

Số: 02 / 2013 / TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày 05 tháng 01 năm 2013

THÔNG TƯ

Quy định phân tích nguy cơ và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối



Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10 tháng 9 năm 2009 của Chính phủ sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/04/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều trong Luật An toàn thực phẩm;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản,

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư quy định phân tích nguy cơ và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối.

Chương I QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định về phân tích nguy cơ và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản và muối thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; trách nhiệm của các tổ chức và cá nhân có liên quan.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Các cơ quan quản lý thuộc ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn;
2. Các cơ sở sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm (sau đây gọi tắt là Cơ sở); các tổ chức và cá nhân có liên quan.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. **Môi nguy:** là tác nhân sinh học, hoá học hay vật lý có trong thực phẩm hoặc điều kiện thực phẩm có khả năng gây hại cho sức khoẻ con người.

2. **Nguy cơ:** là khả năng xảy ra và mức độ nghiêm trọng gây hại cho sức khoẻ con người do một (hay nhiều) môi nguy trong thực phẩm gây nên.

3. **Phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm** bao gồm các hoạt động về đánh giá, quản lý và truyền thông về nguy cơ đối với an toàn thực phẩm.

4. **Đánh giá nguy cơ:** là quá trình dựa trên cơ sở khoa học gồm các bước: nhận diện môi nguy, mô tả môi nguy, đánh giá phơi nhiễm, mô tả nguy cơ.

5. **Nhận diện môi nguy:** là nhận diện các tác nhân sinh học, hoá học và vật lý có trong một hoặc một nhóm thực phẩm cụ thể có khả năng gây hại cho sức khoẻ con người.

6. **Mô tả môi nguy:** là đánh giá định lượng hoặc định tính bản chất của tác động gây hại cho sức khoẻ con người gắn liền với tác nhân sinh học, hoá học và vật lý có thể có trong thực phẩm.

7. **Đánh giá phơi nhiễm:** là đánh giá định tính hoặc định lượng số lượng tác nhân hoá học, sinh học và vật lý được đưa vào cơ thể theo thực phẩm cũng như qua tiếp xúc với các nguồn khác có liên quan.

8. **Mô tả nguy cơ:** là quá trình đánh giá định tính hoặc định lượng khả năng xảy ra và mức độ nghiêm trọng của tác nhân gây hại tiềm ẩn đã biết đối với sức khoẻ gồm cả mức độ không chắc chắn đi kèm, trong một khu vực dân cư nhất định dựa trên nhận diện môi nguy, mô tả môi nguy và đánh giá phơi nhiễm.

9. **Hồ sơ nguy cơ an toàn thực phẩm** (sau đây gọi tắt là **Hồ sơ nguy cơ**): là bản mô tả các vấn đề về an toàn thực phẩm cùng bối cảnh hình thành của chúng nhằm nhận diện những yếu tố của môi nguy hoặc nguy cơ liên quan đến các quyết định quản lý nguy cơ.

10. **Đánh giá nguy cơ định lượng:** là đánh giá nguy cơ đưa ra những thông tin bằng con số về nguy cơ và biểu thị về các mức độ không chắc chắn đi kèm.

11. **Đánh giá nguy cơ định tính:** là đánh giá nguy cơ dựa trên các dữ liệu dù không tạo ra đủ cơ sở cho ước tính nguy cơ, nhưng qua những con số nếu được hỗ trợ bởi kiến thức chuyên môn và sự biểu thị về yếu tố không chắc chắn đi kèm cũng cho phép xếp hạng nguy cơ.

12. **Ước tính nguy cơ:** là kết quả của quá trình mô tả nguy cơ.

13. **Quản lý nguy cơ:** là quá trình cân nhắc các phương án chính sách dựa trên kết quả của đánh giá nguy cơ, lựa chọn và thực hiện biện pháp kiểm soát phù hợp.

14. **Truyền thông nguy cơ:** là quá trình trao đổi thông tin và ý kiến liên quan đến môi nguy, nguy cơ, quản lý nguy cơ cùng những yếu tố đi kèm giữa các chuyên gia đánh giá nguy cơ, các nhà quản lý nguy cơ, người tiêu dùng, nhà sản xuất, tổ chức và cá nhân liên quan khác.

15. **Quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh:** là quản lý an toàn thực phẩm được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối từ công đoạn sản xuất ban đầu đến sơ chế, chế biến, phân phối.

Điều 4. Đối tượng thực phẩm cần thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm

Thực phẩm cần thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm khi xảy ra một hoặc một số trường hợp sau:

1. Thực phẩm có tỷ lệ gây ngộ độc cao;
2. Thực phẩm có khả năng gây bệnh nguy hiểm;
3. Thực phẩm có kết quả lấy mẫu giám sát cho thấy tỷ lệ vi phạm các quy định, quy chuẩn kỹ thuật về an toàn thực phẩm ở mức cao;
4. Thực phẩm cần quy định hoặc bổ sung quy định về chỉ tiêu an toàn thực phẩm;
5. Thực phẩm cần phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm theo yêu cầu quản lý.

