

Số: **3535**/QĐ-BNN-QLCL

Hà Nội, ngày **10** tháng **12** năm 2009

QUYẾT ĐỊNH

Công bố danh mục các chỉ tiêu chỉ định kiểm tra lô hàng thủy sản xuất khẩu

BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03/01/2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP của Chính phủ sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm ngày 26/7/2003; Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ngày 07/9/2004 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 118/2008/QĐ-BNN ngày 11/12/2008 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc ban hành Quy chế kiểm tra và chứng nhận kiểm tra và chứng nhận chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm hàng hóa thủy sản;

Xét đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Công bố danh mục các chỉ tiêu chỉ định kiểm tra đối với lô hàng thủy sản xuất khẩu vào thị trường phải kèm theo giấy chứng nhận chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm (giấy chứng thư) của Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản theo yêu cầu của nước nhập khẩu hoặc của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, bao gồm:

- Danh mục các chỉ tiêu cảm quan/ngoại quan (Phụ lục 1).
- Danh mục các chỉ tiêu vi sinh (Phụ lục 2).
- Danh mục các chỉ tiêu hóa học (Phụ lục 3).

Điều 2. Đối với các lô hàng xuất khẩu vào các thị trường không có yêu cầu giấy chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam, doanh nghiệp chủ hàng thống nhất với cơ quan kiểm tra về danh mục các chỉ tiêu cần kiểm tra căn cứ theo quy định của nước nhập khẩu và Việt Nam.

Điều 3. Giao Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản tổ chức hướng dẫn các đơn vị có liên quan thực hiện nội dung Quyết định này và định

kỳ cập nhật công bố danh mục các chỉ tiêu chi định kiểm tra nhằm đáp ứng quy định mới của thị trường nhập khẩu và theo yêu cầu quản lý của Ngành.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực sau 45 ngày kể từ ngày ký ban hành và thay thế Quyết định số 2670/QĐ-BNN-QLCL ngày 29/8/2008 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn.

Điều 5. Chánh Văn phòng, Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Thủ trưởng các đơn vị thuộc Bộ, Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn các tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương và các cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 5;
- Bộ trưởng (để b/c);
- Các Bộ: Y tế, Tài chính, KH-CN;
- Văn phòng SPS;
- Lưu: VT, QLCL.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỦ TRƯỞNG



[Handwritten signature]

Lương Lê Phương

Phụ lục 1

DANH MỤC CHI TIẾT GÀM QUAN/NGOẠI QUAN CHỈ ĐỊNH KIỂM TRA VÀ MỨC CHẤP NHẬN ĐỐI VỚI LÔ HÀNG THỦY SẢN

(Ban hành kèm theo Quyết định số : 3535 /QĐ-BNN-QLCI, ngày 10 /12 /2009)

TT	Loại sản phẩm	Bao gói, ghi nhãn	Trạng thái	Tỷ lệ mạ băng/Khối lượng tịnh	Màu sắc, mùi	Ký sinh trùng	Tạp chất	Quy định/Tiêu chuẩn tham chiếu
1	Thủy sản sống	Qui cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Bộ NN&PTNT áp dụng cho một số thị trường đặc biệt (*)	Nguyên vẹn, còn sống và không có dấu hiệu bệnh lý, khỏe mạnh			⁽³⁾ Không có ký sinh trùng nhìn thấy bằng mắt		EC 853/2004, EC 854/2004 SanPin 2.3.2.1078-01 và các Tiêu chuẩn/Quy chuẩn kỹ thuật Việt Nam tương ứng
2	Thủy sản ướp đá	Qui cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Bộ NN&PTNT áp dụng cho một số thị trường đặc biệt (*)	Nguyên vẹn, cơ thịt đàn hồi		Đặc trưng	⁽³⁾ Không có ký sinh trùng nhìn thấy bằng mắt	Không có tạp chất lạ	
3	Thủy sản đông lạnh	Qui cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Việt Nam áp dụng cho một số thị trường đặc biệt (*)	Nguyên vẹn không có dấu hiệu tan giá, lớp mạ băng đều, tỷ lệ chảy lạnh không quá 10% diện tích bề mặt, cơ thịt đàn hồi	Phù hợp với nội dung ghi nhãn và quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Việt Nam áp dụng cho một số thị trường đặc biệt (*)	Đặc trưng	⁽³⁾ Không có ký sinh trùng nhìn thấy bằng mắt	Không có tạp chất lạ	
4	Thủy sản khô	Qui cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Bộ NN&PTNT áp dụng cho một số thị trường đặc biệt (*)	Nguyên vẹn, không có mầm mốc nhìn thấy bằng mắt, không có sinh vật lạ.		Đặc trưng		Không có tạp chất lạ	
5	Đồ hộp thủy sản	Qui cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Bộ NN&PTNT áp dụng cho một số thị trường đặc biệt (*)	Không bị rí sét, phồng, mọt, mí ghép không bị biến dạng		Đặc trưng		Không có tạp chất lạ	

