



Hun trùng hàng hóa xuất khẩu là gì? Tại sao phải hun trùng hàng hóa xuất khẩu? Hàng hóa xuất khẩu nào cần phải hun trùng?
Hướng dẫn chi tiết các bước để thực hiện quy trình hun trùng một cách nhanh chóng và một số quy định khi hun trùng mới nhất.
Đọc tiếp và tìm hiểu nhé!

Nội Dung Chính

- [1 Tại Sao Chúng Ta Phải Hun Trùng Hàng Hóa?](#)
- [2 Hun Trùng Hàng Hóa Là Gì?](#)
- [3 Những Hàng Hóa Nào Cần Hun Trùng?](#)
- [4 Quy Trình Hun Trùng Hàng Hóa Xuất Khẩu](#)
- [5 Quy Trình Hun Trùng Container Xuất Khẩu?](#)
- [6 FAQ – Những Lưu Ý Về Hun Trùng Hàng Hóa Xuất Khẩu](#)
 - [6.1 Một Số Quy Định Về Hun Trùng](#)
 - [6.2 Quy Định Hun Trùng Hàng Xuất Khẩu Đi Mỹ?](#)
 - [6.3 Dấu Mộc Hun Trùng?](#)
- [7 Công Ty Cung Cấp Dịch Vụ Hun Trùng Hàng Xuất Khẩu](#)
 - [7.1 Lợi Ích Khi Sử Dụng Dịch Vụ Embassy Freight Services \(VN\)](#)
 - [7.2 Thông Tin Liên Hệ](#)

Tại Sao Chúng Ta Phải Hun Trùng Hàng Hóa?

Các nước nhập khẩu thường yêu cầu phải hun trùng đối với một số hàng hóa nhất định.

Trong đó các lý do chủ yếu:

Các sản phẩm có nguồn gốc từ gỗ, các sản phẩm nông sản và các sản phẩm thủ công nếu không được xử lý kỹ càng rất dễ xuất hiện nấm mốc, mối mọt gây ảnh hưởng tới sản phẩm.

Khi vận chuyển trên biển với nhiệt độ, độ ẩm cao tạo điều kiện để côn trùng và nấm mốc phát triển. Việc hun trùng sẽ xử lý được những nguy cơ gây ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

Một số quốc gia Châu Âu có các quy định bảo vệ môi trường rất nghiêm ngặt nếu không tuân thủ theo các quy định này thì sẽ bị phạt rất nặng. Có thể lên tới 2000 Euro với container 20 feet.

Hun Trùng Hàng Hóa Là Gì?

Hun trùng ([Fumigation](#)) là một phương pháp xử lý các loại mối mọt hoặc các sinh vật gây hại cho chất lượng của lô hàng đặc biệt là các sản phẩm có nguồn gốc từ gỗ, các loại bao bì và các sản phẩm nông sản.

Những Hàng Hóa Nào Cần Hun Trùng?



Sản phẩm nông sản: gạo, chè, cà phê, tiêu, điều, các loại trái cây, các loại hạt...

Sản phẩm liên quan đến gỗ như các sản phẩm thủ công mỹ nghệ, tre, các mặt hàng đóng bằng kiện gỗ,....

Các mặt hàng khác nếu được yêu cầu hun trùng từ nước nhập khẩu.

Quy Trình Hun Trùng Hàng Hóa Xuất Khẩu

Quy trình hun trùng hàng hóa xuất khẩu bao gồm 3 giai đoạn:

Giai đoạn chuẩn bị:

1. Khảo sát thực tế container và hàng hóa.
2. Làm biên bản khảo sát và phương án hun trùng (chú ý liều lượng thuốc khi sử dụng, ngày bơm thuốc và ngày xả hơi độc).

Giai đoạn hun trùng hàng hóa xuất khẩu:

1. Kiểm tra và phổ biến kế hoạch.
2. Đặt ống dẫn thuốc, bịt kín container và tiến hành bơm thuốc.

Giai đoạn nghiệm thu và nhận giấy xác nhận hun trùng:

1. Tìm kiếm địa điểm hun trùng để chuẩn bị vật tư, nhân lực, thiết bị.
2. Tiến hành hun trùng và nghiệm thu.
3. Nhận giấy xác nhận hun trùng.

Quy Trình Hun Trùng Container Xuất Khẩu?



1. Tiếp nhận thông tin từ khách hàng.
2. Khảo sát container, hàng hóa và chuẩn bị thiết bị để tiến hành hun trùng.
3. Làm kín và tiến hành hun trùng container
4. Tiến hành thông thoáng container, nghiệm thu, lấy mẫu và lưu mẫu (chỉ áp dụng cho container thực hiện nghiệm thu).
5. Nhận giấy chứng nhận hun trùng.

FAQ – Những Lưu Ý Về Hun Trùng Hàng Hóa Xuất Khẩu

Một Số Quy Định Về Hun Trùng

1. Phạm vi áp dụng tiêu chuẩn hun trùng ISPM 15 (International Standards For Phytosanitary Measures No.15).

2. Cơ sở quy định.
3. Nguyên liệu đóng gói bằng gỗ được điều chỉnh.
4. Các biện pháp được phê chuẩn đối với nguyên liệu đóng gói bằng gỗ.
5. Danh mục dịch hại nguy hiểm phải xử lý bằng phương pháp HT (heat treatment) hoặc MB (methyl bromide).
6. Đóng dấu đối với các biện pháp được phê chuẩn IPPC (International Plant Protection Convention).

