

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI GIĂM BÔNG ĐÃ QUA CHẾ BIẾN

National technical regulation for cooked ham

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các chỉ tiêu an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với giăm bông đã qua chế biến.

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với:

- a) Các tổ chức, cá nhân nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh giăm bông đã qua chế biến tại Việt Nam;
- b) Các tổ chức, cá nhân có liên quan.

3. Giải thích từ ngữ và ký hiệu viết tắt

Trong Quy chuẩn này từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

3.1 Giăm bông đã qua chế biến: là sản phẩm được chế biến từ thịt chân sau của lợn (tất cả các xương, sụn, gân và dây chằng được loại bỏ; da và chất béo có thể loại bỏ hoặc không. Sản phẩm đã được ướp muối và có thể được hun khói, tẩm gia vị và/hoặc hương liệu

3.2. AOAC (Association of Official Analytical Chemists): Hiệp hội các nhà hoá phân tích chính thống.

3.3. ISO (International Standard Organization): Tổ chức Tiêu chuẩn hóa quốc tế.

3.3. FAO (Food and Agriculture Organization): Tổ chức Nông Lương Liên hiệp quốc

II. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

1. Thành phần và các yêu cầu về chất lượng

1.1. Thành phần

- Thịt đùi lợn chưa xử lý;
- Nước muối bao gồm nước, muối thực phẩm và natri nitrit hoặc kali nitrit.

- Đường sacaroza, đường chuyển hóa, dextroza (glucoza), lactoza, maltoza, xiro glucoza (kể cả xi rô ngô), mật ong;
- Gia vị;
- Protein đã thủy phân có hương và hòa tan trong nước.
- Gelatin thực phẩm.

Các thành phần này phải đáp ứng các quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc các quy định hiện hành.

1.2. Yêu cầu về chất lượng

1.2.1. Chỉ tiêu cảm quan:

- Sản phẩm có bề ngoài, cấu trúc, mùi, vị và màu sắc chấp nhận được.
- Sản phẩm không được chứa tạp chất lạ.

1.2.2. Các chỉ tiêu lý hoá được quy định như sau:

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa
1. Formaldehyd, mg/kg (đối với giăm bông đã qua chế biến hun khói)	5

2. Phụ gia thực phẩm

Chỉ được phép sử dụng các phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép theo Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ Y tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

3. Chất nhiễm bẩn

3.1. Kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa
Thiếc (Sn), mg/kg	
Sản phẩm trong hộp tráng thiếc	200
Sản phẩm trong các loại hộp không tráng thiếc	50
Chì (Pb), mg/kg	0,5

3.2 Vi sinh vật

Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật được quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm (QCVN 8-3:2012/BYT).

4. Bao bì sản phẩm

Đáp ứng yêu cầu quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: QCVN 12-1:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

5. Ghi nhãn sản phẩm

Việc ghi nhãn các sản phẩm giảm bông đã qua chế biến phải theo đúng quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hoá và các văn bản hướng dẫn thi hành.

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 (có thể sử dụng phương pháp thử khác có độ chính xác tương đương):

2.1. Xác định formaldehyd: HPLC, GC-headspace, UV-vis

2.2. Xác định Thiếc: TCVN 7788:2007

2.3. Xác định Chì: TCVN 7929:2008

IV. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

1. Công bố hợp quy

1.1. Các sản phẩm giảm bông đã qua chế biến được nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh trong nước phải được công bố hợp quy phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này.

1.2. Phương thức, trình tự, thủ tục công bố hợp quy được thực hiện theo *Hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm* được ban hành kèm theo Thông tư số 19/2012/QĐ-BKHCN ngày 09 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế và các quy định của pháp luật.

2. Kiểm tra đối với các sản phẩm giảm bông đã qua chế biến

Việc kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn đối với các sản phẩm giảm bông đã qua chế biến phải được thực hiện theo các quy định của pháp luật.

V. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC VÀ CÁ NHÂN

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm giảm bông đã qua chế biến phải công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn này, đăng ký bản công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm tại cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền theo phân cấp của Bộ Y tế và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn theo đúng nội dung đã công bố.

2. Tổ chức, cá nhân chỉ được sản xuất, kinh doanh sản phẩm giảm bông đã qua chế biến sau khi hoàn tất đăng ký bản công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn, ghi nhãn phù hợp với các quy định của pháp luật.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Giao Cục An toàn 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 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.