



**ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM Ở VIỆT NAM  
BÁO CÁO PHÂN TÍCH KHOẢNG TRỐNG**

*Tháng 4/2024*

*Đơn vị trình:*

**ALINEA INTERNATIONAL**  
14707 Bannister Road S.E., Suite 200  
Calgary, Alberta T2X 1Z2  
Phone: (403) 253-5298  
Facsimile: (403) 253-5140

**UNIVERSITY OF GUELPH**  
The University of Guelph  
50 Stone Road East  
Guelph, Ontario  
N1G 2W1

## TÓM TẮT DỰ ÁN

Dự án An toàn thực phẩm vì sự phát triển (SAFEGRO) là dự án được Bộ các vấn đề toàn cầu Canada (GAC) tài trợ. Dự án nhằm đến tăng cường khả năng tiếp cận của người dân (Hà Nội và TP Hồ Chí Minh) với nông sản thực phẩm an toàn, cạnh tranh để cải thiện phúc lợi của người tiêu dùng và các tác nhân khác trong chuỗi nông sản thực phẩm. Dự án được thực hiện bởi Alinea International, phối hợp với Đại học Guelph.

An toàn thực phẩm là mối quan tâm lớn về sức khỏe cộng đồng. Nhiều người tiêu dùng Việt Nam không tin vào thực thi an toàn thực phẩm tại các chợ dân sinh nơi mà họ mua phần lớn thực phẩm ở đó. Thương mại xuất khẩu hàng hóa của Việt Nam cũng bị ảnh hưởng do một số trường hợp chưa đạt các yêu cầu tiêu chuẩn quốc tế.

Dự án SAFEGRO hỗ trợ, đồng hành cùng các bộ ngành và một số địa phương trong việc hiện đại hóa năng lực quản lý an toàn thực phẩm cho các cơ quan quản lý, hàng ngàn nông hộ nhỏ, các HTX, nhà chế biến, chuỗi bán lẻ và người tiêu dùng dọc một số chuỗi giá trị rau quả và thịt cụ thể tại Hà Nội và TP Hồ Chí Minh. Dự án SAFEGRO hỗ trợ Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ Y tế, và Bộ Công Thương của Việt Nam.



## MỤC LỤC

<b>MỤC LỤC</b> .....	<b>2</b>
<b>CHỮ VIẾT TẮT VÀ THUẬT NGỮ</b> .....	<b>4</b>
<b>1 TÓM LƯỢC</b> .....	<b>8</b>
<b>2 THÔNG TIN CHUNG</b> .....	<b>10</b>
<b>3 PHÂN TÍCH NGUY CƠ TẠI VIỆT NAM</b> .....	<b>13</b>
3.1 Giới thiệu.....	13
3.2 Hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm .....	17
3.2.1 Phương pháp tiếp cận dựa trên nguy cơ .....	17
3.2.2 Nguồn lực.....	19
3.2.3 Giáo dục và Đào tạo.....	20
3.3 Đánh giá nguy cơ ở Việt Nam.....	21
3.3.1 Khung quy định về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm hiện nay .....	21
3.3.3.1 Luật An toàn thực phẩm: .....	21
3.3.3.2 Các thông tư quy định về đánh giá nguy cơ của các bộ ngành.....	21
3.3.3.3 Một số thông tư, quy định khác.....	23
3.3.2 Đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam .....	23
3.3.2.1 Bộ Y tế.....	23
3.3.2.2 Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn.....	24
3.3.2.3 Một số đánh giá nguy cơ đáng chú ý khác gần đây.....	25
3.3.2.4 Những thách thức .....	25
3.3.3 Các nhà quản lý nguy cơ.....	26
3.4 Đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm ở một số quốc gia.....	27
3.4.1 Phương pháp đánh giá nguy cơ .....	27
3.4.2 Đánh giá nguy cơ hóa chất.....	29
3.4.3 Đánh giá nguy cơ vi sinh.....	30
3.4.4 Đầu tư nguồn lực vào quản lý an toàn thực phẩm.....	31
<b>4 XÁC ĐỊNH VẤN ĐỀ</b> .....	<b>32</b>
4.1 An toàn thực phẩm ở Việt Nam.....	32
4.1.1 Sự cố an toàn thực phẩm .....	32
4.1.2 Xuất khẩu và hàng bị từ chối, trả về.....	33
4.2 Nguồn lực kỹ thuật và nhân lực.....	34
4.3 Các mối nguy an toàn thực phẩm đã được công bố hoặc báo cáo ở Việt Nam .....	35
4.3.1 Salmonella.....	35
4.3.2 Listeria.....	36

4.3.3	E. Coli .....	36
4.3.4	Campylobacter .....	37
4.3.5	Trách nhiệm liên bộ về mặt hàng thực phẩm .....	38
4.4	Các nhà quản lý nguy cơ và việc phân bổ ngân sách .....	38
4.5	Các nguồn lực hiện tại về đánh giá nguy cơ ở Việt Nam .....	39
<b>5</b>	<b>MỤC TIÊU CỦA ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ .....</b>	<b>42</b>
<b>6</b>	<b>KẾT LUẬN VÀ KHUYẾN NGHỊ .....</b>	<b>44</b>
6.1	Các nhà quản lý nguy cơ .....	44
6.2	Cơ chế hợp tác liên bộ .....	44
6.3	Luật và quy định về an toàn thực phẩm.....	44
6.4	Mạng lưới, và tổ đặc trách, nhóm công tác về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia .	45
6.5	Cơ sở dữ liệu quốc gia về an toàn thực phẩm.....	46
6.6	Phân loại ưu tiên mối nguy, nguy cơ an toàn thực phẩm và báo cáo đánh giá nguy cơ .....	46
6.7	Các chương trình đào tạo bền vững & nguồn lực.....	47
6.8	Chương trình đào tạo bậc đại học.....	47
6.9	Các ứng dụng và phần mềm .....	47
<b>7</b>	<b>NHỮNG CAN THIỆP ĐỀ XUẤT CỦA DỰ ÁN SAFEGRO.....</b>	<b>48</b>
7.1	Hỗ trợ kỹ thuật.....	48
7.2	Mạng lưới, ủy ban, trung tâm đánh giá nguy cơ.....	48
7.3	Hội thảo phân loại ưu tiên đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm .....	48
7.4	Thí điểm một số hoạt động đánh giá nguy cơ.....	48
7.5	Các chương trình đào tạo, tham quan học tập và hội nghị .....	49
7.6	Các công cụ, phần mềm, cơ sở dữ liệu đánh giá nguy cơ.....	49
<b>PHỤ LỤC A</b>	<b>CÁC THÔNG TƯ, QUYẾT ĐỊNH VỀ ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM</b>	<b>50</b>
<b>PHỤ LỤC B</b>	<b>CHUYÊN KHẢO SÁT TẠI TRUNG QUỐC VỀ ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM (T11/2023).....</b>	<b>73</b>
<b>PHỤ LỤC</b>	<b>KHUNG ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ ATTP BỘ Y TẾ - NIFC.....</b>	<b>81</b>
<b>PHỤ LỤC</b>	<b>DỰ ÁN JICA (NHẬT BẢN) HỖ TRỢ TRUNG TÂM RETAQ.....</b>	<b>82</b>
<b>PHỤ LỤC E</b>	<b>HỘI THẢO PHÂN LOẠI ƯU TIÊN ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM</b>	<b>83</b>
<b>PHỤ LỤC F</b>	<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO.....</b>	<b>88</b>

## CHỮ VIẾT TẮT VÀ THUẬT NGỮ

---

AAFC	Bộ Nông nghiệp Thực phẩm Canada
ACFS	Cục tiêu chuẩn thực phẩm và hàng nông sản (Thái Lan)
ACIAR	Trung tâm Nghiên cứu Nông nghiệp Quốc tế Úc
ADB	Ngân hàng Phát triển châu Á
AHD	Cục Thú y
ALVA	Cục Thực phẩm và Thú y Luxembourg
AMR	Kháng kháng sinh
APEC	Diễn đàn Hợp tác Kinh tế châu Á – Thái Bình Dương
AQSIQ	Tổng cục giám sát chất lượng, kiểm nghiệm và kiểm dịch (Trung Quốc)
ASEAN	Hiệp hội các quốc gia Đông Nam Á
AWP	Kế hoạch thực hiện hàng năm
ASEAN	Hiệp hội các quốc gia Đông Nam Á
AWP	Kế hoạch năm
BRC	Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm
CBT	Đào tạo dựa trên năng lực
CC	Biến đổi khí hậu
CD	Xây dựng năng lực
CDC	Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh (Hoa Kỳ)
CEA	Cơ quan thực hiện dự án phía Canada
CFDA	Cục quản lý thực phẩm và dược phẩm Trung Quốc
CFIA	Cơ quan thanh tra thực phẩm Canada
CFSA	Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc
CSA	Nông nghiệp thông minh thích ứng với biến đổi khí hậu
CSO	Tổ chức xã hội dân sự
DARD	Sở Nông nghiệp & Phát triển nông thôn
DFS	Sở An toàn Thực phẩm
DLP	Cục Chăn nuôi
DOIT	Sở Công Thương
EC	Ủy ban châu Âu

EFSA	Cơ quan An toàn Thực phẩm châu Âu
EPA	Cơ quan bảo vệ môi trường (Hoa Kỳ)
EU	Liên minh châu Âu
FAO	Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hợp Quốc
FCSA	Công cụ đánh giá hệ thống kiểm soát thực phẩm (FAO/WHO)
FDA	Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm (Hoa Kỳ)
FIRI	Viện Công nghiệp Thực phẩm (Bộ Công Thương)
FS	An toàn thực phẩm
FSIS	Cơ quan thanh tra an toàn thực phẩm Hoa Kỳ
FSL	Luật An toàn thực phẩm
FSMA	Ban Quản lý An toàn Thực phẩm (Việt Nam)
FSMA	Đạo luật Hiện đại hóa An toàn Thực phẩm (Hoa Kỳ)
FSRM	Quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm
FSSC	Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm
FSTWG	Tổ công tác chuyên môn về an toàn thực phẩm
GAC	Bộ các vấn đề toàn cầu Canada
GAP	Thực hành nông nghiệp tốt
GACC	Tổng cục Hải quan Trung Quốc
GBVCAs	Đánh giá chuỗi giá trị dựa trên giới
GFSI	Chỉ số an toàn thực phẩm toàn cầu
GFSI	Sáng kiến an toàn thực phẩm toàn cầu
GoC	Chính phủ Canada
GoV	Chính phủ Việt Nam
HACCP	Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn
HC	Bộ Y tế Canada
HCMC	Thành phố Hồ Chí Minh
HFPC	Ủy ban Y tế và Kế hoạch hóa gia đình (Trung Quốc)
HR	Nguồn nhân lực
ICD	Vụ Hợp tác Quốc tế (Bộ NNPTNT)
IFS	Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế

ISO	Tổ chức tiêu chuẩn hoá quốc tế
IPPC	Công ước bảo vệ thực vật quốc tế
IPSARD	Viện Chính sách và Chiến lược Phát triển Nông nghiệp Nông thôn
KFDS	Bộ An toàn thực phẩm và dược phẩm Hàn Quốc
LIMS	Hệ thống quản lý thông tin phòng thí nghiệm
LPD	Cục Chăn nuôi (Bộ NNPTNT)
MARA	Bộ Nông nghiệp và Nông thôn (Trung Quốc)
MARD	Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn
MOA	Bộ Nông nghiệp (Trung Quốc)
MOC	Bộ quản lý các hợp tác xã (Thái Lan)
MOF	Bộ Tài chính
MOH	Bộ Y tế
MOIT	Bộ Công Thương
MOPH	Bộ Y tế Công cộng (Thái Lan)
MOST	Bộ Khoa học và Công nghệ
MOU	Biên bản ghi nhớ
MRL	Giới hạn dư lượng tối đa
NAEC	Trung tâm khuyến nông quốc gia
NAFIQPM	Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường
NGO	Tổ chức phi chính phủ
ODA	Hỗ trợ Phát triển Chính thức
OECD	Tổ chức Hợp tác và Phát triển Kinh tế
OMAFRA	Bộ Nông nghiệp, Thực phẩm và Nông thôn Bang Ontario (Canada)
OOG	Văn phòng Chính phủ
PHAC	Cơ quan y tế công cộng Canada
PPD	Cục Bảo vệ thực vật
PSC	Ban Chỉ đạo Dự án
PPC	Ủy ban nhân dân tỉnh
QCVN	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia
RA	Đánh giá nguy cơ

RASFF	Hệ thống cảnh báo nhanh về thực phẩm và thức ăn chăn nuôi (EU)
RETAQ	Trung tâm kiểm nghiệm kiểm chứng và dịch vụ chất lượng
RM	Quản lý nguy cơ
SAFEGRO	Dự án An toàn thực phẩm vì sự phát triển
SAIC	Cục quản lý Công nghiệp và Thương mại (Trung Quốc)
SAMR	Tổng cục quản lý giám sát thị trường nhà nước (Trung Quốc)
SFDA	Tổng cục quản lý thực phẩm và dược phẩm (Trung Quốc)
SFCA	Đạo luật thực phẩm an toàn của Canada
SFCR	Quy định về thực phẩm an toàn của Canada
SME	Doanh nghiệp vừa và nhỏ
SPS	Các biện pháp vệ sinh và kiểm dịch động thực vật
TA	Hỗ trợ kỹ thuật
TCVN	Tiêu chuẩn quốc gia
ToT	Đào tạo giảng viên
TPR	Rà soát, đánh giá chính sách thương mại
UoG	Đại học Guelph
UK	Vương quốc Anh
UN	Liên Hợp Quốc
USDA	Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ
VC	Chuỗi giá trị
VFA	Cục An toàn Thực phẩm
VFIORP	Hướng dẫn quy trình ứng phó với dịch bệnh do thực phẩm của Việt Nam
VietGAP	Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt ở Việt Nam
VNCC	Ủy ban Codex Việt Nam
VND	Đồng Việt Nam
WB	Ngân hàng Thế giới
WGs	Các tổ công tác
WHO	Tổ chức y tế thế giới
WOAH	Tổ chức thú y thế giới (tiền thân là Văn phòng quốc tế về thú y)
WTO	Tổ chức thương mại thế giới



## 1 TÓM LƯỢC

---

Năm 2007, Ủy ban Codex Alimentarius đã lần đầu tiên công bố tài liệu hướng dẫn về “Các nguyên tắc thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm (CAC/GL 62-2007) để các chính phủ áp dụng”, trong đó nêu rõ rằng mục tiêu tổng thể của phân tích nguy cơ là để bảo vệ sức khỏe con người. Trong phạm vi có thể, việc áp dụng phân tích nguy cơ phải được coi là một phần không thể tách rời của hệ thống an toàn thực phẩm quốc gia. Phân tích nguy cơ phải tuân theo cách tiếp cận có cấu trúc, bao gồm ba cấu phần riêng biệt nhưng có sự liên kết chặt chẽ với nhau, đó là: đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ, và truyền thông nguy cơ mà Ủy ban Codex Alimentarius đã xác định. Ba cấu phần của phân tích nguy cơ cần được áp dụng trong khuôn khổ tổng thể về quản lý các nguy cơ liên quan đến thực phẩm đối với sức khỏe con người (CAC/GL 62-2007).

Dự án SAFEGRO có nhiệm vụ hỗ trợ Chính phủ Việt Nam phát triển một hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ phù hợp với các nguyên tắc quốc tế, bao gồm việc thông qua luật an toàn thực phẩm sửa đổi. Các phương pháp tiếp cận mạnh mẽ về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm là nền tảng của phân tích nguy cơ và một hệ thống dựa trên nguy cơ, bao gồm các phương pháp, năng lực đội ngũ nguồn nhân lực để thực hiện công việc này. Ở Việt Nam, mặc dù có một số chuyên gia đánh giá nguy cơ rất có năng lực, nhưng cách tiếp cận tổng thể về đánh giá nguy cơ đòi hỏi một hệ thống các nhà quản lý nguy cơ phối hợp từ các bộ ngành chịu trách nhiệm về quản lý an toàn thực phẩm, tốt nhất là theo cách tiếp cận thống nhất về đánh giá nguy cơ hàng năm để cung cấp thông tin, hướng dẫn cho công tác quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm có mục tiêu và truyền thông nguy cơ. Đặc biệt khuyến nghị cần có sự phối kết hợp liên bộ trong công tác đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm qua một Trung tâm nguồn lực đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm thống nhất, sử dụng các phương pháp và quy trình đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm bắt buộc trên toàn quốc.

Các nhà tài trợ và các bộ ngành chính phủ đã có một số nỗ lực hướng tới thiết lập các nguồn lực đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm tập trung, được hỗ trợ bởi các nghị định và quyết định, tuy nhiên hiện vẫn chưa được hình thành dưới dạng một thực thể như vậy. Đã thực hiện việc phân tích khoảng trống, kèm theo các khuyến nghị, và các báo cáo để hỗ trợ chính thức hóa các mạng lưới, các trung tâm và ủy ban đánh giá nguy cơ nhưng vẫn chưa được thành lập. Cần có một Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm được công nhận trên toàn quốc, có thể là trung tâm ảo hoặc hình thức khác.

Hoạt động phân tích khoảng trống này do nhóm chuyên gia trong nước và quốc tế của dự án thực hiện, có đưa vào một số kết luận và khuyến nghị từ một số nghiên cứu, báo

cáo gần đây của các nhà tài trợ và tổ chức quốc tế thực hiện với các cơ quan liên quan của Việt Nam. Ngoài ra, Dự án SAFEGRO đã tổ chức, tài trợ cho chuyên khảo sát kinh nghiệm quốc tế tới Trung Quốc và Canada, và những phản hồi đã được tham chiếu đến trong báo cáo phân tích khoảng trống này.

Cần phải thiết lập một Chương trình toàn diện về xây dựng năng lực đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm, phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế, tổ chức đào tạo tại chức chuyên sâu và cập nhật cho đội ngũ “các chuyên gia đánh giá nguy cơ” được chỉ định, có kỹ năng cao, đồng thời cũng được lồng ghép vào chương trình giảng dạy bậc đại học và sau đại học. Ngoài ra, cần nâng cao nhận thức và đào tạo về cách tiếp cận cơ bản về đánh giá nguy cơ nhằm hỗ trợ quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ. Dự án SAFEGRO cam kết xây dựng năng lực ở cấp độ này.

Nhật Bản (JICA) cũng đang hỗ trợ Việt Nam xây dựng năng lực đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm thông qua một dự án đang thực hiện để hỗ trợ Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn/Trung tâm Kiểm nghiệm kiểm chứng và dịch vụ chất lượng (RETAQ). Hỗ trợ của SAFEGRO sẽ được phối hợp với các hoạt động đầu tư này để đảm bảo hiệu quả đầu tư, tránh trùng lặp.

Nhóm chuyên gia về đánh giá nguy cơ có một số khuyến nghị mạnh mẽ về một Chương trình phát triển năng lực đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm nhằm nâng cao năng lực của các nhà quản lý nguy cơ ở mỗi bộ ngành liên quan để hỗ trợ việc phối kết hợp, hợp tác trong hội thảo phân loại ưu tiên đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm, đưa ra sự lãnh chỉ đạo trong việc thực hiện các đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm được chỉ định hàng năm, và chia sẻ đóng góp ngân sách, nguồn lực cần thiết để thực hiện công việc. Các nhà quản lý nguy cơ được kỳ vọng sẽ có trách nhiệm, quyền hạn, trách nhiệm giải trình và ngân sách để giám sát và hỗ trợ công tác đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm được đề xuất.

Dự án SAFEGRO sẽ hỗ trợ xây dựng năng lực đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm với kỳ vọng rằng việc xây dựng năng lực đó sẽ được đưa vào, gói vào một Trung tâm quốc gia được chỉ định để đảm bảo rằng các nguồn lực là bền vững và được quốc tế công nhận. Phần 6 của Báo cáo phân tích khoảng trống đưa ra các khuyến nghị về các cấu phần cần có của Chương trình xây dựng năng lực như vậy.

## 2 THÔNG TIN CHUNG

---

Năm 2007, Ủy ban Codex Alimentarius đã lần đầu tiên công bố tài liệu hướng dẫn về “Các nguyên tắc thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm (CAC/GL 62-2007) để các chính phủ áp dụng”, trong đó nêu rõ rằng mục tiêu tổng thể của phân tích nguy cơ là để bảo vệ sức khỏe con người. Việc áp dụng phân tích nguy cơ cần được coi là một phần không thể tách rời của hệ thống an toàn thực phẩm quốc gia. Phân tích nguy cơ phải tuân theo cách tiếp cận có cấu trúc, bao gồm ba cấu phần riêng biệt nhưng có liên kết chặt chẽ với nhau, đó là: (i) đánh giá nguy cơ; (ii) quản lý nguy cơ; và (iii) truyền thông nguy cơ mà Ủy ban Codex Alimentarius đã xác định. Ba cấu phần của phân tích nguy cơ cần được áp dụng trong một khuôn khổ tổng thể về quản lý các nguy cơ liên quan đến thực phẩm đối với sức khỏe con người (CAC/GL 62-2007).

Trong ba cấu phần của Khung phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm thì đánh giá nguy cơ được xác định như một quy trình khoa học, có cấu trúc, để ước tính xác suất và mức độ nghiêm trọng của nguy cơ kèm theo sự không chắc chắn/bất định để mô tả các mối nguy tiềm ẩn và rủi ro liên quan đến cuộc sống khỏe mạnh do tiếp xúc, phơi nhiễm với các mối nguy sinh học, hóa học hoặc vật lý có trong thực phẩm (FAO/WHO 2006, 2009). Các chất gây dị ứng và kháng kháng sinh (AMR) có thể được thêm vào danh sách các mối nguy này. Kết quả đánh giá nguy cơ đưa ra cơ sở khoa học cần thiết giúp “các nhà quản lý nguy cơ” ra quyết định về quản lý nguy cơ, bao gồm chính sách, luật pháp và tiêu chuẩn (FAO/WHO 1995, 2006, 2008), và xây dựng các chiến lược truyền thông nguy cơ. Việc thực hiện các quyết định quản lý nguy cơ ở cấp quốc gia cần được hỗ trợ bởi một Hệ thống kiểm soát thực phẩm hoạt động tốt. Kết quả đánh giá nguy cơ định lượng và định tính cũng rất hữu ích trong việc thiết lập các ưu tiên cho công tác theo dõi, giám sát và quản lý, đánh giá hiệu quả các biện pháp quản lý nguy cơ, đồng thời cung cấp thông tin khoa học cho truyền thông nguy cơ (FAO/WHO 1997, 1998, 2008).

“Các nhà quản lý nguy cơ” an toàn thực phẩm và các nhà hoạch định chính sách chịu trách nhiệm bảo vệ sức khỏe, an toàn cộng đồng đang làm việc trong một thế giới phức tạp hơn bao giờ hết. Họ phải đưa ra những lựa chọn hợp lý để giải quyết các nguy cơ về sức khỏe cộng đồng, đồng thời cũng tính đến các tác động về kinh tế, xã hội, chính trị, quan điểm của các bên liên quan và thường được truyền thông quan tâm. Đối mặt với sự phức tạp này, các nhà quản lý nguy cơ và các nhà hoạch định chính sách có thể được hỗ trợ bằng các phương pháp có cấu trúc dựa trên nhiều yếu tố quyết định (FAO, 2017).

Báo cáo phân tích khoảng trống này tập trung cụ thể vào cấu phần “đánh giá nguy cơ” trong phân tích nguy cơ, và đưa ra các khuyến nghị về xây dựng năng lực để dự án

SAFEGRO hoặc các nhà tài trợ khác hỗ trợ, và đưa vào chương trình hoàn thiện thể chế chính sách của chính phủ. Báo cáo đưa ra lộ trình cải thiện công tác đánh giá nguy cơ ở Việt Nam theo thông lệ quốc tế tốt nhất.

SAFEGRO là dự án hỗ trợ kỹ thuật do Chính phủ Canada tài trợ giúp cải thiện hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ở Việt Nam. Các đối tác chính của dự án này bao gồm: Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương, Bộ Y tế, Cơ quan Thanh tra thực phẩm Canada và một số đơn vị khối trường, viện của Việt Nam. Mục tiêu của dự án là nâng cao hiệu quả hoạt động của các bộ ngành trung ương và địa phương trong việc “cùng nhau” thực thi các quy định về an toàn thực phẩm; nâng cao khả năng cạnh tranh của nông sản Việt Nam tại thị trường trong nước và quốc tế; gia tăng tổng cầu của người tiêu dùng đối với nông sản thực phẩm an toàn tại Việt Nam. Đây là một dự án 5-năm (2020-2025), hỗ trợ các hoạt động dọc chuỗi giá trị nông sản thực phẩm bằng cách thu hút sự tham gia và nâng cao năng lực của ba nhóm mục tiêu chính, gồm: khu vực công (hỗ trợ, tạo thuận lợi), khu vực tư nhân (bên cung) và người tiêu dùng (bên cầu). Sự phối kết hợp, hợp tác liên bộ trong đánh giá nguy cơ về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm là rất quan trọng cho sự thành công.

Alinea International, phối hợp với ĐH Guelph (Canada), là Cơ quan thực hiện Dự án phía Canada (CEA). CEA làm việc với cơ quan cấp trung ương và địa phương để cải thiện các quy định về an toàn thực phẩm, các nhà cung cấp thuộc khối tư nhân nhằm nâng cao khả năng cạnh tranh của nông sản thực phẩm của Việt Nam ở thị trường trong nước và quốc tế, cũng như với người tiêu dùng để đẩy mạnh nhu cầu về thực phẩm an toàn tại Việt Nam.

Báo cáo này không phải là nỗ lực đầu tiên nhằm làm rõ nhu cầu xây dựng năng lực đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam, mà nhằm giúp thống nhất nhiều khuyến nghị được rút ra từ các báo cáo, nghiên cứu, bài báo sau đây cùng với các tài liệu tham khảo khác:

- ✓ Báo cáo của Ngân hàng Thế giới về “Quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam: Những thách thức và cơ hội – 2017”
- ✓ Báo cáo của nhóm công tác kỹ thuật của Bộ Y tế thảo luận/hội thảo về khoảng trống và khuyến nghị trong đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm
- ✓ Trung tâm Nghiên cứu chăn nuôi quốc tế (ILRI): Báo cáo và ấn bản tạp chí về nhóm đặc trách về đánh giá nguy cơ trong quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam: Nguyễn Việt Hùng, Grace D, Trần Thị Tuyết Hạnh, Phạm Đức Phúc, Tanner M. 2013. Đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm ở Việt Nam. Bảng

chứng cho chuỗi chính sách, Ấn bản khu vực Đông Nam Á, Số 5, ed.  
Thammarat Koottatep. Pathumthani, Thái Lan: NCCR Bắc-Nam

- ✓ Ngân hàng Thế giới/Úc/Bộ NN&PTNT - “Cải thiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam” (2022)
- ✓ Báo cáo rà soát, đánh giá chính sách an toàn thực phẩm cho Việt Nam của Dự án SAFEGRO (2023)
- ✓ Hướng dẫn về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm của WHO/FAO

## 3 PHÂN TÍCH NGUY CƠ TẠI VIỆT NAM

---

### 3.1 Giới thiệu

Theo CODEX (2013) thì phân tích nguy cơ là một quy trình tuân theo cách tiếp cận có cấu trúc bao gồm ba cấu phần riêng biệt nhưng có liên kết chặt chẽ với nhau, đó là đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ, trong đó mỗi cấu phần là một bộ phận cấu thành trong phân tích nguy cơ tổng thể và đóng vai trò quan trọng và bổ khuyết lẫn nhau trong quá trình phân tích nguy cơ. Mục tiêu tổng thể của phân tích nguy cơ áp dụng cho an toàn thực phẩm là bảo vệ sức khỏe con người.

