

Số: **26** /2019/QĐ-UBND

Thừa Thiên Huế, ngày **27** tháng 5 năm 2019

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm Ruốc Huế

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH THỪA THIÊN HUẾ

Căn cứ Luật Tổ chức Chính quyền địa phương ngày 19 tháng 6 năm 2015;
Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;
Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Nghị định số 67/2009/NĐ-CP ngày 03 tháng 8 năm 2009 của Chính phủ sửa đổi một số điều của Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật; Nghị định 78/2018/NĐ-CP ngày 16 tháng 05 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Thông tư số 23/2007/TT-BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng, thẩm định và ban hành quy chuẩn kỹ thuật và Thông tư số 30/2011/TT-BKHCN ngày 15 tháng 11 năm 2011 của Bộ Khoa học và Công nghệ sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định của Thông tư số 23/2007/TT-BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng, thẩm định và ban hành quy chuẩn kỹ thuật;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ tại Tờ trình số 375 /SKHCN-TĐC ngày 14 tháng 5 năm 2019.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm Ruốc Huế.

Ký hiệu: QCDP 1:2019/TT-H.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày 15 tháng 6 năm 2019.

Điều 3. Chánh Văn phòng UBND tỉnh, Giám đốc các Sở: Y tế, Khoa học và Công nghệ, Công thương, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Chủ tịch UBND các huyện, thị xã, thành phố Huế; Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Các Bộ: Tư pháp, Y tế, KHCN, NN&PTNT;
- Văn phòng TBT Việt Nam;
- Cục kiểm tra VBQPPL – Bộ Tư pháp;
- CT, các PCT UBND tỉnh;
- Công TTĐT tỉnh; Công báo tỉnh;
- VP: CVP, PCVP N.Đ.Bách;
- Lưu: VT, DL.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH

Phan Ngọc Thọ



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCĐP 1:2019/TT-H

QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG
RUỐC HUẾ

Local technical regulation of “Ruoc Hue”

*(Ban hành kèm theo Quyết định số **26** /2019/QĐ-UBND
ngày **27** tháng 5 năm 2019 của Ủy ban nhân dân tỉnh Thừa Thiên Huế)*

THỪA THIÊN HUẾ - 2019

LỜI NÓI ĐẦU

QCĐP 1:2019/TT-H do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm Ruốc Huế biên soạn, Sở Khoa học và Công nghệ trình duyệt, Ủy ban nhân dân tỉnh Thừa Thiên Huế ban hành theo Quyết định số **26** /2019/QĐ-UBND ngày **27** tháng 5 năm 2019.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG RUỐC HUẾ

Local technical regulation of “Ruoc Hue”

(Ban hành kèm theo Quyết định số 26 /2019/QĐ-UBND ngày 27 tháng 5 năm 2019 của Ủy ban nhân dân tỉnh Thừa Thiên Huế)

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định chỉ tiêu cảm quan, mức giới hạn an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với sản phẩm Ruốc Huế được sản xuất trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với: Các tổ chức, cá nhân sản xuất Ruốc Huế trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

1. Ruốc Huế là một sản phẩm được chế biến từ hỗn hợp con ruốc (một loài ruốc nhỏ thuộc chi Acetes thuộc họ Sergestidae, bộ Decapoda) với muối, xay nhuyễn, ủ lên men tạo thành sản phẩm có mùi, vị và màu sắc đặc trưng.

2. Chỉ tiêu loại A: bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy.

3. Chỉ tiêu loại B: không bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy nhưng tổ chức, cá nhân sản xuất, chế biến sản phẩm Ruốc Huế phải đáp ứng các yêu cầu đối với chỉ tiêu loại B.

