

Phụ lục
DANH SÁCH THÔNG BÁO DỰ THẢO VÀ QUY ĐỊNH CÓ HIỆU LỰC VỀ CÁC BIỆN PHÁP
AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG THỰC VẬT (SPS) CỦA THÀNH VIÊN
TỔ CHỨC THƯƠNG MẠI THẾ GIỚI (WTO) TỪ NGÀY 01- 15/5/2026

(Kèm theo Thông báo số /TB-SPS-BNNMT ngày tháng 5 năm 2026 của Văn phòng SPS Việt Nam)

1. Danh sách thông báo dự thảo lấy ý kiến góp ý

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
1	G/SPS/N/BRA/2489	TTBVTV	Bra-xin	12/5/2026	Brazil dự thảo Nghị quyết số 1.396 bổ sung hoạt chất S26 - <i>Syzygium aromaticum</i> vào danh mục hoạt chất được phép sử dụng trong thuốc bảo vệ thực vật (thuốc trừ sâu nguồn gốc thực vật), chất tẩy rửa và chất bảo quản gỗ.	<p>Brazil dự thảo Nghị quyết số 1.396 bổ sung hoạt chất S26 - <i>Syzygium aromaticum</i> vào danh mục hoạt chất được phép sử dụng trong thuốc bảo vệ thực vật (thuốc trừ sâu nguồn gốc thực vật), chất tẩy rửa và chất bảo quản gỗ.</p> <p>Theo dự thảo, hoạt chất này được xếp vào Nhóm 5 về độc tính cấp tính (ít độc cấp tính), tuy nhiên có khả năng gây kích ứng và dị ứng da mạnh; nhãn sản phẩm phải thể hiện từ cảnh báo “Atenção”.</p> <p>Về an toàn thực phẩm, mức tiêu thụ hàng ngày chấp nhận được (ADI) được thiết lập ở mức 1,0 mg/kg thể trọng/ngày. Dự thảo đồng thời miễn thiết lập giới hạn dư lượng tối đa (MRL) đối với hoạt chất này do tính bay hơi, khả năng phân hủy trong môi trường và sự hiện diện tự nhiên trong chế độ ăn.</p> <p>Ngoài ra, cơ quan quản lý lưu ý hoạt chất có thể chứa methyleugenol – chất có khả năng gây đột biến và gây ung thư – tùy thuộc vào phương pháp chiết xuất, do đó cần được lưu ý về mặt an toàn độc chất.</p> <p>Dự thảo cũng quy định người tiếp xúc với hoạt chất phải sử dụng đầy đủ trang bị bảo hộ cá nhân (EPI).</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
2	G/SPS/N/CHN/1086/Add.1	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	Trung Quốc thông báo sửa đổi nội dung dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm công thức dinh dưỡng toàn phần dành cho người bệnh đái tháo đường.	<p>Trung Quốc thông báo sửa đổi nội dung dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm công thức dinh dưỡng toàn phần dành cho người bệnh đái tháo đường từ 10 tuổi trở lên. Sản phẩm có thể được sử dụng như nguồn dinh dưỡng duy nhất cho người bệnh trong điều kiện bệnh lý hoặc tình trạng y khoa đặc thù.</p> <p>Theo đó, dự thảo quy định các yêu cầu về nguyên liệu, cảm quan, giá trị năng lượng, thành phần dinh dưỡng, vitamin, khoáng chất, các thành phần bổ sung lựa chọn, giới hạn ô nhiễm, độc tố vi nấm và vi sinh vật.</p> <p>Về thành phần dinh dưỡng, tổng chỉ số đường huyết (GI) của sản phẩm không vượt quá 55; năng lượng tối thiểu đạt 295kJ/100mL hoặc 100g; protein cung cấp từ 12%–25% tổng năng lượng, trong đó protein chất lượng cao phải chiếm ít nhất 50% tổng lượng protein, trừ sản phẩm công thức toàn phần từ acid amin; lipid cung cấp từ 20%–35% tổng năng lượng, đồng thời quy định tỷ lệ acid béo bão hòa chuỗi dài không vượt quá 10%, acid béo chuyển hóa không vượt quá 1%, tỷ lệ acid linoleic không thấp hơn 2,5% và acid α-linolenic không thấp hơn 0,4%; carbohydrate cung cấp từ 30%–60% tổng năng lượng; trường hợp bổ sung chất xơ, hàm lượng không được thấp hơn 1,4g/100kcal.</p> <p>Dự thảo đồng thời quy định hàm lượng đối với MCT, DHA, ARA, taurine, carnitine, nucleotide, HMB cùng nhiều vitamin và khoáng chất khác. Đối với vi sinh vật, sản phẩm dạng lỏng và bán rắn phải đáp ứng yêu cầu vô trùng thương mại, trong khi sản phẩm dạng bột phải đáp ứng giới hạn đối với tổng số vi khuẩn hiếu khí và coliform.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Ngoài ra, dự thảo cũng quy định các yêu cầu ghi nhãn, cảnh báo sử dụng và cho phép sử dụng khí CO₂ và/hoặc nitơ đạt chuẩn an toàn thực phẩm làm môi trường bao gói sản phẩm.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
3	G/SPS/N/CHN/1386	TTBVT, CNTY, CCPT, BCT, TBT	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với kiểm soát ô nhiễm hydrocarbon thơm đa vòng (PAHs) trong thực phẩm.</p>	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với kiểm soát ô nhiễm hydrocarbon thơm đa vòng (PAHs) trong thực phẩm, áp dụng đối với ngũ cốc và sản phẩm từ ngũ cốc; thịt và sản phẩm thịt; thủy sản và sản phẩm thủy sản; dầu, mỡ và sản phẩm từ dầu, mỡ; sữa và sản phẩm sữa.</p> <p>Dự thảo quy định các yêu cầu cơ bản và hướng dẫn quản lý nhằm kiểm soát ô nhiễm PAHs trong quá trình sản xuất nông sản dùng làm thực phẩm và chế biến thực phẩm. PAHs được định nghĩa là các hợp chất chứa từ hai vòng thơm ngưng tụ trở lên, như benzo[a]pyrene, phát sinh chủ yếu từ quá trình gia nhiệt thực phẩm, quá trình dầu mỡ cháy không hoàn toàn hoặc bị nhiệt phân khi gia nhiệt thực phẩm hoặc từ các nguồn ô nhiễm môi trường như khí thải công nghiệp và khí thải phương tiện giao thông.</p> <p>Đối với sản xuất nông sản dùng làm thực phẩm, dự thảo yêu cầu khu vực trồng trọt và chăn nuôi tránh xa các khu công nghiệp như khai thác than, hóa dầu, luyện kim và khu vực có mật độ giao thông cao; đồng thời tăng cường giám sát PAHs trong đất, nước, không khí, thức ăn chăn nuôi, phân bón, thuốc bảo vệ thực vật và vật tư nông nghiệp khác.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Quá trình thu hoạch, phơi, sấy, bảo quản và vận chuyển phải hạn chế nguy cơ nhiễm PAHs từ nhiên liệu, dầu mỡ, bề mặt tiếp xúc hoặc nhiệt độ cao.</p> <p>Đối với chế biến thực phẩm, dự thảo đưa ra yêu cầu kiểm soát PAHs trong các công đoạn sấy, hun khói, rang, nướng, chiên rán và sản xuất dầu thực vật.</p> <p>Dự thảo khuyến khích áp dụng phương pháp sấy gián tiếp, hun khói gián tiếp hoặc hun khói lỏng thay cho đốt trực tiếp; kiểm soát nhiệt độ, thời gian gia nhiệt và khoảng cách với nguồn nhiệt; không sử dụng than đá, gỗ thải, dầu diesel, lớp cao su hoặc vật liệu đã qua xử lý hóa chất làm nhiên liệu. Nhiệt độ nhiên liệu trong quá trình hun khói phải được kiểm soát dưới 400°C và nhiệt độ chiên không vượt quá 180°C.</p> <p>Ngoài ra, dự thảo cũng quy định yêu cầu đối với bao bì tiếp xúc thực phẩm, thiết bị chế biến, hệ thống thông gió, dầu chiên, dung môi chiết xuất dầu, chất hỗ trợ chế biến và điều kiện bảo quản, vận chuyển nhằm hạn chế nguy cơ hình thành hoặc nhiễm PAHs trong thực phẩm.</p> <p>Tiêu chuẩn được xây dựng phù hợp với CAC/RCP 68 của Codex về thực hành giảm ô nhiễm PAHs trong thực phẩm.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
4	G/SPS/N/CHN/1385	ATTP, TBT	Trung Quốc	12/5/2026	Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với vật liệu và sản phẩm bằng cellulose tái sinh dùng tiếp xúc với thực phẩm.	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với vật liệu và sản phẩm bằng cellulose tái sinh dùng tiếp xúc với thực phẩm.</p> <p>Tiêu chuẩn áp dụng đối với các vật liệu và sản phẩm sử dụng cellulose tái sinh làm nguyên liệu chính, được sản xuất từ cellulose tự nhiên qua quá trình hòa tan và tái sinh, trong điều kiện sử dụng thông thường có tiếp xúc hoặc dự kiến tiếp xúc với thực phẩm, hoặc có khả năng chuyển các thành phần sang thực phẩm.</p> <p>Về yêu cầu chung, vật liệu và sản phẩm phải phù hợp quy định của GB4806.1; nguyên liệu sử dụng không được gây nguy hại cho sức khỏe con người; phụ gia sử dụng phải phù hợp quy định tại GB9685 và các thông báo liên quan.</p> <p>Về yêu cầu cảm quan, sản phẩm phải có màu sắc bình thường, không có mùi lạ, nấm mốc hoặc tạp chất khác; dung dịch ngâm thu được từ phép thử thôi nhiễm không được xuất hiện hiện tượng đổi màu, đục, kết tủa hoặc mùi lạ.</p> <p>Về chỉ tiêu lý hóa, tổng lượng chất di chuyển không vượt quá 10mg/dm²; hàm lượng kim loại nặng tính theo chì trong dịch thử acid acetic 4% (60°C trong 2 giờ) không vượt quá 1mg/kg. Đối với vật liệu và sản phẩm dùng cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, giới hạn tổng lượng chất di chuyển được tính theo mg/kg và không vượt quá 60mg/kg.</p> <p>Ngoài ra, hàm lượng chì dư không vượt quá 1,0mg/kg và hàm lượng arsen tồn dư không vượt quá 0,1mg/kg, tính theo khối lượng vật liệu cellulose tái sinh.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Các chỉ tiêu về giới hạn di chuyển riêng (SML), tổng giới hạn di chuyển riêng [SML(T)] và hàm lượng dư tối đa (QM) của phụ gia phải phù hợp quy định tại GB9685 và các thông báo liên quan. Dự thảo cũng quy định trường hợp sản phẩm sử dụng lớp phủ, mực in và/hoặc chất kết dính thì các vật liệu này phải phù hợp tiêu chuẩn an toàn thực phẩm tương ứng của Trung Quốc.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
5	G/SPS/N/CHN/1384	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia GB29943-2013 về an toàn thực phẩm đối với phụ gia thực phẩm retinyl palmitate (vitamin A palmitate).</p>	<p>Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia GB29943-2013 về an toàn thực phẩm đối với phụ gia thực phẩm retinyl palmitate (vitamin A palmitate). Theo đó điều chỉnh quy định tại ghi chú của Bảng 2 về chỉ tiêu lý hóa đối với sản phẩm thương mại hóa chứa retinyl palmitate (vitamin A palmitate). Cụ thể, quy định hiện hành nêu sản phẩm thương mại hóa chứa retinyl palmitate (vitamin A palmitate) có thể bổ sung một số phụ liệu cụ thể như dầu thực vật ăn được, tinh bột, dextrin, sucrose, chất chống oxy hóa, chất chống vón và chất làm đặc.</p> <p>Dự thảo sửa đổi không còn liệt kê cụ thể từng loại phụ liệu, mà quy định chung rằng sản phẩm có thể bổ sung các nguyên liệu thực phẩm và/hoặc phụ gia thực phẩm cần thiết cho quá trình sản xuất, với điều kiện phù hợp các tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm tương ứng của Trung Quốc.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