TT	Loại sản phẩm	Bao gói, ghi nhãn	Trạng thái	Tỷ lệ mạ băng/Khối lượng tịnh	Màu sắc, mùi	Ký sinh trùng	Tạp chất	Quy định/Tiêu chuẩn tham chiếu
6	Nước mắm	Bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Bộ NN&PTNT áp dụng cho một số thị trường đặc biệt (*)			Đặc trưng		Không có tạp chất lạ	EC 853/2004, EC 854/2004
7	Sản phẩm dạng mắm, ướp muối	Qui cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Bộ NN&PTNT áp dụng cho một số thị trường đặc biệt (*)	Không có mầm mốc nhìn thấy bằng mắt, sinh vật lạ.		Đặc trưng	⁽³⁾ Không có ký sinh trùng nhìn thấy bằng mắt (đối với sản phẩm ướp muối)	Không có tạp chất lạ	SanPin 2.3.2.1078-01 và các Tiêu chuẩn/Quy chuẩn kỹ thuật Việt Nam tương ứng
8	Sản phẩm xông khói	Qui cách bao gói phù hợp với giấy đăng ký; bao bì nguyên vẹn, sạch; có đủ thông tin theo quy định của thị trường nhập khẩu; quy định của Bộ NN&PTNT áp dụng cho một số thị trường đặc biệt (*)	Nguyên vẹn		Đặc trưng	⁽³⁾ Không có ký sinh trùng nhìn thấy bằng mắt	Không có tạp chất lạ	

Ghi chú:

Giải thích thuật ngữ

- Lô hàng kiểm tra: là một hoặc nhiều lô hàng sản xuất được sản xuất từ một Cơ sở và được Chủ hàng đăng ký kiểm tra một lần
- Lô hàng sản xuất: là một lượng sản phẩm thủy sản có cùng tên gọi, phẩm chất, kiểu bao gói, có cùng qui trình chế biến và địa điểm bảo quản, được sản xuất từ một hay nhiều lô nguyên liệu có đầy đủ thông tin về nguồn gốc xuất xứ tại một cơ sở

1. Các ô trống: không áp dụng
2. Số mẫu kiểm tra cảm quan:

- Lô hàng kiểm tra là lô hàng sản xuất: Lấy 6 (sáu) mẫu/lô hàng
- Lô hàng kiểm tra gồm nhiều lô hàng sản xuất: Tối thiểu 2 (hai) mẫu/lô hàng sản xuất nhưng không ít hơn 6 (sáu) mẫu cho một lô hàng kiểm tra

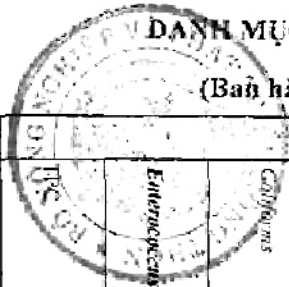
(3) Áp dụng đối với loài thủy sản có mối nguy ký sinh trùng gắn liền với loài, không áp dụng đối với nguyên liệu để chế biến

(*) Quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn áp dụng cho thị trường đặc biệt (Quyết định 1393/QĐ-BNN-QLCL ngày 15/5/2009 của Bộ NN&PTNT về kiểm soát chất lượng VSATTP thủy sản XK vào Liên bang Nga)

Phụ lục 2

DANH MỤC CHỈ TIÊU VI SINH CHỈ ĐỊNH KIỂM TRA ĐỐI VỚI LÔ HÀNG THỦY SẢN

(Ban hành kèm theo Quyết định số: **3535** /QĐ-BNN-QLCL ngày **10/12/2009**)



