

Liên minh Châu Âu đang áp tần suất kiểm tra sản phẩm mì ăn liền của Việt Nam ở thị trường EU là 20%

15:45 23/07/2022

Từ tháng 01/2022 đến ngày 22/07/2022, Hệ thống cảnh báo về an toàn thực phẩm và thức ăn chăn nuôi của Liên minh Châu Âu đã phát đi 2.531 cảnh báo các sản phẩm của các quốc gia vi phạm quy định, trong số đó, Việt Nam có 50 cảnh báo vi phạm quy định.

Văn phòng SPS Việt Nam đã cùng các ngành chức năng làm việc với Liên minh Châu Âu - EU cam kết sẽ thúc đẩy kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm với mì ăn liền, đáp ứng quy định của EU.



Liên minh Châu Âu đang áp tần suất kiểm tra sản phẩm mì ăn liền của Việt Nam ở thị trường EU là 20%. Ảnh minh họa internet.

Các cảnh báo được gửi đến Văn phòng Thông báo và điểm hỏi đáp quốc gia về Vệ sinh Dịch tễ và kiểm dịch động thực vật Việt Nam (gọi tắt là Văn phòng SPS Việt Nam). Văn phòng SPS Việt Nam là đầu mối thực hiện các nghĩa vụ minh bạch hoá theo yêu cầu của Hiệp định về áp dụng các biện pháp vệ sinh an toàn

thực phẩm và kiểm dịch động thực vật (Hiệp định SPS) của Tổ chức Thương mại thế giới (WTO), thực hiện chức năng là kênh thông tin chính thức giữa Việt Nam và các thành viên WTO về các vấn đề SPS.

Văn phòng có nhiệm vụ thông báo và hỏi đáp các nội dung và quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm và kiểm dịch động thực vật; yêu cầu các nước thành viên của WTO cung cấp thông tin về các biện pháp, thủ tục đánh giá rủi ro, về thanh tra, kiểm tra và các vấn đề liên quan khác về vệ sinh an toàn thực phẩm và kiểm dịch động thực vật.

Ông Ngô Xuân Nam, Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (NN&PTNT) cho biết: Sau khi nhận được các cảnh báo này, đơn vị nhận thấy cần có thông tin rõ ràng để tránh ảnh hưởng đến sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp nhưng cũng là dịp để doanh nghiệp phải rà soát lại quy trình sản xuất một cách kỹ lưỡng nếu vẫn muốn tiếp tục xuất khẩu sang EU.

Điều các doanh nghiệp cần chú trọng nhất đó là mức athylene oxide có trong các sản phẩm mì ăn liền hiện nay.

Thực tế, mỗi quốc gia quy định ngưỡng tối đa cho phép với athylene oxide khác nhau, Mỹ, Canada quy định tối đa là 7 mg/kg, trong khi Hàn Quốc quy định khác, chỉ riêng EU quy định chỉ tiêu này rất thấp. Do vậy, các doanh nghiệp phải đặc biệt lưu ý giám sát chặt quy trình sản xuất.



Liên minh Châu Âu đang áp tần suất kiểm tra sản phẩm mì ăn liền của Việt Nam ở thị trường EU là 20%. Ảnh minh họa internet.

Hiện, EU có hệ thống cảnh báo về an toàn thực phẩm và thức ăn chăn nuôi. Hệ thống này cập nhật thường xuyên các vi phạm về an toàn thực phẩm, thức ăn chăn nuôi của tất cả các quốc gia khi nhập khẩu vào EU.

Theo thông báo của Malta thì sản phẩm bánh phở hiệu Nguyễn Gia đã bị cảnh báo vì mối nguy mì từ gạo biến đổi gene trái phép. Biện pháp thực hiện là giám sát và thu hồi sản phẩm. Trong khi đó, sản phẩm mì ăn liền của Công ty cổ phần kỹ nghệ thực phẩm Việt Nam (Vifon) cũng bị Ba Lan trả lại hàng.

Sản phẩm mì ăn liền hương vị gà, mì ăn liền hương vị cà ri của Công ty cổ phần thực phẩm Á Châu đã bị Cộng hòa Liên bang Đức cảnh báo vì mối nguy chứa chất ethylene oxide mức $0,036 \pm 0,018$ mg/kg, $0,024 \pm 0,012$ mg/kg, $0,021 \pm 0,011$ mg/kg.

Ông Ngô Xuân Nam thông tin chi tiết hơn: Đối với sản phẩm mì ăn liền, hiện EU đang áp tần suất kiểm tra sản phẩm mì ăn liền của Việt Nam ở thị trường EU là 20%. Vừa qua, tại Thụy Sĩ, Văn phòng SPS Việt Nam đã cùng các ngành chức năng làm việc với EU cam kết sẽ thúc đẩy kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm với mì ăn liền, đáp ứng quy định của EU. Trong thời gian tới, EU sẽ xem

xét giảm tần suất kiểm tra xuất khẩu vào EU vì theo quy định 6 tháng EU sẽ họp một lần để xem xét mức độ vi phạm của các quốc gia để đưa ra biện pháp tăng hoặc giảm kiểm tra.

Ông Nam nhấn mạnh: "Với những hoạt động này, việc một số doanh nghiệp vi phạm quy định vào thị trường EU sẽ ảnh hưởng đến nỗ lực của các cơ quan trong việc thúc đẩy hỗ trợ doanh nghiệp xuất khẩu vào EU một cách thuận lợi nhất".

Văn phòng SPS Việt Nam khuyến cáo với các doanh nghiệp xuất khẩu mì ăn liền vào EU phải đặc biệt lưu ý kiểm soát tốt chỉ tiêu athylene oxide, vì ngưỡng quy định của EU rất thấp, do vậy, phải giám sát chặt từ nguyên liệu đầu vào để đáp ứng yêu cầu của EU.

PV