QUỐC HỘI

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

Luật số: .../.../QH...

Hà Nội, ngày tháng năm 2025

Dự thảo 2 ngày 18.7.2025

LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM (SỬA ĐỔI)

Căn cứ Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; Quốc hội ban hành Luật an toàn thực phẩm.

Chương I NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

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

- 1. Luật này quy định về quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm; điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; điều kiện của cơ sở kinh doanh; nhập khẩu và xuất khẩu; kiểm nghiệm; phân tích nguy cơ, phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố; thông tin, giáo dục, truyền thông; trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm.
- 2. Luật này áp dụng đối với cơ quan, tổ chức, cá nhân trong nước và tổ chức, cá nhân nước ngoài có liên quan đến hoạt động thực phẩm tại Việt Nam.

Điều 2. Giải thích từ ngữ

Trong luật này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

- 1. Thực phẩm là sản phẩm mà con người có thể ăn, uống ở dạng tươi sống hoặc đã qua sơ chế, chế biến, sản xuất và bảo quản. Thực phẩm không bao gồm mỹ phẩm, thuốc lá và thuốc sử dụng cho người.
- 2. Thực phẩm tươi sống là thực phẩm chưa qua chế biến bao gồm thịt, trứng, thuỷ hải sản, rau, củ, quả tươi và các thực phẩm khác chưa qua chế biến.
- 3. Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (Health Supplement, Dietary Supplement) là sản phẩm có dạng bào chế viên nang, viên hoàn, viên nén, chế phẩm dạng cốm, bột, lỏng và các dạng bào chế khác và đã phân liều hoặc chưa phân liều trong bao bì thích hợp để bổ sung thêm vào chế độ ăn uống hàng ngày nhằm duy

trì, tăng cường, cải thiện các chức năng của cơ thể con người, giảm nguy cơ mắc bệnh có một hoặc các thành phần sau:

- a) Vitamin, khoảng chất, axit amin, axit béo, enzyme, probiotic và chất có hoạt tính sinh học khác;
- b) Chất có nguồn gốc tự nhiên, bao gồm động vật, khoáng vật và thực vật dưới dạng chiết xuất, phân lập, cô đặc và chuyển hóa;
- c) Các nguồn tổng hợp của những thành phần đề cập tại điểm a và điểm b trên đây.
- 4. Thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt (Food for Special Dietary Uses) là những thực phẩm được chế biến hoặc được phối trộn theo công thức đặc biệt nhằm đáp ứng các yêu cầu về chế độ ăn đặc thù theo thể trạng hoặc theo tình trạng bệnh lý và các rối loạn cụ thể của người sử dụng, có thể ăn bằng đường miệng hoặc bằng ống xông,

để điều chỉnh chế độ ăn của người bệnh và chỉ được sử dụng dưới sự giám sát của nhân viên y tế dùng cho người ăn kiêng, người già, phụ nữ có thai và các thực phẩm dành cho chế độ ăn đặc biệt khác theo quy định của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (CODEX).

- 5. Thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng là thực phẩm bắt buộc đưa thêm một hay nhiều vi chất dinh dưỡng vào một số thực phẩm với hàm lượng nhất định mà cơ thể cần để phòng ngừa, khắc phục tình trạng thiếu hụt vi chất dinh dưỡng của người dân trong cộng đồng.
- 6. *Thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng* là thực phẩm được khuyến khích đưa thêm một hay nhiều vi chất dinh dưỡng với hàm lượng nhất định.
- 7. Thực phẩm bổ sung (supplemented food) là thực phẩm thông thường được bổ sung vi chất và các yếu tố có lợi cho sức khỏe như vitamin, khoáng chất, acid amin, acid béo, enzyme, prebiotic, probiotic, postbiotic và chất có hoạt tính sinh học khác.
- 8. Sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi là sản phẩm dinh dưỡng bổ sung dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi được sản xuất theo phương thức công nghiệp, bảo đảm tiêu chuẩn theo quy định, phù hợp với nhu cầu dinh dưỡng theo từng giai đoạn phát triển hay tình trạng sinh lý đặc biệt của trẻ nhỏ. Sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi bao gồm:
- a) Sản phẩm dinh dưỡng công thức có dạng lỏng hoặc dạng bột được chế biến từ sữa bò hoặc sữa động vật khác với các thành phần thích hợp có thể sử dụng thay thế sữa mẹ dùng cho trẻ dưới 12 tháng tuổi (infant formula);

- b) Sản phẩm dinh dưỡng công thức có dạng lỏng hoặc dạng bột được chế biến từ sữa bò hoặc sữa động vật khác với các thành phần thích hợp hoặc có nguồn gốc động vật, thực vật để sử dụng trong giai đoạn ăn bổ sung dùng cho trẻ từ 06 đến 24 tháng tuổi (follow-up formula);
- c) Sản phẩm dinh dưỡng công thức khác có dạng lỏng hoặc dạng bột được chế biến từ sữa bò hoặc sữa động vật khác với các thành phần thích hợp hoặc có nguồn gốc động vật, thực vật được trình bày hoặc giới thiệu là phù hợp dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, nhưng không bao gồm thức ăn bổ sung trong cơ cấu dinh dưỡng cho trẻ trên 06 tháng tuổi.
- d) Sản phẩm dinh dưỡng bổ sung (viết tắt là thức ăn bổ sung) là thức ăn dạng sệt hoặc đặc có đủ 04 nhóm thành phần: Tinh bột, chất đạm, chất béo, vitamin và khoáng chất được chế biến sẵn để ăn bổ sung thêm cùng với sữa mẹ hoặc sản phẩm sữa thay thế sữa mẹ dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi.
 - 9. *Thực phẩm biến đổi gen* là thực phẩm có một hoặc nhiều thành phần nguyên liệu có gen bị biến đổi bằng công nghệ gen.
 - 10. Thực phẩm đã qua chiếu xạ là thực phẩm đã được chiếu xạ bằng nguồn phóng xạ để xử lý, ngăn ngừa nhiễm khuẩn thực phẩm.
 - 11. Thức ăn đường phố là thực phẩm và đồ uống được chế biến và/hoặc bán bởi người bán hàng rong trên đường phố và tại các địa điểm công cộng khác để tiêu thụ ngay hoặc tiêu thụ sau đó mà không cần chế biến hoặc chuẩn bị thêm.
 - 12. *Thực phẩm bao gói sẵn* là thực phẩm được bao gói và ghi nhãn hoàn chỉnh, sẵn sàng để bán trực tiếp cho mục đích chế biến tiếp hoặc sử dụng để ăn ngay.
 - 13. Nguyên liệu làm thực phẩm là các chất, hỗn hợp chất chưa qua chế biến hoặc mới qua sơ chế được sử dụng làm đầu vào trong quá trình sản xuất thực phẩm, bao gồm cả bán thành phẩm thực phẩm.
 - 14. Phụ gia thực phẩm là tất cả các chất mà bản thân nó không được dùng theo cách thông thường như một loại thực phẩm hoặc không được dùng như một thành phần đặc trưng của thực phẩm, cho dù phụ gia này có hoặc không có giá trị dinh dưỡng. Các chất này được chủ định bổ sung vào thực phẩm vì mục đích công nghệ (kể cả để cải thiện tính chất cảm quan) trong quá trình sản xuất, chế biến, xử lý, bao gói, vận chuyển hoặc bảo quản (trực tiếp hoặc gián tiếp) để tạo ra kết quả mong muốn cho thực phẩm hay các sản phẩm phụ và chúng sẽ trở thành một thành phần của thực phẩm hoặc tác động đến những đặc tính nhất

định của thực phẩm đó. Thuật ngữ này không bao gồm các chất nhiễm bẩn hoặc chất được thêm vào thực phẩm để duy trì hay cải thiện chất lượng dinh dưỡng của thực phẩm).

- 15. Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm là bất kỳ chất hoặc nguyên liệu nào, không bao gồm thiết bị hoặc dụng cụ, không được sử dụng như một thành phần thực phẩm, chủ định sử dụng trong quá trình chế biến nguyên liệu, thực phẩm hoặc các thành phần của thực phẩm để thực hiện mục đích công nghệ nhất định trong quá trình xử lý hoặc chế biến và mặc dù không cố ý nhưng không thể tránh khỏi có dư lượng hoặc các chất dẫn xuất trong sản phẩm cuối cùng.
- 16. Bán thành phẩm thực phẩm là nguyên liệu làm thực phẩm đã qua một, một số hoặc tất cả các công đoạn chế biến, sản xuất, trừ công đoạn đóng gói cuối cùng.
 - 17. Sản xuất ban đầu là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác (chưa xuất hiện trong nội dung Luật).
 - 18. Sơ chế thực phẩm là việc xử lý sản phẩm trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác nhằm tạo ra thực phẩm tươi sống có thể ăn ngay hoặc tạo ra nguyên liệu thực phẩm hoặc bán thành phẩm cho khâu chế biến thực phẩm.
 - 19. *Chế biến thực phẩm* là quá trình xử lý thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công.
 - 20. Sản xuất thực phẩm là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động tròng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, sơ chế, chế biến, sản xuất, bao gói, bảo quản để tạo ra thực phẩm.
 - 21. Lô 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.
 - 22. An toàn thực phẩm là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.
 - 23. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm là những quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật và những quy định khác đối với thực phẩm, cơ sở kinh doanh thực phẩm và hoạt động kinh doanh thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành nhằm mục đích bảo đảm thực phẩm an toàn đối với sức khoẻ, tính mạng con người.

