BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số: 61/2011/TT-BNNPTNT	*Hà Nội, ngày 12 tháng 9 năm 2011*

THÔNG TƯ
Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia lĩnh vực Thức ăn chăn nuôi

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;

Căn cứ Pháp lệnh Giống vật nuôi ngày 24 tháng 3 năm 2004;

Căn cứ Nghị định số 08/2010/NĐ-CP ngày 05 tháng 02 năm 2010 của Chính phủ về việc quản lý thức ăn chăn nuôi;

Căn cứ Nghị định số 01/2008/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; Nghị định 75/2009/NĐ-CP ngày 10 tháng 9 năm 2009 của Chính phủ về việc sửa đổi điều 3 Nghị định số 01/2008/CP ngày 03 tháng 01 năm 2008;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường và Cục trưởng Cục Chăn nuôi, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quyết định như sau:

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này 02 Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia lĩnh vực Thức ăn chăn nuôi:

1. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi thương mại - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Ký hiệu: QCVN 01 - 77: 2011/BNNPTNT

2. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Thức ăn chăn nuôi - Các chỉ tiêu vệ sinh an toàn và mức giới hạn tối đa cho phép trong thức ăn chăn nuôi.

Ký hiệu: QCVN 01 - 78: 2011/BNNPTNT

Điều 2. Thông tư này có hiệu lực sau 6 tháng, kể từ ngày ký ban hành.

Điều 3. Cục trưởng Cục Chăn nuôi, Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức và cá nhân 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

Bùi Bá Bổng

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 01 - 77 : 2011/BNNPTNT

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
CƠ SỞ SẢN XUẤT THỨC ĂN CHĂN NUÔI THƯƠNG MẠI - ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

National technical regulation
Animal feed mill - Conditions for veterinary hygiene and food safety

HÀ NỘI - 2011

QCVN 01- 77:2011/BNNPTNT

Lời nói đầu:

QCVN 01 – 77: 2011/BNNPTNT do Cục Chăn nuôi biên soạn, Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 61/2011/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 9 năm 2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA CƠ SỞ SẢN XUẤT THỨC ĂN CHĂN NUÔI THƯƠNG MẠI - ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Animal feed mill - Conditions for veterinary hygiene and food safety

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các điều kiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi thương mại.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với các cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi thương mại (dưới đây gọi tắt là cơ sở sản xuất).

1.3. Giải thích thuật ngữ

Trong quy chuẩn này, các thuật ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1.3.1. Cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi là doanh nghiệp, hộ cá thể chế biến, sản xuất thức ăn chăn nuôi thương mại.

1.3.2. Thức ăn chăn nuôi là những sản phẩm mà vật nuôi ăn, uống ở dạng tươi, sống hoặc đã qua chế biến bảo quản.

1.3.3. Thức ăn hỗn hợp hoàn chỉnh là hỗn hợp nhiều nguyên liệu thức ăn được phối chế theo công thức nhất định nhằm đảm bảo có đủ các chất dinh dưỡng để duy trì đời sống và sức sản xuất của vật nuôi theo từng giai đoạn sinh trưởng hoặc chu kỳ sản xuất mà không cần thêm bất kỳ loại thức ăn nào khác ngoài nước uống.

1.3.4. Thức ăn chăn nuôi thương mại là thức ăn được sản xuất theo quy mô công nghiệp và được lưu thông trên thị trường.

1.3.5. Nguyên liệu thức ăn chăn nuôi hay thức ăn đơn là thức ăn dùng để cung cấp một hoặc nhiều chất dinh dưỡng trong khẩu phần ăn cho vật nuôi.

1.3.6. Thức ăn bổ sung là nguyên liệu đơn hay hỗn hợp của nhiều nguyên liệu cho thêm vào khẩu phần ăn để cân đối các chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể vật nuôi.

1.3.7. Premix là hỗn hợp của một hay nhiều hoạt chất cùng với chất mang.

1.3.8. Chất mang là chất mà vật nuôi ăn được dùng để trộn với hoạt chất trong premix và không ảnh hưởng đến sức khỏe vật nuôi.

