

Số: 34 /2014/TTLT-BYT-  
BNNPTNT-BCT

Hà Nội, ngày 27 tháng 10 năm 2014

**THÔNG TƯ LIÊN TỊCH**

**Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm  
và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn**

*Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;*

*Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;*

*Căn cứ Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30 tháng 8 năm 2006 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;*

*Căn cứ Nghị định số 63/2012/NĐ-CP ngày 31 tháng 8 năm 2012 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;*

*Căn cứ Nghị định số 199/2013/NĐ-CP ngày 26 tháng 11 năm 2013 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;*

*Căn cứ Nghị định số 95/2012/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2012 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công thương;*

*Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm-Bộ Y tế, Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ-Bộ Công thương, Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản-Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;*

*Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương ban hành Thông tư liên tịch hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn,*

## Chương I

### QUY ĐỊNH CHUNG

#### Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

1. Thông tư liên tịch này quy định về ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm đã qua chế biến, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn lưu thông tại Việt Nam (sau đây gọi chung là *sản phẩm*).

2. Thông tư liên tịch này không áp dụng đối với thực phẩm biến đổi gen, thực phẩm sơ chế, thực phẩm tươi sống được bán trực tiếp cho người tiêu dùng, thực phẩm bao gói đơn giản (bao gói không kín).

3. Sản phẩm sản xuất chỉ nhằm mục đích xuất khẩu thì việc ghi nhãn phải bảo đảm không làm sai lệch bản chất của sản phẩm, không vi phạm pháp luật của Việt Nam và pháp luật của nước nhập khẩu.

4. Thông tư liên tịch này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu hàng hóa thực phẩm đã qua chế biến, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn tại Việt Nam.

#### Điều 2. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư liên tịch này, một số từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. *Nhãn sản phẩm* là bản viết, bản in, bản vẽ, bản chụp của chữ, hình vẽ, hình ảnh được dán, in, đính, đúc, chạm, khắc trực tiếp trên sản phẩm, bao bì thương phẩm của sản phẩm hoặc trên các chất liệu khác được gắn trên sản phẩm, bao bì thương phẩm của sản phẩm để thể hiện các thông tin cần thiết, chủ yếu về sản phẩm đó.

a) *Phần chính của nhãn* (mặt trước của nhãn) là một phần của nhãn sản phẩm mà người tiêu dùng nhìn thấy dễ dàng và rõ nhất trong điều kiện trưng bày bình thường, được thiết kế tùy thuộc vào kích thước thực tế của sản phẩm và bao bì thương phẩm;

b) *Phần còn lại của nhãn* là phần của nhãn sản phẩm để ghi tiếp các nội dung bắt buộc và những nội dung khác. Mặt sau của nhãn (hay mặt bên của nhãn) có thể liền kề, ở mặt đối diện, phía trên hoặc phía dưới mặt trước của nhãn (hay mặt chính của nhãn);

c) *Nhãn phụ* là nhãn thể hiện những nội dung bắt buộc dịch từ nhãn gốc của sản phẩm bằng tiếng nước ngoài ra tiếng Việt và bổ sung những nội dung bắt buộc bằng tiếng Việt theo quy định của pháp luật mà nhãn gốc của sản phẩm còn thiếu.

2. Thành phần cấu tạo của sản phẩm là tất cả các chất, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm được sử dụng để sản xuất thực phẩm và tồn tại trong sản phẩm cuối cùng kể cả khi dạng của nguyên liệu đó đã thay đổi.

3. Ngày sản xuất, thời hạn sử dụng:

a) Ngày sản xuất (*Date of Manufacture*) của sản phẩm là mốc thời gian hoàn thành sản xuất, chế biến, lắp ráp, đóng chai, đóng gói hoặc các hình thức khác để hoàn thiện công đoạn cuối cùng của sản phẩm đó;

b) Thời hạn sử dụng là thời hạn mà thực phẩm vẫn giữ được giá trị dinh dưỡng và bảo đảm an toàn trong điều kiện bảo quản được ghi trên nhãn theo hướng dẫn của nhà sản xuất;

c) Hạn sử dụng hoặc sử dụng đến ngày (*Expiry date*) là mốc thời gian mà quá mốc thời gian đó sản phẩm không được phép bán ra thị trường;

d) Hạn sử dụng tối nhất (*Best before*) là mốc thời gian, dưới các điều kiện bảo quản được công bố trên nhãn, mà sản phẩm vẫn duy trì được đầy đủ chất lượng vốn có của nó.

