sức giám sát toàn bộ quá trình sản xuất, thực hiện hoạt động phân tích, xét nghiệm để đưa ra bằng chứng xác định sản phẩm cụ thể có đáp ứng yêu cầu theo quy định luật pháp, có thoả mãn nhu cầu và có an toàn cho người sử dụng hay không?

(3) Trước các lô hàng không đảm bảo chất lượng, hoặc không an toàn cho sức khỏe người sử dụng,

bằng quyền lực đã được quy định trong luật, hệ thống kiểm soát nhà nước sẽ: i) Xử lý lô hàng vi phạm (yêu cầu sửa sai lỗi, tái chế, tiêu huỷ); ii) Yêu cầu cơ sở sản xuất vi phạm phải xác định nguyên nhân đã dẫn tới tình trạng trên và đề ra biện pháp khắc phục. Toàn bộ quá trình khắc phục sẽ nằm trong sự giám sát của cơ quan công quyền.

- Như vậy, cơ quan nhà nước tuy không phải là "Nhà sản xuất" hay "Người tiêu dùng" nhưng lại đóng vai trò có tính quyết định trong việc thiết lập môi trường sản xuất kinh doanh lành mạnh, bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

- Qua phân tích ở trên có thể chi tiết hoá mối quan hệ 3 bên (hình 13)



Hình 13. Vai trò của nhà nước trong sản xuất thực phẩm

5. Vai trò của các tổ chức xã hội nghề nghiệp, cơ quan truyền thông và các tổ chức phi chính phủ (NGOs)

5.1. Các tổ chức xã hội nghề nghiệp

Xét về tính chất của tổ chức, năng lực hoạt động của các tổ chức xã hội nghề nghiệp có thể chia thành 2 nhóm:

Nhóm 1. Các tổ chức chính trị xã hội: Như Công đoàn, Đoàn thanh niên, Hội Liên Hiệp phụ nữ, Hội cựu chiến binh, Hội người cao tuổi...

Những tổ chức này có tôn chỉ mục đích hoạt động được quy định trong điều lệ hoạt động, tuy nhiên chất lượng và ATTP thường không ghi trong điều lệ, hoặc nếu có cũng chung chung, do vậy những tổ chức này nếu có tham gia về ATTP cũng sẽ đóng vai trò thứ yếu, thường là đại diện cho 1 lực lượng người tiêu dùng.

Nhóm 2. Các tổ chức Hội, Hiệp hội nghề nghiệp như: Liên hiệp các Hội Khoa học Kỹ thuật Việt Nam, Hội chăn nuôi, Hội trồng trọt, Hội nghề cá, Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thủy sản... Tên gọi đã thể hiện các chức năng nhiệm vụ chính của Hội, thường trong

điều lệ có quy định rõ nội dung về phát triển bền vững, phát triển có trách nhiệm, trong đó có ATTP. Điều khác biệt của Hội, Hiệp hội ngành nghề với các cơ sở sản xuất kinh doanh là thành viên của Hội, đó là Hội, Hiệp hội chỉ ủng hộ những ý tưởng, những hành động chân chính, phản đối và kiến nghị xử lý những hành động, những đơn vị, cơ sở sản xuất không lành mạnh nhằm mục đích kiếm lời bất chính, tuyên truyền phổ biến những kiến thức mới, các tiến bộ kỹ thuật để nâng cao năng suất, chất lượng và đảm bảo cho sức khỏe người tiêu dùng.

Một lợi thế của các Hội, Hiệp hội nghề nghiệp là gần bó với sản xuất, tiếp cận được thông tin, có chuyên gia sâu về từng lĩnh vực do vậy có đủ khả năng đưa ra những sáng kiến với bằng chứng xác thực kèm theo, do vậy trong các trường hợp phản biện chính sách, đề xuất những hành động quản lý nhằm ngăn chặn các hành vi gian dối, hoặc sản xuất sản phẩm không an toàn thường có sức thuyết phục cao.

5.2. Cơ quan truyền thông

Truyền thông có vị trí rất quan trọng trong mọi lĩnh vực hoạt động của đời sống xã hội (bao gồm ATTP).

Công tác truyền thông đã gắn kết được nhu cầu của người tiêu dùng với nhà sản xuất, giúp tuyên truyền các quy định của pháp luật tới mọi người; giúp phát hiện và đẩy nhanh tiến trình xử lý những trường hợp vi phạm.

Tuy nhiên yếu điểm chung của lực lượng này là chuyên môn không sâu, dẫn tới việc phân biệt thông tin đúng / sai để đưa lên công luận một cách chính xác và thiết thực nhất còn gặp nhiều khó khăn.

5.3. Lực lượng NGOs (Non-governmental organizations)

Các tổ chức phi chính phủ của nước ngoài hoặc thành lập tại Việt Nam thường hoạt động với tôn chỉ mục đích là bảo vệ thiên nhiên, bảo vệ tài nguyên, phát triển bền vững hoặc vì mục đích nhân đạo.

Ưu điểm của các tổ chức này là có cán bộ chuyên môn giỏi, năng động, những công bố đều có sức thuyết phục cao. Tuy nhiên hạn chế của các tổ chức NGOs là kinh phí hoạt động hạn chế và trong một số trường hợp vì nguồn tài chính của đơn vị mà kết quả công bố không mang tính khách quan, trung thực.



