

Số 2154 BNN-QLCL  
V/v tăng cường quản lý, kiểm soát  
an toàn thực phẩm sản xuất kinh  
doanh đồ ăn chay

Hà Nội, ngày 14 tháng 4 năm 2021

Kính gửi: Ủy ban nhân các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương

Trong thời gian gần đây, nhu cầu sử dụng thực phẩm chay tăng cao, dẫn đến có nhiều cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chay hoạt động rất đa dạng. Thực tế, phần nhiều cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm chay quy mô nhỏ lẻ, hộ gia đình nên điều kiện đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm còn hạn chế về nhà xưởng, trang thiết bị và thực hành chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển. Rủi ro lạm dụng hóa chất, phụ gia cũng như nhiễm vi sinh vật dẫn đến sinh ra độc tố là rất cao như vụ ngộ độc khi sử dụng Pate Minh chay năm 2020, sản phẩm chay tháng 3/2021 tại Bình Dương...

Thực hiện ý kiến chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ tại văn bản số 2307/VPCP-KGVX ngày 01/4/2021 của Văn phòng Chính phủ về việc thông tin báo nêu về quản lý đồ ăn chay, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề nghị Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương chỉ đạo các cơ quan chuyên môn liên quan ở địa phương triển khai một số nội dung sau:

1. Phổ biến quy định pháp luật, hướng dẫn, tập huấn cho người sản xuất, kinh doanh thực phẩm chay:

- Không dùng hóa chất, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến ngoài danh mục được phép sử dụng trong sản xuất kinh doanh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế. Chỉ sử dụng hóa chất, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến được phép sử dụng và đúng liều lượng quy định.

- Đảm bảo điều kiện vệ sinh công nghiệp, vệ sinh công nhân, xây dựng và triển khai kế hoạch đảm bảo an toàn thực phẩm dựa trên HACCP, đặc biệt lưu ý kiểm soát chặt chẽ tại công đoạn tiệt trùng (thời gian, nhiệt độ tiệt trùng), ghép mí; điều kiện bảo quản, vận chuyển, bán buôn, bán lẻ sản phẩm.

2. Tuyên truyền, phổ biến đến người tiêu dùng những lưu ý trong việc lựa chọn thực phẩm nói chung, thực phẩm chay nói riêng có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và chỉ mua, sử dụng sản phẩm được bảo quản đúng như công bố trên nhãn của nhà sản xuất (về nhiệt độ, cách thức bảo quản sản phẩm, hạn sử dụng và hướng dẫn sử dụng thực phẩm an toàn ...).

3. Tăng cường thanh tra, kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chay từ khâu nguyên liệu, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển và bày bán sản phẩm; kịp thời phát hiện, xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm theo quy định của pháp luật. Các trường hợp phát hiện vi phạm cần thông báo rộng



rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng để người tiêu dùng biết không mua/ tiêu thụ sản phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm.

Trong quá trình triển khai, nếu có khó khăn, vướng mắc đề nghị Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương kịp thời thông tin về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Y tế, Bộ Công Thương để phối hợp triển khai.

Rất mong nhận được sự phối hợp của Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Văn phòng Chính phủ (đề b/c);
- Bộ trưởng (đề b/c);
- Bộ Y tế; Bộ Công Thương;
- Sở NN&PTNT các tỉnh, thành phố;
- Ban QLATTP tp. HCM, Đà Nẵng, Bắc Ninh;
- Lưu: VT, QLCL.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**



**Phùng Đức Tiến**