4. Lô sản phẩm là một số lượng xác định của một loại sản phẩm cùng tên, chất lượng, nguyên liệu, thời hạn sử dụng và cùng được sản xuất tại một cơ sở dưới các điều kiện như nhau.

### **Điều 3. Yêu cầu về ghi nhãn sản phẩm**

1. Việc ghi nhãn hoặc gắn trên nhãn các loại hình ảnh, hình vẽ, biểu trưng phải trung thực và không được gây hiểu nhầm, lừa dối hoặc tạo ra ấn tượng không đúng về bản chất đặc tính, công dụng của sản phẩm.

2. Không được ghi những lời lẽ, ký hiệu, họa tiết đề cập đến hay gợi ý trực tiếp hoặc gián tiếp đến sản phẩm khác, làm cho người tiêu dùng hiểu nhầm là sản phẩm khác.

3. Những thông tin bắt buộc ghi trên nhãn sản phẩm thì chiều cao chữ không được thấp hơn 1,2 mm. Đối với trường hợp một mặt của bao gói dùng để ghi nhãn (không tính phần biên giáp mí) nhỏ hơn 80 cm<sup>2</sup> thì chiều cao chữ không được thấp hơn 0,9 mm. Màu của chữ phải tương phản với màu nền của nhãn.

4. Nhãn hàng hóa phải bảo đảm tồn tại lâu dài, không được tẩy, xóa và không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

5. Khuyến khích tổ chức, cá nhân ghi nhãn thông tin dinh dưỡng theo hướng dẫn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex).

#### **Điều 4. Ngôn ngữ ghi nhãn sản phẩm**

1. Sản phẩm được sản xuất trong nước và lưu thông trên thị trường Việt Nam phải ghi bằng tiếng Việt và ghi đầy đủ những nội dung bắt buộc quy định tại Thông tư liên tịch này, tùy theo yêu cầu của từng loại sản phẩm có thể ghi thêm ngôn ngữ khác. Nội dung ghi bằng ngôn ngữ khác phải tương ứng nội dung tiếng Việt và kích thước chữ không được lớn hơn nội dung ghi bằng tiếng Việt.

2. Sản phẩm nhập khẩu để lưu thông, tiêu thụ trên thị trường Việt Nam, phải được ghi nhãn theo một trong hai cách sau đây:

a) Ghi nhãn phụ những nội dung bắt buộc bằng tiếng Việt đính kèm theo nhãn hàng hóa. Nhãn phụ phải được gắn trên sản phẩm hoặc bao bì thương phẩm của sản phẩm và không được che khuất nội dung của nhãn sản phẩm. Nội dung ghi trên nhãn phụ không được làm hiểu sai lệch nội dung của nhãn sản phẩm;

b) Ghi nhãn bằng tiếng Việt với đầy đủ những nội dung bắt buộc phải ghi nhãn.

#### **Điều 5. Nội dung của nhãn sản phẩm**

1. Nội dung bắt buộc phải ghi nhãn: tên sản phẩm; thành phần cấu tạo; định lượng sản phẩm; ngày sản xuất; thời hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản; hướng dẫn sử dụng; tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm; xuất xứ; số Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm; các khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm.

2. Nội dung khác của nhãn sản phẩm bao gồm từ ngữ, hình vẽ, hình ảnh, ký hiệu, số hiệu thể hiện những thông tin khác.

### **Chương II**

## **QUY ĐỊNH VỀ GHI NHÃN VÀ CÁCH GHI NHÃN**

#### **Điều 6. Tên sản phẩm**

1. Tên sản phẩm ghi trên nhãn do tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm tự đặt. Tên sản phẩm phải bảo đảm các yêu cầu sau đây:

a) Không được làm hiểu sai lệch về bản chất, công dụng của thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, không được gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng. Phải ghi trên phần chính của nhãn;

b) Đúng với tên trong Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

2. Tên sản phẩm nhập khẩu ghi trên nhãn phụ được giữ nguyên nhưng phải ghi thêm tên nhóm mặt hàng kèm tên chữ bằng tiếng nước ngoài hoặc phiên âm ra tiếng Việt và phải phù hợp với quy định của pháp luật Việt Nam về nhãn hàng hóa.

