PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số: 07/2017/TT-BNNPTNT	*Hà Nội, ngày 21 tháng 3 năm 2017*

THÔNG TƯ
Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia "Sản phẩm thủy sản - Cá tra phi lê đông lạnh"

Căn cứ Nghị định số 15/2017/NĐ-CP ngày 17 tháng 02 năm 2017 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 Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản và Vụ trưởng Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường,

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia "Sản phẩm thủy sản - Cá tra phi lê đông lạnh".

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia "Sản phẩm thủy sản - Cá tra phi lê đông lạnh"

Ký hiệu: QCVN 02 - 27:2017/BNNPTNT

Điều 2. Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 05 tháng 5 năm 2017.

Điều 3. Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức và cá nhân có liên quan có trách nhiệm tổ chức thực hiện.

Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc, các cơ quan, tổ chức và cá nhân kịp thời phản ánh về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để nghiên cứu, sửa đổi, bổ sung./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Vũ Văn Tám

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 02-27:2017/BNNPTNT

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA SẢN PHẨM THUỶ SẢN - CÁ TRA PHI LÊ ĐÔNG LẠNH

National technical regulation
Fishery product - Frozen Tra fish fillets

HÀ NỘI - 2017

Lời nói đầu:

QCVN 02-27:2017/BNNPTNT do Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 07/2017/TT-BNNPTNT ngày 21 tháng 3 năm 2017 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
SẢN PHẨM THỦY SẢN - CÁ TRA PHI LÊ ĐÔNG LẠNH
Fishery product - Frozen Tra fish fillets

1. Quy định chung

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các yêu cầu kỹ thuật và yêu cầu quản lý đối với sản phẩm cá tra *(Pangasius hypophthalmus* hoặc *Pangasianodon hypophthalmus)* phi lê đông lạnh.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh làm thực phẩm và các cơ quan quản lý có liên quan.

1.3. Giải thích từ ngữ

1.3.1. Cá tra phi lê đông lạnh

Cá tra phi lê đông lạnh là những miếng cá không xương được lấy từ phần thân của cá tra bằng cách cắt dọc theo xương sống, còn da hoặc không còn da, được cắt tỉa hoặc không cắt tỉa, được cấp đông trong thiết bị thích hợp sao cho khoảng nhiệt độ kết tinh tối đa vượt qua nhanh chóng và kết thúc khi nhiệt độ tâm của sản phẩm đạt -18^{o}C hoặc thấp hơn.

1.3.2. Khối lượng tổng

Khối lượng của sản phẩm sau khi loại bỏ vật liệu bao gói.

1.3.3. Khối lượng tịnh

Khối lượng của sản phẩm sau khi loại bỏ vật liệu bao gói và lớp mạ băng.

2. Quy định về kỹ thuật

2.1. Chỉ tiêu chất lượng

2.1.1. Tỷ lệ mạ băng

Tỷ lệ mạ băng không được lớn hơn 20% khối lượng tổng của sản phẩm.

2.1.2. Hàm lượng nước

Hàm lượng nước không được lớn hơn 86% khối lượng tịnh của sản phẩm.

2.1.3. Chỉ tiêu cảm quan

a) Xác định khuyết tật

Đơn vị mẫu được coi là khuyết tật khi có một hoặc nhiều đặc tính được xác định dưới đây:

- Cháy lạnh:

Có trên 10% diện tích bề mặt của một đơn vị sản phẩm có biểu hiện sự thất thoát quá mức về độ ẩm như có màu trắng hoặc màu vàng khác thường trên bề

mặt che kín màu sắc của thịt cá và thấm sâu vào sản phẩm, khó loại bỏ bằng dao hoặc dụng cụ sắc nhọn khác mà không ảnh hưởng đến trạng thái bên ngoài của sản phẩm.

- Tạp chất:

Bất kỳ chất nào có mặt trong đơn vị mẫu mà không phải là thành phần của sản phẩm (không bao gồm vật liệu bao gói và nước mạ băng) dễ dàng phát hiện, cho thấy sự không phù hợp với quy phạm sản xuất và quy phạm vệ sinh tốt.

