

MỤC LỤC

Chương I	1
NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG	1
Điều 1. Phạm vi điều chỉnh.....	1
Điều 2. Giải thích từ ngữ.....	1
Điều 3. Nguyên tắc áp dụng luật.....	3
Điều 4. Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm.....	4
Điều 5. Ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý an toàn thực phẩm.....	4
Điều 6. Hệ thống cơ sở dữ liệu về an toàn thực phẩm.....	4
Điều 7. Chính sách của Nhà nước về an toàn thực phẩm.....	5
Điều 8. Những hành vi bị nghiêm cấm.....	6
Chương II	7
QUYỀN VÀ TRÁCH NHIỆM CỦA CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM	7
Điều 9. Quyền và trách nhiệm của cơ sở sản xuất thực phẩm.....	7
Điều 10. Quyền và trách nhiệm của cơ sở kinh doanh thực phẩm, trừ cơ sở sản xuất.....	8
Điều 11. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng thực phẩm.....	9
Điều 12. Trách nhiệm của tổ chức đứng tên đăng ký bản công bố sản phẩm và công bố tiêu chuẩn áp dụng.....	9
Điều 13. Quyền và trách nhiệm của cơ sở sản xuất, chủ sở hữu sản phẩm khi ủy quyền tổ chức khác đứng tên đăng ký bản công bố sản phẩm và công bố tiêu chuẩn áp dụng.....	10
Điều 14. Trách nhiệm của chủ quản nền tảng thương mại điện tử.....	10
Chương III	10
THÔNG TIN, GIÁO DỤC, TRUYỀN THÔNG VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM	10
Điều 15. Đối tượng, nội dung, yêu cầu và hình thức thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm.....	10
Điều 16. Trách nhiệm thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm.	11
Chương IV	12
ĐIỀU KIỆN CHUNG BẢO ĐẢM AN TOÀN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM,	12
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM XUẤT KHẨU VÀ NHẬP KHẨU, QUẢNG CÁO VÀ GHI NHÃN THỰC PHẨM	12
MỤC 1	12
ĐIỀU KIỆN CHUNG BẢO ĐẢM AN TOÀN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM	12

Điều 17. Điều kiện về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm.....	12
Điều 18. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.....	13
Điều 19. Hình thức, đối tượng cấp, gia hạn, thay đổi giấy đăng ký bản công bố sản phẩm, công bố tiêu chuẩn áp dụng và các trường hợp miễn thực hiện đăng ký bản công bố sản phẩm, công bố tiêu chuẩn áp dụng.....	13
Điều 20. Quy định về lưu thông thực phẩm.....	15
Điều 21. Thẩm quyền, hồ sơ, thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng, thực phẩm; thời hạn hiệu lực của giấy đăng ký bản công bố sản phẩm.....	15
Điều 22. Thu hồi giấy đăng ký bản công bố sản phẩm, gỡ bỏ hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng.....	15
Điều 23. Tạm dừng tiếp nhận, giải quyết hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm và công bố tiêu chuẩn áp dụng.....	16
Mục 2	17
THỰC PHẨM NHẬP KHẨU	17
Điều 24. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm và kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm nhập khẩu	17
Điều 25. Phương thức và trình tự, thủ tục kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm nhập khẩu.....	17
Mục 3	18
THỰC PHẨM XUẤT KHẨU	18
Điều 26. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm xuất khẩu.....	18
Điều 27. Chứng nhận đối với thực phẩm xuất khẩu.....	18
Mục 4	18
QUẢNG CÁO, GHI NHÃN THỰC PHẨM	18
Điều 28. Quảng cáo thực phẩm.....	18
Điều 29. Ghi nhãn thực phẩm.....	18
Chương V	18
Mục 1	18
ĐIỀU KIỆN CHUNG VỀ BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH THỰC PHẨM	18
Điều 30. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm.....	18

Điều 31. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm.....	19
Điều 32. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm..	19
Điều 33. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ.....	19
Mục 2.	19
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG	19
Điều 34. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống.....	19
Điều 35. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống, trừ cơ sở sản xuất.....	20
Mục 3.	20
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM, KINH DOANH THỰC PHẨM ĐÃ QUA CHẾ BIẾN	20
Điều 36. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm.....	20
Điều 37. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm, vi chất dinh dưỡng dùng để chế biến thực phẩm.....	20
Điều 38. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến.....	20
Mục 4.	21
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ ÁP DỤNG HỆ THỐNG ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TIÊN TIẾN	21
Điều 39. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe.....	21
Mục 5.	22
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG	22
Điều 41. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.....	22
Điều 42. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.....	22
Điều 43. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm.....	22
Mục 6.	22

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN ĐỐI VỚI THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ, NƠI CUNG CẤP SUẤT ĂN TẬP THỂ	22
Điều 44. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi để thức ăn.....	22
Điều 45. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm và người kinh doanh thức ăn đường phố, cung cấp suất ăn tập thể.....	22
Điều 46. Trách nhiệm quản lý kinh doanh thức ăn đường phố, cung cấp suất ăn tập thể.....	23
Điều 47. Đối tượng, điều kiện cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.....	23
Điều 48. Hồ sơ, thủ tục, thẩm quyền cấp, gia hạn, thay đổi, bổ sung giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.....	23
Chương VI	24
THỬ 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	24
Mục 1	24
THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM	24
Điều 49. Tổ chức thử nghiệm về an toàn thực phẩm.....	24
Điều 50. Giải quyết tranh chấp về an toàn thực phẩm.....	24
Điều 51. Chi phí lấy mẫu và thử nghiệm, giám định.....	25
Mục 2.	26
PHÂN TÍCH NGUY CƠ ĐỐI VỚI AN TOÀN THỰC PHẨM	26
Điều 52. Đối tượng phải được phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm.....	26
Điều 53. Hoạt động phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm.....	26
Điều 54. Trách nhiệm thực hiện phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm.	26
Mục 3.	26
PHÒNG NGỪA, NGĂN CHẶN VÀ KHẮC PHỤC SỰ CỐ VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM	26
Điều 55. Phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm.....	26
Điều 56. Khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.....	27
Mục 4.	27
TRUY XUẤT NGUỒN GỐC THỰC PHẨM, THU HỒI VÀ XỬ LÝ ĐỐI VỚI THỰC PHẨM KHÔNG BẢO ĐẢM AN TOÀN	27
Điều 57. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm.....	28

Điều 58. Mã định danh trong truy xuất nguồn gốc thực phẩm.....	28
Điều 59. Thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn.....	28
Điều 60. Phí trong công tác an toàn thực phẩm.....	29
Chương VII	29
QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC	29
Mục 1	29
QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM	29
Điều 61. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.....	29
Mục 2	29
THANH TRA, KIỂM TRA VÀ XỬ LÝ VI PHẠM VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM	29
Điều 62. Thanh tra về an toàn thực phẩm	29
Điều 63. Trách nhiệm kiểm tra thực phẩm.....	29
Điều 64. Nguyên tắc kiểm tra an toàn thực phẩm.....	29
Điều 65. Hình thức, thời hạn, tần suất kiểm tra.....	30
Điều 66. Nhiệm vụ, quyền hạn của đoàn kiểm tra.....	30
Điều 67. Xử lý chồng chéo trong hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm.....	31
Điều 68. Xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm và mức phạt tối đa khi vi phạm về an toàn thực phẩm.....	31
Chương VIII	31
ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH	31
Điều 69. Hiệu lực thi hành.....	31
Điều 70. Lộ trình thực hiện.....	32
Điều 71. Điều khoản chuyển tiếp.....	32

QUỐC HỘI

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Luật số: .../.../QH...

DỰ THẢO 1

Ngày 27/07/2026

LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM (SỬA ĐỔI)

Căn cứ Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam đã được sửa đổi, bổ sung một số điều theo Nghị quyết số 203/2025/QH15; Quốc hội ban hành Luật an toàn thực phẩm.

Chương I

NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Luật này quy định về nguyên tắc, chính sách quản lý, hệ thống thông tin về an toàn thực phẩm, những hành vi bị nghiêm cấm; quyền và trách nhiệm của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm; thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm; điều kiện của cơ sở kinh doanh thực phẩm; điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, thức ăn đường phố, nhà hàng, bếp ăn tập thể và trường học, thực phẩm nhập khẩu, xuất khẩu, quảng cáo và ghi nhãn đối với thực phẩm; thử nghiệm thực phẩm, phân tích nguy cơ và phòng ngừa, khắc phục sự cố đối với thực phẩm; quản lý nhà nước về thực phẩm.

Điều 2. Giải thích từ ngữ

Trong luật này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

- An toàn thực phẩm* là việc đảm bảo thực phẩm không gây hại đến sức khỏe người tiêu dùng khi được chế biến và/hoặc ăn theo đúng mục đích sử dụng.
- Bệnh truyền qua thực phẩm* là bệnh do ăn, uống thực phẩm bị nhiễm tác nhân gây bệnh.
- Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm* là chất hoặc vật liệu không được sử dụng như một thành phần thực phẩm, không bao gồm thiết bị hoặc dụng cụ, được chủ định sử dụng trong quá trình chế biến, sản xuất, xử lý nguyên liệu làm thực phẩm vì mục đích công

nghe, có thể có hoặc không có dư lượng hoặc các chất dẫn xuất trong sản phẩm cuối cùng.

4. *Chế biến thực phẩm* là quá trình xử lý thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu làm thực phẩm hoặc thực phẩm.

5. *Chủ sở hữu sản phẩm thực phẩm* là tổ chức, cá nhân sở hữu công thức, quy trình sản xuất, tiêu chuẩn hoặc nhãn hiệu sản phẩm thực phẩm hoặc được cơ quan có thẩm quyền của nước xuất xứ hoặc nước xuất khẩu xác nhận.

6. *Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống* là cơ sở chế biến và bán thức ăn ngay, thực phẩm chín.

7. *Cơ sở kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ* là cơ sở do cá nhân, nhóm cá nhân, hộ gia đình chế biến, bán thực phẩm tại chợ, tại nhà hoặc tại các địa điểm công cộng thực hiện đăng ký hộ kinh doanh và cơ sở không được cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đầu tư theo quy định của pháp luật.

8. *Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm* là những quy định kỹ thuật và những quy định khác đối với thực phẩm, cơ sở kinh doanh thực phẩm và hoạt động kinh doanh thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành nhằm mục đích bảo đảm thực phẩm an toàn đối với sức khỏe, tính mạng con người.

9. *Hương liệu thực phẩm* là các sản phẩm được thêm vào để tạo ra, điều chỉnh hoặc tăng hương vị của thực phẩm. Hương liệu có thể bao gồm các chất tạo hương, phức hợp hương liệu tự nhiên, hương liệu chế biến nhiệt hoặc hương liệu khói và hỗn hợp của chúng, và có thể chứa các thành phần thực phẩm không phải hương liệu. Hương liệu không bao gồm các chất điều vị là phụ gia thực phẩm, các chất chỉ có vị ngọt, chua hoặc mặn (như đường, giấm và muối ăn). Hương liệu thực phẩm không được dùng để sử dụng trực tiếp.

10. *Ngộ độc thực phẩm* là hội chứng cấp tính xảy ra do ăn, uống phải thức ăn có chất độc, biểu hiện bằng những triệu chứng dạ dày - ruột, thần kinh hoặc những triệu chứng khác tùy theo tác nhân gây ngộ độc.

11. *Nguyên liệu làm thực phẩm* là các chất, hỗn hợp chất chưa qua chế biến hoặc mới qua sơ chế được sử dụng làm đầu vào trong quá trình sản xuất thực phẩm, bao gồm cả bán thành phẩm thực phẩm không bao gồm phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến và hương liệu thực phẩm.

