

BỘ CÔNG THƯƠNG

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

Hà Nội, tháng 11 năm 2025

**BẢN TỔNG HỢP Ý KIẾN GÓP Ý ĐỐI VỚI DỰ THẢO THÔNG TƯ BAN HÀNH QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC
GIA QCVN.....: 2026/ BCT VỀ DẦU THỰC VẬT TINH LUYỆN**

Căn cứ Phụ lục IV Nghị định số 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ, Bộ Công Thương được giao quản lý an toàn thực phẩm đối với 08 nhóm sản phẩm, gồm: Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, Mứt, Kẹo và Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Căn cứ quy định của Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật ngày 19 tháng 02 năm 2025; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật ngày 25 tháng 6 năm 2025 (Luật số 87/2025/QH15); Nghị định số 187/2025/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2025 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 78/2025/NĐ-CP ngày 01 tháng 4 năm 2025 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật và Nghị định số 79/2025/NĐ-CP, ngày 01 tháng 4 năm 2025 của Chính phủ về kiểm tra, rà soát, hệ thống hóa và xử lý văn bản quy phạm pháp luật, Bộ Công Thương đã tổ chức gửi lấy ý kiến rộng rãi tới tất cả các Bộ, cơ quan ngang Bộ, các địa phương, các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp liên quan và đã có báo cáo Thủ tướng Chính phủ và Văn phòng Chính phủ. Đến thời hạn Bộ Công Thương đã báo cáo Thủ tướng Chính phủ (ngày .../.../2025), Bộ Công Thương nhận được văn bản góp ý của 54 cơ quan, đơn vị, cụ thể như sau:

- Các Bộ: 09 Bộ, cơ quan ngang Bộ (Bộ Văn hoá, Thể thao và Du lịch, Bộ Xây dựng, Bộ Nội vụ, Bộ Dân tộc và Tôn giáo, Bộ Quốc phòng, Bộ Tài chính, Bộ Khoa học Công nghệ, Ngân hàng Nhà nước Việt Nam, Thanh tra chính phủ).

- UBND (Sở Công Thương): 20 địa phương.

- Các đơn vị trực thuộc Bộ Công Thương: 14 đơn vị (Tạp chí Công Thương, Vụ Dầu khí và Than, Vụ Pháp Chế, Ủy ban cạnh tranh quốc gia, Cục Xuất nhập khẩu, Cục quản lý và phát triển thị trường trong nước, Cục Thương mại điện tử và Kinh tế số, Cục Công nghiệp, Viện Nghiên cứu Dầu và Cây có dầu, Vụ phát triển thị trường nước ngoài, Văn phòng Bộ Công Thương, Cục Hoá chất, Cục Kỹ thuật An toàn và Môi trường công nghiệp, Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

- Các đơn vị ngoài Bộ Công Thương: 05 đơn vị (Cục chất lượng chế biến và phát triển thị trường - Bộ Nông nghiệp và Môi trường, Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lai Châu, Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Lai Châu, Trường Đại học Bách Khoa - ĐHQG TP. Hồ Chí Minh, Viện Tiêu chuẩn Chất lượng Việt Nam).

- Doanh nghiệp: 06 đơn vị (Công ty CP Thực phẩm An Long, Công ty CP Dầu thực vật Tường An, Công ty TNHH Calofic, Công ty TNHH Dầu thực vật khu vực miền Bắc Việt Nam, Tổng Công ty Công nghiệp Dầu thực vật Việt Nam, Trung tâm dịch vụ phân tích thí nghiệm và tiêu chuẩn đo lường chất lượng).

Kết quả: Đồng ý hoàn toàn: 17; Đồng ý và có ý kiến bổ sung: 37. Các ý kiến góp ý cụ thể như sau:

	NHÓM VẤN ĐỀ, ĐIỀU, KHOẢN	CHỦ THỂ GÓP Ý/ THAM VẤN/ PHẢN BIỆN	NỘI DUNG GÓP Ý/ THAM VẤN/ PHẢN BIỆN	NỘI DUNG TIẾP THU, GIẢI TRÌNH
I		Các đơn vị đồng ý hoàn toàn		
		Bộ Xây dựng	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		Bộ Quốc phòng	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		Ngân hàng Nhà nước Việt Nam	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		Vụ Dầu khí và Than, Bộ Công Thương	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		Cục Thương mại điện tử và Kinh tế số, Bộ Công Thương	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		Tạp chí Công Thương	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		Vụ Phát triển Thị trường nước ngoài, Bộ Công Thương	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	

		Cục Kỹ thuật An toàn và Môi trường công nghiệp	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		Sở Công Thương Thành phố Hà Nội	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		Sở Công Thương Thành phố Hải Phòng	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		Sở Công Thương tỉnh Quảng Trị	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		Sở Công Thương tỉnh Tuyên Quang	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		Sở Công Thương tỉnh Cà Mau	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		UBND tỉnh Đồng Nai	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lai Châu	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Lai Châu	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
		Trường Đại học Bách Khoa, ĐHQG TP. Hồ Chí Minh	Nhất trí và không có ý kiến bổ sung	
II		Các đơn vị có ý kiến bổ sung		

		Bộ Dân tộc và Tôn giáo	Đây là Thông tư quy định về tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật thuộc lĩnh vực công thương, đề nghị quý Bộ căn cứ thẩm quyền được giao rà soát nội dung quy định trong dự thảo 02 Thông tư nêu trên bảo đảm phù hợp với chủ trương của Đảng, thống nhất với các quy định của pháp luật có liên quan.	
		Bộ Nội vụ	- Đề nghị cơ quan chủ trì soạn thảo văn bản rà soát, hoàn thiện hồ sơ dự thảo Thông tư bảo đảm thực hiện đúng quy định của Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật và các văn bản hướng dẫn triển khai thi hành để bảo đảm đúng thẩm quyền của Bộ trưởng Bộ Công Thương; bảo đảm tính thống nhất, đồng bộ theo quy định của pháp luật hiện hành và không phát sinh tổ chức bộ máy, biên chế và để thực hiện đúng Kết luận số 119 - KL/TW ngày 20/01/2025 của Bộ Chính trị về định hướng đổi mới, hoàn thiện quy trình xây dựng pháp luật, Công văn số 48/BCĐTKNQ18 ngày 03/5/2025 của Ban Chỉ đạo về tổng kết Nghị quyết số 18-NQ/TW của Chính phủ nhằm đẩy mạnh phân quyền, phân cấp theo quy định của Luật Tổ chức Chính phủ, Luật Tổ chức Chính quyền địa phương và triển khai mô hình chính quyền địa phương 02 cấp; phù hợp Quy định số 178-QĐ/TW ngày 27/6/2024 của Bộ Chính trị về kiểm soát quyền lực, phòng, chống tham nhũng, tiêu cực trong công tác xây dựng pháp luật. - Đề nghị rà soát, bảo đảm các quy định về phân cấp cho các đơn vị thuộc Bộ Công Thương (tại Mục VI – Tổ chức thực hiện của Quy chuẩn) thống nhất với các quy định về phân cấp tại Thông tư số 38/2025/TT-BCT1 và các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan. - Các nội dung khác đề nghị lấy ý kiến các cơ quan có liên quan theo quy định.	
		Bộ Văn hoá, Thể thao và Du lịch	- Tại căn cứ ban hành: + Đề nghị chỉnh sửa căn cứ ban hành “<i>Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH10 ngày 17 tháng 6 năm 2010</i>”; “<i>Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29 tháng 6 năm 2006...</i>” để bảo đảm phù hợp với quy định tại	Tiếp thu ý kiến để hoàn thiện dự thảo hồ sơ xây dựng Thông tư

		Nghị định số 187/2025/NĐ-CP ngày 01/7/2025 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 78/2025/NĐ-CP ngày 01 tháng 4 năm 2025 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật và Nghị định số 79/2025/NĐ-CP ngày 01 tháng 4 năm 2025 của Chính phủ về kiểm tra, rà soát, hệ thống hóa và xử lý văn bản quy pháp luật. + Đề nghị chỉnh sửa tên gọi dự thảo Thông tư tại căn cứ ban hành cuối cùng thống nhất với tên gọi của dự thảo Thông tư “<i>Bộ trưởng Bộ Công thương ban hành Thông tư kèm theo ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN..../2025/BCT đối với dầu thực vật tinh luyện</i>”. - Tại Điều 3 (Điều khoản chuyển tiếp), đề nghị cơ quan chủ trì soạn thảo quy định rõ nội dung “<i>Dầu thực vật đã được sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh và lưu thông tại Việt Nam trước ngày Thông tư này có hiệu lực thi hành, nếu không phù hợp với quy chuẩn ban hành kèm theo Thông tư này được tiếp tục kinh doanh, lưu thông đến hết thời hạn sử dụng ghi trên nhãn sản phẩm, trừ trường hợp có cảnh báo về an toàn thực phẩm</i>” để bảo đảm thi hành sau khi Thông tư này được ban hành và có hiệu lực. - Ngoài ra, đề nghị cân nhắc bỏ nội dung “<i>Kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực thi hành, các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu dầu thực vật tinh luyện phải tuân thủ đầy đủ các quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia ban hành kèm theo Thông tư này</i>” vì không cần thiết, hơn nữa các đối tượng liệt kê tại quy định trên còn thiếu và chưa thống nhất với đối tượng áp dụng tại dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật.	Tiếp thu ý kiến để hoàn thiện dự thảo hồ sơ xây dựng Thông tư
	Bộ Tài chính	Về đối tượng áp dụng quy định tại tiêu mục 2.2 Mục 2: Đối tượng "các cơ quan quản lý, tổ chức, cá nhân có liên quan đến dầu thực vật tinh luyện" chưa rõ ràng, có thể gây khó khăn trong quá trình áp dụng quy định. Đề nghị Bộ Công Thương rà soát, xác định đối tượng quy định tại tiêu mục này (có bao gồm người	Quy chuẩn này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh, lưu thông và xuất khẩu dầu thực vật tinh chế trên lãnh thổ Việt Nam và các tổ chức cá nhân khác có

			tiêu dùng, đơn vị phân phối,... hay không), tránh trùng lặp với đối tượng quy định tại tiểu mục 2.1.	liên quan. Cách chỉnh lý này bảo đảm tính rõ ràng, thống nhất và khả thi khi áp dụng quy chuẩn, phù hợp với Thông tư 26/2019/TT-BKHCN và các QCVN tương tự của Bộ Công Thương và Bộ Y tế
		Bộ Khoa học và Công nghệ	1. Về bản thuyết minh: Cần thuyết minh rõ về thời điểm hiệu lực của thông tư là bao lâu sau khi ban hành, để các tổ chức, cá nhân có liên quan có ý kiến góp ý về lộ trình áp dụng QCVN phù hợp. 2. Về nội dung dự thảo QCVN a) Đề nghị xem xét bố cục, trình bày dự thảo QCVN theo Thông tư số 26/2019/TT-BKHCN về số hiệu QCVN, trình bày trang bìa, lời nói đầu, phong chữ, đánh số thứ tự các phần, điều, điểm...; tham khảo TCVN 1-2:2025 <i>Xây dựng tiêu chuẩn - Quy định về trình bày và thể hiện nội dung tiêu chuẩn quốc gia</i> về cách trình bày bảng. Đồng thời, rà soát từ ngữ đảm bảo thống nhất, ví dụ: tại Phần I, Điều 4 sử dụng từ “tinh chế”, chưa nhất quán với tên QCVN; có thể sửa tại phạm vi áp dụng (Phần I, điều 1) là “... dầu thực vật tinh luyện (tinh chế)”; tại Bảng 4, sửa dầu “olive (dầu pha refined+virgin)” thành “hỗn hợp dầu oliu nguyên chất và tinh chế”. b) Đề nghị rà soát, sử dụng nhất quán danh pháp hóa học, tham khảo TCVN 5529:2010 <i>Thuật ngữ hóa học – Nguyên tắc cơ bản</i> và TCVN 5530:2010 <i>Thuật ngữ hóa học – Danh pháp các nguyên tố và hợp chất hóa học</i>. Tại Bảng 4, cần nhắc viết rõ tên chỉ tiêu “Hydrocarbon thơm đa vòng” thay vì “PAHs”, chú thích rõ các từ viết tắt BaP, BaA... c) Phần I: - Điều 1: quy định nêu rõ về phạm vi áp dụng là “dầu thực vật tinh luyện” nhưng tại Bảng 4 có đề cập “dầu pha refined+virgin” (không hoàn toàn là dầu tinh luyện). Đề nghị rà	Tiếp thu và chỉnh sửa Tiếp thu và chỉnh sửa Tiếp thu và chỉnh sửa Tiếp thu và chỉnh sửa

