

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG
TỈNH HƯNG YÊN
**CHI CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ
PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG**

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 206/CLCBPTTT-CBATTP
V/v thông tin, cảnh báo các quy định
của SPS từ ngày 01/5 – 15/5/2026

Hưng Yên, ngày 19 tháng 5 năm 2026

Kính gửi: Các cơ sở sản xuất, kinh doanh, chế biến nông sản, thủy sản
trên địa bàn tỉnh.

Thực hiện số 3170/SNNMT-CLCBPTTT ngày 18/5/2026 của Sở Nông
nghiệp và Môi trường về việc triển khai Thông báo 346/TB-SPS-BNNMT ngày
15/5/2026 của Văn phòng SPS Việt Nam;

Nhằm hỗ trợ các cơ sở, doanh nghiệp chủ động kế hoạch sản xuất, kiểm
soát chất lượng, hạn chế rủi ro trong xuất khẩu và tiêu thụ trong nước. Chi cục
Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường thông tin, cảnh báo và yêu cầu cơ
sở khẩn trương thực hiện một số nội dung sau:

1. Một số thông báo của SPS cần lưu ý

a) Thị trường Trung Quốc: Trung Quốc đã thông báo 29 dự thảo tiêu chuẩn
quốc gia về an toàn thực phẩm, tập trung vào kiểm soát ô nhiễm thực phẩm; vật
liệu tiếp xúc thực phẩm; phụ gia thực phẩm; chất tăng cường dinh dưỡng thực
phẩm; thực phẩm công thức dinh dưỡng đặc thù; sữa và sản phẩm từ sữa; thực
phẩm từ hạt và quả hạch; và ghi nhãn thực phẩm dành cho chế độ ăn đặc biệt, cụ
thể:

- Dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia GB13432-2013 đối với ghi nhãn
thực phẩm đóng gói sẵn dành cho chế độ ăn đặc biệt được thông báo tại Thông
báo G/SPS/N/CHN/1360 ngày 11/5/2026. Theo đó, trong thời hạn sử dụng của
sản phẩm, hàm lượng thực tế của các thành phần dinh dưỡng không được thấp
hơn 80% giá trị ghi nhãn; riêng chất béo, chất béo bão hòa, đường và natri không
được vượt quá 120% giá trị ghi nhãn. Dự thảo đồng thời bổ sung các yêu cầu về
công bố dinh dưỡng, công bố chức năng, hướng dẫn sử dụng và điều kiện bảo
quản đối với nhóm thực phẩm dành cho chế độ ăn đặc biệt.

- Dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về kiểm soát ô nhiễm hydrocarbon thơm đa
vòng (PAHs) trong thực phẩm được thông báo tại Thông báo G/SPS/N/CHN/1386
ngày 12/5/2026, áp dụng đối với nhiều nhóm thực phẩm như ngũ cốc, thịt, thủy
sản, dầu mỡ và sữa. Dự thảo đưa ra các yêu cầu nhằm kiểm soát nguy cơ ô nhiễm
PAHs trong toàn bộ quá trình sản xuất, chế biến và bảo quản thực phẩm; đồng
thời yêu cầu hạn chế nguồn ô nhiễm từ môi trường, nhiên liệu và quá trình gia
nhiệt thực phẩm. Dự thảo khuyến khích áp dụng phương pháp sấy, hun khói gián
tiếp thay cho đốt trực tiếp; kiểm soát nhiệt độ trong quá trình chế biến và không
sử dụng các loại nhiên liệu có nguy cơ phát sinh PAHs cao như than đá, dầu diesel,
lốp cao su hoặc gỗ thải đã qua xử lý hóa chất. 346 15 2

- Nhóm thông báo còn lại chủ yếu sửa đổi, bổ sung các yêu cầu kỹ thuật đối với vật liệu tiếp xúc thực phẩm; phụ gia thực phẩm; chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm; thực phẩm công thức dinh dưỡng toàn phần; sữa và sản phẩm từ sữa; thực phẩm từ hạt và quả hạch.

b) Thị trường Nhật Bản: Nhật Bản thông báo điều chỉnh mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với một số hoạt chất bảo vệ thực vật như chlorpyrifos, propamocarb, quinclamine, spirodiclofen và spiropidion trên nhiều nhóm thực phẩm và nông sản (áp dụng đối với rau, củ, quả, ngũ cốc, trà, mật ong, sản phẩm có nguồn gốc động vật và động vật thủy sản). Đồng thời, Nhật Bản tiếp tục áp dụng mức giới hạn mặc định 0,01 ppm đối với các mặt hàng chưa được quy định MRLs riêng. Một số dự thảo được xây dựng phù hợp với tiêu chuẩn Codex, trong khi một số nội dung có khác biệt do đánh giá riêng về phơi nhiễm và an toàn thực phẩm.

c) Thị trường Liên minh châu Âu: Liên minh châu Âu dự thảo sửa đổi các Phụ lục II, III và V của Quy định (EC) số 396/2005 liên quan đến mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với carbofuran, imazalil, mandipropamid, propaquizafop, quizalofop-P-ethyl và quizalofop-P-tefuryl trong hoặc trên một số sản phẩm. Dự thảo điều chỉnh một số MRL theo hướng giảm, đồng thời cập nhật một số mức dư lượng phù hợp với dữ liệu đánh giá mới và giới hạn dư lượng tối đa của Codex (CXLs).

d) Thị trường Ấn Độ: Ấn Độ dự thảo sửa đổi Lệnh kiểm dịch thực vật đối với thực vật nhập khẩu năm 2003 (Thông báo G/SPS/N/IND/350). Theo đó, sầu riêng tươi có xuất xứ từ Việt Nam nhập khẩu để tiêu dùng sẽ không phải khai báo bổ sung trên Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật và không áp dụng điều kiện nhập khẩu đặc biệt. Nội dung dự thảo được xây dựng trên cơ sở phân tích nguy cơ dịch hại (PRA) phù hợp với ISPM số 2 và 11 của IPPC/FAO.

