

QUYẾT ĐỊNH CỦA BỘ TRƯỞNG BỘ THỦY SẢN

Về việc ban hành Tiêu chuẩn cấp Ngành

BỘ TRƯỞNG BỘ THỦY SẢN

*Căn cứ Nghị định số 50/CP ngày 21 tháng 6 năm 1994 của Chính phủ về nhiệm vụ, quyền hạn và tổ chức bộ máy của Bộ Thủy sản;
Theo đề nghị của ông vụ trưởng Vụ Khoa học Công nghệ trong Tờ trình ngày 17 tháng 4 năm 2000;*

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1.-Ban hành 06 Tiêu chuẩn cấp Ngành sau đây:

1. 28TCN150:2000 "Kích dục tổ cho cá đẻ HCG".
2. 28TCN151:2000 "Cá nước ngọt - Cá bố mẹ các loài : mè vinh, he vàng, bống tượng, trê lai F1 - Yêu cầu kỹ thuật".
3. 28TCN152:2000 "Cá nước ngọt - Cá bột các loài : mè vinh, he vàng, bống tượng, trê lai F1 - Yêu cầu kỹ thuật".
4. 28TCN153:2000 "Cá nước ngọt - Cá hương các loài : mè vinh, he vàng, bống tượng, trê lai F1 - Yêu cầu kỹ thuật".
5. 28TCN154:2000 "Cá nước ngọt - Cá giống các loài : mè vinh, he vàng, bống tượng, trê lai F1 - Yêu cầu kỹ thuật".
6. 28TCN155:2000 "Quy trình kỹ thuật trồng rong câu chỉ vàng đạt năng suất 2 tấn rong khô/ha/năm".

Điều 2.-Các tiêu chuẩn có hiệu lực kể từ ngày ký với hình thức ban hành như sau :

Các tiêu chuẩn từ thứ 1 đến thứ 5 là **bắt buộc áp dụng** cho các cơ sở sản xuất thuốc HCG, sản xuất và kinh doanh giống thủy sản trong phạm vi cả nước.

Tiêu chuẩn thứ 6 là **khuyến khích áp dụng** cho các cơ sở trồng rong câu chỉ vàng thuộc khu vực miền Bắc và miền Trung.

Điều 3.-Các ông Chánh Văn phòng Bộ; Thủ trưởng các Vụ, Cục; Chánh Thanh tra Bộ; Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Bộ; Giám đốc các Sở Thủy sản, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có quản lý thủy sản; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thuốc HCG, cơ sở nuôi trồng thủy sản thuộc Bộ và các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

TIÊU CHUẨN CẤP NGÀNH

28 TCN 139 : 2000

Cơ sở chế biến thủy sản khô - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Dried fish processing establishments - Conditions for food safety

1 Đối tượng và phạm vi áp dụng

- 1.1 Tiêu chuẩn này qui định những điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn cho cơ sở chế biến thủy sản khô các sản phẩm: cá, tôm, mực dùng làm thực phẩm.
- 1.2 Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các cơ sở chế biến thủy sản khô thủ công quĩ mô hộ gia đình, các cơ sở chế biến sản phẩm khô ăn liền hoặc khô tẩm gia vị.

2 Giải thích thuật ngữ

Trong tiêu chuẩn này, các thuật ngữ dưới đây được hiểu như sau:

- 2.1 Khu vực ướt: Khu vực tiếp nhận, phân loại, xử lý và chế biến các sản phẩm và bán sản phẩm thủy sản phải sử dụng nước hoặc nước đá.
- 2.2 Khu vực khô: Khu vực tiến hành các công đoạn chế biến thủy sản bằng các thiết bị, dụng cụ phơi, sấy, cán, ép và bao gói, bảo quản sản phẩm.

3 Tiêu chuẩn trích dẫn

28TCN130:1998 (Cơ sở chế biến thủy sản - Điều kiện chung đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm).

