

**QUYẾT ĐỊNH**

**Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm  
Mắm tôm chà Gò Công**

**ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH TIỀN GIANG**

*Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 19 tháng 6 năm 2015;*

*Căn cứ Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật ngày 22 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; Nghị định số 78/2018/NĐ-CP ngày 16 tháng 5 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định 127/2007/NĐ-CP của Chính phủ;*

*Căn cứ Thông tư số 23/2007/TT- BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng, thẩm định và ban hành quy chuẩn kỹ thuật; Thông tư số 30/2011/TT-BKHCN ngày 15 tháng 11 năm 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 của Bộ Khoa học và Công nghệ;*

*Theo đề nghị của Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.*

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm Mắm tôm chà Gò Công.

Ký hiệu: QCDP 1: 2019/TG

*(Đính kèm theo Quy chuẩn).*

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực từ ngày 01 tháng 01 năm 2020.

**Điều 3.** Chánh Văn phòng Đoàn đại biểu Quốc hội, Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân tỉnh; Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Giám

đốc Sở Y tế; Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ; Thủ trưởng các sở, ban, ngành tỉnh; Chủ tịch Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố, thị xã và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. / *ph*

**Nơi nhận:**

- Như Điều 3;
- Văn phòng Chính phủ;
- Bộ Nông nghiệp và PTNT;
- Bộ Khoa học và Công nghệ;
- Cục KTVBQPPL (Bộ Tư pháp);
- Cổng Thông tin điện tử Chính phủ;
- Bộ Tư lệnh Quân khu 9;
- TT.Tỉnh ủy; TT.Hội đồng nhân dân tỉnh;
- Ủy ban MTTQ và các tổ chức đoàn thể tỉnh;
- UBND tỉnh: CT và các PCT;
- Cổng Thông tin điện tử, Công báo tỉnh;
- VP.ĐEBQH-HĐND-UBND: CVP và các PCVP, Các P.NC, BTCD;
- Lưu: VT, P.KTTC (Nhã, Tâm).

*X B*

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN *Phu*  
KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH



*Phạm Anh Tuấn*



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

**QCĐP 1: 2019/TG**

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG**

**MẮM TÔM CHÀ GÒ CÔNG**

*Local technical regulation*

*Go Cong Crushed Shrimp Paste*

**TIỀN GIANG - 2019**

**Lời nói đầu**

QCĐP 1: 2019/TG do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm Mắm tôm chà Gò Công biên soạn, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Tiền Giang trình duyệt, Ủy ban nhân dân tỉnh Tiền Giang ban hành theo Quyết định số 38/2019/QĐ-UBND ngày 20 tháng 12 năm 2019.

# QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG MẮM TÔM CHÀ GÒ CÔNG

*Local technical regulation  
Go Cong Crushed Shrimp Paste*

## I. QUY ĐỊNH CHUNG

### 1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các đặc tính kỹ thuật và yêu cầu quản lý đối với sản phẩm Mắm tôm chà Gò Công dùng làm thực phẩm.

### 2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm Mắm tôm chà Gò Công trên địa bàn tỉnh Tiền Giang.

Quy chuẩn này không áp dụng đối với tổ chức, cá nhân sản xuất Mắm tôm chà Gò Công nhằm mục đích tự tiêu dùng.

### 3. Giải thích từ ngữ

Mắm tôm chà Gò Công là sản phẩm dạng sệt, được sản xuất bằng cách trộn tôm đất, tôm bạc với muối kết hợp rượu, tỏi, ớt và đường, sau khi được xay và chà qua rây, được phơi nắng và ủ lên men tự nhiên trong một khoảng thời gian tối thiểu là 10 ngày.

## II. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

### 1. Yêu cầu chung

Mắm tôm chà Gò Công được sản xuất tại cơ sở sản xuất thực phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định pháp luật.

### 2. Yêu cầu về nguyên liệu

a) Tôm đất, tôm bạc: tươi và nguyên con, không lẫn tạp chất nhìn thấy được bằng mắt thường như rác, các loài thủy sản khác, cát sạn.

b) Muối: theo TCVN 9639:2013 Muối (Natri Clorua) tinh.

c) Rượu: theo TCVN 7043:2013 Rượu trắng, có nồng độ cồn Ethanol 30% đến 35% .

d) Ớt: tươi, có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo an toàn thực phẩm.

đ) Tỏi: khô, có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo an toàn thực phẩm.

e) Đường: đạt yêu cầu của TCVN 7270:2003 Đường trắng và đường tinh luyện – Yêu cầu vệ sinh.