12. *Ô nhiễm thực phẩm* là sự xâm nhập hoặc xuất hiện của chất gây ô nhiễm vào thực phẩm hoặc môi trường thực phẩm.

13. *Phụ gia thực phẩm* là tất cả các chất không được dùng theo cách thông thường như một loại thực phẩm hoặc không được dùng như một thành phần đặc trưng của thực phẩm, phụ gia này có hoặc không có giá trị dinh dưỡng. Các chất này được chủ định đưa vào thực phẩm vì mục đích công nghệ (kể cả để cải thiện tính chất cảm quan) trong quá trình sản xuất, chế biến, xử lý, đóng gói, bao gói, vận chuyển hoặc bảo quản (trực tiếp hoặc gián tiếp) để tạo ra kết quả mong muốn cho thực phẩm và chúng sẽ trở thành một thành phần của thực phẩm hoặc tác động đến những đặc tính nhất định của thực phẩm đó. Thuật ngữ này không bao gồm các chất gây ô nhiễm hoặc chất được thêm vào thực phẩm để duy trì hay cải thiện chất lượng dinh dưỡng của thực phẩm.

14. *Sản xuất ban đầu* là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản, thu hái, đánh bắt, khai thác, giết mổ.

15. *Sản xuất thực phẩm* là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản, thu hái, đánh bắt, khai thác, giết mổ, sơ chế, chế biến, sản xuất, bao gói, bảo quản để tạo ra thực phẩm.

16. *Sơ chế thực phẩm* là việc xử lý sản phẩm trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản, thu hái, đánh bắt, khai thác, giết mổ nhằm tạo ra thực phẩm tươi sống có thể ăn ngay hoặc tạo ra nguyên liệu làm thực phẩm cho khâu chế biến thực phẩm.

17. *Sự cố về an toàn thực phẩm* là tình huống xảy ra do ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm hoặc các tình huống khác phát sinh từ thực phẩm gây hại trực tiếp đến sức khỏe, tính mạng con người.

18. *Tác nhân gây ô nhiễm* là bất kỳ chất nào không chủ định bổ sung vào thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi, có mặt trong thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi đó do bị nhiễm bẩn trong sản xuất (bao gồm các thao tác thực hiện khi thu hoạch ngoài đồng ruộng, trang trại chăn nuôi và từ thuốc thú y), chế biến, chuẩn bị, xử lý, bao gói, vận chuyển hoặc bảo quản thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi đó, hoặc do nhiễm bẩn từ môi trường. Thuật ngữ này không bao gồm các mảnh xác côn trùng, lông của động vật gặm nhấm và các chất lạ khác.

19. *Thực phẩm* là bất kỳ chất nào, dù đã qua chế biến, sơ chế hay chưa chế biến được dùng cho con người, bao gồm đồ ăn, uống, nhai, ngậm và tất cả các chất được sử dụng trong sản xuất, chế biến hoặc xử lý “thực phẩm”. Thực phẩm không bao gồm thuốc, thuốc lá và mỹ phẩm.

20. *Thực phẩm bao gói sẵn* là thực phẩm được bao gói và ghi nhãn hoàn chỉnh, sẵn sàng dùng cho mục đích chế biến tiếp hoặc sử dụng để ăn ngay.
21. *Thực phẩm biến đổi gen* là thực phẩm được chế biến từ hoặc sử dụng một hoặc nhiều thành phần nguyên liệu có gen bị biến đổi bằng công nghệ gen.
22. *Thực phẩm đã qua chiếu xạ* là thực phẩm đã được chiếu xạ bằng nguồn phóng xạ để xử lý, ngăn ngừa nhiễm khuẩn thực phẩm.
23. *Thực ăn đường phố* là thực phẩm được chế biến và/hoặc bày bán bởi những người bán hàng rong trên đường phố và các địa điểm công cộng khác để tiêu dùng ngay hoặc để sử dụng sau.
24. *Thực phẩm tươi sống* là thực phẩm chưa qua chế biến bao gồm thịt, trứng, cá, thủy hải sản, rau, củ, quả tươi và các thực phẩm khác chưa qua chế biến.
25. *Truy xuất nguồn gốc* là việc theo dõi sự di chuyển của thực phẩm qua các giai đoạn cụ thể của quá trình sản xuất, chế biến và phân phối.

Điều 3. Nguyên tắc áp dụng luật

1. Hoạt động kinh doanh thực phẩm trên lãnh thổ Việt Nam thực hiện theo quy định của Luật này và Luật khác có liên quan.
2. Trường hợp có quy định khác nhau giữa Luật này và Luật khác đã được ban hành trước ngày Luật này có hiệu lực thi hành thì thực hiện theo quy định của Luật này.
3. Trường hợp Luật khác ban hành sau ngày Luật này có hiệu lực thi hành cần quy định đặc thù về an toàn thực phẩm khác với quy định của Luật này thì phải xác định cụ thể nội dung thực hiện hoặc không thực hiện theo quy định của Luật này, nội dung thực hiện theo quy định của Luật khác đó.
4. Không áp dụng nguyên tắc phân loại, biện pháp quản lý chất lượng sản phẩm hàng hóa theo quy định của pháp luật về chất lượng sản phẩm hàng hóa và pháp luật về tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật đối với thực phẩm.
5. Không áp dụng quy định về nội dung quy chuẩn kỹ thuật theo quy định của pháp luật về tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật đối với thực phẩm.

Điều 4. Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm

1. Bảo đảm an toàn thực phẩm là trách nhiệm của mọi tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm.
2. Kinh doanh thực phẩm là hoạt động có điều kiện; tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình kinh doanh.
3. Quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi cung ứng được thực hiện trong suốt quá trình kinh doanh thực phẩm từ sản xuất ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, giết mổ, chế biến, kinh doanh, lưu thông trên thị trường cho đến tận tay người tiêu

dùng trên cơ sở phân tích nguy cơ trong từng khâu của chuỗi cung ứng thực phẩm nhằm đáp ứng yêu cầu truy xuất nguồn gốc để đảm bảo an toàn thực phẩm cho người dân.

4. Thực phẩm được kiểm tra, giám sát trong suốt quá trình lưu thông trên thị trường. Đối với một số nhóm thực phẩm phải thực hiện đăng ký bản công bố sản phẩm, công bố tiêu chuẩn áp dụng trước khi lưu hành trên thị trường thì tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng không thấp hơn quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.

5. Quản lý an toàn thực phẩm bảo đảm thống nhất một đầu mối trên cơ sở phân công, phân cấp rõ ràng và phối hợp liên ngành.

6. Quản lý an toàn thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

7. Quản lý an toàn thực phẩm trên cơ sở xây dựng, vận hành, khai thác và sử dụng hệ thống thông tin về an toàn thực phẩm;

Điều 5. Ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý an toàn thực phẩm

1. Ứng dụng công nghệ trong quản lý an toàn thực phẩm để bảo đảm minh bạch thông tin, truy xuất nguồn gốc, kết nối và chia sẻ dữ liệu trong toàn bộ vòng đời thực phẩm, phù hợp với yêu cầu phát triển kinh tế số, kinh tế tuần hoàn và hội nhập quốc tế.

2. Ứng dụng công nghệ thông tin khi giải quyết thủ tục hành chính trong lĩnh vực thực phẩm.

3. Ứng dụng công nghệ (trí tuệ nhân tạo, dữ liệu lớn và công nghệ số tiên tiến...) trong các hoạt động thử nghiệm, phân tích nguy cơ, phòng ngừa, ngăn chặn sự cố, khắc phục sự cố và truy xuất nguồn gốc, thu hồi xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn thực phẩm, kiểm tra đối với thực phẩm.

4. Quản lý chuỗi cung ứng thông qua mã số, mã vạch, truy xuất nguồn gốc, nhãn điện tử và nền tảng số;

5. Thu thập, lưu trữ, phân tích dữ liệu phục vụ kiểm tra, kiểm tra sau lưu thông trên thị trường, thanh tra, cảnh báo và xử lý vi phạm;

6. Việc ứng dụng công nghệ số, nhãn điện tử, mã số, mã vạch và hệ thống truy xuất nguồn gốc phải bảo đảm an toàn, bảo mật dữ liệu trong toàn bộ quá trình thu thập, lưu trữ, xử lý và chia sẻ dữ liệu; phải tuân thủ nguyên tắc về bảo mật thông tin, quyền riêng tư và bảo vệ dữ liệu theo quy định của pháp luật.

Điều 6. Hệ thống cơ sở dữ liệu về an toàn thực phẩm

1. Hệ thống cơ sở dữ liệu về an toàn thực phẩm được xây dựng, vận hành, kết nối, khai thác, chia sẻ trong cơ sở dữ liệu quốc gia theo quy định của pháp luật về dữ liệu.

2. Cơ sở kinh doanh thực phẩm phải lưu trữ đầy đủ các thông tin liên quan dưới dạng cơ sở dữ liệu trong quá trình kinh doanh và cung cấp cho cơ quan có thẩm quyền khi có yêu

cầu theo lộ trình kết nối với hệ thống thông tin về an toàn thực phẩm do Chính phủ quy định.

3. Chính phủ quy định chi tiết về phạm vi dữ liệu của cơ sở dữ liệu về an toàn thực phẩm, thông tin cơ sở kinh doanh thực phẩm cần lưu trữ và lộ trình kết nối với hệ thống thông tin về an toàn thực phẩm.

Điều 7. Chính sách của Nhà nước về an toàn thực phẩm

1. Xây dựng chiến lược về bảo đảm an toàn thực phẩm.
2. Cơ quan nhà nước có thẩm quyền có trách nhiệm bố trí kinh phí bảo đảm thực hiện nhiệm vụ an toàn thực phẩm. 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 làm thực phẩm an toàn, chợ đầu mối nông sản thực phẩm, cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm quy mô công nghiệp.
3. Khuyến khích các cơ sở kinh doanh thực phẩm đổi mới công nghệ, triển khai nông nghiệp xanh, kinh tế tuần hoàn, xây dựng chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc; 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.
4. Khuyến khích các cơ sở kinh doanh áp dụng hệ thống thực hành nông nghiệp tốt (GAP) các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tiên tiến khác trong quá trình kinh doanh thực phẩm.
5. Mở rộng hợp tác quốc tế, đẩy mạnh ký kết điều ước, thỏa thuận quốc tế về công nhận, thừa nhận lẫn nhau trong lĩnh vực thực phẩm.
6. Khuyến khích, tạo điều kiện cho hội, hiệp hội, tổ chức, cá nhân trong nước, tổ chức, cá nhân nước ngoài đầu tư, tham gia vào các hoạt động xây dựng tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật và thử nghiệm an toàn thực phẩm.
7. Khuyến khích Mặt trận Tổ quốc Việt Nam, các tổ chức chính trị - xã hội, hiệp hội ngành hàng tham gia giám sát doanh nghiệp, cơ sở kinh doanh thực phẩm, cung cấp cho cơ quan có thẩm quyền về an toàn thực phẩm các thông tin liên quan đến hành vi vi phạm, sự cố về an toàn thực phẩm; đẩy mạnh các biện pháp truyền thông nâng cao ý thức tuân thủ cho cơ sở kinh doanh thực phẩm.
8. Tăng đầu tư, đa dạng các hình thức, phương thức tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức người dân về tiêu dùng thực phẩm an toàn; ý thức trách nhiệm và đạo đức kinh doanh của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm đối với cộng đồng.

9. Từng bước chuyển đổi số thực hiện công tác quản lý nhà nước giải quyết trực tuyến các thủ tục hành chính, quản lý xuất khẩu, nhập khẩu, thử nghiệm và truy xuất nguồn gốc, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm, cảnh báo nhanh, cảnh báo sự cố quốc gia trên cơ sở dữ liệu về an toàn thực phẩm.

