

VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM
BẢN DỊCH TIẾNG VIỆT KHÔNG CHÍNH THỨC

**Tài liệu đánh giá rủi ro các sản phẩm liên quan đến
"Quy định về quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm
nước ngoài nhập khẩu vào Trung Quốc"**

**Cục An toàn Thực phẩm
Tháng 3 năm 2026**

MỤC LỤC

I. CÁC YẾU TỐ ĐÁNH GIÁ.....	1
II. DANH MỤC SẢN PHẨM VÀ KẾT LUẬN ĐÁNH GIÁ.....	2
III. TÀI LIỆU ĐÁNH GIÁ RỦI RO CÁC SẢN PHẨM LIÊN QUAN	3
1. Thịt và sản phẩm từ thịt.....	3
2. Ruột bao (vỏ xúc xích)	5
3. Tổ yến và sản phẩm từ tổ yến.....	6
4. Sản phẩm từ ong.....	8
5. Trứng và các sản phẩm từ trứng	9
6. Dầu, mỡ thực phẩm	11
7. Sản phẩm bột có nhân.....	14
8. Gạo.....	16
9. Sản phẩm công nghiệp xay xát ngũ cốc và mạch nha	17
10. Rau củ sấy khô	20
11. Bột gia vị.....	21
12. Các loại hạt và hạt giống	22
13. Quả khô.....	24
14. Thực phẩm dinh dưỡng đặc biệt	24
15. Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	26
16. Sản phẩm sữa	27
17. Thủy sản.....	29
18. Trái cây đông lạnh	30

I. CÁC YẾU TỐ ĐÁNH GIÁ

1. Việc đưa sản phẩm vào “Danh mục thực phẩm phải cung cấp thư giới thiệu đăng ký chính thức” được xem xét trên cơ sở các nội dung chính sau đây:

- a) Mức độ rủi ro về an toàn thực phẩm của các sản phẩm liên quan cao; tỷ lệ lô hàng nhập khẩu không đạt yêu cầu cao hơn đáng kể so với mức trung bình;
- b) Đã từng phát sinh sự cố an toàn thực phẩm nghiêm trọng đối với nhóm sản phẩm liên quan; thu hút sự quan tâm đặc biệt của xã hội;
- c) Phù hợp với thông lệ quốc tế.

2. Việc đưa sản phẩm vào “Danh mục thực phẩm không được tự động gia hạn đăng ký” được xem xét trên cơ sở các nội dung chính sau đây:

- a) Thông tin do doanh nghiệp sản xuất sản phẩm liên quan cung cấp phải được cập nhật định kỳ; việc rà soát, xác nhận được thực hiện thủ công, bao gồm các tài liệu như giấy tờ chứng minh việc được cơ quan có thẩm quyền khác ghi nhận hoặc đăng ký;
- b) Việc đánh giá hệ thống quản lý của cơ quan có thẩm quyền nước ngoài và tình hình thực thi được thực hiện thủ công;
- c) Việc đánh giá hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm của doanh nghiệp và tình hình thực thi được thực hiện thủ công;
- d) Phát sinh các sự cố đột xuất mang tính khu vực, ngành hoặc hệ thống liên quan đến sản phẩm tại quốc gia liên quan.

II. DANH MỤC SẢN PHẨM VÀ KẾT LUẬN ĐÁNH GIÁ

TT	Danh mục sản phẩm	Yêu cầu cơ quan thẩm quyền giới thiệu đăng ký	Được phép gia hạn tự động
1	Thịt và sản phẩm từ thịt	Có	Không
2	Ruột bao (vỏ xúc xích)	Có	Có
3	Tổ yến và sản phẩm từ tổ yến	Có	Không
4	Sản phẩm từ ong	Có	Có
5	Trứng và các sản phẩm từ trứng	Có	Có
6	Dầu, mỡ thực phẩm	Có	Có
7	Sản phẩm bột có nhân	Có	Có
8	Gạo	Có	Có
9	Sản phẩm công nghiệp xay xát ngũ cốc và mạch nha	Có	Có
10	Rau củ sấy khô	Có	Có
11	Bột gia vị	Có	Có
12	Các loại hạt và hạt giống	Có	Có
13	Quả khô	Có	Có
14	Thực phẩm dinh dưỡng đặc biệt	Có	Có
15	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Có	Có
16	Sản phẩm sữa	Có	Có
17	Thủy sản	Có	Có
18	Trái cây đông lạnh	Không	Có

III. TÀI LIỆU ĐÁNH GIÁ RỦI RO CÁC SẢN PHẨM LIÊN QUAN

1. Thịt và sản phẩm từ thịt

a) Tổng quan

Trung Quốc là quốc gia có mức nhập khẩu và tiêu thụ thịt và sản phẩm từ thịt ở mức cao trên thế giới. Tính đến ngày 27/11/2025, đã có 4.127 doanh nghiệp sản xuất nước ngoài (bao gồm cả các doanh nghiệp đang bị tạm dừng) từ 43 quốc gia (vùng lãnh thổ) được đăng ký.

Thịt và sản phẩm từ thịt là thực phẩm quan trọng, có phạm vi tiêu thụ rộng, liên quan trực tiếp đến kinh tế - xã hội và đời sống dân sinh; do đó, chất lượng và an toàn thực phẩm của nhóm sản phẩm này có ý nghĩa đặc biệt quan trọng.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về rủi ro an toàn thực phẩm

Về nguồn nguyên liệu: Thịt và sản phẩm từ thịt đều sử dụng gia súc, gia cầm sống; do đặc tính sinh học khác nhau giữa các loài, có thể mang theo các mầm bệnh như lở mồm long móng, bệnh não xốp ở bò (BSE), cúm gia cầm, v.v., tiềm ẩn nguy cơ lây lan dịch bệnh động vật ở các mức độ khác nhau.

Về quy trình sản xuất và chế biến: Các sản phẩm thịt ướp lạnh và đông lạnh chủ yếu trải qua các công đoạn xử lý vật lý như: kiểm dịch trước và sau giết mổ, giết mổ, chế biến, làm sạch, làm lạnh, v.v. Mặc dù có sự tham gia kiểm soát của cơ quan thú y; tuy nhiên, việc kiểm soát vẫn chủ yếu phụ thuộc vào kinh nghiệm và trách nhiệm của cán bộ thú y; đồng thời, toàn bộ quy trình và điều kiện bảo quản đông lạnh không bảo đảm loại bỏ hoàn toàn nguy cơ mầm bệnh trên từng thân thịt sau giết mổ. Sản phẩm nội tạng có mức độ rủi ro cao hơn so với sản phẩm thịt; nhìn chung, rủi ro theo mức độ chế biến thuộc nhóm rủi ro cao. Đối với thịt ướp muối và thịt chế biến chín, mức độ rủi ro tổng thể ở mức trung bình.

Về quá trình vận chuyển và bảo quản: Sản phẩm thịt có yêu cầu nghiêm ngặt về kiểm soát nhiệt độ; thịt đông lạnh thường yêu cầu dưới -15°C hoặc -18°C , thịt ướp lạnh thường yêu cầu từ $0-4^{\circ}\text{C}$. Đối với thịt chế biến chín và thịt ướp muối, yêu cầu nhiệt độ vận chuyển phụ thuộc vào mức độ chế biến và phương thức bao gói, nhưng thông thường đều cần bảo quản lạnh hoặc đông lạnh, rất ít trường hợp bảo quản ở nhiệt độ thường; do đó, rủi ro trong quá trình vận chuyển ở mức cao.

Về phạm vi tiêu thụ: Thịt có phạm vi tiêu thụ rộng, do đó, phạm vi ảnh hưởng của các vấn đề về chất lượng và an toàn thực phẩm là đáng kể.

Thứ hai, về tình hình vi phạm các quy định về kiểm dịch, chất lượng và an toàn thực phẩm

Trong giai đoạn 2022-2024, Tổng cục Hải quan Trung Quốc (GACC)

công bố số lô hàng thực phẩm không được phép nhập cảnh lần lượt là 2.818, 2.358 và 4.199 lô; trong đó, số lô hàng thịt và sản phẩm từ thịt không được phép nhập cảnh lần lượt là 256, 241 và 798 lô, chiếm tỷ lệ tương ứng 9,1%, 10,2% và 19%.

Theo thống kê giai đoạn từ tháng 01/2022 đến tháng 12/2023 về tình hình thương mại và mức độ không phù hợp của các doanh nghiệp thực phẩm nhập khẩu đã đăng ký, trong tổng số 40 quốc gia, vùng lãnh thổ có xuất khẩu sang Trung Quốc, có 29 quốc gia, vùng lãnh thổ ghi nhận sản phẩm không đạt yêu cầu bị cấm nhập cảnh, chiếm 72,5%; trong tổng số 2.236 doanh nghiệp thịt có hoạt động xuất khẩu, có 227 doanh nghiệp có sản phẩm không đạt yêu cầu bị cấm nhập cảnh, chiếm 10,2%.

Năm 2024, tổng số lô hàng thịt và sản phẩm từ thịt không được phép nhập cảnh trên toàn quốc là 798 lô (khoảng 6.199,6 tấn), tăng lần lượt 2,3 lần và 94,5% so với cùng kỳ; tình trạng sản phẩm thịt nhập khẩu không đạt yêu cầu gia tăng rõ rệt.

Các nguyên nhân không đạt yêu cầu chủ yếu bao gồm: hàng hóa không khớp với chứng từ; phát hiện dịch bệnh động vật; không đạt yêu cầu về cảm quan; dư lượng thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật không đạt yêu cầu; vi sinh vật vượt ngưỡng; chưa được cấp phép kiểm dịch, kiểm tra.

Thứ ba, về thông lệ quốc tế trong quản lý, giám sát

Đối với thịt ướp lạnh, thịt đông lạnh và thịt ướp muối: Hoa Kỳ áp dụng cơ chế tiếp cận thị trường theo quốc gia và đăng ký doanh nghiệp; Liên minh châu Âu (EU) áp dụng tiếp cận theo sản phẩm và quốc gia, kết hợp đăng ký doanh nghiệp; Úc áp dụng tiếp cận theo sản phẩm và quốc gia (công bố trong cơ sở dữ liệu BICON), đồng thời yêu cầu giấy phép kiểm dịch nhập khẩu đối với một số sản phẩm; Nhật Bản ký kết thỏa thuận song phương với quốc gia xuất khẩu và thực hiện cấp phép nhập khẩu trước khi thông quan.

Đối với thịt chế biến chín: Hoa Kỳ và EU áp dụng cơ chế quản lý tương tự như đối với thịt ướp lạnh, thịt đông lạnh và thịt ướp muối; Úc yêu cầu giấy phép kiểm dịch nhập khẩu đối với một số sản phẩm; Nhật Bản ký kết thỏa thuận song phương với quốc gia xuất khẩu, đồng thời yêu cầu đăng ký đối với cơ sở sản xuất thực phẩm xử lý nhiệt và cấp phép nhập khẩu trước khi thông quan.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, sản phẩm thịt và sản phẩm từ thịt nhập khẩu có mức độ rủi ro cao, tình trạng không đạt yêu cầu ở mức đáng chú ý. Đồng thời, theo thông lệ quốc tế, nhóm sản phẩm này cần áp dụng cơ chế tiếp cận thị trường theo quốc gia, sản phẩm và đăng ký doanh nghiệp. Do vậy, thịt và sản phẩm từ thịt cần áp dụng yêu cầu quản lý gồm: thực hiện đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức và không áp dụng cơ chế gia hạn đăng ký tự động.

2. Ruột bao (vỏ xúc xích)

a) Tổng quan

Trung Quốc là quốc gia có quy mô chế biến ruột bao tự nhiên lớn; ruột bao nhập khẩu đều theo phương thức gia công theo nguyên liệu nhập khẩu. Đã có 213 doanh nghiệp từ 11 quốc gia, vùng lãnh thổ được cấp đăng ký tại Trung Quốc.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, rủi ro an toàn thực phẩm

Về nguồn nguyên liệu: Ruột bao nhập khẩu sử dụng nguyên liệu từ ruột lợn và cừu; do đặc tính sinh học khác nhau giữa các loài, có thể mang theo các mầm bệnh như dịch tả lợn châu Phi, lở mồm long móng, bệnh não xốp ở bò (BSE), v.v., tiềm ẩn nguy cơ lây lan dịch bệnh động vật ở các mức độ khác nhau. Mặc dù động vật cung cấp nguyên liệu đều phải được cán bộ thú y chính thức thực hiện kiểm tra trước và sau giết mổ theo quy định, tuy nhiên biện pháp này chỉ có thể làm giảm rủi ro kiểm dịch ở một mức độ nhất định, không thể loại bỏ hoàn toàn (100%) khả năng vẫn mang mầm bệnh.