Điều 5. Cơ quan quản lý chuyên môn

1. Về phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm

a) Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản là cơ quan chủ trì tổ chức thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm đối với thủy sản, sản phẩm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm; đồng thời là Cơ quan đầu mối phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

b) Cục Bảo vệ Thực vật là cơ quan chủ trì tổ chức thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm đối với thực vật và sản phẩm thực vật dùng làm thực phẩm.

c) Cục Thú y là cơ quan chủ trì tổ chức thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm đối với động vật và sản phẩm động vật trên cạn dùng làm thực phẩm.

(sau đây gọi tắt các cơ quan nêu trên là Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương)

2. Về quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm

a) Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương: chủ trì thực hiện kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối có xuất khẩu theo lĩnh vực được phân công quản lý.

b) Cơ quan quản lý chuyên môn địa phương: là các cơ quan quản lý chuyên ngành do Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phân công thực hiện nhiệm vụ quản lý an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản và muối tại địa phương, chịu trách nhiệm chủ trì thực hiện kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm đối với chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối chỉ tiêu thụ nội địa thuộc phạm vi được phân công quản lý.

Điều 6. Cơ quan phối hợp thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm (sau đây gọi tắt là Cơ quan phối hợp)

1. Các đơn vị có liên quan thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, các Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố.

2. Các viện nghiên cứu, trường đại học, phòng thử nghiệm thuộc các lĩnh vực có liên quan.

3. Các hội nghề nghiệp, hội người tiêu dùng.

4. Các cơ sở sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm.

5. Các tổ chức, cá nhân liên quan.

Điều 7. Kinh phí thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối

Cơ quan đầu mối, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, địa phương lập kế hoạch, dự trù kinh phí từ nguồn ngân sách hàng năm, trình cấp có thẩm quyền phê duyệt và tổ chức triển khai thực hiện sau khi được phê duyệt.

Chương II

QUY TRÌNH PHÂN TÍCH NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM

Mục 1

HỘI ĐỒNG CHUYÊN GIA ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 8. Ban Chuyên trách

1. Ban Chuyên trách do Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương thành lập, gồm có: Trưởng ban, Phó ban và các thành viên.

2. Thành viên của Ban Chuyên trách là các chuyên gia thuộc Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương và các cơ quan, tổ chức bên ngoài có kiến thức, kinh nghiệm về một hoặc một số lĩnh vực sau: quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm; công nghệ thực phẩm; sinh học; hóa học; dịch tễ học; y học và các lĩnh vực có liên quan theo yêu cầu của đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.

Điều 9. Hội đồng Chuyên gia đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm (sau đây gọi tắt là Hội đồng Chuyên gia)

1. Hội đồng Chuyên gia đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm do Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương thành lập (từ 7-11 người) gồm có: Chủ tịch Hội đồng, Phó chủ tịch Hội đồng, đại diện Ban Chuyên trách; các Ủy viên.

2. Thành viên của Hội đồng Chuyên gia là các chuyên gia có kiến thức, kinh nghiệm về một hoặc một số lĩnh vực sau: quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm; công nghệ thực phẩm; sinh học; hóa học; dịch tễ học; y học và các lĩnh vực có liên quan theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

3. Quy chế hoạt động của Hội đồng Chuyên gia do Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định.

Điều 10. Trách nhiệm của Ban Chuyên trách

1. Thiết lập cơ sở dữ liệu về các vấn đề an toàn thực phẩm đối với chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

2. Lập danh mục các cặp Mối nguy - Thực phẩm cần xây dựng Hồ sơ nguy cơ, xác định thứ tự ưu tiên khi thực hiện và báo cáo Hội đồng chuyên gia và Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

3. Xây dựng Hồ sơ nguy cơ đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

4. Thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm và lập báo cáo Đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

Điều 11. Trách nhiệm của Hội đồng Chuyên gia

1. Căn cứ báo cáo đề xuất của Ban Chuyên trách, đề xuất với Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương về cặp Mối nguy - Thực phẩm phải xây dựng Hồ sơ nguy cơ.

2. Xem xét Hồ sơ nguy cơ do Ban Chuyên trách cung cấp và đề xuất với Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương: cặp Mối nguy - Thực phẩm cần lập Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm; cặp Mối nguy - Thực phẩm không cần lập Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.

3. Đề xuất với Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương về các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được Ban Chuyên trách xây dựng Hồ sơ nguy cơ hoặc lập Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.

