

# **HỘI THẢO “NGƯỜI TIÊU DÙNG, TIÊU CHUẨN & AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI VIỆT NAM”**

**Kiên Giang, 29-30/8/2016**

---

## **TIÊU CHUẨN QUỐC GIA & QUY CHUẨN KỸ THUẬT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM Ở VIỆT NAM VÀ SỰ THAM GIA CỦA NGƯỜI TIÊU DÙNG**

**VINASTAS**

# **NỘI DUNG**

---

- 1. Hệ thống TCVN về Nông nghiệp-thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng**
- 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của Người tiêu dùng**

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

## 1.1 Hệ thống TCVN về thực phẩm

- Hệ thống TCVN trong lĩnh vực nông sản và thực phẩm gồm 1.700 TCVN với khoảng 68% TCVN được xây dựng trên cơ sở chấp nhận tiêu chuẩn quốc tế.
- Hệ thống TCVN về nông nghiệp và thực phẩm được phân loại tương ứng với hệ thống phân loại tiêu chuẩn quốc tế của ISO trong lĩnh vực Nông nghiệp (mã số ICS 65) và lĩnh vực Công nghệ thực phẩm (mã số ICS 67) bao gồm 25 nhóm

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

- Lĩnh vực tiêu chuẩn hoá nông nghiệp (ICS 65) bao gồm khoảng **373 TCVN** trong **07 nhóm** chuyên ngành do các ban kỹ thuật TCVN và các tổ chức biên soạn TC của Bộ Nông nghiệp & PTNT xây dựng
- Lĩnh vực tiêu chuẩn hoá công nghệ thực phẩm (ICS 67) bao gồm khoảng **1400 TCVN** trong **16 nhóm** chuyên ngành do các ban kỹ thuật TCVN, các tổ chức biên soạn TC của Bộ Nông nghiệp & PTNT, Bộ Y tế xây dựng
- Tổng cục TCĐLCL thẩm định và Bộ KH-CN ký công bố TCVN

# **1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng**

---

**Nhóm tiêu chuẩn về nông nghiệp  
ICS 65**

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

## ICS 65.020 Trang trại và Lâm nghiệp: 112 TCVN

- 65.020.20 Trồng trọt: 42 TCVN
  - Cây trồng (Yêu cầu kỹ thuật, PP phân tích): 27 TCVN
  - Bảo vệ TV, kiểm dịch TV: 15 TCVN
- 65.020.30 Chăn nuôi: 54 TCVN
  - Vật nuôi: 22 TCVN
  - Bệnh động vật: 32 TCVN
- 65.020.40 Trồng cây cảnh và trồng rừng: 16 TCVN

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

## 65.020.20 Trồng trọt: 15 TCVN

- TCVN về Thuật ngữ và định nghĩa
- TCVN về Quy phạm, hướng dẫn
- TCVN về Lấy mẫu

## 65.020.40 Trồng cây cảnh và trồng rừng 16 TCVN:

- TCVN về Yêu cầu kỹ thuật
- TCVN về Quy phạm
- TCVN về Phương pháp kiểm nghiệm

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

## 65.020.30 Chăn nuôi

54 TCVN

### Vật nuôi:

22 TCVN

- ✓ Chủ yếu là yêu cầu kỹ thuật đối với các giống vật nuôi
- ✓ Yêu cầu đối với tinh động vật, trại chăn nuôi
- ✓ Quy phạm: phân tích nguy cơ nhập khẩu động vật
- ✓ Quy phạm thực hành chăn nuôi tốt:

TCVN 9593:2013 (CAC/RCP 54-2004, Amd. 1-2008)

### Bệnh động vật:

32 TCVN

- ✓ TCVN 8402:2010: Quy trình mổ khám
- ✓ Bộ TCVN 8400 gồm nhiều phần về Quy trình chẩn đoán



# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

## 65.020.40 Trồng cây cảnh và trồng rừng: 16 TCVN

- TCVN về Yêu cầu kỹ thuật
- TCVN về Quy phạm
- TCVN về Phương pháp kiểm nghiệm

## ICS 65.100 Thuốc bảo vệ thực vật và các hóa chất NN: 39 TCVN

- TCVN về Yêu cầu kỹ thuật
  - TCVN về Phương pháp phân tích
-

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

## ICS 65.120 Thức ăn chăn nuôi : 92 TCVN

- ❑ TCVN về Thuật ngữ và định nghĩa
- ❑ TCVN về Yêu cầu kỹ thuật (thức ăn hỗn hợp cho lợn, gà, bò, chim cút, đà điểu...; bột cá; premix vitamin, premix vi khoáng...)
- ❑ TCVN về Quy phạm thực hành ngăn ngừa và giảm thiểu dioxin, aflatoxin trong thức ăn chăn nuôi
- ❑ TCVN về Phương pháp lấy mẫu và phân tích (các chỉ tiêu lý-hóa cơ bản, độc tố vi nấm, dư lượng thuốc thú y và chất hóa dược...)

