

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

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: /SPS-BNNVN
V/v Tổng cục Hải quan Trung Quốc
thông báo dự thảo sửa đổi Quy định
đăng ký cơ sở sản xuất thực phẩm
nhập khẩu ở nước ngoài (Quy định 248)

Hà Nội, ngày tháng 01 năm 2025

Kính gửi:

- UBND các tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương;
- Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (các Cục: Bảo vệ thực vật; Chăn nuôi; Thú y; Thủy sản; Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường; Vụ Pháp chế);
- Bộ Công Thương (Cục Xuất nhập khẩu);
- Bộ Khoa học và Công nghệ (Văn phòng TBT Việt Nam);
- Bộ Y tế (Cục An toàn thực phẩm);
- Các hiệp hội: Bia - Rượu - Nước giải khát Việt Nam, Cà phê - Ca cao Việt Nam, Chế biến và Xuất khẩu thủy sản Việt Nam, Điều Việt Nam, Hồ tiêu và Cây gia vị Việt Nam, Ngành hàng lúa gạo Việt Nam, Rau quả Việt Nam, Yến sào Việt Nam.

Văn phòng SPS Việt Nam nhận được thông báo số G/SPS/N/CHN/1324 ngày 10/01/2025 của Ban thư ký, Ủy ban SPS-WTO về việc Tổng cục Hải Quan Trung Quốc (GACC) thông báo dự thảo sửa đổi Quy định của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa về việc đăng ký cơ sở sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài (Dự thảo).

Thực hiện chức năng là cơ quan đầu mối tiếp nhận, trao đổi thông tin, triển khai chương SPS với các đối tác Thành viên WTO và Hiệp định RCEP¹, Văn phòng SPS Việt Nam gửi quý cơ quan:

1. Dự thảo (tiếng Trung) và bản dịch không chính thức (tiếng Việt);
2. Danh sách các loại thực phẩm cần có thư giới thiệu đăng ký chính thức (tiếng Trung) và bản dịch không chính thức (tiếng Việt);
3. Một số điểm cần lưu ý:
 - Xóa: “Điều 5.1 Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của quốc gia (khu vực) đặt trụ sở đã được Tổng cục Hải quan đánh giá, xét duyệt tương đương” về Điều kiện đăng ký;

¹ Quyết định số 99/2005/QĐ-TTg ngày 09/5/2005 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Văn phòng Thông báo và Điều hòa đáp Quốc gia về vệ sinh dịch tễ và kiểm dịch động thực vật Việt Nam (Gọi tắt là Văn phòng SPS Việt Nam); Quyết định số 328/QĐ-TTg ngày 10/3/2022 của Thủ tướng Chính phủ về việc chỉ định các cơ quan đầu mối để triển khai thực hiện Hiệp định đối tác kinh tế toàn diện (RCEP)

- Thêm: Điều 6-8 về công nhận hệ thống tương đương;
- Gộp: Điều 6, 8, 9 (Quy định số 248) vào Điều 9 và 10 (Dự thảo) về đơn đăng ký doanh nghiệp;
- Xóa: Điều 7 (Quy định số 248) “danh sách các sản phẩm sẽ được các cơ quan có thẩm quyền của quốc gia/khu vực giới thiệu đến GACC để đăng ký” thay bằng Điều 11 (Dự thảo) “Tổng cục Hải quan ban hành Danh mục thực phẩm yêu cầu Thư đăng ký khuyến nghị chính thức”
- Xóa: “Thay đổi người đại diện theo pháp luật hoặc thay đổi số đăng ký do quốc gia (khu vực) cấp”, làm rõ tại Điều 19 (Dự thảo) về thay đổi thông tin;
- Xóa: “gia hạn đăng ký trong thời hạn từ 3 đến 6 tháng trước khi hết thời hạn đăng ký”, làm rõ tại Điều 21 (Dự thảo) về việc gia hạn đăng ký;
- Thêm: Điều 28 (Dự thảo) về miễn trừ đăng ký;
- Bãi bỏ Quy định số 248.

(Các tài liệu chi tiết kèm theo)

Nội dung Dự thảo liên quan đến lĩnh vực quản lý của nhiều Bộ, ngành, địa phương, vì vậy, Văn phòng SPS Việt Nam đề nghị Quý cơ quan triển khai góp ý đối với Dự thảo nêu trên.

Thông tin góp ý gửi về Văn phòng SPS Việt Nam², Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn trước ngày **01/3/2025** để tổng hợp gửi GACC.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Bộ trưởng (để b/cáo);
- Các Thứ trưởng (để b/cáo);
- Giám đốc (để b/cáo);
- Lưu VT (NHTD).

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Ngô Xuân Nam

² Địa chỉ: số 10 Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội; điện thoại: 024 37344764;
email: spsvietnam@mard.gov.vn.

Quy định của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa về việc

Đăng ký và quản lý các cơ sở sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài

(Bản thảo để lấy ý kiến)

BẢN DỊCH KHÔNG
CHÍNH THỨC

Chương I. Quy định chung

Điều 1 (Cơ sở lập pháp). Để tăng cường quản lý đăng ký của các nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài, Quy định này được xây dựng dựa trên: Luật An toàn thực phẩm, Luật Kiểm tra hàng hóa xuất nhập khẩu, Luật Kiểm dịch động thực vật nhập cảnh, Quy định đặc biệt của Hội đồng Nhà nước về tăng cường giám sát, quản lý an toàn thực phẩm và các sản phẩm khác, các quy định hành chính có liên quan của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa.

Điều 2 (Phạm vi áp dụng). Quy định này áp dụng cho việc quản lý đăng ký của các nhà sản xuất, chế biến và cơ sở lưu trữ ở nước ngoài (sau đây gọi là “nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài”) xuất khẩu thực phẩm vào Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa.

Các nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài được đề cập ở trên không bao gồm các cơ sở tham gia vào việc sản xuất, chế biến và lưu trữ phụ gia thực phẩm và các sản phẩm liên quan đến thực phẩm.

Điều 3 (Cơ quan quản lý). Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa (GACC) chịu trách nhiệm quản lý đăng ký đối với các nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài.

Điều 4 (Đối tượng quản lý). Các nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài phải đăng ký với GACC.

Chương II. Điều kiện và thủ tục đăng ký

Điều 5 (Điều kiện đăng ký). Điều kiện đăng ký đối với nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài:

(i) chịu sự giám sát và chấp thuận của cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) nơi công ty đặt trụ sở;

(ii) thiết lập hệ thống quản lý và bảo vệ an toàn vệ sinh thực phẩm hiệu quả, sản xuất và xuất khẩu hợp pháp trong nước (khu vực), bảo đảm thực phẩm xuất khẩu sang Trung Quốc tuân thủ luật pháp, quy định có liên quan của Trung Quốc và tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia;

(iii) Tuân thủ thỏa thuận do GACC và cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) đặt trụ sở về các yêu cầu liên quan trong kiểm tra và kiểm dịch.

Điều 6 (Chứng nhận hệ thống). Nếu hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của quốc gia (khu vực) nơi nhà sản xuất thực phẩm xuất khẩu ở nước ngoài đặt trụ sở đáp ứng một trong các điều kiện sau, cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) nơi thực phẩm xuất khẩu có thể đề nghị công nhận hệ thống từ GACC:

(i) Đồng ý kiểm tra và vượt qua kiểm tra hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của quốc gia (khu vực) được GACC thực hiện;

(ii) Ký kết thỏa thuận hợp tác về an toàn thực phẩm xuất nhập khẩu với GACC;

(ii) Đã ký kết thỏa thuận công nhận lẫn nhau về "Doanh nghiệp được chứng nhận" (AEO) với GACC;

(iv) Ký kết các thỏa thuận hợp tác khác và tuyên bố chung với các bộ phận khác của Chính phủ Trung Quốc, bao gồm hợp tác an toàn thực phẩm.

