

Số: 07/2007/QĐ-BTS

Hà Nội, ngày 27 tháng 7 năm 2007

## **QUYẾT ĐỊNH**

VỀ VIỆC 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 quy 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./.

**KT. BỘ TRƯỞNG**  
**THỨ TRƯỞNG**

**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 |
|------|------------------------|------------------------------|-----------------------------------|---------|
|      | Vi khuẩn:              |                              |                                   |         |
| 1.1. | Tổng tạp khuẩn (TPC)   |                              |                                   |         |
|      | - Dạng sơ chế          | $1.10^5$ cfu/g               | Bảng 1, mục 2.5                   |         |
|      | - Dạng xử lý nhiệt     | $2.10^4$ cfu/g               | Bảng 1, mục 3.3                   |         |
| 1.2. | Coliform               |                              |                                   |         |
|      | - 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.  | S. aureus   |                               |                                |   |
|       | - 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.  | Sulfite-reducing Clostridium  |                               |                                |   |
|       | - Dạng sơ chế   | Không quy 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.  | Salmonella spp.   |                               |                                |   |
|       | - 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.  | V. parahaemolyticus   | ≤ 100 cfu/g                   | Bảng 1, mục 2.5                |   |
| 1.7.  | Enterococcus  |                               |                                |   |
|       | - 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                |   |
|       | Ký sinh trùng:  |                               |                                |   |
| 1.8.  | Sán lá (Trematode):<br>Opisthorchis   | Không phát hiện ấu trùng sống | Bảng 4, mục 1.1, 1.2           |   |
|       | Hóa học:<br>Kim loại nặng   |                               |                                |   |
| 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                         |   |
|       | Phụ gia thực phẩm   |                               |                                |   |
| 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, quy đổi ra SO <sub>2</sub> |
|       | - Dạng đã qua xử lý nhiệt         | 30,0 mg/kg                       |                                | Phần ăn được, quy đổi ra SO <sub>2</sub> |
| 1.18. | Muối citrate natri (E331)         | 1,0 g/kg                         | Bảng 5, phần phụ gia thực phẩm |  |
|       | Kháng sinh đối với giáp xác nuôi: |                                  |                                |  |
| 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. | Batsitratsin                      | 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 - 1 | Ghi chú |
|------|---|------------------------------|----------------------------------|---------|
|      | Vi khuẩn:   |                              |                                  |         |
| 2.1. | Tổng tạp khuẩn (TPC)  |                              |                                  |         |
|      | - Dạng sơ chế   | 1.10 <sup>5</sup> /g         | Bảng 1, mục 2.1                  |         |
|      | - Thịt cá xay, patê   | 5.10 <sup>4</sup> /g         | Bảng 1, mục 2.2                  |         |
|      | - Dạng xử lý nhiệt (hấp/luộc chín) và các sản phẩm dạng ăn liền | 1.10 <sup>4</sup> /g         | Bảng 1, mục 11                   |         |
| 2.2. | Coliform  |                              |                                  |         |
|      | - 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. | S. aureus   |                              |                                  |         |
|      | - 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.  | Sulfite-reducing Clostridium                                    |                               |   |   |
|       | - 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.  | Salmonella spp.   |                               |   |   |
|       | - 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.  | L. monocytogene   |                               |   |   |
|       | - 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                           | Chỉ 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                          |   |
|       | Ký sinh trùng:  |                               |   |   |
| 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 quy định Sanfin |
| 2.10. | Sán dây (Cestode)   | Không phát hiện ấu trùng sống |   |   |
| 2.11. | Giun tròn (Nematode)  | Không phát hiện ấu trùng sống |   |   |
|       | Hóa học:<br>Kim loại nặng                                       |                               |   |   |
| 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                      |        |                                       |
|       | Độc tố sinh học                        |                                |        |                                       |
| 2.16. | Histamin                               | 100 mg/kg                      | Bảng 5 | Đối với họ cá thu ngừ, cá hồi, cá mòi |
| 2.17. | Nitrozamin tổng                        | 0,003 mg/kg                    | Bảng 5 |                                       |
|       | Thuốc trừ sâu                          |                                |        |                                       |
| 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                      |        |                                       |