Phân tích nguy cơ phải dựa trên tất cả các bằng chứng khoa học sẵn có, thông tin về nhận thức, chi phí, các yếu tố môi trường, văn hóa, tiêu dùng và các thông tin khác được thu thập và phân tích theo các nguyên tắc khoa học. Nó phải luôn công khai, minh bạch và phải được đúc kết, lập thành văn bản theo các nguyên tắc của hệ thống quản lý chất lượng để bảo đảm tính bảo mật và khả năng tiếp cận của tất cả các bên quan tâm trong khuôn khổ quản lý nguy cơ liên quan đến thực phẩm đối với sức khỏe con người. Cần đảm bảo việc trao đổi thông tin, tham vấn hiệu quả với tất cả các bên quan tâm trong suốt quá trình phân tích nguy cơ. Sự thận trọng là một phần vốn có của phân tích nguy cơ. Có nhiều nguồn không chắc chắn tồn tại trong quá trình đánh giá nguy cơ và quản lý nguy cơ về các mối nguy liên quan đến thực phẩm đối với sức khỏe con người. Mức độ không chắc chắn và tính biến đổi của thông tin khoa học sẵn có cần được xem xét rõ ràng trong phân tích nguy cơ và đánh giá nguy cơ. Các nhu cầu cụ thể, các đặc thù riêng của các nước đang phát triển cần được các cơ quan có trách nhiệm xác định và xem xét trong các giai đoạn khác nhau trong phân tích nguy cơ. Chính phủ trung ương cũng nên sử dụng hướng dẫn và thông tin có sẵn trong Ủy ban Codex Alimentarius, Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hiệp Quốc, Tổ chức Y tế Thế giới, và các tổ chức liên chính phủ quốc tế có liên quan khác, bao gồm Tổ chức Thú y Thế giới [trước đây là Văn phòng quốc tế về dịch tễ học (OIE)] và Công ước Bảo vệ thực vật quốc tế (IPPC) [14].

Phân tích nguy cơ chỉ là một phần của một Hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm hiệu quả. Cũng cần phát triển và hoàn thiện các cấu phần khác của hệ thống dựa trên nguy cơ, bao gồm chính sách an toàn thực phẩm, luật thực phẩm (luật, các quy định, tiêu chuẩn, quy chuẩn, hướng dẫn kỹ thuật về thực phẩm), thanh kiểm tra thực phẩm, phân tích kiểm nghiệm, giám sát dịch tễ học về bệnh truyền qua thực phẩm, các hệ thống theo dõi, giám sát về ô nhiễm hóa học và vi sinh trong thực phẩm, thông tin, giáo dục và truyền thông. Việc sử dụng cách tiếp cận dựa trên cơ sở khoa học sẽ cho phép các chính phủ phát triển và thực hiện một loạt cải tiến và biện pháp can thiệp chung phù hợp với các

lĩnh vực có nguy cơ cao cụ thể và được công nhận trên trường quốc tế bởi các đối tác thương mại [14].

Tiêu chuẩn Codex CAC/GL 30-1999 (1999; sửa đổi năm 2012, 2014) đưa ra các định nghĩa sau:

**Đánh giá nguy cơ:** Một quy trình dựa trên cơ sở khoa học, bao gồm các bước sau: (i) xác định mối nguy, (ii) mô tả đặc điểm mối nguy, (iii) đánh giá mức độ phơi nhiễm và (iv) mô tả đặc điểm nguy cơ. Gần đây, EFSA đã chính thức áp dụng bước đánh giá nguy cơ sơ bộ về “xây dựng vấn đề” - một cách tiếp cận có hệ thống để xác định các câu hỏi cần phải trả lời, đảm bảo câu trả lời mang tính khoa học, có mục tiêu rõ ràng để đưa ra hướng dẫn cho việc xây dựng các giao thức, quy trình thủ tục, với các câu hỏi có thể trả lời được để hướng dẫn đánh giá khoa học.

**Quản lý nguy cơ:** khác với đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ là quá trình cân nhắc các lựa chọn chính sách, có tham khảo ý kiến của tất cả các bên quan tâm, xem xét đánh giá nguy cơ và các yếu tố khác có liên quan để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, thúc đẩy thực hành thương mại công bằng, và nếu cần, lựa chọn các phương án phòng ngừa và kiểm soát thích hợp.

**Truyền thông nguy cơ:** Sự trao đổi tương tác thông tin và ý kiến trong suốt quá trình phân tích nguy cơ liên quan đến các nguy cơ, các yếu tố liên quan đến nguy cơ, và nhận thức về nguy cơ giữa các chuyên gia đánh giá nguy cơ, cán bộ quản lý nguy cơ, người tiêu dùng, nhà chế biến, nhà bán lẻ, nhà sản xuất, cộng đồng học thuật và các bên quan tâm khác, bao gồm giải thích các kết quả đánh giá nguy cơ và cơ sở của các quyết định quản lý nguy cơ.

Đánh giá nguy cơ được coi là cấu phần “dựa trên khoa học” của phân tích nguy cơ, trong khi quản lý nguy cơ là quá trình cân nhắc các lựa chọn chính sách, tham khảo ý kiến của tất cả các bên quan tâm, xem xét đánh giá nguy cơ và các yếu tố khác liên quan đến sức khỏe người tiêu dùng, nhằm thúc đẩy thực hành thương mại công bằng và lựa chọn các phương án phòng ngừa hoặc kiểm soát thích hợp cũng như các biện pháp giám sát. Việc quản lý các nguy cơ liên quan đến thực phẩm bao gồm việc cân bằng các khuyến nghị do các chuyên gia đưa ra và các nguồn lực thuộc mọi loại hình mà các nhóm xã hội, thương mại và nhà sản xuất có thể phân bổ để giải quyết những nguy cơ này (CAC, 2013).

**Các nhà quản lý nguy cơ:** Các nhà quản lý nguy cơ hoặc nhà hoạch định chính sách có trách nhiệm giám sát toàn bộ quá trình phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm với thẩm quyền được giao, trách nhiệm giải trình và ngân sách để xác định các ưu tiên quốc

gia về các mối nguy an toàn thực phẩm và chỉ đạo công việc cần thực hiện để giảm thiểu những nguy cơ này với những đánh giá nguy cơ dựa trên bằng chứng triệt để. Ở Việt Nam, trách nhiệm của nhà quản lý nguy cơ này được phân bổ giữa ba bộ chủ chốt liên quan đến quản lý an toàn thực phẩm, tuy nhiên thiếu việc thực thi đầy đủ về thẩm quyền lập pháp, ngân sách và chỉ đạo để vận hành một hệ thống đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia mạnh mẽ.

### **Khuôn khổ pháp luật và quy định về phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm**

Tại điều 3 của Luật An toàn Thực phẩm số 55/2010/QH12 ban hành năm 2010 quy định rằng “quản lý an toàn thực phẩm phải được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên cơ sở phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm” như là một trong sáu nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm. Điều 49 của Luật An toàn Thực phẩm quy định đối tượng được phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm, bao gồm: “thực phẩm có tỷ lệ ngộ độc cao; thực phẩm có kết quả lấy mẫu để giám sát cho thấy tỷ lệ vi phạm các quy chuẩn kỹ thuật về an toàn thực phẩm ở mức cao; môi trường, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bị nghi ngờ gây ô nhiễm; thực phẩm hoặc cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm được phân tích nguy cơ theo yêu cầu quản lý.

Điều 50 của Luật An toàn Thực phẩm quy định hoạt động phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm như sau:

(1) Việc đánh giá nguy cơ đối với an toàn thực phẩm bao gồm:

- ✓ Điều tra, xét nghiệm xác định các mối nguy đối với an toàn thực phẩm thuộc các nhóm tác nhân về vi sinh, hoá học và vật lý;
- ✓ Xác định nguy cơ của các mối nguy đối với an toàn thực phẩm ảnh hưởng đến sức khỏe, mức độ và phạm vi ảnh hưởng của các mối nguy đối với sức khỏe cộng đồng.

(2) Việc quản lý nguy cơ đối với an toàn thực phẩm bao gồm:

- ✓ Thực hiện các giải pháp hạn chế nguy cơ an toàn thực phẩm trong từng công đoạn của chuỗi cung cấp thực phẩm;
- ✓ Kiểm soát, phối hợp nhằm hạn chế nguy cơ đối với an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống và các hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm khác.

(3) Việc truyền thông về nguy cơ đối với an toàn thực phẩm bao gồm:



- ✓ Cung cấp thông tin về các biện pháp phòng tránh khi xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm do thực phẩm mất an toàn gây ra nhằm nâng cao nhận thức và ý thức trách nhiệm của người dân về nguy cơ đối với an toàn thực phẩm;
- ✓ 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.

Luật An toàn thực phẩm tại Điều 51 quy định rằng: Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương tổ chức việc phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý theo quy định tại Điều 49 và Điều 50 của Luật này.

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã ban hành Thông tư số 02/2013/TT-BNNPTNT ngày 05/01/2013 giao các cơ quan quản lý chuyên môn trung ương chịu trách nhiệm phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm như sau:

1. Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường (trước đây là Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản) là cơ quan chủ trì tổ chức thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm đối với các thủy sản, sản phẩm thủy sản và muối dung làm thực phẩm; đồng thời là Cơ quan đầu mối phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.
2. Cục Bảo vệ Thực vật là cơ quan chủ trì tổ chức thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm đối với thực vật và sản phẩm thực vật dung làm thực phẩm.
3. Cục Thú y là cơ quan chủ trì tổ chức thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm đối với động vật và thực phẩm động vật trên cạn dùng làm thực phẩm

Thông tư này cũng quy định các cơ quan phối hợp trong thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm, gồm:

1. Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn các tỉnh, thành phố.
2. Các viện nghiên cứu, trường đại học, phòng thí nghiệm thuộc các lĩnh vực có liên quan.
3. Các hiệp hội nghề nghiệp, hội người tiêu dung.
4. Các cơ sở sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản dùng làm thực phẩm.
5. Các tổ chức, cá nhân liên quan.

Tại thời điểm này, rất ít hoặc không có các hoạt động nào được thực hiện như quy định trong Thông tư. Phân tích nguy cơ đã được đưa vào các Quyết định quy định chức năng, nhiệm vụ và cơ cấu tổ chức của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường, Cục Trồng trọt và Cục Thú y.

Các quy định của Luật An toàn Thực phẩm liên quan tới phân tích nguy cơ về an toàn thực phẩm khá chung chung và chưa hoàn toàn phù hợp với hướng dẫn của Ủy ban Codex, Tổ chức Nông Lương Liên Hiệp Quốc và Tổ chức Y tế Thế giới, đặc biệt là vai trò và chức năng của ba cấu phần và sự tách bạch chức năng của đánh giá nguy cơ với quản lý nguy cơ, nhằm đảm bảo tính toàn vẹn khoa học về đánh giá nguy cơ, tránh nhầm lẫn về các chức năng giữa chuyên gia đánh giá nguy cơ và nhà quản lý nguy cơ, và giảm thiểu tính xung đột lợi ích nào.

Điều 50 của Luật An toàn Thực phẩm định nghĩa đánh giá nguy cơ là xác minh các mối nguy đối với an toàn thực phẩm ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng thuộc các nhóm tác nhân về vi sinh, hóa học và vật lý. Thanh tra thực phẩm, như một chức năng quản lý nguy cơ, không nên bị nhầm lẫn với đánh giá nguy cơ và nên bám theo kết quả của đánh giá nguy cơ. Theo FAO (2019), các hoạt động thanh tra trước đây đã tập trung vào việc kiểm tra sản phẩm cuối cùng để xác định sự tuân thủ với quy định, thay vì quản lý kiểm tra dựa trên nguy cơ. Theo WHO (2019), đánh giá nguy cơ là sự đánh giá khoa học của các tác động sức khỏe bất lợi đã biết hoặc tiềm tàng do con người tiếp xúc, phơi nhiễm với các mối nguy từ thực phẩm. Nguyên tắc đánh giá nguy cơ độc lập nên dựa trên các nghiên cứu khoa học chặt chẽ để thiết lập các chiến lược quản lý tốt làm nền tảng cho hệ thống quản lý, thanh tra an toàn thực phẩm mang tính phòng ngừa và dựa trên nguy cơ, và bỏ việc kiểm tra sản phẩm cuối cùng tốn kém và tốn thời gian.

Luật An toàn Thực phẩm yêu cầu các bộ ngành có quy định cụ thể về phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm theo hệ thống quản lý của họ. Ví dụ: Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn đã ban hành Thông tư số 02/2013/TT-BNNPTNT năm 2013 quy định phân tích nguy cơ và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối; trong khi Bộ Y tế và Bộ Công Thương chưa có hướng dẫn cụ thể cho danh mục các sản phẩm thực phẩm, hàng hóa thuộc thẩm quyền của mình, dẫn đến việc có sự khác nhau trong các chính sách, phương pháp và quy định cho các mặt hàng thuộc thẩm quyền quản lý của bộ.

## **3.2 Hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm**

### **3.2.1 Phương pháp tiếp cận dựa trên nguy cơ**

Bệnh do thực phẩm gây ra là một vấn đề lớn về sức khỏe cộng đồng ở Việt Nam, và phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm trả lời các câu hỏi mà các nhà hoạch định chính sách và công chúng quan tâm. Tuy nhiên, phân tích nguy cơ vẫn chưa được hiểu rõ và áp dụng hiệu quả ở các nước đang phát triển, bao gồm cả Việt Nam. Đây là vấn đề cấp bách trong khu vực thị trường phi chính thức rộng lớn của Việt Nam nơi cung cấp phần lớn thực phẩm tiêu dùng trong nước. Xây dựng phương pháp tiếp cận dựa trên nguy cơ đối với an toàn thực phẩm là rất quan trọng để cải thiện quản lý an toàn thực phẩm ở Việt Nam và chứng minh cho các nhà hoạch định chính sách thấy rằng các đánh giá nguy cơ chặt chẽ đóng góp vào việc quản lý an toàn thực phẩm. Về mặt môi trường pháp lý thì hiện tại đã hỗ trợ cho việc thực hiện các phương pháp tiếp cận dựa trên nguy cơ đối với quản lý an toàn thực phẩm, tuy nhiên còn thiếu sự giám sát và thực thi hiệu quả. Luật An toàn Thực phẩm cơ bản đưa ra các phương pháp, các nguyên tắc sáng tạo phù hợp với các phương pháp tiếp cận quốc tế [16], và khẳng định rằng các tổ chức, cá nhân tham gia vào chuỗi thực phẩm có nghĩa vụ đảm bảo thực phẩm phải an toàn. Luật này quy định các quy chuẩn kỹ thuật bắt buộc mà tất cả mọi người phải tuân thủ, bao gồm các quy trình kiểm nghiệm, thanh tra thực phẩm và phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm. Truy xuất nguồn gốc cần được áp dụng để giám sát phân phối, xác định thực phẩm không an toàn, hỗ trợ việc thu hồi, và tuân thủ các yêu cầu của các cơ quan có thẩm quyền.

Khung pháp lý an toàn thực phẩm của Việt Nam bao gồm các luật có liên quan khác, đặc biệt phù hợp với Luật An toàn Thực phẩm: Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật, và Luật Thanh tra. Các luật và quy định khác liên quan đến an toàn thực phẩm gồm: Luật xử lý vi phạm hành chính, Luật thủy sản, Luật thú y, kiểm dịch động vật, Luật bảo vệ thực vật, và Luật chăn nuôi.

Chiến lược quốc gia về an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2020, tầm nhìn 2030 ban hành tại Quyết định số 20/QĐ-TTg ngày 4/1/2012 của Thủ tướng Chính phủ, đặt ra năm mục tiêu chính:

- ✓ Nâng cao kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm của các nhóm đối tượng trong chuỗi thực phẩm (người sản xuất, nhà chế biến thực phẩm, người tiêu dùng và cán bộ quản lý)
- ✓ Tăng cường năng lực của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (áp dụng tiêu chuẩn ISO, hệ thống cảnh báo nhanh, thực hiện phân tích nguy cơ... đối với các địa phương có dân số từ 2 triệu người trở lên).
- ✓ Cải thiện việc sử dụng tiêu chuẩn và chứng nhận an toàn thực phẩm (áp dụng HACCP, GMP, GHP, ISO 9001, ISO 22000, và VietGAP).

- ✓ Cải thiện tình trạng đảm bảo an toàn thực phẩm của các cơ sở kinh doanh thực phẩm (nhà hàng, bếp ăn tập thể, chợ).
- ✓ Giảm số vụ ngộ độc thực phẩm và khả năng kiểm soát toàn bộ chuỗi thực phẩm vào năm 2030.

Tuy nhiên, kịch bản phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm đề xuất theo Quyết định này vẫn chưa được triển khai một cách đầy đủ.

### 3.2.2. Nguồn lực

Nhiệm vụ quản lý an toàn thực phẩm được chia sẻ giữa ba bộ là Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương, tuy nhiên, trách nhiệm cuối cùng về an toàn thực phẩm thuộc về Bộ Y tế và Cục An toàn Thực phẩm của Bộ Y tế. Về cơ bản, kiểm soát an toàn thực phẩm được quản lý bởi chính quyền và các cơ quan quản lý địa phương, trong đó có 63 UBND cấp tỉnh, 678 UBND cấp huyện, và các phường/xã ở các thành phố hoặc tỉnh lớn[16].

Nghị định 15/2018/NĐ-CP phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm cho ba bộ dựa trên: (1) khâu đoạn trong chuỗi thực phẩm và (2) danh mục thực phẩm. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chịu trách nhiệm kiểm soát việc sản xuất các sản phẩm nông nghiệp thô dùng làm thực phẩm cho con người. Bộ cũng theo dõi hoạt động sơ chế các sản phẩm tươi sống (làm sạch, giết mổ, và pha lóc) và thương mại đến khâu bán buôn. Bộ Công Thương chịu trách nhiệm về thực phẩm chế biến, đặc biệt là khâu bán lẻ tất cả các sản phẩm thực phẩm (bao gồm cả thực phẩm tươi sống) lưu thông tại các chợ dân sinh, siêu thị và cửa hàng thực phẩm. Bộ Y tế chịu trách nhiệm về các phụ gia thực phẩm, các hóa chất sử dụng trong chế biến thực phẩm. Bộ này cũng chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm tại các nhà hàng, bếp ăn tập thể và căng-tin. Sự phối hợp giữa ba bộ được thực hiện thông qua Ban Chỉ đạo liên ngành TW về An toàn thực phẩm, một cơ quan chính sách do Phó Thủ tướng phụ trách an toàn thực phẩm làm trưởng ban. Ban Chỉ đạo đưa ra định hướng chính sách để hỗ trợ Chính phủ trong việc ra quyết định, tuy nhiên sự phối hợp liên ngành còn ít, với việc trao đổi thông tin hoặc nguồn lực còn hạn chế[16].

Các cơ quan cấp tỉnh và huyện đã từng bước đảm nhận những trách nhiệm mới theo phân cấp về kiểm soát an toàn thực phẩm của Việt Nam như một dịch vụ công liên ngành được huy động để phối hợp cùng nhau dưới sự chỉ đạo của UBND. Chỉ thị 13/CT-TTg ngày 13/5/2016 về tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của chính quyền địa phương với chủ tịch UBND chịu trách nhiệm về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trên địa bàn. Mỗi tỉnh/thành phố trực thuộc TW đều thành lập Ban chỉ

đạo liên ngành an toàn thực phẩm của địa phương, tương tự như Ban chỉ đạo liên ngành TW, do chủ tịch tỉnh làm trưởng ban. Thành phần của Ban chỉ đạo chủ yếu là từ ba sở chính, và các sở ban ngành, đoàn thể liên quan. Họ tiếp tục nhận được hướng dẫn từ các bộ ngành tương ứng của mình, tuy nhiên các hoạt động hàng ngày do địa phương quyết định. Cơ chế này tiếp tục được tổ chức tại các cấp tỉnh, huyện và xã, tăng mức độ tuân thủ của các bên liên quan.

Chương trình phân cấp được thí điểm tại ba địa phương (Thành phố Hồ Chí Minh, Đà Nẵng, Bắc Ninh) qua việc thành lập các Ban Quản lý An toàn Thực phẩm như cơ quan nhà nước nhằm tạo ra mức độ tự chủ cao hơn trong việc quản lý an toàn thực phẩm so với Ban chỉ đạo liên ngành. Từ tháng 1/2024, Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh đã chuyển thành Sở An toàn Thực phẩm với trách nhiệm, quyền hạn lớn hơn trong việc giám sát quản lý an toàn thực phẩm tại Thành phố Hồ Chí Minh.

Giải pháp phân cấp bị hạn chế bởi tình trạng thiếu hụt nhân lực, thiếu cán bộ có đủ năng lực chuyên môn để đảm bảo kiểm soát ở mọi cấp hành chính trong số 10.805 xã/phường. Các xã nông thôn không có nhóm kiểm soát, trong khi nhiều phường ở thành thị có các nhóm không đầy đủ; nhóm kiểm soát địa phương có thể có một đại diện từ ngành NN&PTNT, một đại diện từ ngành Công Thương, nhưng không có ai từ ngành Y tế[16].

Theo Chỉ thị 17-CT/TW ngày 21/10/2022 và Quyết định 426/QĐ-TTg ngày 21/4/2023, các tổ chức chịu trách nhiệm về an ninh, an toàn thực phẩm phải sớm kiên toàn bộ máy làm công tác an ninh, an toàn thực phẩm theo hướng thống nhất chỉ một đầu mối thực hiện nhiệm vụ từ Trung ương tới địa phương; phân định rõ chức năng, nhiệm vụ, trách nhiệm của các ngành trong đảm bảo an ninh, an toàn thực phẩm; thực hiện phân cấp, phân quyền, đổi mới phương thức quản lý, điều hành, phối hợp, đảm bảo khoa học, chặt chẽ, hiệu quả; khắc phục tình trạng chồng chéo, buông lỏng quản lý công tác đảm bảo an ninh, an toàn thực phẩm. Việc thực thi vẫn gặp nhiều vấn đề.

### 3.2.3 Giáo dục và Đào tạo

Giáo dục và đào tạo là một phần rất quan trọng của chiến lược an toàn thực phẩm để củng cố trách nhiệm của các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Việc đào tạo cho nông dân và doanh nghiệp thực phẩm hiện được phân chia giữa các bộ ngành chính và được tổ chức bởi các cơ quan, đơn vị, tổ chức khác nhau như Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn), Cục An toàn Thực phẩm (Bộ Y tế), Viện Công nghiệp Thực phẩm (Bộ Công Thương), các viện, trường, các tổ chức khác. Luật An toàn Thực phẩm quy định rằng hoàn thành khóa đào

tạo thành công là điều kiện tiên quyết để có được chứng chỉ đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các cơ sở thực phẩm, tuy nhiên lại không bắt buộc đối với nông dân, nông hộ. Chính phủ đã đặt ra mục tiêu rằng 100% nhân viên an toàn thực phẩm và 82% cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và người tiêu dùng sẽ được đào tạo vào năm 2020, tuy nhiên việc thiếu năng lực đào tạo đã làm chậm tiến độ tuyển dụng các nhân viên kiểm soát thực phẩm [16] để hoàn thành nhiệm vụ này. Ngoài ra, tuân thủ các yêu cầu này có thể được đáp ứng thông qua việc tự công bố của cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm rằng họ tuân thủ và không yêu cầu kiểm toán từ bên thứ ba hoặc từ cơ quan quản lý để xác nhận xác minh; không phải là kịch bản lý tưởng để xác minh, xác nhận tuân thủ an toàn thực phẩm.

Báo cáo An toàn Thực phẩm của Ngân hàng Thế giới (2017) đã thúc đẩy việc đào tạo và nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm cho các nhà sản xuất, các nhà chế biến, cũng như các cơ quan quản lý, đặc biệt là ở cấp địa phương; nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm của người tiêu dùng để họ có thể hiểu các mối nguy từ thực phẩm, và nâng cao nhu cầu về các sản phẩm an toàn, vệ sinh, gửi tín hiệu phù hợp đến các nhà bán lẻ, các nhà chế biến, các nhà sản xuất để thúc đẩy thực phẩm an toàn.

### 3.3 Đánh giá nguy cơ ở Việt Nam

#### 3.3.1 Khung quy định về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm hiện nay

##### 3.3.3.1 Luật An toàn thực phẩm:

Luật An toàn Thực phẩm định nghĩa việc đánh giá nguy cơ đối với an toàn thực phẩm bao gồm:

- ✓ Điều tra, xét nghiệm xác định các mối nguy đối với an toàn thực phẩm thuộc các nhóm tác nhân về vi sinh, hóa học và vật lý;
- ✓ Xác định nguy cơ của các mối nguy đối với an toàn thực phẩm ảnh hưởng đến sức khỏe, mức độ và phạm vi ảnh hưởng của các mối nguy đối với sức khỏe cộng đồng.
- ✓ Theo Luật An toàn Thực phẩm, mỗi bộ ngành đã thiết lập hoặc phân công nhiệm vụ cho các cơ quan hoặc đơn vị của mình để tư vấn và hỗ trợ bộ trong công tác phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm trong phạm vi thẩm quyền của mình.

Tuy nhiên, tại nhiều quốc gia và giữa các cơ quan quốc tế, các chất gây dị ứng và kháng kháng sinh (AMR) cũng được coi là các nguy cơ an toàn thực phẩm bổ sung cho việc đánh giá nguy cơ.

##### 3.3.3.2 Các thông tư quy định về đánh giá nguy cơ của các bộ ngành

Thông tư số 02/2013/TT-BNNPTNT (Phụ lục A-1), các cơ quan chuyên môn trung ương thuộc bộ (Cục Thú y, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường, Cục Bảo vệ Thực vật) thành lập Ban Chuyên trách đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm và Hội đồng Chuyên gia đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm. Hội đồng chuyên gia có sự tham gia của nhiều bên liên quan để thảo luận, xem xét và quyết định các vấn đề phức tạp và chồng chéo. Mặc dù có quy định về ban hành quy chế hoạt động của Hội đồng chuyên gia, tuy nhiên đến nay Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chưa ban hành quy chế hoạt động của Hội đồng chuyên gia. Điều 10 của Thông tư quy định về trách nhiệm của Ban Chuyên trách:

1. Thiết lập cơ sở dữ liệu về các vấn đề an toàn thực phẩm đối với chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

2. Lập danh mục các cặp Mối nguy - Thực phẩm cần xây dựng Hồ sơ nguy cơ, xác định thứ tự ưu tiên khi thực hiện và báo cáo Hội đồng chuyên gia và Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

3. Xây dựng Hồ sơ nguy cơ đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

4. Thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm và lập báo cáo Đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

Trách nhiệm của Hội đồng Chuyên gia tương ứng như sau:

1. Căn cứ báo cáo đề xuất của Ban Chuyên trách, đề xuất với Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương về cặp Mối nguy - Thực phẩm phải xây dựng Hồ sơ nguy cơ.

2. Xem xét Hồ sơ nguy cơ do Ban Chuyên trách cung cấp và đề xuất với Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương: cặp Mối nguy - Thực phẩm cần lập Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm; cặp Mối nguy - Thực phẩm không cần lập Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.

3. Đề xuất với Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương về các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được Ban Chuyên trách xây dựng Hồ sơ nguy cơ hoặc lập Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.

Bộ Y tế và Bộ Công Thương chưa ban hành quy định cụ thể về đánh giá nguy cơ; tuy nhiên Bộ Y tế đã ban hành một quyết định về thành lập Nhóm kỹ thuật đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm, bao gồm cả ba bộ, với thường trực nhóm kỹ thuật đặt tại Viện Kiểm nghiệm An toàn Vệ sinh Thực phẩm Quốc gia. Ngoài ra, quyết định này cũng quy

định nhiệm vụ của Nhóm kỹ thuật là nghiên cứu, tham mưu, đề xuất đề án về mô hình đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam tiến tới thành lập Trung tâm đánh giá nguy cơ quốc gia về an toàn thực phẩm (xem Quyết định trong phần phụ lục bên dưới).

### 3.3.3.3 Một số thông tư, quy định khác

Quyết định số 518/QĐ-TTg năm 2013 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Đề án xây dựng hệ thống cảnh báo nhanh và phân tích nguy cơ về an toàn thực phẩm tại Việt Nam, với Bộ Y tế là cơ quan chủ trì:

- ✓ Thực hiện đánh giá các nguy cơ ô nhiễm cao đối với 5 đến 10 loại thực phẩm thông dụng trong mỗi năm;
- ✓ Thiết kế, tổ chức và triển khai các nghiên cứu khẩu phần ăn tổng số cho các đối tượng khác nhau trong phạm vi toàn quốc;
- ✓ 100% cán bộ chuyên môn tại các cơ sở tham gia hoạt động đánh giá nguy cơ được đào tạo, tập huấn về phương pháp, nội dung, kỹ thuật đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm.

