

Food Safety Risk Assessment in Vietnam - Current situation and solutions

Tran Cao Son*, Nguyen Tuan Thanh

Vietnam Food Safety Risk Assessment Center (VFSA),
National Institute for Food Control, Hanoi, Vietnam

Abstract

Risk assessment is the most important scientific approach towards risk-based food safety management that have been happened in many countries. Despite being regulated by law, these activities have not been implemented as due attention, so that limiting their role to the management of food safety in Vietnam. The main challenges of food safety risk assessment in Vietnam are related to institutional organizations, data management, human resources, and the characteristics of Vietnam's food supply system. In this article we review the progress of risk assessment activities during the last decade. There are some chemical risk assessments have been conducted by different hazards such as pesticides, mycotoxins, preservatives, heavy metals, and environmental residuals, while risk assessments in aspect of microbiology are less comprehensive, just focusing on pathogens that often cause food poisoning like *Salmonella* and *Staphylococcus aureus*. This article also analyzes risk assessment models from countries and regions such as China, Japan, United States, Europe, and ASEAN in order to look over the issue and challenges. Based on review and analysis, we recommend that Vietnam should take the action to implement risk assessment activities as the tool of effective food safety management.

Keywords: risk assessment, food safety, Vietnam, chemical hazard, microbial hazard, VFSA

Đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm ở Việt Nam: thực trạng và giải pháp

Trần Cao Sơn*, Nguyễn Tuấn Thành

Trung tâm đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia, Hà Nội, Việt Nam

Tóm tắt

Đánh giá nguy cơ là nền tảng khoa học của quản lý an toàn thực phẩm dựa trên nguy cơ. Dù đã được quy định trong hệ thống văn bản quy phạm pháp luật, nhưng hoạt động đánh giá nguy cơ ở Việt Nam chưa được quan tâm và thực hiện đúng mức nên chưa đóng góp vào các hoạt động quản lý nguy cơ và truyền thông nguy cơ. Bài báo này tổng quan tình hình thực hiện đánh giá nguy cơ ở Việt Nam từ khi Luật An toàn thực phẩm ra đời năm 2010. Một số nghiên cứu đánh giá nguy cơ đã được thực hiện tại Việt Nam đối với các mối nguy hóa học bao gồm hóa chất bảo vệ thực vật, độc tố vi nấm, chất bảo quản, kim loại nặng và một số hóa chất tồn dư từ môi trường. Đánh giá nguy cơ trong lĩnh vực vi sinh hạn chế hơn, tập trung vào các vi sinh vật thường gây ngộ độc thực phẩm như *Salmonella* và *Staphylococcus aureus*. Bài báo này cũng phân tích một số mô hình tổ chức hoạt động đánh giá nguy cơ ở một số quốc gia, vùng lãnh thổ khác nhau như Trung Quốc, Nhật Bản, Hoa Kỳ, Châu Âu và ASEAN. Những thách thức của hoạt

* Corresponding author: Tran Cao Son (E-mail: sontc@nifc.gov.vn)

động đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm của Việt Nam còn nhiều, liên quan đến thể chế, quản lý dữ liệu, nguồn lực và các đặc thù của chuỗi cung ứng thực phẩm tại Việt Nam. Trên cơ sở đó, mô hình của Trung tâm đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm được thành lập bởi Bộ Y tế và một số giải pháp khác đã được khuyến nghị nhằm cải thiện hoạt động đánh giá nguy cơ về an toàn thực phẩm ở Việt Nam.

***Từ khóa:** đánh giá nguy cơ, an toàn thực phẩm, Việt Nam, hóa chất, vi sinh vật, VFSA*