

VĂN BẢN HỢP NHẤT - BỘ Y TẾ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

THÔNG TƯ
Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định việc quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm, có hiệu lực từ ngày 16 tháng 10 năm 2019, được sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một phần bởi:

Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023;

Thông tư số 08/2024/TT-BYT ngày 24 tháng 5 năm 2024 của Bộ trưởng Bộ Y tế bãi bỏ một phần các văn bản quy phạm pháp luật do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành, có hiệu lực thi hành từ ngày 24 tháng 5 năm 2024;

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

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 75/2017/NĐ-CP ngày 20 tháng 6 năm 2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm;

Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.¹

¹ Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành, có căn cứ ban hành như sau:

“Căn cứ Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật số 80/2015/QH13 ngày 22 tháng 6 năm 2015 và Luật Sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật số 63/2020/QH14 ngày 18 tháng 6 năm 2020;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH10 ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Chương I QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định về danh mục phụ gia thực phẩm; sử dụng, quản lý phụ gia thực phẩm và trách nhiệm của cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Thông tư này áp dụng đối với tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, phụ gia thực phẩm để lưu hành tại Việt Nam và cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, các từ ngữ và ký hiệu viết tắt dưới đây được hiểu như sau:

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 95/2022/NĐ-CP ngày 15 tháng 11 năm 2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm,

Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Thông tư sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.”

Thông tư số 08/2024/TT-BYT ngày 24 tháng 5 năm 2024 của Bộ trưởng Bộ Y tế bãi bỏ một phần các văn bản quy phạm pháp luật do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành, có căn cứ ban hành như sau:

“Căn cứ Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật ngày 22 tháng 6 năm 2015 và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật ngày 18 tháng 6 năm 2020;

Căn cứ Nghị định số 34/2016/NĐ-CP ngày 14 tháng 5 năm 2016 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật; Nghị định số 154/2020/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2020 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 34/2016/NĐ-CP ngày 14 tháng 5 năm 2016 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật;

Căn cứ Nghị định số 95/2022/NĐ-CP ngày 15 tháng 11 năm 2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Pháp chế, Vụ trưởng Vụ Bảo hiểm y tế, Cục trưởng Cục Quản lý Khám, chữa bệnh, Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm;

Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Thông tư bãi bỏ một phần các văn bản quy phạm pháp luật do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.”

1. *CAC* là chữ viết tắt tên tiếng Anh của Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế Codex.

2. *JECFA* là chữ viết tắt tên tiếng Anh của Ủy ban chuyên gia về phụ gia thực phẩm của Tổ chức Nông Lương quốc tế (FAO)/Tổ chức Y tế thế giới (WHO).

3. *Hương liệu* (thuộc nhóm phụ gia thực phẩm) là chất được bổ sung vào thực phẩm để tác động, điều chỉnh hoặc làm tăng hương vị của thực phẩm. Hương liệu bao gồm các chất tạo hương, phức hợp tạo hương tự nhiên; hương liệu dùng trong chế biến nhiệt hoặc hương liệu dạng khói và hỗn hợp của chúng; có thể chứa các thành phần thực phẩm không tạo hương với các điều kiện được quy định tại mục 3.5 Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 6417:2010 Hướng dẫn sử dụng hương liệu. Hương liệu không bao gồm các chất chỉ đơn thuần tạo vị ngọt, chua hay mặn (như đường, dấm hoặc muối ăn); các chất điều vị được coi là phụ gia thực phẩm trong Hệ thống phân loại của CAC về tên và đánh số quốc tế đối với phụ gia thực phẩm (CAC/GL 36-1989 Codex Class Names and the International Numbering System for Food Additives).

4. *Thành phần thực phẩm không tạo hương* là các thành phần thực phẩm được dùng như phụ gia thực phẩm; các loại thực phẩm cần thiết để sản xuất, bảo quản, vận chuyển hương liệu hoặc được bổ sung vào để hòa tan, phân tán, pha loãng.

5. *Lượng ăn vào hằng ngày chấp nhận được* (ADI) là lượng ăn vào hằng ngày của một phụ gia thực phẩm trong suốt cuộc đời mà không có nguy cơ đáng kể đối với sức khỏe con người, được tính theo đơn vị mg/kg thể trọng.

6. *Lượng ăn vào hằng ngày chấp nhận được “Không xác định”* (Acceptable Daily Intake “Not Specified” hoặc “Not Limited”) là lượng ăn vào hằng ngày của một phụ gia thực phẩm có độc tính rất thấp dựa trên cơ sở dữ liệu khoa học sẵn có về hóa học, hóa sinh, độc tố học và các yếu tố khác với mức cần thiết để đạt được hiệu quả mong muốn và chấp nhận được trong thực phẩm mà không có nguy cơ đáng kể đối với sức khỏe con người.

7. *Mức sử dụng tối đa* (ML) là lượng phụ gia thực phẩm sử dụng ở mức tối đa được xác định là có hiệu quả theo chức năng sử dụng đối với một loại thực phẩm hoặc nhóm thực phẩm; thường được biểu thị theo miligam phụ gia/kilogam thực phẩm hoặc miligam phụ gia/lít thực phẩm.

8.² *Phụ gia thực phẩm hỗn hợp có công dụng mới* là phụ gia thực phẩm có chứa từ hai (02) chất phụ gia trở lên và có ít nhất một (01) công dụng khác với tất cả công dụng đã được quy định cho mỗi chất phụ gia đó.