Quyết định 1973/QĐ-BYT của Bộ Y tế năm 2023 (Phụ lục A-2) về việc thành lập Nhóm kỹ thuật đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm, như sau:

1. Nghiên cứu, đề xuất về quy định và phương pháp đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm dựa trên kinh nghiệm của thế giới;
2. Nghiên cứu, tham mưu, đề xuất đề án về mô hình đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam trên cơ sở cập nhật, tham khảo mô hình một số quốc gia, vùng lãnh thổ trên thế giới tiến tới thành lập Trung tâm đánh giá nguy cơ quốc gia về an toàn thực phẩm;
3. Dự thảo đề án đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam và trình Bộ Y tế phê duyệt.

## 3.3.2 Đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam

### 3.3.2.1 Bộ Y tế

Năm 2016, Cục An toàn Thực phẩm, theo Quyết định số 518/QĐ-TTg, đã phối hợp với Viện Dinh dưỡng Quốc gia thực hiện nghiên cứu về TDS và đánh giá nguy cơ một số mối nguy có khả năng gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng trong các thực phẩm thông dụng ở Việt Nam, chẳng hạn như các mối nguy hóa học trong các sản phẩm rượu truyền thống, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong các mẫu rau bán tại các chợ ở Hà Nội, năm 2014[18]. Tháng 6/2023, Bộ trưởng Bộ Y tế đã ban hành Quyết định 1973/QĐ-BYT



ngày 27/4/2023 về việc thành lập Nhóm Kỹ thuật đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm (gọi tắt là “Nhóm kỹ thuật”) chịu trách nhiệm phát triển mô hình đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm cho Việt Nam và một trung tâm đánh giá nguy cơ quốc gia về an toàn thực phẩm (xem chi tiết tại phần Phụ lục).

### 3.3.2.2 Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn

Có một số trung tâm đánh giá nguy cơ thuộc các cơ quan của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, gồm:

- Trung tâm Kiểm nghiệm kiểm chứng và tư vấn chất lượng nông lâm thủy sản thuộc Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường, được giao trách nhiệm giám sát đánh giá nguy cơ. Ví dụ, Cục CLCB-PTTT (qua dự án NHTG tài trợ) đã thực hiện nghiên cứu sơ bộ và hồ sơ nguy cơ cho tôm nhiệt đới và trái thanh long ở Việt Nam. Nhóm tư vấn khác do dự án Chính phủ Đan Mạch tài trợ đã thực hiện lập hồ sơ nguy cơ của Salmonella trong tôm đông lạnh xuất khẩu[8]..
- Cục Bảo vệ Thực vật có trung tâm kiểm định và khảo nghiệm thực hiện đánh giá nguy cơ đối với một số loại trái cây và rau quả nhập khẩu như là: cà chua tươi từ Hàn Quốc[8].
- Viện Nghiên cứu Thú y Quốc gia thuộc Cục Thú y là đầu mối trong công tác đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm thông qua nghiên cứu, đào tạo và tư vấn.

Ngân hàng Thế giới, cùng với Chính phủ Úc, gần đây đã hỗ trợ Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn thực hiện nghiên cứu về “Cải thiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm tại Việt Nam: Tạo điều kiện cho Ủy ban đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia” (2022). Báo cáo này, tập trung cụ thể vào Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, đưa ra các khuyến nghị về việc thành lập Ủy ban đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia (NFSRAC) tại Việt Nam với các chức năng:

- Hỗ trợ Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn trong các hoạt động đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.
- Tổ chức, quản lý, điều hành hệ thống/các hoạt động đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm, nâng cao năng lực đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm trong Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.
- Thành lập, phê duyệt, quản lý Hội đồng Khoa học, các Hội đồng Khoa học và các chuyên gia bên ngoài.

- Rà soát các báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm do Hội đồng Khoa học, các Hội đồng Khoa học trình lên.
- Tư vấn khoa học, các giải pháp quản lý dựa trên đánh giá khoa học cho Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.
- Hợp tác với các cơ quan trong và ngoài nước liên quan đến đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.
- Chỉ đạo, hỗ trợ các bên liên quan tổ chức đào tạo, tập huấn về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.

### 3.3.2.3 Một số đánh giá nguy cơ đáng chú ý khác gần đây

Trường Đại học Y tế Công cộng Hà Nội là một trong những trường đại học đầu tiên giới thiệu đào tạo và nghiên cứu đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm. Năm 2011, trường đã thành lập một nhóm công tác với sự hỗ trợ của ILRI, bao gồm các nhà nghiên cứu, các đại diện của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, nghiên cứu các báo cáo về FSRA liên quan đến các dự án nghiên cứu được triển khai bởi các tổ chức [19] thành viên nhóm công tác. Một số phát hiện chính của các nghiên cứu điển hình như sau:

1. Đánh giá nguy cơ vi sinh vật định lượng về salmonellosis trong tiêu thụ thịt lợn luộc.
2. Đánh giá nguy cơ dư lượng hóa chất độc hại trong thịt lợn, gan và thận tại các chợ dân sinh ở một số tỉnh.
3. Đánh giá nguy cơ về mối nguy vi sinh và hóa học trong rau và cá ở sông Nhuệ tại Hà Nội từ nước thải thải ra từ các hoạt động công nghiệp, bệnh viện, nông nghiệp và sinh hoạt.
4. Tuyết-Hạnh và cộng sự (2015), sử dụng Khung đánh giá sức khỏe môi trường Úc, đã nghiên cứu mức độ phơi nhiễm dioxin qua thực phẩm đối với người dân địa phương sống xung quanh căn cứ không quân Biên Hòa và Đà Nẵng.
5. Viện Công nghệ sinh học và thực phẩm, ĐH Cần Thơ, đã thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm cho thịt và cá viên chiên tại quận Ninh Kiều, Cần Thơ [20].
6. Đánh giá nguy cơ chất lượng nước ngầm dựa trên phân tích thành phần chính và kiểm tra nguồn ô nhiễm: một nghiên cứu trường hợp tại Thành phố Hồ Chí Minh [21].

### 3.3.2.4 Những thách thức

Xây dựng cơ sở hạ tầng đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm bền vững ở Việt Nam đang gặp nhiều khó khăn. Mặc dù đã có một số hoạt động đánh giá nguy cơ được thực hiện thông qua các tổ chức nghiên cứu/trường/viện, tuy nhiên thường bị các bộ ngành qua vì chưa được ủy thác chính thức bởi các cơ quan chính phủ. Một số thách thức khác bao gồm:

1. Hầu hết các mục tiêu về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm tại Quyết định số 518/QĐ-TTg chưa đạt được;
2. Các hoạt động đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm còn yếu cả về số lượng và chất lượng do thiếu nguồn nhân lực, cơ sở vật chất và ngân sách thực hiện;
3. Các chương trình, dự án đầu tư vào nghiên cứu, đào tạo, thực tập về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm là những nỗ lực cá nhân, chưa được phối hợp giữa các bên liên quan chính như Bộ Y tế, Bộ Công Thương, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
4. Các chính sách, quy định, thông tư và hướng dẫn về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm không rõ ràng về vai trò, trách nhiệm của các bên liên quan ở các cấp và phương pháp chuẩn để thực hiện các đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm định lượng, và sự phối hợp giữa các bên liên quan còn yếu;
5. Kết quả từ nghiên cứu còn chưa đủ về cả chất lượng và số lượng để cung cấp bằng chứng khoa học cho các nhà quản lý rủi ro y tế công cộng ra quyết định;
6. Các hoạt động quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ chưa đủ, chưa phù hợp hoặc không được hỗ trợ bởi kết quả nghiên cứu đánh giá nguy cơ mục tiêu;
7. Bộ Y tế đã thành lập các ủy ban để soạn thảo các quy định, có sự tham gia của các bộ ngành và các bên liên quan khác. Mặc dù đã ban hành hơn 50 quy chuẩn kỹ thuật bắt buộc đối với các sản phẩm thực phẩm, nhưng không có phương pháp chính thức về đánh giá nguy cơ để hỗ trợ các quy định này[16].

### 3.3.3 Các nhà quản lý nguy cơ

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phân giao trách nhiệm kiểm soát thực phẩm thông qua nhiều cục/đơn vị khác nhau của Bộ, nhưng nhiệm vụ chính trong quản lý an toàn thực phẩm thuộc về Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường, Cục Bảo vệ Thực vật, Cục Thú y; các hoạt động kiểm soát thực phẩm được giao cho ba cục thuộc Bộ, gồm: Cục Trồng trọt, Cục Chăn nuôi, Cục Thủy sản. Trung tâm kiểm nghiệm, kiểm chứng và dịch vụ chất lượng (RETAQ) và các viện liên quan khác như Viện Thú y

(thuộc Cục Thú y), và đơn vị của Cục Bảo vệ Thực vật được Bộ chỉ định thực hiện hoạt động đánh giá nguy cơ.

Tại Bộ Y tế, Cục An toàn Thực phẩm chịu trách nhiệm xây dựng các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, tham mưu, giúp Bộ Y tế trong thực hiện công tác quản lý nhà nước và áp dụng pháp luật liên quan đến an toàn thực phẩm, đóng vai trò quan trọng trong việc thiết lập khung pháp lý về kiểm soát thực phẩm; Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia thực hiện các đánh giá nguy cơ cụ thể theo chỉ định của Bộ Y tế và các bộ khác (ví dụ: Bộ Công Thương) nhưng không tham gia vào quản lý an toàn thực phẩm hay thanh kiểm tra thực phẩm. Gần đây, viện này được Bộ trưởng Bộ Y tế giao nhiệm vụ nghiên cứu, đề xuất thành lập một trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia. (Xem Quyết định tại phần Phụ lục).

Vai trò chính của Bộ Công Thương về an toàn thực phẩm là kiểm soát việc lưu thông hợp pháp các thực phẩm tại các chợ theo thẩm quyền được giao của mình. Vụ Khoa học và Công nghệ của Bộ chịu trách nhiệm xây dựng các tiêu chuẩn an toàn, tham mưu, giúp Bộ trong công tác quản lý nhà nước về kiểm soát an toàn thực phẩm và thực thi pháp luật. Tổng cục Quản lý Thị trường kiểm soát việc ghi nhãn thực phẩm và thông tin thực phẩm; kiểm soát tất cả các chợ dân sinh, siêu thị và cửa hàng kinh doanh thực phẩm. Tổng cục Tiêu chuẩn, Đo lường và Chất lượng (thuộc Bộ Khoa học và Công nghệ) đóng góp vào việc xây dựng các tiêu chuẩn cho các sản phẩm và quy trình chế biến, giám sát các chương trình chứng nhận an toàn thực phẩm và công nhận các tổ chức chứng nhận.

### **3.4 Đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm ở một số quốc gia**

#### **3.4.1 Phương pháp đánh giá nguy cơ**

Hệ thống đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm của Trung Quốc, Úc/New Zealand (FSANZ), Hoa Kỳ và Canada sử dụng các phương pháp đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm của Codex Alimentarius nhưng cũng có một số điểm khác biệt chính. Úc/New Zealand, Canada và Hoa Kỳ đã áp dụng các phương pháp đánh giá nguy cơ theo tiêu chuẩn quốc tế như Ủy ban Codex Alimentarius FAO/WHO trong hơn 30 năm qua. Điều này giúp đảm bảo rằng các đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm được dựa trên bằng chứng khoa học mới nhất, cơ sở dữ liệu mới được công bố, phản ánh những phát hiện trong nước và quốc tế về nguy cơ an toàn thực phẩm và các biện pháp kiểm soát đã được kiểm chứng... để quản lý nguy cơ, đảm bảo nguồn cung thực phẩm an toàn cho người tiêu dùng, và tuân thủ các yêu cầu thương mại quốc tế. Trung Quốc bắt đầu sử dụng công cụ đánh giá nguy cơ Codex Alimentarius của FAO/WHO sau khi nước này cải cách quy định an toàn thực phẩm quốc gia năm 2009, khi Trung Quốc ban hành Luật An toàn Thực

phẩm mới, mặc dù vẫn còn một số khoảng trống rõ rệt giữa Trung Quốc và các quốc gia tiên tiến hơn trong công tác đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.

Phương pháp đánh giá nguy cơ được Cơ quan thanh tra thực phẩm Canada sử dụng là hệ thống đánh giá chấm điểm được gọi là “Đánh giá nguy cơ xếp hạng” và được sử dụng để chấm điểm các mối nguy hóa học theo “nguy cơ tương đối” của chúng. Nguy cơ tương đối đối với một hóa chất có trong thực phẩm được ước tính bằng cách tính toán độc tính của hóa chất đó và khả năng phơi nhiễm. “Hệ thống chấm điểm mô hình nguy cơ” hoạt động song song với Danh mục hợp chất ưu tiên nguy cơ (RPCL), bao gồm các loại hóa chất độc hại khác nhau có trong con người và động vật. Danh mục bảng A phục vụ cho độc tính đối với độc tính động vật cấp tính và mãn tính; Danh mục bảng B tập trung vào tác động đối với sức khỏe con người; và Danh mục bảng C bao gồm các loại thực phẩm có nguồn gốc từ thực vật và động vật. Xếp hạng tương đối được tính toán dựa trên thông tin được tạo ra bởi các chương trình giám sát và phân tích mà CFIA thực hiện.

Tại Hoa Kỳ, Cục quản lý thực phẩm và dược phẩm Hoa Kỳ quản lý việc phân tích nguy cơ, đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ an toàn thực phẩm. Cơ quan này có một bộ phận chuyên trách là Trung tâm An toàn thực phẩm và dinh dưỡng ứng dụng (CFSAN) chịu trách nhiệm giám sát phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm. FDA áp dụng chương trình phân tích nguy cơ và một bộ công cụ có sẵn trên nền tảng web của mình, là foodrisk.org (FDA iRISK, 2021). Dưới sự bảo trợ của chương trình phân tích nguy cơ thực phẩm là Viện chung về an toàn thực phẩm và dinh dưỡng ứng dụng (JIFSAN) đặt tại ĐH Maryland. Chiến lược của JIFSAN tập trung vào việc sử dụng các phát hiện khoa học vững chắc để thúc đẩy nghiên cứu hợp tác, tham gia mạnh mẽ vào các mối quan hệ đối tác bền vững với các tổ chức nghiên cứu, học viện, các cộng tác viên toàn cầu trong đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm. Cơ quan này cũng tổ chức đào tạo để phát triển nguồn nhân lực có tay nghề trong ngành thực phẩm, xây dựng năng lực trong phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm. Các công cụ khác do FoodRisk.org cung cấp bao gồm: Danh mục tương tác trực tuyến về đánh giá nguy cơ (ICRA), Cơ sở dữ liệu về dung nạp thực phẩm hàng hóa (FCID), Cơ sở dữ liệu về nguồn gốc của sản phẩm (PPOD), Cơ sở dữ liệu Norovirus (NoroDB) và Cơ sở dữ liệu về vi phạm kiểm tra an toàn thực phẩm của các cơ sở bán lẻ.

Chuyến khảo sát kinh nghiệm quốc tế về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm tại Trung Quốc (tổ chức vào 11/2023) (Phụ lục B): Dự án SAFEGRO đã tổ chức chuyến khảo sát tới Trung Quốc cho nhóm kỹ thuật về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm liên bộ (từ ngày 30/10 - 5/11/2023). Đoàn đã tìm hiểu thông tin về: (i) lịch sử tổ chức đánh giá nguy cơ; (ii) phát triển chính sách đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm; (iii) bộ máy

tổ chức đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm; (iv) đánh giá nguy cơ hỗ trợ cho quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ như thế nào; và (v) hợp tác liên ngành hiệu quả về phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm. Trong các cuộc họp với Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc và các cơ quan liên quan, đoàn đã trao đổi, tìm hiểu về các nội dung liên quan như: việc xây dựng chính sách pháp luật, phát triển hệ thống, thực hành tích cực, hỗ trợ khoa học - công nghệ, hợp tác quốc tế... mà Trung Quốc hiện đang chủ trì hai tiểu ban Codex. Khung phân tích nguy cơ tại Trung Quốc đặt tại Trung tâm với các cơ sở dữ liệu đi kèm được cải thiện liên tục để phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế nhằm hỗ trợ hệ thống quản lý dựa trên nguy cơ và truyền thông nguy cơ.

### 3.4.2 Đánh giá nguy cơ hóa chất

Tất cả các hóa chất được sử dụng trong lĩnh vực nông nghiệp và thú y ở Úc đều được Cơ quan quản lý thuốc bảo vệ thực vật và thú y Úc (APVMA) quản lý, thiết lập các giới hạn dư lượng tối đa (MRL) dựa trên các phát hiện khoa học và thử nghiệm lâm sàng do các tổ chức nghiên cứu, học viện cung cấp. Miễn là các hóa chất được sử dụng bởi ngành công nghiệp theo hướng dẫn của nhà sản xuất trên nhãn, có đảm bảo rằng hóa chất sẽ được sử dụng an toàn và không vượt ngưỡng MRL. Cơ quan này cũng đánh giá các chất gây ô nhiễm hóa học trong chế độ ăn uống. MRL được xác nhận bởi FSANZ và APVMA, và FSANZ hài hòa MRL theo các tiêu chuẩn của Codex. Các cơ quan quản lý của tiểu bang thực thi tuân thủ theo các MRL trong thực phẩm và APVMA làm việc chặt chẽ với FSANZ để tổng hợp thông tin về đăng ký mới các hóa chất (FSANZ, 2013a). Bộ các ngành Công nghiệp Cơ bản chịu trách nhiệm thực thi MRL trong thực phẩm ở New Zealand (Bộ các ngành Công nghiệp Cơ bản, 2021).

Quy trình thiết lập ngưỡng MRL đối với thuốc bảo vệ thực vật tại Trung Quốc dựa trên đánh giá dư lượng hóa chất, bao gồm thử nghiệm thực địa trong ngành nông nghiệp, lấy mẫu trong sản xuất thực phẩm, các yếu tố khí hậu/môi trường, nghiên cứu độc tính và đánh giá lượng dung nạp trong chế độ ăn uống (Chen et al., 2015). Ủy ban Y tế Quốc gia Trung Quốc, Tổng cục Quản lý giám sát Thị trường và Bộ Nông nghiệp và Nông thôn cùng quản lý ngưỡng MRL thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm theo tiêu chuẩn quốc gia Trung Quốc (GB, 2763-2021, 2021; USDA, Cơ quan nông nghiệp nước ngoài, MRL, 2019). Điều này bao gồm các loại thuốc bảo vệ thực vật được sử dụng phổ biến nhất trong sản xuất nông nghiệp và các chất gây ô nhiễm hóa học có trong các loại thực phẩm thông dụng. Trung Quốc cũng đã thiết lập các quy định giám sát tiêu chuẩn MRL cho các sản phẩm sản xuất ban đầu, cụ thể là các sản phẩm rau quả như trái cây dưới nhiều dạng khác nhau, bao gồm nước ép và trái cây sấy khô hoặc bảo quản; chủ yếu xử lý MRL thuốc bảo

vệ thực vật trong các sản phẩm tươi, chủ yếu là trái cây, ngũ cốc, rau, thịt, trứng và gia cầm.

Chương trình giám sát dư lượng hóa chất quốc gia (NCRMP) ở Canada được bổ sung bởi Kế hoạch hành động an toàn thực phẩm (FSAP), với các kế hoạch lấy mẫu tập trung vào phân tích các sản phẩm đã đăng ký, bao gồm sữa, thịt, gia cầm, sản phẩm rau quả, thuốc thú y, thuốc trừ sâu/thuốc trừ bệnh, nước tưới, đất, độc tố từ thực vật, mycotoxin và kim loại nặng. FSAP cũng nghiên cứu các mối nguy hóa học mới nổi có liên quan đến các loại thực phẩm cụ thể hoặc ngành hàng trong khu vực mà chưa có ngưỡng MRL. Những phát hiện từ NCRMP và FSAP đóng vai trò quan trọng trong việc xem xét các phương án quản lý nguy cơ.

Tại Hoa Kỳ, việc thiết lập ngưỡng MRL được thực hiện bởi Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ, các phương pháp có thể được tìm thấy từ e-Code của Quy định liên bang Hoa Kỳ.

### 3.4.3 Đánh giá nguy cơ vi sinh

FSANZ thực hiện đánh giá nguy cơ vi sinh thực phẩm thông qua dữ liệu khoa học đã được công bố và sử dụng quy trình bình duyệt để đảm bảo tính toàn vẹn của các quyết định quản lý. Phương pháp mà FSANZ đã áp dụng bằng cách phổ biến thông tin, lấy ý kiến các bên liên quan để thảo luận về đánh giá nguy cơ thông qua quá trình tham vấn giúp đạt được một đánh giá nguy cơ được kiểm tra kỹ lưỡng. Ngoài bình duyệt của các chuyên gia trong nước, FSANZ còn lấy ý kiến các chuyên gia quốc tế đối với các đánh giá nguy cơ phức tạp hơn (FSANZ, 2013b).

Trung Quốc đã tăng cường sử dụng Đánh giá nguy cơ vi sinh định lượng (QMRA) trong hai thập kỷ qua. Đông và đồng nghiệp (2015) kết luận rằng, để tăng cường sử dụng đánh giá nguy cơ vi sinh định lượng thì cần tăng cường lập kế hoạch và tiến hành đánh giá nguy cơ định lượng thông qua việc áp dụng trong quá trình ra quyết định quản lý an toàn thực phẩm và phát triển các quy trình kiểm soát trong môi trường sản xuất. Trung Quốc đã cải thiện chiến lược quản lý nguy cơ của mình bằng cách để Cơ quan Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia (NFSS) xem xét các thông số gây ra tình trạng ô nhiễm thực phẩm bởi các tác nhân gây bệnh thường liên quan đến các vụ bùng phát bệnh từ thực phẩm.

Cả Canada và Hoa Kỳ đều sử dụng phương pháp Đánh giá nguy cơ vi sinh định lượng (Whelan et al., 2010) trong việc thực hiện đánh giá nguy cơ đối với các mối nguy vi sinh. Họ xem xét phương pháp đánh giá độ nhạy, sự không chắc chắn, và sự biến đổi trong đánh giá nguy cơ. Các yếu tố khác bao gồm: ước tính nồng độ của các tác nhân gây

bệnh hiện diện, các bước diệt vi sinh vật trong quá trình giữ các tác nhân gây bệnh dưới sự kiểm soát, và phân tích phơi nhiễm. Ước tính liều-phản ứng được sử dụng rộng rãi trong đánh giá nguy cơ định lượng. Ngoài ra, đánh giá nguy cơ định lượng còn xem xét ước tính tác động sức khỏe bằng cách xem xét xác suất mắc bệnh có thể xảy ra thông qua phơi nhiễm, tiếp xúc với nồng độ ước tính của các tác nhân gây bệnh liên quan.

#### 3.4.4 Đầu tư nguồn lực vào quản lý an toàn thực phẩm

Chính phủ Úc và New Zealand coi an toàn thực phẩm là một lĩnh vực quan trọng cần được ưu tiên, và do đó, ưu tiên phân bổ ngân sách và nguồn lực để quản lý an toàn thực phẩm cho cộng đồng. Năm 2021, đối với lĩnh vực thực phẩm và đồ uống, chính phủ Úc đã công bố sẽ đầu tư 1,3 tỷ Đô la Úc vào sáng kiến sản xuất hiện đại, trong đó an toàn thực phẩm là một trong những lĩnh vực chính sẽ được quan tâm. Năm 2014, chính phủ New Zealand đã công bố ý định chi tiêu khoản ngân sách thặng dư 86 triệu Đô la New Zealand vào đầu tư an toàn thực phẩm. Hoa Kỳ, Canada và các quốc gia thành viên châu Âu cũng có các cơ chế tương tự, với mức chi ngân sách của chính phủ cho công tác an toàn thực phẩm là cao. Tại Canada, ngày 22/1/2021, chính phủ công bố sẽ đầu tư 162,6 triệu CAD để tăng cường quản lý cho Cơ quan thanh tra thực phẩm Canada - cơ quan an toàn thực phẩm của mình trong giai đoạn 5 năm. Ngoài ra, chính phủ Canada đang lên kế hoạch chi 40 triệu CAD mỗi năm liên tục để nâng cao hiệu quả chương trình an toàn thực phẩm nhằm khắc phục những gián đoạn do đại dịch gây ra cái mà đã làm tổn ảnh hưởng đến kinh doanh thực phẩm và thị trường xuất khẩu.

Tại Hoa Kỳ, Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ ngày 8/6/2021 đã công bố chính phủ đã quyết định đầu tư hơn 4 tỷ USD để cải thiện hệ thống thực phẩm sau gián đoạn do đại dịch. Nguồn vốn nhằm cải thiện sản xuất thực phẩm, mang lại những thay đổi lớn trong chế biến thực phẩm, cung cấp cơ sở hạ tầng hiệu quả cho phân phối, giảm thiểu bệnh từ thực phẩm thông qua đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm và chiến lược quản lý phản ứng nhanh. Người ta tin rằng những hoạt động này sẽ giảm bớt gánh nặng cho hệ thống chăm sóc sức khỏe do bùng phát bệnh từ thực phẩm và tăng tuổi thọ dân số (USDA, 2021).

Nếu so sánh, ở Trung Quốc còn thiếu đầu tư tài chính hoặc nguồn nhân lực kỹ thuật để thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm, dẫn đến sự thiếu sót trong hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (Wu & Chen, 2013). Tuy nhiên, Trung Quốc đã thực hiện các bước để tăng cường nguồn lực với việc đề xuất khoản vay 400 triệu USD từ Ngân hàng Thế giới và khoản vay này đã được phê duyệt vào ngày 25/3/2021 [22].



## 4 XÁC ĐỊNH VẤN ĐỀ

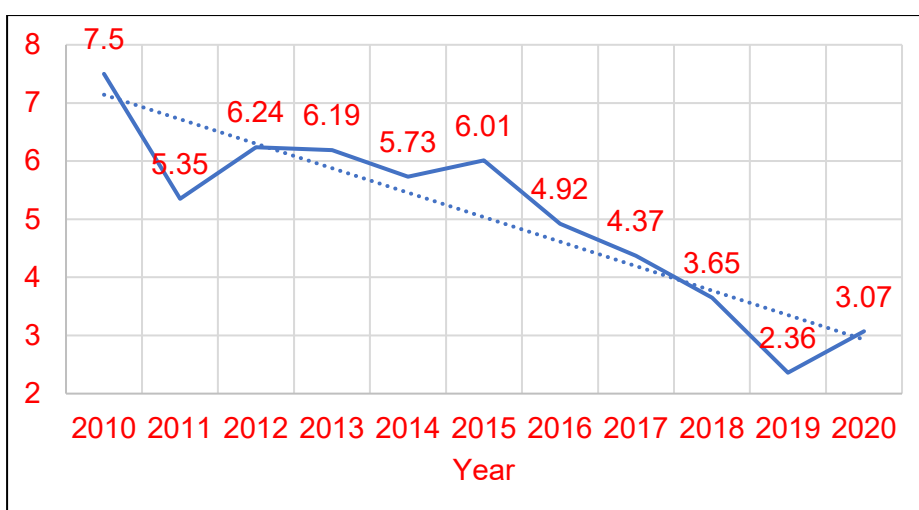
### 4.1 An toàn thực phẩm ở Việt Nam

Việt Nam có khung pháp lý quốc gia về an toàn thực phẩm, với nền tảng để tiếp tục cải thiện hiệu quả, đạt được các mục tiêu an toàn thực phẩm, và hệ thống các văn bản pháp quy phạm pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm được quy định rõ ràng[1]. Tuy nhiên, việc phối hợp và thực thi quản lý an toàn thực phẩm vẫn gặp nhiều khó khăn, với độ trễ trong việc phản ứng với các sự cố an toàn thực phẩm hoặc cảnh báo về các mối nguy tiềm ẩn, và việc áp dụng phương pháp tiếp cận dựa trên rủi ro phòng ngừa để quản lý an toàn thực phẩm.

#### 4.1.1 Sự cố an toàn thực phẩm

Chính phủ giao Bộ Y tế làm đầu mối điều tra nguyên nhân, truy xuất nguồn gốc các sự cố an toàn thực phẩm. Các bộ khác phối hợp trong quá trình này khi cần[1]. Các tổ chức thuộc Bộ Y tế và ngành y tế luôn chủ động tham gia kiểm soát các sự cố an toàn thực phẩm, chủ yếu thực hiện các hành động sau khi sự cố an toàn thực phẩm đã xảy ra. Việc tìm ra nguyên nhân ngộ độc cũng gặp khó khăn do sự phân chia trách nhiệm quản lý thực phẩm giữa các bộ và thời gian yêu cầu tài liệu liên quan hoặc cần sự phối hợp để cùng nhau tìm hiểu, hệ thống thông tin dịch bệnh không đầy đủ, khả năng truy xuất nguồn gốc còn yếu trong chuỗi giá trị nông sản thực phẩm rất phức tạp.

