

เผยแพร่เดือนกันยายน 2556



ประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม
เรื่อง ข้อบังคับขั้นตอนการควบคุมจุลินทรีย์ปนเปื้อนและ
สารเคมีตกค้างในอาหาร

(Decision No. 28/QD-TTg Approving the National Scheme on Control of Micro-organism Contamination and Chemical Residues in Foodstuffs 2003)

รายละเอียด	:	ข้อกำหนดการควบคุมจุลินทรีย์และสารเคมีตกค้าง
กลุ่มอาหาร	:	อาหารทุกชนิด
ลำดับชั้นกฎหมาย	:	ข้อบังคับ
หัวข้อสำคัญ	:	-
วันที่ออกประกาศ	:	6 มกราคม 2546
วันที่บังคับใช้	:	6 มกราคม 2546
วันที่ปรับปรุงล่าสุด	:	-



สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม

เรื่อง ข้อบังคับขั้นตอนการควบคุมจุลินทรีย์ปนเปื้อนและสารเคมีตกค้างในอาหาร

(Decision No. 28/QD-TTg Approving the National Scheme on Control of Micro-organism Contamination and Chemical Residues in Foodstuffs 2003)

วันที่บังคับใช้ วันที่ 6 เดือน มกราคม พ.ศ. 2546

มาตรา 1

เพื่อพิจารณาอนุมัติโครงการระดับชาติว่าด้วยการควบคุมการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีตกค้างในอาหาร ตั้งแต่ปี 2546 จนถึงปัจจุบัน โดยมีสาระสำคัญตามหลักการดังต่อไปนี้

1. วัตถุประสงค์

ก) วัตถุประสงค์ทั่วไป

เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารถูกสุขอนามัยและปลอดภัยสำหรับการบริโภคภายในประเทศและการส่งออก เพื่อกำกับดูแลอันตรายจากการปนเปื้อนขั้นต้นตั้งแต่กระบวนการทำการเกษตรไปจนถึงการผลิต, การแปรรูป, การหมุนเวียนจำหน่าย และการบริโภคอาหาร ดังนั้นจึงต้องลดปัญหาอาหารเป็นพิษและการเสียชีวิตอันเนื่องมาจากพิษของอาหาร และจำกัดขอบเขตโรคติดต่อทางอาหารเพื่อป้องกันสุขอนามัยของชุมชนและเสริมสร้างกลุ่มชาติพันธุ์ของเรา และคงไว้ซึ่งเสถียรภาพ ความเป็นระเบียบเรียบร้อย และความปลอดภัยในสังคม

ข) วัตถุประสงค์เฉพาะ

- เพื่อสร้างระบบควบคุมและติดตามตรวจสอบสถานะการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีตกค้างในอาหาร
- เพื่อสร้างระบบมาตรฐานทางคุณภาพ, สุขอนามัย และความปลอดภัยของอาหาร โดยเฉพาะกลุ่มอาหารที่มีความเสี่ยงสูง
- เพื่อให้มีการวางแผนในระบบของห้องวิจัยทดลอง และเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการทดสอบคุณภาพของอาหาร รวมถึงสุขอนามัยและความปลอดภัย (Foodstuff quality, hygiene and safety: FQHS) ในระดับศูนย์กลาง, ภูมิภาค และ จังหวัด/เทศบาล

2. การแก้ปัญหา

- ก) เพื่อสร้างระบบตรวจสอบและกำกับดูแลอาหาร
- ข) เพื่ออธิบายรายละเอียดและเผยแพร่เอกสารทางกฎหมายเกี่ยวกับการบริหารจัดการ FQHS ซึ่งประกอบด้วยหลักเกณฑ์การประเมิน FQHS ระบบการสร้างและการใช้งานเพื่อจัดการการละเมิดกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยและความปลอดภัยเกี่ยวกับอาหาร
- ค) เพื่อสร้างและใช้แบบจำลองในการผลิตและการแปรรูปอาหารอย่างปลอดภัยทั่วประเทศทั้งในการดำเนินงานเพื่อบริโภคภายในประเทศและการส่งออก
- ง) เพื่อสร้างแบบจำลองสำหรับบริหารจัดการด้วยตนเองและการกำกับดูแลการเข้าป้องกันศัตรูพืชและยาที่เกี่ยวข้องสัตวแพทย์ให้ตรงตามข้อกำหนดและวิธีการแปรรูปอาหารอย่างปลอดภัย
- จ) เพื่อติดตามตรวจสอบให้มั่นใจในสุขอนามัยและความปลอดภัยเกี่ยวกับอาหาร
- ฉ) เพื่อยกระดับสำนักรับผิดชอบต่อผู้บริโภคและความรู้ของเกษตรกรที่เกี่ยวกับการผลิตอาหารโดยตรงและผู้ประกอบการด้านอาหารเกี่ยวกับ FQHS

