



**TIÊU CHUẨN QUỐC TẾ VỀ  
CÁC BIỆN PHÁP KIỂM DỊCH THỰC VẬT**

**TIÊU CHUẨN SỐ 32**

**PHÂN LOẠI HÀNG HÓA THEO NGUY CƠ DỊCH HẠI  
(2009)**

**Ban Thư ký Công ước quốc tế về Bảo vệ thực vật**

©Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, 2012 (bản tiếng Việt)

©FAO, 1996 - 2012 (bản tiếng Anh)

Bản tiếng Việt được dịch bởi Cục Bảo vệ thực vật, Bộ Nông nghiệp và  
Phát triển nông thôn

**Lịch sử ấn phẩm**

*Đây không phải là nội dung chính thức của tiêu chuẩn*

2004-04 ICPM-6 bổ sung chủ đề *Phân nhóm hàng hóa* (2004-031)

2004-04 SC thông qua tiêu chí kỹ thuật 18 *Phân loại hàng hóa theo nguy cơ kiểm dịch thực vật liên quan đến mức độ chế biến và mục đích sử dụng*

2005-02 EWG dự thảo nội dung

2006-05 SC sửa đổi bản dự thảo và tổng hợp ý kiến qua thư điện tử

2007-05 SC sửa đổi bản dự thảo và phê chuẩn để tham vấn các thành viên

2007-06 gửi đi để tham vấn

2007-11 SC-7 sửa đổi nội dung và yêu cầu nghiên cứu bổ sung và TPPT rà soát 2008-05 SC-7 sửa đổi nội dung dự thảo và thông qua để tham vấn thành viên

2008-06 gửi đi để tham vấn

2008-11 SC sửa đổi nội dung

2009-03 CPM-4 thông qua tiêu chuẩn

**ISPM 32.** 2009. *Phân loại hàng hóa theo nguy cơ kiểm dịch thực vật.* Rome, IPPC, FAO.

**Lịch sử ấn phẩm: Sửa đổi lần cuối tháng 8 năm 2011**

**Mục lục**

<b>PHÊ CHUẨN .....</b>	<b>4</b>
<b>GIỚI THIỆU.....</b>	<b>4</b>
Phạm vi.....	4
Tài liệu tham chiếu.....	4
Định nghĩa .....	5
Yêu cầu.....	5
<b>BỐI CẢNH.....</b>	<b>5</b>
<b>YÊU CẦU .....</b>	<b>7</b>
<b>1. Các yếu tố phân loại hàng hóa theo mức nguy cơ dịch hại.....</b>	<b>7</b>
1.1 Phương pháp và mức độ chế biến trước khi xuất khẩu.....	8
1.2 Mục đích sử dụng của hàng hóa.....	9
<b>2. Các nhóm hàng hóa .....</b>	<b>9</b>
<b>PHỤ LỤC 1: Phương pháp chế biến thương mại và các hàng hóa qua chế biến không tiềm ẩn nguy cơ nhiễm dịch hại kiểm dịch .....</b>	<b>12</b>
<b>PHỤ LỤC 2: Phương pháp chế biến và các sản phẩm sau chế biến còn tiềm ẩn nguy cơ nhiễm dịch hại kiểm dịch .....</b>	<b>15</b>
PHỤ CHƯƠNG 1: Sơ đồ phân loại hàng hóa theo nguy cơ dịch hại..	17
PHỤ CHƯƠNG 2: Các ví dụ hàng hóa thuộc Nhóm 1.....	18

## PHÊ CHUẨN

Tiêu chuẩn này được thông qua tại Kỳ họp thứ Năm của Ủy ban các Biện pháp kiểm dịch thực vật tháng 4 năm 2009.

## GIỚI THIỆU

### Phạm vi

Tiêu chuẩn này cung cấp tiêu chí giúp NPPO của các nước nhập khẩu phân loại hàng hóa theo mức độ nguy cơ dịch hại khi kiểm tra các yêu cầu về nhập khẩu. Việc phân loại sẽ giúp xác định liệu có cần thực hiện phân tích nguy cơ dịch hại hoặc chứng nhận kiểm dịch thực vật hay không.

Giai đoạn đầu tiên trong quy trình phân loại dựa trên việc xác định liệu hàng hóa đã được chế biến hay chưa, và nếu đã được chế biến, thì mặt hàng đó đã được chế biến bằng phương pháp và ở mức độ nào trước khi xuất khẩu. Giai đoạn thứ hai trong quy trình phân loại hàng hóa được dựa trên việc xác định hàng hóa này sẽ được dùng vào mục đích gì sau khi được nhập khẩu.

Dịch hại nhiễm lần hoặc dịch hại trong kho có thể có trên hàng hóa sau khi được chế biến không thuộc phạm vi xem xét của tiêu chuẩn này.

### Tài liệu tham chiếu

**IPPC.** 1997. *International Plant Protection Convention*. Rome, IPPC, FAO.

**ISPM 5.** *Glossary of phytosanitary terms*. Rome, IPPC, FAO.

**ISPM 11.** 2004. *Pest risk analysis for quarantine pests including analysis of environmental risks and living modified organisms*. Rome, IPPC, FAO.