- 24. Chất lượng thực phẩm là tổng hợp các đặc tính của thực phẩm đáp ứng yêu cầu của quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành, hoặc tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng.
- 25. Kiểm nghiệm thực phẩm là việc lấy mẫu, xem xét tiêu chuẩn kỹ thuật, tiến hành các thử nghiệm tương ứng và cần thiết nhằm xác định thực phẩm có đáp ứng tiêu chuẩn chất lượng để quyết định việc chấp nhận hay loại bỏ thực phẩm.
- 26. Thử nghiệm đối với thực phẩm và nguyên liệu làm thực phẩm là việc xác định một hay nhiều đặc tính của thực phẩm và nguyên liệu làm thực phẩm theo một quy trình nhất định.
- 27. Sự cố về an toàn thực phẩm là tình huống xảy ra do ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm hoặc các tình huống khác phát sinh từ thực phẩm gây hại trực tiếp đến sức khỏe, tính mạng con người.
- 28. Ngộ độc thực phẩm là tình trạng bệnh lý do sử dụng thực phẩm bị ô nhiễm vi sinh vật, độc tố hoặc hóa chất.
- 29. Nguy cơ ô nhiễm thực phẩm là khả năng các tác nhân gây ô nhiễm xâm nhập vào thực phẩm trong quá trình kinh doanh.
- 30. *Tác nhân gây ô nhiễm* là bất kỳ chất nào không chủ định bổ sung vào thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi, có mặt trong thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi đó do bị nhiễm bẩn trong sản xuất (bao gồm các thao tác thực hiện khi thu hoạch ngoài đồng ruộng, trang trại chăn nuôi và từ thuốc thú y), chế biến, chuẩn bị, xử lý, bao gói, vận chuyển hoặc bảo quản thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi đó, hoặc do nhiễm bẩn từ môi trường. Thuật ngữ này không bao gồm các mảnh xác côn trùng, lông của động vật gặm nhấm và các chất lạ khác.
- 31. *Ô nhiễm thực phẩm là* sự xuất hiện tác nhân làm ô nhiễm thực phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.
- 32. *Bệnh truyền qua thực phẩm* là bệnh do ăn, uống thực phẩm bị nhiễm tác nhân gây bệnh.
- 33. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là cơ sở chế biến thức ăn bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng-tin, bếp ăn tập thể và dịch vụ ăn uống lưu động.
- 34. Cơ sở kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ là cơ sở do cá nhân, nhóm cá nhân, hộ gia đình thực hiện đăng ký hộ kinh doanh và cơ sở không được cấp

Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đầu tư theo quy định của pháp luật.

- 35. Kinh doanh thực phẩm là hoạt động kinh doanh có điều kiện của tổ chức, cá nhân thực hiện một, một số hoặc tất cả công đoạn của quá trình từ đầu tư, sản xuất đến tiêu thụ thực phẩm hoặc cung ứng dịch vụ thực phẩm trên thị trường nhằm mục đích tìm kiếm lợi nhuận.
- 36. Thời hạn sử dụng thực phẩm là thời hạn mà thực phẩm vẫn giữ được giá trị dịnh dưỡng và bảo đảm an toàn trong điều kiện bảo quản được ghi trên nhãn theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- 37. Thực phẩm không đạt an toàn, chất lượng là thực phẩm không đạt quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành, hoặc tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng.
 - 38. Thực phẩm giả gồm:
 - a) Thực phẩm có giá trị sử dụng, công dụng không đúng với nguồn gốc bản chất tự nhiên, tên gọi của thực phẩm; thực phẩm không có giá trị sử dụng, công dụng hoặc có giá trị sử dụng, công dụng không đúng so với giá trị sử dụng, công dụng đã đăng ký lưu hành hoặc tự công bố;
 - b) Thực phẩm có nhãn hàng hóa hoặc bao bì hàng hóa ghi chỉ dẫn giả mạo tên, địa chỉ tổ chức, cá nhân sản xuất hoặc nhập khẩu, phân phối hàng hóa; giả mạo mã số đăng ký lưu hành, mã số công bố, mã số mã vạch của thực phẩm hoặc giả mạo bao bì hàng hóa của tổ chức, cá nhân khác; giả mạo về nguồn gốc, xuất xứ hoặc nơi sản xuất, đóng gói;
 - c) Tem, nhãn, bao bì thực phẩm giả.
 - d) Thực phẩm bảo vệ sức khỏe được xác định là giả khi thuộc một trong các trường hợp sau đây:
 - Không có chất tạo nên công dụng của sản phẩm;
 - Có chất tạo nên công dụng của sản phẩm không đúng với chất ghi trên nhãn hoặc theo quy chuẩn, tiêu chuẩn, quy định đã đăng ký lưu hành /tự công bố;
 - Có chất tạo nên công dụng sản phẩm nhưng không đúng hàm lượng hoặc khối lượng đã đăng ký lưu hành/tự công bố, trừ thực phẩm không đạt tiêu chuẩn chất lượng quy định trong quá trình bảo quản, lưu thông phân phối;
 - Có chất tạo nên công dụng sản phẩm nhưng ở mức thấp hơn mức tối thiểu trong tiêu chuẩn chất lượng đã công bố, gây ra do chủ đích của người sản

xuất, ngoại trừ trường hợp không đạt tiêu chuẩn chất lượng do các lỗi kỹ thuật hoặc do suy giảm hàm lượng trong quá trình bảo quản, lưu thông phân phối.

- Được sản xuất, trình bày hoặc dán nhãn nhằm mạo danh nhà sản xuất, nước sản xuất hoặc nước xuất xứ.
- 39. *Truy xuất nguồn gốc thực phẩm* là việc truy tìm quá trình hình thành và lưu thông thực phẩm.

Điều 3. Nguyên tắc quản lý thực phẩm

- 1. Quản lý an toàn, chất lượng thực phẩm trên cơ sở quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành, hoặc tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng.
- 2. Quản lý an toàn, chất lượng thực phẩm được thực hiện trong suốt quá trình kinh doanh thực phẩm từ yếu tố đầu vào trên cơ sở phân tích nguy cơ đối với thực phẩm nhằm đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế xã hội.
 - 3. Quản lý an toàn, chất lượng thực phẩm bảo đảm thống nhất một đầu mối trên cơ sở phân công, phân cấp rõ ràng và phối hợp liên ngành.
 - 4. Đảm bảo thực phẩm an toàn, chất lượng.

Điều 4. Chính sách của Nhà nước về chất lượng, an toàn thực phẩm

- 1. Xây dựng các chuỗi giá trị và liên kết các chuỗi giá trị cung ứng thực phẩm an toàn chất lượng theo quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành; ưu tiên hỗ trợ phát triển các vùng chuyên canh, theo quy trình sản xuất nông nghiệp tốt (GAP); xây dựng các vùng sản xuất nguyên liệu thực phẩm an toàn, chợ đầu mối nông sản thực phẩm, cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm quy mô công nghiệp bảo đảm người dân được tiếp cận và sử dụng lương thực, thực phẩm an toàn, bền vững.
- 2. Sử dụng nguồn lực nhà nước và các nguồn lực khác đầu tư nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ phục vụ sản xuất, phân tích nguy cơ đối với an toàn, chất lượng thực phẩm; nâng cao năng lực các phòng thí nghiệm phân tích hiện có; xây dựng mới, nâng cấp một số phòng thí nghiệm đạt tiêu chuẩn khu vực, quốc tế.
- 3. Khuyến khích các cơ sở kinh doanh thực phẩm đổi mới công nghệ, mở rộng quy mô sản xuất; sản xuất thực phẩm chất lượng cao, thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng bảo đảm an toàn; xây dựng thương hiệu và phát triển hệ thống cung cấp thực phẩm an toàn.
- 4. Mở rộng hợp tác quốc tế, đẩy mạnh ký kết điều ước, thoả thuận quốc tế về công nhận, thừa nhận lẫn nhau trong lĩnh vực thực phẩm.

- 5. Khuyến khích, tạo điều kiện cho hội, hiệp hội, tổ chức, cá nhân trong nước, tổ chức, cá nhân nước ngoài đầu tư, tham gia vào các hoạt động xây dựng tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật, kiểm nghiệm thực phẩm.
- 6. Tăng đầu từ, đa dạng các hình thức, phương thức tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức người dân về tiêu dùng thực phẩm an toàn, chất lượng ý thức trách nhiệm và đạo đức kinh doanh của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm đối với cộng đồng.
- 7. Xây dựng cơ sở dữ liệu quốc gia về thực phẩm liên thông với hệ thống cơ sở dữ liệu quốc gia và chuyên ngành. Phát triển hệ thống thông tin thực phẩm.
- 8. Tăng cường quản lý thương mại điện tử, truy xuất nguồn gốc và kiểm soát thực phẩm.
 - 9. Khuyến khích sự tham gia của người dân trong việc giám sát chất lượng, an toàn thực phẩm. Nâng cao năng lực phòng ngừa, chủ động xử lý ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.
 - 10. Căn cứ điều kiện kinh tế xã hội trong từng thời kỳ, Chính phủ xây dựng nguyên tắc, tiêu chí xác định các nhóm sản phẩm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng để có chính sách kiểm soát chặt chẽ.
 - 11. Chính phủ quy định chi tiết Điều này.

Điều 5. Những hành vi bị cấm

- 1. Sử dụng nguyên liệu cấm dùng cho thực phẩm để chế biến, sản xuất thực phẩm.
- 2. Sử dụng nguyên liệu thực phẩm quá thời hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn, chất lượng để sản xuất, chế biến thực phẩm.
- 3. Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục được phép sử dụng nhưng vượt quá giới hạn cho phép; sử dụng hóa chất không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn, chất lượng; sử dụng hóa chất bị cấm trong hoạt động kinh doanh thực phẩm theo quy định của Bộ trưởng Bộ Y tế và các Bộ có liên quan.
- 4. Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, động vật bắt buộc bị tiêu hủy; động vật có dư lượng thuốc thú y vượt quá

giới hạn cho phép; thực vật có chứa dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật, kim loại nặng vượt quá giới hạn cho phép sử dụng để kinh doanh thực phẩm.