1.3.9. Phụ gia thức ăn chăn nuôi là chất không có hoặc có rất ít giá trị dinh dưỡng được bổ sung vào thức ăn chăn nuôi trong quá trình chế biến nhằm duy trì hoặc cải thiện đặc tính nào đó của thức ăn chăn nuôi.

1.3.10. Sản xuất, kinh doanh thức ăn chăn nuôi là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển, buôn bán thức ăn chăn nuôi.

1.3.11. Vệ sinh an toàn thực phẩm đối với thức ăn chăn nuôi là các điều kiện và biện pháp cần thiết để bảo đảm thức ăn chăn nuôi không gây hại cho sức khỏe của vật nuôi, con người sử dụng sản phẩm vật nuôi và môi trường.

2. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

2.1. Yêu cầu về cơ sở vật chất

2.1.1. Địa điểm

a) Cơ sở sản xuất phải được bố trí ở những địa điểm không bị ngập lụt, tách biệt và không gây ảnh hưởng đến môi trường xung quanh.

b) Không nuôi động vật trong khuôn viên của nhà máy.

2.1.2. Thiết kế nhà máy:

a) Phải phù hợp với yêu cầu quy trình công nghệ sản xuất một chiều, tránh nhiễm chéo.

b) Từng khu vực phải có đủ diện tích phù hợp với yêu cầu sản xuất, dễ thực hiện thao tác kỹ thuật, thuận tiện cho việc kiểm tra, giám sát.

c) Khu vực xử lý nguyên liệu dạng lỏng phải được thiết kế đảm bảo thoát ẩm, thoát mùi, dễ làm sạch và khử trùng.

e) Khu xử lý nhiệt phải được thiết kế đảm bảo thông thoáng, thoát nhiệt và an toàn.

2.1.3. Yêu cầu về nhà xưởng

Vật liệu và kết cấu nhà xưởng phải đảm bảo an toàn công trình xây dựng và an toàn vệ sinh thực phẩm, cụ thể:

a) Tường, trần, nền, sàn, vách ngăn phải làm bằng vật liệu thích hợp dễ vệ sinh.

b) Sàn nhà xây dựng phải dễ thoát nước.

c) Trần nhà và các vật cố định phía trên trần phải được thiết kế để có thể giảm sự bám bụi và ngưng nước.

d) Cửa sổ, cửa ra vào phải đảm bảo thông thoáng, dễ làm vệ sinh, được thiết kế sao cho có thể hạn chế bụi bám.

2.1.4. Thiết bị dụng cụ

Trang thiết bị dụng cụ sản xuất phải đảm bảo các yêu cầu sau đây:

a) Phù hợp, thuận tiện cho thao tác, dễ vệ sinh và bảo dưỡng.

b) Thiết bị máy móc phải được bố trí để có thể vận hành đúng với mục đích sử dụng,

c) Dụng cụ cân đo phải được kiểm tra và hiệu chỉnh định kỳ.

d) Các thiết bị cơ khí, thiết bị sử dụng điện năng, nhiệt năng, thiết bị áp lực phải có quy định bằng văn bản về chế độ vận hành, kiểm tra, bảo dưỡng để đảm bảo an toàn lao động và đảm bảo chất lượng sản phẩm.

2.1.5. Khu vực sân bãi và đường đi nội bộ

a) Sân bãi và đường đi phải có mặt bằng đủ rộng thuận tiện cho việc vận chuyển và bốc dỡ.

b) Mặt sân, đường đi phải có độ dốc hợp lý để không đọng nước và thuận tiện cho vệ sinh, khử trùng.

2.1.6. Hệ thống kho

a) Diện tích kho phù hợp với yêu cầu sản xuất, thoáng mát, khô ráo đảm bảo thuận tiện cho việc xuất nhập nguyên liệu và sản phẩm.

b) Kho chứa nguyên liệu, thức ăn chăn nuôi thành phẩm phải tách riêng và phải cách biệt với chất dễ cháy nổ, các loại hóa chất độc hại và hạn chế sự xâm hại của côn trùng và động vật gặm nhấm.

c) Các loại nguyên liệu phải được bảo quản đảm bảo yêu cầu kỹ thuật để không bị ẩm mốc, mối mọt và hạn chế sự xâm hại của côn trùng và động vật gặm nhấm.

d) Đối với các chất phụ gia, premix và các loại thức ăn bổ sung khác phải được bảo quản trong những điều kiện đáp ứng yêu cầu đối với từng loại.

