

**TCVN 5289 : 2006**

Xuất bản lần 3

**THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH – YÊU CẦU VỆ SINH**

*Frozen aquatic products – Hygienic requirements*

**HÀ NỘI – 2006**



## Lời nói đầu

TCVN 5289 : 2006 thay thế TCVN 5289 : 1992;

TCVN 5289 : 2006 do Ban kỹ thuật Tiêu chuẩn TCVN/TC/F11 *Thuỷ sản và các sản phẩm thuỷ sản* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành.



## Thủy sản đông lạnh – Yêu cầu vệ sinh

*Frozen aquatic products – Hygienic requirements*

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này qui định các giới hạn cho phép đối với histamin, dư lượng kim loại nặng và vi sinh vật, áp dụng cho các sản phẩm thủy sản đông lạnh có nguồn gốc động vật, dùng để chế biến tiếp theo.

### 2 Yêu cầu vệ sinh

2.1 Giới hạn cho phép đối với hàm lượng histamin và kim loại nặng có trong sản phẩm thủy sản đông lạnh được qui định trong bảng 1

**Bảng 1 – Giới hạn cho phép đối với hàm lượng histamin và kim loại nặng có trong sản phẩm thủy sản đông lạnh**

Chỉ tiêu	Mức tối đa
1. Hàm lượng histamin, mg/kg	100
2. Hàm lượng asen, mg/kg	0,5
3. Hàm lượng chì (Pb), mg/kg	
Động vật thân mềm	1,0
Các sản phẩm thủy sản khác	0,5
4. Hàm lượng thủy ngân metyl, mg/kg	
Cá ăn thịt (cá mập, cá ngừ,...)	1,0
Các sản phẩm thủy sản khác	0,5
5. Hàm lượng cadimi (Cd), mg/kg	
Cá	0,1
Giáp xác	0,5
Động vật thân mềm	1,0

**2.2** Giới hạn cho phép đối với vi sinh vật có trong sản phẩm thủy sản đông lạnh được qui định trong bảng 2

**Bảng 2 – Giới hạn cho phép đối với vi sinh vật có trong sản phẩm thủy sản đông lạnh**

<b>Tên chỉ tiêu</b>	<b>Mức tối đa</b>
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí trong 1 g sản phẩm	10 <sup>6</sup>
2. Số <i>E. Coli</i> trong 1 g sản phẩm	10 <sup>2</sup>
3. Số <i>S. aureus</i> trong 1 g sản phẩm	10 <sup>2</sup>
4. Số <i>Cl. perfringens</i> trong 1 g sản phẩm	10 <sup>2</sup>
5. Số <i>Salmonella</i> trong 25 g sản phẩm	0
6. Số <i>V. parahaemolyticus</i> trong 1 g sản phẩm	10 <sup>2</sup>