6	G/SPS/N/CHN/1383	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm ergocalciferol (vitamin D2) (thay thế Tiêu chuẩn GB14755-2010).</p>	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm ergocalciferol (vitamin D2) (thay thế Tiêu chuẩn GB14755-2010). Tiêu chuẩn áp dụng đối với vitamin D2 được sản xuất từ nguyên liệu ergosterol thông qua các công đoạn chiếu tia cực tím, tinh chế và các bước xử lý khác.</p> <p>Về yêu cầu cảm quan, sản phẩm phải có màu không màu hoặc trắng, không mùi, không có mùi lạ và ở dạng tinh thể hình kim hoặc bột kết tinh.</p> <p>Về yêu cầu kỹ thuật, hàm lượng vitamin D2 phải đạt từ 98,0% đến 103,0%; góc quay cực riêng ở 20°C nằm trong khoảng +102,0 đến +107,0; hệ số hấp thụ khối tại bước sóng 265nm từ 46 đến 49; hàm lượng ergosterol không vượt quá 0,2%; hàm lượng chất khử theo phép thử tetrazolium blue không vượt quá 0,002%; chì không vượt quá 2mg/kg và tổng arsen không vượt quá 2mg/kg.</p> <p>Về phương pháp kiểm nghiệm, dự thảo quy định xác định hàm lượng vitamin D2 bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao pha thường (normal-phase HPLC) sử dụng cột silica và detector UV tại bước sóng 264nm; xác định góc quay cực riêng bằng phương pháp phân cực kế; xác định hệ số hấp thụ khối bằng phổ hấp thụ UV tại 265nm; đồng thời quy định phép thử ergosterol bằng sắc ký lớp mỏng và phép thử chất khử bằng phản ứng tạo màu tetrazolium blue.</p> <p>Đáng chú ý, dự thảo bổ sung và hoàn thiện phép thử tính phù hợp hệ thống đối với phương pháp HPLC xác định</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>vitamin D2, bao gồm yêu cầu tách hoàn toàn các đồng phân và sản phẩm chuyên hóa như previtamin D3, trans-vitamin D3 và tachysterol D3.</p> <p>Ngoài ra, dự thảo cũng sửa đổi bước sóng phát hiện trong phương pháp sắc ký lỏng và cập nhật phổ hồng ngoại chuẩn của vitamin D2.</p> <p>Dự thảo phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế CODEX STAN 192-1995 và CAC/GL 10-1979.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
7	G/SPS/N/CHN/1382	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm inositol (cyclohexanol) (thay thế GB1903.42-2020)</p>	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm inositol (cyclohexanol) (thay thế GB1903.42-2020). Tiêu chuẩn áp dụng đối với inositol được sản xuất bằng phương pháp thủy phân calcium magnesium phytate (phytin) hoặc potassium phytate.</p> <p>Về yêu cầu cảm quan, sản phẩm phải có màu trắng hoặc gần trắng và ở dạng bột tinh thể.</p> <p>Về yêu cầu kỹ thuật, hàm lượng inositol tính trên cơ sở khô phải đạt từ 97,0% đến 101,0%; chloride tính theo Cl không vượt quá 0,005%; sulfate tính theo SO4 không vượt quá 0,006%; hao hụt khối lượng sau sấy không vượt quá 0,5%; cặn sau nung không vượt quá 0,1%; chì không vượt quá 1,0mg/kg và tổng arsen không vượt quá 1,0mg/kg. Ngoài ra, nhiệt độ nóng chảy phải nằm trong khoảng 224°C đến 227°C. Đối với sản phẩm sử dụng nguyên liệu calcium magnesium phytate, mẫu phải đạt yêu cầu đối với phép thử calcium.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Về phương pháp kiểm nghiệm, dự thảo quy định xác định hàm lượng inositol bằng phương pháp HPLC sử dụng cột trao đổi cation mạnh dạng calcium ion và detector khúc xạ; xác định chloride và sulfate bằng phương pháp so màu độ đục; xác định cặn sau nung bằng nung ở $800^{\circ}\text{C} \pm 25^{\circ}\text{C}$ đến khối lượng không đổi; đồng thời quy định phép thử nhận biết bằng phản ứng với strontium acetate tạo màu tím violet.</p> <p>Đáng chú ý, dự thảo quy định phép xác định hàm lượng inositol bằng HPLC với detector khúc xạ, sử dụng nước làm pha động và nhiệt độ cột 85°C. Ngoài ra, phương pháp xác định chloride và sulfate áp dụng so sánh độ đục trực quan với dung dịch chuẩn trong điều kiện nền đen.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
8	G/SPS/N/CHN/1381	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm carbonyl iron (thay thế Tiêu chuẩn GB29212-2012).</p>	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm carbonyl iron (thay thế Tiêu chuẩn GB29212-2012). Tiêu chuẩn áp dụng đối với carbonyl iron powder được sản xuất từ sponge iron thông qua phản ứng với carbon monoxide để tạo pentacarbonyl iron, sau đó phân hủy nhiệt để thu được sản phẩm.</p> <p>Về yêu cầu cảm quan, sản phẩm phải có màu đen xám và ở dạng bột.</p> <p>Về yêu cầu kỹ thuật, hàm lượng sắt (Fe) không thấp hơn 98,0%; acid-insoluble substances không vượt quá 0,2%; độ mịn phải đạt 100% qua sàng tiêu chuẩn $75\mu\text{m}$ và không thấp hơn 95% qua sàng tiêu chuẩn $45\mu\text{m}$; chì không vượt quá 4,0mg/kg; tổng arsen không vượt quá 3,0mg/kg và tổng thủy ngân không vượt quá 2,0mg/kg.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>So với tiêu chuẩn GB29212-2012, dự thảo đổi tên tiêu chuẩn từ phụ gia thực phẩm carbonyl iron powder sang chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm carbonyl iron powder; sửa đổi độ lệch cho phép trong điều kiện lặp lại đối với phép xác định hàm lượng sắt, acid-insoluble substances và độ mịn; đồng thời sửa đổi điều kiện xử lý mẫu và phương pháp xác định chì, tổng arsen và tổng thủy ngân. Về phương pháp kiểm nghiệm, dự thảo quy định phương pháp xác định hàm lượng sắt bằng chuẩn độ với dung dịch cerium sulfate trong điều kiện cách ly không khí, sử dụng chỉ thị 1,10-phenanthroline-ferrous; xác định acid-insoluble substances bằng cách hòa tan mẫu trong dung dịch sulfuric acid, lọc, rửa, sấy và cân; xác định độ mịn bằng phương pháp sàng; đồng thời quy định phương pháp xác định chì bằng quang phổ hấp thụ nguyên tử lò graphite và xác định arsen, thủy ngân bằng quang phổ huỳnh quang nguyên tử.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
9	G/SPS/N/CHN/1380	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm Zinc Oxide (thay thế tiêu chuẩn GB1903.4-2015).</p>	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm Zinc Oxide (thay thế tiêu chuẩn GB1903.4-2015). Tiêu chuẩn áp dụng đối với zinc oxide được sản xuất bằng phương pháp nung kẽm carbonat bazơ hoặc oxy hóa thời kẽm sau khi nóng chảy.</p> <p>Về yêu cầu cảm quan, sản phẩm phải có màu trắng đến vàng nhạt, ở dạng bột mịn và không có mùi.</p> <p>Về yêu cầu kỹ thuật, hàm lượng zinc oxide (ZnO) sau nung phải đạt tối thiểu 99,0%; hao hụt khối lượng sau nung không vượt quá 1,0%; sulfate tính theo SO4 không vượt quá 0,05%; sắt không vượt quá 50mg/kg; tổng arsen</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>không vượt quá 2,0mg/kg; chì không vượt quá 5,0mg/kg và cadmium không vượt quá 3,0mg/kg.</p> <p>Ngoài ra, sản phẩm phải đạt yêu cầu đối với phép thử độ kiềm và carbonat và các chất không tan trong acid.</p> <p>Về phương pháp kiểm nghiệm, dự thảo quy định xác định hàm lượng ZnO bằng chuẩn độ complexon với dung dịch EDTA sử dụng chỉ thị Eriochrome Black T; xác định hao hụt khối lượng sau nung bằng nung ở 800°C ±25°C đến khối lượng không đổi; đồng thời quy định các phương pháp thử đối với sulfate, sắt, độ kiềm và carbonat bằng phương pháp so màu hoặc phản ứng hóa học đặc trưng.</p> <p>Đáng chú ý, dự thảo bổ sung chỉ tiêu cadmium với giới hạn tối đa 3,0mg/kg và quy định phép thử nhận biết đặc trưng của zinc oxide: mẫu chuyển sang màu vàng khi nung ở 800°C ±25°C và mất màu vàng sau khi để nguội.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
10	G/SPS/N/CHN/1379	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm L-Lysine.</p>	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm L-Lysine. Tiêu chuẩn áp dụng đối với L-lysine được sản xuất từ nguyên liệu tinh bột hoặc đường thông qua các công đoạn lên men, chiết xuất, tinh chế và các bước xử lý khác.</p> <p>Về yêu cầu cảm quan, sản phẩm phải có màu trắng, ở dạng tinh thể hoặc bột tinh thể và có mùi đặc trưng.</p> <p>Về yêu cầu kỹ thuật, hàm lượng L-lysine tính theo C₆H₁₄N₂O₂ trên cơ sở khô phải đạt từ 98,5% đến 103,0%; độ quay cực riêng từ +25,5 đến +27,0; pH của dung dịch 100 g/L từ 9,0 đến 10,5; hàm lượng nước không vượt quá 13,0%; cặn sau nung không vượt quá 0,1%; chloride không vượt quá 0,02%; chì không vượt quá</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>0,3mg/kg và tổng arsen không vượt quá 0,2mg/kg.</p> <p>Về phương pháp kiểm nghiệm, dự thảo quy định phương pháp xác định hàm lượng bằng chuẩn độ với dung dịch perchloric trong môi trường acid formic và acid acetic băng; xác định độ quay cực riêng bằng phương pháp đo cực; xác định hàm lượng nước bằng phương pháp Karl Fischer; đồng thời quy định các phương pháp xác định cặn sau nung và chloride bằng phương pháp so màu hoặc nung đến khối lượng không đổi.</p> <p>Đáng chú ý, dự thảo cho phép áp dụng hai phương pháp xác định hàm lượng nước, gồm phương pháp điện lượng trực tiếp và phương pháp Karl Fischer coulometric, phù hợp với các dạng mẫu có khả năng hòa tan khác nhau. Ngoài ra, đối với phép thử cặn sau nung, Trung Quốc quy định nung ở nhiệt độ $600^{\circ}\text{C} \pm 50^{\circ}\text{C}$ đến khối lượng không đổi.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
11	G/SPS/N/CHN/1378	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm L-Tyrosine.</p>	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm L-Tyrosine. Tiêu chuẩn áp dụng đối với L-tyrosine được sản xuất từ nguyên liệu tinh bột hoặc đường thông qua phương pháp lên men sinh học và/hoặc phương pháp enzyme.</p> <p>Về yêu cầu cảm quan, sản phẩm phải có màu trắng, ở dạng tinh thể hoặc bột tinh thể, không mùi hoặc có mùi đặc trưng nhẹ.</p> <p>Về yêu cầu kỹ thuật, hàm lượng L-tyrosine tính trên cơ sở khô phải đạt từ 99,0% đến 101,0%; độ quay cực riêng từ -11,3 đến -12,1; tổn thất khối lượng sau sấy không vượt quá 0,2%; cặn sau nung không vượt quá 0,1%; ở 20°C từ</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>5,0 đến 6,5; độ truyền sáng không thấp hơn 95,0%.</p> <p>Dự thảo đồng thời quy định giới hạn đối với một số tạp chất và chỉ tiêu an toàn, gồm chloride không vượt quá 0,02%; sulfate không vượt quá 0,02%; muối amoni không vượt quá 0,02%; sắt không vượt quá 10mg/kg; chì không vượt quá 0,3mg/kg; tổng arsen không vượt quá 0,2mg/kg.</p> <p>Về phương pháp kiểm nghiệm, dự thảo quy định phương pháp xác định hàm lượng L-tyrosine bằng chuẩn độ với dung dịch perchloric trong môi trường acid acetic; xác định độ quay cực riêng bằng phương pháp đo cực; đồng thời quy định các phương pháp xác định cận sau nung, độ truyền sáng, chloride, sulfate, muối amoni và sắt bằng phương pháp so màu hoặc chuẩn độ tương ứng.</p> <p>Đáng chú ý, tại phép thử cận sau nung, Trung Quốc quy định nhiệt độ nung ở mức 650°C ±50°C đến khối lượng không đổi.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
12	G/SPS/N/CHN/1377	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm pyridoxal 5'-phosphate.</p>	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm pyridoxal 5'-phosphate. Tiêu chuẩn áp dụng đối với pyridoxal 5'-phosphate được sản xuất bằng phương pháp tổng hợp hóa học từ nguyên liệu pyridoxine hydrochloride.</p> <p>Về yêu cầu cảm quan, sản phẩm phải có màu trắng ngà hoặc vàng nhạt, ở dạng bột kết tinh và không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường. Về yêu cầu kỹ thuật, hàm lượng pyridoxal 5'-phosphate tính trên cơ sở khô phải đạt từ 98,0% đến 102,0%; pH của dung dịch 2,5g/L từ 2,6 đến 3,0; hàm lượng nước không vượt quá 9,0%.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Dự thảo đồng thời quy định giới hạn đối với tạp chất và kim loại nặng, gồm: diện tích pic của từng tạp chất riêng lẻ không vượt quá 1% và tổng diện tích các pic tạp chất không vượt quá 2%; hàm lượng chì không vượt quá 1,0mg/kg; tổng arsen không vượt quá 1,0mg/kg. Ngoài ra, dự thảo quy định mẫu thử phải được bảo quản trong điều kiện kín, tránh ánh sáng và bảo quản lạnh; trong quá trình kiểm nghiệm cần hạn chế tối đa tiếp xúc với ánh sáng, oxy trong không khí và các chất oxy hóa khác, đồng thời sử dụng dụng cụ thủy tinh có độ quang hóa thấp để tránh phân hủy hoạt chất.</p> <p>Dự thảo cũng quy định phương pháp kiểm nghiệm bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC) đối với hàm lượng pyridoxal 5'-phosphate và các tạp chất liên quan; phương pháp đo pH; phương pháp kiểm tra tạp chất bằng phương pháp đối chiếu sắc ký; cùng các phương pháp định tính bằng phổ hồng ngoại và so sánh thời gian lưu sắc ký.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
