

- Bảo lãnh và thế chấp;
- Các hợp đồng quản lý.

20. Những mối quan hệ giữa các bên liên quan có tồn tại sự kiểm soát đều phải được trình bày trong báo cáo tài chính, bất kể là có các giao dịch giữa các bên liên quan hay không.

21. Để người đọc báo cáo tài chính có được cái nhìn bao quát về những ảnh hưởng của các mối quan hệ của các bên liên quan đến doanh nghiệp báo cáo, cần phải chỉ ra mối quan hệ của bên liên quan trong trường hợp tồn tại sự kiểm soát, bất kể là có các giao dịch của các bên liên quan hay không.

22. Trường hợp có các giao dịch giữa các bên liên quan thì doanh nghiệp báo cáo cần phải trình bày bản chất các mối quan hệ của các bên liên quan cũng như các loại giao dịch và các yếu tố của các giao dịch đó.

23. Các yếu tố của các giao dịch thường bao gồm:

- a) Khối lượng các giao dịch thể hiện bằng giá trị hoặc tỷ lệ phần trăm tương ứng;
- b) Giá trị hoặc tỷ lệ phần trăm tương ứng của các khoản mục chưa thanh toán;
- c) Chính sách giá cả.

24. Các khoản mục có cùng bản chất có thể được trình bày gộp lại trừ trường hợp việc trình bày riêng biệt là cần thiết

để hiểu được ảnh hưởng của các giao dịch giữa các bên liên quan đối với báo cáo tài chính của doanh nghiệp báo cáo.

25. Trong các báo cáo tài chính hợp nhất của tập đoàn không cần thiết phải trình bày các giao dịch giữa các thành viên vì báo cáo này đã nêu lên các thông tin về công ty mẹ và các công ty con như là một doanh nghiệp báo cáo. Các giao dịch với các công ty liên kết do được hạch toán theo phương pháp vốn chủ sở hữu không được loại trừ do đó cần được trình bày riêng biệt như là các giao dịch với bên liên quan./.

BỘ THỦY SẢN

QUYẾT ĐỊNH của Bộ trưởng Bộ Thủy sản số 01/2004/QĐ-BTS ngày 14/01/2004 về việc ban hành Tiêu chuẩn cấp Ngành.

BỘ TRƯỞNG BỘ THỦY SẢN

Căn cứ Nghị định số 43/2003/NĐ-CP ngày 02 tháng 5 năm 2003 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Thủy sản;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học Công nghệ,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này 04 Tiêu chuẩn cấp Ngành sau đây:

1. 28 TCN102:2004: Thức ăn hỗn hợp dạng viên cho tôm Sú.
2. 28 TCN187:2004: Thức ăn hỗn hợp dạng viên cho tôm Càng xanh.
3. 28 TCN188:2004: Thức ăn hỗn hợp dạng viên cho cá Tra và cá Ba sa.
4. 28 TCN189:2004: Thức ăn hỗn hợp dạng viên cho cá rô phi.

Điều 2. Các tiêu chuẩn trên bắt buộc áp dụng cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thức ăn cho tôm, cá và có hiệu lực sau 15 ngày, kể từ ngày đăng Công báo.

Điều 3. Các Chánh Văn phòng Bộ; Thủ trưởng các Vụ, Cục; Chánh Thanh tra Bộ; Giám đốc các Sở Thủy sản, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có quản lý thủy sản; Giám đốc Cục Quản lý Chất lượng, An toàn vệ sinh và Thú y thủy sản; Thủ trưởng các đơn vị nói tại Điều 2 và các đơn vị có liên quan khác chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

KT. BỘ TRƯỞNG BỘ THỦY SẢN

Thủ trưởng

Nguyễn Việt Thắng

TIÊU CHUẨN NGÀNH THỦY SẢN
28 TCN 102:2004

THỨC ĂN HỖN HỢP DẠNG VIÊN CHO TÔM SÚ

Compound pellet feed for tiger shrimp (Penaeus monodon).

Lời nói đầu

28 TCN 102: 2004 (Thức ăn hỗn hợp dạng viên cho tôm Sú) thay thế 28 TCN 102: 1997

28 TCN 102: 2004 do Viện Nghiên cứu Nuôi trồng thủy sản II biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ đề nghị, Bộ Thủy sản ban hành theo Quyết định số 01/2004/QĐ-BTS ngày 14 tháng 01 năm 2004:

TIÊU CHUẨN NGÀNH
28 TCN 102: 2004

THỨC ĂN HỖN HỢP DẠNG VIÊN CHO TÔM SÚ

Compound pellet feed for tiger shrimp (Penaeus monodon).

Soát xét lần 1

1. Đối tượng và phạm vi áp dụng

1.1. Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về chất lượng và an toàn vệ sinh thú

y của thức ăn hỗn hợp dạng viên (gọi tắt là thức ăn viên); được phối chế từ nhiều loại nguyên liệu đảm bảo có đủ các chất dinh dưỡng; sử dụng để ương giống và nuôi tôm Sú thương phẩm.

1.2. Tiêu chuẩn được áp dụng trong phạm vi cả nước đối với các cơ sở sản xuất và kinh doanh thức ăn viên cho tôm Sú.

2. Phân loại

Thức ăn viên cho tôm Sú gồm 6 loại sử dụng cho các giai đoạn phát triển của tôm với các số hiệu như sau:

Số 1: Loại dạng mảnh sử dụng cho cỡ tôm PL15 có khối lượng: 0,01 - 0,20 g/con.

Số 2: Loại dạng mảnh sử dụng cho cỡ tôm có khối lượng: 0,20 - 1,00 g/con.

Số 3: Loại dạng mảnh (hoặc viên) sử dụng cho cỡ tôm có khối lượng: 1,00 - 5,00 g/con.

Số 4: Loại dạng viên sử dụng cho cỡ tôm có khối lượng: 5,00 - 10,00 g/con.

Số 5: Loại dạng viên sử dụng cho cỡ tôm có khối lượng: 10,00 - 20,00 g/con.

Số 6: Loại dạng viên sử dụng cho cỡ tôm có khối lượng: lớn hơn 20,00 g/con.

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan của thức ăn viên phải theo đúng yêu cầu quy định trong Bảng 1.

