BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM
VIETNAM SANITARY AND PHYTOSANITARY NOFITICATION AUTHORITY AND ENQUIRY POINT

BẢN TIN SPS VIỆT NAM

SỐ 15, THÁNG 11, 2021

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

• Dự thảo của Tanzania về Chế biến và xử lý cá khô và các sản phẩm từ cá

• Phiên họp thường niên lần thứ 81 của Ủy ban SPS – WTO và các phiên chuyên đề bên lề

• Hội nghị Chia sẻ thông tin, đáp ứng với Quy định về an toàn thực phẩm và kiểm dịch động, thực vật theo Hiệp định EVFTA, RCEP

BẢN TIN SPS VIỆT NAM

Cơ quan chủ quản
Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Chịu trách nhiệm nội dung
TS. Lê Thanh Hòa
Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam

Ban biên tập
TS. Ngô Xuân Nam - Trưởng Ban
(Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam)
ThS. Nguyễn Quốc Chính
KS. Nguyễn Tử Cương
ThS. Trần Thùy Dung
TS. Nguyễn Thu Hồng
ThS. Trần Diễm Hồng
KS. Lê Anh Ngọc
ThS. Trần Thị Tú Oanh
PGS. TS. Nguyễn Anh Thu
ThS. Vũ Thị Hải Yến

Thư ký Ban biên tập
TS. Đào Văn Cường

Văn phòng SPS Việt Nam
Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
Địa chỉ: Số 10 Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại: 024 37344764, Fax: 024 37349019
Email: spsvietnam@mard.gov.vn
Website: http://www.spsvietnam.gov.vn/

GIẤY PHÉP XUẤT BẢN
Số: 22/GP-XBBT ngày 23/3/2021 của Cục Báo chí, Bộ Thông tin và Truyền Thông
In 1.000 cuốn, khổ 19 x 27cm

CHUYÊN MỤC

Thông tin - Hoạt động

- Phiên họp thường niên lần thứ 81 của Ủy ban SPS – WTO và các phiên chuyên đề bên lề ____ 3
- Hội nghị Chia sẻ thông tin, đáp ứng với Quy định về an toàn thực phẩm và kiểm dịch động, thực vật theo Hiệp định EVFTA, RCEP ____ 5

Ý kiến - Trao đổi

- Yêu cầu kiểm dịch thực vật (Chứng thư kiểm dịch thực vật hạt giống Cà chua (Solanum lycopersicum L.) và Chi ớt (Capsicum spp.) nhập khẩu vào Trung Quốc ____ 7
- Dự thảo của Tanzania về Chế biến và xử lý cá khô và các sản phẩm từ cá ____ 8
- Canada thông báo về việc sửa đổi danh sách Các chất bảo quản được phép sử dụng giảm biến tính trong các sản phẩm thịt và gia cầm khác nhau ____ 12
- Tổng cục Hải quan Trung Quốc kiểm tra trực tuyến thực địa vùng trồng, cơ sở đóng gói sầu riêng và Doanh nghiệp xuất khẩu Việt Nam cần chuẩn bị gì ____ 13
- Dự thảo của Tanzania về Chế biến và xử lý cá ướp muối và các sản phẩm từ cá ____ 15
- Ra mắt Công cụ theo dõi tình hình thương mại Vắc xin Covid-19 của WTO-IMF ____ 21

Văn bản mới

- Dự thảo quy định về SPS của các nước thành viên WTO trong tháng 11/2021 ____ 23

PHIÊN HỌP THƯỜNG NIÊN LẦN THỨ 81 CỦA ỦY BAN SPS – WTO VÀ CÁC PHIÊN CHUYÊN ĐỀ BÊN LỀ

TS. Ngô Xuân Nam
Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam

Phiên họp Uỷ ban SPS tháng 11 đã diễn ra từ ngày 03-05/11/2021. Trước đó, từ ngày 01-02/11 có phiên họp của Nhóm công tác về quy trình phê duyệt và phiên chuyên đề về thủ tục giám sát tiến trình hài hoà quốc tế. Đoàn Việt Nam tham gia gồm: Văn phòng SPS Việt Nam; các cục: Thú y, Bảo vệ thực vật, Quản lý chất lượng nông lâm sản và thuỷ sản, Tổng cục Thuỷ sản, và các đơn vị có liên quan gồm: Cục Xuất nhập khẩu, Bộ Công Thương.

(nguồn ảnh: Trần Thùy Dung)

Đoàn cán bộ Việt Nam đã tham dự các cuộc họp và hội thảo theo hình thức trực tuyến. Trong đó:

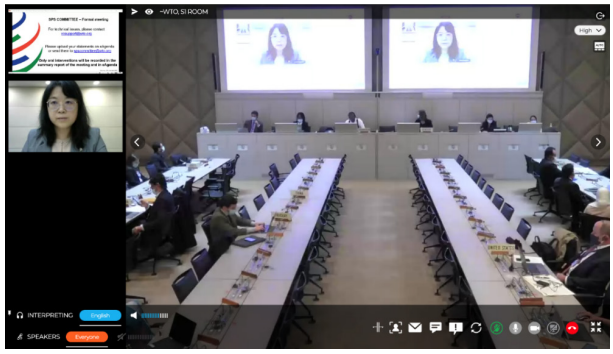
- Các Phiên họp Nhóm công tác về quy trình phê duyệt và phiên chuyên đề về thủ tục giám sát tiến trình hài hoà quốc tế ngày 01 - 02/11 diễn ra qua nền tảng Zoom.

- Các phiên họp của Uỷ ban SPS từ ngày 03-05/11/2021 sẽ diễn ra thông qua phần mềm Interfry.

1. Phiên họp chuyên đề về thủ tục giám sát tiến trình hài hòa Quốc tế

Phiên họp chuyên đề về thủ tục giám sát tiến trình hài hòa quốc tế đã được tổ chức vào ngày 2 tháng 11 năm 2021, theo thỏa thuận của Ủy ban SPS tại phiên họp lần thứ 80 trước đó diễn ra vào tháng 7 năm 2021. Chương trình được lưu hành vào tháng 10 năm 2021 dưới dạng tài liệu số G/SPS/GEN/1966, được xây dựng trên đề xuất do New Zealand đệ trình trong các tài liệu số G/SPS/GEN/1851, G/SPS/GEN/1877 và G/SPS/GEN/1915. Phiên họp được tổ chức dưới hình thức các thành viên được mời tham dự trực tiếp hoặc trực tuyến thông qua nền tảng Intefry.

Mục đích của phiên họp chuyên đề là tạo cơ hội cho các thành viên WTO trao đổi quan điểm và đánh giá tiến độ về hài hòa quốc tế và tìm hiểu về những nỗ lực của các cơ quan thiết lập tiêu chuẩn quốc tế liên quan (ISSB), cụ thể là Codex, OIE và IPPC, để hiểu rõ hơn về cách sử dụng các tiêu chuẩn và văn bản liên quan của họ. Một số cơ quan khu vực và quốc gia cũng có cơ hội chia sẻ kinh nghiệm của họ.



(nguồn ảnh: Trần Thùy Dung)

2. Tuyên bố SPS cho Hội nghị Bộ trưởng WTO lần thứ 12

Ủy ban cũng thảo luận về tuyên bố SPS cho Hội nghị Bộ trưởng WTO lần thứ 12. Đề xuất này trước đây đã được thảo luận trong các cuộc họp không chính thức của Ủy ban được tổ chức trong năm nay và năm ngoái. Hiện Việt Nam đồng ý làm đồng bảo trợ cho tuyên bố SPS của Hội nghị Bộ trưởng WTO lần thứ 12 cùng với Argentina, Úc, Belize, Brazil, Burkina Faso, Cabo Verde, Canada, Chile, Colombia, Costa Rica, Côte d Ivoire, Cộng hòa Dominica, Ecuador, El Salvador, Gambia, Guatemala, Honduras, Nhật Bản, Mexico, New Zealand, Panama , Paraguay, Peru, Senegal,

Singapore, Tajikistan, Togo, Hoa Kỳ, Ukraine, và Uruguay.

Hoa Kỳ lần đầu tiên đưa ra tuyên bố nêu bật mối quan tâm sâu sắc của các thành viên về các vấn đề toàn cầu sẽ ảnh hưởng đến thương mại và sản xuất nông nghiệp trong tương lai. Về vấn đề này, chương trình làm việc đã được xây dựng như một cuộc đàm thoại mở về những thách thức quan trọng của SPS đối với sản xuất và thương mại nông nghiệp trong thế kỷ 21, được đưa ra tại các phiên thảo luận trong Ủy ban trong những năm qua. Australia giải thích cơ sở lý luận của tuyên bố, lưu ý rằng nó tạo cơ hội để nhấn mạnh với các Bộ trưởng và cộng đồng toàn cầu về sự liên quan và tầm quan trọng đang diễn ra của Hiệp định SPS cũng như công việc của Ủy ban nhằm hỗ trợ sinh kế nông thôn và tăng trưởng bền vững.

Một số thành viên hoan nghênh tuyên bố, nhấn mạnh tầm quan trọng của chương trình làm việc và bày tỏ sự đánh giá cao đối với các thông tin minh bạch được cung cấp trong tài liệu cơ sở. Cuối cùng, Canada lưu ý đến sự đa dạng và khác biệt giữa các quốc gia đồng bảo trợ, nhấn mạnh cam kết của họ để đảm bảo rằng tuyên bố tiếp tục phản ánh quan điểm đa dạng của các thành viên. Canada hoan nghênh các cuộc thảo luận tiếp theo để đảm bảo rằng quan điểm của các nước đang phát triển được phản ánh đúng đắn trong văn bản, đồng thời cũng nhắc nhở các thành viên rằng tuyên bố tìm cách thúc đẩy thảo luận mà không ảnh hưởng đến kết quả của tuyên bố.

3. Các vấn đề về Covid-19 và SPS

Trước phiên họp chính thức, các vấn đề về COVID-19 và Cảnh báo SPS đã được thảo luận tại phiên chia sẻ thông tin kỹ thuật vào tháng 6 năm 2020 và trong các cuộc họp không chính thức của Ủy ban kể từ tháng 11 năm 2020. Trong số tất cả các thông báo liên quan đến COVID-19 của WTO, 27% trong tổng số thông báo đó là liên quan đến SPS. Ủy ban SPS của WTO đã tiếp nhận 112 thông báo SPS và các thông tin liên lạc khác liên quan đến COVID-19 do các Thành viên gửi trong năm vừa qua.

Các thông báo này có thể được tìm thấy từ Hệ thống quản lý thông tin SPS (SPS IMS) và ePing bằng cách sử dụng từ khóa "COVID-19 SPS". Hơn nữa, video giải thích cách đăng ký cảnh báo điện tử trên COVID-19 đã có trên trang chủ của ePing. Các thông báo, cảnh báo liên quan đến SPS, cũng như tất cả các tài liệu khác liên quan đến COVID-19 của WTO đều có sẵn trên cổng thông tin về COVID-19 của trang web WTO.

(nguồn ảnh: Trần Thùy Dung)

HỘI NGHỊ CHIA SẺ THÔNG TIN, ĐÁP ỨNG VỚI QUY ĐỊNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG, THỰC VẬT THEO HIỆP ĐỊNH EVFTA, RCEP

ThS. Trần Thùy Dung
Văn phòng SPS Việt Nam

Trong những năm vừa qua, mặc dù Việt Nam đã kí kết và tham gia nhiều Hiệp định thương mại tự do với nhiều nước khác nhau, cả đa phương và song phương, nhưng trước diễn biến của dịch Covid-19, ngành nông nghiệp Việt Nam vẫn chưa thể tận dụng được tối đa các cam kết tự do hóa thương mại đến từ các hiệp định này. Nhằm thúc đẩy sản xuất, tiêu thụ và xuất khẩu nông sản trên địa bàn thành phố Hà Nội và các tỉnh, thành phố, góp phần thực hiện mục tiêu kép: vừa phòng chống dịch Covid-19, vừa phát triển kinh tế xã hội, Văn phòng SPS Việt Nam đã phối hợp cùng Sở Nông nghiệp và PTNT Hà Nội, Trung tâm xúc tiến thương mại nông nghiệp – Bộ Nông nghiệp và PTNT tổ chức Hội nghị Chia sẻ thông tin, đáp ứng với Quy định về an toàn thực phẩm và kiểm dịch động, thực vật theo Hiệp định EVFTA, RCEP trong xuất khẩu nông lâm thủy sản. Đại biểu tham dự hội nghị bao gồm các đại diện đến từ các Sở Nông nghiệp và PTNT các tỉnh, thành phố lân cận, cùng các doanh nghiệp, đại diện ngành hàng, đại diện các Hiệp hội, HTX sản xuất, doanh nghiệp thu mua, chế biến, xuất nhập khẩu nông lâm thủy sản có quan tâm đến lĩnh vực này.

