

HỘI THẢO “NGƯỜI TIÊU DÙNG, TIÊU CHUẨN & AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI VIỆT NAM”

Thanh hoá, 22-23/8/2016

**VAI TRÒ CỦA TIÊU CHUẨN & TIÊU CHUẨN HOÁ
TRONG VIỆC THÚC ĐẨY AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ
BẢO VỆ NGƯỜI TIÊU DÙNG**

VINASTAS

NỘI DUNG

- 1. Khái niệm cơ bản**
- 2. Tại sao tiêu chuẩn hóa là quan trọng**
- 3. Vai trò của tiêu chuẩn trong việc thúc đẩy an toàn thực phẩm và bảo vệ người tiêu dùng**

1. Khái niệm cơ bản

Tiêu chuẩn hoá là gì?

“Là hoạt động thiết lập các điều khoản để sử dụng chung và lặp đi lặp lại đối với những vấn đề thực tế hoặc tiềm ẩn nhằm đạt được mức độ trật tự tối ưu trong một khung cảnh nhất định” (TCVN6450-ISO/IEC Guide 2:2004)

- TCH bao gồm quá trình xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn
- Lợi ích quan trọng của TCH là nâng cao mức độ thích ứng của SP, quá trình và dịch vụ với mục đích đã định, ngăn ngừa rào cản trong thương mại và tạo thuận lợi cho sự hợp tác về khoa học, công nghệ

1. Khái niệm cơ bản

Đối tượng tiêu chuẩn hoá

- Đối tượng tiêu chuẩn hoá được hiểu là các chủ đề được tiêu chuẩn hoá. Chủ đề này có thể là vật chất (hữu hình) và phi vật chất (vô hình).
- Cụ thể hơn, đối tượng của tiêu chuẩn hoá nói chung có thể là sản phẩm, quá trình hoặc dịch vụ được hiểu theo nghĩa rộng, bao gồm ví dụ như: nguyên vật liệu, cấu kiện, thiết bị, hệ thống, giao diện, giao thức, thủ tục, chức năng, phương pháp hoặc hoạt động ...

1. Khái niệm cơ bản

Lĩnh vực tiêu chuẩn hoá



- Là tập hợp các đối tượng tiêu chuẩn hoá có liên quan với nhau. Ví dụ lĩnh vực tiêu chuẩn hoá có thể là: xây dựng, cơ khí, giao thông đường bộ, nông nghiệp, **thực phẩm**, kỹ thuật điện, điện tử, hóa chất, công nghệ thông tin, v.v...
- Ngày càng được mở rộng sang các lĩnh vực đa dạng mang tính toàn cầu như an toàn và sức khỏe, phát triển bền vững, biến đổi khí hậu, hiệu suất năng lượng và năng lượng tái tạo, người khuyết tật, dịch vụ.v.v...
- Hiện nay Tổ chức TCH quốc tế ISO đã ban hành trên 21000 TCQT trong 40 lĩnh vực TCH. Việt Nam công bố trên 8500 TCVN trong 38 lĩnh vực TCH

1. Khái niệm cơ bản

Tiêu chuẩn hóa theo nghĩa rộng bao hàm:

Xây dựng

- Tài liệu chuẩn (Tiêu chuẩn, Quy phạm thực hành, quy định kỹ thuật, Quy chuẩn)

Áp dụng

- Chuẩn đo lường (hệ thống chuẩn đo lường)
- Đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn

1. Khái niệm cơ bản

Tiêu chuẩn là gì?

❖ “Tiêu chuẩn là tài liệu được thiết lập bằng cách thoả thuận và được một tổ chức được thừa nhận phê duyệt, nhằm cung cấp những qui tắc, hướng dẫn hoặc các đặc tính cho những hoạt động, hoặc kết quả hoạt động để sử dụng chung và lặp đi lặp lại nhằm đạt được một trật tự tối ưu trong một khung cảnh nhất định”

❖ Tiêu chuẩn: phải được xây dựng dựa trên cơ sở kết quả vững chắc của khoa học, công nghệ và kinh nghiệm thực tiễn, nhằm đạt được lợi ích tối ưu cho cộng đồng.

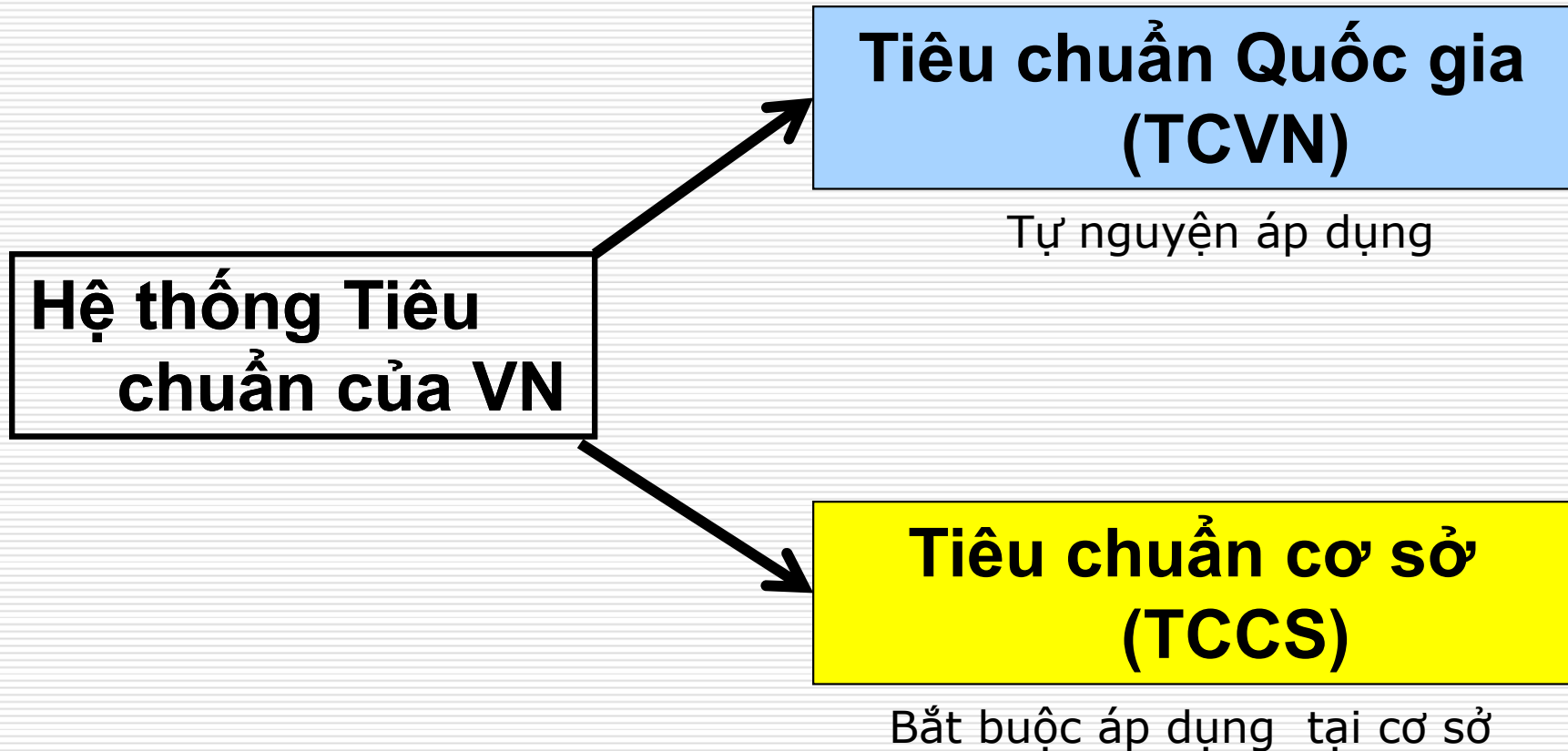
(TCVN6450-ISO/IEC Guide 2:2004)