**ISPM 12.** 2001. *Guidelines for phytosanitary certificates*. Rome, IPPC, FAO.

**ISPM 15.** 2002. *Guidelines for regulating wood packaging material in international trade*. Rome, IPPC, FAO. [revised; now ISPM 15:2009]

**ISPM 16.** 2002. *Regulated non-quarantine pests: concept and application*. Rome, IPPC, FAO.

**ISPM 20.** 2004. *Guidelines for a phytosanitary import regulatory system*. Rome, IPPC, FAO.

**ISPM 21.** 2004. *Pest risk analysis for regulated non-quarantine pests*. Rome, IPPC, FAO.

**ISPM 23.** 2005. *Guidelines for inspection*. Rome, IPPC, FAO.

## **Định nghĩa**

Định nghĩa về các thuật ngữ kiểm dịch thực vật (KDTV) sử dụng trong tiêu chuẩn này được trình bày tại ISPM 5 (*Thuật ngữ và định nghĩa về kiểm dịch thực vật*).

## **Yêu cầu**

Khái niệm phân loại hàng hóa theo nguy cơ dịch hại cần tính tới việc sản phẩm đó đã được chế biến hay chưa, và nếu đã qua chế biến thì mặt hàng đó đã được chế biến bằng phương pháp nào, ở mức độ nào. Ngoài ra việc phân loại cũng cần xác định hàng hóa đó sẽ được dùng vào mục đích gì cũng như hậu quả kèm theo nếu dịch hại thuộc diện điều chỉnh xuất hiện và lây lan.

Điều này giúp cho nguy cơ dịch hại của từng loại hàng hóa cụ thể được phân thành từng nhóm. Mục tiêu của việc phân loại theo nhóm này là để cung cấp cho các nước nhập khẩu tiêu chí để xác định tốt hơn yêu cầu thực hiện phân tích nguy cơ dịch hại (PRA) qua đường lan truyền và để thúc đẩy quá trình đưa ra quyết định về việc xây dựng các yêu cầu nhập khẩu.

Hàng hóa được chia thành 4 nhóm, tùy thuộc vào mức nguy cơ dịch hại (hai nhóm dành cho hàng hóa đã chế biến, 2 nhóm là hàng hóa chưa qua chế biến). Danh mục các phương pháp chế biến và hàng hóa đã được chế biến bằng các phương pháp đó sẽ được nêu dưới đây.

## **BỐI CẢNH**

Do đã được chế biến, nguy cơ xâm nhập dịch hại của một số mặt hàng vận chuyển trong thương mại quốc tế đã bị loại bỏ và do đó không cần đưa vào diện điều chỉnh (ví dụ không yêu cầu thực hiện biện pháp kiểm dịch và giấy chứng nhận KDTV). Các mặt hàng khác, sau khi chế biến vẫn tiềm ẩn nguy cơ dịch hại thì cần được kiểm dịch chặt chẽ.

Mục đích sử dụng các mặt hàng này (ví dụ để làm hạt giống) có thể dẫn tới nguy cơ xâm nhập của dịch hại cao hơn các cách sử dụng khác (ví dụ để chế biến). (Thông tin bổ sung được nêu trong ISPM 11:2004, mục 2.2.1.5).

Khi phân loại hàng hóa theo nguy cơ dịch hại cần tính tới việc sản phẩm đó đã được chế biến hay chưa, và nếu đã qua chế biến thì mặt hàng đó đã được chế biến bằng phương pháp nào, ở mức độ ra sao. Thứ hai việc phân loại cũng cần xác định hàng hóa đó sẽ được dùng vào mục đích gì cũng như hậu quả kèm theo nếu dịch hại thuộc diện điều chỉnh xuất hiện và lan tràn.

Mục tiêu của tiêu chuẩn này là giúp phân loại hàng hóa theo nguy cơ dịch hại để giúp NPPO của các nước nhập khẩu có tiêu chí xác định chính xác hơn liệu có cần thực hiện phân tích nguy cơ dịch hại (PRA) qua đường lan truyền và để thúc đẩy

quy trình ra quyết định.

Điều VI.1(b) của IPPC có nêu: “Các bên tham gia công ước có thể yêu cầu thực hiện các biện pháp KDTV đối với dịch hại KDTV và dịch hại thông thường, với điều kiện các biện pháp đó chỉ nhằm bảo vệ sức khỏe thực vật và/hoặc bảo vệ mục đích sử dụng”. Tiêu chuẩn này được xây dựng dựa trên mục đích sử dụng hàng hóa và phương pháp cũng như mức độ chế biến hàng hóa đó, những vấn đề cũng đã được nêu trong các ISPM khác, cụ thể như sau:

Phương pháp và mức độ chế biến:

- ISPM 12:2001, mục 1.1 có nêu:

Các nước nhập khẩu chỉ được phép yêu cầu giấy chứng nhận KDTV đối với những vật thể thuộc diện điều chỉnh... Giấy chứng nhận KDTV cũng có thể được yêu cầu đối với những sản phẩm thực vật đã qua chế biến, nhưng do cấu tạo tự nhiên hoặc do quy trình chế biến có tiềm ẩn nguy cơ lan truyền dịch hại thuộc dạng điều chỉnh (ví dụ như gỗ, bông...)

