

Hà Nội, ngày tháng năm 2026

**BẢN THUYẾT MINH QUY PHẠM HÓA CHÍNH SÁCH
CỦA LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM (SỬA ĐỔI)**

STT	TÊN CHÍNH SÁCH	NỘI DUNG, GIẢI PHÁP	DỰ KIẾN QUY PHẠM HOÁ NỘI DUNG
1	Chính sách 1. Hoàn thiện bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm	<p>1.1. Mục tiêu</p> <p>- Thống nhất một đầu mối thực hiện nhiệm vụ bảo đảm an toàn thực phẩm từ trung ương đến địa phương.</p> <p>- Phân cấp, phân quyền tối đa nhằm nâng cao vai trò của chính quyền địa phương trong quản lý nhà nước về sản phẩm thực phẩm đảm bảo một đầu mối thực hiện nhiệm vụ bảo đảm an toàn thực phẩm từ trung ương tới địa phương.</p> <p>1.2. Nội dung</p> <p>- Giao Chính phủ quy định trách nhiệm quản lý nhà nước về thực phẩm của các Bộ, UBND các cấp thống nhất một đầu mối theo đúng Chỉ thị 17-CT/TW ngày 21/10/2022 và Kết luận số 15-TB/BCĐTW của Tổng Bí thư Tô Lâm tại cuộc họp ngày 17/03/2026.</p> <p>b) Tăng cường trách nhiệm của UBND các cấp trong việc tổ chức thực hiện, kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm tại địa phương.</p> <p>1.3. Giải pháp</p> <p>1.3.1. Giải pháp 1. Giữ nguyên như Luật An toàn thực phẩm 2010</p>	<p>Điều 4. Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm</p> <p>1. Bảo đảm an toàn sản phẩm thực phẩm là trách nhiệm của mọi tổ chức, cá nhân kinh doanh sản phẩm thực phẩm.</p> <p>2. Quản lý an toàn sản phẩm thực phẩm trên cơ sở quy chuẩn kỹ thuật, tiêu chuẩn tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành; hoặc tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng.</p> <p>3. Quản lý an toàn sản phẩm thực phẩm được thực hiện trong suốt quá trình kinh doanh sản phẩm thực phẩm từ yếu tố đầu vào trên cơ sở phân tích nguy cơ đối với sản phẩm thực phẩm nhằm đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội.</p> <p>4. Quản lý an toàn sản phẩm thực phẩm bảo đảm thống nhất một đầu mối trên cơ sở phân công, phân cấp rõ ràng và phối hợp liên ngành.</p> <p>Điều 27. Trách nhiệm quản lý kinh doanh thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể và trường học.</p> <p>1. Bộ trưởng Bộ Y tế quy định cụ thể điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể và trường học.</p> <p>2. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm quản lý hoạt động kinh doanh thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể và trường học trên địa bàn.</p> <p>Điều 28. Kiểm tra nhà nước đối với sản phẩm thực phẩm</p>

	<p>- Bộ Y tế là cơ quan đầu mối chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đồng thời chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, thực phẩm chức năng và các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ;</p> <p>- Bộ Nông nghiệp và Môi trường quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với ngũ cốc, thịt và các sản phẩm từ thịt, thủy sản và sản phẩm thủy sản, rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả, trứng và các sản phẩm từ trứng, sữa tươi nguyên liệu, mật ong và các sản phẩm từ mật ong, thực phẩm biến đổi gen, muối và các nông sản thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ</p> <p>- Bộ Công Thương quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột và tinh bột và các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ</p> <p>- UBND các cấp chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn; quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ, thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống, an toàn thực phẩm</p>	<p>nhập khẩu</p> <p>1. Sản phẩm thực phẩm nhập khẩu phải tuân thủ các điều kiện quy định tại Chương III của Luật này và các điều kiện sau đây:</p> <p>a) Phải được đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng trước khi nhập khẩu, trừ các sản phẩm thực phẩm được miễn đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng theo quy định của Chính phủ;</p> <p>b) Phải được cấp “Thông báo kết quả xác nhận sản phẩm thực phẩm đạt yêu cầu nhập khẩu” đối với từng lô hàng của cơ quan kiểm tra, trừ trường hợp được miễn kiểm tra nhà nước về sản phẩm thực phẩm;</p> <p>2. Sản phẩm thực phẩm nhập khẩu từ nước có ký kết điều ước quốc tế với Việt Nam về thừa nhận lẫn nhau đối với hoạt động chứng nhận an toàn thực phẩm có quy định việc kiểm tra nhà nước đối với sản phẩm thực phẩm khác với quy định của Việt Nam thì áp dụng theo quy định tại điều ước quốc tế đã ký kết, trừ trường hợp có cảnh báo hoặc phát hiện có dấu hiệu vi phạm các quy định của pháp luật Việt Nam về an toàn thực phẩm.</p> <p>3. Chính phủ quy định cơ quan kiểm tra sản phẩm thực phẩm nhập khẩu; việc miễn kiểm tra nhà nước sản phẩm thực phẩm nhập khẩu.</p> <p>Điều 31. Chứng nhận đối với sản phẩm thực phẩm xuất khẩu</p> <p>1. Cơ quan nhà nước có thẩm quyền của Việt Nam cấp giấy chứng nhận lưu hành tự do, chứng nhận y tế, chứng nhận nguồn gốc, xuất xứ hoặc giấy chứng nhận khác có liên quan đối với sản phẩm thực phẩm xuất khẩu trong trường hợp có yêu cầu của nước nhập khẩu.</p> <p>2. Chính phủ quy định thẩm quyền, hồ sơ, thủ tục cấp, tạm dừng, thu hồi các loại giấy chứng nhận đối với sản phẩm thực phẩm xuất khẩu.</p> <p>Điều 32. Quảng cáo thực phẩm</p>
--	--	---

	<p>tại các chợ trên địa bàn và các đối tượng theo phân cấp quản lý.</p> <p><i>1.3.2 Giải pháp 2. Tổ chức một cơ quan quản lý an toàn thực phẩm tại trung ương trực thuộc Bộ Y tế và thành lập Sở an toàn thực phẩm hoặc giao nhiệm vụ cho Chi cục an toàn thực phẩm tại các tỉnh, thành lập đội an toàn thực phẩm tại mỗi xã.</i></p> <p>- Chính phủ quy định trách nhiệm quản lý nhà nước của một cơ quan quản lý an toàn thực phẩm tại trung ương trực thuộc Bộ Y tế thực hiện chức năng quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, cụ thể:</p> <p>+ Chủ trì xây dựng, ban hành hoặc trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành và tổ chức thực hiện các chính sách, chiến lược, kế hoạch, văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm</p> <p>+ Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm</p> <p>+ Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm</p> <p>- UBND cấp tỉnh chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn quản lý và thành lập Sở An toàn thực phẩm trên cơ sở sáp nhập trong đó gộp chức năng, nhiệm vụ, nhân sự và cơ sở vật chất (nếu có) liên quan đến công tác quản lý an toàn thực phẩm của các đơn vị trực thuộc của Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Môi trường, Sở Công Thương hoặc giao Chi cục an toàn thực phẩm trực thuộc Sở Y tế trong đó bổ sung thêm chức năng, nhiệm vụ, nhân sự và cơ sở vật chất</p>	<p>1. Việc quảng cáo sản phẩm thực phẩm thực hiện theo quy định của pháp luật về quảng cáo và quy định tại Luật này.</p> <p>2. Chính phủ quy định cụ thể sản phẩm thực phẩm phải xác nhận nội dung quảng cáo; hạn chế quảng cáo sản phẩm thực phẩm có chứa các chất được khuyến cáo có nguy cơ gây hại cho sức khỏe trong quá trình sử dụng; các quy định cụ thể về nội dung quảng cáo, thẩm quyền, hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp, thu hồi giấy xác nhận nội dung quảng cáo.</p> <p>Điều 33. Ghi nhãn thực phẩm</p> <p>1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu sản phẩm thực phẩm tại Việt Nam phải thực hiện việc ghi nhãn sản phẩm thực phẩm theo quy định của pháp luật về ghi nhãn hàng hóa.</p> <p>2. Thông tin ghi nhãn cảnh báo dinh dưỡng phải được thể hiện ở mặt trước bao bì sản phẩm thực phẩm.</p> <p>3. Bộ trưởng Bộ Y tế phối hợp với các Bộ quy định chi tiết việc ghi nhãn cảnh báo sản phẩm thực phẩm.</p> <p>4. Căn cứ điều kiện kinh tế - xã hội trong từng thời kỳ, Chính phủ quy định cụ thể nhãn bao bì ngoài của sản phẩm thực phẩm phải được in mã vạch (Barcode), mã QR, mã DataMatrix hoặc các hình thức in mã khác theo quy định của pháp luật có liên quan trên bao bì ngoài của sản phẩm thực phẩm của các cơ sở sản xuất nhằm quản lý, nhận diện, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm lưu hành trên thị trường.</p> <p>Điều 34. Yêu cầu đối với cơ sở kiểm nghiệm</p> <p>1. Loại hình và hoạt động cơ sở kiểm nghiệm:</p> <p>a) Cơ sở kiểm nghiệm do nhà nước chỉ định:</p> <p>- Kiểm nghiệm theo yêu cầu của cơ quan quản lý nhà nước cho hoạt động giám sát, thanh tra, kiểm tra, xử lý ngộ độc và các hoạt động khác;</p> <p>- Cung cấp dịch vụ kiểm nghiệm cho hoạt động đăng ký lưu hành và công bố tiêu chuẩn áp dụng;</p> <p>- Cung cấp dịch vụ kiểm nghiệm theo nhu cầu của tổ chức, cá</p>
--	---	--

	<p>(nếu có) liên quan đến công tác quản lý an toàn thực phẩm của các đơn vị trực thuộc Sở Công Thương và Sở Nông nghiệp và Môi trường thành một cơ quan chuyên môn thuộc UBND cấp tỉnh để thực hiện:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Giải quyết thủ tục hành chính theo sự phân công của Chính phủ. + Kiểm tra, xử lý vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm; kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm nhập khẩu; tổ chức, quản lý, kiểm tra hệ thống kiểm nghiệm thực phẩm; kiểm dịch động, thực vật. + Tổ chức thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố, xác định và xử lý sự cố về an toàn thực phẩm và phối hợp trong ứng phó khẩn cấp sự cố về an toàn thực phẩm; quản lý, giám sát, xử lý vi phạm về sản phẩm thực phẩm lưu thông trên địa bàn quản lý. + Tổ chức thực hiện công tác thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm cho người dân trong phạm vi địa phương - Đối với cấp xã: + Thành lập đội an toàn thực phẩm là đơn vị sự nghiệp trực thuộc Ủy ban nhân dân cấp xã là cơ quan thực thi, phụ trách công tác kiểm tra, giám sát, xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm. Đội an toàn thực phẩm phối hợp với các cơ quan hành chính, sự nghiệp khác (Phòng Văn hóa – Xã hội, Phòng Kinh tế, Trạm Y tế xã) để triển khai nhiệm vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. + Căn cứ vào điều kiện đặc thù tại từng địa phương, UBND cấp tỉnh có thể tiếp tục phân cấp, 	<p>nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm hoặc tổ chức, cá nhân khác có liên quan.</p> <p>b) Cơ sở kiểm nghiệm không do nhà nước chỉ định:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cung cấp dịch vụ kiểm nghiệm cho hoạt động đăng ký lưu hành và công bố tiêu chuẩn áp dụng; - Cung cấp dịch vụ kiểm nghiệm theo nhu cầu của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm hoặc tổ chức, cá nhân khác có liên quan. <p>c) Cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng là cơ sở kiểm nghiệm của nhà nước được cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền chỉ định để giải quyết tranh chấp liên quan đến kết quả kiểm nghiệm.</p> <p>d) Phòng kiểm nghiệm của cơ sở sản xuất: kiểm nghiệm thực phẩm do cơ sở tự sản xuất và cung cấp phiếu kết quả kiểm nghiệm để đăng ký lưu hành hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng.</p> <p>2. Điều kiện đối với cơ sở kiểm nghiệm và phòng kiểm nghiệm của cơ sở sản xuất:</p> <p>a) Cơ sở kiểm nghiệm do nhà nước chỉ định:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đăng ký lĩnh vực hoạt động thử nghiệm, kiểm nghiệm phù hợp theo quy định của pháp luật; - Được công nhận phòng thí nghiệm phù hợp theo các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO/IEC 17025; - Được cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền đánh giá và chỉ định. <p>b) Cơ sở kiểm nghiệm không do nhà nước chỉ định:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đăng ký lĩnh vực hoạt động thử nghiệm, kiểm nghiệm phù hợp theo quy định của pháp luật; - Được công nhận phòng thí nghiệm phù hợp theo các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO/IEC 17025. <p>c) Cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đáp ứng quy định tại điểm a khoản này; - Là cơ sở kiểm nghiệm của nhà nước.
--	---	---