เพื่อให้มีการสื่อสารและให้ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยเกี่ยวกับอาหารเพิ่มขึ้น รวมถึงให้ความรู้ทางกฎหมายแก่เกษตรกรและบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการผลิต, การแปรรูป และบริการอาหารจัดเลี้ยงโดยตรง

3. กิจกรรมเพื่อดำเนินงานตามแผนงาน

- ก) โครงการที่หนึ่ง: การควบคุมจุลินทรีย์ปนเปื้อนและสารเคมีตกค้าง (รวมถึงสารปรุงแต่งอาหาร) ในผลิตภัณฑ์อาหาร
 - วัตถุประสงค์:
เพื่อเพิ่มศักยภาพในการควบคุมและจำกัดปริมาณจุลินทรีย์และสารเคมีตกค้างในอาหารและสารปรุงแต่งอาหาร เพื่อควบคุมอาหารเป็นพิษและจำกัดขอบเขตของโรคติดต่อที่มีสาเหตุมาจากการใช้อาหารปนเปื้อน
 - สำคัญในการดำเนินงาน:
 - เพื่อสร้างระบบเอกสารทางกฎหมายเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร
 - เพื่อสร้างระบบการทดสอบที่มีศักยภาพในการประเมินและควบคุมการปนเปื้อนอาหารทั่วประเทศ
 - เพื่อสร้างมาตรฐานทางเทคนิคในการประเมินคุณภาพ สุขอนามัย และความปลอดภัยเกี่ยวกับการใช้สารปรุงแต่งในการแปรรูปอาหารและการใช้สารปรุงแต่งในกลุ่มค้าปลีกตามท้องตลาดในรูปของวัตถุดิบ
 - เพื่อสร้างแบบจำลองนำร่องที่ดีในการใช้วิธีชี้วัดต่างๆ เพื่อควบคุมการปนเปื้อนอาหารและโรคติดต่อทางอาหารในการจัดหาสารปรุงแต่งอาหาร

- หน่วยงานที่ดำเนินงาน:
กระทรวงสาธารณสุขจะเป็นผู้รับผิดชอบหลักและประสานงานกับกระทรวงและหน่วยงาน
สาขาต่างๆ
- ข) โครงการที่สอง: การตรวจสอบและกำกับดูแลการปนเปื้อนทางชีวภาพและสารเคมีตกค้างจากการ
ผลิตในฟาร์มและในอาหาร
 - วัตถุประสงค์:
เพื่อยกระดับการตรวจสอบ การกำกับดูแล และการใช้วิธีการทางวิทยาศาสตร์, ทางเทคนิค และ
เทคโนโลยีขั้นสูงในแง่ต่างๆ, การใช้ยาทางชีวภาพ, ยาสมุนไพร, การเตรียมความพร้อมทาง
ชีวภาพและปุ๋ยอินทรีย์ และกระบวนการทางเทคนิคขั้นสูงเพื่อให้กระบวนการทางการเกษตรมี
ความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภคภายในประเทศ ซึ่งจะเสริมสร้างศักยภาพในการแข่งขัน
และกระตุ้นการส่งออกผลผลิตทางการเกษตรและอาหาร
เพื่อยุติการลดสารเคมีตกค้างจากการผลิตในฟาร์มและในอาหารภายในปี 2553
 - สาระสำคัญในการดำเนินงาน:
 - เพื่อควบคุมการปนเปื้อนทางชีวภาพและสารเคมีตกค้างจากกระบวนการในฟาร์ม
 - เพื่อควบคุมสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารในการเพาะปลูก, โรคพืชสัตว์ และ
ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์
 - เพื่อควบคุมคุณภาพ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการให้อาหารสัตว์
 - เพื่อควบคุมคุณภาพของปุ๋ย
 - เพื่อสร้างพื้นที่สำหรับการผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัย
 - หน่วยงานที่ดำเนินงาน:
กระทรวงเกษตรและพัฒนาชนบทจะเป็นผู้รับผิดชอบหลักและประสานงานกับกระทรวงและ
หน่วยงานสาขาต่างๆ
- ค) โครงการที่สาม: การควบคุมจุลินทรีย์ปนเปื้อนและสารเคมีตกค้างในอาหารประเภทสัตว์น้ำ
 - วัตถุประสงค์:
เพื่อเพิ่มศักยภาพและประสิทธิภาพในการควบคุมการปนเปื้อนจุลินทรีย์ที่เป็นเชื้อโรคสารเคมี
เป็นพิษที่ตกค้างในอาหารประเภทสัตว์น้ำ เพื่อป้องกันสุขอนามัยของผู้บริโภคและเสริมสร้างศรั
ถยาในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์น้ำของเวียดนามทั้งในประเทศและระดับโลก
 - สาระสำคัญในการดำเนินงาน:
 - เพื่ออธิบายรายละเอียดและทำให้ระบบเอกสารกฎหมายและมาตรฐานทางเทคนิคเกี่ยวกับ
สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารประเภทสัตว์น้ำมีความสมบูรณ์แบบ
 - เพื่อยกระดับศักยภาพของหลักเกณฑ์ในการตรวจสอบคุณภาพ, สุขอนามัย และความ
ปลอดภัยของอาหารที่มาจากสัตว์น้ำ, การทำประมง และผลิตภัณฑ์ปลาสวยงาม