Mục 2

NHẬN DIỆN VẤN ĐỀ VÀ ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 12. Thiết lập cơ sở dữ liệu

1. Các nguồn cung cấp dữ liệu về vấn đề an toàn thực phẩm gồm có:

a) Các vi phạm hoặc không tuân thủ quy định về an toàn thực phẩm của Cơ sở trong quá trình lưu thông, nhập khẩu, xuất khẩu thực phẩm bị cơ quan thanh tra, kiểm tra có thẩm quyền của Việt Nam hoặc của các nước nhập khẩu phát hiện;

b) Các chương trình giám sát quốc gia về an toàn thực phẩm;

c) Giám sát dịch bệnh và ngộ độc thực phẩm, các nghiên cứu dịch tễ, nghiên cứu lâm sàng;

d) Các thông tin trên phương tiện thông tin đại chúng về dịch bệnh có liên quan đến thực phẩm, các trường hợp ngộ độc thực phẩm, các khiếu nại của khách hàng, báo cáo của các nhà khoa học, thông báo về vấn đề an toàn thực phẩm của Cơ sở.

2. Ban Chuyên trách thu thập, tổng hợp thông tin về các vấn đề an toàn thực phẩm đối với chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương theo quy định tại Điều 5 Thông tư này.

3. Căn cứ thông tin thu thập được, Ban Chuyên trách nhận diện bản chất, đặc tính của vấn đề an toàn thực phẩm để xác định mối nguy có trong thực phẩm cụ thể.

Điều 13: Xác định các cặp Mối nguy - Thực phẩm phải xây dựng Hồ sơ nguy cơ

1. Căn cứ đối tượng tại Điều 4 của Thông tư này, Ban Chuyên trách lập danh mục, xác định thứ tự ưu tiên khi thực hiện đối với các cặp Mỗi nguy - Thực phẩm cần xây dựng Hồ sơ nguy cơ và báo cáo Hội đồng Chuyên gia và Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

2. Căn cứ các thông tin do Ban Chuyên trách cung cấp, Hội đồng Chuyên gia xem xét và đề xuất cặp Mỗi nguy - Thực phẩm cụ thể cần xây dựng Hồ sơ nguy cơ, báo cáo Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

3. Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương quyết định cặp Mỗi nguy - Thực phẩm cần xây dựng Hồ sơ nguy cơ và giao Ban chuyên trách xây dựng Hồ sơ nguy cơ của cặp Mỗi nguy - Thực phẩm đã xác định.

Điều 14. Xây dựng Hồ sơ nguy cơ

1. Ban Chuyên trách có trách nhiệm xây dựng Hồ sơ nguy cơ đối với các cặp Mỗi nguy - Thực phẩm đã được xác định tại Điều 13 của Thông tư này và cung cấp Hồ sơ nguy cơ tới Hội đồng Chuyên gia và Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

2. Hồ sơ nguy cơ bao gồm các thông tin sau:

- a) Mô tả vấn đề an toàn thực phẩm cần xây dựng Hồ sơ nguy cơ;
- b) Thông tin về mỗi nguy và các thực phẩm có liên quan;
- c) Nguyên nhân, cách thức và công đoạn sản xuất mà mỗi nguy có khả năng xâm nhập vào chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm;
- d) Thông tin về các đường lây nhiễm dẫn đến người tiêu dùng bị phơi nhiễm trước mỗi nguy;
- đ) Thông tin về tình hình sản xuất thực phẩm và những hậu quả có khả năng xảy ra (về kinh tế, về sức khỏe của người tiêu dùng);
- e) Các quy định và biện pháp kiểm soát mỗi nguy trong thực phẩm đang được thực hiện;
- g) Đề xuất biện pháp quản lý an toàn thực phẩm đối với cặp Mỗi nguy - Thực phẩm;
- h) Đề xuất cặp Mỗi nguy - Thực phẩm cần thực hiện và lập báo cáo đánh giá nguy cơ;
- i) Dữ liệu khoa học còn thiếu có khả năng gây hạn chế hoặc khó khăn cho việc thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mỗi nguy - Thực phẩm;
- k) Các nội dung khác có liên quan theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

3. Các thông tin, dữ liệu trong Hồ sơ nguy cơ phải trích dẫn nguồn cung cấp thông tin.

Điều 15. Xác định sự cần thiết phải thực hiện lập Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mỗi nguy - Thực phẩm

1. Hội đồng Chuyên gia xem xét, đánh giá Hồ sơ nguy cơ; báo cáo kết quả đánh giá Hồ sơ nguy cơ và đề xuất biện pháp tiếp theo đối với cặp Mỗi nguy - Thực

phẩm theo quy định tại khoản 2 và khoản 3 Điều này tới Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

2. Cập Mới nguy - Thực phẩm không cần lập Báo cáo đánh giá nguy cơ đối với một hoặc một số trường hợp sau:

- a) Nguy cơ đã được mô tả đầy đủ với các số liệu xác thực;
- b) Nguy cơ tương đối đơn giản;
- c) Tại Hồ sơ nguy cơ đã xác định được biện pháp quản lý nguy cơ phù hợp;
- d) Nguy cơ không thuộc diện phải quản lý .