đ) Đối với thức ăn chăn nuôi thành phẩm phải được lưu giữ trên các kệ có độ cao phù hợp với mặt nền kho (trừ trường hợp nền kho đã được thiết kế chống ẩm).

e) Định kỳ phun trùng kho để ngăn ngừa sự phá hoại của sâu mọt, nấm mốc.

2.1.7. Hệ thống cung cấp điện, nước

a) Phải có hệ thống cung cấp điện an toàn theo quy định hiện hành.

b) Phải có hệ thống cung cấp nước sạch đảm bảo yêu cầu kỹ thuật phục vụ cho quá trình sản xuất.

2.1.8. Hệ thống xử lý chất thải

a) Có hệ thống cống rãnh thoát nước tốt, dễ cải tạo, dễ vệ sinh và không gây ô nhiễm cho các vùng xung quanh; Nước thải trước khi đưa vào hệ thống chung phải đạt mức quy định về nước thải công nghiệp.

b) Chất thải rắn, chất thải nguy hại phải được thu gom và xử lý theo quy định hiện hành.

2.2. Yêu cầu trong sản xuất

2.2.1. Yêu cầu về nguyên liệu thức ăn chăn nuôi

a) Có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, đảm bảo chất lượng, không chứa mầm bệnh và các chất độc hại quá ngưỡng quy định.

b) Không có các chất cấm sử dụng trong sản xuất thức ăn chăn nuôi.

2.2.2. Yêu cầu về thực hiện quá trình sản xuất

a) Phải xây dựng công thức phối chế thức ăn cho từng loại sản phẩm; phải kiểm tra, kiểm soát hệ thống cân nạp thường xuyên để đảm bảo độ chính xác khối lượng nguyên liệu trước khi đi vào phối trộn.

b) Việc sản xuất phải tuân theo quy trình kỹ thuật để đảm bảo chất lượng sản phẩm và tránh gây nhiễm chéo.

c) Máy móc thiết bị phải được kiểm tra và bảo dưỡng định kỳ.

d) Có sổ ghi chép toàn bộ các công đoạn của quá trình sản xuất.

2.2.3. Yêu cầu về sản phẩm

a) Thức ăn chăn nuôi thành phẩm phải được công bố tiêu chuẩn cơ sở hoặc được công bố hợp chuẩn, hợp quy theo quy định của pháp luật hiện hành.

b) Sản phẩm trước khi xuất xưởng phải kiểm tra chất lượng. Không được đưa ra thị trường các loại sản phẩm không đạt chất lượng.

c) Sản phẩm thức ăn chăn nuôi hàng hóa phải có nhãn. Nội dung và quy cách bao bì, đóng gói, nhãn mác phải tuân thủ theo quy định của pháp luật. Trường hợp hàng hóa sản xuất theo hợp đồng hoặc hàng rời thì phải có giấy chứng nhận đủ tiêu chuẩn xuất xưởng kèm theo các thông tin về sản phẩm, ngày sản xuất và hạn sử dụng.

2.2.4. Yêu cầu về hệ thống kiểm soát chất lượng

Cơ sơ sản xuất phải xây dựng và áp dụng hệ thống kiểm tra chất lượng phù hợp với điều kiện thực tế; khuyến khích áp dụng hệ thống thực hành sản xuất tốt (GMP), tiêu chuẩn ISO và HACCP.

2.3. Yêu cầu người lao động

a) Người tham gia trực tiếp vào sản xuất phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- Có đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế, được khám sức khỏe định kỳ 1 lần/năm.