Các nước nhập khẩu không được phép yêu cầu giấy chứng nhận KDTV đối với những sản phẩm thực vật đã được chế biến theo quy trình không tiềm ẩn nguy cơ lan truyền dịch hại thuộc diện điều chỉnh và đối với những vật thể không yêu cầu biện pháp kiểm dịch

- ISPM 15:2002, mục 2 nêu:

Vật liệu đóng gói bằng gỗ được làm hoàn toàn từ các sản phẩm có nguồn gốc từ gỗ như gỗ dán, gỗ ép, lớp gỗ dán bề mặt, đây đều là những vật liệu được sản xuất từ keo hồ, dưới nhiệt độ hoặc áp suất cao nên được coi là vật liệu đã được chế biến đúng quy trình để loại bỏ nguy cơ thường có trong vật liệu gỗ thô, nên không thuộc diện điều chỉnh và yêu cầu kiểm dịch.

- ISPM 23:2005, mục 2.3.2 có nêu: “Kiểm tra có thể được thực hiện để chứng thực xem hàng hóa có tuân theo quy trình KDTV”. Ví dụ bao gồm cả mức độ chế biến

Mục đích sử dụng:

- ISPM 11:2004, mục 2.2.1.5 và 2.2.3: Khi phân tích khả năng xâm nhập và lan truyền dịch hại sang một vật chủ thích hợp, một trong những yếu tố cần xem xét đó là mục đích sử dụng của hàng hóa đó.
- ISPM 12:2001, mục 2.1: Các yêu cầu về KDTV có thể được áp dụng riêng cho từng mục đích sử dụng của hàng hóa như đã nêu trong giấy chứng nhận KDTV.
- ISPM 16:2002, mục 4.2: Nguy cơ tác động quá mức về mặt kinh tế của từng loại dịch hại, hàng hóa và mục đích sử dụng là khác nhau.
- ISPM 21:2004 sử dụng rất nhiều khái niệm về mục đích sử dụng.

Phương pháp, mức độ chế biến và mục đích sử dụng của hàng hóa được nêu trong:

- ISPM 20:2004, mục 5.1.4 có nêu phân tích nguy cơ dịch hại PRA có thể được thực hiện đối với một loại dịch hại cụ thể hoặc có thể đối với tất cả các loại dịch hại xuất hiện dưới bất cứ hình thức nào (ví dụ như hàng hóa). Hàng hóa có thể phân loại dựa trên mức độ chế biến và/hoặc mục đích sử dụng.
- ISPM 23:2005, mục 1.5 của có nêu: Một trong những nhân tố quyết định liệu có cần kiểm tra để kiểm dịch thực vật là loại hàng hóa và mục đích sử dụng của chúng.

## **YÊU CẦU**

Tổ chức bảo vệ thực vật quốc gia (NPPO) thường áp dụng tiêu chí của các nhóm hàng hóa để quyết định xem sẽ áp dụng quy định nào về KDTV, cụ thể như nguyên tắc về hợp lý về kỹ thuật, phân tích nguy cơ dịch hại, quản lý nguy cơ, tác động tối thiểu, hài hòa và chủ quyền.

Khi cần quyết định việc sẽ áp dụng yêu cầu nhập khẩu nào đối với một hàng hóa, nước nhập khẩu có thể sẽ phân loại hàng hóa theo mức nguy cơ dịch hại. Việc phân loại có thể được sử dụng để phân loại giữa hai nhóm hàng hóa, một nhóm cần thực hiện thêm phân tích nguy cơ dịch hại và một nhóm không tiềm ẩn nguy cơ xâm nhập và lan truyền dịch hại thuộc diện điều chỉnh. Để có thể phân loại hàng hóa, cần phải xem xét các yếu tố sau:

- Phương pháp và mức độ chế biến
- Mục đích sử dụng của hàng hóa

Sau khi đã đánh giá phương pháp, mức độ chế biến cũng như mục đích sử dụng, NPPO của nước nhập khẩu sẽ đưa ra quyết định về việc áp dụng yêu cầu nhập khẩu cho hàng hóa đó.

Tiêu chuẩn này không áp dụng đối với những trường hợp mà mục đích sử dụng của sản phẩm sau khi nhập khẩu đã bị thay đổi (ví dụ, ngũ cốc dùng để xay thành bột lại được dùng làm hạt giống để gieo trồng).

### **1. Các yếu tố phân loại hàng hóa theo mức nguy cơ dịch hại**

Để xác định nguy cơ dịch hại đi kèm với một loại hàng hóa, cần phải xem xét phương pháp và mức độ chế biến đã được thực hiện cho hàng hóa đó. Phương pháp và mức độ chế biến bản thân chúng đã có thể thay đổi bản chất của hàng hóa và giúp cho hàng hóa đó không còn nguy cơ nhiễm dịch hại. Những hàng hóa như vậy, NPPO của nước nhập khẩu không yêu cầu phải có giấy chứng nhận

KDTV<sup>1</sup> đi kèm

Tuy nhiên nếu sau chế biến, mặt hàng đó vẫn còn khả năng bị nhiễm dịch hại, thì cần xem xét tới mục đích sử dụng của mặt hàng đó.

