

**NỘI DUNG CẦN XIN Ý KIẾN ĐÁNH GIÁ TÁC ĐỘNG CHÍNH SÁCH XÂY DỰNG  
DỰ ÁN LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM SỬA ĐỔI, BỔ SUNG**

*Nhằm cung cấp đủ các thông tin làm cơ sở cho việc xây dựng Dự án Luật An toàn thực phẩm sửa đổi, bổ sung, Bộ Y tế đã xác định một số vấn đề chính của Luật cần được đánh giá về tác động và tính phù hợp để đề xuất phương án sửa đổi, bổ sung Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 và giao cho Viện Chiến lược và Chính sách Y tế phối hợp với Cục An toàn thực phẩm thực hiện điều tra, khảo sát xây dựng Báo cáo đánh giá tác động Luật ATTP sửa đổi, bổ sung dự kiến sẽ trình Chính phủ vào tháng 4/2026. Rất mong sự hợp tác của Anh/chị và đề nghị Anh/chị cung cấp thông tin cũng như tham gia thảo luận về một số vấn đề liên quan đến công tác quản lý an toàn thực phẩm trong thời gian qua.*

**Chú ý:** 1) Nội dung mô tả chi tiết các Giải pháp được cung cấp trong Bản “Dự thảo khung Chính sách pháp luật ATTP (Sửa đổi) được đính kèm công văn)

2) Các ý kiến đánh giá tập trung vào 5 khía cạnh sau:

- a) Tính hiệu quả và khả thi trong triển khai;
- b) Tác động về thay đổi thủ tục hành chính
- c) Thay đổi về chi phí (cho quản lý, với giá thành sản phẩm);
- d) Năng lực đáp ứng của hệ thống và của các doanh nghiệp, cơ sở;
- e) Điều kiện cần thiết để triển khai

Xin Anh/chị cho biết ý kiến của mình về các chính sách đề xuất thực hiện đánh giá tác động sẽ đưa vào Luật An toàn thực phẩm sửa đổi, cụ thể như sau:

NỘI DUNG CHÍNH SÁCH	SỰ ĐỒNG THUẬN 1= Đồng ý 0 = Không đồng ý	Ý KIẾN ĐÁNH GIÁ <i>(i) Tính hiệu quả và khả thi trong triển khai; (ii) Tác động về thay đổi thủ tục hành chính (iii) Thay đổi về chi phí (quản lý, giá thành sản phẩm); (iv) Năng lực đáp ứng của hệ thống và của các doanh nghiệp, cơ sở; (v) Điều kiện cần thiết để triển khai</i>
<b>Chính sách 1. Hoàn thiện bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm</b>		
<b>Giải pháp 1:</b> Giữ nguyên theo quy định hiện hành		<p><b>Ưu điểm:</b></p> <p><b>Nhược điểm và Thách thức khi triển khai thực hiện, (Lưu ý với việc phân cấp quản lý cho UBND cấp xã):</b></p>
<b>Giải pháp 2:</b> Tổ chức một cơ quan quản lý an toàn thực phẩm tại trung ương trực thuộc Bộ chuyên ngành và thành lập Sở an toàn thực phẩm tại địa phương		<p><b>Ưu điểm:</b></p> <p><b>Nhược điểm và Thách thức khi triển khai thực hiện (Lưu ý với việc phân cấp quản lý cho UBND cấp xã)</b></p>

<b>Giải pháp 3:</b> Xây dựng mô hình quản lý an toàn thực phẩm một đầu mối thành một hệ thống quản lý nhà nước độc lập từ trung ương đến địa phương		<p><b>Ưu điểm:</b></p> <p><b>Nhược điểm và Thách thức khi triển khai thực hiện, (Lưu ý với việc phân cấp quản lý cho UBND cấp xã)</b></p>
<b>Chính sách 2. Quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị</b>		
<b>Giải pháp 1:</b> Giữ nguyên như Luật an toàn thực phẩm 2010		<p><b>Ưu điểm:</b></p> <p><b>Nhược điểm và Thách thức khi triển khai thực hiện</b></p>