- เพื่อจัดให้มีการฝึกอบรมและการให้แนวทางเกี่ยวกับกฎระเบียบและมาตรฐานย่อยเกี่ยวกับเงื่อนไขต่างๆ เพื่อให้มั่นใจในสุขอนามัยและความปลอดภัยสำหรับองค์กร และบุคคลที่จับสัตว์น้ำ, ทำประมง, ดำเนินกระบวนการที่เกี่ยวข้อง, ซื้อ, เก็บรักษา, ขนส่ง และ/หรือจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ
 - เพื่อติดตาม, ตรวจสอบ และกำหนดพื้นที่ประมงปลอดภัย, ฟาร์มประมงที่สะอาด รวมถึงสถานประกอบการผลิตและค้าขายผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำที่ตรงตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยเกี่ยวกับอาหาร
 - หน่วยงานที่ดำเนินงาน: กระทรวงทรัพยากรทางน้ำจะเป็นผู้รับผิดชอบหลักและประสานงานกับกระทรวงและหน่วยงานสาขาต่างๆ
- ง) โครงการที่สี่: การควบคุมจุลินทรีย์ปนเปื้อนและสารเคมีตกค้างในกระบวนการเกี่ยวกับอาหาร
- วัตถุประสงค์:
เพื่อควบคุมกระบวนการผลิตอาหารทั้งหมดตั้งแต่วัตถุดิบจนเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จ โดยใช้วิธีการด้านบริหารจัดการและการชี้วัดทางเทคนิคเพื่อให้มั่นใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ว่าตรงตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยเกี่ยวกับอาหาร และลดความเสี่ยงอันตรายจากการปนเปื้อนจุลินทรีย์และสารเคมีเป็นพิษตกค้าง
 - สำคัญในการดำเนินงาน:
 - เพื่ออธิบายรายละเอียด และเผยแพร่เอกสารทางกฎหมายเกี่ยวกับมาตรฐานและกระบวนการทางเทคนิคต่างๆ รวมถึงระบบบริหารจัดการคุณภาพที่เหมาะสมกับสภาพการณ์ของเวียดนามเพื่อเป็นแนวทางให้สถานประกอบการผลิตอาหารและแปรรูปอาหารได้นำไปใช้
 - เพื่อสร้างเครือข่ายบริหารจัดการคุณภาพ สุขอนามัย และความปลอดภัยเกี่ยวกับอาหารในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร
 - เพื่อสร้างหลักเกณฑ์ของโครงการเพื่อให้มั่นใจในความถูกต้องตาม FQHS ของวัตถุดิบ เพื่อกำจัดส่วนประกอบของสารพิษในการผลิตและแปรรูปวัตถุดิบ
 - เพื่อสร้างหลักเกณฑ์ของโครงการควบคุมสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่ใช้เทคโนโลยีและอุปกรณ์ต่างๆ ในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร
 - เพื่อสร้างแบบจำลองส่วนหนึ่งสำหรับสถานประกอบการแปรรูปอาหารขนาดเล็กและกลางที่ใช้มาตรฐาน Good Manufacturing Practices (GMP), Good Hygiene Practices (GHP) และ Hazard Analysis and Critical Control (HACCP)
 - หน่วยงานที่ดำเนินงาน: กระทรวงอุตสาหกรรมจะเป็นผู้รับผิดชอบหลักและประสานงานกับกระทรวงและหน่วยงานสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