- Được trang bị quần áo, dụng cụ bảo hộ lao động; được đào tạo về chuyên môn nghiệp vụ, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp trong sản xuất thức ăn chăn nuôi.

b) Những người mắc bệnh truyền nhiễm không được tham gia vào quy trình chế biến, sản xuất thức ăn chăn nuôi.

2.4. Yêu cầu về vệ sinh chung

a) Cơ sở phải có người chịu trách nhiệm chính về công tác vệ sinh an toàn thức ăn chăn nuôi; người làm việc trực tiếp tại cơ sở phải được hướng dẫn kiến thức về lây nhiễm và các mối nguy có liên quan đến chất lượng vệ sinh an toàn thức ăn chăn nuôi.

b) Phải xây dựng chương trình và định kỳ vệ sinh khu vực sản xuất và thiết bị, dụng cụ; định kỳ tiến hành tổng vệ sinh, làm sạch các tạp chất bám trên sàn, trần và các thiết bị; không được để ứ đọng chất thải trong khu vực sản xuất.

c) Chất tẩy rửa và khử trùng phải được sử dụng đúng mục đích theo quy định hiện hành và theo hướng dẫn của nhà sản xuất,

d) Có biện pháp kiểm soát côn trùng và động vật gây hại.

e) Có đủ các thiết bị, hóa chất vật dụng cho vệ sinh cá nhân.

3. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

3.1. Chứng nhận hợp quy và công bố hợp quy

3.1.1. Cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi thương mại phải thực hiện chứng nhận hợp quy về điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo các quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật này.

3.1.2. Phương thức đánh giá, chứng nhận hợp quy thực hiện theo quy định tại Thông tư số 83/2009/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 12 năm 2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Hướng dẫn về hoạt động chứng nhận hợp quy, công bố hợp quy thuộc lĩnh vực quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

3.2. Tổ chức thực hiện

3.2.1. Cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi thương mại có trách nhiệm tuân thủ các quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật; chịu sự kiểm tra, thanh tra của các cơ quan nhà nước có thẩm quyền.

3.2.2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao Cục Chăn nuôi chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan phổ biến, hướng dẫn thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

3.2.3. Trong trường hợp các quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo quy định văn bản mới do Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành./.

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 01 - 78: 2011/BNNPTNT

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA THỨC ĂN CHĂN NUÔI - CÁC CHỈ TIÊU VỆ SINH AN TOÀN VÀ MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA CHO PHÉP TRONG THỨC ĂN CHĂN NUÔI

National technical regulation
Animal feeding stuffs - Criteria of safety and maximum level in animal feed stuff

HÀ NỘI - 2011

QCVN 01 - 78: 2011/BNNPTNT

Lời nói đầu

QCVN 01 - 78: 2011/BNNPTNT do Cục Chăn nuôi biên soạn, Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 61/2011/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 9 năm 2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA THỨC ĂN CHĂN NUÔI - CÁC CHỈ TIÊU VỆ SINH AN TOÀN VÀ MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA CHO PHÉP TRONG MỘT SỐ NGUYÊN LIỆU THỨC ĂN CHĂN NUÔI

National technical regulation
Animal feeding stuffs - Criteria of safety and maximum level in animal feed stuff

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các chỉ tiêu vệ sinh an toàn và mức giới hạn tối đa cho phép đối với thức ăn chăn nuôi (bao gồm nguyên liệu thức ăn chăn nuôi và thức ăn hỗn hợp hoàn chỉnh). Quy chuẩn này không quy định đối với thức ăn bổ sung, phụ gia và thức ăn đậm đặc.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với các cơ quan, tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến sản xuất, chế biến, xuất nhập khẩu và kinh doanh thức ăn chăn nuôi tại Việt Nam.

1.3 Tài liệu viện dẫn

TCVN 6952:2001 (ISO 14718:1998). Thức ăn chăn nuôi - Chuẩn bị mẫu.

TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999). Thức ăn chăn nuôi - Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi khác.

TCVN 1532 - 1993. Thức ăn chăn nuôi. Phương pháp thử cảm quan.

TCVN 4328-1:2007 (ISO 05983-1:2005). Thức ăn chăn nuôi. Xác định hàm lượng nitơ và tính hàm lượng protein thô. Phần 1: phương pháp Kjeldahl.