Chương II **QUY ĐỊNH VỀ DANH MỤC PHỤ GIA THỰC PHẨM** **ĐƯỢC PHÉP SỬ DỤNG**

Điều 4. Nguyên tắc xây dựng danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng

1. Bảo đảm an toàn đối với sức khỏe con người.
2. hài hòa với tiêu chuẩn, quy định quốc tế về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
3. Cập nhật theo các khuyến cáo về quản lý nguy cơ đối với phụ gia thực phẩm của cơ quan quản lý có thẩm quyền của Việt Nam, CAC, JECFA, nước ngoài.

Điều 5. Danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng và mức sử dụng tối đa trong thực phẩm

1. Ban hành kèm theo Thông tư này Danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong thực phẩm tại Phụ lục 1.
2. Ban hành kèm theo Thông tư này Mức sử dụng tối đa phụ gia thực phẩm trong thực phẩm tại Phụ lục 2A và Phụ lục 2B.
3. Ban hành kèm theo Thông tư này Danh mục phụ gia thực phẩm và đối tượng thực phẩm sử dụng theo GMP tại Phụ lục 3.
- 4.³ Hương liệu dùng trong thực phẩm bao gồm các hương liệu thuộc một trong các danh mục sau:
 - a) Hương liệu đã được JECFA đánh giá, xác định an toàn ở các lượng ăn vào dự kiến hoặc lượng ăn vào hàng ngày chấp nhận được (ADI);

² Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 1 Điều 1 Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023.

³ Khoản này được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại khoản 2 Điều 1 Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023.

b) Hương liệu được công nhận an toàn (GRAS) ban hành bởi Hiệp hội các nhà sản xuất hương và chất chiết xuất của Hoa Kỳ (FEMA);

c) Hương liệu dùng trong thực phẩm của Liên minh châu Âu ban hành bởi Nghị viện và Hội đồng Liên minh châu Âu.

5.⁴ Phụ lục 2A và Phụ lục 3 được cập nhật theo Bảng 1 (Table 1) và Bảng 3 (Table 3) theo tiêu chuẩn mới nhất của Tiêu chuẩn chung về phụ gia thực phẩm (General Standard for Food Additives (CODEX STAN 192-1995)) của Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế Codex (CAC).

Đối với phụ gia thực phẩm chưa được quy định tại Phụ lục 2A và Phụ lục 3 nhưng quy định tại tiêu chuẩn của CAC về sản phẩm thực phẩm thì được phép sử dụng theo quy định của tiêu chuẩn này.

6.⁵ Khi mức sử dụng tối đa của một phụ gia thực phẩm trong một loại sản phẩm thực phẩm tại khoản 5 của Điều này khác với Phụ lục 2B thì áp dụng theo quy định tại khoản 5 của Điều này.

Điều 6. Phân nhóm và mô tả nhóm thực phẩm có sử dụng phụ gia

1.⁶ Ban hành kèm theo Thông tư này Phân nhóm và mô tả nhóm thực phẩm tại Phụ lục 4 để áp dụng đối với các mã nhóm thực phẩm quy định tại Phụ lục 2A, Phụ lục 2B và Phụ lục 3. Phụ lục 4 được cập nhật theo Phụ lục B (Annex B) của tiêu chuẩn mới nhất của CAC về phụ gia thực phẩm.

2. Phân nhóm thực phẩm quy định tại khoản 1 Điều này không dùng để quy định việc gọi tên, đặt tên sản phẩm, ghi nhãn hàng hóa.

3. Nguyên tắc áp dụng mã nhóm thực phẩm:

a) Khi một phụ gia thực phẩm được sử dụng cho một nhóm lớn thì cũng được sử dụng cho các phân nhóm thuộc nhóm lớn đó, trừ khi có quy định khác;

⁴ Khoản này được bổ sung theo quy định tại khoản 3 Điều 1 Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023.

⁵ Khoản này được bổ sung theo quy định tại khoản 3 Điều 1 Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023.

⁶ Khoản này được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại khoản 5 Điều 1 Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023.

b) Khi một phụ gia thực phẩm được sử dụng trong một phân nhóm thì phụ gia đó cũng được sử dụng trong các phân nhóm nhỏ hơn hoặc các thực phẩm riêng lẻ trong phân nhóm đó, trừ khi có quy định khác.

Chương III

QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG PHỤ GIA THỰC PHẨM

Điều 7. Nguyên tắc chung trong sử dụng phụ gia thực phẩm

1. Sử dụng phụ gia thực phẩm trong thực phẩm phải bảo đảm:

- a) Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng và đúng đối tượng thực phẩm;
- b) Không vượt quá mức sử dụng tối đa đối với một loại thực phẩm hoặc nhóm thực phẩm;
- c) Hạn chế đến mức thấp nhất lượng phụ gia thực phẩm cần thiết để đạt được hiệu quả kỹ thuật mong muốn.

2. Chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm nếu việc sử dụng này đạt được hiệu quả mong muốn nhưng không có nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe con người, không lừa dối người tiêu dùng và chỉ để đáp ứng một hoặc nhiều chức năng của phụ gia thực phẩm theo các yêu cầu dưới đây trong trường hợp các yêu cầu này không thể đạt được bằng các cách khác có hiệu quả hơn về kinh tế và công nghệ:

- a) Duy trì giá trị dinh dưỡng của thực phẩm. Đối với sản phẩm được sử dụng với mục đích đặc biệt mà phụ gia thực phẩm như một thành phần thực phẩm (ví dụ đường ăn kiêng) thì không phải kiểm soát theo các quy định tại Thông tư này;
- b) Tăng cường việc duy trì chất lượng hoặc tính ổn định của thực phẩm hoặc để cải thiện cảm quan nhưng không làm thay đổi bản chất hoặc chất lượng của thực phẩm nhằm lừa dối người tiêu dùng;
- c) Hỗ trợ trong sản xuất, vận chuyển nhưng không nhằm che giấu ảnh hưởng do việc sử dụng các nguyên liệu kém chất lượng hoặc thực hành sản xuất, kỹ thuật không phù hợp.

3. Phụ gia thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu kỹ thuật, an toàn thực phẩm theo các văn bản được quy định như sau:

a) Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia hoặc quy định trong văn bản quy phạm pháp luật của cơ quan nhà nước có thẩm quyền đối với trường hợp chưa có quy chuẩn kỹ thuật quốc gia;

b) Tiêu chuẩn quốc gia trong trường hợp chưa có các quy định tại điểm a khoản này;

c) Tiêu chuẩn của CAC, JECFA, tiêu chuẩn khu vực, tiêu chuẩn nước ngoài trong trường hợp chưa có các quy định tại các điểm a, b khoản này;

d) Tiêu chuẩn của nhà sản xuất trong trường hợp chưa có các quy định tại các điểm a, b, c khoản này.

4. Ngoài việc phụ gia thực phẩm có trong thực phẩm do được sử dụng trong quá trình sản xuất thực phẩm, phụ gia thực phẩm còn có thể có trong thực phẩm do được mang vào từ các nguyên liệu hoặc thành phần để sản xuất thực phẩm đã có chứa phụ gia thực phẩm và phải tuân thủ quy định tại Điều 9 Thông tư này.

Điều 8. Nguyên tắc xác định mức sử dụng tối đa phụ gia thực phẩm theo Thực hành sản xuất tốt (GMP)

1. Hạn chế đến mức thấp nhất lượng phụ gia thực phẩm sử dụng để đạt được hiệu quả kỹ thuật mong muốn.

2. Lượng phụ gia thực phẩm được sử dụng trong quá trình sản xuất phải bảo đảm không làm thay đổi bản chất của thực phẩm hay công nghệ sản xuất thực phẩm.

3. Phụ gia thực phẩm phải bảo đảm chất lượng, an toàn dùng cho thực phẩm và được chế biến, vận chuyển như đối với nguyên liệu thực phẩm.

Điều 9. Phụ gia thực phẩm có trong thực phẩm do được mang vào từ các nguyên liệu hoặc thành phần để sản xuất thực phẩm đã có chứa phụ gia

1. Phụ gia thực phẩm có trong thực phẩm do được mang vào từ các nguyên liệu hoặc thành phần để sản xuất thực phẩm phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Được phép sử dụng trong các nguyên liệu hoặc thành phần (bao gồm cả phụ gia thực phẩm);

b) Không vượt quá mức sử dụng tối đa trong các nguyên liệu hoặc thành phần (bao gồm cả phụ gia thực phẩm);

c) Thực phẩm có chứa phụ gia thực phẩm được mang vào từ các nguyên liệu hoặc thành phần phải bảo đảm lượng phụ gia thực phẩm đó không được vượt quá mức sử dụng tối đa trong nguyên liệu hoặc thành phần để sản xuất thực phẩm theo quy trình, công nghệ sản xuất.

2. Phụ gia thực phẩm không được phép sử dụng trong nguyên liệu hoặc thành phần để sản xuất thực phẩm có thể được sử dụng hoặc cho vào nguyên liệu hoặc thành phần đó nếu sản xuất, nhập khẩu để phục vụ sản xuất nội bộ của doanh nghiệp hoặc các doanh nghiệp nhập khẩu và phân phối đã được doanh nghiệp sản xuất thực phẩm ký hợp đồng giao kết và phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Nguyên liệu hoặc thành phần này chỉ được sử dụng để sản xuất riêng cho một loại thực phẩm;

b) Phụ gia thực phẩm phải được phép sử dụng và lượng sử dụng không vượt quá mức sử dụng tối đa đối với loại thực phẩm đó;

c) Phải được đăng ký bản công bố sản phẩm theo quy định tại khoản 2 Điều 11 của Thông tư này.

3. Các nhóm sản phẩm không chấp nhận phụ gia được mang vào từ thành phần và nguyên liệu để sản xuất thực phẩm, trừ khi các phụ gia đó được quy định cụ thể tại Phụ lục 2A, Phụ lục 2B và Phụ lục 3 ban hành kèm theo Thông tư này, bao gồm:

a) Sản phẩm dinh dưỡng công thức dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt dành cho trẻ sơ sinh (mã nhóm thực phẩm 13.1);

b) Thực phẩm bổ sung dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ (mã nhóm thực phẩm 13.2).

4. Phụ gia thực phẩm được mang vào thực phẩm từ các nguyên liệu hoặc thành phần để sản xuất thực phẩm nhưng không tạo nên công dụng đối với sản phẩm cuối cùng thì không bắt buộc phải liệt kê trong thành phần cấu tạo của thực phẩm đó.

