

Số: *1922*/QĐ-UBND

*Bình Phước, ngày 04 tháng 9 năm 2015*

**QUYẾT ĐỊNH**

**Ban hành Quy chế phối hợp Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm  
trên địa bàn tỉnh Bình Phước**

**CHỦ TỊCH ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH**

Căn cứ Luật Tổ chức HĐND và UBND ngày 26/11/2003;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010;

Căn cứ Luật Thanh tra ngày 15/11/2010;

Căn cứ Nghị định số 07/2012/NĐ-CP ngày 09/02/2012 của Chính phủ Quy định về cơ quan được giao thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành và hoạt động thanh tra chuyên ngành;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 86/2011/NĐ-CP ngày 22/09/2012 của Chính phủ Quy định chi tiết thi và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Thanh tra;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT- BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ trưởng Bộ Y tế - Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn - Bộ trưởng Bộ Công Thương hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 715/QĐ-UBND ngày 13/4/2015 của UBND tỉnh về việc kiện toàn Ban Chỉ đạo Chương trình mục tiêu Quốc gia vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Bình Phước;

Căn cứ Quyết định số 716/QĐ-BCĐ ngày 11/4/2014 của Ban Chỉ đạo Chương trình mục tiêu quốc gia vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Bình Phước về việc ban hành Quy chế hoạt động của Ban Chỉ đạo Chương trình mục tiêu Quốc gia vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Bình Phước;

Xét đề nghị của Giám đốc Sở Y tế tại Tờ trình số 92/TTr-SYT ngày 21/8/2015,

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chế phối hợp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Bình Phước.



**Điều 2.** Các ông/bà: Chánh Văn phòng UBND tỉnh, Giám đốc các Sở: Y tế; Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Công Thương; Chủ tịch UBND các huyện, thị xã; Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị; Trưởng Ban Chỉ đạo Chương trình mục tiêu Quốc gia vệ sinh an toàn thực phẩm và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này, kể từ ngày ký./.

**Nơi nhận:**

- TT.TU, TT. HĐND tỉnh;
- CT, các PCT UBND tỉnh;
- Như Điều 2;
- LĐVP, Phòng: VX;
- Lưu: VT, (TD9-26/8).

CHỦ TỊCH *lđ*



*Nguyễn Văn Trâm*

## **QUY CHẾ**

**Phối hợp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm  
trên địa bàn tỉnh Bình Phước**  
(Ban hành kèm theo Quyết định số 13.22 /QĐ-UBND  
ngày 01 / 9 /2015 của Chủ tịch UBND tỉnh)

### **Chương I NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG**

#### **Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Quy chế này quy định nguyên tắc phối hợp, nội dung phối hợp giữa Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương trong công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh.

#### **Điều 2. Đối tượng áp dụng**

Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương và các tổ chức, cá nhân tham gia hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn tỉnh.

#### **Điều 3. Mục đích phối hợp**

1. Tăng cường trách nhiệm và sự phối hợp giữa các cơ quan liên quan.
2. Thống nhất sự chỉ đạo từ tuyến tỉnh đến tuyến huyện, xã nhằm nâng cao chất lượng và hiệu quả của công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

#### **Điều 4. Nội dung phối hợp**

1. Phối hợp thực hiện trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
2. Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.
3. Phối hợp trong phòng ngừa, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.

#### **Điều 5. Nguyên tắc phối hợp**

1. Chấp hành sự chỉ đạo trực tiếp của UBND tỉnh và các Bộ, ngành Trung ương.
2. Bảo đảm sự phối hợp chặt chẽ, thống nhất giữa các cơ quan, đơn vị có chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn trong công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh.
3. Bảo đảm nguyên tắc một sản phẩm, một cơ sở sản xuất, kinh doanh chỉ chịu sự quản lý của một cơ quan quản lý nhà nước.

4. Thực hiện trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm theo danh mục quy định (các phụ lục kèm theo).

5. Đối với cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 Bộ trở lên trong đó có sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế thì Sở Y tế chịu trách nhiệm quản lý.

6. Đối với cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ Công Thương thì Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chịu trách nhiệm quản lý.

7. Đối với cơ sở kinh doanh nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý từ 2 ngành trở lên (bao gồm cả chợ và siêu thị) thì Sở Công Thương chịu trách nhiệm quản lý; trừ chợ đầu mối, đầu giá nông sản do Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quản lý.