Bảng 1. Chỉ tiêu cảm quan của thức ăn viên

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Hình dạng bên ngoài	Viên hình trụ hoặc mảnh đều nhau, bề mặt mịn, kích cỡ theo đúng số hiệu của từng loại thức ăn quy định trong Bảng 2.
2	Màu sắc	Nâu vàng đến nâu, đặc trưng của nguyên liệu phối chế.
3	Mùi vị	Đặc trưng của nguyên liệu phối chế, không có mùi men mốc và mùi lạ khác.

3.2. Các chỉ tiêu lý, hóa của thức ăn viên phải theo đúng mức được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2. Chỉ tiêu lý, hóa của thức ăn viên

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Loại thức ăn					
		Số 1	Số 2	Số 3	Số 4	Số 5	Số 6
1	Kích cỡ: - Đường kính viên (hoặc mảnh) tính bằng mm, không lớn hơn - Chiều dài so với đường kính viên (lân) nằm trong khoảng	0,6	0,8	1,2	1,8	2,2	2,5
2	Tỷ lệ vụn nát, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	1,5 - 2,5					
3	Độ bền, tính theo số giờ quan sát, không nhỏ hơn	2					
4	Năng lượng thô, tính bằng kcal cho 1 kg thức ăn, không nhỏ hơn	1					
5	Độ ẩm, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	3400	3400	3200	3200	3000	3000
6	Hàm lượng protein thô, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	11					
7	Hàm lượng lipid thô, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, trong khoảng	42	40	39	38	37	35
8	Hàm lượng xơ thô, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	6 - 8	6 - 8	5 - 7	5 - 7	4 - 6	4 - 6
9	Hàm lượng tro, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	3	3	4	4	5	5
10	Hàm lượng cát sạn (tro không hòa tan trong HCl 10%), tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	14	14	15	15	16	16
11	Cát sạn (tro không hòa tan trong HCl 10%), tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	1	1	2	2	2	2
12	Hàm lượng canxi, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	2,3					
13	Tỷ lệ canxi/phospho nằm trong khoảng	1,0 - 1,5					
13	Hàm lượng natri clorua, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	2,5					

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Loại thức ăn					
		Số 1	Số 2	Số 3	Số 4	Số 5	Số 6
14	Hàm lượng lyzin, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	2,10	2,10	1,80	1,80	1,70	1,70
15	Hàm lượng methionin, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	0,90	0,90	0,80	0,80	0,70	0,70

3.3. Các chỉ tiêu vi sinh và an toàn vệ sinh thú y của thức ăn viên phải theo đúng yêu cầu được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3. Chỉ tiêu vi sinh và an toàn vệ sinh thú y của thức ăn viên

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Côn trùng sống	Không cho phép
2	Vi khuẩn gây bệnh (<i>Salmonella</i>)	Không cho phép
3	Nấm mốc độc (<i>Aspergillus flavus</i>)	Không cho phép
4	Chất độc hại (<i>Aflatoxin</i>)	Không cho phép
5	Các loại kháng sinh và hóa chất đã bị cấm sử dụng theo Quyết định số 01/2002/QĐ-BTS ngày 22/01/2002 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản.	Không cho phép

4. Phương pháp thử

4.1. Lấy mẫu theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4325 - 86, chuẩn bị mẫu thử theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 6952: 2001.

4.2. Thử chỉ tiêu cảm quan theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1532 - 1993.

4.3. Thử các chỉ tiêu lý, hóa.

4.3.1. Đo kích cỡ (đường kính và chiều dài) viên thức ăn bằng thước kẹp.

4.3.2. Thử tỷ lệ vụn nát của thức ăn viên bằng phương pháp sàng.

4.3.3. Thử độ bền trong nước của thức ăn viên:

4.3.3.1. Dụng cụ thử:

- Cốc thủy tinh dung tích 50 ml,
- Đũa thủy tinh.

4.3.3.2. Cách thử:

- Lấy khoảng 5,0 g thức ăn cho vào cốc

thủy tinh có chứa nước trong để yên trong vài phút. Sau đó, cứ khoảng 15 phút dùng đũa thủy tinh khuấy nhẹ một vòng rồi quan sát. Nếu hầu hết các viên thức ăn vẫn còn giữ nguyên hình dạng và có thể cầm nhẹ lên mà không bị vỡ nát là thức ăn chưa bị rã.

- Độ bền của viên thức ăn được tính bằng số giờ quan sát. Kể từ khi thả thức ăn vào cốc thủy tinh chứa nước cho đến khi hầu hết các viên thức ăn vẫn còn giữ nguyên hình dạng phải đúng theo quy định trong Bảng 2.

4.3.4. Xác định năng lượng thô theo phương pháp hiện hành của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

4.3.5. Xác định độ ẩm theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4326:2001.

4.3.6. Xác định hàm lượng protein thô theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4328:2001.

4.3.7. Xác định hàm lượng lipid thô theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4331: 2001.

4.3.8. Xác định hàm lượng xơ thô theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4329 - 1993.

4.3.9. Xác định hàm lượng tro và cát sạn theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4327 - 1993.

4.3.10. Xác định hàm lượng canxi theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1526 - 86.

4.3.11. Xác định hàm lượng phospho theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1525: 2001.

4.3.12. Xác định hàm lượng natri clorua theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4330 - 86.

4.3.13. Xác định hàm lượng lyzin theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5281- 90.

4.3.14. Xác định hàm lượng methionin theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5282 - 90.

4.4. Thử các chỉ tiêu vi sinh và an toàn vệ sinh thú y

4.4.1. Xác định độ nhiễm côn trùng sống theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1540 - 86.

4.4.2. Xác định vi khuẩn gây bệnh theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4829: 2001.

4.4.3. Xác định nấm mốc độc theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5750 - 1993.

4.4.4. Xác định chất độc hại theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4804 - 89.

4.4.5. Xác định các loại kháng sinh và hóa chất bị cấm sử dụng theo các quy định hiện hành.

5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

5.1. Bao gói

5.1.1. Tùy theo điều kiện sản xuất, thức ăn viên phải được đóng gói trong

các loại bao PE, hoặc bao PP, hoặc bao giấy 3 lớp.

5.1.2. Bao đựng thức ăn phải bền, kín, không rách, đã được tẩy trùng.

5.2. Ghi nhãn

5.2.1. Việc ghi nhãn trên bao đựng thức ăn viên phải theo đúng các quy định tại Thông tư số 03/2000/TT-BTS ngày 22/9/2000 của Bộ Thủy sản (hướng dẫn thực hiện Quyết định số 178/1999/QĐ-TTg ngày 30/8/1999 của Thủ tướng Chính phủ ban hành Quy chế ghi nhãn hàng hóa lưu thông trong nước và hàng hóa xuất khẩu, nhập khẩu đối với hàng hóa thủy sản).

