**Danh sách các loại thực phẩm cần có thư giới thiệu đăng ký chính thức**

*(Bản thảo để lấy ý kiến)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STT** | **Danh mục sản phẩm** | **Ghi chú** |
| 1 | Thịt và các sản phẩm từ thịt | Vui lòng xem bảng đính kèm để biết tài liệu đánh giá rủi ro của các sản phẩm khác nhau |
| 2 | Vỏ xúc xích |
| 3 | Tổ yến và các sản phẩm từ tổ yến |
| 4 | Trứng và các sản phẩm từ trứng |
| 5 | Món bột có nhân  |
| 6 | Gạo |
| 7 | Sản phẩm công nghiệp xay xát ngũ cốc và mạch nha |
| 8 | Hạt và hạt giống |
| 9 | Trái cây sấy khô |
| 10 | Sữa |
| 11 | Sản phẩm thủy sản |

**Phụ lục**

Các sản phẩm nằm trong "Danh mục thực phẩm cần có thư giới thiệu đăng ký chính thức" chủ yếu xem xét ba yếu tố sau:

1. Rủi ro an toàn thực phẩm của các sản phẩm liên quan cao, số lượng sản phẩm nhập khẩu không đạt tiêu chuẩn cao hơn đáng kể so với mức trung bình;

2. Các vụ việc lớn về an toàn thực phẩm đã xảy ra trong danh mục sản phẩm có liên quan, thu hút sự chú ý lớn của công chúng;

3. Thực hiện theo thông lệ quốc tế.

Đánh giá rủi ro cụ thể của từng sản phẩm như sau:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STT** | **Danh mục sản phẩm** | **Đánh giá rủi ro** |
| **Nguồn nguyên liệu thô** | **Công nghệ sản xuất và chế biến** | **Quá trình lưu trữ vận chuyển** | **Lịch sử dữ liệu** | **Nhóm người tiêu dùng** | **Cách sử dụng** | **Thực hành quốc tế** |
| 1 | Thịt và các sản phẩm từ thịt | Thịt và các sản phẩm từ thịt được làm từ gia súc và gia cầm sống. Do các đặc tính của các loài khác nhau, chúng có thể mang bệnh lở mồm long móng, bệnh mụn nước ở lợn, dịch tả lợn Châu Phi, viêm não do virus Nipah, bệnh não xốp ở bò, dịch tả trâu. Các tác nhân gây bệnh như bệnh viêm phổi truyền nhiễm, bệnh ghẻ, bệnh dịch tả ở động vật nhai lại và bệnh cúm gia cầm độc lực cao có nguy cơ lây lan dịch bệnh ở động vật ở các mức độ khác nhau.(1) Thịt đông lạnh là thịt được bảo quản ở nhiệt độ dưới -23°C với nhiệt độ lõi giảm xuống ≤ -15°C.(2) Thịt tươi ướp lạnh, còn gọi là thịt tươi lạnh hoặc thịt ướp lạnh, là thịt đã được giết mổ theo các quy trình thực hành và điều kiện vệ sinh, đã qua kiểm tra và kiểm dịch, và đã được làm lạnh đến nhiệt độ 0°C - 4℃, và thịt tươi luôn phải được giữ trong khoảng 0℃-4℃ trong quá trình bảo quản và vận chuyển.(3) Sản phẩm thịt chế biến là sản phẩm chế biến từ sản phẩm gia súc, gia cầm tươi (đông lạnh) làm nguyên liệu chính.Sản phẩm bao gồm các sản phẩm thịt ướp, thịt hun khói, thịt quay, thịt nướng, thịt chiên, giăm bông, xúc xích, các sản phẩm thịt lên men, các sản phẩm thịt khô nấu chín và các sản phẩm thịt nấu chín khác. | (1) Công nghệ chế biến sản phẩm thịt đông lạnh tương đối đơn giản, chỉ thực hiện chế biến vật lý đơn giản, thường bao gồm kiểm tra và kiểm dịch trước và sau khi giết mổ, giết mổ và chế biến, làm sạch và khử nhiễm, làm mát và chế biến, v.v. Mặc dù bác sĩ thú y tiến hành kiểm dịch lâm sàng trong quá trình chế biến, Tuy nhiên, về cơ bản chỉ là kiểm tra ngoại quan đơn giản và kiểm tra ngẫu nhiên, toàn bộ quy trình sản xuất và môi trường đông lạnh không thể loại bỏ hoàn toàn nguy cơ gây bệnh dịch. Nguy cơ của các sản phẩm nội tạng cao hơn các sản phẩm từ thịt và mức độ rủi ro trong quá trình chế biến nói chung là cao.(2) Công nghệ chế biến sản phẩm thịt đông lạnh tương đối đơn giản, chỉ thực hiện chế biến vật lý đơn giản, thường bao gồm kiểm tra và kiểm dịch trước và sau khi giết mổ, giết mổ và chế biến, làm sạch và khử nhiễm, làm mát và chế biến, v.v. Mặc dù bác sĩ thú y tiến hành kiểm dịch lâm sàng, nhưng về cơ bản chỉ là kiểm tra ngoại quan đơn giản và kiểm tra ngẫu nhiên, quá trình sản xuất không thể loại bỏ hoàn toàn nguy cơ gây bệnh. Nguy cơ của các sản phẩm nội tạng cao hơn so với các sản phẩm thịt và mức độ rủi ro tổng thể là cao.