

BÁO CÁO

LỘ TRÌNH NÂNG CẤP HỆ THỐNG VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH
ĐỘNG THỰC VẬT - SPS CỦA VIỆT NAM DỰA TRÊN HỆ THỐNG SPS CỦA EU
ĐỐI VỚI THỰC PHẨM, ĐỒ UỐNG, ĐỘNG VẬT VÀ CÂY TRỒNG

MÃ HOẠT ĐỘNG: EU-07

Mô tả hệ thống và chính sách SPS của EU, chú trọng vào khía cạnh lợi ích cụ thể
đối với Việt Nam

Biên soạn

Tiến sĩ Maja Kraglund Holfort

Tiến sĩ Willem R. Marsman

Hà Nội, ngày 3 tháng 6 năm 2015

Báo cáo này được thực hiện với sự hỗ trợ tài chính của Liên minh châu Âu.
Các quan điểm được trình bày trong báo cáo này là quan điểm của các tác giả và do đó
không hề thể hiện quan điểm chính thức của Bộ Công Thương hay Ủy ban châu Âu.



LỜI GIỚI THIỆU

Trong hai mươi năm vừa qua, cùng với tiến trình chủ động hội nhập vào nền kinh tế thế giới, hoạt động xuất khẩu nông thủy sản, rau quả của Việt Nam đã đạt nhiều thành tựu đáng kể. Ngành nông nghiệp, trong đó có lĩnh vực thủy sản đã có bước phát triển nhanh chóng, từ nuôi trồng quảng canh, thâm canh tăng sản lượng, chuyển dần sang chuyên canh, tổ chức theo chuỗi gắn kết, ứng dụng khoa học kỹ thuật và công nghệ cao để tăng năng suất, chất lượng và qua đó đáp ứng được nhu cầu thị trường trong và ngoài nước. Đó là đòn bẩy, động lực và mục tiêu đối với sự phát triển bền vững của ngành.

Thị trường EU là thị trường được tổ chức, quản lý chặt chẽ và phát triển bền vững. Đây cũng là thị trường lớn, đầy tiềm năng đối với nhóm hàng thủy sản, rau quả của Việt Nam.

Đáp ứng được các qui định của EU về an toàn thực phẩm là lựa chọn phù hợp để ngành nông nghiệp mà cụ thể là lĩnh vực thủy sản và rau quả khai thác hiệu quả các cơ hội mở rộng thị trường mà Hiệp định thương mại tự do Việt Nam - EU mang lại để phát triển vững chắc. Trên cơ sở đó, Dự án Hỗ trợ chính sách thương mại và đầu tư của châu Âu (EU-MUTRAP) đã triển khai hoạt động EU-7 nghiên cứu về yêu cầu ghi nhãn sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc thủy sản, truy xuất nguồn gốc, quyền động vật, an toàn sinh học phục vụ sản xuất, lưu thông và xuất khẩu nông thủy sản của Việt Nam, theo các qui định của EU. Báo cáo nghiên cứu của các chuyên gia EU bao gồm tài liệu tập huấn về (1) an toàn sinh học và (2) cấm nang xuất khẩu vào EU cùng với các khuyến nghị.

Tài liệu hướng dẫn kèm theo cũng sẽ giúp cho các cơ quan quản lý và các doanh nghiệp dễ dàng tìm hiểu và thực hành trong thực tế nhằm thúc đẩy hoạt động thương mại.

Ban Quản lý Dự án EU-MUTRAP xin giới thiệu Báo cáo kết quả hoạt động EU-7 và các tài liệu hướng dẫn, cấm nang thực hành kèm theo.

Giám đốc Dự án

Bùi Huy Sơn

MỤC LỤC

| | |
|----|--|
| 12 | TÓM TẮT BÁO CÁO |
| 14 | CHƯƠNG 1 - CÁC HOẠT ĐỘNG |
| 15 | 1. An toàn sinh học: chú trọng vào thủy sản (nuôi) và nuôi trồng thủy sản |
| 16 | 2. Quy định mới về ghi nhãn với thực phẩm: chú trọng vào thủy sản (nuôi) và nuôi trồng thủy sản |
| 17 | 3. Quyền động vật: chú trọng vào thủy sản (nuôi) và nuôi trồng thủy sản |
| 24 | 4. Truy xuất: chú trọng vào thủy sản (nuôi) và nuôi trồng thủy sản |
| 24 | Luật Thực phẩm |
| 27 | Tiếp thị thủy sản |
| 27 | 5. Các nội dung khác |
| 27 | 5.1. Các quy định đối với việc xuất khẩu mật ong sang EU |
| 29 | 5.2. Các quy định đối với việc xuất khẩu rau quả sang EU |
| 30 | CHƯƠNG 2: KẾT QUẢ KHẢO SÁT |
| 31 | 1. An toàn sinh học |
| 32 | 2. Quy định mới về ghi nhãn thực phẩm |
| 36 | 3. Quyền động vật: chú trọng vào thủy sản và nuôi trồng thủy sản |
| 37 | 4. Truy xuất: chú trọng vào thủy sản (nuôi) và nuôi trồng thủy sản |
| 37 | 5. Các vấn đề khác: |
| 37 | 5.1. Xuất khẩu mật ong sang EU |
| 37 | 5.2. Xuất khẩu rau quả sang EU |
| 38 | CHƯƠNG 3: KẾT LUẬN |
| 39 | 1. An toàn sinh học: chú trọng vào thủy sản (nuôi) và nuôi trồng thủy sản |
| 43 | 2. Những quy định mới về Ghi nhãn thực phẩm. |
| 45 | 3. Quyền động vật: chú trọng vào thủy sản (nuôi) và nuôi trồng thủy sản |
| 45 | 4. Truy xuất: chú trọng vào thủy sản (nuôi) và nuôi trồng thủy sản. |
| 45 | 5. Các vấn đề khác |
| 45 | 5.1. Xuất khẩu mật ong sang EU |
| 46 | 5.2. Xuất khẩu rau quả sang EU |
| 46 | KHUYẾN NGHỊ |
| 46 | 1. An toàn sinh học |
| 46 | 2. Ghi nhãn |
| 46 | 3. Quyền động vật |
| 46 | 4. Truy xuất nguồn gốc |
| 47 | PHỤ LỤC 1 - Quy định của Việt Nam về ghi nhãn. So sánh với quy định của EU gồm Quy định 1339/2013 của CMO và Quy định 1169/2011 của FIC và các quy định liên quan |
| 48 | PHỤ LỤC 2 - Sổ tay hướng Dẫn Ghi Nhãn thủy hải sản |
| 57 | PHỤ LỤC 3a - Quy định 1169/2011 của EU |
| 63 | PHỤ LỤC 3b - Bảng so sánh |
| 79 | PHỤ LỤC 4 & 5 |
| | Quyền động vật trong nuôi trồng thủy sản của EU |
| | Định nghĩa: |
| | An toàn sinh học của EU: |
| | Quy định |
| | - Văn bản cơ sở: |
| | - Quyết định của Ủy ban: |

| | |
|-----|---|
| 82 | PHỤ LỤC 6 - Danh sách các quy định của EU/Việt Nam về truy xuất nguồn gốc |
| 83 | PHỤ LỤC 7 - Bài tập thực hành về ghi nhãn |
| 83 | Bài tập 1 |
| 84 | Bài tập 2 |
| 85 | Bài tập 3 |
| 87 | Bài tập 4 |
| 88 | PHỤ LỤC 8 - Tổng quan quy định đối với các nhà chế biến nông sản Việt Nam khi xuất sang EU |
| 88 | Định nghĩa thuật ngữ |
| 93 | Tóm tắt báo cáo |
| 94 | Phần giới thiệu |
| 94 | Mục đích của báo cáo |
| 95 | Phương pháp thực hiện |
| 95 | Khung khổ xây dựng tiêu chuẩn và hệ thống đánh giá hợp chuẩn |
| 96 | Các hiệp định quốc tế có tác động tới sản xuất thực phẩm |
| 98 | Ủy ban An toàn thực phẩm (CAC) |
| 98 | Công ước Quốc tế về bảo vệ thực vật (IPPC) |
| 99 | Tổ chức Bảo vệ thực vật của châu Âu và Địa Trung Hải (EPPO) |
| 99 | Tổ chức Thú y quốc tế (OIE) |
| 99 | Ủy ban Kinh tế châu Âu của LHQ (UN/ECE) |
| 99 | Ủy ban Tiêu chuẩn (CEN) và Ủy ban tiêu chuẩn kỹ thuật điện (CENELEC) của châu Âu |
| 99 | Tổ chức Hợp tác & Phát triển kinh tế (OECD) |
| 100 | Tổ chức Tiêu chuẩn quốc tế (ISO) |
| 103 | Tiêu chuẩn An toàn thực phẩm quốc tế |
| 104 | Tổ chức Ghi nhãn thương mại công bằng quốc tế (FLO) |
| 104 | Liên đoàn Quốc tế của các Phong trào Nông nghiệp hữu cơ (IFOAM) |
| 105 | GlobalGAP |
| 105 | Hiệp hội Các nhà bán lẻ Anh quốc (BRC) |
| 105 | Tiêu chuẩn Toàn cầu BRC - về Thực phẩm |
| 105 | Tiêu chuẩn Toàn cầu BRC - về Bao bì |
| 106 | ISSC - MAP & Tiêu chuẩn FairWild |
| 106 | Hài hòa hóa quy chuẩn của EU theo Hiệp định WTO và quy định tối thiểu đối với thương mại toàn cầu |
| 108 | Tiêu chuẩn theo cấp thị trường (EC/2200/1996) và chứng nhận hợp chuẩn với tiêu chuẩn theo cấp thị trường (EC/1148/2001) |
| 108 | Quy định vệ sinh đối với thực phẩm có nguồn gốc phi động vật (Quy định EC/852/2004) |
| 108 | Sử dụng an toàn và hiệu quả thuốc bảo vệ thực vật |
| 109 | Hài hòa hóa mức giới hạn dư lượng tối đa đối với thuốc bảo vệ thực vật (EC/396/2005) |
| 109 | Chỉ thị 2001/110/EC của EU về mật ong |
| 109 | Hóa chất nhiễm trong thực phẩm (Quy định EC/466/2001) |
| 109 | Các biện pháp kiểm dịch thực vật (Chỉ thị 2000/29/EC) |
| 110 | Đóng thùng bằng gỗ (Chỉ thị 2004/102/EC) |
| 110 | Sản xuất hữu cơ (EC/834/2007, EC/889/2008 và 1235/2008) |
| 110 | Chỉ dẫn địa lý, Chỉ dẫn Tên gọi xuất xứ được bảo hộ (PDO/PGI/TSG, EC/510/2006, EC/509/2006) |
| 111 | Tổng quan tình hình |
| 111 | Khung khổ quy định và cơ quan có thẩm quyền: |
| 112 | Tham khảo quy định của EU: Phụ lục I Phần I (Nitrat) Quy định của Ủy ban số 466/2001 (EC) ngày 8/3/2001 |
| 112 | Sản phẩm |
| 112 | Mức tối đa (mg NO ₃ / kg) |
| 112 | Phương pháp lấy mẫu |
| 112 | Phương pháp phân tích tham khảo |
| 114 | Kết luận |
| 114 | 1. Nâng cao chất lượng và cơ sở hạ tầng pháp lý |
| 114 | 2. Hỗ trợ nhà sản xuất và chế biến đáp ứng các quy chuẩn |

| | |
|-----|--|
| 115 | PHỤ LỤC A Quy chuẩn của EU đối với nhập khẩu rau quả |
| 116 | CÁC ĐỊNH NGHĨA |
| 118 | TÓM TẮT |
| 118 | MỨC QUY ĐỊNH TỐI THIỂU CỦA EU KHI NHẬP RAU QUẢ TƯƠI |
| 119 | PHẦN 1: PHẦN GIỚI THIỆU VÀ THÔNG TIN CƠ BẢN VỀ QUY CHUẨN ĐỐI VỚI THƯƠNG MẠI QUỐC TẾ TRONG NGÀNH RAU QUẢ |
| 119 | 1.1. Phạm vi hướng dẫn |
| 119 | 1.2. Cách sử dụng hướng dẫn này |
| 119 | 1.3. An toàn thực phẩm là động lực cho sự thay đổi trong thương mại toàn cầu |
| 119 | 1.4. Hòa hòa quy định quốc tế trong WTO |
| 120 | 1.5. Hòa hòa các quy chuẩn của EU |
| 121 | 1.6. Cơ quan nào chịu trách nhiệm đảm bảo an toàn thực phẩm? |
| 121 | 1.7. Yêu cầu của thị trường EU - bán sỉ và bán lẻ |
| 122 | PHẦN 2: QUY CHUẨN TỐI THIỂU ĐỐI VỚI VIỆC XUẤT KHẨU RAU QUẢ SANG EU |
| 122 | 2.0. Liệu Luật Thực phẩm của EU có áp dụng với doanh nghiệp thực phẩm ngoài biên giới EU hay không? |
| 122 | CÁC BIỆN PHÁP VỆ SINH VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG THỰC VẬT (SPS) |
| 122 | 2.1. So sánh kiểm soát nhập khẩu sản phẩm có nguồn gốc phi động vật với sản phẩm có nguồn gốc động vật |
| 123 | 2.2. Truy xuất nguồn gốc theo sản phẩm (EC/178/2002) |
| 124 | 2.3. Quy định vệ sinh đối với thực phẩm có nguồn gốc phi động vật (EC/852/2004) |
| 124 | Tóm tắt quy định vệ sinh đối với sản xuất chính rau quả theo Phụ lục IA của EC/852/2004 |
| 125 | Tóm tắt các yêu cầu vệ sinh đối với rau quả được chế biến ở mức tối thiểu (tươi hoặc ăn sống) theo quy định tại Phụ lục II của EC/852/2004 |
| 128 | 2.4. Tiêu chuẩn vi sinh đối với thực phẩm (EC/2073/2005) |
| 130 | 2.5. Sử dụng an toàn và hiệu quả thuốc bảo vệ thực vật |
| 133 | 2.6. Hóa chất |
| 135 | 2.7. Các biện pháp kiểm dịch thực vật (Chỉ thị 2000/29/EC) |
| 136 | 2.8. Đóng thùng bằng gỗ (Chỉ thị 2004/102/EC) |
| 136 | 2.9. Hạn chế đặc biệt nhập khẩu thực phẩm có nguồn gốc phi động vật (Quy định EC/882/2004 & các quyết định cụ thể của ủy ban) |
| 137 | CÁC BIỆN PHÁP RÀO CẢN KỸ THUẬT ĐỐI VỚI THƯƠNG MẠI (TBT) |
| 137 | 2.10. Các tiêu chuẩn theo cấp thị trường (EC/2200/1996) và chúng nhận phù hợp với các tiêu chuẩn theo cấp thị trường (EC/1148/2001) |
| 140 | 2.11. Sản xuất hữu cơ (Quy định EC/2092/91 & EC/1788/2001) |
| 141 | PHẦN 3: QUY ĐỊNH VỀ NHẬP KHẨU RAU QUẢ CỦA EU |
| 154 | TÀI LIỆU THAM KHẢO |
| 154 | Quy định của EU |
| 155 | Quy định của Vương quốc Anh |
| 155 | Các Chỉ thị của EU |
| 156 | Quyết định của Ủy ban EU |
| 156 | Thông cáo & Sách trắng của Ủy ban EU |
| 156 | Hướng dẫn diễn giải Luật Thực phẩm EU |
| 162 | CÁC TRANG MẠNG (WEBSITE) HỮU ÍCH |
| 164 | PHỤ LỤC 9 - Con đường phía trước của Việt Nam |
| 164 | Chiến lược chung cho con đường phía trước của Việt Nam |

| | |
|-----|---|
| 164 | I. Tăng cường hệ thống giám sát dịch bệnh do thực phẩm gây ra tại Việt Nam |
| 164 | II. Cải thiện đánh giá rủi ro |
| 164 | III. Xây dựng các biện pháp đánh giá độ an toàn của sản phẩm công nghệ mới |
| 165 | IV. Nâng cao vai trò khoa học và sức khỏe cộng đồng của WHO trong Codex |
| 165 | V. Tăng cường truyền thông và vận động chính sách về rủi ro |
| 165 | VI. Tăng cường hợp tác trong nước và quốc tế |
| 165 | VII. Tăng cường xây dựng năng lực |
| 166 | KẾ HOẠCH HÀNH ĐỘNG VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ SỨC KHỎE TRONG NÔNG NGHIỆP TẠI VIỆT NAM |
| 166 | Các định nghĩa |
| 166 | Các nguyên tắc cơ bản |
| 167 | Các hành động cần triển khai trong thời gian sắp tới |
| 167 | Các hành động cần triển khai trong thời gian trung hạn |

Từ viết tắt

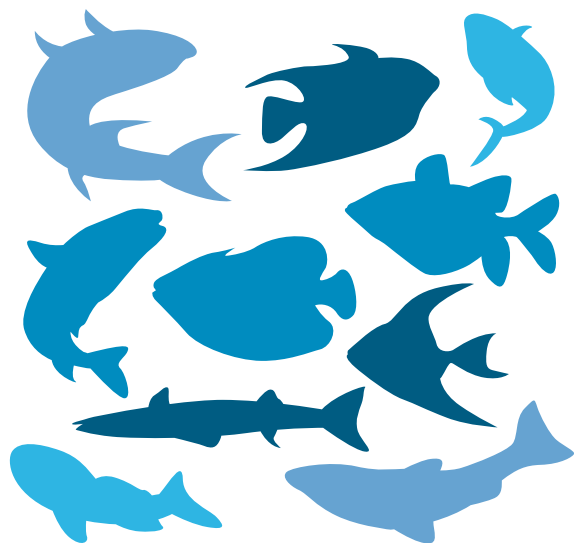
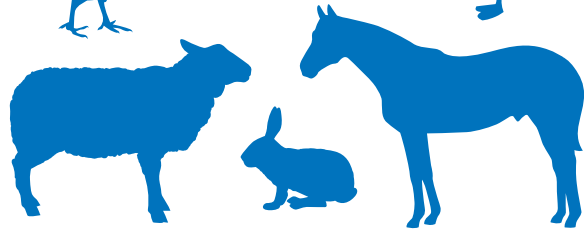
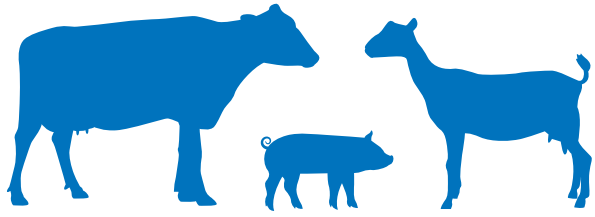
BRC
CA(s)
CAC/GL
CEN
CENELEC
CITES
CODEX

CPD
DG (SANCO)
EA
EFSA
EMS
EPPO
EU
EUROSTAT
FAO
FARMA
FLO
FSC
FVO
GAP
GC
GC-MS
GC-ECD
GC-MS/MS
GDP
GHP
GlobalGAP
HACCP
HPLC-UV
IAF
ICM
IFOAM
IFS
ILAC
IMO
IOAS
IPC
IPPC
ISEAL
ISO
ISPM
ISSC-MAP
IUCN
LC-MS/MS
LOD(s)
MAC
MAP
MARD

Giải thích

Hiệp hội Các nhà bán lẻ Anh quốc
Cơ quan có thẩm quyền
Ủy ban/ Hướng dẫn Tiêu chuẩn Thực phẩm quốc tế
Ủy ban Tiêu chuẩn châu Âu
Ủy ban Tiêu chuẩn kỹ thuật châu Âu
Công ước về buôn bán quốc tế những loài động thực vật hoang dã nguy cấp
Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm quốc tế của Tổ chức Nông Lương của Liên hợp quốc và Tổ chức Y tế thế giới
Cục Trồng trọt
Tổng vụ Sức khỏe và Người tiêu dùng
Tổ chức Hợp tác công nhận châu Âu
Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu
Hệ thống quản lý môi trường
Tổ chức bảo vệ thực vật châu Âu và Địa Trung Hải
Liên minh châu Âu
Cơ quan thống kê của Liên minh châu Âu
Tổ chức Nông lương của Liên hợp quốc
Hoạt động tạo thuận lợi cho sự phát triển thị trường nông sản
Tổ chức Dán nhãn thương mại công bằng
Hội đồng Quản lý rừng
Cơ quan Thực phẩm và Thú y
Thực hành nông nghiệp tốt
Sắc ký khí
Sắc ký khí cùng khối phổ
Sắc ký khí cùng đầu dò cộng kết điện tử
Sắc ký khí cùng khối phổ đúp
Thực hành phân phối tốt
Thực hành vệ sinh tốt
Tiêu chuẩn thực hành nông nghiệp tốt được các nhà bán lẻ châu Âu áp dụng
Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn
Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao với máy dò tia cực tím
Diễn đàn công nhận quốc tế
Quản lý cây trồng tổng hợp
Liên đoàn Quốc tế về phong trào nông nghiệp hữu cơ
Tổ chức Tiêu chuẩn lương thực quốc tế
Tổ chức Hợp tác về Công nhận phòng thí nghiệm quốc tế
Viện Sinh thái thị trường
Dịch vụ chứng nhận hữu cơ quốc tế
Chương trình kiểm soát dịch hại tổng hợp
Công ước quốc tế về Bảo vệ thực vật
Liên minh Công nhận và Ghi nhãn Môi trường và Xã hội quốc tế
Tổ chức Tiêu chuẩn quốc tế
Tiêu chuẩn quốc tế về các biện pháp kiểm dịch thực vật
Tiêu chuẩn quốc tế về thu thập bền vững cây dược liệu và hương liệu
Liên minh Bảo tồn thiên nhiên quốc tế
Phương pháp sắc ký lỏng cùng khối phổ đúp
Giới hạn phát hiện
Hội đồng Cá cảnh biển
Cây dược liệu và hương liệu
Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

| | |
|----------|---|
| MLA | Các hiệp định đa phương |
| MoH | Bộ Y tế |
| MRL(s) | Mức dư lượng tối đa |
| MRM(s) | Phương pháp phân tích đa dư lượng |
| MS(s) | Nước thành viên |
| MSC | Hội đồng quản lý biển |
| NAFIQAD | Cục quản lý chất lượng nông, lâm, thủy sản |
| NCP | Điểm liên hệ quốc gia |
| NFSMP(s) | Chương trình giám sát quốc gia về vệ sinh an toàn thực phẩm |
| NPCTC | Trung tâm Kiểm định thuốc bảo vệ thực vật phía Bắc |
| OECD | Tổ chức Hợp tác & Phát triển kinh tế |
| OGS | Hệ thống đảm bảo hữu cơ |
| OIE | Tổ chức Thú y thế giới |
| PEQ | Kiểm dịch sau khi nhập khẩu |
| PO | Tổ chức nhà sản xuất (các nhà sản xuất, chế biến) |
| PPD | Cục Bảo vệ thực vật |
| PPP(s) | Sản phẩm bảo vệ thực vật |
| PPSD(s) | Chi cục Bảo vệ thực vật |
| QMS | Hệ thống Quản lý chất lượng |
| RASFF | Hệ thống cảnh báo nhanh đối với thực phẩm và thức ăn gia súc |
| SME | Doanh nghiệp vừa & nhỏ |
| SOP(s) | Quy trình điều hành chuẩn |
| SPS | Các biện pháp vệ sinh và kiểm dịch động thực vật |
| SRM(s) | Phương pháp phân tích dư lượng đơn lẻ |
| SSC | Ủy ban Vì sự sống còn các giống loài |
| TBT | Rào cản kỹ thuật đối với thương mại |
| TC(s) | Nước thứ ba |
| TRIPS | Hiệp định về các vấn đề quyền sở hữu trí tuệ liên quan đến thương mại |
| UK | Vương quốc Anh |
| UN/ECE | Ủy ban Kinh tế châu Âu của Liên hợp quốc |
| USAID | Cơ quan Phát triển quốc tế của Hoa Kỳ |
| WHO | Tổ chức Y tế thế giới của Liên hợp quốc |
| WTO | Tổ chức Thương mại thế giới |
| WWF | Quỹ quốc tế bảo vệ thiên nhiên |



TÓM TẮT BÁO CÁO

1. AN TOÀN SINH HỌC

An toàn sinh học đóng vai trò rất quan trọng đối với nuôi thủy sản, giúp ngăn ngừa hoặc hạn chế sự thâm nhập và bùng phát dịch bệnh bên trong mỗi cơ sở nuôi lẫn giữa các cơ sở hoặc vùng nuôi với nhau. Do hiện nay có rất ít biện pháp điều trị hữu hiệu với dịch bệnh ở hầu hết các loài thủy sản nuôi, áp dụng các biện pháp an toàn sinh học là then chốt trong ngăn ngừa dịch bệnh.

Tài liệu hướng dẫn về giảm rủi ro (nguy cơ) dịch bệnh thâm nhập hay bùng phát và cách thức duy trì an sinh cho thủy sản nuôi.

2. KHI ĐỀ CẬP TỚI CÁC QUY ĐỊNH MỚI VỀ GHI NHÃN, CÁC VIỆC DƯỚI ĐÂY ĐÃ ĐƯỢC TRIỂN KHAI:

Quy định ghi nhãn liên quan tại Việt Nam (Phụ lục 3) đã được nghiên cứu và so sánh với quy định mới của EU về ghi nhãn. Phân tích khác biệt tổng thể so với Quy định mới 1169/2011 FIC nêu trong Phụ lục 3b.

Phân tích khác biệt cho thấy:

3 công văn vắn tắt về thủy sản được đánh số (3), (4) và (5) nêu trong Phụ lục 3 là những hướng dẫn cung cấp thông tin ngắn gọn cho ngành thủy sản. Các văn bản này đề cập tới thông tin vắn tắt được nêu trong văn bản CMO 1379/2013 (của EU), nhưng không đầy đủ và không đề cập được toàn diện và còn xa vời để đáp ứng được tất cả mọi điều khoản liên quan được quy định trong văn bản CMO 1379/2013 đó. Tuy nhiên, chúng tôi chỉ diễn giải rằng những văn bản tóm tắt đó là những văn bản tạm thời, sẽ sớm được rà soát.

Thông tư số 34/2014 ngày 27/10 2014 được đánh số (2) trong Phụ lục 1 là văn bản phù hợp nhất khi cập nhật tới các quy định ghi nhãn mới đối với thực phẩm tại Việt Nam.

Trong thông tư đó không có những quy định về thông tin cụ thể hướng tới người tiêu dùng được áp dụng với thủy sản chưa qua chế biến và một số thủy sản chế biến cũng như sản phẩm thủy sản nuôi như được nêu trong CMO văn bản CMO 1379/2013. Ở một chừng mực nhất định, thông tư đó có đề cập tới quy định thông tin cho người tiêu dùng mà Văn bản FIC R1169/2011 của EU - quy định mới về ghi nhãn đối với mọi loại thực phẩm cũng đề cập. Tuy nhiên, như được nêu trong phần 2 của báo cáo này, tại chương dẫn đến kết luận về hiện trạng (findings) và được nêu trong bảng so sánh ở Phụ lục 3b, một số nội dung thiết yếu mà nhà xuất khẩu sang EU cần biết vẫn còn thiếu.

Chuyên gia cũng soạn thảo Bảng liệt kê những điểm mới trong Văn bản R1169/2011 của EU đồng thời bổ sung thêm một số nhận xét ngắn. Tài liệu này có thể hữu dụng với mọi loại thực phẩm bao gồm cả mật ong, rau quả. (Phụ lục 3a).

Kết luận/ khuyến nghị về ghi nhãn mới đối với thực phẩm:

Chúng tôi đã được thông báo tại các buổi họp trong tuần đầu tiên là các cơ quan đã nhận được bản dịch tiếng Việt các văn bản liên quan của EU và điều đó có tác dụng tốt. Tuy nhiên, chúng tôi cho rằng nếu soạn thảo một văn bản/ hoặc một bản hướng dẫn về các quy định/ trình bày rõ về các vấn đề, những thông tin được nêu trên một cách thực tế hơn sẽ hữu dụng cho ngành thủy sản.

Một dự thảo/ đề xuất về phát hành một bản hướng dẫn đã được bổ sung vào Phụ lục 1. Ngoài ra, chúng tôi cũng đề xuất về nhu cầu cần tổ chức đào tạo thực hành tại lớp tập huấn chuyên ngành trong tương lai.

Liên quan tới các quy định về nhãn hiệu hàng hóa với các ngành thực phẩm khác ngoài thủy sản, như mật ong và

rau quả, chuyên gia đã soạn thảo một bảng đưa vào Phụ lục 3a và nó có thể được sử dụng cho nhiều hoạt động khác. Trong bảng đó, chuyên gia đã đưa ra nhận xét với từng điều khoản trong những Quy định mới của EU mang số hiệu R116972011 ngày 25/10/2011 về việc cung cấp thông tin về thực phẩm cho người tiêu dùng". Quy định này áp dụng với mọi loại thực phẩm bao gói sẵn bao gồm cả mật ong và rau quả. Hướng dẫn chung trong ghi nhãn hàng thực phẩm dựa trên Quy định mới này của EU, (nếu được biên soạn), sẽ rất hữu ích cho các cơ sở xuất khẩu thực phẩm.

3. VỀ VẤN ĐỀ TRUY XUẤT, NỘI DUNG DƯỚI ĐÂY ĐƯỢC TRIỂN KHAI:

Một số ý kiến cho rằng nội dung truy xuất cần được đề cập trong báo cáo. Tuy nhiên, chủ đề Quy định mới về ghi nhãn với thực phẩm phải là ưu tiên số một.

Báo cáo đã cung cấp thông tin liên quan đến các quy định quốc tế về truy xuất; chuyên gia đã nghiên cứu quy định của Việt Nam về truy xuất (Phụ lục 6) và đã đưa ra ý kiến nhận xét về vấn đề này.

Sau đây là nhận xét của chúng tôi: Khi nghiên cứu các tài liệu đã nhận được nêu trên, chúng tôi không tìm ra điểm nào trong quy định của Việt Nam về truy xuất mà không hợp với quy định của EU. Tuy nhiên, vấn đề ở đây là cách thức hệ thống quy định này vận hành trên thực tế.

Trong đợt công tác, chúng tôi không thể kiểm tra cách thức vận hành của hệ thống trong thực tiễn. Trong các chuyến thăm của Cơ quan Thực phẩm & Thú y châu Âu (FVO), không thấy đề cập những quan ngại về vấn đề truy xuất. Vì vậy, chúng tôi khuyến nghị cần có tập huấn về thực hành và tiến hành kiểm định hệ thống đó.

4. QUYỀN ĐỘNG VẬT ĐỐI VỚI THỦY SẢN NUÔI

Tôn trọng 5 quyền cơ bản (không bị (1) đầy ải, (2) đói khát, (3) sợ hãi và hoảng loạn, (4) đau đớn, thương tật và dịch bệnh và (5) tự do biểu hiện theo bản năng tự nhiên) là một nguyên tắc cơ bản làm nền tảng cho các biện pháp bảo vệ quyền động vật.

Theo truyền thống, quyền động vật thủy sản so với các loại động vật nuôi trên cạn khác chưa phải là một chủ đề quan trọng đối với người tiêu dùng, nhà sản xuất và nhà làm luật, thái độ này được phản ánh trong các dự án nghiên cứu và lập pháp trong quá khứ về quyền động vật trước đây, vốn hầu như không hề tính tới động vật thủy sản.

Tuy nhiên, mối quan ngại về quyền động vật thủy sản tăng lên nói chung và nhất là trong ngành thủy sản, có thể thấy rõ trong những năm gần đây, xuất phát từ các kết quả nghiên cứu cho rằng có sự nhận thức về nỗi đau khổ và những báo cáo về điều kiện nuôi trồng gây ảnh hưởng xấu tới sức khỏe và điều kiện sống/ quyền động vật thủy sản.

Hiệp ước Amsterdam đã nêu ở trên là văn bản đầu tiên quan ngại về quyền của động vật thủy sản. Đồng thời, Tổ chức Thú y thế giới (OIE) và Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu (EFSA) thiết lập các nhóm công tác về bảo vệ quyền động vật thủy sản. OIE đã phát hành hướng dẫn về quyền động vật đối với thủy sản, tại Chương 7, trong Cẩm nang thủy sản.

5. RAU QUẢ VÀ MẬT ONG XUẤT SANG EU

Các chuyên gia đã biên soạn một tài liệu với phạm vi rộng về các yêu cầu của EU áp dụng với rau quả nhập khẩu và khuyến nghị cần có một hội thảo dành riêng chuyên sâu chỉ bàn về chủ đề này do tính phức tạp trong những quy định đã được EU ban hành tại các sắc lệnh và quy định.

Các chuyên gia đề xuất rằng Việt Nam cần có chiến lược với định hướng đi tới mục tiêu cuối cùng có được một Cơ quan An toàn thực phẩm.

CHƯƠNG 1

CÁC HOẠT ĐỘNG

1. AN TOÀN SINH HỌC: CHÚ TRỌNG VÀO THỦY SẢN (NUÔI) VÀ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

1.a Bối cảnh:

An toàn sinh học: công tác bảo vệ thủy sản nuôi trồng

An toàn sinh học là gì?

An toàn sinh học là quy trình thực hiện các biện pháp phòng ngừa nhằm giảm thiểu nguy cơ thâm nhập và bùng phát sinh vật gây bệnh trong hoặc giữa các quần thể động thực vật.

Tại sao an toàn sinh học lại quan trọng như vậy?

An toàn sinh học rất quan trọng đối với thủy sản nhằm giúp ngăn ngừa hoặc hạn chế sự thâm nhập và bùng phát dịch bệnh trong hay giữa các cơ sở và vùng nuôi thủy sản. Do hiện vẫn còn ít các phương pháp hữu hiệu điều trị với hầu hết dịch bệnh ở các loài thủy sản, an toàn sinh học hiệu quả đóng vai trò then chốt nhằm ngăn ngừa dịch bệnh.

Sinh vật gây bệnh lây truyền theo đường nào?

Tác nhân gây bệnh lây nhiễm trong thủy sản thường lây lan giữa các sinh vật thủy sản trong cùng môi trường, hoặc lây nhiễm qua dụng cụ, thiết bị sử dụng để chuyển sinh vật thủy sản từ cơ sở hay vùng nuôi nhất này sang cơ sở hoặc vùng nuôi khác. Một số bệnh còn có thể lây nhiễm trực tiếp từ nước khi sinh vật thủy sản truyền tác nhân gây bệnh vào nước hoặc sinh vật thủy sản mắc bệnh chết trong nước. Các nguồn lây nhiễm bệnh trong thủy sản đã biết bao gồm thức ăn bị ô nhiễm, trang thiết bị, dụng cụ, nước thải không được xử lý, các nguồn nước có cá sinh sống, và mầm bệnh từ chim hoặc loài gặm nhấm.

1.b Các việc cần làm:

Tôi có thể làm gì để giảm nguy cơ thâm nhập và bùng phát dịch bệnh?

- Thực hiện các biện pháp vệ sinh nghiêm ngặt đối với toàn bộ nhân công, nhà cung cấp thức ăn, cán bộ thú y, nhà thu hoạch và khách thăm quan:
 - + Cung cấp quần áo bảo hộ đã khử trùng
 - + Cung cấp hệ thống khử trùng tay và giấy dép tại mỗi cửa ra vào
- Khử trùng thường xuyên thiết bị, dụng cụ và nước bằng chất khử trùng được khuyến nghị nên dùng. Đảm bảo rằng chất khử trùng có thể sử dụng an toàn và không gây nguy cơ độc hại cho người, động vật thủy sản hay môi trường.
- Hạn chế sự tiếp xúc giữa xe cộ, thuyền bè, thiết bị, đối tượng chăn nuôi và đơn vị quần thể nuôi nhốt.
- Duy trì hồ sơ theo dõi mọi khách viếng thăm đã tiếp xúc với thủy sản nuôi.
- Xác định lộ trình di chuyển của công nhân đi qua cơ sở nuôi và yêu cầu công nhân phải thực hiện quy trình khử trùng khi di chuyển giữa các cơ sở nuôi và/ hoặc khu nuôi nhốt.
- Thu gom và/ hoặc xử lý nước thải và chất thải hữu cơ tại nguồn và nghiêm cấm đưa nước thải và chất thải quay trở lại vùng nuôi. Đối với cơ sở nuôi tại vùng nước mở, xử lý chất thải hữu cơ trên bờ tại địa điểm có biện pháp ngăn chặn chất thải thất thoát và phân hủy vào các vùng nước xung quanh.

- Sử dụng các phương thức kiểm soát mầm bệnh nhằm không để chim muông, sâu bọ và/ hoặc động vật ăn thịt tiếp cận.
- Sử dụng biển báo tại cơ sở nhằm thông báo cho khách thăm quan và công nhân rằng có các quy định về an toàn sinh học đang được áp dụng như hạn chế ra vào, rửa chân, giám sát qua video...

Làm thế nào để đảm bảo sức khỏe cho động vật thủy sản tại cơ sở nuôi của mình?

- Lựa chọn vị trí cơ sở/ vùng cần thận, luôn chú trọng tới vấn đề an toàn sinh học; cân nhắc tới các yếu tố như đặc điểm thủy văn, hàng hóa vật tư ra vào được bố trí đi theo luồng, vận chuyển lối nào, tình trạng thú y của khu chăn nuôi hay thủy sản tự nhiên xung quanh đó.
- Lựa chọn nguồn nước sạch cho các cơ sở nuôi trong đất liền như nước giếng hoặc nước suối. Ở nơi không có sẵn nguồn nước, cần sử dụng hệ thống khử trùng và/ hoặc hệ thống lọc.
- Chỉ nhập và duy trì nguồn giống với trứng và/ hoặc thủy sản được chứng nhận không nhiễm bệnh.
- Cùng cán bộ thú y lập kế hoạch thường xuyên theo dõi dịch bệnh và triển khai kế hoạch quản lý về thú y với sức khỏe động vật thủy sản nuôi.
- Thường xuyên loại bỏ các cá thể thủy sản chết và sắp chết. Khi nghi ngờ có dịch bệnh, cần liên hệ ngay với bác sĩ thú y.
- Áp dụng sự cẩn trọng trước khi di chuyển động vật thủy sản giữa các khu hoặc diện tích nuôi nhốt. Không được bán hoặc chuyển đến cơ sở khác động vật thủy sản có dấu hiệu nhiễm bệnh.
- Giảm thiểu xuống mức thấp nhất dịch chuyển vật nuôi giữa các khu vực nuôi nhốt nhằm giảm sự căng thẳng trong quần thể nuôi, vốn có thể là nguyên nhân khiến cho thủy sản nhiễm bệnh.

Đối với cơ quan có thẩm quyền, cần tuân thủ hướng dẫn của OIE về chữa trị dịch bệnh trong thủy sản và đánh giá thông qua công cụ PVS của OIE về nuôi thủy sản. Thông qua đó, có thể nâng cấp hệ thống nếu cần và nhờ đó có được bằng chứng chứng minh cho các cơ quan thanh tra quốc tế rằng Việt Nam đang vận hành một hệ thống hoạt động tốt.

2. QUY ĐỊNH MỚI VỀ GHI NHÃN VỚI THỰC PHẨM: CHÚ TRỌNG VÀO THỦY SẢN (NUÔI) VÀ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

2.a Bối cảnh: Quy định mới của EU về ghi nhãn có hiệu lực từ ngày 13/12/2014. Bản Quy tắc 1169/2011 về Thông tin về Thực phẩm dành cho Người tiêu dùng (FIC) có hiệu lực từ ngày 13/12/2011 cùng với thời kỳ chuyển tiếp 3 năm và khi được áp dụng cho thủy sản, EU đã ban hành lại một quy định khác: Quy định về Tổ chức Chung các Thị trường (CMO) số 1379/2013 có hiệu lực cùng ngày. Quy định về Tổ chức Chung các Thị trường (CMO) áp dụng từ năm 2000 yêu cầu các nước thành viên (MS) cung cấp tại thời điểm mua hàng cho người tiêu dùng một số thông tin nhất định về đánh bắt. Thông tin này bao gồm: tên thương mại, phương pháp khai thác, vùng khai thác; những yêu cầu này được áp dụng chủ yếu đối với cá tươi và nhuyễn thể hai mảnh vỏ cũng như sản phẩm thủy sản chưa qua chế biến. Các nước thành viên cũng được yêu cầu xây dựng một danh mục tên gọi thương mại được chấp nhận tại nước mình cùng với tên khoa học của thủy sản. Như là một phần trong cải cách gần đây đối với Tổ chức Chung các Thị trường - CMO của EU, yêu cầu về thông tin cho người tiêu dùng đã được rà soát và mở rộng nội dung theo Quy định 1379/2013 nêu trên.

2.b Những việc nên làm:

Yêu cầu về nội dung của hoạt động chỉ rõ những quy định mới về ghi nhãn với thủy sản đã được trình bày tại hội thảo được tổ chức tại TP. HCM ngày 4/6/2015 với thành phần được mời tham dự đến từ ngành thủy sản. Ngoài ra, các bên thụ hưởng mong muốn rằng những gì Bản Quy tắc 1169/2011 của FIC về mọi loại thực phẩm (bao gồm cả mật ong và rau quả) yêu cầu thực hiện thêm được mô tả rõ trong báo cáo của hoạt động này. Các chuyên gia cũng nên đưa ra đề nghị về việc Việt Nam sẽ làm thế nào để đáp ứng những quy định mới này.

Những quy định về ghi nhãn tại Việt Nam cần được so sánh với quy định mới của EU (và phân tích rõ sự khác biệt).
Những quy định sau hiện tại đang được áp dụng tại Việt Nam:

- 1) Nghị định số 89/2006/ND-CP ngày 30/8/2006 về nhãn hàng hóa.
- 2) Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm đã qua chế biến, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.
- 3) Công văn số 1613/QLCL-CL1: Quy định về ghi nhãn phương pháp khai thác thủy sản của Hội đồng châu Âu.
- 4) Công văn số 2085/TCTS-KTBVNL ngày 11/8/2014 - Hướng dẫn cách ghi nghề khai thác hải sản theo quy định EC.
- 5) Công văn số 3027/TCTS-KTBVNL ngày 12/11/2013 - Hướng dẫn khai báo thông tin nghề khai thác trong Giấy xác nhận nguyên liệu thủy sản khai thác.

Các quy định nêu trên của Việt Nam đã được đọc và so sánh với quy định sau của EU:

Bản Quy tắc 1169/2011 Thông tin về thực phẩm cho Người tiêu dùng (FIC) và khi được áp dụng cho thủy sản được so sánh với Quy định về Tổ chức chung các thị trường (CMO) 1379/2013.

Các buổi làm việc với chuyên gia trong nước về các quy định trong luật Việt Nam cũng giúp ích cho quá trình phân tích.

Tài liệu hướng dẫn về quy định mới về ghi nhãn thủy sản đã được soạn thảo và trình bày tại hội thảo dành cho ngành thủy sản ngày 4/6/2015. (xem phụ lục 2, 7).

Bảng đối chiếu nội dung trong Quy định 1169 của EU với Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Việt Nam đã hoàn thành, trong đó các chuyên gia đã phân tích những khác biệt giữa hai tài liệu. (Phụ lục 3b).

Bảng liệt kê và bổ sung nhận xét về nhiệm vụ mới phát sinh khi thực hiện Bản Quy tắc 1169/2011 cũng đã soạn thảo. Bảng này có thể áp dụng cho doanh nghiệp xuất khẩu vào EU mọi loại thực phẩm, bao gồm cả mật ong, rau quả. (xem phụ lục 3a).

3. QUYỀN ĐỘNG VẬT: CHÚ TRỌNG VÀO THỦY SẢN (NUÔI) VÀ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

3.a Bối cảnh

Giới thiệu chung về bối cảnh chính sách của các dự án về quyền động vật thủy sản.

Bối cảnh chính trị xã hội.

Hơn 30 năm qua, Ủy ban châu Âu đã và đang xây dựng chính sách về quyền động vật và luôn đi đầu về các sáng kiến nhằm quảng bá vấn đề này trên trường quốc tế thông qua tham gia tích cực và hỗ trợ cho các sáng kiến của Hội đồng châu Âu và Tổ chức Thú y thế giới (OIE).

Các hoạt động của Ủy ban châu Âu trong lĩnh vực này bắt đầu bằng việc công nhận động vật là những sinh vật có tri giác. Mục tiêu chung nhằm đảm bảo động vật không phải chịu nỗi đau đớn và sự chịu đựng có thể tránh được, và buộc người chủ/ người nuôi giữ động vật phải tôn trọng các quy định về quyền an sinh tối thiểu của động vật. Nhìn lại thời gian trước đây, văn bản pháp quy đầu tiên của Cộng đồng về quyền động vật nuôi được thông qua vào năm 1974 và quan tâm tới việc gây hoảng động vật trước khi giết mổ.

Tôn trọng 5 quyền tự do cơ bản (không bị đầy ải, đói khát, sợ hãi và hoảng loạn, đau đớn, thương tật và dịch bệnh và tự do biểu hiện theo bản năng tự nhiên) là một nguyên tắc cơ bản làm nền tảng cho các biện pháp bảo vệ quyền động vật.

Trong bối cảnh đó, Kế hoạch hành động của Cộng đồng về Bảo vệ và Quyền động vật được Ủy ban châu Âu thông qua ngày 23/1/2006 thể hiện cam kết của Ủy ban với công dân EU, các bên liên quan, Nghị viện và Hội đồng châu Âu về một phác thảo rõ ràng các sáng kiến về quyền động vật mà Ủy ban dự kiến triển khai trong những năm tới.

Kế hoạch này cũng đáp ứng các nguyên tắc nêu trong Nghị định thư về Bảo vệ Quyền Động vật trong phụ lục của Công ước EC thuộc Hiệp ước Amsterdam. Nghị định thư này công nhận rằng động vật là những sinh vật có tri giác và giao trách nhiệm cho các thể chế châu Âu phải quan tâm đầy đủ đến những quy định về quyền động vật khi xây dựng luật và thực thi các quy định pháp luật của Cộng đồng.

Quyền động vật thủy sản.

Theo truyền thống, quyền/ sự an sinh của động vật thủy sản so với sự an sinh của các loại động vật nuôi trên cạn khác chưa phải là một chủ đề quan trọng đối với người tiêu dùng, nhà sản xuất và nhà làm luật, thái độ này được phản ánh trong các dự án nghiên cứu và xây dựng luật về an sinh động vật trước đây, vốn hầu như không hề tính tới động vật thủy sinh.

Vậy vì sao động vật thủy sinh đã và vẫn chưa phải là chủ đề nóng thu hút sự quan tâm so với các loài động vật khác khi đề cập tới quyền động vật?

Trước hết, không có truyền thống coi thủy sản là sinh vật có tri giác, vì thủy sản không gợi lên lòng trắc ẩn và mối quan ngại trong con người tương tự như với các động vật máu nóng khác;

Hai là, giới khoa học vẫn chưa thống nhất về quan điểm liệu động vật thủy sản có cảm nhận được sự đau đớn và chịu đựng không;

Ba là, việc nuôi thủy sản mang tính công nghiệp hóa với quy mô rộng lớn là phương pháp chăn nuôi khá mới.

Tuy nhiên, có thể nhận thấy mối quan ngại về quyền động vật thủy sinh nói chung và đặc biệt là trong ngành thủy sản nuôi, trong những năm gần đây, xuất phát từ các kết quả nghiên cứu cho rằng có sự nhận thức về nỗi đau đớn và sự chịu đựng và những báo cáo về điều kiện của trại nuôi gây ảnh hưởng xấu tới sức khỏe và quyền động vật thủy sản.

Hiệp ước Amsterdam nêu trên là văn bản đầu tiên quan ngại về quyền của động vật thủy sản. Đồng thời, Tổ chức Thú y thế giới (OIE) và Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu (EFSA) thiết lập các nhóm công tác về bảo vệ quyền động vật thủy sản.

Hiến pháp mới (Cộng đồng Châu Âu) được thông qua tháng 6/2014, có một điều khoản sửa đổi về bảo vệ động vật và quyền động vật. Từ "động vật thủy sinh" được bổ sung, văn bản trong "xây dựng và thực thi chính sách về nông nghiệp, nghề cá, giao thông, thị trường nội khối, nghiên cứu và ứng dụng công nghệ cũng như vũ trụ của Liên minh, đều cho thấy Liên minh và các Nhà nước thành viên đều quan tâm đầy đủ tới quy định về quyền động vật, với tư cách là những sinh vật có tri giác.

Tài liệu

1. **Thông báo từ Ủy ban tới Hội đồng và Nghị viện châu Âu. Chiến lược phát triển bền vững của ngành thủy sản châu Âu.** Brussels, ngày 19/9/2002-COM(2002)511, bản cuối.
2. Hội đồng châu Âu thông qua đề xuất "**Khuyến nghị đối với thủy sản nuôi**" của Ủy ban Thường vụ Hội nghị châu Âu về Bảo vệ động vật nhốt vì mục đích chăn nuôi (5/12/2005) có hiệu lực từ ngày 5/6/2006.
3. "**Quyền động vật ở châu Âu: những thành tựu đạt được và triển vọng tương lai**". Hội đồng châu Âu (CoE), Liên minh châu Âu (EU) và Tổ chức Thú y thế giới (OIE) tháng 6/2006 đã thông qua một tuyên bố chung về quyền động vật ở châu Âu. Tuyên bố cam kết Hội đồng châu Âu, OIE và Liên minh châu Âu sẽ

cùng nhau hỗ trợ và hợp tác về mọi khía cạnh của quyền động vật, từ việc nghiên cứu xây dựng luật, tới đào tạo bác sĩ và y tá thú y, tới nâng cao nhận thức của công chúng về giá trị xã hội của quyền động vật. Tài liệu này nhấn mạnh mối liên kết quan trọng giữa quyền động vật và sự cần thiết phải có đủ trình độ chuyên môn về khoa học và thú y. Ngoài ra, Tuyên bố cũng cam kết hỗ trợ hiệu quả các nước nhằm tuân thủ, xây dựng hoặc thực thi có hiệu quả pháp luật, các chuẩn mực và các hướng dẫn về quyền động vật ở cấp quốc gia.

4. **Các tổ chức quốc tế** cũng đưa ra những khuyến nghị và hướng dẫn về quyền động vật thủy sản. Một số quy tắc hành vi cũng được thông qua ở cấp ngành, bao gồm các biện pháp bảo vệ quyền động vật thủy sản.

5. **Vai trò** và các hoạt động của **EFSA** trong lĩnh vực quyền động vật thủy sản được triển khai trong bối cảnh rộng lớn hơn về thú y và quyền động vật của Hội đồng thú y và quyền động vật (**AHAW**). Hội đồng đưa ra tư vấn khoa học độc lập cho các nhà quản lý rủi ro (nguy cơ) về mọi khía cạnh của dịch bệnh và quyền động vật. Hội đồng chủ yếu chú trọng vào động vật nuôi lấy thịt trong đó có thủy sản.

Thông qua các hoạt động về quyền động vật thủy sản, Tổ chức Bảo vệ động vật thế giới (EFSA) hướng tới đạt được sự nhận thức sâu rộng về những yếu tố ảnh hưởng tới quyền động vật thủy sản nuôi và đưa ra nền tảng dựa trên cơ sở khoa học cho chính sách và lập pháp của châu Âu. Quan điểm mang tính khoa học của tổ chức tập trung vào giúp các nhà quản lý rủi ro (nguy cơ) xác định các phương pháp giảm bớt sự đau đớn và nỗi khổ không cần thiết và tăng thêm an sinh cho động vật trong phạm vi có thể.

EFSA không có nghĩa vụ phải tư vấn về các vấn đề đạo đức hoặc văn hóa liên quan đến quyền động vật.

6. Năm **2008**, Tổ chức Thú y thế giới (**OIE**) thông qua các nguyên tắc hướng dẫn về quyền động vật thủy sản.

Hướng dẫn dưới đây là cơ sở áp dụng cho việc nuôi thủy sản trên toàn cầu:

- Áp dụng các khuyến nghị đối với quyền động vật thủy sản nuôi
- Quyền động vật thủy sản trong quá trình vận chuyển
- Các khía cạnh quyền trong giai đoạn gây choáng và giết mổ thủy sản nuôi phục vụ cho tiêu dùng của con người
- Giết động vật thủy sản nuôi nhằm kiểm soát dịch bệnh.

Các quy tắc này khuyến nghị: “việc sử dụng động vật thủy sản cần gắn với trách nhiệm đạo đức nhằm đảm bảo quyền của những động vật này ở mức cao nhất có thể trong thực tiễn” và “theo nguyên tắc chung, thủy sản nuôi cần được gây choáng trước khi giết mổ, và phương pháp gây choáng phải đảm bảo làm mất ý thức ngay tức thì và không phục hồi được. Nếu việc gây choáng có thể phục hồi được thì thủy sản phải được giết mổ trước khi ý thức phục hồi lại”.

Quyền động vật trong quá trình vận chuyển

Quyền động vật thủy sản có thể bị ảnh hưởng trong quá trình vận chuyển. Trong một ý kiến nêu ra năm **2004 về quyền của một số loài động vật trong quá trình vận chuyển**, chuyên gia EFSA đã xác định rất nhiều mối nguy hại góp phần tình trạng an sinh tệ hại với một số loài động vật, trong đó có thủy sản. Quan điểm này nêu rõ trong hoàn cảnh thông thường, khi bốc và dỡ thủy sản phải tránh để chúng bị phơi trải ra không khí (thay vì trong môi trường nước), chúng phải được cung cấp oxy đầy đủ trong nước và duy trì ở một mật độ thỏa đáng trong lồng nhốt.

Hệ thống chăn nuôi

Năm **2008**, EFSA theo đề nghị của Ủy ban châu Âu tiến hành đánh giá các khía cạnh về an sinh trong hệ thống chăn nuôi các loài thủy sản nuôi chính tại EU. Hội đồng AHAW đã thông qua **5 ý kiến theo từng loài vật nuôi cụ thể** đối với cá hồi Đại Tây Dương, các loại cá hồi nước ngọt, lươn, cá tráp / cá chêm / cá tráp châu Âu, và cá chép. Nguy cơ đe dọa an sinh được xác định đối với từng loài và ở các giai đoạn khác nhau trong vòng đời. Những nguy

cơ này bao gồm điều kiện môi trường, cho ăn, tập quán chăn nuôi, gây giống, dịch bệnh và các biện pháp kiểm soát dịch bệnh.

Khi đánh giá rủi ro (nguy cơ), Hội đồng sẽ đưa ra một hệ thống xếp hạng về những mối nguy tiềm tàng với an sinh trong những hệ thống chăn nuôi khác nhau.

Quy định của Hội đồng (EC) số 1099/2009 ngày 24/9/2014 về bảo vệ động vật tại thời điểm giết mổ, điểm 11 có nêu: những khác biệt đáng kể về sinh lý giữa thủy sản so với động vật trên cạn và thủy sản nuôi cũng bị giết mổ trong một bối cảnh rất khác, đặt biệt là quy trình kiểm tra. Hơn thế nữa, nghiên cứu về việc gây choáng đối với thủy sản còn ít được triển khai so với các loài được chăn nuôi khác. Tiêu chuẩn riêng cũng cần được xây dựng nhằm bảo vệ thủy sản khi giết mổ. Vì thế, hiện nay, quy định áp dụng đối với thủy sản cần giới hạn ở nguyên tắc then chốt. Các sáng kiến tiếp theo của Cộng đồng cần dựa trên đánh giá rủi ro (nguy cơ) mang tính khoa học đối với việc giết mổ thủy sản do EFSA thực hiện và có tính đến những tác động về kinh tế xã hội và quản lý hành chính.

Điều 3(1) của quy định chung đối với việc giết mổ và các tác nghiệp liên quan nêu rõ: Động vật không phải chịu những đau đớn, sự hoảng loạn hay chịu đựng có thể tránh được trong quá trình giết mổ và tác nghiệp liên quan.

Cách tiếp cận chung đối với quyền động vật thủy sản

Năm 2009 Hội đồng Thú y và An sinh động vật (AHAW) đã thông qua quan điểm về cách tiếp cận chung đối với quyền động vật thủy sản. Theo đó, quy định một cách tiếp cận tổng thể đối với quyền an sinh, sinh học và sinh lý của thủy sản. Cách tiếp cận này giải quyết và đáp ứng mọi vấn đề phức tạp bởi những quan điểm thiếu số đã được Hội đồng AHAW ghi nhận và bảo lưu trước đó liên quan đến những quan điểm đã được Hội đồng thông qua về quyền của từng loài thủy sản riêng.

Các phương pháp gây choáng và giết mổ

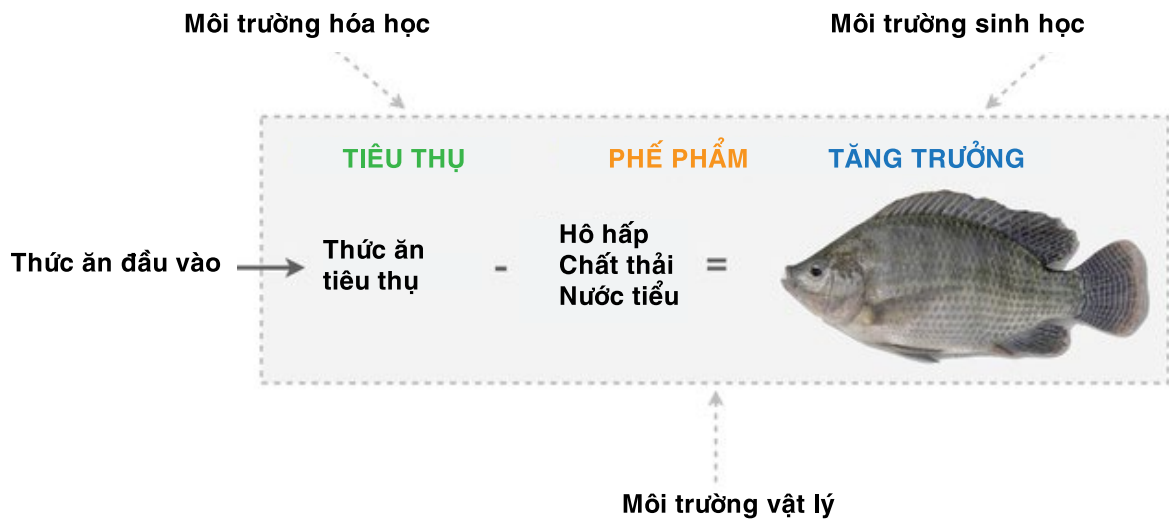
Năm 2009 Hội đồng AHAW cũng thông qua quan điểm đối với 7 loại cụ thể xét trên khía cạnh quyền động vật của các phương pháp gây choáng và giết mổ thủy sản nuôi. Quan điểm mang tính khoa học này đề cập cụ thể tới cá ngừ vây xanh, cá chép, lươn châu Âu, cá hồi Đại Tây Dương, cá hồi hoa, cá bơn châu Âu, cá tuyết châu Âu (turbot), cá trình châu Âu và cá tráp.

Hoạt động này cập nhật quan điểm trước đây về những khía cạnh quyền của động vật trong việc giết mổ các loài động vật vốn thường bị mua bán và giết mổ đã được thông qua năm 2004, trong đó có đưa ra kết luận và khuyến nghị chung.

Hoạt động nuôi trồng các sinh vật dưới nước như cá, nhuyễn thể có vỏ, và thực vật dưới nước được biết dưới tên gọi là **ngành nuôi trồng thủy sản / thủy canh**. Trong những năm gần đây, tình trạng suy giảm nguồn lợi thủy sản tự nhiên, kết hợp với dân số ngày càng tăng, đã nổi lên sự sụt giảm sản lượng thủy sản khai thác dẫn đến việc ngành nuôi trồng thủy sản tăng trưởng nhanh, tốc độ tăng trưởng đạt mức 11% hàng năm. Năm 2008, loài người trên toàn cầu đã tiêu dùng 52,5 triệu tấn thủy sản và nhuyễn thể có vỏ, trị giá 98,4 tỷ USD. Nhu cầu về nguồn protein sạch (nhất là các axit béo omega 3) lớn như vậy hiện nay ước tính sản lượng của ngành nuôi trồng thủy sản chiếm tới một nửa lượng tiêu dùng thủy sản và nhuyễn thể có vỏ của loài người trên thế giới. Ở một số nước như Trung Quốc, con số này còn cao hơn nhiều - với hơn 80% thủy sản do con người tiêu dùng có nguồn gốc từ chăn nuôi.

Khái niệm về ngành nuôi trồng thủy sản rất đơn giản: nhằm sản xuất loài do bạn lựa chọn với đầu vào tối thiểu và trong khoảng thời gian tối thiểu.

Để làm được điều này, người ta lại phải hiểu rõ những tác động ảnh hưởng tới sinh vật nuôi:



Mọi tác động này đều có thể quản lý được theo một cách nào đó và việc quản lý hiệu quả những tác động này sẽ giúp việc nuôi trồng thủy sản thành công:



LỊCH SỬ NGÀNH NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

Nuôi trồng thủy sản hoàn toàn không phải là một khái niệm mới. Trên toàn thế giới, các vùng sản xuất thủy sản đã và đang phát triển từ hàng nghìn năm qua. Thổ dân châu Úc đã biết nuôi lươn trong những vũng lớn do núi lửa tạo ra từ 6000 năm trước Công nguyên để làm nguồn thức ăn chính. Theo tài liệu ghi chép lại, ở các nước Viễn Đông, lươn và cá chép được nuôi rộng rãi trên các đồng lúa vào khoảng năm 2500 trước công nguyên. Châu Âu cũng có một lịch sử nuôi trồng thủy sản lâu đời, khi người La Mã và các tu viện Cơ đốc giáo nuôi thả cá trong ao từ hàng nghìn năm trước.

Trong cuộc cách mạng công nghiệp, những cải tiến trong vận tải hàm ý rằng cá tươi có thể được cung cấp từ vùng duyên hải vào sâu trong đất liền với chi phí khá thấp, khiến cho việc nuôi trồng thủy sản trở nên ít phổ biến hơn. Tuy nhiên, cuộc cách mạng này cũng dẫn tới tình trạng **khai thác quá mức** nguồn thủy sản tự nhiên và bùng nổ dân số toàn cầu đã dẫn đến tăng nhu cầu về thủy sản. Trong vòng hơn 50 năm qua, cuộc cách mạng này đã khiến ngành nuôi trồng thủy sản trở thành một ngành công nghiệp toàn cầu thực sự, với mức tăng trưởng nhanh hơn bất kỳ ngành thực phẩm nào khác.

Tăng trưởng trong ngành nuôi trồng thủy sản trong một thời gian ngắn như vậy tất yếu dẫn tới các vấn đề về tính bền vững. Hầu hết mọi người đều công nhận rằng nuôi trồng thủy sản còn được trông cậy hơn nữa khi mà dân số toàn cầu đang tiếp tục gia tăng, vì thế trong tương lai, ngành này phải phát triển hướng tới sự bền vững. Những ví dụ về thực hành bền vững bao gồm:

- **Nuôi cá bằng “thức ăn chay”**

Những loài cá có hạng thấp trong chuỗi thực phẩm (như cá chép, rô phi, cá tra) có thể nuôi bằng thức ăn thực vật so với các loài cá cấp cao hơn (như cá hồi, cá ngừ, cá tuyết) phải được nuôi theo một chế độ ăn hàm lượng protein cao.

- **Cải tiến hiệu suất cho ăn**

Cải tiến thành phần thức ăn (thông qua giảm lượng trong suất ăn cho cá), nhân giống cá có chọn lọc để chọn được loài chuyển hóa từ thức ăn thành thịt hiệu quả hơn, và cải tiến kỹ thuật cho ăn để giảm lượng chất thải.

- **Khép kín các vòng đời của các loài nuôi nhốt**

Vì thế không cần thiết phải lấy giống từ tự nhiên.

- **Hỗ trợ các cộng đồng địa phương**

Bảo vệ hệ sinh thái tự nhiên và nâng cao viễn cảnh kinh tế xã hội của người dân địa phương.

- **Giảm hoặc xóa bỏ đầu ra gây phát thải**

Hệ thống chăn nuôi tích hợp như kết hợp sinh vật cảnh hấp thụ chất thải, chuyển từ chuyên canh một loài tại diện tích nhốt sang cách thức tiếp cận là chăn nuôi sản xuất dựa trên hệ sinh thái. Các sản phẩm phát thải từ một loài có thể được sử dụng để nuôi loài khác. Theo cách này, nhiều loài thủy sản ở các cấp độ khác nhau trong chuỗi thực phẩm có thể sinh trưởng cùng nhau. Điều này có thể dẫn đến kết quả không còn phát thải, nhiều lúa thu hoạch khác nhau và các đợt thu hoạch ở nhiều thời điểm khác nhau.

AN SINH / QUYỀN ĐỘNG VẬT THỦY SẢN

5 quyền được áp dụng rộng rãi trong tiếp thị và đã trở thành nền tảng của nhiều nền lập pháp về quyền động vật trong và ngoài Vương quốc Anh.

- **Quyền không bị đói khát - luôn được tiếp cận với nước ngọt và chế độ ăn để thủy sản được duy trì trong trạng thái sống hoàn toàn mạnh khỏe.** Các chế độ ăn được tính toán đặc biệt tiếp tục được cải tiến hoặc phát triển để vận dụng với từng loài thủy sản nuôi. Giải pháp “may đo” này làm cho chế độ ăn phù hợp với nhu cầu dinh dưỡng của mỗi loài thủy sản.
- **Quyền không bị đẩy ai - bằng cách cung cấp một môi trường phù hợp bao gồm nơi ẩn náu và nghỉ**

ngoi thoải mái. Điều này đặt biệt quan trọng đối với các loài động vật dưới nước vì có rất nhiều thông số về chất lượng nước phải tuân thủ và các thông số này khác nhau tùy thuộc vào từng loài nuôi. Trong quá trình vận chuyển, cá sống rất dễ bị căng thẳng và phải được nhốt trong các thùng chứa được bảo đảm giữ tối ở nhiệt độ thấp ổn định, được thông khí tốt/ được sục khí ôxy và được áp dụng phương pháp loại bỏ khí các-bon.

- **Quyền không phải chịu đau đớn hay dịch bệnh - bằng cách ngăn ngừa hoặc được chuẩn đoán và chữa trị nhanh chóng.** Dịch bệnh lây lan nhanh hơn rất nhiều trong môi trường nước. Sẽ khó hơn để có thể xác định được những vấn đề mà những cá thể thủy sản có thể đang gặp phải trong môi trường nước. Nếu nhiều cá thể được nhốt trong cùng một bể, sẽ càng khó xác định được các vết thương trên da của một số cá thể để từ đó chữa trị trước khi dịch bệnh lây sang các cá thể còn lại trong bể. Chữa trị bệnh thường là xử lý toàn bộ nước / trong bể thay vì chỉ chữa cho cá thể mắc bệnh. Trong mùa thu hoạch cá hồi, cá bị gây choáng bằng điện trước khi cắt mang, để đảm bảo là cá không bị “đau đớn” hoặc chịu đựng sự căng thẳng.

- **Quyền tự do biểu hiện theo bản năng tự nhiên - bằng cách cung cấp đủ không gian, cơ sở vật chất phù hợp và sự chung sống với bầy đàn cùng loài.** Nhìn chung, động vật thủy sản thường sống theo bầy đàn. Cần xác định mật độ đàn ở mức tối ưu để đảm bảo động vật thủy sản có đủ không gian/ nước cũng như không bị căng thẳng khi ở mật độ thưa. Động vật thủy sản có kích cỡ lớn hơn phải được nuôi trong các thùng/ lồng lớn hơn và các loài chỉ muốn sống hay sinh sản trên mặt nền (sỏi, cát, cỏ...) thì được cung cấp mặt nền phù hợp.

- **Quyền không bị sợ hãi hay hoảng loạn - bằng cách đảm bảo điều kiện và cách xử lý tránh gây đau khổ về mặt tinh thần.** Các thùng chứa tối có các cạnh trơn tru nên được sử dụng nhất là trong thời kỳ sản xuất trứng và ấu trùng để giảm căng thẳng. Phân loại thủy sản để đảm bảo rằng các loài ăn thịt (như cá chẻm) không ăn thịt và làm bị thương lẫn nhau.

4. TRUY XUẤT: CHÚ TRỌNG VÀO THỦY SẢN (NUÔI) VÀ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

4.a. Bối cảnh

Truy xuất **thủy sản nuôi và sản phẩm thủy sản** khi đi qua chuỗi cung ứng là một cách để chứng minh cho người tiêu dùng, nhà bán lẻ và thị trường xuất khẩu rằng sản phẩm mà họ đang mua đến từ các công đoạn nuôi trồng thủy sản được vận hành một cách an toàn và bền vững. Mọi hệ thống chứng nhận nuôi trồng thủy sản đều có yếu tố truy xuất nhằm đảm bảo rằng sự minh bạch về sản phẩm có chứng nhận được duy trì từ “trang trại đến bàn ăn”.

Hệ thống truy xuất có thể xác định một sản phẩm ở đâu tại bất cứ thời điểm nào, sản phẩm đã ở đâu trước khi có mặt tại địa điểm hiện tại, và người ta đã làm gì với sản phẩm đó trong suốt quá trình đó. Một hệ thống truy xuất hoàn chỉnh có thể truy xuất nguồn gốc thủy sản thành phẩm từ trứng qua giai đoạn mới nở đến trưởng thành (và thức ăn sử dụng), cho tới khi đưa ra thị trường, và ngược lại có vỏ từ giai đoạn ấu trùng đến giống và đến thương phẩm cuối cùng. Điều này giúp duy trì lòng tin vào hệ thống thủy sản nuôi.

Truy xuất là một cách để giám sát, duy trì, chứng minh và xác minh sự an toàn, độ dinh dưỡng và các thuộc tính khác của thủy sản nuôi trồng.