(Ảnh: nguồn internet)



(Ảnh: nguồn internet)

QUY ĐỊNH MỚI CỦA EU ẢNH HƯỞNG TỚI SẢN PHẨM MẬT ONG VÀ CÁC THỰC PHẨM KHÁC

Nguyễn Ngọc Bách
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 14/12/2020, EU đưa ra thông báo số G/SPS/N/EU/406/Add.1 theo sau thông báo G/SPS/N/EU/406 ngày 6/8/2020 có nội dung về các quy định mới liên quan đến mức dư lượng tối đa dành cho hợp chất Alkaloid Pyrrolizidine trong một số loại thực phẩm.

Ngày 8/11/2011, Hội đồng Khoa học về các chất gây ô nhiễm trong chuỗi thực phẩm (Hội đồng CONTAM) của Cơ quan An toàn Thực phẩm châu Âu đã công bố đánh giá khoa học về các nguy cơ ảnh hưởng xấu tới sức khỏe cộng đồng liên quan đến chất alkaloid pyrrolizidine có trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi. Theo đó Hội đồng CONTAM kết luận rằng chất 1,2-không bão hòa pyrrolizidine alkaloids có thể gây ung thư hoặc gây ảnh hưởng đến gen ở người, từ đó đưa ra kết luận rằng cần có sự kiểm soát dành cho mật ong, một sản phẩm được sử dụng nhiều trong khẩu phần ăn của trẻ em mới biết đi tại khối các nước này. Ngoài mật ong, vẫn còn những nguồn khác trong chế độ ăn uống có tiếp xúc với pyrrolizidine alkaloids

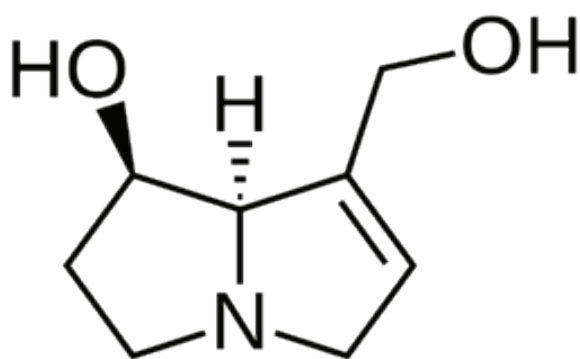
tuy nhiên tại thời điểm đó Hội đồng CONTAM chưa thể định lượng do thiếu số liệu. Mặc dù không có sẵn dữ liệu về các sự cố, trường hợp cụ thể, Hội đồng vẫn đưa ra kết luận rằng tiếp xúc với alkaloid pyrrolizidine từ phấn hoa, trà, thảo dược và thực phẩm chức năng thảo dược có thể tiềm ẩn nguy cơ ảnh hưởng cấp tính và mãn tính cho người tiêu dùng.

Vào ngày 26/8/2016, Cơ quan này đã công bố một báo cáo khoa học về đánh giá mức độ phơi nhiễm trong chế độ ăn uống đối với pyrrolizidine alkaloid trong dân số châu Âu bao gồm cả các dữ liệu mới xuất hiện. Báo cáo kết luận rằng trà và dịch truyền thảo dược là những nguyên nhân chính khiến con người tiếp xúc với chất pyrrolizidine alkaloids và phấn hoa là một yếu tố bổ sung góp phần đáng kể vào việc tiếp xúc đó. Nghiên cứu phát hiện ra rằng việc tiếp xúc với pyrrolizidine alkaloid liên quan đến việc tiêu thụ mật ong thấp hơn so với các sản phẩm thực phẩm khác. Bên cạnh đó, các nhà khoa học cũng đưa ra kết luận



(Ảnh: nguồn internet)

rằng thực phẩm bổ sung thảo dược có thể góp phần đáng kể dẫn tới sự phơi nhiễm tuy nhiên tại thời điểm đó vẫn còn thiếu dữ liệu về sự cố đầy đủ. Quá trình điều tra xây dựng các báo cáo khoa học diễn ra cho đến ngày 27/7/2017, Cơ quan đã công bố tài liệu về những rủi ro đối với sức khỏe con người liên quan đến sự tồn tại của pyrrolizidine alkaloids trong mật ong, trà, dịch truyền thảo dược và thực phẩm bổ sung khác. Hội đồng CONTAM đã thành lập điểm tham chiếu mới là 237 µg/kg thể trọng mỗi ngày để đánh giá nguy cơ gây ung thư của chất này và đưa ra kết luận rằng có thể có sự ảnh hưởng tiêu cực với sức khỏe con người liên quan đến việc tiếp xúc với pyrrolizidine alkaloids, đặc biệt đối với những người tiêu thụ trà và dịch truyền thảo dược thường xuyên cộng đồng dân cư nói chung



Ảnh Hợp chất Alkaloid Pyrrolizidine

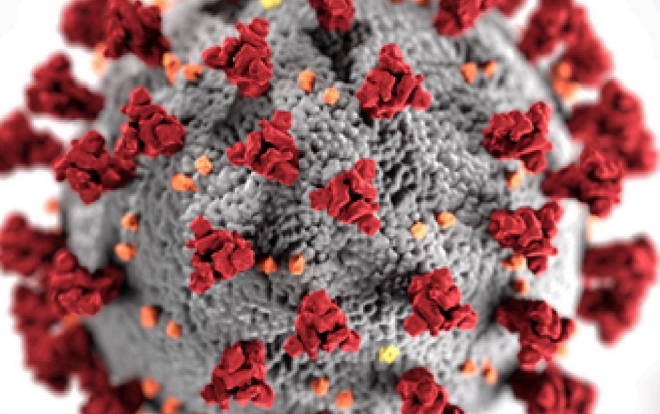
cũng như đối với các nhóm dân số trẻ nói riêng.