5.2.1.1. Các nội dung bắt buộc phải ghi trên nhãn:

- a) Tên hàng hóa;
- b) Tên và địa chỉ của thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa;
- c) Định lượng của hàng hóa (khối lượng tịnh);
- d) Thành phần cấu tạo (nguyên liệu chính được sử dụng);
- đ) Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (hàm lượng protein thô, chất béo thô, độ ẩm, chất xơ thô, hàm lượng khoáng...);
- e) Ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, thời hạn bảo quản;
- g) Hướng dẫn bảo quản, hướng dẫn sử dụng (lượng cho ăn, số lần cho ăn, và cách theo dõi lượng thức ăn hàng ngày);

h) Xuất xứ của hàng hóa (với thức ăn được nhập khẩu).

5.2.1.2. Ngoài các nội dung bắt buộc, trên nhãn phải ghi thêm các nội dung sau:

a) Cam kết: “Thức ăn không chứa các chất bị cấm sử dụng theo Quyết định của Bộ trưởng Bộ Thủy sản số 01/2002/QĐ-BTS ngày 22/01/2002”.

b) Số hiệu tiêu chuẩn đăng ký chất lượng của thức ăn (cấp cơ sở hoặc cấp ngành).

c) Các nội dung không bắt buộc khác (nếu thấy cần thiết) ghi theo quy định trong Thông tư số 03/2000/TT-BTS ngày 22/9/2000 của Bộ Thủy sản.

5.3. Bảo quản

5.3.1. Thức ăn viên phải được bảo quản trong kho khô, sạch; để trên bục kê cao ráo, thoáng mát và được tẩy trùng. Kho phải có biện pháp chống chuột và côn trùng phá hoại.

5.3.2. Thời gian bảo quản sản phẩm kể từ ngày sản xuất cho đến khi sử dụng không quá 90 ngày.

5.4. Vận chuyển

5.4.1. Phương tiện vận chuyển thức ăn viên phải khô, sạch, được che mưa nắng, không có chất độc hại, đảm bảo yêu cầu về an toàn vệ sinh thú y.

5.4.2. Khi bốc dỡ thức ăn viên phải nhẹ nhàng, tránh va đập mạnh.

TIÊU CHUẨN NGÀNH THỦY SẢN
28 TCN 187: 2004

THỨC ĂN HỖN HỢP DẠNG VIÊN
CHO TÔM CÀNG XANH

Compound pellet feed for Giant fresh-water prawn (*Macrobrachium rosenbergii*).

Lời nói đầu

28TCN 187:2004 (Thức ăn hỗn hợp dạng viên cho tôm Càng xanh) do Viện Nghiên cứu Nuôi trồng thủy sản II biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ đề nghị, Bộ Thủy sản ban hành theo Quyết định số 01/2004/QĐ-BTS ngày 14 tháng 01 năm 2004.

TIÊU CHUẨN NGÀNH
28 TCN 187:2004

THỨC ĂN HỖN HỢP DẠNG VIÊN
CHO TÔM CÀNG XANH

Compound pellet feed for Giant fresh-water prawn (*Macrobrachium rosenbergii*).

1. Đối tượng và phạm vi áp dụng

1.1. Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về chất lượng và an toàn vệ sinh thú

y của thức ăn hỗn hợp dạng viên (gọi tắt là thức ăn viên); được phối chế từ nhiều loại nguyên liệu đảm bảo có đủ các chất dinh dưỡng; sử dụng để ương giống và nuôi tôm Càng xanh thương phẩm.

1.2. Tiêu chuẩn được áp dụng trong phạm vi cả nước đối với các cơ sở sản xuất và kinh doanh thức ăn viên cho tôm Càng xanh.

2. Phân loại

Thức ăn viên cho tôm Càng xanh gồm 6 loại sử dụng cho các giai đoạn phát triển của tôm với các số hiệu như sau:

Số 1: Loại dạng mảnh sử dụng cho tôm có khối lượng: 0,01 - 0,20 g/con.

Số 2: Loại dạng mảnh sử dụng cho tôm có khối lượng: 0,20 - 2,00 g/con.

Số 3: Loại dạng mảnh (hoặc viên) sử dụng cho tôm có khối lượng: 2,00 - 5,00 g/con.

Số 4: Loại dạng viên sử dụng cho tôm có khối lượng: 5,00 - 10,00 g/con.

Số 5: Loại dạng viên sử dụng cho tôm có khối lượng: 10,00 - 20,00 g/con.

Số 6: Loại dạng viên sử dụng cho tôm có khối lượng: lớn hơn 20,00 g/con.

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan của thức ăn viên phải theo đúng yêu cầu quy định trong Bảng 1.

Bảng 1. Chỉ tiêu cảm quan của thức ăn viên

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Hình dạng bên ngoài	Viên hình trụ (hoặc mảnh) đều nhau, bề mặt mịn, kích cỡ theo đúng số hiệu của từng loại thức ăn quy định trong Bảng 2.
2	Màu sắc	Nâu vàng đến nâu, đặc trưng của nguyên liệu phối chế.
3	Mùi vị	Đặc trưng của nguyên liệu phối chế, không có mùi men mốc và mùi lạ khác.