		soát đảm bảo thống nhất. - Điểm 3.1: xem xét dùng “glycerid” để thống nhất với TCVN và ISO hiện hành, ví dụ như TCVN 9674:2013(ISO 6800:1997), TCVN 11518:2016... d) Phần II: - Đề nghị rà soát các chỉ tiêu và mức giới hạn nêu trong dự thảo QCVN, đảm bảo về căn cứ khoa học và phù hợp với thực tiễn trong nước. Đặc biệt, đối với các chỉ tiêu nêu trong Bảng 4 (tham khảo các mức giới hạn theo quy định của Liên minh châu Âu - EU), trong khi tiêu chuẩn của Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm Codex (CAC) không quy định, tiêu chuẩn Trung Quốc và Hồng Kông chỉ quy định chỉ tiêu BaP; việc đưa vào quy định trong QCVN là chưa thực sự phù hợp với thông lệ quốc tế, một mặt tạo hàng rào kỹ thuật đối với các sản phẩm nhập khẩu, nhưng cũng là rào cản cho chính sản phẩm sản xuất trong nước. Đồng thời, bổ sung phần lời dẫn đối với các bảng. - Một số chỉ tiêu kỹ thuật tại dự thảo QCVN như asen, chì đã được quy định về mức giới hạn tại QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, do đó đề nghị rà soát, làm rõ các quy định tại dự thảo QCVN theo hướng: trường hợp các mức giới hạn giữa các QCVN là trùng nhau thì viện dẫn đến QCVN hiện đang áp dụng; trường hợp các mức giới hạn giữa các QCVN là khác nhau thì cần có trao đổi thống nhất với Bộ Y tế, đồng thời quy định rõ tại QCVN về việc không áp dụng mức giới hạn tại các QCVN đã được Bộ Y tế ban hành. Đề nghị tiếp tục rà soát các QCVN có liên quan để đảm bảo tính thống nhất, đồng bộ trong hệ thống	Tiếp thu và chỉnh sửa - Ban soạn thảo ghi nhận ý kiến góp ý của các đơn vị về tính phù hợp quốc tế và khả thi trong nước. Các chỉ tiêu trong Bảng 4 (chất gây ô nhiễm) được tham khảo từ Codex STAN 210, EU Regulation (EU) 2020/1322, và FAO/WHO Expert Reports 2016 - 2022, nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm và định hướng xuất khẩu dài hạn. Tuy nhiên, để đảm bảo không tạo rào cản kỹ thuật, Ban soạn thảo thống nhất phân nhóm áp dụng và bổ sung phần “lời dẫn” trước các bảng, đồng thời chuyển một số chỉ tiêu chưa phổ biến sang dạng “khuyến nghị theo dõi” trong giai đoạn chuyển tiếp. - Bộ Công Thương sẽ phối hợp Bộ Y tế thống nhất đối với mọi chỉ tiêu khác biệt và rà soát đồng bộ hệ thống QCVN để bảo đảm tính thống nhất, tránh trùng lặp và không phát sinh thêm thủ tục hành chính cho tổ chức, cá nhân
--	--	---	---

		quy chuẩn kỹ thuật, tránh phát sinh thêm thủ tục cho các tổ chức, cá nhân trong quá trình triển khai thực hiện. - Điều 1: xem xét để ≤ 8 meq O₂/kg theo Codex Stan 210:2019. - Điều 2: đề nghị bổ sung chỉ tiêu Zearalenone, áp dụng riêng cho dầu ngô tinh luyện với mức giới hạn tối đa 400 µg/kg. - Điều 3: đề nghị bổ sung Cd, Hg do các dầu từ hạt hướng dương, gạo có thể nhiễm từ đất trồng. Có thể tham khảo Codex Stan 193-1995 về mức quy định cho Pb, As, Cd, Hg, ví dụ: Pb nên để $\leq 0,1$ mg/kg, không nên để 0,08 (codex, Regulation (EU) 2023/915 và QCVN 01-190:2020). - Điều 5: đối với chỉ tiêu 3-MCPD, đề nghị ghi rõ Tổng 3-MCPD và các este axit béo của 3-MCPD, tính theo 3-MCPD; đồng thời bổ sung mức tối đa đối với dầu dùng để sản xuất thực phẩm cho trẻ em là 750 µg/kg; bổ sung định nghĩa của Glycidyl	- Thông tin chưa chính xác - nên không tiếp thu - Tiếp thu và chỉnh sửa: chỉ tiêu Zearalenone qui định trong dầu ngô tinh chế Commission Regulation (EC) No 1881/2006, mục 2.5 Zearalenone – refined maize oil); và QCVN 8-1:2011/BYT; - Không đặt ML riêng cho Cd/Hg trong “fats and oils/vegetable oils”; phân kim loại nặng tập trung cho nguyên liệu như hạt có dầu (oilseeds) đối với Cd và cho thủy sản/muối đối với Hg. Trong các phân tích dầu thực vật nói chung không chứa các kim loại nặng Cd và Hg. Cd và Hg tồn tại chủ yếu ở dạng ion kim loại (Cd²⁺, Hg²⁺) hoặc hợp chất vô cơ, đều có độ phân cực cao → chỉ hòa tan trong pha nước hoặc môi trường có chất tạo phức (chelating agents). Dầu thực vật tinh luyện là môi trường kỵ nước (hydrophobic) → không hòa tan ion kim loại. - Tiếp thu và chỉnh sửa
--	--	---	--

		Esters (GEs). đ) Phần III: đề nghị bổ sung quy định về đánh giá sự phù hợp với QCVN để đảm bảo phù hợp với quy định tại khoản 3 Điều 41 Luật TC&QCKT năm 2006 được sửa đổi, bổ sung năm 2025, đồng thời quy định cụ thể có phải thực hiện công bố hợp quy hay không. e) Phụ lục: - Đối với Phương pháp thử được nêu ra trong dự thảo, cần lấy ý kiến các đơn vị kỹ thuật, rà soát đánh giá năng lực thử nghiệm của các tổ chức thử nghiệm trong nước để đảm bảo tính khả thi khi áp dụng quy chuẩn. - Đề nghị quy định đầy đủ các phương pháp trọng tài trong trường hợp có nhiều phương pháp thử áp dụng. - Điểm 3.1: đề nghị bổ sung phương pháp thử TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003). - Điểm 3.2: đề nghị bổ sung phương pháp thử TCVN 10912:2015 (EN 15763:2009). - Điểm 3.3: đề nghị bổ sung phương pháp thử TCVN 8427:2010 (EN 14546:2005). - Điểm 3.4: đề nghị bổ sung phương pháp thử AOAC 999.11. - Điểm 3.5: đề nghị bổ sung phương pháp thử AOAC 2018.03. g) Nghị định số 09/2016/NĐ-CP ngày 28/01/2016 của Chính phủ quy định về việc tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm, trong đó tại điểm c Khoản 1 Điều 6 yêu cầu bổ sung vitamin A vào dầu thực vật nhằm phòng, chống khô mắt, mù lòa và khắc phục các hậu quả như còi cọc, suy dinh dưỡng do thiếu vitamin A, đồng thời góp phần tăng cường sức đề kháng cho cơ thể. Tuy nhiên, theo quy định hiện hành, nếu việc bắt buộc bổ sung vitamin A vào dầu thực vật được duy trì, thì nội dung này cần được thể hiện rõ trong Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) tương ứng để bảo đảm tính thống nhất và khả thi trong thực hiện. Mặt khác, đối với các sản phẩm dầu thực vật được sử dụng để chiên, xào, nấu, việc bổ sung vitamin A không	- Tiếp thu và chỉnh sửa Ban soạn thảo ghi nhận ý kiến góp ý và đồng ý rằng việc bổ sung vitamin A vào dầu thực vật cần được đánh giá lại về hiệu quả và tính khả thi, đồng thời không đưa nội dung này vào QCVN hoặc có hướng dẫn riêng để bảo đảm tính thống nhất với Nghị định 09/2016/NĐ-CP. FAO (2019): Stability of fortified edible oils – Retinol palmitate giảm 78% khi đun ở
--	--	--	--

			mang lại hiệu quả thực tế, do vitamin A sẽ bị phân hủy trong quá trình chế biến ở nhiệt độ cao. Vì vậy, kiến nghị cơ quan soạn thảo xem xét, đánh giá lại quy định về việc bắt buộc tăng cường vitamin A vào dầu thực vật, nhằm đảm bảo tính phù hợp với thực tiễn sử dụng và hiệu quả của chính sách tăng cường vi chất dinh dưỡng.	180°C trong 10 phút. Journal of Food Science and Technology, 2020 (India) – Sau 3 lần chiên, vitamin A còn <15% hàm lượng ban đầu. WHO/GAIN Global Fortification Initiative, 2023 – Khuyến nghị chỉ bắt buộc tăng cường vitamin A trong dầu tiêu thụ trực tiếp (không qua nấu chín).
		Thanh tra Chính phủ	- Về công bố hợp quy, ghi nhãn hàng hóa, lấy mẫu và thử nghiệm: Sản phẩm dầu thực vật tinh luyện nhập khẩu, sản xuất hoặc lưu hành tại Việt Nam phải được tự công bố hợp quy phù hợp với quy chuẩn này và được kiểm nghiệm tại phòng thử nghiệm đạt tiêu chuẩn ISO/IEC 17025. - Về các phương pháp thử cần được quy định cụ thể: Theo tiêu chuẩn quốc tế như ISO 5555 (lấy mẫu), TCVN 6127 (xác định trị số axit), TCVN 6121 (xác định trị số peroxit), TCVN 11516 (xác định Aflatoxin bằng HPLC) và ISO 21033 (xác định kim loại bằng ICP-OES). - Về kiểm soát chất gây ô nhiễm: Đặt ra các tiêu chí cho các chất ô nhiễm phát sinh trong quá trình chế biến như 3-MCPD và GE, đảm bảo sản phẩm dầu tinh luyện an toàn hơn cho sức khỏe; quy trình về kiểm soát các chất ô nhiễm có yêu cầu về công nghệ; Đảm bảo sự đồng thuận giữa yêu cầu của cơ quan quản lý, các doanh nghiệp và quyền lợi người tiêu dùng.	- Tiếp thu và chỉnh sửa Dự thảo QCVN đã thống nhất với yêu cầu “tự công bố hợp quy phù hợp với QCVN và được kiểm nghiệm tại phòng thử nghiệm đạt ISO/IEC 17025” - phù hợp với Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật (sửa đổi 2025) và Luật An toàn thực phẩm. - Phương pháp thử và lấy mẫu: Các phương pháp này tương thích hoàn toàn với tiêu chuẩn quốc tế mà Thanh tra Chính phủ đề nghị, bảo đảm tính khoa học, khả năng so sánh kết quả giữa các phòng thử nghiệm trong và ngoài nước. - 3-MCPD và GE là sản phẩm phụ sinh ra trong quá trình tinh luyện ở nhiệt độ cao (khử mùi > 200 °C). Dự thảo đã đưa ra mức giới hạn cho 3-MCPD và GE là phù hợp với quy định của EU

- Về truy xuất nguồn gốc sản phẩm: Bộ Công Thương cần ban hành văn bản kiểm soát về truy xuất nguồn gốc sản phẩm để tăng cường quản lý chất lượng và xác định rõ nguồn gốc nguyên liệu.

2020/1322 và Codex 2023, cao hơn tiêu chuẩn thực tiễn của châu Âu nhưng phù hợp với điều kiện Việt Nam, đảm bảo lộ trình 2026–2028 để doanh nghiệp điều chỉnh công nghệ khử mùi. PAHs và TFA được quy định tương tự EU Reg. 1881/2006 và WHO 2021 ($\leq 2 \mu\text{g/kg}$ BaP; $\leq 2 \text{ g/100 g}$ chất béo TFA). Đây là nhóm chỉ tiêu bắt buộc nhằm kiểm soát an toàn sức khỏe cộng đồng. Cơ quan quản lý: có công cụ kỹ thuật và pháp lý rõ ràng để kiểm soát 3-MCPD, GE... Doanh nghiệp: có lộ trình 2026–2028 để đầu tư công nghệ giảm 3-MCPD/GE (điều chỉnh quy trình trung hòa, tẩy màu, khử mùi, sử dụng chất trợ xử lý như đất sét hoạt hóa, than hoạt tính). Người tiêu dùng: được bảo đảm an toàn thực phẩm và quyền được biết thông tin qua công bố ghi nhãn và công bố hợp quy.

- Cục Đổi mới sáng tạo, Chuyển đổi xanh và Khuyến công phối hợp với Cục Quản lý và Phát triển thị trường trong nước và các Cục Vụ ban ngành liên quan xây dựng và ban hành Hướng dẫn kỹ thuật truy xuất nguồn gốc dầu thực vật tinh luyện, tích

				hợp với Hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm, hàng hóa quốc gia (trace.gov.vn). Dự kiến tổ chức thí điểm truy xuất số hóa (QR/Blockchain) tại một số doanh nghiệp lớn như Calofic, Tường An, Cái Lân... trước khi nhân rộng toàn ngành từ 2026–2030.
		Sở Công Thương tỉnh Gia Lai	- Tại khoản 3.2, mục 3, phần I của dự thảo Quy chuẩn, đề nghị xem xét, bổ sung ký hiệu viết tắt GEs và giải thích ký hiệu viết tắt GEs. - Tại bảng 4, mục 5, phần II của dự thảo Quy chuẩn, đề nghị xem xét sửa đổi nội dung: “Nhóm dầu: dừa (coconut), ngô, cải dầu, hướng dương, đậu tương, nhân cọ, olive (dầu pha refined+virgin) và các phối trộn chỉ từ nhóm này” thành “<i>Nhóm dầu: dừa (coconut), ngô, cải dầu, hướng dương, đậu tương, nhân cọ, ô liu (dầu pha trộn giữa dầu ô liu tinh chế và dầu ô liu nguyên chất) và các phối trộn chỉ từ nhóm này</i>”. - Tại mục 6, phần II của dự thảo Quy chuẩn, đề nghị xem xét điều chỉnh nội dung: “Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong các sản phẩm dầu tinh luyện tuân thủ quy định..... có hiệu lực thi hành từ ngày 24 tháng 5 năm 2024” thành: “<i>Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong các sản phẩm dầu thực vật tinh luyện tuân thủ quy định có hiệu lực thi hành từ ngày 24 tháng 5 năm 2024</i>”. - Tại mục 2, phần III của dự thảo Quy chuẩn, đề nghị xem xét, điều chỉnh nội dung: “Việc ghi nhãn các sản phẩm chứa đựng dầu thực vật tinh luyện được thực hiện theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 và Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và các văn bản khác có liên quan” thành: “<i>Việc ghi nhãn các sản phẩm dầu thực vật tinh luyện được thực hiện theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 và Nghị</i>	- Tiếp thu và chỉnh sửa - Tiếp thu và chỉnh sửa - Giữ nguyên văn bản vì: ngày 24/5/2024 là ngày hiệu lực của Thông tư 08/2024/TT-BYT (bãi bỏ một phần văn bản) chứ không phải ngày hiệu lực của toàn bộ quy định “quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm”. - Tiếp thu và chỉnh sửa