Sự có mặt của alkaloid pyrrolizidine trong những thực phẩm này có thể được giảm thiểu hoặc ngăn chặn bằng cách áp dụng các biện pháp nông nghiệp và thu hoạch đảm bảo. Việc thiết lập các mức tối đa đảm bảo rằng nông sản và thu hoạch theo quy định được áp dụng ở tất cả các vùng sản xuất nhằm tăng mức độ bảo vệ sức khỏe con người. Vì vậy cần đặt mức dư lượng tối đa trong thực phẩm chứa hàm lượng alkaloid pyrrolizidine đáng kể qua đó góp phần đáng kể vào việc bảo vệ những người tiếp xúc hoặc có liên quan đến việc tiếp xúc, đặc biệt là nhóm dân cư dễ bị tổn thương.

Trên thực tế ở một số vùng sản xuất nhất định, các hoạt động canh tác nông nghiệp và thu hoạch tốt chỉ mới được giới thiệu gần đây hoặc vẫn đang trong giai đoạn đầu được thực hiện, do đó, cần đưa ra một khoảng thời gian hợp lý để cho phép tất cả các vùng sản xuất tiếp cận với các quy định này. EU đưa ra khuyến nghị rằng: *hai mùa trồng trọt là cần thiết để thực hiện đầy đủ các điều kiện hoạt động canh tác nông nghiệp và thu hoạch tuân thủ các yêu cầu mới được đặt ra trong quy định này*. EU đã tính đến việc các loại thực phẩm nằm trong quy định này có thể có thời hạn sử dụng dài đến 3 năm, vì vậy đưa ra giai đoạn chuyển tiếp là 18 tháng để các đơn vị phân phối có thể bán cho người tiêu dùng các sản phẩm cuối cùng.

Với những báo cáo đánh giá và kết luận trên, Liên minh châu Âu đưa ra thông báo về việc thông qua Quy định của Ủy Ban châu Âu (EU) 2020/2040 ngày 11/12/2020 sửa đổi quy định (EC) số 1881/2006 liên quan đến mức tối đa của chất *pyrrolizidine alkaloid* trong một số loại thực phẩm. **Quy định này sẽ được áp dụng kể từ ngày 1/7/2022.**





COVID-19

CORONAVIRUS DISEASE 2019

(Ảnh: nguồn internet)

ĐÀI LOAN (TRUNG QUỐC): TIẾP TỤC GIA HẠN CÁC BIỆN PHÁP TẠM THỜI TRONG ĐIỀU KIỆN ĐẠI DỊCH COVID-19

ThS. Vũ Thị Hải Yến
Văn phòng SPS Việt Nam

Trong bối cảnh diễn biến ngày một phức tạp của dịch Covid-19, vào ngày 22/12/2020, Đài Loan (Trung Quốc) ra thông báo số G/SPS/N/TPKM/530.Add.3 với nội dung về việc tiếp tục gia hạn các biện pháp thay thế tạm thời đối với các trường hợp nộp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm trong điều kiện đại dịch.

Ngày 5/5/2020, phía Đài Loan (Trung Quốc) đã đăng tải thông báo có nội dung về việc thực hiện áp dụng các biện pháp thay thế tạm thời cho việc nộp giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm liên quan đến các hàng hóa vận tải hàng không và thư chuyển phát nhanh do tác động của đại dịch COVID-19 như sau: được kèm theo các chứng chỉ, được phép có bản sao của chứng chỉ gốc. Khi các sản phẩm thực phẩm được Cục Quản lý thực phẩm và Dược phẩm Đài Loan (gọi tắt là TFDA) kiểm tra và tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, giấy phép sẽ được cấp và các nhà nhập khẩu phải nộp giấy chứng nhận gốc đúng hạn. Theo thông báo tại thời điểm đó các biện pháp này được áp dụng từ ngày 1/4 - 30/6/2020.

Tính đến nay, do dịch bệnh Covid-19 liên tục có những biến chuyển mới và ngày càng trở nên khó lường khiến cho phía Đài Loan (Trung Quốc) liên tục phải đưa ra các thông báo mới nhằm gia hạn thêm cho việc áp dụng các biện pháp thay thế nêu trên bao gồm thông báo số G/SPS/N/TPKM/530/Add.1 vào ngày 02/07/2020, G/SPS/N/TPKM/530/Add.2 vào ngày 26/8/2020 và gần đây nhất là số G/SPS/N/TPKM/530/Add.3 vào ngày 22/12/2020 có nội dung tiếp tục kéo dài thời gian áp dụng các biện pháp này đến ngày 30/6/2021.