Hội nghị lần này nằm trong chuỗi hai hội nghị được tổ chức nhằm nắm bắt các khó khăn, vướng mắc, chia sẻ thông tin về tiềm năng, quy định nhập khẩu của các thị trường xuất khẩu nông sản trọng điểm, gồm thị trường các nước thành viên EU và RCEP cũng như thị trường Trung Quốc; chú trọng đến các giải pháp nâng cao chất lượng an toàn thực phẩm sản phẩm nông lâm thủy sản (cam kết SPS) đáp ứng nhu cầu thị trường trong nước và xuất khẩu tới các thị trường trọng điểm trên.

Tại Hội nghị các chuyên gia của Văn phòng SPS Việt Nam đã trình bày 4 nội dung hết sức có giá trị cho các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất nông sản thực phẩm có nhu cầu xuất khẩu sản phẩm vào thị trường EU, Hàn Quốc, Nhật Bản bao gồm: Giới thiệu nhu cầu, tiềm năng, thị hiếu của thị trường EU, RCEP (Hàn Quốc, Nhật Bản…); Giới thiệu Quy trình kiểm soát nhập khẩu nông sản, thực phẩm vào EU; Giới thiệu Hệ thống kiểm nghiệm/ chứng nhận tem nhãn, mặt hàng nông sản, thực phẩm xuất khẩu (mã số QR code); Giới thiệu Hiệp định RCEP và sơ lược về quy định các thị trường Hàn Quốc, Nhật Bản. Các quy định về an toàn thực phẩm và kiểm dịch động, thực vật theo Hiệp định EVFTA, RCEP được trình bày cụ thể, trực quan, dễ hiểu.

(nguồn ảnh: Trần Thùy Dung)

Tại hội nghị, phát biểu khai mạc, ông Ngô Xuân Nam, phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam cho biết: Nếu EVFTA được ví như con đường cao tốc cho việc thúc đẩy tăng trưởng nền kinh tế thì ngày hôm nay chúng ta đã tự tin sẵn sàng thông xe cho con đường đó. Các cam kết SPS trong Hiệp định EVFTA hay Hiệp định RCEP chính là các luật lệ mà các xe cần phải tuân thủ để có thể chạy trên các con đường cao tốc mà không gặp trở ngại, được vận hành một cách thuận lợi, thông suốt và hiệu quả hơn. Công tác tuyên truyền, phổ biến về hội nhập kinh tế quốc tế nói chung và Hiệp định EVFTA hay Hiệp định RCEP nói riêng cần phải được chú trọng để có thể tận dụng và phát huy được toàn bộ lợi thế đến từ các hiệp định này.

(nguồn ảnh: Trần Thùy Dung)

Bên cạnh việc phổ biến thông tin, các nhà quản lý, các chuyên gia trong lĩnh vực xuất khẩu nông sản cũng tiếp thu ý kiến, giải đáp các thắc mắc trong phần thảo luận với các đại diện doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh. Đặc biệt, các nội dung về truy xuất nguồn gốc, quy định về ghi tem nhãn, bảo hộ sở hữu trí tuệ cho các mặt hàng nông sản trong những FTA thế hệ mới như RCEP hay EVFTA đều cần được quan tâm và cập nhật kịp thời. Các hiệp định thương mại tự do thế hệ mới luôn có những cam kết cao về phát triển bền vững, cụ thể là gắn việc phát triển sản xuất và thương mại với các yêu cầu về bảo vệ môi trường. Theo đó, các sản phẩm xuất khẩu, đặc biệt là những mặt hàng có nguồn gốc đầu vào từ tự nhiên như thủy sản hay sản phẩm gỗ cần phải đáp ứng được các quy định về truy xuất nguồn gốc, đăng kí mã số vùng trồng, bao gồm các thông tin cụ thể như việc các sản phẩm đó có được đánh bắt và khai thác một cách hợp pháp hay không.

Sau một buổi làm việc tích cực với các nội dung tham luận sâu sắc, các ý kiến trao đổi trực tiếp cụ thể và giá trị, Hội nghị đã thu được những kết quả rất đáng ghi nhận.

(nguồn ảnh: Trần Thùy Dung)

YÊU CẦU KIỂM DỊCH THỰC VẬT (CHỨNG THƯ KIỂM DỊCH THỰC VẬT) HẠT GIỐNG CÀ CHUA (SOLANUM LYCOPERSICUM L.) VÀ CHI ỚT (CAPSICUM SPP.) NHẬP KHẨU VÀO TRUNG QUỐC

ThS. Vũ Thị Hải Yến
Văn phòng SPS Việt Nam

Kể từ ngày 1 tháng 11 năm 2021, quốc gia hoặc khu vực xảy ra virus đốm nâu hại quả cà chua ToBRFV (*Tomato brown rugose fruit virus*, ToBRFV) trên hạt giống cà chua và Chi ớt xuất khẩu sang Trung Quốc phải đáp ứng các yêu cầu như sau:

1. Được sản xuất trong khu vực không có ToBRFV

Hạt giống phải đến từ một khu vực không có dịch hại (ToBRFV) được thiết lập theo ISPM4 (Yêu cầu để thiết lập khu vực không có dịch hại). Cơ quan kiểm dịch thực vật quốc gia của nước xuất khẩu phải nêu rõ trong giấy chứng thư kiểm dịch thực vật của hàng hóa xuất khẩu với tuyên bố bổ sung rằng "Lô hạt XX này là của khu vực không nhiễm ToBRFV được công nhận chính thức".

2. Được sản xuất trong khu vực xảy ra ToBRFV

Theo điều tra chính thức, khu vực trồng trong thời kỳ sinh trưởng không phát hiện ToBRFV; đối với số lượng lớn hàng hóa, trước khi xuất khẩu, Cơ quan kiểm dịch thực vật quốc gia của nước xuất khẩu phải thu thập lấy mẫu hạt quả cà chua và ớt đại diện ít nhất 3000 hạt (lô hàng nhỏ, tối thiểu ít nhất là 10%), mẫu hạt giống xét nghiệm RT-PCR hoặc RT-PCR huỳnh quang thời gian thực để phát hiện ToBRFV mà không có ToBRFV. Cơ quan kiểm dịch thực vật của nước xuất khẩu phải nêu rõ trong giấy chứng thư kiểm dịch thực vật của hàng hóa xuất khẩu với tuyên bố bổ sung rằng "Theo điều tra chính thức, khu vực trồng trong thời kỳ sinh trưởng không phát hiện ToBRFV, lô hạt giống trước khi xuất khẩu đã được xét nghiệm RT-PCR hoặc RT-PCR và không có ToBRFV".

Đối với hạt giống được thu hoạch trước ngày 1 tháng 11 năm 2021, có thể miễn yêu cầu kiểm tra thực địa vùng trồng, Cơ quan kiểm dịch thực vật của nước xuất khẩu phải nêu rõ trong Giấy chứng thư kiểm dịch thực vật bổ sung tuyên bố rằng "Lô hạt giống này đã được thu hoạch trước ngày 1 tháng 11 năm 2021, trước khi xuất khẩu đã được kiểm nghiệm bằng RT-PCR hoặc RT-PCR huỳnh quang thời gian thực và không có ToBRFV".

3. Yêu cầu thương mại chuyển khẩu (tái xuất)

Theo tiêu chuẩn ISPM12 (Hướng dẫn Chứng thư Kiểm dịch thực vật), hạt giống cà chua và Chi ớt xuất khẩu sang Trung Quốc thông qua thương mại tái xuất (chuyển khẩu) phải kèm theo bản chính/bản sao chứng thực của giấy chứng thư kiểm dịch thực vật nước xuất xứ cấp và bản chính chứng thư kiểm dịch thực vật tương ứng gồm:

(i) Nếu lô hạt giống không bị ô nhiễm hoặc bị xâm nhiễm sâu bệnh, Cơ quan kiểm dịch thực vật của nước tái xuất sẽ có giấy chứng thư kiểm dịch thực vật chuyển khẩu (tái xuất).

(ii) Nếu lô hạt giống bị ô nhiễm hoặc bị xâm nhiễm sinh vật gây hại thì tiến hành xét nghiệm trước khi tái xuất khẩu. Cơ quan kiểm dịch Thực vật quốc gia chuyển khẩu (tái xuất) cấp giấy chứng thư kiểm dịch thực vật và trong tuyên bố đính kèm nêu rõ rằng "Lô hạt giống này trước khi xuất khẩu đã được xét nghiệm RT-PCR hoặc RT-PCR huỳnh quang thời gian thực và không có ToBRFV"

Thông báo số 1223/G/SPS/N/CHN ngày 19/10/2021
Văn phòng tư vấn hỏi đáp WTO/TBT-SPS Trung Quốc

DỰ THẢO CỦA TANZANIA VỀ CHẾ BIẾN VÀ XỬ LÝ CÁ KHÔ VÀ CÁC SẢN PHẨM TỪ CÁ

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 01/11/2021, Tanzania ra thông báo số G/SPS/N/TZA/152 về dự thảo các yêu cầu cụ thể về chế biến và xử lý cá khô và các sản phẩm từ cá để lấy ý kiến của tất cả các đối tác thương mại, nội dung chính của Dự thảo cụ thể như sau:

(Ảnh: nguồn internet)

1. Phạm vi

Dự thảo Tiêu chuẩn của Tanzania (Đông Phi) quy định các hướng dẫn về chế biến và xử lý cá khô và các sản phẩm từ cá được sử dụng trong thực phẩm cho người.

2. Tài liệu tham khảo

Các tài liệu tham khảo sau đây là tài liệu bắt buộc khi áp dụng tiêu chuẩn. Đối với các tài liệu tham khảo có ghi ngày, chỉ có phiên bản được trích dẫn được áp dụng. Đối với các tài liệu tham khảo không ghi ngày tháng, phiên bản mới nhất của tài liệu tham khảo (bao gồm mọi chỉnh sửa) sẽ được áp dụng.

CAC/RCP 52-2003, *Quy chuẩn đối với cá và sản phẩm thủy sản*

CODEX STAN 192-1995, *Tiêu chuẩn chung cho phụ gia thực phẩm*

EAS 38, *Ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn – Quy định*

EAS 39, *Vệ sinh trong sản xuất thực phẩm và đồ uống - Quy tắc thực thi*

EAS 834, *Chế biến và xử lý cá ướp muối và các sản phẩm từ cá - Quy tắc thực thi*

3. Thuật ngữ và định nghĩa

Theo quy định của tiêu chuẩn, các thuật ngữ và định nghĩa sau sẽ được áp dụng.

3.1. Sấy khô

Quy trình trong đó độ ẩm trong cá và các sản phẩm từ cá được giảm xuống mức được chỉ định theo Tiêu chuẩn Đông Phi tương ứng

3.2. Giập

Quy trình loại bỏ mang, ruột dài và dạ dày của cá béo như cá trích, bằng cách đưa dao hoặc dùng

tay giập xuống mang cá; tinh hoàn của cá hoặc trứng cá và pyloric caeca còn sót lại

3.3. Cắt

Quy trình loại bỏ đầu và ruột của cá béo, bằng cách loại bỏ một phần đầu và kéo phần đầu còn lại cùng với ruột cá

3.4. Sản phẩm từ cá

Bất kỳ sản phẩm nào có cá là thành phần chính

3.5. Rút ruột

Cắt bỏ hoàn toàn đường ruột (bao tử, ruột) và toàn bộ nội tạng của cá

3.6. Sấy khô bằng ánh sáng mặt trời

Kỹ thuật sấy khô được thực hiện trong một hệ thống khép kín tạo ra không khí nóng ở nhiệt độ không thay đổi, có (hoặc không) pin năng lượng mặt trời

(Ảnh: nguồn internet)

3.7. Cá béo

Cá trong đó chất béo dự trữ chủ yếu xuất phát từ mô cơ và hàm lượng chất béo trên 2%.

