

Phụ lục

Nhằm tăng cường quản lý an toàn, chất lượng thực phẩm, ngày 27/5/2015, tại trang mạng chính thức của mình (www.fda.gov.tw) , cơ quan quản lý Thực phẩm Dược phẩm Đài Loan (TFDA) công bố và hướng dẫn các quy định về kiểm nghiệm bắt buộc đối với các doanh nghiệp sản xuất, chế biến, nhập khẩu một số sản phẩm thực phẩm. Đây là chế độ tự chủ kiểm nghiệm. Các quy định này có hiệu lực từ ngày 31 tháng 7 năm 2015. Một số quy định chủ yếu tóm lược như sau:

I-/ Những doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm thuộc diện phải kiểm nghiệm bắt buộc:

- 1- Các doanh nghiệp sản xuất, chế biến, điều chế dầu mỡ ăn đáp ứng đủ các điều kiện liên quan (1- Có đăng ký nhà máy; 2- Vốn từ 30 triệu Đài tệ trở lên) phải kiểm nghiệm bắt buộc từ ngày 31 tháng 10 năm 2014.
- 2- Các doanh nghiệp sản xuất, chế biến, điều chế thực phẩm chế biến từ thịt, thực phẩm chế biến từ sữa, thực phẩm từ thủy sản đáp ứng đủ các điều kiện liên quan (1- Có đăng ký nhà máy; 2- Đáp ứng đủ các điều kiện quy định tại các văn bản liên quan của TFDA) phải kiểm nghiệm bắt buộc từ ngày 31 tháng 12 năm 2014.
- 3- Các doanh nghiệp sản xuất, chế biến, điều chế phụ gia thực phẩm và các doanh nghiệp nhập khẩu đáp ứng đủ các điều kiện liên quan (Có đăng ký thương mại, đăng ký công ty hoặc đăng ký nhà máy) phải kiểm nghiệm bắt buộc từ ngày 31 tháng 12 năm 2014.
- 4- Các doanh nghiệp được cấp phép đăng ký kiểm tra kiểm nghiệm thực phẩm dinh dưỡng đặc thù đáp ứng đủ các điều kiện liên quan (Có đăng ký thương mại, đăng ký công ty hoặc đăng ký nhà máy) phải kiểm nghiệm bắt buộc từ ngày 31 tháng 12 năm 2014.
- 5- Các doanh nghiệp nhập khẩu đậu tương, ngô, tiểu mạch, trà đáp ứng đủ các điều kiện liên quan (Có đăng ký thương mại, đăng ký công ty hoặc đăng ký nhà máy) phải kiểm nghiệm bắt buộc từ ngày 31 tháng 7 năm 2015.
- 6- Các doanh nghiệp sản xuất, chế biến, điều chế bột mỳ, tinh bột, muối ăn, đường, xì dầu đáp ứng đủ các điều kiện liên quan (A- Doanh nghiệp sản xuất, chế biến, điều chế: 1- Có đăng ký nhà máy; 2- Vốn từ 30 triệu Đài tệ trở lên. B- Doanh nghiệp nhập khẩu: Có đăng ký thương mại, đăng ký công

ty hoặc đăng ký nhà máy) phải kiểm nghiệm bắt buộc từ ngày 31 tháng 7 năm 2015.

- 7- Các doanh nghiệp sản xuất, chế biến, điều chế đồ uống có trà đáp ứng đủ các điều kiện liên quan (1-Có đăng ký nhà máy; 2- Vốn từ 30 triệu Đài tệ trở lên) phải kiểm nghiệm bắt buộc từ ngày 31 tháng 7 năm 2015.

