

BỘ Y TẾ

Số: /2012/TT-BYT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày tháng năm 2012

**Dự thảo
ngày 23/10/2012**

THÔNG TƯ

Hướng dẫn ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010 và Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 63/2012/NĐ-CP ngày 31 tháng 8 năm 2012 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Căn cứ Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30 tháng 8 năm 2006 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;

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

Bộ Y tế ban hành Thông tư hướng dẫn ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn.

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng:

1. Thông tư này hướng dẫn chi tiết ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm (sau đây gọi tắt là *Sản phẩm*) nhằm lưu thông tại Việt Nam.

2. Thông tư này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm bao gói sẵn tại Việt Nam.

3. Các sản phẩm chỉ nhằm mục đích xuất khẩu thì phải tuân thủ quy định ghi nhãn của nước nhập khẩu.

Điều 2. Giải thích từ ngữ:

Trong Thông tư này, một số từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. *Nhãn thực phẩm* là bản viết, bản in, bản vẽ, bản chụp của chữ, hình vẽ, hình ảnh được dán, in, đính, đúc, chạm, khắc trực tiếp trên sản phẩm thực phẩm, bao bì thương phẩm của sản phẩm hoặc trên các chất liệu khác được gắn trên sản phẩm để thể hiện các thông tin cần thiết, chủ yếu về sản phẩm đó.

a) *Phần chính của nhãn*: là một phần của nhãn thực phẩm mà người tiêu dùng nhìn thấy dễ dàng và rõ nhất trong điều kiện trưng bày bình thường, được thiết kế tùy thuộc vào kích thước thực tế của thực phẩm và bao bì thương phẩm.

b) *Phần còn lại của nhãn*: là phần của nhãn thực phẩm để ghi tiếp các nội dung bắt buộc và những nội dung khác. Mặt sau của nhãn (hay mặt bên của nhãn) có thể liền kề, ở mặt đối diện, phía trên hoặc phía dưới mặt trước của nhãn (hay mặt chính của nhãn).

c) *Nhãn phụ*: là nhãn thể hiện những nội dung bắt buộc dịch từ nhãn gốc của hàng hóa bằng tiếng nước ngoài ra tiếng Việt và bổ sung những nội dung bắt buộc bằng tiếng Việt theo quy định của pháp luật mà nhãn gốc của hàng hóa còn thiếu.

2. *Ghi nhãn thực phẩm*: bao gồm tất cả những nội dung được viết, in hoặc hình vẽ được trình bày trên nhãn gắn liền với thực phẩm hoặc được đặt gần thực phẩm, bao gồm cả mục đích khuyến mãi hay thanh lý.

3. *Bao bì thương phẩm* là bao bì chứa đựng thực phẩm và lưu thông cùng với thực phẩm, bao gồm bao bì trực tiếp và bao bì ngoài:

a) Bao bì trực tiếp: là bao bì chứa đựng thực phẩm, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, tạo ra hình khối hoặc bọc kín theo hình khối của thực phẩm. Bao bì trực tiếp có thể vừa là bao bì ngoài.

b) Bao bì ngoài: là bao bì dùng để bao gói một hoặc một số đơn vị hàng hóa có bao bì trực tiếp

4. *Thành phần cấu tạo*: là tất cả các chất/nguyên liệu bao gồm cả phụ gia thực phẩm được sử dụng để sản xuất thực phẩm và tồn tại trong sản phẩm cuối cùng kể cả khi đang của nguyên liệu đó đã thay đổi.

Deleted: mặc dù định dạng của sản phẩm

5. *Ngày sản xuất, thời hạn sử dụng*

a) *Ngày sản xuất (Date of Manufacture)* của sản phẩm là mốc thời gian hoàn thành sản xuất, chế biến, lắp ráp, đóng chai, đóng gói hoặc các hình thức khác để hoàn thiện công đoạn cuối cùng của hàng hóa đó.

b) *Thời hạn sử dụng/Vòng đời chất lượng (Self-life)* là thời hạn mà thực phẩm vẫn giữ được giá trị dinh dưỡng và bảo đảm an toàn trong điều kiện bảo quản được ghi trên nhãn theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

c) *Hạn sử dụng hoặc sử dụng đến ngày (Expiry date)* là mốc thời gian mà quá mốc thời gian đó sản phẩm không được phép bán ra thị trường.

d) *Hạn sử dụng tốt nhất (Best before)* là mốc thời gian, dưới các điều kiện bảo quản được công bố trên nhãn, mà sản phẩm vẫn duy trì được đầy đủ chất lượng vốn có của nó (về cảm quan, giá trị dinh dưỡng, tính an toàn).

6. *Lô sản phẩm thực phẩm* là một số lượng xác định của một loại sản phẩm cùng tên, chất lượng, nguyên liệu, thời hạn sử dụng và cùng được sản xuất tại một cơ sở dưới các điều kiện như nhau.

Điều 3. Nguyên tắc chung về ghi nhãn thực phẩm

1. Không được ghi nhãn hoặc gắn trên nhãn các loại hình ảnh, hình vẽ, biểu trưng gây hiểu nhầm, lừa dối hoặc tạo ra ấn tượng không đúng về bản chất đặc tính, công dụng của sản phẩm. (theo codex)

Deleted: nhận thức.

2. Không được ghi nhãn hoặc gắn trên nhãn các loại hình ảnh, hình vẽ, biểu trưng hoặc ghi những lời lẽ, ký hiệu, họa tiết đề cập đến hay gợi ý trực tiếp hoặc gián tiếp đến sản phẩm khác, làm cho người tiêu dùng hiểu nhầm là sản phẩm khác. (theo codex)

Deleted: thông tin

3. Những **nội dung** bắt buộc ghi trên nhãn sản phẩm chiều cao chữ không được thấp hơn 1,2 mm. Đối với trường hợp bề mặt của bao gói nhỏ hơn 80 cm² thì chiều cao chữ không được thấp hơn 0,9 mm. Màu của chữ phải tương phản với màu nền của nhãn.

Deleted: 4. Đối với ¶

Điều 4. Ngôn ngữ ghi nhãn thực phẩm:

1. Thực phẩm **sản xuất để** lưu thông, tiêu thụ trên thị trường Việt Nam phải ghi những nội dung bắt buộc quy định tại thông tư này bằng tiếng Việt, tùy theo yêu cầu của từng loại thực phẩm có thể viết thêm bằng tiếng nước ngoài nhưng kích thước không được lớn hơn nội dung tương đương ghi bằng tiếng Việt.

2. Thực phẩm nhập khẩu để lưu thông, tiêu thụ trên thị trường Việt Nam, phải được ghi nhãn theo một trong hai cách sau:

a) Nhãn phụ ghi những thông tin thuộc nội dung bắt buộc bằng tiếng Việt đính kèm theo nhãn gốc bằng tiếng nước ngoài của thực phẩm đó trước khi lưu thông trên thị trường.

b) Ghi nhãn bằng tiếng Việt với đầy đủ những nội dung bắt buộc ghi nhãn.

Điều 5. Nội dung của nhãn thực phẩm:

1. Nội dung **bắt buộc** ghi nhãn:

a) Tên sản phẩm;

b) Thành phần cấu tạo;

c) Định lượng sản phẩm;

d) Thời hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản;

e) Hướng dẫn sử dụng;

f) Tên và tổ chức cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa;

g) Xuất xứ;

h) Số Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận phù hợp quy định an toàn thực phẩm;

i) Các khuyến cáo và cảnh báo an toàn. (Theo quy định của ND 89)

2. Nội dung khác của nhãn thực phẩm là phần bao gồm từ ngữ, hình vẽ, hình ảnh, ký hiệu, số hiệu thể hiện những thông tin khác.

Deleted: 1.

Formatted: Numbered + Level: 1 + Numbering Style: 1, 2, 3, ... + Start at: 1 + Alignment: Left + Aligned at: 1.27 cm + Tab after: 0 cm + Indent at: 1.9 cm

Deleted: bắt buộc

Formatted: Numbered + Level: 1 + Numbering Style: a, b, c, ... + Start at: 1 + Alignment: Left + Aligned at: 1.9 cm + Tab after: 0 cm + Indent at: 2.54 cm

Deleted: t

Deleted: d

Deleted: t

Deleted: h

Deleted: t

Deleted: x

Deleted: s

Deleted: .

Formatted: Font: Italic

Chương II

NỘI DUNG **BẮT BUỘC** GHI NHÃN VÀ CÁCH GHI NHÃN

Deleted: BẮT BUỘC

Điều 6. Tên sản phẩm

1. Tên thực phẩm ghi trên nhãn do tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm tự đặt. Tên thực phẩm không được làm hiểu sai lệch về bản chất, công dụng của thực phẩm, không được gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng. Tên sản phẩm phải ghi trên phần chính của nhãn.

