

Số: 016 /25/QĐ-VDN

Đồng Nai, ngày 01 tháng 3 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Về việc: Sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 76/VDN/2023 ngày 24/08/2023

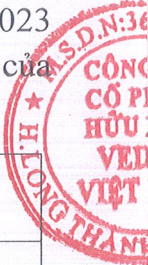
TỔNG GIÁM ĐỐC

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.
- Căn cứ tài liệu PL400009 Quy cách thành phẩm Organic Rice Syrup và Rice Syrup.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Sửa đổi quy định về ATTP đối với chỉ tiêu vi sinh vật trong TCCS 76/VDN/2023 ngày 24/08/2023 “Mạch nha gạo (Rice syrup) DE: 20 - 70” để phù hợp với quy định của Thông tư 17/2023/TT-BYT và tài liệu PL400009, 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 “Mạch nha gạo (Rice syrup) DE: 20 - 70” 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 (Phần 6 mục 6.5.1). - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.15, 2.26, 4.11). - 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. 6, 2.2).	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Mạch nha gạo (Rice syrup) DE: 20 - 70” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - Tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm(mục 1.15, 2.26, 4.11). - 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. 6, 2.2).

		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 (Phần 6 mục 6.5.1).				1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.			
2	Bản thông tin chi tiết về sản phẩm	STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa
		1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁶	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10 ⁶
		2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ³	2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10 ³
		3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10 ²	3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10 ²
		4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²
		5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 ²	5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 ²
		6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 ²	6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 ²
		7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 ³	7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 ³

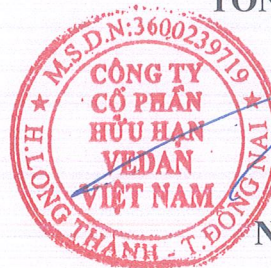
Điều 2: Các đơn vị liên quan của Công ty CPHH Vedan Việt Nam có trách nhiệm thực hiện quyết định này.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

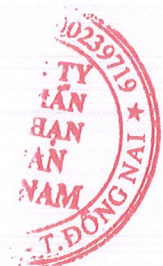
Nơi nhận:

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

TỔNG GIÁM ĐỐC



NI CHIH HAO



Số: 0237/25/CV-VDN

Đồng Nai, ngày 21 tháng 3 năm 2025

Về việc thông báo sửa đổi hồ sơ tự công bố sản phẩm số TCCS 76/VDN/2023

Kính gửi: Phòng An toàn vệ sinh thực phẩm - Sở Y tế tỉnh Đồng Nai

Lời đầu tiên, Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Phòng An toàn vệ sinh thực phẩm 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 “Mạch nha gạo (Rice syrup) DE: 20 - 70” của Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất đã thực hiện tự công bố số TCCS 76/VDN/2023 và được đăng tải trên trang thông tin điện tử dongnai.vfa.gov.vn ngày 08/09/2023.

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 6.5.1). Tuy nhiên, mục 6.5.1 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.

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 “Mạch nha gạo (Rice syrup) DE: 20 - 70” 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 (Phần 6 mục 6.5.1). - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (mục 1.15, 2.26, 4.11). - QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm	IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm Công ty Cổ phần Hữu hạn Vedan Việt Nam sản xuất, kinh doanh sản phẩm “Mạch nha gạo (Rice syrup) DE: 20 - 70” đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo: - Tiêu chuẩn của nhà sản xuất. - QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm(mục 1.15, 2.26, 4.11). - 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. 6, 2.2).	độc tố vi nấm trong thực phẩm (mục 1. 6, 2.2).																																																																
		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 (Phần 6 mục 6.5.1).	1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.																																																																
2	Bản thông tin chi tiết về sản 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>10^6</td></tr> <tr> <td>2</td><td><i>Coliforms</i></td><td>CFU/g</td><td>10^3</td></tr> <tr> <td>3</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</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>Clostridium perfringens</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>6</td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>10^3</td></tr> </table>	STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6	2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^3	3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2	5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2	6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2	7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^3	<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>10^6</td></tr> <tr> <td>2</td><td><i>Coliforms</i></td><td>CFU/g</td><td>10^3</td></tr> <tr> <td>3</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</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>Clostridium perfringens</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>6</td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>CFU/g</td><td>10^2</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc</td><td>CFU/g</td><td>10^3</td></tr> </table>	STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa	1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6	2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^3	3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2	4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2	5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2	6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2	7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^3
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																																																
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6																																																																
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^3																																																																
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2																																																																
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2																																																																
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2																																																																
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2																																																																
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^3																																																																
STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Mức tối đa																																																																
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	10^6																																																																
2	<i>Coliforms</i>	CFU/g	10^3																																																																
3	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10^2																																																																
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10^2																																																																
5	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10^2																																																																
6	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10^2																																																																
7	Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc	CFU/g	10^3																																																																

Đối với hồ sơ tự công bố của sản phẩm này, Chúng tôi chỉ sửa đổi các nội dung trên, các nội dung khác và chất lượng sản phẩm không thay đổi so với hồ sơ công bố đã được Phòng An toàn vệ sinh thực phẩm tiếp nhận trước đó.

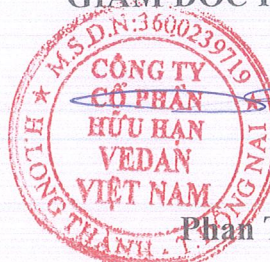
Chúng tôi cam kết sẽ tuân thủ, thực hiện tốt việc quản lý sản phẩm, nhãn sản phẩm nêu trên khi lưu thông trên thị trường.

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

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VPTGD, Phòng ĐBCL.

KT.TỔNG GIÁM ĐỐC
GIÁM ĐỐC KHỐI ĐBCL & HN



Phan Thị Huy Hà