

BỘ CÔNG THƯƠNG

DỰ THẢO

BÁO CÁO

**ĐÁNH GIÁ TÁC ĐỘNG CỦA DỰ THẢO QUY CHUẨN KỸ THUẬT
QUỐC GIA VỀ CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG VÀ MỨC GIỚI HẠN AN
TOÀN ĐỐI VỚI DẦU THỰC VẬT TINH LUYỆN**

Hà Nội - 2025

LỜI MỞ ĐẦU

Thực hiện nhiệm vụ được giao tại 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 Khoản 1, Khoản 2 Điều 39 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ, Bộ Công Thương được giao: i) Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý quy định tại Điều 64 Luật an toàn thực phẩm và các nhóm sản phẩm trong Phụ lục IV ban hành kèm theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; ii) Xây dựng và gửi Bộ Y tế ban hành quy định về mức giới hạn an toàn đối với các nhóm sản phẩm trong Phụ lục IV ban hành kèm theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, việc xây dựng và ban hành “Dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về dầu thực vật tinh luyện” là hết sức cấp thiết.

Đối chiếu với hướng dẫn tại Thông tư số 03/2022/TT-BTP của Bộ Tư pháp hướng dẫn việc đánh giá tác động của thủ tục hành chính trong lập đề nghị xây dựng văn bản quy phạm pháp luật và soạn thảo văn bản quy phạm pháp luật, việc đánh giá tác động chính sách đối với Dự thảo Thông tư không phải thực hiện. Tuy nhiên, để cơ quan thẩm định nắm rõ hơn về các tác động tích cực của việc ban hành Thông tư QCVN về dầu thực vật tinh luyện, Báo cáo đánh giá tác động chính sách nhằm khái quát về bối cảnh, mục tiêu và dự báo một số tác động khác khi ban hành, thực thi Thông tư.

Quá trình thực hiện báo cáo đánh giá tác động sơ bộ này được thực hiện theo các bước:

- 1) Xác định những kết quả đạt được, những vấn đề còn tồn tại.
- 2) Xác định các vấn đề tổng thể cần giải quyết.
- 3) Xác định mục tiêu ban hành Thông tư.
- 4) Xác định các vấn đề cần ưu tiên xử lý.
- 5) Xác định các mục tiêu xử lý từng vấn đề.
- 6) Đánh giá sơ bộ tác động của phương án.

Dưới đây là nội dung cụ thể Báo cáo đánh giá tác động sơ bộ các chính sách tại dự thảo Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về dầu thực vật tinh luyện.

I. XÁC ĐỊNH VẤN ĐỀ

1.1. Bối cảnh xây dựng Thông tư quy định về mức giới hạn an toàn đối với dầu thực vật tinh luyện

Dầu thực vật tinh luyện (dầu cọ, đậu nành, hướng dương...) là nguyên liệu thiết yếu trong ngành công nghiệp thực phẩm, đóng góp khoảng 200 triệu USD kim ngạch xuất khẩu năm 2024 (Báo cáo Bộ Công Thương 2024). Tuy nhiên, Việt Nam hiện chưa có Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia (QCVN) cụ thể cho dầu thực vật tinh luyện. Các doanh nghiệp hiện đang áp dụng các Tiêu chuẩn Quốc gia chung cho Dầu thực vật (TCVN 7597:2018) hoặc quy chuẩn chung như QCVN 8-1:2011/BYT (ô nhiễm độc tố vi nấm) và QCVN 8-2:2011/BYT (kim loại nặng). Bản chất hóa lý khác biệt giữa dầu thực vật tinh luyện và chưa tinh luyện cũng có sự khác nhau. Dầu thực vật tinh luyện đã trải qua quá trình xử lý nhiệt, khử màu, khử mùi để loại bỏ các tạp chất như axit béo tự do, peroxide, phospholipid và các kim loại nặng. Mục đích là tạo ra sản phẩm có độ bền oxy hóa cao, mùi vị trung tính, phù hợp cho các hoạt động chế biến thực phẩm ở nhiệt độ cao. Do đó, các chỉ tiêu chất lượng cho dầu tinh luyện phải tập trung vào các thông số sau quá trình tinh chế. Như chỉ số axit phải rất thấp (thường < 0.6 mg KOH/g) để thể hiện sự chất lượng dầu tốt, ít axit béo tự do, chỉ số peroxide phải thấp để đảm bảo dầu chưa bị oxy hóa, hàm lượng tạp chất bay hơi, hàm lượng xà phòng phải ở mức cực thấp, gần như bằng 0. Nếu gộp chung tiêu chuẩn chất lượng của dầu tinh luyện và dầu không tinh luyện, sẽ tạo ra sự mâu thuẫn lớn. Dầu không tinh luyện theo bản chất tự nhiên sẽ có chỉ số axit và peroxide cao hơn so với dầu đã tinh luyện. Nếu áp một tiêu chuẩn chung cho 2 hai loại dầu không thể hiện tính đặc trưng dẫn tới nguy cơ sẽ loại bỏ hoàn toàn các sản phẩm dầu không tinh luyện khỏi thị trường. Ngoài ra, xu hướng hiện nay người tiêu dùng ngày càng quan tâm đến chất lượng và an toàn thực phẩm, đặc biệt là các chỉ tiêu về dư lượng hóa chất, kim loại nặng và chất gây ô nhiễm (như 3-MCPD, glycidyl ester). Các quy chuẩn hiện hành chưa bao quát hết các chỉ tiêu này, dẫn đến nguy cơ ảnh hưởng sức khỏe người tiêu dùng, dẫn đến 30% lô hàng xuất khẩu sang EU bị trả lại (Báo cáo VASEP 2023) và rủi ro an toàn thực phẩm (aflatoxin, liên quan đến ung thư, theo WHO 2023).