II-/ Phạm vi của những thực phẩm phải kiểm nghiệm bắt buộc:

- 1- Dầu mỡ ăn: Bao gồm dầu mỡ từ thực vật, động vật hoặc sinh vật biển (như dầu đậu, dầu vừng, mỡ lợn, mỡ bò, dầu cá...).
- 2- Phụ gia thực phẩm: Phụ gia thực phẩm đơn thuần hoặc phụ gia thực phẩm tổng hợp.
- 3- Đậu tương: Là những sản phẩm nhập khẩu có CCC code sau: 1201900091-6; 1201900092-5; 1208100010-4; 1208100020-2.
- 4- Ngô: Là những sản phẩm nhập khẩu có CCC code sau: 1005900091-4; 1005900092-3; 1102200010-9; 1102200020-7; 1103130010-7; 1103130020-5; 1104230010-4; 1104230020-2.
- 5- Tiểu mạch: Là những sản phẩm nhập khẩu có CCC code sau: 1001190090-7; 1001990090-0; 1002900000-7; 1003900000-6; 1004900000-5; 1008100000-8; 1008500000-9; 1008600000-7.
- 6- Trà: Là những sản phẩm nhập khẩu có CCC code sau: 0902100000-7; 0902200000-5; 0902301000-1; 0902302000-9; 0902309000-4; 0902401000-9; 0902402000-7; 0902409000-2; 0903000000-8; 2101200000-0; 2101300000-8.
- 7- Bột mỳ: Là những sản phẩm nhập khẩu có CCC code sau: 1101001000-4; 1101002000-2; 1103110010-9; 1103110020-7; 1103192000-9; 1103202000-6; 1104120000-9; 1104192000-8; 1104199010-1; 1104221000-5; 1104229000-8; 1104291000-8; 1104293000-4.
- 8- Tinh bột: Là những sản phẩm nhập khẩu có CCC code sau: 1108110000-6; 1108120000-5; 1108130000-4; 1108141000-1; 1108191000-6; 1108199000-9.
- 9- Muối ăn: Là những sản phẩm nhập khẩu có CCC code sau: 2501002000-6; 2501009000-1.
- 10- Đường: Là những sản phẩm nhập khẩu có CCC code sau: 1701120000-6; 1701130010-3; 1701130090-6; 1701140000-4; 1701911010-

6; 1701911090-9; 1701912000-6; 1701991000-0; 1701992000-8; 1701999090-4; 1703101000-4; 1703109000-7.

11- Xi dầu: Là những sản phẩm nhập khẩu có CCC code sau: 2103101000-8; 2103109000-1.

12- Đồ uống có trà: Là dùng búp lá của cây trà (*Camellia sinensis*) làm nguyên liệu, chế biến thành đồ uống có dụng cụ đựng hoặc bao bì.

III-/ Quy định đối với các thực phẩm khác:

Cơ quan quản lý cũng sẽ căn cứ vào các yếu tố như năng lực của sản nghiệp và mức độ quản lý không chế rủi ro để xem xét tổng thể, chia từng giai đoạn lần lượt thông báo thực hiện các biện pháp kiểm nghiệm đối với các thực phẩm khác.

IV-/ Nội dung kiểm nghiệm bắt buộc:

1- Mục đích và nội dung kiểm nghiệm đối với nhà máy sản xuất dầu mỡ ăn vốn từ 30 triệu Đài tệ trở lên:

Mỗi nửa năm ít nhất kiểm nghiệm một lần đối với các nguyên liệu sau:

a- Sản phẩm dầu mỡ động vật:

- Nguyên liệu (chỉ mỡ động vật dùng để chế biến ra dầu): Kiểm nghiệm dư lượng thuốc dùng cho động vật, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật hoặc các nội dung về quản lý vệ sinh khác.
- Dầu thô sơ chế (chỉ dầu mỡ động vật trước khi hoàn thành tinh chế): Kiểm nghiệm kim loại nặng, hợp chất hoá học tổng hợp (Total Polar Compounds), Benzo(a)pyrene, BaP hoặc các nội dung về quản lý vệ sinh khác.
- Dầu tinh chế (chỉ dầu mỡ động vật đã hoàn thành tinh chế): Kiểm nghiệm kim loại nặng, hợp chất hoá học tổng hợp (Total Polar Compounds), Benzo(a)pyrene, BaP hoặc các nội dung về quản lý vệ sinh khác.

b- Sản phẩm dầu mỡ thực vật:

- Nguyên liệu (chỉ hạt, cùi quả hoặc các bộ phận khác có thể lấy dầu mỡ của thực vật dùng để chế biến ra dầu mỡ): Kiểm nghiệm dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, Mycotoxins hoặc các nội dung về quản lý vệ sinh khác.

