**QCVN 8-3: 2012/BYT**

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA**

ĐỐI VỚI Ô NHIỄM VI SINH VẬT TRONG THỰC PHẨM

*(National technical regulation of Microbiological contaminants in food)*

**QUY ĐỊNH KỸ THUẬT**

**1. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong sữa và sản phẩm sữa**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Sản phẩm | Chỉ tiêu | Kế hoạch lấy mẫu | | Giới hạn cho phép (CFU/ml hoặc CFU/g) | | Phân loại chỉ tiêu |
| n | c | m | M |
| 1.1 | Các sản phẩm sữa dạng lỏng | Enterobacteriaceae | 5 | 2 | < 1 | 5 | A |
| L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| 1.2 | Các sản phẩm sữa dạng bột | Enterobacteriaceae | 5 | 0 | 101 | | A |
| Staphylococci dương tính với coa gulase | 5 | 2 | 101 | 102 | A |
| Nội độc tố của Staphylococcus (Staphylococcal enterotoxin) | 5 | 0 | KPH (2) | | B |
| L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH (2) | | A |
| 1.3 | Các sản phẩm phomat | | | | | | |
| 1.3.1 | Phomat được sản xuất từ sữa tươi nguyên liệu | Staphylococci dương tính với coagulase | 5 | 2 | 104 | 105 | A |
| Nội độc tố của Staphylococcus (Staphylococcal enterotoxin) | 5 | 0 | KPH(2) | | B |
| L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH(2) | | A |
| 1.3.2 | Phomat được sản xuất từ sữa đã qua xử lý nhiệt | E. coli | 5 | 2 | 102 | 103 | A |
| Staphylococci dương tính với coagulase | 5 | 2 | 102 | 103 | A |
| Nội độc tố của Staphylococcus (Staphylococcal enterotoxin) | 5 | 0 | KPH(2) | | B |
| L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH (2) | | A |
| 1.3.3 | Phomat whey (sản xuất từ whey đã qua xử lý nhiệt) | E. coli | 5 | 2 | 102 | 103 | A |
| Staphylococci dương tính với coagulase | 5 | 2 | 102 | 103 | A |
| Nội độc tố của Staphylococcus(Staphylococcal enterotoxin) | 5 | 0 | KPH(2) | | B |
| L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| 1.3.4 | Phomat  tươi được sản xuất từ sữa hoặc whey (sữa hoặc whey đã qua xử lý nhiệt) | Staphylococci dương tính với coagulase | 5 | 2 | 101 | 102 | A |
| Nội độc tố của Staphylococcus(Staphylococcal enterotoxin) | 5 | 0 | KPH(2) | | B |
| L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
|  | Các sản phẩm phomat khác | L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| 1.4 | Các sản phẩm chất béo từ sữa | | | | | | |
| 1.4.1 | Cream và bơ | E. coli | 5 | 2 | 101 | 102 | A |
| L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH (2) | | A |
| 1.4.2 | Chất  béo sữa, dầu bơ, chất béo sữa đã tách nước, dầu bơ đã tách nước và chất béo từ sữa dạng phết | L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| 1.5 | Các sản phẩm sữa lên men | | | | | | |
| 1.5.1 | Các sản phẩm sữa lên men đã qua xử lý nhiệt | Enterobacteriaceae | 5 | 2 | < 1 | 5 | A |
|  |  | L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |
| 1.5.2 | Các sản phẩm sữa lên men không qua xử lý nhiệt | L. monocytogens(1) | 5 | 0 | 102 | | A |

***Ghi chú:***

*(1) đối với sản phẩm dùng ngay*

*(2) trong 25g hoặc 25ml*

**2. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong trứng và sản phẩm trứng**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Sản phẩm | Chỉ tiêu | Kế hoạch lấy mẫu | | Giới hạn cho phép (CFU/ml hoặc CFU/g) | | Phân loại chỉ tiêu |
| n | c | m | M |
| 2.1 | Các sản phẩm trứng | Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 101 | 102 | B |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH (2) | | A |
|  |  |  |  |  |  | |  |