4 Qui định đối với cơ sở chế biến thủy sản khô

Cơ sở chế biến thủy sản khô phải theo đúng những qui định chung đối với cơ sở chế biến thủy sản về: địa điểm (Điều 3.1), yêu cầu thiết kế, bố trí nhà xưởng (Điều 3.2), kết cấu nhà xưởng (Điều 3.3), thiết bị và dụng cụ (Điều 3.4), hệ thống xử lý chất thải (Điều 3.9), hệ thống kiểm soát chất

lượng (Điều 3.10), nhà vệ sinh(Điều 3.11.4), chất tẩy rửa và khử trùng (Điều 3.11.5.5) và công nhân chế biến(Điều 3.13) của 28 TCN 130:1998.

Ngoài ra, cơ sở còn phải đáp ứng các qui địnhriêng sau đây:

4.1Nhà xưởng

4.1.1Nhà xưởng của cơ sở chế biến thủy sản khô bao gồm 2 khu vực cách biệt nhau làkhu vực ướt và khu vực khô. Hai khu vực phải được vệ sinh và tẩy uế định kỳ.

4.1.2Khu vực ướt

Thiếtkế, bố trí và kết cấu nhà xưởng của cơ sở chế biến thủy sản khô phải theo đúngnhững qui định chung của 28 TCN 130:1998. Ngoài ra phải đáp ứng các qui địnhcho hai khu đặc thù sau:

4.1.2.1Khu ướp muối

Khuướp muối phải đủ rộng, thoáng; nền được lát xi măng, có độ nghiêng hợp lý, dễthoát nước, dễ làm vệ sinh; được thiết kế để chống tạp chất, bụi bẩn và côntrùng xâm nhập.

4.1.2.2Khu xử lý nhiệt

Khuxử lý nhiệt (luộc, chần, hấp) phải được thiết kế đảm bảo thông thoáng, thoátnhiệt, thoát ẩm và thoát mùi nhanh; dễ làm sạch và khử trùng.

4.1.3Khu vực khô

4.1.3.1Khu vực trung gian xử lý sản phẩm

a.Có mặt bằng đủ rộng, thoáng; có tường bao và mái che chắc chắn; có hệ thống làmkhô để xử lý sản phẩm khi cần thiết.

b.Có hệ thống thông gió tốt để loại trừ được hơi nóng, hơi nước và khí thải.

4.1.3.2Khu vực phơi và sân phơi

a.Có mặt bằng đủ rộng, thoáng gió; có độ cao cần thiết để không đọng nước; cách xađường giao thông, không có bụi khói, khí thải hoặc nguồn ô nhiễm khác.

b.Mặt sân phơi phải được lát xi măng (hoặc lát gạch), có độ nghiêng hợp lý để dễthoát nước, dễ làm vệ sinh.

4.2Thiết bị, dụng cụ

4.2.1Thiết bị, dụng cụ khu vực ướt

Thiếtbị, dụng cụ chế biến thủy sản tại khu vực ướt phải theo đúng những qui địnhchung của 28 TCN 130:1998. Ngoài ra phải đáp ứng qui định đối với các loạithiết bị, dụng cụ đặc thù sau:

4.2.1.1Thiết bị, dụng cụ để ướp muối sản phẩm phải làm bằng vật liệu bền, không độc,không gỉ (sành, xi măng hoặc chất dẻo được phép dùng trong thực phẩm); có kếtcấu đảm bảo thao tác thuận tiện; có nắp để chống côn trùng, thoát nước tốt vàdễ làm vệ sinh.

4.2.1.2Thiết bị, dụng cụ để luộc, chần, hấp phải làm bằng vật liệu không độc, khônggỉ, không bị ăn mòn. Các khay, giá, vi đựng sản phẩm phải làm bằng thép khônggỉ, có kết cấu để dễ làm sạch và khử trùng.

4.2.2Thiết bị, dụng cụ khu vực khô

4.2.2.1Giàn phơi phải có cấu trúc chắc chắn; bề mặt tiếp xúc với sản phẩm được làmbằng vật liệu không gây độc; đảm bảo thoáng, thoát ẩm nhanh. Cho phép dùng cácloại vật liệu như: tre, gỗ, lưới nylon để làm giàn phơi. Giàn phơi phải đặtcách mặt sân ít nhất 0,5 m.