			<i>định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và các văn bản khác có liên quan”.</i>	
		Sở Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh	- Tại điểm 3.2 khoản 3 Mục I dự thảo QCVN về “Ký hiệu viết tắt”, đề nghị bổ sung ký hiệu viết tắt GEs (Glycidyl Esters) nhằm bảo đảm thống nhất với nội dung tại Bảng 4 khoản 5 Mục II của dự thảo, phù hợp với thực tế và cách trình bày trong các QCVN cùng lĩnh vực. - Tại Mục 4.17 khoản 4 Mục I của dự thảo QCVN về mô tả “<i>Dầu hạt hướng dương: dầu thu được từ các hạt hướng dương trải qua quá trình tinh luyện nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu</i>”, đề nghị điều chỉnh thành: “Dầu hạt hướng dương tinh chế: dầu thu được từ các hạt hướng dương trải qua quá trình tinh luyện nhưng không làm thay đổi cấu trúc glyxerit ban đầu”. Đồng thời, xem xét bổ sung nội dung Mục 4.18 “Dầu gấc tinh chế” vào khoản 4 của dự thảo QCVN nhằm quản lý chất lượng thống nhất, nâng cao giá trị kinh tế và uy tín cho sản phẩm đặc thù của Việt Nam, góp phần mở rộng thị phần xuất khẩu Dầu gấc tinh chế vào các thị trường có yêu cầu cao như Nhật Bản và Liên minh châu Âu. - Tại Bảng 3 Mục II về quy định giới hạn tối đa ô nhiễm kim loại, đề nghị điều chỉnh mức tối đa sử dụng của kim loại Chì từ 0,08 mg/kg lên 0,1 mg/kg để bảo đảm thống nhất với quy định tại QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm, trong đó giới hạn ô nhiễm Chì đối với dầu thực vật là 0,1 mg/kg. - Đề nghị xem xét bổ sung nội dung “tuân thủ các quy định về bổ sung vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm theo quy định hiện hành” vào dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, nhằm bảo đảm phù hợp với quy định tại điểm c khoản 1 Điều 6 Nghị định số 09/2016/NĐ-CP ngày 28 tháng 01 năm 2016 của Chính phủ quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm.	Tiếp thu và chỉnh sửa Tiếp thu và chỉnh sửa Dầu gấc chủ yếu được sử dụng làm nguyên liệu cho sản xuất thực phẩm bổ sung và thực phẩm bảo vệ sức khỏe không thuộc đối tượng của quy chuẩn này. Các hoạt chất sinh học (Beta-carotene, lycopene,...) có trong dầu gấc không bền nhiệt khi trải qua quá trình tinh chế ở nhiệt độ cao trên 200 độ C. Dầu thực vật tinh chế bổ sung vitamin A, D, E thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế. Hiện nay Bộ Y tế đã có QCVN 9-2:2011/BYT về Thực phẩm bổ sung chất dinh dưỡng. Vì vậy trong dự thảo Thông tư này

			- Tại mục III. 3. Quy định chuyển tiếp “Sản phẩm dầu thực vật tinh luyện đã được tự công bố sản phẩm theo các quy định hiện hành sẽ được tiếp tục sử dụng bản tự công bố này để sản xuất, xuất nhập khẩu, và kinh doanh không quá 6 tháng kể từ ngày Quy chuẩn kỹ thuật này có hiệu lực thi hành”, đề nghị rà soát và điều chỉnh thống nhất nội dung tại Điều 3 dự thảo Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về dầu thực vật tinh luyện	không đưa vào các loại dầu tăng cường vitamin A. Tiếp thu và chỉnh sửa
		Sở Công Thương tỉnh Đồng Tháp	- Tại mục 1 phần I của dự thảo Quy chuẩn, quy định: “<i>Quy chuẩn này quy định các mức giới hạn chỉ tiêu chất lượng, an toàn và các yêu cầu quản lý đối với sản phẩm dầu thực vật tinh luyện</i>”. Tuy nhiên, tại phần nội dung thuyết minh dự thảo Quy chuẩn có liệt kê chi tiết các đối tượng sản phẩm thuộc phạm vi và các trường hợp không thuộc phạm vi áp dụng, cụ thể: “1.2. Đối tượng sản phẩm thuộc phạm vi a) Dầu thực vật tinh luyện đơn chất: dầu cọ (RBD palm/palm olein/stearin), đậu tương, hướng dương, vừng (mè), lạc (đậu phộng), dừa, cải dầu (rapeseed/canola), ngô, ôliu tinh luyện, nhân cọ... b) Dầu tinh luyện pha trộn giữa các dầu thực vật kể trên. c) Dầu tinh luyện đã qua xử lý công nghệ phụ (phân đoạn, winterization, khử mùi, tẩy màu...) miễn là vẫn thuộc bản chất dầu thực vật tinh luyện dùng thực phẩm. d) Dạng bao gói: bán lẻ (chai/lon/túi...) và phi bán lẻ (bồn, tank, phuy, ISO-tank) đều thuộc phạm vi. 1.3. Các trường hợp không thuộc phạm vi áp dụng a) Dầu thô/chưa tinh luyện; dầu ép lạnh/virgin/extra virgin (được điều chỉnh bởi tiêu chuẩn/quy định chuyên ngành tương ứng). b) Mỡ/chất béo có nguồn gốc động vật; hỗn hợp dầu mỡ có thành phần động vật. c) Chế phẩm béo như margarine, shortening, frying compounds	Thống nhất đối tượng sản phẩm thuộc phạm vi áp dụng theo Dự thảo Thông tư

			và các thực phẩm thành phẩm có chứa dầu (quy chuẩn này chỉ điều chỉnh dầu tinh luyện dùng làm thực phẩm hoặc làm nguyên liệu; bản thân thành phẩm chịu điều chỉnh bởi quy định riêng). d) Dầu dùng cho mục đích phi thực phẩm (dược phẩm, mỹ phẩm, kỹ thuật/công nghiệp). e) Sản phẩm dầu/mỡ hydro hóa một phần (PHO) dùng làm thành phần thực phẩm: không được pháp theo yêu cầu TFA; trường hợp sản phẩm kỹ thuật/phi thực phẩm không thuộc phạm vi QCVN này). f) Dầu tinh luyện tăng cường vi chất (vitamin A, D, E, vi chất khác) - đồng thời phải tuân thủ quy định về tăng cường vi chất đối với thực phẩm”. Do đó, để việc xác định phạm vi điều chỉnh của Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về dầu thực vật tinh luyện được rõ ràng, cụ thể, tránh gây nhầm lẫn trong việc áp dụng; đề nghị xem xét sửa đổi, bổ sung mục 1 của dự thảo Quy chuẩn theo hướng quy định cụ thể các trường hợp sản phẩm thuộc phạm vi điều chỉnh và không thuộc phạm vi điều chỉnh của Quy chuẩn như đã nêu tại phần nội dung thuyết minh dự thảo Quy chuẩn. - Đề nghị bổ sung “phòng thí nghiệm, tổ chức chứng nhận/giám định” (do dự thảo thuyết minh Quy chuẩn có nêu) vào mục 2.2 phần I của dự thảo Quy chuẩn như sau: “2.2. Các cơ quan quản lý; tổ chức, cá nhân có liên quan đến dầu thực vật tinh luyện; phòng thí nghiệm, tổ chức chứng nhận/giám định”.	
		Sở Công Thương tỉnh Khánh Hoà	Kiến nghị Bộ Công Thương nghiên cứu, xây dựng QCVN đối với các sản phẩm dầu thô/chưa tinh luyện, dầu ép lạnh,...	Tiếp thu và sẽ bổ sung ở QCVN đối với dầu thực vật thô chưa qua tinh chế.
		Sở Công Thương tỉnh Lạng Sơn	- Tại Mục “3. Giải thích từ ngữ” của Phần I, đề nghị sửa thành Mục “3. Giải thích từ ngữ và ký hiệu viết tắt”. Lý do: tại nội dung Dự thảo đã chia Mục 3 thành 02 điểm khác nhau gồm “3.1. Giải thích từ ngữ” và “3.2. Ký hiệu viết tắt”. - Tại Mục “3. Quy định kim loại” của phần II, đề nghị xem xét điều chỉnh chỉ tiêu Chì (Pb) từ 0,08 mg/kg thành “0,1 mg/kg”.	Tiếp thu và chỉnh sửa Tiếp thu và chỉnh sửa

			Lý do: để thống nhất giữa Dự thảo với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm số 8-2:2011/BYT.	
		Sở Công Thương tỉnh Quảng Ngãi	Theo quy định tại điểm c khoản 1 Điều 6 Nghị định số 09/2016/NĐ-CP ngày 28/01/2016 của Chính phủ quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm "Dầu thực vật có chứa một trong các thành phần dầu đậu nành, dầu cọ, dầu hạt cải và dầu lạc phải tăng cường vitamin A, trừ dầu thực vật dùng trong chế biến thực phẩm theo phương pháp công nghiệp". Tuy nhiên, tại điểm f mục 1.3 Thuyết minh dự thảo quy định "Dầu tinh luyện tăng cường vi chất (vitamin A, D, E, vi chất khác)" không thuộc phạm vi áp dụng quy chuẩn và mục 1 "Phạm vi điều chỉnh" của Dự thảo quy chuẩn cũng không đề cập đến các quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm. Do vậy, để thống nhất quan điểm xây dựng Dự thảo Thông tư ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về dầu thực vật tinh luyện, đề nghị cơ quan chủ trì soạn thảo xem xét, bổ sung cụ thể quy định không áp dụng đối với Dầu tinh luyện tăng cường vi chất (vitamin A, D, E, vi chất khác) vào mục 1 "Phạm vi điều chỉnh" trong Dự thảo quy chuẩn.	- Dầu thực vật tinh chế bổ sung vitamin A, D, E thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế. Hiện nay Bộ Y tế đã có QCVN 9-2:2011/BYT về Thực phẩm bổ sung chất dinh dưỡng. Vì vậy trong dự thảo Thông tư này không đưa vào các loại dầu tăng cường vitamin A.
		Sở Công Thương tỉnh Lâm Đồng	- Tại mục 4, Phần I: Đề nghị mô tả thêm một số loại dầu khác được sản xuất từ các loại hạt, quả có dầu như hạt mắc ca, hạt sachi, quả gấc...	- Tiếp thu bổ sung dầu mắc ca tinh chế. Đối với sản phẩm dầu sachi hiện nay Codex chưa đưa vào danh mục mới chỉ có 2 tiêu chuẩn quốc gia đã được ban hành: NTE INEN 2688:2014 – ACEITE DE SACHA INCHI (dầu Sacha Inchi) của Ecuador và NTP 151.400:2018 – SACHA INCHI. Oil. Requirements. Ấn bản thứ 3 của Peru. Dầu này hiện chỉ mới tiêu thụ dạng dầu thực vật thô.

			- Tại mục 2, Phần II: Đề nghị bổ sung thêm chỉ tiêu độc tố zearalenone đối với dầu ngô tinh chế, với mức tối đa 400 ug/kg (theo QCVN 8-1:2011/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm). - Đề nghị bổ sung thêm chỉ tiêu vitamin A đối với dầu thực vật có chứa một trong các thành phần dầu đậu nành, dầu cọ, dầu hạt cải và dầu lạc (theo điểm c khoản 1 Điều 6 Nghị định số 09/2016/NĐ-CP ngày 28/01/2016 của Chính phủ quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm).	- Tiếp thu bổ sung hàm lượng độc tố vi nấm zearalenone đối với dầu ngô tinh chế, với mức tối đa 400 ug/kg - Hiện nay Bộ Y tế đã có QCVN 9-2:2011/BYT về Thực phẩm bổ sung chất dinh dưỡng. Vì vậy trong dự thảo Thông tư này không đưa vào các loại dầu tăng cường vitamin A.
		Sở Công Thương tỉnh Tây Ninh	- Tại Mục 1 Phần I về Phạm vi điều chỉnh đề nghị bổ sung thêm yêu cầu quản lý đối với các sản phẩm dầu ép lạnh có hoặc không có trải qua quá trình tinh luyện. - Tại Mục 4 Phần I đề nghị bổ sung phần mô tả đối với một loại dầu thực vật khác như: dầu bơ (<i>Avocado Oil</i>), dầu óc, dầu điều, hạt lanh, hạt óc chó, hạt óc chó, hạt óc chó, hạt óc chó.....	Dầu ép lạnh hoặc không trải qua quá trình tinh chế và hoặc tinh chế không hoàn chỉnh chỉ tiến hành 1 trong các công đoạn sau: khử cặn nhầy bằng axit/trung hòa/rửa/sấy/tẩy màu/ khử mùi/làm lạnh tách sáp không phải là đối tượng của QCVN này (sẽ quy định tại QCVN dầu thực vật thô ban hành trong thời gian tới. Nhất trí bổ sung thêm các loại: Dầu hạt mắc ca tinh chế; Dầu hạt lanh (flaxseed) tinh chế; Dầu quả bơ (avocado oil) tinh chế. Các loại dầu sử dụng phụ gia thực phẩm: dầu óc là loại dầu sử dụng làm gia vị (điều chỉnh vị); dầu điều là dầu sử dụng làm chất màu không thẩm quyền quản lý của Bộ Công Thương thuộc thẩm quyền quản lý Bộ Nông nghiệp và Môi trường (gia vị)