3. Sản phẩm gồm nhiều loại khác nhau cùng nhóm mặt hàng được chứa đựng trong cùng bao bì thương phẩm thì tên sản phẩm đó được ghi theo tên nhóm mặt hàng kèm theo tên hiệu của nhà sản xuất hoặc tên thương mại của sản phẩm.

4. Tên sản phẩm có thể ghi kèm những từ ngữ hỗ trợ khác trên phần nhãn chính nhằm giúp người tiêu dùng hiểu đúng về bản chất và điều kiện tự nhiên của sản phẩm.

5. Trường hợp tên của thành phần cấu tạo của sản phẩm được sử dụng là tên sản phẩm hay một phần của tên sản phẩm thì thành phần đó phải ghi định lượng gần tên sản phẩm ở vị trí dễ nhìn thấy bằng mắt thường hoặc trong phần liệt kê thành phần cấu tạo.

#### **Điều 7. Thành phần cấu tạo của sản phẩm**

1. Tất cả thành phần cấu tạo phải được ghi trên nhãn sản phẩm, trừ sản phẩm có duy nhất một thành phần cấu tạo.

2. Thành phần cấu tạo được ghi theo thứ tự giảm dần theo khối lượng hoặc tỷ lệ phần trăm của mỗi thành phần. Phải ghi cụm từ “Thành phần” trước các thành phần được liệt kê.

3. Trường hợp một thành phần của sản phẩm là một hỗn hợp gồm từ hai thành phần khác trở lên thì phải liệt kê thành phần hỗn hợp đó trong dấu ngoặc đơn và theo thứ tự giảm dần về khối lượng. Trường hợp thành phần hỗn hợp chiếm dưới 5% khối lượng của sản phẩm cuối cùng thì không phải công bố thành phần hỗn hợp đó, trừ các phụ gia thực phẩm có chức năng công nghệ đối với sản phẩm cuối cùng.

4. Đối với thực phẩm có chứa từ (01) một thành phần hoặc một vài các thành phần dưới đây thì phải công bố trên nhãn hàng hóa sự có mặt của thành phần đó:

a) Ngũ cốc và thức ăn làm từ hạt ngũ cốc có chứa gluten; ví dụ như lúa mì, lúa mì spelta, lúa mạch, lúa mạch đen, yến mạch hoặc các giống lai và các sản phẩm của chúng;

- b) Loại giáp xác và các sản phẩm từ loài giáp xác;
- c) Trứng và các sản phẩm trứng;
- d) Thủy sản và các sản phẩm từ thủy sản;
- đ) Lạc, đậu tương và các sản phẩm của chúng;
- e) Sữa và các sản phẩm sữa (bao gồm cả lactoza - đường sữa);
- g) Quả hạch và các sản phẩm từ quả hạch; và
- h) Sunfit (muối của axit sunfuro) có nồng độ  $\geq 10$  mg/kg.

5. Nước cho vào thực phẩm cũng phải được liệt kê trong thành phần cấu tạo trừ trường hợp một phần của nguyên liệu ở dạng nước như nước mặn, xiro hoặc canh được sử dụng trong thực phẩm hỗn hợp và nguyên liệu đó đã được liệt kê trong danh sách thành phần cấu tạo. Nước và các nguyên liệu dễ bay hơi trong quá trình sản xuất thì không cần phải liệt kê trong thành phần cấu tạo.

6. Đối với những thực phẩm cô đặc hoặc đã được khử nước mà khi hoàn nguyên chỉ cho thêm nước vào thì các thành phần cấu tạo được liệt kê theo thứ tự giảm dần về khối lượng đối với thực phẩm sau khi đã hoàn nguyên và bắt buộc ghi dòng chữ “thành phần cấu tạo của sản phẩm sau khi đã hoàn nguyên theo hướng dẫn trên nhãn”.