TCVN 3707-90. Thủy sản. Phương pháp xác định hàm lượng nitơ amoniac.

TCVN 4330-86. Thức ăn chăn nuôi. Phương pháp xác định hàm lượng natri clorua.

ISO 7305:1998. Milled Cereal Products - Determination of acidity. Sản phẩm bột ngũ cốc - Xác định độ axít béo.

TCVN 4847 - 89 (ISO 5506:1988). Sản phẩm đậu tương. Phương pháp xác định hoạt độ urê.

TCVN 6121:2007 (ISO 03960:2001). Dầu mỡ động vật và thực vật. Xác định chỉ số peroxit.

TCVN 6127:2007 (ISO 00660:1996 with Amendment 1:2003). Dầu mỡ động vật và thực vật. Xác định chỉ số axit và độ axit.

ISO 729:1988. Oilseeds - Determination of acidity of oils (Hạt có dầu - Phương pháp xác định độ axit của dầu).

AOAC 957.22. Arsenic (total) in Feeds. Colorimetric Test (Asen trong thức ăn chăn nuôi. Phương pháp so màu).

TCVN 7603:2007 (AOAC 973.34). Thực phẩm. Xác định hàm lượng cadimi bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.

TCVN 7602:2007 (AOAC 972.25). Thực phẩm. Xác định hàm lượng chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.

TCVN 7604:2007 (AOAC 971.21). Thực phẩm. Xác định hàm lượng thủy ngân theo phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.

TCVN 5165-90. Sản phẩm thực phẩm. Phương pháp xác định tổng số vi khuẩn hiếu khí.

TCVN 4882: 2007 (ISO 40831: 2006). Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi. Phương pháp phát hiện và định lượng *Coliform*. Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN).

TCVN 6846: 2007 (ISO 07251: 2005). Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi. Phương pháp phát hiện và định lượng *Escherichia coli* giả định. Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN).

TCVN 4829: 2005 (ISO 6579: 2002). Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi. Phương pháp phát hiện *salmonella* trên đĩa thạch.

TCVN 4830: 2005 (Toàn bộ 3 phần 1, 2, 3) (ISO 06888-1, 2, 3: 1999, Amd-1, 2, 3: 2003). Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi. Phương pháp định lượng *Staphylococci* có phản ứng coagulase dương tính (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch.

TCVN 4991: 2005 (ISO 07937: 2004). Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi. Phương pháp định lượng *Clostridium perfringens* trên đĩa thạch. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

TCVN 7596-2007 (ISO 16050: 2003). Thực phẩm. Xác định aflatoxin B1 và hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1 và G2 trong ngũ cốc, các loại hạt và sản phẩm của chúng. Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao.

TCVN 4806: 2007 (ISO 06495: 1999). Thức ăn chăn nuôi. Xác định hàm lượng clorua hòa tan trong nước.

TCVN 8763: 2011. Thức ăn chăn nuôi – Xác định hàm lượng axit xyanhydric - Phương pháp chuẩn độ.

2. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

2.1. Quy định kỹ thuật đối với nguyên liệu thức ăn chăn nuôi

Các chỉ tiêu vệ sinh an toàn và mức giới hạn tối đa cho phép, phương pháp thử tương ứng đối với nguyên liệu thức ăn chăn nuôi được quy định tại Bảng 1.

Bảng 1. Các chỉ tiêu vệ sinh an toàn, phương pháp thử tương ứng* và mức giới hạn tối đa cho phép đối với nguyên liệu thức ăn chăn nuôi