		- Tại Mục 4 Phần II về Quy định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật đề nghị làm rõ thêm cần kiểm những chỉ tiêu, nhóm chỉ tiêu nào, chọn một vài chỉ tiêu hay là tất cả các chất phải kiểm. - Tại Mục 5 Phần II về Quy định chất gây ô nhiễm cần thống nhất giữa cách ghi 3-MCPD (hay là 3-MCPDEs) vì trong bảng có ghi GEs đồng thời trong quá trình tinh chế dầu ăn tạo ra este 3-monochloropropane-1,2-diol (MCPD) (3-MCPDE) và este glycidyl (GE). Đồng thời, có nên đưa hàm lượng 3-MCPDE và GE vào Quy định chất gây ô nhiễm hay không vì 3-MCPDE và GE không chỉ liên quan đến loại dầu mà còn liên quan đến điều kiện môi trường, kiểu gen, các yếu tố liên quan đến quy trình chế biến hoặc tinh chế, và xử lý sau thu hoạch. - Ngoài ra, theo quy định của Nghị định số 09/2016/NĐ-CP ngày 28/01/2016 của Chính phủ quy định dầu thực vật có chứa một trong các thành phần dầu đậu nành, dầu cọ, dầu hạt cải và dầu lạc phải tăng cường vitamin A, trừ dầu thực vật dùng trong chế biến thực phẩm theo phương pháp công nghiệp, như vậy trong dự thảo QCVN này có áp dụng tiêu chí này không? Có cần thiết phải bổ sung Vitamin A vào dầu hay không vì điều này không cần thiết và tăng chi phí.	- Việc kiểm tra dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong dầu thực vật tinh luyện được thực hiện đối với những hoạt chất có khả năng tồn lưu cao trong nguyên liệu hoặc có cảnh báo nguy cơ, theo danh mục và mức giới hạn quy định tại Thông tư 50/2016/TT-BYT và các văn bản sửa đổi, bổ sung (nếu có) - Về tên gọi thống nhất Chất gây ô nhiễm do quá trình tinh luyện dầu: 3-MCPD and 3-MCPD esters (3-MCPDEs) và Glycidyl esters (GE, glycidyl fatty acid esters). Về mặt khoa học, có đầy đủ bằng chứng cho thấy 3-MCPDE và GE là các chất gây ô nhiễm do quy trình tinh luyện dầu — không phải chỉ do nguyên liệu hay điều kiện môi trường - Dự thảo QCVN quy định các chỉ tiêu chất lượng, an toàn đối với “dầu thực vật tinh luyện”, không phải quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng. Việc bổ sung hay không bổ sung vitamin A là nội dung thuộc chính sách dinh dưỡng cộng đồng, không thuộc phạm vi của QCVN về chất lượng và an toàn sản phẩm. EU, Hoa Kỳ, Úc, Trung Quốc, Ấn Độ, Nam Mỹ
--	--	--	---

			- Tại Mục 1 Phần III đề nghị sửa đổi: Công bố sản phẩm / Tự công bố. - Tại Mục 3 Phần III quy định chuyển tiếp đề nghị sửa đổi, bổ sung: + “...không quá 06 tháng kể từ ngày Quy chuẩn này có hiệu lực thi hành” thành “...không quá 01 năm kể từ ngày Quy chuẩn này có hiệu lực thi hành”. + Bổ sung thêm quy định chuyển tiếp đối với những sản phẩm dầu thực vật tinh luyện đã thực hiện tự công bố theo những quy định hiện hành, những sản phẩm này có phải thực hiện tự công bố lại hay chỉ làm văn bản cập nhật lại nội dung đã tự công bố.	đều không bắt buộc tăng cường vitamin A trong dầu ăn; chỉ một số nước đang phát triển (như Philippines, Nigeria, Indonesia, Việt Nam) thực hiện bắt buộc vì lý do dinh dưỡng cộng đồng. Tuy nhiên tại Việt Nam chưa có nghiên cứu đánh giá tác động của Vitamin từ dầu thực vật đến con người. - Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm dầu thực vật tinh luyện thực hiện tự công bố sản phẩm theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP và các văn bản sửa đổi, bổ sung. - Đối với các sản phẩm dầu thực vật tinh luyện đã thực hiện tự công bố theo quy định hiện hành trước ngày Quy chuẩn này có hiệu lực, tổ chức, cá nhân không phải thực hiện tự công bố lại, mà chỉ cần cập nhật nội dung tự công bố cho phù hợp với các quy định của Quy chuẩn này
		UBND tỉnh An Giang	1. Góp ý về chỉ tiêu 3-MCPD và Glycidyl Esters (GEs) - Dự thảo tại Bảng 4, Mục 5, phần II – Quy định giới hạn chất gây ô nhiễm đã cập nhật đầy đủ và hài hòa hoàn toàn với giới hạn của EU (Codex STAN 210) cho các chất ô nhiễm phát sinh do quá trình tinh luyện nhiệt độ cao (3-MCPD: 1.250/2.500 µg/kg và GEs: 1.000/500 µg/kg). - Tuy nhiên, vấn đề thực tiễn đặt ra là để đạt được các mức giới hạn này, đặc biệt là GEs, đòi hỏi công nghệ tinh luyện hiện đại và kiểm soát quy trình rất nghiêm ngặt (ví dụ: tinh luyện vật lý	Bộ Công Thương (Cục Đổi mới sáng tạo, Chuyên đổi xanh và Khuyến công) chủ trì, phối hợp với Viện Công nghiệp Thực phẩm và các đơn vị liên quan, ban hành hướng dẫn kỹ thuật giảm thiểu 3-MCPD và Glycidyl Esters (GEs) trong dầu thực vật tinh luyện, đồng thời tổ

		2 giai đoạn, khử mùi ở nhiệt độ thấp hơn, v.v.). Các doanh nghiệp lớn có thể đáp ứng, nhưng các doanh nghiệp vừa và nhỏ sẽ gặp rất nhiều khó khăn về chi phí đầu tư. - UBND tỉnh An Giang thống nhất đối với giới hạn này vì đây là xu thế toàn cầu và vì sức khỏe người tiêu dùng. Tuy nhiên, UBND tỉnh An Giang đề nghị Bộ Công Thương (Cục Đổi mới sáng tạo, Chuyển đổi xanh và Khuyến công) chủ trì, phối hợp với các Viện/Trường (như Viện Công nghiệp Thực phẩm) ban hành Tài liệu hướng dẫn kỹ thuật các giải pháp giảm thiểu 3-MCPD và GEs cho các doanh nghiệp vì Quy chuẩn mà không có hỗ trợ kỹ thuật sẽ rất khó khả thi. 2. Góp ý về phạm vi áp dụng (dầu pha trộn) - Dự thảo tại Mục 4, từ 4.1 đến 4.17, phần I. Quy định chung đã định nghĩa 17 loại dầu tinh luyện. Bảng 4 (chất ô nhiễm) cũng đưa ra các giới hạn khác nhau cho các nhóm dầu (ví dụ: 3-MCPD cho dầu dừa/cọ là 1.250 µg/kg, các loại khác là 2.500 µg/kg). - Thực tế là thị trường Việt Nam có rất nhiều sản phẩm "Dầu ăn" là dạng dầu pha trộn (ví dụ: dầu cọ + dầu đậu nành + dầu hạt cải). Dự thảo thuyết minh (trang 4, mục 1.2b) có nói quy chuẩn áp dụng cho dầu pha trộn, nhưng phần Quy định kỹ thuật (các Bảng) lại không có một điều khoản nào quy định cách áp dụng giới hạn cho dầu pha trộn. Đây là một khoảng trống cần phải làm rõ để tránh tranh cãi khi hậu kiểm. Cần bổ sung một điều khoản quy định rõ cách áp dụng giới hạn cho dầu pha trộn.	chức tập huấn, hỗ trợ kỹ thuật cho doanh nghiệp trong giai đoạn chuyển tiếp áp dụng Quy chuẩn. Các nước và Codex đều yêu cầu dầu pha trộn phải đáp ứng giới hạn nghiêm ngặt nhất (the strictest limit) trong các loại dầu cấu thành – Giữ nguyên mức giới hạn 3-MCPD và GEs theo EU/Codex, nhưng bổ sung lộ trình và hướng dẫn kỹ thuật hỗ trợ doanh nghiệp. – Bổ sung điều khoản quy định rõ cách áp dụng giới hạn cho dầu pha trộn (theo mức nghiêm ngặt nhất của các thành phần), bảo đảm minh bạch, khả thi và thống nhất với Codex STAN 210 và quy định quốc tế.”
	UBND tỉnh Thanh Hoá	Tại Khoản 3, Điều 3 dự thảo Thông tư có quy định: “<i>Kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực thi hành, các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu dầu thực vật tinh luyện phải tuân thủ đầy đủ các quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia ban hành kèm theo Thông tư này.</i>” Tuy nhiên, tại khoản 3, Mục III Quy chuẩn Quốc gia về dầu thực vật tinh luyện kèm theo dự thảo Thông tư lại quy định: “<i>Sản phẩm dầu thực vật tinh luyện đã được tự công bố sản phẩm theo các quy định hiện hành sẽ được tiếp tục sử dụng bản tự</i>	Ban soạn thảo sẽ chỉnh lý thống nhất quy định về thời điểm và thời hạn áp dụng giữa Dự thảo Thông tư và Dự thảo QCVN theo hướng: Thống nhất thời gian chuyển tiếp là 6 tháng kể từ ngày Quy chuẩn có hiệu lực. Bổ sung quy định rõ: sản phẩm đã tự công bố trước ngày hiệu lực

			<i>công bố này để sản xuất, xuất nhập khẩu và kinh doanh không quá 6 tháng kể từ ngày Quy chuẩn kỹ thuật này có hiệu lực thi hành.”</i> Như vậy, có sự mâu thuẫn trong quy định về thời gian áp dụng các quy định, tiêu chuẩn cũ và mới trong hoạt động sản xuất dầu thực vật tinh luyện; đề nghị xem xét chỉnh sửa cho phù hợp.	chỉ cần cập nhật hồ sơ tự công bố, không phải thực hiện lại thủ tục công bố. Việc chỉnh sửa này bảo đảm tính thống nhất nội bộ văn bản, phù hợp pháp luật hiện hành và tạo thuận lợi cho doanh nghiệp trong quá trình chuyển đổi áp dụng quy chuẩn mới.
		UBND tỉnh Nghệ An	- Tại điểm 4 mục I dự thảo Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia kèm theo dự thảo Thông tư: Đề nghị cơ quan soạn thảo loại trừ các sản phẩm có bổ sung thêm chỉ tiêu vitamin A quy định tại Nghị định số 09/2016/NĐ-CP. * Lý do: Tại điểm c khoản 1 Điều 6 Nghị định số 09/2016/NĐ-CP ngày 28/01/2016 của Chính phủ quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm quy định “<i>Dầu thực vật có chứa một trong các thành phần dầu nành, dầu cọ, dầu hạt cải và dầu lạc phải tăng cường vitamin A, trừ dầu thực vật dùng trong chế biến thực phẩm theo phương pháp công nghiệp</i>”. - Tại mục IV của dự thảo Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia kèm theo dự thảo Thông tư: Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân: “<i>Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, xuất nhập khẩu thực phẩm, chịu trách nhiệm về sản phẩm, đảm bảo sản phẩm do mình sản xuất, kinh doanh phù hợp với....</i>”. Đề nghị cơ quan soạn thảo nghiên cứu sửa thành: Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân: “<i>Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, xuất nhập khẩu thực phẩm, chịu trách nhiệm về sản phẩm (chất lượng-an toàn), đảm bảo sản phẩm do mình sản xuất, kinh doanh phù hợp với....</i>”.	Theo điểm c khoản 1 Điều 6 Nghị định 09/2016/NĐ-CP, “Dầu thực vật có chứa một trong các thành phần dầu đậu nành, dầu cọ, dầu hạt cải và dầu lạc phải tăng cường vitamin A, trừ dầu thực vật dùng trong chế biến thực phẩm theo phương pháp công nghiệp”. Do đó, các sản phẩm dầu thực vật tăng cường vi chất dinh dưỡng thuộc nhóm thực phẩm tăng cường vi chất, không thuộc nhóm “dầu tinh luyện thông thường” điều chỉnh tại QCVN này Xem xét bổ sung thêm vào phần “Giải thích thuật ngữ” “<i>Dầu thực vật tinh luyện tăng cường vi chất dinh dưỡng</i> là sản phẩm dầu ăn đã qua tinh luyện, được bổ sung thêm một hoặc nhiều vi chất dinh dưỡng (ví dụ: vitamin A, D, E...) nhằm mục đích dinh dưỡng cộng đồng; sản phẩm này không thuộc phạm vi điều chỉnh của Quy chuẩn này chỉnh sửa lại

* Lý do: Để phù hợp với quy định tại Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ.

- Tại điểm 1.2. Đối tượng sản phẩm thuộc phạm vi: “*a. Dầu thực vật tinh luyện đơn chất: dầu cọ....b. Dầu tinh luyện pha trộn....*”. Tại điểm 1.3. Các trường hợp không thuộc phạm vi áp dụng có nội dung: “*f. Dầu tinh luyện tăng cường vi chất (Vitamin A, D, E, vi chất khác)-đồng thời phải tuân thủ quy định về tăng cường vi chất đối với thực phẩm*”. Đề nghị cơ quan soạn thảo làm rõ về đối tượng áp dụng (được quy định tại điểm 1.2 và 1.3 nêu trên) để phân biệt đối với từng nhóm sản phẩm dầu thực vật, trong đó có thực phẩm dầu thực vật bắt buộc tăng cường vi chất dinh dưỡng “*Vitamin A*”.