- Sót xương:

Trong 1 kg mẫu sản phẩm có nhiều hơn một xương với chiều dài lớn hơn hoặc bằng 10 mm hoặc có đường kính lớn hơn hoặc bằng 1 mm; xương với chiều dài nhỏ hơn hoặc bằng 5 mm và đường kính nhỏ hơn 2 mm thì không được coi là sót xương. Mảnh xương (được cắt ra từ xương cột sống) được bỏ qua nếu nó có chiều rộng nhỏ hơn hoặc bằng 2 mm hoặc có thể dễ dàng gỡ được bằng móng tay.

- Đốm đỏ:

Cơ thịt cá tra phi lê xuất hiện các đốm máu đông do cá bị bệnh hoặc tổn thương cơ học trong quá trình vận chuyển nguyên liệu, sản xuất.

- Ký sinh trùng:

Có sự hiện diện của ký sinh trùng có đường kính nang lớn hơn 3 mm hoặc ký sinh trùng không kết nang có chiều dài lớn hơn 10 mm.

- Mùi, vị lạ:

Sản phẩm bị ảnh hưởng bởi mùi hoặc vị không mong muốn, bền và dễ nhận biết, biểu hiện của sự phân hủy hoặc ôi dầu.

b) Mức chấp nhận khuyết tật về cảm quan

Số mẫu được xác định khuyết tật (nêu tại điểm a, mục 2.1.3) không được vượt quá mức chấp nhận được nêu tại Phụ lục A.

2.2. Chỉ tiêu an toàn thực phẩm

2.2.1. Chỉ tiêu vi sinh vật theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-3:2012/BYT.

2.2.2. Chỉ tiêu hóa học

a) Dư lượng thuốc thú y theo Thông tư số 24/2013/TT-BYT ngày 14 tháng 8 năm 2013 của Bộ Y tế;

b) Hàm lượng kim loại nặng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-2:2011/BYT;

c) Hàm lượng phụ gia thực phẩm theo Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 và Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11 tháng 5 năm 2015 của Bộ Y tế.

2.3. Ghi nhãn

Sản phẩm phải được ghi nhãn theo Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30 tháng 8 năm 2006 của Chính phủ và Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27/10/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ Công thương.

2.4. Bao gói và bảo quản sản phẩm

2.4.1. Sản phẩm được bao gói trong bao bì chuyên dùng cho thực phẩm, phù hợp theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT.

2.4.2. Sản phẩm phải được bảo quản ở nhiệt độ không lớn hơn -18^{o}C.

3. Quy định về quản lý

3.1. Chứng nhận hợp quy

Đánh giá sản phẩm phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật này được thực hiện theo phương thức 4 (thử nghiệm mẫu điển hình, kết hợp đánh giá quá trình sản xuất; giám sát thông qua thử nghiệm mẫu lấy tại nơi sản xuất và trên thị trường kết hợp với đánh giá quá trình sản xuất).

3.2. Công bố hợp quy

3.2.1. Sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh bao gói sẵn lưu thông trên thị trường trong nước phải được công bố phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này.

3.2.2. Phương thức, trình tự, thủ tục, hồ sơ công bố hợp quy được thực hiện theo Thông tư số 55/2012/TT-BNNPTNT ngày 31 tháng 10 năm 2012 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hướng dẫn thủ tục chỉ định tổ chức chứng nhận hợp quy và công bố hợp quy thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

3.2.3. Việc đánh giá sự phù hợp do tổ chức chứng nhận đã đăng ký hoạt động theo quy định tại Nghị định số 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ và được cơ quan có thẩm quyền chỉ định thực hiện hoặc do tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh tự thực hiện và gửi mẫu điển hình đến tổ chức thử nghiệm đã đăng ký hoạt động theo quy định tại Nghị định số 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ và được cơ quan có thẩm quyền chỉ định để phân tích các chỉ tiêu theo quy định tại mục 2 của QCVN này.

3.3. Phương pháp thử, phương pháp lấy mẫu

3.3.1. Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu thử theo TCVN 5276-90 *Thủy sản - Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu.*

3.3.2. Thử cảm quan các chỉ tiêu trạng thái (cháy lạnh, tạp chất, sót xương, đốm đỏ), mùi và vị theo TCVN 5277-90 *Thủy sản - Phương pháp thử cảm quan*.