Theo số liệu từ Cục An toàn thực phẩm, số vụ ngộ độc thực phẩm cho thấy, năm 2010 có 182 vụ ngộ độc trên toàn quốc, làm 6.520 người nhiễm và 52 ca tử vong. Đến năm 2019, số vụ ngộ độc trong cả nước là 88 vụ với 2.235 người nhiễm và 11 ca tử vong, giảm đáng kể từ năm 2010 đến năm 2020 (Hình 1) [2][3].



Hình 1. Ước tính ngộ độc thực phẩm/100.000 dân từ 2010-2020 [4]

Thông báo về rủi ro an toàn thực phẩm chủ yếu được thực hiện ở cấp trung ương bằng công văn chính thức thông báo cho các doanh nghiệp và cơ quan chức năng khi có trường hợp hàng xuất khẩu bị từ chối hoặc buộc phải tiêu hủy ở nước sở tại, và thông báo cho các cơ quan chức năng và cộng đồng khi hàng hóa trong nước phát hiện có mối nguy về an toàn thực phẩm[2]. Thông thường, các thông báo về sự cố an toàn thực phẩm và khuyến cáo về an toàn thực phẩm được báo cáo trên các phương tiện truyền thông đại chúng hoặc mạng xã hội nhưng có thể xuất phát từ các sự cố trước đó. Các cảnh báo hoặc khuyến cáo hiếm khi xuất phát từ các nghiên cứu đánh giá nguy cơ để có thể phòng ngừa các nguy cơ an toàn thực phẩm.

#### 4.1.2 Xuất khẩu và hàng bị từ chối, trả về

Từ năm 2011, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tập trung giải quyết các rào cản kỹ thuật đối với thương mại, duy trì hoặc mở rộng thị trường, làm việc với các đoàn kiểm tra từ các nước nhập khẩu để đánh giá hệ thống quản lý an toàn thực phẩm. Bộ cũng hỗ trợ các doanh nghiệp giải quyết các rào cản kỹ thuật tại thị trường nhập khẩu và duy trì hoặc mở rộng các thị trường mới (trái cây và rau quả xuất khẩu sang 50 quốc gia, thủy sản xuất khẩu sang 120 quốc gia/vùng lãnh thổ). Bộ Y tế tổ chức cấp giấy chứng nhận y tế và giấy chứng nhận lưu hành tự do cho các sản phẩm thực phẩm xuất khẩu. Việt Nam đã ký kết các chương trình hợp tác với các nước gồm: Hàn Quốc, Mỹ và New Zealand để giúp các doanh nghiệp tiếp cận các thị trường khó tính; tích cực tham gia vào các hoạt động hài hòa hóa tiêu chuẩn để thúc đẩy sản xuất thực phẩm phù hợp hơn với yêu cầu của các nước nhập khẩu [2].

Cùng với việc mở rộng thị trường xuất khẩu thực phẩm, Việt Nam cũng phải đối mặt với vấn đề thực phẩm xuất khẩu bị từ chối vì không đáp ứng yêu cầu của nước nhập khẩu. Theo thống kê của UNIDO, nguyên nhân chính dẫn đến việc từ chối nhập khẩu thực phẩm là do nhiễm khuẩn, điều kiện kiểm soát vệ sinh, dư lượng thuốc thú y và thuốc bảo vệ thực vật, ghi nhãn và phụ gia thực phẩm [5]. Ở các khu vực và quốc gia tiên tiến trên thế giới, việc thiết lập một hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ đang thúc đẩy phương pháp phòng ngừa, cải thiện công tác cảnh báo sớm về các sự cố an toàn thực phẩm để ngăn chặn tác hại đến sức khỏe con người [6]. Kết quả từ các nghiên cứu đánh giá nguy cơ chủ động có thể cung cấp bằng chứng khoa học cho hiệu quả của việc kiểm soát an toàn thực phẩm tại Việt Nam, bảo vệ sản phẩm xuất khẩu trong trường hợp có tranh chấp với nước nhập khẩu. Tuy nhiên, việc công bố bằng chứng về đánh giá nguy cơ trong nước với các sản phẩm thực phẩm xuất khẩu vẫn còn hạn chế. Việc đánh giá và quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm chủ yếu được thực hiện thông qua các kế hoạch giám sát chủ động hàng năm của từng Bộ, hoặc cập nhật thụ động từ các cảnh báo quốc tế [2].

## 4.2 Nguồn lực kỹ thuật và nhân lực

Theo Điều 51 của Luật An toàn Thực phẩm, trách nhiệm thực hiện phân tích nguy cơ về an toàn thực phẩm được giao cho cả ba bộ theo ngành hàng và phạm vi quản lý của từng bộ nhưng nguồn lực kỹ thuật của họ cho việc đánh giá nguy cơ là khá khác nhau.

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn là cơ quan hàng đầu trong việc ban hành các văn bản quy phạm pháp luật về phân tích nguy cơ, thực hiện các chính sách cụ thể về đánh giá nguy cơ. Bộ đã ban hành Thông tư số 02/2013/TT-BNNPTNT ngày 5/1/2013 (xem Phụ lục A-1) quy định phân tích nguy cơ và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối. Thông tư này quy định rõ nguồn nhân lực tham gia vào đánh giá/phân tích nguy cơ bao gồm: Các đơn vị có liên quan thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; các Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố; các viện nghiên cứu, trường đại học, phòng thử nghiệm thuộc các lĩnh vực liên quan; các hội nghề nghiệp, hội người tiêu dùng; các cơ sở sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm; các tổ chức, cá nhân liên quan. Ngoài ra, Thông tư cũng quy định việc thành lập Ban chuyên trách, có trách nhiệm sau [7]:

- Thiết lập cơ sở dữ liệu về các vấn đề an toàn thực phẩm đối với chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.
- Lập danh mục các cặp Mối nguy - Thực phẩm cần xây dựng Hồ sơ nguy cơ, xác định thứ tự ưu tiên khi thực hiện và báo cáo Hội đồng chuyên gia và Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.
- Xây dựng Hồ sơ nguy cơ đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.
- Thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm và lập báo cáo Đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

Bộ chưa chính thức thành lập "Hội đồng chuyên gia đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm" như quy định trong Thông tư.

Bộ Y tế và Bộ Công Thương hiện chưa ban hành các văn bản quy phạm pháp luật hay hướng dẫn liên quan đến đánh giá nguy cơ hay phân tích nguy cơ. Tuy nhiên, hàng năm Bộ Y tế vẫn lập kế hoạch và thực hiện giám sát an toàn thực phẩm chủ động theo phạm vi quản lý của mình và giao nhiệm vụ cho các Viện/Trung tâm nghiên cứu trung ương và khu vực để thực hiện lấy mẫu và phân tích, báo cáo kết quả lên Cục An toàn

thực phẩm. Ngoài ra, Bộ Khoa học và Công nghệ đã ban hành Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 11394:2016 "Nguyên tắc và hướng dẫn đánh giá nguy cơ vi sinh đối với thực phẩm. Đây là hướng dẫn thực hiện các đánh giá nguy cơ cho Việt Nam được biên soạn dựa trên CAC/GL 30-1999. Về đánh giá/phân tích nguy cơ ở Việt Nam, đã có suy nghĩ và lập kế hoạch, nhưng vẫn còn xa thực tế trong việc triển khai [8].

Ở hầu hết các quốc gia, trách nhiệm thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm định tính và định lượng được giao cho một nhóm nhỏ các "chuyên gia đánh giá nguy cơ" có trình độ, với kỹ năng phân tích và mô hình hóa cụ thể, và trong một số trường hợp, chuyên về các lĩnh vực đánh giá nguy cơ cụ thể (hóa học, vi sinh, AMR, dị ứng, v.v.). Gần đây, một số ứng dụng dễ sử dụng đã được phát triển, cho phép một số đánh giá nguy cơ được thực hiện rộng rãi hơn tuy nhiên vẫn cần phải đào tạo chuyên sâu về cách sử dụng và diễn giải kết quả (ví dụ: iRisk). Hiện Việt Nam đang xây dựng mạng lưới các chuyên gia có trình độ được công nhận về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm dưới sự hỗ trợ của một số tổ chức tài trợ (Nhật Bản, Canada, v.v.).

### 4.3 Các mối nguy an toàn thực phẩm đã được công bố hoặc báo cáo ở Việt Nam

#### 4.3.1 Salmonella

Bảng chứng từ nghiên cứu về tỷ lệ nhiễm Salmonella trên thịt gà tại các chợ dân sinh ở 6 tỉnh của Việt Nam năm 2012 [a] cho thấy tỷ lệ nhiễm Salmonella là 45,9%. Không có sự khác biệt đáng kể ( $P > 0,05$ ) về tỷ lệ nhiễm Salmonella theo (i) địa phương (Hà Nội: 51,1%; Hải Phòng: 45,6%; Đà Nẵng và Cần Thơ: 45,5%; Bắc Ninh và Tp Hồ Chí Minh: 44,7%; Đồng Nai: 44,6%; Hà Tĩnh: 44,4%; Phú Thọ: 43,8%; Lào Cai: 43,5%; Kiên Giang: 41,9%; Lâm Đồng: 40,9%), (ii) chợ (mẫu chợ ướt/dân sinh: 46,2%; mẫu siêu thị: 43,0%), và (iii) nhiệt độ bảo quản tại điểm bán lẻ (bảo quản thông thường: 46,4%; bảo quản lạnh: 45,1%). Do đó, sự hiện diện của Salmonella trong thịt gia cầm tại Việt Nam không liên quan đến một thành phố hay tỉnh cụ thể, loại chợ hay nhiệt độ bảo quản tại bán lẻ. Cần triển khai các chiến lược giảm thiểu nhiễm Salmonella trong gia cầm sống tại Việt Nam để cải thiện an toàn thực phẩm gia cầm và giảm tỷ lệ nhiễm Salmonella ở người do tiêu thụ thịt gà và trứng.

Nghiên cứu của Thạc sỹ Trương Huỳnh Anh Vũ và nhóm cộng sự tại Trung tâm Dịch vụ phân tích thí nghiệm (CASE) thành phố Hồ Chí Minh (thuộc Sở KH&CN) từ 9/2019 đến 12/2020 về "Khảo sát mức độ nhiễm vi sinh vật và đánh giá kháng kháng sinh của Salmonella spp. trong thực phẩm trên địa bàn TP Hồ Chí Minh", nhóm nghiên cứu đã thu thập ngẫu nhiên 2.940 mẫu thực phẩm (thực phẩm tươi sống và sản phẩm chế biến) ở 48 tỉnh. Chợ dân sinh (2.680 mẫu) và 5 siêu thị (260 mẫu) tại TP Hồ Chí Minh,

ghi nhận nhóm mẫu thịt và sản phẩm thịt chiếm tỷ lệ nhiễm cao nhất, lên đến 34,93% (234/670) tại chợ và 15,38% (10/65) tại siêu thị. Tiếp theo là nhóm mẫu thủy sản và sản phẩm thủy sản, tỷ lệ là 18,06% (121/670) tại chợ và 6,15% (4/65) tại siêu thị. Nhóm mẫu trái cây và rau quả chiếm tỷ lệ thấp nhất với 0,15% (1/670) nhưng chỉ được phát hiện ở mẫu lấy tại chợ. Không có trường hợp nhiễm *Salmonella* spp. được ghi nhận cho trứng và các sản phẩm từ trứng [b].

Mới đây cũng xảy ra một vụ ngộ độc thực phẩm quy mô lớn tại một trường học ở Nha Trang vào năm 2022 khiến 648 học sinh phải nhập viện, trong đó một học sinh tử vong do nhiễm trùng nặng, nguyên nhân được xác định là do nhiễm *Salmonella* trong khẩu phần ăn tại trường [c].

### 4.3.2 *Listeria*

Một cuộc điều tra về sự xuất hiện của *L. monocytogenes* trong 258 mẫu xúc xích và thịt viên được thu thập trong giai đoạn 2013-2015 tại Hà Nội, kết quả: *L. monocytogenes* được phát hiện trong các mẫu xúc xích và thịt viên là 19/129 (14,7%) và 40/129 (31,0%) tương ứng với tỷ lệ phân lập cao nhất vào mùa hè [e].

Một loại vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm khác đó là *Listeria monocytogenes* đã được thu thập bởi tác giả Đỗ Xuân Bình và nhân viên nghiên cứu tại Bắc Giang, Tuyên Quang, Lạng Sơn, Thái Nguyên vào năm 2015 và 2016 để xác định sự nhiễm *Listeria monocytogenes*. Tại các chợ, tỷ lệ mẫu gia cầm nhiễm vi khuẩn là 8,3% [d].

Khảo sát về tỷ lệ nhiễm, các nhóm huyết thanh, gen độc lực và khả năng kháng kháng sinh của *Listeria monocytogenes* phân lập từ cá tra tại hai cơ sở chế biến ở Việt Nam của tác giả Nguyễn Phương Trang và các cộng sự được công bố vào năm 2022 cho thấy, *L. monocytogenes* được phát hiện phổ biến nhất trong các mẫu nước rửa là 20,8% (15 trong số 72 mẫu) và trong cá tra là 16,6% (15 trong số 90 mẫu cá). Các kiểu huyết thanh 1/2b chiếm ưu thế và các gen *inlA*, *inlC* và *inlJ* được tìm thấy trong tất cả các mẫu *L. monocytogenes*. Hầu hết các mẫu đều kháng cefoxitin, oxacillin và fosfomycin. Nghiên cứu này cho thấy nguy cơ nhiễm *L. monocytogenes* cao từ nước rửa sang cá. Do đó, việc duy trì chất lượng nước và thiết kế quy trình vệ sinh để giảm thiểu nhiễm *L. monocytogenes* là cần thiết để đảm bảo an toàn thực phẩm tại các nhà máy chế biến cá tra [f].

### 4.3.3 *E. Coli*

*E. coli* là một loại vi khuẩn thường xuất hiện trong thực phẩm tươi sống, thực phẩm chế biến, trái cây và rau tươi cũng như nước sinh hoạt. Đây cũng là một trong những nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm cho người tiêu dùng khi sử dụng các sản

phẩm bị nhiễm vi sinh vật này. Có nhiều nghiên cứu và công bố về sự xuất hiện của E. coli tại Việt Nam, chẳng hạn: từ 7/2017 đến 1/2019, đã thu thập tổng cộng 645 mẫu rau tươi bán lẻ từ 19 cửa hàng và chợ bán lẻ để điều tra sự nhiễm E. coli enterohemorrhagic (EHEC) và enterotoxigenic E. coli (ETEC). Trong số 645 mẫu được kiểm tra, có 2 mẫu (0,3%) dương tính với vi khuẩn E. coli gây bệnh, trong đó có 1 mẫu là EHEC (dương tính stx2) và mẫu còn lại là ETEC (dương tính sta). Hai chủng E. coli gây bệnh được phân lập từ xà lách giòn. Các chủng EHEC và ETEC đều cho thấy đa kháng với 4 và 7 loại kháng sinh tương ứng. Kết quả này cho thấy rau tươi bán lẻ không phải là nguồn quan trọng gây nhiễm EHEC và ETEC cho con người ở Đồng bằng sông Cửu Long, Việt Nam [g].

Trong một nghiên cứu về sự hiện diện của E. coli kháng colistin trong các mẫu thịt được thu thập tại các chợ ở tỉnh Thái Bình (đối với mỗi loại thịt, chỉ một mẫu được thu thập từ một cửa hàng. Tại một số cửa hàng (nhiều mẫu được lấy vào các thời điểm khác nhau) từ tháng 11/2018 đến tháng 7/2019 cho thấy: 15 mẫu thịt gà và thịt lợn được mua từ 10 cửa hàng tại hai chợ địa phương được đánh giá về sự hiện diện của vi khuẩn E. coli kháng colistin với gen kháng mcr, phát hiện 40% (6/15) và 66% (10/15) các mẫu thịt lợn và thịt gà bị nhiễm vi khuẩn E. coli kháng colistin tương ứng. Mức độ định lượng trung bình của E. coli kháng colistin trong các mẫu thịt lợn và thịt gà bị nhiễm tương ứng là  $1.8 \times 10^4$  and  $4.2 \times 10^3$  CFU/g [h]

#### 4.3.4 Campylobacter

Để đánh giá mức độ nhiễm Campylobacter ở Việt Nam, Carrique-Mas và đồng nghiệp đã tiến hành khảo sát 343 trang trại lợn và gia cầm ở khu vực Đồng bằng sông Cửu Long. Khu vực này đặc trưng bởi chăn nuôi tích hợp nhiều loài động vật với nhiều hạn chế về an toàn sinh học. Tỷ lệ nhiễm Campylobacter ở động vật tương ứng là 31,9%, 23,9% và 53,7% ở gà, vịt và lợn. Các chủng C. jejuni chiếm ưu thế trong cả ba loài vật chủ, với tỷ lệ phổ biến cao nhất ở lợn [i].

Như vậy, có thể thấy hầu hết các loại vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm xuất hiện ở Việt Nam trong chuỗi cung ứng thực phẩm có tỷ lệ nhiễm tương đối cao. Các biện pháp can thiệp quản lý nguy cơ để giảm tỷ lệ nhiễm các loại vi khuẩn này tại các khâu trong chuỗi sản xuất thực phẩm nói chung và thịt gà nói riêng là cần thiết và cần được hỗ trợ bởi các đánh giá nguy cơ đáng tin cậy. Điều này, kết hợp với việc nâng cao nhận thức của người tiêu dùng thông qua truyền thông nguy cơ hiệu quả để nhận diện thực phẩm sạch, đảm bảo xử lý, bảo quản và chế biến thực phẩm đúng cách nhằm giảm thiểu các sự cố bệnh truyền qua thực phẩm.

#### 4.3.5 Trách nhiệm liên bộ về mặt hàng thực phẩm

Trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm được phân chia giữa ba bộ (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Y tế, Bộ Công Thương), các bộ này được giao quản lý các sản phẩm thực phẩm khác nhau theo quy định tại Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018. Sau khi ban hành Nghị định này, mỗi bộ đã có các văn bản về quản lý an toàn thực phẩm cho cả sản phẩm trong nước và xuất nhập khẩu, tuy nhiên vẫn tuân thủ các quy định phối hợp để đảm bảo an toàn thực phẩm [9] như sau:

- Các bộ quản lý ngành trong phạm vi quản lý nhà nước của mình có trách nhiệm phối hợp với Bộ Y tế trong việc thực hiện các hoạt động quản lý nhà nước để bảo đảm thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm có hiệu quả;
- Bộ Y tế chủ trì xây dựng chương trình thông tin giáo dục truyền thông về an toàn thực phẩm, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương và các bộ, ngành khác theo chức năng nhiệm vụ có trách nhiệm phối hợp với Bộ Y tế để thực hiện chương trình thông tin giáo dục truyền thông về an toàn thực phẩm.
- Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương có trách nhiệm chủ trì xây dựng chương trình, kế hoạch và triển khai hoạt động thanh tra, kiểm tra đối với các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý, các bộ, ngành khác có trách nhiệm phối hợp.
- Khi xảy ra ngộ độc thực phẩm, Bộ Y tế chịu trách nhiệm tổ chức cấp cứu, điều trị kịp thời cho người bị ngộ độc thực phẩm. Bộ quản lý chuyên ngành có trách nhiệm cung cấp đầy đủ hồ sơ, thông tin liên quan tới nguồn gốc thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc thuộc lĩnh vực được phân công quản lý; phối hợp với Bộ Y tế điều tra nguyên nhân và chủ trì trong việc truy xuất nguồn gốc và xử lý thực phẩm gây ngộ độc thuộc lĩnh vực được phân công quản lý;
- Khi phát hiện sản phẩm thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý của bộ, ngành khác vi phạm và có nguy cơ ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe người tiêu dùng, Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với các bộ quản lý ngành thực hiện việc thanh tra, kiểm tra và kết luận.

#### 4.4 Các nhà quản lý nguy cơ và việc phân bổ ngân sách

Các bộ được Chính phủ giao quản lý an toàn thực phẩm phân công các đơn vị trực thuộc của mình quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm. Bộ Y tế đã giao Cục An toàn thực phẩm (theo Quyết định số 2728/QĐ-BYT ngày 3/5/2018) làm đầu mối với trách nhiệm, quyền hạn “Chủ trì, hướng dẫn, tổ chức thực hiện việc giám sát, đánh giá nguy

ơ, phòng ngừa, điều tra và phối hợp ngăn chặn ngộ độc thực phẩm, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế” [10]. Cục An toàn thực phẩm đã đề xuất Bộ Y tế thành lập nhóm kỹ thuật đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm, và đã được thành lập tại Quyết định 1973/QĐ-BYT ngày 27/4/2023. Nhóm kỹ thuật có trách nhiệm nghiên cứu và trực tiếp thực hiện đánh giá nguy cơ, báo cáo Bộ Y tế

Bộ Công Thương giao Vụ Khoa học và Công nghệ (KHCN) quản lý an toàn thực phẩm, tuy nhiên phạm vi chức năng, nhiệm vụ chưa bao gồm đánh giá hoặc quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm [11]. Do đó, đến nay, Bộ Công Thương chưa có hành động cụ thể nào để thực hiện đánh giá nguy cơ thuộc phạm vi quản lý của mình.

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã ban hành Quyết định số 1290/QĐ-BNN-TCCB ngày 14/4/2015 về phân công, phân cấp trong hoạt động quản lý an toàn thực phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ NN&PTNT ở cấp trung ương và địa phương [12]. Theo Quyết định này, có ba đơn vị tham gia trực tiếp và xuyên suốt toàn bộ chuỗi sản xuất nông, lâm, thủy sản: Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản, Cục Bảo vệ thực vật và Cục Thú y là các đơn vị chịu trách nhiệm thực hiện phân tích và đánh giá nguy cơ có liên quan.

Bộ Y tế và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã giao nhiệm vụ quản lý nguy cơ cho các đơn vị, và chỉ thực hiện cho các loại thực phẩm và hàng hóa trong phạm vi được giao. Mặc dù Bộ Y tế đã thành lập nhóm ”chuyên gia kỹ thuật về đánh giá nguy cơ” với sự tham gia của cả ba bộ, nhóm này vẫn đang trong quá trình xây dựng kế hoạch hoạt động và học hỏi, chưa chính thức thực hiện nghiên cứu nào để báo cáo cho các cơ quan quản lý.

Bất kể nhiệm vụ cụ thể được giao, dường như chưa có hệ thống minh bạch nào để phân loại ưu tiên và thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm thường xuyên với các nhà quản lý rủi ro được chỉ định ở mỗi bộ, đảm nhận trách nhiệm, quyền hạn và trách nhiệm giải trình cùng ngân sách để chỉ định các chuyên gia đánh giá nguy cơ của bộ với các nguồn tài chính và nhân lực để thực hiện đánh giá nguy cơ cụ thể một cách thường xuyên.

#### 4.5 Các nguồn lực hiện tại về đánh giá nguy cơ ở Việt Nam

Đánh giá nguy cơ phải dựa trên đánh giá khoa học về các tác động xấu đã biết hoặc tiềm ẩn đối với sức khỏe con người do tiếp xúc, phơi nhiễm với các mối nguy từ thực phẩm. Báo cáo của Ngân hàng Thế giới (2016) đã khuyến nghị một số bước: tăng cường hệ thống giám sát và theo dõi an toàn thực phẩm quốc gia; thí điểm một cơ quan quản lý an toàn thực phẩm ở cấp tỉnh; cải thiện quản lý dữ liệu để đáp ứng nhu cầu có bằng chứng tốt hơn về nguy cơ, tác động, chi phí kéo theo của bệnh do thực phẩm, và



hiệu quả, chi phí lợi ích của các can thiệp; xây dựng các cơ sở dữ liệu về doanh nghiệp thực phẩm theo hồ sơ nguy cơ của họ để nắm bắt và nhắm các can thiệp và thực thi hiệu quả; thành lập một Trung tâm đánh giá nguy cơ để xây dựng năng lực về các phương pháp tiếp cận dựa trên nguy cơ, bao gồm đánh giá nguy cơ, lập hồ sơ nguy cơ, phân loại nguy cơ; cải thiện mạng lưới, tạo sự đồng thuận, thống nhất: phối hợp và chia sẻ dữ liệu từ các mạng lưới phòng thí nghiệm kiểm nghiệm và giám sát để phục vụ cho việc ra quyết định dựa trên bằng chứng; xây dựng chiến lược an toàn thực phẩm kết nối và kế hoạch hành động SPS; tập trung vào phương pháp phòng ngừa để đảm bảo an toàn thực phẩm hơn là kiểm tra sản phẩm cuối cùng.

Nguyên nhân chính của bệnh do thực phẩm bắt nguồn từ nhiễm khuẩn, thay vì từ hóa chất và thuốc bảo vệ thực vật cái mà có xu hướng được nói nhiều trên phương tiện truyền thông và đối thoại công cộng. Các đánh giá rủi ro định lượng kỹ lưỡng có thể giúp làm rõ sự khác biệt và phân loại ưu tiên cải thiện mức độ vệ sinh thực phẩm trong toàn chuỗi giá trị. Hơn nữa, việc sử dụng nhiều đầu vào nông nghiệp như thuốc kháng sinh, thuốc bảo vệ thực vật, phân bón hóa học, hàng nhập khẩu không được kiểm soát hoặc bất hợp pháp, thiếu truy xuất nguồn gốc, ô nhiễm chéo... cũng là những yếu tố quan trọng trong việc đảm bảo thực phẩm an toàn. Tuy nhiên, khó khăn lớn nhất nằm ở việc thay đổi trọng tâm và thực hành của số lượng lớn các nhà sản xuất quy mô nhỏ. Việt Nam có khung pháp lý về an toàn thực phẩm hiện đại với nền tảng để tiếp tục cải thiện hiệu quả, kết quả an toàn thực phẩm, nhưng vẫn còn nhiều việc phải làm để thúc đẩy và thực thi hệ thống kiểm soát thực phẩm dựa trên bằng chứng, nguy cơ.

Nguồn nhân lực đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm có trình độ cao dường như còn thiếu, đặc biệt là các chuyên gia đánh giá nguy cơ trong các cơ quan quản lý, và cần có các chương trình đào tạo tại chức chuyên sâu và sau đại học để phát triển năng lực đánh giá nguy cơ.

Đồng thời, thị trường thương mại nông sản đang phát triển của Việt Nam sẽ được hưởng lợi từ các đánh giá nguy cơ trong nước được công nhận quốc tế để đáp ứng các tiêu chuẩn, yêu cầu quốc tế của các đối tác thương mại. Bệnh do thực phẩm rất khó để đánh giá ở bất kỳ quốc gia nào, tuy nhiên bất kỳ sự ô nhiễm nào của thực phẩm Việt Nam tiêu thụ trong nước sẽ gây ra lo ngại cho công chúng và thương mại.

Lý tưởng nhất là việc giải quyết vấn đề an toàn thực phẩm thông qua các đánh giá nguy cơ mạnh mẽ hơn sẽ hỗ trợ thực thi dựa trên nguy cơ hiệu quả. Điều này đòi hỏi sự hợp tác thực sự giữa các bộ để hỗ trợ một mạng lưới thống nhất gồm các thanh tra thực phẩm được đào tạo tốt với việc lập hồ sơ rủi ro của doanh nghiệp qua đó giúp việc lên kế hoạch thực thi dựa trên nguy cơ và giám sát dựa trên bằng chứng. Các mạng lưới phòng thí nghiệm (thuộc nhà nước và khối tư nhân) sẽ tham gia vào thử nghiệm thành

thạo, cung cấp các xét nghiệm đảm bảo chất lượng kịp thời, đồng thời chia sẻ kết quả, dữ liệu thông qua hệ thống LIMS và thông tin an toàn thực phẩm tích hợp. Xây dựng hệ thống an toàn thực phẩm đáng tin cậy và có thẩm quyền đòi hỏi việc giám sát toàn diện, minh bạch, khung phân tích nguy cơ với báo cáo sự cố và bùng phát, quy trình thu hồi, mối quan hệ tốt với công chúng, các đối tác thương mại và các tổ chức liên quan đến an toàn thực phẩm - tất cả được hỗ trợ bởi các quy trình và chuyên gia đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đáng tin cậy.

