

Kính gửi: Thủ tướng Chính phủ Phạm Minh Chính

Phó Thủ tướng Chính phủ Vũ Đức Đam

Đồng kính gửi: Bộ trưởng, Chủ nhiệm Văn phòng Chính phủ Trần Văn Sơn

Bộ trưởng Bộ Y tế Nguyễn Thanh Long

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT Lê Minh Hoan

Bộ trưởng Bộ Công Thương Nguyễn Hồng Diên

Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ Huỳnh Thành Đạt

(V/v kiến nghị sửa đổi Nghị định 09/2016/NĐ-CP ngày 28/01/2016 của Chính phủ về tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm theo tinh thần Nghị quyết số 19-2018/NQ-CP)

Thay mặt các Hiệp hội doanh nghiệp ký tên dưới đây, đại diện cho nhiều ngành hàng chế biến thực phẩm chủ lực của Việt Nam (sau đây gọi tắt là ngành CBTP), chúng tôi xin gửi tới Thủ tướng, Phó Thủ tướng và các Bộ trưởng lời chào trân trọng nhất, và xin cảm ơn Thủ tướng và Chính phủ đã có nhiều chính sách quyết liệt và hiệu quả về chống dịch, phục hồi sản xuất, kinh doanh, hỗ trợ doanh nghiệp và người dân vượt qua khó khăn.

Các Hiệp hội khẩn thiết đề nghị Thủ tướng và Chính phủ tháo gỡ một vướng mắc lớn cho ngành CBTP, cụ thể là một nội dung tại Nghị định 09/2016/NĐ-CP ngày 28/01/2016 (sau đây gọi tắt là Nghị định 09) về tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm quy định tại điểm a khoản 1 điều 6 ***“Muối..., dùng trong chế biến thực phẩm phải được tăng cường I-ốt”*** (áp dụng từ ngày 15/3/2017) và điểm b khoản 1 Điều 6 ***“Bột mì dùng trong chế biến thực phẩm phải được tăng cường sắt và kẽm”*** (có hiệu lực áp dụng từ ngày 15/3/2018).

Thời gian qua, các quy định này đã và đang ảnh hưởng rất lớn đến hoạt động sản xuất, kinh doanh, làm tăng nhiều chi phí và tăng vùn vọt cạnh tranh không bình đẳng giữa các doanh nghiệp nhưng không có hiệu quả, không phù hợp với nguyên tắc quản lý rủi ro và thông lệ quốc tế cũng như dẫn đến nguy cơ tổn hại sức khỏe cho một bộ phận người Việt. Ngay sau khi Nghị định 09 ban hành, các Hiệp hội đã liên tục có nhiều kiến nghị lên Chính phủ, Bộ Y tế với mong muốn kịp thời tháo gỡ khó khăn cho các doanh nghiệp.

Ngày 27/10/2017, Bộ Y tế đã ban hành công văn **6134/BYT-PC** về việc thực hiện ý kiến kết luận của Tổ công tác của Thủ tướng Chính phủ, ***chỉ đạo các đơn vị trực thuộc chỉ kiểm tra các doanh nghiệp sản xuất muối I-ốt, không kiểm tra các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm có sử dụng muối I-ốt***. Tuy nhiên, về cơ bản, văn bản 6134 chỉ tháo gỡ cho doanh nghiệp ngành CBTP ở khâu kiểm tra, còn bản chất quy phạm pháp luật của Nghị định 09 vẫn còn nguyên, chưa giải quyết được triệt để các kiến nghị của các Hiệp hội về những khó khăn, bất cập mà doanh nghiệp ngành đang từng ngày đối mặt.

Ngày 15/5/2018, Chính phủ đã ban hành Nghị quyết số 19-2018/NQ-CP (sau đây gọi tắt là Nghị quyết 19-2018); trong đó, tại điểm b khoản 15 Mục III Chính phủ đã chỉ đạo Bộ Y tế ***“Nghiên cứu, sửa đổi, bổ sung Nghị định số 09/2016/NĐ-CP ngày***

28 tháng 1 năm 2016 của Chính phủ về tăng cường vi chất dinh dưỡng trong thực phẩm theo hướng: (i) bãi bỏ quy định “muối dùng trong chế biến thực phẩm phải được tăng cường I-ốt” tại điểm a khoản 1 Điều 6; (ii) bãi bỏ quy định “Bột mì dùng trong chế biến thực phẩm phải được tăng cường sắt và kẽm” tại điểm b khoản 1 Điều 6. Thay vào đó, chỉ nên khuyến khích doanh nghiệp chế biến thực phẩm sử dụng”. Các doanh nghiệp đã rất vui mừng với Nghị quyết 19-2018 của Chính phủ vì đã chỉ ra phương hướng giải tỏa những khó khăn, bất cập do các quy định bất hợp lý của Nghị định 09. Tuy nhiên, đến nay các Hiệp hội và doanh nghiệp vẫn chưa thấy ND 09 được sửa đổi nội dung quan trọng trên.

Ngày 26/6/2018, Bộ Y tế đã ban hành văn bản số 618/KH-BYT về kế hoạch sửa đổi Nghị định 09. Tuy nhiên, đến nay các Hiệp hội cũng chưa thấy kế hoạch này được Bộ Y tế triển khai; thay vào đó là việc thường xuyên tổ chức lấy ý kiến các bên liên quan để báo cáo Chính phủ quyết định.

Ngày 14/9/2021, Bộ Y tế lại ban hành văn bản số 7658/BYT-PC gửi các Hiệp hội, các doanh nghiệp thực phẩm và tiếp tục yêu cầu doanh nghiệp thực hiện nghiêm Nghị định 09, thể hiện không thay đổi quan điểm về việc bắt buộc các doanh nghiệp chế biến thực phẩm phải bổ sung vi chất, đi ngược lại tinh thần chung của Chính phủ trong việc “*đồng hành cùng doanh nghiệp phát triển*”, cũng như đi ngược lại Nghị quyết của Chính phủ.

Đặc biệt, gần đây nhất, Bộ Y tế lại đang tiến hành xây dựng và lấy ý kiến góp ý Dự thảo Kế hoạch tăng cường thực thi Nghị định 09; điều này khiến các Hiệp hội và cộng đồng doanh nghiệp ngành CBTP băn khoăn và lo lắng, nhất là trong bối cảnh doanh nghiệp đang nỗ lực hồi phục sau những tác động mạnh mẽ từ đại dịch Covid 19.

Trước tình hình đó, ngày 12/11/2021, các Hiệp hội liên quan thực phẩm đã tổ chức Hội thảo “**Thực trạng và Đánh giá kết quả tác động trong 5 năm thực hiện quy định bổ sung vi chất dinh dưỡng vào trong chế biến thực phẩm**” để rà soát những qui định của thể giới và thực tiễn về vấn đề này, tác động của việc bổ sung vi chất một cách đại trà với sức khỏe con người, những khó khăn, bất cập khi bắt buộc tất cả các doanh nghiệp chế biến phải bổ sung vi chất một cách đại trà.

Kính thưa Thủ tướng,

Các Hiệp Hội và doanh nghiệp ngành Thực phẩm hoàn toàn ủng hộ Chính Phủ thực hiện các giải pháp để cải thiện sức khỏe và thể chất của người Việt Nam, đó cũng chính là nhiệm vụ, mục tiêu, lợi ích của các doanh nghiệp CBTP.

Để cải thiện sức khỏe và thể chất cần ***có chương trình quốc gia giáo dục dinh dưỡng trong trường học và các cộng đồng bà nội trợ, tuyên truyền để người dân chủ động tăng cường bổ sung và sử dụng các thực phẩm giàu I-ốt, kẽm, sắt*** trong các bữa ăn hàng ngày (như dùng muối I-ốt để nấu ăn, nước mắm truyền thống có hàm lượng iot cao làm nước chấm, các loại thực phẩm bổ dưỡng có chứa hàm lượng kẽm, sắt cao như hải sản, rau bina, các loại đậu...) và lồng ghép vào các chương trình quốc gia khác như kiểm tra sức khỏe định kỳ và tầm soát dinh dưỡng cho toàn dân để phát hiện sớm cộng đồng có nguy cơ, hỗ trợ sản xuất muối I-ốt và khuyến khích bổ sung viên vi chất dinh dưỡng cho cộng đồng.

Việc bổ sung vi chất cần được thực hiện một cách phù hợp, trên nguyên tắc quản lý rủi ro, vừa đảm bảo sức khỏe cho người dân, giảm tỷ lệ bệnh và thể chất yếu do thừa hoặc thiếu vi chất, đồng thời không gây khó khăn cho các doanh nghiệp ngành CBTP nói riêng và sự phát triển của nền kinh tế Việt Nam nói chung.

Trên tinh thần đó, các hiệp hội thực phẩm trân trọng đề nghị Thủ tướng, Chính phủ xem xét, chỉ đạo Bộ Y tế khẩn trương sửa đổi Nghị định 09 theo đúng tinh thần chỉ đạo của Nghị quyết 19/2018/NQ-CP đã ban hành. Chỉ bắt buộc muối dùng trong nấu ăn hàng ngày và các gia vị dạng rắn như hạt nêm, viên súp gia vị,...phải bổ sung I-ốt và khuyến khích doanh nghiệp chế biến thực phẩm bổ sung thêm vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm thay vì yêu cầu bắt buộc, theo đúng tinh thần Nghị quyết 19/2018.

* Đính kèm theo đây là báo cáo phân tích những điểm bất hợp lý của các quy định trong Nghị định 09 của các Hiệp hội và báo cáo đánh giá tác động, kiến nghị cũng như kết quả kiểm nghiệm minh chứng từ đại diện một số doanh nghiệp ngành CBTP.