1. Khái niệm cơ bản

❖ **Tiêu chuẩn:** Tài liệu do một tổ chức được thừa nhận phê duyệt để sử dụng chung và lặp đi lặp lại, trong đó quy định các quy tắc, hướng dẫn hoặc các đặc tính đối với sản phẩm hoặc các quá trình và phương pháp sản xuất có liên quan, mà việc tuân thủ chúng là không bắt buộc. (Hiệp định WTO/TBT)

❖ **Tiêu chuẩn:** Là quy định về đặc tính kỹ thuật và yêu cầu quản lý dùng làm chuẩn để phân loại, đánh giá sản phẩm, hàng hoá, dịch vụ, quá trình, môi trường và các đối tượng khác trong hoạt động kinh tế – xã hội nhằm nâng cao chất lượng và hiệu quả của các đối tượng này. (*Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật - 2006*)

1. Khái niệm cơ bản



1. Khái niệm cơ bản

Mục đích của tiêu chuẩn hoá

- ❖ Lợi ích kinh tế chung
- ❖ Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng
- ❖ An toàn, sức khỏe
- ❖ Thúc đẩy thông tin liên lạc

1. Khái niệm cơ bản

Các nguyên tắc tiêu chuẩn hoá

- ❖ Nguyên tắc 1. Đơn giản hoá
- ❖ Nguyên tắc 2. Đồng thuận
- ❖ Nguyên tắc 3. Áp dụng
- ❖ Nguyên tắc 4. Thống nhất
- ❖ Nguyên tắc 5. Đổi mới
- ❖ Nguyên tắc 6. Đồng bộ
- ❖ Nguyên tắc 7. Tính pháp lý

1. Khái niệm cơ bản

Các nguyên tắc hoạt động trong lĩnh vực TC

(Luật TC & QCKT)

- Dựa trên tiến bộ KH-CN, kinh nghiệm thực tiễn, nhu cầu, xu hướng phát triển kinh tế - xã hội;
- Sử dụng tiêu chuẩn quốc tế, tiêu chuẩn khu vực, tiêu chuẩn nước ngoài làm cơ sở để xây dựng tiêu chuẩn (Chấp nhận thành TCQG);
- Ưu tiên quy định các yêu cầu về tính năng sử dụng sản phẩm, hàng hóa; hạn chế quy định các yêu cầu mang tính mô tả hoặc thiết kế chi tiết;

1. Khái niệm cơ bản

- **Bảo đảm tính thống nhất của hệ thống tiêu chuẩn của Việt Nam.**
- **Công khai, minh bạch, không phân biệt đối xử và không gây trở ngại không cần thiết đối với hoạt động sản xuất, kinh doanh, thương mại**
- **Đồng thuận và có sự tham gia của các bên có liên quan**

1. Khái niệm cơ bản

❑ Quy chuẩn kỹ thuật là gì?

“ Văn bản quy định các đặc tính của sản phẩm hoặc quá trình có liên quan đến sản phẩm và phương pháp sản xuất bao gồm cả các điều khoản quản lý thích hợp mà việc tuân thủ chúng là bắt buộc. Văn bản này cũng có thể bao gồm hoặc gắn liền với thuật ngữ, biểu tượng, cách thức bao gói, dán nhãn hoặc ghi nhãn áp dụng cho một sản phẩm, quá trình hoặc phương pháp sản xuất nhất định.”

(WTO/TBT)

1. Khái niệm cơ bản

❑ Quy chuẩn kỹ thuật là gì?

““quy định về mức giới hạn của đặc tính kỹ thuật và yêu cầu quản lý mà sản phẩm, hàng hoá, dịch vụ, quá trình, môi trường và các đối tượng khác trong hoạt động kinh tế - xã hội phải tuân thủ để bảo đảm an toàn, vệ sinh, sức khỏe con người; bảo vệ động vật, thực vật, môi trường; bảo vệ lợi ích và an ninh quốc gia, **quyền lợi của người tiêu dùng** và các yêu cầu thiết yếu khác ”

(Luật TC & QCKT)

1. Khái niệm cơ bản

❑ Bản chất & sự khác nhau giữa TC&QCKT

TCVN	QCKT
▪ Bản chất: <u>Tài liệu KT</u>	▪ Bản chất: <u>Văn bản QPPL</u>
▪ Hiệu lực: Tự nguyện áp dụng <i>(trở thành bắt buộc khi viện dẫn trong văn bản quy phạm pháp luật, QCVN)</i>	▪ Hiệu lực: Bắt buộc áp dụng
▪ Mục đích: Đáp ứng yêu cầu phát triển sản xuất kinh doanh, thương mại, quản lý, yêu cầu của thị trường	▪ Mục đích: Đáp ứng yêu cầu quản lý nhà nước về an toàn, sức khỏe, môi trường và các vấn đề khác

1. Khái niệm cơ bản

□ Bản chất & sự khác nhau giữa TC&QCKT

TCVN	QCKT
<ul style="list-style-type: none">▪ Cơ sở để xây dựng TCVN :<ul style="list-style-type: none">-Tiêu chuẩn quốc tế, khu vực, nước ngoài;- Kết quả vững chắc của khoa học công nghệ, sáng chế, phát minh và kinh nghiệm thực tiễn;- Kết quả đánh giá, thử nghiệm, kiểm tra, giám định	<ul style="list-style-type: none">▪ Cơ sở để xây dựng QCVN :<ul style="list-style-type: none">-Tiêu chuẩn quốc gia, quốc tế, khu vực, nước ngoài (viện dẫn);- Kết quả vững chắc của khoa học công nghệ, đánh giá, thử nghiệm, kiểm tra, giám định...;- Kinh nghiệm và yêu cầu quản lý