(3) Công nghệ chế biến sản phẩm thịt nấu chín (đóng gói) tương đối phức tạp. Đó là thực phẩm đóng gói thịt có hút chân không nhất định được thực hiện thông qua chế biến, phân loại, cắt, nấu (hoặc không nấu), gia nhiệt và làm mát. Công nghệ chế biến các sản phẩm thịt nấu chín (thịt đóng hộp) tương đối phức tạp. Đây là sản phẩm thương mại được chế biến, cắt, nấu (hoặc không nấu), đóng hộp (bao gồm cả hộp thiếc, lọ thủy tinh hoặc các vật liệu đóng gói khác), niêm phong, khử trùng và làm mát. Sản phẩm thịt đóng hộp vô trùng. Thịt nấu chín nêu trên được sản xuất tại nhà máy chế biến theo thông số kỹ thuật sản xuất. Nguyên liệu thô, kiểm soát quy trình sản xuất và kiểm tra sản phẩm là bắt buộc. Toàn bộ quy trình sản xuất bao gồm gia nhiệt, khử trùng và tiệt trùng, có thể loại bỏ hiệu quả rủi ro của nguyên liệu thô tương tự. Nguồn nguyên liệu thô an toàn và có thể kiểm soát được. Dưới nguyên lý kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt và tiêu chuẩn sản xuất, mức độ chế biến tổng thể thấp.(4) Công nghệ chế biến sản phẩm thịt ngâm tương đối đơn giản, nói chung là chế biến vật lý đơn giản, thường bao gồm làm sạch, cắt, tẩm gia vị, nhào, khuấy và ngâm. Sản phẩm thịt ngâm cần kiểm tra nguyên liệu, sản xuất và quy trình sản xuất không thể loại bỏ hoàn toàn nguy cơ gây bệnh, nhưng quá trình chế biến thường được thực hiện trong một nhà máy chế biến tiêu chuẩn. Bằng cách thêm muối, gia vị và các chất khác, một số tác nhân gây bệnh được chứa trong quá trình ngâm muối và sấy khô. Với nguyên lý là nguồn nguyên liệu thô là an toàn và có thể kiểm soát được, rủi ro xử lý tổng thể ở mức trung bình. Ký kết hiệp định song phương với nước xuất khẩu trước khi xuất khẩu, đăng ký doanh nghiệp thực phẩm chế biến nhiệt và xin giấy phép nhập khẩu trước khi thông quan. | Các sản phẩm thịt phải tuân theo các yêu cầu kiểm soát nhiệt độ nghiêm ngặt khi vận chuyển. Thịt đông lạnh thường phải dưới -15 hoặc -18°C, thịt ướp lạnh thường phải từ 0-4°C, còn thịt nấu chín và thịt ngâm thì không phải tuân theo quy trình chế biến và đóng gói. Các phương pháp khác nhau có yêu cầu khác nhau về nhiệt độ vận chuyển. Thịt thường cần được bảo quản ở trạng thái lạnh hoặc đông lạnh và hiếm khi cần được bảo quản ở nhiệt độ phòng. Do đó, các yếu tố rủi ro trong quá trình vận chuyển thịt tương đối cao. | Theo tình hình xuất nhập khẩu và không tuân thủ của các công ty thực phẩm đã đăng ký từ tháng 1 năm 2022 đến tháng 12 năm 2023, 29 trong số 40 quốc gia và vùng lãnh thổ có hoạt động xuất khẩu sang Trung Quốc có sản phẩm không đạt tiêu chuẩn và bị cấm nhập khẩu vào Trung Quốc, chiếm 72,5%. Trong số 2.236 doanh nghiệp xuất khẩu thịt sang Trung Quốc, có 227 doanh nghiệp bị phát hiện sản phẩm không đạt tiêu chuẩn và bị cấm nhập khẩu, chiếm tỷ lệ 10,2%. | Người tiêu thụ thịt rất đông đảo và chất lượng cũng như độ an toàn của thịt có tác động lớn đến nhiều người. | Tiêu thụ thịt trong nước chủ yếu qua chế biến và nấu chín, với các phương pháp chế biến chính là xào, hầm, chiên ngập dầu và quay, và ít tiêu thụ thịt sống. Một số sản phẩm thịt xông khói nhập khẩu có thể ăn sống và yêu cầu về chất lượng cũng như an toàn của chúng tương đối cao. | (1) Đối với thịt đông lạnh, thịt ướp lạnh và thịt bảo quản, Hoa Kỳ thực hiện tiếp cận quốc gia và đăng ký doanh nghiệp; Liên minh Châu Âu thực hiện tiếp cận sản phẩm và quốc gia và đăng ký doanh nghiệp; Úc thực hiện tiếp cận sản phẩm và quốc gia (được công bố trong cơ sở dữ liệu BICON của Úc) , giấy phép kiểm dịch được áp dụng cho một số sản phẩm và cần phải xin giấy phép nhập khẩu; Nhật Bản ký kết các hiệp định song phương với các nước xuất khẩu trước khi nhập khẩu và cần giấy phép nhập khẩu trước khi thông quan.(2) Đối với thịt nấu chín, Hoa Kỳ thực hiện quyền tiếp cận quốc gia và đăng ký doanh nghiệp; Liên minh Châu Âu thực hiện quyền tiếp cận sản phẩm và quốc gia và đăng ký doanh nghiệp; Úc thực hiện quyền tiếp cận sản phẩm và quốc gia (phát hành dữ liệu BICON của Úc) và thực hiện giấy phép tiếp cận kiểm dịch đối với một số sản phẩm phải xin giấy phép nhập khẩu; Nhật Bản phải ký thỏa thuận song phương với nước nhập khẩu để đăng ký các công ty thực phẩm chế biến nhiệt và xử lý các thủ tục nhập khẩu trước khi thông quan. |