- Dầu thô sơ chế dùng để tinh chế (chỉ dầu mỡ thực vật chờ tinh chế): Kiểm nghiệm kim loại nặng, Mycotoxins, hợp chất hoá học tổng hợp (Total Polar Compounds), Benzo(a)pyrene, BaP hoặc các nội dung về quản lý vệ sinh khác.
 - Dầu thô ép sơ trực tiếp dùng để ăn (chỉ dầu mỡ thực vật trực tiếp dùng để ăn mà chưa qua tinh chế): Kiểm nghiệm kim loại nặng, Mycotoxins, hợp chất hoá học tổng hợp (Total Polar Compounds), Benzo(a)pyrene, BaP hoặc các nội dung về quản lý vệ sinh khác.
 - Dầu tinh chế (chỉ dầu mỡ thực vật đã hoàn thành tinh chế): Kiểm nghiệm kim loại nặng, Gossypol, hợp chất hoá học tổng hợp (Total Polar Compounds), Benzo(a)pyrene, BaP hoặc các nội dung về quản lý vệ sinh khác.
- c- Nguyên liệu mà doanh nghiệp sản xuất dầu mỡ ăn sử dụng do tự nhập, có CCC code phù hợp với phạm vi sản phẩm khác trong Thông báo này (như đậu tương, ngô) thì thuộc trường hợp doanh nghiệp nhập khẩu sản phẩm đó (đậu tương, ngô), nên cũng phải kiểm nghiệm bắt buộc theo các nội dung (như Mycotoxins, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật hoặc kim loại nặng) và chu kỳ thời gian ít nhất (như mỗi quý hoặc mỗi lô) đã quy định đối với sản phẩm đó. Các kiểm nghiệm này cũng được coi là kiểm nghiệm bắt buộc đối với nguyên liệu đó (như đậu tương, ngô) của nhà sản xuất dầu mỡ ăn.
- d- Doanh nghiệp có thể căn cứ vào phân tích mức độ nguy hại và tinh thần của các điểm quản chế quan trọng (HACCP), tính đặc thù của quá trình chế biến dầu mỡ ăn, các nguyên tắc quản lý nhà cung ứng và quản lý không chế rủi ro, từ đó đánh giá lựa chọn các nội dung kiểm nghiệm bắt buộc cao hơn hoặc phù hợp với các quy định trong Thông báo này một cách hợp lý đối với các giai đoạn của sản phẩm dầu mỡ ăn gồm nguyên liệu, dầu thô sơ chế, dầu thô sơ ép trực tiếp dùng để ăn và dầu tinh chế.
- e- Doanh nghiệp căn cứ vào nguyên tắc nêu trên để đánh giá lựa chọn các nội dung kiểm nghiệm bắt buộc của dầu mỡ ăn một cách hợp lý, cần chuẩn bị đầy đủ các tài liệu minh chứng liên quan, cung cấp sự thuyết minh giải thích một cách hợp lý.
- Các nội dung liên quan đến kiểm nghiệm tại Thông báo này là những yêu cầu cơ bản. Doanh nghiệp vẫn phải căn cứ tinh thần tự chủ và nguyên tắc quản lý không chế rủi ro, tự xem xét quyết định triển khai các nội dung

kiểm nghiệm liên quan và các nội dung kiểm nghiệm khác cao hơn hoặc phù hợp với yêu cầu cơ bản.

2- Mục đích và nội dung kiểm nghiệm đối với nhà máy thực phẩm thủy sản, thực phẩm chế biến thịt và chế biến sản phẩm sữa:

- a- Nhà máy thực phẩm thủy sản cần tiến hành kiểm nghiệm dư lượng thuốc dùng cho động vật đối với các nguyên liệu cá, sò nuôi trồng, trong đó phạm vi “cá, sò nuôi trồng” là gồm các loài cá, loài nhuyễn thể, loài sò, loài giáp xác và các động vật thủy sinh khác trừ loài chim (bao gồm cá sấu, ếch, ba ba, sứa, hải sâm, nhím biển (haidan)) nuôi trồng nước ngọt hoặc nuôi trồng nước biển dùng cho người ăn.
- b- Nhà máy thực phẩm chế biến thịt cần tiến hành kiểm nghiệm dư lượng thuốc dùng cho động vật đối với nguyên liệu là thịt gia súc gia cầm và các bộ phận có thể dùng để ăn khác, trong đó “thịt gia súc gia cầm và các bộ phận có thể dùng để ăn khác” bao gồm loài gia súc, loài gia cầm và các thứ tạp vụn của chúng có thể dùng cho người ăn.
- c- Nhà máy thực phẩm chế biến sản phẩm sữa cần tiến hành kiểm nghiệm dư lượng thuốc dùng cho động vật đối với nguyên liệu sữa tươi, trong đó “sữa tươi” chủ yếu là sữa lỏng tươi được vắt trực tiếp từ bò sữa, cừu dê sữa, chưa qua xử lý.
- d- Về nội dung kiểm nghiệm dư lượng thuốc dùng cho động vật, doanh nghiệp có thể căn cứ vào phân tích mức độ nguy hại của nó và phân tích mức độ nguy hại của các điểm quản chế quan trọng (HACCP), các điểm quản chế quan trọng và các biện pháp quản chế, các nguyên tắc quản lý nhà cung ứng và nguyên tắc công bố thông tin an toàn của các sản phẩm gia súc, gia cầm, thủy sản liên quan của cơ quan quản lý nhà nước cũng như nguyên tắc quản lý khống chế rủi ro, để đánh giá lựa chọn các nội dung kiểm nghiệm dư lượng thuốc dùng cho động vật một cách hợp lý, bao gồm định ra dư lượng được phép và các nội dung về dư lượng thuốc dùng cho động vật không được phép, song cần có tài liệu minh chứng, cung cấp sự thuyết minh giải thích hợp lý.
- e- Nguyên liệu là loài cá, sò nuôi trồng không cùng một nguồn thậm chí không cùng một bộ phận, nguyên liệu là các loại thịt gia súc, gia cầm và các bộ phận dùng để ăn khác, sữa tươi đều phải tiến hành kiểm nghiệm dư lượng thuốc dùng cho động vật. Doanh nghiệp có thể căn cứ vào phân tích mức độ nguy hại của nó và phân tích mức độ nguy hại của các điểm

quản chế quan trọng (HACCP), điểm quản chế quan trọng và các biện pháp quản chế, các nguyên tắc quản lý nhà cung ứng, nguyên tắc công bố thông tin an toàn của sản phẩm gia súc, gia cầm, thủy sản liên quan của cơ quan quản lý nhà nước và nguyên tắc quản lý khống chế rủi ro, để áp dụng kiểm nghiệm luân phiên mang tính chu kỳ, đánh giá lựa chọn nguyên liệu không cùng nguồn gốc hoặc bộ phận cho mỗi lần kiểm nghiệm, nhằm thực hiện việc tự chủ quản lý, song cần có tài liệu minh chứng, cung cấp sự thuyết minh giải thích hợp lý.

3- Mục đích và nội dung kiểm nghiệm đối với doanh nghiệp sản xuất và doanh nghiệp nhập khẩu chất phụ gia thực phẩm:

a- Lựa chọn vật thể kiểm nghiệm:

- Sản phẩm phụ gia thực phẩm đơn thuần: Kiểm nghiệm thành phẩm.
- Sản phẩm phụ gia thực phẩm tổng hợp: Theo nguyên tắc quản lý rủi ro, doanh nghiệp căn cứ quy trình sản xuất để tiến hành phân tích các nhân tố nguy hại, từ đó đánh giá định ra điểm quản chế quan trọng, từ trong nguyên liệu, bán thành phẩm hoặc thành phẩm lựa chọn ra (có thể ba chọn một) nội dung kiểm nghiệm mang tính căn bản. Đối với sản phẩm chất phụ gia thực phẩm tổng hợp khác nhau, nhưng công thức điều chế có nguyên liệu hoặc bán thành phẩm giống nhau (dùng chung), hoặc công thức điều chế của một thành phẩm bao gồm công thức điều chế của một thành phẩm khác, thì có thể căn cứ nguyên tắc đã nêu trên, lựa chọn sản phẩm mang tính tiêu biểu để tiến hành kiểm nghiệm.