Trên đây là kiến nghị của các Hiệp hội ngành hàng thực phẩm về các vấn đề liên quan đến Nghị định 09. Kính mong Thủ tướng Chính phủ, Phó Thủ tướng, Bộ trưởng Bộ Y tế xem xét hỗ trợ tháo gỡ và tạo điều kiện cho các doanh nghiệp yên tâm phục hồi sản xuất và phát triển.

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào./.

CHỦ TỊCH HỘI LƯƠNG
THỰC THỰC PHẨM
TP. HỒ CHÍ MINH



Lý Kim Chi

TUQ.CHỦ TỊCH HIỆP HỘI
CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU
THỦY SẢN VIỆT NAM
TỔNG THƯ KÝ HIỆP HỘI



Trương Đình Hòe

CHỦ TỊCH HIỆP HỘI
THỰC PHẨM MINH BẠCH



CHỦ TỊCH HIỆP HỘI
NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC



Hồ Kim Liên

Nơi nhận:

- Như trên;
- Bộ Tư pháp;
- Lưu các Hiệp hội;

CHỦ TỊCH HỘI DOANH
NGHIỆP HÀNG VIỆT NAM
CHẤT LƯỢNG CAO



Vũ Kim Hạnh

BÁO CÁO PHÂN TÍCH NHỮNG ĐIỂM BẤT HỢP LÝ CỦA CÁC QUY ĐỊNH TRONG NGHỊ ĐỊNH 09/2016/NĐ-CP NGÀY 28/01/2016

(Đính kèm văn bản kiến nghị chung của các Hiệp hội thực phẩm ngày 17/11/2021)

- 1. Quy định này không đúng với các khuyến nghị của Tổ chức y tế thế giới, có thể nói là không khoa học và thậm chí nguy hiểm, khi bắt tất cả những người đủ hoặc thừa iod cũng phải ăn thực phẩm bổ sung iod (do làm tăng nguy cơ bệnh cường giáp cho nhóm đối tượng này).**

Tổ chức Y tế Thế giới trong “Hướng dẫn bổ sung muối Iod” đã có những lưu ý rất cụ thể để cho các nước xem xét khi áp dụng, ví dụ “*Trẻ em và trẻ nhỏ đã có đủ lượng iod qua sữa mẹ hoặc sữa công thức có iod. Bổ sung muối vào các sản phẩm cho trẻ nhỏ cần phải được kiểm soát để tránh thiếu hoặc thừa muối hoặc iod*”, “*Các chương trình quốc gia phải được điều chỉnh phù hợp cho đối tượng dân số để sự can thiệp được chấp nhận, thực thi và bền vững*”, “*Cả thiếu và thừa iod đều có tác động xấu đến chức năng tuyến giáp. Việc tiêu thụ quá mức iod có thể dẫn đến các biến chứng như cường giáp do thừa iod ở một số trường hợp hoặc suy giáp ở một số trường hợp khác. Các dữ liệu đã chỉ ra có sự tăng nhẹ nguy cơ cường giáp do thừa iod khi tăng lượng iod ăn vào ở người già...*”. Tuy nhiên Nghị định 09 đã áp đặt một cách máy móc khuyến cáo đầu tiên “*bổ sung iod cho muối ăn*” mà bỏ qua các khuyến cáo trên của Tổ chức y tế thế giới.

Theo đó, việc yêu cầu bắt buộc tất cả các sản phẩm thực phẩm chế biến đều phải bổ sung muối iod đồng nghĩa với việc buộc tất cả mọi người dân phải sử dụng thực phẩm bổ sung iod, kể cả những người đủ hoặc thừa iod. Theo thống kê, Việt Nam có khoảng 43,5% người thiếu iod, nghĩa là khoảng 56,5% người đủ và thừa iod và việc này sẽ dẫn đến nguy cơ gia tăng bệnh cường giáp, thậm chí ung thư tuyến giáp ở những đối tượng đủ và thừa iod và việc bắt buộc các cơ sở chế biến phải bổ sung iod đồng nghĩa với việc nhóm đối tượng đủ và thừa iod mất đi cơ hội lựa chọn thực phẩm không có iod.

- 2. Việc yêu cầu bổ sung bắt buộc đối với mọi người dân và doanh nghiệp sản xuất thực phẩm là đi ngược lại nguyên tắc quản lý rủi ro, thiếu hiệu quả và không phù hợp với quốc tế:**

2.1. Đi ngược lại nguyên tắc quản lý rủi ro, tốn kém nhiều mà hiệu quả thấp:

- Với quy định muối bổ sung iod dùng cho thực phẩm chế biến công nghiệp:**

Theo điều tra của Viện Dinh dưỡng quốc gia năm 2010, lượng natri cung cấp từ thực phẩm chế biến khác (ngoài nước mắm và mỳ ăn liền) **chỉ chiếm có 2% lượng natri ăn vào**. Việc bắt tất cả các thực phẩm chế biến này phải dùng muối iod tức là chỉ nhằm giải quyết 2% vấn đề (chưa chắc đã giải quyết được như nêu trong mục 3.1 dưới đây) nhưng gây ra việc tăng chi phí sản xuất và đi ngược lại nguyên tắc quản lý rủi ro.

Cũng theo báo cáo của Viện Dinh dưỡng quốc gia năm 2019, tỷ lệ hộ gia đình sử dụng muối iod đủ tiêu chuẩn phòng bệnh là > 90% (năm 2005), giảm xuống 60% (năm 2013-2014) và theo đánh giá thì đây là mức giảm thấp nhất trong 10 năm qua.

Như vậy, giảm tỷ lệ hộ gia đình sử dụng muối iod dùng trong nấu ăn hàng ngày mới là nguyên nhân chính gây tăng tỷ lệ thiếu iod ở Việt Nam; thiết nghĩ, chỉ cần tập trung tăng cường sự bao phủ muối iod dùng trong nấu ăn hàng ngày là đủ đạt được hiệu quả, phù hợp với quản lý rủi ro và dễ thực hiện, tiết kiệm chi phí.

Đặc biệt, một số nhóm sản phẩm sử dụng nguyên liệu chính để chế biến như cá biển đã rất giàu iod tự nhiên, như Nước mắm truyền thống Việt Nam (Nước mắm Phú Quốc được Châu Âu bảo hộ chỉ dẫn địa lý với quy trình ủ chượp chỉ có cá, muối và được Bộ Văn hóa Thể thao công nhận là di sản phi vật thể tri thức dân gian cấp Quốc gia), chủ yếu được

làm từ cá biển đã rất giàu iod. Việc bắt buộc phải dùng muối iod để chế biến nước mắm vừa gây tổn kém cho doanh nghiệp, vừa làm thay đổi mùi vị, màu sắc của Nước mắm truyền thống Phú Quốc đang cần được giữ gìn, bảo tồn và phát huy và làm cho một số nước từ chối nhập khẩu (Nhật, Australia...), làm nước mắm Việt Nam thua chính trên sân nhà khi nước mắm Thái Lan được nhập và bán với giá rẻ hơn vì không phải bổ sung iod (*nội dung này được minh chứng bằng kết quả kiểm nghiệm nước mắm không sử dụng muối bổ sung Iod của Công ty Cổ phần thương mại Khải Hoàn ở Phú Quốc*).

Ngoài ra, Việt Nam có đường bờ biển trải dài từ Bắc xuống Nam với 3.260km, có sản lượng thủy hải sản rất lớn, phong phú và có hàm lượng iod tự nhiên rất cao và được người dân chế biến ăn uống hàng ngày và cung ứng chủ yếu đến các thành phố lớn, nên nguy cơ thiếu iod ở cư dân ven biển và ở phần lớn cư dân các đô thị là rất thấp. Theo đánh giá, ở Việt Nam, khu vực nông thôn, vùng núi không chỉ thiếu iod mà thiếu cả sắt, kẽm; do đó, chỉ khu vực nào thiếu thì mới cần bổ sung vi chất, chúng ta không thể để toàn dân cần phải bổ sung.

- Với quy định bột mì dùng trong chế biến thực phẩm phải bổ sung sắt, kẽm:

Việt Nam sử dụng gạo là lương thực chính và chủ yếu, ít sử dụng bột mì (Theo thống kê, sản lượng gạo của Việt Nam hàng năm tương đương khoảng 27 triệu tấn, ngô nội địa và nhập khẩu 17 triệu tấn, lúa mì nhập khẩu khoảng 1,5 triệu tấn, tức **lúa mì chỉ chiếm 3% trong 3 loại lương thực chính**, do đó bổ sung sắt, kẽm vào bột mì rõ ràng là rất ít có tác dụng với cộng đồng.

- Ngay cả những nước sản xuất lúa mì chính cũng không yêu cầu bổ sung sắt, kẽm vào bột mì. Việt Nam không trồng lúa mì, bột mì cũng chiếm tỷ lệ nhỏ trong khẩu phần ăn, mà lại bắt bổ sung sắt, kẽm cho bột mì là không phù hợp với quốc tế, làm gia tăng chi phí cho doanh nghiệp.

Tình trạng thiếu sắt, kẽm phổ biến nhiều ở vùng nông thôn, vùng núi, trong khi những vùng này lại rất ít sử dụng bột mì so với thành phố. Do vậy, việc bắt buộc bột mì bổ sung sắt, kẽm rõ ràng là thiếu hiệu quả và đi ngược lại nguyên tắc quản lý rủi ro. Bổ sung sắt, kẽm bằng các viên bổ sung vi chất như viên sắt, viên kẽm là đơn giản, hiệu quả và kinh tế hơn nhiều (ví dụ như viên sắt cho phụ nữ có thai được sử dụng rất phổ biến, giá rẻ và phát huy tính hiệu quả cao trong thời gian qua).