10. Bố trí tương ứng từ khoản thu tiền xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm sau khi nộp vào ngân sách nhà nước để tăng cường, hiện đại hóa cơ sở vật chất, phương tiện, thiết bị, phục vụ bảo đảm an toàn thực phẩm.

Điều 8. Những hành vi bị nghiêm cấm

1. Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm để sản xuất thực phẩm.
2. Sử dụng nguyên liệu làm thực phẩm quá hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn để sản xuất thực phẩm.
3. Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục được phép sử dụng nhưng vượt quá giới hạn cho phép; sử dụng hóa chất không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn; sử dụng hóa chất bị cấm trong hoạt động kinh doanh thực phẩm.
4. Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch hoặc chết không rõ nguyên nhân, động vật bị bắt buộc tiêu hủy; thực vật có chứa dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật hoặc kim loại nặng hoặc độc tố vi nấm vượt quá giới hạn cho phép làm nguyên liệu để kinh doanh thực phẩm.
5. Kinh doanh thuộc một trong các trường hợp sau đây:
 - a) Thực phẩm chưa đăng ký bản công bố hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng trừ trường hợp thực phẩm không phải thực hiện đăng ký bản công bố hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng theo quy định;
 - b) Thực phẩm vi phạm quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;
 - c) Thực phẩm không phù hợp với tiêu chuẩn áp dụng của nhà sản xuất tương ứng;
 - d) Thực phẩm bị biến chất; thực phẩm giả, thực phẩm không đảm bảo an toàn;
 - đ) Thực phẩm có chứa chất cấm, chất độc hoặc tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép;
 - e) Thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng không bảo đảm an toàn hoặc bị vỡ, rách, biến dạng trong quá trình vận chuyển gây ô nhiễm thực phẩm;
 - g) Thực phẩm không được phép kinh doanh để phòng, chống dịch bệnh;
 - h) Thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc quá hạn sử dụng.

6. Sử dụng phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm, phương tiện đã vận chuyển chất độc hại chưa được tẩy uế, khử trùng, tiêu độc để vận chuyển thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm.
7. Cung cấp sai hoặc giả mạo kết quả thử nghiệm thực phẩm.
8. Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.
9. Tham gia kinh doanh thực phẩm khi bị mắc bệnh truyền nhiễm theo quy định pháp luật.
10. Kinh doanh thực phẩm tại cơ sở không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật hoặc trong thời gian bị đình chỉ hoạt động hoặc trong thời gian bị tước quyền sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc kinh doanh không đúng phạm vi chuyên môn được ghi trong giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
11. Sử dụng hình ảnh, thiết bị, trang phục, tên, danh nghĩa, lời nói, bài viết của các đơn vị, cơ sở y tế, nhân viên y tế, ý kiến của người bệnh để quảng cáo thực phẩm.
12. Cấm quảng cáo thực phẩm dinh dưỡng y học, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi.
13. Đăng tải, công bố thông tin sai lệch về an toàn thực phẩm gây thiệt hại trong quá trình kinh doanh cho cơ sở kinh doanh khác và người tiêu dùng.
14. Sử dụng trái phép lòng đường, vỉa hè, hành lang, sân chung, lối đi chung, diện tích phụ chung để kinh doanh thức ăn đường phố.

Chương II

QUYỀN VÀ TRÁCH NHIỆM CỦA CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM

Điều 9. Quyền và trách nhiệm của cơ sở sản xuất thực phẩm

1. Cơ sở sản xuất thực phẩm có các quyền sau đây:
 - a) Lựa chọn và công bố các tiêu chuẩn sản phẩm do mình sản xuất, cung cấp; lựa chọn áp dụng các biện pháp kiểm soát nội bộ để bảo đảm an toàn thực phẩm;
 - b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm hợp tác trong việc thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm do mình sản xuất;
 - c) Lựa chọn cơ sở thử nghiệm đủ điều kiện theo quy định của pháp luật;
 - d) Kiến nghị, phản ánh, khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;
 - đ) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.
2. Cơ sở sản xuất thực phẩm có các trách nhiệm sau đây:

- a) Tuân thủ tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng; các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất và chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình sản xuất;
 - b) Tuân thủ tăng cường các vi chất dinh dưỡng với hàm lượng nhất định theo danh mục do Chính phủ quy định vào thực phẩm;
 - c) Thông tin đầy đủ, chính xác về thực phẩm trên nhãn, bao bì trong tài liệu kèm theo thực phẩm theo quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;
 - d) Thiết lập quy trình kiểm tra nội bộ để bảo đảm an toàn toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất thực phẩm;
 - đ) Thông tin trung thực về an toàn thực phẩm; cảnh báo kịp thời, đầy đủ, chính xác về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm, cách phòng ngừa cho người bán hàng và người tiêu dùng; thông báo yêu cầu về vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, sử dụng thực phẩm;
 - e) Kịp thời ngừng sản xuất, thông báo cho các bên liên quan và có biện pháp khắc phục hậu quả khi phát hiện thực phẩm không an toàn hoặc không phù hợp tiêu chuẩn đã công bố áp dụng;
 - g) Lưu giữ hồ sơ, mẫu thực phẩm, các thông tin cần thiết để bảo đảm việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm theo quy định tại Điều 57 của Luật này;
 - h) Thu hồi, xử lý thực phẩm quá hạn sử dụng, không bảo đảm an toàn. Trong trường hợp xử lý bằng hình thức tiêu hủy phải tuân theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường, quy định khác của pháp luật có liên quan và phải chịu toàn bộ chi phí cho việc tiêu hủy đó;
 - i) Tuân thủ quy định pháp luật, quyết định thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền;
 - k) Chi trả chi phí lấy mẫu và thử nghiệm theo quy định tại Điều 51 của Luật này;
 - l) Thông báo cho cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền khi chấm dứt hoạt động sản xuất thực phẩm;
 - m) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm do mình sản xuất không bảo đảm an toàn thực phẩm.
 - n) Phải lưu trữ đầy đủ các thông tin liên quan dưới dạng cơ sở dữ liệu trong quá trình kinh doanh và cung cấp cho cơ quan có thẩm quyền khi có yêu cầu.
3. Ngoài các trách nhiệm quy định tại các khoản 1 và 2 Điều này, khi bán thực phẩm do cơ sở sản xuất theo phương thức thương mại điện tử, cơ sở sản xuất thực phẩm phải thực hiện các trách nhiệm theo quy định tại khoản 3 Điều 10 Luật này.

Điều 10. Quyền và trách nhiệm của cơ sở kinh doanh thực phẩm, trừ cơ sở sản xuất

1. Cơ sở kinh doanh thực phẩm có các quyền sau đây:

- a) Quyết định các biện pháp kiểm soát nội bộ để duy trì an toàn thực phẩm;
- b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu thực phẩm hợp tác trong việc thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;
- c) Lựa chọn cơ sở thử nghiệm đủ điều kiện theo quy định của pháp luật để kiểm tra an toàn thực phẩm;
- d) Kiến nghị, phản ánh, khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;
- đ) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.

2. Cơ sở kinh doanh thực phẩm có các trách nhiệm sau đây:

- a) Tuân thủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định của nhà sản xuất, các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm trong quá trình kinh doanh và chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình kinh doanh;
- b) Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ, nhãn thực phẩm và các tài liệu liên quan đến an toàn thực phẩm; lưu giữ hồ sơ, mẫu thực phẩm, các thông tin cần thiết để bảo đảm việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm theo quy định tại Điều 57 của Luật này;
- c) Thông tin trung thực về an toàn thực phẩm; thông báo cho người tiêu dùng điều kiện bảo đảm an toàn khi vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;
- d) Cung cấp tài liệu chứng minh nguồn gốc thực phẩm tại hiện trường theo yêu cầu của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền;
- đ) Tuân thủ tăng cường các vi chất dinh dưỡng với hàm lượng nhất định theo danh mục do Chính phủ quy định vào thực phẩm;
- e) Kịp thời cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm và cách phòng ngừa cho người tiêu dùng khi nhận được thông tin cảnh báo của tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu;
- g) Kịp thời ngừng kinh doanh, thông tin cho tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu và người tiêu dùng khi phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn;
- k) Báo cáo ngay với cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và khắc phục ngay hậu quả khi phát hiện ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm do mình kinh doanh gây ra;
- l) Hợp tác với tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền trong việc điều tra ngộ độc thực phẩm để khắc phục hậu quả, thu hồi hoặc xử lý

thực phẩm không bảo đảm an toàn;

m) Tuân thủ quyết định về thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền;

n) Chi trả chi phí lấy mẫu và thử nghiệm theo quy định tại Điều 51 của Luật này;

o) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra.

p) Phải lưu trữ đầy đủ các thông tin liên quan dưới dạng cơ sở dữ liệu trong quá trình kinh doanh và cung cấp cho cơ quan có thẩm quyền khi có yêu cầu.

3. Ngoài các trách nhiệm quy định tại các khoản 1 và 2 Điều này, khi kinh doanh theo phương thức thương mại điện tử, cơ sở kinh doanh thực phẩm phải thực hiện các trách nhiệm quy định của pháp luật về thương mại điện tử và các trách nhiệm sau đây:

a) Đăng tải thông tin giấy đăng ký bản công bố hoặc hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng theo từng sản phẩm đăng tải trên nền tảng thương mại điện tử, mạng xã hội hoạt động thương mại điện tử của chính cơ sở kinh doanh;

b) Cung cấp thông tin về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (nếu có), giấy đăng ký bản công bố hoặc hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng của từng sản phẩm cho chủ quản nền tảng thương mại điện tử, mạng xã hội hoạt động thương mại điện tử.

Điều 11. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng thực phẩm

Ngoài các quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng theo quy định của pháp luật, người tiêu dùng thực phẩm có các quyền phản ánh hành vi vi phạm, sự cố về an toàn thực phẩm đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền về thực phẩm tại địa phương; tố giác tin báo tội phạm về thực phẩm và được bảo vệ theo quy định tại Bộ Luật tố tụng hình sự, các văn bản hướng dẫn có liên quan.

Điều 12. Trách nhiệm của tổ chức đứng tên đăng ký bản công bố sản phẩm và công bố tiêu chuẩn áp dụng

1. Chịu trách nhiệm toàn diện trước pháp luật về tính chính xác, hợp pháp, trung thực của tất cả các tài liệu trong hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng.

2. Bảo đảm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm, dụng cụ chứa đựng thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm được sản xuất theo tiêu chuẩn đã đăng ký trong hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng.

3. Thông báo bằng văn bản cho cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền khi có thông báo tự nguyện thu hồi của chủ sở hữu sản phẩm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, hương

liệu thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ chứa đựng thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm hoặc quyết định thu hồi của cơ quan có thẩm quyền của các nước đối với sản phẩm nhập khẩu do mình đứng tên đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng tại bất kỳ nước nào trên thế giới.

4. Thông báo bằng văn bản cho cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền khi có thay đổi địa điểm cơ sở đứng tên đăng ký bản công bố hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng.

5. Phối hợp chặt chẽ với cơ sở sản xuất thực phẩm thực hiện nghiên cứu hoặc cung cấp thêm thông tin liên quan đến thực phẩm đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng khi có thông tin hoặc bằng chứng liên quan đến an toàn của thực phẩm trong quá trình lưu hành theo yêu cầu của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

6. Chịu trách nhiệm về quyền sở hữu trí tuệ đối với thực phẩm do cơ sở đứng tên đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng.