Chương II

QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

Điều 4. Yêu cầu đối với nguyên liệu

1. Ruốc: phải tươi và nguyên con, không lẫn tạp chất, không có dấu hiệu bị ươn thối, chất lượng đồng đều.

2. Muối: phải đạt yêu cầu của Tiêu chuẩn TCVN 9639:2013 *Muối (Natri Clorua) tinh*.

Điều 5. Các chỉ tiêu cảm quan, mức giới hạn an toàn thực phẩm đối với sản phẩm Ruốc Huế

1. Chỉ tiêu cảm quan

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu cảm quan	Phương pháp thử
a	Màu sắc	Có màu nâu xám	TCVN 5277:1990
b	Mùi	Mùi thơm tự nhiên đặc trưng của Ruốc chín.	TCVN 5277:1990
c	Vị	Vị mặn của Ruốc chín.	TCVN 5277:1990
d	Trạng thái	Dạng nhuyễn mịn.	TCVN 5277:1990

2. Chỉ tiêu lý hoá

Stt	Tên chỉ tiêu	Mức quy định	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu
a	Hàm lượng nitơ amoniac trên sản phẩm, g/kg	≤ 5	TCVN 3706:1990	A
b	Tỷ lệ giữa hàm lượng nitơ axit amin và hàm lượng nitơ tổng số của sản phẩm, %	≥ 27	TCVN 3708:1990	B
c	Hàm lượng nitơ tổng số trên sản phẩm, g/kg	≥ 30	TCVN 3705:1990	B
d	Hàm lượng cát sạn, %	$\leq 0,1$	TCVN 6175-1:2017	B
d	Hàm lượng nước, %	≤ 40	TCVN 3700:1990	B
e	Hàm lượng natri clorua trong khối lượng sản phẩm, %	≤ 20	TCVN 3701:2009	B

3. Giới hạn tối đa về hàm lượng kim loại nặng

Stt	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu
a	Chì, mg/kg	0,5	TCVN 7602:2007	A

Stt	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu
b	Cadmi, mg/kg	0,5	TCVN 7603:2007	A
c	Thủy ngân, mg/kg	0,5	TCVN 7604:2007	A

4. Chỉ tiêu vi sinh vật

Stt	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu
a	Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g sản phẩm	10^5	TCVN 4884-1:2015	A
b	E. Coli, MPN/g sản phẩm	3	TCVN 6846:2007	A
c	Salmonella, MPN/g	KPH	TCVN 10780-1:2017	A
d	Tổng số bào tử nấm mốc, CFU/sản phẩm	10	TCVN 8275-2:2010	B
đ	S. aureus, MPN/g sản phẩm	10	TCVN 4830-3:2005	B
e	Coliforms, CFU/g sản phẩm	10	TCVN 6848:2007	B
f	V.parahaemolyticus, MPN/g sản phẩm	10	TCVN 8988:2012	B
g	Clostridium perfringens, CFU/g sản phẩm	10	TCVN 4991:2005	B

5. Danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng phù hợp với quy định tại Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm và Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11/5/2015 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung một số quy định của Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

6. Có thể sử dụng các phương pháp thử phiên bản cập nhật mới.

7. Số hiệu và tên đầy đủ của phương pháp lấy mẫu và các phương pháp thử được quy định tại Phụ lục của Quyết định này.

Điều 6. Bao gói, ghi nhãn

1. Bao gói: vật liệu bao gói trực tiếp đối với sản phẩm Ruốc Huế phải đảm bảo an toàn thực phẩm phù hợp Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng được ban hành theo Thông tư số 34/2011/TT-BYT ngày 30/8/2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế Ban hành các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

2. Ghi nhãn: việc ghi nhãn sản phẩm Ruốc Huế phải theo đúng quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

Chương III

QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

Điều 7. Công bố hợp quy

1. Các sản phẩm Ruốc Huế được sản xuất trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế phải thực hiện việc công bố hợp quy phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này trước khi lưu thông trên thị trường.

2. Phương thức, trình tự, thủ tục công bố hợp quy được thực hiện theo Phương thức 5, Thông tư số 28/2012/TT-BKHCN ngày 12/12/2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật và Thông tư số 02/2017/TT-BKHCN ngày 31/3/2017 của Bộ Khoa học và Công nghệ sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 28/2012/TT-BKHCN ngày 12/12/2012.

Điều 8. Thanh tra, kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm pháp luật

1. Các sản phẩm Ruốc Huế được sản xuất trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế và lưu thông trên thị trường tỉnh Thừa Thiên Huế phải chịu sự thanh tra, kiểm tra về chất lượng theo quy định của pháp luật về chất lượng sản phẩm, hàng hóa và đảm bảo an toàn thực phẩm.