2.2. Không phù hợp với quốc tế:

- **Với muối iod:** Đa số các nước chỉ bắt buộc bổ sung iod cho muối ăn dùng trong nấu ăn hàng ngày và khuyến khích tự nguyện bổ sung iod cho muối dùng trong CBTP công nghiệp, điển hình là 2 nước đông dân nhất trên thế giới là Trung Quốc và Ấn Độ, cũng như toàn bộ các nước châu Âu, Mỹ và Australia (FIA Position Paper, 3-2017).

Một số quốc gia chỉ yêu cầu muối bán trên thị trường phải là muối iod, nhưng quy định việc sử dụng muối iod để chế biến các loại thực phẩm thì có chọn lọc, tùy ngành chứ không bắt buộc tất cả như Việt Nam; cụ thể như cá khô, thịt muối, tôm muối và patê cá, viên gia vị, bột nêm là những loại thực phẩm sử dụng muối iod ít gây ra thay đổi về mặt cảm quan và phần lớn lượng iod có thể được giữ lại.

3. Gây tổn kém cho doanh nghiệp, mà còn ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và nhiều khó khăn khác:

3.1. Với quy định muối Iod dùng trong chế biến thực phẩm công nghiệp:

Nhiều nước không chấp nhận thực phẩm có bổ sung Iod, khiến các doanh nghiệp phải có chứng nhận không sử dụng muối Iod mới xuất khẩu được và khả năng xuất hiện tình trạng hàng sản xuất cho nội địa bị xuất khẩu sang các nước không yêu cầu bổ sung Iod

(đơn cử, thực tế đã xảy ra tại thị trường Nhật Bản). Do đó, ngoài việc tăng chi phí rất lớn do phải sản xuất riêng, không chỉ ảnh hưởng đến uy tín, thương hiệu riêng của doanh nghiệp mà sẽ tác động đến xuất khẩu của cả ngành hàng CBTP tại thị trường các nước nhập khẩu.

Bổ sung iod có thể gây phản ứng hóa học, ảnh hưởng đến chất lượng, màu và vị sản phẩm: kali iodat (KIO_3) dùng để bổ sung iod là một chất oxi hóa mạnh. Các loại thực phẩm như sản phẩm thủy sản; rau củ quả sấy khô, thịt gia cầm sấy, các sản phẩm từ ngũ cốc sấy; các loại bột gia vị, bột chế biến sẵn để làm các loại bánh ngọt và dùng trong chế biến các loại thực phẩm; các sản phẩm ăn ngay, ăn liền ...nếu dùng muối thường thì không có phản ứng. Nhưng khi dùng muối bổ sung Iod vào thực phẩm và trải qua quá trình chế biến với nhiệt, ẩm và bảo quản thì Iod dễ dàng phản ứng với các thành phần trong thực phẩm làm các sản phẩm bị biến mùi, vị, màu sắc, ảnh hưởng nhiều đến chất lượng sản phẩm.

Vì Iod gây phản ứng hóa học, thành phẩm cuối cùng của sản phẩm không có hoặc chỉ có rất ít iod. Chúng tôi xin đệ trình các kết quả kiểm nghiệm ngay sau khi sản xuất của một số nhóm hàng đại diện sử dụng muối Iod trong quá trình chế biến nhưng không phát hiện Iod như sản phẩm ăn ngay (vắt mỳ và vắt hủ tiếu), gia vị (nước xốt), thịt chế biến (heo hầm).

3.2. Với quy định bột mì dùng trong CBTP bổ sung sắt, kẽm:

- **Ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm:** Trong quá trình sản xuất một số sản phẩm từ bột mỳ có bổ sung sắt và kẽm, thành phẩm bị biến màu, nguyên nhân có thể là do sắt 2 bị oxi hóa thành sắt 3.

- **Đặc biệt, doanh nghiệp gặp rất nhiều khó khăn từ khâu nhập nguyên liệu,** hầu hết các thị trường xuất khẩu bột mỳ chính của Việt Nam không có quy định phải bổ sung sắt, kẽm vào bột mì nên khi các doanh nghiệp nhập khẩu đề nghị bổ sung thêm vi chất sắt và kẽm, thì không được nhà cung cấp chấp thuận. Nếu doanh nghiệp nhập bột mỳ phải tiến hành phối trộn vi chất sắt, kẽm với hàng trăm tấn chứa tại các Silo trước khi đưa vào sản xuất, làm gia tăng rất lớn chi phí và giá thành của sản phẩm.

- **Nhiều nước không chấp nhận thực phẩm có bổ sung sắt-kẽm:** nên sau khi phối trộn vi chất phục vụ thị trường nội địa, chuyển sang sản xuất hàng xuất khẩu doanh nghiệp phải rửa sạch toàn bộ dây chuyền mới, rất tốn kém và phiền phức.

Nội dung này được minh chứng từ các báo cáo đánh giá tác động, kiến nghị cũng như kết quả kiểm nghiệm sản phẩm từ các doanh nghiệp ngành CBTP như: Công ty CP Acecook Việt Nam, Công ty CP Việt Nam Kỹ nghệ Súc Sản, Công ty TNHH Nam Phương V.N, Công ty CP Xây dựng Công nghệ Sumimoto và Công ty Cổ phần Việt Nam Kỹ Nghệ Bột Mỳ mà chúng tôi nhận được. ***Xin xem ở Bảng liệt kê dưới đây.***

----- oOo -----

BẢNG LIỆT KÊ

CÁC BÁO CÁO ĐÁNH GIÁ TÁC ĐỘNG, KIẾN NGHỊ VÀ KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM SẢN PHẨM CỦA DOANH NGHIỆP NGÀNH LTTP

1. Báo cáo đánh giá tác động và các kết quả kiểm nghiệm sản phẩm của Công ty CP Acecook Việt Nam
2. Báo cáo đánh giá tác động và kết quả kiểm nghiệm sản phẩm của Công ty CP Việt Nam Kỹ nghệ Súc Sản
3. Báo cáo đánh giá tác động của Công ty CP Việt Nam Kỹ Nghệ Bột Mỳ
4. Báo cáo đánh giá tác động của Công ty CP Xây dựng Công nghệ Sumimoto
5. Kết quả kiểm nghiệm nước mắm không sử dụng muối bổ sung Iod của Công ty Cổ phần Thương mại Khải Hoàn
6. Các kết quả thử nghiệm sản phẩm của Công ty TNHH Nam Phương V.N

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 17 tháng 11 năm 2021

Kính gửi: Hội Lương Thực Thực Phẩm Thành Phố Hồ Chí Minh
ホーチミン市食糧食品協会 御中

**V/v: BÁO CÁO THỰC TRẠNG VÀ ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ TÁC ĐỘNG TRONG 5
NĂM THỰC HIỆN QUY ĐỊNH BỔ SUNG VỊ CHẤT DINH DƯỠNG VÀO
SẢN XUẤT MÌ ĂN LIỀN**

件名 ; 即席めん製造における微量栄養素添加規定の 5 年間実施現状・提案

Lời đầu tiên, chúng tôi xin gửi lời chào trân trọng. Chúng tôi là Công ty Cổ phần Acecook Việt Nam – Thành lập từ năm 1993 và hiện nay là doanh nghiệp sản xuất mì ăn liền hàng đầu tại Việt Nam.

日頃、ご指導いただき、有難うございます。エースコックベトナムは、1993 年にベトナムで設立され、現在即席めん製造分野をリードする企業として発展してきました。

Liên quan đến việc triển khai thực hiện Nghị định số 09/2016/NĐ-CP ngày 28/01/2016 của Chính Phủ, công ty chúng tôi đã và đang phải đối mặt với rất nhiều khó khăn, điều này tác động trực tiếp đến hoạt động sản xuất kinh doanh của chúng tôi. Chính vì vậy, trong suốt 5 năm qua, để kiến nghị về những khó khăn này, chúng tôi cũng đã nhiều lần gửi văn bản đến Chính Phủ và các cơ quan ban ngành (Bộ Y tế, Cục An toàn thực phẩm, Ban Quản lý các Khu Chế xuất và Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh,...) và Hội Lương thực Thực phẩm TP. HCM.

2016 年 1 月 28 日に政府による制定された 09 政令を実施するに当たって、弊社が多くの困難に直面し、製造販売において大きな影響を受けています。そのため、ここ 5 年間で、行政機関（保健省、食品安全局、HEPZA 等）、及び HCM 食糧食品協会へは何度も提案書を提出してきました。

1. BÀI TOÁN PHẢI ĐỐI DIỆN
直面する課題

Theo ND09, phải sử dụng muối bổ sung I-ốt, bột mì bổ sung sắt và kẽm để sản xuất sản phẩm tiêu thụ trong nước. Trong khi đó, pháp luật của nhiều nước nhập khẩu của công ty chúng tôi đều không chấp nhận việc bổ sung I-ốt, sắt và kẽm vào sản phẩm. Chính vì vậy, đối với hàng nội địa và xuất khẩu, chúng tôi **buộc phải sử dụng nguyên liệu muối và bột mì khác nhau, đồng thời phải tránh nhiễm chéo giữa các loại nguyên liệu này trong tất cả công đoạn bảo quản và sản xuất.** Đây là bài toán chỉ có 2 hướng giải :

09政令の通りに、ヨウ素添加塩や鉄・亜鉛添加小麦粉を国内商品製造に使用しないといけない一方、多くの外国は輸入品にヨウ素、鉄、亜鉛を添加された食品に対して認めま

せん。従って、国内即席めんや輸出即席めんに対しては、別々の塩と小麦粉を使わないといけないことになっています。本課題への解決策は、以下の二つしかありません。

- ①. Đầu tư một dây chuyền sản xuất riêng cho sản xuất sản phẩm xuất khẩu
輸出即席めん製造専用には新規製造ラインを増設する
- ②. Vẫn sản xuất trên cùng một dây chuyền sản xuất nhưng phải tiến hành đảm bảo không nhiễm chéo
同じ製造ラインで生産するが、絶対に混入にならない対策をしないとイケない

Hướng giải quyết số ① là điều chúng tôi chưa thể làm, vì chi phí đầu tư quá lớn (khoảng 100 tỷ), trong khi doanh thu xuất khẩu còn quá nhỏ so với chi phí đầu tư và vận hành dây chuyền sản xuất.