7. Trong mục liệt kê các thành phần cấu tạo, phải sử dụng một tên gọi cụ thể phù hợp với các nội dung đã quy định ghi tên sản phẩm và mỗi thành phần cấu tạo, ngoại trừ các trường hợp thành phần được liệt kê dùng tên nhóm chung của mặt hàng không cung cấp được thông tin cần thiết, có thể được sử dụng các tên nhóm theo quy định tại Phụ lục 1 ban hành theo Thông tư liên tịch này.

8. Đối với các phụ gia thực phẩm có tên trong Danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong thực phẩm nói chung và thuộc các nhóm theo thứ tự dưới đây, phải sử dụng tên nhóm tương ứng cùng với tên cụ thể hoặc mã số quốc tế INS: chất điều chỉnh độ axit; chất điều vị; chất làm đầy; chất tạo bột; chất tạo gel; chất chống đông vón; chất chống tạo bọt; chất làm bóng; chất chống oxy hoá; chất làm ẩm; chất độn; chất bảo quản; chất tẩy màu; chất ổn định màu; chất khí đẩy; chất khí bao gói; chất tạo xốp; chất nhũ hóa; chất ổn định; chất làm rắn chắc; chất mang; chất tạo phức kim loại; chất xử lý bột; chất tạo ngọt; phẩm màu; enzym.

9. Phụ gia thực phẩm thuộc nhóm hương liệu và các chất tạo hương; các loại tinh bột biến tính thuộc danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong thực phẩm thì sử dụng tên nhóm tương ứng. Việc sử dụng từ ngữ “hương

liệu” để ghi nhãn thường phải kèm theo một trong số hoặc đồng thời các cụm từ “tự nhiên”, “giống tự nhiên”, “tổng hợp” hay “nhân tạo”.

10. Khi một phụ gia thực phẩm được đưa vào thực phẩm thông qua các nguyên liệu thô ban đầu nhưng không có tính năng công nghệ đối với sản phẩm cuối cùng thì không phải liệt kê trong thành phần cấu tạo của thực phẩm đó.

#### **Điều 8. Định lượng sản phẩm (khối lượng tịnh/thể tích thực/số lượng)**

1. Định lượng sản phẩm phải được ghi theo đơn vị đo quốc tế.
2. Định lượng sản phẩm đối với từng loại thực phẩm được ghi theo cách sau đây:
  - a) Ghi theo thể tích thực đối với thực phẩm dạng lỏng;
  - b) Ghi theo khối lượng tịnh đối với thực phẩm dạng rắn;
  - c) Ghi theo khối lượng tịnh hoặc thể tích thực đối với thực phẩm vừa rắn vừa lỏng hoặc thực phẩm dạng sệt.
3. Đối với thực phẩm được đóng gói trong môi trường lỏng phải ghi khối lượng thực phẩm khô bên cạnh khối lượng tịnh.

#### **Điều 9. Ngày sản xuất, thời hạn sử dụng và hướng dẫn bảo quản**

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm phải bảo đảm thông tin chính xác, trung thực về ngày sản xuất, thời hạn sử dụng ghi trên nhãn thực phẩm. Thời hạn sử dụng phải ghi trên bao bì trực tiếp và bao bì ngoài.

2. Ngày sản xuất có thể ghi như sau: “Ngày sản xuất” hoặc “NSX”. Chữ số chỉ ngày, tháng, năm ghi theo một trong các cách sau: chỉ ngày gồm hai chữ số, chỉ tháng gồm hai chữ số, chỉ năm gồm hai chữ số cuối hoặc đầy đủ bốn chữ số, và giữa ngày, tháng, năm có thể dùng dấu chấm (.), gạch ngang (-), gạch chéo (/) hoặc không có dấu, riêng trường hợp không dùng dấu chỉ gồm sáu chữ số.

3. Thời hạn sử dụng phải bao gồm các thông tin sau đây:

- a) Ngày và tháng đối với sản phẩm có thời hạn sử dụng không quá ba tháng;
- b) Tháng và năm đối với sản phẩm có thời hạn sử dụng trên ba tháng;
- c) Ngày, tháng và năm phải được ghi theo dãy số không mã hoá.