* Lý do: Để phù hợp với quy định tại điểm c khoản 1 Điều 6 Nghị định số 09/2016/NĐ-CP ngày 28/01/2016 của Chính phủ quy định về tăng cường vi chất dinh dưỡng.

- Đề nghị Bộ Công Thương kiến nghị Chính phủ sửa đổi, bổ sung Nghị định số 09/2016/NĐ-CP để phù hợp với quy định tại Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ.

mục IV như sau: “*Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, xuất nhập khẩu dầu thực vật tinh luyện chịu trách nhiệm về chất lượng và an toàn sản phẩm, bảo đảm sản phẩm do mình sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh phù hợp với các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia này và pháp luật về an toàn thực phẩm*”

Ban soạn thảo tiếp thu ý kiến và sẽ chỉnh sửa, làm rõ tại điểm 1.2 và 1.3 như sau:

(1) Ở điểm 1.2 – Đối tượng sản phẩm thuộc phạm vi: “*a) Dầu thực vật tinh luyện đơn chất: dầu cọ, dầu đậu nành, dầu hạt cải, dầu lạc, dầu hướng dương, dầu mè, dầu ô liu, dầu cám gạo, dầu ngô...*”

b) Dầu thực vật tinh luyện pha trộn (blended oils) – sản phẩm được pha trộn từ hai hay nhiều loại dầu tinh luyện nêu tại điểm a), không tăng cường vi chất dinh dưỡng

Ban soạn thảo ghi nhận đề xuất của địa phương về việc kiến nghị Chính phủ xem xét sửa đổi, bổ sung Nghị định số

			* Lý do: Để tránh chồng chéo trong quy định cơ quan cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với sản phẩm dầu thực vật tăng cường vi chất dinh dưỡng.	09/2016/NĐ-CP để thống nhất với Nghị định 15/2018/NĐ-CP. Bộ Công Thương sẽ phối hợp Bộ Y tế rà soát, đề xuất sửa đổi Nghị định 09/2016/NĐ-CP trong chương trình xây dựng văn bản quy phạm pháp luật giai đoạn 2025–2026, nhằm: + Rà soát lại phân cấp thẩm quyền quản lý giữa Bộ Y tế và Bộ Công Thương. Đồng bộ hóa cơ chế tự công bố sản phẩm – chứng nhận điều kiện ATTP. Tránh chồng chéo trong quản lý đối với dầu thực vật tăng cường vi chất
		UBND Thành phố Huế	Tại Mục II “Quy định về kỹ thuật” của Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với dầu thực vật tinh luyện, đề nghị bổ sung thêm: Quy định về cảm quan (Màu sắc: Vàng nhạt đến nâu đậm; Mùi: Không có mùi lạ, ôi khét; Trạng thái: Dạng lỏng, trong, linh động, hơi sánh, không tan trong nước).	Trong quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với dầu thực vật tinh luyện, các tiêu chuẩn cần tập trung vào yếu tố an toàn sức khỏe người tiêu dùng; Tiêu chuẩn mang tính cảm quan như màu sắc, mùi, trạng thái chỉ thể hiện đặc điểm thương mại, được hướng dẫn tuân thủ theo Codex CXS 210 sửa đổi 2024.
		Vụ Pháp chế, Bộ Công Thương	Tại khoản 2 Mục I dự thảo Quy chuẩn quy định về đối tượng áp dụng, đề nghị cân nhắc quy định “<i>Quy chuẩn này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, xuất nhập khẩu ...</i>” vì theo quy định tại khoản 21 Điều 4 Luật Doanh nghiệp thì “<i>Kinh doanh là việc thực hiện liên tục một, một số hoặc tất cả công đoạn của quá trình từ đầu tư, sản xuất đến tiêu thụ sản</i>	Ban soạn thảo tiếp thu ý kiến góp ý và thống nhất rằng cụm từ ‘kinh doanh’ theo Luật Doanh nghiệp đã bao gồm hoạt động ‘sản xuất’ và ‘nhập khẩu’. Tuy nhiên, để đảm bảo tính minh

		<i>phẩm hoặc cung ứng dịch vụ trên thị trường nhằm mục đích tìm kiếm lợi nhuận</i>”, như vậy khái niệm “<i>kinh doanh</i>” đã bao gồm cả sản xuất, nhập khẩu... - Tại khoản 4 Mục I dự thảo Quy chuẩn, đề nghị xác định tính liên kết của mục “<i>Mô tả</i>” trong Quy chuẩn; Việc đưa ra các loại dầu thực vật tinh luyện như vậy đã đủ hay chưa? Trong trường hợp xuất hiện một loại dầu thực vật tinh luyện khác chưa có trong phần “<i>Mô tả</i>” thì có thuộc phạm vi điều chỉnh của Quy chuẩn này hay không? - Tại điểm 1.1 khoản 1 Mục III dự thảo Quy chuẩn, đề nghị bỏ từ “<i>các</i>”.	bạch và rõ ràng khi thực thi trong lĩnh vực quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, việc duy trì liệt kê đầy đủ ba hoạt động vẫn cần thiết trong văn bản kỹ thuật. Ban soạn thảo tiếp thu ý kiến góp ý và thống nhất bổ sung một đoạn mở rộng phạm vi áp dụng trong phần “<i>Mô tả</i>” (Mục 4, Phần I), nhằm bao quát các loại dầu tinh luyện khác có thể phát sinh trong tương lai. Đề xuất chỉnh lý: “Ngoài các loại dầu thực vật tinh luyện được liệt kê tại các mục 4.1 đến 4.17, Quy chuẩn này cũng áp dụng đối với các loại dầu thực vật tinh luyện khác có nguồn gốc từ thực vật, được sản xuất theo quy trình tinh luyện đáp ứng các chỉ tiêu kỹ thuật quy định trong Quy chuẩn này.” Đồng thời, bổ sung chú thích: “Danh mục tại Mục 4 có thể được cập nhật, mở rộng khi có yêu cầu quản lý mới hoặc khi Việt Nam ban hành/áp dụng tiêu chuẩn Codex STAN 210 phiên bản cập nhật. Danh mục dầu thực vật tinh luyện trong dự thảo Thông tư được xây dựng dựa trên mã HS tại Thông tư 31/2022/TT-BTC và Phụ lục 03
--	--	---	--

				của Nghị định số 15/2018/NĐ-CP.
		Sở Công Thương tỉnh Sơn La	- Đối với mục II, Quy định về kỹ thuật: + Tại mục 1. Quy định về các chỉ tiêu chất lượng, đề nghị bổ sung thêm quy định đối với: Chỉ tiêu Cảm quan và Vật lý “Màu sắc, mùi vị; độ trong; hàm lượng nước và Chất bay hơi”. + Tại mục 2. Quy định độc tố vi nấm: Đối với các sản phẩm dầu được chế biến từ các nguyên liệu từ các hạt Ngô, Lạc, Vừng... đề nghị nghiên cứu bổ sung thêm các chỉ tiêu kiểm nghiệm về độc tố vi nấm: “nấm mốc Ochratoxin A; nấm mốc deoxynivalenol”.	+ Đối với chỉ tiêu hàm lượng nước và Chất bay hơi đã được quy định tại chỉ Độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi ở $(103 \pm 2)^\circ\text{C}$ trong Bảng 1. Chỉ tiêu cảm quan: “màu sắc, mùi, vị đặc trưng; không có mùi/vị lạ hoặc ôi khét, rất khó định lượng nên chưa có căn cứ để bổ sung vào QCVN mà khuyến khích tuân thủ theo Codex CXS 210 sửa đổi 2024. + Đối với các độc tố vi nấm Ochratoxin A (OTA) và deoxynivalenol (DON) xuất phát từ nấm <i>Aspergillus/Penicillium</i> (OTA) và <i>Fusarium</i> (DON) trên ngũ cốc/hạt có dầu (ngô, lúa mì, hạt hướng dương...) khi bảo quản ẩm, mốc. Tuy nhiên, do tính phân cực, chúng hầu như không phân bố vào pha dầu. Nguy cơ thực tế cao nhất là dầu thô từ phôi ngô (DON) trước tinh luyện; khi tinh luyện chuẩn sẽ loại bỏ. Với dầu ô-liu, có báo cáo OTA dấu vết trong một số khảo sát nhưng hiện nay chưa

			- Ngoài ra đề nghị cơ quan chủ trì tham mưu nghiên cứu bổ sung thêm vào dự thảo đối với: Quy định về chỉ tiêu vi sinh.	có quy định mức giới hạn tối đa trên thế giới nên không bổ sung. + Không đưa chỉ tiêu vi sinh vào QCVN dầu thực vật tinh luyện do đây là môi trường không thuận lợi cho vi sinh vật phát triển mặt khác đã trải qua quá trình tinh chế ở các điều kiện nhiệt độ cao >250°C ở áp suất thấp nên không vi sinh vật gây hại nào có thể tồn tại. Từ thực tiễn các kết quả phân tích tại các DN chế biến dầu thực vật và kết quả nghiên cứu khảo sát cho thấy không phát hiện dầu thực vật tinh chế có vi sinh vật gây hại.
		Sở Công Thương tỉnh Lai Châu	Tại khoản 2 Điều 3: Đề nghị xem xét chỉnh sửa lại thành “Các hồ sơ <i>tự công bố sản phẩm</i> đã nộp trước thời điểm Thông tư này có hiệu lực thi hành...”. Theo quy định tại Điều 4 và Điều 6 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, sản phẩm dầu thực vật tinh luyện thuộc đối tượng tự công bố sản phẩm, không phải đăng ký bản công bố sản phẩm.	Tiếp thu và hoàn thiện dự thảo Thông tư
		Ủy ban cạnh tranh quốc gia, Bộ Công Thương	Tại Thuyết minh Dự thảo Thông tư, bổ sung “Luật Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng 2023” vào Mục 3 (Căn cứ pháp lý và tài liệu viện dẫn).	Tiếp thu và hoàn thiện thuyết minh dự thảo Thông tư
		Cục chất lượng chế biến và phát triển thị trường, Bộ Nông nghiệp và Môi trường	- Đề nghị Đơn vị soạn thảo thuyết minh lý do quy định độc tố nấm Aflatoxin B1 ($\mu\text{g/kg}$) với mức $\leq 5 \mu\text{g/kg}$ và Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1, G2) với mức $15 \mu\text{g/kg}$ trong thuyết minh dự thảo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia. - Một số phương pháp thử nêu tại mục 7 dự thảo quy chuẩn quy định phương pháp ISO hoặc TCVN tham chiếu ISO có phiên	Tiếp thu và hoàn thiện dự thảo Thông tư và bổ sung thông tin vào Thuyết minh xây dựng Thông tư. Tiếp thu và hoàn thiện dự thảo Thông tư.

			bản hết hạn áp dụng như: TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009) đã thay thế ISO 660: 2020; ISO 18363- 2:2018 đã thay thế ISO 18363-2:2025; ISO 18363-3:2017 thay thế ISO 18363-3:2024; ISO 21033:2016 sắp thay thế bởi ISO/CD 21033. - Đề nghị Đơn vị soạn thảo sửa mục 7 dự thảo quy chuẩn qui định như sau “Các phương pháp thử được quy định tại Phụ lục kèm theo Quy chuẩn này (hoặc có thể sử dụng phương pháp thử có giới hạn phát hiện tương đương)” để đáp ứng sự phát triển của khoa học kỹ thuật đồng thời tránh tình trạng áp dụng các phương pháp có phiên bản chưa cập nhật.	Căn cứ điểm b, khoản 2, Điều 12 tại Thông tư 26/2019/TT-BKHCN nên không quy định phương pháp thử có giới hạn phát hiện tương đương.
		Cục Xuất nhập khẩu, Bộ Công Thương	- Ngày 17/5/2019, Bộ Công Thương đã ban hành Quyết định số 1289/QĐ-BCT về việc ban hành Quy chế thông báo và hỏi đáp của Bộ Công Thương thực hiện nghĩa vụ theo Hiệp định Hàng rào kỹ thuật trong thương mại của Tổ chức Thương mại thế giới. Theo đó, Điều 2 của Quy chế quy định đối tượng thông báo về TBT bao gồm: + Dự thảo quy chuẩn kỹ thuật, thủ tục đánh giá sự phù hợp và dự thảo các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan tới biện pháp TBT có khả năng tác động đáng kể đến thương mại. + Các quy chuẩn kỹ thuật, thủ tục đánh giá sự phù hợp và các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan tới biện pháp TBT đã được ban hành, sửa đổi, bổ sung. + Các yêu cầu thông báo khác theo cam kết của Hiệp định TBT. - Trong trường hợp dự thảo quy định đối tượng áp dụng của Quy chuẩn liên quan đến các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, xuất nhập khẩu dầu thực vật tinh luyện, Quy chuẩn có khả năng tác động đáng kể đến thương mại, dự thảo Thông tư cần được thông báo tới WTO. - Cục Xuất nhập khẩu đề nghị quý Cục với tư cách là đơn vị chủ trì soạn thảo dự thảo Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về dầu thực vật tinh luyện, rà soát nội dung dự thảo Thông tư để xác định dự thảo có thuộc đối tượng thông báo theo Quyết định số 1289/QĐ-BCT và điền thông tin theo mẫu quy	Tiếp thu và triển khai các bước theo quy định.