Do đó, chúng tôi buộc phải chọn hướng giải quyết số 2 – sản xuất hàng xuất khẩu và nội địa trên cùng một dây chuyền sản xuất nhưng phải đảm bảo tránh nhiễm chéo. Việc này thực sự gây ra những khó khăn trong sản xuất hàng ngày, dẫn tới công suất sản xuất giảm, nhiều chi phí gia tăng, và kết quả kinh doanh xuất khẩu bị ảnh hưởng rất nhiều.

解決策①は、実行できません。理由は、投資金額（約一千億ドン）は高い分、輸出売上はその製造ラインの投資額や運用費に比べ低いものなので、適正ではありません。

そのため、同じ製造ラインで国内品と輸出品を生産しながら、混入対策を厳密に実施せざるを得ません。これは、日常の生産活動で困っており、生産効率が減少し、多大な費用が発生し、それに輸出にも深刻な影響を及ぼしています。

2. KHÓ KHĂN TRONG SẢN XUẤT (Tăng nhân công; Giảm công suất sản xuất; Tổng Chi phí sản xuất gia tăng)

製造における困難（ワーカー増員、製造効率減少、製造費増加）

Quy trình sản xuất mì ăn liền của Acecook Việt Nam được tiến hành theo dây chuyền tự động và khép kín như sau:

エースコックベトナムの即席めん製造工程は、以下の基本的な流れで行われています。

- ①. BỘT MÌ nhập về được bảo quản trong SI LÔ (90 tấn)
小麦粉は、サイロ（90トン）で収納・保管される
- ②. MUỐI được pha trộn với các loại gia vị trong các THÙNG CHỨA lớn
塩は、大きい配合タンクで他の調味料と溶かされる
- ③. Thông qua hệ thống cấp bột, cấp gia vị tự động, bột mì và gia vị chứa muối được đưa vào MÁY TRỘN để tạo cùng ra nguyên liệu sợi mì.
その小麦粉や塩を含んだ調味料液体は、自動的な供給設備でミキサーへ送られて、麺の原料に作られてくる
- ④. Nguyên liệu sợi mì được CÁN mỏng, CẮT thành từng sợi, HẤP, CHIÊN, LÀM NGUỘI, kết hợp với các gói rau, súp cùng ĐÓNG GÓI, KIỂM TRA dị vật và ĐÓNG THÙNG hoàn tất.
その麺の原料は、薄く伸ばされて、麺線に切断され、蒸し、油揚げ、冷却、調味料パックや加薬パック共に包装され、異物検査、箱詰めで完成となります。

Mặc dù dây chuyền sản xuất hiện đại như trên, nhưng để đảm bảo tránh nhiễm chéo, chúng tôi không thể chứa bột mì bổ sung không vi chất trong cùng một SI LÔ với bột mì bổ sung vi chất, mà buộc phải bảo quản bột mì không bổ sung vi chất trong các bao tải, và trực tiếp cấp bột một cách thủ công từ các bao tải này vào máy trộn. Công việc thủ công này khiến gia tăng nhân sự và thời gian tác nghiệp.

上記の近代的な製造工程ではあるが、混入を防ぐには添加していない小麦粉をサイロに入れられず、袋のままで保管し、ミキサー迄直接注ぎます。この作業は、単純に人の力を使うので、作業タイムがかかり、ワーカーが増員になってしまいました。

Không chỉ vậy, sau khi sản xuất xong một mẻ mì nội địa sử dụng nguyên liệu bột có bổ sung vi chất sắt kẽm, và muối có bổ sung I-ốt, cũng để tránh nhiễm chéo, chúng tôi buộc phải VỆ SINH toàn bộ dây chuyền, dụng cụ sản xuất trước khi chuyển sang sản xuất sản phẩm xuất khẩu. Công tác vệ sinh này buộc dây chuyền phải tạm ngừng sản xuất 1 giờ đồng hồ, chi phí nhân công tăng, và đặc biệt làm giảm công suất sản xuất. Và cuối cùng dẫn đến Tổng Chi Phí sản xuất tăng cao,

それに、添加小麦粉や添加塩を使用した国内商品を生産し終えたら、輸出商品生産直前にヨウ素・鉄・亜鉛が混入しないように、製造ラインや各設備を全て洗浄し清掃しないとイケないことになっています。この清掃作業のためには、製造ラインを1時間も停止し、清掃作業を実施することで、製造効率が減少してしまいました。最終的に、製造経費が高く上がりました。

CHI PHÍ 各費用	CP 1 NĂM 1年間の費用（ドン）	CP 5 NĂM 5年間の費用（ドン）
Chi phí tăng nhân công 人件費	14,112,000,000	70,560,000,000
Chi phí vệ sinh dây chuyền 清掃費	5,990,400,000	29,952,000,000
Chi phí ngừng sản xuất để vệ sinh 清掃のための製造停止で発生した費用	19,032,000,000	95,160,000,000
TỔNG CHI PHÍ GIA TĂNG 合計	39,134,400,000	195,672,000,000

3. CHI PHÍ NGUYÊN LIỆU ĐẦU VÀO TĂNG

原料仕入れ費用が上昇

CHI PHÍ NHẬP MUỐI BỔ SUNG I-ÔT TĂNG SO VỚI MUỐI KHÔNG BỔ SUNG

ヨウ素添加塩の仕入れ費用は、無添加塩より高くなっています

	CHÊNH LỆCH ĐƠN GIÁ / KG 差額/キロ	LƯỢNG NHẬP 1 NĂM 仕入れ量/年 (キロ)	CP CHÊNH LỆCH 1 NĂM 差額/年 (ドン)	CP CHÊNH LỆCH 5 NĂM 差額/5年 (ドン)
MUỐI BỔ SUNG I-ÔT 添加塩	50	14,660,000	733,000,000	3,665,000,000

CHI PHÍ NHẬP BỘT MÌ BỔ SUNG VI CHẤT TĂNG SO VỚI BỘT MÌ KHÔNG BỔ SUNG

鉄や亜鉛添加小麦粉の仕入れ費用は、無添加小麦粉より高くなっています

	CHÊNH LỆCH ĐƠN GIÁ / KG 差額/キロ	LƯỢNG NHẬP 1 NĂM 仕入れ量/年	CP CHÊNH LỆCH 1 NĂM 差額/年	CP CHÊNH LỆCH 5 NĂM 差額/5年
BỘT MÌ BỔ SUNG 添加 小麦粉	70	148,000,000	10,360,000,000	51,800,000,000

4. DOANH THU XUẤT KHẨU TẠI MỘT SỐ THỊ TRƯỜNG SỤT GIẢM, TIỀM NĂNG KHAI THÁC THỊ TRƯỜNG BỊ TRIỆT TIÊU, NĂNG LỰC CẠNH TRANH QUỐC TẾ BỊ ẢNH HƯỞNG

一部の輸出市場における売上が減少し、市場開発可能性を失い、国際競争力が低下する
 Những quốc gia điển hình sau đây không chấp nhận hoặc có cơ chế kiểm duyệt phức tạp đối với thực phẩm nhập khẩu có bổ sung I-ốt, Fe hoặc Zn : Nhật Bản, Na Uy, Đan Mạch, Philippin, Úc, New Zealand, Korea, Taiwan, Hong Kong, Singapore

Bởi vậy, với những khó khăn trình bày bên trên, khi không thể điều chỉnh lịch sản xuất giữa nội địa và xuất khẩu, không thể chấp nhận chi phí gia tăng đối với sản phẩm xuất khẩu, chúng tôi buộc phải hạn chế hoặc ngừng xuất khẩu sang một số thị trường như trên.

