

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

-----o0o-----

*Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 24 tháng 01 năm 2025*

**Kính gửi:** - **Phó Thủ tướng Chính phủ Lê Thành Long**

**Đồng kính gửi:** - **Bộ trưởng Bộ Y tế Đào Hồng Lan**  
- **Bộ trưởng Bộ Tư pháp Nguyễn Hải Ninh**  
- **Bộ trưởng Bộ Công Thương Nguyễn Hồng Diên**  
- **Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Lê Minh Hoan**  
- **Bộ trưởng Bộ Kế hoạch và Đầu tư Nguyễn Chí Dũng**  
- **Văn phòng Chính phủ**  
- **Hội đồng Tư vấn Cải cách TTHC**

*(V/v tổng hợp ý kiến và kiến nghị của các Hội/Hiệp hội thực phẩm về sửa đổi Nghị định 09/2016/NĐ-CP sau cuộc họp ngày 16/01/2025 với Phó Thủ tướng Chính phủ, kèm phản hồi công văn 318/BYT-PC ngày 16/01/2025)*

Các Hội/Hiệp hội doanh nghiệp chúng tôi, đại diện cho nhiều ngành hàng chế biến thực phẩm chủ lực của Việt Nam (*sau đây gọi tắt là các Hội/Hiệp hội*), xin chân thành cảm ơn Phó Thủ tướng cũng các lãnh đạo Văn phòng Chính phủ và các Bộ đã tổ chức buổi họp ngày 16/01/2025. Đây là một cơ hội trọng đại và hiếm có để các Hội/Hiệp hội được trực tiếp chia sẻ những khó khăn, bất cập trong thực tiễn và đóng góp ý kiến sửa đổi Nghị định 09/2016/NĐ-CP về tăng cường vi chất dinh dưỡng vào thực phẩm (*gọi tắt là Nghị định 09*), hướng tới vừa bảo vệ sức khỏe cộng đồng vừa hỗ trợ sản xuất, kinh doanh bền vững.

Ngoài ra, ngày 21/01/2025, các Hội/Hiệp hội đã nhận được văn bản số 318/BYT-PC ngày 16/01/2025 của Bộ Y tế về việc yêu cầu cung cấp đầy đủ các bằng chứng khoa học về kiến nghị của mình, và thông tin về doanh nghiệp để Bộ đánh giá tác động. Sau khi nghiên cứu kỹ lưỡng và thảo luận, các Hội/Hiệp hội xin báo cáo, tổng hợp lại các nội dung đã nêu tại cuộc họp với Phó Thủ tướng ngày 16/01/2025 và xin phản hồi các yêu cầu của Bộ Y tế trong văn bản 318/BYT-PC như sau:

**PHẦN 1: TỔNG HỢP CÁC Ý KIẾN ĐÃ ĐƯỢC BÁO CÁO TẠI CUỘC HỌP 16/01/2025**

**I. CÁC Ý KIẾN CHUNG CỦA CÁC HỘI/HIỆP HỘI:**

- Các Hội/Hiệp hội cam kết luôn đồng hành cùng Chính phủ trong nỗ lực bảo vệ và nâng cao sức khỏe nhân dân.** Chúng tôi sẵn sàng thực hiện các biện pháp cần thiết, kể cả đối mặt với những khó khăn và chi phí lớn, miễn là có cơ sở khoa học rõ ràng chứng minh lợi ích thực sự đối với sức khỏe cộng đồng. Các Hội/Hiệp hội mong rằng mọi chính sách được cân nhắc thấu đáo, dựa trên bằng chứng khoa học đáng tin cậy và công bằng, phù hợp với tình trạng sức khỏe của người dân đồng thời hỗ trợ ngành sản xuất thực phẩm phát triển.
- Các Hội/Hiệp hội cảm ơn Bộ Y tế trong việc tiếp thu 1 ý kiến từ cộng đồng doanh nghiệp** khi đã loại trừ thực phẩm xuất khẩu khỏi phạm vi áp dụng của Dự thảo. Đây là một điều chỉnh hợp lý và cần thiết, thể hiện sự lắng nghe và thấu hiểu thực tiễn, đồng thời phù hợp với các yêu cầu hội nhập quốc tế. Chúng tôi hy vọng rằng Bộ Y tế sẽ tiếp tục duy

trì tinh thần hợp tác và có thêm các điều chỉnh khác để đảm bảo chính sách đáp ứng các mục tiêu đề ra.

- Các Hội/Hiệp hội hoàn toàn ủng hộ tăng cường iod trong muối dùng cho hộ gia đình, nhưng rất quan ngại về mở rộng sang muối dùng trong chế biến thực phẩm.** Nghị định 09 hiện quy định bắt buộc tăng cường iod cho cả muối dùng cho hộ gia đình và muối dùng trong chế biến thực phẩm. Các Hiệp hội hoàn toàn ủng hộ việc bắt buộc tăng cường iod cho muối dùng trong hộ gia đình, nhưng rất quan ngại với việc mở rộng ra muối dùng trong chế biến thực phẩm, vì chưa phù hợp với thực tiễn, khoa học, mâu thuẫn với Nghị quyết 19/2018/NQ-CP, hướng dẫn của WHO, không có hiệu quả mà gây tăng nguy cơ với sức khỏe, khó khăn cho doanh nghiệp.

### **3.1 Chưa phù hợp thực tiễn:**

- Thực tế việc tăng cường iod *được thực thi cho muối dùng cho hộ gia đình*, hầu như *chưa được thực thi cho muối dùng trong chế biến thực phẩm* vì là điểm nghẽn lớn cho sản xuất-kinh doanh (điều này đã được tạm thời tháo gỡ bằng công văn 6134/BYT-PC ngày 27/10/2017<sup>1</sup>). Tuy nhiên, *kết quả đạt được rất tích cực: chỉ có 27% muối iod dùng trong hộ gia đình đạt chuẩn, mà trung vị iod niệu của người Việt đã đạt 97% ngưỡng chuẩn khuyến nghị của WHO (97 mcg/l so với ngưỡng chuẩn là 100 mcg/l)*<sup>2</sup>.

- Ngoài ra, Việt Nam *đã xuất hiện tình trạng thừa iod* (dựa theo dữ liệu nghiên cứu năm 2024 trên 1.510 người do Bộ Y tế đưa ra cho thấy 16,6% người thiếu iod; 77,1% đủ iod; **6,1% thừa iod và 0,1% quá thừa**)<sup>3</sup>.

Vì vậy, các Hội/Hiệp hội cho rằng *chỉ cần đẩy mạnh bắt buộc tăng cường iod đạt chuẩn cho muối dùng trong hộ gia đình là có thể dễ dàng đạt 100% ngưỡng chuẩn của WHO*, mà không cần mở rộng ra muối dùng trong chế biến thực phẩm.

### **3.2 Chưa phù hợp về khoa học và có nguy cơ tăng các bệnh do thừa iod khi mở rộng việc bổ sung iod ra cả muối dùng trong chế biến thực phẩm:**

- *Thừa hay thiếu iod đều có thể gây ra những nguy cơ nghiêm trọng đối với sức khỏe cộng đồng.* Hiện nay, tỷ lệ thừa iod tại Việt Nam đã ở mức đáng lưu ý, với 6,1% dân số bị thừa iod và 0,1% ở mức quá thừa, cho thấy **mục 2.8 Tờ trình là chưa chính xác** khi khẳng định rằng *“không có bất kỳ lo ngại nào liên quan đến yêu cầu sử dụng muối I-ốt trong chế biến thực phẩm; tại Việt Nam chưa ghi nhận trường hợp bệnh nhân thừa I-ốt”*.

- Trong khi, nhiều *nghiên cứu khoa học của thế giới đã cho thấy tỷ lệ ung thư tuyến giáp thể nhú tăng lên nhiều lần ở các quốc gia sau khi bổ sung iod đại trà* vào muối dùng cho hộ gia đình. Những trường hợp điển hình đã được ghi nhận tại các quốc gia như Trung Quốc (với 3 nghiên cứu), Hàn Quốc (2 nghiên cứu), cũng như Áo, Thụy Sĩ, và Argentina.

- Đặc biệt, *theo báo cáo mới nhất tại Hội nghị Phòng chống ung thư TP. HCM lần thứ 27* do Bệnh viện Ung bướu phối hợp với Hội Ung thư Việt Nam và Liên chi hội Ung thư TP. HCM tổ chức vào ngày 5/12/2024 đã ghi nhận tỷ lệ mắc ung thư tuyến giáp tăng cao và chiếm tỷ lệ cao nhất trong các loại ung thư tại Việt Nam hiện nay.