Deleted: sự

Ví dụ 1: Nước giải khát với tên sản phẩm “Trà Bí Đao” nhưng không có thành phần bí đao thì phải đặt tên sản phẩm là “Nước giải khát hương Bí Đao” hoặc “Nước ngọt hương Bí Đao”. Còn nếu trong thành phần có bí đao tự nhiên thì phải ghi hàm lượng trên nhãn sản phẩm theo quy định.

Ví dụ 2: Tên sản phẩm “Nước mắm Cá Hồi” nhưng không làm từ cá Hồi thì phải viết rõ là Nước mắm hiệu Cá Hồi hoặc Nước mắm hương Cá Hồi.

2. Tên thực phẩm có từ thể hiện địa danh, hoặc nguồn gốc nguyên liệu, hoặc công nghệ chế biến,... nếu không có tên tiếng Việt tương ứng thì có thể được giữ nguyên (Ví dụ: Pizza, Snack...) hoặc thêm tên nhóm mặt hàng kèm tên chữ bằng tiếng nước ngoài (Ví dụ: Rượu Whisky, Rượu Cognac, Rượu Vodka,...) hoặc phiên âm ra tiếng Việt (Ví dụ: Văn thẩn, sủi cảo, magi, xì dầu, tàu vị yểu, pín...).

3. Thực phẩm gồm nhiều loại khác nhau chứa đựng trong cùng bao bì thương phẩm thì tên thực phẩm có thể ghi tên nhóm mặt hàng kèm tên hiệu của nhà sản xuất. Ví dụ: Kẹo các loại Nestlé, Bánh các loại Hải Hà,...) hoặc kèm theo tên thương mại của thực phẩm (Ví dụ: Bánh mứt kẹo Đà Nẵng,...) *(Đây không phải là một trong những nội dung bắt buộc ghi nhãn)* 4. Tên thực phẩm có thể ghi kèm những từ ngữ hỗ trợ khác trên phần nhãn chính (Ví dụ: nước ép, sấy khô, cô đặc, hoàn nguyên, hun khói,...) nhằm giúp người tiêu dùng tránh hiểu sai về bản chất và điều kiện tự nhiên của sản phẩm.

Deleted: hoặc phải có hình ảnh các sản phẩm in trên bao bì để minh họa.

Formatted: Font: Italic

Deleted: á

5. Trường hợp nhãn thực phẩm của nước ngoài không có tên thực phẩm bằng tiếng Việt tương ứng nhưng đã được nhà nước bảo hộ hoặc có giấy phép chuyển nhượng quyền sử dụng nhãn thực phẩm hoặc của chính hãng nước ngoài sản xuất tại Việt Nam thì tên thực phẩm không phải ghi bằng tiếng Việt trên phần chính của nhãn (Ví dụ: Coca Cola, Pepsi,...) *nhưng phải có tên nhóm thực phẩm đi kèm, ví dụ: Nước giải khát Coca Cola (Theo quy định của Codex)*

Formatted: Font: Italic

6. Trường hợp tên của thành phần cấu tạo được sử dụng làm tên thực phẩm hay một phần của tên thực phẩm thì thành phần đó phải ghi định lượng ngay gần tên thực phẩm hoặc trong phần liệt kê thành phần cấu tạo.

a) Ví dụ 1: Tên thực phẩm là “Xúc xích bò” thì phải ghi định lượng thịt bò cạnh tên thực phẩm “Xúc xích bò (30% thịt bò)” hay ghi (30% thịt bò) ngay dưới tên “xúc xích bò”, nếu không thì phải ghi rõ tỷ lệ phần trăm thịt bò ngay sau thành phần thịt bò là: thịt bò (30%) trong phần liệt kê thành phần cấu tạo.

b) Ví dụ 2: Sản phẩm có tên “Nước cam” phải có thành phần từ nước cam ép và ghi định lượng nước cam ép trên phần chính của nhãn hoặc trong nội dung thành phần phải ghi rõ định lượng nước cam ép nguyên chất và công bố trên nhãn thành phần giá trị dinh dưỡng. Nếu sản phẩm không pha thêm nước thì có thể đặt tên là “Nước Cam ép nguyên chất” và công bố trên nhãn thành phần giá trị dinh dưỡng để khẳng định với người tiêu dùng. Trường hợp dùng hương liệu thì phải ghi rõ “hương Cam” kèm theo tên nhóm hay phân nhóm thực phẩm thể hiện được bản chất của sản phẩm.

Điều 7. Thành phần cấu tạo

1. Tất cả thành phần cấu tạo phải được ghi trên nhãn thực phẩm, trừ các sản phẩm có duy nhất một thành phần cấu tạo. (theo Codex)

2. Thành phần cấu tạo được ghi theo thứ tự giảm dần từ cao đến thấp theo khối lượng hoặc tỷ lệ phần trăm nhưng không nhất thiết phải ghi rõ định lượng của mỗi thành phần, trừ những trường hợp sau:

(bỏ vì đã quy định ở khoản 6 Điều 6)a) Trường hợp thực phẩm có mục đích, công dụng đặc biệt như: dùng cho mục đích ăn kiêng, cho lứa tuổi, nghề nghiệp, có chức năng đặc biệt thì tên của tất cả các nguyên liệu và hàm lượng các thành phần là các vi chất tăng cường phải được liệt kê đầy đủ. Các vi chất dinh dưỡng đã liệt kê hàm lượng trong bảng giá trị dinh dưỡng thì không cần kê theo thứ tự giảm dần về tỷ khối hay trọng lượng thực.

c) Những hoạt chất sinh học bổ sung thêm vào thành phần cấu tạo, được sử dụng làm khuyến cáo ám chỉ công dụng trên nhãn như: “tăng trưởng chiều cao”, “phát triển não bộ”, “tăng lực”,... thì bắt buộc phải ghi định lượng đồng thời công bố hàm lượng các vi chất dinh dưỡng trong bảng “Giá trị dinh dưỡng”. Ví dụ sữa uống, nước quả ép là các sản phẩm đã có sẵn một số hoạt chất sinh học như vitamin, chất khoáng, axit amin nhưng vẫn tăng cường thêm các chất đó thì phải ghi vào thành phần cấu tạo và ghi hàm lượng tịnh của các chất đó vào Bảng giá trị dinh dưỡng hay Thành phần dinh dưỡng. (2 khoản này cần cần nhắc bỏ đi vì đã quy định trong ghi nhãn đối với thực phẩm chức năng).

3. Trường hợp một thành phần của thực phẩm là một hỗn hợp gồm từ 2 thành phần khác trở lên thì phải liệt kê thành phần hỗn hợp đó trong dấu ngoặc đơn và theo thứ tự giảm dần về khối lượng. Trong trường hợp thành phần hỗn hợp chiếm dưới 5% khối lượng của thực phẩm thì không phải công bố thành phần đó, trừ trường hợp thành phần hỗn hợp đó là phụ gia thực phẩm. (theo Codex)

4. Các thực phẩm và thành phần có trong thực phẩm dưới đây đã được biết đến là “nhạy cảm” đối với người dùng phải công bố trên nhãn thực phẩm: (theo Codex)

a) Ngũ cốc và thức ăn làm từ hạt ngũ cốc có chứa gluten; ví dụ như lúa mì, lúa mì spenta, lúa mạch, lúa mạch đen, yến mạch hoặc các giống lai và các sản phẩm của chúng;

b) Loài giáp xác và các sản phẩm từ loài giáp xác;

c) Trứng và các sản phẩm trứng;

Deleted: a) Tên của thành phần được lấy làm tên sản phẩm để gây sự chú ý đối với thực phẩm thì thành phần đó bắt buộc phải ghi định lượng. Ví dụ “nước cam ép”, “sữa uống”, “sữa tươi”, thì phải công bố định lượng vào ngay sau nguyên liệu đó trong ngoặc đơn () theo tỷ khối hoặc đơn vị khối lượng thực.

Deleted: a

Formatted: Font color: Custom
Color(RGB(0,112,192))

Formatted: Font color: Custom
Color(RGB(0,112,192))

- d) Cá và các sản phẩm cá;
- đ) Lạc, đậu tương và các sản phẩm của chúng;
- e) Sữa và các sản phẩm sữa (bao gồm cả lactoza - đường sữa);
- f) Quả hạch và các sản phẩm từ quả hạch; và
- g) Sunfit (muối của axit sunfuro) có nồng độ ≥ 10 mg/kg.

5. Nước cho vào thực phẩm cũng phải được liệt kê trong thành phần cấu tạo trừ trường hợp một phần của nguyên liệu ở dạng nước như nước mặn, xiro hoặc canh được sử dụng trong thực phẩm hỗn hợp và nguyên liệu đó đã được liệt kê trong danh sách thành phần cấu tạo. Nước và các nguyên liệu dễ bay hơi trong quá trình sản xuất thì không cần phải liệt kê trong thành phần cấu tạo.