3. Cập Mới nguy - Thực phẩm cần lập Báo cáo đánh giá nguy cơ đối với một hoặc một số trường hợp sau:

- a) Nguy cơ chưa được mô tả đầy đủ;
- b) Nguy cơ là mối quan tâm cấp thiết của cộng đồng;
- c) Nguy cơ gây ảnh hưởng đối với nhiều đối tượng trong xã hội hoặc ảnh hưởng lớn đến thương mại.

4. Căn cứ kết quả đánh giá Hồ sơ nguy cơ và đề xuất của Hội đồng Chuyên gia, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương quyết định biện pháp xử lý tiếp theo đối với cập Mới nguy - Thực phẩm, cụ thể như sau:

- a) Cập Mới nguy – Thực phẩm phải lập Báo cáo đánh giá nguy cơ;
- b) Cập Mới nguy – Thực phẩm không phải lập Báo cáo đánh giá nguy cơ

Điều 16. Thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm

1. Ban Chuyên trách thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cập Mới nguy - Thực phẩm đã được xác định theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương và gửi Báo cáo đánh giá nguy cơ tới Hội đồng Chuyên gia và Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương xem xét, đánh giá.

2. Các bước thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm theo hướng dẫn tại Phụ lục ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Trong trường hợp cần thiết, Ban Chuyên trách sử dụng thông tin của các công trình đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm tương tự của các tổ chức quốc tế, các quốc gia, các Bộ, ngành trong nước đã được công bố trong quá trình đánh giá đối với cập Mới nguy - Thực phẩm đã được xác định có xem xét đến các yếu tố đặc thù của quá trình sản xuất kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm trong nước.

4. Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm gồm các nội dung sau:

- a) Mục đích của đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm;
- b) Nhận diện mối nguy;
- c) Mô tả mối nguy;
- d) Đánh giá phơi nhiễm;
- đ) Mô tả nguy cơ;
- e) Ước tính nguy cơ;
- g) Xác định khoảng trống dữ liệu;

h) Đề xuất các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm.

Mục 3

QUẢN LÝ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 17. Xem xét, đánh giá các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm

1. Hội đồng Chuyên gia xem xét, đánh giá các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm đối với các trường hợp sau:

- a) Cập Mới nguy - Thực phẩm đã được xây dựng Hồ sơ nguy cơ;
- b) Hoặc cập Mới nguy – Thực phẩm đã có Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm.

2. Các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh được đánh giá theo các tiêu chí sau:

- a) Mức độ an toàn thực phẩm đạt được (mức bảo vệ sức khoẻ của người tiêu dùng);
- b) Tính khả thi và thực tiễn khi thực hiện;
- c) Tính kinh tế (xem xét các yếu tố chi phí và lợi ích khi thực hiện biện pháp quản lý nguy cơ);
- d) Tính xã hội.

3. Hội đồng chuyên gia đề xuất với Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương về biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm.

Điều 18. Quyết định biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm

Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương xem xét báo cáo do Hội đồng Chuyên gia đề xuất và quyết định biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cập Mới nguy - Thực phẩm đã được xác định.

Điều 19. Triển khai các biện pháp quản lý nguy cơ và điều chỉnh khi cần thiết

1. Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương chủ trì, phối hợp với các tổ chức, cá nhân có liên quan thực hiện các biện pháp quản lý cụ thể tại từng công đoạn phát sinh các mối nguy đã xác định trong chuỗi sản xuất, kinh doanh thực phẩm, nhằm bảo vệ sức khoẻ người tiêu dùng.

2. Định kỳ, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương tổng hợp thông tin, đánh giá kết quả triển khai các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm và đề xuất điều chỉnh khi cần thiết.

3. Biện pháp quản lý nguy cơ được xem xét, điều chỉnh lại khi xảy ra một trong các trường hợp sau:

- a) Xuất hiện dữ liệu hoặc kiến thức khoa học mới liên quan đến cập Mới nguy - Thực phẩm đang được kiểm soát;

b) Khi Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, Cơ quan quản lý chuyên môn địa phương, Cơ quan đầu mối hoặc Cơ quan phối hợp liên quan phát hiện các biện pháp quản lý nguy cơ không phù hợp.

Mục 4

TRUYỀN THÔNG NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 20. Trao đổi thông tin trong quá trình thực hiện đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm

1. Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương xác định các tổ chức, cá nhân có liên quan tham gia việc trao đổi thông tin trong quá trình thực hiện đánh giá nguy cơ và quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm.

2. Các Cơ quan có liên quan tham gia vào quá trình đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm có trách nhiệm:

a) Trao đổi thông tin liên quan đến Mỗi nguy - Thực phẩm trong quá trình xác định vấn đề an toàn thực phẩm, đánh giá nguy cơ, quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm;

b) Thông báo và lấy ý kiến góp ý của các Cơ quan phối hợp liên quan, đại diện cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản các thông tin về: mỗi nguy, sản phẩm và các thông tin liên quan để thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm; các dự thảo Hồ sơ nguy cơ và dự thảo Báo cáo đánh giá nguy cơ; dự thảo quy định pháp luật về biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm.