- 5. Kinh doanh:
- a) Thực phẩm vi phạm quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;
- b) Thực phẩm không phù hợp với quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành, hoặc tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng.
- c) Thực phẩm bị biến chất; thực phẩm giả, thực phẩm không đạt an toàn, chất lượng;
- d) Thực phẩm có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc, tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép;
- đ) Thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng không bảo đảm an toàn hoặc bị vỡ, rách, biến dạng trong quá trình vận chuyển gây ô nhiễm thực phẩm;
- e) Thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm dịch, kiểm tra vệ sinh thú y hoặc đã qua kiểm dịch, kiểm tra vệ sinh thú y nhưng không đạt yêu cầu;
- g) Thực phẩm không được phép kinh doanh để phòng, chống dịch bệnh theo quy định của pháp luật có liên quan;
- h) Thực phẩm chưa được đăng ký bản công bố tại cơ quan nhà nước có thẩm quyền hoặc chưa tự công bố;
 - i) Thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc quá thời hạn sử dụng.
- 6. Sử dụng phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm, phương tiện đã vận chuyển chất độc hại chưa được tẩy uế, khử trùng, tiêu độc để vận chuyển nguyên liệu làm thực phẩm, thực phẩm.
- 7. Cung cấp sai hoặc giả mạo hoặc tự ý sửa chữa hồ sơ, tài liệu, giấy tờ pháp lý của các cơ quan chức năng trong và ngoài nước; sử dụng con dấu giả hoặc giả mạo chữ ký hoặc dấu của cơ sở kinh doanh quá trình thực hiện thủ tục hành chính.
- 8. Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.
- 9. Tham gia kinh doanh thực phẩm khi bị mắc bệnh truyền nhiễm theo quy định pháp luật.
- 10. Kinh doanh thực phẩm tại cơ sở không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

- 11. Quảng cáo thực phẩm sai sự thật, gây nhầm lẫn đối với người tiêu dùng hoặc sử dụng hình ảnh, thiết bị, trang phục, tên, danh nghĩa của các đơn vị, cơ sở y tế, nhân viên y tế, ý kiến của người bệnh, lời nói, bài viết của bác sỹ, dược sỹ, nhân viên y tế để quảng cáo thực phẩm.
- 12. Không công khai mối quan hệ tài trợ khi quảng cáo thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi không thuộc trường hợp cấm quảng cáo quy định tại Điều 7 Luật Quảng cáo đối với người chuyển tải sản phẩm quảng cáo là người có ảnh hưởng.
- 13. Đăng tải, công bố thông tin sai lệch về an toàn thực phẩm gây bức xúc cho xã hội hoặc thiệt hại kinh tế cho cơ sở kinh doanh khác.
- 14. Tiết lộ thông tin người mua hoặc không cung cấp đầy đủ thông tin để truy xuất hàng hóa theo quy định tại điểm b khoản 3 Điều 8 Luật này khi thực hiện kinh doanh theo phương thức thương mại điện tử.

Điều 6. Xử lý vi phạm pháp luật về an toàn, chất lượng thực phẩm

- 1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm mà bị xử lý vi phạm hành chính hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự, nếu gây thiệt hại thì phải bồi thường và khắc phục hậu quả theo quy định của pháp luật.
- 2. Người lợi dụng chức vụ, quyền hạn vi phạm quy định của Luật này hoặc các quy định khác của pháp luật về an toàn thực phẩm thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm mà bị xử lý kỷ luật hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự, nếu gây thiệt hại thì phải bồi thường theo quy định của pháp luật.
- 3. Mức phạt tiền đối với vi phạm hành chính quy định tại khoản 1 Điều này được thực hiện theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính. Mức phạt tiền tối đa là 200.000.000 đồng đối với cá nhân và 400.000.000 đồng đối với tổ chức, trừ trường hợp áp dụng mức phạt cao nhất theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính mà vẫn còn thấp hơn 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm thì mức phạt được áp dụng không quá 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm. Tiền thu được do vi phạm mà có bị tịch thu theo quy định của pháp luật.
- 4. Chính phủ quy định cụ thể về hành vi, hình thức và mức xử phạt các hành vi vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm quy định tại Điều này.

Chương II

QUYỀN VÀ NGHĨA VỤ CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TRONG BẢO ĐẢM CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 7. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm

- 1. Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm có các quyền sau đây:
- a) Quyết định áp dụng quy chuẩn, tiêu chuẩn và công bố các tiêu chuẩn sản phẩm do mình sản xuất, cung cấp; quyết định áp dụng các biện pháp kiểm soát nội bộ để bảo đảm an toàn thực phẩm;
- b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân phân phối thực phẩm hợp tác trong việc thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;
 - c) Lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm đủ điều kiện theo quy định của pháp luật
- d) Được chuyển giao công nghệ và được nhận chuyển giao công nghệ, nhượng quyền và nhận nhượng quyền sản xuất, gia công và nhận gia công, xuất khẩu các thực phẩm sản xuất;
 - đ) Nhập khẩu, mua nguyên liệu làm thực phẩm để phục vụ sản xuất;
 - e) Kiến nghị, phản ánh, khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;
 - g) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.
 - 2. Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:
 - a) Tuân thủ các điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm trong quá trình sản xuất và chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình sản xuất;
 - b) Tuân thủ quy định của Chính phủ về bắt buộc tăng cường vi chất dinh dưỡng khi thiếu hụt sẽ ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng;
 - c) Thông tin đầy đủ, chính xác về sản phẩm trên nhãn, bao bì, trong tài liệu kèm theo thực phẩm theo quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;
 - d) Thiết lập quy trình tự kiểm tra trong quá trình sản xuất thực phẩm;
 - đ) Thông tin trung thực về chất lượng, an toàn thực phẩm; cảnh báo kịp thời, đầy đủ, chính xác về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm, cách phòng ngừa cho người bán hàng và người tiêu dùng; thông báo yêu cầu về vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, sử dụng thực phẩm;
 - e) Ngừng sản xuất, thông báo cho các bên liên quan và có biện pháp khắc phục hậu quả khi phát hiện thực phẩm không an toàn hoặc không phù hợp quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành, hoặc tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng;

- g) Lưu giữ hồ sơ, mẫu thực phẩm, các thông tin cần thiết theo quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm chất lượng, an toàn theo quy định tại Điều 36 của Luật này;
- h) Thu hồi, xử lý thực phẩm quá thời hạn sử dụng, không bảo đảm an toàn. Trong trường hợp xử lý bằng hình thức tiêu hủy thì việc tiêu hủy thực phẩm phải tuân theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường, quy định khác của pháp luật có liên quan và phải chịu toàn bộ chi phí cho việc tiêu hủy đó;
- i) Tuân thủ quyết định về thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm của cơ quan nhà nước có thẩm quyền;
- k) Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 30 của Luật này;
- l) Thông báo cho cơ quan có thẩm quyền khi chấm dứt hoạt động kinh doanh thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm;
- m) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm không an toàn do mình sản xuất gây ra.

Điều 8. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm, trừ cơ sở sản xuất.

- 1. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có các quyền sau đây:
- a) Quyết định các biện pháp kiểm soát nội bộ để duy trì chất lượng, an toàn thực phẩm;
- b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu thực phẩm hợp tác trong việc thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;
- c) Lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm đủ điều kiện theo quy định của pháp luật để kiểm tra an toàn, chất lượng thực phẩm;
- d) Kiến nghị, phản ánh, khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;
 - đ) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.
 - 2. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:
- a) Tuân thủ điều kiện bảo đảm an toàn, chất lượng thực phẩm theo quy định của nhà sản xuất, các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm trong quá trình kinh doanh và chịu trách nhiệm về chất lượng, an toàn thực phẩm do mình kinh doanh;

- b) Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, nhãn thực phẩm và các tài liệu liên quan đến an toàn, chất lượng thực phẩm; lưu giữ hồ sơ về thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm chất lượng, an toàn theo quy định tại Điều 36 của Luật này;
- c) Thông tin trung thực về an toàn, chất lượng thực phẩm; thông báo cho người tiêu dùng điều kiện bảo đảm an toàn khi vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;
- d) Tuân thủ quy định của Chính phủ về bắt buộc tăng cường vi chất dinh dưỡng khi thiếu hụt sẽ ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng đối với thực phẩm nhập khẩu;
- đ) Cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm và cách phòng ngừa cho người tiêu dùng khi nhận được thông tin cảnh báo của tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu;
 - e) Ngừng kinh doanh, thông tin cho tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu và người tiêu dùng khi phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn, chất lượng;
 - g) Thông báo cho cơ quan có thẩm quyền khi chấm dứt hoạt động kinh doanh thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm;
 - h) Thông báo cho cơ quan có thẩm quyền khi giấy đăng ký lưu hành thực phẩm bị thu hồi;
 - i) Báo cáo ngay với cơ quan có thẩm quyền và khắc phục ngay hậu quả khi phát hiện ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm do mình kinh doanh gây ra;
 - k) Hợp tác với tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong việc điều tra ngộ độc thực phẩm để khắc phục hậu quả, thu hồi hoặc xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn, chất lượng;
 - l) Tuân thủ quyết định về thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm của cơ quan nhà nước có thẩm quyền;
 - m) Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 30 của Luật này;
 - n) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra.
 - 3. Ngoài các quyền và trách nhiệm quy định tại các khoản 1, 2 Điều này, khi kinh doanh theo phương thức thương mại điện tử, cơ sở kinh doanh thực phẩm có quyền và trách nhiệm sau đây:

- a) Tuân thủ quy định của pháp luật về giao dịch điện tử, pháp luật về thương mại điện tử, pháp luật về quảng cáo, pháp luật về bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng và quy định khác của pháp luật có liên quan;
 - b) Bảo đảm bảo mật thông tin của người mua theo quy định của pháp luật;
- c) Đăng tải đầy đủ thông tin về Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (nếu có), người đứng tên đăng ký lưu hành hoặc tự công bố sản phẩm theo quy định của Chính phủ;
- d) Tuân thủ quy định khác của Chính phủ về kinh doanh thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm theo phương thức thương mại điện tử.

