

**BỘ THỦY SẢN**

Số: 07 /2007/QĐ-BTS

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

*Hà Nội, ngày 27 tháng 7 năm 2007*

**QUYẾT ĐỊNH**

**V/v ban hành danh mục chỉ tiêu cần kiểm tra và mức giới hạn tối đa cho phép đối với các sản phẩm thủy sản xuất khẩu vào Liên bang Nga**

**BỘ TRƯỞNG BỘ THỦY SẢN**

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

Căn cứ Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm, năm 2003;

Nhằm đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản Việt nam đáp ứng các qui định của Chính phủ Liên bang Nga (Sanpin 2.3.2 .1078-01);

Theo đề nghị của Ông Cục trưởng Cục Quản lý CL, ATVS & TYTS và Ông Vụ trưởng vụ Khoa học Công nghệ,

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành danh mục chỉ tiêu và mức giới hạn tối đa cho phép trong các lô hàng thủy sản sản xuất và xuất khẩu vào Liên bang Nga (phụ lục kèm theo).

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực sau 15 ngày kể từ ngày đăng công báo.

**Điều 3.** Thủ trưởng các Vụ, Cục, Thanh tra, Văn phòng, Giám đốc các Sở Thủy sản, Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn (có quản lý thủy sản) và giám đốc các cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản xuất khẩu vào Liên bang Nga chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 3;
- VP Chính phủ (đề b/c);
- Bộ Y tế;
- Bộ NN&PTNT;
- Bộ Tài chính (Tổng cục Hải quan);
- Bộ Tư pháp;
- Công báo;
- Website Chính phủ;
- Lưu VT, NAFIQAVED.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**(đã ký)**

**Lương Lê Phương**

**DANH MỤC CHỈ TIÊU PHẢI KIỂM TRA VÀ GIỚI HẠN TỐI ĐA CHO PHÉP  
ĐỐI VỚI CÁC LÔ HÀNG THỦY SẢN CỦA VIỆT NAM XUẤT KHẨU  
VÀO THỊ TRƯỜNG LIÊN BANG NGA**  
(Kèm theo Quyết định số 07/2007/QĐ-BTS, ngày 27/7/2007 của Bộ Thủy sản)

**1. Nhóm sản phẩm giáp xác (tôm, cua, ghẹ...) tươi, lạnh, đông lạnh**

TT	Chỉ tiêu phải kiểm tra	Mức giới hạn tối đa cho phép	Tham chiếu Sanpin 2.3.2.1078 - 01	Ghi chú
	<b><u>Vi khuẩn:</u></b>			
1.1.	<b>Tổng tạp khuẩn (TPC)</b>			
	- Dạng sơ chế	1.10 <sup>5</sup> cfu/g	Bảng 1, mục 2.5	
	- Dạng xử lý nhiệt	2.10 <sup>4</sup> cfu/g	Bảng 1, mục 3.3	
1.2.	<i>Coliform</i>			
	- Dạng sơ chế	Không phát hiện trong 0,001g	Bảng 1, mục 2.5	
	- Dạng xử lý nhiệt	Không phát hiện trong 0,1g	Bảng 1, mục 3.3	
1.3.	<i>S. aureus</i>			
	- Dạng sơ chế	Không phát hiện trong 0,01g	Bảng 1, mục 2.5	
	- Dạng xử lý nhiệt	Không phát hiện trong 1,0g	Bảng 1, mục 3.3	
1.4.	<i>Sulfite-reducing Clostridium</i>			
	- Dạng sơ chế	Không qui định		Chỉ áp dụng với sản phẩm bao gói chân không
	- Dạng xử lý nhiệt	Không phát hiện trong 1,0g	Bảng 1, mục 3.3	
1.5.	<i>Salmonella spp.</i>			
	- Dạng sơ chế	Không phát hiện trong 0,01g	Bảng 1, mục 2.5	
	- Dạng xử lý nhiệt	Không phát hiện trong 1,0g	Bảng 1, mục 3.3	
1.6.	<i>V. parahaemolyticus</i>	≤ 100 cfu/g	Bảng 1, mục 2.5	
1.7.	<i>Enterococcus</i>			
	- Sản phẩm dạng nguyên con đã qua xử lý nhiệt	1.10 <sup>3</sup> cfu/g	Bảng 1, mục 3.1	
	- Sản phẩm dạng xay đã qua xử lý nhiệt	2.10 <sup>3</sup> cfu/g	Bảng 1, mục 3.1	
	<b><u>Ký sinh trùng:</u></b>			
1.8.	Sán lá (Trematode): <i>Opisthorchis</i>	Không phát hiện ấu trùng sống	Bảng 4, mục 1.1, 1.2	
	<b><u>Hóa học:</u></b> <i>Kim loại nặng</i>			
1.9.	Pb	10,0 mg/kg	Bảng 5	
1.10.	As	5,0 mg/kg	Bảng 5	
1.11.	Cd	2,0 mg/kg	Bảng 5	
1.12.	Hg	0,2 mg/kg	Bảng 5	
1.13.	Cu	30,0 mg/kg	Bảng 5	
1.14.	Zn	200,0 mg/kg	Bảng 5	