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

## ICS 65.140 Nuôi ong: 1 TCVN

- ❑ TCVN về phân tích sữa ong chúa
- ❑ Các TCVN về mật ong (YCKT, Phương pháp phân tích) thuộc ICS 67.180 Đường, sản phẩm đường, tinh bột

## ICS 65.160 Thuốc lá: 66 TCVN

- ❑ Yêu cầu kỹ thuật: thuốc lá điều đầu lọc/không đầu lọc, thuốc lá sợi tẩu, nguyên liệu và phụ liệu SX thuốc lá...
- ❑ Phương pháp lấy mẫu và phân tích: kích cỡ vật lý, độ ẩm sợi, hàm lượng nicotin, cacbon monoxit, dư lượng thuốc diệt chồi...

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

Nhóm tiêu chuẩn về  
thực phẩm  
ICS 67

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

## ICS 67.020 Quá trình chế biến trong CNTP: 11 TCVN

### □ Quy phạm thực hành, Ví dụ:

✓TCVN 7250:2008 (CAC/RCP 19-1979, Rev. 2-2003) Quy phạm thực hành chiếu xạ xử lý thực phẩm

✓TCVN 9771:2013 (CAC/RCP 8-1976, Rev. 3-2008) Quy phạm thực hành đối với chế biến và xử lý thực phẩm đông lạnh nhanh

✓TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm

### □ Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, Ví dụ:

✓TCVN ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005) Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm – Yêu cầu đối với các tổ chức trong chuỗi thực

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

## ICS 67.040 Sản phẩm thực phẩm nói chung: 11 TCVN

- ✓ TCVN 7247:2008 (CODEX STAN 106-1983, Rev. 1-2003) Thực phẩm chiếu xạ – Yêu cầu chung
- ✓ TCVN ISO 22005:2008 Xác định nguồn gốc trong chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Nguyên tắc chung và yêu cầu cơ bản đối với việc thiết kế và thực hiện hệ thống
- ✓ TCVN 7088:2008 (CAC/GL 2-2003) Hướng dẫn ghi nhãn dinh dưỡng
- ✓ TCVN 4832:2009 Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

## ICS 67.050 PP thử và phân tích TF nói chung: 97 TCVN

- ❑ TCVN về các chỉ tiêu lí, hoá cơ bản (pH, nitơ, chất xơ...) trong thực phẩm nói chung: 20 TCVN
- ❑ TCVN về các nguyên tố (chì, asen, cadimi, thủy ngân, iot, phospho) trong thực phẩm nói chung: 20 TCVN
- ❑ TCVN về Vitamin (A, B1, B12, C,E...) trong TF nói chung: 14 TCVN  
*(không bao gồm PP phân tích vitamin trong sản phẩm cụ thể như sữa, rau quả...)*
- ❑ TCVN về độc tố sinh học trong thực phẩm nói chung: 02 TCVN  
*(không bao gồm PP phân tích sản phẩm cụ thể như ngũ cốc, sữa...)*

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng




## ICS 67.050 PP thử và phân tích TF nói chung

- ❑ TCVN về phụ gia thực phẩm trong thực phẩm nói chung: 2 TCVN  
VD: *Hàm lượng axit benzoic và axit sorbic trong thực phẩm, cyclamate và saccharin trong các chế phẩm tạo ngọt ...*
- ❑ TCVN về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm nói chung (thực phẩm chứa chất béo/không chứa chất béo): 24 TCVN
- ❑ TCVN về các chất nhiễm bẩn khác trong TF nói chung: 02 TCVN  
VD: *Hàm lượng 3-MCPD, hàm lượng rhodamine B.*
- ❑ TCVN về phân tích, phát hiện thực phẩm chiếu xạ: 09 TCVN
- ❑ TCVN về phân tích thực phẩm biến đổi gen : 04 TCVN



# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

## ICS 07.100.30 Vi sinh vật trong thực phẩm: 44 TCVN

- ❑ TCVN về Phân tích VSV trong sữa và SF sữa: 27 TCVN
  - VSV tổng số, VSV ưa lạnh, nấm men/mốc... 
  - VSV gây hại: *Salmonella*, *E. coli* giả định...
  - VSV có lợi: *Lactobacillus acidophilus*, *Streptococcus thermophilus*, vi khuẩn lactic lên men xitrat...
- ❑ TCVN về Phân tích VSV trong thịt và sản phẩm thịt: 07 TCVN
  - *E. coli*, *Pseudomonas*, giun xoắn...
- ❑ TCVN về Phân tích VSV trong thủy sản và sản phẩm thủy sản: 10 TCVN
  - Virus gây bệnh đốm trắng, bệnh đầu vàng trên tôm...

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

## ICS 67.060 Ngũ cốc đậu đỗ và SF chế biến: 90 TCVN

- ❑ TCVN về Thuật ngữ và định nghĩa: Ngũ cốc
- ❑ TCVN về Yêu cầu kỹ thuật: đối với thóc, gạo trắng, lúa mì, bột mì, sản phẩm ngũ cốc dạng sợi ăn liền, ngô, đậu đỗ...
- ❑ TCVN về Phương pháp phân tích: dung trọng, tính chất lưu biến, hàm lượng amylose, gluten, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, aflatoxin, côn trùng...



# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

## ICS 67.080 Rau quả:

133 TCVN

- ❑ 04 TCVN về thuật ngữ và định nghĩa;
- ❑ 32 TCVN về yêu cầu kỹ thuật:
  - 15 TCVN về rau quả tươi; 17 TCVN về rau quả chế biến;
- ❑ 02 TCVN về quá trình chế biến;
- ❑ 27 TCVN về bao gói, vận chuyển và bảo quản;
- ❑ 68 TCVN về phân tích:
  - 04 TCVN về lấy mẫu;
  - 01 TCVN về phân tích cảm quan;
  - 63 TCVN về phân tích lý-hóa (kim loại nặng; dư lượng TBVTV; chất nhiễm bản khác)



# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

**ICS 67.100 Sữa và sản phẩm sữa:**

**205 TCVN**

59 TCVN về sữa nói chung



93 TCVN về các sản phẩm sữa chế biến

14 TCVN về bơ



23 TCVN về phomat

16 TCVN về các sản phẩm khác (*sữa lên men, thức ăn công thức từ sữa, kem, lactose*)

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng



**ICS 67.120 Thịt, SF thịt & SF động vật khác: 117 TCVN**

- TCVN về Thịt và sản phẩm thịt: 42 TCVN
- TCVN về Trứng: 02 TCVN
- TCVN về Cá và sản phẩm thủy sản: 73 TCVN

**ICS 67.140 Chè - Cà phê – Cacao: 92 TCVN**

- TCVN về Chè: 38 TCVN
- TCVN về Cà phê: 39 TCVN
- TCVN về Cacao và socola: 15 TCVN



# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

## ICS 67.160 Đồ uống:

TCVN về Đồ uống có cồn:

TCVN về Đồ uống không cồn:



62 TCVN

28 TCVN

34 TCVN

*(bao gồm cả nước rau quả)*

## ICS 67.180 Đường - Sản phẩm đường - Tinh bột: TCVN

TCVN về Đường và sản phẩm đường: 26 TCVN

TCVN về Kẹo: 10 TCVN

TCVN về Mật ong: 14 TCVN

TCVN về Tinh bột và sản phẩm từ tinh bột: 28 TCVN

---

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

## ICS 67.200 Dầu mỡ thực phẩm và hạt có dầu: 123 TCVN

- ❑ **Dầu mỡ động vật và thực vật :** 91 TCVN  
*(không bao gồm TCVN về bơ và chất béo sữa, 07 TCVN chấp nhận tiêu chuẩn CODEX; 74 TCVN chấp nhận tiêu chuẩn ISO; 10 TCVN tự xây dựng)*
- TCVN về sản phẩm  05 TCVN
- TCVN về quy phạm thực hành 01 TCVN
- TCVN về lấy mẫu: 01 TCVN
- TCVN về phân tích cảm quan và lý-hóa: 84 TCVN