Điều 9. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng thực phẩm

- 1. Người tiêu dùng thực phẩm có các quyền sau đây:
- a) Được cung cấp thông tin trung thực về an toàn thực phẩm, hướng dẫn sử dụng, vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, lựa chọn, sử dụng thực phẩm phù hợp; được cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn, cách phòng ngừa khi nhận được thông tin cảnh báo đối với thực phẩm;
- b) Yêu cầu tổ chức bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng bảo vệ quyền và lợi ích hợp pháp của mình theo quy định của pháp luật về bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng;
- c) Yêu cầu tổ chức, cá nhân, kinh doanh thực phẩm bảo vệ quyền lợi của mình theo quy định của pháp luật; được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật do sử dụng thực phẩm không an toàn gây ra.
- d) Kiến nghị, phản ánh, khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;
 - 2. Người tiêu dùng thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:
- a) Tuân thủ đầy đủ các quy định, hướng dẫn về an toàn thực phẩm của tổ chức, cá nhân, kinh doanh trong vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;
- b) Cung cấp thông tin khi phát hiện nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm, khai báo ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm với Ủy ban nhân dân nơi gần nhất, cơ sở khám bệnh, chữa bệnh, cơ quan nhà nước có thẩm quyền, tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm;
- c) Tuân thủ quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường trong quá trình sử dụng thực phẩm.

Điều 10. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân đứng tên đăng ký lưu hành sản phẩm và tự công bố

- 1. Chịu trách nhiệm toàn diện trước pháp luật về tính chính xác, hợp pháp, trung thực của tất cả các tài liệu trong hồ sơ đăng ký lưu hành sản phẩm hoặc tự công bố.
- 2. Bảo đảm an toàn, chất lượng thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm đúng với hồ sơ đặng ký lưu hành sản phẩm hoặc tự công bố.
- 3. Thông báo bằng văn bản cho cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền trong thời hạn 15 ngày kể từ ngày có quyết định thu hồi giấy đăng ký lưu hành sản phẩm hoặc tự công bố hoặc có quyết định thu hồi thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm tại bất kỳ nước nào trên thế giới.
- 4. Phối hợp chặt chẽ với cơ sở sản xuất thực phẩm thực hiện nghiên cứu hoặc cung cấp thêm thông tin liên quan đến thực phẩm đăng ký lưu hành hoặc tự công bố có thông tin hoặc bằng chứng liên quan đến an toàn và chất lượng của thực phẩm trong quá trình lưu hành theo yêu cầu của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.
 - 5. Chịu trách nhiệm về các vấn đề liên quan đến quyền sở hữu trí tuệ đối với thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm do cơ sở đứng tên đăng ký lưu hành và tự công bố.
 - 6. Thực hiện các trách nhiệm khác theo quy định của pháp luật có liên quan.

Chương III

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẨM AN TOÀN, CHẤT LƯỢNG ĐỐI VỚI THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU LÀM THỰC PHẨM, PHỤ GIA THỰC PHẨM, CHẤT HỖ TRỢ CHẾ BIẾN LÀM THỰC PHẨM

Điều 11. Điều kiện chung về bảo đảm an toàn, chất lượng đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm

- 1. Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm phải đáp ứng các quy định sau:
- a) Phải được cấp giấy đăng ký lưu hành hoặc tự công bố, trừ trường hợp được miễn theo quy định tại khoản 5 Điều 13 của Luật này;
- b) Bảo đảm đáp ứng chỉ tiêu về an toàn, chất lượng theo quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật tương ứng và quy định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền;
- c) Bảo đảm truy xuất được nguồn gốc theo quy định tại Điều 36 của Luật này;

- 2. Ngoài quy định tại khoản 1 Điều này, các thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm phải đáp ứng các quy định sau:
- a) Thực phẩm tươi sống, nguyên liệu làm thực phẩm từ thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật phải có giấy chứng nhận kiểm dịch/kiểm tra vệ sinh thú y. Giấy chứng nhận có đầy đủ các chỉ tiêu chứng nhận vệ sinh thú y theo quy định của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Môi trường;
- b) Thực phẩm biến đổi gen phải tuân thủ các quy định về bảo đảm an toàn đối với sức khỏe con người và môi trường theo quy định của Chính phủ;
- Thực phẩm đã qua chiếu xạ phải thuộc danh mục nhóm thực phẩm được phép chiếu xạ theo quy định của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Môi trường, Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Công Thương đối với thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý và tuân thủ các quy định pháp luật liên quan về chiếu xạ;
 - d) Vi chất dinh dưỡng bổ sung hoặc tăng cường trong thực phẩm không được vượt quá ngưỡng dung nạp tối đa theo quy định của Bộ trưởng Bộ Y tế;
 - đ) Phụ gia thực phẩm sử dụng trong kinh doanh thực phẩm phải thuộc danh mục được phép sử dụng trong kinh doanh thực phẩm và được quản lý, sử dụng theo quy định của Bộ trưởng Bộ Y tế;
 - e) Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm nhập khẩu phải được cấp "Thông báo kết quả xác nhận thực phẩm đạt yêu cầu nhập khẩu" đối với từng lô hàng của cơ quan kiểm tra được chỉ định theo quy định của Bộ trưởng Bộ quản lý ngành.

Điều 12. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

- 1. Sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.
- 2. Đáp ứng quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành và tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Điều 13. Hình thức, đối tượng cấp, gia hạn, thay đổi giấy đăng ký lưu hành hoặc tự công bố.

- 1. Hình thức đăng ký lưu hành, tự công bố:
- a) Cấp, gia hạn, thay đổi, bổ sung giấy đăng ký lưu hành;

- b) Tự công bố, thay đổi, bổ sung bản tự công bố.
- 2. Đối tượng được đứng tên đăng ký lưu hành hoặc tự công bố thực phẩm
- a) Cơ sở được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh thực phẩm được đứng tên đăng ký lưu hành thực phẩm;
- b) Cơ sở được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh thực phẩm, cơ sở tự công bố đủ điều kiện kinh doanh thực phẩm được đứng tên tự công bố thực phẩm.
- 3. Dựa trên việc phân tích yếu tố nguy cơ đối tượng phải đăng ký lưu hành, bao gồm:
 - a) Thực phẩm bảo vệ sức khỏe;
 - b) Thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt;
 - c) Sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi;
 - d) Thực phẩm bổ sung;
 - 4. Đối tượng phải thực hiện tự công bố, bao gồm:
- a) Thực phẩm đã chế biến bao gói sẵn không thuộc đối tượng quy định tại khoản 2 Điều này;
 - b) Phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm;
- c) Dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
 - 5. Các trường hợp miễn đăng ký giấy đăng ký lưu hành hoặc tự công bố:
- a) Đáp ứng nhu cầu cấp bách cho dịch bệnh, quốc phòng, an ninh, khắc phục hậu quả thiên tai, thảm họa;
- b) Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm chỉ để xuất khẩu, nguyên liệu làm thực phẩm để sản xuất để xuất khẩu;
- c) Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm nhập khẩu dùng trong các chương trình viện trợ, viện trợ nhân đạo;
- d) Làm mẫu kiểm nghiệm, nghiên cứu khoa học, tham gia trưng bày tại triển lãm, hội chợ;
 - đ) Các trường hợp khác theo yêu cầu của Chính phủ.
- 6. Các đối tượng đã được cấp giấy đăng ký lưu hành hoặc tự công bố nhưng có thay đổi phải thực hiện lại việc đăng ký lưu hành hoặc tự công bố:
- a) Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm đã được cấp giấy đăng ký lưu hành nhưng có thay đổi về thành phần, công thức, hàm lượng, nồng độ hoặc khối lượng các thành phần có tác dụng, dạng bào chế, công dụng, đối tượng, liều dùng, cơ sở sản xuất;

- b) Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến đã tự công bố có thay đổi về cơ sở sản xuất, tên và thành phần; dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm có thay đổi về cơ sở sản xuất.
- 7. Tùy từng thời kỳ phát triển kinh tế xã hội, Chính phủ xem xét, điều chỉnh các đối tượng phải đăng ký lưu hành hoặc tự công bố quy định tại khoản 3 và khoản 4 Điều này trên cơ sở đánh giá nguy cơ.

Điều 14. Quy định về lưu thông thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm

- 1. Các loại thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm được phép lưu thông trên thị trường bao gồm:
- a) Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm đã được cấp giấy đăng ký lưu hành hoặc tự công bố;
- b) Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm thuộc trường hợp được miễn đăng ký lưu hành hoặc tự công bố theo quy định tại khoản 5 Điều 13 của Luật này;
- c) Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm sản xuất trong nước được phép tiếp tục lưu hành đến hết hạn dùng trong trường hợp được sản xuất trước ngày giấy đăng ký lưu hành hoặc bản tự công bố hết thời hạn hiệu lực;
- d) Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm nhập khẩu được phép tiếp tục lưu hành đến hết hạn dùng trong trường hợp được giao hàng tại cảng đi của nước xuất khẩu trước ngày giấy đăng ký lưu hành hoặc bản tự công bố hết thời hạn hiệu lực;
- đ) Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm sản xuất trong nước hoặc nhập khẩu trước ngày giấy đăng ký lưu hành hoặc bản tự công bố bị thu hồi theo quy định tại khoản 1 Điều 16 của Luật này trừ trường hợp thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bị thu hồi quy định tại Điều 37 của Luật này.

Điều 15. Hồ sơ, thủ tục đăng ký lưu hành hoặc tự công bố thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm; phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; thời hạn hiệu lực của giấy đăng ký lưu hành hoặc bản tự công bố

1. Chính phủ quy định cụ thể hồ sơ, thủ tục đăng ký, gia hạn và thay đổi, bổ sung giấy đăng ký lưu hành hoặc tự công bố, thay đổi bổ sung bản tự công bố đối với các đối tượng quy định tại khoản 3 và khoản 4 Điều 13 của Luật này.