8. Sở Y tế chịu trách nhiệm quản lý các cơ sở sản xuất, kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm, trừ những loại dụng cụ, vật liệu bao gói chuyên dụng gắn liền và chỉ được sử dụng cho các sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Sở Công Thương.

9. Trong quá trình tổ chức thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc, Sở Y tế chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan giải quyết hoặc báo cáo, đề xuất UBND tỉnh xem xét, giải quyết.

## **Chương II**

### **PHỐI HỢP THỰC HIỆN TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

#### **Điều 6. Xây dựng kế hoạch chiến lược, quy hoạch, kế hoạch tổng thể về an toàn thực phẩm**

1. Sở Y tế là cơ quan thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh, chịu trách nhiệm trước UBND tỉnh về thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh, tham mưu xây dựng Kế hoạch hoạt động liên ngành của Ban Chỉ đạo liên ngành Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh; đồng thời là đầu mối tổng hợp, báo cáo UBND tỉnh và Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Sở Y tế chủ trì, phối hợp Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương tham mưu UBND tỉnh ban hành và tổ chức thực hiện các kế hoạch chiến lược, quy hoạch, kế hoạch tổng thể về an toàn thực phẩm của tỉnh.

3. Hàng năm, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương xây dựng kế hoạch thực hiện công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý và gửi về Sở Y tế (Chi cục An toàn vệ

sinh thực phẩm) tổng hợp, xây dựng kế hoạch chung thực hiện công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của tỉnh.

**Điều 7. Trách nhiệm quản lý nhà nước đối với các sản phẩm thực phẩm và cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm**

1. Sở Y tế chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với những sản phẩm thực phẩm và cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm theo quy định tại Phụ lục 1 và Khoản 5, Khoản 8 Điều 5 Quy chế này.

2. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với những sản phẩm thực phẩm và cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm theo quy định tại Phụ lục 2 và Khoản 6, Điều 5 Quy chế này.

3. Sở Công Thương chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với những sản phẩm thực phẩm và cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm theo quy định tại Phụ lục 3 và Khoản 7, Điều 5 Quy chế này.

**Chương III**  
**PHỐI HỢP TRONG THANH TRA, KIỂM TRA**  
**VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Điều 8. Nguyên tắc phối hợp trong thanh tra, kiểm tra**

1. Thực hiện trên cơ sở chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn của từng cơ quan.

a) Các sở: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương chủ động chủ trì tổ chức, thực hiện việc thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm theo phạm vi quản lý được phân công theo quy định.

b) Các đơn vị liên quan có trách nhiệm tham gia phối hợp công tác thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm theo đề nghị của cơ quan chủ trì thực hiện hoặc theo yêu cầu của Ban Chỉ đạo liên ngành Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh.

c) Trường hợp tiến hành thanh tra, kiểm tra liên ngành: Sở Y tế chủ trì, phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương, các cơ quan, đơn vị liên quan tổ chức và phân công thực hiện.

2. Hoạt động thanh tra, kiểm tra phải bảo đảm thống nhất, không chồng chéo. Trong trường hợp có sự trùng lặp kế hoạch thanh tra, kiểm tra thì thực hiện như sau:

a) Kế hoạch thanh tra, kiểm tra của cơ quan cấp dưới trùng với kế hoạch thanh tra, kiểm tra của cơ quan cấp trên thì thực hiện theo kế hoạch kiểm tra của cơ quan cấp trên;

b) Kế hoạch thanh tra, kiểm tra của cơ quan cùng cấp trùng nhau về địa bàn, cơ sở thì các bên trao đổi thống nhất thành lập Đoàn Thanh tra liên ngành.

3. Thực hiện theo đúng nguyên tắc, nghiệp vụ, chuyên môn, chế độ bảo mật trong hoạt động thanh tra, kiểm tra theo quy định của pháp luật.

4. Cơ quan chủ trì việc thanh tra, kiểm tra phải thông báo bằng văn bản kết quả phối hợp thanh tra, kiểm tra cho cơ quan tham gia phối hợp.

5. Thực hiện việc chia sẻ thông tin giữa các Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương từ lập kế hoạch đến thực hiện thanh tra và kết quả thanh tra để đảm bảo công tác phối hợp thực hiện.

