

Số: 21 /2018/QĐ-UBND

Thừa Thiên Huế, ngày 27 tháng 3 năm 2018

CÔNG THÔNG TIN ĐIỆN TỬ T.T.HUẾ	
ĐỀN	Số: 337
	Ngày: 28/3
	Chuyên:

QUYẾT ĐỊNH

**Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật địa phương
đối với sản phẩm tôm chua Huế**

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH THỪA THIÊN HUẾ

Căn cứ Luật Tổ chức Chính quyền địa phương ngày 19 tháng 6 năm 2015;
Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;
Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Thông tư số 23/2007/TT-BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ về việc Hướng dẫn xây dựng, thẩm định và ban hành quy chuẩn kỹ thuật và Thông tư số 30/2011/TT-BKHCN ngày 15/11/2011 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và công nghệ sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định của Thông tư số 23/2007/TT-BKHCN;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ tại Tờ trình số 194/TTr-SKHCN ngày 13 tháng 3 năm 2018.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm tôm chua Huế.

Ký hiệu: QCDP 1:2018/TT-H.

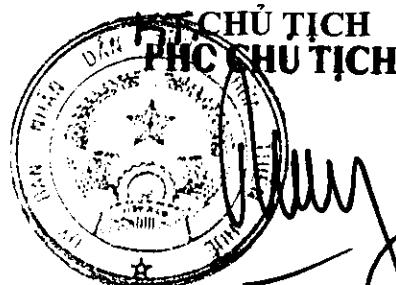
Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày 15/4/2018. Các sản phẩm tôm chua đã công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm được giữ nguyên giá trị hiệu lực công bố kể từ ngày Sở Y tế xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Điều 3. Chánh Văn phòng UBND tỉnh, Giám đốc các Sở: Khoa học và Công nghệ, Y tế, Công thương, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Chủ tịch UBND các huyện, thị xã, thành phố Huế; Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Các Bộ: Tư pháp, Y tế, Khoa học và Công nghệ, Nông nghiệp và PTNT;
- Văn phòng TBT Việt Nam;
- CT, các PCT UBND tỉnh;
- Công TTĐT tỉnh; Công báo tỉnh;
- VP: CVP, PCVP UBND tỉnh;
- Lưu: VT, DL.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN



**CHỦ TỊCH
PHỤ CHỦ TỊCH**

Nguyễn Dũng



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCĐP 1:2018/TT-H

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG
TÔM CHUA HUÉ**

Local technical regulation of "Tom Chua Hue"

THỪA THIÊN HUÉ - 2018

LỜI NÓI ĐẦU

QCĐP 1:2018/TT-H do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm tôm chua Huế biên soạn, Sở Khoa học và Công nghệ trình duyệt, Ủy ban nhân dân tỉnh Thừa Thiên Huế ban hành theo Quyết định số /2018/QĐ-UBND ngày tháng 3 năm 2018.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG
TÔM CHUA HUẾ
Local technical regulation of “Tom chua Hue”

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định chỉ tiêu cảm quan, mức giới hạn an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với sản phẩm tôm chua được sản xuất trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với: Các tổ chức, cá nhân sản xuất tôm chua trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế và kinh doanh sản phẩm Tôm chua được sản xuất trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế.

1.3. Giải thích từ ngữ

Tôm chua là sản phẩm của quá trình lên men tôm với muối, cơm (hoặc xôi) ở nhiệt độ và thời gian nhất định tạo mùi, vị và màu sắc đặc trưng.

II. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

2.1. Yêu cầu đối với nguyên liệu

2.1.1. Tôm: phải tươi và nguyên con, không lẫn tạp chất.

2.1.2. Muối: phải đạt yêu cầu của Tiêu chuẩn TCVN 9639:2013 *Muối (Natri Clorua) tinh*.

2.1.3. Cơm (xôi): được nấu chín từ gạo (gạo nếp) không bị mốc, mối mọt.

2.1.4. Các nguyên liệu khác: là nguyên liệu dùng để chế biến tôm chua như ớt, riềng, tỏi, cà rốt, măng, đu đủ phải có nguồn gốc rõ ràng và được lựa chọn, xử lý đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

2.2. Các chỉ tiêu cảm quan, mức giới hạn an toàn thực phẩm đối với sản phẩm tôm chua

2.2.1. Chỉ tiêu cảm quan

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu cảm quan	Phương pháp thử
1	Màu sắc	Màu nâu đỏ đến đỏ gạch	TCVN 5277:1990
2	Mùi	Mùi thơm của tôm chua chín, không tanh và không có mùi lạ	TCVN 5277:1990
3	Vị	Vị đặc trưng của sản phẩm tôm chua chín (chua, mặn, ngọt, cay: quyện vị vừa phải)	TCVN 5277:1990
4	Trạng thái	Tôm nguyên con, mềm mại, dai, dịch của sản phẩm có độ sệt	TCVN 5277:1990