## 5 MỤC TIÊU CỦA ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ

---

Mục tiêu tổng thể của đánh giá nguy cơ là đánh giá các mối nguy, sau đó loại bỏ mối nguy đó, hoặc giảm thiểu mức độ nguy cơ của nó bằng cách bổ sung thêm các biện pháp kiểm soát khi cần thiết [13] thông qua chiến lược quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ. Trong từng trường hợp cụ thể, các mục tiêu của đánh giá nguy cơ có thể khác nhau. Cuối cùng, các mục tiêu của đánh giá rủi ro là:

**Kiểm soát các vụ ngộ độc thực phẩm:** Ngăn ngừa bệnh qua thực phẩm và các vụ ngộ độc thực phẩm là mục tiêu chính của đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm bằng cách xác định, đánh giá các mối nguy tiềm ẩn, sự phơi nhiễm, các nguy cơ liên quan, tham mưu tư vấn cho quản lý nguy cơ. Kết quả của đánh giá nguy cơ được các cá nhân, tổ chức sử dụng để xác định các mối nguy tiềm ẩn, sau đó chuẩn bị các biện pháp "quản lý nguy cơ" phù hợp để loại bỏ hoặc giảm thiểu chúng, giảm thiểu khả năng xảy ra sự cố, thương tích và tử vong do hậu quả của vụ ngộ độc thực phẩm. Điều này giúp xác định và thực hiện các biện pháp an toàn, đào tạo cho nhân viên và các bên liên quan, và thường xuyên xem xét và cập nhật các kế hoạch hành động quản lý nguy cơ.

**Ngăn ngừa các vụ ngộ độc thực phẩm tương tự trong tương lai:** Đánh giá nguy cơ còn nhằm ngăn ngừa các sự cố tương tự trong tương lai. Đánh giá nguy cơ giúp các cá nhân, tổ chức xác định các mối nguy, nguy cơ tiềm ẩn, dẫn đến các biện pháp quản lý nguy cơ để ngăn chặn chúng.

**Ngăn ngừa vi phạm pháp luật:** Đánh giá nguy cơ cũng hỗ trợ tuân thủ các luật và quy định về an toàn thực phẩm để đảm bảo các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm tuân thủ các yêu cầu pháp lý như quy định về sức khỏe và an toàn. Vi phạm các luật này có thể dẫn đến hành động pháp lý chống lại tổ chức, cái mà sẽ tốn kém và ảnh hưởng đến danh tiếng của tổ chức. Đánh giá nguy cơ giúp xác định bất kỳ lĩnh vực nào có thể có nguy cơ vi phạm pháp luật.

**Đưa ra khung khổ quản lý nguy cơ hiệu quả:** Đánh giá nguy cơ đưa ra một khung khổ có cấu trúc cho các tổ chức, thậm chí cả quốc gia, để đưa ra các quyết định về việc giải quyết các nguy cơ liên quan đến an toàn thực phẩm và thiết kế các kế hoạch hành động quản lý nguy cơ hiệu quả. Một khi xác định và đánh giá được các nguy cơ tiềm ẩn, các tổ chức có thể sử dụng thông tin này để lên ưu tiên các nỗ lực quản lý nguy cơ, phân bổ nguồn lực hiệu quả. Việc áp dụng phổ biến nhất của đánh giá nguy cơ là tiến hành kiểm tra dựa trên nguy cơ hàng năm đối với các sản phẩm thực phẩm trong nước.

**Truyền thông nguy cơ hiệu quả đến các bên liên quan:** Kết quả đánh giá nguy cơ có thể hỗ trợ truyền thông nguy cơ đến các bên liên quan liên quan, nâng cao nhận thức, hiểu biết và sự đồng thuận từ tất cả các bên tham gia quản lý nguy cơ. Điều này bao gồm việc chia sẻ thông tin về các nguy cơ đã xác định, tác động tiềm tàng của chúng, khả năng xảy ra và đề xuất các chiến lược giảm thiểu. Truyền thông những kết quả này cho phép các bên liên quan hiểu rõ hơn về mức độ phơi nhiễm của nguy cơ, đưa ra các quyết định, sáng suốt, hỗ trợ các sáng kiến quản lý nguy cơ. Bao gồm cả các sửa đổi dựa trên nguy cơ đối với luật an toàn thực phẩm.

**Tối ưu hóa phân bổ nguồn lực:** Đánh giá nguy cơ đưa ra dữ liệu khoa học cho việc ra quyết định về phân bổ nguồn lực và đầu tư thời gian, tiền bạc và nhân sự hiệu quả hơn để quản lý, giảm thiểu các mối nguy tiềm ẩn bằng cách xác định, đánh giá, phân loại ưu tiên các nguy cơ. Tập trung nguồn lực vào việc giải quyết các nguy cơ quan trọng nhất, trong khi cân nhắc giữa lợi ích và chi phí của các phương án quản lý nguy cơ khác nhau. Ví dụ, Chính phủ Việt Nam đã ban hành Luật Hải quan (2014) và Thông tư về thủ tục Hải quan (2015) để đưa ra quy định và hướng dẫn cụ thể về việc thực thi luật hải quan đối với các quy trình thủ tục, thanh tra, kiểm tra, giám sát, kiểm soát, thuế xuất khẩu, thuế nhập khẩu và quản lý thuế áp dụng cho xuất nhập khẩu dựa trên đánh giá rủi ro. Các tiêu chí dựa trên rủi ro, chiến lược lấy mẫu và phân tích giúp tối ưu hóa nguồn lực hạn chế.

**Tăng cường minh bạch và niềm tin của các bên liên quan:** Trong khi tính minh bạch và niềm tin là quan trọng đối với thị trường trong nước, các đánh giá nguy cơ được quốc tế công nhận giúp cải thiện sự tin cậy và niềm tin và của các đối tác thương mại trong quản lý nguy cơ liên quan tới xuất khẩu nông sản thực phẩm. Đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đáng tin cậy sẽ hỗ trợ quản lý nguy cơ để ngăn ngừa và phát hiện sớm bệnh do thực phẩm và thu hồi, nâng cao niềm tin của các nhà nhập khẩu quốc tế vào sự an toàn của hàng nông sản thực phẩm xuất khẩu của Việt Nam.

## 6 KẾT LUẬN VÀ KHUYẾN NGHỊ

---

### 6.1 Các nhà quản lý nguy cơ

Các đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm hỗ trợ hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ thường được giám sát bởi một “nhà quản lý nguy cơ” cấp cao với trách nhiệm, quyền hạn, trách nhiệm giải trình, và lý tưởng là với ngân sách đủ để chỉ đạo điều hành các hoạt động đánh giá nguy cơ, phân loại ưu tiên các nguy cơ hàng năm. Ở Việt Nam, các “nhà quản lý nguy cơ” được công nhận trong mỗi bộ được chỉ định, tuy nhiên quá trình đánh giá nguy cơ quốc gia chưa được chính thức hóa giữa các bộ theo một cách phối hợp tốt. Các bộ cũng chưa cùng nhau xếp loại các nguy cơ an toàn thực phẩm để hỗ trợ các chiến lược quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ có sự phối hợp quốc gia nhằm giảm thiểu nguy cơ an toàn thực phẩm đối với các hàng hóa được chỉ định thuộc phạm vi quản lý của họ.

### 6.2 Cơ chế hợp tác liên bộ

Do đội ngũ nhân sự về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đủ trình độ hoặc các chuyên gia đánh giá nguy cơ còn thiếu nên khuyến nghị cần xây dựng một mạng lưới, tổ đặc trách, ủy ban hoặc trung tâm đánh giá nguy cơ liên ngành liên quan, bao gồm cả các chuyên gia nhà đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc tế có trình độ. Mặc dù các nhà tài trợ đã có một số nghiên cứu, báo cáo, trong đó đưa ra các khuyến nghị tương tự, nhưng nguồn lực này chưa được thiết lập chính thức. Dự án khuyến nghị xem xét mô hình thành lập Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia của Trung Quốc. Dự án cũng đã xem xét hệ thống nguồn lực của các bộ ngành và khuyến nghị cần có sự hợp tác chặt chẽ hơn nữa giữa Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (Trung tâm kiểm nghiệm kiểm chứng và dịch vụ chất lượng/Viện Thú y/Bảo vệ Thực vật), Bộ Y tế/Cục An toàn Thực phẩm/Viện Kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm quốc gia, và Bộ Công Thương/Viện Công nghiệp thực phẩm để tham gia vào đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm, với Bộ Y tế/Viện Kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm quốc gia làm đầu mối, tương tự như kịch bản ở các quốc gia khác, bao gồm Canada.

### 6.3 Luật và quy định về an toàn thực phẩm

Luật an toàn thực phẩm mới cần nêu rõ vai trò, trách nhiệm, quyền hạn và trách nhiệm giải trình đối với việc thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm, cơ chế phối kết hợp liên bộ, thể chế chính sách.

Luật An toàn Thực phẩm cần có các quy định về phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm phù hợp với hướng dẫn từ Ủy ban Codex Alimentarius, Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hiệp Quốc, Tổ chức Y tế Thế giới, đặc biệt là vai trò, chức năng của ba cấu phần về phân tích nguy cơ, tách bạch chức năng đánh giá nguy cơ khỏi quản lý nguy cơ nhằm đảm bảo tính toàn vẹn khoa học về đánh giá nguy cơ, tránh nhầm lẫn về các chức năng mà các chuyên gia đánh giá nguy cơ và các nhà quản lý nguy cơ thực hiện, và giảm thiểu tính xung đột lợi ích. Trách nhiệm, quyền hạn và trách nhiệm giải trình đối với phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm nên được định rõ và phân chia giữa ba bộ.

Quy chuẩn kỹ thuật về phương pháp đánh giá nguy cơ cần được luật quy định và được xây dựng thành tiêu chuẩn quốc gia giữa ba bộ liên quan. Các quy định, quy tắc tiếp theo cần nêu rõ về phương pháp tiếp cận đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm hàng năm, đưa ra hướng dẫn kỹ thuật về các phương pháp đánh giá nguy cơ hóa học, vi sinh, dị ứng, kháng kháng sinh để hỗ trợ hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ.

Các quy định và hướng dẫn mới cần nêu rõ các tham chiếu về các giao thức và phương pháp luận đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm được công nhận là tiêu chuẩn quốc gia phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế về:

1. Môi nguy hóa học
2. Môi nguy vi sinh
3. Dị ứng
4. Kháng kháng sinh (AMR)
5. Các môi nguy, đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm khác được coi là quan trọng

#### **6.4 Mạng lưới, và tổ đặc trách, nhóm công tác về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia**

Một số nghiên cứu, đánh giá chính ở Việt Nam đã khuyến nghị nên hình thành một thực thể, có thể là tổ đặc trách hoặc nhóm công tác về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia, với thành phần gồm các đại diện từ Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương. Nhóm kỹ thuật mà Bộ Y tế thành lập gần đây có thể được xem xét, chính thức hóa về việc này.

Nhóm kỹ thuật sẽ được triệu tập xung quanh một mạng lưới, một ủy ban hoặc một trung tâm quốc gia, đóng vai trò như là nguồn lực quốc gia và trung tâm đào tạo được công nhận về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm, với thành phần bao gồm các thành viên từ các đơn vị, các viện chính về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm trong từng bộ.

## 6.5 Cơ sở dữ liệu quốc gia về an toàn thực phẩm

Đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đáng tin cậy, uy tín dựa trên một tập dữ liệu phức hợp về kết quả phân tích, kiểm tra mỗi nguy an toàn thực phẩm tại phòng thí nghiệm, kiểm nghiệm, tỷ lệ phơi nhiễm, dữ liệu tiêu thụ... và lý tưởng thì các dữ liệu này nên lấy từ một Hệ thống thông tin và báo cáo về an toàn thực phẩm quốc gia, được liên kết với mạng lưới các phòng thí nghiệm, kiểm nghiệm an toàn thực phẩm, và cung cấp thông tin thời gian thực về bệnh do thực phẩm và các sự cố an toàn thực phẩm. Ngoài ra, dữ liệu cụ thể, đáng tin cậy có thể được thu thập cho từng hoạt động đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm thường niên. Ngày nay, các công nghệ mới như trí tuệ nhân tạo, học máy (ML)... đang giúp đưa ra các phương án thay thế cho dữ liệu còn thiếu qua cá dữ liệu thay thế (ví dụ: truyền thông xã hội, xu hướng lịch sử) và các dữ liệu thứ cấp (ví dụ: các nghiên cứu đã công bố) và có thể được khám phá như các công cụ đánh giá nguy cơ trong tương lai.

## 6.6 Phân loại ưu tiên mỗi nguy, nguy cơ an toàn thực phẩm và báo cáo đánh giá nguy cơ

Có thể thực hiện việc phân loại ưu tiên các đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm chung liên bộ hàng năm để xác định cần thực hiện các đánh giá nguy cơ nào, đồng thời phục vụ như một cơ chế phối hợp giữa các bộ, và các đơn vị tương ứng chịu trách nhiệm thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm của các bộ này. Các hội thảo xếp loại ưu tiên đánh giá nguy cơ hàng năm cần bám theo một số bước chính được minh họa bên dưới. Việc phân loại ưu tiên sẽ dẫn đến sự đồng thuận về các đánh giá nguy cơ cần tiến hành và báo cáo trong năm đó, và được hỗ trợ bởi các kế hoạch hành động quản lý nguy cơ, truyền thông nguy cơ.

***Các bước liên quan đến hội thảo xếp loại ưu tiên đánh giá nguy cơ ATTP:***



## 6.7 Các chương trình đào tạo bền vững & nguồn lực

Tập hợp các nguồn lực, đơn vị, viện, trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia được chỉ định cần được phối hợp để đưa ra một cách tiếp cận chung thống nhất về xây dựng năng lực, đào tạo phân tích nguy cơ cấp quốc gia và địa phương thông qua một tập hợp các nguồn lực đào tạo, chương trình đào tạo ToT được công nhận cho các nội dung sau:

### 6.7.1 Phân tích nguy cơ

- ✓ Tổng quan toàn diện về phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm cho các cơ quan quản lý và thanh tra
- ✓ Tập trung đào tạo kỹ thuật chuyên sâu cho “các nhà đánh giá nguy cơ” về
  - Đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm định tính và định lượng
  - Đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm nâng cao
- ✓ Quản lý nguy cơ cho thanh tra, cơ quan quản lý và khu vực tư nhân
- ✓ Truyền thông nguy cơ

### 6.7.2 Xây dựng hệ thống e-Learning cho tất cả các nội dung trên và một Hệ thống quản lý học tập (LMS) nội bộ

## 6.8 Chương trình đào tạo bậc đại học

Chương trình học đại học và sau đại học nên được phát triển để phù hợp với tất cả các mục trên.

## 6.9 Các ứng dụng và phần mềm

Trung tâm tài nguyên được chỉ định cần xác định phần mềm, các ứng dụng, công cụ thân thiện với người dùng để hỗ trợ các đánh giá nguy cơ cơ bản, hỗ trợ quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ. Một ví dụ là phần mềm iRisk đã được Dự án SAFEGRO giới thiệu.



## 7 NHỮNG CAN THIỆP ĐỀ XUẤT CỦA DỰ ÁN SAFEGRO

---

Đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế là cốt lõi của hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm quốc gia dựa trên nguy cơ đang được thúc đẩy thông qua Dự án SAFEGRO. Ngoài ra, Dự án do JICA/Nhật Bản tài trợ cũng đang hỗ trợ hoạt động đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm cho Trung tâm kiểm nghiệm kiểm chứng và dịch vụ chất lượng (RETAQ). Dự án SAFEGRO sẽ nỗ lực hợp tác với dự án này và các đơn vị đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm được chỉ định, các cục, vụ, đơn vị, trung tâm thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Y tế và Bộ Công Thương để hỗ trợ xây dựng năng lực đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.

### 7.1 Hỗ trợ kỹ thuật

Dự án sẽ cung cấp chuyên gia trong nước và chuyên gia quốc tế để hỗ trợ xây dựng năng lực đánh giá nguy cơ cho đội ngũ giảng viên TOT, huấn luyện, cố vấn trực tiếp cho các chuyên gia, nhà đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm về đánh giá nguy cơ định tính và định lượng.

### 7.2 Mạng lưới, ủy ban, trung tâm đánh giá nguy cơ

SAFEGRO sẽ hỗ trợ thành lập một trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia và các mạng lưới, các ủy ban đi kèm để được công nhận là đội ngũ chuyên gia đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm chung tại Việt Nam để các bộ ngành liên quan có thể tiếp cận. Nội dung này dự kiến sẽ được thực hiện cùng với các nhà tài trợ khác, các đối tác chính.

### 7.3 Hội thảo phân loại ưu tiên đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm

SAFEGRO sẽ hỗ trợ tổ chức một hội thảo phân loại ưu tiên đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm hàng năm với sự tham vấn, lấy ý kiến của các nhà quản lý nguy cơ được chỉ định của mỗi bộ, các bên liên quan chính và các nhà tài trợ khác. Dự thảo đề cương sơ bộ về hội thảo này xem Mục 6.6 và chi tiết trong Phụ lục E.

### 7.4 Thí điểm một số hoạt động đánh giá nguy cơ

Dự kiến rằng, qua hội thảo phân loại ưu tiên đánh giá nguy cơ sẽ xác định ra từ 6 (hoặc hơn) đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm ưu tiên cao để tiến hành thực hiện nhằm giải quyết, xác định các nguy cơ an toàn thực phẩm chính. Các đánh giá nguy cơ này sẽ được thực hiện với sự hỗ trợ kỹ thuật và tài chính từ nguồn của Dự án SAFEGRO trên cơ

sở cùng đóng góp kinh phí với các bộ ngành liên quan và các cán bộ đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm của họ.

## 7.5 Các chương trình đào tạo, thăm quan học tập và hội nghị

SAFEGRO sẽ hỗ trợ một loạt các chương trình đào tạo, xây dựng năng lực đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm với mục tiêu đưa các chương trình này vào trung tâm nguồn lực quốc gia thông qua chiến lược đào tạo giảng viên TOT và chuẩn hóa nội dung đào tạo trong một kho tài liệu hoặc trang web dễ tiếp cận, thân thiện với người dùng. Công việc này dự kiến sẽ được thực hiện với sự phối hợp với các đối tác chính. Đào tạo sẽ bao gồm, nhưng không giới hạn ở các nội dung sau:

- a. Khóa học phân tích nguy cơ cho các nhà quản lý, cơ quan quản lý và thanh tra
  - (i) Đánh giá nguy cơ – Tổng quan +/- iRisk
  - (ii) Quản lý nguy cơ
  - (iii) Truyền thông nguy cơ
- b. Đào tạo đánh giá nguy cơ định lượng cho các chuyên gia đánh giá nguy cơ
  - (i) Các mối nguy vi sinh và hóa học
  - (ii) Chương trình đào tạo nâng cao về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm cho các chuyên gia đánh giá nguy cơ
- c. Các khóa học và mô-đun eLearning về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm;
- d. Các khóa học và mô-đun đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm được đưa vào chương trình đào tạo an toàn thực phẩm quốc tế tại 4 trường đại học, và sẵn sàng chia sẻ cho các trường khác

## 7.6 Các công cụ, phần mềm, cơ sở dữ liệu đánh giá nguy cơ

Dự án SAFEGRO sẽ hỗ trợ việc điều chỉnh, cung cấp các ứng dụng, phần mềm để hỗ trợ các hoạt động đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm nêu trên, bao gồm, nhưng không giới hạn ở: iRisk và phần mềm thống kê. SAFEGRO cũng sẽ hỗ trợ một cơ sở dữ liệu sự cố an toàn thực phẩm phù hợp với chương trình phản ứng sự cố thực phẩm đang được dự án hỗ trợ, tùy vào nhu cầu của các bộ ngành liên quan.

## PHỤ LỤC A CÁC THÔNG TƯ, QUYẾT ĐỊNH VỀ ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM

**BỘ NÔNG NGHIỆP  
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

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

Số: 02/2013/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày 05 tháng 01 năm 2013

### THÔNG TƯ

#### **Quy định phân tích nguy cơ và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối**

*Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10 tháng 9 năm 2009 của Chính phủ sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008;*

*Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;*

*Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/04/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều trong Luật An toàn thực phẩm;*

*Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản,*

*Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư quy định phân tích nguy cơ và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối.*

### Chương I

#### QUY ĐỊNH CHUNG

##### **Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Thông tư này quy định về phân tích nguy cơ và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản và muối thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; trách nhiệm của các tổ chức và cá nhân có liên quan.

##### **Điều 2. Đối tượng áp dụng**

1. Các cơ quan quản lý thuộc ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn;
2. Các cơ sở sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm (sau đây gọi tắt là Cơ sở); các tổ chức và cá nhân có liên quan.

##### **Điều 3. Giải thích từ ngữ**

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

1. **Mối nguy:** là tác nhân sinh học, hoá học hay vật lý có trong thực phẩm hoặc điều kiện thực phẩm có khả năng gây hại cho sức khoẻ con người.
2. **Nguy cơ:** là khả năng xảy ra và mức độ nghiêm trọng gây hại cho sức khoẻ con người do một (hay nhiều) mối nguy trong thực phẩm gây nên.
3. **Phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm** bao gồm các hoạt động về đánh giá, quản lý và truyền thông về nguy cơ đối với an toàn thực phẩm.
4. **Đánh giá nguy cơ:** là quá trình dựa trên cơ sở khoa học gồm các bước: nhận diện mối nguy, mô tả mối nguy, đánh giá phơi nhiễm, mô tả nguy cơ.
5. **Nhận diện mối nguy:** là nhận diện các tác nhân sinh học, hoá học và vật lý có trong một hoặc một nhóm thực phẩm cụ thể có khả năng gây hại cho sức khoẻ con người.
6. **Mô tả mối nguy:** là đánh giá định lượng hoặc định tính bản chất của tác động gây hại cho sức khoẻ con người gắn liền với tác nhân sinh học, hoá học và vật lý có thể có trong thực phẩm.
7. **Đánh giá phơi nhiễm:** là đánh giá định tính hoặc định lượng số lượng tác nhân hoá học, sinh học và vật lý được đưa vào cơ thể theo thực phẩm cũng như qua tiếp xúc với các nguồn khác có liên quan.
8. **Mô tả nguy cơ:** là quá trình đánh giá định tính hoặc định lượng khả năng xảy ra và mức độ nghiêm trọng của tác nhân gây hại tiềm ẩn đã biết đối với sức khoẻ gồm cả mức độ không chắc chắn đi kèm, trong một khu vực dân cư nhất định dựa trên nhận diện mối nguy, mô tả mối nguy và đánh giá phơi nhiễm.
9. **Hồ sơ nguy cơ an toàn thực phẩm** (sau đây gọi tắt là **Hồ sơ nguy cơ**): là bản mô tả các vấn đề về an toàn thực phẩm cùng bối cảnh hình thành của chúng nhằm nhận diện những yếu tố của mối nguy hoặc nguy cơ liên quan đến các quyết định quản lý nguy cơ.
10. **Đánh giá nguy cơ định lượng:** là đánh giá nguy cơ đưa ra những thông tin bằng con số về nguy cơ và biểu thị về các mức độ không chắc chắn đi kèm.
11. **Đánh giá nguy cơ định tính:** là đánh giá nguy cơ dựa trên các dữ liệu dù không tạo ra đủ cơ sở cho ước tính nguy cơ, nhưng qua những con số nếu được hỗ trợ bởi kiến thức chuyên môn và sự biểu thị về yếu tố không chắc chắn đi kèm cũng cho phép xếp hạng nguy cơ.
12. **Ước tính nguy cơ:** là kết quả của quá trình mô tả nguy cơ.
13. **Quản lý nguy cơ:** là quá trình cân nhắc các phương án chính sách dựa trên kết quả của đánh giá nguy cơ, lựa chọn và thực hiện biện pháp kiểm soát phù hợp.
14. **Truyền thông nguy cơ:** là quá trình trao đổi thông tin và ý kiến liên quan đến mối nguy, nguy cơ, quản lý nguy cơ cùng những yếu tố đi kèm giữa các chuyên gia đánh giá nguy cơ, các nhà quản lý nguy cơ, người tiêu dùng, nhà sản xuất, tổ chức và cá nhân liên quan khác.

15. Quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh: là quản lý an toàn thực phẩm được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối từ công đoạn sản xuất ban đầu đến sơ chế, chế biến, phân phối.

**Điều 4. Đối tượng thực phẩm cần thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm**

Thực phẩm cần thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm khi xảy ra một hoặc một số trường hợp sau:

1. Thực phẩm có tỷ lệ gây ngộ độc cao;
2. Thực phẩm có khả năng gây bệnh nguy hiểm;
3. Thực phẩm có kết quả lấy mẫu giám sát cho thấy tỷ lệ vi phạm các quy định, quy chuẩn kỹ thuật về an toàn thực phẩm ở mức cao;
4. Thực phẩm cần quy định hoặc bổ sung quy định về chỉ tiêu an toàn thực phẩm;
5. Thực phẩm cần phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm theo yêu cầu quản lý.

**Điều 5. Cơ quan quản lý chuyên môn**

1. Về phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm

a) Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản là cơ quan chủ trì tổ chức thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm đối với thủy sản, sản phẩm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm; đồng thời là Cơ quan đầu mối phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

b) Cục Bảo vệ Thực vật là cơ quan chủ trì tổ chức thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm đối với thực vật và sản phẩm thực vật dùng làm thực phẩm.

c) Cục Thú y là cơ quan chủ trì tổ chức thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm đối với động vật và sản phẩm động vật trên cạn dùng làm thực phẩm.

(sau đây gọi tắt các cơ quan nêu trên là Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương)

2. Về quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm

a) Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương: chủ trì thực hiện kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối có xuất khẩu theo lĩnh vực được phân công quản lý.

b) Cơ quan quản lý chuyên môn địa phương: là các cơ quan quản lý chuyên ngành do Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phân công thực hiện nhiệm vụ quản lý an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản và muối tại địa phương, chịu trách nhiệm chủ trì thực hiện kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối chỉ tiêu thụ nội địa thuộc phạm vi được phân công quản lý.

**Điều 6. Cơ quan phối hợp thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm** (sau đây gọi tắt là Cơ quan phối hợp)

1. Các đơn vị có liên quan thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, các Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố.
2. Các viện nghiên cứu, trường đại học, phòng thử nghiệm thuộc các lĩnh vực có liên quan.
3. Các hội nghề nghiệp, hội người tiêu dùng.
4. Các cơ sở sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm.
5. Các tổ chức, cá nhân liên quan.

**Điều 7. Kinh phí thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối**

Cơ quan đầu mối, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, địa phương lập kế hoạch, dự trù kinh phí từ nguồn ngân sách hàng năm, trình cấp có thẩm quyền phê duyệt và tổ chức triển khai thực hiện sau khi được phê duyệt.

## **Chương II**

### **QUY TRÌNH PHÂN TÍCH NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM**

#### **Mục 1**

#### **HỘI ĐỒNG CHUYÊN GIA ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Điều 8. Ban Chuyên trách**

1. Ban Chuyên trách do Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương thành lập, gồm có: Trưởng ban, Phó ban và các thành viên.
2. Thành viên của Ban Chuyên trách là các chuyên gia thuộc Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương và các cơ quan, tổ chức bên ngoài có kiến thức, kinh nghiệm về một hoặc một số lĩnh vực sau: quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm; công nghệ thực phẩm; sinh học; hóa học; dịch tễ học; y học và các lĩnh vực có liên quan theo yêu cầu của đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.

**Điều 9. Hội đồng Chuyên gia đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm** (sau đây gọi tắt là Hội đồng Chuyên gia)

1. Hội đồng Chuyên gia đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm do Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương thành lập (từ 7-11 người) gồm có: Chủ tịch Hội đồng, Phó chủ tịch Hội đồng, đại diện Ban Chuyên trách; các Ủy viên.
2. Thành viên của Hội đồng Chuyên gia là các chuyên gia có kiến thức, kinh nghiệm về một hoặc một số lĩnh vực sau: quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm; công nghệ thực phẩm; sinh học; hóa học; dịch tễ học; y học và các lĩnh vực có liên quan theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

3. Quy chế hoạt động của Hội đồng Chuyên gia do Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định.

### **Điều 10. Trách nhiệm của Ban Chuyên trách**

1. Thiết lập cơ sở dữ liệu về các vấn đề an toàn thực phẩm đối với chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

2. Lập danh mục các cặp Mối nguy - Thực phẩm cần xây dựng Hồ sơ nguy cơ, xác định thứ tự ưu tiên khi thực hiện và báo cáo Hội đồng chuyên gia và Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

3. Xây dựng Hồ sơ nguy cơ đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

4. Thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm và lập báo cáo Đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

### **Điều 11. Trách nhiệm của Hội đồng Chuyên gia**

1. Căn cứ báo cáo đề xuất của Ban Chuyên trách, đề xuất với Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương về cặp Mối nguy - Thực phẩm phải xây dựng Hồ sơ nguy cơ.