|       |   |                                     |                                      |  |
|-------|---|-------------------------------------|--------------------------------------|--|
|       | Kháng sinh đối với cá nuôi:   |                                     |                                      |  |
| 2.22. | Levamisol   | Không cho phép,<br>LOD = 0,01 mg/kg | Bảng 5                               |  |
| 2.23. | Nhóm tetracyclin  | Không cho phép,<br>LOD = 0,01 mg/kg | Bảng 5                               |  |
| 2.24. | Grizin  | Không cho phép,<br>LOD = 0,5 mg/kg  | Bảng 5                               |  |
| 2.25. | Batsitratsin  | Không cho phép,<br>LOD = 0,02 mg/kg | Bảng 5                               |  |
|       | Phóng xạ  |                                     |                                      |  |
| 2.26. | Cs-137  |                                     | Bảng 5                               |  |
|       | - Dạng sơ chế   | 130 Bg/kg                           |                                      |  |
|       | - Dạng đã qua xử lý nhiệt,<br>ăn liền   | 260 Bg/kg                           |                                      |  |
| 2.27. | Sr-90   |                                     | Bảng 5                               |  |
|       | - Dạng sơ chế   | 100 Bg/kg                           |                                      |  |
|       | - Dạng đã qua xử lý nhiệt,<br>ăn liền   | 200 Bg/kg                           |                                      |  |
|       | Phụ gia thực phẩm   |                                     |                                      |  |
| 2.28. | Các dạng muối polyphosphat<br>(E450, E451)  | 10 g/kg                             | Bảng 5, phần<br>phụ gia thực<br>phẩm | Sử<br>dụng<br>riêng<br>biệt<br>hoặc<br>phối<br>trộn.   |
| 2.29. | Ponceau 4R (E124, trisodium<br>salt 1-(4-sulpho-1-naphthylazo)-<br>2-naphthol- 6,8-disulphonic<br>acid) | 30,0 mg/kg                          | Bảng 5, phần<br>phụ gia thực<br>phẩm | Chất tạo<br>màu thực<br>phẩm, chỉ<br>tiêu này<br>chỉ áp<br>dụng đối<br>với sản<br>phẩm đã<br>qua xử lý<br>nhiệt. |
| 2.30. | Các muối Sulfite (E221,<br>E223, E224, E225, E226)  |                                     | Bảng 5, phần<br>phụ gia thực<br>phẩm |  |
|       | - Dạng sơ chế   | 100,0 mg/kg                         |                                      | Phần<br>ăn<br>được,<br>quy đổi<br>ra SO <sub>2</sub>   |
|       | - Dạng đã qua xử lý nhiệt   | 30,0 mg/kg                          |                                      | Phần<br>ăn<br>được,<br>quy đổi<br>ra SO <sub>2</sub>   |
| 2.31. | Muối citrate natri (E331)   | 1,0 g/kg                            | Bảng 5, phần<br>phụ gia thực<br>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°C
- Thủy sản đông lạnh: thủy sản được bảo quản trong khoảng nhiệt độ thấp hơn – 18°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                                     |
|------|---|-------------------------------|---|---|
|      | Vi sinh vật:                                  |                               |   |   |
| 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. | Coliform                                      |                               |   |   |
|      | - 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. | S. aureus                                     |                               |   |   |
|      | - 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. | Sulfite-reducing Clostridium                  |                               |   |   |
|      | - Dạng sơ chế                                 | Không quy 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. | Salmonella spp.                               | Không phát hiện trong 25g     | Bảng 1, mục 2.7                               |   |
| 3.6. | V. parahaemolyticus                           | 100 cfu/g                     | Bảng 1, mục 2.7                               |   |
| 3.7. | Enterococcus                                  |                               |   |   |
|      | - 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                               |   |
|      | Ký sinh trùng:                                |                               |   |   |
| 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                           |
|      | Hóa học:                                      |                               |   |   |