Về quy trình sản xuất và chế biến: Hiện nay, ruột bao nhập khẩu vào Trung Quốc chủ yếu gồm hai loại là ruột bao muối và ruột bao đông lạnh. Cả hai loại đều trải qua công đoạn xử lý sơ bộ như làm sạch và cạo; ruột bao muối tiếp tục được xử lý bằng phương pháp ướp muối thực phẩm, trong khi ruột bao đông lạnh được xử lý bằng phương pháp cấp đông. Mặc dù quá trình làm sạch và cạo có thể loại bỏ các chất bên trong, và quy trình ướp muối đáp ứng yêu cầu của Bộ quy tắc WOHAI có thể bất hoạt các mầm bệnh liên quan, tuy nhiên trong quá trình sản xuất vẫn có thể tồn tại các rủi ro như ướp muối không đầy đủ, thao tác cạo không đạt yêu cầu, việc loại bỏ các chất nguy cơ cụ thể không triệt để; do đó vẫn có khả năng mầm bệnh theo sản phẩm ruột bao nhập vào Trung Quốc. Ngoài ra, môi trường đông lạnh không thể loại bỏ hoàn toàn nguy cơ mầm bệnh, vì vậy ruột bao đông lạnh có mức rủi ro cao hơn so với ruột bao muối.

Về quá trình vận chuyển và bảo quản: Trong quá trình lưu trữ, sản phẩm ruột bao thường được đóng trong thùng nhựa hoặc thùng giấy; nếu công tác quản lý kho không bảo đảm, việc lưu trữ chung với các sản phẩm khác có thể làm phát sinh nguy cơ lây nhiễm chéo dịch bệnh.

Về đối tượng tiêu thụ: Hiện nay, ruột bao nhập khẩu vào Trung Quốc chủ yếu được sử dụng để gia công sau đó tái xuất khẩu, phục vụ cho việc nhồi xúc xích; đối tượng tiêu thụ lớn.

Thứ hai, về tình hình vi phạm các quy định về kiểm dịch, chất lượng và an toàn thực phẩm

Trong giai đoạn từ tháng 01/2022 đến tháng 12/2023, tại cửa khẩu đã phát hiện 05 lô hàng không đạt yêu cầu; trong đó, 03 lô hàng là sản phẩm chưa được phép nhập khẩu, 01 lô hàng không phù hợp giữa hàng hóa và chứng từ,

và 01 lô hàng có nguy cơ kiểm dịch.

Thứ ba, về thông lệ quốc tế trong quản lý, giám sát

Việc áp dụng quản lý đăng ký đối với doanh nghiệp sản xuất ruột bao nhập khẩu là thông lệ quốc tế. Hiện nay, Liên minh châu Âu, Hoa Kỳ, Nhật Bản, Vương quốc Anh và một số quốc gia khác đều yêu cầu Trung Quốc thực hiện đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất ruột bao.

c) Kết luận và kiến nghị

Việc áp dụng cơ chế quản lý đăng ký đối với doanh nghiệp sản xuất ruột bao ở nước ngoài góp phần bảo đảm chỉ những doanh nghiệp có điều kiện sản xuất và mức độ kiểm soát vệ sinh đáp ứng yêu cầu của Trung Quốc mới được phép xuất khẩu vào Trung Quốc, qua đó nâng cao mức độ an toàn thực phẩm ngay từ khâu nguồn. Đây là biện pháp quản lý đã được Trung Quốc áp dụng ổn định đối với mặt hàng ruột bao nhập khẩu. Đồng thời, việc đăng ký doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài xuất khẩu vào Trung Quốc cũng góp phần tăng cường trách nhiệm của doanh nghiệp qua đó nâng cao tính chủ động trong hoạt động giám sát của cơ quan có thẩm quyền nước ngoài.

Trên cơ sở phân tích nêu trên, đề xuất tiếp tục áp dụng hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất ruột bao. Do quy trình công nghệ và năng lực sản xuất của ruột bao tương đối ổn định, đáp ứng điều kiện “không có thay đổi lớn về thông tin đăng ký thì được gia hạn tự động” theo quy định tại Điều 21 của “Quy định về quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu”, đề xuất đưa sản phẩm này vào danh mục thực phẩm được gia hạn đăng ký tự động.

3. Tổ yến và sản phẩm từ tổ yến

a) Tổng quan

Theo ước tính trong ngành, năm 2024, sản lượng tổ yến toàn cầu khoảng 2.500 tấn; trong đó, Indonesia khoảng 1.500 tấn, Malaysia khoảng 500 tấn, các quốc gia Đông Nam Á khác như Thái Lan, Singapore, Việt Nam và Campuchia khoảng 500 tấn. Trên thế giới có hơn 10 loài chim thuộc các chi yến (Aerodramus), yến lùn (Collocalia) và yến (Apus) có khả năng tạo tổ yến; tuy nhiên, các sản phẩm tổ yến trên thị trường chủ yếu có nguồn gốc từ loài yến hang Java và yến hang lớn thuộc chi Aerodramus. Do ảnh hưởng của văn hóa ẩm thực, đối tượng tiêu dùng sản phẩm tổ yến chủ yếu là người Hoa.

Thị trường chính gồm Trung Quốc đại lục, Khu hành chính đặc biệt Hồng Kông (Trung Quốc), Đài Loan (Trung Quốc) và các khu vực có cộng đồng người Hoa sinh sống.

Căn cứ theo mức độ chế biến, sản phẩm tổ yến chủ yếu được phân thành ba loại: tổ yến thô, tổ yến ăn được và sản phẩm từ tổ yến; trong đó, các sản phẩm thuộc diện quản lý kiểm dịch tiếp cận thị trường là tổ yến thô và tổ yến ăn được. Tính đến tháng 3/2026, tổ yến ăn được từ 5 quốc gia gồm Indonesia,

Malaysia, Thái Lan, Việt Nam và Campuchia được phép xuất khẩu vào Trung Quốc; tổ yến thô từ 3 quốc gia gồm Malaysia, Việt Nam và Campuchia được phép xuất khẩu vào Trung Quốc.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về tình hình vi phạm quy định về hàm lượng nitrit của tổ yến và sản phẩm từ tổ yến

Năm 2011, do xảy ra sự kiện “yến huyết” trong ngành yến, Trung Quốc đã từng tạm dừng toàn diện việc nhập khẩu tổ yến. Sản phẩm được gọi là “yến huyết” thực chất là việc một số doanh nghiệp sử dụng nitrit để hun tổ yến, làm thay đổi màu sắc từ trắng sang đỏ, đồng thời bịa đặt về giá trị dinh dưỡng cao hơn của tổ yến màu đỏ.

Trong thời gian qua, Tổng cục Hải quan Trung Quốc đã điều chỉnh động các chỉ tiêu kiểm tra, giám sát đối với nitrit, đồng thời áp dụng biện pháp tạm dừng xuất khẩu vào Trung Quốc đối với các doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài có phát hiện nitrit, qua đó đạt được một số hiệu quả nhất định.

Kết quả giám sát, kiểm tra cho thấy tình trạng vượt mức có xu hướng cải thiện. Trong 6 năm gần đây, đã phát hiện tổng cộng 19 lô sản phẩm vượt mức nitrit, trong đó Indonesia 11 lô và Malaysia 8 lô. Riêng năm 2024, Indonesia phát hiện 03 lô sản phẩm vượt mức nitrit; trong 4 năm gần đây, chưa phát hiện sản phẩm tổ yến của Malaysia vượt mức nitrit.

Tổ yến thô vốn có chứa nitrit tự nhiên; do nitrit có tính hòa tan cao trong nước, nên sau khi qua các công đoạn chế biến, xử lý, hàm lượng nitrit có thể được giảm đáng kể. Việc phát sinh các trường hợp vượt mức cho thấy một số doanh nghiệp sản xuất vẫn chưa thực hiện đầy đủ các quy trình thao tác tiêu chuẩn.

Tổng hợp các phân tích nêu trên cho thấy nitrit vẫn là một trong những yếu tố rủi ro quan trọng đối với sản phẩm tổ yến.

Thứ hai, về rủi ro liên quan đến hàm lượng nhôm trong tổ yến và sản phẩm từ tổ yến

Vấn đề hàm lượng nhôm vượt mức trong sản phẩm tổ yến được quan tâm ở mức cao. Theo quy định của Tổ chức Y tế Thế giới, lượng nhôm dung nạp hàng tuần có thể chấp nhận được đối với cơ thể người là 2 mg/kg thể trọng; nhôm là một nguyên tố kim loại có độc tính thấp nhưng có khả năng tích lũy theo thời gian, việc hấp thụ quá mức có thể ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe con người.

Trên cơ sở phân tích rủi ro, Tổng cục Hải quan Trung Quốc đã triển khai giám sát đối với hàm lượng nhôm trong sản phẩm tổ yến. Kể từ năm 2024, đã phát hiện hàm lượng nhôm bất thường trong 23 lô sản phẩm tổ yến từ 19 doanh nghiệp của Indonesia và Malaysia; vấn đề này đã trở thành một trong những nguy cơ an toàn quan trọng đối với tổ yến nhập khẩu.

Thứ ba, về rủi ro dịch bệnh

Hiện nay, các quốc gia đã được phép xuất khẩu tổ yến vào Trung Quốc đều đang tồn tại dịch cúm gia cầm độc lực cao hoặc bệnh Newcastle. Sản phẩm phải được xử lý nhiệt theo các khuyến nghị của World Organisation for Animal Health trước khi xuất khẩu vào Trung Quốc; trong đó, thời gian và nhiệt độ xử lý là các yếu tố rủi ro quan trọng. Do đó, cần tiếp tục theo dõi việc thực hiện các yêu cầu này của phía nước ngoài, đồng thời duy trì hoạt động giám sát, kiểm tra.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, hiện nay tổ yến nhập khẩu vẫn tiềm ẩn một số rủi ro nhất định về an toàn thực phẩm và lây lan dịch bệnh động vật; do đó, cần tiếp tục tăng cường quản lý chặt chẽ ngay từ khâu nguồn. Đề xuất tiếp tục áp dụng hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất tổ yến ở nước ngoài.

Hoạt động chế biến tổ yến là ngành sử dụng nhiều lao động, năng lực sản xuất phụ thuộc chủ yếu vào số lượng lao động nên biến động về công suất tương đối lớn; đồng thời, giữa các doanh nghiệp tồn tại nguy cơ luân chuyển, trao đổi hàng hóa. Do đó, khi hết thời hạn đăng ký, doanh nghiệp cần được kiểm tra lại trước khi xem xét gia hạn. Trên cơ sở đó, đề xuất không đưa sản phẩm này vào danh mục thực phẩm được gia hạn đăng ký tự động.

4. Sản phẩm từ ong

a) Tổng quan

Trung Quốc là quốc gia sản xuất và thương mại sản phẩm từ ong lớn nhất thế giới. Năm 2023, sản lượng mật ong chiếm khoảng 1/4 tổng sản lượng toàn cầu, kim ngạch xuất khẩu chiếm khoảng 1/5 tổng khối lượng thương mại toàn cầu. Hiện nay, Trung Quốc cho phép 73 quốc gia, vùng lãnh thổ xuất khẩu sản phẩm từ ong vào Trung Quốc; số lượng doanh nghiệp sản xuất sản phẩm từ ong ở nước ngoài còn hiệu lực đăng ký là 280 doanh nghiệp.

Trong giai đoạn 2022–2024, cơ quan hải quan trên toàn quốc đã phát hiện 55 lô sản phẩm từ ong nhập khẩu không đạt yêu cầu; trong đó, có 30 lô không đạt do phát hiện dịch bệnh động vật, hàm lượng fructose và glucose vượt mức, số lượng nấm men ưa thẩm thấu vượt giới hạn, dư lượng thuốc thú y cấm hoặc hạn chế sử dụng vượt mức.

Hiện nay, Trung Quốc áp dụng cơ chế tiếp cận thị trường có điều kiện đối với sản phẩm từ ong nhập khẩu, đồng thời ban hành thống nhất các điều kiện kiểm dịch và yêu cầu an toàn, vệ sinh; sản phẩm từ ong xuất khẩu vào Trung Quốc phải kèm theo giấy chứng nhận vệ sinh đối với từng lô hàng. Cơ quan hải quan thực hiện kiểm tra hồ sơ, kiểm tra thực tế và kiểm nghiệm trong phòng thí nghiệm đối với sản phẩm nhập khẩu, trên cơ sở đó tiến hành đánh giá sự phù hợp; trường hợp đạt yêu cầu sẽ được thông quan và cấp chứng nhận.