Quy Định Hun Trùng Hàng Xuất Khẩu Đi Mỹ?

a/ Xử lý bằng hơi nóng (Heat treatment)

Nguyên liệu đóng gói bằng gỗ và được làm nóng phù hợp với quy định về nhiệt độ và thời gian cụ thể, nhằm đạt được nhiệt độ tối thiểu là 560 độ trong 30 phút.

Việc xử lý nhiệt được thể hiện bằng chữ HT trong dấu tiêu chuẩn.



b/ Khử trùng bằng Methyl Bromide (MB)

Nguyên liệu đóng gói bằng gỗ cần được khử trùng bằng **Methyl Bromide**. Việc xử lý này được ghi bằng chữ MB trong dấu tiêu chuẩn.

Nhiệt độ tối thiểu khi thực hiện khử trùng không thấp hơn 100 độ.

Một số nước có quy định hun trùng hàng hóa về liều lượng MB như sau:

- **Mỹ, Châu Âu, Canada:** 50g/m³.

- **Hà Lan:** thời gian ủ thuốc tối thiểu là 2 ngày và container rỗng phải được thông thoáng làm sạch cho tới khi đạt tiêu chuẩn.
- **Taiwan:** 80g/m³
- **Nội Á:** 48g/m³

Dấu Mộc Hun Trùng?



SỬ DỤNG HOÁ CHẤT NÀO ĐỂ KHỬ TRÙNG HÀNG HOÁ XUẤT KHẨU ?

Hai loại thuốc khử trùng thường được sử dụng là Methyl Bromide (CH₃Br) và Phosphine (PH₃)

- Methyl Bromide (CH₃Br): Là hoạt chất có tính năng thẩm thấu ưu việt, có khả năng tiêu diệt nhiều loại dịch hại bao gồm: côn trùng, cỏ dại, vi khuẩn, tuyến trùng... Tuy nhiên Methyl Bromide là chất làm suy giảm tầng Ozone, thuộc diện kiểm soát tại phụ lục E của nghị định thư Montreal, nên sẽ dần dần được thay thế.

Ứng dụng của Methyl Bromide:

- Methyl tiêu diệt hầu hết các loại côn trùng gây hại, nấm mốc, vi khuẩn, cỏ dại trong đất,... Chúng góp phần bảo vệ cây trồng, hàng hóa & mang lại giá trị kinh tế.
- Có độ bay hơi nhanh và có tính khuếch tán mạnh. Thuốc xâm nhập vào các đống hàng hóa, nông sản rất nhanh và sâu.
- Tác dụng Diệt , Phòng trứng, ấu trùng, kén, nhộng, con trưởng thành của tất cả các loại côn trùng gây hại bảo quản sản phẩm.
- Diệt mọt trên Nông sản như Hạt điều nhân , hạt tiêu , cà phê hạt , lúa gạo, lúa mì, đậu nành , khoai mì lát, khoai mì củ , sắn , bắp ngô, ngũ cốc , ... các loại bột
- Diệt mọt trên Nguyên liệu làm thức ăn chăn nuôi công nghiệp như : cám gạo, cám cá, cám trích ly, cám xương ... hay cám thành phẩm.

TRAINING TAN CANG STC

XUATNHAPKHAUTANCANG.COM

- Khử trùng làm sạch các hệ thống dây chuyền sản xuất bị nhiễm một nhiều trong các nhà máy sản xuất thức ăn gia súc , gia cầm, thức ăn chăn nuôi...



Sử dụng methyl bromide trong khử trùng hàng hoá xuất khẩu

- Phosphine (PH₃): Là chất thay thế Methyl Bromide hữu hiệu trong tương lai. Phosphine tinh khiết, không có mùi, không có vị, nồng độ dưới 200 ppm, ở nồng độ thấp PH₃ được giải phóng từ các photphua kim loại có mùi đất đèn hoặc mùi tỏi.

Ứng dụng của Phosphine (PH₃):

TRAINING TAN CANG STC

XUATNHAPKHAUTANCANG.COM

- Dùng để diệt mọt nông sản diệt mọt ngũ cốc, diệt mọt gạo, diệt mọt thức ăn gia súc, khử trùng kho hàng, hoặc một số sản phẩm không tiết ra tinh dầu.
- Thường dùng để khử trùng: ngũ cốc để xó hay trong Silo; thuốc lá, bánh, kiện, thùng; thực phẩm chế biến đã đóng gói và thức ăn gia súc; ngũ cốc đóng bao xếp chồng chất lên nhau.



Phosphine là thuốc được ưu tiên trong khử trùng hàng hoá xuất khẩu

Lưu ý: phosphine có khả năng ăn mòn kim loại, vì vậy không để kim loại gần với khu vực xông hơi khử trùng bằng phosphine.