### 1.1 Phương pháp và mức độ chế biến trước khi xuất khẩu

Mục tiêu đầu tiên trong các quy trình được thực hiện trong tiêu chuẩn này là để phân loại một mặt hàng hơn để xem có cần thực hiện thêm các biện pháp kiểm dịch, nhưng do quy trình chế biến hàng hóa có thể có ảnh hưởng tới một loại dịch hại nào đó, vì thế có thể dẫn tới khả năng hàng hóa bị nhiễm các loại dịch hại trong diện điều chỉnh.

Để có thể phân loại hàng hóa, NPPO của các nước nhập khẩu có thể yêu cầu thông tin về phương pháp chế biến mà NPPO của các nước xuất khẩu đã thực hiện. Trong một số trường hợp, cũng cần có thông tin về mức độ chế biến (ví dụ như nhiệt độ, và thời gian sấy) vì chúng đều có thể ảnh hưởng tới đặc tính lý hóa của mặt hàng đó.

Dựa trên phương pháp và mức độ chế biến, hàng hóa có thể chia thành 3 nhóm như sau:

- Đã được chế biến tới mức hàng hóa không còn khả năng bị nhiễm dịch hại kiểm dịch
- Đã được chế biến tới mức hàng hóa vẫn còn khả năng bị nhiễm dịch hại kiểm dịch
- Chưa qua chế biến

Nếu bản đánh giá phương pháp và mức độ chế biến kết luận rằng hàng hóa đó không còn khả năng bị nhiễm dịch hại kiểm dịch, thì không cần xem xét mục đích sử dụng của hàng hóa và hàng hóa đó không cần điều chỉnh. Tuy nhiên nếu đánh giá về phương pháp và mức độ chế biến kết luận rằng hàng hóa đó vẫn còn khả năng bị nhiễm dịch hại kiểm dịch, lúc đó mục đích sử dụng của hàng hóa cần phải được xem xét.

Đối với mặt hàng chưa qua chế biến, luôn luôn phải xem xét mục đích sử dụng của chúng.

---

<sup>1</sup>Việc xuất hiện các loại dịch hại do sản phẩm bị dịch hại nhiễm lần như được định nghĩa trong ISPM 5 (*Danh mục thuật ngữ về kiểm dịch*) hay việc nhiễm các loại dịch hại xuất hiện ở hàng hóa sau khi đã chế biến (ví dụ, các loại sâu non, mọt) không được xem xét trong quy trình phân loại nguy cơ dịch hại đã nêu trong tiêu chuẩn này. Tuy nhiên, cần chú ý rằng phương pháp chế biến nêu trong tiêu chuẩn này sẽ giúp cho sản phẩm loại bỏ được các loại dịch hại vào thời điểm chế biến, nhưng cũng có một số hàng hóa lại bị nhiễm bản hoặc nhiễm dịch hại sau thời gian chế biến. Các loại dịch hại nhiễm lần phổ biến có thể được phát hiện khi kiểm tra hàng hóa.



## 1.2 Mục đích sử dụng của hàng hóa

Mục đích sử dụng được định nghĩa là mục đích đã khai báo của thực vật, sản phẩm thực vật hoặc các vật thể được nhập khẩu, sản xuất hoặc sử dụng (ISPM 5). Mục đích sử dụng của một hàng hóa có thể là để:

- Gieo trồng
- Tiêu dùng và các mục đích khác (ví dụ như làm đồ thủ công, làm hoa để trang trí.)
- Chế biến

Mục đích sử dụng có thể ảnh hưởng tới nguy cơ dịch hại của một hàng hóa vì một số mục đích sử dụng có thể giúp xâm nhập và lan truyền dịch hại thuộc diện điều chỉnh. Một số mục đích sử dụng của hàng hóa (ví dụ để trồng) có khả năng làm xuất hiện dịch hại thuộc diện điều chỉnh cao hơn các mục đích sử dụng khác (ví dụ để chế biến). Điều này dẫn tới việc áp dụng các biện pháp kiểm dịch khác nhau cho cùng một loại hàng hóa dựa trên mục đích sử dụng của chúng (ví dụ như hạt đậu nành dùng để gieo trồng và bột đậu nành dùng để con người tiêu thụ). Áp dụng biện pháp kiểm dịch thực vật nào cần phải phù hợp với nguy cơ dịch hại đã được xác định trước đó.

## 2. Các nhóm hàng hóa

NPPO có thể phân loại hàng hóa dựa trên tiêu chí liệu hàng hóa đó đã qua chế biến hay chưa, phương pháp và mức độ chế biến và nếu cần, thì cả tiêu chí về mục đích sử dụng của hàng hóa đó.

Các nhóm hàng hóa được miêu tả chi tiết dưới đây, kèm theo đó là hướng dẫn về biện pháp KDTV cần được thực hiện.

Quy trình phân tích nêu trong bản ISPM này cũng được minh họa trong biểu đồ của Phụ chương 1.

