HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU THUỶ SẢN VIỆT NAM	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 92 /CV-VASEP	*Tp. Hồ Chí Minh, ngày 06 tháng 9 năm 2024*
V/v góp ý dự thảo Nghị định sửa đổi Nghị định 09/2016/NĐ-CP về tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm	

Kính gửi: Thủ tướng Chính phủ Phạm Minh Chính
Phó Thủ tướng Chính phủ Lê Thành Long

Đồng kính gửi: **Bộ trưởng, Chủ nhiệm VP Chính phủ Trần Văn Sơn**
Bộ trưởng Bộ Y tế Đào Hồng Lan
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
Ban Soạn thảo NĐ sửa đổi NĐ 09/2016/NĐ-CP

Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (**VASEP**) đã nhận được Dự thảo Nghị định sửa đổi Nghị định 09/2016/NĐ-CP về tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm (sau đây gọi tắt là **Dự thảo**) đang lấy ý kiến trên Cổng thông tin điện tử của Chính phủ từ ngày 3/7/2024. Sau khi nghiên cứu Dự thảo và lấy ý kiến các doanh nghiệp thành viên, chúng tôi có một số nhận xét và góp ý, kiến nghị như sau:

I. NHẬN XÉT, GÓP Ý CHUNG:

1. Hiệp hội VASEP ủng hộ chủ trương của Chính phủ trong các quyết sách để cải thiện tình trạng dinh dưỡng và sức khỏe nhân dân. Trong đó có quyết sách về tăng cường vi chất dinh dưỡng trong thực phẩm.

   Hiệp hội cũng đánh giá cao Ban soạn thảo (Bộ Y tế) về việc đã tiếp thu một nội dung quan trọng trong các ý kiến góp ý-kiến nghị của VASEP cho Nghị định 09/2016 trong suốt 6 năm qua: đó là Dự thảo ***đã loại trừ việc áp dụng Nghị định đối với đối tượng là thực phẩm xuất khẩu***.

   Điều này không chỉ phù hợp với thực tiễn, với khoa học mà sẽ giúp tạo thuận lợi cho DN chế biến thủy sản nói riêng, chế biến hàng thực phẩm nói chung trong quá trình sản xuất xuất khẩu hàng hóa, giúp nâng cao năng lực cạnh tranh với các DN xuất khẩu thực phẩm tại các nước trong khu vực.

2. Tuy nhiên, chúng tôi rất quan ngại rằng, khi quy định như Nghị định 09/2018 hiện nay hoặc như nội dung Dự thảo, thì các DN sản xuất thực phẩm xuất khẩu nếu có phải sử dụng đến muối trong quy trình sản xuất thì không thể kiếm được nguồn cung muối sạch (tinh) để phục vụ sản xuất, vì các đơn vị nhập khẩu/sản xuất/cung ứng

muối đã phải tuân thủ đầy đủ quy định (bổ sung i-ốt vào 100% muối trước lưu thông). Đây là vấn đề quan ngại của thực tiễn cần Ban soạn thảo nghiên cứu có giải pháp phù hợp.

3. Một quan ngại lớn thứ 2 của chúng tôi đó là Dự thảo vẫn tiếp tục giữ nguyên quy định ***"Muối…, dùng trong chế biến thực phẩm phải được tăng cường i-ốt"***. Yêu cầu này đã & đang gây ra nhiều vướng mắc cho các DN thực phẩm trong suốt hơn 9 năm qua với một số luận cứ cơ bản như sau:

   (1) **Chưa đủ cơ sở pháp lý:**

   - Chúng tôi thấy quy định trên ***là mâu thuẫn với Chiến lược Quốc gia về dinh dưỡng do Thủ tướng Chính phủ ban hành***. Theo đó, Chiến lược chỉ yêu cầu >90% muối dùng trong hộ gia đình phải là muối i-ốt vào năm 2030, nhưng Dự thảo đã mở rộng ra tất cả (100%), bao gồm cả muối dùng trong chế biến thực phẩm.
   - ***Chưa phù hợp với Hiến pháp 2013:*** Hiến pháp 2013 quy định "*Mọi người có quyền được bảo vệ, chăm sóc sức khỏe, bình đẳng trong việc sử dụng các dịch vụ y tế*". Tuy nhiên, quy định bắt buộc của Nghị định 09, và nay là Dự thảo, về bổ sung đại trà vi chất sẽ gây *nguy cơ về sức khỏe như tăng tỉ lệ bệnh cường giáp và các bệnh thừa i-ốt khác cho nhóm công dân đã đủ hoặc thừa i-ốt nhưng vẫn "bị" bổ sung i-ốt bắt buộc vì có không có lựa chọn khác.*
   - Tờ trình của Bộ Y tế giải thích là: "Việc bắt buộc tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm dùng cho cộng đồng không làm cho cơ thể người sử dụng dư thừa vi chất dinh dưỡng hoặc gây bệnh do thừa vi chất dinh dưỡng, kể cả đối với người dân sinh sống ở vùng không bị thiếu vi chất dinh dưỡng".

