

**Bài 3.****MỘT SỐ ĐIỀU CẦN BIẾT VỀ SỬ DỤNG  
PHỤ GIA THỰC PHẨM****1. Phụ gia thực phẩm là gì?**

- Phụ gia thực phẩm là những chất không được coi là thực phẩm hoặc một thành phần của thực phẩm. Phụ gia thực phẩm có ít hay không có giá trị dinh dưỡng, được chủ động cho vào với mục đích đáp ứng yêu cầu công nghệ trong quá trình sản xuất, chế biến, xử lý, bao gói, vận chuyển, bảo quản thực phẩm. *Phụ gia thực phẩm không bao gồm các chất gây ô nhiễm hay các chất bổ sung vào thực phẩm với mục đích tăng thêm giá trị dinh dưỡng của thực phẩm.*

- Mọi loại phụ gia thực phẩm sử dụng đều phải có giới hạn

- Phải đảm bảo phụ gia thực phẩm đạt tiêu chuẩn tinh khiết dùng trong thực phẩm.

- Khi sử dụng phụ gia thực phẩm, người sản xuất phải ghi rõ tên phụ gia thực phẩm được phép sử dụng, giới hạn sử dụng trong hồ sơ đăng ký và được phép của cơ quan y tế có thẩm quyền.

*Cần phân biệt phụ gia thực phẩm với chất hỗ trợ chế biến:*

- Chất hỗ trợ chế biến: cũng được sử dụng với chủ ý nhằm hoàn thiện một công nghệ nào đó trong quá trình sản xuất chế biến thực phẩm. Tuy nhiên, chất hỗ trợ chế biến có mặt trong thực phẩm chỉ như một tồn dư không mong đợi (tương tự như dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật, kháng sinh, hormon...) và mức tồn dư này càng thấp càng tốt.

**2. Quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm ở Việt Nam**

- Chỉ được phép sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh tại thị trường Việt Nam các phụ gia thực phẩm trong "danh mục" và phải được chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của cơ quan có thẩm quyền.

- Việc sử dụng các phụ gia thực phẩm trong danh mục trong sản xuất, chế biến, xử lý, bảo quản, bao gói và vận chuyển thực phẩm phải thực hiện theo quy định của Nhà nước và phù hợp với quy định quốc tế

*- Việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong danh mục phải đảm bảo:*

- Đúng đối tượng thực phẩm và liều lượng không vượt quá mức giới hạn an toàn cho phép.

+ Đáp ứng các yêu cầu kỹ thuật, vệ sinh an toàn quy định cho mỗi chất phụ gia theo quy định hiện hành.

+ Không làm biến đổi bản chất, thuộc tính tự nhiên vốn có của thực phẩm.

- Các chất phụ gia thực phẩm trong danh mục lưu thông trên thị trường phải có nhãn hiệu hàng hóa theo các quy định hiện hành. Phải có hướng dẫn sử dụng cho các chất phụ gia đặc biệt.

- Hàng năm, Bộ Y tế tổ chức xem xét việc sử dụng phụ gia thực phẩm trên cơ sở đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng.

- Các tổ chức, cá nhân vi phạm quy định, tùy theo mức độ vi phạm mà bị xử lý vi phạm hành chính hoặc truy cứu trách nhiệm hình sự, nếu gây thiệt hại thì phải bồi thường theo quy định của pháp luật.

- *Yêu cầu đối với cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm: Trước khi sử dụng một loại phụ gia thực phẩm mới, cơ sở cần chú ý:*

- + Chất phụ gia đó phải nằm trong danh mục Bộ Y tế cho phép sử dụng.
- + Chất phụ gia đó được phép sử dụng đối với loại thực phẩm mà cơ sở sản xuất, chế biến.
- + Phải biết được giới hạn tối đa cho phép của chất phụ gia đó cho vào trong sản phẩm thực phẩm cơ sở sản xuất là bao nhiêu.
- + Chất lượng của chất phụ gia đó là được dùng cho thực phẩm. Và phải đảm bảo các quy định về chất lượng, bao gói, ghi nhãn theo quy định hiện hành.