Ghi nhận thực tế tại Bệnh viện Ung bướu TP.HCM, riêng **năm 2024 tỷ lệ ung thư tuyến giáp đã chiếm 23,6% tổng số ca ung thư mới (41.758 ca)** – mức cao nhất trong các loại ung thư ghi nhận tại bệnh viện.

<sup>1</sup> Công văn số 6134/BYT-PC ngày 27/10/2017: *“không kiểm tra các doanh nghiệp thực phẩm có sử dụng muối iod”*.

<sup>2</sup> Tổng điều tra dinh dưỡng năm 2019-2020, Tờ trình Dự thảo Nghị định số 1890/Tr-BYT ngày 31/12/2024

<sup>3</sup> Báo cáo tiếp thu, giải trình ý kiến của Ban cán sự Đảng Bộ y tế

Đây là những minh chứng cho thấy cần cân nhắc cân trọng tác động của việc mở rộng phạm vi bổ sung iod ra muối dùng trong chế biến thực phẩm có thể làm gia tăng tỷ lệ thừa iod, dẫn đến các nguy cơ sức khỏe như cường giáp hoặc ung thư tuyến giáp thể nhũ,....

### **3.3 Hiệu quả không có nhưng gây khó khăn cho doanh nghiệp và lãng phí rất lớn: vì vi chất gần như bị hao hụt hoàn toàn hoặc bị biến đổi màu sắc, mùi vị**

- **Iodt gần như bị hao hụt hoàn toàn** trong nhiều nhóm sản phẩm qua xử lý nhiệt cao như mì ăn liền, hủ tiếu, rau củ quả sấy khô, gia vị dạng nước sốt, thịt hầm, v.v. Điều này mâu thuẫn với giả định của Bộ Y tế rằng lượng iod sau chế biến đạt trên 60%. Điều này không chỉ khiến hiệu quả bổ sung vi chất không được đảm bảo mà còn gây lãng phí lớn. Doanh nghiệp phải chịu thêm chi phí đáng kể để thực hiện các công đoạn như pha trộn, đo lường, kiểm soát, bảo quản, và vệ sinh dây chuyền nhằm đáp ứng yêu cầu sản xuất riêng biệt cho hàng xuất khẩu và hàng tiêu thụ nội địa.

Trương tự, **sắt và kẽm trong bột mì cũng không duy trì ổn định và hao hụt lớn qua chế biến**. Tuy nhiên, trong hồ sơ Tờ trình, Bộ Y tế **chưa đưa ra bằng chứng cụ thể và khoa học để thuyết phục và chứng minh cho giả định rằng lượng iod hay các vi chất bổ sung khác trong thực phẩm chế biến luôn duy trì ổn định và đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng sau tất cả các quy trình chế biến, bảo quản, và phân phối**.

### **3.4 Không phù hợp với hướng dẫn của WHO:**

- Hướng dẫn của WHO khuyến cáo việc tăng cường iod cho cả muối dùng cho hộ gia đình và muối dùng cho chế biến thực phẩm “**ở những nhóm dân cư sống trong tình trạng khẩn cấp và ổn định**”<sup>4</sup>. **Với tình trạng thiếu iod nhẹ - 16,6%** bị thiếu iod, 6,2% thừa iod thì rõ ràng là **không phù hợp để xem Việt Nam nằm trong nhóm có tình trạng khẩn cấp để mở rộng việc bổ sung iod ra cả muối dùng trong chế biến thực phẩm**.

- **Việc chọn lựa thực phẩm để tăng cường vi chất chưa phù hợp: WHO hướng dẫn chọn**<sup>5</sup>: “**những thực phẩm thiết yếu, phổ biến, được tiêu thụ đều bởi một lượng lớn người dân**”

**Với iod:** Trong mô hình ăn uống của người Việt, bữa ăn tại hộ gia đình và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là chủ yếu, thực phẩm bao gói sẵn là thứ yếu nên không đáp ứng tiêu chuẩn “là thực phẩm thiết yếu” của WHO. Giải thích của Ban soạn thảo “**không thể loại bỏ được thực phẩm bao gói sẵn khỏi chế độ ăn**” (mục 4.2) chưa đúng, vì “không loại bỏ được” không đồng nghĩa với “thiết yếu”.

**Với bột mì bổ sung sắt, kẽm:** Bột mì là thực phẩm không được tiêu thụ phổ biến và đều đặn bởi một lượng lớn người dân tại Việt Nam như gạo. Ở Việt Nam, bột mì chỉ chiếm 3% trong 3 loại lương thực chính, do đó việc chọn lựa bột mì để bổ sung rõ ràng là không đúng hướng dẫn WHO, không phù hợp với quản lý rủi ro và rất ít có tác dụng với cộng đồng.

- Các thư khuyến cáo của WHO và UNICEF không thay thế được cho các Hướng dẫn với các tiêu chí cụ thể của WHO (*vui lòng xem dẫn chứng tài liệu của WHO ở phụ lục đính kèm*).

### **3.5 Phản biện ý kiến của đại diện WHO đưa ra là không chính xác:**

- **Đại diện WHO tại Việt Nam đã phát biểu rằng:** (i) WHO yêu cầu tăng cường iod cho cả muối dùng cho hộ gia đình và muối dùng trong chế biến thực phẩm trong mọi trường hợp, chứ không chỉ áp dụng cho các cộng đồng trong “tình trạng khẩn cấp”; (ii) kinh nghiệm quốc tế đã có hơn 100 quốc gia đã bắt buộc tăng cường iod cho cả 2 loại muối. Đồng thời, Chính phủ Australia cũng áp dụng quy định bắt buộc này.

<sup>4</sup> WHO: Guideline: fortification of food-grade salt with iodine for the prevention and control of iodine deficiency disorders

<sup>5</sup> WHO: Guidelines on food fortification with Micronutrients

- Tuy nhiên, **Hiệp hội Amcham và các Hội/Hiệp hội cho rằng phát biểu trên không chính xác**. Thứ nhất (i) ý kiến của đại diện WHO là không đúng; theo tài liệu Hướng dẫn của WHO, chỉ rõ rằng việc tăng cường iod được khuyến nghị "cho các cộng đồng sống trong tình trạng khẩn cấp và ổn định" ("in populations living in stable and emergency settings").

(ii) Thông tin về Australia cũng không chính xác, vì Luật Australia chỉ khuyến khích tăng cường iod, không bắt buộc<sup>6</sup>. Trong 8 nước ASEAN được tờ trình nêu là bắt buộc cho cả 2 loại nhưng thông tin cũng không chính xác, vì Singapore chỉ khuyến khích, không bắt buộc; Malaysia và Indonesia chỉ bắt buộc cho muối dùng cho hộ gia đình; Thái lan bắt buộc cho cả 2 loại muối nhưng lại có quy định các doanh nghiệp phải có muối không tăng cường iod để cho người thừa iod sử dụng.

*Chúng tôi xin cung cấp bằng chứng bằng văn bản để minh chứng cho lập luận này ở phụ lục đính kèm*

### **3.6 Đánh giá tác động trong Tờ trình chưa đầy đủ và thiếu toàn diện:**

(1) không có dữ liệu đánh giá hiệu quả của việc mở rộng bổ sung iod cho muối dùng trong chế biến thực phẩm, các kết quả nêu ra chỉ liên quan đến muối dùng cho hộ gia đình; (2) mục 2.3 chỉ đánh giá 1 chiều về lợi ích với người thiếu vi chất, cho rằng không có tình trạng thừa iod nên không có tác hại - mục 2.8, mâu thuẫn với nghiên cứu năm 2024 có 6,2% người thừa iod; (3) mục 2.3 cho rằng có lợi cho doanh nghiệp nhưng thực tế gây nhiều khó khăn.

## **II. CÁC Ý KIẾN CỤ THỂ CỦA TỪNG HỘI/HIỆP HỘI:**

Tiếp nối các ý kiến chung đã được nêu, để làm rõ hơn các tác động cụ thể của Nghị định 09 đến từng lĩnh vực sản xuất-kinh doanh, chúng tôi xin trình bày thêm một số các ý kiến chi tiết từ từng Hội/Hiệp hội như sau:

### **1. Hội Lương thực Thực phẩm TP Hồ Chí Minh (FFA)**

Tăng cường iod vào muối dùng thực phẩm chế biến *tốn kém và khó khăn cho sản xuất kinh doanh, nhưng không thấy có hiệu quả trong thực tiễn, lãng phí lớn*: Nhiều doanh nghiệp đã rất cố gắng thực thi, nhưng khi gửi mẫu sản phẩm đi kiểm nghiệm tại các trung tâm kiểm nghiệm uy tín hàng đầu Việt Nam như SGS, Eurofin, và Quatest 3 để đánh giá tính khả thi và hiệu quả của việc bổ sung thì đều cho kết quả iod gần như bị mất hoàn toàn trong nhiều nhóm sản phẩm qua xử lý nhiệt cao như mì ăn liền, hủ tiếu, thịt hầm, xúc xích v.v... (*vui lòng xem kết quả tại Phụ lục đính kèm*).

