

DỰ THẢO



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN xx:2026/BCT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI SẢN PHẨM BÁNH SNACK**

National technical regulation for snack products

HÀ NỘI - 2026

Lời nói đầu

QCVN xx:2026/BCT do Tổ soạn thảo Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm bánh snack biên soạn, Cục Công nghiệp - Bộ Công Thương trình duyệt, Bộ Công Thương thẩm định, Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành kèm theo Thông tư số XX/2026/TT-BCT ngày ...tháng 11 năm 2026.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI SẢN PHẨM BÁNH SNACK

National technical regulation for snack products

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn kỹ thuật này quy định các mức giới hạn an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với các sản phẩm bánh snack được sản xuất từ bột và tinh bột thực phẩm.

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn kỹ thuật này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, gia công, nhập khẩu, xuất khẩu, phân phối và kinh doanh các sản phẩm bánh snack được sản xuất từ bột và tinh bột thực phẩm trên lãnh thổ Việt Nam và các tổ chức, cá nhân khác có liên quan.

3. Giải thích từ ngữ và chữ viết tắt

Trong Quy chuẩn kỹ thuật này các từ ngữ và chữ viết tắt dưới đây được hiểu như sau:

3.1. Bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm

Là sản phẩm thực phẩm ăn liền, có cấu trúc đặc trưng của sản phẩm snack như giòn, xốp hoặc nở, được sản xuất chủ yếu từ bột và/hoặc tinh bột thực phẩm (như bột mì, bột gạo, tinh bột ngô, tinh bột sắn, tinh bột khoai tây hoặc các loại tương tự), có thể phối trộn với các nguyên liệu khác, được tạo hình và làm nở phồng bằng các quá trình như đun ép, chiên, nướng hoặc gia nhiệt.

3.2. Phân loại bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm

Bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm được phân loại theo sự có mặt của dầu hoặc chất béo trong sản phẩm cuối cùng như sau:

3.2.1. Loại không dầu/chất béo

Là sản phẩm không sử dụng công đoạn chiên ngập dầu/chất béo, không bổ sung hoặc bổ sung không đáng kể dầu/chất béo sau quá trình tạo phồng, có hàm lượng chất béo thấp.

3.2.2. Loại có dầu/ chất béo

Là sản phẩm có sử dụng dầu/chất béo trong quá trình chế biến, làm tăng hàm lượng chất béo trong sản phẩm.

3.3. Chữ viết tắt

- AOAC (Association of Official Analytical Collaboration): Hiệp hội hợp tác phân tích chính thống.
- AOCS (American Oil Chemists' Society): Hiệp hội các nhà Hóa học Dầu Hoa Kỳ.
- ATTP: An toàn thực phẩm.
- CFU (Colony Forming Unit): Đơn vị hình thành khuẩn lạc.
- EC (European Commission): Ủy ban Châu Âu.

- EU (European Union): Liên minh Châu Âu.
- ISO (International Organization for Standardization): Tổ chức Tiêu chuẩn hóa Quốc tế.
- QCVN: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia.
- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam.
- N: số mẫu cần lấy từ lô hàng để kiểm nghiệm.
- m: giới hạn dưới, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm tất cả các kết quả không vượt quá giá trị m là đạt.
- M: giới hạn trên, nếu trong n mẫu kiểm nghiệm chỉ 01 mẫu cho kết quả vượt quá giá trị M là không đạt.
- c: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M. Trong n mẫu kiểm nghiệm được phép có tối đa c mẫu cho kết quả kiểm nghiệm nằm giữa m và M.
- TSVSVHK: Tổng số vi sinh vật hiếu khí.
- KPH: Không phát hiện.

II. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

1. Nguyên liệu

Nguyên liệu phải tuân thủ các quy định an toàn thực phẩm tương ứng và/hoặc các quy định hiện hành.

