

Số: 224 /23/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 29 tháng 12 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 15/VDN/2018 ngày 05/05/2018

TỔNG GIÁM ĐỐC**CÔNG TY CỔ PHẦN HỮU HẠN VEDAN VIỆT NAM**

- Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21 tháng 11 năm 2007 của Quốc Hội khóa XII.
- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29 tháng 06 năm 2006 và Nghị định số 127/2007/ND-CP ngày 01 tháng 08 năm 2007 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật.
- Căn cứ Nghị định 15/2018/ND-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
- Căn cứ Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25/09/2023 của Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.
- Căn cứ Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế ban hành Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Sửa đổi quy định về ATTP đối với chỉ tiêu vi sinh vật; cập nhật quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và sửa đổi quy định về nội dung ghi nhãn trong TCCS 15/VDN/2018 ngày 05/05/2018 “Hạt nêm gà hương nấm” để phù hợp với quy định của Thông tư 17/2023/TT-BYT, cụ thể như sau:

Stt	Hạng mục	Trước sửa đổi	Sau sửa đổi
1	Bản tự công bố sản phẩm	2. Thành phần cấu tạo: Muối I-ốt, chất điều vị (621, 627, 631), đường, bột thịt gà (3,0%), maltose dextrin, chất làm dày (1404), bột chiết xuất nấm men, bột hành, bột hương nấm tổng hợp, bột tiêu, chất làm rắn chắc (466). Ghi chú: Hàm lượng phụ gia thực phẩm sử dụng thực hiện theo hướng dẫn tại Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ban hành ngày 15/06/2015 – Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm và quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT ban hành ngày 31/08/2001 về việc quy định danh mục các chất phụ gia được sử dụng trong thực	2. Thành phần cấu tạo: Muối I-ốt, chất điều vị (621, 627, 631), đường, bột thịt gà (3,0%), maltose dextrin, chất làm dày (1404), bột chiết xuất nấm men, bột hành, bột hương nấm tổng hợp, bột tiêu, chất làm rắn chắc (466).

		phẩm.																																																					
		IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Hạt nêm gà hương nấm” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. - QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. - Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ban hành ngày 15/06/2015 – Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm. - Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT ban hành ngày 31/08/2001 về việc quy định danh mục các chất phụ gia được sử dụng trong thực phẩm.	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Hạt nêm gà hương nấm” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - TCVN 7396:2004 về Bột canh gia vị - Yêu cầu kỹ thuật (mục 4.5). - QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. - Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.																																																				
2	Bản thông tin chi tiết về sản phẩm	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. <table> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td><td>CFU/g</td><td>10^4</td></tr> <tr> <td>2</td><td><i>Coliforms</i></td><td>MPN/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>3</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>MPN/g</td><td>3</td></tr> <tr> <td>4</td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>6</td><td><i>Salmonella</i> /25 g</td><td>-</td><td>Không có</td></tr> </table>	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4	2	<i>Coliforms</i>	MPN/g	10^2	3	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2	5	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^2	6	<i>Salmonella</i> /25 g	-	Không có	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo TCVN 7396:2004 về Bột canh gia vị - Yêu cầu kỹ thuật (mục 4.5). <table> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td><td>CFU/g</td><td>10^4</td></tr> <tr> <td>2</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>MPN/g</td><td>3</td></tr> <tr> <td>3</td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>5</td><td><i>Salmonella</i></td><td>/25 g</td><td>Không có</td></tr> </table>	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4	2	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3	3	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2	4	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^2	5	<i>Salmonella</i>	/25 g	Không có
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																																				
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4																																																				
2	<i>Coliforms</i>	MPN/g	10^2																																																				
3	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3																																																				
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2																																																				
5	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^2																																																				
6	<i>Salmonella</i> /25 g	-	Không có																																																				
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																																				
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^4																																																				
2	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3																																																				
3	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2																																																				
4	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^2																																																				
5	<i>Salmonella</i>	/25 g	Không có																																																				

3600
NG T
PHAI
TU HA
EDAN
ET NA
NH -

Số: 1316 /23/CV-VDN

Đồng Nai, ngày 29 tháng 12 năm 2023

V/v: "Thông báo sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 15/VDN/2018"

Kính gửi: CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM ĐỒNG NAI

Lời đầu tiên, Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Quý Chi cục đã hỗ trợ, giúp đỡ và tạo điều kiện thuận lợi cho Công ty chúng tôi sản xuất và kinh doanh thực phẩm tại Đồng Nai trong suốt thời gian qua.