3.2. Các chỉ tiêu lý, hóa của thức ăn viên phải theo đúng mức được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2. Chỉ tiêu lý, hóa của thức ăn viên

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Loại thức ăn					
		Số 1	Số 2	Số 3	Số 4	Số 5	Số 6
1	Kích cỡ:						
	- Đường kính viên (hoặc mảnh) tính bằng mm, không lớn hơn	0,4 - 0,7	0,7 - 0,9	1,5	2,2	2,5	3,0
	- Chiều dài so với đường kính viên (lân) nằm trong khoảng	1,5 - 2,0					
2	Tỷ lệ vụn nát, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	2					
3	Độ bền, tính theo số giờ quan sát, không nhỏ hơn	2					
4	Năng lượng thô, tính bằng kcal cho 1 kg thức ăn, không nhỏ hơn	3100	3000	2860	2800	2750	2700
5	Độ ẩm, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	11					
6	Hàm lượng protein thô, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	35	32	30	27	25	23
7	Hàm lượng lipid thô, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	5	5	5	4	4	4
8	Hàm lượng xơ thô, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	3	3	4	4	5	5

9	Hàm lượng tro, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	16					
10	Cát sạn (tro không hòa tan trong HCl 10%), tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	2					
11	Hàm lượng canxi, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	2,3					
12	Tỷ lệ canxi/phospho nằm trong khoảng	1,0 - 1,5					
13	Hàm lượng natri clorua, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	2,5					
14	Hàm lượng lyzin, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	1,8	1,8	1,7	1,7	1,6	1,5
15	Hàm lượng methionin, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	0,89	0,89	0,84	0,76	0,72	0,72

3.3. Các chỉ tiêu vi sinh và an toàn vệ sinh thú y của thức ăn viên phải theo đúng yêu cầu được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3. Chỉ tiêu vi sinh và an toàn vệ sinh thú y của thức ăn viên

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Côn trùng sống	Không cho phép
2	Vi khuẩn gây bệnh (<i>Salmonella</i>)	Không cho phép
3	Nấm mốc độc (<i>Aspergillus flavus</i>)	Không cho phép
4	Chất độc hại (<i>Aflatoxin</i>)	Không cho phép
5	Các loại kháng sinh và hóa chất đã bị cấm sử dụng theo Quyết định số 01/2002/QĐ-BTS ngày 22/01/2002 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản.	Không cho phép

4. Phương pháp thử

4.1. Lấy mẫu theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4325-86, chuẩn bị mẫu thử theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 6952: 2001.

4.2. Thử chỉ tiêu cảm quan theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1532 - 1993.

4.3. Thử các chỉ tiêu lý, hóa.

4.3.1. Đo kích cỡ (đường kính và chiều dài) viên thức ăn bằng thước kẹp.

4.3.2. Thử tỷ lệ vụn nát của thức ăn viên bằng phương pháp sàng.

4.3.3. Thử độ bền trong nước của thức ăn viên:

4.3.3.1. Dụng cụ thử:

- Cốc thủy tinh dung tích 50 ml,
- Đũa thủy tinh

4.3.3.2. Cách thử:

- Lấy khoảng 5,0 g thức ăn cho vào cốc thủy tinh có chứa nước trong để yên trong vài phút. Sau đó, cứ khoảng 15 phút dùng đũa thủy tinh khuấy nhẹ một vòng rồi quan sát. Nếu hầu hết các viên thức ăn vẫn còn giữ nguyên hình dạng và có thể cầm nhẹ lên mà không bị vỡ nát là thức ăn chưa bị rã.

- Độ bền của viên thức ăn được tính bằng số giờ quan sát. Kể từ khi thả thức ăn vào cốc thủy tinh chứa nước cho đến khi hầu hết các viên thức ăn vẫn còn giữ

nguyên hình dạng phải đúng theo quy định trong Bảng 2.

4.3.4. Xác định năng lượng thô theo phương pháp hiện hành của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

4.3.5. Xác định độ ẩm theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4326: 2001.

4.3.6. Xác định hàm lượng protein thô theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4328: 2001.

4.3.7. Xác định hàm lượng lipid thô theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4331: 2001.

4.3.8. Xác định hàm lượng xơ thô theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4329 - 1993.

4.3.9. Xác định hàm lượng tro và cát sạn theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4327 - 1993.

4.3.10. Xác định hàm lượng canxi theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1526 - 86.

4.3.11. Xác định hàm lượng phospho theo TCVN 1525: 2001.

4.3.12. Xác định hàm lượng natri clorua theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4330 - 86.

4.3.13. Xác định hàm lượng lyzin theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5281 - 90.

4.3.14. Xác định hàm lượng methionin theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5282 - 90.

4.4. Thử các chỉ tiêu vi sinh và an toàn vệ sinh thú y

4.4.1. Xác định độ nhiễm côn trùng sống theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1540 - 86.

4.4.2. Xác định vi khuẩn gây bệnh theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4829: 2001.

4.4.3. Xác định nấm mốc độc theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5750 - 1993.

4.4.4. Xác định chất độc hại theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4804 - 89.

4.4.5. Xác định các loại kháng sinh và hóa chất bị cấm sử dụng theo các quy định hiện hành.

5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

5.1. Bao gói

5.1.1. Tùy theo điều kiện sản xuất, thức ăn viên phải được đóng gói trong các loại bao PE, hoặc bao PP, hoặc bao giấy 3 lớp.

5.1.2. Bao đựng thức ăn phải bền, kín, không rách, đã được tẩy trùng.

5.2. Ghi nhãn

5.2.1. Việc ghi nhãn trên bao đựng thức ăn viên phải theo đúng các quy định tại Thông tư số 03/2000/TT-BTS ngày 22/9/2000 của Bộ Thủy sản (hướng dẫn thực hiện Quyết định số 178/1999/QĐ-TTg ngày 30/8/1999 của Thủ tướng Chính phủ ban hành Quy chế ghi nhãn hàng hóa lưu thông trong nước và hàng hóa xuất khẩu, nhập khẩu đối với hàng hóa thủy sản).

5.2.1.1. Các nội dung bắt buộc phải ghi trên nhãn:

- a) Tên hàng hóa;
- b) Tên và địa chỉ của thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa;
- c) Định lượng của hàng hóa (khối lượng tịnh);
- d) Thành phần cấu tạo (nguyên liệu chính được sử dụng);
- đ) Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (hàm lượng protein thô, chất béo thô, độ ẩm, chất xơ thô, hàm lượng khoáng...);
- e) Ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, thời hạn bảo quản;
- g) Hướng dẫn bảo quản, hướng dẫn sử dụng (lượng cho ăn, số lần cho ăn, và cách theo dõi lượng thức ăn hàng ngày);
- h) Xuất xứ của hàng hóa (với thức ăn được nhập khẩu).

5.2.1.2. Ngoài các nội dung bắt buộc, trên nhãn phải ghi thêm các nội dung sau:

- a) Cam kết: “Thức ăn không chứa các chất bị cấm sử dụng theo Quyết định của Bộ trưởng Bộ Thủy sản số 01/2002/QĐ-BTS ngày 22/01/2002”.
- b) Số hiệu tiêu chuẩn đăng ký chất lượng của thức ăn (cấp cơ sở hoặc cấp ngành).
- c) Các nội dung không bắt buộc khác (nếu thấy cần thiết) ghi theo quy định

0974368

trong Thông tư số 03/2000/TT-BTS ngày 22/9/2000 của Bộ Thủy sản.