2. Thời hạn hiệu lực của giấy đăng ký lưu hành hoặc bản tự công bố là 05 năm.

Điều 16. Thu hồi giấy đăng ký lưu hành hoặc hủy bỏ bản tự công bố

- 1. Giấy đăng ký lưu hành và bản tự công bố thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bị thu hồi trong trường hợp sau đây:
 - a) Do vi phạm chất lượng;
- b) Giấy đăng ký lưu hành sản phẩm được cấp sai thẩm quyền; đăng tải thông tin tự công bố sai thẩm quyền;
- c) Bị cơ quan có thẩm quyền của nước ngoài thu hồi giấy đăng ký lưu hành tại nước sở tại;
- d) Giấy đăng ký lưu hành thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm được cấp dựa trên hồ sơ giả mạo; thông tin bản tự công bố thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm đăng tải dựa trên hồ sơ giả mạo;
- đ) Một trong các giấy bị cơ quan có thẩm quyền của nước ngoài thu hồi mà giấy đó là căn cứ để tổ chức, cá nhân tự công bố hoặc cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy đăng ký lưu hành tại Việt Nam;
- e) Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm được sản xuất không đúng địa chỉ theo hồ sơ đăng ký hoặc tự công bố;
- g) Nhãn hiệu hàng hóa của sản phẩm bị các cơ quan nhà nước có thẩm quyền kết luận vi phạm quyền sở hữu trí tuệ;
- h) Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm được Tổ chức Y tế Thế giới, cơ quan quản lý có thẩm quyền của Việt Nam hoặc nước xuất xứ của thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm khuyến cáo không an toàn cho người sử dụng;
- i) Thay đổi địa điểm cơ sở đứng tên đăng ký lưu hành hoặc tự công bố mà không thông báo với cơ quan tiếp nhận bản tự công bố/đăng ký lưu hành;
- k) Cơ sở kinh doanh thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm tự đề nghị thu hồi giấy đăng ký lưu hành hoặc gỡ bỏ thông tin tự công bố thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm tại Việt Nam;
- m) Khi có kết luận của cơ quan nhà nước có thẩm quyền về thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm là hàng giả, hàng chứa chất cấm.
- 2. Bộ trưởng Bộ Y tế quy định chi tiết hồ sơ, thủ tục thu hồi giấy đăng ký lưu hành sản phẩm; gỡ bỏ thông tin sản phẩm đăng tải trên trang thông tin điện tử của cơ quan quản lý tiếp nhận hồ sơ tự công bố sản phẩm.

ĐIỀU KIỆN CỦA CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU LÀM THỰC PHẨM, PHỤ GIA THỰC PHẨM, CHẤT HỖ TRỢ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Điều 17. Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm

- 1. Cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm bổ sung và các cơ sở sản xuất thực phẩm được đánh giá có nguy cơ cao phải có địa điểm, khu vực sơ chế, chế biến, sản xuất, bảo quản, hệ thống phụ trợ, nước, thiết bị, máy móc sản xuất, kiểm tra chất lượng, hệ thống chất lượng, tài liệu chuyên môn kỹ thuật và nhân sự đáp ứng một trong các nguyên tắc, tiêu chuẩn sau: Thực hành tốt sản xuất thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm (GMP); Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP); Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO; Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS); Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC); Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC) hoặc tương đương.
 - 2. Cơ sở sản xuất, trừ cơ sở quy định tại khoản 1 Điều này phải có địa điểm, diện tích thích hợp, khu vực sơ chế, chế biến, sản xuất, bảo quản, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm; có đủ phương tiện, thiết bị, dụng cụ phù hợp để vệ sinh, khử trùng, xử lý nguyên liệu và sản xuất thực phẩm; có phương tiện bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt; có đủ nước sạch dùng cho mục đích sinh hoạt; có hệ thống xử lý chất thải; duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm;
 - 3. Cơ sở bán buôn, bán lẻ phải có địa điểm, khu vực bảo quản đảm bảo ngăn ngừa các tác động xấu của môi trường, tránh xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại, đảm bảo vệ sinh; phải có thiết bị, dụng cụ, phương tiện chuyên dụng để bảo quản và vận chuyển; hệ thống chất lượng, tài liệu chuyên môn kỹ thuật và nhân sư phù hợp.
 - 4. Cơ sở nhập khẩu, vận chuyển, bảo quản, chế biến bao gói sẵn phải có địa điểm, diện tích thích hợp, kho bảo quản, duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, phương tiện vận chuyển bảo đảm điều kiện bảo quản theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm.
 - 5. Cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống phải có địa điểm nuôi trồng, khu vực canh tác, đất canh tác; tuân thủ các quy định về giống cây trồng, giống vật nuôi, phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng,

chất tăng trọng, chất phát dục, chất bảo quản thực phẩm và các chất khác có liên quan đến an toàn thực phẩm; nguồn nước, đánh bắt, sơ chế, chế biến, bảo quản đảm bảo vệ sinh, an toàn; có hệ thống xử lý chất thải; có dụng cụ, phương tiện, nhân sự phù hợp.

- 6. Cơ sở bắn lẻ thực phẩm tươi sống phải có các điều kiện bảo đảm an toàn đối với dụng cụ bao gói chứa đựng thực phẩm, bảo quản thực phẩm, đáp ứng điều kiện về vận chuyển và duy trì vệ sinh nơi bán lẻ.
- 7. Cơ sở sơ chế, chế biến phải có địa điểm, khu vực sơ chế, chế biến, phương tiện bảo quản, nước sạch dùng cho mục đích sinh hoạt, dụng cụ, thiết bị chế biến; dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín; phương tiện vận chuyển không làm ô nhiễm thực phẩm và phải bảo đảm điều kiện bảo quản trong suốt quá trình vận chuyển thực phẩm; có bộ phận kiểm soát chất lượng nội bộ.
 - 8. Cơ sở sản xuất thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải đáp ứng khoản 2 Điều này và tuân thủ các điều kiện về bảo đảm an toàn đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với với thực phẩm.
 - 9. Cơ sở kinh doanh, trừ cơ sở sản xuất thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải có địa điểm, thiết bị, dụng cụ và nhân sự phù hợp.
 - 10. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống phải có địa điểm, khu vực sơ chế, chế biến, khu vực nhà ăn, phương tiện bảo quản, thiết bị, dụng cụ, phương tiện vận chuyển và nhân sự phù hợp.

Điều 18. Cấp, gia hạn, thay đổi, bổ sung giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

- 1. Hình thức cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:
- a) Cấp giấy chứng nhận;
- b) Gia hạn giấy chứng nhận;
- c) Thay đổi, bổ sung giấy chứng nhận;
- 2. Dựa trên việc phân tích yếu tố nguy, cơ sở được cấp giấy chứng nhận bao gồm:
 - a) Cơ sở sản xuất thực phẩm quy định tại khoản 1 Điều 17 Luật này;
- b) Cơ sở sản xuất phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, vi chất dinh dưỡng;
 - c) Bếp ăn tập thể và cơ sở cung cấp xuất ăn sẵn;
 - đ) Cơ sở khác theo quy định của Chính phủ.

Điều 19. Tự công bố cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

- 1. Đối tượng thực hiện tự công bố đủ điều kiện an toàn thực phẩm
- a) Cơ sở sơ chế nhỏ lẻ;
- b) Cơ sở kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ;
- c) Nhà hàng trong khách sạn;
- d) Kinh doanh dịch vụ ăn uống lưu động;
- đ) Kinh doanh thức ăn đường phố và lưu động;
- e) Sản xuất, kinh doanh dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;
- g) Các cơ sở sản xuất thực phẩm có nguy cơ thấp theo quy định của Chính phủ;
 - h) Cơ sở có sự thay đổi so với thông tin đã tự công bố.
- 2. Tùy từng thời kỳ phát triển kinh tế-xã hội, Chính phủ xem xét, điều chỉnh các trường hợp phải cấp giấy chứng nhận hoặc tự công bố tại khoản 1 Điều này.
- Điều 20. Hồ sơ, thủ tục cấp, gia hạn, thay đổi, bổ sung giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, tự công bố cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
- 1. Chính phủ quy định cụ thể hồ sơ, thủ tục cấp, gia hạn, thay đổi, bổ sung giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và tự công bố cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
- 2. Thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và tự công bố cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm là 03 năm.
- Điều 21. Thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, gỡ bỏ thông tin về cơ sở tự công bố đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã đăng tải trên trang thông tin điện tử của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.
 - 1. Các trường hợp thu hồi, gỡ bỏ thông tin:
- a) Chấm dứt hoạt động kinh doanh thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm; phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm;
- b) Không đáp ứng một trong các điều kiện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc tự công bố cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm quy định tại Điều 17 Luật này;

- c) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được cấp hoặc thông tin của cơ sở tự công bố đủ điều kiện an toàn thực phẩm không đúng thẩm quyền hoặc có nội dung trái pháp luật.
- 2. Chính phủ quy định chi tiết về hồ sơ, trình tự, thủ tục thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, gỡ bỏ hồ sơ tự công bố cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Tradition of the state of the s

Chương V

NHẬP KHẨU VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU LÀM THỰC PHẨM, PHỤ GIA THỰC PHẨM, CHẤT HỖ TRỢ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Mục 1. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẨM CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU LÀM THỰC PHẨM, PHỤ GIA THỰC PHẨM, CHẤT HỖ TRỢ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM NHẬP KHẦU

- Điều 22. Kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm nhập khẩu
- 1. Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm nhập khẩu phải được kiểm tra nhà nước, trừ một số trường hợp được miễn kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm.
- 2. Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm nhập khẩu từ nước có ký kết điều ước quốc tế với Việt Nam về thừa nhận lẫn nhau đối với hoạt động chứng nhận an toàn thực phẩm được áp dụng chế độ kiểm tra giảm, trừ trường hợp có cảnh báo hoặc phát hiện có dấu hiệu vi phạm các quy định của pháp luật Việt Nam về an toàn thực phẩm.
- 3. Chính phủ quy định cụ thể việc miễn kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với một số thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm nhập khẩu.
- Điều 23. Phương thức và trình tự, thủ tục kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm nhập khẩu
- 1. Việc kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm nhập khẩu được thực hiện theo một trong 03 phương thức:
 - a) Kiểm tra chặt;
 - b) Kiểm tra thông thường;

- c) Kiểm tra giảm.
- 2. Chính phủ quy định cụ thể trình tự, thủ tục:
- a) Kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm nhập khẩu;
- b) Kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm nhập khẩu tại nước xuất khẩu vào Việt Nam theo điều ước quốc tế mà Việt Nam là thành viên;
- c) Việc áp dụng phương thức kiểm tra nhà nước về chất lượng, an toàn thực phẩm nhập khẩu theo mức độ nguy cơ an toàn thực phẩm và việc chuyển đổi giữa các phương thức kiểm tra.