Vào tháng 12/2020, thế giới ghi nhận về một dạng biến thể mới của virus SARS-CoV-2 lần đầu tiên được

phát hiện tại Anh đã gây ra sự lây lan trên diện rộng đối với quốc gia này cũng như hàng chục các quốc gia khác. Các nhà nghiên cứu cho biết biến thể mới - được đặt tên là B117 - có thể có nguồn gốc từ khu vực đông nam nước Anh vào tháng 9/2020 trước khi được phát hiện ở đây vào tháng 11. Tổ chức Y tế Thế giới kết luận rằng biến thể virus mới là nguyên nhân gây ra hơn 50% số ca lây nhiễm mới tại Anh. Biến thể SARS-CoV-2 mới xuất hiện lần đầu ở Anh hiện đã có mặt ở hàng chục quốc gia, trong đó có một số bang như Colorado, California và Florida của Hoa Kỳ, một số nước châu Âu, châu Á, Australia, khu vực Trung Đông và Nam Mỹ.

Tính đến thời điểm hiện tại, Đài Loan (Trung Quốc) đã ghi nhận 808 ca nhiễm trong đó bình phục 686 ca và có 7 ca tử vong. Có thể thấy đây là một trong số ít vùng lãnh thổ kiểm soát dịch bệnh hiệu quả trong bối cảnh nguy cơ lây lan ngày một gia tăng đặc biệt là khi virus đang có xu hướng phát triển thành nhiều loại biến thể mới với mức lây lan mạnh mẽ hơn. Qua đó có thể thấy phản ứng rất kịp thời của Đài Loan (Trung Quốc) khi có những thông tin mới về diễn biến đại dịch trên thế giới. Trong nội dung của thông báo ngày 22/12/2020 của Đài Loan (Trung Quốc), phía Cục Quản lý thực phẩm và Dược phẩm Đài Loan vẫn đề ngỏ khả năng trong tương lai sẽ tiếp tục áp dụng các biện pháp thay thế này để ngăn ngừa các nguy cơ lây lan nếu không có sự thay đổi trong tình hình đại dịch Covid-19 đang diễn ra phức tạp như hiện nay.

Đối với các doanh nghiệp đang hoạt động trong lĩnh vực xuất khẩu hàng hóa sang thị trường Đài Loan (Trung Quốc) cần đặc biệt quan tâm và theo dõi sát sao để cập nhật những thông tin mới nhất về các biện pháp mới này.



(Ảnh: nguồn internet)

CHÍNH THỨC KÝ KẾT HIỆP ĐỊNH ĐỐI TÁC KINH TẾ TOÀN DIỆN KHU VỰC RCEP

ThS. Trần Thùy Dung
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 15/11/2020, dưới sự chứng kiến của Thủ tướng Nguyễn Xuân Phúc và lãnh đạo các nước thành viên, Hiệp định Đối tác kinh tế toàn diện khu vực (RCEP) đã chính thức được ký kết. Sau 8 năm đàm phán, Hiệp định Đối tác Kinh tế toàn diện khu vực (RCEP) đã được 15 nước, bao gồm: Brunei, Malaysia, Singapore, Việt Nam, Campuchia, Indonesia, Lào, Myanmar, Philippines, Thái Lan, Nhật Bản, New Zealand, Australia, Trung Quốc, Hàn Quốc, ký kết với nhiều kì vọng trong bối cảnh nền kinh tế thế giới chịu nhiều sức ép từ đại dịch Covid-19. Được sự ủy quyền của Thủ tướng Chính phủ ký Hiệp định RCEP vào sáng ngày 15/11/2020, Bộ trưởng Bộ Công Thương Trần Tuấn Anh đã nhấn mạnh về tầm quan trọng của Hiệp định RCEP cũng như các cơ hội và tiềm năng mà Hiệp định này mang lại là rất lớn.

"Trong khi Covid-19 làm gián đoạn chuỗi cung ứng toàn cầu, xu hướng bảo hộ đang nổi lên, RCEP được ký kết đánh dấu mốc quan trọng trong hội nhập kinh tế của các nước tham gia đàm phán.

Thứ nhất, Hiệp định RCEP, khi được 15 thành viên thực thi, sẽ tạo nên một thị trường lớn với quy mô 2,2 tỉ người tiêu dùng, chiếm khoảng 30% dân số thế giới, với GDP khoảng 27 nghìn tỉ USD, chiếm khoảng 30% GDP toàn cầu và sẽ trở thành khu vực thương mại tự do lớn nhất trên thế giới. Với các cam kết về mở cửa thị trường trong lĩnh vực hàng hóa, dịch vụ và đầu tư và hài hòa hóa quy tắc xuất xứ giữa tất cả các bên tham gia cũng như tăng cường các biện pháp tạo thuận lợi thương mại, việc thiết lập Hiệp định này sẽ tạo cơ hội để phát triển các chuỗi cung ứng mới trong khu vực.

Thứ hai, Hiệp định RCEP sẽ giúp thiết lập thị trường xuất khẩu ổn định lâu dài cho Việt Nam và các nước ASEAN. Trước tình hình thế giới đầy biến động gây ra những xáo trộn về chuỗi cung ứng trong những năm gần đây, việc hình thành một khu vực thương mại tự do lớn nhất thế giới theo Hiệp định RCEP sẽ tạo ra một thị trường xuất khẩu ổn định dài hạn cho Việt Nam, qua đó góp phần thực hiện chính sách xây dựng nền sản xuất định hướng xuất khẩu của ta.