Điều 10. Yêu cầu đối với việc san chia, sang chiết, nạp, đóng gói lại và phối trộn phụ gia thực phẩm

1. Yêu cầu đối với việc san chia, sang chiết, nạp, đóng gói lại:

a) Chỉ được san chia, sang chiết, nạp, đóng gói lại phụ gia thực phẩm trong trường hợp đã được tổ chức, cá nhân sản xuất hoặc chịu trách nhiệm về sản phẩm đồng ý bằng văn bản;

b) Việc san chia, sang chiết, nạp, đóng gói lại phụ gia thực phẩm phải bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn của sản phẩm và không gây ra nguy cơ đối với sức khỏe con người;

c) Nhãn của phụ gia thực phẩm được san chia, sang chiết, nạp, đóng gói lại phải thể hiện thêm ngày san chia, sang chiết, nạp, đóng gói lại. Hạn sử dụng phải được tính từ ngày sản xuất phụ gia thực phẩm đã được thể hiện trên nhãn gốc của phụ gia thực phẩm trước khi được san chia, sang chiết, nạp, đóng gói lại;

d) Tuân thủ các quy định khác liên quan đến sản xuất, kinh doanh phụ gia thực phẩm.

2. Yêu cầu đối với việc phối trộn phụ gia thực phẩm, phụ gia thực phẩm hỗn hợp:

a) Chỉ được phép phối trộn các phụ gia thực phẩm khi không gây ra bất cứ nguy cơ nào đối với sức khỏe con người;

b) Liệt kê thành phần định lượng đối với từng phụ gia thực phẩm trong thành phần cấu tạo;

c) Hướng dẫn mức sử dụng tối đa, đối tượng thực phẩm và chức năng;

d) Tuân thủ các quy định khác liên quan đến sản xuất, kinh doanh phụ gia thực phẩm.

Chương IV **QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ PHỤ GIA THỰC PHẨM**

Điều 11. Công bố sản phẩm

1. Phụ gia thực phẩm phải được tự công bố sản phẩm trước khi lưu thông trên thị trường, trừ các loại phụ gia thực phẩm được quy định tại khoản 2 Điều này và khoản 2 Điều 4 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 2 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm. Trình tự, thủ tục tự công bố sản phẩm thực hiện theo Điều 5 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 2 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi

hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm và điểm a, khoản 1, Điều 3 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

2. Phụ gia thực phẩm hỗn hợp có công dụng mới, phụ gia thực phẩm không thuộc trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng hoặc không đúng đối tượng sử dụng theo quy định tại Thông tư này phải được đăng ký bản công bố sản phẩm tại Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế trước khi đưa vào sử dụng hoặc trước khi lưu thông trên thị trường. Trình tự, thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm thực hiện theo Điều 7 và Điều 8 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 2 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

Điều 12. Ghi nhãn

Việc ghi nhãn phụ gia thực phẩm thực hiện theo Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa và các văn bản khác có liên quan.

Điều 13.⁷ (được bãi bỏ)

Chương V ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH⁸

⁷ Điều này được bãi bỏ theo quy định tại khoản 4 Điều 1 Thông tư số 08/2024/TT-BYT ngày 24 tháng 5 năm 2024 của Bộ trưởng Bộ Y tế, có hiệu lực thi hành từ ngày 24 tháng 5 năm 2024.

⁸ Điều 9, Điều 10 và Điều 11 của Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định như sau:

“Điều 9. Điều khoản tham chiếu

Trong trường hợp các văn bản quy phạm pháp luật được dẫn chiếu để áp dụng tại Thông tư này được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế thì áp dụng theo văn bản sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế đó.

Điều 10. Hiệu lực thi hành

Thông tư này có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023.

Điều 11. Trách nhiệm thi hành

Chánh Văn phòng Bộ; Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm; Chánh Thanh tra Bộ; Thủ trưởng đơn vị thuộc và trực thuộc Bộ; Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố; Thủ trưởng Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm thuộc Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương; Thủ trưởng cơ quan Y tế các Bộ, ngành và các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./”

Điều 14. Điều khoản chuyển tiếp

1. Phụ gia thực phẩm, sản phẩm thực phẩm có sử dụng phụ gia thực 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 trước ngày Thông tư này có hiệu lực thì tiếp tục được sử dụng đến hết thời hạn hiệu lực được ghi trong Giấy tiếp nhận hoặc Giấy xác nhận hoặc hết thời hạn sử dụng của sản phẩm, trừ trường hợp có cảnh báo về an toàn thực phẩm.

2. Phụ gia thực phẩm, sản phẩm thực phẩm có sử dụng phụ gia thực phẩm đã thực hiện tự công bố sản phẩm hoặc được cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm trước ngày Thông tư này có hiệu lực nếu không phù hợp với quy định tại Thông tư này thì tiếp tục được sử dụng đến hết thời hạn sử dụng của sản phẩm, trừ trường hợp có cảnh báo về an toàn thực phẩm.

Điều 15. Điều khoản tham chiếu

Trong trường hợp các văn bản được viện dẫn trong Thông tư này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo văn bản mới.

Điều 16. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực từ ngày 16 tháng 10 năm 2019.

2. Bãi bỏ Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm, Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11 tháng 5 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung một số quy định của Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm và Phần III

Điều 2, Điều 3 của Thông tư số 08/2024/TT-BYT ngày 24 tháng 5 năm 2024 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định như sau:

“Điều 2. Hiệu lực thi hành

Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành.

