TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Công khai doanh nghiệp vi phạm an toàn thực phẩm trên Cổng truy xuất nguồn gốc

14:57 11/03/2026

Từ ngày 16/4/2026, nếu phát hiện thực phẩm vi phạm quy định về an toàn thực phẩm, cơ quan có thẩm quyền sẽ yêu cầu cơ sở sản xuất, kinh doanh thực hiện truy xuất nguồn gốc và đăng cảnh báo sản phẩm vi phạm trên Cổng thông tin truy xuất nguồn gốc.

Theo Thông tư 11/2026/TT-BCT của Bộ Công Thương quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm, hoạt động truy xuất nguồn gốc được thực hiện theo nguyên tắc "một bước trước – một bước sau", nhằm theo dõi quá trình lưu thông của sản phẩm trong chuỗi cung ứng. Thông tin truy xuất sau mỗi công đoạn phải được mã hóa và nhận diện bằng phương thức phù hợp để phục vụ việc truy xuất khi cần thiết.

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải thiết lập và lưu trữ đầy đủ thông tin liên quan trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh dưới dạng cơ sở dữ liệu. Khi thực hiện truy xuất nguồn gốc, cơ sở sử dụng các thông tin đã được lưu trữ cùng những dữ liệu liên quan khác để xác định và cung cấp thông tin về sản phẩm.



Ảnh: internet

Theo quy định, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cần kết nối cơ sở dữ liệu của mình với Hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm của Bộ Công Thương. Đồng thời phải sẵn sàng cung cấp các thông tin cơ bản như: tên, địa chỉ, thông tin liên hệ, mã số doanh nghiệp; giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc đăng ký doanh nghiệp; giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với trường hợp thuộc diện phải cấp.

Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm, ngoài việc tiếp nhận thông tin từ cơ sở sản xuất, cần thường xuyên cập nhật và lưu trữ các thông tin liên quan đến sản phẩm, đồng thời bổ sung thông tin về địa điểm và thời gian phát sinh sự kiện truy xuất nguồn gốc.

Với thực phẩm nhập khẩu, cơ sở kinh doanh phải lưu trữ và sẵn sàng cung cấp thêm thông tin về nhà sản xuất hoặc nhà xuất khẩu, mã số doanh nghiệp của nhà nhập khẩu, chứng nhận xuất xứ (C/O) hoặc kết quả kiểm nghiệm tại nước xuất xứ. Đối với thực phẩm xuất khẩu, việc truy xuất nguồn gốc thực hiện theo quy định của nước nhập khẩu; nếu sản phẩm vừa xuất khẩu vừa tiêu thụ trong nước thì khi lưu thông tại Việt Nam vẫn phải tuân thủ các quy định hiện hành.

Khi phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn hoặc vi phạm quy định, hoặc khi có yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền, cơ sở sản xuất phải tiến hành truy xuất nguồn gốc. Việc truy xuất được thực hiện dựa trên các thông tin ban đầu

như tên sản phẩm, mã lô, ngày sản xuất; đồng thời rà soát hồ sơ sản xuất, hồ sơ kiểm nghiệm để xác định nguyên nhân và có biện pháp xử lý phù hợp.

Hà Trần (t/h)