	<i>Phụ gia thực phẩm</i>			
1.15.	Các dạng muối polyphosphat (E450, E451)	10 g/kg	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	Sử dụng riêng biệt hoặc phối trộn.
1.16.	Ponceau 4R (E124, trisodium salt 1-(4-sulpho-1-naphthylazo)-2-naphthol- 6,8-disulphonic acid)	30,0 mg/kg	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	Chất tạo màu thực phẩm, chỉ tiêu này chỉ áp dụng đối với sản phẩm đã qua xử lý nhiệt.
1.17.	Các muối Sulfite (E221, E223, E224, E225, E226)		Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	
	- Dạng sơ chế	100,0 mg/kg		Phần ăn được, qui đổi ra SO <sub>2</sub>
	- Dạng đã qua xử lý nhiệt	30,0 mg/kg		Phần ăn được, qui đổi ra SO <sub>2</sub>
1.18.	Muối citrate natri (E331)	1,0 g/kg	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	
	<i>Kháng sinh đối với giáp xác nuôi:</i>			
1.19.	Levamisol	Không cho phép, LOD = 0,01 mg/kg	Bảng 5	
1.20.	Nhóm tetracyclin	Không cho phép, LOD = 0,01 mg/kg	Bảng 5	
1.21.	Grizin	Không cho phép, LOD = 0,5 mg/kg	Bảng 5	
1.22.	Batsitratxin	Không cho phép, LOD = 0,02 mg/kg	Bảng 5	

**Chú thích:**

- Thủy sản tươi: còn sống, hoặc đã chết, chưa qua bảo quản
- Thủy sản lạnh: thủy sản được bảo quản trong khoảng nhiệt độ -4 đến + 4<sup>0</sup>C
- Thủy sản đông lạnh: thủy sản được bảo quản trong khoảng nhiệt độ thấp hơn - 18<sup>0</sup>C

