

Số: /2022/TT-BYT Hà Nội, ngày tháng năm 2022

THÔNG TƯ

**Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật
về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành**

Căn cứ Luật ban hành văn bản quy phạm pháp luật ngày 22 tháng 6 năm 2015 và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật ban hành văn bản quy phạm pháp luật ngày 18 tháng 6 năm 2020;

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 75/2017/NĐ-CP ngày 20 tháng 6 năm 2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm,

Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Thông tư sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

Điều 1. Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định việc quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

1. Sửa đổi, bổ sung khoản 8 Điều 3 như sau:

“8. *Phụ gia thực phẩm hỗn hợp có công dụng mới* là phụ gia thực phẩm có chứa từ hai (02) chất phụ gia trở lên và có ít nhất một (01) công dụng khác với tất cả công dụng đã được quy định cho mỗi chất phụ gia đó.”

2. Sửa đổi, bổ sung khoản 4 Điều 5 như sau:

“4. Hương liệu dùng trong thực phẩm bao gồm các hương liệu thuộc một trong các danh mục sau:

a) Hương liệu đã được JECFA đánh giá, xác định an toàn ở các lượng ăn vào dự kiến hoặc lượng ăn vào hàng ngày chấp nhận được (ADI);

b) Hương liệu được công nhận an toàn (GRAS) ban hành bởi Hiệp hội các nhà sản xuất hương và chất chiết xuất của Hoa Kỳ (FEMA);

c) Hương liệu dùng trong thực phẩm của Liên minh châu Âu ban hành bởi Nghị viện và Hội đồng Liên minh châu Âu.”

3. Bổ sung khoản 5 và khoản 6 vào Điều 5 như sau:

“5. Phụ lục 2A và Phụ lục 3 được cập nhật theo Bảng 1 (Table 1) và Bảng 3 (Table 3) của tiêu chuẩn mới nhất của CAC¹ về phụ gia thực phẩm.

6. Ngoài các quy định tại các khoản 1, 2, 3, 5 của Điều này, phụ gia thực phẩm được phép sử dụng theo quy định tại các tiêu chuẩn của CAC về sản phẩm thực phẩm.”

4. Bổ sung 19 chất phụ gia thực phẩm vào Phụ lục 2B - Mức sử dụng tối đa phụ gia thực phẩm trong thực phẩm chưa được quy định theo tiêu chuẩn CODEX STAN 192-1995(2018) theo quy định tại Phụ lục 1 ban hành kèm theo Thông tư này.

5. Sửa đổi, bổ sung khoản 1 Điều 6 như sau:

“1. Ban hành kèm theo Thông tư này Phân nhóm và mô tả nhóm thực phẩm tại Phụ lục 4 để xác định nhóm thực phẩm áp dụng đối với Phụ lục 2A và Phụ lục 3. Phụ lục 4 được cập nhật theo Phụ lục B (Annex B) của tiêu chuẩn mới nhất của CAC về phụ gia thực phẩm.”

6. Sửa đổi, bổ sung khoản 2 Điều 17 như sau:

“2. Cục An toàn thực phẩm có trách nhiệm hướng dẫn tra cứu các quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm của CAC, danh mục hoặc cơ sở dữ liệu về hương liệu thực phẩm của JECFA, FEMA và Liên minh châu Âu trên trang thông tin điện tử của Cục An toàn thực phẩm (địa chỉ: <https://vfa.gov.vn>). Cục An toàn thực phẩm đề xuất soát xét, sửa đổi Thông tư này theo yêu cầu quản lý hoặc đề nghị của các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh phụ gia thực phẩm, thực phẩm.”

Điều 2. Sửa đổi, bổ sung Phần 7 Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm” như sau:

“Phần 7. Danh mục các chất hỗ trợ chế biến thực phẩm và hướng dẫn sử dụng an toàn chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất, chế biến thực phẩm

1. Danh mục chất hỗ trợ chế biến được phép sử dụng trong sản xuất, chế biến thực phẩm được quy định tại Phụ lục 2 kèm theo Thông tư này.

¹ General Standard for Food Additives (CODEX STAN 192-1995)

2. Việc sử dụng an toàn các chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất và chế biến thực phẩm thực hiện theo các nguyên tắc tại Mục 3 Nguyên tắc sử dụng an toàn các chất hỗ trợ chế biến trong Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 11429:2016 (CAC/GL 75:2010) về Hướng dẫn sử dụng chất hỗ trợ chế biến.”.

Điều 3. Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 18/2019/TT-BYT ngày 17 tháng 7 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn Thực hành sản xuất tốt (GMP) trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo vệ sức khỏe

1. Sửa đổi Điều 4 như sau:

“Điều 4. Quy định về áp dụng GMP và chứng nhận tương đương với Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đạt yêu cầu GMP đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe nhập khẩu

1. Thực phẩm bảo vệ sức khỏe nhập khẩu phải được sản xuất tại cơ sở đã được cơ quan có thẩm quyền của nước sản xuất hoặc tổ chức được cơ quan có thẩm quyền chỉ định, thừa nhận hoặc cơ quan, tổ chức của nước khác được cơ quan có thẩm quyền của nước sản xuất thừa nhận cấp một trong các giấy tờ chứng nhận có dạng sản phẩm phù hợp với dạng sản phẩm thực phẩm bảo vệ sức khỏe nhập khẩu, trong đó có một trong các nội dung như sau:

a) Đạt yêu cầu Thực hành sản xuất tốt (GMP - Good manufacturing practice);

b) Phù hợp với tiêu chuẩn Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point);

c) Phù hợp với tiêu chuẩn ISO 22000 (International Organization for Standardization 22000);

d) Phù hợp với tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS - International Food Standard);

e) Phù hợp với tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm của Hiệp hội bán lẻ Anh (BRC - British Retailer Consortium);

g) Phù hợp với tiêu chuẩn hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000 - Food Safety System Certification 22000);

2. Nội dung giấy tờ chứng nhận quy định tại khoản 1 Điều này phải có tối thiểu các thông tin sau đây:

a) Tên cơ quan/tổ chức cấp;

b) Ngày cấp;

c) Thời hạn hiệu lực (trường hợp giấy tờ không ghi thời hạn hiệu lực thì phải có bản báo cáo đánh giá hoặc biên bản kiểm tra định kỳ bảo đảm cơ sở sản xuất duy trì điều kiện an toàn thực phẩm hoặc được quy định thời hạn kiểm tra, đánh giá tại văn bản quy phạm pháp luật của nước xuất xứ sản phẩm);

d) Họ tên, chữ ký của người cấp;

đ) Tên, địa chỉ cơ sở được cấp;

e) Phạm vi và dạng sản phẩm được chứng nhận.”

2. Bãi bỏ số thứ tự 32 phần giải thích từ ngữ; bãi bỏ mục 3.11.2; 3.17; 3.29 và 3.49 phần III Cơ sở sản xuất và trang thiết bị tại Phụ lục Thông tư số 18/2019/TT-BYT.

3. Sửa đổi nội dung mục 7.11 phần VII Kiểm soát chất lượng tại Phụ lục Thông tư số 18/2019/TT-BYT như sau:

“7.11. Việc lấy mẫu phải được thực hiện để đảm bảo tránh ô nhiễm, nhiễm chéo, nhầm lẫn và phải thực hiện theo quy trình phù hợp bao gồm các nội dung sau:”

Điều 4. Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 43/2014/TT-BYT ngày 24 tháng 11 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý thực phẩm chức năng

1. Sửa tên Điều 3 như sau: “**Điều 3. Tự công bố sản phẩm và đăng ký bản công bố sản phẩm.**”

2. Sửa đổi khoản 3 Điều 3 như sau:

“3. Thủ tục tự công bố sản phẩm và thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm:

a) Thủ tục tự công bố sản phẩm được quy định tại Chương II Nghị định số 15/2018/NĐ-CP;

b) Thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm được quy định tại Chương III Nghị định số 15/2018/NĐ-CP.”

3. Sửa đổi khoản 2, khoản 3 và khoản 4 Điều 4 như sau:

“2. Việc thử nghiệm hiệu quả về công dụng đối với sức khỏe con người phải thực hiện theo nghiên cứu y sinh học liên quan đến con người được quy định tại Thông tư số 04/2020/TT-BYT ngày 05/3/2020 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định việc thành lập, chức năng, nhiệm vụ và quyền hạn của hội đồng đạo đức trong nghiên cứu y sinh học và tuân thủ quy trình, thủ tục, các quy định của pháp luật về khoa học công nghệ.

3. Trong trường hợp đánh giá thử nghiệm hiệu quả về công dụng đối với sức khỏe con người được thực hiện tại nước ngoài, việc thử nghiệm phải được thực hiện ở đơn vị được cơ quan thẩm quyền nước sở tại thừa nhận, công nhận.

4. Trường hợp phát sinh vấn đề mới nằm ngoài quy định của Thông tư này, cơ quan tiếp nhận có trách nhiệm báo cáo cơ quan cấp trên trực tiếp để có phương án giải quyết kịp thời trên cơ sở tuân thủ các quy định của pháp luật liên quan, đảm bảo sức khỏe, quyền lợi của người tiêu dùng và không ảnh hưởng đến hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm của tổ chức, cá nhân.”

4. Sửa đổi khoản 1 Điều 8 như sau:

“1. Công bố hàm lượng chất dinh dưỡng (Nutrient content claims):

Khi bổ sung các vitamin, khoáng chất, axit amin, axit béo, enzym, probiotic, prebiotic hoặc chất có hoạt tính sinh học khác vào thực phẩm, việc công bố hàm lượng các chất đó có trong thực phẩm tính theo lượng dùng khuyến cáo hằng ngày, như sau:

a) Khi hàm lượng chất dưới 10% nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam hoặc dưới 10% lượng sử dụng của thành phần đó đã nêu trong bằng chứng khoa học (đối với chất chưa có nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị) thì không được ghi công bố về chất đó;

b) Khi hàm lượng chất đạt tối thiểu 10% nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam hoặc đạt tối thiểu 10% lượng sử dụng của thành phần đó đã nêu trong bằng chứng khoa học (đối với chất chưa có nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị) thì được công bố cụ thể tên, hàm lượng của các chất đó cho mỗi khẩu phần ăn hoặc trên 100g sản phẩm;

c) Hàm lượng tối đa của vitamin, khoáng chất có trong thực phẩm tính theo liều lượng khuyến dùng hằng ngày của nhà sản xuất không được vượt quá mức tiêu thụ tối đa của các vitamin và khoáng chất cho người Việt Nam.

Trường hợp Việt Nam chưa thiết lập nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị và mức tiêu thụ tối đa thì áp dụng theo mức của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế Codex (CAC) hoặc tổ chức quốc tế khác.”

5. Sửa đổi điểm a, b khoản 2 Điều 8 như sau:

“a) Các khuyến cáo về sức khỏe đối với các chất bổ sung chỉ được công bố khi hàm lượng chất đó có trong thực phẩm đạt tối thiểu 10% nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam và có bằng chứng khoa học cụ thể để chứng minh;

b) Đối với các thành phần bổ sung chưa có mức nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam, chỉ được công bố khuyến cáo về sức khỏe của thành phần đó trên nhãn sản phẩm khi có các bằng chứng khoa học chứng minh hoặc khi hàm lượng của các thành phần trên phù hợp với mức khuyến cáo trong các tài liệu khoa học đã được công bố.”