Dù đã có các kết quả kiểm nghiệm rõ ràng, Bộ Y tế lại không công nhận các dữ liệu này, khiến cộng đồng doanh nghiệp băn khoăn liệu chính sách bắt buộc này có thực sự mang lại hiệu quả hay chỉ gây thêm gánh nặng mà không có lợi ích cụ thể cho sức khỏe cộng đồng.

### **2. Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thủy sản Việt Nam (VASEP)**

- Cảm ơn Ban Soạn thảo đã tiếp thu một kiến nghị quan trọng là loại trừ thực phẩm xuất khẩu khỏi phạm vi áp dụng của dự thảo Nghị định.

#### **- Những vướng mắc còn tồn tại:**

+ Khó khăn trong việc tìm nguồn cung muối không iod để phục vụ chế biến xuất khẩu.

+ Các doanh nghiệp sản xuất cả hàng xuất khẩu và nội địa gặp nhiều trở ngại do hầu hết không thể đầu tư riêng lẻ dây chuyền sản xuất vì chi phí quá lớn. Việc chuyển đổi qua lại giữa các dòng hàng yêu cầu vệ sinh dây chuyền kỹ lưỡng, gây tốn kém, giảm năng suất, và luôn đối diện nguy cơ nhiễm chéo, ảnh hưởng nghiêm trọng đến uy tín và mất khách hàng xuất khẩu.

<sup>6</sup> Australia: <https://www.legislation.gov.au/F2015L00485/latest/text>

+ Doanh nghiệp không thể linh hoạt điều chuyển hàng từ chế biến xuất khẩu sang cho tiêu dùng nội địa khi xuất khẩu gặp trục trặc.

### 3. Hội sản xuất nước Mắm Thành phố Phú Quốc:

- Nước mắm truyền thống Việt Nam, đặc biệt là nước mắm Phú Quốc, không chỉ là một sản phẩm thực phẩm thông thường mà còn là một biểu tượng văn hóa, di sản được thế giới công nhận. **Nước mắm Phú Quốc được bảo hộ Chỉ dẫn địa lý tại EU từ năm 2012 và đăng ký độc quyền ở EU về quy trình sản xuất chỉ sử dụng 02 nguyên liệu duy nhất là cá cơm và muối thô** (không chứa iod).

Cá cơm vùng biển nước ta rất giàu iod tự nhiên, đáp ứng đầy đủ tiêu chuẩn sản xuất mà không cần thêm bất kỳ sự can thiệp nào. **Kết quả kiểm nghiệm cho thấy sản phẩm nước mắm Khải Hoàn không sử dụng muối có bổ sung iod nhưng sản phẩm nước mắm thành phần ghi nhận có hàm lượng iod tương đối cao** (vui lòng xem kết quả tại Phụ lục đính kèm).

- Quy định bắt buộc sử dụng muối bổ sung iod theo Nghị định 09 đang đặt ngành nước mắm truyền thống vào nguy cơ phải thay đổi hoàn toàn quy trình sản xuất đặc trưng, thậm chí phá vỡ hoàn toàn những giá trị cốt lõi. Bởi, **muối bổ sung iod không chỉ làm biến đổi màu sắc, hương vị đặc trưng mà còn khiến sản phẩm không còn giữ được chất lượng nguyên bản, vi phạm các tiêu chuẩn đã được quốc tế công nhận, mất thị trường xuất khẩu quan trọng**. Chúng tôi có thực hiện thử nghiệm và quan sát bằng mắt thường nước mắm sử dụng muối iod đã chuyển màu sậm đen, rất xấu so với nước mắm truyền thống sử dụng muối thô.

Chúng ta phải xem xét liệu rằng có nên hy sinh một di sản được thế giới công nhận, niềm tự hào dân tộc, để duy trì một quy định không còn phù hợp thực tế.

### 4. Hiệp hội Thực phẩm Minh Bạch (AFT)

- Phản biện ý kiến của Ban Soạn thảo khi trong **Bảng tổng hợp và giải trình ý kiến góp ý của các Hội/Hiệp hội thực phẩm lần 1 và lần 2, Ban Soạn thảo đã dẫn chứng rằng công ty Masan** đang thực hiện tăng cường i-ốt vào nước mắm để xuất khẩu sang thị trường Thái Lan mà không ghi nhận bất kỳ phản ánh khó khăn nào từ doanh nghiệp này. Tuy nhiên, AFT nhấn mạnh rằng quy trình sản xuất của Masan cho ra nước mắm công nghiệp, sử dụng nước pha với nước mắm từ cá, bổ sung chất bảo quản và hương liệu hoá học, hoàn toàn khác biệt với nước mắm truyền thống là dịch cốt lấy từ quá trình ủ cá cơm và muối thô trong thời gian dài.

**Việc đánh đồng hai phương thức sản xuất hoàn toàn khác biệt này không chỉ là một sự so sánh khập khiễng mà còn tiềm ẩn nguy cơ "bóp chết" ngành nước mắm truyền thống**, triệt tiêu những giá trị cốt lõi, tinh hoa và bản sắc của nước mắm truyền thống.

- **Quy định này xung đột với tiêu chuẩn và làm tổn hại đến giá trị cốt lõi của thực phẩm hữu cơ**

Theo các tiêu chuẩn quốc tế và trong nước (như USDA Organic, EU Organic, Japan..), **thực phẩm hữu cơ được định vị là sản phẩm gần với tự nhiên nhất. Quá trình sản xuất từ đất canh tác, trồng trọt, vận chuyển, chế biến phải cách ly hẳn khu vực sản xuất thông thường, hoàn toàn không được sử dụng các chất hoá học từ phân bón đến thuốc trừ sâu, vi chất dinh dưỡng và phải được kiểm tra nghiêm ngặt bởi các tổ chức chứng nhận quốc tế mới được cấp Chứng nhận hữu cơ**. Cơ sở đạt Chứng nhận hữu cơ phải được định kỳ xem xét, kiểm tra hàng năm trước khi được gia hạn. Việc bắt buộc doanh nghiệp được Chứng nhận hữu cơ bổ sung vi chất theo Nghị định 09 sẽ làm triệt tiêu ngành sản xuất thực phẩm hữu cơ đang rất mới và yếu ớt hiện nay trong bối cảnh chi phí sản xuất thực phẩm hữu cơ vốn đã cao hơn rất nhiều so với chi phí sản xuất thực phẩm thông thường.

### 5. Hiệp hội Điều Việt Nam (VINACAS)

***Trong quá trình sản xuất hạt điều rang muối, các doanh nghiệp đã sử dụng muối tăng cường iod ở đầu vào nhưng qua rang ở 130 độ, thì các kết quả kiểm nghiệm không phát hiện được iod trong thành phẩm, trong khi hương vị sản phẩm bị ảnh hưởng.***

Việc bắt buộc sử dụng muối tăng cường iod gây tốn kém, làm giảm chất lượng sản phẩm mà không mang lại hiệu quả sức khỏe thực tế; đồng thời ***ảnh hưởng tiêu cực đến tính cạnh tranh và giá trị thương mại của hạt điều Việt Nam.***

#### **6. Hiệp hội thương mại Mỹ tại Việt Nam (Amcham)**

- ***Dự thảo thiếu quy định loại trừ cho thực phẩm nhập khẩu:*** Điểm c khoản 1 Dự thảo quy định cho “*sản xuất thực phẩm tiêu dùng trong nước*” tức là bao gồm cả thực phẩm nhập khẩu. Điều này là vi phạm với các cam kết không tạo rào cản thương mại của Việt Nam trong WTO và các FTA, khiến các nhà sản xuất nước ngoài khó sản xuất riêng các sản phẩm cho thị trường Việt Nam.

- ***Nguy cơ gánh nặng thủ tục hành chính:*** về pháp lý, các thực phẩm có dùng muối iod đều bị coi là thực phẩm bổ sung. Với Đề cương Dự thảo Luật An toàn thực phẩm sửa đổi đang được trình Chính phủ, tất cả cơ sở sản xuất thực phẩm bổ sung sẽ phải đạt tiêu chuẩn ISO 22000 hoặc tương đương, đăng ký hoặc tự công bố lại sau mỗi 5 năm. Điều này sẽ tạo ra một gánh nặng lớn về thủ tục hành chính cho doanh nghiệp, đặc biệt rất khó thực hiện đối với các doanh nghiệp vừa và nhỏ.