4. Thiết kế và xây dựng

4.1. Cơ sở vật chất

Cơ sở nên bao gồm một mô hình xuyên suốt được thiết kế để ngăn chặn việc nhiễm khuẩn tiềm ẩn, giảm thiểu những chậm trễ của quy trình (mà sau có thể làm giảm giá trị quan trọng của sản phẩm) và ngăn ngừa lây nhiễm chéo của thành phẩm từ nguyên liệu. Cá là thực phẩm rất dễ hỏng và nên được xử lý cẩn thận. Do đó, cơ sở vật chất nên có quy trình xử lý nhanh và có khả năng lưu trữ cho những lần tiếp theo.

4.2. Thiết bị và dụng cụ

Các thiết bị và dụng cụ dùng để sơ chế, chế biến cá khô và các sản phẩm từ cá phải được làm bằng vật liệu an toàn thực phẩm. Tất cả các bề mặt của thiết bị trong khu vực xử lý không nhiễm độc, nhẵn, giảm thiểu tối đa các góc nhọn không thấm nước và đảm bảo điều kiện giảm thiểu nhiễm khuẩn vật lý. Máng và băng tải phải được thiết kế để ngăn ngừa tác động vật lý gây ra và việc lưu trữ thiết bị phù hợp với mục đích sử dụng, không gây hư hỏng sản phẩm.

5. Xử lý nguyên liệu thô với cá sấy khô và các sản phẩm từ cá

Việc xử lý nguyên liệu thô cho việc sấy khô cá và các sản phẩm khác từ cá phải được thực hiện theo quy định EAS 39 và CAC/RCP 52.

(Ảnh: nguồn internet)

6. Điều khoản chung

6.1. Quá trình làm khô phải thảo luận càng sớm càng tốt, sau khi nhận cá để tránh sản phẩm bị biến đổi chất.

6.2. Cá tươi sấy khô cần được kiểm tra tính phù hợp với phương pháp áp dụng.

6.3. Tùy thuộc vào loại và kích cỡ, cá sấy khô phải được làm khô hoàn toàn khi có thể.

6.4. Cá tươi dùng để sấy khô và các sản phẩm khác từ cá phải được kiểm tra các ký sinh trùng có thể nhìn thấy được.

6.5. Cá đông lạnh không được làm khô trước khi được rã đông, và được kiểm tra tính phù hợp.

6.6. Đối với các loài cá béo/ cá dầu, việc đun sôi trước khi sấy khô nên được thực hiện để giảm hàm lượng chất béo dễ gây ôi thiu.

6.7. Để giảm thiểu sự chậm trễ trong sản xuất, các dây chuyền xử lý, nếu có, phải được thiết kế một cách liên tục, tuần tự để đảm bảo tính đồng điệu mà việc sản xuất không bị dừng hoặc trì trệ do việc loại bỏ sản phẩm lỗi.

6.8. Khi làm khô bằng nắng hoặc gió, cá và các sản phẩm từ cá cần được bảo vệ khỏi nguy cơ gây nhiễm khuẩn như Hydrocacbon thơm đa vòng (PAH), đất, bụi và khói.

6.9. Đối với cá và các sản phẩm từ cá, không khuyến khích việc làm khô bằng ánh nắng mặt trời gần điểm công nghiệp, nguồn xử lý khí đốt hoặc gần những con đường có mật độ giao thông cao.

6.10. Các chất phụ gia nếu được sử dụng trong quá trình chế biến và bảo quản cá khô và các sản phẩm cá phải tuân theo CODEX STAN 192.

6.11. Môi trường làm việc phải được duy trì trong các điều kiện hợp vệ sinh dịch tễ theo quy định của EAS 39.

7. Chuẩn bị cá để làm khô

7.1. Cá sống, tươi hoặc đông lạnh

Bất kỳ quy trình nào tại khu vực tiếp nhận cá phải được thực hiện sao cho chất lượng cá không bị suy giảm.

7.2. Lọc, lột da và cắt nhỏ

Việc lọc, lột da và cắt nhỏ cá dùng để sấy khô phải được thực hiện theo FDEAS 834.

7.3. Cắt

Khi cần thiết, quá trình cắt phải được thực hiện theo FDEAS 834.

(Ảnh: nguồn internet)

7.4. Giập

Khi cần thiết, quá trình giập phải được thực hiện theo FDEAS 834.

7.5. Phân loại

Cá khô cần được phân loại theo loại cá, kích thước và danh mục chất lượng của loại cá đối với các thị trường cụ thể.

8. Các phương pháp làm khô

8.1. Phơi nắng

8.1.1 Cá khô và các sản phẩm cá phải được đặt trên bệ hoặc giá đỡ cao, hoặc tránh khỏi nguồn nhiễm khuẩn có khả năng gây hại cho sản phẩm.

8.1.2 Cá khô và các sản phẩm từ cá phải được bảo vệ khỏi sâu bọ và sự nhiễm khuẩn gây ra bởi chim, động vật, bụi và bất kỳ nguyên vật liệu ngoại lai khác.

8.2. Loại bỏ/ khử nước

8.2.1 Việc khử nước có thể được sử dụng đối với sân phơi và cơ sở chế biến lớn. Khử nước cho phép ổn định hóa chu kỳ sản xuất, và là biện pháp bảo đảm khi điều kiện thời tiết không phù hợp cho việc phơi nắng.

8.2.2 Một hệ thống kết hợp giữa việc sấy khô trực tiếp bằng ánh nắng mặt trời sau đó khử nước có thể được sử dụng, bởi phương pháp này mang lợi thế không làm giảm chất lượng sản phẩm.

8.3. Làm khô bằng lò

(Ảnh: nguồn internet)

8.3.1 Cá và các sản phẩm cá để sấy khô trong lò phải được sắp xếp hợp lý sao cho có khoảng trống hoặc khoảng cách giữa các sản phẩm được giảm ở mức tối thiểu và vẫn đảm bảo kênh thoát nước sản phẩm.

8.3.2 Cọc cá tuyệt đối không được đặt trực tiếp xuống sàn hoặc tiếp xúc trực tiếp với tường.

8.3.3 Thời gian và nhiệt độ cần được kiểm soát cẩn thận để thu được sản phẩm mong muốn.

8.3.4 Cá nên được xếp lại định kỳ, với sản phẩm mới của lô này ở dưới đáy của lô mới.

8.3.5 Nếu cá được xếp lại trên các pallet, đảm bảo các pallet sạch sẽ.

8.3.6 Nên sử dụng giá hoặc dụng cụ treo cho cá lớn.

8.4. Sấy khô bằng năng lượng mặt trời

8.4.1 Cá và các sản phẩm cá được sấy khô bằng năng lượng mặt trời phải được sắp xếp hợp lý sao cho có khoảng trống hoặc khoảng cách giữa các sản phẩm được giảm ở mức tối thiểu và vẫn đảm bảo kênh thoát nước sản phẩm.

8.4.2 Cọc cá tuyệt đối không được đặt trực tiếp xuống sàn hoặc tiếp xúc trực tiếp với tường.

(Ảnh: nguồn internet)

8.4.3 Thời gian và nhiệt độ cần được kiểm soát cẩn thận để thu được sản phẩm mong muốn.

8.4.4 Cá nên được xếp lại định kỳ, với sản phẩm mới của lô này ở dưới đáy của lô mới.

8.4.5 Nếu cá được xếp lại trên các pallet, đảm bảo các pallet sạch sẽ.

8.4.6 Nên sử dụng giá hoặc dụng cụ treo cho cá lớn.

8.4.7 Cá và các sản phẩm từ cá sấy khô bằng năng lượng mặt trời phải được đặt trên giàn hoặc giá đỡ cách xa khỏi những nhiễm khuẩn có thể gây hại.

8.4.8 Cá và các sản phẩm từ cá sấy khô bằng năng lượng mặt trời phải được bảo vệ khỏi sâu bọ và sự nhiễm khuẩn gây ra bởi chim, động vật, bụi và bất kỳ nguyên vật liệu ngoại lai khác.

9. Bao bì

(Ảnh: nguồn internet)

9.1. Việc đóng gói cá khô và các sản phẩm cá phải được thực hiện trong điều kiện hợp vệ sinh.

9.2. Vật liệu đóng gói sẽ

a) Được bảo vệ và cách ly phù hợp để ngăn ngừa lây nhiễm chéo;

b) Không ở trong tình trạng làm giảm các đặc tính cảm quan của cá và các sản phẩm từ cá được sấy khô;

c) Không có khả năng truyền các chất có hại tới cá và các sản phẩm từ cá;

d) Đủ mạnh để bảo vệ một cách đầy đủ cá và các sản phẩm từ cá; và

e) Được bảo quản trong cơ sở cách xa khu vực sản xuất và được bảo vệ khỏi bụi - nhiễm khuẩn.

10. Dán nhãn

Việc dán nhãn sản phẩm phải tuân theo các yêu cầu quy định trong tiêu chuẩn sản phẩm cụ thể và EAS 38.

11. Lưu kho

11.1. Cá khô và các sản phẩm từ cá phải được bảo quản trong phòng sạch sẽ và thông gió tốt, có độ ẩm tương đối không được vượt quá 75% và nhiệt độ khoảng 25 độ C.

11.2. Cần xây dựng hệ thống, kế hoạch luân chuyển hàng trong kho để đảm bảo sản phẩm được sản xuất trước sẽ xuất trước.

11.3. Nhiệt độ và thời gian bảo quản phải được theo dõi và ghi lại đều đặn.

11.4. Các sản phẩm phải được xử lý cẩn thận và không được xếp chồng lên nhau.

12. Điều kiện phân phối và tiếp thị cá và các sản phẩm từ cá sấy khô.

Cá và các sản phẩm từ cá sấy khô sử dụng cho con người phải được phân phối trong các điều kiện sau:

a) Vận chuyển trong thùng chứa không có sâu bọ, không bị ăn mòn, dễ làm sạch và khử trùng;

b) Được che phủ để tránh hư hỏng, tiếp xúc với ánh nắng trực tiếp và nhiễm khuẩn;

c) Không ai được ngồi trên cá trên phương tiện vận tải; và

d) Không có hàng hóa nào được xếp trên cá trên phương tiện vận tải.

Chỉ cá và các sản phẩm từ cá an toàn và nguyên vẹn mới được đưa ra thị trường để bán.

CANADA THÔNG BÁO VỀ VIỆC SỬA ĐỔI DANH SÁCH CÁC CHẤT BẢO QUẢN ĐƯỢC PHÉP SỬ DỤNG GIẤM BIẾN TÍNH TRONG CÁC SẢN PHẨM THỊT VÀ GIA CẦM KHÁC NHAU

Nguyễn Ngọc Bách
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 11/11/2021, Canada đưa ra thông báo số G/SPS/N/CAN/1364/Add.1 về việc sửa đổi danh sách các chất bảo quản được phép sử dụng giấm biến tính trong các sản phẩm thịt và gia cầm khác nhau.

Theo đó Canada cho biết trong thời gian vừa qua ngành công nghiệp thực phẩm nước này quan tâm đến việc sử dụng giấm biến tính để kiểm soát sự phát triển của vi sinh vật. Giấm biến tính có thể chứa một hoặc nhiều kali axetat, kali diaxetat, natri axetat và natri điaxetat. Những chất này được phép sử dụng riêng như chất bảo quản trong các sản phẩm thịt và gia cầm khác nhau.