Truy xuất còn phục vụ cho mục đích thứ ba đối với doanh nghiệp trong **chuỗi cung ứng thủy sản nuôi trồng** muốn truy xuất nguồn gốc sản phẩm của họ nhằm phục vụ kế toán nội bộ và các lý do khác trong kinh doanh:

- **Nhà sản xuất thức ăn** có thể truy xuất mọi thành phần thức ăn và thức ăn được chuyển đến đâu.
- **Nhà cung cấp giống** có thể truy xuất biết mọi đàn giống được chăn nuôi và trứng được chuyển đến đâu.
- **Nhà chăn nuôi thủy sản mới nở** có thể truy xuất nguồn giống và ngược lại có vỏ được chuyển đến đâu.
- **Nhà ấp trứng** có thể truy xuất nguồn trứng và đặc điểm giống gen theo từng loài thủy sản, hồ sơ lưu về thức ăn, thuốc hoặc phương pháp trị liệu thú y cùng các đầu vào khác, và thủy sản được chuyển đến đâu.
- **Nhà nuôi trồng thủy sản** có thể truy xuất nguồn thủy sản thông qua giai đoạn ấp, hồ sơ thức ăn, thuốc / phương pháp trị liệu thú y cùng các đầu vào khác, và thủy sản được chuyển đến đâu để chế biến.
- **Nhà vận chuyển cá sống** có thể truy xuất nguồn thủy sản, đích đến, và việc vận chuyển từng đơn vị thủy sản.
- **Nhà chế biến thủy sản** có thể truy xuất nguồn gốc của mọi loại thủy sản đã tiếp nhận, truy xuất mọi loại thủy sản chuyển đi theo số lô hàng, nhãn hàng trên thành phẩm, và số lệnh mua.

Luật Thực phẩm:

Quy tắc 178/2002 có nội dung bao gồm các yêu cầu về truy xuất nói chung và được áp dụng để bảo vệ cả người tiêu dùng và doanh nghiệp, theo đó các loại thực phẩm đều phải truy xuất được nguồn gốc thông qua mọi công đoạn sản xuất, chế biến và phân phối. Điều này có nghĩa là doanh nghiệp thực phẩm phải lưu hồ sơ về các bên đã cung cấp thực phẩm cho họ, và các bên được họ cung cấp thực phẩm. Mọi mặt hàng thực phẩm phải có một nhà cung cấp và dung khách hàng xác định, và thông tin này phải luôn luôn sẵn sàng để trình cho cán bộ cơ quan thực thi khi được yêu cầu.

Một sửa đổi gần đây đòi hỏi thông tin bổ sung về số lượng thực phẩm, số tham chiếu đặc định lô hàng hay chuyển hàng, mô tả thực phẩm và ngày chuyển hàng. Sửa đổi này áp dụng từ tháng 7/2012.

Quy tắc 854/2004 về Vệ sinh đối với sản phẩm có nguồn gốc từ động vật - doanh nghiệp thực phẩm đăng ký được công nhận đủ điều kiện vệ sinh phải gắn nhãn hiệu sức khỏe trên sản phẩm. Điều này bao gồm số cấp phép và mã quốc gia mà doanh nghiệp đặt hồ sơ. Ngoài ra, còn có yêu cầu về lưu hồ sơ.

Quy tắc 16/2012 Cho tới thời điểm thực phẩm được giao cho công đoạn chế biến tiếp hoặc giao cho người tiêu dùng, doanh nghiệp cung cấp thực phẩm phải cung cấp cho doanh nghiệp nhận thực phẩm thông tin về từng sản phẩm với ngày sản xuất và ngày cấp đông nếu ngày sản xuất không phải là ngày cấp đông. Quy tắc 1379/2013 của CMO and Quy tắc 1169/2011 của FIC là những quy định tương ứng khi đề cập tới vấn đề thông tin cho người tiêu dùng.

EU là đối tác lớn nhất và vượt xa các đối tác khác trên toàn cầu trong nhập khẩu cá, hải sản và sản phẩm thủy sản nuôi trồng. Quy định về nhập khẩu các sản phẩm này đã được hài hòa hóa, nghĩa là quy định đồng nhất, được áp dụng với mọi nước thành viên EU, nhập khẩu chỉ được nhập từ các cơ sở được cấp phép (như nhà máy chế biến, kho đông lạnh) đã được kiểm duyệt bởi Cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu và được chứng nhận đáp ứng các yêu cầu của EU.

Từ năm 2004, các nhà ban hành chính sách, quy tắc, nhà nhập khẩu, nhà máy chế biến và nhà bán lẻ EU đã gia tăng mạnh việc kiểm định sản phẩm thủy sản nuôi trồng để xác định dư lượng thuốc thú y và các tác nhân gây ô nhiễm khác. Điều này dẫn đến việc phát hiện ngày càng nhiều ở mức độ vi lượng của dư lượng kháng sinh, nhất là kháng sinh nitrofurans và chloramphenicol trong các lô hàng tôm nuôi được nhập khẩu từ nhiều nước.

Sản phẩm có nguồn gốc từ động vật cũng chịu quy định chặt chẽ hơn khi nhập khẩu vào EU so với sản phẩm có nguồn gốc phi động vật, theo quy định tại Chỉ thị 2002/99/EC.

Sản phẩm có nguồn gốc từ động vật chỉ có thể được nhập khẩu vào EU từ một nước thứ ba được Ủy ban châu Âu (EC) phê duyệt và đưa vào danh mục cho phép. Cán bộ thanh tra của **Cơ quan Thực phẩm và Thú y (FVO)** đánh giá nước xuất xứ xem nước này có tuân thủ các yêu cầu về an toàn và chất lượng thực phẩm cũng như yêu cầu luật định về thú y và sức khỏe cây trồng của EU.

Các yêu cầu được điều tiết bởi các quy tắc và chỉ thị và được triển khai thành nội luật mỗi quốc gia thành viên, không chỉ bao gồm truy xuất mà cả mọi khía cạnh về chất lượng, bao gói và sức khỏe:

1. Nước xuất khẩu phải được chấp nhận là được phép xuất khẩu sản phẩm động vật sang EU;
2. Sản phẩm phải có nguồn gốc từ một cơ sở đã được chấp nhận và được đăng ký tại cơ quan có thẩm quyền tại nước xuất xứ, và được Ủy ban châu Âu phê duyệt;
3. Mọi lô hàng phải đi kèm Chứng thư do cơ quan chịu trách nhiệm tại nước sản xuất cấp. Chứng thư nêu rõ nước và cơ sở xuất xứ;
4. Mọi sản phẩm nhập khẩu phải qua kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm tại cửa khẩu. Cả hồ sơ lẫn sản phẩm đều phải chịu sự kiểm tra, tùy theo sự nhận diện về mối nguy hại của sản phẩm và kết quả của các kỳ kiểm tra trước đó. Mọi lô hàng thực phẩm sang EU đều phải thông báo 24h trước khi đến cửa khẩu.

Năm 2004, EU thông qua 3 Luật cơ bản hình thành nên cốt lõi của cái gọi là "**Bộ quy định về ATVS thực phẩm**", đề ra các quy định ATVS đối với thực phẩm sản xuất tại EU và các nước ngoài EU xuất sang EU. Nhằm tuân thủ các quy định này, truy xuất nguồn gốc sản phẩm đóng vai trò then chốt.

Hiệp định về ATVS và kiểm dịch động thực vật (SPS) của WTO công nhận các biện pháp mà một chính phủ có thể thực hiện nhằm bảo vệ sức khỏe động thực vật và an toàn thực phẩm. Việc áp dụng một chính sách SPS có thể hợp pháp khi điều này được coi là cần thiết để bảo vệ sự sống và sức khỏe của con người và động thực vật.

Các nước thành viên WTO được phép đề ra các tiêu chuẩn riêng, với điều kiện các quy định này có thể được chứng minh có cơ sở khoa học. Biện pháp được xem là không phù hợp (hay bất hợp pháp) nếu biện pháp đó phân biệt đối xử giữa các nước có cùng điều kiện và tiêu chuẩn như nhau.

Tuân thủ những tiêu chuẩn SPS không mang tính bắt buộc đối với các nhà sản xuất sản phẩm động vật chỉ giao thương trong nước; thay vào đó, họ phải tuân thủ pháp luật quốc gia. Tuy nhiên, việc đáp ứng quy định SPS của

EU là điều kiện tiên quyết cần thiết để tiếp cận thị trường châu Âu. Các quy định về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và thú y phải tuân theo quy định của Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm quốc tế.

Truy xuất trong thủy sản: được thực hiện thông qua sử dụng số lô hàng, gắn với ao hoặc lồng (trong nuôi trồng thủy sản) hay thời điểm và ngày khai thác (đối với khai thác tự nhiên).

Nhiều hệ thống truy xuất bắt buộc đã vận hành trong nghề cá và nuôi trồng thủy sản (Văn bản Codex CAC/GL 60-2006, chứng nhận khai thác thủy sản, nước xuất xứ, và cơ chế đấu tranh chống lại các hoạt động khai thác bất hợp pháp, không có báo cáo và không theo quy định (IUU)).

EU áp dụng một quy chế nhằm phòng ngừa, ngăn chặn và loại bỏ tình trạng nhập khẩu **các sản phẩm thủy sản khai thác bất hợp pháp, không có báo cáo và không theo quy định (IUU) vào Cộng đồng**, có hiệu lực từ năm 2010. Quy định số 1005/2008 và 1010/2009 (EC) hình thành những yêu cầu mới đối với sản phẩm thủy sản và nghề cá từ nước thứ ba (ngoài EU) vào thị trường EU. Mọi nhà nhập khẩu giờ đây cần thực thi các bước nhằm đảm bảo sản phẩm của mình nhập vào thị trường EU đều được khai thác hợp pháp. Ít nhất, nhà nhập khẩu cần chắc chắn rằng đối tác xuất khẩu của mình có thể cung cấp chứng nhận khai thác thủy sản hợp lệ với mỗi lô hàng.

Ngoài ra, **Quy định số 1224/2009 (EC)** gồm những yêu cầu về ghi nhãn **hàng thủy sản**, nêu rõ mã số đặc định từng lô hàng, từng tàu chở hàng ra nước ngoài hoặc tên nơi sản xuất, mã FAO đối với mỗi loài thủy sản và ngày khai thác hay chế biến, là những thông tin bắt buộc tối thiểu để có thể **truy xuất hàng thủy sản**.

Thêm vào đó, danh sách đen của châu Âu đã được lập ra bao gồm cả các tàu đánh bắt không chịu sự kiểm soát - IUU và những nước nhắm mắt làm ngơ trước các hoạt động khai thác bất hợp pháp. Các công ty của EU khai thác bất hợp pháp ở bất cứ nơi nào trên thế giới, dưới bất kỳ cờ nước nào, sẽ đối mặt với hình thức xử phạt nặng tỷ lệ thuận với giá trị khai thác phạm quy, điều này sẽ làm cho các công ty này không còn lợi nhuận.

Các chương trình tự nguyện

(Việc tự áp dụng) các tiêu chuẩn tư nhân có tác động không đồng nhất trên các thị trường, các loài động vật hoặc các loại sản phẩm.

Tuy nhiên, nỗ lực áp dụng tiêu chuẩn riêng và tác động của chúng đang ngày càng tăng. Các khía cạnh truy xuất trong những chương trình chứng nhận tiêu chuẩn tư nhân/ riêng đang cố gắng đáp ứng nhiều yêu cầu về an toàn thực phẩm, chứng nhận khai thác thủy sản, khai thác bất hợp pháp, không có báo cáo và không theo quy định (IUU) và những khía cạnh về chuỗi hành trình sản phẩm, cũng như quy định về quản lý nhà nước. Các chương trình chủ yếu trong số đó có nội dung thúc đẩy giá trị gia tăng của mình như Nhãn Sinh thái, an toàn thực phẩm và tiêu chuẩn chất lượng.

Các chương trình riêng về an toàn thực phẩm và tiêu chuẩn chất lượng của khu vực tư nhân nói trên có nét đặc trưng là dựa vào các quy tắc bắt buộc luật định.

Thông tin như tên thương mại, tên khoa học, vùng khai thác, phương pháp sản xuất và liệu sản phẩm đã được cấp đông trước đó hay không cũng phải nêu rõ với người tiêu dùng. Các quy định sau: COM R1379/2013 và FIC R1169/2011 và ghi nhãn được nêu chi tiết trong báo cáo này trong phần về ghi nhãn.

Tiếp thị thủy sản

Các văn bản quy tắc mang số 2065/2001, 1379/2013 và 1169/2011 của FIC đưa ra yêu cầu về việc thông tin dành cho người tiêu dùng. Những quy tắc đó yêu cầu phải luôn luôn nêu rõ tên thương mại, tên khoa học, vùng khai thác, và phương pháp sản xuất trong toàn bộ chuỗi cung ứng đối với các sản phẩm chưa chế biến - CNO₃.

4.b Các việc cần làm

Việt Nam đã có hai quy định về truy xuất đã được gửi cho các chuyên gia là:

1. Thông tư số 74/2011/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2011 quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm nông lâm sản không bảo đảm an toàn.
2. Thông tư 03/2011/TT-BNNPTNT ngày 21/1/2011 quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản (Phụ lục 6 số 1 và 2).

Ngoài ra chúng tôi cũng nhận được một văn bản Luật:

Luật chất lượng, sản phẩm hàng hoá số 05/2007/QH12, khi đề cập đến vấn đề truy xuất (Phụ 7 số 7) có nội dung đáng quan tâm.

Một số ý kiến cho rằng nội dung truy xuất trong báo cáo này là cần thiết. Tuy nhiên, chủ đề Quy định mới về ghi nhãn thực phẩm phải ưu tiên hàng đầu.

5. CÁC NỘI DUNG KHÁC

5.1 Các quy định đối với việc xuất khẩu mật ong sang EU

5.1.a. Bối cảnh

Mật ong

Về mặt thực tế, việc truy xuất nguồn gốc mật ong là cần thiết để chứng minh việc tuân thủ quy định về xuất xứ, chất lượng và đóng gói.

Quy định về chất lượng

Toàn bộ mật ong muốn bán tại thị trường EU cần đáp ứng các yêu cầu về tên (định danh) mật ong, phân loại mật ong, ghi nhãn và tiêu chí thành phần theo quy định trong Chỉ thị 2001/110/EC của Hội đồng.

Đối với mật ong nhập khẩu vào EU, các thông tin sau phải được nêu trên nhãn, bằng ngôn ngữ của nước nhập khẩu:

- Tên sản phẩm được bán;
- Trọng lượng cả bì và trọng lượng tịnh;
- Thời hạn sử dụng tối thiểu - “Nên dùng trước ngày tháng...”;
- Bất kỳ điều kiện đặc biệt nào trong bảo quản hoặc sử dụng;
- Tên và địa chỉ của nhà sản xuất, đóng gói hay nhập khẩu có văn phòng đặt tại EU;
- Nơi xuất xứ hoặc nguồn gốc;
- Mã hiệu lô hàng lên thực phẩm đã bao gói sẵn, đứng trước mã hiệu ghi chữ “L”;
- Số hiệu thùng chứa (nếu hàng được xuất khẩu đóng gói theo số lượng lớn).

Đối với sản phẩm được ghi nhãn “mật ong” khi xuất sang EU, có một số hạn chế được quy định trong Chỉ thị 2001/110/EC:

- Không có thành phần nào của mật ong bị loại bỏ, trừ khi điều này không tránh khỏi khi loại bỏ tạp chất;
- Mật ong tinh lọc, mật ong làm bánh, bánh tổ ong và các loại mật ong khác đã được thay đổi hoặc có chất lượng thấp, vì thế không thể được ghi nhãn đơn giản là “mật ong”;
- Chỉ thị **2001/110/EC** của Hội đồng quy định rằng mọi loại mật ong được pha trộn và bán tại EU phải ghi nhãn là “pha trộn mật ong EC” “pha trộn mật ong EC và ngoài EC” hoặc “pha trộn mật ong ngoài EU” (“blend of EC honey”, “blend of EC and non-EC honey” hoặc “blend of non-EC honey”);
- Tiêu chí thành phần bao gồm hàm lượng đường, độ ẩm, thành phần không tan trong nước, độ dẫn điện, hàm lượng axit tự do, hoạt lực diastase (enzyme) và hàm lượng hydroxymethylfurfural (HMF).

Mật ong thường được xuất từ các nước châu Phi, Ca-ri-bê và Thái Bình Dương (ACP) sang EU theo số lượng lớn và việc đóng gói diễn ra tại nước tiếp nhận - nhập khẩu. Trong hầu hết các trường hợp, điều này khiến cho mật ong mất đi xuất xứ cụ thể, khó phân biệt thương hiệu và sự khác biệt. Sử dụng việc đóng gói dạng lọ thủy tinh, bổ sung thêm truy xuất nguồn gốc và giá trị sản phẩm, ít phổ biến do đòi hỏi đầu tư ban đầu tại nguồn và phải đáp ứng những yêu cầu nghiêm ngặt hơn. Mật ong số lượng lớn được chuyển sang EU bằng các thùng thép có dung tích từ 205 đến 210 lít, phải là loại có chất lượng tốt, phủ sơn an toàn thực phẩm, sạch và chống ẩm.

Các chương trình tự nguyện

Tại EU, hiện đang được triển khai nhiều chương trình tham gia mang tính tự nguyện, như chứng nhận hữu cơ (theo quy định của EC), chứng nhận thương mại công bằng (theo quy định của Tổ chức ghi nhãn thương mại công bằng, FLO), chứng nhận ISO, HACCP cùng các sáng kiến chứng nhận khác áp dụng trong ngành thực phẩm tại EU hiện sẵn có dành cho các nhà sản xuất - các chương trình này đều đòi hỏi cung cấp thông tin về truy xuất nguồn gốc và chi tiết quy trình sản xuất mật ong như là yêu cầu cơ bản.

Đặc định đơn vị giao dịch

Mật ong được giao dịch theo đơn vị được đặc định và ghi nhãn riêng biệt. Các doanh nghiệp tạo ra đơn vị giao dịch thương mại nên đặc định và ghi nhãn riêng của mỗi đơn vị trong số đó. Doanh nghiệp thành lập ra đơn vị dịch vụ hậu cần (logistic), làm đầu mối cho một số lượng đơn vị giao dịch vốn đã được đặc định như nêu trên, cần đặc định và sử dụng nhãn hiệu riêng cho mỗi đơn vị hậu cần/ logistic đó. Doanh nghiệp trực tiếp giao dịch bán mật ong phải tổ chức tạo ra và quản lý thông tin cần thiết, phù hợp với tính chất kinh doanh, đối với mỗi đơn vị giao dịch. Doanh nghiệp trong ngành mật ong gồm:

1. Nhà sản xuất thùng chứa;
2. Nhà nuôi ong;
3. Cơ sở ép đập nhựa;
4. Sản xuất nắp ép nhựa;
5. Lọ thủy tinh;
6. Nắp lọ thủy tinh;
7. Nhà chế biến mật ong;
8. Nhà vận chuyển và lưu kho;
9. Nhà bán sỉ/ bán lẻ/ siêu thị

5.1.b. Những việc cần làm

Chuyến thăm của FVO tháng 9/2012 đã chỉ rõ rằng Việt Nam đang vận hành một hệ thống tương đương và đã có tên trong danh sách các nước có thể xuất khẩu mật ong sang EU. Theo Bộ NN & PTNT, cần nâng cao nhận thức cho các hiệp hội và nhà nuôi ong nhằm ngăn chặn việc sử dụng kháng sinh và thúc đẩy bán sản phẩm của mình. Vì lý do đó, nhóm chuyên gia đề xuất tổ chức hội thảo thứ hai dành cho các nhà nuôi ong sau khi có đánh giá và các khảo sát thực tế tại các vùng nuôi ong để thu thập ý kiến của nhà nuôi ong địa phương và cả những ràng buộc mà họ đang gặp phải.

5.2 Các quy định đối với việc xuất khẩu rau quả sang EU

5.2.a. Bối cảnh

Trong Phụ lục, một tài liệu đã được soạn thảo nhằm hiểu rõ về các quy định khi xuất rau quả sang EU. Trong khuôn khổ tài liệu đó, có đề cập tới nội dung về xây dựng tiêu chuẩn và đánh giá hợp chuẩn; hài hòa hóa với quy chuẩn của EU theo Hiệp định WTO và những yêu cầu tối thiểu đối với thương mại toàn cầu. Trong Phụ lục đó tại báo cáo này, có bản hướng dẫn dành cho nhà cung cấp nhằm hiểu rõ quy định của EU đối với nhập khẩu rau quả vào EU.

5.2.b. Những việc cần làm

Cần có một ủy ban xử lý quy định này và một hội thảo cụ thể về chủ đề này tổ chức cùng với ngành hàng. Có thể tiến hành đánh giá thông qua khảo sát với các nhà xuất khẩu xem về khả năng đáp ứng các yêu cầu trong đó có các nội dung CODEX quy định về an toàn thực phẩm đối với rau quả.

CHƯƠNG 2

KẾT QUẢ KHẢO SÁT

1. AN TOÀN SINH HỌC: CHÚ TRỌNG VÀO THỦY SẢN (NUÔI) VÀ NGÀNH NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

Phân tích rủi ro nhập khẩu đã được thực hiện tại Niu Di-lân cho ta định hướng tốt về cách thức thực hiện.

Một **phân tích rủi ro nhập khẩu**: thịt phi-lê cá tra đông lạnh đã lột da và rút xương, nhập khẩu từ Việt Nam cho tiêu dùng của con người, do Cơ quan An toàn sinh học thuộc Bộ Nông Lâm nghiệp Niu Di-lân thực hiện, Wellington năm 2008:

Các biện pháp vệ sinh an toàn chung được coi là cần thiết:

a) nhằm đảm bảo giảm thiểu khả năng thủy sản nhiễm bệnh lâm sàng hoặc bán lâm sàng được thu hoạch để chế biến:

- › Cả trang trại nuôi trồng lẫn cơ sở chế biến phải được đăng ký với cơ quan có thẩm quyền tại nước xuất khẩu; và
- › Thủy sản chế biến phải được lấy từ bầy đàn trưởng thành tại nước xuất khẩu; và
- › Thủy sản có dấu hiệu lâm sàng nhiễm dịch bệnh, nhiễm khuẩn huyết hay lở loét da không được phép thu hoạch để chế biến thành sản phẩm tiêu dùng; và
- › Thủy sản đã thu hoạch không được giết mổ khẩn cấp vì lý do dịch bệnh, bất kể có hay không các biểu hiện lâm sàng.

- nhằm tránh gây ô nhiễm sản phẩm bởi thực phẩm lạ có chứa tác nhân gây bệnh: chỉ dùng nước uống trong khâu chế biến cá thành thịt phi-lê

- nhằm đảm bảo việc tuân thủ quy trình cấp đông và vận chuyển đã nêu khi định danh sản phẩm (là sản phẩm cấp đông):

- › Nhằm đảm bảo rằng sinh vật gây bệnh và ký sinh trùng ngừng hoạt động nhờ quy trình cấp đông, phải xác định sản phẩm đã được cấp đông và giữ ở nhiệt độ -18°C , hoặc thấp hơn, trong vòng ít nhất 7 ngày (168 giờ) trước khi cấp giấy chứng nhận an toàn sinh học.

Danh sách ban đầu của các sinh vật đáng quan ngại được lập ra trên cơ sở các nghiên cứu được xuất bản, các tài liệu khoa học, danh mục của OIE (Tổ chức Thú y thế giới) về các dịch bệnh ở thủy sản cần khai báo và số liệu thống kê báo cáo chính thức về dịch bệnh. Danh sách này đã được kiểm tra kỹ sử dụng một số tiêu chí bao gồm thực trạng sinh vật tại Niu Di-lân và vùng xuất khẩu, sự hiện diện của chủng động lực cao ở vùng xuất xứ, phạm vi địa lý giới hạn của sinh vật tại Niu Di-lân nếu có, các hiệp hội chủ quản tại khu vực khác nhau và tình hình kiểm soát chính thức tại Niu Di-lân.

8 mối nguy tiềm tàng được xác định từ danh sách sinh vật đáng quan ngại này và tiếp tục được đánh giá rủi ro. Đó là iridovirus, vi khuẩn *salmonicida* tuýp A, vi khuẩn *Flavobacterium spp.*, vi khuẩn *Edwardsiella ictaluri*, ký sinh trùng *Kabatana arthuri*, sán lá song chủ digenean metacercaria, tuyến trùng larval nematodes, và vi nấm *Aphanomyces invadans*.

Các tác nhân gây ô nhiễm từ nước cứng được coi là mối nguy thứ chín.

Không mối nguy nào trong 8 mối nguy tiềm tàng chủ yếu này được xác định là cần có các biện pháp quản lý rủi ro cụ thể. Việc tách phần phi-lê ra khỏi phần còn lại của thân cá loại bỏ hiệu quả đa số các sinh vật có thể hiện diện trong động vật sống. Những ống bám của sinh vật gây bệnh trong phần cơ thường thấp hơn nhiều so với trong nội tạng.

Lượng phát thải tại Niu Di-lân có vẻ ít và rõ ràng là khả năng sản phẩm vào môi trường nước với số lượng đủ để gây ô nhiễm là rất thấp đến mức không có bất cứ quan ngại nào. Ngoài ra, khoảng thời gian cấp đông đã giảm đáng kể mọi nguy cơ về ký sinh xuống tới mức để khi nhập cảnh vào Niu Di-lân không còn có bất cứ quan ngại nào. Để giảm mọi rủi ro về dư lượng đe dọa sức khỏe con người, tiêu chuẩn về chất lượng nước được quy định chi tiết nhằm ngăn chặn sự thâm nhập của các mối nguy từ thực phẩm.

Trung tâm Nghiên cứu Nông nghiệp quốc tế của Úc (ACIAR) thông qua Dự án FIS **2005/114**: “*nâng cao năng lực sản xuất giống nhuyễn thể hai mảnh vỏ tại Việt Nam và Úc*” đã xây dựng cơ sở sản xuất giống nhuyễn thể hai mảnh vỏ tại đảo Cát Bà. Dự án này tạo thuận lợi cho sự phát triển của các doanh nghiệp nuôi nhuyễn thể quy mô nhỏ tại Việt Nam thông qua lựa chọn loài hai mảnh vỏ và cung cấp trang thiết bị chăn nuôi và sản xuất giống phù hợp. Trọng tâm để tiếp tục vận hành và mở rộng ngành là tăng cường sức khỏe nhuyễn thể - dựa trên việc vận dụng an toàn sinh học phù hợp và năng lực chuẩn đoán dịch bệnh. Mặc dù đã có những bước tiến trong sản xuất giống nhuyễn thể hai mảnh vỏ tại Việt Nam, năng lực chuẩn đoán bệnh và thực hiện an toàn sinh học tới nay vẫn chưa được đánh giá rõ ràng.

Dự án này nhằm đánh giá năng lực chuẩn đoán bệnh hiện nay đối với nhuyễn thể hai mảnh vỏ tại Viện Nghiên cứu Nuôi trồng thủy sản 1 (RIA-1), và xác định những yêu cầu bổ sung cần thiết để chuẩn đoán bệnh nhằm xây dựng và triển khai việc chuẩn đoán trên thực tế; cũng như đánh giá hiện trạng an toàn sinh học hiện nay đối với nhuyễn thể hai mảnh vỏ, xem xét tới tính hiệu quả của các biện pháp đang áp dụng hiện nay, và nêu đề xuất để cải tiến quy trình và chức năng trong quản lý việc sản xuất giống và thiết kế nhằm kiểm soát hoặc ngăn ngừa dịch bệnh ở nhuyễn thể. Một loạt các khuyến nghị hướng vào những cải tiến trong tương lai đã được đưa ra.

Tháng **9/2014**, FVO đã thăm Việt Nam nhằm đánh giá hệ thống kiểm soát việc sản xuất nhuyễn thể hai mảnh vỏ và sản phẩm thủy sản xuất xứ từ Việt Nam xuất sang Liên minh châu Âu. Trong kết luận chung của đoàn nêu từ trang 20 trở đi, mặc dù CA đang có một hệ thống kiểm soát chính thức đối với việc sản xuất LBM và sản phẩm thủy sản xuất xứ từ Việt Nam, vẫn còn những thiếu hụt đáng kể đã được đặc định và có thiếu sót trong khâu cấp chứng nhận chính thức.

2. QUY ĐỊNH MỚI VỀ GHI NHÃN THỰC PHẨM

2.1 Nhận định về quy định mới của EU đối với việc ghi nhãn.

2.1.1 Quy định 1379/2013 của COM:

Bản Quy tắc về Tổ chức Chung các Thị trường (COM) được bắt đầu áp dụng vào năm 2000 yêu cầu chính quyền nước thành viên EU cung cấp cho người tiêu dùng một số thông tin về đánh bắt / khai thác tại thời điểm bán. Thông tin phải cung cấp bao gồm tên thương mại, phương pháp sản xuất và vùng khai thác được áp dụng chủ yếu đối với sản phẩm tươi, không qua chế biến. Các nước thành viên cũng được yêu cầu lập một danh mục tên thương mại được chấp nhận tại nước mình kèm theo tên khoa học của sản phẩm.

Như là một phần cải cách gần đây của Chính sách Nghề cá Chung của EU, yêu cầu cung cấp thông tin cho người tiêu dùng đã được rà soát và mở rộng, theo Bản Quy tắc mới của Tổ chức Chung các Thị trường - COM (EU) mang số hiệu 1379/2013. Văn bản này giải thích những thông tin nào được yêu cầu cung cấp đối với thủy sản và động vật vỏ cứng.

Văn bản được áp dụng từ ngày 13/1/2014.

Những thay đổi quan trọng của bản quy tắc này bao gồm:

- Thông tin phải cung cấp cả cho người tiêu dùng cuối cùng lẫn bên cung cấp dịch vụ ăn uống hàng loạt, đây là yêu cầu mới.

- Khi bán cho người tiêu dùng cuối cùng, phải nêu cả tên thương mại và tên khoa học, trước đó, việc ghi tên khoa học chỉ mang tính tự nguyện. Tên khoa học phải dựa theo Hệ thống thông tin cơ sở dữ liệu thủy sản (Fishbase) hoặc cơ sở dữ liệu ASFIS tại đường link: www.fao.org/fishery/collection/asfis/en
- Phương thức khai thác, như khai thác thủy sản nước mặn, nước ngọt hay trại chăn nuôi, phải được nêu gắn với tên thương mại như sau: "... được khai thác...", "... được khai thác ở vùng nước ngọt..." và "... được nuôi...". Trước đây từ "được chăn nuôi" thay cho từ "được nuôi tại thủy trại..."
- Phân loại ngư cụ cũng phải báo cáo (chỉ đối với thủy sản tự nhiên). Thủy sản tự nhiên phải thể hiện một trong những phân loại ngư cụ sau: "lưới vây", "lưới kéo", "lưới rê và các loại lưới tương tự", "lưới bao và lưới nâng", "câu bằng dây và móc câu", "lưới vét", và "lồng và bẫy".
- Thông tin về vùng khai thác hoặc trang trại nuôi trồng cũng được yêu cầu cung cấp chi tiết hơn.

2.1.2 Yêu cầu cung cấp thông tin thực phẩm cho người tiêu dùng của Văn bản FIC 1169/2011:

Văn bản mới này gộp những Quy tắc ghi nhãn chung và ghi nhãn dinh dưỡng của EU lại thành một Văn bản duy nhất nhằm đơn giản hóa và tổng hợp những yêu cầu ghi nhãn hiện hành.

Mục đích của quy tắc ghi nhãn hàng là đảm bảo người tiêu dùng nhận được những thông tin cần thiết về mỗi thực phẩm và tạo cơ sở để kiểm soát hiệu quả. Ngoài ra, các quy tắc còn đảm bảo cho người tiêu dùng tránh được nhầm lẫn trước cách ghi nhãn hàng và tiếp thị của doanh nghiệp.

Những thay đổi quan trọng của quy định này gồm:

- Nước xuất xứ/ địa danh nguồn gốc sản phẩm: quy định xuất xứ chặt chẽ hơn và cũng mở rộng về diện điều chỉnh bao gồm cả thịt tươi và đông lạnh từ lợn, cừu, dê, và gia cầm. Xuất xứ hải sản không thuộc phạm vi tài liệu này vì xuất xứ hải sản đã được nêu trong Quy định ghi nhãn thủy sản.
- Yêu cầu về ghi nhãn dinh dưỡng: cung cấp thông tin "phía sau gói sản phẩm" trở nên bắt buộc đối với đa số thực phẩm bao gói sẵn; thực phẩm có duy nhất một thành phần chưa qua chế biến, ví dụ như phi-lê cá, được miễn trừ với yêu cầu này.
- Đóng dấu/ mã hiệu về thời điểm tác nghiệp, thời hạn sử dụng: tùy theo loại thực phẩm, thông tin cho người tiêu dùng sẽ tiếp tục phải ghi thời hạn "sử dụng tốt nhất trước ngày ..." và "nên dùng trước ngày ..." trên các loại thực phẩm bao gói sẵn. Trong những trường hợp tương ứng, trên mã hiệu của bao bì thịt và cá cấp đông cần cung cấp thông tin/dấu ghi rõ ngày bắt đầu cấp đông.
- Cỡ chữ tối thiểu với thông tin in trên bao bì cũng được quy định, áp dụng với thông tin bắt buộc trên hầu hết nhãn thực phẩm.
- Các loại dầu thực vật sử dụng trong thực phẩm, ví dụ như dầu cọ, phải được nêu rõ loại dầu.
- Thông tin về chất gây dị ứng được mở rộng, bao gồm cả thực phẩm không bao gói sẵn cũng như thực phẩm được cung ứng trong dịch vụ ăn uống với mức độ linh hoạt tùy theo cách thức doanh nghiệp cung ứng dịch vụ cho người tiêu dùng.
- Tỷ lệ nước gia tăng trong sản phẩm thủy sản trong quá trình chế biến cũng được yêu cầu ghi rõ ngay tại mục tên sản phẩm nếu sự gia tăng nước đó chiếm hơn 5% khối lượng thành phẩm.
- Thêm nhiều chi tiết được quy định là thông tin bắt buộc ghi rõ gắn liền với tên sản phẩm. Điều này bao gồm việc sử dụng những cụm từ như "cá được ghép miếng" ("formed fish") đối với sản phẩm gây ấn tượng như được làm ra bởi một miếng cá nguyên vẹn, nhưng trong thực tế lại là nhiều miếng ghép lại.

2.2 Kết luận khi so sánh quy định của Việt Nam về ghi nhãn với quy định mới của EU (phân tích sự khác biệt).

Các quy định dưới đây đang có hiệu lực tại Việt Nam:

- Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Thủ tướng Chính phủ về Nhãn hàng hoá.
- Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm đã qua chế biến, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.
- Công văn số 1613/QLCL-CL1: Quy định về ghi nhãn phương pháp khai thác thủy sản của Hội đồng châu Âu.

- Công văn số 2085/TCTS-KTBVNL ngày 11/8/2014 - Hướng dẫn cách ghi nghề khai thác hải sản theo quy định EC.
- Công văn số 3027/TCTS-KTBVNL ngày 12/11/2013- Hướng dẫn khai báo thông tin nghề khai thác trong Giấy xác nhận nguyên liệu thủy sản khai thác.

2.2.1 Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Thủ tướng Chính phủ về Nhãn hàng hoá được đánh số (1):

Nghị định này quy định mọi loại hàng hóa từ thực phẩm tới đồ gỗ và nhạc cụ. Văn bản này không có phạm vi giống như quy định 1379/2013 và 1169/2011 của CMO.

Trách nhiệm được quy định tại Điều 12: Bộ Khoa học và Công nghệ chủ trì, phối hợp với các Bộ quản lý chuyên ngành quy định cụ thể các loại hàng hoá thuộc các nhóm hàng hoá trên và trình Chính phủ việc sửa đổi, bổ sung nội dung bắt buộc phải thể hiện trên nhãn hàng hoá, và trong Điều 21: Trách nhiệm của Bộ Khoa học và Công nghệ.

Bộ Khoa học và Công nghệ chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện thống nhất việc quản lý nhà nước về nhãn hàng hoá trên phạm vi cả nước với các nhiệm vụ cụ thể sau đây:

1. Xây dựng và trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành hoặc ban hành theo thẩm quyền các văn bản quy phạm pháp luật về nhãn hàng hoá.
 2. Phổ biến, tuyên truyền chính sách, pháp luật, tổ chức hướng dẫn, bồi dưỡng nghiệp vụ, chuyên môn về nhãn hàng hoá.
 3. Kiểm tra, thanh tra việc chấp hành các văn bản quy phạm pháp luật về nhãn hàng hoá. Chủ trì giải quyết và xử lý các hành vi vi phạm về nhãn hàng hoá.
 4. Quy định việc công bố nhãn hàng hoá.
 5. Tổ chức xây dựng và quản lý cơ sở dữ liệu về nhãn hàng hoá.
- Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thuộc Bộ Khoa học và Công nghệ là cơ quan giúp Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ thực hiện quản lý nhà nước về nhãn hàng hoá.

Điều 12 nêu rõ nội dung phải được thể hiện trên nhãn:

Nội dung bắt buộc phải thể hiện trên nhãn theo tính chất của hàng hoá:

1. Lương thực:
 - a) Định lượng;
 - b) Ngày sản xuất;
 - c) Hạn sử dụng.
2. Thực phẩm:
 - a) Định lượng;
 - b) Ngày sản xuất;
 - c) Hạn sử dụng;
 - d) Thành phần hoặc thành phần định lượng;
 - đ) Thông tin, cảnh báo vệ sinh, an toàn;
 - e) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.
3. Đồ uống (trừ rượu):
 - a) Định lượng;
 - b) Ngày sản xuất;
 - c) Hạn sử dụng..

2.2.2 Công văn 1613/QLCL-CL1 năm 2014 về ghi nhãn phương pháp khai thác thủy sản của Hội đồng châu Âu được đánh số (3)

Rất ngắn gọn, thông báo cho các nhà chế biến xuất khẩu thủy sản sang EU cần:

- Thực hiện ghi thông tin nghề khai thác thủy sản trên nhãn sản phẩm xuất khẩu vào EU theo hướng dẫn tại Phụ lục kèm theo Công văn số 2085/TCTS-KTBVNL ngày 11/8/2014, cụ thể: ghi nhãn thông tin nghề khai thác thủy sản trên nhãn sản phẩm căn cứ các thông tin tại Giấy xác nhận nguyên liệu thủy sản (Quy định tại Phụ lục 3 Thông tư số 28/2011/TT-BNNPTNT).
- Chủ động liên hệ với nhà nhập khẩu để cập nhật, thực hiện đúng quy định của EU về ghi nhãn sản phẩm.
- Các Trung tâm chất lượng nông lâm thủy sản vùng cần cập nhật, phổ biến Quy định số 1379/2013 và văn bản hướng dẫn của Tổng Cục thủy sản đến các doanh nghiệp chế biến, xuất khẩu thủy sản vào EU trên địa bàn nghiêm túc thực hiện nội dung văn bản này.

2.2.3 Công văn 2085/TCTS-KTBVNL ngày 11/8/2014 - Hướng dẫn cách ghi nghề khai thác hải sản theo quy định EC được đánh số (4)

Nội dung là:

“Công văn 2085/TCTS-KTBVNL ngày 11/8/2014 - Hướng dẫn cách ghi nghề khai thác hải sản theo quy định EC Công văn yêu cầu Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thủy sản Việt Nam (VASEP) thông báo đến các doanh nghiệp thành viên việc áp dụng cách ghi nghề khai thác thủy sản, sử dụng mã mới trong Phụ lục.

Phụ lục

Từ viết tắt về các nghề khai thác thủy sản ghi trên nhãn sản phẩm.

2.2.4 Công văn 3027/TCTS-KTBVNL ngày 12/11/2013: Hướng dẫn khai báo thông tin nghề khai thác trong Giấy xác nhận nguyên liệu thủy sản khai thác được đánh số 5

Công văn thông báo nội dung sau:

“Hướng dẫn khai báo thông tin nghề khai thác trong Giấy xác nhận nguyên liệu thủy sản khai thác ngày 12/11/2013.

Theo yêu cầu của Viện đảo trái đất (EII), các quốc gia thành viên EII chỉ cho phép nhập khẩu các sản phẩm cá ngừ khi có chứng nhận an toàn đối với cá heo, không chấp nhận các sản phẩm cá ngừ được khai thác bằng nghề lưới rê của Việt Nam, cho rằng không an toàn đối với cá heo. Sau buổi họp tại TP. HCM năm 2013, EII đồng ý để các doanh nghiệp chế biến và xuất khẩu cá ngừ sử dụng Giấy xác nhận nguyên liệu thủy sản khai thác để làm cơ sở chứng minh sản phẩm cá ngừ không khai thác bằng nghề lưới rê, trong đó, thông tin về nghề khai thác báo tại cột 1 của Giấy xác nhận nguyên liệu thủy sản khai thác, thời gian áp dụng bắt đầu từ tháng 11/2013.

Hướng dẫn như sau: tại cột 1 (tên, số đăng ký) của Giấy xác nhận nguyên liệu thủy sản khai thác phía dưới phần tên hoặc số đăng ký của mỗi tàu, thông tin về nghề khai thác viết tắt được đặt trong dấu ngoặc đơn như nghề lưới vây (PS), nghề lưới rê (GN)...”

2.2.5 Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT của Bộ Y tế - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn - Bộ Công Thương: Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn được đánh số (2).

Thông tư này là mới và chi tiết nhất quy định của Việt Nam về ghi nhãn thực phẩm và gắn trực tiếp với Bản Quy tắc 1169/2011. Vì thế, trong Phụ lục 7 của báo cáo này có so sánh từng điều khoản của Thông tư với Bản Quy tắc 1169/2011, kèm theo một số nhận định.

Dưới đây là các nhận định:

Mọi nhận định được nêu theo từng điều khoản trong Bảng nhận xét tại Phụ lục 3b, dưới đây là những nhận định quan trọng nhất:

- Điểm 3 Điều 1 của Thông tư số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn được đánh số (2) khiến cơ quan quản lý phải lưu tâm đến hàng xuất khẩu bởi lời văn quy định như sau: Điểm 3 Điều 1: “Sản phẩm sản xuất chỉ nhằm mục đích xuất khẩu thì việc ghi nhãn phải bảo đảm không làm sai lệch bản chất của sản phẩm, không vi phạm pháp luật của Việt Nam và pháp luật của nước nhập khẩu”.
- Nhìn chung, Thông tư (2) của Việt Nam ngắn và không chi tiết như quy định của EU. Đặc biệt, danh mục các chất gây dị ứng không đầy đủ bằng Phụ lục II của Bản Quy tắc 1169/2011. Trong Thông tư (2), nhãn thể và sản phẩm từ nhãn thể không có trong danh mục. Cách thức ghi thông tin trên nhãn để giúp người tiêu dùng có thể nhìn thấy được cũng không nêu trong Thông tư (2). Ngoài ra, thông tin dinh dưỡng cũng không bắt buộc (cần quy định bắt buộc từ ngày 13/12/2016).
- Sản phẩm thủy sản đông lạnh, chưa qua chế biến phải tuân thủ Điều 10 và Phụ lục III điểm 6 trong Bản Quy tắc 1169/2011 của EU về ghi nhãn “ngày cấp đông” hoặc nếu cấp đông hơn một lần thì phải ghi “ngày cấp đông lần đầu tiên”. Điều này không được nêu trong quy định của Việt Nam.
- Điều 15 trong Thông tư (2) cho phép bỏ thông tin về thời hạn sử dụng của sản phẩm kể từ khi sản xuất (“self life”) trên nhãn nếu bề mặt của sản phẩm < 10cm². Điều này không phù hợp với Điều 16 điểm 2 Bản Quy tắc 1169/2011.
- Trong Điều 17 và Phụ lục VI của Bản Quy tắc 1169/2011 có nêu như sau: “Nếu một sản phẩm có bổ sung protein có nguồn gốc từ động vật khác, thì trong phần ghi tên sản phẩm phải chỉ rõ sự hiện diện của protein bổ sung và loại động vật nguồn gốc đó”. Cùng trong điều khoản và Phụ lục này có nêu: “Sản phẩm gây ấn tượng là được làm từ một miếng cá nguyên nhưng thực ra lại gồm nhiều miếng khác nhau hợp thành, sử dụng các thành phần thực phẩm khác (như gia vị, enzyme thực phẩm) hay phương tiện khác, thì cần phải chỉ rõ điều đó”. Doanh nghiệp buộc phải sử dụng thuật ngữ “miếng ghép / cá được tạo hình” (“formed fish”). Bên cạnh đó, điều khoản và Phụ lục này còn quy định: “Trường hợp sản phẩm được cấp đông trước khi bán, sau đó được bán trong trạng thái đã được rã đông, thì tên sản phẩm phải kèm từ “đã rã đông” (“defrosted”). Thông tin này không nhất thiết phải có đối với: a) các thành phần có trong thành phẩm, b) các thực phẩm mà việc cấp đông là một bước cần thiết về công nghệ của quy trình sản xuất, c) các thực phẩm mà việc rã đông không tác động tiêu cực tới độ an toàn và chất lượng sản phẩm. Những thông tin trên không được nêu trong Thông tư (2) của Việt Nam.
- Trong Phụ lục 1 của Thông tư có đưa ra một số khuyến nghị về dinh dưỡng, tuy nhiên, những khuyến nghị này lại không tương đương với Phụ lục XIV của Bản Quy tắc 1169/2011, theo đó các chỉ số hàm lượng dinh dưỡng được sắp xếp theo thứ tự.

3. QUYỀN ĐỘNG VẬT: CHÚ TRỌNG VÀO THỦY SẢN VÀ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

Việt Nam **không có** quy định cụ thể nào về vấn đề quyền động vật thủy sản và nuôi trồng thủy sản. Điều 8 của Luật Thú y mới đề xuất không thỏa đáng để giải quyết vấn đề quyền động vật nói chung hay cụ thể đối với từng loài trong đó có thủy sản.

4. TRUY XUẤT: CHÚ TRỌNG VÀ THỦY SẢN (NUÔI) VÀ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

Quy định của Việt Nam gồm:

1. Thông tư số 74/2011/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2011 quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm nông lâm sản không bảo đảm an toàn.
2. Thông tư số 03/2011/TT-BNNPTNT ngày 21/1/2011 quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản. (Điểm 1 và 2 trong Phụ lục 6).

Ngoài ra chúng tôi còn đã nhận được:

Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 (Điểm 7 Phụ lục 6) có nội dung đáng quan tâm khi đề cập vấn đề truy xuất.

Các Văn bản quy phạm pháp luật nêu trên của Việt Nam về truy xuất nguồn gốc mà chúng tôi nhận được đã được nghiên cứu và so sánh với các quy phạm của EU. Nhất là Điều 3, 18, 19 và 20 Bản Quy tắc 178/2002 Điều 3, 18, 19 và 20 đề ra các định nghĩa về truy xuất và thu hồi, Điều 13 Bản Quy tắc 882/2004 về quản lý khủng hoảng, Bản Quy tắc 852/2004 nhấn mạnh tầm quan trọng của từng bước trong chuỗi sản xuất và nội dung chi tiết trong Bản Quy tắc 853 và 854/2004 về dấu xác nhận sức khỏe/ nhận diện và các quy tắc điều chỉnh xuất khẩu sắp xếp theo thứ tự.

Văn bản Quy phạm pháp luật của Việt Nam ngắn, nhưng đề cập hầu hết các chủ đề quan trọng nhất liên quan đến truy xuất nguồn gốc: trách nhiệm, nguyên tắc truy xuất nguồn gốc: một bước trước - một bước sau, thông tin về lô hàng.

Truy xuất và thu hồi sản phẩm.

Thông tư số 03/2011/TT-BNNPTNT ngày 21/1/2011 (Điểm 2 Phụ lục 6) nói về thủy sản và Thông tư số 74/2011/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2011 nói về mọi loại thực phẩm nông lâm sản (Điểm 1 Phụ lục 6).

Khi nghiên cứu các văn bản đã nhận được nêu trên, chuyên gia không nhận thấy có điểm gì không phù hợp với quy định của EU. Tuy nhiên, vấn đề ở đây là hệ thống quy định này vận hành trong thực tế như thế nào.

Trong đợt công tác ngắn ngày, chuyên gia không thể kiểm tra được cách thức hệ thống quy định vận hành trên thực tế như thế nào.

Trong các chuyến công tác của FVO từ những năm 2009-2012-2014 không thấy nêu quan ngại về vấn đề truy xuất nguồn gốc.

5. CÁC VẤN ĐỀ KHÁC:

5.1 Xuất khẩu mật ong sang EU

Hiện nay, Việt Nam có tên trong danh sách các nước đủ điều kiện xuất khẩu mật ong sang EU.

5.2 Xuất khẩu rau quả sang EU

Xuất khẩu rau quả sang EU chưa được khai thác tối ưu. Chính phủ đang tìm kiếm mở rộng xuất khẩu vải sang EU, tuy nhiên chi phí chiếu xạ còn cao.

CHƯƠNG 3
KẾT LUẬN

1. AN TOÀN SINH HỌC: CHÚ TRỌNG VÀO THỦY SẢN (NUÔI) VÀ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

An toàn sinh học cần được giải quyết trong bối cảnh chung để xem xét liệu Việt Nam có tuân thủ các điều kiện của An toàn Sinh học Cơ sở của OIE 2014, tức là một bộ các điều kiện áp dụng đối với một dịch bệnh cụ thể, và một vùng hay quốc gia cụ thể, được yêu cầu thực hiện để đảm bảo mức độ thỏa đáng về an toàn dịch bệnh, như:

- a. Dịch bệnh, bao gồm việc nghi ngờ có dịch bệnh bắt buộc phải được thông báo cho Cơ quan có thẩm quyền; và
- b. Một hệ thống phát hiện sớm đang vận hành trong phạm vi vùng hoặc quốc gia đó; và
- c. Những yêu cầu với nhập khẩu nhằm ngăn ngừa sự xâm nhập dịch bệnh vào quốc gia hoặc vùng, như nêu trong Luật Thủy sản được áp dụng.

Điều này có thể thực hiện thông qua sử dụng công cụ PVS mới được xây dựng (2013) đối với nuôi trồng thủy sản. (Việt Nam đã xây dựng được 3 công cụ PVS liên tiếp sử dụng trong thú y).

An toàn sinh học, theo thuật ngữ đơn giản nhất, có thể định nghĩa là một bộ các quy trình thực hiện để ngăn ngừa, kiểm soát và xóa bỏ dịch bệnh truyền nhiễm trong các sinh vật. Đây là định nghĩa cơ bản áp dụng cho nhiều ngành nông nghiệp. Tuy nhiên, với những công nghệ mới đang nổi lên, định nghĩa này đã được sửa đổi và thích ứng với nhiều tình huống khác nhau, như những tình huống khủng bố sinh học, sinh vật biến đổi gen và vận dụng với động vật sử dụng trong phòng thí nghiệm.

Tuy nhiên, an toàn sinh học có thể được coi là một công cụ, một cơ chế được xây dựng để hỗ trợ và bảo hộ các ngành nông nghiệp. An toàn sinh học trong ngành nuôi cá hồi đã được áp dụng trong một vài thập niên. Nhưng trong ngành nuôi tôm, không áp dụng an toàn sinh học cho tới khi bùng phát hội chứng vi-rút Taura (TSV) ở các nước châu Mỹ và vi-rút gây bệnh đốm trắng (WSSV) ở châu Á đầu thập niên 1990 thì nhu cầu cần áp dụng an toàn sinh học nghiêm ngặt mới được nổi bật lên.

Để bảo vệ sức khỏe của bất kỳ loài thủy sản nào, ta phải xem xét các mối nguy từ tác nhân gây bệnh có thể mang tính đặc trưng hoặc đặc tính mới, đặc thù hay lạ, và phải ngăn chặn hoặc giảm thiểu sự bộc lộ/ phơi nhiễm trước mối nguy này. Bảo vệ sức khỏe động vật dưới nước có thể được thực hiện thông qua sử dụng một loạt các hoạt động định hướng lý tính và vệ sinh ở các cấp độ quốc gia, hệ thống nước và/ hoặc trang trại. Cũng còn những yêu cầu song song nhằm đảm bảo rằng việc quản lý dịch bệnh hoặc các hoạt động can thiệp hiện đang tồn tại được vận dụng một cách có đạo đức và mang tính bền vững, mà không gây tác động tiêu cực tới thủy sản nuôi, môi trường hay người tiêu dùng cuối cùng của sản phẩm. Trong phạm vi lĩnh vực an toàn sinh học đang ngày càng lớn mạnh, mỗi điều kiện trong những điều kiện tiên quyết này đòi hỏi thực hiện chính sách chiến lược hợp nhất và gắn kết với sự tham gia của các tác nhân liên quan chủ chốt ở nhiều cấp khác nhau: trang trại, ngành hàng và cơ quan quản lý.

An toàn sinh học ở các cấp khác nhau

An toàn sinh học cần được nhìn nhận một cách tổng thể. Ví dụ, mặc dù một nhà sản xuất tôm vận hành các hoạt động quản lý và một chương trình an toàn sinh học hiệu quả, thì điều này có thể chưa đủ để tránh được tình trạng ô nhiễm diện tích sản xuất. Nếu không có các trại giống an toàn sinh học cung cấp ấu trùng "sạch", thì nguy cơ tác nhân gây bệnh thâm nhập vào hệ thống thường rất cao. Nguyên tắc tương tự áp dụng đối với một chương trình an toàn sinh học ở cấp quốc gia.

Tình hình vệ sinh an toàn ở các nước láng giềng cũng phải được xem xét tại thời điểm thiết lập giao thương. Cần nhắc mọi vấn đề này, các chương trình an toàn sinh học tổng thể cần chia làm nhiều cấp điều hành khác nhau: cấp quốc tế, cấp quốc gia và cấp nhà sản xuất.

An toàn sinh học ở cấp quốc tế

Cấp độ các trung tâm quốc tế tập trung vào xây dựng năng lực của chính phủ quốc gia và tính chặt chẽ để sao cho hệ thống lập pháp, giám sát (khi thích hợp) và xét nghiệm được nâng cao. Mục tiêu chính là xây dựng một hệ thống nhằm bảo vệ ngành hàng - đối tượng điều chỉnh. Ngoài ra, phải xây dựng các quy tắc và cơ chế điều chỉnh hoạt động thương mại giữa các nước cùng sản xuất sản phẩm tương tự. Việc thực thi luật quốc gia trong giao thương sẽ giúp ngăn ngừa các chuyến hàng sản phẩm thủy sản bị nhiễm khuẩn và giảm thiểu tình trạng vận chuyển thủy sản qua biên giới bất hợp pháp.

Đối với một quốc gia nhập khẩu sản phẩm thủy sản, bước đầu tiên là xây dựng quy chế vệ sinh an toàn của nước mình với các loài thủy sản. Trong đó, một phần của nội dung đó cần có một chương trình sàng lọc quốc gia về các cộng đồng thủy sản tự nhiên và nuôi trồng với từng tác nhân gây bệnh cụ thể đáng quan ngại. Ví dụ, Tổ chức Thú y thế giới (OIE; <http://www.oie.int/>), có Luật Thủy sản với danh mục các dịch bệnh phải khai báo với từng loài thủy sản. Sau khi giám sát, một số nước có thể chứng minh và tuyên bố rằng nước mình không bị nhiễm một tác nhân gây bệnh cụ thể.

Khoanh vùng và cô lập tiểu vùng thủy sản

Tuy nhiên, nếu một tác nhân gây bệnh được phát hiện trong lãnh thổ một quốc gia, cần xác định ngay vị trí phát hiện và liệu có các khu vực nào chưa bị nhiễm tác nhân gây bệnh này không. Nếu những khu vực này có thể khoanh vùng được bằng rào cản địa lý, thì đó có thể được coi là vùng và nhóm thủy sản trong phạm vi vùng là tiểu cộng đồng. Trong các tình huống khác, việc vận dụng hoạt động quản lý phù hợp có thể làm cho tiểu cộng đồng tránh được tác nhân gây bệnh. Những đặc điểm này là cơ sở của cái gọi là khoanh vùng và cô lập tiểu vùng-trước tiên là khi tiểu cộng đồng này được giới hạn bởi các rào cản địa lý tự nhiên hoặc nhân tạo, và hai là khi tiểu cộng đồng được giới hạn tại cơ sở chăn nuôi bằng các biện pháp quản lý đặc biệt.

Trong mỗi trường hợp, cơ quan chức năng của Việt Nam có quyền xác định khoanh vùng hoặc cô lập tiểu vùng thủy sản mắc bệnh căn cứ vào đánh giá giám sát tình trạng sức khỏe của từng tiểu cộng đồng. Một khi một vùng hay cô lập tiểu vùng thủy sản được xác định, cơ quan chức năng phải xây dựng. Đặc định một chương trình giám sát cụ thể áp dụng để mô tả các đặc tính của tiểu cộng đồng, biện pháp để xác định mỗi tiểu cộng đồng và hệ thống truy xuất cho phép truy xuất nguồn gốc mỗi tiểu cộng đồng từ điểm xuất xứ. Một khi việc khoanh vùng và cô lập tiểu vùng được xác định, có thể xây dựng các thỏa thuận thương mại giữa các nước. Tuy nhiên, việc nhập khẩu của bất kỳ sản phẩm nào đều kéo theo rủi ro đưa tác nhân gây bệnh thâm nhập vào quốc gia. Để giảm thiểu nguy cơ này, có thể sử dụng Đánh giá Rủi ro (nguy cơ) Nhập khẩu (IRA) như là một công cụ để ra quyết định. Theo thuật ngữ chung, IRA là một quy trình dựa trên việc xác định rủi ro, đánh giá rủi ro, quản lý rủi ro và truyền thông về rủi ro. IRA có thể được nước nhập khẩu sử dụng để áp đặt những điều kiện nhập khẩu hoặc thậm chí từ chối nhập khẩu.

Một cơ sở nuôi trồng thủy sản, như trại giống hoặc trại nuôi, có thể được phân loại theo tình trạng vệ sinh, cơ sở hạ tầng và mức độ quản lý và có thể nhập khẩu thủy sản từ các cơ sở khác có điểm chuẩn được đánh giá tương đương hoặc cao hơn hay xuất sang các cơ sở khác có điểm tương đương hoặc thấp hơn. Trong mỗi trường hợp việc di chuyển thủy sản phải tuân thủ quy tắc quản lý của cả địa phương và quốc gia.

Bản đồ an toàn vệ sinh đối với mỗi loài

Đây là điều kiện tiên quyết để xác định tình trạng an toàn vệ sinh của quốc gia đối với các dịch bệnh khác nhau. Không thể xây dựng một chương trình an toàn sinh học nếu chưa hoàn thiện thông tin về tình hình dịch bệnh trong lãnh thổ quốc gia. Bước đầu tiên là một chương trình giám sát, ở cấp quốc gia để xác định chính xác điều kiện vệ sinh của nhóm thủy sản (ví dụ là cá hay tôm) trong nước, bao gồm lượng nuôi trồng và tự nhiên của mỗi loài xác định. Với thông tin này, có thể xác định một bản đồ an toàn vệ sinh đối với mỗi loài, sau đó là thiết lập

vùng và phân nhóm cô lập tiểu vùng trong đó. Nếu cần nhập khẩu thủy sản sống, phải có các trạm kiểm dịch sẵn sàng. Các trạm này có thể do Nhà nước hoặc tư nhân lập ra, nhưng phải tuân thủ quy định của Chính phủ.

Ban hành Quy chế Khung (Protocal) về an toàn sinh học quốc gia đối với các loài thủy sản

Khi tình hình an toàn vệ sinh đã được xác định và vùng cũng như phân nhóm đã được phân định, có thể xác định một Văn bản khung về Quy tắc An toàn sinh học quốc gia. Quy chế Khung này phải xác định cách thức một loài sinh vật thủy sản sẽ xâm nhập vào quốc gia (như nhập khẩu) và cách thức sinh vật thủy sản có thể di chuyển trong phạm vi quốc gia. Các cơ sở thủy sản (trại giống và trại nuôi) có thể phân loại theo tình trạng vệ sinh, cơ sở hạ tầng, mức độ quản lý..., sau đó phân loại thành các nhóm chủng loại khác nhau trong nước dựa trên điểm chuẩn đã đạt được qua đánh giá.

Giả sử theo phân loại xác định được 3 nhóm, các cơ sở nhóm được phân loại A có thể là những cơ sở có cấp độ an toàn sinh học cao; nhóm B có cấp độ trung bình; và nhóm C gồm những cơ sở với mức an toàn rất thấp hoặc không có áp dụng bất cứ biện pháp an toàn sinh học nào tại cơ sở. Điều này sẽ tạo ra luồng sản phẩm một chiều bên trong mỗi quốc gia, trong đó sản phẩm từ cơ sở nhóm A có thể đi sang các cơ sở ở bất kỳ nhóm nào, sản phẩm từ cơ sở nhóm B chỉ có thể đi sang cơ sở thuộc nhóm B và C; còn sản phẩm từ cơ sở nhóm C chỉ có thể đến các cơ sở khác trong cùng nhóm này. Điều này có thể tạo ra một xu hướng cải thiện tự nhiên khi các cơ sở ở cấp thấp hơn sẽ nỗ lực để vươn lên nhóm cấp cao hơn, nhờ đó, sẽ cải thiện hệ thống sản xuất nói chung.

Các yêu cầu về đào tạo/ tập huấn và phòng thí nghiệm

Việc thực hiện chương trình quốc gia về an toàn sinh học sẽ đòi hỏi phải có đội ngũ kỹ thuật viên có tâm huyết và được đào tạo bài bản. Nhân sự có đủ trình độ cần kiểm soát các điểm tiếp cận chính vào quốc gia, kiểm tra trại giống cùng các trang trại, duy trì sự giám sát, quản lý việc thực hiện các xét nghiệm, và đảm bảo mọi việc được thực hiện một cách chuyên nghiệp và trôi chảy, bảo đảm chất lượng và hiệu lực... Việc đào tạo kỹ thuật viên ở trong nước và nước ngoài, là một cấu phần rất quan trọng của cả quy trình. Cần xác định một Phòng Thí nghiệm Trung tâm (RCL) được thừa nhận về thẩm quyền và năng lực cấp các chứng nhận thú y quốc gia và quốc tế. Phòng thí nghiệm này cũng có thể chứng nhận năng lực các phòng thí nghiệm khác được đặt ở các vùng miền trong cả nước.

Kế hoạch ứng phó với tình huống khẩn cấp

Một kế hoạch **ứng phó với tình huống** khẩn cấp phải được hoạch định để đối phó với mỗi dịch bệnh và luôn sẵn sàng để triển khai trong trường hợp dịch bệnh bùng phát. Các đơn vị thuộc bộ máy chính thức của hệ thống phải được trao thẩm quyền và có đủ năng lực pháp lý để thực hiện kế hoạch ứng phó khẩn cấp này, mà không cần sự can thiệp của các cơ quan công quyền khác. Một nội dung trọng yếu đặt ra là, phải lập sẵn một biểu đồ tổ chức chi tiết trong đó chỉ ra tất cả và mỗi vị trí, yêu cầu nhân sự, trách nhiệm và quyền hạn xử lý khi phát sinh tình huống cần ứng phó khẩn cấp. Tương tự như vậy, cần dự kiến trước một hệ thống/ cơ chế bù đắp quyền lợi kinh tế cho người sản xuất để vận dụng cho thời kỳ dịch bệnh, trong trường hợp phải bắt buộc tiêu hủy cả đàn thủy sản nhằm loại bỏ nguy cơ hoặc kiểm chế sự lan rộng dịch bệnh.

Nhằm khai thác lợi ích từ kế hoạch an toàn sinh học, an toàn sinh học cần được xem như là một phần của hệ thống quản lý tổng thể. Điều này có nghĩa là nhiều khía cạnh của chuỗi sản xuất phải được xem xét, bao gồm:

1. Nguồn giống, chất lượng và quản lý nguồn thủy sản lấy giống;
2. Chất lượng ấu trùng (hậu ấu trùng);
3. Mật độ các đàn thủy sản;

4. Thức ăn và chế độ cho ăn;
5. Khử trùng và quản lý trại giống;
6. Xây dựng ao hồ/ hệ thống;
7. Giám sát chỉ số nước và đất;
8. Giám sát dịch bệnh;
9. Đào tạo và lưu hồ sơ...

Cơ sở hạ tầng

Cơ sở hạ tầng là một cấu phần quan trọng trong mọi kế hoạch an toàn sinh học. Lý tưởng là các vùng đất xung quanh cơ sở sản xuất cần có rào chắn, điều này có thể dễ dàng hơn cho các trại giống và trang trại nhỏ, nhưng khó có thể thực hiện đối với cơ sở chăn nuôi lớn. Rào chắn được sử dụng để ngăn ngừa sự thâm nhập của động vật hoang dã và những người không được phép vào khu chăn nuôi. Thiết kế của cơ sở chăn nuôi phải được hoạch định theo cách thức nhằm giảm thiểu sự lây nhiễm giữa các phân khu. Ví dụ, tại trại giống, cần có các bể khử trùng chân (bằng chất tẩy trùng thích hợp được thay nước một cách định kỳ) và bồn rửa tay tẩy trùng tại cửa mỗi phòng. Mỗi đơn vị/ cơ sở trong trại đều phải có trang thiết bị riêng, như xô, bình... và phải được đặc định và không được phép di chuyển để sử dụng tại các khu vực khác.

Cả nước nguồn đổ vào và thải ra cũng phải được xử lý nhằm giảm thiểu sự xâm nhập của tác nhân gây bệnh. Điều này phải được thực hiện khi cấp nước cho trại chăn nuôi, cũng như khi thải nước nhằm ngăn chặn sự xâm nhập của tác nhân gây bệnh thông qua nước thải vào nguồn nước địa phương. Việc sử dụng hệ thống nước tuần hoàn, bằng một hệ thống tích hợp xử lý/ quản lý nước tốt, có thể là một phương tiện hiệu quả làm giảm nguy cơ xâm nhập của tác nhân gây bệnh vào khu vực chăn nuôi. Việc đầu tư một bộ riêng các đường ống cấp nước cho trại giống, có thể chuyển đổi và khử trùng, sẽ cho phép các trại giống khử trùng hiệu quả đồng thời giảm thiểu thời gian không sử dụng khi trại không sản xuất giống.

Một hệ thống được thiết kế hiệu quả cho chăn nuôi có thể cho phép cô lập một phần hệ thống để khử trùng hay xử lý (trong trường hợp có dịch bệnh) mà không cần phải đóng toàn bộ sản xuất.

Văn bản khung về Quy tắc An toàn sinh học

Văn bản khung về Quy trình vận hành chuẩn (SOPs) cần được ban hành trước khi xác định quy trình an toàn sinh học. Một quy trình tương tự như Phân tích Mối nguy và Điểm Kiểm soát Tới hạn (HACCP) có thể sử dụng để biên soạn chi tiết Văn bản khung về Quy tắc An toàn sinh học. Bước đầu tiên là xây dựng một sơ đồ chuỗi sản xuất (ví dụ như các công đoạn di chuyển thủy sản, nước, thức ăn tươi, nhân sự thông qua các hệ thống tại chỗ) sau đó đặc định ở đâu có rủi ro tác nhân gây bệnh có thể thâm nhập. Nhìn chung, các nguồn tác nhân gây bệnh chính là thông qua thủy sinh ví dụ như dưới dạng ấu trùng, dạng trước khi trở thành ấu trùng, bán giống thủy sản, côn trùng, nước, thức ăn tươi và tươi sống (như thức ăn cho ấu trùng, giun tơ, cá...) và nhân sự điều hành trong tác nghiệp. Một khi xác định được điểm kiểm soát tới hạn khi xảy ra sự xâm nhập của tác nhân gây bệnh, có thể thiết lập những giới hạn chấp nhận được (như số lượng tối đa tác nhân gây bệnh có thể chấp nhận tại mỗi điểm), thiết lập một hệ thống kiểm soát (ví dụ như những cơ chế sẽ sử dụng để phát hiện và định lượng tác nhân gây bệnh), đề ra các hành động điều chỉnh/ khắc phục (ví dụ như những việc phải làm khi tác nhân gây bệnh đã lên đến ngưỡng đã được ấn định trước), và duy trì ghi chép đầy đủ chi tiết những hoạt động qua đó những tác động của các hành động/ biện pháp hiệu chỉnh trong quản lý đã được tiến hành có thể được đánh giá và tiếp tục được hiệu chỉnh khi cần.

Khi xây dựng Văn bản khung về Quy tắc An toàn sinh học, cần làm càng chi tiết, càng cụ thể càng tốt. Ví dụ, nếu đang sử dụng một chất khử trùng hay một loại thuốc, thì trong quy định cần nêu rõ liều lượng, thời gian và chế độ sử dụng. Đối với mỗi hoạt động đã xác định được rủi ro, cần có một nhật ký ghi chi tiết tên người chịu trách nhiệm thực hiện công việc, ngày, giờ thực hiện và mọi quan sát ghi nhận được. Khi Văn bản khung về Quy tắc An

toàn sinh học đã hoàn thành và được phê duyệt, quy định xong và được phê duyệt, tài liệu này phải phổ biến nội dung trong toàn đội, bao gồm cả nhân viên an ninh, đầu bếp, công nhân bảo dưỡng, thợ làm vườn... Tất cả nhân công phải ký xác nhận sự tham gia của mình tại buổi họp phổ biến nội dung văn bản để chứng tỏ họ đã hiểu rõ yêu cầu của văn bản và sẽ tuân thủ đúng. Tuy nhiên, những quy định này cần được coi là tài liệu "linh hoạt" theo nghĩa là có thể hoàn thiện và cập nhật bất kỳ khi nào cần. Một điểm quan trọng nữa là sau mỗi lần Văn bản Khung về Quy tắc đó được sửa đổi và cập nhật, cần được phổ biến đến tất cả nhân viên.

Một bước quan trọng nữa trong một chương trình toàn diện về an toàn sinh học được xây dựng gắn liền với hệ thống giám sát thú y là hệ thống thường xuyên giám sát và kiểm soát trạng thái vệ sinh thú y của tất cả thủy sản nuôi trồng tại cơ sở. Tương tự như vậy, hệ thống giám sát phải được xác định rõ ràng và chi tiết để có thể tuân thủ mà không có bất cứ sự mơ hồ nào. Hệ thống giám sát được sử dụng ở nhiều cấp độ từ việc quan sát đàn thủy sản đơn thuần đến việc đánh giá tế bào và mẫu nuôi dưới nước sử dụng bộ kỹ thuật thí nghiệm phức tạp, bao gồm nghiên cứu vi cấu trúc và PCR. Điều này phụ thuộc vào năng lực của từng cơ sở thí nghiệm. Tần suất giám sát và phân tích được yêu cầu thực hiện cũng cần được xác định và mọi kết quả phải được lưu hồ sơ.

