

DỰ THẢO KHUNG CHÍNH SÁCH LUẬT ATTP (SỬA ĐỔI)

1. Chính sách 1. Hoàn thiện bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

1.1. Mục tiêu

- Thống nhất một đầu mối thực hiện nhiệm vụ bảo đảm an toàn thực phẩm từ trung ương đến địa phương.

- Phân cấp, phân quyền tối đa nhằm nâng cao vai trò của chính quyền địa phương trong quản lý nhà nước về sản phẩm thực phẩm đảm bảo một đầu mối thực hiện nhiệm vụ bảo đảm an toàn thực phẩm từ trung ương tới địa phương.

1.2. Nội dung

- Giao Chính phủ quy định trách nhiệm quản lý nhà nước về thực phẩm của các Bộ, UBND các cấp thống nhất một đầu mối theo đúng Chỉ thị 17-CT/TW ngày 21/10/2022 và Kết luận số 15-TB/BCĐTW của Tổng Bí thư Tô Lâm tại cuộc họp ngày 17/03/2026.

b) Tăng cường trách nhiệm của UBND các cấp trong việc tổ chức thực hiện, kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm tại địa phương.

1.3. Giải pháp

1.3.1. Giải pháp 1. Giữ nguyên như Luật An toàn thực phẩm 2010 và kết nối liên thông hệ thống cơ sở dữ liệu về an toàn thực phẩm giữa các ngành

- Bộ Y tế là cơ quan đầu mối chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đồng thời chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, thực phẩm chức năng và các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ;

- Bộ Nông nghiệp và Môi trường quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với ngũ cốc, thịt và các sản phẩm từ thịt, thủy sản và sản phẩm thủy sản, rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả, trứng và các sản phẩm từ trứng, sữa tươi nguyên liệu, mật ong và các sản phẩm từ mật ong, thực phẩm biến đổi gen, muối và các nông sản thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ

- Bộ Công Thương quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột và tinh bột và các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ

- UBND các cấp chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn; quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ, thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống, an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn và các đối tượng theo phân cấp quản lý.

- UBND cấp xã chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn xã, có thể giao cho Trạm y tế là đơn vị đầu mối thực hiện.

- Xây dựng lộ trình đồng bộ các cơ sở dữ liệu về quản lý an toàn thực phẩm của các bộ, ngành liên quan; đồng thời từng bước thiết lập cơ chế kết nối, liên thông dữ liệu về an toàn thực phẩm, tạo điều kiện thuận lợi trong việc phối hợp, chia sẻ thông tin trong quá trình thực thi các nhiệm vụ về quản lý an toàn thực phẩm.

1.3.2. Giải pháp 2. Tổ chức một cơ quan quản lý an toàn thực phẩm tại trung ương trực thuộc Bộ chuyên ngành và thành lập Sở an toàn thực phẩm tại địa phương.

- Tổ chức một cơ quan quản lý an toàn thực phẩm tại trung ương trực thuộc Bộ chuyên ngành thực hiện chức năng quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, cụ thể:

+ Chủ trì xây dựng, ban hành hoặc trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành và tổ chức thực hiện các chính sách, chiến lược, kế hoạch, văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm

+ Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm

+ Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm

- UBND cấp tỉnh chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn quản lý và thành lập Sở An toàn thực phẩm trên cơ sở sáp nhập các cơ quan, tổ chức thực hiện chức năng quản lý nhà nước chuyên trách về an toàn thực phẩm của các Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Môi trường, Sở Công Thương thành một cơ quan chuyên môn thuộc UBND cấp tỉnh để thực hiện:

+ Giải quyết thủ tục hành chính theo sự phân công của Chính phủ.

+ Kiểm tra, xử lý vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm; kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm nhập khẩu; tổ chức, quản lý, kiểm tra hệ thống kiểm nghiệm thực phẩm; kiểm dịch động, thực vật.

+ Tổ chức thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố, xác định và xử lý sự cố về an toàn thực phẩm và phối hợp trong ứng phó khẩn cấp sự cố về an toàn thực phẩm; quản lý, giám sát, xử lý vi phạm về sản phẩm thực phẩm lưu thông trên địa bàn quản lý.

+ Tổ chức thực hiện công tác thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm cho người dân trong phạm vi địa phương

- UBND cấp xã thực hiện:

+ Quản lý, kiểm tra việc tuân thủ các quy định về thực phẩm từ sản xuất ban đầu (trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác), thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với thực phẩm trên địa bàn quản lý.

+ Tổ chức thực hiện công tác thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm cho người dân trên địa bàn quản lý.

+ Căn cứ vào điều kiện đặc thù tại từng địa phương, UBND cấp tỉnh có thể tiếp tục phân cấp, phân quyền cho UBND cấp xã thực hiện công tác quản lý nhà nước trên địa bàn.