7. Thực hiện các trách nhiệm khác theo quy định của pháp luật có liên quan.

8. Công khai thông tin công bố tiêu chuẩn áp dụng trên nhãn, bao bì, tài liệu kèm theo sản phẩm và trên các phương tiện thông tin đại chúng hoặc trang thông tin điện tử của mình hoặc niêm yết tại trụ sở của tổ chức, cá nhân.

Điều 13. Quyền và trách nhiệm của cơ sở sản xuất, chủ sở hữu sản phẩm khi ủy quyền tổ chức khác đứng tên đăng ký bản công bố sản phẩm và công bố tiêu chuẩn áp dụng

1. Chịu trách nhiệm thông báo bằng văn bản tới cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền trong trường hợp có thay đổi về các nội dung ủy quyền.

2. Chịu trách nhiệm liên đới trong trường hợp thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm, dụng cụ chứa đựng thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm vi phạm an toàn thực phẩm gây hậu quả.

Điều 14. Trách nhiệm của chủ quản nền tảng thương mại điện tử

Ngoài các trách nhiệm của chủ quản nền tảng thương mại điện tử theo quy định của pháp luật, chủ quản nền tảng thương mại điện tử có các trách nhiệm sau đây

1. Xây dựng cơ chế kiểm duyệt, yêu cầu người bán cung cấp giấy tờ pháp lý theo quy định tại điểm b khoản 3 Điều 10 của Luật này để đăng tải cho từng sản phẩm trên nền tảng thương mại điện tử.

2. Chịu trách nhiệm liên đới trong trường hợp không thực hiện các biện pháp kiểm duyệt cần thiết, để xảy ra sự cố về an toàn thực phẩm gây thiệt hại cho người tiêu dùng.

Chương III

THÔNG TIN, GIÁO DỤC, TRUYỀN THÔNG VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 15. Đối tượng, nội dung, yêu cầu và hình thức thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân được thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm, trong đó ưu tiên các đối tượng sau đây:

- a) Người tiêu dùng thực phẩm;
- b) Người quản lý, điều hành các cơ sở kinh doanh thực phẩm; người trực tiếp kinh doanh thực phẩm;
- c) Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm tươi sống, thực phẩm nhỏ lẻ; người dân khu vực có điều kiện kinh tế - xã hội đặc biệt khó khăn.

2. Nội dung thông tin, giáo dục và truyền thông về an toàn thực phẩm bao gồm:

- a) Thông tin, tuyên truyền, phổ biến kiến thức, pháp luật về an toàn thực phẩm;
- b) Nguyên nhân, cách nhận biết nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm và các biện pháp phòng, chống sự cố về an toàn thực phẩm;
- c) Thông tin về các điển hình kinh doanh thực phẩm bảo đảm an toàn; việc thu hồi thực phẩm không bảo đảm an toàn, xử lý đối với cơ sở vi phạm nghiêm trọng pháp luật về an toàn thực phẩm;
- d) Thông tin về các nguyên liệu làm thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, phụ gia thực phẩm, hương liệu thực phẩm bị sử dụng sai mục đích, lạm dụng thành các chất có hại và kết quả xử lý vi phạm.

3. Yêu cầu của thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm bao gồm:

- a) Chính xác, kịp thời, rõ ràng, đơn giản, thiết thực;
- b) Phù hợp với truyền thống, văn hoá, bản sắc dân tộc, tôn giáo, đạo đức xã hội, tín ngưỡng và phong tục tập quán;
- c) Phù hợp với từng loại đối tượng được tuyên truyền.

4. Hình thức thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm bao gồm:

- a) Thực hiện thông qua các cơ quan nhà nước có thẩm quyền về an toàn thực phẩm;
- b) Thông qua các phương tiện thông tin đại chúng;
- c) Xây dựng các chương trình truyền thông định kỳ về an toàn thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng, mạng xã hội;
- d) Lồng ghép trong việc giảng dạy, học tập tại các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân;

đ) Thông qua hoạt động văn hóa, sinh hoạt cộng đồng, sinh hoạt của các đoàn thể, tổ chức xã hội và các loại hình văn hoá quần chúng khác.

5. Thông qua điểm hỏi đáp về an toàn thực phẩm tại Bộ Y tế.

Điều 16. Trách nhiệm thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

1. Cơ quan, tổ chức, đơn vị trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình có trách nhiệm thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm.

2. Bộ trưởng Bộ Y tế có liên quan có trách nhiệm chỉ đạo các cơ quan hữu quan cung cấp chính xác và khoa học các thông tin về an toàn thực phẩm; kịp thời phản hồi thông tin không đúng sự thật về an toàn thực phẩm.

3. Bộ trưởng Bộ Thông tin và Truyền thông có trách nhiệm chỉ đạo các cơ quan thông tin đại chúng thường xuyên thông tin, truyền thông về an toàn thực phẩm, lồng ghép chương trình thông tin, truyền thông về an toàn thực phẩm với các chương trình thông tin, truyền thông khác.

4. Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo có trách nhiệm chủ trì, phối hợp với Bộ trưởng Bộ Y tế xây dựng nội dung giáo dục an toàn thực phẩm kết hợp với các nội dung giáo dục khác.

5. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện công tác thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm cho nhân dân trên địa bàn.

6. Các cơ quan thông tin đại chúng có trách nhiệm ưu tiên về thời điểm, thời lượng phát sóng để thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm trên đài phát thanh, đài truyền hình; dung lượng và vị trí đăng trên báo in, báo hình, báo điện tử theo quy định của Bộ trưởng Bộ Thông tin và Truyền thông. Việc thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng không thu phí, trừ trường hợp thực hiện theo hợp đồng riêng với chương trình, dự án hoặc do tổ chức, cá nhân trong nước, tổ chức, cá nhân nước ngoài tài trợ.

7. Mặt trận Tổ quốc Việt Nam, các đoàn thể, tổ chức xã hội có trách nhiệm thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm thuộc phạm vi trách nhiệm của mình.

Chương IV

**ĐIỀU KIỆN CHUNG BẢO ĐẢM AN TOÀN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM,
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM XUẤT KHẨU VÀ
NHẬP KHẨU, QUẢNG CÁO VÀ GHI NHÃN THỰC PHẨM**

MỤC 1

ĐIỀU KIỆN CHUNG BẢO ĐẢM AN TOÀN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM

Điều 17. Điều kiện về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm

1. Thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm phải đáp ứng các quy định sau:

- a) Phải được cấp giấy đăng ký bản công bố hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng, trừ trường hợp được miễn đăng ký bản công bố hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng theo quy định của Chính phủ;
- b) Bảo đảm đáp ứng yêu cầu về kỹ thuật và mức giới hạn an toàn theo quy chuẩn kỹ thuật, tiêu chuẩn tương ứng, quy định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố.
- c) Bảo đảm truy xuất được nguồn gốc theo quy định tại Điều 57 của Luật này;

2. Ngoài quy định tại khoản 1 Điều này, thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm phải đáp ứng các quy định sau đây:

- a) Thực phẩm tươi sống, nguyên liệu làm thực phẩm từ thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động thực vật phải tuân thủ pháp luật về thú y, bảo vệ và kiểm dịch thực vật;
- b) Thực phẩm thuộc trường hợp phải đăng ký bản công bố sản phẩm theo quy định của Chính phủ phải có bằng chứng khoa học chứng minh công dụng và liều sử dụng; phải được sản xuất tại cơ sở có đủ điều kiện kinh doanh thực phẩm theo quy định và đáp ứng các quy định khác về an toàn thực phẩm có liên quan;
- c) Thực phẩm biến đổi gen phải tuân thủ các quy định về bảo đảm an toàn đối với sức khỏe con người và môi trường theo quy định của Chính phủ;
- d) Thực phẩm đã qua chiếu xạ phải thuộc danh mục nhóm thực phẩm được phép chiếu xạ và liều lượng được phép chiếu xạ đối với thực phẩm theo quy định của Bộ trưởng Bộ Y tế và tuân thủ các quy định pháp luật liên quan về chiếu xạ;
- đ) Đối với thực phẩm đã qua chế biến, nguyên liệu làm thực phẩm phải bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người;
- e) Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm sử dụng trong kinh doanh thực phẩm phải thuộc danh mục được phép sử dụng trong kinh doanh thực phẩm và được quản lý, sử dụng theo quy định của Bộ trưởng Bộ Y tế;
- g) Thực phẩm sau thu hái, đánh bắt, khai thác, giết mổ phải đáp ứng mức giới hạn dư lượng thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật và các tác nhân gây ô nhiễm trong thực phẩm

theo quy định của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế, thỏa thuận quốc tế, điều ước quốc tế mà Việt Nam là thành viên và phù hợp với tình hình kinh tế xã hội. Trường hợp chưa có quy định đối với mức giới hạn dư lượng thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật thì thực hiện theo quy định của nước sản xuất hoặc hướng dẫn của nhà sản xuất trong trường hợp không có quy định của nước sản xuất.

Điều 18. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

1. Sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.
2. Đáp ứng quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật tương ứng.

Điều 19. Hình thức, đối tượng cấp, gia hạn, thay đổi giấy đăng ký bản công bố sản phẩm, công bố tiêu chuẩn áp dụng và các trường hợp miễn thực hiện đăng ký bản công bố sản phẩm, công bố tiêu chuẩn áp dụng

1. Phương thức quản lý:
 - a) Cấp, gia hạn, thay đổi, bổ sung giấy đăng ký bản công bố sản phẩm;
 - b) Công bố tiêu chuẩn áp dụng.
 - c) Miễn đăng ký bản công bố sản phẩm, công bố tiêu chuẩn áp dụng
2. Nguyên tắc phân loại thực phẩm để thực hiện phương thức quản lý quy định tại khoản 1 Điều này và các trường hợp áp dụng:
 - a) Nguyên tắc phân loại thực phẩm: trên cơ sở lấy sức khỏe của người dân làm trung tâm, phù hợp với thông lệ quốc tế, cơ sở thực tiễn, đặc tính của thực phẩm thực hiện việc phân loại thực phẩm.
 - b) Các trường hợp đăng ký bản công bố sản phẩm phải đáp ứng một trong các tiêu chí sau:
 - Đặc điểm kỹ thuật của các sản phẩm này có dạng bào chế tương tự dược phẩm nhưng chứa hệ thành phần phức hợp (vitamin, khoáng chất, enzyme, probiotic, hoạt chất sinh học...).
 - Sản phẩm có chứa chất, hỗn hợp chất có nguồn gốc tự nhiên và tính bền vững kém trước các tác nhân môi trường (nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng), đòi hỏi quy trình công nghệ bào chế trình độ cao để kiểm soát tương tác giữa các thành phần.
 - Đối tượng sử dụng của sản phẩm hướng tới nhóm người tiêu dùng yếu thế, dễ bị tổn thương (trẻ sơ sinh, trẻ nhỏ, người cao tuổi, người có bệnh lý, phụ nữ mang thai...) yêu cầu sự kiểm soát nghiêm ngặt về tính năng, công dụng sản phẩm.
 - c) Các trường hợp thực hiện phân loại công bố tiêu chuẩn áp dụng:

- Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;
- Thực phẩm bổ sung không công bố khuyến cáo về sức khỏe.
- Nguyên liệu làm thực phẩm trừ các trường hợp được miễn công bố tiêu chuẩn áp dụng theo quy định của Chính phủ.

d) Các trường hợp thực hiện phân loại sản phẩm miễn thực hiện đăng ký bản công bố và công bố tiêu chuẩn áp dụng là những sản phẩm không thuộc trường hợp đăng ký bản công bố và công bố tiêu chuẩn áp dụng.