Hiện nay, các quy định chính về an toàn và chất lượng đối với các sản phẩm dầu thực vật (trong đó bao gồm cả dầu thực vật tinh luyện) vẫn dựa trên các tiêu chuẩn chung (TCVN) và các văn bản của Bộ Y tế, vốn chỉ tập trung vào các chỉ tiêu cơ bản. Điều này tạo ra một khoảng cách lớn so với thông lệ quốc tế, khi các tổ chức như Codex Alimentarius hay Liên minh Châu Âu (EU), hay nhiều nước trên thế giới đã áp dụng các tiêu chuẩn chi tiết và nghiêm ngặt hơn. Sự khác biệt này thể hiện rõ ở ba vấn đề:

+ Kiểm soát tạp chất trong sản phẩm cuối cùng: Việt Nam chưa có QCQG thống nhất quy định giới hạn bắt buộc cho chất gây ô nhiễm sau quá trình tinh luyện như: 3-

MCPD Esters (3-MCPDEs) và Glycidyl Esters (GEs). Trong khi các thị trường nhập khẩu lớn đã áp dụng các giới hạn pháp lý dựa trên Codex Code of Practice (CXC 79-2019) và quy định EU 2023/915.

+ Quản lý Axit béo Trans: Mặc dù đã có văn bản pháp lý quy định giới hạn về Axit béo Trans (TFA) thông qua QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế, nhưng việc thiếu một QCQG chuyên biệt đã khiến việc kiểm soát chặt chẽ hơn đối với TFA công nghiệp và các chỉ tiêu chất lượng khác trở nên thiếu đồng bộ so với các tiêu chuẩn quốc tế mới nhất.

+ Chống Gian lận (Xác thực): Các tiêu chuẩn hiện hành không bắt buộc kiểm tra các chỉ tiêu Hồ sơ Sterol và Cấu trúc Triacylglycerol (TAG). Điều này khiến thị trường tiêu thụ sản phẩm dễ bị rối loạn trước hành vi pha trộn tinh vi, trong khi các tiêu chuẩn quốc tế như CODEX STAN 210 sử dụng các chỉ số này làm công cụ cốt lõi để xác định tính xác thực của dầu tinh luyện.

- Theo báo cáo của Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP), các rào cản kỹ thuật liên quan đến chất lượng dầu thực vật đã khiến một số lô hàng xuất khẩu sang EU bị trả lại trong năm 2023, gây thiệt hại kinh tế lên tới hàng triệu USD. Việc cập nhật QCKT sẽ giúp giảm thiểu rủi ro này.

- Đối với các thị trường quốc tế: Nhật Bản và Hàn Quốc yêu cầu kiểm soát chặt chẽ hàm lượng axit béo trans trong dầu thực vật (dưới 0.5 g/100 g), trong khi Việt Nam lại chưa có QCKT hiện hành và cũng chưa có quy định cụ thể, dẫn đến việc các doanh nghiệp khó khăn trong việc thâm nhập các thị trường này.

Thực hiện nhiệm vụ được giao tại Nghị định số 146/2025/NĐ-CP ngày 12 tháng 6 năm 2025 của Chính phủ quy định về phân quyền, phân cấp trong lĩnh vực công nghiệp và thương mại, theo đó nhiệm vụ quy định..., việc xây dựng và ban hành ***“Dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về dầu thực vật tinh luyện”*** nhằm bảo đảm chất lượng sản phẩm, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, đồng thời nâng cao năng lực cạnh tranh và khả năng hội nhập của ngành dầu thực vật Việt Nam trong bối cảnh toàn cầu hóa hiện nay.

1.2. Các vấn đề tổng thể cần giải quyết

Qua báo cáo của các Bộ, ngành, địa phương, doanh nghiệp và khảo sát thực tế, có thể thấy rằng, trong nhiều năm qua ngành sản xuất và chế biến dầu thực vật tại Việt Nam đã có bước phát triển đáng kể, hình thành năng lực nhập khẩu, tinh luyện và cung ứng đa dạng các loại dầu như dầu cọ, dầu đậu nành, dầu hướng dương. Các doanh nghiệp trong nước đã đầu tư công nghệ tinh luyện hiện đại, từng bước đáp ứng nhu cầu tiêu thụ trong nước và xuất khẩu. Việt Nam cũng đã tiếp cận và học hỏi được kinh nghiệm quốc tế trong quản lý chất lượng, giám sát an toàn thực phẩm và phát triển thị trường dầu thực vật tinh luyện. Tuy nhiên, thực tế vẫn còn tồn tại một số vấn đề tổng thể cần giải quyết

để việc xây dựng và áp dụng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về dầu thực vật tinh luyện đạt hiệu quả, cụ thể như sau:

- Hệ thống quy chuẩn hiện hành chưa quy định đầy đủ các chỉ tiêu kỹ thuật cần thiết, đặc biệt là những chỉ tiêu mới như 3-MCPD, glycidyl ester hay axit béo trans, trong khi các quy định quốc tế đã áp dụng từ nhiều năm nay;

- Các doanh nghiệp sản xuất, chế biến dầu thực vật gặp khó khăn trong xuất khẩu do sản phẩm chưa đáp ứng được các quy định kỹ thuật khắt khe của thị trường EU, Nhật Bản và Hàn Quốc, dẫn đến nguy cơ hàng hóa bị trả lại hoặc hạn chế tiếp cận thị trường;

- Nhận thức và thói quen của người tiêu dùng trong nước đối với các sản phẩm dầu thực vật an toàn, bền vững vẫn còn hạn chế; người tiêu dùng chưa thực sự được cung cấp đầy đủ thông tin về các nguy cơ liên quan đến sản phẩm dầu kém chất lượng, chứa nhiều axit béo trans hoặc tạp chất độc hại;

- Chính sách quản lý nhà nước hiện nay chưa đủ mạnh để tạo động lực cho doanh nghiệp đầu tư đổi mới công nghệ, kiểm soát chặt chẽ chất lượng và theo đuổi các chứng nhận quốc tế về bền vững;

- Công tác truyền thông, phổ biến kiến thức khoa học về an toàn thực phẩm, đặc biệt là các rủi ro liên quan đến dầu thực vật tinh luyện, chưa thực sự sâu rộng, chưa tạo được sự đồng thuận xã hội trong việc áp dụng các tiêu chuẩn cao hơn theo chuẩn quốc tế.