| 2 | Vỏ xúc xích (làm từ lòng động vật) | Năm 2023, cả nước đã nhập khẩu tổng cộng 102.000 tấn lòng động vật, bao gồm 63.000 tấn lòng heo ướp muối, 1.600 lòng cừu ướp muối và 38.000 tấn lòng động vật khác (chủ yếu là lòng cừu đông lạnh). Có 212 doanh nghiệp từ 11 quốc gia hoặc vùng lãnh thổ đã được cấp phép đăng ký xuất khẩu sang Trung Quốc, với nguồn gốc đa dạng và số lượng lớn. | Hiện nay, vỏ xúc xích nhập khẩu vào nước đều được ướp muối ăn (chiếm 63,1%) và cạo (chiếm 36,9%). Trong quá trình sản xuất, khâu ướp muối chưa đủ, khâu cạo chưa đạt chuẩn, khâu loại bỏ tạp chất cụ thể không đầy đủ. Có khả năng mang các mầm bệnh được nhập khẩu cùng với các sản phẩm vỏ xúc xích. | Trong quá trình vận chuyển, hàng hóa xuất khẩu của một số nước cần phải đi qua một nước thứ ba, điều này có thể dẫn đến nguy cơ xảy ra dịch bệnh. Trong quá trình lưu trữ, sản phẩm vỏ xúc xích chủ yếu được đóng trong thùng nhựa hoặc đóng trong thùng các tông. Nếu việc lưu trữ không được quản lý đúng cách, vỏ xúc xích nhập khẩu vào Trung Quốc sẽ bị lẫn với các sản phẩm khác, gây nguy cơ lây nhiễm chéo các loại bệnh. | Từ tháng 01/2022 đến tháng 12/2023, tại cảng đã phát hiện và bắt giữ 5 lô hàng kém chất lượng. Trong đó, có 3 lô hàng không được phép nhập cảnh, 1 lô hàng không đúng với hàng hóa, giấy chứng nhận và 1 lô hàng có nội dung của rủi ro kiểm dịch.  | Vỏ chủ yếu được dùng để làm xúc xích và được nhiều người tiêu thụ. | Vỏ xúc xích chủ yếu được dùng để nhồi xúc xích và ăn trực tiếp, gây nguy cơ mất an toàn cao hơn. | Liên minh Châu Âu, Hoa Kỳ, Nhật Bản, Vương quốc Anh và các quốc gia khác đều yêu cầu Trung Quốc phải đăng ký vỏ xúc xích. |
| 3 | Tổ yến và các sản phẩm từ tổ yến | Yến sào và các sản phẩm từ yến sào được làm từ nước bọt của chim yến và các loài chim én tương tự. Trong số đó, yến sào chưa qua sơ chế và yến sào ăn được có nguy cơ tiềm ẩn lây lan vi-rút cúm gia cầm ở các mức độ khác nhau.(i) Tổ yến thô là sản phẩm được làm từ nước bọt của chim yến và các loài chim yến tương tự, đã qua xử lý sơ bộ để loại bỏ phân, đất và tạp chất nói chung, không có nấm mốc và không có chất phụ gia. Yến thô được lấy từ các hang chim hoặc nhà nuôi yến. Chúng chỉ được phân loại, rửa sạch, cắt, cân và đóng gói, điều này có nguy cơ tiềm ẩn lây lan vi-rút cúm gia cầm, mức độ rủi ro cao.(ii) Yến sào ăn được là sản phẩm yến sào được chế biến từ tổ yến thô qua các công đoạn như phân loại, ngâm nước, làm sạch, loại bỏ lông, định hình lại, gia nhiệt, sấy khô và đóng gói. Không bao gồm các sản phẩm yến sào như yến đá, nguy cơ dịch bệnh có thể được kiểm soát hiệu quả, mức độ nguy cơ ở mức trung bình.(iii) Sản phẩm yến sào là yến sào ăn được làm từ nguyên liệu thô hoặc yến sào ăn được đã được làm sạch và loại bỏ, có hoặc không có nguyên liệu thô khác được thêm vào và được chế biến bằng cách ngâm, hầm hoặc các quy trình nấu khác, khử trùng và sấy khô hoặc không sấy khô. Các sản phẩm có thể ăn trực tiếp với hàm lượng thức ăn từ tổ yến không dưới 1% có nguy cơ lây lan dịch bệnh thấp. | Nghiên cứu khoa học cho thấy, sản phẩm tổ yến tự nhiên có chứa nitrit, hàm lượng này phụ thuộc vào nhiều yếu tố khác nhau. Hàm lượng nitrit vượt mức quy định có thể gây ra rủi ro lớn về an toàn thực phẩm, do đó cần thực hiện quy trình vận hành theo tiêu chuẩn (SOP) để kiểm soát. Đồng