1. Khái niệm cơ bản

❑ Bản chất & sự khác nhau giữa TC&QCKT

TCVN	QCKT
<p>▪ Nguyên tắc:</p> <ul style="list-style-type: none">- Đồng thuận với sự tham gia của các bên liên quan- Không cản trở thương mại và không phân biệt đối xử	<p>▪ Nguyên tắc:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ý chí của cơ quan quản lý, tham khảo ý kiến các bên liên quan- Không cản trở thương mại và không phân biệt đối xử- Rào cản kỹ thuật phù hợp với WTO/TBT để tự vệ chính đáng
<p>▪ Nội dung:</p> <ul style="list-style-type: none">- trình độ hiện hành về KHCCN của quốc gia và đáp ứng nhu cầu thị trường, định hướng phát triển	<p>▪ Nội dung:</p> <ul style="list-style-type: none">- các yêu cầu mang tính giới hạn (trên hoặc dưới) các mức, chỉ tiêu kỹ thuật hoặc viện dẫn đến tiêu chuẩn hiện hành, các yêu cầu quản lý

1. Khái niệm cơ bản

❑ Bản chất & sự khác nhau giữa TC&QCKT

TCVN	QCKT
<ul style="list-style-type: none">▪ Phê duyệt: Do Bộ Khoa học và Công nghệ thẩm định và <u>công bố</u>	<ul style="list-style-type: none">▪ Phê duyệt:<ul style="list-style-type: none">▪ Do Bộ Khoa học và Công nghệ thẩm định, Các Bộ, cơ quan ngang Bộ xây dựng & <u>ban hành</u>
<ul style="list-style-type: none">▪ Công bố rộng rãi, không đăng công báo	<ul style="list-style-type: none">▪ Công bố rộng rãi, đăng trên công báo của Chính phủ
<ul style="list-style-type: none">▪ Không phải đăng ký sau khi công bố	<ul style="list-style-type: none">▪ Phải đăng ký với Bộ Khoa học và Công nghệ sau khi ban hành

2. Tại sao Tiêu chuẩn hóa là quan trọng ?

2.1. Lịch sử phát triển (1)

- TCH Luôn song hành với sự phát triển của nhân loại
- Thời kỳ tự phát
 - Thời cổ đại – Hệ đếm thập phân (TQ), Kích thước, khối lượng (Babilon), Vật liệu xây dựng (Lamã)
 - Thời cận đại – SX vũ khí, phương tiện quân sự, kho tàng dự trữ (Anh, Pháp, Nga...)
- Thời kỳ phát triển có tổ chức:
 - Thế kỷ 18 - cuộc cách mạng công nghiệp-TCH xưởng
 - Thế kỷ 19 - Phổ cập PP TCH, TCH công ty
 - Đầu thế kỷ 20 -nhiều tổ chức TCH quốc gia & QT được thành lập - *Anh (1901), Hà Lan (1917), Pháp (1921), IEC (1906)...*

2. Tại sao Tiêu chuẩn hóa là quan trọng ?

2.1. Lịch sử phát triển (2)

Hiện nay

- Trên 160 cơ quan tiêu chuẩn hoá quốc gia
 - Trên 50 Tổ chức tiêu chuẩn hoá quốc tế và khu vực
 - ISO (1947)
 - IEC (1906)
 - ITU-T
 - CAC (CODEX)....
 - CEN, CENELEX, ACCSQ, COPANT...
-

2. Tại sao Tiêu chuẩn hóa là quan trọng ?

2.2. Vị thế

- ❑ Tiêu chuẩn là “xương sống” của xã hội khi chúng bảo đảm sự an toàn và chất lượng sản phẩm và dịch vụ, tạo thuận lợi cho thương mại quốc tế và cải thiện môi trường mà chúng ta đang sống
- ❑ Sự phù hợp với tiêu chuẩn sẽ giúp đảm bảo với người tiêu dùng rằng sản phẩm, hệ thống và tổ chức là an toàn, đáng tin cậy và tốt cho môi trường.

(ISO)

2. Tại sao Tiêu chuẩn hóa là quan trọng ?

2.3. Lợi ích kinh tế

- Nhiều nghiên cứu đã chỉ ra rằng tiêu chuẩn thúc đẩy phát triển doanh nghiệp và nền kinh tế. Ví dụ, tại Anh, tiêu chuẩn tạo tăng trưởng hàng năm 8.2 tỷ USD trong GDP, trong khi ở Canada, việc sử dụng các tiêu chuẩn đã bơm được hơn 91 tỷ USD vào nền kinh tế từ năm 1981.
- Tiêu chuẩn mang lại lợi ích cho các nhóm hưởng lợi chính của xã hội bao gồm: Doanh nghiệp, Người tiêu dùng, Chính phủ

2. Tại sao Tiêu chuẩn hóa là quan trọng ?

❖ Đối với doanh nghiệp

- ❑ Tiêu chuẩn là công cụ chiến lược và định hướng để giúp các công ty giải quyết một số thách thức đòi hỏi khắt khe nhất của hoạt động kinh doanh hiện đại. Chúng đảm bảo cho các hoạt động kinh doanh càng ngày càng hiệu quả, làm tăng năng suất và giúp công ty tiếp cận các thị trường mới.
- ❑ Tiêu chuẩn giúp cho doanh nghiệp:
 - Cắt giảm chi phí thông qua việc cải thiện hệ thống và các quá trình; tăng khả năng cạnh tranh
 - Tăng sự hài lòng của khách hàng thông qua cải thiện an toàn, chất lượng và quá trình.

2. Tại sao Tiêu chuẩn hóa là quan trọng ?

❖ Đối với doanh nghiệp

- Tiếp cận thị trường mới, thông qua việc đảm bảo sự phù hợp của sản phẩm và dịch vụ;
- Giảm tác động của doanh nghiệp lên môi trường;
- Ví dụ: ISO 9001 giúp cải thiện doanh số bán hàng, sự hài lòng của khách hàng, hình ảnh công ty và thị trường cổ phiếu; ISO 14001 giúp DN quản lý tác động tới MT
- Các doanh nghiệp cũng được hưởng lợi từ quá trình tham gia xây dựng tiêu chuẩn. Một nghiên cứu của Hiệp hội tiêu chuẩn Pháp AFNOR là thành viên của ISO, cho thấy rằng các công ty tham gia vào hoạt động tiêu chuẩn hóa có doanh thu hàng năm tăng thêm 20%

2. Tại sao Tiêu chuẩn hóa là quan trọng ?

❖ Đối với người tiêu dùng

- ❑ Tiêu chuẩn (bao gồm TCQT, TCKV, TCQG) được ban hành đã đề cập đến gần như tất cả các khía cạnh của cuộc sống hàng ngày (ISO có hơn 21000 tiêu chuẩn) giúp nâng cao chất lượng cuộc sống của NTD.
- ❑ Khi các sản phẩm và dịch vụ phù hợp với tiêu chuẩn, người tiêu dùng có thể tin tưởng rằng chúng là an toàn, đáng tin cậy và có chất lượng phù hợp. Ví dụ, tiêu chuẩn về an toàn đường bộ, an toàn đồ chơi trẻ em, bao bì y tế an toàn là sự lựa chọn cho người tiêu dùng có thể giúp làm cho thế giới thành một nơi an toàn hơn.