2. Yêu cầu hóa lý

Yêu cầu hóa lý đối với sản phẩm bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm được quy định tại Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu hóa lý

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định	
			Loại có dầu	Loại không dầu
1	Độ ẩm	g/100g	≤ 7	
2	Chỉ số axit (tính theo chất béo)	mg KOH/g	≤ 5	Không quy định
3	Chỉ số peroxit (tính theo chất béo)	meq O ₂ /kg	≤ 20	Không quy định

3. Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm

Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm đối với sản phẩm bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm được quy định tại Bảng 2.

Bảng 2 – Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức giới hạn tối đa
1	Aflatoxin B ₁ (đối với tất cả các sản phẩm, trừ sản phẩm có ngô)	µg/kg	2

	Đối với các sản phẩm có ngô	µg/kg	20
2	Aflatoxin tổng số (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) (đối với tất cả các sản phẩm, trừ sản phẩm có ngô)	µg/kg	4
	Đối với các sản phẩm có ngô	µg/kg	20
3	Deoxynivalenol	µg/kg	500
4	Zearalenone	µg/kg	50
5	Fumonisin tổng số đối với bánh snack từ ngô	µg/kg	800

4. Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng

Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng đối với sản phẩm bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm được quy định tại Bảng 3.

Bảng 3 – Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng

TT	Các chỉ tiêu	Đơn vị	Mức giới hạn tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Asen tổng số (As)	mg/kg	0,5
3	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,2
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,02

5. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật

Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật đối với sản phẩm bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm được quy định tại Bảng 4.

Bảng 4 – Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định			
			Kế hoạch lấy mẫu		Giới hạn cho phép	
			N	c	m	M
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
2	Coliforms	CFU/g	5	2	10	10 ²
3	<i>Salmonella spp.</i>	Trong 25g	5	0	KPH	
4	<i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase	CFU/g	5	1	10 ²	10 ³
5	<i>Bacillus cereus</i> giả định	CFU/g	5	1	10 ²	10 ³

5. Quy định về phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong sản phẩm bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm phải tuân thủ quy định tại Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm, Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành; Thông tư số 08/2024/TT-BYT ngày 24 tháng 5 năm 2024 của Bộ trưởng Bộ Y tế bãi bỏ một phần các văn bản quy phạm pháp luật do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

III. LẤY MẪU VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ

1. Lấy mẫu

Theo hướng dẫn tại Thông tư số 14/2026/TT-BKHCN ngày 09 tháng 4 năm 2026 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật.

Trường hợp lấy mẫu kiểm tra Nhà nước thì thực hiện theo các quy định kiểm tra Nhà nước hiện hành.

2. Phương pháp thử

Các chỉ tiêu được quy định trong Quy chuẩn kỹ thuật này được thực hiện theo các phương pháp thử dưới đây. Trường hợp chỉ tiêu có nhiều phương pháp thử thì lựa chọn một trong các phương pháp thử được liệt kê.

2.1. Phương pháp thử đối với các chỉ tiêu hóa lý

2.1.1. Phương pháp xác định độ ẩm

- TCVN 9934:2013 (ISO 1666:1996) - Tinh bột – Xác định độ ẩm – Phương pháp dùng tủ sấy.

- TCVN 14237-1:2024 – Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc – Xác định độ ẩm – Phần 1: Phương pháp chuẩn.

- AOAC 925.10 – Moisture in Flour (Chất rắn tổng số và độ ẩm trong bột bằng phương pháp sấy khô).

2.1.2. Phương pháp xác định chỉ số axit

- TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009) – Dầu mỡ động thực vật – Xác định chỉ số axit và độ axit.

- AOAC 940.28 – Acid Value of Fats and Oils (Axit béo tự do trong dầu thô và dầu tinh luyện: phương pháp chuẩn độ).

2.1.3. Phương pháp xác định chỉ số peroxit

- TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017) - Dầu mỡ động vật và thực vật - Xác định trị số peroxit - Phương pháp xác định điểm kết thúc chuẩn độ iốt (Quan sát bằng mắt).