**2. Nhóm sản phẩm cá các loại (cá nguyên con, fillet, cắt khúc, thịt cá xay...) tươi, lạnh, đông lạnh**

TT	Chỉ tiêu phải kiểm tra	Mức giới hạn tối đa cho phép	Tham chiếu Sanpin 2.3.2.1078 - 01	Ghi chú
	<b>Vi khuẩn:</b>			
2.1.	Tổng tạp khuẩn (TPC)			
	- Dạng sơ chế	$1.10^5/g$	Bảng 1, mục 2.1	
	- Thịt cá xay, patê	$5.10^4/g$	Bảng 1, mục 2.2	
	- Dạng xử lý nhiệt (hấp/luộc chín) và các sản phẩm dạng ăn liền	$1.10^4/g$	Bảng 1, mục 11	
2.2.	<i>Coliform</i>			
	- Dạng sơ chế (fillet, cắt khúc)	Không phát hiện trong 0,001g	Bảng 1, mục 2.1	
	- Thịt cá xay, patê	Không phát hiện trong 0,01g	Bảng 1, mục 2.2	
	- Dạng xử lý nhiệt (hấp/luộc chín) và các sản phẩm dạng ăn liền	Không phát hiện trong 0,1g	Bảng 1, mục 11	
2.3.	<i>S. aureus</i>			
	- Dạng sơ chế (fillet, cắt khúc)	Không phát hiện trong 0,01g	Bảng 1, mục 2.1	
	- Thịt cá xay, patê	Không phát hiện trong 0,1g	Bảng 1, mục 2.2	
	- Dạng xử lý nhiệt (hấp/luộc chín) và các sản phẩm dạng ăn liền	Không phát hiện trong 1g	Bảng 1, mục 11	
2.4.	<i>Sulfite-reducing Clostridium</i>			
	- Dạng sơ chế (fillet, cắt khúc)	Không phát hiện trong 0,01g	Bảng 1, mục 2.1	Chỉ áp dụng với sản phẩm bao gói chân không
	- Thịt cá xay, patê	Không phát hiện trong 0,1g	Bảng 1, mục 2.2	
	- Dạng xử lý nhiệt (hấp/luộc chín) và các sản phẩm dạng ăn liền	Không phát hiện trong 1,0g	Bảng 1, mục 11	Chỉ yêu cầu khi có bao gói chân không
2.5.	<i>Salmonella spp.</i>			
	- Dạng sơ chế (fillet, cắt khúc)	Không phát hiện trong 25g	Bảng 1, mục 2.1	
	- Thịt cá xay, patê	Không phát hiện trong 25g	Bảng 1, mục 2.2	
	- Dạng xử lý nhiệt (hấp/luộc chín) và các sản phẩm dạng ăn liền	Không phát hiện trong 25g	Bảng 1, mục 11	
2.6.	<i>L. monocytogene</i>			
	- Dạng sơ chế (fillet, cắt khúc)	1 cfu/g	Bảng 1, mục 2.1	Chỉ yêu cầu với cá nước ngọt

2.7.	<i>V. parahaemolyticus</i>			
	- Dạng sơ chế (fillet, cắt khúc)	100 cfu/g	Bảng 1, mục 2.1	Chi yêu cầu đối với cá biển
2.8.	Nấm mốc			
	- Dạng xử lý nhiệt (hấp/luộc chín) và các sản phẩm dạng ăn liền	100 cfu/g	Bảng 1, mục 11.1	
	<b>Ký sinh trùng:</b>			
2.9.	Sán lá (Trematode)	Không phát hiện ấu trùng sống	Chỉ tiêu an toàn ký sinh trùng bảng 1,2,3	Quy định chi tiết về từng loài ký sinh trùng đối với từng loài cá nêu trong qui định Sanfin
2.10.	Sán dây (Cestode)	Không phát hiện ấu trùng sống		
2.11.	Giun tròn (Nematode)	Không phát hiện ấu trùng sống		
	<b>Hóa học:</b> <i>Kim loại nặng</i>			
2.12.	Pb		Bảng 5	
	- Họ cá ngừ, kiếm, cá begula	2,0 mg/kg		
	- Các loại cá khác	1,0 mg/kg		
	- Gan cá và các sản phẩm làm từ gan cá	1,0		
2.13.	As		Bảng 5	
	- Cá nước ngọt	1,0 mg/kg		
	- Cá biển	5,0 mg/kg		
2.14.	Cd		Bảng 5	
	- Thịt cá các loại	0,2 mg/kg		
	- Gan cá và các sản phẩm làm từ gan cá	0,7 mg/kg		
2.15.	Hg		Bảng 5	
	- Cá nước ngọt (ăn thực vật)	0,3 mg/kg		
	- Cá nước ngọt (ăn thịt)	0,6 mg/kg		
	- Cá biển	0,5 mg/kg		
	- Cá thuộc họ cá ngừ, kiếm cá beluga	1,0 mg/kg		
	- Gan cá và các sản phẩm làm từ gan cá	0,5 mg/kg		
	<i>Độc tố sinh học</i>			
2.16.	Histamin	100 mg/kg	Bảng 5	Đối với họ cá thu ngừ, cá hồi, cá mòi
2.17.	Nitrozamin tổng <i>Thuốc trừ sâu</i>	0,003 mg/kg	Bảng 5	
2.18.	$\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -HCH		Bảng 5	
	- Cá biển	0,2 mg/kg		
	- Cá nước ngọt	0,003 mg/kg		
	- Gan cá và các sản phẩm làm từ gan cá	1,0 mg/kg		
2.19.	DDT và các dẫn xuất		Bảng 5	
	- Cá nước ngọt	0,3 mg/kg		
	- Cá tầm, cá mòi, cá hồi	2,0 mg/kg		
	- Gan cá và các sản phẩm làm từ gan cá	3,0 mg/kg		

