

**Danh sách thông báo về dự thảo và quy định có hiệu lực về an toàn thực phẩm
của các thành viên Tổ chức Thương mại thế giới (WTO) từ ngày 21/9-20/10/2022**

1. Danh sách dự thảo lấy ý kiến góp ý

STT	Mã WTO	Quốc gia	Ngày thông báo	Tiêu đề	Tóm tắt
1	G/SPS/N/THA/586	Thái Lan	18/10/2022	Dự thảo thông báo của Bộ Y tế Công cộng (MOPH), số... B.E. được ban hành theo Đạo luật thực phẩm B.E. 2522 mang tên "Nước khoáng thiên nhiên"	<p>Để tuân thủ mức tối đa của một số chất gây ô nhiễm được quy định trong tiêu chuẩn về nước khoáng thiên nhiên (CODEX STAN 108-1981 đã được sửa đổi từ năm 2019, thông báo của MOPH (Số 199) B.E. 2543 (2000) được sửa đổi như sau:</p> <p>Nước khoáng thiên nhiên đóng chai không được chứa nhiều hơn một lượng các chất gây ô nhiễm hoặc vi sinh vật sau đây:</p> <p>1. Kim loại nặng:</p> <p>(1) Antimon 0,005 mg/l (2) Asen 0,01 mg/l, tính theo tổng Asen (3) Bari 0,7 mg/l (4) Borat 5 mg/l, tính theo Borat (5) Cadmium 0,003 mg/l (6) Crôm 0,05 mg/l, tính theo Crôm tổng (7) Đồng 1 mg/l (8) Chì 0,01 mg/l (9) Mangan 0,4 mg/l (10) Thủy ngân 0,001 mg/l (11) Niken 0,02 mg/l (12) Selen 0,01 mg/l</p> <p>2. Các chất khác:</p> <p>(1) Xyanua 0,07 mg/l (2) Nitrat 50 mg/l, tính theo nitrat (3) Nitrit 0,1 mg/l, dưới dạng nitrit (4) Không chứa (dưới giới hạn định lượng) các tác nhân hoạt động bề mặt (5) Không chứa (dưới giới hạn định lượng) thuốc trừ sâu (6) Không chứa (dưới giới hạn định lượng) PCB (7) Không chứa (dưới giới hạn định lượng) dầu khoáng (8) Không chứa (dưới giới hạn định lượng) hydrocacbon thơm đa nhân</p> <p>3. Vi sinh:</p> <p>(1) E. Coli 2,2 (MPN)/100 ml (2) Không nhiễm <i>Escherichia coli</i> (3) Tác nhân gây bệnh như được nêu trong thông báo MOPH (Số 416) B.E. 2563</p>

					về quy định chất lượng hoặc tiêu chuẩn, nguyên tắc, điều kiện và phương pháp phân tích vi sinh vật gây bệnh trong thực phẩm.
2	G/SPS/N/THA/585	Thái Lan	18/10/2022	Dự thảo thông báo của Bộ Y tế Công cộng (MOPH), số... B.E. được ban hành theo Đạo luật thực phẩm B.E. 2522 mang tên "Công bố lợi ích sức khỏe trong thực phẩm"	MOPH đề xuất thiết lập thông báo MOPH liên quan đến "Công bố lợi ích sức khỏe trong thực phẩm", cụ thể trên Website của Văn phòng SPS Việt Nam.
3	G/SPS/N/THA/584	Thái Lan	18/10/2022	Dự thảo thông báo của Bộ Y tế Công cộng (MOPH), số ... B.E. ..., mang tên "Thực phẩm có tồn dư thuốc bảo vệ thực vật (số 4)".	Để bảo vệ người tiêu dùng, MOPH đề xuất sửa đổi thông báo liên quan đến mức dư lượng tối đa của thuốc trừ sâu trong thực phẩm dựa trên rủi ro tập trung vào phơi nhiễm trong ngắn hạn (cấp tính) hoặc dài hạn (mãn tính) sử dụng dữ liệu tiêu thụ thực phẩm của Thái Lan và dữ liệu thử nghiệm thực địa.
4	G/SPS/N/MAR/87	Morocco	17/10/2022	Dự thảo nghị định liên tịch của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Ngư nghiệp Hàng hải và Bộ trưởng Bộ Y tế số 1643-16 ngày 30/5/2016 quy định giới hạn tối đa cho phép của chất gây ô nhiễm trong các sản phẩm sơ cấp và sản phẩm thực phẩm.	Dự thảo nghị định liên tịch này đã được soạn thảo theo các tiêu chuẩn quốc tế về giới hạn tồn dư tối đa chất gây ô nhiễm, các quy định đảm bảo an toàn cho các sản phẩm thực phẩm được sản xuất trong nước hoặc nhập khẩu.
5	G/SPS/N/KOR/763	Hàn Quốc	17/10/2022	i) Đề xuất sửa đổi đối với tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho đồ đựng thực phẩm: vật chứa và bao gói thực phẩm	Hàn Quốc đang đề xuất sửa đổi "đồ dùng thực phẩm: đồ đựng và bao gói thực phẩm". 1) Các tiêu chuẩn sử dụng nhựa tổng hợp tái chế được sửa đổi; 2) Các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật của nhựa tổng hợp poly (butylene adipate terephthalate) (PBAT) mới được thiết lập; 3) Các phương pháp kiểm tra hoặc từ ngữ được sửa đổi.
6	G/SPS/N/TPKM/599	Đài Loan – Trung Quốc	13/10/2022	Thực phẩm, phụ gia thực phẩm, dụng cụ thực phẩm, hộp đựng hoặc bao bì thực phẩm được phân loại theo mã 135/CCC	Hàng hóa được phân loại theo mã 135/CCC, cụ thể phải tuân theo "Quy định kiểm tra thực phẩm nhập khẩu và sản phẩm liên quan" nếu chúng được sử dụng cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, dụng cụ thực phẩm, hộp đựng hoặc bao bì thực phẩm. Các nhà nhập khẩu phải đăng ký kiểm tra với Cục Quản lý thực phẩm và dược phẩm, Bộ Y tế và Phúc lợi Đài Loan.