1.3.3 Giải pháp 3. Xây dựng mô hình quản lý an toàn thực phẩm một đầu mối thành một hệ thống quản lý nhà nước độc lập từ trung ương đến địa phương:

- Tổ chức một cơ quan quản lý an toàn thực phẩm tại trung ương trực thuộc Bộ chuyên ngành thực hiện chức năng quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, cụ thể:

+ Chủ trì xây dựng, ban hành hoặc trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành và tổ chức thực hiện các chính sách, chiến lược, kế hoạch, văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm

+ Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm

+ Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm

- Tại mỗi địa phương thành lập một cơ quan độc lập trên cơ sở sáp nhập các cơ quan, tổ chức thực hiện chức năng quản lý nhà nước chuyên trách về an toàn thực phẩm của các Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Môi trường, Sở Công Thương thành một cơ quan chuyên môn trực thuộc cơ quan quản lý quản lý an toàn thực phẩm tại trung ương để thực hiện nhiệm vụ:

+ Giải quyết thủ tục hành chính theo sự phân công của cơ quan chuyên môn về an toàn thực phẩm tại trung ương.

+ Kiểm tra, xử lý vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm; kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm nhập khẩu; tổ chức, quản lý, kiểm tra hệ thống kiểm nghiệm thực phẩm; kiểm dịch động, thực vật.

+ Tổ chức thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố, xác định và xử lý sự cố về an toàn thực phẩm và phối hợp trong ứng phó khẩn cấp sự cố về an toàn thực phẩm; quản lý, giám sát, xử lý vi phạm về sản phẩm thực phẩm lưu thông trên địa bàn quản lý.

+ Tổ chức thực hiện công tác thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm cho người dân trong phạm vi địa phương

- UBND cấp xã thực hiện:

+ Quản lý, kiểm tra việc tuân thủ các quy định về thực phẩm từ sản xuất ban đầu (trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác), thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với thực phẩm trên địa bàn quản lý.

+ Tổ chức thực hiện công tác thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm cho người dân trên địa bàn quản lý.

+ Căn cứ vào điều kiện đặc thù tại từng địa phương, UBND cấp tỉnh có thể tiếp tục phân cấp, phân quyền cho UBND cấp xã thực hiện công tác quản lý nhà nước trên địa bàn.

1.4. Giải pháp tối ưu được lựa chọn và lý do lựa chọn

Bộ Y tế lựa chọn giải pháp 1 là giải pháp tối ưu được lựa chọn, lý do:

- Với giải pháp 1, mô hình có thể phát huy tối đa năng lực chuyên môn sâu của từng ngành, tận dụng được hệ thống quản lý sẵn có giúp Chính phủ tiết kiệm chi phí đầu tư ban đầu không lồ cho bộ máy. Bên cạnh đó, việc phân cấp, phân quyền tối đa cho địa phương sẽ nâng cao vai trò của chính quyền địa phương trong quản lý nhà nước về sản phẩm thực phẩm. Sự đồng bộ các cơ sở dữ liệu về quản lý an toàn thực phẩm theo cơ chế kết nối, liên thông dữ liệu về an toàn thực phẩm giữa các Bộ, ngành liên quan, thành một đầu mối chung về thông tin, tạo điều kiện thuận lợi trong việc phối hợp, chia sẻ thông tin trong quá trình thực thi các nhiệm vụ về quản lý an toàn thực phẩm trên toàn bộ chuỗi giá trị thực phẩm. Như vậy, giải pháp này vẫn tận dụng được nguồn lực sẵn có, không gây xáo trộn lớn trong hệ thống chính trị mà vẫn đảm bảo mục tiêu quản lý một đầu mối theo chỉ thị số 17-CT/TW ngày 21/10/2022 của Ban Bí thư.

- Với giải pháp 2: mặc dù đáp ứng được yêu cầu quản lý nhà nước khi thực hiện việc kiểm tra và tăng cường thực thi pháp luật của các bộ/ngành liên quan, đảm bảo tính nhất quán của hệ thống và tính thống nhất của các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm trong toàn bộ chuỗi thực phẩm trong cả nước nhưng lại không sẵn có để có thể thực hiện ngay. Chính phủ sẽ phải đầu tư nhiều nguồn lực và thời gian để kiện toàn tổ chức, bao gồm cơ sở vật chất, nhân lực, vật lực. Đối với bối cảnh hiện nay của Việt Nam, tính phù hợp của phương án này chưa cao.

- Với giải pháp 3: chi phí thiết lập hệ thống là rất lớn. Ước tính việc thiết lập và kiện toàn bộ máy tổ chức theo giải pháp này, nhà nước sẽ phải đầu tư khoảng hơn 20.000 tỷ cho xây dựng cơ sở vật chất, chưa tính đến nguồn lực về con người và vận hành. Tính khả thi trong bối cảnh hiện nay của Việt Nam là chưa phù hợp. Bên cạnh đó, việc thành lập thêm 1 bộ máy tổ chức hành chính trực thuộc Chính phủ sẽ làm tăng đầu mối, trái với chủ trương tinh gọn bộ máy hiện nay của Bộ Chính trị.

2. Chính sách 2. Quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị

2.1. Mục tiêu

Quản lý an toàn thực phẩm theo toàn bộ chuỗi giá trị thực phẩm từ yếu tố đầu vào sản xuất, lưu thông đến tận tay người tiêu dùng nhằm đảm bảo các sản phẩm lưu thông trên thị trường an toàn và chất lượng cho người sử dụng, hướng tới phương thức kiểm soát an toàn thực phẩm của các nước phát triển.

