



식품의약품안전처

Ministry of Food and Drug Safety

Tìm hiểu về phụ gia thực phẩm dành cho gia đình đa văn hóa



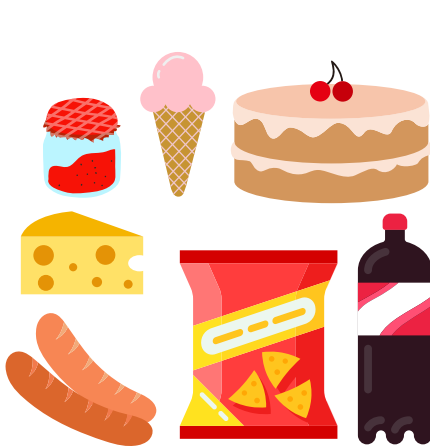
1 Cùng tìm hiểu về phụ gia thực phẩm nhé?

Phụ gia thực phẩm là các chất được thêm vào trong quá trình sản xuất và gia công thực phẩm nhằm cải thiện chất lượng thực phẩm, tăng khả năng bảo quản và gia tăng hương vị, màu sắc.

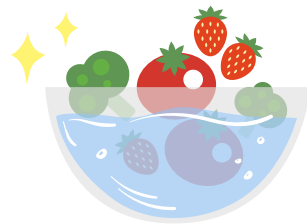
Phụ gia thực phẩm là gì?

“Phụ gia thực phẩm” là các chất sử dụng cho thực phẩm nhằm mục đích tạo vị ngọt, tạo màu, tẩy trắng hoặc ngăn chặn oxy hóa trong quá trình sản xuất, gia công, chế biến hay bảo quản thực phẩm.

Ngoài ra, phụ gia thực phẩm cũng bao gồm các chất được sử dụng khi khử trùng, diệt khuẩn dụng cụ, chai lọ, bao bì đóng gói và có ảnh hưởng gián tiếp đến thực phẩm.



Các chất sử dụng cho thực phẩm



Chất khử trùng thực phẩm



Chất khử trùng & diệt khuẩn dụng cụ, v.v

2 Phụ gia thực phẩm có thật sự cần thiết?

Mục đích sử dụng phụ gia thực phẩm

Cần thiết cho quá trình sản xuất & gia công

Bổ sung và tăng cường dinh dưỡng

Phòng tránh ngộ độc

Nâng cao chất lượng

Tăng khả năng bảo quản

Tăng hương vị và thẩm mỹ



Nếu không sử dụng phụ gia thực phẩm?

Phụ gia thực phẩm được sử dụng với nhiều mục đích như giúp thực phẩm không bị hư hỏng, nâng cao chất lượng và tăng hương vị, màu sắc.

Không sử dụng phụ gia thực phẩm sẽ làm giảm khả năng bảo quản, dẫn đến hạn sử dụng ngắn lại; có nguy cơ ngộ độc do vi sinh vật sinh sôi trong thực phẩm; đồng thời khi ăn thực phẩm kém chất lượng sẽ làm ảnh hưởng xấu đến sức khỏe con người.

Ngoài ra, chúng ta sẽ khó có thể ăn được các thực phẩm như kẹo cao su, đậu phụ, bánh mềm, v.v.

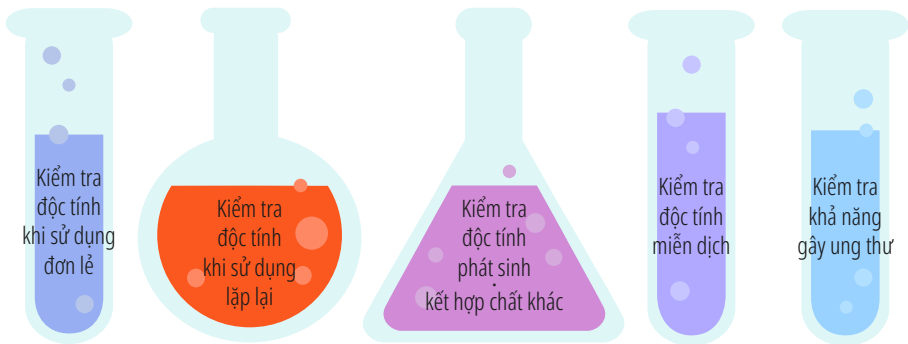


3 Làm thế nào để được sử dụng phụ gia thực phẩm?

Để được phép sử dụng phụ gia thực phẩm, bạn phải có các tài liệu khoa học chứng minh được mức độ an toàn và cần thiết về mặt kỹ thuật của chất phụ gia sẽ sử dụng.