7	G/SPS/N/TPKM/598	Đài Loan	13/10/2022	Dự thảo tiêu chuẩn vệ sinh cho các chất tạo màu tự nhiên có thể ăn được	Quy định này nhằm: - Sửa đổi các yêu cầu chung đối với chất tạo màu ăn được tự nhiên; - Sửa đổi tiêu chuẩn kỹ thuật cho các chất màu cụ thể.
8	G/SPS/N/CAN/1459	Canada	13/10/2022	Đề xuất của Bộ Y tế Canada cho phép sử dụng chiết xuất hạt cây cúc gai (silymarin) như một thành phần bổ sung trong thực phẩm	Tổng cục thực phẩm, Bộ Y tế Canada đã hoàn thành đánh giá chi tiết về mức độ an toàn trước thị trường của chiết xuất hạt cây cúc gai để sử dụng như một thành phần bổ sung trong thực phẩm, theo khuôn khổ quy định về thực phẩm bổ sung. Kết quả đánh giá trước khi đưa ra thị trường hỗ trợ tính an toàn của các chất chiết xuất từ hạt cây cúc gai được tiêu chuẩn hóa dựa trên hàm lượng silymarin. Do đó, Bộ Y tế Canada dự định cho phép sử dụng chiết xuất hạt cây cúc gai (silymarin) bằng cách sửa đổi danh sách các thành phần bổ sung được phép sử dụng. Canada cũng hoan nghênh bất kỳ thắc mắc nào hoặc những người muốn cung cấp thông tin khoa học mới liên quan đến sự an toàn của chiết xuất hạt cây cúc gai (silymarin) khi được sử dụng làm thành phần bổ sung trong thực phẩm.
9	G/SPS/N/CAN/1458	Canada	13/10/2022	Đề xuất của Bộ Y tế Canada cho phép sử dụng alpha - cyclodextrin làm chất nhũ hóa, ổn định hoặc làm đặc trong các loại thực phẩm khác nhau	Tổng cục thực phẩm, Bộ Y tế Canada đã hoàn thành đánh giá chi tiết về mức độ an toàn trước thị trường của phụ gia thực phẩm alpha-cyclodextrin làm chất nhũ hóa, ổn định hoặc làm đặc trong các loại thực phẩm khác nhau. Kết quả đánh giá trước khi bán ra thị trường hỗ trợ tính an toàn và hiệu quả của alpha-cyclodextrin để sử dụng như được nêu trong tài liệu thông tin. Do đó, Bộ Y tế Canada dự định cho phép sử dụng alpha-cyclodextrin bằng cách sửa đổi danh sách các chất tạo nhũ, tạo keo, ổn định hoặc làm đặc được phép sử dụng. Canada cũng hoan nghênh bất kỳ thắc mắc nào hoặc những người muốn cung cấp thông tin khoa học mới liên quan đến sự an toàn liên quan đến sự an toàn của phụ gia thực phẩm này
10	G/SPS/N/USA/3352	Hoa Kỳ	10/10/2022	Dung sai thuốc trừ sâu novaluron. Quy tắc cuối cùng	Quy định này thiết lập dung sai cho dư lượng của novaluron trong hoặc trên nhiều loại cây trồng.
11	G/SPS/N/USA/3351	Hoa Kỳ	10/10/2022	Dung sai thuốc trừ sâu glufosinate. Quy tắc cuối cùng	Quy định này thiết lập các dung sai đối với dư lượng của glufosinate trong hoặc trên nhiều loại hàng hóa.
12	G/SPS/N/USA/3350	Hoa Kỳ	10/10/2022	Thuốc trừ sâu; Mở rộng Chương trình phân nhóm cây trồng VI	Cơ quan Bảo vệ Môi trường (EPA) đang hoàn thiện các sửa đổi đối với các quy định phân nhóm cây trồng chống chịu thuốc trừ sâu, cho phép thiết lập khả năng chống chịu cho nhiều loại cây trồng liên quan dựa trên dữ liệu từ một nhóm cây trồng đại diện.
13	G/SPS/N/USA/3349	Hoa Kỳ	10/10/2022	Biên nhận một số đơn yêu cầu về tồn dư của các hóa chất thuốc trừ sâu trong	Cơ quan bảo vệ môi trường Hoa Kỳ đã nhận được một số hồ sơ ban đầu của các kiến nghị về thuốc bảo vệ thực vật yêu cầu thiết lập hoặc sửa đổi các quy định về dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật trong hoặc trên các mặt hàng khác nhau.