2.2. Nội dung

a) Quy định phương pháp quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cũng như sản phẩm thực phẩm

b) Tăng cường vai trò của cơ quan quản lý nhà nước, cơ sở kiểm nghiệm trong công tác kiểm tra giám sát, chủ động lấy mẫu đối với sản phẩm thực phẩm lưu thông trên thị trường.

2.3. Giải pháp

2.3.1. Giải pháp 1: Giữ nguyên như Luật an toàn thực phẩm 2010

a) Theo quy định của Luật An toàn thực phẩm thì công tác quản lý an toàn thực phẩm đã được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh và có sự phân công, phân cấp rõ ràng, phối hợp liên ngành. Bộ Ngành thực hiện chức năng quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm theo các nhóm sản phẩm hàng hóa cụ thể thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

b) Các quy định quản lý cụ thể trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh:

- Cơ sở sản xuất:

+ Quy định điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sơ chế, chế biến thực phẩm, kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến

+ Bắt buộc áp dụng hệ thống Thực hành sản xuất tốt (GMP) đối với cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe (khoản 3, Điều 28 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP).

+ Các cơ sở khác phải được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp ngoại trừ những đối tượng không thuộc

diện cấp do Chính phủ quy định bao gồm cơ sở có một trong số Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương còn hiệu lực (khoản 3, Điều 34 Luật an toàn thực phẩm 2010 và khoản 1, Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP)

- Sản phẩm trước khi lưu hành

- + Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm phải thực hiện công bố hợp quy

- Quá trình lưu thông

- + Các Bộ ngành thực hiện thanh tra, kiểm tra xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý hoặc thanh tra, kiểm tra đột xuất đối với toàn bộ quá trình sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của các bộ khác khi cần thiết

- + Quy định về kiểm nghiệm thực phẩm, phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm, phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.

- + Kiểm tra an toàn thực phẩm và quyền hạn, nhiệm vụ của cơ quan quản lý an toàn thực phẩm

2.3.2. Giải pháp 2. Thực hiện quản lý an toàn thực phẩm từ yếu tố đầu vào đến sản xuất, chế biến, lưu thông, tiêu dùng của sản phẩm thực phẩm.

a) Thực hiện quản lý an toàn thực phẩm theo toàn bộ chuỗi giá trị thực phẩm từ yếu tố đầu vào đến sản xuất, kinh doanh, lưu thông trên thị trường đến tận tay người tiêu dùng và do một hệ thống cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm từ trung ương đến địa phương thực hiện.

b) Các quy định quản lý cụ thể trong suốt quá trình từ nguyên liệu để sản xuất thực phẩm đến sản xuất, kinh doanh, lưu thông trên thị trường đến tận tay người tiêu dùng:

- Quản lý nguyên liệu làm thực phẩm để sản xuất thực phẩm:

- + Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định về chỉ tiêu về mức giới hạn tồn dư...đối với nguyên liệu làm thực phẩm

- + Quy định về điều kiện đối với các cơ sở nuôi trồng, sơ chế thực phẩm tươi sống và sơ chế ban đầu: trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, thu hoạch, thu gom giết mổ...

- Khâu sản xuất:

+ Quy định điều kiện sản xuất thực phẩm theo từng loại hình sản xuất kinh doanh và có lộ trình hướng tới điều kiện sản xuất đáp ứng nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm (GHP).

+ Tiếp tục giữ nguyên các quy định về điều kiện sản xuất phải đáp ứng điều kiện thực hành tốt (GMP) đối với cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe; bổ sung lộ trình cho cơ sở sản xuất thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm bổ sung phải đáp ứng điều kiện sản xuất tiên tiến trên thế giới như HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000.....

- Công bố trước khi lưu hành:

+ Nhóm thực phẩm phải thực hiện công bố: Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, vi chất dinh dưỡng, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm bổ sung và sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

+ Hình thức công bố:

(1) Công bố tiêu chuẩn áp dụng

(2) Đăng ký bản công bố

+ Chính phủ quy định chi tiết các nhóm thực phẩm phải thực hiện theo từng hình thức công bố tương ứng, cụ thể:

(1) Công bố tiêu chuẩn áp dụng: thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn (trừ nhóm sản phẩm phải thực hiện đăng ký bản công bố sản phẩm), vi chất dinh dưỡng; thực phẩm bổ sung chỉ chứa vitamin, khoáng chất và không công bố khuyến cáo về sức khỏe (Health claims), phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

(2) Đăng ký bản công bố sản phẩm: Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm bổ sung (trừ thực phẩm bổ sung chỉ chứa vitamin, khoáng chất và không có công bố khuyến cáo về sức khỏe - Health claims) và sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi

+ Nhóm thực phẩm không phải thực hiện công bố và chỉ thực hiện kiểm tra trong quá trình lưu thông trên thị trường, cụ thể:

(1) Khi cần đáp ứng nhu cầu cấp bách cho dịch bệnh, quốc phòng, an ninh, khắc phục hậu quả thiên tai, thảm họa;

(2) Thực phẩm tươi sống, thực phẩm sơ chế chưa bao gói;

(3) Sản phẩm thực phẩm chỉ để xuất khẩu, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm để xuất khẩu;

(4) Nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm để sản xuất sản phẩm thực phẩm xuất khẩu hoặc chỉ phục vụ cho việc sản xuất nội bộ của tổ chức, cá nhân không tiêu thụ tại thị trường trong nước.