Mức độ cần thiết về mặt kỹ thuật của phụ gia thực phẩm tức là mục đích sử dụng hợp lý của chất phụ gia này như duy trì chất lượng cho thực phẩm, tăng độ ổn định, cải thiện tính chất cảm quan hoặc duy trì giá trị dinh dưỡng của thực phẩm, đóng vai trò hỗ trợ cho quá trình sản xuất, gia công, bảo quản thực phẩm.

Quy trình kiểm định



Thông qua đánh giá về tính an toàn

Được phép sử dụng làm phụ gia thực phẩm

Chỉ các chất trải qua quá trình kiểm định trên và được xác nhận về tính an toàn mới được cấp phép sử dụng làm phụ gia thực phẩm. Các chất này sẽ được quản lý, giám sát, đảm bảo sử dụng tuân thủ theo tiêu chuẩn sử dụng.

4 Ăn phụ gia thực phẩm có an toàn không?

Các phụ gia thực phẩm được cấp phép sử dụng cho thực phẩm bởi Chính phủ là đảm bảo an toàn. Cục An toàn Dược phẩm & Thực phẩm dựa trên các quy chuẩn nghiêm ngặt của tổ chức quốc tế để cấp phép sử dụng cho các phụ gia thực phẩm đã được kiểm chứng về tính an toàn (Hơn 600 loại chất). Ngoài ra, tiêu chuẩn về liều lượng sử dụng của mỗi chất phụ gia thực phẩm đều được quản lý dựa trên khoa học. Vì thế, các chất phụ gia thực phẩm sử dụng đúng theo tiêu chuẩn, quy cách có thể nói là đảm bảo an toàn.

Cách thiết lập Lượng tiêu thụ có thể chấp nhận một ngày (ADI)

Đầu tiên, chỉ số này dựa trên kiểm tra lượng phụ gia thực phẩm an toàn khi cho động vật ăn. Sau đó, chỉ định lượng cho phép sử dụng với người bằng 1/100 lượng sử dụng an toàn cho động vật. Đồng thời, “Lượng tiêu thụ có thể chấp nhận một ngày (ADI)” an toàn đối với cơ thể người của thực phẩm gia công thực tế được cho phép sử dụng là rất ít.

1

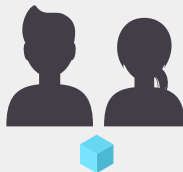
Lượng an toàn đối với động vật
ADI kiểm định trên động vật



100 block

2

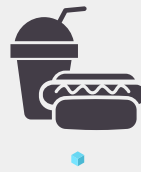
Lượng an toàn đối với người
ADI đối với người



1 block

3

Lượng thực tế cho vào thực phẩm
Tiêu chuẩn sử dụng chất phụ gia thực phẩm



Lượng ít hơn rất nhiều so với 1 block

Lượng tiêu thụ có thể chấp nhận một ngày (ADI, Acceptable Daily Intake)

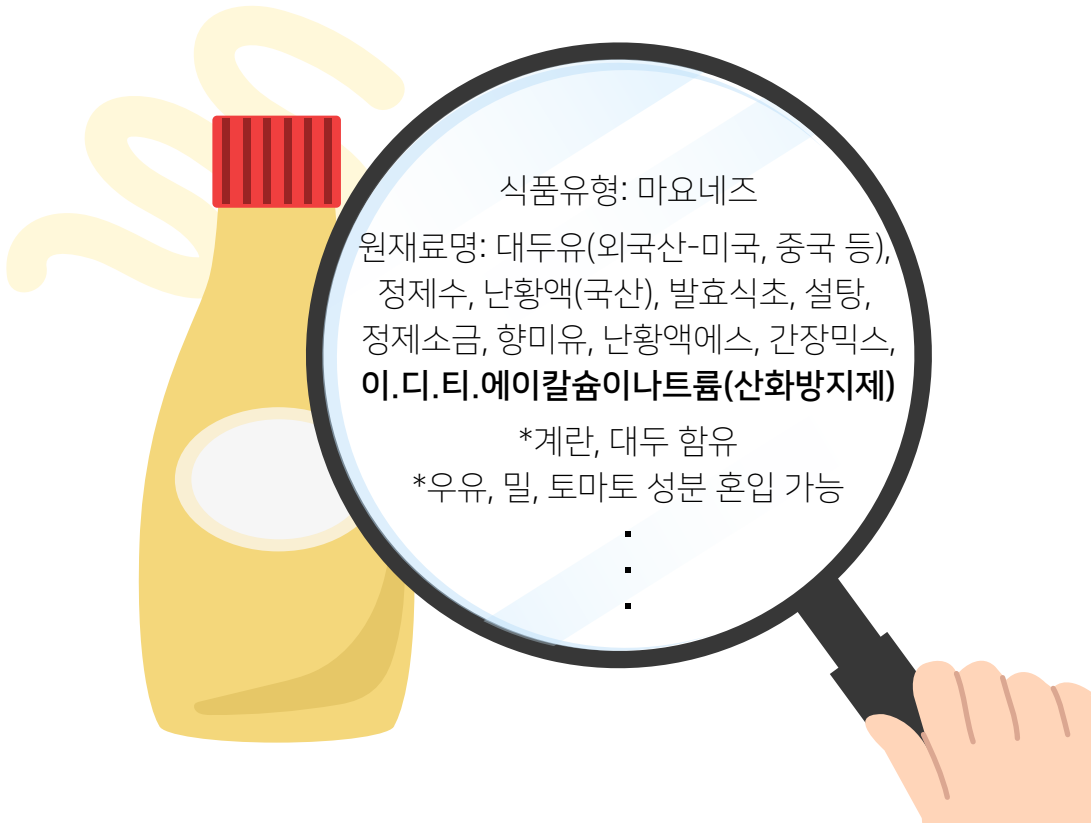
Lượng tiêu thụ một ngày trên 1kg cân nặng, đảm bảo không gây ra tác dụng xấu dù ăn mỗi ngày trong suốt cuộc đời của một người.