|       |  |             |                                |   |
|-------|--|-------------|--------------------------------|---|
|       | Kim loại nặng  |             |                                |   |
| 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                         |   |
|       | Phụ gia thực phẩm  |             |                                |   |
| 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, quy đổi ra SO <sub>2</sub>  |
|       | - Dạng đã qua xử lý nhiệt  | 30,0 mg/kg  |                                | Phần ăn được, quy 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 |
|------|------------------------|------------------------------|-----------------------------------|---------|
|      | Vi sinh vật:           |                              |                                   |         |
| 4.1. | TPC                    |                              |                                   |         |
|      | - Dạng sơ chế          | 5.10 <sup>4</sup> cfu/g      | Bảng 1, mục 2.6                   |         |
|      | - Dạng xử lý nhiệt     | 2.10 <sup>4</sup> cfu/g      | Bảng 1, mục 3.2                   |         |
| 4.2. | Coliform               |                              |                                   |         |
|      | - 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.  | S. aureus  |                            |                                |  |
|       | - 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.  | Sulfite-reducing Clostridium   |                            |                                |  |
|       | - Dạng sơ chế  | Không quy 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.  | Salmonella spp.  | Không phát hiện trong 25g  | Bảng 1, mục 2.6                |  |
| 4.6.  | V. parahaemolyticus  |                            |                                |  |
|       | - Dạng sơ chế  | 100 cfu/g                  | Bảng 1, mục 2.6                |  |
| 4.7.  | Enterococcus   |                            |                                |  |
|       | - 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>Hóa học:</b><br>Kim loại nặng   |                            |                                |  |
| 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                         |  |
|       | Thuốc trừ sâu:   |                            |                                |  |
| 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                         |  |
|       | Phụ gia thực phẩm  |                            |                                |  |
| 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-aphthylazo)-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 |                                | Phần ăn được, quy đổi ra SO <sub>2</sub> |
|       | - Dạng đã qua xử lý nhiệt                       | 30,0 mg/kg  |                                | Phần ăn được, quy 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                             |
|------|--|------------------------------|---|-------------------------------------|
|      | Vi sinh  |                              |   |                                     |
| 5.1. | Tổng tạp khuẩn (TPC)   |                              |   |                                     |
|      | - Cá phơi tái<br>- Cá hong khô<br>- Cá sấy khô   | 5.10 <sup>4</sup> cfu/g      | Bảng 1, mục 5.1<br>Bảng 1, mục 5.2<br>Bảng 1, mục 5.3 |                                     |
|      | - Sản phẩm hong khô, sấy khô từ động vật thủy sản không xương sống.                                    | 2.10 <sup>4</sup> cfu/g      | Bảng 1, mục 5.4                                       |                                     |
|      | - Súp cá hoặc hải sản khô  | 5.10 <sup>4</sup> cfu/g      | Bảng 1, mục 5.4                                       | Sản phẩm phải nấu chín trước khi ăn |
| 5.2. | Coliform   |                              |   |                                     |
|      | - Cá phơi tái<br>- Cá hong khô   | Không có trong 0,1g          | Bảng 1, mục 5.1<br>Bảng 1, mục 5.2                    |                                     |
|      | - Cá sấy khô<br>- Sản phẩm hong khô, sấy khô từ động vật thủy sản không xương sống.<br>- Rong biển khô | Không phát hiện trong 1,0g   | Bảng 1, mục 5.3<br>Bảng 1, mục 5.4<br>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. | S. aureus  | Không quy định               |   |                                     |

|      |   |                             |                 |   |
|------|---|-----------------------------|-----------------|---|
| 5.4. | Sulfite-reducing Clostridium  |                             |                 |   |
|      | - 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. | Salmonella  |                             |                 |   |
|      | - Cá phơi tái   | Không phát hiện trong 25g   | Bảng 1, mục 5.1 |   |
|      | - Cá hong khô   |                             | Bảng 1, mục 5.2 |   |
|      | - Cá sấy khô  |                             | Bảng 1, mục 5.3 |   |
|      | - Sản phẩm khô, sấy khô từ động vật thủy sản không xương sống       |                             | Bảng 1, mục 5.4 |   |
|      | - Súp cá hoặc hải sản khô   |                             | Bảng 1, mục 5.5 |   |
|      | - Rong biển khô   |                             | Bảng 1, mục 5.7 |   |
| 5.6. | Nấm mốc   |                             |                 |   |
|      | - Cá phơi tái   | 50 cfu/g                    | Bảng 1, mục 5.1 |   |
|      | - Cá hong khô   | 100 cfu/g                   | Bảng 1, mục 5.2 |   |
|      | - Cá sấy khô  |                             | Bảng 1, mục 5.3 |   |
|      | - Sản phẩm hong khô, sấy khô từ động vật thủy sản không xương sống. |                             | Bảng 1, mục 5.4 |   |
|      | - Súp cá hoặc hải sản khô   |                             | Bảng 1, mục 5.5 |   |
|      | - Rong biển khô   |                             | Bảng 1, mục 5.7 |   |
| 5.7. | Nấm men   |                             |                 |   |
|      | - Cá phơi tái   | 100 cfu/g                   | Bảng 1, mục 5.1 |   |
|      | - Cá hong khô   |                             | Bảng 1, mục 5.2 |   |
|      | - Cá sấy khô  |                             | Bảng 1, mục 5.3 |   |
|      | - Sản phẩm hong khô, sấy khô từ động vật thủy sản không xương sống. |                             | Bảng 1, mục 5.4 |   |
|      | - Súp cá hoặc hải sản khô   |                             | Bảng 1, mục 5.5 |   |
|      | - Rong biển khô   |                             | Bảng 1, mục 5.7 |   |
|      | Hóa học   |                             |                 |   |
|      | Kim loại nặng   |                             |                 | Mức giới hạn tính theo hàm lượng trong sản phẩm |
| 5.8. | Pb  |                             | Bảng 5          |   |
|      | - Họ cá ngừ, kiểng, cá begula                                       | 2,0 mg/kg                   |                 |   |

