

Số: /2011/TT-BNNPTNT Hà Nội, ngày tháng năm 2011

DỰ THẢO

THÔNG TƯ

Quy định “Danh mục các loại thực phẩm được phép chiếu xạ và liều lượng hấp thụ cho phép đối với thực phẩm đã qua chiếu xạ thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn”

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 3 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10 tháng 9 năm 2009 của Chính phủ sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 3 tháng 01 năm 2008;

Căn cứ Luật chất lượng, sản phẩm hàng hóa số 05/2007/QH12 được Quốc hội khóa XII thông qua ngày 21/11/2007 và có hiệu lực từ ngày 01 tháng 7 năm 2008 và Nghị định 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật chất lượng, sản phẩm hàng hóa;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 được Quốc hội khóa XII thông qua ngày 17/6/2010 và có hiệu lực từ ngày 01 tháng 7 năm 2011;

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Danh mục các loại thực phẩm được phép chiếu xạ và liều lượng hấp thụ cho phép đối với thực phẩm đã qua chiếu xạ thuộc phạm vi quản lý như sau:

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này danh mục các loại thực phẩm được phép chiếu xạ và liều lượng hấp thụ cho phép đối với thực phẩm đã qua chiếu xạ thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (phụ lục).

Điều 2. Giải thích từ ngữ

1. *Thực phẩm đã qua chiếu xạ*: là thực phẩm trong thành phần có từ 5% khối lượng trở lên đã được xử lý bằng tia bức xạ ion hóa phát ra bởi các nguồn phóng xạ hoặc thiết bị phát tia bức xạ. Thuật ngữ này không áp dụng đối với các thực phẩm bị chiếu xạ với mục đích đo đạc hay kiểm tra an ninh.

2. *Liều hấp thụ*: là tỷ số giữa d_e và dm , trong đó d_e là năng lượng hấp thụ trung bình mà bức xạ ion hóa truyền cho khối thực phẩm (tính bằng jun) và dm là khối lượng thực phẩm (tính bằng kilogram).

3. *Liều hấp thụ tối đa cho phép* : là giá trị liều hấp thụ lớn nhất cho phép đối với mỗi loại thực phẩm được phép chiếu xạ. Đơn vị liều hấp thụ: là Gray (Gy), 1 Gy=1j/kg, 1kGy=1000 Gy.

4. *Liều hấp thụ tối thiểu*: là giá trị liều hấp thụ đối với mỗi loại thực phẩm mà chưa đạt được giá trị đó thực phẩm sẽ không đạt được mục tiêu kỹ thuật mong muốn khi chiếu xạ.

Điều 3. Yêu cầu đối với thực phẩm đã qua chiếu xạ

1. Thực phẩm trước khi chiếu xạ phải được sản xuất, chế biến trong điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đạt chất lượng theo các tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.

2. Thực phẩm chỉ được chiếu xạ với một trong các mục đích sau: kiểm soát mầm bệnh từ thực phẩm, kiểm soát sự lây nhiễm của côn trùng và vi sinh vật, làm chậm quá trình nảy mầm của các loại thân, rễ, củ sử dụng làm thực phẩm, kéo dài thời gian sử dụng của sản phẩm dễ ôi hỏng.

3. Thực phẩm phải được chiếu xạ tại cơ sở đủ điều kiện và được cơ quan thẩm quyền cấp phép theo các qui định hiện hành.

4. Thực phẩm đã qua chiếu xạ chỉ được phép lưu thông trên thị trường khi được ghi nhãn thực phẩm đầy đủ theo quy định hiện hành.

5. Đối với thực phẩm đã qua chiếu xạ xuất khẩu cần đáp ứng quy định của cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu đối với thực phẩm đã qua chiếu xạ.

Điều 4. Yêu cầu về hồ sơ liên quan đến thực phẩm đã qua chiếu xạ

1. Các lô hàng thực phẩm đã qua chiếu xạ phải có hồ sơ bao gồm các thông tin tối thiểu sau:

a. Thông tin về thực phẩm đã qua chiếu xạ (Tên loại thực phẩm, khối lượng, cơ sở sản xuất, mã số của lô thực phẩm đã qua chiếu xạ);

b. Mục đích chiếu xạ;

c. Thời điểm chiếu xạ;

d. Tên cơ sở chiếu xạ thực phẩm;

đ. Nguồn bức xạ sử dụng;

e. Giá trị liều hấp thụ của thực phẩm đã qua chiếu xạ được cơ sở đã xử lý chiếu xạ thực phẩm xác nhận;

g. Tình trạng thực phẩm trước và sau khi chiếu xạ.

2. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đã qua chiếu xạ phải lưu trữ hồ sơ kèm theo mỗi lô hàng thực phẩm đã qua chiếu xạ trong thời gian ít nhất hai (02) năm kể từ ngày xử lý chiếu xạ thực phẩm.

Điều 5. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực sau bốn mươi lăm (45) ngày kể từ ngày ký ban hành.

2. Danh mục này được soát xét sửa đổi, bổ sung tùy thuộc vào yêu cầu quản lý. Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc, các cơ quan, tổ chức cá nhân cần kịp thời phản ánh về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (qua Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản) để xem xét, giải quyết.

3. Chánh Văn Phòng Bộ, Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Thủ trưởng các đơn vị thuộc Bộ, các tổ chức cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 9;
- Văn phòng Chính phủ;
- UBND các tỉnh, tp. trực thuộc TW;
- Sở NN&PTNT các tỉnh, tp. trực thuộc TW;
- Bộ KH&CN, Bộ Công thương; Bộ Y tế;
- Cục Kiểm tra văn bản Bộ Tư pháp;
- Công báo; Website Chính phủ;
- Các Cục, Vụ có liên quan thuộc Bộ;
- Lưu: VT, QLCL.

BỘ TRƯỞNG

Cao Đức Phát

PHỤ LỤC

DANH MỤC

**CÁC LOẠI THỰC PHẨM ĐƯỢC PHÉP CHIẾU XẠ VÀ LIỀU LƯỢNG HẤP THỤ
CHO PHÉP ĐỐI VỚI THỰC PHẨM ĐÃ QUA CHIẾU XẠ THUỘC PHẠM VI
QUẢN LÝ CỦA BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số /2011/TT-BNNPTNT ngày tháng năm
2011 của Bộ Trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông Thôn)*

TT	Nhóm thực phẩm	Mã HS	Mục đích chiếu xạ	Liều hấp thụ cho phép (kGy)	
				Tối thiểu	Tối đa
1	Nhóm 1: Sản phẩm nông sản dạng thân, rễ, củ	0701900000; 0703101900; 0703102900; 0703209000; 0703909000;	Ức chế sự nảy mầm	0,05	0,2
2	Nhóm 2: Quả tươi và rau tươi (trừ Loại 1)	0702000000; 0704; 0705; 0706; 0707000000; 0708;0709; 0710;0711;	Chậm quá trình chín	0,2	1
			Kéo dài thời gian bảo quản	1	2,5
			Kiểm soát kiểm dịch	0,15	1
3	Nhóm 3: Ngũ cốc và các sản phẩm bột ngũ cốc; đậu hạt, hạt có dầu, hoa quả khô	1001; 10020000;10030000;10040000;100590;1006; 1007000000;1008;1104	Diệt côn trùng	0,25	1
			Giảm hàm lượng vi sinh vật	1,5	5
			Ức chế sự nảy mầm	0,1	0,25
4	Nhóm 4: Thủy sản và sản phẩm thủy sản, bao gồm động vật không xương sống, động vật lưỡng cư (tươi sống hoặc đông lạnh)	0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 1604, 1605	Hạn chế vi sinh vật gây bệnh	1	7
			Kéo dài thời gian bảo quản	1	3
			Kiểm soát nhiễm ký sinh trùng	0,1	0,2
5	Nhóm 5: Thịt gia cầm và sản phẩm từ gia cầm ở dạng tươi sống hoặc đông lạnh	02.07	Hạn chế vi sinh vật gây bệnh	1	7
			Kéo dài thời gian bảo quản	1	3

			Kiểm soát nhiễm ký sinh trùng	0,3	2
6	Nhóm 6: Rau khô, gia vị và thảo mộc	0712; 0713109090; 0713209000; 0713319000; 0713329000; 0713339000; 0713399000; 0713409000; 0713509000; 0713909000;0813 ; 0910;	Hạn chế vi sinh vật gây bệnh	2	10
			Diệt côn trùng	0,3	1
7	Nhóm 7: Thực phẩm khô có nguồn gốc động vật		Diệt côn trùng	0,3	1
			Kiểm soát nấm mốc	1	3
			Hạn chế vi sinh vật	2	7