(5) Sản phẩm thực phẩm dùng trong các chương trình viện trợ, viện trợ nhân đạo;

(6) Sản phẩm thực phẩm làm mẫu kiểm nghiệm, nghiên cứu khoa học, tham gia trưng bày tại triển lãm, hội chợ;

(7) Nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm dùng để sản xuất thực phẩm đã được cấp giấy đăng ký lưu hành hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng;

- Quá trình lưu thông trên thị trường:

+ Quy định cơ sở kinh doanh sản phẩm thực phẩm trong đó phải đáp ứng điều kiện bảo quản, hệ thống chất lượng, tài liệu chuyên môn kỹ thuật và nhân sự phù hợp để đảm bảo chất lượng, an toàn sản phẩm, thực phẩm.

+ Quy định nhà hàng, bếp ăn tập thể, bếp ăn trường học, cơ sở cung cấp thức ăn đường phố phải đáp ứng điều kiện an toàn thực phẩm về địa điểm kinh doanh, dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm, nguyên liệu và phụ gia thực phẩm, người trực tiếp kinh doanh về vệ sinh, và tài liệu chuyên môn kỹ thuật, để đảm bảo tuân thủ, cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm, lưu mẫu thực phẩm, xử lý sự cố khi xảy ra mất an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc và truyền bệnh; quy định trách nhiệm của chính quyền địa phương trong việc phối hợp liên ngành để quản lý các loại hình trên bao gồm: Tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, kiến thức về an toàn thực phẩm, hướng dẫn giám sát bảo đảm an toàn thực phẩm, thực hiện các hoạt động phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm, phối hợp điều trị, tăng cường giám sát, xử lý và khắc phục các sự cố an toàn thực phẩm và các vụ ngộ độc thực phẩm và triển khai công tác giám sát hậu kiểm, quản lý, cơ sở, cá nhân kinh doanh trên địa bàn.

+ Quản lý trong toàn bộ quá trình lưu hành sản phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bằng phương thức hậu kiểm theo kế hoạch căn cứ mức độ rủi ro/nguy cơ của hàng hóa, lịch sử tuân thủ của tổ chức, cá nhân hoặc kiểm tra đột xuất khi phát hiện dấu hiệu vi phạm hay xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm hay theo yêu cầu của cơ quan quản lý có thẩm quyền cũng như tần suất kiểm tra.

+ Nâng cao vai trò hệ thống kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước, chủ động lấy mẫu giám sát thị trường và quy định rõ ràng trách nhiệm giữa cơ quan kiểm nghiệm và cơ quan chịu trách nhiệm về chất lượng trong việc xử lý sản phẩm không đạt chất lượng và an toàn để kịp thời thu hồi, xử lý sản phẩm.

+ Quy định trách nhiệm thực hiện phân tích nguy cơ, phòng ngừa ngăn chặn sự cố, khắc phục sự cố, truy xuất nguồn gốc; hình thức, thời gian, tần suất kiểm tra theo kế hoạch, kiểm tra đột xuất, kiểm tra chuyên ngành và quy định mức xử phạt tối đa về vi phạm hành chính, thu hồi và xử lý sản phẩm thực phẩm không đảm bảo chất lượng và an toàn; thu hồi và tạm dừng tiếp nhận thủ tục hành chính để đảm bảo tính răn đe trong việc thực thi pháp luật.

2.3. Giải pháp 3. Kiểm soát toàn bộ chuỗi thực phẩm từ sản xuất, sơ chế ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, hoạt động kiểm soát giết mổ đến sản xuất, chế biến, lưu thông, tiêu dùng của sản phẩm thực phẩm.

a) Thực hiện quản lý an toàn thực phẩm theo toàn bộ chuỗi giá trị thực phẩm từ yếu tố đầu vào đến sản xuất, kinh doanh, lưu thông trên thị trường đến tận tay người tiêu dùng và do một hệ thống cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm từ trung ương đến địa phương thực hiện.

b) Các quy định quản lý cụ thể từ trồng trọt, chăn nuôi ban đầu đến sản xuất, kinh doanh, lưu thông trên thị trường đến tận tay người tiêu dùng:

- Trồng trọt, chăn nuôi ban đầu:

+ Quy định quản lý từ yếu tố ban đầu bao gồm: phát triển vùng cây trồng, sản xuất nông sản thực phẩm an toàn; sản xuất trồng trọt giảm phát thải, sản xuất tuần hoàn, thích ứng với biến đổi khí hậu; công tác bảo vệ và kiểm dịch thực vật; kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật; kiểm soát giết mổ động vật, sơ chế, chế biến động vật, sản phẩm động vật; kiểm tra vệ sinh thú y.

- Quản lý nguyên liệu làm thực phẩm để sản xuất thực phẩm:

+ Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định về chỉ tiêu về mức giới hạn tồn dư...đối với nguyên liệu làm thực phẩm

+ Quy định về điều kiện đối với các cơ sở nuôi trồng, sơ chế thực phẩm tươi sống và sơ chế ban đầu: trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, thu hoạch, thu gom giết mổ...