|       |   |             |                                |                                 |
|-------|---|-------------|--------------------------------|---------------------------------|
|       | - Các loại cá khác                              | 1,0 mg/kg   |                                | tươi ban đầu                    |
| 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                         |                                 |
|       | Chất phóng xạ                                   |             |                                |                                 |
| 5.14. | Cs-137  | 260 Bg/kg   | Bảng 5                         |                                 |
| 5.15. | Sr-90   | 200 Bg/kg   | Bảng 5                         |                                 |
|       | Thuốc trừ sâu                                   |             |                                |                                 |
| 5.16. | $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -HCH              | 200 mg/kg   | Bảng 5                         |                                 |
| 5.17. | DDT và các dẫn xuất                             |             | Bảng 5                         |                                 |
|       | - Sản phẩm cá ba-lức (còn xương sống), cá mòi   | 2 mg/kg     |                                |                                 |
|       | - Các loài khác                                 | 0,4 mg/kg   |                                |                                 |
|       | Phụ gia thực phẩm                               |             |                                |                                 |
| 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 |
|----|------------------------|------------------------------|-----------------------------------|---------|
|    | Vi sinh                |                              |                                   |         |

| Đồ hộp thành phẩm     |  |                             |               |   |
|-----------------------|--|-----------------------------|---------------|---|
| 6.1.                  | TPC  | Đáp ứng yêu cầu tiệt trùng  | Bảng 2, Mục 6 | Nhiệt độ bảo quản không được quá 20°C.  |
| 6.2.                  | B. subtilis                                    | 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.                  | B. cereus (hoặc) B. polymyxa.                  | Đáp ứng yêu cầu tiệt trùng  | Bảng 2, Mục 2 | Tổng bào tử của vi khuẩn kiểu khí và kỵ khí.  |
| 6.4.                  | Mezofil clostridii spp.                        | 1 cfu/g (cm <sup>3</sup> )  | Bảng 2, Mục 3 | Đáp ứng yêu cầu tiệt trùng công nghiệp. Trừ C. botulinum và C. Perfringens                |
| 6.5.                  | Nấm mốc, nấm men                               | Không quy định              | Bảng 2, Mục 4 |   |
| Bán thành phẩm đồ hộp |  |                             |               |   |
| 6.6.                  | TPC  | 2 .10 <sup>2</sup> cfu/g    | Bảng 3, Mục 1 |   |
| 6.7.                  | Coliform                                       | Không cho phép trong 1g     | Bảng 3, Mục 2 |   |
| 6.8.                  | B. Cereus                                      | Không cho phép trong 1g     | Bảng 3, Mục 3 |   |
| 6.9.                  | Sulfite-reducing Clostridium                   | Không cho phép trong 1g     | Bảng 3, Mục 4 |   |
| 6.10.                 | S. aureus                                      | Không cho phép trong 1g     | Bảng 3, Mục 5 |   |
| 6.11.                 | Vi khuẩn gây bệnh, trong đó có salmonella spp. | Không cho phép trong 25g    | Bảng 3, Mục 6 |   |
|                       | Hóa học<br>Kim loại nặng và các chất độc hại   |                             |               |   |
| 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   |
|                       | Phụ gia thực phẩm                              |                             |               |   |
| 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 | Phản ăn được, quy 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. |

(Công báo số 636+637 ngày 3/9/2007)