Điều 7 (Đăng ký danh sách). Nếu hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của quốc gia (khu vực) được GACC công nhận, các cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) có thể gửi danh sách các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm được khuyến nghị đã đăng ký tại Trung Quốc cho GACC. GACC sẽ tiến hành phê duyệt danh sách nhà sản xuất, nhà sản xuất sẽ được đăng ký và cấp số đăng ký tại Trung Quốc.

Danh mục nhà sản xuất thực phẩm bao gồm các thông tin có liên quan theo quy định tại Điều 10 của Quy định này.

Điều 8 (Dừng công nhận). Trong trường hợp cần thiết, GACC có thể lựa chọn toàn bộ hoặc một phần các công ty trong danh sách các công ty sản xuất thực phẩm đã đăng ký tại Trung Quốc do các cơ quan có thẩm quyền của các quốc gia (khu vực) nước ngoài được công nhận đề xuất để kiểm tra ngẫu nhiên và xác minh thông qua kiểm tra video, tại chỗ. GACC có thể từ chối đăng ký doanh nghiệp có liên quan và chấm dứt việc công nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của các quốc gia (khu vực) nước ngoài có liên quan dựa trên kết quả đánh giá rủi ro.

Điều 9 (Đơn đăng ký của doanh nghiệp). Các nhà sản xuất thực phẩm nước ngoài chưa được GACC phê duyệt hệ thống quản lý an toàn thực phẩm có thể tự mình hoặc thông qua đơn vị đại diện nộp hồ sơ đăng ký với GACC và nộp các hồ sơ sau:

(i) Thông tin doanh nghiệp;

(ii) Các tài liệu chứng minh thông tin nộp đơn như giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận do cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) nơi người nộp đơn cư trú cấp;

(iii) Bản cam kết của doanh nghiệp về việc tuân thủ các yêu cầu của Quy định này;

(iv) Đối với thực phẩm thuộc “Danh mục thực phẩm phải có đơn đăng ký khuyến cáo chính thức” thì phải cung cấp báo cáo, công văn khuyến cáo của cơ quan có thẩm quyền địa phương (khu vực) về việc thanh tra, kiểm tra doanh nghiệp.

(v) Trong trường hợp cần thiết, GACC có thể yêu cầu nhà sản xuất cung cấp các tài liệu về hệ thống an toàn vệ sinh thực phẩm, bảo vệ thực phẩm, v.v.

Điều 10 (Thông tin hồ sơ). Nội dung thông tin của đơn đăng ký doanh nghiệp bao gồm: Tên doanh nghiệp, quốc gia (khu vực) nơi đặt trụ sở, địa chỉ nơi sản xuất, người phụ trách kiểm soát thực tế (công ty), người liên hệ, thông tin liên lạc, số đăng ký do cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) cấp, loại hình thực phẩm được đăng ký, loại sản xuất, năng lực sản xuất và các thông tin khác.

Điều 11 (Danh mục khuyến nghị). GACC ban hành "Danh mục thực phẩm yêu cầu Thư đăng ký khuyến nghị chính thức" dựa trên phân tích các yếu tố như nguồn nguyên liệu thực phẩm, công nghệ sản xuất và chế biến, dữ liệu lịch sử an toàn thực phẩm, nhóm người tiêu dùng và phương pháp ăn uống, trong kết hợp với thông lệ quốc tế.

GACC có thể điều chỉnh Danh mục một cách linh hoạt nếu phân tích rủi ro hoặc bằng chứng cho thấy rủi ro của một loại thực phẩm nào đó đã thay đổi.

Điều 12 (Yêu cầu về tài liệu). Tài liệu đăng ký phải nộp bằng tiếng Trung hoặc tiếng Anh. Nếu quốc gia (khu vực) có liên quan và Trung Quốc có thỏa thuận khác về phương pháp đăng ký và tài liệu đăng ký thì thực hiện theo thỏa thuận giữa hai bên.

Điều 13 (Trách nhiệm chủ thể). Các nhà sản xuất thực phẩm ở nước ngoài và các cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) nơi họ đặt trụ sở phải chịu trách nhiệm về tính xác thực, đầy đủ và hợp pháp của các tài liệu được nộp.

Điều 14 (Kiểm tra và xác minh). GACC có thể tự tổ chức đoàn đánh giá hoặc ủy quyền cho các cơ quan có liên quan tiến hành kiểm tra, xác minh các nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài nộp hồ sơ đăng ký thông qua việc xem xét hồ sơ đăng ký, kiểm tra qua video, kiểm tra tại chỗ và kết hợp các hình thức này. Nhóm đánh giá bao gồm 2 hoặc nhiều người đánh giá.

Các nhà sản xuất thực phẩm ở nước ngoài và các cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) nơi họ đặt trụ sở phải hỗ trợ công tác thanh tra và xác minh nêu trên.

Điều 15 (Quyết định đăng ký). Đối với các nhà sản xuất thực phẩm ở nước ngoài có hồ sơ đăng ký đầy đủ và được xác minh đáp ứng các yêu cầu, họ sẽ được

đăng ký và cấp số đăng ký tại Trung Quốc và các cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) nơi đặt trụ sở hoặc các nhà sản xuất thực phẩm ở nước ngoài sẽ được thông báo. Các nhà sản xuất thực phẩm ở nước ngoài không đáp ứng các yêu cầu sẽ không được đăng ký, điều này cũng sẽ được thông báo tới các cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) hoặc nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài.

Điều 16 (Số đăng ký). Các doanh nghiệp đã được đăng ký khi xuất khẩu thực phẩm sang Trung Quốc phải ghi số đăng ký tại Trung Quốc hoặc số đăng ký được cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) chấp thuận trên bao bì bên trong và ngoài của sản phẩm.

Điều 17 (Thời hạn đăng ký có hiệu lực) Thời hạn đăng ký có hiệu lực đối với các nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài là 5 năm.

Khi đăng ký nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài, GACC sẽ xác định ngày bắt đầu và ngày kết thúc của thời hạn hiệu lực đăng ký.

Điều 18 (Công bố thông tin). GACC thống nhất công bố danh sách các nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu đã đăng ký ở nước ngoài.

Chương III Quản lý đăng ký

Điều 19 (Rà soát đăng ký). GACC có thể trực tiếp hoặc ủy quyền cho các cơ quan có liên quan tiến hành xem xét liệu các nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài có tuân thủ các yêu cầu đăng ký hay không?

Điều 20 (Thay đổi thông tin). Trong thời hạn hiệu lực của đăng ký, nếu thông tin đăng ký của nhà sản xuất thực phẩm ở nước ngoài thay đổi, nhà sản xuất phải nộp đơn xin thay đổi cho GACC thông qua kênh đăng ký và nộp các tài liệu sau:

- (i) Bảng so sánh thông tin thay đổi mục đăng ký;
- (ii) Các tài liệu liên quan đến việc thay đổi thông tin.

GACC sẽ thay đổi thông tin của doanh nghiệp nếu đáp ứng yêu cầu đăng ký.

Trường hợp di dời địa điểm sản xuất có ảnh hưởng đáng kể đến công tác quản lý, kiểm soát an toàn vệ sinh thực phẩm của doanh nghiệp thì phải nộp hồ sơ đăng ký mới.

Điều 21 (Gia hạn đăng ký). Nếu nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài cần gia hạn đăng ký, Nhà sản xuất có thể nộp đơn lên GACC để xin gia hạn đăng ký thông qua kênh nộp đơn đăng ký.

Hồ sơ xin gia hạn đăng ký bao gồm:

- (i) Thông tin đăng ký gia hạn đăng ký;
- (ii) Tuyên bố cam kết tiếp tục tuân thủ các yêu cầu đăng ký;

GACC sẽ gia hạn đăng ký doanh nghiệp đáp ứng yêu cầu đăng ký, thời hạn đăng ký được gia hạn thêm 5 năm.