TT	Loại sản phẩm	Chỉ tiêu và giới hạn cho phép											Ghi chú	Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu		
		<i>Enterococcus</i>	<i>Coliforms</i>	<i>E. coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. coagulase positive</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Vibrio cholerae</i>	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	<i>Clostridia perfringens</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	Molds	Yeast			<i>Salmonella</i> / <i>Enterococcus</i> / <i>Chloridium</i>	
I. THỊ TRƯỜNG EU VÀ CÁC THỊ TRƯỜNG CÓ YÊU CẦU BẮT BUỘC PHẢI KIỂM TRA THEO QUY ĐỊNH CỦA EU																
1	Giáp xác, nhuyễn thể có vỏ đã qua xử lý nhiệt đông lạnh (nấu chín trước khi ăn)	n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g			n=5, c=2, m=1 CFU/g, M=10 CFU/g	n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 25g									
2	Sản phẩm thủy sản có xử lý nhiệt đông lạnh (nấu chín trước khi ăn)				n=5, c=2, m=10 CFU/g, M=10 ² CFU/g	n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 25g					n=5, c=0 Không có trong 25g ^(a)				(a) Áp dụng đối với sản phẩm cá tạt, basa xuất khẩu vào Bulgari, Hy Lạp, Italia
3	Thủy sản cấp đông, đông lạnh (nấu chín trước khi ăn)				n=5, c=2, m=10 CFU/g, M=10 ³ CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 25g					n=5, c=0 Không có trong 25g ^(a)				
4	Thủy sản ăn liền (bao gồm đông lạnh, khô, xông khói)	n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g			n=5, c=0 Không có trong 1g	n=5, c=2, m=10 CFU/g, M=10 ² CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 25g					n=5, c=0 Không có trong 25g				
5	Đồ hộp thủy sản (tiết trùng)												n=5, c=0 Không có trong 1g			
6	Đồ hộp thủy sản (thanh trùng Pasteurized)				n=5, c=0 Không có trong 1g		n=5, c=0 Không có trong 25g					n=5, c=0 Không có trong 25g				

TT	Loại sản phẩm	Chỉ tiêu và giới hạn cho phép												Ghi chú	Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu			
		TPC	ENTEROCOCCUS	Coliforms	E.coli	Staphylococcus aureus/ S. coagulans positive	Salmonella	Vibrio cholerae	Vibrio parahaemolyticus	Clostridia perfringens	Listeriamonocytogenes	Molds	Yeast			Sulphite Reducing Clostridium		
7	Thủy sản khô (nấu chín trước khi ăn)	n=5, c=2, m=10 ⁵ CFU/g, M=10 ⁶ CFU/g			n=5, c=2, m=10 CFU/g, M=10 ² CFU/g	n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 25g	n=5, c=0 Không có trong 25/g						n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g			EC 2073/2005 EC 1441/2007 Tiêu chuẩn của Hội đồng vi sinh vật thực phẩm, FRANCE (DGAL/SDHA/ N2001-8090) 27-6-2001 ITALIA Gazzetta Ufficiale N.260 - 1995	
8	Nước mắm, sản phẩm ướp muối và sản phẩm dạng mắm													n=5, c=0 Không có trong 1g				
9	Nước mắm và sản phẩm dạng mắm đã pha sẵn				n=5, c=0 Không có trong 1g		n=5, c=0 Không có trong 25g				n=5, c=0 Không có trong 25g			n=5, c=0 Không có trong 1g				
10	Thủy sản lên men chua													n=5, c=0 Không có trong 1g				
II. THỊ TRƯỜNG HÀN QUỐC																		
1	Thủy sản sống, tươi, ướp đá (nấu chín trước khi ăn)							n=5, c=0 Không có trong 25g										
2	Thủy sản đông lạnh (nấu chín trước khi ăn)							n=5, c=0 Không có trong 25g										Phụ lục 1 của Thỏa thuận Hợp tác giữa NPPQIS và NAFIQAD.
3	Thủy sản tươi, ướp đá, đông lạnh (bao gồm nhuyễn thể) ăn liền	n=5, c=0, m=10 ⁵ CFU/g		n=5, c=0, m=10 CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 1g	n=5, c=0 Không có trong 25g	n=5, c=0 Không có trong 25g	n=5, c=0 Không có trong 25g	n=5, c=0 Không có trong 25g		n=5, c=0 Không có trong 25g							