6. Sửa đổi điểm b, c khoản 1 Điều 10 như sau:

“b) Hàm lượng của vitamin, khoáng chất có trong thực phẩm tính theo liều khuyến dùng hằng ngày của nhà sản xuất phải đạt được tối thiểu 15% nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam hoặc tối thiểu 15% lượng sử dụng của thành phần đó đã nêu trong bằng chứng khoa học (đối với chất chưa có nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị);

c) Hàm lượng tối đa của vitamin, khoáng chất có trong thực phẩm tính theo liều khuyến dùng hằng ngày của nhà sản xuất không được vượt quá mức tiêu thụ tối đa của các vitamin và khoáng chất cho người Việt Nam.”

7. Sửa đổi điểm đ khoản 2 Điều 10 như sau:

“đ) Khi hàm lượng các thành phần cấu tạo chưa có mức nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam thì phải cung cấp tài liệu khoa học chứng minh về công dụng của thành phần đó cùng liều dùng khi công bố.”

8. Sửa đổi khoản 3 Điều 10 như sau:

“3. Đối tượng sử dụng phải phù hợp với công dụng đã công bố và được cơ quan tiếp nhận bản đăng ký công bố sản phẩm chấp nhận thông qua bản đăng ký công bố sản phẩm của tổ chức, cá nhân.”

9. Sửa đổi điểm b, c khoản 1 Điều 12 như sau:

“b) Phải công bố mức đáp ứng theo nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam đối với vitamin và khoáng chất trên khẩu phần ăn (serving size) hoặc hàm lượng trên 100g sản phẩm;

c) Hàm lượng tối đa của vitamin, khoáng chất có trong thực phẩm tính theo liều khuyến dùng hằng ngày của nhà sản xuất không được vượt quá mức tiêu thụ tối đa của các vitamin và khoáng chất.

Trường hợp Việt Nam chưa thiết lập mức tiêu thụ tối đa thì áp dụng theo mức của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế Codex (CAC) hoặc tổ chức quốc tế khác.”

10. Bổ sung khoản 5 vào Điều 21 như sau:

“5. Giao Viện Dinh dưỡng Quốc gia công bố nhu cầu dinh dưỡng khuyến

ngiht và mức tiêu thụ tối đa đối với các vitamin và khoáng chất cho người Việt Nam.”

11. Bãi bỏ khoản 2, 3, 4, 5, 6 Điều 2; khoản 1, 2 Điều 3; điểm a khoản 1 Điều 4; Điều 5; Điều 6; Điều 7; Điều 9; điểm a khoản 1 Điều 10; khoản 2, 4 Điều 11; điểm a khoản 1 Điều 12; Chương VI; Chương VII; Phụ lục 1 và Phụ lục 2 Thông tư số 43/2014/TT-BYT.

Điều 5. Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 01 tháng 12 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế

1. Sửa đổi, bổ sung khoản 1, khoản 3 Điều 2 như sau:

“1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm, nhóm sản phẩm thực phẩm; hàng hóa thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế tại Phụ lục II Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

3. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc các trường hợp quy định tại khoản 3 Điều 68 Luật an toàn thực phẩm; các khoản 8, 10 Điều 36 và khoản 5 Điều 41 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP mà ngành Y tế được phân công quản lý, chủ trì kiểm tra.”

2. Sửa đổi, bổ sung khoản 2 Điều 3 như sau:

“2. Không chồng chéo về đối tượng, địa bàn và thời gian kiểm tra. Trong trường hợp có sự trùng lặp về kiểm tra của cơ quan quản lý an toàn thực phẩm cấp dưới và kiểm tra của cơ quan quản lý an toàn thực phẩm cấp trên, giữa các ngành, các cấp thì xử lý theo thứ tự sau:

a) Kiểm tra của cơ quan cấp dưới trùng với kiểm tra của cơ quan cấp trên thì thực hiện theo quyết định của cơ quan cấp trên;

b) Kiểm tra liên ngành trùng với kiểm tra của một ngành thì thực hiện theo kiểm tra liên ngành;

c) Kiểm tra của cơ quan trực tiếp quản lý sản phẩm, nhóm sản phẩm theo nguyên tắc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm tại Điều 36 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP trùng với kiểm tra của cơ quan khác thì cơ quan trực tiếp quản lý sản phẩm, nhóm sản phẩm thực hiện kiểm tra.”

3. Sửa đổi, bổ sung các điểm b, c khoản 1 Điều 4 như sau:

“b) Sở Y tế; Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm thuộc Ủy ban nhân dân

các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương (sau đây gọi chung là cấp tỉnh); Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm thực hiện kiểm tra an toàn thực phẩm trên địa bàn toàn tỉnh;

c) Ủy ban nhân dân huyện, quận, thị xã, thành phố thuộc tỉnh (sau đây gọi chung là cấp huyện) chịu trách nhiệm kiểm tra an toàn thực phẩm trên địa bàn huyện; giao Phòng Y tế hoặc Cơ quan chuyên môn tham mưu, giúp Ủy ban nhân dân cấp huyện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, Trung tâm Y tế huyện thực hiện nhiệm vụ kiểm tra an toàn thực phẩm trên địa bàn;”

4. Sửa đổi, bổ sung các điểm a, b, h khoản 1 Điều 6 như sau:

“a) Hồ sơ về hành chính, pháp lý của cơ sở:

Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (kiểm tra, đánh giá theo loại hình cơ sở thuộc diện cấp hoặc không thuộc diện cấp quy định tại các Điều 11, 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP). Kiểm tra hồ sơ và chấp hành của cơ sở về sức khỏe và tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của các đối tượng theo quy định;

b) Hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm, tự công bố sản phẩm, đăng ký xác nhận nội dung quảng cáo. Kiểm tra, đánh giá theo đối tượng, nội dung quy định tại các Điều 4, 5, 6, 7, 8, 26, 27 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP;

h) Lấy mẫu kiểm nghiệm trong trường hợp cần thiết. Mẫu được lấy theo hướng dẫn tại Thông tư số 26/2012/TT-BKHCN ngày 12 tháng 12 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ khoa học và Công nghệ quy định việc kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường; Thông tư số 12/2017/TT-BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 26/2012/TT-BKHCN.”

5. Bãi bỏ điểm đ khoản 1 Điều 6.

6. Sửa đổi, bổ sung các điểm a, c khoản 2 Điều 6 như sau:

“a) Hồ sơ về hành chính, pháp lý của cơ sở: Kiểm tra theo nội dung tại điểm a khoản 1 Điều này;

c) Lấy mẫu thức ăn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm và các nguyên liệu, sản phẩm phục vụ chế biến, ăn uống để kiểm nghiệm trong trường hợp cần thiết. Áp dụng tương tự quy định tại điểm h khoản 1 Điều này trong quá trình lấy mẫu kiểm nghiệm.”

7. Sửa đổi, bổ sung khoản 3 Điều 7 như sau:

“3. Tần suất kiểm tra theo kế hoạch không quá 01 lần một năm, trừ trường hợp kiểm tra đột xuất quy định tại Điều 8 Thông tư này.”

8. Sửa đổi, bổ sung khoản 1 Điều 10 như sau:

“1. Trường hợp sản phẩm thực phẩm không đáp ứng yêu cầu về nhãn hàng hoá hoặc sản phẩm thực phẩm có kết quả kiểm nghiệm không phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc quy định của cơ quan có thẩm quyền hoặc tiêu chuẩn đã công bố thì thực hiện theo hướng dẫn tại Thông tư số 26/2012/TT-BKHCN; Thông tư số 12/2017/TT-BKHCN; Thông tư số 23/2018/TT-BYT ngày 14 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định việc thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế và các văn bản quy phạm pháp luật liên quan để xử lý.”

9. Bổ sung khoản 1a vào sau khoản 1 Điều 10 như sau:

“1a. Trong trường hợp khiếu nại hoặc tranh chấp về an toàn thực phẩm liên quan đến kết quả kiểm nghiệm, cơ quan kiểm tra căn cứ quy định tại các Điều 47, 48 Luật an toàn thực phẩm, khoản 6 Điều 37 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP và quy định của pháp luật có liên quan để giải quyết. Trường hợp giải quyết khiếu nại kết luận mẫu đạt, chậm nhất không quá 02 ngày làm việc kể từ ngày nhận được kết quả kiểm nghiệm, cơ quan kiểm tra phải ra thông báo hàng hóa tiếp tục được lưu thông trên thị trường. Trường hợp giải quyết khiếu nại kết luận mẫu không đạt thì cơ quan kiểm tra tiến hành xử lý theo quy định tại các khoản 1, 2, 3 Điều 10 Thông tư này.”

10. Sửa đổi, bổ sung khoản 2 Điều 10 như sau:

“2. Trong quá trình kiểm tra nếu phát hiện tổ chức, cá nhân vi phạm, đoàn kiểm tra tiến hành lập biên bản về vi phạm theo thẩm quyền và báo cáo, đề nghị người có thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính.”

11. Sửa đổi, bổ sung Điều 14 như sau:

“Điều 14. Trách nhiệm thi hành

Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm; Chánh Văn phòng Bộ; Chánh Thanh tra Bộ; Vụ trưởng, Cục trưởng, Tổng cục trưởng các đơn vị thuộc Bộ Y tế; Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị trực thuộc Bộ; Giám đốc Sở Y tế, Thủ trưởng Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm thuộc Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương; Thủ trưởng cơ quan Y tế các Bộ, ngành và các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này.”

12. Thay thế các Phụ lục số 01, 02, 03, 04, 05, 06 Thông tư số 48/2015/TT-BYT bằng các biểu mẫu tương ứng tại Phụ lục 3 Thông tư này.

Điều 6. Bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành

Bãi bỏ toàn bộ 03 văn bản quy phạm pháp luật và bãi bỏ một phần 02 văn bản quy phạm pháp luật do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành tại **Phụ lục 4** ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 7. Điều khoản chuyển tiếp

1. Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, thực phẩm sử dụng chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã được cấp Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm trước ngày Thông tư này có hiệu lực được tiếp tục sử dụng đến hết thời hạn hiệu lực ghi trong Giấy tiếp nhận hoặc Giấy xác nhận hoặc hết thời hạn sử dụng của sản phẩm.

2. Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, thực phẩm sử dụng chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã thực hiện tự công bố hoặc đăng ký bản công bố sản phẩm trước ngày Thông tư này có hiệu lực nếu không phù hợp với quy định tại Thông tư này thì tiếp tục được sử dụng đến hết thời hạn sử dụng của sản phẩm.

Điều 8. Điều khoản tham chiếu

Trong trường hợp các văn bản quy phạm pháp luật được trích dẫn trong Thông tư này được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế thì áp dụng theo văn bản được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế.

Điều 9. Hiệu lực thi hành

Thông tư này có hiệu lực thi hành từ ngày tháng năm 2022.

Điều 10. Trách nhiệm thi hành

Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm; Chánh Văn phòng Bộ; Chánh Thanh tra Bộ; Vụ trưởng, Cục trưởng, Tổng cục trưởng các đơn vị thuộc Bộ Y tế; Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị trực thuộc Bộ; Giám đốc Sở Y tế, Thủ trưởng Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm thuộc Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương; Thủ trưởng cơ quan Y tế các Bộ, ngành và các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./.