Thứ ba, việc thực hiện Hiệp định RCEP sẽ tạo nên một khuôn khổ ràng buộc pháp lý trong khu vực về chính sách thương mại, đầu tư, sở hữu trí tuệ, thương mại điện tử, giải quyết tranh chấp... góp phần tạo nên môi trường thương mại công bằng trong khu vực."

Hiệp định RCEP được xác định là nội dung ưu tiên trong chiến lược hội nhập kinh tế quốc tế của Việt Nam. Hiện nay, Việt Nam đã có một số ký kết riêng với một số quốc gia là thành viên của Hiệp định RCEP như: Hiệp định thương mại tự do với Hàn Quốc (VKFTA), Hiệp định Đối tác Kinh tế Việt Nam – Nhật Bản (VJEPA)... Sau khi Hiệp định RCEP được ký kết và đi vào thực thi, Việt Nam sẽ trở thành một trong những nước đứng đầu thế giới về mức độ tham gia vào hội nhập sâu, rộng vào cả 3 hiệp định thương mại tự do lớn nhất thế giới là Hiệp định Đối tác Toàn diện và Tiến bộ xuyên Thái Bình Dương (CPTPP), Hiệp định thương mại tự do giữa Việt Nam và Liên minh châu Âu (EVFTA) và Hiệp định Đối tác Kinh tế toàn diện Khu vực (RCEP).

Một số cam kết về phi thuế quan (SPS, TBT) đáng chú ý

Chương Tiêu chuẩn, Quy chuẩn Kỹ thuật và Quy trình Đánh giá Sự phù hợp (TBT) bao gồm các điều khoản nhằm nâng cao tính minh bạch trong việc xây dựng các biện pháp, rào cản kỹ thuật đối với thương mại (TBT) trong khu vực RCEP và thúc đẩy hợp tác pháp lý nhiều hơn và thực hành tốt các quy định. Về lâu dài, điều này dự kiến sẽ dẫn đến các thay đổi trong khuôn khổ chính sách tại các thị trường thành viên RCEP, giúp các nhà xuất khẩu của Việt Nam dễ dàng tìm hiểu và tiếp cận các yêu cầu xuất khẩu. Chương này cũng có các điều khoản nhằm giảm thiểu các tác động bất lợi mà các quy định có thể có đối với thương mại bằng cách giảm chi phí giao dịch cho các doanh nghiệp và cung cấp cơ chế cho các bên RCEP giải quyết các vấn đề thương mại cụ thể với mục đích giảm hoặc loại bỏ các biện pháp TBT không cần thiết.

Chương về An toàn thực phẩm và Kiểm dịch động thực vật (SPS) của Hiệp định RCEP tiếp tục duy trì và khẳng định các quyền và nghĩa vụ theo Hiệp định SPS của WTO và tạo thuận lợi cho thương mại đồng thời đảm bảo an toàn sức khỏe cho người và động thực vật của các quốc gia thành viên. Chương SPS của Hiệp định RCEP được đánh giá là mang lại các cam kết tốt hơn so với Hiệp định Thương mại tự do giữa ASEAN-Úc-Niu dila (AANZFTA) theo một số cách tạo thuận lợi thương mại, bao gồm :

- Công nhận tương đương - khuyến khích các bên nhập khẩu chấp nhận rằng hàng hóa của nước thành viên RCEP đáp ứng các yêu cầu SPS của họ nếu bên xuất khẩu chứng minh rằng các biện pháp SPS của họ đạt được cùng mức độ bảo vệ - tức là tương đương, mà không cần phải giống nhau với các biện pháp mà bên nhập khẩu đưa ra làm chuẩn mực;
- Đánh giá dịch bệnh theo điều kiện của từng khu vực (thúc đẩy sự chấp nhận các điều kiện khu vực, bao gồm các khu vực phi dịch bệnh và các khu vực có tỷ lệ nhiễm sâu bệnh thấp);
- Các biện pháp khẩn cấp - nếu một nước thành viên RCEP áp dụng biện pháp SPS khẩn cấp có ảnh hưởng đến thương mại của nước thành viên RCEP khác, thì Bên đó phải tổ chức các cuộc thảo luận theo yêu cầu và cân nhắc, xem xét các thông tin được cung cấp bởi bên còn lại;
- Minh bạch hóa - chương SPS có một số điều

khoản yêu cầu các bên cung cấp tài liệu bằng tiếng Anh, một cam kết tốt hơn cả CPTPP và AANZFTA

Khuyến nghị dành cho các doanh nghiệp:

Với những cam kết sâu rộng và quy mô áp dụng của Hiệp định này đối với 15 quốc gia thành viên, Hiệp định RCEP dự kiến sẽ mang lại cơ hội cho doanh nghiệp Việt Nam và doanh nghiệp quốc tế chủ động chuẩn bị để đáp ứng được với các yêu cầu cao của các thị trường trên. Doanh nghiệp nào chủ động đáp ứng với những thay đổi về môi trường kinh doanh do quá trình hội nhập kinh tế quốc tế mang lại thông qua việc xây dựng và điều chỉnh kế hoạch kinh doanh cho giai đoạn trung và dài hạn nhằm thúc đẩy dòng chảy của hàng hóa vào các thị trường đối tác tiềm năng nêu trên sẽ tận dụng được tối đa các lợi ích của việc mở cửa thị trường trong thời gian tới.