Mục 2. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẨM AN TOÀN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU LÀM THỰC PHẨM XUẤT KHẦU

Điều 24. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm xuất khẩu

- 1. Đáp ứng các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của Việt Nam.
- 2. Phù hợp với quy định về an toàn thực phẩm của nước nhập khẩu theo hợp đồng hoặc điều ước quốc tế, thỏa thuận quốc tế thừa nhận lẫn nhau về kết quả đánh giá sự phù hợp với quốc gia, vùng lãnh thổ có liên quan.
- Điều 25. Chứng nhận đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm xuất khẩu
- 1. Cơ quan nhà nước có thẩm quyền của Việt Nam cấp giấy chứng nhận lưu hành tự do, chứng nhận y tế, chứng nhận nguồn gốc, xuất xứ hoặc giấy chứng nhận khác có liên quan đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm xuất khẩu trong trường hợp có yêu cầu của nước nhập khẩu.
- 2. Chính phủ quy định hồ sơ, thủ tục cấp các loại giấy chứng nhận đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm xuất khẩu.

Chương VI

QUẢNG CÁO THỰC PHẨM, GHI NHÃN THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU LÀM THỰC PHẨM, PHỤ GIA THỰC PHẨM, CHẤT HỖ TRỢ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Điều 26. Quảng cáo thực phẩm

- 1. Việc quảng cáo thực phẩm do tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm hoặc người kinh doanh dịch vụ quảng cáo thực hiện theo quy định của pháp luật về quảng cáo.
- 2. Chính phủ quy định cụ thể loại thực phẩm phải đăng ký nội dung quảng cáo dựa trên đánh giá nguy cơ về thực phẩm; thẩm quyền, trình tự, thủ tục cấp, thu hồi giấy xác nhận nội dung quảng cáo.

Điều 27. Ghi nhãn thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm

- 1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm tại Việt Nam phải thực hiện việc ghi nhãn thực phẩm theo quy định của pháp luật về ghi nhãn hàng hóa.
- 2. Bộ trưởng Bộ Y tế quy định chi tiết việc ghi nhãn thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm cảnh báo dinh dưỡng; tờ hướng dẫn sử dụng; quyết định việc thay đổi hạn dùng của thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm đã ghi trên nhãn trong trường hợp vì lý do quốc phòng, an ninh, phòng, chống dịch bệnh, khắc phục hậu quả thiên tai, thảm họa.
- 3. Căn cứ điều kiện kinh tế xã hội trong từng thời kỳ, Chính phủ quy định cụ thể nhãn bao bì ngoài của thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm phải được in mã vạch (Barcode), mã QR, mã DataMatrix hoặc các hình thức in mã khác theo quy định của pháp luật có liên quan trên bao bì ngoài của thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm của các cơ sở sản xuất nhằm quản lý, nhận diện, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm lưu hành trên thị trường.

Chương VII

KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU LÀM THỰC PHẨM, PHỤ GIANTHỰC PHẨM, CHẤT HỖ TRỢ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Điều 28. Yêu cầu đối với cơ sở kiểm nghiệm

- 1. Điều kiên cơ sở:
- a) Đặng ký lĩnh vực hoạt động phù hợp theo quy định của pháp luật và có hệ thống quản lý phòng kiểm nghiệm đạt theo tiêu chuẩn Việt Nam hoặc của quốc tế.
- b) Phòng kiểm tra chất lượng của các cơ sở sản xuất được chứng nhận tiêu chuẩn ISO hoặc tương đương;
 - 2. Cơ sở kiểm nghiệm thực hiện các hoạt động sau:
- a) Phục vụ cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm: giám sát, thanh, kiểm tra, xử lý ngộ độc và các hoạt động khác theo yêu cầu của cơ quan quản lý, trừ cơ sở kiểm nghiệm được quy định tại điểm b khoản 1 Điều này;
 - b) Phục vụ hoạt động đăng ký lưu hành và tự công bố;
- c) Theo nhu cầu của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm hoặc tổ chức, cá nhân khác có liên quan
- 3. Trách nhiệm của các cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm thực hiện theo quy định của pháp luật về chất lượng sản phẩm hàng hóa và chịu trách nhiệm về kết quả thử nghiệm và kết luận đạt hay không đạt theo từng chỉ tiêu và kết luận chung đối với mẫu thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến.
- 4. Cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến quy định tại điểm a khoản 1 Điều này được thực hiện các hoạt động quy định tại khoản 2 Điều này; cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm quy định tại điểm b khoản 1 Điều này được thực hiện hoạt động quy định tại khoản b khoản 2 Điều này đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm do cơ sở tự sản xuất.
- 5. Bộ trưởng Bộ Y tế quy định việc lấy mẫu và tần suất lấy mẫu để kiểm soát an toàn, chất lượng thực phẩm của cơ sở kiểm nghiệm quy định tại điểm a, b khoản 1 Điều này và các nội dung khác tại Điều này.

Điều 29. Nguyên tắc giải quyết tranh chấp kết quả kiểm nghiệm

- 1. Cơ quan có thẩm quyền giải quyết tranh chấp chỉ định cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng để thực hiện kiểm nghiệm về nội dung tranh chấp. Kết quả kiểm nghiệm của cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng được sử dụng là kết luận cuối cùng giải quyết tranh chấp về an toàn thực phẩm.
- 2. Cơ sở kiểm nghiệm được chỉ định làm kiểm chứng là cơ sở kiểm nghiệm của Nhà nước, có đủ điều kiện theo quy định tại điểm a khoản 1 Điều 28 Luật này.

Điều 30. Chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm

- 1. Chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm để kiểm tra, thanh tra do cơ quan quyết định việc kiểm tra, thanh tra chi trả.
- 2. Căn cứ kết quả kiểm nghiệm, cơ quan ra quyết định kiểm tra, thanh tra, kết luận tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm vi phạm quy định của pháp luật về chất lượng, an toàn thực phẩm thì tổ chức, cá nhân đó phải hoàn trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm cho cơ quan kiểm tra, thanh tra.
 - 3. Tổ chức, cá nhân có yêu cầu lấy mẫu và kiểm nghiệm thực phẩm phải tự chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm.
 - 4. Chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm trong tranh chấp, khiếu nại về chất lượng, an toàn thực phẩm do người khởi kiện, khiếu nại chi trả. Trường hợp kết quả kiểm nghiệm khẳng định tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm vi phạm quy định về chất lượng, an toàn thực phẩm thì tổ chức, cá nhân đó phải hoàn trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm cho người khởi kiện, khiếu nại.

CHUONG VIII

PHÂN TÍCH VÀ QUẨN LÝ NGUY CƠ VÀ KHẮC PHỤC SỰ CỐ ĐỐI VỚI THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU LÀM THỰC PHẨM, PHỤ GIA THỰC PHẨM, CHẤT HỖ TRỢ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Điều 31. Hoạt động phân tích nguy cơ

- 1. Hoạt động phân tích nguy cơ bao gồm đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ.
 - 2. Việc đánh giá nguy cơ bao gồm:
- a) Điều tra, thử nghiệm để xác định các tác nhân sinh học, hóa học và các tác nhân khác có khả năng gây ra những ảnh hưởng có hại cho sức khoẻ và có thể có trong một loại thực phẩm hoặc một nhóm thực phẩm cụ thể.
- b) Ước tính nguy cơ về xác suất xảy ra và mức độ nghiêm trọng của các ảnh hưởng có hại đến sức khỏe cộng đồng.

- 3. Việc quản lý nguy cơ bao gồm:
- a) Quá trình triển khai các quyết định bởi cơ quan quản lý dựa trên cơ sở đánh giá nguy cơ để lựa chọn các giải pháp phù hợp cải thiện an toàn vệ sinh thực phẩm;
- b) Thực hiện các giải pháp hạn chế nguy cơ trong từng công đoạn của chuỗi cung cấp;
 - c) Kiểm soát, phối hợp nhằm hạn chế nguy cơ trong kinh doanh.
 - 4. Việc truyền thông về nguy cơ bao gồm:
- a) Cung cấp thông tin về các biện pháp phòng tránh khi xảy ra các vụ ngộ độc, bệnh truyền qua thực phẩm do thực phẩm mất an toàn gây ra;
- b) Thông báo, dự báo nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; xây dựng hệ thống thông tin cảnh báo nguy cơ đối với an toàn thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm.
- 5. Chính phủ quy định việc thực hiện, quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ.