Nơi nhận:

- Ủy ban xã hội của Quốc hội;
- Văn phòng Chính phủ (Công báo; Công thông tin điện tử CP);

BỘ TRƯỞNG

- Bộ, cơ quan ngang bộ, cơ quan thuộc Chính phủ;
- Kiểm toán nhà nước;
- Bộ Tư pháp (Cục Kiểm tra VBQPPL);
- Các Thứ trưởng Bộ Y tế;
- UBND tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Sở Y tế tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Đơn vị trực thuộc Bộ;
- Các Vụ, Cục, Tổng cục, Văn phòng Bộ, Thanh tra Bộ;
- Cổng thông tin điện tử Bộ Y tế;
- Lưu: VT, PC (05 bản).

PHỤ LỤC 1

(Ban hành kèm theo Thông tư số...../TT-BYT ngày tháng năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

ASCORBYL PALMITATE

INS **Tên phụ gia**
304 Ascorbyl palmitat

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Thực phẩm ăn kiêng với mục đích y tế đặc biệt, không bao gồm sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm 13.1 (mã nhóm 13.3 của Phụ lục 4)	500	10

ERYTHROSINE

INS **Tên phụ gia**
127 Erythrosin

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Sản phẩm bổ sung vitamin và khoáng chất (mã nhóm 13.6 của Phụ lục 4)	GMP	

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID

INS **Tên phụ gia**
476 Este của polyglycerol với acid ricinoleic

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Shortening (thuộc mã nhóm 02.1 của Phụ lục 4)	20000	

CURCUMIN

INS **Tên phụ gia**
100(i) Curcumin

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
-----------------------	-----------------------	----------------

Thực phẩm ăn kiêng với mục đích y tế đặc biệt, không bao gồm sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm 13.1 (mã nhóm 13.3 của Phụ lục 4) 50

TURMERIC

INS **Tên phụ gia**
100(ii) Turmeric

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Thực phẩm ăn kiêng với mục đích y tế đặc biệt, không bao gồm sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm 13.1 (mã nhóm 13.3 của Phụ lục 4)	GMP	
Sản phẩm bổ sung vitamin và khoáng chất (mã nhóm 13.6 của Phụ lục 4)	GMP	

DISODIUM SUCCINAT

INS **Tên phụ gia**
364(ii) Dinatri succinat

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Muối, gia vị, súp, nước chấm, sa lát và các sản phẩm protein (mã nhóm 12.0 của Phụ lục 4)	GMP	

TARTRAZINE

INS **Tên phụ gia**
102 Tartrazin

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Thực phẩm ăn kiêng để giảm cân (mã nhóm 13.4 của Phụ lục 4)	50	

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE

INS **Tên phụ gia**
405 Propylen glycol alginat

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
-----------------------	-----------------------	----------------

Nước chấm không ở dạng nhũ tương (mã nhóm 12.6.2 của Phụ lục 4) 6000

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL

INS	Tên phụ gia
150a	Caramen nhóm I (caramen nguyên chất)

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Đồ uống không cồn (mã nhóm 14.1 của Phụ lục 4)	GMP	

ANNATTO EXTRACT, BIXIN BASED

INS	Tên phụ gia
160b(i)	Chất chiết xuất từ annatto, bixin based

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Đá thực phẩm, bao gồm nước quả ướp lạnh và kem trái cây (mã nhóm 03.0 của Phụ lục 4)	25	8
Phomat đã qua chế biến (mã nhóm 01.6.4 của Phụ lục 4)	15	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp phụ gia thực phẩm INS 160b(ii)

ANNATTO EXTRACT, NORBIXIN - BASED

INS	Tên phụ gia
160b(ii)	Chất chiết xuất từ annatto, norbixin-based

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Đá thực phẩm, bao gồm nước quả ướp lạnh và kem trái cây (mã nhóm 03.0 của Phụ lục 4)	20	185
Phomat đã qua chế biến (mã nhóm 01.6.4 của Phụ lục 4)	8	

SODIUM ALUMINO SILICATE

INS	Tên phụ gia
554	Natri nhôm silicat

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Các sản phẩm cacao, các sản phẩm sô cô la, bao gồm cả các sản phẩm giống và sản phẩm thay thế sô cô la (mã nhóm 05.1 của Phụ lục 4)	20000	

TAGETES EXTRACT

INS	Tên phụ gia
161b(ii)	Tagetes extract

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Sản phẩm kẹo cứng, kẹo mềm, kẹo nuga..., không bao gồm các sản phẩm thuộc mã nhóm 05.1, 05.3 và 05.4 (mã nhóm 05.2 của Phụ lục 4)	300	
Kẹo cao su (mã nhóm 05.3 của Phụ lục 4)	300	

NITRITS

INS	Tên phụ gia
249	Kali nitrit
250	Natri nitrit

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ không qua xử lý nhiệt (mã nhóm 08.2.1 của Phụ lục 4)	80	32
Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ đã xử lý nhiệt (mã nhóm 08.2.2 của Phụ lục 4)	80	32
Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến không qua xử lý nhiệt (mã nhóm 08.3.1 của Phụ lục 4)	80	32
Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua xử lý nhiệt (mã nhóm 08.3.2 của Phụ lục 4)	80	32

NITRATES

INS	Tên phụ gia
251	Natri nitrat
252	Kali nitrat

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú nguyên miếng hoặc cắt nhỏ không qua xử lý nhiệt (mã nhóm 08.2.1 của Phụ lục 4)	100	30
Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua chế biến không qua xử lý nhiệt (mã nhóm 08.3.1 của Phụ lục 4)	100	30

GUM ARABIC (ACACIA GUM)

INS	Tên phụ gia
414	Gôm arabic

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Sản phẩm dinh dưỡng công thức dành cho trẻ đến 12 tháng tuổi (mã nhóm 13.1.1 của Phụ lục 4)	10	65 & 72
Sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi (mã nhóm 13.1.2 của Phụ lục 4)	10	65 & 72
Sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt cho trẻ đến 12 tháng tuổi (mã nhóm 13.1.3 của Phụ lục 4)	10	65 & 72

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS

INS	Tên phụ gia
551	Dioxyd silic vô định hình

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Sản phẩm dinh dưỡng công thức dành cho trẻ đến 12 tháng tuổi (mã nhóm 13.1.1 của Phụ lục 4)	10	65 & 72

Sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi (mã nhóm 13.1.2 của Phụ lục 4)	10	65 & 72
Sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt cho trẻ đến 12 tháng tuổi (mã nhóm 13.1.3 của Phụ lục 4)	10	65 & 72

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE

INS	Tên phụ gia
1450	Starch natri octenyl succinat

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Sản phẩm dinh dưỡng công thức dành cho trẻ đến 12 tháng tuổi (mã nhóm 13.1.1 của Phụ lục 4)	100	65 & 72
Sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi (mã nhóm 13.1.2 của Phụ lục 4)	100	65 & 72
Sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt cho trẻ đến 12 tháng tuổi (mã nhóm 13.1.3 của Phụ lục 4)	100	65 & 72

REBAUDIOSIDE M

INS	Tên phụ gia
-	Rebaudioside M

Nhóm thực phẩm	ML (mg/kg)	Ghi chú
Đồ uống từ sữa dạng lỏng có hương vị (mã nhóm 01.1.4 của Phụ lục 4)	200	26 & XS243
Sản phẩm tương tự sữa bột và cream bột (mã nhóm 01.5.2 của Phụ lục 4)	330	26 & 201
Đồ tráng miệng từ sữa (ví dụ: bánh putđinh, sữa chua trái cây hoặc sữa chua có hương vị...) (mã nhóm 01.7 của Phụ lục 4)	330	26
Đồ tráng miệng từ chất béo, không bao gồm đồ tráng miệng từ sữa thuộc mã nhóm 01.7 (mã nhóm 02.4 của Phụ lục 4)	330	26
Đá thực phẩm, bao gồm nước quả ướp lạnh và kem trái cây (mã nhóm 03.0 của Phụ lục 4)	270	26

Quả ngâm dấm, dầu hoặc nước muối (mã nhóm 04.1.2.3 của Phụ lục 4)	100	26
Quả đóng hộp hoặc đóng lọ (đã thanh trùng) (mã nhóm 04.1.2.4 của Phụ lục 4)	330	26, XS319
Mứt, thạch, mứt quả (mã nhóm 04.1.2.5 của Phụ lục 4)	360	26
Sản phẩm dạng phết từ quả (ví dụ: chutney), không bao gồm các sản phẩm thuộc mã nhóm 04.1.2.5 (mã nhóm 04.1.2.6 của Phụ lục 4)	330	26
Quả ướp đường (mã nhóm 04.1.2.7 của Phụ lục 4)	40	26
Sản phẩm chế biến từ quả, bao gồm cả thịt quả nghiền, nghiền nhuyễn, lớp tráng bề mặt từ quả và nước cốt dừa (mã nhóm 04.1.2.8 của Phụ lục 4)	330	26
Đồ tráng miệng từ quả, bao gồm cả đồ tráng miệng chủ yếu từ nước có hương vị quả (mã nhóm 04.1.2.9 của Phụ lục 4)	350	26
Sản phẩm quả lên men (mã nhóm 04.1.2.10 của Phụ lục 4)	115	26
Nhân từ quả cho bánh ngọt (mã nhóm 04.1.2.11 của Phụ lục 4)	330	26
Sản phẩm quả đã nấu chín (mã nhóm 04.1.2.12 của Phụ lục 4)	40	26
Rau, củ khô (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt (mã nhóm 04.2.2.2 của Phụ lục 4)	40	26
Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội) tảo biển ngâm trong dấm, dầu, nước muối hoặc nước tương (mã nhóm 04.2.2.3 của Phụ lục 4)	330	26
Rau, củ đóng hộp, đóng chai (đã thanh trùng) hoặc đóng túi (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội) và tảo biển (mã nhóm 04.2.2.4 của Phụ lục 4)	70	26
Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt, hạt nghiền và dạng phết nhuyễn (VD: bơ lạc) (mã nhóm 04.2.2.5 của Phụ lục 4)	330	26
Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển, quả hạch và hạt, hạt nghiền nhỏ (VD: món ăn tráng miệng từ rau, nước sốt, rau củ ngâm đường...) khác với sản phẩm thuộc mã nhóm thực phẩm 04.2.2.5 (mã nhóm 04.2.2.6 của Phụ lục 4)	165	26
Rau, củ lên men (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân	200	26

củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội) và sản phẩm rong biển lên men, không bao gồm sản phẩm đậu tương lên men của mã thực phẩm 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1, 12.9.2.3 (mã nhóm 04.2.2.7 của Phụ lục 4)		
Rau, củ (bao gồm nấm, rễ, thực vật thân củ và thân rễ, đậu, đỗ, lô hội), tảo biển đã nấu chín hoặc chiên (mã nhóm 04.2.2.8 của Phụ lục 4)	40	26
Sản phẩm kẹo cứng, kẹo mềm, kẹo nuga..., không bao gồm các sản phẩm thuộc mã nhóm 05.1, 05.3 và 05.4 (mã nhóm 05.2 của Phụ lục 4)	700	26, 199 & XS309R
Kẹo cao su (mã nhóm 05.3 của Phụ lục 4)	3500	26
Ngũ cốc ăn sáng, bao gồm cả yến mạch xay (mã nhóm 06.3 của Phụ lục 4)	350	26
Đồ ăn tráng miệng làm từ ngũ cốc và tinh bột (VD: bánh pudding gạo, bánh pudding từ bột sắn...) (mã nhóm 06.5 của Phụ lục 4)	165	26
Đồ uống từ đậu tương (mã nhóm 06.8.1 của Phụ lục 4)	200	26
Sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú xay nhỏ đã qua xử lý nhiệt (mã nhóm 08.3.2 của Phụ lục 4)	100	26, 202, XS88, XS89 & XS98
Thủy sản và sản phẩm thủy sản, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai, đã được ướp muối và/hoặc làm đông (mã nhóm 09.3.1 của Phụ lục 4)	100	26 & 144
Thủy sản và sản phẩm thủy sản, bao gồm cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai, đã được ngâm dầm và/hoặc ngâm nước muối (mã nhóm 09.3.2 của Phụ lục 4)	165	26
Sản phẩm thay thế cá hồi, trứng cá muối và các sản phẩm trứng cá khác (mã nhóm 09.3.3 của Phụ lục 4)	100	26, XS291
Thủy sản và sản phẩm thủy sản lên men hoặc đóng hộp, kể cả nhuyễn thể, giáp xác, da gai đóng hộp được bảo quản hoàn toàn (mã nhóm 09.4 của Phụ lục 4)	100	26, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
Đồ ăn tráng miệng từ trứng (ví dụ: món sữa trứng) (mã nhóm 10.4 của Phụ lục 4)	330	26
Chất tạo ngọt, bao gồm cả chất tạo ngọt đậm đặc (mã nhóm 11.6 của Phụ lục 4)	GMP	26
Đồ gia vị (mã nhóm 12.2.2 của Phụ lục 4)	30	26
Mù tạt (mã nhóm 12.4 của Phụ lục 4)	130	26
Viên xúp và nước thịt (mã nhóm 12.5 của Phụ lục 4)	50	26 & XS117