Để tận dụng tối đa cơ hội từ các Hiệp định Thương mại tự do, ngoài điều kiện cần là các giải pháp đồng bộ từ Chính phủ, Bộ, ngành và các địa phương, sự chủ động và tích cực của doanh nghiệp mới là điều kiện đủ để hiện thực hóa các lợi ích và cơ hội mà các Hiệp định FTA mang lại. Các doanh nghiệp, hiệp hội cần chủ động tìm hiểu thông tin về các Hiệp định FTA để nắm vững cam kết của Việt Nam và các thị trường đối tác quan tâm.

Bên cạnh đó, doanh nghiệp Việt Nam cần thay đổi tư duy kinh doanh trong bối cảnh mới, nâng cao chất lượng hàng hóa và dịch vụ, tạo ra được các sản phẩm có chất lượng cao với chi phí hợp lý có thể cạnh tranh với các mặt hàng tương đồng của các nước trong RCEP, lấy sức ép về cạnh tranh là động lực để đổi mới và phát triển đáp ứng được các yêu cầu của các thị trường khó tính nhất trên thế giới. Việc cần thiết hiện nay đối với các doanh nghiệp là khắc phục những điểm yếu về tính không chuyên nghiệp, không đồng đều về mặt chất lượng, quy trình sản xuất..., tập trung đầu tư vào công nghệ, phát triển các sản phẩm chiến lược phù hợp, đồng thời tận dụng hợp tác phát triển với các nước thành viên trong RCEP, chú trọng tận dụng hiệu quả những lợi ích của Chứng nhận xuất xứ (C/O) trong xuất khẩu hàng hóa, đặc biệt là xuất sang các thị trường khó tính như Nhật Bản, Hàn Quốc, Australia, New Zealand và Trung Quốc.

DỰ THẢO QUY ĐỊNH VỀ SPS CỦA CÁC NƯỚC THÀNH VIÊN WTO - TRONG THÁNG 12/2020

STT	Mã WTO	Quốc gia thông báo	Ngày thông báo	Tiêu đề
1	G/SPS/N/JPN/805	Nhật Bản	1/12/2020	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
2	G/SPS/N/TPKM/556	Đài Loan (Trung Quốc)	3/12/2020	Dự thảo sửa đổi các tiêu chuẩn về đặc điểm kỹ thuật, phạm vi, ứng dụng và giới hạn của phụ gia thực phẩm
3	G/SPS/N/EGY/118	Ai Cập	3/12/2020	Quyết định của Hội đồng quản trị Cơ quan An toàn Thực phẩm Quốc gia (NFSA) số 4/2020 về phụ gia thực phẩm được phép sử dụng
4	G/SPS/N/EGY/117	Ai Cập	3/12/2020	Quyết định của Ban Giám đốc Cơ quan An toàn Thực phẩm Quốc gia (NFSA) số 7/2020 về Hệ thống kiểm soát nhập khẩu thực phẩm dựa trên rủi ro nhập khẩu
5	G/SPS/N/CAN/1358	Canada	3/12/2020	Giới hạn dư lượng tối đa được đề xuất: Pydiflumetofen (PMRL2020-44)
6	G/SPS/N/JPN/811	Nhật Bản	4/12/2020	Sửa đổi Pháp lệnh thực thi Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm và các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v...
7	G/SPS/N/JPN/810	Nhật Bản	4/12/2020	Sửa đổi Pháp lệnh thực thi Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm và các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v...
8	G/SPS/N/JPN/809	Nhật Bản	4/12/2020	Sửa đổi Pháp lệnh thực thi Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm và các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v...
9	G/SPS/N/JPN/808	Nhật Bản	4/12/2020	Sửa đổi Pháp lệnh thực thi Đạo luật Vệ sinh Thực phẩm và các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v...
10	G/SPS/N/EU/450	Liên minh Châu Âu	7/12/2020	Quy chế thực hiện của Ủy ban (EU) 2020/1824 ngày 2/12/2020 sửa đổi quy chế thực hiện (EU) 2017/2468 đưa ra các yêu cầu hành chính và khoa học liên quan đến thực phẩm truyền thống từ các nước thứ ba theo Quy định (EU) 2015/2283 của Nghị viện châu Âu và của Hội đồng về thực phẩm mới