2.20.	2,4-D và các dẫn xuất		Bảng 5	
	- Cá nước ngọt	Không cho phép, LOD 0,01 mg/kg		
2.21.	PCBs		Bảng 5	
	- Thịt cá	2,0 mg/kg		
	- Gan cá và các sản phẩm làm từ gan cá	5,0 mg/kg		
	<i>Kháng sinh đối với cá nuôi:</i>			
2.22.	Levamisol	Không cho phép, LOD = 0,01 mg/kg	Bảng 5	
2.23.	Nhóm tetracyclin	Không cho phép, LOD = 0,01 mg/kg	Bảng 5	
2.24.	Grizin	Không cho phép, LOD = 0,5 mg/kg	Bảng 5	
2.25.	Batsitratsin	Không cho phép, LOD = 0,02 mg/kg	Bảng 5	
	<i>Phóng xạ</i>			
2.26.	Cs-137		Bảng 5	
	- Dạng sơ chế	130 Bg/kg		
	- Dạng đã qua xử lý nhiệt, ăn liền	260 Bg/kg		
2.27.	Sr-90		Bảng 5	
	- Dạng sơ chế	100 Bg/kg		
	- Dạng đã qua xử lý nhiệt, ăn liền	200 Bg/kg		
	<i>Phụ gia thực phẩm</i>			
2.28.	Các dạng muối polyphosphat (E450, E451)	10 g/kg	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	Sử dụng riêng biệt hoặc phối trộn.
2.29.	Ponceau 4R (E124, trisodium salt 1-(4-sulpho-1-naphthylazo)-2-naphthol- 6,8-disulphonic acid)	30,0 mg/kg	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	Chất tạo màu thực phẩm, chỉ tiêu này chỉ áp dụng đối với sản phẩm đã qua xử lý nhiệt.
2.30.	Các muối Sulfite (E221, E223, E224, E225, E226)		Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	
	- Dạng sơ chế	100,0 mg/kg		Phần ăn được, qui đổi ra SO <sub>2</sub>
	- Dạng đã qua xử lý nhiệt	30,0 mg/kg		Phần ăn được, qui đổi ra SO <sub>2</sub>
2.31.	Muối citrate natri (E331)	1,0 g/kg	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	

**Chú thích:**

- Thủy sản tươi: còn sống, hoặc đã chết, chưa qua bảo quản
- Thủy sản lạnh: thủy sản được bảo quản trong khoảng nhiệt độ -4 đến +4<sup>0</sup>C
- Thủy sản đông lạnh: thủy sản được bảo quản trong khoảng nhiệt độ thấp hơn – 18<sup>0</sup>C