4)		
Nước chấm, nước sốt dạng nhũ tương (VD: nước sốt mayonnaise, nước sốt salad) (mã nhóm 12.6.1 của Phụ lục 4)	350	26
Nước chấm không ở dạng nhũ tương (VD: tương cà chua, tương ớt, sốt kem, nước sốt từ thịt) (mã nhóm 12.6.2 của Phụ lục 4)	350	26
Hỗn hợp nước chấm và nước sốt (mã nhóm 12.6.3 của Phụ lục 4)	350	26 & 127
Nước chấm trong (VD: nước mắm) (mã nhóm 12.6.4 của Phụ lục 4)	350	26, XS302
Salad (salad mì ống, sa lát khoai tây) và sản phẩm dạng phết bánh sandwich, không bao gồm các sản phẩm dạng phết từ cacao và hạnh nhân thuộc mã nhóm thực phẩm 04.2.2.5 và 05.1.3 (mã nhóm 12.7 của Phụ lục 4)	115	26
Nước tương lên men (mã nhóm 12.9.2.1 của Phụ lục 4)	30	26
Nước tương không lên men (mã nhóm 12.9.2.2 của Phụ lục 4)	165	26
Các loại nước tương khác (mã nhóm 12.9.2.3 của Phụ lục 4)	165	26
Thực phẩm ăn kiêng với mục đích y tế đặc biệt, không bao gồm sản phẩm thuộc nhóm thực phẩm 13.1 (mã nhóm 13.3 của Phụ lục 4)	350	26
Thực phẩm ăn kiêng để giảm cân (mã nhóm 13.4 của Phụ lục 4)	270	26
Thực phẩm ăn kiêng khác (ví dụ: thực phẩm bổ sung cho chế độ ăn kiêng), không bao gồm các sản phẩm thuộc mã nhóm từ 13.1-13.4 và 13.6 (mã nhóm 13.5 của Phụ lục 4)	660	26, 198 & 294
Sản phẩm bổ sung vitamin và khoáng chất (mã nhóm 13.6 của Phụ lục 4)	2500	26 & 203
Necta rau, quả (mã nhóm 14.1.3 của Phụ lục 4)	200	26
Đồ uống hương liệu, bao gồm đồ uống “thể thao”, “năng lượng” hoặc “điện giải” và các đồ uống đặc biệt khác (mã nhóm 14.1.4 của Phụ lục 4)	200	26
Cà phê, sản phẩm tương tự cà phê, chè, đồ uống thảo dược và các loại đồ uống nóng từ ngũ cốc, không bao gồm đồ uống từ cacao (mã nhóm 14.1.5 của Phụ lục 4)	200	26 & 160
Đồ uống có cồn có hương liệu (ví dụ: bia, vang và đồ uống có cồn làm lạnh) (mã nhóm 14.2.7 của Phụ lục 4)	200	26

Thực phẩm mặn ăn liền (mã nhóm 15.0 của Phụ lục 4) 170 26

PHỤ LỤC 2

Danh mục chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong sản xuất, chế biến thực phẩm
(Ban hành kèm theo Thông tư số...../TT-BYT ngày tháng năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
I	Các chất chống tạo bọt	Antifoam agents		
1	Methyl este của acid béo	Fatty acid methyl ester		
2	Este polyalkyl glycol của acid béo	Fatty acid polyalkylene glycol ester	Protein thực vật	
3	Alcohol béo C8-C30	Fatty alcohols (C8-C30)	Protein thực vật	
4	Dầu dừa hydro hóa	Hydrogenated coconut oil	Sản xuất bánh kẹo	5-15
5	Các oxoalcohol C9-C30)	Oxoalcohols (C9-C30)		
6	Este polyoxyetylen của acid béo C8-C30	Polyoxyethylene esters of C8-C30 fatty acids	Protein thực vật	
7	Este polyoxyetylen của oxoalcohol C9-C30	Polyoxyethylene esters of C9-C30 oxoalcohols	Protein thực vật	
8	Hỗn hợp este polyoxyetylen và polyoxypropylen của các acid béo C8-C30	Mixtures of polyoxyethylene and polyoxypropylene esters of C8-C30 fatty acids	Protein thực vật	
II	Các chất xúc tác	Catalysts		
9	Nhôm	Aluminum	Dầu thực phẩm đã hydro hóa	
10	Chromi	Chromium	Dầu thực phẩm đã hydro hóa	< 0,1

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
11	Đồng	Copper	Dầu thực phẩm đã hydro hóa	< 0,1
12	Đồng chromat	Copper chromate	Dầu thực phẩm đã hydro hoá	
13	Đồng chromite	Copper chromite		
14	Mangan	Manganese	Dầu thực phẩm đã hydro hóa	< 0,4
15	Molypden	Molybdenum	Dầu thực phẩm đã hydro hóa	< 0,1
16	Paladi	Palladium	Dầu thực phẩm đã hydro hóa	< 0,1
17	Platin	Platinum	Dầu thực phẩm đã hydro hóa	< 0,1
18	Kali kim loại	Potassium metal	Dầu thực phẩm este hóa	< 1
19	Kali methylat (methoxide)	Potassium methylate (methoxide)	Dầu thực phẩm este hóa	< 1
20	Kali ethylat (ethoxide)	Potassium ethylate (ethoxide)	Dầu thực phẩm este hóa	< 1
21	Bạc	Silver	Dầu thực phẩm đã hydro hóa	< 0,1
22	Natri amid	Sodium amide	Dầu thực phẩm este hóa	< 1
23	Natri ethylen (natri ethylat)	Sodium ethylene (sodium ethylate)	Dầu thực phẩm este hóa	< 1

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
24	Natri methylat (methoxide)	Sodium methylate (methoxide)	Dầu thực phẩm este hóa	< 1
25	Acid trifluormethan sulfonic	Trifluoromethane sulfonic acid	Chất thay thế bơ, cacao	< 0,01
26	Zirconi	Zirconium		
27	Nickel	Nickel	Polyols	
III	Các chất làm trong/các chất trợ lọc	Clarifying agents/ filtration aids		
28	Albumin	Albumin		
29	Amiăng	Asbestos		
30	Bentonite	Bentonite	Thủy phân tinh bột	
31	Diatomit	Diatomaceous earth	Sản xuất nước trái cây, thủy phân tinh bột	
32	Copolyme divinylbenzen-ethylvinylbenzen	Divinylbenzene-ethylvinylbenzene copolymer	Thực phẩm dạng lỏng (trừ nước có ga)	0,00002 (chiết xuất từ copolyme)
33	Magnesi acetat	Magnesium acetate		
34	Peclit	Perlite	Thủy phân tinh bột	
35	Acid polymaleic và natri polymaleat	Polymaleic acid and sodium polymaleate	Chế biến đường	< 5
36	Than hoạt tính (Carbon thực vật có hoạt tính)	Vegetable carbon (activated)	Thủy phân tinh bột	
37	Than không có hoạt tính (Carbon thực vật không có hoạt tính)	Vegetable carbon (unactivated)		
38	Đất sét hấp thụ (tẩy trắng, đất tự nhiên hoặc	Absorbent clays (bleaching, natural or	Thủy phân tinh bột	

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
	đất hoạt tính)	activated earths)		
39	Nhựa divinylbenzen chloromethyl hóa và amin hóa	Chloromethylated aminated styrene-divinylbenzene resin	Chế biến đường	< 1
40	Nhựa trao đổi ion	Ion exchange resins (see Ion exchange Resins)	Nước trái cây	
41	Isinglass (Thạch)	Isinglass (Agar)		
42	Cao lanh	Kaolin	Nước trái cây	
43	Tanin	Tannin (to be specified) Tannic Acid	Nước trái cây	GMP
44	Gelatin (từ collagen da)	Gelatin (from skin collagen)	Nước trái cây	
IV	Các chất làm lạnh và làm mát	Contact freezing & cooling agents		
45	Dichlorofluormethan	Dichlorofluormethane	Thực phẩm đông lạnh	100
V	Các chất làm khô/ Các chất chống đông vón	Desiccating agent/anticaking agents		
46	Nhôm stearat	Aluminum stearate		
47	Calci Stearat	Calcium Stearate		
48	Magnesi Stearat	Magnesium stearate		
49	Octadecyl amoni acetat (trong amoni chloride)	Octadecyl ammonium acetate (in ammonium chloride)		
50	Kali nhôm silicat	Potassium aluminum silicate		
51	Natri calci silicoaluminat	Sodium calcium silicoaluminate		
52	Calci phosphat (tricalci phosphat)	Calcium phosphate (tricalcium phosphate)		
VI	Các chất tẩy rửa (Các chất làm ẩm)	Detergents (wetting agents)		

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
53	Diocetyl natri sulfosuccinat	Diocetyl sodium sulfosuccinate	Đồ uống trái cây	< 10
54	Hợp chất amoni bậc bốn	Quaternary ammonium compounds		
55	Natri lauryl sulphat	Sodium lauryl sulphate	Dầu và mỡ thực phẩm	< 1
56	Natri xylen sulphonat	Sodium xylene sulphonate	Dầu và mỡ thực phẩm	< 1
VII	Các chất cố định enzym và chất mang	Enzyme immobilization agents & supports		
57	Polyethylenimin	Polyethylenimine		
58	Glutaraldehyde	Glutaraldehyde		
59	Diethylaminoethyl Cellulose	Diethylaminoethyl Cellulose		
VIII	Các chất keo tụ	Flocculating agents		
60	Nhựa acrylat-acrylamid	Acrylate-acrylamide resin	Chế biến đường	10 trong dịch đường
61	Chitin/Chitosan	Chitin/Chitosan		
62	Phức của muối nhôm hòa tan và acid phosphoric	Complexes of soluble aluminum salt and phosphoric acid	Nước uống	
63	Copolyme dimethylamin - epichlorohydrin	Dimethylamine epichlorohydrin copolymer	Chế biến đường	< 5
64	Huyết tương khô và dạng bột	Dried and powdered blood plasma		
65	Nhựa acrylamid biến tính	Modified acrylamide resin	Đường, nước nổi hơi	
66	Acid polyacrylic	Polyacrylic acid	Đường	