Điều 3. Trách nhiệm thi hành

Chánh Văn phòng Bộ, Chánh Thanh tra Bộ, Vụ trưởng Vụ Pháp chế; Vụ trưởng, Cục trưởng các Vụ, Cục thuộc Bộ Y tế; Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị trực thuộc Bộ; Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương; Thủ trưởng cơ quan y tế các bộ, ngành; tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./.”

Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT ngày 31 tháng 8 năm 2001 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực.

Điều 17. Trách nhiệm thi hành

1. Cục An toàn thực phẩm có trách nhiệm chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan tổ chức triển khai, thanh tra, kiểm tra việc thực hiện Thông tư này trong toàn quốc.

2.⁹ Cục An toàn thực phẩm có trách nhiệm:

a) Hướng dẫn tra cứu các quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm của CAC, danh mục hoặc cơ sở dữ liệu về hương liệu thực phẩm của JECFA, FEMA và Liên minh châu Âu trên trang thông tin điện tử của Cục An toàn thực phẩm (địa chỉ: <https://vfa.gov.vn>).

b) Đề xuất soát xét, sửa đổi Thông tư này theo yêu cầu quản lý hoặc đề nghị của các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh phụ gia thực phẩm, thực phẩm.

3. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu phụ gia thực phẩm, thực phẩm phải bảo đảm:

a) Sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu, sử dụng phụ gia thực phẩm theo quy định tại Thông tư này;

b) Ngừng sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu và thông báo cho các cơ quan chức năng có liên quan khi phát hiện phụ gia thực phẩm không bảo đảm theo quy định tại Thông tư này;

c) Thu hồi, xử lý phụ gia thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định của pháp luật hiện hành.

d) Trường hợp đề nghị bổ sung phụ gia thực phẩm, loại thực phẩm, nhóm thực phẩm, mức sử dụng chưa được quy định tại Thông tư này, tổ chức, cá nhân phải cung cấp tài liệu khoa học chứng minh tính an toàn của sản phẩm để được xem xét.

⁹ Khoản này được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại Khoản 6 Điều 1 Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023.

4. Chánh Văn phòng Bộ, Chánh Thanh tra Bộ, Vụ trưởng, Cục trưởng, Tổng Cục trưởng các Vụ, Cục, Tổng Cục thuộc Bộ Y tế và các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này.

Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc, các cơ quan, tổ chức, cá nhân phản ánh kịp thời về Bộ Y tế (Cục An toàn thực phẩm) để xem xét, giải quyết./.

BỘ Y TẾ

Số: 09/VBHN-BYT

XÁC THỰC VĂN BẢN HỢP NHẤT

Hà Nội, ngày 06 tháng 9 năm 2024

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Đỗ Xuân Tuyên

PHỤ LỤC 1
DANH MỤC PHỤ GIA THỰC PHẨM ĐƯỢC PHÉP SỬ DỤNG
TRONG THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019)

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
1	100(i)	Curcumin	Curcumin	Phẩm màu
2	100(ii)	Turmeric	Turmeric	Phẩm màu
3	101(i)	Riboflavin, tổng hợp	Riboflavin, synthetic	Phẩm màu
4	101(ii)	Natri Riboflavin 5'-phosphat	Riboflavin 5'-phosphate sodium	Phẩm màu
5	101(iii)	Riboflavin từ <i>Bacillus subtilis</i>	Riboflavin from <i>Bacillus subtilis</i>	Phẩm màu
6	102	Tartrazin	Tartrazine	Phẩm màu
7	104	Quinolin yellow	Quinoline yellow	Phẩm màu
8	110	Sunset yellow FCF	Sunset yellow FCF	Phẩm màu
9	120	Carmin	Carmines	Phẩm màu
10	122	Azorubin (Carmoisin)	Azorubine (Carmoisine)	Phẩm màu
11	123	Amaranth	Amaranth	Phẩm màu
12	124	Ponceau 4R (Cochineal red A)	Ponceau 4R (Cochineal red A)	Phẩm màu
13	127	Erythrosin	Erythrosine	Phẩm màu
14	129	Allura red AC	Allura red AC	Phẩm màu
15	132	Indigotin (Indigocarmin)	Indigotine (Indigocarmine)	Phẩm màu
16	133	Brilliant blue FCF	Brilliant blue FCF	Phẩm màu

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
17	140	Clorophylls	Chlorophylls	Phẩm màu
18	141(i)	Phức đồng clorophyll	Chlorophyll copper complexes	Phẩm màu
19	141(ii)	Phức đồng clorophyllin (muối natri, kali của nó)	Chlorophyllins, copper complexes, sodium and potassium salts	Phẩm màu
20	143	Fast green FCF	Fast green FCF	Phẩm màu
21	150a	Caramen nhóm I (caramen nguyên chất)	Caramel I- plain caramel	Phẩm màu
22	150b	Caramen nhóm II (caramen sulfit)	Caramel II - sulfite caramel	Phẩm màu
23	150c	Caramen nhóm III (caramen amoni)	Caramel III - ammonia caramel	Phẩm màu
24	150d	Caramen nhóm IV (caramen amoni sulfit)	Caramel IV -sulfite ammonia caramel	Phẩm màu
25	151	Brilliant black	Brilliant black	Phẩm màu
26	153	Carbon thực vật	Vegetable carbon	Phẩm màu
27	155	Brown HT	Brown HT	Phẩm màu
28	160a(i)	Beta-caroten tổng hợp	Carotenes, beta-, synthetic	Phẩm màu
29	160a(ii)	Beta - Caroten (chiết xuất từ thực vật)	Carotenes, beta-, vegetable	Phẩm màu
30	160a(iii)	Beta-Caroten, <i>Blakeslea trispora</i>	Carotenes, beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	Phẩm màu