đ) Thị trường Thổ Nhĩ Kỳ: Thổ Nhĩ Kỳ thông báo ban hành yêu cầu nhập khẩu đối với một số sản phẩm thực vật (Thông báo G/SPS/N/TUR/160). Theo đó, từ ngày 01/7/2026, các sản phẩm hạt thì là và hạt rau mùi nhập khẩu vào Thổ Nhĩ Kỳ phải kèm theo Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật do cơ quan bảo vệ thực vật quốc gia của nước xuất khẩu cấp và thuộc diện kiểm tra kiểm dịch thực vật khi nhập khẩu. Các lô hàng không có giấy chứng nhận hoặc không đáp ứng yêu cầu kiểm dịch sẽ bị trả lại hoặc tiêu hủy theo quy định.

e) Thị trường Cộng đồng Đông Phi: Cộng đồng Đông Phi dự thảo Tiêu chuẩn Đông Phi DEAS 1341:2026 về tỏi khô (ấn bản lần thứ nhất), theo đó, dự thảo quy định yêu cầu, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm đối với tỏi khô (*Allium sativum* L.) dùng làm thực phẩm ở các dạng lát, mảnh, hạt hoặc bột; đồng thời quy định yêu cầu về bao gói bằng vật liệu cấp thực phẩm nhằm bảo đảm tính nguyên vẹn và an toàn của sản phẩm, ghi nhãn theo tiêu chuẩn EAS 38, bao gồm thông tin về tên sản phẩm, dạng trình bày, nhà sản xuất hoặc đóng gói, số lô, ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng tịnh, nước xuất xứ, hướng dẫn sử dụng và điều kiện bảo quản. 3 Về chỉ tiêu chất lượng, tỏi khô phải đáp ứng các yêu cầu về độ ẩm (không quá 8%), tổng tro (không quá 5,5%), tro không tan trong axit (không quá 0,5%), hàm lượng hợp chất lưu huỳnh hữu cơ dễ bay hơi (không thấp hơn 0,3%) và hàm lượng chất chiết tan trong nước lạnh (từ 70% đến 90%). Về yêu cầu an toàn thực phẩm, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật không được vượt quá mức tối

đa theo hướng dẫn của Codex; hàm lượng kim loại nặng phải phù hợp với Codex Stan 193; tổng aflatoxin không vượt quá 10 µg/kg và aflatoxin B1 không vượt quá 5 µg/kg.

g) Thị trường Niu Di-lân: Niu Di-lân thông báo ban hành quy định mới về yêu cầu đối với nhà nhập khẩu thực phẩm đã đăng ký và thực phẩm nhập khẩu lưu thông thương mại năm 2026, thay thế quy định năm 2024. Quy định bổ sung yêu cầu quản lý đối với nhiều nhóm thực phẩm nhập khẩu có nguy cơ cao về an toàn thực phẩm (HRI), gồm gia vị khô, sữa và sản phẩm sữa, nhuyễn thể hai mảnh vỏ, tahini, quả mọng đông lạnh, thịt bò và một số thực phẩm nguy cơ cao khác.

(Thông tin tóm tắt các thông báo tại phụ lục kèm theo)

Nội dung chi tiết được đăng tải tại: <https://sonnmt.hungyen.gov.vn>

2. Yêu cầu đối với cơ sở

- Chủ động nghiên cứu, cập nhật và tuân thủ đầy đủ các quy định của pháp luật hiện hành về an toàn thực phẩm; các văn bản có liên quan trong quá trình sản xuất, kinh doanh; các cảnh báo của cơ quan chuyên môn (SPS...) theo từng nhóm ngành hàng, thị trường xuất khẩu, nhập khẩu.

- Rà soát, điều chỉnh quy trình sản xuất, thu mua, sơ chế, chế biến và xuất khẩu để phù hợp với yêu cầu của thị trường tiêu thụ trong nước và các quy định của thị trường xuất khẩu.

- Tăng cường kiểm soát chặt chẽ chất lượng sản phẩm lưu ý việc sử dụng và tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất, thuốc kháng sinh (*mức dư lượng còn tồn tại trong sản phẩm, hoạt chất được phép sử dụng...*), vi sinh vật, ...

- Đối với các lô sản phẩm, phải có đầy đủ các thông tin để quản lý và truy xuất nguồn gốc sản phẩm quy định tại Luật An toàn thực phẩm; Thông tư số 17/2021/TT-BNNPTNT ngày 20/12/2021 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn (Nay là Bộ Nông nghiệp và Môi trường).

- Chủ động thực hiện kiểm nghiệm các chỉ tiêu về chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm theo quy định trước khi đưa ra tiêu thụ trên thị trường.

Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường đề nghị các cơ sở, doanh nghiệp nghiêm túc triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Giám đốc Sở;
- PGD Sở Bùi Xuân Hậu;
- <https://sonnmt.hungyen.gov.vn>;
- <https://hy.check.net.vn>;
- Lưu: VT, CBATTP.

để
báo cáo



Trịnh Kim Uyên

