

Số: 31/2020/QĐ-UBND

Thừa Thiên Huế, ngày 25 tháng 5 năm 2020

QUYẾT ĐỊNH
Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật địa phương
đối với sản phẩm Tôm chua 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 và Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

Căn cứ 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 về việc Hướng dẫn xây dựng, thẩm định và ban hành quy chuẩn kỹ thuật và Thông tư số 30/2011/TT-BKHCN ngày 15/11/2011 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và công nghệ sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định của Thông tư số 23/2007/TT-BKHCN của Bộ trưởng 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 453/TTr-SKHCN ngày 29 tháng 4 năm 2020.

QUYẾT ĐỊNH:

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

Ký hiệu: QCDP 2:2020/TT-H.

Điều 2. Hiệu lực thi hành

Quyết định này có hiệu lực từ ngày 05 tháng 6 năm 2020 và thay thế Quyết định số 21/2018/QĐ-UBND ngày 27 tháng 3 năm 2018 của Ủy ban nhân dân tỉnh Thừa Thiên Huế ban hành Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm Tôm chua Huế. Các sản phẩm Tôm chua đã công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm được giữ nguyên giá trị hiệu lực công bố kể từ ngày Sở Y tế xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Điều 3. Tổ chức thực hiện

Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân 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, Khoa học và Công nghệ, Nông nghiệp và PTNT;
- Cục Kiểm tra văn bản quy phạm pháp luật (Bộ Tư pháp);
- Văn phòng TBT Việt Nam;
- CT, các PCT UBND tỉnh;
- Công TTĐT tỉnh; Công báo tỉnh; Sở Tư pháp;
- VP: CVP, PCVP UBND tỉnh;
- Lưu: VT, DL.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT.CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Phan Thiên Định



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCĐP 2:2020/TT-H

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG
TÔM CHUA HUẾ**

Local technical regulation of “Tom Chua Hue”

(Ban hành kèm theo Quyết định số 31/2020/QĐ-UBND ngày 25 tháng 5 năm 2020 của Ủy ban nhân dân tỉnh Thừa Thiên Huế)

THỪA THIÊN HUẾ - 2020

LỜI NÓI ĐẦU

QCĐP 2:2020/TT-H do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm Tôm chua Huế biên soạn, Sở Khoa học và Công nghệ trình duyệt, Ủy ban nhân dân tỉnh Thừa Thiên Huế ban hành kèm theo Quyết định số 31/2020/QĐ-UBND ngày 25 tháng 5 năm 2020.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG TÔM CHUA HUẾ

Local technical regulation of “Tom chua Hue”

(Ban hành kèm theo Quyết định số 31 /2020/QĐ-UBND ngày 25 tháng 5 năm 2020 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 Tôm chua 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 Tôm chua trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế và kinh doanh sản phẩm Tôm chua được sản xuất trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

1. Tôm chua là sản phẩm của quá trình lên men tôm với muối, cơm (hoặc xôi) ở nhiệt độ và thời gian nhất định tạo 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 Tôm chua chua phải đáp ứng các yêu cầu đối với chỉ tiêu loại B.
4. KPH: không phát hiện.

Chương II

QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

Điều 4. Yêu cầu đối với nguyên liệu

1. Tôm: phải tươi và nguyên con, không lẫn tạp chất.
2. Muối: phải đạt yêu cầu của Tiêu chuẩn TCVN 9639:2013 *Muối (Natri Clorua) tinh*.
3. Cơm (xôi): được nấu chín từ gạo (gạo nếp) không bị mốc, mối mọt.