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
31	160b(i)	Chất chiết xuất từ annatto, bixin based	Annatto extracts, bixin-based	Phẩm màu
32	160b(ii)	Chất chiết xuất từ annatto, norbixin-based	Annatto extracts, norbixin-based	Phẩm màu
33	160c(i)	Paprika oleoresin	Paprika oleoresin	Phẩm màu
34	160d(i)	Lycopen tổng hợp	Lycopene, synthetic	Phẩm màu
35	160d(ii)	Lycopen chiết xuất từ cà chua	Lycopene, tomato	Phẩm màu
36	160d(iii)	Lycopen, <i>Blakeslea trispora</i>	Lycopene, <i>Blakeslea trispora</i>	Phẩm màu
37	160e	beta-apo- 8'-Carotenal	Carotenal, beta-apo-8'-	Phẩm màu
38	160f	Este etyl của acid beta-apo-8'-Carotenoic	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8'-	Phẩm màu
39	161b(i)	Lutein từ <i>Tagetes erecta</i>	Lutein from <i>Tagetes erecta</i>	Phẩm màu
40	161b(iii)	Lutein este từ <i>Tagetes erecta</i>	Lutein esters from <i>Tagetes erecta</i>	Phẩm màu
41	161g	Canthaxanthin	Canthaxanthin	Phẩm màu
42	161h(i)	Zeaxanthin tổng hợp	Zeaxanthin, synthetic	Phẩm màu
43	162	Beet red	Beet red	Phẩm màu
44	163(ii)	Chất chiết xuất vỏ nho	Grape skin extract	Phẩm màu
45	163(iii)	Chất chiết xuất từ quả lý chua đen	Blackcurrant extract	Phẩm màu

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
46	163(iv)	Màu ngô tím	Purple corn colour	Phẩm màu
47	163(v)	Màu bắp cải đỏ	Red cabbage colour	Phẩm màu
48	163(vi)	Chất chiết xuất từ cà rốt đen	Black carrot extract	Phẩm màu
49	163(vii)	Màu khoai lang tím	Purple sweet potato colour	Phẩm màu
50	163(viii)	Màu củ cải đỏ	Red radish colour	Phẩm màu
51	164	Gardenia yellow	Gardenia yellow	Phẩm màu
52	170(i)	Calci carbonat	Calcium carbonate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, phẩm màu, chất làm rắn chắc, chất xử lý bột, chất ổn định
53	171	Titan dioxyd	Titanium dioxide	Phẩm màu
54	172(i)	Oxyd sắt đen	Iron oxide, black	Phẩm màu
55	172(ii)	Oxyd sắt đỏ	Iron oxide, red	Phẩm màu
56	172(iii)	Oxyd sắt vàng	Iron oxide, yellow	Phẩm màu
57	181	Acid tannic (Tannin)	Tannic acid (Tannins)	Phẩm màu, chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
58	200	Acid sorbic	Sorbic acid	Chất bảo quản
59	201	Natri sorbat	Sodium sorbate	Chất bảo quản
60	202	Kali sorbat	Potassium sorbate	Chất bảo quản
61	203	Calci sorbat	Calcium sorbate	Chất bảo quản
62	210	Acid benzoic	Benzoic acid	Chất bảo quản
63	211	Natri benzoat	Sodium benzoate	Chất bảo quản

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
64	212	Kali benzoat	Potassium benzoate	Chất bảo quản
65	213	Calci benzoat	Calcium benzoate	Chất bảo quản
66	214	Ethyl para-hydroxybenzoat	Ethyl para-hydroxybenzoate	Chất bảo quản
67	218	Methyl para-hydroxybenzoat	Methyl para-hydroxybenzoate	Chất bảo quản
68	220	Sulfua dioxyd	Sulfur dioxide	Chất bảo quản, chất chống oxi hóa, chất tẩy màu, chất xử lý bột
69	221	Natri sulfit	Sodium sulfite	Chất bảo quản, chất chống oxi hóa, chất xử lý bột, chất tẩy màu
70	222	Natri hydro sulfit	Sodium hydrogen sulfite	Chất bảo quản, chất chống oxi hóa
71	223	Natri metabisulfit	Sodium metabisulfite	Chất bảo quản, chất chống oxi hóa, chất tẩy màu, chất xử lý bột
72	224	Kali metabisulfit	Potassium metabisulfite	Chất bảo quản, chất chống oxi hóa, chất tẩy màu, chất xử lý bột
73	225	Kali sulfit	Potassium sulfite	Chất bảo quản, chất chống oxi hóa
74	231	Ortho-phenylphenol	Ortho-phenylphenol	Chất bảo quản
75	232	Natri ortho-phenylphenol	Sodium ortho-phenylphenol	Chất bảo quản

