

Số: 225 /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 24/VDN/2020 ngày 20/04/2020

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/NĐ-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/NĐ-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.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Sửa đổi quy định về ATTP đối với chỉ tiêu vi sinh vật; quy định về nội dung ghi nhãn và bổ sung thêm quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm trong TCCS 24/VDN/2020 ngày 20/04/2020 “Hạt nêm gà – Chicken flavor seasoning” 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	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 – Chicken flavor seasoning” 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 (mục 6.8.1). - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.12, 2.24, 3.30, 4.9). - QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.9, 2.11). - Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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 – Chicken flavor seasoning” 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 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.12, 2.24, 3.30, 4.9). - QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.9, 2.11). - 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

Số: 1317 /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 24/VDN/2020”

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 – Chicken flavor seasoning” của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố số TCCS 24/VDN/2020 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 08/05/2020.

Trong hồ sơ công bố của sản phẩm này, chúng tôi đã 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); Thông tư 24/2019/TT-BYT quy định về quản lý và sử dụng phụ gia 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.

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 số 24/2019/TT-BYT đã được sửa đổi, bổ sung bởi Điều 1 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.

- 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.

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	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 – Chicken flavor seasoning” 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 (mục 6.8.1). - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại	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 – Chicken flavor seasoning” 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 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm

		nặng trong thực phẩm (mục 1.12, 2.24, 3.30, 4.9). - QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.9, 2.11). - Thông tư 24/2019/TT-BYT: Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.	kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.12, 2.24, 3.30, 4.9). - QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1.9, 2.11). - 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 (mục 6.8.1). <table border="1"> <thead> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> </thead> <tbody> <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>CFU/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><i>Salmonella</i> /25 g</td><td>-</td><td>Không có</td></tr> <tr> <td>6</td><td>Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> </tbody> </table> 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.	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>	CFU/g	10^2	3	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2	5	<i>Salmonella</i> /25 g	-	Không có	6	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^2	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 border="1"> <thead> <tr> <th>Stt</th><th>Tên chỉ tiêu</th><th>Đơn vị</th><th>Mức tối đa</th></tr> </thead> <tbody> <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><i>Salmonella</i></td><td>/25 g</td><td>Không có</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> </tbody> </table> 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.	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	<i>Salmonella</i>	/25 g	Không có	5	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^2
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>	CFU/g	10^2																																																				
3	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	3																																																				
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2																																																				
5	<i>Salmonella</i> /25 g	-	Không có																																																				
6	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^2																																																				
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	<i>Salmonella</i>	/25 g	Không có																																																				
5	Tổng số bào tử nấm men và nấm mốc	CFU/g	10^2																																																				

3606
ÔNG T
Ồ PHA
ƯU H
VEDA
DIỆT N
TANH

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:

- Các đơn vị ghi ở Điều 2.
- Lưu: Văn phòng TGD, phòng ĐBCL.

TỔNG GIÁM ĐỐC

NI CHIH HAO