6. Đối với những thực phẩm cô đặc hoặc đã được khử nước mà khi hoàn nguyên chỉ cho thêm nước vào thì các thành phần cấu tạo được liệt kê theo thứ tự giảm dần về khối lượng đối với thực phẩm sau khi đã hoàn nguyên và bắt buộc ghi dòng chữ “thành phần cấu tạo của sản phẩm sau khi đã hoàn nguyên (chuẩn bị) theo hướng dẫn trên nhãn”

6. Trong bảng liệt kê các thành phần, phải sử dụng một tên gọi cụ thể, phù hợp với các nội dung đã quy định ghi tên thực phẩm và mỗi thành phần cấu tạo, ngoại trừ các trường hợp thành phần được liệt kê dùng tên nhóm chung không cung cấp được thông tin cần thiết, có thể được sử dụng các tên nhóm sau đây: (theo Codex)

Tên nhóm ghi trên nhãn	Tên nhóm thực phẩm
<u>Dầu tinh luyện trừ dầu ô liu</u>	<u>“Dầu” cùng với cum</u> <u>“thực vật”</u> <u>hoặc “đông vật”, trong m</u> <u>số trường hợp có thể có thê</u> <u>cum từ</u> <u>“hydro hoá” hoặc “hyd</u> <u>hoá một phần”</u>
<u>Các loại chất béo tinh luyện</u>	<u>“Chất béo” kèm theo cum</u> <u>“thực vật” hoặc “đông vật”</u>
<u>Các loại tinh bột, trừ tinh bột biến tính hoá học</u>	<u>“Tinh bột”</u>
<u>Các loài cá khi chúng là một thành phần của thực phẩm khác và trên nhãn thực phẩm đó không ghi tên một loài cá cụ thể nào</u>	<u>“Cá”</u>
<u>Các loại thịt gia cầm khi chúng là một thành phần của thực phẩm khác và trên nhãn thực phẩm đó không ghi</u>	<u>“Thịt gia cầm”</u>

Deleted: 5. Nước cho thêm vào thực phẩm cũng phải được liệt kê trong thành phần cấu tạo ngoại trừ khi nước hình thành nên một bộ phận của một thành phần chẳng hạn như nước mặn, xi-rô (nước ngọt), hoặc cá hai, cá mà được sử dụng trong thức ăn hỗn hợp (chẳng hạn: canh thịt trong một thực phẩm hỗn hợp) và đã được liệt kê trong bản danh sách các thành phần. Nước hoặc các thành phần dễ bay hơi khác, nếu đã bốc hơi hết trong quá trình sản xuất, không nhất thiết phải được liệt kê (Ví dụ các dạng cao, bột, viên). Thực phẩm đã được khử nước hoặc được cô đặc lại với mục đích hoàn nguyên khi chỉ thêm nước vào, các thành phần có thể được liệt kê theo trật tự tỷ lệ khối lượng (m/m) trong sản phẩm đã được hoàn nguyên miễn là có một tuyên bố được đưa ra chẳng hạn như “các thành phần của sản phẩm này đã được xử lý phù hợp với các chỉ dẫn ghi trên nhãn”.

Deleted: ¶

Deleted: của mặt hàng

Deleted: Tên nhóm
Tên của các loại thuộc nhóm
(Tên nhóm chung) là

“Dầu” cùng với thuật ngữ “thực vật”. Dầu tinh luyện trừ dầu ô liu hoặc “đông vật”, có thể xác định thêm bằng thuật ngữ “hydro hoá” hoặc “hydro hoá một phần”, khi thích hợp

“Mỡ” kèm theo thuật ngữ “thực vật”. Các loại chất béo tinh luyện (trừ hoặc “đông vật”, khi thích hợp mỡ lợn, mỡ bò vẫn phải công bố tên cụ thể của chúng).
“Tinh bột”. Các loại tinh bột, trừ tinh bột biến tính hoá học

“Cá”. Các loài cá khi chúng là một thành phần của thực phẩm khác và việc ghi nhãn không chỉ một loại cá cụ thể nào
“Thịt gia cầm”. Các loại thịt gia cầm khi chúng là một thành phần của thực phẩm khác và việc ghi nhãn không chỉ một loại thịt gia cầm cụ thể nào

“Phomat”. Các loại phomat khi phomat hoặc hỗn hợp phomat là thành phần của thực phẩm khác và việc ghi nhãn không chỉ một loại phomat cụ thể nào
“Gia vị” hoặc “hỗn hợp gia vị”, khi Các gia vị hoặc chất chiết từ gia vị, được thích hợp dùng riêng hoặc kết hợp không vượt quá 2% khối lượng của thực phẩm

“Gia vị thảo mộc” hoặc hỗn hợp. Các gia vị thảo mộc khi dùng riêng hoặc gia vị thảo mộc”, khi thích hợp kết hợp không vượt quá 2% khối lượng của thực phẩm

“Gôm”. Các chế phẩm của gôm được dùng trong sản xuất kẹo cao su
“Đường”. Các loại đường sacaroza
“Destroza” hoặc “Glucoza” đường dextroza khan và đường dextroza ngâm một phần từ nước

“Muối cazein”. Các loại muối cazein
“Bơ cacao”. Các loại bơ cacao, nén, ép, tách hoặc tinh chế.
“Quả tẩm đường”. Các loại quả tẩm đường khi chúng không vượt quá 10% khối lượng của thực phẩm đó.

<u>tên một loại thịt gia cầm cụ thể nào</u>	
<u>Các loại phomat khi phomat hoặc hỗn hợp phomat là thành phần của thực phẩm khác và trên nhãn thực phẩm đó không ghi cụ thể một loại phomat nào</u>	<u>“Phomat”</u>
<u>Các gia vị hoặc chất chiết từ gia vị, được dùng riêng hoặc kết hợp không vượt quá 2% khối lượng của thực phẩm</u>	<u>“Gia vị”, “các gia vị” hay “gia vị hỗn hợp”</u>
<u>Các loại thảo mộc hoặc các phần của thảo mộc dùng riêng hoặc kết hợp nhưng không vượt quá 2% khối lượng thực phẩm</u>	<u>“Thảo mộc” hay “Thảo mộc hỗn hợp”</u>
<u>Các chế phẩm của gôm được dùng trong sản xuất kẹo cao su</u>	<u>“Gôm”</u>
<u>Các loại đường sacaroza</u>	<u>“Đường”</u>
<u>Đường dextroza khan và đường dextroza ngâm một phân tử nước</u>	<u>“Destroza” hoặc “Glucoza”</u>
<u>Các loại muối casein</u>	<u>“Muối casein”</u>
<u>Các sản phẩm từ sữa có chứa tối thiểu 50% protein sữa tính theo trọng lượng khô</u>	<u>“Protein sữa”</u>
<u>Các loại bơ cacao, nén, ép, tách hoặc tinh chế.</u>	<u>“Bơ cacao”</u>
<u>Các loại quả tẩm đường không vượt quá 10% khối lượng của thực phẩm</u>	<u>“Quả tẩm đường”</u>

7. Đối với các phụ gia thực phẩm có mặt trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong thực phẩm nói chung và thuộc các nhóm theo thứ tự dưới đây, phải sử dụng tên nhóm tương ứng cùng với tên cụ thể hoặc mã số đã được cơ quan có thẩm quyền quy định là: Chất điều chỉnh độ chua; Chất điều vị; Axit; Chất tạo bọt; Chất chống đông vón; Chất tạo động; Chất chống tạo bọt; Chất làm bóng; Chất chống oxy hoá; Chất làm ẩm; Chất độn; Chất bảo quản; Chất tạo màu; Chất khí đẩy; Chất ổn định màu; Chất tạo xốp (bột nở); Chất tạo nhũ; Chất ổn định; Muối tạo nhũ; Chất làm cứng; Chất làm đặc; Chất xử lý bột

8. Phụ gia thực phẩm thuộc nhóm tương ứng và thuộc danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng cho thực phẩm và sử dụng tên nhóm là: Hương liệu và các chất tạo hương; Các loại tinh bột biến tính. Việc sử dụng thuật ngữ “hương liệu” để ghi nhãn thường phải kèm theo một trong số hoặc đồng thời các cụm “tự nhiên”, “giống tự nhiên” hay “nhân tạo” để làm rõ nghĩa.

9. Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm và phụ gia thực phẩm có sẵn trong nguyên liệu

a) Khi một phụ gia thực phẩm được mang vào thực phẩm thông qua các nguyên liệu thô ban đầu hoặc các thành phần khác với số lượng đáng kể hoặc với

Deleted: ã

Deleted: 9. Phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm
a) Khi một phụ gia thực phẩm được phối chế vào thực phẩm với số lượng đáng kể hoặc với số lượng đủ để thực hiện tính năng công nghệ trong thực phẩm đó, kể cả loại tác dụng vào nguyên liệu thô hay các thành phần khác của thực phẩm, thì phải ghi tên phụ gia đó trong bảng liệt kê thành phần cấu tạo. Không áp dụng nội dung này đối với những phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm được liệt kê tại Khoản 4 của điều này.ã
b) Tên chất được sử dụng như phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm được phối chế vào thực phẩm ở mức không đáng kể hoặc ít hơn mức yêu cầu để đạt được tính chất công nghệ thì không cần ghi trong bảng liệt kê thành phần cấu tạo của thực phẩm đó. Không áp dụng nội dung này đối với những phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến, được liệt kê tại Khoản 4 của điều này.

số lượng đủ để thực hiện tính năng công nghệ trong thực phẩm đó, thì phải ghi tên phụ gia đó trong bảng liệt kê thành phần cấu tạo.

b) Khi một phụ gia thực phẩm được mang vào thực phẩm thông qua các nguyên liệu thô ban đầu hoặc các thành phần khác với số lượng không đáng kể hoặc ít hơn mức yêu cầu để đạt được tính chất công nghệ thì không cần ghi trong bảng liệt kê thành phần cấu tạo của thực phẩm đó.

10. Yêu cầu bắt buộc bổ sung khi ghi nhãn định lượng các thành phần

Deleted: ã

a) Nếu việc ghi nhãn thực phẩm hay mô tả thực phẩm nhằm đặc biệt nhấn mạnh vào sự có mặt của một hoặc nhiều thành phần đặc trưng và/hoặc có giá trị thì phải công bố trên nhãn tỷ lệ phần trăm hiện có của thành phần đó theo khối lượng trong thành phẩm (m/m) tại thời điểm sản xuất.

b) Một cách tương tự, nếu việc ghi nhãn thực phẩm nhằm đặc biệt nhấn mạnh vào sự có mặt của một hoặc nhiều thành phần có hàm lượng nhỏ thì phải công bố trên nhãn tỷ lệ phần trăm của thành phần theo khối lượng (m/m) trong thành phần cấu tạo tại thời điểm sản xuất đó, trừ các vi chất dinh dưỡng đã liệt kê hàm lượng trong Bảng giá trị dinh dưỡng.

c) Không nhất thiết phải đặc biệt nhấn mạnh thành phần đặc trưng trong tên gọi của thực phẩm. Sự đề cập đến một thành phần mà bản thân nó được sử dụng với số lượng nhỏ hoặc chỉ được sử dụng làm chất tạo hương cũng không nhất thiết phải được đặc biệt nhấn mạnh khi ghi nhãn. Ví dụ: Bánh Snack tôm hay Mì ăn liền tôm chua cay: nếu có thành phần là bột thịt tôm thì liệt kê hàm lượng tôm, nhưng chỉ có hương tôm thì không phải ghi hàm lượng hay tỷ khối các chất phụ gia tạo nên hương vị của sản phẩm.

d) Không được phép đặc biệt nhấn mạnh sự không có mặt một thành phần trong sản phẩm nhằm mục đích quảng cáo trong trường hợp nó có tính chất và công dụng tương tự các chất, thành phần cùng nhóm sản phẩm. Ví dụ: sản phẩm có chứa đường hoá học khác nhưng lại ghi “không chứa Saccharin”, “không có Cyclamat” hoặc có chứa chất điều vị khác nhưng lại ghi “không chứa mì chính”. (chỗ này nên đưa vào mục cảnh báo)

Formatted: Font: Italic

Deleted: (

Formatted: Font: Italic

Điều 8. Định lượng sản phẩm (khối lượng tịnh/thể tích thực/số lượng)

1. Định lượng sản phẩm phải được ghi theo đơn vị đo quốc tế (theo Codex)

2. Định lượng sản phẩm được ghi theo cách sau: (theo Codex)

a) Đối với thực phẩm dạng lỏng được ghi theo thể tích thực;

b) Đối với thực phẩm dạng rắn được ghi theo khối lượng tịnh;

c) Đối với thực phẩm vừa rắn vừa lỏng (semi solid) hoặc thực phẩm dạng sệt thì có thể ghi theo khối lượng tịnh hoặc thể tích thực.

3. Đối với thực phẩm được đóng gói trong môi trường lỏng thì phải công bố khối lượng thực phẩm khô bên cạnh khối lượng tịnh. Ví dụ cá ngậm dầu, khối lượng tịnh 200g (cá 150g). (theo Codex)

4. Phải công bố định lượng trên nhãn thực phẩm gồm: số lượng (số đếm) và hàm lượng tịnh (gồm: khối lượng tịnh, thể tích thực) của thực phẩm có trong

bao bì thương phẩm. Kích thước chữ số để ghi định lượng trên nhãn thực phẩm bằng nét đậm chiều cao không nhỏ hơn 2 mm. Phần giá trị và phần đơn vị đo của định lượng phải cách nhau bằng một dấu cách. Ví dụ : ghi **200 g** mà không ghi 200g. chữ ghi đơn vị đo bằng chữ in đứng và thường, không được viết hoa trừ đơn vị đo là lít. Ví dụ : ghi 200 gam, 500 ml, 1 L, 1 Lít mà không ghi là 100 g, 500 ML, 500 MI, 2 Kg, 2 Gam.

5. Chữ và số ghi định lượng theo dòng song song với đáy bao bì và có thể viết tắt như sau: KLT (Khối lượng tịnh), TTT (Thể tích thực). Không được đồng nhất hoặc ghi trọng lượng tịnh (là đơn vị đo thay đổi) thay cho khối lượng tịnh. Thể tích thực ghi trên nhãn được xác định là thể tích của thực phẩm đó ở 20°C. Trường hợp ghi thể tích thực ở nhiệt độ khác do đặc tính của thực phẩm phải được ghi trên nhãn.

6. Nếu định lượng được ghi ở 30 % phía dưới chiều cao phần chính của nhãn và không có thông tin nào khác được thể hiện tương tự như thể hiện định lượng của hàng hoá và không gây hiểu lầm cho người tiêu dùng thì trước giá trị của định lượng hàng hoá có thể không ghi KLT hoặc TTT. Ví dụ : ghi nhãn trên phần chính của nhãn chai rượu **650 ml** được hiểu là thể tích thực 650 ml.

7. Trường hợp trên nhãn thực phẩm ghi thêm khối lượng cả bì hoặc các giá trị định lượng khác không bắt buộc thì phải ghi rõ. Kích thước chữ số ghi các giá trị đó không được đậm nét hơn và lớn hơn chữ số ghi khối lượng tịnh.

Điều 9. Thời hạn sử dụng (ngày sản xuất, ngày hết hạn) và hướng dẫn bảo quản

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm phải bảo đảm thông tin chính xác, trung thực về ngày sản xuất, hạn sử dụng, thời hạn sử dụng ghi trên nhãn thực phẩm. **Thời hạn sử dụng phải ghi trên bao bì thương phẩm, (bao bì thương phẩm gồm cả bao bì trực tiếp và bao bì ngoài).**

2. Ngày sản xuất có thể ghi như sau: Ngày sản xuất.....; NSX..... Chữ số chỉ ngày, tháng, năm có thể ghi theo một trong các cách sau: chỉ ngày gồm hai chữ số, chỉ tháng gồm hai chữ số, chỉ năm gồm hai chữ số hoặc đầy đủ bốn chữ số, và giữa ngày, tháng, năm có thể dùng dấu chấm (.), gạch ngang (-), gạch chéo (/) hoặc không có dấu, riêng trường hợp không dùng dấu chỉ gồm sáu chữ số. Ví dụ: "Ngày sản xuất: 03.04.07" hoặc "NSX: 03/04/2007" hoặc "NSX 030407",... có nghĩa là sản phẩm hoàn thành vào ngày 03 tháng 4 năm 2007.

5. Nội dung ghi nhãn thời hạn phải bao gồm các thông tin:

a) Ngày, tháng và năm đối với sản phẩm có thời hạn sử dụng tốt nhất không quá ba tháng.

Ví dụ "Sử dụng tốt nhất trước 30.06.08" hoặc "HD: 30/06/2008" hoặc bằng cách kết hợp khác nhưng không được gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

b) Tháng và năm đối với sản phẩm có thời hạn sử dụng trên ba tháng.

Ví dụ: sản phẩm thời hạn sử dụng đến ngày 06 tháng 01 năm 2008 có thể ghi: "Sử dụng tốt nhất trước ngày 06.01.08" hoặc "HSD: 06/2008" hoặc "HD: 06/2008" hoặc bằng cách kết hợp khác nhưng không được gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

c) Ngày, tháng và năm phải được ghi theo dãy số không mã hoá.