4.2.2.2Các loại máy cán, máy ép, máy sấy phải được vệ sinh sạch sẽ ngay sau mỗi ca sảnxuất và được bảo trì định kỳ. Giàn phơi phải được giữ gìn sạch sẽ, khi không sửdụng phải được cất giữ ở nơi khô ráo hợp vệ sinh.

4.3Yêu cầu về hệ thống kiểm soát chất lượng

Hệthống kiểm soát chất lượng của cơ sở chế biến thủy sản khô phải theo đúng quidiịnh chung của 28 TCN 130:1998. Ngoài ra phải được trang bị đủ thiết bị và hoáchất chuyên dùng để phân tích các chỉ tiêu chủ yếu sau:

a.Chỉ tiêu cảm quan

b.Chỉ tiêu vật lý: Nước hoạt tính

c.Chỉ tiêu hoá học: Hàm lượng của clorua natri, nước và nito amoniac

d.Chỉ tiêu vi sinh

4.4Vệ sinh công nhân

4.4.1Công nhân chế biến khu vực ướt

Côngnhân chế biến làm việc tại khu vực ướt phải theo đúng những qui định chung của28 TCN 130:1998.

4.4.2 Công nhân chế biến khu vực khô

Công nhân chế biến làm việc tại khu vực khô phải mặc quần áo bảo hộ lao động sáng màu, đi dép có quai, đội mũ bảo hộ che kín tóc; phải đeo khẩu trang khi làm việc ở phòng kiểm tra chất lượng sản phẩm và phòng bao gói.

5 Quy định về bao gói, bảo quản và vận chuyển

5.1 Bao gói

5.1.1 Vật liệu bao gói thủy sản khô phải có độ bền chắc, có bề mặt nhẵn, không thấm nước phù hợp với từng loại sản phẩm.

5.1.2 Vật liệu bao gói thủy sản khô không được ảnh hưởng đến đặc tính cảm quan và không là nguồn gây nhiễm cho sản phẩm.

5.1.3 Việc bao gói thủy sản khô phải được tiến hành ở khu vực khô ráo, thoáng, hợp vệ sinh.

5.1.4 Vật liệu bao gói thủy sản khô phải được bảo quản ở nơi riêng biệt, kín, khô ráo, chống được sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

5.2 Bảo quản và vận chuyển

5.2.1 Sản phẩm thủy sản khô phải được bảo quản và vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh. Không được bảo quản hoặc vận chuyển sản phẩm thủy sản khô cùng với các loại sản phẩm khác. Phương tiện vận chuyển phải sạch, hợp vệ sinh, có thiết bị che mưa, nắng.

5.2.2 Kho bảo quản thủy sản khô phải sạch sẽ, thoáng mát; có đủ giá, kệ để kê xếp sản phẩm; ngăn chặn được chuột, côn trùng xâm nhập.

TIÊU CHUẨN NGÀNH 28 TCN 150:2000

Kích dục tố cho cá đẻ HCG

Soát xét lần 1

Gonadotropine for spawning of fish

1 Đối tượng và phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định những chỉ tiêu chất lượng của Kích dục tố HCG (*Human Chorionic Gonadotropine*) được chiết xuất từ nước tiểu phụ nữ có thai dùng để tiêm cho cá đẻ.

2 Yêu cầu kỹ thuật

2.1 Nguyên liệu

Nước tiểu phụ nữ có thai từ 30 đến 165 ngày, đã được cơ quan y tế xác nhận không bị các bệnh truyền nhiễm nguy hiểm.

2.2 Các chỉ tiêu cảm quan của HCG phải theo đúng yêu cầu qui định trong Bảng 1.

Bảng 1 - Chỉ tiêu cảm quan của HCG

TT	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Khô, đồng viên
2	Màu sắc	Trắng hoặc trắng ngà
3	Mùi	Mùi đặc trưng