2. Tại sao Tiêu chuẩn hóa là quan trọng ?

❖ Đối với người tiêu dùng

- Tiêu chuẩn về chất lượng không khí, nước và đất, về phát thải khí và bức xạ, và các khía cạnh môi trường của sản phẩm góp phần vào những nỗ lực bảo vệ môi trường và sức khỏe của người dân.
- Tiêu chuẩn về an toàn và chất lượng thực phẩm giúp bảo vệ người tiêu dùng. Chúng đề cập đến các vấn đề có liên quan đến NTD như giá trị dinh dưỡng, ghi nhãn và công bố, hương vị, vệ sinh, biến đổi gen, giới hạn các chất phụ gia, thuốc trừ sâu, chất gây ô nhiễm.v.v.

2. Tại sao Tiêu chuẩn hóa là quan trọng ?

❖ Đối với chính phủ

- ❑ Tiêu chuẩn cung cấp các kiến thức chuyên môn và kinh nghiệm và do đó là một nguồn lực quan trọng đối với chính phủ khi phát triển chính sách công.
- ❑ Chính phủ có thể sử dụng tiêu chuẩn để hỗ trợ chính sách công đem lại nhiều lợi ích như:
 - Tập hợp các ý kiến chuyên gia: bằng việc sử dụng và viện dẫn tiêu chuẩn trong các văn bản QPPL Chính phủ sẽ nhận được lợi ích từ ý kiến của các chuyên gia mà không cần dịch vụ trực tiếp với họ

2. Tại sao Tiêu chuẩn hóa là quan trọng ?

❖ Đối với chính phủ

- Mở cửa thương mại thế giới - tiêu chuẩn quốc tế ISO được chấp nhận bởi nhiều chính phủ, do đó sử dụng hoặc viện dẫn chúng trong các quy chuẩn quốc gia sẽ tạo thuận lợi cho sự di chuyển của hàng hóa, dịch vụ và công nghệ từ nước này sang nước khác.
- Có thể loại bỏ các rào cản trong thương mại với thế giới bằng cách cung cấp các tiêu chuẩn làm cơ sở kỹ thuật trong các điều khoản của các hiệp định thương mại ở các cấp khu vực và quốc tế.
- Đưa ra các giải pháp hài hòa quốc tế luôn được rà soát lại, cải thiện như là cơ sở kỹ thuật cho các quy chuẩn thân thiện với thị trường đáp ứng sự mong đợi của người dân

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- ❑ Tiêu chuẩn và tiêu chuẩn hóa trong lĩnh vực thực phẩm là chủ đề “nóng” trên các diễn đàn quốc tế, khu vực và quốc gia về an toàn, vệ sinh thực phẩm do vai trò quan trọng của chúng trong quản lý an toàn, sản xuất kinh doanh và thúc đẩy thương mại thế giới trong lĩnh vực này;
- ❑ Hệ thống tiêu chuẩn quốc tế và quốc gia về thực phẩm đóng vai trò nòng cốt tác động lên chính sách của quốc gia và doanh nghiệp trong mối quan hệ với quản lý ATTP trong chuỗi cung ứng thực phẩm toàn cầu và trong từng quốc gia, đáp ứng yêu cầu của thị trường và người tiêu dùng;
- ❑ Các tiêu chuẩn quốc tế (quan trọng nhất là tiêu chuẩn ISO và tiêu chuẩn Codex) và các tiêu chuẩn quốc gia về thực phẩm được sử dụng như là các công cụ pháp lý để quản lý an toàn thực phẩm trong quá trình trên ;

3. Vai trò của Tiêu chuẩn trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

3.1. Vai trò của tiêu chuẩn ISO:

- ❑ Tiêu chuẩn ISO về thực phẩm tạo lòng tin cho người tiêu dùng đối với các sản phẩm dùng để ăn và uống;
- ❑ Tiêu chuẩn ISO về thực phẩm đem lại lợi ích cho tất cả các bên tham gia vào chuỗi cung ứng từ trang trại đến vận chuyển và logistics, từ sản xuất đến bán lẻ và dịch vụ, từ người tiêu dùng đến các cơ quan quản lý và các phòng thử nghiệm phân tích;
- ❑ Tổ chức tiêu chuẩn hóa quốc tế ISO đã tập hợp tất cả các bên có liên quan để chia sẻ các thực hành tốt nhất, quảng bá các công nghệ cập nhật với trình độ khoa học công nghệ hiện hành và đảm bảo an toàn và chất lượng;

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- ISO xây dựng các TCQT từ máy nông nghiệp đến logistics, từ giao thông đến sản xuất, từ chất lượng đến an toàn để quản lý và truy xuất nguồn gốc, từ ghi nhãn đến bao gói và bảo quản thực phẩm - Các tiêu chuẩn ISO bao quát từng bước của chuỗi cung ứng thực phẩm và thức ăn chăn nuôi.
- ISO đã thành lập 04 Ban kỹ thuật để xây dựng các tiêu chuẩn quốc tế về thực phẩm, bao gồm:
 - BKT ISO/TC34 về sản phẩm thực phẩm
 - BKT ISO/TC 54 về tinh dầu
 - BKT ISO/TC 93 về tinh bột và sản phẩm tinh bột
 - BKT ISO/TC 234 về Thủy sản và nuôi trồng thủy sản

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- **BKT ISO/TC 34** Xây dựng các tiêu chuẩn quốc tế về chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi từ sơ chế đến tiêu thụ đối với hầu hết các sản phẩm, từ ngũ cốc, cà phê, từ gia vị đến sữa và phomat. Gần 800 TCQT đã được ban hành về thuật ngữ, phương pháp thử, phân tích và lấy mẫu (kể cả phương pháp cảm quan,) đặc tính kỹ thuật cho sản phẩm, quản lý chất lượng và yêu cầu về đóng gói, lưu kho và vận chuyển thực phẩm và thức ăn chăn nuôi, chiếu xạ thực phẩm, phương pháp phát hiện biến đổi gen v.v.

