|  |
| --- |
| http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/66/Vietnam_coa.gif  CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  **QCVN 2016/BNNPTNT**  **QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA VỀ SỮA TƯƠI NGUYÊN LIỆU**  ***National technical regulation for raw milk***  **HÀ NỘI – 2016** |

**Lời nói đầu**

|  |
| --- |
| QCVN :2016/BNNPTNT do Cục Chăn nuôi biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số ngày tháng  năm 2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. |

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA VỀ SỮA TƯƠI NGUYÊN LIỆU**

***National technical regulation for raw milk***

**1. QUY ĐỊNH CHUNG**

* 1. **Phạm vi điều chỉnh**

Quy chuẩn này quy định các chỉ tiêu chất lượng đảm bảo an toàn thực phẩm và các yêu cầu về quản lý đối với sản phẩm sữa tươi nguyên liệu.

**1.2. Đối tượng áp dụng**

Quy chuẩn này áp dụng đối với tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm sữa tươi nguyên liệu có đăng ký kinh doanh tại Việt Nam;

**1.3. Tài liệu viện dẫn**

TCVN 7405: 2009, Sữa tươi nguyên liệu;

TCVN 11216:2015, Sữa và sản phẩm sữa - thuật ngữ và định nghĩa;

QCVN 5-1:2010, Các sản phẩm sữa dạng lỏng;

QCVN 8-1:2011/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn độc tố vi nấm trong thực phẩm;

TCVN 6400:1998, Phương pháp lấy mẫu;

TCVN 6686-3:2000, Phương pháp xác định tế bào Soma;

TCVN 5779:1994, Phương pháp xác định hàm lượng Chì;

TCVN 5780:1994, Phương pháp xác định hàm lượng Asen;

AOAC 999.11, Phương pháp xác định hàm lượng Cadimi;

AOAC 971.21, Phương pháp xác định hàm lượng Thủy ngân;

**1.4. Giải thích từ ngữ**

Trong Quy chuẩn này một số thuật ngữ dưới đây được hiểu như sau:

***1.4.1. Sữa tươi nguyên liệu:***

Sữa tươi nguyên liệu là dưỡng chất thu được từ một hoặc nhiều lần vắt từ tuyến vú của động vật cho sữa, không bổ sung hoặc tách bớt bất cứ thành phần nào của sữa, chưa qua xử lý ở nhiệt độ cao hơn 40°C hoặc các biện pháp xử lý tương đương khác, dùng để tiêu thụ ở dạng sữa lỏng hoặc để chế biến tiếp theo.

***1.4.2. Chất nhiễm bẩn:***

Là sự có mặt các tạp chất hóa học, vi sinh vật và độc tố vi nấm trong sữa.

**2. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT**

* 1. **Yêu cầu về chỉ tiêu cảm quan**

Yêu cầu về các chỉ tiêu cảm quan của sữa tươi nguyên liệu đảm bảo theo TCVN 7405:2009.

* 1. **Yêu cầu về chỉ tiêu lý, hóa**

Yêu cầu về các chỉ tiêu lý, hóa của sữa tươi nguyên liệu đảm bảo theo TCVN 7405: 2009. Riêng điểm đóng băng trong mức -0,50 đến -0,580C.

* 1. **Giới hạn về số lượng tế bào Soma**

Đối với sữa tươi nguyên liệu: Số lượng tế bào Soma có trong 1ml sữa không lớn hơn 1.000.000 tế bào.

**2.4.** **Giới hạn ô nhiễm chất nhiễm bẩn**

***2.4.1 Kim loại nặng***

Mức giới hạn tối đa kim loại nặng đối với sữa tươi nguyên liệu được quy định tại Phụ lục A của Quy chuẩn này.

***2.4.2. Độc tố vi nấm***

Mức giới hạn nhiễm độc tố vi nấm theo quy định tại QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn độc tố vi nấm trong thực phẩm.

***2.4.3. Số lượng vi sinh vật***

Mức giới hạn ô nhiễm vi khuẩn đối với sữa tươi nguyên liệu được quy định tại Phụ lục B của Quy chuẩn này

***2.4.4. Dư lượng thuốc thú y***

Mức giới hạn tối đa tồn dư lượng thuốc thú y trong sữa tươi nguyên liệu theo quy định tại Thông tư số 24/2013/TT-BYT ngày 14 tháng 8 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm”.

***2.4.5. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật***

Mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong sữa tươi nguyên liệu theo quy định tại Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm”.

***2.4.6. Melamine:*** Không được phép có

**2.5. Yêu cầu về điều kiện bảo quản, vận chuyển**

***2.5.1. Bảo quản***

Bảo quản sữa tươi nguyên liệu ở nhiệt độ từ 2 0C đến 6 0C bằng các thiết bị, dụng cụ chuyên dụng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

***2.5.2. Vận chuyển***

Sữa tươi nguyên liệu được vận chuyển trong các thiết bị, dụng cụ chuyên dụng đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

***2.5.3. Thời gian bảo quản và vận chuyển***

Thời gian bảo quản và vận chuyển sữa tươi nguyên liệu đến cơ sở chế biến không quá 48 giờ tính từ thời điểm bắt đầu vắt sữa.