**Nhóm 1.** Hàng hóa được chế biến tới mức độ không còn nguy cơ nhiễm các loại dịch hại thuộc diện kiểm dịch, vì thế không yêu cầu các biện pháp KDTV và các hàng hóa đó cũng không yêu cầu phải có giấy chứng nhận KDTV vốn được áp dụng với các loại dịch hại đã từng xuất hiện trên mặt hàng đó trước khi chế biến. Phụ lục 1 đưa ra ví dụ về các quy trình chế biến và các hàng hóa đã qua chế biến có thể đáp ứng tiêu chí của Nhóm 1. Ngoài ra, Phụ chương 2 cũng cung cấp một số ví dụ minh họa các mặt hàng đáp ứng tiêu chí của Nhóm 1.

**Nhóm 2.** Hàng hóa đã được chế biến nhưng vẫn còn nguy cơ nhiễm các loại dịch hại thuộc diện kiểm dịch. Mục đích sử dụng của các mặt hàng này có thể là để tiêu dùng hoặc để tiếp tục chế biến. NPPO của nước nhập khẩu có thể quyết định liệu có cần thực hiện phân tích nguy cơ dịch hại PRA. Phụ lục 2 cung cấp những

ví dụ về các quy trình chế biến và hàng hóa đã qua chế biến có thể đáp ứng tiêu chí của Nhóm 2.

Mặc dù hàng hóa trong Nhóm 2 đã được chế biến nhưng phương pháp chế biến chưa hoàn toàn loại bỏ hết các loại dịch hại thuộc diện kiểm dịch. Nếu sau khi xác định phương pháp và mức độ chế biến không loại bỏ hết các nguy cơ về dịch hại thuộc diện kiểm dịch, cần phải xem xét mục đích sử dụng của hàng hóa để đánh giá nguy cơ xâm nhập, lan truyền dịch hại kiểm dịch. Trong trường hợp này, phân tích nguy cơ dịch hại PRA có thể được thực hiện để xác định.

Để tạo thuận lợi cho việc phân loại, các quốc gia xuất khẩu nếu được yêu cầu phải cung cấp thông tin chi tiết về phương pháp và mức độ chế biến (ví dụ như nhiệt độ, thời gian chế biến, kích cỡ của các phần tử) để hỗ trợ các quốc gia nhập khẩu quyết định hàng hóa này thuộc nhóm hàng hóa nào.

Trong trường hợp, sau khi đánh giá tác động của phương pháp và mức độ chế biến, kết quả cho thấy rằng hàng hóa đã qua chế biến đó không tiềm ẩn nguy cơ dịch hại nào và vì thế không cần áp dụng các biện pháp KDTV, nên hàng hóa đó được tái phân loại vào trong Nhóm 1.

**Nhóm 3.** Hàng hóa chưa được chế biến và mục đích sử dụng thường là để tiêu dùng và chế biến hơn là để làm giống. Cần thực hiện phân tích nguy cơ dịch hại PRA để xác định nguy cơ dịch hại đối với loại hàng hóa này.

Ví dụ hàng hóa trong nhóm này bao gồm một số loại rau, hoa quả tươi để tiêu dùng và để trang trí.

Bởi vì hàng hóa trong Nhóm 2 và 3 có tiềm ẩn nguy cơ xâm nhập và lan truyền dịch hại thuộc diện kiểm dịch, nên việc xác định cần thực hiện biện pháp KDTV nào cần dựa trên kết quả của phân tích nguy cơ dịch hại PRA. Biện pháp KDTV nào cần được thực hiện dựa trên kết quả của phân tích nguy cơ dịch hại PRA có thể khác nhau dựa trên mục đích sử dụng của hàng hóa (ví dụ để tiêu dùng hay chế biến).

**Nhóm 4.** Hàng hóa chưa được chế biến và mục đích sử dụng là để gieo trồng. Đối với mục đích sử dụng như vậy, cần thực hiện phân tích nguy cơ dịch hại PRA để xác định nguy cơ dịch hại.

Ví dụ về các hàng hóa thuộc nhóm này bao gồm các vật liệu để làm giống (ví dụ như cành chiết, hạt giống, khoai tây giống, tế bào thực vật, vật liệu thực vật vi nhân giống và các loại thực vật khác được dùng để gieo trồng).

Vì hàng hóa trong Nhóm 4 này chưa được chế biến và mục đích sử dụng là để nhân giống hoặc gieo trồng, nguy cơ xâm nhập và lan truyền dịch hại là cao hơn đối với những mục đích sử dụng khác.



Phụ lục này là một phần nội dung của tiêu chuẩn

### PHỤ LỤC 1: Phương pháp chế biến thương mại và các hàng hóa qua chế biến không tiềm ẩn nguy cơ nhiễm dịch hại kiểm dịch