thời, cần xử lý nhiệt hiệu quả để tiêu diệt virus cúm gia cầm với nhiệt độ lõi không dưới 70°C trong ít nhất 3,5 giây để kiểm soát nguy cơ bùng phát dịch bệnh. Yêu cầu về hiệu quả của công nghệ xử lý rất cao. | Bao bì bên ngoài và thùng chứa vận chuyển của sản phẩm tổ yến đã được khử trùng đảm bảo an toàn vệ sinh, các yếu tố rủi ro trong quá trình vận chuyển tương đối thấp. | Trong năm 2023, tổng cộng phát hiện 5 lô sản phẩm yến sào không đạt yêu cầu và không được phép nhập khẩu, với tổng khối lượng không đạt yêu cầu là 125,5 kg. Những lý do chính dẫn đến việc không tuân thủ là hàm lượng nitrit quá mức, hàm lượng nhôm quá mức, chất lượng cảm quan và nhãn mác không đạt yêu cầu. Những lô hàng không đạt này đến 2 quốc gia và 5 doanh nghiệp sản xuất đã đăng ký ở nước ngoài. | Xét về nhóm người tiêu dùng, yến sào đang ngày càng trẻ hóa và phổ biến hơn, đồng thời đang dần mở rộng từ sản phẩm cao cấp sang thị trường trung bình sử dụng. | Đến năm 2023, yến khô, yến ăn liền và yến tươi hầm chiếm lần lượt 40%, 40% và 20% tổng lượng tiêu thụ. | Chịu ảnh hưởng của văn hóa ẩm thực, thị trường chính của các sản phẩm tổ yến là Trung Quốc và cộng đồng người Hoa. |
| 4 | Trứng và các sản phẩm từ trứng | Trứng và các sản phẩm từ trứng được làm từ trứng tươi. Do các loài khác nhau, chúng có thể bị nhiễm các tác nhân gây bệnh như virus cúm gia cầm và virus bệnh Newcastle, có thể gây ra các mức độ dịch bệnh động vật khác nhau. (1) Trứng tươi là trứng còn vỏ từ các loại gia cầm khác nhau, chưa qua chế biến hoặc chỉ qua chế biến bằng các phương pháp bảo quản như làm lạnh, ngâm trong chất lỏng, khử trùng, bảo quản trong môi trường có kiểm soát và bảo quản khô. (2) Chủ yếu bao gồm các sản phẩm trứng lỏng, sản phẩm trứng khô, sản phẩm trứng đông lạnh, trứng chế biến, v.v. Sản phẩm trứng lỏng: Các sản phẩm trứng được làm từ trứng sau khi bóc vỏ và chế biến, như trứng nguyên quả, lòng đỏ trứng, lòng trắng trứng, v.v. Sản phẩm từ trứng khô: sản phẩm từ trứng tươi được chế biến từ các quá trình như tách vỏ, chế biến, tách đường và sấy khô như bột trứng nguyên quả, bột lòng đỏ trứng, bột lòng trắng trứng, v.v. Sản phẩm trứng đông lạnh: Sản phẩm trứng làm từ trứng tươi thông qua quá trình bóc vỏ, chế biến, đông lạnh và các quá trình khác, chẳng hạn như trứng đông lạnh, lòng đỏ trứng đông lạnh, lòng trắng trứng đông lạnh, v.v. Trứng chế biến: các sản phẩm trứng làm từ trứng tươi, có hoặc không thêm bất kỳ chất phụ gia nào và được chế biến qua các quy trình khác nhau như muối, kiềm, bã và nước muối, chẳng hạn như bảo quản, trứng bảo quản lòng đỏ trứng muối, trứng bã và nước muối trứng. | (1) Trứng tươi: Thông thường là loại trứng có vỏ được làm sạch và khử trùng bề mặt (bằng tia UV hoặc ozone), chưa qua chế biến và trứng tươi chỉ được xử lý bằng phương pháp làm lạnh, lỏng hoặc tráng để đảm bảo chất lượng. Vỏ trứng được xử lý bằng các phương pháp bảo quản như bảo quản trong môi trường có kiểm soát và bảo quản khô. Nguy cơ mang mầm bệnh là cực kỳ cao. (2) Sản phẩm từ trứng: Sản phẩm từ trứng có thể mang vi-rút cúm gia cầm và vi-rút bệnh Newcastle. Theo Bộ luật Sức khỏe động vật trên cạn, nhiệt độ lõi và thời gian vô hiệu hóa virus cúm gia cầm và virus bệnh Newcastle trong các sản phẩm trứng, nếu công nghệ chế biến sản phẩm trứng có thể vô hiệu hóa virus cúm gia cầm và virus bệnh Newcastle, bao gồm đun sôi, phun nhiệt độ cao Sấy khô v.v., rủi ro khi chế biến thấp; nếu không đảm bảo vô hiệu hóa được virus cúm gia cầm và virus bệnh Newcastle thì vẫn có nguy cơ mang bệnh và rủi ro này là cao.