Điều 22 (Xóa đăng ký). Nếu nhà sản xuất thực phẩm ở nước ngoài đã đăng ký có bất kỳ trường hợp nào sau đây, GACC sẽ hủy đăng ký và thông báo cho cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) hoặc nhà sản xuất thực phẩm ở nước ngoài và công bố thông tin:

- (i) Không nộp đơn xin gia hạn đăng ký theo quy định;
- (ii) Cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) nơi thực phẩm nhập khẩu được đặt tại đó hoặc nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài tự nộp đơn xin hủy bỏ;
- (iii) Không đáp ứng được yêu cầu của Điều 5, Mục (2) của Quy định này.

Điều 23 (Chủ động đình chỉ). Cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) nơi nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài sẽ **thực hiện giám sát hiệu quả đối với các doanh nghiệp đã đăng ký** và yêu cầu tiếp tục đáp ứng theo quy định. Nếu thấy rằng không đáp ứng các yêu cầu đăng ký, GACC sẽ ngay lập tức thực hiện các biện pháp kiểm soát và đình chỉ các nhà sản xuất có liên quan xuất khẩu thực phẩm sang Trung Quốc cho đến khi việc khắc phục đáp ứng các yêu cầu đăng ký.

Khi một nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài phát hiện không đáp ứng các yêu cầu đăng ký, phải chủ động tạm dừng xuất khẩu thực phẩm sang Trung Quốc và ngay lập tức thực hiện các biện pháp khắc phục cho đến khi đáp ứng các yêu cầu.

Điều 24 (Chỉnh sửa và khắc phục). Nếu GACC phát hiện doanh nghiệp sản xuất thực phẩm ở nước ngoài đã đăng ký nhưng không còn đáp ứng thì yêu cầu doanh nghiệp đó phải khắc phục và tạm dừng nhập khẩu thực phẩm từ nhà sản xuất có liên quan trong thời gian khắc phục.

Sau khi hoàn tất việc khắc phục, doanh nghiệp phải nộp báo cáo khắc phục bằng văn bản và văn bản cam kết tuân thủ yêu cầu đăng ký cho GACC thông qua kênh nộp đơn đăng ký.

GACC kiểm tra doanh nghiệp và tiếp tục nhập khẩu thực phẩm từ các doanh nghiệp có liên quan nếu đáp ứng yêu cầu.

Điều 25 (Thu hồi đăng ký). Nếu một nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu đã đăng ký ở nước ngoài có bất kỳ trường hợp nào sau đây, GACC sẽ thu hồi đăng ký và ra thông báo:

- (i) Xảy ra sự cố an toàn thực phẩm lớn liên quan đến thực phẩm nhập khẩu xảy ra do lỗi của chính nhà sản xuất;
- (ii) Trong quá trình kiểm tra nhập khẩu và kiểm dịch thực phẩm xuất khẩu sang Trung Quốc phát hiện có vấn đề về an toàn thực phẩm với tình hình nghiêm trọng;
- (iii) Nhà sản xuất có vấn đề lớn về quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm và không thể đảm bảo thực phẩm xuất khẩu sang Trung Quốc đáp ứng yêu cầu về an toàn vệ sinh;
- (iv) Sau khi khắc phục vẫn không đạt yêu cầu đăng ký;
- (v) Cung cấp tài liệu sai sự thật hoặc che giấu tình tiết có liên quan;
- (vi) Từ chối hợp tác với GACC trong việc rà soát hoặc điều tra sự cố;
- (vii) Cho thuê, cho mượn, chuyển nhượng, bán lại hoặc sử dụng sai mục đích số đăng ký.

Chương IV. Điều khoản bổ sung

Điều 26 (Đình chỉ lệnh cấm). Nếu tổ chức quốc tế hoặc cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) xuất khẩu thực phẩm vào Trung Quốc đưa ra thông báo về dịch bệnh, hoặc nếu thực phẩm liên quan được phát hiện có vấn đề nghiêm trọng như dịch bệnh hoặc sự cố sức khỏe cộng đồng trong quá trình kiểm tra và kiểm dịch nhập khẩu, GACC thông báo sẽ ngừng nhập khẩu thực phẩm từ quốc gia (khu vực) này, sẽ không tiếp nhận hồ sơ đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm có liên quan của quốc gia (khu vực) đó trong thời gian này.

Điều 27 (Giải thích của Cơ quan có thẩm quyền). Trong quy định này, các cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) được hiểu là các cơ quan chính thức chịu trách nhiệm giám sát an toàn và vệ sinh đối với các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm tại quốc gia (khu vực) nơi các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài đặt trụ sở.

Điều 28 (Miễn đăng ký). Thực phẩm được vận chuyển qua đường bưu điện, chuyển phát nhanh, bán lẻ thương mại điện tử xuyên biên giới, được hành khách mang theo, hàng mẫu, quà tặng, hàng tặng, triển lãm, viện trợ, thực phẩm miễn thuế và thực phẩm được sản xuất ở nước ngoài để sử dụng công cộng hoặc cá nhân bởi các đại sứ quán và lãnh sự quán nước ngoài tại Trung Quốc và các doanh nghiệp của họ được miễn đăng ký.

Điều 29 (Cho phép giải thích). GACC chịu trách nhiệm giải thích các quy định này.

Điều 30 (Thời gian thực hiện). Những quy định này có hiệu lực kể từ ngày X/X/202X. Bãi bỏ Nghị định số 248 của GACC "Quy định về đăng ký và quản lý doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa".

KẾT THÚC BẢN DỊCH

Danh sách các loại thực phẩm cần có thư giới thiệu đăng ký chính thức

(Bản thảo để lấy ý kiến)

STT	Danh mục sản phẩm	Ghi chú
1	Thịt và các sản phẩm từ thịt	Vui lòng xem bảng đính kèm để biết tài liệu đánh giá rủi ro của các sản phẩm khác nhau
2	Vỏ xúc xích	
3	Tổ yến và các sản phẩm từ tổ yến	
4	Trứng và các sản phẩm từ trứng	
5	Món bột có nhân	
6	Gạo	
7	Sản phẩm công nghiệp xay xát ngũ cốc và mạch nha	
8	Hạt và hạt giống	
9	Trái cây sấy khô	
10	Sữa	
11	Sản phẩm thủy sản	

Phụ lục

Các sản phẩm nằm trong "Danh mục thực phẩm cần có thư giới thiệu đăng ký chính thức" chủ yếu xem xét ba yếu tố sau:

1. Rủi ro an toàn thực phẩm của các sản phẩm liên quan cao, số lượng sản phẩm nhập khẩu không đạt tiêu chuẩn cao hơn đáng kể so với mức trung bình;
2. Các vụ việc lớn về an toàn thực phẩm đã xảy ra trong danh mục sản phẩm có liên quan, thu hút sự chú ý lớn của công chúng;
3. Thực hiện theo thông lệ quốc tế.