13	G/SPS/N/CHN/1376	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm Magnesium L-Aspartate.</p>	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm Magnesium L-Aspartate. Áp dụng đối với Magnesium L-Aspartate được sản xuất bằng phương pháp lên men từ nguyên liệu tinh bột hoặc đường; hoặc sản xuất bằng phương pháp enzyme từ nguyên liệu acid hữu cơ; hoặc sản xuất bằng phương pháp tổng hợp hóa học sử dụng L-aspartic acid thu được từ quá trình lên men hoặc phương pháp enzyme, kết hợp với magnesium oxide hoặc muối magnesium.</p> <p>Về yêu cầu cảm quan, sản phẩm phải có màu trắng, ở dạng tinh thể hoặc bột tinh thể và không có mùi đặc biệt.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Về yêu cầu kỹ thuật, hàm lượng Magnesium L-Aspartate tính theo $C_8H_{12}MgN_2O_8$ trên cơ sở khô phải đạt từ 98,5% đến 102,0%; độ quay cực riêng từ +22,0 đến +24,0; pH của dung dịch 25g/L từ 6,0 đến 8,0; và dung dịch thử phải đạt yêu cầu về độ trong.</p> <p>Đối với chỉ tiêu độ ẩm, loại không chứa nước kết tinh không được vượt quá 2,0%, trong khi loại có chứa nước kết tinh phải đạt từ 10,0% đến 16,0%. Ngoài ra, hàm lượng chloride không được vượt quá 0,02%; chì không vượt quá 0,3mg/kg; và tổng arsen không vượt quá 0,2mg/kg.</p> <p>Dự thảo đồng thời quy định các phương pháp kiểm nghiệm đối với Magnesium L-Aspartate bằng chuẩn độ EDTA; xác định độ quay cực riêng bằng phép đo phân cực; kiểm tra độ trong của dung dịch; cùng các phương pháp kiểm nghiệm đối với chloride và kim loại nặng.</p> <p>Ngoài ra, phương pháp định tính sử dụng sắc ký lớp mỏng (TLC) và phản ứng nhận biết ion magnesium.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
14	G/SPS/N/CHN/1375	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm L-Tryptophan.</p>	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm L-Tryptophan. Áp dụng đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm L-Tryptophan được sản xuất từ tinh bột hoặc đường thực phẩm thông qua các công đoạn lên men, chiết xuất và tinh chế.</p> <p>Về yêu cầu cảm quan, sản phẩm phải có màu trắng đến vàng nhạt, ở dạng tinh thể hoặc bột tinh thể và không có mùi.</p> <p>Về yêu cầu kỹ thuật, hàm lượng L-Tryptophan tính trên cơ sở khô phải đạt từ 98,5% đến 101,5%; độ quay cực</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>riêng từ -30,0 đến -32,5; pH của dung dịch 10g/L từ 5,4 đến 6,4; độ truyền sáng không thấp hơn 90,0%; hao hụt khối lượng sau sấy không vượt quá 0,2%; cặn sau nung không vượt quá 0,1%; hàm lượng chloride không vượt quá 0,02%; chì không vượt quá 0,3mg/kg; và tổng arsen không vượt quá 0,2mg/kg.</p> <p>Dự thảo đồng thời quy định các phương pháp kiểm nghiệm đối với hàm lượng L-Tryptophan bằng chuẩn độ với dung dịch perchloric acid; xác định độ quay cực riêng bằng phép đo phân cực; xác định độ truyền sáng bằng quang phổ kế tại bước sóng 430nm; cùng các phương pháp kiểm nghiệm đối với chloride, cặn sau nung và kim loại nặng. Đáng chú ý, phương pháp xác định cặn sau nung yêu cầu nung mẫu ở nhiệt độ 800°C±25°C.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
15	G/SPS/N/CHN/1374	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm Calcium (6S)-5-Methyltetrahydrofolate.</p>	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm Calcium (6S)-5-Methyltetrahydrofolate. Áp dụng đối với Calcium (6S)-5-Methyltetrahydrofolate được sản xuất từ folic acid và calcium chloride thông qua các công đoạn khử, vòng hóa methyl hóa, tách đồng phân và tạo muối.</p> <p>Về yêu cầu cảm quan, sản phẩm phải có màu trắng đến vàng nhạt, ở dạng bột kết tinh và không có mùi. Về yêu cầu kỹ thuật, hàm lượng Calcium (6S)-5-Methyltetrahydrofolate tính trên cơ sở khô phải đạt từ 95,0% đến 102,0%; hàm lượng nước từ 6,0% đến 17,0%; hàm lượng canxi từ 7,0% đến 8,5%; hàm lượng D-5-methyltetrahydrofolic acid [(6R)-5-methyltetrahydrofolic acid] không vượt quá 1,0%; tổng tạp chất không vượt quá 2,0%.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Dự thảo đồng thời quy định giới hạn đối với một số chỉ tiêu an toàn và tạp chất, gồm tổng arsen không vượt quá 1,5mg/kg; chì không vượt quá 1,0mg/kg; cadmium không vượt quá 0,5mg/kg; thủy ngân không vượt quá 1,5mg/kg; chloride không vượt quá 0,5%; ethanol không vượt quá 0,5%; 2-propanol không vượt quá 0,5%; tạp chất 1 (impurity 1) không vượt quá 0,5% và 5-methyltetrahydroptericoic acid không vượt quá 0,3%.</p> <p>So với tiêu chuẩn JECFA (2005) đối với Calcium L-5-Methyltetrahydrofolate, dự thảo của Trung Quốc không quy định chỉ tiêu tổng số vi khuẩn hiếu khí; đồng thời điều chỉnh một số chỉ tiêu như chì từ không vượt quá 2mg/kg xuống không vượt quá 1,0mg/kg, hàm lượng nước từ không vượt quá 17,0% thành từ 6,0% đến 17,0%, tổng tạp chất từ không vượt quá 2,5% xuống không vượt quá 2,0%, và thay tên chỉ tiêu 4α-hydroxy-5-methyltetrahydrofolate thành “tạp chất 1”. Dự thảo cũng quy định phương pháp kiểm nghiệm bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC) đối với hàm lượng Calcium (6S)-5-Methyltetrahydrofolate và các tạp chất liên quan; phương pháp xác định canxi, chloride, ethanol, 2-propanol và các chỉ tiêu kim loại nặng.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
16	G/SPS/N/CHN/1373	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm L-Threonic Acid Magnesium (Magnesium L-threonate).	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm L-Threonic Acid Magnesium (Magnesium L-threonate).</p> <p>Áp dụng đối với chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm L-threonate magnesium được sản xuất từ vitamin C, hydrogen peroxide và magnesium carbonate; hoặc từ vitamin C, hydrogen peroxide, calcium carbonate và magnesium carbonate thông qua các công đoạn phản ứng hóa học, cô đặc, kết tinh và sấy khô. Về yêu cầu cảm quan, dự thảo quy định sản phẩm phải có màu trắng hoặc trắng ngà, ở dạng bột, không vón cục, không có tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường và không có mùi.</p> <p>Về yêu cầu kỹ thuật, dự thảo quy định hàm lượng L-threonate magnesium [$Mg(C_4H_7O_5)_2 \cdot H_2O$] tính trên cơ sở khô phải đạt từ 98,0% đến 102,0%; hàm lượng magie từ 7,2% đến 8,3%; hàm lượng L-threonic acid từ 82% đến 91%; độ quay cực riêng từ +14,5 đến +17,5. Ngoài ra, dự thảo quy định hàm lượng oxalate không vượt quá 0,5%; độ ẩm không vượt quá 1,0%; pH của dung dịch 1% từ 5,8 đến 8,0; hàm lượng chì không vượt quá 0,2mg/kg; tổng arsen không vượt quá 0,6mg/kg; và tổng thủy ngân (tính theo Hg) không vượt quá 0,25mg/kg.</p> <p>Dự thảo đồng thời quy định các phương pháp kiểm nghiệm đối với hàm lượng magie và L-threonate magnesium bằng chuẩn độ EDTA; xác định hàm lượng L-threonic acid bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC); cùng các phương pháp kiểm nghiệm đối với oxalate, độ quay cực riêng, kim loại nặng và các chỉ tiêu hóa lý khác.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
17	G/SPS/N/CHN/1372	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với hương liệu thực phẩm GB30616-2020.	<p>Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với hương liệu thực phẩm GB30616-2020.</p> <p>Theo đó, sửa đổi Phụ lục B, Bảng B.2 về các phụ liệu khác sử dụng trong hương liệu thực phẩm. Cụ thể, dự thảo đề xuất loại bỏ “dehydroacetic acid và sodium dehydroacetate”; đồng thời bổ sung gum Arabic, hydrogen octenylbutanedioate và glycerol esters of gum rosin, wood rosin and tall oil rosin vào danh mục các phụ liệu khác được phép sử dụng trong hương liệu thực phẩm.</p> <p>Dự thảo cũng quy định yêu cầu kỹ thuật đối với glycerol esters of gum rosin, wood rosin and tall oil rosin phải phù hợp với các tiêu chuẩn GB10287 và GB1886.359 tương ứng.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
18	G/SPS/N/CHN/1371	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với tiêu chuẩn sử dụng phụ gia thực phẩm GB2760-2024.	<p>Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với tiêu chuẩn sử dụng phụ gia thực phẩm GB2760-2024.</p> <p>Theo đó, sửa đổi Phụ lục B, bao gồm việc loại bỏ một số phụ gia thực phẩm và chất tạo hương khỏi Danh mục được phép sử dụng trong thực phẩm. Cụ thể, dự thảo đề xuất loại bỏ Arabic gum khỏi Bảng B.2; đồng thời loại bỏ propylene glycol, methylcellulose, mintlactone, estragole, 3-acetyl-2,5-dimethylfuran, glycerol ester of rosin và gum Arabic, hydrogen octenylbutane dioate khỏi Bảng B.3 của Phụ lục B thuộc GB2760-2024.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
19	G/SPS/N/CHN/1370	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với phụ gia thực phẩm Nickel (thay thế Tiêu chuẩn GB31632-2014).	<p>Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với phụ gia thực phẩm Nickel (thay thế Tiêu chuẩn GB31632-2014). Áp dụng đối với phụ gia thực phẩm nickel, gồm hai loại là sponge nickel và supported nickel. Sponge nickel được sản xuất từ nickel kim loại và nhôm kim loại thông qua các công đoạn nấu luyện, nghiền, hoạt hóa và rửa; trong khi supported nickel được sản xuất với silica làm chất mang và muối nickel làm tâm hoạt tính, sau đó qua các công đoạn rửa, sấy, hoạt hóa và tạo hình.</p> <p>So với tiêu chuẩn GB31632-2014, dự thảo sửa đổi phạm vi áp dụng; bổ sung mô tả trạng thái dạng bột đối với sponge nickel; đồng thời sửa đổi chỉ tiêu hàm lượng nickel của sponge nickel. Ngoài ra, dự thảo cũng sửa đổi mô tả về cấu trúc phân tử của supported nickel.</p> <p>Về yêu cầu kỹ thuật, dự thảo quy định sponge nickel có hàm lượng nickel (Ni) tính trên cơ sở khô không thấp hơn 90,0%; supported nickel có hàm lượng nickel từ 10,0% đến 30,0%. Về cảm quan, sponge nickel có màu xám đen hoặc đen, ở dạng hạt hoặc dạng bột; supported nickel có màu đen và ở dạng hạt.</p> <p>Ngoài ra, dự thảo bổ sung cảnh báo trong phương pháp kiểm nghiệm đối với sponge nickel, nêu rõ vật liệu này có nguy cơ tự bốc cháy khi làm khô, do đó mẫu thử cần được xử lý cẩn trọng và làm khô trong môi trường khí nitơ.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>