     NHƯNG không đưa ra bất cứ dữ liệu nào để chứng minh, và mâu thuẫn với thực tế là một số tài liệu của ngành y tế đã công bố những tác hại cụ thể như ***cường giáp*** *với những bệnh nhân thừa iod, cần phải tránh dùng thực phẩm bổ sung i-ốt* [1]*,* và tỷ lệ mắc ở Việt Nam khá cao[2].

   (2) **Chưa đủ cơ sở khoa học, thực tiễn** *(xem thêm Phụ lục đính kèm):*

   - Dự thảo và các tài liệu hỗ trợ còn lẫn lộn giữa hai nội dung muối iod dùng cho hộ gia đình và muối dùng cho chế biến thực phẩm
   - Dự thảo chưa cung cấp dữ liệu về tình trạng cường giáp và các bệnh khác do thừa i-ốt ở Việt Nam (tài liệu của ngành y tế cho biết cần phải tránh dùng các sản phẩm bổ sung i-ốt, và tỷ lệ mắc khá cao), và tác hại mà việc bổ sung đại trà có thể gây ra cho nhóm người này.
   - Việc bổ sung i-ốt vào nguyên liệu sử dụng trong chế biến thực phẩm nhiều khi không có hiệu quả, do i-ốt hầu như mất hết trong quá trình chế biến

[1] Nên ăn nhiều hay ít sản phẩm giàu iốt khi bị bệnh tuyến giáp? (suckhoedoisong.vn)
[2] Bệnh cường giáp và phương pháp điều tri - Bệnh viên Bãi Cháy (benhvienbaichay.vn)

(3) **Có nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe người dân và gây khó khăn, bất cập lớn cho sản xuất, kinh doanh thực phẩm cho thị trường nội địa** *(xem chi tiết tại Phụ lục đính kèm):*

- DN chế biến hàng XK quan ngại gặp khó khăn do việc tìm nguồn cung ứng muối không chứa I-ốt trên thị trường cũng như gia tăng chi phí khi chuyển đổi việc sản xuất sản phẩm cho thị trường trong nước sang mặt hàng XK và ngược lại.
- Với các thực phẩm mà DN Việt Nam sản xuất để cung ứng cho thị trường nội địa: quan ngại việc giảm năng lực cạnh tranh của hàng nội địa với hàng nhập khẩu. Chưa tính khả năng giá thành hàng nhập khẩu thấp hơn, mà còn tạo sựu cạnh tranh bất công bằng khi mà hàng do DN Việt Nam sản xuất nếu có dùng muối thì phải tăng cường I-ốt, sắt, kẽm – nguy cơ sẽ thua ngay trên sân nhà.
- Ảnh hưởng đến đời sống của hàng triệu ngư dân và người dân ven biển

(4) **Không phù hợp với kinh nghiệm quốc tế** *(xem chi tiết tại Phụ lục đính kèm):*

- Nhiều dữ liệu về các quốc gia yêu cầu bổ sung i-ốt trong Tờ trình là <u>chưa chính xác</u>
- Việc lựa chọn thực phẩm để bổ sung vi chất trong Dự thảo cũng chưa đúng với tiêu chí là <u>thực phẩm thiết yếu</u> của Tổ chức Y tế thế giới nêu trong Tờ trình

(5) **Báo cáo tác động chính sách và các tài liệu kỹ thuật đính kèm được xây dựng với nhiều thông tin còn sai lệch, chưa đầy đủ và chưa đủ cơ sở khoa học:**

- Báo cáo đánh giá tác động không đưa ra dữ liệu cụ thể để chứng minh hay so sánh lợi ích của 2 phương án đưa ra
- Chưa có báo cáo tác động chính sách về những tác hại có thể có khi bắt buộc bổ sung đại trà đối với nhóm người đủ và thừa I-ốt, sắt, kẽm ở Việt Nam, và cũng chưa định lượng đầy đủ các chi phí phát sinh cho sản xuất-kinh doanh.

