



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN : 2010/BYT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
VỀ GIỚI HẠN AN TOÀN CHO PHÉP ĐỐI VỚI Ô NHIỄM
VÌ SINH VẬT TRONG THỰC PHẨM**

*National technical regulation on the safety limits
of Microbiological contaminants in food*

HÀ NỘI - 2010

Lời nói đầu

QCVN số :2010/BYT do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn thực phẩm biên soạn, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số /2010/TT-BYT ngày tháng năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA VỀ GIỚI HẠN AN TOÀN CHO PHÉP ĐỐI VỚI Ô NHIỄM VI SINH VẬT TRONG THỰC PHẨM

National technical regulation on the safety limits of Microbiological contaminants in food

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định mức giới hạn an toàn cho phép đối với vi sinh vật ô nhiễm trong thực phẩm và các yêu cầu quản lý có liên quan.

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với:

2.1. Các tổ chức, cá nhân nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm có nguy cơ ô nhiễm vi sinh vật.

2.2. Cơ quan quản lý nhà nước có liên quan.

3. Giải thích từ ngữ và ký hiệu viết tắt

Trong Quy chuẩn này các từ ngữ và ký hiệu viết tắt dưới đây được hiểu như sau:

3.1. Từ ngữ:

3.1.1. Giới hạn an toàn cho phép là mức giới hạn vi sinh vật cho phép có trong thực phẩm.

3.1.2. Thực phẩm có nguy cơ ô nhiễm vi sinh vật: Là các thực phẩm, nhóm thực phẩm quy định tại khoản 2 của quy chuẩn này.

3.1.3. Chỉ tiêu loại A: Sản phẩm lưu thông trên thị trường bắt buộc phải thử nghiệm.

Chỉ tiêu loại B: Sản phẩm tại công đoạn cuối của quá trình sản xuất (áp dụng đối với sản phẩm sản xuất tại Việt Nam) hoặc tại cửa khẩu (áp dụng đối với sản phẩm nhập khẩu) không bắt buộc phải thử nghiệm nhưng tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu các sản phẩm này phải đáp ứng các quy định đối với chỉ tiêu loại B.

3.2. Ký hiệu viết tắt

- c: số mẫu có kết quả nằm giữa m và M, tổng số mẫu có kết quả nằm giữa m và M vượt quá c là không đạt,
- m: giới hạn dưới, các kết quả không quá mức này là đạt,
- M: giới hạn trên, chỉ một mẫu vượt quá mức này là không đạt,
- cfu/g hoặc ml : số đơn vị hình thành khuẩn lạc trong 1 gam mẫu hoặc 1 ml.
- MPN (Most Probable Number Method): Phương pháp đếm số có xác suất lớn nhất.

II. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

1. Giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm vi sinh vật trong sữa và sản phẩm sữa

Quy định như Quy chuẩn kỹ thuật về sữa đã ban hành:

- QCVN 5-1: 2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sữa dạng lỏng
- QCVN 5-2 2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng bột
- QCVN 5-3: 2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat
- QCVN 5-4: 2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm chất béo từ sữa

2. Giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thịt và sản phẩm thịt

Sản phẩm	Chỉ tiêu (đơn vị tính)	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn cho phép		Phân loại chỉ tiêu
		n	c	m	M	
2.1. Thịt xay và sản phẩm chế biến từ thịt sử dụng trực tiếp không cần xử lý nhiệt	TSVKHK (cfu/g)	5	2	5×10^5	5×10^6	B
	<i>E.coli</i> (cfu/g)	5	2	50	500	B
	<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	5	0	Không được có		A

2.2. Thịt xay và sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng	TSVKHK (cfu/g)	5	2	5×10^5	5×10^6	B
	<i>E.coli</i> (cfu/g hoặc cm^2)	5	2	500	5000	B
	<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	5	0	Không được có		A
2.3. Gelatine và collagen	<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	5	0	Không được có		A

3. Giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm vi sinh vật trong cá và thủy sản

Sản phẩm	Chỉ tiêu (đơn vị tính)	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn cho phép		Phân loại chỉ tiêu
		n	c	m	M	
3.1. Nhuyễn thể hai mảnh vỏ sống và động vật da gai, động vật có vỏ và động vật chân bụng sống	<i>E.coli</i> (MPN / 100g cơ thịt và nội dịch)	1	0	230		A
	<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	5	0	Không được có		A
3.2. Giáp xác và động vật thân mềm có vỏ đã luộc chín	<i>E.coli</i> (cfu/g)	5	2	1	10	B
	<i>Coagulase-positive staphylococci</i> (cfu/g)	5	2	100	1000	B
	<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	5	0	Không được có		A

4. Giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm vi sinh vật trong trứng và sản phẩm trứng

Sản phẩm	Chỉ tiêu (đơn vị tính)	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn cho phép		Phân loại chỉ tiêu
		n	c	m	M	
4.1. Các sản phẩm trứng	Enterobacteriaceae (cfu/g hoặc ml)	5	2	10	100	B
	<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	5	0	Không được có		A

4.2. Thực phẩm ăn ngay có trứng tươi	<i>Salmonella</i> (cfu/25g hoặc ml)	5	0	Không được có	A
--------------------------------------	-------------------------------------	---	---	---------------	---

5. Giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm vi sinh vật trong rau, quả và sản phẩm rau, quả.

Sản phẩm	Chỉ tiêu (đơn vị tính)	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn cho phép		Phân loại chỉ tiêu
		n	c	m	M	
5.1. Rau mầm (ăn ngay không qua xử lý nhiệt)	<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	5	0	Không được có		A
5.2. Rau quả và trái cây đã cắt (ăn ngay)	<i>E.coli</i> (cfu/g)	5	2	100	1000	B
	<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	5	0	Không được có		A
5.3. Nước rau quả và trái cây chưa thanh trùng pasteur (ăn ngay)	<i>E.coli</i> (cfu/g)	5	2	100	1000	B
	<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	5	0	Không được có		A

6. Giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm vi sinh vật trong nước khoáng và nước giải khát đóng chai

Theo QCVN 6-1: 2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai

Theo QCVN 6-2: 2010/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn

7. Giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm vi sinh vật trong gia vị và nước chấm

Sản phẩm	Chỉ tiêu	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn cho phép		Phân loại chỉ tiêu
		n	c	m	M	
1. Gia vị	TSVKHK	5	0	10 ⁴	10 ⁵	B
	<i>E.coli</i>	5	0	0	0	B
	<i>Salmonella</i>	5	0	0	0	A

2. Nước chấm có nguồn gốc động vật	TSVKHK	5	0	10 ⁴	10 ⁵	B
	<i>E.coli</i>	5	0	0	0	B
	<i>Salmonella</i>	5	0	0	0	A
3. Nước chấm có nguồn gốc thực vật	TSVKHK	5	0	10 ⁴	10 ⁵	B
	<i>E.coli</i>	5	0	0	0	B
	<i>Salmonella</i>	5	0	0	0	A

8. Giới hạn an toàn cho phép đối với ô nhiễm vi sinh vật trong kem

Sản phẩm	Chỉ tiêu (đơn vị tính)	Kế hoạch lấy mẫu		Mức giới hạn cho phép		Phân loại chỉ tiêu
		n	c	m	M	
Kem	Enterobacteriaceae (cfu/g hoặc ml)	5	2	10	100	B
	<i>Salmonella</i> (cfu/25g)	5	0	Không được có		A

III. PHƯƠNG PHÁP LẤY MẪU VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ

1. Lấy mẫu

Lấy mẫu theo hướng dẫn tại Thông tư 16/2009/TT-BKHCN ngày 2 tháng 6 năm 2009 của Bộ Khoa học và Công nghệ về hướng dẫn kiểm tra Nhà nước về chất lượng hàng hoá lưu thông trên thị trường và các quy định khác của pháp luật có liên quan.

2. Phương pháp thử

Yêu cầu kỹ thuật quy định trong Quy chuẩn này được thử theo các phương pháp dưới đây (các phương pháp này không bắt buộc áp dụng, có thể sử dụng phương pháp thử khác tương đương):

- TCVN 4884: 2005 (ISO 4833:2003) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C

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

- TCVN 7924-1: 2008 (ISO 16649 -1: 2001), Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi- Phương pháp định lượng *Escherichia coli* dương tính β -glucuronidaza- Phần 1; Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng màng lọc và 5-bromo-4-clo-3-indolyl β -D-glucuronid

- TCVN 7924-2: 2008 (ISO 16649 -2: 2001), Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi- Phương pháp định lượng *Escherichia coli* dương tính β -glucuronidaza- Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β -D-glucuronid

- TCVN 7924-3: 2008 (ISO 16649 -3: 2001), Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi- Phương pháp định lượng *Escherichia coli* dương tính β -glucuronidaza- Phần 3; Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl- β -d-glucuronid

- TCVN 7700-2: 2007 (ISO 11290-2:1998, With amd 1: 2004) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi- Phương pháp phát hiện và định lượng *Listeria monocytogenes* -Phần 2: Phương pháp định lượng.

-TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, with Amd, 1:2003) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng *Staphylococci* có phản ứng dương tính với coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch - Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường Baird-Parker

- TCVN 4830-2:2005 (ISO 6888-2:1999, with Amd, 1:2003) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng *Staphylococci* có phản ứng dương tính với coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch - Phần 2: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch fibrinogen huyết tương thỏ.

- TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3: 2003) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng *Staphylococci* có phản ứng dương tính với coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch - Phần 3: Phát hiện và dùng kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) để đếm số lượng nhỏ.

- TCVN 4882:2007 (ISO 4831: 2006) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng coliforms - Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất.

- TCVN 6848:2007 (ISO 4832: 2006) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng coliforms - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

- TCVN 5518-1:2007 (ISO 21528-1: 2004) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae -Phần 1: phát hiện và định lượng bằng kỹ thuật MPN có tiền tăng sinh.

IV. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

Các sản phẩm thực phẩm quy định tại Mục II phải được kiểm tra chất lượng, an toàn để đảm bảo mức giới hạn vi sinh vật ô nhiễm không vượt quá mức giới hạn tối đa cho phép quy định tại Quy chuẩn này.

Việc kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm phải được thực hiện theo các quy định của pháp luật.

V. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Tổ chức, cá nhân chỉ được phép nhập khẩu, xuất khẩu, sản xuất, buôn bán các sản phẩm thực phẩm không có nguy cơ ô nhiễm vi sinh vật đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn phù hợp với các quy định của pháp luật.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Giao Cục An toàn vệ sinh thực phẩm chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn này.

2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm có trách nhiệm kiến nghị Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

3. Trong trường hợp các tiêu chuẩn và quy định pháp luật được viện dẫn trong Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo văn bản mới.