20	G/SPS/N/CHN/1369	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với phụ gia thực phẩm Gellan gum (thay thế Tiêu chuẩn GB25535-2010).</p>	<p>Trung Quốc thông báo dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với phụ gia thực phẩm Gellan gum (thay thế Tiêu chuẩn GB25535-2010). Theo đó, dự thảo sửa đổi một số yêu cầu kỹ thuật và phương pháp kiểm nghiệm đối với phụ gia thực phẩm gellan gum. Cụ thể, dự thảo sửa đổi yêu cầu chỉ tiêu và phương pháp kiểm nghiệm đối với hàm lượng gellan gum; sửa đổi phương pháp kiểm nghiệm đối với isopropanol; sửa đổi yêu cầu về giới hạn vi sinh; bổ sung phương pháp kiểm nghiệm đối với chì (Pb); đồng thời bổ sung mô tả đối với sản phẩm thương mại hóa. Ngoài ra, so với tiêu chuẩn JECFA (2014), dự thảo bãi bỏ giới hạn đối với nitơ và ethanol, đồng thời thay chỉ tiêu <i>E. coli</i> bằng chỉ tiêu nhóm vi khuẩn coliform trong yêu cầu giới hạn vi sinh.</p> <p>Về yêu cầu kỹ thuật, dự thảo quy định hàm lượng gellan gum (tính trên cơ sở khô) phải đạt từ 85,0% đến 108,0%; hao hụt khối lượng sau sấy không vượt quá 15,0%; hàm lượng isopropanol không vượt quá 750mg/kg đối với sản phẩm sử dụng isopropanol làm dung môi chiết xuất; hàm lượng chì không vượt quá 2,0mg/kg. Về giới hạn vi sinh, tổng số khuẩn lạc không vượt quá 10.000 CFU/g; nhóm vi khuẩn coliform nhỏ hơn 100 CFU/g; nấm men và nấm mốc không vượt quá 400 CFU/g; Salmonella không được phát hiện trong 25g mẫu.</p> <p>Dự thảo áp dụng đối với phụ gia thực phẩm gellan gum được sản xuất bằng phương pháp lên men carbohydrate bởi vi khuẩn <i>Pseudomonas elodea</i>, sau đó qua các công đoạn chiết xuất và sấy khô. Dung môi sử dụng trong quá trình chiết xuất gồm nước, ethanol hoặc isopropanol.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
----	------------------	------	------------	-----------	---	---