1.3. Mục tiêu ban hành dự thảo

Mục tiêu của việc xây dựng và ban hành Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia về mức giới hạn an toàn đối với dầu thực vật tinh luyện nhằm hoàn thiện khung pháp lý, thiết lập hệ thống chỉ tiêu kỹ thuật phù hợp với đặc tính sản phẩm, đồng bộ với tiêu chuẩn quốc tế (Codex, EU, Nhật bản, ASEAN...). Việc ban hành quy chuẩn sẽ góp phần nâng cao chất lượng và tính an toàn của dầu thực vật tinh luyện, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, giảm thiểu rủi ro hàng hóa. Ngoài ra, việc ban hành dự thảo QCVN mới cần thiết để đồng bộ với Codex STAN 210-1999 (sửa đổi 2024), Quy định EU 1881/2006, và tiêu chuẩn ASEAN, nhằm nâng cao chất lượng, tăng cạnh tranh xuất khẩu.

II. ĐÁNH GIÁ TÁC ĐỘNG CỦA QUY CHUẨN

Quy chuẩn: Kỹ thuật Quốc gia quy định mức giới hạn an toàn đối với dầu thực vật tinh luyện.

2.1. Xác định vấn đề bất cập

Thời gian qua, việc quản lý chất lượng đối với sản phẩm dầu thực vật tinh luyện vẫn chủ yếu dựa trên các tiêu chuẩn cơ sở hoặc tiêu chuẩn quốc gia do doanh nghiệp tự công bố áp dụng. Hiện nay chưa có Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) thống nhất để làm căn cứ kiểm soát chất lượng, an toàn và ghi nhãn đối với sản phẩm dầu thực vật

tin cậy lưu thông trên thị trường. Điều này dẫn đến tình trạng không đồng nhất trong kiểm nghiệm, đánh giá và quản lý giữa các cơ quan, địa phương. Thực tế cho thấy, chất lượng dầu thực vật tinh luyện trên thị trường có sự chênh lệch đáng kể giữa các cơ sở sản xuất; một số sản phẩm có chỉ tiêu hóa lý và an toàn thực phẩm chưa đáp ứng yêu cầu theo thông lệ quốc tế (CODEX, EU, Nhật Bản, Hoa Kỳ...). Ngoài ra, mức giới hạn các chất gây hại (như 3-MCPD, glycidyl este, PAHs, TFA...) hiện chưa được quy định cụ thể trong văn bản pháp lý quốc gia, gây khó khăn cho việc kiểm tra, giám sát và bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng. Bên cạnh đó, công tác quản lý hiện hành còn gặp bất cập do thiếu cơ sở pháp lý rõ ràng để xác định trách nhiệm giữa các bộ, ngành (Bộ Công Thương, Bộ Y tế, Bộ Khoa học và Công nghệ...) trong việc xây dựng, công bố và kiểm soát các chỉ tiêu kỹ thuật của sản phẩm dầu thực vật tinh luyện. Việc này cũng ảnh hưởng đến hoạt động xuất nhập khẩu, thương mại và hội nhập quốc tế khi Việt Nam chưa có QCVN tương thích với tiêu chuẩn quốc tế.

2.2. Mục tiêu giải quyết vấn đề

Mục đích của báo cáo là phân tích toàn diện ưu và nhược điểm của dự thảo QCKT dầu thực vật tinh luyện đối với các bên liên quan, từ đó đưa ra các kiến nghị mang tính xây dựng

2.3. Giải pháp đề xuất để giải quyết vấn đề

Giải pháp trọng tâm được đề xuất là ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với dầu thực vật tinh luyện. Trong đó, các nội dung chính cần quy định cụ thể như sau:

- Ban hành QCVN với lộ trình 18 tháng: Lộ trình 18 tháng, như đề xuất trong Báo cáo khả sát 2025, là phù hợp để doanh nghiệp, đặc biệt là SME, chuẩn bị tài chính và kỹ thuật. Các giai đoạn thực hiện bao gồm:

+ Tháng 1-6: Đào tạo doanh nghiệp về kiểm nghiệm (3-MCPD, glycidyl ester) và công nghệ khử mùi dưới 240°C.

+ Tháng 7-12: Áp dụng kiểm nghiệm bắt buộc đối với doanh nghiệp lớn.

+ Tháng 13-18: Áp dụng kiểm nghiệm bắt buộc đối với doanh nghiệp SME.

Lộ trình này giảm nguy cơ phá sản SME xuống dưới 10% (Báo cáo khả sát 2025) và hạn chế kháng cự từ doanh nghiệp.

- Tổ chức hội thảo lấy ý kiến: Tiếp tục tổ chức hội thảo tham vấn, tương tự các hội thảo lộ trình 2026-2027 (Báo cáo khả sát 2025), để thu thập ý kiến từ doanh nghiệp./.

2.4. Đánh giá tác động của giải pháp

a) Tác động về kinh tế, kỹ thuật, công nghệ

Tác động đến doanh nghiệp sản xuất

- Chi phí phát sinh

Khi áp dụng dự thảo QCVN, các doanh nghiệp sản xuất dầu thực vật tinh luyện (dầu cọ, đậu nành, hướng dương....) sẽ phải điều chỉnh quy trình sản xuất, kiểm nghiệm, và chứng nhận, dẫn đến các chi phí sau:

+ Chi phí kiểm nghiệm: Dự thảo bổ sung các chỉ tiêu như 3-MCPD và glycidyl ester, yêu cầu phương pháp kiểm nghiệm theo chuẩn AOAC/ISO hoặc TCVN 11516:2016 (Báo cáo 2020). Theo Báo cáo “Đánh giá hệ thống QCVN” (2025), chi phí kiểm nghiệm tăng 10-15% so với hiện tại, tương đương 5-10 triệu VND/lô hàng (khoảng 200 - 400 USD/lô, dựa trên tỷ giá 2025). Với sản lượng dầu thực vật đạt 1,4 triệu tấn/năm (Báo cáo Bộ Công Thương 2024), ước tính chi phí kiểm nghiệm toàn ngành tăng thêm 70-140 tỷ VND/năm (2,8-5,6 triệu USD).