**3. Nhóm sản phẩm nhuyễn thể (mực, bạch tuộc, nhuyễn thể khác trừ nhuyễn thể hai mảnh vỏ) tươi, lạnh, đông lạnh**

TT	Chỉ tiêu phải kiểm tra	Mức giới hạn tối đa cho phép	Tham chiếu Sanpin 2.3.2.1078 - 01	Ghi chú
	<b><u>Vi sinh vật:</u></b>			
3.1.	TPC			
	- Dạng sơ chế	1.10 <sup>5</sup> cfu/g	Bảng 1, mục 2.7	
	- Dạng xử lý nhiệt	2.10 <sup>4</sup> cfu/g	Bảng 1, mục 3.2	
3.2.	<i>Coliform</i>			
	- Dạng sơ chế	Không phát hiện trong 0,001g	Bảng 1, mục 2.7	
	- Dạng xử lý nhiệt	Không phát hiện trong 0,1g	Bảng 1, mục 3.2	
3.3.	<i>S. aureus</i>			
	- Dạng sơ chế	Không phát hiện trong 0,01g	Bảng 1, mục 2.7	
	- Dạng xử lý nhiệt	Không phát hiện trong 1g	Bảng 1, mục 3.2	
3.4.	<i>Sulfite-reducing Clostridium</i>			
	- Dạng sơ chế	Không qui định	Bảng 1, mục 2.7	Chỉ áp dụng với sản phẩm bao gói chân không
	- Dạng xử lý nhiệt	Không phát hiện trong 1g	Bảng 1, mục 3.2	
3.5.	<i>Salmonella spp.</i>	Không phát hiện trong 25g	Bảng 1, mục 2.7	
3.6.	<i>V. parahaemolyticus</i>	100 cfu/g	Bảng 1, mục 2.7	
3.7.	<i>Enterococcus</i>			
	- Sản phẩm dạng nguyên con đã qua xử lý nhiệt	1.10 <sup>3</sup> cfu/g	Bảng 1, mục 3.2	
	- Sản phẩm dạng xay đã qua xử lý nhiệt	2.10 <sup>3</sup> cfu/g	Bảng 1, mục 3.2	
	<b><u>Ký sinh trùng:</u></b>			
3.8.	Giun tròn (Nematode): 5, 6,7	Không phát hiện ấu trùng sống	Các chỉ tiêu về ký sinh trùng Bảng 4, mục 2.1	Đối với mực
3.9.	Giun tròn (Nematode): 5,7	Không phát hiện ấu trùng sống	Các chỉ tiêu về ký sinh trùng Bảng 4, mục 2.2	Đối với bạch tuộc
	<b><u>Hóa học:</u></b> <i>Kim loại nặng</i>			
3.10.	Pb	10.0 mg/kg	Bảng 5	
3.11.	As	5.0 mg/kg	Bảng 5	
3.12.	Cd	2.0 mg/kg	Bảng 5	
3.13.	Hg	0.2 mg/kg	Bảng 5	

	<i>Phụ gia thực phẩm</i>			
3.14.	Các dạng muối polyphosphat (E450, E451)	10 g/kg	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	Sử dụng riêng biệt hoặc phối trộn.
3.15.	Ponceau 4R (E124, trisodium salt 1-(4-sulpho-1-naphthylazo)-2-naphthol- 6,8-disulphonic acid)	30,0 mg/kg	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	Chất tạo màu thực phẩm, chỉ tiêu này chỉ áp dụng đối với sản phẩm đã qua xử lý nhiệt.
3.16.	Các muối Sulfite (E221, E223, E224, E225, E226)		Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	
	- Dạng sơ chế	100,0 mg/kg		Phần ăn được, qui đổi ra SO <sub>2</sub>
	- Dạng đã qua xử lý nhiệt	30,0 mg/kg		Phần ăn được, qui đổi ra SO <sub>2</sub>
3.17.	Muối citrate natri (E331)	1,0 g/kg	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	

**Chú thích:**

- Thủy sản tươi: còn sống, hoặc đã chết, chưa qua bảo quản
- Thủy sản lạnh: thủy sản được bảo quản trong khoảng nhiệt độ -4 đến + 4<sup>0</sup>C
- Thủy sản đông lạnh: thủy sản được bảo quản trong khoảng nhiệt độ thấp hơn - 18<sup>0</sup>C