5

Cách kiểm tra phụ gia thực phẩm được phép sử dụng cho thực phẩm?

Phụ gia thực phẩm được sử dụng cho thực phẩm gia công phải ghi rõ tên và mục đích sử dụng trong phần “Tên nguyên liệu và hàm lượng” ở mặt hiển thị “Thông tin sản phẩm”.

Bạn có thể kiểm tra thành phần phụ gia thực phẩm sử dụng trong thực phẩm trên bao bì của thực phẩm gia công. Trên bao bì sẽ ghi rõ các chất phụ gia thực phẩm đã sử dụng cùng với mục đích sử dụng chính như tạo vị ngọt, nhuộm màu, chất bảo quản, tạo màu, chống oxy hóa, tăng hương vị, v.v.



식품유형: 마요네즈

원재료명: 대두유(외국산-미국, 중국 등),
정제수, 난황액(국산), 발효식초, 설탕,
정제소금, 향미유, 난황액에스, 간장믹스,
이.디.티.에이칼슘이나트륨(산화방지제)

*계란, 대두 함유

*우유, 밀, 토마토 성분 혼입 가능

·
·
·

6

Những điều cần lưu ý khi sử dụng (ăn) phụ gia thực phẩm?

Một số phụ gia thực phẩm có thể gây ra các phản ứng như dị ứng, v.v tùy theo đặc điểm và tình hình bệnh của cá nhân.

Chính phủ quy định bắt buộc đối với nghĩa vụ phải ghi rõ thông tin theo tiêu chuẩn của từng loại thực phẩm.

Vì thế, khi mua hoặc ăn thực phẩm, người tiêu dùng cần kiểm tra rõ các thông tin hiển thị này.

Bệnh nhân rối loạn chuyển hóa Phenylalanin(PKU), bệnh nhân hen suyễn và người bị dị ứng khi ăn thực phẩm nhất định phải kiểm tra các thông tin hiển thị về phụ gia thực phẩm.



Aspartame

Aspartame sau khi phân giải sẽ chuyển hóa thành Phenylalanine, đây là chất có thể gây ra tác dụng phụ cho bệnh nhân rối loạn chuyển hóa Phenylalanin (PKU) nên tuyệt đối phải chú ý kiểm tra trước khi ăn thực phẩm.

Thông tin hiển thị về Aspartame bằng tiếng Hàn 감미료, 페닐알라닌 함유

Acid sulfuro

Acid sulfuro là chất chống oxy hóa, được sử dụng trong rượu vang, giấm, hoa quả sấy khô, nước sốt, v.v. Khi ăn vào có thể dẫn đến phản ứng dị ứng và triệu chứng giống với hen suyễn, nên bệnh nhân hen suyễn và người bị dị ứng cần chú ý với Acid sulfuro.

Thông tin hiển thị về Acid sulfuro bằng tiếng Hàn

산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 무수아황산, 메타중아황산칼륨, 메타중아황산나트륨

7

Làm thế nào để tham khảo các tài liệu hay thông tin an toàn về phụ gia thực phẩm?