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

## ICS 67.200 Dầu mỡ thực phẩm và hạt có dầu: 123 TCVN

☐ **Hạt có dầu:** 32 TCVN

*(bao gồm cả khô dầu)*

- TCVN về Yêu cầu kỹ thuật: lạc, vừng
- TCVN về Quy phạm TH: giảm aflatoxin trong lạc
- TCVN về lấy mẫu
- TCVN về phân tích cảm quan và lý-hóa





# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

**ICS 71.100.60 Tinh dầu: 34 TCVN**

**☐ TCVN về tinh dầu nói chung: 24 TCVN**

- Hướng dẫn ghi nhãn và bao gói
- Lấy mẫu, chuẩn bị mẫu
- Xác định các chỉ tiêu vật lý: chỉ số khúc xạ, độ quay cực
- Xác định các chỉ tiêu: trị số axit, este, cacbonyl...

**☐ TCVN về Sản phẩm tinh dầu: 10 TCVN**

- Tinh dầu hồi, thông, bạc hà, sả...

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

**ICS 67.220 Gia vị và Phụ gia thực phẩm : 134 TCVN**

**□ TCVN về Gia vị: 67 TCVN**

*(gia vị có nguồn gốc động vật và nguồn gốc thực vật muối thực phẩm, muối iot, bột canh...)*

- TCVN về Thuật ngữ và định nghĩa: TCVN 4888:2007 (ISO 676:1995)
- TCVN về Yêu cầu kỹ thuật: nước tương, nước mắm, hạt tiêu, hành khô, tỏi khô, tương ớt, mayonnaise...
- TCVN về Phương pháp phân tích..

**□ TCVN về Phụ gia thực phẩm: 67 TCVN**

- TCVN về Yêu cầu kỹ thuật và phương pháp thử

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

## ICS 67.240 Phân tích cảm quan :

TCVN

### ☐ TCVN về thực phẩm nói chung:

05 TCVN

- *Phép thử cho điểm, phép thử so sánh cặp đôi*
- *Khả năng thử nếm của người thử*
- *Điều kiện chung để tiến hành đánh giá cảm quan*

### ☐ TCVN về các phương pháp phân tích sản phẩm cụ thể:

- *Gạo trắng*
  - *Đồ hộp rau quả*
  - *Chè, cà phê*
  - *Rượu, bia*
  - *Sữa...*
-

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

**ICS 67.250 Vật liệu và bao bì tiếp xúc với TF: TCVN**

☐ TCVN về yêu cầu kỹ thuật và phương pháp phân tích vật liệu và bao bì tiếp xúc với /chứa đựng thực phẩm, bao gồm:

- Vật liệu & bao bì Giấy
- Vật liệu & bao bì Chất dẻo
- Vật liệu & bao bì Thủy tinh và gốm



# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

## Sự tham gia của NTD vào quá trình xây dựng TCVN

- ❑ Đề xuất Dự án xây dựng TCVN đối với các đối tượng TCH có liên quan;
  - ✓ *VINASTAS chưa đề xuất DA TCVN nào về an toàn thực phẩm*
- ❑ Đề xuất Dự thảo đề nghị TCVN;
  - ✓ *VINASTAS chưa đề xuất dự thảo đề nghị TCVN nào về an toàn thực phẩm*