3. Đối tượng được đứng tên đăng ký bản công bố sản phẩm, công bố tiêu chuẩn áp dụng:

- a) Cơ sở sản xuất thực phẩm;
- b) Chủ sở hữu sản phẩm thực phẩm;
- c) Cơ sở được cơ sở sản xuất hoặc chủ sở hữu sản phẩm thực phẩm ủy quyền đứng tên trên hồ sơ công bố sản phẩm, công bố tiêu chuẩn áp dụng.

4. Giấy đăng ký bản công bố sản phẩm khi hết thời hạn hiệu lực mà đã được cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền tiếp nhận hồ sơ gia hạn theo quy định thì được tiếp tục sử dụng cho đến khi được gia hạn hoặc khi cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền có văn bản thông báo không gia hạn hoặc thông báo tạm dừng sử dụng giấy đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc do phát hiện thực phẩm có nguy cơ không an toàn cho người sử dụng hoặc nghi ngờ giả mạo tài liệu pháp lý.

5. Các thực phẩm đã được cấp giấy đăng ký bản công bố hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng có thay đổi, bổ sung không thuộc trường hợp quy định tại khoản 7 Điều này phải thực hiện thay đổi, bổ sung theo quy định tại Điều 21 của Luật này.

6. Các thực phẩm có quy chuẩn kỹ thuật thì thực hiện đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng theo quy định và không phải công bố hợp quy theo pháp luật về quy chuẩn, tiêu chuẩn. Tiêu chuẩn thực phẩm phải đạt tối thiểu quy chuẩn kỹ thuật. Chính phủ quy định chi tiết về quy chuẩn kỹ thuật đối với thực phẩm.

7. Các đối tượng đã được cấp giấy đăng ký bản công bố, công bố tiêu chuẩn áp dụng nhưng có thay đổi phải thực hiện lại việc đăng ký bản công bố hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng:

- a) Thực phẩm đã được cấp giấy đăng ký bản công bố nhưng có thay đổi về thành phần công thức, hàm lượng hoặc khối lượng các thành phần có tác dụng, dạng bào chế, công dụng, đối tượng, liều dùng, cơ sở sản xuất;
- b) Thực phẩm đã công bố tiêu chuẩn áp dụng có thay đổi về cơ sở sản xuất, tên sản phẩm và thành phần.

8. Đối tượng được miễn đăng ký bản công bố sản phẩm, công bố tiêu chuẩn áp dụng sẽ không phải thực hiện thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm, công bố tiêu chuẩn áp dụng và sẽ được kiểm tra giám sát trong quá trình lưu thông trên thị trường.

9. Các trường hợp được miễn thực hiện thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng khi thay đổi mục đích sử dụng đưa ra lưu thông trên thị trường phải thực hiện đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng theo quy định tại Điều 21 Luật này.

10. Chính phủ quy định chi tiết Điều này.

Điều 20. Quy định về lưu thông thực phẩm

Thực phẩm được phép lưu thông trên thị trường bao gồm:

1. Thực phẩm đã được cấp giấy đăng ký bản công bố sản phẩm, công bố tiêu chuẩn áp dụng.
2. Thực phẩm thuộc trường hợp được miễn đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng theo quy định của Chính phủ.
3. Thực phẩm sản xuất trong nước được phép tiếp tục lưu thông đến hết hạn dùng trong trường hợp được sản xuất trước ngày giấy đăng ký bản công bố sản phẩm hết thời hạn hiệu lực.
4. Thực phẩm nhập khẩu được phép tiếp tục lưu thông đến hết hạn dùng trong trường hợp được cập cảng tại Việt Nam giao hàng tại cảng đi của nước xuất khẩu trước ngày giấy đăng ký bản công bố sản phẩm hết thời hạn hiệu lực.
5. Thực phẩm sản xuất trong nước hoặc nhập khẩu trước ngày giấy đăng ký bản công bố sản phẩm bị thu hồi hoặc hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng bị gỡ bỏ trên trang thông tin điện tử của cơ quan tiếp nhận hồ sơ theo quy định tại khoản 1 Điều 22 của Luật này, trừ trường hợp thực phẩm bị thu hồi quy định tại Điều 59 của Luật này.

Điều 21. Thẩm quyền, hồ sơ, thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng, thực phẩm; thời hạn hiệu lực của giấy đăng ký bản công bố sản phẩm.

1. Chính phủ quy định thẩm quyền, hồ sơ, trình tự thủ tục:
 - a) Cấp, gia hạn, thay đổi, bổ sung giấy đăng ký bản công bố sản phẩm;
 - b) Tiếp nhận, thay đổi, bổ sung hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng.
2. Thời hạn hiệu lực của giấy đăng ký bản công bố sản phẩm là 05 năm kể từ ngày cấp, gia hạn giấy đăng ký bản công bố sản phẩm.

Điều 22. Thu hồi giấy đăng ký bản công bố sản phẩm, gỡ bỏ hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng

1. Giấy đăng ký bản công bố sản phẩm bị thu hồi và hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng bị gỡ bỏ trên trang thông tin điện tử của cơ quan tiếp nhận hồ sơ trong trường hợp sau đây:

- a) Vi phạm an toàn có nguy cơ gây tổn hại nghiêm trọng đối với sức khỏe hoặc ảnh hưởng đến tính mạng của người sử dụng;
- b) Giấy đăng ký bản công bố sản phẩm, hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng được cấp hoặc đăng tải sai thẩm quyền tiếp nhận và giải quyết đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng;
- c) Cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền của nước ngoài thu hồi giấy phép lưu hành thực phẩm hoặc thông tin đăng tải tại cơ quan có thẩm quyền của nước sở tại;
- d) Giấy đăng ký bản công bố sản phẩm, hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng được cấp hoặc đăng tải dựa trên hồ sơ giả mạo;
- đ) Một trong các giấy bị cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền của nước ngoài thu hồi mà giấy đó là căn cứ để cơ quan có thẩm quyền cấp giấy đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc tổ chức, cá nhân công bố tiêu chuẩn áp dụng;
- e) Thực phẩm được sản xuất không đúng địa chỉ theo hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm, công bố tiêu chuẩn áp dụng;
- g) Nhãn hiệu hàng hóa của sản phẩm bị các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền kết luận vi phạm quyền sở hữu trí tuệ;
- h) Thực phẩm được Tổ chức Y tế Thế giới, cơ quan quản lý có thẩm quyền của Việt Nam hoặc nước xuất xứ của thực phẩm khuyến cáo không an toàn cho người sử dụng;
- i) Thay đổi địa điểm cơ sở đứng tên đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng mà không thông báo với cơ quan đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc tiếp nhận hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng;
- k) Khi có kết luận của cơ quan nhà nước có thẩm quyền về thực phẩm là hàng giả, hàng kém chất lượng, hàng chứa chất cấm;
- l) Cơ sở kinh doanh thực phẩm tự đề nghị thu hồi giấy đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc gỡ bỏ hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng tại Việt Nam;
- m) Thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện kinh doanh thực phẩm do vi phạm về điều kiện dẫn đến mất an toàn của thực phẩm ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe hoặc tính mạng của người sử dụng theo quy định của Bộ trưởng Bộ Y tế.

2. Chính phủ quy định chi tiết:

- a) Thẩm quyền, trình tự, thủ tục thu hồi giấy đăng ký bản công bố sản phẩm; gỡ bỏ hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng đăng tải trên trang thông tin điện tử của cơ quan tiếp nhận hồ sơ;
- b) Xử lý đối với thực phẩm sau khi thu hồi giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm và gỡ bỏ hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng đăng tải trên trang thông tin điện tử của cơ quan tiếp nhận hồ sơ;
- c) Trách nhiệm pháp luật của cá nhân, tổ chức sản xuất, đứng tên đăng ký công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng.

Điều 23. Tạm dừng tiếp nhận, giải quyết hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm và công bố tiêu chuẩn áp dụng

1. Cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền tạm dừng tiếp nhận, giải quyết hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm và công bố tiêu chuẩn áp dụng của tổ chức, cá nhân vi phạm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.
2. Trường hợp tổ chức đứng tên đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng có vi phạm liên quan đến an toàn thực phẩm, hàng hóa phải xử lý hình sự, cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền từ chối tiếp nhận hồ sơ đề nghị cấp, gia hạn bản công bố sản phẩm hoặc hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng trong 5 năm kể từ khi bản án, quyết định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền có hiệu lực.
3. Chính phủ quy định trường hợp và thời hạn tạm dừng tiếp nhận, giải quyết và đăng tải hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm và công bố tiêu chuẩn áp dụng của tổ chức, cá nhân vi phạm quy định tại khoản 1 Điều này.

Mục 2

THỰC PHẨM NHẬP KHẨU

Điều 24. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm và kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm nhập khẩu

1. Thực phẩm nhập khẩu phải tuân thủ các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm và kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm nhập khẩu quy định tại Điều 17, 18 Luật này và các điều kiện sau đây:
 - a) Phải được đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng trước khi nhập khẩu, trừ các thực phẩm được miễn đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc công bố tiêu chuẩn áp dụng theo quy định của Chính phủ;
 - b) Phải thực hiện kiểm tra nhà nước về thực phẩm nhập khẩu theo một trong các phương thức quy định tại khoản 1 Điều 25 Luật này với thông báo kết quả đạt yêu cầu đối với

từng lô hàng của cơ quan kiểm tra, trừ trường hợp được miễn kiểm tra nhà nước về thực phẩm theo quy định của Chính phủ.

2. Thực phẩm nhập khẩu từ nước có ký kết điều ước quốc tế với Việt Nam về thừa nhận lẫn nhau đối với hoạt động chứng nhận an toàn thực phẩm có quy định việc kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm khác với quy định của Việt Nam thì áp dụng theo quy định tại điều ước quốc tế đã ký kết, trừ trường hợp có cảnh báo hoặc phát hiện có dấu hiệu vi phạm các quy định của pháp luật Việt Nam về an toàn thực phẩm.

3. Chính phủ quy định cơ quan kiểm tra thực phẩm nhập khẩu; việc miễn kiểm tra nhà nước thực phẩm nhập khẩu.

Điều 25. Phương thức và trình tự, thủ tục kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm nhập khẩu

1. Việc kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm, nhập khẩu được thực hiện theo một trong 03 phương thức:

- a) Kiểm tra chặt;
- b) Kiểm tra thông thường;
- c) Kiểm tra giám.

2. Chính phủ quy định cụ thể:

- a) Việc áp dụng phương thức kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu theo mức độ nguy cơ an toàn thực phẩm và việc chuyển đổi giữa các phương thức kiểm tra và các biện pháp xử lý khi có dấu hiệu vi phạm;
- b) Hồ sơ, thủ tục kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm nhập khẩu;
- c) Hồ sơ, thủ tục kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm nhập khẩu tại nước xuất khẩu vào Việt Nam theo điều ước quốc tế mà Việt Nam là thành viên;
- d) Thủ tục đăng ký quốc gia, vùng lãnh thổ và cơ sở kinh doanh tại nước ngoài xuất khẩu thực phẩm vào Việt Nam.

Mục 3

THỰC PHẨM XUẤT KHẨU

Điều 26. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm xuất khẩu

- 1. Đáp ứng các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của Việt Nam.
- 2. Phù hợp với quy định về an toàn thực phẩm của nước nhập khẩu theo hợp đồng hoặc điều ước quốc tế, thỏa thuận quốc tế thừa nhận lẫn nhau về kết quả đánh giá sự phù hợp với quốc gia, vùng lãnh thổ có liên quan.