2. Xem xét Hồ sơ nguy cơ do Ban Chuyên trách cung cấp và đề xuất với Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương: cặp Mối nguy - Thực phẩm cần lập Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm; cặp Mối nguy - Thực phẩm không cần lập Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.

3. Đề xuất với Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương về các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được Ban Chuyên trách xây dựng Hồ sơ nguy cơ hoặc lập Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.

## **Mục 2**

### **NHẬN DIỆN VẤN ĐỀ VÀ ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM**

#### **Điều 12. Thiết lập cơ sở dữ liệu**

1. Các nguồn cung cấp dữ liệu về vấn đề an toàn thực phẩm gồm có:

a) Các vi phạm hoặc không tuân thủ quy định về an toàn thực phẩm của Cơ sở trong quá trình lưu thông, nhập khẩu, xuất khẩu thực phẩm bị cơ quan thanh tra, kiểm tra có thẩm quyền của Việt Nam hoặc của các nước nhập khẩu phát hiện;

b) Các chương trình giám sát quốc gia về an toàn thực phẩm;

c) Giám sát dịch bệnh và ngộ độc thực phẩm, các nghiên cứu dịch tễ, nghiên cứu lâm sàng;

d) Các thông tin trên phương tiện thông tin đại chúng về dịch bệnh có liên quan đến thực phẩm, các trường hợp ngộ độc thực phẩm, các khiếu nại của khách hàng, báo cáo của các nhà khoa học, thông báo về vấn đề an toàn thực phẩm của Cơ sở.

2. Ban Chuyên trách thu thập, tổng hợp thông tin về các vấn đề an toàn thực phẩm đối với chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương theo quy định tại Điều 5 Thông tư này.

3. Căn cứ thông tin thu thập được, Ban Chuyên trách nhận diện bản chất, đặc tính của vấn đề an toàn thực phẩm để xác định mối nguy có trong thực phẩm cụ thể.

### **Điều 13: Xác định các cặp Mối nguy - Thực phẩm phải xây dựng Hồ sơ nguy cơ**

1. Căn cứ đối tượng tại Điều 4 của Thông tư này, Ban Chuyên trách lập danh mục, xác định thứ tự ưu tiên khi thực hiện đối với các cặp Mối nguy - Thực phẩm cần xây dựng Hồ sơ nguy cơ và báo cáo Hội đồng Chuyên gia và Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

2. Căn cứ các thông tin do Ban Chuyên trách cung cấp, Hội đồng Chuyên gia xem xét và đề xuất cặp Mối nguy - Thực phẩm cụ thể cần xây dựng Hồ sơ nguy cơ, báo cáo Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

3. Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương quyết định cặp Mối nguy - Thực phẩm cần xây dựng Hồ sơ nguy cơ và giao Ban chuyên trách xây dựng Hồ sơ nguy cơ của cặp Mối nguy - Thực phẩm đã xác định.

### **Điều 14. Xây dựng Hồ sơ nguy cơ**

1. Ban Chuyên trách có trách nhiệm xây dựng Hồ sơ nguy cơ đối với các cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định tại Điều 13 của Thông tư này và cung cấp Hồ sơ nguy cơ tới Hội đồng Chuyên gia và Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

2. Hồ sơ nguy cơ bao gồm các thông tin sau:

- a) Mô tả vấn đề an toàn thực phẩm cần xây dựng Hồ sơ nguy cơ;
- b) Thông tin về mối nguy và các thực phẩm có liên quan;
- c) Nguyên nhân, cách thức và công đoạn sản xuất mà mối nguy có khả năng xâm nhập vào chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm;
- d) Thông tin về các đường lây nhiễm dẫn đến người tiêu dùng bị phơi nhiễm trước mối nguy;
- đ) Thông tin về tình hình sản xuất thực phẩm và những hậu quả có khả năng xảy ra (về kinh tế, về sức khỏe của người tiêu dùng);
- e) Các quy định và biện pháp kiểm soát mối nguy trong thực phẩm đang được thực hiện;
- g) Đề xuất biện pháp quản lý an toàn thực phẩm đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm;
- h) Đề xuất cặp Mối nguy - Thực phẩm cần thực hiện và lập báo cáo đánh giá nguy cơ;
- i) Dữ liệu khoa học còn thiếu có khả năng gây hạn chế hoặc khó khăn cho việc thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm;



k) Các nội dung khác có liên quan theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

3. Các thông tin, dữ liệu trong Hồ sơ nguy cơ phải trích dẫn nguồn cung cấp thông tin.

**Điều 15. Xác định sự cần thiết phải thực hiện lập Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mỗi nguy - Thực phẩm**

1. Hội đồng Chuyên gia xem xét, đánh giá Hồ sơ nguy cơ; báo cáo kết quả đánh giá Hồ sơ nguy cơ và đề xuất biện pháp tiếp theo đối với cặp Mỗi nguy - Thực phẩm theo quy định tại khoản 2 và khoản 3 Điều này tới Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

2. Cặp Mỗi nguy - Thực phẩm không cần lập Báo cáo đánh giá nguy cơ đối với một hoặc một số trường hợp sau:

- a) Nguy cơ đã được mô tả đầy đủ với các số liệu xác thực;
- b) Nguy cơ tương đối đơn giản;
- c) Tại Hồ sơ nguy cơ đã xác định được biện pháp quản lý nguy cơ phù hợp;
- d) Nguy cơ không thuộc diện phải quản lý .

3. Cặp Mỗi nguy - Thực phẩm cần lập Báo cáo đánh giá nguy cơ đối với một hoặc một số trường hợp sau:

- a) Nguy cơ chưa được mô tả đầy đủ;
- b) Nguy cơ là mối quan tâm cấp thiết của cộng đồng;
- c) Nguy cơ gây ảnh hưởng đối với nhiều đối tượng trong xã hội hoặc ảnh hưởng lớn đến thương mại.

4. Căn cứ kết quả đánh giá Hồ sơ nguy cơ và đề xuất của Hội đồng Chuyên gia, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương quyết định biện pháp xử lý tiếp theo đối với cặp Mỗi nguy - Thực phẩm, cụ thể như sau:

- a) Cặp Mỗi nguy – Thực phẩm phải lập Báo cáo đánh giá nguy cơ;
- b) Cặp Mỗi nguy – Thực phẩm không phải lập Báo cáo đánh giá nguy cơ

**Điều 16. Thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm**

1. Ban Chuyên trách thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mỗi nguy - Thực phẩm đã được xác định theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương và gửi Báo cáo đánh giá nguy cơ tới Hội đồng Chuyên gia và Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương xem xét, đánh giá.

2. Các bước thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm theo hướng dẫn tại Phụ lục ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Trong trường hợp cần thiết, Ban Chuyên trách sử dụng thông tin của các công trình đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm tương tự của các tổ chức quốc tế, các quốc gia,

các Bộ, ngành trong nước đã được công bố trong quá trình đánh giá đối với cặp Mỗi nguy - Thực phẩm đã được xác định có xem xét đến các yếu tố đặc thù của quá trình sản xuất kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm trong nước.

4. Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm gồm các nội dung sau:

- a) Mục đích của đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm;
- b) Nhận diện mỗi nguy;
- c) Mô tả mỗi nguy;
- d) Đánh giá phơi nhiễm;
- đ) Mô tả nguy cơ;
- e) Ước tính nguy cơ;
- g) Xác định khoảng trống dữ liệu;
- h) Đề xuất các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm.

### Mục 3

#### QUẢN LÝ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM

##### **Điều 17. Xem xét, đánh giá các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm**

1. Hội đồng Chuyên gia xem xét, đánh giá các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm đối với các trường hợp sau:

- a) Cặp Mỗi nguy - Thực phẩm đã được xây dựng Hồ sơ nguy cơ;
- b) Hoặc cặp Mỗi nguy – Thực phẩm đã có Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.

2. Các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh được đánh giá theo các tiêu chí sau:

- a) Mức độ an toàn thực phẩm đạt được (mức bảo vệ sức khỏe của người tiêu dùng);
- b) Tính khả thi và thực tiễn khi thực hiện;
- c) Tính kinh tế (xem xét các yếu tố chi phí và lợi ích khi thực hiện biện pháp quản lý nguy cơ);
- d) Tính xã hội.

3. Hội đồng chuyên gia đề xuất với Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương về biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm.

##### **Điều 18. Quyết định biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm**

Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương xem xét báo cáo do Hội đồng Chuyên gia đề xuất và quyết định biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định.

### **Điều 19. Triển khai các biện pháp quản lý nguy cơ và điều chỉnh khi cần thiết**

1. Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương chủ trì, phối hợp với các tổ chức, cá nhân có liên quan thực hiện các biện pháp quản lý cụ thể tại từng công đoạn phát sinh các mối nguy đã xác định trong chuỗi sản xuất, kinh doanh thực phẩm, nhằm bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

2. Định kỳ, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương tổng hợp thông tin, đánh giá kết quả triển khai các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm và đề xuất điều chỉnh khi cần thiết.

3. Biện pháp quản lý nguy cơ được xem xét, điều chỉnh lại khi xảy ra một trong các trường hợp sau:

a) Xuất hiện dữ liệu hoặc kiến thức khoa học mới liên quan đến cặp Mối nguy - Thực phẩm đang được kiểm soát;

b) Khi Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, Cơ quan quản lý chuyên môn địa phương, Cơ quan đầu mối hoặc Cơ quan phối hợp liên quan phát hiện các biện pháp quản lý nguy cơ không phù hợp.

## **Mục 4**

### **TRUYỀN THÔNG NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM**

#### **Điều 20. Trao đổi thông tin trong quá trình thực hiện đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm**

1. Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương xác định các tổ chức, cá nhân có liên quan tham gia việc trao đổi thông tin trong quá trình thực hiện đánh giá nguy cơ và quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm.

2. Các Cơ quan có liên quan tham gia vào quá trình đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm có trách nhiệm:

a) Trao đổi thông tin liên quan đến Mối nguy - Thực phẩm trong quá trình xác định vấn đề an toàn thực phẩm, đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm;

b) Thông báo và lấy ý kiến góp ý của các Cơ quan phối hợp liên quan, đại diện cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản các thông tin về: mối nguy, sản phẩm và các thông tin liên quan để thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm; các dự thảo Hồ sơ nguy cơ và dự thảo Báo cáo đánh giá nguy cơ; dự thảo quy định pháp luật về biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm.

3. Phương pháp trao đổi thông tin: tổ chức cuộc họp, hội thảo chuyên đề, gửi bảng câu hỏi, gửi văn bản góp ý hoặc các hình thức khác.

### **Điều 21. Phổ biến thông tin về nguy cơ an toàn thực phẩm**

1. Phổ biến thông tin về cặp Mối nguy – Thực phẩm phải thực hiện xây dựng Hồ sơ nguy cơ: Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương thông báo tới tổ chức, cá nhân có liên quan về cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được quyết định phải xây dựng Hồ sơ nguy cơ.

2. Phổ biến thông tin về kết quả đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm: Trên cơ sở Hồ sơ nguy cơ hoặc Báo cáo đánh giá nguy cơ, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương thông báo tới các tổ chức, cá nhân có liên quan về kết quả đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định.

3. Công bố thông tin về nguy cơ và biện pháp quản lý nguy cơ: Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương có trách nhiệm công bố thông tin về nguy cơ và biện pháp quản lý nguy cơ đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định tới tổ chức, cá nhân có liên quan theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn được giao.

4. Hình thức công bố thông tin: Tổ chức hội nghị công bố, đăng tải trên website của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, thông qua các phương tiện thông tin đại chúng hoặc các hình thức khác.

## **Chương III**

### **QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM THEO CHUỖI**

#### **SẢN XUẤT KINH DOANH NÔNG LÂM THỦY SẢN VÀ MUỐI DÙNG LÀM THỰC PHẨM**

**Điều 22: Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm**

1. Quản lý an toàn thực phẩm được thực hiện trong toàn bộ chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối từ các công đoạn sản xuất ban đầu đến phân phối thực phẩm.

2. Cơ sở tham gia vào chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm đối với sản phẩm được sản xuất, kinh doanh tại Cơ sở.

3. Hoạt động quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm phải được thực hiện tại từng công đoạn trong toàn bộ chuỗi sản xuất kinh doanh trên cơ sở phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm.

**Điều 23: Hoạt động quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm**

1. Tự kiểm soát an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất kinh doanh thực phẩm của Cơ sở.

2. Giám sát an toàn thực phẩm của cộng đồng.

3. Giám sát, kiểm tra, thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm của Cơ quan quản lý chuyên môn.

4. Kế hoạch dự phòng xử lý khi có sự cố về an toàn thực phẩm.
5. Đánh giá và đề xuất biện pháp cải thiện hiệu quả hoạt động quản lý an toàn thực phẩm.

#### **Điều 24: Tự kiểm soát an toàn thực phẩm của Cơ sở**

1. Hoạt động tự kiểm soát (bao gồm cả việc thực hiện các chương trình quản lý chất lượng an toàn thực phẩm) tại Cơ sở phải tuân thủ theo các quy định, quy chuẩn kỹ thuật đã được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành.

2. Cơ sở thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm và thu hồi sản phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 03/2011/TT-BNNPTNT ngày 21/01/2011 và Thông tư số 74/2011/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

3. Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ thực hiện hoạt động tự kiểm soát phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định cụ thể về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ.

4. Căn cứ Hồ sơ nguy cơ hoặc Báo cáo đánh giá nguy cơ đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm, Cơ sở xác định các công đoạn trọng yếu của quá trình sản xuất kinh doanh để thực hiện các biện pháp quản lý nguy cơ theo hướng dẫn của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

5. Đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã xác định cần đánh giá nguy cơ nhưng chưa có Hồ sơ nguy cơ hoặc chưa hoàn thành Báo cáo đánh giá nguy cơ, Cơ sở xây dựng, thực hiện chương trình giám sát mối nguy gồm:

- a) Xác định mối nguy đối với sản phẩm: theo cảnh báo của Cơ quan thẩm quyền, phản ánh của khách hàng;
- b) Tăng cường biện pháp kiểm soát mối nguy đã xác định tại điểm a khoản này theo các chương trình quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm mà Cơ sở đang áp dụng; tăng cường lấy mẫu kiểm tra, giám sát mối nguy trong quá trình sản xuất tại Cơ sở;
- c) Truy xuất nguồn gốc, xác định nguyên nhân thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm (nếu có);
- d) Định kỳ báo cáo Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc cơ quan quản lý chuyên môn địa phương về kết quả kiểm tra giám sát mối nguy an toàn thực phẩm.

6. Phát hiện và báo cáo Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc cơ quan quản lý chuyên môn địa phương khi sản phẩm của Cơ sở có khả năng gây mất an toàn thực phẩm.

7. Thông tin về an toàn thực phẩm trên nhãn, bao bì, trong tài liệu kèm theo thực phẩm theo quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa.

8. Cảnh báo kịp thời, đầy đủ, chính xác về nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm, cách phòng ngừa cho người tiêu dùng theo quy định của pháp luật.

### **Điều 25. Giám sát an toàn thực phẩm của cộng đồng**

Các tổ chức, cá nhân tham gia phát hiện thực phẩm vi phạm quy định về an toàn thực phẩm và thông báo kịp thời tới Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc cơ quan chuyên môn địa phương, đồng thời thông báo tới cơ quan chức năng ở địa phương.

### **Điều 26. Kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, cơ quan quản lý chuyên môn địa phương**

1. Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc cơ quan quản lý chuyên môn địa phương lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm các sản phẩm nông lâm thủy sản và muối trong toàn bộ chuỗi sản xuất theo các quy chuẩn/quy định hiện hành, tập trung vào sản phẩm và công đoạn có nguy cơ cao đã được nhận diện trong Hồ sơ nguy cơ, Báo cáo đánh giá nguy cơ và kết quả đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của Cơ sở.

2. Căn cứ kết quả phân loại của Cơ sở, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc cơ quan quản lý chuyên môn địa phương áp dụng tần suất giám sát phù hợp để kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của Cơ sở trong từng công đoạn trên toàn bộ chuỗi theo các quy chuẩn kỹ thuật và quy định hiện hành.

3. Các hình thức kiểm tra bao gồm:

- a) Kiểm tra đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm;
- b) Kiểm tra, thanh tra chuyên ngành theo kế hoạch việc chấp hành theo quy định của pháp luật;
- c) Kiểm tra đột xuất, thanh tra chuyên ngành khi có dấu hiệu vi phạm quy định về an toàn thực phẩm.

4. Đối với các Cơ sở sản xuất, công đoạn sản xuất không bảo đảm an toàn thực phẩm, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, cơ quan quản lý chuyên môn địa phương tập trung nguồn lực, tăng cường kiểm tra, giám sát và có biện pháp xử lý phù hợp nhằm bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng;

5. Đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã xác định phải đánh giá nguy cơ nhưng chưa có Hồ sơ nguy cơ hoặc chưa hoàn thành Báo cáo đánh giá nguy cơ, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, cơ quan quản lý chuyên môn địa phương xây dựng, triển khai chương trình giám sát mối nguy đối với chuỗi sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tăng cường kiểm tra tại công đoạn sản xuất có nhiều khả năng gây mất an toàn thực phẩm; tăng tần suất lấy mẫu giám sát đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã xác định;

6. Đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã thực hiện phân tích nguy cơ, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hướng dẫn triển khai các biện pháp quản lý nguy cơ. Trong trường hợp cần thiết, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương sẽ đề xuất xây dựng văn bản quy định về biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm trình Bộ xem xét ban hành.

## **Điều 27. Kế hoạch dự phòng giải quyết sự cố về an toàn thực phẩm**

Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, cơ quan quản lý chuyên môn địa phương xây dựng Kế hoạch dự phòng giải quyết sự cố về an toàn thực phẩm trong kế hoạch hoạt động thường xuyên hàng năm, bao gồm các nội dung:

1. Dự kiến các sự cố về an toàn thực phẩm có khả năng xảy ra;
2. Phương án xử lý đối với từng loại sự cố: nêu rõ các bước triển khai và nguồn lực thực hiện;
3. Phân công tổ chức thực hiện đối với từng phương án xử lý;
4. Kinh phí thực hiện.

## **Điều 28. Tổ chức xử lý, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm**

Khi có sự cố về an toàn thực phẩm xảy ra, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, cơ quan quản lý chuyên môn địa phương chủ trì tổ chức thực hiện truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm theo đúng quy định tại Thông tư số 03/2011/TT-BNNPTNT ngày 21/01/2011 và Thông tư số 74/2011/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

## **Chương IV**

### **TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC BÊN LIÊN QUAN**

#### **Điều 29. Trách nhiệm của Cơ quan đầu mối về phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm**

1. Hàng năm, tổng hợp đề xuất của các Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, xây dựng kế hoạch thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm và xây dựng kế hoạch dự trù kinh phí thực hiện trình Bộ phê duyệt;
2. Tổng hợp nhu cầu, lập kế hoạch và chủ trì tổ chức đào tạo, tập huấn về phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm cho cán bộ thực hiện công tác quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm của các đơn vị có liên quan;
3. Đầu mối tham gia mạng lưới về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm trong nước và quốc tế;
4. Hàng năm, tổng hợp và báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn kết quả phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm của các Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương và Cơ quan phối hợp liên quan.

#### **Điều 30. Trách nhiệm của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương**

1. Hàng năm, xây dựng kế hoạch hoạt động, dự trù kinh phí thực hiện gửi Cơ quan đầu mối. Kế hoạch chi tiết gồm các nội dung: dự kiến Danh mục Mối nguy - Thực phẩm phải xây dựng Hồ sơ nguy cơ, lập Báo cáo đánh giá nguy cơ; kế hoạch đào tạo, truyền thông; kinh phí dự kiến và các nội dung khác theo yêu cầu quản lý. Đồng thời đề xuất danh mục theo thứ tự ưu tiên để triển khai áp dụng mô hình quản lý an toàn thực phẩm

theo chuỗi sản xuất kinh doanh đối với một số sản phẩm, nhóm sản phẩm thuộc phạm vi được phân công quản lý.

2. Xây dựng các tài liệu kỹ thuật có liên quan, hướng dẫn áp dụng thống nhất;
3. Thành lập Hội đồng Chuyên gia, Ban Chuyên trách;
4. Xây dựng cơ sở dữ liệu mạng lưới chuyên gia về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với nhóm thực phẩm được phân công quản lý;
5. Thiết lập cơ sở dữ liệu về các vấn đề an toàn thực phẩm đối với nhóm thực phẩm được phân công quản lý;
6. Xác định cặp Mỗi nguy – Thực phẩm phải xây dựng Hồ sơ nguy cơ và Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm; tổ chức thực hiện xây dựng Hồ sơ nguy cơ và lập Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mỗi nguy - Thực phẩm đã được xác định;
7. Phối hợp chặt chẽ và cung cấp đầy đủ thông tin cho Ban Chuyên trách khi thực hiện đánh giá nguy cơ đối với nhóm Mỗi nguy – Thực phẩm đã được xác định;
8. Lựa chọn, quyết định biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mỗi nguy - Thực phẩm đã được xác định, trường hợp cần thiết, đề xuất xây dựng văn bản quy định về biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành;
9. Phối hợp thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm khi được yêu cầu đối với nhóm sản phẩm do Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương khác thực hiện;
10. Tổ chức quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất, kinh doanh thực phẩm được phân công quản lý;
11. Xây dựng kế hoạch dự phòng giải quyết sự cố về an toàn thực phẩm; tổ chức xử lý, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm;
12. Hàng năm, lập báo cáo gửi Cơ quan đầu mối về tình hình thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm và báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về tình hình quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh đối với nhóm thực phẩm được phân công quản lý;
13. Đánh giá và đề xuất biện pháp cải thiện hiệu quả hoạt động quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm được phân công quản lý tại Điều 5 Thông tư này.

### **Điều 31. Cơ quan quản lý chuyên môn địa phương**

1. Cung cấp thông tin về các vấn đề an toàn thực phẩm cần thực hiện phân tích nguy cơ tới Cơ quan đầu mối, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương có liên quan;
2. Kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất, kinh doanh thực phẩm được phân công quản lý;



3. Thực hiện chương trình kiểm tra giám sát mối nguy đối với chuỗi sản xuất thực phẩm xác định, tăng cường kiểm soát tại công đoạn sản xuất có khả năng mất kiểm soát nhằm hạn chế nguy cơ theo phân công của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

### **Điều 32. Cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm**

1. Định kỳ, hoặc đột xuất khi có yêu cầu, hoặc khi phát hiện sản phẩm của Cơ sở có khả năng gây mất an toàn thực phẩm, Cơ sở báo cáo Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc cơ quan quản lý chuyên môn địa phương về hoạt động kiểm soát an toàn thực phẩm, biện pháp xử lý, thu hồi sản phẩm không an toàn và kết quả thực hiện các hành động khắc phục của Cơ sở.

2. Cung cấp các thông tin về hoạt động kiểm soát an toàn thực phẩm và các thông tin có liên quan khác của Cơ sở theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc cơ quan quản lý chuyên môn địa phương phục vụ cho hoạt động đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm và hoạt động quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi.

3. Triển khai các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm tại Cơ sở, các biện pháp khắc phục các sự cố về an toàn thực phẩm theo hướng dẫn của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

4. Thiết lập và thực hiện chương trình quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm đối với quá trình sản xuất kinh doanh thực phẩm tại Cơ sở theo quy định.

### **Điều 33. Cơ quan phối hợp**

1. Cung cấp thông tin về an toàn thực phẩm có liên quan phục vụ cho hoạt động phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm tới Cơ quan đầu mối, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương;

2. Cử chuyên gia tham gia Hội đồng chuyên gia, Ban Chuyên trách khi có yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương;

3. Tham gia vào các hoạt động khác liên quan đến phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm khi có yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

## **Chương V**

### **ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH**

#### **Điều 34. Hiệu lực thi hành**

Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 20 tháng 02 năm 2013.

#### **Điều 35. Sửa đổi, bổ sung**

Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị báo cáo về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét, sửa đổi, bổ sung./.

***Nơi nhận:***

- Văn phòng Chính phủ;
- Công báo Chính phủ;
- Website Chính phủ;
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ liên quan;
- UBND các Tỉnh, TP trực thuộc TƯ;
- Sở Nông nghiệp và PTNT các Tỉnh, TP trực thuộc TƯ;
- Cục kiểm tra văn bản Bộ Tư pháp;
- Vụ Pháp chế;
- Lưu VT, Cục QLCL.

**BỘ TRƯỞNG**

**(Đã ký)**

**Cao Đức Phát**

## Phụ lục

### **KHUNG ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 02/2013/TT-BNNPTNT ngày 05 tháng 01 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

#### **I. Yêu cầu chung**

1. Đánh giá nguy cơ dựa trên cơ sở khoa học và xem xét toàn bộ quá trình từ sản xuất đến tiêu dùng của thực phẩm.
2. Đánh giá nguy cơ tách riêng với quản lý nguy cơ.
3. Đánh giá nguy cơ phải khách quan, minh bạch, được ghi chép đầy đủ.
4. Đánh giá nguy cơ cần mô tả mức độ không chắc chắn và nơi xuất hiện trong quá trình đánh giá nguy cơ.
5. Dữ liệu cung cấp cho đánh giá nguy cơ cần bảo đảm độ tin cậy và chính xác nhằm giảm tối đa mức độ không chắc chắn trong ước tính nguy cơ.
6. Cần soát xét và cập nhật lại đánh giá nguy cơ khi có thêm những thông tin mới về mối nguy và quá trình sản xuất thực phẩm;
7. Việc lựa chọn chuyên gia đánh giá nguy cơ phải minh bạch dựa vào trình độ chuyên môn, sự độc lập về quyền lợi liên quan đến ngành sản xuất thực phẩm.

#### **II. Phương pháp thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm**

##### Bước 1. Nhận diện mối nguy

- Xem xét lại các thông tin trong Hồ sơ nguy cơ, bổ sung các thông tin cần thiết về cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định;
- Xác định các thông tin liên quan đến quá trình sản xuất thực phẩm, sản lượng;
- Xác định nguồn lây nhiễm mối nguy và thực phẩm;
- Xác định mối quan hệ giữa cặp Mối nguy - Thực phẩm với những ca bệnh có nguồn gốc thực phẩm đã được khẳng định trong nước và quốc tế, các đợt dịch bệnh có nguồn gốc thực phẩm, cảnh báo (triệu hồi sản phẩm) vi phạm qui định về an toàn thực phẩm của cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu và vi phạm quy định về an toàn thực phẩm của Việt Nam.

##### Bước 2. Mô tả mối nguy:

Tổng hợp các thông tin, tài liệu, báo cáo của các viện nghiên cứu, trường đại học, cơ quan thuộc các Bộ, Ngành trong nước, các quốc gia và các tổ chức quốc tế về các nội dung sau:

- Mô tả đặc điểm mỗi nguy cơ bao gồm việc mô tả định tính và/hoặc định lượng mức nghiêm trọng và khoảng thời gian gây hại cho sức khỏe con người khi mỗi nguy cơ có trong thực phẩm xâm nhập vào cơ thể con người.

- Thông tin về mô tả mỗi nguy cơ bao gồm: độc lực và khả năng gây bệnh cho nhóm người ăn khác nhau; bệnh trạng (thời gian phát bệnh, số ngày, các triệu chứng); tác động của chất nền thực phẩm (thành phần, phương pháp chế biến, ...) đối với mỗi nguy cơ.

- Thông tin về người ăn thực phẩm và bị mắc bệnh trong khoảng thời gian xác định (số ca mắc bệnh; mức độ nhiễm bệnh; nhóm người mắc bệnh...).

- Xác định mối quan hệ giữa lượng dùng và phản ứng (liều gây bệnh) đối với nhóm người tiêu thụ (ăn) khác nhau gồm: trẻ em, người trưởng thành, người già, phụ nữ mang thai và các nhóm đối tượng mẫn cảm khác.