	<p>phân quyền cho UBND cấp xã thực hiện công tác quản lý nhà nước trên địa bàn.</p> <p><i>1.3.3 Giải pháp 3. Xây dựng mô hình quản lý an toàn thực phẩm một đầu mối thành một hệ thống quản lý nhà nước độc lập từ trung ương đến địa phương:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức một cơ quan quản lý an toàn thực phẩm tại trung ương trực thuộc Bộ Y tế thực hiện chức năng quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, cụ thể: <ul style="list-style-type: none"> + Chủ trì xây dựng, ban hành hoặc trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành và tổ chức thực hiện các chính sách, chiến lược, kế hoạch, văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm + Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm + Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm - Tại mỗi địa phương thành lập thành lập Sở An toàn thực phẩm trên cơ sở sáp nhập trong đó gộp chức năng, nhiệm vụ, nhân sự và cơ sở vật chất (nếu có) liên quan đến công tác quản lý an toàn thực phẩm của các đơn vị trực thuộc của Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Môi trường, Sở Công Thương hoặc giao Chi cục an toàn thực phẩm trực thuộc Bộ Y tế trong đó bổ sung thêm chức năng, nhiệm vụ, nhân sự và cơ sở vật chất (nếu có) liên quan đến công tác quản lý an toàn thực phẩm của các đơn vị trực thuộc Sở Công Thương và Sở Nông nghiệp và Môi trường thành một cơ quan chuyên 	<p>d) Phòng kiểm nghiệm của cơ sở sản xuất:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đối với cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe phải đáp ứng tiêu chuẩn GMP; - Đối với cơ sở sản xuất thực phẩm không phải thực phẩm bảo vệ sức khỏe phải được công nhận phòng thí nghiệm phù hợp theo các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO/IEC 17025. <p>3. Trách nhiệm của các cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm thực hiện theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm; chịu trách nhiệm về kết quả thử nghiệm và kết luận đạt hay không đạt theo từng chỉ tiêu và kết luận chung đối với mẫu sản phẩm thực phẩm.</p> <p>4. Chính phủ quy định cụ thể:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Trường hợp gia hạn, thay đổi, thu hồi quyết định chỉ định, gỡ bỏ thông tin tự công bố của cơ sở kiểm nghiệm. b) Hồ sơ, thủ tục cấp, gia hạn, thay đổi, thu hồi, thời hạn hiệu lực của quyết định chỉ định cơ sở quy định tại điểm a khoản 1 Điều này; c) Hồ sơ, thủ tục tự công bố, thay đổi, bổ sung, gỡ bỏ thông tin cơ sở kiểm nghiệm đăng tải trên trang thông tin điện tử của cơ quan quản lý tiếp nhận hồ sơ, quy định tại điểm b và điểm d khoản 1 Điều này. d) Tần suất giám sát hoạt động cơ sở kiểm nghiệm. <p>Điều 38. Hoạt động phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Hoạt động phân tích nguy cơ bao gồm đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ. 2. Việc đánh giá nguy cơ bao gồm: <ul style="list-style-type: none"> a) Điều tra, thử nghiệm để xác định các tác nhân sinh học, hóa học và các tác nhân khác có khả năng gây ra những ảnh hưởng có hại cho sức khỏe và có thể có trong một loại thực phẩm hoặc một nhóm thực phẩm cụ thể; b) Ước tính nguy cơ về xác suất xảy ra và mức độ nghiêm trọng
--	--	--

	<p>môn trực thuộc cơ quan quản lý quản lý an toàn thực phẩm tại trung ương để thực hiện nhiệm vụ:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Giải quyết thủ tục hành chính theo sự phân công của cơ quan chuyên môn về an toàn thực phẩm tại trung ương. + Kiểm tra, xử lý vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm; kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm nhập khẩu; tổ chức, quản lý, kiểm tra hệ thống kiểm nghiệm thực phẩm; kiểm dịch động, thực vật. + Tổ chức thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố, xác định và xử lý sự cố về an toàn thực phẩm và phối hợp trong ứng phó khẩn cấp sự cố về an toàn thực phẩm; quản lý, giám sát, xử lý vi phạm về sản phẩm thực phẩm lưu thông trên địa bàn quản lý. + Tổ chức thực hiện công tác thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm cho người dân trong phạm vi địa phương <p>- UBND cấp xã thực hiện:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Quản lý, kiểm tra việc tuân thủ các quy định về thực phẩm từ sản xuất ban đầu (trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác), thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với thực phẩm trên địa bàn quản lý. + Tổ chức thực hiện công tác thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm cho người dân trên địa bàn quản lý. + Căn cứ vào điều kiện đặc thù tại từng địa phương, UBND cấp tỉnh có thể tiếp tục phân cấp, phân quyền cho UBND cấp xã thực hiện công tác 	<p>của các ảnh hưởng có hại đến sức khỏe cộng đồng.</p> <p>3. Việc quản lý nguy cơ bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Quá trình triển khai các quyết định bởi cơ quan quản lý dựa trên cơ sở đánh giá nguy cơ để lựa chọn các giải pháp phù hợp cải thiện an toàn vệ sinh thực phẩm; b) Thực hiện các giải pháp hạn chế nguy cơ trong từng công đoạn của chuỗi cung cấp; c) Kiểm soát, phối hợp nhằm hạn chế nguy cơ trong kinh doanh. <p>4. Việc truyền thông về nguy cơ bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Cung cấp thông tin về các biện pháp phòng tránh khi xảy ra các vụ ngộ độc, bệnh truyền qua thực phẩm do thực phẩm mất an toàn gây ra; b) Thông báo, dự báo nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; xây dựng hệ thống thông tin cảnh báo nguy cơ đối với an toàn thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm. <p>5. Chính phủ quy định việc thực hiện, quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ.</p> <p>Điều 39. Trách nhiệm thực hiện phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Môi trường tổ chức việc phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 37 và 38 của Luật này và đề xuất Chính phủ thay đổi quy định quản lý phù hợp theo kết quả phân tích nguy cơ. 2. Bộ Y tế chủ trì phối hợp với các Bộ liên quan thực hiện đánh giá nguy cơ, quản lý và truyền thông nguy cơ. <p>Điều 40: Nguyên tắc, tiêu chí xác định nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất có hại</p> <p>Chính phủ quy định nguyên tắc, tiêu chí xác định và ban hành danh mục nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất</p>
--	--	---

		quản lý nhà nước trên địa bàn.	<p>hỗ trợ chế biến thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất có hại. Tùy từng thời kỳ phát triển kinh tế-xã hội, Chính phủ xem xét, điều chỉnh danh mục này cho phù hợp.</p> <p>Điều 41. Phòng ngừa, ngăn chặn sự cố</p> <p>1. Tổ chức, cá nhân phát hiện dấu hiệu liên quan đến sự cố về an toàn thực phẩm có trách nhiệm thông báo ngay cho cơ quan chức năng nơi gần nhất hoặc cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền để có biện pháp ngăn chặn kịp thời.</p> <p>2. Các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Bảo đảm an toàn trong quá trình sản xuất, bảo quản, vận chuyển, lưu thông, phân phối và sử dụng; b) Giáo dục, tuyên truyền, phổ biến kiến thức và thực hành cho tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng; c) Chủ động giám sát mối nguy và xây dựng, vận hành hiệu quả hệ thống cảnh báo nhanh về an toàn thực phẩm; d) Phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; c) Kiểm tra, thanh tra an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm; đ) Điều tra, khảo sát và lưu trữ các số liệu về an toàn thực phẩm. e) Lưu mẫu <p>3. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố trong phạm vi quản lý.</p> <p>4. Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Môi trường tổ chức thực hiện chương trình giám sát, phòng ngừa, ngăn chặn sự cố an toàn thực phẩm; tổ chức thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn đối với những sự cố về an toàn thực phẩm ở nước ngoài có nguy cơ ảnh hưởng đến Việt Nam thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.</p>
--	--	--------------------------------	---

			<p>5. Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với các Bộ, ngành có liên quan xây dựng hệ thống cảnh báo sự cố an toàn thực phẩm quốc gia.</p> <p>Điều 42. Khắc phục sự cố</p> <p>1. Tổ chức, cá nhân phát hiện sự cố về an toàn thực phẩm xảy ra trong nước hoặc nước ngoài nhưng có ảnh hưởng tới Việt Nam phải khai báo với cơ quan chức năng nơi gần nhất hoặc Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Môi trường, Bộ Công Thương để có biện pháp khắc phục kịp thời.</p> <p>2. Các biện pháp khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm bao gồm:</p> <p>a) Phát hiện, cấp cứu, điều trị kịp thời cho người bị ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm hoặc các tình huống khác phát sinh từ thực phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người;</p> <p>b) Điều tra vụ ngộ độc thực phẩm, xác định nguyên nhân gây ngộ độc, bệnh truyền qua thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc, truyền bệnh;</p> <p>c) Đình chỉ sản xuất, kinh doanh; thu hồi và xử lý thực phẩm gây ngộ độc, truyền bệnh đang lưu thông trên thị trường;</p> <p>d) Thông báo ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân có liên quan;</p> <p>đ) Thực hiện các biện pháp phòng ngừa nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.</p> <p>3. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện các biện pháp khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương.</p> <p>4. Bộ trưởng Bộ Y tế có trách nhiệm:</p> <p>a) Quy định cụ thể việc khai báo sự cố về an toàn thực phẩm;</p> <p>b) Chủ trì, phối hợp với các Bộ có liên quan tổ chức thực hiện các biện pháp ngăn chặn sự cố về, an toàn sản phẩm thực phẩm xảy ra ở nước ngoài có nguy cơ ảnh hưởng tới Việt Nam.</p> <p>5. Tổ chức, cá nhân cung cấp sản phẩm thực phẩm mà gây ngộ</p>
--	--	--	---

			<p>độc phải chịu toàn bộ chi phí điều trị cho người bị ngộ độc và bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.</p> <p>Điều 43. Truy xuất nguồn gốc</p> <p>1. Việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm do tổ chức, cá nhân kinh doanh thực hiện trong các trường hợp sau đây:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Cơ quan nhà nước có thẩm quyền yêu cầu; b) Khi phát hiện sản phẩm thực phẩm do cơ sở kinh doanh không bảo đảm, an toàn; c) Khi người tiêu dùng có nhu cầu truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm không đảm bảo an toàn. <p>2. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực hiện việc truy xuất nguồn gốc đối với sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn phải thực hiện các việc sau đây:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Xác định, thông báo lô sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn; b) Yêu cầu các đại lý kinh doanh sản phẩm thực phẩm báo cáo số lượng sản phẩm của lô thực phẩm không bảo đảm an toàn, tồn kho thực tế và đang lưu thông trên thị trường; c) Tổng hợp, báo cáo cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền về kế hoạch thu hồi và biện pháp xử lý việc thu hồi. <p>3. Cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền có trách nhiệm kiểm tra, giám sát việc thực hiện truy xuất nguồn gốc đối với sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn.</p> <p>4. Chính phủ quy định chi tiết điều này.</p> <p>Điều 44. Thu hồi và xử lý đối với sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn</p> <p>1. Bộ trưởng các Bộ được phân công quản lý nhà nước liên quan quy định cụ thể việc thu hồi và xử lý đối với sản phẩm thực phẩm không bảo đảm chất lượng, an toàn.</p> <p>2. Việc tiêu hủy đối với sản phẩm thực phẩm không bảo đảm chất lượng, an toàn thực hiện theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.</p>
--	--	--	--

			<p>Điều 49. Trách nhiệm trong thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm</p> <p>1. Cơ quan, tổ chức, đơn vị trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình có trách nhiệm thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn sản phẩm thực phẩm.</p> <p>2. Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ quản lý ngành và Thủ trưởng cơ quan ngang bộ có liên quan có trách nhiệm chỉ đạo các cơ quan có liên quan cung cấp chính xác và khoa học các thông tin về an toàn sản phẩm thực phẩm; kịp thời phản hồi thông tin không đúng sự thật về an toàn sản phẩm thực phẩm.</p> <p>3. Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch có trách nhiệm chỉ đạo các cơ quan thông tin đại chúng, các đơn vị hoạt động trong lĩnh vực thông tin, truyền thông thường xuyên thông tin, truyền thông về an toàn sản phẩm thực phẩm, lồng ghép chương trình thông tin, truyền thông về an toàn sản phẩm thực phẩm với các chương trình thông tin, truyền thông khác.</p> <p>4. Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo có trách nhiệm chủ trì, phối hợp với Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ quản lý ngành và Thủ trưởng cơ quan ngang bộ có liên quan xây dựng nội dung giáo dục an toàn sản phẩm thực phẩm kết hợp với các nội dung giáo dục khác.</p> <p>5. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện công tác thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm cho nhân dân trên địa bàn.</p> <p>6. Các cơ quan thông tin đại chúng có trách nhiệm ưu tiên về thời điểm, thời lượng phát sóng để thông tin, truyền thông về an toàn thực phẩm trên đài phát thanh, đài truyền hình; dung lượng và vị trí đăng trên báo in, báo hình, báo điện tử theo quy định của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch. Việc thông tin, truyền thông về an toàn thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng không thu phí, trừ trường hợp thực hiện theo hợp đồng riêng với chương trình, dự án hoặc do tổ</p>
--	--	--	---

			<p>chức, cá nhân trong nước, tổ chức, cá nhân nước ngoài tài trợ.</p> <p>7. Mặt trận Tổ quốc Việt Nam, tổ chức chính trị - xã hội; tổ chức xã hội, các đoàn thể có trách nhiệm thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn sản phẩm thực phẩm thuộc phạm vi trách nhiệm của mình.</p>
			<p>Điều 50. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm</p> <p>1. Chính phủ thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.</p> <p>2. Bộ Y tế chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.</p> <p>3. Ủy ban nhân dân các cấp thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương.</p> <p>4. Các bộ, cơ quan ngang bộ trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình có trách nhiệm phối hợp với Bộ Y tế thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.</p> <p>5. Chính phủ quy định cụ thể Bộ Y tế thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm và trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế và Ủy ban nhân dân các cấp.</p>
			<p>Điều 51. Trách nhiệm kiểm tra an toàn thực phẩm</p> <p>1. Bộ Y tế tổ chức, thực hiện việc kiểm tra trong kinh doanh sản phẩm thực phẩm theo quy định của Luật này.</p> <p>2. Ủy ban nhân dân các cấp tổ chức thực hiện việc kiểm tra trong kinh doanh sản phẩm thực phẩm trong phạm vi địa phương.</p> <p>3. Cơ quan kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước tổ chức, thực hiện việc lấy mẫu giám sát thị trường và phối hợp với cơ quan có thẩm quyền trong xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Chính phủ quy định cụ thể quyền hạn và nhiệm vụ của cơ quan quản lý thực phẩm trong hoạt động kiểm tra chuyên ngành.</p>