(3) Theo phân tích của “Báo cáo về Quy định phân loại đánh giá rủi ro để đăng ký và quản lý các nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài”, mức độ rủi ro về công nghệ sản xuất và chế biến trứng và sản phẩm từ trứng là cao. | Trứng và các sản phẩm từ trứng cần được bảo quản và vận chuyển trong các thùng chứa ở điều kiện đông lạnh hoặc làm lạnh. Rủi ro phơi nhiễm có thể cao. Theo Báo cáo nghiên cứu về Quy định đăng ký và quản lý đối với các nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài, mức độ rủi ro của việc vận chuyển và lưu trữ là cao. | Do trứng và các sản phẩm từ trứng hiện không được phép nhập khẩu vào Trung Quốc nên chưa phát hiện trường hợp nào không đủ tiêu chuẩn. | Mặt hàng "trứng và sản phẩm từ trứng" không bao gồm các loại thực phẩm cụ thể dành cho một nhóm người cụ thể và đối tượng tiêu dùng rất rộng. | Trứng tươi tiêu thụ trong nước chủ yếu qua chế biến và nấu chín, phương pháp chế biến là luộc, chiên, hầm và hiếm khi ăn sống. Một số sản phẩm trứng nhập khẩu không trải qua quá trình xử lý nhiệt nên có yêu cầu cao hơn về chất lượng và an toàn. | Đối với trứng và các sản phẩm từ trứng, Liên minh Châu Âu (EU) áp dụng quy định về phê duyệt sản phẩm, quốc gia và đăng ký doanh nghiệp; Hoa Kỳ áp dụng quy định phê duyệt quốc gia và đăng ký doanh nghiệp; Úc và Nhật Bản đều áp dụng quy định phê duyệt quốc gia và sản phẩm. |
| 5 | Món bột có nhân (bánh bao, há cảo, sủi cảo, …) | Món này chủ yếu được làm từ một hoặc nhiều loại ngũ cốc như lúa mì, gạo và ngũ cốc, cùng các sản phẩm của chúng, hoặc được bổ sung thêm nhân/thành phần phụ; nhân/thành phần phụ có thể bao gồm đậu, khoai tây, thịt gia súc và gia cầm, sữa. Trong đó bao gồm một hoặc nhiều loại thực phẩm có nguồn gốc động vật hoặc thực vật, chẳng hạn như các sản phẩm thủy sản, trái cây, rau quả và nấm ăn được. | Món chủ yếu được chế biến thông qua quá trình chuẩn bị, chế biến, tạo hình và đông lạnh nhanh. Bởi vì nguồn nguyên liệu nhồi làm nhân cho món này rất phức tạp, đặc biệt là những nguyên liệu có chứa thành phần từ thịt như thịt gia súc, gia cầm và trứng, nên chúng có thể liên quan đến các tác nhân gây bệnh như cúm gia cầm, bệnh lở mồm long móng và vi-rút gây bệnh Newcastle. Nếu các khâu chế biến như tiếp nhận nguyên liệu thô không được kiểm soát chặt chẽ, có khả năng các loại bệnh cụ thể sẽ được du nhập vào Trung Quốc cùng với sản phẩm. | Hầu hết các loại sản phẩm nhồi cần được bảo quản và vận chuyển trong các thùng chứa trong môi trường đông lạnh hoặc lạnh, chịu ảnh hưởng lớn bởi các yếu tố nhiệt độ và độ ẩm. Nếu quy trình này không được kiểm soát đúng cách, rủi ro có thể lớn hơn, trực tiếp dẫn đến hư hỏng thực phẩm và các vấn đề khác. Có nguy cơ bị nhiễm khuẩn gây bệnh. Có nguy cơ bị nhiễm khuẩn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. | Từ tháng 1/2022 đến tháng 12/2023, đã bắt giữ một lô hàng sản phẩm nhập khẩu không đạt tiêu chuẩn do sử dụng quá nhiều chất phụ gia. | Các sản phẩm thuộc nhóm sản phẩm này cũng có nguy cơ gây dị ứng cho một số nhóm người nhất định do nguồn nguyên liệu làm nhân phức tạp. | Bao gồm các sản phẩm thô đã sẵn sàng để ăn hoặc chưa sẵn sàng để ăn chưa được làm nóng và ủ trước khi đông lạnh, hoặc các sản phẩm đã nấu chín đã sẵn sàng để ăn hoặc chưa sẵn sàng để ăn đã được làm nóng và ủ trước khi đông lạnh. Do liên quan đến việc kiểm soát nhiệt độ nên cần phải ngăn ngừa nguy cơ mang theo các bệnh dịch. | Một số quốc gia (khu vực) có yêu cầu tiếp cận kiểm dịch đối với thực phẩm có nhân. Ví dụ, EU phân loại và quản lý thực phẩm có chứa sữa, trứng và các sản phẩm từ thủy sản ở mức hàm lượng 50%. Nếu hàm lượng cao hơn mức này, sẽ thực hiện giám sát kiểm dịch. Thực phẩm có chứa thành phần thịt cũng phải chịu sự giám sát kiểm dịch. Giám sát kiểm dịch. Hiện nay, Trung Quốc đang thực hiện quản lý kiểm dịch đối với các loại thực phẩm có nguồn gốc động vật như thịt và trứng gia súc, gia cầm. |