TT	Loại sản phẩm	Chỉ tiêu và giới hạn cho phép											Chi chú	Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu				
		TPC	<i>Escherichia coli</i>	<i>Salmonella</i>	<i>E. coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. cerevisiae positive</i>	<i>Shigella</i>	<i>Vibrio cholerae</i>	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	<i>Clostridia perfringens</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	Molds			Yeast	Sulfite Reducing Enterobacter		
4	Thủy sản khô (hạt gồm cả tâm giá vẩy)			n=5, c=0 Không có trong 1g				n=5, c=0 Không có trong 25g										Tiêu chuẩn thực phẩm NFDA 2004
5	Thủy sản khác có sử dụng phụ gia chế biến	n=5, c=0 Không có trong 1g ^(a)		n=5, c=0 Không có trong 10g													(c) Áp dụng đối với sản phẩm có thành phần trong quá trình chế biến	
III. THỊ TRƯỜNG LIÊN BANG NGA																		
1	Giáp xác tươi, ướp lạnh, đông lạnh dạng sơ chế	n=5, c=0, m=10 ³ CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 0,001g (tương đương với n=5, c=0, m=10 ³ CFU/g)			n=5, c=0 Không có trong 0,01g tương đương với n=5, c=0, m=10 ² CFU/g)											Quyết định số 07/2007/QĐ-BTS ngày 27/7/2007 của Bộ Thủy sản (nay là Bộ NN&PTNT), Sài Gòn 232.1078-01
2	Giáp xác ướp lạnh, đông lạnh đã xử lý nhiệt	n=5, c=0, m=2.10 ⁴ CFU/g	n=5, c=0, m=10 ³ - 2.10 ⁷ CFU/g ^(a)	n=5, c=0 Không có trong 0,1g (tương đương với n=5, c=0, m=10 ³ CFU/g)			n=5, c=0 Không có trong 1g											(d): Giới hạn là 10 ³ đối với sản phẩm dạng nguyên con. 2.10 ⁷ đối với sản phẩm dạng xay (e): Áp dụng đối với sản phẩm bao gói chân không

TT	Loại sản phẩm	Chỉ tiêu và giới hạn cho phép											Ghi chú	Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu		
		TPC	<i>Enterococcus</i>	<i>Coliforms</i>	<i>E.coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. coagulans positive</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Vibrio cholerae</i>	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	<i>Clostridia perfringens</i>	<i>Listeriamonocytogenes</i>	Molds			Yeast	Sulphite Reducing <i>Clostridium</i>
3	Cá (nguyên con, fillet, cắt khúc) ướp lạnh, đông lạnh	n=5, c=0 m=10 ⁵ CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 0,001 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 ² CFU/g)		n=5, c=0 Không có trong 0,01 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 ² CFU/g)	n=5, c=0 Không có trong 25g		n=5, c=0, m=10 ² CFU/g ⁽⁶⁾		n=5, c=0 Không có trong 25g ⁽⁶⁾			n=5, c=0 Không có trong 0,01 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 ² CFU/g) ⁽⁶⁾	(f): Áp dụng đối với cá biển (g): Áp dụng đối với cá nước ngọt (e): Áp dụng đối với sản phẩm bao gói chân không	
4	Cá đông lạnh xử lý nhiệt (hấp, luộc chín) và sản phẩm cá ướp lạnh, đông lạnh ăn liền	n=5, c=0, m=10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 0,1 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 CFU/g)		n=5, c=0 Không có trong 1g	n=5, c=0 Không có trong 25g				n=5, c=0, m=10 ² CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 1 g ⁽⁶⁾	(e): Áp dụng đối với sản phẩm bao gói chân không	Quyết định số 07/2007/QĐ-BTS ngày 27/7/2007 của Bộ Thủy sản (nay là Bộ NN&PTNT); SanPin 2.3.2.1078-01	
5	Thịt cá xay ướp lạnh, đông lạnh	n=5, c=0, m=5x10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 0,01 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 ² CFU/g)		n=5, c=0 Không có trong 0,01 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 ² CFU/g)	n=5, c=0 Không có trong 25g						n=5, c=0 Không có trong 0,1 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 CFU/g) ⁽⁶⁾	(e): Áp dụng đối với sản phẩm bao gói chân không		
6	Nhuễn thể sơ chế (từ nhuễn thể 2 mảnh vỏ) ướp lạnh, đông lạnh	n=5, c=0, m=10 ⁵ CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 0,001 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 ³ CFU/g)		n=5, c=0 Không có trong 0,01 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 ³ CFU/g)	n=5, c=0 Không có trong 25g		n=5, c=0, m=10 ² CFU/g							