Chi tiết cụ thể về các điểm chưa phù hợp nêu trên xin xem tại Phụ lục gắn kèm.

II. GÓP Ý - KIẾN NGHỊ:

Ngày 15/7/2024 vừa qua, các Hội/Hiệp hội ngành hàng thực phẩm đã tổ chức Hội thảo ***"Góp ý về chính sách tăng cường vi chất dinh dưỡng vào nguyên liệu sử dụng trong chế biến thực phẩm"*** để cùng các chuyên gia y tế, chuyên gia thực phẩm, cộng đồng doanh nghiệp thảo luận, phân tích, đánh giá các nội dung của Dự thảo.

Trên cơ sở phân tích thực tiễn hơn 9 năm qua, đồng thời tổng hợp các ý kiến từ cộng đồng các DN Hội viên cũng như các góp ý tại Hội thảo nói trên, Hiệp hội trân trọng đề nghị Chính phủ và Bộ Y tế sớm hoàn thiện và ban hành Dự thảo Nghị định sửa đổi Nghị định 09, phù hợp với Hiến pháp 2013, Nghị quyết 19/2018/NQ-CP, Chiến lược quốc gia về dinh dưỡng, phù hợp với cơ sở khoa học và quản lý rủi ro, phù hợp

với thực tiễn trong nước và thông lệ quốc tế; đảm bảo nâng cao sức khỏe nhân dân cho các nhóm đối tượng khác nhau, không vì ưu tiên nhóm đối tượng này mà làm tổn hại sức khỏe nhóm đối tượng khác; đồng thời, tháo gỡ triệt để các bất cập tồn tại thời gian quá dài cho ngành chế biến thực phẩm, cụ thể xin đề xuất giải pháp thực hiện như sau:

1. **Khuyến khích** bổ sung i-ốt cho muối dùng trong chế biến thực phẩm **thay cho việc quy định bắt buộc** như hiện nay.
2. **Bổ sung bắt buộc i-ốt cho muối dùng trong hộ gia đình và dịch vụ ăn uống trực tiếp** *(đúng theo Chiến lược quốc gia về dinh dưỡng giai đoạn 2021-2030)* và các **gia vị mặn dạng rắn**.
3. Cho phép các cơ sở sản xuất muối được **cung cấp muối không bổ sung i-ốt** để sử dụng theo nhu cầu của những người thừa i-ốt, của DN sản xuất hàng thực phẩm xuất khẩu. **Yêu cầu ghi nhãn rõ ràng** về muối i-ốt và lợi ích phòng chống bướu cổ để phân biệt với muối thường dùng cho người thừa i-ốt.

Xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào./.

TUQ. CHỦ TỊCH HIỆP HỘI
TỔNG THƯ KÝ

HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ XUẤT NHẬP KHẨU THỦY SẢN VIỆT NAM
BAN CHẤP HÀNH

Trương Đình Hòe

Nơi nhận:
- Như trên;
- VCCI;
- Chủ tịch HH và các PCT HH;
- VPĐD HH tại Hà Nội;
- Lưu VP HH.

PHỤ LỤC

CÁC ĐIỂM BẤT CẬP LỚN CỦA DỰ THẢO SỬA ĐỔI NGHỊ ĐỊNH 09/2016/NĐ-CP NGÀY 28/01/2016 VÀ CÁC TÀI LIỆU KĨ THUẬT LIÊN QUAN

(kèm theo Công văn số 92 /CV-VASEP ngày 06/9/2024)

I. DỰ THẢO CHƯA ĐỦ CƠ SỞ KHOA HỌC VÀ THỰC TIỄN

1. ***Dự thảo và các tài liệu hỗ trợ còn lẫn lộn giữa hai nội dung muối iod dùng cho hộ gia đình và muối dùng cho chế biến thực phẩm:*** Các đánh giá về hiệu quả của chính sách đều là về mối liên hệ giữa tình trạng thiếu i-ốt và tỷ lệ muối i-ốt dùng cho hộ gia đình, nhưng khuyến cáo chính sách đưa ra lại mở rộng cho toàn bộ muối dùng cho chế biến thực phẩm (bao gồm cả muối dùng trong hộ gia đình và muối dùng trong chế biến thực phẩm), như vậy là không đúng về khoa học, và không đúng về quản lý rủi ro.