**2.6. Phương pháp thử**

Các phương pháp thử áp dụng trong Quy chuẩn này được quy định tại Phụ lục C của Quy chuẩn này**.**

1. **QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ**

**3.1. Công bố và chứng nhận hợp quy**

3.1.1. Tổ chức sản xuất và kinh doanh sữa tươi nguyên liệu và cơ sở thu mua, bảo quản, kinh doanh sữa tươi nguyên liệu từ hộ chăn nuôi có đăng ký kinh doanh phải công bố hợp quy đối với sản phẩm sữa tươi phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này.

3.1.2. Phương thức đánh giá, chứng nhận hợp quy đối với tổ chức sản xuất và kinh doanh sữa tươi nguyên liệu có đăng ký kinh doanh theo Phương thức 4 quy định tại Thông tư số 55/2012/TT-BNNPTNT ngày 31 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hướng dẫn thủ tục chỉ định tổ chức chứng nhận hợp quy và công bố hợp quy thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

3.1.3. Cơ sở thu mua, bảo quản để kinh doanh sữa tươi nguyên liệu phải thực hiện công bố hợp quy theo Phương thức 1 quy định tại Thông tư số 55/2012/TT-BNNPTNT ngày 31 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hướng dẫn thủ tục chỉ định tổ chức chứng nhận hợp quy và công bố hợp quy thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**3.2. Tổ chức thực hiện**

3.2.1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sữa tươi nguyên liệu thuộc đối tượng tại mục 1.2 phải áp dụng Quy chuẩn này.

3.2.2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao Cục Chăn nuôi phổ biến, hướng dẫn thực hiện Quy chuẩn này và chỉ định các tổ chức chứng nhận hợp quy quy chuẩn này và tổ chức kiểm tra, thanh tra hoạt động chứng nhận của các đơn vị được chỉ định.

3.2.3. Trong trường hợp các quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo quy định nêu tại văn bản mới do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

Trong trường hợp Việt Nam ký kết hiệp định song phương hoặc đa phương mà có những điều khoản khác với quy định trong Quy chuẩn này thì thực hiện theo điều khoản của hiệp định đó./.

**PHỤ LỤC A**

**GIỚI HẠN KIM LOẠI NẶNG TRONG SỮA TƯƠI NGUYÊN LIỆU**

| **Tên chỉ tiêu** | **Giới hạn tối đa** (mg/kg) | **Phân loại chỉ tiêu** 1) |
| --- | --- | --- |
| 1. Chì | 0,02 | A |
| 1. Arsen | 0,5 | B |
| 1. Cadimi, | 1,0 | B |
| 1. Thuỷ ngân | 0,05 | B |
| 1) Chỉ tiêu loại A: Bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy; Chỉ tiêu loại B: Không bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy nhưng tổ chức sản xuất, kinh doanh sữa tươi nguyên liệu và cơ sở thu gom sữa tươi nguyên liệu từ hộ chăn nuôi phải đáp ứng các quy định đối với chỉ tiêu loại B. | | |

**PHỤ LỤC B**

**GIỚI HẠN Ô NHIỄM VI KHUẨN TRONG SỮA TƯƠI NGUYÊN LIỆU**

| **Tên chỉ tiêu** | **Giới hạn tối đa cho phép** | | | | **Phân loại chỉ tiêu 1)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| n | c | m | M |
| 1. Số lượng vi khuẩn tổng số đếm được tại 30°C tối đa |  |  | < 3,0 x 105 CFU/ml | | A |
| 1. Số lượng vi khuẩn Tụ cầu vàng (Staphylococus aureus) | 5 | 2 | 500 | 2.000 | A |
| *Ghi chú*:  - n: số đơn vị mẫu được lấy từ lô hàng cần kiểm tra.  - c: số đơn vị mẫu tối đa 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: là mức giới hạn mà các kết quả không vượt quá mức này là đạt, nếu các kết quả vượt quá mức này thì có thể đạt hoặc không đạt.  - M: là mức giới hạn tối đa mà không mẫu nào được phép vượt quá.  - Chỉ tiêu loại A: bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy. | | | | | |
| 3. Không có vi sinh vật gây bệnh Lao, Xảy thai truyền nhiễm, Nhiệt thán | | | | | A |

**PHỤ LỤC C**

**CÁC PHƯƠNG PHÁP THỬ**

| **Tên phương pháp** | **Phương pháp tiến hành\*** |
| --- | --- |
| 1. Phương pháp lấy mẫu | TCVN 6400:1998 |
| 2. Chuẩn bị mẫu thử đối với các phép thử vi sinh vật | TCVN 6507-5:2013 |
| 3. Phương pháp xác định tế bào Soma | TCVN 6686-3:2000 |
| 4. Phương pháp xác định hàm lượng Chì | TCVN 5779:1994 |
| 5. Phương pháp xác định hàm lượng Asen | TCVN 5780:1994 |
| 6. Phương pháp xác định hàm lượng Cadimi | AOAC 999.11 |
| 7. Phương pháp xác định hàm lượng Thủy ngân | AOAC 971.21 |
| 8. Phương pháp xác định vi sinh vật hiếu khí | TCVN 5165-90 |
| 9. Phương pháp xác định *Staphylococcus aureus* | TCVN 4830-89 |

\* Có thể áp dụng các phuơng pháp thử trên hoặc các phiên bản cập nhật mới nhất của các phương pháp thử trên hoặc các phương pháp thử chứng minh được tính tương đương với phiên bản mới nhất của các phương pháp trên.