3.3.3. Kiểm tra ký sinh trùng theo TCVN 9217:2012 *Cá - Phát hiện ký sinh trùng trong cơ thịt*.

3.3.4. Xác định tỷ lệ mạ băng theo Phụ lục B.

3.3.5. Xác định hàm lượng nước theo AOAC 950.46 (2015), rã băng mẫu để phân tích hàm lượng nước theo mục B4 của Phụ lục B.

3.3.6. Xác định các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo các tiêu chuẩn quốc gia tương ứng hoặc các tiêu chuẩn quốc tế tương đương.

4.Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân

4.1. Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân

4.1.1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh cá tra phi lê đông lạnh bao gói sẵn tiêu thụ nội địa phải công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại quy chuẩn này.

4.1.2. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh cá tra phi lê đông lạnh bao gói sẵn chỉ được đưa sản phẩm lưu thông trên thị trường trong nước sau khi hoàn tất đăng ký bản công bố hợp quy.

4.2. Trách nhiệm của cơ quan nhà nước có liên quan

4.2.1. Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản đánh giá và chỉ định Tổ chức chứng nhận hợp quy đối với quy chuẩn này.

4.2.2. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương có trách nhiệm:

a) Tiếp nhận hồ sơ công bố hợp quy và quản lý hồ sơ công bố hợp quy theo quy định tại Thông tư số 55/2012/TT-BNNPTNT;

b) Hàng quý, đột xuất khi có yêu cầu, tổng hợp, báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về tình hình hoạt động công bố hợp quy của quy chuẩn này.

5. Tổ chức thực hiện

5.1. Đối với tổ chức, cá nhân

Các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh cá tra phi lê đông lạnh thực hiện chứng nhận hợp quy hoặc tự đánh giá và công bố hợp quy theo quy định tại Thông tư số 55/2012/TT-BNNPTNT.

5.2. Đối với cơ quan nhà nước có liên quan

5.2.1. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan phổ biến, hướng dẫn và kiểm tra việc thực hiện quy chuẩn này; trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn điều chỉnh, bổ sung quy chuẩn này khi cần thiết.

5.2.2. Trong trường hợp các quy định viện dẫn tại quy chuẩn này có sự điều chỉnh, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo các quy định mới; nếu các tiêu chuẩn được viện dẫn trong quy chuẩn này đã có quy chuẩn kỹ thuật quốc gia hoặc văn bản của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định nội dung tương ứng thì thực hiện theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia hoặc quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Phụ lục A
MỨC CHẤP NHẬN KHUYẾT TẬT VỀ CẢM QUAN

A1. Lô sản phẩm với bao gói nhỏ nhất có khối lượng tịnh nhỏ hơn hoặc bằng 1 kg

Số lượng bao gói nhỏ nhất (N)	Số lượng mẫu (n)	Mức chấp nhận (c^*)
≤ 4.800	6	1
4.801 - 24.000	13	2
24.001 - 48.000	21	3
48.001 - 84.000	29	4
84.001 - 144.000	38	5
144.001 - 240.000	48	6
> 240.000	60	7

A2. Lô sản phẩm với bao gói nhỏ nhất có khối lượng tịnh lớn hơn 1 kg nhưng nhỏ hơn hoặc bằng 4,5 kg

Số lượng bao gói nhỏ nhất (N)	Số lượng mẫu (n)	Mức chấp nhận (c^*)
≤ 2.400	6	1
2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
> 120.000	60	7

A3. Lô sản phẩm với bao gói nhỏ nhất có khối lượng tịnh lớn hơn 4,5 kg

Số lượng bao gói nhỏ nhất (N)	Số lượng mẫu (n)	Mức chấp nhận (c^*)
≤ 600	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
> 42.000	60	7

