

Chủ tịch KTP

BỘ Y TẾ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 03 /2017/TT-BYT

Hà Nội, ngày 22 tháng 3 năm 2017

SỞ Y TẾ TỈNH HA TINH

ĐẾN Số: 3999
Ngày: 24/7/2017
Chuyển:

Lưu hồ sơ số:

Căn cứ Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006 và 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 Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010 và Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 75/2017/NĐ-CP ngày 20 tháng 6 năm 2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm;

Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 5-1:2017/BYT đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng.

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 5-1:2017/BYT đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng.

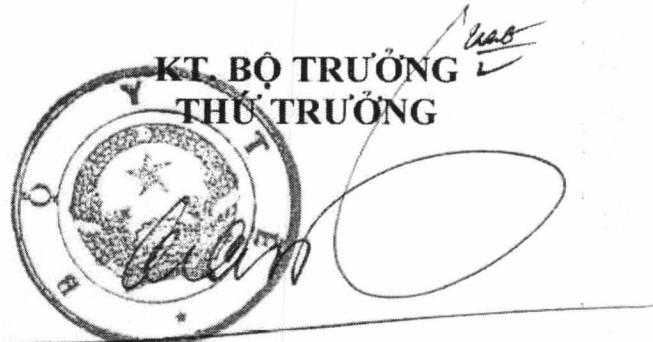
Điều 2. Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 01 tháng 3 năm 2018.

Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 5-1:2010/BYT đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng ban hành kèm theo Thông tư số 30/2010/TT-BYT ngày 02 tháng 6 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Y tế hết hiệu lực kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực.

Điều 3. Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm, thủ trưởng các đơn vị thuộc Bộ Y tế, các đơn vị trực thuộc Bộ Y tế; giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương và các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./.

Nơi nhận:

- Thủ tướng, các Phó Thủ tướng Chính phủ (để báo cáo);
- VPCP (Công báo, Công TTĐT Chính phủ);
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc CP;
- Bộ Tư pháp (Cục Kiểm tra VBQPPL);
- Bộ trưởng Bộ Y tế (để báo cáo);
- Các đơn vị thuộc Bộ Y tế;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Chi cục ATVSTP các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng (để đăng bạ);
- Công thông tin điện tử Bộ Y tế;
- Lưu: VT, K2ĐT, PC, ATTP.



Trương Quốc Cường



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 5-1:2017/BYT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM SỮA DẠNG LỎNG**

National technical regulation for fluid milk products

HÀ NỘI – 2017

Lời nói đầu

QCVN 5-1:2017/BYT do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng biên soạn, Cục An toàn thực phẩm trình duyệt và được ban hành kèm theo Thông tư số 03./2017/TT-BYT ngày 22 tháng 3 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

2
2

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM SỮA DẠNG LỎNG**

National technical regulation for fluid milk products

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các mức giới hạn an toàn và các yêu cầu quản lý đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng, bao gồm nhóm sữa tươi (sữa tươi nguyên chất thanh trùng/tiệt trùng, sữa tươi nguyên chất tách béo thanh trùng/tiệt trùng, sữa tươi thanh trùng/tiệt trùng, sữa tươi tách béo thanh trùng/tiệt trùng), sữa hoàn nguyên thanh trùng/tiệt trùng, sữa hỗn hợp thanh trùng/tiệt trùng, nhóm sữa cô đặc và sữa đặc có đường (sữa cô đặc, sữa đặc có đường, sữa tách béo cô đặc bổ sung chất béo thực vật, sữa tách béo đặc có đường bổ sung chất béo thực vật).

Quy chuẩn này không áp dụng đối với các sản phẩm sữa theo công thức dành cho trẻ đến 36 tháng tuổi, sữa theo công thức với mục đích y tế đặc biệt dành cho trẻ sơ sinh và thực phẩm chức năng.