3. Phương pháp trao đổi thông tin: tổ chức cuộc họp, hội thảo chuyên đề, gửi bảng câu hỏi, gửi văn bản góp ý hoặc các hình thức khác.

Điều 21. Phổ biến thông tin về nguy cơ an toàn thực phẩm

1. Phổ biến thông tin về cặp Mỗi nguy – Thực phẩm phải thực hiện xây dựng Hồ sơ nguy cơ: Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương thông báo tới tổ chức, cá nhân có liên quan về cặp Mỗi nguy - Thực phẩm đã được quyết định phải xây dựng Hồ sơ nguy cơ.

2. Phổ biến thông tin về kết quả đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm: Trên cơ sở Hồ sơ nguy cơ hoặc Báo cáo đánh giá nguy cơ, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương thông báo tới các tổ chức, cá nhân có liên quan về kết quả đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm với cặp Mỗi nguy - Thực phẩm đã được xác định.

3. Công bố thông tin về nguy cơ và biện pháp quản lý nguy cơ: Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương có trách nhiệm công bố thông tin về nguy cơ và biện pháp quản lý nguy cơ đối với cặp Mỗi nguy - Thực phẩm đã được xác định tới tổ chức, cá nhân có liên quan theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn được giao.

4. Hình thức công bố thông tin: Tổ chức hội nghị công bố, đăng tải trên website của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, thông qua các phương tiện thông tin đại chúng hoặc các hình thức khác.

Chương III

QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM THEO CHUỖI SẢN XUẤT KINH DOANH NÔNG LÂM THỦY SẢN VÀ MUỐI DÙNG LÀM THỰC PHẨM

Điều 22: Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm

1. Quản lý an toàn thực phẩm được thực hiện trong toàn bộ chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối từ các công đoạn sản xuất ban đầu đến phân phối thực phẩm.

2. Cơ sở tham gia vào chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm đối với sản phẩm được sản xuất, kinh doanh tại Cơ sở.

3. Hoạt động quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm phải được thực hiện tại từng công đoạn trong toàn bộ chuỗi sản xuất kinh doanh trên cơ sở phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm.

Điều 23: Hoạt động quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm

1. Tự kiểm soát an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất kinh doanh thực phẩm của Cơ sở.

2. Giám sát an toàn thực phẩm của cộng đồng.

3. Giám sát, kiểm tra, thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm của Cơ quan quản lý chuyên môn.

4. Kế hoạch dự phòng xử lý khi có sự cố về an toàn thực phẩm.

5. Đánh giá và đề xuất biện pháp cải thiện hiệu quả hoạt động quản lý an toàn thực phẩm.

Điều 24: Tự kiểm soát an toàn thực phẩm của Cơ sở

1. Hoạt động tự kiểm soát (bao gồm cả việc thực hiện các chương trình quản lý chất lượng an toàn thực phẩm) tại Cơ sở phải tuân thủ theo các quy định, quy chuẩn kỹ thuật đã được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành.

2. Cơ sở thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm và thu hồi sản phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 03/2011/TT-BNNPTNT ngày 21/01/2011 và Thông tư số 74/2011/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

3. Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ thực hiện hoạt động tự kiểm soát phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định cụ thể về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ.

4. Căn cứ Hồ sơ nguy cơ hoặc Báo cáo đánh giá nguy cơ đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm, Cơ sở xác định các công đoạn trọng yếu của quá trình sản xuất kinh doanh để thực hiện các biện pháp quản lý nguy cơ theo hướng dẫn của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

5. Đối với cặp Mỗi nguy - Thực phẩm đã xác định cần đánh giá nguy cơ nhưng chưa có Hồ sơ nguy cơ hoặc chưa hoàn thành Báo cáo đánh giá nguy cơ, Cơ sở xây dựng, thực hiện chương trình giám sát mỗi nguy gồm:

a) Xác định mỗi nguy đối với sản phẩm: theo cảnh báo của Cơ quan thẩm quyền, phản ánh của khách hàng;

b) Tăng cường biện pháp kiểm soát mỗi nguy đã xác định tại điểm a khoản này theo các chương trình quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm mà Cơ sở đang áp dụng; tăng cường lấy mẫu kiểm tra, giám sát mỗi nguy trong quá trình sản xuất tại Cơ sở;

c) Truy xuất nguồn gốc, xác định nguyên nhân thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm (nếu có);

d) Định kỳ báo cáo Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc cơ quan quản lý chuyên môn địa phương về kết quả kiểm tra giám sát mỗi nguy an toàn thực phẩm.

6. Phát hiện và báo cáo Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc cơ quan quản lý chuyên môn địa phương khi sản phẩm của Cơ sở có khả năng gây mất an toàn thực phẩm.

7. Thông tin về an toàn thực phẩm trên nhãn, bao bì, trong tài liệu kèm theo thực phẩm theo quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa.