### **III. KIẾN NGHỊ CỦA CÁC HỘI/HIỆP HỘI TẠI CUỘC HỌP NGÀY 16/01/2025**

Trên cơ sở những quan ngại đã nêu cùng với các ý kiến góp ý từ các Hội/Hiệp hội thực phẩm đã gửi đến Chính phủ, Bộ Y tế và các Bộ trong các văn bản trước đây (*mới nhất là thư kiến nghị ngày 06/12/2024 – văn bản đính kèm*), các Hội/Hiệp hội trân trọng kiến nghị Phó Thủ tướng Chính phủ và Bộ Y tế xem xét, điều chỉnh và bổ sung những nội dung sau trong Dự thảo Nghị định sửa đổi:

- 1) **Bổ sung vi chất có chọn lựa khoa học và đúng theo các tiêu chí trong Hướng dẫn của WHO: Chỉ quy định bắt buộc muối, gia vị mặn dạng rắn cung cấp cho hộ gia đình, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống phải được tăng cường iod.**

**Khuyến khích sử dụng muối bổ sung iod và khuyến khích tăng cường sắt, kẽm vào bột mì dùng trong chế biến thực phẩm (đúng theo Nghị quyết 19/2018/NQ-CP)**

Giải pháp này không chỉ giúp doanh nghiệp linh hoạt trong sản xuất mà còn tôn trọng quyền lựa chọn của người tiêu dùng, cho phép họ chọn sản phẩm phù hợp với nhu cầu dinh dưỡng và sức khỏe cá nhân. Điều này đặc biệt quan trọng với những người không cần hoặc không nên tiêu thụ thêm vi chất, tránh nguy cơ sức khỏe như cường giáp, ung thư tuyến giáp. Việc khuyến khích thay vì bắt buộc cũng giúp doanh nghiệp đáp ứng nhu cầu đa dạng của thị trường, góp phần phát triển ngành thực phẩm bền vững và an toàn hơn.

- 2) **Loại trừ thực phẩm nhập khẩu khỏi phạm vi của Dự thảo.**

- 3) **Cho phép sản xuất, nhập khẩu muối không bổ sung iod để đáp ứng nhu cầu riêng**

Chúng tôi đề xuất nên cho phép các cơ sở sản xuất, nhập khẩu muối tinh khiết không chứa iod để đáp ứng theo nhu cầu của những người thừa iod, của doanh nghiệp sản xuất hàng thực phẩm xuất khẩu. Giải pháp này sẽ vừa bảo vệ sức khỏe cho nhóm dân cư không cần bổ sung iod, vừa đáp ứng yêu cầu kỹ thuật của các thị trường xuất khẩu.

Yêu cầu ghi nhãn rõ ràng về thành phần muối có iod và lợi ích của phòng chống bướu cổ để phân biệt với muối tinh khiết không chứa iod hoặc xem xét có thể sử dụng công cụ thuế phù hợp với muối bổ sung iod để khuyến khích người tiêu dùng lựa chọn sử dụng muối iod.

## **PHẦN 2: NỘI DUNG PHẢN HỒI CÔNG VĂN 318/BYT-PC NGÀY 16/01/2025**

Trên tinh thần hợp tác và xây dựng, các Hội/Hiệp hội xin trình bày các ý kiến phản hồi liên quan đến Công văn số 318/BYT-PC ngày 16/01/2025 của Bộ Y tế về yêu cầu cung cấp đầy đủ các bằng chứng khoa học về kiến nghị của mình, và thông tin về doanh nghiệp để Bộ đánh giá tác động, như sau:

### **1. Các Hội/Hiệp hội đã hoàn thành trách nhiệm cung cấp bằng chứng khoa học trong phạm vi và năng lực cho phép**

- Các Hội/Hiệp hội luôn nhận thức rõ trách nhiệm phối hợp cùng Bộ Y tế trong việc xây dựng và hoàn thiện chính sách. *Từ năm 2021 đến nay, các Hội/Hiệp hội đã chủ động thu thập và gửi nhiều bằng chứng khoa học*, dựa trên kết quả kiểm nghiệm từ các trung tâm kiểm nghiệm uy tín hàng đầu Việt Nam như SGS, Quatest 3, và Eurofins. *Các bằng chứng này được đính kèm trong các văn bản chính thức gửi Bộ Y tế vào các ngày 17/11/2021, 25/10/2023, 02/7/2024, và 06/12/2024* (chưa bao gồm các văn bản gửi riêng của từng Hội/Hiệp hội).

- Nội dung các kiến nghị không chỉ phản ánh tác động thực tiễn của Nghị định 09 mà còn làm rõ những bất hợp lý trong quy định, đặc biệt là việc iod bị hao hụt hoàn toàn sau chế biến, nhất là qua các công đoạn xử lý nhiệt cao, điều này làm dấy lên những quan ngại về tính khả thi và hiệu quả thực tế của quy định này. Mặc dù, *các bằng chứng đã được cung cấp đầy đủ và kịp thời thông qua các kênh chính thức, nhưng đến nay Bộ Y tế lại tiếp tục yêu cầu các Hội/Hiệp hội cung cấp*. Việc tiếp tục yêu cầu các bằng chứng khoa học, trong khi các tài liệu đã được gửi đi không chỉ gây thêm áp lực mà còn làm chậm tiến độ sửa đổi Nghị định.

- *Trong phạm vi và năng lực của mình, chúng tôi đã hoàn thành trách nhiệm cung cấp bằng chứng khoa học một cách đầy đủ và minh bạch nhất có thể*, chứng minh việc bổ sung không đem lại hiệu quả và làm thay đổi màu sắc, mùi vị sản phẩm.

### **2. Trách nhiệm nghiên cứu, đánh giá tác động và xác minh bằng chứng thuộc về cơ quan soạn thảo (Bộ Y tế)**

- Theo nguyên tắc quản lý, thì việc nghiên cứu, đánh giá tác động và đưa ra kết luận dựa trên các bằng chứng khoa học thuộc về trách nhiệm của cơ quan soạn thảo. Do đó, các Hội/Hiệp hội *đề nghị Bộ Y tế cần xem xét một cách toàn diện các bằng chứng mà chúng tôi đã cung cấp, để đánh giá toàn diện về hiệu quả và tính khả thi của quy định*.

- Đặc biệt, *việc yêu cầu các Hội/Hiệp hội cung cấp bằng chứng chứng minh cho toàn bộ các kiến nghị liên quan là không phù hợp*. Bởi, các kiến nghị mà chúng tôi đưa ra là sự phản ánh được đúc kết từ thực tiễn áp dụng chính sách của doanh nghiệp – đây là tiếng nói từ đối tượng chịu tác động trực tiếp của Dự thảo này, cần được Ban Soạn thảo xem xét và đánh giá lại một cách toàn diện, công bằng và dựa trên dữ liệu khoa học cụ thể, nhất là khi Báo cáo đánh giá tác động trong Tờ trình hiện nay chưa đầy đủ và thiếu toàn diện.

*Các Hội/Hiệp hội không có thẩm quyền và nguồn lực thực hiện các nghiên cứu chuyên sâu để chứng minh, đánh giá tác động chính sách* – đây là trách nhiệm thuộc về cơ quan xây dựng và tham mưu Chính phủ ban hành chính sách.

- Trong trường hợp cần thiết, nếu Bộ Y tế muốn có thêm bằng chứng khoa học để đánh giá các kiến nghị của chúng tôi thì đề xuất *Bộ nên chủ động tổ chức các hội thảo khoa học hoặc thực hiện các hoạt động nghiên cứu, kiểm nghiệm bổ sung*. Các Hội/Hiệp hội sẵn sàng phối hợp chặt chẽ, nhưng vai trò dẫn dắt và chủ trì của Bộ là điều kiện tiên quyết để đảm bảo tính

**minh bạch và hiệu quả. Chúng tôi đề nghị trong các biện pháp tiến hành này sẽ có sự trao đổi, thống nhất trước khi thực hiện.**

Các Hội/Hiệp hội thực phẩm rất mong Phó Thủ tướng Chính phủ, các Bộ trưởng xem xét sửa đổi Nghị định 09/2016/NĐ-CP một cách toàn diện, đảm bảo thực hiện đúng tinh thần chỉ đạo của Chính phủ tại Nghị quyết 19-2018/NQ-CP; đồng thời phù hợp với thực tiễn và đáp ứng lợi ích chung của cộng đồng doanh nghiệp thực phẩm và sức khỏe cộng đồng.

Xin chân thành cảm ơn và trân trọng kính chào!