| 6 | Gạo | Nguyên liệu thô của gạo đến từ lúa, bao gồm gạo lứt, gạo xát trắng và gạo tấm đã được xay xát và chế biến mà không có trấu và các tạp chất khác. Cây lúa dễ bị các sinh vật gây hại tấn công, quá trình trồng lúa cũng dễ gặp phải những rủi ro như dư lượng thuốc bảo vệ thực vật quá mức và ô nhiễm kim loại nặng. | Quá trình chế biến gạo có thể bao gồm việc loại bỏ đá, xay xát, tách gạo thô, phân loại màu, đánh bóng và các bước khác. Theo Tiêu chuẩn quốc tế về các biện pháp kiểm dịch thực vật - Phân loại hàng hóa dựa trên rủi ro dịch hại (ISPM 32), các phương pháp chế biến trên vẫn có thể chịu ảnh hưởng của dịch bệnh lây nhiễm lúa. Đồng thời, quá trình chế biến lúa về cơ bản không làm giảm hàm lượng dư lượng thuốc trừ sâu và kim loại nặng, có thể có nguy cơ gây ô nhiễm trong quá trình chế biến. | Trong quá trình bảo quản, hình thức đóng gói của sản phẩm sẽ khác nhau. Sản phẩm đóng gói trong bao bì rời hoặc bao dệt chịu ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, điều kiện bảo quản, v.v. Việc kiểm soát không đúng cách yếu tố này có thể khiến sản phẩm bị nhiễm sâu bệnh hoặc bị mốc, đồng thời có nguy cơ nhiễm bẩn trong quá trình vận chuyển và bảo quản. Cơ quan hải quan đã nhiều lần phát hiện các loại sâu bệnh trong gạo nhập khẩu vào Trung Quốc, bao gồm cả các loại gây hại kiểm dịch như bọ đậu Brazil. | Từ tháng 1 năm 2022 đến tháng 12 năm 2023, đã thu giữ 8 lô gạo không đạt tiêu chuẩn. Nguyên nhân chính dẫn đến tình trạng không đạt tiêu chuẩn là do ô nhiễm quá mức và chất lượng không đạt yêu cầu. | Gạo là lương thực chính hàng ngày ở Trung Quốc, đáp ứng nhu cầu của hầu hết người tiêu dùng và vấn đề an ninh lương thực luôn được quan tâm cao. | Gạo nhập khẩu chủ yếu được ăn sau khi nấu chín; một số gạo nhập khẩu hoặc gạo tấm chủ yếu được sử dụng để chế biến thành thức ăn chăn nuôi hoặc nấu bia, v.v. |  |
| 7 | Sản phẩm công nghiệp xay xát ngũ cốc và mạch nha | (1) Sản xuất bột ngũ cốc chủ yếu sử dụng các loại ngũ cốc thuộc họ Poaceae như lúa mì, gạo, ngô, lúa mạch đen, kiều mạch, yến mạch, v.v. Các loại sản phẩm liên quan chủ yếu bao gồm bột gạo, bột mì, v.v. Mạch nha chủ yếu được làm từ các loại quả chín của lúa mạch, lúa mì, lúa mạch đen, yến mạch, v.v. (2) Lúa mì và các loại trái cây khác là những vật mang chính của các loài gây hại kiểm dịch như TCK (lúa mì lùn bunt) và TIM (lúa mì Ấn Độ bunt), những loài này có hại cao và khó kiểm soát. Các bệnh kiểm dịch quan trọng trên thế giới được phân loại là các loài gây hại kiểm dịch Loại I ở TQ và được nhiều quốc gia trên thế giới liệt vào danh sách bệnh phải kiểm dịch. | Các sản phẩm của ngành xay xát ngũ cốc được làm từ lúa mì, gạo, ngô, lúa mạch đen, v.v. thông qua các quá trình như nghiền, xay, ép hoặc tách lớp; mạch nha được làm từ lúa mạch, lúa mì, lúa mạch đen, v.v. thông qua các quá trình như nảy mầm và sấy khô. Theo Tiêu chuẩn quốc tế về các biện pháp kiểm dịch thực vật - Phân loại hàng hóa dựa trên rủi ro dịch hại (ISPM 32), các sản phẩm được chế biến theo cách này vẫn có thể bị nhiễm các bệnh dịch, đặc biệt đối với các sản phẩm làm từ lúa mì, lúa mạch đen, v.v., nếu chúng không có chất lượng cao, bất hoạt nhiệt độ. Trong quá trình thu hoạch, có nguy cơ mang theo các loại sâu bệnh như TCK (lúa mì lùn bunt) và TIM (lúa mì Ấn Độ bunt). | Sản phẩm chủ yếu được vận chuyển và lưu trữ trong các bao lớn với số lượng lớn và trong các thùng chứa ở nhiệt độ phòng. Chúng bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ, độ ẩm, điều kiện bảo quản, v.v. Việc kiểm soát không đúng cách liên kết này có thể khiến sản phẩm bị sâu bệnh xâm nhập hoặc bị mốc, và có thể có nguy cơ ô nhiễm trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. | Từ tháng 1/2022 đến tháng 12/2023, đã thu giữ bốn lô sản phẩm không đạt yêu cầu, chủ yếu do chất lượng không đạt chuẩn. | Có thể được sử dụng làm nguyên liệu thô để chế biến thực phẩm và có nguy cơ gây dị ứng cho một số nhóm người nhất định. | Thông thường, thực phẩm cần phải được nấu chín hoặc chế biến trước khi tiêu thụ và không dễ bị nhiễm các yếu tố có hại thông qua quá trình tiêu thụ, nhưng vẫn có những rủi ro tiềm ẩn do vật lạ, hư hỏng, v.v. |  |