- Khâu sản xuất:

+ Quy định điều kiện sản xuất thực phẩm theo từng loại hình sản xuất kinh doanh và có lộ trình hướng tới điều kiện sản xuất đáp ứng nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm (GHP)

+ Tiếp tục giữ nguyên các quy định về điều kiện sản xuất phải đáp ứng điều kiện thực hành tốt (GMP) đối với cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe; bổ sung lộ trình cho cơ sở sản xuất thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm bổ sung phải đáp ứng điều kiện sản xuất tiên tiến trên thế giới như HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000.....

- Công bố trước khi lưu hành:

+ Nhóm thực phẩm phải thực hiện công bố: Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, vi chất dinh dưỡng, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm bổ sung và sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

+ Hình thức công bố:

(1) Công bố tiêu chuẩn áp dụng

(2) Đăng ký bản công bố

+ Chính phủ quy định chi tiết các nhóm thực phẩm phải thực hiện theo từng hình thức công bố tương ứng, cụ thể:

(1) Công bố tiêu chuẩn áp dụng: thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn (trừ nhóm sản phẩm phải thực hiện đăng ký bản công bố sản phẩm), vi chất dinh dưỡng; thực phẩm bổ sung chỉ chứa vitamin, khoáng chất và không công bố khuyến cáo về sức khỏe (Health claims), phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

(2) Đăng ký bản công bố sản phẩm: Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm bổ sung (trừ thực phẩm bổ sung chỉ chứa vitamin, khoáng chất và không có công bố khuyến cáo về sức khỏe - Health claims) và sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi

+ Nhóm thực phẩm không phải thực hiện công bố và chỉ thực hiện kiểm tra trong quá trình lưu thông trên thị trường, cụ thể:

(1) Khi cần đáp ứng nhu cầu cấp bách cho dịch bệnh, quốc phòng, an ninh, khắc phục hậu quả thiên tai, thảm họa;

(2) Thực phẩm tươi sống, thực phẩm sơ chế chưa bao gói;

(3) Sản phẩm thực phẩm chỉ để xuất khẩu, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm để xuất khẩu;

(4) Nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm để sản xuất sản phẩm thực phẩm xuất khẩu hoặc chỉ phục vụ cho việc sản xuất nội bộ của tổ chức, cá nhân không tiêu thụ tại thị trường trong nước.

(5) Sản phẩm thực phẩm dùng trong các chương trình viện trợ, viện trợ nhân đạo;

(6) Sản phẩm thực phẩm làm mẫu kiểm nghiệm, nghiên cứu khoa học, tham gia trưng bày tại triển lãm, hội chợ;

(7) Nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm dùng để sản xuất thực phẩm đã được cấp giấy đăng ký lưu hành hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng;

- Quá trình lưu thông trên thị trường:

+ Quy định cơ sở kinh doanh sản phẩm thực phẩm trong đó phải đáp ứng điều kiện bảo quản, hệ thống chất lượng, tài liệu chuyên môn kỹ thuật và nhân sự phù hợp để đảm bảo chất lượng, an toàn sản phẩm, thực phẩm.

+ Quy định nhà hàng, bếp ăn tập thể, bếp ăn trường học, cơ sở cung cấp thức ăn đường phố phải đáp ứng điều kiện an toàn thực phẩm về địa điểm kinh doanh, dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm, nguyên liệu và phụ gia thực phẩm, người trực tiếp kinh doanh về vệ sinh, và tài liệu chuyên môn kỹ thuật, để đảm bảo tuân thủ, cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm, lưu mẫu thực phẩm, xử lý sự cố khi xảy ra mất an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc và truyền bệnh; quy định trách nhiệm của chính quyền địa phương trong việc phối hợp liên ngành để quản lý các loại hình trên bao gồm: Tuyên truyền, giáo dục, nâng cao nhận thức, kiến thức về an toàn thực phẩm, hướng dẫn giám sát bảo đảm an toàn thực phẩm, thực hiện các hoạt động phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm, phối hợp điều trị, tăng cường giám sát, xử lý và khắc phục các sự cố an toàn thực phẩm và các vụ ngộ độc thực phẩm và triển khai công tác giám sát hậu kiểm, quản lý, cơ sở, cá nhân kinh doanh trên địa bàn.

+ Quản lý trong toàn bộ quá trình lưu hành sản phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bằng phương thức hậu kiểm theo kế hoạch căn cứ mức độ rủi ro/nguy cơ của hàng hóa, lịch sử tuân thủ của tổ chức, cá nhân hoặc kiểm tra đột xuất khi phát hiện dấu hiệu vi phạm hay xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm hay theo yêu cầu của cơ quan quản lý có thẩm quyền cũng như tần suất kiểm tra.

+ Nâng cao vai trò hệ thống kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước, chủ động lấy mẫu giám sát thị trường và quy định rõ ràng trách nhiệm giữa cơ quan kiểm

nghiệm và cơ quan chịu trách nhiệm về chất lượng trong việc xử lý sản phẩm không đạt chất lượng và an toàn để kịp thời thu hồi, xử lý sản phẩm.

+ Quy định trách nhiệm thực hiện phân tích nguy cơ, phòng ngừa ngăn chặn sự cố, khắc phục sự cố, truy xuất nguồn gốc; hình thức, thời gian, tần suất kiểm tra theo kế hoạch, kiểm tra đột xuất, kiểm tra chuyên ngành và quy định mức xử phạt tối đa về vi phạm hành chính, thu hồi và xử lý sản phẩm thực phẩm không đảm bảo chất lượng và an toàn; thu hồi và tạm dừng tiếp nhận thủ tục hành chính để đảm bảo tính răn đe trong việc thực thi pháp luật.