Số TT	Tên nguyên liệu	Chỉ tiêu phải kiểm tra	Hàm lượng tối đa cho phép	Phương pháp thử
1	**Ngô** - Ngô hạt, - Ngô mảnh, - Ngô bột.	Cảm quan**		TCVN 1532-1993
		Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 14,5.	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 200 µg/kg	TCVN 7596-2007 (ISO 16050: 2003)
2	***Thóc, gạo và sản phẩm thóc gạo***			
	Thóc, tấm	Cảm quan*		TCVN 1532-1993
		Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 14,5.	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 50 µg/kg	TCVN 7596-2007 (ISO 16050: 2003)
	Cám gạo các loại	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 13.	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 50 µg/kg	TCVN 7596-2007 (ISO 16050: 2003)
		Chỉ số axit	Tính theo mgKOH để trung hòa 100g bột, không quá 60.	ISO 7305:1998
		Chỉ số peroxid	Tính theo meq/kg dầu, không lớn hơn 40.	ISO 729:1988
3	***Lúa mì và sản phẩm lúa mì***			
	Mì hạt loại dùng trong chăn nuôi	Cảm quan*		TCVN 1532-1993
		Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 14,5.	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)

Số TT	Tên nguyên liệu	Chỉ tiêu phải kiểm tra	Hàm lượng tối đa cho phép	Phương pháp thử
		Chỉ số axit	Tính theo mgKOH để trung hòa 100g bột, không quá 50.	ISO 7305:1998
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 100 µg/kg	TCVN 7596-2007 (ISO 16050: 2003)
	Bột mì loại dùng trong chăn nuôi	Cảm quan*		TCVN 1532-1993
		Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 13.	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)
		Chỉ số axit	Tính theo mgKOH để trung hòa 100g bột, không quá 50.	ISO 7305:1998
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 100 µg/kg	TCVN 7596-2007 (ISO 16050: 2003)
	Cám mì (dạng bột hoặc viên)	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 13.	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 100 µg/kg	TCVN 7596-2007 (ISO 16050: 2003)
		Chỉ số peroxid	Tính theo meq/kg dầu, không lớn hơn 40.	ISO 729:1988
4	**Gluten các loại**: - Gluten ngô - Gluten mì	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 13.	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 15 µg/kg	TCVN 7596-2007 (ISO 16050: 2003)
5	***Đậu tương và sản phẩm đậu tương:***			
	- Đậu tương hạt - Bột đậu tương nguyên dầu (cả vỏ hoặc tách vỏ	Cảm quan*		TCVN 1532-1993
		Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 14.	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Thông lớn hơn 100 µg/kg	TCVN 7596-2007 (ISO 16050: 2003)
	Khô dầu đậu tương	Cảm quan*		TCVN 1532-1993
		Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 14.	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)

Số TT	Tên nguyên liệu	Chỉ tiêu phải kiểm tra	Hàm lượng tối đa cho phép	Phương pháp thử
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 50 µg/kg	TCVN 7596-2007 (ISO 16050: 2003)
		Hoạt độ Urê	Tính theo mg N/1 phút ở 300C, từ 0,05-0,35	TCVN 4847-89 (ISO 5506:1988)
6	**Loại khô dầu khác:** - Khô dầu lạc, - Khô dầu cọ, - Khô dầu hạt cải, - Khô dầu vừng, - Khô dầu hướng dương, - Khô dầu lanh, - Khô dầu dừa, - Khô dầu bông, - Khô dầu lupin.	Cảm quan*		TCVN 1532-1993
		Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 14.	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	- Khô dầu lạc, Khô dầu dừa:không lớn hơn 100 µg/kg - Khô dầu còn lại: không lớn hơn 200 µg/kg	TCVN 7596-2007 (ISO 16050: 2003)
7	**Sắn khô**	Cảm quan*		TCVN 1532-1993
		Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 14.	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)
		Hàm lượng tổng số aflatoxin B1, B2, G1, G2	Không lớn hơn 100 µg/kg	TCVN 7596-2007 (ISO 16050: 2003)
		Hàm lượng axit xyanhydric	Tính theo mg/kg, không lớn hơn 100.	TCVN 8763: 2011
8	***Nguyên liệu có nguồn gốc thủy sản:***			
	- Bột cá - Bột đầu tôm - Bột phụ phẩm chế biến thủy sản	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 10.	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)
		E. coli	Không có trong 1g mẫu	TCVN 6846: 2007 (ISO 07251: 2005)
		Salmonella	Không có trong 25g mẫu	TCVN 4829: 2005 (ISO 6579)
		Hàm lượng nitơ amoniac	Tính theo mg/100g mẫu, không lớn hơn 200.	TCVN 3707-90