| 8 | Hạt và hạt giống | Các loại hạt và hạt giống là hạt của các loại cây thân gỗ có vỏ cứng hoặc các sản phẩm được chế biến từ các loại hạt, hạt hoặc nhân làm nguyên liệu chính, bao gồm quả óc chó, hạt dẻ, hạt mơ, hạt hạnh nhân, đào núi, quả hồ trăn, quả torreya Trung Quốc (TQ), hạt macca, hạt thông, v.v... | Các loại hạt và hạt giống thường được chế biến bằng các phương pháp vật lý, bao gồm cắt nhỏ, ép, lột vỏ và tách vỏ, và các đặc tính của chúng không thay đổi. Theo Công ước Bảo vệ Thực vật Quốc tế và (IPPC) Tiêu chuẩn Quốc tế về các Biện pháp kiểm dịch thực vật dựa trên rủi ro sâu bệnh, nếu thực phẩm không được phân loại là sản phẩm thực phẩm theo Tiêu chuẩn quốc tế (ISPM 32), nó vẫn có thể bị sâu bệnh xâm nhập. Đồng thời, chế biến không đúng cách dẫn đến chất lượng kém và nguy cơ sâu bệnh không bị loại bỏ bằng công nghệ chế biến. Ở một số quốc gia trên thế giới, thực phẩm từ hạt bị nhiễm vi khuẩn gây bệnh như Listeria và Salmonella, và có thể có nguy cơ nhiễm bẩn trong quá trình chế biến các loại hạt và hạt giống. | Trong quá trình bảo quản, hình thức đóng gói của sản phẩm sẽ khác nhau. Sản phẩm đóng gói trong bao bì rời hoặc bao dệt bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ, độ ẩm, điều kiện bảo quản, v.v. Việc kiểm soát không đúng cách có thể khiến sản phẩm bị sâu bệnh xâm nhập. Đồng thời, bản thân sản phẩm có hàm lượng dầu cao và dễ bị bị oxy hóa, dễ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Quá trình vận chuyển và lưu trữ có thể có nguy cơ bị nhiễm bẩn. | Từ tháng 1 năm 2022 đến tháng 12 năm 2023, 60 lô hạt và hạt giống không đủ tiêu chuẩn đã bị thu giữ, chủ yếu do chất lượng kém. | TQ phụ thuộc nhiều vào việc nhập khẩu loại sản phẩm này, nhóm người tiêu dùng rất rộng và cũng có nguy cơ tiềm ẩn gây dị ứng với một số nhóm người nhất định. | Có thể ăn trực tiếp hoặc sau khi chế biến thêm bởi các công ty thực phẩm. |  |
| 9 | Trái cây sấy khô | Trái cây sấy khô được làm từ trái cây tươi (như nhãn, vải, nho, hồng), có nguy cơ bị sâu bệnh kiểm dịch tấn công. Ngoài ra, quá trình trồng trái cây có thể dẫn đến rủi ro về an toàn như dư lượng thuốc trừ sâu quá mức. | Trái cây sấy khô thường được chế biến bằng các quy trình khử nước như phơi và sấy khô. Theo Công ước Bảo vệ Thực vật Quốc tế (IPPC) "Tiêu chuẩn Quốc tế về Biện pháp Kiểm dịch Thực vật - Phân loại Hàng hóa Dựa trên Rủi ro Sâu bệnh" (ISPM 32), vẫn có nguy cơ sự xâm nhập của sâu bệnh. Đồng thời, do yêu cầu về chất lượng bên ngoài và chống ăn mòn của chính sản phẩm, các công ty thường sử dụng các chất phụ gia thực phẩm như lưu huỳnh đioxit trong quá trình sản xuất và chế biến, điều này có nguy cơ vượt quá giới hạn hoặc vượt quá tiêu chuẩn. Tóm lại, quá trình chế biến trái cây sấy khô có thể gây ra nguy cơ ô nhiễm. | Hầu hết các sản phẩm được vận chuyển và lưu trữ trong các bao lớn với số lượng lớn và trong các thùng chứa ở nhiệt độ phòng. Chúng bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ, độ ẩm và điều kiện bảo quản. Việc kiểm soát không đúng cách có thể khiến sản phẩm bị sâu bệnh xâm nhập hoặc bị mốc. Có thể có nguy cơ nhiễm bẩn trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. | Từ tháng 1/2022 đến tháng 12/2023, phát hiện 39 lô trái cây sấy nhập khẩu không đạt yêu cầu, chủ yếu do dư lượng phụ gia (lưu huỳnh đioxit) quá mức, chất lượng không đạt chuẩn. | Nhiều người tiêu thụ trái cây sấy khô và cũng có nguy cơ gây dị ứng cho một số nhóm người nhất định. | Có thể ăn trực tiếp hoặc sau khi chế biến thêm bởi các công ty thực phẩm. |  |