Cụ thể:

下記の国は、ヨウ素、鉄または亜鉛を添加した輸入食品に対して許可しない、または非常に厳しく審査します。

日本、ノルウェー、デンマーク、フィリピン、オーストラリア、ニュージーランド、韓国、台湾、香港等です。

そのため、上に述べた困難で、国内と輸出の生産調整出来ない時、また輸出生産で増加した費用を耐えられない時、やむをえず一部の輸出市場への輸出を控えたり、止めることもありました。

具体的には、以下取りあげます。

- Acecook Việt Nam phải ngừng xuất hàng sang thị trường Na Uy từ năm 2018 đến nay.
Thiệt hại doanh thu: 30,000 USD/năm. Mất hoàn toàn tiềm năng phát triển kinh doanh tại thị trường này.
エースコックベトナムがノルウェーに輸出を2018年から止めました。
損失売上は、30,000USD/年。それに、当然この国での市場開発可能性がなくなってしまいました。
- Acecook Việt Nam gặp khó khăn trong việc xuất khẩu sản phẩm sang thị trường Philipin.
Vì đối với đơn vị sản phẩm có bổ sung Sắt hoặc Kẽm, Philippin yêu cầu phải làm các thủ tục thông quan, nhập khẩu ..rất phức tạp và tốn kém.
エースコックベトナムがフィリピンに多くの商品を輸出する可能性があります、フィリピンが鉄または亜鉛添加食品に対して SKU ごとに複雑な輸入申請、通関の手続きをしないと行けないため、輸出に障害物となっています。
- Ngoài ra, mặc dù cũng có nhiều nước chấp nhận thực phẩm bổ sung vi chất nhưng yêu cầu phải kê khai vi chất chi tiết trên bao bì hoặc phải bổ sung nội dung tem dán lên sản phẩm như Úc, New Zealand, Korea, Taiwan, Hong Kong, Singapore.... Việc này khiến chúng tôi phải tốn thêm thời gian và chi phí.
また、微量栄養素添加食品の輸入を許可するが、商品パッケージに詳細な表示、ラベルに情報補足を要求する国もあります。例えば；オーストラリア、ニュージーランド、韓国、台湾、香港、シンガポール等です。この作業は時間と費用がかかります。
- Đặc biệt, Acecook Việt Nam đang thực hiện chiến lược tham nhập thị trường Nhật Bản với nhiều chủng loại sản phẩm đáp ứng cho 40,000 người Việt đang sinh sống tại Nhật. Nhưng Nhật Bản không chấp nhận sản phẩm có bổ sung I- ốt, Zn, nên chiến lược kinh doanh này bị ảnh hưởng rất nhiều.
Hàng xuất khẩu sang đây không chỉ bị tăng chi phí do phải sản xuất riêng, mà khi hàng sản xuất cho nội địa (ví dụ như mì Hảo Hảo) mà bị một đơn vị nào đó tự ý xuất khẩu sang Nhật thì Acecook Việt Nam sẽ bị liên đới trách nhiệm pháp lý. Sự vụ như thế này sẽ kéo theo cả hệ lụy, là sản phẩm của chúng tôi, và rộng hơn là sản phẩm thực phẩm của Việt Nam sẽ bị Nhật Bản kiểm duyệt nghiêm khắc, và thậm chí có thể bị người tiêu dùng Nhật Bản nghi ngờ và hạn chế sử dụng.

特に、エースコックベトナムが日本市場への参入戦略で日本で住んでいるベトナム人の約 40,000 人や現地人に向けて多く商品を開発しているが、亜鉛添加食品を認められないため、本戦略が留まってしまいました。

別途に生産されているため費用が上がっているのみならず、HaoHao 始め、鉄亜鉛添加小麦粉を使用した国内商品は、ある企業に勝手に日本へ輸出されたら、法律的に責任を一部受けることになってしまいます。それで、そこから、エースコックベトナム並びにベトナムの食品商品は、日本検疫機関に厳格に検査・審査されるようになり、それに日本消費者に品質等について疑われ、購入選択に入れられないようにもなってしまいます。

Tập đoàn Acecook có chiến lược chọn Việt Nam làm trọng điểm để sản xuất, xuất khẩu đi khắp thế giới và hiện nay đã xuất hàng trên 40 quốc gia. Những khó khăn trên không chỉ làm giảm doanh thu trước mắt, thậm chí còn làm mất đi tiềm năng khai thác kinh doanh tại nhiều thị trường, và triệt tiêu năng lực cạnh tranh quốc tế của chúng tôi.

とりわけ、エースコックグループは、ベトナムを最も重要な生産拠点にし、全世界への輸出を広めていく戦略を実施しており、現在において 40 カ国以上輸出できるようになっています。そのため、上記の困難で売上減少だけではなく、市場開発可能性を失い、国際競争力が低下してしまいます。

5. HIỆU QUẢ SỬ DỤNG MUỐI CÓ BỔ SUNG I-ÔT GẦN NHƯ KHÔNG CÓ ヨウ素添加塩使用効果がなかったこと

Mặc dù chịu nhiều khó khăn và chi phí như trên, nhưng kết quả kiểm nghiệm phân tích thành phẩm của mì ăn liền khi sử dụng muối có bổ sung I-ốt thì đã rất rõ ràng. Do quá trình gia nhiệt trong các công đoạn sản xuất, I-ốt đã hoàn toàn mất đi. Chúng tôi gửi kèm kết quả kiểm nghiệm này để chứng minh điều này.

皆様、上記のように多くの困難や費用を受けているにも関わらず、ヨウ素添加塩を使用した製品の分析結果には明確にヨウ素が残っていませんでした。理由は、ヨウ素が製造過程で加熱されて、昇華してしまったものです。（添付をご参照ください）

Trên đây là những khó khăn trong suốt 5 năm qua khi chúng tôi triển khai thực hiện ND 09. Chúng tôi mong mỗi từng ngày ND09 sẽ được sửa đổi theo đúng nội dung mà NQ19 Chính Phủ đã ban hành.

Ngoài ra, để thực hiện mục đích cao đẹp là tăng cường vi chất dinh dưỡng cho người dân, chúng tôi nghĩ chính phủ và cộng đồng doanh nghiệp có thể cùng nhau thực hiện những dự án CSR, hướng đến những đối tượng cụ thể thực sự thiếu hụt vi chất, để hỗ trợ tạo điều kiện cho những đối tượng này. Acecook Việt Nam chúng tôi cam kết sẽ tích cực tham gia vào những dự án này.

さて、上記は5年間で09政令を実施するに当たって、耐え続けてきた困難でした。エースコックベトナムは、09 政令を政府の 19 議決の通りに一刻も早めに改定されることを強く期待しております。

そして、ベトナム国民への微量栄養素強化するという 09 政令の主旨を実施するためには、政府と企業との協力・協働で微量栄養素不足対象者に集中的にサポートできる CSR プロジェクトを開発・実施すればよいかと考えております。

エースコックベトナムは、積極的にその CSR プロジェクトに参加していきます。

Xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào.

以上、ご検討を宜しくお願い申し上げます。

Nơi nhận 配布先:

- Như trên 上記
- Lưu 保管。



Report N°: 17091205EA



SGS

Page N°: 1/2

Ho Chi Minh City, Date: September 08, 2017

ANALYSIS REPORT

REF. NO.: FDL17/06437-5

CLIENT'S NAME : CONG TY CO PHAN ACECOOK VIET NAM

CLIENT'S ADDRESS : LO II-3, DUONG SO 11, KCN TAN BINH, P. TAY THANH,
Q. TAN PHU, TP.HCM

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:

Sample description : RICE NOODLE

Number of sample : 01 sample

Sample characterisation/ condition : Sample (approx. 400g) in plastic bag

Client's reference : VAT HU TIEU NHIP SONG V-NSH-1 (MUOI SAY)
- LO: 24.08.2017

Date sample(s) received : August 31, 2017

Testing period : August 31 – September 08, 2017

Test requested : As applicant's requirement

Test result : Please refer to the next page(s)



SGS

SGS Vietnam Ltd.

119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam
(84-8) 3935 1920
(84-8) 3935 1921
www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.
The authenticity of this document may be verified at <https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/verifycertificate/authenticateCertificate.jsp>.

DETAIL TEST RESULT(S)

Testing Analysis	Method	Result	Unit
Iodine (I)	BS EN 15111 : 2007	Not detected LOD = 1	mg/kg

Note: LOD = Limit of Detection

PHOTO APPENDIX



REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE
RETAINED FOR 30 DAYS ONLY

END OF THE REPORT

Signed for and on behalf of

SGS Vietnam LTD

Lâm Văn Xự

**SGS Vietnam Ltd.**

119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam
t(84-8) 3935 1920
f(84-8) 3935 1921
www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law. The authenticity of this document may be verified at <https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>.

Report N°: 17091205EB

Page N°: 1/2

Ho Chi Minh City, Date: September 08, 2017

ANALYSIS REPORT

REF. NO.: FDL17/06437-6

CLIENT'S NAME : CONG TY CO PHAN ACECOOK VIET NAM

CLIENT'S ADDRESS : LO II-3, DUONG SO 11, KCN TAN BINH, P. TAY THANH,
Q. TAN PHU, TP.HCM

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:

Sample description	: RICE NOODLE
Number of sample	: 01 sample
Sample characterisation/ condition	: Sample (approx. 200g) in plastic bag
Client's reference	: VAT HU TIEU NHIP SONG V-NSH-1 (MUOI SAY IOD) - LO: 24.08.2017
Date sample(s) received	: August 31, 2017
Testing period	: August 31 – September 08, 2017
Test requested	: As applicant's requirement
Test result	: Please refer to the next page(s)



SGS Vietnam Ltd.

119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam
(84-8) 3935 1920
(84-8) 3935 1921
www.sgs.vn

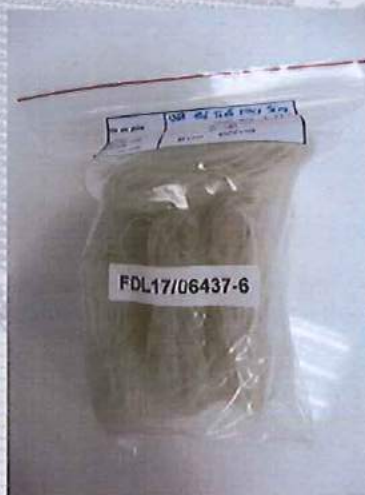
This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.
The authenticity of this document may be verified at
<https://sgsonline.sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>

DETAIL TEST RESULT(S)

Testing Analysis	Method	Result	Unit
Iodine (I)	BS EN 15111 : 2007	Not detected LOD = 1	mg/kg

Note: LOD = Limit of Detection

PHOTO APPENDIX



REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE
RETAINED FOR 30 DAYS ONLY

END OF THE REPORT

Signed for and on behalf of

SGS Vietnam LTD

Lâm Văn Xự

**SGS Vietnam Ltd.**

119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam
t(84-8) 3935 1920
f(84-8) 3935 1921

www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

The authenticity of this document may be verified at
<https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/efcertificate/authenticateCertificate.jsp>.