Sau khi nhận được kết quả đánh giá dữ liệu khoa học của Cục thực phẩm về giấm biến tính, Canada đã công bố đề xuất của Bộ Y tế cho phép sử dụng giấm biến tính làm chất bảo quản trong một số sản phẩm từ thịt và gia cầm vào ngày 22 tháng 12 năm 2020 và thông báo lấy ý kiến trong 75 ngày. Sau khi tiếp nhận các góp ý, Bộ Y tế Canada đã kết luận chấp thuận cho phép sử dụng giấm biến tính một số công đoạn chế biến của quá trình xử lý thịt bảo quản hoặc các phụ phẩm từ thịt được bảo quản. Ngoài ra, các điều kiện sử dụng đối với kali diacetat và natri diacetat đã được sửa đổi để tổng lượng kali diacetate hoặc natri diacetate được thêm vào thực phẩm khi sử dụng kết hợp với giấm biến tính có chứa một trong hai chất phụ gia này sẽ không vượt quá 0,25% trọng lượng cuối cùng sản phẩm.

Phụ gia thực phẩm và các thành phần khác nói chung phải được khai báo trong danh sách các thành phần trên nhãn của thực phẩm đóng gói sẵn được bán ở Canada. Đối với các loại giấm biến tính được sản xuất bằng kali bicromat, kali cacbonat hoặc kali hydroxit, tên "giấm biến tính" chưa chỉ ra sự hiện diện của kali trong thành phần. Vì lý do này, Bộ Y tế Canada đặc biệt khuyến khích ngành công nghiệp tự nguyện khai báo tổng lượng kali trong thực phẩm được sản xuất bằng một trong những loại giấm biến tính này, cũng như tỷ lệ phần trăm "giá trị hàng ngày" đối với kali trong bảng thông tin dinh dưỡng.

(Ảnh: nguồn internet)

Khuyến cáo dành cho thành phần kali này sẽ trở thành quy định bắt buộc đối với hầu hết các loại thực phẩm đóng gói sẵn do kết quả của các sửa đổi dành cho Quy định được công bố trên Công báo Canada Phần II vào ngày 2 tháng 12 năm 2016. Đối với những thực phẩm không đóng gói sẵn khi được kinh doanh như thực phẩm được chế biến trong cửa hàng tạp hóa để bán tại quầy, Bộ Y tế Canada đặc biệt khuyến khích người bán cung cấp thông tin dinh dưỡng về thực phẩm, bao gồm cả hàm lượng kali cho người tiêu dùng.

Các chất phụ gia thực phẩm như giấm biến tính bắt buộc phải đáp ứng các thông số kỹ thuật an toàn thực phẩm nêu trong Phần B của các Quy định này hoặc nếu không có trong Phần B thì các thông số kỹ thuật phải đáp ứng theo tài liệu Hóa chất thực phẩm Codex (FCC) gần nhất hoặc Bản tổng hợp kết hợp của các thông số kỹ thuật phụ gia thực phẩm (JECFA). Mặc dù chưa có thông số kỹ thuật cho giấm biến tính trong bất kỳ tài liệu thuộc các tổ chức nêu trên, ngành y tế Canada thông tin rằng các cơ sở được sử dụng trong sản xuất giấm biến tính đáp ứng các thông số kỹ thuật của FCC hoặc JECFA và giấm biến tính được sản xuất theo tiêu chuẩn kiểm soát tốt chất lượng nghiêm ngặt và sản xuất thực hành sẽ được coi là đảm bảo chất lượng.

Sửa đổi trên có hiệu lực vào ngày 08 tháng 11 năm 2021. Cơ quan Thanh tra thực phẩm Canada chịu trách nhiệm về việc thực thi Đạo luật thực phẩm và thuốc cùng các quy định liên quan đến thực phẩm.

TỔNG CỤC HẢI QUAN TRUNG QUỐC KIỂM TRA THỰC ĐỊA VÙNG TRỒNG, CƠ SỞ ĐÓNG GÓI SẦU RIÊNG VÀ DOANH NGHIỆP XUẤT KHẨU VIỆT NAM CẦN CHUẨN BỊ GÌ

ThS. Vũ Thị Hải Yến
Văn phòng SPS Việt Nam

Dự kiến trong thời gian tháng 11/2021, theo đề nghị của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Việt Nam, Tổng cục Hải quan Trung Quốc sẽ tiến hành kiểm tra thực địa theo phương thức trực tuyến từ xa đối với sầu riêng, chanh dây để hoàn tất công tác đánh giá rủi ro mở cửa cho sầu riêng, chanh dây của Việt Nam nhằm thúc đẩy nhập khẩu trái cây an toàn của Việt Nam. Do dịch bệnh COVID-19 diễn biến phức tạp, công tác khảo sát đánh giá rủi ro lần này được tiến hành theo phương thức trực tuyến từ xa. Đóng vai trò đặc biệt quan trọng, góp phần quyết định đến thành công của việc đánh giá rủi ro thực địa chính từ sự chuẩn bị của các doanh nghiệp trồng, đóng gói sầu riêng xuất khẩu, vậy doanh nghiệp cần chuẩn bị gì?

Một là, Tổng cục Hải quan Trung Quốc sẽ kiểm tra đánh giá về ***Tình hình kiểm soát dịch hại và kiểm soát chất lượng trái cây của các doanh nghiệp trồng và đóng gói tại Việt Nam***, theo đó doanh nghiệp cần chuẩn bị các tài liệu chứng minh gồm:

a) Sơ đồ bố trí của vườn cây ăn quả và nhà máy đóng gói được kiểm tra.

b) Tình hình hoạt động của hệ thống quản lý phòng, chống dịch hại vùng trồng cây ăn quả, bao gồm hồ sơ điều tra dịch hại trên ruộng vườn cây ăn quả và bản tóm tắt điều tra cũng như các biện pháp phòng ngừa và kiểm soát dịch hại đã được áp dụng, v.v.

c) Biện pháp phòng, chống sinh vật gây hại của nhà máy đóng gói và tình hình liên quan.Tình hình sử dụng thuốc bảo vệ thực vật trong thời

kỳ trồng, đóng gói (như loại thuốc trừ sâu, thời gian sử dụng thuốc, độ đậm, số lần và diện tích sử dụng thuốc, v.v.)

d) Hồ sơ tham gia tập huấn và được tập huấn bởi cơ quan chức năng cho nhân viên kỹ thuật của doanh nghiệp trái cây (trồng, đóng gói) .

Trong bối cảnh dịch bệnh Covid -19, một trong những yêu cầu không thể thiếu trong việc triển khai giám sát và đánh giá của Tổng cục Hải quan Trung Quốc là kiểm tra *việc triển khai các biện pháp phòng, chống dịch COVID-19 trong quá trình sản xuất, chế biến trái cây của các doanh nghiệp xuất khẩu sang Trung Quốc*.

Nội dung chính thứ 2 sẽ được phía Trung Quốc thực hiện đó là kiểm tra về ***Quy trình hái, vận chuyển và đóng gói trái cây xuất khẩu sang Trung Quốc,*** quy trình này có thể cung cấp bằng các tài liệu đã được quay sẵn và/hoặc quay trực tiếp trong quá trình khảo sát từ xa (quay tại chỗ với các điều kiện kiểm tra thực tế tại chỗ) bao gồm các nội dung về: (i) Tình hình quản lý ruộng vườn cây ăn quả, chẳng hạn như quản lý quả trong thời kỳ sinh trưởng, hiện trường thu hái, v.v... (ii) Toàn bộ quy trình của nhà máy đóng gói trái cây từ lúc nguyên liệu vào nhà máy cho đến khi ra thành phẩm, gồm tất cả các công đoạn gồm khâu nhập nguyên liệu, phân loại trái cây (nếu có), vệ sinh (nếu có), đóng gói, bảo quản, bốc xếp và các khâu xử lý đóng gói khác ... để hoàn thành sản phẩm.

(Ảnh: nguồn internet)

Ngoài ra, Doanh nghiệp cũng cần chú ý các yêu cầu liên quan khác như: cần chuẩn bị trước các dụng cụ kiểm tra cần thiết như ống ly tâm, nhíp, túi đựng mẫu, bông mịn, kính lúp cầm tay, thiết bị chụp,… cho cán bộ kiểm tra hiện trường; trong quá trình kiểm tra phải đảm bảo rằng toàn bộ nhân sự có liên quan tham gia đầy đủ, sẵn sàng giải đáp các thắc mắc và các điều tra của tổ chuyên gia khảo sát, tránh tình trạng vắng mặt nhân sự ảnh hưởng đến quá trình khảo sát.

Chuẩn bị chu đáo, chủ động trong tất cả các công đoạn của quá trình sản xuất sẽ giúp Doanh nghiệp hoàn thành công tác kiểm tra thực địa theo yêu cầu của Tổng cục Hải quan Trung Quốc, góp phần đẩy nhanh công tác đánh giá rủi ro để trái sầu riêng Việt Nam sớm có thể lên kệ tiêu dùng tại thị trường Trung Quốc.

DỰ THẢO CỦA TANZANIA VỀ CHẾ BIẾN VÀ XỬ LÝ CÁ ƯỚP MUỐI VÀ CÁC SẢN PHẨM TỪ CÁ

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 01/11/2021, Tanzania ra thông báo số G/SPS/N/TZA/153 về dự thảo các yêu cầu cụ thể về chế biến và xử lý cá ướp muối và các sản phẩm từ cá để lấy ý kiến của tất cả các đối tác thương mại, nội dung chính của Dự thảo cụ thể như sau:

(Ảnh: nguồn internet)

1. Phạm vi

Dự thảo tiêu chuẩn của Tanzania (Đông Phi) quy định các hướng dẫn về chế biến và xử lý cá ướp muối và các sản phẩm từ cá sử dụng cho con người.

2. Tài liệu tham khảo

Các tài liệu tham khảo sau đây là tài liệu bắt buộc khi áp dụng tiêu chuẩn. Đối với các tài liệu tham khảo có ghi ngày, chỉ có phiên bản được trích dẫn được áp dụng cho Quy tắc. Đối với các tài liệu tham khảo không ghi ngày tháng, phiên bản mới nhất của tài liệu tham khảo (bao gồm mọi chỉnh sửa) sẽ được áp dụng.

EAS 35, *Muối ăn - Đặc điểm kỹ thuật*

EAS 39, *Vệ sinh trong ngành sản xuất thực phẩm và đồ uống - Quy tắc thực thi*

EAS 12, *Nước uống - Đặc điểm kỹ thuật*

3. Thuật ngữ và định nghĩa

Theo quy định của tiêu chuẩn, các thuật ngữ và định nghĩa sau sẽ được áp dụng.

3.1. Thùng chứa

Hộp hình trụ làm bằng nhựa hoặc vật liệu chứa đựng thực phẩm thích hợp khác có nắp đậy kín.

3.2. Màng đen

Thành phúc mạc, lớp niêm mạc có sắc tố của khoang bụng

3.3. Nước muối

Dung dịch gồm muối và nước

3.4. Tiêm nước muối

Quy trình bơm nước muối trực tiếp vào thịt cá

3.5. Ngâm nước muối

Quá trình đặt cá vào nước muối trong một khoảng thời gian đủ dài để mô cá hấp thụ một hàm lượng cụ thể muối

3.6. Ngâm muối khô

Quy trình trộn cá với muối an toàn thực phẩm thích hợp, và xếp cá sao cho nước muối thoát ra ngoài.

(Ảnh: nguồn internet)

3.7. Đổi màu

Sự đổi màu và phát triển của nấm mốc *Sporendonema epizoum* làm ảnh hưởng đến mặt ngoài của cá và làm xuất hiện các vệt đốm tiêu trên cá mà thịt cá không bị ảnh hưởng.

3.8. Cá béo/ cá dầu

Cá trong đó chất béo dự trữ nằm chủ yếu ở mô cơ và hàm lượng chất béo trên 2%.