<p><b>Giải pháp 2:</b> Thực hiện quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị sản phẩm, trong đó khâu sản xuất, sơ chế ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, hoạt động kiểm soát giết mổ tuân thủ theo quy định của pháp luật liên quan, Luật ATTP chỉ quy định cụ thể từ bước sau thu hoạch, giết mổ đến chế biến, lưu thông, tiêu dùng của sản phẩm thực phẩm.</p>		<p><b>Ưu điểm:</b></p> <p><b>Nhược điểm và Thách thức khi triển khai thực hiện</b></p>
<p><b>Giải pháp 3:</b> Thực hiện quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị sản phẩm, Luật ATTP (sửa đổi) sẽ quy định toàn bộ từ bước sản xuất, sơ chế ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, hoạt động kiểm soát giết mổ đến chế biến, lưu thông, tiêu dùng của sản phẩm thực phẩm</p>		<p><b>Ưu điểm:</b></p> <p><b>Nhược điểm và Thách thức khi triển khai thực hiện</b></p>



<p><b>Giải pháp 3:</b> Tăng cường kiểm tra đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại khi đưa vào sản xuất sản phẩm thực phẩm và khi lưu thông trên thị trường</p>		<p><b>Ưu điểm:</b></p> <p><b>Nhược điểm và Thách thức khi triển khai thực hiện</b></p>
<p><b>Chính sách 4. Ưu đãi đầu tư phát triển chuỗi cung ứng thực phẩm</b></p>		
<p><b>Giải pháp 1:</b> Giữ nguyên các chính sách tại Luật An toàn thực phẩm 2010</p>		<p><b>Ưu điểm:</b></p> <p><b>Nhược điểm và Thách thức khi triển khai thực hiện</b></p>



**2- Đánh giá tác động của các phương án chính sách:** Các phương án đề xuất sửa đổi, bổ sung có làm tăng/giảm chi phí, tăng/giảm thủ tục hành chính (TTHC), tác động tích cực/tiêu cực tới các bên liên quan so với GP1 (giữ nguyên hiện trạng) hay không?

Phương án đánh giá tác động	Tác động kinh tế			Tác động xã hội			Tác động TTHC		
	Tăng chi phí	Giảm chi phí	Không tác động	Tích cực	Tiêu cực	Không tác động	Tăng TTHC	Giảm TTHC	Không tác động
<b>1- Tác động đối với NSNN</b>									
<b>Chính sách 1. Hoàn thiện bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm</b>									
<b>Giải pháp 1:</b> Giữ nguyên theo quy định hiện hành									
<b>Giải pháp 2:</b> Tổ chức một cơ quan quản lý an toàn thực phẩm tại trung ương trực thuộc Bộ chuyên ngành và thành lập Sở an toàn thực phẩm tại địa phương									
<b>Giải pháp 3:</b> Xây dựng mô hình quản lý an toàn thực phẩm một đầu mối thành một hệ thống quản lý nhà nước độc lập từ trung ương đến địa phương									
<b>Chính sách 2. Quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị</b>									
<b>Giải pháp 1:</b> Giữ nguyên như Luật an toàn thực phẩm 2010									
<b>Giải pháp 2:</b> Thực hiện quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị sản phẩm, trong đó khâu sản xuất, sơ chế ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, hoạt động kiểm soát giết mổ tuân thủ theo quy định của pháp luật liên quan, Luật ATTP chỉ quy định cụ thể từ bước sau thu hoạch, giết mổ đến chế biến, lưu thông, tiêu dùng của sản phẩm thực phẩm.									
<b>Giải pháp 3:</b> Thực hiện quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị sản phẩm, Luật ATTP (sửa đổi) sẽ quy định toàn bộ từ bước sản xuất, sơ chế ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, hoạt động kiểm soát giết mổ đến chế biến, lưu thông,									