2.4. Giải pháp tối ưu được lựa chọn và lý do lựa chọn

Bộ Y tế lựa chọn giải pháp 2 là giải pháp tối ưu được lựa chọn, lý do:

- Giải pháp 1: Việc giữ nguyên quy định hiện hành không làm thay đổi hệ thống pháp luật. Tuy nhiên, gây khó khăn trong việc quản lý an toàn thực phẩm, làm thiếu hụt công cụ hữu hiệu nhằm đảm bảo thực hiện các mục tiêu về an toàn thực phẩm dẫn đến làm tăng chi phí hậu kiểm và chi phí kiểm tra giám sát do các sản phẩm chưa đạt các tiêu chuẩn chất lượng đã được quốc tế thừa nhận. Chi phí này ước tính cho 1 tỉnh/thành phố trên 1 năm khoảng hơn 1 tỷ đồng từ ngân sách địa phương. Việc không áp dụng bắt buộc hệ thống quản lý chất lượng an toàn thực phẩm sẽ mang lại nguy cơ gia tăng vụ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, làm tăng gánh nặng cho hệ thống y tế công cộng. Điều này không chỉ làm tăng chi phí điều trị mà còn gây áp lực lên các cơ quan y tế và làm suy giảm sức khỏe cộng đồng.

Mặt khác, quy định các Bộ ngành chỉ kiểm tra trong lĩnh vực được phân công phụ trách sẽ dẫn đến việc thiếu đồng bộ, chồng chéo gây khó khăn trong công tác quản lý và truy xuất nguồn gốc đối với các sản phẩm thực phẩm, thiếu kiểm soát chặt chẽ dẫn đến nguy cơ cao về ô nhiễm thực phẩm, có thể gây ra các vụ ngộ độc thực phẩm lớn, ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe cộng đồng.

- Giải pháp 2: Giải pháp này sẽ giải quyết nhược điểm của giải pháp 3 về mặt nhân lực, trong đó tận dụng được nguồn lực sẵn có, tránh chồng chéo chức năng nhiệm vụ với Bộ Nông nghiệp và Môi trường mà vẫn đáp ứng được yêu cầu quản lý về an toàn thực phẩm từ yếu tố đầu vào như kiểm soát giới hạn tồn dư trong thực phẩm từ nguyên liệu đầu vào như giống, thức ăn chăn nuôi, thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm... và sơ chế ban đầu: trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, thu hoạch, thu gom giết mổ cho đến khâu cuối cùng là người tiêu dùng

- Giải pháp 3: mặc dù giải pháp này giúp kiểm soát toàn bộ vòng đời của sản phẩm, tuy nhiên nội dung giải pháp vượt quá phạm vi quy định của Luật an toàn thực phẩm, quản lý toàn bộ các khâu đặc biệt nếu thành lập một cơ quan đầu mối

để quản lý về an toàn thực phẩm từ trung ương đến địa phương sẽ cần một lượng nhân lực rất lớn để thực hiện, dẫn đến bộ máy quản lý mới sẽ chồng chéo, trái với tinh thần tinh gọn bộ máy của Bộ Chính trị

3. Chính sách 3. Phòng ngừa việc sử dụng các chất đưa vào sản xuất, chế biến thực phẩm thành các chất sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng

3.1. Mục tiêu

Giảm thiểu việc sử dụng nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại nhằm bảo đảm an toàn, sức khỏe cho người sử dụng.

3.2. Nội dung

Xây dựng các biện pháp phòng ngừa việc sử dụng nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại từ khi đưa vào sản xuất, chế biến cho đến khi sản phẩm thực phẩm được lưu thông trên thị trường

3.3. Giải pháp

3.3.1. Giải pháp 1. Giữ nguyên như Luật an toàn thực phẩm 2010

- Chưa có quy định đối với việc phòng ngừa việc sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến

3.3.2. Giải pháp 2. Xây dựng và triển khai các biện pháp phòng ngừa từ khâu sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại

- Quy định nguyên tắc và tiêu chí xác định nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại cần kiểm soát đặc biệt. Chính phủ quy định cụ thể danh mục các sản phẩm phải kiểm soát đặc biệt

- Quy định chế độ khai báo từ khi nhập khẩu hoặc sản xuất trong nước các nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thuộc danh mục đưa vào sản xuất thực phẩm đến khi thực phẩm được lưu thông trên thị trường nhằm hạn chế tối đa việc sử dụng sai mục đích các loại sản phẩm này.

- Quy định công bố tiêu chuẩn các sản phẩm thực phẩm sử dụng các chất thuộc Danh mục phải có hàm lượng sử dụng và tỷ lệ hư hao đối với các chất này.

- Quy định các đơn vị nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh các chất trong danh mục lưu trữ thông tin phải bán cho các cơ sở có chức năng sản xuất thực phẩm khi khai báo sử dụng trong thực phẩm và lưu trữ thông tin khách hàng, số lượng xuất nhập tồn.

- Quy định tần suất việc kiểm tra, hậu kiểm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm sử dụng nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thuộc danh mục.