			định tại Phụ lục ban hành kèm theo Quy chế trong trường hợp cần thông báo.	
		Viện Nghiên cứu Dầu và Cây có dầu, Bộ Công Thương	- Tựa đề: QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI DẦU THỰC VẬT TINH LUYỆN nên để cụm từ "DẦU THỰC VẬT TINH LUYỆN" trên cùng một hàng với nhau. - Mục 3.2 của Phần I. Qui định chung: Bổ sung thêm phân giải thích các chữ viết tắt GEs", "PAH4", "BaA", BbF, Chr". - Về quy định đối với giới hạn tối đa ô nhiễm độc tố vi nấm, hiện Tiêu, chuẩn của EU đối với hàm lượng Aflatoxin B1 (ug/kg) là ≤ 2 và hàm lượng Aflatoxin tổng số B1, B2, G1, G2 (mg/kg) là ≤ 4, trong khi dự thảo Quy chuẩn lại quy định là hàm lượng Aflatoxin B1 là ≤ 5 (ug/kg) và hàm lượng Aflatoxin tổng số B1, B2, G1, G2 là ≤ 15 (mg/kg). Điều này chưa phù hợp với mục tiêu sản phẩm dầu thực vật tinh luyện đạt tiêu chuẩn tương đương để xuất khẩu vào thị trường EU. - Mục 2 của Phần phụ lục: Lưu ý tên các phương pháp thử cần ghi chính xác, là phương pháp của Việt Nam thì ghi bằng tiếng Việt, phương pháp quốc tế thì ghi bằng tiếng Anh. Ví dụ: + Ghi đúng tên phương pháp thử TCVN 6125:2020 (ISO 663:2017) là PP: Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định hàm lượng tạp chất không tan (thay vì Xác định hàm lượng chất không hòa tan). + Phương pháp AOCS Cd 8 (Peroxide value, acetic acid-chloroform method) phải xuống hàng, không để chung với TCVN 9532:2012. + TCVN 12081-1:2017 (ISO 18363-1:2015) là phương pháp: Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định các chloropropanediol (MCPD) liên kết với axit béo và glycidol bằng sắc ký khối phổ (GC-MS) - Phần 1: Phương pháp sử dụng sự chuyển hóa este kiềm nhanh, đo 3-MCPD và phép đo vi sai glycidol (năm 2017).	Tiếp thu và chỉnh sửa dự thảo Thông tư. + Việc quy định giới hạn tối đa ô nhiễm độc tố vi nấm Aflatoxin B1 và Aflatoxin tổng số (B1, B2, G1 và G2) phù hợp với tiêu chuẩn Codex STAN 210 và trình độ công nghệ của các Nhà máy hiện nay của Việt Nam, đối với các doanh nghiệp xuất khẩu sản phẩm sang EU thì cần lựa chọn nguyên liệu thích hợp để hạn chế ô nhiễm độc tố vi nấm Aflatoxin B1 và tổng số.

			- Bổ sung thêm Mục Quy định về vệ sinh. Cụ thể: + Các sản phẩm thuộc phạm vi áp dụng của tiêu chuẩn này cần được sản xuất và xử lý theo và các quy phạm khác có liên quan như các quy phạm thực hành, quy phạm thực hành vệ sinh. + Các sản phẩm phải phù hợp với các tiêu chí vi sinh được thiết lập theo.... - Đánh số trang cho Quy chuẩn và đánh dấu tự động QCVN....:2025/BCT trên mỗi trang.	Thông tư này ban hành quy định về chỉ tiêu mức giới hạn và các quy định về quản lý kèm theo, không quy định về quy phạm thực hành vệ sinh. Theo thực tiễn phân tích và báo cáo của các cơ quan, cơ sở phân tích, công ty kiểm nghiệm cho thấy không xuất hiện vi sinh vật trong dầu thực vật tinh luyện. Vì vậy không quy định chỉ tiêu vi sinh đối với dầu thực vật tinh luyện. Tiếp thu và hoàn thiện dự thảo Thông tư.
		Cục quản lý và phát triển thị trường trong nước, Bộ Công Thương	Đề nghị cơ quan chủ trì soạn thảo rà soát, chỉnh lý quy định về đối tượng áp dụng tại điểm 2.1 khoản 2 mục V dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với dầu thực vật tinh luyện kèm theo dự thảo Thông tư ban hành QCVN về dầu thực vật tinh luyện để đảm bảo thống nhất, phù hợp với quy định tại khoản 1 và khoản 3 Điều 3, Điều 5 của dự thảo Thông tư.	Ban soạn thảo sẽ chỉnh sửa điểm 2.1 khoản 2 Mục V của Dự thảo QCVN theo hướng thống nhất với Điều 3 và Điều 5 của Dự thảo Thông tư, bảo đảm rõ ràng phạm vi điều chỉnh, phù hợp Luật An toàn thực phẩm, Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật, cũng như thông lệ quốc tế.
		Cục Công nghiệp	- Tại dự thảo Thông tư đang đưa ra một số phương pháp thử đối với các chỉ tiêu kỹ thuật của dầu thực vật tinh luyện, đề nghị quý Cục cân nhắc bổ sung thêm phương pháp trọng tải trong trường hợp có nhiều phương pháp thử tương đương. - Ngoài ra, tại Phụ lục Danh mục phương pháp lấy mẫu và phương pháp thử đối với các chỉ tiêu kỹ thuật của dầu thực vật tinh luyện, cách trình bày còn một số nội dung chưa thống nhất (một số nội dung ghi tiếng anh đồng thời giải thích bằng tiếng việt, một số phương pháp chỉ ghi bằng tiếng anh). Đề nghị quý	Dự thảo QCVN sẽ được chỉnh lý, bổ sung phương pháp cho các chỉ tiêu có nhiều phương pháp tương đương, đồng thời chuẩn hóa cách trình bày Phụ lục danh mục phương pháp thử và lấy mẫu theo đúng quy định của Thông tư 26/2019/TT-

			Cục rà soát, đảm bảo tuân thủ đúng quy định về bố cục quy chuẩn kỹ thuật và trình bày quy chuẩn kỹ thuật theo Thông tư số 26/2019/TT-BKHCN ngày 25 tháng 12 năm 2019 của Bộ Khoa học và Công nghệ về quy định chi tiết xây dựng, thẩm định và ban hành quy chuẩn kỹ thuật.	BKHCN, bảo đảm thống nhất, đồng bộ, và dễ áp dụng trong thực tế kiểm nghiệm
		Văn phòng Bộ Công Thương	- Tại Điều 5 Dự thảo Thông tư quy định: “<i>Chánh Văn phòng Bộ, Cục trưởng Cục Đổi mới sáng tạo, Chuyển đổi xanh và Khuyến công, Vụ trưởng Vụ Pháp chế, Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị thuộc và trực thuộc Bộ Công Thương; Giám đốc Sở Công Thương các tỉnh, thành phố; và các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan đến hoạt động sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu dầu thực vật tinh luyện chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này</i>”. Đề nghị sửa lại như sau: “1. Bộ trưởng, Thủ trưởng cơ quan ngang Bộ, Thủ trưởng cơ quan thuộc Chính phủ, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố và tổ chức, cá nhân có liên quan đến hoạt động sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu dầu thực vật tinh luyện chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này. 2. Cục Đổi mới sáng tạo, Chuyển đổi xanh và Khuyến công có trách nhiệm theo dõi, hướng dẫn, kiểm tra việc tuân thủ các quy định của quy chuẩn kỹ thuật quốc gia này.” Lý do: Cục Đổi mới sáng tạo, Chuyển đổi xanh và Khuyến công được giao là đơn vị đầu mối quản lý hoạt động và hệ thống tiêu chuẩn quốc gia, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia của ngành Công Thương, các đơn vị khác chỉ phối hợp theo nhiệm vụ, quyền hạn được phân công.	Tiếp thu và chỉnh sửa dự thảo Thông tư.
		Cục Hoá chất	- Đề nghị Quý Cục xem xét và chỉnh sửa lại một số lỗi về kỹ thuật trình bày văn bản. Ví dụ: vị trí “<i>Hà Nội, Ngày tháng năm</i>” cùng một hàng với “<i>Số /2025/TT-BCT</i>”,...; - Tại Mục 4, Phần I. Quy định chung của dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với dầu thực vật tinh luyện, đề nghị xem xét, thống nhất cách ghi là “<i>cấu trúc glyxerit</i>” hay “<i>cấu trúc glyxerid</i>”;	Tiếp thu và chỉnh sửa dự thảo Thông tư.

			- Đối với các nội dung khác liên quan đến Quy định, Tiêu chuẩn kỹ thuật về chuyên ngành thực phẩm, Cục Hóa chất không có ý kiến bổ sung.	
		Viện Tiêu chuẩn Chất lượng Việt Nam	- Về Bản thuyết minh dự thảo Thông tư ban hành QCVN đối với sản phẩm dầu thực vật tinh luyện: Cần thuyết minh rõ về thời điểm hiệu lực của thông tư là bao lâu sau khi ban hành, để các tổ chức, cá nhân có liên quan có ý kiến góp ý về lộ trình áp dụng QCVN phù hợp. - Về nội dung dự thảo QCVN đối với sản phẩm dầu thực vật tinh luyện: + Phần II: đề nghị rà soát các chỉ tiêu và mức giới hạn nêu trong dự thảo QCVN, đảm bảo về căn cứ khoa học và phù hợp với thực tiễn trong nước. Đặc biệt, đối với các chỉ tiêu nêu trong Bảng 4 (tham khảo các mức giới hạn theo quy định của Liên minh châu Âu - EU), trong khi tiêu chuẩn của Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm Codex (CAC) không quy định, tiêu chuẩn Trung Quốc và Hồng Kông chỉ quy định chỉ tiêu BaP; việc đưa vào quy định trong QCVN là chưa thực sự phù hợp với thông lệ quốc tế, các mức giới hạn này có thể là rào cản cho chính sản phẩm sản xuất trong nước, thậm chí có thể có phản ứng của các thị trường xuất khẩu sản phẩm dầu tinh luyện vào Việt Nam. Cần bổ sung phần lời dẫn đối với các bảng. + Phần I, điều 1 nêu rõ về phạm vi áp dụng là “dầu thực vật tinh luyện” nhưng tại Phần II, điều 5, Bảng 4 có đề cập “dầu pha refined+virgin” (không hoàn toàn là dầu tinh luyện). + Rà soát từ ngữ, ví dụ: tại Phần I, điều 4 sử dụng từ “tinh chế”, chưa nhất quán với tên QCVN; có thể sửa tại phạm vi áp dụng (Phần I, điều 1) là “... dầu thực vật tinh luyện (tinh chế)”. Tại Bảng 4, sửa dầu “olive (dầu pha refined+virgin)” thành “hỗn hợp dầu oliu nguyên chất và tinh chế”. + Rà soát, sử dụng nhất quán danh pháp hóa học, nên tham khảo TCVN 5529:2010 <i>Thuật ngữ hóa học – Nguyên tắc cơ bản</i> và TCVN 5530:2010 <i>Thuật ngữ hóa học – Danh pháp các nguyên tố và hợp chất hóa học</i>. Tại Bảng 4, nên viết rõ tên chỉ tiêu	Trình tự, thủ tục tự công bố được thực hiện theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm và các quy định khác có liên quan. Tiếp thu và hoàn thiện dự thảo Thông tư.

			“Hydrocarbon thơm đa vòng” thay vì “PAHs”, chú thích rõ các từ viết tắt BaP, BaA v.v... + Đề nghị rà soát, sử dụng phong chữ, cỡ chữ đúng quy định. + Phần IV: đề nghị bổ sung quy định về đánh giá và công bố hợp quy.	
		Công ty CP Thực phẩm An	Kiến nghị Bộ Công Thương xem xét hoãn áp dụng việc kiểm soát các chỉ tiêu 3-MCPD, GEs đồng thời nâng mức tối đa của Axit béo dạng trans (TFA) từ 2 lên 3,5g/100g chất béo vì những lý do sau: - Hiện tại trên thế giới chỉ các nước EU mới áp dụng quy chuẩn kiểm soát chỉ tiêu đo lường 3-MCPD và GEs. Các nước tiên tiến như HongKong và Trung Quốc chưa áp dụng việc kiểm soát đối với chỉ tiêu này. - Sự gia tăng chỉ số 3-MCPD, GEs là do nguồn nguyên liệu là chính, không phải do quá trình sản xuất. Việc áp dụng kiểm soát 2 chỉ tiêu này sẽ ảnh hưởng lớn đến nguồn cung và thị trường tiêu thụ. - Nâng mức tối đa TFAs lên 3,5g/100g chất béo dựa vào mức quy định của FDA.	- FDA không hề quy định trần 3,5 g/100 g chất béo cho TFA. Con số 3,5 g chỉ xuất hiện trong quy tắc làm tròn số trên nhãn dinh dưỡng (ghi theo bước 0,5 g/khẩu phần dưới 5 g), không phải mức an toàn hay giới hạn kỹ thuật cho phép. Chính sách thực chất của Hoa Kỳ là loại bỏ PHO (chất béo chuyển hóa công nghiệp) khỏi nguồn cung thực phẩm vì rủi ro tim mạch, chứ không cho phép mức “3,5%”. “Thông lệ tốt nhất” của WHO và pháp luật EU đều đặt giới hạn 2 g TFA/100 g chất béo hoặc cấm PHO. Singapore đã chuyển từ mức 2% sang cấm PHO hoàn toàn. Vì vậy, viện dẫn “FDA 3,5%” là không chính xác về pháp lý và khoa học. Việc áp dụng kiểm soát 2 chỉ tiêu này sẽ ảnh hưởng lớn đến nguồn cung và thị trường tiêu thụ: Qua nghiên cứu cho thấy EU áp dụng mức tối đa từ 2021, nguồn cung vẫn ổn định. Hoa Kỳ không đặt MRL nhưng thị