5.3. Bảo quản

5.3.1. Thức ăn viên phải được bảo quản trong kho khô, sạch; để trên bục kê cao ráo, thoáng mát và được tẩy trùng. Kho phải có biện pháp chống chuột và côn trùng phá hoại.

5.3.2. Thời gian bảo quản sản phẩm kể từ ngày sản xuất cho đến khi sử dụng không quá 90 ngày.

5.4. Vận chuyển

5.4.1. Phương tiện vận chuyển thức ăn viên phải khô, sạch, được che mưa nắng, không có chất độc hại, đảm bảo yêu cầu về an toàn vệ sinh thú y.

5.4.2. Khi bốc dỡ thức ăn viên phải nhẹ nhàng, tránh va đập mạnh.

TIÊU CHUẨN NGÀNH THỦY SẢN

28 TCN 188: 2004

THỨC ĂN HỖN HỢP DẠNG VIÊN CHO CÁ TRA VÀ CÁ BA SA

Compound pellet feed for Pangasianodon hypophthalmus and Pangasius bocourti

Lời nói đầu

28TCN 188: 2004 (Thức ăn hỗn hợp dạng viên cho cá Tra và cá Ba sa) do

Viện Nghiên cứu Nuôi trồng thủy sản II biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ đề nghị, Bộ Thủy sản ban hành theo Quyết định số 01/2004/QĐ-BTS ngày 14 tháng 01 năm 2004.

TIÊU CHUẨN NGÀNH

28 TCN 188 : 2004

THỨC ĂN HỖN HỢP DẠNG VIÊN CHO CÁ TRA VÀ CÁ BA SA

Compound pellet feed for Pangasianodon hypophthalmus and Pangasius bocourti

1. Đối tượng và phạm vi áp dụng

1.1. Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về chất lượng và an toàn vệ sinh thú y của thức ăn hỗn hợp dạng viên (gọi tắt là thức ăn viên); được phối chế từ nhiều loại nguyên liệu đảm bảo có đủ các chất dinh dưỡng; sử dụng để ương giống và nuôi cá Tra và cá Ba sa thương phẩm.

1.2. Tiêu chuẩn được áp dụng trong phạm vi cả nước đối với các cơ sở sản xuất và kinh doanh thức ăn viên cho cá Tra và cá Ba sa.

2. Phân loại

Thức ăn viên cho cá Tra và cá Ba sa gồm 6 loại sử dụng cho các giai đoạn phát triển của cá với các số hiệu như sau:

Số 1: Loại dạng mảnh (hoặc viên) sử

dụng cho cỡ cá có khối lượng: nhỏ hơn 1,0 g/con

Số 2: Loại dạng mảnh (hoặc viên) sử dụng cho cỡ cá có khối lượng: 1,00 - 5,00 g/con

Số 3: Loại dạng viên sử dụng cho cỡ cá có khối lượng: 5,00 - 20,00 g/con

Số 4: Loại dạng viên sử dụng cho cỡ cá có khối lượng: 20,00 - 200,00 g/con

Số 5: Loại dạng viên sử dụng cho cỡ cá có khối lượng: 200,00 - 500,00 g/con

Số 6: Loại dạng viên sử dụng cho cỡ cá có khối lượng: lớn hơn 500,00 g/con.

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan của thức ăn viên cho cá Tra và cá Ba sa phải theo đúng yêu cầu quy định trong Bảng 1.

Bảng 1. Chỉ tiêu cảm quan của thức ăn viên

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Hình dạng bên ngoài	Viên hình trụ (hoặc mảnh) đều nhau, bề mặt mịn, kích cỡ theo đúng số hiệu của từng loại thức ăn quy định trong Bảng 2.
2	Màu sắc	Nâu vàng đến nâu, đặc trưng của nguyên liệu phối chế.
3	Mùi vị	Đặc trưng của nguyên liệu phối chế, không có mùi men mốc và mùi lạ khác.

3.2. Các chỉ tiêu lý, hóa của thức ăn viên cho cá Tra và cá Ba sa phải theo đúng mức được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2. Chỉ tiêu lý, hóa của thức ăn viên

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Loại thức ăn					
		Số 1	Số 2	Số 3	Số 4	Số 5	Số 6
1	Kích cỡ: - Đường kính viên tính bằng mm, không lớn hơn - Chiều dài so với đường kính viên (lần) nằm trong khoảng	1,0	1,5	2,5	5,0	10,0	12,0
		1,0 - 1,5					
2	Tỷ lệ vụn nát, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	2					

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Loại thức ăn					
		Số 1	Số 2	Số 3	Số 4	Số 5	Số 6
3	Độ bền, tính theo số phút quan sát, không nhỏ hơn	30					
4	Năng lượng thô, tính bằng kcal cho 1 kg thức ăn, không nhỏ hơn	3300	2800	2400	2100	1800	1500
5	Độ ẩm, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	11					
6	Hàm lượng protein thô, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	40	35	30	26	22	18
7	Hàm lượng lipid thô, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	8	6	5	5	4	3
8	Hàm lượng xơ thô, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	6	6	7	7	8	8
9	Hàm lượng tro, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	16	14	12	10	10	10
10	Cát sạn (tro không hòa tan trong HCl 10%), tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	2					
11	Hàm lượng phospho, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	1					
12	Hàm lượng natri clorua, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	2,5					
13	Hàm lượng lyzin, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	2,0	1,8	1,5	1,3	1,1	0,9
14	Hàm lượng methionin, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	0,9	0,8	0,7	0,6	0,5	0,4

3.3. Các chỉ tiêu vi sinh và an toàn vệ sinh thú y của thức ăn viên cho cá Tra và cá Ba sa phải theo đúng yêu cầu được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3. Chỉ tiêu vi sinh và an toàn vệ sinh thú y của thức ăn viên

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Côn trùng sống	Không cho phép
2	Vi khuẩn gây bệnh (<i>Salmonella</i>)	Không cho phép
3	Nấm mốc độc (<i>Aspergillus flavus</i>)	Không cho phép
4	Chất độc hại (<i>Aflatoxin</i>)	Không cho phép
5	Các loại kháng sinh và hóa chất đã bị cấm sử dụng theo Quyết định số 01/2002/QĐ-BTS ngày 22/01/2002 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản.	Không cho phép

4 Phương pháp thử

4.1. Lấy mẫu theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4325-86, chuẩn bị mẫu thử theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 6952: 2001.