Đánh giá rủi ro cụ thể của từng sản phẩm như sau:

STT	Danh mục sản phẩm	Đánh giá rủi ro						
		Nguồn nguyên liệu thô	Công nghệ sản xuất và chế biến	Quá trình lưu trữ vận chuyển	Lịch sử dữ liệu	Nhóm người tiêu dùng	Cách sử dụng	Thực hành quốc tế
1	Thịt và các sản phẩm từ thịt	Thịt và các sản phẩm từ thịt được làm từ gia súc và gia cầm sống. Do các đặc tính của các loài khác nhau, chúng có thể mang bệnh lở mồm long móng, bệnh mụn nước ở lợn, dịch tả lợn Châu Phi, viêm não do virus Nipah, bệnh não xốp ở bò, dịch tả trâu. Các tác nhân gây bệnh như bệnh viêm phổi truyền nhiễm, bệnh ghê, bệnh dịch tả ở động vật nhai lại và bệnh cúm gia cầm độc lực cao có	(1) Công nghệ chế biến sản phẩm thịt đông lạnh tương đối đơn giản, chỉ thực hiện chế biến vật lý đơn giản, thường bao gồm kiểm tra và kiểm dịch trước và sau khi giết mổ, giết mổ và chế biến, làm sạch và khử nhiễm, làm mát và chế biến, v.v. Mặc dù bác sĩ thú y tiến hành kiểm dịch lâm sàng trong quá trình chế biến, Tuy nhiên, về cơ bản chỉ là kiểm tra ngoại quan đơn giản và kiểm tra ngẫu nhiên, toàn bộ quy trình sản xuất và môi trường đông lạnh không thể loại bỏ hoàn toàn nguy cơ gây bệnh dịch. Nguy cơ của các sản	Các sản phẩm thịt phải tuân theo các yêu cầu kiểm soát nhiệt độ nghiêm ngặt khi vận chuyển. Thịt đông lạnh thường phải dưới -15 hoặc -18°C, thịt ướp lạnh thường phải từ 0-4°C, còn thịt nấu chín và thịt ngâm thì không phải tuân theo quy trình chế biến và đóng gói. Các	Theo tình hình xuất nhập khẩu và không tuân thủ của các công ty thực phẩm đã đăng ký từ tháng 1 năm 2022 đến tháng 12 năm 2023, 29 trong số 40 quốc gia và vùng lãnh thổ có hoạt	Người tiêu thụ thịt rất đông đảo và chất lượng cũng như độ an toàn của thịt có tác động lớn đến nhiều người.	Tiêu thụ thịt trong nước chủ yếu qua chế biến và nấu chín, với các phương pháp chế biến chính là xào, hầm, chiên ngập dầu và quay, và ít tiêu thụ thịt sống. Một số sản phẩm thịt xông khói nhập khẩu có thể ăn sống và yêu cầu về	(1) Đối với thịt đông lạnh, thịt ướp lạnh và thịt bảo quản, Hoa Kỳ thực hiện tiếp cận quốc gia và đăng ký doanh nghiệp; Liên minh Châu Âu thực hiện tiếp cận sản phẩm và quốc gia và

		nguy cơ lây lan dịch bệnh ở động vật ở các mức độ khác nhau. (1) Thịt đông lạnh là thịt được bảo quản ở nhiệt độ dưới -23°C với nhiệt độ lõi giảm xuống $\leq -15^{\circ}\text{C}$. (2) Thịt tươi ướp lạnh, còn gọi là thịt tươi lạnh hoặc thịt ướp lạnh, là thịt đã được giết mổ theo các quy trình thực hành và điều kiện vệ sinh, đã qua kiểm tra và kiểm dịch, và đã được làm lạnh đến nhiệt độ 0°C - 4°C, và thịt tươi luôn phải được giữ trong khoảng 0°C-4°C trong quá trình bảo quản và vận chuyển. (3) Sản phẩm thịt chế biến là sản phẩm chế biến từ sản phẩm gia súc, gia cầm tươi (đông lạnh) làm nguyên liệu chính. Sản phẩm bao gồm các sản phẩm thịt ướp, thịt hun khói, thịt quay, thịt nướng, thịt chiên, giăm bông, xúc xích, các sản	phẩm nội tạng cao hơn các sản phẩm từ thịt và mức độ rủi ro trong quá trình chế biến nói chung là cao. (2) Công nghệ chế biến sản phẩm thịt đông lạnh tương đối đơn giản, chỉ thực hiện chế biến vật lý đơn giản, thường bao gồm kiểm tra và kiểm dịch trước và sau khi giết mổ, giết mổ và chế biến, làm sạch và khử nhiễm, làm mát và chế biến, v.v. Mặc dù bác sĩ thú y tiến hành kiểm dịch lâm sàng, nhưng về cơ bản chỉ là kiểm tra ngoại quan đơn giản và kiểm tra ngẫu nhiên, quá trình sản xuất không thể loại bỏ hoàn toàn nguy cơ gây bệnh. Nguy cơ của các sản phẩm nội tạng cao hơn so với các sản phẩm thịt và mức độ rủi ro tổng thể là cao. (3) Công nghệ chế biến sản phẩm thịt nấu chín (đóng gói) tương đối phức tạp. Đó là thực phẩm đóng gói thịt có hút chân không nhất định được thực hiện thông qua chế biến, phân loại, cắt, nấu (hoặc không nấu), gia nhiệt và làm mát. Công nghệ chế biến các sản phẩm thịt nấu chín (thịt đóng	phương pháp khác nhau có yêu cầu khác nhau về nhiệt độ vận chuyển. Thịt thường cần được bảo quản ở trạng thái lạnh hoặc đông lạnh và hiếm khi cần được bảo quản ở nhiệt độ phòng. Do đó, các yếu tố rủi ro trong quá trình vận chuyển thịt tương đối cao.	động xuất khẩu sang Trung Quốc có sản phẩm không đạt tiêu chuẩn và bị cấm nhập khẩu vào Trung Quốc, chiếm 72,5%. Trong số 2.236 doanh nghiệp xuất khẩu thịt sang Trung Quốc, có 227 doanh nghiệp bị phát hiện sản phẩm không đạt tiêu chuẩn và bị cấm nhập khẩu, chiếm tỷ lệ 10,2%.		chất lượng cũng như an toàn của chúng tương đối cao.	đăng ký doanh nghiệp; Úc thực hiện tiếp cận sản phẩm và quốc gia (được công bố trong cơ sở dữ liệu BICON của Úc), giấy phép kiểm dịch được áp dụng cho một số sản phẩm và cần phải xin giấy phép nhập khẩu; Nhật Bản ký kết các hiệp định song phương với các nước xuất khẩu trước khi nhập khẩu và cần giấy phép nhập khẩu trước
--	--	--	--	--	--	--	---	--

		phẩm thịt lên men, các sản phẩm thịt khô nấu chín và các sản phẩm thịt nấu chín khác.	hộp) tương đối phức tạp. Đây là sản phẩm thương mại được chế biến, cắt, nấu (hoặc không nấu), đóng hộp (bao gồm cả hộp thiếc, lọ thủy tinh hoặc các vật liệu đóng gói khác), niêm phong, khử trùng và làm mát. Sản phẩm thịt đóng hộp vô trùng. Thịt nấu chín nêu trên được sản xuất tại nhà máy chế biến theo thông số kỹ thuật sản xuất. Nguyên liệu thô, kiểm soát quy trình sản xuất và kiểm tra sản phẩm là bắt buộc. Toàn bộ quy trình sản xuất bao gồm gia nhiệt, khử trùng và tiệt trùng, có thể loại bỏ hiệu quả rủi ro của nguyên liệu thô tương tự. Nguồn nguyên liệu thô an toàn và có thể kiểm soát được. Dưới nguyên lý kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt và tiêu chuẩn sản xuất, mức độ chế biến tổng thể thấp. (4) Công nghệ chế biến sản phẩm thịt ngâm tương đối đơn giản, nói chung là chế biến vật lý đơn giản, thường bao gồm làm sạch, cắt, tẩm gia vị, nhào, khuấy và ngâm. Sản phẩm thịt ngâm cần kiểm tra nguyên liệu, sản xuất và quy trình sản xuất không thể loại bỏ hoàn					khí thông quan. (2) Đối với thịt nấu chín, Hoa Kỳ thực hiện quyền tiếp cận quốc gia và đăng ký doanh nghiệp; Liên minh Châu Âu thực hiện quyền tiếp cận sản phẩm và quốc gia và đăng ký doanh nghiệp; Úc thực hiện quyền tiếp cận sản phẩm và quốc gia (phát hành dữ liệu BICON của Úc) và thực hiện giấy phép tiếp
--	--	---	---	--	--	--	--	--