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
21	G/SPS/N/CHN/1368	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với phụ gia thực phẩm Vitamin B2 - Riboflavin (thay thế Tiêu chuẩn GB14752-2010).	<p>Trung Quốc thông báo dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với phụ gia thực phẩm Vitamin B2 - Riboflavin (thay thế Tiêu chuẩn GB14752-2010).</p> <p>Theo đó, dự thảo sửa đổi một số yêu cầu kỹ thuật và phương pháp kiểm nghiệm đối với phụ gia thực phẩm Vitamin B2 (Riboflavin). Cụ thể, dự thảo bổ sung chỉ tiêu chì, chỉ tiêu liên quan đến tạp chất (“related substances”) và phương pháp kiểm nghiệm tương ứng; sửa đổi phương pháp kiểm nghiệm đối với arsen theo GB5009.76 hoặc GB5009.11; thay chỉ tiêu “cặn sau nung” bằng chỉ tiêu “tro sulfat”; đồng thời bãi bỏ chỉ tiêu “kim loại nặng”.</p> <p>Về yêu cầu kỹ thuật, dự thảo quy định hàm lượng Vitamin B2 (tính trên cơ sở khô) phải đạt từ 98,0% đến 102,0%; độ quay cực riêng từ -120 đến -140; độ hấp thụ của lumiflavin không vượt quá 0,025; hao hụt khối lượng sau sấy không vượt quá 1,5%; tro sulfat không vượt quá 0,3%; hàm lượng chì không vượt quá 1,0mg/kg và arsen không vượt quá 2,0mg/kg. Ngoài ra, dự thảo cũng quy định giới hạn đối với tạp chất riêng lẻ và tổng tạp chất thông qua phép thử sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC). Đồng thời bổ sung mô tả đối với sản phẩm thương mại hóa, cho phép sử dụng một số nguyên liệu và phụ gia phù hợp để sản xuất sản phẩm Vitamin B2 thương mại với hàm lượng phù hợp công bố trên nhãn.</p> <p>Dự thảo áp dụng đối với Vitamin B2 (Riboflavin) được sản xuất bằng phương pháp lên men sinh học hoặc tổng hợp hóa học, đồng thời áp dụng đối với Vitamin B2 sử dụng làm chất tăng cường dinh dưỡng thực phẩm.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
22	G/SPS/N/CHN/1367	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với phụ gia thực phẩm Capsanthin.	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với phụ gia thực phẩm Capsanthin. Theo đó, dự thảo quy định các yêu cầu kỹ thuật và phương pháp kiểm nghiệm đối với phụ gia thực phẩm Capsanthin. So với tiêu chuẩn JECFA (2014), dự thảo của Trung Quốc không quy định chỉ tiêu đối với tổng carotenoid, capsanthin và capsorubin do các chỉ tiêu này được xác định không phản ánh khả năng tạo màu của sản phẩm. Đồng thời, dự thảo bổ sung chỉ tiêu “giá trị màu” và phương pháp kiểm nghiệm tương ứng.</p> <p>Ngoài ra, dự thảo cũng bổ sung chỉ tiêu và phương pháp kiểm nghiệm đối với capsaicin. Theo giải thích của Trung Quốc, chỉ tiêu capsaicin trong dự thảo và chỉ tiêu tổng capsaicinoid theo JECFA đều dùng để xác định tổng hàm lượng dihydrocapsaicin, capsaicin và nordihydrocapsaicin, khác biệt chủ yếu ở cách sử dụng thuật ngữ. Dự thảo quy định hàm lượng capsaicin không vượt quá 0,02%.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
23	G/SPS/N/CHN/1366	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với phụ gia thực phẩm Paprika Orange (thay thế Tiêu chuẩn GB 1886.105-2016).	<p>Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với phụ gia thực phẩm Paprika Orange (thay thế Tiêu chuẩn GB 1886.105-2016). Theo đó, dự thảo áp dụng đối với phụ gia thực phẩm Paprika Orange được sản xuất từ quả ớt paprika (thuộc loài <i>Capsicum annuum</i> L.) và các sản phẩm từ ớt paprika thông qua các công đoạn chiết xuất bằng chất lỏng siêu tới hạn CO₂ hoặc dung môi hữu cơ, lọc, cô đặc, khử capsaicin và các công đoạn khác.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Dự thảo quy định các dung môi được phép sử dụng trong quá trình chiết xuất gồm dung môi chiết xuất dầu thực vật, n-hexane, acetone, ethyl acetate, methanol, ethanol, isopropanol và carbon dioxide. Về yêu cầu kỹ thuật, sản phẩm phải có trạng thái lỏng dạng dầu, màu cam hoặc cam đỏ; tổng hàm lượng carotenoid phải phù hợp với công bố; hàm lượng capsaicin không vượt quá 0,02%; tổng hàm lượng capsanthin và capsorubin không vượt quá 30% tổng carotenoid; tổng dư lượng dung môi hữu cơ không vượt quá 50mg/kg; arsen không vượt quá 1,0mg/kg và chì không vượt quá 1,0mg/kg. Dự thảo cũng quy định phương pháp kiểm nghiệm đối với tổng carotenoid, capsaicin, capsanthin, capsorubin và dư lượng dung môi hữu cơ.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
24	G/SPS/N/CHN/1365	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm công thức dinh dưỡng toàn phần dành cho người mắc chứng suy giảm cơ (sarcopenia).</p>	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm công thức dinh dưỡng toàn phần dành cho người mắc chứng suy giảm cơ (sarcopenia).</p> <p>Theo đó, dự thảo quy định các yêu cầu về nguyên liệu, cảm quan, giá trị năng lượng, thành phần dinh dưỡng, vitamin, khoáng chất, các thành phần bổ sung lựa chọn, giới hạn ô nhiễm, độc tố vi nấm và vi sinh vật. Về thành phần dinh dưỡng, sản phẩm phải có mức năng lượng tối thiểu đạt 418kJ/100mL hoặc 100g; hàm lượng protein không thấp hơn 1,08g/100kJ (4,5g/100kcal), toàn bộ protein phải có nguồn gốc từ protein chất lượng cao và có thể sử dụng protein nguyên vẹn, protein thủy phân hoặc peptide. Dự thảo đồng thời quy định hàm lượng leucine không thấp hơn 0,12g/100kJ và không vượt quá 0,29g/100kJ.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Đối với lipid, tỷ lệ cung cấp năng lượng từ chất béo phải trong khoảng 20%–30%, trong đó tỷ lệ năng lượng từ acid béo bão hòa không vượt quá 7%, từ acid béo chuyển hóa không vượt quá 1%, từ tỷ lệ acid linoleic không thấp hơn 2,0% và từ acid α-linolenic không thấp hơn 0,5%. Carbohydrate phải cung cấp từ 45%–60% tổng năng lượng. Dự thảo cũng quy định hàm lượng đối với EPA, DHA, taurine, carnitine, CaHMB, creatine, chất xơ cùng nhiều vitamin và khoáng chất khác.</p> <p>Đối với vi sinh vật, sản phẩm dạng lỏng và bán rắn phải đáp ứng yêu cầu vô trùng thương mại, trong khi sản phẩm dạng bột phải đáp ứng giới hạn đối với tổng số vi khuẩn hiếu khí và coliform.</p> <p>Ngoài ra, dự thảo cũng quy định các yêu cầu ghi nhãn, hướng dẫn sử dụng, cảnh báo đối với nhóm đối tượng đặc thù và cho phép sử dụng khí CO₂ và/hoặc nitơ đạt chuẩn an toàn thực phẩm làm môi trường bao gói sản phẩm.</p> <p>Dự thảo áp dụng đối với thực phẩm công thức dinh dưỡng toàn phần dành cho người từ 18 tuổi trở lên mắc chứng suy giảm cơ và có thể được sử dụng như nguồn dinh dưỡng duy nhất cho nhóm đối tượng này.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
25	G/SPS/N/CHN/1364	ATTP	Trung Quốc	12/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm công thức dinh dưỡng toàn phần dành cho người béo phì và người phẫu thuật giảm cân</p>	<p>Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm công thức dinh dưỡng toàn phần dành cho người béo phì và người đã phẫu thuật giảm cân (từ 18 tuổi trở lên). Theo đó, dự thảo đưa ra định nghĩa đối với thực phẩm công thức dinh dưỡng toàn phần dành cho người béo phì và người sau phẫu thuật giảm cân, đồng thời quy định các yêu cầu kỹ thuật, thành phần dinh dưỡng, phương pháp kiểm nghiệm, ghi nhãn,</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>hướng dẫn sử dụng và bao gói đối với các sản phẩm này. Dự thảo áp dụng đối với nhóm thực phẩm dinh dưỡng y học có thể được sử dụng như nguồn dinh dưỡng hoàn chỉnh, phục vụ mục đích hỗ trợ kiểm soát cân nặng, điều trị béo phì và hỗ trợ phục hồi dinh dưỡng sau phẫu thuật giảm cân.</p> <p>Ngoài ra, dự thảo cũng quy định các yêu cầu về an toàn thực phẩm, hướng dẫn sử dụng đối với nhóm đối tượng đặc thù và yêu cầu ghi nhãn liên quan đến công bố dinh dưỡng và công bố sức khỏe của sản phẩm.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 11/7/2026.</p>
26	G/SPS/N/CHN/1363	TTBVTV, CCPT, BCT	Trung Quốc	11/5/2026	Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia GB 19300-2014 đối với thực phẩm từ hạt và quả hạch.	<p>Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia GB 19300-2014 đối với thực phẩm từ hạt và quả hạch.</p> <p>Theo đó, sửa đổi quy định về định nghĩa sản phẩm, yêu cầu cảm quan, chỉ tiêu lý hóa, giới hạn vi sinh vật và phương pháp kiểm tra tỷ lệ hạt mốc; đồng thời bãi bỏ quy định phân loại sản phẩm trong phiên bản hiện hành.</p> <p>Dự thảo quy định giới hạn tỷ lệ hạt mốc đối với sản phẩm còn vỏ không vượt quá 2,0% và đối với sản phẩm đã bóc vỏ không vượt quá 0,5%. Đồng thời, sửa đổi chỉ tiêu peroxide và chỉ số acid đối với các sản phẩm hạt và quả hạch; quy định giới hạn vi sinh vật đối với Coliform và nấm mốc áp dụng cho thực phẩm ăn liền đóng gói sẵn. Đối với sản phẩm chế biến chín, dự thảo quy định chỉ số peroxide (tính theo chất béo) đối với hạt hướng dương không vượt quá 0,80 g/100 g, đối với các loại hạt khác không vượt quá 0,50 g/100 g; đồng thời chỉ số acid (tính theo chất béo, KOH) không vượt quá 3 mg/g.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Ngoài ra, dự thảo yêu cầu sản phẩm cần bảo quản lạnh phải ghi rõ điều kiện bảo quản và vận chuyển trên nhãn; các sản phẩm dạng sống, sấy khô dùng ăn liền phải ghi rõ “ăn liền” trên nhãn sản phẩm.</p> <p>Quy định áp dụng với thực phẩm từ quả hạch và các loại hạt dạng sống, sấy khô và chế biến chín.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 10/7/2026.</p>
27	G/SPS/N/CHN/1362	BCT, ATTP	Trung Quốc	11/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia GB 25190-2010 đối với sữa tiệt trùng.</p>	<p>Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia GB 25190-2010 đối với sữa tiệt trùng.</p> <p>Dự thảo sửa đổi quy định về định nghĩa và phân loại sữa tiệt trùng; yêu cầu đối với sữa tươi nguyên liệu; yêu cầu cảm quan; các chỉ tiêu lý hóa; yêu cầu vi sinh vật; và quy định ghi nhãn sản phẩm.</p> <p>Theo đó sữa tiệt trùng được phân loại thành sữa tiệt trùng siêu cao nhiệt và sữa tiệt trùng giữ nhiệt, được sản xuất từ sữa bò hoặc sữa dê tươi nguyên liệu. Trong đó, sữa tiệt trùng siêu cao nhiệt được xử lý ở nhiệt độ tối thiểu 132°C trong vài giây dưới trạng thái dòng chảy liên tục trước khi đóng gói vô trùng.</p> <p>Đối với chỉ tiêu lý hóa, sữa bò tiệt trùng phải bảo đảm hàm lượng chất béo không thấp hơn 3,2 g/100 g, hàm lượng protein không thấp hơn 2,9 g/100 g và độ axit từ 10–18°T; đối với sữa dê tiệt trùng, các mức tương ứng là 3,1 g/100 g; 2,8 g/100 g và 8–20°T. Đồng thời, sản phẩm phải đáp ứng yêu cầu vô trùng thương mại theo phương pháp thử quy định tại GB4789.26. Ngoài ra, dự thảo bổ sung yêu cầu ghi nhãn “sữa bò (dê) nguyên chất” đối với sản phẩm tiệt trùng siêu cao nhiệt chỉ sử dụng sữa tươi nguyên liệu; cho phép sử dụng các tên gọi như “sữa tiệt</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>trùng”, “sữa nguyên chất”, cũng như các mô tả về hàm lượng chất béo như tách béo, bán tách béo hoặc nguyên kem trong tên sản phẩm. Thời hạn góp ý trước ngày 10/7/2026.</p>
28	G/SPS/N/CHN/1361	BCT, ATTP	Trung Quốc	11/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia GB 19645-2010 đối với sữa thanh trùng.</p>	<p>Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia GB 19645-2010 đối với sữa thanh trùng. Theo đó, sửa đổi định nghĩa về sữa thanh trùng, cụ thể: Quy định sữa thanh trùng là sản phẩm dạng lỏng được sản xuất từ sữa bò hoặc sữa dê tươi nguyên liệu thông qua quá trình thanh trùng nhằm bất hoạt hoặc giảm vi sinh vật gây bệnh đến mức an toàn, đồng thời hạn chế tối đa thay đổi về hóa học, vật lý và cảm quan. Dự thảo sửa đổi các chỉ tiêu lý hóa đối với hàm lượng chất béo, protein, chất khô không béo và độ axit; quy định giới hạn vi sinh vật đối với tổng số khuẩn lạc và vi khuẩn Coliform; đồng thời yêu cầu sản phẩm sau thanh trùng phải có kết quả âm tính đối với phép thử phosphatase kiềm. Đối với chỉ tiêu vi sinh vật, dự thảo quy định giới hạn tổng số khuẩn lạc đối với sữa dê thanh trùng cao hơn so với sữa bò thanh trùng. Cụ thể, giới hạn tổng số khuẩn lạc đối với sữa bò là 5.0×10^3CFU/mL, trong khi đối với sữa dê là 5.0×10^4CFU/mL. Ngoài ra, dự thảo bổ sung yêu cầu ghi nhãn “sữa bò (dê) tươi”, cho phép ghi “sữa thanh trùng” hoặc “sữa tươi” đối với sữa bò; yêu cầu ghi rõ nhiệt độ và thời gian thanh trùng trên nhãn; đồng thời cho phép sử dụng các mô tả</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>về hàm lượng chất béo như tách béo, bán tách béo hoặc nguyên kem trong tên sản phẩm. Thời hạn góp ý trước ngày 10/7/2026.</p>
29	G/SPS/N/CHN/1360	ATTP	Trung Quốc	11/5/2026	<p>Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia GB 13432-2013 về ghi nhãn đối với thực phẩm đóng gói sẵn dành cho chế độ ăn đặc biệt.</p>	<p>Trung Quốc dự thảo sửa đổi Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia GB 13432-2013 về ghi nhãn đối với thực phẩm đóng gói sẵn dành cho chế độ ăn đặc biệt.</p> <p>Theo đó, dự thảo sửa đổi các yêu cầu về ghi nhãn, bao gồm: yêu cầu cơ bản; thành phần dinh dưỡng bắt buộc ghi nhãn; phạm vi sai số cho phép đối với một số thành phần dinh dưỡng; nội dung được miễn ghi nhãn; yêu cầu về công bố hàm lượng và công bố chức năng của năng lượng và thành phần dinh dưỡng; đồng thời sửa đổi danh mục thực phẩm dành cho chế độ ăn đặc biệt và bổ sung danh mục công bố hàm lượng, công bố chức năng được phép sử dụng.</p> <p>Dự thảo bổ sung quy định về sai số cho phép đối với giá trị năng lượng và thành phần dinh dưỡng ghi nhãn. Theo đó, trong thời hạn sử dụng của sản phẩm, hàm lượng thực tế của các thành phần dinh dưỡng (trừ chất béo, chất béo bão hòa, đường và natri) không được thấp hơn 80% giá trị ghi nhãn; đối với chất béo, chất béo bão hòa, đường và natri, hàm lượng thực tế không được vượt quá 120% giá trị ghi nhãn.</p> <p>Bên cạnh đó, dự thảo quy định thực phẩm dành cho chế độ ăn đặc biệt phải ghi nhãn dinh dưỡng dưới dạng bảng; bổ sung quy định về đối tượng sử dụng, hướng dẫn sử dụng, điều kiện bảo quản và phạm vi miễn ghi nhãn đối với bao bì có diện tích nhỏ. Đồng thời, cấm công bố hàm lượng và công bố chức năng dinh dưỡng đối với thực phẩm công thức dành cho trẻ sơ sinh và thực phẩm công</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>thức y học dành cho trẻ sơ sinh.</p> <p>Ngoài ra, dự thảo bổ sung quy định về công bố hàm lượng và công bố chức năng đối với một số thành phần như galacto-oligosaccharide (GOS), fructo-oligosaccharide (FOS), polydextrose, β-glucan từ nấm men và DHA áp dụng cho một số nhóm sản phẩm như thực phẩm công thức cho trẻ nhỏ, thực phẩm bổ sung cho trẻ em và thực phẩm dinh dưỡng thể thao.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 10/7/2026.</p>
30	G/SPS/N/JPN/1413	CNTY	Nhật Bản	07/5/2026	<p>Nhật Bản thông báo dự kiến sửa đổi Luật kiểm soát bệnh truyền nhiễm ở động vật nuôi, Thông tư hướng dẫn thi hành luật này và Hướng dẫn cụ thể về phòng, chống bệnh Dịch tả lợn cổ điển (CSF).</p>	<p>Nhật Bản thông báo dự kiến sửa đổi Luật kiểm soát bệnh truyền nhiễm ở động vật nuôi, Thông tư hướng dẫn thi hành luật này và Hướng dẫn cụ thể về phòng, chống bệnh Dịch tả lợn cổ điển (CSF).</p> <p>Theo đó dự kiến sửa đổi Điều 16 và Điều 17 của Luật kiểm soát bệnh truyền nhiễm ở động vật nuôi, Hướng dẫn cụ thể về phòng, chống bệnh Dịch tả lợn cổ điển (CSF), đồng thời bổ sung Điều 28 vào Thông tư hướng dẫn thi hành luật nhằm đưa vào áp dụng biện pháp tiêu hủy chọn lọc thay cho tiêu hủy toàn đàn trong trường hợp bùng phát dịch CSF tại các khu vực tiêm phòng.</p> <p>Do đây được xem là biện pháp tạo thuận lợi thương mại, các sửa đổi này dự kiến có hiệu lực kể từ ngày công bố chính thức.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
31	G/SPS/N/BDI/155 ¹	TTBVTV, TBT	Cộng đồng Đông Phi	07/5/2026	Cộng đồng Đông Phi dự thảo Tiêu chuẩn Đông Phi DEAS 1341:2026 về tỏi khô (ấn bản lần thứ nhất).	<p>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 (<i>Allium sativum</i> 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. Ngoài ra, 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.</p> <p>Lưu ý: Dự thảo Tiêu chuẩn Đông Phi này cũng đã được thông báo tại Ủy ban TBT.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 06/7/2026.</p>