2	Chính sách 2. Quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị	<p>2.1. Mục tiêu Quản lý an toàn thực phẩm theo toàn bộ chuỗi giá trị thực phẩm từ yếu tố đầu vào sản xuất, lưu thông đến tận tay người tiêu dùng nhằm đảm bảo các sản phẩm lưu thông trên thị trường an toàn và chất lượng cho người sử dụng, hướng tới phương thức kiểm soát an toàn thực phẩm của các nước phát triển.</p> <p>2.2. Nội dung a) Quy định phương pháp quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cũng như sản phẩm thực phẩm b) Tăng cường vai trò của cơ quan quản lý nhà nước, cơ sở kiểm nghiệm trong công tác kiểm tra giám sát, chủ động lấy mẫu đối với sản phẩm thực phẩm lưu thông trên thị trường.</p> <p>2.3. Giải pháp 2.3.1. Giải pháp 1: Giữ nguyên như Luật an toàn thực phẩm 2010 a) Theo quy định của Luật An toàn thực phẩm thì công tác quản lý an toàn thực phẩm đã được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh và có sự phân công, phân cấp rõ ràng, phối hợp liên ngành. Bộ Ngành thực hiện chức năng quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm theo các nhóm sản phẩm hàng hóa cụ thể thuộc lĩnh vực được phân công quản lý. b) Các quy định quản lý cụ thể trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh: - Cơ sở sản xuất: + Quy định điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sơ chế, chế biến thực phẩm, kinh doanh thực</p>	<p>Điều 4. Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm 1. Bảo đảm an toàn sản phẩm thực phẩm là trách nhiệm của mọi tổ chức, cá nhân kinh doanh sản phẩm thực phẩm. 2. Quản lý an toàn sản phẩm thực phẩm trên cơ sở quy chuẩn kỹ thuật, tiêu chuẩn tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành, hoặc tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng. 3. Quản lý an toàn sản phẩm thực phẩm được thực hiện trong suốt quá trình kinh doanh sản phẩm thực phẩm từ yếu tố đầu vào trên cơ sở phân tích nguy cơ đối với sản phẩm thực phẩm nhằm đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội. 4. Quản lý an toàn sản phẩm thực phẩm bảo đảm thống nhất một đầu mối trên cơ sở phân công, phân cấp rõ ràng và phối hợp liên ngành.</p> <p>Điều 5. Chính sách của Nhà nước an toàn sản phẩm thực phẩm 1. Xây dựng các chuỗi giá trị và liên kết các chuỗi giá trị cung ứng sản phẩm thực phẩm an toàn; ưu tiên hỗ trợ phát triển các vùng chuyên canh, theo quy trình sản xuất nông nghiệp tốt (GAP); xây dựng các vùng sản xuất nguyên liệu làm thực phẩm an toàn, chợ đầu mối nông sản thực phẩm, cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm quy mô công nghiệp, bảo đảm an ninh thực phẩm để người dân được tiếp cận đầy đủ, kịp thời sản phẩm thực phẩm an toàn. 2. Sử dụng nguồn lực nhà nước và các nguồn lực khác đầu tư nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ phục vụ sản xuất, phân tích nguy cơ đối với an toàn sản phẩm thực phẩm; nâng cao năng lực các phòng thí nghiệm, kiểm nghiệm phân tích hiện có; xây dựng mới, nâng cấp một số phòng thí nghiệm, kiểm nghiệm đạt tiêu chuẩn khu vực, quốc tế; đào tạo, bồi dưỡng cho đội ngũ cán bộ làm công tác kiểm tra về thực phẩm. 3. Ưu tiên bố trí ngân sách trung ương và địa phương cho công</p>
---	---	---	---

	<p>phẩm đã qua chế biến</p> <p>+ Bắt buộc áp dụng hệ thống Thực hành sản xuất tốt (GMP) đối với cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe (khoản 3, Điều 28 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP).</p> <p>+ Các cơ sở khác phải được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp ngoại trừ những đối tượng không thuộc diện cấp do Chính phủ quy định bao gồm cơ sở có một trong số Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương còn hiệu lực (khoản 3, Điều 34 Luật an toàn thực phẩm 2010 và khoản 1, Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP)</p> <p>- Sản phẩm trước khi lưu hành</p> <p>+ Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm phải thực hiện công bố hợp quy</p> <p>- Quá trình lưu thông</p> <p>+ Các Bộ ngành thực hiện thanh tra, kiểm tra xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý hoặc thanh tra, kiểm tra đột xuất đối với toàn bộ quá trình sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của các bộ khác khi cần thiết</p> <p>+ Quy định về kiểm nghiệm thực phẩm, phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm, phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.</p>	<p>tác quản lý nhà nước về thực phẩm, trong đó tập trung cho công tác phân tích nguy cơ, lấy mẫu, kiểm nghiệm, hậu kiểm và tuyên truyền, phổ biến kiến thức về thực phẩm.</p> <p>4. Khuyến khích các cơ sở kinh doanh sản phẩm thực phẩm đổi mới công nghệ, mở rộng quy mô sản xuất; sản xuất sản phẩm thực phẩm, thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng bảo đảm an toàn; xây dựng thương hiệu và phát triển hệ thống cung cấp sản phẩm thực phẩm an toàn; hỗ trợ tín dụng cho cơ sở kinh doanh thực phẩm không thuộc đối tượng yêu cầu phải áp dụng hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến nhưng tự nguyện áp dụng hệ thống này.</p> <p>5. Mở rộng hợp tác quốc tế, đẩy mạnh ký kết điều ước, thỏa thuận quốc tế về công nhận, thừa nhận lẫn nhau trong lĩnh vực thực phẩm.</p> <p>6. Khuyến khích, tạo điều kiện cho hội, hiệp hội, tổ chức, cá nhân trong nước, tổ chức, cá nhân nước ngoài đầu tư, tham gia vào các hoạt động xây dựng yêu cầu kỹ thuật và mức giới hạn và kiểm nghiệm thực phẩm.</p> <p>7. Tăng đầu tư, đa dạng các hình thức, phương thức tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức người dân về tiêu dùng sản phẩm thực phẩm an toàn; ý thức trách nhiệm và đạo đức kinh doanh của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm đối với cộng đồng.</p> <p>8. Ngoài các chính sách ưu đãi đầu tư theo quy định tại Luật Đầu tư hiện hành, các tổ chức, cá nhân đầu tư lĩnh vực sản xuất thực phẩm sẽ được hưởng các chính sách ưu đãi hỗ trợ lãi suất vay vốn doanh nghiệp trong vòng 05 năm kể từ ngày được phê duyệt dự án đầu tư, bao gồm:</p> <p>a) Đầu tư xây dựng nhà xưởng, mua sắm máy móc, trang thiết bị phục vụ nghiên cứu phát triển (R&D), sản xuất thực phẩm theo quy trình sản xuất tiên tiến như Thực hành tốt sản xuất (GMP), HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc</p>
--	---	--

	<p>+ Kiểm tra an toàn thực phẩm và quyền hạn, nhiệm vụ của cơ quan quản lý an toàn thực phẩm</p> <p><i>2.3.2. Giải pháp 2. Thực hiện quản lý theo quy định của pháp luật liên quan đối với khâu sản xuất ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, giết mổ, Luật ATTP chỉ quy định quản lý cụ thể từ khâu sau thu hoạch, giết mổ đến chế biến, lưu thông, tiêu dùng của sản phẩm thực phẩm.</i></p> <p>a) Thực hiện quản lý an toàn thực phẩm theo toàn bộ chuỗi giá trị thực phẩm từ khâu sản xuất, sơ chế ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, hoạt động kiểm soát giết mổ, chế biến, kinh doanh, lưu thông trên thị trường cho đến tận tay người tiêu dùng và do một hệ thống cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm từ trung ương đến địa phương thực hiện.</p> <p>b) Khâu sản xuất, sơ chế ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, hoạt động kiểm soát giết mổ thực hiện theo quy định của các Luật chuyên ngành, Luật ATTP (sửa đổi) sẽ quy định cụ thể đối với thực phẩm từ khâu sau thu hoạch, giết mổ đến chế biến, kinh doanh, lưu thông trên thị trường đến tận tay người tiêu dùng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quản lý khâu sản xuất, sơ chế ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, hoạt động kiểm soát giết mổ theo quy định của pháp luật - Quy định cụ thể đối với thực phẩm sau khi thu hoạch, giết mổ: <p>+ Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định về chỉ tiêu về mức giới hạn tồn dư...đối với</p>	<p>tương đương;</p> <p>b) Nghiên cứu phát triển, ứng dụng công nghệ mới, chuyển giao công nghệ từ các nước phát triển trên thế giới như công nghệ lên men; protein thay thế; nguyên liệu chức năng; enzyme và nuôi cấy; các công nghệ kéo dài thời hạn sử dụng (shelf-life); bao bì thông minh và bao bì bền vững; công nghệ kiểm soát an toàn thực phẩm; công nghệ truy xuất; công nghệ tận dụng phụ phẩm nông nghiệp để tạo nguyên liệu thực phẩm giá trị cao; xây dựng các dây chuyền lạnh tập trung; nghiên cứu sản xuất các sản phẩm thực phẩm hình thành từ kết quả khoa học và công nghệ theo quy định của pháp luật về khoa học và công nghệ.</p> <p>c) Phát triển các vùng chuyên canh theo quy trình sản xuất nông nghiệp tốt (GAP), đặc biệt ở những vùng có điều kiện kinh tế - xã hội khó khăn hoặc vùng có điều kiện kinh tế - xã hội đặc biệt khó khăn;</p> <p>d) Nghiên cứu, ứng dụng để bảo tồn, phát triển nguồn gen giống cây trồng có giá trị kinh tế cao.</p> <p>9. Ưu tiên về thủ tục hành chính (trình tự, thủ tục, thời gian) trong vòng 3 năm đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm bổ sung đáp ứng điều kiện sản xuất tiên tiến trên thế giới như HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000; kể từ ngày cơ sở đáp ứng các điều kiện sản xuất trên.</p> <p>10. Áp dụng phương thức kiểm tra giảm đối với các nông sản được sản xuất từ cơ sở sản xuất ban đầu áp dụng một trong các tiêu chuẩn thực hành nông nghiệp tốt: Global GAP, ASEAN GAP, hữu cơ, RA hoặc tương đương; thực phẩm được sản xuất từ các cơ sở áp dụng hệ thống thực hành sản xuất tốt (GMP) hoặc đáp ứng điều kiện sản xuất HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000</p>
--	---	---

	<p>thực phẩm sau khi thu hoạch, giết mổ</p> <p>- Khâu sản xuất:</p> <p>+ Quy định điều kiện sản xuất thực phẩm theo từng loại hình sản xuất kinh doanh và có lộ trình hướng tới điều kiện sản xuất đáp ứng nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm (GHP) bao gồm: cơ sở sản xuất ban đầu, nhà nhập khẩu, cơ sở sản xuất/chế biến, nhà vận hành kho chứa thực phẩm, nhà vận hành logistic, cơ sở kinh doanh phục vụ ăn uống, nhà bán lẻ, nhà bán buôn thực phẩm</p> <p>+ Tiếp tục giữ nguyên các quy định về điều kiện sản xuất phải đáp ứng điều kiện thực hành tốt (GMP) đối với cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe; bổ sung lộ trình cho cơ sở sản xuất thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm bổ sung phải đáp ứng điều kiện sản xuất tiên tiến trên thế giới như HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000.....</p> <p>- Công bố trước khi lưu hành:</p> <p>+ Nhóm thực phẩm phải thực hiện công bố: Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, vi chất dinh dưỡng, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm bổ sung và sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</p> <p>+ Hình thức công bố:</p> <p>(1) Công bố tiêu chuẩn áp dụng</p> <p>(2) Đăng ký bản công bố</p> <p>+ Chính phủ quy định chi tiết các nhóm thực phẩm</p>	<p>11. Chính phủ quy định chi tiết Điều này.</p> <p>Điều 7. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm thực phẩm</p> <p>1. Tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm thực phẩm có các quyền sau đây:</p> <p>a) Quyết định áp dụng quy chuẩn kỹ thuật, tiêu chuẩn, quy định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành và các tiêu chuẩn sản phẩm thực phẩm do cơ sở sản xuất công bố; quyết định áp dụng các biện pháp kiểm soát nội bộ để bảo đảm an toàn sản phẩm thực phẩm;</p> <p>b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân phân phối sản phẩm thực phẩm hợp tác trong việc thu hồi và xử lý sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm;</p> <p>c) Lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm đủ điều kiện theo quy định của pháp luật hoặc cơ sở có chức năng kiểm nghiệm ở nước ngoài trong trường hợp cơ sở kiểm nghiệm trong nước không đủ năng lực thực hiện;</p> <p>d) Được chuyển giao công nghệ và được nhận chuyển giao công nghệ, nhượng quyền và nhận nhượng quyền sản xuất, gia công và nhận gia công, xuất khẩu các sản phẩm thực phẩm do cơ sở sản xuất;</p> <p>đ) Nhập khẩu, mua nguyên liệu làm thực phẩm để phục vụ sản xuất;</p> <p>e) Kiến nghị, phản ánh, khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;</p> <p>g) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.</p> <p>2. Tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:</p>
--	--	---