Điều 32. Phân loại và quản lý theo nhóm nguy cơ

- 1. Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm phải được phân loại theo một trong 3 nhóm nguy cơ:
 - a) Nguy cơ cao;
 - b) Nguyên cơ trung bình;
 - c) Nguy cơ thấp.
- 2. Các Bộ được phân công quản lý nhà nước liên quan xác định danh mục thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc phạm vi quản lý theo 03 nhóm nguy cơ.
- 3. Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về nguyên tắc, tiêu chí để xác định các nhóm nguy cơ theo quy định tại khoản 1 Điều này; ban hành danh mục thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm theo 03 nhóm nguy cơ trên cơ sở đề xuất của các Bộ.
- 4. Chính phủ quy định chi tiết việc quản lý và tần suất kiểm tra theo nhóm nguy cơ.

Điều 33. Trách nhiệm thực hiện phân tích nguy cơ

1. Bộ Công Thương, Bộ Nông nghiệp và Môi trường và Bộ Y tế tổ chức việc phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 31 và Điều 32 của Luật này và đề xuất Chính phủ thay đổi quy định quản lý phù hợp theo kết quả phân tích nguy cơ.

2. Bộ Y tế chủ trì phối hợp với các Bộ liên quan thực hiện đánh giá nguy cơ, quản lý và truyền thông nguy cơ.

Điều 34. Phòng ngừa, ngăn chặn sự cố

- 1. Tổ chức, cá nhân phát hiện dấu hiệu liên quan đến sự cố về chất lượng, an toàn thực phẩm có trách nhiệm thông báo ngay cho cơ quan chức năng nơi gần nhất hoặc cơ quan nhà nước có thẩm quyền để có biện pháp ngăn chặn kịp thời.
- 2. Các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về chất lượng, an toàn bao gồm:
- a) Bảo đảm an toàn trong quá trình sản xuất, bảo quản, vận chuyển, lưu thống, phân phối và sử dụng;
- b) Giáo dục, tuyên truyền, phổ biến kiến thức và thực hành cho tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng;
- c) Chủ động giám sát mối nguy và xây dựng, vận hành hiệu quả hệ thống cảnh báo nhanh về an toàn thực phẩm;
 - d) Phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm;
- c) Kiểm tra, thanh tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
 - đ) Điều tra, khảo sát và lưu trữ các số liệu về an toàn thực phẩm.
- 3. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố trong phạm vi quản lý.
- 4. Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Môi trường, Bộ Công Thương tổ chức thực hiện chương trình giám sát, phòng ngừa, ngăn chặn sự cố an toàn thực phẩm; tổ chức thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn đối với những sự cố về an toàn thực phẩm ở nước ngoài có nguy cơ ảnh hưởng đến Việt Nam thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.
- 5. Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với các bộ, ngành có liên quan xây dựng hệ thống cảnh báo sự cố an toàn thực phẩm.

Điều 35. Khắc phục sự cố

- 1. Tổ chức, cá nhân phát hiện sự cố về chất lượng, an toàn thực phẩm xảy ra trong nước hoặc nước ngoài nhưng có ảnh hưởng tới Việt Nam phải khai báo với cơ quan chức năng nơi gần nhất hoặc Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Môi trường, Bộ Công Thương để có biện pháp khắc phục kịp thời.
 - 2. Các biện pháp khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm bao gồm:
 - a) Phát hiện, cấp cứu, điều trị kịp thời cho người bị ngộ độc thực phẩm,

bệnh truyền qua thực phẩm hoặc các tình huống khác phát sinh từ thực phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người;

- b) Điều tra vụ ngộ độc thực phẩm, xác định nguyên nhân gây ngộ độc, bệnh truyền qua thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc, truyền bệnh;
- c) Đình chỉ sản xuất, kinh doanh; thu hồi và xử lý thực phẩm gây ngộ độc, truyền bệnh đang lưu thông trên thị trường;
- d) Thông báo ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân có liên quan;
- đ) Thực hiện các biện pháp phòng ngừa nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.
- 3. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện các biện pháp khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương.
 - 4. Bộ trưởng Bộ Y tế có trách nhiệm:
 - a) Quy định cụ thể việc khai báo sự cố về an toàn thực phẩm;
- b) Chủ trì, phối hợp với các Bộ có liên quan tổ chức thực hiện các biện pháp ngăn chặn sự cố về chất lượng, an toàn thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm xảy ra ở nước ngoài có nguy cơ ảnh hưởng tới Việt Nam.
- 5. Tổ chức, cá nhân cung cấp thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm mà gây ngộ độc phải chịu toàn bộ chi phí điều trị cho người bị ngộ độc và bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật về dân sự.

Điều 36. Truy xuất nguồn gốc

- 1. Việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm do tổ chức, cá nhân kinh doanh thực hiện trong các trường hợp sau đây:
 - a) Cơ quan nhà nước có thẩm quyền yêu cầu;
- b) Khi phát hiện thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm do mình kinh doanh không bảo đảm chất lượng, an toàn;
- c) Khi người tiêu dùng có nhu cầu truy xuất nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm.
- 2. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực hiện việc truy xuất nguồn gốc đối với thực phẩm nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế

biến thực phẩm không bảo đảm chất lượng, an toàn phải thực hiện các việc sau đây:

- a) Xác định, thông báo lô thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm không bảo đảm chất lượng, an toàn;
- b) Yêu cầu các đại lý kinh doanh thực phẩm báo cáo số lượng sản phẩm của lô thực phẩm không bảo đảm an toàn, tồn kho thực tế và đang lưu thông trên thị trường;
- c) Tổng hợp, báo cáo cơ quan nhà nước có thẩm quyền về kế hoạch thu hồi và biện pháp xử lý.
- 3. Cơ quan nhà nước có thẩm quyền có trách nhiệm kiểm tra, giám sát việc thực hiện truy xuất nguồn gốc đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm không bảo đảm chất lượng, an toàn.

Điều 37. Thu hồi và xử lý đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm không bảo đảm an toàn

Bộ trưởng các Bộ được phân công quản lý nhà nước liên quan quy định cụ thể việc thu hồi và xử lý đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm không bảo đảm chất lượng, an toàn.

Việc tiêu hủy đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm không bảo đảm chất lượng, an toàn chỉ được thực hiện tại các cơ sở xử lý chất thải có giấy phép môi trường phù hợp.

Điều 38. Tạm dừng tiếp nhận, giải quyết hồ sơ đăng ký lưu hành và tự công bố

Cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền tạm dừng tiếp nhận, giải quyết và đăng tải hồ sơ đăng ký lưu hành và tự công bố của tổ chức, cá nhân vi phạm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm cho đến khi có quyết định xử lý vi phạm của cơ quan, người có thẩm quyền và tổ chức, cá nhân chấp hành xong quyết định xử lý.

Hết thời hạn tạm dừng tiếp nhận hồ sơ, sau khi tổ chức, cá nhân đã khắc phục đầy đủ các vi phạm và có báo cáo, cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền sẽ tiếp tục xem xét, giải quyết, tiếp nhận hồ sơ đăng ký lưu hành sản phẩm và tự công bố.

Chương IX THÔNG TIN, GIÁO DỤC, TRUYỀN THÔNG

VÈ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 39. Mục đích, yêu cầu của thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm \nearrow

- 1. Thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm nhằm nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm, thay đổi hành vi, phong tục, tập quán sản xuất, kinh doanh, sinh hoạt, ăn uống lạc hậu, gây mất an toàn thực phẩm, góp phần bảo vệ sức khỏe, tính mạng con người; đạo đức kinh doanh, ý thức trách nhiệm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh với sức khỏe, tính mạng của người tiêu dùng thực phẩm.
- 2. Việc cung cấp thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm phải bảo đảm các yêu cầu sau đây:
 - a) Chính xác, kịp thời, rõ ràng, đơn giản, thiết thực;
- b) Phù hợp với truyền thống, văn hoá, bản sắc dân tộc, tôn giáo, đạo đức xã hội, tín ngưỡng và phong tục tập quán;
 - c) Phù hợp với từng loại đối tượng được tuyên truyền.

Điều 40. Nội dung thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

- 1. Thông tin, tuyên truyền, phổ biến kiến thức, pháp luật về an toàn thực phẩm.
- 2. Nguyên nhân, cách nhận biết nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm và các biện pháp phòng, chống sự cố về an toàn thực phẩm.
- 3. Thông tin về các điển hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo đảm an toàn; việc thu hồi thực phẩm không bảo đảm an toàn, xử lý đối với cơ sở vi phạm nghiêm trọng pháp luật về an toàn thực phẩm.

Điều 41. Đối tượng tiếp cận thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

- 1. Tổ chức, cá nhân được quyền tiếp cận thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm.
- 2. Ưu tiên tiếp cận thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm cho các đối tượng sau đây:
 - a) Người tiêu dùng thực phẩm;
- b) Người quản lý, điều hành các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

c) Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống, sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ; người dân khu vực có điều kiện kinh tế - xã hội đặc biệt khó khăn.

Điều 42. Hình thức thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

- 1. Thực hiện thông qua các cơ quan nhà nước có thẩm quyền về an toàn thực phẩm.
 - 2. Thông qua các phương tiện thông tin đại chúng.
- 3. Lồng ghép trong việc giảng dạy, học tập tại các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân.
- 4. Thông qua hoạt động văn hóa, sinh hoạt cộng đồng, sinh hoạt của các đoàn thể, tổ chức xã hội và các loại hình văn hoá quần chúng khác.
 - 5. Thông qua điểm hỏi đáp về an toàn thực phẩm tại các Bộ quản lý ngành.