HỘI LƯƠNG THỰC THỰC PHẨM  
TP. HỒ CHÍ MINH  
**CHỦ TỊCH**



**Lý Kim Chi**

HIỆP HỘI THỰC PHẨM MINH BẠCH

**Chủ tịch**



*Nguyễn Thị Hồng Minh*

HỘI DOANH NGHIỆP HÀNG VIỆT NAM  
CHẤT LƯỢNG CAO  
**CHỦ TỊCH**



**Vũ Kim Hạnh**

HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU  
THỦY SẢN VIỆT NAM  
**TUQ. CHỦ TỊCH HIỆP HỘI  
TỔNG THỦ KÝ**



**Nguyễn Hoài Nam**

HIỆP HỘI ĐIỀU VIỆT NAM  
**K/T CHỦ TỊCH VINACAS  
P. CHỦ TỊCH THƯỜNG TRỰC**



**Bạch Khánh Nhựt**

HỘI SẢN XUẤT NƯỚC MẮM THÀNH PHỐ  
PHÚ QUỐC  
**CHỦ TỊCH**



**Hồ Kim Liên**

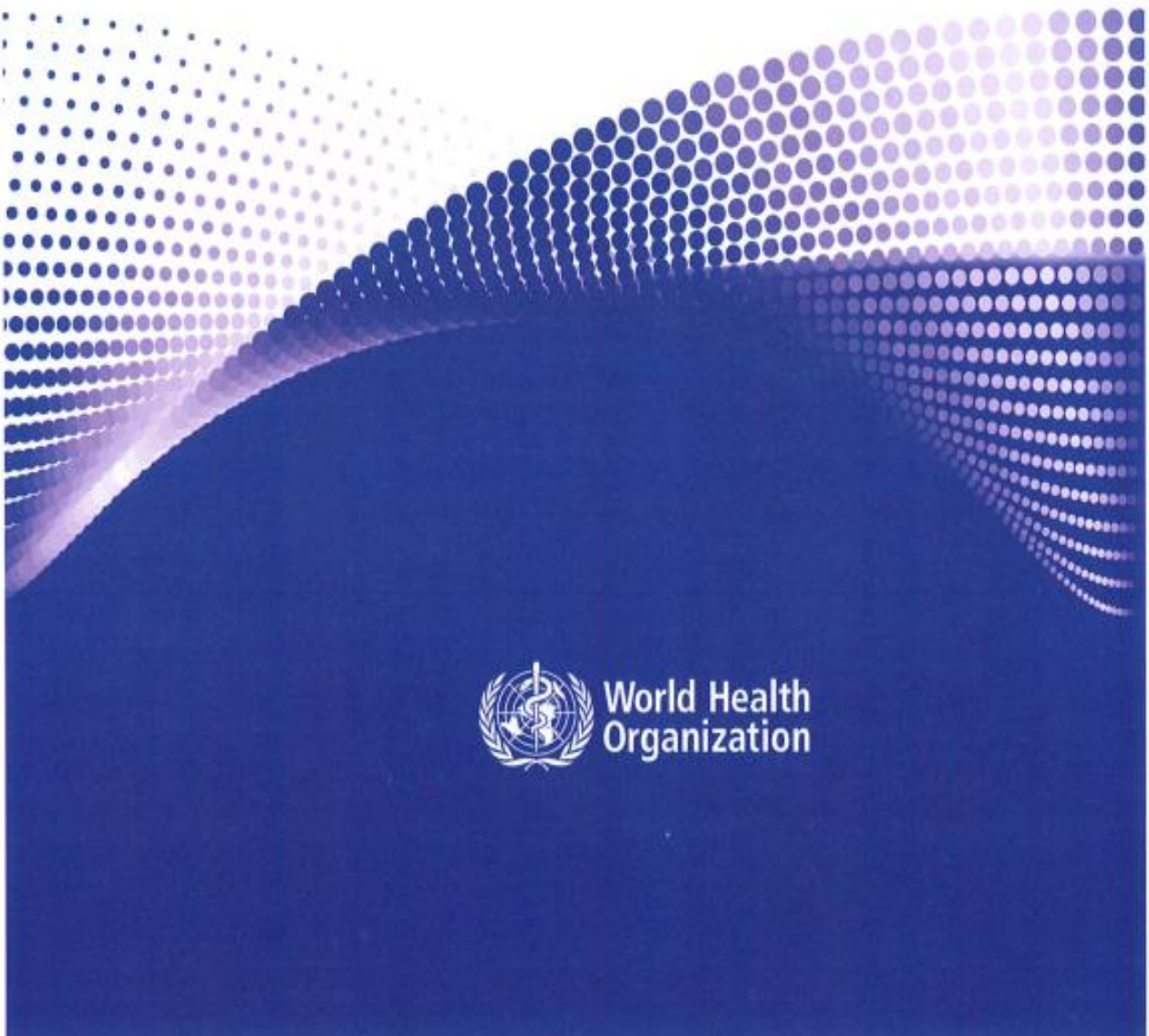
**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Các Thứ trưởng Bộ Y tế;
- VCCI, CIEM;
- Lưu các Hiệp hội.



**TRÍCH DẪN TÀI LIỆU CỦA WHO LIÊN QUAN ĐẾN KHUYẾN CÁO  
VỀ BỔ SUNG VI CHẤT DINH DƯỠNG**

**GUIDELINE:** Fortification of food-grade  
**salt with iodine** for the  
prevention and control of  
iodine deficiency disorders





## Recommendation

This guideline supersedes previous WHO recommendations on salt iodization (11, 16, 18).

All food-grade salt, used in household and food processing should be fortified with iodine as a safe and effective strategy for the prevention and control of iodine deficiency disorders in populations living in stable and emergency settings (strong recommendation).<sup>1</sup>

Suggested concentrations for the fortification of food-grade salt with iodine are shown in Table 1.

**Table 1. Suggested concentrations for the fortification of food-grade salt with iodine.**

Estimated salt consumption <sup>a</sup> , g/day	Average amount of iodine to add, mg/kg salt (RNI + losses <sup>b</sup> )
3	65
4	49
5	39
6	33
7	28
8	24
9	22
10	20
11	18
12	16
13	15
14	14

<sup>a</sup>This includes consumption as table salt as well as salt from processed foods.

<sup>b</sup>This fortification concentration was calculated based on the mean recommended nutrient intake of 150 µg iodine/day + 30% losses from production to household level before consumption, and a 92% iodine bioavailability. Losses depend on the iodization process, the quality of salt and packaging materials and the climatic conditions. Losses could vary widely (50) and this table presents the value considering 30% losses. The monitoring of urinary iodine concentrations will allow adjustment of the selected fortification concentrations.

RNI: recommended nutrient intake, is the daily intake, set at the estimated average requirement plus 2 standard deviations, which meets the nutrient requirements of almost all apparently healthy individuals in an age- and sex-specific population group.

Although iodate is more stable, either potassium iodate (KIO<sub>3</sub>) or iodide (KI) can be used. Iodide may be used for dry, low crystal size and washed or refined salts. While iodate can be used alone and in any type of salt quality, iodide is used in very good quality salt and cannot be added alone. Therefore, some salt producers add sodium carbonate or sodium bicarbonate when they iodize salt, to increase alkalinity, and sodium thiosulfate or dextrose to stabilize potassium iodide. Without a stabilizer, potassium iodide may be oxidized to iodine and lost by volatilization from the product (53).

An estimated additional variability of ±10% during iodization procedures could be considered at the production site for use in quality control and assurance procedures. This variability depends on the iodization methods used and quality assurance system in place.

Shaded areas correspond to the WHO salt reduction guideline (33).

<sup>1</sup> A strong recommendation is one for which the guideline development group is confident that the desirable effects of adherence outweigh the undesirable effects. Implications of a strong recommendation for patients are that most people in their situation would desire the recommended course of action and only a small proportion would not. Implications for clinicians are that most patients should receive the recommended course of action, and adherence to this recommendation is a reasonable measure of good-quality care. With regard to policy-makers, a strong recommendation means that it can be adapted as a policy in most situations, and for funding agencies it means the intervention probably represents an appropriate allocation of resources (i.e. large net benefits relative to alternative allocation of resources).

*GUIDELINES ON  
FOOD FORTIFICATION  
WITH  
MICRONUTRIENTS*



World Health  
Organization



Food and Agricultural Organization  
of the United Nations

## Introduction

By providing a critical review of the fortificants that are currently available for fortification purposes, Part III of these guidelines is intended to assist programme managers in their choice of firstly, a suitable food vehicle and secondly, a compatible fortificant. Having established – through the application of appropriate criteria – that the nature of the public health risk posed by a micronutrient deficiency justifies intervention in the form of food fortification, the selection of a suitable combination of food vehicle and fortificant(s), or more specifically, the chemical form of the micronutrient(s) that will be added to the chosen food vehicle, is fundamental to any food fortification programme. Subsequent chapters (Part IV) cover other important aspects of food fortification programme planning, including how to calculate how much fortificant to add to the chosen food vehicle in order to achieve a predetermined public health benefit (Chapter 7), monitoring and impact evaluation (Chapters 8 and 9), marketing (Chapter 10) and regulatory issues (Chapter 11).