Phương án đánh giá tác động	Tác động kinh tế			Tác động xã hội			Tác động TTHC		
	Tăng chi phí	Giảm chi phí	Không tác động	Tích cực	Tiêu cực	Không tác động	Tăng TTHC	Giảm TTHC	Không tác động
tiêu dùng của sản phẩm thực phẩm									
<b>Chính sách 3. Phòng ngừa việc sử dụng các chất đưa vào sản xuất, chế biến thực phẩm thành các chất sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng</b>									
<b>Giải pháp 1:</b> Giữ nguyên như Luật an toàn thực phẩm 2010									
<b>Giải pháp 2:</b> Xây dựng và triển khai các biện pháp phòng ngừa từ khâu sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại									
<b>Giải pháp 3:</b> Tăng cường kiểm tra đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại khi đưa vào sản xuất sản phẩm thực phẩm và khi lưu thông trên thị trường									
<b>Chính sách 4. Ưu đãi đầu tư phát triển chuỗi cung ứng thực phẩm</b>									
<b>Giải pháp 1:</b> Giữ nguyên các chính sách tại Luật An toàn thực phẩm 2010									
<b>Giải pháp 2:</b> Xây dựng chính sách ưu đãi cụ thể cho các cơ sở đầu tư, nghiên cứu, áp dụng công nghệ tiên tiến trong sản xuất thực phẩm									
<b>Giải pháp 3:</b> Xây dựng chính sách ưu đãi chung định hướng phát triển ngành công nghiệp thực phẩm									
<b>2- Tác động đối với Doanh nghiệp</b>									
<b>Chính sách 1. Hoàn thiện bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm</b>									
<b>Giải pháp 1:</b> Giữ nguyên theo quy định hiện hành									
<b>Giải pháp 2:</b> Tổ chức một cơ quan quản lý an toàn									

Phương án đánh giá tác động	Tác động kinh tế			Tác động xã hội			Tác động TTTC		
	Tăng chi phí	Giảm chi phí	Không tác động	Tích cực	Tiêu cực	Không tác động	Tăng TTTC	Giảm TTTC	Không tác động
thực phẩm tại trung ương trực thuộc Bộ chuyên ngành và thành lập Sở an toàn thực phẩm tại địa phương									
<b>Giải pháp 3.</b> Xây dựng mô hình quản lý an toàn thực phẩm một đầu mối thành một hệ thống quản lý nhà nước độc lập từ trung ương đến địa phương									
<b>Chính sách 2. Quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị</b>									
<b>Giải pháp 1:</b> Giữ nguyên như Luật an toàn thực phẩm 2010									
<b>Giải pháp 2:</b> Thực hiện quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị sản phẩm, trong đó khâu sản xuất, sơ chế ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, hoạt động kiểm soát giết mổ tuân thủ theo quy định của pháp luật liên quan, Luật ATTP chỉ quy định cụ thể từ bước sau thu hoạch, giết mổ đến chế biến, lưu thông, tiêu dùng của sản phẩm thực phẩm.									
<b>Giải pháp 3:</b> Thực hiện quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị sản phẩm, Luật ATTP (sửa đổi) sẽ quy định toàn bộ từ bước sản xuất, sơ chế ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, hoạt động kiểm soát giết mổ đến chế biến, lưu thông, tiêu dùng của sản phẩm thực phẩm									
<b>Chính sách 3. Phòng ngừa việc sử dụng các chất đưa vào sản xuất, chế biến thực phẩm thành các chất sử dụng sai mục đích, để bị lạm dụng</b>									
<b>Giải pháp 1:</b> Giữ nguyên như Luật an toàn thực phẩm 2010									
<b>Giải pháp 2:</b> Xây dựng và triển khai các biện pháp phòng ngừa từ khâu sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh									

Phương án đánh giá tác động	Tác động kinh tế			Tác động xã hội			Tác động TTHC		
	Tăng chi phí	Giảm chi phí	Không tác động	Tích cực	Tiêu cực	Không tác động	Tăng TTHC	Giảm TTHC	Không tác động
đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại									
<b>Giải pháp 3:</b> Tăng cường kiểm tra đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại khi đưa vào sản xuất sản phẩm thực phẩm và khi lưu thông trên thị trường									
<b>Chính sách 4. Ưu đãi đầu tư phát triển chuỗi cung ứng thực phẩm</b>									
<b>Giải pháp 1:</b> Giữ nguyên các chính sách tại Luật An toàn thực phẩm 2010									
<b>Giải pháp 2:</b> Xây dựng chính sách ưu đãi cụ thể cho các cơ sở đầu tư, nghiên cứu, áp dụng công nghệ tiên tiến trong sản xuất thực phẩm									
<b>Giải pháp 3:</b> Xây dựng chính sách ưu đãi chung định hướng phát triển ngành công nghiệp thực phẩm									