TT	Loại sản phẩm	Chỉ tiêu và giới hạn cho phép											Ghi chú	Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu			
		TPC	<i>Enterococcus</i>	<i>Coliforms</i>	<i>E. coli</i>	<i>Staphylococcus aureus/ S. coagulans positive</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Vibrio cholerae</i>	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Listeriamonocytogenes</i>	<i>Molds</i>			<i>Yeast</i>	<i>Staphylococcus aureus/ Clostridium</i>	
7	Nhuộm thể dạng xử lý nhiệt (trừ nhuộm thể 2 mảnh vỏ)	n=5, c=0, m=2x10 ⁴ CFU/g	n=5, c=0, m=2x10 ³ CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 0,1 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 CFU/g)		n=5, c=0 Không có trong 1 g	n=5, c=0 Không có trong 25g	n=5, c=0, m=10 ² CFU/g						n=5, c=0 Không có trong 1 g ^(c)	(c): Áp dụng đối với sản phẩm bao gói chân không		
8	Nhuộm thể 2 mảnh vỏ sơ chế	n=5, c=0, m=5.10 ² CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 0,1 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 CFU/g)		n=5, c=0 Không có trong 0,1 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 CFU/g)	n=5, c=0 Không có trong 25g	n=5, c=0, m=10 ² CFU/g									Quyết định số 07/2007/QĐ-BTS ngày 27/2/2007 của Bộ Thủy sản (nay là Bộ NN&PTNT), Số/Pm 13.2.1078-01
9	Nhuộm thể 2 mảnh vỏ xử lý nhiệt	n=5, c=0, m=2.10 ² CFU/g	n=5, c=0, m=10 ² - 2.10 ³ CFU/g ^(h)	n=5, c=0 Không có trong 0,1 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 CFU/g)		n=5, c=0 Không có trong 1 g	n=5, c=0 Không có trong 25g							n=5, c=0 Không có trong 1 g ^(c)	(h): Giới hạn là 103 đối với sản phẩm dạng tách vỏ, 2.103 đối với sản phẩm dạng xay (c): Áp dụng đối với sản phẩm bao gói chân không		
10	Cá phiê tái	n=5, c=0, m=10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 0,1 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 CFU/g)			n=5, c=0 Không có trong 25g					n=5, c=0, m=50 CFU/g	n=5, c=0, m=10 ² CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 1 g ^(c)	(c): Chỉ áp dụng đối với sản phẩm bao gói chân không		

TT	Loại sản phẩm	Chỉ tiêu và giới hạn cho phép											Ghi chú	Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu			
		TPC	<i>Enterococcus</i>	<i>Coliforms</i>	<i>E.coli</i>	<i>Staphylococcus aureus/ S. coagulase positive</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Vibrio cholerae</i>	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	<i>Clostridia perfringens</i>	<i>Listeriamonocytogenes</i>	Molds			Yeast	Sulphite Reducing <i>Clostridium</i>	
11	Cá hong khô	n=5, c=0, m= 5.10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 0,1 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 CFU/g)				n=5, c=0 Không có trong 25g					n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 0,1 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 CFU/g) ^(e)	(e): Áp dụng đối với sản phẩm bao gói chân không	Quyết định số 07/2007/QĐ- BTS ngày 27/7/2007 của Bộ Thủy sản (nay là Bộ NN&PTNT). Số/Pin 2.3.2.1078-01
12	Cá sấy khô	n=5, c=0, m= 5.10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 1 g			n=5, c=0 Không có trong 25g						n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 0,01 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 ² CFU/g) ^(e)	(e): Áp dụng đối với sản phẩm bao gói chân không	
13	Sản phẩm hong khô, sấy khô từ động vật thủy sản không xương sống	n=5, c=0, m= 2.10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 1 g			n=5, c=0 Không có trong 25g						n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 0,1 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 CFU/g) ^(e)	(e): Áp dụng đối với sản phẩm bao gói chân không	
14	Súp thủy sản khô	n=5, c=0, m= 5.10 ⁴ CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 0,001 g (tương đương với n=5, c=0, m=10 ³ CFU/g)			n=5, c=0 Không có trong 25g						n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g			
15	Rong biển khô			n=5, c=0 Không có trong 1 g			n=5, c=0 Không có trong 25g						n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g	n=5, c=0, m= 10 ² CFU/g			