- AOAC 965.33 – Peroxide Value of Oils and Fats (Chỉ số peroxit của dầu và chất béo, phương pháp chuẩn độ).

2.1.4. Phương pháp xác định hàm lượng chì, asen, cadmi và thủy ngân

- TCVN 8126:2009 Thực phẩm - Xác định chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt - Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử sau khi đã phân hủy bằng vi sóng.

- TCVN 10912:2015 (EN 15763:2009) Thực phẩm - Xác định các nguyên tố vết - Xác định asen, cadmi, thủy ngân và chì bằng đo phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP - MS) sau khi phân hủy bằng áp lực.

- TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003) Thực phẩm - Xác định các nguyên tố vết - Xác định chì, cadmi, crom, molybden bằng đo phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphit (GFAAS) sau khi phân hủy bằng áp lực.

- TCVN 10643:2014 Thực phẩm - Xác định hàm lượng chì, cadmi, đồng, sắt và kẽm - Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử sau khi tro hóa khô.

- AOAC 999.10 Lead, Cadmium, Zinc, Copper, and Iron in Foods. Atomic Absorption Spectrophotometry after Microwave Digestion (Chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt trong thực phẩm - Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử sau khi đã phân hủy bằng vi sóng).

- AOAC 999.11 Determination of lead, cadmium, copper, iron, and zinc in foods. Atomic absorption spectrophotometry after dry ashing (Chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt trong thực phẩm - Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử sau khi tro hóa khô).

- AOAC 2015.01 Heavy Metals in Food. Inductively Coupled Plasma - Mass Spectrometry [Kim loại nặng trong thực phẩm. Phương pháp phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS)].

- EN 14084:2003 Foodstuffs - Determination of trace elements - Determination of lead, cadmium, zinc, copper and iron by atomic absorption spectrometry (AAS) after microwave digestion (Thực phẩm - Xác định các nguyên tố vết - Xác định chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử (AAS) sau khi phân hủy bằng lò vi sóng).

- EN 17851:2023 Foodstuffs - Determination of elements and their chemical species - Determination of Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Tl, U and Zn in foodstuffs by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS) after pressure digestion (Thực phẩm - Xác định các nguyên tố và dạng hóa học của chúng - Xác định bạc, asen, cadmi, coban, crom, đồng, mangan, molybden, niken, chì, selen, thallium, uranium và kẽm trong thực phẩm bằng phương pháp đo phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS) sau khi phân hủy bằng áp lực).

2.2. Phương pháp thử Aflatoxin B₁ và Aflatoxin tổng số

Aflatoxin B₁ và tổng aflatoxin được xác định theo TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003), AOAC Official Methods 991.31, 999.07 hoặc phương pháp LC-MS/MS tương đương đã được thẩm định.

2.3. Xác định độc tố deoxynivalenol

- AOAC 986.17-1990, Deoxynivalenol in wheat. Thin-layer chromatographic method (Deoxynivalenol trong lúa mì – Phương pháp sắc ký lớp mỏng)

- TCVN 10929:2015 (EN 15891:2010) Thực phẩm – Xác định deoxynivalenol trong ngũ cốc, sản phẩm ngũ cốc và thực phẩm từ ngũ cốc dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ – Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao sử dụng detector UV và làm sạch bằng cột ái lực miễn nhiễm

- EN 17279:2020 - Foodstuffs - Multimethod for the screening of aflatoxin B₁, deoxynivalenol, fumonisin B₁ and B₂, ochratoxin A, T-2 toxin, HT-2 toxin and zearalenone in foodstuffs, excluding foods for infants and young children, by LC-MS/MS (Thực phẩm - Phương pháp đa phân tích để sàng lọc aflatoxin B₁, deoxynivalenol, fumonisin B₁ và B₂, ochratoxin A, độc tố T-2, độc tố HT-2 và

zearalenone trong thực phẩm, ngoại trừ thực phẩm dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, bằng LC-MS/MS)

- EN 17641:2022 - Foodstuffs - Multimethod for the determination of aflatoxins, deoxynivalenol, fumonisins, ochratoxin A, T-2 toxin, HT-2 toxin and zearalenone by LC-MS/MS (Thực phẩm - Phương pháp đa phân tích để xác định aflatoxin, deoxynivalenol, fumonisin, ochratoxin A, độc tố T-2, độc tố HT-2 và zearalenone bằng LC-MS/MS).