Quy định quản lý đối với sản phẩm từ ong giữa các quốc gia còn có sự khác biệt; hiện nay, Liên minh châu Âu và Ả Rập Xê Út đều yêu cầu thực hiện đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản

xuất sản phẩm từ ong nhập khẩu.

b) Phân tích rủi ro

Quy trình chế biến sản phẩm từ ong tương đối đơn giản, chủ yếu áp dụng các công đoạn xử lý vật lý như gia nhiệt, lọc, v.v. nên không thể bảo đảm loại bỏ hoàn toàn nguy cơ dịch bệnh từ ong. Đồng thời, do là sản phẩm có nguồn gốc động vật, chất lượng và an toàn của sản phẩm từ ong chịu ảnh hưởng lớn từ khâu nguồn và quá trình sản xuất, chế biến. Ở khâu nuôi ong, các yếu tố như nguồn hoa có độc, ô nhiễm thuốc bảo vệ thực vật, lạm dụng thuốc thú y đều có thể làm phát sinh rủi ro đối với an toàn sản phẩm; trong khi đó, tại các khâu chế biến và bảo quản, việc kiểm soát về độ ẩm, nhiệt độ không phù hợp cũng có thể ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn của sản phẩm từ ong.

Quy định quản lý đối với sản phẩm từ ong tại các quốc gia ngày càng được siết chặt, đặc biệt là các yêu cầu về giới hạn dư lượng thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật và các chất ô nhiễm. Bên cạnh đó, trong bối cảnh cạnh tranh thị trường ngày càng gia tăng, trên thị trường sản phẩm từ ong xuất hiện tình trạng pha trộn siro hoặc bổ sung trái phép các chất chỉ thị nhằm gian lận. Vấn đề gian lận này (đặc biệt đối với sản phẩm mật ong), đang được các quốc gia trên thế giới quan tâm; nhiều quốc gia đã và đang nghiên cứu, áp dụng các phương pháp kỹ thuật mới (như NMR) để phát hiện hành vi gian lận.

Mức độ quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm của các doanh nghiệp sản xuất sản phẩm từ ong giữa các quốc gia còn không đồng đều; yêu cầu kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm giữa các doanh nghiệp có sự khác biệt, đồng thời mức độ hiểu biết và tuân thủ pháp luật, tiêu chuẩn an toàn thực phẩm của Trung Quốc giữa các doanh nghiệp cũng chưa thống nhất.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, việc Trung Quốc thực hiện quản lý đối với sản phẩm từ ong nhập khẩu ngay từ khâu nguồn là hợp lý và cần thiết; do đó, đề xuất tiếp tục duy trì hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất sản phẩm từ ong ở nước ngoài. Đồng thời, đề xuất áp dụng cơ chế gia hạn đăng ký tự động đối với doanh nghiệp khi hết thời hạn đăng ký.

5. Trứng và các sản phẩm từ trứng

a) Tổng quan

Tính đến thời điểm hiện tại, chưa có quốc gia hay vùng lãnh thổ nào được cấp phép tiếp cận thị trường Trung Quốc đối với mặt hàng trứng và các sản phẩm từ trứng. Do đó, chưa có quốc gia, vùng lãnh thổ nào được phép xuất khẩu trứng và các sản phẩm từ trứng vào Trung Quốc; các doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài liên quan cũng chưa được cấp đăng ký tại Tổng cục Hải quan Trung Quốc. Trong giai đoạn 2022-2024, do không có hoạt động nhập khẩu các sản phẩm này nên không phát sinh trường hợp không đạt yêu cầu.

Việc quản lý đối với trứng và các sản phẩm từ trứng nhập khẩu được thực

hiện nghiêm ngặt theo cơ chế tiếp cận thị trường; doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài phải được Tổng cục Hải quan Trung Quốc cấp đăng ký, và chỉ các sản phẩm thuộc phạm vi đăng ký, được sản xuất trong thời hạn hiệu lực của đăng ký mới được phép xuất khẩu vào Trung Quốc.

Ngoài ra, toàn bộ trứng và các sản phẩm từ trứng nhập khẩu phải kèm theo giấy chứng nhận vệ sinh do cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu cấp, có đóng dấu chính thức và chữ ký của bác sĩ thú y chính thức; đối với trứng tươi, việc nhập khẩu phải được cấp “Giấy phép kiểm dịch động, thực vật nhập khẩu” theo quy định, bảo đảm sản phẩm nhập khẩu đáp ứng các yêu cầu kiểm dịch, kiểm tra của Trung Quốc.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về rủi ro về an toàn thực phẩm và lây lan dịch bệnh động vật

Trứng và các sản phẩm từ trứng sử dụng trứng tươi làm nguyên liệu chủ yếu; các loài gia cầm dễ mang theo các mầm bệnh như cúm gia cầm, bệnh Newcastle, v.v. tiềm ẩn nguy cơ lây lan dịch bệnh qua biên giới. Nhóm sản phẩm này đã từng gây ra nhiều sự cố an toàn thực phẩm do ô nhiễm mầm bệnh, như vụ trứng nhiễm fipronil tại châu Âu năm 2017, vụ nhiễm Salmonella từ trứng tại Hoa Kỳ năm 2025, v.v. với phạm vi ảnh hưởng rộng.

Các đặc điểm rủi ro cụ thể như sau:

Một là, rủi ro từ nguyên liệu và chế biến ở mức cao. Trứng tươi thông thường chỉ được làm sạch và khử trùng bề mặt, chưa qua xử lý diệt khuẩn sâu, do đó nguy cơ mang mầm bệnh cao hơn so với các loại thực phẩm khác; hiệu quả xử lý loại bỏ mầm bệnh trong quá trình chế biến sản phẩm từ trứng phụ thuộc lớn vào công nghệ, nếu không đáp ứng các tiêu chuẩn bắt buộc quy định tại “Bộ quy tắc vệ sinh động vật trên cạn” thì rủi ro vẫn tiếp tục tồn tại.

Hai là, rủi ro trong quá trình bảo quản và vận chuyển ở mức cao. Các sản phẩm liên quan phải được bảo quản và vận chuyển trong điều kiện chuỗi lạnh xuyên suốt; biến động nhiệt độ có thể tạo điều kiện cho mầm bệnh phát triển, làm gia tăng mức độ rủi ro.

Ba là, phạm vi ảnh hưởng rộng. Đối tượng tiêu dùng không bị giới hạn; một số loại sản phẩm từ trứng chưa qua xử lý nhiệt, yêu cầu kiểm soát an toàn cao hơn; khi phát sinh sản phẩm không đạt yêu cầu, mức độ tác động có thể vượt xa so với thực phẩm thông thường, và rủi ro an toàn thực phẩm cao hơn mức trung bình.

Thứ hai, về thông lệ quốc tế trong quản lý, giám sát

Các nền kinh tế thương mại lớn trên thế giới đều áp dụng quản lý nhập khẩu nghiêm ngặt đối với trứng và các sản phẩm từ trứng. Liên minh châu Âu thực hiện cơ chế tiếp cận theo quốc gia, sản phẩm và đăng ký doanh nghiệp; Hoa Kỳ áp dụng cơ chế tiếp cận theo quốc gia kết hợp đăng ký doanh nghiệp; Australia và Nhật Bản đều yêu cầu đáp ứng đồng thời điều kiện tiếp cận theo

quốc gia và sản phẩm.

Việc áp dụng cơ chế đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất trứng và sản phẩm từ trứng ở nước ngoài phù hợp với logic kiểm soát rủi ro theo thông lệ quốc tế.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, rủi ro an toàn thực phẩm đối với trứng và các sản phẩm từ trứng nhập khẩu ở mức cao; do đó, việc thực hiện quản lý ngay từ khâu nguồn đối với nhóm sản phẩm này là hợp lý và cần thiết. Đề xuất áp dụng hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất trứng và các sản phẩm từ trứng ở nước ngoài.

Thông tin đăng ký của doanh nghiệp sản xuất trứng và các sản phẩm từ trứng ở nước ngoài chủ yếu là các thông tin mang tính tĩnh như điều kiện sản xuất, tiêu chuẩn công nghệ, v.v. cơ bản không liên quan đến các nội dung cần cập nhật định kỳ, đáp ứng điều kiện “không có thay đổi lớn về thông tin đăng ký thì được gia hạn tự động” theo quy định tại Điều 21 của “Quy định về quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu”. Trên cơ sở đó, đề xuất đưa nhóm sản phẩm này vào danh mục thực phẩm được gia hạn đăng ký tự động.

6. Dầu, mỡ thực phẩm

6.1. Dầu, mỡ động vật dùng làm thực phẩm

a) Tổng quan

Tính đến ngày 01/12/2025, chỉ có mỡ lợn và mỡ bò của Hoa Kỳ, mỡ lợn của Hà Lan được phép xuất khẩu vào Trung Quốc; số lượng doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài đã được đăng ký tại Trung Quốc là 675 doanh nghiệp (trong đó Hoa Kỳ 672 doanh nghiệp, Hà Lan 03 doanh nghiệp). Kể từ năm 2023 đến nay, chưa phát sinh hoạt động xuất khẩu dầu, mỡ động vật dùng làm thực phẩm vào Trung Quốc.

Tổng cục Hải quan Trung Quốc thực hiện quản lý nhập khẩu nghiêm ngặt đối với dầu, mỡ động vật dùng làm thực phẩm, tham chiếu quy trình áp dụng đối với “sản phẩm thịt chế biến (chín, ướp muối, v.v)” để thực hiện thủ tục tiếp cận thị trường. Doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài phải được Tổng cục Hải quan Trung Quốc cấp đăng ký, và chỉ các sản phẩm thuộc phạm vi đăng ký, được sản xuất trong thời hạn hiệu lực của đăng ký mới được phép xuất khẩu vào Trung Quốc.

Tất cả các lô dầu, mỡ động vật dùng làm thực phẩm xuất khẩu vào Trung Quốc đều phải kèm theo giấy chứng nhận vệ sinh do cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu (vùng lãnh thổ) cấp, có đóng dấu chính thức và chữ ký của bác sĩ thú y chính thức.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về rủi ro kiểm dịch đối với nguyên liệu

Theo “Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm GB 10146-2015 đối với dầu, mỡ động vật dùng làm thực phẩm”, dầu, mỡ động vật dùng làm thực phẩm được định nghĩa là “sản phẩm được chế biến từ mỡ lợn, mỡ bụng, mạc nối hoặc mô mỡ tinh khiết băm trên các cơ quan nội tạng của lợn, bò, cừu, gà, vịt sau khi được tinh luyện, bao gồm mỡ lợn, mỡ bò, mỡ cừu, mỡ gà, mỡ vịt”.

Nguyên liệu để sản xuất mỡ động vật ăn được có tính chất tương tự như nguyên liệu của sản phẩm thịt, đều có nguồn gốc từ gia súc, gia cầm sống sau khi giết mổ và phân tách. Trong đó, các bộ phận như mỡ màng (mạc treo), mỡ nội tạng... thuộc nhóm sản phẩm thịt chưa được cấp phép tiếp cận thị trường.

Các nguyên liệu này tiềm ẩn nguy cơ mang theo các tác nhân gây bệnh như Lở mồm long móng, Bệnh bò điên và Cúm gia cầm độc lực cao. Do đó, rủi ro về dịch bệnh không thể kiểm soát hoàn toàn, và tồn tại nguy cơ ở các mức độ khác nhau trong việc lây lan dịch bệnh động vật.

Thứ hai, về rủi ro an toàn vệ sinh

Theo các tiêu chuẩn quốc gia như “GB 10146-2015 – Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với dầu, mỡ động vật dùng làm thực phẩm”, “GB/T 46004-2025 – Dầu mỡ động vật (mỡ bò)” và “GB/T 8937-2023 – Dầu, mỡ động vật dùng làm thực phẩm (mỡ lợn)”, dầu, mỡ động vật dùng làm thực phẩm phải đáp ứng các yêu cầu về chất lượng và an toàn liên quan đến thành phần cơ bản, chỉ tiêu lý hóa, chất ô nhiễm, dư lượng thuốc thú y,... đồng thời có yêu cầu cao đối với quy trình sản xuất, phương thức bao gói và điều kiện bảo quản, vận chuyển. Do đó, cần thông qua công nghệ chế biến và hệ thống quản lý để kiểm soát các rủi ro từ nguồn nguyên liệu và dư lượng.