Deleted: và bao bì trực tiếp

Formatted: Font: Italic

Deleted: 3. Ghi sẵn thời hạn sử dụng trên nhãn. Cách này được coi là đầy đủ, tiết kiệm nhất (không phải ghi cùng lúc cạnh nhau cả NSX, HSDTN hay HSD sau khi đóng gói) khi đồng thời thể hiện tính trung thực của nhà sản xuất hơn là công bố chỉ NSX hoặc chỉ HSDTN, HSD. Ví dụ: "THSD - 2 năm kể từ ngày sản xuất ghi tại..."; "HSD: 3 năm từ ngày sản xuất ghi tại..."; "Hạn dùng 5 tháng từ ngày sản xuất ghi tại..." hoặc bằng cách ghi THSD và NSX gần nhau để không gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng. Trường hợp mà thời hạn sử dụng được in sẵn trên nhãn (cùng một chất liệu mực in với các chữ tương tự trên nhãn) thì ngày sản xuất được in phun hoặc đóng dấu khi sản phẩm vừa hoàn thành. 4. Người sản xuất tự xác định thời hạn sử dụng dài hay ngắn cho từng sản phẩm thực phẩm cụ thể để ghi trên nhãn tùy theo tính chất, mục đích sử dụng, yêu cầu hướng dẫn sử dụng hợp lý, bao bì bảo quản và trình độ công nghệ, quản lý của người sản xuất. Người sản xuất có trách nhiệm theo dõi "vòng đời chất lượng" của sản phẩm để trong thời hạn sử dụng và hướng dẫn sử dụng, người tiêu dùng được sử dụng sản phẩm an toàn và đúng chất lượng như đã công bố. a) Trong trường hợp sản phẩm thuộc loại nguy cơ thấp đã hết hạn sử dụng, sản phẩm được chứng minh vẫn đạt chất lượng như đã công bố, hạn sử dụng chính là Hạn sử dụng tốt nhất. Thời hạn sử dụng có thể được điều chỉnh tăng nếu thương nhân chứng minh được sản phẩm vẫn bảo đảm chất lượng và an toàn; phải được điều chỉnh giảm đối với các lô sản xuất sau đó nếu không chứng minh được. b) Cùng với thời hạn sử dụng tốt nhất, phải công bố trên nhãn tất cả những điều kiện đặc biệt để bảo đảm thực phẩm được sử dụng đúng và an toàn nếu thời hạn sử dụng tốt nhất phụ thuộc vào các điều kiện đó. c) Được phép ghi HSDTN trên 05 năm trong trường hợp được nhà sản xuất theo dõi vòng đời chất lượng và chứng minh là có thời hạn sử dụng không hạn chế ít nhất từ 05 năm trở lên (kể từ ngày sản xuất). ă

6. Được phép ghi Hạn sử dụng tốt nhất (Best Before) khi:

c) Sản phẩm được coi là thuộc diện nguy cơ thấp về vi sinh do có một hoặc kết hợp các yếu tố sau đây:

- Độ pH nhỏ hơn 4.6;
- Hàm lượng nước tự do (hoạt độ nước) A_w nhỏ hơn 0,85 tại thời điểm HSDTN;
- Nước là thành phần duy nhất và đạt quy chuẩn vệ sinh đối với nước uống;
- Sản phẩm dạng sệt, đặc có hàm lượng muối ăn, đường (do tác dụng ngâm nước) đủ để bảo quản thực phẩm;
- Công nghệ chế biến hoặc bao gói (ví dụ: công nghệ bơm khí ni-tơ hoặc bao gói hút chân không) có thể loại bỏ hoặc giảm hàm lượng ô xy tới mức ức chế được sự phát triển của vi sinh vật có trong sản phẩm đã đạt quy chuẩn;

(ghép vào khoản 8) 8. Có thể được phép chỉ ghi ngày sản xuất hoặc năm sản xuất đối với các sản phẩm không xác định được ngày hết hạn sử dụng và hạn sử dụng tốt nhất (không xác định được vòng đời chất lượng của sản phẩm) do có chứa chất chủ yếu tự nhiên có tác dụng bảo quản như: Rượu vang, rượu mùi, rượu vang có ga, rượu vang có ướp hương, rượu vang quả và rượu vang quả có ga; Đồ uống chứa không dưới 10% hàm lượng cồn theo thể tích; Dấm ăn; Muối ăn các loại; Đường ở thể rắn.

Các sản phẩm này, có thể do chứa các thành phần tự nhiên là chất bảo quản ở hàm lượng có tác dụng hoặc bản chất có chất lượng ổn định, không là môi trường dinh dưỡng cho vi sinh vật tồn tại, phát triển, do đó vòng đời chất lượng của sản phẩm thay đổi không đáng kể trong một thời gian dài.

9. Bắt buộc phải ghi hạn sử dụng (cùng NSX hoặc THSD) đối với các sản phẩm đặc biệt dùng cho các đối tượng sử dụng đặc biệt (như thực phẩm chức năng, thực phẩm dinh dưỡng hợp lý dùng cho trẻ nhỏ, người bệnh, người cao tuổi, người suy giảm miễn dịch).

10. Hướng dẫn bảo quản: Cùng với việc ghi thời hạn sử dụng, bắt kể cần có điều kiện đặc biệt nào để bảo quản thực phẩm cũng phải ghi trên nhãn (theo Codex)

Điều 10. Hướng dẫn sử dụng

1. Phải ghi trên nhãn thực phẩm hướng dẫn sử dụng.
2. Trường hợp nhãn thực phẩm không đủ diện tích để ghi các hướng dẫn nói trên thì phải ghi các nội dung đó vào một tài liệu hướng dẫn sử dụng kèm theo thực phẩm để cung cấp cho người mua hàng (dạng tờ Hướng dẫn sử dụng hoặc nhãn phụ).

Điều 11. Ghi nhãn các khuyến cáo và cảnh báo an toàn:

1. Các khuyến cáo về sức khỏe phải dựa trên các bằng chứng khoa học và được chứng minh khi công bố sản phẩm.

Deleted: a) Không thuộc diện phải ghi hạn sử dụng, quy định tại Khoản 9 của Điều này; ¶
b) Không thuộc diện được phép ghi ngày sản xuất/năm sản xuất, quy định tại Khoản 8 của Điều này; ¶

Deleted: - Có thử nghiệm về vòng đời chất lượng sản phẩm (giữ được các tính chất cảm quan và các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu của sản phẩm, đồng thời vẫn đạt các quy chuẩn về vi sinh vật. ¶

7. Hạn sử dụng tốt nhất không áp dụng cho:

a) Rau quả tươi, bao gồm cả khoai tây chưa gọt vỏ, bị cắt hoặc được xử lý bằng các phương pháp tương tự; à

b) Các loại bánh mì, bánh nướng, bánh ngọt, bánh sản xuất hàng loạt từ bột nhào, mà bản chất thành phần của chúng được xác định trước, thường được tiêu thụ trong vòng 24 giờ sau khi sản xuất; à

c) Các sản phẩm mứt kẹo chứa các loại đường có mùi và/hoặc có màu; Kẹo cao su. à

Các sản phẩm này phụ thuộc điều kiện môi trường (khó duy trì liên tục điều kiện môi trường bảo quản phù hợp liên tục), trạng thái chất lượng cảm quan của sản phẩm dễ bị biến đổi (ngả màu, mùi, vị, đóng cặn hoặc rắn hoá lỏng, biến dạng...) và vì vậy thường không bán được hay bị từ chối nhận bán, buộc phải thu hồi dù chúng có thể vẫn còn an toàn. Do đó, chúng không thể ghi hạn sử dụng tốt nhất mà thường chỉ ghi ngày sản xuất hoặc có thể thêm cả hạn sử dụng/ngày hết hạn (để thương nhân chủ động kế hoạch thu hồi).

Deleted: à

Formatted: Font color: Custom
Color(84,141,212))

Formatted: Font: Italic, Font color: Custom
Color(84,141,212))

Deleted: ,

Deleted: , hướng dẫn bảo quản

2. Các khuyến cáo về so sánh dinh dưỡng phải tuân thủ theo quy định tại Phụ lục 1 của thông tư này hoặc phải được chứng minh bằng các bằng chứng khoa học.

3. Các cảnh báo an toàn nếu có phải được ghi nhãn và hướng dẫn đầy đủ.

Điều 12. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm:

1. Tên và địa chỉ tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm ghi trên nhãn hàng hoá là tên và địa chỉ tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh trực tiếp hoặc gián tiếp chịu trách nhiệm về sản phẩm đối với người tiêu dùng. Chữ viết tên và địa chỉ của người chịu trách nhiệm về thực phẩm phải có chiều cao không nhỏ hơn 1,5 mm. Ngoài ra trên nhãn thực phẩm phải ghi địa chỉ giao dịch để khách hàng liên hệ khi cần thiết. Địa chỉ giao dịch gồm cả địa chỉ thư tín và số điện thoại. Địa chỉ giao dịch có thể không phải là địa chỉ cơ sở sản xuất.

2. Nếu thực phẩm được sản xuất hoàn chỉnh chỉ tại một cơ sở sản xuất của mình, nội dung ghi nhãn là: Tên sản xuất tại (địa chỉ thư tín)..... Địa chỉ cơ sở sản xuất là tên địa danh được ghi đầy đủ để có thể tìm đến và gửi thư tín đến tận nơi (địa chỉ thư tín).