				hoặc trên các loại hàng hóa khác nhau. Thông báo về việc nộp đơn kiến nghị và yêu cầu góp ý	
14	G/SPS/N/USA/3348	Hoa Kỳ	10/10/2022	Dung sai thuốc trừ sâu benzovindiflupyr. Quy tắc cuối cùng	Quy định này thiết lập các dung sai đối với dư lượng benzovindiflupyr trong hoặc trên rau, củ, trừ củ cải đường, phân nhóm 1B.
15	G/SPS/N/USA/3347	Hoa Kỳ	10/10/2022	Dung sai thuốc trừ sâu propamocarb. Quy tắc cuối cùng	Quy định này thiết lập các dung sai đối với dư lượng của propamocarb trong hoặc trên hành, củ, cây trồng phân nhóm 3-07A; tỏi tây; và cải xoăn.
16	G/SPS/N/BRA/2037/ Add.2	Bra-xin	10/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1091, ngày 20 tháng 4 năm 2022	Chỉ thị Quy phạm số 176, ngày 12 tháng 8 năm 2022, được thông báo trước đó qua G/SPS/N/BRA/2037/Add.1, đã được sửa đổi nội dung. Nội dung thông báo: Sửa đổi nội dung dự thảo trước đó
17	G/SPS/N/KOR/762	Hàn Quốc	06/10/2022	Đề xuất sửa đổi đối với các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho thực phẩm	Các sửa đổi được đề xuất nhằm mục đích: 1. Sửa đổi các tiêu chuẩn bảo quản và phân phối: - Mở rộng loại sản phẩm đông lạnh có thể phân phối sau khi rã đông; - Đề nghị trong tủ lạnh tạm thời đông lạnh để xay nhỏ; - Cho phép sử dụng nhiệt độ phòng và các sản phẩm lạnh làm thành phần đông lạnh đồ ăn sơ chế sẵn; 2. Sửa đổi định nghĩa về loại thực phẩm: - Mở rộng loại hình sản phẩm công thức dinh dưỡng dành cho người cao tuổi và người bệnh; - Sửa lại định nghĩa của đồ ăn sơ chế sẵn có chứa thịt.
18	G/SPS/N/TPKM/597	Đài Loan	05/10/2022	Dự thảo tiêu chuẩn về giới hạn dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm	Dự thảo thay đổi mức dư lượng thuốc trừ sâu của afidopyropen, benthiavalicarb isopropyl, cyantraniliprole, cyflumetofen, dinotefuran, flufenoxuron, flutianil, ipfencarbazone, isofetamid, isopyrazam, mandipropamid, oxathiapiprolin, metaflumizone, propyrisulfuron, pydiflumetofen, pyraziflumid, pyrifthalid, tetraniliprole, thiacloprid có trong trái cây, rau, các loại ngũ cốc, đậu khô, thảo mộc, trà và hạt cây.
19	G/SPS/N/CAN/1457	Canada	03/10/2022	Thông báo đề xuất cho phép sử dụng phosphatidylserine (đậu nành) như một thành phần bổ sung trong thực phẩm	Cục Quản lý Thực phẩm của Bộ Y tế Canada đã đánh giá phosphatidylserine sử dụng như một thành phần bổ sung. Đây là một trong những thành phần mà Cục Quản lý Thực phẩm đã xác định trước đây để đánh giá thêm vì nó là thành phần có trong (các) sản phẩm đủ điều kiện để chuyển sang khuôn khổ quản lý thực phẩm theo giấy phép tiếp thị tạm thời. Tổng cục Thực phẩm kết luận rằng thông tin liên quan đến sự an toàn của phosphatidylserine có nguồn gốc từ đậu nành hỗ trợ việc sử dụng an toàn trong thực phẩm bổ sung với điều kiện mức độ sử dụng không vượt quá 300 mg mỗi

					ngày, không vượt quá 300 mg mỗi khẩu phần và một số thành phần khác và các yêu cầu về ghi nhãn được đáp ứng; như được nêu trong tài liệu thông tin. Do đó, Bộ Y tế Canada đề xuất cho phép sử dụng phosphatidylserine (đậu nành) bằng cách sửa đổi danh sách các thành phần bổ sung được phép
20	G/SPS/N/CAN/1456	Canada	03/10/2022	Thông báo về việc Sửa đổi danh sách các Enzyme thực phẩm được phép Sử dụng pectin lyase từ <i>Trichoderma reesei</i> RF6199 trong các thực phẩm khác nhau.	<p>Tổng cục Thực phẩm của Bộ Y tế Canada đã hoàn thành đánh giá an toàn trước trước khi bán ra thị trường của một đệ trình để xin phê duyệt cho việc sử dụng pectin lyase từ <i>Trichoderma reesei</i> RF6199 trong các loại thực phẩm khác nhau. Pectin lyase từ <i>Aspergillus niger</i> Rung373 đã được phép sử dụng ở Canada trong các loại thực phẩm tiêu chuẩn hóa và không tiêu chuẩn hóa khác nhau ở mức độ phù hợp với thực hành sản xuất tốt. Tuy nhiên, sinh vật nguồn <i>T. reesei</i> RF6199 không phải là nguồn được phép cho bất kỳ loại enzyme thực phẩm nào ở Canada.</p> <p>Các kết quả đánh giá trước khi bán ra thị trường ủng hộ tính an toàn của pectin lyase từ <i>T. reesei</i> RF6199 cho các mục đích sử dụng được yêu cầu. Do đó, Bộ Y tế Canada đã cho phép sử dụng tectin lyase từ <i>T. reesei</i> RF6199 được mô tả trong tài liệu thông tin bằng cách sửa đổi danh sách Enzyme thực phẩm được phép, có hiệu lực từ ngày 23 tháng 9 năm 2022.</p> <p>Mục đích của thông báo này là để thông báo công khai quyết định của Bộ về vấn đề này và cung cấp thông tin liên hệ thích hợp cho những người muốn gửi yêu cầu hoặc thông tin khoa học mới liên quan đến sự an toàn của phụ gia thực phẩm này.</p>
21	G/SPS/N/CAN/1455	Canada	03/10/2022	Thông báo về việc sửa đổi danh sách các chất điều chỉnh độ pH được phép, vật liệu phản ứng axit và chất điều chỉnh nước để mở rộng việc sử dụng axit malic cho rượu mật ong.	<p>Cục Quản lý Thực phẩm của Bộ Y tế Canada đã hoàn thành đánh giá an toàn trước khi bán ra thị trường của một đệ trình đề nghị được sự chấp thuận cho việc sử dụng axit malic trong rượu mật ong bao gồm rượu mật ong có thêm hoa quả và rượu mật ong.</p> <p>Axit malic đã được phép sử dụng ở Canada như một chất điều chỉnh độ pH trong các loại thực phẩm khác nhau, bao gồm rượu vang 'nho' và thực phẩm không tiêu chuẩn hóa (chẳng hạn như rượu vang mật ong có thêm hoa quả) ở mức sử dụng tối đa phù hợp với thực hành sản xuất tốt .</p> <p>Các kết quả đánh giá trước khi bán ra thị trường ủng hộ tính an toàn của axit malic trong rượu mật ong. Do đó, Bộ Y tế Canada đã cho phép sử dụng axit malic được mô tả trong tài liệu thông tin bằng cách sửa đổi danh sách các chất điều chỉnh độ pH được phép, vật liệu phản ứng axit và chất điều chỉnh nước, có hiệu lực từ ngày 23 tháng 9 năm 2022.</p> <p>Mục đích của thông báo này là để thông báo công khai quyết định của Bộ về vấn đề này và cung cấp thông tin liên hệ thích hợp cho những người muốn gửi yêu cầu hoặc thông tin khoa học mới liên quan đến sự an toàn của phụ gia thực phẩm này.</p>