** c là số mẫu được xác định là khuyết tật theo điểm a, mục 2.1.3.*

Phụ lục B
PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH TỶ LỆ MẠ BĂNG

B1. Nguyên tắc

Các mẫu cá tra phi lê đông lạnh sau khi xác định khối lượng tổng được để trực tiếp dưới vòi nước lạnh phun nhẹ hoặc cho vào bể nước đến khi lớp băng trên bề mặt của các đơn vị sản phẩm tan hoàn toàn. Khi bề mặt không còn băng bám, mẫu được lấy ra để ráo nước và dùng khăn giấy hoặc khăn vải mềm để thấm khô bề mặt sau đó cân để xác định khối lượng tịnh của sản phẩm. Từ khối lượng tịnh và khối lượng tổng của sản phẩm sẽ xác định được tỷ lệ mạ băng.

B2. Chuẩn bị

- Cân có độ chính xác đến 1 gam.

- Bể nước (nên sử dụng bể điều chỉnh được nhiệt độ), lượng nước dùng để rã băng trong bể gấp khoảng 10 lần khối lượng mẫu, nhiệt độ nước trong bể khoảng từ 15°C đến 35°C.

- Rổ chứa mẫu có kích cỡ thích hợp, mắt lưới từ 1 đến 3 mm.

- Khăn giấy hoặc khăn vải mềm có khả năng thấm nước.

B3. Xác định khối lượng tổng (A)

Các mẫu cá tra phi lê đông lạnh sau khi loại bỏ bao bì được cân để xác định khối lượng tổng (A).

B4. Xác định khối lượng tịnh (B)

B4.1 Đối với sản phẩm đông rời (IQF)

Mẫu sau khi xác định khối lượng tổng được cho vào rổ chứa, đặt bên dưới vòi nước lạnh phun nhẹ, đảo cẩn thận để sản phẩm không bị vỡ cho đến khi lớp băng trên bề mặt tan hoàn toàn (dùng ngón tay để kiểm tra bề mặt sản phẩm chuyển từ trơn sang nhám).

Mẫu sau khi loại bỏ hoàn toàn lớp băng trên bề mặt được lấy ra đặt vào rổ có độ nghiêng khoảng 30 độ để cho ráo nước, đảm bảo các đơn vị sản phẩm tách rời nhau. Dùng khăn giấy hoặc khăn vải mềm để thấm nước còn sót lại trên bề mặt mẫu sau đó cân ngay để xác định khối lượng tịnh của sản phẩm (B).

B4.2 Đối với sản phẩm đông khối (block)

B4.2.1 Đối với mẫu đông khối có thể tách từng đơn vị sản phẩm ở trạng thái đông lạnh

Thực hiện tách từng đơn vị sản phẩm và tiến hành xác định khối lượng tịnh (B) tương tự như sản phẩm đông rời (mục B4.1).

B4.2.2 Đối với mẫu đông khối không thể tách từng đơn vị sản phẩm ở trạng thái đông lạnh

Để mẫu sau khi xác định khối lượng tổng vào trong rổ chứa có kích cỡ phù hợp và cho vào bể nước đã được chuẩn bị nêu tại mục B2. Giữ mẫu chìm trong nước, có thể đảo nhẹ cẩn thận. Sử dụng ngón tay để tách nhẹ nhàng các phần của khối ra từng đơn vị sản phẩm, cẩn thận tránh làm vỡ mẫu. Nếu lớp băng vẫn còn, tiếp tục nhúng sản phẩm vào bể nước cho đến khi lớp băng trên bề mặt tan hoàn toàn (dùng ngón tay để kiểm tra bề mặt sản phẩm chuyển từ trơn sang nhám).

Mẫu sau khi rã băng hoàn toàn được lấy ra đặt vào rổ có độ nghiêng khoảng 30 độ để cho ráo nước. Dùng khăn giấy hoặc khăn vải mềm chuyên dùng để thấm nước còn sót lại trên bề mặt mẫu sau đó cân ngay để xác định khối lượng tịnh của sản phẩm (B).

B5. Xác định tỷ lệ mạ băng (C)

Tỷ lệ mạ băng (% so với khối lượng tổng của sản phẩm) được xác định theo công thức:

$$C = \frac{A - B}{A} x 100$$

Trong đó:

A: Khối lượng tổng

B: Khối lượng tịnh