#### 4. Nhóm sản phẩm nhuyễn thể 2 mảnh vỏ đông lạnh

TT	Chỉ tiêu phải kiểm tra	Mức giới hạn tối đa cho phép	Tham chiếu Sanpin 2.3.2.1078 - 01	Ghi chú
	<b><u>Vi sinh vật:</u></b>			
4.1.	TPC			
	- Dạng sơ chế	$5.10^4$ cfu/g	Bảng 1, mục 2.6	
	- Dạng xử lý nhiệt	$2.10^4$ cfu/g	Bảng 1, mục 3.2	
4.2.	<i>Coliform</i>			
	- Dạng sơ chế	Không phát hiện trong 0,1g	Bảng 1, mục 2.6	
	- Dạng xử lý nhiệt	Không phát hiện trong 0,1g	Bảng 1, mục 3.2	
4.3.	<i>S. aureus</i>			
	- Dạng sơ chế	Không phát hiện trong 0,1g	Bảng 1, mục 2.6	
	- Dạng xử lý nhiệt	Không phát hiện trong 1g	Bảng 1, mục 3.2	
4.4.	<i>Sulfite-reducing Clostridium</i>			
	- Dạng sơ chế	Không qui định	Bảng 1, mục 2.6	Chỉ áp dụng với sản phẩm bao gói chân không
	- Dạng xử lý nhiệt	Không phát hiện trong 1g	Bảng 1, mục 3.2	
4.5.	<i>Salmonella</i> spp.	Không phát hiện trong 25g	Bảng 1, mục 2.6	
4.6.	<i>V. parahaemolyticus</i>			
	- Dạng sơ chế	100 cfu/g	Bảng 1, mục 2.6	
4.7.	<i>Enterococcus</i>			
	- Sản phẩm dạng tách vỏ đã qua xử lý nhiệt	$1.10^3$ cfu/g	Bảng 1, mục 3.2	
	- Sản phẩm dạng xay đã qua xử lý nhiệt	$2.10^3$ cfu/g	Bảng 1, mục 3.2	
	<b><u>Hóa học:</u></b> <i>Kim loại nặng</i>			
4.8.	Pb	10,0 mg/kg	Bảng 5	
4.9.	As	5,0 mg/kg	Bảng 5	
4.10.	Cd	2,0 mg/kg	Bảng 5	
4.11.	Hg	0,2 mg/kg	Bảng 5	
	<b><u>Thuốc trừ sâu:</u></b>			
4.12.	$\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -HCH	0,2 mg/kg	Bảng 5	
4.13.	DDT và các dẫn xuất	0,4 mg/kg	Bảng 5	
	<b><u>Phụ gia thực phẩm</u></b>			
4.14.	Các dạng muối polyphosphat (E450, E451)	10 g/kg	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	Sử dụng riêng biệt hoặc phối trộn.

4.15.	Ponceau 4R (E124, trisodium salt 1-(4-sulpho-1-naphthylazo)-2-naphthol- 6,8-disulphonic acid)	30,0 mg/kg	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	Chất tạo màu thực phẩm, chỉ tiêu này chỉ áp dụng đối với sản phẩm đã qua xử lý nhiệt.
4.16.	Các muối Sulfite (E221, E223, E224, E225, E226)		Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	
	- Dạng sơ chế	100,0 mg/kg		Phân ăn được, qui đổi ra SO <sub>2</sub>
	- Dạng đã qua xử lý nhiệt	30,0 mg/kg		Phân ăn được, qui đổi ra SO <sub>2</sub>
4.17.	Muối citrate natri (E331)	1,0 g/kg	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	

## 5. Nhóm sản phẩm thủy sản khô

TT	Chỉ tiêu phải kiểm tra	Mức giới hạn tối đa cho phép	Tham chiếu Sanpin 2.3.2.1078 - 01	Ghi chú
	<b><u>Vi sinh</u></b>			
5.1.	Tổng tạp khuẩn (TPC)			
	- Cá phơi tái - Cá hong khô - Cá sấy khô	$5.10^4$ cfu/g	Bảng 1, mục 5.1 Bảng 1, mục 5.2 Bảng 1, mục 5.3	
	- Sản phẩm hong khô, sấy khô từ động vật thủy sản không xương sống.	$2.10^4$ cfu/g	Bảng 1, mục 5.4	
	- Súp cá hoặc hải sản khô	$5.10^4$ cfu/g	Bảng 1, mục 5.4	Sản phẩm phải nấu chín trước khi ăn
5.2.	<i>Coliform</i>			
	- Cá phơi tái - Cá hong khô	Không có trong 0,1g	Bảng 1, mục 5.1 Bảng 1, mục 5.2	
	- Cá sấy khô - Sản phẩm hong khô, sấy khô từ động vật thủy sản không xương sống. - Rong biển khô	Không phát hiện trong 1,0g	Bảng 1, mục 5.3 Bảng 1, mục 5.4 Bảng 1, mục 5.7	
	- Súp cá hoặc hải sản khô	Không phát hiện trong 0,001g	Bảng 1, mục 5.5	Sản phẩm phải nấu chín trước khi ăn
5.3.	<i>S. aureus</i>	Không qui định		
5.4.	<i>Sulfite-reducing Clostridium</i>			
	- Cá phơi tái	Không phát hiện trong 1g	Bảng 1, mục 5.1	Áp dụng khi bao gói chân không
	- Cá hong khô	Không phát hiện trong 0,1g	Bảng 1, mục 5.2	Áp dụng khi bao gói chân không
	- Cá sấy khô	Không phát hiện trong 0,01g	Bảng 1, mục 5.3	Áp dụng khi bao gói chân không
	- Sản phẩm khô, sấy khô từ động vật thủy sản không xương sống	Không phát hiện trong 0,1g		
5.5.	<i>Salmonella</i>			
	- Cá phơi tái - Cá hong khô - Cá sấy khô - Sản phẩm khô, sấy khô từ động vật thủy sản không xương sống - Súp cá hoặc hải sản khô - Rong biển khô	Không phát hiện trong 25g	Bảng 1, mục 5.1 Bảng 1, mục 5.2 Bảng 1, mục 5.3 Bảng 1, mục 5.4 Bảng 1, mục 5.5 Bảng 1, mục 5.7	
5.6.	Nấm mốc			
	- Cá phơi tái	50 cfu/g	Bảng 1, mục 5.1	
	- Cá hong khô - Cá sấy khô	100 cfu/g	Bảng 1, mục 5.2 Bảng 1, mục 5.3	

