



Kính gửi: Thứ Trưởng Vũ Văn Tám

Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP) cùng các doanh nghiệp thủy sản hội viên trên toàn quốc chân thành cảm ơn Bộ Nông Nghiệp & PTNT đã luôn hỗ trợ VASEP và các DN thủy sản tháo gỡ các vướng mắc, bắt cập trong công tác cải cách thủ tục hành chính và cải thiện môi trường kinh doanh theo các Nghị quyết 19 của Chính phủ thời gian qua.

Liên quan việc thực thi 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 (sau đây gọi tắt là **Nghị định 09**), tại Điểm a Khoản 1 Điều 6 về tăng cường i-ốt vào muối ăn trực tiếp và muối dùng trong chế biến thực phẩm có quy định “*Muối dùng để ăn trực tiếp, dùng trong chế biến thực phẩm phải được tăng cường I-ốt*”. Và theo kết quả cuộc họp ngày **13/3/2017** tại Văn phòng Chính phủ do Phó Thủ tướng Vũ Đức Đam chủ trì về vấn đề liên quan đến quy định sử dụng muối có i-ốt trong chế biến thực phẩm, thì Nghị định 09 chỉ yêu cầu bắt buộc bổ sung i-ốt vào muối ăn trực tiếp và muối sử dụng trong chế biến thực phẩm và kiểm soát việc bổ sung i-ốt tại các cơ sở sản xuất muối sử dụng cho hai mục đích trên, không yêu cầu phải sử dụng muối có chứa i-ốt tại các nhà máy chế biến thực phẩm cũng như không yêu cầu kiểm soát hàm lượng i-ốt trong thành phẩm thực phẩm.

Tuy nhiên, tại văn bản số **1216/BYT-PC ngày 14/3/2017** của Bộ Y tế v/v trả lời ý kiến của doanh nghiệp trong triển khai Điểm a Khoản 1 Điều 6 Nghị định 09, Bộ Y tế lại khẳng định rằng “*Các doanh nghiệp sử dụng muối trong chế biến thực phẩm để tiêu dùng trong nước có sử dụng muối đều phải sử dụng muối có tăng cường i-ốt*”.

Ngày 7/4/2017, sau khi nhận được nhiều phản ánh của các DN hội viên VASEP về vấn đề này, VASEP có công văn **45/2017/CV-VASEP** gửi Bộ Y tế và Hội đồng Tư vấn Cải cách Thủ tục Hành chính của Thủ tướng Chính phủ đề nghị xem xét sửa đổi hướng dẫn tại văn bản số 1216/BYT-PC.

Tiếp nối công văn đó, ngày **13/5/2017** tại cuộc họp Đối thoại với các Bộ Ngành, VASEP tiếp tục nêu lại kiến nghị nói trên với Bộ Y tế và đề nghị Bộ Y tế sớm có phản hồi giải quyết. Đại diện Bộ Y tế cũng đã khẳng định chỉ yêu cầu bắt buộc phải tăng cường bổ sung muối i-ốt đối với các cơ sở sản xuất muối để bán ra, tức là chỉ áp dụng với cơ sở sản xuất kinh doanh muối i-ốt. Không áp dụng bắt buộc đối với các cơ sở chế biến thực phẩm,

không bắt DN công bố tiêu chuẩn bổ sung i-ốt, đồng thời cũng không quy định việc kiểm tra, xét nghiệm đối với sản phẩm thực phẩm có sử dụng muối.

Tuy nhiên, đến nay Bộ Y tế vẫn chưa có văn bản trả lời công văn 45/2017/CV-VASEP của VASEP, chưa ban hành các văn bản hướng dẫn mới đồng nghĩa với việc Bộ Y Tế vẫn quy định “*Các doanh nghiệp sử dụng muối trong chế biến thực phẩm để tiêu dùng trong nước có sử dụng muối **đều phải** sử dụng muối có tăng cường i-ốt*”, trong khi nội dung hướng dẫn tại văn bản 1261 của Bộ Y Tế hoàn toàn không đúng với tinh thần của Nghị định 09 và kết luận tại cuộc họp ngày 13/3/2017 kể trên.

