

## Đổi mới công nghệ bao bì thực phẩm gắn phát triển kinh tế tuần hoàn

16:05 28/10/2026

Đổi mới công nghệ chế biến, bao bì thực phẩm góp phần nâng cao chất lượng sản phẩm, bảo đảm an toàn thực phẩm và thúc đẩy phát triển kinh tế tuần hoàn.

Ngày 28/10, tại Hà Nội, Hội Khoa học Kỹ thuật An toàn thực phẩm Việt Nam (VINAFOOSA) phối hợp với Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia (NIFC) và các đơn vị tổ chức Hội thảo “Bao bì và công nghệ thực phẩm thế hệ mới đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm và phát triển kinh tế tuần hoàn”.



Toàn cảnh hội thảo.

Phát biểu tại hội thảo, ông Lê Văn Giang, Chủ tịch VINAFOOSA cho biết, sự phát triển nhanh của khoa học, công nghệ cùng yêu cầu ngày càng cao về chất lượng sản phẩm và hội nhập quốc tế đặt ra nhiều thách thức mới. Xu hướng chuyển đổi số, chuyển đổi xanh đòi hỏi các tổ chức khoa học, công nghệ liên tục đổi mới hoạt động.

Cũng tại hội thảo, ông Bùi Đức Lập, Phó Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) cho rằng, công tác bảo đảm an toàn thực phẩm đang đối mặt với yêu cầu ngày càng cao khi sản phẩm đa dạng, thương mại điện tử phát triển và công nghệ chế biến liên tục thay đổi.

Theo đó, cần hoàn thiện thể chế, đổi mới phương thức quản lý dựa trên cơ sở khoa học, tăng cường giám sát, cảnh báo sớm, kiểm nghiệm và truy xuất nguồn gốc. Đồng thời, đẩy mạnh chuyển đổi số, chia sẻ dữ liệu và phối hợp liên ngành. Một trong những nội dung trọng tâm của hội thảo là hoàn thiện hệ thống quy chuẩn đối với bao bì, dụng cụ và vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Theo thông tin tại hội thảo, Cục An toàn thực phẩm đã rà soát 66 quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN), trong đó có 4 QCVN liên quan đến bao bì, dụng cụ và vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Các đại biểu cũng trao đổi về nguy cơ mất an toàn thực phẩm từ vật liệu bao gói, giải pháp kiểm soát rủi ro và phát triển bao bì thân thiện môi trường, đáp ứng yêu cầu kinh tế tuần hoàn.

Chia sẻ tại hội thảo, TS Nguyễn Huy Hoàng, đại diện Tetra Pak Việt Nam, nhấn mạnh việc kiểm soát an toàn và chất lượng thực phẩm cần thực hiện xuyên suốt quá trình sản xuất, thay vì chỉ tập trung vào từng công đoạn.

Theo đại diện Tetra Pak Việt Nam, các giải pháp đồng bộ từ chế biến đến đóng gói giúp doanh nghiệp giảm thiểu rủi ro, đáp ứng yêu cầu ngày càng cao về chất lượng và an toàn thực phẩm.

Trong khi đó, ông Phạm Thế Quyền, Giám đốc Nghiên cứu và Phát triển Tập đoàn TH cho rằng, bao bì xanh và kinh tế tuần hoàn đang trở thành những yếu tố quan trọng trong chiến lược phát triển bền vững của ngành thực phẩm và đồ uống.

Hội thảo góp phần tăng cường kết nối giữa cơ quan quản lý, giới khoa học và doanh nghiệp, đồng thời cung cấp cơ sở thực tiễn phục vụ hoàn thiện chính sách, thúc đẩy đổi mới công nghệ và chuyển đổi xanh trong ngành thực phẩm Việt Nam.

**Minh Khánh**