QUY TRÌNH CHẾ BIẾN	MÔ TẢ	VÍ DỤ HÀNG HÓA SAU CHẾ BIẾN	THÔNG TIN BỔ SUNG
Các bon hóa	Đốt cháy <b>arnoxia</b> của vật liệu hữu cơ để làm than chì	Than chì	Nấu chín (đun sôi, nóng chảy, vi sóng, bao gồm đun sôi gạo nửa chừng
Chế biến thực phẩm cho tiêu dùng bằng nhiệt để cơ bản thay đổi cấu trúc vật lý của sản phẩm	Sản phẩm được nấu chín	Thường liên quan tới việc sử dụng hóa chất để chế biến thực phẩm nên dẫn tới thay đổi mùi vị, bề mặt, hình dạng hoặc giá trị dinh dưỡng của sản phẩm	Nhuộm màu
Tạo màu sợi vải và các vật liệu khác để màu sắc đó trở thành một phần không thể thiếu của sợi vải hoặc vật liệu dưới sự ảnh hưởng của độ pH và sự thay đổi nhiệt độ cộng với sự phản ứng với sản phẩm hóa chất	Rau, sợi và vải được nhuộm màu	Chiết xuất	Quy trình vật lý hoặc hóa học để lấy được một thành phần cụ thể của một loại vật liệu có nguồn gốc thực vật, thường qua việc thực hiện chuyển khối lượng
Dầu, rượu, tinh chất, đường	Thường được thực hiện trong điều kiện nhiệt độ cao	Lên men	Quy trình sử dụng vi sinh vật kỵ khí thay đổi tính chất hóa học của vật liệu thực phẩm/thực vật, thường liên quan tới sử dụng vi sinh (như vi khuẩn, men) và ví dụ như chuyển đường thành rượu hoặc a xít hữu cơ.
Rượu, bia và các đồ uống có cồn khác, rau củ lên men	Có thể kết hợp với phương pháp tiệt trùng	Ủ mạch nha	Trong quá trình này mầm của các hạt của ngũ cốc, enzym được tạo ra và phát triển, có chức năng phá vỡ

QUY TRÌNH CHẾ BIẾN	MÔ TẢ	VÍ DỤ HÀNG HÓA SAU CHẾ BIẾN	THÔNG TIN BỔ SUNG
			cấu trúc tinh bột dễ tạo đường. Sau đó hoạt động của các enzym bị ngừng lại bằng chu trình nhiệt.
Lúa mạch được ủ	Chế biến đa phương pháp	Kết hợp các phương pháp chế biến như chu trình nhiệt, áp suất cao	Gỗ dán, gỗ ép và tấm gỗ ép
Tiệt trùng	Quy trình nhiệt để tiêu diệt các vi sinh có hại hoặc không mong muốn.	Nước trái cây, đồ uống có cồn (bia, rượu) đã được tiệt trùng,	Thường được kết hợp với phương pháp lên men, sau đó được bảo quản trong tủ lạnh (4°C) và đóng gói và xử lý đúng phương pháp. Thời gian chế biến và nhiệt độ phụ thuộc chủng loại của sản phẩm
Bảo quản bằng chất lỏng	Quy trình bảo quản vật liệu thực vật trong một chất lỏng phù hợp (ví dụ như si-rô, nước muối, dầu, giấm, hoặc rượu) có độ pH, độ mặn, kỵ khí hoặc thẩm lọc phù hợp.	Hoa quả, rau, củ, hạt, các loại thân củ được bảo quản	Cần duy trì điều kiện yêu cầu về pH, độ mặn, v.v.
Nghiền nhừ (bao gồm cả xay)	Dùng máy xay hoặc máy sàng để trộn lẫn, sàng lọc tốc độ cao các vật liệu để tạo thành hoa quả hoặc rau nghiền	Các sản phẩm nghiền (hoa, quả, rau)	Thường được kết hợp với việc nghiền nát hoa quả, rau và các phương pháp để bảo vệ sản phẩm sau chế biến (ví dụ tiệt trùng và đóng gói)
Rang	Quy trình sấy khô và rán vàng thực phẩm bằng cách cho sản phẩm tiếp xúc với nhiệt khô	Đậu phộng, cà phê và các loại hạt được rang vàng	Khử trùng
Quy trình dùng nhiệt (hơi nước nóng,	Chất nền, nước hoa quả được khử	Khử trùng có thể không thay đổi tình trạng của	Khử trùng (trong công nghiệp)

QUY TRÌNH CHẾ BIẾN	MÔ TẢ	VÍ DỤ HÀNG HÓA SAU CHẾ BIẾN	THÔNG TIN BỔ SUNG
nhiệt khô, hoặc nước nóng), chiếu xạ hoặc dùng hóa chất để tiêu diệt vi sinh	trùng	hàng hóa một cách rõ ràng nhưng có thể tiêu diệt vi sinh	
Phương pháp chế biến dùng nhiệt để tạo ra sản phẩm có thể bảo quản lâu hơn sau khi đóng gói. Phương pháp chế biến này sẽ tiêu diệt tất cả mầm bệnh, chất độc và sinh vật gây hư hại sản phẩm.	Rau quả, súp đóng hộp, nước quả UHT (thanh trùng bằng nhiệt độ cao)	Thời gian và nhiệt độ chế biến các sản phẩm đóng hộp tùy thuộc vào từng sản phẩm, việc xử lý và hình dáng của hộp đựng. Quy trình vô trùng và đóng gói gồm hai bước, bước thứ nhất là khử trùng công nghiệp sản phẩm và bước thứ hai là đóng gói trong môi trường vô trùng và hộp vô trùng.	Ngâm đường
Ngâm đường hoa quả	Hoa quả được rắc đường kính lên, được ngâm trong đường, hạt được bọc đường	Thường kết hợp với nghiền, đun sôi và sấy khô	Làm mềm
Quy trình tái thủy hóa các sản phẩm sấy khô hoặc đã được khử nước bằng cách sử dụng hơi nước dưới áp suất hoặc nhúng trong nước nóng	Hoa quả được làm mềm	Thường được áp dụng cho hàng hóa được sấy khô. Có thể kết hợp với ngâm đường	