Trong khi đó, có nhiều thực tế trong sản xuất, kinh doanh hàng thực phẩm hiện nay cần được xem xét nếu áp dụng theo hướng dẫn 1261 của Bộ Y Tế, cụ thể là:

1. Một số sản phẩm thực phẩm nếu có thêm i-ốt trong thành phần sẽ gây biến màu, biến mùi, mất khả năng chống oxy hóa... và đặc biệt, sản phẩm không đảm bảo được chất lượng như công bố của nhà chế biến hoặc theo tiêu chuẩn thành phẩm (do I-ốt có tính thăng hoa, dễ tương tác với các thành phần khác trong thực phẩm và biến đổi khi gặp nhiệt....).
2. Rất nhiều sản phẩm thực phẩm đã có sẵn i-ốt trong thành phần sản phẩm do nguyên liệu tự nhiên của sản phẩm đó đã có sẵn i-ốt, đặc biệt là **thủy-hải sản**, không cần sử dụng muối có i-ốt để tránh gia tăng thêm chi phí sản xuất và tạo ra hàm lượng i-ốt cao trong thành phẩm.
3. Đối với một số sản phẩm có quá trình chế biến dài (như quá trình chế biến nước mắm truyền thống, thời gian ủ chượp lên tới 12 tháng ở điều kiện phơi nắng có nhiệt độ cao cùng với thời gian lưu giữ muối trước khi chế biến từ 2-3 tháng), i-ốt bay hơi rất nhanh dẫn đến việc sử dụng muối có chứa i-ốt không có tác dụng, gây ra lãng phí không cần thiết.
4. Nếu áp dụng cả cho sản phẩm chế biến xuất nhập khẩu các sản phẩm trên toàn cầu khi nhập khẩu vào Việt Nam sẽ phải thay đổi nguyên liệu nếu trong thành phần thực phẩm đó có chứa muối. Mặt khác, các sản phẩm xuất khẩu có sử dụng muối trong thành phần cũng phải mất thêm chi phí ghi nhãn lại do theo quy định của nhiều nước nhập khẩu, muốn bổ sung chất gì đều phải khai báo, đăng ký, đồng thời DN cũng phải được sự đồng ý của khách hàng khi thay đổi thành phần nguyên liệu chế biến sản phẩm.

Ngoài ra, việc quy định bắt buộc các DN chế biến thực phẩm để tiêu dùng trong nước phải sử dụng muối i-ốt cũng đang khiến có nhiều băn khoăn và khó khăn trong quá trình thực hiện của DN, cụ thể là:

1. Muối chỉ dùng để pha với nước nhằm rửa nguyên liệu-bán thành phẩm trong quá trình chế biến thực phẩm (ví dụ: nhằm loại bỏ bớt vi sinh vật), không đưa vào trong thành phần của thành phẩm, có bắt buộc phải có i-ốt không? Nếu muối này không cần phải có i-ốt thì DN phải làm các thủ tục gì để giải trình là muối này để rửa sản phẩm trong quá trình chế biến chứ không bị coi là thành phần của thành phẩm?

2. Quá trình sử dụng muối để ngâm-rửa sản phẩm thì có bị coi là sử dụng muối trong chế biến thực phẩm không (ví dụ như trong quy trình chế biến cá tra phi lê đông lạnh có công đoạn ngâm sử dụng muối)?
3. Nếu không phải muối nào sử dụng trong quá trình chế biến thực phẩm cũng phải là muối có chứa i-ốt thì doanh nghiệp có thể mua muối không iốt này ở đâu và doanh nghiệp cần làm các thủ tục nào để tránh bị xử phạt nếu các đoàn thanh tra của các cơ quan nhà nước kiểm tra và phát hiện doanh nghiệp có lưu kho và sử dụng các loại muối không có i-ốt trong nhà máy?

Như vậy, việc bắt buộc sử dụng đại trà muối i-ốt trong chế biến thực phẩm có thể dẫn đến sản xuất tại các DN chế biến thực phẩm bị gia tăng chi phí mà hiệu quả lại chưa rõ ràng. Để tăng hiệu quả sử dụng muối i-ốt đúng với mục tiêu Nhà nước đề ra đồng thời giảm gánh nặng chi phí, thủ tục cho DN, Hiệp hội VASEP trân trọng báo cáo và kính đề nghị Bộ Nông Nghiệp và PTNT có ý kiến đề nghị với Bộ Y tế rà soát, sửa đổi lại nội dung hướng dẫn tại Điểm 2 của văn bản **1216/BYT-PC ngày 14/3/2017** cụ thể :

- Xem xét làm rõ và quy định cụ thể hoạt động chế biến thực phẩm nào bắt buộc sử dụng muối có I ốt (nhà hàng, doanh nghiệp suất ăn...) để bảo đảm sức khỏe người dân.
- Không bắt buộc sử dụng muối có I ốt đối các Doanh nghiệp chế biến thực phẩm không thuộc các đối tượng chế biến thực phẩm bắt buộc sử dụng muối có I ốt nêu trên.