¹ G/SPS/N/KEN/366, G/SPS/N/RWA/148, G/SPS/N/TZA/536, G/SPS/N/UGA/476

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
32	G/SPS/N/UKR/265	TTBVTV	U-crai-na	06/5/2026	U-crai-na dự thảo sửa đổi một số Nghị quyết liên quan đến việc thực hiện kiểm tra trong lĩnh vực kiểm dịch thực vật.	<p>U-crai-na dự thảo sửa đổi một số Nghị quyết liên quan đến việc thực hiện kiểm tra trong lĩnh vực kiểm dịch thực vật.</p> <p>Dự thảo nhằm sửa đổi mức phí kiểm dịch thực vật đối với các đối tượng thuộc diện kiểm dịch để bảo đảm phù hợp về mặt kinh tế, phản ánh đúng chi phí thực tế và điều kiện hoạt động hiện tại; đồng thời quy định thủ tục kiểm tra phối hợp giữa thanh tra viên kiểm dịch thực vật nhà nước và chuyên gia của phòng thử nghiệm được chỉ định, bao gồm cả quy định về phân bổ phí đối với các dịch vụ được cung cấp.</p> <p>Các văn bản nằm trong phạm vi đề xuất sửa đổi bao gồm: Nghị quyết số 1348 (về phí dịch vụ), Nghị quyết số 1177 (về thủ tục kiểm dịch) và Nghị quyết số 398 (về các biện pháp kiểm soát trong tình trạng thiết quân luật).</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 05/7/2026.</p>
33	G/SPS/N/NPL/52	TSKN	Nê-pan	06/5/2026	Nê-pan dự thảo Tiêu chuẩn đối với thức ăn cho cá.	<p>Nê-pan dự thảo Tiêu chuẩn đối với thức ăn cho cá, được ban hành theo Luật Thức ăn chăn nuôi số 2033 của Nê-pan. Dự thảo quy định các yêu cầu chất lượng đối với tất cả các loại thức ăn cho cá được sản xuất và đóng gói để nuôi cá. Trong đó định nghĩa thức ăn cho cá là sản phẩm được phối trộn từ các nguyên liệu đã qua chế biến, chế biến một phần hoặc nguyên liệu thô, được nghiền, trộn, xử lý hoặc nấu chín, sấy khô và được chế biến thành dạng viên, vụn hoặc bột nhằm đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng của cá, thúc đẩy tăng trưởng, sức khỏe, sinh sản và năng suất.</p> <p>Dự thảo yêu cầu thức ăn cho cá phải sạch, an toàn, không bị nấm mốc, sinh vật gây hại và tạp chất.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Các nguyên liệu thô có thể sử dụng bao gồm ngũ cốc, bã hạt có dầu, bột cá, bột xương, nguyên liệu có nguồn gốc thực vật và chất bổ sung khoáng; đồng thời, thức ăn cho cá không được chứa bất kỳ tạp chất hữu cơ hoặc vô cơ nào ngoài các thành phần phối trộn được phép sử dụng. Các chất bổ sung dinh dưỡng và phụ gia thức ăn có thể được sử dụng nhằm cải thiện hoặc duy trì chất lượng thức ăn; tuy nhiên, không được phép sử dụng kháng sinh và urê trong thức ăn cho cá.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 05/7/2026.</p>
34	G/SPS/N/JPN/1412	CNTY, TTBVTV, CCPT	Nhật Bản	05/5/2026	Nhật Bản dự thảo điều chỉnh mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với spiropidion trên một số mặt hàng thực phẩm và nông sản.	<p>Nhật Bản dự thảo điều chỉnh mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với spiropidion trên một số mặt hàng thực phẩm và nông sản.</p> <p>Theo đó, quy định mới và điều chỉnh tăng MRLs đối với các mặt hàng nông sản và sản phẩm có nguồn gốc động vật, bao gồm đậu tương khô, khoai tây, củ cải đường, cà chua, ớt ngọt, cà tím, các loại rau họ cà, dưa chuột, bí đỏ, dưa muối phương Đông, dưa hấu, các loại dưa, đậu bắp, các loại quả có múi, trà, gia vị, thảo mộc, mỡ, gan, thận và phủ tạng gia súc, cùng mật ong.</p> <p>Ngoài ra, dự thảo tiếp tục áp dụng mức giới hạn mặc định 0,01 ppm đối với các mặt hàng chưa được quy định MRLs riêng. Đồng thời, Nhật Bản cho biết dự thảo phù hợp với tiêu chuẩn Codex đối với hoạt chất spiropidion. Nhật Bản xác định đây là biện pháp tạo thuận lợi thương mại và không áp dụng thời hạn góp ý đối với thông báo này.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
35	G/SPS/N/JPN/1411	CNTY, TTBVTV, CCPT	Nhật Bản	05/5/2026	Nhật Bản dự thảo điều chỉnh mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với spirodiclofen trên một số mặt hàng thực phẩm và nông sản.	<p>Nhật Bản dự thảo điều chỉnh mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với spirodiclofen trên một số mặt hàng thực phẩm và nông sản.</p> <p>Theo đó, đề xuất điều chỉnh giảm MRLs đối với các mặt hàng như cà tím, dưa chuột, các loại cam quýt, táo, hồng Nhật Bản, hạt dẻ, hồ đào pecan, hạnh nhân, óc chó và các loại hạt khác; đồng thời, điều chỉnh tăng MRLs đối với một số mặt hàng như lê Nhật Bản, lê, mận qua, đào, việt quất blueberry, việt quất huckleberry, mật ong, v.v.</p> <p>Dự thảo cũng bãi bỏ MRLs đối với phần tép quýt Unshu và quả nhót tây loquat, đồng thời quy định MRLs mới đối với toàn bộ quả quýt Unshu và quả nhót tây loquat sau khi loại bỏ cuống.</p> <p>Ngoài ra, Nhật Bản tiếp tục áp dụng mức giới hạn mặc định 0,01 ppm đối với các mặt hàng không được quy định MRLs riêng.</p> <p>Nhật Bản cho biết dự thảo phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế Codex đối với hoạt chất spirodiclofen.</p> <p>Thời hạn góp ý đối với dự thảo đến ngày 04/7/2026.</p>
36	G/SPS/N/JPN/1410	CNTY, TTBVTV, CCPT	Nhật Bản	05/5/2026	Nhật Bản dự thảo điều chỉnh mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với quinoclamine trên một số mặt hàng thực phẩm và nông sản.	<p>Nhật Bản dự thảo điều chỉnh mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với quinoclamine trên một số mặt hàng thực phẩm và nông sản.</p> <p>Theo đó, đề xuất điều chỉnh giảm MRLs đối với gạo lứt và nhóm “các loại rau khác” từ 0,02 ppm xuống 0,01 ppm. Nhóm rau họ tán khác và động vật thủy sản được giữ nguyên ở mức 0,02 ppm.</p> <p>Dự thảo đồng thời quy định mức giới hạn mặc định 0,01 ppm đối với các mặt hàng không được quy định MRLs riêng.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Nhật Bản cho biết không có tiêu chuẩn quốc tế liên quan đối với nội dung sửa đổi này. Thời hạn góp ý đối với dự thảo đến ngày 04/7/2026.</p>
37	G/SPS/N/JPN/1409	CNTY, TTBVTV, CCPT	Nhật Bản	05/5/2026	<p>Nhật Bản dự thảo điều chỉnh mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với propamocarb trên một số mặt hàng thực phẩm và nông sản.</p>	<p>Nhật Bản dự thảo điều chỉnh mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với propamocarb trên một số mặt hàng thực phẩm và nông sản. Theo đó, đề xuất điều chỉnh tăng MRLs đối với các mặt hàng như bắp cải, cải Brussels, cải xoăn kale, súp lơ, bông cải xanh, hành tây, hành boa-rô, một số loại rau họ cà, cơ, mỡ, gan, thận, phủ tạng ăn được của bò, lợn và động vật có vú trên cạn khác, mật ong, v.v.; đồng thời đề xuất điều chỉnh giảm MRLs đối với một số mặt hàng khác như gạo, củ cải đường, cải thảo, cải thìa Qing-geng-cai, các loại rau họ cải khác, rau diếp, cần tây, rau chân vịt, măng tre, gừng, dâu tây và nhiều loại rau khác. Bên cạnh đó, dự thảo quy định mức giới hạn mặc định 0,01 ppm đối với các mặt hàng không được quy định MRLs riêng. Nhật Bản cho biết dự thảo không hoàn toàn phù hợp với tiêu chuẩn Codex về propamocarb do khác biệt trong đánh giá phơi nhiễm và an toàn thực phẩm. Thời hạn góp ý đối với dự thảo đến ngày 04/7/2026.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
38	G/SPS/N/JPN/1408	CNTY, TTBVTV, CCPT, BCT, ATTP	Nhật Bản	05/5/2026	Nhật Bản dự thảo điều chỉnh mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với chlorpyrifos trên một số mặt hàng thực phẩm và nông sản.	<p>Nhật Bản dự thảo điều chỉnh mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với chlorpyrifos trên một số mặt hàng thực phẩm và nông sản, cụ thể: lúa mì, ngô, đậu tương, khoai tây, bông cải xanh, hành tây, ớt ngọt, gừng, cam quýt, táo, lê, đào, nho, chuối, trà, cà phê, đậu ngô, động vật thủy sản, v.v.</p> <p>Nhật Bản dự thảo cũng quy định mức giới hạn mặc định 0,01 ppm đối với các mặt hàng không được quy định MRLs riêng.</p> <p>Bản đồng thời cho biết không có tiêu chuẩn quốc tế liên quan đối với nội dung sửa đổi này.</p> <p>Thời hạn góp ý đối với dự thảo trước ngày 04/7/2026.</p>
39	G/SPS/N/COL/422	CNTY	Cô-lôm-bi-a	05/5/2026	Cô-lôm-bi-a dự thảo Nghị quyết về triển khai và áp dụng Quyết định Andean số 960 năm 2025 và sổ tay kỹ thuật kèm theo.	<p>Cô-lôm-bi-a dự thảo Nghị quyết về triển khai và áp dụng Quyết định Andean số 960 năm 2025 và sổ tay kỹ thuật kèm theo.</p> <p>Dự thảo quy định việc đăng ký, cập nhật, gia hạn và kiểm soát doanh nghiệp, phòng thử nghiệm và các loại sản phẩm dùng trong thú y như dược phẩm, sinh phẩm, thuốc diệt ngoại ký sinh trùng, thuốc diệt côn trùng, chất xua đuổi, chất sát trùng, chất khử trùng, chất sát khuẩn và chất tẩy rửa, bao gồm cả nguyên liệu sản xuất.</p> <p>Theo dự thảo, các doanh nghiệp sản xuất, gia công theo hợp đồng, nhập khẩu, lưu kho và kiểm nghiệm sản phẩm thú y phải thực hiện cập nhật đăng ký theo lộ trình từ năm 2029 đến năm 2030 tùy nhóm sản phẩm. Hồ sơ cập nhật phải đáp ứng đầy đủ yêu cầu kỹ thuật và pháp lý theo Quyết định Andean 960/2025 và sổ tay kỹ thuật đi kèm.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Dự thảo cũng quy định chi tiết quy trình cập nhật đăng ký doanh nghiệp, sản phẩm và phòng thử nghiệm kiểm soát chất lượng, bao gồm nộp hồ sơ điện tử, thẩm định tài liệu, yêu cầu bổ sung hồ sơ, kiểm tra thực địa và đánh giá kỹ thuật. Cơ quan chức năng của Cô-lôm-bi-a được quyền hủy đăng ký nếu doanh nghiệp không hoàn thiện hồ sơ đúng thời hạn. Đối với cơ sở hoặc phòng thử nghiệm ở nước ngoài, doanh nghiệp phải chi trả chi phí đánh giá và chi phí đi lại của đoàn thanh tra.</p> <p>Ngoài ra, dự thảo quy định giấy phép đăng ký sẽ hết hiệu lực (mất giá trị pháp lý) nếu doanh nghiệp không nộp hồ sơ gia hạn trong vòng 6 tháng trước khi giấy phép hết hạn.</p> <p>Quy định dự kiến được thông qua và có hiệu lực từ ngày 02/10/2026. Thời hạn góp ý đối với dự thảo là ngày 04/7/2026.</p>
40	G/SPS/N/IND/350	TTBVTV	Ấn Độ	04/5/2026	<p>Ấn Độ dự thảo sửa đổi Lệnh kiểm dịch thực vật đối với thực vật nhập khẩu năm 2003.</p>	<p>Ấn Độ dự thảo sửa đổi Lệnh kiểm dịch thực vật đối với thực vật nhập khẩu năm 2003.</p> <p>Theo đó đối với sần riêng tươi (<i>Durio zibethinus</i> Murr.) có xuất xứ từ Việt Nam (Danh mục VI) nhập khẩu để tiêu dùng, không yêu cầu khai báo bổ sung trên Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật và không áp dụng điều kiện nhập khẩu đặc biệt.</p> <p>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.</p> <p>Thời hạn góp ý trước ngày 03/7/2026.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
41	G/SPS/N/UKR/223/Rev.1	CNTY	U-crai-na	04/5/2026	U-crai-na dự thảo quy định các yêu cầu đảm bảo phúc lợi động vật trong quá trình vận chuyển và các hoạt động liên quan.	<p>U-crai-na dự thảo quy định các yêu cầu đảm bảo phúc lợi động vật trong quá trình vận chuyển và các hoạt động liên quan, áp dụng đối với hoạt động lưu thông nội địa, nhập khẩu và xuất khẩu nhằm hài hòa với quy định của Liên minh châu Âu và tiêu chuẩn của World Organisation for Animal Health (WOAH).</p> <p>Dự thảo quy định khung quản lý toàn diện đối với hoạt động vận chuyển động vật, bao gồm các nội dung chính:</p> <p>1. Điều kiện vận chuyển:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Động vật phải đủ điều kiện vận chuyển, không bị thương, bệnh hoặc trong tình trạng có thể gây đau đớn khi vận chuyển; - Phương tiện vận chuyển phải được kiểm định và cấp chứng nhận phù hợp; - Người vận chuyển và người chăm sóc phải có chứng chỉ chuyên môn về phúc lợi động vật. <p>2. Yêu cầu kỹ thuật trong vận chuyển:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lập kế hoạch lộ trình phù hợp, tính đến thời gian vận chuyển và rủi ro phát sinh; - Đảm bảo không gian, thông gió, nhiệt độ phù hợp cho từng loài; - Quy định cụ thể về thời gian cho ăn, uống nước và nghỉ ngơi theo loài và thời gian vận chuyển. <p>3. Quản lý hành chính và giám sát:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy định quy trình thống nhất đối với vận chuyển động vật, bao gồm cấp phép chuyển đi ngắn và dài; - Bắt buộc sử dụng nhật ký hành trình (journey log) để kiểm soát toàn bộ quá trình vận chuyển;