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu các sản phẩm sữa dạng lỏng tại Việt Nam và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

3. Nguyên tắc xây dựng

Quy chuẩn này được xây dựng dựa trên các nguyên tắc sau đây:

- 3.1. Bảo đảm an toàn đối với sức khỏe người sử dụng.
- 3.2. Phù hợp với thực tế sản xuất, kinh doanh và nhập khẩu tại Việt Nam.
- 3.3. Phù hợp với các tiêu chuẩn quốc gia và quy định của pháp luật Việt Nam.
- 3.4. Hài hòa với tiêu chuẩn, quy định quốc tế, bảo đảm tránh tạo ra rào cản trong giao lưu thương mại của Việt Nam với các quốc gia khác trên thế giới.
- 3.5. Cập nhật theo các khuyến cáo về quản lý nguy cơ của cơ quan quản lý có thẩm quyền của Việt Nam và nước ngoài, Tổ chức Nông lương quốc tế (FAO), Tổ chức Y tế thế giới (WHO), Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (CODEX).

4. Giải thích từ ngữ

Trong Quy chuẩn này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

4.1. Sữa tươi nguyên liệu

Là sữa nguyên chất dạng lỏng thu được từ bò, trâu, dê, cừu, chưa bổ sung hoặc tách bớt bất cứ thành phần nào của sữa, chưa xử lý qua bất kỳ phương pháp nào, được dùng làm nguyên liệu để chế biến.

4.2. Sản phẩm sữa

Sản phẩm thu được từ quá trình chế biến sữa, có thể bổ sung phụ gia thực phẩm và các thành phần khác cần thiết cho quá trình chế biến.

4.3. Sữa bột

Sản phẩm dạng bột thu được bằng cách loại nước từ sữa tươi nguyên liệu. Hàm lượng chất béo, protein của sữa có thể được điều chỉnh bằng cách thêm hoặc loại bỏ các thành phần sữa mà không làm thay đổi tỷ lệ giữa whey protein và casein của sữa.

4.4. Chất béo sữa

Sản phẩm chất béo có nguồn gốc từ sữa hoặc sản phẩm sữa, được chế biến bằng các phương pháp sao cho tách được hầu hết nước và chất khô không béo của sữa.

4.5. Chất khô không béo của sữa

Sản phẩm thu được bằng cách loại nước và chất béo sữa từ sữa tươi nguyên liệu.

4.6. Nhóm sữa tươi

4.6.1. Sữa tươi nguyên chất thanh trùng/tiệt trùng

Sản phẩm được chế biến hoàn toàn từ sữa tươi nguyên liệu, không bổ sung hoặc tách bớt bất kỳ thành phần nào của sữa và không bổ sung bất cứ thành phần nào khác, đã qua thanh trùng/tiệt trùng.

4.6.2. Sữa tươi nguyên chất tách béo thanh trùng/tiệt trùng

Sản phẩm được chế biến hoàn toàn từ sữa tươi nguyên liệu, được tách chất béo sữa, không bổ sung hoặc tách bớt bất kỳ thành phần nào khác của sữa và không bổ sung bất cứ thành phần nào khác, đã qua thanh trùng/tiệt trùng.

4.6.3. Sữa tươi thanh trùng/tiệt trùng

Sản phẩm được chế biến chủ yếu từ sữa tươi nguyên liệu (sữa tươi nguyên liệu chiếm tối thiểu 90% tính theo khối lượng sản phẩm cuối cùng).

Sản phẩm này có thể bổ sung các thành phần khác nhưng không nhằm mục đích thay thế các thành phần của sữa, đã qua thanh trùng/tiệt trùng.

4.6.4. Sữa tươi tách béo thanh trùng/tiệt trùng

Sản phẩm được chế biến chủ yếu từ sữa tươi nguyên liệu được tách chất béo sữa (sữa tươi nguyên liệu đã tách chất béo sữa chiếm tối thiểu 90% tính theo khối lượng sản phẩm cuối cùng).

Sản phẩm này có thể bổ sung các thành phần khác nhưng không nhằm mục đích thay thế các thành phần của sữa, đã qua thanh trùng/tiệt trùng.