			toàn nguy cơ gây bệnh, nhưng quá trình chế biến thường được thực hiện trong một nhà máy chế biến tiêu chuẩn. Bằng cách thêm muối, gia vị và các chất khác, một số tác nhân gây bệnh được chứa trong quá trình ngâm muối và sấy khô. Với nguyên lý là nguồn nguyên liệu thô là an toàn và có thể kiểm soát được, rủi ro xử lý tổng thể ở mức trung bình. Ký kết hiệp định song phương với nước xuất khẩu trước khi xuất khẩu, đăng ký doanh nghiệp thực phẩm chế biến nhiệt và xin giấy phép nhập khẩu trước khi thông quan.					cận kiểm dịch đối với một số sản phẩm phải xin giấy phép nhập khẩu; Nhật Bản phải ký thỏa thuận song phương với nước nhập khẩu để đăng ký các công ty thực phẩm chế biến nhiệt và xử lý các thủ tục nhập khẩu trước khi thông quan.
2	Vỏ xúc xích (làm từ lòng động vật)	Năm 2023, cả nước đã nhập khẩu tổng cộng 102.000 tấn lòng động vật, bao gồm 63.000 tấn lòng heo ướp muối, 1.600 lòng cừu ướp muối và 38.000 tấn lòng động vật khác (chủ yếu là lòng cừu đông lạnh). Có 212 doanh nghiệp từ 11	Hiện nay, vỏ xúc xích nhập khẩu vào nước đều được ướp muối ăn (chiếm 63,1%) và cạo (chiếm 36,9%). Trong quá trình sản xuất, khâu ướp muối chưa đủ, khâu cạo chưa đạt chuẩn, khâu loại bỏ tạp chất cụ thể không đầy đủ. Có khả năng mang các mầm bệnh được nhập khẩu cùng với các sản phẩm vỏ xúc xích.	Trong quá trình vận chuyển, hàng hóa xuất khẩu của một số nước cần phải đi qua một nước thứ ba, điều này có thể dẫn đến nguy cơ xảy ra dịch bệnh. Trong quá trình	Từ tháng 01/2022 đến tháng 12/2023, tại cảng đã phát hiện và bắt giữ 5 lô hàng kém chất lượng. Trong đó,	Vỏ chủ yếu được dùng để làm xúc xích và được nhiều người tiêu thụ.	Vỏ xúc xích chủ yếu được dùng để nhồi xúc xích và ăn trực tiếp, gây nguy cơ mất an toàn cao hơn.	Liên minh Châu Âu, Hoa Kỳ, Nhật Bản, Vương quốc Anh và các quốc gia khác đều yêu cầu Trung Quốc phải đăng

		quốc gia hoặc vùng lãnh thổ đã được cấp phép đăng ký xuất khẩu sang Trung Quốc, với nguồn gốc đa dạng và số lượng lớn.		lưu trữ, sản phẩm vỏ xúc xích chủ yếu được đóng trong thùng nhựa hoặc đóng trong thùng các tông. Nếu việc lưu trữ không được quản lý đúng cách, vỏ xúc xích nhập khẩu vào Trung Quốc sẽ bị lẫn với các sản phẩm khác, gây nguy cơ lây nhiễm chéo các loại bệnh.	có 3 lô hàng không được phép nhập cảnh, 1 lô hàng không đúng với hàng hóa, giấy chứng nhận và 1 lô hàng có nội dung của rủi ro kiểm dịch.			ký vỏ xúc xích.
3	Tổ yến và các sản phẩm từ tổ yến	Yến sào và các sản phẩm từ yến sào được làm từ nước bọt của chim yến và các loài chim én tương tự. Trong số đó, yến sào chưa qua sơ chế và yến sào ăn được có nguy cơ tiềm ẩn lây lan vi-rút cúm gia cầm ở các mức độ khác nhau. (i) Tổ yến thô là sản phẩm được làm từ nước bọt của chim yến và các loài chim yến	Nghiên cứu khoa học cho thấy, sản phẩm tổ yến tự nhiên có chứa nitrit, hàm lượng này phụ thuộc vào nhiều yếu tố khác nhau. Hàm lượng nitrit vượt mức quy định có thể gây ra rủi ro lớn về an toàn thực phẩm, do đó cần thực hiện quy trình vận hành theo tiêu chuẩn (SOP) để kiểm soát. Đồng thời, cần xử lý nhiệt hiệu quả để tiêu diệt virus cúm gia cầm với nhiệt độ lõi không dưới 70°C trong ít nhất 3,5 giây để kiểm soát nguy cơ bùng phát	Bao bì bên ngoài và thùng chứa vận chuyển của sản phẩm tổ yến đã được khử trùng đảm bảo an toàn vệ sinh, các yếu tố rủi ro trong quá trình vận chuyển tương đối thấp.	Trong năm 2023, tổng cộng phát hiện 5 lô sản phẩm yến sào không đạt yêu cầu và không được phép nhập khẩu, với tổng khối lượng không đạt yêu cầu là	Xét về nhóm người tiêu dùng, yến sào đang ngày càng trẻ hóa và phổ biến hơn, đồng thời đang dần mở rộng từ sản phẩm cao cấp sang thị trường	Đến năm 2023, yến khô, yến ăn liền và yến tươi hầm chiếm lần lượt 40%, 40% và 20% tổng lượng tiêu thụ.	Chịu ảnh hưởng của văn hóa ẩm thực, thị trường chính của các sản phẩm tổ yến là Trung Quốc và cộng đồng người Hoa.

		trương tự, đã qua xử lý sơ bộ để loại bỏ phân, đất và tạp chất nói chung, không có nấm mốc và không có chất phụ gia. Yến thô được lấy từ các hang chim hoặc nhà nuôi yến. Chúng chỉ được phân loại, rửa sạch, cắt, cân và đóng gói, điều này có nguy cơ tiềm ẩn lây lan vi-rút cúm gia cầm, mức độ rủi ro cao. (ii) Yến sào ăn được là sản phẩm yến sào được chế biến từ tổ yến thô qua các công đoạn như phân loại, ngâm nước, làm sạch, loại bỏ lông, định hình lại, gia nhiệt, sấy khô và đóng gói. Không bao gồm các sản phẩm yến sào như yến đá, nguy cơ dịch bệnh có thể được kiểm soát hiệu quả, mức độ nguy cơ ở mức trung bình. (iii) Sản phẩm yến sào là yến sào ăn được làm từ nguyên liệu thô hoặc yến sào ăn được đã	dịch bệnh. Yêu cầu về hiệu quả của công nghệ xử lý rất cao.		125,5 kg. Những lý do chính dẫn đến việc không tuân thủ là hàm lượng nitrit quá mức, hàm lượng nhôm quá mức, chất lượng cảm quan và nhãn mác không đạt yêu cầu. Những lô hàng không đạt này đến 2 quốc gia và 5 doanh nghiệp sản xuất đã đăng ký ở nước ngoài.	trung bình sử dụng.		
--	--	--	--	--	---	----------------------------	--	--