In practice, the selection of a food vehicle–fortificant combination is governed by a range of factors, both technological and regulatory. Foods such as cereals, oils, dairy products, beverages and various condiments such as salt, sauces (e.g. soy sauce) and sugar are particularly well suited to mandatory mass fortification. These foods share some or all of the following characteristics:

- They are consumed by a large proportion of the population, including (or especially) the population groups at greatest risk of deficiency.
- They are consumed on a regular basis, in adequate and relatively consistent amounts.
- They can be centrally processed (central processing is preferable for a number of reasons, but primarily because the fewer the number of locations where fortificants are added, the easier it is to implement quality control measures; monitoring and enforcement procedures are also likely to be more effective).
- Allow a nutrient premix to be added relatively easily using low-cost technology, and in such a way so as to ensure an even distribution within batches of the product.

- Are used relatively soon after production and purchase. Foods that are purchased and used within a short period of time of processing tend to have better vitamin retention, and fewer sensorial changes due to the need for only a small overage<sup>1</sup>.

The choice of fortificant compound is often a compromise between reasonable cost, bioavailability from the diet, and the acceptance of any sensory changes. When selecting the most appropriate chemical form of a given micronutrient, the main considerations and concerns are thus:

- *Sensory problems.* Fortificants must not cause unacceptable sensory problems (e.g. colour, flavour, odour or texture) at the level of intended fortification, or segregate out from the food matrix, and they must be stable within given limits. If additional packaging is needed to improve stability of the added fortificant, it is helpful if this does not add significantly to the cost of the product and make it unaffordable to the consumer.
- *Interactions.* The likelihood or potential for interactions between the added micronutrient and the food vehicle, and with other nutrients (either added or naturally present), in particular any interactions that might interfere with the metabolic utilization of the fortificant, needs to be assessed and checked prior to the implementation of a fortification programme.
- *Cost.* The cost of fortification must not affect the affordability of the food nor its competitiveness with the unfortified alternative.
- *Bioavailability.* The fortificant must be sufficiently well absorbed from the food vehicle and be able to improve the micronutrient status of the target population.



Safety is also an important consideration. The level of consumption that is required for fortification to be effective must be compatible with a healthy diet.

The following two chapters consider the above factors in relation to specific micronutrients or micronutrient groups. Chapter 5 deals with iron, vitamin A and iodine; Chapter 6 covers some of the other micronutrients (such as zinc, folate and the other B vitamins, vitamin D and calcium) for which the severity of the public health problem of deficiencies is less well known but is believed to be significant. The discussion is limited to those fortificants and food vehicles that currently are the most widely used, or that have potential for wider application. Details of publications and articles containing more in-depth information about the fortification of foods with specific nutrients are provided in the attached further reading list.

<sup>1</sup> Overage is the term used to describe the extra amount of micronutrient that is added to a food vehicle to compensate for losses during production, storage, distribution and selling.

STT	Quốc gia	Link và/hoặc tên của quy định	Trích dẫn	Tóm tắt
1	Australia	<a href="https://www.legislation.gov.au/F2015L00485/latest/text">https://www.legislation.gov.au/F2015L00485/latest/text</a>	<p><b>2.10.2—3 Requirement for food sold as salt</b> A food that is sold as 'salt' must be salt and contain no less than 970 g/kg sodium chloride on a dry basis, exclusive of permitted additives.</p> <p><b>2.10.2—6 Requirement for food sold as iodised salt</b> A food that is sold as 'iodised' salt must be iodised salt.</p>	Tự nguyện bổ sung (cả cho 2 loại muối dùng cho hộ gia đình và muối dùng cho chế biến thực phẩm)
ASEAN				
1	Singapore	Regulation under Food Act		Tự nguyện (như Australia)
2	Malaysia	Ministers Direction under Regulation 285 of the Food Regulations 1985	(3) *** The Minister may, by notification in the Gazette, direct that in certain areas as designated by the Director or any authorised officer, no person shall manufacture for sale, sell, expose or offer for sale, consign or deliver table salt or salt weighing more than 20 kg for household use and human consumption unless it is iodised table salt or iodised salt. *** Enforce on 30th Sep 2020 [Sub. (2)&(3) P.U.(A) 291/2018] :Am. P.U.(A) 162/88; P.U.(A) 90/99, P.U.(A) 481/99.]	Bắt buộc cho muối dùng cho hộ gia đình, không bắt buộc cho muối dùng cho chế biến thực phẩm
3	Indonesia	Presidential Decree No. 69 1994 on Supply of Iodized Salt		Như Malaysia
4	Thailand	B.E. 2554 Notification of the Ministry of Public Health, Re: Edible Salt	Clause 8 "Making an exception to comply with Clause 4 and Clause 6 which relate to uniform iodine dispersion for non iodized salt or edible salt which have purpose for person who have to restrict for iodine consumption including labeling as specify in Clause 7(2), as the case maybe, to display the text of "non iodized salt" or "for restricted iodine consumption person" with clearly legible letter.	Mandatory with exception for "salt for person restricted for iodine consumption"

# CÁC KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM CỦA CÁC SẢN PHẨM THỰC PHẨM LIÊN QUAN



**Report N°: 17091205EA**

Page N°: 1/ 2

Ho Chi Minh City, Date: September 08, 2017

**ANALYSIS REPORT** REF. NO.: FDL17/06437-5

**CLIENT'S NAME** : CONG TY CO PHAN ACECOOK VIET NAM

**CLIENT'S ADDRESS** : LO II-3, DUONG SO 11, KCN TAN BINH, P. TAY THANH,  
Q. TAN PHU, TP.HCM

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:

**Sample description** : RICE NOODLE

**Number of sample** : 01 sample

**Sample characterisation/ condition** : Sample (approx. 400g) in plastic bag



**Client's reference** : VAT HU TIEU NHIP SONG V-NSH-1 (MUOI SAY)  
- LO: 24.08.2017

**Date sample(s) received** : August 31, 2017

**Testing period** : August 31 – September 08, 2017

**Test requested** : As applicant's requirement

**Test result** : Please refer to the next page(s)



**SGS Vietnam Ltd.**  
119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam  
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,  
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam  
t(84-8) 3935 1920  
f(84-8) 3935 1921  
[www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service [www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx](http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.  
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law. The authenticity of this document may be verified at <https://ssoonline.sgs.com/en/V2/COMMON/certificate/authenticitiesCertificate.jsp>.



Report N°: 17091205EA



SGS

Page N°: 2 / 2

DETAIL TEST RESULT(S)

Testing Analysis	Method	Result	Unit
Iodine (I)	BS EN 15111 : 2007	Not detected LOD = 1	mg/kg

Note: LOD = Limit of Detection

PHOTO APPENDIX



REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 30 DAYS ONLY

END OF THE REPORT

Signed for and on behalf of

SGS Vietnam LTD

Lâm Văn Xự



SGS Vietnam Ltd.

119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam  
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,  
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam  
t(84-8) 3935 1920  
f(84-8) 3935 1921

[www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/en/ferma-aod-Conditions.aspx](http://www.sgs.com/en/ferma-aod-Conditions.aspx)). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

The authenticity of this document may be verified at <https://sgsonsite.sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>.

Report N°: 17091205EB



SGS

Page N°: 1/2

Ho Chi Minh City, Date: September 08, 2017

ANALYSIS REPORT

REF. NO.: FDL17/06437-6

CLIENT'S NAME : CONG TY CO PHAN ACECOOK VIET NAM  
CLIENT'S ADDRESS : LO II-3, DUONG SO 11, KCN TAN BINH, P. TAY THANH,  
Q. TAN PHU, TP.HCM

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:

Sample description : RICE NOODLE  
Number of sample : 01 sample  
Sample characterisation/ condition : Sample (approx. 200g) in plastic bag  
Client's reference : VAT HU TIEU NHIP SONG V-NSH-1 (MUOI SAY IOD)  
- LO: 24.08.2017  
Date sample(s) received : August 31, 2017  
Testing period : August 31 – September 08, 2017  
Test requested : As applicant's requirement  
Test result : Please refer to the next page(s)



SGS

SGS Vietnam Ltd.

119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam  
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ,  
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam  
(84-8) 3935 1920  
(84-8) 3935 1921  
[www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/en/General-Conditions.aspx](http://www.sgs.com/en/General-Conditions.aspx)). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.  
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.  
The authenticity of this document may be verified at <http://sgsreport.sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>



DETAIL TEST RESULT(S)

Testing Analysis	Method	Result	Unit
Iodine (I)	BS EN 15111 : 2007	Not detected LOD = 1	mg/kg

Note: LOD = Limit of Detection

PHOTO APPENDIX



REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 30 DAYS ONLY

END OF THE REPORT

Signed for and on behalf of

SGS Vietnam LTD

Lâm Văn Xự



SGS Vietnam Ltd.