4. การมอบหมายหน้าที่ต่างๆ ตามทิศทางในการดำเนินงาน

ก) กระทรวงสาธารณสุข

มีหน้าที่ควบคุมจุลินทรีย์ปนเปื้อนและสารเคมีตกค้างในอาหารสด, วัตถุดิบอาหาร, สารปรุงแต่งอาหาร, ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ, อาหารที่มีความเสี่ยงสูง และอาหารนำเข้า อาหารปรุงในครัวเรือน รวมถึงอาหารแปรรูป และหลังแปรรูป ที่ใช้เพื่อบริโภคภายในประเทศและส่งออก

ข) กระทรวงเกษตรและพัฒนาชนบท

มีหน้าที่ควบคุมโรคระบาดในสัตว์และพืชมีชีวิต รวมถึงการเพาะพันธุ์สัตว์และพืชพรรณต่างๆ มีหน้าที่ควบคุมการปนเปื้อนทางชีวภาพ และสารเคมีตกค้างในผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่มีอาหารเป็นวัตถุดิบตั้งต้น ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหาร (สดหรือแปรรูป) รวมถึงการขนส่ง, นำเข้า และส่งออกผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

ค) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มีหน้าที่ประสานงานกับกระทรวงสาธารณสุขและกระทรวงเกษตรและพัฒนาชนบทในการให้รายละเอียดและเผยแพร่มาตรฐานต่างๆ ด้านคุณภาพ สุขอนามัยและความปลอดภัยเกี่ยวกับอาหารของเวียดนาม

ง) กระทรวงพาณิชย์

- มีหน้าที่ประสานงานกับกระทรวงสาธารณสุขและกระทรวงต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อควบคุมเรื่องการค้าขายอาหารตามท้องตลาด โดยเฉพาะอาหารที่มีแนวโน้มจะมีการปนเปื้อนสูง รวมถึงควบคุมเรื่องฉลากและการปลอมแปลงอาหาร
- มีหน้าที่ประสานงานกับกระทรวงเกษตรและพัฒนาชนบทด้านบริหารจัดการโดยมุ่งเน้นเรื่องโรงฆ่าสัตว์ และการใช้มาตรฐาน GHP และ HACCP ในสถานประกอบการโรงฆ่าสัตว์

จ) กระทรวงอุตสาหกรรม

- มีหน้าที่ควบคุมจุลินทรีย์ปนเปื้อนและสารเคมีตกค้างในการแปรรูปอาหาร
- มีหน้าที่ประสานงานกับกระทรวงสาธารณสุขในการสร้างแบบจำลองนาร่องและใช้มาตรฐาน GHP, GMP และ HACCP ในสถานประกอบการแปรรูปอาหารขนาดกลางและเล็ก

ฉ) กระทรวงทรัพยากรทางน้ำ

มีหน้าที่ควบคุมโรคระบาดในสัตว์และพืชน้ำมีชีวิต ซึ่งรวมถึงจุลินทรีย์ปนเปื้อนและสารเคมีตกค้างในผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่มีอาหารเป็นวัตถุดิบตั้งต้น ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหาร (สดหรือแปรรูป) รวมถึงการขนส่งและส่งออกผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

ช) คณะกรรมการชุมชนในท้องถิ่น

มีหน้าที่ประสานงานกับกระทรวง และหน่วยงานย่อยต่างๆ อย่างใกล้ชิดเพื่อให้รายละเอียดเกี่ยวกับนโยบายด้านการบริหารจัดการ FQHS และการดำเนินงานตามแผนงานในท้องถิ่นต่างๆ ของพวกเขาตามลำดับ มีหน้าที่ปฏิบัติงานโดยตรงกับกรมกองและหน่วยงานย่อยต่างๆ ในท้องถิ่นของตนตามลำดับ เพื่อสร้างพื้นที่ต่างๆ ในการผลิตและแปรรูปอาหารปลอดภัย เพื่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ที่มุ่งเน้น