Trình độ để đáp ứng yêu cầu về kỹ thuật

Một bước then chốt nữa là cán bộ quản lý và kỹ thuật viên phụ trách vận hành sản xuất phải có đủ kinh nghiệm, được đào tạo và có kiến thức để có thể hướng dẫn phù hợp đội ngũ nhân viên cấp dưới. Các cuộc họp định kỳ với nhân viên cơ sở phải do người chịu trách nhiệm với từng bộ phận đứng ra tổ chức, nhằm cập nhật/ ôn luyện về quy trình, đảm bảo việc trao đổi kiến thức hiệu quả và duy trì tính chuyên nghiệp trong chăn nuôi.

Nền tảng trong mỗi khâu được khuyến nghị như vậy là tính trách nhiệm của nhân sự tại cơ sở. Tính hiệu quả của một kế hoạch an toàn sinh học có thể đo được bằng những tiêu chí như không còn dịch bệnh và không có thủy sản chết, trong khi đó sự thành công của kế hoạch dựa trên cơ sở là đào tạo, phổ biến và trao đổi thông tin, tính chuyên nghiệp và sự tuân thủ. Chế độ khen thưởng nhân viên có thể áp dụng để khuyến khích việc thực thi hiệu quả các kế hoạch thú y và Văn bản khung về Quy tắc An toàn sinh học tại trại giống và nuôi trồng.

2. NHỮNG QUY ĐỊNH MỚI VỀ GHI NHÃN THỰC PHẨM.

2.1 Các quy định dưới đây đang có hiệu lực tại Việt Nam:

- Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Thủ tướng Chính phủ về Nhãn hàng hoá được đánh số (1)
- Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm đã qua chế biến, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn được đánh số (2)
- Công văn số 1613/QLCL-CL1: Quy định (cách) ghi nhãn về phương pháp khai thác thủy sản của Hội đồng châu Âu được đánh số (3)
- Công văn số 2085/TCTS-KTBVNL ngày 11/8/2014 - Hướng dẫn cách ghi nhãn về nghề khai thác hải sản theo yêu cầu EC được đánh số (4)
- Công văn số 3027/TCTS-KTBVNL ngày 12/11/2013 - Hướng dẫn khai báo thông tin nghề khai thác trong Giấy xác nhận nguyên liệu thủy sản khai thác được đánh số (5).

2.2 Nhận xét

Thông tư 34/2014 ngày 27/10/2014 của Việt Nam được đánh số (2) là văn bản phù hợp nhất khi đề cập tới việc cập nhật quy định ghi nhãn mới đối với thực phẩm ở Việt Nam.

2.2.1 Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về Nhãn hàng hoá được đánh số (1) quy định đối với mọi loại hàng hóa từ thực phẩm tới nội thất bằng gỗ và nhạc cụ. Nền phạm vi của Nghị định không giống như 1379/2013 của CMO và Bản Quy tắc 1169/2011. Tuy nhiên, điều này không nói lên bất cứ vấn đề khúc mắc gì với 1379/2013 của CMO và Bản Quy tắc 1169/2011. Vì thế, quy định này vẫn có thể áp dụng.

2.2.2 Ba công văn ngắn về thủy sản được đánh số (3), (4) và (5) là các hướng dẫn nhỏ cung cấp thông tin ngắn gọn cho ngành thủy sản. Các công văn này chuyển thông tin ngắn gọn nêu trong 1379/2013 của CMO, nhưng chưa đủ toàn diện và còn rất xa vời để đáp ứng được các khía cạnh liên quan được đề cập đến trong những văn bản của EU này. Tuy nhiên, (khi tham khảo) các chuyên gia coi các công văn ngắn nói đến ở mục này là văn bản tạm thời và sẽ sớm được xem xét lại.

2.2.3 Vì vậy nhận xét ở đây đề cập Thông tư số 34/2014 ngày 27/10 2014 nêu trên, được đánh số (2).

2.2.3a Công văn này không có quy định về việc cung cấp thông tin cụ thể cho người tiêu dùng đối với sản phẩm thủy hải sản chế biến và chưa qua chế biến như nêu trong Bản quy tắc 1379/2013 của CMO. Thông tư gồm các nội dung sau:

- Tên thương mại của sản phẩm và tên khoa học của loài thủy sản.
- Phương pháp sản xuất.
- Vùng khai thác hoặc nuôi trồng.
- Thông tin về nghề khai thác thủy sản đã áp dụng (cách thức đánh bắt).
- Liệu sản phẩm đã được rửa đông trước đó.
- Thời hạn sử dụng tối thiểu / hạn sử dụng có chất lượng tốt nhất tùy trường hợp và
- Các thông tin khác mang tính tự nguyện cũng có thể ghi trên nhãn.

2.2.3b Ở một khía cạnh nào đó, Thông tư đã có quy định việc thông tin cho người tiêu dùng so với Bản Quy tắc 1169/2011 của FIC EU - Bản Quy tắc mới của EU về ghi nhãn đối với mọi loại thực phẩm. Tuy nhiên, như nêu trong phần 2 của báo cáo này, tại chương liệt kê các nhận định/ kết quả khảo sát thực tế và trong bảng nhận xét ở Phụ lục 6, trong thông tư vẫn còn thiếu một số vấn đề quan trọng mà các nhà xuất khẩu sang EU cần biết.

2.2.4 Kết luận/ khuyến nghị

Mặc dù các cơ sở đã nhận được bản dịch tiếng Việt các văn bản liên quan của EU, chuyên gia cho rằng một văn bản/ hướng dẫn với nội dung/ giải thích về những thông tin đã nêu ở trên theo một cách thực tế hơn sẽ rất hữu ích cho ngành thủy sản.

Một bản dự thảo tài liệu hướng dẫn như vậy được bổ sung vào Phụ lục. Ngoài ra, cần tổ chức tập huấn hay hội thảo hướng dẫn về nội dung của bản hướng dẫn này.

Khi đề cập tới việc ghi nhãn trong các ngành thực phẩm khác ngoài thủy sản, như mật ong và rau quả, có thể sử dụng Phụ lục 3a đã được biên soạn thành Bảng tổng hợp để nghiên cứu thêm. Trong bảng này, những nhận định so sánh từng điều khoản giữa quy định của Việt Nam với "Quy tắc mới 1169/2011 ngày 25/10/2011 của EU về thông tin thực phẩm cung cấp cho người tiêu dùng". Quy tắc này bao gồm mọi loại thực phẩm bao gói sẵn bao gồm cả mật ong và rau quả. Hướng dẫn chung về thực phẩm trong ghi nhãn thực phẩm căn cứ vào Quy tắc mới này của EU rất hữu ích đối với các cơ sở xuất khẩu hàng thực phẩm.

3. QUYỀN ĐỘNG VẬT: CHÚ TRỌNG VÀO THỦY SẢN (NUÔI) VÀ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN Y ĐỊNH MỚI VỀ GHI NHÃN THỰC PHẨM.

Việt Nam cần khởi động đối thoại về quyền động vật đối với thủy sản (nuôi) và (Chính phủ) cần khởi đầu việc cùng với ngành hàng làm việc để soạn thảo một Bộ quy tắc Thực hành tự nguyện.

4. TRUY XUẤT: CHÚ TRỌNG VÀO THỦY SẢN (NUÔI) VÀ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN.

Khi nghiên cứu các văn bản quy phạm pháp luật đã nhận được, (như được liệt kê Phụ lục 6), chuyên gia không tìm thấy trong các tài liệu nhận được đó bất cứ quy định nào không phù hợp với quy định của EU. Vấn đề ở đây là hệ thống quy định này vận hành thế nào trong thực tế.

Trong đợt công tác này, chuyên gia không thể kiểm tra tình hình vận dụng hệ thống quy định trong thực tế. Trong các chuyến thăm làm việc của FVO từ năm 2009-2012-2014, cũng không nêu quan ngại về vấn đề truy xuất.

Việt Nam cần xem xét xem liệu mọi yêu cầu (được EU đặt ra) đối với thủy sản nuôi và ngành nuôi trồng thủy sản đã được đáp ứng, bao gồm cả ghi nhãn về truy xuất nguồn gốc.

Bộ Nông nghiệp & phát triển nông thôn (MARD) đã thông qua quy hoạch nuôi, chế biến cá tra vùng đồng bằng sông Cửu Long đến năm 2020.

Theo đó, các cơ sở nuôi cá sẽ được cấp mã số. Những mã số này được sử dụng như mã số nhận diện, dùng trong việc đăng ký của cơ sở, hợp đồng với nhà sản xuất nguyên liệu thô và xuất khẩu. Theo VASEP, điều này sẽ giúp cải thiện việc truy xuất nguồn gốc.

Đến năm 2016, diện tích mặt nước nuôi cá tra tại đồng bằng sông Cửu Long sẽ đạt 5.300-5.400 ha, với sản lượng 1,25 tới 1,3 nghìn tấn, sản phẩm giá trị gia tăng chiếm 8-10%, kim ngạch xuất khẩu đạt 2-2,3 tỷ USD.

Đến năm 2020, diện tích mặt nước nuôi cá tra tại đồng bằng sông Cửu Long sẽ đạt 7.600-7.800 ha, với sản lượng 1,8-1,9 nghìn tấn, sản phẩm giá trị gia tăng chiếm 15-20%, kim ngạch xuất khẩu đạt 2,6-3 tỷ USD.

Một **báo cáo** ra đời năm 2014 có tên: "Liệu việc cấp chứng nhận có phải là giải pháp khả thi cho các nhà chăn nuôi và chế biến thủy sản nhỏ ở phía Nam? Cái nhìn từ Việt Nam" của Melissa Marschke và AnnWilkins 1, Đại học Ottawa, 120 Đại học tư Ottawa, ON, Canada K1N 6N5-2014: nêu quan ngại về tương lai của ngành nuôi trồng thủy sản tại Việt Nam và khuyến nghị cần đề cập vấn đề này như là một đòi hỏi cấp bách.

5. CÁC VẤN ĐỀ KHÁC

5.1. Xuất khẩu mật ong sang EU

Việt Nam đã nằm trong danh sách các nước được phép xuất khẩu mật ong sang EU. Đào tạo thêm nhằm nâng cao nhận thức là cần thiết với các hiệp hội và nhà nuôi ong nhằm ngăn chặn các vấn đề đã từng xảy ra trước đây.

5.2. Xuất khẩu rau quả sang EU

Hướng dẫn trong phụ lục cần được đánh giá và hội thảo mới gồm nhiều chuyển công tác tới các cơ sở sản xuất có tiềm năng xuất khẩu cũng như tập huấn tại chỗ về những hướng dẫn bao gồm hướng dẫn về codex nhằm giải thích quy định. Đây là một quá trình lâu dài và cần được xây dựng cẩn thận và xác định rõ thời gian.

KHUYẾN NGHỊ

1. An toàn sinh học

Đào tạo rộng rãi cần được thực hiện trong lĩnh vực dịch bệnh thủy sản nhằm tăng cường năng lực cơ quan chức năng trong việc triển khai bộ công cụ PVS trong thủy sản của OIE như đã thực hiện 3 lần trong ngành thú y tại Việt Nam.

2. Ghi nhãn

Mặc dù các cơ sở đã nhận được bản dịch tiếng Việt các văn bản liên quan của EU, chuyên gia cho rằng một văn bản/ hướng dẫn quy định/ giải thích những thông tin nêu trên theo một cách thực tế hơn sẽ rất hữu ích cho ngành thủy sản.

Phụ lục 2 đề xuất/ dự thảo một hướng dẫn. Ngoài ra, cần tổ chức tập huấn hay hội thảo hướng dẫn về nội dung này.

Khi đề cập tới việc ghi nhãn trong các ngành thực phẩm khác ngoài thủy sản, như mật ong và rau quả, có thể sử dụng bảng trong Phụ lục 3a để nghiên cứu thêm. Trong bảng này, những nhận định so sánh từng điều khoản giữa quy định của Việt Nam với “Quy định mới 116972011 ngày 25/10/2011 của EU về việc thông tin thực phẩm cho người tiêu dùng”. Quy định này bao gồm mọi loại thực phẩm bao gói sẵn bao gồm cả mật ong và rau quả. Hướng dẫn chung về thực phẩm trong ghi nhãn thực phẩm căn cứ vào Quy định mới này của EU rất hữu ích đối với các cơ sở xuất khẩu hàng thực phẩm.

3. Quyền động vật

Việt Nam cần bắt tay xây dựng bộ quy tắc ứng dụng mang tính tự nguyện đối với nuôi trồng thủy sản như vận dụng các hướng dẫn, bộ quy tắc ứng dụng như của Úc.

4. Truy xuất nguồn gốc

Cần đánh giá kỹ về vấn đề truy xuất nguồn gốc trong thủy sản (nuôi) và nuôi trồng thủy sản và có thể là rau quả xuất vào EU.

PHỤ LỤC 1 - QUY ĐỊNH CỦA VIỆT NAM VỀ GHI NHÃN. SO SÁNH VỚI QUY ĐỊNH CỦA EU GỒM QUY ĐỊNH 1339/2013 CỦA CMO VÀ QUY ĐỊNH 1169/2011 CỦA FIC VÀ CÁC QUY ĐỊNH LIÊN QUAN

1. Nghị định của Chính phủ số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 về Nhãn hàng hóa.
2. Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT: Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm đã qua chế biến, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.
3. Công văn 1613/QLCL-CL1 năm 2014 về ghi nhận phương pháp khai thác thủy sản của Hội đồng châu Âu.
4. Công văn 2085/TCTS-KTBVNL ngày 11/8/2014 Hướng dẫn cách ghi nghề khai thác hải sản theo quy định EC.
5. Công văn 3027/TCTS-KTBVNL ngày 12/11/2013 Hướng dẫn khai báo thông tin nghề khai thác trong Giấy xác nhận nguyên liệu thủy sản khai thác.
6. Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ ngày 25/4/2012 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.
7. Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc hội ban hành ngày 17/06/2010.
8. Thông tư liên tịch 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9/4/2014 hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
9. Nghị định số 79/2008/NĐ-CP ngày 18/7/2008 của Chính phủ quy định hệ thống tổ chức quản lý, thanh tra và kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm.
10. Luật số 05/2007/QH12 ngày 21/11/2007 về Chất lượng sản phẩm, hàng hoá.
11. Quyết định số 48/2007/QĐ-BNN Quy định về thủ tục cấp Giấy phép kiểm dịch thực vật nhập khẩu đối với các vật thể phải phân tích nguy cơ dịch hại trước khi nhập khẩu vào Việt Nam.

PHỤ LỤC 2

SỔ TAY HƯỚNG DẪN GHI NHÃN THỦY SẢN HẢI SẢN

Tháng 6 năm 2015



Nội dung

Các sản phẩm thủy hải sản chưa chế biến, một số sản phẩm đã chế biến và sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng.

Các quy tắc đặc biệt.

(CMO: các QĐ số 1379 / 2013; 1224 / 2009, 404 / 2011; 2136 / 89; 1536 / 92)

A. Các sản phẩm thủy hải sản chưa chế biến và một số sản phẩm đã chế biến.

Các quy tắc chung.

Quy định 1169/2011 (FIC)

B. Các sản phẩm thủy hải sản đã chế biến khác và sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng.

Các quy tắc chung.

Quy định 1169/2011 (FIC)

C. Cách thức trình bày các thông tin bắt buộc đến người tiêu dùng?

Các quy tắc chung

Quy định 1169/2011 (FIC)

Các quy tắc ghi nhãn đặc biệt áp dụng đối với các sản phẩm thủy hải sản và thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng

Các sản phẩm thủy hải sản chưa chế biến, một số sản phẩm đã chế biến và thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng:

(CMO: Các QĐ số 1379 / 2013; 1224 / 2009, 404 / 2011; 2136 / 89; 1536 / 92)

Bên cạnh các quy tắc ghi nhãn chung còn có các quy tắc đặc biệt về ghi nhãn đối với thủy sản và sản phẩm thủy sản. Trong đó phải bao gồm thông tin về tên thương mại, tên khoa học, phương pháp khai thác và khu vực đánh bắt.

Các quy tắc ghi nhãn đặc biệt được áp dụng cho sản phẩm thủy hải sản và thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng được bán tại EU, bất kể với xuất xứ nào, các quy tắc này cũng được áp dụng đối với các sản phẩm bao gói sẵn.

Các quy tắc đặc biệt được áp dụng cho các sản phẩm thủy hải sản và thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng bao gồm trong danh mục tên thương mại được chấp nhận theo thị trường và mã CN trong Danh mục kết hợp (là Danh mục mã hải quan phân loại sản phẩm của EU - Combined Nomenclature), ví dụ:

- Thủy sản sống.
- Thủy sản tươi, ướp lạnh hoặc đông lạnh, có thể dạng phi-lê hoặc cắt nhỏ (thái, băm nhỏ).
- Thủy sản khô, ướp muối hoặc ngâm nước muối.
- Thủy sản hun khói, có thể làm chín trước hoặc trong quá trình hun khói.
- Động vật giáp xác, có vỏ hoặc không có vỏ, sống, tươi, ướp lạnh, đông lạnh, sấy khô, ướp muối hoặc ngâm nước muối.
- Động vật giáp xác nguyên vỏ, đã qua xử lý nhiệt, có thể ướp lạnh, đông lạnh, sấy khô, ướp muối hoặc ngâm nước muối.
- Nhuyễn thể có vỏ hoặc không có vỏ, sống, tươi, ướp lạnh, sấy khô, ướp muối hoặc ngâm nước muối
- Rong tảo biển và các loại tảo khác.

Các sản phẩm thủy hải sản và thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng không thuộc đối tượng áp dụng các quy tắc đặc biệt (chỉ áp dụng Quy định 1169/2011 - FIC) điểm B:

Là: Các sản phẩm thủy hải sản và thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng thuộc nhóm mã thuế 1604 và 1605, ví dụ:

- Thủy sản được gia nhiệt/ chế biến hoặc bảo quản (thủy sản đóng hộp và thủy sản đóng hộp không hoàn chỉnh) - chỉ cần nêu chính xác tên thương mại - các sản phẩm mà thủy sản chỉ là một thành phần.
- Trúng cá muối và các thành phần thay thế trúng cá muối.
- Động vật giáp xác và nhuyễn thể đã chế biến hoặc bảo quản, bao gồm cả tôm được xử lý nhiệt, bóc vỏ.
- Một số lượng nhỏ sản phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng được bán trực tiếp từ tàu đánh cá cho người tiêu dùng, toàn bộ giá trị không vượt quá 50 EUR/ngày.

Phải nêu rõ tên thương mại và tên khoa học trong các trường hợp:

Khi bán cho người tiêu dùng cuối cùng, phải nêu rõ tên thương mại và tên khoa học (cơ sở dữ liệu của FAO, cơ sở dữ liệu thủy sản -FISHBASE).

Theo quy định của EU, tên thương mại phải được thể hiện bằng ngôn ngữ chính thức của các nước thành viên.

Tên thương mại khi xuất khẩu sang các nước EU:

Các doanh nghiệp muốn xuất khẩu sang thị trường EU phải nắm vững về yêu cầu đối với mô tả thương mại tại quốc gia nhập khẩu, thông tin có thể do nhà nhập khẩu hoặc cơ quan quản lý tại nước thành viên của EU cung cấp.

Quy tắc ghi nhãn cụ thể đối với cá escolar (thuộc họ Gempylidae) bao gồm cá thu mình dài (snake mackerel- *Lepidocybium flavobrunneum*) và cá dầy (oilfish- *Ruvettus pretiosus*); và cá thu bơ (butter mackerel):
Chỉ các loại cá thuộc họ Stromateidae mới được bán dưới tên gọi "cá bơ" (butter fish).

Các loại cá thuộc họ cá thu rắn, mình dài (Snake mackerel thuộc họ Gempylidae), bao gồm các loại cá sáp dầu và cá thu dầu (*Gempylidae flavobrunneum* và *Ruvettus pretiosus*) không được bán với tên gọi cá bơ. Những loại này sẽ được bán với tên thương mại "escolar" và "butter mackerel" hoặc "oilfish" kèm theo tên Latin.

Các yêu cầu bổ sung đối với cá sáp dầu, cá dầy và cá thu bơ (escolar và oilfish / butter mackerel):

Các sản phẩm thủy sản tươi, đã sơ chế và chế biến của các họ cá trên phải đáp ứng thêm các yêu cầu dưới đây:

- Chỉ được bán khi đã được bao gói/đóng gói.
- Trên nhãn phải ghi chỉ dẫn chế biến, nếu có. Nhãn của các sản phẩm tươi bắt buộc phải ghi cách thức chế biến. Nhãn phải ghi rõ cá nên được chiên hoặc nấu kỹ, và phần nước luộc và chất béo từ việc chế biến loài thủy sản này không nên dùng để làm nước xốt hay để nấu các món khác.
- Trên nhãn phải ghi các thông tin về nguy cơ gây tiêu chảy do phần chất béo không tiêu hóa được khi chế biến không đúng cách, trừ khi cá được nấu sẵn khi bán.
- Trên nhãn phải ghi cả tên Đan Mạch và tên Latin/khoa học.

Phải nêu phương pháp khai thác phải gắn kết với tên thương mại:

Phải nêu phương pháp khai thác (đánh bắt nước mặn, đánh bắt nước ngọt hoặc nuôi) kèm tên thương mại với

nội dung sau:

- "... được khai thác..."
- "... được khai thác tại vùng nước ngọt..."
- "... được nuôi..."

Nếu sản phẩm hỗn hợp của cùng một loài với các phương thức khai thác khác nhau, phải nêu phương thức khai thác của từng nhóm sản phẩm.

Thủy sản khai thác ngoài biển

Nếu tên thương mại và vùng khai thác thể hiện rõ là sản phẩm thủy sản được khai thác ngoài biển, thì không cần ghi thông tin về phương thức khai thác khi bán sản phẩm cho người tiêu dùng cuối cùng.

Ví dụ, "cá cát Thái Bình Dương," "cá... Địa Trung Hải" và "tôm Krill" là đã đủ thông tin; đương nhiên chúng phải được chứng minh theo truy xuất nguồn gốc. Lưu ý phải tiếp tục cung cấp thông tin về khu vực khai thác.

Phải công bố khu vực và ngư cụ dùng để khai thác thủy sản:

Hoạt động khai thác, nhất là đối với các loại thủy sản di cư trên vùng biển lớn. Do đó, phải có chỉ dẫn bắt buộc về khu vực khai thác trong các vùng biển rộng.

Bản đồ các vùng khai thác:

Phụ lục a

Tên các vùng khai thác:

Một trong những tên gọi sau đây xuất hiện:

- Khi sản phẩm thủy hải sản được khai thác ngoài biển, có thể sử dụng tên viết trong danh mục về vùng khai thác của FAO. Phần chữ phải dễ hiểu đối với người tiêu dùng - có thể là bản đồ hoặc biểu đồ thể hiện vùng đó.
- Khi các sản phẩm thủy sản/sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng được khai thác ở vùng nước ngọt, phải dẫn chiếu đến vùng nước của quốc gia xuất xứ, ví dụ: "khai thác ở vùng nước ngọt tại Arresø, Đan Mạch".
- Đối với các sản phẩm thủy sản nuôi/sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng phải chỉ dẫn tên quốc gia mà ở đó sản phẩm chiếm hơn một nửa khối lượng cuối cùng hoặc nơi được nuôi giữ trong hơn một nửa thời gian nuôi hoặc, nếu là thủy sản có vỏ thì sẽ là nơi diễn ra giai đoạn cuối cùng của công đoạn chăm sóc hoặc nuôi kéo dài ít nhất 6 tháng.

Ngoài ra, doanh nghiệp có thể lựa chọn bổ sung tên vùng khai thác chính xác hơn.

Nếu là sản phẩm hỗn hợp của cùng một loài được khai thác ở các vùng khác nhau hoặc được nuôi trồng ở các nước khác nhau, ít nhất phải thể hiện vùng/ quốc gia của nhóm thủy sản mang tính đại diện về mặt khối lượng trong lô sản phẩm đó, và phải nêu rõ sản phẩm có nguồn gốc từ các vùng/ quốc gia khác nhau.

Phương thức khai thác thủy sản (chỉ áp dụng đối với thủy hải sản khai thác tự nhiên):

Phải khai báo. Thủy hải sản khai thác tự nhiên phải nêu một trong những nghề khai thác được sử dụng trong các nhóm sau: "nghề lưới kéo", "nghề lưới giã", "nghề lưới rê và các loại tương tự", "nghề lưới bao và nâng", "nghề câu", "nghề lưới vét", và "nghề lồng bẫy".

Xem Phụ lục III trong Quy định EC số 1379/2013. (Phụ lục b).

Nếu là sản phẩm hỗn hợp gồm cùng một loài được đánh bắt bằng các phương thức khai thác khác nhau, phải khai báo nghề khai thác thủy sản cho từng mẻ.

Nếu sản phẩm đã được cấp đông trước đó, trên nhãn phải ghi:

Nếu sản phẩm thủy hải sản và thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng đã được cấp đông và bán dưới dạng đã tan giá, trên nhãn phải ghi rõ "đã rã đông". Cấp đông được định nghĩa là: các sản phẩm thủy hải sản và thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng đã được bảo quản ở nhiệt độ -18°C hoặc thấp hơn.

Các trường hợp ngoại lệ không cần ghi nhãn “đã tan giá (thawed)”:

- Các sản phẩm thủy hải sản được cấp đông vì mục đích y tế, nêu tại Phần VIII của Phụ lục III trong Quy định (EC) số 853/2004. (Phụ lục c).

- Các thành phần có trong thành phẩm.

- Các sản phẩm thủy hải sản và thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng đã được rã đông trước khi xông khói, ướp muối, nấu chín, ngâm muối, phơi khô hoặc trước đó đã thực hiện kết hợp của các phương pháp xử lý nêu trên.

- Thực phẩm mà việc cấp đông như một bước kỹ thuật cần thiết trong quy trình sản xuất.

Nếu các sản phẩm xông khói, phơi khô, nấu chín, hoặc ngâm nước muối từ dạng nguyên liệu đã được cấp đông, từ “đã rã đông” phải ghi trên nhãn sản phẩm.

(các sản phẩm không bao gói sẵn: không yêu cầu ghi từ “đã rã đông-defrosted” trên nhãn).

Thông tin trên các sản phẩm bao gói sẵn và chưa bao gói sẵn:

a) Đối với các sản phẩm thủy hải sản bao gói sẵn:

- Các thông tin kể trên phải được ghi trên nhãn sản phẩm, ngoại trừ tên khoa học phải ghi trên thẻ, bảng hoặc hình thức tương tự.

- Chỉ dẫn tên khoa học phải được luôn dễ dàng nhận biết bởi cho người tiêu dùng. Cửa hàng bán sản phẩm có thể ghi tên khoa học tiếng Latin trên một bảng chuẩn treo trong cửa hàng.

- Thời hạn sử dụng tối thiểu, nếu phù hợp (EU không yêu cầu ghi thông tin này đối với các sản phẩm chưa bao gói sẵn, song vẫn áp dụng theo yêu cầu của từng quốc gia).

b) Đối với sản phẩm thủy hải sản chưa bao gói sẵn:

- Thông tin có thể được ghi trên thẻ, bảng hiệu hoặc hình thức tương tự...

- Thông tin phải rõ ràng và sẵn có cho người tiêu dùng. Cửa hàng bán sản phẩm có thể ghi tên Latin trên một bảng hiệu quảng cáo tiêu chuẩn treo trong cửa hàng.

- Thời hạn sử dụng tối thiểu, nếu phù hợp.

Nếu bày bán một nhóm sản phẩm hỗn hợp gồm các loài khác nhau, phải ghi thông tin trên về từng loài.

Các quy tắc chung trong ghi nhãn các sản phẩm thủy hải sản (QĐ số 1169/2011)

A. Các sản phẩm thủy hải sản và thủy sản có nguồn gốc nuôi trồng chưa qua chế biến và một số sản phẩm đã chế biến:

1. Thông tin bắt buộc

Thời hạn ‘Sử dụng tốt nhất trước’ ngày/ Ngày ‘Hết hạn sử dụng’:

Thời hạn sử dụng tối thiểu tương ứng với “Sử dụng tốt nhất trước” ngày hoặc ngày “Sử dụng tốt nhất trước hạn”. Tất cả các sản phẩm bao gói sẵn loại không chóng hỏng, héo, thối phải ghi ngày “Sử dụng tốt nhất trước”. Ngược lại, các sản phẩm chóng hỏng phải để ngày “Hết hạn sử dụng”. (Hướng dẫn của Đan Mạch, Phụ lục 6 - cá xông khói giữ lạnh và cá ngâm nước sốt).

Đối với tất cả sản phẩm chưa bao gói sẵn, các sản phẩm bao gói sẵn để bán trực tiếp hoặc bao gói tại điểm bán hàng theo yêu cầu của người tiêu dùng, các nước EU có thể quyết định liệu có áp dụng bắt buộc quy định quốc gia về việc có cần ghi “Sử dụng tốt nhất trước ngày” hoặc Ngày “Hết hạn sử dụng” hay không.

Đối với nhãn thể hai mảnh vỏ sống, thông tin “Sử dụng tốt nhất trước ngày” có thể được thay thế bằng dòng ghi chú “Những sản phẩm này phải còn sống khi bán”.

Chất gây dị ứng:

Đối với các sản phẩm bao gói sẵn, cần tham chiếu rõ ràng tên của bất kỳ chất gây dị ứng nào có trong danh sách

các thành phần của sản phẩm. Chất này phải được ghi bằng chữ (ví dụ kiểu phông chữ, hoặc màu nền) để phân biệt rõ với phần còn lại trong danh sách thành phần của sản phẩm.

Đối với các sản phẩm chưa bao gói sẵn, các sản phẩm được bao gói để bán trực tiếp hoặc bao gói tại điểm bán theo yêu cầu của người tiêu dùng, bắt buộc phải ghi thông tin về chất gây dị ứng. Tuy nhiên, các nước EU có thể áp dụng các biện pháp quốc gia về "cách thức" ghi thông tin này.

Nếu không có danh sách các thành phần của sản phẩm, phải thể hiện chất gây dị ứng như sau:
"chứa chất...".

Không phải ghi nếu tên thực phẩm đã nói rõ (các) chất gây dị ứng.

Phụ lục d QĐ số 1169/2011 Phụ lục II

Các quy định bổ sung đối với sản phẩm bao gói sẵn

Ngoài thông tin nêu trên, phải ghi các thông tin dưới đây trên sản phẩm bao gói sẵn:

Danh sách thành phần của sản phẩm:

Phải ghi một danh sách tất cả các thành phần theo thứ tự khối lượng giảm dần kể tiếp chữ 'Thành phần'.

Thực phẩm chỉ có một thành phần và có tên trùng với thành phần đó sẽ không cần áp dụng quy định này.

("xông khói" thường nằm trong tên gọi và không phải là một thành phần, tuy nhiên nếu dùng phụ gia/ giả xông khói thì sẽ là một thành phần).

Số lượng các thành phần của sản phẩm:

Phải thể hiện dưới dạng tỷ lệ phần trăm (%).

Phải thể hiện khi thành phần:

- Xuất hiện trong tên sản phẩm;
- Được nhấn mạnh trên nhãn sản phẩm;
- Đóng vai trò quan trọng để mang lại đặc tính cho một loại thực phẩm.

Có một số ngoại lệ đối với quy định này, ví dụ nếu đã ghi thông tin trọng lượng tịnh khô.

Khối lượng tịnh: (Trọng lượng tịnh)

Phải thể hiện theo đơn vị gram hoặc kilogram.

Trọng lượng tịnh khô của thực phẩm cũng phải được ghi nếu thực phẩm hiện tại ở dạng lỏng (cũng như dạng đông lạnh hoặc dạng đông lạnh nhanh).

Nếu thực phẩm được mạ băng, trọng lượng tịnh khai báo của thực phẩm phải loại trừ lớp mạ băng. Khi đó, trên nhãn có thể ghi theo một trong bốn phương án sau (ví dụ 250 g):

a) Trọng lượng tịnh = 250 g và Trọng lượng tịnh khô = 250 g.

b) Trọng lượng tịnh = Trọng lượng tịnh khô = 250 g.

c) Trọng lượng tịnh khô = 250 g.

d) Trọng lượng tịnh (không gồm mạ băng) = 250 g.

Các điều kiện bảo quản và sử dụng:

Phải ghi rõ mọi điều kiện bảo quản và/ hoặc các điều kiện sử dụng đặc biệt.

Tên và địa chỉ của doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

Phải ghi rõ tên và địa chỉ của doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm chịu trách nhiệm về thông tin sản phẩm mà thực phẩm được bán dưới tên của công ty đó;

Nếu doanh nghiệp này không đặt tại EU, phải ghi rõ tên và địa chỉ của nhà nhập khẩu.

Nước xuất xứ hoặc nguồn gốc xuất xứ:

Phải ghi rõ thông tin này nếu thiếu có thể sẽ làm người tiêu dùng hiểu sai về sản phẩm.

Hướng dẫn sử dụng:

Chỉ ghi nếu cần.

Thông tin dinh dưỡng (áp dụng từ ngày 13/12/2016):

Bao gồm giá trị năng lượng và hàm lượng chất béo, chất bão hòa, hydrat-carbon (chất xơ), đường, protein và muối trên mỗi 100g hoặc 100 ml sản phẩm. Có thể ghi tên các loại vitamin, chất khoáng và các chất dinh dưỡng cụ thể khác.

Ngoài ra, thông tin này có thể được trình bày theo “mỗi khẩu phần” hoặc dưới dạng tỷ lệ phần trăm của “khẩu phần dinh dưỡng tham chiếu”.

Sản phẩm chưa chế biến chỉ bao gồm một thành phần duy nhất hoặc một nhóm các thành phần được miễn áp dụng quy định này.

Bao gói trong môi trường sử dụng khí bảo vệ (protective atmosphere):

Phải ghi thông tin này nếu sản phẩm được bao gói trong điều kiện môi trường một số loại khí.

“Ngày cấp đông” hoặc “Ngày cấp đông lần đầu”:

Quy định này chỉ áp dụng đối với các sản phẩm chưa chế biến.

Ngày tháng phải được ghi như sau: “Cấp đông ngày/tháng/năm”.

Nước bổ sung:

Thành phần nước bổ sung phải được ghi trong danh sách thành phần của sản phẩm theo Quy định 1169/2011-FIC.

Đối với sản phẩm thủy sản dạng cắt khúc, cắt khoanh, thái lát, phi-lê hoặc nguyên con, thành phần nước bổ sung cũng phải được nhắc đến trong tên thực phẩm nếu thành phần này vượt quá 5% khối lượng của thành phẩm.

Các protein bổ sung có nguồn gốc động vật khác nhau:

Tên thực phẩm phải thể hiện thành phần các loại protein bổ sung và nguồn gốc động vật của chúng.

Dạng thủy sản (Formed fish):

Các sản phẩm mang đến ấn tượng được tạo thành từ một miếng cá nguyên vẹn nhưng thực tế từ nhiều miếng khác nhau ghép lại khi sử dụng các thành phần khác (VD: phụ gia thực phẩm, các enzym thực phẩm) hoặc các phương thức khác thì cần ghi nhãn rõ điều này.

Doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm bắt buộc phải sử dụng thuật ngữ “formed fish”.

Mã nhận diện (Identification mark):

Phải ghi tên quốc gia, mã số công nhận của cơ sở sản xuất và chữ viết tắt EC, hoặc bản dịch sang các ngôn ngữ EU khác nếu sản phẩm được sản xuất tại EU.

Đối với các sản phẩm nhập khẩu, chỉ bắt buộc ghi tên quốc gia và mã số được EU công nhận của cơ sở.

Ngày bao gói:

Phải ghi rõ ngày bao gói đối với nhụyễn thể hai mảnh vỏ sống.

Ngày này phải bao gồm ít nhất ngày và tháng.

2. Thông tin không bắt buộc/ tự nguyện

Ngoài thông tin bắt buộc phải ghi, có thể bổ sung thêm thông tin sau nếu thông tin này rõ ràng, không mơ hồ và kiểm chứng được, và không làm người tiêu dùng hiểu sai về sản phẩm.

Không được ghi các thông tin tự nguyện dẫn đến làm giảm diện tích của nhãn để ghi thông tin bắt buộc.

Ngày khai thác / thu hoạch:

Dựa theo giấy tờ hợp lý

Ngày cập bờ:

Dựa theo giấy tờ hợp lý

Cảng cập bờ của sản phẩm thủy hải sản:

Tên cảng nơi thủy hải sản cập bờ lần đầu

Nghề khai thác chi tiết hơn:

Dựa theo giấy tờ hợp lý

Bên cạnh bảy nhóm nghề khai thác thủy sản bắt buộc (đã nêu trên), có thể bổ sung thông tin chi tiết hơn, ví dụ các nghề khai thác nêu trong cột 2 và/hoặc 3 Phụ lục III trong Quy định của CMO (Phụ lục b).

Nếu sản phẩm được đánh bắt theo kỹ thuật khác không nằm trong danh sách này (VD: khai thác bằng tay hoặc lặn, thông tin này có thể được ghi một cách tự nguyện).

Quốc kỳ của tàu cá:

Dựa theo giấy tờ hợp lý.

Các thông tin liên quan đến môi trường, đạo đức hoặc xã hội:

Dựa theo giấy tờ hợp lý.

Kỹ thuật và thông lệ khai thác:

Dựa theo giấy tờ hợp lý.

Hàm lượng dinh dưỡng/ thông tin dinh dưỡng:

Các công ty thực phẩm được khuyến khích tự nguyện cung cấp thông tin dinh dưỡng trong các trường hợp sau:

- Cho đến khi yêu cầu này trở thành bắt buộc từ ngày 13/12/2016;
- Đối với các sản phẩm nằm trong các trường hợp ngoại lệ không bắt buộc phải ghi thông tin dinh dưỡng theo Phụ lục V Quy định 1169/2011 của FIC (Phụ lục d).

Từ ngày 13/12/2014, thông tin tự nguyện này sẽ tuân theo các quy tắc thể hiện và trình bày tương tự như thông tin dinh dưỡng bắt buộc.

Thông tin khác:

Mọi thông tin khác mà công ty thực phẩm cho là hữu ích đối với người tiêu dùng, với điều kiện thông tin đó phải rõ ràng, không mơ hồ và kiểm chứng được.

B. Các sản phẩm thủy hải sản và sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng đã chế biến khác

(được định nghĩa ở trang 1, điểm A của Hướng dẫn này)

1. Thông tin bắt buộc

Ghi chú: Đối với sản phẩm chưa bao gói sẵn, chỉ bắt buộc phải ghi thông tin về các chất gây dị ứng, không cần áp dụng yêu cầu ghi thông tin bắt buộc khác trừ khi các nước EU áp dụng biện pháp quốc gia đối với tất cả hoặc một số thông tin đó.

Tên thực phẩm:

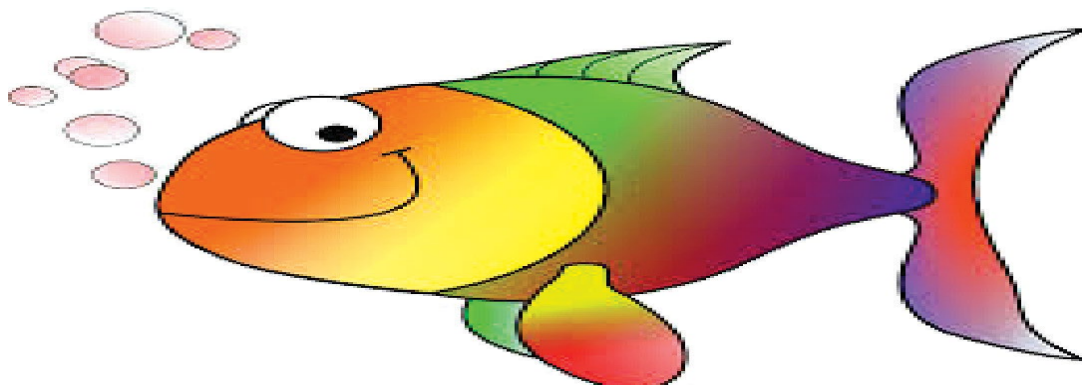
Cần dùng tên hợp pháp, nếu không có, có thể sử dụng tên theo thông lệ. Nếu không có hoặc không dùng tên theo thông lệ, có thể dùng tên mang tính mô tả.

Rã đông:

Đối với các thực phẩm đã cấp đông trước khi bán và bán ở dạng rã đông, tên thực phẩm phải ghi kèm từ 'rã đông' ('defrosted').

Không cần thiết ghi thông tin này đối với:

- Các thành phần hiện có trong thành phẩm;
- Thực phẩm mà việc cấp đông như một bước công nghệ cần thiết trong quy trình sản xuất;
- Thực phẩm mà việc rã đông không gây tác động tiêu cực nào đến độ an toàn hay chất lượng thực phẩm.



Danh sách các thành phần:
Bất kỳ thành phần hay chất hỗ trợ chế biến nào gây ra dị ứng hoặc các chất không dung nạp (các chất gây dị ứng):
Khối lượng các thành phần:
Trọng lượng tịnh:
"Sử dụng tốt nhất trước ngày" / "ngày hết hạn":
Các điều kiện bảo quản và sử dụng:
Tên và địa chỉ của doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:
Nước xuất xứ hoặc nơi phát sinh:
Hướng dẫn sử dụng:
Thông tin dinh dưỡng (áp dụng từ ngày 13/12/2016):
Các thông tin bắt buộc khác:
Bao gói trong môi trường bảo vệ
Nước bổ sung:
Dạng cá (Formed fish):
Protein bổ sung có xuất xứ từ động vật khác nhau:

Xem Mục A

Hình 1: Phần lớn thông tin bắt buộc đối với "sản phẩm thủy hải sản đã chế biến khác" (Mục B) tương tự như với "sản phẩm thủy hải sản và sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng chưa chế biến và một số sản phẩm đã chế biến" (Mục A).

Cá ngừ (tuna và bonito), cá mòi (sardines) và sản phẩm giống cá mòi (sardine-like) đóng hộp:

Cũng có những tiêu chuẩn tiếp thị cụ thể đối với các sản phẩm này, có thể tìm thấy trong Quy định 1536/92 và 2136/89.

2. Thông tin không bắt buộc/ tự nguyện

Bên cạnh thông tin bắt buộc phải ghi nhãn đối với sản phẩm thủy hải sản, có thể bổ sung thêm thông tin tự nguyện nếu thông tin này rõ ràng, không mơ hồ, dựa trên dữ liệu khoa học phù hợp và không làm người tiêu dùng hiểu sai về sản phẩm.

Mọi thông tin tự nguyện không được phép chiếm chỗ của thông tin bắt buộc trên nhãn.

C. Cách thức trình bày thông tin bắt buộc đến người tiêu dùng?

Thông tin bắt buộc phải có sẵn và dễ tiếp cận.

- Đối với các sản phẩm bao gói sẵn, thông tin sẽ xuất hiện trực tiếp trên bao bì hoặc trên nhãn dán trên bao bì.
- Đối với các sản phẩm chưa bao gói thuộc phạm vi điều chỉnh của quy định CMO, có thể ghi thông tin dưới nhiều hình thức - nhãn sản phẩm, biểu hiệu, bảng hiệu hoặc hình thức tương tự...

Thông tin phải được hiển thị ở nơi gây sự chú ý và dễ nhìn thấy, rõ ràng dễ đọc, và, nếu được, không thể tẩy xóa được. Thông tin không bị che khuất, tách rời hay bị ngắt quãng bởi bất kỳ ký tự, hình ảnh hay vật liệu nào khác. Thông tin in trên bao bì hoặc trên nhãn sản phẩm sao cho đảm bảo dễ đọc rõ ràng, với các ký tự có kích cỡ phông chữ chiều cao ít nhất bằng 1,2 mm hoặc lớn hơn. Nếu bao bì hoặc thùng chứa sản phẩm có diện tích bề mặt nhỏ hơn 80 cm², chiều cao cỡ chữ có thể tối thiểu bằng 0,9 mm hoặc lớn hơn.

Tên đầy đủ của thực phẩm và trọng lượng tịnh phải xuất hiện trong cùng một vùng nhìn thấy được.

Danh sách các phụ lục:

Phụ lục Bản đồ các vùng đánh bắt.

<http://www.fao.org/fishery/area/search/en>

Phụ lục b của QĐ số 1379/2013 của CMO, Phụ lục III

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02013QĐ số 1379-20140101&rid=3>

Phụ lục c Phần VIII của Phụ lục III QĐ số 853/2004

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20141117&rid=2>

Phụ lục d QĐ số 1169/2011

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&rid=4>

Phụ lục e QĐ số 852/2004

Điều 2 điểm 1, m, n, o, định nghĩa về thực phẩm chế biến.

"chế biến có nghĩa là bất kỳ hành động nào là thay đổi đáng kể sản phẩm ban đầu, bao gồm làm nóng, hun khói, xông khói, làm chín, sấy khô, ướp, triết xuất, phun trào hoặc kết hợp những quy trình này.

(n) "sản phẩm chưa chế biến" nghĩa là thực phẩm không qua chế biến, và bao gồm những sản phẩm đã được phân loại, chia tách bộ phận, cắt đứt, cắt lát, rút xương, băm nhỏ, lột da, nghiền, cắt, rửa sạch, thái nhỏ, đập vỡ, xay, ướp lạnh, cấp đông, cấp đông sâu hoặc rã đông; (o) "sản phẩm chế biến" nghĩa là thực phẩm thu được từ quá trình chế biến sản phẩm chưa chế biến. Những sản phẩm này có thể chứa các thành phần cần thiết để sản xuất chúng hoặc tạo ra các đặc tính cụ thể của sản phẩm. 2. Những định nghĩa này nêu trong Quy định số 178/2002 (EC) cũng được áp dụng.

Danh sách quy định:

Các QĐ số 1379 / 2013; 1224 / 2009, 404 / 2011; 2136 / 89; 1536 / 92 của CMO

QĐ số 1169/2011 của FIC

Thông tin tham khảo thêm:

Các câu hỏi thường gặp về ghi nhãn sản phẩm thủy hải sản. http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_en.pdf

Sổ tay hướng dẫn người tiêu dùng của EC về thông tin ghi nhãn đối với sản phẩm thủy hải sản (bằng tiếng Anh). http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/publications/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labels-pocket-guide_en.pdf

PHỤ LỤC 3A

QUY ĐỊNH 1169/2011 CỦA EU

| QĐ 1169/2011 | Nội dung mới |
|---|---|
| Điều 1 <i>Cách thức áp dụng</i> | Điều 1 trong FIC toàn diện hơn so với thông báo và chỉ thị trước đó. Điểm mới: các loài trong FIC tại điều 1.1, 2 và 4 |
| Điều 2 <i>Các định nghĩa</i> | Quy định DIR 2013/2000 chỉ có hai định nghĩa, trong khi FIC có nhiều định nghĩa. Nếu như trong FIC định nghĩa về thực phẩm bao gói sẵn được mở rộng, thì trong quy định này nêu không bao gồm thực phẩm bán trên đĩa hay bán trực tiếp |
| Điều 3 <i>Mục đích.</i> | Mới |
| Điều 4 <i>Nguyên tắc về thông tin bắt buộc đối với thực phẩm.</i> | Mới (phù hợp với quy định về thực phẩm tại Điều 14) |
| Điều 5 <i>Tham vấn của EFSA</i> | Mới chỉ về các chất gây dị ứng trong DIR |
| Điều 6 <i>Phạm vi điều chỉnh.</i> | Mới |
| Điều 7 <i>Thông tin công bằng.</i> | Mới: Điều 7 khoản 1 điểm d) và khoản 2 của FIC. Nhưng ám chỉ sự lừa dối/ cân nhắc sai lầm trước đó Xóa: Điều 2.2 trong DIR |
| Điều 8 <i>Trách nhiệm.</i> | Mới so với trách nhiệm được quy định trước đó chỉ đối với thực phẩm. Mới: Điều 8, khoản 1-6 của FIC. Mới: trong khoản 7 về tiếp thị các loại thực phẩm đóng gói ở giai đoạn sớm hơn cho người tiêu dùng là việc mở rộng thông tin ghi trên bao bì sẵn. Hiện phải có thông tin về điều kiện bảo quản và/ hoặc điều kiện sử dụng đặc biệt. Mới: Điều 8 khoản 8 của FIC. |
| Điều 9 <i>Danh sách thông tin bắt buộc.</i> | Mới: điểm 1 i). Mới: Điều 9 khoản 1 điểm l) của FIC: Quy định về đưa thông tin chất dinh dưỡng vào danh sách các thông tin bắt buộc. Mới: Điều 9, khoản 2-4 về sử dụng hình tượng. |
| Điều 10 <i>Thông tin cung cấp về loại/ nhóm thực phẩm.</i> | Tham chiếu tới Phụ lục III - xem thêm Phụ lục này |
| Điều 11 <i>Khối lượng và kích cỡ</i> | Thông tin về mối liên hệ với toàn bộ quy định của EU. |

| | |
|---|--|
| Điều 12 Vị trí thông tin | Mới: Điều 12 điểm 3-5 của FIC. |
| Điều 13 Cách thức thực hiện việc thông tin bắt buộc | Mới: Điều 13 khoản 1 của FIC: về quy định quốc gia là nội dung mới. Mới: Điều 13 khoản 2-4 của FIC. Mới: Điều 13 khoản 5 của FIC: đây là điểm mới, không còn quy định phải ghi ngày hết hạn trong cùng một vùng thị giác với tên sản phẩm, hàm lượng tịnh và hàm lượng chất cồng <10cm ² . |
| Điều 14 Bán hàng từ xa. | Mới |
| Điều 15 Ngôn ngữ | Mới |
| Điều 16 Bỏ một số thông tin bắt buộc. | Mới: Điều 16 khoản 1 của FIC mở rộng với quy định ghi thông tin về chất dinh dưỡng đối với chai thủy tinh. Mới: Điều 16 khoản 2 của FIC hiện gồm quy định thông tin về các thành phần trong gói nhỏ phải luôn sẵn có cho người tiêu dùng. Khoản 3: Mới - tuy nhiên phù hợp với tình hình pháp lý hiện nay, để những sản phẩm này nói chung không phải ghi nhãn về thông tin chất dinh dưỡng. Khoản 4: Mới, theo quy định, đồ uống với hàm lượng chất cồng chiếm ít nhất 1,2%, không phải ghi nhãn về thành phần. Điều này đã không quy định trước đó và vì thế không cần phải quy định chi tiết. Do vậy phù hợp tình hình pháp lý hiện nay. Mới: Điều 16 khoản 4, phần 2 của FIC về nước ngọt có chứa chất cồng. Xóa: Điều 13 khoản 4 2. Tên sản phẩm và Trật tự (1308/2914) - 11 đoạn 2 trong DIR, câu thứ hai trong FIC cũng được xóa. Điều này có nghĩa là các sản phẩm có kích cỡ nhỏ hơn 10 không còn được miễn trừ phải nêu tên sản phẩm, khối lượng tịnh và hàm lượng chất cồng trong cùng một vùng thị giác. |
| Điều 17 Tên sản phẩm. | Mới: Điều 17 khoản 5 và Phụ lục VI đều có một số nội dung mới. |
| Điều 18 Danh sách các thành phần. | Mới: Điều 18 khoản 3 của FIC. Mới: Điều 18 khoản 5 của FIC. |
| Điều 19 Bỏ danh sách các thành phần. | Mới: Điều 19, khoản 2 của FIC. |
| Điều 20 Bỏ thành phần thực phẩm trong danh sách các thành phần. | Điều 20 mới, điểm c) rộng hơn Điều 6 khoản 4, điểm c) iii) của DIR. |
| Điều 21 Ghi nhãn chất gây dị ứng/ chất gây chứng không dung nạp thực phẩm. | Mới: Điều 21 khoản 1 điểm b) của FIC nêu rõ. Mới: Điều 21 khoản 1 của FIC, phần 2 là mới so với quy định hiện tại, áp dụng đối với mọi thực phẩm, chứ không chỉ đồ uống có cồng. |

| | |
|---|--|
| Điều 22 Thông tin định lượng trong danh sách các thành phần. | Điều 22 điểm 2 của FIC: tham chiếu đến Phụ lục VIII. |
| Điều 23 Khối lượng tịnh | Mới: Điều 23 điểm 2; điểm 3 của FIC tham chiếu đến Phụ lục IX. |
| Điều 24 Thời hạn. | Mới: Điều 24 khoản 1, câu thứ hai của FIC. Hiện quy định rõ rằng thực phẩm mà ghi để thời hạn trên nhãn, bị coi là nguy hại, Điều 14 khoản 2 của FIC tham chiếu đến Phụ lục X. Mới: Điều 24, khoản 3 của FIC. Ủy ban có thể quy định đối với việc áp dụng tương tự. |
| Điều 25 Bảo quản và Sử dụng. | Mới: điểm 2. |
| Điều 26 Xuất xứ. | Mới: Điều 26 khoản 3-9 là mới. Các nội dung mới lại không áp dụng trực tiếp mà cần có quy định của Ủy ban. |
| Điều 27 Hướng dẫn sử dụng. | |
| Điều 28 Chất cồng. | |
| Điều 29 Ghi nhãn chất dinh dưỡng. | |
| Điều 30 Hàm lượng. | Ghi nhãn chất dinh dưỡng trở nên bắt buộc từ ngày 13.12.2006. Quy định có một nội dung mới. Mới: có thể mô tả thông tin chất dinh dưỡng ở mặt trước của nhãn. (vùng thị giác chính). |
| Điều 31 Cách tính toán. | Phụ lục XIII và XIV. |
| Điều 32 Trên mỗi 100g/100ml | Mới: Điều 32. 3 các vitamin và khoáng chất được nêu cụ thể theo tỷ lệ % mức khẩu phần tham khảo (IR - reference intakes). Trước đây: (§ 9, khoản 4) % của ADT. Mới: Điều 32, khoản 4: Khả năng nêu chi tiết tỷ lệ % của mức khẩu phần tham khảo (RI) đối với các chất dinh dưỡng khác nêu trong khoản 5 |
| Điều 33 Trên mỗi phương tiện vận chuyển. Khẩu phần hoặc đơn vị tiêu thụ. | Quy định gồm các yếu tố mới. |
| Điều 34 Trình bày. | Trật tự thông tin chất dinh dưỡng được thay đổi. Quy định cũng gồm các yếu tố mới liên quan đến phong chữ và số lượng không đáng kể chất dinh dưỡng. |
| Điều 35 Bổ sung nội dung biểu hiện và trình bày | Mới |

| | |
|--|---|
| <p>Điều 36 <i>Thông tin không bắt buộc/ tự nguyện.</i></p> | <p>Mới: Khoản 1 Khoản 2: sắp hoàn thành 2 điểm về việc gây ra sự hiểu biết sai lệch thực phẩm trong Điều 16 của quy định. Mới: khoản 3 quy định Ủy ban phải đề ra các quy tắc về một số yếu tố, như ghi nhãn “dấu hiệu” gắn với sự hiện diện bất thường của chất gây dị ứng. Mới: khoản 4 quy định Ủy ban phải đề ra các quy tắc về thông tin thực phẩm không bắt buộc, không được quy định trong Điều 36, khoản 3.</p> |
| <p>Điều 37 <i>Trình bày.</i></p> | <p>Mới: nhưng đã ngầm định trong quy trình được đó.</p> |
| <p>Điều 38 <i>Quy định quốc gia.</i></p> | |
| <p>Điều 39 <i>Quy định quốc gia về thông tin bắt buộc phải cung cấp.</i></p> | <p>Mới: điểm 1, b). Mới: điểm 2.</p> |
| <p>Điều 40 <i>Sữa và các sản phẩm sữa.</i></p> | <p>Mới: Sữa được quy định chi tiết tại Ai-len, Hà Lan và Anh. Hiện có ngoại lệ chung.</p> |
| <p>Điều 41 <i>Đồ uống có cồn.</i></p> | <p>Mới: Khả năng duy trì quy định quốc gia cho tới khi có quy định chung.</p> |
| <p>Điều 42 <i>Khối lượng tịnh.</i></p> | <p>Mới: Khả năng duy trì quy định quốc gia đối với thông tin khác về khối lượng tịnh, như decilit máu (dl)</p> |
| <p>Điều 43 <i>Thông tin không bắt buộc về RI đối với một số nhóm người.</i></p> | <p>Mới.</p> |
| <p>Điều 44 <i>Quy định quốc gia đối với thực phẩm không bao gói sẵn.</i></p> | <p>Mới: Điều 44 khoản 1 điểm a) của FIC yêu cầu ghi nhãn chất gây dị ứng đối với thực phẩm không bao gói sẵn. Mới: Điều 44 khoản 3 của FIC.</p> |
| <p>Điều 45 <i>Quy trình thông báo.</i></p> | <p>Mới: Điều 45 khoản 5 của FIC.</p> |
| <p>Điều 46-55</p> | <p>Các điều khoản về thực thi, sửa đổi và hoàn thiện.</p> |
| <p>Phụ lục I <i>Các xác định đặc biệt.</i></p> | <p>Mới: Xác định chất béo chuyển hóa, polyols và muối là mới.</p> |
| <p>Phụ lục II <i>Danh mục các chất gây dị ứng/ chất gây chứng không dung nạp thực phẩm.</i></p> | |
| <p>Phụ lục III</p> | <p>Mới: Phụ lục III, phần 2.3 trong FIC được mở rộng. Hiện phải ghi “có chứa aspartame (một nguồn phenylalanine)” nếu chất tạo ngọt có đánh mã số định danh hóa chất được phép dùng trong thực phẩm của khối EU (E-number) trong danh sách thành phần. Nếu liệt kê theo tên cụ thể, thì cần ghi “có chứa một nguồn phenylalanine”.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>Quy định của Phụ lục III phần 4.1 trong FIC về ghi nhãn “không nên sử dụng cho trẻ em, phụ nữ có thai và cho con bú” là mới so với chỉ thị, nhưng đã được triển khai ở cấp quốc gia trong quy định của Đan Mạch năm 2011.</p> <p>Quy định của Phụ lục III, phần 4.2 của FIC về ghi nhãn caffeine cũng áp dụng đối với thực phẩm trong đó phần bổ sung mục đích sinh lý cũng là mới so với Chỉ thị.</p> <p>Theo sửa đổi Quy định số 718/2013 của Ủy ban.</p> <p>Mới: Phụ lục III, phần 6.1 của FIC.</p> |
| Phụ lục IV Xác định phong chữ. | Quy định mới đối với phong chữ. |
| Phụ lục V Sản phẩm không bắt buộc phải ghi thông tin về chất dinh dưỡng. | Mới |
| Phụ lục VI Thông tin phải đi cùng với tên sản phẩm. | <p>Một số nội dung mới: Thông tin phải đi cùng với tên sản phẩm.</p> <p>Quy định 1162/2009 được bãi bỏ bởi Quy định 1079/2013 ngày 1/1/2014. Theo Điều 55 của FIC áp dụng đối với Phụ lục VI, Phần B trong FIC từ 1/1/2014.</p> <p>Quy định ghi nhãn trong Phụ lục VI, Phần B, khoản 2 của FIC trở thành thông tin ghi nhãn bắt buộc đối với thịt băm bao gói sẵn vào năm 2006. Điều này cũng xảy ra đối với Quy định số 2076/2005 (EC) của Ủy ban. Quy định ghi nhãn hiện áp dụng đối với thịt băm có dấu quốc gia.</p> |
| Phụ lục VII | <p>Mới: Trong Phụ lục VII, phần B, khoản 1 và 2 của FIC, quy định phải ghi “bảo hóa hoàn toàn” hay “bảo hòa một phần” là mới.</p> <p>Mới: Trong Phụ lục VII, phần C của FIC là chất tạo bọt và hợp chất. Đây là các tên nhóm mới được quy định (tham chiếu tới Phụ lục V của Quy định 1333/2008).</p> <p>!! Có một lỗi trong Phụ lục VII của FIC, vì hợp chất được đề cập 2 lần, trong khi chất ổn định lại không đề cập. Lỗi này sẽ được chỉnh sửa trong bản cập nhật tới.</p> |
| Phụ lục VIII Thông tin thành phần theo định lượng. | |
| Phụ lục IX Khối lượng tịnh. | <p>Mới: Phụ lục IX khoản 1 điểm c) của FIC là mới, nhưng là gián tiếp đối với Phụ lục IX khoản 3 trong FIC.</p> <p>Mới: Phụ lục IX khoản 2 của FIC được mở rộng liên quan đến DIR, vì bỏ giới hạn tối thiểu.</p> |
| Phụ lục X Thời hạn | <p>Phụ lục X, khoản 2, điểm d) của FIC là mới.</p> <p>Mới: Phụ lục X, khoản 3 của FIC.</p> |
| Phụ lục XI Thịt bắt buộc phải có xuất xứ. | Mới |
| Phụ lục XII Hàm lượng chất cồn. | Mới: Đưa giới hạn tối thiểu mới của Phụ lục XII, điểm 4 trong bản câu hỏi của FIC để hiện chỉ áp dụng đối với đồ uống chứa hơn 1,2% cồn, trong khi trước đây phải ghi hàm lượng chất cồn đối với mọi đồ uống. |

| | |
|---|--|
| <p>Phụ lục XIII Mức khẩu phần tham khảo (RI)</p> | <p>Phụ lục XIII phần B là mới, và xác định hàm lượng đáng để trong đồ uống. Mới: Trật tự mới đối với các chất dinh dưỡng trong ghi nhãn chất dinh dưỡng.</p> |
| <p>Phụ lục XIV Các yếu tố tính toán.</p> | |
| <p>Phụ lục XV Cách trình bày thông tin về dinh dưỡng.</p> | <p>Mới: trật tự mới đối với các chất dinh dưỡng trong ghi nhãn chất dinh dưỡng.</p> |

PHỤ LỤC 3B BẢNG SO SÁNH

So sánh Quy định 1169/2011 của EU: “Quy định về ghi nhãn mới của EU” với “Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn” của Việt Nam.