119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam  
 Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,  
 Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam  
 t(84-8) 3935 1920  
 f(84-8) 3935 1921

[www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/en/Tools-and-Conditions.aspx](http://www.sgs.com/en/Tools-and-Conditions.aspx)). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.  
 This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.  
 The authenticity of this document may be verified at <https://sgsonline.sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticataeCertificate.jsp>.

Report N°: 17091205EC



SGS

Page N°: 1/ 2

Ho Chi Minh City, Date: September 08, 2017

ANALYSIS REPORT

REF. NO.: FDL17/06437-7

CLIENT'S NAME : CONG TY CO PHAN ACECOOK VIET NAM  
CLIENT'S ADDRESS : LO II-3, DUONG SO 11, KCN TAN BINH, P. TAY THANH,  
Q. TAN PHU, TP.HCM

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:

Sample description : NOODLE  
Number of sample : 01 sample  
Sample characterisation/ condition : Sample (approx. 200g) in plastic bag  
Client's reference : VAT MI HAO HAO TOM CHUA CAY V-LMT-6 (MUOI XAY)  
- LO: 29.08.2017  
Date sample(s) received : August 31, 2017  
Testing period : August 31 – September 08, 2017  
Test requested : As applicant's requirement  
Test result : Please refer to the next page(s)



SGS

SGS Vietnam Ltd.

119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam  
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,  
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam  
t(84-8) 3935 1920  
f(84-8) 3935 1921  
[www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/en/1/terms-and-conditions.aspx](http://www.sgs.com/en/1/terms-and-conditions.aspx)). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

The authenticity of this document may be verified at  
<https://sgsportal.sgs.com/en/v2/common/certificate/autenticacao/certificate.jsp>

Report N°: 17091205EC



SGS

Page N°: 2/ 2

DETAIL TEST RESULT(S)

Testing Analysis	Method	Result	Unit
Iodine (I)	BS EN 15111 : 2007	Not detected LOD = 1	mg/kg

Note: LOD = Limit of Detection

PHOTO APPENDIX



REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 30 DAYS ONLY

END OF THE REPORT

Signed for and on behalf of

SGS Vietnam LTD

Lâm Văn Xự



SGS Vietnam Ltd.

119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam  
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,  
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam  
t(84-8) 3935 1920  
f(84-8) 3935 1921

[www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx](http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx)). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.  
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained herein reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.  
The authenticity of this document may be verified at <https://sgs.vn/sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>.

Report N°: 17091205ED



SGS

Page N°: 1/ 2

Ho Chi Minh City, Date: September 08, 2017

ANALYSIS REPORT

REF. NO.: FDL17/06437-8

CLIENT'S NAME : CONG TY CO PHAN ACECOOK VIET NAM

CLIENT'S ADDRESS : LO II-3, DUONG SO 11, KCN TAN BINH, P. TAY THANH,  
Q. TAN PHU, TP.HCM

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:

Sample description : NOODLE  
Number of sample : 01 sample  
Sample characterisation/ condition : Sample (approx. 200g) in plastic bag  
Client's reference : VAT MI HAO HAO TOM CHUA CAY V-LMT-6  
(MUOI XAY IOD) – LO: 29.08.2017  
Date sample(s) received : August 31, 2017  
Testing period : August 31 – September 08, 2017  
Test requested : As applicant's requirement  
Test result : Please refer to the next page(s)



SGS

SGS Vietnam Ltd.

119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam  
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,  
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam  
t(84-8) 3935 1920  
f(84-8) 3935 1921

[www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service [www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx](http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.  
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law. The authenticity of this document may be verified at <https://sgs.vn/sgs.com/en/v2/common/efcertificate/authenticateCertificate.jsp>.



**DETAIL TEST RESULT(S)**

Testing Analysis	Method	Result	Unit
Iodine (I)	BS EN 15111 : 2007	Not detected LOD = 1	mg/kg

**Note:** LOD = Limit of Detection

**PHOTO APPENDIX**



**REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 30 DAYS ONLY**

**END OF THE REPORT**

Signed for and on behalf of  
**SGS Vietnam LTD**  
Lâm Văn Xứ



**SGS Vietnam Ltd.**  
119-121, Vo Van Tan St., Ward 6, Dist. 3, HCMC, Vietnam  
Laboratory: Lot III/ 21, Street 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ.,  
Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., HCMC, Vietnam  
(84-8) 3935 1920  
(84-8) 3935 1921  
[www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx](http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx)). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.  
This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained hereon reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.  
The authenticity of this document may be verified at <https://sgsonline.sgs.com/en/v2/common/verify/certificate/authenticateCertificate.jsp>.



KT3-06519ATP8/3	<b>PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM</b> <b>TEST REPORT</b>	19/06/2018 Trang 01/01
-----------------	---	---------------------------

1. Tên mẫu : **CHẢ GIÒ THỊT**
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.  
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 12/06/2018
5. Thời gian thử nghiệm : 13/06/2018 - 19/06/2018
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẴN**  
**420 Nơ Trang Long, P. 13, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh**
7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng iod, mg/kg	QTTN/KT3 179:2017	0,1	Không phát hiện

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**

**Nguyễn Thành Công**

**TL. GIÁM ĐỐC**  
**TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM**



**Phan Thành Trung**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến/ Test results are valid for the namely submitted sample(s) only.  
 2. Không được trích sao một phần hoặc kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3. N/A: không áp dụng.  
*This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3. Not applicable.*  
 3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample and customer are written as customer's request.  
 4. Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với  $k = 2$ , mức tin cậy 95%. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.  
*Estimated expanded uncertainty of measurement with  $k = 2$ , at 95% confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.*

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn  
 Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-eskh@quatest3.com.vn





KT3-06519ATP8/1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

19/06/2018  
 Trang 01/01

1. Tên mẫu : **HEO HÀM**
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.  
 Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu.
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 12/06/2018
5. Thời gian thử nghiệm : 13/06/2018 - 19/06/2018
6. Nơi gửi mẫu : **CÔNG TY CỔ PHẦN VIỆT NAM KỸ NGHỆ SỨC SẴN**  
**420 Nơ Trang Long, P. 13, Quận Bình Thạnh, Tp. Hồ Chí Minh**
7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng iod,	mg/kg	QTTN/KT3 179:2017	0,1	Không phát hiện

**TRƯỜNG PTN THỰC PHẨM**

**Nguyễn Thành Công**

**TL GIÁM ĐỐC**  
**TRUNG TÂM THỬ NGHIỆM**



**Phạm Thanh Trung**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến./ Test results are valid for the namely submitted samples only.  
 2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3. N/A: không áp dụng.  
 This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Quatest 3. Not applicable.  
 3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu./ Name of sample and customer are written as customer's request.  
 4. Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với k = 2, mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.  
 Estimated expanded uncertainty of measurement with k = 2, at 95 % confidence level. Please contact Quatest 3 at the below address for further information.

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIET NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.quatest3.com.vn  
 Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: tn-cskh@quatest3.com.vn

KT3-06671ATP8/4

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

22/06/2018  
 Page 01/01

1. Tên mẫu **: NƯỚC MÁM 43 ĐỘ ĐẠM**  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu **: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer. Mẫu đựng trong chai nhựa, không nhãn hiệu. As received sample is contained in plastic bottle, without label.**  
*Sample description*
3. Số lượng mẫu **: 01**  
*Quantity*
4. Ngày nhận mẫu **: 15/06/2018**  
*Date of receiving*
5. Thời gian thử nghiệm **: 18/06/2018 - 22/06/2018**  
*Testing duration*
6. Nơi gửi mẫu **: CÔNG TY CPTM KHẢI HOÀN  
 Số 289, Đường 30/4, KP1, TTĐB, Phú Quốc, Kiên Giang**  
*Customer*
7. Kết quả thử nghiệm **:**  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện <i>Limit of detection</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng iod, <i>Iodine content</i>	mg/L QTTN/KT3 179:2017	-	0,37

**TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM**  
**HEAD OF FOOD TESTING LAB**



**Nguyễn Thành Công**

**KT. GIÁM ĐỐC/ FOR DIRECTOR**  
**PHÓ GIÁM ĐỐC/ VICE DIRECTOR**




**Lương Thanh Uyên**

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến./ Test results are valid for the sample submitted sample(s) only.  
 2. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3. *This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written approval of Qatest 3.*  
 3. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng./ Name of sample and customer are written as customer's request.  
 4. Độ không đảm bảo do mở rộng ước lượng được tính với  $k = 2$ , mức tin cậy 95 %. Khách hàng có thể liên hệ theo địa chỉ dưới để biết thêm thông tin.  
*Enumerated expanded uncertainty of measurement with  $k = 2$ , at 95 % confidence level. Please contact Qatest 3 at the below address for further information.*