Điều 43. Trách nhiệm trong thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

- 1. Cơ quan, tổ chức, đơn vị trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình có trách nhiệm thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm.
- 2. Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ quản lý ngành và Thủ trưởng cơ quan ngang bộ có liên quan có trách nhiệm chỉ đạo các cơ quan hữu quan cung cấp chính xác và khoa học các thông tin về an toàn thực phẩm; kịp thời phản hồi thông tin không đúng sự thật về an toàn thực phẩm.
- 3. Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch có trách nhiệm chỉ đạo các cơ quan thông tin đại chúng, các đơn vị hoạt động trong lĩnh vực thông tin, truyền thông thường xuyên thông tin, truyền thông về an toàn thực phẩm, lồng ghép chương trình thông tin, truyền thông về an toàn thực phẩm với các chương trình thông tin, truyền thông khác.
- 4. Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo có trách nhiệm chủ trì, phối hợp với Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ quản lý ngành và Thủ trưởng cơ quan ngang bộ có liên quan xây dựng nội dung giáo dục an toàn thực phẩm kết hợp với các nội dung giáo dục khác.
- 5. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện công tác thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm cho nhân dân trên địa bàn.

- 6. Các cơ quan thông tin đại chúng có trách nhiệm ưu tiên về thời điểm, thời lượng phát sóng để thông tin, truyền thông về an toàn thực phẩm trên đài phát thanh, đài truyền hình; dung lượng và vị trí đăng trên báo in, báo hình, báo điện tử theo quy định của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch. Việc thông tin, truyền thông về an toàn thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng không thu phí, trừ trường hợp thực hiện theo hợp đồng riêng với chương trình, dự án hoặc do tổ chức, cá nhân trong nước, tổ chức, cá nhân nước ngoài tài trơ.
- 7. Mặt trận Tổ quốc Việt Nam, các đoàn thể, tổ chức xã hội có trách nhiệm thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm thuộc phạm vi trách nhiệm của mình.

Chương X QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ THỰC PHẨM

Điều 44. Trách nhiệm quản lý nhà nước về thực phẩm

- 1. Chính phủ thống nhất quản lý nhà nước về thực phẩm và quy định cụ thể trách nhiệm quản lý nhà nước về thực phẩm của các Bộ, Ủy ban nhân dân các cấp.
- 2. Bộ Y tế chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện quản lý nhà nước về thực phẩm.
- 3. Bộ Nông nghiệp và Môi trường, Bộ Công Thương, Bộ Công an, Bộ Văn hóa Thể thao du lịch, Bộ Khoa học và Công nghệ <u>và các Bộ có liên quan</u> có trách nhiêm phối hợp với Bô Y tế thực hiên quản lý nhà nước về thực phẩm.
- 4. Ủy ban nhân dân các cấp thực hiện quản lý nhà nước về thực phẩm trong phạm vi địa phương.

Điều 45. Trách nhiệm kiểm tra thực phẩm

- 1. Các Bộ được phân công quản lý nhà nước về thực phẩm tổ chức, thực hiện việc kiểm tra an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm theo quy định của Luật này.
- 2. Ủy ban nhân dân các cấp tổ chức, thực hiện việc kiểm tra thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm trong phạm vi địa phương.
- 3. Trong trường hợp kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm có liên quan đến phạm vi quản lý của nhiều ngành hoặc địa phương, cơ quan chủ trì thực hiện kiểm tra có trách nhiệm phối hợp với các Bộ, cơ quan ngang bộ, Ủy ban nhân dân cấp tính có liên quan để thực hiện.

- 4. Các Bộ được phân công quản lý nhà nước về thực phẩm quy định cụ thể về hoạt động kiểm tra thực phẩm trong phạm vi quản lý nhà nước được phân công.
- 5. Chính phủ quy định cụ thể quyền hạn và nhiệm vụ của cơ quan quản lý an toàn thực phẩm trong hoạt động kiểm tra chuyên ngành.

Điều 46. Nguyên tắc kiểm tra thực phẩm

- 1. Tuân thủ theo pháp luật và đảm bảo khách quan, công khai, minh bạch, kịp thời, chính xác, không phân biệt đối xử;
- 2. Không chồng chéo, trùng lặp với hoạt động thanh tra của cơ quan thanh tra có thẩm quyền; và hoạt động kiểm tra chuyên ngành của cơ quan có thẩm quyền kiểm tra chuyên ngành khác.
- 3. Bảo đảm sự phối hợp với các cơ quan liên quan; không gây cản trở, sách nhiễu đến hoạt động bình thường của đối tượng kiểm tra chuyên ngành.
- 4. Thẩm quyền kiểm tra được xác định trên cơ sở nguyên tắc của hoạt động quản lý nhà nước theo ngành, lĩnh vực và theo địa bàn, lãnh thổ; bảo đảm sự phối hợp với các cơ quan liên quan;
- 6. Bảo vệ bí mật thông tin, tài liệu, kết quả kiểm tra liên quan đến cơ quan, tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm được kiểm tra khi chưa có kết luận chính thức;
- 7. Chịu trách nhiệm trước pháp luật về kết quả kiểm tra, kết luận có liên quan.
- 8. Không được thực hiện các hành vi bị nghiêm cấm trong hoạt động kiểm tra theo quy định của Chính phủ về hoạt động kiểm tra chuyên ngành.

Điều 47. Hình thức, thời hạn kiểm tra thực phẩm

- 1. Hình thức kiểm tra thực phẩm thực hiện bằng hình thức kiểm tra theo kế hoạch hoặc kiểm tra đột xuất; Việc tiến hành kiểm tra chuyên ngành an toàn thực phẩm được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến từ xa dựa trên dữ liệu điện tử.
- 2. Thời hạn, trình tự, thủ tục, tần suất kiểm tra thực phẩm thực hiện theo quy định của Chính phủ về hoạt động kiểm tra chuyên ngành.

Điều 48. Nhiệm vụ, quyền hạn của Đoàn kiểm tra thực phẩm

1. Yêu cầu đối tượng kiểm tra cung cấp thông tin, hồ sơ, tài liệu, sản phẩm, hàng hóa, lấy mẫu kiểm nghiệm, niêm phong hàng hóa, tạm dừng bán thực phẩm vi phạm quy định về ghi nhãn, chất lượng, an toàn, tạm dừng quảng cáo vi phạm để phục vụ công tác kiểm tra an toàn thực phẩm.

- 2. Trong quá trình kiểm tra an toàn thực phẩm, Đoàn kiểm tra có những nhiệm vụ, quyền hạn sau đây:
- a) Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm xuất trình các tài liệu liên quan và xử lý vi phạm trong quá trình kiểm tra theo quy định tại Điều 30 và Điều 40 của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; cung cấp bản sao các tài liệu quy định tại khoản này khi cần thiết;
 - b) Lấy mẫu để kiểm nghiệm khi cần thiết;
- c) Niêm phong thực phẩm, tạm dừng bán thực phẩm không phù hợp, tạm dừng quảng cáo thực phẩm có nội dung không phù hợp trong quá trình kiểm tra trên thị trường và phải báo cáo cơ quan quản lý an toàn thực phẩm trong thời hạn không quá 24 giờ, kể từ khi niêm phong thực phẩm, tạm dừng bán thực phẩm không phù hợp, tạm dừng quảng cáo;
 - d) Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không phù hợp với tiêu chuẩn đã công bố áp dụng, quy chuẩn kỹ thuật, quy định về điều kiện tương ứng có biện pháp khắc phục, sửa chữa;
 - đ) Kiến nghị cơ quan quản lý an toàn thực phẩm xử lý theo thẩm quyền quy định tại Điều 44 của Luật này. Kiến nghị người đứng đầu cơ quan, cơ quan đơn vị có thẩm quyền kiểm tra chuyên ngành cùng cấp, cơ quan, người có thẩm quyền khác áp dụng các biện pháp cần thiết theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính để bảo đảm thực hiện yêu cầu, mục đích của việc cuộc kiểm tra;
 - e) Bảo đảm nguyên tắc kiểm tra quy định tại Điều 46 của Luật này khi tiến hành kiểm tra;
 - g) Báo cáo chính xác và kịp thời kết quả kiểm tra cho cơ quan quản lý an toàn thực phẩm.
 - 3. Lập biên bản vi phạm hành chính, buộc chấm dứt hành vi vi phạm, xử phạt vi phạm hành chính và thực hiện các quyền khác theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính.
 - 4. Báo cáo người đứng đầu cơ quan, đơn vị có thẩm quyền kiểm tra chuyên ngành cùng cấp về kết quả kiểm tra chuyên ngành.
 - 5. Trường hợp phát hiện dấu hiệu tội phạm, Trưởng đoàn kiểm tra báo cáo người ra quyết định kiểm tra chuyên ngành để chuyển hồ sơ vụ việc, tài liệu có liên quan đến cơ quan điều tra xem xét, quyết định việc khởi tố vụ án hình sự theo quy định của pháp luật;
 - 6. Bàn giao hồ sơ, tài liệu lưu trữ theo quy định của pháp luật;

7. Thực hiện các nhiệm vụ, quyền hạn khác theo quy định của pháp luật.

Điều 49. Xử lý chồng chéo trong hoạt động kiểm tra thực phẩm

Bộ trưởng, Thủ trưởng cơ quan ngang Bộ, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các cấp chỉ đạo, phối hợp xử lý chồng chéo, trùng lặp giữa hoạt động kiểm tra thực phẩm với hoạt động thanh tra theo quy định tại khoản 2 Điều 58 của Luật Thanh tra và quy định của Chính phủ.

Chương XI ĐIỀU KHOẢN THỊ HÀNH

Điều 50. Hiệu lực thi hành

Luật này có hiệu lực thi hành từ ngày ... tháng ... năm

Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/ QH12; Điều 1 Luật số 28/2018/QH14 sửa đổi, bổ sung một số điều của 11 luật có liên quan đến quy hoạch hết hiệu lực kể từ ngày Luật này có hiệu lực.

Điều 51. Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành

Chính phủ, cơ quan có thẩm quyền quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành các điều, khoản được giao trong Luật; hướng dẫn những nội dung cần thiết khác của Luật này để đáp ứng yêu cầu quản lý nhà nước.

Luật này đã được Quốc hội nước Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam khoá ..., kỳ họp thứ ... thông qua ngày ... tháng ... năm

CHỦ TỊCH QUỐC HỘI