3. Nếu thực phẩm của cùng một thương nhân được sản xuất hoàn chỉnh tại hai hoặc nhiều cơ sở sản xuất mà có cùng các điều kiện sản xuất, loại nguyên liệu và công nghệ tương đương nhưng có địa chỉ khác nhau, nội dung ghi nhãn được áp dụng như sau:

a) Sản phẩm của... địa chỉ... sản xuất tại... (đối với các thương nhân chưa được thẩm định điều kiện sản xuất và công nghệ chung).

b) Sản phẩm của... địa chỉ giao dịch... (đối với thương nhân có công bố kèm trên nhãn bao bì hoặc ký hiệu trong hồ sơ công bố sản phẩm với cơ quan có thẩm quyền, hoặc số lô sản xuất, lô sản phẩm nhằm phân biệt cơ sở sản xuất có địa chỉ khác nhau).

c) Trường hợp chất lượng thực phẩm của sản phẩm tại một trong các cơ sở sản xuất của cùng một thương nhân có sự khác biệt hoặc phụ thuộc vào nguồn nguyên liệu riêng đặc trưng, vùng nguyên liệu nổi tiếng mà các cơ sở sản xuất còn lại ở các địa phương khác không có được thì phải có nhãn riêng ghi rõ địa chỉ cơ sở sản xuất đó (Ví dụ nguồn nước nguyên liệu là mỏ nước khoáng; vùng nguyên liệu gắn với địa danh như vải Thanh Hà, vải Lục Ngạn).

4. Nếu thực phẩm được hoàn chỉnh (gia công lại và đóng gói) bởi một thương nhân khác, nội dung ghi nhãn là: Sản phẩm của..... gia công tại.....; hoặc: Sản phẩm của..... sản xuất tại....

5. Nếu thực phẩm chỉ được đóng gói, nội dung ghi nhãn là: Sản phẩm của (tên người sản xuất và xuất xứ)... Đóng gói tại... bởi (tên và địa chỉ thương nhân chịu trách nhiệm sang bao đóng gói)

6. Nếu thực phẩm là hàng nhập khẩu hoặc hàng thuộc đại lý bán hàng cho người nước ngoài, thì tên thương nhân chịu trách nhiệm về thực phẩm là tên thương nhân nhập khẩu hoặc tên thương nhân đại diện cho người nước ngoài

hoặc tên thương nhân đại lý độc quyền tại Việt Nam. Cách ghi tên và địa chỉ như sau: Tên Địa chỉ giao dịch.....

Điều 13. Xuất xứ

1. Chỉ phải công bố xuất xứ đối với thực phẩm nhập khẩu: trên nhãn thực phẩm phải ghi tên nước xuất xứ của thực phẩm đó (nơi đóng gói cuối cùng).

Deleted: xuất khẩu.

2. Trường hợp thực phẩm được chế biến lại tại một nước thứ hai mà làm thay đổi bản chất của thực phẩm thì nước thứ hai được coi là nước xuất xứ để ghi nhãn.

Điều 14. Số Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy (gọi tắt là Giấy tiếp nhận) hoặc Giấy xác nhận phù hợp quy định an toàn thực phẩm (gọi tắt là Giấy xác nhận)

Thực phẩm lưu thông phải ghi số Giấy tiếp nhận hoặc Giấy xác nhận trên nhãn thực phẩm đó (cách ghi: GTN hoặc GXN số....).

Chương III

NỘI DUNG GHI NHÃN ĐỐI VỚI MỘT SỐ SẢN PHẨM ĐẶC THÙ

Điều 15. Phụ gia thực phẩm để bán lẻ

Ngoài các yêu cầu ghi nhãn được quy định tại Chương II, phụ gia thực phẩm để bán lẻ phải ghi nhãn như sau:

1. Tên nhóm với tên chất phụ gia, ví dụ: Chất tạo nhũ: natripolyphosphat; hoặc với mã số quốc tế của chất phụ gia (mã số được đặt trong ngoặc đơn), ví dụ: Chất tạo nhũ (452i); riêng các phụ gia là "hương liệu", "chất tạo ngọt", "chất tạo màu" cần ghi thêm "tự nhiên", "nhân tạo" hay "tổng hợp", ví dụ: chất tạo màu nhân tạo (160f) hay chất tạo màu tổng hợp: beta-apo-8' axit carotenoic metyl.

2. Mã số quốc tế (nếu có);

3. Nếu có hai hoặc nhiều chất phụ gia thực phẩm trong một bao gói, các tên của chúng phải được liệt kê đầy đủ theo thứ tự tỷ lệ khối lượng của chúng trong mỗi bao gói.

3. Ghi rõ "**Dùng cho thực phẩm**" với chiều cao chữ tối thiểu 2mm và được in đậm.

Deleted: . Để phân biệt với phụ gia cho sản xuất thức ăn chăn nuôi (Feedstuff hoặc For feed Grade), phụ gia thực phẩm nhập khẩu phải ghi rõ "Foodstuff" hoặc "Food Grade" dưới tên sản phẩm.

Điều 16. Thực phẩm có sử dụng công nghệ gen

Ngoài các yêu cầu ghi nhãn được quy định tại Chương II, thực phẩm có sử dụng công nghệ gen phải ghi nhãn như sau:

Thực phẩm có sử dụng nguyên liệu là thực phẩm biến đổi gen, chiếm trên 5% tỷ trọng của sản phẩm thì phải ghi rõ liền sau tên thành phần cấu tạo đó dòng chữ bằng tiếng Việt "Có sử dụng công nghệ gen" trong ngoặc đơn. Ví dụ sữa đậu nành có sử dụng đậu tương thì cách ghi thành phần cấu tạo: Nước, Đậu tương (có sử dụng công nghệ gen), đường,...

Điều 17. Thực phẩm chiếu xạ

Thực phẩm được sản xuất, chế biến, bảo quản có sử dụng kỹ thuật chiếu xạ phải ghi nhãn bằng tiếng Việt với dòng chữ: "Thực phẩm chiếu xạ" với chiều cao chữ tối thiểu 2mm và được in đậm hoặc trên nhãn có hình biểu thị thực phẩm chiếu xạ theo quy định quốc tế mà Việt Nam đã công bố áp dụng.

Chương IV QUY ĐỊNH KHÁC

Điều 18. Ghi nhãn dinh dưỡng

Trường hợp tổ chức, cá nhân ghi nhãn dinh dưỡng thì ghi theo quy định của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex) hoặc Tiêu chuẩn Việt Nam (TCVN).

Điều 19. Một số cách ghi nhãn khác

Cho phép dùng cách ghi khác để thể hiện một số nội dung bắt buộc trên nhãn sản phẩm trong những trường hợp sau:

1. Cho phép dùng tên Công ty, doanh nghiệp là thương nhân chịu trách nhiệm về thực phẩm có kèm theo tên tỉnh, thành phố hoặc điện thoại và Fax giao dịch của Công ty, doanh nghiệp (gồm cả mã số vùng) có đăng ký trong danh bạ điện thoại của tỉnh, thành phố để thay cho cách ghi đầy đủ cả tên, địa chỉ của cơ sở sản xuất, đóng gói, nếu như tên đó thể hiện được địa danh nơi sản xuất. Tổ chức, cá nhân không có giấy phép thành lập doanh nghiệp phải ghi đầy đủ tên và địa chỉ cụ thể nơi sản xuất.

2. Dùng số lô sản phẩm (LOT) thay cho ngày sản xuất trong trường hợp chỉ ghi hạn sử dụng hoặc hạn sử dụng tốt nhất với điều kiện ghi chúng gần nhau.

(Đã quy định ở khoản 8 Điều 9) 4. Không ghi hướng dẫn bảo quản nếu nhà sản xuất bảo đảm sản phẩm không bị biến chất, suy giảm chất lượng trong mọi điều kiện của môi trường bảo quản thực phẩm cho đến khi hết **thời** hạn sử dụng. Trường hợp không cần điều kiện bảo quản đặc biệt để duy trì chất lượng thì tùy theo từng loại thực phẩm để ghi như: “bảo quản ở điều kiện bình thường” hoặc “bảo quản nơi khô ráo” hoặc “bảo quản nơi thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp”.

(Đã quy định ở mục liệt kê thành phần (đối với những thực phẩm chỉ có 1 thành phần thì không cần ghi thành phần cấu tạo)) Điều 19. Miễn ghi nhãn một số nội dung ghi nhãn bắt buộc

1. Quy định việc miễn áp dụng ghi nhãn bắt buộc đối với các nhãn có diện tích nhỏ hơn 10 cm² hoặc có nhãn phụ hoặc hướng dẫn sử dụng đi kèm.