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- ❑ **BKT ISO/TC 54** tập trung vào tinh dầu sử dụng trong thực phẩm, nước hoa, mỹ phẩm, hương liệu v.v..Khoảng 120 TCQT trong lĩnh vực này đã được BKT xây dựng về đảm bảo chất lượng trong thử nghiệm, vận chuyển, ghi nhãn, danh pháp, thuật ngữ v.v.
- ❑ **BKT ISO/TC 93** tập trung vào xây dựng các TCQT về phương pháp phân tích giá trị đối với các loại tinh bột trong thực phẩm như khoai tây, ngô và lúa mì cung cấp khoảng 1/2 lượng calo hàng ngày của thế giới, giúp phát triển một trong những ngành công-nông nghiệp quan trọng nhất

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- ❑ **BKT ISO/TC 234** hướng tới sự phát triển bền vững cho lĩnh vực thủy sản và nuôi trồng thủy sản; quy định các yêu cầu đối với các thiết bị kỹ thuật đáp ứng với môi trường địa phương; cải thiện việc giám sát và quản lý các nguồn tài nguyên biển; Tạo ra thỏa thuận quốc tế về thuật ngữ và phương pháp lấy mẫu; đảm bảo an toàn (Ví dụ TC ISO 12878 về giám sát môi trường các tác động từ đáy biển của các trại nuôi cá; TC ISO 16566 về phương pháp tính tỷ lệ cá vào/cá ra)
- ❑ Khoảng trên 1000 (trên tổng số 21000) TCQT liên quan đến thực phẩm đã được ISO xây dựng và công bố.

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- **Các TCQT ISO trong lĩnh vực thực phẩm đề cập đến các nội dung đa dạng về an toàn thực phẩm sau:**
 - Quá trình chế biến trong công nghiệp thực phẩm,
 - Sản phẩm nông sản thực phẩm nói chung
 - phương pháp thử và phân tích thực phẩm;
 - rau quả và sản phẩm chế biến;
 - sữa và sản phẩm sữa (bơ, phomat, ...);
 - thịt, sản phẩm thịt và các sản phẩm động vật khác;
 - Chè, cà phê, cacao; đồ uống (có cồn và không cồn);
 - sản phẩm đường, tinh bột; Dầu và mỡ ăn, hạt có dầu;
 - gia vị, phụ gia thực phẩm; Nguyên vật liệu, bao bì tiếp xúc với TP;
 - nhà máy và thiết bị công nghiệp thực phẩm

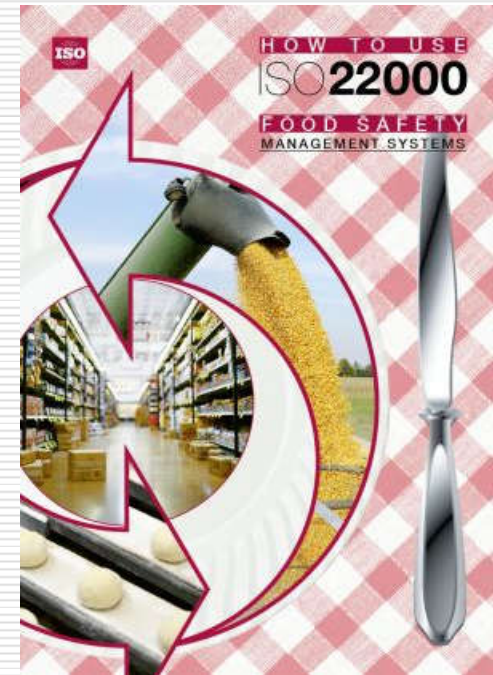
3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- Các tiêu chuẩn được ban hành của ISO đã góp phần quan trọng vào việc cung cấp các căn cứ kỹ thuật cập nhật với trình độ khoa học công nghệ hiện hành để quản lý an toàn thực phẩm và hỗ trợ phát triển công nghiệp thực phẩm trên toàn cầu;**
- ISO đã ban hành một seria tiêu chuẩn về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm có thể áp dụng được cho bất cứ doanh nghiệp/tổ chức nào trong chuỗi cung ứng thực phẩm,**

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

□ **Các tiêu chuẩn về QL thực phẩm bao gồm:**

- ISO 22000:2005-yêu cầu tổng thể (đến cuối năm 2010 đã có khoảng 18630 doanh nghiệp đạt chứng chỉ ISO 22000 tại 138 quốc gia)
- ISO/TS 22002:2009 Điều kiện tiên quyết đặc thù để sản xuất Thực phẩm
- ISO/TS 22002-3:2011-Điều kiện tiên quyết đặc thù cho chăn nuôi
- ISO/TS 22003:2007 – Hướng dẫn cho tổ chức đánh giá và chứng nhận
- ISO/22004: 2005-Hướng dẫn áp dụng ISO 22000
- ISO /22005:2007-Truy xuất nguồn gốc trong thức ăn chăn nuôi và chuỗi thực phẩm



3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- ❑ Tiêu chuẩn ISO đề cập đến nhiều khía cạnh của cuộc sống liên quan đến đảm bảo an toàn vệ sinh TF, phản ánh sự đáp ứng với các vấn đề nóng mang tính toàn cầu, ví dụ như vấn đề melamin và sữa:
 - Năm 2008 hàng loạt trẻ em bị chết và nhiều trẻ em khác bị bệnh nặng sau khi uống sữa có chứa melamin.
 - ISO và Liên đoàn Sữa Quốc tế đã phối hợp xây dựng Yêu cầu kỹ thuật ISO/TS 15495 cung cấp các phương tiện được quốc tế thừa nhận để xác định hàm lượng Melamin đảm bảo tính toàn vẹn và an toàn của SF sữa và ngăn ngừa các sự cố trong tương lai



3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

❑ Hoạt động tiêu chuẩn hóa trong lĩnh vực thực phẩm của ISO luôn hướng đến bảo vệ người tiêu dùng thông qua:

- Thu hút sự tham gia của các bên liên quan gồm cả người tiêu dùng vào quá trình xây dựng tiêu chuẩn quốc tế thông qua các cơ quan tiêu chuẩn quốc gia nhằm hài hòa lợi ích của người tiêu dùng và các bên hưởng lợi khác từ TC
- Phối hợp với các tổ chức chủ chốt có liên quan đến an toàn thực phẩm như Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm (CAC) do WHO và FAO thành lập, Tổ chức nông nghiệp và thực phẩm, Tổ chức sáng kiến an toàn thực phẩm toàn cầu, Liên đoàn sữa quốc tế, WHO,...trong việc xây dựng TCQT nhằm đảm bảo đáp ứng các yêu cầu của người tiêu dùng một cách khác quan

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- Hoạt động của Ủy ban chính sách về người tiêu dùng (COPOLCO) của ISO để hỗ trợ, tạo điều kiện cho người tiêu dùng tham gia vào quá trình xây dựng tiêu chuẩn, đấu tranh cho quyền lợi người tiêu dùng bằng các đề xuất, quan điểm, ý kiến chuyên môn khách quan từ góc độ của người tiêu dùng đối với nội dung các TCQT về an toàn thực phẩm;
- Cổ vũ các Chính phủ tăng cường chấp nhận và sử dụng các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm trong các văn bản quy phạm pháp luật quốc gia nhằm bảo vệ NTD
- Hướng dẫn các hoạt động chứng nhận sự phù hợp với các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, sử dụng các tiêu chuẩn về lấy mẫu, đánh giá, phân tích mẫu có liên quan trong hoạt động chứng nhận sự phù hợp...