### Bước 3: Đánh giá phơi nhiễm

Tổng hợp các thông tin của các viện nghiên cứu, trường đại học, các cơ quan thuộc các Bộ ngành trong nước, các quốc gia và các tổ chức quốc tế nhằm xác định: lượng mỗi nguy cơ trong thực phẩm; lượng thực phẩm ăn vào; tần suất một người ăn thực phẩm đó.

### Bước 4: Mô tả nguy cơ

- Ước tính nguy cơ: Tập hợp các thông tin về nhận diện mỗi nguy cơ, đánh giá phơi nhiễm và mô tả mỗi nguy cơ. Từ đó ước tính số người bị bệnh, mức độ nghiêm trọng của bệnh.

- Đối với đánh giá nguy cơ định tính, ước tính nguy cơ là cao, vừa, thấp;
- Đối với đánh giá nguy cơ định lượng, ước tính nguy cơ là số liệu cụ thể;
- Xác định khoảng trống dữ liệu (dữ liệu còn thiếu) khi thực hiện đánh giá nguy cơ.

### Bước 5: Kiểm tra thực tế

Kiểm tra so sánh các dự báo về số ca bị bệnh hàng năm với thống kê về số ca bị bệnh trong năm.

**BỘ Y TẾ**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 1973 /QĐ-BYT

Hà Nội, ngày 27 tháng 4 năm 2023

**QUYẾT ĐỊNH**

**Về việc thành lập Nhóm kỹ thuật đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm**

**BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ**

*Căn cứ Luật an toàn thực phẩm năm 2010;*

*Căn cứ Chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư về tăng cường bảo đảm an ninh, an toàn thực phẩm trong tình hình mới;*

*Căn cứ Nghị định số 95/2022/NĐ-CP ngày 15/11/2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;*

*Căn cứ Quyết định số 2728/QĐ-BYT ngày 03/5/2018 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Cục An toàn thực phẩm;*

*Xét Tờ trình số 271/TTr-VKNQG ngày 14/4/2023 của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia về việc xin phê duyệt danh sách Nhóm kỹ thuật đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm;*

*Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế,*

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Thành lập Nhóm kỹ thuật đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm gồm các Ông, Bà có tên tại Phụ lục kèm theo Quyết định này.

**Điều 2.** Nhiệm vụ của Nhóm kỹ thuật đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm:

1. Nghiên cứu, đề xuất Bộ Y tế và các Bộ ngành liên quan về quy định và phương pháp đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm dựa trên kinh nghiệm của thế giới;

2. Nghiên cứu, tham mưu, đề xuất đề án về mô hình đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam trên cơ sở cập nhật, tham khảo mô hình một số quốc gia, vùng, lãnh thổ trên thế giới tiến tới thành lập Trung tâm đánh giá nguy cơ quốc gia về an toàn thực phẩm;

3. Dự thảo đề án đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam và trình Bộ Y tế phê duyệt;

2

4. Phối hợp triển khai các hoạt động đánh giá nguy cơ phục vụ công tác quản lý nguy cơ về an toàn thực phẩm.

**Điều 3.** Thường trực Nhóm kỹ thuật đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm đặt tại Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia. Đồng chí Trưởng nhóm, Phó Trưởng nhóm được sử dụng con dấu của đơn vị khi thực hiện nhiệm vụ.

**Điều 4.** Kinh phí hoạt động của Nhóm kỹ thuật về đánh giá nguy cơ theo qui định hiện hành từ ngân sách nhà nước và các nguồn hợp pháp khác. Việc quản lý và sử dụng nguồn kinh phí đảm bảo theo đúng quy định.

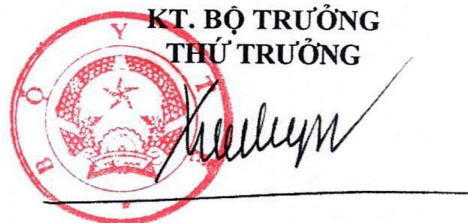
**Điều 5.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký, ban hành. Nhóm kỹ thuật đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm sẽ tự giải thể sau khi hoàn thành nhiệm vụ.

**Điều 6.** Các Ông, Bà: Chánh Văn phòng Bộ, Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm, Viện trưởng Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị có liên quan và các Ông, Bà có tên tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 6;
- Đ/c Bộ trưởng (để báo cáo);
- Các Đ/c Thứ trưởng;
- Lưu: VT, ATTP.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**



**Đỗ Xuân Tuyên**

1

**Phụ lục**

**DANH SÁCH NHÓM KỸ THUẬT ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ VỀ  
AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 1973/QĐ-BYT ngày 27 tháng 4 năm 2023 của Bộ Y tế)*

**I. CÁC ĐƠN VỊ THUỘC BỘ Y TẾ:**

1. Trưởng nhóm: Bà Lê Thị Hồng Hào, Viện trưởng, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế;
2. Phó Trưởng nhóm:
  - 2.1. Ông Nguyễn Hùng Long, Phó Cục trưởng, Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế;
  - 2.2. Ông Trần Cao Sơn, Phó Viện trưởng, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế;
3. Thành viên:
  - 3.1. Bà Lê Thị Phương Thảo, Phó Viện trưởng, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế;
  - 3.2. Bà Đoàn Thị Bích Ngọc, Chuyên viên phòng Giám sát ngộ độc thực phẩm và Thông tin truyền thông, Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế;
  - 3.3. Ông Nguyễn Văn Sỹ, Phó Trưởng khoa Hóa thực phẩm, Viện Dinh dưỡng, Bộ Y tế;
  - 3.4. Bà Hoàng Hoài Phương, Giám đốc Trung tâm kiểm nghiệm An toàn thực phẩm khu vực phía Nam, Viện Y tế công cộng Thành phố Hồ Chí Minh, Bộ Y tế;
  - 3.5. Ông Lưu Quốc Toàn, Trưởng bộ môn Dinh Dưỡng - An toàn thực phẩm, Khoa Sức khỏe môi trường - Nghề nghiệp, Trường Đại học Y tế Công cộng, Bộ Y tế;
  - 3.6. Ông Trương Quốc Triều, Phó Giám đốc Trung tâm Kiểm nghiệm - An toàn thực phẩm khu vực Tây Nguyên, Viện Vệ sinh Dịch tễ Tây Nguyên, Bộ Y tế;
  - 3.7. Bà Đào Thị Vân Khánh, Giám đốc Trung tâm An toàn thực phẩm khu vực miền Trung, Viện Pasteur Nha Trang, Bộ Y tế;
  - 3.8. Bà Vũ Thị Trang, Trưởng khoa Dinh dưỡng và Phụ gia thực phẩm, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế;
  - 3.9. Ông Nguyễn Thành Trung, Trưởng khoa Vi sinh và Biến đổi gen, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế;
  - 3.10. Bà Nguyễn Thị Hồng Ngọc, Phụ trách khoa Độc học và Dị nguyên, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế;

3.11. Bà Đặng Thu Hiền, Phó trưởng khoa, Phụ trách khoa Tồn dư và Ô nhiễm hóa chất, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế;

3.12. Ông Đinh Viết Chiến, Phó Trưởng khoa, Phụ trách khoa Kim Loại và Vi khoáng, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế;

3.13. Bà Tạ Thị Yến, Phụ trách phòng Khoa học, Đào tạo và Hợp tác quốc tế, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế - Thư ký;

3.14. Ông Trần Thanh Sơn, Khoa Đảm bảo chất lượng, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế - Thư ký;

## **II. CÁC ĐƠN VỊ THUỘC BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN (Tham gia thành viên)**

1. Ông Vương Trường Giang, Trưởng phòng An toàn thực phẩm và Môi trường, Cục Bảo vệ thực vật, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

2. Ông Tăng Anh Vinh, Phó trưởng phòng Thú y cộng đồng, Cục Thú y, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

3. Ông Lê Anh Ngọc, Trưởng phòng thanh tra, pháp chế và đánh giá sự phù hợp, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

4. Bà Đặng Thị Thanh Sơn, Trưởng bộ môn Vệ sinh Thú y, Viện Thú y, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

5. Bà Nguyễn Thị Thanh Thủy, Trưởng Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, Khoa công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

6. Bà Lưu Ngọc Phương, Chuyên viên phòng Chất lượng, Trung tâm Kiểm nghiệm kiểm chứng và Tư vấn chất lượng Nông lâm thủy sản, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

## **III. CÁC ĐƠN VỊ THUỘC BỘ CÔNG THƯƠNG (Tham gia thành viên)**

1. Ông Nguyễn Mạnh Thắng, Chuyên viên Vụ Khoa học và Công nghệ, Bộ Công thương;

2. Ông Lê Văn Trọng, Giám đốc Trung tâm phân tích và Giám định thực phẩm quốc gia, Viện Công nghiệp thực phẩm, Bộ Công thương.



**Phụ lục**

**DANH SÁCH NHÓM KỸ THUẬT ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ VỀ  
AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 1973/QĐ-BYT ngày 27 tháng 4 năm 2023 của Bộ Y tế)*

**I. CÁC ĐƠN VỊ THUỘC BỘ Y TẾ:**

1. Trưởng nhóm: Bà Lê Thị Hồng Hào, Viện trưởng, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế;

2. Phó Trưởng nhóm:

2.1. Ông Nguyễn Hùng Long, Phó Cục trưởng, Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế;

2.2. Ông Trần Cao Sơn, Phó Viện trưởng, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế;

3. Thành viên:

3.1. Bà Lê Thị Phương Thảo, Phó Viện trưởng, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế;

3.2. Bà Đoàn Thị Bích Ngọc, Chuyên viên phòng Giám sát ngộ độc thực phẩm và Thông tin truyền thông, Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế;

3.3. Ông Nguyễn Văn Sỹ, Phó Trưởng khoa Hóa thực phẩm, Viện Dinh dưỡng, Bộ Y tế;

3.4. Bà Hoàng Hoài Phương, Giám đốc Trung tâm kiểm nghiệm An toàn thực phẩm khu vực phía Nam, Viện Y tế công cộng Thành phố Hồ Chí Minh, Bộ Y tế;

3.5. Ông Lưu Quốc Toàn, Trưởng bộ môn Dinh Dưỡng - An toàn thực phẩm, Khoa Sức khỏe môi trường - Nghề nghiệp, Trường Đại học Y tế Công cộng, Bộ Y tế;

3.6. Ông Trương Quốc Triều, Phó Giám đốc Trung tâm Kiểm nghiệm - An toàn thực phẩm khu vực Tây Nguyên, Viện Vệ sinh Dịch tễ Tây Nguyên, Bộ Y tế;

3.7. Bà Đào Thị Vân Khánh, Giám đốc Trung tâm An toàn thực phẩm khu vực miền Trung, Viện Pasteur Nha Trang, Bộ Y tế;

3.8. Bà Vũ Thị Trang, Trưởng khoa Dinh dưỡng và Phụ gia thực phẩm, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế;

3.9. Ông Nguyễn Thành Trung, Trưởng khoa Vi sinh và Biến đổi gen, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế;

3.10. Bà Nguyễn Thị Hồng Ngọc, Phụ trách khoa Độc học và Dị nguyên, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Bộ Y tế;

## PHỤ LỤC B CHUYÊN KHẢO SÁT TẠI TRUNG QUỐC VỀ ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM (T11/2023)

### TÓM TẮT

1. Dự án SAFEGRO đã tổ chức chuyên khảo sát (từ 30/10 – 5/11/2023) tới Bắc Kinh, Trung Quốc cho nhóm kỹ thuật về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm liên bộ. Chuyến đi được đồng tài trợ bởi Bộ các vấn đề toàn cầu Canada và Viện Kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm quốc gia (Bộ Y tế). Thành phần đoàn gồm 11 người, bao gồm: đại diện từ các bộ ngành chính (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Y tế, Bộ Công Thương), một chuyên gia tư vấn trong nước, và một chuyên gia quốc tế về chính sách và quy định làm trưởng đoàn. Các thành viên đã chia sẻ kinh nghiệm, trao đổi thông tin về các chủ đề quan tâm bao gồm: (i) lịch sử của tổ chức đánh giá nguy cơ; (ii) phát triển chính sách đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm; (iii) bộ máy tổ chức để triển khai đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm; (iv) cách mà đánh giá nguy cơ hỗ trợ quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ; (v) sự hợp tác, phối kết hợp hiệu quả với các tổ chức chính phủ khác có trách nhiệm trong bối cảnh phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm.

2. Đoàn đã có các buổi làm việc với các đơn vị liên quan thuộc các bộ ngành chủ quản, các phòng thí nghiệm, bao gồm: Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc, Học viện thanh tra và kiểm dịch Trung Quốc, Viện tiêu chuẩn chất lượng và công nghệ kiểm tra nông sản thuộc Viện khoa học nông nghiệp Trung Quốc. Đoàn cũng tham dự hội nghị chất lượng và an toàn thực phẩm quốc tế Trung Quốc lần thứ 17, được tổ chức tại Bắc Kinh vào ngày 2-3/11/2023, là dịp để đoàn có cơ hội trao đổi thông tin với các đại biểu quốc tế.

3. Trong các lĩnh vực liên quan cụ thể đến nhu cầu của Việt Nam để xây dựng năng lực đánh giá nguy cơ, Dự án nhận thấy Trung Quốc, với cấu trúc chính trị tương đồng, sẽ cung cấp những ý tưởng thành thực tiễn cho Việt Nam học hỏi cả về kỹ thuật và tổ chức. Là một cấu phần không tách rời của khung phân tích nguy cơ, Trung Quốc đã phát triển đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm sau khi Luật An toàn thực phẩm được ban hành năm 2009, với việc thành lập Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc, và sự phát triển và trọng tâm của Trung tâm này nhấn mạnh vào tiến triển trong công tác đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia. Đến nay, Trung tâm đã thực hiện hơn 100 đánh giá nguy cơ để hỗ trợ công tác quản lý nguy cơ. Để tăng cường năng lực đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm, Trung Quốc tiếp tục phát triển các phương pháp đánh giá nguy cơ, và cung cấp dữ liệu đánh giá nguy cơ nhiều hơn, tốt hơn cho quản lý nguy cơ. Với việc ban hành Luật An toàn Thực phẩm mới năm 2015, và bộ máy thể chế tổ chức năm 2018, Trung tâm thuộc Tổng cục quản lý giám sát thị trường

Trung Quốc, Viện tiêu chuẩn chất lượng và công nghệ kiểm tra nông sản thuộc Bộ Nông nghiệp và Nông thôn... là các nhà đánh giá nguy cơ, và Học viện thanh tra và kiểm dịch Trung Quốc là các nhà quản lý nguy cơ – người ta cho rằng an toàn thực phẩm tại Trung Quốc sẽ ngày càng được cải thiện.

4. Các hành động chính của Trung Quốc bao gồm thúc đẩy luật pháp, phát triển hệ thống, thực hành tích cực, hỗ trợ khoa học và công nghệ và hợp tác quốc tế... để đến nay Trung Quốc đang chủ trì hai tiểu ban tại Codex. Khung phân tích nguy cơ dựa trên đánh giá nguy cơ đã được thiết lập và liên tục cải thiện hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tại Trung Quốc. Tất cả các đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm được thực hiện bởi Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc, và thông tin được lưu trữ trong cơ sở dữ liệu của Trung tâm này. Trên cơ sở liên tục, khung phân tích nguy cơ cần tiếp tục cải thiện theo tiêu chuẩn quốc tế, đặc biệt trong việc xây dựng hệ thống quản lý dựa trên nguy cơ và nhấn mạnh truyền thông nguy cơ. Việt Nam có thể học hỏi từ kinh nghiệm của Trung Quốc trong việc phát triển phương pháp đánh giá nguy cơ như là nền tảng cho cách tiếp cận dựa trên bằng chứng vững chắc để quản lý an toàn thực phẩm. Dự án SAFEGRO khuyến khích phát triển đội ngũ các nhà đánh giá nguy cơ tại Việt Nam để duy trì hợp tác kỹ thuật đã được thiết lập với Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc thông qua dự án SAFEGRO.

## GIỚI THIỆU

5. Dự án SAFEGRO đã tổ chức chuyến khảo sát (từ 30/10 – 5/11/2023) tới Trung Quốc cho nhóm kỹ thuật về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm liên bộ. Chuyến đi được đồng tài trợ bởi Bộ các vấn đề toàn cầu Canada và Viện Kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm quốc gia (Bộ Y tế). Đoàn gồm các đại diện từ các bộ ngành chính (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Bộ Y tế; Bộ Công Thương). Các thành viên đã trao đổi thông tin, thảo luận về các chủ đề quan tâm, tập trung vào các nội dung: (i) lịch sử của tổ chức đánh giá nguy cơ; (ii) phát triển chính sách đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm; (iii) bộ máy tổ chức để triển khai đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm; (iv) cách mà đánh giá nguy cơ hỗ trợ quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ; (v) sự hợp tác, phối kết hợp hiệu quả với các tổ chức chính phủ khác có trách nhiệm trong bối cảnh phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm. Đoàn cũng tham dự hội nghị chất lượng và an toàn thực phẩm quốc tế Trung Quốc, được tổ chức tại Bắc Kinh vào ngày 2-3/11/2023.

6. Đoàn đã học hỏi kinh nghiệm, chia sẻ thông tin, nâng cao nhận thức cho các thành viên về quá trình chuyển đổi hệ thống quản lý an toàn thực phẩm quốc gia thành hệ thống quản lý dựa trên năng lực đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia, theo đó ba bộ liên quan có thể hợp tác hiệu quả hơn nữa trong việc giải quyết đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm tại Việt Nam, hướng tới một cách tiếp cận tích hợp về xây dựng

hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm hiệu quả dựa trên đánh giá nguy cơ cho quốc gia, có thể dưới một đầu mối chỉ định.

7. Trong thời gian công tác, đoàn đã có các buổi làm việc với các đơn vị liên quan thuộc các bộ ngành chủ quản, các phòng thí nghiệm, bao gồm: Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc, Học viện thanh tra và kiểm dịch Trung Quốc, Viện tiêu chuẩn chất lượng và công nghệ kiểm tra nông sản thuộc Viện khoa học nông nghiệp Trung Quốc để tìm hiểu về phân tích nguy cơ, các tổ chức thực hiện phân tích nguy cơ, cách tiếp cận phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm, mối quan hệ và hoạt động của các tổ chức liên quan, các quy định, cơ chế phối hợp liên bộ. Các thành viên đã tìm hiểu về cấu trúc bộ máy các tổ chức thực hiện phân tích nguy cơ, quy trình thực hiện của họ, cơ chế báo cáo, cũng như sự phối kết hợp, trách nhiệm giải trình theo ngành dọc và ngang.

## THÀNH PHẦN ĐOÀN

8. Đoàn có 13 thành viên, bao gồm: 6 cán bộ từ Bộ Y tế, 4 cán bộ từ Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 1 cán bộ từ Bộ Công Thương, 2 chuyên gia tư vấn của Dự án SAFEGRO. Trong chuyến đi, các cơ quan nước chủ nhà Trung Quốc đã được thông báo rằng đây là đoàn liên bộ đầu tiên từ Việt Nam tới khảo sát tại Trung Quốc về nội dung này. (chi tiết thành phần đoàn - xem tại Bảng 1).

## CHƯƠNG TRÌNH

9. Đoàn đến Thành phố Bắc Kinh vào Thứ 2, ngày 30/10/2023, có một tuần làm việc với các cơ quan liên quan, cụ thể: Ngày 31/10/2023: Tham quan và làm việc tại Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc; Ngày 01/11/2023: buổi sáng tham quan và làm việc tại Học viện thanh tra và kiểm dịch Trung Quốc, buổi chiều làm việc tại Viện Tiêu chuẩn chất lượng và công nghệ kiểm tra nông sản của Viện khoa học Nông nghiệp Trung Quốc; Ngày 02-03/11/2023: Tham dự hội nghị chất lượng và an toàn thực phẩm Quốc tế Trung Quốc; sau đó trở về Việt Nam vào cuối tuần.

## MỤC TIÊU CHUYÊN KHẢO SÁT

10. Mục tiêu của nhóm kỹ thuật tham gia chuyên thăm quan học tập về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm tại Trung Quốc là để thu thập kiến thức thực tiễn về cách một quốc gia khác như Trung Quốc thực hiện đánh giá nguy cơ và quản lý nguy cơ trong một khung khổ toàn diện và một cơ quan duy nhất hoặc phương pháp quản lý an toàn thực phẩm tích hợp với sự hợp tác liên bộ như thế nào.

11. Chuyên khảo sát đã giúp các nhà quản lý nguy cơ, các chuyên gia đánh giá nguy cơ Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Y tế, Bộ Công Thương có cơ hội trực tiếp tiếp cận kiến thức thực tế, xác định các phương pháp và thực hành tốt áp dụng

cho các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm liên quan đến đánh giá/phân tích nguy cơ. Cụ thể hơn, chuyên thăm đã cung cấp thêm kiến thức cho các thành viên về:

- ✓ Khung pháp lý và cấu trúc về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm tại Trung Quốc
- ✓ Bộ máy thể chế, tổ chức (thẩm quyền/ủy quyền) liên quan đến đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ, và phương pháp truyền thông nguy cơ trong phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm tại Trung Quốc
- ✓ Nghiên cứu các hoạt động đánh giá nguy cơ hóa học và vi sinh trong nhiều loại thực phẩm
- ✓ Vai trò, trách nhiệm của các cơ quan, tổ chức khác nhau liên quan đến phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm tại Trung Quốc
- ✓ Quy trình ứng phó với bùng phát bệnh do thực phẩm
- ✓ Phương pháp tiếp cận dựa trên khoa học và dựa trên nguy cơ về an toàn thực phẩm
- ✓ Việc ứng dụng dữ liệu đánh giá nguy cơ vào quản lý an toàn thực phẩm (ví dụ: quy định)
- ✓ Thúc đẩy, điều phối các phương pháp đánh giá nguy cơ thống nhất
- ✓ Nhận diện các nguy cơ mới nổi một cách hệ thống với mục tiêu phòng ngừa
- ✓ Cách tiếp cận của Trung Quốc về lên chương trình phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia và phân bổ nguồn lực

## KẾT QUẢ

12. Việc trao đổi giúp cung cấp kiến thức thực tế để áp dụng vào quá trình và khung phân tích nguy cơ đang diễn ra tại Việt Nam.

13. Việc trao đổi kiến thức tạo cơ hội, thông qua các buổi làm việc, thảo luận với các cơ quan, tổ chức tại Trung Quốc về lộ trình của họ trong phương pháp đánh giá nguy cơ thống nhất, để xây dựng các điểm tương đồng trong phương pháp đánh giá nguy cơ giữa ba Bộ (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Y tế, Bộ Công Thương) tại Việt Nam nhằm thống nhất, tham mưu về phương án cho hệ thống quản lý an toàn thực phẩm thống nhất và sự kết nối giữa Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Y tế, Bộ Công Thương trong sử dụng dữ liệu đánh giá nguy cơ.

14. Việc trao đổi kiến thức giúp thiết lập thông tin cho tài liệu đề án đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm của Việt Nam và một tài liệu có thể được ba bộ (Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương) thống nhất, phê duyệt

15. Chuyến khảo sát là một dịp rất tốt để các nhà quản lý nguy cơ và các chuyên gia đánh giá nguy cơ thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Y tế, Bộ Công Thương có thể trực tiếp quan sát, tìm hiểu về hoạt động phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm hiệu quả phục vụ cho phân tích nguy cơ của Việt Nam và áp dụng đánh giá nguy cơ vào quản lý an toàn thực phẩm, phòng ngừa bệnh do thực phẩm. Các thành viên của đoàn đã học hỏi từ các đồng nghiệp tại Trung Quốc về những điều “nên và không nên” để thực hiện một khung phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm hiệu quả. Chuyến khảo sát tới Trung Quốc đã giúp xây dựng sự đồng thuận trong các bộ ngành (Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương) chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm nói chung cũng như đánh giá nguy cơ nói riêng, về các bước tiếp theo để thực hiện, thực thi hiệu quả hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ.

16. Kiến thức mà các thành viên thu được qua chuyến công tác tiếp tục được chia sẻ qua một hội thảo sau chuyến đi (tổ chức vào ngày 7/11/2023) và xây dựng sự đồng thuận về đề án đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam. Ngoài ra cũng đề xuất các hoạt động cần Dự án SAFEGRO hỗ trợ trong thời gian tới tại Việt Nam.

## MỘT SỐ PHÁT HIỆN

17. Đoàn đã có cơ hội tiếp xúc trực tiếp với các đối tác liên quan đến đánh giá, quản lý, và kiểm soát an toàn thực phẩm. Các buổi làm việc đã giúp đoàn cảm nhận sự quyết tâm chính trị quanh các vấn đề này, lắng nghe trực tiếp về quá trình xây dựng, phát triển khung pháp lý và hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tại Trung Quốc qua các năm. Ở cấp trung ương, như đã nêu trong chương trình, đoàn đã có các buổi làm việc với các đơn vị sau:

### (i) Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc:

Trung tâm được thành lập từ 2010, nhưng đã phát triển rất nhanh nhờ được sự thống nhất về công tác đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm tại Trung Quốc. Đây là đơn vị đầu mối về hoạt động đánh giá nguy cơ, giám sát an toàn thực phẩm trong toàn Trung Quốc, có vai trò cung cấp các bằng chứng khoa học cho công tác quản lý an toàn thực phẩm tại Trung Quốc. Phương pháp đánh giá nguy cơ tại Trung tâm tuân theo chuẩn của WHO. Việt Nam có thể tham khảo mô hình này của Trung Quốc trong hoạt động đánh giá nguy cơ và giám sát nguy cơ trong cả nước. Trung tâm có các đơn vị để thực hiện toàn bộ các bước của quy trình đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm, bao gồm: phòng đánh giá về độc tính, phòng giám sát mối nguy an toàn thực phẩm, các phòng đánh giá nguy cơ, phòng tiêu chuẩn, phòng thí nghiệm hóa học và sinh học, phòng đánh giá tiêu thụ. Ngoài ra, Trung tâm còn thực hiện nhiệm vụ truyền thông nguy cơ an toàn thực phẩm. Đến nay, Trung tâm đã thực hiện hơn 100 đánh giá nguy cơ để hỗ trợ công tác quản lý nguy cơ.

## **(ii) Học viện thanh tra và kiểm dịch Trung Quốc**

Học viện thanh tra và kiểm dịch Trung Quốc là một viện nghiên cứu quốc gia Trung Quốc, được thành lập từ năm 2004 để nghiên cứu, phát triển khoa học và công nghệ áp dụng trong thanh tra và kiểm dịch. Học viện thanh tra và kiểm dịch Trung Quốc được thành lập qua việc hợp nhất hai đơn vị là Viện kiểm dịch thực vật của Bộ Nông nghiệp (thành lập năm 1954) và Viện công nghệ kiểm tra hàng hóa xuất nhập khẩu Trung Quốc (thành lập năm 1979). Sứ mệnh của học viện này chủ yếu là tiến hành nghiên cứu về khoa học ứng dụng trong thanh tra và kiểm dịch, cũng như khoa học công nghệ cao cơ bản, khoa học mềm, tập trung vào giải quyết các vấn đề chung, toàn diện, các vấn đề cấp bách và quan trọng liên quan đến công tác thanh tra, kiểm dịch. Học viện hỗ trợ kỹ thuật cho công tác xây dựng chính sách liên quan đến thanh tra và kiểm dịch cho chính phủ trung ương Trung Quốc, và hỗ trợ kỹ thuật cho công tác thực thi pháp luật của Tổng cục giám sát chất lượng, kiểm nghiệm và kiểm dịch Trung Quốc và các địa phương.

Học viện thanh tra và kiểm dịch Trung Quốc có các đơn vị gồm: Trung tâm ứng dụng phân tích mối nguy an toàn thực phẩm và điểm kiểm soát tới hạn, Trung tâm kiểm tra sản phẩm và vật liệu nano của Tổng cục giám sát chất lượng, kiểm nghiệm và kiểm dịch Trung Quốc. Đoàn đã được tham quan các cơ sở phòng thí nghiệm rộng lớn của Học viện.

