

Số: *M36*/ATTP-KN
V/v trả lời công văn số
36/CV-MS của Công ty

Hà Nội, ngày *12* tháng *4* năm 2019

Kính gửi: Công ty Cổ phần Hàng tiêu dùng Masan
Tầng 12, Tòa nhà Mplaza Saigon, số 39 Lê Duẩn, P. Bến Nghé, Q.1, Tp. Hồ Chí Minh

Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế nhận được văn bản số 36/CV-MS ngày 09/4/2019 của Công ty về việc làm rõ quy định của Việt Nam cũng như Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế Codex đối với việc sử dụng Acid benzoic hoặc muối Natri benzoat và Acid sorbic hoặc muối Kali sorbat trong thực phẩm nói chung, trong đó sản phẩm tương ớt nói riêng. Về vấn đề này, Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế có ý kiến như sau:

1. Acid benzoic (INS 210) và muối Natri benzoat (INS 211) cũng như Acid sorbic (INS 200) và Kali sorbat (INS 202) là các chất bảo quản được phép sử dụng trong sản phẩm tương ớt theo quy định tại Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 và Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11/05/2015 của Bộ Y tế về Hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm với hàm lượng tối đa là 1000mg/kg sản phẩm. Đây cũng là quy định của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế Codex bao gồm 189 thành viên trong đó có Mỹ, các nước Châu Âu, Thái Lan... Để một phụ gia thực phẩm có trong danh mục của Codex, các nhà khoa học của JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - Ủy ban chuyên gia hỗn hợp về phụ gia thực phẩm của FAO (Tổ chức nông lương liên hợp quốc) và WHO (Tổ chức y tế thế giới)) phải thực hiện nhiều nghiên cứu khoa học, đánh giá nguy cơ đối với sức khỏe con người để đưa ra được mức sử dụng tối đa đối với từng phụ gia trong thực phẩm đảm bảo an toàn cho con người khi sử dụng. Như vậy, sản phẩm tương ớt Chin-su của Công ty sử dụng chất bảo quản Acid benzoic (INS 210) hoặc muối Natri benzoat (INS 211) với hàm lượng không vượt quá 1000mg/kg sản phẩm (tính theo acid benzoic) và sử dụng Acid sorbic (INS 200) hoặc Kali sorbat (INS 202) với hàm lượng không vượt quá 1000mg/kg sản phẩm (tính theo acid sorbic) là phù hợp với quy định của Việt Nam và Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế Codex và an toàn cho người sử dụng.

2. Hiện nay tại Nhật Bản, Acid benzoic cũng như Acid sorbic chưa quy định sử dụng trong tương ớt nhưng điều đó không có nghĩa Acid benzoic, Acid sorbic là chất cấm sử dụng trong thực phẩm tại Nhật Bản, vì hiện tại Nhật Bản đang cho

phép dùng Acid benzoic, Acid sorbic trong sản phẩm trứng cá muối, bơ thực vật, nước tương, đồ uống không cồn...

3. Việc Nhật Bản không quy định Acid benzoic, Acid sorbic làm phụ gia thực phẩm trong tương ớt mà Việt Nam lại cho dùng không có nghĩa là tiêu chuẩn thực phẩm của Việt Nam không được quan tâm như ở Nhật Bản vì thực tế Việt Nam đang sử dụng tiêu chuẩn thực phẩm (trong đó có tương ớt) của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế Codex. Đây cũng là tiêu chuẩn mà Mỹ, các nước Châu Âu... đều là những quốc gia phát triển trên thế giới đang sử dụng.

4. Việc sử dụng Acid benzoic, Natri benzoat, Acid sorbic hoặc Kali sorbat trong tương ớt theo quy định của pháp luật hiện hành tại Việt Nam không yêu cầu ghi cảnh báo, chỉ yêu cầu đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm phải ghi rõ tên nhóm chất phụ gia, tên chất phụ gia hoặc mã số quốc tế INS (nếu có).

Cục An toàn thực phẩm thông báo để Công ty biết và thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Bộ trưởng Bộ Y tế (để b/c);
- TT. Trương Quốc Cường (để b/c);
- CT. Nguyễn Thanh Phong (để b/c);
- Lưu: VT, KN.