3.9. Giập

Quy trình loại bỏ mang, ruột dài và dạ dày của cá béo như cá trích, bằng cách đưa dao hoặc dùng tay giập xuống mang cá; tinh hoàn của cá hoặc

trứng cá và pyloric caeca còn sót lại

3.10. Cá nạc (cá trắng)

Cá có chất béo dự trữ nằm ở gan và ít hơn 2% chất béo trong mô cơ thể

3.11. Hoàn thiện quy trình ướp muối

Quá trình từ ướp muối cho đến khi cá hoàn thiện quy trình ướp muối

3.12. Cắt

Quy trình loại bỏ đầu và ruột của cá béo, bằng việc loại bỏ một phần đầu và kéo phần còn lại cùng với ruột cá ra ngoài.

3.13. Ngâm muối

Nước muối có thể chứa giấm và gia vị

3.14. Nước sạch

Nước từ bất kỳ nguồn không chứa vi sinh vật có hại, các chất và/hoặc sinh vật phù du độc hại không được xuất hiện có thể gây ảnh hưởng đến sức khỏe, chất lượng của cá, động vật có vỏ và các sản phẩm của chúng

3.15. Muối chua

Quy trình theo đó cá béo sơ cấp được trộn với muối thích hợp (có thể chứa giấm và gia vị) và được bảo quản trong các thùng chứa kín nước dưới lớp nước muối tạo thành bởi dung dịch muối trong nước chiết xuất từ mô cá. Có thể thêm nước muối vào thùng chứa. Các sản phẩm ngâm sẽ luôn được ngâm trong nước muối dung dịch.

3.16. Hồng cá

Sự đổi màu do vi khuẩn ưa đỏ gây ra làm hồng thịt cá

3.17. Muối

Kết tinh bao gồm natri clorua là chủ yếu, được lấy từ biển, từ mỏ muối đá ngầm hoặc từ nước muối tinh chế được xử lý chân không.

3.18. Cá đã hoàn thiện quy trình ướp muối

Cá muối có hình thức, độ đặc và hương vị đặc trưng của sản phẩm cuối cùng

(Ảnh: nguồn internet)

3.19. Cá muối/ cá phi lê muối

Cá philê được xử lý bằng cách ngâm nước muối, tiêm nước muối, ngâm muối khô, ngâm muối hoặc ngâm muối ướt, hoặc sự kết hợp của những cách trên

3.20. Bão hòa

Bão hòa cơ cá ở trạng thái cân bằng với muối (26,4 g muối trong 100g nước)

3.21. Cắt cá

Cá bị cắt từ cổ họng hoặc từ gáy đến đuôi, bỏ mang, ruột, trứng hoặc tinh hoàn cá. Đầu và toàn bộ (hoặc một phần) xương sống có thể được để lại hoặc loại bỏ.

3.22. Sắp xếp (sắp xếp lại) cá

Xếp cá thành đống với muối rải đều trên bề mặt.

3.23. Ướp muối ướt

Quy trình cá nạc được trộn với muối an toàn thực phẩm thích hợp, bảo quản trong thùng chứa kín nước dưới nước muối chiết xuất từ mô cá

4. Xử lý cá ướp muối và các sản phẩm từ cá

4.1. Nguyên liệu

4.1.1. Cá được sử dụng để chế biến cá muối và các sản phẩm từ cá phải có chất lượng tốt.

4.1.2. Muối được sử dụng phải tuân thủ EAS 35.

4.1.3. Nước được sử dụng để chế biến cá muối và các sản phẩm từ cá phải là nước uống được tuân thủ EAS 12.

4.2. Thiết kế và xây dựng

4.2.1. Cơ sở vật chất

Cơ sở nên bao gồm một mô hình xuyên suốt được thiết kế để ngăn chặn việc nhiễm khuẩn tiềm ẩn, giảm thiểu những chậm trễ của quy trình (mà sau có thể làm giảm giá trị quan trọng của sản phẩm) và ngăn ngừa lây nhiễm chéo của thành phẩm từ nguyên liệu. Cá là thực phẩm rất dễ hỏng và nên được xử lý cẩn thận. Do đó, cơ sở vật chất nên có quy trình xử lý nhanh và có khả năng lưu trữ cho những lần tiếp theo.

4.2.2. Thiết bị và dụng cụ

Các thiết bị và dụng cụ dùng để sơ chế, chế biến cá muối và các sản phẩm từ cá phải được làm bằng vật liệu an toàn thực phẩm. Tất cả các bề mặt của thiết bị trong khu vực xử lý không nhiễm độc, nhẵn, giảm thiểu tối đa các góc nhọn không thấm nước và đảm bảo điều kiện giảm

thiểu nhiễm khuẩn. Máng và băng tải phải được thiết kế để ngăn ngừa tác động vật lý gây ra; và việc lưu trữ thiết bị phù hợp với mục đích sử dụng, không gây hư hỏng sản phẩm.

5. Điều khoản chung

5.1. Tùy thuộc vào loài và kích thước của cá ướp muối, cá nên được làm sạch hoàn toàn càng sớm càng tốt

5.2. Cá tươi dùng để ướp muối cần được kiểm tra các ký sinh trùng có thể nhìn thấy bằng mắt thường.

5.3. Cá đông lạnh chưa được rã đông không nên ướp muối ngay. Cần kiểm tra tính phù hợp của cá.

5.4. Đông lạnh, gia nhiệt hoặc sự kết hợp giữa hàm lượng muối và thời gian bảo quản có thể được sử dụng để xử lý ký sinh trùng sống trong cá.

5.5. Khi các loài cá tích tụ histamine được ướp muối, việc tiếp xúc với nhiệt độ nên được tránh ở mọi bước trong quy trình bởi việc này sẽ tăng khả năng hình thành độc tố gây ra bởi vi khuẩn (nhiệt độ 0 ° C - 4 ° C được khuyến nghị).

5.6. Để giảm thiểu sự chậm trễ về thời gian sản xuất, các dây chuyền xử lý, nếu có, phải được thiết kế liên tục, tuần tự để đảm bảo tính đồng điệu mà việc sản xuất không bị dừng hoặc trì trệ do phải loại bỏ sản phẩm lỗi.

6. Điều khoản cụ thể

6.1. Tiếp nhận cá sống, cá tươi hoặc cá đông lạnh

6.1.1. Bất kỳ quy trình thực hiện tại khu vực tiếp nhận cá phải được thực hiện đảm bảo chất lượng cá không bị thay đổi.

6.1.2. Cần tiến hành xác định loại cá để đảm bảo nguồn cá an toàn.

6.1.3. Cá cần loại bỏ ruột khi đến cơ sở chế biến một cách hợp lý để tránh nhiễm khuẩn.

6.1.4. Cá sẽ bị loại bỏ phát hiện có chứa các chất độc hại, bị phân hủy hoặc chất ngoại lai mà không thể làm giảm hoặc loại bỏ đến ngưỡng cho phép theo quy định.

6.1.5. Cần đánh giá cảm quan để đánh giá độ tươi hay hư hỏng của cá.

6.2. Chuẩn bị cá để ướp muối

6.2.1. Cá cần được chế biến tùy theo yêu cầu của thị trường. Nếu được yêu cầu tách, phải cắt song song với xương sống thẳng xuống từ cổ họng hoặc từ gáy đến đuôi, theo cách tránh các cạnh không đồng đều và rách thịt hoặc không có khả năng phục hồi. Nếu muốn loại bỏ xương sống, cá phải được cắt thật sâu đến mức phần còn lại của xương sống (xương đuôi) được loại bỏ hoàn toàn. Điều quan trọng là cắt xương chứ không phải để tránh làm vỡ khỏi thịt.

6.2.2. Việc tách cá phải được tiến hành khéo léo để loại bỏ máu ở gáy và các cục máu đông.

6.2.3. Ngay sau khi tách, cá phải được rửa bằng nhiều nước uống được hoặc nước sạch để loại bỏ hết máu trên cá.

6.2.4. Tất cả các tạp chất, máu và gan phải được loại bỏ.

6.2.5. Các ký sinh trùng có thể nhìn thấy bằng mắt thường phải được loại bỏ.

6.2.6. Nếu màng đen phải loại bỏ, thì việc loại bỏ phải thực hiện sau bước tách.

6.3. Lọc, lột da và cắt

6.3.1. Để giảm thiểu sự chậm trễ về thời gian sản xuất, các dây chuyền xử lý, nếu có, phải được thiết kế liên tục, tuần tự để đảm bảo tính đồng điệu mà việc sản xuất không bị dừng hoặc trì trệ do phải loại bỏ sản phẩm lỗi.

6.3.2. Cần có đủ nước sạch hoặc nước uống được để rửa:

a) Cá trước khi lọc hoặc cắt miếng, đặc biệt là cá đã được đánh vảy;

b) Phi lê sau khi lọc, lột da hoặc cắt để loại bỏ máu, vảy hoặc nội tạng;

c) Thiết bị và dụng cụ lọc để giảm việc tích tụ chất nhờn, máu và nội tạng; và

d) Philê được bán trên thị trường và được bán dưới dạng không xương.

6.3.3. Người xử lý nên sử dụng các kỹ thuật thích hợp và các công cụ cần thiết để loại bỏ xương.

6.3.4. Việc xử lý các miếng phi lê không da thực hiện bởi nhân viên có tay nghề cao trong điều kiện thích hợp để tối ưu hóa ánh sáng, là kỹ thuật hiệu quả kiểm soát ký sinh trùng (trong cá tươi) và nên được sử dụng đối với các loài cá có liên quan.

6.3.5. Bàn nên được làm sạch thường xuyên trong khi sản xuất để giảm thiểu vi khuẩn trên bề mặt tiếp xúc và quá trình làm khô phụ phẩm cá do nhiệt tỏa ra từ đèn.

6.3.6. Khi đạt đến một giới hạn quy định

về thời gian và nhiệt độ bảo quản để kiểm soát histamine hoặc lỗi sản phẩm, cá philê phải được ướp đá trong nhiệt độ phù hợp hoặc làm lạnh một cách thích hợp trong các thùng sạch, loại trừ khả năng gây mất nước sản phẩm và được bảo quản ở khu vực phù hợp trong cơ sở chế biến.

6.4. Cắt

Sau khi cắt cá, các quy định sau đây cần được xem xét:

a) Cá phải được kiểm tra ruột còn sót lại;

b) Cá phải được rửa kỹ để loại bỏ máu, ruột còn sót lại và vảy; và

c) Cá cắt lát phải được làm ráo nước và được ướp đá trong nhiệt độ phù hợp hoặc làm lạnh một cách thích hợp trong các thùng sạch, được bảo quản ở khu vực phù hợp trong cơ sở chế biến.

(Ảnh: nguồn internet)

6.5. Giập

Sau khi giập, các quy định sau đây cần được xem xét:

a) Cá phải được kiểm tra đã giập đúng cách hay chưa;

b) Cá chưa được giập chính xác phải được phân loại và sử dụng cho các mục đích khác;

c) Cá phải được rửa kỹ để loại bỏ máu, ruột, tim, v.v. và cân nếu phù hợp; và

d) Cá giập cần được làm ráo nước và được ướp đá trong nhiệt độ phù hợp hoặc làm lạnh một cách thích hợp trong các thùng sạch, được bảo quản ở khu vực phù hợp trong cơ sở chế biến.

6.6. Xử lý muối và các yêu cầu về muối

6.6.1. Chất lượng của muối dùng để ướp muối cá phải đảm bảo có thành phần phù hợp.

6.6.2. Muối dùng để ướp cá cần được kiểm tra để đảm bảo sạch, chưa sử dụng trước đó, không bị lẫn tạp chất, chất lạ và các tinh thể lạ, không có dấu hiệu bị nhiễm khuẩn từ đất, dầu hoặc các chất liệu ngoại lai khác.

6.6.3. Kích thước hạt muối sử dụng cần được xem xét. Việc sử dụng muối mịn có thể dẫn đến việc vón cục, không phù hợp với việc đảm bảo sự phân bố đồng đều của muối trên cá. Việc sử dụng muối thô có thể làm hỏng thịt cá trong quá trình ướp muối và có thể giảm tỷ lệ hoàn thiện quy trình ướp muối của cá.