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
67	Polyacrylamid	Polyacrylamide	Đường (củ cải)	
68	Natri polyacrylat	Sodium polyacrylate	Đường (củ cải)	
69	Trinatri diphosphat	Trisodium diphosphate		
70	Trinatri orthophosphat	Trisodium orthophosphate		
IX	Nhựa trao đổi ion, màng và rây phân tử	Ion exchange resins, membranes, and molecular sieves		
71	Copolyme của methyl acrylat, divinylbenzen và acrylonitril bị thủy phân hoàn toàn	Completely hydrolyzed copolymers of methyl acrylate, divi-nylbenzene and acrylonitrile	Thủy phân tinh bột	< 1 (được tính bằng tổng cacbon hữu cơ)
72	Diethylentriamin, triethylentetramin, tetraethylenpentamin được tạo mạng liên kết chéo với epichlorohydrin	Diethylenetriamine, triethylenetetramine, tetraethylenepentamine cross - linked with epichlorohydrin		
73	Copolyme của acid metacrylic-divinylbenzen	Methacrylic acid-divinylbenzene copolymer		
74	Copolyme của acid metacrylic-divinylbenzen với các nhóm hoạt động RCOO	Methacrylic acid-divinylbenzene copolymer with RCOO active groups		
75	Polystyren - divinylbenze cầu hóa bằng các nhóm trimethylamoni	Polystyrene - divinylbenzene reticulum with trimethylammonium groups	Đường, dịch cất	Chất di chuyển từ nhựa < 1
X	Chất bôi trơn, các chất loại bỏ và chống kẹt cứng, trợ khuôn	Lubricants, release and anti stick agents, moulding aids		
76	Dimethylpolysiloxan	Dimethylpolysiloxane		

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
77	Bentonit	Bentonite	Bánh kẹo	
XI	Các chất kiểm soát vi sinh vật	Micro-organism control agents		
78	Chlor dioxide	Chlorine dioxide	Bột	
79	Hypochlorit	Hypochlorite	Dầu thực phẩm	
80	Iodophors	Iodophors	Dầu thực phẩm	
81	Hệ enzym lactoperoxidase (latoperoxidase, gluco oxidase, muối thiocynat)	Lactoperoxidase system (lactoperoxidase, glucose oxidase, thiocyanate salt)		
82	Acid Peracetic	Peracetic acid		
83	Hợp chất amoni bậc bốn	Quaternary ammonium compounds	Dầu thực phẩm	
84	Muối của acid sulfur trioxide	Salts of sulfurous acid	Thủy phân tinh bột ngô xay	< 100
XII	Các chất nuôi dưỡng vi sinh vật và chất nuôi dưỡng vi sinh vật bổ sung	Microbial nutrients and microbial nutrient adjuncts		
85	Amoni phosphat	Ammonium phosphates	Thực phẩm lên men	
86	Biotin	Biotin	Thực phẩm lên men	
87	Đồng sulfat	Copper sulphate (Cupic sulphate)	Thực phẩm lên men	
88	Niacin	Niacin	Thực phẩm lên men	
89	Acid pantothenic	Pantothenic acid	Thực phẩm lên men	
90	Kẽm Sulfat	Zinc sulfate	Thực phẩm lên men	
91	Sắt (II) sulfat	Ferrous sulfate	Thực phẩm	

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
			lên men	
92	Inositol	Inositol	Thực phẩm lên men	
93	Magnesi sulfat	Magnesium sulfate	Thực phẩm lên men	
94	Polysorbat 80	Polysorbate 80	Thực phẩm lên men	
95	Silic dioxide	Silicon dioxide	Thực phẩm lên men	
96	Gôm Acacia	Acacia Gum	Thực phẩm lên men	
97	Acid phosphoric	Phosphoric acid	Thực phẩm lên men	
98	Acid nitric	Nitric acid		
99	Acid citric	Citric acid	Thực phẩm lên men	
100	Glycin	Glycine		
101	Natri bicacbonat	Sodium bicarbonate	Thực phẩm lên men	
102	Lecithin đậu tương	Soy lecithin	Thực phẩm lên men	
103	Amoni chloride	Ammonium chloride	Thực phẩm lên men	
104	Natri lauryl sulfat	Sodium lauryl sulphate	Thực phẩm lên men	
105	Amoni sulfat	Ammonium sulphate	Thực phẩm lên men	
106	Propyl galat	Propyle gallate	Thực phẩm lên men	
107	Natri phosphat, monobasic	Sodium phosphate, monobasic	Thực phẩm lên men	
XIII	Các chất đẩy hơi và các khí bao gói	Propellant and packaging gases		
108	Không khí	Air		
109	Argon	Argon		

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
110	Carbon dioxide	Carbon dioxide		
111	Chloropentafluoroethan	Chloropentafluoroethane		
112	Heli	Helium		
113	Hydro	Hydrogen		
114	Nitơ oxide	Nitrous oxide		
115	Octa fluorocyclobutan	Octafluorocyclobutane		
116	Propan	Propane		
117	Triclorofluoromethan (F11)	Trichlorofluoromethane (F11)		
118	Dichlorodifluoromethan (F12)	Dichlorodifluoromethane (F12)		
XIV	Các dung môi, quá trình chiết và chế biến	Solvents, extraction & processing		
119	Amyl Acetat	Amyl acetate	Hương liệu, chất tạo màu	
120	Benzyl alcohol	Benzyl alcohol	Hương liệu, chất tạo màu, acid béo	
121	Butan 1,3-diol	Butane-1,3-diol	Hương liệu	
122	Butyl acetat	Butyl acetate		
123	Cyclohexan	Cyclohexane	Hương liệu, dầu thực phẩm	< 1
124	Dibutyl ete	Dibutyl ether	Hương liệu	< 2
125	1,2 Dichloroethan	1,2 Dichloroethane	Loại caffein trong thực phẩm	< 5
126	Dichlorodifluoromethan	Dichlorodifluoromethane	Hương liệu	< 1
127	Diethyl citrat	Diethyl citrate	Hương liệu,	

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
			chất tạo màu	
128	Diethyl ete	Diethyl ether	Hương liệu, chất tạo màu	< 2
129	Ethyl acetat	Ethyl acetate		
130	Ethyl methyl keton (Butanon)	Ethyl methyl ketone (butanone)	Hương liệu, acid béo, khử cafein của cà phê, chè	< 2
131	Glycerol tributyrat	Glycerol tributyrate	Hương liệu, chất tạo màu	
132	Isobutan	Isobutane	Hương liệu	< 1
133	Các hydrocacbon từ isoparafinic dầu mỏ	Isoparafinic petroleum hydrocarbons	Acid citric	
134	Isopropyl myristat	Isopropyl myristate	Hương liệu, chất tạo màu	
135	Methylen chloride (Dichloromethan)	Methylene chloride (dichloromethane)	Dầu thực phẩm	< 0,02
136	Methyl propanol-I	Methyl propanol-I	Hương liệu	1
137	n-Octyl alcohol	n-Octyl alcohol	Acid citric	
138	Pentan	Pentane	Hương liệu, dầu thực phẩm	< 1
139	Ete dầu hỏa	Petroleum ether (light petroleum)	Hương liệu, dầu thực phẩm	< 1
140	Propan 1,2 - diol	Propane-1,2-diol	Acid béo, hương liệu, chất tạo màu	
141	Propan-1- ol	Propane-1-ol	Acid béo, hương liệu, chất tạo màu	

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
142	1,1,2 - trichloroethylen	1,1,2-Trichloroethylene	Hương liệu, dầu thực phẩm	< 2
143	Tridodecylamin	Tridodecylamine	Acid citric	
144	Toluen	Toluene	Hương liệu	< 1
145	Aceton (Dimethyl keton)	Acetone (Dimethyl ketone)	Hương liệu, chất tạo màu, dầu thực phẩm	
146	Butan	Butane	Hương liệu, dầu thực phẩm	< 1,01
147	Ethanol	Ethanol	Protein thực vật	
148	Hexan	Hexane	Chất béo và dầu, nhũ tương chất béo	1
149	Tert butyl alcohol	Tertiary butyl alcohol	Hương liệu, chất tạo màu, dầu thực phẩm	
150	Trichlorofluoromethan	Trichlorofluoromethane	Hương liệu	< 1
151	Butan -1-ol		Các acid béo	< 1000
152	Butan -2-ol		Hương liệu	1
153	Glycerol tripropionat	Glycerol tripropionate	Hương liệu, chất tạo màu	
XV	Các chất tẩy rửa và bóc vỏ	Washing and peeling agents		
154	Amoni orthophosphat	Ammonium orthophosphate	Trái cây và rau	
155	Diamoni orthophosphat nồng độ 5% trong nước	Diammonium orthophosphate: 5% aqueous solution	Đồ hộp quả và rau	

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
156	Dithiocacbamát	Dithiocarbamate	Củ cải đường	
157	Ethylen dichloride	Ethylene dichloride	Củ cải đường	0,00001 trong củ cải đường; và không được có trong đường
158	Ete ethylen glycol monobutyl	Ethylene glycol monobutyl ether	Củ cải đường	0,00003 trong củ cải đường; và không được có trong đường
159	Monoethanolamin	Monoethanolamine	Củ cải đường	0,0001 trong củ cải đường; và không được có trong đường
160	Natri hypochloride	Sodium hypochlorite	Trái cây và rau	
161	Tetrakali pyrophosphat	Tetrapotassium pyrophosphate	Củ cải đường	0,00002 trong củ cải đường, không được có trong đường

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
162	Tetranatri ethylendiamintetraacetat	Tetrasodium ethylenediaminetetraacetate	Củ cải đường	0,000003 trong củ cải đường, không được có trong đường
163	Triethanolamin	Triethanolamine	Củ cải đường	0,00005 trong củ cải đường, không được có trong đường
164	Hydro peroxide	Hydrogen peroxide		
165	Kali bromide	Potassium bromide	Trái cây và rau, củ cải đường	
166	Amoni chloride (bậc 4)	Ammonium chloride (quaternary)		
167	Acid sulfuric	Sulfuric acid	Hạt đậu Locust	
168	Natri dodecylbenzen sunfonat	Sodium dodecylbenzene sulphonate	Trái cây, rau, thịt, gia cầm	
XVI	Các enzym thực phẩm (kể cả các enzym đã được cố định trên chất mang)	Food Enzymes (including immobilized enzymes)		
169	Men rượu (<i>Saccharomyces cerevisia</i>)	Alcohol dehydrogenase (<i>Saccharomyces cerevisia</i>)		
170	Catalase (Gan bò)	Catalase (bovine liver)		
171	Chymosin (bê, dê non, cừ non)	Chymosin (calf, kid, or lamb abomasum)		