Report N°: 17091205EC



SGS

Page N°: 1 / 2

Ho Chi Minh City, Date: September 08, 2017

ANALYSIS REPORT

REF. NO.: FDL17/06437-7

CLIENT'S NAME : CONG TY CO PHAN ACECOOK VIET NAM

CLIENT'S ADDRESS : LO II-3, DUONG SO 11, KCN TAN BINH, P. TAY THANH,
Q. TAN PHU, TP.HCM

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:

Sample description : NOODLE

Number of sample : 01 sample

Sample characterisation/ condition : Sample (approx. 200g) in plastic bag

Client's reference : VAT MI HAO HAO TOM CHUA CAY V-LMT-6 (MUOI XAY)
- LO: 29.08.2017

Date sample(s) received : August 31, 2017

Testing period : August 31 – September 08, 2017

Test requested : As applicant's requirement

Test result : Please refer to the next page(s)



SGS

SGS Vietnam Ltd.

119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam
t(84-8) 3935 1920
f(84-8) 3935 1921
www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

The authenticity of this document may be verified at
<https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>.

DETAIL TEST RESULT(S)

Testing Analysis	Method	Result	Unit
Iodine (I)	BS EN 15111 : 2007	Not detected LOD = 1	mg/kg

Note: LOD = Limit of Detection

PHOTO APPENDIX



REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE
RETAINED FOR 30 DAYS ONLY

END OF THE REPORT

Signed for and on behalf of

SGS Vietnam LTD

Lâm Văn Xự



SGS Vietnam Ltd.

119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam
(84-8) 3935 1920
(84-8) 3935 1921

www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

The authenticity of this document may be verified at
<https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/ecertificate/authenticateCertificate.jsp>

Report N°: 17091205ED



SGS

Page N°: 1/2

Ho Chi Minh City, Date: September 08, 2017

ANALYSIS REPORT

REF. NO.: FDL17/06437-8

CLIENT'S NAME : CONG TY CO PHAN ACECOOK VIET NAM

CLIENT'S ADDRESS : LO II-3, DUONG SO 11, KCN TAN BINH, P. TAY THANH,
Q. TAN PHU, TP.HCM

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:

Sample description : NOODLE

Number of sample : 01 sample

Sample characterisation/ condition : Sample (approx. 200g) in plastic bag

Client's reference : VAT MI HAO HAO TOM CHUA CAY V-LMT-6
(MUOI XAY IOD) – LO: 29.08.2017

Date sample(s) received : August 31, 2017

Testing period : August 31 – September 08, 2017

Test requested : As applicant's requirement

Test result : Please refer to the next page(s)



SGS

SGS Vietnam Ltd.

119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam
t(84-8) 3935 1920
f(84-8) 3935 1921
www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.
The authenticity of this document may be verified at <https://sgs.site.sgs.com/Ven/v2/common/ecertificate/authenticateCertificate.jsp>.

DETAIL TEST RESULT(S)

Testing Analysis	Method	Result	Unit
Iodine (I)	BS EN 15111 : 2007	Not detected LOD = 1	mg/kg

Note: LOD = Limit of Detection

PHOTO APPENDIX



REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE
RETAINED FOR 30 DAYS ONLY

END OF THE REPORT

Signed for and on behalf of

SGS Vietnam LTD

Lâm Văn Xự



SGS Vietnam Ltd.

119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam
(84-8) 3935 1920
(84-8) 3935 1921

www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

The authenticity of this document may be verified at
<https://sgs.com/en/V2/common/verifyCertificate/authenticateCertificate.jsp>.

Số: 2867/CV-VISSAN-NC

TP. Hồ Chí Minh, ngày 11 tháng 11 năm 2021

Về việc “Thực trạng và đánh giá kết quả tác động 5 năm thực hiện Nghị định 09/2016/NĐ”

Kính gửi: Hội Lương Thực Thực Phẩm

Trước hết, Công ty cổ phần Việt Nam Kỹ nghệ Súc sản (sau đây gọi tắt là Công ty Vissan) gửi đến Hội Lương Thực Thực Phẩm lời chào trân trọng.

Ngày 29/01/2016, Chính phủ ban hành Nghị định số 09/2016/NĐ-CP quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm (Nghị định 09)

Về phía công ty Vissan chúng tôi liên quan đến nội dung “*Muối dùng trong chế biến thực phẩm phải được tăng cường I-ốt*”. Công ty chúng tôi trên tinh thần luôn thực hiện đúng theo các quy định, nghị định của nhà nước. Chúng tôi đã áp dụng sử dụng muối được tăng cường I-ốt trong tất cả các sản phẩm từ khi nghị định 09 được ban hành vào năm 2016. Qua quá trình thực tế sử dụng trong quá trình chế biến, chúng tôi cũng gặp phải những khó khăn như sau:

- ✓ I-ốt rất nhạy với nhiệt độ và ánh sáng mà các sản phẩm chế biến từ thịt thường dùng nhiệt độ cao, nhằm đảm bảo các vấn đề về vi sinh của sản phẩm cũng như do đặc tính của một số sản phẩm. Do vậy, dù chúng tôi đã sử dụng muối được tăng cường I-ốt trong tất cả sản phẩm nhưng các sản phẩm sau khi qua quá trình xử lý nhiệt lại không còn tồn dư I-ốt. Và không chỉ riêng công ty chúng tôi mà nhiều công ty chế biến thực phẩm khác cũng gặp phải vấn đề không phát hiện I-ốt trong sản phẩm cuối. Ngoài ra, một số sản phẩm còn bị biến đổi màu sắc, mùi vị do có sự tác động của I-ốt với các thành phần nguyên liệu ban đầu.
- ✓ Bên cạnh đó, việc sử dụng muối có tăng cường I-ốt thì chi phí cho việc mua muối của công ty chúng tôi tăng thêm 5% nhưng lại không có hiệu quả đầu ra cho người sử dụng sản phẩm là các khách hàng của chúng tôi.

Kiến nghị:

- Từ thực trạng, các khó khăn mà chúng tôi đã nêu ở trên cho thấy, doanh nghiệp chúng tôi đã sử dụng muối được tăng cường I-ốt cho sản phẩm của mình trong quá trình chế biến; tuy nhiên trong sản phẩm cuối lại không có sự hiện diện của I-ốt, không đem lại hiệu quả cho khách hàng của chúng tôi trong khi chúng tôi lại phải chịu chi phí tăng thêm cho việc sử dụng này. Do đó, chúng tôi ***đề nghị Chính phủ, Bộ Y tế sửa đổi Nghị định 09/2016/NĐ-CP theo hướng bãi bỏ yêu cầu bắt buộc “Muối sử dụng trong CBTP phải được tăng cường I-ốt tại điểm a khoản 1, điều 6” thay vào đó là khuyến khích doanh nghiệp CBTP sử dụng.*** Và tùy theo từng bản chất sản phẩm, từng quy trình chế biến mà các doanh nghiệp chúng tôi sẽ đưa các vi chất này vào sản phẩm, vì

doanh nghiệp Vissan cũng như các doanh nghiệp chế biến thực phẩm có uy tín khác đều đặt cái tâm, trách nhiệm xã hội của doanh nghiệp vào từng sản phẩm, mong muốn đem lại sản phẩm an toàn, chất lượng và đảm bảo tốt sức khỏe cho người tiêu dùng.

- Các doanh nghiệp chúng tôi hiểu rằng việc tăng cường vi chất dinh dưỡng là hoạt động tốt và có ý nghĩa đến sức khỏe toàn dân. Và theo như các khảo sát thị trường từ phía công ty chúng tôi có được trong quá trình chuẩn bị tung sản phẩm hạt nêm, thì người Việt vẫn sử dụng muối ăn là thành phần gia vị chính để nêm nếm, chế biến các món ăn trong bữa ăn hàng ngày, sau đó đến nước mắm và các gia vị khác. Vì vậy, thiết nghĩ chỉ cần tập trung tăng cường, khuyến khích người dân tăng độ bao phủ sử dụng muối ăn có bổ sung I-ốt trong nấu ăn hàng ngày, bằng cách đẩy mạnh công tác truyền thông trên các phương tiện thông tin đại chúng về việc thiếu hụt I-ốt cũng như các vi chất dinh dưỡng khác thì sẽ đạt hiệu quả rất cao trong cải thiện sức khỏe người dân, tiết kiệm chi phí, dễ thực hiện mà không ảnh hưởng đến sự phát triển của doanh nghiệp. Ngoài ra, nên thông tin, khuyến khích người dân tăng sử dụng các nguồn thực phẩm trong tự nhiên có chứa sẵn I-ốt (*như tảo bẹ tươi, rau cần, cá biển, trứng...*) cũng như các vi chất dinh dưỡng khác và nhất là các vi chất mà hiện nay người dân Việt Nam đang thiếu theo các kết quả đã nghiên cứu để người dân chú ý trong việc chuẩn bị các bữa ăn hằng ngày sao cho đảm bảo đủ chất nhằm tăng cường sức khỏe nâng cao sức đề kháng.

Kính mong Hội Lương Thực Thực Phẩm sẽ tổng hợp các ý kiến của các nhà khoa học, các bằng chứng khoa học từ thực tiễn áp dụng tại các doanh nghiệp cũng như các khó khăn mà các doanh nghiệp đã nêu ra để đưa ý kiến lên Bộ Y tế và chính phủ về việc sửa đổi Nghị định 09 theo nội dung như đã nêu ở trên.