8. Cảnh báo kịp thời, đầy đủ, chính xác về nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm, cách phòng ngừa cho người tiêu dùng theo quy định của pháp luật.

Điều 25. Giám sát an toàn thực phẩm của cộng đồng

Các tổ chức, cá nhân tham gia phát hiện thực phẩm vi phạm quy định về an toàn thực phẩm và thông báo kịp thời tới Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc cơ quan chuyên môn địa phương, đồng thời thông báo tới cơ quan chức năng ở địa phương.

Điều 26. Kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, cơ quan quản lý chuyên môn địa phương

1. Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc cơ quan quản lý chuyên môn địa phương lấy mẫu giám sát an toàn thực phẩm các sản phẩm nông lâm thủy sản và muối trong toàn bộ chuỗi sản xuất theo các quy chuẩn/quy định hiện hành, tập trung vào sản phẩm và công đoạn có nguy cơ cao đã được nhận diện trong Hồ sơ nguy cơ, Báo cáo đánh giá nguy cơ và kết quả đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của Cơ sở.

2. Căn cứ kết quả phân loại của Cơ sở, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc cơ quan quản lý chuyên môn địa phương áp dụng tần suất giám sát phù hợp để kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của Cơ sở trong từng công đoạn trên toàn bộ chuỗi theo các quy chuẩn kỹ thuật và quy định hiện hành.

3. Các hình thức kiểm tra bao gồm:

a) Kiểm tra đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm;

b) Kiểm tra, thanh tra chuyên ngành theo kế hoạch việc chấp hành theo quy định của pháp luật;

c) Kiểm tra đột xuất, thanh tra chuyên ngành khi có dấu hiệu vi phạm quy định về an toàn thực phẩm.

4. Đối với các Cơ sở sản xuất, công đoạn sản xuất không bảo đảm an toàn thực phẩm, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, cơ quan quản lý chuyên môn địa phương tập trung nguồn lực, tăng cường kiểm tra, giám sát và có biện pháp xử lý phù hợp nhằm bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng;

5. Đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã xác định phải đánh giá nguy cơ nhưng chưa có Hồ sơ nguy cơ hoặc chưa hoàn thành Báo cáo đánh giá nguy cơ, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, cơ quan quản lý chuyên môn địa phương xây dựng, triển khai chương trình giám sát mối nguy đối với chuỗi sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tăng cường kiểm tra tại công đoạn sản xuất có nhiều khả năng gây mất an toàn thực phẩm; tăng tần suất lấy mẫu giám sát đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã xác định;

6. Đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã thực hiện phân tích nguy cơ, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hướng dẫn triển khai các biện pháp quản lý nguy cơ. Trong trường hợp cần thiết, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương sẽ đề xuất xây dựng văn bản quy định về biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm trình Bộ xem xét ban hành.

Điều 27. Kế hoạch dự phòng giải quyết sự cố về an toàn thực phẩm

Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, cơ quan quản lý chuyên môn địa phương xây dựng Kế hoạch dự phòng giải quyết sự cố về an toàn thực phẩm trong kế hoạch hoạt động thường xuyên hàng năm, bao gồm các nội dung:

1. Dự kiến các sự cố về an toàn thực phẩm có khả năng xảy ra;
2. Phương án xử lý đối với từng loại sự cố: nêu rõ các bước triển khai và nguồn lực thực hiện;
3. Phân công tổ chức thực hiện đối với từng phương án xử lý;
4. Kinh phí thực hiện.

Điều 28. Tổ chức xử lý, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm

Khi có sự cố về an toàn thực phẩm xảy ra, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, cơ quan quản lý chuyên môn địa phương chủ trì tổ chức thực hiện truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm theo đúng quy định tại Thông tư số 03/2011/TT-BNNPTNT ngày 21/01/2011 và Thông tư số 74/2011/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Chương IV

TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC BÊN LIÊN QUAN

Điều 29. Trách nhiệm của Cơ quan đầu mối về phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm

1. Hàng năm, tổng hợp đề xuất của các Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương, xây dựng kế hoạch thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm và xây dựng kế hoạch dự trù kinh phí thực hiện trình Bộ phê duyệt;

2. Tổng hợp nhu cầu, lập kế hoạch và chủ trì tổ chức đào tạo, tập huấn về phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm cho cán bộ thực hiện công tác quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm của các đơn vị có liên quan;

3. Đầu mối tham gia mạng lưới về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm trong nước và quốc tế;

4. Hàng năm, tổng hợp và báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn kết quả phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm của các Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương và Cơ quan phối hợp liên quan.