+ Chi phí nâng cấp công nghệ: Để đáp ứng yêu cầu khử mùi dưới 240°C nhằm giảm 3-MCPD và glycidyl ester (Báo cáo 2020), các doanh nghiệp cần đầu tư thiết bị mới hoặc cải tạo dây chuyền. Báo cáo “Đánh giá hệ thống QCVN” (2025) ước tính chi phí nâng cấp cho doanh nghiệp lớn là 50-100 triệu VND/doanh nghiệp (2.000-4.000 USD), trong khi doanh nghiệp nhỏ và vừa (SME) chịu chi phí thấp hơn, khoảng 20-50 triệu VND/doanh nghiệp (800-2.000 USD). Với khoảng 50 doanh nghiệp sản xuất dầu thực vật (Báo cáo Bộ Công Thương 2024), tổng chi phí nâng cấp công nghệ toàn ngành dao động từ 1.500-3.500 tỷ VND (60-140 triệu USD), chủ yếu trong 2 năm đầu triển khai.

Tổng chi phí phát sinh cho doanh nghiệp sản xuất dự kiến từ 120-250 tỷ VND/năm (4,8-10 triệu USD), phụ thuộc vào quy mô doanh nghiệp và mức độ tuân thủ.

- Lợi ích kinh tế: Mặc dù phát sinh chi phí kiểm nghiệm và nâng cấp hệ thống, dây chuyền sản xuất nhưng dự thảo QCVN mang lại lợi ích kinh tế đáng kể cho doanh nghiệp:

+ Giảm tỷ lệ hàng xuất khẩu bị trả lại: Báo cáo VASEP 2023 chỉ ra 30% lô hàng dầu thực vật xuất khẩu sang EU bị trả lại do không đáp ứng giới hạn 3-MCPD và glycidyl ester. Dự thảo QCVN đồng bộ với Codex STAN 210-1999 và EU 1881/2006, giúp giảm tỷ lệ trả hàng xuống dưới 10% (Báo cáo khả sát 2025). Với kim ngạch xuất khẩu 200 triệu USD/năm (Báo cáo Bộ Công Thương 2024), việc giảm 20% tỷ lệ trả hàng tiết kiệm được 40 triệu USD/năm (1.000 tỷ VND).

+ Tăng kim ngạch xuất khẩu: Sự tuân thủ các tiêu chuẩn quốc tế giúp tăng khả năng cạnh tranh ở thị trường EU, Mỹ, và ASEAN. Báo cáo Bộ Công Thương 2024 dự báo kim ngạch xuất khẩu dầu thực vật tăng 20% (tương đương 40 triệu USD, hoặc 1.000 tỷ VND) sau khi áp dụng QCVN mới, tương tự kinh nghiệm Thái Lan (tăng 25% xuất khẩu sau cập nhật quy chuẩn, Bộ Thương mại Thái Lan 2024).

+ Tăng thị phần nội địa: Các doanh nghiệp lớn như Tường An, Vocarimex có thể tận dụng uy tín từ tuân thủ QCVN để tăng thị phần nội địa. Báo cáo khả sát 2025 ước tính doanh nghiệp lớn tăng thị phần 15-20%, tương đương doanh thu bổ sung 50-70 tỷ VND/năm/doanh nghiệp.

- Phân tích chi phí - lợi ích cho doanh nghiệp: Theo mô hình phân tích chi phí - lợi ích (CBA) từ Báo cáo khả sát 2025, tỷ lệ lợi ích - chi phí cho doanh nghiệp lớn đạt 2,5:1 trong 3 năm đầu, nhờ giảm trả hàng và tăng xuất khẩu. Đối với SME, tỷ lệ này thấp hơn (1,5:1) do chi phí nâng cấp công nghệ chiếm tỷ trọng lớn trong ngân sách hạn chế. Tuy nhiên, lợi ích dài hạn (sau 3-5 năm) sẽ vượt trội khi thị trường xuất khẩu ổn định.

Như vậy, để xây dựng chỉ tiêu 3-MCPD và glycidyl ester, các doanh nghiệp sản xuất hay xuất nhập khẩu dầu tinh luyện phải có thời hạn ít nhất là 3-5 năm để điều chỉnh sản phẩm và dây chuyền thiết bị.

Tác động đến ngành công nghiệp thực phẩm

- Chi phí phát sinh: Ngành công nghiệp thực phẩm (sản xuất mì, bánh kẹo, thực phẩm chế biến sẵn) sử dụng dầu thực vật tinh luyện làm nguyên liệu chính, chiếm 60-70% nhu cầu dầu cọ (Báo cáo Bộ Công Thương 2024). Các chi phí phát sinh bao gồm:

+ Tăng giá nguyên liệu đầu vào: Chi phí sản xuất dầu thực vật tăng (do kiểm nghiệm, chứng nhận RSPO) dẫn đến giá bán dầu tăng 5-10% (Báo cáo khả sát 2025). Với ngành thực phẩm tiêu thụ 1 triệu tấn dầu cọ/năm, chi phí nguyên liệu tăng thêm 50-100 tỷ VND/năm (2-4 triệu USD).

+ Chi phí kiểm soát chất lượng: Các doanh nghiệp thực phẩm cần kiểm tra bổ sung nguyên liệu dầu thực vật để đảm bảo tuân thủ các chỉ tiêu 3-MCPD và glycidyl ester. Báo cáo 2022 ước tính chi phí kiểm tra tăng 3-5% (2-5 triệu VND/lô sản phẩm thực phẩm), tổng cộng 20-50 tỷ VND/năm toàn ngành.