TT	Loại sản phẩm	Chỉ tiêu và giới hạn cho phép												Ghi chú	Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu		
		TPC	<i>Escherichia coli</i>	<i>Coliforms</i>	<i>E. coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. coagulans positive</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Vibrio cholerae</i>	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	<i>Clostridia perfringens</i>	<i>Listerium monocytogenes</i>	Molds	Yeasts			<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>Clostridia</i>	
III. THỊ TRƯỜNG FRENCH POLYNESIA																	
1	Sản phẩm thủy sản	n=5, c=0, M=10 ¹ CFU/g					n=5, c=0 Không có trong 25g							n=5, c=0 Không có trong 25g			Thông báo số 43/SĐ/ĐQA/V/MAE ngày 4/1/2008 của Cục phát triển nông thôn, French Polynesia
IV. THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU KHÁC (TRUNG QUỐC, BRAZIL, New Zealand)																	
1	Nhuẩn thể hai mảnh vỏ ướp đá, đông lạnh (nấu chín trước khi ăn)	n=5, c=0, m=3.10 ⁵ CFU/g.			n=5, c=0, m=16 CFU/g		n=5, c=0 Không có trong 25g							n=5, c=1, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g.			
2	Thủy sản ướp đá, đông lạnh, xông khói lạnh (nấu chín trước khi ăn)	n=5, c=3, m=3.10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁷ CFU/g.			n=5, c=3, m=10 ² CFU/g, M=5.10 ³ CFU/g.	n=5, c=2, m=10 ³ CFU/g, M=10 ⁴ CFU/g ¹¹	n=5, c=0 Không có trong 25g							n=5, c=2, m=10 ³ CFU/g, M=10 ⁴ CFU/g.		(i): Áp dụng đối với sản phẩm xông khói lạnh	Hướng dẫn thanh tra thủy sản đưa trên cơ sở của FAO 2009, Tiêu chuẩn vi sinh vật trong thực phẩm thủy sản của ICMSF 1986.
3	Giáp xác đã qua xử lý nhiệt ướp lạnh, đông lạnh (nấu chín trước khi ăn)	n=5, c=2, m=5.10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁷ CFU/g.			n=5, c=3, m=10 ² CFU/g, M=5.10 ³ CFU/g.	n=5, c=0, m=10 ³ CFU/g.	n=5, c=0 Không có trong 25g							n=5, c=1, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g.			
4	Thủy sản tằm bột có xử lý nhiệt ướp lạnh, đông lạnh (nấu chín trước khi ăn)	n=5, c=2, m=5.10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁷ CFU/g.			n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=5.10 ³ CFU/g.	n=5, c=1, m=10 ³ CFU/g, M=10 ⁴ CFU/g.											

TT	Loại sản phẩm	Chỉ tiêu và giới hạn cho phép											Ghi chú	Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu			
		TPC	<i>Enterococcus</i>	<i>Coliforms</i>	<i>E.coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>S. conjugatae positive</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Vibrio cholerae</i>	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	<i>Clostridia perfringens</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	Molds			Yeast	Sulphite Reducing <i>Clostridium</i>	
5	Thủy sản ăn liền (bao gồm đông lạnh, khô, xông khói)	n=5, c=2, m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g			n=5, c=0 Không có trong 1g	n=5, c=2, m=10 CFU/g, M=10 ² CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 25g				n=5, c=0 Không có trong 25g						
6	Đồ hộp thủy sản (tiệt trùng)												n=5, c=0 Không có trong 1g				
7	Đồ hộp thủy sản (thanh trùng Pasteurized)				n=5, c=0 Không có trong 1g		n=5, c=0 Không có trong 25g				n=5, c=0 Không có trong 25g			n=5, c=0 Không có trong 1g			
8	Thủy sản khô (nấu chín trước khi ăn)	n=5, c=2, m=10 ⁵ CFU/g, M=10 ⁶ CFU/g			n=5, c=2, m=10 CFU/g, M=10 ² CFU/g	n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g	n=5, c=0 Không có trong 25g	n=5, c=0 Không có trong 25/g			n=5, c=2, m=10 ² CFU/g, M=10 ³ CFU/g						
9	Nước mắm, sản phẩm ướp muối và sản phẩm dạng mắm												n=5, c=0 Không có trong 1g				
10	Nước mắm và sản phẩm dạng mắm đã pha sẵn				n=5, c=0 Không có trong 1g		n=5, c=0 Không có trong 25g				n=5, c=0 Không có trong 25g			n=5, c=0 Không có trong 1g			
11	Thủy sản lên men chua												n=5, c=0 Không có trong 1g				

Ghi chú: Lô hàng kiểm tra bao gồm nhiều lô hàng sản xuất. Lấy 5 (mẫu) cho nhóm sản phẩm tương tự có cùng độ rủi ro về mối nguy vi sinh vật

Phụ lục 3

DANH MỤC CHỈ TIÊU HÓA HỌC CHỈ ĐỊNH KIỂM NGHIỆM ĐỐI VỚI LÔ HÀNG THỦY SẢN

(Ban hành kèm theo Quyết định số: **3535** /QĐ-BNN-QLCL ngày **10/12/2009**)