Điều 27. Chứng nhận đối với thực phẩm xuất khẩu

1. Cơ quan nhà nước có thẩm quyền của Việt Nam cấp giấy chứng nhận lưu hành tự do, chứng nhận y tế, chứng nhận nguồn gốc, xuất xứ hoặc giấy chứng nhận khác có liên quan đối với thực phẩm xuất khẩu trong trường hợp có yêu cầu của nước nhập khẩu.
2. Chính phủ quy định thẩm quyền, hồ sơ, thủ tục cấp, tạm dừng, thu hồi các loại giấy chứng nhận đối với thực phẩm xuất khẩu.

Mục 4

QUẢNG CÁO, GHI NHÃN THỰC PHẨM

Điều 28. Quảng cáo thực phẩm

1. Việc quảng cáo thực phẩm thực hiện theo quy định của pháp luật về quảng cáo và quy định tại Luật này.
2. Chính phủ quy định cụ thể thực phẩm phải xác nhận nội dung quảng cáo; hạn chế quảng cáo thực phẩm có chứa các chất được khuyến cáo có nguy cơ gây hại cho sức khỏe trong quá trình sử dụng; các quy định cụ thể về nội dung quảng cáo, thẩm quyền, hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp, thu hồi giấy xác nhận nội dung quảng cáo.

Điều 29. Ghi nhãn thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nguyên liệu làm thực phẩm và hương liệu thực phẩm tại Việt Nam phải thực hiện việc ghi nhãn thực phẩm theo quy định của pháp luật về ghi nhãn hàng hóa.
2. Chính phủ quy định chi tiết việc ghi nhãn thực phẩm.

Chương V

Mục 1

ĐIỀU KIỆN CHUNG VỀ BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH THỰC PHẨM

Điều 30. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm

1. Cơ sở kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện sau đây:
 - a) Có đầy đủ tài liệu pháp lý, tài liệu kỹ thuật, cơ sở vật chất - kỹ thuật, năng lực chuyên môn đáp ứng yêu cầu để thực hiện hoạt động kinh doanh thực phẩm;
 - b) Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình kinh doanh thực phẩm;
 - c) Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp kinh doanh thực phẩm.

Điều 31. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm

1. Cơ sở kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm sau đây:

- a) Có đầy đủ cơ sở vật chất - kỹ thuật đáp ứng yêu cầu để bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm;
- b) Tuân thủ hướng dẫn về bảo quản của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm.

2. Chính phủ quy định chi tiết Điều này.

Điều 32. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân vận chuyển thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện sau đây:

- a) Phương tiện vận chuyển thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch;
- b) Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân kinh doanh;
- c) Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.

2. Cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền quy định về phương tiện vận chuyển thực phẩm; đường vận chuyển thực phẩm đối với một số loại thực phẩm tươi sống tại các đô thị.

Điều 33. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ

1. Cơ sở, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ phải tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm sau đây:

- a) Có đầy đủ tài liệu pháp lý, cơ sở vật chất - kỹ thuật đáp ứng yêu cầu để thực hiện hoạt động kinh doanh thực phẩm
- b) Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp tham gia kinh doanh thực phẩm;
- c) Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc thực phẩm.

2. Chính phủ quy định chi tiết Điều này.

Mục 2.**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG****Điều 34. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống**

Cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống phải bảo đảm các điều kiện sau đây:

1. Bảo đảm các điều kiện về đất canh tác, nguồn nước, địa điểm sản xuất để sản xuất thực phẩm an toàn.
2. Tuân thủ các quy định của pháp luật về sử dụng giống cây trồng, giống vật nuôi; phân bón, thức ăn chăn nuôi, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, chất tăng trọng, chất phát dục, chất bảo quản thực phẩm và các chất khác có liên quan đến an toàn thực phẩm.
3. Tuân thủ quy định về kiểm dịch, vệ sinh thú y trong giết mổ động vật; về kiểm dịch thực vật đối với sản phẩm trồng trọt.
4. Thực hiện việc xử lý chất thải theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.
5. Chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất khử độc khi sử dụng phải bảo đảm an toàn cho con người và môi trường.
6. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất thực phẩm tươi sống.

Điều 35. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống, trừ cơ sở sản xuất

Cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống phải bảo đảm các điều kiện sau đây:

1. Tuân thủ các điều kiện về bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, điều kiện về bảo đảm an toàn trong bảo quản, vận chuyển thực phẩm quy định tại các điều 18, 31 và 32 của Luật này.
2. Bảo đảm và duy trì vệ sinh nơi kinh doanh.

Mục 3.

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM, KINH DOANH THỰC PHẨM ĐÃ QUA CHẾ BIẾN

Điều 36. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm

1. Bảo đảm các điều kiện quy định tại khoản 1 Điều 30 của Luật này.
2. Quy trình sơ chế, chế biến phải bảo đảm thực phẩm không bị ô nhiễm chéo, tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm hoặc độc hại.
3. Tuân thủ các điều kiện về bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, điều kiện về bảo đảm an toàn trong bảo quản, vận chuyển thực phẩm quy định tại các điều 18, 31 và 32 của Luật này;

Điều 37. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm, vi chất dinh dưỡng dùng để chế biến thực phẩm

1. Nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm phải còn thời hạn sử dụng, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.
2. Vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm được sử dụng phải tuân thủ quy định của Chính phủ và Điều 17 của Luật này.

Điều 38. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến

1. Cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải bảo đảm các điều kiện sau đây:
 - a) Tuân thủ quy định về ghi nhãn thực phẩm;
 - b) Tuân thủ các điều kiện về bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, điều kiện về bảo đảm an toàn trong bảo quản, vận chuyển thực phẩm quy định tại các điều 18, 31 và 32 của Luật này;
 - c) Bảo đảm và duy trì vệ sinh nơi kinh doanh;
 - d) Bảo quản thực phẩm theo đúng hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất.
2. Cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến không bao gói sẵn phải bảo đảm các điều kiện sau đây:
 - a) Có biện pháp bảo đảm cho thực phẩm không bị hỏng, mốc, tiếp xúc với côn trùng, động vật, bụi bẩn và các yếu tố gây ô nhiễm khác;
 - b) Rửa sạch hoặc khử trùng các dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm trước khi sử dụng đối với thực phẩm ăn ngay;
 - c) Có thông tin về xuất xứ và ngày sản xuất của thực phẩm.

Mục 4.

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ ÁP DỤNG HỆ THỐNG ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TIỀN TIẾN

Điều 39. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe

1. Bảo đảm các điều kiện quy định tại khoản 1 Điều 30 của Luật này.

2. Tuân thủ các điều kiện về bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, điều kiện về bảo đảm an toàn trong bảo quản, vận chuyển thực phẩm quy định tại các điều 18, 31 và 32 của Luật này

3. Phải đáp ứng thực hành sản xuất tốt (GMP) theo hướng dẫn của Bộ Y tế.

Điều 40. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tiên tiến

1. Bảo đảm các điều kiện quy định tại khoản 1 Điều 30 của Luật này.

2. Tuân thủ các điều kiện về bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, điều kiện về bảo đảm an toàn trong bảo quản, vận chuyển thực phẩm quy định tại các điều 18, 31 và 32 của Luật này

3. Phải đáp ứng một trong các điều kiện thực hành vệ sinh tốt (GHP), điều kiện sản xuất theo hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP); tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS Food); tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRCGS Food Safety); chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tiên tiến khác.

4. Chính phủ quy định chi tiết điều này và lộ trình thực hiện áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

Mục 5.

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Điều 41. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống

1. Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

2. Có đủ nước sạch đạt quy chuẩn kỹ thuật nước sinh hoạt;

3. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.

4. Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.

5. Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

6. Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.

7. Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm.

Điều 42. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống

1. Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.
2. Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.
3. Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.
4. Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp kinh doanh thực phẩm.

Điều 43. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm

1. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn.
2. Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.
3. Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.

Mục 6.

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN ĐỐI VỚI THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ, NƠI CUNG CẤP SUẤT ĂN TẬP THỂ

Điều 44. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi để thức ăn

1. Phải cách biệt nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm.
2. Phải được bày bán trên bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 45. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm và người kinh doanh thức ăn đường phố, cung cấp suất ăn tập thể

1. Nguyên liệu để chế biến thức ăn phải bảo đảm an toàn thực phẩm, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
2. Sử dụng nước đạt quy chuẩn kỹ thuật nước sinh hoạt
3. Dụng cụ, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bảo đảm an toàn, vệ sinh, không được gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm.
4. Có dụng cụ gấp, kẹp, xúc thực phẩm; không tiếp xúc trực tiếp bằng tay với thực phẩm chín;
5. Thực phẩm được che đậy, bảo quản hợp vệ sinh; bố trí riêng biệt thực phẩm sống và thực phẩm chín;

6. Có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại.
7. Người trực tiếp chế biến, kinh doanh có kiến thức an toàn thực phẩm, thực hiện vệ sinh cá nhân, không mắc các bệnh truyền nhiễm theo quy định
8. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thức ăn đường phố, cung cấp suất ăn tập thể có trách nhiệm:
 - a) Lưu giữ thông tin về nguồn gốc nguyên liệu bằng hóa đơn, chứng từ, sổ ghi chép hoặc hình thức phù hợp khác để phục vụ truy xuất nguồn gốc khi cần thiết;
 - b) Thực hiện cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm và thông báo với cơ quan có thẩm quyền tại địa phương về thông tin cá nhân, tổ chức, địa điểm kinh doanh thức ăn đường phố, cung cấp suất ăn tập thể.

Điều 46. Trách nhiệm quản lý kinh doanh thức ăn đường phố, cung cấp suất ăn tập thể.

1. Chính phủ quy định cụ thể điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố, cung cấp suất ăn tập thể.
2. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm quản lý hoạt động kinh doanh thức ăn đường phố, cung cấp suất ăn tập thể trên địa bàn.

Mục 7.

CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH THỰC PHẨM

Điều 47. Đối tượng, điều kiện cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

1. Cơ sở được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm khi có đủ các điều kiện sau đây:
 - a) Có đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm phù hợp với từng loại hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định tại Chương này;
 - b) Có đăng ký ngành, nghề kinh doanh thực phẩm trong Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh.
2. Các trường hợp miễn cấp giấy đủ điều kiện an toàn thực phẩm cũng phải đáp ứng điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Chương này.
3. Chính phủ quy định cụ thể đối tượng miễn cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; các trường hợp thu hồi và thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Điều 48. Hồ sơ, thủ tục, thẩm quyền cấp, gia hạn, thay đổi, bổ sung giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

1. Chính phủ quy định cụ thể hồ sơ, thủ tục, thẩm quyền cấp, gia hạn, thay đổi, bổ sung giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
2. Thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm là 03 năm.

Chương VI

THỬ 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

Mục 1

THỬ NGHIỆM THỰC PHẨM

Điều 49. Tổ chức thử nghiệm về an toàn thực phẩm.

1. Tổ chức thử nghiệm hoạt động theo quy định của pháp luật về tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật trả kết quả thử nghiệm trong trường hợp sau:
 - a) Theo nhu cầu của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm hoặc tổ chức, cá nhân khác có liên quan, trong đó bao gồm phục vụ hoạt động đăng ký bản công bố sản phẩm và công bố tiêu chuẩn áp dụng của tổ chức, cá nhân;
 - b) Theo yêu cầu của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho hoạt động giám sát, thanh tra, kiểm tra, xử lý ngộ độc và các hoạt động khác.
2. Tổ chức thử nghiệm cung cấp kết quả thử nghiệm theo yêu cầu của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền quy định tại điểm b khoản 1 Điều này phải được chỉ định tổ chức thử nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
3. Tổ chức thử nghiệm cung cấp kết quả thử nghiệm được thu phí thử nghiệm theo giá đã công khai niêm yết và phải chịu trách nhiệm trước pháp luật về kết quả thử nghiệm do mình thực hiện.
4. Tổ chức thử nghiệm của Nhà nước đã được chỉ định phục vụ quản lý nhà nước có các trách nhiệm sau đây:
 - a) Lấy mẫu, thử nghiệm đối với các thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm lưu thông trên thị trường;
 - b) Đánh giá chỉ tiêu kỹ thuật đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm theo yêu cầu của Bộ Y tế;
 - c) Bảo đảm trung thực, khách quan trong hoạt động lấy mẫu, thử nghiệm;
 - d) Chịu trách nhiệm về kết quả thử nghiệm, kết luận đối với mẫu thực phẩm, phụ gia thực

phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, hương liệu thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm đã thử nghiệm.