- Lợi ích kinh tế: Dự thảo QCVN mang lại lợi ích cho ngành công nghiệp thực phẩm như sau:

+ Nâng cao chất lượng sản phẩm: Dầu thực vật đạt chuẩn giúp cải thiện chất lượng sản phẩm cuối (mì, bánh kẹo), tăng giá trị gia tăng 15% (Báo cáo Bộ Công Thương 2024). Ví dụ, các doanh nghiệp như Orion, Kinh Đô có thể tăng doanh thu 100-150 tỷ VND/năm nhờ sản phẩm đạt chuẩn quốc tế.

+ Tăng khả năng xuất khẩu thực phẩm chế biến: Sản phẩm thực phẩm sử dụng dầu đạt chuẩn dễ dàng đáp ứng yêu cầu thị trường EU, Mỹ, tăng xuất khẩu thực phẩm chế biến 10-15% (50 triệu USD/năm, Báo cáo Bộ Công Thương 2024).

Nhìn tổng thể, tổng chi phí đối với doanh nghiệp sản xuất phải đầu tư khoảng 120-250 tỷ VND/năm cho việc kiểm nghiệm, nâng cấp công nghệ. Ngành công nghiệp thực phẩm chi phí khoảng 70-150 tỷ VND/năm (nguyên liệu, kiểm soát chất lượng).

- Tổng lợi ích:

+ Doanh nghiệp sản xuất: Tiết kiệm 1.000 tỷ VND/năm (giảm trả hàng) và tăng xuất khẩu 1.000 tỷ VND/năm.

+ Ngành công nghiệp thực phẩm: Tăng giá trị gia tăng 100-150 tỷ VND/năm, tăng xuất khẩu 1.250 tỷ VND/năm (50 triệu USD). Tổng lợi ích: 3.350-3.400 tỷ VND/năm (134-136 triệu USD).

Theo Báo cáo khả sát 2025, tỷ lệ lợi ích - chi phí toàn ngành đạt 8:1 trong 3 năm đầu, chủ yếu nhờ tăng xuất khẩu và giảm thiệt hại thương mại. Lợi ích kinh tế dài hạn (5-10 năm) sẽ tiếp tục tăng khi các doanh nghiệp tối ưu hóa quy trình sản xuất và tận dụng thị trường quốc tế.

Như vậy, dự thảo QCVN tạo ra chi phí đáng kể cho doanh nghiệp sản xuất và ngành công nghiệp thực phẩm, đặc biệt là SME, nhưng mang lại lợi ích kinh tế vượt trội thông qua giảm trả hàng, tăng xuất khẩu, và nâng cao giá trị gia tăng. Các doanh nghiệp lớn như Tường An, Vocarimex được hưởng lợi nhiều nhất, trong khi SME cần hỗ trợ tài chính và kỹ thuật để giảm gánh nặng chi phí. Dựa vào kết quả phân tích cho thấy dự thảo có tính khả thi kinh tế cao, đặc biệt khi triển khai lộ trình 18 tháng để doanh nghiệp thích nghi.

b) Tác động về xã hội

Tác động đến sức khỏe cộng đồng

- Giảm nguy cơ bệnh tim mạch: Dự thảo QCVN quy định giới hạn axit béo trans dưới 1% tổng năng lượng, phù hợp với khuyến nghị của Tổ chức Y tế Thế giới (WHO 2023), nhằm giảm nguy cơ bệnh tim mạch – một trong những nguyên nhân tử vong hàng đầu tại Việt Nam. Theo WHO 2023, axit béo trans, thường hình thành trong quá trình tinh luyện dầu thực vật ở nhiệt độ cao, làm tăng nguy cơ bệnh tim mạch lên 20-30% nếu tiêu thụ vượt 1% năng lượng hàng ngày. Tại Việt Nam, dầu thực vật tinh luyện (đặc biệt là dầu cọ, chiếm 70-75% thị trường, theo Báo cáo Bộ Công Thương 2024) được sử dụng rộng rãi trong chế biến thực phẩm như mì ăn liền, bánh kẹo và đồ chiên rán, ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe của hàng triệu người tiêu dùng.

Báo cáo “Nghiên cứu xây dựng mức giới hạn an toàn dầu thực vật” (2020) chỉ ra rằng việc áp dụng giới hạn axit béo trans < 1% có thể giảm tỷ lệ bệnh tim mạch liên quan đến thực phẩm xuống 15-20% trong 5 năm. Với khoảng 10% dân số Việt Nam (10 triệu người, theo Tổng cục Thống kê 2024) có nguy cơ bệnh tim mạch do chế độ ăn, theo mức đề xuất trong dự thảo QCVN có thể giảm 1,5-2 triệu ca bệnh tiềm năng, tiết

kiệm chi phí y tế ước tính 50-100 tỷ VND/năm (2-4 triệu USD, dựa trên Báo cáo khả sát 2025). Điều này đặc biệt quan trọng khi chi phí điều trị bệnh tim mạch tại Việt Nam trung bình 10-20 triệu VND/ca.

- Giảm rủi ro từ độc tố: Dự thảo QCVN đặt giới hạn nghiêm ngặt đối với các chất gây ô nhiễm như 3-MCPD ($\leq 2,5 \mu\text{g/kg}$), glycidyl ester ($\leq 1 \text{ mg/kg}$), và độc tố vi nấm aflatoxin ($\leq 15 \mu\text{g/kg}$), phù hợp với Codex STAN 210-1999 và EU 1881/2006. Báo cáo “Mức giới hạn vi sinh vật dầu thực vật” (2022) nhấn mạnh rằng 3-MCPD và glycidyl ester, sinh ra trong quá trình tinh luyện dầu ở nhiệt độ cao, có liên quan đến nguy cơ ung thư thận và gan. Aflatoxin, một độc tố vi nấm phổ biến trong dầu cọ nhập khẩu, cũng được WHO 2023 xác định là tác nhân gây ung thư gan, với mức độ rủi ro tăng 10% khi tiếp xúc lâu dài vượt ngưỡng an toàn.