6.6.4. Tinh thể muối nhỏ nên sử dụng để muối khô cá béo; tinh thể lớn sử dụng cho cá nạc. Muối thành phần trong việc ướp cá phải là muối sử dụng cho thực phẩm.

6.6.5. Muối để ướp cá và các sản phẩm từ cá cần được vận chuyển và bảo quản hợp vệ sinh, khô ráo trong bao gói ban đầu của nó.

6.6.6. Để giảm thiểu sự xuất hiện, phát triển của vi khuẩn và nấm mốc trong cá ướp muối, chẳng hạn cá bị hồng, cần tránh việc tái sử dụng muối.

6.7. Ướp muối và hoàn thiện quy trình ướp muối

6.7.1. Cá ướp muối phải là cá đã đến độ, săn chắc và nguyên vẹn. Quá trình ướp muối, bao gồm cả nhiệt độ, phải được kiểm soát để ngăn ngừa sự phát triển của các vi sinh vật có hại hoặc cá phải được bắt bỏ ruột trước khi ngâm nước muối.

(Ảnh: nguồn internet)

6.7.2. Phải tiến hành ướp muối bằng cách ngâm nước muối, tiêm nước muối, ngâm muối ướt, muối khô hoặc ngâm muối nên được thực hiện với sự hiểu biết về ảnh hưởng chất lượng với sản phẩm cuối cùng, cần được thực hiện trong điều kiện vệ sinh và nhiệt độ được kiểm soát chặt chẽ. Hai điều kiện cụ thể có thể ảnh hưởng đến chất lượng của cá ướp muối là vi khuẩn và nấm mốc. Cả hai khiếm khuyết trên có thể được xử lý

bằng việc duy trì nhiệt độ xử lý sản phẩm thấp hơn 8 độ C. Muối biển có thể chứa vi khuẩn ưa halogen, loại vi khuẩn có thể tiếp tục sống trong muối và cá ướp muối. Để giảm thiểu việc nhiễm khuẩn vi sinh vật trong cá ướp muối, không được tái sử dụng muối cũ và/hoặc muối bị nhiễm khuẩn, và các loại muối này cần được loại bỏ khỏi nơi sản xuất.

6.7.3. Một điều kiện gây ảnh hưởng đến chất lượng của cá ướp muối là việc chuyển màu nâu (vàng) của sản phẩm do xúc tác kim loại trong muối ăn và gây ôi thiu sản phẩm. Chất lượng của muối rất quan trọng, nên duy trì nhiệt độ thấp (dưới 25 độ C) trong suốt quá trình sản xuất; và cần tránh ánh sáng trực tiếp.

6.8. Ướp nước muối

6.8.1. Chỉ nên sử dụng nước muối ổn định khi ướp muối; với nước đảm bảo chất lượng nên được sử dụng để pha nước muối.

6.8.2. Tỷ lệ nước muối cho cá và nồng độ nước muối phải được điều chỉnh để tạo ra sản phẩm như mong muốn; kiểm soát thời gian và nhiệt độ dưới 4 độ C là quan trọng nếu nồng độ nước muối thấp hơn mức bão hòa.

6.8.3. Nồng độ nước muối phải được kiểm tra định kỳ, nồng độ không thích hợp cần được điều chỉnh trước khi sử dụng.

6.8.4. Để đảm bảo nước muối thấm đều, cá phải có kích thước tương tự nhau.

6.9. Tiêm nước muối

6.9.1. Dụng cụ dùng để tiêm nước muối phải được làm sạch và khử trùng định kỳ.

6.9.2. Kim của các thiết bị phải được kiểm tra hàng ngày để loại bỏ đầu bị gãy, đầu kim bị chặn và kim tiêm bị lệch.

6.9.3. Dụng cụ tiêm nước muối chỉ nên được nhân viên đã qua đào tạo sử dụng.

6.9.4. Tiến hành tìm kiếm kim loại.

6.9.5. Cần tránh việc trào ngược nước muối đã bơm vào lại bể chứa.

6.10. Ướp muối ướt

6.10.1. Cá để ướp muối ướt phải được ướp và sắp xếp cẩn thận vào thùng rắn sao cho các khoảng trống giữa cá được giảm thiểu.

6.10.2. Khi ướp muối, phải kiểm tra định kỳ thông số kỹ thuật nồng độ muối trong nước muối bằng máy đo độ mặn.

6.10.3. Sau khi ướp muối, cá có thể được xếp chồng lên nhau. Điều này không nên được thực hiện sau khi đã cân bằng lượng muối/nước thích hợp. Khi xếp chồng lên nhau, lượng muối phải được thêm vào và phân bổ đều trên toàn bộ bề mặt của cá.

6.10.4. Cá ướp muối phải được bảo quản hoặc lưu trữ trong thời gian phù hợp, kiểm soát nhiệt độ để đảm bảo đóng rắn thích hợp và ngăn ngừa sự biến chất của sản phẩm. Tuy nhiên, tỷ lệ chung được sử dụng cho việc ướp muối khô là 1:3 muối với cá, và 2% - 5% muối tùy thuộc vào yêu cầu kỹ thuật của khách hàng, thời gian và kích cỡ cá.

6.11. Ướp muối khô

6.11.1. Cá để ướp muối khô phải được ướp và sắp xếp cẩn thận vào thùng rắn sao cho các khoảng trống giữa cá được giảm thiểu và kênh thoát nước phù hợp.

6.11.2. Cọc cá không bao giờ được đặt trực tiếp trên sàn hoặc tiếp xúc trực tiếp với tường.

6.11.3. Cần kiểm soát lượng muối, thời gian và nhiệt độ một cách cẩn thận để thu được sản phẩm mong muốn. Lượng muối đủ rất quan trọng đối với chất lượng của sản phẩm.

6.11.4. Cá nên được xếp lại định kỳ, với sản phẩm mới của lô này ở dưới đáy của lô mới, và bổ sung muối mới để đảm bảo có đủ muối để hoàn thành việc xử lý.

6.11.5. Nếu cá được sắp xếp lại trên các pallet, thì pallet phải được đảm bảo sạch sẽ.

6.11.6. Cá không được tiếp xúc với nhiệt độ đóng băng trong quá trình ướp muối.

6.12. Tẩy rửa

6.12.1. Lượng muối phải được điều chỉnh theo chất lượng cá béo. Muối, đường và gia vị nên được cân đo và được phân bổ đều.

6.12.2. Trong quá trình muối chua, tất cả cá phải được ngâm kỹ trong dung dịch nước muối.

6.12.3. Cá phải được để trong thùng chứa, sau đó cho muối hoặc nước muối vào trước khi đóng nắp thùng chứa.

6.12.4. Cá béo đã qua xử lý nên được ngâm trong nước muối.

6.12.5. Cá béo phải luôn được ngâm trong nước muối trong quá trình xử lý.

6.12.6. Muối chủ yếu được sử dụng cho cá béo. Trong những điều kiện nhất định, có thể áp dụng phương pháp ướp muối khô đối với cá béo loại nhỏ.

6.12.7. Thời gian hoàn thành phụ thuộc vào cá (loài, kích thước và chất lượng), nhiệt độ và lượng muối mô cá hấp thụ.

6.12.8. Khi xử lý cá tích tụ histamine, đầu tiên cần đảm bảo nhiệt độ luôn từ 0° C - 4° C để ngăn chặn sự phát triển của histamine.

6.12.9. Cá béo có thể được giữ trong khoảng từ 5° C - 10° C trong thời gian hoàn thành. Khoảng thời gian này sẽ thay đổi từ vài tuần đến vài tháng tùy thuộc vào từng mặt hàng cụ thể. Nếu các thùng chứa được giữ ở nhiệt độ thấp hơn, thời gian hoàn thành sẽ cao hơn.

6.12.10. Nên kiểm tra thường xuyên cá khi ướp muối cá tích tụ histamine để xác định hàm lượng histamine trong sản phẩm.

6.13. Phân loại

6.13.1. Cá muối phải được phân loại theo loài, kích cỡ và danh mục chất lượng đối với thị trường liên quan.

6.13.2. Cần loại bỏ muối thừa trước khi phân loại và thêm muối mới trước khi đóng gói vào bao bì.

6.14. Làm khô

6.14.1. Thời gian và nhiệt độ sử dụng để làm khô sẽ phụ thuộc vào loài cá, kích cỡ và cách xử lý và cách sắp xếp cá.

(Ảnh: nguồn internet)

6.14.2. Để đảm bảo việc làm khô là phù hợp, cá phải có chung kích thước và loại.

6.14.3. Cần tránh việc sử dụng nhiệt độ cao gây ra kết cấu cứng của lớp ngoài cơ. Điều này có thể làm ngừng quá trình làm khô của cá.

6.14.4. Vật liệu đóng gói phải sạch, chắc, bền và đủ cho mục đích sử dụng và cho vật liệu an toàn thực phẩm.

6.14.5. Các thùng chứa cá béo được đưa ra thị trường phải đảm bảo sạch, nguyên vẹn và hợp vệ sinh.

6.14.6. Việc đóng gói phải được tiến hành trong điều kiện vệ sinh để giảm thiểu rủi ro nhiễm khuẩn và phân hủy.

6.14.7. Việc ghi nhãn sản phẩm phải tuân theo các Tiêu chuẩn về ghi nhãn đối với sản phẩm cụ thể.

6.15. Bảo quản lạnh

6.15.1. Cá đã hoàn thiện bằng việc ướp muối nên được bảo quản trong kho lạnh.

6.15.2. Nhiệt độ trong kho lạnh đảm bảo duy trì từ 0° C đến 4° C.

6.15.3. Nhiệt độ và thời gian bảo quản phải được theo dõi và ghi lại đều đặn.

6.15.4. Sản phẩm phải được xử lý cẩn thận và không được xếp chồng lên nhau.

7. Điều kiện phân phối và tiếp thị cá ướp muối và các sản phẩm từ cá

Cá muối và các sản phẩm cá dùng cho con người phải được phân phối trong các điều kiện sau:

(Ảnh: nguồn internet)

a) Vận chuyển trong các thùng chứa không có sâu bọ, không bị ăn mòn, dễ làm sạch và khử trùng;

b) Được che phủ để tránh hư hỏng, tiếp xúc với ánh nắng trực tiếp và nhiễm khuẩn;

c) Không ai được ngồi trên cá đang trên phương tiện vận tải;

d) Không có bất kỳ hàng hóa nào được xếp lên cá trên phương tiện vận tải; và

e) Chỉ cá và các sản phẩm từ cá an toàn và nguyên vẹn mới được đưa vào thị trường.

RA MẮT CÔNG CỤ THEO DÕI TÌNH HÌNH THƯƠNG MẠI VẮC XIN COVID-19 CỦA WTO-IMF

ThS. Trần Thùy Dung
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 25/11/2021, Ủy ban SPS của Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) đã tiến hành Phiên thông tin tới các quốc gia thành viên về Công cụ mới ra mắt của WTO kết hợp với IMF. Mục tiêu của Phiên thông tin là giới thiệu Công cụ theo dõi thương mại vắc xin COVID-19 của WTO-IMF, ra mắt vào ngày 22 tháng 11 năm 2021.