22	G/SPS/N/BRA/2081	Bra-xin	03/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1117, ngày 22 tháng 9 năm 2022	Dự thảo nghị quyết đề xuất bao gồm các thành phần hoạt tính A26 - azoxystrobin, A29 - acetamiprid, A67 - afidopyropene, B46 - benzovindiflupyr, C36 - cyproconazole, D36 - difenoconazole, E30 - etoxazole, F36 - flutriafol, I30am - propiconazole, P43 - pyrimethanil, T32 - tebuconazole, T39 - terbuthylazine trong danh sách chuyên khảo các thành phần hoạt tính cho thuốc trừ sâu, sản phẩm làm sạch gia dụng và chất bảo quản gỗ, được xuất bản theo Chỉ thị Quy phạm số 103 - ngày 19 tháng 10 năm 2021 trên Công báo Bra-xin (DOU - Diário Da União).
23	G/SPS/N/BRA/2080	Bra-xin	03/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1116, ngày 16 tháng 9 năm 2022	Dự thảo nghị quyết này là đề xuất đưa thành phần hoạt chất B59 - BENALAXIL-M vào danh sách chuyên khảo về các thành phần hoạt tính cho thuốc trừ sâu, sản phẩm làm sạch gia dụng và chất bảo quản gỗ, được xuất bản bởi Chỉ thị quy phạm số 103 - ngày 19 tháng 10 năm 2021 trên Công báo Bra-xin (DOU - Diário Onking da União)
24	G/SPS/N/BRA/2079	Bra-xin	03/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1111, ngày 1 tháng 9 năm 2022	Dự thảo nghị quyết đề xuất cập nhật các thành phần hoạt chất A26 - azoxystrobin, A29 - acetamiprid, B54 - bixafem, C60 - zeta cypermethrin, C36 - cyproconazole, C40 - chlorfenapyr, C52 - benzalkonium chlorides, C70 - chloranthranilipirole, ediclof25 - spdiclof25 , F68 - fluxapyroxad, F69 - flupyradifurone, M49 - metominostrobin, M52 - mefentrifluconazole, P50 - picoxystrobin, P53 - prothioconazole, S09 - sulfentrazone, T32 - tebuconazole, T54 - trifloxystrobin và T54 - trifloxystrobin vào danh sách các thành phần hoạt tính cho thuốc trừ sâu, Sản phẩm làm sạch gia dụng và chất bảo quản gỗ, được xuất bản theo Chỉ thị Quy phạm số 103 - ngày 19 tháng 10 năm 2021 trên Công báo Bra-xin (DOU - Diário Onking da União).
25	G/SPS/N/SGP/78	Singapore	30/09/2022	Dự thảo (bản sửa đổi số X) quy định thực phẩm 2022 (yêu cầu ghi nhãn đối với thực phẩm đóng gói sẵn)	Cơ quan thực phẩm Singapore (SFA) đề xuất những điều sau về sửa đổi các yêu cầu ghi nhãn đối với thực phẩm đóng gói sẵn. A.Sửa đổi quy định 5 của quy định thực phẩm về các yêu cầu chung đối với việc ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn để: i. Yêu cầu khai báo lô hàng xác định nhà máy sản xuất và lô sản xuất thực phẩm; ii. Yêu cầu công bố hướng dẫn sử dụng hoặc xử lý thực phẩm trong đó cách sử dụng hoặc xử lý thực phẩm không đúng sẽ dẫn đến thực phẩm không an toàn hoặc không phù hợp; iii. Yêu cầu tên quốc gia xuất xứ của thực phẩm phải kèm theo các từ phù hợp (ví dụ: "quốc gia xuất xứ"; "sản phẩm của"; "sản xuất tại", v.v.) và đối với đóng gói thực phẩm tại Singapore phải được khai báo nguồn gốc xuất xứ. iv. Sửa đổi yêu cầu khai báo thành phần như sau: a) Bắt buộc công bố công bố thành phần dưới một tiêu đề thích hợp (ví dụ: "thành phần"); và để các thành phần được liệt kê theo thứ tự giảm dần dựa trên trọng lượng khô tại thời điểm sản xuất.