6. Những vướng mắc phát sinh trong quá trình phối hợp phải được bàn bạc, giải quyết theo quy định của pháp luật và yêu cầu nghiệp vụ của các cơ quan liên quan. Trường hợp không thống nhất được hướng giải quyết thì phải báo cáo Ban Chỉ đạo liên ngành Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh để xin ý kiến giải quyết.

### **Điều 9. Phối hợp trong việc thanh tra, kiểm tra liên ngành**

1. Trong trường hợp tổ chức thanh tra, kiểm tra liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm: Sở Y tế chủ trì, phối hợp với Sở Nông nghiệp & Phát triển nông thôn, Sở Công Thương và các cơ quan liên quan tham mưu UBND tỉnh hoặc Ban Chỉ đạo liên ngành Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh xây dựng kế hoạch và tổ chức thực hiện.

2. Khi có đề nghị của cơ quan chủ trì về việc thanh tra, kiểm tra; cơ quan phối hợp có trách nhiệm cử cán bộ để tham gia thanh tra, kiểm tra.

3. Việc phát ngôn, cung cấp thông tin về hoạt động thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm cho các phương tiện thông tin đại chúng được thực hiện theo quy định của pháp luật về phát ngôn và cung cấp thông tin.

## **Chương IV**

### **PHỐI HỢP TRONG PHÒNG NGỪA, NGĂN CHẶN, KHẮC PHỤC SỰ CỐ VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ TRUY XUẤT NGUỒN GỐC THỰC PHẨM**

**Điều 10. Phòng ngừa, ngăn chặn, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm**

1. Các Sở: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương chủ động tổ chức thực hiện chương trình giám sát, phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

2. Khi xảy ra ngộ độc thực phẩm: Sở Y tế chịu trách nhiệm tổ chức cấp cứu, điều trị kịp thời cho người bị ngộ độc thực phẩm. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương có trách nhiệm cung cấp đầy đủ hồ sơ, thông tin liên quan tới nguồn gốc thực phẩm nghi ngờ ngộ độc thực phẩm thuộc phạm vi quản lý; phối hợp với Sở Y tế điều tra nguyên nhân và giám sát điều tra căn nguyên, tiến hành truy xuất nguồn gốc và xử lý thực phẩm gây ngộ độc.

## **Điều 11. Truyền thông, thông tin về an toàn thực phẩm**

1. Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương xây dựng kế hoạch truyền thông, cảnh báo mối nguy về an toàn thực phẩm trong thẩm quyền quản lý được giao. Chú trọng tuyên truyền trong các đợt cao điểm như Tết Nguyên đán, Tết Trung thu, Tháng hành động vì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Việc thông tin, phát ngôn về sự cố an toàn thực phẩm cho các phương tiện thông tin đại chúng được thực hiện theo quy định của pháp luật về phát ngôn và cung cấp thông tin.

## **Chương V TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **Điều 12. Chế độ họp, báo cáo**

1. Định kỳ 01 quý/lần, Sở Y tế chủ trì, phối hợp Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương tổ chức họp để đánh giá kết quả thực hiện chương trình, lập kế hoạch và đề ra phương hướng nhiệm vụ thời gian tới; báo cáo đề xuất UBND tỉnh chỉ đạo kịp thời, phù hợp với tình hình thực tế quản lý nhà nước.

Thời gian: từ ngày 01 đến ngày 10 của tháng đầu tiên trong quý kế tiếp; riêng quý 4 từ ngày 01 đến ngày 10 tháng 12.

2. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương báo cáo định kỳ 3 tháng, 6 tháng, 1 năm hoặc đột xuất những vấn đề liên quan đến việc triển khai thực hiện Quy chế này về Sở Y tế (Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm).

Thời gian gửi báo cáo định kỳ trước ngày 20 của tháng cuối cùng trong quý, 6 tháng, năm và trong các đợt cao điểm, đột xuất trong năm.

### **Điều 13. Tổ chức thực hiện**

Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương có trách nhiệm tổ chức, kiểm tra, giám sát và hướng dẫn thực hiện Quy chế này.

Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc cần sửa đổi, bổ sung Quy chế này; các đơn vị liên quan kịp thời phản ánh về Sở Y tế (Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm) để tổng hợp, báo cáo đề xuất UBND tỉnh xem xét, điều chỉnh bổ sung cho phù hợp./.