Trân trọng cảm ơn và kính chào./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Chủ tịch & PCT Hiệp hội;
- VPĐD HH tại Hà Nội
- Lưu VP HH.

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



Trương Đình Hòe

BỘ Y TẾ

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

Số: *1216* /BYT-PC

Hà Nội, ngày *14* tháng 3 năm 2017

V/v trả lời ý kiến của doanh nghiệp
trong triển khai Điểm a Khoản 1 Điều 6
Nghị định số 09/2016/NĐ-CP

Kính gửi:

- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh muối;
- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Các Hiệp hội về thực phẩm tại Việt Nam;
- Bệnh viện Nội tiết Trung ương.

Thời gian vừa qua, Bộ Y tế nhận được ý kiến của Công ty TNHH nước giải khát Suntory Pepsico Việt Nam, Công ty TNHH Nitto - Fuji International Việt Nam về việc thực hiện Điểm a Khoản 1 Điều 6 Nghị định số 09/2016/NĐ-CP ngày 28/01/2016 của Chính phủ quy định tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm. Để thực thi nghiêm minh và thống nhất áp dụng quy định của Chính phủ “Muối dùng để ăn trực tiếp, dùng trong chế biến thực phẩm phải được tăng cường I-ốt”, Bộ Y tế có ý kiến như sau:

Kể từ ngày 15/3/2017:

1. Các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh muối để ăn trực tiếp và muối dùng trong chế biến thực phẩm (trừ cá nhân làm nghề sản xuất muối thủ công theo quy định tại Khoản 2 Điều 2 của Nghị định 09/2016/NĐ-CP) phải tăng cường Iod (I-ốt) vào muối trước khi đưa ra tiêu thụ trên thị trường. Bộ Y tế giao Bệnh Viện Nội tiết Trung ương phối hợp, hướng dẫn các tổ chức, cá nhân liên quan trong việc sử dụng và cung ứng KIO3 theo quy định tại Nghị định 09/2016/NĐ-CP.

2. Các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm để tiêu dùng trong nước có sử dụng muối đều phải sử dụng muối tăng cường I-ốt trong chế biến thực phẩm theo quy định tại Điểm a Khoản 1 Điều 6 Nghị định số 09/2016/NĐ-CP.

3. Các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm đang sử dụng muối trong thành phần cấu tạo đã được cấp Giấy tiếp nhận công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm còn hiệu lực nay sử dụng muối tăng cường I-ốt sẽ không phải công bố lại. Việc công bố sản phẩm mới được tiến

hành bình thường theo quy định tại Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm và Thông tư số 19/2012/TT-BYT ngày 9/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

4. Bộ Y tế (Cục An toàn thực phẩm và Vụ Pháp chế) chủ động tiếp nhận, hoan nghênh mọi thông tin, phản ánh của doanh nghiệp kèm theo các bằng chứng khoa học để có phương giải quyết kịp thời theo thẩm quyền hoặc kiến nghị cơ quan có thẩm quyền giải quyết nếu sản phẩm thực phẩm có sử dụng muối tăng cường I ốt bị biến đổi về màu sắc, mùi vị hoặc ảnh hưởng không tốt đến sức khỏe người tiêu dùng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Văn phòng Chính phủ (để b/c);
- Bộ trưởng (để b/c);
- Các Thứ trưởng BHYT (để b/c);
- Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (để p/h chỉ đạo);
- Cục ATTP-BYT (để chỉ đạo triển khai);
- Thanh tra Bộ (để p/h thực hiện);
- Cục Quản lý Khám chữa bệnh -BYT (để p/h thực hiện);
- Công thông tin điện tử BHYT;
- Lưu: VT, PC (02).

**TL. BỘ TRƯỞNG
VỤ TRƯỞNG VỤ PHÁP CHẾ**



Nguyễn Huy Quang