Số TT	Tên nguyên liệu	Chỉ tiêu phải kiểm tra	Hàm lượng tối đa cho phép	Phương pháp thử
		Hàm lượng muối natri clorua	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 4.	TCVN 4806:2007 (ISO 06495:1999)
		Hàm lượng protein thô (đối với bột cá)	Tính theo % khối lượng, không nhỏ hơn 60.	TCVN 4328-1:2007 (ISO 05983-1:2005)
	- Bột vỏ sò	Độ ẩm	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 10.	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)
		E. coli	Không có trong 1g mẫu	TCVN 6846: 2007 (ISO 07251: 2005)
		Salmonella	Không có trong 25g mẫu	TCVN 4829: 2005 (ISO 6579)
9	**Nguyên liệu có nguồn gốc động vật khác:** - Bột huyết - Bột xương - Bột thịt xương - Bột lông vũ - Bột sữa gầy - Bột gan mực	Độ ẩm - Đối với bột sữa gầy - Đối với các loại còn lại	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 5%. không lớn hơn 10%.	TCVN 4326:2001 (ISO 6496:1999)
		E. coli	Không có trong 1g mẫu	TCVN 6846: 2007 (ISO 07251: 2005)
		Salmonella	Không có trong 25g mẫu	TCVN 4829: 2005 (ISO 6579)
		Hàm lượng nitơ amoniac	Tính theo mg/100g mẫu, không lớn hơn 250.	TCVN 3707-90
10	**Dầu thực vật và mỡ động vật**	Hàm lượng nước	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 10.	TCVN 6118:1996 (ISO 934:1980)
		Chỉ số axit	Tính theo % khối lượng, không lớn hơn 3,5.	TCVN 6127:2007 (ISO 00660:1996 with Amendment 1:2003)
		Chỉ số peroxid	Tính theo meq/kg dầu, không lớn hơn 40.	TCVN 6121:2007 (ISO 03960:2001)

*) Xem phương pháp thử tại Mục 1.3: Tài liệu viễn dẫn.

**) Yêu cầu về cảm quan gồm màu, mùi phải đặc trưng cho từng loại nguyên liệu, không có mùi chua, mùi mốc.

3. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

3.1. Kiểm tra

Các cơ quan nhà nước có thẩm quyền khi thực hiện kiểm tra chất lượng thức ăn chăn nuôi phải kiểm tra các chỉ tiêu quy định tại Quy chuẩn này.

Trình tự kiểm tra bao gồm:

- Kiểm tra phiếu kết quả thử nghiệm của cơ sở sản xuất trong nước hoặc của cơ quan kỹ thuật được chỉ định kiểm nghiệm hoặc cơ quan có thẩm quyền tại bến đi (nơi xuất hàng).

- Thử nghiệm tất cả các chỉ tiêu trọng điểm đối với nguyên liệu thức ăn chăn nuôi.

- Thử nghiệm ít nhất 50% đối với các chỉ tiêu vi sinh vật và độc tố nấm mốc, kim loại nặng.

- Thử nghiệm ngẫu nhiên từ 1 đến 3 chỉ tiêu đối với kháng sinh và dược liệu.

3.2. Giám sát, xử lý vi phạm

3.2.1. Cục Chăn nuôi, các Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương chịu trách nhiệm tổ chức kiểm tra, thanh tra việc thực hiện Quy chuẩn này theo phân công, phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

3.2.2. Việc thanh tra, kiểm tra và xử lý vi phạm phải tuân thủ theo quy định pháp luật hiện hành.

3.3. Tổ chức thực hiện

3.3.1. Các cơ quan, tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến sản xuất, chế biến, xuất nhập khẩu và kinh doanh thức ăn chăn nuôi tại Việt Nam có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật này.

3.3.2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao Cục Chăn nuôi, các Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương phổ biến, hướng dẫn, kiểm tra, thanh tra việc thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

3.3.3. Trong trường hợp các quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo quy định nêu tại văn bản mới do Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành./.