**CHỦ TỊCH** *leb*



*Nguyễn Văn Trần*

**Phụ lục 1**  
**DANH MỤC CÁC SẢN PHẨM/NHÓM SẢN PHẨM THỰC PHẨM;**  
**HÀNG HÓA THUỘC THẨM QUYỀN QUẢN LÝ CỦA SỞ Y TẾ**  
*(Kèm theo Quyết định số: 1922/QĐ-UBND*  
*ngày 01 tháng 9 năm 2015 của Chủ tịch UBND tỉnh)*

TT	Tên sản phẩm/ nhóm sản phẩm	Ghi chú
1	Nước uống đóng chai	
2	Nước khoáng thiên nhiên	
3	Thực phẩm chức năng	
4	Các vi chất bổ sung vào thực phẩm và thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng	
5	Phụ gia thực phẩm	
6	Hương liệu thực phẩm	
7	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	
8	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm: Nhóm bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (theo QCVN 12-1:2011/BYT) (PE; PP; PET; PA)	Trừ những dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ Công Thương được sản xuất trong cùng một cơ sở và chỉ để dùng cho các sản phẩm thực phẩm của cơ sở đó
9	Đá thực phẩm (Nước đá dùng liền và nước đá dùng để chế biến thực phẩm)	Trừ nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
10	Các sản phẩm khác không được quy định tại danh mục của Bộ Công Thương và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn	1. Nhóm kem ăn các loại 2. Nhóm nước màu.

**Phụ lục 2**  
**DANH MỤC CÁC SẢN PHẨM/NHÓM SẢN PHẨM THỰC PHẨM; HÀNG**  
**HÓA THUỘC THẨM QUYỀN QUẢN LÝ CỦA**  
**SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**  
*(Kèm theo Quyết định số: 1922 /QĐ-UBND*  
*ngày 01 tháng 9 năm 2015 của Chủ tịch UBND tỉnh)*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm/ nhóm sản phẩm</b>	<b>Ghi chú</b>
<b>I</b>	<b>Ngũ cốc</b>	
1	Ngũ cốc	
2	Ngũ cốc đã sơ chế, chế biến ( <i>xay sát, cắt, tách vỏ, tách cám, dạng mảnh, nảy mầm, xử lý nhiệt, ...</i> )	Trừ các sản phẩm dạng bột, tinh bột và chế biến từ bột, tinh bột.
<b>II</b>	<b>Thịt và các sản phẩm từ thịt</b>	
1	Thịt dạng tươi, ướp đá, giữ mát, đông lạnh ( <i>nguyên con, pha lọc, cắt lát, mảnh, xay, viên, ...</i> )	
2	Phụ phẩm ăn được của gia súc, gia cầm ( <i>nội tạng, xương, chân, cổ, cánh, mỡ, máu, ...</i> )	
3	Sản phẩm chế biến từ thịt và phụ phẩm ăn của gia súc, gia cầm ( <i>khô, hun khói, đồ hộp, xử lý nhiệt, ướp muối, collagen, gelatin...</i> )	Trừ thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý
4	Sản phẩm phối chế có chứa thịt ( <i>giò, chả, nem, lap sườn, salami, xúc xích, Jăm bông, Pa tê, thịt bao bột, tẩm bột, ngâm dầu, súp, nước ép, nước chiết, ...</i> )	Trừ sản phẩm dạng bánh do Bộ Công Thương quản lý.
<b>III</b>	<b>Thủy sản và sản phẩm thủy sản (bao gồm các loài lưỡng cư)</b>	
1	Thủy sản sống, tươi, ướp đá, bảo quản lạnh ( <i>dạng nguyên con, sơ chế, fillet, xay, viên, cắt lát, bóc vỏ, cán mỏng, ...</i> )	
2	Phụ phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm ( <i>da, vây, bóng, mỡ, gan, trứng, ... của các loài thủy sản</i> )	
3	Sản phẩm chế biến từ thủy sản và các phụ phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm ( <i>lên men, dạng mắm, gia nhiệt, xông khói, khô, ướp muối, ngâm nước muối, bao bột, ngâm dầu, dịch chiết, nước ép, gelatin, collagen... kể cả có sử dụng hóa chất, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến</i> )	Trừ thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm/ nhóm sản phẩm</b>	<b>Ghi chú</b>
4	Mỡ và dầu có nguồn gốc từ thủy sản được tinh chế hoặc chưa tinh chế dùng làm thực phẩm	Trừ thực phẩm chức năng, thực phẩm có nguồn gốc từ thủy sản do Bộ Y tế quản lý.
5	Sản phẩm thủy sản phối trộn với bột, tinh bột, bao bột, sữa chế biến, dầu thực vật (bao gồm cả phồng tôm, cá, mực,...)	Trừ sản phẩm dạng bánh do Bộ Công Thương quản lý.
6	Rong biển, tảo và các sản phẩm sản xuất từ rong biển, tảo dùng làm thực phẩm	Trừ thực phẩm chức năng có nguồn gốc từ rong, tảo do Bộ Y tế quản lý.
<b>IV</b>	<b>Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả</b>	
1	Rau, củ, quả tươi và sơ chế ( <i>cắt mảnh, tách vỏ, tách hạt, tách múi, xay,...</i> )	Trừ các loại rau, củ, quả, hạt làm giống
2	Rau, củ, quả chế biến ( <i>lên men, làm khô, xử lý nhiệt, dạng bột, đóng hộp, tẩm bột, ngâm dấm, ngâm dầu, ngâm đường, bao bột, dịch chiết, nước ép,...</i> )	Trừ các sản phẩm dạng bánh, mứt, kẹo, ô mai và nước giải khát do Bộ Công Thương quản lý.
<b>V</b>	<b>Trứng và các sản phẩm từ trứng</b>	
1	Trứng động vật trên cạn và lưỡng cư	
2	Trứng động vật trên cạn và lưỡng cư đã sơ chế, chế biến ( <i>bóc vỏ, đóng bánh, đông lạnh, nghiền bột, xử lý nhiệt, muối, ngâm ướp thảo dược,...</i> )	
3	Các loại thực phẩm phối chế có chứa trứng, bột trứng	Trừ bánh kẹo có thành phần là trứng, bột trứng do Bộ Công Thương quản lý.
<b>VI</b>	<b>Sữa tươi nguyên liệu</b>	
<b>VII</b>	<b>Mật ong và các sản phẩm từ mật ong</b>	
1	Mật ong nguyên chất, cô đặc, pha loãng	
2	Sáp ong, phấn hoa, sữa ong chúa có lẫn hoặc không có mật ong	
3	Các sản phẩm có chứa mật ong, sáp ong, phấn hoa, sữa ong chúa	Trừ bánh, mứt, kẹo, đồ uống có mật ong làm nước giải khát do Bộ Công Thương quản lý.