2. Sở Y tế chủ trì, phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức thực hiện việc thanh tra, kiểm tra và giám sát đối với các sản phẩm Ruốc Huế sản xuất, lưu thông trên thị trường. Trong trường hợp phát hiện các hành vi vi phạm với các quy định trong Quy chuẩn thì tiến hành xử lý theo các quy định pháp luật hiện hành liên quan đến chất lượng sản phẩm, hàng hóa và đảm bảo an toàn thực phẩm.

Chương IV

TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Điều 9. Tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm Ruốc Huế trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế phải công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật của Quy chuẩn này và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn theo đúng nội dung đã công bố.

Điều 10. Tổ chức, cá nhân sản xuất chỉ được đưa ra lưu thông trên thị trường các sản phẩm Ruốc Huế đã được tự công bố sản phẩm phù hợp quy chuẩn này và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn, ghi nhãn phù hợp với các quy định của pháp luật.

Chương V

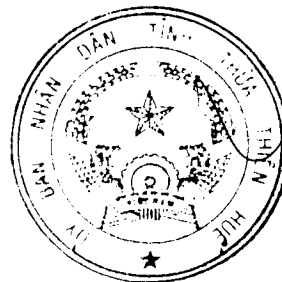
TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 11. Giao Sở Y tế 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.

Điều 12. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Sở Khoa học và Công nghệ có trách nhiệm phối hợp với cơ quan liên quan tiến hành rà soát kiến nghị UBND tỉnh sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

Điều 13. 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 quy định tại văn bản mới./.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**



Phan Ngọc Thọ



Phụ lục

**DANH MỤC PHƯƠNG PHÁP THỬ CÁC CHỈ TIÊU CẢM QUAN VÀ AN
TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI SẢN PHẨM RUỐC HUẾ**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 26 /2019/QĐ-UBND ngày 27 tháng 5
năm 2019 của Ủy ban nhân dân tỉnh Thừa Thiên Huế)*

I. Thử chỉ tiêu cảm quan

1. TCVN 5277:1990: Thủy sản, phương pháp thử cảm quan.

II. Phương pháp thử các chỉ tiêu lý hoá

1. TCVN 3708:1990: Thủy sản, phương pháp xác định hàm lượng nitơ axit amin.
2. TCVN 3706:1990: Thủy sản, phương pháp xác định hàm lượng nitơ amoniac.
3. TCVN 3705:1990: Thủy sản, phương pháp xác định hàm lượng nitơ tổng số và Protein thô.
4. TCVN 6175-1:2017: Thủy sản khô tẩm gia vị ăn liền. Phần 1: Cá, mực khô.
5. TCVN 3700:1990: Thủy sản, Phương pháp xác định hàm lượng nước.
6. TCVN 3701:2009: Thủy sản và sản phẩm thủy sản - Xác định hàm lượng natri clorua.

III. Phương pháp thử các chỉ tiêu kim loại nặng

1. TCVN 7602:2007: Thực phẩm – Xác định hàm lượng chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.
2. TCVN 7603:2007: Thực phẩm – Xác định hàm lượng cadimi bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.
3. TCVN 7604:2007: Thực phẩm – Xác định thủy ngân bằng phương pháp quan phổ hấp thụ nguyên tử không ngọn lửa.

IV. Phương pháp thử các chỉ tiêu vi sinh vật

1. TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013): về Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật - Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30 độ C bằng kỹ thuật đổ đĩa.
2. TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005): Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp phát hiện và định lượng E. Coli giả định – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn.

3. TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017): Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp phát hiện, định lượng và xác định typ huyết thanh của Salmonella - Phần 1: Phương pháp phát hiện Salmonella spp.
4. TCVN 8275-2:2010: Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc – Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95.
5. TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003): Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi- Phương pháp định lượng Staphylococcus aureus có phản ứng dương tính với Coagulase (Staphylococcus aureus và các loài khác) trên đĩa thạch – Phần 3: Phát triển và dùng kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) để đếm số lượng nhỏ).
6. 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.
7. TCVN 8988:2012: Vi sinh vật trong thực phẩm – Phương pháp định lượng Vibrio Parahaemolyticus.
8. TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004): 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./.