5. Chính phủ quy định chi tiết Điều này.

Điều 50. Giải quyết tranh chấp về an toàn thực phẩm

1. Tranh chấp về an toàn thực phẩm bao gồm:

- a) Tranh chấp giữa tổ chức, cá nhân với nhau trong hoạt động thương mại do sản phẩm không phù hợp an toàn thực phẩm theo quy chuẩn kỹ thuật, tiêu chuẩn công bố áp dụng hoặc thỏa thuận trong hợp đồng;
- b) Tranh chấp giữa tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm với người tiêu dùng và các bên có liên quan do sản phẩm không phù hợp an toàn thực phẩm theo quy chuẩn kỹ thuật, tiêu chuẩn công bố áp dụng dẫn đến gây thiệt hại về vật chất, sức khỏe cho người tiêu dùng.
- c) Tranh chấp giữa tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm với kết quả giám sát, thanh tra, kiểm tra.

2. Hình thức giải quyết tranh chấp về an toàn thực phẩm bao gồm:

- a) Thương lượng giữa các bên tranh chấp;
- b) Hòa giải giữa các bên do một cơ quan, tổ chức hoặc cá nhân được các bên thỏa thuận chọn làm trung gian;
- c) Giải quyết tại trọng tài hoặc tòa án theo quy định của pháp luật về tố tụng trọng tài hoặc tố tụng dân sự.

3. Thử nghiệm lại, giám định để giải quyết tranh chấp về an toàn thực phẩm:

- a) Cơ quan, tổ chức giải quyết tranh chấp chỉ định hoặc các bên đương sự thỏa thuận đề nghị cơ quan, tổ chức có chuyên môn, nghiệp vụ thực hiện việc thử nghiệm lại sản phẩm tranh chấp về an toàn thực phẩm liên quan đến kết quả thử nghiệm;
- b) Trường hợp không đồng ý thử nghiệm lại hoặc không đồng ý với kết quả thử nghiệm lại, cơ quan, tổ chức giải quyết tranh chấp lựa chọn tổ chức giám định được chỉ định phục vụ quản lý nhà nước thực hiện giám định sản phẩm tranh chấp về an toàn thực phẩm. Kết quả giám định là kết luận cuối cùng để giải quyết tranh chấp về an toàn thực phẩm.

4. Căn cứ thử nghiệm lại, giám định sản phẩm tranh chấp bao gồm:

- a) Thỏa thuận trong hợp đồng;
- b) Tiêu chuẩn công bố áp dụng, quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với sản phẩm.

5. Chính phủ quy định chi tiết Điều này.

Điều 51. Chi phí lấy mẫu và thử nghiệm, giám định

1. Chi phí lấy mẫu và thử nghiệm để kiểm tra, thanh tra do cơ quan quyết định việc kiểm tra, thanh tra chi trả.
2. Căn cứ kết quả thử nghiệm, cơ quan ra quyết định kiểm tra, thanh tra, kết luận tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm vi phạm quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm thì tổ chức, cá nhân đó phải hoàn trả chi phí lấy mẫu và thử nghiệm cho cơ quan kiểm tra, thanh tra hoặc trả chi phí trực tiếp cho tổ chức thử nghiệm.
3. Tổ chức, cá nhân có yêu cầu lấy mẫu và thử nghiệm thực phẩm phải tự chi trả chi phí lấy mẫu và thử nghiệm.
4. Chi phí lấy mẫu và thử nghiệm, giám định trong tranh chấp, khiếu nại về an toàn thực phẩm do người khởi kiện, khiếu nại chi trả. Trường hợp kết quả khẳng định tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm vi phạm quy định về an toàn thực phẩm thì tổ chức, cá nhân đó phải hoàn trả chi phí lấy mẫu và thử nghiệm cho người khởi kiện, khiếu nại.
5. Chi phí lấy mẫu và thử nghiệm phát sinh trong quá trình thẩm định, đánh giá cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh thực phẩm theo đơn đề nghị của tổ chức, cá nhân thì do tổ chức, cá nhân tự chi trả.

Mục 2.

PHÂN TÍCH NGUY CƠ ĐỐI VỚI AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 52. Đối tượng phải được phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm

1. Thực phẩm có tỷ lệ gây ngộ độc cao.
2. Thực phẩm có kết quả lấy mẫu để giám sát cho thấy tỷ lệ vi phạm các quy chuẩn kỹ thuật ở mức cao.
3. Môi trường, cơ sở kinh doanh thực phẩm bị nghi ngờ gây ô nhiễm.
4. Thực phẩm, cơ sở kinh doanh thực phẩm được phân tích nguy cơ theo yêu cầu quản lý.

Điều 53. Hoạt động phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm

1. Việc phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm bao gồm các hoạt động về đánh giá, quản lý và truyền thông về nguy cơ đối với an toàn thực phẩm.
2. Việc đánh giá nguy cơ đối với an toàn thực phẩm bao gồm:
 - a) Điều tra, xét nghiệm xác định các mối nguy đối với an toàn thực phẩm thuộc các nhóm tác nhân về vi sinh, hoá học và vật lý;
 - b) Xác định nguy cơ của các mối nguy đối với an toàn thực phẩm ảnh hưởng đến sức khỏe, mức độ và phạm vi ảnh hưởng của các mối nguy đối với sức khỏe cộng đồng.
3. Việc quản lý nguy cơ đối với an toàn thực phẩm bao gồm:
 - a) Thực hiện các giải pháp hạn chế nguy cơ an toàn thực phẩm trong từng công đoạn của chuỗi cung cấp thực phẩm;

b) Kiểm soát, phối hợp nhằm hạn chế nguy cơ đối với an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống và các hoạt động kinh doanh thực phẩm khác.

4. Việc truyền thông về nguy cơ đối với an toàn thực phẩm bao gồm:

- a) Cung cấp thông tin về các biện pháp phòng tránh khi xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm do thực phẩm mất an toàn gây ra nhằm nâng cao nhận thức và ý thức trách nhiệm của người dân về nguy cơ đối với an toàn thực phẩm;
- b) Thông báo, dự báo nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; xây dựng hệ thống thông tin cảnh báo nguy cơ đối với an toàn thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm.

Điều 54. Trách nhiệm thực hiện phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm

Bộ Y tế tổ chức việc phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 52 và Điều 53 của Luật này.

Mục 3.

PHÒNG NGỪA, NGĂN CHẶN VÀ KHẮC PHỤC SỰ CỐ VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 55. Phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân phát hiện dấu hiệu liên quan đến sự cố về an toàn thực phẩm có trách nhiệm thông báo ngay cho cơ sở khám bệnh, chữa bệnh, Ủy ban nhân dân địa phương nơi gần nhất hoặc cơ quan nhà nước có thẩm quyền để có biện pháp ngăn chặn kịp thời.
2. Các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm bao gồm:
 - a) Bảo đảm an toàn trong quá trình kinh doanh và sử dụng thực phẩm;
 - b) Giáo dục, tuyên truyền, phổ biến kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm cho tổ chức, cá nhân kinh doanh và người tiêu dùng;
 - c) Kiểm tra, thanh tra an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm;
 - d) Phân tích nguy cơ ô nhiễm thực phẩm;
 - đ) Điều tra, khảo sát và lưu trữ các số liệu về an toàn thực phẩm;
 - e) Lưu mẫu thực phẩm.
3. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương.
4. Bộ Y tế tổ chức thực hiện chương trình giám sát, phòng ngừa, ngăn chặn sự cố an toàn thực phẩm; tổ chức thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn đối với những sự cố về an toàn thực phẩm ở nước ngoài có nguy cơ ảnh hưởng đến Việt Nam thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.
5. Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với các bộ, ngành có liên quan xây dựng hệ thống cảnh báo sự cố an toàn thực phẩm.

Điều 56. Khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân phát hiện sự cố về an toàn thực phẩm xảy ra trong nước hoặc nước ngoài nhưng có ảnh hưởng tới Việt Nam phải khai báo với cơ sở y tế, Ủy ban nhân dân địa phương nơi gần nhất hoặc Bộ Y tế để có biện pháp khắc phục kịp thời.
2. Các biện pháp khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm bao gồm:
 - a) Phát hiện, cấp cứu, điều trị kịp thời cho người bị ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm hoặc các tình huống khác phát sinh từ thực phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người;
 - b) Điều tra vụ ngộ độc thực phẩm, xác định nguyên nhân gây ngộ độc, bệnh truyền qua thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc, truyền bệnh;
 - c) Đình chỉ kinh doanh; thu hồi và xử lý thực phẩm gây ngộ độc, truyền bệnh đang lưu thông trên thị trường;
 - d) Thông báo ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân có liên quan;
 - đ) Thực hiện các biện pháp phòng ngừa nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.
3. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện các biện pháp khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương.
4. Bộ trưởng Bộ Y tế có trách nhiệm:
 - a) Quy định cụ thể việc khai báo sự cố về an toàn thực phẩm;
 - b) Chủ trì, phối hợp với các bộ, ngành có liên quan tổ chức thực hiện các biện pháp ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm xảy ra ở nước ngoài có nguy cơ ảnh hưởng tới Việt Nam.
5. Tổ chức, cá nhân cung cấp thực phẩm mà gây ngộ độc phải chịu toàn bộ chi phí điều trị cho người bị ngộ độc và bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật về dân sự.

Mục 4.

TRUY XUẤT NGUỒN GỐC THỰC PHẨM, THU HỒI VÀ XỬ LÝ ĐỐI VỚI THỰC PHẨM KHÔNG BẢO ĐẢM AN TOÀN

Điều 57. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm

1. Việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm phải được thực hiện trên nguyên tắc trung thực, khách quan, bảo đảm tính xác thực và khả năng xác minh, không gây cản trở lưu thông hàng hóa và thống nhất với quy định của pháp luật về hải quan, thương mại, thuế, phòng

vệ thương mại và quy định khác của luật có liên quan; hỗ trợ cơ quan có thẩm quyền trong việc xác minh nguồn gốc thực phẩm lưu thông trên thị trường.

2. Việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm thực hiện đối với tất cả thực phẩm lưu thông trên thị trường và trong các trường hợp sau đây:

a) Khi cơ quan nhà nước có thẩm quyền yêu cầu;

b) Khi phát hiện thực phẩm do mình kinh doanh không bảo đảm an toàn.

3. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm thực hiện việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với thực phẩm phải thực hiện các việc sau đây:

a) Xác định, thông báo lô sản phẩm thực phẩm thực hiện truy xuất;

b) Yêu cầu các đại lý kinh doanh thực phẩm báo cáo số lượng sản phẩm của lô sản phẩm thực phẩm, tồn kho thực tế và đang lưu thông trên thị trường;

c) Tổng hợp, báo cáo cơ quan nhà nước có thẩm quyền về kế hoạch thu hồi và biện pháp xử lý nếu thực phẩm không đảm bảo an toàn.

4. Việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm được thực hiện theo nguyên tắc “một bước trước - một bước sau”, bảo đảm khả năng giám sát, nhận diện được cơ sở kinh doanh trước đó và cơ sở kinh doanh tiếp theo trong chuỗi sản xuất, chế biến và cung ứng thực phẩm theo phương thức truy xuất do Chính phủ quy định.