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
172	Lipase (dạ dày bò) (tuyến nước bọt hoặc thực quản của bê, dê non, cừ non) (Tụy lợn hoặc tụy bò)	Lipase (bovine stomach) (salivary glands or fore stomach of calf, kid, or lamb) (hog or bovine pancreas)		
173	Lysozim (Lòng trắng trứng)	Lysozyme (egg whites)	Bơ, phomat	
174	Pepsin A (của gia cầm)	Pepsin A - Poultry proventricum		
175	Phospholipase A (tụy bò)	Phospholipase A - Bovine pancreas	Sản xuất bánh	
176	Rennet (dạ dày bê, dê non, cừ non)	Rennet (calf or kid, lamb stomach)		
177	Chymosin (<i>Escherichia coli K-12</i>)	Chymosin (<i>Escherichia coli K-12</i>)	Sữa vón cục trong phomat và các sản phẩm sữa khác	
178	Chymosin B	Chymosin B		
179	Chymopapain (từ quả đu đủ)	Chymopapain (<i>Carica papaya</i>)		
180	Alpha galactosidase (Melibiaza)	Alpha galactosidase (Melibiase)		
181	Arabinofuranosidase	Arabinofuranosidase		
182	Beta glucanase	Beta glucanase		
183	Dextranase	Dextranase		
184	Endo beta glucanase	Endo beta glucanaza	Bia	
185	Esterase	Esterase		
186	Exo-alpha glucosidase (được cố định trên chất mang) (cùng nguồn như trên) không nhiều hơn 10 mg/kg glutaraldehyde)	Exo-alpha glucosidase (immobilized) (same source as above) no more than 10 mg/kg glutaraldehyde		

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
187	Glucoamylase hoặc amyloglucosidase	Glucoamylase or amyloglucosidase	Thủy phân tinh bột, sản xuất sirô glucose	
188	Glucose isomerase	Glucose isomerase	Sirô glucose đồng phân hóa	
189	Hemicellulase	Hemicellulase	Chế biến rau quả, nước quả, bánh nướng, bia, tinh bột, dịch chiết (cà phê, chè, gia vị)	
190	Inulinase	Inulinase		
191	Invertase	Invertase		
192	Isoamylase	Isoamylase		
193	Lactase	Lactase	Sản phẩm sữa	
194	Decarboxylase đối với acid malic	Malic acid decarboxylase		
195	Maltase hoặc alpha glucosidase	Maltase or alpha glucosidase		
196	Enzym khử nitrat	Nitrate reductase		
197	Pectin lyase	Pectin lyase		
198	Pectin esterase	Pectin esterase		
199	Polygalacturonase	Polygalacturonase		
200	Protease (bao gồm các enzym đông tụ sữa)	Protease (including milk clotting enzymes)		
201	Pullulanase	Pullulanase	Thủy phân tinh bột	

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
202	Serin proteinase	Serine proteinase		
203	Tannase	Tannase		
204	Xenlulase	Cellulase		
205	Cellobiase (Beta d-glucosidase)	Cellobiase (Beta d-glucosidase)		
XVII	Phụ gia nước nồi hơi	Boiler water additives		
206	Natri tripolyphosphat	Sodium tripolyphosphate	Nước nồi hơi	
207	Polyethylen glycol	Polyethylene glycols	Nước nồi hơi	
208	Tetranatri diphosphat	Tetrasodium diphosphate	Nước nồi hơi	
209	Natri hexameta phosphat	Sodium hexametaphosphate	Nước nồi hơi	
210	Magnesi sulfat	Magnesium sulfate	Nước nồi hơi	
211	Natri polyacrylat	Sodium polyacrylate	Nước nồi hơi	
XVIII	Các chất hỗ trợ chế biến khác	Other Processing aids		
212	Nhôm oxide	Aluminum oxide		
213	Acid Erythorbic	Erythorbic acid		
214	Calci tactrat	Calcium tartrate		
215	Acid Giberelic	Gibberellic acid		
216	Magnesi tartrat	Magnesium tartrate		
217	Kali giberelat	Potassium gibberellate		
218	Natri	Sodium		
219	Natri silicat	Sodium silicate		
220	Ethyl parahydroxybenzoat	Ethyl parahydroxybenzoate		

TT	Tên chất tiếng Việt	Tên chất Tiếng Anh	Lĩnh vực sử dụng	MRL (mg/kg)
221	Acid citric	Citric acid	Dầu và chất béo	

Ngoài các chất hỗ trợ chế biến trong bảng nêu trên, các chất hỗ trợ chế biến khác đã được đánh giá an toàn theo Điểm 3.3 và 3.4 Mục 3 Nguyên tắc sử dụng an toàn các chất hỗ trợ chế biến trong Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 11429:2016 (CAC/GL 75:2010) về “Hướng dẫn sử dụng chất hỗ trợ chế biến” được phép sử dụng trong sản xuất và chế biến thực phẩm.

Ghi chú: MRL (*Maximum Residue Limit*) là mức giới hạn dư lượng tối đa cho phép.

PHỤ LỤC 3
BIỂU MẪU ÁP DỤNG TRONG HOẠT ĐỘNG KIỂM TRA
(Ban hành kèm theo Thông tư số .../2022/TT-BYT ngày ... tháng năm 2022
của Bộ trưởng Bộ Y tế)

Mẫu số	Mẫu biểu
Mẫu 01	Kế hoạch kiểm tra an toàn thực phẩm
Mẫu 02	Quyết định kiểm tra an toàn thực phẩm
Mẫu 03	Biên bản kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
Mẫu 04	Biên bản kiểm tra cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống
Mẫu 05	Biên bản kiểm tra kinh doanh thức ăn đường phố
Mẫu 06	Báo cáo kết quả kiểm tra về an toàn thực phẩm

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

.....⁽¹⁾
.....⁽²⁾

Số: /KH-...⁽³⁾

....., ngày tháng năm

KẾ HOẠCH
Kiểm tra⁽⁴⁾

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ...⁽⁵⁾;

Căn cứ Thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 01 tháng 12 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế;

Căn cứ Thông tư số /2022/TT-BYT ngày tháng năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

...⁽²⁾... xây dựng kế hoạch kiểm tra an toàn thực phẩm năm ...⁽⁴⁾ như sau:

I. Mục đích, yêu cầu

1. Mục đích

2. Yêu cầu

II. Nội dung kế hoạch

1. Đối tượng, nội dung, địa bàn và thời gian kiểm tra: ...⁽⁶⁾

2. Thành lập đoàn kiểm tra: ...⁽⁷⁾

3. Các nguồn lực thực hiện kế hoạch:⁽⁸⁾

III. Tổ chức thực hiện

1. Phân công thực hiện kế hoạch: ...⁽⁹⁾

2.⁽¹⁰⁾

Nơi nhận:

-

- Lưu: VT,

THỦ TRƯỞNG CƠ QUAN KIỂM TRA

(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)

Ghi chú:

⁽¹⁾ Tên cơ quan chủ quản.

⁽²⁾ Tên cơ quan kiểm tra.

⁽³⁾ Ký hiệu của cơ quan kiểm tra

⁽⁴⁾ Tên kế hoạch, năm thực hiện.

⁽⁵⁾ Luật, Nghị định liên quan.

⁽⁶⁾ Căn cứ Điều 7 Thông tư này; trên cơ sở phân tích tình hình về an toàn thực phẩm và yêu cầu quản lý để xây dựng; xác định địa bàn kiểm tra, thời gian tiến hành...

- ⁽⁷⁾ Việc thành lập các đoàn kiểm tra, phân công kiểm tra theo địa bàn/ đối tượng kiểm tra; đơn vị chủ trì, đơn vị phối hợp v.v...
- ⁽⁸⁾ Các nguồn lực: nhân lực, kinh phí, phương tiện... thực hiện kế hoạch.
- ⁽⁹⁾ Ghi cụ thể tên, trách nhiệm của các đơn vị, cá nhân chủ trì/phối hợp thực hiện kế hoạch.
- ⁽¹⁰⁾ Các nội dung khác (nếu có).

.....⁽¹⁾
.....⁽²⁾

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: /QĐ-...⁽³⁾

....., ngày tháng năm

QUYẾT ĐỊNH ^(*)
Kiểm tra⁽⁴⁾

THẨM QUYỀN BAN HÀNH VĂN BẢN⁽⁵⁾

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ...⁽⁶⁾;

Căn cứ Thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 01 tháng 12 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế;

Căn cứ Thông tư số /2022/TT-BYT ngày tháng năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;

Căn cứ...⁽⁷⁾;

Căn cứ ...⁽⁸⁾;

Theo đề nghị của...⁽⁹⁾.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Kiểm tra ...⁽¹⁰⁾

Hình thức kiểm tra: ...⁽¹¹⁾

Thời hạn kiểm tra: ...⁽¹²⁾ ngày, kể từ ngày công bố Quyết định kiểm tra.

Thời kỳ kiểm tra: ...⁽¹³⁾

Điều 2. Thành lập đoàn kiểm tra gồm các thành viên sau:

1. Họ tên và chức vụ: Trưởng đoàn.

2. Họ tên và chức vụ: Phó trưởng đoàn (nếu có).

3. Họ tên và chức vụ: Thành viên.

Điều 3. Đoàn kiểm tra có nhiệm vụ:...⁽¹⁴⁾

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký.

Điều 5...⁽¹⁵⁾

Nơi nhận:

- Như Điều...;
- Lưu: VT,

THỦ TRƯỞNG CƠ QUAN KIỂM TRA
(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)

Ghi chú:

(*) Mẫu này được sử dụng để ban hành Quyết định kiểm tra quy định tại Điều 9 Thông tư này. Trường hợp kiểm tra theo chuyên đề (quảng cáo thực phẩm/đăng ký bản công bố, tự công bố sản phẩm/điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm...) thì ghi thông tin cho phù hợp với nội dung của cuộc kiểm tra.

- (1) Tên cơ quan chủ quản.
- (2) Tên cơ quan kiểm tra.
- (3) Ký hiệu của cơ quan kiểm tra.
- (4) Tên cuộc kiểm tra.
- (5) Thẩm quyền cơ quan ra quyết định kiểm tra: ví dụ: Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm, Chi cục trưởng Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Ủy ban nhân dân huyện...
- (6) Luật, Nghị định liên quan.
- (7) Văn bản quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn của cơ quan kiểm tra.
- (8) Kế hoạch kiểm tra đã được cấp có thẩm quyền phê duyệt đối với kiểm tra theo kế hoạch; dấu hiệu vi phạm theo Điều 8 Thông tư này đối với kiểm tra đột xuất.
- (9) Đơn vị trình Quyết định.
- (10) Tên cuộc kiểm tra, đối tượng kiểm tra, địa bàn kiểm tra, trường hợp đối tượng kiểm tra gồm nhiều cơ sở thì có thể ghi danh sách kèm theo.
- (11) Theo kế hoạch hoặc đột xuất.
- (12) Số ngày kiểm tra.
- (13) Tùy theo yêu cầu của cuộc kiểm tra để ghi cụ thể, ví dụ: Từ ngày 01/01/2021 đến thời điểm kiểm tra và thời kỳ trước có liên quan hoặc từ ngày 01/01/2021 đến 31/12/2021 và thời kỳ trước, sau có liên quan...
- (14) Ghi nhiệm vụ của đoàn kiểm tra: Kiểm tra các cơ sở có tên tại Điều 1 Quyết định này về ...(ghi phù hợp yêu cầu cuộc kiểm tra, nội dung kiểm tra); lấy mẫu kiểm nghiệm; xử lý, kiến nghị xử lý theo quy định; thực hiện nhiệm vụ, quyền hạn quy định tại Điều 70 Luật an toàn thực phẩm v.v...
- (15) Ghi trách nhiệm của các đơn vị, cá nhân, cơ sở được kiểm tra...