3. Các chỉ tiêu lý, hoá, sinh vật của HCG phải theo đúng mức và yêu cầu qui định trong Bảng 2.

Bảng 2 - Chỉ tiêu lý, hoá, sinh vật của HCG

TT	Tên chỉ tiêu	Mức và yêu cầu
1	Độ pH	5,5 - 7,0
2	Độ ẩm tính bằng tỉ lệ % so với khối lượng mẫu thử	1,5 - 2,0
3	Độ hoà tan, tính bằng thời gian (giây) quan sát không vượt quá	20
4	Vi sinh vật	Không có vi khuẩn gây xung huyết
5	Độc tố	Tiêm HCG cho chuột nhắt trắng với liều 125 UI/con, chuột không bị chết, hoặc không có phản ứng phụ
6	Hoạt lực sinh học trên ếch	Tiêm HCG cho ếch đực với liều từ 20 đến 25

		UI/con, làm ếch xuất tinh, tinh trùng không bị chết.
7	Hoạt lực sinh học trên cá	Tiêm HCG cho cá mè trắng cái với liều 1200 - 1500 UI trên kg khối lượng cá thể, làm cá rụng trứng và đẻ.

2.4 Tất cả các lô hàng HCG, phải được bộ phận kiểm tra chất lượng của cơ sở sản xuất xác nhận chất lượng mới được phép xuất xưởng.

3 Phương pháp thử

3.1 Lấy mẫu

3.1.1 Cách lấy mẫu

Lấy ngẫu nhiên trong cùng một lô sản xuất, cùng cách tính lượng đơn vị (UI), cùng thời gian kiểm nghiệm và bao gói.

3.1.2 Số lượng mẫu lấy

Lô hàng dưới 300 lọ HCG, lấy 20 lọ mẫu (1 lọ HCG có 10 000 UI).

Lô hàng từ 300 lọ đến 500 lọ HCG, lấy 30 lọ mẫu.

Lô hàng trên 500 lọ HCG, lấy 40 lọ mẫu.

Số lượng mẫu lấy được sử dụng 2/3 để kiểm nghiệm, 1/3 để lưu trong thời hạn 2 năm.

3.2 Phương pháp kiểm tra các chỉ tiêu

3.2.1 Kiểm tra chỉ tiêu cảm quan của HCG theo TCVN 5277- 90.

3.2.2 Kiểm tra độ pH

3.2.2.1 Dụng cụ

Nước muối sinh lý 7% (hoặc nước cất).

Bơm tiêm (xi lanh y tế).

3.2.2.2 Cách tiến hành

Dùng bơm tiêm hút 3 ml nước muối sinh lý (hoặc nước cất) bơm vào 01 lọ mẫu, lắc nhẹ cho đến khi thuốc tan hoàn toàn.

Đổ dung dịch thuốc trong lọ mẫu vào một cốc thủy tinh trung tính khô và sạch.

Dùng các dung dịch đệm chuẩn bị theo Điều 3.2 của TCVN 2655-78 hoặc dung dịch chuẩn kèm theo máy (phương pháp so sánh với thang màu tiêu chuẩn) để kiểm tra độ chính xác của máy đo pH. Sau đó, rửa sạch điện cực chỉ thị bằng nước cất rồi nhúng vào dung dịch HCG cần thử để xác định độ pH của mẫu.

Giá trị pH đo được là trung bình cộng của 3 lần kiểm tra đối với 3 lọ mẫu.

3.2.3 Kiểm tra độ ẩm

3.2.3.1 Dụng cụ

Cốc thủy tinh 10 ml,

Tủ sấy,

Cân phân tích có độ chính xác đến 0,001 g

3.2.3.2 Cách tiến hành

Dùng cốc thủy tinh 10 ml đã rửa sạch và sấy ở nhiệt độ 105 - 110°C trong 2 giờ. Sau đó, để cốc nguội trong bình hút ẩm.

Cân không ít hơn 0,1 g HCG từ lọ mẫu cho vào cốc đã được rửa và sấy. Cân để xác định khối lượng của cả cốc và thuốc HCG.

Đem cốc có thuốc sấy ở nhiệt độ 105 - 110°C trong thời gian 2 giờ rồi để nguội trong bình hút ẩm. Cân để xác định lượng thuốc còn lại sau khi đã làm khô trong bình hút ẩm. Lặp lại các thao tác trên cho đến khi khối lượng không đổi.