Thứ ba, về thông lệ quốc tế trong quản lý, giám sát

Hoa Kỳ thực hiện đánh giá tình hình dịch bệnh động vật của nước xuất khẩu, yêu cầu cấp giấy chứng nhận vệ sinh chính thức, đồng thời tiến hành thẩm tra việc đáp ứng các tiêu chuẩn của Hoa Kỳ đối với doanh nghiệp sản xuất và thực hiện đăng ký. Australia đánh giá tình hình dịch bệnh động vật của nước xuất khẩu, yêu cầu cấp giấy chứng nhận vệ sinh chính thức, nhưng không yêu cầu đăng ký hoặc ghi nhận đối với doanh nghiệp sản xuất. Nhật Bản đánh giá tình hình dịch bệnh động vật của nước xuất khẩu, xác định danh mục quốc gia/khu vực bị cấm nhập khẩu, yêu cầu cấp giấy chứng nhận vệ sinh chính thức và thực hiện đăng ký đối với doanh nghiệp sản xuất. Liên minh châu Âu đánh giá tình hình dịch bệnh động vật của nước xuất khẩu, xác định quốc gia/khu vực được phép tiếp cận thị trường, yêu cầu cấp giấy chứng nhận vệ sinh chính thức, đồng thời yêu cầu doanh nghiệp sản xuất phải được cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu đề xuất đăng ký với Liên minh châu Âu.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, rủi ro kiểm dịch và an toàn vệ sinh đối với dầu, mỡ động vật dùng làm thực phẩm ở mức cao; đồng thời, nhóm sản phẩm này đặt ra yêu cầu cao đối với kiểm soát nguyên liệu và quy trình sản

xuất. Việc thực hiện quản lý ngay từ khâu nguồn đối với dầu, mỡ động vật dùng làm thực phẩm phù hợp với thông lệ quốc tế; do đó, đề xuất áp dụng hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài.

Tiêu chuẩn quy trình, năng lực sản xuất của doanh nghiệp sản xuất dầu mỡ động vật thực phẩm nước ngoài tương đối ổn định, phù hợp với điều kiện áp dụng tại Điều 21 của "Quy định quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu" là "Thông tin đăng ký không có thay đổi lớn có thể gia hạn tự động". Kiến nghị đưa sản phẩm này vào danh sách thực phẩm được gia hạn đăng ký tự động.

6.2. Dầu thực vật dùng làm thực phẩm

a) Tổng quan

Dầu thực vật dùng làm thực phẩm là mặt hàng thiết yếu, có liên quan trực tiếp đến kinh tế – xã hội và đời sống dân sinh, đồng thời là hàng tiêu dùng hàng ngày không thể thiếu trong sinh hoạt của người dân Trung Quốc; do đó, chất lượng và an toàn của nhóm sản phẩm này luôn được xã hội quan tâm ở mức cao.

Năm 2024, Trung Quốc nhập khẩu khoảng 7,16 triệu tấn dầu thực vật dùng làm thực phẩm từ hơn 60 quốc gia. Đối với dầu thực vật nhập khẩu, đặc biệt là dầu dạng rời (không đóng gói), khối lượng mỗi lô hàng thường lớn; trong trường hợp phát sinh vấn đề về chất lượng, an toàn, phạm vi ảnh hưởng sẽ rộng, có thể dẫn đến các sự cố an toàn thực phẩm ở quy mô khu vực, thậm chí trên phạm vi toàn quốc.

Hiện nay, cơ quan hải quan Trung Quốc áp dụng cơ chế đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất dầu thực vật dùng làm thực phẩm ở nước ngoài; đã có 77 quốc gia, vùng lãnh thổ với 3.361 doanh nghiệp sản xuất được đăng ký tại Trung Quốc.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về rủi ro an toàn thực phẩm

Dầu thực vật dùng làm thực phẩm được sản xuất từ nguyên liệu là hạt, quả có dầu hoặc dầu thực vật thô; quy trình chế biến chủ yếu gồm phương pháp ép và phương pháp trích ly (ngâm chiết). Theo Tiêu chuẩn quốc tế về biện pháp kiểm dịch thực vật “Phân loại hàng hóa dựa trên rủi ro dịch hại” (ISPM số 32), dầu thực vật thô được sản xuất bằng phương pháp ép cơ học vẫn tiềm ẩn nguy cơ bị nhiễm sinh vật gây hại.

Thứ hai, về tình trạng không đạt yêu cầu nhập khẩu

Trong những năm gần đây, qua kết quả kiểm tra cho thấy các vấn đề đối với dầu thực vật nhập khẩu không đạt yêu cầu tập trung vào các nội dung như yếu tố biến đổi gen, chỉ số axit và chỉ số peroxit.

Từ năm 2022 đến nay, Trung Quốc đã phát hiện 09 lô dầu thực vật nhập khẩu có chỉ số axit vượt mức và 05 lô có chỉ số peroxit vượt mức, chiếm 17,7%

tổng số lô không đạt trong cùng kỳ.

Tính từ năm 2024 đến nay, trên phạm vi toàn quốc đã phát hiện 24 lô dầu hạt cải thô có chứa thành phần biến đổi gen chưa được phê duyệt, chiếm 45,3% tổng số lô không đạt trong cùng kỳ.

Thứ ba, về các sự cố an toàn nghiêm trọng đối với dầu thực vật dùng làm thực phẩm

Tại khâu nhập khẩu, đã từng xảy ra sự cố ô nhiễm phương tiện vận chuyển đối với dầu thực vật dạng rời. Năm 2012, tại các cửa khẩu Thái Châu và Trương Gia Cảng (tỉnh Giang Tô), qua kiểm tra nhiều lô dầu hạt cải dạng rời nhập khẩu từ Các Tiểu vương quốc Ả Rập Thống nhất và Canada, đã phát hiện các chất độc hại như benzen, xylen và các hợp chất thuộc nhóm benzen vượt mức.

Kết quả điều tra cho thấy nguyên nhân là do dư lượng benzen và các hợp chất cùng nhóm từ ba chuyến hàng trước đó của tàu vận chuyển gây ô nhiễm. Trên cơ sở đó, nguyên Tổng cục Giám sát chất lượng, kiểm nghiệm và kiểm dịch Trung Quốc đã ban hành thông báo quy định rõ về vật liệu phương tiện vận chuyển và ba loại hàng hóa chuyên chở trước đó đối với dầu thực vật dạng rời nhập khẩu.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, dầu thực vật nhập khẩu tiềm ẩn rủi ro về kiểm dịch và an toàn thực phẩm; đồng thời, do quy mô nhập khẩu và tiêu thụ lớn, khi phát sinh sự cố sẽ có phạm vi ảnh hưởng rộng, và nhận thức về trách nhiệm của doanh nghiệp cần tiếp tục được nâng cao.

Để tăng cường kiểm soát ngay từ khâu nguồn, đồng thời làm rõ trách nhiệm của cơ quan có thẩm quyền nước ngoài và doanh nghiệp sản xuất dầu thực vật, đề xuất tiếp tục duy trì các yêu cầu quản lý theo Lệnh số 248, theo đó áp dụng hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài.

Do quy trình công nghệ và năng lực sản xuất của dầu thực vật tương đối ổn định, đáp ứng điều kiện “không có thay đổi lớn về thông tin đăng ký thì được gia hạn tự động” theo quy định tại Điều 21 của “Quy định về quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu”, đề xuất áp dụng cơ chế gia hạn đăng ký tự động đối với sản phẩm dầu thực vật dùng làm thực phẩm.

7. Sản phẩm bột có nhân

a) Tổng quan

Sản phẩm bột có nhân chủ yếu bao gồm bánh bao, bánh chèo, chả giò và các sản phẩm lương thực đông lạnh có nhân hoặc không có nhân. Nhóm sản phẩm này thường sử dụng một hoặc nhiều loại ngũ cốc như lúa mì, gạo, ngũ cốc thô và các sản phẩm từ ngũ cốc làm nguyên liệu chính, đồng thời có thể phối hợp với nhân hoặc nguyên liệu phụ; sau đó được chế biến qua các công

đoạn phối trộn, gia công, tạo hình và cấp đông nhanh. Thành phần nhân và nguyên liệu phụ tương đối phức tạp, nguồn gốc có thể bao gồm các nhóm như đậu, củ, thịt gia súc, gia cầm, trứng, sữa tươi, thủy sản, rau quả, nấm ăn, v.v.

Trong giai đoạn 2022–2024, tổng số lô sản phẩm bột có nhân nhập khẩu là 531 lô, trong đó phát hiện 01 lô không đạt yêu cầu do vi sinh vật vượt mức.

Hiện nay, cơ quan hải quan Trung Quốc áp dụng hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất sản phẩm bột có nhân ở nước ngoài; đã có 17 quốc gia, vùng lãnh thổ với 280 doanh nghiệp sản xuất được cấp đăng ký tại Trung Quốc.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về rủi ro an toàn thực phẩm

Rủi ro trong công tác kiểm tra, kiểm dịch đối với nhóm sản phẩm này chủ yếu phát sinh từ phần nhân, trong đó nhân thường chứa các thành phần như thịt và trứng. Trung Quốc thực hiện quản lý kiểm dịch tiếp cận thị trường đối với sản phẩm thịt chế biến và sản phẩm trứng; do đó, các thành phần có nguồn gốc từ thịt và trứng trong nhân có thể liên quan đến các mầm bệnh như cúm gia cầm, lở mồm long móng, bệnh Newcastle, v.v. Trong trường hợp việc kiểm soát tại các khâu như tiếp nhận nguyên liệu không chặt chẽ, có thể phát sinh nguy cơ mầm bệnh cụ thể theo sản phẩm nhập vào Trung Quốc.

Theo “Tiêu chuẩn quốc tế về biện pháp kiểm dịch thực vật – Phân loại hàng hóa dựa trên rủi ro dịch hại” (ISPM số 32), Phụ lục 2, các sản phẩm bột có nhân chưa qua xử lý nhiệt ở nhiệt độ cao vẫn có khả năng bị nhiễm sinh vật gây hại.

Đồng thời, do thành phần nhân có nguồn gốc đa dạng, các nguyên liệu như tôm và trứng có thể tiềm ẩn nguy cơ gây dị ứng đối với một số nhóm đối tượng tiêu dùng.

Thứ hai, về rủi ro trong quá trình vận chuyển và bảo quản

Phần lớn sản phẩm bột có nhân cần được bảo quản và vận chuyển trong điều kiện lạnh hoặc đông lạnh bằng container; các yếu tố như nhiệt độ và độ ẩm có ảnh hưởng lớn. Trường hợp kiểm soát không phù hợp có thể dẫn đến biến chất, hư hỏng sản phẩm, đồng thời làm gia tăng nguy cơ nhiễm vi sinh vật gây bệnh.

Thứ ba, về thông lệ quốc tế trong áp dụng yêu cầu đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất sản phẩm bột có nhân

Canada thực hiện cơ chế đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài đối với sản phẩm bột có nhân có chứa thịt. Doanh nghiệp Trung Quốc khi xuất khẩu sản phẩm này sang Canada phải nộp hồ sơ đề nghị cơ quan hải quan trong nước xem xét, đề xuất đăng ký; trên cơ sở đó, Tổng cục Hải quan Trung Quốc thực hiện giới thiệu tới cơ quan có thẩm quyền của Canada và được phê duyệt.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, do thành phần nhân và nguyên liệu phụ của sản phẩm bột có nhân phức tạp, đồng thời trong quá trình vận chuyển và bảo quản dễ phát sinh nguy cơ ô nhiễm, cần tăng cường kiểm soát ngay từ khâu nguồn, đồng thời làm rõ trách nhiệm của cơ quan có thẩm quyền nước ngoài cũng như doanh nghiệp sản xuất. Do đó, đề xuất tiếp tục áp dụng các yêu cầu quản lý theo Lệnh số 248, theo đó thực hiện đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài.

Do quy trình công nghệ và năng lực sản xuất của sản phẩm bột có nhân tương đối ổn định, đáp ứng điều kiện “không có thay đổi lớn về thông tin đăng ký thì được gia hạn tự động” theo quy định tại Điều 21 của “Quy định về quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu”, đề xuất áp dụng cơ chế gia hạn đăng ký tự động đối với sản phẩm bột có nhân.

8. Gạo

Theo “Quy định về quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu” (Lệnh số 248 của Tổng cục Hải quan Trung Quốc), nhóm sản phẩm này trước đây được xếp trong danh mục “ngũ cốc dùng làm thực phẩm” và thuộc diện áp dụng hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức.

Hiện nay, danh mục “ngũ cốc dùng làm thực phẩm” đã được điều chỉnh thành “gạo”.

a) Tổng quan

Gạo bao gồm gạo lứt, gạo xát trắng và gạo tấm đã qua quá trình xay xát, loại bỏ vỏ trấu và tạp chất.

Trong giai đoạn 2022–2024, đã phát hiện 21 lô gạo nhập khẩu không đạt yêu cầu; trong đó có 16 lô không đạt về chỉ tiêu chất lượng, các nguyên nhân chủ yếu gồm không đạt chỉ tiêu chất lượng và vượt mức kim loại nặng.