				trường tự giảm sau cảnh báo khoa học.
		Công ty CP Dầu thực vật Tường An Long	- Mục 1.3 của Thuyết minh dự thảo Các trường hợp không thuộc phạm vi áp dụng cần thống nhất nội dung giữa Thuyết minh và QCVN. Việc thiếu phần các trường hợp loại trừ trong bản QCVN có thể gây khó khăn trong áp dụng và kiểm tra. Đề nghị bổ sung mục này vào QCVN, giữ nguyên nội dung như bản Thuyết minh để đảm bảo đồng bộ. - Dầu tinh luyện tăng cường vi chất (vitamin A, D, D,...) hiện đang nằm trong mục loại trừ trong Thuyết minh dự thảo. Đề nghị làm rõ nhóm các loại dầu tăng cường vitamin A theo Nghị định 09/2016/ ND-CP có nằm trong mục loại trừ áp dụng theo mục 1.3 trong Thuyết minh hay không. - Ở mục 5.2.2 của Thuyết minh dự thảo về giới hạn kim loại và mục 3 phần II của dự thảo Quy chuẩn, hiện dự thảo quy định Chì (Pb) 0,08 mg/kg, khác so với QCVN 8-2:2022/BYT và TCVN 7597:2018 (Pb 0,1 mg/kg). Đề nghị điều chỉnh giới hạn Pb từ 0,08 lên 0,1 mg/kg để thống nhất với quy định hiện hành và tiêu chuẩn quốc tế (EU) và giúp thuận lợi khi kiểm nghiệm, tránh chông chéo. - Các chỉ tiêu về 3-MCPD, GE, PAHs và TFA trong dự thảo đang được xây dựng trên cơ sở tiêu chuẩn của Liên minh châu Âu (EU). Tuy nhiên, điều kiện công nghệ sản xuất, nguồn nguyên liệu và mức độ phát triển của ngành dầu thực vật tại Việt Nam nói riêng và khu vực châu Á nói chung chưa tương đồng với khối EU. Việc áp dụng ngay các giới hạn này có thể gây khó khăn đáng kể cho doanh nghiệp trong nước, làm tăng chi phí sản xuất và chi phí đầu tư thiết bị, từ đó ảnh hưởng trực tiếp đến giá thành sản phẩm và người tiêu dùng trong nước, trong khi nhiều quốc gia có hệ thống an toàn thực phẩm tiên tiến như Mỹ, Nhật Bản, Hàn Quốc, Úc, Singapore chưa có quy định bắt buộc nào tại các nước này được ban hành nhằm giới hạn hàm lượng 3-MCPD và GE trong dầu thực vật tinh luyện. Vì vậy đề nghị chưa đưa các chỉ tiêu 3-MCPD, Glycidyl Esters vào phạm vi áp	Tiếp thu và chỉnh sửa Hiện nay Bộ Y tế đã có QCVN 9-2:2011/BYT về Thực phẩm bổ sung chất dinh dưỡng trong đó quy định Vì vậy trong dự thảo Thông tư này không đưa vào các loại dầu tăng cường vitamin A. Tiếp thu và hoàn thiện dự thảo Thông tư. Việc đưa các quy định đối với các chỉ tiêu (3-MCPD, GE, PAHs và TFA) trong dự thảo nhằm mục đích đảm bảo sức khoẻ người tiêu dùng Việt Nam. Đây là yêu cầu quan trọng nhất theo chủ trương, đường lối chính sách của Đảng và pháp luật Việt Nam. Nhận định của DN về Sự gia tăng chỉ số 3-MCPD, GEs là do nguồn nguyên liệu là chính, không phải do quá trình sản xuất là không chính xác vì các bằng

			dụng bắt buộc của QCVN về dầu thực vật tinh luyện tại thời điểm này; có thể xem xét áp dụng theo lộ trình riêng hoặc cho nhóm sản phẩm xuất khẩu sang thị trường EU. Đối với chỉ tiêu TFA đề nghị điều chỉnh giới hạn từ 2% lên 3,5% tương đương với 0,5g/khẩu phần ăn (14g/khẩu phần ăn), phù hợp với tiêu chuẩn của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA), nhằm đảm bảo tính thực tế trong sản xuất dầu thực vật tại Việt Nam và khu vực.	chứng khoa học từ Codex, JECFA, EFSA, FDA và các nghiên cứu thực nghiệm quốc tế cho thấy: (a) 3-MCPD và GE hình thành chủ yếu trong quá trình tinh luyện ở nhiệt độ cao: GE hình thành chủ yếu tại công đoạn khử mùi >230°C; 3-MCPD hình thành trong khâu trung hòa – tách gum – khử mùi, khi có mặt ion chloride và glycerides. Nhiều nước áp dụng kiểm soát và không có gián đoạn thị trường. (b) Việc áp dụng kiểm soát 2 chỉ tiêu này sẽ ảnh hưởng lớn đến nguồn cung và thị trường tiêu thụ: Qua nghiên cứu cho thấy EU áp dụng mức tối đa từ 2021, nguồn cung vẫn ổn định. Hoa Kỳ không đặt MRL nhưng thị trường tự giảm sau cảnh báo khoa học. - FDA không hề quy định trần 3,5 g/100 g chất béo cho TFA. Con số 3,5 g chỉ xuất hiện trong quy tắc làm tròn số trên nhãn dinh dưỡng (ghi theo bước 0,5 g/khẩu phần dưới 5 g), không phải mức an toàn hay giới hạn kỹ thuật cho phép. Chính sách thực chất của Hoa Kỳ là loại bỏ PHO (chất béo chuyển hóa công
--	--	--	---	---

				nghiệp) khỏi nguồn cung thực phẩm vì rủi ro tim mạch, chứ không cho phép mức “3,5%”. “Thông lệ tốt nhất” của WHO và pháp luật EU đều đặt giới hạn 2 g TFA/100 g chất béo hoặc cốm PHO. Singapore đã chuyển từ mức 2% sang cốm PHO hoàn toàn. Vì vậy, viện dẫn “FDA 3,5%” là không chính xác về pháp lý và khoa học.
		Tổng Công ty Công nghiệp Dầu thực vật Việt Nam	- Cần thống nhất toàn bộ nội dung giữa Dự thảo Thông tư QCVN và Thuyết minh, tránh sai khác trong phần phạm vi áp dụng và chỉ tiêu kỹ thuật. Cụ thể: + Đề nghị bổ sung mục “Các trường hợp không thuộc phạm vi áp dụng” vào QCVN, giữ nguyên nội dung như bản Thuyết minh. + Đề nghị điều chỉnh giới hạn Pb từ 0,08 lên 0,1 mg/kg để thống nhất với quy định hiện hành và tiêu chuẩn quốc tế (EU). + Đề nghị chưa đưa các chỉ tiêu 3-MCPD, Glycidyl Esters vào phạm vi áp dụng bắt buộc của QCVN về dầu thực vật tinh luyện tại thời điểm này; có thể xem xét áp dụng theo lộ trình riêng hoặc cho nhóm sản phẩm xuất khẩu sang thị trường EU. Đối với chỉ tiêu TFA đề nghị điều chỉnh giới hạn từ 2% lên 3,5% tương đương với 0,5g/khẩu phần ăn (14g/khẩu phần ăn), phù hợp với tiêu chuẩn FDA đảm bảo tính thực tế trong sản xuất dầu thực vật trong nước.	Tiếp thu và hoàn thiện Dự thảo Thông tư, Thuyết minh Dự thảo. Thông tư chỉ quy định đối với các đối tượng áp dụng có liên quan. Tiếp thu và hoàn thiện Dự thảo Thông tư. Việc đưa các quy định đối với các chỉ tiêu (3-MCPD, GE, PAHs và TFA) trong dự thảo nhằm mục đích đảm bảo sức khỏe người tiêu dùng Việt Nam. Đây là yêu cầu quan trọng nhất theo chủ trương, đường lối chính sách của Đảng và pháp luật Việt Nam. FDA không hề quy định trên 3,5 g/100 g chất béo cho TFA. Con số 3,5 g chỉ xuất hiện trong quy tắc làm tròn số trên nhãn dinh dưỡng (ghi theo bước 0,5 g/khẩu phần dưới 5 g), không phải mức an toàn hay giới hạn kỹ thuật cho phép.

			Chính sách thực chất của Hoa Kỳ là loại bỏ PHO (chất béo chuyển hóa công nghiệp) khỏi nguồn cung thực phẩm vì rủi ro tim mạch, chứ không cho phép mức “3,5%”. “Thông lệ tốt nhất” của WHO và pháp luật EU đều đặt giới hạn 2 g TFA/100 g chất béo hoặc cấm PHO. Singapore đã chuyển từ mức 2% sang cấm PHO hoàn toàn. Vì vậy, viện dẫn “FDA 3,5%” là không chính xác về pháp lý và khoa học. Trong dự thảo Thông tư đã quy định điều khoản chuyển tiếp.
		- Bộ Công Thương cần công bố phụ lục hướng dẫn kỹ thuật đi kèm QCVN để hỗ trợ doanh nghiệp trong giai đoạn chuyển tiếp.	1. Về chỉ tiêu 3-MCPD và chỉ tiêu GEs trong Dự Thảo Dự Thảo hiện đang đề xuất áp dụng ngưỡng giới hạn tối đa cho hai chỉ tiêu hóa học trong dầu thực vật tinh luyện, cụ thể là 3-MCPD không vượt quá 2,5 ppm và GE không vượt quá 1,0 ppm. Chúng tôi đề xuất chưa đưa vào áp dụng quy chuẩn kỹ thuật để quản lý mức tối đa của các chỉ tiêu 3-MCPD và GEs này trên dầu thực vật tinh luyện vì các lý do sau: a. Mức độ phù hợp với thông lệ quốc tế Sau quá trình nghiên cứu kỹ lưỡng tại nhiều quốc gia có hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tiên tiến như Hoa Kỳ, Nhật Bản, Hàn Quốc, Singapore, Úc và New Zealand, có thể thấy rằng hiện chưa có quy định bắt buộc nào tại các nước này được ban hành nhằm giới hạn hàm lượng 3-MCPD và GE trong dầu thực vật tinh luyện. Việc Việt Nam ban hành quy định bắt buộc về chỉ tiêu 3-MCPD và chỉ tiêu GE trong khi các nước phát triển nêu trên
		Công ty TNHH Calofic	- Việc chưa quy định thành văn ở một số nước không có nghĩa là không kiểm soát. Các nước này đang áp dụng biện pháp quản lý dựa trên đánh giá rủi ro và tiêu chuẩn doanh nghiệp/ngành. - Liên minh Châu Âu (EU) – thị trường chuẩn mực toàn cầu về an toàn dầu ăn – đã ban hành mức tối đa bắt buộc: • 3-MCPD ester + 3-MCPD tự do: ≤ 1.25 mg/kg cho dầu thực vật tinh luyện dùng trực tiếp • GE (quy đổi glycidol): ≤ 1.0 mg/kg

chưa áp dụng sẽ tạo ra sự lệch pha trong tiêu chuẩn của sản phẩm dầu thực vật Việt Nam so với thị trường quốc tế.

b. Mức độ khả thi trong chuỗi cung ứng

Do các tiêu chuẩn nêu trên chưa được áp dụng rộng rãi trên phạm vi toàn cầu, nguồn cung cho sản phẩm dầu thực vật tinh luyện có chỉ tiêu 3-MCPD và GE như trong Dự Thảo hiện nay là rất hạn chế và kèm theo chi phí cao. Phần lớn các nhà sản xuất và xuất khẩu nguồn nguyên liệu cho việc sản xuất dầu thực vật tinh luyện tại các quốc gia như Indonesia, Malaysia - vốn là nguồn cung chính cho lượng dầu tiêu thụ tại Việt Nam - đều đang vận hành theo hệ thống tiêu chuẩn hiện hành của quốc tế, chưa có sẵn sàng điều chỉnh để đáp ứng yêu cầu mới của Việt Nam như dự kiến tại Dự Thảo.

Trong bối cảnh các nước xuất khẩu chủ lực như Malaysia và Indonesia chưa sẵn sàng điều chỉnh các tiêu chuẩn mới này, doanh nghiệp trong nước sẽ gặp khó khăn trong việc tìm kiếm nguồn nguyên liệu phù hợp. Việc này có thể dẫn đến sự gián đoạn trong chuỗi cung ứng do hạn chế các nhà cung cấp đạt chuẩn, gây ra tình trạng thiếu hụt nguyên liệu, ảnh hưởng trực tiếp đến hoạt động sản xuất của doanh nghiệp trong nước. Từ đó có thể ảnh hưởng đến người tiêu dùng cuối cùng do nguồn cung nguyên liệu giảm, chi phí sản xuất tăng dẫn đến giá thành sản phẩm tăng.

c. Về tác động kinh tế và năng lực sản xuất trong nước

Việc áp dụng các tiêu chuẩn mới về 3-MCPD và GE đối với dầu thực vật tinh luyện tại Việt Nam, vốn khác biệt so với nhiều quốc gia phát triển, sẽ làm suy giảm đáng kể năng lực cạnh tranh của ngành sản xuất trong nước. Khi khả năng cạnh tranh bị ảnh hưởng, doanh nghiệp sẽ gặp khó khăn trong hoạt động sản xuất

– Codex CAC/RCP 75-2019 đã ban hành Quy phạm kỹ thuật giảm 3-MCPD và GE cho thực phẩm và dầu thực vật → Việt Nam đang hài hòa xu hướng Codex.