| <p style="text-align: center;">Quy định 1169/2011 của EU</p> | <p style="text-align: center;">Nội dung mới trong Quy định 1169/2011 có hiệu lực từ ngày 13/12/2014</p> | <p style="text-align: center;">Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT- BYT-BNNPTNT-BCT hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn của Việt Nam</p> | <p style="text-align: center;">Nhận xét</p> |
|---|---|--|--|
| <p>Art 1 Điều 1 Phạm vi áp dụng</p> | <p>Điều 1 trong FIC toàn diện hơn so với thông báo và chỉ thị trước đó. Điểm mới: các loài trong FIC tại điều 1.1, 2 và 4</p> | <p>Điều 1 ngăn không chi tiết bằng Quy định 1169. Nhưng đề cập tới các nhà sản xuất là đối tượng chịu trách nhiệm thực hiện. Điểm 3. Nhãn sản phẩm sản xuất chỉ nhằm mục đích xuất khẩu phải bảo đảm không làm sai lệch bản chất của sản phẩm, không vi phạm pháp luật của Việt Nam và pháp luật của nước nhập khẩu.</p> | <p>Theo quy định tại điểm 3 này, thì áp dụng cả với nhà xuất khẩu.</p> |
| <p>Điều 2 Các định nghĩa</p> | <p>Quy định DIR 2013/2000 chỉ có hai định nghĩa, trong khi FIC có nhiều định nghĩa. Nếu như trong FIC định nghĩa về thực phẩm bao gói sẵn được mở rộng, thì trong quy định này nêu không bao gồm thực phẩm bán trên đĩa hay bán trực tiếp</p> | <p>Chỉ định nghĩa nhãn và các thành phần. Chia thành nhiều phần khác nhau. Ngắn gọn.</p> | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>Điều 3 Mục đích.</p> | <p>Mới: Chỉ ra một mức độ thông tin cao thực sự quan trọng đối với người tiêu dùng. Và thương mại tự do qua biên giới tại EU.</p> | <p>Không có điều khoản nào để cập vấn đề này.</p> | |
| <p>Điều 4 Nguyên tắc về thông tin bắt buộc đối với thực phẩm.</p> | <p>Mới: (phù hợp với quy định về thực phẩm tại Điều 14)</p> | <p>Điều 11. Các khuyến cáo và cảnh báo an toàn</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Các khuyến cáo về sức khỏe phải dựa trên các bằng chứng khoa học và được chứng minh khi công bố sản phẩm. 2. Các khuyến cáo về so sánh dinh dưỡng phải tuân thủ theo quy định tại Phụ lục 2 ban hành theo Thông tư liên tịch này. Trong trường hợp Việt Nam chưa cập nhật các khuyến cáo so sánh dinh dưỡng thì có thể theo hướng dẫn của Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex). 3. Các cảnh báo an toàn (nếu có) phải được ghi nhãn và hướng dẫn đầy đủ. 4. Không được nhấn mạnh sự không có mặt một hoặc một số thành phần trong sản phẩm nhằm mục đích quảng cáo trong trường hợp thành phần đó có tính chất và công dụng tương tự với các chất, thành phần cùng nhóm. | <p>Điều 19 (1) trong luật thực phẩm để cập vấn đề này nhưng không chi tiết.</p> |
| <p>Điều 5 Tham vấn của EFSA</p> | <p>Mới: nói về các chất gây dị ứng trong DIR</p> | <p>Không quy định</p> | |
| <p>Điều 6 Phạm vi điều chỉnh.</p> | <p>Mới: Người tiêu dùng cuối cùng và nhà cung ứng thực phẩm hàng loạt...</p> | <p>Đã được nêu tại điều 1</p> | |

| | | | |
|--|---|--|----------------------------|
| <p>Điều 7 Minh bạch thông tin.</p> | <p>Mới: Điều 7 khoản 1 điểm d) và khoản 2 của FIC. Nhưng ám chỉ sự lừa dối/ cân nhắc sai lầm trước đó Xóa: Điều 2.2 trong DIR</p> | <p>Điều 11. Các khuyến cáo và cảnh báo an toàn</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Các khuyến cáo về sức khỏe phải dựa trên các bằng chứng khoa học và được chứng minh khi công bố sản phẩm. 2. Các khuyến cáo về so sánh dinh dưỡng phải tuân thủ theo quy định tại Phụ lục 2 ban hành theo Thông tư liên tịch này. Trong trường hợp Việt Nam chưa cập nhật các khuyến cáo so sánh dinh dưỡng thì có thể theo hướng dẫn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex). 3. Các cảnh báo an toàn (nếu có) phải được ghi nhãn và hướng dẫn đầy đủ. 4. Không được nhấn mạnh sự không có mặt một hoặc một số thành phần trong sản phẩm nhằm mục đích quảng cáo trong trường hợp thành phần đó có tính chất và công dụng tương tự với các chất, thành phần cùng nhóm. | <p>Không chi tiết lắm.</p> |
| <p>Điều 8 Trách nhiệm.</p> | <p>Mới so với trách nhiệm được quy định trước đó chỉ đối với thực phẩm. Mới: Điều 8, khoản 1-6 của FIC.</p> | <p>Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Thông tư liên tịch này quy định về ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm đã qua chế biến, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn lưu thông tại Việt Nam (sau đây gọi chung là sản phẩm). | <p>Ngắn hơn</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>Mới: trong khoản 7 về tiếp thị các loại thực phẩm đóng gói ở giai đoạn sớm hơn cho người tiêu dùng là việc mở rộng thông tin ghi trên bao bì sẵn.</p> <p>Hiện phải có thông tin về điều kiện bảo quản và/ hoặc điều kiện sử dụng đặc biệt.</p> <p>Mới: Điều 8 khoản 8 của FIC.</p> | <p>2. Thông tư liên tịch này không áp dụng đối với thực phẩm biến đổi gen, thực phẩm sơ chế, thực phẩm tươi sống được bán trực tiếp cho người tiêu dùng, thực phẩm bao gói đơn giản (bao gói không kín).</p> <p>3. Sản phẩm sản xuất chỉ nhằm mục đích xuất khẩu thì việc ghi nhãn phải bảo đảm không làm sai lệch bản chất của sản phẩm, không vi phạm pháp luật của Việt Nam và pháp luật của nước nhập khẩu.</p> | Ngắn hơn |
| <p>Điều 9 Danh sách thông tin bắt buộc.</p> | <p>Mới: điểm 1 i).</p> <p>Mới: Điều 9 khoản 1 điểm l) của FIC: Quy định về đưa thông tin chất dinh dưỡng vào danh sách các thông tin bắt buộc.</p> <p>Mới: Điều 9, khoản 2-4 về sử dụng hình tượng.</p> | <p>Điều 6 đến Điều 13. Hầu như đầy đủ. Tuy nhiên, Điều 7 điểm 4 quy định về chất gây dị ứng, trong danh sách này thiếu nội dung trong danh mục thuộc Phụ lục Annex II của Quy định 1169/2011 dưới đây: các điểm 9,10,11,13 và 14.</p> <p>Về thông tin chất dinh dưỡng nêu trong Điều 3 điểm 5: 5.</p> <p>Khuyến khích tổ chức, cá nhân ghi nhãn thông tin dinh dưỡng theo hướng dẫn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex).</p> | <p>!! Một số chất gây dị ứng còn thiếu bao gồm nhuyễn thể và sản phẩm từ nhuyễn thể điểm 14. Và không chỉ rõ cách ghi các chất gây dị ứng.</p> <p>!! Không bắt buộc phải thông tin về chất dinh dưỡng.</p> |
| <p>Điều 10 Thông tin cung cấp về loại/ nhóm thực phẩm.</p> | <p>Tham chiếu tới Phụ lục III - xem thêm Phụ lục này. Điểm 6,1 ghi ngày tháng đối với lần cấp đầu tiên: thịt đông lạnh, thịt chế biến và thủy sản và sản phẩm thủy sản chưa chế biến.</p> | | <p>!! Nội dung này không có trong quy định của Việt Nam, cần bổ sung nhất là đối với thủy sản chưa chế biến.</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| Điều 11 Khối lượng và kích cỡ. | Thông tin về mối liên hệ với toàn bộ quy định của EU. | | |
| Điều 12 Vị trí thông tin. | Mới: Điều 12 điểm 3-5 của FIC. | Điều 2. | Không quy định đầy đủ. |
| Điều 13 Cách thức thực hiện việc thông tin bắt buộc. | Mới: Điều 13 khoản 1 của FIC: về quy định quốc gia là nội dung mới. Mới: Điều 13 khoản 2-4 của FIC. Mới: Điều 13 khoản 5 của FIC: đây là điểm mới, không còn quy định phải ghi ngày hết hạn trong cùng một vùng thị giác với tên sản phẩm, hàm lượng tịnh và hàm lượng chất cồn khi nhãn có diện tích nhỏ hơn 10cm ² . | Điều 3 | !! Nội dung này không có trong quy định của Việt Nam, cần bổ sung nhất là đối với thủy sản chưa chế biến. |
| Điều 14 Bán hàng từ xa. | Mới | | |
| Điều 15 Ngôn ngữ. | Mới | Điều 4 | |
| Điều 16 Bỏ một số thông tin bắt buộc. | Mới: Điều 16 khoản 1 của FIC mở rộng với quy định ghi thông tin về chất dinh dưỡng đối với chai thủy tinh. Mới: Điều 16 khoản 2 của FIC hiện gồm quy định thông tin về các thành phần trong gói nhỏ phải luôn sẵn có cho người tiêu dùng. Khoản 3: Mới - tuy nhiên phù hợp với tình hình pháp lý hiện nay, để những sản phẩm này nói chung không phải ghi nhãn về thông tin chất dinh dưỡng. | Điều 15. Miễn một số nội dung ghi nhãn bắt buộc 1. Quy định việc miễn áp dụng ghi nhãn bắt buộc đối với các nhãn có diện tích nhỏ hơn 10 cm ² hoặc có nhãn phụ hoặc hướng dẫn sử dụng đi kèm. Ngoài gia vị và thảo mộc, đối với các bao gói nhỏ, có diện tích bề mặt lớn nhất nhỏ hơn 10 cm ² , có thể miễn áp dụng ghi thành phần cấu tạo, thời hạn sử dụng, hướng dẫn bảo quản, hướng dẫn sử dụng, nếu có nhãn phụ hoặc bao bì ngoài đã thể hiện đầy đủ các nội dung đó. | !!Việt Nam cũng chấp nhận bỏ thời hạn sử dụng của sản phẩm kể từ khi sản xuất nếu nhãn có diện tích nhỏ hơn <10cm ² . |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>Khoản 4: Mối, theo quy định, đồ uống với hàm lượng chất cồn chiếm ít nhất 1,2%, không phải ghi nhãn về thành phần.</p> <p>Điều này đã không quy định trước đó và vì thế không cần phải quy định chi tiết. Do vậy phù hợp tình hình pháp lý hiện nay.</p> <p>Mối: Điều 16 khoản 4, phần 2 của FIC về nước ngọt có chứa chất cồn.</p> <p>Xóa: Điều 13 khoản 4.2. Tên sản phẩm và Trật tự (1308/2914) § 11 đoạn 2 trong DIR, câu thứ hai trong FIC cũng được xóa.</p> <p>Điều này có nghĩa là các sản phẩm có kích cỡ nhỏ hơn 10cm² không còn được miễn trừ phải nêu tên sản phẩm, khối lượng tịnh và hàm lượng chất cồn trong cùng một vùng thị giác.</p> | <p>Điều 10. Hướng dẫn sử dụng</p> <p>1. Phải ghi trên nhãn sản phẩm hướng dẫn sử dụng.</p> <p>2. Trường hợp nhãn sản phẩm có diện tích nhỏ hơn 10 cm² thì phải ghi các nội dung đó vào một tài liệu hướng dẫn sử dụng gắn kèm theo thực phẩm (dạng tờ Hướng dẫn sử dụng hoặc nhãn phụ).</p> | <p>!!Việt Nam cũng chấp nhận bỏ thời hạn sử dụng của sản phẩm kể từ khi sản xuất nếu nhãn có diện tích nhỏ hơn 10cm².</p> |
| <p>Điều 17 Tên sản phẩm.</p> | <p>Mối: Điều 17 khoản 5 và Phụ lục VI đều có một số nội dung mới. Bao gồm “rã đông” và các chất protein bổ sung xuất xứ từ động vật khác sẽ là một phần của tên sản phẩm và Tạo hình của cá.</p> | <p>Điều 6. Tên sản phẩm</p> <p>1. Tên sản phẩm ghi trên nhãn do tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm tự đặt. Tên sản phẩm phải bảo đảm các yêu cầu sau đây:</p> <p>a) Không được làm hiểu sai lệch về bản chất, công dụng của thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, không được gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng. Phải ghi trên phần chính của nhãn;</p> | <p>!!Vấn đề về rã đông và các chất protein bổ sung không nêu trực tiếp, cả quy định ghi từ “hình cá tạo hình của cá” cũng vậy.</p> |

| | | | |
|--|--|--|-----------------------------------|
| | <p>2. Tên sản phẩm nhập khẩu ghi trên nhãn phụ được giữ nguyên nhưng phải ghi thêm tên nhóm mặt hàng kèm tên chữ bằng tiếng nước ngoài hoặc phiên âm ra tiếng Việt và phải phù hợp với quy định của pháp luật Việt Nam về nhãn hàng hóa.</p> <p>3. Sản phẩm gồm nhiều loại khác nhau cùng nhóm mặt hàng được chứa đựng trong cùng bao bì thương phẩm thì tên sản phẩm đó được ghi theo tên nhóm mặt hàng kèm theo tên hiệu của nhà sản xuất hoặc tên thương mại của sản phẩm.</p> <p>4. Tên sản phẩm có thể ghi kèm những từ ngữ hỗ trợ khác trên phần nhãn chính nhằm giúp người tiêu dùng hiểu đúng về bản chất và điều kiện tự nhiên của sản phẩm.</p> <p>5. Trường hợp tên của thành phần cấu tạo của sản phẩm được sử dụng là tên sản phẩm hay một phần của tên sản phẩm thì thành phần đó phải ghi định lượng gắn tên sản phẩm ở vị trí dễ nhìn thấy bằng mắt thường hoặc trong phần liệt kê thành phần cấu tạo.</p> | <p>Điều 10. Hướng dẫn sử dụng</p> <p>1. Phải ghi trên nhãn sản phẩm hướng dẫn sử dụng.</p> <p>2. Trường hợp nhãn sản phẩm có diện tích nhỏ hơn 10 cm² thì phải ghi các nội dung đó vào một tài liệu hướng dẫn sử dụng gắn kèm theo thực phẩm (dạng tờ Hướng dẫn sử dụng hoặc nhãn phụ).</p> <p>Điều 6. Tên sản phẩm</p> <p>1. Tên sản phẩm ghi trên nhãn do tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm tự đặt. Tên sản phẩm phải bảo đảm các yêu cầu sau đây:</p> <p>a) Không được làm hiểu sai lệch về bản chất, công dụng của thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, không được gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng. Phải ghi trên phần chính của nhãn;</p> | |
| <p>Điều 18 Danh sách các thành phần.</p> | <p>Mới: Điều 18 khoản 3 của FIC. Mới: Điều 18 khoản 5 của FIC. Mới về chất nano.</p> | <p>Điều 7. Điểm 1 quy định nếu sản phẩm có duy nhất một thành phần cấu tạo, thì không phải ghi thành phần cấu tạo, nhưng không quy</p> | <p>!! Có một số khác biệt lớn</p> |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | Phụ lục VII Liệt kê một số chất chính trong sản phẩm. ví dụ dầu và chất béo trong sản phẩm thực vật và sản phẩm có nguồn gốc động - thực vật | định tên sản phẩm có phải nêu thành phần cấu tạo đó không. Không đề cập tới chất nano. Trường hợp thành phần hỗn hợp chiếm dưới 5% khối lượng của sản phẩm cuối cùng thì không phải công bố. Không quy định về dầu và mỡ từ động/ thực vật. | !!Việt Nam cũng chấp nhận bỏ thời hạn sử dụng của sản phẩm kể từ khi sản xuất nếu nhãn có diện tích nhỏ hơn 10cm ² . |
| Điều 19 Bỏ danh sách các thành phần. | Mới: Điều 19, khoản 2 của FIC. | | |
| Điều 20 Bỏ thành phần thực phẩm trong danh sách các thành phần. | Điều 20 mới, điểm c) rộng hơn Điều 6 khoản 4, điểm c) iii) của DIR. | Điều 7. Điểm 1 quy định nếu sản phẩm có duy nhất một thành phần cấu tạo, thì không phải ghi thành phần cấu tạo, nhưng không quy định tên sản phẩm có phải nêu thành phần cấu tạo đó không. Không đề cập tới chất nano. Điểm 3: Trường hợp thành phần hỗn hợp chiếm dưới 5% khối lượng của sản phẩm cuối cùng thì không phải công bố. | Cần quy định cụ thể hơn. |
| Điều 21 Ghi nhãn chất gây dị ứng/ chất gây chúng không dung nạp thực phẩm. | Mới: Điều 21 khoản 1 điểm b) của FIC nêu rõ. Mới: Điều 21 khoản 1 của FIC, phần 2 là mới so với quy định hiện tại, áp dụng đối với mọi thực phẩm, chứ không chỉ đồ uống có cồn. | Điều 7 điểm 4 quy định các chất gây dị ứng, trong đó thiếu nội dung nêu trong danh mục thuộc Phụ lục II trong Quy định 1169/2011 dưới đây: điểm 9,10,11,13 và 14. | !! Một số chất gây dị ứng còn thiếu bao gồm nhuyễn thể và sản phẩm từ nhuyễn thể điểm 14. Và không chỉ rõ cách ghi các chất gây dị ứng. Và không nêu rõ cách ghi các chất gây dị ứng. |
| Điều 22 Thông tin định lượng trong danh sách các thành phần. | Điều 22 điểm 2 của FIC: tham chiếu đến Phụ lục VIII. | Không nêu rõ. | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| Điều 23 Khối lượng tịnh | Mới: Điều 23 điểm 2; điểm 3 của FIC tham chiếu đến Phụ lục IX. | Điều 8 | Không chi tiết lắm. |
| Điều 24 Thời hạn. | Mới: Điều 24 khoản 1, câu thứ hai của FIC. Hiện quy định rõ rằng thực phẩm mà ghi để thời hạn trên nhãn, bị coi là nguy hại, Điều 14 khoản 2 của FIC tham chiếu đến Phụ lục X. Mới: Điều 24, khoản 3 của FIC. Ủy ban có thể quy định đối với việc áp dụng tương tự. | Điều 10 | |
| Điều 25 Bảo quản và Sử dụng. | Mới: điểm 2. | Điều 10 | !! Một số chất gây dị ứng còn thiếu bao gồm nhuyễn thể và sản phẩm từ nhuyễn thể điểm 14. Và không chỉ rõ cách ghi các chất gây dị ứng. Và không nêu rõ cách ghi các chất gây dị ứng. |
| Điều 26 Xuất xứ. | Mới: Điều 26 khoản 3-9 là mới. Các nội dung mới lại không áp dụng trực tiếp mà cần có quy định của Ủy ban. | Điều 5 | |
| Điều 27 Hướng dẫn sử dụng. | | Điều 10 | |
| Điều 28 Chất cặn. | | | |
| Điều 29 Ghi nhãn chất dinh dưỡng. | | | |
| Điều 30 Hàm lượng. | Ghi nhãn chất dinh dưỡng trở nên bắt buộc từ ngày 13.12.2006. Quy định có một nội dung mới. | Điều 3 điểm 5: 5. Khuyến khích tổ chức, cá nhân ghi nhãn thông tin dinh dưỡng theo hướng dẫn của Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex). | !! Không bắt buộc phải thông tin về chất dinh dưỡng. |

| | | | |
|---|---|--|--|
| Điều 31 Cách tính toán. | Phụ lục XIII và XIV. | | |
| Điều 32 Trên mỗi 100g/100ml Điều 33 Trên mỗi phương tiện vận chuyển. Khẩu phần hoặc đơn vị tiêu thụ. | Mới: Điều 32. 3 các vitamin và khoáng chất được nêu cụ thể theo tỷ lệ % mức khẩu phần tham khảo (IR - reference intakes). Trước đây: (§ 9, khoản 4) % của ADT. Mới: Điều 32, khoản 4: Khả năng nêu chi tiết tỷ lệ % của mức khẩu phần tham khảo (RI) đối với các chất dinh dưỡng khác nêu trong khoản 5. | | |
| Điều 33 Trên mỗi phương tiện vận chuyển. khẩu phần hoặc đơn vị tiêu thụ. | Quy định gồm các yếu tố mới. | | |
| Điều 34 Trình bày. | Trật tự thông tin chất dinh dưỡng được thay đổi. Quy định cũng gồm các yếu tố mới liên quan đến phong chữ và số lượng không đáng kể chất dinh dưỡng. | | |
| Điều 35 Bổ sung nội dung biểu hiện và trình bày | Mới | | |
| Điều 36 Thông tin không bắt buộc/ tự nguyện. | Mới: Khoản 1 Khoản 2: sắp hoàn thành 2 điểm về việc gây ra sự hiểu biết sai lệch thực phẩm trong Điều 16 của quy định. Mới: khoản 3 quy định Ủy ban phải đề ra các quy tắc về một số yếu tố, như ghi nhãn “dấu hiệu” gắn với sự hiện diện bất thường của chất gây dị ứng. | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| Điều 37 Trình bày. | Mới: nhưng đã ngầm định trong quy trình trước đó. | | |
| Điều 38 Quy định quốc gia. | | | |
| Điều 39 Quy định quốc gia về thông tin bắt buộc phải cung cấp. | Mới: điểm 1, b). Mới: điểm 2. | | |
| Điều 40 Sữa và các sản phẩm sữa. | Mới: Sữa được quy định chi tiết tại Ai-len, Hà Lan và Anh. Hiện có ngoại lệ chung. | | |
| Điều 41 Đồ uống có cồn. | Mới: Khả năng duy trì quy định quốc gia cho tới khi có quy định chung. | | |
| Điều 42 Khối lượng tịnh. | Mới: Khả năng duy trì quy định quốc gia đối với thông tin khác về khối lượng tịnh, như decilit máu (dl) | | |
| Điều 43 Thông tin không bắt buộc về RI đối với một số nhóm người. | Mới. | | |
| Điều 44 Quy định quốc gia đối với thực phẩm không bao gói sẵn. | Mới: Điều 44 khoản 1 điểm a) của FIC yêu cầu ghi nhãn chất gây dị ứng đối với thực phẩm không bao gói sẵn. Mới: Điều 44 khoản 3 của FIC. | | |
| Điều 45 Quy trình thông báo. | Mới: Điều 45 khoản 5 của FIC. | | |
| Điều 46-55 | Các điều khoản về thực thi, sửa đổi và hoàn thiện. | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>Phụ lục I Các xác định đặc biệt.</p> | <p>Mới: Xác định chất béo chuyển hóa, polyols và muối là mới.</p> | | |
| <p>Phụ lục II Danh mục các chất gây dị ứng/ chất gây chóng không dung nạp thực phẩm.</p> | | | |
| <p>Phụ lục III</p> | <p>Mới: Phụ lục III, phần 2.3 trong FIC được mở rộng. Hiện phải ghi “có chứa aspartame (một nguồn phenylalanine)” nếu chất tạo ngọt có đánh mã số định danh hóa chất được phép dùng trong thực phẩm của các nước thành viên EU trong danh sách thành phần. Nếu liệt kê theo tên cụ thể, thì cần ghi “có chứa một nguồn phenylalanine”. Quy định của Phụ lục III phần 4.1 trong FIC về ghi nhãn “không nên sử dụng cho trẻ em, phụ nữ có thai và cho con bú” là mới so với chỉ thị, nhưng đã được triển khai ở cấp quốc gia trong quy định của Đan Mạch năm 2011. Quy định của Phụ lục III, phần 4.2 của FIC về ghi nhãn caffeine cũng áp dụng đối với thực phẩm trong đó phần bổ sung mục đích sinh lý cũng là mới so với Chỉ thị. Theo sửa đổi Quy định số 718/2013 của Ủy ban. Mới: Phụ lục III, phần 6.1 của FIC.</p> | | |
| <p>Phụ lục IV Xác định phong chữ.</p> | <p>Quy định mới đối với phong chữ.</p> | | |

| | | | |
|---|--|--|----------------------------|
| <p>Phụ lục V Sản phẩm không bắt buộc phải ghi thông tin về chất dinh dưỡng.</p> | <p>Mới</p> | | |
| <p>Phụ lục VI Thông tin phải đi cùng với tên sản phẩm.</p> | <p>Một số nội dung mới: Thông tin phải đi cùng với tên sản phẩm. Quy định 1162/2009 được bãi bỏ bởi Quy định 1079/2013 ngày 1/1/2014. Theo Điều 55 của FIC áp dụng đối với Phụ lục VI, Phần B trong FIC từ 1/1/2014. Quy định ghi nhãn trong Phụ lục VI, Phần B, khoản 2 của FIC trở thành thông tin ghi nhãn bắt buộc đối với thịt băm bao gói sẵn vào năm 2006. Điều này cũng xảy ra đối với Quy định số 2076/2005 (EC) của Ủy ban. Quy định ghi nhãn hiện áp dụng đối với thịt băm có dấu quốc gia. Phần A điểm 5: các chất protein bổ sung có xuất xứ khác với sản phẩm thịt phải nêu rõ trong tên sản phẩm cũng như gốc gốc. Phần A điểm 7: "hình cá" ("formed fish") . (Quy định 1169/2011 Phụ lục VI phần A, điểm 5). Và vấn đề tương tự khi đề cập tới Phần A điểm 7: "hình cá" ("formed fish").</p> | <p>Không có nội dung nào dưới đây được quy định: các chất protein bổ sung có xuất xứ khác với sản phẩm thịt phải nêu rõ trong tên sản phẩm cũng như nguồn gốc.</p> | |
| <p>Phụ lục VII</p> | <p>Mới: Trong Phụ lục VII, phần B, khoản 1 và 2 của FIC, quy định phải ghi "bảo hòa hoàn toàn" hay "bảo hòa một phần" là mới.</p> | <p>Phụ lục 1.</p> | <p>Không chi tiết lắm.</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | <p>Mới: Trong Phụ lục VII, phần C của FIC là chất tạo bọt và hợp chất. Đây là các tên nhóm mới được quy định (tham chiếu tới Phụ lục V của Quy định 1333/2008).</p> <p>!! Có một lỗi trong Phụ lục VII của FIC, vì hợp chất được đề cập 2 lần, trong khi chất ổn định lại không đề cập. Lỗi này sẽ được chỉnh sửa trong bản cập nhật tới.</p> | | |
| <p>Phụ lục VIII Thông tin thành phần theo định lượng.</p> | <p>Mới: Phụ lục IX khoản 1 điểm c) của FIC là mới, nhưng là gián tiếp đối với Phụ lục IX khoản 3 trong FIC.</p> <p>Mới: Phụ lục IX khoản 2 của FIC được mở rộng liên quan đến DIR, vì bỏ giới hạn tối thiểu.</p> | | |
| <p>Phụ lục X Thời hạn.</p> | <p>Phụ lục X, khoản 2, điểm d) của FIC là mới.</p> <p>Mới: Phụ lục X, khoản 3 của FIC.</p> | | |
| <p>Phụ lục XI Thịt bắt buộc phải có xuất xứ.</p> | <p>Mới</p> | | |
| <p>Phụ lục XII Hàm lượng chất cồn.</p> | <p>Mới: Đưa giới hạn tối thiểu mới của Phụ lục XII, điểm 4 trong bản câu hỏi của FIC để hiện chỉ áp dụng đối với đồ uống chứa hơn 1,2% cồn, trong khi trước đây phải ghi hàm lượng chất cồn đối với mọi đồ uống.</p> | | |
| <p>Phụ lục XIII Mức khẩu phần tham khảo (RI).</p> | <p>Phụ lục XIII phần B là mới, và xác định hàm lượng đáng kể trong đồ uống.</p> <p>Mới: Trật tự mới đối với các chất dinh dưỡng trong ghi nhãn chất dinh dưỡng.</p> | | |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p><i>Phụ lục XIV</i> <i>Các yếu tố tính toán.</i></p> | <p>Phụ lục X, khoản 2, điểm d) của FIC là mới.</p> <p>Mới: Phụ lục X, khoản 3 của FIC.</p> | <p>Phụ lục 1: đưa ra một số lời khuyên về chất dinh dưỡng.</p> | <p>Không tương đương với Quy định 1169/2011 Phụ lục XIV, trong đó liệt kê các yếu tố tính toán.</p> |
| <p><i>Phụ lục XV</i> <i>Cách trình bày thông tin về dinh dưỡng.</i></p> | <p>Mới: trật tự mới đối với các chất dinh dưỡng trong ghi nhãn chất dinh dưỡng.</p> | | |

PHỤ LỤC 4 & 5

QUYỀN ĐỘNG VẬT TRONG NUÔI TRỒNG THỦY SẢN CỦA EU

Định nghĩa:

Nuôi trồng thủy sản, còn được biết tới dưới cái tên chăn nuôi thủy sản, là việc nuôi các thủy sinh vật như **cá, động vật giáp xác, nhuyễn thể và thực vật thủy sinh**. Nuôi trồng thủy sản liên quan đến việc nuôi trồng các quần thể sinh vật nước ngọt và nước mặn trong các điều kiện được kiểm soát, có thể đối ngược lại với nghề đánh bắt thủy sản mang tính thương mại, thu hoạch thủy sản tự nhiên.

Các quy định về quyền động vật áp dụng với thủy sản nuôi trồng bao gồm quyền động vật thủy sản trong giai đoạn nuôi, trồng, vận chuyển, và giết mổ như nêu trong **Chỉ thị 98/58/EC**, Quy định số **1/2005 (EC)**, **Quy định số 1099/2009 (EC)** và **Quy định số 882/2004 (EC)** của Hội đồng về kiểm soát chính thức nhằm đảm bảo xác minh việc tuân thủ các quy định về thực phẩm và thức ăn gia súc, thú y và quyền động vật sẽ giúp cơ quan chức năng của nước thành viên có những công cụ cần thiết và có thể áp dụng xử phạt đối với các cơ sở nuôi nhốt vi phạm quy định đề ra.

Ủy ban đã ghi nhận một số ý kiến và thông tin báo đài gần đây về quyền động vật thủy sản nuôi trồng và đang tiếp tục giám sát tình hình. Cơ quan Lương thực và Thú y thuộc Tổng vụ Sức khỏe và Người tiêu dùng của Ủy ban đang lên kế hoạch thực hiện một loạt các chuyến công tác tìm hiểu thực tế tại một số nước thành viên vào năm 2015. Quyền động vật sẽ là một trong những chủ đề được đề cập trong các chuyến công tác này.

An toàn sinh học của EU:

Đưa sản phẩm ra thị trường (Quy định về thương mại nội khối và hàng nhập khẩu):

Trong lĩnh vực **nuôi trồng thủy sản**, quy định liên quan điều tiết mọi hoạt động đưa sản phẩm ra bán trên thị trường **trong phạm vi** mỗi nước thành viên, thương mại nội khối (thương mại giữa các nước thành viên với nhau) và **nhập khẩu** vào Liên minh châu Âu. Nhìn chung, điều này có nghĩa là thủy sản và sản phẩm thủy sản nuôi trồng cả trong phạm vi EU lẫn **từ nước thứ ba** phải đáp ứng rộng rãi các quy định về **thú y** tương tự trước khi có thể di chuyển qua biên giới quốc gia.

Điều kiện thú y điều tiết việc **đưa sản phẩm ra bán trên thị trường đối với thủy sản và sản phẩm thủy sản** đã được quy định trong **Chỉ thị 91/67/EC** của Hội đồng ngày 28/1/1991. Chỉ thị này đã được sửa đổi một vài lần nhằm cập nhật quy định theo tình hình mới và kiến thức khoa học mới.

Vì tình hình thú y không đồng nhất trên toàn lãnh thổ Cộng đồng, nên quy định về di chuyển dựa trên khái niệm **vùng và cơ sở nuôi trồng (không có dịch bệnh) được cấp phép đối chiếu với dịch bệnh trong danh sách II thuộc Phụ lục A Chỉ thị 91/67/EC**. Chỉ thị đề ra các tiêu chí và quy trình tài trợ, bảo dưỡng, phục hồi và rút giấy phép đối với các vùng và cơ sở cũng như quy định chứng nhận đối với việc di chuyển vào vùng/ cơ sở không có dịch bệnh. Quy định còn bao gồm các quy tắc điều tiết nhập khẩu từ các nước thứ ba.

Dịch bệnh và các loài thủy sản/ nhuyễn thể dễ mắc bệnh theo quy định của Chỉ thị được phân thành 3 danh mục. Dịch bệnh thuộc Danh mục 1 (bệnh thiếu máu truyền nhiễm ở cá hồi - ISA) bị coi là lạ tại Cộng đồng và

thủy sản nhiễm bệnh này sẽ bị tiêu hủy ngay khi có thể nhằm ngăn chặn dịch bệnh lây lan. Nếu thủy sản bị nghi nhiễm một **dịch bệnh trong Danh mục I**, thì không được phép di chuyển thủy sản, cho dù chết hay còn sống, dạng trứng kể từ ngày có bệnh của cơ quan chức năng.

Dịch bệnh thuộc Danh mục II là những dịch bệnh quan trọng cần ngăn chặn và tiêu diệt về dài hạn.

Dịch bệnh thuộc Danh mục III là những dịch bệnh ít nghiêm trọng hơn. Một nước thành viên có thể áp dụng thêm các biện pháp đảm bảo để kiểm soát sự lây lan dịch bệnh thủy sản nêu trong Danh mục III của Chỉ thị. Danh mục này có thể áp dụng đối với một chương trình hoặc tình trạng kiểm soát miễn một hoặc nhiều dịch bệnh liệt kê trong đó.

Quy định

- Văn bản cơ sở:

[Chỉ thị 91/67/EC của Hội đồng](#) ngày 28/1/1991 về điều kiện thú y quy định việc đưa thủy sản và sản phẩm thủy sản nuôi trồng ra bán trên thị trường.

Được bổ sung, **sửa đổi** tại

[Chỉ thị 93/54/EEC của Ủy ban](#)

[Chỉ thị 95/22/EC của Ủy ban](#)

[Chỉ thị 97/79/EC của Ủy ban](#)

[Chỉ thị 98/45/EC của Ủy ban](#)

[Chỉ thị 806/2003 của Ủy ban](#)

- Quyết định của Ủy ban:

• Cấp phép cho các vùng và cơ sở

[Quyết định 94/722/EC của Ủy ban](#) ngày 25/10/1994 thông qua chương trình về Bệnh bào tử đơn bội ký sinh trong máu của hào - Bonamiosis và bệnh martelliosis do Cộng hòa Pháp đệ trình (chỉ có văn bản tiếng Pháp là bản gốc).

[Quyết định 2002/308/EC của Ủy ban](#) ngày 22/4/2002 xây dựng danh mục các vùng và cơ sở được cấp phép về một hoặc nhiều dịch bệnh như bệnh xuất huyết (Viral hemorrhagic septicaemia virus - VHS) và bệnh gây hoại tử cơ quan tạo huyết (Infectious Haematopoietic Necrosis - IHN).

Được bổ sung sửa đổi tại

[Quyết định của Ủy ban số 2002/536/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2002/1005/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2003/114/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2003/458/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2003/839/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2004/373/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2004/850/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2005/107/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2005/475/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2002/300/EC](#) ngày 18/4/2002 xây dựng danh mục các vùng được cấp phép đối với bào tử *Bonamia ostreae* và/ hoặc *Marteilia refringens*

Như sửa đổi tại

[Quyết định của Ủy ban số 2003/378/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2003/729/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2005/104/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2005/748/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2003/634/EC](#) ngày 28/8/2003 bãi bỏ Quyết định số 2002/304/EC ngày 19/4/2002 thông qua các chương trình nhằm xác định các vùng được cấp phép và trang trại được cấp phép trong các vùng không được cấp phép đối với một hoặc nhiều dịch bệnh thủy sản như bệnh xuất huyết (Viral hemorrhagic septicaemia virus - VHS) và bệnh lây nhiễm gây hoại tử cơ quan tạo máu (Infectious Haematopoietic Necrosis - IHN).

Được bổ sung, sửa đổi tại

[Quyết định của Ủy ban số 2003/904/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2004/328/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2005/67/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2005/414/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2005/770/EC](#)

- Đưa sản phẩm ra bán trên thị trường đối với các loài nêu [Phụ lục A, cột 2](#), danh mục II

[Quyết định của Ủy ban số 2003/390/EC](#) ngày 23/5/2003 xác định các điều kiện đặc biệt để đưa ra bán trên thị trường các loài thủy sản được coi là dễ mắc dịch bệnh và sản phẩm của các loài này.

[Quyết định của Ủy ban số 1999/567/EC](#) ngày 27/7/1999 đề ra mẫu chứng chỉ liên quan đến Điều 16(1) của Chỉ thị số 91/67/EEC của Hội đồng.

- Các đảm bảo bổ sung đối với dịch bệnh thuộc Danh mục III

[Quyết định của Ủy ban số 2004/453/EC](#) ngày 29/4/2004 thực hiện Chỉ thị số 91/67/EEC của Hội đồng về các biện pháp phòng chống các dịch bệnh trong thủy sản nuôi trồng.

- Quy tắc quản lý nhập khẩu từ [các nước thứ ba](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2003/858/EC](#) ngày 21/11/2003 đề ra điều kiện và yêu cầu chứng nhận thú y đối với nhập khẩu thủy sản sống, trứng và giao tử cho nuôi trồng, thủy sản sống có nguồn gốc nuôi trồng và sản phẩm thủy sản cho tiêu dùng của con người.

Được bổ sung, sửa đổi tại

[Quyết định của Ủy ban số 2004/454/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2004/914/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2005/742/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2003/804/EC](#) ngày 14/11/2003 đề ra các điều kiện và yêu cầu chứng nhận thú y đối với nhập khẩu nhuyễn thể, trứng và giao tử để tiếp tục nuôi trồng, vỗ béo, chuyển tiếp hoặc tiêu dùng của con người.

Được bổ sung sửa đổi tại

[Quyết định của Ủy ban số 2004/319/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2004/609/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2004/623/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2005/409/EC](#)

Hướng dẫn nhằm diễn giải Quyết định số 2003/804/EC (đối với nhuyễn thể) và số 2003/858/EC (cá) về hài hòa hóa chúng nhận đối với nhập khẩu thủy sản nuôi trồng từ các **nước thứ ba** ([SANCO/10306/2004 R7](#)). Hướng dẫn này không có bất cứ hiệu lực ràng buộc pháp lý nào.

• Các biện pháp phòng vệ

[Chỉ thị số 97/78/EC và 91/496/EEC của Hội đồng](#) đề ra quy định cho phép các nước thành viên hoặc Ủy ban hành động tức thì khi bùng nổ dịch bệnh đe dọa nghiêm trọng tới sức khỏe động vật hoặc cộng đồng. Hành động áp dụng có thể gồm việc tạm ngừng nhập khẩu từ nước hoặc một phần lãnh thổ của nước nhập khẩu hoặc áp dụng các điều kiện đặc biệt đối với sản phẩm đến từ nước đó.

[Quyết định của Ủy ban số 2003/71/EC](#) ngày 29/1/2003 về một số biện pháp bảo hộ đối với bệnh thiếu máu truyền nhiễm ở cá hồi trong loài cá hồi tại Quần đảo Faeroe.

Được bổ sung sửa đổi tại

[Quyết định của Ủy ban số 2003/392/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2004/160/EC](#)

[Quyết định của Ủy ban số 2005/86/EC](#)

An toàn sinh học có thể định nghĩa là việc thực hiện các biện pháp giảm rủi ro phát sinh và lan rộng các tác nhân gây bệnh. An toàn sinh học cần được áp dụng nhằm tránh dịch bệnh lây nhiễm thâm nhập vào trang trại hoặc nhằm ngăn ngừa tác nhân gây bệnh lan rộng trong và ra ngoài trang trại.

1. Liên minh châu Âu (EU) (2006) - Chỉ thị số 2006/88/EC của Hội đồng ngày 24/10/2006 về yêu cầu thú y đối với thủy sản và sản phẩm thủy sản nuôi trồng, và ngăn ngừa, kiểm soát một số dịch bệnh trong thủy sản nuôi trồng. Công báo của EU, số 328, trang 14-56.

2. Liên minh châu Âu (EU) (2008). - Quyết định của Ủy ban ngày 20/11/2008 hướng dẫn về mục đích của các đề án giám sát thú y dựa trên rủi ro theo quy định trong Chỉ thị 2006/88/EC của Hội đồng (được thông báo trong Công văn số C(2008) 6787). Công báo của EU, số 322, trang 30-38.

3. Liên minh châu Âu (EU) (2008). - Chỉ thị số 2008/53/EC của Hội đồng ngày 30/4/2008 sửa đổi Phụ lục IV của Chỉ thị số 2006/88/EC của Hội đồng về bệnh xuất huyết mùa xuân ở cá chép (Spring viraemia of carp (SVC)). Công báo của EU, số 117, trang 27-29.

4. Liên minh châu Âu (EU) (2008). - Quy định số 1251/2008 (EC) của Ủy ban ngày 12/12/2008 thực hiện Chỉ thị số 2006/88/EC của Hội đồng về các điều kiện và yêu cầu chúng nhận đối với việc đưa ra thị trường và nhập khẩu vào Cộng đồng thủy sản và sản phẩm thủy sản nuôi trồng và đề ra một danh mục các loài truyền bệnh. Công báo của EU, số 337, trang 41-75.

PHỤ LỤC 6

DANH SÁCH CÁC QUY ĐỊNH CỦA EU/VIỆT NAM VỀ TRUY XUẤT NGUỒN GỐC

| STT | Tên các quy định |
|-----|--|
| 1 | Quy định liên quan của EU gồm: Quy định số 178/2002, Quy định số 882/R852/853/854 năm 2004, Quy định IUU 2010 1005/2008; 1010/2009; Quy định số 1224/2009; Quy định số 2065/2001; Quy định số 2002/99; Quy định số 16/2012; Quy định số 04/2011; Văn bản của Codex số CAC/60-2006 và các quy định liên quan. |
| 2 | Thông tư số 74/2011/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2011 quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm nông lâm sản không bảo đảm an toàn. |
| 3 | Thông tư số 03/2011/TT-BNNPTNT ngày 21 tháng 11 năm 2011 về việc quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản. |
| 3 | Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ ngày 25/4/2012 Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm. |
| 4 | Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc hội ban hành ngày 17/06/2010. |
| 5 | Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9/4/2014 hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. |
| 6 | Nghị định số 79/2008/NĐ-CP ngày 18/7/2008 của Chính phủ quy định hệ thống tổ chức quản lý, thanh tra và kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm. |
| 7 | Luật số 05/2007/QH12 ngày 21/11/2007 về Chất lượng sản phẩm, hàng hoá. |
| 8 | Quyết định số 48/2007/QĐ-BNN Quy định về thủ tục cấp Giấy phép kiểm dịch thực vật nhập khẩu đối với các vật thể phải phân tích nguy cơ dịch hại trước khi nhập khẩu vào Việt Nam. |

PHỤ LỤC 7

BÀI TẬP THỰC HÀNH VỀ GHI NHÃN

Bài tập 1

Chúng ta có một sản phẩm đóng hộp “Cá ngừ ngâm dầu và cà ri” được sản xuất tại một nhà máy Việt Nam ở Nha Trang. Cá ngừ được đánh bắt ở vùng biển gần phía Bắc Việt Nam. Thịt cá được chuyển đông lạnh đến nhà máy ở Nha Trang, được giữ đông cho đến khi chế biến. Thịt cá ngừ đông lạnh được rã đông, cắt, đặt vào hộp có dầu và cà ri. Hộp được đóng kín và nấu theo các quy tắc thực phẩm đóng hộp. Cá đóng hộp được ghi nhãn để bán ở thị trường Châu Âu, Đức. Hãy điền vào nhãn sản phẩm.

Nhãn có diện tích 75 cm²

Câu hỏi bổ sung: Diện tích ghi nhãn là 75 cm², sẽ có gì thay đổi nếu diện tích ghi nhãn < 10cm² và <25cm²?

Trả lời:

Cá ngừ còn nằm trong phạm vi điều chỉnh của Quy định số 1536/92 của CMO.

Tất cả các thông tin bắt buộc trên nhãn phải bằng tiếng Đức.

Tên sản phẩm: “Cá ngừ ngâm dầu và cà ri”.

Phương pháp và khu vực khai thác:...không bắt buộc đối với sản phẩm đóng hộp.

Nghề khai thác: không phải nêu, không bắt buộc đối với sản phẩm đóng hộp.

“ngày cấp đông lần đầu”. không bắt buộc đối với sản phẩm đóng hộp

Thời hạn sử dụng tối thiểu... “Sử dụng tốt nhất trước”...

Danh sách thành phần: Phải trình bày một danh sách tất cả các thành phần theo thứ tự khối lượng giảm dần bên cạnh chữ “Thành phần”...

“Thành phần”

Cá ngừ

Dầu (đơn vị %)

Cà ri

Số lượng tịnh: (Trọng lượng tịnh)

Các điều kiện bảo quản và sử dụng: Phải ghi rõ mọi điều kiện bảo quản và/hoặc điều kiện sử dụng đặc biệt.

Tên hoặc tên kinh doanh và địa chỉ của công ty thực phẩm: Nếu công ty này không đặt tại EU, phải ghi rõ tên và địa chỉ của nhà nhập khẩu.

Nước xuất xứ hoặc nơi phát sinh: Phải ghi rõ thông tin này nếu thiếu thông tin sẽ làm người tiêu dùng hiểu sai lệch.

Hướng dẫn sử dụng: Chỉ thể hiện nếu cần.

Thông tin dinh dưỡng (từ ngày 13/12/2016):

Bao gồm giá trị năng lượng và lượng chất béo, chất bão hòa, hydrat-carbon, đường, protein và muối trên mỗi 100g hoặc 100 ml sản phẩm. Có thể bao gồm các loại vitamin, chất khoáng và các chất dinh dưỡng cụ thể khác. Ngoài ra, thông tin này có thể được trình bày theo “mỗi khẩu phần” hoặc dưới dạng tỷ lệ phần trăm trên “chế độ dinh dưỡng tham khảo”. Các sản phẩm chưa chế biến bao gồm một thành phần duy nhất hoặc một nhóm các thành phần không cần áp dụng quy định này.

“Ngày cấp đông” hoặc “Ngày cấp đông lần đầu”: không bắt buộc đối với sản phẩm đóng hộp.

Mã hiệu nhận diện: Đối với các sản phẩm nhập khẩu, chỉ bắt buộc ghi tên quốc gia và số hiệu đăng ký của cơ sở khai thác.

Cách thức trình bày các thông tin bắt buộc đến người tiêu dùng?

Thông tin bắt buộc phải có sẵn và dễ dàng tiếp cận được.

- Đối với các sản phẩm đóng gói sẵn, thông tin sẽ xuất hiện trực tiếp trên bao bì hoặc trên nhãn dán trên bao bì.
- Đối với các sản phẩm chưa đóng gói nằm trong phạm vi điều chỉnh của quy định của CMO, có thể cung cấp thông tin dưới nhiều hình thức - nhãn sản phẩm, bảng hiệu, poster...

Thông tin phải được đánh dấu ở nơi đáng chú ý và dễ nhìn thấy, rõ ràng để đọc nếu được, và không tẩy xóa được. Thông tin không bị khuất, bị che, bị tách rời hay can thiệp bởi bất kỳ ký tự, hình ảnh hay vật liệu can thiệp nào khác.

Phải in thông tin trên bao bì hoặc trên nhãn sản phẩm sao cho đảm bảo rõ ràng để thấy, theo các ký tự với kích cỡ phông chữ có chiều cao ít nhất bằng 1,2 mm. Nếu bao bì hoặc vỏ sản phẩm có diện tích bề mặt dưới 80 cm², chiều cao chữ có thể ít nhất bằng 0,9 mm.

Tên đầy đủ của thực phẩm và trọng lượng tịnh phải xuất hiện trong cùng một vùng thị giác.

Diện tích ghi nhãn là 75 cm², sẽ có gì thay đổi nếu diện tích ghi nhãn < 10cm² và <25cm²?

<10cm²: nhãn chỉ cần có tên, chất gây dị ứng, trọng lượng tịnh và "sử dụng tốt nhất trước ngày". Ngoài ra, không cần bắt buộc ghi tên và trọng lượng tịnh trong cùng một khu vực nhìn thấy được.

<25cm²: Không yêu cầu thông tin dinh dưỡng.

Bài tập 2

Chúng ta sản xuất sản phẩm phi lê cá tra đông lạnh, có rắc bánh mì vụn (breaded) và tươi, sẵn sàng làm nóng trước khi ăn và được xuất sang Đức. Sản phẩm được đóng gói đông lạnh trong túi nhựa dùng để bán lẻ tại Đức. Diện tích nhãn >80cm². Cá tra đều được nuôi trồng ở vùng nước ngọt tại Đồng bằng sông Cửu Long gần nhà máy. Cá được chuyển tươi sống đến nhà máy và được cắt phi-lê, rắc vụn bánh mì và cấp đông trong một quy trình liên tục trong cùng ngày.

Hãy ghi nhãn sản phẩm.

Câu hỏi bổ sung: Diện tích ghi nhãn là 80 cm², sẽ có gì thay đổi nếu diện tích ghi nhãn < 10cm² và <25cm²?

Trả lời:

Tất cả các thông tin bắt buộc trên nhãn phải bằng tiếng Đức.

"Phi lê cá tra tươi có rắc vụn bánh mì" Siuriformis. (không bắt buộc ghi tên khoa học trên nhãn sản phẩm đóng gói sẵn). Các doanh nghiệp muốn xuất khẩu sang thị trường EU phải làm quen với các mô tả thương mại của nước ngoài, có thể nhận thông tin từ nhà nhập khẩu hoặc cơ quan quản lý tại nước EU (Cá có rắc vụn bánh mì là thực phẩm đã chế biến, nên chỉ áp dụng Quy định số 1169/2012).

Phương pháp và khu vực khai thác:... nuôi trồng ở vùng nước ngọt thuộc Đồng bằng sông Cửu Long, miền Nam Việt Nam. (Cá có rắc vụn bánh mì là thực phẩm đã chế biến, nên chỉ áp dụng Quy định số 1169/2012).

Nghề khai thác không ghi nếu là nuôi trồng (Cá có rắc vụn bánh mì là thực phẩm đã chế biến, nên chỉ áp dụng Quy định số 1169/2012).

"Ngày cấp đông" không cần ghi vì sản phẩm đã rắc vụn bánh mì = đã chế biến.

Thời hạn sử dụng tối thiểu... "Sử dụng tốt nhất trước"...

Danh sách thành phần: Phải trình bày một danh sách tất cả các thành phần theo thứ tự khối lượng giảm dần bên cạnh chữ "Thành phần"

"Thành phần"

Phi lê cá tra

Bột mỳ (gluten)

Sữa

Trứng

Muối (NaCl)

Hạt tiêu

Số lượng tịnh: (Trong lượng tịnh)

Các điều kiện bảo quản và sử dụng: Phải ghi rõ mọi điều kiện bảo quản và/hoặc điều kiện sử dụng đặc biệt.

Tên hoặc tên kinh doanh và địa chỉ của công ty thực phẩm: Nếu công ty này không đặt tại EU, phải ghi rõ tên và địa chỉ của nhà nhập khẩu.

Nước xuất xứ hoặc nơi phát sinh: Phải ghi rõ thông tin này nếu thiếu thông tin sẽ làm người tiêu dùng hiểu sai lệch.

Hướng dẫn sử dụng: Chỉ thể hiện nếu cần.

Thông tin dinh dưỡng (từ ngày 13/12/2016):

Bao gồm giá trị năng lượng và lượng chất béo, chất bão hòa, hydrat-carbon, đường, protein và muối trên mỗi 100g hoặc 100 ml sản phẩm. Có thể bao gồm các loại vitamin, chất khoáng và các chất dinh dưỡng cụ thể khác. Ngoài ra, thông tin này có thể được trình bày theo "mỗi khẩu phần" hoặc dưới dạng tỷ lệ phần trăm trên "chế độ dinh dưỡng tham khảo". Các sản phẩm chưa chế biến bao gồm một thành phần duy nhất hoặc một nhóm các thành phần không cần áp dụng quy định này.

"Ngày cấp đông" hoặc "Ngày cấp đông lần đầu": không bắt buộc vì sản phẩm đã nấu chín

Mã hiệu nhận diện: Đối với các sản phẩm nhập khẩu, chỉ bắt buộc ghi tên quốc gia và số hiệu đăng ký của cơ sở khai thác.

Cách thức trình bày các thông tin bắt buộc đến người tiêu dùng:

Thông tin bắt buộc phải có sẵn và dễ dàng tiếp cận được.

- Đối với các sản phẩm đóng gói sẵn, thông tin sẽ xuất hiện trực tiếp trên bao bì hoặc trên nhãn dán trên bao bì.
- Đối với các sản phẩm chưa đóng gói nằm trong phạm vi điều chỉnh của quy định của CMO, có thể cung cấp thông tin dưới nhiều hình thức - nhãn sản phẩm, bảng hiệu, poster...

Thông tin phải được đánh dấu ở nơi đáng chú ý và dễ nhìn thấy, rõ ràng để đọc nếu được, và không tẩy xóa được. Thông tin không bị khuất, bị che, bị tách rời hay can thiệp bởi bất kỳ ký tự, hình ảnh hay vật liệu can thiệp nào khác.

Phải in thông tin trên bao bì hoặc trên nhãn sản phẩm sao cho đảm bảo rõ ràng để thấy, theo các ký tự với kích cỡ phông chữ có chiều cao ít nhất bằng 1,2 mm. Nếu bao bì hoặc vỏ sản phẩm có diện tích bề mặt dưới 80 cm², chiều cao chữ có thể ít nhất bằng 0,9 mm.

Tên đầy đủ của thực phẩm và trọng lượng tịnh phải xuất hiện trong cùng một vùng thị giác.

Diện tích ghi nhãn là 80 cm², sẽ có gì thay đổi nếu diện tích ghi nhãn <10cm² và <25cm²?

<10cm²: nhãn chỉ cần có tên, chất gây dị ứng, trọng lượng tịnh và "sử dụng tốt nhất trước ngày". Ngoài ra, không cần bắt buộc ghi tên và trọng lượng tịnh trong cùng một khu vực nhìn thấy được.

<25cm²: Không yêu cầu thông tin dinh dưỡng

Bài tập 3

Chúng ta có sản phẩm "tôm nguyên con đã nấu chín". Tôm được nuôi ở vùng nước biển gần Việt Nam. 80% đến từ các trại nuôi tôm ở miền Nam, 20% từ các trại nuôi gần Phan Thiết. Được cấp đông và chuyển đến nhà máy, được bảo quản đông lạnh tại nhà máy trong vài ngày. Tôm được nấu, bọc sốt (glazed) và cấp đông, đóng gói để bán lẻ và ghi nhãn tại nhà máy, 400g trong mỗi túi trước khi xuất sang Đan Mạch.

Hãy ghi nhãn sản phẩm.

Diện tích ghi nhãn là 75 cm², sẽ có gì thay đổi nếu diện tích ghi nhãn < 10cm² và <25cm²?

Trả lời:

Tất cả các thông tin bắt buộc trên nhãn phải bằng tiếng Đan Mạch.

"Tôm nguyên con đã nấu chín" Crustaceans. (không bắt buộc ghi tên khoa học trên nhãn sản phẩm đóng gói sẵn). Các doanh nghiệp muốn xuất khẩu sang thị trường EU phải làm quen với các mô tả thương mại của nước ngoài, có thể nhận thông tin từ nhà nhập khẩu hoặc cơ quan quản lý tại nước EU.

Phương pháp và khu vực khai thác:...nuôi ở vùng nước biển gần miền Nam, Việt Nam (Phan Thiết và miền Nam, Việt Nam).

Nghề khai thác không ghi nếu là nuôi trồng.

"Ngày cấp đông lần đầu " không cần ghi vì sản phẩm đã được nấu chín.

Thời hạn sử dụng tối thiểu.... "Sử dụng tốt nhất trước"

Danh sách thành phần: Phải trình bày một danh sách tất cả các thành phần theo thứ tự khối lượng giảm dần bên cạnh chữ "Thành phần". Các thực phẩm chỉ có một thành phần và có tên trùng với thành phần đó sẽ không phải áp dụng yêu cầu này. ("xông khói" thường nằm trong tên gọi và không phải là một thành phần, tuy nhiên nếu dùng chất phụ gia/gia xông khói thì sẽ trở thành một thành phần).

"Thành phần"

Tôm

Nước

Muối (NaCl)

Chất gây dị ứng: Nếu không có danh sách các thành phần, phải thể hiện chất gây dị ứng như sau: 'chứa chất...'. Không yêu cầu nếu tên thực phẩm đã nói rõ (các) chất gây dị ứng. Phụ lục d R1169/2011 Phụ lục II

Số lượng tịnh: (Trọng lượng tịnh): Nếu thực phẩm đã được bọc sốt, trọng lượng tịnh trên nhãn phải loại bỏ sốt.

Trong trường hợp này, trên nhãn có thể ghi theo một trong bốn phương án sau: a) Trọng lượng tịnh = 400 g và Trọng lượng tịnh khô = 400 g; b) Trọng lượng tịnh = Trọng lượng tịnh khô = 400 g; c) Trọng lượng tịnh khô = 400 g; d) Trọng lượng tịnh (không có sốt phủ) = 400 g.

Các điều kiện bảo quản và sử dụng: Phải ghi rõ mọi điều kiện bảo quản và/hoặc điều kiện sử dụng đặc biệt.

Tên hoặc tên kinh doanh và địa chỉ của công ty thực phẩm: Nếu công ty này không đặt tại EU, phải ghi rõ tên và địa chỉ của nhà nhập khẩu.

Nước xuất xứ hoặc nơi phát sinh: Phải ghi rõ thông tin này nếu thiếu thông tin sẽ làm người tiêu dùng hiểu sai lệch.

Hướng dẫn sử dụng: Chỉ thể hiện nếu cần.

Thông tin dinh dưỡng (từ ngày 13/12/2016):

Bao gồm giá trị năng lượng và lượng chất béo, chất bão hòa, hydrat-cacbon, đường, protein và muối trên mỗi 100g hoặc 100 ml sản phẩm. Có thể bao gồm các loại vitamin, chất khoáng và các chất dinh dưỡng cụ thể khác. Ngoài ra, thông tin này có thể được trình bày theo "mỗi khẩu phần" hoặc dưới dạng tỷ lệ phần trăm trên "chế độ dinh dưỡng tham khảo". Các sản phẩm chưa chế biến bao gồm một thành phần duy nhất hoặc một nhóm các thành phần không cần áp dụng quy định này.

"Ngày cấp đông" hoặc "Ngày cấp đông lần đầu": không bắt buộc vì sản phẩm đã nấu chín.

Mã hiệu nhận diện: Đối với các sản phẩm nhập khẩu, chỉ bắt buộc ghi tên quốc gia và số hiệu đăng ký của cơ sở khai thác.

Cách thức trình bày các thông tin bắt buộc đến người tiêu dùng:

Thông tin bắt buộc phải có sẵn và dễ dàng tiếp cận được.

- Đối với các sản phẩm đóng gói sẵn, thông tin sẽ xuất hiện trực tiếp trên bao bì hoặc trên nhãn dán trên bao bì.
- Đối với các sản phẩm chưa đóng gói nằm trong phạm vi điều chỉnh của quy định của CMO, có thể cung cấp thông tin dưới nhiều hình thức - nhãn sản phẩm, bảng hiệu, poster...

Thông tin phải được đánh dấu ở nơi đáng chú ý và dễ nhìn thấy, rõ ràng để đọc nếu được, và không tẩy xóa được. Thông tin không bị khuất, bị che, bị tách rời hay can thiệp bởi bất kỳ ký tự, hình ảnh hay vật liệu can thiệp nào khác.

Phải in thông tin trên bao bì hoặc trên nhãn sản phẩm sao cho đảm bảo rõ ràng để thấy, theo các ký tự với kích cỡ phông chữ có chiều cao ít nhất bằng 1,2 mm. Nếu bao bì hoặc vỏ sản phẩm có diện tích bề mặt dưới 80 cm², chiều cao chữ có thể ít nhất bằng 0,9 mm.

Tên đầy đủ của thực phẩm và trọng lượng tịnh phải xuất hiện trong cùng một vùng thị giác.

Diện tích ghi nhãn là 75 cm², sẽ có gì thay đổi nếu diện tích ghi nhãn < 10cm² và <25cm²?

<10cm²: nhãn chỉ cần có tên, chất gây dị ứng, trọng lượng tịnh và "sử dụng tốt nhất trước ngày". Ngoài ra, không cần bắt buộc ghi tên và trọng lượng tịnh trong cùng một khu vực nhìn thấy được.

<25cm²: Không yêu cầu thông tin dinh dưỡng.

Bài tập 4

Chúng ta có sản phẩm Cá thu hoàng hậu (King Mackerel) đông lạnh tươi, cắt thành 3-4 miếng mỗi túi. Cá được bắt ở vùng biển gần Việt Nam tại hai nơi: 20% ở miền Bắc và 80% ở miền Nam. Được ướp lạnh bằng đá trong quá trình vận chuyển đến nhà máy và được trữ đông tại nhà máy. Bỏ sung < 5% nước. Được rã đông trước khi cắt tại nhà máy. Đóng gói chân không, được ghi nhãn và đóng gói trong các thùng to để bán buôn và được cấp đông tại nhà máy. Xuất sang Pháp ở dạng đông lạnh.

Diện tích bao gói >80cm².

Hãy ghi nhãn sản phẩm.

Trả lời:

Tất cả các thông tin bắt buộc trên nhãn phải bằng tiếng Pháp.

Phải ghi tên khoa học và tên thương mại, tên thương mại phải viết bằng tiếng Pháp: Roi Maquereau congelés, tên khoa học: Scomberomorus cavalla. (không bắt buộc ghi tên khoa học trên nhãn sản phẩm cá đóng gói sẵn).

Nghề khai thác: kéo lưới giã (trawl)

Cá thu hoàng hậu (phải lấy tên thương mại từ nhà nhập khẩu) được đánh bắt ở khu vực biển Đông, tại nhiều điểm khác nhau, chủ yếu ở phía Nam Việt Nam.

Sử dụng tốt nhất trước

Trọng lượng tịnh=trọng lượng khô

Chất gây dị ứng: chứa cá

Tên và địa chỉ của nhà nhập khẩu vì nhà sản xuất nằm ở Việt Nam, ngoài EU.

Nước xuất xứ: Việt Nam và số hiệu đăng ký của cơ sở sản xuất.

Phải ghi rõ mọi điều kiện bảo quản và/hoặc điều kiện sử dụng đặc biệt.

Danh sách thành phần: không cần thiết vì chỉ có một thành phần duy nhất, tên sản phẩm trùng tên thành phần. Do đó, thông tin về chất gây dị ứng là: chứa cá.

Thông tin dinh dưỡng: không cần thiết vì sản phẩm chưa chế biến và chỉ có một thành phần.

Ngày cấp đông lần đầu.

Cách thức trình bày các thông tin bắt buộc đến người tiêu dùng:

Thông tin bắt buộc phải có sẵn và dễ dàng tiếp cận được.

- Đối với các sản phẩm đóng gói sẵn, thông tin sẽ xuất hiện trực tiếp trên bao bì hoặc trên nhãn dán trên bao bì.

- Đối với các sản phẩm chưa đóng gói nằm trong phạm vi điều chỉnh của quy định của CMO, có thể cung cấp thông tin dưới nhiều hình thức - nhãn sản phẩm, bảng hiệu, poster...

Thông tin phải được đánh dấu ở nơi đáng chú ý và dễ nhìn thấy, rõ ràng dễ đọc nếu được, và không tẩy xóa được. Thông tin không bị khuất, bị che, bị tách rời hay can thiệp bởi bất kỳ ký tự, hình ảnh hay vật liệu can thiệp nào khác.

Phải in thông tin trên bao bì hoặc trên nhãn sản phẩm sao cho đảm bảo rõ ràng dễ thấy, theo các ký tự với kích cỡ phông chữ có chiều cao ít nhất bằng 1,2 mm. Nếu bao bì hoặc vỏ sản phẩm có diện tích bề mặt dưới 80 cm², chiều cao chữ có thể ít nhất bằng 0,9 mm.

Tên đầy đủ của thực phẩm và trọng lượng tịnh phải xuất hiện trong cùng một vùng thị giác.

PHỤ LỤC 8

TỔNG QUAN QUY ĐỊNH ĐỐI VỚI CÁC NHÀ CHẾ BIẾN NÔNG SẢN VIỆT NAM KHI XUẤT VÀO EU

Định nghĩa thuật ngữ

Nguồn: Margret Will, Doris Guenther (Sách tham khảo chuyên môn, 2007)

| | |
|--|---|
| Thực hành nông nghiệp tốt (GAP) | <p>Một loạt các quy tắc, tiêu chuẩn và quy định về Thực hành nông nghiệp tốt (GAP) đã được ngành thực phẩm, các chính phủ và quy tắc thực hành của khối NGO tại cấp nông trại đối với hàng loạt sản phẩm, xây dựng trong những năm gần đây. Mục đích của những quy tắc này rất đa dạng từ đáp ứng yêu cầu quy định trong thương mại và của chính phủ (cụ thể về an toàn và chất lượng thực phẩm), tới những yêu cầu cụ thể của các thị trường đặc thù hoặc thị trường ngách. Mục tiêu của các quy tắc, tiêu chuẩn và quy định GAP này, ở mức độ khác nhau, gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Đảm bảo sự an toàn và chất lượng sản phẩm trong chuỗi thực phẩm; • Nắm bắt lợi thế thị trường mới nhờ đa dạng hóa việc quản lý chuỗi cung ứng; • Cải thiện việc sử dụng nguồn tài nguyên, sức khỏe và điều kiện lao động, và hoặc • Tạo ra cơ hội thị trường mới cho nông dân tại các nước đang phát triển <p>Thực hành nông nghiệp tốt là “những hoạt động giải quyết tính bền vững về môi trường, kinh tế và xã hội của các quy trình sản xuất tại nông trại và thu về thực phẩm cũng như sản phẩm phi lương thực an toàn và có chất lượng” (Tài liệu về GAP của Ủy ban Nông nghiệp (FAO) năm 2003).</p> |
| Thực hành phân phối tốt (GDP) | <p>Hướng dẫn của GDP nhằm điều chỉnh các quy trình xử lý, vận chuyển và phân phối theo quy định về an toàn thực phẩm. Ví dụ - Quy tắc của châu Âu về Thực hành thương mại tốt (GTP) - mặc dù các nguyên tắc chính của quy tắc GSP châu Âu mang tính tự nguyện, việc xác minh và chứng nhận của các bên thứ ba và quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP.</p> |
| Thực hành vệ sinh tốt (GHP) | <p>Hướng dẫn đối với GHP nhằm xây dựng quy trình chế biến, xử lý, vận chuyển và phân phối nhằm ngăn ngừa tình trạng hư hỏng do vi sinh vật, tăng trưởng của tác nhân gây bệnh trên thực phẩm, nhiễm dư lượng hóa chất hoặc chất ô nhiễm (như bị mycotoxins). Các quy tắc cơ quan đề ra trong Nguyên tắc chung của Codex về vệ sinh thực phẩm. Quy tắc này gồm những quy định về thiết kế cơ sở sản xuất, kiểm soát hoạt động (bao gồm quy trình nhiệt độ, vật liệu thô, cấp nước, lưu hồ sơ và thu hồi), bảo dưỡng và vệ sinh môi trường, vệ sinh cá nhân và đào tạo nhân sự. Thực hành vệ sinh hình thành nên một phần không thể thiếu của toàn bộ hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, ví dụ trong phạm vi hệ thống HACCP.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Thực hành tốt phòng kiểm nghiệm (GLP)</p> | <p>Đối với trách nhiệm trong từng quốc gia (như phân tích, đăng ký thuốc bảo vệ thực vật), nguyên tắc của OECD về GLP tạo cơ sở cho quản lý chất lượng trong kiểm soát phòng kiểm nghiệm. GLP bản thân mang tính tự nguyện, nhưng trong một số trường hợp đã được đưa vào luật quốc gia và trở nên mang tính bắt buộc tại từng quốc gia. Nếu không, các phòng kiểm nghiệm áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo ISO 17025.</p> |
| <p>Thực hành sản xuất tốt (GMP)</p> | <p>Có nhiều phản ứng xảy ra trong quá trình chế biến sản xuất nguyên liệu thô gây ra những thay đổi về thành phần, giá trị dinh dưỡng, cấu trúc vật lý và cảm tính. Mục tiêu của GMP là nhằm kiểm soát những thay đổi này để hình thành những chất lượng lý tưởng trong sản phẩm, nhờ đó đảm bảo an toàn thực phẩm và ngăn chặn hoặc làm chậm lại mọi sự xuống cấp về chất lượng trong thực phẩm. Thực hành sản xuất tốt nghĩa là việc hiểu biết, phân tích và kiểm soát quá trình sản xuất.</p> |
| <p>Công nhận</p> | <p>Việc công nhận là quy trình theo đó một cơ quan quản lý chính thức công nhận rằng một tổ chức hoặc cá nhân có thẩm quyền thực hiện các chức năng hoặc nhiệm vụ cụ thể.</p> |
| <p>Điểm chuẩn</p> | <p>Điểm chuẩn là một công cụ sử dụng để đo lường và so sánh quy trình vận hành hoặc hoạt động của một tổ chức hoặc công ty này với các tổ chức/ công ty khác. Mục đích của điểm chuẩn là nhằm cải thiện hoạt động thông qua việc áp dụng kinh nghiệm thực hành tốt của các đối tác chuẩn.</p> |
| <p>Thương hiệu</p> | <p>Thương hiệu là một tập hợp của nhiều thuộc tính, cả hữu hình và vô hình, tượng trưng bởi một thương hiệu hàng hóa riêng, mà nếu quản lý phù hợp, sẽ tạo ra giá trị và ảnh hưởng. Thương hiệu mang lại cho người tiêu dùng một phương tiện để lựa chọn và có thể nhận biết giữa các thị trường lộn xộn. Đó là lời hứa và thông điệp về kinh nghiệm. Từ quan điểm kinh doanh, đây là “sự đảm bảo cho doanh thu tương lai” của doanh nghiệp, từ quan điểm pháp lý, đây là “một mảnh tách rời của sở hữu trí tuệ”.</p> |
| <p>Chứng nhận</p> | <p>Chứng nhận được định nghĩa trong ISO/IEC 17000:2004 là chứng thực của bên thứ ba về sản phẩm, quy trình, hệ thống hay con người. Chứng nhận được thực hiện bởi một bên thứ ba và bao gồm cả hoạt động giám sát. Chứng nhận là một tài sản và lợi thế, cả với nhà sản xuất lẫn người tiêu dùng, nhà phân phối và khách hàng (xem Hình 1). Chứng nhận rất hữu ích trong các trường hợp sản phẩm sản xuất hàng loạt mà đặc tính không thể dễ dàng kiểm tra được. Tiêu chuẩn đối với cơ quan chứng nhận sản phẩm là ISO/IEC Hướng dẫn 65 - Quy định chung đối với các cơ quan vận hành hệ thống chứng nhận sản phẩm.</p> <p>Ngoài chứng nhận sản phẩm, một loại chứng nhận phổ biến khác là chứng nhận hệ thống quản lý, đặc biệt là hệ thống quản lý chất lượng và môi trường nổi lên trong vòng 20 năm qua. Chứng nhận hệ thống quản lý gắn với kiểm toán sự phù hợp của việc thực thi các chính sách và quy trình của một tổ chức theo những quy định tiêu chuẩn về hệ thống quản lý chất lượng và môi trường, như ISO 9001, ISO 14001...</p> <p>Một số tiêu chuẩn về hệ thống quản lý theo ngành cụ thể khác được sử dụng làm cơ sở chứng nhận và đang ngày càng trở nên quan trọng.</p> |

| | |
|-------------------------------------|---|
| Cơ quan thẩm quyền | Cơ quan thẩm quyền tại EU là cơ quan công có quyền hạn. Đó là cơ quan quản lý do nước thành viên EU chỉ định (hoặc chấp nhận tại nước thứ ba) có trách nhiệm thực thi nghĩa vụ phát sinh từ quy định kiểm soát thực phẩm. |
| Đánh giá hợp chuẩn | Tính phức hợp về kỹ thuật ngày càng tăng trong ngành hàng và doanh nghiệp có nghĩa là ngày càng có thể chứng minh rằng hàng hóa cung ứng thực sự đáp ứng các yêu cầu quy định hay tuyên bố. Việc chứng minh này gọi là đánh giá hợp chuẩn. Đánh giá hợp chuẩn có thể áp dụng đối với sản phẩm, quy trình, hệ thống, tổ chức hay cá nhân và gồm những hoạt động như kiểm tra, thanh tra và chứng nhận. |
| Các chất ô nhiễm | Các chất mà - trái lại với việc sử dụng có chủ định sản phẩm kiểm dịch thực vật hoặc thuốc thú y- có thể vô tình thâm nhập thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến hoặc tiếp thị. Những chất này có thể gồm aflatoxins, nitrat và kim loại nặng hoặc các chất ô nhiễm môi trường, chẳng hạn như dioxin. |
| Điểm kiểm soát tới hạn (CCP) | Một bước trong hệ thống sản xuất/ chế biến mà ở đó việc kiểm soát có thể áp dụng và thực sự cần thiết để ngăn chặn hoặc loại bỏ mối nguy an toàn thực phẩm hoặc giảm mối nguy đó xuống một mức chấp nhận được. |
| Kiểm tra kỹ | Việc chăm lo (giám sát kỹ) thường được thực hiện một cách thận trọng hoặc hợp lý bởi một bên hoặc tổ chức để tránh thiệt hại cho một bên khác hoặc tài sản của họ. Không thực hiện tốt việc này được xem là cầu thả. |
| Chứng nhận | <p>Chứng nhận được định nghĩa trong ISO/IEC 17000:2004 là chứng thực của bên thứ ba về sản phẩm, quy trình, hệ thống hay con người. Chứng nhận được thực hiện bởi một bên thứ ba và bao gồm cả hoạt động giám sát. Chứng nhận là một tài sản và lợi thế, cả với nhà sản xuất lẫn người tiêu dùng, nhà phân phối và khách hàng (xem Hình 1). Chứng nhận rất hữu ích trong các trường hợp sản phẩm sản xuất hàng loạt mà đặc tính không thể dễ dàng kiểm tra được. Tiêu chuẩn đối với cơ quan chứng nhận sản phẩm là ISO/IEC Hướng dẫn 65 - Quy định chung đối với các cơ quan vận hành hệ thống chứng nhận sản phẩm.</p> <p>Ngoài chứng nhận sản phẩm, một loại chứng nhận phổ biến khác là chứng nhận hệ thống quản lý, đặc biệt là hệ thống quản lý chất lượng và môi trường nổi lên trong vòng 20 năm qua. Chứng nhận hệ thống quản lý gắn với kiểm toán sự phù hợp của việc thực thi các chính sách và quy trình của một tổ chức theo những quy định tiêu chuẩn về hệ thống quản lý chất lượng và môi trường, như ISO 9001, ISO 14001...</p> <p>Một số tiêu chuẩn về hệ thống quản lý theo ngành cụ thể khác được sử dụng làm cơ sở chứng nhận và đang ngày càng trở nên quan trọng.</p> |

| | |
|--|--|
| Tiêu chuẩn môi trường | Tiêu chuẩn môi trường chú trọng vào quản lý và bảo tồn nguồn tài nguyên (đất, nước, không khí và nguồn gen động vật...) một cách bền vững nhằm đảm bảo đạt được và tiếp tục đáp ứng nhu cầu của con người đối với cả thế hệ hiện tại và tương lai. |
| Quy định EU | Văn bản luật phải được mọi nước thành viên EU áp dụng trực tiếp mà không làm thay đổi quy định hay tiêu chí. |
| Chỉ thị EU | Văn bản luật phải được giải thích và gắn với luật quốc gia của mỗi nước thành viên; chỉ thị cho phép các nước thành viên được linh hoạt thay đổi tiêu chí như xác định mức độ chấp nhận ở cấp quốc gia đối với các hóa chất ô nhiễm thay vì sử dụng các giá trị nêu trong Chỉ thị EU. |
| Quyết định EU | Một quyết định của Ủy ban là một biện pháp có thời hạn cụ thể nhằm tăng cường kiểm soát chính thức và thường được đưa ra khi nhận thấy có sự đe dọa sức khỏe con người, động thực vật do một mối nguy hiện hữu hoặc nổi lên. |
| Tính tương đương | Rào cản đối với thương mại quốc tế có thể xóa bỏ nếu các nước thành viên Tổ chức Thương mại thế giới (WTO) chấp nhận rằng quy định khác với luật quốc gia đều nhằm đạt được mục tiêu chính sách tương tự, mặc dù theo những phương tiện thực thi khác nhau. Ví dụ, việc công nhận tính tương đương của các biện pháp an toàn và kiểm dịch động thực vật không quy định tính tương đương về biện pháp, mà chấp nhận các biện pháp thay thế đáp ứng mức bảo vệ an toàn hoặc kiểm dịch động thực vật phù hợp của nước thành viên nhập khẩu. |
| Vệ sinh thực phẩm | Mọi biện pháp và điều kiện cần thiết để kiểm soát mối nguy và đảm bảo phù hợp cho tiêu dùng thực phẩm của con người, có tính tới việc sử dụng theo đúng mục đích. |
| Tiêu chuẩn hệ thống quản lý chung | Trong bối cảnh này, "chung" có nghĩa là quy định xây dựng trong tiêu chuẩn có thể áp dụng với mọi tổ chức, bất kể là sản phẩm hoặc dịch vụ sản xuất ra hoặc mang lại, bất kể kích cỡ và loại tổ chức, cho dù đó là doanh nghiệp, cơ quan quản lý công hay cục, vụ, chính phủ. |
| Các tiêu chuẩn chung | Quy định áp dụng trên toàn chuỗi thực phẩm bao gồm mọi khía cạnh từ trang trại đến bàn ăn, chung cho mọi thực phẩm (như vệ sinh thực phẩm, ghi nhãn, kiểm soát thực phẩm và thức ăn gia súc, chất ô nhiễm...). |
| Mức dư lượng tối đa (MRL) | Mức giới hạn dư lượng tối đa (MRLs) là mức tối đa các hoạt chất được nêu tên (thuốc thú y, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật) trong thực phẩm có thể được bán hợp pháp cho tiêu dùng của con người. |

| | |
|---|---|
| Hiệp định công nhận lẫn nhau (MRA) | Để tạo thuận lợi thương mại, các nước xuất nhập khẩu có thể tham gia những hiệp định công nhận lẫn nhau (MRA), vì thế công nhận chính thức rằng hệ thống kiểm tra và chứng nhận của một nước tương đương với hệ thống của nước đối tác. Với việc công nhận rằng hệ thống chứng nhận quy định mức độ bảo hộ tương tự, việc kiểm soát tại nước nhập khẩu có thể giảm xuống. |
| Nhãn tư nhân | Nhãn tư nhân được nhà bán lẻ tạo ra nhằm phân biệt sản phẩm dịch vụ của mình với các nhà bán lẻ khác. Nhãn tư nhân mang tên của nhà bán lẻ. Tại châu Âu, nhãn tư nhân đã trở thành một vấn đề nổi trội so với các thương hiệu nhà cung cấp: trung bình 45% sản phẩm được bán thông qua nhãn tư nhân. |
| Các biện pháp vệ sinh an toàn thực phẩm và kiểm dịch động thực vật (SPS) | Chỉ mọi biện pháp nhằm bảo vệ sức khỏe con người, động thực vật. |
| Các biện pháp rào cản kỹ thuật đối với thương mại (TBT) | Chỉ các biện pháp không liên quan đến sức khỏe như đánh dấu, ghi nhãn, đóng gói, tiêu chuẩn cấp thị trường, đánh giá hợp chuẩn so với tiêu chuẩn EU. |
| Truy xuất nguồn gốc | Truy xuất nguồn gốc nghĩa là khả năng truy xuất và theo dõi một loại thực phẩm, thức ăn gia súc, động vật sản xuất thực phẩm hoặc chất thông qua mọi giai đoạn sản xuất và phân phối (gồm cả nhập khẩu, từ và gồm sản xuất thực phẩm chính, tới và gồm bán hoặc cung cấp tới người tiêu dùng cuối cùng, và nếu liên quan đến an toàn thực phẩm, sản phẩm và phân phối thức ăn gia súc). |
| Các tiêu chuẩn chung | Quy định áp dụng cho các nhóm sản phẩm cụ thể (như rau quả tươi, rau quả đông lạnh, nước quả, rượu, mật ong, dầu ăn, chocolate, thịt, cá...). |

TÓM TẮT BÁO CÁO

Quy tắc thương mại quốc tế, quy định và quy trình nhập khẩu, tiêu chuẩn chất lượng ngành hàng tư nhân, cũng như quy trình bổ sung hoặc dấu chất lượng (vốn không nhất thiết theo luật định, nhưng trở thành những điều kiện tiếp cận thị trường trên thực tế), có thể là một trở ngại khó khăn cho các công ty Việt Nam mong muốn vào EU, và các thị trường quốc tế khác. Trong nhiều trường hợp, sản phẩm phải được kiểm tra và chứng nhận để đảm bảo tuân thủ với các quy định của nhà nhập khẩu - nhằm chứng minh đáp ứng được cả tiêu chuẩn và quy chuẩn của EU/ quốc tế lẫn các tiêu chuẩn chất lượng ngành hàng tư nhân. Do đó, nhà xuất khẩu Việt Nam không chỉ cần sản xuất, chế biến, xử lý, kinh doanh, công nghệ tiếp thị và bí quyết phù hợp mà còn phải có khung khổ pháp lý và thể chế, năng lực kiểm soát và kiểm toán phù hợp.