4.2. Thử chỉ tiêu cảm quan theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1532-1993.

4.3. Thử các chỉ tiêu lý, hóa.

4.3.1. Đo kích cỡ (đường kính và chiều dài) viên thức ăn bằng thước kẹp.

4.3.2. Thử tỷ lệ vụn nát của thức ăn viên bằng phương pháp sàng.

4.3.3. Thử độ bền trong nước của thức ăn viên:

4.3.3.1. Dụng cụ thử:

- Cốc thủy tinh dung tích 50 ml,
- Đũa thủy tinh

4.3.3.2. Cách thử:

- Lấy khoảng 5,0 g thức ăn cho vào cốc thủy tinh có chứa nước trong để yên trong vài phút. Sau đó, cứ khoảng 5 phút dùng đũa thủy tinh khuấy nhẹ một vòng rồi quan sát. Nếu hầu hết các viên thức ăn vẫn còn giữ nguyên hình dạng và có thể cầm nhẹ lên mà không bị vỡ nát là thức ăn chưa bị rã.

- Độ bền của viên thức ăn được tính bằng số phút quan sát. Kể từ khi thả thức ăn vào cốc thủy tinh chứa nước cho đến khi hầu hết các viên thức ăn vẫn còn giữ nguyên hình dạng phải đúng theo quy định trong Bảng 2.

4.3.4. Xác định năng lượng thô theo phương pháp hiện hành của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

4.3.5. Xác định độ ẩm theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4326: 2001.

4.3.6. Xác định hàm lượng protein thô theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4328: 2001.

4.3.7. Xác định hàm lượng lipid thô theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4331: 2001.

4.3.8. Xác định hàm lượng xơ thô theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4329 - 1993.

4.3.9. Xác định hàm lượng tro và cát sạn theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4327 - 1993.

4.3.10. Xác định hàm lượng phospho theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1525:2001.

4.3.11. Xác định hàm lượng natri clorua theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4330 - 86.

4.3.12. Xác định hàm lượng lyzin theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5281- 90.

4.3.13. Xác định hàm lượng methionin theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5282 - 90.

4.4. Thử các chỉ tiêu vi sinh và an toàn vệ sinh thú y

4.4.1. Xác định độ nhiễm côn trùng sống theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1540-86.

4.4.2. Xác định vi khuẩn gây bệnh theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4829: 2001.

4.4.3. Xác định nấm mốc độc theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5750 -1993.

4.4.4. Xác định chất độc hại theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4804 - 89.

4.4.5. Xác định các loại kháng sinh và hóa chất bị cấm sử dụng trong thức ăn theo các quy định hiện hành.

5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

5.1. Bao gói

5.1.1. Tùy theo điều kiện sản xuất, thức ăn viên phải được đóng gói trong các loại bao PE, hoặc bao PP, hoặc bao giấy 3 lớp.

5.1.2. Bao đựng thức ăn phải bền, kín, không rách, đã được tẩy trùng.

5.2. Ghi nhãn

5.2.1. Việc ghi nhãn trên bao đựng thức ăn viên phải theo đúng các quy định tại Thông tư số 03/2000/TT-BTS ngày 22/9/2000 của Bộ Thủy sản (hướng dẫn thực hiện Quyết định số 178/1999/QĐ-TTg ngày 30/8/1999 của Thủ tướng Chính phủ ban hành Quy chế ghi nhãn hàng hóa lưu thông trong nước và hàng hóa xuất khẩu, nhập khẩu đối với hàng hóa thủy sản).

5.2.1.1. Các nội dung bắt buộc phải ghi trên nhãn:

a) Tên hàng hóa;

b) Tên và địa chỉ của thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa;

c) Định lượng của hàng hóa (khối lượng tịnh);

d) Thành phần cấu tạo (nguyên liệu chính được sử dụng);

đ) Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (hàm lượng protein thô, chất béo thô, độ ẩm, chất xơ thô, hàm lượng khoáng...);

e) Ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, thời hạn bảo quản;

g) Hướng dẫn bảo quản, hướng dẫn sử dụng (lượng cho ăn, số lần cho ăn, và cách theo dõi lượng thức ăn hàng ngày);

h) Xuất xứ của hàng hóa (với thức ăn được nhập khẩu).

5.2.1.2. Ngoài các nội dung bắt buộc, trên nhãn phải ghi thêm các nội dung sau:

a) Cam kết: “Thức ăn không chứa các chất bị cấm sử dụng theo Quyết định của Bộ trưởng Bộ Thủy sản số 01/2002/QĐ-BTS ngày 22/01/2002”.

b) Số hiệu tiêu chuẩn đăng ký chất lượng của thức ăn (cấp cơ sở hoặc cấp ngành).

c) Các nội dung không bắt buộc khác (nếu thấy cần thiết) ghi theo quy định trong Thông tư số 03/2000/TT-BTS ngày 22/9/2000 của Bộ Thủy sản.

5.3. Bảo quản

5.3.1. Thức ăn viên phải được bảo quản

trong kho khô, sạch; để trên bục kê cao ráo, thoáng mát và được tẩy trùng. Kho phải có biện pháp chống chuột và côn trùng phá hoại.

5.3.2. Thời gian bảo quản sản phẩm kể từ ngày sản xuất cho đến khi sử dụng không quá 90 ngày.

5.4. Vận chuyển

5.4.1. Phương tiện vận chuyển thức ăn viên phải khô, sạch, được che mưa nắng không có chất độc hại, đảm bảo yêu cầu về an toàn vệ sinh thú y.

5.4.2. Khi bốc dỡ thức ăn viên phải nhẹ nhàng, tránh va đập mạnh.

TIÊU CHUẨN NGÀNH THỦY SẢN 28 TCN 189: 2004

THỨC ĂN HỖN HỢP DẠNG VIÊN CHO CÁ RÔ PHI

Compound pellet feed for
Oreochromiss sp

Lời nói đầu

28 TCN 189: 2004 (Thức ăn hỗn hợp dạng viên cho cá rô phi) do Viện Nghiên cứu Nuôi trồng thủy sản II biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ đề nghị, Bộ Thủy sản ban hành theo Quyết định số 01/2004/QĐ-BTS ngày 14 tháng 01 năm 2004.