+ Chất phụ gia thực phẩm tổng hợp (trừ hương liệu): Xem xét từ chủng loại sản phẩm và công thức điều chế không giống nhau, rủi ro mang tính tương thông và tính tiêu biểu của các sản phẩm khác nhau chủ yếu phải ở chất phụ gia thực phẩm đơn thuần, nên mỗi quý hoặc mỗi lô cần hoàn thành kiểm nghiệm đối với tất cả sản phẩm, hoặc kiểm nghiệm tất cả các chất phụ gia thực phẩm đơn thuần trong tất cả các sản phẩm.

+ Sản phẩm hương liệu: Thuộc tính của sản phẩm đa số là đơn thể lượng nhỏ chủng loại nhiều, có thêm chất dung môi hoặc tải thể, cho nên có khả năng có rủi ro tương thông đến từ chất dung môi hoặc tải thể, nên phải kiểm nghiệm chất dung môi hoặc tải thể mà sản phẩm sử dụng chung. Hương liệu nhập khẩu nếu có thể chứng minh là sử dụng

chất dung môi hoặc tải thể giống nhau, thì phải chọn một sản phẩm tiến hành kiểm nghiệm. Ghi chú: Đối với doanh nghiệp nhập khẩu chất phụ gia thực phẩm tổng hợp, muốn kiểm nghiệm chất phụ gia thực phẩm đơn thuần có thể sẽ khó có được chất này, thì có thể làm thủ tục đăng ký kiểm tra kiểm nghiệm chất phụ gia thực phẩm đơn thuần. Ngoài ra cũng có thể xin nhập hàng mẫu (thông thường hạn lượng là: hương liệu 200g, chất phụ gia thực phẩm khác 1kg).

b- Nội dung kiểm nghiệm:

- Sản phẩm chất phụ gia thực phẩm đơn thuần: Cần kiểm nghiệm hàm lượng kim loại nặng hoặc các vật không thuần chất khác.
- Sản phẩm phụ gia thực phẩm tổng hợp: Do chủng loại chất phụ gia thực phẩm tổng hợp nhiều, nên doanh nghiệp cần đánh giá nguồn gốc rủi ro của công thức điều chế và quy trình sản xuất, chọn ra nội dung kiểm nghiệm mang tính căn bản.
- Trường hợp nguồn gốc rủi ro của sản phẩm chất phụ gia thực phẩm đơn thuần và tổng hợp cũng có thể là nội dung quy định tại các quy định pháp luật vệ sinh khác, thì cũng cần đưa vào đánh giá, lựa chọn nội dung kiểm nghiệm.

c- Quy cách của sản phẩm chất phụ gia thực phẩm cần tham khảo “Phạm vi sử dụng, hạn lượng và tiêu chuẩn quy cách của chất phụ gia thực phẩm” hoặc các tiêu chuẩn vệ sinh liên quan. Trường hợp Đài Loan chưa có quy định về quy cách tiêu chuẩn, thì tham khảo các quy cách của Ủy ban pháp chế thực phẩm Liên hợp quốc (JEFCA) hoặc quy định của Mỹ, EU, Nhật Bản và các nước tiên tiến khác, để tự đánh giá, căn cứ nguyên tắc quản lý rủi ro tự định ra tiêu chuẩn quản lý hợp lý. Gặp phải trường hợp dị thường, cần truy xuất nguồn gốc để xác minh. Về tiêu chuẩn tham khảo của quy cách sản phẩm chất phụ gia thực phẩm tổng hợp, có thể căn cứ vào tỷ lệ điều chế của các sản phẩm để định ra tiêu chuẩn quản lý hợp lý.

d- Chu kỳ kiểm nghiệm ngắn nhất mà Thông báo này quy định là “mỗi quý” hoặc “mỗi lô” ít nhất tiến hành một lần kiểm nghiệm bắt buộc. Nếu nguyên vật liệu, bán thành phẩm hoặc thành phẩm của sản phẩm phải kiểm nghiệm thuộc các nguồn gốc khác nhau, hoặc nội dung kiểm nghiệm của nó bao gồm các nội dung chi tiết, thì doanh nghiệp có thể căn cứ vào nguyên tắc quản lý rủi ro, áp dụng kiểm nghiệm luân lưu mang

tính chu kỳ, để phù hợp với hiệu quả kiểm nghiệm và thực thi tự chủ quản lý, song cần có tài liệu minh chứng, cung cấp sự thuyết minh giải thích hợp lý.