	- Sản phẩm hong khô, sấy khô từ động vật thủy sản không xương sống. - Súp cá hoặc hải sản khô - Rong biển khô		Bảng 1, mục 5.4  Bảng 1, mục 5.5 Bảng 1, mục 5.7	
5.7.	Nấm men			
	- Cá phơi tái - Cá hong khô - Cá xấy khô - Sản phẩm hong khô, sấy khô từ động vật thủy sản không xương sống. - Súp cá hoặc hải sản khô - Rong biển khô	100 cfu/g	Bảng 1, mục 5.1 Bảng 1, mục 5.2 Bảng 1, mục 5.3 Bảng 1, mục 5.4  Bảng 1, mục 5.5 Bảng 1, mục 5.7	
	<b>Hóa học</b>			
	<i>Kim loại nặng</i>			Mức giới hạn tính theo hàm lượng trong sản phẩm tươi ban đầu
5.8.	Pb		Bảng 5	
	- Họ cá ngừ, kiếm, cá begula	2,0 mg/kg		
	- Các loại cá khác	1,0 mg/kg		
5.9.	As		Bảng 5	
	- Cá nước ngọt	1,0 mg/kg		
	- Cá biển	5,0 mg/kg		
5.10.	Cd		Bảng 5	
	- Thịt cá các loại	0,2 mg/kg		
5.11.	Hg		Bảng 5	
	- Cá nước ngọt (ăn thực vật)	0,3 mg/kg		
	- Cá nước ngọt (ăn thịt)	0,6 mg/kg		
	- Cá biển	0,5 mg/kg		
	- Cá thuộc họ cá ngừ, kiếm, cá beluga	1,0 mg/kg		
5.12.	Histamin		Bảng 5	
	- Cá ngừ, cá thu, cá hồi, cá mòi	100 mg/kg		
5.13.	Nitrozamin tổng	0.003 mg/kg	Bảng 5	
	<i>Chất phóng xạ</i>			
5.14.	Cs-137	260 Bg/kg	Bảng 5	
5.15.	Sr-90	200 Bg/kg	Bảng 5	
	<i>Thuốc trừ sâu</i>			
5.16.	$\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -HCH	200 mg/kg	Bảng 5	
5.17.	DDT và các dẫn xuất		Bảng 5	
	- Sản phẩm cá ba-lúc (còn xương sống), cá mòi	2 mg/kg		
	- Các loài khác	0,4 mg/kg		
	<i>Phụ gia thực phẩm</i>			
5.18.	Các muối phosphat (E450, E451)	10 g/kg	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	Sử dụng riêng biệt hoặc hỗn hợp
5.19.	Các muối sulfite (E221, E223, E224, E225, E226)	100 mg/kg	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	phần ăn được của tôm chưa chín.
5.20.	Muối citrate natri (E331)	1,0 g/kg.	Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm	