Trân trọng cảm ơn./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT

**TỔNG GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Ngọc An

KT3-06519ATP8/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

19/06/2018

Trang 01/01

1. Tên mẫu : **HEO HÀM**
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 12/06/2018
5. Thời gian thử nghiệm : 13/06/2018 - 19/06/2018
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SÚC SẢN**
420 Nơ Trang Long, P. 13, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh
7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng iod, mg/kg	QTTN/KT3 179:2017	0,1	Không phát hiện

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
Nguyễn Thành Công**TL. GIÁM ĐỐC**
TRUNG TÂM KỸ THUẬT
TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG
CHẤT LƯỢNG 3
Phan Thành Trung

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến./ Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu./ Name of sample and customer are written as customer's request.
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.

N/A: không áp dụng.
Not applicable

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn
Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

Lần sửa đổi: 0

BH10 (12/2016)

M03/1 - TTTN09

CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

KỸ NGHỆ BỘT MÌ

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 1211/CV.VK/2021

TP. Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 11 năm 2021

V.v Đánh giá kết quả tác động

trong 5 năm thực hiện quy định bổ sung vi
chất dinh dưỡng vào chế biến thực phẩm



Kính gửi: **HIỆP HỘI LƯƠNG THỰC THỰC PHẨM TPHCM**

Trước tiên, Công ty CP Việt Nam Kỹ Nghệ Bột Mì (Vikybomi) xin gửi lời chúc sức khỏe đến toàn thể các anh chị thành viên đang công tác tại Hiệp hội lương thực thực phẩm TPHCM (Hiệp hội LTTP TPHCM)

Công ty chúng tôi là công ty kinh doanh bột mì từ những năm 1990. Chúng tôi có Nhà máy sản xuất bột mì đặt tại KCN Trà Nóc, TP Cần Thơ và KCN Vĩnh Lộc, TP HCM.

Từ việc thực hiện theo Nghị định 09 quy định bổ sung sắt kẽm vào bột mì, chúng tôi nhận thấy có một số vướng mắc như sau:

VƯỚNG MẮC

Thứ 1. Thị trường không có nhu cầu

Tại thị trường xuất khẩu: Các quốc gia nhập khẩu bột mì không bắt buộc và không có nhu cầu đối với bột mì có bổ sung vi chất sắt kẽm.

Tại thị trường nội địa: trên thực tế, một số công ty chế biến thực phẩm trong nước yêu cầu chúng tôi cam kết không bổ sung vi chất sắt kẽm vào thành phần bột mì. Theo phản ánh từ các doanh nghiệp chúng tôi được biết, là khi sử dụng bột mì có bổ sung vi chất sắt kẽm thì chất lượng sản phẩm, các yếu tố cảm quan (màu sắc, độ mềm, mịn...) sẽ bị ảnh hưởng, cụ thể ở các sản phẩm chiên thì màu sản phẩm sẽ đậm hơn khi sử dụng bột mì không có bổ sung vi chất sắt kẽm. Từ đó, ảnh hưởng đến sản phẩm bán ra thị trường cũng như hoạt động sản xuất kinh doanh của các doanh nghiệp này.

Và như chúng ta đã biết, Bột mì là nguyên liệu được sử dụng trong rất nhiều ngành chế biến thực phẩm. Qua các khâu trong các công đoạn chế biến khác nhau, các thành phần sắt kẽm trong bột mì có thể tương tác và tạo nên những phản ứng không tốt.

Thứ 2. Giá thành của sản phẩm tăng gây bất ổn cho thị trường

Việc bổ sung vi chất sắt kẽm vào bột mì sẽ làm tăng giá thành của sản phẩm và làm giảm tính cạnh tranh. Ngoài ra, bột mì là nguyên liệu của rất nhiều ngành chế biến thực phẩm, nên theo hiệu ứng dây chuyền, giá thành của những sản phẩm làm từ bột mì có bổ sung vi chất cũng từ đó tăng lên, gây ra bất ổn cho thị trường.

Thứ 3. Việc sử dụng sản phẩm bột mì có bổ sung vi chất sắt kẽm một cách đại trà vô hình trung làm ảnh hưởng đến người tiêu dùng không có nhu cầu bổ sung.

Mục đích của việc bổ sung vi chất vào chế biến thực phẩm là nhằm ngăn ngừa nguy cơ về những căn bệnh có thể phát sinh do thiếu các chất trên, như bướu cổ, chậm tăng trưởng, suy dinh dưỡng ở người trưởng thành, không cải thiện tầm vóc con người... Vậy đối với người tiêu dùng đã đủ hoặc dư thừa vi chất sắt kẽm thì việc sử dụng các sản phẩm bột mì có các vi chất này có cần thiết hay không? Theo một khía cạnh khác, nếu sử dụng nhiều tích lũy và làm dư thừa sắt kẽm trong cơ thể thì sẽ gây ra những căn bệnh không mong muốn.

Ngoài ra, việc bổ sung vi chất sắt kẽm một cách đại trà sẽ làm hạn chế quyền được lựa chọn thực phẩm đối với người tiêu dùng.

ĐỀ XUẤT

Từ những vướng mắc nêu trên chúng tôi có những đề xuất:

Thứ 1, Sửa đổi Nghị định 09 theo hướng không yêu cầu bắt buộc doanh nghiệp phải bổ sung sắt kẽm, thay vào đó chỉ nên khuyến khích doanh nghiệp thực hiện.

Thứ 2. Chúng ta nên có những biện pháp tuyên truyền, nâng cao nhận thức của người tiêu dùng về việc lựa chọn sản phẩm phù hợp, hơn là bắt buộc phải thêm vi chất vào chế biến thực phẩm và tước đi quyền được lựa chọn của họ.

Trên đây là một số ý kiến của chúng tôi gửi đến Hiệp hội LTTP TPHCM liên quan đến thực hiện Nghị định 09. Rất mong được Hiệp hội LTTP TPHCM ghi nhận.

Chân thành cảm ơn.

Nơi nhận:

- Ban Giám đốc;
- Lưu: HC-VT.

TM. CÔNG TY CP VIỆT NAM

KỸ NGHỆ BỘT MÌ



Huỳnh Hồng Diệp

**CTY CP XD CÔNG NGHỆ
SUMIMOTO**

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc
-----oo0oo-----

Số: 22/2018/SUMI/CV
Về việc: Bột mì bổ sung Sắt & Kẽm

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 06 năm 2018

Kính gửi: Hội Lương thực Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh.

Thực hiện Nghị định 09/2016/NĐ-CP ngày 28/1/2016 của Chính phủ quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng trong thực phẩm. Công ty CP XD Công Nghệ SUMIMOTO sản xuất bột chiên xù và bột trộn các loại có sử dụng nguyên liệu chủ yếu là bột mì. Từ ngày 15/3/2018 các công ty sản xuất bột mì đã bổ sung Sắt và Kẽm trong quá trình sản xuất.

Trong quá trình sản xuất chúng tôi có đánh giá như sau:

- *Bột mì có bổ sung Sắt và Kẽm làm ảnh hưởng nhỏ đến màu sắc thành phẩm (cụ thể là làm cho màu thành phẩm tối sậm hơn so với trước).*
- *Hàm lượng vi chất còn lại trong thành phẩm là: Fe ~ 33.3 mg/kg; Zn ~ 66.1 mg/kg.*

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 06 năm 2018
Giám đốc

Nơi nhận:

- FFA
- Lưu hành chính



Nguyễn Anh Minh

KT3-06671ATP8/4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

22/06/2018
Page 01/01

- Tên mẫu
Name of sample : NƯỚC MẮM 43 ĐỘ ĐẠM
- Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.
Mẫu đựng trong chai nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic bottle, without label.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 15/06/2018
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 18/06/2018 - 22/06/2018
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CPTM KHẢI HOÀN
Số 289, Đường 30/4, KP1, TTĐB, Phú Quốc, Kiên Giang
- Kết quả thử nghiệm
Test results :

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện Limit of detection	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng iod, mg/L Iodine content	QTTN/KT3 179:2017	-	0,37

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

KT. GIÁM ĐỐC/ FOR DIRECTOR
PHÓ GIÁM ĐỐC/ VICE DIRECTOR

Luong Thanh Uyên



- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến./ Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu./ Name of sample and customer are written as customer's request.
- Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.

N/A: Không áp dụng.
Not applicable

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn
Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

KT3-05925ATP8/8

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

 20/06/2018
 Page 01/01

1. Tên mẫu
Name of sample : KH1440 – 17.05.18
2. Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. / *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
 Mẫu đựng trong chai nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic bottle, without label.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 29/05/2018
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 15/06/2018 – 20/06/2018
6. Nơi gửi mẫu
Customer : DNTN HẢI SẢN KHẢI HOÀN
 11 Hùng Vương, KP 1, TT Dương Đông, Phú Quốc, Kiên Giang
7. Kết quả thử nghiệm
Test results :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng iốt, <i>Iodine content</i> mg/L	QTTN/KT3 179 : 2017	0,40

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Hữu Tín

TL. GIÁM ĐỐC / PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM /
HEAD OF TESTING LAB.



Phạm Thành Trung

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến. / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
 2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.
 3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / *Name of sample and customer are written as customer's request.*
 4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.