Hiện nay, Trung Quốc thực hiện quản lý kiểm dịch tiếp cận thị trường đối với gạo; đã có 16 quốc gia, vùng lãnh thổ với 700 doanh nghiệp sản xuất gạo ở nước ngoài được cấp đăng ký tại Trung Quốc.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về rủi ro an toàn thực phẩm

Đối với gạo chưa qua chế biến hoặc chỉ qua chế biến sơ cấp, nguy cơ mang theo sinh vật gây hại ở mức cao, đặc biệt trong quá trình vận chuyển và lưu kho dễ bị côn trùng hại kho xâm nhiễm. Đối với gạo đã qua chế biến sâu, việc loại bỏ lớp cám, lớp aleurone và các hạt khác màu có thể góp phần bất hoạt một phần sinh vật gây hại như côn trùng, hạt cỏ dại, v.v. do đó rủi ro kiểm dịch thấp hơn so với gạo chưa qua chế biến hoặc chế biến sơ cấp.

Theo “Tiêu chuẩn quốc tế về biện pháp kiểm dịch thực vật – Phân loại hàng hóa dựa trên rủi ro dịch hại” (ISPM số 32), Phụ lục 2, gạo thuộc nhóm

sản phẩm dù đã qua chế biến vẫn có khả năng bị nhiễm sinh vật gây hại. Gạo có thể bị xâm nhiễm bởi các đối tượng kiểm dịch như tuyến trùng thân lúa (*Ditylenchus angustus*), mọt đục hạt lớn (*Prostephanus truncatus*), cỏ cao lương giả (*Sorghum halepense*), v.v.

Theo “Yêu cầu kỹ thuật về phân tích nguy cơ sinh vật gây hại đối với thực vật và sản phẩm thực vật xuất nhập khẩu” (GB/T 20879-2007), trên cơ sở đánh giá định tính về khả năng xâm nhập, lây lan của sinh vật gây hại và mức độ hậu quả có thể gây ra, kết hợp với ma trận đánh giá rủi ro, mức độ rủi ro dịch hại đối với gạo được xác định ở mức cao.

Thứ hai, về tình hình không đạt yêu cầu về chất lượng và an toàn thực phẩm

Năm 2022, phát hiện 09 lô không đạt, trong đó 07 lô không đạt về chỉ tiêu chất lượng, 02 lô vượt mức kim loại nặng; năm 2023 phát hiện 05 lô không đạt, tất cả đều không đạt về chỉ tiêu chất lượng; năm 2024 phát hiện 07 lô không đạt, trong đó 05 lô không đạt về chỉ tiêu chất lượng, 02 lô không đạt về bao gói.

Thứ ba, về các sự cố an toàn trong lĩnh vực quản lý gạo

Năm 2013, Ủy ban An toàn thực phẩm tỉnh Quảng Đông công bố kết quả giám sát phát hiện 126 lô gạo vượt mức cadimi. Năm 2014, phóng viên chương trình “Điều tra tin tức” của Đài Truyền hình Trung ương Trung Quốc đã mua ngẫu nhiên 05 mẫu gạo thuộc các chủng loại khác nhau và gửi kiểm nghiệm tại Viện Khoa học Kiểm nghiệm và Kiểm dịch Trung Quốc; kết quả cho thấy trong 05 mẫu có 03 mẫu phát hiện thành phần biến đổi gen.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, rủi ro đối với gạo nhập khẩu ở mức cao; đồng thời, theo các nghị định thư về xuất khẩu gạo vào Trung Quốc, cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu phải đề xuất các doanh nghiệp chế biến gạo đáp ứng yêu cầu của Trung Quốc để phía Trung Quốc thực hiện đăng ký. Do đó, đề xuất tiếp tục áp dụng các yêu cầu quản lý theo Lệnh số 248, theo đó thực hiện đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài.

Do quy trình công nghệ và năng lực sản xuất của gạo tương đối ổn định, đáp ứng điều kiện “không có thay đổi lớn về thông tin đăng ký thì được gia hạn tự động” theo quy định tại Điều 21 của “Quy định về quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu”, đề xuất áp dụng cơ chế gia hạn đăng ký tự động đối với gạo.

9. Sản phẩm công nghiệp xay xát ngũ cốc và mạch nha

a) Tổng quan

Sản phẩm công nghiệp xay xát ngũ cốc là các sản phẩm dạng bột được chế biến từ nguyên liệu là hạt ngũ cốc (bao gồm thóc, lúa mì, ngô, đậu tương và các loại ngũ cốc khác), như bột mì, bột ngô, bột kiều mạch, bột/yến mạch

cán, bột lúa mạch đen, v.v.

Trong những năm gần đây, khối lượng thương mại nhập khẩu đối với sản phẩm công nghiệp xay xát ngũ cốc và mạch nha vào Trung Quốc có xu hướng tăng chậm lại. Trong giai đoạn 2022–2024, đã phát hiện 21 lô không đạt yêu cầu, với các nguyên nhân như phụ gia vượt mức, vi sinh vật vượt mức, không đạt chỉ tiêu chất lượng và ghi nhãn không phù hợp.

Hiện nay, Trung Quốc thực hiện quản lý kiểm dịch tiếp cận thị trường đối với sản phẩm công nghiệp xay xát ngũ cốc (bột mì, bột lúa mạch đen) và mạch nha, áp dụng hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức; đã có 37 quốc gia, vùng lãnh thổ với 695 doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài được cấp mã số đăng ký tại Trung Quốc.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về mức độ rủi ro theo quy trình chế biến

Sản phẩm công nghiệp xay xát ngũ cốc là nhóm thực phẩm chỉ trải qua các công đoạn như làm sạch, loại bỏ tạp chất và nghiền. Quy trình chế biến bột mì chủ yếu bao gồm: tiếp nhận nguyên liệu và làm sạch sơ bộ (sàng, phân loại bằng khí, tách kim loại) - làm sạch bề mặt hạt (đập hạt/chải hạt, tách đá, rửa hạt) - điều chỉnh độ ẩm và ủ hạt - hệ thống nghiền (nghiền vỡ, làm sạch bột) - xử lý sau nghiền (phối trộn bột, tăng cường dinh dưỡng, tẩy trắng và ủ chín, phân cấp bằng khí).

Quy trình sản xuất mạch nha chủ yếu gồm: làm sạch nguyên liệu, ngâm hạt, nảy mầm, sấy khô, tách rễ và làm sạch tạp chất.

Theo “Tiêu chuẩn quốc tế về biện pháp kiểm dịch thực vật – Phân loại hàng hóa dựa trên rủi ro dịch hại” (ISPM số 32), Phụ lục 2, quy trình chế biến đối với sản phẩm xay xát ngũ cốc (như bột mì) và mạch nha thuộc nhóm đã qua chế biến nhưng vẫn có khả năng bị nhiễm sinh vật gây hại; mức độ rủi ro theo quy trình chế biến được đánh giá ở mức trung bình.

Thứ hai, về mức độ rủi ro dịch hại

Trong nhóm sản phẩm xay xát ngũ cốc, bột mì và bột lúa mạch đen có mức rủi ro dịch hại cao hơn do dễ bị xâm nhiễm bởi các đối tượng kiểm dịch như nấm than lùn lúa mì (*Tilletia controversa*), nấm than lúa mì Ấn Độ (*Tilletia indica* Mitra). Các sản phẩm xay xát ngũ cốc khác có mức rủi ro dịch hại tương đối thấp.

Theo “Yêu cầu kỹ thuật về phân tích nguy cơ sinh vật gây hại đối với thực vật và sản phẩm thực vật xuất nhập khẩu” (GB/T 20879-2007), trên cơ sở đánh giá định tính về khả năng xâm nhập, lây lan của sinh vật gây hại và mức độ hậu quả có thể gây ra, kết hợp với ma trận đánh giá rủi ro, xác định bột mì và bột lúa mạch đen có mức rủi ro dịch hại cao, trong khi các sản phẩm xay xát ngũ cốc khác (ngoại trừ hai loại nêu trên) có mức rủi ro thấp.

Mạch nha dễ bị xâm nhiễm bởi các sinh vật gây hại kiểm dịch như nấm than lùn lúa mì (*Tilletia controversa*), mọt bột (*Tribolium destructor*), v.v.

Theo phương pháp đánh giá nêu trên, mức rủi ro dịch hại đối với mạch nha được xác định ở mức cao.

Thứ ba, về tình hình không đạt yêu cầu đối với sản phẩm trong giai đoạn ba năm gần đây

Năm 2022, phát hiện 07 lô không đạt, trong đó 02 lô chưa được cấp phép kiểm dịch, 02 lô vượt mức phụ gia thực phẩm, 01 lô nhiễm vi sinh vật, 01 lô không đạt về chứng từ, 01 lô không đạt về bao gói; năm 2023 phát hiện 06 lô không đạt, trong đó 02 lô chưa được cấp phép kiểm dịch, 02 lô không đạt về chỉ tiêu chất lượng, 02 lô không đạt về ghi nhãn; năm 2024 phát hiện 08 lô không đạt, trong đó 02 lô liên quan đến đăng ký doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài, 01 lô không đáp ứng quy định về thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia, 01 lô không đạt về ghi nhãn, 01 lô bị mốc, 01 lô không phù hợp giữa hàng hóa và chứng từ, 01 lô không cung cấp đầy đủ chứng thư hoặc tài liệu chứng minh theo quy định.

Tổng hợp kết quả trong ba năm gần đây cho thấy các nguyên nhân không đạt liên quan đến nhiều yếu tố rủi ro như vi sinh vật, phụ gia thực phẩm, chỉ tiêu chất lượng, v.v. do đó, từ góc độ quản lý an toàn thực phẩm, việc tiếp tục thực hiện quản lý từ khâu nguồn đối với doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài là cần thiết.

Thứ tư, về các sự cố an toàn thực phẩm

Năm 2020, Tạp chí “Báo cáo người tiêu dùng” đã tổng hợp dữ liệu kiểm tra chất lượng bột mì do cơ quan quản lý thị trường trung ương và địa phương (bao gồm cả cơ quan quản lý thực phẩm và dược phẩm trước đây) công bố trong giai đoạn từ tháng 02/2015 đến tháng 02/2020.

Kết quả cho thấy, trong tổng số 235 lô bột mì được kiểm tra, có 14 chỉ tiêu không đạt, chủ yếu liên quan đến độc tố nấm (deoxynivalenol, ochratoxin A, aflatoxin B1, zearalenone), chất tẩy trắng bột mì (benzoyl peroxide, titanium dioxide), và dư lượng kim loại nhẹ/nặng (nhôm, cadimi, chì).

Trong đó, tình trạng vượt mức deoxynivalenol là vấn đề nổi bật nhất, với 180 lần phát hiện, chiếm 76,6% tổng số trường hợp không đạt. Deoxynivalenol (còn gọi là “độc tố gây nôn”) có độc tính tế bào cao; khi nhiễm cấp tính có thể gây ra các triệu chứng như buồn nôn, nôn, đau bụng, tiêu chảy, chóng mặt và đau đầu trong vòng 5-10 phút. Sự việc này đã thu hút sự quan tâm rộng rãi trên các phương tiện truyền thông.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, rủi ro đối với sản phẩm công nghiệp xay xát ngũ cốc và mạch nha nhập khẩu ở mức cao; đồng thời, theo các nghị định thư về xuất khẩu bột mì, bột lúa mạch đen và mạch nha vào Trung Quốc, cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu phải đề xuất các doanh nghiệp chế biến đáp ứng yêu cầu của Trung Quốc để phía Trung Quốc thực hiện đăng ký. Do đó, đề xuất tiếp tục áp dụng các yêu cầu quản lý theo Lệnh số 248, theo đó

thực hiện đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài.

Do quy trình công nghệ và năng lực sản xuất của sản phẩm công nghiệp xay xát ngũ cốc và mạch nha tương đối ổn định, đáp ứng điều kiện “không có thay đổi lớn về thông tin đăng ký thì được gia hạn tự động” theo quy định tại Điều 21 của “Quy định về quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu”, đề xuất áp dụng cơ chế gia hạn đăng ký tự động đối với nhóm sản phẩm này.

10. Rau củ sấy khô

a) Tổng quan

Năm 2024, chủng loại và kim ngạch nhập khẩu đối với các sản phẩm rau củ sấy khô sơ chế của Trung Quốc đều có xu hướng tăng.

Trong giai đoạn 2022–2024, đã phát hiện 27 lô rau củ sấy khô không đạt yêu cầu, các nguyên nhân chủ yếu bao gồm dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt mức, phụ gia thực phẩm vượt mức và chất ô nhiễm vượt mức.