Nhiều báo cáo trước đây ở Việt Nam đề cập tới những vấn đề trong ngành nông nghiệp và thực phẩm, đã xác định những bất cập trong hệ thống khung khổ pháp lý và thể chế, hiện đang là những trở ngại đối với nhà sản xuất Việt Nam mong muốn xuất hàng sang EU hoặc các thị trường quốc tế khác. Những trở ngại này có thể được tóm tắt như sau:

- Không chuyển đổi và thực thi quy chuẩn của EU;
- Không hiểu rõ các vấn đề về công nhận, tiêu chuẩn và chứng nhận xuất khẩu hàng sang EU trong khối nhà nước, tổ chức sản xuất và người tiêu dùng;
- Không nhận được đào tạo và cơ hội đào tạo, ở những khía cạnh cụ thể về chứng nhận và công nhận;
- Chi phí đào tạo cá nhân và doanh nghiệp cao để đáp ứng quy định chứng nhận.

Các bước đầu tiên đã được thực hiện nhằm hài hòa hóa quy định về nông sản thực phẩm nhằm cải thiện quy chế kiểm soát, công nhận và chứng nhận và thiết lập các hệ thống quản lý chất lượng phù hợp và tạo cơ hội cho nhà sản xuất Việt Nam tiếp cận được thị trường EU. Tuy nhiên, báo cáo này cũng làm rõ rằng nhà xuất khẩu, các cơ quan lập pháp và kiểm soát, các phòng kiểm tra, kiểm nghiệm, chứng nhận, và cơ quan tư vấn, vẫn cần phát triển hơn nữa nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trên toàn chuỗi cung ứng thực phẩm, cho dù hướng vào thị trường trong nước hay quốc tế, đó là:

- Quy định về thực phẩm nông sản phải được hài hòa hóa với tiêu chuẩn quốc tế và nhiệm vụ lập pháp về an toàn thực phẩm và bảo vệ người tiêu dùng phải được sắp xếp hợp lý.
- Quy chế an toàn thực phẩm dựa trên rủi ro phải được xây dựng theo tiêu chuẩn quốc tế (đánh giá rủi ro trên cơ sở khoa học, quản lý rủi ro và thông tin về rủi ro).
- Các cơ quan và phòng kiểm tra và chứng nhận công và/ hoặc tư phải được nâng cấp và công nhận theo tiêu chuẩn quốc tế nhằm tạo thuận lợi cho các tổ chức sản xuất có thể tiếp cận dịch vụ có chất lượng.
- Các nhà điều hành tổ chức sản xuất nông sản thực phẩm phải áp dụng, thực hiện và duy trì một quy trình theo các nguyên tắc GAP và HACCP và đảm bảo truy xuất nguồn gốc từ nông trại đến siêu thị.

PHẦN GIỚI THIỆU

Trong bối cảnh toàn cầu hóa, tiêu chuẩn và quy chuẩn đã trở thành vấn đề then chốt đối với hầu hết các doanh nghiệp ngành hàng thực phẩm thâm nhập và cạnh tranh trên thị trường quốc tế. Các hệ thống quản lý toàn diện như hiệp định, tiêu chuẩn, nghị định thư và hướng dẫn quốc tế cho thấy nỗ lực nghiêm túc theo cách thức đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm. Hiệp định các rào cản kỹ thuật đối với thương mại và các biện pháp an toàn và kiểm dịch động thực vật của Tổ chức Thương mại thế giới (WTO) đã hợp pháp hóa việc sử dụng tiêu chuẩn và quy chuẩn trong thương mại toàn cầu. Ngoài các quy chuẩn về an toàn thực phẩm, bảo vệ cây trồng và ghi nhãn do các tổ chức quốc tế và chính phủ các nước xây dựng, khu vực tư nhân cũng xây dựng các tiêu chuẩn mới cho sản phẩm và quy trình. Số lượng chương trình tiêu chuẩn và chứng nhận ảnh hưởng tới sản xuất nông nghiệp và thực phẩm đã tăng nhanh trong vòng các thập niên vừa qua.

Thách thức nhằm xây dựng nhận thức về nhu cầu cần có các biện pháp SPS phù hợp và tạo thuận lợi cho việc áp dụng thực hành tốt trong nông nghiệp và sản xuất nhằm đáp ứng quy định về an toàn và chất lượng lương thực. Chất lượng phải được chứng nhận để người mua và nước nhập khẩu nhận được sự đảm bảo từ tổ chức mà họ tin cậy rằng sản phẩm họ mua sở hữu những tính chất mà họ đang tìm kiếm. Vì thế, cần có một hệ thống đánh giá tuân thủ và hợp chuẩn.

Chúng minh sự phù hợp với các hiệp định, tiêu chuẩn và quy chuẩn đòi hỏi phải xây dựng các cơ chế kiểm tra, chứng nhận và công nhận hiệu quả theo quy định của Hiệp định TBT và SPS và được quốc tế công nhận. Vì vậy, các cơ sở thử nghiệm và hiệu chuẩn được trang bị đầy đủ và được quốc tế công nhận đóng vai trò hết sức quan trọng đối với doanh nghiệp xuất khẩu muốn tận dụng được các cơ hội kinh doanh.

Việt Nam hiện đang đối mặt với một thách thức gộp:

- Nhà sản xuất chế biến phải đáp ứng các tiêu chuẩn của thị trường quốc tế;
- Khung khổ pháp luật và thể chế của Việt Nam phải phù hợp với yêu cầu, phòng thử nghiệm, tổ chức công nhận và chứng nhận của EU, và phải được quốc tế công nhận.

Dự án EU-MUTRAP sẽ tạo thuận lợi cho tăng trưởng *nhanh, bền vững và toàn diện* thông qua hỗ trợ theo nhu cầu nhằm cải thiện sức cạnh tranh của nhà sản xuất nông nghiệp và thực phẩm Việt Nam. Thông qua quy trình phối hợp của các bên liên quan, Dự án phải xây dựng các hoạt động có chương trình cụ thể và giải quyết nhu cầu của toàn bộ chuỗi thị trường ngành (phân ngành). Dựa vào đó, những trở ngại nào trong chuỗi thị trường được xác định trở thành ưu tiên, để Dự án có thể tập trung xây dựng năng lực nhằm đáp ứng yêu cầu chất lượng sản xuất, chương trình xúc tiến hoặc năng lực chế biến.

Mục đích của báo cáo

Cần lưu ý rằng báo cáo này không nhằm rà soát tổng thể mọi quy chuẩn và tiêu chuẩn về nông nghiệp và thực phẩm cũng như không nhằm đánh giá chi tiết những nỗ lực của Việt Nam làm phù hợp khung khổ pháp lý và thể chế của Việt Nam với các tiêu chuẩn của EU/ quốc tế. Trên thực tế, báo cáo này nhằm tổng quan lại những quy định chính và tiêu chuẩn định hướng thị trường.

Mục đích của báo cáo này là:

- Tổng quan ngắn gọn các quy định của WTO, tiêu chuẩn bắt buộc và tự nguyện của EU đóng vai trò quan trọng đối với ngoại thương về nông sản và thực phẩm của Việt Nam;

- Xác định những trở ngại mà phân ngành phải đối mặt khi tham gia hệ thống thương mại thế giới và EU;
- Xác định các bước đi cần thiết cần thực hiện để xử lý những trở ngại này và mở rộng tiếp cận thị trường đối với nông sản và thực phẩm, chú trọng vào thương mại với EU.

Ngoài hỗ trợ Dự án xây dựng các hoạt động trong lĩnh vực này, báo cáo còn hữu ích cho các bên liên quan khác như là một tài liệu tham khảo về mọi tiêu chuẩn và quy chuẩn về tiếp cận thị trường đối với nông sản và thực phẩm và phản ánh những nỗ lực hiện nay tại Việt Nam nhằm khắc phục các trở ngại về tiếp cận thị trường EU/ quốc tế.

Phương pháp thực hiện

Báo cáo tổng hợp thông tin thu thập từ nhiều nguồn khác nhau:

- Gặp gỡ, phỏng vấn cán bộ Việt Nam;
- Các báo cáo, luật và quy định liên quan.

Khung khổ xây dựng tiêu chuẩn và hệ thống đánh giá hợp chuẩn

Tiêu chuẩn có thể phân loại theo chủ đề/ nhóm sản phẩm liên quan nhất, và theo tổ chức xác định và áp dụng các tiêu chuẩn đó. WTO quy định tiêu chuẩn do chính phủ (hoặc các cơ quan/ tổ chức liên quan đến chính phủ) xây dựng trong khi tiêu chuẩn tự nguyện do các tổ chức phi chính phủ, bao gồm các tổ chức xã hội dân sự và các doanh nghiệp tư nhân và liên minh của họ, vốn có thể không xung đột trực tiếp với WTO. Trong Hiệp định TBT của WTO, một tiêu chuẩn được gọi là quy chuẩn nếu việc tuân thủ mang tính bắt buộc và chỉ là một tiêu chuẩn nếu không mang tính bắt buộc. Với tốc độ toàn cầu hóa các thị trường gia tăng, tiêu chuẩn quốc tế (so với tiêu chuẩn khu vực và quốc gia) ngày càng trở nên vô cùng quan trọng đối với quá trình kinh doanh, đảm bảo sự bình đẳng cho hàng xuất khẩu và đảm bảo hàng nhập khẩu đáp ứng trình độ về vận dụng và an toàn được quốc tế công nhận.

Nói chung, tiêu chuẩn có thể được phân nhỏ thành 3 nhóm: sản phẩm, quy trình và hệ thống quản lý. Tiêu chuẩn thường được sử dụng để xây dựng một khung khổ trong đó một tổ chức phải luôn đạt được những yêu cầu đề ra đối với tiêu chuẩn sản phẩm và quy trình.

Bảng 1. 3 nhóm tiêu chuẩn

| Tiêu chuẩn | Nội dung liên quan |
|-----------------------|---|
| Hàng hóa hoặc dịch vụ | Về chất lượng và an toàn của hàng hóa và dịch vụ |
| Quy trình | Về điều kiện mà hàng hóa và dịch vụ được sản xuất, đóng gói hoặc chế biến/ tinh luyện |
| Hệ thống quản lý | Hỗ trợ tổ chức quản lý quy trình sản xuất và vận hành |

Hàng hóa và dịch vụ giao dịch trên thế giới ngày càng phải tuân thủ các tiêu chuẩn và quy chế chứng nhận tư nhân chú trọng vào nhiều vấn đề đa dạng khác nhau như thông tin kỹ thuật của sản phẩm (nhiều tiêu chuẩn ISO xác định những yêu cầu kỹ thuật với nhiều sản phẩm), tiêu chuẩn xã hội (thuộc trách nhiệm xã hội của doanh nghiệp quốc tế), tiêu chuẩn quản lý môi trường và tài nguyên (như của Hội đồng quản lý rừng, Hội đồng quản lý biển) và tiêu chuẩn về sức khỏe và an toàn đối với người tiêu dùng (như GLOBAL GAP và các nhãn về chất lượng thực phẩm khác).

Một ví dụ về phân biệt các tiêu chuẩn tư nhân là sự khác biệt giữa các tiêu chuẩn trước và sau cổng nông trại, tiêu chuẩn giữa doanh nghiệp với nhau (B2B), và tiêu chuẩn giữa doanh nghiệp với người tiêu dùng (B2C) - gắn với một quy chế ghi nhãn hoặc logo cụ thể hướng tới người tiêu dùng)... Về nội dung quy định của tiêu chuẩn, có thể chia thành nhóm tiêu chuẩn chung và tiêu chuẩn theo ngành như nêu trong bảng 2.

Bảng 2. Các tiêu chuẩn chung và tiêu chuẩn theo ngành

| Nhóm tiêu chuẩn | Nội dung quy định | Ví dụ |
|-----------------|---|---|
| | Về chất lượng và an toàn của hàng hóa và dịch vụ | |
| Theo ngành | Đối với một số hoặc toàn bộ giai đoạn của chuỗi thực phẩm (từ nông trại tới bàn ăn) | GAP, GMP, GHP, GDP, HACCP, ISO 9000, ISO 14000, ISO 2200 |
| Chung | Đối với một giai đoạn của chuỗi thực phẩm | Sản xuất chính ở cấp nông trại, GlobalGAP, tiêu chuẩn đóng gói BRC hoặc tương đương |

Có rất nhiều tiêu chuẩn tư nhân khác nhau về mức độ tương tác giữa tiêu chuẩn với quy chuẩn. Ngoài ra, tiêu chuẩn tư nhân còn có thể xây dựng dựa trên kết cấu hạ tầng về tiêu chuẩn công thông qua sử dụng các cơ quan chứng nhận và phòng thí nghiệm công.

Các hiệp định quốc tế có tác động tới sản xuất thực phẩm

WTO quy định tiêu chuẩn do chính phủ xây dựng và thuộc phạm vi khung khổ các quy định của WTO. Các hiệp định sau được xây dựng nhằm giảm thiểu tác động tiêu cực và phân biệt đối xử của các quy chuẩn quốc tế và quốc gia, đặc biệt chú trọng vào tiêu chuẩn nông sản thực phẩm:

- Hiệp định về rào cản kỹ thuật đối với thương mại (Hiệp định TBT của WTO);
- Hiệp định về áp dụng các biện pháp an toàn và kiểm dịch động thực vật (Hiệp định SPS của WTO);
- Hiệp định về các khía cạnh liên quan đến thương mại của quyền sở hữu trí tuệ (Hiệp định TRIPS của WTO).

Hiệp định TBT

Mục đích của Hiệp định TBT là nhằm đảm bảo rằng quy định kỹ thuật áp dụng đối với một sản phẩm - bao gồm đóng gói và ghi nhãn - và quy trình áp dụng để kiểm tra hợp chuẩn, không tạo ra bất kỳ những trở ngại nào không cần thiết cho thương mại quốc tế. Quy định đề ra một bộ thực hành tốt khi xây dựng, phê duyệt và áp dụng các tiêu chuẩn của cơ quan chính phủ trung ương và gồm những điều khoản mô tả cách thức chính quyền địa phương và cơ quan phi chính phủ cần áp dụng quy định riêng của mình, đó là cần áp dụng những nguyên tắc tương tự như chính phủ trung ương.

Điều khoản của TBT về đánh giá hợp chuẩn áp dụng đối với quy chuẩn và tiêu chuẩn cũng như quy trình đánh giá hợp chuẩn - quy trình kiểm tra việc tuân thủ tiêu chuẩn và quy chuẩn. Nếu có thể, các nước thành viên cần công nhận các quy chuẩn tương đương nhau (nguyên tắc tương đương) và/ hoặc quy trình kiểm tra hợp chuẩn liên quan theo giá trị tương đương trên nguyên tắc có đi có lại.

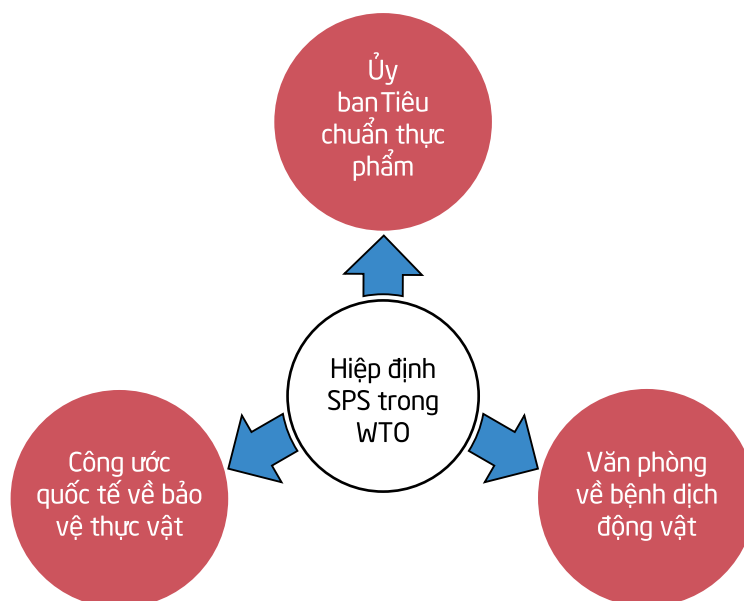
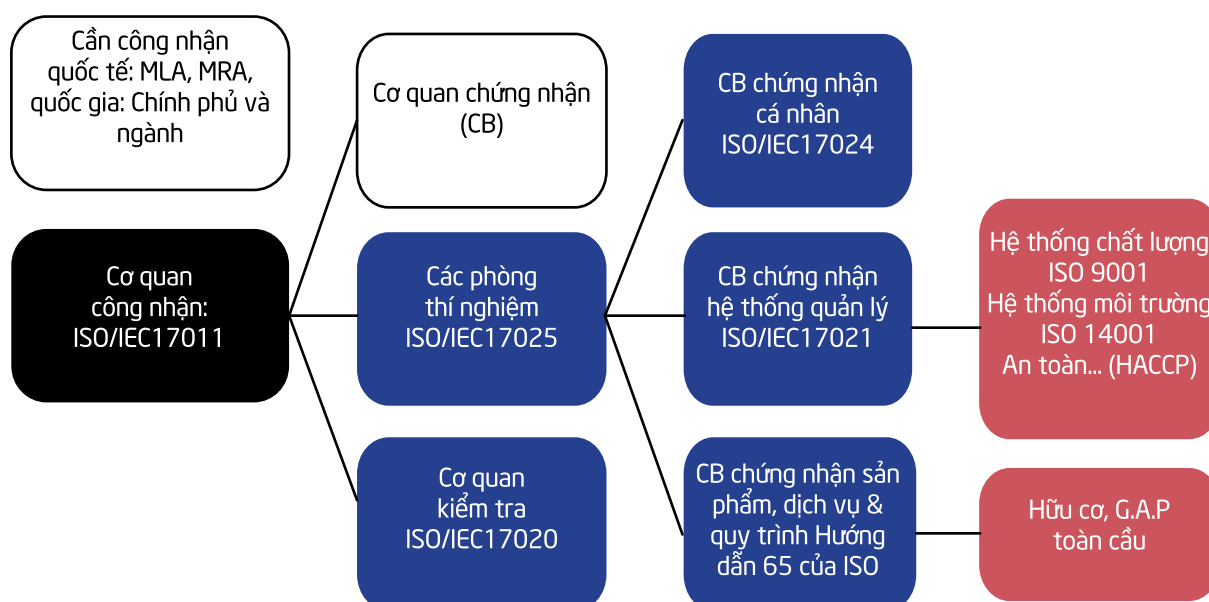
Tùy vào các trường hợp, việc đánh giá hợp chuẩn có thể được thực hiện thông qua một quy trình xác minh độc lập (bên thứ ba hay thường gọi là “chứng nhận”), nhận xét của người mua (bên thứ hai) hoặc tự khai báo (bên thứ nhất). Cơ quan công nhận thường thuộc chính phủ hoặc do chính phủ xác nhận, và hoạt động không chịu ảnh hưởng về chính trị và thương mại. Mỗi cơ quan đều được đánh giá định kỳ, dựa trên những đánh giá theo một tiêu chuẩn quốc tế, với các cơ quan công nhận khác trên khắp thế giới. Các vấn đề về đánh giá hợp chuẩn do Ủy ban ISO về đánh giá hợp chuẩn (CASCO) phối hợp với Ủy ban Kỹ thuật điện quốc tế (IEC).

Hầu hết các nước thành viên WTO đều xây dựng cơ chế đánh giá hợp chuẩn tương tự nhau để đáp ứng nhu cầu

trong nước mình và tạo thuận lợi cho thương mại quốc tế. Hiệp định công nhận lẫn nhau (MRAs) đã hình thành giữa các cơ quan công nhận cho phép chứng nhận tuân thủ được chấp nhận bởi các cơ quan công nhận nước thành viên trên toàn thế giới. Diễn đàn Công nhận quốc tế (IAF) tập hợp một loạt các tổ chức nhằm đảm bảo việc công nhận toàn cầu chứng nhận về sản phẩm và hệ thống quản lý. Đối tác của IAF về phòng thí nghiệm là Hiệp hội Công nhận Phòng thí nghiệm quốc tế (ILAC). IAF và ILAC hợp tác trên các vấn đề cùng quan tâm nhằm đảm bảo việc áp dụng tiêu chuẩn quốc tế để chứng nhận quốc gia được công nhận trên toàn thế giới.

EA, hay Tổ chức hợp tác công nhận châu Âu thực hiện kiểm tra hợp chuẩn trong mọi lĩnh vực về quản lý chất lượng. Tổ chức này có vai trò quan trọng trong việc xóa bỏ các rào cản kỹ thuật đối với thương mại. Điều này đạt được thông qua ký kết các Hiệp định đa phương (MLAs) về tính tương đương của việc công nhận tại các nước liên quan. EA quy định việc công nhận phòng thí nghiệm, cơ quan giám sát và cơ quan chứng nhận. Hệ thống ISO lâu nay được coi là cơ quan xây dựng tiêu chuẩn chính đối với các tiêu chuẩn ngành mang tính quốc tế được hài hòa hóa và được TBT công nhận là tiêu chuẩn được công nhận quốc tế.

Hình 1. Cấp bậc công nhận về đánh giá hợp chuẩn



Hiệp định SPS của WTO đề ra các tiêu chuẩn về sức khỏe cây trồng. Hiệp định cho phép các quốc gia có quy định riêng của mình nhưng phải dựa trên cơ sở khoa học và các biện pháp cần áp dụng chỉ trong trường hợp cần thiết nhằm bảo vệ sức khỏe con người và động thực vật. Các nước thành viên được khuyến khích sử dụng tiêu chuẩn quốc tế nếu có. Hiệp định SPS là một hiệp ước, vì thế có vị thế pháp lý quốc tế; mang tính ràng buộc đối với các nước và tổ chức thành viên (như Cộng đồng châu Âu) đồng ý gia nhập. Như đã nêu rõ trong ngôn từ của Hiệp định, hiệp định trước tiên và trên hết áp dụng đối với các thành viên, và theo đó áp dụng với “mọi biện pháp SPS”. Hiệp định SPS xác định cụ thể các tiêu chuẩn, hướng dẫn và khuyến nghị quốc tế (còn gọi là “bộ ba nhóm tiêu chuẩn” là:

- Đối với an toàn thực phẩm, theo quy định của Ủy ban An toàn thực phẩm;
- Đối với sức khỏe cây trồng, được xây dựng dưới sự bảo trợ của Ban Thư ký FAO của Công ước quốc tế về bảo vệ thực vật;
- Đối với thú y và các bệnh chung, theo quy định của Văn phòng quốc tế về bệnh dịch động vật;

Ủy ban An toàn thực phẩm (CAC)

Ủy ban An toàn thực phẩm là cơ quan xây dựng tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế của LHQ, một liên danh của Tổ chức Nông Lương LHQ (FAO) và Tổ chức Y tế thế giới (WHO). Nhiệm vụ chính của CAC là xây dựng tiêu chuẩn quốc tế về bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng và thực hành công bằng trong thương mại thực phẩm.

Codex gồm những quy định về vệ sinh thực phẩm, chất phụ gia thực phẩm, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, chất ô nhiễm, ghi và trình bày nhãn, biện pháp kiểm tra, phân tích và lấy mẫu. Quy định cũng gồm các điều khoản tư vấn dưới hình thức bộ thực hành, hướng dẫn và các biện pháp khuyến nghị khác. Tiêu chuẩn của Ủy ban An toàn thực phẩm không mang tính ràng buộc về pháp lý, và vì thế việc áp dụng tiêu chuẩn Codex ở quốc gia mang tính tự nguyện. Ngày càng có nhiều nước đang gắn tiêu chuẩn thực phẩm của nước mình, hoặc một phần trong tiêu chuẩn đó (nhất là những tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm) với quy định trong Codex. Tiêu chuẩn Codex sử dụng như là thước đo cho quy chuẩn trong nước và trong các vụ tranh chấp quốc tế về quy định thực phẩm trình lên WTO. Codex gồm hơn 200 tiêu chuẩn đối với từng loại hoặc nhóm thực phẩm.

Mức dư lượng tối đa của thuốc bảo vệ thực vật và thuốc thú y cũng như mức tối đa chất phụ gia và chất ô nhiễm phải được xác định để đảm bảo rằng người tiêu dùng không bị tiếp xúc, ở mức độ không an toàn, với các chất nguy hiểm. Mức dư lượng tối đa của Codex được khuyến nghị trên cơ sở dữ liệu dư lượng thích hợp thu được chủ yếu từ các thử nghiệm có giám sát. Số liệu dư lượng thu được vì thế phản ánh việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật được đăng ký hoặc thông qua theo “thực hành nông nghiệp tốt”. Mức dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật ngoại lai của Codex, đề cập tới dư lượng hợp chất được dùng làm thuốc bảo vệ thực vật nhưng không có đăng ký gì hơn thuốc bảo vệ thực vật, phát sinh từ ô nhiễm môi trường (bao gồm cả việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật trong nông nghiệp trước đây) hoặc sử dụng những hợp chất này ngoài phạm vi nông nghiệp. Những dư lượng này được coi là chất ô nhiễm.

Công ước quốc tế về bảo vệ thực vật (IPPC)

Mục đích của Công ước IPPC là nhằm đảm bảo hành động chung và hiệu quả nhằm ngăn chặn sự thâm nhập và bùng phát dịch hại của cây trồng và sản phẩm cây trồng, và nhằm thúc đẩy các biện pháp phù hợp để kiểm soát dịch hại. IPPC nêu cả thiệt hại trực tiếp và gián tiếp của dịch hại, bao gồm cả cỏ dại. Điều khoản của Công ước mở rộng bao gồm cả phương tiện vận chuyển, công-ten-nơ, nơi lưu trữ, đất và các đối tượng hoặc vật liệu khác có khả năng là nơi cư trú của dịch hại. IPPC do Ủy ban Về các biện pháp kiểm dịch thực vật (CPM) quản lý, cơ quan áp dụng các tiêu chuẩn quốc tế về biện pháp kiểm dịch thực vật (ISPM). Ban Thư ký IPPC điều phối các hoạt động của Công ước và được tổ chức bởi FAO.

ICCP đề ra những tiêu chuẩn được Hiệp định SPS của WTO công nhận và chủ yếu áp dụng cho kiểm dịch hại liên

quan đến thương mại quốc tế. Ủy ban Quản lý việc thực hiện IPPC. Thành phần Ủy ban hiện gồm đại diện của Tổ chức Bảo vệ thực vật quốc gia (NPPO) từ cả các nước tham gia IPPC lẫn thành viên FAO.

Tổ chức Bảo vệ thực vật của châu Âu và Địa Trung Hải (EPPO)

EPPO là một tổ chức liên chính phủ của hơn 40 nước thành viên phụ trách hợp tác trong lĩnh vực bảo vệ thực vật tại khu vực châu Âu và Địa Trung Hải. Theo Công ước quốc tế về bảo vệ thực vật (IPPC), EPPO là Tổ chức Bảo vệ thực vật khu vực của châu Âu. EPPO khuyến nghị (dưới hình thức Tiêu chuẩn khu vực) với Tổ chức Bảo vệ thực vật quốc gia của các nước thành viên. Những khuyến nghị này là tiêu chuẩn khu vực theo nghĩa của IPPC sửa đổi. Các tiêu chuẩn EPPO đã được xây dựng đối với sản phẩm bảo vệ thực vật và biện pháp kiểm dịch thực vật.

Tổ chức Thú y quốc tế (OIE)

Mục đích của OIE (Tổ chức Thú y thế giới) là:

- Đảm bảo tính minh bạch về thú y trên toàn thế giới;
- Thu thập, phân tích và phổ biến mọi thông tin về thú y;
- Xác định các tiêu chuẩn thú y tối thiểu đối với thương mại quốc tế trong phạm vi nghĩa vụ thuộc WTO;
- Đóng góp về chuyên môn nhằm đối phó với dịch bệnh phát sinh;
- Khuyến khích sự phối hợp.

Các loại tiêu chuẩn gồm:

- Tiêu chuẩn thú y đối với thương mại động vật và sản phẩm động vật;
- Tiêu chuẩn sinh học.

Ủy ban Kinh tế châu Âu của Liên hợp quốc (UN/ECE)

UN/ECE nhằm thúc đẩy quan hệ thương mại bền vững giữa các nước thành viên thông qua việc tạo ra diễn đàn đối thoại, về các vấn đề thương mại, vận tải và môi trường cũng như cung cấp số liệu thống kê, phân tích kinh tế và môi trường. Tiêu chuẩn chất lượng thương mại của UN/ECE được sử dụng làm ngôn ngữ kinh doanh chung đối với cả người mua và người bán và là tài liệu tham khảo để kiểm soát chất lượng. Mặc dù các tiêu chuẩn của UN/ECE mang tính đa phương tự nguyện, chúng được đặc biệt quan tâm trong thương mại quốc tế vì đã xác định một ngôn ngữ giao dịch chung, thu hẹp khoảng cách giữa quy chuẩn an toàn thực phẩm và tiếp thị cũng như quy định chất lượng thương mại của thực phẩm.

Ủy ban Tiêu chuẩn (CEN) và Ủy ban Tiêu chuẩn kỹ thuật điện (CENELEC) của châu Âu

CEN và CENELEC được chính thức công nhận là tổ chức tiêu chuẩn châu Âu theo các lĩnh vực do Ủy ban châu Âu quy định thông qua Chỉ thị [89/392/EEC](#). Cơ sở pháp lý đối với hoạt động của CEN về các vấn đề liên quan đến thương mại được quy định, như trong Chỉ thị [89/392/EEC](#) của Hội đồng về tính tương đương trong quy định của nước thành viên liên quan đến máy móc” (quy định cơ bản về an toàn và sức khỏe đối với các loại máy cụ thể như máy chế biến thực phẩm).

Tổ chức Hợp tác & Phát triển kinh tế (OECD)

OECD quy định chi tiết các tiêu chí chung (quy trình, quy tắc, tiêu chuẩn) nhằm mục tiêu thuận lợi hóa thương mại quốc tế. OECD đưa ra các công cụ, quyết định và khuyến nghị đã được thống nhất trên trường quốc tế, nhằm tạo thuận lợi khi áp dụng những tiêu chuẩn chất lượng đối với sản xuất, thương mại và điều kiện tiếp thị hiện nay, thúc đẩy những quy trình đồng bộ về kiểm soát chất lượng, và phổ biến hướng dẫn đảm bảo chất lượng.

OECD cung cấp thông tin tham khảo về chứng nhận và tiêu chuẩn của một số nông sản (rau quả) và đầu vào (hạt giống). Tùy theo các quốc gia mà áp dụng nhiều quy chế khác nhau từ thực thi trực tiếp tới quy trình công nhận. Quy chế của OECD về **Áp dụng tiêu chuẩn quốc tế đối với rau quả** tạo thuận lợi cho việc áp dụng tiêu chuẩn về

chất lượng (sản xuất, thương mại và tiếp thị) thông qua thúc đẩy các quy trình đồng bộ về kiểm soát chất lượng và phổ biến hướng dẫn về quản lý chất lượng. Quy chế của OECD đối với chứng nhận về giống khi di chuyển giống cây trồng trong thương mại quốc tế đảm bảo sự nhận diện và độ thuần khiết của hạt giống.

OECD cũng hỗ trợ chính phủ các nước thành viên hợp tác khi đánh giá và giảm bớt nguy cơ của thuốc bảo vệ thực vật trong nông nghiệp và tăng cường hiệu quả và hiệu suất của những quy định về thuốc bảo vệ thực vật tại các nước OECD.

Tổ chức Tiêu chuẩn quốc tế (ISO)

ISO là một mạng lưới các tổ chức tiêu chuẩn quốc gia của hơn 150 nước. Thành viên của ISO đến từ khu vực chính phủ lẫn tư nhân (như các hiệp hội ngành hàng) của các nước. Theo đó, ISO có thể tạo thuận lợi nhằm đạt được sự nhất trí về các giải pháp đáp ứng yêu cầu của cộng đồng doanh nghiệp cũng như các bên liên quan khác, như người tiêu dùng hoặc xã hội nói chung.

Với tư cách là tổ chức hàng đầu về tiêu chuẩn quốc tế, ISO hợp tác theo cách thức cùng tham gia với các bên liên quan thuộc khối chính phủ và tư nhân trên toàn thế giới nhằm đề ra những quy định đối với sản phẩm, dịch vụ và quy trình, đánh giá hợp chuẩn cũng như thực hành quản lý và tổ chức. Bản thân ISO không chứng nhận cho công ty hay công nhận các tổ chức chứng nhận. Vì thế, logo của ISO không thể sử dụng gắn với chứng nhận hoặc trên nhãn sản phẩm.

Chứng nhận theo tiêu chuẩn ISO do cơ quan chứng nhận của chính phủ hoặc tư nhân thực hiện. Mặc dù tiêu chuẩn ISO mang tính tự nguyện, một số tiêu chuẩn ISO về sức khỏe, an toàn và/ hoặc môi trường, đã được áp dụng ở một số nước như là một phần của quy chế quốc gia, hoặc được đề cập trong quy định. Tiêu chuẩn ISO mang tính tự nguyện, mặc dù có thể trở thành một quy định về tiếp cận thị trường khi là một phần không thể thiếu của số lượng tiêu chuẩn ngày càng tăng ở mọi cấp. Tiêu chuẩn ISO gồm các lĩnh vực sau: thuật ngữ, phòng thí nghiệm, công nhận, kiểm tra, hệ thống quản lý môi trường, các hiệp định đa phương (MLA) và bên cung cấp tờ khai hợp chuẩn.

| | |
|---------------------|---|
| ISO 001:2008 | <p>ISO 9001:2008 (được cập nhật từ ISO gốc 9001: 2000) được biết đến dưới tên gọi nhóm ISO 9000 các tiêu chuẩn quốc tế về quản lý chất lượng. Tiêu chuẩn đề ra yêu cầu về hệ thống quản lý chất lượng. ISO 9001: 2008 không đề ra yêu cầu về sản phẩm hoặc dịch vụ cụ thể; thay vào đó, đưa ra một bộ các quy định chung về các quy trình triển khai và sản xuất, và cách thức quản lý, rà soát hoặc cải tiến các quy trình này, nhằm đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng. Các yêu cầu về quy trình phải được ghi lại đầy đủ dưới dạng thủ tục để nhân viên thực hiện có thể tuân thủ một cách nhất quán. Điều này nhằm đáp ứng nhu cầu và hy vọng của người tiêu dùng và giúp các tổ chức tuân thủ quy định áp dụng. Việc thực hiện liên quan đến việc làm cho quy trình sản xuất trở nên rõ ràng (nói ra bạn làm gì), ghi chép lại, đảm bảo rằng quy trình được theo dõi và kiểm tra tính hiệu quả. Một hệ thống quản lý chất lượng có thể bị kiểm toán về việc tuân thủ tiêu chuẩn bởi một cơ quan chứng nhận độc lập (hướng tới chứng nhận ISO 9001:2008), mặc dù điều này không bắt buộc trừ khi đây là quy chuẩn hoặc quy định của thị trường.</p> <p>Đánh giá chứng nhận được thực hiện theo ISO 9001:2008, là tiêu chuẩn chứng nhận duy nhất trong nhóm ISO 9000. Để tuân thủ ISO 9001:2008, một tổ chức cần rà soát quy trình của mình theo yêu cầu tiêu chuẩn nhằm đáp ứng nhu cầu và kỳ vọng của “khách hàng cơ sở”. Quy định của ISO gồm một loạt các chủ đề:</p> |
|---------------------|---|

| | |
|-----------------------------|---|
| <p>ISO 9001:2008</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Cam kết quản lý về chất lượng. • “Trọng tâm “Khách hàng”. • Mức độ đầy đủ về nguồn lực của một tổ chức. • Năng lực nhân viên. • Quản lý quy trình (đối với quy trình sản xuất, cung cấp dịch vụ và quản lý và hỗ trợ liên quan). • Lập kế hoạch về chất lượng. • Thiết kế, mua sắm, giám sát và đo lường các quy trình và sản phẩm. • Quy trình giải quyết khiếu nại của khách hàng. • Hành động sửa chữa/ ngăn ngừa sai sót. • Yêu cầu định hướng việc cải thiện không ngừng về tổ chức. • Yêu cầu theo dõi quan niệm của “khách hàng” về chất lượng hàng hóa và dịch vụ cung cấp. <p>Đa số các tiêu chuẩn ISO đều rất chi tiết gắn với một sản phẩm, chất liệu hoặc quy trình cụ thể. Tuy nhiên, ISO 9001 (về chất lượng) và ISO 14001 (về môi trường) đều là những tiêu chuẩn chung về hệ thống quản lý, có nghĩa là cùng tiêu chuẩn này có thể áp dụng với mọi tổ chức, dù là lớn hay nhỏ, dù sản xuất sản phẩm hay dịch vụ gì, có hoạt động thuộc bất kỳ ngành nào, và có thể là doanh nghiệp, cơ quan quản lý công hay cục vụ thuộc chính phủ.</p> |
| <p>ISO 2000:2005</p> | <p>ISO 22000:2005 là một tiêu chuẩn được xây dựng để đảm bảo các chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn và là tiêu chuẩn đầu tiên trong nhóm tiêu chuẩn về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm. ISO 22000 áp dụng cho mọi tổ chức, bất kể ở quy mô nào, mà có tác động tới chuỗi thực phẩm. Tiêu chuẩn này bao gồm cả các nhà cung cấp thành phần, nhà sản xuất chế tạo thiết bị, nhà cung cấp bao bì, nhà cung cấp dịch vụ, nông dân, nhà chế biến thực phẩm, các tổ chức cung cấp dịch vụ ăn uống và bán lẻ. ISO 22000 kết hợp cả hệ thống quản lý dựa trên quy trình ISO 9001 và các nguyên tắc về Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) và tạo thuận lợi cho các tổ chức trên toàn thế giới thực hiện hệ thống HACCP của Codex về vệ sinh thực phẩm một cách hài hòa hóa. HACCP là phương pháp an toàn thực phẩm dựa trên việc xác định Điểm kiểm soát tới hạn (CCP) trong các quy trình sản xuất và chế biến thực phẩm. CCP được giám sát chặt chẽ sẽ đảm bảo rằng thực phẩm an toàn cho người sử dụng. Điều này giúp tránh được phải áp dụng cách “kiểm tra sản phẩm cuối cùng” truyền thống và tìm kiếm nhằm xác định mối nguy và giảm rủi ro thông qua mọi nguyên tắc HACCP.</p> <p>Một loạt các tiêu chuẩn về Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000:2005:</p> <p>ISO 22000:2005, Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm - yêu cầu với mọi tổ chức hoạt động trong chuỗi thực phẩm phải có những quy định cơ bản về một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm nhằm đảm bảo vấn đề an toàn thực phẩm luôn theo suốt trong toàn bộ chuỗi thực phẩm, cho tới điểm tiêu thụ cuối cùng.</p> <p>ISO/TS 22004:2005, Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm - hướng dẫn áp dụng ISO 22000:2005 khi sử dụng ISO 22000, dựa trên những nguyên tắc của hệ thống HACCP do Ủy ban An toàn thực phẩm xây dựng và thiết kế để áp dụng cùng với các tiêu chuẩn liên quan do cơ quan đó phát hành.</p> |

| | |
|-----------------------------|---|
| <p>ISO 2000:2005</p> | <p>ISO 22005:2007, Truy xuất nguồn gốc trong chuỗi thực phẩm và thức ăn gia súc - nguyên tắc chung và yêu cầu cơ bản đối với việc thiết kế và thực thi hệ thống để ra những nguyên tắc và yêu cầu cơ bản cụ thể khi thiết kế và thực hiện hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm và thức ăn gia súc.</p> <p>ISO/TS 22003:2007, Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm - yêu cầu đối với cơ quan kiểm toán và chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và ISO/IEC 17021:2006, Đánh giá hợp chuẩn - yêu cầu đối với cơ quan kiểm toán và chứng nhận hệ thống quản lý, được xây dựng đối với cơ quan chứng nhận và công nhận, để phê chuẩn năng lực của các cơ quan này. Chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000 không phải là yêu cầu về tiêu chuẩn, nhưng là một phương tiện đảm bảo rằng một tổ chức thực hiện hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo chính sách của tổ chức đó.</p> |
| <p>ISO 4001:2004</p> | <p>ISO 14001 được soạn ra nhằm hỗ trợ việc thực hiện Hệ thống quản lý môi trường (EMS) tại nhiều loại tổ chức khác nhau. Yêu cầu để được chứng nhận là phải xây dựng được một chính sách môi trường, bao gồm một kế hoạch thực hiện và việc thông tin, xác định trách nhiệm, hoạt động đào tạo nhân sự, lưu giữ hồ sơ và giám sát. Ngày càng có nhiều nông trại được chứng nhận theo tiêu chuẩn ISO 14001. Cũng ngày càng có nhiều thông báo rằng công ty đã được chứng nhận ISO 14001 ghi trên sản phẩm. ISO 14001 nhanh chóng trở thành một chứng nhận mặc định đối với ngành trồng trọt.</p> <p>ISO 1400:2004 là tiêu chuẩn chứng nhận tương tự như ISO 9001:2000 về khái niệm và cơ cấu vì đều là những tiêu chuẩn về quy trình chứ không gắn trực tiếp với sản phẩm. Cả hai tiêu chuẩn này đều có chung một số ưu điểm và hạn chế do tính tương đồng. ISO 14001:2004 (phiên bản mới nhất) chủ yếu về "quản lý môi trường" hoặc hoạt động của một tổ chức nhằm giảm thiểu tác động tiêu cực tới môi trường của các hoạt động của tổ chức đó. Nhóm ISO 14000 gồm những tiêu chuẩn về Hệ thống quản lý môi trường (EMS), là công cụ để hỗ trợ tổ chức xây dựng chính sách môi trường, mục tiêu, mục đích, và phân loại các hệ thống khi áp dụng đối với: Trình độ tổ chức (thực hiện EMS, thực hiện kiểm toán môi trường và điều tra liên quan, và đánh giá hoạt động môi trường).</p> <p>Sản phẩm và dịch vụ (sử dụng tờ khai và thông báo môi trường, thực hiện đánh giá vòng đời sản phẩm), để cập khía cạnh môi trường trong tiêu chuẩn sản phẩm, và hiểu rõ các thuật ngữ và định nghĩa).</p> <p>ISO 14001:2004 đảm bảo rằng các tổ chức nhận thức được các khía cạnh về môi trường trong hoạt động của mình nhằm giảm thiểu tác động tiêu cực và cải thiện hoạt động môi trường. ISO khuyến nghị rằng tiêu chuẩn có thể mang lại những lợi ích hữu hình đáng kể, bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> Giảm bớt việc sử dụng nguyên liệu/ tài nguyên. Giảm bớt việc tiêu thụ năng lượng. Nâng cao hiệu suất quy trình. Giảm bớt phát thải và chi phí xử lý rác. Sử dụng nguồn tài nguyên có thể khôi phục lại. <p>Tiêu chuẩn có thể được thực thi bởi nhiều tổ chức khác nhau, bất kể ở mức độ hoàn chỉnh quy định về môi trường nào. Tuy nhiên, phải cam kết tuân thủ quy định và quy chuẩn áp dụng về môi trường cùng với cam kết tiếp tục cải tiến.</p> |

| | |
|----------------------|---|
| ISO/IEC 17025 | <p>ISO/IEC 17025 là tiêu chuẩn chính sử dụng các phòng thử nghiệm và hiệu chuẩn. Có nhiều điều tương đồng với tiêu chuẩn ISO 9000, nhưng ISO/IEA 17025 bổ sung thêm khái niệm về năng lực trong tổng thể. Có 2 phần chính trong ISO/IEC 17025:</p> <p>Yêu cầu về quản lý - chủ yếu liên quan đến việc vận hành và tính hiệu quả của hệ thống quản lý chất lượng trong phòng thí nghiệm.</p> <p>Yêu cầu về kỹ thuật - đề cập tới năng lực đối với nhân sự, phương pháp và thiết bị kiểm tra/ hiệu chuẩn.</p> <p>Phòng thí nghiệm sử dụng ISO/IEA 17025 để triển khai hệ thống quản lý chất lượng nhằm nâng cao năng lực sản xuất ổn định ra những kết quả có giá trị. Một hệ thống quản lý chất lượng có lưu trữ sổ sách tốt là tiền đề để được công nhận bởi một tổ chức có thẩm quyền công nhận. Vì tiêu chuẩn là về năng lực, công nhận đơn giản là sự công nhận chính thức chứng nhận năng lực đó.</p> |
|----------------------|---|

Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế

Năm 2002, các nhà bán lẻ Đức đã xây dựng một tiêu chuẩn chung về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, gọi là Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS). Các nhà bán lẻ (và bán buôn) thực phẩm Pháp tham gia Nhóm công tác IFA năm 2003 và đóng góp ý kiến xây dựng phiên bản tiêu chuẩn hiện nay. Tiêu chuẩn được xây dựng thành một công cụ đồng bộ để bảo đảm an toàn thực phẩm và giám sát mức độ chất lượng của nhà sản xuất thực phẩm mang thương hiệu bán lẻ. Tiêu chuẩn có thể áp dụng với mọi bước của quy trình chế biến thực phẩm tiếp nối khâu sản xuất nông nghiệp.

Mục tiêu của IFS là tạo ra một hệ thống đánh giá nhất quán đối với mọi doanh nghiệp cung cấp thực phẩm mang thương hiệu bán lẻ có công thức đồng bộ, quy trình kiểm toán đồng bộ và công nhận lẫn nhau về kết quả kiểm toán, điều này sẽ tạo ra sự minh bạch ở mức độ cao trong toàn bộ chuỗi cung ứng. IFS xác định các yêu cầu về nội dung, thủ tục và đánh giá của kiểm toán cũng như hồ sơ yêu cầu dành cho cơ quan chứng nhận và kiểm toán viên.

Kiểm toán theo các tiêu chuẩn của IFS dựa trên những tiêu chí sau:

- Mức cơ sở - các tiêu chí này được coi là yêu cầu tối thiểu đối với ngành thực phẩm quốc tế.
- Mức cao hơn - các tiêu chí này được coi là tiêu chuẩn cao trong ngành thực phẩm.
- Liên minh Quốc tế về Công nhận và Dán nhãn Môi trường và Xã hội (Liên minh ISEAL).

Các chương trình tiêu chuẩn và công nhận của thành viên ISEAL mang tính chất quốc tế và chú trọng vào phương pháp và quy trình sản xuất kinh doanh. Những đặc điểm này kết hợp lại khiến cho các tổ chức thành viên ISEAL trở nên bất thường trong các lĩnh vực đánh giá hợp chuẩn và công cụ ghi nhãn tự nguyện. Như vậy, thành viên ưu tiên nhu cầu giám sát và cung cấp đầu vào cho xây dựng chính sách. Theo đó, thành viên có thể đảm bảo rằng cách hiểu vấn đề quy phạm và khung khổ tự nguyện mang tính ưu đãi cho các chương trình thành viên, và các loại chương trình đánh giá hợp chuẩn này được công nhận hợp pháp. Xem xét riêng lẻ, tiêu chuẩn và hệ thống xác nhận của thành viên ISEAL thể hiện nỗ lực xác định những yếu tố bền vững về môi trường và xã hội trong từng vấn đề.

Bộ thực hành tốt của ISEAL nhằm cải thiện chất lượng của quy trình xây dựng tiêu chuẩn thông qua xác lập những tiêu chí khách quan khi xây dựng tiêu chuẩn, nâng cao năng lực thành viên cũng như xác định nghĩa vụ thành viên phải thường xuyên cải tiến chương trình và tham gia rà soát, đánh giá nội bộ theo Hướng dẫn 17011 của ISO/IEC.

Thành viên đầy đủ (là các tổ chức đáp ứng yêu cầu về thực hành tốt trong cả xây dựng tiêu chuẩn lẫn công nhận) bao gồm:

- FLO, Tổ chức ghi nhãn thương mại công bằng
- FSC, Hội đồng quản lý rừng
- IFOAM, Liên đoàn quốc tế của các Phong trào Nông nghiệp hữu cơ
- MAC, Hội đồng cá cảnh biển
- MSC, Hội đồng quản lý biển
- RA, Liên minh rừng đầu nguồn
- SAI, Tổ chức trách nhiệm xã hội quốc tế.

Tổ chức Ghi nhãn thương mại công bằng quốc tế (FLO)

Tổ chức Ghi nhãn thương mại công bằng quốc tế (FLO) là một bộ phận trong mạng lưới các tổ chức thương mại công bằng toàn cầu hỗ trợ nhà sản xuất, nâng cao nhận thức và vận động cho những thay đổi trong quy định và thực hiện thương mại quốc tế thông thường. FLO tập hợp 20 sáng kiến ghi nhãn quảng bá và tiếp thị cho nhãn thương mại công bằng tại các nước. Với tư cách là cơ quan xây dựng tiêu chuẩn và chứng nhận về thương mại công bằng hàng đầu, FLO nhằm tạo thuận lợi cho phát triển bền vững và trao quyền cho nhà sản xuất và người lao động chịu thiệt thòi tại các nước đang phát triển. Nguyên tắc chung là: phát triển kinh tế, xã hội và môi trường.

Tiêu chuẩn đối với sản phẩm cụ thể của tổ chức nông dân nhỏ và thương nhân buôn bán sản phẩm đã được chi tiết hóa đối với: chuối, cacao, cà phê, hoa quả sấy khô, hoa quả tươi (từ chuối) và rau tươi, thảo mộc và gia vị, nước quả, mật ong, các loại hạt và hạt dầu, diêm mạch (quinoa), gạo, đường mía, chè, nho làm rượu và bông hạt.

Liên đoàn Quốc tế của các Phong trào Nông nghiệp hữu cơ (IFOAM)

IFOAM được thành lập với tư cách là tổ chức bảo trợ cho các hiệp hội nông nghiệp hữu cơ quốc gia. Thành viên của Liên đoàn cũng gồm các cơ quan chứng nhận, thương nhân và nhà chế biến, các tổ chức nghiên cứu và đào tạo, cơ quan tư vấn và các tổ chức khác hoạt động trong ngành hữu cơ. Hoạt động của IFOAM dựa trên 4 nguyên tắc về nông nghiệp hữu cơ là:

- Nguyên tắc sức khỏe,
- Nguyên tắc sinh thái học,
- Nguyên tắc công bằng, và
- Nguyên tắc chăm sóc.

IFOAM hoạt động hướng tới việc áp dụng trên toàn thế giới các hệ thống lãnh mạnh về sinh thái, xã hội và môi trường dựa trên những nguyên tắc này và đại diện cho phong trào nông nghiệp hữu cơ tại Liên hợp quốc và các cơ quan phi chính phủ khác. IFOAM là tổ chức cơ sở và hoạt động theo định hướng của thành viên, với Đại hội đồng IFOAM là nền tảng của tổ chức. Một phần quan trọng của IFOAM là Hệ thống giám sát đảm bảo chất lượng hữu cơ (OGS), được thiết kế để tạo thuận lợi cho việc xây dựng các tiêu chuẩn hữu cơ và chứng nhận của bên thứ ba trên toàn thế giới, và đảm bảo quốc tế tiêu chuẩn hữu cơ và chứng nhận của bên thứ ba. Tiêu chuẩn cơ bản của IFOAM và Chỉ tiêu công nhận là hai cấu phần chính của OGS.

Tiêu chuẩn cơ bản của IFOAM (IBS) quy định khung khổ xây dựng tiêu chuẩn và cơ quan chứng nhận được phép xây dựng tiêu chuẩn chứng nhận riêng của mình dựa trên các điều kiện trong nước cụ thể. Mặc dù không ngừng áp dụng các thực hành hữu cơ mới được xây dựng, IBS còn phản ánh thực trạng các phương pháp sản xuất và chế biến hữu cơ. Tiêu chí công nhận của IFOAM (IAC) xác định những yêu cầu để cấp chứng nhận hữu cơ. IAC dựa trên ISO 65:1996 về vận hành cơ quan chứng nhận và được xây dựng để phản ánh các tình huống cụ thể khi chứng nhận sản xuất và chế biến hữu cơ.

GlobalGAP

GlobalGAP (trước đây là EurepGAP) hiện là một trong những tiêu chuẩn tư nhân hàng đầu ở châu Âu trong đó một số nhà bán lẻ và công ty chế biến thực phẩm lớn đã tham gia vào chương trình này. Quy chế thành viên của GlobalGAP mở cho mọi nhà bán lẻ, sản xuất và cung cấp thực phẩm theo quy định hoạt động của tổ chức. Quy chế thành viên được chia thành 3 nhóm:

- Nhà bán lẻ;
- Nhà sản xuất/ cung cấp;
- Bên phối hợp (tức là thành viên tham gia vào hoạt động liên quan đến ngành thực phẩm hoặc thực hiện hoạt động liên quan đến tiêu chuẩn).

GlobalGAP là tiêu chuẩn kiểm toán được thúc đẩy Thực hành tốt nông nghiệp (GAP). Tiêu chuẩn này gồm các chủ đề như Quản lý cây trồng tích hợp (ICM), Kiểm soát sâu rầy tích hợp (IPC), Hệ thống quản lý chất lượng (QMS), Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), sức khỏe người lao động, an toàn, an sinh và ô nhiễm môi trường cũng như quản lý bảo tồn. GlobalGAP gồm tiêu chuẩn Bảo đảm trang trại tích hợp, liên kết 3 nhóm sản phẩm chính: (1) Cây trồng, (2) Vật nuôi and (3) Thủy sản. Những nhóm sản phẩm này lại được phân thành nhiều sản phẩm cụ thể hơn như rau quả, chè, lợn, cá hồi... Đối với mọi sản phẩm và nhóm sản phẩm, GlobalGAP đều xây dựng các yêu cầu nhằm đảm bảo sản phẩm an toàn, khả năng truy xuất nguồn gốc thông qua chuỗi cung ứng và các khía cạnh môi trường của nông nghiệp. Khi tập hợp yêu cầu đối với một nhóm sản phẩm lại, trên thực tế, có thể chúng nhận nhóm sản phẩm bằng một lần kiểm toán duy nhất. Do đó, một nông trại với nhiều sản phẩm khác nhau có thể được chúng nhận cho tất cả những sản phẩm này bằng một lần kiểm toán.

GlobalGAP bản thân không cấp chúng nhận mà ủy quyền cho các tổ chức chúng nhận có đăng ký thực hiện công việc này. Để nhận được chúng nhận GlobalGAP, nhà sản xuất hoặc nhóm các nhà sản xuất, cần có một hệ thống quản lý hoàn chỉnh để lưu giữ hồ sơ của mọi hoạt động nông nghiệp. Hệ thống này phải có đủ năng lực cả về quản lý và tài chính, và vì vậy, các nhà sản xuất quy mô lớn có thể dễ dàng đáp ứng các yêu cầu này. Nhà sản xuất được chúng nhận GlobalGAP cũng có thể có lợi thế khi bán sản phẩm cho nhà bán lẻ đòi hỏi phải có chúng nhận GlobalGAP. Không có ưu đãi giá đặc biệt hoặc nhãn sản phẩm gắn với GlobalGAP, vì tiêu chuẩn tối thiểu chú trọng vào quan hệ giữa doanh nghiệp với doanh nghiệp.

Hiệp hội Các nhà bán lẻ Anh quốc (BRC)

Tiêu chuẩn toàn cầu của BRC trưởng thành từ sáng kiến của các nhà bán lẻ mang nhãn tư nhân của Anh quốc. Hiệp hội Các nhà bán lẻ Anh Quốc là tổ chức kinh doanh hàng đầu ở Anh. Tiêu chuẩn toàn cầu BRC đảm bảo các tiêu chuẩn tối thiểu. Tiêu chuẩn này bao gồm cả kiểm toán hệ thống quản lý chất lượng tại các công ty chế biến thực phẩm.

Tiêu chuẩn toàn cầu BRC - về Thực phẩm

Tiêu chuẩn bao hàm những chủ đề như hệ thống HACCP; quản lý chất lượng; tiêu chuẩn môi trường của nhà máy; và kiểm soát sản phẩm và quy trình. Tiêu chuẩn được xây dựng để áp dụng cho các công ty dịch vụ thực phẩm, ăn uống, và nhà sản xuất thực phẩm. Tiêu chuẩn còn áp dụng đối với việc cung ứng sản phẩm mang thương hiệu bán lẻ, sản phẩm thực phẩm có thương hiệu và thực phẩm hoặc thành phần được chế biến hoặc làm sẵn. Tiêu chuẩn sẽ được áp dụng bởi nhà cung cấp bán lẻ công nhận tiêu chuẩn này (là thành viên của BRC).

Tiêu chuẩn toàn cầu BRC - về Bao bì

Nhà sản xuất phải vận hành hệ thống và kiểm soát phù hợp nhằm đảm bảo sự phù hợp của bao bì dùng cho thực phẩm an toàn. Tiêu chuẩn này được áp dụng đối với hầu hết các nhà sản xuất bao bì tiếp xúc với thực phẩm. Tiêu

chuẩn bao gồm những chủ đề sau: tổ chức; hệ thống quản lý mối nguy và rủi ro; hệ thống quản lý kỹ thuật; tiêu chuẩn nhà máy; kiểm soát ô nhiễm; nhân sự; xác định nhóm rủi ro; và phương thức đánh giá.

ISSC - MAP & Tiêu chuẩn FairWild

Việc xây dựng Tiêu chuẩn quốc tế về thu thập bền vững cây dược liệu và hương liệu (ISSC-MAP) là sáng kiến chung của Cơ quan bảo tồn thiên nhiên của Cộng hòa Liên bang Đức (BfN), Quỹ Quốc tế Bảo vệ Thiên nhiên (WWF)/TRAFFIC, Đức, Liên minh Bảo tồn thiên nhiên quốc tế (IUCN), Canada, và Nhóm chuyên gia thảo dược (MPSG) của IUCN thuộc Ủy ban Vì sự sống còn của các loài (SSC). Dựa vào những hướng dẫn chung về bảo tồn hiện nay, sáng kiến và tiêu chuẩn cuối cùng nhằm đưa ra hướng dẫn và tiêu chí cụ thể về sưu tập tự nhiên một cách bền vững của MAPs.

Hiệp định gắn ISSC-MAP với Quỹ FairWild hình thành năm 2008. Việc vận dụng và phát triển thêm Tiêu chuẩn FairWild kết hợp sẽ do Quỹ FairWild giám sát cùng với IUCN, WWF và TRAFFIC, mỗi tổ chức đều có đại diện ban đầu tại các cơ quan quản lý và kỹ thuật của Quỹ FairWild, cùng với đại diện của các tổ chức tham gia thành lập Quỹ FairWild: SIPPO (Chương trình xúc tiến nhập khẩu của Thụy Sĩ), Diễn đàn Essenzia e.V và IMO (Viện Sinh thái thị trường).

Quỹ quy định một hệ thống chứng nhận và tiêu chuẩn đối với việc sưu tầm mang tính tích cực về mặt xã hội và sinh thái và sản xuất cây trồng bản địa. Một số doanh nghiệp đang hướng tới đáp ứng những tiêu chí này, như ở châu Âu, châu Á và Nam Mỹ, với các sản phẩm dược liệu được FairWild chứng nhận sẽ bắt đầu xuất hiện tại thị trường châu Âu và Bắc Mỹ vào năm 2010.

Hài hòa hóa quy chuẩn của EU theo Hiệp định WTO và quy định tối thiểu đối với thương mại toàn cầu

EU tham gia Hiệp định SPS và TBT của WTO và hầu hết các quy chuẩn của EU đều tuân thủ với Hiệp định SPS và TBT. Tuy nhiên, một số biện pháp của EU quy định tiêu chuẩn còn cao hơn các hiệp định này. Hệ thống kiểm soát thực phẩm tại EU dựa trên:

- Hình thành một cơ quan tập trung vào an toàn thực phẩm;
- Sử dụng phân tích rủi ro để xây dựng quy chuẩn;
- Công nhận phương pháp tiếp cận từ nông trại tới bàn ăn thường là cách thức lý tưởng khi giải quyết các mối nguy về an toàn thực phẩm;
- Áp dụng hệ thống HACCP làm cơ sở cho quy chuẩn mới về tác nhân vi khuẩn gây bệnh trong thực phẩm;
- Áp dụng tiêu chuẩn nghiêm ngặt hơn về nhiều mối nguy đối với an toàn thực phẩm;
- Bổ sung quy chuẩn mới và rộng hơn để xử lý những mối nguy mới được xác định;
- Cải thiện hoạt động thị trường trong an toàn thực phẩm thông qua việc cung cấp thông tin.

Khung khổ chính của khung hài hòa hóa mới đối với vệ sinh thực phẩm và thức ăn gia súc gồm các quy định và chỉ thị sau:

Bảng 3. Quy định của EU về an toàn thực phẩm

| Quy định chính | Công báo của EU |
|--|-----------------|
| Quy định 178/2002 về Luật thực phẩm của EU | L 31 1/2/02 |
| Quy định 852/2004 về vệ sinh thực phẩm | L226 25/6/04 |
| Quy định 853/2004 về vệ sinh đối với thực phẩm có nguồn gốc động vật | L226 25/6/04 |
| Quy định 854/2004 về kiểm soát chính thức đối với sản phẩm có nguồn gốc động vật | L226 25/6/04 |
| Quy định 882/2004 về những kiểm soát chính thức | L191 28/5/04 |

Ngoài ra, có một số quy định, chỉ thị và quyết định về những vấn đề cụ thể trong thi hành luật thực phẩm. Theo luật của EU, có một sự phân chia rõ ràng trách nhiệm về an toàn thực phẩm giữa doanh nghiệp thực phẩm tư nhân và cơ quan chính phủ có thẩm quyền:

Doanh nghiệp thực phẩm có trách nhiệm pháp lý phải đảm bảo an toàn thực phẩm và một số cơ sở (chế biến sản phẩm có nguồn gốc động vật) cần được cấp phép và đăng ký với cơ quan có thẩm quyền;

Cơ quan có thẩm quyền (chính phủ) có trách nhiệm pháp lý về xây dựng hệ thống kiểm soát chính thức và thẩm định việc tuân thủ luật thực phẩm nói chung và vệ sinh thực phẩm nói riêng. Việc áp dụng hệ thống HACCP đối với sản xuất thực phẩm đã trở thành nghĩa vụ theo quy định trong các chỉ thị của châu Âu.

Luật Thực phẩm châu Âu có những quy định khác nhau khi nhập khẩu:

- Thực phẩm có nguồn gốc động vật;
- Thực phẩm có nguồn gốc phi động vật; và
- Thực phẩm mà thành phần chế biến có nguồn gốc từ động và thực vật.

Các nước muốn xuất khẩu thực phẩm sang EU phải chứng minh rằng đối với từng sản phẩm xuất khẩu cụ thể, các nước này đều có và có thể duy trì tiêu chuẩn ít nhất tương đương với những tiêu chuẩn hiện hành tại EU. Sản phẩm xuất sang EU phải đáp ứng các tiêu chuẩn về kiểm dịch thực vật, thú y, an toàn thực phẩm và tiếp thị.

Cơ quan thực phẩm và thú y của EU (FVO) thực hiện các chương trình theo dõi và kiểm soát đối với cả thực phẩm xuất xứ từ trong lẫn ngoài EU. Đối với các nước ngoài EU, FVO có nhiệm vụ đảm bảo hàng nhập khẩu vào EU được sản xuất theo những điều kiện ít nhất tương đương như tại EU.

Quy định của EU thể hiện những yêu cầu tối thiểu khi tiếp cận thị trường. Tuy nhiên, nhiều nhà bán lẻ lớn và một số nhà bán sỉ yêu cầu nhà cung cấp phải chứng minh việc tuân thủ các tiêu chuẩn tư nhân có thể kiểm chứng độc lập như GlobalGAP hay Tiêu chuẩn kỹ thuật toàn cầu của Hiệp hội Các nhà bán lẻ Anh quốc (BRC) vì đây là cách hiệu quả đảm bảo rằng nhà cung cấp đang vận hành hệ thống quản lý và kiểm soát.

Nhà nhập khẩu EU chịu trách nhiệm đảm bảo rằng mọi thực phẩm nhập vào EU phải tuân thủ các quy định của luật Thực phẩm EU. Như vậy, nhà nhập khẩu EU phải yêu cầu nhà cung cấp của nước thứ ba đáp ứng quy định của luật Thực phẩm EU.

Khung khổ quy định về các biện pháp kiểm dịch động thực vật (SPS) được thiết lập để bảo vệ sức khỏe con người và thực vật thông qua việc đảm bảo rằng rau quả nhập khẩu không bị nhiễm sâu bệnh ở mức nguy hại hoặc bị ô nhiễm hóa chất, vi sinh vật có thể gây hại cho sức khỏe con người và sâu bệnh trên thực vật có thể gây hại tới cây trồng, cây cảnh và thực vật tự nhiên ở châu Âu. Vì các biện pháp an toàn thực phẩm tại EU dựa trên đánh giá khoa học về rủi ro có thể xảy ra đe dọa sức khỏe với từng mối nguy, vì vậy, sản phẩm có nguồn gốc động vật là mối nguy cho sức khỏe lớn nhất sẽ bị kiểm soát nghiêm ngặt khi nhập khẩu, bao gồm cả cấp phép của EU cho hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia tại nước xuất khẩu lẫn cấp phép và đăng ký của EU cho doanh nghiệp thực phẩm muốn xuất sang EU hoặc kiểm soát trong sản xuất và chế biến thực phẩm xuất sang EU.

Phần lớn các quy chuẩn tiếp cận thị trường EU là về an toàn thực phẩm và vấn đề kiểm dịch thực vật, và vì thế thuộc sự quản lý của các biện pháp SPS. Tuy nhiên, nhà xuất khẩu một số sản phẩm phải đáp ứng yêu cầu kỹ thuật về chất lượng xác định trong quy định tiêu chuẩn theo cấp thị trường (EC/2200/1996) với bằng chứng cho thấy việc tuân thủ tiêu chuẩn dưới dạng chứng nhận hợp chuẩn (EC/1148/2001).

Tiêu chuẩn theo cấp thị trường (EC/2200/1996) và chứng nhận hợp chuẩn với tiêu chuẩn theo cấp thị trường (EC/1148/2001)

Quy định EC/2200/1996 xác định nhu cầu về tiêu chuẩn chất lượng đối với rau quả tươi nhằm đảm bảo rằng sản phẩm bán cho người tiêu dùng có chất lượng chấp nhận được, ghi nhãn chính xác và sản phẩm không đáp ứng yêu cầu chất lượng không được lưu thông trên thị trường. Sản phẩm theo quy định EC/2200/1996 về tiêu chuẩn thị trường chỉ có thể được nhà bán lẻ bán ra nếu đáp ứng những tiêu chuẩn cụ thể. Đối với mặt hàng có tiêu chuẩn, chất lượng được chia thành ba cấp (cấp đặc biệt, cấp 1 và cấp 2) với những quy định đối với mỗi cấp được nêu chi tiết trong phụ lục của tiêu chuẩn đó. Từ ngày 31/3/2003, bắt buộc phải chứng minh việc tuân thủ thông qua xuất trình chứng nhận hợp chuẩn (theo quy định EC/1148/2001) đối với mỗi lô hàng.