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<ul style="list-style-type: none"> - Quy định về cấp, thu hồi giấy phép và chứng nhận phương tiện vận chuyên; - Tăng cường kiểm tra tại điểm xuất phát, điểm đến và cửa khẩu; yêu cầu lưu trữ hồ sơ và báo cáo. <p>4. Kiểm soát rủi ro và xử lý vi phạm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Yêu cầu xây dựng kế hoạch ứng phó khẩn cấp trong quá trình vận chuyên; - Quy định trách nhiệm của tổ chức, cá nhân và biện pháp xử lý vi phạm; - Yêu cầu hạn chế tối đa các trì hoãn trong vận chuyên, ưu tiên xử lý nhanh tại các điểm kiểm soát nhằm đảm bảo phúc lợi động vật. <p>Hạn góp ý: trước ngày 03/7/2026.</p>
42	G/SPS/N/EU/943	TTBVTV	Liên minh châu Âu	01/5/2026	<p>Liên minh châu Âu dự thảo sửa đổi các Phụ lục II, III và V của Quy định số 396/2005 về việc thay đổi các mức dư lượng tối đa đối với carbofuran, imazalil, mandipropamid, propaquizafop, quizalofop-P-ethyl và quizalofop-P-tefuryl trong hoặc trên một số sản phẩm.</p>	<p>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 (maximum residue levels – MRL) đối với carbofuran, imazalil, mandipropamid, propaquizafop, quizalofop-P-ethyl và quizalofop-P-tefuryl trong hoặc trên một số sản phẩm. Việc điều chỉnh được thực hiện trên cơ sở đánh giá rủi ro của Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu (EFSA), theo đó một số MRL được hạ thấp, trong khi một số MRL khác được điều chỉnh tăng hoặc cập nhật phù hợp với dữ liệu đánh giá mới và giới hạn dư lượng tối đa của Codex (Codex maximum residue limits – CXLs).</p> <p>Đối với carbofuran, dự thảo xóa cột carbofuran khỏi Phụ lục II và Phần B Phụ lục III, đồng thời bổ sung hoạt chất này vào Phụ lục V, thiết lập MRL đối với tất cả các sản phẩm ở mức giới hạn định lượng (limit of determination – LOD) cụ thể theo từng sản phẩm.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Đối với imazalil, dự thảo hạ MRL trên dưa xuống mức LOD do thiếu dữ liệu thử nghiệm dư lượng; MRL trên ớt tiếp tục được duy trì ở mức LOD. Đồng thời, MRL đối với nhóm quả có múi, dưa chuột, bí ngòi và dưa chuột bao tử được thiết lập theo mức EFSA đánh giá là an toàn cho người tiêu dùng.</p> <p>Đối với carbofuran, dự thảo xóa cột carbofuran khỏi Phụ lục II và Phần B Phụ lục III, đồng thời bổ sung hoạt chất này vào Phụ lục V, thiết lập MRL đối với tất cả các sản phẩm ở mức giới hạn định lượng (limit of determination – LOD) cụ thể theo từng sản phẩm.</p> <p>Đối với imazalil, dự thảo hạ MRL trên dưa xuống mức LOD do thiếu dữ liệu thử nghiệm dư lượng; MRL trên ớt tiếp tục được duy trì ở mức LOD. Đồng thời, MRL đối với nhóm quả có múi, dưa chuột, bí ngòi và dưa chuột bao tử được thiết lập theo mức EFSA đánh giá là an toàn cho người tiêu dùng.</p> <p>Đối với mandipropamid, dự thảo cập nhật một số MRL theo các CXLs mới của Codex, đồng thời hạ MRL đối với ớt chuông và nhóm dưa (cây họ bầu bí có vỏ không ăn được) nhằm bảo đảm phù hợp với mức an toàn và nguyên tắc thiết lập MRL ở mức thấp nhất có thể đạt được.</p> <p>Đối với nhóm quizalofop và propaquizafop, dự thảo thiết lập MRL mới cho propaquizafop đối với rau xà lách, các loại rau làm sa lát và rau chân vịt; thiết lập MRL đối với quizalofop-P-tefuryl cho hạt hướng dương và đậu tương; giữ nguyên MRL hiện hành đối với quizalofop-P-tefuryl trong sản phẩm có nguồn gốc động vật; đồng thời hạ MRL của quizalofop-P-ethyl trên lá củ</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>đền và các loại trà thảo mộc xuống mức LOD trong trường hợp không đáp ứng đầy đủ yêu cầu về dữ liệu phân tích và độ ổn định bảo quản.</p> <p>Dự thảo quy định các MRL mới không áp dụng đối với sản phẩm đã được đưa ra thị trường EU trước thời điểm bắt đầu áp dụng, với điều kiện vẫn bảo đảm mức độ bảo vệ cao đối với người tiêu dùng. Quy định dự kiến có hiệu lực vào ngày thứ 20 kể từ ngày được công bố trên Công báo Liên minh châu Âu và được áp dụng sau 6 tháng kể từ ngày có hiệu lực.</p>
43	G/SPS/N/BRA/2488	TTBVTV	Bra-xin	01/5/2026	Bra-xin dự thảo quy định về yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với hạt giống thầu dầu nhập khẩu.	<p>Bra-xin dự thảo quy định yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với hạt giống thầu dầu (<i>Ricinus communis</i>) nhập khẩu, cụ thể:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lô hàng phải kèm Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật (Phytosanitary Certificate) do cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu cấp, xác nhận không nhiễm các đối tượng dịch hại gồm <i>Curvularia australiensis</i>, <i>Cuscuta campestris</i>, <i>Cuscuta monogyna</i>, <i>Cuscuta reflexa</i>, <i>Diaporthe eres</i> và <i>Tomato leaf curl New Delhi virus</i>; việc xác nhận phải dựa trên kết quả phân tích phòng thí nghiệm chính thức và ghi rõ số kết quả phân tích trên Giấy chứng nhận. Đồng thời, khu vực sản xuất phải được kiểm tra chính thức trong suốt vụ và không phát hiện các loài <i>Cuscuta</i>; - Cho phép áp dụng khai báo bổ sung thay thế về tình trạng dịch hại với điều kiện phải được cơ quan kiểm dịch thực vật Bra-xin phê duyệt trước; trường hợp không có phê duyệt trước thì phải áp dụng đầy đủ các yêu cầu kiểm dịch theo quy định;

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>- Lô hàng sẽ được kiểm tra tại cửa khẩu nhập cảnh (có thể lấy mẫu phân tích); chi phí do bên nhập khẩu chi trả. Trường hợp phát hiện dịch hại kiểm dịch, lô hàng sẽ bị tiêu hủy hoặc tái xuất; Bra-xin có thể tạm dừng nhập khẩu cho đến khi hoàn tất đánh giá nguy cơ dịch hại (PRA);</p> <p>- Dự thảo này sẽ thay thế các quy định liên quan tại Lệnh số 38/1999 và Thông tư số 18/2012 của Bra-xin. Hạn góp ý dự thảo trước ngày 30/6/2026.</p>

2. Danh sách quy định có hiệu lực

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
1	G/SPS/N/CHL/863/Rev.1	CNTY	Chi-lê	12/5/2026	Chi-lê ban hành quy định về điều kiện vệ sinh thú y đối với việc nhập khẩu động vật họ ngựa theo chế độ nhập khẩu vĩnh viễn và chế độ di chuyển giữa hai bán cầu (phối giống theo mùa di chuyển quốc tế) đồng thời bãi bỏ Nghị quyết miễn trừ số 1.582 năm 2019.	<p>Chi-lê ban hành quy định về điều kiện vệ sinh thú y đối với việc nhập khẩu động vật họ ngựa theo chế độ nhập khẩu vĩnh viễn và chế độ di chuyển giữa hai bán cầu (phối giống theo mùa di chuyển quốc tế) đồng thời bãi bỏ Nghị quyết miễn trừ số 1.582 năm 2019.</p> <p>Theo đó, Cơ quan Nông nghiệp và Chăn nuôi Chi-lê (SAG) ban hành các yêu cầu kiểm dịch động vật mới áp dụng đối với động vật họ ngựa nhập khẩu vào Chi-lê theo hai hình thức: nhập khẩu vĩnh viễn và di chuyển giữa hai bán cầu đối với ngựa giống phục vụ phối giống theo mùa rồi tái xuất. Quy định nhằm cập nhật các biện pháp quản lý rủi ro dịch bệnh đối với đàn ngựa giống, phù hợp với tiêu chuẩn của Tổ chức Thú y thế giới (WOAH), đồng thời thay thế Nghị quyết miễn trừ số 1.582 năm 2019.</p> <p>Các yêu cầu mới bao gồm quy định về nhận dạng động vật bằng microchip theo tiêu chuẩn ISO 11784 và ISO 11785; yêu cầu chứng nhận về nguồn gốc và tình trạng sức khỏe của động vật; cũng như các quy trình kiểm tra, lấy mẫu xét nghiệm, cách ly trước và sau nhập cảnh nhằm ngăn ngừa nguy cơ xâm nhập và lây lan dịch bệnh.</p> <p>Quy định đồng thời yêu cầu kiểm soát đối với nhiều bệnh truyền nhiễm nguy hiểm trên ngựa theo tiêu chuẩn OMSA như dịch tả ngựa (African horse sickness), viêm tử cung truyền nhiễm ở ngựa (Contagious equine metritis), bệnh dourine, thiếu máu</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						truyền nhiễm ở ngựa (Equine infectious anemia), viêm phổi – viêm mũi truyền nhiễm ở ngựa (Equine rhinopneumonitis), viêm động mạch do vi rút ở ngựa (Equine viral arteritis) và bệnh glanders. Các bên liên quan có thể gửi ý kiến góp ý trong vòng 30 ngày kể từ ngày thông báo. Dự kiến quy định sẽ chính thức có hiệu lực vào tháng 12/2026.
2	G/SPS/N/JPN/1319/Add.1	ATTP	Nhật Bản	11/5/2026	Nhật Bản thông báo ban hành quy định sửa đổi tiêu chuẩn và quy chuẩn đối với dụng cụ, vật chứa và bao bì thực phẩm (đã được thông báo trước đó tại Thông báo G/SPS/N/JPN/1319 ngày 14/01/2025).	Nhật Bản thông báo ban hành quy định sửa đổi tiêu chuẩn và quy chuẩn đối với dụng cụ, vật chứa và bao bì thực phẩm (đã được thông báo trước đó tại Thông báo G/SPS/N/JPN/1319 ngày 14/01/2025). Cụ thể, bổ sung cơ chế cho phép sử dụng các chất chưa có trong Danh mục tích cực (Positive List) đối với nhựa tổng hợp dùng cho dụng cụ, vật chứa và bao bì tiếp xúc thực phẩm thông qua hình thức nộp hồ sơ riêng lẻ và công bố công khai sau khi hoàn thành đánh giá an toàn. Đồng thời, cấm sử dụng các “chất hóa học được chỉ định loại I” theo Luật Quản lý sản xuất và đánh giá hóa chất làm nguyên liệu sản xuất dụng cụ, vật chứa và bao bì tiếp xúc thực phẩm. Quy định sửa đổi được ban hành và có hiệu lực từ ngày 28/4/2025.
3	G/SPS/N/JPN/1294/Add.1	ATTP	Nhật Bản	11/5/2026	Nhật Bản thông báo ban hành quy định sửa đổi tiêu chuẩn và quy chuẩn đối với dụng cụ, vật chứa và bao bì thực phẩm (đã được thông báo trước đó tại Thông báo G/SPS/N/JPN/1294 ngày 10/9/2024).	Nhật Bản thông báo ban hành quy định sửa đổi tiêu chuẩn và quy chuẩn đối với dụng cụ, vật chứa và bao bì thực phẩm (đã được thông báo trước đó tại Thông báo G/SPS/N/JPN/1294 ngày 10/9/2024). Cụ thể, bãi bỏ một số phương pháp thử và quy chuẩn không còn cần thiết như thử độ bền, giới hạn kim loại nặng, giới hạn asen, thử chiết bằng n-hexan và một số