### 3. Chỉ tiêu về chất lượng

a) Chỉ tiêu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Màu từ đỏ đến đỏ nâu
2. Mùi	Mùi đặc trưng của mắm tôm chà, không có mùi lạ
3. Vị	Vị ngọt dịu của đạm tôm thủy phân, có hậu vị, hơi béo, hơi cay, có vị mặn nhưng không mặn đắng hoặc chát
4. Trạng thái	Nhuễn mịn, đồng nhất, dạng kem sệt

b) Chỉ tiêu lý hóa

Tên chỉ tiêu	Mức quy định
1. Hàm lượng nitơ tổng số g/kg sản phẩm, không nhỏ hơn	12
2. Hàm lượng nitơ amoniac, g/kg sản phẩm, không lớn hơn	2
3. Tỷ lệ giữa hàm lượng nitơ axit amin và hàm lượng nitơ tổng số của sản phẩm, %, không nhỏ hơn	60
4. Hàm lượng natri clorua, % khối lượng sản phẩm, không lớn hơn	20
5. Hàm lượng nước, % khối lượng sản phẩm, không lớn hơn	45
6. Hàm lượng cát sạn (tro không tan trong nước), % khối lượng sản phẩm, không lớn hơn	0,5

**4. Chỉ tiêu về an toàn thực phẩm**

a) Giới hạn tối đa về hàm lượng kim loại nặng

Theo QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

b) Chỉ tiêu vi sinh vật

Theo điểm 4.2, mục 4, QCVN 8-3:2012/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

**5. Phụ gia thực phẩm**

a) Phụ gia thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn thời hạn sử dụng, có thông tin nhãn hàng hóa theo quy định pháp luật.

b) Phụ gia thực phẩm thuộc danh mục phụ gia được phép sử dụng, phù hợp với mức giới hạn tối đa đối với các phụ gia trong thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

**6. Bao gói, ghi nhãn và bảo quản**

a) Bao gói: Vật liệu bao gói trực tiếp đối với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm tương ứng theo QCVN 12-1:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy

chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; QCVN 12-2:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; QCVN 12-3:2011/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; QCVN 12-4:2015/BYT của Bộ Y tế về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

b) Ghi nhãn: Việc ghi nhãn sản phẩm phải theo đúng quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về Nhãn hàng hóa.

c) Bảo quản: ở những nơi khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ, không để tiếp xúc trực tiếp dưới ánh nắng mặt trời.

### **III. QUY ĐỊNH QUẢN LÝ**

#### **1. Công bố hợp quy**

a) Các sản phẩm Mắm tôm chà Gò Công phải được công bố hợp quy phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này trước khi lưu thông trên thị trường.

b) Việc công bố hợp quy thực hiện theo thủ tục tự công bố sản phẩm quy định tại Chương II của Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

#### **2. Thanh tra, kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm pháp luật**

a) Các sản phẩm Mắm tôm chà Gò Công 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.

b) Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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 Mắm tôm chà Gò Công. Trong trường hợp phát hiện các hành vi vi phạm các quy định trong Quy chuẩn thì xử lý theo quy định pháp luật về chất lượng sản phẩm, hàng hóa và đảm bảo an toàn thực phẩm.

#### **3. Phương pháp thử, phương pháp lấy mẫu**

Yêu cầu kỹ thuật quy định trong Quy chuẩn này được thử theo các phương pháp dưới đây:

a) Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu thử theo TCVN 5276:1990 Thủy sản - Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu.

b) Thử cảm quan theo TCVN 5277:1990 Thủy sản - Phương pháp thử cảm quan.

c) Xác định hàm lượng nitơ tổng số theo TCVN 3705:1990 Thủy sản - Phương pháp xác định hàm lượng nitơ tổng số và protein thô.

d) Xác định hàm lượng nitơ amoniac theo TCVN 3706:1990 Thủy sản - Phương pháp xác định hàm lượng nitơ amoniac.

đ) Xác định hàm lượng nitơ axit amin theo TCVN 3708:1990 Thủy sản - Phương pháp xác định hàm lượng nitơ axit amin.

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

g) Xác định hàm lượng nước, theo TCVN 3700:1990 Thủy sản - Phương pháp xác định hàm lượng nước.

h) Xác định hàm lượng cát sạn (tro không tan trong nước), theo TCVN 5105:2009 Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng tro.

#### **IV. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất Mắm tôm chà Gò Công trên địa bàn tỉnh Tiền Giang phải nộp 01 (một) bản công bố sản phẩm phù hợp với các quy định kỹ thuật của Quy chuẩn này đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

2. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh chỉ được đưa ra lưu thông trên thị trường các sản phẩm Mắm tôm chà Gò Công sau khi thực hiện tự công bố sản phẩm với cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

#### **V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

1. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn 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.

2. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chủ trì rà soát và kiến nghị Ủy ban nhân dân tỉnh sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này định kỳ 5 năm một lần hoặc sớm hơn khi cần thiết.

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./.