Điều 30. Trách nhiệm của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương

1. Hàng năm, xây dựng kế hoạch hoạt động, dự trù kinh phí thực hiện gửi Cơ quan đầu mối. Kế hoạch chi tiết gồm các nội dung: dự kiến Danh mục Mối nguy - Thực phẩm phải xây dựng Hồ sơ nguy cơ, lập Báo cáo đánh giá nguy cơ; kế hoạch đào tạo, truyền thông; kinh phí dự kiến và các nội dung khác theo yêu cầu quản lý. Đồng thời đề xuất danh mục theo thứ tự ưu tiên để triển khai áp dụng mô hình quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh đối với một số sản phẩm, nhóm sản phẩm thuộc phạm vi được phân công quản lý.

2. Xây dựng các tài liệu kỹ thuật có liên quan, hướng dẫn áp dụng thống nhất;

3. Thành lập Hội đồng Chuyên gia, Ban Chuyên trách;

4. Xây dựng cơ sở dữ liệu mạng lưới chuyên gia về đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với nhóm thực phẩm được phân công quản lý;

5. Thiết lập cơ sở dữ liệu về các vấn đề an toàn thực phẩm đối với nhóm thực phẩm được phân công quản lý;

6. Xác định cặp Mối nguy – Thực phẩm phải xây dựng Hồ sơ nguy cơ và Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm; tổ chức thực hiện xây dựng Hồ sơ nguy cơ và lập Báo cáo đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định;

7. Phối hợp chặt chẽ và cung cấp đầy đủ thông tin cho Ban Chuyên trách khi thực hiện đánh giá nguy cơ đối với nhóm Mối nguy – Thực phẩm đã được xác định;

8. Lựa chọn, quyết định biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm đối với cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định, trường hợp cần thiết, đề xuất xây dựng văn bản quy định về biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành;

9. Phối hợp thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm khi được yêu cầu đối với nhóm sản phẩm do Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương khác thực hiện;

10. Tổ chức quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất, kinh doanh thực phẩm được phân công quản lý;

11. Xây dựng kế hoạch dự phòng giải quyết sự cố về an toàn thực phẩm; tổ chức xử lý, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm;

12. Hàng năm, lập báo cáo gửi Cơ quan đầu mối về tình hình thực hiện phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm và báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về tình hình quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh đối với nhóm thực phẩm được phân công quản lý;

13. Đánh giá và đề xuất biện pháp cải thiện hiệu quả hoạt động quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh thực phẩm được phân công quản lý tại Điều 5 Thông tư này.

Điều 31. Cơ quan quản lý chuyên môn địa phương

1. Cung cấp thông tin về các vấn đề an toàn thực phẩm cần thực hiện phân tích nguy cơ tới Cơ quan đầu mối, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương có liên quan;

2. Kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất, kinh doanh thực phẩm được phân công quản lý;

3. Thực hiện chương trình kiểm tra giám sát mối nguy đối với chuỗi sản xuất thực phẩm xác định, tăng cường kiểm soát tại công đoạn sản xuất có khả năng mất kiểm soát nhằm hạn chế nguy cơ theo phân công của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

Điều 32. Cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản và muối dùng làm thực phẩm

1. Định kỳ, hoặc đột xuất khi có yêu cầu, hoặc khi phát hiện sản phẩm của Cơ sở có khả năng gây mất an toàn thực phẩm, Cơ sở báo cáo Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc cơ quan quản lý chuyên môn địa phương về hoạt động kiểm soát an toàn thực phẩm, biện pháp xử lý, thu hồi sản phẩm không an toàn và kết quả thực hiện các hành động khắc phục của Cơ sở.

2. Cung cấp các thông tin về hoạt động kiểm soát an toàn thực phẩm và các thông tin có liên quan khác của Cơ sở theo yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc cơ quan quản lý chuyên môn địa phương phục vụ cho hoạt động đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm và hoạt động quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi.

3. Triển khai các biện pháp quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm tại Cơ sở, các biện pháp khắc phục các sự cố về an toàn thực phẩm theo hướng dẫn của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương hoặc theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

4. Thiết lập và thực hiện chương trình quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm đối với quá trình sản xuất kinh doanh thực phẩm tại Cơ sở theo quy định.

Điều 33. Cơ quan phối hợp

1. Cung cấp thông tin về an toàn thực phẩm có liên quan phục vụ cho hoạt động phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm tới Cơ quan đầu mối, Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương;

2. Cử chuyên gia tham gia Hội đồng chuyên gia, Ban Chuyên trách khi có yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương;

3. Tham gia vào các hoạt động khác liên quan đến phân tích nguy cơ an toàn thực phẩm khi có yêu cầu của Cơ quan quản lý chuyên môn trung ương.

Chương V

ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 34. Hiệu lực thi hành

Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 20 tháng 02 năm 2013.

Điều 35. Sửa đổi, bổ sung

Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị báo cáo về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét, sửa đổi, bổ sung./.

Nơi nhận:

- Văn phòng Chính phủ;
- Công báo Chính phủ;
- Website Chính phủ;
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ liên quan;
- UBND các Tỉnh, TP trực thuộc TƯ;
- Sở Nông nghiệp và PTNT các Tỉnh, TP trực thuộc TƯ;
- Cục kiểm tra văn bản Bộ Tư pháp;
- Vụ Pháp chế;
- Lưu VT, Cục QLCL.

