

**BỘ NÔNG NGHIỆP  
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN  
CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG  
NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN**

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

*Hà Nội, ngày 28 tháng 6 năm 2013*

**Số: 1058/QLCL-KN**

V/v: sử dụng chất tạo ngọt Cyclamate

**Kính gửi: Sở NN&PTNT các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương**

Thời gian gần đây, trên các báo điện tử có đăng các thông tin liên quan đến việc sử dụng chất tạo ngọt Cyclamate trong thực phẩm, hầu hết các thông tin đều cho rằng Cyclamate là chất độc hại, không được phép sử dụng và có thể gây hại cho sức khỏe con người, gây ung thư và cũng dẫn chứng kết quả thanh tra, xử phạt của một số cơ quan quản lý chuyên ngành đối với các cơ sở bị phát hiện sử dụng Cyclamate trong sản xuất thực phẩm (đặc biệt là nước mắm).

Cyclamate là một chất làm ngọt, màu trắng, không mùi, tan nhiều trong nước, có thể tạo vị ngọt gấp 30 lần đường sucrose (đường mía), Cyclamate thường được dùng ở 2 dạng muối natri (sodium cyclamate), canxi (calcium cyclamate) và thường được gọi là đường hóa học hay chất ngọt nhân tạo. Hiện nay, Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm (Codex) đưa Cyclamate vào Danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm đối với một số nhóm thực phẩm (CODEX STAN 192-1995) và theo Cơ quan Nghiên cứu quốc tế về ung thư trực thuộc Tổ chức Y tế Thế giới (IARC - International Agency for Research on Cancer), Cyclamate được xếp vào nhóm 3, là nhóm chất không được phân loại vào nhóm gây ung thư cho người. Theo Tiêu chuẩn Codex Stan 302 – 2011 Cyclamate không có tên trong Danh mục các phụ gia được phép sử dụng trong sản xuất nước mắm.

Ngày 30/11/2012, Bộ Y tế đã ban hành Thông tư số 27/2012/TT-BYT hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm (Thông tư này bãi bỏ các quy định liên quan đến phụ gia thực phẩm (không bao gồm các chất tạo hương được phép sử dụng trong thực phẩm) quy định tại Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT), trong đó đưa Cyclamate vào Danh mục phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm với mục đích sử dụng là chất tạo ngọt và quy định mức giới hạn tối đa tương ứng với một số nhóm thực phẩm cụ thể. Tuy nhiên, theo quy định tại Phụ lục 2, Thông tư số 27/2012/TT-BYT sản phẩm nước mắm không nằm trong các nhóm thực phẩm có quy định mức giới hạn tối đa của Cyclamate, do đó Cyclamate không được phép sử dụng trong sản xuất nước mắm.

Liên quan đến vấn đề này, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản kính đề nghị Sở NN&PTNT chỉ đạo Chi cục Quản lý Chất lượng

Nông lâm sản và Thủy sản chủ trì, phối hợp với các đơn vị có liên quan thực hiện:

1. Phổ biến, tập huấn cho các kiểm tra viên và cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản về Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm, đặc biệt lưu ý các loại phụ gia có trong Danh mục phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm tại Phụ lục 1 kèm theo Thông tư số 27/2012/TT-BYT phải được sử dụng đúng mục đích, giới hạn tối đa và đúng đối tượng thực phẩm theo quy định tại Phụ lục 2 kèm theo Thông tư số 27/2012/TT-BYT.

2. Tăng cường kiểm tra, thanh tra việc sử dụng phụ gia thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản được phân công quản lý trên địa bàn theo quy định tại Thông tư số 27/2012/TT-BYT, xử lý các trường hợp vi phạm theo đúng quy định tại Nghị định số 91/2012/NĐ-CP ngày 08/11/2012 của Chính Phủ quy định về xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

3. Phổ biến tới các cơ quan, đơn vị Quy chế phát ngôn, cung cấp thông tin cho báo chí ban hành kèm theo Quyết định số 484/QĐ-BNN-VP ngày 12/3/2012 của Bộ Nông nghiệp và PTNT để đảm bảo các thông tin cung cấp cho truyền thông, báo chí được chính xác, đầy đủ cơ sở khoa học.

Trân trọng./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Bộ trưởng (để b/c);
- Cục trưởng (để b/c);
- Các Chi cục QCCL NLS&TS;
- Cơ quan Trung bộ, Nam bộ, TTV;
- Phòng KN, CL2 (để p/h);
- Lưu: VT, CL1.

**KT. CỤC TRƯỞNG  
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

