

3165  
26/7  
TC, Vụ TCCL, HCHĐ,  
Cục ATCT ký

Hà Nội, ngày 21 tháng 07 năm 2011

Sau: TTTH để **Thông báo của Văn phòng Ủy ban Codex Việt Nam**  
thông báo này rồi.

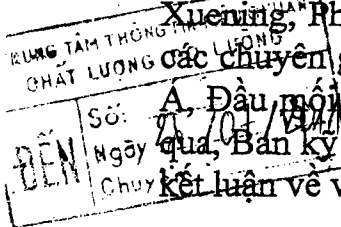
**về phẩm màu Tartrazine (E102)**

Gần đây, một số tờ báo trong nước đưa ra các quan ngại và thông tin trái chiều về việc sử dụng phẩm màu Tartrazine (INS 102, E102).

Ủy ban Codex Việt Nam đã nhận được đề nghị của Cục An toàn vệ sinh thực phẩm về việc cung cấp thông tin rõ ràng về vấn đề này. Văn phòng Ủy ban Codex Việt Nam đã tham khảo ý kiến các chuyên gia và đã tư vấn trực tiếp với các cơ quan, tổ chức quốc tế về phụ gia thực phẩm tại hội nghị Đại hội đồng Codex thế giới lần thứ 34 tại Giơ-ne-vơ Thụy Sĩ (4-10/7/2011). Văn phòng Ủy ban Codex Việt Nam đã nghiên cứu các văn bản của Ủy ban Codex quốc tế (CAC), tài liệu của EU và tư vấn với Ban Thư ký JECFA (Dr. Annika Wennberg, Chuyên viên cao cấp), Chủ tịch Ban Kỹ thuật Codex quốc tế về phụ gia thực phẩm (Dr. Wang Xuening, Phó giám đốc Cục điều phối an toàn thực phẩm, Bộ Y tế Trung Quốc), các chuyên gia trong các đoàn đại biểu của Indonesia (Điều phối viên Codex châu Á, Đâu, một Phụ gia thực phẩm của Codex ASEAN), Thái Lan và Nhật Bản. Vừa qua, Ban Kỹ thuật về phụ gia thực phẩm của Ủy ban Codex Việt Nam đã họp và có kết luận về vấn đề này.

Văn phòng Ủy ban Codex Việt Nam chính thức thông báo như sau:

1. Phẩm màu E102 đã được Ủy ban hỗn hợp chuyên gia về phụ gia thực phẩm quốc tế FAO/WHO (gọi tắt là JECFA) cũng như Hội đồng khoa học thuộc Cơ quan an toàn thực phẩm châu Âu (EFSA) nghiên cứu đánh giá nhiều lần trên cơ sở các bằng chứng khoa học và thực nghiệm đều thống nhất quy định mức ăn vào hàng ngày chấp nhận được (ADI) là 7,5mg/kg thể trọng/ngày. E 102 vẫn nằm trong Danh mục các chất phụ gia thực phẩm của Codex (cập nhật 2010) với số hiệu INS 102, có quy định đặc tính kỹ thuật, mức ADI=7,5.
2. Cho đến nay, các nước EU, Mỹ, các nước trong ASEAN và các nước khác vẫn cho phép sử dụng E102 trong chế biến thực phẩm.
3. Ban Kỹ thuật Codex quốc tế về phụ gia thực phẩm (CCFA) đang hoàn thiện các Điều khoản quy định mức tối đa (MLs) của E 102 cho khoảng 80 loại thực phẩm thuộc các nhóm khác nhau. Nhiều tiêu chuẩn Codex có nêu rõ mức tối đa

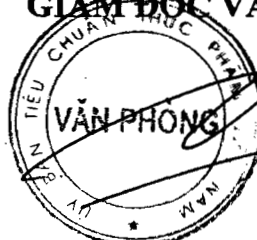


(ML) trong sản phẩm, ví dụ Tiêu chuẩn Codex cho Mì ăn liền (CODEX STAN 249-2006 CODEX STANDARD FOR INSTANT NOODLES) quy định mức ML cho Tartrazine là 300mg/kg. Tiêu chuẩn khu vực CCASIA về Tương ớt (Việt Nam đóng góp biên soạn) của Codex vừa thông qua tại Hội nghị Đại hội đồng Codex 7/2011 quy định mức Tartrazine là 100mg/kg.

4. Ban Kỹ thuật về phụ gia thực phẩm của Ủy ban Codex Việt Nam căn cứ vào các tài liệu khoa học và thông tin cập nhật đã kết luận là E 102 được sử dụng trong chế biến thực phẩm đồng thời kiến nghị tăng cường quản lý để đảm bảo việc sử dụng phụ gia thực phẩm nói chung và phẩm màu Tartrazine đúng mục đích và liều lượng theo quy định.

Như vậy, người tiêu dùng có thể yên tâm sử dụng các loại thực phẩm có Tartrazine đúng hàm lượng. Văn phòng Ủy ban Codex sẽ tiếp tục cập nhật và phân tích các tài liệu khoa học của thế giới đối với E102 để đưa ra các khuyến nghị kịp thời và chính xác giúp Cục An toàn vệ sinh thực phẩm và các cơ quan quản lý nhà nước trong lĩnh vực an toàn thực phẩm xây dựng các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng Việt Nam.

**TỔNG THƯ KÝ  
GIÁM ĐỐC VĂN PHÒNG**



Vũ Ngọc Quỳnh