Theo báo cáo 2022, việc kiểm soát các chất này giảm 30% nguy cơ ngộ độc thực phẩm và bệnh mãn tính liên quan đến dầu thực vật. Với 1,4 triệu tấn dầu thực vật tiêu thụ hàng năm (Báo cáo Bộ Công Thương 2024), trong đó 10-15% mẫu kiểm tra vượt giới hạn aflatoxin (Báo cáo 2022), dự thảo QCVN có thể giảm 20.000-30.000 ca ngộ độc thực phẩm tiềm năng mỗi năm. Điều này giúp tiết kiệm chi phí y tế và xã hội khoảng 20-40 tỷ VND/năm (0,8-1,6 triệu USD, dựa trên chi phí điều trị trung bình 1-2 triệu VND/ca, Báo cáo khả sát 2025). Ngoài ra, việc giảm độc tố củng cố an toàn thực phẩm, đặc biệt cho trẻ em và người cao tuổi – các nhóm dễ bị ảnh hưởng bởi chất gây ô nhiễm.

Dự báo rằng sau 5 năm áp dụng QCVN, tỷ lệ bệnh mãn tính liên quan đến dầu thực vật sẽ giảm 25%, giảm tỷ lệ bệnh tim mạch và các bệnh liên quan đến độc tố, góp phần nâng cao chất lượng sống và giảm gánh nặng cho hệ thống y tế công, ước tính tiết kiệm 70-140 tỷ VND/năm (2,8-5,6 triệu USD) chi phí y tế.

Tác động đến người tiêu dùng và lao động

- Tác động đến người tiêu dùng:

+ Tăng niềm tin vào sản phẩm:

Dự thảo QCVN, với các chỉ tiêu an toàn nghiêm ngặt sẽ nâng cao chất lượng dầu thực vật tinh luyện, từ đó tăng niềm tin của người tiêu dùng. Báo cáo “Đánh giá hệ thống QCVN” (2025) chỉ ra rằng 60% người tiêu dùng Việt Nam ưu tiên các sản phẩm thực phẩm đạt chuẩn quốc tế, đặc biệt sau các vụ việc về an toàn thực phẩm (như dầu nhiễm aflatoxin năm 2020...). Việc áp dụng QCVN giúp các sản phẩm dầu thực vật và thực phẩm chế biến (mì, bánh kẹo) đạt tiêu chuẩn Codex và EU, tăng 15-20% mức độ tin cậy của người tiêu dùng (Báo cáo khả sát 2025). Điều này thúc đẩy tiêu dùng nội địa, với nhu cầu dầu thực vật dự kiến tăng 10% (140.000 tấn/năm, báo cáo Bộ Công Thương 2024).

- Ổn định giá cả sản phẩm:

Mặc dù chi phí sản xuất dầu thực vật tăng 5-10% do kiểm nghiệm, giá bán lẻ dầu thực vật dự kiến chỉ tăng nhẹ (2-5%) nhờ cạnh tranh thị trường và hỗ trợ từ các doanh nghiệp lớn như Tường An, Vocarimex (Báo cáo Bộ Công Thương 2024). Với mức tiêu thụ trung bình 14 kg dầu thực vật/người/năm, chi phí tăng thêm cho mỗi hộ gia đình khoảng 10.000-20.000 VND/năm, mức chấp nhận được so với lợi ích an toàn thực phẩm. Điều này đảm bảo người tiêu dùng tiếp cận sản phẩm chất lượng cao mà không chịu gánh nặng tài chính đáng kể.

- Tác động đến lực lượng lao động: Việc áp dụng QCVN đòi hỏi nâng cấp dây chuyền và kiểm nghiệm, tạo thêm việc làm trong các lĩnh vực kỹ thuật, kiểm soát chất lượng, và chứng nhận. Báo cáo khả sát 2025, ước tính ngành sản xuất dầu thực vật tạo thêm 2.000-3.000 việc làm (lương trung bình 8-12 triệu VND/tháng), chủ yếu tại các doanh nghiệp lớn như Tường An, Vocarimex. Tổng giá trị thu nhập từ việc làm mới ước tính 200-400 tỷ VND/năm (8-16 triệu USD).

Dự thảo QCVN tăng niềm tin và đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng với chi phí tăng tối thiểu, đồng thời tạo lợi ích cho lao động thông qua việc làm mới và tăng thu nhập nông dân. Tổng lợi ích xã hội từ hai nhóm này ước tính 250-450 tỷ VND/năm (10-18 triệu USD), bao gồm tăng tiêu dùng nội địa và cải thiện sinh kế cho lao động nông nghiệp, công nghiệp.

- Nhược điểm của việc thực hiện QCKT: Thách thức của xã hội nếu thực hiện QCKT cũng được nhận định ở một số vấn đề như:

+ Chi phí sinh hoạt: Giá thực phẩm chế biến tăng nhẹ (2-5%), có thể ảnh hưởng đến nhóm thu nhập thấp (10% dân số, Báo cáo khả sát 2025).

+ Áp lực lao động đối với các doanh nghiệp nhỏ và vừa (SME): có thể giảm lao động tạm thời (5-10%) do chi phí nâng cấp hệ thống dây chuyền thiết bị.

Tóm lại, dự thảo QCVN mang lại lợi ích xã hội đáng kể, bao gồm cải thiện sức khỏe cộng đồng, tăng niềm tin người tiêu dùng, và nâng cao thu nhập lao động. Tuy nhiên, cần hỗ trợ nhóm thu nhập thấp và SME để giảm thiểu tác động tiêu cực. Lộ trình triển khai 18 tháng và các chính sách hỗ trợ sẽ đảm bảo tính khả thi và tối ưu hóa lợi ích xã hội.

c) Tác động về giới của chính sách: không có tác động về giới.

d) Tác động của thủ tục hành chính

Tác động đối với các Cơ quan quản lý và Cơ quan liên quan

Việc xây dựng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về dầu thực vật tinh luyện mang lại tính minh bạch và hiệu quả, giúp chuẩn hóa quy trình thanh tra, kiểm tra. Khi các chỉ tiêu được quy định rõ ràng và có căn cứ pháp lý, việc xử lý vi phạm sẽ trở nên nhanh chóng, công bằng và khách quan hơn. Đồng thời, QCKT cũng góp phần thúc đẩy hội

nhập quốc tế, vì các chỉ tiêu trong dự thảo thường được xây dựng trên cơ sở hài hòa với các tiêu chuẩn quốc tế như CODEX hay ISO, qua đó nâng cao uy tín và tạo thuận lợi cho hoạt động thương mại xuyên biên giới.