   Cụ thể, dữ liệu trong thực tiễn là về muối i-ốt dùng cho hộ gia đình, nhưng lại ngoại suy để áp dụng cho cả muối i-ốt dùng cho thực phẩm chế biến là không phù hợp về khoa học: Thực tế, giai đoạn 1999-2005 hầu hết thực phẩm chế biến vẫn chưa sử dụng muối i-ốt, nhưng đã thanh toán được tình trạng thiếu iod là do tỷ lệ bao phủ muối i-ốt ở hộ gia đình cao tới >90%. Chưa thấy có dữ liệu khoa học và thực tiễn nào chứng minh cho lợi ích của việc bắt buộc bổ sung i-ốt cho cả muối dùng cho thực phẩm chế biến. Dự thảo cũng không phù hợp với quản lý rủi ro, vì thực phẩm bao gói sẵn trừ nước mắm và mì ăn liền chỉ cung cấp 2% lượng natri ăn vào. Tỷ lệ nhỏ như vậy không thể có hiệu quả với cộng đồng.

2. ***Dự thảo chưa cung cấp dữ liệu về tình trạng cường giáp và các bệnh khác do thừa i-ốt ở Việt Nam (tài liệu của ngành y tế cho biết cần phải tránh dùng các sản phẩm bổ sung i-ốt [2], và tỷ lệ mắc khá cao[3]), và tác hại mà việc bổ sung đại trà có thể gây ra cho nhóm người này:*** Bộ Y tế cần nghiên cứu giải pháp để những người đủ và thừa i-ốt, đặc biệt những người mắc bệnh cường giáp do thừa i-ốt, có thể được quyền lựa chọn và sử dụng muối và thực phẩm không bổ sung i-ốt, để đảm bảo chính sách không vì lợi ích của nhóm người thiếu mà bỏ qua nguy cơ sức khỏe cho nhóm người đủ và thừa.

   Dự thảo cũng chưa cung cấp dữ liệu khoa học để chứng minh cho lập luận trong tờ trình rằng: "*Việc bắt buộc tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm dùng cho cộng đồng không làm cho cơ thể người sử dụng dư thừa vi chất dinh dưỡng hoặc gây bệnh do thừa vi chất dinh dưỡng, kể cả đối với người dân sinh sống ở vùng không bị thiếu vi chất dinh dưỡng*" trong khi một số tài liệu của ngành y tế đã công bố những tác hại cụ thể với một số nhóm người do sử dụng thực phẩm bổ sung vi chất [2].

3. ***Việc bổ sung i-ốt vào nguyên liệu sử dụng trong chế biến thực phẩm nhiều khi không có hiệu quả, do i-ốt hầu như mất hết trong quá trình chế biến:*** Thực tế, khi bổ sung i-ốt vào muối cho thực phẩm chế biến, trải qua quá trình chế biến với nhiệt, ẩm, và bảo quản, thành phẩm cuối cùng không có hoặc chỉ có rất ít i-ốt, do kali iodat là một chất ô-xi hóa mạnh, dễ dàng phản ứng với các thành phần trong thực phẩm. Các kết quả xét nghiệm đối với hủ tiếu, mỳ ăn liền của Công ty Acecook Việt Nam, chả giò thịt, thịt heo hầm của Công ty Vissan, sốt gia vị của công ty TNHH Nam

Phương V.N có bổ sung muối i-ốt đều không phát hiện được i-ốt trong sản phẩm cuối.

Tờ trình chưa đủ cơ sở để chứng minh cho lập luận trong Báo cáo tổng kết 7 năm thi hành: *"Hao hụt vi chất dinh dưỡng sau quá trình chế biến, lưu thông là có thể chấp nhận được và lượng vi chất còn lại trong thực phẩm vẫn có ý nghĩa đối với sức khỏe cộng đồng"*. Việc lập luận với các cụm từ *"có thể chấp nhận được", "lượng còn lại vẫn có ý nghĩa*"... mà không có dẫn chứng một cách khoa học thì không thuyết phục và mang tính chủ quan.