Ngoài gia vị và thảo mộc, đối với các bao gói nhỏ, có diện tích bề mặt lớn nhất nhỏ hơn 10 cm², có thể miễn áp dụng ghi thành phần cấu tạo, thời hạn sử dụng, hướng dẫn sử dụng, nếu có nhãn phụ hoặc hướng dẫn sử dụng đi kèm theo sản phẩm hoặc bao bì ngoài đã thể hiện đầy đủ các nội dung đó.

2. Miễn ghi nhãn phụ đối với thực phẩm nhập khẩu trong các trường hợp sau: Thực phẩm nhập khẩu không mang tính chất kinh doanh; thực phẩm mang theo hành lý cá nhân; thực phẩm là quà biếu, tặng; thực phẩm viện trợ; thực

Deleted: 3. Không ghi hạn sử dụng nếu như sản phẩm thuộc loại không cần hạn chế thời hạn sử dụng (Ví dụ: rượu cao độ, muối ăn,...) nhưng với điều kiện có ghi ngày hoặc năm sản xuất.

Deleted: à

Deleted: tốt nhất.

Deleted: 5. Đối với những loại thực phẩm cách dùng đơn giản, quen thuộc đối với người tiêu dùng thì hướng dẫn sử dụng là: chỉ dẫn vị trí và cách mở nắp, thời hạn nên dùng hết sau khi mở bao bì để đảm bảo chất lượng, thời điểm và liều lượng dùng thích hợp, thực phẩm dùng kèm hoặc nhiệt độ thích hợp khi sử dụng để ngon hơn (Ví dụ: các sản phẩm đóng gói dạng hộp ghép mí, lọ đóng nắp đóng mở nhiều chiều,...).à

6. Nếu như tên thực phẩm nói lên các thành phần chủ yếu, đã rất quen thuộc đối với người tiêu dùng và không gây ra sự nhầm lẫn về bản chất của sản phẩm hoặc tên sản phẩm đã nói lên bản chất của thực phẩm thì không phải ghi nội dung thành phần trên nhãn thực phẩm (Ví dụ: nước uống đóng chai, đường, gạo tám thơm, chuối sấy,...).

Formatted: Font color: Custom Color(84,141,212)

Deleted: à

phẩm của các ngoại giao Đoàn và của các tổ chức quốc tế ở Việt Nam; thực phẩm là hàng mẫu chỉ nhằm giới thiệu sản phẩm; thực phẩm là mẫu nhằm thử nghiệm hoặc nghiên cứu, công bố sản phẩm; thực phẩm tạm nhập tái xuất; thực phẩm gia công chỉ để xuất khẩu cho nước ngoài.

3. Miễn ghi nhãn đối với sản phẩm sản xuất trong nước trong các trường hợp sau:

a) Thực phẩm sơ chế, thực phẩm tươi sống được bán trực tiếp cho người tiêu dùng;

b) Thực phẩm bao gói đơn giản (bao gói không kín, cho phép không khí thẩm thấu) để bán hoặc sử dụng trong ngày.

Điều 22: Khắc phục, sửa chữa nhãn

1. Thực phẩm đang lưu hành ghi nhãn thiếu hoặc sai với các quy định ghi nhãn tại thông tư này và pháp luật có liên quan, đều phải được sửa chữa (bổ sung các nội dung ghi thiếu và xoá bỏ nội dung ghi sai) cho đúng. Việc sửa chữa thực hiện như sau:

a) Tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về thực phẩm phải tự thực hiện việc sửa chữa và báo cáo với cơ quan cấp Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, khi bị phát hiện sẽ không được tiếp tục lưu hành trên thị trường nếu không có những giải trình và biện pháp khắc phục kịp thời.

b) Bổ sung nội dung còn thiếu trên nhãn bằng cách ghi trực tiếp lên nhãn hoặc ghi trên vật liệu khác rồi gắn chặt lên nhãn nhưng không được che lấp những thông tin bắt buộc ghi nhãn.

c) Xoá bỏ nội dung ghi sai trên nhãn thực phẩm phải bảo đảm không phục hồi lại được như trước.

(Đây không phải là nội dung về khắc phục và sửa chữa nhãn)

Chương V

TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 23. Quy định chuyển tiếp

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu có số lượng nhãn tồn đọng hoặc bao bì đã in sẵn nội dung ghi nhãn phù hợp với quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP, Thông tư số 09/2007/TT-BKHHCN và Thông tư số 14/2007/TT-BKHHCN nhưng chưa **bổ sung** phù hợp với quy định của thông tư này, có thể giải trình và kiến nghị biện pháp khắc phục về cơ quan cấp chứng nhận công bố tiêu chuẩn sản phẩm để được gia hạn thời gian cuối cùng được sử dụng hết số nhãn tồn đọng. **Tùy theo mức độ không phù hợp và số lượng nhãn đang tồn đọng đó, cơ quan cấp chứng nhận công bố tiêu chuẩn sản phẩm sẽ quyết định cho phép khắc phục trong thời hạn không quá ba tháng đối với thương nhân chưa có giấy phép thành lập doanh nghiệp và không quá 6 tháng đối với các thương nhân có giấy phép thành lập doanh nghiệp. Sau 6 tháng, các**

Deleted: Điều 20. Ghi nhãn phụ với nội dung tối thiểu

Nếu là sản phẩm nhập khẩu và là quen thuộc, để nhận biết khi mua hàng, không cần hướng dẫn sử dụng, bảo quản:

1. Tên sản phẩm
2. Tên và địa chỉ thương nhân chịu trách nhiệm
3. Hạn dùng (HSD, HSDTN và/hoặc NSX)
4. Số chứng nhận công bố sản phẩm

Formatted: Indent: First line: 0 cm, Space Before: 6 pt

Deleted: Điều 21. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

Trường hợp tổ chức, cá nhân ghi nhãn chỉ tiêu chất lượng chủ yếu thì thực hiện ghi nhãn như sau:

1. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu gồm những chỉ tiêu quyết định giá trị sử dụng, bảo đảm sự phù hợp và an toàn đối với người tiêu dùng theo công dụng chính đã định trước của sản phẩm. Ví dụ: Rượu 40% cồn (Alcohol), Bia 4% Alcohol, nước mắm 18% đạm, đường 99%, v.v. Đối với các sản phẩm có giá trị dinh dưỡng cao, thành phần chất lượng chủ yếu gồm đạm, đường, béo, v.v.; đối với sản phẩm có công dụng đặc biệt phải ghi giá trị dinh dưỡng, gồm hàm lượng các chất sinh calo và các chỉ tiêu của các chất tạo nên công dụng của sản phẩm.

2. Việc lựa chọn các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu của sản phẩm để ghi nhãn thực phẩm phụ thuộc vào bản chất, thuộc tính tự nhiên và mối quan hệ trực tiếp giữa chỉ tiêu chất lượng với công dụng chính và độ an toàn cần thiết của sản phẩm. Ví dụ:

phải ghi giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dùng cho trẻ trong độ tuổi đang phát triển đồng thời phải ghi rõ độ tuổi của đối tượng sử dụng; sản phẩm cho người ăn kiêng không bổ sung đường phải ghi "sản phẩm thấp ca lo" hoặc "sản phẩm ít calo" (Các hướng dẫn cách ghi tại phụ lục 1)

3. Trường hợp phải phân định cấp, loại chất lượng, phạm vi ứng dụng của thực phẩm, thương nhân phải ghi lên nhãn thực phẩm cả thông điệp, định lượng của các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu. Ví dụ: đối với nước khoáng thiên nhiên đóng chai: phải ghi Hàm lượng khoáng cao, vừa, thấp và các chỉ số về hàm lượng cụ thể theo quy định, các chất vượt quá giới hạn phải ghi "chứa...", v.v; đối với nước chấm cao cấp, thượng hạng phải kèm theo độ đậm (về protein và a xít amin hoặc Nitơ tổng và Nitơ a xít amin).

4. Trường hợp cần bảo đảm độ chính xác cao của chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, việc ghi nhãn thực phẩm về chỉ tiêu chất lượng chủ yếu được ghi kèm số hiệu tiêu chuẩn của phương pháp thử.

5. Ngoài chỉ tiêu chất lượng chủ yếu bắt buộc phải ghi lên nhãn thực phẩm [... [1]

Deleted: chứng nhận công bố tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm

Deleted: 2. Ngoài những nội dung chung bắt buộc phải thể hiện trên nhãn thực phẩm, tùy theo yêu cầu và đặc thù riêng của từng thực phẩm, có thể ghi thêm các thông tin cần thiết khác nhưng không được trái với các quy định của pháp luật và chứng minh được các thông tin này là cần thiết. Nội dung thông tin kể cả hình ảnh để trang trí không được che khuất hoặc làm hiểu sai lệch những nội dung bắt buộc ghi trên nhãn thực phẩm.

Deleted: à

trường hợp tồn đọng bao bì với số lượng lớn phải được Bộ Y tế (Cục An toàn thực phẩm) xem xét và đồng ý bằng văn bản.