N/A: không áp dụng.
Not applicable

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn
 Testing: 7 Road 1, Biên Hòa Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

KT3-06671ATP8/5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

22/06/2018
Page 01/01

1. Tên mẫu
Name of sample : NƯỚC MẮM 30 ĐỘ ĐẠM
2. Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu đựng trong chai nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic bottle, without label.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 15/06/2018
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 18/06/2018 - 22/06/2018
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CPTM KHẢI HOÀN
Số 289, Đường 30/4, KP1, TTĐĐ, Phú Quốc, Kiên Giang
7. Kết quả thử nghiệm
Test results :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng iod, mg/L <i>Iodine content</i>	QTTN/KT3 179:2017	-	0,32

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
HEAD OF FOOD TESTING LAB**

Nguyễn Thành Công

**KT. GIÁM ĐỐC/ FOR DIRECTOR
PHÓ GIÁM ĐỐC/ VICE DIRECTOR**

Lương Thanh Uyên

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến./ *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu./ *Name of sample and customer are written as customer's request.*
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.

N/A: không áp dụng.
Not applicable

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn
Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

KT3-05920ATP8/4

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

20/06/2018
Page 01/01

1. Tên mẫu
Name of sample : NƯỚC MẮM 35 ĐỘ ĐẠM
2. Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu đựng trong chai nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic bottle, without label.
3. Số lượng mẫu
Quantity : 01
4. Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 29/05/2018
5. Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 15/06/2018 - 20/06/2018
6. Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CPTM KHẢI HOÀN
Số 289, Đường 30/4, KP1, TT DD, Phú Quốc, Kiên Giang
7. Kết quả thử nghiệm
Test results :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng iod, <i>Iodine content</i> mg/L	QTTN/KT3 179:2017	-	0,36

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Hữu Tín

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRUNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB



Phan Thành Trung

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến / *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.
3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu / *Name of sample and customer are written as customer's request.*
4. Độ không đảm bảo đo mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.

N/A: không áp dụng.
Not applicable

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn
Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-eskh@quatest3.com.vn

KT3-05920ATP8/5

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

20/06/2018
Page 01/01

- Tên mẫu
Name of sample : NƯỚC MẮM 25 ĐỘ ĐẠM
- Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu đựng trong chai nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic bottle, without label.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 29/05/2018
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 15/06/2018 - 20/06/2018
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CPTM KHẢI HOÀN
Số 289, Đường 30/4, KP1, TT ĐĐ, Phú Quốc, Kiên Giang
- Kết quả thử nghiệm
Test results :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng iod, <i>Iodine content</i> mg/L	QTTN/KT3 179:2017	-	0,35

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Hữu Tín

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB



Phan Thành Trung

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến./ *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3. *This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.*
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu./ *Name of sample and customer are written as customer's request.*
- Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin. *Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.*

N/A: không áp dụng.
Not applicable

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn
Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

KT3-05920ATP8/6

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT

20/06/2018
Page 01/01

- Tên mẫu
Name of sample : NƯỚC MẮM 20 ĐỘ ĐẠM
- Mô tả mẫu
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ *Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.*
Mẫu đựng trong chai nhựa, không nhãn hiệu.
As received sample is contained in plastic bottle, without label.
- Số lượng mẫu
Quantity : 01
- Ngày nhận mẫu
Date of receiving : 29/05/2018
- Thời gian thử nghiệm
Testing duration : 15/06/2018 - 20/06/2018
- Nơi gửi mẫu
Customer : CÔNG TY CPTM KHẢI HOÀN
Số 289, Đường 30/4, KP1, TT ĐB, Phú Quốc, Kiên Giang
- Kết quả thử nghiệm
Test results :

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng iod, <i>Iodine content</i> mg/L	QTTN/KT3 179:2017	-	0,31

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB



Nguyễn Hữu Tín

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/
HEAD OF TESTING LAB



Phan Thành Trung

- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến./ *Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.*
- Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu./ *Name of sample and customer are written as customer's request.*
- Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với $k = 2$, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.
Estimated expanded uncertainty of measurement with $k = 2$, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.

N/A: không áp dụng.
Not applicable

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn
Testing: 7 Road 1, Biên Hòa Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-eskh@quatest3.com.vn



Ho Chi Minh City, Date: June 22, 2018
TP. Hồ Chí Minh, Ngày 22/06/2018

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

REF. NO.: FDL18/05777-6
Đơn hàng: FDL18/05777-6

CLIENT'S NAME : CÔNG TY TNHH NAM PHƯƠNG V.N
Tên khách hàng

CLIENT'S ADDRESS : 124 LÊ LAI, PHƯỜNG 3, Q. GÒ VẤP, TP. HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM
Địa chỉ

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:
Mẫu thử nghiệm được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng:

Sample description <i>Mô tả mẫu</i>	: POWDER <i>: Dạng Bột</i>
Number of sample <i>Số lượng mẫu</i>	: 01 sample <i>: 01 mẫu</i>
Sample characterisation/ condition <i>Tình trạng mẫu</i>	: Sample (approx. 600g) in aluminium bag <i>: Mẫu (khoảng 600g) chứa trong túi nhôm</i>
Client's reference <i>Chủ thích của khách hàng</i>	: MUỐI IỐT (SX: 08/06/18)
Date sample(s) received <i>Ngày nhận mẫu</i>	: June 18, 2018 <i>: 18/06/2018</i>
Testing period <i>Thời gian thử nghiệm</i>	: June 18 – June 22, 2018 <i>: 18/06/2018 – 22/06/2018</i>
Test requested <i>Yêu cầu thử nghiệm</i>	: As applicant's requirement <i>: Theo yêu cầu của khách hàng</i>
Test result <i>Kết quả kiểm nghiệm</i>	: Please refer to the next page(s) <i>: Vui lòng tham khảo trang sau</i>



SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam

HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea – VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

The authenticity of this document may be verified at

<https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/ecertificate/authenticateCertificate.jsp>.

Note/Ghi chú: LOD = Limit of Detection/ Giới hạn phát hiện

A white, crinkled plastic bag, likely for food or food-grade powder, is shown. It has a printed label with a black border. The label contains the following text: 'CÔNG TY TNHH NÀM PHƯƠNG V.N' at the top, followed by 'Số 1/Lô Lạc Phương 2, Quận Gò Vấp, TP. HCM', 'Số.ĐT: 27362004 - Fax: 08. 3796.2802', and 'Địa.đường: Ngã 4 Cũ-Sài Gòn, Đền Khô Cũ, Khu 7, KĐT Tân Hòa Trung, Phường Cũ Chi, TP. HCM'. Below this is a section with two lines: 'Tên sản phẩm: Màu Trắng' and 'Ngày sản xuất: 05/06/2012'. At the bottom of the label is a large black box containing the text 'FDL18/05777-6' and 'F1' below it. The bag is set against a plain white background.

Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận tại phòng thí nghiệm và mẫu được lưu trữ trong vòng 30 ngày

Signed for and on behalf of
SGS Vietnam LTD
Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam
Lâm Văn Xư

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

The authenticity of this document may be verified at
<https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/ecertificate/authenticateCertificate.jsp>



Ho Chi Minh City, Date: June 22, 2018
TP. Hồ Chí Minh, Ngày 22/06/2018

ANALYSIS REPORT
BÁO CÁO PHÂN TÍCH

REF. NO.: FDL18/05777-4
Đơn hàng: FDL18/05777-4

CLIENT'S NAME : CÔNG TY TNHH NAM PHƯƠNG V.N
Tên khách hàng

CLIENT'S ADDRESS : 124 LÊ LAI, PHƯỜNG 3, Q. GÒ VẤP, TP. HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM
Địa chỉ

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:
Mẫu thử nghiệm được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng:

Sample description <i>Mô tả mẫu</i>	: SAUCE <i>: Nước Xốt</i>
Number of sample <i>Số lượng mẫu</i>	: 01 sample <i>: 01 mẫu</i>
Sample characterisation/ condition <i>Tình trạng mẫu</i>	: Sample in plastic bottle <i>: Mẫu chứa trong chai nhựa</i>
Client's reference <i>Chú thích của khách hàng</i>	: XỐT GIA VỊ HOÀN CHỈNH BARONA – THỊT RAM (RIM) (SX: 16/06/2018)
Date sample(s) received <i>Ngày nhận mẫu</i>	: June 18, 2018 : 18/06/2018
Testing period <i>Thời gian thử nghiệm</i>	: June 18 – June 22, 2018 : 18/06/2018 – 22/06/2018
Test requested <i>Yêu cầu thử nghiệm</i>	: As applicant's requirement : Theo yêu cầu của khách hàng
Test result <i>Kết quả kiểm nghiệm</i>	: Please refer to the next page(s) : Vui lòng tham khảo trang sau



SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam

HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea – VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

The authenticity of this document may be verified at <https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/ecertificate/authenticateCertificate.jsp>.

DETAIL TEST RESULT(S)

KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Testing Analysis Chỉ tiêu phân tích	Method Phương pháp	Result Kết quả	Unit Đơn vị
Iodine in salt (as KIO_3) Iốt trong muối (quy về KIO_3)	BS EN 15111:2007	Not detected Không phát hiện LOD = 5	mg/kg

Note/Ghi chú: LOD = Limit of Detection/ Giới hạn phát hiện

PHOTO APPENDIX/PHỤ LỤC HÌNH ẢNH



REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH
SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 30 DAYS ONLY

Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận tại phòng thí nghiệm và mẫu được lưu trữ trong vòng 30 ngày
END OF THE REPORT

Signed for and on behalf of
SGS Vietnam LTD
Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam
Lâm Văn Xự

SGS

SGS Vietnam Ltd.

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam

HCM Laboratory: Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam

Can Tho Laboratory: Korea – VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 www.sgs.vn

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service (www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

The authenticity of this document may be verified at
<https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/ecertificate/authenticateCertificate.jsp>