				<p>b) Bắt buộc công bố nước bổ sung theo tuyên bố về thành phần trừ khi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nước tạo thành một phần của thành phần như nước muối, xi-rô hoặc nước dùng được sử dụng trong thực phẩm hỗn hợp và được khai báo như vậy trong danh sách các thành phần; 2. Nước bị bay hơi trong quá trình sản xuất; 3. Nước chiếm ít hơn 5% thành phẩm; và 4. Nước được sử dụng để hoàn nguyên các thành phần khử nước trong đó lượng nước được thêm vào bằng với lượng nước đã loại bỏ ban đầu trong quá trình sản xuất thành phần khử nước. <p>c) Miễn khai báo chất hỗ trợ chế biến.</p> <p>d) Bắt buộc công bố sự hiện diện của bất kỳ chất gây dị ứng nào thu được thông qua việc sử dụng công nghệ sinh học liên quan đến thực phẩm và các thành phần được biết là gây quá mẫn cho cá nhân (như được liệt kê trong quy định 5 (4) (ea))</p> <p>e) Cập nhật danh sách các điều khoản chung được phép theo lịch trình đầu tiên của quy định thực phẩm và do đó, hủy bỏ quy định 6 (4).</p> <p>B. Sửa đổi quy định 6 để miễn thực phẩm được đóng gói trong các đơn vị nhỏ, nơi có diện tích bề mặt lớn nhất dưới 10 cm², kể từ việc khai báo thông tin sau trên nhãn với điều kiện người mua tiềm năng có thể tiếp cận được thông tin qua tài liệu vật lý hoặc một trang web hoặc hồ sơ điện tử khác:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Tuyên bố về thành phần (bao gồm tuyên bố về <i>tartrazine</i>, các thành phần được biết là gây quá mẫn cho cá nhân) ii. Nhận dạng lô iii. Tuyên bố cho thực phẩm có chứa aspartame iv. hướng dẫn sử dụng hoặc xử lý thực phẩm <p>C. Sửa đổi quy định 9 và 9A của quy định thực phẩm để cấm sử dụng các tuyên bố hoặc gợi ý liên quan đến thực phẩm mà:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Thực phẩm khác không an toàn cho người tiêu dùng; ii. Một thành phần trong thực phẩm được xác định là không an toàn cho người tiêu dùng; iii. Thực phẩm không chứa chất phụ gia mà không được các quy định cho phép; hoặc iv. thực phẩm không chứa bất kỳ chất nào bị cấm trong thực phẩm. <p>D. Để đưa vào quy định mới 12A đối với thực phẩm được quảng cáo hoặc bán trên nền tảng bán hàng trực tuyến, yêu cầu kê khai các thông tin sau trên danh sách bán thực phẩm đóng gói sẵn:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Tên thực phẩm ii. Danh sách các thành phần (bao gồm công bố về <i>tartrazine</i> và thực phẩm được biết là gây quá mẫn cảm) iii. Khối lượng và trọng lượng khô
--	--	--	--	--

					<p>iv. Tên và địa chỉ của nhà sản xuất, đóng gói, phân phối, nhập khẩu, xuất khẩu hoặc bán sản phẩm ở Singapore</p> <p>v. Tên nước xuất xứ</p> <p>vi. Hướng dẫn sử dụng hoặc xử lý thực phẩm</p> <p>E. Bao gồm định nghĩa và tiêu chí cụ thể cho thực phẩm được bán dưới dạng "không chứa gluten", "không chứa gluten tự nhiên" và "cắt giảm gluten".</p>
26	G/SPS/N/ARE/258, G/SPS/N/BHR/225 G/SPS/N/KWT/122, G/SPS/N/OMN/121 G/SPS/N/QAT/125, G/SPS/N/SAU/477 G/SPS/N/YEM/66	Các Tiêu vương quốc Ả Rập thống nhất	29/09/2022	Hướng dẫn của Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC) về kiểm soát thực phẩm nhập khẩu và cơ chế thực hiện	Dự thảo hướng dẫn này đưa ra các điều kiện và yêu cầu để xuất khẩu thực phẩm sang các nước thuộc Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC), các thủ tục kiểm tra và giám sát đã được GCC phê duyệt và khuôn khổ để áp dụng hướng dẫn này cho các chuyến hàng và chuyển hàng đến các điểm nhập cảnh của GCC.
27	G/SPS/N/UKR/178 /Rev.1	Ucraina	29/09/2022	Dự thảo nghị quyết của nội các bộ trưởng Ucraina "Về việc phê duyệt quy chế đăng ký nhà nước đối với các sản phẩm thuốc thú y".	<p>Dự thảo nghị quyết được phát triển theo phần bốn và phần mười của điều 54 của luật Ucraina ngày 4 tháng 2 năm 2021, số 1206 "về thuốc thú y" thiết lập các yêu cầu mới về đăng ký nhà nước đối với các sản phẩm thuốc thú y.</p> <p>Dự thảo nghị quyết thông qua quy chế đăng ký nhà nước đối với sản phẩm thuốc thú y, cụ thể:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thủ tục đăng ký nhà nước đối với các sản phẩm thuốc thú y; • Yêu cầu đối với đơn đăng ký nhà nước, hồ sơ đăng ký và các tài liệu khác được nộp để đăng ký nhà nước đối với sản phẩm thuốc thú y; • Yêu cầu đối với các xét nghiệm cần thiết để đăng ký nhà nước đối với các sản phẩm thuốc thú y; • Chi tiết cụ thể của việc đăng ký nhà nước đối với một số loại sản phẩm thuốc thú y; • Thủ tục cấp phép sản xuất, nhập khẩu và sử dụng các sản phẩm thuốc thú y chưa đăng ký để nghiên cứu khoa học (thử nghiệm); • Thủ tục thanh toán cho việc theo dõi sau đăng ký. <p>Dự thảo nghị quyết nhằm mục đích đưa luật pháp Ucraina về đăng ký các sản phẩm thuốc thú y phù hợp với các yêu cầu của EU.</p>
28	G/SPS/N/IND/288	Ấn Độ	29/09/2022	Dự thảo quy định sửa đổi về tiêu chuẩn và an toàn thực phẩm (ghi nhãn & trình bày), 2022	Dự thảo quy định sửa đổi về tiêu chuẩn và an toàn thực phẩm (ghi nhãn & trình bày), năm 2022 có liên quan đến dán nhãn dinh dưỡng phía trước bao bì (FOPNL) để chỉ ra các sản phẩm thực phẩm đóng gói chứa nhiều chất béo, đường và muối.
29	G/SPS/N/CHN/1262	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm 5- Pentyl-3H-furan-2-one.	Tiêu chuẩn này áp dụng cho phụ gia thực phẩm 5-Pentyl-3H-furan-2, một loại được điều chế bằng phản ứng hóa học với axit 3-nonenoic là nguyên liệu chính. Các yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử của 5-Pentyl-3H-furan-2-one chủ yếu được quy định.