Cân cốc có thuốc rồi lặp lại cho đến khi khối lượng không đổi,

3.2.3.3 Tính kết quả

A - B

Độ ẩm (X) được tính bằng tỷ lệ % theo công thức: $X = \frac{A - B}{C} \times 100$

C

Trong đó:

A là khối lượng cốc và thuốc trước khi sấy, tính bằng mg

B là khối lượng cốc và thuốc sau khi sấy, tính bằng mg

C là khối lượng thuốc trước khi sấy, tính bằng mg

Trị số tính được là trung bình cộng của 3 lần kiểm tra đối với 3 lọ mẫu.

3.2.4 Kiểm tra độ hoà tan

3.2.4.1 Dụng cụ và hoá chất

Bơm tiêm (xi lanh y tế),

Nước muối sinh lý 7% (hoặc nước cất).

3.2.4.2 Cách tiến hành

Dùng bơm tiêm hút 3ml nước muối sinh lý (hoặc nước cất) bơm vào 1 lọ mẫu.

Lắc nhẹ lọ mẫu và theo dõi thời gian từ khi bơm nước muối sinh lý (hoặc nước cất) vào cho đến khi dung dịch trong lọ hoà tan hoàn toàn (trong lọ không xuất hiện cặn, thuốc không bị kết tủa).

Tiến hành 3 lần đối với 3 lọ mẫu.

3.2.5 Kiểm tra vi khuẩn gây xung huyết theo TCVN 1023 - 91

3.2.6 Kiểm tra chỉ tiêu độc tố

3.2.6.1 Dụng cụ, hoá chất và đối tượng thử

Bơm tiêm (xi lanh y tế),

Nước muối sinh lý 7% (hoặc nước cất),

Chuột nhắt trắng (*Mus musculus*) có khối lượng 18 - 20 g/cá thể.

3.2.6.2 Cách tiến hành

Hoàn tan HCG của lọ mẫu cần thử trong nước muối sinh lý để có nồng độ 500 UI/ml.

Dùng dung dịch trên tiêm dưới da chuột 2 lần trong ngày, mỗi lần tiêm với liều 0,25ml/cá thể và tiêm liên tục trong 2 ngày. Theo dõi 3 ngày đêm kể từ lần tiêm đầu tiên.

Mỗi lọ mẫu cần kiểm tra phải tiêm cho 5 cá thể, nếu cả 5 chuột đều chết thì tiến hành kiểm tra lại trên 10 cá thể khác cũng bằng thuốc trong lọ mẫu đó. Nếu không thấy cá thể nào chết, thì thuốc mới được coi là không có độc tố.

3.2.7 Kiểm tra chỉ tiêu hoạt lực sinh học trên ếch

3.2.7.1 Dụng cụ, hoá chất và đối tượng thử

Bơm tiêm (xi lanh y tế),

Nước muối sinh lý 7% (hoặc nước cất),

Ếch đực đồng (*Rana tigrina Daudin*) có khối lượng 80 - 100 g/cá thể khoẻ mạnh và chưa xuất tinh.

3.2.7.2 Cách tiến hành

Hoàn tan HCG của lọ mẫu cần kiểm tra trong nước muối sinh lý để có nồng độ 20 - 25 UI trong 0,5 ml nước muối sinh lý. Dùng dung dịch trên tiêm cho ếch.

Mỗi lọ mẫu phải tiêm cho không ít hơn 5 cá thể, nếu có từ 3 cá thể trở lên có phản ứng dương thì mới được coi là thuốc đạt chỉ tiêu hoạt tính sinh học trên ếch theo qui định trong Bảng 1. Tổng số ếch kiểm tra cho mỗi lô hàng không dưới 30 cá thể.

3.2.8 Kiểm tra chỉ tiêu hoạt lực sinh học trên cá

3.2.8.1 Dụng cụ và đối tượng thử

Bơm tiêm (xi lanh y tế),

Cá mè trắng (*Hypophthalmichthys molitrix*).

3.2.8.2 Cách tiến hành

Chọn cá mè trắng cái theo Tiêu chuẩn ngành 28 TCN 131:1998 để tiêm kiểm tra.

Thuốc tiêm và phương pháp tiêm theo Tiêu chuẩn ngành 28 TCN 56 - 79