	<p>phải thực hiện theo từng hình thức công bố tương ứng, cụ thể:</p> <p>(1) Công bố tiêu chuẩn áp dụng: thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn (trừ nhóm sản phẩm phải thực hiện đăng ký bản công bố sản phẩm), vi chất dinh dưỡng; thực phẩm bổ sung chỉ chứa vitamin, khoáng chất và không công bố khuyến cáo về sức khỏe (Health claims), phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</p> <p>(2) Đăng ký bản công bố sản phẩm: Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm bổ sung (trừ thực phẩm bổ sung chỉ chứa vitamin, khoáng chất và không có công bố khuyến cáo về sức khỏe - Health claims) và sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi</p> <p>+ Nhóm thực phẩm không phải thực hiện công bố và chỉ thực hiện kiểm tra trong quá trình lưu thông trên thị trường, cụ thể:</p> <p>(1) Khi cần đáp ứng nhu cầu cấp bách cho dịch bệnh, quốc phòng, an ninh, khắc phục hậu quả thiên tai, thảm họa;</p> <p>(2) Thực phẩm tươi sống, thực phẩm sơ chế chưa bao gói;</p> <p>(3) Sản phẩm thực phẩm chỉ để xuất khẩu, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm để xuất khẩu;</p> <p>(4) Nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ</p>	<p>a) Tuân thủ quy chuẩn kỹ thuật, tiêu chuẩn, quy định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành hoặc tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng; các điều kiện bảo đảm an toàn đối với sản phẩm thực phẩm trong quá trình sản xuất và chịu trách nhiệm về an toàn sản phẩm thực phẩm do mình sản xuất;</p> <p>b) Tuân thủ quy định của Chính phủ về bắt buộc tăng cường vi chất dinh dưỡng khi thiếu hụt sẽ ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng;</p> <p>c) Thông tin đầy đủ, chính xác về sản phẩm thực phẩm trên nhãn, bao bì trong tài liệu kèm theo sản phẩm thực phẩm theo quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;</p> <p>d) Thiết lập quy trình tự kiểm tra trong quá trình sản xuất sản phẩm thực phẩm; khuyến khích thực hiện kiểm tra, kiểm nghiệm định kỳ hằng năm sản phẩm đã công bố.</p> <p>đ) Thông tin trung thực về an toàn sản phẩm thực phẩm; cảnh báo kịp thời, đầy đủ, chính xác về nguy cơ gây mất an toàn của sản phẩm thực phẩm, cách phòng ngừa cho người bán hàng và người tiêu dùng; thông báo yêu cầu về vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, sử dụng sản phẩm thực phẩm;</p> <p>e) Ngừng sản xuất, thông báo cho các bên liên quan và có biện pháp khắc phục hậu quả khi phát hiện sản phẩm thực phẩm không an toàn hoặc không phù hợp quy chuẩn kỹ thuật, tiêu chuẩn, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành, hoặc tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng;</p> <p>g) Lưu giữ hồ sơ, mẫu sản phẩm thực phẩm, các thông tin cần thiết để bảo đảm việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 36</p>
--	--	---

	<p>tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm để sản xuất sản phẩm thực phẩm xuất khẩu hoặc chỉ phục vụ cho việc sản xuất nội bộ của tổ chức, cá nhân không tiêu thụ tại thị trường trong nước.</p> <p>(5) Sản phẩm thực phẩm dùng trong các chương trình viện trợ, viện trợ nhân đạo;</p> <p>(6) Sản phẩm thực phẩm làm mẫu kiểm nghiệm, nghiên cứu khoa học, tham gia trưng bày tại triển lãm, hội chợ;</p> <p>(7) Nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm dùng để sản xuất thực phẩm đã được cấp giấy đăng ký lưu hành hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng;</p> <p>- Quá trình lưu thông trên thị trường:</p> <p>+ Quy định cơ sở kinh doanh sản phẩm thực phẩm trong đó phải đáp ứng điều kiện bảo quản, hệ thống chất lượng, tài liệu chuyên môn kỹ thuật và nhân sự phù hợp để đảm bảo chất lượng, an toàn sản phẩm, thực phẩm.</p> <p>+ Quy định nhà hàng, bếp ăn tập thể, bếp ăn trường học, cơ sở cung cấp thức ăn đường phố phải đáp ứng điều kiện an toàn thực phẩm về địa điểm kinh doanh, dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm, nguyên liệu và phụ gia thực phẩm, người trực tiếp kinh doanh về vệ sinh, và tài liệu chuyên môn kỹ thuật, để đảm bảo tuân thủ, cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm, lưu mẫu thực phẩm, xử lý sự cố khi xảy ra mất an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc</p>	<p>của Luật này;</p> <p>h) Thu hồi, xử lý sản phẩm thực phẩm quá hạn sử dụng, không bảo đảm an toàn. Trong trường hợp xử lý bằng hình thức tiêu hủy phải tuân theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường, quy định khác của pháp luật có liên quan và phải chịu toàn bộ chi phí cho việc tiêu hủy đó;</p> <p>i) Tuân thủ quyết định thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền;</p> <p>k) Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 30 của Luật này;</p> <p>l) Thông báo cho cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền khi chấm dứt hoạt động sản xuất sản phẩm thực phẩm;</p> <p>m) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi sản phẩm thực phẩm do mình sản xuất không bảo đảm an toàn thực phẩm.</p> <p>n) Có sổ sách, hệ thống theo dõi số lượng sử dụng, tỷ lệ hư hao trong sản xuất sản phẩm thực phẩm đối với nguyên liệu làm thực phẩm, chất phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục hóa chất có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại và công bố tỷ lệ hư hao trong tiêu chuẩn sản phẩm thực phẩm.</p> <p>o) Chỉ được bán nguyên liệu làm thực phẩm, chất phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm trong danh mục hóa chất có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại cho các cơ sở có chức năng sản xuất thực phẩm.</p> <p>p) Thực hiện việc khai báo thông tin trên cổng thông tin điện tử của Bộ Công Thương đối với nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục hóa chất có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm</p>
--	--	--

	<p>và truyền bệnh; quy định trách nhiệm của chính quyền địa phương trong việc phối hợp liên ngành để quản lý các loại hình trên bao gồm: Tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, kiến thức về an toàn thực phẩm, hướng dẫn giám sát bảo đảm an toàn thực phẩm, thực hiện các hoạt động phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm, phối hợp điều trị, tăng cường giám sát, xử lý và khắc phục các sự cố an toàn thực phẩm và các vụ ngộ độc thực phẩm và triển khai công tác giám sát hậu kiểm, quản lý, cơ sở, cá nhân kinh doanh trên địa bàn.</p> <p>+ Quản lý trong toàn bộ quá trình lưu hành sản phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bằng phương thức hậu kiểm theo kế hoạch căn cứ mức độ rủi ro/nguy cơ của hàng hóa, lịch sử tuân thủ của tổ chức, cá nhân hoặc kiểm tra đột xuất khi phát hiện dấu hiệu vi phạm hay xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm hay theo yêu cầu của cơ quan quản lý có thẩm quyền cũng như tần suất kiểm tra.</p> <p>+ Nâng cao vai trò hệ thống kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước, chủ động lấy mẫu giám sát thị trường và quy định rõ ràng trách nhiệm giữa cơ quan kiểm nghiệm và cơ quan chịu trách nhiệm về chất lượng trong việc xử lý sản phẩm không đạt chất lượng và an toàn để kịp thời thu hồi, xử lý sản phẩm.</p> <p>+ Quy định trách nhiệm thực hiện phân tích nguy cơ, phòng ngừa ngăn chặn sự cố, khắc phục sự cố, truy xuất nguồn gốc; hình thức, thời gian, tần suất kiểm tra theo kế hoạch, kiểm tra đột xuất, kiểm tra chuyên ngành và quy định mức xử phạt tối đa về</p>	<p>dụng thành các chất nguy hại mà cơ sở sản xuất theo quy định của Bộ trưởng Bộ Công Thương.</p> <p>q) Thực hiện lưu trữ thông tin khách hàng, số lượng xuất, nhập, tồn nguyên liệu làm thực phẩm, chất phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục hóa chất có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại đối với cơ sở sản xuất các sản phẩm này.</p> <p>Điều 8. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân kinh doanh sản phẩm thực phẩm, trừ cơ sở sản xuất</p> <p>1. Tổ chức, cá nhân kinh doanh sản phẩm thực phẩm có các quyền sau đây:</p> <p>a) Quyết định các biện pháp kiểm soát nội bộ để duy trì an toàn sản phẩm thực phẩm;</p> <p>b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu thực phẩm hợp tác trong việc thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;</p> <p>c) Lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm đủ điều kiện theo quy định của pháp luật để kiểm tra an toàn sản phẩm thực phẩm hoặc lựa chọn cơ sở có chức năng kiểm nghiệm ở nước ngoài trong trường hợp cơ sở kiểm nghiệm trong nước không đủ năng lực thực hiện;</p> <p>d) Kiến nghị, phản ánh, khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;</p> <p>đ) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.</p> <p>2. Tổ chức, cá nhân kinh doanh sản phẩm thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:</p> <p>a) Tuân thủ điều kiện bảo đảm an toàn sản phẩm thực phẩm theo quy định của nhà sản xuất, các điều kiện bảo đảm an toàn</p>
--	---	---

	<p>vi phạm hành chính, thu hồi và xử lý sản phẩm thực phẩm không đảm bảo chất lượng và an toàn; thu hồi và tạm dừng tiếp nhận thủ tục hành chính để đảm bảo tính răn đe trong việc thực thi pháp luật.</p> <p><i>2.3. Giải pháp 3. Luật ATTP (sửa đổi) sẽ quy định cụ thể toàn bộ các bước từ khâu sản xuất ban đầu đến chế biến, lưu thông, tiêu dùng của sản phẩm thực phẩm.</i></p> <p>a) Thực hiện quản lý an toàn thực phẩm theo toàn bộ chuỗi giá trị thực phẩm từ sản xuất, sơ chế ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, hoạt động kiểm soát giết mổ đến sản xuất, kinh doanh, lưu thông trên thị trường đến tận tay người tiêu dùng và do một hệ thống cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm từ trung ương đến địa phương thực hiện.</p> <p>b) Quy định cụ thể đối với thực phẩm từ khâu sản xuất, sơ chế ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, hoạt động kiểm soát giết mổ cho đến chế biến, kinh doanh, lưu thông, tiêu dùng sản phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trồng trọt, chăn nuôi ban đầu: + Quy định cụ thể quản lý về phát triển vùng cây trồng, sản xuất nông sản thực phẩm an toàn; sản xuất trồng trọt giảm phát thải, sản xuất tuần hoàn, thích ứng với biến đổi khí hậu; công tác bảo vệ và kiểm dịch thực vật; kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật; kiểm soát giết mổ động vật, sơ chế, chế biến động vật, sản phẩm động vật; kiểm tra vệ sinh thú y. 	<p>đối với thực phẩm trong quá trình kinh doanh và chịu trách nhiệm về an toàn sản phẩm thực phẩm do mình kinh doanh;</p> <p>b) Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ, nhãn sản phẩm thực phẩm và các tài liệu liên quan đến an toàn sản phẩm thực phẩm; lưu giữ hồ sơ, mẫu sản phẩm thực phẩm, các thông tin cần thiết để bảo đảm việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 43 của Luật này;</p> <p>c) Thông tin trung thực về an toàn sản phẩm thực phẩm; thông báo cho người tiêu dùng điều kiện bảo đảm an toàn khi vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;</p> <p>d) Cung cấp tài liệu chứng minh nguồn gốc sản phẩm thực phẩm tại hiện trường theo yêu cầu của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền khi nghi ngờ có dấu hiệu vi phạm về an toàn thực phẩm;</p> <p>đ) Tuân thủ quy định của Chính phủ về bắt buộc tăng cường vi chất dinh dưỡng khi thiếu hụt sẽ ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng đối với thực phẩm nhập khẩu;</p> <p>e) Cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm và cách phòng ngừa cho người tiêu dùng khi nhận được thông tin cảnh báo của tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu;</p> <p>g) Ngừng kinh doanh, thông tin cho tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu và người tiêu dùng khi phát hiện sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn;</p> <p>h) Thông báo cho cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền khi chấm dứt hoạt động kinh doanh sản phẩm thực phẩm;</p> <p>i) Thông báo cho cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền của Việt Nam đã cấp giấy đăng ký lưu hành sản phẩm thực phẩm hoặc đăng tải thông tin công bố tiêu chuẩn áp dụng trên công</p>
--	---	--

	<p>- Quy định cụ thể đối với thực phẩm sau khi thu hoạch, giết mổ:</p> <p>+ Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định về chỉ tiêu về mức giới hạn tồn dư...đối với thực phẩm sau khi thu hoạch, giết mổ</p> <p>+ Quy định về điều kiện đối với các cơ sở nuôi trồng, sơ chế thực phẩm tươi sống và sơ chế ban đầu: trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, thu hoạch, thu gom giết mổ...</p> <p>- Khâu sản xuất:</p> <p>+ Quy định điều kiện sản xuất thực phẩm theo từng loại hình sản xuất kinh doanh và có lộ trình hướng tới điều kiện sản xuất đáp ứng nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm (GHP): cơ sở sản xuất ban đầu, nhà nhập khẩu, cơ sở sản xuất/chế biến, nhà vận hành kho chứa thực phẩm, nhà vận hành logistic, cơ sở kinh doanh phục vụ ăn uống, nhà bán lẻ, nhà bán buôn thực phẩm.</p> <p>+ Tiếp tục giữ nguyên các quy định về điều kiện sản xuất phải đáp ứng điều kiện thực hành tốt (GMP) đối với cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe; bổ sung lộ trình cho cơ sở sản xuất thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm bổ sung phải đáp ứng điều kiện sản xuất tiên tiến trên thế giới như HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000.....</p> <p>- Công bố trước khi lưu hành:</p> <p>+ Nhóm thực phẩm phải thực hiện công bố: Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, vi chất dinh dưỡng, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm</p>	<p>thông tin điện tử khi một trong các giấy bị cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền của nước ngoài thu hồi mà giấy đó là căn cứ để cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cấp Giấy đăng ký lưu hành hoặc công bố; giấy đăng ký lưu hành sản phẩm thực phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng sản phẩm thực phẩm tại nước ngoài bị thu hồi;</p> <p>k) Báo cáo ngay với cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và khắc phục ngay hậu quả khi phát hiện ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm do mình kinh doanh gây ra;</p> <p>l) Hợp tác với tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền trong việc điều tra ngộ độc thực phẩm để khắc phục hậu quả, thu hồi hoặc xử lý sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn;</p> <p>m) Tuân thủ quyết định về thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền;</p> <p>n) Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 36 của Luật này;</p> <p>o) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi sản phẩm thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra.</p> <p>p) Thực hiện việc khai báo thông tin trên cổng thông tin điện tử của Bộ Công Thương đối với nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục hóa chất có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại mà cơ sở nhập khẩu theo quy định của Bộ trưởng Bộ Công Thương.</p> <p>q) Thực hiện lưu trữ thông tin khách hàng, số lượng xuất, nhập, tồn nguyên liệu làm thực phẩm, chất phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục hóa chất có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy</p>
--	--	--