ด้านสุขอนามัยและปกป้องสิ่งแวดล้อม เพื่อสร้างแบบจำลองของชุมชนในการติดตามตรวจสอบ FQHS ในจังหวัดและท้องที่ต่างๆ และเพื่อดำเนินงานด้านชีวิตมาตรฐานด้าน FQHS โดยตรง

5. เงินทุนในการดำเนินงาน

กระทรวงสาธารณสุขและกระทรวงต่างๆ ที่เกี่ยวข้องจะต้องประสานงานกับกระทรวงวางแผนและการลงทุน และกระทรวงการคลังเป็นรายปี เพื่อให้รายละเอียดเกี่ยวกับแผนงานและเงินทุนในดำเนินงานตามแผน และยื่นขออนุมัติจากประธานาธิบดี

แหล่งเงินทุน:

- ปี 2545 จะมีการจัดสรรเงินทุนของโครงการเพื่อให้มั่นใจในคุณภาพ สุขอนามัยและความปลอดภัยเกี่ยวกับอาหารซึ่งเป็นโครงการที่มีเป้าหมายในระดับชาติ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ป้องกันและต่อสู้กับโรคบางอย่าง, การแพร่ระบาดที่เป็นอันตรายในสังคม และเชื้อ HIV/โรคเอดส์
- ช่วงปี 2546 – ปัจจุบัน ได้มีการแบ่งงบประมาณเป็นส่วนๆ โดยแบ่งส่วนตามสถานประกอบการผลิตอาหาร และแบ่งส่วนตามความช่วยเหลือและสนับสนุนจากองค์กรระหว่างประเทศ

มาตรา 2

กระทรวงสาธารณสุขจะเป็นผู้รับผิดชอบหลักและประสานงานกับกระทรวงและหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อจัดระเบียบการดำเนินงานตามคำสั่งนี้

หน่วยงานต่างๆ ที่ถือว่าเป็นผู้รับผิดชอบหลักในการดำเนินโครงการต่างๆ จะต้องให้รายละเอียดของโครงการโดยตรงและยื่นขออนุมัติตามกฎระเบียบ รวมถึงบริหารการดำเนินงานของโครงการต่างๆ

กระทรวงสาธารณสุขจะถือว่าเป็นผู้รับผิดชอบหลักในการสรุปการประเมินผลและรายงานผลการดำเนินงานต่อประธานาธิบดี

มาตรา 3

คำสั่งนี้จะมีผลหลังจากลงนามในคำสั่ง

มาตรา 4

กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงต่างๆ และหัวหน้าหน่วยงานระดับกระทรวง หัวหน้าหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับรัฐบาล และประธานคณะกรรมการชุมชนของจังหวัดและเมืองที่เป็นศูนย์กลางการดำเนินงานจะต้องดำเนินงานตามคำสั่งนี้

ฐานข้อมูลกฎหมายมาตรฐานอาหาร เว็บไซต์ศูนย์วิจัยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร:

<http://fic.nfi.or.th>

Organization of the Government;

Pursuant to the June 30, 1989 Law on the Protection of People's Health;

Pursuant to the Prime Minister's Decision No. 35/2001/QĐ-TTg of March 19, 2001 approving the strategy for care and protection of the people's health in the 2001-2010 period;

At the proposal of the Minister of Health in Report No. 3313/TT-BYT of April 29, 2002,

DECIDES:

Article 1.- To approve the national scheme on control of micro-organism contamination and chemical residues in foodstuffs in the period from now till 2010 with the following principal contents:

1. Objectives:

a/ General objectives:

To ensure hygienic and safe foodstuffs for domestic consumption and export. To take initiative in supervising the danger of contamination in the process from farming to production, processing, circulation and consumption of foodstuffs, thus contributing to reducing the cases of foodstuff poisoning and mortality due to foodstuff poisoning; and limiting the foodstuff-transmitted diseases in order to protect the community's health and improve our race, and maintain security, order and social safety.

b/ Specific objectives:

- To build the system of controlling and monitoring the situation of micro-organism contamination and chemical residues in foodstuffs.

- To build the standard system on quality, hygiene and safety of foodstuffs, especially high-risk foodstuffs.

- To make a planning on the system of laboratories, and to enhance the capability of testing foodstuff quality, hygiene and safety (FQHS) at the central, regional and provincial/municipal levels.

2. Solutions:

a/ To build the foodstuff inspection and supervision system.