BỘ TRƯỞNG

(Đã ký)

Cao Đức Phát

Phụ lục

KHUNG ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Thông tư số 02/2013/TT-BNNPTNT ngày 05 tháng 01 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

I. Yêu cầu chung

1. Đánh giá nguy cơ dựa trên cơ sở khoa học và xem xét toàn bộ quá trình từ sản xuất đến tiêu dùng của thực phẩm.
2. Đánh giá nguy cơ tách riêng với quản lý nguy cơ.
3. Đánh giá nguy cơ phải khách quan, minh bạch, được ghi chép đầy đủ.
4. Đánh giá nguy cơ cần mô tả mức độ không chắc chắn và nơi xuất hiện trong quá trình đánh giá nguy cơ.
5. Dữ liệu cung cấp cho đánh giá nguy cơ cần bảo đảm độ tin cậy và chính xác nhằm giảm tối đa mức độ không chắc chắn trong ước tính nguy cơ.
6. Cần soát xét và cập nhật lại đánh giá nguy cơ khi có thêm những thông tin mới về mối nguy và quá trình sản xuất thực phẩm;
7. Việc lựa chọn chuyên gia đánh giá nguy cơ phải minh bạch dựa vào trình độ chuyên môn, sự độc lập về quyền lợi liên quan đến ngành sản xuất thực phẩm.

II. Phương pháp thực hiện đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm

Bước 1. Nhận diện mối nguy

- Xem xét lại các thông tin trong Hồ sơ nguy cơ, bổ sung các thông tin cần thiết về cặp Mối nguy - Thực phẩm đã được xác định;
- Xác định các thông tin liên quan đến quá trình sản xuất thực phẩm, sản lượng;
- Xác định nguồn lây nhiễm mối nguy và thực phẩm;
- Xác định mối quan hệ giữa cặp Mối nguy - Thực phẩm với những ca bệnh có nguồn gốc thực phẩm đã được khẳng định trong nước và quốc tế, các đợt dịch bệnh có nguồn gốc thực phẩm, cảnh báo (triệu hồi sản phẩm) vi phạm qui định về an toàn thực phẩm của cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu và vi phạm quy định về an toàn thực phẩm của Việt Nam.

Bước 2. Mô tả mối nguy:

Tổng hợp các thông tin, tài liệu, báo cáo của các viện nghiên cứu, trường đại học, cơ quan thuộc các Bộ, Ngành trong nước, các quốc gia và các tổ chức quốc tế về các nội dung sau:

- Mô tả đặc điểm mối nguy bao gồm việc mô tả định tính và/hoặc định lượng mức nghiêm trọng và khoảng thời gian gây hại cho sức khỏe con người khi mối nguy có trong thực phẩm xâm nhập vào cơ thể con người.
- Thông tin về mô tả mối nguy bao gồm: độc lực và khả năng gây bệnh cho nhóm người ăn khác nhau; bệnh trạng (thời gian phát bệnh, số ngày, các triệu

chứng); tác động của chất nền thực phẩm (thành phần, phương pháp chế biến, ...) đối với mối nguy.

- Thông tin về người ăn thực phẩm và bị mắc bệnh trong khoảng thời gian xác định (số ca mắc bệnh; mức độ nhiễm bệnh; nhóm người mắc bệnh....).

- Xác định mối quan hệ giữa lượng dùng và phản ứng (liều gây bệnh) đối với nhóm người tiêu thụ (ăn) khác nhau gồm: trẻ em, người trưởng thành, người già, phụ nữ mang thai và các nhóm đối tượng miễn cảm khác.

Bước 3: Đánh giá phơi nhiễm

Tổng hợp các thông tin của các viện nghiên cứu, trường đại học, các cơ quan thuộc các Bộ ngành trong nước, các quốc gia và các tổ chức quốc tế nhằm xác định: lượng mối nguy trong thực phẩm; lượng thực phẩm ăn vào; tần suất một người ăn thực phẩm đó.

Bước 4: Mô tả nguy cơ

- Ước tính nguy cơ: Tập hợp các thông tin về nhận diện mối nguy, đánh giá phơi nhiễm và mô tả mối nguy. Từ đó ước tính số người bị bệnh, mức độ nghiêm trọng của bệnh.

- Đối với đánh giá nguy cơ định tính, ước tính nguy cơ là cao, vừa, thấp;

- Đối với đánh giá nguy cơ định lượng, ước tính nguy cơ là số liệu cụ thể;

- Xác định khoảng trống dữ liệu (dữ liệu còn thiếu) khi thực hiện đánh giá nguy cơ.

Bước 5: Kiểm tra thực tế

Kiểm tra so sánh các dự báo về số ca bị bệnh hàng năm với thống kê về số ca bị bệnh trong năm.