Tài liệu hay thông tin an toàn về phụ gia thực phẩm có thể tham khảo tại website của Cục An toàn Dược phẩm & Thực phẩm, kênh SNS chính thức của Cục (YouTube, Blog, Facebook, Instagram, Twitter, KakaoTalk) và website “Quốc gia an toàn thực phẩm” (foodsafetykorea.go.kr).

Trên trang tìm kiếm internet, bạn hãy nhập từ khóa “식품의약품안전처(Cục An toàn Dược phẩm & Thực phẩm)”.



mfds.go.kr



blog.naver.com/kfdazzang



foodsafetykorea.go.kr



instagram.com/mfjdkorea



youtube.com/MFDS



twitter.com/TheMFDS



facebook.com/mfds



pf.kakao.com/_xcrxgxd

식품의약품안전처



8

Những điều cần lưu ý khi sử dụng chất khử trùng thực phẩm, chất khử trùng & sát khuẩn dụng cụ, v.v?

Do dịch COVID-19 bùng phát gần đây, các sản phẩm được sử dụng để phun xịt khử trùng tay, rửa tay, phòng dịch cũng đồng thời ghi thông tin “phụ gia thực phẩm”. Thông tin này nhằm quảng cáo cho tính an toàn có thể sử dụng hoặc phun xịt trực tiếp lên cơ thể người vì là phụ gia thực phẩm. Tuy nhiên, điều này dẫn đến nhầm lẫn có thể sử dụng các sản phẩm này làm chất khử trùng cho thực phẩm và dụng cụ.

Chất khử trùng thực phẩm

Là chất phụ gia thực phẩm có tác dụng triệt tiêu trong thời gian ngắn các vi sinh vật trên bề mặt thực phẩm, phòng tránh phát sinh ngộ độc thực phẩm. Hiện tại, có 7 loại được chỉ định sử dụng gồm Hydro Peroxide (oxy già), Sodium Hypochlorite, Calcium Hypochlorite, nước Axit Hypochlorous, Chlorine Dioxide, nước Ozone, Peracetic Acid. Chất khử trùng thực phẩm không phải là sản phẩm sử dụng với mục đích phòng dịch như ăn uống hoặc phun xịt trực tiếp lên cơ thể người, dùng để vệ sinh, khử trùng không gian, v.v. Chất khử trùng thực phẩm được sử dụng với mục đích sát khuẩn cho thực phẩm như trái cây, rau củ, v.v và bắt buộc phải được rửa sạch trước khi cho ra thành phẩm thực phẩm cuối cùng.

Chất khử trùng & diệt khuẩn dụng cụ, v.v

Chất khử trùng & diệt khuẩn dụng cụ, v.v được sử dụng với mục đích khử trùng, diệt khuẩn cho các dụng cụ, chai lọ, bao bì đóng gói theo Luật Vệ sinh thực phẩm, bắt buộc phải được làm sạch/thải bỏ sau khi sử dụng. Chất này được sử dụng cho dụng cụ sử dụng trong quá trình sản xuất, gia công hay phân chia thực phẩm. Tuyệt đối không được sử dụng để sát trùng cho người, phun xịt không gian hoặc trộn với chất tẩy rửa hay chất khử trùng/điệt khuẩn khác để sử dụng/hít vào. Ngoài ra, khi pha loãng để sử dụng các chất khử trùng & diệt khuẩn dụng cụ, v.v này, bắt buộc phải đeo dụng cụ bảo hộ.

Có hiệu quả phòng chống COVID-19 không?



Chất khử trùng & diệt khuẩn dụng cụ, v.v tuy là chất phụ gia thực phẩm được kiểm chứng về khả năng khử trùng, diệt khuẩn đối với các vi khuẩn gây ra ngộ độc thực phẩm, nhưng hoàn toàn chưa được kiểm chứng về hiệu quả khử trùng, sát khuẩn đối với virus COVID-19. Ngoài ra, đây là loại sản phẩm được quản lý theo Luật Vệ sinh thực phẩm và có mục đích sử dụng hoàn toàn khác.

국민의 더 건강한
내일을 위한 정부혁신

보다나은 식약처



식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety

국민 안전이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

Phát hành: Cục An toàn Dược phẩm & Thực phẩm Chế tác: PR Krieitiv CO., LTD.

(28195) Cục An toàn Dược phẩm & Thực phẩm, Khu Hành chính Y tế Osong,
số 187 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do

www.mfds.go.kr Điện thoại: 1577-1255