TIÊU CHUẨN NGÀNH
28 TCN 189: 2004

THỨC ĂN HỖN HỢP DẠNG VIÊN
CHO CÁ RÔ PHI

Compound pellet feed for
Oreochromis sp

1. Đối tượng và phạm vi áp dụng

1.1. Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về chất lượng và an toàn vệ sinh thú y của thức ăn hỗn hợp dạng viên (gọi tắt là thức ăn viên); được phối chế từ nhiều loại nguyên liệu đảm bảo có đủ các chất dinh dưỡng; sử dụng để ương giống và nuôi cá rô phi thương phẩm.

1.2. Tiêu chuẩn được áp dụng trong phạm vi cả nước đối với các cơ sở sản xuất và kinh doanh thức ăn viên cho cá rô phi.

2. Phân loại

Thức ăn viên cho cá rô phi gồm 6 loại

sử dụng cho các giai đoạn phát triển của cá với các số hiệu như sau:

Số 1: Loại dạng mảnh (hoặc viên) sử dụng cho cỡ cá có khối lượng: nhỏ hơn 5,0 g/con.

Số 2: Loại dạng viên sử dụng cho cỡ cá có khối lượng: 5,0 - 10,0 g/con.

Số 3: Loại dạng viên sử dụng cho cỡ cá có khối lượng: 10,0 - 20,0 g/con.

Số 4: Loại dạng viên sử dụng cho cỡ cá có khối lượng: 20,0 - 200,0 g/con.

Số 5: Loại dạng viên sử dụng cho cỡ cá có khối lượng: 200,0 - 500,0 g/con.

Số 6: Loại dạng viên sử dụng cho cỡ cá có khối lượng: lớn hơn 500,0 g/con.

3. Yêu cầu kỹ thuật

3.1. Các chỉ tiêu cảm quan của thức ăn viên cho cá rô phi phải theo đúng yêu cầu quy định trong Bảng 1.

Bảng 1. Chỉ tiêu cảm quan của thức ăn viên

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Hình dạng bên ngoài	Viên hình trụ/hình tròn (hoặc mảnh), đều nhau, bề mặt mịn, kích cỡ theo đúng số hiệu của từng loại thức ăn quy định trong Bảng 2.
2	Màu sắc	Nâu vàng đến nâu, đặc trưng của nguyên liệu phối chế.
3	Mùi vị	Đặc trưng của nguyên liệu phối chế, không có mùi men mốc và mùi lạ khác.

3.2. Các chỉ tiêu lý, hóa của thức ăn viên cho cá rô phi phải theo đúng mức được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 - Chỉ tiêu lý, hóa của thức ăn viên

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Loại thức ăn					
		Số 1	Số 2	Số 3	Số 4	Số 5	Số 6
1	Kích cỡ:						
	- Đường kính viên tính bằng mm, không lớn hơn	1,0	1,5	2,0	4,0	4,0	6,0
	- Chiều dài so với đường kính viên (lân) nằm trong khoảng	1,0 - 1,5					
2	Tỷ lệ vụn nát, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	2					
3	Độ bền, tính theo số phút quan sát, không nhỏ hơn	30					
4	Năng lượng thô, tính bằng kcal cho 1 kg thức ăn, không nhỏ hơn	3200	3000	2860	2800	2750	2700
5	Độ ẩm, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	11					
6	Hàm lượng protein thô, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	40	35	30	27	25	20
7	Hàm lượng lipid thô, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	6	6	5	5	4	4
8	Hàm lượng xơ thô, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	5	5	6	6	7	7
9	Hàm lượng tro, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	16					
10	Cát sạn (tro không hòa tan trong HCl 10%), tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	2					
11	Hàm lượng canxi, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	2,5					
12	Tỷ lệ canxi/phospho nằm trong khoảng	1,0 - 1,5					

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Loại thức ăn					
		Số 1	Số 2	Số 3	Số 4	Số 5	Số 6
13	Hàm lượng natri clorua, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	2,5					
14	Hàm lượng lyzin, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	1,7	1,6	1,4	1,3	1,1	0,9
15	Hàm lượng methionin, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	1,0	0,9	0,8	0,7	0,6	0,5

3.3. Các chỉ tiêu vi sinh và an toàn vệ sinh thú y của thức ăn viên cho cá rô phi phải theo đúng yêu cầu được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3. Chỉ tiêu vi sinh và an toàn vệ sinh thú y của thức ăn viên

Số thứ tự	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Côn trùng sống	Không cho phép
2	Vi khuẩn gây bệnh (<i>Salmonella</i>)	Không cho phép
3	Nấm mốc độc (<i>Aspergillus flavus</i>)	Không cho phép
4	Chất độc hại (<i>Aflatoxin</i>)	Không cho phép
5	Các loại kháng sinh và hóa chất đã bị cấm sử dụng theo Quyết định số 01/2002/QĐ-BTS ngày 22/01/2002 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản.	Không cho phép

4. Phương pháp thử

4.1. Lấy mẫu theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4325-86, chuẩn bị mẫu thử theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 6952:2001.

4.2. Thử chỉ tiêu cảm quan theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1532-1993.

4.3. Thử các chỉ tiêu lý, hóa.

4.3.1. Đo kích cỡ (đường kính và chiều dài) viên thức ăn bằng thước kẹp.

4.3.2. Thử tỷ lệ vụn nát của thức ăn viên bằng phương pháp sàng.

4.3.3. Thử độ bền trong nước của thức ăn viên:

4.3.3.1. Dụng cụ thử:

- Cốc thủy tinh dung tích 50 ml,

- Đũa thủy tinh

4.3.3.2. Cách thử:

- Lấy khoảng 5,0 g thức ăn cho vào cốc thủy tinh có chứa nước trong để yên trong vài phút. Sau đó, cứ khoảng 15 phút dùng đũa thủy tinh khuấy nhẹ một vòng rồi quan sát. Nếu hầu hết các viên thức ăn vẫn còn giữ nguyên hình dạng và có thể cầm nhẹ lên mà không bị vỡ nát là thức ăn chưa bị rã.

- Độ bền của viên thức ăn được tính bằng số phút quan sát. Kể từ khi thả thức ăn vào cốc thủy tinh chứa nước cho đến khi hầu hết các viên thức ăn vẫn còn giữ nguyên hình dạng phải đúng theo quy định trong Bảng 2.