Hiện nay, cơ quan hải quan Trung Quốc áp dụng hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất rau củ sấy khô ở nước ngoài; đã có 17 quốc gia, vùng lãnh thổ với 193 doanh nghiệp sản xuất được cấp mã số đăng ký tại Trung Quốc.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về rủi ro an toàn thực phẩm

Rau củ sấy khô nhập khẩu chủ yếu là lát konjac (củ nưa) khô và bột konjac. Các sản phẩm này thường chỉ trải qua các công đoạn chế biến cơ bản như làm sạch, cắt và sấy khô; năng lực kiểm soát vệ sinh và thực hiện quy trình chuẩn hóa của một số doanh nghiệp còn hạn chế. Trong quá trình chế biến, một số cơ sở sử dụng phương pháp hun lưu huỳnh, dễ dẫn đến việc đưa dư lượng sulfur dioxide và các phụ gia thực phẩm vào sản phẩm vượt mức cho phép. Năm 2024, đã phát hiện 26 lô có phụ gia thực phẩm vượt mức và 01 lô vượt mức kim loại nặng chì.

Thứ hai, về việc thực hiện trách nhiệm an toàn thực phẩm của doanh nghiệp

Các doanh nghiệp sản xuất rau củ sấy khô sơ chế ở nước ngoài phần lớn có quy mô nhỏ hoặc theo mô hình hộ gia đình; nhận thức và năng lực chuyên môn về an toàn thực phẩm của người lao động còn khoảng cách đáng kể so với yêu cầu kiểm soát. Mức độ hiểu biết về pháp luật và tiêu chuẩn an toàn thực phẩm hiện hành của Trung Quốc còn hạn chế; hệ thống quản lý vệ sinh, an toàn thực phẩm và các biện pháp bảo đảm chưa hoàn thiện. Một số doanh nghiệp, vì để cải thiện hình thức sản phẩm hoặc kéo dài thời hạn sử dụng, đã sử dụng trái phép các chất tẩy trắng, chất tạo màu hoặc chất bảo quản bị cấm tại Trung Quốc, qua đó chuyển rủi ro tiềm ẩn về sức khỏe sang người tiêu dùng trong nước và các doanh nghiệp chế biến thực phẩm ở khâu sau.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, rủi ro an toàn thực phẩm đối với rau củ sấy khô sơ chế nhập khẩu hiện ở mức cao. Để tăng cường kiểm soát ngay từ khâu nguồn và làm rõ trách nhiệm của cơ quan có thẩm quyền nước ngoài cũng như doanh nghiệp sản xuất, đề xuất tiếp tục áp dụng các yêu cầu quản lý theo Lệnh số 248, theo đó thực hiện đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài.

Do quy trình công nghệ và năng lực sản xuất của rau củ sấy khô tương đối ổn định, đáp ứng điều kiện “không có thay đổi lớn về thông tin đăng ký thì được gia hạn tự động” theo quy định tại Điều 21 của “Quy định về quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu”, đề xuất áp dụng cơ chế gia hạn đăng ký tự động đối với rau củ sấy khô.

11. Bột gia vị

a) Tổng quan

Các loại bột gia vị thực vật nhập khẩu chủ yếu bao gồm thì là đã nghiền, hạt tiêu đã nghiền, bột mù tạt, bột cà ri, hạt mùi đã nghiền, v.v.

Trong giai đoạn 2022–2024, đã phát hiện 10 lô bột gia vị có nguồn gốc thực vật không đạt yêu cầu, các nguyên nhân chủ yếu gồm: chứa thành phần có nguồn gốc thực vật chưa được cấp phép kiểm dịch (06 lô), không cung cấp chứng thư hoặc tài liệu chứng minh theo quy định (03 lô), và không đạt yêu cầu về bao gói (01 lô).

Hiện nay, cơ quan hải quan Trung Quốc áp dụng hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất bột gia vị thực vật ở nước ngoài; đã có 31 quốc gia, vùng lãnh thổ với 8.898 doanh nghiệp sản xuất được cấp mã số đăng ký tại Trung Quốc.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về rủi ro an toàn thực phẩm

Bột gia vị thực vật là các sản phẩm có nguồn gốc tự nhiên từ quả, hạt, hoa, rễ, thân, lá, vỏ hoặc toàn bộ cây, có chức năng tạo hương, tạo mùi và tạo vị, có thể sử dụng trực tiếp. Các sản phẩm này thường được chế biến thông qua các công đoạn như phơi/sấy tự nhiên, rang và nghiền. Mặc dù các công đoạn này có thể loại bỏ hoặc làm giảm sinh vật gây hại, một số quy trình chế biến vẫn tiềm ẩn khả năng bị nhiễm sinh vật gây hại.

Thứ hai, về mức độ quản lý chất lượng và an toàn của doanh nghiệp

Phần lớn bột gia vị nhập khẩu vào Trung Quốc là các sản phẩm sơ chế, chỉ qua nghiền hoặc cắt đơn giản; các doanh nghiệp sản xuất chủ yếu là quy mô nhỏ, mang tính thủ công, nên mức độ quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm của toàn ngành còn tương đối thấp. Việc nguyên liệu được phơi, chế biến và lưu trữ ngoài trời dễ dẫn đến nhiễm chéo trong quá trình sản xuất, làm gia tăng rủi ro an toàn thực phẩm.

Thứ ba, về các vấn đề an toàn đối với bột gia vị

Ấn Độ là một trong những nguồn cung chính đối với bột gia vị thực vật nhập khẩu của Trung Quốc; kể từ năm 2023, nhiều cơ quan quản lý trên thế giới đã thông báo về việc phát hiện ethylene oxide (ETO) trong các sản phẩm bột gia vị có xuất xứ từ Ấn Độ, liên quan đến nhiều doanh nghiệp sản xuất lớn.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, bột gia vị nhập khẩu chủ yếu là các sản phẩm sơ chế, vẫn tiềm ẩn nguy cơ bị nhiễm sinh vật gây hại; đồng thời, do việc kiểm soát sản xuất của một số doanh nghiệp chưa chặt chẽ, tồn tại rủi ro không đạt chỉ tiêu chất lượng hoặc sử dụng phụ gia thực phẩm không đúng quy định.

Để tăng cường kiểm soát ngay từ khâu nguồn và làm rõ trách nhiệm của cơ quan có thẩm quyền nước ngoài cũng như doanh nghiệp sản xuất, đề xuất tiếp tục áp dụng các yêu cầu quản lý theo Lệnh số 248, theo đó thực hiện đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài.

Do quy trình công nghệ và năng lực sản xuất của bột gia vị tương đối ổn định, đáp ứng điều kiện “không có thay đổi lớn về thông tin đăng ký thì được gia hạn tự động” theo quy định tại Điều 21 của “Quy định về quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu”, đề xuất áp dụng cơ chế gia hạn đăng ký tự động đối với bột gia vị.

12. Các loại hạt và hạt giống

a) Tổng quan

Nhóm sản phẩm hạt khô là khái niệm bao gồm trái cây sấy khô và các loại hạt, hạt giống. Trái cây sấy khô là sản phẩm được chế biến từ trái cây tươi thông qua các công đoạn như phơi, sấy để loại bỏ nước; các loại hạt và hạt giống là các sản phẩm chưa qua chế biến nhiệt, bao gồm hạt, hạt giống hoặc nhân hạt, với các công đoạn xử lý như làm khô, bóc vỏ và tách vỏ.

Trung Quốc là quốc gia nhập khẩu và tiêu thụ lớn đối với nhóm sản phẩm này; đối với một số mặt hàng như hạt điều, hạt dẻ cười và hồ đào, mức độ phụ thuộc vào nhập khẩu vượt quá 90%. Nhóm sản phẩm hạt khô thường được tiêu thụ trực tiếp hoặc sau khi chế biến bởi doanh nghiệp thực phẩm; phạm vi người tiêu dùng rộng, do đó vấn đề an toàn thực phẩm cần được đặc biệt quan tâm.

Cơ quan hải quan Trung Quốc thực hiện quản lý tiếp cận thị trường đối với trái cây sấy khô (trừ các sản phẩm đã qua rang hoặc sấy thăng hoa) và các loại hạt, hạt giống (trừ các sản phẩm đã qua nấu chín, ướp muối hoặc rang); hiện đã có 68 quốc gia, vùng lãnh thổ được phép tiếp cận thị trường đối với các sản phẩm hạt khô.

Hiện nay, cơ quan hải quan Trung Quốc áp dụng hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất hạt khô ở

nước ngoài; đã có 60 quốc gia, vùng lãnh thổ với 4.857 doanh nghiệp sản xuất được cấp đăng ký tại Trung Quốc.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về rủi ro an toàn thực phẩm

Xét về nguyên liệu, nhóm sản phẩm hạt khô có nguồn gốc từ quả và hạt thực vật; việc lạm dụng thuốc bảo vệ thực vật, ô nhiễm đất... có thể làm phát sinh rủi ro về an toàn sản phẩm.

Xét về quy trình chế biến, theo Công ước Bảo vệ Thực vật Quốc tế (IPPC), “Tiêu chuẩn quốc tế về biện pháp kiểm dịch thực vật – Phân loại hàng hóa dựa trên rủi ro dịch hại” (ISPM số 32), quy trình chế biến của hạt khô tương đối đơn giản, chủ yếu là các công đoạn xử lý vật lý cơ bản, do đó vẫn có khả năng bị nhiễm sinh vật gây hại, tiềm ẩn nguy cơ lây lan dịch hại.

Do yêu cầu về chất lượng cảm quan và bảo quản, trong quá trình sản xuất, một số doanh nghiệp có nguy cơ sử dụng phụ gia thực phẩm vượt mức hoặc vượt phạm vi cho phép; điển hình, trong những năm gần đây, sản phẩm mơ khô nhập khẩu từ Afghanistan và nhãn sậy khô nhập khẩu từ Thái Lan nhiều lần bị phát hiện có hàm lượng sulfur dioxide vượt mức.

Xét về vận chuyển và bảo quản, hạt khô chủ yếu được nhập khẩu dưới dạng bao gói lớn, thường sử dụng bao dệt hoặc bao tải lớn; nếu điều kiện bảo quản, vận chuyển không phù hợp, có thể dẫn đến xâm nhiễm sinh vật gây hại, nhiễm vi sinh vật và suy giảm chất lượng sản phẩm.

Thứ hai, về tình trạng không đạt yêu cầu đối với hạt khô nhập khẩu

Trong giai đoạn 2022–2024, trên phạm vi toàn quốc đã ghi nhận 189 lô hạt khô không được phép nhập khẩu, trong đó nguyên nhân chủ yếu là không đạt chỉ tiêu chất lượng (mốc, chỉ số axit, chỉ số peroxit vượt mức, v.v.) với 101 lô, chiếm 53% tổng số lô không đạt. Tiếp theo là tình trạng sử dụng phụ gia thực phẩm nhóm sulfur dioxide vượt mức, với 45 lô, chiếm 24% tổng số lô không đạt.

Các kết quả này cho thấy một số doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài vẫn còn hạn chế trong kiểm soát nguyên liệu, quy trình sản xuất và điều kiện bảo quản, vận chuyển.

Thứ ba, về các sự cố an toàn trong lĩnh vực hạt khô

Năm 2018, tại Na Uy đã xảy ra vụ việc nhiễm Salmonella liên quan đến sản phẩm hỗn hợp trái cây khô, khiến 56 người mắc bệnh, trong đó 21 người phải nhập viện.

Năm 2024, tại Hoa Kỳ xảy ra vụ việc an toàn thực phẩm liên quan đến quả óc chó bị nhiễm Escherichia coli O157:H7, ảnh hưởng tới 2 bang, với 13 ca bệnh được xác nhận, trong đó 7 người phải nhập viện.

Năm 2025, tại Canada ghi nhận 155 ca nhiễm Salmonella; kết quả điều tra cho thấy vụ việc có liên quan đến nhiều lô hạt dẻ cười và các sản phẩm từ hạt

dễ cưỡi bị nhiễm Salmonella.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, rủi ro kiểm dịch và an toàn thực phẩm đối với nhóm sản phẩm hạt khô ở mức cao; đồng thời, do khối lượng nhập khẩu và tiêu thụ lớn, khi phát sinh sự cố sẽ có phạm vi ảnh hưởng rộng. Việc phát hiện nhiều lô không đạt trong thời gian qua cho thấy nhận thức về trách nhiệm của doanh nghiệp cần tiếp tục được nâng cao.

Để tăng cường kiểm soát ngay từ khâu nguồn và làm rõ trách nhiệm của cơ quan có thẩm quyền nước ngoài cũng như doanh nghiệp sản xuất, đề xuất tiếp tục áp dụng các yêu cầu quản lý theo Lệnh số 248, theo đó thực hiện đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài.

Do quy trình công nghệ và năng lực sản xuất của nhóm sản phẩm hạt khô tương đối ổn định, đáp ứng điều kiện “không có thay đổi lớn về thông tin đăng ký thì được gia hạn tự động” theo quy định tại Điều 21 của “Quy định về quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu”, đề xuất áp dụng cơ chế gia hạn đăng ký tự động đối với nhóm sản phẩm này.