Sản phẩm "Hạt nêm gà hương nấm" của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố số TCCS 15/VDN/2018 và được Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm Đồng Nai tiếp nhận, đăng tải trên trang thông tin điện tử của Chi cục: dongnai.vfa.gov.vn ngày 18/05/2018.

Trong hồ sơ công bố của sản phẩm này, chúng tôi đang công bố phù hợp theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm (mục 6.8.1); Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm; Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT Quy định danh mục các chất phụ gia được sử dụng trong thực phẩm và nội dung ghi nhãn đang công bố phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa, Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và Bộ Công thương về hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

Tuy nhiên, các quy định pháp luật trên đã được sửa đổi hoặc hết hiệu lực, cụ thể như sau:

- Mục 6.8.1 ban hành kèm theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT đã bị bãi bỏ bởi khoản 2 Điều 7 Thông tư 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 09 năm 2023 của Bộ Y tế về sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

- Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT đã bị bãi bỏ bởi 12/2019/TT-BYT ngày 28 tháng 6 năm 2019 của Bộ Y tế.

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP đã được sửa đổi bổ sung bởi Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ.

- Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT và Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT bị thay thế bởi Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/08/2019 của Bộ Y tế Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Thực hiện theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ ban hành quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm. Nay công ty chúng tôi xin thông báo sửa đổi hồ sơ tự công bố của sản phẩm nói trên, nội dung sửa đổi như sau:

Stt	Hạng mục	Trước sửa đổi	Sau sửa đổi														
1	Bản tự công bố sản phẩm	2. Thành phần cấu tạo: Muối I-ốt, chất điều vị (621, 627, 631), đường, bột thịt gà (3,0%), maltose dextrin, chất làm dày (1404), bột chiết xuất nấm men, bột hành, bột hương nấm tổng hợp, bột tiêu, chất làm rắn chắc (466). Ghi chú: Hàm lượng phụ gia thực phẩm sử dụng thực hiện theo hướng dẫn tại Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ban hành ngày 15/06/2015 – Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm và quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT ban hành ngày 31/08/2001 về việc quy định danh mục các chất phụ gia được sử dụng trong thực phẩm.	2. Thành phần cấu tạo: Muối I-ốt, chất điều vị (621, 627, 631), đường, bột thịt gà (3,0%), maltose dextrin, chất làm dày (1404), bột chiết xuất nấm men, bột hành, bột hương nấm tổng hợp, bột tiêu, chất làm rắn chắc (466).														
		IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Hạt nêm gà hương nấm” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm. - QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. - Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ban hành ngày 15/06/2015 – Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm. - Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT ban hành ngày 31/08/2001 về việc quy định danh mục các chất phụ gia được sử dụng trong thực phẩm.	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Hạt nêm gà hương nấm” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - TCVN 7396:2004 về Bột canh gia vị - Yêu cầu kỹ thuật (mục 4.5). - QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. - Thông tư 24/2019/TT-BYT Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm và Thông tư 17/2023/TT-BYT Sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.														
2	Bản thông tin chi tiết về sản phẩm	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo TCVN 7396:2004 về Bột canh gia vị - Yêu cầu kỹ thuật (mục 4.5).														
		<table><tr><th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr><tr><td>1</td><td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td><td>CFU/g</td><td>10⁴</td></tr></table>	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴	<table><tr><th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr><tr><td>1</td><td>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</td><td>CFU/g</td><td>10⁴</td></tr></table>	Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa														
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴														
Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa														
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁴														

2	<i>Coliforms</i>	MPN/g	10 ²	2	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3
3	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3	3	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²	4	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	CFU/g	10 ²
5	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	CFU/g	10 ²	5	<i>Salmonella</i>	/25 g	Không có
6	<i>Salmonella</i> /25 g	-	Không có				
5. Nội dung ghi nhãn: Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa, Thông tư liên tịch 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và Bộ Công thương về hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.				5. Nội dung ghi nhãn: Nội dung ghi nhãn phù hợp Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.			

Đối với hồ sơ tự công bố của sản phẩm này, Chúng tôi chỉ thay các nội dung trên, các nội dung khác và chất lượng sản phẩm không thay đổi so với hồ sơ công bố đã được Quý Chi cục tiếp nhận trước đó.

Chúng tôi cam kết sẽ tuân thủ, thực hiện tốt việc quản lý sản phẩm, nhãn sản phẩm nêu trên khi lưu thông trên thị trường.

Cuối cùng, Công ty chúng tôi xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào!

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VPTGD, Phòng ĐBCL.

TỔNG GIÁM ĐỐC




NI CHIH HAO