DECISION No. 28/QĐ-TTg OF JANUARY 6, 2003 APPROVING THE NATIONAL SCHEME ON CONTROL OF MICRO-ORGANISM CONTAMINATION AND CHEMICAL RESIDUES IN FOODSTUFFS IN THE PERIOD FROM NOW TILL 2010

THE PRIME MINISTER

Pursuant to the December 25, 2001 Law on

b/ To elaborate and promulgate legal documents on FQHS management; the criteria for FQHS evaluation, build and apply mechanisms for handling the violations of the legislation on foodstuff hygiene and safety.

c/ To build and apply models for producing and processing safe foodstuffs throughout the country in service of export and domestic consumption.

d/ To build models for self-management and supervision of the use of plant protection drugs and veterinary drugs in accordance with specifications, and ways of processing safe foodstuffs.

e/ To monitor the assurance of foodstuff hygiene and safety.

f/ To raise the sense of responsibility towards consumers and knowledge of peasants directly engaged in foodstuff production, and of foodstuff enterprises on FQHS.

To enhance communication and education of foodstuff hygiene and safety as well as legal knowledge for peasants and persons directly engaged in foodstuff production and processing, and food catering.

3. Activities for implementation of the scheme:

a/ Project one: Control of micro-organism contamination and chemical residues (including foodstuff additives) in foodstuff products

- Objectives:

To raise the capability to control and limit micro-organisms and toxic chemicals in foodstuffs and foodstuff additives. To take initiative in controlling foodstuff poisoning and limiting diseases caused by the use of contaminated foodstuffs.

- Implementation contents:

+ To build the system of legal documents on foodstuff hygiene and safety.

+ To build the testing system capable of evaluating and controlling foodstuff contamination throughout the country.

+ To build technical standards for evaluation of quality, hygiene and safety of additives used in foodstuff processing and additives retailed on the market in form of raw materials.

+ To build pilot and good models in the application

of measures to control foodstuff contamination and foodstuff-transmitted diseases in the supply of foodstuff additives.

- Implementing agencies:

The Ministry of Health shall assume the prime responsibility and coordinate with the concerned ministries and branches.

b/ Project two: Inspection and supervision of biological contamination and chemical residues in farm produce and foodstuffs

- Objectives:

To enhance the inspection, supervision and application of scientific, technical and technological advances in terms of varieties, biological drugs, herbal drugs, biological preparations and organic fertilizers, and advanced technical processes to clean and safe agricultural production for domestic consumers, thus contributing to raising the competitiveness and speeding up the export of farm produce and foodstuffs.

To strive to substantially reduce chemical residues in farm produce and foodstuffs by 2010.

- Implementation contents:

+ To control biological contamination and chemical residues in farm produce.

+ To control foodstuff hygiene and safety in husbandry, slaughtering and husbandry products.

+ To control feed quality, hygiene and safety.

+ To control fertilizer quality.

+ To build areas for manufacturing safe raw-material foodstuffs.

- Implementing agencies:

The Ministry of Agriculture and Rural Development shall assume the prime responsibility and coordinate with the concerned ministries and branches.

c/ Project three: Control of micro-organism contamination and chemical residues in aquatic foodstuffs

- Objectives:

To raise the capability and efficiency to control pathogenic micro-organism contamination and toxic chemical residues in aquatic products in order to protect consumers' health and improve the competitiveness

of the Vietnamese aquatic products at home and in the world.

- Implementation contents:

+ To elaborate and perfect the system of legal documents and technical standards relating to aquatic foodstuff hygiene and safety.

+ To enhance the capability to examine foodstuff quality, hygiene and safety criteria in aquaculture feeds, reared and fished aquatic products.

+ To provide training and guidance on the regulations and branch standards on conditions to ensure foodstuff hygiene and safety for organizations and individuals that catch, rear, process, purchase, preserve, transport and/or circulate aquatic products.

+ To monitor, inspect and recognize safe rearing areas, clean rearing farms as well as aquatic product-producing and -trading establishments meeting the foodstuff hygiene and safety standards.

- Implementing agencies:

The Ministry of Aquatic Resources shall assume the prime responsibility and coordinate with the concerned ministries and branches.

d/ Project four: Control of micro-organism contamination and toxic chemical residues in foodstuff processing

- Objectives:

To control the whole process of foodstuff processing, from raw materials to finished products, by managerial and technological measures in order to ensure the product quality up to the foodstuff hygiene and safety requirements, and reduce dangers of micro-organism contamination and toxic chemical residues.