4. Các nguyên liệu khác: là nguyên liệu dùng để chế biến Tôm chua như ớt, riềng, tỏi, cà rốt, măng, đu đủ phải có nguồn gốc rõ ràng và được lựa chọn, xử lý đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

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

1. Chỉ tiêu cảm quan

| Stt | Tên chỉ tiêu | Yêu cầu cảm quan | Phương pháp thử |
|-----|--------------|---|-----------------|
| 1 | Màu sắc | Màu nâu đỏ đến đỏ gạch | TCVN 5277:1990 |
| 2 | Mùi | Mùi thơm của Tôm chua chín, không tanh và không có mùi lạ | TCVN 5277:1990 |
| 3 | Vị | Vị đặc trưng của sản phẩm Tôm chua chín (chua, mặn, ngọt, cay: quyện vị vừa phải) | TCVN 5277:1990 |
| 4 | Trạng thái | Tôm nguyên con, mềm mại, dai, dịch của sản phẩm có độ sệt | TCVN 5277:1990 |

2. Chỉ tiêu lý hoá

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức quy định | Phương pháp thử | Chỉ tiêu |
|-----|--|-------------|--------------|-----------------|----------|
| 1 | Tỷ lệ giữa hàm lượng nitơ axit amin và hàm lượng nitơ tổng số của sản phẩm | % | ≥ 20 | TCVN 3708:1990 | A |
| 2 | Hàm lượng nitơ amoniac trên sản phẩm | g/kg | ≤ 1,5 | TCVN 3706:1990 | A |
| 3 | Hàm lượng nitơ tổng số trên sản phẩm | g/kg | ≥ 12 | TCVN 3705:1990 | A |
| 4 | Hàm lượng tôm trong khối lượng sản phẩm | % | ≥ 50 | TCVN 4411:1987 | B |
| 5 | Hàm lượng natri clorua trong khối lượng sản phẩm | % | ≤ 10 | TCVN 3701:2009 | B |

| | | | | | |
|---|---------------------|-------|-------|----------|---|
| 6 | Hàm lượng Histamine | mg/kg | ≤ 150 | LC/MS/MS | B |
|---|---------------------|-------|-------|----------|---|

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

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Giới hạn tối đa | Phương pháp thử | Chỉ tiêu |
|-----|--------------|-------------|-----------------|-----------------|----------|
| 1 | Chì | mg/kg | 0,5 | TCVN 7602:2007 | A |
| 2 | Cadmi | mg/kg | 0,5 | TCVN 7603:2007 | A |
| 3 | Thủy ngân | mg/kg | 0,5 | TCVN 7604:2007 | A |

4. Chỉ tiêu vi sinh vật

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Giới hạn tối đa | Phương pháp thử | Chỉ tiêu |
|-----|---------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|----------|
| 1 | E. Coli | MPN/g sản phẩm | 3 | TCVN 6846:2007 | A |
| 2 | Tổng số bào tử nấm mốc | CFU/sản phẩm | 10 | TCVN 8275-2:2010 | A |
| 3 | Salmonella | phát hiện/25g sản phẩm | KPH | TCVN 10780-2:2015 | A |
| 4 | S. aureus | CFU/g sản phẩm | 10 | TCVN 4830-3:2005 | A |
| 5 | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | CFU/g sản phẩm | 10 ⁵ | TCVN 4884-1:2015 | A |
| 6 | Coliforms | MPN/g sản phẩm | 10 | TCVN 6848:2007 | B |
| 7 | Clostridium perfringens | MPN/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 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

6. Có thể sử dụng các phương pháp thử khác có độ chính xác cao hơn hoặc tương đương hoặc 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 Quy chuẩn này.

Điều 6. Bao gói, ghi nhãn

1. Bao gói: vật liệu bao gói trực tiếp đối với sản phẩm Tôm chua Huế phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

2. Ghi nhãn: việc ghi nhãn sản phẩm Tôm chua 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

Các sản phẩm Tôm chua được sản xuất trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế phải được tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này trước khi lưu thông trên thị trường, việc tự công bố sản phẩm dựa trên kết quả kiểm nghiệm của phòng kiểm nghiệm được công nhận hoặc đã đăng ký hoạt động thử nghiệm theo quy định hiện hành; thủ tục tự công bố sản phẩm thực hiện theo quy định tại Điều 4, Điều 5 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm và quy định tại điểm a, khoản 1, Điều 3 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

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

1. Các sản phẩm Tôm chua 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 Tôm chua 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 Tôm chua trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế phải tự công bố sản phẩm 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 Tôm chua Huế đã được tự công bố sản phẩm phù hợp với các quy định kỹ thuật của 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 Ủy ban nhân dân tỉnh sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này./.