	<p>dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm bổ sung và sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</p> <p>+ Hình thức công bố:</p> <p>(1) Công bố tiêu chuẩn áp dụng</p> <p>(2) Đăng ký bản công bố</p> <p>+ Chính phủ quy định chi tiết các nhóm thực phẩm phải thực hiện theo từng hình thức công bố tương ứng, cụ thể:</p> <p>(1) Công bố tiêu chuẩn áp dụng: thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn (trừ nhóm sản phẩm phải thực hiện đăng ký bản công bố sản phẩm), vi chất dinh dưỡng; thực phẩm bổ sung chỉ chứa vitamin, khoáng chất và không công bố khuyến cáo về sức khỏe (Health claims), phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</p> <p>(2) Đăng ký bản công bố sản phẩm: Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm bổ sung (trừ thực phẩm bổ sung chỉ chứa vitamin, khoáng chất và không có công bố khuyến cáo về sức khỏe - Health claims) và sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi</p> <p>+ Nhóm thực phẩm không phải thực hiện công bố và chỉ thực hiện kiểm tra trong quá trình lưu thông trên thị trường, cụ thể:</p> <p>(1) Khi cần đáp ứng nhu cầu cấp bách cho dịch bệnh, quốc phòng, an ninh, khắc phục hậu quả thiên tai, thảm họa;</p>	<p>hại đối với cơ sở kinh doanh các sản phẩm này.</p> <p>3. Ngoài các quyền và trách nhiệm quy định tại các khoản 1 và 2 Điều này, khi kinh doanh theo phương thức thương mại điện tử, cơ sở kinh doanh sản phẩm thực phẩm có quyền và trách nhiệm sau đây:</p> <p>a) Tuân thủ quy định của pháp luật về giao dịch điện tử, pháp luật về thương mại điện tử, pháp luật về quảng cáo, pháp luật về bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng và quy định khác của pháp luật có liên quan;</p> <p>b) Bảo đảm bảo mật thông tin của người mua theo quy định của pháp luật;</p> <p>c) Đăng tải đầy đủ thông tin về sản phẩm và giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (nếu có), giấy đăng ký lưu hành hoặc bản tự công bố của từng sản phẩm theo quy định của Chính phủ;</p> <p>d) Tuân thủ quy định khác của Chính phủ về kinh doanh sản phẩm thực phẩm theo phương thức thương mại điện tử.</p> <p>Điều 9. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng sản phẩm thực phẩm</p> <p>1. Người tiêu dùng sản phẩm thực phẩm có các quyền sau đây:</p> <p>a) Được tiếp cận với sản phẩm thực phẩm bảo đảm an toàn, không gây hại cho sức khỏe, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được sản xuất, chế biến, bảo quản đúng quy định;</p> <p>b) Được cung cấp thông tin trung thực về an toàn sản phẩm thực phẩm, hướng dẫn sử dụng, vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, lựa chọn, sử dụng sản phẩm thực phẩm phù hợp; được cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn, cách phòng ngừa khi nhận được thông tin cảnh báo đối với sản phẩm thực phẩm;</p>
--	---	--

	<p>(2) Thực phẩm tươi sống, thực phẩm sơ chế chưa bao gói;</p> <p>(3) Sản phẩm thực phẩm chỉ để xuất khẩu, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm để xuất khẩu;</p> <p>(4) Nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm để sản xuất sản phẩm thực phẩm xuất khẩu hoặc chỉ phục vụ cho việc sản xuất nội bộ của tổ chức, cá nhân không tiêu thụ tại thị trường trong nước.</p> <p>(5) Sản phẩm thực phẩm dùng trong các chương trình viện trợ, viện trợ nhân đạo;</p> <p>(6) Sản phẩm thực phẩm làm mẫu kiểm nghiệm, nghiên cứu khoa học, tham gia trưng bày tại triển lãm, hội chợ;</p> <p>(7) Nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm dùng để sản xuất thực phẩm đã được cấp giấy đăng ký lưu hành hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng;</p> <p>- Quá trình lưu thông trên thị trường:</p> <p>+ Quy định cơ sở kinh doanh sản phẩm thực phẩm trong đó phải đáp ứng điều kiện bảo quản, hệ thống chất lượng, tài liệu chuyên môn kỹ thuật và nhân sự phù hợp để đảm bảo chất lượng, an toàn sản phẩm, thực phẩm.</p>	<p>c) Yêu cầu cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền bảo vệ quyền và lợi ích hợp pháp của mình theo quy định của pháp luật về bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng;</p> <p>d) Yêu cầu tổ chức, cá nhân, kinh doanh sản phẩm thực phẩm bảo vệ quyền lợi của mình theo quy định của pháp luật; được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật do sử dụng sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn;</p> <p>đ) Phản ánh hành vi vi phạm, sự cố về an toàn thực phẩm đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền về thực phẩm tại địa phương; tố giác tin báo tội phạm về thực phẩm và được bảo vệ theo quy định tại Bộ Luật tố tụng hình sự, các văn bản hướng dẫn có liên quan.</p> <p>e) Kiến nghị, phản ánh, khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật.</p> <p>2. Người tiêu dùng thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:</p> <p>a) Tuân thủ đầy đủ các quy định, hướng dẫn về an toàn sản phẩm thực phẩm của tổ chức, cá nhân, kinh doanh trong vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng sản phẩm thực phẩm;</p> <p>b) Cung cấp thông tin khi phát hiện sản phẩm thực phẩm, quá trình sản xuất sản phẩm thực phẩm có nguy cơ gây mất an toàn, có dấu hiệu vi phạm pháp luật, nguy cơ nguy hại đến sức khỏe cộng đồng, khai báo ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm với cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền về thực phẩm nơi gần nhất, cơ sở khám bệnh, chữa bệnh, cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền, tổ chức, cá nhân kinh doanh sản phẩm thực phẩm;</p> <p>c) Chịu trách nhiệm về tính chính xác, trung thực, khách quan của thông tin phản ánh, không được xuyên tạc, vu khống, hoặc cung cấp thông tin sai sự thật gây ảnh hưởng đến tổ chức, cá</p>
--	---	--

	<p>+ Quy định nhà hàng, bếp ăn tập thể, bếp ăn trường học, cơ sở cung cấp thức ăn đường phố phải đáp ứng điều kiện an toàn thực phẩm về địa điểm kinh doanh, dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm, nguyên liệu và phụ gia thực phẩm, người trực tiếp kinh doanh về vệ sinh, và tài liệu chuyên môn kỹ thuật, để đảm bảo tuân thủ, cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm, lưu mẫu thực phẩm, xử lý sự cố khi xảy ra mất an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc và truyền bệnh; quy định trách nhiệm của chính quyền địa phương trong việc phối hợp liên ngành để quản lý các loại hình trên bao gồm: Tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, kiến thức về an toàn thực phẩm, hướng dẫn giám sát bảo đảm an toàn thực phẩm, thực hiện các hoạt động phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm, phối hợp điều trị, tăng cường giám sát, xử lý và khắc phục các sự cố an toàn thực phẩm và các vụ ngộ độc thực phẩm và triển khai công tác giám sát hậu kiểm, quản lý, cơ sở, cá nhân kinh doanh trên địa bàn.</p> <p>+ Quản lý trong toàn bộ quá trình lưu hành sản phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bằng phương thức hậu kiểm theo kế hoạch căn cứ mức độ rủi ro/nguy cơ của hàng hóa, lịch sử tuân thủ của tổ chức, cá nhân hoặc kiểm tra đột xuất khi phát hiện dấu hiệu vi phạm hay xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm hay theo yêu cầu của cơ quan quản lý có thẩm quyền cũng như tần suất kiểm tra.</p> <p>+ Nâng cao vai trò hệ thống kiểm nghiệm phục vụ</p>	<p>nhân kinh doanh sản phẩm thực phẩm.</p> <p>d) Tuân thủ quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường trong quá trình sử dụng sản phẩm thực phẩm.</p> <p>Điều 10. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức đứng tên đăng ký bản công bố sản phẩm và công bố tiêu chuẩn áp dụng sản phẩm thực phẩm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chịu trách nhiệm toàn diện trước pháp luật về tính chính xác, hợp pháp, trung thực của tất cả các tài liệu trong hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng sản phẩm thực phẩm. 2. Bảo đảm an toàn sản phẩm thực phẩm đúng với hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng. 3. Thông báo bằng văn bản cho cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền về thực phẩm khi có quyết định thu hồi sản phẩm thực phẩm nhập khẩu do mình đứng tên đăng ký hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng tại bất kỳ nước nào trên thế giới 4. Thông báo bằng văn bản cho cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền về thực phẩm khi có thay đổi địa điểm cơ sở đứng tên đăng ký lưu hành hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng. 5. Phối hợp chặt chẽ với cơ sở sản xuất sản phẩm thực phẩm thực hiện nghiên cứu hoặc cung cấp thêm thông tin liên quan đến sản phẩm thực phẩm đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng khi có thông tin hoặc bằng chứng liên quan đến an toàn của sản phẩm thực phẩm trong quá trình lưu hành theo yêu cầu của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền. 6. Chịu trách nhiệm về quyền sở hữu trí tuệ đối với sản phẩm thực phẩm do cơ sở đứng tên đăng ký bản công bố sản phẩm
--	--	---

	<p>quản lý nhà nước, chủ động lấy mẫu giám sát thị trường và quy định rõ ràng trách nhiệm giữa cơ quan kiểm nghiệm và cơ quan chịu trách nhiệm về chất lượng trong việc xử lý sản phẩm không đạt chất lượng và an toàn để kịp thời thu hồi, xử lý sản phẩm.</p> <p>+ Quy định trách nhiệm thực hiện phân tích nguy cơ, phòng ngừa ngăn chặn sự cố, khắc phục sự cố, truy xuất nguồn gốc; hình thức, thời gian, tần suất kiểm tra theo kế hoạch, kiểm tra đột xuất, kiểm tra chuyên ngành và quy định mức xử phạt tối đa về vi phạm hành chính, thu hồi và xử lý sản phẩm thực phẩm không đảm bảo chất lượng và an toàn; thu hồi và tạm dừng tiếp nhận thủ tục hành chính để đảm bảo tính răn đe trong việc thực thi pháp luật.</p> <p><i>Giải pháp. Xây dựng và triển khai các biện pháp phòng ngừa từ khâu sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại</i></p> <p>- Quy định nguyên tắc và tiêu chí xác định nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại cần kiểm soát đặc biệt. Chính phủ quy định cụ thể danh mục các sản phẩm phải kiểm soát đặc biệt</p> <p>- Quy định chế độ khai báo từ khi nhập khẩu hoặc</p>	<p>và công bố tiêu chuẩn áp dụng.</p> <p>7. Thực hiện các trách nhiệm khác theo quy định của pháp luật có liên quan.</p> <p>8. Công khai thông tin công bố tiêu chuẩn áp dụng trên nhãn, bao bì, tài liệu kèm theo sản phẩm và phương tiện thông tin đại chúng hoặc trang thông tin điện tử của mình hoặc niêm yết tại trụ sở của tổ chức, cá nhân.</p> <p>Điều 11. Quyền và trách nhiệm của cơ sở sản xuất, chủ sở hữu sản phẩm khi ủy quyền tổ chức khác đứng tên đăng ký bản công bố sản phẩm và công bố tiêu chuẩn áp dụng sản phẩm thực phẩm</p> <p>1. Chịu trách nhiệm thông báo bằng văn bản tới cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền trong trường hợp có thay đổi về các nội dung ủy quyền.</p> <p>2. Chịu trách nhiệm liên đới trong trường hợp sản phẩm vi phạm an toàn thực phẩm gây hậu quả.</p> <p>Điều 12. Quyền và trách nhiệm của chủ sở hữu sản thương mại điện tử và tổ chức, cá nhân cung cấp dịch vụ thương mại điện tử</p> <p>1. Xây dựng cơ chế kiểm duyệt, yêu cầu người bán cung cấp và công khai các giấy tờ pháp lý về sản phẩm theo quy định tại điểm c khoản 3 Điều 8 của Luật này;</p> <p>2. Hợp tác với cơ quan quản lý nhà nước, kịp thời gỡ bỏ các sản phẩm vi phạm khi có yêu cầu;</p> <p>3. Chịu trách nhiệm liên đới trong trường hợp không thực hiện các biện pháp kiểm duyệt cần thiết, để xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm gây thiệt hại cho người tiêu dùng</p> <p>4. Thực hiện cung cấp thông tin, dữ liệu giao dịch cho cơ quan</p>
--	---	---