30	G/SPS/N/CHN/1261	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của P.R.C: Phụ gia thực phẩm advantame.	Tiêu chuẩn này áp dụng cho phụ gia thực phẩm advantame (N- [N- [3- (3-hydroxy-4-metoxyphenyl) propyl] -L- α -aspartyl] -L-phenylalanin 1-metyl este) thu được phản ứng hóa học của 3-hydroxy-4-methoxycinnamaldehyde và aspartam. Chi định các yêu cầu kỹ thuật và phương pháp kiểm tra cho advantame
31	G/SPS/N/CHN/1260	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm chromium theaflavins	Tiêu chuẩn này có thể áp dụng cho phụ gia thực phẩm chromium theaflavins được chế biến từ chè tươi hoặc polyphenol chè thông qua phản ứng chuyển hóa, tinh chế, cô đặc và làm khô bằng phản ứng enzym.
32	G/SPS/N/CHN/1259	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm chiết xuất từ quillaja saponaria molina bark	Tiêu chuẩn này áp dụng cho vỏ, thân hoặc cành quillaja saponaria molina bark làm nguyên liệu thô. Sau khi nghiền, phương pháp chiết xuất bằng dung môi nước được sử dụng để chiết xuất phụ gia thực phẩm từ vỏ cây quillaja saponaria molina được sản xuất bằng các quy trình như lọc và tinh chế. Nó chỉ định các yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử nghiệm đối với chiết xuất từ <i>Quillaja</i> .
33	G/SPS/N/CHN/1258	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm iron tartrate	Tiêu chuẩn này áp dụng cho phụ gia thực phẩm Iron Tartrate được sản xuất bởi axit L-tartaric, natri hydroxit và clorua sắt làm nguyên liệu thô. Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu kỹ thuật và phương pháp xác định đối với phụ gia thực phẩm là iron tartrate
34	G/SPS/N/CHN/1257	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C để sử dụng phụ gia thực phẩm.	Đã xóa bỏ một số phụ gia thực phẩm hoặc tiêu chuẩn sử dụng phụ gia thực phẩm, bổ sung nội dung nhãn cảnh báo sử dụng phụ gia thực phẩm chứa cồn đường.
35	G/SPS/N/CHN/1256	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm cellulose	Tiêu chuẩn này áp dụng cho phụ gia thực phẩm thu được từ bột thực vật xenlulo chứa α -xenluloza bằng cách tinh chế và nghiền cơ học.
36	G/SPS/N/CHN/1255	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm pentaerythritol ester của nhựa thông.	Tiêu chuẩn này thay thế tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia GB 1886.96-2016 cho phụ gia thực phẩm rosin pentaerythritol ester. So với GB 1886,96-2016, những thay đổi chính của tiêu chuẩn này như sau: - Giá trị axit làm chất phủ được sửa đổi; - Thử nghiệm về độ hòa tan làm chất phủ và chất nền dẻo đã được sửa đổi; - Phần phổ điện từ như chất phủ được thêm vào; - Tiêu chuẩn giá trị xả phòng hóa khí lớp màng chất phủ được thêm vào.
37	G/SPS/N/CHN/1254	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm các chế phẩm enzym thực phẩm	Tiêu chuẩn này có thể áp dụng cho các chế phẩm enzym thực phẩm được GB 2760 cho phép và các công bố liên quan. Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu kỹ thuật và phương pháp kiểm tra của chế phẩm enzym thực phẩm.