4. Các sản phẩm dưới đây không bắt buộc phải ghi thời hạn sử dụng nhưng phải ghi ngày sản xuất:

- a) Bánh mì hoặc bánh ngọt được tiêu thụ trong vòng 24 giờ sau khi sản xuất;



- b) Dấm ăn;
- c) Muối dùng cho thực phẩm;
- d) Đường ở thể rắn.

5. Không bắt buộc ghi ngày sản xuất và thời hạn sử dụng đối với các sản phẩm đồ uống có chứa tối thiểu 10% nồng độ cồn theo thể tích.

6. Hướng dẫn bảo quản: ghi thời hạn sử dụng kèm theo điều kiện bảo quản (nếu có).

#### **Điều 10. Hướng dẫn sử dụng**

- 1. Phải ghi trên nhãn sản phẩm hướng dẫn sử dụng.
- 2. Trường hợp nhãn sản phẩm có diện tích nhỏ hơn 10 cm<sup>2</sup> thì phải ghi các nội dung đó vào một tài liệu hướng dẫn sử dụng gắn kèm theo thực phẩm (dạng tờ Hướng dẫn sử dụng hoặc nhãn phụ).

#### **Điều 11. Các khuyến cáo và cảnh báo an toàn**

- 1. Các khuyến cáo về sức khỏe phải dựa trên các bằng chứng khoa học và được chứng minh khi công bố sản phẩm.
- 2. Các khuyến cáo về so sánh dinh dưỡng phải tuân thủ theo quy định tại Phụ lục 2 ban hành theo Thông tư liên tịch này. Trong trường hợp Việt Nam chưa cập nhật các khuyến cáo so sánh dinh dưỡng thì có thể theo hướng dẫn của Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Codex).
- 3. Các cảnh báo an toàn (nếu có) phải được ghi nhãn và hướng dẫn đầy đủ.
- 4. Không được nhấn mạnh sự không có mặt một hoặc một số thành phần trong sản phẩm nhằm mục đích quảng cáo trong trường hợp thành phần đó có tính chất và công dụng tương tự với các chất, thành phần cùng nhóm.

#### **Điều 12. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm**

Ghi tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm đối với từng trường hợp như sau:

- 1. Đối với sản phẩm nhập khẩu: ghi tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân đứng tên công bố sản phẩm.
- 2. Đối với sản phẩm sản xuất trong nước:
  - a) Trường hợp sản phẩm được sản xuất ngay tại nơi đăng ký kinh doanh thì trên nhãn ghi tên và địa chỉ cơ sở sản xuất theo đăng ký kinh doanh;
  - b) Trường hợp sản phẩm được sản xuất tại các địa điểm khác ngoài nơi đăng ký kinh doanh nhưng mang cùng thương hiệu do các cơ sở này sản xuất



thì trên nhãn ghi địa chỉ cơ sở sản xuất ra sản phẩm đó hoặc ghi tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân đứng tên công bố sản phẩm nhưng phải bảo đảm việc truy xuất nguồn gốc;

c) Sản phẩm do hai hay nhiều tổ chức, cá nhân cùng sản xuất thì ghi tên, địa chỉ của tổ chức, cá nhân thực hiện công đoạn cuối cùng để hoàn thiện sản phẩm trước khi đưa vào lưu thông;

d) Trường hợp trên nhãn sản phẩm ghi thêm tên, địa chỉ của tổ chức, cá nhân khác nhằm quảng bá cho sản phẩm của mình thì phải ghi mối liên quan giữa tổ chức, cá nhân ghi thêm với sản phẩm đó.

### **Điều 13. Xuất xứ sản phẩm**

1. Đối với sản phẩm nhập khẩu, trên nhãn phải ghi tên nước xuất xứ của sản phẩm theo quy định của pháp luật về xuất xứ hàng hóa.

2. Trường hợp sản phẩm được sang bao, đóng gói tại một nước khác với nước sản xuất thì ngoài việc ghi xuất xứ sản phẩm là nước sản xuất ra sản phẩm đó phải ghi tên nước của nơi đóng gói cuối cùng.

### **Điều 14. Sổ Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm**

Sản phẩm lưu thông trên thị trường phải ghi số Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đã được cơ quan có thẩm quyền cấp.