.....⁽¹⁾
.....⁽²⁾

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số:....⁽³⁾/BB-KT

....., ngày tháng năm

BIÊN BẢN ^(*)
Kiểm tra⁽⁴⁾

Thực hiện⁽⁵⁾, hôm nay vào hồi..... giờ.....ngày.....tháng.....năm tại
^(**).....⁽²⁾... tiến hành kiểm tra đối với⁽⁶⁾

Lý do lập Biên bản kiểm tra tại trụ sở cơ quan kiểm tra/Đoàn kiểm tra hoặc địa
điểm khác:...

I. Thành phần Đoàn kiểm tra

- | | | |
|---------|----------|-------------|
| 1 | chức vụ: | Trưởng đoàn |
| 2. | | Thành viên |
| 3. | | |

II. Đại diện cơ sở được kiểm tra

- | | |
|--------|------------|
| 1..... | chức danh: |
| 2..... | |

III. Với sự tham gia của (nếu có):

- | | |
|--------|----------|
| 1..... | chức vụ: |
| 2..... | |

IV. Nội dung và kết quả kiểm tra

.....⁽⁷⁾
.....

V. Nhận xét, kiến nghị và xử lý

- 1....⁽⁸⁾
- 2....⁽⁹⁾
- 3...⁽¹⁰⁾

VI. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra

.....

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi.....giờ.....ngày.....thángnăm.....;
biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia kiểm tra và đại diện cơ sở được
kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên. Biên bản
được lập thành 03 bản có nội dung và có giá trị pháp lý như nhau, 01bản giao cho cơ

sở được kiểm tra, 02 bản Đoàn kiểm tra lưu giữ./.

<Trường hợp đại diện cơ sở không ký biên bản kiểm tra>

Lý do ông (bà)....là đại diện cơ sở không ký biên bản kiểm tra:.....

Đại diện cơ sở được kiểm tra (*)**
(Ký, ghi rõ họ tên), đóng dấu (nếu có)

Trưởng đoàn kiểm tra
(Ký, ghi rõ họ tên)

Các thành viên tham gia kiểm tra
(Ký, ghi rõ họ tên)

Người chứng kiến
(Ký, ghi rõ họ tên), (nếu có)

Đại diện chính quyền
(Ký, ghi rõ chức vụ, họ tên), (nếu có)

Ghi chú:

^(*) Mẫu này được sử dụng để lập biên bản kiểm tra đối với cơ sở nêu tại khoản 1 Điều 6 Thông tư này. Trường hợp kiểm tra theo chuyên đề (quảng cáo thực phẩm/dăng ký bản công bố, tự công bố sản phẩm/điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm...) thì ghi thông tin cho phù hợp với nội dung của cuộc kiểm tra.

^(**) Ghi địa chỉ nơi tiến hành kiểm tra (địa chỉ trụ sở, địa điểm kinh doanh; nơi bảo quản, cất giữ thực phẩm v.v...). Trường hợp lập biên bản kiểm tra tại trụ sở cơ quan kiểm tra/Đoàn kiểm tra hoặc địa điểm khác thì ghi rõ lý do.

^(***) Trường hợp đại diện cơ sở không ký biên bản, thì người có thẩm quyền lập biên bản phải bảo đảm sự có mặt của đại diện Ủy ban nhân dân xã/phường/thị trấn nơi xảy ra vi phạm hoặc ít nhất 01 người chứng kiến để ký xác nhận.

- Trường hợp người chứng kiến thì ghi họ và tên, nghề nghiệp, địa chỉ liên hệ của người đó.

- Trường hợp đại diện chính quyền cấp xã thì ghi họ và tên, chức vụ của người đại diện và tên của Ủy ban nhân dân xã/ phường/ thị trấn nơi xảy ra vi phạm.

- (1) Tên cơ quan kiểm tra.
- (2) Đoàn kiểm tra Quyết định số..., ví dụ: Đoàn kiểm tra Quyết định số 01/QĐ-ATTP.
- (3) Ghi số thứ tự cơ sở được kiểm tra do Đoàn kiểm tra thực hiện, ví dụ: Đoàn kiểm tra Quyết định số 01/QĐ-ATTP được giao nhiệm vụ kiểm tra 09 cơ sở thì Biên bản kiểm tra được đánh số từ 01, 02, 03... đến 09.
- (4) Ghi phù hợp tên, tiêu đề hoặc trích yếu của Quyết định kiểm tra.
- (5) Ghi Quyết định kiểm tra.
- (6) Tên, địa chỉ, điện thoại và các thông tin về cơ sở được kiểm tra theo đăng ký doanh nghiệp, Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm/Bản tự công bố sản phẩm, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm...
- (7) Kiểm tra và đánh giá các nội dung tại khoản 1 Điều 6 Thông tư này (Biên bản ghi đầy đủ nội dung kiểm tra, đánh giá việc thực hiện của cơ sở căn cứ vào các quy định liên quan. Ví dụ: đánh giá về tự công bố sản phẩm theo các Điều 4, 5 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; đánh giá việc đăng ký bản công bố sản phẩm theo các Điều 6, 7, 8 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; đánh giá về điều kiện chung về bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo Mục 1 Chương IV Luật An toàn thực phẩm, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP; đánh giá về quảng cáo theo Điều 26, 27 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, v.v...); nếu có lấy mẫu ghi có biên bản lấy mẫu kèm theo; yêu cầu xuất trình các giấy tờ, tài liệu phục vụ kiểm tra, đánh giá và thu thập bản sao có đóng dấu của cơ sở các giấy tờ, tài liệu liên quan.
- (8) Đánh giá các nội dung cơ sở đã chấp hành.
- (9) Ghi cụ thể từng nội dung tồn tại, vi phạm.
- (10) Các nội dung Đoàn kiểm tra yêu cầu cơ sở thực hiện/chấp hành/sửa chữa/khắc phục v.v..., ghi cụ thể từng nội dung, thời hạn thực hiện v.v... ví dụ: Đoàn kiểm tra yêu cầu công ty A tạm dừng lưu thông lô sản phẩm ...vi phạm về nhãn hàng hóa...; Đoàn kiểm tra yêu cầu công ty A

xuất trình hồ sơ sản xuất của lô sản phẩm thực phẩm bảo vệ sức khỏe... gửi về Cơ quan kiểm tra, địa chỉ...trước ngày ...tháng ...năm....v.v...

Mẫu 04

.....⁽¹⁾ **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
.....⁽²⁾ **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số:.....⁽³⁾/BB-KT

....., ngày tháng năm

BIÊN BẢN

Kiểm tra⁽⁴⁾

Thực hiện ...⁽⁵⁾, hôm nay vào hồi..... giờ.....ngày.....tháng.....năm.....,
...⁽²⁾... tiến hành kiểm tra tại.....⁽⁶⁾.

I. Thành phần Đoàn kiểm tra

- 1 chức vụ: Trưởng đoàn
2. Thành viên
3.

II. Đại diện cơ sở được kiểm tra

- 1..... chức danh:
- 2.....

III. Với sự tham gia của (nếu có):

- 1..... chức vụ:
- 2.....

IV. Nội dung và kết quả kiểm tra ⁽⁷⁾

1. Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở:

- Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp: (Có/Không).....

.....
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (kiểm tra, đánh giá theo loại hình cơ sở thuộc diện cấp hoặc không thuộc diện cấp quy định tại các Điều 11, 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP).

.....
- Số người lao động:..... Trong đó: Trực tiếp: Gián tiếp:

- Kiểm tra hồ sơ và chấp hành của cơ sở về sức khỏe và tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của các đối tượng theo quy định.

.....
- Các nội dung khác:.....

2. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm:

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
2. 1	Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến			
2. 2	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh			
2. 3	Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải đảm bảo vệ sinh			
2. 4	Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng			
2. 5	Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại			
2. 6	Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ			
2. 7	Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín			
2. 8	Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải đảm bảo an toàn vệ sinh			
2. 9	Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô			
2. 10	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và đảm bảo an toàn			
2. 11	Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh			
2. 12	Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại, được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.			
2. 13	Thực hiện kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế			
2. 14	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải được bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm			
2. 15	Các nội dung khác:			

3. Kiểm tra, đánh giá các nội dung khác: ⁽⁸⁾

.....
.....
.....

4. Lấy mẫu để kiểm nghiệm:

.....

(Yêu cầu xuất trình các giấy tờ, tài liệu phục vụ kiểm tra, đánh giá và thu thập bản sao có đóng dấu của cơ sở các giấy tờ, tài liệu liên quan).

V. Nhận xét, kiến nghị và xử lý

1.... ⁽⁹⁾

2.... ⁽¹⁰⁾

3... ⁽¹¹⁾

VI. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra

.....

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi.....giờ.....ngày.....thángnăm.....; biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia kiểm tra và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên. Biên bản được lập thành 03 bản có nội dung và có giá trị pháp lý như nhau, 01 bản giao cho cơ sở được kiểm tra, 02 bản Đoàn kiểm tra lưu giữ./.

<Trường hợp đại diện cơ sở không ký biên bản kiểm tra>

Lý do ông (bà)....là đại diện cơ sở không ký biên bản kiểm tra:.....

Đại diện cơ sở được kiểm tra ^(*)
(Ký, ghi rõ họ tên), đóng dấu (nếu có)

Trưởng đoàn kiểm tra
(Ký, ghi rõ họ tên)

Các thành viên tham gia kiểm tra

(Ký, ghi rõ họ tên)

Người chứng kiến
(Ký, ghi rõ họ tên), (nếu có)

Đại diện chính quyền
(Ký, ghi rõ chức vụ, họ tên), (nếu có)

Ghi chú:

^(*)Trường hợp đại diện cơ sở không ký biên bản, thì người có thẩm quyền lập biên bản phải bảo đảm sự có mặt của đại diện Ủy ban nhân dân xã/phường/thị trấn nơi xảy ra vi phạm hoặc ít nhất 01 người chứng kiến để ký xác nhận.

- Trường hợp người chứng kiến thì ghi họ và tên, nghề nghiệp, địa chỉ liên hệ của người đó.

- Trường hợp đại diện chính quyền cấp xã thì ghi họ và tên, chức vụ của người đại diện và tên của Ủy ban nhân dân xã/ phường/ thị trấn nơi xảy ra vi phạm.

⁽¹⁾ Tên cơ quan kiểm tra.

⁽²⁾ Đoàn kiểm tra Quyết định số..., ví dụ: Đoàn kiểm tra Quyết định số 01/QĐ-ATTP.

- (3) Ghi số thứ tự cơ sở được kiểm tra do Đoàn kiểm tra hực hiện, ví dụ: Đoàn kiểm tra Quyết định số 01/QĐ-ATTP được giao nhiệm vụ kiểm tra 09 cơ sở thì Biên bản kiểm tra được đánh số từ 01, 02, 03... đến 09.
- (4) Ghi phù hợp tên, tiêu đề hoặc trích yếu của Quyết định kiểm tra.
- (5) Ghi Quyết định kiểm tra.
- (6) Tên, địa chỉ, điện thoại và các thông tin về cơ sở được kiểm tra.
- (7) Nội dung và kết quả kiểm tra.
- (8) Kiểm tra, đánh giá các nội dung tại khoản 2 Điều 6 Thông tư này, trừ các nội dung tại các mục 1, 2 phần IV Biên bản này.
- (9) Đánh giá các nội dung cơ sở đã chấp hành.
- (10) Ghi cụ thể từng nội dung tồn tại, vi phạm.
- (11) Các nội dung Đoàn kiểm tra yêu cầu cơ sở thực hiện/chấp hành, ghi cụ thể từng nội dung, thời hạn thực hiện v.v...ví dụ: Đoàn kiểm tra yêu cầu cơ sở A khắc phục các tồn tại, vi phạm nêu trên, báo cáo kết quả khắc phục gửi về Cơ quan kiểm tra, địa chỉ...trước ngày ...tháng ...năm....v.v...