WORLD TRADE ORGANIZATION

ACCESS TO COVID-19 VACCINES: VACCINE TRADE TRACKER

VIRTUAL INFORMATION SESSION FOR MEMBERS AND OBSERVERS

Agenda

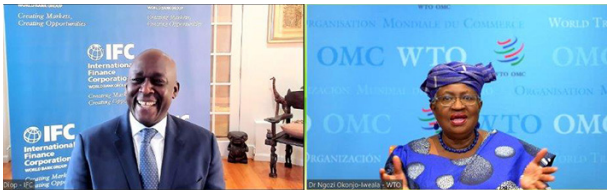
Thursday, 25 November 2021, 14.00 – 15.00, Room TBC and Zoom[1]

Time	Session and Speakers
14:00 – 14:05	**Welcome Remarks by Dr Ngozi Okonjo-Iweala, Director-General**
14:05 – 14:40	**Vaccine Trade Tracker** Presentation of the Vaccine Trade Tracker as a tool to track cross border supply of COVID-19 vaccines. • Mr Dayong Yu, Chief Market Access Intelligence Section, Economic Research and Statistics Division • Mr Edvinas Drevinskas, Statistical Officer, Economic Research and Statistics Division
14:40 – 14:55	**Q&A via Zoom**
14:55 – 15:00	**Closing Remarks by Ms Anabel González, Deputy Director-General**

(nguồn ảnh: Trần Thùy Dung)

Trước đó, vào tháng 8 năm 2021 vừa qua, bốn nhà lãnh đạo đứng đầu các tổ chức quốc tế gồm: Tổng Giám đốc Kristalina Georgieva (IMF), Chủ tịch David Malpass (WB), Tiến sĩ Tedros Adhanom Ghebreyesus (WHO) và Tiến sĩ Ngozi Okonjo-Iweala (WTO) đã đưa ra tuyên bố chung nhắc lại tính cấp thiết của việc tăng cường khả năng tiếp cận vắc xin, xét nghiệm và phương pháp điều trị Covid-19 cho mọi người trên khắp thế giới. Trong lĩnh vực vắc xin, một hạn chế rõ ràng có thể thấy chính là sự thiếu hụt trầm trọng và đáng báo động trong việc cung cấp liều cho các quốc gia có thu nhập thấp và trung bình thấp, đặc biệt là trong thời gian còn lại của năm 2021.

Các tổ chức trên lo ngại, lịch trình và hợp đồng cung cấp vắc xin cho COVAX, AVAT và các quốc gia có thu nhập thấp và trung bình thấp bị trì hoãn hoặc quá chậm. Mục tiêu chung của họ là ít nhất 40% người dân ở các quốc gia có thu nhập trung bình và thấp được tiêm chủng vào cuối năm 2021. Các tổ chức trên ước tính, chưa đến 20% số vắc xin cần thiết hiện được lên kế hoạch giao cho các quốc gia này, cho dù thông qua COVAX, AVAT hoặc các thỏa thuận song phương và các thỏa thuận chia sẻ liều lượng.



(nguồn ảnh: Trần Thùy Dung)

Công cụ theo dõi thương mại Vắc xin của WTO-IMF được xây dựng nhằm cung cấp dữ liệu về việc buôn bán và cung cấp vắc xin COVID-19 sắp xếp theo sản phẩm, nền kinh tế và loại hình. Trình theo dõi được xây dựng dựa trên kết quả của các nghiên cứu và thu thập thông tin của Ban Thư ký WTO về COVID-19 và thương mại thế giới và ghi chú thảo luận của nhân viên IMF - Đề xuất chấm dứt Đại dịch COVID-19.

Website này hiển thị việc cung cấp các liều vắc xin từ các cơ sở sản xuất vắc xin cho đến việc vận chuyển tới các nền kinh tế nơi chúng được quản lý; trường hợp các cơ sở sản xuất nằm trong các nền kinh tế đích được gọi là "nguồn cung nội địa". Đối với vắc xin chỉ cần một liều (J&J và CanSino), thể tích được tăng gấp đôi để có thể so sánh với vắc xin hai mũi.

1. Tóm tắt

Đến thời điểm ngày 31 tháng 10 năm 2021:

- Tổng nguồn cung đến nay: 8,8 tỷ liều
- Nguồn cung nội địa: 5,9 tỷ liều
- Thương mại (xuất khẩu hoặc nhập khẩu): 2,9 tỷ liều

2. Xuất khẩu

Xuất khẩu được định nghĩa là số liều được phân phối xuyên biên giới từ các nền kinh tế sản xuất đến các nền kinh tế nơi quản lý vắc xin.

Bảng 1: Tổng số liều xuất khẩu theo nền kinh tế sản xuất (đến 31/10/2021)

Nền kinh tế sản xuất	Số liều (triệu)	Tỷ trọng xuất khẩu của thế giới	Chia sẻ tích lũy	Xuất khẩu theo tỷ trọng của tổng cung
Trung Quốc	1,329.4	46%	46.0%	32.6%
Châu Âu	876.5	30.3%	76.4%	51.3%
Hoa Kỳ	300.8	10.4%	86.8%	32.0%
Hàn Quốc	128.7	4.5%	91.2%	82.5%
Nga	80.4	2.8%	94.0%	41.2%
Ấn Độ	66.0	2.3%	96.3%	4.9%
Nhật Bản	25.2	0.9%	97.2%	100.0%
Nam Phi	22.3	0.8%	98.0%	93.1%
Khác	58.9	2%	100.0%	

(nguồn ảnh: Trần Thùy Dung)

3. Nhập khẩu

Nhập khẩu được định nghĩa là số liều lượng nhận được từ các nền kinh tế sản xuất, phản ánh thông tin được cung cấp trong phần xuất khẩu.

Bảng 2: Tổng số liều nhập khẩu theo nhóm thu nhập.

Nhóm thu nhập	Số liều (triệu)	Số Liều trên 100 người	Dân số (triệu)
Thu nhập thấp	94.6	13.9	678.4
Thu nhập trung bình thấp hơn	786.8	26.3	2,994.7
Thu nhập trên trung bình	1,361.2	46.4	2,930.4
Thu nhập cao	645.8	52.0	1,241.2

Cơ sở dữ liệu này lấy thông tin từ phạm vi công cộng, bao gồm từ các đánh giá thị trường Vắc xin toàn cầu của COVAX, quỹ khẩn cấp của nhi đồng Liên hợp quốc (UNICEF), Trung tâm đổi mới Y tế toàn cầu Duke, nhóm ngân hàng thế giới, ngân hàng phát triển châu Á và quỹ tín thác mua lại vắc xin cho người dân châu Phi của Liên minh châu Phi (AVAT) (African Vaccine Acquisition Task Team - AVATT).

Dữ liệu này là sơ bộ và sẽ được sửa đổi với sự hợp tác của các nền kinh tế và khu vực, các nhà cung cấp, các đối tác tiêm chủng, y tế và tài chính. Trình theo dõi này được cập nhật hàng tuần để phản ánh những phát triển mới nhất. Để biết thêm thông tin hoặc thắc mắc, vui lòng liên hệ với vaccinetracker@imf.org hoặc vaccinetradetracker@wto.org

DANH SÁCH CÁC THÔNG BÁO VỀ DỰ THẢO VÀ QUY ĐỊNH CÓ HIỆU LỰC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG, THỰC VẬT CỦA CÁC NƯỚC THÀNH VIÊN THUỘC TỔ CHỨC THƯƠNG MẠI THẾ GIỚI (WTO) TRONG THÁNG 11 NĂM 2021

1. Danh sách dự thảo lấy ý kiến góp ý

STT	Mã WTO	Quốc gia thông báo	Ngày thông báo	Tiêu đề
1	G/SPS/N/TZA/155	Tanzania	01/11/2021	DEAS 830: 2021– Thông số kỹ thuật, cá tẩm bột đông lạnh (fish fingers), các bộ phận của cá và cá philê – Có rắc bột mì vụn hoặc tẩm bột; phiên bản biên soạn đầu tiên
2	G/SPS/N/TZA/154	Tanzania	01/11/2021	DEAS 827: 2021– Thông số kỹ thuật, cá còn nguyên vây tươi và đông lạnh; phiên bản biên soạn lần thứ hai
3	G/SPS/N/TZA/153	Tanzania	01/11/2021	DEAS 834: 2021- Quy phạm thực hành chế biến và xử lý cá muối và các sản phẩm từ cá; phiên bản biên soạn lần thứ hai
4	G/SPS/N/TZA/152	Tanzania	01/11/2021	DEAS 833: 2021- Quy phạm thực hành chế biến và xử lý cá khô và các sản phẩm từ cá; phiên bản biên soạn lần thứ hai
5	G/SPS/N/NZL/670	Niu Di-lân	01/11/2021	Chanh Tahitian Lime tươi (*Citrus latifolia*) dùng làm thực phẩm cho con người
6	G/SPS/N/NZL/669	Niu Di-lân	01/11/2021	Cam tươi (*Citrus sinensis*) dùng làm thực phẩm cho con người.
7	G/SPS/N/NZL/668	Niu Di-lân	01/11/2021	Quýt tươi Mandarin, Tangelo và Tangor (*Citrus reticulata, Citrus reticulata, Citrus paradisi và Citrus reticulata, Citrus sinensis*) dùng làm thực phẩm cho con người.
8	G/SPS/N/NZL/667	Niu Di-lân	01/11/2021	Chanh Lemon tươi (*Citrus limon*) dùng làm thực phẩm cho con người.
9	G/SPS/N/NZL/666	Niu Di-lân	01/11/2021	Chanh Lime Mexico tươi (*Citrus aurantiifolia*) dùng làm thực phẩm cho con người.
10	G/SPS/N/NZL/665	Niu Di-lân	01/11/2021	Bưởi Pomelo tươi (*Citrus maxima*) dùng làm thực phẩm cho con người.
11	G/SPS/N/NZL/664	Niu Di-lân	01/11/2021	Bưởi grapefruit (*Citrus paradisi*) dùng làm thực phẩm cho con người.
12	G/SPS/N/AUS/529	Úc	01/11/2021	Đề xuất sửa lại Biểu 20 của Bộ luật tiêu chuẩn thực phẩm Úc – Niu Di-lân (được điều chỉnh ngày 19 tháng 10 năm 2021).
13	G/SPS/N/AUS/433/ Add.9	Úc	01/11/2021	Xây dựng Quy tắc xuất khẩu nông sản – Tham vấn về dự thảo sửa đổi Quy tắc kiểm soát xuất khẩu năm 2021

14	G/SPS/N/AUS/376/ Add.4	Úc	01/11/2021	Các biện pháp khẩn cấp đối với vườn ươm và nuôi cấy mô chống lại vi khuẩn *Xylella fasrantyosa* và các loài liên quan đến vi khuẩn *Xylella*
15	G/SPS/N/THA/456	Thái Lan	02/11/2021	Lệnh của Cục phát triển Chăn nuôi (DLD) về việc tạm ngừng nhập khẩu gia cầm sống và thịt gia cầm từ Việt Nam để ngăn chặn sự lây lan của cúm gia cầm độc lực cao (Serotype H5N6 và H5N8)
16	G/SPS/N/NZL/672	Niu Di-lân	02/11/2021	Tiêu chuẩn sức khỏe của sản phẩm nhập khẩu (IHS): cây prunus dùng để trồng.
17	G/SPS/N/NZL/671	Niu Di-lân	02/11/2021	Các sửa đổi đối với Tiêu chuẩn sức khỏe của sản phẩm nhập khẩu (IHS) liên quan đến Vườn ươm (155.02.06).
18	G/SPS/N/USA/3285	Hoa Kỳ	05/11/2021	Hoa Kỳ triển khai định dạng mới của giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật và giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật tái xuất
19	G/SPS/N/NIC/121	Ni-ca-ra-goa	05/11/2021	NTON 03001: 2021 Traces. Các yêu cầu về vệ sinh dịch tễ.
20	G/SPS/N/CAN/1419	Canada	05/11/2021	Thông báo việc sửa đổi danh sách các enzyme thực phẩm được phép sử dụng alpha-Amylase Maltogenic từ ba nguồn: Bánh mì, Bột mì, Bột mì nguyên cám và các sản phẩm bánh mì không theo tiêu chuẩn
21	G/SPS/NBRA/1427/ Add.5	Braxin	05/11/2021	Hướng dẫn Chỉ thị số 104, ngày 1 tháng 11 năm 2021, sửa đổi hướng dẫn Chỉ thị số 60, ngày 23 tháng 12 năm 2019
22	G/SPS/N/UKR/167	Ucraina	09/11/2021	Dự thảo Nghị quyết của Nội Bộ trưởng Ucraina "Về việc phê duyệt thủ tục thành lập trang trại chăn nuôi với mục tiêu xuất khẩu, nhập khẩu và phòng ngừa hoạt động có rủi ro cao".
23	G/SPS/N/EU/514	Liên minh Châu Âu	10/11/2021	Quy chế thực thi của Ủy ban (EU) 2021/1900 ngày 27 tháng 10 năm 2021 sửa đổi Quy định thực hiện (EU) 2019/1793 về việc tăng tạm thời các biện pháp kiểm soát chính thức, khẩn cấp liên quan đến việc nhập khẩu một số hàng hóa từ một số nước thứ ba vào Liên minh, thực hiện Quy định (EU) 2017/625 và (EC) 178/2002 của Hội đồng và Nghị viện Châu Âu
24	G/SPS/N/CHL/702	Chi Lê	10/11/2021	Thiết lập các yêu cầu vệ sinh đối với việc chấp thuận các sản phẩm thịt đã qua chế biến từ bò, cừu, lợn và gia cầm của Chilê và bãi bỏ các Nghị quyết Miễn trừ số 24/2000 và 1.552/2008
25	G/SPS/N/ARE/240, G/ SPS/N/BHR/220 G/ SPS/N/KWT/106, G/ SPS/N/OMN/116 G/ SPS/N/QAT/120, G/ SPS/N/SAU/454 G/ SPS/N/YEM/61	Các tiểu Vương quốc Ả Rập Thống nhất	10/11/2021	Dầu ô liu dùng cho thực phẩm và bã dầu ô liu.