Quy định vệ sinh đối với thực phẩm có nguồn gốc phi động vật (Quy định EC/852/2004)

Quy định EC/852/2004 đưa ra khái niệm đảm bảo vệ sinh thực phẩm ở mọi khâu của chuỗi thực phẩm. Nhà nhập khẩu thực phẩm EU (và theo đó là nhà cung cấp từ nước thứ ba) phải lưu ý các nội dung sau:

- Doanh nghiệp thực phẩm EU phải đảm bảo an toàn thực phẩm bằng cách ngăn ngừa tình trạng ô nhiễm sản phẩm từ mọi nguồn (không khí, đất, nước, phân bón, thức ăn gia súc, hóa chất, lao động, bảo quản, xử lý và tiêu hủy rác thải);
- Thực phẩm nhập khẩu vào EU phải tuân thủ các tiêu chuẩn vệ sinh của EU hoặc các tiêu chuẩn tương đương.

Các biện pháp cụ thể nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm được chia thành các biện pháp áp dụng cho sản xuất chính (Phụ lục IA), trên thực tế, đó là nông trại và các biện pháp áp dụng cho chế biến thực phẩm (Phụ lục II), trên thực tế là trang thiết bị với độ đảm bảo cao tại các cơ sở đóng gói rau quả ăn sống và trang thiết bị để sản xuất nước ép rau quả.

Quy định EC/852/2004 nêu chi tiết yêu cầu đối với mọi doanh nghiệp thực phẩm áp dụng hệ thống HACCP. Tuy nhiên, nông dân cũng nên tìm ra những khía cạnh trong phương pháp HACCP hữu ích khi gắn với loại sản phẩm, mục đích sử dụng, quy trình chế biến, phân tích mối nguy, biện pháp kiểm soát, theo dõi, lưu hồ sơ và kiểm tra để hệ thống quản lý và kiểm soát thực hành nông nghiệp tốt sẽ thu được thành quả về an toàn vệ sinh thực phẩm như mong đợi.

Các biện pháp nêu cụ thể trong Quy định EC/852/2004 cho thấy sự kết hợp giữa quy chuẩn với tiêu chuẩn mang tính tự nguyện của khu vực tư nhân như GlobalGAP và Tiêu chuẩn kỹ thuật toàn cầu của Hiệp hội các nhà bán lẻ Anh quốc (BRC). Điều này đặc biệt phù hợp trong bối cảnh còn thiếu các văn bản hướng dẫn chi tiết hoặc bộ thực hành của các cơ quan EU hoặc quốc gia nước thành viên, doanh nghiệp thực phẩm cần sử dụng bộ thực hành hiện có của khu vực tư nhân và tài liệu hướng dẫn để xác định cách thức tối ưu để đáp ứng những quy chuẩn này.

Sử dụng an toàn và hiệu quả thuốc bảo vệ thực vật

Trong lĩnh vực thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng, nhà cung cấp của nước thứ ba cần đảm bảo rằng không có các loại thuốc bảo vệ thực vật bị cấm tại EU trong sản phẩm, và mức độ thuốc bảo vệ thực vật được phép không được vượt qua mức tối đa theo quy định của EU. Các điều khoản quy định về yêu cầu này được nêu trong Chỉ thị **79/117/EEC, 91/414/EEC (cả hai chỉ thị này đã được thay thế bằng Quy định số 1107/2009 (EC) và Quy định EC/396/2005.**

Thực phẩm không được nhập khẩu vào EU nếu đã bị xử lý hoặc nhiễm bất cứ hợp chất nào liệt kê trong Chỉ thị này. Nhà sản xuất và nhà xuất khẩu ở nước thứ ba cần đảm bảo rằng chất bảo vệ thực vật bị cấm không có tại nông trại và không được nhiễm vào sản phẩm xuất khẩu. Không cần phải có chứng nhận xuất khẩu, nhưng sản phẩm sẽ bị kiểm tra ngẫu nhiên tại cửa khẩu, trong quá trình phân phối hoặc bán lẻ tại EU.

Hài hòa hóa mức giới hạn dư lượng tối đa đối với thuốc bảo vệ thực vật (EC/396/2005)

Mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) là giới hạn hoặc mức tối đa hóa chất nhiễm trong thực phẩm hoặc thức ăn gia súc mà quy định cho phép. MRL không phải là giới hạn độc tố mà là hóa chất phát hiện trong thực phẩm ở mức giới hạn không đại diện cho một nguy cơ đe dọa sức khỏe con người. MRL rất hữu dụng với tư cách là những biện pháp để xác minh thực hành nông nghiệp tốt tại nông trại và khẳng định sản phẩm không đại diện cho một nguy cơ đối với sức khỏe. Trên thực tế, nhà trồng trọt và xuất khẩu đều cần phương pháp để đảm bảo rằng mức hóa chất sẽ giảm từ lượng sử dụng trong quá trình phun tới dưới mức MRL vào thời điểm sản phẩm tới EU.

Chỉ thị 2001/110/EC của EU về mật ong

Quy định dưới đây của EU áp dụng với mật ong:

- Quy định theo ngành áp dụng đối với sản phẩm cụ thể như Chỉ thị: 2001/110/EC, 2001/158/EC, 2002/337/EC về mật ong;
- Quy định chung áp dụng với mọi thực phẩm như Quy định EEC 2377/90, 1530/2002, 2004/621/EC, 853/2004 đối với chất ô nhiễm, phụ gia, ghi nhãn.

Các nước châu Âu được phép nhập mật ong từ các nước ngoài EU với điều kiện nước xuất khẩu phải có tên trong danh sách gọi là “nước thứ ba” của EU. Việc có tên trong danh sách này có nghĩa là nước này đã đáp ứng các quy định về thú y và sức khỏe cộng đồng của EU đối với thương mại và xuất khẩu. Đối với sản phẩm có nguồn gốc động vật, một nước phải áp dụng một chương trình kiểm soát dư lượng quốc gia. Theo Chỉ thị 96/23 của Hội đồng EU, các nước không thể áp dụng một chương trình như vậy và không thể tuân thủ quy định nghiêm ngặt đề ra trong Chỉ thị này, sẽ không có tên trong danh sách “nước thứ ba” được phép kinh doanh sản phẩm có nguồn gốc động vật. Chỉ thị 96/23 của EU cũng xác định tần suất và mức độ lấy mẫu và nhóm các chất bị kiểm soát đối với mỗi mặt hàng. Chỉ thị 97/747 của EU quy định chi tiết hơn về một số sản phẩm động vật.

Việt Nam có tên trong danh sách được phép xuất khẩu sang EU.

Hóa chất nhiễm trong thực phẩm (Quy định EC/466/2001)

Quy định về chất ô nhiễm trong thực phẩm xác định mức tối đa cho phép đối với hóa chất (ngoài thuốc bảo vệ thực vật) như nitrat, mycotoxin (độc tố nấm), kim loại nặng (chì, cadmium & thủy ngân) và 3-monochloropropane-1,2-diol (viết tắt là 3-MCPD) trong một loạt các thực phẩm có nguồn gốc động vật lẫn phi động vật. Xét nghiệm sản phẩm cuối cùng để phát hiện sự có mặt của hóa chất sẽ giúp xác minh liệu các biện pháp quản lý an toàn thực phẩm có đang vận hành nhưng không thể áp dụng để kiểm soát mối nguy hại trong lĩnh vực này. (Một số quy định yêu cầu phải tuân thủ tiêu chuẩn của khu vực tư nhân như GlobalGAP có ý nghĩa thương mại đối với nhà cung cấp mong muốn đáp ứng quy chuẩn của EU).

Các biện pháp kiểm dịch thực vật (Chỉ thị 2000/29/EC)

Chỉ thị về sức khỏe cây trồng (2000/29/EC) được xây dựng nhằm quản lý việc xâm nhập và lây lan của sâu bệnh trong EU. EU yêu cầu tất cả các nước muốn xuất sang các quốc gia thành viên EU phải có một cơ quan bảo vệ thực vật có thẩm quyền quốc gia (NPPA) có năng lực kiểm dịch thực vật và chứng nhận trước khi xuất khẩu.

Mọi nhà xuất khẩu sản phẩm có nguồn gốc thực vật được liệt kê trong Phụ lục V Chỉ thị 2000/29/EC phải gửi lô hàng để cán bộ NPPO kiểm tra và nhận được chứng nhận sức khỏe cây trồng (kiểm dịch thực vật) được cấp theo quy định của Chỉ thị này để chứng nhận rằng sản phẩm **không bị nhiễm sâu bệnh bị cấm, nêu trong các phụ lục của Nghị định**. Nhà xuất khẩu phải tự kiểm tra kiểm soát chất lượng và phối hợp với cơ quan quản lý nhằm đảm bảo rằng các đợt kiểm tra chính thức được thực hiện chính xác.

Đóng thùng bằng gỗ (Chỉ thị 2004/102/EC)

Chỉ thị về đóng thùng bằng gỗ được áp dụng để đảm bảo EU tuân thủ Tiêu chuẩn quốc tế về các biện pháp kiểm dịch (ISPM15) do Công ước bảo vệ thực vật quốc tế (IPPC) xây dựng, hướng dẫn quản lý chất liệu đóng thùng gỗ trong thương mại quốc tế.

Sản xuất hữu cơ (EC/834/2007, EC/889/2008 và 1235/2008)

Nhà cung cấp ở nước thứ ba muốn xuất dưới nhãn hữu cơ phải đáp ứng được mọi yêu cầu đối với sản xuất hữu cơ theo Quy định EC/834/2007. Để chứng minh việc tuân thủ, doanh nghiệp phải đăng ký với cơ quan chúng nhận hữu cơ được cấp phép và triển khai để án chúng nhận hữu cơ gắn với xác minh độc lập hàng năm về việc tuân thủ này.

Một số quốc gia đã chứng minh được cho EU thấy họ có hệ thống quốc gia tương đương để kiểm soát sản xuất hữu cơ và sản phẩm hữu cơ từ các nước này được nhập khẩu tự do vào EU. Từng doanh nghiệp ở hầu hết các nước không chứng minh được tính tương đương của hệ thống quốc gia về sản xuất hữu cơ phải được cấp phép trước khi xuất khẩu và phải có chứng nhận nhập khẩu (do cơ quan quốc gia hoặc quốc tế được EU công nhận cấp) đi kèm với mỗi lô hàng.

Nhà cung cấp rau quả hữu cơ của nước thứ ba còn phải tuân thủ mọi quy chuẩn về SPS và TBT đối với sản xuất thông thường với yêu cầu cụ thể được xác định thông qua việc liệu sản phẩm đó được chế biến hoặc thuộc tiêu chuẩn cấp thị trường hay không.

Chỉ dẫn địa lý, Chỉ dẫn Tên gọi xuất xứ được bảo hộ (PDO/PGI/TSG, EC/510/2006, EC/509/2006)

Việc áp dụng PDO, PGI và hệ thống TSG tại EU bắt đầu từ năm 1992. Mục tiêu chính là nhằm phân biệt thực phẩm được bảo đảm vùng xuất xứ hoặc phương pháp sản xuất truyền thống của sản phẩm. Người tiêu dùng được thông tin theo nhãn sản phẩm. Trọng tâm ở đây là chất lượng sản phẩm. Các quy định về lĩnh vực này là Quy định của Hội đồng số 510/2006 (EC) về bảo hộ chỉ dẫn địa lý và tên gọi xuất xứ đối với nông sản và thực phẩm và Quy định của Hội đồng số 509/2006 (EC) về nông sản và thực phẩm là đặc sản truyền thống được bảo đảm. Nội dung chi tiết về PDO, PGI và TSG được mô tả dưới đây:

- PDO (Tên gọi xuất xứ được bảo hộ) gồm thực phẩm được sản xuất, chế biến và làm sẵn trong một khu vực địa lý nhất định sử dụng bí quyết được công nhận;
- PGI (Chỉ dẫn địa lý được bảo hộ) gồm thực phẩm mà liên kết địa lý phải xảy ra trong ít nhất một trong các khâu sản xuất, chế biến hoặc chuẩn bị;
- TSG (Đặc sản truyền thống được bảo đảm) không đề cập đến nguồn gốc, nhưng làm nổi bật đặc điểm truyền thống, trong cấu thành sản phẩm hoặc phương tiện sản xuất.

Tổng quan tình hình

Khung khổ quy định và cơ quan có thẩm quyền:

Luật cơ sở quản lý an toàn thực phẩm ở Việt Nam đang được vận dụng. Quyền và trách nhiệm của pháp nhân và doanh nghiệp tư nhân sản xuất thực phẩm và phụ gia thực phẩm và các giai đoạn lưu thông sản phẩm.

Bảng 1: Mức độ nhiễm kim loại nặng được phép trong rau quả tươi

| Kim loại nặng | Căn cứ quy định của Việt Nam | | Căn cứ vào quy định của EU | |
|-----------------|-------------------------------|----------|-------------------------------|---|
| | Mức cho phép, không quá mg/kg | Nhận xét | Mức cho phép, không quá mg/kg | Nhận xét |
| Chì (Pb) | | | 0,1 | Rau theo quy định tại Điều 1 Chỉ thị 90/642/EEC của Hội đồng được sửa đổi bởi Chỉ thị 2000/48/EC , trừ cải bắp, rau lá, các loại thảo mộc tươi, tất cả các loại nấm. Đối với khoai tây, mức tối đa áp dụng đối với khoai tây đã gọt vỏ |
| | | | 0,3 | Cải bắp, rau lá, các loại thảo mộc tươi, tất cả các loại nấm trồng |
| | | | 0,1 | Quả theo quy định tại Điều 1 Chỉ thị 90/642/EEC , trừ quả mọng và trái cây nhỏ |
| | | | 0,2 | Quả mọng và trái cây nhỏ theo quy định tại Điều 1(1) Chỉ thị 90/642/EEC |
| | | | 0,05 | Nước trái cây, nước trái cây cô đặc (để dùng trực tiếp) và rượu hoa quả theo quy định tại Chỉ thị 93/77/EEC (được thay thế bằng Chỉ thị 2001/112/EC) . |
| Cadmium (Cd) | | | 0,05 | Rau quả được quy định tại Điều 1 Chỉ thị 90/642/EEC, trừ rau lá, các loại thảo mộc tươi, tất cả các loại nấm, các loại rau có cuống và rễ, và khoai tây |
| | | | 0,2 | Rau lá, các loại thảo mộc tươi, củ và tất cả các loại nấm trồng |
| | | | 0,1 | Rau có cuống, rau có rễ và khoai tây trừ củ. Đối với khoai tây, mức tối đa áp dụng đối với khoai tây đã gọt vỏ |
| | | Nước quả | | |
| Asen (As)* | | | | |
| | | Nước quả | | |
| Thủy ngân (Hg)* | | | | |
| | | Nước quả | | |

*- Thông tin về mức độ nhiễm asen và thủy ngân trong rau quả không có trong các quy định (chỉ thị) số 466/2001 của EC ngày 8/3/2001

Tham khảo quy định của EU: Phụ lục I Phần I (Nitrat) Quy định của Ủy ban số 466/2001 (EC) ngày 8/3/2001

| Sản phẩm | Mức tối đa (mg NO ₃ / kg) | | Phương pháp lấy mẫu | Phương pháp phân tích tham khảo |
|---|--|---------------|---|---------------------------------|
| 1.1. Rau chân vịt tươi Fresh spinach (2) (Spinacia oleracea) | Thu hoạch từ 1/11 đến 31/3: | 3 000 (3) | Chỉ thị 79/700/EEC(4) của Ủy ban | |
| | Thu hoạch từ 1/4 đến 31/10: | 2 500 (3) | | |
| 1.2. Rau chân vịt bảo quản, rã đông hoặc đông lạnh | | | Chỉ thị 79/700/EEC | |
| 1.3. Rau diếp tươi (Lactuca sativa L.) (cả rau diếp trồng trong nhà kính lẫn ngoài cánh đồng) | Thu hoạch từ 1/10 đến 31/3: | 4 500 (3) | Chỉ thị 79/700/EEC. Tuy nhiên, số đơn vị tối thiểu trên một mẫu xét nghiệm là 10 | |
| | Thu hoạch từ 1/4 đến 30/9: | 3 500 (3) (5) | | |
| | Trừ rau diếp trồng ngoài đồng được thu hoạch từ 1/5 đến 31/8 | 2 500 (3) (5) | | |

Phần 1: Nitrat ⁽¹⁾

Được thay thế bằng:

- Chỉ thị 2002/63/EC của Ủy ban xác định các phương pháp của Cộng đồng về lấy mẫu nhằm kiểm soát chính thức dư lượng thuốc bảo quản thực vật trong và trên sản phẩm có nguồn gốc động thực vật và thay thế Chỉ thị 79/700/EEC. - ngày 11/7/2002 [LEX-FAOC034557]

Thuốc bảo quản thực vật bị cấm và không được phép sử dụng tại EU:

Bối cảnh

Quy định của EU (nhất là Chỉ thị 79/117/EEC của Hội đồng) trước đây cấm lưu hành trên thị trường và sử dụng sản phẩm bảo vệ thực vật có chứa một số hoạt chất, cả khi được phép áp dụng, có thể làm tăng tác hại tới sức khỏe con người hoặc môi trường.

Từ ngày 14/6/2011, việc tiếp thị các sản phẩm bảo vệ thực vật tại EU phải theo [Quy định số 1107/2009 \(EC\)](#). Quy định này nghiêm cấm sử dụng bất kỳ hoạt chất nào trong sản phẩm bảo vệ thực vật trừ khi được phép vì mục đích phù hợp với Quy định này. Việc nghiêm cấm chung này khiến cho Chỉ thị 79/117/EEC của Hội đồng trở nên thừa, vì thế Chỉ thị này đã được thay thế từ ngày 14/6/2011.

Một số hoạt chất vẫn bị nghiêm cấm theo [Quy định số 850/2004 \(EC\)](#) là các chất hữu cơ gây ô nhiễm lâu dài (POPs).

Các hoạt chất bị rút khỏi lưu thông

Một số lượng lớn các chất bị rút khỏi lưu thông sau các kỳ rà soát. Đây có thể vì lý do an toàn hoặc do doanh nghiệp ra quyết định thương mại không ủng hộ việc lưu thông các chất thông qua quá trình rà soát.

Để biết thêm thông tin

- [Quy định số 1107/2009 \(EC\)](#)
- [Quy định số No 850/2004 \(EC\)](#)

Các thông tin về Thuốc bảo quản thực vật trong Phụ lục I, 2.5.3 Hòa hòa Mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) đối với thuốc bảo vệ thực vật (EC/396/2005) và thông tin có trong Tài liệu tham khảo ở phần cuối văn bản Hướng dẫn diễn giải Luật Thực phẩm EU (Thông tin cơ sở về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật của EU).

- Quy định vệ sinh khi vận chuyển thuốc bảo vệ thực vật;
- Quy định vệ sinh khi bán thuốc bảo vệ thực vật.

1.1. Cơ cấu tổ chức

Phòng thí nghiệm

Các cơ quan chứng nhận trong nước và quốc tế

Mặc dù cần có các cơ quan chứng nhận, việc sẵn có đội ngũ chuyên gia có thể hỗ trợ doanh nghiệp đáp ứng các yêu cầu chứng nhận cũng hết sức quan trọng. Số lượng chuyên gia được đào tạo đầy đủ có thể hỗ trợ cho công tác này còn khá ít. Số lượng chuyên gia lớn nhất là về tiêu chuẩn ISO và HACCP và hầu hết các chuyên gia này được đào tạo bởi các dự án tài trợ quốc tế.

Áp dụng tiêu chuẩn tư nhân giữa các tổ chức của nhà sản xuất

Một số nhà sản xuất và chế biến hướng xuất khẩu nhận ra lợi ích của việc áp dụng và thực hiện tiêu chuẩn ISO, HACCP, GlobalGAP cũng như chứng nhận hữu cơ là giúp nâng cao tính cạnh tranh và tăng cơ hội trên trường quốc tế. Chứng nhận hữu cơ giúp họ tiếp cận được các thị trường giá cao vì luôn có phí chứng nhận sản phẩm hữu cơ.

Hầu hết doanh nghiệp sản xuất để xuất khẩu đã hoàn thiện quy trình chứng nhận với nhiều cơ quan chứng nhận quốc tế, vì chứng nhận là cần thiết để chứng minh việc phù hợp với tiêu chuẩn do ở Việt Nam còn thiếu một cơ sở hạ tầng đánh giá hợp chuẩn phù hợp. Tuy nhiên, hầu hết doanh nghiệp sản xuất để bán trong nước, lại chỉ áp dụng quy chuẩn trong nước, và không ý thức được nhiều lợi thế mà họ có thể thu được khi áp dụng tiêu chuẩn và chứng nhận. Nhìn chung, doanh nghiệp vẫn chưa nhận thức được tầm quan trọng của chứng nhận cũng như sản phẩm an toàn và có chất lượng vượt trội hơn.

Doanh nghiệp sản xuất đang muốn đáp ứng những tiêu chuẩn khác của thị trường mà họ hướng đến đều gặp phải các vấn đề trở ngại. Tại các buổi làm việc, doanh nghiệp nêu những trở ngại thường gặp phải nhất khi nỗ lực đáp ứng các tiêu chuẩn quốc tế và xuất khẩu sang EU là:

- Thiếu cơ quan/ tổ chức được công nhận (đó có thể là phòng thí nghiệm hoặc cơ quan chứng nhận) tại Việt Nam, có thể cấp chứng nhận (có hiệu lực) được quốc tế công nhận. Điều này làm tăng chi phí chứng nhận vì doanh nghiệp sản xuất phải sử dụng dịch vụ trực tiếp từ EU hoặc tổ chức Việt Nam hợp tác với cơ quan cấp chứng nhận của EU;
- Trong một số trường hợp, việc “thu thập” chứng nhận xuất khẩu gặp khó khăn, vì đối với một lô hàng, cần phải có kết quả xét nghiệm được thực hiện ở một số phòng thí nghiệm khác nhau (như xét nghiệm phóng xạ, kim loại nặng, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật...) hoặc được cấp bởi các cơ quan kiểm tra khác nhau;
- Thị trường trong nước chưa tuân thủ quy định khiến sản phẩm thông thường vẫn có thể được bán trên thị trường với nhãn hữu cơ;
- Thiếu các cơ quan/ tổ chức hỗ trợ kỹ thuật (như dịch vụ tư vấn) đối với một số tiêu chuẩn và quy trình chứng nhận;
- Chi phí để thực thi tiêu chuẩn (đào tạo, dịch vụ tư vấn) cũng như bản thân chi phí chứng nhận, còn rất cao, đặc biệt đối với doanh nghiệp vừa và nhỏ.

KẾT LUẬN

Việc đáp ứng các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm nghiêm ngặt của EU là yêu cầu then chốt để tiếp cận thị trường khối. Các hệ thống quản lý toàn diện như hiệp định quốc tế, tiêu chuẩn, nghị định thư và hướng dẫn cho thấy nỗ lực nghiêm túc đang được triển khai nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm. Ở Việt Nam, vẫn còn tình trạng thiếu ý thức và chưa áp dụng các quy trình phù hợp để đáp ứng tiêu chuẩn quốc tế về an toàn thực phẩm và các quy định truy xuất nguồn gốc sản phẩm của thị trường trong nước và xuất khẩu. Ngoài ra, việc thực hiện hệ thống quản lý chất lượng (QMS) và tiêu chuẩn còn gặp khó khăn do thiếu sự hỗ trợ về tổ chức, bao gồm cả các phòng thí nghiệm được công nhận.

Rõ ràng là Việt Nam phải áp dụng các tiêu chuẩn nông nghiệp/ thực phẩm trên con đường đi tới Liên minh châu Âu. Nếu doanh nghiệp và nhà sản xuất nông nghiệp Việt Nam muốn giao thương trên thị trường toàn cầu, họ cần xây dựng năng lực để tăng khả năng cung cấp, chất lượng, tính cạnh tranh và hợp chuẩn với tiêu chuẩn bắt buộc của nhà nhập khẩu. Mặc dù sự phát triển của doanh nghiệp sản xuất Việt Nam hứa hẹn tăng trưởng kinh tế và phát triển, các vấn đề về đáp ứng quy định tiêu chuẩn, nhầm lẫn giữa quy chuẩn và tiêu chuẩn tự nguyện, tiêu chuẩn ở cấp quốc gia, khu vực hay quốc tế được xem là trở ngại lớn để đạt được sự tăng trưởng này và hạn chế lớn khi tiếp cận thị trường EU.

Vi thể, Việt Nam cần:

- Nâng cao chất lượng và cơ sở hạ tầng pháp lý
- Hỗ trợ nhà sản xuất và chế biến đáp ứng quy chuẩn

1. Nâng cao chất lượng và cơ sở hạ tầng pháp lý

Nâng cao chất lượng và cơ sở hạ tầng pháp lý ở Việt Nam, theo yêu cầu của tiêu chuẩn quốc tế nói chung và EU nói riêng, là một nhiệm vụ phức tạp. Tuy nhiên, quy trình này đang được thực hiện và được EC cũng như các nhà tài trợ khác hỗ trợ, hỗ trợ khác còn dành cho:

- Hỗ trợ Văn phòng SPS, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xây dựng Kế hoạch giám sát quốc gia - Chương trình kiểm soát dư lượng quốc gia nhằm giải quyết những vấn đề SOS khi xuất khẩu (bao gồm cả mật ong) sang EU;
- Hỗ trợ các phòng thí nghiệm đáp ứng yêu cầu công nhận, phối hợp chặt chẽ với dự án của các nhà tài trợ khác;
- Tăng cường hệ thống công nhận thông qua tập huấn cho kiểm toán viên bên ngoài theo ISO 17025;
- Hỗ trợ cơ quan chứng nhận hữu cơ trong nước (OK) cung cấp dịch vụ rộng hơn nhằm đảm bảo tính bền vững lâu dài và dịch vụ chứng nhận luôn đạt chất lượng và chi phí hiệu quả;
- Một tập hợp toàn bộ các hoạt động gắn sự phát triển của pháp nhân và quy định nhà nước về sản xuất hữu cơ với thị trường EU.

2. Hỗ trợ nhà sản xuất và chế biến đáp ứng các quy chuẩn

Tổ chức các nhà sản xuất cần được hỗ trợ để đáp ứng những tiêu chuẩn phù hợp và nhờ đó thu được lợi ích từ an toàn thực phẩm và môi trường như mong đợi cũng như tiếp cận thị trường EU.

Vai trò hỗ trợ trong quá trình này cần thúc đẩy hoạt động với các nhà tài trợ khác để hướng hỗ trợ vào các doanh nghiệp sản xuất nhằm thực thi tiêu chuẩn và có được chứng nhận cần thiết để tiếp cận những thị trường quốc tế. Mục đích tổng thể của những hoạt động trên là nhằm đảm bảo rằng doanh nghiệp sản xuất có năng lực sản xuất thực phẩm đáp ứng tiêu chuẩn quốc tế.

PHỤ LỤC A

QUY CHUẨN CỦA EU ĐỐI VỚI NHẬP KHẨU RAU QUẢ

Danh mục Bảng

Bảng 1. So sánh kiểm soát nhập khẩu của EU đối với thực phẩm có nguồn gốc động vật và phi động vật

Bảng 2. Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và vệ sinh chế biến đối với giá đỗ ăn ngay và rau quả tươi theo Quy định EC/2073/2005

Bảng 3. Danh mục các chất bảo vệ thực vật theo Chỉ thị 79/117/EEC

Bảng 4. Mức giới hạn dư lượng tối đa đối với hóa chất trong thực phẩm được quy định dưới đây

Bảng 5. Danh mục sản phẩm có nguồn gốc phi động vật theo tiêu chuẩn cấp thị trường thuộc Quy định EC/2200/1996

Bảng phụ

Bảng phụ 3. 1 Quy định pháp lý tối thiểu để xuất sang thị trường EU áp dụng với mọi lô hàng rau quả tươi

Bảng phụ 3. 2 Quy định bổ sung áp dụng với rau quả chế biến tươi (chế biến ở mức tối thiểu)

Bảng phụ 3. 3 Các yêu cầu bổ sung áp dụng với mặt hàng theo tiêu chuẩn cấp thị trường như nêu tại Quy định EC/2200/1996

Bảng phụ 3. 4 Các yêu cầu bổ sung áp dụng với rau quả hữu cơ nêu tại Quy định EC/2092/91 & EC/1788/2001

CÁC ĐỊNH NGHĨA

Sản xuất chính - nghĩa là khâu sản xuất, nuôi trồng sản phẩm chính bao gồm thu hoạch, vắt sữa và chăn nuôi gia súc trước khi giết mổ. Nó cũng bao gồm cả việc săn bắn, đánh bắt thủy sản và thu hoạch sản phẩm tự nhiên.

Chế biến sau thu hoạch - chỉ mọi công đoạn được thực hiện đối với rau hoặc quả sau khi thu hoạch về (ngoài công đoạn lọc và phân loại giản đơn ra), giai đoạn này bao gồm cả công đoạn rửa, cắt tỉa.

Thực phẩm có nguồn gốc phi động vật - chỉ rau, quả, ngũ cốc, rễ, củ, các loại hạt, nấm ăn được, đồ uống làm từ quả hoặc sản phẩm rau, gia vị, và thực phẩm có nguồn gốc khoáng sản như muối.

Thực phẩm có nguồn gốc động vật - gồm tất cả các loại thịt cá, động vật có vỏ, ốc, loài giáp xác, sữa và sản phẩm làm từ những loại thực phẩm này.

Quy định đối với ngành hàng - chỉ quy định đối với sản phẩm cụ thể, hiện EU có 9 Chỉ thị ngành hàng về ca cao, sô cô la, đường, sản phẩm sữa, mật ong, nước quả và mút trái cây.

Quy định chung - chỉ quy định về những vấn đề chung đối với mọi loại thực phẩm như vệ sinh, ghi nhãn, phụ gia và dư lượng hóa chất.

Quy định của EU - văn bản pháp luật phải được các nước thành viên EU áp dụng trực tiếp mà không được phép thay đổi quy định hay tiêu chí.

Chỉ thị của EU - văn bản pháp luật phải được diễn giải và gắn với quy định quốc gia của mỗi nước thành viên, điều này cho phép nước thành viên có thể linh hoạt thay đổi tiêu chí như quy định nới lỏng ở cấp quốc gia đối với hóa chất thay vì sử dụng những giá trị nêu trong Chỉ thị của EU.

Quyết định của EU - một quyết định của Ủy ban là một biện pháp có thời hạn bổ sung vào những kiểm soát chính thức, và thường được thực hiện khi nhận ra nguy cơ đe dọa sức khỏe con người và động thực vật thông qua một mối nguy hiện hữu hoặc nổi lên.

Tuyên bố của EU - các tuyên bố không có hiệu lực pháp lý nhưng thể hiện quan điểm, hướng dẫn hoặc định hướng chính sách của EU.

Các biện pháp vệ sinh và kiểm dịch động thực vật (SPS) - chỉ mọi biện pháp nhằm bảo vệ sức khỏe con người, động hoặc thực vật.

Các biện pháp rào cản kỹ thuật đối với thương mại (TBT) - chỉ các biện pháp không liên quan đến sức khỏe như ghi dấu, nhãn, đóng gói, tiêu chuẩn cấp thị trường, và đánh giá hợp chuẩn theo tiêu chuẩn của EU.

Sự cẩn trọng nghiêm túc - là việc phòng ngừa hợp pháp theo đó doanh nghiệp kinh doanh (nhà nhập khẩu hoặc bán lẻ) thực phẩm tại EU có thể chứng minh tại tòa rằng họ áp dụng tất cả những biện pháp phòng ngừa hợp lý và thực hiện một cách cẩn trọng nhằm tránh vi phạm các quy chuẩn. Việc phòng ngừa này là cần thiết đối với doanh nghiệp thực phẩm của EU khi xác định mức độ sơ suất và trách nhiệm để được bảo hiểm. Hệ thống quản lý thực phẩm được lưu đầy đủ chứng minh việc tuân thủ dưới hình thức hồ sơ chi tiết và xác minh độc lập hình thành nên công tác phòng ngừa nghiêm túc, khiến cho các nhà nhập khẩu và bán lẻ EU quan tâm tới các chương trình bảo hiểm tư nhân như EUREPGAP/GLOBALGAP và tiêu chuẩn kỹ thuật toàn cầu của BRC.

Nguyên tắc phòng ngừa - các biện pháp kiểm dịch động thực vật đều dựa trên chứng cứ khoa học chân thực, tuy nhiên trong trường hợp khẩn cấp, người ta không thể đợi đến khi có chứng cứ khoa học. Trong những trường hợp này, EU viện dẫn nguyên tắc phòng ngừa, theo đó có thể có hành động tức thì khi chưa có chứng cứ khoa học và sẽ giải trình sau khi có chứng cứ.

Truy xuất nguồn gốc - chỉ khả năng tra cứu lại và theo dõi thực phẩm hoặc chất đưa vào thực phẩm qua mọi giai đoạn sản xuất, chế biến và phân phối. Trên thực tế, điều này có nghĩa là một hệ thống lưu hồ sơ tài liệu của doanh nghiệp thực phẩm sẽ cho phép tra lại sự di chuyển của sản phẩm hoặc thành phần qua mọi công đoạn của chuỗi thực phẩm.

Truy xuất nguồn gốc theo sản phẩm - chỉ khả năng tra lại sự di chuyển của thực phẩm tại các giai đoạn khác nhau của chuỗi thị trường. Một hệ thống truy xuất tốt cho phép sản phẩm khi bán cho người tiêu dùng cuối cùng có thể tra lại về tận từng cánh đồng, lô, vườn hoặc khu trại mà sản phẩm đã được nuôi trồng. Quy chuẩn tối thiểu đối với khả năng truy xuất theo sản phẩm tại EU còn được gọi là “nguyên tắc một trên một dưới”, theo đó nhà nhập khẩu cũng phải biết rõ mình đã bán thực phẩm cho ai, cũng như nắm được nước xuất xứ, tên và địa chỉ nhà cung cấp của mình.

Truy xuất nguồn gốc chung - chỉ khả năng tra lại mọi đầu vào của quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm. Nếu duy trì việc lưu hồ sơ đúng xác định thực phẩm từ giai đoạn trồng trọt tới khi xuất khẩu theo mã số, thì có thể tra lại thông tin chi tiết về nhân công, phân bón, nước và đầu vào thuốc bảo vệ thực vật, đất trồng và xuất xứ của vật liệu trồng. Trong giai đoạn chế biến sau thu hoạch, việc xác định nhân công đã xử lý thực phẩm cũng có thể tra được cung như thông tin chi tiết về công đoạn rửa, cắt tỉa, làm lạnh, bảo quản và vận chuyển.

Nhà cung cấp ở nước thứ ba - chỉ mọi nhà sản xuất, chế biến hoặc xuất khẩu ở nước ngoài EU muốn cung cấp thực phẩm hoặc thành phần thực phẩm sang thị trường EU.

TÓM TẮT

Việc đưa rau quả ra thị trường quốc tế nhằm đáp ứng nhu cầu về sản phẩm độc lạ và trái mùa mang đến cơ hội tiếp thị hấp dẫn cho người nông dân trồng, và cơ hội thị trường của Liên minh châu Âu là một trong những cơ hội hấp dẫn nhất về tài chính. Tuy nhiên, tiếp cận thị trường EU đòi hỏi việc tuân thủ với khung khổ quy định nghiêm ngặt các biện pháp được xây dựng để đảm bảo sức khỏe con người và thực vật tại EU, đôi khi còn vượt trên cả những quy định quốc tế đề ra trong các hiệp định SPS và TBT của Tổ chức Thương mại thế giới.

Luật châu Âu không vượt ra ngoài lãnh thổ khu vực vì thế không thể cho rằng sẽ áp dụng trực tiếp tới bất kỳ quốc gia hoặc doanh nghiệp nào ngoài EU. Tuy nhiên, các nhà nhập khẩu và bán lẻ EU phải tuân thủ luật này và vì vậy sẽ xác định mức quy định tối thiểu là quy định thị trường mà nhà cung cấp của nước thứ ba phải tuân thủ để xuất khẩu thực phẩm sang thị trường EU. Mặc dù quy định chỉ phản ánh mức tối thiểu đối với việc tiếp cận thị trường, nhiều nhà bán lẻ lớn và một số nhà bán sỉ còn yêu cầu nhà cung cấp phải chứng minh việc tuân thủ một số tiêu chuẩn tự nhân có thể xác minh độc lập như Nghị định thư của các nhà bán lẻ châu Âu về Thực hành nông nghiệp tốt (GLOBALGAP) và Tiêu chuẩn kỹ thuật toàn cầu của Hiệp hội Các nhà bán lẻ Anh quốc (BRC) vì đây là cách hiệu quả để xác nhận rằng nhà cung cấp đang áp dụng các hệ thống quản lý và kiểm soát cần thiết.

MỨC QUY ĐỊNH TỐI THIỂU CỦA EU KHI NHẬP RAU QUẢ TƯƠI

Mọi lô hàng phải tuân thủ các tiêu chí này:

- Mỗi lô hàng phải có chứng nhận kiểm dịch thực vật kèm theo
- Ghi nhãn lô hàng phải nêu rõ nước xuất xứ, tên và địa chỉ nhà xuất khẩu, tên sản phẩm và ngày giao dịch
- Theo yêu cầu, nhà cung cấp phải chứng minh rằng mình tuân thủ các tiêu chuẩn vệ sinh của EU đối với thực phẩm có nguồn gốc phi động vật
- Mức độ nhiễm thuốc bảo vệ thực vật, chì và cadmium không vượt qua mức giới hạn tối đa cho phép theo quy định của EU
- Không sử dụng hoặc để thực phẩm nhiễm các loại thuốc bảo vệ thực vật bị cấm tại EU
- Việc đóng thùng bằng gỗ sau ngày 28/2/2005 phải tuân thủ tiêu chuẩn quốc tế về đóng thùng bằng gỗ (ISPM-15)
- Các lô hàng thuộc tiêu chuẩn theo cấp thị trường phải có chứng nhận hợp chuẩn.

PHẦN 1: PHẦN GIỚI THIỆU VÀ THÔNG TIN CƠ BẢN VỀ QUY CHUẨN ĐỐI VỚI THƯƠNG MẠI QUỐC TẾ TRONG NGÀNH RAU QUẢ

1.1 Phạm vi hướng dẫn

Hướng dẫn này được soạn thảo cho các nhà cung cấp rau quả của nước thứ ba sang thị trường Liên minh châu Âu (EU) và nhằm thông tin về những quy chuẩn tối thiểu để tiếp cận thị trường. Thông tin phổ biến cho các nhà xuất khẩu rau quả tươi sản xuất thông thường cũng như hoa quả đã được chế biến ở mức tối thiểu và một tóm tắt ngắn gọn về xuất khẩu rau quả sản xuất hữu cơ.

Hướng dẫn này không gồm các quy định đối với rau quả biến đổi gen, sản phẩm chế biến sử dụng kỹ thuật cấp đông nhanh, đóng hộp hay chiếu xạ, và sản phẩm chứa phụ gia, thực phẩm mới hoặc làm sẵn nhằm mục đích dinh dưỡng đặc biệt, vì những loại này còn có quy chuẩn bổ sung. Sản phẩm có nguồn gốc động vật không thuộc hướng dẫn này nhưng có phần so sánh giữa các quy định nhập cảnh đối với sản phẩm có nguồn gốc động vật và phi động vật.

1.2 Cách sử dụng hướng dẫn này

Hướng dẫn được chia thành 3 phần, **Phần 1** về các vấn đề chung của an toàn thực phẩm trong thương mại toàn cầu của ngành rau quả và việc hài hòa hóa khung khổ quy định của EU về an toàn vệ sinh thực phẩm và thức ăn gia súc. **Phần 2** giải thích chi tiết mọi quy chuẩn đối với xuất khẩu rau quả sang EU, và **Phần 3** tóm tắt thông tin này thành các bảng biểu để có thể nhanh chóng nắm bắt được những thông tin quan trọng mà không cần đọc toàn bộ nội dung Phần 2. Tài liệu tham khảo gồm toàn bộ văn bản pháp lý, hướng dẫn và website thông tin hữu ích được nêu ở phần cuối hướng dẫn này và phần nội dung sau phần Từ viết tắt và chọn lọc một số định nghĩa hữu ích.

Phần 1 cung cấp thông tin cơ bản hữu ích, nhưng với nhiều nhà cung cấp của nước thứ ba, điểm bắt đầu tốt nhất lại chính là tham khảo Phần 3 nhằm xác định những quy chuẩn quan trọng để tiếp cận thị trường, rồi sau đó tham khảo các mục trong Phần 2 để có thông tin chi tiết. Trong vài trường hợp, nên tải một số văn bản pháp lý và hướng dẫn chính thức nêu trong phần tài liệu tham khảo và các website hữu ích nêu ở phần cuối hướng dẫn này.

1.3 An toàn thực phẩm là động lực cho sự thay đổi trong thương mại toàn cầu

Sự phát triển của thương mại toàn cầu trong ngành rau quả, sản phẩm thịt cá lạ và trái mùa đã hình thành nên các chuỗi thị trường phức hợp với nhiều liên kết, khoảng cách xa và khoảng thời gian dài giữa thu hoạch và giao hàng đến người tiêu dùng cuối cùng. Mọi yếu tố này làm tăng khả năng thực phẩm bị hư hỏng gây ra những nguy cơ đe dọa sức khỏe con người hoặc cây trồng.

Những sự cố về an toàn thực phẩm lớn như sự lây lan của vi rút BSE (gây bệnh bò điên) trong thịt bò, bệnh nhiễm khuẩn salmonella và dư lượng kháng sinh trong gia cầm, thuốc nhuộm độc hại trong gia vị, chất dioxin trong chất béo và khuẩn E.coli gây bệnh (E.coli O157) trong thịt và hạt mầm ăn sống (giá đỗ) đều gây quan ngại trong cộng đồng và khiến chính phủ lẫn khu vực tư nhân phải tìm các biện pháp ngăn chặn khi xảy ra sự cố.

Chính phủ quốc gia đã cải tiến hệ thống kiểm soát chính thức, còn khu vực tư nhân đã xây dựng và thực thi các tiêu chuẩn tư nhân để đảm bảo sự tuân thủ quy định. Tuy nhiên, một số trường hợp, việc gia tăng các biện pháp khác nhau dẫn đến cáo buộc về việc sử dụng có chủ ý các quy chuẩn và tiêu chuẩn vệ sinh làm rào cản đối với thương mại.

1.4 Hòa hòa quy định quốc tế trong WTO

Các nước nhóm họp trong khuôn khổ vòng đàm phán Uruguay năm 1994 về Hiệp định chung về thuế quan và thương mại (GATT) công nhận sự cần thiết phải hòa hòa các tiêu chuẩn quốc tế để đảm bảo thương mại tự do giữa các quốc gia. Một hiệp định về các biện pháp vệ sinh và kiểm dịch động thực vật (SPS) được hình thành quy định các vấn đề về sức khỏe con người và động thực vật và một hiệp định về rào cản kỹ thuật đối với thương mại (TBT) được hình thành nhằm quy định các vấn đề khác ngoài sức khỏe. Tổ chức Thương mại thế giới (WTO) được hình thành để quản lý các tiêu chuẩn và giải quyết tranh chấp giữa các nước về những vấn đề thuộc phạm vi của 2 hiệp định SPS và TBT này.

Ủy ban An toàn lương thực (CAC)

Ủy ban An toàn lương thực (CAC) thuộc sự quản lý chung của Tổ chức Nông Lương (FAO) và Tổ chức Y tế thế giới (WHO) từ năm 1961 được chọn là nguồn tham khảo chính thức đối với mọi tiêu chuẩn, hướng dẫn, và khuyến nghị về các vấn đề SPS và TBT. Đây là một bước đi hợp lý vì 154 quốc gia là thành viên của CAC và Ủy ban đóng một vai trò tích cực trong xây dựng tiêu chuẩn và hướng dẫn cũng như sử dụng tài liệu của CAC để xây dựng quy định quốc gia.

Mọi biện pháp của các hiệp định SPS và TBT phải có cơ sở khoa học và sử dụng kỹ thuật đánh giá rủi ro (phân tích, quản lý và thông tin về rủi ro) để đánh giá mức độ nguy cơ đe dọa sức khỏe con người, động thực vật một cách khách quan. Chính phủ ký hiệp định SPS và TBT nhất trí sử dụng tiêu chuẩn, hướng dẫn và khuyến nghị quốc tế nếu có mà không tạo ra rào cản không cần thiết đối với thương mại. Các nước thành viên vẫn có thể lựa chọn thực thi các tiêu chuẩn cao hơn tiêu chuẩn do CAC quy định nhưng phải đưa ra chứng cứ khoa học chứng minh cho sự cần thiết phải áp dụng tiêu chuẩn cao hơn này.

EU là một thành viên của hiệp định SPS và TBT như các nước thành viên khác, và mọi quốc gia thành viên đều là thành viên tích cực của CAC vì thế hầu hết các quy chuẩn của EU đều tuân thủ hiệp định SPS và TBT. Tuy nhiên, một số biện pháp của EU quy định tiêu chuẩn cao hơn các hiệp định của WTO và EU cũng áp dụng nguyên tắc thận trọng cho phép sử dụng biện pháp khẩn cấp mà không cần đợi có chứng cứ khoa học.

1.5 Hòa hòa các quy chuẩn của EU

Trong năm 2000, EU công bố sách trắng về an toàn thực phẩm công nhận rằng quy định chung hiện hành về vệ sinh thực phẩm của EU quá phức tạp và lặp đi lặp lại những điều khoản quy định nằm rải rác trong 17 Chỉ thị của Ủy ban châu Âu. Ngoài ra, việc vận dụng các Chỉ thị làm công cụ pháp lý cho phép các nước thành viên có thể quy định trong nước thấp hơn thay vì phải áp theo bộ tiêu chí duy nhất do Ủy ban châu Âu xây dựng ở cấp trung ương. Tình trạng thiếu sự hòa hòa này có xu hướng tạo ra rào cản đối với thương mại cả ở trong và ngoài biên giới EU. Để giải quyết những vấn đề này, sách trắng an toàn thực phẩm của EU đề xuất các biện pháp nhằm hòa hòa và đơn giản hóa quy định thực phẩm của EU bằng cách sáp nhập 17 Chỉ thị của Ủy ban để hình thành một khung khổ quy định duy nhất hòa hòa các biện pháp kiểm soát đối với thực phẩm.

Khung khổ hòa hòa mới về vệ sinh thực phẩm và thức ăn gia súc có hiệu lực từ ngày 1/1/2006, nhưng nhiều biện pháp chưa được triển khai đầy đủ cho tới tận tháng 8/2007 và EU còn tạo ra một loạt các biện pháp trong quá trình chuyển đổi (EC/2076/2005) cho phép các nước thành viên đến ngày 31/12/2009 mới phải áp dụng đầy đủ khung khổ này. Tháng 1/2010, Ủy ban châu Âu đã tiến hành rà soát quá trình thực hiện. Khung khổ chính này gồm các quy định và chỉ thị sau:

- Khung khổ quy định duy nhất - Luật Thực phẩm chung (EC/178/2002)
- Quy định về các biện pháp kiểm soát chính thức đối với thực phẩm và thức ăn gia súc (EC/882/2004)
- Quy định về vệ sinh thống nhất, các vấn đề chung về vệ sinh áp dụng đối với mọi loại thực phẩm (EC/852/2004), biện pháp vệ sinh bổ sung đối với thực phẩm có nguồn gốc động vật (EC/853/2004) và biện pháp kiểm soát chính thức đối với thực phẩm có nguồn gốc động vật (EC/854/2004)

- Quy định về vệ sinh đối với thức ăn gia súc (EC/183/2005)
- Quy định về thú y (Chỉ thị 2002/99/EC)
- Bãi bỏ 17 chỉ thị hiện hành từ ngày 1/1/2006 (Chỉ thị 2004/41/EC)

Khung khổ quy định được hài hòa hóa thường chỉ các biện pháp SPS, và đơn giản là một bộ các quy chuẩn cơ bản. Dưới khung khổ này là các quy định, chỉ thị và quyết định về các vấn đề cụ thể trong thực thi luật thực phẩm. Ngoài ra, còn nhiều các quy định và chỉ thị khác về những vấn đề TBT nhưng với phạm vi rất rộng (gồm tất cả những vấn đề phi thực phẩm, như đồ chơi trẻ em, đồ điện, quy trình công nghiệp...), những vấn đề thuộc TBT, vì thế không hề ngạc nhiên khi không hề có khung khổ quy định về TBT. Chỉ những quy định và chỉ thị về thực phẩm có nguồn gốc phi động vật được đề cập chi tiết hơn trong phần 2.

1.6 Cơ quan nào chịu trách nhiệm đảm bảo an toàn thực phẩm?

Theo quy định của EU, trách nhiệm đối với vấn đề an toàn thực phẩm được phân chia rõ ràng giữa doanh nghiệp thực phẩm tư nhân và cơ quan nhà nước có thẩm quyền:

- Doanh nghiệp thực phẩm chịu trách nhiệm pháp lý về đảm bảo an toàn thực phẩm, và một số cơ sở (kinh doanh sản phẩm có nguồn gốc động vật) phải được cấp phép và đăng ký với cơ quan chức năng;
- Cơ quan có thẩm quyền (thuộc chính phủ) có trách nhiệm pháp lý về thiết lập hệ thống kiểm soát chính thức và xác minh việc tuân thủ luật thực phẩm và vệ sinh thực phẩm.

1.7 Yêu cầu của thị trường EU - bán sỉ và bán lẻ

Quy định EU đề ra yêu cầu tối thiểu để tiếp cận thị trường. Tuy nhiên, nhiều nhà bán lẻ lớn và một số nhà bán sỉ yêu cầu nhà cung cấp phải chứng minh việc tuân thủ với các tiêu chuẩn tư nhân có thể xác minh một cách độc lập như Nghị định thư của các nhà bán lẻ châu Âu về Thực hành nông nghiệp tốt (EUREPGAP) và Tiêu chuẩn kỹ thuật toàn cầu của Hiệp hội các nhà bán lẻ Anh quốc (BRC), coi đây là cách thức hiệu quả để đảm bảo rằng nhà cung cấp có hệ thống quản lý và kiểm soát cần thiết. Bên cạnh đó, nếu doanh nghiệp thực phẩm EU bị kiện có thể chứng minh rằng mọi nhà cung cấp đều cho thấy việc tuân thủ tiêu chuẩn có thể xác minh một cách độc lập, đáp ứng mọi quy chuẩn, thì đây sẽ là lời biện hộ xác đáng về sự cẩn trọng nghiêm túc cho doanh nghiệp.

Sách trắng về an toàn thực phẩm - cần phải hài hòa hóa quy chuẩn của EU với phương pháp tiếp cận từ nông trại tới bàn ăn.

PHẦN 2: QUY CHUẨN TỐI THIỂU ĐỐI VỚI VIỆC XUẤT KHẨU RAU QUẢ TƯƠI SANG EU

Phần này được chia thành 2 phần để tách biệt quy chuẩn về an toàn thực phẩm và các vấn đề sức khỏe cây trồng (các biện pháp SPS) với quy chuẩn về chất lượng và tiêu chuẩn sản phẩm đối với những phân khúc thị trường (các biện pháp TBT).

2.0 Liệu Luật Thực phẩm của EU có áp dụng với doanh nghiệp thực phẩm ngoài biên giới EU hay không?

Các cơ quan chức năng của EU đã xác định rõ Luật Thực phẩm của EU không quy định ngoài lãnh thổ EU, vì thế không áp dụng trực tiếp hay có hiệu lực pháp lý đối với các nhà cung cấp từ nước thứ ba ngoài EU.

Tuy nhiên, doanh nghiệp thực phẩm EU (nhà nhập khẩu hay bán lẻ) phải tuân thủ các quy chuẩn liên quan và chịu trách nhiệm theo Điều 7 của Luật Thực phẩm chung (EC/178/2002) về đảm bảo an toàn thực phẩm bằng cách đáp ứng các quy định của Luật Thực phẩm và xác minh được rằng các quy định này được tuân thủ. Theo Điều 19 của EC/178/2002, doanh nghiệp thực phẩm EU phải thu hồi ngay sản phẩm mà họ cho rằng không tuân thủ quy định và thông báo cho cơ quan chức năng.

Trên thực tế, điều này có nghĩa là nhà nhập khẩu EU chịu trách nhiệm đảm bảo rằng mọi thực phẩm nhập khẩu vào EU phải tuân thủ các quy định của luật thực phẩm EU và phải có chứng cứ chứng minh được việc tuân thủ đó. Do đó, nhà nhập khẩu EU phải yêu cầu các nhà cung cấp ở nước thứ ba đáp ứng mọi quy định trong luật thực phẩm EU (như đã đề cập chi tiết trong phần 2.1-2.11).

Vì vậy, các nhà cung cấp ở nước thứ ba (nhà trồng trọt, chế biến và xuất khẩu ngoài EU) sản phẩm rau quả cho thị trường EU phải đáp ứng yêu cầu kỹ thuật của Luật Thực phẩm EU, vì những yêu cầu này là yêu cầu để vào được thị trường mà mọi doanh nghiệp nhập khẩu có tên tuổi tại EU luôn đòi hỏi.

CÁC BIỆN PHÁP VỆ SINH VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG THỰC VẬT (SPS)

Khung khổ quy định về các biện pháp vệ sinh và kiểm dịch động thực vật (SPS) được xây dựng để bảo vệ sức khỏe con người và cây trồng tại EU bằng cách đảm bảo rằng rau quả nhập khẩu không nhiễm thuốc bảo vệ thực vật hoặc hóa chất khác ở mức gây hại, các vi sinh vật có thể gây hại tới sức khỏe con người và sâu bệnh có thể gây hại cây trồng, cây cảnh hoặc thực vật tự nhiên ở châu Âu.

2.1 So sánh kiểm soát nhập khẩu sản phẩm có nguồn gốc phi động vật với sản phẩm có nguồn gốc động vật

Mọi biện pháp an toàn thực phẩm tại EU đều dựa trên đánh giá khoa học về nguy cơ đe dọa sức khỏe có thể xảy ra của một mối nguy, vì thế, sản phẩm có nguồn gốc động vật thường là nguy cơ đe dọa sức khỏe lớn nhất, sẽ bị kiểm soát nghiêm ngặt khi nhập khẩu, bao gồm việc EU phê duyệt hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia của nước xuất khẩu, EU cấp phép và đăng ký cho doanh nghiệp thực phẩm muốn xuất sang EU hoặc can thiệp vào quy trình sản xuất và chế biến thực phẩm xuất sang thị trường này. Ngược lại, sản phẩm có nguồn gốc phi động vật như rau quả tươi là mối nguy với sức khỏe thấp thường bị kiểm soát ở mức thấp (xem bảng 1) mặc dù điều này có thể thay đổi nếu xác định có một nguy cơ cụ thể dẫn đến phải áp dụng các biện pháp hạn chế đặc biệt hoặc khẩn cấp nhằm kiểm soát mối nguy này.

Trong trường hợp thông thường, quy định tối thiểu đối với xuất khẩu rau quả tươi là chứng nhận sức khỏe cây trồng (kiểm dịch thực vật) nếu sản phẩm cây trồng đó có trong danh mục của chỉ thị kiểm dịch thực vật (2000/29/EC) và thông tin cơ bản về nước xuất xứ, tên và địa chỉ nhà cung cấp và mã sản phẩm để truy xuất theo mặt hàng (EC/178/2002). Trường hợp sản phẩm được nêu trong quy định về tiêu chuẩn theo cấp thị trường (EC/2200/1996), thì phải có chứng nhận hợp chuẩn (xem các biện pháp TBT). Không phải có thêm chứng nhận nào khác nhưng sản phẩm có thể bị kiểm tra ngẫu nhiên tại cửa khẩu, trong khi phân phối hoặc

bán lẻ để xác minh xem có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật hoặc hóa chất độc hại không, và nhà xuất khẩu có thể bị người mua tại EU yêu cầu cung cấp thêm thông tin chi tiết và hồ sơ về công đoạn sản xuất chính hoặc xử lý sau khi thu hoạch xem có đáp ứng các quy định chi tiết nêu trong **EC/852/2004** và **EC/2073/2005** để đảm bảo an toàn thực phẩm đối với sản phẩm có nguồn gốc phi động vật.

2.2 Truy xuất nguồn gốc theo sản phẩm (EC/178/2002) - Theo Điều 18 của Luật Thực phẩm chung (Quy định EC/178/2002), nhà nhập khẩu thực phẩm của EU (và theo đó là nhà cung cấp ở nước thứ ba) phải có khả năng cung cấp ngay cho cơ quan chức năng những thông tin sau:

- Tên và địa chỉ nhà cung cấp ở nước thứ ba, nước xuất xứ, tên sản phẩm (ví dụ như đậu xanh) và ngày giao dịch

Ngoài ra, khuyến nghị nhà nhập khẩu thực phẩm EU (theo EC/178/2002) cần:

- Cập nhật và luôn có sẵn thông tin để cung cấp cho cơ quan chức năng về khối lượng hoặc số lượng sản phẩm, số lô hàng và mô tả chi tiết về sản phẩm (đóng gói sẵn hoặc số lượng lớn, chủng loại, thô hoặc qua chế biến).

Điều 18 được coi là phải đáp ứng được khi nhập khẩu vào EU vì nhà nhập khẩu phải tuân thủ và do đó phải đảm bảo rằng nhà cung cấp của nước thứ ba phải cung cấp những thông tin nêu trên. Nhà cung cấp ở nước thứ ba phải cung cấp thông tin cần thiết vì lý do kinh doanh vì nếu không làm được việc này thì sẽ bị loại khỏi thị trường EU.

Bảng 1. So sánh kiểm soát nhập khẩu của EU đối với thực phẩm có nguồn gốc động vật và phi động vật

| Biện pháp kiểm soát | Nguồn gốc phi động vật | Nguồn gốc động vật |
|---|--|--|
| Nước xuất khẩu phải có tên trong danh sách các nước được phép xuất khẩu sang EU | Không | Có |
| Nước xuất khẩu phải có cơ quan chức năng được EU công nhận | Không, như phải cung cấp chứng cứ về việc có cơ quan chức năng quản lý và kiểm soát các biện pháp kiểm dịch thực vật | Không, như phải cung cấp chứng cứ về việc có cơ quan chức năng quản lý và kiểm soát các biện pháp kiểm dịch động vật |
| Nước xuất khẩu phải trình kế hoạch kiểm soát trước khi xuất khẩu | Không | Không, nhưng phải cung cấp thông tin về dịch bệnh truyền nhiễm từ động vật sang người, thuốc thú y và các hoạt động tính được khác |
| (Cơ sở) doanh nghiệp xuất khẩu thực phẩm phải có tên trong danh sách doanh nghiệp được phép xuất khẩu sang EU | Không | Có |
| Nước xuất khẩu phải có các phòng thí nghiệm tham chiếu được EU công nhận | Không | Không, nhưng các phòng thí nghiệm xác minh việc tuân thủ với tiêu chuẩn EU, phải được công nhận |

| | | |
|---|---|--|
| Hệ thống kiểm soát thực phẩm quốc gia ở nước xuất khẩu sẽ bị cán bộ thanh tra của Cơ quan Thực phẩm & Thú y EU (FVO) kiểm tra | Không, hướng dẫn mới được EU ban hành tháng 10/2006 | Có |
| HACCP áp dụng bắt buộc với công đoạn sản xuất chính | Không | Không, nhưng bắt buộc đối với nhà sản xuất thức ăn gia súc |
| HACCP áp dụng bắt buộc đối với khâu xử lý sau thu hoạch | Có đối với xử lý sản phẩm chế biến tươi | Có |
| Việc thông báo trước khi xuất khẩu phải được thực hiện với từng lô hàng | Không | Có |
| Chứng nhận phải cấp với từng lô hàng | Có, phải có giấy chứng nhận về sức khỏe cây trồng | Có, giấy chứng nhận thú y, đóng dấu thú y và chứng nhận |

2.3 Quy định vệ sinh đối với thực phẩm có nguồn gốc phi động vật (EC/852/2004) - Quy định EC/852/2004 lần đầu tiên đưa ra khái niệm về đảm bảo vệ sinh thực phẩm ở mọi công đoạn trong chuỗi thực phẩm. Nhà nhập khẩu thực phẩm của EU (và theo logic này là nhà cung cấp ở nước thứ ba) phải xem xét các nội dung sau:

- Doanh nghiệp thực phẩm EU phải đảm bảo an toàn thực phẩm bằng cách ngăn ngừa thực phẩm bị ô nhiễm từ mọi nguồn (không khí, đất, phân bón, thức ăn gia súc, hóa chất, vệ sinh nhân công, bảo quản, xử lý rác thải);
- Thực phẩm nhập khẩu vào EU phải tuân thủ các tiêu chuẩn vệ sinh của EU hoặc tiêu chuẩn tương đương (Điều 1g);
- Doanh nghiệp thực phẩm EU chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm (Điều 1a) và do đó nhà nhập khẩu phải đảm bảo rằng bên cung cấp sản phẩm chính ở nước thứ ba phải đáp ứng các quy định nêu trong Điều 1, 3, 4.1 và Phụ lục IA. Nếu sản phẩm được chế biến thì nhà chế biến thực phẩm ở nước thứ ba phải đáp ứng các quy định nêu trong Điều 4.2 và 5 và Phụ lục II.

Các biện pháp cụ thể để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm được chia thành các nhóm áp dụng cho sản xuất chính (Phụ lục IA) mà trên thực tế đó là nông trại và nhóm áp dụng cho chế biến thực phẩm (Phụ lục II) mà trên thực tế chỉ trang thiết bị với độ đảm bảo cao tại các cơ sở đóng gói đối với sản xuất rau quả ăn sống và trang thiết bị để sản xuất nước ép rau quả. Ở đây không thể mô tả chi tiết về nội dung các phụ lục hay biện pháp cần thiết để đảm bảo an toàn thực phẩm đối với một loại sản phẩm cây trồng hay loại chế biến nhất định mà chỉ tóm tắt các điểm (xem EC/852/2004 để nắm toàn bộ nội dung về các biện pháp cần áp dụng) cần được xem xét bởi các nhà sản xuất chính rau quả tươi và các nhà chế biến rau quả chuyên đóng gói tươi để ăn sống luôn.

Tóm tắt quy định vệ sinh đối với sản xuất chính rau quả theo Phụ lục IA của EC/852/2004 (những quy định chỉ áp dụng đối với thực phẩm có nguồn gốc động vật đã được bỏ ra):

I. Phạm vi

- Sản xuất, thu hoạch, vận chuyển tại nông trại, bảo quản và vận chuyển đến điểm xuất khẩu

II. Quy định vệ sinh

- 2. Bảo vệ sản phẩm không bị ô nhiễm

- 3. Kiểm soát mối nguy bao gồm:
 - 3a. Kiểm soát sự ô nhiễm từ không khí, đất, nước, phân bón, thuốc bảo vệ thực vật & chất kháng khuẩn, lưu trữ & xử lý rác thải
 - 3b. Biện pháp liên quan đến sức khỏe cây trồng
- 5. Biện pháp cụ thể
 - 5a. Giữ sạch và khi cần khử trùng trang thiết bị, thùng chứa, thùng và xe
 - 5b. Đảm bảo vệ sinh trong sản xuất, vận chuyển và bảo quản và độ sạch sẽ của sản phẩm thực vật
 - 5c. Sử dụng nước uống được hoặc nước sạch khi cần ngăn ngừa ô nhiễm
 - 5d. Đảm bảo rằng nhân công xử lý thực phẩm có sức khỏe tốt và đã qua đào tạo về các nguy cơ đe dọa sức khỏe
 - 5e. Ngăn ngừa động vật và côn trùng gây ô nhiễm
 - 5f. Lưu trữ và xử lý rác thải và các chất nguy hại (bao gồm cả thuốc bảo vệ thực vật) nhằm ngăn ngừa ô nhiễm
 - 5g. Xem xét các kết quả và phân tích mẫu thực vật hoặc nguyên liệu khác quan trọng tới sức khỏe con người
 - 5h. Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật và chất kháng khuẩn đúng cách như yêu cầu của quy định liên quan
- 6. Có hành động khắc phục phù hợp nếu phát hiện sự cố trong các đợt kiểm tra chính thức

III. Lưu hồ sơ

- 7. Phải lưu giữ hồ sơ về biện pháp áp dụng để kiểm soát mối nguy trong một giai đoạn thích hợp (6 tháng đối với rau quả) và luôn sẵn sàng đáp ứng yêu cầu của cơ quan chức năng
- 9. Phải lưu hồ sơ của:
 - 9a. Mọi lần sử dụng thuốc bảo vệ thực vật hoặc chất kháng khuẩn
 - 9b. Sự xuất hiện của mọi loại sâu bệnh có ảnh hưởng tới sự an toàn của sản phẩm
 - 9c. Kết quả phân tích quan trọng tới sức khỏe con người

Điều 5 Quy định EC/852/2004 nêu cụ thể các yêu cầu đối với hầu hết doanh nghiệp thực phẩm đang áp dụng hệ thống HACCP. Tuy nhiên, Điều 5.3 của quy định nêu rõ yêu cầu về một hệ thống HACCP không áp dụng với sản xuất chính và quy trình gắn với Phụ lục I. Trên thực tế, điều này có nghĩa là HACCP không áp dụng trên nông trại, và không phải là yêu cầu của nhà cung cấp của nước thứ ba chỉ đơn giản đóng hộp toàn bộ rau hoặc quả tươi để xuất khẩu mà không có bất kỳ hình thức chế biến sau thu hoạch nào. Tuy nhiên, nông dân vẫn cần tìm ra các khía cạnh trong phương pháp HACCP hữu ích đối với một loại sản phẩm, mục đích sử dụng, chuỗi chế biến, phân tích mối nguy, biện pháp kiểm soát, giám sát, lưu hồ sơ và xác minh rằng hệ thống quản lý và kiểm soát thực hành nông nghiệp tốt sẽ đạt được những kết quả mong đợi trong lĩnh vực an toàn vệ sinh thực phẩm.

Tóm tắt các yêu cầu vệ sinh đối với rau quả được chế biến ở mức tối thiểu (tươi hoặc ăn sống) theo quy định tại Phụ lục II của EC/852/2004 (Chương III chỉ áp dụng đối với các cơ sở dịch vụ ăn uống đã được bỏ ra vì có các mục và điểm liên quan đến những vấn đề không áp dụng cho việc chế biến rau quả ăn sống):

Chương I Quy định chung đối với cơ sở thực phẩm

- 1. Cơ sở thực phẩm phải giữ sạch sẽ và luôn được bảo trì và trong điều kiện tốt
- 2. Việc bố trí, thiết kế, xây dựng, chỗ ngồi và kích thước của cơ sở thực phẩm phải:
 - 2a. Cho phép bảo dưỡng, làm sạch và khử trùng đầy đủ tạo không gian cho các hoạt động vệ sinh và ngăn ngừa ô nhiễm không khí
 - 2b. Bảo vệ chống lại tình trạng tích bụi bẩn, tiếp xúc với các vật liệu độc hại, phát tán các phần tử vào thực phẩm và hình thành ngưng tụ hoặc nấm mốc trên bề mặt
 - 2c. Cho phép thực hành vệ sinh tốt bao gồm bảo vệ chống ô nhiễm và kiểm soát vật nuôi
 - 2d. Nếu cần, kiểm soát nhiệt độ và điều kiện bảo quản và cho phép giám sát và ghi lại nhiệt độ
- 3. Phải có đủ nước cho bồn cầu, nối với một hệ thống thoát nước phù hợp và không được thông trực tiếp với các khu vực chế biến thực phẩm

- 4. Phải có một số lượng đủ các bồn rửa tay ở nơi thích hợp có lắp đặt thiết bị rửa và làm khô tay
- 5. Thông gió phải đầy đủ và được lắp đặt để tránh rủi ro ô nhiễm lan từ khu vực bị ô nhiễm sang khu vực sạch
- 6. Nhà vệ sinh phải được thông gió tự nhiên hoặc cơ khí đầy đủ
- 7. Cơ sở thực phẩm phải có đủ ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo
- 8. Thiết bị thoát nước phải được thiết kế và xây dựng để không bộc lộ nguy cơ ô nhiễm cho thực phẩm, rác thải không được chảy từ khu vực ô nhiễm vào khu vực sạch
- 9. Phải cung cấp cho nhân công trang thiết bị thay đổi phù hợp
- 10. Các chất tẩy rửa và chất khử trùng không được lưu trữ trong các khu vực chế biến thực phẩm.

Chương II Yêu cầu đặc biệt đối với phòng chuẩn bị, xử lý và chế biến thực phẩm

1. Trong các phòng chuẩn bị, xử lý hoặc chế biến thực phẩm, thiết kế phải cho phép thực hiện công tác vệ sinh tốt, bao gồm bảo vệ chống ô nhiễm giữa và trong các công đoạn, nhất là:

- 1a. mặt sàn phải luôn trong điều kiện tốt và dễ làm sạch và khử trùng phù hợp
- 1b. tường phải luôn trong điều kiện tốt và dễ làm sạch và khử trùng phù hợp
- 1c. trần nhà hoặc mặt bên trong mái nhà phải được xây dựng chống tích bụi bẩn, phát tán các phần tử, ngưng tụ hoặc phát triển nấm mốc
- 1d. cửa sổ và lỗ thông ra ngoài phải được xây dựng tránh tích bụi bẩn, có màn ngăn côn trùng nếu mở, và thường xuyên đóng nếu việc mở cửa sổ sẽ dẫn tới nguy cơ ô nhiễm
- 1e. các cửa phải dễ làm sạch
- 1f. bề mặt khu vực chế biến thực phẩm phải mịn, có thể rửa sạch, không hôi và độc hại, luôn duy trì sạch sẽ và khử trùng khi cần
- 2. Trang thiết bị đầy đủ phải được cung cấp để làm sạch, khử trùng và bảo quản dụng cụ nấu nướng
- 3. Quy định đầy đủ về việc rửa thực phẩm bằng nước sạch và chậu rửa phải sạch sẽ và nếu cần phải khử trùng.

Chương IV Vận chuyển

- 1. Xe cộ phải giữ sạch sẽ và bảo dưỡng tốt và khi cần phải khử trùng và được thiết kế để bảo vệ thực phẩm không bị ô nhiễm
- 2. Thùng trên xe không được sử dụng để vận chuyển bất cứ đồ gì ngoài thực phẩm, vì điều này có thể gây nguy cơ ô nhiễm
- 3. Nếu xe cộ được sử dụng để vận chuyển các loại hàng thực phẩm hoặc phi thực phẩm khác nhau, thì phải quy định tách riêng để ngăn chặn ô nhiễm
- 5. Nếu xe cộ được sử dụng để vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau, hoặc bất cứ hàng gì ngoài thực phẩm, thì phải dọn sạch và khử trùng giữa các lần vận chuyển để tránh nguy cơ ô nhiễm
- 6. Thực phẩm phải được sắp xếp trên xe sao cho tránh bị ô nhiễm
- 7. Khi cần, xe và thùng chứa sử dụng cho thực phẩm phải duy trì nhiệt độ phù hợp và được giám sát chặt chẽ.