4.3.4. Xác định năng lượng thô theo phương pháp hiện hành của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

4.3.5. Xác định độ ẩm theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4326:2001.

4.3.6. Xác định hàm lượng protein thô theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4328:2001.

4.3.7. Xác định hàm lượng lipid thô theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4331:2001.

4.3.8. Xác định hàm lượng xơ thô theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4329 - 1993.

4.3.9. Xác định hàm lượng tro và cát

san theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4327 - 1993.

4.3.10. Xác định hàm lượng canxi theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1526 - 86.

4.3.11. Xác định hàm lượng phospho theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1525:2001.

4.3.12. Xác định hàm lượng natri clorua theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4330 - 86.

4.3.13. Xác định hàm lượng lyzin theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5281- 90.

4.3.14. Xác định hàm lượng methionin theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5282 - 90.

4.4. Thử các chỉ tiêu vi sinh và an toàn vệ sinh thú y

4.4.1. Xác định độ nhiễm côn trùng sống theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 1540-86.

4.4.2. Xác định vi khuẩn gây bệnh theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4829:2001

4.4.3. Xác định nấm mốc độc theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5750 -1993.

4.4.4. Xác định chất độc hại theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4804 - 89.

4.4.5. Xác định các loại kháng sinh và hóa chất bị cấm sử dụng theo các quy định hiện hành.

5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

5.1. Bao gói

09674668
Tel: +84-8-3845 6684 * www.ThuVienPhapLuat.com
LawSoft *

5.1.1. Tùy theo điều kiện sản xuất, thức ăn viên phải được đóng gói trong các loại bao PE, hoặc bao PP, hoặc bao giấy 3 lớp.

5.1.2. Bao đựng thức ăn phải bền, kín, không rách, đã được tẩy trùng.

5.2. Ghi nhãn

5.2.1. Việc ghi nhãn trên bao đựng thức ăn viên phải theo đúng các quy định tại Thông tư số 03/2000/TT-BTS ngày 22/9/2000 của Bộ Thủy sản (hướng dẫn thực hiện Quyết định số 178/1999/QĐ-TTg ngày 30/8/1999 của Thủ tướng Chính phủ ban hành Quy chế ghi nhãn hàng hóa lưu thông trong nước và hàng hóa xuất khẩu, nhập khẩu đối với hàng hóa thủy sản).

5.2.1.1. Các nội dung bắt buộc phải ghi trên nhãn:

- a) Tên hàng hóa;
- b) Tên và địa chỉ của thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa;
- c) Định lượng của hàng hóa (khối lượng tịnh);
- d) Thành phần cấu tạo (nguyên liệu chính được sử dụng);
- đ) Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (hàm lượng protein thô, chất béo thô, độ ẩm, chất xơ thô, hàm lượng khoáng ...);
- e) Ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, thời hạn bảo quản;
- g) Hướng dẫn bảo quản, hướng dẫn sử

dụng (khuyến cáo về mật độ nuôi, lượng cho ăn, số lần cho ăn, và cách theo dõi lượng thức ăn hàng ngày);

h) Xuất xứ của hàng hóa (với thức ăn được nhập khẩu).

5.2.1.2. Ngoài các nội dung bắt buộc, trên nhãn phải ghi thêm các nội dung sau:

a) Cam kết: “Thức ăn không chứa các chất bị cấm sử dụng theo Quyết định của Bộ trưởng Bộ Thủy sản số 01/2002/QĐ-BTS ngày 22/01/2002”.

b) Số hiệu tiêu chuẩn đăng ký chất lượng của thức ăn (cấp cơ sở hoặc cấp ngành).

c) Các nội dung không bắt buộc khác (nếu thấy cần thiết) ghi theo quy định trong Thông tư số 03/2000/TT-BTS ngày 22/9/2000.

5.3. Bảo quản

5.3.1. Thức ăn viên phải được bảo quản trong kho khô, sạch; để trên bục kê cao ráo, thoáng mát và được tẩy trùng. Kho phải có biện pháp chống chuột và côn trùng phá hoại.

5.3.2. Thời gian bảo quản sản phẩm kể từ ngày sản xuất cho đến khi sử dụng không quá 90 ngày.

5.4. Vận chuyển

5.4.1. Phương tiện vận chuyển thức ăn viên phải khô, sạch, được che mưa nắng,

không có chất độc hại, đảm bảo yêu cầu về an toàn vệ sinh thú y.

5.4.2. Khi bốc dỡ thức ăn viên phải nhẹ nhàng, tránh va đập mạnh./.

QUYẾT ĐỊNH của Bộ trưởng Bộ Thủy sản số 02/2004/QĐ-BTS ngày 14/01/2004 về việc ban hành Tiêu chuẩn cấp Ngành.

BỘ TRƯỞNG BỘ THỦY SẢN

Căn cứ Nghị định số 43/2003/NĐ-CP ngày 02 tháng 5 năm 2003 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Thủy sản;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành 04 Tiêu chuẩn cấp Ngành sau đây:

1. 28 TCN 190: 2004: Cơ sở nuôi tôm - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

2. 28 TCN 191: 2004: Vùng nuôi tôm - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

3. 28 TCN 192: 2004: Vùng nuôi cá bè - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

4. 28 TCN193: 2004: Vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 2. Các tiêu chuẩn nói tại Điều 1 phải bắt buộc áp dụng trong phạm vi cả nước và thời gian có hiệu lực như sau:

- Sau 15 ngày kể từ ngày đăng Công báo đối với các cơ sở nuôi tôm, vùng nuôi tôm, vùng nuôi cá bè và vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ được quy hoạch, xây dựng mới.

- Kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2005 đối với các cơ sở nuôi tôm, vùng nuôi tôm, vùng nuôi cá bè và vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ đang hoạt động phải sửa chữa, bổ sung cho phù hợp với quy định của tiêu chuẩn.

Điều 3. Chánh Văn phòng Bộ; Thủ trưởng các Vụ, Cục; Chánh Thanh tra Bộ; Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Bộ; Giám đốc các Sở Thủy sản, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có quản lý thủy sản; các cơ sở nuôi tôm, các vùng nuôi tôm, nuôi cá bè và thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ nói tại Điều 2 và các đơn vị có liên quan khác chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

KT. BỘ TRƯỞNG BỘ THỦY SẢN

Thứ trưởng

Nguyễn Việt Thắng