| 10 | Sữa | Sữa thô và các sản phẩm từ sữa đã trải qua một số kỹ thuật chế biến nhất định vẫn có thể lây lan bệnh tật ở động vật và bệnh truyền nhiễm từ động vật sang người, gây nguy cơ cho an toàn thực phẩm, an toàn sức khỏe động vật và an toàn sức khỏe cộng đồng. | Cần phải tuân thủ các khuyến nghị của WOAH (Tổ chức Thú y thế giới) và các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia, trong đó công nghệ chế biến là mắt xích quan trọng trong việc vô hiệu hóa vi-rút. | Nhiệt độ, điều kiện bảo quản, v.v. cần được kiểm soát và có thể có nguy cơ bị nhiễm bẩn. | Theo số liệu về hoạt động xuất nhập khẩu và tình hình không tuân thủ của các công ty sữa đã đăng ký tại Trung Quốc từ năm 2023 đến năm 2024, 14 trong số 50 quốc gia và vùng lãnh thổ có hoạt động xuất khẩu sang Trung Quốc có sản phẩm không đạt tiêu chuẩn và bị cấm nhập khẩu vào nước này, chiếm 28%. Trong số 2.177 doanh nghiệp xuất khẩu các sản phẩm từ sữa sang Trung Quốc, có 25 doanh nghiệp bị phát hiện sản phẩm không đạt tiêu chuẩn và bị cấm nhập khẩu, chiếm tỷ lệ 1,1%. | Hướng đến các nhóm nhạy cảm, sản phẩm này bao phủ hầu hết người tiêu dùng, đặc biệt là trẻ sơ sinh, trẻ nhỏ và người già. | Ăn trực tiếp hoặc dùng làm nguyên liệu chế biến thực phẩm. | Hầu hết các quốc gia, bao gồm Hoa Kỳ, Liên minh Châu Âu, Úc và New Zealand, Hàn Quốc, Nga, Indonesia và Malaysia, đều có yêu cầu đăng ký hoặc khuyến nghị chính thức đối với các nhà sản xuất sữa. |
| 11 | Sản phẩm thủy sản | Các sản phẩm thủy sản bao gồm sứa, động vật thân mềm, giáp xác, da gai, thân đầu, cá, bò sát, động vật có vú sống dưới nước và các sản phẩm động vật thủy sinh khác, cũng như tảo và các sản phẩm thực vật biển khác và các sản phẩm của chúng. Nguồn nguyên liệu thô rất phức tạp, sản phẩm phải đối mặt với rủi ro về kiểm dịch và rủi ro về an toàn và vệ sinh. | Sản phẩm thủy sản được chia thành các sản phẩm thủy sản ướp lạnh, đông lạnh, sấy khô, ngâm chua, cá đóng hộp và các sản phẩm cá xay, sản phẩm nội tạng động vật thủy sản, gia vị thủy sản, mỡ và dầu động vật thủy sản, các sản phẩm thủy sản khác, v.v. theo phương pháp chế biến phức tạp. Các phương pháp chế biến khác nhau liên quan đến một số rủi ro kiểm dịch và rủi ro về an toàn và vệ sinh, đặc biệt là các phương pháp làm lạnh và đông lạnh có rủi ro cao hơn. | Các hình thức vận chuyển sản phẩm thủy sản bao gồm đông lạnh, làm lạnh và các phương pháp khác, bị ảnh hưởng rất nhiều bởi điều kiện bảo quản như nhiệt độ và độ ẩm môi trường, và có thể gây ra nhiều rủi ro hơn. | Từ năm 2022 đến năm 2023, trong số 91 quốc gia (khu vực) có giao thương với Trung Quốc, 53 quốc gia (khu vực) có sản phẩm thủy sản nhập khẩu không đạt tiêu chuẩn, chiếm 58,2%. Trong số đó, có 40 quốc gia (hoặc khu vực) có liên quan đến vấn đề an toàn chất lượng sản phẩm, chiếm 44%. Trong số 5.199 công ty thủy sản giao dịch với Trung Quốc, có 620 công ty không tuân thủ, chiếm 11,9%. Trong số đó, 312 công ty có vấn đề về chất lượng và an toàn sản phẩm, chiếm 6%. | Nhóm người tiêu dùng thủy sản tương đối rộng, ít hạn chế về các yếu tố như khu vực và độ tuổi. Hầu như tất cả người tiêu dùng đều bị ảnh hưởng. Đối với người dân bình thường, việc ăn phải thủy sản bị ô nhiễm sẽ mang lại rủi ro cho sức khỏe. | Các sản phẩm thủy sản thường cần được đun nóng và nấu chín trước khi tiêu thụ. Có một số rủi ro nhất định nếu tiêu thụ không đúng cách, đặc biệt là các sản phẩm thủy sản sống và ướp lạnh sẵn sàng để ăn, có nguy cơ cao hơn. | Đăng ký doanh nghiệp sản xuất thủy sản là thông lệ được quốc tế chấp nhận. Các nghị định thư song phương có liên quan hiện nay do Trung Quốc ký kết đều nêu rõ, các cơ quan quản lý nước ngoài phải giới thiệu các doanh nghiệp đáp ứng yêu cầu của Trung Quốc để đăng ký tại Trung Quốc. |