2.2.2. Chỉ tiêu lý hoá

Stt	Tên chỉ tiêu	Mức quy định	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu ⁽¹⁾
1	Tỷ lệ giữa hàm lượng nitơ axit amin và hàm lượng nitơ tổng số của sản phẩm, %	≥ 20	TCVN 3708:1990	A
2	Hàm lượng nitơ amoniac trên sản phẩm, g/kg	$\leq 1,5$	TCVN 3706:1990	A
3	Hàm lượng nitơ tổng số trên sản phẩm, g/kg	≥ 12	TCVN 3705:1990	A

4	Hàm lượng tôm trong khối lượng sản phẩm, %	≥ 50	TCVN 4411:1987	B
5	Hàm lượng natri clorua trong khối lượng sản phẩm, %	≤ 10	TCVN 3701:1990	B
6	Hàm lượng Histamine, mg/kg	≤ 150	LC/MS/MS	B

(1) Chỉ tiêu loại A: bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy. Chỉ tiêu loại B: không bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy nhưng tổ chức, cá nhân sản xuất, chế biến sản phẩm tôm chua chua phải đáp ứng các yêu cầu đối với chỉ tiêu loại B.

2.2.3. Giới hạn tối đa về hàm lượng kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu (1)
1. Chì, mg/kg	0,5	TCVN 7602:2007	A
2. Cadmi, mg/kg	0,5	TCVN 7603:2007	A
3. Thủy ngân, mg/kg	0,5	TCVN 7604:2007	A

(1) Chỉ tiêu loại A: bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy.

2.2.4. Chỉ tiêu vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu (1)
1. E. Coli, MPN/g sản phẩm	3 ⁽²⁾	TCVN 6846:2007	A
2. Tổng số bào tử nấm	10	TCVN 8275-2:2010	A

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu (1)
mốc, CFU/sản phẩm			
3. Salmonella, phát hiện/25g sản phẩm	KPH (3)	TCVN 10780-2:2015	A
4. S. aureus, CFU/g sản phẩm	10	TCVN 4830-3:2005	A
5. Tổng số vi khuẩn hiếu khí, CFU/g sản phẩm	10 ⁵	TCVN 4884-1:2015	A
6. Coliforms, MPN/g sản phẩm	10	TCVN 6848:2007	B
7. Clostridium perfringens, MPN/g sản phẩm	10	TCVN 4991:2005	B
<p>(1) Chỉ tiêu loại A: bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy. Chỉ tiêu loại B: không bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy nhưng tổ chức, cá nhân sản xuất, chế biến sản phẩm tôm chua phải đáp ứng các yêu cầu đối với chỉ tiêu loại B</p> <p>(2) MPN/g</p> <p>(3) trong 25g</p>			

2.2.5. Danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng phù hợp với quy định tại Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm và Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11/5/2015 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung một số quy định của Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

2.2.6. Có thể sử dụng các phương pháp thử khác có độ chính xác cao hơn hoặc tương đương hoặc phương pháp thử phiên bản cập nhật mới.

2.2.7. Số hiệu và tên đầy đủ của phương pháp lấy mẫu và các phương pháp thử được quy định tại Phụ lục IV của Quy chuẩn này.

2.3. Bao gói, ghi nhãn

2.3.1. Bao gói: vật liệu bao gói trực tiếp đối với sản phẩm tôm chua Huế phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

2.3.2. Ghi nhãn: việc ghi nhãn sản phẩm tôm chua phải theo đúng quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa, đồng thời tuân thủ các quy định theo Nghị định 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ và các văn bản hướng dẫn thi hành.

III. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

3.1. Công bố hợp quy

3.1.1. Các sản phẩm tôm chua được sản xuất trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế phải được công bố hợp quy phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này trước khi lưu thông trên thị trường. Việc công bố hợp quy dựa trên kết quả chứng nhận hợp quy do tổ chức chứng nhận sự phù hợp được chỉ định hoặc dựa vào kết quả tự đánh giá của tổ chức, cá nhân trên cơ sở kết quả thử nghiệm của các phòng thử nghiệm được công nhận hoặc chỉ định;

3.1.2. Phương thức, trình tự, thủ tục công bố hợp quy được thực hiện theo Nghị định 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm và Thông tư 19/2012/TT-BYT ngày 09 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm và các quy định khác của pháp luật có liên quan; phương thức đánh giá hợp quy thực hiện theo Thông tư số 28/2012/TT-BKHHCN ngày 12/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật.