Tuy nhiên, quá trình xây dựng QCKT cũng đặt ra một số thách thức. Các cơ quan quản lý phải đối mặt với áp lực về nhân lực và trang thiết bị, bởi việc kiểm tra những chỉ tiêu mới đòi hỏi phải đầu tư máy móc hiện đại cũng như đào tạo đội ngũ cán bộ có chuyên môn cao. Ngoài ra, việc triển khai hiệu quả còn cần một cơ chế phối hợp chặt chẽ giữa các Bộ, ngành để tránh chồng chéo, đảm bảo QCKT được áp dụng đồng bộ trên phạm vi toàn quốc.

Việc xây dựng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về dầu thực vật có cơ sở pháp lý vững chắc, dựa trên các văn bản quy phạm pháp luật hiện hành như sau:

- Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11:

Điều 1 quy định: “Luật này quy định về hoạt động tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật nhằm bảo đảm chất lượng sản phẩm, hàng hoá; bảo vệ quyền, lợi ích hợp pháp của tổ chức, cá nhân; bảo vệ an toàn, sức khoẻ con người; bảo vệ động vật, thực vật, môi trường; bảo vệ lợi ích quốc gia, an ninh, trật tự, an toàn xã hội.”

Như vậy, việc ban hành QCVN về dầu thực vật trực tiếp góp phần bảo vệ người tiêu dùng, bảo đảm an toàn thực phẩm và lợi ích quốc gia theo đúng mục tiêu của Luật.

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12

Điều 3 quy định nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm: “Bảo đảm an toàn thực phẩm là trách nhiệm của mọi tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm; quản lý an toàn thực phẩm phải dựa trên quy chuẩn kỹ thuật, tiêu chuẩn và quy định của pháp luật.”

Điều 10 quy định trách nhiệm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm, trong đó bao gồm việc tuân thủ các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn thực phẩm.

Điều 39 quy định trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm của các Bộ: Bộ Y tế chịu trách nhiệm chung, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quản lý ATTP trong lĩnh vực nông sản, và Bộ Công Thương quản lý ATTP trong lĩnh vực thực phẩm chế biến.

Do đó, việc ban hành QCVN về dầu thực vật là công cụ pháp lý trực tiếp để Bộ thực hiện trách nhiệm quản lý của mình theo luật định.

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ: Nghị định này quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm, trong đó phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP cho các Bộ. QCVN về dầu thực vật là điều kiện tiên quyết để Bộ Công Thương, Bộ Y tế và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có

căn cứ thống nhất trong kiểm soát chất lượng, an toàn sản phẩm, đồng thời tránh chồng chéo trong quản lý.

- Thông tư số 21/2017/TT-BKHCN ngày 30/12/2017 của Bộ Khoa học và Công nghệ: Thông tư này quy định chi tiết về trình tự, thủ tục xây dựng, thẩm định và ban hành QCVN. Theo đó, dự thảo QCVN về dầu thực vật sẽ được soạn thảo, lấy ý kiến, thẩm định và ban hành theo quy trình khoa học, minh bạch, có sự tham gia của các bên liên quan, đảm bảo tính khả thi trong thực tiễn quản lý.

Tác động đối với thủ tục hành chính

Dự thảo QCVN đặt ra yêu cầu giám sát thêm các chỉ tiêu mới như 3-MCPD, glycidyl ester, axit béo trans và RSPO, khiến chi phí giám sát của cơ quan quản lý tăng lên đáng kể. Các đơn vị như Bộ Y tế, Bộ Công Thương và Viện Kiểm nghiệm An toàn Thực phẩm Quốc gia phải nâng cao năng lực, bao gồm đào tạo từ 500 đến 1.000 cán bộ kiểm nghiệm theo chuẩn AOAC/ISO với chi phí khoảng 1 - 5 tỷ đồng, đầu tư nâng cấp thiết bị phòng thí nghiệm để kiểm tra 3-MCPD và glycidyl ester với tổng chi phí 15 - 30 tỷ đồng cho 5 - 7 phòng thí nghiệm trọng điểm, cùng với việc tăng cường kiểm tra định kỳ tại 50 doanh nghiệp sản xuất, phát sinh thêm 5 - 10 tỷ đồng/năm. Như vậy, tổng chi phí giám sát ước tính tăng 20 - 50 tỷ đồng/năm (tương đương 0,8 - 2 triệu USD).

Tuy nhiên, dự thảo QCVN lại đồng bộ với Codex và quy định của EU, giúp giảm sự khác biệt giữa trong nước và quốc tế, qua đó đơn giản hóa thủ tục kiểm tra xuất khẩu. Theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP, thời gian kiểm tra an toàn thực phẩm đã rút ngắn từ 10 ngày xuống còn 8 ngày/lô hàng, giúp tiết kiệm 10 - 20 tỷ đồng/năm chi phí hành chính cho cơ quan quản lý. Thêm vào đó, việc áp dụng chứng nhận RSPO quốc tế giúp giảm nhu cầu kiểm tra nguồn gốc nguyên liệu, tiết kiệm thêm khoảng 5 - 10 tỷ đồng/năm. Như vậy, mặc dù chi phí giám sát tăng, song lợi ích từ đơn giản hóa thủ tục và đồng bộ hóa tiêu chuẩn giúp cân đối phần nào gánh nặng tài chính, với tỷ lệ chi phí – lợi ích hành chính đạt 1:1 trong hai năm đầu và có thể cải thiện lên 1,5 : 1 sau 5 năm khi hệ thống giám sát vận hành ổn định.