## 6. Nhóm sản phẩm đồ hộp thủy sản

TT	Chỉ tiêu phải kiểm tra	Mức giới hạn tối đa cho phép	Tham chiếu Sanpin 2.3.2.1078 - 01	Ghi chú
	<b>Vi sinh</b>			
<b>Đồ hộp thành phẩm</b>				
6.1.	TPC	Đáp ứng yêu cầu tiệt trùng	Bảng 2, Mục 6	Nhiệt độ bảo quản không được quá 20°C.
6.2.	<i>B. subtilis</i>	11 cfu/g (cm <sup>3</sup> )	Bảng 2, Mục 1	Tổng bào tử của vi khuẩn kiểu khí và kỵ khí. Phải đáp ứng yêu cầu tiệt trùng công nghiệp.
6.3.	<i>B. cereus</i> (hoặc) <i>B. polymyxa</i> .	Đáp ứng yêu cầu tiệt trùng	Bảng 2, Mục 2	Tổng bào tử của vi khuẩn kiểu khí và kỵ khí.
6.4.	<i>Mezofil clostridii</i> spp.	1 cfu/g (cm <sup>3</sup> )	Bảng 2, Mục 3	Đáp ứng yêu cầu tiệt trùng công nghiệp. Trừ <i>C. botulinum</i> và <i>C. Perfringens</i>
6.5.	Nấm mốc, nấm men	Không qui định	Bảng 2, Mục 4	
<b>Bán thành phẩm đồ hộp</b>				
6.6.	TPC	2 .10 <sup>2</sup> cfu/g	Bảng 3, Mục 1	
6.7.	<i>Coliform</i>	Không cho phép trong 1g	Bảng 3, Mục 2	
6.8.	<i>B. Cereus</i>	Không cho phép trong 1g	Bảng 3, Mục 3	
6.9.	<i>Sulfite-reducing Clostridium</i>	Không cho phép trong 1g	Bảng 3, Mục 4	
6.10.	<i>S. aureus</i>	Không cho phép trong 1g	Bảng 3, Mục 5	
6.11.	Vi khuẩn gây bệnh, trong đó có <i>salmonella</i> spp.	Không cho phép trong 25g	Bảng 3, Mục 6	
	<b>Hóa học</b> <u>Kim loại nặng và các chất độc hại</u>			
6.12.	Sn	200 mg/kg	Bảng 5	Đối với đồ hộp có hộp bằng sắt tây
6.13.	Cr	0,5 mg/kg	Bảng 5	Đối với đồ hộp có hộp tráng crôm
6.14.	Benzopiren	0,001 mg/kg	Bảng 5	Đối với sản phẩm hun khói

	<i>Phụ gia thực phẩm</i>			
6.15.	Các muối phosphat (E450, E450, E451)	10 g/kg	Bảng 5	Sử dụng riêng biệt hoặc phối trộn
6.16.	Ponceau 4R (E124), Tartrazin (E102), Sunset yellow (E110)	30,0 mg/kg	Bảng 5	Chất tạo màu thực phẩm. Sử dụng riêng biệt hay phối trộn
6.17.	Các muối Sulfite (E221, E223, E224, E225, E226)	30,0 mg/kg	Bảng 5	Phân ăn được, qui đổi ra SO <sub>2</sub>
6.18.	Citrat natri (E331)	1,0 g/kg.	Bảng 5	
6.19.	Axit citric (E330)	0,1%	Bảng 5	
6.20.	Axit Ostofosfore (E338) và dihydrat pirophosphat natri (E450)	1,0 g/kg	Bảng 5	Sử dụng riêng biệt hoặc phối trộn
6.21.	Ethylen-diamin tetraacetat canxi-natri (E385)	75 mg/kg	Bảng 5	
6.22.	Glutamat natri (E621)	500 mg/kg	Bảng 5	
6.23.	Axit tactric (E334)	0,4%	Bảng 5	Có trong dung dịch muối ăn
6.24.	Axit malic	0,3%	Bảng 5	Chỉ yêu cầu cho đồ hộp trẻ em. Độ chua quy đổi sang axit malic.