### **Điều 15. Miễn một số nội dung ghi nhãn bắt buộc**

1. Quy định việc miễn áp dụng ghi nhãn bắt buộc đối với các nhãn có diện tích nhỏ hơn  $10\text{ cm}^2$  hoặc có nhãn phụ hoặc hướng dẫn sử dụng đi kèm.

Ngoài gia vị và thảo mộc, đối với các bao gói nhỏ, có diện tích bề mặt lớn nhất nhỏ hơn  $10\text{ cm}^2$ , có thể miễn áp dụng ghi thành phần cấu tạo, thời hạn sử dụng, hướng dẫn bảo quản, hướng dẫn sử dụng, nếu có nhãn phụ hoặc bao bì ngoài đã thể hiện đầy đủ các nội dung đó.

2. Miễn ghi nhãn phụ đối với thực phẩm trong các trường hợp sau đây:

a) Thực phẩm mang theo người nhập cảnh để tiêu dùng cá nhân trong định mức được miễn thuế nhập khẩu; thực phẩm trong túi ngoại giao, túi lãnh sự; thực phẩm tạm nhập tái xuất, thực phẩm quá cảnh, chuyển khẩu; thực phẩm gửi kho ngoại quan; thực phẩm là mẫu thử nghiệm hoặc nghiên cứu; thực phẩm là mẫu trưng bày hội chợ, triển lãm;

b) Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, bao bì chứa đựng thực phẩm, nhập khẩu về để sản xuất nội bộ không bán ra thị trường, chỉ vận chuyển nội bộ giữa các kho từ tỉnh này qua tỉnh khác thuộc cùng một hệ thống trong doanh nghiệp.

### **Chương III**

## **NỘI DUNG GHI NHÃN ĐỐI VỚI MỘT SỐ SẢN PHẨM ĐẶC THÙ**

### **Điều 16. Phụ gia thực phẩm để kinh doanh**

Ngoài các yêu cầu ghi nhãn được quy định tại Chương II Thông tư liên tịch này, phụ gia thực phẩm dùng để kinh doanh phải ghi nhãn như sau:

1. Tên nhóm với tên chất phụ gia, ví dụ: chất nhũ hóa: natri polyphosphat; hoặc với mã số quốc tế của chất phụ gia (mã số được đặt trong ngoặc đơn), ví dụ: chất nhũ hóa (452i).
2. Mã số quốc tế (nếu có).
3. Nếu có hai hoặc nhiều chất phụ gia thực phẩm trong một bao gói, các tên của chúng phải được liệt kê đầy đủ theo thứ tự tỷ lệ khối lượng từ cao xuống thấp trong mỗi bao gói.
4. Ghi rõ “Dùng cho thực phẩm” dưới tên phụ gia với chiều cao chữ tối thiểu là 2 mm và được in đậm.

### **Điều 17. Thực phẩm đã qua chiếu xạ**

Thực phẩm được sản xuất, chế biến, bảo quản có sử dụng kỹ thuật chiếu xạ phải ghi trên nhãn dòng chữ “Thực phẩm đã qua chiếu xạ” hoặc trên nhãn có hình biểu thị thực phẩm chiếu xạ theo quy định quốc tế mà Việt Nam đã công bố áp dụng.

### **Chương IV**

## **TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **Điều 18. Hiệu lực thi hành**

1. Thông tư liên tịch này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 19 tháng 12 năm 2014.
2. Thông tư số 15/2000/TT-BYT ngày 30 tháng 6 năm 2000 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn ghi nhãn hàng thực phẩm hết hiệu lực kể từ ngày Thông tư liên tịch này có hiệu lực thi hành.
3. Sản phẩm đã được cấp Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm mà có nhãn sản phẩm không phù hợp với quy định tại Thông tư liên tịch này không được phép tiếp tục sản xuất và nhập khẩu sau ngày 31 tháng 12 năm 2015. Trường hợp sản phẩm đang lưu thông trên thị trường chưa tiêu thụ hết thì tiếp tục được lưu thông nhưng không quá thời hạn sử dụng ghi trên bao bì sản phẩm.