Phụ lục này là một phần nội dung của tiêu chuẩn

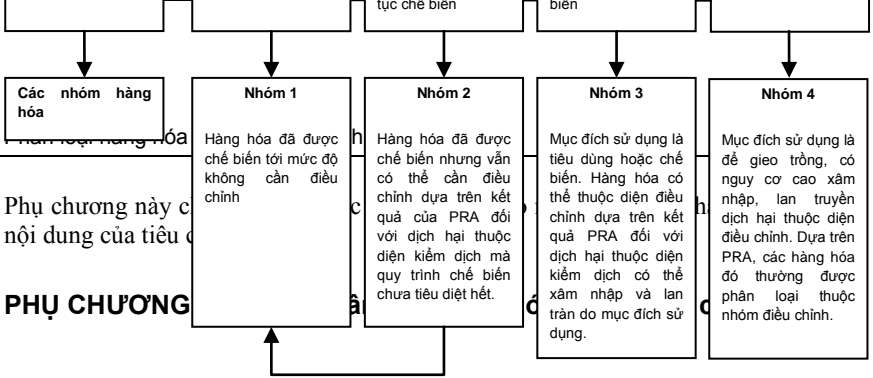
## **PHỤ LỤC 2: Phương pháp chế biến và các sản phẩm sau chế biến còn tiềm ẩn nguy cơ nhiễm dịch hại kiểm dịch**

<b>QUY TRÌNH CHẾ BIẾN</b>	<b>MÔ TẢ</b>	<b>VÍ DỤ HÀNG HÓA SAU CHẾ BIẾN</b>	<b>THÔNG TIN BỔ SUNG</b>
Tiện, bào gỗ	Gỗ được tiện thành các mảnh nhỏ	Gỗ đã được tiện	Khả năng nhiễm dịch hại là vì trong các mảnh gỗ này có lẫn cả vỏ cây và tùy thuộc vào kích cỡ của các miếng gỗ
Chẻ gỗ	Cắt thành các miếng nhỏ	Hoa quả cắt nhỏ, hạt, ngũ cốc, rau	
Ép	Đập vỡ, cắt nhỏ các vật liệu thực vật sử dụng lực của máy móc	Rau thơm, hạt	Thường áp dụng với các sản phẩm khô
Ép khô/ khử nước (của hoa quả và rau)	Loại bỏ hơi nước trong sản phẩm để bảo quản hoặc để giảm khối lượng hoặc thể tích	Hoa quả, rau sấy khô	
Sơn (bao gồm quét sơn và đánh bóng)	Đề tráng lớp sơn lên sản phẩm	Gỗ, đồ mây tre, sản phẩm đan	
Bóc vỏ	Bóc vỏ ngoài của sản phẩm	Hoa quả gọt vỏ, rau, ngũ cốc, hạt	
Đánh bóng (ngũ cốc và các loại hạt)	Làm cho sản phẩm sáng bóng bằng cách chà sát hoặc dùng hóa chất để loại bỏ lớp ngoài của ngũ cốc	Gạo sau khi xay sát và hạt ca cao	
Xử lý sau thu hoạch (trái cây và rau)	Các hoạt động như phân loại, rửa, chái bằng nước, hoặc khử dầu mỡ đánh trên hoa quả, rau	Các loại hoa quả, rau đã qua phân loại, rửa và khử dầu mỡ	Thường được thực hiện khi trước khi đóng gói

Đông lạnh nhanh	Làm lạnh nhanh, bảo đảm rằng nhiệt độ đạt mức tối đa, băng kết tinh càng nhanh càng tốt để bảo đảm chất lượng của hoa quả và rau	Hoa quả và rau đông lạnh	<p>Khuyến nghị sử dụng mã thực hành quốc tế đối với việc xử lý và chế biến các thực phẩm đông lạnh, 1976 CAC/RCP 8-1976 (Rev. 3, 2008), Codex Alimentarius, FAO, Rome nêu rõ: “ Các thực phẩm đã trải qua quy trình làm đông lạnh nhanh và được bảo quản ở nhiệt độ -18 °C hoặc lạnh hơn trong tất cả các thời điểm trong chuỗi làm lạnh, tùy theo mức nhiệt độ cho phép.</p> <p>Việc làm đông lạnh nhanh rau và hoa quả có thể tiêu diệt được một số loại côn trùng cụ thể. Hoa quả và rau đông lạnh được chế biến để sử dụng trực tiếp sẽ hỏng nhanh chóng sau khi tan đá. Vì thế nguy cơ dịch hại đi kèm những sản phẩm này được coi là thấp<sup>1</sup></p>
-----------------	--	--------------------------	---

<sup>1</sup> Các quốc gia được khuyến nghị không điều chỉnh hoa quả và rau đông lạnh





Có thể tái phân loại

Phụ chương này chỉ dành cho mục đích tham khảo này và không phải là một phần nội dung của tiêu chuẩn