11	G/SPS/N/EU/449	Liên minh Châu Âu	7/12/2020	Quy chế thực hiện của Ủy ban (EU) 2020/1772 ngày 26/11/2020 sửa đổi Quy chế thực hiện (EU) 2017/2469 đặt ra các yêu cầu hành chính và khoa cấp trong Điều 10 của Quy định (EU) 2015/2283 của Nghị viện châu Âu và của Hội đồng về thực phẩm mới.
12	G/SPS/N/EU/448	Liên minh Châu Âu	7/12/2020	Quy định Thực thi của Ủy ban (EU) 2020/1764 ngày 25 tháng 11 năm 2020 liên quan đến việc cho phép dinatri 5'-inosinate được sản xuất bằng cách lên men với <i>Corynebacterium statin</i> KCCM 80161 làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật.
13	G/SPS/N/EU/447	Liên minh Châu Âu	7/12/2020	Quy định Thực thi của Ủy ban châu Âu (EU) 2020/1761 ngày 25/11/2020 liên quan đến việc cấp phép L-cysteine hydrochloride monohydrate được sản xuất bằng cách lên men với <i>Escherichia coli</i> KCCM 80109 và KCCM 80197 làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật
14	G/SPS/N/JPN/781	Liên minh Châu Âu	7/12/2020	Quy định Thực thi của Ủy ban châu Âu (EU) 2020/1634 ngày 4/11/2020 cho phép đưa ra thị trường một loại đường thu được từ bột ca cao (<i>Theobroma cacao</i> L.) như một loại thực phẩm mới theo Quy định (EU) 2015/2283 của Nghị viện châu Âu và của Hội đồng và sửa đổi Quy chế thực hiện của Ủy ban (EU) 2017/2470.
15	G/SPS/N/JPN/780	Liên minh Châu Âu	7/12/2020	Quy chế thực hiện của Ủy ban châu Âu (EU) 2020/1559 ngày 26/10/2020 sửa đổi quy định thực hiện (EU) 2017/2470 thiết lập danh sách các loại thực phẩm mới của Liên minh châu Âu.
16	G/SPS/N/CAN/1359	Canada	7/12/2020	Tài liệu quản lý rủi ro RMD-20-02 về Chương trình chèn lót trên tàu
17	G/SPS/N/USA/3216	Hoa Kỳ	9/12/2020	<i>Sethoxydim</i> ; Dư lượng thuốc trừ sâu. Quy tắc cuối cùng
18	G/SPS/N/EU/454	Liên minh Châu Âu	9/12/2020	Quy định Thực thi của Ủy ban châu Âu (EU) 2020/443 ngày 25/3/2020 cho phép thay đổi các thông số kỹ thuật của chiết xuất mầm lúa mì giàu spermidine (<i>Triticum aestivum</i>) thực phẩm mới theo Quy định (EU) 2015/2283 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu và sửa đổi quy chế thực hiện của Ủy ban châu Âu (EU) 2017/2470.
19	G/SPS/N/EU/453	Liên minh Châu Âu	9/12/2020	Quy định thực hiện của Ủy ban châu Âu (EU) 2020/973 ngày 6/7/2020 cho phép thay đổi các điều kiện sử dụng của thực phẩm mới "chiết xuất protein từ thận lợn" và sửa đổi Quy định thực hiện (EU) 2017/2470

20	G/SPS/N/TPKM/546 Add.1	Đài Loan (Trung Quốc)	10/12/2020	Dự thảo tiêu chuẩn vệ sinh cho thực phẩm
21	G/SPS/N/JPN/819	Nhật Bản	10/12/2020	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 các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất Nông nghiệp)
22	G/SPS/N/USA/3205	Nhật Bản	10/12/2020	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 các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất Nông nghiệp)
23	G/SPS/N/JPN/817	Nhật Bản	10/12/2020	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 các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất Nông nghiệp)
24	G/SPS/N/JPN/816	Nhật Bản	10/12/2020	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 các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất Nông nghiệp)
25	G/SPS/N/AUS/511	Úc	10/12/2020	Đề xuất sửa đổi Phụ lục 20 của Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand sửa đổi (ngày 1/12/2020)
26	G/SPS/N/AUS/433/Add.7	Úc	10/12/2020	Luật Xuất khẩu Nông sản - ban hành dự thảo Quy tắc Kiểm soát Xuất khẩu 2020 - giai đoạn 3
27	G/SPS/N/CHL/647	Hồng Kông	11/12/2020	Tài liệu tham vấn về đề xuất sửa đổi đối với các chất có hại trong quy định thực phẩm (Cap. 132AF).
28	G/SPS/N/KOR/704	Hàn Quốc	14/12/2020	Dự thảo đề xuất sửa đổi "Tiêu chuẩn và đặc điểm kỹ thuật cho Thực phẩm Chức năng Y tế".
29	G/SPS/N/KOR/703	Hàn Quốc	14/12/2020	Đề xuất sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho phụ gia thực phẩm
30	G/SPS/N/EU/406/Add.1	Liên minh Châu Âu	14/12/2020	Mức dư lượng tối đa của <i>alkaloid pyrrolizidine</i> trong một số loại thực phẩm
31	G/SPS/N/IDN/138	Indonesia	15/12/2020	Quy định của FDA RI số 13 năm 2019 về giới hạn tối đa ô nhiễm vi sinh vật.
32	G/SPS/N/IDN/137	Indonesia	15/12/2020	Quy định của FDA RI số 8 năm 2018 về giới hạn tối đa ô nhiễm vi sinh vật.