- ISO 23719:2025 - Cereals and cereal products - Determination of 17 mycotoxins by ultra-high-performance liquid chromatography and tandem mass spectrometry method (UHPLC-MS/MS) (Ngũ cốc và các sản phẩm ngũ cốc - Xác định 17 loại độc tố nấm mốc bằng phương pháp sắc ký lỏng siêu hiệu năng kết hợp khối phổ hai lần (UHPLC-MS/MS)).

2.4. Xác định độc tố zearalenone

- AOAC 985.18-1988(2002), α -zearalenol and zearalenone in corn. Liquid chromatographic method (α -zearalenol và zearalenone trong ngô – Phương pháp sắc ký lỏng)

- EN 17279:2020 - Foodstuffs - Multimethod for the screening of aflatoxin B1, deoxynivalenol, fumonisin B1 and B2, ochratoxin A, T-2 toxin, HT-2 toxin and zearalenone in foodstuffs, excluding foods for infants and young children, by LC-MS/MS (Thực phẩm - Phương pháp đa phân tích để sàng lọc aflatoxin B1, deoxynivalenol, fumonisin B1 và B2, ochratoxin A, độc tố T-2, độc tố HT-2 và zearalenone trong thực phẩm, ngoại trừ thực phẩm dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, bằng LC-MS/MS)

- EN 17641:2022 - Foodstuffs - Multimethod for the determination of aflatoxins, deoxynivalenol, fumonisins, ochratoxin A, T-2 toxin, HT-2 toxin and zearalenone by LC-MS/MS (Thực phẩm - Phương pháp đa phân tích để xác định aflatoxin, deoxynivalenol, fumonisin, ochratoxin A, độc tố T-2, độc tố HT-2 và zearalenone bằng LC-MS/MS)

- ISO 23719:2025 - Cereals and cereal products - Determination of 17 mycotoxins by ultra-high-performance liquid chromatography and tandem mass spectrometry method (UHPLC-MS/MS) (Ngũ cốc và các sản phẩm ngũ cốc - Xác định 17 loại độc tố nấm mốc bằng phương pháp sắc ký lỏng siêu hiệu năng kết hợp khối phổ hai lần (UHPLC-MS/MS)).

2.5. Xác định độc tố fumonisin tổng số

- AOAC 995.15-1999, Fumonisins B1, B2, and B3 in corn. Liquid chromatographic method (Fumonisins B1, B2 và B3 trong ngô – Phương pháp sắc ký lỏng)

- AOAC 2001.04-2001, Fumonisins B1 and B2 in corn and corn flakes. Liquid chromatography with immunoaffinity column cleanup (Fumonisins B1 và B2 trong ngô và vẩy ngũ cốc từ ngô– Sắc ký lỏng kết hợp làm sạch mẫu bằng cột ái lực miễn dịch)

- EN 17279:2020 - Foodstuffs - Multimethod for the screening of aflatoxin B1, deoxynivalenol, fumonisin B1 and B2, ochratoxin A, T-2 toxin, HT-2 toxin and zearalenone in foodstuffs, excluding foods for infants and young children, by LC-MS/MS (Thực phẩm - Phương pháp đa phân tích để sàng lọc aflatoxin B1, deoxynivalenol, fumonisin B1 và B2, ochratoxin A, độc tố T-2, độc tố HT-2 và zearalenone trong thực phẩm, ngoại trừ thực phẩm dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, bằng LC-MS/MS)