Chương V Yêu cầu về thiết bị

- 1. Mọi chi tiết, lắp đặt và thiết bị tiếp xúc với thực phẩm phải được:
 - 1a. Làm sạch một cách hiệu quả và khi cần khử trùng để tránh nguy cơ ô nhiễm
 - 1b. Được làm bởi chất liệu và được bảo dưỡng để ngăn chặn nguy cơ ô nhiễm
 - 1c. Các thùng chứa có thể sử dụng lại phải được giữ sạch và bảo trì tốt
 - 1d. Lắp đặt để dễ dàng làm sạch thiết bị và khu vực xung quanh

Chương VI Rác thải thực phẩm

- 1. Rác thải phải được chuyển ra khỏi phòng có thực phẩm càng nhanh càng tốt để tránh tình trạng tích tụ rác
- 2. Sản phẩm dư thừa phải được đựng trong thùng chứa đậy nắp kín để dễ dàng làm sạch và khử trùng khi cần
- 3. Phải có quy định khu chứa rác thải tách riêng khỏi thực phẩm và không có sự xâm nhập của động vật và côn trùng
- 4. Mọi rác thải được phải hủy

Chương VII Hệ thống cấp nước

- 1. Phải cung cấp và sử dụng nước sạch đầy đủ để ngăn ngừa tình trạng ô nhiễm thực phẩm
- 2. Trường hợp được phép sử dụng nước không sạch để chữa cháy hoặc làm lạnh, hệ thống cấp nước này phải ghi nhãn rõ ràng và không được nối với hệ thống nước sạch
- 3. Nước tái chế phải không có mối nguy ô nhiễm nào và phải có chất lượng sạch uống được

Chương VIII Vệ sinh cá nhân

- 1. Mọi nhân công phải đảm bảo vệ sinh cá nhân ở mức cao và mặc quần áo bảo hộ sạch sẽ và phù hợp
- 2. Không ai đang bị ốm hoặc mắc bệnh truyền nhiễm được phép chế biến thực phẩm hoặc thành phần và nguyên liệu thô

Chương IX Quy định áp dụng đối với thực phẩm

- 1. Doanh nghiệp thực phẩm không được tiếp nhận nguyên liệu thô hoặc thành phần thực phẩm biết rõ hoặc có khả năng bị nhiễm bất cứ chất gì cho thấy nguy cơ đe dọa sức khỏe con người
- 2. Nguyên liệu thô và thành phần thực phẩm phải được bảo quản sao cho tránh bị ô nhiễm hư hỏng có hại
- 3. Ở mọi công đoạn sản xuất, chế biến và phân phối, thực phẩm phải được bảo vệ tránh bị ô nhiễm
- 4. Phải ngăn chặn sự xâm nhập của mọi loại côn trùng và vật nuôi vào khu vực chế biến và bảo quản thực phẩm và cần có biện pháp kiểm soát mọi loại côn trùng có thể xâm nhập vào cơ sở
- 5. Nhiệt độ trong chuỗi làm mát phải được duy trì ở mức không thấy xuất hiện nguy cơ đối với sức khỏe tại mọi điểm trong quy trình chế biến và phân phối thực phẩm
- 6. Sản phẩm làm mát phải được làm mát nhanh tới một nhiệt độ không gây ra nguy cơ đối với sức khỏe
- 8. Các chất độc hại/ không ăn được phải ghi nhãn phù hợp và bảo quản riêng tách khỏi thực phẩm

Chương X Bọc và đóng gói thực phẩm

- 1. Chất liệu bọc & đóng gói không được là nguồn gây ô nhiễm
- 2. Chất liệu bọc phải được bảo quản sao cho để tránh bị ô nhiễm
- 3. Việc bọc và đóng gói được thực hiện sao cho tránh gây ô nhiễm sản phẩm
- 4. Chất liệu đóng gói tái sử dụng được phải dễ làm sạch và khử trùng

Chương XII Đào tạo

- 1. Nhân công chế biến thực phẩm phải được đào tạo về vệ sinh thực phẩm và chịu sự giám sát
- 2. Thành viên HACCP được đào tạo đầy đủ về HACCP
- 3. Tuân thủ quy định quốc gia về đào tạo nhân công trong ngành thực phẩm

Các biện pháp nêu trong Quy định EC/852/2004 cho thấy sự hội tụ giữa các quy chuẩn và tiêu chuẩn khu vực tư nhân mang tính tự nguyện như EUREPGAP/GLOBALGAP và Tiêu chuẩn kỹ thuật toàn cầu của Hiệp hội Các nhà bán lẻ Anh quốc (BRC). Điều này đặc biệt phù hợp trong bối cảnh chưa có các văn bản hướng dẫn chi tiết hoặc bộ quy tắc thực hành của cả EU lẫn các cơ quan quốc gia của nước thành viên, doanh nghiệp thực phẩm cần sử dụng các bộ quy tắc thực hành hiện có của khu vực tư nhân để xác định cách thức tốt nhất đáp ứng các quy định.

Liên quan đến vấn đề này, Tổng Vụ Sức khỏe và Bảo vệ người tiêu dùng của Ủy ban châu Âu I (DGSANCO) đã nêu rõ trong phần 4 văn bản hướng dẫn về thực thi Quy định EC/852/2004 là khi các phụ lục của quy định sử dụng thuật ngữ "khi cần", "khi phù hợp", "đầy đủ" và "đủ", nghĩa là trách nhiệm trước tiên của doanh nghiệp thực phẩm phải xác định những biện pháp áp dụng sao cho "cần thiết", "đầy đủ", "đủ" để đáp ứng quy định.

Để làm được điều này, doanh nghiệp thực phẩm cần tính tới bản chất thực phẩm và mục đích sử dụng của thực phẩm đó để xác định mức độ rủi ro và lý giải cho sự lựa chọn phương pháp quản lý an toàn thực phẩm dựa trên HACCP của mình.

Nhà xuất khẩu rau quả tươi chưa qua chế biến chỉ cần xem xét các biện pháp thực hành nông nghiệp tốt (GAP) trên nông trại theo quy định tại Phụ lục IA của quy định.

Quy định không yêu cầu phải có chứng nhận, nhưng nhà cung cấp ở nước thứ ba vẫn phải lưu giữ chứng cứ hồ sơ bao gồm những ghi chép chính xác và gửi những tài liệu này cho nhà nhập khẩu EU theo yêu cầu. Nhà cung cấp phải ý thức được rằng người mua có thể yêu cầu cung cấp bằng chứng về việc chứng nhận theo tiêu chuẩn tại cổng nông trại mang tính độc lập như GLOBALGAP làm cách thức phù hợp để xác minh rằng các biện pháp phù hợp với GAP đã được triển khai và đang được duy trì đúng.

Doanh nghiệp thực phẩm ở nước thứ ba tham gia vào mọi loại chế biến rau quả sau thu hoạch phải đáp ứng các yêu cầu nêu trong cả Phụ lục IA về sản xuất chính lẫn Phụ lục II của Quy định về trang thiết bị chế biến.

Quy định không yêu cầu phải có chứng nhận, nhưng với quy chuẩn tại cổng nông trại, nhà cung cấp phải lưu chứng cứ hồ sơ và sẵn sàng xuất trình cho nhà nhập khẩu EU theo yêu cầu và phải ý thức được rằng người mua EU có thể yêu cầu bằng chứng về việc tham gia vào một chương trình chứng nhận độc lập như Tiêu chuẩn kỹ thuật toàn cầu của BRC làm phương tiện để xác nhận rằng các biện pháp phù hợp cho thực hành sản xuất tốt, thực hành vệ sinh tốt và HACCP đã được triển khai và đang được duy trì đúng.

Các bên liên quan tham gia chế biến rau quả cũng phải đáp ứng yêu cầu của Quy định về tiêu chuẩn vi sinh đối với thực phẩm (EC/2073/2005) được đề cập trong phần tiếp theo.

2.4 Tiêu chuẩn vi sinh đối với thực phẩm (EC/2073/2005) - việc tuân thủ tiêu chuẩn vi sinh đối với thực phẩm nêu tại Điều 4 & 12 Quy định EC/852/2004, theo đó, doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm chịu trách nhiệm đảm bảo rằng thực phẩm đáp ứng tiêu chuẩn vi sinh theo quy định và những sản phẩm không an toàn không được đưa ra trên thị trường. Theo quy định EC/2073/2005, tiêu chuẩn vi sinh được chia thành 2 loại là:

- Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm - liên quan đến sự xuất hiện của các vi sinh vật trong thực phẩm là nguy cơ đe dọa sức khỏe;
- Tiêu chuẩn vệ sinh chế biến - liên quan đến các vi sinh vật có thể sử dụng làm chỉ số về mức độ vệ sinh tại doanh nghiệp thực phẩm.

Nhìn qua quy định thấy rằng hầu hết các tiêu chí liên quan đến sản phẩm có nguồn gốc động vật là những tiêu chí khá chuẩn được coi là thể hiện mức nguy cơ cao nhất đối với sức khỏe con người. Kiểm tra định kỳ rau quả tươi ăn sống chưa qua chế biến, trừ giá đỗ, nêu trong EC/2073/2005 thường không hữu ích trong trường hợp thông thường, nghĩa là nhà xuất khẩu những sản phẩm này thường không cần phải lưu tâm tới những yêu cầu trong quy định EC/2073/2005.

Tuy nhiên, nếu họ bán cho công ty chế biến ở trong hoặc ngoài EU để cung cấp cho thị trường EU, thì họ có thể sẽ bị công ty đó yêu cầu giải trình về tiêu chuẩn vi sinh nếu nhà chế biến có vấn đề về an toàn vệ sinh thực phẩm có thể phải truy lại để tìm nguyên nhân ô nhiễm từ khi rau quả chưa qua chế biến.

Nhà cung cấp và xuất khẩu giá đỗ ăn ngay và ăn sống (tươi hoặc chế biến ở mức tối thiểu) được biết là sản phẩm có nguy cơ cao hơn phải đáp ứng các tiêu chí an toàn vệ sinh thực phẩm nêu trong bảng 2.

Bảng 2. Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và vệ sinh chế biến đối với giá đỗ ăn ngay và rau quả tươi theo Quy định EC/2073/2005

| Loại thực phẩm | Vi sinh vật | Kế hoạch lấy mẫu | | Giới hạn CFU/g | |
|---|-------------|------------------|---|--------------------|------|
| | | N | C | M | M |
| Tiêu chí an toàn thực phẩm | | | | | |
| Giá đỗ (ăn ngay) | Salmonella | 5 | 0 | Không có trong 25g | |
| Rau quả tươi (ăn ngay) | Salmonella | 5 | 0 | Không có trong 25g | |
| Nước ép rau quả chưa tiệt trùng (uống ngay) | Salmonella | 5 | 0 | Không có trong 25g | |
| Tiêu chí vệ sinh chế biến | | | | | |
| Rau quả tươi (ăn ngay) | E.coli | 5 | 2 | 100 | 1000 |
| Nước ép rau quả chưa tiệt trùng (uống ngay) | E.coli | 5 | 2 | 100 | 1000 |

CFU /g = số đơn vị khuẩn lạc trên 1 gam mẫu

n= số đơn vị bao gồm trong mẫu

c= số đơn vị mẫu với các giá trị giữa m & M

Đọc kết quả kiểm tra

Đối với khuẩn Salmonella là một tác nhân gây bệnh đáng lo ngại ở người, trong số 5 mẫu với trọng lượng 25g mỗi mẫu, không có mẫu nào chứa hàm lượng khuẩn Salmonella ở mức phát hiện.

Đối với khuẩn E.coli là chỉ số về vệ sinh chế biến, áp dụng các tiêu chí sau:

- Đạt yêu cầu nếu mọi giá trị quan sát dưới mức 100 CFU/g (m)
- Chấp nhận được nếu mức giá trị c/n tối đa ở trong khoảng 100 và 1000 CFU/g (m & M) và phần giá trị còn lại dưới 100 CFU/g (m)
- Không đạt yêu cầu nếu một hoặc hơn một giá trị quan sát lớn hơn 1000 CFU/g, hoặc các giá trị c/n lớn hơn khoảng 100 và 1000 CFU/g (m & M)

Bên cung cấp ở nước thứ ba tham gia sản xuất, chế biến và phân phối giá đỗ ăn ngay, rau quả tươi ăn sống hoặc nước ép rau quả chưa tiệt trùng phải đảm bảo việc tuân thủ các tiêu chí nêu trong bảng 2. Điều này chỉ thực hiện được thông qua vận dụng kết hợp thực hành vệ sinh tốt (GHP) và hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) nhằm đảm bảo:

- Việc cung cấp, xử lý và chế biến nguyên liệu thô và thực phẩm có kiểm soát được thực hiện theo cách thức đáp ứng các tiêu chí vệ sinh chế biến;
- Tiêu chí an toàn thực phẩm áp dụng trong vòng đời sản phẩm có thể đáp ứng theo những điều kiện hợp lý có thể dự đoán được trong phân phối, bảo quản và sử dụng;
- Trường hợp có kết quả không đạt yêu cầu, cần có cải thiện cần thiết trong vệ sinh sản xuất để đáp ứng tiêu chuẩn vi sinh quy định tại bảng M.

Trên thực tế, nhằm tuân thủ các tiêu chuẩn vi sinh nêu tại Quy định EC/2073/2005, nhà cung cấp giá đỗ, rau quả ăn sống và nước ép trái cây chua tiệt trùng cần tuân thủ quy định về an toàn thực phẩm nêu tại Quy định EC/852/2004 và tiến hành lấy mẫu và phân tích định kỳ sản phẩm nêu tại Quy định EC/852/2004 và lấy mẫu và phân tích định kỳ an toàn thực phẩm xem có đạt yêu cầu.

Đối với rau quả ăn sống và nước ép rau quả chua tiệt trùng, cần chú trọng vào nhà máy chế biến xem có đáp ứng các yêu cầu vệ sinh chung nêu tại Phụ lục II của Quy định EC/852/2004.

Tuy nhiên, đối với giá đỗ và trong những trường hợp phát sinh sự cố về vệ sinh an toàn rau quả ăn sống hoặc sản xuất nước ép bị truy xuất về tận nông trại, cần yêu cầu nhà cung cấp chính chứng minh họ đáp ứng các yêu cầu nêu tại Phụ lục IA của EC/852/2004.

2.5 Sử dụng an toàn và hiệu quả thuốc bảo vệ thực vật - Trong lĩnh vực dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, nhà cung cấp ở nước thứ ba cần đảm bảo rằng thuốc bảo vệ thực vật bị cấm tại EU không có trên sản phẩm, và dư lượng thuốc bảo vệ thực vật cho phép không vượt quá mức tối đa theo quy định của EU. Các quy định về yêu cầu này được nêu tại Chỉ thị 79/117/EEC, 91/414/EEC và Quy định EC/396/2005.

2.5.1 Thuốc bảo vệ thực vật bị cấm tại EU (Chỉ thị 79/117/EEC) - Chỉ thị 79/117/EEC với những sửa đổi quy định danh mục thuốc bảo vệ thực vật bị cấm tại EU trên cơ sở những tác động tiêu cực nghiêm trọng tới sức khỏe con người, động vật hoặc môi trường. Thực phẩm không được phép nhập khẩu vào EU nếu đã bị xử lý bằng hoặc nhiễm bất kỳ hợp chất nào do Chỉ thị liệt kê (xem bảng 3).

Khi không cần chứng nhận xuất khẩu, sản phẩm vẫn bị kiểm tra ngẫu nhiên tại cửa khẩu, trong quá trình phân phối và bán lẻ tại EU. Việc phát hiện ra bất kỳ chất bị cấm nào sẽ dẫn tới việc lô hàng bị từ chối hoặc tiêu hủy, và nhà nhập khẩu có thể truy tố và ngừng nhập khẩu hàng từ nhà cung cấp hoặc quốc gia bị cơ quan chức năng điều tra.

Phần lớn các hợp chất phát hiện thuộc danh mục chất bảo vệ thực vật bị cấm trong Chỉ thị ngày nay đều không còn thấy tại bất kỳ nông trại nào, nhưng một số nước cung cấp được biết là đang xem xét tiếp tục sử dụng DDT làm biện pháp y tế cộng đồng để kiểm soát muỗi Anopheles mang bệnh sốt rét. DDT là thuốc diệt côn trùng rẻ và hiệu quả có thể tồn tại trong môi trường một thời gian dài và vì thế được coi là biện pháp tích cực kiểm soát bệnh sốt rét. Tuy nhiên, sự tồn tại lâu trong môi trường gây ra vấn đề là khi DDT tiếp tục ở trong môi trường hàng mấy thập kỷ sau khi phun, và dễ phát tán ra thông qua chuỗi thực phẩm. Nếu các nước tiếp tục sử dụng DDT, thì chắc chắn, hợp chất này rút cục sẽ bị phát hiện trong quá trình lấy mẫu và phân tích định kỳ tại EU với những hậu quả tai hại đối với ngành xuất khẩu sản phẩm tươi tại quốc gia liên quan.

Các nhà sản xuất và xuất khẩu ở nước thứ ba cần đảm bảo rằng thuốc bảo vệ thực vật bị cấm không có tại nông trại và không được nhiễm vào sản phẩm để xuất khẩu. Trên thực tế, điều này có nghĩa là những hợp chất này không được phép mua, dự trữ hoặc sử dụng tại mọi cơ sở nông trại. Hiệp hội ngành hàng cần thuyết phục các cấp chính quyền tránh sử dụng bất kỳ hợp chất nào và tìm kiếm các giải pháp an toàn và được chấp nhận hơn cho những chiến dịch y tế cộng đồng như chiến dịch về kiểm soát muỗi.

Bảng 3. Danh mục các chất bảo vệ thực vật theo Chỉ thị 79/117/EEC

Tên các hoạt chất hoặc nhóm hoạt chất

A. Hợp chất thủy ngân

- Ô xít thủy ngân
- Clorua thủy ngân (calomen)
- Các hợp chất thủy ngân vô cơ khác
- Hợp chất thủy ngân Alkyl
- Hợp chất thủy ngân alkoxyalkyl và aryl

B. Các hợp chất organo-clo bền

- Aldrin
- Chlordane
- Dieldrin
- DDT
- Endrin
- HCH chứa dưới 99% đồng phân gamma
- Heptachlor
- Hexachlorobenzene

C. Các hợp chất khác

- Ô xít Ethylene
- Ni tơ
- 1,2-dibromoethane
- 1,2-dichloroethane
- Dinoseb (acetate & muối)
- Binapacryl
- Captafol
- Dicofol (chứa dưới 78% dicofol hoặc hơn 1g/kg DDT)
- Maleic hydrazide (ngoài other than choline, kali hoặc natri muối)
- Choline, kali hoặc natri muối của maleic hydrazide chứa hơn 1mg/kg hydrazine tự do
- Quintozene chứa hơn 1g/kg HCB hoặc hơn 10g/kg pentachlorobenzene

2.5.2 Thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng trong EU (Chỉ thị 91/414/EEC) - Chỉ thị 91/414/EEC về phê chuẩn các hoạt chất được sử dụng trong thuốc bảo vệ thực vật lưu hành trên thị trường EU. Nhà sản xuất thuốc bảo vệ thực vật muốn đăng ký thuốc và sử dụng hóa chất đó cần đăng ký với EU và trình một hồ sơ chi tiết về các thông tin từ thực nghiệm tới nghiên cứu phân tích để chứng minh độ an toàn và hiệu quả của hóa chất trong đơn xin cấp phép và cho phép mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) theo quy định (xem Quy định EC/396/2005). Sau đó thông tin này sẽ được EU đánh giá và quyết định liệu hợp chất có được cấp phép hay không.

Nếu được cấp phép, hợp chất và các cách sử dụng hợp chất được phép sẽ được bổ sung vào các phụ lục của Chỉ thị 91/414/EEC và MRL sẽ được liệt kê trong các phụ lục của Quy định EC/396/2005. Nếu không được cấp phép, hợp chất sẽ thông báo thu hồi và MRL được xác định ở giới hạn phát hiện (LOD) tức là mức tối đa hợp chất được phép có trong thực phẩm được xác định ở giới hạn độ nhạy cảm của kỹ thuật phân tích do các phòng xét nghiệm dư lượng thuốc bảo vệ thực vật áp dụng.

Tất cả các chất và ứng dụng đều phải được phê chuẩn chính thức nên nhà sản xuất thuốc bảo vệ thực vật trước đó phải quyết định liệu có đầu tư vào quy trình đăng ký không. Nhà sản xuất quyết định không đăng ký cấp phép cho một số hợp chất và ứng dụng khi chi phí quá lớn so với thu nhập dự kiến từ bán hóa chất. Phần lớn các hợp chất này đều là các chất cũ hết thời hạn sáng chế có thể được sản xuất với giá rẻ theo hình thức chung bởi các nhà sản xuất hóa chất ngoài châu Âu. Những hợp chất này bị tự động thông báo thu hồi không được phép sử dụng tại EU.

Những hợp chất bị thông báo thu hồi không được phép sản xuất, bán, lưu trữ hoặc sử dụng tại EU, nhưng không như các chất bị cấm liệt kê tại Chỉ thị 79/117/EEC, nhà trồng trọt ngoài EU vẫn có thể sử dụng những hợp chất này với điều kiện hợp chất và ứng dụng được đăng ký sử dụng tại nước của nhà trồng trọt. Trong mọi trường hợp, nhà trồng trọt phải đảm bảo rằng mức dư lượng thuốc bảo vệ thực vật không vượt qua MRL quy định tại EU và trong trường hợp hợp chất bị thu hồi, điều này có thể gây phiền toái với việc đảm bảo rằng mức này dưới giới hạn phát hiện của các phòng xét nghiệm dư lượng của EU.

2.5.3 Hải hòa hóa MRL đối với thuốc bảo vệ thực vật (EC/396/2005) - Mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) là mức giới hạn hợp pháp hoặc mức tối đa cho phép của hóa chất trong thực phẩm và thức ăn gia súc. Cần hiểu rằng MRL không phải là giới hạn độc tố và vì vậy một hóa chất bị phát hiện có trong thực phẩm ở mức giới hạn MRL sẽ không phải là một mối nguy cho sức khỏe con người.

Thông thường, người ta có thể đặt câu hỏi vậy sự khác biệt giữa MRL và mức giới hạn độc tố là gì. MRL được xác định một cách khoa học, sử dụng các nghiên cứu thực địa đối với mỗi hóa chất và loại thực phẩm và đôi khi cả loại mô liên quan.

Trong những nghiên cứu này, biên độ (yếu tố) an toàn rất rộng được xác định, thông thường khoảng 800 lần thấp hơn so với mức giới hạn độc tố. Như đã nêu ở trên, nếu một hoạt chất bị thu hồi tại EU, thì MRL sẽ được xác định ở giới hạn phát hiện (LOD) mà số lượng tối thiểu hóa chất có thể bị phát hiện bằng các phương pháp phân tích hiện hành tại các phòng thí nghiệm về dư lượng.

Trước đây, EU đã xác định MRL đối với các loại thực phẩm khác nhau thông qua 4 chỉ thị về rau quả hiện được quy định theo Chỉ thị 90/642/EEC. Cách thức này có những bất lợi vì các nước thành viên tự do diễn giải các chỉ thị này thành luật quốc gia và vì thế, một số nước sử dụng MRL nêu trong chỉ thị, trong khi một số khác lại quy định những giá trị MRL chặt chẽ hoặc nới lỏng hơn.

Kết quả là các nước thành viên quy định mức MRL riêng ở cấp quốc gia đã tạo ra rào cản đối với thương mại trong EU vì nông dân trồng trọt áp dụng tiêu chuẩn nới lỏng hơn không thể tiếp cận được thị trường có quy định chặt chẽ hơn.

Để khắc phục vấn đề này, EU đã áp dụng một quy định duy nhất (EC/396/2005) nhằm hải hòa hóa việc xác định mức MRL đối với dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trên toàn cộng đồng. Khi quá trình xác định mức MRL hải hòa hóa hoàn tất, nhà cung cấp sẽ chỉ cần đáp ứng một bộ các quy định áp dụng để tiếp cận thị trường các nước thành viên theo kiểu chìa khóa vạn năng! Xem tài liệu tham khảo (ở cuối văn bản hướng dẫn diễn giải Luật EU).

Nhà cung cấp ở nước thứ ba phải đảm bảo rằng các lô hàng rau quả vào EU đáp ứng các giá trị MRL quy định tại trong EU. Mặc dù không phải chứng nhận, nhưng sản phẩm sẽ bị kiểm tra ngẫu nhiên tại cửa khẩu, và trong quá trình phân phối và bán lẻ. Nếu phát hiện vi phạm tại cửa khẩu, lô hàng sẽ bị từ chối hoặc tiêu hủy với chi phí thuộc trách nhiệm của nhà xuất khẩu.

Nếu phát hiện ở giai đoạn sau này của chuỗi sản phẩm, mức độ xử phạt tùy thuộc vào tính nghiêm trọng của việc không tuân thủ. Nếu vi phạm không phải là mối nguy cho sức khỏe cộng đồng, nhà chức trách có thể chỉ thông báo cho nhà bán lẻ và nhà xuất khẩu về vụ việc và công bố toàn bộ thông tin về vụ việc tại các báo cáo công khai. Nếu có nhiều vi phạm bị phát hiện xuất phát từ một quốc gia, thì việc lấy mẫu hàng kiểm tra của quốc gia đó sẽ tăng lên. Nếu vi phạm là mối nguy đối với sức khỏe cộng đồng, lô hàng vi phạm sẽ bị thu hồi và tiêu hủy.

Nhà cung cấp ở nước thứ ba cần theo dõi những thay đổi về giá trị MRL, vì các giá trị MRL giảm sẽ cần phải có thay đổi trong thực hành tại nông trại nhằm tránh vi phạm tại EU. Năm 2001, EU giảm đáng kể MRL đối với etephon, một loại thuốc bảo quản thực vật gốc phospho hữu cơ thường sử dụng để tẩy màu xanh của dứa. Nhà xuất khẩu dứa từ Ghana đã không lưu ý thay đổi này và bị mất 2 lô hàng dứa tại cửa khẩu vào EU vì vi phạm giá trị MRL mới đối với etephon. Điều đáng nói là các lô hàng này vẫn đáp ứng giá trị MRL cũ và lẽ ra không bị vi phạm nếu cập cảng sớm trước vài ngày.

Mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL's) rất hữu dụng làm biện pháp để xác minh thực hành nông nghiệp tốt tại nông trại và khẳng định sản phẩm không thể hiện mối nguy đối với sức khỏe. Tuy nhiên, các mức giới hạn này không thể được sử dụng trên nông trại vì việc lấy mẫu và phân tích là rất đắt đỏ và phức tạp, và cần ít nhất 1 ngày để có kết quả.

Trên thực tế, nhà trồng trọt và nhà xuất khẩu cần một biện pháp để đảm bảo rằng mức độ hóa chất sẽ giảm từ lượng sử dụng khi phun thuốc xuống dưới mức MRL vào thời điểm sản phẩm tới EU. Sự khác biệt về thời gian giữa lúc phun thuốc bảo vệ thực vật và thời điểm thu hoạch an toàn gọi là **khoảng thời gian trước khi thu hoạch (PHI) hoặc ngày thu hoạch đầu tiên (FHD)**. Khoảng thời gian trước khi thu hoạch và ngày thu hoạch đầu tiên để áp dụng đối với nông trại vì người nông dân chỉ cần có lịch, và hệ thống lưu hồ sơ nhằm đảm bảo giám sát đúng ngày PHI hoặc FHD. Đánh dấu như dấu hiệu cảnh báo hoặc cấm cờ đỏ ở 4 góc của cánh đồng để thông báo cho nhân công của nông trại rằng cánh đồng chưa sẵn sàng thu hoạch.

Để tận dụng khoảng thời gian trước khi thu hoạch, cần nắm được thuốc bảo vệ thực vật bám trên cây trồng trong bao lâu, thông tin này thường được nêu trên nhãn hoặc trong tờ thông tin về sản phẩm (phải cẩn thận để đảm bảo rằng PHI cụ thể liên quan đến MRL của EU là MRL được quốc tế công nhận do Ủy ban An toàn thực phẩm xây dựng, đôi khi lại không nghiêm ngặt bằng quy định của EU). Cũng cần nắm rõ lượng thuốc bảo vệ thực vật đã được sử dụng trên một diện tích đất nhất định để sử dụng PHI. Vì thế, các yếu tố dưới đây phải được xem xét khi chuẩn bị phun thuốc bảo vệ thực vật:

Diện tích cánh đồng tính ra héc-ta (có thể dưới 1 héc-ta);

Tỷ lệ hoạt chất trong công thức và hệ số pha loãng chính xác;

Máy phun thuốc bảo vệ thực vật phải được kiểm tra và bảo dưỡng đúng cách để phun ra đúng lượng thuốc;

Máy kéo hoặc công nhân phun thuốc phải di chuyển về phía trước ở một tốc độ ổn định để đảm bảo phun đều khắp các cây trồng;

Cây trồng phải được trồng thành luống để dễ tiếp cận khi phun thuốc.

Hồ sơ về ngày phun thuốc, PHI và FHD phải được lưu lại, khi thu hoạch, nhân sự chịu trách nhiệm đóng lô hàng phải kiểm tra ngày thu hoạch đối chiếu với PHI hoặc FHD nhằm đảm bảo không thu hoạch sớm. Nếu những biện pháp này được tính tới, nhà sản xuất và xuất khẩu có thể đảm bảo rằng họ sẽ không gặp phải những vấn đề về kiểm tra MRL tại EU.

Trường hợp vận tải đường biển, có thể bổ sung thêm biên độ an toàn vì mức dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong rau quả sẽ tiếp tục giảm xuống trong hành trình vận chuyển.

Điều này rất quan trọng khi xuất khẩu dưa từ Tây Phi sang châu Âu vì thời gian hành trình mất từ 9-14 ngày tùy theo cảng nhập cảnh vào EU. Việc lưu đúng hồ sơ về việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật cũng sẽ giúp đáp ứng các yêu cầu về lưu hồ sơ nêu tại điểm 9a Phụ lục IA của Quy định EC/852/2004.

2.6 Hóa chất trong thực phẩm (Quy định EC/466/2001) - quy định về các chất ô nhiễm trong thực phẩm xác định mức giới hạn dư lượng hóa chất tối đa được phép (ngoài thuốc bảo vệ thực vật ra) như nitrat, mycotoxin (độc tố nấm), kim loại nặng (chì, cadmium & thủy ngân) và 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) trong một loạt thực phẩm có nguồn gốc động vật và phi động vật. Các chất ô nhiễm đáng quan tâm đối với rau quả là nitrat, chì và cadmium (xem bảng 4).

Bảng 4. Mức giới hạn dư lượng tối đa đối với hóa chất trong thực phẩm được quy định dưới đây

| Sản phẩm | Mức dư lượng nitrat tối đa (mg/kg) |
|---|---|
| Rau chân vịt tươi | Thu hoạch từ ngày 1/11-31/3 - 3,000 Thu hoạch từ ngày 1/4-31/10 - 2,500 |
| Rau chân vịt bảo quản, cấp đông sâu | 2,000 |
| Rau diếp tươi (trồng trong nhà kính & ngoài đồng) | Thu hoạch từ ngày 1/10-31/3 - 4,500 Thu hoạch từ ngày 1/4-30/9 - 3,500 Trừ rau diếp trồng ngoài đồng thu hoạch từ ngày 1/5-31/8 - 2,500 |
| | |
| Sản phẩm | Mức dư lượng chì tối đa (mg/kg) |
| Rau, trừ cải bắp, các loại rau lá, rau gia vị tươi, và mọi loại nấm. Đối với khoai tây, mức dư lượng áp dụng đối với khoai tây gọt vỏ | 0.1 |
| Cải bắp, các loại rau lá và mọi loại nấm trồng | 0.3 |
| Quả, trừ quả mọng và trái cây nhỏ | 0.1 |
| Quả mọng và trái cây nhỏ | 0.2 |
| | |
| Sản phẩm | Maximum level of cadmium (mg / kg) |
| Rau quả, trừ rau lá, rau gia vị tươi, mọi loại nấm, rau mầm, rau củ và khoai tây | 0.05 |
| Rau lá, rau gia vị tươi, củ và mọi loại nấm trồng | 0.2 |
| Rau mầm, rau củ và khoai tây (gọt vỏ) trừ củ | 0.1 |

Quy định EC/466/2001

Đối với dư lượng thuốc bảo quản thực vật, mức xác định là dư lượng tối đa cho phép theo quy định tại EU nhưng không thể hiện mức sẽ gây ra mối nguy cho sức khỏe con người vì biên độ an toàn rộng là yếu tố phải tính đến khi tính toán các mức giới hạn.

Đây là trách nhiệm của nhà xuất khẩu nhằm đảm bảo những mức giới hạn này không bị vượt quá trong sản phẩm gửi sang EU. Không cần phải chứng nhận với mỗi lô hàng, nhưng việc lấy mẫu và phân tích ngẫu nhiên có thể thực hiện tại cửa khẩu, trong quá trình phân phối hoặc bán lẻ tại EU. Nếu hàm lượng chất ô nhiễm bị phát hiện vượt quá mức cho phép, lô hàng sẽ bị từ chối hoặc tiêu hủy với chi phí do nhà xuất khẩu chịu.

Các chương trình lấy mẫu ngẫu nhiên chỉ là một tỷ lệ rất nhỏ số lượng sản phẩm vào EU. Tuy nhiên, nếu phát hiện có một số vi phạm của cùng một nước xuất khẩu, Ủy ban châu Âu có thể quyết định áp dụng các hạn chế đặc biệt hoặc biện pháp khẩn cấp nhằm kiểm soát mối nguy xác định (xem bên dưới) và điều này gây phát sinh chi phí đáng kể vì nước xuất khẩu mất uy tín, còn các nhà sản xuất và xuất khẩu của nước này phải chịu thiệt hại về kinh tế.

Các điều kiện đặc biệt và biện pháp khẩn cấp đã được áp dụng đối với hàng nhập khẩu có nguồn gốc phi động vật tại 6 vụ việc trong vòng 6 năm qua, 5 vụ việc trong đó liên quan đến vi phạm mức giới hạn mycotoxin trong các loại hạt và trái cây sấy khô theo quy định EC/466/2001 và biện pháp khẩn cấp còn lại áp dụng với thuốc nhuộm bất hợp pháp (sudan-1 và para-red) trong ớt và các sản phẩm ớt năm 2005. Vì vụ việc này, Quy định EC/466/2001 được sửa đổi nhằm quy định về các thuốc nhuộm này.

Rõ ràng phải lưu ý để tránh vi phạm quy định về hóa chất, nhưng thực hiện việc này như thế nào trên thực tế. Việc kiểm tra tại phòng thí nghiệm đối với sản phẩm cuối cùng xem có hóa chất hay không là cần thiết để xác minh rằng các biện pháp quản lý an toàn thực phẩm đang được áp dụng nhưng **không thể** sử dụng để kiểm soát mối nguy tại nơi sản xuất.

Đối với cây trồng nhạy cảm với nitrat, cần xác định hàm lượng **nitrat** hiện có trong đất, sau đó xem xét mọi đầu vào ni-tơ vô cơ và hữu cơ (phân bón, lớp phủ, phân hữu cơ) để tính toán số lượng chính xác áp dụng nhằm đảm bảo rằng hàm lượng không quá mức giới hạn. Dấu hiệu trực quan cho thấy thừa nitrat có thể nhận biết trên cây trồng là lá xanh đậm bất thường, thân mập, lá to.

Đối với kim loại nặng, cần lưu ý việc đánh giá rủi ro của nông trại và thực hành nông nghiệp nhằm xác định mức độ kim loại nặng có thể gây ô nhiễm đất trồng. Kim loại nặng có thể đã có trong đất tại các khu vực khai thác chì hoặc cadmium rộng. Cần tránh sử dụng chất thải vì chất thải thường nhiễm hàm lượng kim loại nặng cao. Kim loại nặng còn có thể nhiễm vào cây trồng thông qua không khí/ bụi và nước.

Trên thực tế, điều này thường xảy ra nhất do nước chảy từ đường xá đông đúc, bụi và khói từ đường và xe cộ đi trên đường. Nguyên liệu này bị nhiễm kim loại nặng từ xăng dầu và sản phẩm phụ của ô tô, xe máy. Giải pháp tất yếu cho vấn đề này là tránh trồng trọt quá gần các trục đường chính và tránh lấy nước hệ thống tưới tiêu từ các nguồn thấy rõ là bị nhiễm nồng độ chì hoặc cadmium ở mức cao. Khuyến nghị rằng việc kiểm tra đất và nước cần được thực hiện khi đánh giá nguy cơ đối với nông trại. Đây là một quy định về việc tuân thủ với những tiêu chuẩn khu vực tư nhân như GLOBAGAP cũng như giúp nhà cung cấp nhận thức được lợi ích về thương mại nhằm đáp ứng quy chuẩn của EU.

2.7 Các biện pháp kiểm dịch thực vật (Chỉ thị 2000/29/EC) - Chỉ thị về sức khỏe cây trồng (2000/29/EC) được xây dựng nhằm quản lý sự thâm nhập và lan rộng của sâu bệnh tại EU.

Sự phát sinh sâu hại cây trồng lạ đưa vào EU qua các lô hàng sản phẩm thực vật nhập khẩu là một vấn đề nghiêm trọng vì nhiều loài lạ có thể phát triển mạnh tại châu Âu và gây thiệt hại kinh tế nghiêm trọng, nhất là khi trong tự nhiên không có các loài săn mồi để kiểm soát sâu rầy.

Vì vậy EU yêu cầu tất cả các nước muốn xuất khẩu sang các nước thành viên phải có cơ quan/ văn phòng bảo vệ thực vật quốc gia có năng lực (NPPO) có thể kiểm dịch thực vật và chứng nhận trước khi xuất khẩu.

Mọi nhà xuất khẩu sản phẩm có nguồn gốc thực vật nêu trong Phụ lục V của Chỉ thị 2000/29/EC phải trình lô hàng để cán bộ NPPO kiểm tra và có chứng nhận sức khỏe cây trồng (kiểm dịch thực vật) cấp theo yêu cầu của Chỉ thị 2000/29/EC nhằm chứng nhận rằng sản phẩm (theo Phụ lục V của Chỉ thị) không bị nhiễm sâu bệnh bị cấm nêu trong Phụ lục I và II của Chỉ thị.

Giấy chứng nhận sức khỏe cây trồng là bắt buộc với mỗi lô hàng, việc kiểm tra và ký xác nhận của cán bộ NPPO phải diễn ra không quá 14 ngày trước khi gửi hàng và các chứng nhận không viết bằng tiếng Anh phải có bản dịch chính thức đi kèm.

Việc kiểm tra ngẫu nhiên được thực hiện tại cửa khẩu EU nhằm khẳng định giá trị hiệu lực của những thông tin nêu trong giấy chứng nhận. Các lô hàng vi phạm quy định về sức khỏe cây trồng sẽ bị từ chối hoặc tiêu hủy với chi phí thuộc trách nhiệm của nhà xuất khẩu.

Nhà xuất khẩu phải tự kiểm tra kiểm soát chất lượng để bảo đảm các lô hàng không bị nhiễm sâu rầy và phối hợp với cơ quan quản lý để bảo đảm rằng các đợt kiểm tra chính thức được thực hiện chính xác. Một số trường hợp, các nước vẫn cấp chứng nhận mà không kiểm tra lô hàng. Đây là một cách làm mạo hiểm, và nếu bị cơ quan kiểm tra EU phát hiện, thì có thể ảnh hưởng tới tất cả các nhà xuất khẩu từ nước đó, vì việc làm mất lòng tin sẽ làm giảm giá trị của giấy chứng nhận và các bảo đảm về kiểm soát chất lượng.

2.8 Đóng thùng bằng gỗ (Chỉ thị 2004/102/EC) - Chỉ thị về đóng thùng bằng gỗ áp dụng từ ngày 1/3/2005, tuân thủ theo Tiêu chuẩn quốc tế về các biện pháp kiểm dịch thực vật (ISPM15) do Công ước Bảo vệ thực vật quốc tế (IPPC) xây dựng, nhằm hướng dẫn điều tiết vật liệu đóng thùng bằng gỗ trong thương mại quốc tế.

Chỉ thị này là một biện pháp kiểm dịch nhằm ngăn ngừa sâu hại di chuyển từ nước này sang nước khác trong vật liệu đóng thùng bằng gỗ như đóng hộp, thùng, trống, pallet, bảng thông tin bốc hàng và vành đệm giá kệ. Từ ngày 1/3/2005, mọi vật liệu đóng thùng bằng gỗ dày hơn 6mm đều phải được xử lý nhiệt ở 56°C trong vòng 30 phút hoặc hun trùng bằng methyl bromide. Chỉ thị không áp dụng đối với các loại gỗ chế biến được sản xuất sử dụng kết hợp keo, nhiệt và áp suất như gỗ dán và MDF, và vật liệu đóng thùng bằng gỗ sản xuất trước ngày 28/2/2005 cũng được miễn áp dụng.

Mọi vật liệu đóng thùng bằng gỗ thuộc phạm vi chỉ thị này phải được đóng dấu ISPM15 mang logo của IPPC, và chữ mã biểu thị nước xuất xứ và xử lý, danh tính nhà sản xuất và hình thức xử lý áp dụng. Việc thực thi chỉ thị là một hệ thống không quy định trong văn bản, do đó, kiểm soát viên tại EU chỉ nhìn vào bằng chứng dấu ISPM15 trên bất kỳ vật liệu đóng thùng bằng gỗ nào, mà không cần phải có chứng nhận kèm lô hàng. Việc không tuân thủ có thể dẫn đến hệ quả lô hàng bị từ chối và tiêu hủy toàn bộ, nhưng kiểm soát viên có quyền tự quyết hành động xử lý cần thiết theo từng vụ việc cụ thể.

Với tư cách là một biện pháp bổ sung, Chỉ thị 2004/102/EC quy định cụ thể từ ngày 1/3/2006, mọi vật liệu đóng thùng bằng gỗ phải được bóc vỏ, tuy nhiên, cơ sở khoa học cho quy định này đang bị tranh chấp, và do vậy, EU đã hoãn áp dụng quy định bóc vỏ cho tới ngày 1/1/2009 (theo quy định tại Chỉ thị 2006/14/EC) để có thời gian giúp IPPC đánh giá bằng chứng khoa học về quy định bóc vỏ.

2.9 Hạn chế đặc biệt nhập khẩu thực phẩm có nguồn gốc phi động vật (Quy định EC/882/2004 & các quyết định cụ thể của Ủy ban) - Sản phẩm có nguồn gốc phi động vật thường được coi là cho thấy mức độ mối nguy thấp đối với sức khỏe con người và vì thế không phải trải qua hệ thống cấp phép và thông báo trước như đối với sản phẩm có nguồn gốc động vật. Tuy nhiên, EU có quy định xử lý các trường hợp xảy ra mối nguy cao đối với sản phẩm có nguồn gốc phi động vật. Theo Điều 15 Quy định kiểm soát thực phẩm và thức ăn gia súc chính thức (EC/882/2004), Ủy ban có quyền lập ra một danh mục sản phẩm có nguồn gốc phi động vật, theo đó trên cơ sở những rủi ro được biết đến hay nổi lên, cần áp dụng các biện pháp kiểm soát nghiêm ngặt hơn dưới hình thức cấp phép xuất khẩu, nêu rõ các điểm nhập cảnh và thông báo trước về lô hàng. Ủy ban châu Âu chưa xây dựng danh mục này, tuy nhiên các biện pháp giới hạn đặc biệt được thực hiện theo từng trường hợp cụ thể thông qua việc công bố các quyết định của Ủy ban trên Công báo của Liên minh châu Âu (số L) special restriction measures are implemented on an individual basis via publication of Commission Decisions in the Official Journal of the European Union (loạt bài L). Trong mọi trường hợp, quyết định về các hàng hóa và nước xuất xứ cụ thể và một rủi ro xác định đối với sức khỏe cần phải áp dụng những giới hạn việc nhập khẩu vào EU.

Các biện pháp này đều có giới hạn về thời gian và được hoãn áp dụng khi rủi ro đã được kiểm soát thỏa đáng.

Theo một ví dụ năm 2004, mức độ độc tố nấm (Aflatoxins và Aflatoxin B1) không chấp nhận được bị phát hiện trong hạt dẻ cười và sản phẩm hạt dẻ cười nhập từ Iran. Thanh tra của Cơ quan Thực phẩm và Thú y EU (FVO) đã tới Iran và phát hiện thực hành vệ sinh không đạt yêu cầu cho thấy nguy cơ hình thành aflatoxin và các vấn đề về truy xuất sản phẩm khiến cho việc hạn chế nhập khẩu hạt dẻ cười từ Iran là cần thiết cho tới khi các vấn đề về vệ sinh và truy xuất được sửa lại.

Tháng 1/2015, một quyết định của Ủy ban được công bố (Quyết định Ủy ban số **2005/85/EC**) áp dụng các điều kiện đặc biệt đối với nhập khẩu hạt dẻ cười và một số sản phẩm làm từ hạt dẻ cười xuất xứ hoặc gửi đi từ Iran. Những biện pháp này gồm việc cụ thể hóa một danh mục về các điểm nhập cảnh được phép vào EU, yêu cầu bắt buộc đối với mỗi lô hàng phải có chứng nhận sức khỏe của Bộ Y tế Chính phủ Iran, nêu cụ thể các kết quả lấy mẫu và phân tích sản phẩm chính thức đối với aflatoxin và mỗi lô hàng phải có một mã số xác định áp dụng với mọi bao gói và chứng nhận sức khỏe. Thậm chí, năm 2014 còn ban hành một cảnh báo nhanh.

Sáu trong số các quyết định này của Ủy ban về sản phẩm có nguồn gốc phi động vật được công bố **từ năm 1999 đến năm 2005** (số 2000/49/EC, 2002/79/EC, 2002/80/EC, 2003/493/EC, 2005/85/EC & 2005/402/EC) và việc kiểm soát nhập khẩu nghiêm ngặt đối với sản phẩm có nguồn gốc phi động vật không phải là trường hợp thường xuyên diễn ra. Trong mỗi vụ việc theo những quyết định của Ủy ban EU nêu trên, nguyên nhân gây hạn chế đáng lẽ có thể tránh được nếu nhà sản xuất và xuất khẩu vận hành các hệ thống quản lý và kiểm soát an toàn thực phẩm phù hợp từ sản xuất cơ bản tới điểm xuất sang EU.

Vì mọi chi phí kinh tế của việc lấy mẫu, xét nghiệm và cấp giấy phép xuất khẩu, tiêu hủy lô hàng bị từ chối và mất đi danh tiếng đều do doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm gánh chịu, nên việc đầu tư vào thực hành nông nghiệp tốt và vệ sinh tốt nhằm đảm bảo an toàn và khả năng truy xuất sản phẩm, và tiếp cận không giới hạn vào thị trường EU, thực sự mang ý nghĩa thực tế, thay vì đợi phát sinh vấn đề.

CÁC BIỆN PHÁP RÀO CẢN KỸ THUẬT ĐỐI VỚI THƯƠNG MẠI (TBT)

Hầu hết các quy chuẩn để tiếp cận thị trường EU liên quan đến những vấn đề an toàn thực phẩm và kiểm dịch thực vật, vì thế thuộc các biện pháp SPS. Tuy nhiên, nhà xuất khẩu một số mặt hàng phải đáp ứng yêu cầu chi tiết về chất lượng theo quy chuẩn cấp thị trường (EC/2200/1996) với bằng chứng cho thấy sự tuân thủ với các tiêu chuẩn đưa ra dưới hình thức chứng nhận hợp chuẩn (EC/1148/2001). Nhà sản xuất sản phẩm hữu cơ phải đáp ứng các yêu cầu đề ra trong quy định về hữu cơ (EC/2092/91).

2.10 Các tiêu chuẩn theo cấp thị trường (EC/2200/1996) và chứng nhận phù hợp với các tiêu chuẩn theo cấp thị trường (EC/1148/2001) - Quy định EC/2200/1996 xác định nhu cầu về các tiêu chuẩn chất lượng đối với rau quả tươi nhằm bảo đảm rằng sản phẩm bán cho người tiêu dùng có tiêu chuẩn chấp nhận được, ghi nhãn đúng, và sản phẩm có tiêu chuẩn không đáp ứng chất lượng phải loại khỏi thị trường. Sản phẩm theo tiêu chuẩn thị trường nêu trong Quy định EC/2200/1996 chỉ có thể được nhà bán lẻ bán ra nếu tuân thủ các tiêu chuẩn cụ thể, yêu cầu tối thiểu rằng:

- Sản phẩm ở mọi cấp phải lành mạnh, sạch và không có mùi vị lạ;
- Mỗi thùng đựng hoặc trung bày sản phẩm phải ghi mác rõ ràng với các thông tin chính xác.

Hiện có các sản phẩm theo các tiêu chuẩn cấp thị trường (xem bảng 5), mỗi sản phẩm đều có tiêu chuẩn riêng (ví dụ đã được quy định theo tiêu chuẩn EC/912/2001) quy định thông số kỹ thuật chi tiết về chất lượng bao gồm các vấn đề như màu sắc, kích cỡ, hình dáng, độ tươi và những phát hiện trên bề mặt. Như nêu tại bảng 5, nhiều sản phẩm lạ ở vùng nhiệt đới như dưa, chanh leo, ớt và đậu bắp không có tiêu chuẩn thị trường EU (mặc dù tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm Codex đều có trong hầu hết các sản phẩm - xem phần 1.4).

Đối với những mặt hàng có tiêu chuẩn, chất lượng được chia thành 3 cấp (cấp đặc biệt, cấp 1 & cấp 2) với những yêu cầu đối với mỗi cấp nêu chi tiết trong phần phụ lục của tiêu chuẩn tương ứng. Từ ngày 31/3/2003, yêu cầu bắt buộc phải chứng minh việc tuân thủ thông qua cấp chứng nhận tuân thủ (theo quy định EC/1148/2001) với mỗi lô hàng hóa nêu trong danh mục.

Bảng 5. Danh mục sản phẩm có nguồn gốc phi động vật theo tiêu chuẩn cấp thị trường thuộc Quy định EC/2200/1996

| Rau | Cấp đặc biệt | Cấp 1 | Cấp 2 |
|--|--------------|-------|-------|
| Atisô | 9 | 9 | 9 |
| Măng tây | 9 | 9 | 9 |
| Cà tím | | 9 | 9 |
| Đỗ | 9 | 9 | 9 |
| Giá Brussels | | 9 | 9 |
| Bắp cải | | 9 | 9 |
| Cà rốt | 9 | 9 | 9 |
| Súp lơ | 9 | 9 | 9 |
| Cần tây | | 9 | 9 |
| Rau diếp xoăn | 9 | 9 | 9 |
| Bí xanh | 9 | 9 | 9 |
| Dưa chuột | 9 | 9 | 9 |
| Nấm trồng (Agaricus) | 9 | 9 | 9 |
| Tỏi | 9 | 9 | 9 |
| Tỏi tây | | 9 | 9 |
| Xà lách, endives và batavia | | 9 | 9 |
| Hành tây | | 9 | 9 |
| Đậu Hà lan (bao gồm mangetout và sugar-snap) | | 9 | 9 |
| Rau chân vịt | | 9 | 9 |
| Ớt ngọt | | 9 | 9 |
| Cà chua | 9 | 9 | 9 |
| Trái cây | Cấp đặc biệt | Cấp 1 | Cấp 2 |
| Táo | 9 | 9 | 9 |
| Mơ | 9 | 9 | 9 |
| Bơ | 9 | 9 | 9 |
| Che-ri | 9 | 9 | 9 |
| Quả kiwi | 9 | 9 | 9 |
| Chanh vàng | 9 | 9 | 9 |

| | | | |
|--|--------------|-------|-------|
| Quýt | 9 | 9 | 9 |
| Dưa | | 9 | 9 |
| Xuân đào | 9 | 9 | 9 |
| Cam | 9 | 9 | 9 |
| Đào | 9 | 9 | 9 |
| Lê | 9 | 9 | 9 |
| Mận | 9 | 9 | 9 |
| Satsumas, clementines, quýt và cam quýt lai tương tự | 9 | 9 | 9 |
| Dâu tây | 9 | 9 | 9 |
| Nho | 9 | 9 | 9 |
| Dưa hấu | | 9 | 9 |
| Các loại hạt | Cấp đặt biệt | Cấp 1 | Cấp 2 |
| Quả phỉ có vỏ | 9 | 9 | 9 |
| Quả óc chó có vỏ | 9 | 9 | 9 |

Theo Quy định **EC/1148/2001**, ba cách làm được xác định để nhà cung ứng của nước thứ ba có thể lấy được chứng nhận về việc tuân thủ, đó là:

- Gửi lô hàng sang EU để kiểm tra và chứng nhận bởi thanh tra viên tại điểm nhập khẩu. Đây là cách rõ ràng nhất nhưng có rủi ro gây chậm trễ khi lô hàng tại cảng phải đợi thanh tra viên có thể tới kiểm tra (một rủi ro rất cao tại EU khi nguồn lực cho việc giám định, kiểm tra còn hạn chế) gây ra thiệt hại về chất lượng và giảm tuổi thọ của những mặt hàng nhạy cảm.
- Hàng nhập khẩu qua một nhà nhập khẩu EU sẽ do cơ quan thẩm quyền kiểm tra, giám định và cấp chứng nhận tuân thủ qua hệ thống kho ngoại quan. Cách thức này tránh được rủi ro chậm trễ tại cảng nhập cảnh, nhưng lại gắn chặt nhà xuất khẩu vào mối quan hệ với một nhà nhập khẩu vốn có thể không hấp dẫn về mặt thương mại trong một số điều kiện.
- Chính phủ nước xuất khẩu ngoài EU ủy quyền cho Phái đoàn EU tại nước này cấp chứng nhận tuân thủ trước khi xuất khẩu sang EU. Chứng nhận có thể do cơ quan nhà nước cấp hoặc chính phủ nước đó có thể nêu, khi áp dụng đối với EU, chủ trương ủy quyền việc kiểm tra và chứng nhận cho khu vực tư nhân. Trong trường hợp này, khu vực tư nhân có thể là một cơ quan xuất khẩu, một cơ quan cấp chứng nhận tư nhân hay các công ty xuất khẩu lớn. Rõ ràng, trong những trường hợp này, chính phủ cần quy định cụ thể quy trình kiểm tra ngẫu nhiên do cơ quan thẩm quyền thuộc khu vực tư nhân thực hiện nhằm đảm bảo quy trình kiểm tra và chứng nhận vẫn tuân thủ các yêu cầu của Quy định EC/1148/2001.

Được phép cấp chứng nhận tuân thủ trước khi xuất khẩu là một quy trình đơn giản với ưu điểm xóa bỏ được rủi ro gây chậm trễ tại cảng nhập đồng thời vẫn đảm bảo nhà cung ứng ở nước thứ ba có thể linh hoạt tối đa khi lựa chọn nhà nhập khẩu. Hiện Ấn Độ, Israel, Niu Di-lân, Thụy Sĩ và Nam Phi đều đã áp dụng thành công nhằm thông qua cấp chứng nhận tuân thủ theo Quy định EC/1148/2001.

2.11 Sản xuất hữu cơ (Quy định EC/2092/91 & EC/1788/2001) - tài liệu không nhằm nội dung xem xét chi tiết các yêu cầu xuất khẩu rau quả hữu cơ mà chỉ tóm lược những thông tin hữu ích. Nhà cung cấp nước thứ ba muốn xuất rau quả dưới nhãn hữu cơ phải đáp ứng mọi yêu cầu đối với sản xuất hữu cơ nêu trong Quy định EC/2092/91. Để chứng minh việc tuân thủ, doanh nghiệp thực phẩm phải đăng ký với cơ quan chứng nhận hữu cơ được EU cấp phép và áp dụng chương trình chứng nhận hữu cơ gắn với xác minh độc lập hàng năm về tính tuân thủ. 8 nước đã chứng minh được với EU là các nước này có hệ thống quốc gia tương đương để kiểm soát sản xuất hữu cơ và được nhập khẩu không hạn chế sản phẩm hữu cơ vào EU. Từng doanh nghiệp tại hầu hết các nước chưa chứng minh được việc áp dụng hệ thống quốc gia tương đương đối với sản xuất hữu cơ phải được cấp phép trước khi xuất khẩu và một chứng nhận nhập khẩu (do một cơ quan quốc gia hoặc quốc tế được EU công nhận cấp) đi kèm với mọi lô hàng. Chi tiết về chứng nhận nhập khẩu và quy trình tiếp cận thị trường EU của sản phẩm hữu cơ được nêu trong Quy định EC/1788/2001.

Nhà cung cấp rau quả hữu cơ ở nước thứ ba còn phải tuân thủ mọi quy chuẩn về SPS & TBT đối với sản xuất thông thường theo các tiểu phần 2.1-2.10 với các quy định cụ thể được xác định để xác định xem sản phẩm có được chế biến hoặc lưu thông theo các tiêu chuẩn cấp thị trường hay không.

PHẦN 3: QUY ĐỊNH VỀ NHẬP KHẨU RAU QUẢ CỦA EU

Phần này được trình bày dưới hình thức 4 bảng tham chiếu nhanh về các mức tối thiểu mà EU quy định (Bảng 3.1) áp dụng với mọi sản phẩm rau quả nhập khẩu, các biện pháp bổ sung chỉ áp dụng đối với sản phẩm chế biến (Bảng 3.2), sản phẩm theo tiêu chuẩn cấp thị trường (Bảng 3.3) và sản phẩm tiếp thị dưới nhãn "hữu cơ" (Bảng 3.4). Mỗi bảng đều giải đáp những thắc mắc chung về quy chuẩn và cung cấp nguồn tham chiếu tại các bản và phụ lục theo số trang tại phần 2 của hướng dẫn cũng như số quy định hoặc chỉ thị tương ứng. Trước hết cần nhìn vào các bảng này rồi tham khảo các tiểu phần tương ứng trong phần 2 để biết thêm thông tin chi tiết.

Bảng 3.1. Nêu các yêu cầu pháp lý tối thiểu đối với việc nhập khẩu rau quả tươi chưa qua chế biến vào EU, để tạo thuận lợi cho việc sử dụng, bảng này được chỉ thành các phần nhỏ và trang tương ứng sau:

- Các vấn đề chung
- Truy xuất nguồn gốc theo chiều dọc
- Vệ sinh chung
- Tiêu chí về vi sinh
- Sử dụng an toàn và hiệu quả thuốc bảo vệ thực vật
- Các chất ô nhiễm hóa chất (ngoài thuốc bảo vệ thực vật) trong thực phẩm
- Các biện pháp kiểm dịch thực vật nhằm đảm bảo sức khỏe cây trồng
- Hạn chế đặc biệt đối với nhập khẩu thực phẩm có nguồn gốc phi động vật

Bảng phụ 3.1. Quy định pháp lý tối thiểu để xuất sang thị trường EU áp dụng với mọi lô hàng rau quả tươi

| Câu hỏi | Quy định tối thiểu của EU về tiếp cận thị trường | Quy định hay Chỉ thị của EU | Để biết thông tin chi tiết, xem: |
|--|--|-----------------------------|----------------------------------|
| Khi doanh nghiệp của tôi ở ngoài EU, thì luật EU có thể áp dụng với tôi như thế nào? | Luật EU không thể áp dụng trực tiếp ngoài EU, nhưng bên mua của bạn thuộc EU phải tuân thủ luật về mọi loại thực phẩm bao gồm cả thực phẩm nhập khẩu và vì thế, người mua sẽ yêu cầu bạn đáp ứng tiêu chuẩn về tiếp cận thị trường tương tự. | EC/178/2002 | Tiểu mục 2.0 trang 5 |

| | | | |
|--|--|-----------------------------------|--|
| Nước tôi có cần được phép chính thức của EU trước khi tôi xuất rau quả sang các thị trường EU không? | KHÔNG - Danh mục các quốc gia được phép chỉ áp dụng đối với thực phẩm có nguồn gốc động vật. | EC/882/2004 | Tiểu mục 2.1 trang 5-6 & Bảng 1, trang 7 |
| Nước tôi có cần được cấp phép của EU đối với cơ quan chức năng không? | KHÔNG - Biện pháp này chỉ áp dụng với thực phẩm có nguồn gốc động vật nhưng nước bạn phải có chứng cứ về việc có cơ quan chức năng thực hiện các biện pháp kiểm dịch thực vật. | EC/882/2004 Chỉ thị 2000/29/EC | Tiểu mục 2.1 trang 5-6 & Bảng 1, trang 7 |
| Nước tôi có cần trình lên một kế hoạch kiểm soát trước khi xuất rau quả sang EU không? | KHÔNG - Biện pháp này chỉ áp dụng với thực phẩm có nguồn gốc động vật. | EC/882/2004 | Tiểu mục 2.1 trang 5-6 & Bảng 1, trang 7 |
| Doanh nghiệp của tôi có cần có tên trong danh mục các cơ sở được EU cấp phép trước khi tôi có thể xuất đi? | KHÔNG - Biện pháp này chỉ áp dụng với thực phẩm có nguồn gốc động vật. | EC/882/2004 | Tiểu mục 2.1 trang 5-6 & Bảng 1, trang 7 |
| Nước tôi có cần có các phòng thí nghiệm tham chiếu trước khi tôi có thể xuất đi không? | KHÔNG - Biện pháp này chỉ áp dụng với thực phẩm có nguồn gốc động vật. | EC/882/2004 | Tiểu mục 2.1 trang 5-6 & Bảng 1, trang 7 |
| Hệ thống kiểm soát thực phẩm chính thức của nước tôi có chịu sự kiểm tra của EU không? | KHÔNG - Biện pháp này chỉ áp dụng với thực phẩm có nguồn gốc động vật, nhưng hướng dẫn mới đã được EU ban hành tháng 10/2006. | EC/882/2004 | Tiểu mục 2.1 trang 5-6 & Bảng 1, trang 7 |
| Tôi có cần thông báo trước với cơ quan quản lý tại EU trước khi xuất mỗi lô hàng không? | KHÔNG - Biện pháp này chỉ áp dụng với thực phẩm có nguồn gốc động vật. | EC/882/2004 | Tiểu mục 2.1 trang 5-6 & Bảng 1, trang 7 |
| Tôi có cần chứng nhận gì đi kèm với mỗi lô hàng không? | Có - Bạn phải có chứng nhận kiểm dịch thực vật do cơ quan quản lý về sức khỏe cây trồng cấp đi kèm với mỗi lô hàng. | Chỉ thị 2000/29/EC | Tiểu mục 2.7 trang 20-21 |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | TRUY XUẤT NGUỒN GỐC THEO CHIỀU DỌC | |
| Quy định ghi nhãn tối thiểu đối với mỗi lô hàng là gì? | Bạn phải ghi nhãn lô hàng của mình với các thông tin: tên công ty bạn, địa chỉ đầy đủ, chi tiết liên hệ, nước xuất xứ, bản chất sản phẩm, (tên sản phẩm) và ngày giao dịch. | EC/178/2002 | Tiểu mục 2.2 trang 6-7 |
| | | QUY ĐỊNH VỆ SINH CHUNG | |
| Quy định vệ sinh nào tôi cần phải đáp ứng để xuất rau quả tươi chưa qua chế biến sang EU? | Bạn phải đảm bảo an toàn thực phẩm thông qua việc phòng ngừa ô nhiễm sản phẩm từ mọi nguồn (không khí, đất, nước, phân bón, thức ăn gia súc, hóa chất, vệ sinh lao động kém, bảo quản, xử lý và thải rác tại mọi điểm trong quá trình sản xuất đến xuất khẩu thực phẩm. Điều này được thực hiện thông qua tuân thủ các quy định về vệ sinh đối với sản xuất cơ bản nêu trong Phụ lục IA của Quy định EC/852/2004. | EC/852/2004 | Tiểu mục 2.3 trang 8-13 Tóm tắt các quy định thuộc Phụ lục IA Xem trang 9 |
| Tôi có cần áp dụng HACCP tại nông trại không? | KHÔNG - Theo Điều 5 Quy định EC/852/2004, bạn chỉ cần áp dụng HACCP đối với quy trình chế biến sau thu hoạch (xem phần 3.2). | EC/852/2004 | Tiểu mục 2.3 trang 8-13 |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Tôi có cần chứng nhận tuân thủ với các quy định của EC/852/2004 không?</p> | <p>KHÔNG - không bắt buộc phải có chứng nhận chính thức, nhưng bạn phải lưu hồ sơ và tài liệu chi tiết về các biện pháp vệ sinh áp dụng với nông trại và luôn có sẵn tài liệu này để gửi cho bên mua EU của mình khi cần. Một số bên mua EU có thể yêu cầu bằng chứng về việc tham gia vào một chương trình đảm bảo sản xuất tại nông sản có xác minh độc lập như EUREGAP như là một phương tiện bảo đảm việc tuân thủ với quy chuẩn EU.</p> | <p>EC/852/2004</p> | <p>Tiểu mục 2.3 trang 8-13</p> |
| | | <p>CÁC TIÊU CHÍ VI SINH ĐỐI VỚI THỰC PHẨM</p> | |
| <p>Tôi có cần tuân thủ với quy định về tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm để được xuất rau quả tươi chưa qua chế biến sang EU không?</p> | <p>KHÔNG - trừ hạt mầm/ giá đỗ (xem 3.2) Những tiêu chí này chỉ áp dụng với rau quả ăn sẵn chế biến ở mức tối thiểu.</p> | <p>EC/2073/2005</p> | <p>Tiểu mục 2.4 trang 13-15</p> |
| | | <p>SỬ DỤNG AN TOÀN & HIỆU QUẢ THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT</p> | |
| <p>Có thuốc bảo vệ thực vật nào bị cấm tại EU mà tôi phải tránh sử dụng hoặc cho phép gây nhiễm vào sản phẩm cây trồng của mình không?</p> | <p>CÓ - EU đã cấm một số hợp chất dựa trên căn cứ tác hại chứng minh được với sức khỏe con người/ động vật hoặc tổn hại tới môi trường. Những hóa chất này được liệt kê tại Chỉ thị 79/117/EEC và không được phép xuất hiện tại nông trại.</p> | <p>Chỉ thị 79/117/EEC (Quy định (EC) số 1107/2009 thay thế các chỉ thị 79/117/EEC và 91/414/EEC của Hội đồng)</p> | <p>Tiểu mục 2.5.1 trang 15-16 & Bảng 3, trang 16</p> |