		được làm sạch và loại bỏ, có hoặc không có nguyên liệu thô khác được thêm vào và được chế biến bằng cách ngâm, hầm hoặc các quy trình nấu khác, khử trùng và sấy khô hoặc không sấy khô. Các sản phẩm có thể ăn trực tiếp với hàm lượng thức ăn từ tổ yến không dưới 1% có nguy cơ lây lan dịch bệnh thấp.						
4	Trứng và các sản phẩm từ trứng	Trứng và các sản phẩm từ trứng được làm từ trứng tươi. Do các loài khác nhau, chúng có thể bị nhiễm các tác nhân gây bệnh như virus cúm gia cầm và virus bệnh Newcastle, có thể gây ra các mức độ dịch bệnh động vật khác nhau. (1) Trứng tươi là trứng còn vỏ từ các loại gia cầm khác nhau, chưa qua chế biến hoặc chỉ qua chế biến bằng các phương pháp bảo quản như làm lạnh, ngâm	(1) Trứng tươi: Thông thường là loại trứng có vỏ được làm sạch và khử trùng bề mặt (bằng tia UV hoặc ozone), chưa qua chế biến và trứng tươi chỉ được xử lý bằng phương pháp làm lạnh, lỏng hoặc tráng để đảm bảo chất lượng. Vỏ trứng được xử lý bằng các phương pháp bảo quản như bảo quản trong môi trường có kiểm soát và bảo quản khô. Nguy cơ mang mầm bệnh là cực kỳ cao. (2) Sản phẩm từ trứng: Sản phẩm từ trứng có thể mang vi-rút cúm gia cầm và vi-rút bệnh Newcastle. Theo Bộ luật Sức	Trứng và các sản phẩm từ trứng cần được bảo quản và vận chuyển trong các thùng chứa ở điều kiện đông lạnh hoặc làm lạnh. Rủi ro phơi nhiễm có thể cao. Theo Báo cáo nghiên cứu về Quy định đăng ký và quản lý đối với các nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước	Do trứng và các sản phẩm từ trứng hiện không được phép nhập khẩu vào Trung Quốc nên chưa phát hiện trường hợp nào không đủ tiêu chuẩn.	Mặt hàng "trứng và sản phẩm từ trứng" không bao gồm các loại thực phẩm cụ thể dành cho một nhóm người cụ thể và đối tượng tiêu dùng rất rộng.	Trứng tươi tiêu thụ trong nước chủ yếu qua chế biến và nấu chín, phương pháp chế biến là luộc, chiên, hầm và hiếm khi ăn sống. Một số sản phẩm trứng nhập khẩu không trải qua quá trình xử lý nhiệt nên có yêu cầu cao hơn	Đối với trứng và các sản phẩm từ trứng, Liên minh Châu Âu (EU) áp dụng quy định về phê duyệt sản phẩm, quốc gia và đăng ký doanh nghiệp; Hoa Kỳ áp dụng quy định phê duyệt quốc gia và đăng ký

		trong chất lỏng, khử trùng, bảo quản trong môi trường có kiểm soát và bảo quản khô. (2) Chủ yếu bao gồm các sản phẩm trứng lỏng, sản phẩm trứng khô, sản phẩm trứng đông lạnh, trứng chế biến, v.v. Sản phẩm trứng lỏng: Các sản phẩm trứng được làm từ trứng sau khi bóc vỏ và chế biến, như trứng nguyên quả, lòng đỏ trứng, lòng trắng trứng, v.v. Sản phẩm từ trứng khô: sản phẩm từ trứng tươi được chế biến từ các quá trình như tách vỏ, chế biến, tách đường và sấy khô như bột trứng nguyên quả, bột lòng đỏ trứng, bột lòng trắng trứng, v.v. Sản phẩm trứng đông lạnh: Sản phẩm trứng làm từ trứng tươi thông qua quá trình bóc vỏ, chế biến, đông lạnh và các quá trình khác, chẳng hạn như trứng đông lạnh, lòng đỏ	khỏe động vật trên cạn, nhiệt độ lõi và thời gian vô hiệu hóa virus cúm gia cầm và virus bệnh Newcastle trong các sản phẩm trứng, nếu công nghệ chế biến sản phẩm trứng có thể vô hiệu hóa virus cúm gia cầm và virus bệnh Newcastle, bao gồm đun sôi, phun nhiệt độ cao Sấy khô v.v., rủi ro khi chế biến thấp; nếu không đảm bảo vô hiệu hóa được virus cúm gia cầm và virus bệnh Newcastle thì vẫn có nguy cơ mang bệnh và rủi ro này là cao. (3) Theo phân tích của “Báo cáo về Quy định phân loại đánh giá rủi ro để đăng ký và quản lý các nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài”, mức độ rủi ro về công nghệ sản xuất và chế biến trứng và sản phẩm từ trứng là cao.	ngoài, mức độ rủi ro của việc vận chuyển và lưu trữ là cao.			về chất lượng và an toàn.	doanh nghiệp; Úc và Nhật Bản đều áp dụng quy định phê duyệt quốc gia và sản phẩm.
--	--	--	---	--	--	--	----------------------------------	--

		trứng đông lạnh, lòng trắng trứng đông lạnh, v.v. Trứng chế biến: các sản phẩm trứng làm từ trứng tươi, có hoặc không thêm bất kỳ chất phụ gia nào và được chế biến qua các quy trình khác nhau như muối, kiềm, bã và nước muối, chẳng hạn như bảo quản, trứng bảo quản lòng đỏ trứng muối, trứng bã và nước muối trứng.						
5	Món bột có nhân (bánh bao, há cảo, sủi cảo, ...)	Món này chủ yếu được làm từ một hoặc nhiều loại ngũ cốc như lúa mì, gạo và ngũ cốc, cùng các sản phẩm của chúng, hoặc được bổ sung thêm nhân/thành phần phụ; nhân/thành phần phụ có thể bao gồm đậu, khoai tây, thịt gia súc và gia cầm, sữa. Trong đó bao gồm một hoặc nhiều loại thực phẩm có nguồn gốc động vật hoặc thực vật, chẳng hạn như các sản phẩm thủy sản, trái	Món chủ yếu được chế biến thông qua quá trình chuẩn bị, chế biến, tạo hình và đông lạnh nhanh. Bởi vì nguồn nguyên liệu nhồi làm nhân cho món này rất phức tạp, đặc biệt là những nguyên liệu có chứa thành phần từ thịt như thịt gia súc, gia cầm và trứng, nên chúng có thể liên quan đến các tác nhân gây bệnh như cúm gia cầm, bệnh lở mồm long móng và vi-rút gây bệnh Newcastle. Nếu các khâu chế biến như tiếp nhận nguyên liệu thô không được kiểm soát chặt chẽ, có khả năng các loại bệnh cụ thể sẽ được du nhập vào	Hầu hết các loại sản phẩm nhồi cần được bảo quản và vận chuyển trong các thùng chứa trong môi trường đông lạnh hoặc lạnh, chịu ảnh hưởng lớn bởi các yếu tố nhiệt độ và độ ẩm. Nếu quy trình này không được kiểm soát đúng cách, rủi ro có thể lớn hơn, trực tiếp	Từ tháng 1/2022 đến tháng 12/2023, đã bắt giữ một lô hàng sản phẩm nhập khẩu không đạt tiêu chuẩn do sử dụng quá nhiều chất phụ gia.	Các sản phẩm thuộc nhóm sản phẩm này cũng có nguy cơ gây dị ứng cho một số nhóm người nhất định do nguồn nguyên liệu làm nhân phức tạp.	Bao gồm các sản phẩm thô đã sẵn sàng để ăn hoặc chưa sẵn sàng để ăn chưa được làm nóng và ủ trước khi đông lạnh, hoặc các sản phẩm đã nấu chín đã sẵn sàng để ăn hoặc chưa sẵn sàng để ăn đã được làm nóng và ủ	Một số quốc gia (khu vực) có yêu cầu tiếp cận kiểm dịch đối với thực phẩm có nhân. Ví dụ, EU phân loại và quản lý thực phẩm có chứa sữa, trứng và các sản phẩm từ thủy sản ở mức hàm lượng 50%.