38	G/SPS/N/CHN/1253	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm lactitol (còn được gọi là 4-O-β-D-Galactopyranosyl-D-glucitol)	Tiêu chuẩn này áp dụng cho phụ gia thực phẩm lactitol (4-O-β-D-Galactopyranosyl-D-glucitol) được sản xuất bằng cách hydro hóa, tinh chế, cô đặc, hút ẩm và các quy trình khác sử dụng lactose làm nguyên liệu, bao gồm lactitol khan, một lactitol nước và dihydrat lactitol. Nó quy định các yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử đối với lactitol.
39	G/SPS/N/CHN/1252	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm canxi hydroxit	Tiêu chuẩn này áp dụng cho canxi hydroxit như một phụ gia thực phẩm được chế biến bởi đá vôi nung hoặc hào có chứa đá vôi thành oxit canxi và sau đó bằng cách phân hủy. Nó quy định các yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử nghiệm đối với phụ gia thực phẩm canxi hydroxit.
40	G/SPS/N/CHN/1251	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm sáp muối trái cây axit béo morpholine	Tiêu chuẩn này áp dụng cho phụ gia thực phẩm là sáp quả muối béo morpholine. Ở một số nhiệt độ nhất định, phụ gia thực phẩm được tạo ra bởi morpholine, dầu ăn hoặc axit béo (bao gồm axit caprylic, axit capric, axit lauric, axit myristic, axit palmitic, axit stearic và axit oleic) và sáp động thực vật tự nhiên (chẳng hạn như sáp cọ) hoặc keo động thực vật tự nhiên (như lạc, nhựa thông).
41	G/SPS/N/CHN/1250	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm quinoline yellow	Tiêu chuẩn này áp dụng cho phụ gia thực phẩm quinoline yellow được sản xuất bằng cách sulfo hóa 2 - (2-quinolinyl) - 1, 3-indnedione. Các yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử được quy định trong tài liệu.
42	G/SPS/N/CHN/1249	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm natri formate	Tiêu chuẩn này áp dụng cho phụ gia thực phẩm natri formate được điều chế bằng phản ứng của natri hydroxit và carbon monoxide (hoặc axit formic) làm nguyên liệu thô.
43	G/SPS/N/CHN/1248	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm methyl cellulose	Tiêu chuẩn này áp dụng cho xenlulo tự nhiên như bột gỗ hoặc bột giấy bông làm nguyên liệu thô, sau khi xử lý kiềm và etilen, sau đó được rửa và làm khô để làm phụ gia thực phẩm methyl xenluloza. Nó chủ yếu quy định các yêu cầu kỹ thuật và phương pháp kiểm tra của methyl xenlulo.
44	G/SPS/N/CHN/1247	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm natri sulfat bản sửa đổi số 1	Công thức trong A.4.5 tính toán kết quả trong phụ lục A được sửa đổi.
45	G/SPS/N/CHN/1246	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: phụ gia thực phẩm disodium EDTA bản sửa đổi số 1	Công thức trong A.3.3 tính toán kết quả trong phụ lục A được sửa đổi

46	G/SPS/N/CHN/1245	Trung Quốc	29/09/2022	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của P.R.C: Phụ gia thực phẩm canxi ascorbate bản sửa đổi số 1	Thay đổi công thức cấu tạo của phụ gia thực phẩm canxi ascorbate
47	G/SPS/N/BRA/2074	Bra-xin	22/09/2022	Dự thảo nghị quyết số 1114, ngày 6 tháng 9 năm 2022	<p>Dự thảo nghị quyết đề xuất cho một Chỉ thị quy phạm – bao gồm "thiết lập mẫu để quản lý thực phẩm và bao bì và các tài liệu tương ứng cần phải nộp"</p> <p>Trong các hội thảo về giám sát sức khỏe cho thấy rằng hiệu quả của các thủ tục quản lý hiện hành đối quản lý thực phẩm là rất thấp, được xác định như sau: Thiếu khả năng tiếp cận thông tin về quản lý sản phẩm; quy định thiếu rõ ràng; khó khăn với việc phân loại thực phẩm; thiếu định nghĩa về cách hiểu rủi ro; thông tin kỹ thuật không đầy đủ dẫn đến việc kiểm soát không đầy đủ, đặc biệt là đối với các sản phẩm có rủi ro cao hơn; năng lực hoạt động của các phòng thí nghiệm phân tích không đủ; các hình thức quy định không đủ số lượng (ủy quyền thị trường hoặc miễn ủy quyền thị trường), xem xét sự thay đổi của các loại thực phẩm hiện có và mức độ rủi ro khác nhau; kẽ hở trong quản lý. Do đó, với toàn bộ nội dung tìm thấy trong phân tích và trong số các biện pháp khác, cần thiết phải thay đổi quy định để giải quyết vấn đề chính được nêu ra. Quy định này cũng sẽ được thông báo cho Ủy ban TBT.</p>
48	G/SPS/N/BRA/2073	Bra-xin	22/09/2022	Dự thảo nghị quyết số 1113, ngày 6 tháng 9 năm 2022	<p>Dự thảo nghị quyết đưa ra các điều khoản về việc quản lý thực phẩm và bao bì thuộc thẩm quyền của hệ thống giám sát y tế quốc gia (SNVS) nhằm cung cấp trên lãnh thổ Bra-xin.</p> <p>Trong các hội thảo về giám sát sức khỏe cho thấy rằng hiệu quả của các thủ tục quản lý hiện hành đối quản lý thực phẩm là rất thấp, được xác định như sau: Thiếu khả năng tiếp cận thông tin về quản lý sản phẩm; quy định thiếu rõ ràng; khó khăn với việc phân loại thực phẩm; thiếu định nghĩa về cách hiểu rủi ro; thông tin kỹ thuật không đầy đủ dẫn đến việc kiểm soát không đầy đủ, đặc biệt là đối với các sản phẩm có rủi ro cao hơn; năng lực hoạt động của các phòng thí nghiệm phân tích không đủ; các hình thức quy định không đủ số lượng (đăng ký hoặc miễn đăng ký), xem xét sự thay đổi của các loại thực phẩm hiện có và mức độ rủi ro khác nhau; kẽ hở trong quản lý. Do đó, với toàn bộ nội dung tìm thấy trong phân tích và trong số các biện pháp khác, cần thiết phải thay đổi quy định để giải quyết vấn đề chính được nêu ra. Quy định này cũng sẽ được thông báo cho ủy ban TBT.</p>

