

Số: /SCT-KTATMT

Hải Phòng, ngày tháng 3 năm 2026

V/v Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia đối với thực phẩm đã qua chế biến.

Kính gửi:

- Các Sở: Nông nghiệp và Môi trường, Y tế;
- UBND các xã, phường, đặc khu;
- Ban Quản lý Khu kinh tế Hải Phòng;
- Các Hiệp hội doanh nghiệp thành phố Hải Phòng;
- Các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh xuất nhập khẩu trên địa bàn thành phố.

Triển khai thực hiện Công văn số 251/XNK-NH ngày 11/3/2026 của Cục Xuất nhập khẩu - Bộ Công Thương về việc Trung Quốc dự thảo Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia đối với thực phẩm đã qua chế biến; Sở Công Thương thông tin tới Quý cơ quan/ đơn vị nội dung của Dự thảo cụ thể như sau:

1. Phạm vi điều chỉnh

Tiêu chuẩn quy định khái niệm thực phẩm chế biến và các yêu cầu liên quan đến nguyên liệu, phụ gia, sản xuất, chất lượng dinh dưỡng, bao bì, ghi nhãn, lưu thông và chỉ tiêu an toàn sản phẩm.

Tiêu chuẩn áp dụng đối với hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm chế biến; không áp dụng cho lương thực chính, rau củ quả làm sạch, thực phẩm liền và sản phẩm chế biến tại bếp trung tâm.

2. Về nguyên liệu

Nguyên liệu sử dụng phải đáp ứng các quy định hiện hành của Trung Quốc về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, chất ô nhiễm, độc tố vi nấm, phóng xạ và các tiêu chuẩn sản phẩm tương ứng. Doanh nghiệp phải có hồ sơ truy xuất nguồn gốc, chứng từ hợp lệ của nhà cung cấp và thực hiện kiểm tra, nghiệm thu trước khi đưa vào sản xuất.

3. Về phụ gia thực phẩm

Dự thảo quy định không được sử dụng chất bảo quản trong sản xuất thực phẩm chế biến sẵn. Các phụ gia thực phẩm khác chỉ được sử dụng theo đúng danh mục và giới hạn quy định; không được sử dụng nhằm che dấu thực phẩm hư hỏng, gian lận chất lượng hoặc làm giảm giá trị dinh dưỡng của sản phẩm

4. Về điều kiện sản xuất và bảo quản

Cơ sở sản xuất phải đáp ứng kiểm soát lây nhiễm chéo, phân khu chức năng rõ ràng, v.v...

Quy định cụ thể về nhiệt độ bảo quản:

- Sản phẩm cấp đông: nhiệt độ trung tâm không cao hơn -18°C ;
- Sản phẩm bảo quản lạnh: từ 0°C đến 10°C . Yêu cầu kiểm soát ngặt chuổi lạnh trong lưu trữ, vận chuyển và kinh doanh.

5. Về chất lượng dinh dưỡng và thời hạn sử dụng

Khuyến khích cân bằng dinh dưỡng, giảm dầu, muối, đường trong chế biến.

Thời hạn sử dụng sản phẩm tối đa không quá 12 tháng.

6. Về bao bì và ghi nhãn

Bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải đáp ứng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm của Trung Quốc.

Nhãn phải thể hiện đầy đủ thông tin, bao gồm ghi nhãn dinh dưỡng; hướng dẫn làm nóng/làm chín trước khi ăn; điều kiện bảo quản; và tỷ lệ hoặc hàm lượng các thành phần chính (ít nhất ba thành phần đầu tiên nếu không nêu trong tên sản phẩm).

7. Về các chỉ tiêu an toàn

Dự thảo quy định cụ thể các yêu cầu về cảm quan; giới hạn chỉ số peroxide, histamine (đối với một số loài cá biển thịt đỏ); giới hạn kim loại nặng (chì, crom), benzo[a] pyrene; và các chỉ tiêu vi sinh như Salmonella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Vibrio parahaemolyticus và E.coli.

8. Ngày dự kiến có hiệu lực: Chưa xác định.

(Chi tiết Dự thảo tiếng Trung Quốc và bản dịch tiếng Việt không chính thức được gửi đính kèm)

Sở Công Thương đề nghị quý Quý cơ quan phối hợp phổ biến, thông tin rộng rãi đến các doanh nghiệp hội viên và các doanh nghiệp trên địa bàn để biết và chủ động kế hoạch kinh doanh phù hợp. Thông tin góp ý đối với dự thảo văn bản nêu trên (nếu có) đề nghị gửi về Văn phòng SPS Việt Nam (địa chỉ: số 10 Nguyễn Công Hoan, phường Giảng Võ, Hà Nội; điện thoại: 024 3734 4764; email: spsvietnam@mae.gov.vn) và Cục Xuất nhập khẩu - Bộ Công Thương (địa chỉ: số 54 Hai Bà Trưng, phường Cửa Nam, Hà Nội; điện thoại 024 4440 5311; email: xnk-nh@moit.gov.vn) **trước ngày 20/4/2026** để kịp thời tổng hợp gửi Ban thư ký Ủy ban SPS, Tổ chức Thương mại thế giới (WTO).

Trân trọng cảm ơn sự phối hợp của Quý cơ quan./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Công TTĐT TP Hải Phòng (để ph/h);
- GD, các PGD Sở;
- VP Sở (đăng lên trang web của Sở);
- Các phòng, TT thuộc Sở;
- Chi cục QLTT;
- Lưu: VT, KTATMT.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Phạm Tuấn Hải