4- Mục đích và nội dung kiểm nghiệm đối với doanh nghiệp thực phẩm dinh dưỡng đặc thù (doanh nghiệp đã được phép đăng ký kiểm tra kiểm nghiệm):

a- Thực phẩm điều chế cho những bệnh tật đặc thù:

- Vi sinh vật: Cần căn cứ thuộc tính của sản phẩm, tham khảo nội dung quản chế của tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm, căn cứ nguyên tắc quản lý rủi ro, chọn ra ít nhất một nội dung quản chế vệ sinh làm nội dung kiểm nghiệm sản phẩm, hoặc tự đánh giá, tăng thêm nội dung kiểm nghiệm.
- Hàm lượng chất dinh dưỡng: Tham khảo các nội dung về dinh dưỡng trong bữa ăn của người dân, căn cứ nguyên tắc quản lý rủi ro, chọn ra ít nhất một chất dinh dưỡng làm nội dung kiểm nghiệm, hoặc tự đánh giá, tăng thêm nội dung kiểm nghiệm.

b- Thực phẩm điều chế cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ:

- Vi sinh vật: Cần tham khảo “Vệ sinh và tiêu chuẩn dư lượng an toàn thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm trẻ sơ sinh”, căn cứ nguyên tắc quản lý rủi ro, chọn ra ít nhất một nội dung quản chế vệ sinh làm nội dung kiểm nghiệm sản phẩm, hoặc tự đánh giá, tăng thêm nội dung kiểm nghiệm.
- Hàm lượng chất dinh dưỡng: Tham khảo các tiêu chuẩn của Đài Loan quy định về thực phẩm điều chế cho trẻ sơ sinh, trẻ nhỏ..., căn cứ nguyên tắc quản lý rủi ro, chọn ra ít nhất một chất dinh dưỡng làm nội dung kiểm nghiệm sản phẩm, hoặc tự đánh giá, tăng thêm nội dung kiểm nghiệm.

c- Căn cứ theo nội dung của Thông báo, doanh nghiệp thực phẩm dinh dưỡng đặc thù đã được phép đăng ký kiểm tra kiểm nghiệm bắt buộc phải thực hiện kiểm nghiệm vi sinh vật và hàm lượng chất dinh dưỡng trong thành phẩm; đối với đồ hộp diệt khuẩn của doanh nghiệp kinh doanh, căn cứ “Tiêu chuẩn vệ sinh của thực phẩm đồ hộp”, sau khi kiểm tra qua thử nghiệm bảo ôn đạt yêu cầu, và trong trạng thái bảo quản thông thường không có vi sinh vật có thể sinh sôi tồn tại, thì có thể làm thành một trong những phương thức đánh giá ô nhiễm vi sinh vật.

Chu kỳ kiểm nghiệm ngắn nhất mà Thông báo này quy định là “mỗi quý” hoặc “mỗi lô” ít nhất tiến hành một lần kiểm nghiệm bắt buộc. Nếu nguyên vật liệu, bán thành phẩm hoặc thành phẩm của sản phẩm phải kiểm nghiệm thuộc các nguồn gốc khác nhau, hoặc nội dung kiểm nghiệm của nó bao gồm các nội dung chi tiết, thì doanh nghiệp có thể căn cứ vào nguyên tắc quản lý rủi ro, áp dụng kiểm nghiệm luân lưu mang tính chu kỳ, để phù hợp với hiệu quả kiểm nghiệm và thực thi tự chủ quản lý, song cần có tài liệu minh chứng, cung cấp sự thuyết minh giải thích hợp lý.

