

BỘ Y TẾ  
**VIỆN DINH DƯỠNG**

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Số: 384 /VDD-KHTH

V/v: Góp ý về chất lượng sữa phục vụ  
Đề án Chương trình Sữa học đường

Hà Nội, ngày 16 tháng 08 năm 2018



**Kính gửi: SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO THÀNH PHỐ HÀ NỘI**

Viện Dinh dưỡng đã nhận được công văn số 3397/SGDDĐT-CTTT ngày 10/8/2018 của Sở Giáo dục và Đào tạo xin ý kiến về chất lượng sữa phục vụ Đề án Chương trình Sữa học đường nhằm đảm bảo các chỉ tiêu theo Quyết định số 1340/QĐ-Ttg ngày 08/7/2016 của Thủ tướng Chính phủ trong đó chú trọng các chỉ tiêu vi chất dinh dưỡng. Viện đã thành lập Hội đồng khoa học xem xét về chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm sữa học đường theo bản dự thảo của Sở Giáo dục Đào tạo. Viện Dinh dưỡng xin gửi kèm theo công văn phúc đáp này bản chỉ tiêu chất lượng sữa giai đoạn 2018 - 2020 do Hội đồng Khoa học Viện thông qua.

Nhân cơ hội này, Viện Dinh dưỡng hoan nghênh Sở Giáo dục Đào tạo Hà Nội đã thực sự chú trọng đồng thời cả vấn đề an toàn thực phẩm và vấn đề thiếu vi chất ở học sinh, dự thảo về sữa cho học sinh cần được bổ sung vi chất dinh dưỡng – thành phần quyết định góp phần bảo vệ sức khỏe và nâng cao tầm vóc trẻ em mẫu giáo và tiểu học của Thành phố Hà Nội. Với các tiêu chí chất lượng cụ thể trên, chương trình Sữa học đường sẽ góp phần cải thiện tình trạng thiếu vi chất dinh dưỡng và đạt mục tiêu về thể chất cho học sinh.

Xin chân thành cảm ơn./.

Nơi nhận:

- Như trên
- Cục An toàn Thực phẩm – Bộ Y tế
- Lưu TCHC, KHTH



**BẢN CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG SỮA DO HỘI ĐỒNG KHOA HỌC  
VIỆN DINH DƯỠNG THÔNG QUA**

*(Kèm theo công văn số 384/VDD-KHTH ngày 16 tháng 8 năm 2018)*

Theo biên bản họp Hội đồng khoa học của Viện Dinh dưỡng (HĐKH được thành lập theo Quyết định số 1206/QĐ-VDD ngày 14 tháng 08 năm 2018) họp tại Viện Dinh dưỡng. Thời gian ngày 15 tháng 08 năm 2018.

**Sản phẩm:** Sữa tươi tiệt trùng có đường hoặc không đường - hộp 180 ml. Tiêu chuẩn cảm quan: lỏng, đồng nhất khi lắc đều. Màu trắng đục đến vàng kem nhạt đặc trưng sản phẩm. Mùi vị thơm ngon dễ uống.

**Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu trong 100 ml:**

*Đối với Sữa tươi tiệt trùng có đường:*

STT	Tiêu chí Kỹ thuật	Giá trị trung bình	Đơn vị	Ghi chú
I	<b>Tiêu chí Kỹ thuật bắt buộc</b>			
1	Năng lượng	≥ 72	Kcal	
2	Chất đạm	≥ 2,8	g	
3	Chất béo	≥ 3,2	g	
4	Carbohydrate	7,0 – 9,2	g	
5	Vitamin A	60,1 – 81,3	µg	
6	Vitamin D	1,0 – 1,4	µg	
7	Canxi	114 – 150	mg	
8	Sắt	1,4 – 1,9	mg	
9	Kẽm	1,1 – 1,6	mg	

II	<b>Tiêu chí Kỹ Thuật khuyến nghị bổ sung trong sản phẩm</b>			
10	Vitamin E	0,35 – 0,5	mg	
11	Vitamin C	6,4 – 8,4	mg	
12	Vitamin B1	95,0 – 125,0	µg	
13	Vitamin B2*	79,1	µg	
14	Vitamin B3	1,0 – 1,4	mg	
15	Vitamin B6	79,1 – 104,1	µg	
16	Acid folic	27,5 – 37,5	µg	
17	Vitamin B12	0,19 – 0,3	µg	
18	Vitamin K	2,5 – 3,3	µg	
19	Acid Pantothenic	0,3 – 0,4	mg	
20	Biotin*	1,3	µg	
21	Đồng	61 – 90,3	µg	
22	I ốt*	14,3	µg	
23	Selen	3,1 – 4,1	µg	
24	Phospho	76,0 – 100	mg	
25	Magiê	10,0 – 14,8	mg	

**Đối với Sữa tươi tiệt trùng không đường:**

STT	Tiêu chí kỹ thuật	Giá trị trung bình	Đơn vị	Ghi chú
<b>I</b>	<b>Tiêu chí Kỹ thuật bắt buộc</b>			
1	Năng lượng	$\geq 56$	Kcal	
2	Chất đạm	$\geq 2,8$	g	
3	Chất béo	$\geq 3,2$	g	
4	Carbohydrate	$\geq 4$	g	
5	Vitamin A	60,1 – 81,3	$\mu\text{g}$	
6	Vitamin D	1,0 – 1,4	$\mu\text{g}$	
7	Canxi	114 – 150	mg	
8	Sắt	1,4 – 1,9	mg	
9	Kẽm	1,1 – 1,6	mg	
<b>II</b>	<b>Tiêu chí Kỹ thuật khuyến nghị bổ sung trong sản phẩm</b>			
10	Vitamin E	0,35 – 0,5	mg	
11	Vitamin C	6,4 – 8,4	mg	
12	Vitamin B1	95,0 – 125,0	$\mu\text{g}$	
13	Vitamin B2*	79,1	$\mu\text{g}$	
14	Vitamin B3	1,0 – 1,4	mg	
15	Vitamin B6	79,1 – 104,1	$\mu\text{g}$	
16	Acid folic	27,5 – 37,5	$\mu\text{g}$	
17	Vitamin B12	0,19 – 0,3	$\mu\text{g}$	
18	Vitamin K	2,5 – 3,3	$\mu\text{g}$	
19	Acid Pantothenic	0,3 – 0,4	mg	
20	Biotin*	1,3	$\mu\text{g}$	
21	Đồng	61 – 90,3	$\mu\text{g}$	
22	I ốt*	14,3	$\mu\text{g}$	
23	Selen	3,1 – 4,1	$\mu\text{g}$	
24	Phospho	76,0 – 100	mg	
25	Magiê	10,0 – 14,8	mg	

\* Không đưa ngưỡng tối đa vì hàm lượng vitamin B2, Biotin đã có sẵn trong sữa ở mức cao và hàm lượng I ốt có sẵn trong sữa dao động theo mùa và địa phương.