N/A. Không áp dụng.  
 Not applicable

Head Office: 49 Pasteur, Q1, Hồ Chí Minh City, VIỆT NAM Tel: (84-28) 3829 4274 Fax: (84-28) 3829 3012 Website: www.qatest3.com.vn  
 Testing: 7 Road 1, Biên Hòa 1 Industrial Zone, Đồng Nai Tel: (84-251) 383 6212 Fax: (84-251) 383 6298 E-mail: in-cskh@qatest3.com.vn

Report N°: 18062207AB



SGS

Page N°: 1/2

Ho Chi Minh City, Date: June 22, 2018  
TP. Hồ Chí Minh, Ngày 22/06/2018

**ANALYSIS REPORT**  
**BÁO CÁO PHÂN TÍCH**

**REF. NO.: FDL18/05777-6**  
Đơn hàng: FDL18/05777-6

**CLIENT'S NAME : CÔNG TY TNHH NAM PHƯƠNG V.N**  
Tên khách hàng

**CLIENT'S ADDRESS : 124 LÊ LAI, PHƯỜNG 3, Q. GÒ VẤP, TP. HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM**  
Địa chỉ

**The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:**  
Mẫu thử nghiệm được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng:

<b>Sample description</b> Mô tả mẫu	: <b>POWDER</b> : Dạng Bột
<b>Number of sample</b> Số lượng mẫu	: 01 sample : 01 mẫu
<b>Sample characterisation/ condition</b> Tình trạng mẫu	: Sample (approx. 600g) in aluminium bag : Mẫu (khoảng 600g) chứa trong túi nhôm
<b>Client's reference</b> Chú thích của khách hàng	: <b>MUỐI IÓT (SX: 08/06/18)</b>
<b>Date sample(s) received</b> Ngày nhận mẫu	: June 18, 2018 : 18/06/2018
<b>Testing period</b> Thời gian thử nghiệm	: June 18 – June 22, 2018 : 18/06/2018 – 22/06/2018
<b>Test requested</b> Yêu cầu thử nghiệm	: As applicant's requirement : Theo yêu cầu của khách hàng
<b>Test result</b> Kết quả kiểm nghiệm	: Please refer to the next page(s) : Vui lòng tham khảo trang sau

SGS

**SGS Vietnam Ltd.**

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam

**HCM Laboratory:** Lot II/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam

**Can Tho Laboratory:** Korea – VN Incubator Park In Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 [www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/en/terms-and-conditions.aspx](http://www.sgs.com/en/terms-and-conditions.aspx)). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained herein reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

The authenticity of this document may be verified at <https://sgsonline.sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>.



**DETAIL TEST RESULT(S)**  
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Testing Analysis <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	Unit <i>Đơn vị</i>
Iodine in salt (as KIO <sub>3</sub> ) <i>Iốt trong muối (quy về KIO<sub>3</sub>)</i>	TCVN 6341:1998	52.05 LOD = 0.5	mg/kg

**Note/Ghi chú:** LOD = Limit of Detection/ Giới hạn phát hiện

**PHOTO APPENDIX/PHỤ LỤC HÌNH ẢNH**



**REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 30 DAYS ONLY**

*Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận tại phòng thí nghiệm và mẫu được lưu trữ trong vòng 30 ngày*  
**END OF THE REPORT**

Signed for and on behalf of  
**SGS Vietnam LTD**  
Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam  
Lâm Văn Xự



**SGS Vietnam Ltd.**

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam

**HCM Laboratory:** Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam

**Can Tho Laboratory:** Korea - VN Incubator Park In Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 [www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/en/terms-and-conditions.aspx](http://www.sgs.com/en/terms-and-conditions.aspx)). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained herein reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

The authenticity of this document may be verified at <https://sgsdata.sgs.com/en/fr/2/common/certificate/authenticateCertificate.jsp>.

Report N°: 18062207A9



SGS

Page N°: 1 / 2

Ho Chi Minh City, Date: June 22, 2018  
TP. Hồ Chí Minh, Ngày 22/06/2018

**ANALYSIS REPORT**  
**BÁO CÁO PHÂN TÍCH**

REF. NO.: FDL18/05777-4  
Đơn hàng: FDL18/05777-4

CLIENT'S NAME : CÔNG TY TNHH NAM PHƯƠNG V.N  
Tên khách hàng

CLIENT'S ADDRESS : 124 LÊ LAI, PHƯỜNG 3, Q. GÒ VẤP, TP. HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM  
Địa chỉ

The following sample(s) was/were submitted and identified by the client as:

Mẫu thử nghiệm được cung cấp và nhận dạng bởi khách hàng:

Sample description Mô tả mẫu	: SAUCE : Nước Xốt
Number of sample Số lượng mẫu	: 01 sample : 01 mẫu
Sample characterisation/ condition Tình trạng mẫu	: Sample in plastic bottle : Mẫu chứa trong chai nhựa
Client's reference Chú thích của khách hàng	: XỐT GIA VỊ HOÀN CHỈNH BARONA - THỊT RAM (RIM) (SX: 16/06/2018)
Date sample(s) received Ngày nhận mẫu	: June 18, 2018 : 18/06/2018
Testing period Thời gian thử nghiệm	: June 18 – June 22, 2018 : 18/06/2018 – 22/06/2018
Test requested Yêu cầu thử nghiệm	: As applicant's requirement : Theo yêu cầu của khách hàng
Test result Kết quả kiểm nghiệm	: Please refer to the next page(s) : Vui lòng tham khảo trang sau

SGS

**SGS Vietnam Ltd.**

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 6, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam

**HCM Laboratory:** Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam

**Can Tho Laboratory:** Korea – VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 [www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/en/Forms-and-Conditions.aspx](http://www.sgs.com/en/Forms-and-Conditions.aspx)). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained herein reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

The authenticity of this document may be verified at

<https://sgs.site.sgs.com/en/v2/common/certificate/authenticate/Certificate.jsp>.



**DETAIL TEST RESULT(S)**  
KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Testing Analysis <i>Chỉ tiêu phân tích</i>	Method <i>Phương pháp</i>	Result <i>Kết quả</i>	Unit <i>Đơn vị</i>
Iodine in salt (as KIO <sub>3</sub> ) <i>Iốt trong muối (quy về KIO<sub>3</sub>)</i>	BS EN 15111:2007	Not detected <i>Không phát hiện</i> LOD = 5	mg/kg

**Note/Ghi chú:** LOD = Limit of Detection/ *Giới hạn phát hiện*

**PHOTO APPENDIX/PHỤ LỤC HÌNH ẢNH**



**REPORT RESULTS REFER TO SUBMITTED SAMPLE (S) ONLY AND SUCH SAMPLE(S) ARE RETAINED FOR 30 DAYS ONLY**

*Kết quả phân tích chỉ có giá trị trên mẫu đã nhận tại phòng thí nghiệm và mẫu được lưu trữ trong vòng 30 ngày*  
**END OF THE REPORT**

Signed for and on behalf of  
**SGS Vietnam LTD**  
*Thay Mặt Công ty SGS Việt Nam*  
Lâm Văn Xự



**SGS Vietnam Ltd.**

198 Nguyen Thi Minh Khai St., Ward 8, Dist.3, Ho Chi Minh City, Vietnam

**HCM Laboratory:** Lot III/21, St. 19/5A, Group CN III, Tan Binh IZ, Tay Thanh Ward, Tan Phu Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam

**Can Tho Laboratory:** Korea - VN Incubator Park in Can Tho, 8th St., Tra Noc 2 IZ, Phuoc Thoi Ward, O Mon Dist., Can Tho City, Vietnam

t(84-28) 3935 1920 f(84-28) 3935 1921 [www.sgs.vn](http://www.sgs.vn)

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Service ([www.sgs.com/forTerm-and-Conditions.aspx](http://www.sgs.com/forTerm-and-Conditions.aspx)). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein.

This document is to be treated as an original within the meaning of UCP 600. Any holder of this document is advised that information contained herein reflects the Company's findings at the time of its intervention only and within the limits of client's instructions, if any. The Company's sole responsibility is to its Client and this document does not exonerate parties to a transaction from exercising all their rights and obligations under the transaction documents. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

The authenticity of this document may be verified at <http://sgs.vn/sgs.com/en/vn/2/commen/certificate/authenticatesCertificate.jsp>.