## Điều 19. Trách nhiệm thực hiện

Liên Bộ: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Công Thương giao Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế), Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn) và Vụ Khoa học và Công nghệ (Bộ Công thương) chịu trách nhiệm triển khai thực hiện, kiểm tra việc thực hiện Thông tư liên tịch này trong phạm vi toàn quốc đối với sản phẩm được phân công quản lý.

Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc đề nghị các cơ quan, tổ chức, cá nhân phản ánh về liên Bộ để nghiên cứu giải quyết./.

**KT.BỘ TRƯỞNG  
BỘ CÔNG THƯƠNG  
THỨ TRƯỞNG**



**Đỗ Thắng Hải**

**KT.BỘ TRƯỞNG  
BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ  
PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN  
THỨ TRƯỞNG**



**Vũ Văn Tám**

**KT.BỘ TRƯỞNG  
BỘ Y TẾ  
THỨ TRƯỞNG**



**Nguyễn Thanh Long**

### *Nơi nhận:*

- Văn phòng Chính phủ (Vụ KGVX, Công báo, Cổng TTĐTCTP);
- Văn phòng Tổng bí thư;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Cục Kiểm tra VBQPPL (Bộ Tư pháp);
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ; cơ quan thuộc Chính phủ;
- Các Vụ, Cục, Văn phòng Bộ; Thanh tra Bộ; Tổng cục thuộc Bộ: Y tế, NNPTNT, CT;
- Sở Y tế, Sở NN&PTNT, Sở Công thương các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Cổng TTĐT Bộ Y tế, Bộ NN&PTNT, Bộ CT;
- Lưu: VT, PC (05) của Bộ Y tế, Bộ NN&PTNT, Bộ CT.

**Phụ lục I**  
**VỀ TÊN NHÓM**

(Ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT  
ngày 27 tháng 10 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông  
thôn, Bộ Công thương)

Tên nguyên liệu	Tên nhóm nguyên liệu
Dầu tinh luyện trừ dầu ô liu	“Dầu” cùng với cụm từ “thực vật” hoặc “động vật”, trong một số trường hợp có thể có thêm cụm từ “hydro hoá” hoặc “hydro hoá một phần”
Các loại chất béo tinh luyện	“Chất béo” kèm theo cụm từ “thực vật” hoặc “động vật”
Các loại tinh bột, trừ tinh bột biến tính hoá học	“Tinh bột”
Các loài thủy sản khi chúng là một thành phần của thực phẩm khác và trên nhãn thực phẩm đó không ghi tên một loài thủy sản cụ thể nào	“Thủy sản”
Các loại thịt gia súc, gia cầm khi chúng là một thành phần của thực phẩm khác và trên nhãn thực phẩm đó không ghi tên một loại thịt gia súc, gia cầm cụ thể nào	“Thịt gia súc” hoặc “Thịt gia cầm”
Các loại phomat khi phomat hoặc hỗn hợp phomat là thành phần của thực phẩm khác và trên nhãn thực phẩm đó không ghi cụ thể một loại phomat nào	“Phomat”
Các gia vị hoặc chất chiết từ gia vị, được dùng riêng hoặc kết hợp không vượt quá 2% khối lượng của thực phẩm	“Gia vị”, “các gia vị” hay “gia vị hỗn hợp”
Các loại thảo mộc hoặc các phần của thảo mộc dùng riêng hoặc kết hợp nhưng không vượt quá 2% khối lượng thực phẩm	“Thảo mộc” hay “Thảo mộc hỗn hợp”

Các chế phẩm của gôm được dùng trong sản xuất kẹo cao su	"Gôm"
Các loại đường sacaroza	"Đường"
Đường dextroza khan và đường dextroza ngâm một phần từ nước	"Dextroza" hoặc "Glucosa"
Các loại muối casein	"Muối casein"
Các sản phẩm từ sữa có chứa tối thiểu 50% protein sữa tính theo trọng lượng khô	"Protein sữa"
Các loại bơ ca cao nén, ép, tách hoặc tinh chế	"Bơ ca cao"
Các loại quả tẩm đường không vượt quá 10% khối lượng của thực phẩm	"Quả tẩm đường"

## **Phụ lục II**

### **MỘT SỐ KHUYẾN CÁO VỀ SO SÁNH DINH DƯỠNG ĐƯỢC PHÉP GHI NHÃN**

*(Ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT  
ngày 27 tháng 10 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông  
thôn, Bộ Công thương)*

#### **1. Về năng lượng:**

- Thấp calo: 40 kcal (170kJ) trên 100 g (dạng rắn) hoặc 20 kcal (80kJ) trên 100 ml (dạng lỏng).
- Không calo: 4 kcal trên 100 ml (dạng lỏng).