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
76	234	Nisin	Nisin	Chất bảo quản
77	235	Natamycin	Natamycin	Chất bảo quản
78	239	Hexamethylen tetramin	Hexamethylene tetramine	Chất bảo quản
79	242	Dimethyl dicarbonat	Dimethyl dicarbonate	Chất bảo quản
80	243	Lauric argrinat ethyl este	Lauric argrinate ethyl ester	Chất bảo quản
81	249	Kali nitrit	Potassium nitrite	Chất giữ màu, chất bảo quản
82	250	Natri nitrit	Sodium nitrite	Chất giữ màu, chất bảo quản
83	251	Natri nitrat	Sodium nitrate	Chất giữ màu, chất bảo quản
84	260	Acid acetic băng	Acetic acid, glacial	Chất điều chỉnh độ acid, chất bảo quản
85	261(i)	Kali acetat	Potassium acetate	Chất điều chỉnh độ acid, chất bảo quản
86	262(i)	Natri acetat	Sodium acetate	Chất điều chỉnh độ acid, chất bảo quản, chất tạo phức kim loại
87	262(ii)	Natri diacetat	Sodium diacetate	Chất điều chỉnh độ acid, chất bảo quản, chất tạo phức kim loại
88	263	Calci acetat	Calcium acetate	Chất điều chỉnh độ acid, chất bảo quản, chất ổn định

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
89	266	Natri dehydroacetat	Sodium dehydroacetate	Chất bảo quản
90	270	Acid lactic (L-, D- và DL-)	Lactic acid, L-, D- and DL-	Chất điều chỉnh độ acid
91	280	Acid propionic	Propionic acid	Chất bảo quản
92	281	Natri propionat	Sodium propionate	Chất bảo quản
93	282	Calci propionat	Calcium propionate	Chất bảo quản
94	283	Kali propionat	Potassium propionate	Chất bảo quản
95	290	Carbon dioxyd	Carbon dioxide	Chất tạo khí carbonic, chất tạo bột, chất khí bao gói, chất bảo quản, chất khí đẩy
96	296	Acid malic (DL-)	Malic acid, DL-	Chất điều chỉnh độ acid, chất tạo phức kim loại
97	297	Acid fumaric	Fumaric acid	Chất điều chỉnh độ acid
98	300	Acid ascorbic (L-)	Ascorbic acid, L-	Chất chống oxy hóa, chất điều chỉnh độ acid, chất xử lý bột, chất tạo phức kim loại
99	301	Natri ascorbat	Sodium ascorbate	Chất chống oxy hóa
100	302	Calci ascorbat	Calcium ascorbate	Chất chống oxy hóa
101	304	Ascorbyl palmitat	Ascorbyl palmitate	Chất chống oxy hóa
102	305	Ascorbyl stearat	Ascorbyl stearate	Chất chống oxy hóa
103	307a	d-alpha-Tocopherol	Tocopherol, d-alpha	Chất chống oxy hóa

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
104	307b	Tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)	Tocopherol concentrate, mixed	Chất chống oxy hóa
105	307c	dl-alpha- Tocopherol	Tocopherol, dl- alpha-	Chất chống oxy hóa
106	310	Propyl gallat	Propyl gallate	Chất chống oxy hóa
107	314	Nhựa guaiac	Guaiac resin	Chất chống oxy hóa
108	315	Acid erythorbic (acid isoascorbic)	Erythorbic acid (Isoascorbic Acid)	Chất chống oxy hóa
109	316	Natri erythorbat	Sodium erythorbate	Chất chống oxy hóa
110	319	Tert- butylhydroquinon (TBHQ)	Tertiary butylhydroquinone	Chất chống oxy hóa
111	320	Butyl hydroxyanisol (BHA)	Butylated hydroxyanisole	Chất chống oxy hóa
112	321	Butyl hydroxytoluen (BHT)	Butylated Hydroxytoluene	Chất chống oxy hóa
113	322(i)	Lecithin	Lecithin	Chất chống oxy hóa, chất nhũ hóa
114	325	Natri lactat	Sodium lactate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống oxy hóa, chất độn, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất làm dày
115	326	Kali lactat	Potassium lactate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống oxy hóa, chất nhũ hóa, chất làm ẩm

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
116	327	Calci lactat	Calcium lactate	Chất điều chỉnh độ acid, muối nhũ hóa, chất xử lý bột, chất làm rắn chắc, chất làm dày
117	329	Magnesi lactat, DL-	Magnesium lactate, DL-	Chất điều chỉnh độ acid, chất xử lý bột
118	330	Acid citric	Citric acid	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống oxy hóa, chất tạo phức kim loại, chất giữ màu
119	331(i)	Natri dihydro citrat	Sodium dihydrogen citrate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
120	331(ii)	Dinatri monohydro citrat	Disodium monohydrogen citrate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
121	331(iii)	Trinatri citrat	Trisodium citrate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
122	332(i)	Kali dihydro citrat	Potassium dihydrogen citrate	Chất ổn định, chất điều chỉnh độ acid, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
123	332(ii)	Trikali citrat	Tripotassium citrate	Chất ổn định, chất điều chỉnh độ acid, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại
124	333(iii)	Tricalci citrat	Tricalcium citrate	Chất điều chỉnh độ acid, muối nhũ hóa, chất làm rắn chắc, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
125	334	Acid tartaric, L(+)-	Tartaric acid, L(+)-	Chất điều chỉnh độ acid, chất tạo phức kim loại, chất chống oxy hóa, chất điều vị
126	335(ii)	Dinatri L(+)-tartrat	Disodium L(+)-tartrate	Chất điều chỉnh độ acid, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
127	337	Kali natri L(+)-tartrat	Potassium sodium L(+)-tartrate	Chất điều chỉnh độ acid, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
128	338	Acid phosphoric	Phosphoric acid	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống oxy hóa, chất tạo phức kim loại
129	339(i)	Natri dihydro phosphat	Sodium dihydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất tạo