## PHỤ CHƯƠNG 2: Các ví dụ hàng hóa thuộc Nhóm 1

Chiết xuất	Sợi	Thực phẩm làm sẵn để tiêu dùng	Rau quả	Hạt và các sản phẩm hạt có dầu	Chất lỏng	Đường	Sản phẩm gỗ	Các mặt hàng khác
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiết xuất (như vani)</li> <li>- Pectin trái cây</li> <li>- Dẫn xuất đậu Guar</li> <li>- Chiết xuất hóp</li> <li>- Protein thực vật thủy phân</li> <li>- Margarine</li> <li>- Chiết xuất khoáng thực vật</li> <li>- Lecithin đậu tương</li> <li>- Tinh bột (khoai tây, lúa mì, ngô, sắn)</li> <li>- Chiết xuất men</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Các tông</li> <li>- Hàng sợi bông cellulose</li> <li>- Vải bông</li> <li>- Xơ bông vải</li> <li>- Giấy</li> <li>- Vải và chỉ sợi thực vật</li> <li>- Sợi thực vật để sản xuất công nghiệp</li> <li>- Sợi thực vật sơ chế và các vật liệu liên quan (như sợi gai, đay, mía, tre, bấc, vimen, cọ sợi)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bột ca cao</li> <li>- Bánh và bánh quy</li> <li>- Sốt ket063up</li> <li>- Sô cô la</li> <li>- Nước sốt</li> <li>- Bột làm món tráng miệng</li> <li>- Nước chấm</li> <li>- Mắm thực phẩm</li> <li>- Hương vị thực phẩm</li> <li>- Đồ gia vị</li> <li>- Thực phẩm bổ sung</li> <li>- Khoai tây chiên (đông lạnh)</li> <li>- Thực phẩm đông lạnh</li> <li>- Thạch (mứt trái cây)</li> <li>- Khoai tây nghiền (đông lạnh)</li> <li>- Bơ thực vật</li> <li>- Bột nhào (như ca cao, mocola, bơ lạc)</li> <li>- Nhân bánh pie</li> <li>- Rau gia vị</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kẹo trái cây</li> <li>- Rau quả khô</li> <li>- Cỏ đặc</li> <li>- Khô đông lạnh</li> <li>- Nhân trái cây</li> <li>- Kẹo trái cây</li> <li>- Thủy phân</li> <li>- Si rô</li> <li>- Rau quả muối</li> <li>- Ép lấy dầu</li> <li>- Nấu chín một phần</li> <li>- Nấu chín hoàn toàn</li> <li>- Rau quả ép</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ngũ cốc</li> <li>- Bột làm bánh</li> <li>- Bánh mỳ</li> <li>- Ngũ cốc ăn sang</li> <li>- Thực phẩm lúa mì (nấu sôi một phần, khô)</li> <li>- Sản phẩm sắn (sắn lát, thực phẩm làm từ sắn lên men hoặc khô)</li> <li>- Ngũ cốc nấu chín</li> <li>- Ngô hạt</li> <li>- Bột và sản phẩm công nghiệp làm từ ngũ cốc và hạt có dầu (và cây họ đậu) làm thực phẩm và thức ăn chăn nuôi</li> <li>- Cháo ngô, kiểu mạch</li> <li>- Gạo (nấu sôi một phần)</li> <li>- Hỗn hợp ngô đậu nành, đậu nành hạt, bột đậu nành, bã đậu nành, đậm đậu nành</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rượu</li> <li>- Nước dừa (đóng túi)</li> <li>- Sữa ngô đậu nành</li> <li>- Nước quả (rau quả các dạng có đặc, đông lạnh, mật hoa)</li> <li>- Dầu</li> <li>- Đồ uống giải khát</li> <li>- Canh</li> <li>- Dấm</li> <li>- Nhựa thông</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đường củ cải</li> <li>- Glucose tinh bột ngô</li> <li>- Siro ngô</li> <li>- Dextrine</li> <li>- Dextrose</li> <li>- Fructose</li> <li>- Đường kính</li> <li>- Glucose</li> <li>- Maltose</li> <li>- Đường maple</li> <li>- Si rô maple</li> <li>- Molasse</li> <li>- Sucrose</li> <li>- Đường</li> <li>- Chất làm ngọt</li> <li>- Si rô</li> <li>- Đường mật</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Than củi</li> <li>- Thanh que kem</li> <li>- Gỗ dán ép</li> <li>- Diêm</li> <li>- Thạch cao</li> <li>- Ván ép</li> <li>- Tấm xia răng</li> <li>- Bột giấy</li> <li>- Keo dán gỗ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Men bia</li> <li>- Malt bia</li> <li>- Cà phê (rang xay)</li> <li>- Công thức thực phẩm</li> <li>- Enzyme xúc tác</li> <li>- Kẹo cao su</li> <li>- Humate</li> <li>- Cao su (bột, kẹo)</li> <li>- Nước hoa</li> <li>- Chè</li> <li>- Vitamin</li> </ul>

---

		<ul style="list-style-type: none"><li>- Nước sốt salad</li><li>- Bơ sandwich</li><li>- Nước sốt</li><li>- Bột gia vị</li><li>- Súp (khô)</li><li>- Hương vị rau</li></ul>						
--	--	---	--	--	--	--	--	--