- Implementation contents:

+ To elaborate and promulgate documents on technical standards and processes, as well as the quality management system suitable to Vietnam's situation in order to guide the foodstuff-producing and -processing establishments in the application thereof.

+ To build the foodstuff quality, hygiene and safety management network in the foodstuff processing industry.

+ To formulate the program on ensuring FQHS right from raw materials in order to eliminate toxic

elements in foodstuff-producing and -processing raw materials.

+ To formulate the program on controlling foodstuff hygiene and safety in the use of technologies and equipment in the foodstuff processing industry.

+ To build a number of models of small- and medium-sized foodstuff processing establishments where Good Manufacturing Practices (GMP), Good Hygiene Practices (GHP) and Hazard Analysis and Critical Control (HACCP) are applied.

- Implementing agencies: The Ministry of Industry shall assume the prime responsibility and coordinate with the concerned ministries and branches.

4. Assignment of responsibilities for implementation direction:

a/ The Ministry of Health:

To control micro-organism contamination and chemical residues in fresh foodstuffs, raw-material foodstuffs, foodstuff additives, functional foodstuffs, high-risk foodstuffs and import foodstuffs; home-made foodstuffs as well as in- and post-processing foodstuffs, for domestic consumption and export.

b/ The Ministry of Agriculture and Rural Development:

To control epidemics of animals and live plants as well as plant varieties and animal breeds, to control biological contamination and chemical residues in products being raw-material foodstuffs first, in the process of producing raw-material foodstuffs (fresh or processed), as well as in the transportation, import and export thereof.

c/ The Ministry of Science and Technology:

To coordinate with the Ministry of Health and the Ministry of Agriculture and Rural Development in elaborating and promulgating the Vietnamese standards on foodstuff quality, hygiene and safety.

d/ The Ministry of Trade:

- To coordinate with the Ministry of Health and the concerned ministries in controlling the trading in foodstuffs on market, especially those foodstuffs highly prone to contamination; controlling foodstuff labels and fake foodstuffs.

- To coordinate with the Ministry of Agriculture and Rural Development in managing the concentrated

slaughtering of animals and applying GHP and HACCP at slaughtering establishments.

e/ The Ministry of Industry:

- To control micro-organism contamination and chemical residues in the foodstuff processing.
- To coordinate with the Ministry of Health in building pilot model and applying GHP, GMP and HACCP at medium- and small-sized foodstuff processing establishments.

f/ The Ministry of Aquatic Resources:

To control epidemics of animals and live aquatic plants; micro-organism contamination and chemical residues in products being raw-material foodstuffs first, in the process of producing raw-material foodstuffs (fresh or processed), as well as the transportation and export thereof.

g/ The local People's Committees:

To coordinate closely with the concerned ministries and branches in elaborating policies on FQHS management and implementing the scheme in their respective localities; to direct Services, Departments and branches in their respective localities to build areas for producing and processing safe foodstuffs; to build concentrated hygienic livestock-slaughtering houses and protect the environment; to build models of communities for monitoring FQHS in communes and wards; and to direct the implementation of measures to ensure FQHS.

5. Funding for implementation

Annually, the Ministry of Health and the concerned ministries shall coordinate with the Ministry of Planning and Investment and the Ministry of Finance in elaborating the plan and funding for implementation of the scheme, then submitting them to the Prime Minister for approval.

Funding sources:

- In the immediate future, in 2002, the funding of the project on ensuring foodstuff quality, hygiene and safety in the national target program on prevention and combat of some social diseases, dangerous epidemics and HIV/AIDS is used.

- From 2003-2010: The scheme shall be financed partly by the State budget, partly by contributions of the foodstuff-producing enterprises, and partly by

assistance and support from international organizations.

Article 2.- The Minister of Health shall assume the prime responsibility and coordinate with the concerned ministries and agencies in organizing the implementation of this Decision.

The agencies assuming the prime responsibility for implementing the projects shall have to direct the elaboration of projects and submit them for approval according to regulations; and organize the implementation of projects.

Annually, the Ministry of Health shall assume the prime responsibility for summing up evaluation and reporting on implementation results to the Prime Minister.

Article 3.- This Decision takes effect after its signing.

Article 4.- The Minister of Health, the ministers, the heads of the ministerial-level agencies, the heads of the agencies attached to the Government, and the presidents of the People's Committees of the provinces and centrally-run cities shall have to implement this Decision.

For the Prime Minister
Deputy Prime Minister
PHAM GIA KHIEM