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
				xốp, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày
130	339(ii)	Dinatri hydro phosphat	Disodium hydrogen phosphate	Chất ổn định, chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất làm dày
131	339(iii)	Trinatri phosphat	Trisodium phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất bảo quản, chất ổn định, chất tạo phức kim loại, chất làm dày
132	340(i)	Kali dihydro phosphat	Potassium dihydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất ổn định, chất tạo phức kim loại, chất làm dày
133	340(ii)	Dikali hydro phosphat	Dipotassium hydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất ổn định, chất tạo phức kim loại, chất làm dày

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
134	340(iii)	Trikali hydro phosphat	Tripotassium hydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất ổn định, chất tạo phức kim loại, chất làm dày
135	341(i)	Calci dihydro phosphat	Calcium dihydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, muối nhũ hóa, chất làm rắn chắc, chất xử lý bột, chất làm ẩm, chất tạo xốp, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày
136	341(ii)	Dicalci hydro phosphat	Dicalcium hydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, muối nhũ hóa, chất làm rắn chắc, chất xử lý bột, chất làm ẩm, chất tạo xốp, chất ổn định, chất làm dày
137	341(iii)	Tricalci phosphat	Tricalcium phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm rắn chắc, chất xử lý bột, chất

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
				làm ẩm, chất tạo xốp, chất ổn định, chất làm dày
138	342(i)	Amoni dihydro phosphat	Ammonium dihydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất xử lý bột, chất ổn định, chất làm dày, chất tạo xốp
139	342(ii)	Diamoni hydro phosphat	Diammonium hydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất xử lý bột, chất tạo xốp, chất ổn định, chất làm dày
140	343(i)	Magnesi dihydro phosphat	Magnesium dihydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, muối nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
141	343(ii)	Magnesi hydro phosphat	Magnesium hydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, muối nhũ hóa, chất tạo xốp, chất ổn định, chất làm dày
142	343(iii)	Trimagnesi phosphat	Trimagnesium phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, chất ổn định, chất làm dày
143	350(i)	Natri hyro DL-malat	Sodium hydrogen DL-malate	Chất điều chỉnh độ acid, chất làm ẩm

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
144	350(ii)	Natri DL-malat	Sodium DL-malate	Chất điều chỉnh độ acid, chất làm ẩm
145	352(ii)	Calci malat, DL-	Calcium malate, DL-	Chất điều chỉnh độ acid
146	353	Acid metatartaric	Metatartaric acid	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
147	355	Acid adipic	Adipic acid	Chất điều chỉnh độ acid
148	363	Acid succinic	Succinic acid	Chất điều chỉnh độ acid
149	364(ii)	Dinatri succinat	Disodium succinate	Chất điều chỉnh độ acid, chất điều vị
150	365	Natri fumarat (các muối)	Sodium fumarates	Chất điều chỉnh độ acid
151	380	Triamoni citrat	Triammonium citrate	Chất điều chỉnh độ acid
152	381	Sắt amoni citrat	Ferric ammonium citrate	Chất chống đông vón
153	384	Isopropyl citrate (các muối)	Isopropyl citrates	Chất tạo phức kim loại, chất chống oxi hóa, chất bảo quản
154	385	Calci dinatri etylendiamintetraacetat	Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	Chất tạo phức kim loại, chất chống oxi hóa, chất giữ màu, chất bảo quản

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
155	386	Dinatri ethylendiamintetraacetat (EDTA)	Disodium ethylenediaminetetraacetate	Chất tạo phức kim loại, chất chống oxy hóa, chất giữ màu, chất bảo quản, chất ổn định
156	388	Acid thiodipropionic	Thiodipropionic acid	Chất chống oxy hóa
157	389	Dilauryl thiodipropionat	Dilauryl thiodipropionate	Chất chống oxy hóa
158	392	Chiết xuất hương thảo	Rosemary extract	Chất chống oxy hóa
159	400	Acid alginic	Alginic acid	Chất làm dày, chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo bột, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
160	401	Natri alginat	Sodium alginate	Chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo bột, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày
161	402	Kali alginat	Potassium alginate	Chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo bột, chất tạo gel,

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
				chất làm bóng, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày
162	403	Amoni alginat	Ammonium alginate	Chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo bột, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày
163	404	Calci alginat	Calcium alginate	Chất làm dày, chất chống tạo bột, chất độn, chất mang, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
164	405	Propylen glycol alginat	Propylene glycol alginate	Chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo bột, chất tạo gel, chất làm dày, chất ổn định
165	406	Thạch Aga	Agar	Chất làm dày, chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất ổn định

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
166	407	Carrageenan	Carrageenan	Chất làm dày, chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất ổn định
167	407a	Rong biển eucheuma đã qua chế biến	Processed eucheuma seaweed (PES)	Chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất ổn định, chất làm dày
168	410	Gôm đậu carob	Carob bean gum	Chất làm dày, chất nhũ hóa, chất ổn định

(Xem tiếp Công báo số 1083 + 1084)

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Địa chỉ: Số 1, Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại liên hệ:
- Nội dung: 080.44417; Fax: 080.44517
- Phát hành: 080.48543
Email: congbao@chinhphu.vn
Website: <http://congbao.chinhphu.vn>
In tại: Xí nghiệp Bản đồ 1- Bộ Quốc phòng