5. Phương thức truy xuất nguồn gốc thực phẩm được thực hiện thông qua việc ghi chép truyền thống hoặc định danh bằng mã số, mã vạch, mã QR và các công nghệ dữ liệu số hóa gắn trên bao bì, nhãn mác.

6. Chính phủ quy định chi tiết phương thức và thông tin để truy xuất nguồn gốc, lộ trình triển khai theo từng giai đoạn đối với ứng dụng công nghệ số trong truy xuất nguồn gốc thực phẩm phù hợp với quy mô, đặc điểm nhóm ngành thực phẩm và điều kiện kinh doanh trong từng thời kỳ.

Điều 58. Mã định danh trong truy xuất nguồn gốc thực phẩm

1. Mã định danh trong truy xuất nguồn gốc thực phẩm bao gồm mã định danh vật phẩm (sản phẩm, lô hàng) và mã định danh địa điểm (cơ sở kinh doanh, kho bảo quản) nhằm bảo đảm tính duy nhất, không trùng lặp trong chuỗi cung ứng thực phẩm toàn quốc và quốc tế.

2. Cấu trúc và quản lý mã định danh được quy định như sau:

a) Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm tự khởi tạo hoặc đăng ký sử dụng mã định danh theo các tiêu chuẩn quốc gia, tiêu chuẩn quốc tế được thừa nhận hoặc theo quy định của pháp luật về chất lượng sản phẩm hàng hóa;

b) Mỗi lô thực phẩm khi xuất xưởng hoặc chuyển giao công đoạn phải được cấp một mã định danh lô hàng duy nhất để phục vụ việc ghi nhận và liên kết dữ liệu.

3. Chính phủ quy định chi tiết các yêu cầu kỹ thuật và quản lý mã định danh.

Điều 59. Thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn

1. Bộ trưởng Bộ Y tế quy định cụ thể việc thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn.

2. Việc tiêu hủy đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn thực hiện theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.

Điều 60. Phí trong công tác an toàn thực phẩm

1. Mức thu, chế độ thu, nộp phí trong công tác an toàn thực phẩm thực hiện theo quy định pháp luật phí và lệ phí. Riêng việc quản lý và sử dụng phí trong công tác an toàn thực phẩm thực hiện theo quy định tại khoản 2 Điều này.

2. Tổ chức thu phí trong công tác an toàn thực phẩm được để lại toàn bộ số phí thu được để trang trải chi phí cho hoạt động cung cấp dịch vụ, thu phí.

3. Chính phủ quy định chi tiết về phí trong công tác an toàn thực phẩm.

Chương VII

QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC

Mục 1

QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 61. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

1. Chính phủ thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

2. Bộ Y tế chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

3. Bộ Nông nghiệp và Môi trường, Bộ Công Thương, các bộ, cơ quan ngang bộ trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình có trách nhiệm phối hợp với Bộ Y tế thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

4. Ủy ban nhân dân các cấp thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương.

Mục 2

THANH TRA, KIỂM TRA VÀ XỬ LÝ VI PHẠM VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 62. Thanh tra về an toàn thực phẩm

1. Thanh tra về an toàn thực phẩm thực hiện theo quy định của pháp luật về thanh tra.

2. Chính phủ quy định việc phối hợp giữa các lực lượng thanh tra an toàn thực phẩm của các bộ, cơ quan ngang bộ với một số lực lượng khác trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm.

Điều 63. Trách nhiệm kiểm tra thực phẩm

1. Bộ Y tế tổ chức, thực hiện việc kiểm tra trong kinh doanh, quảng cáo thực phẩm theo quy định của Luật này.
2. Ủy ban nhân dân các cấp tổ chức thực hiện việc kiểm tra trong kinh doanh, quảng cáo thực phẩm trong phạm vi địa phương.
3. Chính phủ quy định cụ thể quyền hạn và nhiệm vụ của cơ quan quản lý thực phẩm trong hoạt động kiểm tra chuyên ngành.

Điều 64. Nguyên tắc kiểm tra an toàn thực phẩm

1. Nguyên tắc kiểm tra an toàn thực phẩm thực hiện theo quy định của pháp luật về hoạt động kiểm tra chuyên ngành.
2. Ngoài các nguyên tắc quy định tại khoản 1 Điều này, việc kiểm tra an toàn thực phẩm phải bảo đảm các nguyên tắc sau:
 - a) Bảo vệ bí mật thông tin, tài liệu, kết quả kiểm tra liên quan đến cơ quan, cơ sở kinh doanh thực phẩm được kiểm tra khi chưa có kết luận chính thức;
 - b) Không được sách nhiễu, gây phiền hà cho cơ sở kinh doanh thực phẩm;
 - c) Căn cứ trên kết quả quá trình đánh giá nguy cơ, dữ liệu kết quả thử nghiệm, thông tin về sự cố mất an toàn thực phẩm, kết quả giám sát, lịch sử tuân thủ quy định an toàn thực phẩm của cơ sở kinh doanh thực phẩm qua các cuộc thanh tra, kiểm tra trước đó để lựa chọn cơ sở kiểm tra.

Điều 65. Hình thức, thời hạn, tần suất kiểm tra

1. Thời hạn, trình tự, thủ tục kiểm tra thực phẩm thực hiện theo quy định của Chính phủ về hoạt động kiểm tra chuyên ngành.
2. Chính phủ quy định hình thức, tần suất kiểm tra an toàn thực phẩm hàng năm, khi phát hiện vi phạm về an toàn thực phẩm hoặc phát hiện nguyên liệu làm thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, phụ gia thực phẩm, hương liệu thực phẩm bị sử dụng sai mục đích, lạm dụng thành các chất có hại.

Điều 66. Nhiệm vụ, quyền hạn của đoàn kiểm tra

1. Yêu cầu đối tượng kiểm tra cung cấp thông tin, hồ sơ, tài liệu, sản phẩm, hàng hóa, lấy mẫu kiểm nghiệm; xử lý vi phạm trong quá trình kiểm tra theo quy định của pháp luật.
2. Trong quá trình kiểm tra an toàn thực phẩm, Đoàn kiểm tra có những nhiệm vụ, quyền hạn sau đây:

- a) Yêu cầu tổ chức, cá nhân kinh doanh, quảng cáo thực phẩm xuất trình các tài liệu liên quan và xử lý vi phạm trong quá trình kiểm tra theo quy định; cung cấp bản sao các tài liệu quy định tại khoản này khi cần thiết;
 - b) Lấy mẫu để thử nghiệm khi cần thiết; trường hợp lấy mẫu thử nghiệm, Đoàn kiểm tra có quyền yêu cầu tổ chức thử nghiệm so sánh kết quả thử nghiệm đạt hay không đạt so với hồ sơ, tài liệu do Đoàn kiểm tra cung cấp;
 - c) Niêm phong thực phẩm, yêu cầu đối tượng kiểm tra tạm dừng kinh doanh thực phẩm không phù hợp, tạm dừng quảng cáo thực phẩm có nội dung không phù hợp trong quá trình kiểm tra trên thị trường và phải báo cáo cơ quan quản lý thực phẩm trong thời hạn không quá 24 giờ, kể từ khi niêm phong thực phẩm, tạm dừng kinh doanh thực phẩm không phù hợp, tạm dừng quảng cáo;
 - d) Yêu cầu tổ chức, cá nhân kinh doanh, quảng cáo thực phẩm không phù hợp với tiêu chuẩn đã công bố áp dụng, quy chuẩn kỹ thuật, quy định về điều kiện tương ứng có biện pháp khắc phục, sửa chữa;
 - đ) Kiến nghị cơ quan quản lý thực phẩm xử lý theo thẩm quyền. Kiến nghị người đứng đầu cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền kiểm tra chuyên ngành cùng cấp, cơ quan, người có thẩm quyền khác áp dụng các biện pháp cần thiết theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính để bảo đảm thực hiện yêu cầu, mục đích của việc cuộc kiểm tra;
 - e) Bảo đảm nguyên tắc kiểm tra quy định tại Điều 63 của Luật này khi tiến hành kiểm tra;
 - g) Báo cáo chính xác và kịp thời kết quả kiểm tra cho cơ quan quản lý thực phẩm.
3. Lập biên bản vi phạm hành chính, buộc chấm dứt hành vi vi phạm, xử phạt vi phạm hành chính và thực hiện các quyền khác theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính và Điều 67 của Luật này.
4. Báo cáo người đứng đầu cơ quan, đơn vị có thẩm quyền kiểm tra chuyên ngành về kết quả kiểm tra chuyên ngành.
5. Trường hợp phát hiện dấu hiệu tội phạm, Trường đoàn kiểm tra báo cáo người ra quyết định kiểm tra chuyên ngành để chuyển hồ sơ liên quan đến hành vi có dấu hiệu tội phạm cho cơ quan có thẩm quyền tiến hành tố tụng hình sự.
6. Bàn giao hồ sơ, tài liệu lưu trữ theo quy định của pháp luật.
7. Thực hiện các nhiệm vụ, quyền hạn khác theo quy định của pháp luật.

Điều 67. Xử lý chồng chéo trong hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm

Bộ trưởng, Thủ trưởng cơ quan ngang bộ, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các cấp chỉ đạo, phối hợp xử lý chồng chéo, trùng lặp giữa hoạt động kiểm tra thực phẩm với hoạt động

thanh tra theo quy định tại khoản 2 Điều 58 của Luật Thanh tra; phối hợp xử lý chồng chéo, trùng lặp với hoạt động kiểm tra chuyên ngành của các cơ quan khác theo nguyên tắc trao đổi để thống nhất, trường hợp không thống nhất được thì báo cáo Thủ trưởng cơ quan quản lý nhà nước cấp trên xem xét, quyết định.

Điều 68. Xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm và mức phạt tối đa khi vi phạm về an toàn thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm mà bị xử lý vi phạm hành chính hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự, nếu gây thiệt hại thì phải bồi thường và khắc phục hậu quả theo quy định của pháp luật.
2. Người lợi dụng chức vụ, quyền hạn vi phạm quy định của Luật này hoặc các quy định khác của pháp luật về an toàn thực phẩm thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm mà bị xử lý kỷ luật hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự, nếu gây thiệt hại thì phải bồi thường theo quy định của pháp luật.
3. Mức phạt tiền đối với vi phạm hành chính quy định tại khoản 1 Điều này được thực hiện theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính. Mức phạt tiền tối đa là 1.000.000.000 đồng đối với cá nhân và 2.000.000.000 đồng đối với tổ chức.
4. Chính phủ quy định cụ thể về hành vi, hình thức và mức xử phạt các hành vi vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm quy định tại Điều này.

Chương VIII

ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 69. Hiệu lực thi hành

1. Luật này có hiệu lực thi hành từ ngày ... tháng ... năm
2. Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12; Điều 1 Luật số 28/2018/QH14 sửa đổi, bổ sung một số điều của 11 luật có liên quan đến quy hoạch hết hiệu lực kể từ ngày Luật này có hiệu lực.
3. Chính phủ quy định chi tiếtvà hướng dẫn thực hiện Luật này.

Điều 70. Lộ trình thực hiện

Chậm nhất đến ngày 31 tháng 12 năm 2030, Bộ Y tế xây dựng hoàn thiện hệ thống thông tin an toàn thực phẩm liên thông với hệ thống cơ sở dữ liệu quốc gia.

Điều 71. Điều khoản chuyển tiếp

1. Quyết định chỉ định cơ sở kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước, quyết định ban hành cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng đủ điều kiện hoạt động ban hành trước thời điểm Luật này có hiệu lực thi hành sẽ có hiệu lực đến hết thời hạn ghi trên Quyết định.