		cây, rau quả và nấm ăn được.	Trung Quốc cùng với sản phẩm.	dẫn đến hư hỏng thực phẩm và các vấn đề khác. Có nguy cơ bị nhiễm khuẩn gây bệnh. Có nguy cơ bị nhiễm khuẩn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ.			trước khi đông lạnh. Do liên quan đến việc kiểm soát nhiệt độ nên cần phải ngăn ngừa nguy cơ mang theo các bệnh dịch.	Nếu hàm lượng cao hơn mức này, sẽ thực hiện giám sát kiểm dịch. Thực phẩm có chứa thành phần thịt cũng phải chịu sự giám sát kiểm dịch. Giám sát kiểm dịch. Hiện nay, Trung Quốc đang thực hiện quản lý kiểm dịch đối với các loại thực phẩm có nguồn gốc động vật như thịt và trứng gia súc, gia cầm.
6	Gạo	Nguyên liệu thô của gạo đến từ lúa, bao gồm gạo lứt, gạo xát	Quá trình chế biến gạo có thể bao gồm việc loại bỏ đá, xay xát, tách gạo thô, phân loại	Trong quá trình bảo quản, hình thức đóng gói	Từ tháng 1 năm 2022 đến tháng	Gạo là lương thực chính hàng	Gạo nhập khẩu chủ yếu được ăn sau	

		trắng và gạo tấm đã được xay xát và chế biến mà không có trấu và các tạp chất khác. Cây lúa dễ bị các sinh vật gây hại tấn công, quá trình trồng lúa cũng dễ gặp phải những rủi ro như dư lượng thuốc bảo vệ thực vật quá mức và ô nhiễm kim loại nặng.	màu, đánh bóng và các bước khác. Theo Tiêu chuẩn quốc tế về các biện pháp kiểm dịch thực vật - Phân loại hàng hóa dựa trên rủi ro dịch hại (ISPM 32), các phương pháp chế biến trên vẫn có thể chịu ảnh hưởng của dịch bệnh lây nhiễm lúa. Đồng thời, quá trình chế biến lúa về cơ bản không làm giảm hàm lượng dư lượng thuốc trừ sâu và kim loại nặng, có thể có nguy cơ gây ô nhiễm trong quá trình chế biến.	của sản phẩm sẽ khác nhau. Sản phẩm đóng gói trong bao bì rời hoặc bao dẹt chịu ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, điều kiện bảo quản, v.v. Việc kiểm soát không đúng cách yếu tố này có thể khiến sản phẩm bị nhiễm sâu bệnh hoặc bị mốc, đồng thời có nguy cơ nhiễm bẩn trong quá trình vận chuyển và bảo quản. Cơ quan đã nhiều lần phát hiện các loại sâu bệnh trong gạo nhập khẩu vào Trung Quốc, bao gồm cả các loại gây hại kiểm dịch như bộ đậu Brazil.	12 năm 2023, đã thu giữ 8 lô gạo không đạt tiêu chuẩn. Nguyên nhân chính dẫn đến tình trạng không đạt tiêu chuẩn là do ô nhiễm quá mức và chất lượng không đạt yêu cầu.	ngày ở Trung Quốc, đáp ứng nhu cầu của hầu hết người tiêu dùng và vấn đề an ninh lương thực luôn được quan tâm cao.	khí nấu chín; một số gạo nhập khẩu hoặc gạo tấm chủ yếu được sử dụng để chế biến thành thức ăn chăn nuôi hoặc nấu bia, v.v.	
7	Sản phẩm	(1) Sản xuất bột ngũ cốc chủ yếu sử dụng	Các sản phẩm của ngành xay xát ngũ cốc được làm từ lúa	Sản phẩm chủ yếu được vận	Từ tháng 1/2022 đến	Có thể được sử	Thông thường, thực	

	công nghiệp xay xát ngũ cốc và mạch nha	các loại ngũ cốc thuộc họ Poaceae như lúa mì, gạo, ngô, lúa mạch đen, kiều mạch, yến mạch, v.v. Các loại sản phẩm liên quan chủ yếu bao gồm bột gạo, bột mì, v.v. Mạch nha chủ yếu được làm từ các loại quả chín của lúa mạch, lúa mì, lúa mạch đen, yến mạch, v.v. (2) Lúa mì và các loại trái cây khác là những vật mang chính của các loài gây hại kiểm dịch như TCK (lúa mì lùn bunt) và TIM (lúa mì Ấn Độ bunt), những loài này có hại cao và khó kiểm soát. Các bệnh kiểm dịch quan trọng trên thế giới được phân loại là các loài gây hại kiểm dịch Loại I ở TQ và được nhiều quốc gia trên thế giới liệt vào danh sách bệnh phải kiểm dịch.	mì, gạo, ngô, lúa mạch đen, v.v. thông qua các quá trình như nghiền, xay, ép hoặc tách lớp; mạch nha được làm từ lúa mạch, lúa mì, lúa mạch đen, v.v. thông qua các quá trình như nảy mầm và sấy khô. Theo Tiêu chuẩn quốc tế về các biện pháp kiểm dịch thực vật - Phân loại hàng hóa dựa trên rủi ro dịch hại (ISPM 32), các sản phẩm được chế biến theo cách này vẫn có thể bị nhiễm các bệnh dịch, đặc biệt đối với các sản phẩm làm từ lúa mì, lúa mạch đen, v.v., nếu chúng không có chất lượng cao, bất hoạt nhiệt độ. Trong quá trình thu hoạch, có nguy cơ mang theo các loại sâu bệnh như TCK (lúa mì lùn bunt) và TIM (lúa mì Ấn Độ bunt).	chuyển và lưu trữ trong các bao lớn với số lượng lớn và trong các thùng chứa ở nhiệt độ phòng. Chúng bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ, độ ẩm, điều kiện bảo quản, v.v. Việc kiểm soát không đúng cách liên kết này có thể khiến sản phẩm bị sâu bệnh xâm nhập hoặc bị mốc, và có thể có nguy cơ ô nhiễm trong quá trình vận chuyển và lưu trữ.	tháng 12/2023, đã thu giữ bốn lô sản phẩm không đạt yêu cầu, chủ yếu do chất lượng không đạt chuẩn.	dùng làm nguyên liệu thô để chế biến thực phẩm và có nguy cơ gây dị ứng cho một số nhóm người nhất định.	phẩm cần phải được nấu chín hoặc chế biến trước khi tiêu thụ và không dễ bị nhiễm các yếu tố có hại thông qua quá trình tiêu thụ, nhưng vẫn có những rủi ro tiềm ẩn do vật lạ, hư hỏng, v.v.	
8	Hạt và hạt giống	Các loại hạt và hạt giống là hạt của các loại cây thân gỗ có vỏ	Các loại hạt và hạt giống thường được chế biến bằng các phương pháp vật lý, bao gồm	Trong quá trình bảo quản, hình thức đóng gói	Từ tháng 1 năm 2022 đến tháng	TQ phụ thuộc nhiều vào việc	Có thể ăn trực tiếp hoặc sau khi chế biến	

		cứng hoặc các sản phẩm được chế biến từ các loại hạt, hạt hoặc nhân làm nguyên liệu chính, bao gồm quả óc chó, hạt dẻ, hạt mơ, hạt hạnh nhân, đào núi, quả hồ trăn, quả torreyia Trung Quốc (TQ), hạt macca, hạt thông, v.v...	cắt nhỏ, ép, lột vỏ và tách vỏ, và các đặc tính của chúng không thay đổi. Theo Công ước Bảo vệ Thực vật Quốc tế và (IPPC) Tiêu chuẩn Quốc tế về các Biện pháp kiểm dịch thực vật dựa trên rủi ro sâu bệnh, nếu thực phẩm không được phân loại là sản phẩm thực phẩm theo Tiêu chuẩn quốc tế (ISPM 32), nó vẫn có thể bị sâu bệnh xâm nhập. Đồng thời, chế biến không đúng cách dẫn đến chất lượng kém và nguy cơ sâu bệnh không bị loại bỏ bằng công nghệ chế biến. Ở một số quốc gia trên thế giới, thực phẩm từ hạt bị nhiễm vi khuẩn gây bệnh như Listeria và Salmonella, và có thể có nguy cơ nhiễm bẩn trong quá trình chế biến các loại hạt và hạt giống.	của sản phẩm sẽ khác nhau. Sản phẩm đóng gói trong bao bì rời hoặc bao dẹt bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ, độ ẩm, điều kiện bảo quản, v.v. Việc kiểm soát không đúng cách có thể khiến sản phẩm bị sâu bệnh xâm nhập. Đồng thời, bản thân sản phẩm có hàm lượng dầu cao và dễ bị oxy hóa, dễ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Quá trình vận chuyển và lưu trữ có thể có nguy cơ bị nhiễm bẩn.	12 năm 2023, 60 lô hạt và hạt giống không đủ tiêu chuẩn đã bị thu giữ, chủ yếu do chất lượng kém.	nhập khẩu loại sản phẩm này, nhóm người tiêu dùng rất rộng và cũng có nguy cơ tiềm ẩn gây dị ứng với một số nhóm người nhất định.	thêm bởi các công ty thực phẩm.	
9	Trái cây sấy khô	Trái cây sấy khô được làm từ trái cây tươi (như nhãn, vải, nho, hồng), có nguy cơ bị sâu bệnh kiểm dịch tấn công. Ngoài ra, quá trình trồng trái cây có	Trái cây sấy khô thường được chế biến bằng các quy trình khử nước như phơi và sấy khô. Theo Công ước Bảo vệ Thực vật Quốc tế (IPPC) "Tiêu chuẩn Quốc tế về Biện pháp Kiểm dịch Thực vật - Phân loại	Hầu hết các sản phẩm được vận chuyển và lưu trữ trong các bao lớn với số lượng lớn và trong các thùng	Từ tháng 1/2022 đến tháng 12/2023, phát hiện 39 lô trái cây sấy	Nhiều người tiêu thụ trái cây sấy khô và cũng có nguy cơ gây dị ứng	Có thể ăn trực tiếp hoặc sau khi chế biến thêm bởi các công ty thực phẩm.	