	<p>sản xuất trong nước các nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thuộc danh mục đưa vào sản xuất thực phẩm đến khi thực phẩm được lưu thông trên thị trường nhằm hạn chế tối đa việc sử dụng sai mục đích các loại sản phẩm này.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy định công bố tiêu chuẩn các sản phẩm thực phẩm sử dụng các chất thuộc Danh mục phải có hàm lượng sử dụng và tỷ lệ hư hao đối với các chất này. - Quy định các đơn vị nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh các chất trong danh mục lưu trữ thông tin phải bán cho các cơ sở có chức năng sản xuất thực phẩm khi khai báo sử dụng trong thực phẩm và lưu trữ thông tin khách hàng, số lượng xuất nhập tồn. - Quy định tần suất việc kiểm tra, hậu kiểm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm sử dụng nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thuộc danh mục. - Quy định trách nhiệm phối hợp giữa các bộ, ngành, địa phương trong quản lý, kiểm soát nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến có nguy cơ bị sử dụng sai mục đích; tăng cường chia sẻ thông tin, dữ liệu phục vụ công tác quản lý, giám sát và xử lý vi phạm <p><u>Lý do:</u></p> <p>Đây là giải pháp toàn diện bao gồm cả tiền kiểm (khai báo từ khi nhập khẩu, lưu trữ thông tin khách hàng, công bố tỷ lệ hư hao trong sản xuất) và hậu kiểm (thực hiện việc kiểm tra với tần suất cao hơn) để đảm bảo kiểm soát chặt chẽ nguyên liệu thực</p>	<p>nhà nước có thẩm quyền khi có yêu cầu;</p> <p>5. Tuân thủ quy định khác của Chính phủ về trách nhiệm của tổ chức, cá nhân cung cấp dịch vụ thương mại điện tử.</p> <p>Điều 14. Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh sản phẩm thực phẩm</p> <p>1. Cơ sở sản xuất thực phẩm quy định tại điểm a khoản 1 Điều 13 của Luật này phải có địa điểm, khu vực sơ chế, chế biến, sản xuất, bảo quản, hệ thống phụ trợ, nước, thiết bị, máy móc sản xuất, kiểm tra chất lượng, hệ thống chất lượng, tài liệu chuyên môn kỹ thuật và nhân sự đáp ứng một trong các nguyên tắc, tiêu chuẩn sau: cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe phải đáp ứng thực hành sản xuất tốt (GMP); cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm bổ sung phải đáp ứng điều kiện sản xuất theo hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP); tiêu chuẩn ISO/IEC 17025; tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS); tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC); chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC) hoặc tương đương do Bộ trưởng Bộ Y tế quy định, công nhận, thừa nhận áp dụng.</p> <p>2. Cơ sở sản xuất quy định tại điểm b khoản 1 Điều 13 phải có địa điểm, diện tích thích hợp, khu vực sản xuất, bảo quản; máy móc, thiết bị và công nghệ hiện đại; có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm; có đủ phương tiện, thiết bị, dụng cụ phù hợp để vệ sinh, khử trùng, xử lý nguyên liệu và sản xuất thực phẩm; có phương tiện bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt; có đủ nước sạch dùng cho mục đích sinh hoạt; có hệ thống xử lý chất thải; duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.</p> <p>3. Cơ sở sản xuất quy định tại điểm c khoản 1 Điều 13 của Luật này phải có địa điểm, diện tích thích hợp, khu vực sản xuất,</p>
--	---	---

	<p>phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm, nhanh chóng thực hiện việc truy xuất nguồn gốc khi xảy ra vụ việc vi phạm sử dụng sai mục đích.</p> <p><i>Giải pháp. Xây dựng chính sách ưu đãi cụ thể cho các cơ sở đầu tư, nghiên cứu, áp dụng công nghệ tiên tiến trong sản xuất thực phẩm</i></p> <p>(1) Ngoài các chính sách ưu đãi đầu tư theo quy định tại Luật Đầu tư hiện hành, các tổ chức, cá nhân đầu tư lĩnh vực liên quan đến an toàn thực phẩm sẽ được hưởng thêm các chính sách ưu đãi hỗ trợ lãi suất vay vốn trong vòng 05 năm (kể từ khi được phê duyệt dự án đầu tư) nhằm hướng tới sản xuất thực phẩm an toàn và có giá trị cao, bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đầu tư xây dựng nhà xưởng, mua sắm máy móc, trang thiết bị phục vụ nghiên cứu phát triển (R&D), sản xuất thực phẩm theo quy trình sản xuất tiên tiến như Thực hành tốt sản xuất (GMP), HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương; - Nghiên cứu phát triển, ứng dụng công nghệ mới, chuyển giao công nghệ từ các nước phát triển trên thế giới như công nghệ lên men; protein thay thế; nguyên liệu chức năng; enzyme và nuôi cấy; các công nghệ kéo dài thời hạn sử dụng (shelf-life); bao bì thông minh và bao bì bền vững; công nghệ kiểm soát an toàn thực phẩm; công nghệ truy xuất; công nghệ tận dụng phụ phẩm nông nghiệp để tạo nguyên liệu thực phẩm giá trị cao; xây dựng các dây chuyền lạnh tập trung; nghiên cứu sản xuất các sản xuất thực phẩm hình thành từ kết quả khoa 	<p>bảo quản, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm; có đủ phương tiện, thiết bị, dụng cụ phù hợp để vệ sinh, khử trùng, xử lý nguyên liệu và sản xuất thực phẩm; có phương tiện bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt; có đủ nước sạch dùng cho mục đích sinh hoạt; có hệ thống xử lý chất thải; duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Cơ sở sản xuất thực phẩm bao gói sẵn phải đáp ứng quy định tại khoản 2 Điều này và tuân thủ các điều kiện về bảo đảm an toàn đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.</p> <p>5. Cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống tuân thủ các quy định pháp luật về giống cây trồng, giống vật nuôi, phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, chất tăng trọng, chất phát dục, chất bảo quản thực phẩm và các chất khác có liên quan đến an toàn thực phẩm; nguồn nước, đánh bắt, sơ chế, chế biến, bảo quản đảm bảo vệ sinh, an toàn; có hệ thống xử lý chất thải; có dụng cụ, phương tiện, nhân sự phù hợp.</p> <p>6. Cơ sở xuất khẩu, nhập khẩu, bảo quản, vận chuyển, sản phẩm thực phẩm phải có địa điểm, diện tích thích hợp, kho bảo quản, duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, phương tiện vận chuyển bảo đảm điều kiện bảo quản theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm.</p> <p>7. Cơ sở bán buôn, bán lẻ phải có địa điểm, khu vực bảo quản đảm bảo ngăn ngừa các tác động xấu của môi trường, tránh xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại, đảm bảo vệ sinh; phải có thiết bị, dụng cụ, phương tiện chuyên dụng để bảo quản và vận chuyển; hệ thống chất lượng, tài liệu chuyên môn kỹ thuật và nhân sự phù hợp.</p> <p>8. Cơ sở dịch vụ ăn uống, cơ sở kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ phải có địa điểm, khu vực sơ chế, chế biến, khu vực nhà ăn, phương tiện bảo quản, thiết bị, dụng cụ, phương tiện vận</p>
--	---	---

	<p>học và công nghệ theo quy định của pháp luật về khoa học và công nghệ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phát triển các vùng chuyên canh theo quy trình sản xuất nông nghiệp tốt (GAP), đặc biệt ở những vùng có điều kiện kinh tế - xã hội khó khăn hoặc vùng có điều kiện kinh tế - xã hội đặc biệt khó khăn; - Nghiên cứu để bảo tồn, phát triển nguồn gen giống cây trồng có giá trị kinh tế cao. <p>(2) Ưu tiên về thủ tục hành chính (trình tự, thủ tục, thời gian) trong vòng 3 năm đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm bổ sung đáp ứng điều kiện sản xuất tiên tiến trên thế giới như HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000; kể từ ngày cơ sở đáp ứng các điều kiện sản xuất trên.</p> <p>(3) Áp dụng phương thức kiểm tra giảm đối với các nông sản được sản xuất từ cơ sở sản xuất ban đầu áp dụng một trong các tiêu chuẩn thực hành nông nghiệp tốt: Global GAP, ASEAN GAP, hữu cơ, RA hoặc tương đương; thực phẩm được sản xuất từ các cơ sở áp dụng hệ thống thực hành sản xuất tốt (GMP) hoặc đáp ứng điều kiện sản xuất HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000</p> <p>Lý do: Đưa ra các chính sách cơ chế ưu đãi cụ thể cho các cơ sở khi thực hiện đầu tư nghiên cứu phát triển đặc biệt ứng dụng công nghệ cao trong sản xuất thực phẩm, đặc biệt là thực phẩm có giá trị cao</p>	<p>chuyển và nhân sự phù hợp.</p> <p>9. Cơ sở kinh doanh thức ăn lưu động phải được bố trí địa điểm kinh doanh thực phẩm tại một khu vực cụ thể của địa điểm công cộng hoặc nơi diễn ra các sự kiện, lễ hội.</p> <p>10. Chính phủ quy định chi tiết Điều này và lộ trình đáp ứng điều kiện sản xuất đáp ứng nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm (GHP) đối với từng loại hình sản xuất, kinh doanh.</p> <p>Điều 18. Điều kiện chung về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm</p> <p>1. Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm phải đáp ứng các quy định sau:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Phải được cấp giấy đăng ký lưu hành hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng, trừ trường hợp được miễn theo quy định tại khoản 7 Điều 20 của Luật này; b) Bảo đảm đáp ứng yêu cầu về kỹ thuật và mức giới hạn an toàn theo quy chuẩn kỹ thuật, tiêu chuẩn tương ứng, quy định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố; c) Bảo đảm truy xuất được nguồn gốc theo quy định tại Điều 43 của Luật này; <p>2. Ngoài quy định tại khoản 1 Điều này, các thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm phải đáp ứng các quy định sau đây:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Thực phẩm tươi sống, nguyên liệu làm thực phẩm từ thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật phải có giấy chứng nhận kiểm dịch, kiểm tra vệ sinh thú y. Giấy chứng nhận có đầy đủ các chỉ tiêu chứng nhận vệ sinh thú y theo quy định của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Môi trường; b) Thực phẩm bảo vệ sức khỏe phải có bằng chứng khoa học chứng minh công dụng và liều sử dụng; phải được sản xuất tại cơ sở có đủ điều kiện kinh doanh thực phẩm theo quy định và
--	--	--

			<p>đáp ứng các quy định khác về an toàn thực phẩm có liên quan;</p> <p>c) Thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm bổ sung phải được sản xuất tại cơ sở có đủ điều kiện kinh doanh thực phẩm theo quy định và đáp ứng các quy định khác về an toàn thực phẩm có liên quan.</p> <p>d) Thực phẩm biến đổi gen phải tuân thủ các quy định về bảo đảm an toàn đối với sức khỏe con người và môi trường theo quy định của Chính phủ;</p> <p>đ) Thực phẩm đã qua chiếu xạ phải thuộc danh mục nhóm thực phẩm được phép chiếu xạ theo quy định của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Môi trường, Bộ trưởng Bộ Y tế đối với thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý và tuân thủ các quy định pháp luật liên quan về chiếu xạ;</p> <p>e) Thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng khi tăng cường hoặc bổ sung vi chất dinh dưỡng phải bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người và chỉ được tăng cường vi chất dinh dưỡng, bổ sung vi chất dinh dưỡng là vitamin, chất khoáng, chất vi lượng vào thực phẩm với hàm lượng bảo đảm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người và thuộc Danh mục theo quy định của Bộ trưởng Bộ Y tế;</p> <p>g) Thực phẩm bao gói sẵn phải được chế biến từ nguyên liệu làm thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng; vận chuyển, bảo quản, chế biến theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất theo quy định của pháp luật;</p> <p>h) Phụ gia thực phẩm sử dụng trong kinh doanh thực phẩm phải thuộc danh mục được phép sử dụng trong kinh doanh thực phẩm và được quản lý, sử dụng theo quy định của Bộ trưởng Bộ Y tế.</p>
--	--	--	---

			<p>3. Chính phủ quy định:</p> <p>a) Điều kiện sản phẩm thực phẩm khác sản phẩm thực phẩm đã quy định tại khoản 2 Điều này;</p> <p>b) Điều kiện cụ thể bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm</p> <p>Điều 19. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</p> <p>1. Dụng cụ, bao bì, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, không thôi nhiễm các thành phần của dụng cụ, bao bì, vật liệu bao gói vào trong hoặc trên bề mặt thực phẩm với hàm lượng có thể:</p> <p>a) Gây nguy hại đến sức khỏe con người;</p> <p>b) Gây ra sự tương tác dẫn đến việc thay đổi không thể chấp nhận của thực phẩm;</p> <p>c) Gây ra những thay đổi không thể chấp nhận được về đặc tính cảm quan của thực phẩm.</p> <p>2. Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật, tiêu chuẩn tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành và tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố đối với bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, dụng cụ, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.</p> <p>3. Không được phép tái chế dụng cụ, bao bì, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm đã qua sử dụng, trừ trường hợp được Chính phủ quy định.</p> <p>4. Chính phủ quy định chi tiết điều này.</p> <p>Điều 21. Quy định về lưu thông sản phẩm thực phẩm</p> <p>Sản phẩm thực phẩm được phép lưu thông trên thị trường bao gồm:</p> <p>1. Sản phẩm thực phẩm đã được cấp giấy đăng ký bản công bố sản phẩm, công bố tiêu chuẩn áp dụng hoặc công bố hợp quy.</p>
--	--	--	---

			<p>2. Sản phẩm thực phẩm thuộc trường hợp được miễn đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng theo quy định của Chính phủ.</p> <p>3. Sản phẩm thực phẩm sản xuất trong nước được phép tiếp tục lưu hành đến hết hạn dùng trong trường hợp được sản xuất trước ngày giấy đăng ký bản công bố sản phẩm, bản công bố tiêu chuẩn áp dụng hết thời hạn hiệu lực.</p> <p>4. Sản phẩm thực phẩm nhập khẩu được phép tiếp tục lưu hành đến hết hạn dùng trong trường hợp được giao hàng tại cảng đi của nước xuất khẩu trước ngày giấy đăng ký bản công bố sản phẩm bản công bố tiêu chuẩn áp dụng hết thời hạn hiệu lực.</p> <p>5. Sản phẩm thực phẩm sản xuất trong nước hoặc nhập khẩu trước ngày giấy đăng ký bản công bố sản phẩm bản công bố tiêu chuẩn áp dụng bị thu hồi bản đăng ký công bố sản phẩm, gỡ bỏ thông tin trên trang thông tin điện tử của cơ quan tiếp nhận hồ sơ theo quy định tại khoản 1 Điều 23 của Luật này, trừ trường hợp sản phẩm thực phẩm bị thu hồi quy định tại Điều 44 của Luật này.</p>
			<p>Điều 25. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi để thức ăn</p> <p>1. Phải cách biệt nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm.</p> <p>2. Phải được bày bán trên bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.</p>
			<p>Điều 26. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm và người kinh doanh thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể và trường học</p> <p>1. Nguyên liệu để chế biến thức ăn phải bảo đảm an toàn thực phẩm, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.</p> <p>2. Sử dụng nước đạt quy chuẩn kỹ thuật để rửa và vệ sinh, phục vụ chế biến, kinh doanh;</p> <p>3. Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với</p>