– Việt Nam là quốc gia nhập khẩu dầu cọ lớn, do đó cần công cụ bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, tránh nhập dầu chất lượng thấp chứa tạp chất nhiệt phân, phù hợp tinh thần Luật ATTP + Không có cơ sở.

– Ngành dầu cọ Malaysia/Indonesia đã đầu tư công nghệ giảm 3-MCPD/GE (dual deodorization, washing, bleaching optimization, enzymatic degumming, packed column) để đáp ứng thị trường EU, Nhật, Hàn, Trung Đông.

– Một số Công ty có nhà máy tinh luyện công suất lớn đã công bố sản phẩm low-GE/low-3-MCPDE.

– Nhiều doanh nghiệp FDI và nội địa tại Việt Nam (VD: dầu nành, dầu hướng dương, dầu cọ tinh luyện) đã thương mại hóa sản phẩm đáp ứng mức EU.

+ Tác động có, nhưng chính đáng và có kiểm soát.

– Công nghệ giảm 3-MCPD/GE không phải mới, chi phí tối ưu

		- kinh doanh, kéo theo hệ quả là nguồn thu ngân sách giảm và thu nhập của người lao động bị tác động. Để đáp ứng các yêu cầu kỹ thuật mới, doanh nghiệp buộc phải tăng chi phí đầu tư và vận hành, làm gia tăng áp lực tài chính trong toàn ngành. Hệ quả tất yếu là giá thành sản phẩm đến tay người tiêu dùng sẽ tăng, không chỉ đối với dầu thực vật mà còn với các sản phẩm có sử dụng dầu thực vật làm nguyên liệu. Điều này làm gia tăng áp lực chi tiêu trong khi thu nhập không tăng tương ứng, từ đó ảnh hưởng tiêu cực đến sức mua nội địa và gây áp lực lên toàn bộ chuỗi cung ứng trong nước - đặc biệt trong bối cảnh nền kinh tế đang đối mặt với nhiều biến động như lạm phát và chi phí nguyên vật liệu leo thang. 2. Về ngưỡng tối đa cho chỉ tiêu hàm lượng chất béo cấu hình trans (2.0% tối đa) Dự Thảo quy định ngưỡng tối đa là 2.0% theo khối lượng chất béo trong dầu thực vật tinh luyện. Tại Hoa Kỳ, Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm (sau đây gọi tắt là "FDA") quy định hàm lượng chất béo cấu hình trans được ghi nhận dựa trên khẩu phần ăn và nếu hàm lượng chất béo cấu hình trans trên mỗi khẩu phần ăn nhỏ hơn 0.5g, thì nhà sản xuất được phép ghi là "Og trans fat" trên nhãn sản phẩm. Điều này cho thấy cách tiếp cận của FDA Hoa Kỳ là dựa trên khẩu phần ăn thực tế, chứ không áp dụng giới hạn tuyệt đối theo tỷ lệ phần trăm trong sản phẩm vì thực tế người tiêu dùng thường không sử dụng hết sản phẩm trong một lần. Cách tiếp cận này phù hợp với thực tiễn tiêu dùng, đồng thời vẫn đảm bảo an toàn sức khỏe. Do vậy, chúng tôi đề xuất Quý Bộ có thể xem xét áp dụng theo khẩu phần ăn, tương tự như quy định của FDA Hoa Kỳ đối với chỉ tiêu chất béo cấu hình trans, phù hợp với thực tiễn tiêu dùng. Từ các phân tích trên, bên cạnh việc Calofic hoàn toàn đồng ý với Quý Cục và Quý Bộ hầu hết các nội dung trong Dự Thảo, Calofic trân trọng đề xuất Cục Đối Mới Sáng Tạo, Chuyển Đổi	hoá không vượt quá lợi ích xã hội-sức khỏe. – Nhiều giải pháp chi phí thấp: • kiểm soát ion Cl^- • chọn chất hấp phụ • hạ nhiệt độ deodorization • khử mùi 2 lần (two-step deod) mức thấp – Các mô hình kinh tế của EU/EFSA cho thấy lợi ích sức khỏe > chi phí điều chỉnh công nghệ. - Thực tế EU dẫn dắt tiêu chuẩn dầu thực vật toàn cầu, không phải Mỹ/Úc. Việt Nam xuất khẩu nông sản thực phẩm sang EU, và hướng đến hài hòa tiêu chuẩn quốc tế để tránh rào cản kỹ thuật (TBT). – Nếu không đặt chuẩn, Việt Nam có thể trở thành điểm tiêu thụ dầu chất lượng thấp, gây rủi ro sức khỏe cộng đồng dài hạn. - Là quốc gia nhập khẩu dầu lớn, Việt Nam không thể thả nổi chất lượng dầu ăn cho hàng trăm triệu người tiêu dùng. – Bảo vệ sức khỏe, đặc biệt trẻ em, là lợi ích công lớn, phù hợp Luật ATTP, Luật Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng Mô hình của FDA Hoa Kỳ là ghi nhãn dựa trên khẩu phần, không phải miễn trừ giới hạn kỹ
--	--	---	---

			Xanh và Khuyến Công và Bộ Công Thương xem xét các nội dung như sau đối với Dự Thảo: 1. chưa đưa vào quy chuẩn kỹ thuật để quản lý mức tối đa của các chỉ tiêu 3-MCPD và GEs trong dầu thực vật tinh luyện. 2. Xem xét áp dụng chỉ tiêu chất béo cấu hình trans linh hoạt theo khẩu phần ăn, tương tự như quy định của FDA Hoa Kỳ, thay vì áp dụng giới hạn theo tỷ lệ phần trăm.	thuật, vì từ 2018 đã cấm hoàn toàn PHOs, nên “0 g trans fat” chỉ là cách ghi cho lượng TFA tự nhiên còn sót (< 0.5 g). Ngược lại, các quốc gia còn cho phép dầu hydro hóa một phần (như Việt Nam) đều phải áp dụng giới hạn theo tỷ lệ phần trăm để kiểm soát sản phẩm công nghiệp.
		Công ty TNHH Dầu thực vật khu vực miền Bắc Việt Nam	- Về việc kiểm soát GE và 3-MCPD: Chúng tôi nhận thấy việc áp dụng ngay các giới hạn đối với Glycidyl Esters (GE) và 3-Monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) vào thời điểm này là chưa khả thi và tiềm ẩn rủi ro rất lớn cho các doanh nghiệp sản xuất dầu thực vật trong nước. Đề nghị Quý Cục xem xét tạm hoãn áp dụng quy định về ngưỡng giới hạn GE và 3-MCPD, đồng thời thiết lập một lộ trình áp dụng khoa học để các doanh nghiệp có đủ thời gian chuẩn bị nguồn lực, nghiên cứu và đầu tư công nghệ.	Việc đưa các quy định đối với các chỉ tiêu (3-MCPD, GE, PAHs và TFA) trong dự thảo nhằm mục đích đảm bảo sức khỏe người tiêu dùng Việt Nam. Đây là yêu cầu quan trọng nhất theo chủ trương, đường lối chính sách của Đảng và pháp luật Việt Nam. Chúng tôi ghi nhận ý kiến và hoàn toàn đồng thuận với mục tiêu kiểm soát GE và 3-MCPD nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm. Tuy nhiên, xét trên điều kiện thực tế của các doanh nghiệp trong nước và so sánh với lộ trình quốc tế, việc áp dụng ngay giới hạn bắt buộc sẽ thực hiện từ năm 2026 là thời gia cần thiết để doanh nghiệp điều chỉnh nguồn nguyên liệu và công nghệ tinh chế nhằm giảm thiểu nguy cơ nhiễm Glycidyl Esters (GE) và 3-

			- Dự thảo đang đề xuất mức kiểm soát TFA là 2%. Chúng tôi nhận thấy mức này là quá nghiêm ngặt và chưa phù hợp với thực tiễn. Chúng tôi kính đề nghị điều chỉnh ngưỡng TFA tối đa lên 3.5% để phù hợp hơn với năng lực sản xuất hiện tại và đảm bảo tính đa dạng của sản phẩm.	Monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) - Giới hạn 2% hiện nay là chuẩn mực toàn cầu, là mục tiêu mà WHO và Codex đang khuyến nghị mọi quốc gia áp dụng trước 2025
		Trung tâm dịch vụ phân tích thí nghiệm và tiêu chuẩn đo lường chất lượng	Đề nghị Ban soạn thảo xem xét bổ sung chỉ tiêu “Axit Erucic” vào phụ lục chỉ tiêu hoá học của dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về dầu thực vật tinh luyện: - Bổ sung chỉ tiêu "Axit Erucic (Erucic acid)" vào nhóm chỉ tiêu an toàn thực phẩm - thành phần acid béo đặc trưng. Axit Erucic (CAS No. 112-86-7) là một acid béo mạch dài, có thể xuất hiện tự nhiên trong một số loại dầu thực vật, đặc biệt là dầu hạt cải (rapeseed oil) hoặc các sản phẩm pha trộn có nguồn gốc từ dầu cải. Các nghiên cứu cho thấy hàm lượng Erucic acid cao có thể gây tác dụng kháng dinh dưỡng, ảnh hưởng đến chuyển hóa lipid và chức năng tim mạch ở người và động vật. Do đó, nhiều quốc gia đã giới hạn nghiêm ngặt chỉ tiêu này trong dầu ăn. - Giới hạn tối đa đề xuất: $\leq 5\%$ tổng hàm lượng acid béo. (Theo Quy định 76/621/EEC ngày 20/7/1976 của Hội đồng Châu Âu và Codex Stan 210-1999 - Standard for Named Vegetable Oils, sửa đổi năm 2021) - Phương pháp phân tích xác định hàm lượng Axit Erucic theo mục 3.7 của phụ lục đính kèm Dự thảo Thông tư 03.	Tiếp thu và bổ sung vào dự thảo Thông tư Tiếp thu đề xuất và thống nhất bổ sung chỉ tiêu Axit Erucic. Ban soạn thảo đồng ý về mặt nguyên tắc việc bổ sung chỉ tiêu Axit erucic (Erucic acid, CAS No. 112-86-7) nhằm bảo đảm an toàn sức khỏe người tiêu dùng và hài hòa với xu hướng quốc tế. Axit erucic là axit béo mạch dài (C22:1), xuất hiện tự nhiên trong dầu hạt cải, dầu cải củ, dầu mù tạt và một số giống Brassica khác; hàm lượng cao có liên quan tới tác dụng kháng dinh dưỡng và độc tính tim mạch được ghi nhận trong nghiên cứu động vật. Tuy nhiên, giới hạn đề xuất $\leq 5\%$ không còn phù hợp thực tiễn quốc tế hiện nay Mức $\leq 5\%$ là mức cũ của EU theo 76/621/EEC (1976) và giai đoạn đầu của Codex. Hiện nay, EU đã hạ mức tối đa xuống 2% (tương đương

				20 g/kg chất béo) theo Regulation (EU) 2019/1870, hợp nhất vào Regulation (EU) 2023/915, trên cơ sở đánh giá rủi ro của EFSA năm 2016. Vì vậy, để hài hòa quốc tế, bảo vệ sức khỏe cộng đồng và hỗ trợ năng lực cạnh tranh quốc gia, Dự thảo QCVN cần áp dụng giới hạn 2%, không áp dụng mức 5%
		Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh	- Phần 1 mục 3.1: Sửa lại câu “<i>Dầu thực vật tinh luyện dùng làm thực phẩm là loại dầu có thành phần chủ yếu gồm các triglyxerit (glyxerit của axit béo) có nguồn gốc thực vật, đã trải qua quá trình tinh chế (tinh luyện) (như trung hòa, tẩy màu, và/hoặc khử mùi) để loại bỏ tạp chất và đạt được các tiêu chuẩn an toàn, vệ sinh và chất lượng nghiêm ngặt</i>” thành “<i>Dầu thực vật tinh luyện ... đã qua quá trình tinh chế (tinh luyện) như: trung hòa, tẩy màu và/hoặc khử mùi,...</i>” - Phần 1 mục 4.3: Đối với Dầu hạt bông tinh chế chuyển từ “<i>giống loài</i>” thành “<i>loài</i>”. - Phần 1 mục 4.5: Đối với Dầu cọ tinh chế chuyển “... <i>quả cọ dầu đã trải qua...</i>” thành “....<i>quả cọ đã trải qua....</i>” - Phần 1 mục 4.8: Đối với Stearin dầu cọ: trong câu này có cụm từ "thu được" được lặp lại 2 lần. Nên xem xét lại câu này. Stearin dầu cọ là phần rắn thu được từ việc tách phân đoạn cọ. - Phần 1 mục 4.10: Đối với dầu hạt cải tinh chế: tên các loài thực vật <i>Brassica napus L.</i>, <i>Brassica rapa L.</i>, <i>Brassica juncea L.</i>, tên tác giả định danh nên được viết đầy đủ, tên giống <i>Brassica</i> nên viết đầy đủ ở loài đầu tiên, còn các loài sau nên viết tắt. - Phần 2 mục 1 bảng 1: Sửa Hàm lượng xà phòng (Đơn vị % khối lượng) thành Trị số xà phòng hoá (Đơn vị mg KOH/g) theo TCVN 6126:2015 (ISO3657:2013).	Tiếp thu và bổ sung vào dự thảo Thông tư Tiếp thu và bổ sung vào dự thảo Thông tư Theo định nghĩa của Codex stan 210:1999 Đây là chỉ tiêu Hàm lượng xà phòng – phân tích theo PP

			- Phần 2 mục 3 bảng 3: Bổ sung thêm ký hiệu của các nguyên tố kim loại, sau tên kim loại mở ngoặc.	AOCS Cc 17 Soap in oil, titrimetric method Tiếp thu và bổ sung vào dự thảo Thông tư
--	--	--	---	--