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

3.2 Vai trò của tiêu chuẩn Codex:

- ❑ Ủy ban tiêu chuẩn thực phẩm (CAC) là một tổ chức do Tổ chức nông lương (FAO) và Tổ chức y tế thế giới (WHO) của Liên Hợp quốc thành lập năm 1963
- ❑ CAC xây dựng và ban hành các tiêu chuẩn quốc tế về thực phẩm (Tiêu chuẩn Codex) hướng tới bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng và sự công bằng trong kinh doanh thực phẩm
- ❑ Ngoài các TC Codex, CAC ban hành các quy phạm thực hành, hướng dẫn nghiệp vụ, đề xuất các biện pháp khuyến nghị nhằm hỗ trợ chi tiết hóa các yêu cầu về thực phẩm,

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD



❑ Hoạt động tiêu chuẩn hóa thực phẩm của CAC được thực hiện thông qua:

- ❖ 10 Ban kỹ thuật về các vấn đề chung;
- ❖ 8 Ban kỹ thuật về sản phẩm thực phẩm

❑ Tính đến tháng 6/2016, CAC đã xây dựng và ban hành được tổng số 341 tài liệu trong đó:

- ❖ 212 tiêu chuẩn Codex;
- ❖ 73 Tài liệu hướng dẫn;
- ❖ 51 quy phạm thực hành và 5 các tài liệu khác

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

❑ Các tiêu chuẩn Codex đề cập đến:

- ❖ Ghi nhãn sản phẩm đóng gói sẵn
- ❖ Yêu cầu an toàn vệ sinh đối với các sản phẩm thực phẩm như: mật ong, cá hồi, cà chua đóng hộp, dầu ô liu, tôm đông lạnh, cá, hoa quả đóng hộp, cacao, thực phẩm đóng hộp, bột mì, bột ngô, tôm cá khô, phụ gia thực phẩm, hoa quả khô, sữa công thức cho trẻ em, thịt bò các loại, thịt lợn, thịt hun khói, nước khoáng, thực phẩm ăn kiêng, muối ăn, đường, mỡ động vật, gia vị, thực phẩm bổ sung vi chất, sữa và sản phẩm sữa, hoa quả tươi các loại v.v...

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- ❑ Mọi quan tâm của cộng đồng về các v/đ an toàn thực phẩm thường đặt Tiêu chuẩn Codex ở trung tâm của các tranh luận toàn cầu;
- ❑ Công nghệ sinh học, thuốc trừ sâu, các chất phụ gia thực phẩm và các chất ô nhiễm là những vấn đề nổi cộm trong tranh luận của Codex có ảnh hưởng trực tiếp đến NTD
- ❑ Tiêu chuẩn Codex được xây dựng trên cơ sở các kết quả khoa học tốt nhất hiện có đã hỗ trợ cho các cơ quan đánh giá rủi ro quốc tế hoặc các nhóm tư vấn đặc trách của WHO và FAO về các vấn đề an toàn thực phẩm

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- ❑ Mặc dù các tiêu chuẩn Codex được ban hành để khuyến cáo áp dụng, nhưng trong nhiều trường hợp các quốc gia đã sử dụng tiêu chuẩn Codex làm cơ sở cho việc xây dựng và ban hành các văn bản quy phạm pháp luật để quản lý an toàn thực phẩm
- ❑ Các TC về an toàn thực phẩm được viện dẫn trong Hiệp định WTO/SPS có nghĩa là TC Codex đã có tác động đến việc giải quyết các v/đ thương mại. Các thành viên của WTO muốn áp dụng các biện pháp an toàn thực phẩm chặt chẽ hơn là các TC Codex yêu cầu trên cơ sở khoa học, sử dụng TC Codex như chuẩn đối chứng

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

3.3 Tiêu chuẩn - cơ sở kỹ thuật để quản lý AT thực phẩm

- Tiêu chuẩn định hình khuôn khổ pháp lý kỹ thuật cho quản lý an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng thực phẩm từ nguyên liệu đầu vào đến sản xuất chế biến, lưu thông thực phẩm tại nhiều nước phát triển đặc biệt là Châu Âu
- Tiêu chuẩn được sử dụng toàn diện và nghiêm ngặt trong luật pháp về an toàn vệ sinh thực phẩm là cơ sở kỹ thuật quan trọng giúp quản lý có hiệu quả an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh và sử dụng thực phẩm đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của thị trường và người tiêu dùng về an toàn vệ sinh thực phẩm, bảo vệ NTD;

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

Ví dụ:

❖ **Pháp lệnh về an toàn thực phẩm của Úc và New zealand**

➤ “Quy phạm về thực phẩm 2003” sử dụng các tiêu chuẩn là các công cụ pháp lý để quản lý an toàn thực phẩm. Các tiêu chuẩn này bao gồm tiêu chuẩn về yêu cầu ghi nhãn và thông tin về thực phẩm, Các chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, yêu cầu liên quan tới các giới hạn về các chất ô nhiễm và dư lượng, các giới hạn về vi sinh vật và các yêu cầu chế biến.

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

❖ Luật chung về an toàn thực phẩm của Châu Âu:

➤ Các quy định, chỉ thị dưới luật quy định cụ thể các yêu cầu vệ sinh trên cơ sở sử dụng các tiêu chuẩn EN và Quốc tế về thực phẩm, ví dụ

- Chỉ thị 89/107/EEC và 95/2/EC - Các yêu cầu về chất phụ gia thực phẩm

- Chỉ thị 2000/13/EC- Các yêu cầu về nhãn hàng hóa ;