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Tôi có cần phải có chứng nhận việc tuân thủ với chỉ thị về các thuốc bảo vệ thực vật bị cấm không?</p> | <p>KHÔNG - Không có chứng nhận chính thức về việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, xác minh việc tuân thủ này được thực hiện thông qua lấy mẫu và phân tích ngẫu nhiên tại điểm nhập cảnh, phân phối hoặc bán tại EU.</p> | <p>Chỉ thị 79/117/EEC (Quy định (EC) số 1107/2009 thay thế các chỉ thị 79/117/EEC và 91/414/EEC của Hội đồng)</p> | <p>Tiểu mục 2.5.1 trang 15-16</p> |
| <p>Việc gì xảy ra nếu thuốc bảo vệ thực vật cấm bị cơ quan quản lý tại EU phát hiện có trên sản phẩm của tôi?</p> | <p>Nếu điều này xảy ra, lô hàng của bạn sẽ bị xử lý và tiêu hủy với toàn bộ chi phí do bạn chịu, bạn và bên mua của bạn sẽ được thông báo về vụ việc này, và bạn còn chịu nguy cơ không được phép xuất khẩu tiếp sang EU. Nếu một số nhà cung cấp cùng một quốc gia đều có vi phạm, EU sẽ xem xét áp dụng những hạn chế đặc biệt đối với hàng nhập khẩu từ nước bạn (xem phần 2.9).</p> | <p>Chỉ thị 79/117/EEC (Quy định (EC) số 1107/2009 thay thế các chỉ thị 79/117/EEC và 91/414/EEC của Hội đồng)</p> | <p>Tiểu mục 2.5.1 trang 15-16 Bảng 3, trang 16</p> |
| <p>Tôi nghe nói EU ngừng sử dụng nhiều thuốc bảo vệ thực vật thông thường, liệu tôi còn có thể sử dụng những hóa chất này đối với sản phẩm cây trồng sẽ xuất sang EU không?</p> | <p>CÓ - Các hợp chất bị rút khỏi theo Chỉ thị 91/414/EEC không được phép sản xuất, bán, lưu trữ hoặc sử dụng trong phạm vi EU, nhưng bạn vẫn có thể sử dụng chúng trên sản phẩm xuất sang EU, chừng nào hóa chất đó và mục đích sử dụng được cơ quan quản lý tại cơ quan bạn cho phép. Ngoài ra, bạn phải tuân thủ mức giới hạn dư lượng tối đa của EU (xem phần 2.5.3) được quy định ở mức giới hạn phát hiện đối với tất cả hóa chất bị rút khỏi sử dụng. Có thể khó hoặc không thể đạt được mức dư lượng thấp này mặc dù đã tuân thủ tiêu chí của nhà sản xuất để áp dụng đúng. Mặc dù không có quy chuẩn nào của EU, bên mua phía EU của bạn có thể lựa chọn để ra yêu cầu thị trường rằng hóa chất bị rút khỏi sử dụng tại EU không được sử dụng trên bất kỳ sản phẩm nào xuất sang EU.</p> | <p>Chỉ thị 91/414/EEC</p> | <p>Tiểu mục 2.5.2 trang 16-17</p> |

| | | | |
|---|--|-------------------------------|---------------------------------------|
| <p>Liệu tôi có cần chứng nhận việc tuân thủ với các quy định trong Chỉ thị 91/414/EEC không?</p> | <p>KHÔNG - Không có chứng nhận chính thức nào về việc sử dụng thuốc bảo quản thực vật, việc xác minh sự tuân thủ được thực hiện thông qua lấy mẫu và phân tích ngẫu nhiên tại điểm nhập cảnh, phân phối hoặc bán tại EU.</p> | <p>Chỉ thị 91/414/EEC</p> | <p>Tiểu mục 2.5.2 trang 16-17</p> |
| <p>Giới hạn thuốc bảo vệ thực vật hợp pháp trên sản phẩm của tôi khi đến EU là bao nhiêu?</p> | <p>Mức giới hạn thuốc bảo vệ thực vật tối đa cho phép gọi là mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) được xác định đối với hóa chất và sản phẩm cây trồng dựa trên bằng chứng khoa học.</p> | <p>EC/396/2005</p> | <p>Tiểu mục 2.5.3 trang 17-19</p> |
| <p>Tôi phải làm cách nào để đảm bảo việc tuân thủ với mức giới hạn thuốc bảo vệ thực vật trên sản phẩm của mình?</p> | <p>MRL là biện pháp xác minh hữu hiệu nhưng không thể được người nông dân áp dụng trực tiếp trên đồng ruộng. Để áp dụng trên đồng ruộng, người nông dân cần biết thời gian cách ly (PHI) và thời điểm có thể thu hoạch lần đầu (FHD) chính xác để đảm bảo rằng lượng hóa chất bám trên sản phẩm cây trồng tại thời điểm thu hoạch theo đúng quy chuẩn. PHI được nêu trong thông tin về sản phẩm của nhà sản xuất, nhưng để đảm bảo chính xác, người nông dân còn phải xét tới một số yếu tố.</p> | <p>EC/396/2005</p> | <p>Tiểu mục 2.5.3 trang 17-19</p> |
| <p>Điều gì xảy ra nếu cơ quan quản lý tại EU phát hiện chất bảo quản thực vật ở mức vượt quá ngưỡng cho phép theo quy định trong EC/396/2005?</p> | <p>Nếu mức độ thuốc bảo vệ thực vật vượt quá MRL và cho thấy nguy cơ đe dọa sức khỏe con người, lô hàng sẽ bị xử lý và tiêu hủy với chi phí do bên bạn chịu, bạn và bên mua của bạn sẽ được thông báo về vụ việc, bạn còn có thể không được phép xuất tiếp sang EU. Nếu một số nhà cung cấp cùng nước bạn đều có vi phạm, EU sẽ xem xét áp dụng giới hạn đặc biệt đối với hàng nhập khẩu từ nước bạn.</p> | <p>EC/396/2005</p> | <p>Tiểu mục 2.5.3 trang 17-19</p> |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | <p>Nếu mức độ thuốc bảo vệ thực vật vượt quá MRL nhưng không đe dọa sức khỏe con người, lô hàng có thể bị từ chối và tiêu hủy nếu phát hiện tại cảng nhập cảnh. Nếu bị phát hiện tại điểm phân phối hoặc bán lẻ, bạn và bên mua của bạn sẽ được thông báo về vụ việc và thông tin về bạn có thể bị công bố công khai trên cơ sở dữ liệu điện tử nhưng có thể không có hình thức xử phạt nào được áp dụng vì không có nguy cơ đe dọa sức khỏe con người.</p> | EC/396/2005 | Tiểu mục 2.5.3 trang 17-19 |
| | | CÁC CHẤT Ô NHIỄM HÓA CHẤT (NGOÀI THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT) TRONG THỰC PHẨM | |
| <p>Chất ô nhiễm hóa chất nào quan trọng đối với rau quả?</p> | <p>Với hầu hết rau quả tươi, chất ô nhiễm duy nhất có mức tối đa nêu trong Quy định EC/466/2001 là chì và cadmium. Với rau chân vịt và xà lách, có giới hạn về lượng nitrat trong sản phẩm.</p> | EC/466/2001 | Tiểu mục 2.6 trang 19-20 & Bảng 4, trang 19 |
| <p>Tôi phải làm cách nào để đảm bảo tuân thủ mức giới hạn chất ô nhiễm hóa chất hợp pháp trong sản phẩm của mình?</p> | <p>Đối với chì và cadmium, cần đánh giá rủi ro để xác định nguy cơ ô nhiễm. Mức độ rủi ro có thể giảm đáng kể thông qua việc tránh sử dụng bùn thải, không sử dụng nguồn đất hoặc nước gần các khu vực khai thác chì và cadmium và tránh trồng trọt quá gần trục đường chính hoặc sử dụng mặt nước để tưới tiêu nếu có nguy cơ ô nhiễm nguồn cấp nước chảy từ trục đường chính xuống. Xét nghiệm đất và nước cần được thực hiện để xác định mức độ rủi ro thực tế tại địa điểm xác định.</p> | EC/466/2001 | Tiểu mục 2.6 trang 19-20 |

| | | | |
|---|--|--------------------|---------------------------------|
| | <p>Đối với sản phẩm cây trồng nhạy cảm về nitrat, cần xác định mức nitrat có trong đất, sau đó xem xét lượng nitrat trong mọi đầu vào phân bón, phân hữu cơ, phân compost hoặc lớp phủ để tính toán lượng đầu vào có thể sử dụng không quá mức tối đa cho phép ở sản phẩm cây trồng. Dấu hiệu nhận biết về tình trạng thừa nitrat như lá màu xanh đậm bất thường, thân mập và lá to cần được xử lý ngay.</p> | | |
| <p>Liệu tôi có cần chứng nhận chứng minh việc tuân thủ với các quy định trong EC/466/2001?</p> | <p>KHÔNG - Không có chứng nhận chính thức nào về ô nhiễm hóa chất, việc xác minh sự tuân thủ được thực hiện thông qua lấy mẫu và phân tích ngẫu nhiên tại điểm nhập cảnh, phân phối hoặc bán tại EU.</p> | <p>EC/466/2001</p> | <p>Tiểu mục 2.6 trang 19-20</p> |
| <p>Điều gì xảy ra nếu cơ quan quản lý tại EU phát hiện thuốc bảo vệ thực vật ở mức vượt ngưỡng giới hạn cho phép nêu trong EC/466/2001?</p> | <p>Nếu mức độ ô nhiễm vượt quá ngưỡng MRL và cho thấy nguy cơ đe dọa sức khỏe con người, lô hàng sẽ bị xử lý và tiêu hủy với chi phí do bạn chịu, bạn và bên mua của bạn sẽ được thông báo về vụ việc, bạn còn có thể không được phép xuất tiếp vào EU. Nếu một số nhà cung cấp cùng từ nước bạn đều có vi phạm, EU sẽ xem xét áp dụng giới hạn đặc biệt đối với hàng nhập khẩu từ nước bạn.</p> <p>Nếu mức ô nhiễm vượt quá ngưỡng MRL nhưng không đe dọa sức khỏe con người, lô hàng có thể bị từ chối và tiêu hủy nếu phát hiện tại cảng nhập cảnh. Nếu bị phát hiện tại điểm phân phối hoặc bán lẻ, bạn và bên mua của bạn sẽ được thông báo về vụ việc và thông tin về bạn có thể bị công bố công khai trên cơ sở dữ liệu điện tử nhưng có thể không có hình thức xử phạt nào được áp dụng vì không có nguy cơ đe dọa sức khỏe con người.</p> | <p>EC/466/2001</p> | <p>Tiểu mục 2.6 trang 19-20</p> |

| | | CÁC BIỆN PHÁP KIỂM DỊCH THỰC VẬT NHẪM ĐẢM BẢO SỨC KHỎE CÂY TRỒNG | |
|---|--|---|-------------------------------------|
| <p>Liệu tôi có cần chứng nhận sức khỏe cây trồng (kiểm dịch thực vật) để xuất rau quả tươi sang EU không?</p> | <p>Một chứng nhận kiểm dịch thực vật do cơ quan quản lý sức khỏe cây trồng cấp phải được gửi kèm theo mỗi lô hàng theo như quy định tại Phụ lục V của Chỉ thị 2000/29/EC nhằm chứng nhận rằng không có sâu bệnh nêu trong các phụ lục I và II của chỉ thị này, trong lô hàng.</p> <p>Tính hợp pháp của chứng nhận này có thể được kiểm tra bằng cách lấy mẫu và phân tích ngẫu nhiên tại điểm nhập cảnh vào EU, lô hàng không tuân thủ quy định sẽ bị từ chối và tiêu hủy với chi phí do bên xuất khẩu chịu nếu cho thấy có nguy cơ nghiêm trọng đe dọa sức khỏe cây trồng tại EU.</p> | <p>Chỉ thị 2000/29/EC</p> | <p>Tiểu mục 2.7 trang 20-21</p> |
| <p>Quy định về sức khỏe cây trồng đối với việc đóng thùng bằng gỗ là gì?</p> | <p>Mọi đóng thùng bằng gỗ sản xuất từ gỗ tự nhiên có độ dày lớn hơn 6mm, từ ngày 28/2/2005, phải thực hiện theo ISPM-15 và được đóng dấu tuân thủ ISPM-15. Mọi đóng thùng bằng gỗ từ ngày 1/1/2009 phải được bóc vỏ. Việc đóng gói không tuân thủ quy định có thể bị từ chối và dẫn tới từ chối toàn bộ lô hàng.</p> | <p>Chỉ thị 2004/102/EC</p> | <p>Tiểu mục 2.8 trang 21</p> |

| | | HẠN CHẾ ĐẶC BIỆT VÀ CÁC BIỆN PHÁP KHẨN CẤP | |
|--|---|---|--------------------------|
| Những hạn chế đặc biệt đối với nhập khẩu thực phẩm có nguồn gốc phi động vật vào EU là gì? | Thực phẩm có nguồn gốc phi động vật thường được coi có nguy cơ thấp. Tuy nhiên, nếu phát hiện vi phạm quy định nhiều lần, cho thấy có nguy cơ đe dọa sức khỏe con người, EU sẽ áp dụng các biện pháp giới hạn nhập khẩu cho tới khi rủi ro này chấm dứt hoặc giảm xuống một mức chấp nhận được. | EC/882/2004 | Tiểu mục 2.9 trang 21-22 |

Bảng phụ 3.2. Quy định bổ sung áp dụng với rau quả chế biến tươi (chế biến ở mức tối thiểu)

| Câu hỏi | Quy định tối thiểu của EU về tiếp cận thị trường | Quy định hay Chỉ thị của EU | Để biết thông tin chi tiết, xem: |
|--|---|------------------------------------|--|
| Quy định tối thiểu để xuất khẩu rau quả chế biến tươi sang EU là gì? | Nhà xuất khẩu rau quả ăn sẵn chế biến tươi và hạt mầm/ giá đỗ phải tuân thủ mọi biện pháp mô tả trong phần 3.1 và các biện pháp bổ sung nêu dưới đây. | | Xem phần 3.1 |
| Các quy định vệ sinh cơ bản đối với rau quả chế biến tươi là gì? | Bạn phải đảm bảo an toàn thực phẩm bằng cách ngăn ngừa ô nhiễm sản phẩm từ mọi nguồn (không khí, nước, hóa chất, vệ sinh lao động kém, bảo quản, xử lý và thải rác tại bất kỳ điểm xử lý, bảo quản hay vận chuyển lương thực nào cho tới xuất khẩu. Điều này được thực hiện thông qua tuân thủ quy định về vệ sinh khi chế biến và chuẩn bị thực phẩm theo quy định tại Phụ lục II Quy định EC/852/2004. | EC/852/2004 | Tiểu mục 2.3 Trang 8-13 Tóm tắt những quy định tại Phụ lục II xem trang 10 |

| | | | |
|---|--|--------------|---|
| Tôi có cần áp dụng HACCP tại cơ sở chế biến không? | Theo Điều 5 Quy định EC/852/2004, doanh nghiệp thực phẩm thực hiện quy trình chế biến phải áp dụng hệ thống HACCP đáp ứng yêu cầu nêu trong quy định. | EC/852/2004 | Tiểu mục 2.3 trang 8-13 |
| Tôi có cần tuân thủ các tiêu chí vệ sinh đối với thực phẩm không? | Nhà cung cấp rau quả và giá đỗ/ hạt mầm ăn ngay được chế biến sơ phải tuân thủ các tiêu chí vệ sinh và ăn toàn thực phẩm (xem bảng 2) Trên thực tế điều có được thực hiện thông qua áp dụng và duy trì thực hành vệ sinh tốt (GHP) theo quy định tại Phụ lục II Quy định EC/852/2004 và một hệ thống HACCP. Sự thành công của GHP & HACCP nhằm kiểm soát mối nguy được xác minh bằng cách lấy mẫu thường xuyên để phân tích xem có E.coli và Salmonella không và đánh giá kết quả lấy mẫu so với những tiêu chí trong Quy định EC/2073/2005. | EC/2073/2005 | Tiểu mục 2.4 Trang 13-15 & Bảng 2, trang 14 |

Bảng phụ 3.3. Các yêu cầu bổ sung áp dụng với mặt hàng theo tiêu chuẩn cấp thị trường như nêu tại Quy định EC/2200/1996

| Câu hỏi | Quy định tối thiểu của EU về tiếp cận thị trường | Quy định hay Chỉ thị của EU | Để biết thông tin chi tiết, xem: |
|---|--|-----------------------------|----------------------------------|
| Tiêu chuẩn tối thiểu khi xuất khẩu rau quả theo những tiêu chuẩn cấp thị trường của EU là gì? | Nhà xuất khẩu rau quả theo tiêu chuẩn cấp thị trường phải tuân thủ mọi biện pháp mô tả tại phần 3.1 và các biện pháp bổ sung nêu dưới đây. | | Xem phần 3.1 |

| | | | |
|---|---|--------------|---------------------------|
| Tiêu chuẩn cấp thị trường là gì? | Tiêu chuẩn cấp thị trường là tiêu chuẩn chất lượng gồm các vấn đề như màu sắc, chiều dài, hình dáng và khuyết tật bề mặt. Chúng KHÔNG gồm các vấn đề về sức khỏe con người và cây trồng. | EC/2200/1996 | Tiểu mục 2.10 trang 23-25 |
| Mặt hàng nào theo tiêu chuẩn cấp thị trường? | 43 mặt hàng hiện được liệt kê là có tiêu chuẩn cấp thị trường tại EU | EC/2200/1996 | Xem bảng 5 |
| Tôi có cần chứng nhận để xuất rau quả theo tiêu chuẩn cấp thị trường sang EU? | CÓ - Phải có một chứng nhận phù hợp. Chứng nhận này không nhất thiết phải cấp trước khi xuất khẩu nhưng tùy thuộc vào việc chứng nhận tại điểm nhập cảnh vào EU, có thể dẫn tới những trì hoãn không cần thiết để đưa sản phẩm ra thị trường. | EC/1148/2001 | Tiểu mục 2.10 trang 23-25 |
| Liệu tôi có cần có chứng nhận trước khi xuất khẩu không? | Xem ở trên | | |

Bảng phụ 3. 4 Các yêu cầu bổ sung áp dụng với rau quả hữu cơ nêu tại Quy định EC/2092/91 & EC/1788/2001

| Câu hỏi | Quy định tối thiểu của EU về tiếp cận thị trường | Quy định hay Chỉ thị của EU | Để biết thông tin chi tiết, xem: |
|--|---|-----------------------------|----------------------------------|
| Tiêu chuẩn tối thiểu để xuất rau quả hữu cơ sang EU là gì? | Nhà xuất khẩu rau quả sản xuất hữu cơ phải tuân thủ mọi biện pháp mô tả trong phần 3.1 và các biện pháp bổ sung nêu dưới đây. | | Xem phần 3.1 |
| Biện pháp bổ sung cần áp dụng đối với các sản phẩm hữu cơ là gì và tôi chứng minh việc tuân thủ bằng cách nào? | Sản phẩm ghi nhãn hữu cơ phải được sản xuất theo các tiêu chí quy định tại EC/2092/1991. Để chứng minh việc tuân thủ, doanh nghiệp thực phẩm phải đăng ký với cơ quan chứng nhận hữu cơ được phép của EU và thực hiện một chương trình chứng nhận hữu cơ có xác minh độc lập. | EC/2092/1991 | Tiểu mục 2.11 trang 25 |

| | | | |
|---|--|---------------------|-------------------------------|
| <p>Tôi có cần chứng nhận hữu cơ đối với mỗi lô hàng xuất đi không?</p> | <p>CÓ - Phải có một chứng nhận nhập khẩu đáp ứng quy định của EC/1788/2001 do cơ quan có thẩm quyền được phép tại EU cấp.</p> | <p>EC/1788/2001</p> | <p>Tiểu mục 2.11 trang 25</p> |
| <p>Tôi có cần thông báo trước cho cơ quan chức năng tại EU về kế hoạch xuất khẩu không?</p> | <p>CÓ - Nhà xuất khẩu tại các nước chưa được EU cho phép xuất khẩu tự do sản phẩm hữu cơ sang EU, phải thông báo trước về mỗi lô hàng xuất đi.</p> | <p>EC/1788/2001</p> | <p>Tiểu mục 2.11 trang 25</p> |

TÀI LIỆU THAM KHẢO

Quy định của EU

Quy định Ủy ban số EC/2076/2005 ngày 5/12/2005 đề ra các thỏa thuận chuyển tiếp để thực thi các quy định EC/853/2004, EC/854/2004 và EC/882/2004 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu và sửa đổi các quy định EC/853/2004 và EC/854/2004. Công báo Liên minh châu Âu, Series L, số 338, ngày 22.12.2005, trang 1-26.

Quy định Ủy ban số EC/2073/2005 ngày 15/11/2005 về các tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm. Công báo Liên minh châu Âu, Series L, số 338, ngày 22.12.2005, trang 1-26.

Quy định số EC/396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu ngày 23/2/2005 về mức dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật trong và trên thực phẩm và thức ăn gia súc có nguồn gốc từ động thực vật và sửa đổi Chỉ thị Hội đồng số 91/414/EEC. Công báo Liên minh châu Âu, Series L, số 70, ngày 16.3.2005, trang 1-16.

Quy định số EC/183/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu ngày 12/1/2005 đề ra các quy định về vệ sinh thức ăn gia súc. Công báo Liên minh châu Âu, Series L, số 35, ngày 8.2.2005, trang 1-22.

Đính chính Quy định số EC/854/2004 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu ngày 29/4/2004 đề ra những quy tắc cụ thể về tổ chức kiểm soát chính thức đối với các sản phẩm có nguồn gốc động vật phục vụ tiêu dùng của con người. Công báo Liên minh châu Âu, Series L, số 226, ngày 25.6.2004, trang 83-127.

Đính chính Quy định số EC/853/2004 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu ngày 29/4/2004 đề ra những quy định vệ sinh cụ thể đối với thực phẩm có nguồn gốc động vật. Công báo Liên minh châu Âu, Series L, số 226, ngày 25.6.2004, trang 22-82.

Đính chính Quy định số EC/852/2004 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu ngày 29/4/2004 về vệ sinh thực phẩm. Công báo Liên minh châu Âu, Series L, số 226, ngày 25.6.2004, trang 3-21.

Đính chính Quy định số EC/882/2004 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu ngày 29/4/2004 về kiểm soát chính thức vận dụng nhằm đảm bảo việc xác minh sự tuân thủ Luật Thực phẩm và thức ăn gia súc, quy định về thú y và quyền động vật. Công báo Liên minh châu Âu, Series L, số 191, ngày 28.5.2004, trang 1-52.

Quy định số EC/178/2002 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu ngày 28/1/2002 đề ra những nguyên tắc và quy định của Luật Thực phẩm, thiết lập Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu, và đề ra các quy trình liên quan đến những vấn đề trong an toàn thực phẩm. Công báo Cộng đồng châu Âu, Series L, số 31, ngày 1.2.2002, trang 1-24.

Quy định Ủy ban số EC/1788/2001 ngày 7/9/2001 đề ra quy định chi tiết về thực thi các điều khoản về giấy chứng nhận kiểm soát nhập khẩu từ nước thứ ba theo Điều 11 Ủy ban số EC/2092/91 về sản xuất hữu cơ các nông sản và chỉ dẫn về nông sản và thực phẩm. Công báo Cộng đồng châu Âu, Series L, số 243, ngày 13.9.2001, trang 3-14.

Quy định Ủy ban số EC/1148/2001 ngày 12/6/2001 về kiểm tra tính phù hợp với những tiêu chuẩn tiếp thị áp dụng cho rau quả tươi. Công báo Cộng đồng châu Âu, Series L, số 156, ngày 13.6.2001, trang 9-27.

Quy định Ủy ban số EC/912/2001 ngày 10/5/2001 đề ra tiêu chuẩn tiếp thị đối với đỗ. Công báo Cộng đồng châu Âu, Series L, số 129, ngày 11.5.2001, trang 4-7.

Quy định Ủy ban số EC/466/2001 ngày 16/3/2001 đề ra các mức tối đa của một số chất ô nhiễm trong thực phẩm. Công báo Cộng đồng châu Âu, Series L, số 77, ngày 16.3.2001, trang 1-13.

Quy định Ủy ban số EC/2200/1996 ngày 28/10/1996 về tổ chức chung thị trường về rau quả. Công báo Cộng đồng châu Âu, Series L, số 297, ngày 21.11.1996, trang 1-38.

Quy định Hội đồng số EC/2092/1991 ngày 24/6/1991 về sản xuất hữu cơ nông sản và chỉ dẫn về nông sản và thực phẩm. Công báo Cộng đồng châu Âu, Series L, số 198, ngày 22.7.1991, trang 1-95.

Quy định của Vương quốc Anh

Kiểm soát chính thức đối với thực phẩm và thức ăn gia súc (Anh) Các quy định 2006. Văn bản pháp lý 2006, số 15. Báo The Stationery Office, ISBN 0110738896. trang 1-43.

Các quy định vệ sinh thực phẩm (Anh) 2006. Văn bản pháp lý 2006, số 14. Báo The Stationery Office, ISBN 0110738888. trang 1-54.

Các Chỉ thị của EU

Chỉ thị của Ủy ban số 2006/14/EC ngày 6/2/2006 sửa đổi Phụ lục IV Chỉ thị Hội đồng số 2000/29/EC về các biện pháp bảo hộ chống lại sự xâm nhập vào cộng đồng của các sinh vật gây hại cho cây trồng hoặc sản phẩm cây trồng, cũng như sự lây lan của những sinh vật này trong cộng đồng. Công báo Liên minh châu Âu, Series L, số 34, ngày 7.2.2006, trang 24-25.

Chỉ thị Ủy ban số 2004/102/EC ngày 5/10/2004 sửa đổi các phụ lục II, III, IV và V của Chỉ thị Hội đồng số 2000/29/EC về những biện pháp bảo hộ chống lại sự xâm nhập vào cộng đồng của các sinh vật gây hại cho cây trồng hoặc sản phẩm cây trồng, cũng như sự lây lan của những sinh vật này trong cộng đồng. Công báo Liên minh châu Âu, Series L, số 309, ngày 6.10.2004, trang 9-25.

Đính chính Chỉ thị số 2004/41/EC của Nghị viện và Hội đồng châu Âu ngày 21/4/2004 thay thế một số chỉ thị về vệ sinh thực phẩm và điều kiện sức khỏe đối với sản xuất và đưa ra thị trường một số sản phẩm có nguồn gốc động vật phục vụ tiêu dùng của con người và sửa đổi các Chỉ thị Hội đồng số 89/662/EEC và 92/118/EEC và Quyết định Hội đồng số 95/408/EC. Công báo Liên minh châu Âu, Series L, số 195, ngày 2.6.2004, trang 12-15.

Chỉ thị Hội đồng số 2002/99/EC ngày 16/12/2002 đề ra những quy định thú y quản lý việc sản xuất, chế biến, phân phối và đưa vào lưu thông các sản phẩm có nguồn gốc động vật phục vụ tiêu dùng của con người. Công báo Cộng đồng châu Âu, Series L, số 18, ngày 23.1.2003, trang 11-20.

Chỉ thị Hội đồng số 2000/29/EC ngày 8/5/2000 về các biện pháp bảo hộ chống lại sự xâm nhập vào cộng đồng của các sinh vật gây hại cho cây trồng hoặc sản phẩm cây trồng, cũng như sự lây lan của những sinh vật này trong cộng đồng. Công báo Cộng đồng châu Âu, Series L, số 169, ngày 10.7.2000, trang 1-112.

Chỉ thị Hội đồng số 91/414/EEC ngày 15/7/1991 về việc đưa các sản phẩm bảo vệ thực vật ra thị trường. Công báo Cộng đồng châu Âu, Series L, số 230, ngày 19.8.1991, trang 1-194.

Chỉ thị Hội đồng số 79/117/EEC ngày 21/12/1978 nghiêm cấm đưa ra thị trường và sử dụng các sản phẩm bảo vệ thực vật có chứa một số hoạt chất. Công báo Cộng đồng châu Âu, Series L, số 033, ngày 8.2.1979, trang 36-39.

Quyết định của Ủy ban EU

Quy định Ủy ban số 2005/85/EC ngày 26/1/2005 áp đặt các điều kiện đặc biệt đối với nhập khẩu hạt dẻ cười và một số sản phẩm từ hạt dẻ cười xuất xứ hoặc gửi từ Iran. Công báo Liên minh châu Âu, Series L, số 30, ngày 3.2.2005, trang 12-18.

Thông cáo & Sách trắng của Ủy ban EU

COM (2000) 1 Thông cáo cuối cùng của Ủy ban về nguyên tắc phòng ngừa. Ủy ban Cộng đồng châu Âu, Brussels, ngày 2.2.2000, trang 1-28.

COM (1999) 719 bản cuối. Sách Trắng về an toàn thực phẩm. Ủy ban Cộng đồng châu Âu, Brussels, ngày 12.1.2000, trang 1-52.

Hướng dẫn diễn giải Luật Thực phẩm EU

Tài liệu hướng dẫn của Tổng Vụ Y tế và Bảo vệ người tiêu dùng (2006) về những câu hỏi quan trọng liên quan đến quy định đối với hàng nhập khẩu và quy định mới về vệ sinh thực phẩm cũng như kiểm soát thực phẩm chính thức. Ủy ban châu Âu, Brussels, ngày 5.1.2006, trang 1-28.

Hướng dẫn chung của FSA đối với các nhà kinh doanh thực phẩm - Quy định của EC số 2073/2005 về tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm. Cơ quan Tiêu chuẩn thực phẩm, Vương quốc Anh, tháng 1/2006, trang 1-23.

Tài liệu hướng dẫn của Tổng vụ Y tế và Bảo vệ người tiêu dùng (2005) về thực thi một số điều khoản trong Quy định EC/852/2004 về vệ sinh thực phẩm. Ủy ban châu Âu, Brussels, ngày 21.12.2005, trang 1-16.

Hướng dẫn của FSA về quy định của chính sách vệ sinh thực phẩm - bản dự thảo. Cơ quan Tiêu chuẩn thực phẩm, Vương quốc Anh, ngày 1/12/2005, trang 1-72.

Tài liệu hướng dẫn của Tổng vụ Y tế và Bảo vệ người tiêu dùng (2005) về thực hiện quy trình dựa trên các nguyên tắc HACCP và tạo thuận lợi cho việc thực thi nguyên tắc HACCP tại một số doanh nghiệp thực phẩm. Ủy ban châu Âu, Brussels, ngày 16.11.2005, trang 1-27.

Tiêu chuẩn tiếp thị của EC đối với rau quả tươi, rau ăn sống và hạt - hướng dẫn cho các nhà bán lẻ. Ban Thanh tra thị trường sản phẩm trồng vườn, Vụ Môi trường, Thực phẩm và Nông thôn (DEFRA) của Chính phủ Vương quốc Anh, tháng 9/2005, trang 1-7.

Hướng dẫn của Tổng vụ Y tế và Bảo vệ người tiêu dùng (2005) về thực thi các điều 11, 12, 16, 17, 18, 19 và 20 của Quy định EC/178/2002 về Luật Thực phẩm nói chung. Ủy ban châu Âu, Brussels, ngày 20.12.2004, trang 1-30.

Hướng dẫn về nhập khẩu sản phẩm hữu cơ - Hướng dẫn thực thi Quy định Ủy ban số EC/1788/2001 và quy định về sản phẩm hữu cơ & nhập khẩu từ nước thứ ba 2003. Vụ Môi trường, Thực phẩm và Nông thôn (DEFRA) của Chính phủ Vương quốc Anh, ngày 6.1.2004, trang 1-36.

Bối cảnh về vấn đề dư lượng thuốc bảo thực vật (của EU):

Tới tận ngày 1/9/2008, quy định về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật mới trở thành nghĩa vụ chung của cả Ủy ban các nước thành viên. Từ năm 1976, hơn 45.000 MRL trong Cộng đồng đã được xác định với nhiều loại hàng hóa khác nhau cho 245 chất bảo quản thực vật trên ngũ cốc ([Chỉ thị 86/362/EEC](#)), thực phẩm có nguồn gốc động vật ([Chỉ thị 86/363/EEC](#)), rau quả và các sản phẩm cây trồng khác ([Chỉ thị 76/895/EEC](#) và [Chỉ thị 90/642/EEC](#)). Đối với hàng chục nghìn hỗn hợp bảo vệ thực vật/ hàng hóa không có MRL trong Cộng đồng, các nước thành viên có thể quy định MRL ở cấp quốc gia nhằm tạo thuận lợi cho thương mại và bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng nước mình.

Tuy nhiên, an toàn của người tiêu dùng trong một quốc gia không nhất thiết có nghĩa là mọi người tiêu dùng tại EU đều được bảo vệ, vì mô hình, cách thức tiêu dùng thực phẩm của nước này khác với nước kia. Ngày nay, thực phẩm và thức ăn gia súc lưu thông tự do trên thị trường nội khối EU, và vì thế phải bảo đảm rằng mọi người tiêu dùng EU đều được bảo vệ như nhau tránh bị nhiễm quá mức thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

Từ ngày 1/9/2008, [Quy định \(EC\) số 396/2005](#) của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa (MRL) thuốc bảo vệ thực vật trong sản phẩm có nguồn gốc động thực vật, xác định một **bộ các quy tắc mới hài hòa hoàn toàn** về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật. Quy định này đơn giản hóa chính sách hiện hành thông qua hài hòa hóa các MRL và khiến chúng có thể áp dụng trực tiếp.

[Các phụ lục](#) của Quy định (EC) số 396/2005 xác định cụ thể các mức MRL và sản phẩm sẽ áp dụng.

Phụ lục I là danh mục các sản phẩm mà MRL áp dụng. Phụ lục I do [Quy định \(EC\) No 178/2006](#) của Ủy ban lập ra. Trong đó bao gồm 315 sản phẩm, bao gồm rau quả, gia vị, ngũ cốc, sản phẩm động vật.

Phụ lục II là danh mục các MRL được xác định tại EU và tổng hợp quy định hiện hành của EU trước ngày 1/9/2008. Phụ lục này quy định cụ thể MRL đối với 245 thuốc bảo vệ thực vật.

Phụ lục III là danh mục cái gọi là các MRL tạm thời của EU. Đây là kết quả của quá trình hài hòa hóa vì nó liệt kê các thuốc bảo vệ thực vật mà trước ngày 1/9/2008 chỉ được quy định ở cấp quốc gia. Phụ lục quy định cụ thể MRL đối với 471 thuốc bảo vệ thực vật.

Phụ lục IV là danh mục các thuốc bảo vệ thực vật (52) mà không cần áp dụng MRL vì mức rủi ro thấp.

Phụ lục V sẽ gồm danh mục các thuốc bảo vệ thực vật sẽ áp dụng giới hạn mặc định khác với mức 0,01 mg/kg. Phụ lục này chưa được công bố.

Phụ lục VI sẽ gồm danh mục các nhân tố chuyển đổi MRL đối với hàng hóa qua chế biến. Phụ lục này chưa được công bố.

Phụ lục VII gồm danh mục các thuốc bảo vệ thực vật sử dụng làm thuốc hun khói mà nước thành viên được phép áp dụng với những trường hợp đặc biệt trước khi đưa sản phẩm ra thị trường.

Nếu một thuốc bảo vệ thực vật không có trong bất kỳ Phụ lục nào nêu trên, thì áp dụng mức MRL mặc định là 0,01 mg/kg (theo Điều 18(1b) của Quy định (EC) số 396/2005).

[Thực thi Quy định \(EC\) số 396/2005](#)

Quy định của Cộng đồng

>Quy định (EC) số 396/2005 và các sửa đổi

- [Quy định \(EC\) số 299/2008 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu](#) ngày 11/3/2008 sửa đổi Quy định (EC) số 396/2005 về mức dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật trong hoặc trên thực phẩm và thức ăn gia súc có nguồn gốc động thực vật, theo đó quyền thực thi được trao cho Ủy ban
- [Quy định \(EC\) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu](#) ngày 23/2/2005 về mức dư lượng tối đa thuốc bảo vệ thực vật trong hoặc trên thực phẩm và thức ăn gia súc có nguồn gốc động thực vật và sửa đổi Chỉ thị Hội đồng số 91/414/EEC.

Bản tổng hợp

>Phục lục I, II, III, IV và VII

Phụ lục I

- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 600/2010](#) ngày 8/7/2010 sửa đổi Phụ lục I của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu theo đó bổ sung và sửa đổi các ví dụ về các loại giống liên quan hoặc sản phẩm khác áp dụng mức MRL như nhau.
- [Quy định Ủy ban \(EC\) số 178/2006 ngày 1/2/2006](#) sửa đổi Quy định (EC) số 396/2005 Nghị viện và Hội đồng châu Âu lập Phụ lục I liệt kê các sản phẩm thực phẩm và thức ăn gia súc áp dụng mức dư lượng thuốc bảo vệ thực vật tối đa.

Phụ lục II, III và IV

- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 322/2012](#) ngày 16/4/2012 sửa đổi các Phụ lục II và III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với clopyralid, dimethomorph, fenpyrazamine, folpet và pendimethalin có trong hoặc trên một số sản phẩm.
- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 270/2012](#) ngày 26/3/2012 sửa đổi các Phụ lục II và III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với amidosulfuron, azoxystrobin, bentazone, bixafen, cyproconazole, fluopyram, imazapic, malathion, propiconazole và spinosad có trong hoặc trên một số sản phẩm.
- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 978/2011](#) ngày 3/10/2011 sửa đổi các Phụ lục II và III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với acetamiprid, biphenyl, captan, chlorantraniliprole, cyflufenamid, cymoxanil, dichlorprop-P, difenoconazole, dimethomorph, dithiocarbamates, epoxiconazole, ethephon, flutriafol, fluxapyroxad, isopyrazam, propamocarb, pyraclostrobin, pyrimethanil và spirotetramat có trong hoặc trên một số sản phẩm.
- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 813/2011](#) ngày 11/8/2011 sửa đổi các Phụ lục II và III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với acequinocyl, emamectin benzoate, ethametsulfuron- methyl, flubendiamide, fludioxonil, kresoxim-methyl, methoxyfenozide, novaluron, thiachloprid và trifloxystrobin có trong hoặc trên một số sản phẩm.
- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 812/2011](#) ngày 10/8/2011 sửa đổi Phụ lục III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với dimethomorph, fluopicolide, mandipropamid, metrafenone, nicotine và spirotetramat có trong hoặc trên một số sản phẩm.
- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 559/2011](#) ngày 7/6/2011 sửa đổi các Phụ lục II và III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với captan, carbendazim, cyromazine, ethephon, fenamiphos, thiophanate-methyl, triasulfuron và triticonazole có trong hoặc trên một số sản phẩm.
- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 524/2011](#) ngày 26/10/2011 sửa đổi các Phụ lục II và III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với biphenyl, deltamethrin, ethofumesate, isopyrazam, propiconazole, pymetrozine, pyrimethanil và tebuconazole có trong hoặc trên một số sản phẩm.
- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 520/2011](#) ngày 25/5/2011 sửa đổi các Phụ lục II và III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với benalaxyl, boscalid, buprofezin, carbofuran, carbosulfan, cypermethrin, fluopicolide, hexythiazox, indoxacarb, metaflumizone, methoxy- fenozide, paraquat, prochloraz, spirodiclofen, prothioconazole và zoxamide có trong hoặc trên một số sản phẩm.
- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 508/2011](#) ngày 24/5/2011 sửa đổi các Phụ lục II và III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với abamectin, acetamiprid, cyprodinil, difenoconazole, dimethomorph, fenhexamid, proquinazid, prothioconazole, pyraclostrobin, spirotetramat, thiachloprid, thiamethoxam và trifloxystrobin có trong hoặc trên một số sản phẩm.
- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 460/2011](#) ngày 12/5/2011 sửa đổi Phụ lục III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với chlorantraniliprole (DPX E-2Y45) có trong hoặc trên cà-rốt
- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 310/2011](#) ngày 28/3/2011 sửa đổi các Phụ lục II và III của Quy định (EC) số

396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với aldicarb, bromopropylate, chlorfenvinphos, endosulfan, EPTC, ethion, fenthion, fomesafen, methabenzthiazuron, methidathion, simazine, tetradifon và triforine có trong hoặc trên một số sản phẩm.

- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 893/2010](#) ngày 8/10/2010 sửa đổi các Phụ lục II và III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với acequinocyl, bentazone, carbendazim, cyfluthrin, fenamidone, fenazaquin, flonicamid, flutriafol, imidacloprid, ioxynil, metconazole, prothioconazole, tebufenozide và thiophanate-methyl có trong hoặc trên một số sản phẩm in or on certain products.

- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 765/2010](#) ngày 25/8/2010 sửa đổi các Phụ lục II và III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với chlorothalonil, clothianidin, difenoconazole, fenhexamid, flubendiamide, nicotine, spirotetramat, thiacloprid và thiamethoxam có trong hoặc trên một số sản phẩm.

- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 750/2010](#) ngày 7/7/2010 sửa đổi các Phụ lục II và III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với acetamiprid, acibenzolar-S-methyl, amisulbrom, ametoctradin, azoxystrobin, bixafen, dimethomorph, dithiocarbamates, fludioxonil, imazalil, pirimicarb, prohexadione, prosulfocarb, pyraclostrobin, tebuconazole, thiacloprid và triclopyr có trong hoặc trên một số sản phẩm.

- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 459/2010](#) ngày 27/5/2010 sửa đổi các Phụ lục II, III và IV của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với azoxystrobin, aminopyralid, boscalid, buprofezin, chlorantraniliprole, cypermethrin, cyprodinil, difenoconazole, flusilazole, fosetyl, imidacloprid, indoxacarb, Isoxaflutole, ethephon, fenitrothion, lambda-cyhalothrin, mandipropamid, metazachlor, methomyl, profenofos, prothioconazole, pyraclostrobin, spinetoram, spirotetramat, tebuconazole, thiacloprid, triadimefon, triadimenol và trifloxystrobin có trong hoặc trên một số sản phẩm (Văn bản có tham chiếu EEA).

- [Quy định Ủy ban \(EU\) số 304/2010](#) ngày 9/4/2010 sửa đổi Phụ lục II của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với 2-phenylphenol có trong hoặc trên một số sản phẩm (Văn bản có tham chiếu EEA).

- [Quy định Ủy ban \(EC\) số 1097/2009](#) ngày 16/11/2009 sửa đổi Phụ lục II của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với dimethoate, ethephon, fenamiphos, fenarimol, methamidophos, methomyl, omethoate, oxydemeton-methyl, procymidone, thiodicarb và vinclozolin có trong hoặc trên một số sản phẩm.

- [Quy định Ủy ban \(EC\) số 1050/2009](#) ngày 28/10/2009 sửa đổi các Phụ lục II và III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với azoxystrobin, acetamiprid, clomazone, cyflufenamid, emamectin benzoate, famoxadone, fenbutatin oxide, flufenoxuron, fluopicolide, indoxacarb, ioxynil, mepanipyrim, prothioconazole, pyridalyl, thiacloprid và trifloxystrobin có trong hoặc trên một số sản phẩm.

- [Quy định Ủy ban \(EC\) số 822/2009](#) ngày 27/8/2009 sửa đổi các Phụ lục II, III và IV của Quy định của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với azoxystrobin, atrazine, chlormequat, cyprodinil, dithiocarbamates, fludioxonil, fluroxypyr, indoxacarb, mandipropamid, potassium tri-iodide, spirotetramat, tetraconazole, và thiram có trong hoặc trên một số sản phẩm.

- o [Đính chính Quy định Ủy ban \(EC\) số 822/2009](#)

- [Quy định Ủy ban \(EC\) số 256/2009](#) ngày 23/3/2009 sửa đổi các Phụ lục II và III của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về mức dư lượng tối đa đối với azoxystrobin và fludioxonil có trong hoặc trên một số sản phẩm.

- [Quy định Ủy ban \(EC\) số 839/2008](#) ngày 30/8/2008 sửa đổi Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu liên quan đến các Phụ lục II, III và IV về mức dư lượng tối đa đối với thuốc bảo vệ thực vật có trong hoặc trên một số sản phẩm.

- [Quy định Ủy ban \(EC\) số 149/2008](#) ngày 29/1/2008 sửa đổi Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu thông qua xây dựng các Phụ lục II, III và IV quy định mức dư lượng tối đa đối với các sản phẩm nêu trong Phụ lục I.

- o [Đính chính Quy định Ủy ban \(EC\) số 149/2008](#)

Phụ lục VII

- [Quy định Ủy ban \(EC\) số 260/2008](#) ngày 18/3/2008 sửa đổi Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu thông qua xây dựng Phụ lục VII liệt kê hỗn hợp hoạt động/ sản phẩm theo quy định được ngoại lệ áp dụng liên quan đến xử lý sau khi thu hoạch bằng hun khói.

[Các chương trình kiểm soát trong nhiều năm của EU](#)

[Khung khổ quy định cũ](#)

Cơ sở dữ liệu về MRL đối với thuốc bảo vệ thực vật

Cơ sở dữ liệu về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật của EU cung cấp công cụ tra cứu đối với mọi MRL của EU nêu trong Quy định (EC) số 396/2005.

Mọi công dân đều có thể tiếp cận miễn phí và dễ dàng cơ sở dữ liệu này. Nó phản ánh các chính sách công khai được cập nhật mới nhất theo Quy định (EC) số 396/2005.

Hãy nhấp chuột vào logo dưới đây để vào cơ sở dữ liệu:



MRLs của EU đối với dư lượng thuốc bảo vệ thực vật được quy định để bảo vệ người tiêu dùng và tạo thuận lợi cho thương mại đối với các sản phẩm có chứa dư lượng. MRLs được quy định dựa trên việc sử dụng được phép các sản phẩm bảo vệ cây trồng theo [Chỉ thị số 91/414/EEC](#).

Các bên xin đăng ký một MRL phải trình số liệu về mức dư lượng do việc ứng dụng trong nông nghiệp và dựa trên các độc tố có trong thuốc bảo vệ thực vật.

Mức MRL được xác định bởi “thử nghiệm có giám sát”. Từ thông tin về độc tố xác định được liều lượng hấp thụ hàng ngày chấp nhận được (ADI) và chỉ tiêu liều cấp tính tham khảo (ARfD) are derived.

Liều lượng hấp thụ hàng ngày chấp nhận được (ADI) phản ánh mức ngộ độc mãn tính. Đó là ước tính số lượng của một chất trong thực phẩm, thể hiện trên cơ sở trọng lượng cơ thể có thể tiêu hóa được hàng ngày trong suốt cuộc đời mà không gây nguy cơ về sức khỏe đáng kể tới người tiêu dùng.

Chỉ tiêu liều cấp tính tham khảo (ARfD) phản ánh mức ngộ độc cấp tính. Đó là ước tính số lượng của một chất trong thực phẩm, thể hiện trên cơ sở trọng lượng cơ thể có thể tiêu hóa được trong vòng một khoảng thời gian ngắn, thường trong một bữa ăn hoặc một ngày, mà không gây nguy cơ về sức khỏe đáng kể tới người tiêu dùng. Để xác định liệu một MRL có chấp nhận được không, lượng hấp thụ dư lượng thông qua mọi thực phẩm có thể được xử lý theo thuốc bảo vệ thực vật đó, được tính toán và so sánh với ADI và ARfD, đối với cả lượng hấp thụ ngắn và dài hạn và với mọi loại nhóm người tiêu dùng hiện có ở châu Âu.

Trong trường hợp MRL kiến nghị không an toàn, mức giới hạn thấp nhất trong môi trường giới hạn xác định (LOD) được xác định là mức MRL. LOD cũng được xác định đối với sản phẩm cây trồng không sử dụng thuốc bảo vệ thực vật và khi sử dụng không để lại bất kỳ dư lượng nào có thể phát hiện được. LOD mặc định trong quy định của EU là 0,01 mg/kg.

[Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu](#) (EFSA) chịu trách nhiệm đánh giá rủi ro và đánh giá từng MRL mới dự kiến sẽ áp dụng.

Dựa trên ý kiến của EFSA, Ủy ban có thể ra Quy định thiết lập một MRL mới hoặc sửa đổi hay bãi bỏ một MRL hiện hành.

Thực thi

Nông dân, thương nhân và nhà nhập khẩu chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm, bao gồm việc tuân thủ các MRL. Cơ quan quản lý của nước thành viên chịu trách nhiệm kiểm soát và thực thi các MRL. Những kiểm tra này sẽ kéo theo việc lấy mẫu, phân tích mẫu và xác định các thuốc bảo vệ thực vật và mức độ dư lượng tương ứng trong mẫu. Để đảm bảo rằng điều này được thực hiện một cách đầy đủ và đồng bộ, Ủy ban có 3 công cụ:

(1) [Chương trình kiểm soát trong nhiều năm của EU](#) được điều phối, nêu ra cho mỗi nước thành viên những kết hợp thuốc bảo vệ thực vật với cây trồng chính cần giám sát và số lượng mẫu tối thiểu phải lấy. Các nước thành viên phải báo cáo kết quả, kết quả này được công bố tại [báo cáo thường niên về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật của Liên minh châu Âu](#).

(2) [Các phòng thí nghiệm tham khảo của Cộng đồng](#) điều phối, đào tạo nhân sự, xây dựng phương pháp phân tích và tổ chức thử nghiệm để đánh giá kỹ năng của các phòng thí nghiệm kiểm soát khác nhau ở cấp quốc gia.

(3) [Cơ quan Thực phẩm và Thú y](#) của Ủy ban tiến hành kiểm tra tại các nước thành viên nhằm đánh giá và kiểm toán các hoạt động kiểm soát của các nước.

Nếu dư lượng thuốc bảo vệ thực vật bị phát hiện ở mức đáng lo ngại cho người tiêu dùng, [Hệ thống cảnh báo sớm đối với Thực phẩm và Thức ăn gia súc](#) (RASFF) sẽ thông báo và các biện pháp sẽ được triển khai để bảo vệ người tiêu dùng.

CÁC TRANG MẠNG (WEBSITE) HỮU ÍCH

Eur-lex: http://europa.eu.int/eur-lex/lex/RECH_menu.do?ihmlang=en trang mạng chính thức cho phép tra cứu văn bản gốc tại Công báo, Quy định có hiệu lực, Quy định tổng hợp, dự thảo luật và hiệp ước của Cộng đồng, còn có thể tra cứu văn bản theo số thứ tự giữa các phần.

Công báo: <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/JOIndex.do?ihmlang=en> Series "L" trong Công báo về quy định và "C" về thông tin và thông báo, việc tra cứu tài liệu được thực hiện dễ dàng nhất bằng cách nhập số tham chiếu của quy định hoặc chỉ thị như EC/852/2004.

Quy định có hiệu lực: <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/en/repert/index.htm> được tổ chức thành 20 chương, chương 03 về nông nghiệp (nông nghiệp, công nghệ sinh học, nông nghiệp hữu cơ, thực phẩm...), chương 15 về môi trường, người tiêu dùng và bảo vệ sức khỏe.

Văn bản tổng hợp: <http://europa.eu.int/eur-lex/en/consleg/index.html> Các văn bản tổng hợp rất hữu ích vì chúng trình bày văn bản pháp lý cùng với mọi sửa đổi bổ sung, vì thế tiết kiệm được nhiều thời gian tham chiếu qua nhiều tài liệu.

SCADPlus: <http://europa.eu.int/scadplus/leg/en/s84000htm> cung cấp bản tóm tắt chính thức các quy định của EU, các phần bao gồm, kiểm soát và quy định vệ sinh thực phẩm, nhập khẩu từ nước thứ ba, quy định cụ thể (mọi loại thịt liên quan) và sản xuất cũng như đưa ra thị trường đối với thực phẩm.

Tài liệu hướng dẫn của EU: <http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index.htm> Các tài liệu hướng dẫn chính thức về Luật Thực phẩm, làm rõ các quy định đối với doanh nghiệp thực phẩm.

Tổng vụ Sức khỏe và Bảo vệ người tiêu dùng (DG SANCO): http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/index_en.htm DG SANCO chịu trách nhiệm về an toàn và vệ sinh thực phẩm tại EU, và trang mạng này đăng tải nội dung phong phú về các vấn đề an toàn thực phẩm và các danh mục áp dụng toàn cầu về những nước, cơ sở và phòng thí nghiệm được EU cấp phép.

Cơ quan Đối ngoại nông nghiệp của Hoa Kỳ (USEU): www.useu.be/agri/usda.html trang mạng được tổ chức tốt để dễ đọc thông tin được thiết kế nhằm giúp nhà sản xuất và xuất khẩu Hoa Kỳ bán vào EU, bao gồm các thông tin về quy định của EU và tác động tới nhà cung cấp của nước thứ ba, hướng dẫn quy định nhập khẩu đối với từng nước thành viên EU (FAIRS) với mọi quy trình và thông tin liên hệ, yêu cầu chứng nhận, báo cáo và các bài báo.

Cơ quan Tiêu chuẩn thực phẩm: www.food.gov.uk cung cấp văn bản hướng dẫn về Luật Thực phẩm EU và diễn giải của Anh đối với các quy định của EU, một số văn bản hướng dẫn chi tiết hơn văn bản đăng trên các trang mạng của EU và FSA còn ra quy định về bộ thực hành.

Thanh tra thị trường trồng trọt www.defra.gov.uk/hort/hmi.htm Trang mạng của Chính phủ Vương quốc Anh, gồm các thông tin rất hữu ích về quy định nhập khẩu đối với sản phẩm tươi và nội dung phong phú về tiêu chuẩn cấp thị trường (EC/2200/1996) và chứng nhận hợp chuẩn theo Quy định EC/1148/2001. Tiêu chuẩn riêng từng cấp của EU có thể dễ dàng tiếp cận từ danh mục hàng hóa theo tiêu chuẩn cấp thị trường.

MRL của EU: các trang mạng hữu ích về thuốc bảo vệ thực vật - lựa chọn các trang mạng giúp tiếp cận thông tin về MRL của EU, số liệu về độ an toàn của thuốc bảo vệ thực vật và các chương trình kiểm tra của Chính phủ với kết quả được công bố hàng quý

http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/pesticides/index_en.htm

http://www.pesticides.gov.uk/psd_databases.asp

Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế: www.codexalimentarius.net có phép tiếp cận với bản sao điện tử mọi tiêu chuẩn quốc tế của Ủy ban này, văn bản hướng dẫn và cẩm nang gồm các văn bản tổng hợp do 154 nước thành viên Ủy ban cùng soạn thảo. Mức dư lượng tối đa của Codex đối với thuốc bảo vệ thực vật và thuốc thú y được quy định qua cơ sở dữ liệu dễ sử dụng, có thể tra cứu theo mặt hàng hoặc hợp chất. Tài liệu của Codex là văn bản tham chiếu chính thức cho các hiệp định SPS và TBT thuộc quản lý của WTO - vốn đề ra khung khổ quy định của thương mại quốc tế.

Cổng thông tin quốc tế của FAO về An toàn thực phẩm, sức khỏe động thực vật (IPFSAP): www.ipfsaph.org/En/default.jsp IPFSAP cung cấp một đường dẫn thay thế để tiếp cận các tài liệu của Codex, nhưng quan trọng hơn, cổng thông tin này còn có cơ sở dữ liệu tra cứu được các tài liệu chính thức (có thể tải xuống dưới dạng file PDF) về những vấn đề SPS do các nước thành viên hiệp định SPS và TBT của WTO trình lên. Những tài liệu này có thể hữu ích giúp kiểm tra được quy chuẩn quốc gia cả trong phạm vi nước của nhà sản xuất lẫn quy chuẩn để tiếp cận một thị trường xuất khẩu mới.

Tổ chức Thương mại thế giới: www.wto.org giúp tiếp cận bản sao các hiệp định SPS và TBT vốn hình thành nên cơ sở để hài hòa hóa quy định quốc tế về an toàn thực phẩm, chất lượng, sức khỏe động thực vật trong thương mại toàn cầu. Báo cáo hàng quý của WTO cũng có thể tiếp cận bao gồm các vấn đề thương mại và quy định cũng như tranh chấp giữa các nước thành viên WTO.

PHỤ LỤC 9

CON ĐƯỜNG PHÍA TRƯỚC CỦA VIỆT NAM

Chiến lược chung cho con đường phía trước của Việt Nam:

Bảo vệ, tăng cường và khôi phục sức khỏe dân số phải là một trong những mục tiêu xã hội cơ bản của Việt Nam. Dinh dưỡng phù hợp và lành mạnh là một trụ cột cơ bản của sức khỏe con người. Để bảo đảm và bảo vệ sức khỏe, thực phẩm không chỉ có chất lượng về thành phần và dinh dưỡng phù hợp, mà còn phải an toàn. Điều này có nghĩa là thực phẩm không được chứa các mối nguy về sức khỏe xét trên khía cạnh ô nhiễm **sinh học, hóa chất hoặc vật lý** xảy ra do quy trình chế biến, sản xuất và chuẩn bị thực phẩm không vệ sinh, ô nhiễm môi trường công nghiệp và quy trình kỹ thuật và thú y trong nông nghiệp khi chế biến nông sản hoặc trong chăn nuôi gia súc giết thịt, đe dọa sức khỏe con người.

Điều này đã trở nên rõ ràng và cũng được khẳng định trong nhiều báo cáo rằng Việt Nam mặc dù đã đạt được bước tiến, trên thực tế, thực hành vệ sinh tại nhiều cơ sở kinh doanh thực phẩm vẫn ở dưới tiêu chuẩn chấp nhận được.

Chiến lược cần bao gồm những cách thức sau:

I. Tăng cường hệ thống giám sát dịch bệnh do thực phẩm gây ra tại Việt Nam:

Giám sát dịch bệnh do thực phẩm gây ra đang trở thành một ưu tiên ngày càng cao trong chương trình nghị sự về sức khỏe cộng đồng tại nhiều nước. Đây là công cụ để ước tính gánh nặng của dịch bệnh do thực phẩm gây ra, đánh giá tác động của gánh nặng này về sức khỏe và kinh tế, và đánh giá các chương trình phòng ngừa và kiểm soát dịch bệnh.

Các hoạt động:

- Khuyến khích Việt Nam cam kết giám sát dịch bệnh do thực phẩm gây ra.
- Tạo thuận lợi cho việc tăng cường các hệ thống giám sát dịch bệnh do thực phẩm gây ra (các hệ thống dựa trên phòng thí nghiệm và dịch tễ học) và chương trình giám sát thực phẩm.
- Xây dựng và điều phối các cách thức toàn cầu nhằm giám sát dịch bệnh do thực phẩm.

II. Cải thiện đánh giá rủi ro:

Xây dựng the Codex một khung khổ phân tích rủi ro được quốc tế thống nhất để làm cơ sở xây dựng các tiêu chuẩn thực phẩm ở cấp quốc gia và quốc tế chú trọng vào việc đánh giá rủi ro một cách đầy đủ.

Các hoạt động:

- Xây dựng các công cụ được quốc tế thống nhất để thiết lập tiêu chuẩn quốc gia và quốc tế và đề ra những ưu tiên quốc gia cũng như sáng kiến về an toàn thực phẩm.
- Triển khai việc đánh giá rủi ro kịp thời và phù hợp lấy đó làm cơ sở cho các tiêu chuẩn và hướng dẫn quốc tế cũng như các quy định thực phẩm quốc gia.
- Thực hiện việc cung cấp thông tin chính xác, toàn diện về tình trạng dịch bệnh do thực phẩm gây ra trên toàn cầu cũng như hóa chất và vi sinh vật trong thực phẩm.
- Triển khai việc đánh giá rủi ro kịp thời, luôn sẵn sàng của JECFA, JMPR và JEMRA.
- Chuyển giao công nghệ và số liệu hiệu quả để đánh giá rủi ro về vi sinh giữa các quốc gia.

III. Xây dựng các biện pháp đánh giá độ an toàn của sản phẩm công nghệ mới:

Áp dụng công nghệ sinh học trong sản xuất thực phẩm cho người tiêu dùng thấy có những thách thức và vấn đề mới.

IV. Nâng cao vai trò khoa học và sức khỏe cộng đồng của WHO trong Codex:

Phân phối thực phẩm toàn cầu làm tăng khả năng thực phẩm ô nhiễm được sản xuất ở một nước có thể là mối nguy của nước khác hoặc mọi nơi trên thế giới.

Các hoạt động:

- Khuyến khích và hỗ trợ sự tham gia tích cực của ngành y tế khi xây dựng tiêu chuẩn, hướng dẫn và khuyến nghị của Codex.
- Hoạt động để đảm bảo rằng các quyết định của Codex dựa trên cơ sở là sức khỏe của người tiêu dùng phải được bảo vệ.
- Khuyến khích và hỗ trợ sự tham gia hiệu quả của các nước đang phát triển vào hoạt động của Codex.
- Thúc đẩy rà soát kỹ lưỡng và tối ưu hóa hoạt động của Codex.

V. Tăng cường truyền thông và vận động chính sách về rủi ro:

Việc truyền thông hiệu quả sẽ mang lại đối thoại hữu hiệu giữa các bên liên quan (người tiêu dùng, ngành hàng, nhà sản xuất) khi phân tích rủi ro và cho phép các bên tham gia vào quá trình này. Điều này còn làm tăng sự chia sẻ thông tin và giáo dục người tiêu dùng nhằm cải thiện thực hành an toàn thực phẩm tại gia đình.

Các hoạt động:

- Tư vấn chính sách nhằm đảm bảo rằng an toàn thực phẩm được coi là một ưu tiên trong sức khỏe cộng đồng.
- Tư vấn chính sách nhằm đảm bảo rằng kết quả đánh giá và phân tích rủi ro được truyền thông theo một hình thức luôn dễ hiểu cho phép đối thoại giữa các bên liên quan, bao gồm cả người tiêu dùng.
- Phát triển và phân phối các sản phẩm và ấn phẩm an toàn thực phẩm cho và hướng tới đối tượng mục tiêu.
- Triển khai đối thoại và các biện pháp khuyến khích sự tham gia, bao gồm chú trọng và đánh giá tác động của truyền thông về rủi ro.

VI. Tăng cường hợp tác trong nước và quốc tế:

Mục tiêu của việc hợp tác này là các hệ thống an toàn thực phẩm tích hợp và mang tính bền vững nhằm đảm bảo giảm bớt rủi ro về sức khỏe trên toàn chuỗi thực phẩm, từ sản xuất cơ bản tới người tiêu dùng.

Các hoạt động:

- Hỗ trợ của các nước thành viên phối hợp với WTO dành cho Việt Nam để đưa vấn đề sức khỏe ra xem xét khi toàn cầu hóa thương mại thực phẩm.
- Thiết lập một nhóm điều phối quốc tế về an toàn thực phẩm nhằm đảm bảo phương pháp tiếp cận thống nhất hiệu quả đối với vấn đề an toàn thực phẩm.
- Điều phối và hỗ trợ các hoạt động về an toàn thực phẩm của các tổ chức quốc tế ở cấp quốc gia.
- Xây dựng các mối liên kết và điều phối hiệu quả giữa các cơ quan liên quan đến an toàn thực phẩm.

VII. Tăng cường xây dựng năng lực:

Việc xây dựng năng lực quốc gia về an toàn thực phẩm liên quan đến nhiều bên, như ngành y tế, nông nghiệp và thương mại cũng như cấp quản lý tỉnh thành phố và các NGO.

Các hoạt động:

- Khuyến khích nhà tài trợ hỗ trợ về an toàn thực phẩm như là một ưu tiên trong vấn đề y tế cộng đồng
- Xây dựng các chiến lược an toàn thực phẩm cấp khu vực dựa trên cả những yếu tố chung được đề ra chiến lược an toàn thực phẩm của tổ chức WHO và nhu cầu khu vực cụ thể.
- Cung cấp hỗ trợ kỹ thuật và công cụ giáo dục về những sáng kiến an toàn thực phẩm theo các hướng dẫn nhằm đánh giá nhu cầu xây dựng năng lực liên quan đến quản lý việc kiểm soát thực phẩm, quy định về thực phẩm, kiểm soát thực phẩm, các phòng thí nghiệm kiểm soát thực phẩm chính thức và thông tin, giáo dục và truyền thông về an toàn và chất lượng thực phẩm.

KẾ HOẠCH HÀNH ĐỘNG VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ SỨC KHỎE TRONG NÔNG NGHIỆP TẠI VIỆT NAM

Các định nghĩa An toàn thực phẩm và sức khỏe trong nông nghiệp liên quan đến 2 nhóm rủi ro khác nhau nhưng lại liên quan đến nhau, đó là rủi ro đối với người tiêu dùng từ khả năng mắc dịch bệnh do tiêu thụ thực phẩm ô nhiễm và mối nguy đối với nhà sản xuất dưới hình thức khả năng thiệt hại hoặc phá hủy năng suất. Một số mối nguy cụ thể gồm:

- *An toàn thực phẩm* đề cập chủ yếu tới mức dư lượng tối đa hóa chất (như thuốc bảo vệ thực vật, kim loại nặng, kháng sinh, hóc-môn, và các loại thuốc khác hoặc phụ gia trong thức ăn gia súc), độc tố tự nhiên (aflatoxins và vv...), dịch bệnh lây lan từ động vật (vi khuẩn và ký sinh trùng), phụ gia thực phẩm, tình trạng phân hủy của sản phẩm thực phẩm, và các chất ô nhiễm vi sinh vật hoặc hóa chất khác. Mối quan ngại về an toàn thực phẩm ảnh hưởng tới việc tiếp cận thị trường trong nước lẫn toàn cầu. Trên trường quốc tế, các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm được xác định trong Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế, mặc dù ngày càng có nhiều người mua từ khu vực tư nhân hoặc tập đoàn người mua từ khu vực tư nhân, như GlobalGAP, đang xác định những quy định về các vấn đề ngoài tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và đôi khi còn có tiêu chuẩn nghiêm ngặt hơn tiêu chuẩn của các tổ chức quốc tế; và
- *Sức khỏe trong nông nghiệp* chủ yếu đề cập tới việc bảo vệ của nước nhập khẩu nhằm ngăn chặn sự xâm nhập của sâu rầy và dịch bệnh động vật. Các tiêu chuẩn sức khỏe trong nông nghiệp bao gồm danh mục sâu rầy, xác định dưới sự bảo trợ của Công ước Bảo vệ thực vật quốc tế (IPPC), và các danh mục dịch bệnh do Tổ chức Thú y thế giới (OIE) xây dựng, và bao gồm các bệnh truyền nhiễm có ảnh hưởng đáng kể tới thương mại quốc tế (cái gọi là dịch bệnh thuộc danh mục A), bao gồm dịch tay chân miệng, bệnh cúm gia cầm, dịch tả lợn, bệnh gà rù và cúm gia cầm...

Các nguyên tắc cơ bản 5 nguyên tắc cơ bản hiện chỉ đạo các chiến lược về an toàn thực phẩm và sức khỏe trong nông nghiệp tại nhiều nơi trên thế giới cũng sẽ được áp dụng tại Việt Nam.

1) Khái niệm *từ nông trại tới bàn ăn* đối với an toàn thực phẩm chú trọng vào việc ngăn ngừa các nguy cơ đe dọa chất lượng và an toàn thực phẩm ở mọi giai đoạn sản xuất, tiếp thị, chế biến, bán lẻ và tiêu dùng. Khái niệm này nhấn mạnh tới tầm quan trọng sống còn của sự tham gia của mọi bên liên quan vào chuỗi thực phẩm, từ nhà cung cấp đầu vào nông nghiệp và nông dân tới người tiêu dùng.

2) Khái niệm *hệ thống tích hợp bảo vệ sức khỏe trong nông nghiệp* quy định các hệ thống liền mạch, gắn kết nhằm bảo vệ thực phẩm không bị nhiễm sâu rầy và dịch bệnh từ bên ngoài thông qua các hoạt động loại bỏ, giám sát, kiểm soát và tiêu hủy, và chúng nhận.

3) Khái niệm *phân tích rủi ro* sử dụng việc quản lý rủi ro, phân tích rủi ro và truyền thông về rủi ro nhằm giúp các nhà ra quyết định (nhà quản lý rủi ro) xác định những chiến lược và ưu tiên trong giải quyết những mối nguy về an toàn thực phẩm và sức khỏe trong nông nghiệp trên cơ sở các nguyên tắc khoa học xem xét nhiều nhu cầu và quy định của chuỗi cung ứng, giám sát và đánh giá việc triển khai, cũng như truyền thông với các bên liên quan nhằm đảm bảo rằng việc phân tích và quyết định đưa ra giải quyết các ưu tiên phù hợp.

4) Khái niệm *Phân tích mối nguy và Điểm kiểm soát tới hạn* (HACCP) chú trọng vào những kiểm soát có thể xác minh được đối với các quy trình xử lý thực phẩm nhằm giúp nhà ra quyết định có được những hành động chính xác phù hợp. Việc áp dụng phương pháp này trong ngành thực phẩm trở nên bắt buộc tại EU đối với mọi chuỗi thực phẩm, tại Hoa Kỳ áp dụng với một số chuỗi, bao gồm nước ép và thịt, và ngày càng trở nên bắt buộc đối với

các nước đang phát triển xuất khẩu sản phẩm thực phẩm sang EU và Hoa Kỳ, dẫn tới việc đưa các nguyên tắc HACCP vào những quy tắc vệ sinh thực phẩm từ năm 1995. HACCP chuyển trách nhiệm trước tiên đối với chất lượng và an toàn thực phẩm tới nhà sản xuất và chế biến. Điều này dựa trên 7 nguyên tắc.

Sau cùng vì tính đa dạng và chuyển đổi năng động của ngành hàng, một *cách tiếp cận về thể chế trên diện rộng* nhằm cải thiện tổng thể khung khổ thể chế và quy định thay vì chỉ chú trọng vào một sản phẩm hoặc nhóm sản phẩm cụ thể đã được áp dụng. Khung khổ này cung cấp cho các bên liên quan trong một chuỗi thực phẩm cụ thể một nền tảng vững chắc để điều phối và triển khai nỗ lực với từng sản phẩm cụ thể dựa vào nhu cầu thị trường, mối nguy và nhu cầu của bên liên quan. Ngoài ra, Kế hoạch Hành động cũng đưa ra một số khuyến nghị cụ thể về các sản phẩm có nguy cơ cao khi cần.

Hệ thống **tích hợp** bảo vệ sức khỏe trong nông nghiệp và cách tiếp cận từ nông trại tới bàn ăn nhấn mạnh các biện pháp phòng ngừa ở điểm kiểm soát tới hạn. Hệ thống từ nông trại tới bàn ăn chú trọng hơn tới việc cung ứng thực phẩm trong nước, nhằm giảm hoặc xóa bỏ sinh vật và dư lượng trong thực phẩm tại chuỗi thực phẩm trong nước (mặc dù cũng là một cách tiếp cận quan trọng nhằm nâng cao tính cạnh tranh tại các thị trường xuất khẩu). Hệ thống bảo vệ sức khỏe trong nông nghiệp tập trung vào bảo vệ ngành nông nghiệp Việt Nam trước sự xâm nhập và hình thành của sâu rầy và dịch bệnh bên ngoài và giảm tác động kinh tế của sâu rầy và dịch bệnh đã hình thành tại đây. Khái niệm cơ bản thứ ba và thứ tư, đó là phân tích rủi ro và HACCP, quy định rằng thông tin từ 2 khái niệm được thảo luận trước đó phải được phân tích trên cơ sở khoa học. Phân tích rủi ro thường áp dụng ở cấp chiến lược và hoạch định, tuy nhiên, HACCP lại áp dụng ở cấp vận hành.

Tóm lại, toàn cầu hóa, sự thay đổi trong nhu cầu của người tiêu dùng trong nước và quốc tế, số người và động vật ngày càng tăng đòi hỏi phải áp dụng những cách thức tiếp cận thay thế đối với vấn đề an toàn thực phẩm và sức khỏe trong nông nghiệp. Việc đảm bảo rằng sản phẩm tiêu dùng cuối cùng không bị nhiễm sâu bệnh, và vì thế mang tính an toàn, không còn đủ nữa, người tiêu dùng còn muốn chắc chắn rằng thực phẩm họ mua an toàn và rủi ro bị nhiễm tác nhân gây bệnh được giảm thiểu. Phân tích rủi ro là cần thiết nhằm đưa ra những đảm bảo này dựa trên cơ sở vững chắc. Chuỗi cung ứng tích hợp, hệ thống bảo vệ tích hợp và phân tích rủi ro, vì thế, là nền tảng cho một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và sức khỏe trong nông nghiệp hiện đại. Khi áp dụng những khái niệm này, một Kế hoạch hành động nhằm cải thiện tổng thể khung khổ thể chế và quy định thay vì chỉ tập trung vào một hoặc một nhóm sản phẩm cụ thể.

Các hành động cần triển khai trong thời gian sắp tới

- *Xây dựng 5 nguyên tắc cơ bản theo đề xuất của Kế hoạch hành động này để làm cơ sở cho các hành động về an toàn thực phẩm và sức khỏe trong nông nghiệp tương lai;*
- *Cải thiện hoạt động của Điểm hỏi đáp và thông báo quốc gia thông qua xây dựng cơ sở dữ liệu; và*
- *Hoàn thành việc phân tích thiếu hụt giữa tiêu chuẩn trong nước và quốc tế và đề ra các ưu tiên nhằm hài hòa hóa tiêu chuẩn, căn cứ vào tầm quan trọng đối với sức khỏe cộng đồng, sự liên quan tới thương mại quốc tế và khả năng thực thi của những tiêu chuẩn này.*

Các hành động cần triển khai trong thời gian trung hạn

- *Tìm hiểu tính khả thi của việc triển khai các hoạt động kiểm dịch, kiểm soát và xóa bỏ sâu bệnh trong khu vực, vì sẽ không hiệu quả và không thể thực hiện việc sử dụng nguồn lực nhằm kiểm soát sự thâm nhập của sâu bệnh đã tồn tại trong cùng hệ sinh thái trên toàn Việt Nam lẫn các vùng biên giới mềm. Vì thế, cách tiếp cận mang tính khu vực sẽ tiết kiệm đáng kể về khía cạnh kinh tế.*

Giấy phép xuất bản:....