3.2. Thanh tra, kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm pháp luật

3.2.1. Các sản phẩm tôm chua được sản xuất trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế và lưu thông trên thị trường tỉnh Thừa Thiên Huế phải chịu sự

thanh tra, kiểm tra về chất lượng theo quy định của pháp luật về chất lượng sản phẩm, hàng hóa và đảm bảo an toàn thực phẩm.

3.2.2. Sở Y tế chủ trì, phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức thực hiện việc thanh tra, kiểm tra và giám sát đối với các sản phẩm tôm chua sản xuất, lưu thông trên thị trường. Trong trường hợp phát hiện các hành vi vi phạm với các quy định trong Quy chuẩn thì tiến hành xử lý theo các quy định pháp luật hiện hành liên quan đến chất lượng sản phẩm, hàng hóa và đảm bảo an toàn thực phẩm.

IV. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

4.1. Tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm tôm chua trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế phải công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật của Quy chuẩn này tại Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Thừa Thiên Huế và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn theo đúng nội dung đã công bố.

4.2. Tổ chức, cá nhân sản xuất chỉ được đưa ra lưu thông trên thị trường các sản phẩm tôm chua Huế đã được đăng ký bản công bố hợp quy và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn, ghi nhãn phù hợp với các quy định của pháp luật.

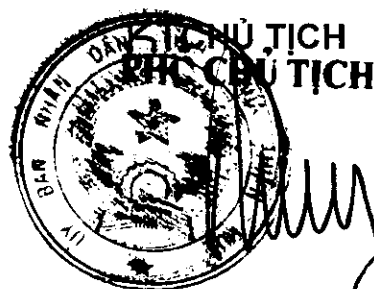
V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

5.1. Giao Sở Y tế chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn này.

5.2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Sở Khoa học và Công nghệ có trách nhiệm phối hợp với cơ quan liên quan tiến hành rà soát kiến nghị UBND tỉnh sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

5.3. Trong trường hợp các tiêu chuẩn và quy định pháp luật được viện dẫn trong Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo quy định tại văn bản mới. *lê*

TM ỦY BAN NHÂN DÂN



Nguyễn Dung
Nguyễn Dung

Phụ lục

**DANH MỤC PHƯƠNG PHÁP THỬ CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN VÀ AN
TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI SẢN PHẨM TÔM CHUA HUẾ**

I. Lấy mẫu

1. TCVN 5276:1990: Thủy sản, lấy mẫu và chuẩn bị mẫu.

II. Thử chỉ tiêu cảm quan

1. TCVN 5277:1990: Thủy sản, phương pháp thử cảm quan.

III. Phương pháp thử các chỉ tiêu lý hoá

1. TCVN 3705:1990: Thủy sản, phương pháp xác định hàm lượng nitơ tổng số và Protein thô.

2. TCVN 3706:1990: Thủy sản, phương pháp xác định hàm lượng nitơ amoniac.

3. TCVN 3708:1990: Thủy sản, phương pháp xác định hàm lượng nitơ axit amin.

4. TCVN 4411:1987: Đồ hộp, phương pháp xác định khối lượng tịnh theo khối lượng các thành phần trong đồ hộp.

5. TCVN 3701:2009: Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng natri clorua.

6. LC/MS/MS: Phương pháp sắc ký lỏng ghép đầu dò khối phổ.

IV. Phương pháp thử các chỉ tiêu kim loại nặng

1. TCVN 7602:2007: Thực phẩm – Xác định hàm lượng chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.

2. TCVN 7603:2007: Thực phẩm – Xác định hàm lượng cadimi bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.

3. TCVN 7604:2007: Thực phẩm – Xác định thủy ngân bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử không ngọn lửa.

V. Phương pháp thử các chỉ tiêu vi sinh vật

1. TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005): Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp phát hiện và định lượng E. Coli giả định – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn.
2. TCVN 8275-2:2010: Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc – Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95.
3. TCVN 10780-2:2015 (ISO/TS 6579-2:2012): về Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp phát hiện, định lượng và xác định kiểu huyết thanh của Salmonella - Phần 2: Định lượng bằng kỹ thuật số đếm có xác suất lớn nhất được thu nhỏ.
4. TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003): Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi- Phương pháp định lượng Staphylococcus aureus có phản ứng dương tính với Coagulase (Staphylococcus aureus và các loài khác) trên đĩa thạch – Phần 3: Phát triển và dùng kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) để đếm số lượng nhỏ).
5. TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013): về Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật - Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30 độ C bằng kỹ thuật đổ đĩa .
6. TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006): Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng coliforms - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.
7. TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004): Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng Clostridium perfringens trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc./.