13. Quả khô

Kết quả đánh giá rủi ro tương tự như nhóm sản phẩm hạt khô nêu trên.

Đối với doanh nghiệp sản xuất quả khô ở nước ngoài, đề xuất áp dụng hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức đối với sản phẩm nhập khẩu; đồng thời áp dụng cơ chế gia hạn đăng ký tự động.

14. Thực phẩm dinh dưỡng đặc biệt

a) Tổng quan

Thực phẩm dinh dưỡng đặc biệt bao gồm thực phẩm công thức cho mục đích y tế đặc biệt (sau đây gọi là “thực phẩm y học”), thực phẩm dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ (bao gồm thực phẩm công thức cho trẻ sơ sinh và thực phẩm bổ sung), sản phẩm bổ sung dinh dưỡng cho phụ nữ mang thai và cho con bú, thực phẩm dinh dưỡng thể thao, v.v.

Trung Quốc là thị trường tiêu thụ lớn đối với nhóm sản phẩm này, trong đó thị trường thực phẩm y học có tốc độ tăng trưởng nhanh. Quy mô thị trường thực phẩm y học tại Trung Quốc đã tăng từ 2,59 tỷ nhân dân tệ năm 2016 lên 10,01 tỷ nhân dân tệ năm 2021 (tăng khoảng 4 lần), đạt khoảng 23,2 tỷ nhân dân tệ vào năm 2024 và dự kiến đạt 53,1 tỷ nhân dân tệ vào năm 2029, với tốc độ tăng trưởng kép hàng năm khoảng 18,0%.

Tính đến tháng 11 năm 2025, đã có 1.464 doanh nghiệp sản xuất thực phẩm dinh dưỡng đặc biệt ở nước ngoài đến từ 41 quốc gia, vùng lãnh thổ được cấp đăng ký tại Trung Quốc.

Trung Quốc thực hiện quản lý nghiêm ngặt đối với nhóm thực phẩm đặc biệt, bao gồm cả thực phẩm công thức cho mục đích y tế đặc biệt. Luật An

toàn thực phẩm của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa dành một mục riêng để quy định về “thực phẩm đặc biệt”, trong đó xác định rõ việc thực hiện quản lý giám sát nghiêm ngặt đối với nhóm sản phẩm này.

Theo quy định, thực phẩm công thức cho mục đích y tế đặc biệt phải được cơ quan quản lý an toàn thực phẩm cấp trung ương (trực thuộc Chính phủ) cấp đăng ký; khi đăng ký, phải nộp hồ sơ bao gồm công thức sản phẩm, quy trình sản xuất, nhãn, hướng dẫn sử dụng và các tài liệu chứng minh tính an toàn, tính đầy đủ về dinh dưỡng và hiệu quả sử dụng trong điều trị.

Doanh nghiệp sản xuất thực phẩm công thức cho mục đích y tế đặc biệt phải tổ chức sản xuất theo đúng công thức và quy trình đã được đăng ký. Các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm công thức cho mục đích y tế đặc biệt và các sản phẩm dinh dưỡng dành cho nhóm đối tượng đặc thù khác phải xây dựng hệ thống quản lý chất lượng sản xuất phù hợp với yêu cầu của thực hành sản xuất tốt (GMP) và bảo đảm hệ thống này vận hành hiệu quả.

Hiện nay, cả sản phẩm thực phẩm công thức cho mục đích y tế đặc biệt sản xuất trong nước và nhập khẩu đều phải được Cơ quan Quản lý Nhà nước về Giám sát Thị trường Trung Quốc cấp đăng ký và được cấp “Giấy chứng nhận đăng ký thực phẩm công thức cho mục đích y tế đặc biệt”.

b) Phân tích rủi ro.

Thứ nhất, về nhóm đối tượng tiêu dùng

Nhóm sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng đặc biệt chủ yếu phục vụ các đối tượng như trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, phụ nữ mang thai, người mắc bệnh hiếm, v.v là các nhóm có tính nhạy cảm cao và được xã hội quan tâm đặc biệt.

Thực phẩm dinh dưỡng đặc biệt là các sản phẩm được chế biến hoặc xây dựng công thức riêng nhằm đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng đặc thù trong các trạng thái cơ thể hoặc sinh lý đặc biệt và/hoặc trong các tình trạng bệnh lý, rối loạn, v.v. Hàm lượng các chất dinh dưỡng và/hoặc thành phần dinh dưỡng khác trong nhóm sản phẩm này có sự khác biệt rõ rệt so với thực phẩm thông thường cùng loại.

Đặc biệt, thực phẩm công thức cho mục đích y tế đặc biệt là các sản phẩm được chế biến chuyên biệt nhằm đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hoặc chế độ ăn đặc thù của các đối tượng bị hạn chế ăn uống, rối loạn tiêu hóa – hấp thu, rối loạn chuyển hóa hoặc mắc các bệnh lý cụ thể.

Thứ hai, về quy trình sản xuất

Quy trình sản xuất thực phẩm công thức cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ bao gồm các phương pháp như công nghệ ướt, công nghệ khô, công nghệ kết hợp ướt - khô và công nghệ sản xuất dạng lỏng.

Quy trình sản xuất thực phẩm công thức cho mục đích y tế đặc biệt và các sản phẩm dinh dưỡng đặc biệt khác bao gồm các công đoạn như phối liệu, cân định lượng, xử lý nhiệt, lưu trữ trung gian, tiệt trùng, sấy khô, làm nguội, trộn và đóng gói (chiết rót). Các quy trình này tương đối phức tạp, với nhiều điểm

kiểm soát trọng yếu.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, do nhóm sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng đặc biệt phục vụ các đối tượng tiêu dùng đặc thù, nhạy cảm, đồng thời yêu cầu quản lý đối với sản phẩm này ở trong và ngoài nước đều ở mức cao, đề xuất tiếp tục duy trì hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài, nhằm tăng cường và làm rõ trách nhiệm của cơ quan có thẩm quyền nước ngoài cũng như doanh nghiệp.

Xét đến việc hiện nay đối với thực phẩm dinh dưỡng đặc biệt nhập khẩu đã áp dụng đồng thời các cơ chế quản lý như đăng ký công thức, đăng ký doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài, đăng ký doanh nghiệp xuất nhập khẩu; cùng với yêu cầu nhãn tiếng Trung phải được in trực tiếp trên bao bì bán lẻ nhỏ nhất và các quy định quản lý đặc thù khác, hệ thống quản lý toàn chuỗi đối với nhóm sản phẩm này tương đối chặt chẽ.

Trong những năm gần đây, qua công tác giám sát, kiểm tra và đánh giá rủi ro chưa phát hiện rủi ro lớn; tổng thể mức độ rủi ro được đánh giá là có thể kiểm soát. Trên cơ sở cân đối giữa yêu cầu bảo đảm an toàn và tạo thuận lợi thương mại, đề xuất không đưa nhóm sản phẩm này vào “Danh mục thực phẩm không áp dụng gia hạn đăng ký tự động”.

15. Thực phẩm bảo vệ sức khỏe

a) Tổng quan

Trung Quốc thực hiện quản lý nghiêm ngặt đối với nhóm thực phẩm đặc biệt, bao gồm cả thực phẩm bảo vệ sức khỏe. Luật An toàn thực phẩm của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa dành một mục riêng để quy định về “thực phẩm đặc biệt”, trong đó xác định rõ việc áp dụng cơ chế giám sát nghiêm ngặt đối với nhóm sản phẩm này.

Theo quy định, đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe nhập khẩu lần đầu, phải được cơ quan quản lý an toàn thực phẩm trực thuộc Quốc vụ viện cấp đăng ký; trường hợp sản phẩm chỉ bổ sung vitamin, khoáng chất và các chất dinh dưỡng tương tự thì thực hiện thủ tục đăng ký theo hình thức ghi nhận tại cơ quan này. Đối với các sản phẩm khác, thực hiện thủ tục ghi nhận tại cơ quan quản lý an toàn thực phẩm cấp tỉnh, khu tự trị hoặc thành phố trực thuộc trung ương.

Hiện nay, các sản phẩm thực phẩm bảo vệ sức khỏe nhập khẩu đều phải được cấp “Giấy chứng nhận đăng ký thực phẩm bảo vệ sức khỏe (nhập khẩu)” hoặc “Giấy xác nhận ghi nhận thực phẩm bảo vệ sức khỏe (nhập khẩu)”.

Đối với các sản phẩm có ngày sản xuất từ ngày 01/01/2022 trở đi, nhãn tiếng Trung bắt buộc phải được in trực tiếp trên bao bì bán lẻ nhỏ nhất của sản phẩm.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về nhóm đối tượng tiêu dùng

Thực phẩm bảo vệ sức khỏe là các sản phẩm sử dụng cho nhóm đối tượng cụ thể, có chức năng hỗ trợ, điều hòa chức năng cơ thể, không nhằm mục đích điều trị bệnh và không gây ra tác động bất lợi cấp tính, bán cấp hoặc mãn tính đối với cơ thể.

Thứ hai, về quy trình sản xuất

Quy trình sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe được xây dựng phù hợp với đặc tính sản phẩm và các yêu cầu kỹ thuật trong hồ sơ đăng ký hoặc ghi nhận, bao gồm các công đoạn như cô đặc dịch chiết, đun nấu, tạo gel, lên men, chiết xuất, v.v; đồng thời phải bảo đảm các thành phần hoạt tính không bị mất, không bị phá hủy, không bị chuyển hóa ngoài ý muốn và không hình thành các chất trung gian có hại.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, do thực phẩm bảo vệ sức khỏe phục vụ nhóm đối tượng tiêu dùng đặc thù, nhạy cảm, đồng thời yêu cầu quản lý trong nước đối với nhóm sản phẩm này ở mức cao, đề xuất tiếp tục duy trì hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài, nhằm tăng cường và làm rõ trách nhiệm của cơ quan có thẩm quyền nước ngoài cũng như doanh nghiệp.

Xét đến việc hiện nay đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe nhập khẩu đã áp dụng đồng thời các cơ chế như đăng ký/ghi nhận sản phẩm, đăng ký doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài, đăng ký doanh nghiệp xuất nhập khẩu, v.v. hệ thống quản lý toàn chuỗi tương đối chặt chẽ, mức độ rủi ro tổng thể được đánh giá là có thể kiểm soát.

Trên cơ sở cân đối giữa yêu cầu bảo đảm an toàn và tạo thuận lợi thương mại, đề xuất không đưa nhóm sản phẩm này vào “Danh mục thực phẩm không áp dụng gia hạn đăng ký tự động”.

16. Sản phẩm sữa

a) Tổng quan

Trung Quốc là quốc gia có mức tiêu thụ sản phẩm sữa lớn; sản phẩm sữa là nhóm thực phẩm thiết yếu trong tiêu dùng hằng ngày, với phạm vi người sử dụng rộng, đặc biệt bao gồm các nhóm nhạy cảm như trẻ sơ sinh, trẻ nhỏ và người cao tuổi; do đó, chất lượng và an toàn của sản phẩm sữa có tác động trực tiếp đến sức khỏe người tiêu dùng và ổn định xã hội.

Tính đến tháng 11 năm 2025, đã có 2.265 doanh nghiệp sản xuất sản phẩm sữa ở nước ngoài đến từ 52 quốc gia, vùng lãnh thổ được cấp đăng ký tại Trung Quốc. Trên phạm vi quốc tế, việc áp dụng tiêu chuẩn cao và quản lý toàn diện đối với sản phẩm sữa là thông lệ phổ biến.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về nhóm đối tượng tiêu dùng

Sản phẩm sữa được tiêu thụ bởi mọi nhóm tuổi; trong đó, các sản phẩm như sữa công thức cho trẻ sơ sinh, sản phẩm bổ sung dinh dưỡng cho người cao tuổi, v.v. phục vụ các nhóm nhạy cảm, có mức độ quan tâm xã hội cao; khi xảy ra sự cố an toàn, hậu quả nghiêm trọng và phạm vi ảnh hưởng rộng.

Thứ hai, về rủi ro dịch bệnh động vật và y tế công cộng.

Sữa tươi nguyên liệu và một số sản phẩm sữa có thể mang theo các mầm bệnh lây truyền giữa người và động vật như lở mồm long móng, brucellosis, v.v. tiềm ẩn nguy cơ lây lan dịch bệnh và ảnh hưởng đến an toàn y tế công cộng. Nguồn nguyên liệu sữa đa dạng, bao gồm bò sữa, dê, trâu, v.v. do đó điều kiện chăn nuôi và mức độ kiểm soát dịch bệnh có ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng, an toàn của sữa nguyên liệu.