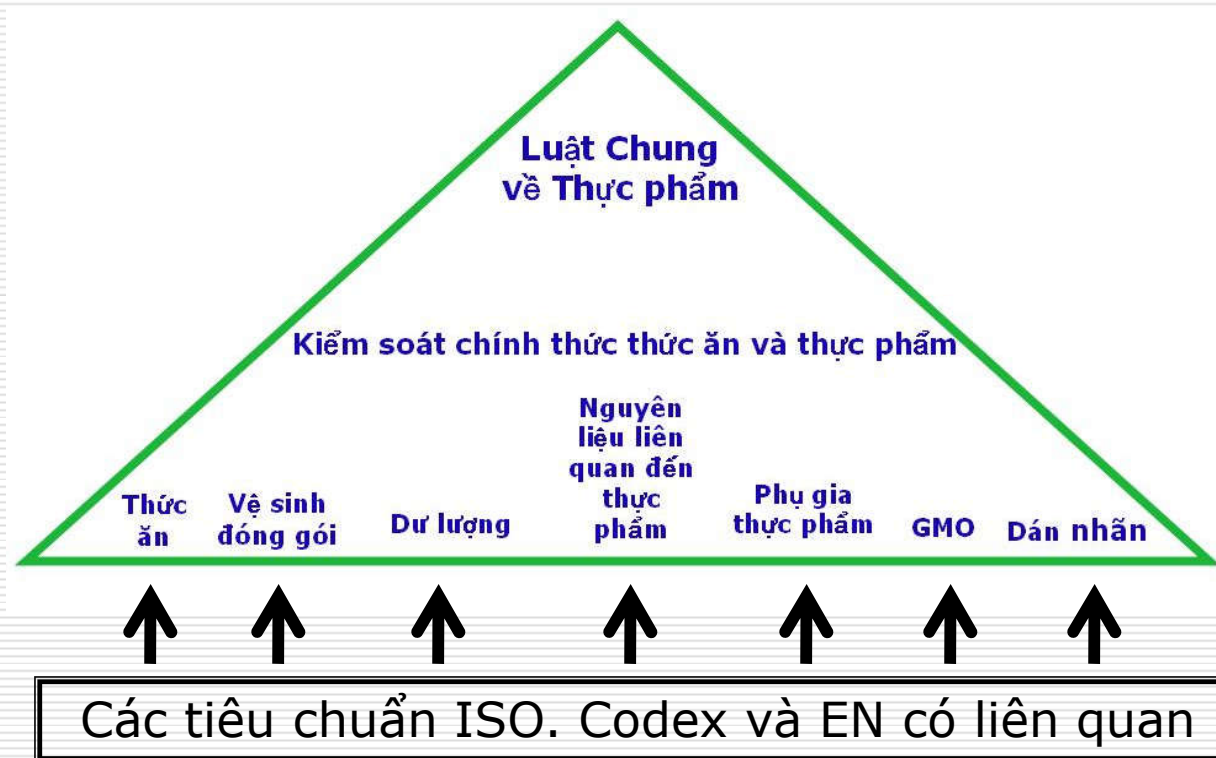
- Quy định 396/2005/EC; Quy định 2377/90/EC-Các mức dư lượng tối đa cho phép

-Quy định 2073/2005/EC: về tiêu chuẩn vi sinh vật

- Quy định 466/2001/EC: về Chất gây ô nhiễm thực phẩm



3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD



3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

❖ Luật vệ sinh thực phẩm của Hàn quốc

➤ Các quy định an toàn thực phẩm dưới luật được xây dựng trên cơ sở sử dụng thích hợp các tiêu chuẩn quốc tế và quốc gia nhằm (1) Bảo vệ sức khỏe khỏi các chất ô nhiễm, nguy hiểm trong thực phẩm, bảo đảm an toàn thực phẩm; (2) Đẩy mạnh giáo dục người tiêu dùng, cụ thể:

- Tiêu chuẩn / quy trình cho thực phẩm, phụ gia thực phẩm, vật liệu đóng gói thực phẩm - Chất lượng và An toàn ;
- Tiêu chuẩn - điều tiết hành động (thực thi, kiểm soát nhập khẩu, bán hàng cấm đối với thực phẩm bất hợp pháp / tạp, hình phạt, hình phạt).
- Thiết lập các tiêu chuẩn và chỉ cho Thực phẩm (Food Code) và phụ gia (Mã Phụ gia thực phẩm) v.v..

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- ❑ Các tiêu chuẩn thực phẩm được sử dụng trong các quy định, quy chuẩn kỹ thuật, sử dụng như các hàng rào kỹ thuật trong thương mại để bảo vệ chính đáng quyền lợi của NTD trong nước đặc biệt tại Mỹ, Châu Âu, Nhật bản
- ❑ Các tiêu chuẩn về hệ thống quản lý tiên tiến nhằm quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi cung ứng như ISO 22000, HACCP, GAP được sử dụng như những công cụ hữu hiệu thúc đẩy ATTP tại nhiều nước đặc biệt là các nước phát triển, đồng thời trong nhiều trường hợp chúng cũng trở thành các điều kiện nhập khẩu nhằm bảo vệ người tiêu dùng trong nước.

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

3.2 Sử dụng tiêu chuẩn để thực hành ATTP trong QL, SX, KD thực phẩm:

- Các DN sản xuất và xuất nhập khẩu sử dụng các TC về thực phẩm nhằm đáp ứng yêu cầu của thị trường và người tiêu dùng trong nước và xuất khẩu, Ví dụ:
 - Sử dụng các tiêu chuẩn về ghi nhãn thực phẩm để đáp ứng yêu cầu của pháp luật
 - Áp dụng các tiêu chuẩn về hệ thống quản lý (ISO22000, HACCP, GAP v.v..) để kiểm soát an toàn thực phẩm trong sản xuất và chuỗi cung ứng thực phẩm
 - Áp dụng các tiêu chuẩn về phương pháp thử, phương pháp lấy mẫu và quản lý phòng thử nghiệm (ISO 17025) để kiểm tra giám sát chất lượng, an toàn thực phẩm trong QL, SX, KD Thực phẩm

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- Các nước đang phát triển tăng cường chấp nhận các tiêu chuẩn quốc tế (ISO, Codex) nhằm cải thiện hạ tầng kỹ thuật đối với sản xuất và kinh doanh thực phẩm tiệm cận với trình độ quốc tế và yêu cầu cao về ATTP phục vụ cho xuất khẩu
- Sử dụng có chọn lọc và theo lộ trình các tiêu chuẩn quốc tế về yêu cầu an toàn, vệ sinh thực phẩm để nâng cao khả năng cạnh tranh của doanh nghiệp và hướng dẫn người tiêu dùng
- Tăng cường theo lộ trình sử dụng và viện dẫn tiêu chuẩn trong các quy chuẩn kỹ thuật để quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm (ví dụ Việt Nam tăng dần tỷ lệ viện dẫn các TCQT và Codex trong các QCVN) để quản lý tốt hơn ATTP sản xuất trong nước và nhập khẩu, bảo vệ người tiêu dùng.