#### **2. Về chất béo:**

- Hàm lượng chất béo thấp: 3 g trên 100 g (dạng rắn) hoặc 1,5 g trên 100 ml (dạng lỏng).
- Không có chất béo: 0,5 g trên 100 g (dạng rắn) hoặc trên 100 ml (dạng lỏng).

#### **3. Về hàm lượng chất béo no bão hòa:**

- Hàm lượng chất béo no bão hòa thấp: 1,5 g trên 100 g (dạng rắn) hoặc 0,75 g trên 100 ml (dạng lỏng) và cung cấp 10% năng lượng từ chất béo no bão hòa.
- Không có chất béo no bão hòa: 0,1 g trên 100 g (dạng rắn) hoặc 0,1 g trên 100 ml (dạng lỏng).

#### **4. Về hàm lượng cholesterol:**

- Thấp cholesterol: 0,02 g trên 100 g (dạng rắn) hoặc 0,01 g trên 100 ml (dạng lỏng).
- Không có cholesterol: 0,005 g trên 100 g (dạng rắn) hoặc 0,005 g trên 100 ml (dạng lỏng). Ít hơn 1,5 g chất béo no bão hòa trên 100 g (dạng rắn) hoặc 0,75 g chất béo no bão hòa trên 100 ml (dạng lỏng) và cung cấp 10% năng lượng từ chất béo no bão hòa.

#### **5. Về hàm lượng đường:**

- Không có đường: 0,5 g trên 100 g (dạng rắn) hoặc 0,5 g trên 100 ml (dạng lỏng).

#### **6. Về hàm lượng muối sodium:**

- Ít muối : 0,12 g trên 100 g.

- Rất ít muối: 0,04 g trên 100 g.
- Không có muối: 0,005 g trên 100 g.

### **7. Về protein:**

- Là nguồn bổ sung protein: Cung cấp 10% giá trị dinh dưỡng tham khảo trong 100 g (dạng rắn) hoặc cung cấp 5% giá trị dinh dưỡng tham khảo trong 100 ml (dạng lỏng). Cung cấp 5% giá trị dinh dưỡng tham khảo cho 100 kcal (12% giá trị dinh dưỡng tham khảo cho 1 MJ) hoặc cung cấp 10% giá trị dinh dưỡng tham khảo cho một lần ăn.
- Hàm lượng protein cao: Cao gấp 2 lần giá trị của nguồn bổ sung protein.

### **8. Về vitamin và chất khoáng:**

- Là nguồn bổ sung vitamin và chất khoáng: Cung cấp 15% giá trị dinh dưỡng tham khảo trong 100 g (dạng rắn) hoặc cung cấp 7,5% giá trị dinh dưỡng tham khảo trong 100 ml (dạng lỏng). Cung cấp 5% giá trị dinh dưỡng tham khảo cho 100 kcal (12% giá trị dinh dưỡng tham khảo cho 1 MJ) hoặc cung cấp 15% giá trị dinh dưỡng tham khảo cho một lần ăn.
- Hàm lượng vitamin và chất khoáng cao: Cao gấp 2 lần giá trị của nguồn bổ sung vitamin và chất khoáng.

### **9. Về chất xơ:**

- Là nguồn bổ sung chất xơ: 3 g trên 100 g<sup>3</sup> hoặc 1,5 g trên 100 kcal. Hoặc cung cấp 10% giá trị tham khảo hàng ngày cho một lần ăn.
- Hàm lượng chất xơ cao: 6 g cho 100 g<sup>3</sup> hoặc 3 g cho 100 kcal. Hoặc cung cấp 20% giá trị tham khảo hàng ngày cho một lần ăn.