26	G/SPS/N/USA/3287	Hoa Kỳ	11/11/2021	Dư lượng thuốc trừ sâu benzobicyclon; Quy tắc cuối cùng.
27	G/SPS/N/USA/3286	Hoa Kỳ	11/11/2021	Dư lượng thuốc trừ sâu fluensulfone. Quy tắc cuối cùng.
28	G/SPS/N/URY/65	Uruguay	11/11/2021	Dự thảo Nghị định về việc đưa Nghị quyết MERCOSUR GMC số 10/20 Tiêu chuẩn 3.7 vào hệ thống pháp luật quốc gia. Các yêu cầu kiểm dịch thực vật hài hòa theo loại rủi ro đối với việc nhập các vật phẩm được quản lý (Bãi bỏ Nghị quyết số 52/02 của GMC) ".
29	G/SPS/N/KOR/501/ Add.1	Hàn Quốc	12/11/2021	Sửa đổi các khu vực bị cấm và vật chủ của viroid củ khoai tây (PSTVd)
30	G/SPS/N/IND/272	Ấn Độ	12/11/2021	Dự thảo sửa đổi quy định năm 2018 về tiêu chuẩn và an toàn thực phẩm (Tiêu chuẩn Sản phẩm thực phẩm và phụ gia thực phẩm).
31	G/SPS/N/CHN/1240	Trung Quốc	15/11/2021	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của Trung Quốc: Quy tắc thực hành vệ sinh sản xuất sản phẩm thịt thế biến sẵn.
32	G/SPS/N/CHN/1239	Trung Quốc	15/11/2021	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của Trung Quốc: Thực hành tốt sản xuất thực phẩm cho mục đích y tế đặc biệt.
33	G/SPS/N/CHN/1238	Trung Quốc	15/11/2021	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của Trung Quốc: Chất khử trùng
34	G/SPS/N/CHN/1237	Trung Quốc	15/11/2021	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của Trung Quốc: Vật liệu và sản phẩm cao su dùng để tiếp xúc với thực phẩm.
35	G/SPS/N/CHN/1236	Trung Quốc	15/11/2021	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của Trung Quốc: Vật liệu nhựa và các sản phẩm tiếp xúc với thực phẩm (GB 4806.7)
36	G/SPS/N/CHN/1235	Trung Quốc	15/11/2021	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của Trung Quốc: Chất kết dính được sử dụng trong các vật liệu và vật phẩm tiếp xúc với thực phẩm
37	G/SPS/N/CHN/1234	Trung Quốc	15/11/2021	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của Trung Quốc: Quy tắc thực hành Vệ sinh cho gia súc và gia cầm và phụ phẩm.
38	G/SPS/N/NZL/674	Niu Di-lân	16/11/2021	Tiêu chuẩn sức khỏe nhập khẩu ngũ cốc và hạt để tiêu dùng cho người, thức ăn chăn nuôi hoặc chế biến
39	G/SPS/N/JPN/875	Nhật Bản	16/11/2021	Chỉ định muramidase làm phụ gia thức ăn chăn nuôi.
40	G/SPS/N/CHN/1159/ Add.2	Trung Quốc	17/11/2021	Tiêu chuẩn An toàn thực phẩm quốc gia của Trung Quốc: Thực hành sản xuất tốt áp dụng cho sữa công thức bột cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ
41	G/SPS/N/CHL/703	Chi Lê	18/11/2021	Phê chuẩn văn bản phối hợp và hệ thống hóa của các Nghị quyết thiết lập các yêu cầu KDTV đối với việc nhập khẩu các sản phẩm có nguồn gốc thực vật khô của loài và nguồn gốc, để tiêu thụ, cập nhật các yêu cầu và cách xử lý và bãi bỏ các Nghị quyết liên quan.
42	G/SPS/N/EGY/130	Ai Cập	19/11/2021	Nghị định số 222/2021 của Bộ trưởng về "Sản phẩm thịt gia cầm đã qua xử lý nhiệt".

43	G/SPS/N/EGY/129	Ai Cập	19/11/2021	Nghị định số 219/2021 của Bộ trưởng quy định Tiêu chuẩn của Ai Cập ES 8448 "Cà phê hòa tan".
44	G/SPS/N/EGY/128	Ai Cập	19/11/2021	Nghị định số 219/2021 của Bộ trưởng quy định Tiêu chuẩn của Ai Cập ES 8449 "Hạt cà phê xanh dành cho sản xuất cà phê hòa tan".
45	G/SPS/N/AUS/502/ Add.15	Úc	19/11/2021	Khởi đầu giai đoạn 4 và giai đoạn 5 của các biện pháp khẩn cấp đối với mọt cứng đốt Khapra
46	G/SPS/N/EU/515	Liên minh châu Âu	23/11/2021	Dự thảo Quy chế thực thi của Ủy ban về sửa đổi Quy định (EU) số 2015/1295 và 540/2011 liên quan đến các điều kiện phê duyệt hoạt chất sulfoxaflor
47	G/SPS/N/USA/3288	Hoa Kỳ	25/11/2021	Dự thảo dư lượng thuốc trừ sâu pyriproxyfen; Quy tắc cuối cùng.
48	G/SPS/N/ARE/24, G/ SPS/N/BHR/221 G/ SPS/N/KWT/107, G/ SPS/N/OMN/117 G/ SPS/N/QAT/121, G/ SPS/N/SAU/455 G/ SPS/N/YEM/62	Các Tiểu vương quốc Ả Rập Thống nhất	25/11/2021	Ả Rập Xê Út/Hội đồng các Quốc gia Ả Rập vùng Vịnh dự thảo Quy định kỹ thuật cho "Đồ uống có ga"
49	G/SPS/N/TZA/156	Tanzania	26/11/2021	DEAS 832: 2021, Hướng dẫn quy trình vệ sinh thực phẩm - Công nghiệp sản xuất cá, ấn bản thứ hai.
50	G/SPS/N/KOR/742	Hàn Quốc	26/11/2021	Đề xuất sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm
51	G/SPS/N/USA/3289	Hoa Kỳ	29/11/2021	Tiếp nhận hồ sơ kiến nghị liên quan đến lượng tồn dư của thuốc bảo vệ thực vật trong hoặc trên một số mặt hàng. Thông báo về việc nộp hồ sơ khởi kiện và yêu cầu bình luận.
52	G/SPS/N/EU/518	Liên minh châu Âu	30/11/2021	Quy định thực thi của Ủy ban (EU) 2021/2092 liên quan đến việc cho phép kali diformate làm phụ gia thực phẩm cho lợn cho mục đích tăng trọng và cai sữa cho lợn con
53	G/SPS/N/EU/517	Liên minh châu Âu	30/11/2021	Quy định thực thi của Ủy ban (EU) 2021/2095 ngày 29 tháng 11 năm 2021 liên quan đến việc cho phép L-lysine base, L-lysine monohydrochloride và L-lysine sulphate sử dụng làm phụ gia thức ăn các loài động vật
54	G/SPS/N/EU/516	Liên minh châu Âu	30/11/2021	Dự thảo Quy định của Ủy ban Thực thi rút lại đơn chấp thuận sử dụng hoạt chất isopyrazam theo Quy định (EC) số 1107/2009 của Nghị viện châu Âu và của Hội đồng, liên quan đến việc đưa sản phẩm bảo vệ thực vật ra thị trường, sửa đổi Quy chế thực thi Ủy ban (EU) số 540/2011 và bãi bỏ Quy định thực thi (EU) số 1037/2012

2. Danh sách quy định về SPS có hiệu lực

STT	Mã WTO	Quốc gia thông báo	Ngày thông báo	Tiêu đề
1	G/SPS/N/ NZL/649/ Add.1	Niu Di-lân	08/11/2021	Đề xuất sửa đổi về tiêu chuẩn y tế nhập khẩu của hạt giống để gieo trồng (155.02.05)
2	G/SPS/N/ CAN/1364/ Add.1	Canada	11/11/2021	Thông báo về việc sửa đổi danh sách các chất bảo quản được phép sử dụng giảm biến tính trong các sản phẩm thịt và gia cầm khác nhau - Số tham chiếu: NOM / ADM-0176
3	G/SPS/N/ NZL/661/ Add.1	Niu Di-lân	16/11/2021	Bản sửa đổi đối với Tiêu chuẩn 152.02 quy định về nhập khẩu và thông quan trái cây và rau tươi của Bộ Công nghiệp của New Zealand
4	G/SPS/N/ AUS/512/ Add.1	Úc	17/11/2021	Điều kiện nhập khẩu sửa đổi đối với hạt giống họ Cần tây để gieo trồng
5	G/SPS/N/EU/473/ Add.1	Liên minh châu Âu	19/11/2021	Mức dư lượng tối đa cho amisulbrom, flubendiamide, meptyldinocap, metaflumizone và propineb trong hoặc trên một số sản phẩm nhất định
6	G/SPS/N/EU/472/ Add.1	Liên minh châu Âu	19/11/2021	Mức dư lượng tối đa đối với flupyradifurone và axit difluoroacetic trong hoặc trên các sản phẩm nhất định
7	G/SPS/N/ TPKM/543/Rev.1/ Add.1	Đài Loan	23/11/2021	Bản sửa đổi đối với "Thủ tục công nhận tình trạng không có dịch bệnh động vật truyền nhiễm ở nước ngoài"
8	G/SPS/N/EU/474/ Add.1	Liên minh châu Âu	23/11/2021	Mức dư lượng tối đa đối với imidacloprid trong hoặc trên các sản phẩm nhất định
9	G/SPS/N/ UKR/153/ Add.1	Ucraine	25/11/2021	Thông qua dự thảo Luật của Ucraine "Về việc sửa đổi một số đạo luật của Ucraine về việc hài hòa hóa luật pháp Ucraine trong lĩnh vực thực phẩm cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ với các yêu cầu của pháp luật EU"
10	G/SPS/N/ TPKM/571/ Add.1	Đài Loan	25/11/2021	Sửa đổi "Yêu cầu kiểm dịch của sản phẩm thực vật hoặc sản phẩm có nguồn gốc thực vật nhập khẩu" và "Yêu cầu kiểm dịch với bao bì đóng gói làm từ gỗ trong điều kiện nhập khẩu thông thường"
11	G/SPS/N/ CHN/1223/ Add.2	Trung Quốc	26/11/2021	Thông báo của Tổng cục Hải quan Trung Quốc về ngăn chặn sự xâm nhập của Virus quả cà chua màu nâu có hạt tên hạt *Solanum lycopersicum* và *Capsicum* spp. (Số 91 2021)

Chi tiết nội dung dự thảo xin truy cập địa chỉ:
http://www.spsvietnam.gov.vn/thong-bao-cac-nuoc-thanh-vien *hoặc tham khảo trên:* ***https://docs.wto.org***

VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

Địa chỉ: Tòa nhà A3, số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại: 024-37344764
Email: spsvietnam@mard.gov.vn
Website: http://www.spsvietnam.gov.vn/