- Quy định trách nhiệm phối hợp giữa các bộ, ngành, địa phương trong quản lý, kiểm soát nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến có nguy cơ bị sử dụng sai mục đích; tăng cường chia sẻ thông tin, dữ liệu phục vụ công tác quản lý, giám sát và xử lý vi phạm.

3.3.3. Giải pháp 3. Tăng cường kiểm tra đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại khi đưa vào sản xuất sản phẩm thực phẩm và khi lưu thông trên thị trường

- Quy định nguyên tắc và tiêu chí xác định nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại cần kiểm soát đặc biệt. Chính phủ quy định cụ thể danh mục các sản phẩm phải kiểm soát đặc biệt

- Quy định tần suất việc kiểm tra, hậu kiểm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm sử dụng nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thuộc danh mục.

- Quy định trách nhiệm phối hợp giữa các bộ, ngành, địa phương trong quản lý, kiểm soát nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến có nguy cơ bị sử dụng sai mục đích; tăng cường chia sẻ thông tin, dữ liệu phục vụ công tác quản lý, giám sát và xử lý vi phạm

3.4. Giải pháp tối ưu được lựa chọn và lý do lựa chọn

Bộ Y tế lựa chọn giải pháp 2 là giải pháp tối ưu được lựa chọn, lý do:

- Giải pháp 1: không lựa chọn vì chưa có biện pháp quy định như mục tiêu của chính sách

- Giải pháp 2: Đây là giải pháp toàn diện bao gồm cả tiền kiểm (khai báo từ khi nhập khẩu, lưu trữ thông tin khách hàng, công bố tỷ lệ hư hao trong sản xuất) và hậu kiểm (thực hiện việc kiểm tra với tần suất cao hơn) để đảm bảo kiểm soát chặt chẽ nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm, nhanh chóng thực hiện việc truy xuất nguồn gốc khi xảy ra vụ việc vi phạm sử dụng sai mục đích.

- Giải pháp 3: Giải pháp này mặc dù sẽ giảm gánh nặng cho doanh nghiệp trong việc khai báo và quản lý các nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm, tuy nhiên lại gây khó khăn cho cơ quan quản lý trong việc giám sát, kiểm tra, theo dõi việc sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh các chất này.

Chính sách 4. Ưu đãi đầu tư phát triển chuỗi cung ứng thực phẩm

4.1. Mục tiêu

Có cơ chế, chính sách ưu đãi nhằm khuyến khích các cơ sở tăng cường đầu tư nguồn lực, công nghệ, nghiên cứu sản xuất thực phẩm nhằm phát triển ngành công nghệ thực phẩm Việt Nam từng bước tham gia vào chuỗi cung ứng thực phẩm toàn cầu

thúc đẩy nghiên cứu, đổi mới, sáng tạo, nâng cao chất lượng thực phẩm biến Việt Nam thành trung tâm khu vực về sản xuất và cung ứng thực phẩm an toàn, chất lượng cho thị trường trong và ngoài nước.

4.2. Nội dung

Xây dựng các chính sách ưu đãi cho các cơ sở đầu tư, nghiên cứu, áp dụng công nghệ tiên tiến trong sản xuất thực phẩm.

4.3. Giải pháp

4.3.1. Giải pháp 1. Giữ nguyên các chính sách tại Luật An toàn thực phẩm 2010

- Xây dựng chiến lược, quy hoạch tổng thể về bảo đảm an toàn thực phẩm, quy hoạch vùng sản xuất thực phẩm an toàn theo chuỗi cung cấp thực phẩm được xác định là nhiệm vụ trọng tâm ưu tiên.

- Sử dụng nguồn lực nhà nước và các nguồn lực khác đầu tư nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ phục vụ việc phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; xây dựng mới, nâng cấp một số phòng thí nghiệm đạt tiêu chuẩn khu vực, quốc tế; nâng cao năng lực các phòng thí nghiệm phân tích hiện có; hỗ trợ đầu tư xây dựng các vùng sản xuất nguyên liệu thực phẩm an toàn, chợ đầu mối nông sản thực phẩm, cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm quy mô công nghiệp.

- Khuyến khích các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đổi mới công nghệ, mở rộng quy mô sản xuất; sản xuất thực phẩm chất lượng cao, bảo đảm an toàn; bổ sung vi chất dinh dưỡng thiết yếu trong thực phẩm; xây dựng thương hiệu và phát triển hệ thống cung cấp thực phẩm an toàn.

- Thiết lập khuôn khổ pháp lý và tổ chức thực hiện lộ trình bắt buộc áp dụng hệ thống Thực hành sản xuất tốt (GMP), Thực hành nông nghiệp tốt (GAP), Phân tích nguy cơ và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) và các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tiên tiến khác trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

4.3.2. Giải pháp 2. Xây dựng chính sách ưu đãi cụ thể cho các cơ sở đầu tư, nghiên cứu, áp dụng công nghệ tiên tiến trong sản xuất thực phẩm

(1) Ngoài các chính sách ưu đãi đầu tư theo quy định tại Luật Đầu tư hiện hành, các tổ chức, cá nhân đầu tư lĩnh vực liên quan đến an toàn thực phẩm sẽ được hưởng thêm các chính sách ưu đãi hỗ trợ lãi suất vay vốn, miễn (giảm) thuế thu

nhập doanh nghiệp trong vòng 05 năm (kể từ khi được phê duyệt dự án đầu tư) nhằm hướng tới sản xuất thực phẩm an toàn và có giá trị cao, bao gồm:

- Đầu tư xây dựng nhà xưởng, mua sắm máy móc, trang thiết bị phục vụ nghiên cứu phát triển (R&D), sản xuất thực phẩm theo quy trình sản xuất tiên tiến như Thực hành tốt sản xuất (GMP), HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương;

- Nghiên cứu phát triển công nghệ mới, chuyển giao công nghệ từ các nước phát triển trên thế giới như công nghệ lên men; protein thay thế; nguyên liệu chức năng; enzyme và nuôi cấy; các công nghệ kéo dài thời hạn sử dụng (shelf-life); bao bì thông minh và bao bì bền vững; công nghệ kiểm soát an toàn thực phẩm; công nghệ truy xuất; công nghệ tận dụng phụ phẩm nông nghiệp để tạo nguyên liệu thực phẩm giá trị cao; xây dựng các dây chuyền lạnh tập trung; nghiên cứu sản xuất các sản xuất thực phẩm hình thành từ kết quả khoa học và công nghệ theo quy định của pháp luật về khoa học và công nghệ.

- Phát triển các vùng chuyên canh theo quy trình sản xuất nông nghiệp tốt (GAP), đặc biệt ở những vùng có điều kiện kinh tế - xã hội khó khăn hoặc vùng có điều kiện kinh tế - xã hội đặc biệt khó khăn;

- Nghiên cứu để bảo tồn, phát triển nguồn gen giống cây trồng có giá trị kinh tế cao.

(2) Ưu tiên về thủ tục hành chính (trình tự, thủ tục, thời gian) trong vòng 3 năm đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm bổ sung đáp ứng điều kiện sản xuất tiên tiến trên thế giới như HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000; kể từ ngày cơ sở đáp ứng các điều kiện sản xuất trên.

(3) Áp dụng phương thức kiểm tra giảm đối với các nông sản được sản xuất từ cơ sở sản xuất ban đầu áp dụng một trong các tiêu chuẩn thực hành nông nghiệp tốt: Global GAP, ASEAN GAP, hữu cơ, RA hoặc tương đương; thực phẩm được sản xuất từ các cơ sở áp dụng hệ thống thực hành sản xuất tốt (GMP) hoặc đáp ứng điều kiện sản xuất HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000

4.3.3. Giải pháp 3. Xây dựng chính sách ưu đãi chung định hướng phát triển ngành công nghiệp thực phẩm

- Ưu tiên về thủ tục hành chính (trình tự thủ tục, thời gian) đối với các sản phẩm của các cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe; bổ sung quy định cơ sở sản xuất thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, thực phẩm bổ sung phải đáp ứng điều kiện sản xuất tiên tiến trên thế giới như HACCP; ISO 22000; IFS; BRC; FSSC 22000.

- Xây dựng các chuỗi giá trị và liên kết các chuỗi giá trị cung ứng sản phẩm thực phẩm chất lượng, an toàn; ưu tiên hỗ trợ phát triển các vùng chuyên canh, theo quy trình sản xuất nông nghiệp tốt (GAP); xây dựng các vùng sản xuất nguyên liệu

làm thực phẩm an toàn, chợ đầu mối nông sản thực phẩm, cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm quy mô công nghiệp, bảo đảm an ninh thực phẩm để người dân được tiếp cận đầy đủ, kịp thời sản phẩm thực phẩm chất lượng, an toàn.

- Thu hút đầu tư của các cơ sở sản xuất thực phẩm ứng dụng đổi mới công nghệ thực phẩm, áp dụng công nghệ mới như công nghệ sinh học, công nghệ lên men chính xác, protein thay thế và thực phẩm có nguồn gốc thực vật. Cơ sở sản xuất áp dụng năng lượng tái tạo, tái chế nước và các biện pháp giảm thiểu chất thải trong quá trình sản xuất.

- Xây dựng thương hiệu quốc gia cho thực phẩm Việt Nam nhằm khẳng định hình ảnh các sản phẩm thực phẩm của Việt Nam trên thị trường quốc tế là an toàn, chất lượng cao và được sản xuất có trách nhiệm.

4.4. Giải pháp tối ưu được lựa chọn và lý do lựa chọn

Bộ Y tế lựa chọn giải pháp 2 là giải pháp tối ưu được lựa chọn, lý do:

- Giải pháp 1: chỉ mang tính chất định hướng chưa có các cơ chế ưu đãi cụ thể nên chưa thực sự khuyến khích được các doanh nghiệp đầu tư nghiên cứu phát triển trong sản xuất thực phẩm sạch, an toàn chất lượng

- Giải pháp 2: Đưa ra các chính sách cơ chế ưu đãi cụ thể cho các cơ sở khi thực hiện đầu tư nghiên cứu phát triển đặc biệt áp dụng công nghệ cao trong sản xuất thực phẩm, đặc biệt là thực phẩm có giá trị cao.

- Giải pháp 3: Kết hợp cả chính sách cơ chế ưu đãi và định hướng phát triển tuy nhiên theo định hướng phát triển cần nhân lực quản lý lớn, chi phí cao chưa phù hợp với giai đoạn phát triển hiện nay của đất nước.