2. Danh sách các văn bản quy định về SPS có hiệu lực

STT	Mã WTO	Quốc gia	Ngày thông báo	Tiêu đề	Tóm tắt
1	G/SPS/N/BRA/2052 /Add.1	Bra-xin	10/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1101, ngày 30 tháng 6 năm 2022	Dự thảo Nghị quyết số 1101, ngày 30 tháng 6 năm 2022, được thông báo trong thông báo số G/SPS/N/BRA/2052 - trong đó được coi là đề xuất đưa thành phần hoạt chất A66: Axit indoleacetic vào danh sách chuyên khảo các thành phần hoạt tính cho thuốc trừ sâu, sản phẩm làm sạch gia dụng và chất bảo quản gỗ, được xuất bản bởi Chi thị Quy phạm số 103 - ngày 19 tháng 10 năm 2021 trên Công báo Bra-xin (DOU - Diário Onking da União), đã được thông qua là Chi thị Quy phạm số 188, ngày 28 tháng 9 năm 2022.
2	G/SPS/N/BRA/2050 /Add.1	Bra-xin	10/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1098, ngày 23 tháng 6 năm 2022	Dự thảo Nghị quyết số 1098, ngày 23 tháng 6 năm 2022, được thông báo trong thông báo số G/SPS/N/BRA/2050- đã xem xét đề xuất đưa thành phần hoạt chất S23: Steinernema carpocapsae vào danh sách chuyên khảo các thành phần hoạt tính cho thuốc trừ sâu, sản phẩm tẩy rửa gia dụng và chất bảo quản gỗ, được xuất bản bởi Chi thị Quy phạm số 103 - ngày 19 tháng 10 năm 2021 trên Công báo Bra-xin (DOU-Diário Onking da União), đã được thông qua là Chi thị Quy phạm số 186, ngày 28 tháng 9 năm 2022.
3	G/SPS/N/BRA/2051 /Add.1	Bra-xin	10/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1100, ngày 30 tháng 6 năm 2022	Dự thảo Nghị quyết số 1100, ngày 30 tháng 6 năm 2022, trước đó đã được thông báo trong thông báo số G/SPS/N/BRA/2051- được coi là đề xuất đưa hoạt chất M53: METAMIPHO vào danh sách chuyên khảo các Thành phần Hoạt tính cho Thuốc trừ sâu, Sản phẩm Làm sạch Gia dụng và Bảo quản gỗ, đã xuất bản theo Chi thị Quy phạm số 103 - ngày 19 tháng 10 năm 2021 trên Công báo Bra-xin (DOU -Diário Onking da União), được thông qua là Chi thị Quy phạm số 187, ngày 28 tháng 9 năm 2022.
4	G/SPS/N/BRA/2049 /Add.1	Bra-xin	10/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1099, ngày 24 tháng 6 năm 2022	Dự thảo Nghị quyết số 1099, ngày 24 tháng 6 năm 2022, được thông báo trong thông báo số G/SPS/N/BRA/2049- đề xuất nghị quyết của Hội đồng quản trị Collegiate - RDC - về việc cấm hoạt chất CARBENDAZIM trong các sản phẩm thuốc trừ sâu trong nước , đã được Nghị quyết - RDC số 739, ngày 8 tháng 8 năm 2022 thông qua. Quy định này cũng sẽ được thông báo trong ủy ban TBT.
5	G/SPS/N/BRA/2048 /Add.1	Bra-xin	10/10/2022	Dự thảo Nghị quyết số 1097, ngày 3 tháng 6 năm 2022	Dự thảo Nghị quyết số 1097, ngày 3 tháng 6 năm 2022, được thông báo trong thông báo số G/SPS/N/BRA/2048 - trong đó được coi là đề xuất đưa các thành phần hoạt tính sau vào danh chuyên khảo sách các thành phần hoạt tính cho thuốc trừ sâu, sản phẩm làm sạch gia dụng và chất bảo quản gỗ, được công bố theo Hướng dẫn quy phạm số 103 - ngày 19 tháng 10 năm 2021 trên Công báo Bra-xin (DOU –Diário Ofting da União): A18 - abamectin, A26 -zoxystrobin,

					A29 - acetamiprid, B46 -benzovindiflupyr, C18 - lorotalonil, C36 - cyproconazole, C47 - cyprodinil, C70 – chlorantraniliprole, F43 - iproil, F49 - fludioxonil, F72 - fluopyram, G02 - glyphosate, M02 - mancozeoleb21 - propiconasate, M02 - P34- pxyfeno, M32 pyriproxifen, P61 - pyroxasulfone, S13 - S-metolachlor, T05 - tebutiuron, T28.1 - triclopyrbutyl và T48 - iamethoxam, đã được thông qua Chi thị Quy phạm số 185, ngày 28 tháng 9 năm 2022.
6	G/SPS/N/USA/3214 /Add.1	Hoa Kỳ	30/09/2022	Danh sách các chất phụ gia tạo màu được miễn chứng nhận: Canxi cacbonat; quy tắc cuối cùng	Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm (FDA) sửa đổi các quy định về chất phụ gia tạo màu để cung cấp cho việc sử dụng canxi cacbonat an toàn trong viên nén và viên nang bổ sung chế độ ăn uống. FDA thực hiện hành động này để phản hồi lại đơn kiến nghị về chất phụ gia màu (CAP) do Colorcon, Inc. (Colorcon hoặc người kiến nghị) đệ trình. Quy tắc này có hiệu lực từ ngày 28 tháng 10 năm 2022.
7	G/SPS/N/EU/524 /Add.1	Liên minh Châu Âu	22/09/2022	Vật liệu nhựa tái chế và các vật phẩm dùng để tiếp xúc với thực phẩm	Đề xuất được thông báo trong G/SPS/N/EU/524 (ngày 07 tháng 12 năm 2021) hiện đã được thông qua bởi quy định của ủy ban (EU) 2022/1616 ngày 15 tháng 9 năm 2022 về các vật liệu và vật liệu nhựa tái chế tiếp xúc với thực phẩm và bãi bỏ quy định (EC) số 282/2008 (văn bản có liên quan đến EEA) OJ L243, ngày 20 tháng 9 năm 2022. Quy chế này sẽ có hiệu lực vào ngày 20 sau khi được công bố trên tạp chí chính thức của liên minh Châu Âu.