TT	Tên sản phẩm/ nhóm sản phẩm	Ghi chú
		Trừ thực phẩm chức năng, dược phẩm do Bộ Y tế quản lý.
<b>VIII</b>	<b>Thực phẩm biến đổi gen</b>	
<b>IX</b>	<b>Muối</b>	
1	Muối biển, muối mỏ	
2	Muối tinh chế, chế biến, phối trộn với các thành phần khác	
<b>X</b>	<b>Gia vị</b>	
1	Gia vị đơn chất, hỗn hợp, gia vị có nguồn gốc động vật, thực vật ( <i>bột hương liệu từ thịt, xương, dạng bột, dịch chiết, mù tạt, ...</i> )	Trừ gia vị đi kèm sản phẩm chế biến từ bột, tinh bột (mì ăn liền, cháo ăn liền,...) do Bộ Công Thương quản lý
2	Nước xốt và các chế phẩm làm nước xốt	
3	Tương, nước chấm	
4	<i>Các loại quả thuộc chi Capsicum hoặc chi Pimenta, tươi, khô, xay hoặc nghiền</i>	
<b>XI</b>	<b>Đường</b>	
1	Đường mía hoặc đường củ cải và đường sucroza tinh khiết về mặt hoá học, ở thể rắn	
2	Đường khác ( <i>kể cả đường lactoza, mantozo, glucoza và fructoza, tinh khiết về mặt hoá học, ở thể rắn; xirô đường chưa pha thêm hương liệu hoặc chất màu; mật ong nhân tạo đã hoặc chưa pha trộn với mật ong tự nhiên; đường caramen</i> )	
3	Mật thu được từ chiết xuất hoặc tinh chế đường	
<b>XII</b>	<b>Chè</b>	
1	Chè tươi, chế biến đã hoặc chưa pha hương liệu	Trừ sản phẩm đã pha dạng nước giải khát; bánh, mứt, kẹo có chứa chè do Bộ Công Thương quản lý.
2	Các sản phẩm trà từ thực vật khác	Trừ sản phẩm đã pha dạng nước giải khát, do Bộ Công Thương quản