		thể dẫn đến rủi ro về an toàn như dư lượng thuốc trừ sâu quá mức.	Hàng hóa Dựa trên Rủi ro Sâu bệnh" (ISPM 32), vẫn có nguy cơ sự xâm nhập của sâu bệnh. Đồng thời, do yêu cầu về chất lượng bên ngoài và chống ăn mòn của chính sản phẩm, các công ty thường sử dụng các chất phụ gia thực phẩm như lưu huỳnh đioxit trong quá trình sản xuất và chế biến, điều này có nguy cơ vượt quá giới hạn hoặc vượt quá tiêu chuẩn. Tóm lại, quá trình chế biến trái cây sấy khô có thể gây ra nguy cơ ô nhiễm.	chứa ở nhiệt độ phòng. Chúng bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ, độ ẩm và điều kiện bảo quản. Việc kiểm soát không đúng cách có thể khiến sản phẩm bị sâu bệnh xâm nhập hoặc bị mốc. Có thể có nguy cơ nhiễm bẩn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ.	nhập khẩu không đạt yêu cầu, chủ yếu do dư lượng phụ gia (lưu huỳnh đioxit) quá mức, chất lượng không đạt chuẩn.	cho một số nhóm người nhất định.		
10	Sữa	Sữa thô và các sản phẩm từ sữa đã trải qua một số kỹ thuật chế biến nhất định vẫn có thể lây lan bệnh tật ở động vật và bệnh truyền nhiễm từ động vật sang người, gây nguy cơ cho an toàn thực phẩm, an toàn sức khỏe động vật và an toàn sức khỏe cộng đồng.	Cần phải tuân thủ các khuyến nghị của WOAHP (Tổ chức Thú y thế giới) và các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia, trong đó công nghệ chế biến là mắt xích quan trọng trong việc vô hiệu hóa vi-rút.	Nhiệt độ, điều kiện bảo quản, v.v. cần được kiểm soát và có thể có nguy cơ bị nhiễm bẩn.	Theo số liệu về hoạt động xuất nhập khẩu và tình hình không tuân thủ của các công ty sữa đã đăng ký tại Trung Quốc từ năm 2023 đến năm 2024, 14 trong số 50 quốc gia và vùng lãnh	Hướng đến các nhóm nhạy cảm, sản phẩm này bao phủ hầu hết người tiêu dùng, đặc biệt là trẻ sơ sinh, trẻ nhỏ và người già.	Ăn trực tiếp hoặc dùng làm nguyên liệu chế biến thực phẩm.	Hầu hết các quốc gia, bao gồm Hoa Kỳ, Liên minh Châu Âu, Úc và New Zealand, Hàn Quốc, Nga, Indonesia và Malaysia, đều có yêu cầu đăng ký hoặc khuyến nghị

					thô có hoạt động xuất khẩu sang Trung Quốc có sản phẩm không đạt tiêu chuẩn và bị cấm nhập khẩu vào nước này, chiếm 28%. Trong số 2.177 doanh nghiệp xuất khẩu các sản phẩm từ sữa sang Trung Quốc, có 25 doanh nghiệp bị phát hiện sản phẩm không đạt tiêu chuẩn và bị cấm nhập khẩu, chiếm tỷ lệ 1,1%.			chính thức đối với các nhà sản xuất sữa.
--	--	--	--	--	--	--	--	--

11	Sản phẩm thủy sản	Các sản phẩm thủy sản bao gồm sứa, động vật thân mềm, giáp xác, da gai, thân đầu, cá, bò sát, động vật có vú sống dưới nước và các sản phẩm động vật thủy sinh khác, cũng như tảo và các sản phẩm thực vật biển khác và các sản phẩm của chúng. Nguồn nguyên liệu thô rất phức tạp, sản phẩm phải đối mặt với rủi ro về kiểm dịch và rủi ro về an toàn và vệ sinh.	Sản phẩm thủy sản được chia thành các sản phẩm thủy sản ướp lạnh, đông lạnh, sấy khô, ngâm chua, cá đóng hộp và các sản phẩm cá xay, sản phẩm nội tạng động vật thủy sản, gia vị thủy sản, mỡ và dầu động vật thủy sản, các sản phẩm thủy sản khác, v.v. theo phương pháp chế biến phức tạp. Các phương pháp chế biến khác nhau liên quan đến một số rủi ro kiểm dịch và rủi ro về an toàn và vệ sinh, đặc biệt là các phương pháp làm lạnh và đông lạnh có rủi ro cao hơn.	Các hình thức vận chuyển sản phẩm thủy sản bao gồm đông lạnh, làm lạnh và các phương pháp khác, bị ảnh hưởng rất nhiều bởi điều kiện bảo quản như nhiệt độ và độ ẩm môi trường, và có thể gây ra nhiều rủi ro hơn.	Từ năm 2022 đến năm 2023, trong số 91 quốc gia (khu vực) có giao thương với Trung Quốc, 53 quốc gia (khu vực) có sản phẩm thủy sản nhập khẩu không đạt tiêu chuẩn, chiếm 58,2%. Trong số đó, có 40 quốc gia (hoặc khu vực) có liên quan đến vấn đề an toàn chất lượng sản phẩm, chiếm 44%. Trong số 5.199 công	Nhóm người tiêu dùng thủy sản tương đối rộng, ít hạn chế về các yếu tố như khu vực và độ tuổi. Hầu như tất cả người tiêu dùng đều bị ảnh hưởng. Đối với người dân bình thường, việc ăn phải thủy sản bị ô nhiễm sẽ mang lại rủi ro cho sức khỏe.	Các sản phẩm thủy sản thường cần được đun nóng và nấu chín trước khi tiêu thụ. Có một số rủi ro nhất định nếu tiêu thụ không đúng cách, đặc biệt là các sản phẩm thủy sản sống và ướp lạnh sẵn sàng để ăn, có nguy cơ cao hơn.	Đăng ký doanh nghiệp sản xuất thủy sản là thông lệ được quốc tế chấp nhận. Các nghị định thư song phương có liên quan hiện nay do Trung Quốc ký kết đều nêu rõ, các cơ quan quản lý nước ngoài phải giới thiệu các doanh nghiệp đáp ứng yêu cầu của Trung Quốc để đăng ký tại Trung Quốc.
----	-------------------	--	---	--	--	--	--	---

					ty thủy sản giao dịch với Trung Quốc, có 620 công ty không tuân thủ, chiếm 11,9%. Trong số đó, 312 công ty có vấn đề về chất lượng và an toàn sản phẩm, chiếm 6%.			
--	--	--	--	--	--	--	--	--