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

3.3 Tiêu chuẩn hỗ trợ chứng nhận, thử nghiệm các yêu cầu an toàn thực phẩm giúp tăng cường áp dụng tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, tạo lòng tin và bảo vệ NTD,

- Cơ quan quản lý căn cứ vào các tiêu chuẩn quốc tế về năng lực để quản lý các tổ chức đánh giá sự phù hợp (thử nghiệm, chứng nhận, giám định..), đảm bảo độ chính xác và khách quan của các kết quả ĐGSPH
- Tăng cường hoạt động đánh giá chứng nhận sự phù hợp với tiêu chuẩn thực phẩm, sử dụng các phương pháp thử, phương pháp phân tích tiêu chuẩn trong quản lý an toàn thực phẩm đảm bảo độ chính xác, tạo sự tin tưởng cho NTD

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

▪ Ví dụ :

- Áp dụng các tiêu chuẩn: ISO/IEC 17025 về yêu cầu năng lực đối với phòng thử nghiệm; ISO/IEC 17020 về yêu cầu năng lực đối với tổ chức giám định; ISO/IEC Guide 65 về yêu cầu đối với tổ chức chứng nhận sản phẩm; ISO/IEC 17021 về yêu cầu đối với tổ chức chứng nhận hệ thống quản lý v.v..
- Áp dụng các tiêu chuẩn TCVN 7601:2007: Thực phẩm.xác định hàm lượng Asen bằng phương pháp bạc dietylthiocacbanat; TCVN 8126:2009-Thực phẩm-xác định hàm lượng chì, cadimi, kẽm, đồng và sắt, PP quang phổ hấp thụ nguyên tử sau khi đã phân hủy bằng vi sóng, TCVN 4889-1989(ISO 984:1989)-Gia vị. Lấy mẫu; TCVN 5649:2006-Thủy sản khô. Yêu cầu vệ sinh; TCVN 5287:2008-Thủy sản đông lạnh. Phương pháp xác định vi sinh vật v.v...

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

3.4 Tiêu chuẩn giúp NTD chủ động bảo vệ chính mình

- Tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm, phương pháp thử và phương pháp phân tích thực phẩm được các tổ chức Người tiêu dùng trên toàn thế giới sử dụng như các công cụ quan trọng để chủ động bảo vệ mình trước các nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm, đối phó với thực phẩm bẩn tại nhiều nước nhất là các nước phát triển. Ví dụ:
 - Hội TC&BVNTD VN đã sử dụng các phương pháp thử tiêu chuẩn để khảo sát đánh giá chất lượng sữa, chất lượng cà phê, chất lượng mũ bảo hiểm theo các tiêu chuẩn tương ứng về các sản phẩm trên để cảnh báo cho xã hội và người tiêu dùng về các nguy cơ gây mất an toàn;

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

3.4 Tiêu chuẩn giúp NTD chủ động bảo vệ chính mình

❑ Các tiêu chuẩn có thể tham khảo cho mục đích bảo vệ người tiêu dùng:

- ISO 26000-Hướng dẫn về trách nhiệm xã hội
- ISO 10393:2013-Hướng dẫn đối với các bên cung cấp về đánh giá và quản lý an toàn của các sản phẩm tiêu dùng, bao gồm các tài liệu có hiệu quả đánh giá rủi ro và quản lý rủi ro để đáp ứng các yêu cầu áp dụng bao gồm: xác định, đánh giá, giảm thiểu hoặc loại bỏ các mối nguy; giảm rủi ro tới mức có thể chấp nhận được; cảnh báo hoặc hướng dẫn sử dụng và hủy bỏ an toàn đối với SF tiêu dùng

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- Các tiêu chuẩn về quản lý an toàn thực phẩm: Bộ tiêu chuẩn ISO 22000 giúp tổ chức xác định và kiểm soát các mối nguy về an toàn thực phẩm;
- các tiêu chuẩn (TCVN) về chè, cà phê, cao cao bao gồm tiêu chuẩn về Phương pháp thử, phương pháp phân tích, lấy mẫu để xác định các chỉ tiêu an toàn và chất lượng của nhà sản xuất (xem Mục 67.140.10 của TCVN Catalogue)
- Các tiêu chuẩn (TCVN) về đồ uống có cồn và không có cồn bao gồm Rượu mùi, bia, rượu trắng, nước quả đóng hộp, nước đóng chai v.v. (Xem mục 67.160 của TCVN Catalogue)
- Các tiêu chuẩn (TCVN) về mỡ, dầu động thực vật (Xem mục 67.200 của TCVN Catalogue)

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- Các tiêu chuẩn (TCVN) về gia vị và phụ gia thực phẩm (Xem mục 67.220 của TCVN Catalogue);
- Các tiêu chuẩn về cá và nghề cá (Xem mục 67.120.30 của TCVN Catalogue)
- Các tiêu chuẩn (TCVN) về gia cầm và trứng (Xem mục 67.120.20 của TCVN Catalogue)
- Các tiêu chuẩn (TCVN) về thịt và sản phẩm thịt (Xem mục 67.120.10 của TCVN Catalogue)
- Các tiêu chuẩn (TCVN) về sữa và sản phẩm sữa (Xem mục 67.100.10 của TCVN Catalogue)
- Các tiêu chuẩn (TCVN) về bơ, phomat (Xem mục 67.100.30 và 67.100.20 của TCVN Catalogue)

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- Các tiêu chuẩn (TCVN) về kem và kẹo ướp lạnh (Xem mục 67.100.40 của TCVN Catalogue)
- Các tiêu chuẩn (TCVN) về ngũ cốc, đậu đỗ và sản phẩm chế biến (Xem mục 67.060 của TCVN Catalogue)
- Các tiêu chuẩn (TCVN) về rau quả và sản phẩm chế biến nói chung (Xem mục 67.080.01 của TCVN Catalogue)
- Các tiêu chuẩn (TCVN) về quả và sản phẩm chế biến (Xem mục 67.080.10 của TCVN Catalogue);
- Các tiêu chuẩn (TCVN) về rau và sản phẩm chế biến (Xem mục 67.080.20 của TCVN Catalogue)
- v.v...

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

- Hội TC&BVNTD VN đã sử dụng các tiêu chuẩn về yêu cầu chất lượng, an toàn và phương pháp thử để khảo sát đánh giá chất lượng và các chỉ tiêu an toàn đối với một số sản phẩm tiêu dùng thiết thực với người tiêu dùng nhằm cảnh báo cho xã hội & NTD về các nguy cơ gây mất an toàn như:
 - Sản phẩm sữa (2008-2010)
 - Mũ bảo hiểm cho người đi mô tô xe máy (2011-2015);
 - Cà phê (2016)
 - Và một số sản phẩm khác

3. Vai trò của TC & TCH trong việc thúc đẩy ATTP và bảo vệ NTD

Tóm lại:

- ❖ Tiêu chuẩn và Tiêu chuẩn hóa đóng vai trò quan trọng trong việc thúc đẩy an toàn thực phẩm trong quản lý, sản xuất, kinh doanh và sử dụng thực phẩm trên thực tế ;
- ❖ Tiêu chuẩn thực phẩm được các cơ quan quản lý chức năng của tất cả các quốc gia làm căn cứ kỹ thuật cho quản lý an toàn thực phẩm và bảo vệ người tiêu dùng
- ❖ Người tiêu dùng có thể sử dụng tiêu chuẩn làm công cụ và cơ sở quan trọng để chủ động bảo vệ chính mình trong các tranh chấp và lựa chọn thực phẩm an toàn, tham gia tích cực vào việc xây dựng tiêu chuẩn thực phẩm góp phần làm cho các tiêu chuẩn này thân thiện với NTD

XIN CẢM ƠN !