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>quy chuẩn áp dụng đối với bao bì, máy bán hàng tự động, sản phẩm sữa và đồ uống.</p> <p>Đồng thời, bổ sung phương pháp thử “di cư tổng” (overall migration test) để xác định tổng lượng chất thôi nhiễm từ vật liệu tiếp xúc thực phẩm sang chất mô phỏng thực phẩm; sửa đổi phương pháp chuẩn bị dung dịch thử; và chuyển một số phương pháp thử sang phần quy định thử nghiệm chung.</p> <p>Quy định có hiệu lực từ ngày 01/6/2025 và áp dụng giai đoạn chuyển tiếp đến ngày 01/6/2030.</p>
4	G/SPS/N/UKR/254/Add.2	ATTP	U-crai-na	08/5/2026	<p>U-crai-na ban hành Lệnh 219 phê duyệt quy trình, phương pháp đánh giá ảnh hưởng của vitamin, khoáng chất và các chất khác đối với sức khỏe con người, đồng thời quy định mức tối đa cho phép của các chất này trong thực phẩm bổ sung.</p>	<p>U-crai-na ban hành Lệnh 219 phê duyệt quy trình, phương pháp đánh giá ảnh hưởng của vitamin, khoáng chất và các chất khác đối với sức khỏe con người, đồng thời quy định mức tối đa cho phép của các chất này trong thực phẩm bổ sung.</p> <p>Theo quy định, việc đánh giá do Trung tâm Chuyên gia Nhà nước thuộc Bộ Y tế U-crai-na thực hiện trên cơ sở hồ sơ do doanh nghiệp nộp. Thời hạn đánh giá là 90 ngày làm việc, gồm kiểm tra tính đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ; đánh giá khoa học bởi các nhóm chuyên gia; sau đó hoàn thiện thủ tục, phê duyệt và ban hành kết luận. Trường hợp cần bổ sung thông tin, thời gian doanh nghiệp chuẩn bị và gửi bổ sung không tính vào thời hạn đánh giá nêu trên.</p> <p>Hồ sơ đánh giá phải được lập bằng tiếng U-crai-na và/hoặc tiếng Anh, bao gồm các thông tin về tên hóa học, công thức cấu tạo, khối lượng phân tử, đặc tính lý hóa, nguồn gốc và phân loại của chất; quy trình sản xuất, kiểm soát chất lượng, dung môi hoặc tác nhân phản ứng có khả năng tồn dư; dữ liệu về độ ổn định,</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>sản phẩm phân hủy, độc tính, khả dụng sinh học, hấp thụ, chuyển hóa và các dữ liệu an toàn liên quan. Đối với từng nhóm chất như chất đơn lẻ, hỗn hợp, chất có nguồn gốc thực vật, polymer, vật liệu nano hoặc chất có chứa/thu được từ vi sinh vật, hồ sơ phải cung cấp thông tin kỹ thuật tương ứng.</p> <p>Việc đánh giá rủi ro được thực hiện trên cơ sở các tiêu chuẩn, hướng dẫn và khuyến nghị quốc tế, trong đó xem xét mức dung nạp tối đa (UL), mức phơi nhiễm cộng dồn từ thực phẩm bổ sung và các nguồn khác, cũng như hệ số an toàn đối với các nhóm đối tượng nhạy cảm như trẻ em, phụ nữ mang thai, phụ nữ cho con bú và người cao tuổi.</p> <p>Ngoài ra, doanh nghiệp có thể đề nghị tư vấn rủi ro trước khi nộp hồ sơ chính thức; thời hạn tư vấn là 40 ngày làm việc.</p> <p>Quy định cũng yêu cầu bảo vệ thông tin khoa học, kỹ thuật và bí mật thương mại của doanh nghiệp trong quá trình thẩm định.</p> <p>Quy định có hiệu lực từ ngày 28/4/2026.</p>
5	G/SPS/N/TUR/57 /Add.3	BCT	Thổ Nhĩ Kỳ	06/5/2026	Thổ Nhĩ Kỳ sửa đổi các tiêu chí đối với các loại dầu thực vật đã được định danh thuộc Bộ Quy chuẩn Thực phẩm.	<p>Thổ Nhĩ Kỳ sửa đổi các tiêu chí đối với các loại dầu thực vật đã được định danh thuộc Bộ Quy chuẩn Thực phẩm (đã được thông báo trước đó tại G/SPS/N/TUR/57 và các thông báo liên quan).</p> <p>Theo đó, lần sửa đổi gần nhất nhằm điều chỉnh một số thông số liên quan đến dầu hướng dương có hàm lượng axit oleic cao và dầu hạt phi; tuy nhiên, nội dung điều chỉnh cụ thể không được nêu trong thông báo sửa đổi này.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						Quy định đã được công bố trên Công báo số 33238 ngày 29/4/2026.
6	G/SPS/N/IDN/157/Corr.1	CNTY, TSKN	In-đô-nê-xi-a	06/5/2026	In-đô-nê-xi-a thông báo bãi bỏ Quyết định số 13 năm 2025 về thủ tục đăng ký doanh nghiệp nước ngoài xuất khẩu cá và sản phẩm thủy sản vào In-đô-nê-xi-a.	In-đô-nê-xi-a thông báo bãi bỏ Quyết định số 13 năm 2025 về thủ tục đăng ký doanh nghiệp nước ngoài xuất khẩu cá và sản phẩm thủy sản vào In-đô-nê-xi-a kể từ ngày 05/5/2026. Theo đó, thông báo G/SPS/N/IDN/157 ngày 23/02/2026 liên quan đến quy định này không còn giá trị.
7	G/SPS/N/NZL/790/Add.1	TTBVTV, ATTP, CCPT	Niu Di-lân	05/5/2026	Niu Di-lân thông báo ban hành quy định 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.	Niu Di-lân thông báo ban hành quy định 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 mới bổ sung các yêu cầu đối với nhà nhập khẩu thực phẩm đã đăng ký, đồng thời quy định cơ chế quản lý đối với các nhóm thực phẩm nhập khẩu có nguy cơ cao về an toàn thực phẩm (High Regulatory Interest – HRI), trong đó nội dung quy định tập trung vào điều kiện nhập khẩu, yêu cầu thông quan, chứng từ, lấy mẫu và kiểm nghiệm đối với nhiều nhóm thực phẩm nhập khẩu. Quy định mới bổ sung và quy định chi tiết đối với nhiều nhóm thực phẩm có nguy cơ cao, gồm gia vị khô như hạt tiêu, ớt và paprika; sữa và sản phẩm từ sữa; nhuyễn thể hai mảnh vỏ và sản phẩm từ nhuyễn thể hai mảnh vỏ; tahini và các sản phẩm dạng bột nhào từ hạt vừng; quả mọng đông lạnh; thịt bò và sản phẩm từ thịt bò; cùng một số thực phẩm nguy cơ cao khác

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>như cá và sản phẩm cá dễ hình thành histamine, cá nóc, thịt lên men, đậu phộng, pistachio và thủy sản ăn liền.</p> <p>Đối với nhóm gia vị khô, các lô hàng hạt tiêu, ớt và paprika nhập khẩu từ mọi quốc gia, ngoại trừ Australia, sẽ phải áp dụng cơ chế lấy mẫu và kiểm nghiệm Salmonella tại phòng thử nghiệm được Niu Di-lân phê duyệt. Kết quả kiểm nghiệm phải đáp ứng yêu cầu không phát hiện Salmonella trong 25g mẫu.</p> <p>Đối với sữa và sản phẩm sữa, quy định áp dụng cho sữa tươi, sản phẩm từ sữa chưa tiệt trùng và một số loại phô mai tiệt trùng. Một số sản phẩm được loại trừ khỏi phạm vi áp dụng của quy định nếu đáp ứng các tiêu chí về pH, hoạt độ nước hoặc đã qua xử lý nhiệt phù hợp. Một số quốc gia như Liên minh châu Âu, Thụy Sĩ và Vương quốc Anh được phép sử dụng chứng thư chính thức thay cho kiểm nghiệm từng lô hàng.</p> <p>Đối với nhuyễn thể hai mảnh vỏ, quy định áp dụng cho các sản phẩm như hào, trai, nghêu, sò điệp và các sản phẩm có chứa thành phần từ nhuyễn thể hai mảnh vỏ.</p> <p>Các sản phẩm này phải đáp ứng yêu cầu kiểm soát đối với độc tố sinh học biển, E. coli, Listeria monocytogenes và Norovirus.</p> <p>Việt Nam tiếp tục nằm trong danh sách quốc gia đủ điều kiện xuất khẩu nhóm sản phẩm này sang Niu Di-lân theo cơ chế tiền kiểm (Pre-clearance Arrangement).</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						<p>Theo đó, sản phẩm từ Việt Nam phải được thu hoạch và chế biến theo tiêu chuẩn vệ sinh tương đương Liên minh châu Âu, được sản xuất tại cơ sở nằm trong danh sách được EU công nhận, xuất khẩu trực tiếp sang Niu Di-lân và chịu lấy mẫu kiểm nghiệm bổ sung theo tần suất 5% lô hàng.</p> <p>Đối với tahini và các sản phẩm bột nhào từ hạt vừng, Niu Di-lân cho phép áp dụng một trong ba cơ chế thông quan gồm sử dụng chứng thư chính thức, chứng nhận GFSI kết hợp lấy mẫu kiểm nghiệm hoặc lấy mẫu kiểm nghiệm trực tiếp theo tần suất quy định.</p> <p>Các lô hàng được chọn mẫu phải kiểm nghiệm Salmonella và đáp ứng yêu cầu không phát hiện vi khuẩn này trong mẫu thử.</p> <p>Ngoài ra, quy định cơ chế lấy mẫu dựa trên lịch sử tuân thủ của nhà nhập khẩu và nhà sản xuất, với các mức tần suất từ 100%, 40%, 20%, 10% đến 5% số lô hàng. Tần suất lấy mẫu được điều chỉnh theo lịch sử tuân thủ của nhà nhập khẩu và nhà sản xuất.</p> <p>Quy định đồng thời yêu cầu nhà nhập khẩu phải thực hiện đánh giá an toàn thực phẩm trước khi nhập khẩu, bảo đảm khả năng truy xuất nguồn gốc, duy trì điều kiện vận chuyển và bảo quản phù hợp, lưu giữ hồ sơ tối thiểu 4 năm đồng thời quy định việc áp dụng các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm như HACCP hoặc GFSI đối với một số nhóm sản phẩm và cơ sở sản xuất liên quan</p> <p>Quy định có hiệu lực từ ngày 01/02/2027.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
8	G/SPS/N/FRA/21/Add.1	ATTP	Pháp	05/5/2026	Pháp ban hành thông báo bổ sung về việc gia hạn biện pháp khẩn cấp đình chỉ nhập khẩu, lưu thông và đưa ra thị trường miễn phí hoặc có thu phí đối với thực phẩm bổ sung có chứa thành phần từ cây <i>Garcinia cambogia</i> Desr.	<p>Pháp ban hành thông báo bổ sung về việc gia hạn thêm 1 năm biện pháp khẩn cấp đình chỉ nhập khẩu, lưu thông và đưa ra thị trường miễn phí hoặc có thu phí đối với thực phẩm bổ sung có chứa thành phần từ cây <i>Garcinia cambogia</i> Desr.</p> <p>Biện pháp này được gia hạn theo Quyết định ngày 16/4/2026 trên cơ sở ý kiến của Cơ quan An toàn thực phẩm, môi trường và lao động quốc gia Pháp (ANSES) công bố ngày 05/3/2025. Theo ANSES, việc sử dụng các sản phẩm này có thể gây nguy cơ cấp tính đối với sức khỏe không chỉ ở người có tiền sử bệnh lý mà cả ở người khỏe mạnh.</p> <p>Pháp cho biết Liên minh châu Âu hiện đang tiến hành đánh giá hydroxycitric acid (HCA) – hoạt chất chính của <i>Garcinia cambogia</i> – theo quy định của EU về bổ sung vitamin, khoáng chất và các chất khác vào thực phẩm. Tuy nhiên, do Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu (EFSA) chưa công bố ý kiến cuối cùng nên các biện pháp hài hòa ở cấp EU chưa thể được ban hành trong thời gian ngắn.</p> <p>Quy định có hiệu lực từ ngày 18/4/2026.</p>
9	G/SPS/N/CHL/860/Add.1	CNTY	Chi-lê	05/5/2026	Chile ban hành thông báo bổ sung đối với dự thảo quy định yêu cầu vệ sinh thú y đối với nhập khẩu tinh bò đông lạnh vào nước này và bãi bỏ Nghị quyết số 5618/2013.	<p>Chile ban hành thông báo bổ sung đối với dự thảo quy định yêu cầu vệ sinh thú y đối với nhập khẩu tinh bò đông lạnh vào nước này và bãi bỏ Nghị quyết số 5618/2013.</p> <p>Theo đó Chile bổ sung bệnh bạch cầu enzootic ở bò (bovine enzootic leucosis) vào danh mục yêu cầu vệ sinh thú y áp dụng đối với tinh bò đông lạnh nhập khẩu tại dự thảo đã được thông báo trước đó tại thông Báo G/SPS/N/CHL/860.</p>

TT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
						Thời hạn góp ý đối với nội dung sửa đổi là 30 ngày kể từ ngày công bố thông báo bổ sung.
10	G/SPS/N/TUR/160	TTBVTV	Thổ Nhĩ Kỳ	01/5/2026	Thổ Nhĩ Kỳ thông báo việc ban hành yêu cầu nhập khẩu đối với một số sản phẩm thực vật.	Thổ Nhĩ Kỳ thông báo việc ban hành yêu cầu nhập khẩu đối với một số sản phẩm thực vật, cụ thể như sau: - Áp dụng yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với hạt thì là và hạt rau mùi nhập khẩu; - Từ ngày 01/7/2026, các sản phẩm hạt thì là (HS code: 0910.99.99.00.19) và hạt rau mùi (HS code: 09.09) khi 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. Các sản phẩm này sẽ được kiểm tra kiểm dịch thực vật khi nhập khẩu vào Thổ Nhĩ Kỳ. Các lô hàng không có giấy chứng nhận hoặc không đạt yêu cầu kiểm dịch sẽ bị trả lại hoặc tiêu hủy theo quy định. Quy định chính thức có hiệu lực từ ngày 01/7/2026.

- Nội dung chi tiết được đăng tải tại: www.spsvietnam.gov.vn

- Ghi chú chữ viết tắt liên quan đến các lĩnh vực/đơn vị quản lý nhà nước: ATTP: An toàn thực phẩm (Cục ATTP - Bộ Y tế); TTBVTV: Trồng trọt và Bảo vệ thực vật; CCPT: Chất lượng, chế biến và Phát triển thị trường; CNTY: Chăn nuôi và Thú y; TSKN: Cục thủy sản và Kiểm ngư; BCT: Cục Xuất nhập khẩu - Bộ Công Thương.