Chỉ tiêu kiểm tra	Đối tượng áp dụng	Giới hạn cho phép	Ghi chú	Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu	
I. THỊ TRƯỜNG EU VÀ CÁC THỊ TRƯỜNG CÓ YÊU CẦU KIỂM TRA CHỨNG NHẬN BẮT BUỘC THEO YÊU CẦU CỦA EU					
Hóa chất, kháng sinh cấm	Chloramphenicol	Thủy sản và sản phẩm thủy sản nuôi Giáp xác và nhuyễn thể chân đầu	(*) MRPL= 0.3 µg/kg	(*) MRPL: Minimum required performance limit	EC 2003/181; EC 2377/90
	Nitrofurans (AOZ, AMOZ)	Thủy sản và sản phẩm thủy sản nuôi	MRPL= 1 µg/kg		EC 2003/181; EC 2377/90
	Malachite Green/Leuco Malachite green	Cá nuôi	MRPL= 2 µg/kg		EC 2004/25; EC 2377/90
Kim loại nặng	Hg	Cá cỡ kiếm	1,0 mg/kg	- Áp dụng tần xuất lấy mẫu kiểm nghiệm 1/20 lô hàng của doanh nghiệp	EC 1881/2006
		Cá mú biển, cá cò, cá kiếm, cá ngừ, cá nhám, mực, bạch tuộc	0,5 mg/kg		
	Pb	Cá mú biển, cá cò, cá kiếm, cá ngừ, cá nhám, mực, bạch tuộc	0,3 mg/kg		
		Nhuuyễn thể chân đầu (không nội tạng)	1,0 mg/kg		
	Cd	Cơ thịt cá ngừ (<i>Sarda sarda</i> , <i>Thunnus spp.</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Euthynnus spp.</i>)	0,1 mg/kg		
		Cơ thịt cá ngừ (<i>Aloxis spp.</i>)	0,2 mg/kg		
		Cá cơm, cá cờ kiếm	0,3 mg/kg		
		Cơ thịt các loài cá khác	0,05 mg/kg		
	Nhuuyễn thể chân đầu (không nội tạng)	1,0 mg/kg			
Hóa chất bảo quản, phụ gia thực phẩm và chỉ tiêu hóa học khác	Histamine	Sản phẩm thủy sản được sản xuất từ các loài thủy sản có hàm lượng histidin cao (các loài cá họ Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae)	n=9, c=2, m=100 mg/kg, M=200 mg/kg		EC1441/2007
		Sản phẩm thủy sản được sản xuất từ các loài thủy sản có hàm lượng histidin cao được xử lý lên men enzym trong nước muối	n=9, c=2, m=200 mg/kg, M=400 mg/kg		

Chỉ tiêu kiểm tra		Đối tượng áp dụng	Giới hạn cho phép	Ghi chú	Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu
Hóa chất bảo quản, phụ gia thực phẩm và chỉ tiêu hóa học khác	Phosphat	Cá tra, basa; tôm đông lạnh	5g/kg (tính theo P ₂ O ₅)		98/72/EC
	CO	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	Không cho phép	- Lấy mẫu phân tích đối với loại sản phẩm có sử dụng CO trong quy trình chế biến hoặc nghi ngờ khi đánh giá cảm quan về màu sắc sản phẩm	EC 2377/90
	TVB- N/TMA-N	Cá quân (Sebastes spp),	25mg nitrogen/100g thịt	Lấy mẫu phân tích khi có nghi ngờ về độ tươi trong quá trình khi kiểm tra cảm quan	EC 1022/2008
		Các loài thuộc họ Pleuronectidae (loại trừ cá bơn: Hippoglossus spp.)	30mg nitrogen/100g thịt		
		Salmo salar, các loài thuộc họ Merlucciidae, các loài thuộc họ Gadidae	35mg nitrogen/10		
Hàm lượng nước	Cá tra, basa file đông lạnh	≤ 83,0 % (tính theo khối lượng)	- Số mẫu lấy kiểm nghiệm n=2	Quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn	
II. THỊ TRƯỜNG HÀN QUỐC					
Hóa chất, kháng sinh	Chloramphenicol	Thủy sản nuôi (giáp xác, cá) dạng sống, tươi, đông lạnh	Không cho phép		Phụ lục I Thỏa thuận Hợp tác giữa NFIS và NAFIQAD
	Nitrofurans (AOZ, AMOZ)	Tôm nuôi	Không cho phép		
	Malachite Green/Leuco Malachite green	Thủy sản nuôi (lươn, cá, giáp xác, ba ba) dạng tươi, sống, đông lạnh	Không cho phép		
Hóa chất bảo quản, phụ gia, thực phẩm và chỉ tiêu hóa học khác	SO ₂	Thịt tôm tươi và đông lạnh	0,10g/kg		Thông báo ngày 29/5/2009 của NFIS
		Tôm tươi và tôm đông lạnh	0,030g/kg		
		Thủy sản khô, thịt cua, ghe	0,03g/kg		Thông báo ngày 29/08/2007 của NFIS
	CO	Cá rô phi fillet, cắt khúc đông lạnh	20µg/kg	- Lấy mẫu phân tích đối với loại sản phẩm có sử dụng CO trong quy trình chế biến hoặc nghi ngờ khi đánh giá cảm quan về màu sắc sản phẩm	Phụ lục I Thỏa thuận Hợp tác giữa NFIS và NAFIQAD
		Cá rô phi đông lạnh đóng gói chân không	10µl/l		
		Cá ngừ	200µg/kg		
	Độ ẩm	Thủy sản khô	<20%		Tiêu chuẩn thực phẩm KFSA 2004
Hàm lượng nước	Cá tra, basa file đông lạnh	≤ 83,0 % (tính theo khối lượng)	- Số mẫu lấy kiểm nghiệm n=2	Quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn	