.....⁽¹⁾
.....⁽²⁾

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: ...⁽³⁾/BB-KT

....., ngày tháng năm

BIÊN BẢN

Kiểm tra⁽⁴⁾

Thực hiện ...⁽⁵⁾, hôm nay vào hồi..... giờ.....ngày.....tháng.....năm.....,
...⁽²⁾ tiến hành kiểm tra tại.....⁽⁶⁾,

I. Thành phần Đoàn kiểm tra

- 1 chức vụ: Trưởng đoàn
- 2..... Thành viên
- 3.....

II. Đại diện cơ sở được kiểm tra

- 1..... chức danh:
- 2.....

III. Với sự tham gia của (nếu có):

- 1..... chức vụ:
- 2.....

IV. Nội dung và kết quả kiểm tra⁽⁷⁾

4.1. Hồ sơ hành chính, pháp lý của cơ sở:

- (Ghi theo thực tế).....

- Số người lao động: Trong đó: Trực tiếp: Gián tiếp:

- Kiểm tra hồ sơ và chấp hành của cơ sở về sức khỏe và tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của các đối tượng theo quy định.

.....

- Các nội dung khác:

4.2. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm:

4.2.1. Địa điểm, môi trường kinh doanh:

4.2.2. Thiết kế, bố trí kinh doanh:

a) Nơi để nguyên liệu:

b) Nơi sơ chế, chế biến:

c) Nơi bày bán, kinh doanh, ăn uống:

- d) Nơi để dụng cụ vệ sinh, thu gom chất thải:
- 4.2.3. Nguồn gốc của nguyên liệu, thực phẩm:
- 4.2.4. Trang thiết bị, dụng cụ:
- a) Thiết bị, dụng cụ bảo quản nguyên liệu:
- b) Dụng cụ chế biến thức ăn sống:
- c) Dụng cụ chế biến thức ăn chín:
- d) Dụng cụ ăn uống:
- đ) Dụng cụ chứa đựng thức ăn:
- e) Thiết bị, dụng cụ bày bán thức ăn (bàn, giá, kệ):
- g) Trang thiết bị vận chuyển thức ăn:
- h) Thiết bị, dụng cụ bảo quản thực phẩm:
- i) Bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm:
- k) Dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại:
.....
- 4.2.5. Nước để phục vụ chế biến, kinh doanh:
- 4.2.6. Các nội dung khác:.....
- 4.3. Kiểm tra, đánh giá các nội dung khác: ⁽⁸⁾
.....

4.4. Lấy mẫu kiểm nghiệm:
.....

V. Nhận xét, kiến nghị và xử lý

1....⁽⁹⁾

2.....⁽¹⁰⁾

3...⁽¹¹⁾

VI. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra
.....

Biên bản kiểm tra được lập xong hồi.....giờ.....ngày.....thángnăm.....; biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia kiểm tra và đại diện cơ sở được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên. Biên bản được lập thành 03 bản có nội dung và có giá trị pháp lý như nhau, 01 bản giao cho cơ sở được kiểm tra, 02 bản Đoàn kiểm tra lưu giữ./.

<Trường hợp đại diện cơ sở không ký biên bản kiểm tra>

Lý do ông (bà)....là đại diện cơ sở không ký biên bản kiểm tra:.....

Đại diện cơ sở được kiểm tra (*)
(Ký, ghi rõ họ tên), đóng dấu (nếu có)

Trưởng đoàn kiểm tra
(Ký, ghi rõ họ tên)

Các thành viên tham gia kiểm tra
(Ký, ghi rõ họ tên)

Người chứng kiến
(Ký, ghi rõ họ tên), (nếu có)

Đại diện chính quyền
(Ký, ghi rõ chức vụ, họ tên), (nếu có)

Ghi chú:

(*) Trường hợp đại diện cơ sở không ký biên bản, thì người có thẩm quyền lập biên bản phải bảo đảm sự có mặt của đại diện Ủy ban nhân dân xã/phường/thị trấn nơi xảy ra vi phạm hoặc ít nhất 01 người chứng kiến để ký xác nhận.

- Trường hợp người chứng kiến thì ghi họ và tên, nghề nghiệp, địa chỉ liên hệ của người đó.
- Trường hợp đại diện chính quyền cấp xã thì ghi họ và tên, chức vụ của người đại diện và tên của Ủy ban nhân dân xã/ phường/ thị trấn nơi xảy ra vi phạm.

- (1) Tên cơ quan kiểm tra.
- (2) Đoàn kiểm tra Quyết định số..., ví dụ: Đoàn kiểm tra Quyết định số 01/QĐ-ATTP.
- (3) Ghi số thứ tự cơ sở được kiểm tra do Đoàn kiểm tra thực hiện, ví dụ: Đoàn kiểm tra Quyết định số 01/QĐ-ATTP được giao nhiệm vụ kiểm tra 09 cơ sở thì Biên bản kiểm tra được đánh số từ 01, 02, 03... đến 09.
- (4) Ghi phù hợp tên, tiêu đề hoặc trích yếu của Quyết định kiểm tra.
- (5) Ghi Quyết định kiểm tra.
- (6) Tên, địa chỉ, điện thoại và các thông tin về cơ sở được kiểm tra.
- (7) Nội dung và kết quả kiểm tra.
- (8) Kiểm tra, đánh giá các nội dung tại khoản 2 Điều 6 Thông tư này, trừ các nội dung tại các mục 4.1, 4.2 Biên bản này.
- (9) Đánh giá các nội dung cơ sở đã chấp hành.
- (10) Ghi cụ thể từng nội dung tồn tại, vi phạm.
- (11) Các nội dung Đoàn kiểm tra yêu cầu cơ sở thực hiện/chấp hành, ghi cụ thể từng nội dung, thời hạn thực hiện v.v... ví dụ: Đoàn kiểm tra yêu cầu cơ sở A khắc phục các tồn tại, vi phạm nêu trên, báo cáo kết quả khắc phục gửi về Cơ quan kiểm tra, địa chỉ...trước ngày ...tháng ...năm....v.v...

.....⁽¹⁾
.....⁽²⁾

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: /BC-...

....., ngày tháng năm

BÁO CÁO...⁽³⁾

.....⁽⁴⁾

I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH CHUNG...⁽⁵⁾

II. KẾT QUẢ KIỂM TRA

1. Tổng hợp số cơ sở được kiểm tra, địa bàn kiểm tra...⁽⁶⁾
2. Đánh giá việc chấp hành quy định về an toàn thực phẩm...⁽⁷⁾
3. Xử lý, kiến nghị xử lý vi phạm ...⁽⁸⁾

III. ĐÁNH GIÁ CHUNG...⁽⁹⁾

IV. KIẾN NGHỊ, ĐỀ XUẤT...⁽¹⁰⁾

(Các phụ lục kèm theo báo cáo:

Nơi nhận:

-
- Cục ATTP;
- Lưu: VT,.....

THỦ TRƯỞNG CƠ QUAN KIỂM TRA

Hoặc TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA

(Ký, ghi rõ họ tên)

Ghi chú:

- ⁽¹⁾ Tên cơ quan chủ quản của cơ quan kiểm tra (nếu có) hoặc tên cơ quan kiểm tra.
- ⁽²⁾ Ghi tên Đoàn kiểm tra theo số Quyết định kiểm tra, ký hiệu cơ quan ban hành Quyết định
- ⁽³⁾ Ghi báo cáo nhanh hoặc báo cáo.
- ⁽⁴⁾ Ghi tên cuộc kiểm tra.
- ⁽⁵⁾ Ghi tổng hợp tình hình đối tượng, địa bàn kiểm tra; cơ quan kiểm tra, phối hợp kiểm tra và đoàn kiểm tra.
- ⁽⁶⁾ Tổng hợp cơ sở, địa bàn kiểm tra, đánh giá so với nội dung kiểm tra.
- ⁽⁷⁾ Tổng hợp số cơ sở thực hiện tốt quy định về an toàn thực phẩm, số cơ sở vi phạm, phân tích tình hình vi phạm, hành vi vi phạm, vấn đề về an toàn thực phẩm tại địa bàn kiểm tra...
- ⁽⁸⁾ Nếu là báo cáo nhanh, ghi các nội dung đã xử lý, kiến nghị xử lý; báo cáo kết thúc thì tổng hợp kết quả xử lý vi phạm.
- ⁽⁹⁾ Đánh giá chung việc chấp hành pháp luật về an toàn thực phẩm, những thuận lợi, khó khăn; vướng mắc, bất cập của chính sách, pháp luật thông qua kiểm tra và kiến nghị của cơ sở được kiểm tra.
- ⁽¹⁰⁾ Ghi các kiến nghị, đề xuất về xử lý kết quả kiểm tra; kiến nghị ban hành, sửa đổi, bổ sung văn bản quy phạm pháp luật (nếu có).

PHỤ LỤC 4

DANH MỤC VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT BÃI BỎ

(Ban hành kèm theo Thông tư số/2022/TT-BYT ngày tháng năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

A. DANH MỤC VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT BÃI BỎ TOÀN BỘ

1	Thông tư số 14/2011/TT-BYT ngày 01 tháng 04 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế về hướng dẫn lấy mẫu phục vụ thanh tra, kiểm tra về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm.
2	Quyết định số 38/2008/QĐ-BYT ngày 11 tháng 12 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành “Quy định mức giới hạn tối đa của melamine nhiễm chéo trong thực phẩm.”
3	Quyết định số 1348/QĐ-BYT ngày 13 tháng 4 năm 2016 của Bộ Y tế về việc đính chính Thông tư số 48/2015/TT-BYT ngày 1 tháng 12 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.

B. DANH MỤC VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT BÃI BỎ MỘT PHẦN

STT	TÊN VĂN BẢN	NỘI DUNG BÃI BỎ
1	Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”.	<p>1. Mục 4 giải thích từ ngữ và mục 5 soát xét bổ sung thuộc Phần 1 Quy định chung của Quy định Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm được ban hành kèm theo Quyết định.</p> <p>2. Mục 4.5 quy định vệ sinh an toàn chất tẩy rửa dùng để rửa dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm và Mục 4.6 quy định giới hạn tối đa kim loại nặng thôi nhiễm từ dụng cụ chứa đựng, bảo quản và đun nấu thực phẩm (trừ dụng cụ bằng gốm, thủy</p>

		<p>ting) thuộc Phần 4 quy định vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ chứa đựng thực phẩm của Quy định Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm được ban hành kèm theo Quyết định.</p> <p>3. Mục 6.5 quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc; Mục 6.8 quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong gia vị và nước chấm; Mục 6.11 quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong đồ hộp và Mục 6.12 quy định giới hạn cho phép vi sinh vật trong dầu, mỡ thuộc Phần 6 giới hạn vi sinh vật trong thực phẩm của Quy định Giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm được ban hành kèm theo Quyết định.</p>
2	<p>Thông tư số 29/2020/TT-BYT ngày 31 tháng 12 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành, liên tịch ban hành.</p>	<p>Các điểm b, c, d, đ khoản 10 Điều 1</p>