4. ***Việc bổ sung sắt, kẽm cho bột mỳ rất ít có tác dụng với cộng đồng:*** Bột mỳ là thực phẩm không được tiêu thụ phổ biến và đều đặn bởi một lượng lớn người dân tại Việt Nam như gạo. Báo cáo của các Hiệp hội thực phẩm[4] cho biết ở Việt Nam "*lúa mỳ chỉ chiếm 3% trong 3 loại lương thực chính, do đó bổ sung sắt, kẽm vào bột mỳ rõ ràng là rất ít có tác dụng với cộng đồng*".

II. QUY ĐỊNH BẤT HỢP LÝ GÂY KHÓ KHĂN CHO SẢN XUẤT-KINH DOANH

Thực tiễn 9 năm qua cho thấy việc áp dụng đại trà không có cơ sở khoa học, không theo quản lý rủi ro, gây nhiều khó khăn cho ngành chế biến thực phẩm, tác động không chỉ tới doanh nghiệp trong nước mà cả nhóm ngành hàng xuất khẩu, bởi vì:

1. ***DN chế biến hàng XK quan ngại gặp khó khăn do việc tìm nguồn cung ứng muối không chứa I-ốt trên thị trường cũng như gia tăng chi phí khi chuyển đổi việc sản xuất sản phẩm cho thị trường trong nước sang mặt hàng XK và ngược lại:*** Hiện nay, nhiều nước không chấp nhận thực phẩm có bổ sung I-ốt (ví dụ: Nhật Bản, Australia…). Các nước này yêu cầu các DN phải có chứng nhận không sử dụng muối I-ốt mới xuất khẩu được; mặc dù Dự thảo đã miễn trừ việc áp dụng đối với hàng XK nhưng các doanh nghiệp đang quan ngại liệu các DN có thể tìm kiếm nguồn cung ứng muối không chứa I-ốt trên thị trường để phục vụ sản xuất hàng XK hay không. Mặt khác, khi DN phải vừa sản xuất hàng xuất khẩu và vừa sản xuất hàng nội địa trên cùng một dây chuyền sản xuất (do không điều kiện thực tiễn của DN), DN lại phải vệ sinh trang thiết bị, máy móc mỗi lần chuyển đổi việc sản xuất để đảm bảo tuyệt đối tránh nhiễm chéo, gây tốn kém thời gian và chi phí rất lớn cho DN.
2. ***Giảm năng lực cạnh tranh của hàng do DN Việt Nam sản xuất cung ứng cho nội địa và hàng Việt Nam nhập khẩu:*** Với các thực phẩm mà DN Việt Nam sản xuất để cung ứng cho thị trường nội địa, các DN quan ngại việc giảm năng lực cạnh tranh của hàng nội địa với hàng nhập khẩu. Chưa tính khả năng giá thành hàng nhập khẩu thấp hơn, mà còn tạo sựu cạnh tranh bất công bằng khi mà hàng do DN Việt Nam sản xuất nếu có dùng muối thì phải tăng cường I-ốt, sắt, kẽm – nguy cơ sẽ thua ngay trên sân nhà.
3. ***Ảnh hưởng đến đời sống của hàng triệu ngư dân và người dân ven biển:*** Hải sản rất giàu i-ốt nên người dân miền biển không lo thiếu i-ốt. Tuy nhiên, với quy định bất hợp lý này, ngư dân ra biển đánh bắt được cá có thể dùng muối để ướp đá nhằm bảo quản lâu hơn cũng phải dùng muối i-ốt, khiến người dân miền biển tốn kém thêm chi phí mà không mang lại lợi ích gì, ngoài ra còn có nguy cơ gây thừa i-ốt. Ngành sản xuất nước mắm truyền thống theo phương pháp ủ chượp với nguyên liệu chính là cá & muối cũng sẽ bị ảnh hưởng khi mà cá làm mắm đã có đủ nguồn i-ốt tự nhiên cho con người.