Chỉ tiêu kiểm tra		Đối tượng áp dụng	Giới hạn cho phép	Ghi chú	Quy định/ tiêu chuẩn tham chiếu
III. THỊ TRƯỜNG LIÊN BANG NGA:					
Phosphat		Cá tra, basa; tôm đông lạnh	10 g/kg (tính theo P ₂ O ₅)		SanPin 2.3.2.1078-01
Hàm lượng nước		Cá tra, basa file đông lạnh	≤ 83,0 % (tính theo khối lượng)	- Số mẫu lấy kiểm nghiệm n=2	Quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
IV. THỊ TRƯỜNG CANADA					
Hóa chất, kháng sinh cấm	Chloramphenicol	Thủy sản và sản phẩm thủy sản nuôi	Không cho phép (n=5, c=0)	Từng lô hàng (áp dụng đối với lô hàng đăng ký kiểm tra theo Thỏa thuận)	Thỏa thuận hợp tác giữa NAFIQAD và CFIA;
	Nitrofurans (AOZ, AMOZ, AHD, SEM)		Không cho phép (n=5, c=0)		
	Malachite Green/Leuco Malachite green		Không cho phép (n=5, c=0)		
Chỉ tiêu hóa học khác	Hàm lượng nước	Cá tra, basa file đông lạnh	≤ 83,0 % (tính theo khối lượng)	- Số mẫu lấy kiểm nghiệm n=2	Quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
V. THỊ TRƯỜNG NHẬT BẢN					
Hóa chất, kháng sinh cấm	Chloramphenicol	Giáp xác, nhuyễn thể chân đầu và thủy sản phối chế từ các loài thủy sản đó	Không cho phép	Tần xuất lấy mẫu kiểm nghiệm theo Quyết định 06/2007/QĐ-BTS.	Quyết định số 06/2007/QĐ-BTS ngày 11/7/2007 của Bộ Thủy sản (nay là Bộ NN&PTNT)
	Nitrofurans (AOZ)	Giáp xác (tôm, cua, ghẹ) và sản phẩm chế biến từ giáp xác	Không cho phép		
VI. THỊ TRƯỜNG ĐÀI LOAN					
Hóa chất, kháng sinh cấm	Nitrofurans (AOZ)	Cua sống	Không cho phép		Quy định của Đài Loan
VII. XUẤT KHẨU VÀO CÁC THỊ TRƯỜNG KHÁC (Trung Quốc, Brazil, New Zealand)					
Hóa chất, kháng sinh cấm	Chloramphenicol	Thủy sản và sản phẩm thủy sản nuôi (ngoại trừ nhuyễn thể hai mảnh vỏ)	Không cho phép		Quyết định 50/2006/QĐ-TTg ngày 7/3/2006
	Nitrofurans (AOZ, AMOZ)	Giáp xác nuôi (tôm, cua, ghẹ) và sản phẩm chế biến từ giáp xác nuôi	Không cho phép		
	Malachite Green/Leuco Malachite green	Cá nuôi và sản phẩm từ cá nuôi	Không cho phép		

Chi tiêu kiểm tra		Đối tượng áp dụng	Giới hạn cho phép	Ghi chú	Quy định/tiêu chuẩn tham chiếu
Các chi tiêu khác	Hàm lượng nước	Cá tra, basa file đông lạnh	$\leq 83,0\%$ (tính theo khối lượng)	- Số mẫu lấy kiểm nghiệm n=2	Quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
	Histamine	Sản phẩm thủy sản có mối nguy Histamine gắn liền với loài	100 mg/kg		Quyết định 50/2006/QĐ-TTg ngày 7/3/2006

Ghi chú

Số mẫu phân tích:

- Lô hàng kiểm tra chỉ gồm 01 lô hàng sản xuất: lấy 2 mẫu/lô hàng
- Lô hàng kiểm tra gồm nhiều lô hàng sản xuất: lấy 1 mẫu/lô hàng sản xuất nhưng không quá 5 mẫu/lô hàng kiểm tra
- Các cột có ghi chú yêu cầu về số mẫu (n) thì thực hiện theo ghi chú đó.