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

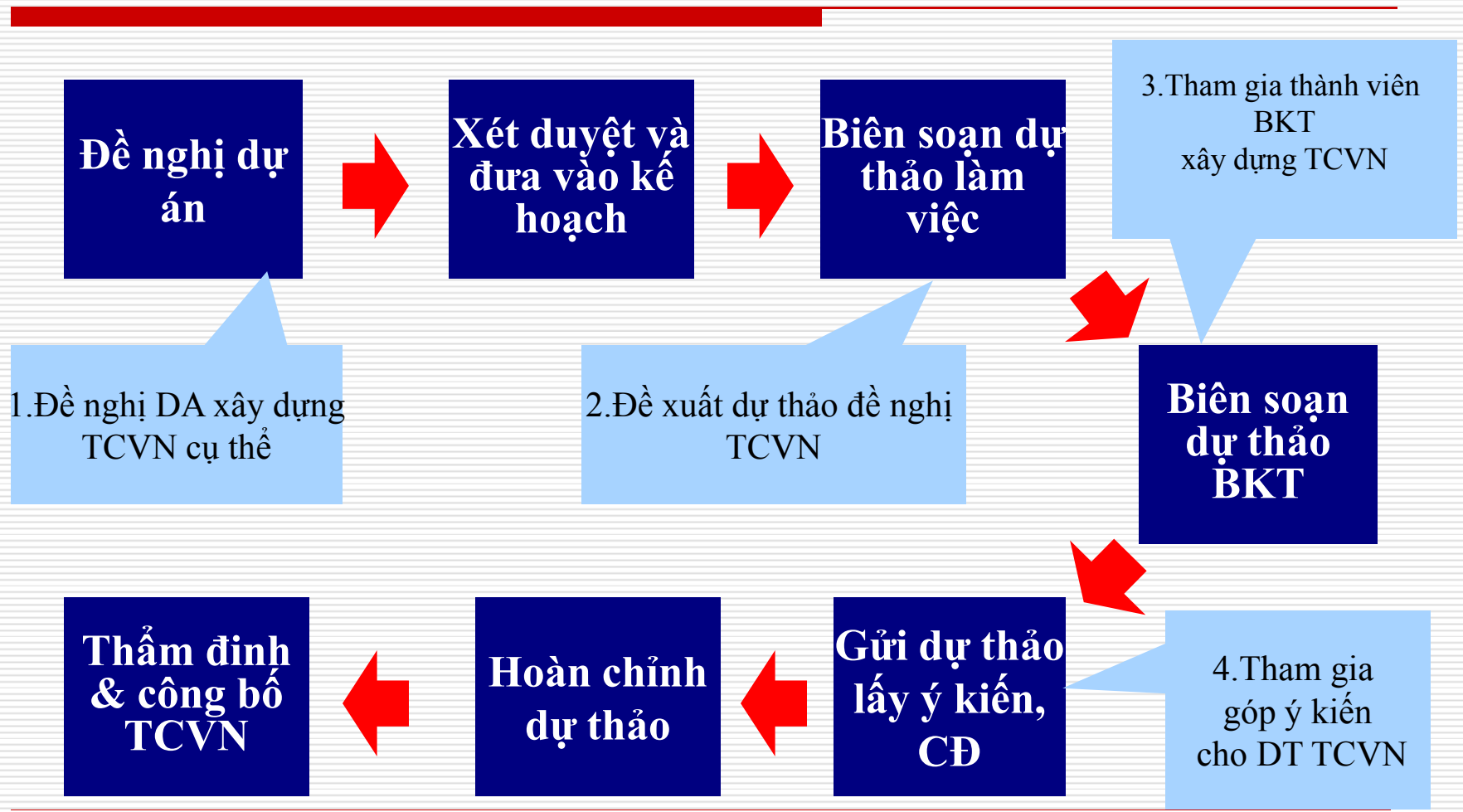
---

## Tham gia Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia;

VINASTAS hiện đã cử chuyên gia tham gia thành viên các Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia có liên quan đến thực phẩm sau đây:

- ✓ Ban kỹ thuật TCVN/TC/F3 „Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm“
- ✓ Ban kỹ thuật TCVN/TC/F.. Về Ca cao
- ✓ Ban kỹ thuật TCVN/F3 về vệ sinh thực phẩm
- ✓ Ban kỹ thuật TCVN/F9 về Đường, Mật ong và Sản phẩm tinh bột

# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng



# 1. Hệ thống TCVN về thực phẩm và sự tham gia của Người tiêu dùng

---

- Các chuyên gia của Ban TCCL hằng năm tham gia góp ý cho nhiều DT TCVN về thực phẩm (khoảng trên từ 5-10 DT/năm)
- Tham gia các Hội nghị chuyên đề về DT TCVN liên quan đến thực phẩm
- Tham gia các Hội nghị phổ biến TCVN liên quan đến thực phẩm
- Tham gia là thành viên của Ủy ban Codex quốc gia
- Tham gia cuộc họp của Nhóm đặc trách của ASEAN về Codex



## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

---

### 2.1 Hệ thống QCKT theo Luật TC&QCKT

- Hệ thống QCKT bao gồm:
  - **QCVN**-Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia do các Bộ quản lý chuyên ngành xây dựng và ban hành
  - **QCĐP** do UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TW xây dựng và ban hành khi được sự đồng ý của Bộ quản lý chuyên ngành tương ứng
- Trong lĩnh vực thực phẩm, hệ thống quy chuẩn kỹ thuật về thực phẩm hiện nay do các Bộ quản lý chuyên ngành xây dựng và ban hành theo Luật An toàn Thực phẩm bao gồm Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, và Bộ Công Thương

## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

---

### Hệ thống QCKT theo Luật TC&QCKT

- Theo số liệu của Tổng cục TCĐLCL, số lượng QCVN có liên quan đến an toàn thực phẩm được xây dựng và ban hành tính đến năm 2015 là như sau:
  - Bộ Y tế đã ban hành được 52 QCVN
  - Bộ NN & PTNT đã ban hành được 37 QCVN
  - Bộ Công Thương chưa ban hành QCVN nhưng đã ban hành một số Thông tư để quản lý an toàn thực phẩm (ví dụ *Thông tư số 28/2013/TT-BCT quy định về kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu thuộc trách nhiệm của Bộ Công Thương; ...*

## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

---

### 2.2 Hệ thống QCVN của Bộ Y tế

- Các QCVN về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế được xây dựng theo quy định tại Điều 62 Luật an toàn thực phẩm (Khoản 1, mục b) và khoản 2, mục b) và c)) như sau:
  - *Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chỉ tiêu và mức giới hạn an toàn đối với sản phẩm thực phẩm; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm”*
  - *Quản lý an toàn thực phẩm ....đối với phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, TF chức năng và các TF khác theo quy định của Chính phủ;*
  - *Quản lý an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm..*

## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

TT	Lĩnh vực quản lý được phân công	QCVN tương ứng	Số lượng
1	Chỉ tiêu và mức giới hạn an toàn đối với sản phẩm thực phẩm	QCVN về giới hạn ô nhiễm độc tố nấm, kim loại nặng, vi sinh vật	3
2	Phụ gia thực phẩm	QCVN về 23 loại phụ gia thực phẩm	23
3	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	QCVN về muối iod, thực phẩm bổ sung vi chất	2
4	nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên	QCVN về nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên và đồ uống không cồn và đồ uống không cồn	3

## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

TT	Lĩnh vực quản lý được phân công	QCVN tương ứng	Số lượng
5	Thực phẩm chức năng	?	0
6	Thực phẩm khác	QCVN về Chất bổ sung vi chất dinh dưỡng, sữa và sản phẩm sữa, sản phẩm dinh dưỡng công thức cho trẻ em	17
7	Dụng cụ, vật liệu, bao gói chứa đựng thực phẩm	QCVN về bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng thủy tinh, cao su, ..	04

## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

---

### Danh mục các QCVN về ATTP do Bộ Y tế ban hành

- ❑ **QCVN 3-1:2010/BYT đến QCVN 3-4:2010/BYT và QCVN 3-5:2011/BYT đến QCVN 3-6:2011/BYT (06 QCVN)** Nhóm Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung vào thực phẩm bao gồm: kẽm, acid folic, sắt, cali, Magnesi, Iod.
- ❑ **QCVN 4-1:2010/BYT đến QCVN 4-17:2010/BYT và QCVN 4-18:2011/BYT đến QCVN 4-23:2011/BYT (23 QCVN)** : Nhóm Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm bao gồm chất điều vị, chất làm ẩm, chất tạo xốp, chất chống đông vón, chất giữ màu, chất chống ô xy hóa, chất tạo bọt, chất ngọt tổng hợp, chất làm rắn chắc, phẩm màu, chất điều chỉnh độ acid, Chất bảo quản, chất ổn định, Chất tạo phức kim loại, chất xử lý bột, chất độn, Chất khí đẩy, nhóm chế phẩm tinh bột, Enzym, Nhóm chất làm bóng, Nhóm chất làm dày, Nhóm chất làm nhũ hóa, chất tạo bọt.

## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

---

### Danh mục các QCVN về ATTP do Bộ Y tế ban hành

- ❑ **QCVN 5-1:2010/BYT đến QCVN 5-5:2010/BYT (05 QCVN):** Nhóm quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sữa & SF sữa bao gồm sữa dạng lỏng, sữa dạng bột, phomat, chất béo từ sữa, sữa lên men
- ❑ **QCVN 6-1:2010/BYT đến QCVN 6-3:2010/BYT (03 QCVN):** Nhóm quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai, sản phẩm đồ uống không cồn và đồ uống không cồn
- ❑ **QCVN 8-1:2011/BYT đến QCVN 8-3:2012/BYT (03 QCVN):** Nhóm Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm và giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm

## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

---

### Danh mục các QCVN về ATTP do Bộ Y tế ban hành

- ❑ **QCVN 9-1:2011/BYT đến QCVN 9-2:2011/BYT (02 QCVN):** Nhóm Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với muối Iod, thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng.
- ❑ **QCVN 10:2011/BYT** Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước đã dùng liền.
- ❑ **QCVN 11-1:2012/BYT đến QCVN 11-4:2012/BYT (04 QCVN):** Nhóm Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức cho trẻ đến 12 tháng tuổi, với mục đích y tế đặc biệt cho trẻ đến 12 tháng tuổi, với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi, sản phẩm dinh dưỡng chế biến từ ngũ cốc cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi.



## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

---

### Danh mục các QCVN về ATTP do Bộ Y tế ban hành

- ❑ **QCVN 12-1:2012/BYT đến QCVN 12-3:2012/BYT và QCVN 12-4:2015/BYT (04 QCVN):** Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp, bằng cao su, bằng kim loại, bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men
- ❑ **QCVN 16-1:2015/BYT :** Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với thuốc lá điếu

## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

---

### 2.4 Danh mục các QCVN về ATTP do Bộ NN&PTNT ban hành

- ❑ **QCVN 01 - 4: 2009/BNNPTNT đến QCVN 01 – 5: 2009/ BNNPTNT (02 QCVN)** : Nhóm quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về lấy và bảo quản mẫu thịt tươi từ các cơ sở giết mổ và kinh doanh thịt để kiểm tra vi sinh vật; yêu cầu vệ sinh cơ sở đóng gói thịt gia súc, gia cầm tươi sống
- ❑ **QCVN 01 - 6: 2009/BNNPTNT đến QCVN 01 – 9: 2009/ BNNPTNT (04 QCVN)** : Nhóm quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với Cơ sở chế biến Cà phê, cơ sở chế biến chè, Cơ sở chế biến Điều, Cơ sở chế biến Rau quả
- ❑ **QCVN 01 - 10: 2009/BNNPTNT đến QCVN 01 – 13: 2009/ BNNPTNT (04 QCVN)** : Nhóm quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với Thức ăn chăn nuôi

## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

---

### 2.4 Danh mục các QCVN về ATTP do Bộ NN&PTNT ban hành

- ❑ **QCVN 01 - 26: 2010/BNNPTNT đến QCVN 01 – 28: 2010/ BNNPTNT (03 QCVN)** : Nhóm quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Các chỉ tiêu vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cà phê nhân, hạt điều và chè
- ❑ **QCVN 01 - 77: 2009/BNNPTNT đến QCVN 01 – 78: 2009/ BNNPTNT (04 QCVN)** : Nhóm quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi thương mại ;Các chỉ tiêu vệ sinh an toàn và mức giới hạn tối đa cho phép trong thức ăn chăn nuôi.
- ❑ **QCVN 01 - 10: 2009/BNNPTNT đến QCVN 01 – 13: 2009/ BNNPTNT (04 QCVN)** : Nhóm quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với Thức ăn chăn nuôi

## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

---

### Danh mục các QCVN về ATTP do Bộ NN&PTNT ban hành

- **QCVN 02 - 01: 2009/BNNPTNT đến QCVN 02 – 13 2009/ BNNPTNT (13 QCVN)** : Nhóm quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản, Cơ sở chế biến thủy sản ăn liền, Cơ sở sản xuất đồ hộp thủy sản, Cơ sở chế biến thủy sản khô, Cơ sở sản xuất nước mắm, Cơ sở sản xuất nhuyễn thể hai mảnh vỏ, Cơ sở sản xuất nước đá thủy sản, Kho lạnh thủy sản, Cơ sở thu mua thủy sản, Chợ cá, Cảng cá, Tàu cá,
- **QCVN 02 - 14: 2009/BNNPTNT đến QCVN 02 – 15 2009/ BNNPTNT (02 QCVN)**: Các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, vệ sinh thú y và bảo vệ môi trường đối với cơ sở sản xuất thức ăn công nghiệp nuôi thủy sản, Cơ sở sản xuất giống thủy sản

## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

---

### Danh mục các QCVN về ATTP do Bộ NN&PTNT ban hành

- ❑ **QCVN 02-16: 2012/BNNPTNT đến QCVN 02-18: 2012/BNNPTNT (03 QCVN):** Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với Cơ sở sản xuất nước mắm, thủy sản khô, thủy sản dạng mắm
- ❑ **QCVN 02 - 19: 2014/BNNPTNT đến QCVN 02 - 19: 2014/BNNPTNT và QCVN 02 - 22: 2015/BNNPTNT (03 QCVN):** Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, bảo vệ môi trường và an toàn thực phẩm đối với cơ sở nuôi tôm sú và tôm chân trắng; cơ sở nuôi cá Tra; cơ sở nuôi cá lồng/bè nước ngọt.
- ❑ **QCVN 02 - 21: 2015/BNNPTNT** Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về trang bị an toàn tàu cá

## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

---

### 2.5 Sự tham gia của Người tiêu dùng

- Theo Điều 31 của Luật TC & QCKT NTD có quyền tham gia *xây dựng quy chuẩn kỹ thuật trong những công việc sau:*
  1. Đề nghị, góp ý kiến về quy hoạch, kế hoạch xây dựng quy chuẩn kỹ thuật.
  2. Biên soạn dự thảo quy chuẩn kỹ thuật để đề nghị cơ quan ban hành quy chuẩn kỹ thuật xem xét, ban hành.
  3. Tham gia biên soạn dự thảo quy chuẩn kỹ thuật theo đề nghị của cơ quan ban hành quy chuẩn kỹ thuật.
  4. Góp ý kiến về dự thảo quy chuẩn kỹ thuật

## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

---

### Sự tham gia của NTD trong xây dựng QCVN về ATTP

- ❑ **Quy hoạch, kế hoạch xây dựng QCVN**
  - *Trong thực tế, việc lập quy hoạch, kế hoạch xây dựng QCVN là do các Bộ quản lý chuyên ngành thực hiện theo chức năng, NTD chưa có điều kiện để tham gia góp ý hoặc đề xuất cho quy hoạch, kế hoạch QCVN về ATTP.*
- ❑ **Biên soạn dự thảo quy chuẩn kỹ thuật để đề nghị cơ quan ban hành quy chuẩn kỹ thuật xem xét, ban hành**
  - *NTD chưa đề biên soạn và xuất dự thảo đề nghị một QCVN nào về an toàn thực phẩm*

## 2. Hệ thống QCVN về an toàn thực phẩm hiện hành và sự tham gia của NTD

---

### Sự tham gia của NTD trong xây dựng QCVN về ATTP

- ❑ **Tham gia biên soạn dự thảo quy chuẩn kỹ thuật theo đề nghị của cơ quan ban hành quy chuẩn kỹ thuật**
  - *Trong thực tế, VINASTAS đã tham gia biên soạn một số QCVN về an toàn thực phẩm theo đề nghị của cơ quan ban hành QCVN, ví dụ:*
    - ❖ *Cử chuyên gia tham gia ban soạn thảo QCVN về sữa tươi nguyên liệu theo đề nghị của Bộ NN & PTNT*
    - ❖ *Cử chuyên gia tham gia xây dựng một số QCVN về an toàn thực phẩm theo đề nghị của Cục ATTP - bộ Y tế*
    - ❖ *Tham gia các cuộc họp của các nhóm công tác xây dựng một số QCVN của Bộ Y tế với tư cách chuyên gia*



### 3. Một số kiến nghị về sự tham gia của NTD vào quá trình xây dựng TC & QCKT

---

#### Sự tham gia của NTD trong xây dựng QCVN về ATTP

- Góp ý kiến về dự thảo quy chuẩn kỹ thuật
- VINASTAS đã tham gia góp ý 52 Dự thảo QCVN về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế
- VINASTAS đã tham gia gần 60 cuộc họp chuyên đề liên quan đến thảo luận và góp ý cho các QCVN, thông tư quản lý về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế (Cục ATTP), Bộ Công Thương (Vụ KHCN và MT), Bộ NN & PTNT (Cục chăn nuôi, Cục Thú y)
- VINASTAS đã cử cán bộ tham gia nhiều lớp đào tạo nâng cao nhận thức cho người tiêu dùng về an toàn thực phẩm và kiến thức về quy chuẩn kỹ thuật cho các doanh nghiệp thực phẩm theo đề nghị của Cục ATTP

---

**XIN CẢM ƠN !**