Đối với thủ tục hành chính, dự thảo QCVN tạo ra bước tiến quan trọng trong minh bạch hóa quản lý an toàn thực phẩm nhờ thiết lập các chỉ tiêu rõ ràng. Điều này giúp giảm khoảng 30% tranh chấp giữa doanh nghiệp và cơ quan quản lý, tiết kiệm 10 - 15 tỷ đồng/năm chi phí xử lý tranh chấp. Cùng với lộ trình 18 tháng, doanh nghiệp có thời gian thích nghi dần, giảm áp lực tuân thủ ngay lập tức. Thời gian chuẩn bị chứng nhận và kiểm nghiệm được rút ngắn từ 6 tháng xuống còn 5 tháng, mang lại lợi ích ước tính 5 - 10 tỷ đồng/năm cho 50 doanh nghiệp sản xuất.

e) Tác động đối với hệ thống pháp luật

Hệ thống pháp luật không bị ảnh hưởng nhiều, do QCVN về dầu thực vật được ban hành dưới hình thức Thông tư theo đúng phân cấp và kế thừa các quy định hiện hành, đồng thời tham chiếu các tiêu chuẩn quốc gia hiện có (TCVN 7597:2018 về dầu thực vật tinh luyện) để cụ thể hóa yêu cầu kỹ thuật ở mức bắt buộc. QCVN tạo ra căn cứ pháp lý thống nhất, minh bạch và cụ thể để các cơ quan quản lý áp dụng khi kiểm tra, giám sát, xử lý vi phạm, đồng bộ trong quản lý nhà nước về dầu thực vật mà không làm phát sinh sự chông chéo hay mâu thuẫn trong hệ thống pháp luật hiện hành. Sự ra đời của QCVN cũng thúc đẩy quá trình rà soát, sửa đổi, bổ sung các văn bản quy phạm pháp luật liên quan nhằm đảm bảo tính đồng bộ và phù hợp với thực tiễn.

f) Tác động về khoa học và công nghệ và hội nhập quốc tế

Việc xây dựng và ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) đối với dầu thực vật tinh luyện sẽ thúc đẩy hoạt động nghiên cứu, ứng dụng các thành tựu khoa học – công nghệ tiên tiến trong lĩnh vực chế biến, tinh luyện và kiểm soát chất lượng dầu thực vật tại Việt Nam. QCVN sẽ tạo cơ sở để doanh nghiệp đổi mới quy trình sản xuất, nâng cấp thiết bị, áp dụng công nghệ tinh luyện hiện đại (như khử tạp, khử mùi, loại bỏ 3-MCPD và glycidyl este, giảm TFA...) nhằm đảm bảo sản phẩm đạt các chỉ tiêu chất lượng và an toàn theo chuẩn quốc tế. Bên cạnh đó, việc áp dụng QCVN còn góp phần nâng cao năng lực quản lý nhà nước thông qua việc chuẩn hóa phương pháp thử nghiệm, tăng cường khả năng truy xuất, đánh giá và chứng nhận hợp quy đối với sản phẩm dầu thực vật tinh luyện. Về lâu dài, QCVN giúp đưa trình độ quản lý, công nghệ và thiết bị của ngành sản xuất dầu thực vật Việt Nam tiệm cận các nước tiên tiến, tạo điều kiện thuận lợi cho doanh nghiệp mở rộng xuất khẩu, hội nhập sâu vào chuỗi cung ứng toàn cầu, đồng thời đáp ứng các cam kết quốc tế trong lĩnh vực an toàn thực phẩm và thương mại hàng hóa.

III. LẤY Ý KIẾN

Dự thảo Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về dầu thực vật tinh luyện đã tổ chức lấy ý kiến các đối tượng chịu tác động chính và các Bộ, ngành có liên quan. Các ý kiến góp ý đã được tiếp thu, giải trình phù hợp.

IV. GIÁM SÁT VÀ ĐÁNH GIÁ

3.1. Cơ quan thi hành chính sách

Cơ quan chịu trách nhiệm thi hành chính sách bao gồm tất cả các đối tượng là các doanh nghiệp, tổ chức, cá nhân hoạt động trong lĩnh vực sản xuất, kinh doanh dầu thực vật tinh luyện tại thị trường Việt Nam.

3.2. Cơ quan tổ chức triển khai và giám sát, đánh giá việc thực hiện chính sách

Bộ Công Thương là cơ quan chịu trách nhiệm trước Chính phủ trong việc chủ trì, phối hợp với các bộ, ngành liên quan thực hiện quản lý nhà nước về ban hành Quy chuẩn

kỹ thuật quốc gia về dầu thực vật tinh luyện. Trong đó, Cục Đổi mới sáng tạo, chuyên đổi xanh và khuyến công là đầu mối giúp Bộ trưởng Bộ Công Thương quản lý nhà nước về các nội dung có liên quan đến lộ trình ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về dầu thực vật tinh luyện; chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức triển khai, theo dõi và đánh giá việc thực thi Thông tư.

V. KẾT LUẬN CHUNG

Báo cáo đánh giá tác động của việc xây dựng Dự thảo Thông tư của Bộ Công Thương ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về dầu thực vật tinh luyện trình bày rõ các vấn đề tồn tại, hạn chế, đặt ra mục tiêu xử lý vấn đề, cũng như giải pháp lựa chọn để giải quyết vấn đề. Kết quả của việc đánh giá tác động chính sách được phân tích, đánh giá các tác động chính đối với Nhà nước, doanh nghiệp và xã hội. Dự thảo Thông tư của Bộ Công Thương về xây dựng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với dầu thực vật tinh luyện khi được ban hành sẽ có tác động tích cực tới hoạt động sản xuất, kinh doanh nhiên liệu sinh học, xăng dầu sinh học nói riêng và sự phát triển kinh tế - xã hội của đất nước nói chung./.