III. KHÔNG PHÙ HỢP VỚI KINH NGHIỆM QUỐC TẾ:

1. ***Nhiều dữ liệu về các quốc gia yêu cầu bổ sung i-ốt trong Tờ trình là chưa chính xác:*** Trong tờ trình có nêu rằng "nhiều quốc gia yêu cầu dùng muối ăn đã tăng cường I-ốt cho thực phẩm chế biến" và đính kèm Phụ lục về danh sách các nước. Tuy nhiên, sau khi kiểm tra thử một vài nước trong dữ liệu này thì đã phát hiện rằng Dự thảo đã cung cấp thông tin chưa chính xác. Bởi thực tế, nhiều nước chỉ yêu cầu có cả 2 loại muối i-ốt và muối thường, ghi nhãn rõ ràng để người tiêu dùng chọn lựa (Mỹ, Australia[3]); hoặc bắt buộc bổ sung I-ốt cho muối ăn dùng cho hộ gia đình, không bắt buộc bổ sung I-ốt cho muối dùng trong chế biến thực phẩm (Canada)[4]; hoặc có yêu cầu bổ sung nhưng cho phép miễn trừ những thực phẩm chế biến sẵn bị ảnh hưởng không tốt bởi việc sử dụng muối i-ốt (Philippnes)[5];…

2. ***Việc lựa chọn thực phẩm để bổ sung vi chất trong Dự thảo cũng chưa đúng với tiêu chí là thực phẩm thiết yếu của Tổ chức Y tế thế giới nêu trong Tờ trình:***

Tờ trình nêu tiêu chí đầu tiên để lựa chọn thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng phải " *là những thực phẩm thiết yếu, phổ biến và được tiêu thụ đều đặn bởi một lượng lớn người dân*", dựa vào khuyến cáo của WHO: *Guidelines on food fortification with micronutrients*. Căn cứ vào tiêu chí này thì các lựa chọn trong Dự thảo Nghị định đều chưa đạt, *vì thực phẩm bao gói sẵn và bột mỳ không phải là thực phẩm thiết yếu trong chế độ ăn uống của người Việt* (thực phẩm bao gói sẵn trừ nước mắm và mỳ ăn liền chỉ cung cấp 2% lượng natri ăn vào; bột mỳ chỉ chiếm 3% trong 3 loại lương thực chính). Đối chiếu với tiêu chí này, việc bổ sung i-ốt vào muối dùng trong chế biến thực phẩm là không đạt, chỉ với muối dùng cho nấu ăn ở hộ gia đình là đạt.

Như vậy, không có cơ sở khoa học để cho rằng không đạt tiêu chí đầu tiên nhưng vẫn được chọn vì đạt các tiêu chí khác như giá thành rẻ, trộn vào dễ dàng…, vì chính sách quan trọng nhất phải là hiệu quả đạt được cho một số lượng lớn dân cư.

IV. BÁO CÁO TÁC ĐỘNG CHÍNH SÁCH CHƯA ĐẦY ĐỦ VÀ CHƯA ĐỦ CƠ SỞ KHOA HỌC:

- Báo cáo đánh giá tác động không đưa ra dữ liệu cụ thể để chứng minh hay so sánh lợi ích của 2 phương án. Đặc biệt, báo cáo có mâu thuẫn lớn khi kết luận tình trạng thiếu I-ốt là do "*Tỷ lệ muối ăn hộ gia đình chưa đạt tiêu chuẩn phòng các bệnh rối loạn do thiếu I-ốt"* nhưng lại cho rằng với phương án 2 (tức muối ăn dùng cho hộ gia đình nấu ăn trực tiếp phải bổ sung iod) không giải quyết được tình trạng thiếu iod. Rõ ràng những lập luận này là bất hợp lý, chưa đủ cơ sở khoa học và thực tiễn, nên không thể dùng làm lý do bảo vệ cho việc không thực hiện Nghị quyết 19/2018/NĐ-CP của Chính phủ.
- Chưa có báo cáo tác động chính sách về những tác hại có thể có khi bắt buộc bổ sung đại trà đối với nhóm người đủ và thừa I-ốt, sắt, kẽm ở Việt Nam, và cũng chưa định lượng đầy đủ các chi phí phát sinh cho sản xuất-kinh doanh.

---------- oOo ----------

[3] https://www.legislation.gov.au/F2015L00485/latest/text

[4] https://inspection.canada.ca/en/food-labels/labelling/industry/salt

5 https://www.fda.gov.ph/wp-content/uploads/2021/05/Republic-Act-No.-8172.pdf