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm/ nhóm sản phẩm</b>	<b>Ghi chú</b>
		lý.
<b>XIII</b>	<b>Cà phê</b>	
1	Cà phê hạt tươi, khô, chất chiết xuất, tinh chất và các chất cô đặc từ cà phê	
2	Cà phê, rang hoặc chưa rang, đã hoặc chưa khử chất ca-phê-in; vỏ quả và vỏ lụa cà phê; các chất thay thế cà phê có chứa cà phê theo tỷ lệ nào đó; dạng bột chiết có hoặc không có đường, sữa, kem để pha uống liền, các sản phẩm chế biến có chứa cà phê	Trừ sản phẩm đã pha dạng nước giải khát; bánh kẹo, mứt có chứa cà phê do Bộ Công Thương quản lý.
<b>XIV</b>	<b>Ca cao</b>	
1	Hạt ca cao tươi, khô, đã hoặc chưa vỡ mảnh, sống hoặc đã rang; Vỏ quả, vỏ hạt, vỏ lụa và phế liệu ca cao khác; Bột ca cao nhão, đã hoặc chưa khử chất béo, Bơ ca cao, mỡ và dầu ca cao; Bột ca cao, chưa pha thêm đường hoặc chất ngọt khác	
2	Các chế phẩm từ ca cao dạng bột đã rang xay, không rang xay, dạng đặc, lỏng, bột uống liền có hoặc không có đường, sữa, kem, chế phẩm khác có chứa ca cao	Trừ sản phẩm uống dạng nước giải khát; bánh kẹo, mứt có chứa ca cao do Bộ Công Thương quản lý.
<b>XV</b>	<b>Hạt tiêu</b>	
1	Hạt tiêu ( <i>chi Piper</i> ) khô, tươi, hạt tiêu xay, nghiền	
2	Các loại quả thuộc chi <i>Capsicum</i> hoặc chi <i>Pimenta</i> , tươi, khô, xay hoặc nghiền	
<b>XVI</b>	<b>Điêu</b>	
1	Hạt điêu	
2	Các sản phẩm chế biến từ hạt điêu	Trừ bánh, mứt, kẹo có chứa hạt điêu do Bộ Công Thương quản lý.
<b>XVII</b>	<b>Nông sản thực phẩm khác</b>	
1	Các loại hạt (hương dương, hạt bí, hạt dưa,...) đã hoặc chưa chế biến	Nhóm sản phẩm chế biến từ ngũ cốc có bổ sung thêm gia vị: đậu phộng rang muối, đường
2	Các sản phẩm có nguồn gốc thực vật dùng làm thực phẩm khác dạng nguyên bản hoặc đã	Trừ đối tượng được sử dụng là dược liệu, thực

TT	Tên sản phẩm/ nhóm sản phẩm	Ghi chú
	sơ chế, chế biến ( <i>măng, mộc nhĩ, nấm; sản phẩm từ đậu nành ngoại trừ dầu; vỏ, rễ; lá, thân, hoa ăn được của một số loại cây, ...</i> )	phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý
3	Tổ yến và các sản phẩm từ tổ yến	Trừ đối tượng được sử dụng là dược liệu, thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý.
4	Sản phẩm nguồn gốc từ côn trùng dùng làm thực phẩm ( <i>châu chấu, dế, nhộng tằm, ...</i> )	
<b>XVIII</b>	<b>Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý</b>	
<b>XIX</b>	<b>Nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.</b>	

**Phụ lục 3**  
**DANH MỤC CÁC SẢN PHẨM/NHÓM SẢN PHẨM THỰC PHẨM;**  
**HÀNG HÓA THUỘC THẨM QUYỀN QUẢN LÝ**  
**CỦA BỘ CÔNG THƯƠNG**

(Kèm theo Quyết định số: 1922 /QĐ-UBND  
 Ngày 01 tháng 9 năm 2015 của Chủ tịch UBND tỉnh)