Thứ ba, về vai trò quy trình chế biến đối với an toàn thực phẩm

Quy trình chế biến sản phẩm sữa bao gồm các công đoạn như thanh trùng (pasteurization), tiệt trùng nhiệt độ siêu cao (UHT), lên men, sấy phun, v.v. Các yếu tố như nhiệt độ, thời gian xử lý và mức độ vệ sinh thiết bị có ảnh hưởng trực tiếp đến hiệu quả bất hoạt vi sinh vật gây bệnh. Trường hợp kiểm soát không phù hợp có thể dẫn đến tồn tại các vi sinh vật gây bệnh như Listeria, Salmonella, v.v. và gây ra các sự cố an toàn thực phẩm.

Thứ tư, về vận chuyển và bảo quản

Phần lớn sản phẩm sữa cần được bảo quản và vận chuyển trong điều kiện lạnh hoặc đông lạnh; biến động nhiệt độ có thể dẫn đến sự phát triển của vi sinh vật, làm hư hỏng sản phẩm hoặc suy giảm giá trị dinh dưỡng. Đặc biệt, đối với các sản phẩm có thời hạn sử dụng ngắn như sữa tươi, sữa chua, v.v. yêu cầu đối với hệ thống chuỗi lạnh rất cao; nếu không được kiểm soát chặt chẽ trong quá trình vận chuyển, dễ phát sinh các vấn đề về chất lượng và an toàn.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, sản phẩm sữa tiềm ẩn rủi ro kiểm dịch, đồng thời các yếu tố về nguyên liệu, quy trình chế biến, điều kiện vận chuyển – bảo quản và nhóm đối tượng tiêu dùng đều có mức độ nhạy cảm cao về an toàn thực phẩm.

Do đó, đề xuất tiếp tục duy trì hình thức đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức đối với doanh nghiệp sản xuất sản phẩm sữa ở nước ngoài, nhằm tăng cường và làm rõ trách nhiệm của cơ quan có thẩm quyền nước ngoài cũng như doanh nghiệp.

Xét đến việc hiện nay đối với sản phẩm sữa nhập khẩu đã áp dụng đồng thời các cơ chế như đăng ký công thức, đăng ký doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài, đăng ký doanh nghiệp xuất nhập khẩu, v.v. hệ thống quản lý toàn chuỗi tương đối chặt chẽ, mức độ rủi ro tổng thể được đánh giá là có thể kiểm soát.

Trên cơ sở cân đối giữa yêu cầu bảo đảm an toàn và tạo thuận lợi thương mại, đề xuất không đưa nhóm sản phẩm này vào “Danh mục thực phẩm không

áp dụng gia hạn đăng ký tự động”.

17. Thủy sản

a) Tổng quan

Trung Quốc là quốc gia nhập khẩu và tiêu thụ thủy sản lớn. Hiện có 87 quốc gia, vùng lãnh thổ tham gia thương mại xuất khẩu thủy sản vào Trung Quốc.

Thủy sản là nguồn cung cấp protein chất lượng cao quan trọng cho người dân, có phạm vi tiêu dùng rộng, gắn chặt với bảo đảm an sinh và an toàn thực phẩm; do đó, tình trạng an toàn của thủy sản nhập khẩu có ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe cộng đồng và có ý nghĩa đặc biệt quan trọng.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về tình trạng không đạt yêu cầu đối với thủy sản nhập khẩu

Năm 2025, đã ghi nhận 845 lô thủy sản từ 37 quốc gia, vùng lãnh thổ không được phép nhập khẩu. Các chỉ tiêu không đạt chủ yếu bao gồm: phụ gia thực phẩm vượt mức hoặc sử dụng ngoài phạm vi cho phép, không phù hợp giữa hàng hóa và chứng từ, dịch bệnh động vật thủy sản, chưa được cấp phép kiểm dịch, không đạt chỉ tiêu chất lượng, chứng thư không hợp lệ, chất ô nhiễm vượt mức, ghi nhãn không phù hợp, dư lượng thuốc thú y và thuốc bảo vệ thực vật, vi sinh vật và ký sinh trùng, v.v.

Thực tế cho thấy điều kiện sản xuất và mức độ kiểm soát vệ sinh của một số doanh nghiệp sản xuất thủy sản xuất khẩu vào Trung Quốc ở một số quốc gia vẫn cần tiếp tục được đánh giá, xác minh; trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm đối với sản phẩm nhập khẩu cần tiếp tục được tăng cường, đặc biệt là vai trò giám sát của cơ quan có thẩm quyền nước ngoài nhằm bảo đảm an toàn ngay từ khâu nguồn.

Thứ hai, về thông lệ quốc tế trong đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức

Theo các quy định như Quy định (EC) số 853/2004 và Quy định (EU) số 2017/625 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu, Liên minh châu Âu hiện áp dụng cơ chế đăng ký doanh nghiệp thủy sản theo hình thức đề xuất chính thức đối với các quốc gia ngoài EU, bao gồm cả Trung Quốc; đối tượng đăng ký bao gồm cơ sở chế biến, kho lạnh, tàu chế biến, tàu khai thác đông lạnh và tàu vận chuyển lạnh.

Đối với thị trường Nga, doanh nghiệp sản xuất thủy sản xuất khẩu phải đăng ký kiểm dịch với Cơ quan Giám sát Thú y và Kiểm dịch Thực vật Liên bang Nga. Hoa Kỳ thực hiện quản lý chặt chẽ đối với thủy sản nhập khẩu, doanh nghiệp phải đăng ký với Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm (FDA) hoặc Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA), và trong một số trường hợp phải chịu kiểm tra tại chỗ. Nhật Bản yêu cầu đối với các sản phẩm đã qua chế biến nhiệt (như đồ hộp), doanh nghiệp phải được đăng ký với Bộ Y tế, Lao

động và Phúc lợi.

Hàn Quốc, Việt Nam, Indonesia, Vương quốc Anh, Brazil và một số quốc gia khác đều yêu cầu doanh nghiệp sản xuất thủy sản xuất khẩu phải được cơ quan có thẩm quyền của nước nhập khẩu thẩm định, đăng ký, và trong một số trường hợp phải thông qua cơ chế đề xuất chính thức của cơ quan có thẩm quyền nước xuất khẩu. New Zealand, Costa Rica, Saudi Arabia... cũng áp dụng cơ chế đăng ký đối với một số hoặc toàn bộ sản phẩm thủy sản nhập khẩu.

c) Kết luận và kiến nghị

Xét từ đặc điểm sản phẩm, rủi ro kiểm dịch đối với thủy sản nhập khẩu ở mức trung bình. Cơ chế đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức hiện nay là biện pháp hiệu quả để kiểm soát rủi ro an toàn thực phẩm ngay từ khâu nguồn, ngăn ngừa sản phẩm không đạt nhập khẩu và thúc đẩy cơ quan có thẩm quyền nước ngoài cũng như doanh nghiệp thực hiện đầy đủ trách nhiệm quản lý và trách nhiệm chủ thể; do đó, đề xuất tiếp tục duy trì hình thức đăng ký này đối với doanh nghiệp sản xuất thủy sản ở nước ngoài.

Xét trên phạm vi toàn cầu, công nghệ chế biến thủy sản đã tương đối hoàn thiện và ổn định, quy trình sản xuất nhìn chung không phức tạp. Thông tin đăng ký của doanh nghiệp sản xuất thủy sản ở nước ngoài chủ yếu là các thông tin mang tính ổn định như điều kiện sản xuất, tiêu chuẩn công nghệ, v.v. cơ bản không có sự thay đổi theo chu kỳ, phù hợp với điều kiện “không có thay đổi lớn về thông tin đăng ký thì được gia hạn tự động” theo quy định tại Điều 21 của “Quy định về quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu”.

Trên cơ sở tiếp tục thực hiện nghiêm các yêu cầu về trách nhiệm của cơ quan có thẩm quyền nước ngoài và doanh nghiệp, cùng với việc áp dụng đầy đủ các biện pháp quản lý toàn chuỗi như kiểm soát tiếp cận thị trường, đăng ký doanh nghiệp, kiểm tra tại cửa khẩu và kiểm tra sau thông quan, v.v. đề xuất đưa thủy sản vào Danh mục thực phẩm áp dụng cơ chế gia hạn đăng ký tự động.

18. Trái cây đông lạnh

a) Tổng quan

Trái cây đông lạnh là sản phẩm được chế biến từ trái cây tươi, có hoặc không loại bỏ vỏ và hạt, đáp ứng yêu cầu của “Quy phạm thực hành chế biến và xử lý thực phẩm đông lạnh nhanh” (CAC/RCP 8-1976) theo tiêu chuẩn quốc tế; đã trải qua quá trình cấp đông nhanh và được duy trì ở nhiệt độ -18°C hoặc thấp hơn tại mọi điểm trong chuỗi lạnh, trong phạm vi dung sai nhiệt độ cho phép.

Trung Quốc là quốc gia nhập khẩu và tiêu thụ lớn đối với trái cây đông lạnh. Phần lớn sản phẩm được các doanh nghiệp thực phẩm chế biến lại trước khi tiêu thụ, một phần được sử dụng trực tiếp; phạm vi người tiêu dùng rộng. Năm 2024, cơ quan hải quan Trung Quốc đã giám sát, bảo đảm nhập khẩu trái

cây đông lạnh từ 17 quốc gia, vùng lãnh thổ.

Hiện nay, cơ quan hải quan Trung Quốc không áp dụng quản lý tiếp cận thị trường đối với trái cây đông lạnh. Đối với một số sản phẩm có yêu cầu theo nghị định thư, doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài thực hiện đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức; đối với các trường hợp còn lại, doanh nghiệp có thể tự đăng ký hoặc ủy quyền cho đại diện thực hiện đăng ký với cơ quan hải quan. Hiện đã có 28 quốc gia, vùng lãnh thổ với 754 doanh nghiệp sản xuất trái cây đông lạnh ở nước ngoài được cấp đăng ký tại Trung Quốc.

b) Phân tích rủi ro

Thứ nhất, về rủi ro an toàn thực phẩm

Xét về nguyên liệu và quy trình chế biến, trái cây đông lạnh được sản xuất từ nguyên liệu trái cây tươi, với các công đoạn như rửa, cắt, cấp đông nhanh, cân và đóng gói; quá trình rửa có thể làm giảm một phần dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và chất ô nhiễm, trong khi cấp đông nhanh giúp hạn chế nguy cơ từ sinh vật gây hại.

Xét về vận chuyển và bảo quản, chuỗi lạnh có thể bảo đảm chất lượng sản phẩm và kéo dài thời hạn sử dụng. Trái cây đông lạnh thường được đóng gói bằng thùng carton; trong trường hợp xảy ra hư hỏng, biến chất do điều kiện vận chuyển, bảo quản không phù hợp, các dấu hiệu bất thường thường dễ nhận biết.

Xét về doanh nghiệp sản xuất, các cơ sở sản xuất trái cây đông lạnh phải đáp ứng yêu cầu về môi trường chế biến nhiệt độ thấp và trang bị kho lạnh; quy mô doanh nghiệp nhìn chung lớn, mức độ kiểm soát chất lượng tương đối cao.

Thứ hai, về các trường hợp không đạt yêu cầu

Trong ba năm gần đây (2022–2024), tổng số lô trái cây đông lạnh không được phép nhập khẩu trên toàn quốc là 24 lô, với tỷ lệ không đạt chỉ khoảng 0,1%; nhìn chung, mức độ an toàn chất lượng sản phẩm ở mức tốt.

Thứ hai, về thông lệ quốc tế trong đăng ký theo cơ chế có thư giới thiệu chính thức

Theo quy định của Công ước Bảo vệ Thực vật Quốc tế (IPPC), “Tiêu chuẩn quốc tế về biện pháp kiểm dịch thực vật – Phân loại hàng hóa dựa trên rủi ro dịch hại” (ISPM số 32), sau khi trải qua quy trình cấp đông nhanh, rủi ro sinh vật gây hại của trái cây đông lạnh ở mức rất thấp; do đó khuyến nghị các quốc gia không áp dụng các biện pháp hạn chế đối với nhóm sản phẩm này.

Các quốc gia phát triển như Australia, Hoa Kỳ, Nhật Bản... đều không áp dụng cơ chế đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức đối với trái cây đông lạnh.

c) Kết luận và kiến nghị

Trên cơ sở đánh giá tổng hợp, trái cây đông lạnh có mức độ rủi ro thấp, số lượng lô không đạt ít, năng lực kiểm soát chất lượng của doanh nghiệp tương đối cao; đồng thời, theo thông lệ quốc tế, không áp dụng cơ chế đăng ký theo hình thức có thư giới thiệu chính thức đối với nhóm sản phẩm này.

Do đó, đề xuất đối với doanh nghiệp sản xuất trái cây đông lạnh ở nước ngoài áp dụng hình thức đăng ký tự chủ của doanh nghiệp và thực hiện cơ chế gia hạn đăng ký tự động./.