- EN 17641:2022 - Foodstuffs - Multimethod for the determination of aflatoxins, deoxynivalenol, fumonisins, ochratoxin A, T-2 toxin, HT-2 toxin and zearalenone by LC-MS/MS (Thực phẩm - Phương pháp đa phân tích để xác định aflatoxin, deoxynivalenol, fumonisin, ochratoxin A, độc tố T-2, độc tố HT-2 và zearalenone bằng LC-MS/MS)

- ISO 23719:2025 - Cereals and cereal products - Determination of 17 mycotoxins by ultra-high-performance liquid chromatography and tandem mass spectrometry method (UHPLC-MS/MS) (Ngũ cốc và các sản phẩm ngũ cốc - Xác định 17 loại độc tố nấm mốc bằng phương pháp sắc ký lỏng siêu hiệu năng kết hợp khối phổ hai lần (UHPLC-MS/MS)).

- ISO 23719:2025 - Cereals and cereal products - Determination of 17 mycotoxins by ultra-high-performance liquid chromatography and tandem mass spectrometry method (UHPLC-MS/MS) (Ngũ cốc và các sản phẩm ngũ cốc - Xác định 17 loại độc tố nấm mốc bằng phương pháp sắc ký lỏng siêu hiệu năng kết hợp khối phổ hai lần (UHPLC-MS/MS)).

2.6. Phương pháp thử chỉ tiêu vi sinh vật

2.6.1. Phương pháp định lượng TSVSVHK

- TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp định lượng vi sinh vật – Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật đổ đĩa.

- TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013) Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp định lượng vi sinh vật – Phần 2: Đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật cấy bề mặt.

2.6.2. Phương pháp định lượng Coliforms tổng số

TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng Coliform – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

2.6.3. Phương pháp phát hiện *Salmonella* spp.

TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp phát hiện, định lượng và xác định typ huyết thanh của *Salmonella* – Phần 1: Phương pháp phát hiện *Salmonella* spp.

2.6.4. Phương pháp định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase

- TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999). Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – phương pháp định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch - Phần 1: kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker.

- TCVN 4830-2:2005 (ISO 6888-2: 1999). Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - phương pháp định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch - Phần 2: kỹ thuật sử dụng môi trường thạch fibrinogen huyết tương thỏ.

2.6.5. Phương pháp định lượng *Bacillus cereus* giả định

- TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Bacillus cereus* giả định trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C.

IV. YÊU CẦU QUẢN LÝ

1. Bao gói

Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải bảo đảm an toàn thực phẩm và tuân thủ các quy định kỹ thuật hiện hành của Bộ Y tế đối với vật liệu, bao bì và dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

2. Ghi nhãn

Ghi nhãn sản phẩm bánh snack theo quy định tại Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa và các văn bản quy phạm pháp luật khác có liên quan.

3. Công bố sản phẩm

Trước khi lưu thông trên thị trường, sản phẩm bánh snack nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh trong nước phải thực hiện công bố sản phẩm phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật này.

Hồ sơ, trình tự công bố sản phẩm được thực hiện theo quy định hiện hành.

4. Truy xuất nguồn gốc

Việc truy xuất nguồn gốc các sản phẩm bánh snack được thực hiện theo quy định hiện hành.

V. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Tổ chức, cá nhân sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với sản phẩm bánh snack từ bột và tinh bột thực phẩm phù hợp với các yêu cầu của Quy chuẩn kỹ thuật này và các quy định của pháp luật có liên quan.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Cục Công nghiệp - Bộ Công Thương chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục Công nghiệp có trách nhiệm rà soát, tổng hợp, báo cáo và kiến nghị Bộ Công Thương sửa đổi Quy chuẩn kỹ thuật này.

3. Trường hợp các quy định của pháp luật và các tài liệu viện dẫn trong Quy chuẩn kỹ thuật này được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế thì áp dụng theo văn bản mới./.