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
<b>I</b>	<b>Bia</b>	
1	Bia hơi	
2	Bia chai	
3	Bia lon	
<b>II</b>	<b>Rượu, Cồn và đồ uống có cồn</b>	Không bao gồm sản phẩm rượu bổ do Bộ Y tế quản lý
1	Rượu vang	
1.1	Rượu vang không có gas	
1.2	Rượu vang có gas (vang nổ)	
2	Rượu trái cây	
3	Rượu mùi	
4	Rượu cao độ	
5	Rượu trắng, rượu vodka	
6	Đồ uống có cồn khác	
<b>III</b>	<b>Nước giải khát</b>	Không bao gồm nước khoáng, nước tinh khiết do Bộ Y tế quản lý
1	Đồ uống đóng hộp, bao gồm nước ép rau, quả	
2	Nước giải khát cần pha loãng trước khi dùng	
3	Nước giải khát dùng ngay	Không bao gồm nước khoáng, nước tinh khiết do

		Bộ Y tế quản lý
<b>IV</b>	<b>Sữa chế biến</b>	Không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý
1	Sữa dạng lỏng (bao gồm sữa dạng lỏng được bổ sung hương liệu hoặc các phụ gia thực phẩm khác)	
1.1	Các sản phẩm được thanh trùng bằng phương pháp Pasteur	
1.2	Các sản phẩm được tiệt trùng bằng phương pháp UHT hoặc các phương pháp tiệt trùng bằng nhiệt độ cao khác	
2	Sữa lên men	
2.1	Dạng lỏng	
2.2	Dạng đặc	
3	Sữa dạng bột	
4	Sữa đặc	
4.1	Có bổ sung đường	
4.2	Không bổ sung đường	
5	Kem sữa	
5.1	Được tiệt trùng bằng phương pháp Pasteur	
5.2	Được tiệt trùng bằng phương pháp UHT	
6	Sữa đậu nành	
7	Các sản phẩm khác từ sữa	
7.1	Bơ	
7.2	Pho mát	
7.3	Các sản phẩm khác từ sữa chế biến	



<b>V</b>	<b>Dầu thực vật</b>	Không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý
1	Dầu hạt vừng (mè)	
2	Dầu cám gạo	
3	Dầu đậu tương	
4	Dầu lạc	
5	Dầu ô liu	
6	Dầu cọ	
7	Dầu hạt hướng dương	
8	Dầu cây rum	
9	Dầu hạt bông	
10	Dầu dừa	
11	Dầu hạt cọ hoặc dầu cọ ba-ba-su	
12	Dầu hạt cải hoặc dầu mù tạt	
13	Dầu hạt lanh	
14	Dầu thầu dầu	
15	Các loại dầu khác	
<b>VI</b>	<b>Bột, tinh bột</b>	Không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý
1	Bột mì hoặc bột meslin	
2	Bột ngũ cốc	
3	Bột khoai tây	
4	Malt: rang hoặc chưa rang	
5	Tinh bột: mì, ngô, khoai tây, sắn, khác	
6	Inulin	

7	Gluten lúa mì	
8	Sản phẩm từ bột nhào, đã hoặc chưa làm chín:spaghety, macaroni, mì sợi, mì ăn liền, mì dẹt, gnochì, ravioli, cannelloni, cháo ăn liền, bánh đa, phở, bún, miến...	
9	Sản phẩm từ tinh bột sắn và sản phẩm thay thế chế biến từ tinh bột, ở dạng mảnh, hạt, bột xay, bột rây hay các dạng tương tự	
<b>VII</b>	<b>Bánh, mứt, kẹo</b>	Không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý
1	Bánh quy ngọt, mặn hoặc không ngọt, mặn	
2	Bánh bít cốt, bánh mì nướng và các loại bánh nướng tương tự	
3	Bánh bột nhào	
4	Bánh mì giòn	
5	Bánh gato	
6	Các loại kẹo cứng, mềm có đường không chứa cacao	
7	Kẹo cao su, đã hoặc chưa bọc đường	
8	Kẹo sô cô la các loại	
9	Mứt, thạch trái cây, bột nghiền và bột nhào từ quả hoặc quả hạch, thu được từ quá trình đun nấu, đã hoặc chưa pha thêm đường hay chất làm ngọt khác hoặc rượu	
10	Quả, quả hạch và các phần khác ăn được	



	của cây, đã chế biến hoặc bảo quản bằng cách khác, đã hoặc chưa pha thêm đường hay chất làm ngọt khác hoặc rượu	
11	Các sản phẩm bánh mứt kẹo khác	
<b>VIII</b>	<b>Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.</b>	