33	G/SPS/N/CHL/657	Chi Lê	15/12/2020	Phê duyệt văn bản phối hợp và hệ thống hóa của nghị quyết thiết lập các quy định nhập khẩu đối với ngũ cốc và các sản phẩm khác, nhằm mục đích tiêu dùng và công nghiệp hóa, cập nhật các phương pháp điều trị và bãi bỏ Nghị quyết số 2.677/1999 (Thông qua văn bản phối hợp và hợp nhất của Nghị quyết thiết lập nhập khẩu các quy định đối với ngũ cốc, hạt giống và các sản phẩm được chỉ định khác để tiêu thụ và chế biến, cập nhật các phương pháp điều trị và bãi bỏ Nghị quyết số 2.677/1999)
34	G/SPS/N/BRA/1853	B'ra-xin	15/12/2020	Hướng dẫn Quy phạm (Instrução Normativa) n° 110 ngày 24/11/2020 - Phê duyệt nguyên liệu thô cho các thành phần, phụ gia và phương tiện sử dụng trong thức ăn chăn nuôi.
35	G/SPS/N/ARE/223, G/SPS/N/BHR/219 G/SPS/N/KWT/86, G/SPS/N/OMN/115 G/SPS/N/QAT/119, G/SPS/N/SAU/446 G/SPS/N/YEM/60	Vương quốc Ả Rập Xê Út	15/12/2020	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 chung đối với thực phẩm đóng gói sẵn dùng trong chế độ ăn đặc biệt".
36	G/SPS/N/ARE/222, G/SPS/N/BHR/218 G/SPS/N/KWT/85, G/SPS/N/OMN/114, G/SPS/N/QAT/118, G/SPS/N/SAU/445 G/SPS/N/YEM/59	Vương quốc Ả Rập Xê Út	15/12/2020	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 chung về xử lý thực phẩm cho mục đích Y tế đặc biệt".
37	G/SPS/N/TPKM/558	Đài Loan (Trung Quốc)	16/12/2020	Dự thảo quy định về yêu cầu hạn chế sử dụng và ghi nhãn của 2'-fucosyllactose được sản xuất bởi chủng <i>Escherichia coli</i> biến đổi gen K-12 DH1 MDO MAP1001d như một thành phần thực phẩm.
38	G/SPS/N/EU/455	Liên minh Châu Âu	16/12/2020	Dự thảo quy định thực hiện của Ủy ban về tình trạng của một số sản phẩm làm phụ gia thức ăn chăn nuôi trong phạm vi của Quy định (EC) số 1831/2003 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu và về việc rút khỏi thị trường một số phụ gia thức ăn chăn nuôi (Văn bản có liên quan đến EEA).
39	G/SPS/N/TPKM/540 Add.1	Đài Loan (Trung Quốc)	17/12/2020	Quy định về hạn chế sử dụng và yêu cầu ghi nhãn của 2'-fucosyllactose được tạo ra bởi chủng <i>Escherichia coli</i> biến đổi gen BL21 (DE3) # 1540 như một thành phần thực phẩm

40	G/SPS/N/BRA/1854	B'ra-xin	17/12/2020	Hướng dẫn Quy phạm số 100 ngày 2/10/2020, thiết lập thông tin trên biểu mẫu bản tin y tế và biểu mẫu tiếp nhận và kiểm soát tỷ lệ tử vong đối với gia cầm để giết mổ trong đợt kiểm tra chính thức.
41	G/SPS/N/CHN/1193	Trung Quốc	18/12/2020	Thông báo của Bộ Nông nghiệp và Nông thôn và Tổng cục Hải quan nước Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa về việc bổ sung danh mục dịch hại kiểm dịch của Trung Quốc (Dự thảo).
42	G/SPS/N/CAN/1338/Add.1	Canada	18/12/2020	Giới hạn dư lượng tối đa đã thiết lập: <i>Mandestrobin</i>
43	G/SPS/N/USA/3217	Hoa Kỳ	21/12/2020	<i>Broflanilid</i> ; Giới hạn dư lượng tối đa thuốc trừ sâu. Quy tắc cuối cùng
44	G/SPS/N/USA/3203/Add.1	Hoa Kỳ	21/12/2020	Yêu cầu đối với hồ sơ xác định nguồn gốc bổ sung đối với một số loại thực phẩm nhất định; Gia hạn thời gian góp ý.
45	G/SPS/N/AUS/502/Add.5	Úc	21/12/2020	Thông báo về các biện pháp khẩn cấp đối với bọ cánh cứng <i>Khapra</i>
46	G/SPS/N/TUR/116	Thổ Nhĩ Kỳ	22/12/2020	Các biện pháp kiểm dịch thực vật được thực hiện để ngăn chặn sự xâm nhập của <i>Xylella fas Regiosa</i> vào Thổ Nhĩ Kỳ
47	G/SPS/N/TPKM/559	Đài Loan (Trung Quốc)	22/12/2020	Dự thảo sửa đổi "Quy định kiểm dịch động thực vật do hành khách và nhân viên phục vụ trên phương tiện vận chuyển".
48	G/SPS/N/TPKM/530/Add.3	Đài Loan (Trung Quốc)	22/12/2020	Gia hạn các biện pháp thay thế tạm thời đến ngày 30/6/2021 để nộp giấy chứng nhận về mục đích an toàn vệ sinh thực phẩm trong điều kiện xảy ra đại dịch COVID-19
49	G/SPS/N/IND/259	Ấn Độ	22/12/2020	Dự thảo Quy định sửa đổi về tiêu chuẩn và an toàn thực phẩm (bổ sung thực phẩm), năm 2020 với các tiêu chuẩn về sữa bột bổ sung dinh dưỡng.
50	G/SPS/N/IND/258	Ấn Độ	22/12/2020	Dự thảo sửa đổi quy định về tiêu chuẩn và an toàn thực phẩm (Tiêu chuẩn sản phẩm thực phẩm và phụ gia Thực phẩm), 2011.

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

<http://www.spsvietnam.gov.vn/thong-bao-cac-nuoc-thanh-vien> hoặc tham khảo trên: <https://docs.wto.org>



VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

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

Điện thoại: 024-37344764

Email: spsvietnam@mard.gov.vn

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