## **(iii) Viện Tiêu chuẩn chất lượng và công nghệ kiểm tra nông sản (thuộc Viện Khoa học nông nghiệp Trung Quốc)**

Viện Tiêu chuẩn chất lượng và công nghệ kiểm tra nông sản thuộc Viện Khoa học nông nghiệp Trung Quốc, là đơn vị thuộc Bộ Nông nghiệp và Nông thôn Trung Quốc, chủ yếu thực hiện đánh giá nguy cơ đối với hóa chất bảo vệ thực vật và thuốc thú y nhằm xây dựng quy định về giới hạn dư lượng tối đa cho phép (MRLs). Quy trình đánh giá nguy cơ chú trọng nhiều hơn đến sự phân hủy, thay đổi của thuốc bảo vệ thực vật và thuốc thú y trong điều kiện sử dụng thực tế trên cây trồng hoặc vật nuôi. Số liệu về độc tính và tiêu thụ được chia sẻ bởi Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc.

18. Qua thảo luận các cơ quan, tổ chức, đoàn đã tìm hiểu về sự hợp tác, phối hợp giữa Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc, Học viện thanh tra và kiểm dịch Trung Quốc, và Viện Tiêu chuẩn chất lượng và công nghệ kiểm tra nông sản thuộc Viện Khoa học nông nghiệp Trung Quốc trong phát triển và duy trì một cơ sở dữ liệu về các đánh giá nguy cơ. Mặc dù cả Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc và Viện tiêu chuẩn chất lượng và công nghệ kiểm tra nông sản Trung Quốc đều tiến hành đánh giá nguy cơ, nhưng những đánh giá do Viện

tiêu chuẩn chất lượng và công nghệ kiểm tra nông sản Trung Quốc thực hiện giới hạn ở đánh giá nguy cơ về sử dụng thuốc bảo vệ thực vật trong trồng trọt và sử dụng thuốc thú y trong chăn nuôi, trong khi đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm cho tất cả các sản phẩm thực phẩm bất kể có nguồn gốc thực vật hay động vật đều được thực hiện bởi Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc. Tất cả dữ liệu đánh giá nguy cơ được lưu trữ trong một cơ sở dữ liệu do Trung tâm này quản lý.

19. Trong trường hợp bùng phát bệnh do thực phẩm hoặc thu hồi thực phẩm, Học viện thanh tra và kiểm dịch Trung Quốc và các viện trực thuộc cũng như thanh tra và kiểm dịch cấp địa phương sẽ tham gia vào việc thu hồi thực phẩm, điều tra và báo cáo khoa học về sự kiện. Tùy thuộc vào kết quả điều tra, có thể yêu cầu một đánh giá nguy cơ mới hoặc cập nhật cho sản phẩm đang được điều tra và điều này sẽ được chuyển đến Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm trung ương Trung Quốc.

20. Ở Trung Quốc, có 3 Bộ tham gia vào quản lý an toàn thực phẩm, bao gồm: Bộ Nông nghiệp và Nông thôn, Tổng cục quản lý thị trường, Tổng cục Hải quan Trung Quốc theo từng khâu của sản phẩm. Bộ Y tế không tham gia quản lý trực tiếp mà chỉ đóng vai trò xây dựng tiêu chuẩn cho sản phẩm thông qua đánh giá nguy cơ và thực hiện giám sát nguy cơ an toàn thực phẩm. Không có sự chồng chéo về công tác quản lý nguy cơ và đánh giá nguy cơ thực hiện tại Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc và Viện Tiêu chuẩn chất lượng và công nghệ kiểm tra nông sản của Viện khoa học nông nghiệp Trung Quốc. Kết quả đánh giá nguy cơ là cơ sở để các Bộ quản lý đưa ra các quyết định quản lý, truyền thông nguy cơ.

21. Việc ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý, chia sẻ dữ liệu nhằm phục vụ đánh giá nguy cơ được thực hiện từ Trung ương đến địa phương (99% cấp quận). Toàn bộ dữ liệu an toàn thực phẩm có thể được truy cập ở Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc.

22. Qua việc tham dự Hội nghị chất lượng và an toàn thực phẩm quốc tế lần thứ 17 tại Bắc Kinh, Trung Quốc diễn ra vào các ngày 2-3/11/2023, đoàn đã nghe các bài thuyết trình không chỉ từ lãnh đạo cấp cao và nhân viên khoa học của Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc, Viện tiêu chuẩn chất lượng và công nghệ kiểm tra nông sản, mà còn từ các tổ chức khác ở Trung Quốc, bao gồm cả cơ quan quản lý và khối tư nhân có liên quan đến an toàn thực phẩm, và các diễn giả từ các nước khác trong khu vực, Cục Quản lý thực phẩm và dược phẩm Hoa Kỳ, Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ, Trung tâm Kiểm soát và phòng ngừa dịch bệnh Hoa Kỳ, Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm châu Âu, Cơ quan Quản lý của Ả Rập Xê-út, cũng như các tổ chức quốc tế như Tổ chức Y tế Thế giới, Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp của Liên Hợp Quốc, các tổ chức sản xuất thực phẩm tư nhân...



23. Trong một phiên thảo luận nhóm về nội dung Giám sát bệnh do thực phẩm và điều tra bùng phát (nghiên cứu trường hợp), chuyên gia tư vấn của Dự án SAFEGRO là thành viên trong đoàn đã có bài trình bày về Giám sát sự cố an toàn thực phẩm tại Việt Nam tóm tắt từ báo cáo do Dự án SAFEGRO xây dựng.

## KẾT LUẬN VÀ KHUYẾN NGHỊ

24. Dự án và đoàn nhận thấy Trung Quốc, với nhiều điểm tương đồng với Việt Nam về cấu trúc bộ máy, sẽ cung cấp những kinh nghiệm có giá trị cho Việt Nam học hỏi cả về kỹ thuật và tổ chức.

25. Là một cấu phần không tách rời của khung phân tích nguy cơ, Trung Quốc đã phát triển đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm sau khi Luật An toàn thực phẩm được ban hành năm 2009, với việc thành lập Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia Trung Quốc, và sự phát triển và trọng tâm của Trung tâm này nhấn mạnh vào tiến triển trong công tác đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia.

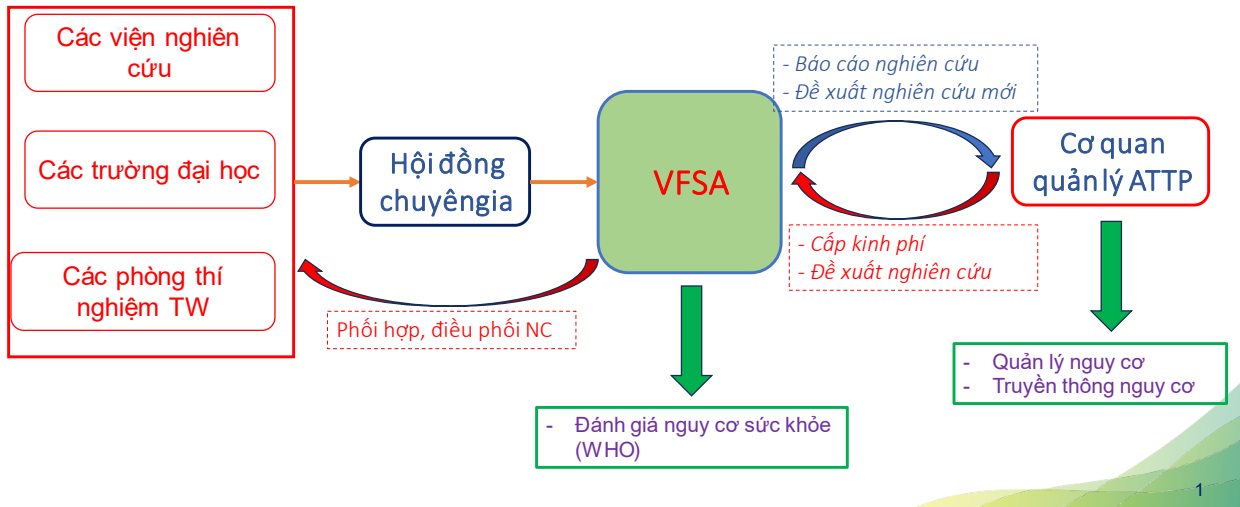
26. Trung Quốc tiếp tục phát triển các phương pháp đánh giá nguy cơ, và cung cấp dữ liệu đánh giá nguy cơ nhiều hơn, tốt hơn cho quản lý nguy cơ. Với việc ban hành Luật An toàn Thực phẩm mới năm 2015, và bộ máy thể chế tổ chức năm 2018, Trung tâm thuộc Tổng cục quản lý giám sát thị trường Trung Quốc, Viện tiêu chuẩn chất lượng và công nghệ kiểm tra nông sản thuộc Bộ Nông nghiệp và Nông thôn... là các nhà đánh giá nguy cơ, và Học viện thanh tra và kiểm dịch Trung Quốc là các nhà quản lý nguy cơ – người ta cho rằng an toàn thực phẩm tại Trung Quốc sẽ ngày càng được cải thiện.

27. Khuyến nghị Chính phủ Việt Nam nên xem xét mô hình của Trung Quốc trong phát triển một đầu mối duy nhất trong chính phủ để thực hiện tất cả các đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.

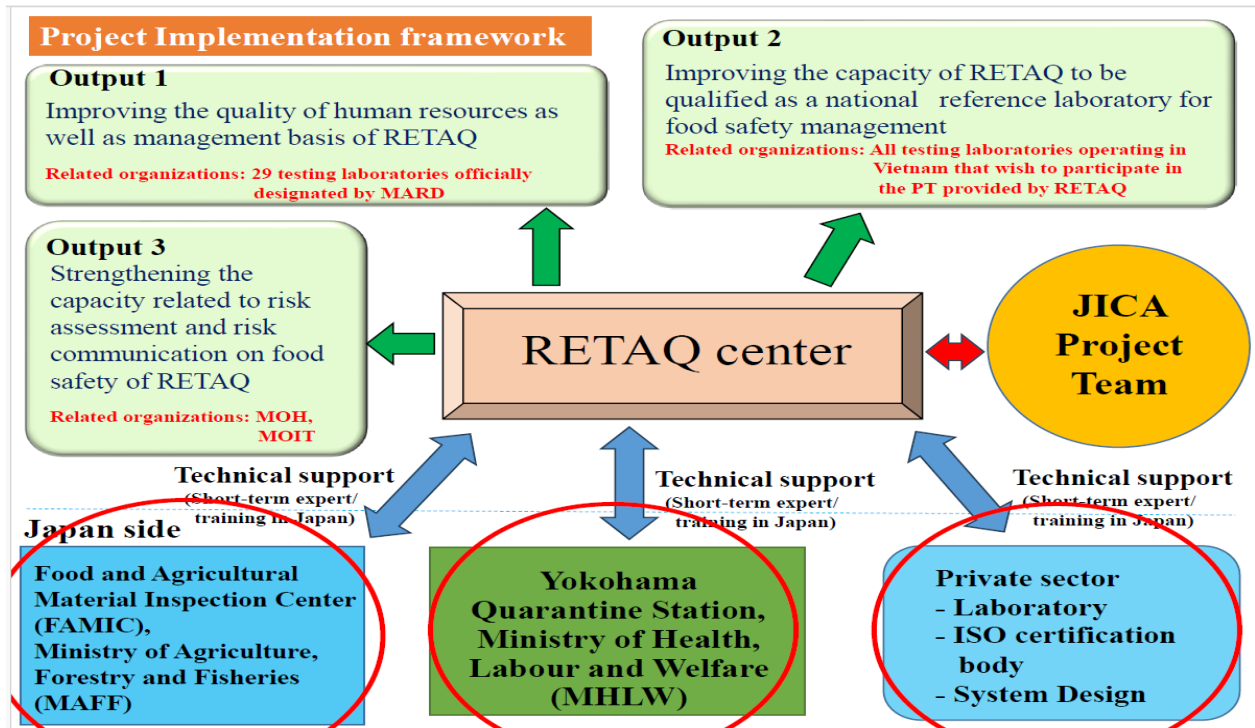
28. Khuyến nghị Chính phủ áp dụng cách tiếp cận từng bước xây dựng năng lực hướng tới thành lập một Trung tâm đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia nhằm phục vụ công tác quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam. Trung tâm đánh giá nguy cơ được đề xuất phải độc lập với các cơ quan quản lý nguy cơ, trung tâm này nên được đặt như một tổ chức độc lập với ba bộ hiện đang chịu trách nhiệm về quy định và thực thi quản lý an toàn thực phẩm.

**PHỤ LỤC KHUNG ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ ATTP BỘ Y TẾ - NIFC**

**Hệ thống đánh giá nguy cơ ATTP**



**PHỤ LỤC DỰ ÁN JICA (NHẬT BẢN) HỖ TRỢ TRUNG TÂM RETAQ**



**Output 3:**

Strengthening the capacity related to risk assessment and risk communication on food safety of RETAQ

Activities

- 3-1 Select case study for risk assessment and risk communication
- 3-2 Organize an expert team with relevant organization such as Ministry of Health (MOH) and Ministry of Industry and Trade (MOIT), regional authorities, and so on
- 3-3 Analyze overall value chain to identify high risk area and conduct sampling
- 3-4 Conduct analysis of collected samples to determine the cause of food pollution/ contamination
- 3-5 Gather all concerned parties to discuss the solution to improve the situation and propose improvements
- 3-6 Hold a wrap-up seminar on risk analysis

## PHỤ LỤC E HỘI THẢO PHÂN LOẠI ƯU TIÊN ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM

### BẢN DỰ THẢO ĐỀ THẢO LUẬN

#### Hội thảo Phân loại ưu tiên đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm (Tháng .../2024)

##### **Giới thiệu**

Tài liệu này mô tả mục tiêu của Hội thảo tham vấn nhằm xác định một danh sách ưu tiên gồm (từ x đến ...) các đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm mà Dự án SAFEGRO và các nhà tài trợ khác sẽ hỗ trợ thay mặt Chính phủ Việt Nam trên cơ sở chia sẻ kinh phí với các cơ quan quản lý tương ứng.

##### **Mục tiêu hội thảo**

Hội thảo nhằm mục đích thu hút các chuyên gia kỹ thuật từ 3 bộ chịu trách nhiệm về quản lý an toàn thực phẩm ở Việt Nam (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Y tế, Bộ Công Thương) để thống nhất về các ưu tiên đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm cho Việt Nam. Kết quả của hội thảo sẽ là: thống nhất được một danh sách ưu tiên khoảng 6 đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm để các bộ liên quan tiến hành, với sự hỗ trợ của Dự án SAFEGRO.

##### **Về tổ chức hội thảo**

##### ***Quy trình bỏ phiếu và trách nhiệm***

Hội thảo phân loại ưu tiên FSRA cần sự tham gia của những thành phần dưới đây (tối đa khoảng 30 người):

***Các thành viên với quyền bỏ phiếu*** là các chuyên gia được chỉ định bởi từng bộ (##?) người sẽ bỏ phiếu và xếp hạng các nguy cơ an toàn thực phẩm.

***Các cố vấn chuyên môn (advisors)*** hỗ trợ các thành viên bỏ phiếu trả lời các câu hỏi/cho điểm RA.

***Các cán bộ hỗ trợ/điều phối viên (facilitators)*** hỗ trợ và giải thích thêm cho các nhóm nhỏ về quy trình, phương pháp, và dịch khi cần thiết.

Nhóm đánh giá nguy cơ (RA) sẽ tổ chức một webinar để giải thích chi tiết phương pháp phân loại ưu tiên cho nhóm cán bộ hỗ trợ/điều phối viên trước khi hội thảo (ngày giờ sẽ được xác định sau) để các điều phối viên hiểu rõ quy trình và có thể hỗ trợ, giải thích tốt hơn cho các thành viên bỏ phiếu trong hội thảo khi cần. Hội thảo sẽ diễn ra theo hình

thức kết hợp. Các thành viên bỏ phiếu sẽ thực hiện việc xếp hạng và cho điểm ngay tại phòng hội thảo. Các cố vấn có thể làm việc từ xa. Các cán bộ hỗ trợ/điều phối viên cũng sẽ tham dự trực tiếp.

### ***Hồ sơ năng lực của người tham gia hội thảo phân loại ưu tiên đánh giá nguy cơ***

Đây là một hội thảo kỹ thuật để xếp hạng và phân loại ưu tiên các mối nguy an toàn thực phẩm có tính đến các ưu tiên quốc gia nên những người tham gia cần phải có hồ sơ năng lực sau:

- Kiến thức làm việc về các mối nguy an toàn thực phẩm chính ở Việt Nam.
- Kiến thức về an toàn thực phẩm và bệnh dịch, với hiểu biết về phòng thí nghiệm và/hoặc dịch tễ học về an toàn thực phẩm, kiểm soát và giám sát các mối nguy an toàn thực phẩm chính liên quan đến Việt Nam.
- Kinh nghiệm thực hiện các đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.
- Kiến thức làm việc được bằng tiếng Anh, nhưng cũng sẽ có hỗ trợ phiên dịch

### ***Vai trò của người tham gia trong hội thảo phân loại ưu tiên đánh giá nguy cơ***

#### ***Thành viên bỏ phiếu***

Số lượng đại diện chuyên gia từ các bộ liên quan đến kiểm soát an toàn thực phẩm là bằng nhau. Mỗi bộ có 4 thành viên:

Các chuyên gia cần có chuyên môn về: sức khỏe động vật, sức khỏe con người, môi trường, phòng thí nghiệm, người tiêu dùng, kiểm tra an toàn thực phẩm, chợ, và các khía cạnh khác của chuỗi giá trị. Kiến thức về doanh nghiệp cũng rất mong muốn.

#### ***Cố vấn***

Các đối tác học thuật, các bên liên quan chính đưa ra tư vấn, chuyên môn cho các thành viên bỏ phiếu trong suốt hội thảo.

#### ***Cán bộ hỗ trợ/điều phối viên***

Các đại diện từ Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Y tế, Bộ Công Thương, Dự án SAFEGRO

### **Quy trình hội thảo**

Sẽ dành ra một ngày cho một loạt các hoạt động tư vấn chuyên gia (xem sơ đồ bên dưới) để đi đến danh sách các ưu tiên sẽ thực hiện theo phương pháp từng bước một. Mục tiêu của hoạt động đầu tiên (Bước 1) là tinh chỉnh danh sách các mối nguy, nguy cơ, kịch bản an toàn thực phẩm để tiến hành phân loại, xếp hạng ưu tiên. Bước này là để các chuyên

gia có thể tập trung xếp hạng theo danh sách các điều kiện quan trọng trong thời gian phân bổ tại hội thảo. Lý tưởng thì việc xếp hạng sẽ được tiến hành đối với tổng cộng khoảng 30 nguy cơ, tuy nhiên, có thể cung cấp một danh sách dài, đầy đủ khoảng 50 nguy cơ cho các thành viên trước khi hội thảo. Sẽ liên hệ với các thành viên trước khi hội thảo được tổ chức để có được một danh sách theo thứ tự ưu tiên các bệnh. Kết quả của danh sách này sẽ được trình bày và thảo luận và sẽ chọn ra tối đa 30 nguy cơ an toàn thực phẩm để tiếp tục xếp hạng.

Danh sách 30 nguy cơ sau đó sẽ được phân loại theo “nhóm hoặc kiểu dịch” với sự tư vấn của các chuyên gia trong nước. Bước phân loại này giúp sắp xếp chúng thành các nhóm đồng nhất dựa trên các tiêu chí cụ thể: nguy cơ (hóa học, vi sinh; vật lý, dị ứng, AMR); hàng hóa thực phẩm (tươi/sống, nấu chín hoặc chế biến); thực thể/môi trường (chợ, bếp ăn trường học; v.v)

### Các bước hội thảo:



### Chương trình hội thảo

#### Phần trình bày:

- Các nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam: các phát hiện qua rà soát tư liệu - Học thuật
- Nhà quản lý nguy cơ Bộ Y tế – Góc nhìn từ Bộ Y tế
- Nhà quản lý nguy cơ của Bộ NN&PTNT – Góc nhìn từ Bộ NN&PTNT
- Nhà quản lý nguy cơ của Bộ Công Thương – Góc nhìn từ Bộ Công Thương
- Xem xét danh sách sơ bộ
- Xếp hạng các mối nguy an toàn thực phẩm, đo lường tác động và kết quả sức khỏe
- Chuẩn bị các câu hỏi cần trả lời

- Hướng dẫn chấm điểm các mối nguy an toàn thực phẩm và ví dụ về quá trình xếp hạng
- Chấm điểm các mối nguy và kịch bản an toàn thực phẩm
- Phân tích kết quả chấm điểm thời gian thực và xếp hạng các nguy cơ an toàn thực phẩm cho các đánh giá
- Thảo luận về việc phân công đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm cho các nhà quản lý nguy cơ các bộ và nhà tài trợ tương ứng

Việc xác định và mời các thành viên bỏ phiếu và cố vấn nên được thực hiện bởi các Bộ. Sẽ tổ chức một buổi họp trực tuyến cho nhóm chuyên gia để giải thích về mục đích của hội thảo, tóm tắt về quy trình xếp hạng ưu tiên, yêu cầu về hồ sơ năng lực cần thiết của các thành viên bỏ phiếu và cố vấn, và đề nghị họ bắt đầu mời các thành viên bỏ phiếu, các cố vấn trong nước.

Hội thảo phân loại ưu tiên các mối nguy ATTP thực tế sẽ được tổ chức trong 1 ngày.

Trước hội thảo, nhóm đánh giá nguy cơ sẽ cung cấp tài liệu trước hội thảo để kịp dịch và gửi các thành viên tham gia hội thảo:

- Danh sách các mối nguy và nguy cơ an toàn thực phẩm
- Danh sách các mối nguy được nhóm thành các nhóm
- Danh sách các tiêu chí cần được xem xét
- Danh sách các câu hỏi và câu trả lời tương ứng cần được xem xét trong quá trình phân loại, xếp hạng ưu tiên
- Điều chỉnh công cụ phân loại ưu tiên kỹ thuật số

### **Tiêu chí phân loại ưu tiên nguy cơ an toàn thực phẩm**

***Một số ví dụ về các tiêu chí chung về tác động kinh tế-xã hội của các nguy cơ an toàn thực phẩm:***

- Khả năng nhập viện
- Tác động thị trường lao động
- Hạn chế thương mại
- Đóng cửa thị trường
- Kiểm soát dịch chuyển
- Trang trại/chợ
- Giới hạn sản xuất
- Sợ nhiễm bệnh của người tiêu dùng (thái độ nguy cơ)
- Tác động chi phí sản xuất
- Tài trợ của chính phủ
- Gánh nặng đối với các nhà sản xuất quy mô nhỏ

***Một số ví dụ về tiêu chí cụ thể về an toàn thực phẩm***

- Phương tiện thực phẩm
- Mô hình thời gian
- Mức độ nghiêm trọng của bệnh
- Mức độ địa lý
- Độ nhạy cảm với khí hậu
- Độ nhạy cảm với thay đổi cảnh quan
- Hiệu quả của các biện pháp kiểm soát
- Sự sẵn có của các biện pháp kiểm soát
- Sự du nhập chất gây ô nhiễm
- Tiêu thụ và phơi nhiễm



## PHỤ LỤC F TÀI LIỆU THAM KHẢO

---

- [1] Nghị định số 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.
- [2] Bộ Y tế, “Báo cáo Tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016”
- [3] Bộ Y tế, “Chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2020, và tầm nhìn 2030” <https://vfa.gov.vn/van-ban/phe-duyet-chien-luoc-quoc-gia-an-toan-thuc-pham-giai-doan-2011-2020-va-tam-nhin-2030.html>
- [4] Cục An toàn thực phẩm, “Báo cáo ngộ độc thực phẩm giai đoạn 2010-2020” [Online]. Available: <https://vfa.gov.vn/>.
- [5] Tuổi trẻ Online, “Nông sản Việt xuất khẩu vẫn gặp khó với bài toán về chất lượng,” 2023. <https://tuoitre.vn/nong-san-viet-xuat-khau-van-gap-kho-voi-bai-toan-ve-chat-luong-20230911202810184.htm>
- [6] E. D. van Asselt, Y. Hoffmans, E. F. Hoek- van den Hil, và H. J. van der Fels-Klerx, “Các phương pháp thực hiện thanh tra doanh nghiệp thực phẩm dựa trên môi nguy” *J. Food Sci.*, vol. 86, no. 12, pp. 5078–5086, 2021, doi: 10.1111/1750-3841.15978.
- [7] Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, *Quy định phân tích nguy cơ và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối*. 2013.
- [8] Khung đối tác chiến lược Úc – Ngân hàng Thế giới ở Việt Nam, “Cải thiện công tác đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam: Tạo thuận lợi cho việc thiết lập một Ủy ban đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm quốc gia” 2022.
- [9] Nghị định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm 2018.
- [10] Bộ Y tế, *Quyết định Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Cục An toàn thực phẩm thuộc Bộ Y tế*. 2018.
- [11] Bộ Công Thương, *Quyết định Quy định chức năng, nhiệm vụ và cơ cấu tổ chức của Vụ Khoa học và Công nghệ*. 2013.
- [12] Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, *Quyết định Phân công, phân cấp trong hoạt động kiểm tra, giám sát, thanh tra liên ngành an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn*. 2015.
- [13] Trung tâm An toàn và sức khỏe nghề nghiệp Canada, “Môi nguy và Nguy cơ – Đánh giá nguy cơ” pp. 1–2, 2017, [Online]. Available: [https://www.ccohs.ca/oshanswers/hsprograms/hazard/risk\\_assessment.html](https://www.ccohs.ca/oshanswers/hsprograms/hazard/risk_assessment.html)
- [14] Elsevier B.V. An toàn thực phẩm trong Thế kỷ 21 – Chương 5, “Vai trò của phân tích nguy cơ và truyền thông nguy cơ trong quản lý an toàn thực phẩm”. 2018.
- [15] CAC/GL 30-1999 “Các nguyên tắc và hướng dẫn cho việc thực hiện đánh giá nguy cơ vi sinh”. 2013.
- [16] NHTG. “Quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm ở Việt Nam: Thách thức và cơ hội”. 2017.
- [17] Chính phủ Việt Nam, “Quyết định số 20/QĐ-TTg ngày 04/01/2022 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chiến lược quốc gia An toàn thực phẩm giai đoạn 2011–2022 và tầm nhìn 2030”. 2012.

- [18] VFA, “Báo cáo về việc thực hiện Quyết định số 518/QĐ-TTg ngày 27/05/2013 phê duyệt Đề án xây dựng hệ thống cảnh báo nhanh và phân tích nguy cơ về an toàn thực phẩm tại Việt Nam”. 2016
- [19] Nguyễn Việt Hùng, Delia Grace, Phạm Đức Phúc, Đặng Xuân Sinh, “Hợp tác nghiên cứu, đào tạo để hỗ trợ chính sách, xây dựng năng lực để cải thiện an toàn thực phẩm tại Việt Nam,” *ELSEVIER*, an ninh lương thực toàn cầu 19(2018) 24-30, 2018.
- [20] Huỳnh Thị Phương Loan, Đỗ Thị Anh Thu, Nguyễn Thị Thanh Tuyền, Lê Nguyễn Bảo Ngọc, Nguyen Que Tran, “Đánh giá an toàn thực phẩm đối với thị và cá viên chiên tại quận Ninh Kiều, Thành phố Cần Thơ”, Tạp chí kiểm nghiệm và an toàn thực phẩm Việt Nam - vol. 6, no. 2, 2023. 2023. doi: 10.47866/2615-9252/vjfc.4077.
- [21] Nguyễn Bình, Nguyễn Thị Minh Thắm, Quang Vu Bach, “Đánh giá chất lượng nước ngầm dựa trên phân tích thành phần chính và kiểm tra nguồn gây ô nhiễm: nghiên cứu trường hợp tại Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam”, *Giám sát và đánh giá môi trường* 192(6), 2020, doi:10.1007/s10661-020-08331-0.
- [22] Sieh Ng, Shuyan Shao và Nan Ling, “Các hệ thống đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm của Trung Quốc, Úc/New-Zealand, Canada, Hoa Kỳ” *J. Food Sci.*, 2022 Nov; 87(11): 4780–4795, 2022, doi: 10.1111/1750-3841.16334.
- [23] EFSA, “Tổng quan về các hoạt động đánh giá nguy cơ trong lĩnh vực an toàn thực phẩm tại các quốc gia thuộc chính sách láng giềng Đông Âu”, Báo cáo kỹ thuật, 2021, doi:10.2903/sp.efsa.2021.e191101.
- [24] WHO và FAO, “Phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm: hướng dẫn cho các cơ quan quản lý an toàn thực phẩm quốc gia”, ISSN 0254-4725, 2006.