### 3. Đánh giá tác động xã hội của các phương án chính sách đề xuất sửa đổi theo từng khía cạnh xã hội cụ thể

(1) Không tác động; (2) Tác động tích cực; (3) Tác động tiêu cực

Phương án đánh giá tác động	Nội dung đánh giá tác động xã hội						Nhận xét cụ thể
	Giới và bất bình đẳng giới	Việc làm	Sức khỏe và dịch vụ y tế	Văn hóa vùng/miền	Môi trường	Khác (ghi rõ)	
<b>Chính sách 1. Hoàn thiện bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm</b>							
<b>Giải pháp 1:</b> Giữ nguyên theo quy định hiện hành							
<b>Giải pháp 2:</b> Tổ chức							

<p>một cơ quan quản lý an toàn thực phẩm tại trung ương trực thuộc Bộ chuyên ngành và thành lập Sở an toàn thực phẩm tại địa phương</p>							
<p><b><u>Giải pháp 3.</u></b> Xây dựng mô hình quản lý an toàn thực phẩm một đầu mối thành một hệ thống quản lý nhà nước độc lập từ trung ương đến địa phương</p>							
<p><b>Chính sách 2. Quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị</b></p>							
<p><b><u>Giải pháp 1:</u></b> Giữ nguyên như Luật an toàn thực phẩm 2010</p>							
<p><b><u>Giải pháp 2.</u></b> Thực hiện quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị sản phẩm, trong đó khâu sản xuất, sơ chế ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, hoạt động kiểm soát giết mổ tuân thủ theo quy định của pháp luật liên quan, Luật ATTP chỉ quy định cụ thể từ bước sau thu hoạch, giết mổ đến chế biến, lưu thông, tiêu dùng của sản phẩm thực phẩm.</p>							

<p><b><u>Giải pháp 3.</u></b> Thực hiện quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị sản phẩm, Luật ATTP (sửa đổi) sẽ quy định toàn bộ từ bước sản xuất, sơ chế ban đầu, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, hoạt động kiểm soát giết mổ đến chế biến, lưu thông, tiêu dùng của sản phẩm thực phẩm</p>							
<p><b>Chính sách 3. Phòng ngừa việc sử dụng các chất đưa vào sản xuất, chế biến thực phẩm thành các chất sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng</b></p>							
<p><b><u>Giải pháp 1:</u></b> Giữ nguyên như Luật an toàn thực phẩm 2010</p>							
<p><b><u>Giải pháp 2:</u></b> Xây dựng và triển khai các biện pháp phòng ngừa từ khâu sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại</p>							
<p><b><u>Giải pháp 3:</u></b> Tăng cường kiểm tra đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia</p>							

thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, sản xuất thực phẩm có khả năng sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng thành các chất nguy hại khi đưa vào sản xuất sản phẩm thực phẩm và khi lưu thông trên thị trường							
<b>Chính sách 4. Ưu đãi đầu tư phát triển chuỗi cung ứng thực phẩm</b>							
<b><u>Giải pháp 1:</u></b> Giữ nguyên các chính sách tại Luật An toàn thực phẩm 2010							
<b><u>Giải pháp 2:</u></b> Xây dựng chính sách ưu đãi cụ thể cho các cơ sở đầu tư, nghiên cứu, áp dụng công nghệ tiên tiến trong sản xuất thực phẩm							
<b><u>Giải pháp 3:</u></b> Xây dựng chính sách ưu đãi chung định hướng phát triển ngành công nghiệp thực phẩm							

#### 4. Đánh giá tác động của các phương án chính sách sửa đổi tới hệ thống pháp luật (HTPL)

- (1) Không tác động
- (2) Tích cực: Phù hợp, tương thích và thống nhất với HTPL hiện hành và điều ước QT
- (3) Tiêu cực: Trái, không phù hợp, không thống nhất với HTPL hiện hành và điều ước QT

Phương án đánh giá tác động	Nội dung đánh giá tác động HTPL			Nhận xét cụ thể
	Tính hợp pháp	Tính thống nhất	Tương thích đối với các điều ước và khuyến cáo quốc tế	
<b>Chính sách 1.</b> Hoàn thiện bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm				
<b>Chính sách 2.</b> Quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị				
<b>Chính sách 3.</b> Phòng ngừa việc sử dụng các chất đưa vào sản xuất, chế biến thực phẩm thành các chất sử dụng sai mục đích, dễ bị lạm dụng				
<b>Chính sách 4.</b> Ưu đãi đầu tư phát triển chuỗi cung ứng thực phẩm				

**IV- Đề xuất và kiến nghị khác về các nội dung và phương án sửa đổi?**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

*Trân trọng cảm ơn sự tham gia của Anh/Chị!*