			<p>thực phẩm bảo đảm an toàn, vệ sinh, không được gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm.</p> <p>4. Có dụng cụ gấp, kẹp, xúc thực phẩm; không tiếp xúc trực tiếp bằng tay với thực phẩm chín;</p> <p>5. Thực phẩm được che đậy, bảo quản hợp vệ sinh; bố trí riêng biệt thực phẩm sống và thực phẩm chín;</p> <p>6. Có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại.</p> <p>7. Người trực tiếp chế biến, kinh doanh có kiến thức an toàn thực phẩm, thực hiện vệ sinh cá nhân, không mắc các bệnh truyền nhiễm theo quy định</p> <p>8. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể và trường học trách nhiệm:</p> <p>a) Lưu giữ thông tin về nguồn gốc nguyên liệu bằng hóa đơn, chứng từ, sổ ghi chép hoặc hình thức phù hợp khác để phục vụ truy xuất nguồn gốc khi cần thiết;</p> <p>b) Thực hiện cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm và thông báo với cơ quan có thẩm quyền tại địa phương về thông tin cá nhân, tổ chức, địa điểm kinh doanh thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể và trường học.</p> <p>Điều 27. Trách nhiệm quản lý kinh doanh thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể và trường học.</p> <p>1. Bộ trưởng Bộ Y tế quy định cụ thể điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể và trường học.</p> <p>2. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm quản lý hoạt động kinh doanh thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể và trường học trên địa bàn.</p> <p>Điều 30. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với sản phẩm thực phẩm</p> <p>1. Đáp ứng các điều kiện bảo đảm an toàn sản phẩm thực phẩm của Việt Nam.</p>
--	--	--	--

			2. Phù hợp với quy định về an toàn sản phẩm thực phẩm của nước nhập khẩu theo hợp đồng hoặc điều ước quốc tế, thỏa thuận quốc tế thừa nhận lẫn nhau về kết quả đánh giá sự phù hợp với quốc gia, vùng lãnh thổ có liên quan.
3	Chính sách 3. Phòng ngừa việc sử dụng các chất đưa vào sản xuất, chế biến thực phẩm thành các chất sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng	<p>3.1. Mục tiêu Giảm thiểu việc sử dụng nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại nhằm bảo đảm an toàn, sức khỏe cho người sử dụng.</p> <p>3.2. Nội dung Xây dựng các biện pháp phòng ngừa việc sử dụng nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại từ khi đưa vào sản xuất, chế biến cho đến khi sản phẩm thực phẩm được lưu thông trên thị trường</p> <p>3.3. Giải pháp 3.3.1. Giải pháp 1. Giữ nguyên như Luật an toàn thực phẩm 2010 - Chưa có quy định đối với việc phòng ngừa việc sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến 3.3.2. Giải pháp 2. Xây dựng và triển khai các biện pháp phòng ngừa từ khâu sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại - Quy định nguyên tắc và tiêu chí xác định nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ</p>	<p>Điều 6. Những hành vi bị nghiêm cấm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm để chế biến sản phẩm thực phẩm. 2. Sử dụng nguyên liệu làm thực phẩm quá hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn để sản xuất, chế biến sản phẩm thực phẩm. 3. Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục được phép sử dụng nhưng vượt quá giới hạn cho phép; sử dụng hóa chất không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn; sử dụng hóa chất bị cấm trong hoạt động kinh doanh sản phẩm thực phẩm theo quy định của Bộ trưởng Bộ Y tế và các Bộ có liên quan. 4. Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch hoặc chết không rõ nguyên nhân, động vật bị bắt buộc tiêu hủy; động vật có dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng vượt quá giới hạn cho phép; thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm dịch, kiểm tra vệ sinh thú y hoặc không đạt yêu cầu về kiểm dịch, vệ sinh thú y; thực vật có chứa dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật, kim loại nặng vượt quá giới hạn cho phép làm nguyên liệu để kinh doanh thực phẩm. 5. Kinh doanh thuộc một trong các trường hợp sau đây: <ol style="list-style-type: none"> a) Sản phẩm thực phẩm chưa đăng ký lưu hành hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng theo quy định; b) Sản phẩm thực phẩm vi phạm quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa; c) Sản phẩm thực phẩm bị biến chất; thực phẩm giả, thực phẩm không đảm bảo an toàn;

	<p>chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại cần kiểm soát đặc biệt. Chính phủ quy định cụ thể danh mục các sản phẩm phải kiểm soát đặc biệt. Danh mục sẽ được cập nhật thường xuyên trên cơ sở tình hình kinh - tế xã hội trong từng thời kỳ.</p> <p>- Quy định chế độ khai báo từ khi nhập khẩu hoặc sản xuất trong nước các nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thuộc danh mục đưa vào sản xuất thực phẩm đến khi thực phẩm được lưu thông trên thị trường nhằm hạn chế tối đa việc sử dụng sai mục đích các loại sản phẩm này.</p> <p>- Quy định công bố tiêu chuẩn các sản phẩm thực phẩm sử dụng các chất thuộc Danh mục phải có hàm lượng sử dụng và tỷ lệ hư hao đối với các chất này.</p> <p>- Quy định các đơn vị nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh các chất trong danh mục lưu trữ thông tin phải bán cho các cơ sở có chức năng sản xuất thực phẩm khi khai báo sử dụng trong thực phẩm và lưu trữ thông tin khách hàng, số lượng xuất nhập tồn.</p> <p>- Quy định tần suất việc kiểm tra, hậu kiểm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm sử dụng nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thuộc danh mục.</p> <p>- Quy định trách nhiệm phối hợp giữa các bộ, ngành, địa phương trong quản lý, kiểm soát nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến có nguy cơ bị sử dụng sai mục</p>	<p>d) Sản phẩm thực phẩm có chứa chất cấm, chất độc hoặc tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép;</p> <p>đ) Sản phẩm thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng không bảo đảm an toàn hoặc bị vỡ, rách, biến dạng trong quá trình vận chuyển gây ô nhiễm thực phẩm;</p> <p>e) Thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm dịch, kiểm tra vệ sinh thú y hoặc đã qua kiểm dịch, kiểm tra vệ sinh thú y nhưng không đạt yêu cầu;</p> <p>g) Sản phẩm thực phẩm không được phép kinh doanh để phòng, chống dịch bệnh theo quy định của pháp luật có liên quan;</p> <p>h) Sản phẩm thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc quá hạn sử dụng.</p> <p>6. Sử dụng phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm, phương tiện đã vận chuyển chất độc hại chưa được tẩy uế, khử trùng, tiêu độc để vận chuyển thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm.</p> <p>7. Cung cấp sai hoặc giả mạo hoặc tự ý sửa chữa hồ sơ, tài liệu, giấy tờ pháp lý của các cơ quan chức năng trong và ngoài nước; sử dụng con dấu giả hoặc giả mạo chữ ký hoặc dấu của cơ sở kinh doanh trong quá trình thực hiện thủ tục hành chính.</p> <p>8. Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.</p> <p>9. Tham gia kinh doanh sản phẩm thực phẩm khi bị mắc bệnh truyền nhiễm theo quy định pháp luật.</p> <p>10. Kinh doanh sản phẩm thực phẩm tại cơ sở không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện kinh doanh sản phẩm thực phẩm hoặc chưa công bố tiêu chuẩn áp dụng theo quy định của pháp luật hoặc trong thời gian bị đình chỉ hoạt động hoặc trong thời gian bị tước quyền sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện kinh doanh sản phẩm thực phẩm hoặc kinh doanh không đúng phạm vi chuyên môn được ghi trong giấy chứng nhận cơ sở đủ</p>
--	---	--

	<p>đích; tăng cường chia sẻ thông tin, dữ liệu phục vụ công tác quản lý, giám sát và xử lý vi phạm.</p> <p><i>3.3.3. Giải pháp 3. Tăng cường kiểm tra đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại khi đưa vào sản xuất sản phẩm thực phẩm và khi lưu thông trên thị trường</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy định nguyên tắc và tiêu chí xác định nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại cần kiểm soát đặc biệt. Chính phủ quy định cụ thể danh mục các sản phẩm phải kiểm soát đặc biệt. Danh mục này sẽ được cập nhật thường xuyên trên cơ sở tình hình kinh - tế xã hội trong từng thời kỳ - Quy định tần suất việc kiểm tra, hậu kiểm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm sử dụng nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thuộc danh mục. - Quy định trách nhiệm phối hợp giữa các bộ, ngành, địa phương trong quản lý, kiểm soát nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến có nguy cơ bị sử dụng sai mục đích; tăng cường chia sẻ thông tin, dữ liệu phục vụ công tác quản lý, giám sát và xử lý vi phạm 	<p>điều kiện kinh doanh sản phẩm thực phẩm.</p> <p>11. Quảng cáo thực phẩm dinh dưỡng y học; quảng cáo sản phẩm dinh dưỡng dành cho trẻ em dưới 24 tháng tuổi quy định tại điểm a, b, c khoản 14 Điều 2 Luật này; quảng cáo thực phẩm sai sự thật, gây nhầm lẫn đối với người tiêu dùng hoặc sử dụng hình ảnh, thiết bị, trang phục, tên, danh nghĩa, lời nói, bài viết của các đơn vị, cơ sở y tế, nhân viên y tế, ý kiến của người bệnh, để quảng cáo thực phẩm.</p> <p>12. Không công khai mối quan hệ tài trợ khi quảng cáo thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi không thuộc trường hợp cấm quảng cáo quy định tại Điều 7 Luật Quảng cáo đối với người chuyên tải sản phẩm quảng cáo là người có ảnh hưởng.</p> <p>13. Đăng tải, công bố thông tin sai lệch về an toàn thực phẩm gây bức xúc cho xã hội hoặc thiệt hại kinh tế cho cơ sở kinh doanh khác.</p> <p>14. Tiết lộ thông tin người mua hoặc không thực hiện trách nhiệm truy xuất hàng hóa theo quy định tại điểm b khoản 3 Điều 7 và khoản 2 Điều 36 của Luật này khi thực hiện kinh doanh theo phương thức thương mại điện tử.</p> <p>15. Bán các nguyên liệu làm thực phẩm, chất phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục hóa chất có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại cho đối tượng không phải là cơ sở sản xuất sản phẩm thực phẩm.</p> <p>Điều 8. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân kinh doanh sản phẩm thực phẩm, trừ cơ sở sản xuất</p> <p>1. Tổ chức, cá nhân kinh doanh sản phẩm thực phẩm có các quyền sau đây:</p> <p>a) Quyết định các biện pháp kiểm soát nội bộ để duy trì an toàn</p>
--	---	---

			<p>sản phẩm thực phẩm;</p> <p>b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu thực phẩm hợp tác trong việc thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;</p> <p>c) Lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm đủ điều kiện theo quy định của pháp luật để kiểm tra an toàn sản phẩm thực phẩm hoặc lựa chọn cơ sở có chức năng kiểm nghiệm ở nước ngoài trong trường hợp cơ sở kiểm nghiệm trong nước không đủ năng lực thực hiện;</p> <p>d) Kiến nghị, phản ánh, khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;</p> <p>đ) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.</p> <p>2. Tổ chức, cá nhân kinh doanh sản phẩm thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:</p> <p>a) Tuân thủ điều kiện bảo đảm an toàn sản phẩm thực phẩm theo quy định của nhà sản xuất, các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm trong quá trình kinh doanh và chịu trách nhiệm về an toàn sản phẩm thực phẩm do mình kinh doanh;</p> <p>b) Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ, nhãn sản phẩm thực phẩm và các tài liệu liên quan đến an toàn sản phẩm thực phẩm; lưu giữ hồ sơ, mẫu sản phẩm thực phẩm, các thông tin cần thiết để bảo đảm việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 43 của Luật này;</p> <p>c) Thông tin trung thực về an toàn sản phẩm thực phẩm; thông báo cho người tiêu dùng điều kiện bảo đảm an toàn khi vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;</p> <p>d) Cung cấp tài liệu chứng minh nguồn gốc sản phẩm thực phẩm tại hiện trường theo yêu cầu của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền khi nghi ngờ có dấu hiệu vi phạm về an toàn thực phẩm;</p> <p>đ) Tuân thủ quy định của Chính phủ về bắt buộc tăng cường vi</p>
--	--	--	---

			<p>chất dinh dưỡng khi thiếu hụt sẽ ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng đối với thực phẩm nhập khẩu;</p> <p>e) Cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm và cách phòng ngừa cho người tiêu dùng khi nhận được thông tin cảnh báo của tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu;</p> <p>g) Ngừng kinh doanh, thông tin cho tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu và người tiêu dùng khi phát hiện sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn;</p> <p>h) Thông báo cho cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền khi chấm dứt hoạt động kinh doanh sản phẩm thực phẩm;</p> <p>i) Thông báo cho cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền của Việt Nam đã cấp giấy đăng ký lưu hành sản phẩm thực phẩm hoặc đăng tải thông tin công bố tiêu chuẩn áp dụng trên cổng thông tin điện tử khi một trong các giấy bị cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền của nước ngoài thu hồi mà giấy đó là căn cứ để cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cấp Giấy đăng ký lưu hành hoặc công bố; giấy đăng ký lưu hành sản phẩm thực phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng sản phẩm thực phẩm tại nước ngoài bị thu hồi;</p> <p>k) Báo cáo ngay với cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và khắc phục ngay hậu quả khi phát hiện ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm do mình kinh doanh gây ra;</p> <p>l) Hợp tác với tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền trong việc điều tra ngộ độc thực phẩm để khắc phục hậu quả, thu hồi hoặc xử lý sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn;</p> <p>m) Tuân thủ quyết định về thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền;</p> <p>n) Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 36 của Luật này;</p> <p>o) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi sản phẩm thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra.</p>
--	--	--	---