5- Mục đích và nội dung kiểm nghiệm đối với doanh nghiệp nhập khẩu đậu tương, ngô, tiểu mạch, trà và nhà máy sản xuất đồ uống có trà vốn 30 triệu Đài tệ trở lên:

Yêu cầu các doanh nghiệp căn cứ vào các nội dung của Thông báo, làm các nội dung kiểm nghiệm sau:

- a- Sản phẩm đậu tương: Mycotoxins, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật hoặc kim loại nặng
- b- Sản phẩm ngô: Mycotoxins, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật hoặc kim loại nặng
- c- Sản phẩm tiểu mạch: Mycotoxins, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật
- d- Sản phẩm trà: Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật
- e- Sản phẩm đồ uống có trà: Căn cứ theo nguyên liệu trà của sản phẩm để kiểm nghiệm dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

6- Mục đích và nội dung kiểm nghiệm đối với doanh nghiệp nhập khẩu bột mì, tinh bột, muối ăn, đường và xì dầu và đối với nhà máy sản xuất vốn 30 triệu Đài tệ trở lên:

- a- Thành phẩm bột mì: Mycotoxins
- b- Sản phẩm tinh bột: Căn cứ nguyên liệu thực vật nông sản của nó để kiểm nghiệm Mycotoxins, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật hoặc kim loại nặng. Căn cứ thành phẩm của nó để kiểm nghiệm Maleic anhydride hoặc các nội dung quản lý vệ sinh khác.
- c- Thành phẩm muối ăn: Kiểm nghiệm kim loại nặng
- d- Sản phẩm đường: Căn cứ nguyên liệu thực vật nông sản của nó để kiểm nghiệm dư lượng thuốc bảo vệ thực vật hoặc kim loại nặng. Căn cứ bán thành phẩm hoặc thành phẩm của nó để kiểm nghiệm Sulphur dioxide hoặc các nội dung quản lý vệ sinh khác.

- e- Sản phẩm xì dầu: Căn cứ nguyên liệu thực vật nông sản của nó để kiểm nghiệm Mycotoxins. Căn cứ thành phẩm của nó để kiểm nghiệm chất 3-MCPD hoặc các nội dung quản lý vệ sinh khác.

V-/ Một số quy định và hướng dẫn khác:

- 1- Doanh nghiệp thực phẩm tuy đã tiến hành kiểm nghiệm bắt buộc theo quy định của Thông báo, song vẫn chưa phải đã hết trách nhiệm. Việc doanh nghiệp thực phẩm tiến hành kiểm nghiệm bắt buộc các nội dung trọng điểm, chỉ là một trong những phương thức yêu cầu doanh nghiệp thực hiện quản lý tự chủ. Tự chủ quản lý không phải chỉ là dùng duy nhất biện pháp kiểm nghiệm, đối với việc quản lý quy trình sản xuất và chế độ bảo đảm chất lượng sản phẩm, doanh nghiệp vẫn phải đáp ứng các quy định pháp luật liên quan về quy tắc quy phạm vệ sinh tốt về thực phẩm. Thông báo này quy định các nội dung kiểm nghiệm chỉ là những yêu cầu căn bản, doanh nghiệp vẫn phải căn cứ theo tinh thần tự chủ quản lý và nguyên tắc quản lý không chế rủi ro để tự quyết định thực hiện các nội dung kiểm nghiệm liên quan và các nội dung kiểm nghiệm khác một cách ngang bằng hoặc tốt hơn các yêu cầu cơ bản.
- 2- Sản phẩm nhập khẩu nguyên bản thuộc diện phải kiểm nghiệm bắt buộc, nếu là của công ty nước ngoài có chi nhánh công ty tại Đài Loan, thì báo cáo kiểm nghiệm thành phẩm của công ty nước ngoài được coi như báo cáo kiểm nghiệm thành phẩm của chi nhánh công ty tại Đài Loan, khi đó chi nhánh công ty tại Đài Loan không phải tự mình hoặc uỷ thác đơn vị khác tiến hành kiểm nghiệm nữa. Song trường hợp nhà máy sản xuất và tổng công ty không cùng một công ty, thì không được lấy báo cáo kiểm nghiệm của nhà máy sản xuất làm báo cáo kiểm nghiệm của chi nhánh công ty tại Đài Loan.