2. Tổ chức, cá nhân nhân sản xuất trong nước lâu nay chỉ công bố hạn sử dụng, có thể theo dõi, chứng minh vòng đời chất lượng của sản phẩm để được cơ quan cấp chứng nhận công bố tiêu chuẩn sản phẩm công nhận bằng văn bản đó là hạn sử dụng tốt nhất để sản phẩm được tiếp tục lưu thông và sau đó thương nhân phải công bố lại tiêu chuẩn cơ sở. Trong trường hợp hết hạn sử dụng, sản phẩm vẫn đạt chất lượng như đã công bố, hạn sử dụng chính là hạn sử dụng tốt nhất. Thời hạn sử dụng có thể được điều chỉnh tăng nếu thương nhân chứng minh được sản phẩm vẫn bảo đảm chất lượng và an toàn; phải được điều chỉnh giảm đối với các lô sản xuất sau đó nếu không chứng minh được.

Điều 24. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày.....
2. Thông tư này thay thế thông tư số 15/2000/TT-BYT ngày 30 tháng 6 năm 2000 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

Điều 24. Tổ chức thực hiện

1. Bộ Y tế giao Cục An toàn thực phẩm tổ chức thực hiện, kiểm tra việc thực hiện Thông tư này trong phạm vi toàn quốc.
2. Sở Y tế giao Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tổ chức thực hiện, kiểm tra việc thực hiện Thông tư này trong phạm vi quản lý.

Nơi nhận:

- Thủ tướng Chính phủ (để b/c);
- Các Phó Thủ tướng Chính phủ (để b/c);
- Các Bộ, ngành liên quan;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Cục Kiểm tra văn bản (Bộ Tư pháp);
- Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Công thông tin CP, BYT, Công báo;
- Lưu: VT, ATTP.

BỘ TRƯỞNG

Nguyễn Thị Kim Tiến

PHỤ LỤC 1

Một số khuyến cáo về so sánh dinh dưỡng được phép ghi nhãn (là các cụm từ in nghiêng trong ngoặc kép)

1. Về hàm lượng đường:

« *Không có đường* »: Dưới 0,5g đường cho một lần ăn (serving)

+ Không đường là không cho thêm đường trong quá trình chế biến hoặc đóng gói, sản phẩm bao gồm các thành phần như nước hoa quả hoặc nước táo là những thành phần có chứa đường.

+ Quá trình chế biến không làm tăng hàm lượng đường trong sản phẩm so với hàm lượng đường tự nhiên có trong các thành phần cấu tạo

+ Thực phẩm thay thế đường

- « *Ít đường* »: Giảm ít nhất 25% lượng đường cho một lần ăn (per serving) so với các thực phẩm tương tự.

2. Về lượng Calo

- « *Không cung cấp calo* », « *Không calo* »: Dưới 5calo cho một lần ăn (per serving)

- « *Calo thấp* »: 40 calo hoặc ít hơn cho một lần ăn (per serving) và nếu một lần ăn là 30g hoặc ít hơn, hoặc 2 thìa cà phê hoặc ít hơn thì tính cho 50g thực phẩm.

- « *Ít Calo* »: Cung cấp một lượng calo ít hơn tối thiểu là 25% cho một lần ăn (per serving) so với thực phẩm cùng loại

3. Về chất béo

- « *Không có chất béo* »: Dưới 0,5g chất béo cho một lần ăn (per serving)

- « *Không có chất béo no bão hoà* »: Dưới 0,5g cho một lần ăn (per serving) và hàm lượng acid béo no không vượt quá 1% tổng số chất béo.

- « *Hàm lượng chất béo thấp* »: 3g hoặc ít hơn cho một lần ăn (per serving) và nếu một lần ăn là 30g hoặc ít hơn, hoặc 2 thìa cà phê hoặc ít hơn thì tính cho 50g thực phẩm.

- « *Hàm lượng chất béo no bão hoà thấp* »: 1g hoặc ít hơn cho một lần ăn (per serving) và cung cấp không nhiều hơn 15% lượng calo từ các acid béo no bão hoà

- « *Giảm béo* » hoặc « *Ít béo* »: Giảm ít nhất 25% có một lần ăn (per serving) so với các thực phẩm tương tự.

- *Giảm hoặc ít chất béo no bão hoà*: Giảm ít nhất 25% có một lần ăn (per serving) so với các thực phẩm tương tự.

4. Về cholesterol

- « *Không có cholesterol* »: Ít hơn 2mg cholesterol và 2g hoặc ít hơn chất béo no bão hoà cho một lần ăn (per serving)
- « *Thấp cholesterol* »: 20mg hoặc ít hơn và 2g hoặc ít hơn chất béo no bão hoà cho một lần ăn (per serving)) và nếu một lần ăn là 30g hoặc ít hơn, hoặc 2 thìa cà phê hoặc ít hơn thì tính cho 50g thực phẩm.
- « *Giảm hoặc ít cholesterol* »: Giảm ít nhất 25% cho một lần ăn (per serving) so với các thực phẩm tương tự.
- Các sản phẩm đơn chất tự nhiên không có hoặc thấp cholesterol, ví dụ dầu thực vật, thì không được ghi « *Không có cholesterol* » hoặc « *Thấp cholesterol* »

5. Về chất xơ:

- « *Hàm lượng chất xơ cao* »: 5g hoặc nhiều hơn cho một lần ăn (per serving) (Thực phẩm công bố có hàm lượng chất xơ cao cần phải đáp ứng các yêu cầu đối sản phẩm có với hàm lượng chất béo thấp hoặc hàm lượng chất béo phải ghi ngay sau các công bố về hàm lượng xơ cao.
- « *Là nguồn bổ sung chất xơ tốt* »: 2,5-4,9 cho một lần ăn (per serving)
- « *Nhiều chất xơ* » hoặc « *được thêm chất xơ* »: Lượng chất xơ tăng ít nhất 25% cho một lần ăn (per serving) so với các thực phẩm tương tự.

Điều 21. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu

Trường hợp tổ chức, cá nhân ghi nhãn chỉ tiêu chất lượng chủ yếu thì thực hiện ghi nhãn như sau:

1. Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu gồm những chỉ tiêu quyết định giá trị sử dụng, bảo đảm sự phù hợp và an toàn đối với người tiêu dùng theo công dụng chính đã định trước của sản phẩm. Ví dụ: Rượu 40% cồn (Alcohol), Bia 4% Alcohol, nước mắm 18% đậm, đường 99%,v.v. Đối với các sản phẩm có giá trị dinh dưỡng cao, thành phần chất lượng chủ yếu gồm đạm, đường, béo,v.v.; đối với sản phẩm có công dụng đặc biệt phải ghi giá trị dinh dưỡng, gồm hàm lượng các chất sinh calo và các chỉ tiêu của các chất tạo nên công dụng của sản phẩm .

2. Việc lựa chọn các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu của sản phẩm để ghi nhãn thực phẩm phụ thuộc vào bản chất, thuộc tính tự nhiên và mối quan hệ trực tiếp giữa chỉ tiêu chất lượng với công dụng chính và độ an toàn cần thiết của sản phẩm. Ví dụ: phải ghi giá trị dinh dưỡng của sản phẩm dùng cho trẻ trong độ tuổi đang phát triển đồng thời phải ghi rõ độ tuổi của đối tượng sử dụng; sản phẩm cho người ăn kiêng không bổ sung đường phải ghi "sản phẩm thấp ca lo" hoặc "sản phẩm ít calo" (Các hướng dẫn cách ghi tại phụ lục 1)

3. Trường hợp phải phân định cấp, loại chất lượng, phạm vi ứng dụng của thực phẩm, thương nhân phải ghi lên nhãn thực phẩm cả thông điệp, định lượng của các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu. Ví dụ: đối với nước khoáng thiên nhiên đóng chai: phải ghi Hàm lượng khoáng cao, vừa, thấp và các chỉ số về hàm lượng cụ thể theo quy định, các chất vượt quá giới hạn phải ghi "chứa...",v.v; đối với nước chấm cao cấp, thượng hạng phải kèm theo độ đậm (về protein và a xít amin hoặc Nitơ tổng và Nitơ a xít amin).

4. Trường hợp cần bảo đảm độ chính xác cao của chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, việc ghi nhãn thực phẩm về chỉ tiêu chất lượng chủ yếu được ghi kèm số hiệu tiêu chuẩn của phương pháp thử.

5. Ngoài chỉ tiêu chất lượng chủ yếu bắt buộc phải ghi lên nhãn thực phẩm theo quy định, thương nhân có thể ghi thêm các chỉ tiêu chất lượng khác lên nhãn thực phẩm nếu thấy cần thiết. Ví dụ: nước uống, nước khoáng (không phải nước khoáng thiên nhiên) đóng chai từ một nguồn nước khoáng xa cơ sở sản xuất đóng chai có thể ghi các thành phần khoáng lên nhãn.