			<p>p) Thực hiện việc khai báo thông tin trên cổng thông tin điện tử của Bộ Công Thương đối với nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục hóa chất có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại mà cơ sở nhập khẩu theo quy định của Bộ trưởng Bộ Công Thương.</p> <p>q) Thực hiện lưu trữ thông tin khách hàng, số lượng xuất, nhập, tồn nguyên liệu làm thực phẩm, chất phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục hóa chất có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại đối với cơ sở kinh doanh các sản phẩm này.</p> <p>3. Ngoài các quyền và trách nhiệm quy định tại các khoản 1 và 2 Điều này, khi kinh doanh theo phương thức thương mại điện tử, cơ sở kinh doanh sản phẩm thực phẩm có quyền và trách nhiệm sau đây:</p> <p>a) Tuân thủ quy định của pháp luật về giao dịch điện tử, pháp luật về thương mại điện tử, pháp luật về quảng cáo, pháp luật về bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng và quy định khác của pháp luật có liên quan;</p> <p>b) Bảo đảm bảo mật thông tin của người mua theo quy định của pháp luật;</p> <p>c) Đăng tải đầy đủ thông tin về sản phẩm và giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (nếu có), giấy đăng ký lưu hành hoặc bản tự công bố của từng sản phẩm theo quy định của Chính phủ;</p> <p>d) Tuân thủ quy định khác của Chính phủ về kinh doanh sản phẩm thực phẩm theo phương thức thương mại điện tử.</p> <p>Điều 28. Kiểm tra nhà nước đối với sản phẩm thực phẩm nhập khẩu</p> <p>1. Sản phẩm thực phẩm nhập khẩu phải tuân thủ các điều kiện quy định tại Chương III của Luật này và các điều kiện sau đây:</p> <p>a) Phải được đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu</p>
--	--	--	--

			<p>chuẩn áp dụng trước khi nhập khẩu, trừ các sản phẩm thực phẩm được miễn đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng theo quy định của Chính phủ;</p> <p>b) Phải được cấp “Thông báo kết quả xác nhận sản phẩm thực phẩm đạt yêu cầu nhập khẩu” đối với từng lô hàng của cơ quan kiểm tra, trừ trường hợp được miễn kiểm tra nhà nước về sản phẩm thực phẩm;</p> <p>2. Sản phẩm thực phẩm nhập khẩu từ nước có ký kết điều ước quốc tế với Việt Nam về thừa nhận lẫn nhau đối với hoạt động chứng nhận an toàn thực phẩm có quy định việc kiểm tra nhà nước đối với sản phẩm thực phẩm khác với quy định của Việt Nam thì áp dụng theo quy định tại điều ước quốc tế đã ký kết, trừ trường hợp có cảnh báo hoặc phát hiện có dấu hiệu vi phạm các quy định của pháp luật Việt Nam về an toàn thực phẩm.</p> <p>3. Chính phủ quy định cơ quan kiểm tra sản phẩm thực phẩm nhập khẩu; việc miễn kiểm tra nhà nước sản phẩm thực phẩm nhập khẩu.</p>
2	<p>Chính sách 4. Ưu đãi đầu tư phát triển chuỗi cung ứng thực phẩm</p>	<p>4.1. Mục tiêu Có cơ chế, chính sách ưu đãi nhằm khuyến khích các cơ sở tăng cường đầu tư nguồn lực, công nghệ, nghiên cứu sản xuất thực phẩm nhằm phát triển ngành công nghệ thực phẩm Việt Nam từng bước tham gia vào chuỗi cung ứng thực phẩm toàn cầu thúc đẩy nghiên cứu, đổi mới, sáng tạo, nâng cao chất lượng thực phẩm biến Việt Nam thành trung tâm khu vực về sản xuất và cung ứng thực phẩm an toàn, chất lượng cho thị trường trong và ngoài nước.</p> <p>4.2. Nội dung Xây dựng các chính sách ưu đãi cho các cơ sở đầu tư, nghiên cứu, áp dụng công nghệ tiên tiến trong sản xuất thực phẩm.</p>	<p>Điều 5. Chính sách của Nhà nước an toàn sản phẩm thực phẩm</p> <p>4. Khuyến khích các cơ sở kinh doanh sản phẩm thực phẩm đổi mới công nghệ, mở rộng quy mô sản xuất; sản xuất sản phẩm thực phẩm, thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng bảo đảm an toàn; xây dựng thương hiệu và phát triển hệ thống cung cấp sản phẩm thực phẩm an toàn; hỗ trợ tín dụng cho cơ sở kinh doanh thực phẩm không thuộc đối tượng yêu cầu phải áp dụng hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến nhưng tự nguyện áp dụng hệ thống này.</p> <p>8. Ngoài các chính sách ưu đãi đầu tư theo quy định tại Luật Đầu tư hiện hành, các tổ chức, cá nhân đầu tư lĩnh vực sản xuất thực phẩm sẽ được hưởng các chính sách ưu đãi hỗ trợ lãi suất vay vốn doanh nghiệp trong vòng 05 năm kể từ ngày được phê duyệt dự án đầu tư, bao gồm:</p>

	<p>4.3. Giải pháp</p> <p>4.3.1. Giải pháp 1. Giữ nguyên các chính sách tại Luật An toàn thực phẩm 2010</p> <ul style="list-style-type: none"> - Xây dựng chiến lược, quy hoạch tổng thể về bảo đảm an toàn thực phẩm, quy hoạch vùng sản xuất thực phẩm an toàn theo chuỗi cung cấp thực phẩm được xác định là nhiệm vụ trọng tâm ưu tiên. - Sử dụng nguồn lực nhà nước và các nguồn lực khác đầu tư nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ phục vụ việc phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; xây dựng mới, nâng cấp một số phòng thí nghiệm đạt tiêu chuẩn khu vực, quốc tế; nâng cao năng lực các phòng thí nghiệm phân tích hiện có; hỗ trợ đầu tư xây dựng các vùng sản xuất nguyên liệu thực phẩm an toàn, chợ đầu mối nông sản thực phẩm, cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm quy mô công nghiệp. - Khuyến khích các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đổi mới công nghệ, mở rộng quy mô sản xuất; sản xuất thực phẩm chất lượng cao, bảo đảm an toàn; bổ sung vi chất dinh dưỡng thiết yếu trong thực phẩm; xây dựng thương hiệu và phát triển hệ thống cung cấp thực phẩm an toàn. - Thiết lập khuôn khổ pháp lý và tổ chức thực hiện lộ trình bắt buộc áp dụng hệ thống Thực hành sản xuất tốt (GMP), Thực hành nông nghiệp tốt (GAP), Phân tích nguy cơ và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) và các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tiên tiến khác trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm. <p>4.3.2. Giải pháp 2: Ưu tiên đầu tư về cơ sở vật chất, thực hiện các ưu đãi về tín dụng, thuế xuất,</p>	<p>a) Đầu tư xây dựng nhà xưởng, mua sắm máy móc, trang thiết bị phục vụ nghiên cứu phát triển (R&D), sản xuất thực phẩm theo quy trình sản xuất tiên tiến như Thực hành tốt sản xuất (GMP), HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương;</p> <p>9. Ưu tiên về thủ tục hành chính (trình tự, thủ tục, thời gian) trong vòng 3 năm đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm bổ sung đáp ứng điều kiện sản xuất tiên tiến trên thế giới như HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000; kể từ ngày cơ sở đáp ứng các điều kiện sản xuất trên.</p> <p>10. Áp dụng phương thức kiểm tra giảm đối với các nông sản được sản xuất từ cơ sở sản xuất ban đầu áp dụng một trong các tiêu chuẩn thực hành nông nghiệp tốt: Global GAP, ASEAN GAP, hữu cơ, RA hoặc tương đương; thực phẩm được sản xuất từ các cơ sở áp dụng hệ thống thực hành sản xuất tốt (GMP) hoặc đáp ứng điều kiện sản xuất HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000</p> <p>Điều 14. Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh sản phẩm thực phẩm</p> <p>1. Cơ sở sản xuất thực phẩm quy định tại điểm a khoản 1 Điều 13 của Luật này phải có địa điểm, khu vực sơ chế, chế biến, sản xuất, bảo quản, hệ thống phụ trợ, nước, thiết bị, máy móc sản xuất, kiểm tra chất lượng, hệ thống chất lượng, tài liệu chuyên môn kỹ thuật và nhân sự đáp ứng một trong các nguyên tắc, tiêu chuẩn sau: cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe phải đáp ứng thực hành sản xuất tốt (GMP); cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm bổ sung phải đáp ứng điều kiện sản xuất theo hệ thống phân tích mối nguy và điểm</p>
--	--	---

	<p><i>ưu đãi thủ tục hành chính, áp dụng phương thức kiểm tra giảm cho các cơ sở đầu tư, nghiên cứu, áp dụng công nghệ tiên tiến trong sản xuất thực phẩm theo quy định của pháp luật về đầu tư.</i></p> <p>(1) Trên cơ sở các chính sách ưu đãi đầu tư theo quy định tại Luật Đầu tư hiện hành, giao Chính phủ quy định cụ thể chính sách ưu đãi hỗ trợ lãi suất vay vốn trong vòng 05 năm (kể từ khi được phê duyệt dự án đầu tư) cho các tổ chức, cá nhân đầu tư lĩnh vực liên quan đến an toàn thực phẩm nhằm hướng tới sản xuất thực phẩm an toàn và có giá trị cao, bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đầu tư xây dựng nhà xưởng, mua sắm máy móc, trang thiết bị phục vụ nghiên cứu phát triển (R&D), sản xuất thực phẩm theo quy trình sản xuất tiên tiến như Thực hành tốt sản xuất (GMP), HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương; - Nghiên cứu phát triển công nghệ mới, chuyển giao công nghệ từ các nước phát triển trên thế giới như công nghệ lên men; protein thay thế; nguyên liệu chức năng; enzyme và nuôi cấy; các công nghệ kéo dài thời hạn sử dụng (shelf-life); bao bì thông minh và bao bì bền vững; công nghệ kiểm soát an toàn thực phẩm; công nghệ truy xuất; công nghệ tận dụng phụ phẩm nông nghiệp để tạo nguyên liệu thực phẩm giá trị cao; xây dựng các dây chuyền lạnh tập trung; nghiên cứu sản xuất các sản xuất thực phẩm hình thành từ kết quả khoa học và công nghệ theo quy định của pháp luật về khoa học và công nghệ. - Phát triển các vùng chuyên canh theo quy trình 	<p>kiểm soát tới hạn (HACCP); tiêu chuẩn ISO/IEC 17025; tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS); tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC); chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC) hoặc tương đương do Bộ trưởng Bộ Y tế quy định, công nhận, thừa nhận áp dụng.</p> <p>10. Chính phủ quy định chi tiết Điều này và lộ trình đáp ứng điều kiện sản xuất đáp ứng nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm (GHP) đối với từng loại hình sản xuất, kinh doanh</p>
--	---	---

	<p>sản xuất nông nghiệp tốt (GAP), đặc biệt ở những vùng có điều kiện kinh tế - xã hội khó khăn hoặc vùng có điều kiện kinh tế - xã hội đặc biệt khó khăn;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nghiên cứu, ứng dụng để bảo tồn, phát triển nguồn gen giống cây trồng có giá trị kinh tế cao. <p>(2) Ưu tiên về thủ tục hành chính (trình tự, thủ tục, thời gian) trong vòng 3 năm đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm bổ sung đáp ứng điều kiện sản xuất tiên tiến trên thế giới như HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000; kể từ ngày cơ sở đáp ứng các điều kiện sản xuất trên.</p> <p>(3) Áp dụng phương thức kiểm tra giảm đôi với các nông sản được sản xuất từ cơ sở sản xuất ban đầu áp dụng một trong các tiêu chuẩn thực hành nông nghiệp tốt: Global GAP, ASEAN GAP, hữu cơ, RA hoặc tương đương; thực phẩm được sản xuất từ các cơ sở áp dụng hệ thống thực hành sản xuất tốt (GMP) hoặc đáp ứng điều kiện sản xuất HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000</p> <p><i>4.3.3. Giải pháp 3. Xây dựng chính sách ưu đãi chung định hướng phát triển ngành công nghiệp thực phẩm</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ưu tiên về thủ tục hành chính (trình tự thủ tục, thời gian) đối với các sản phẩm của các cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe; bổ sung quy định cơ sở sản xuất thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm 	
--	---	--

		<p>bổ sung phải đáp ứng điều kiện sản xuất tiên tiến trên thế giới như HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Xây dựng các chuỗi giá trị và liên kết các chuỗi giá trị cung ứng sản phẩm thực phẩm chất lượng, an toàn; ưu tiên hỗ trợ phát triển các vùng chuyên canh, theo quy trình sản xuất nông nghiệp tốt (GAP); xây dựng các vùng sản xuất nguyên liệu làm thực phẩm an toàn, chợ đầu mối nông sản thực phẩm, cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm quy mô công nghiệp, bảo đảm an ninh thực phẩm để người dân được tiếp cận đầy đủ, kịp thời sản phẩm thực phẩm chất lượng, an toàn. - Thu hút đầu tư của các cơ sở sản xuất thực phẩm ứng dụng đổi mới công nghệ thực phẩm, áp dụng công nghệ mới như công nghệ sinh học, công nghệ lên men chính xác, protein thay thế và thực phẩm có nguồn gốc thực vật. Cơ sở sản xuất áp dụng năng lượng tái tạo, tái chế nước và các biện pháp giảm thiểu chất thải trong quá trình sản xuất. - Xây dựng thương hiệu quốc gia cho thực phẩm Việt Nam nhằm khẳng định hình ảnh các sản phẩm thực phẩm của Việt Nam trên thị trường quốc tế là an toàn, chất lượng cao và được sản xuất có trách nhiệm. 	
--	--	--	--