**3. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thịt và sản phẩm thịt**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Sản phẩm | Chỉ tiêu | Kế hoạch lấy mẫu | | Giới hạn cho phép (CFU/g) | | Phân loại chỉ tiêu |
| n | c | m | M |
| 3.1 | Thịt và sản phẩm chế biến từ thịt sử dụng trực tiếp không cần xử lý nhiệt | TSVSVHK | 5 | 2 | 5x105 | 5x106 | B |
| E. coli | 5 | 2 | 5x101 | 5x102 | B |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH(2) | | A |
| 3.2 | Thịt và sản phẩm chế biến từ thịt phải qua xử lý nhiệt trước khi sử dụng | TSVSVHK | 5 | 2 | 5x105 | 5x106 | B |
| E. coli | 5 | 2 | 5x102 | 5x103 | B |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH (2) | | A |
| 3.3 | Gelatine và collagen | Salmonella | 5 | 0 | KPH (2) | | A |

**4. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thủy sản và sản phẩm thủy sản**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Sản phẩm | Chỉ tiêu | Kế hoạch lấy mẫu | | Giới hạn cho phép (CFU/g) | | Phân loại chỉ tiêu |
| n | c | m | M |
| 4.1 | Nhuyễn thể hai mảnh vỏ, động vật chân bụng, động vật da gai, hải tiêu (tunicates) còn sống | *E.coli* | 1 | 0 | 230(3) | 700(3) | B |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH(2) | | A |
| 4.2 | Giáp xác và động vật thân mềm có vỏ hoặc đã bỏ vỏ gia nhiệt | E. coli | 5 | 2 | 1 | 101 | B |
| Staphylococci dương tính với coagulase | 5 | 2 | 102 | 103 | B |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH (2) | | A |

***Ghi chú:***

*(2) trong 25g hoặc 25ml*

*(3) MPN/100g cơ thịt và nội dịch*

**5. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm dinh dưỡng công thức dành cho trẻ từ 0 đến 36 tháng tuổi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Sản phẩm | Chỉ tiêu | Kế hoạch lấy mẫu | | Giới hạn cho phép (CFU/g) | | Phân loại chỉ tiêu |
| n | c | m | M |
| 5.1 | Sản phẩm dinh dưỡng công thức sạng bột cho trẻ đến12 tháng tuổi | Salmonella | 30 | 0 | KPH (2) | | A |
| Enterobacter sakazakii | 30 | 0 | KPH(4) | | A |
| Enterobacteriaceae | 10 | 0 | KPH (4) | | B |
| Bacillus cereus giả định | 5 | 1 | 5x101 | 5x102 | B |
| 5.2 | Sản phẩm dinh dưỡng công thức với các mục đích y tế đặc biệt cho trẻ đến 12 tháng tuổi | Salmonella | 30 | 0 | KPH (2) | | A |
| Enterobacter sakazakii | 30 | 0 | KPH(4) | | A |
| Enterobacteriaceae | 10 | 0 | KPH (4) | | B |
| Bacillus cereus giả định | 5 | 1 | 5x101 | 5x102 | B |
| 5.3 | Sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn dặm cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi | Enterobacteriaceae | 5 | 0 | KPH(4) | | B |
| Salmonella | 30 | 0 | KPH (2) | | A |
| 5.4 | Thực phẩm chế biến từ ngũ cốc cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi | Coliform | 5 | 2 | < 3 | 20 | A |
| Salmonella | 10 | 0 | KPH (2) | | A |

***Ghi chú:***

*(2) trong 25g hoặc 25ml*

*(4) trong 10g hoặc 10ml*

**6. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong rau, quả và sản phẩm rau, quả**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Sản phẩm | Chỉ tiêu | Kế hoạch lấy mẫu | | Giới hạn cho phép (CFU/g) | | Phân loại chỉ tiêu |
| n | c | m | M |
| 6.1 | Rau mầm (ăn ngay không qua xử lý nhiệt) | Salmonella | 5 | 0 | KPH (2) | | A |
| 6.2 | Rau ăn sống | E. coli | 5 | 2 | 102 | 103 | B |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH (2) | | A |
| 6.3 | Quả ăn ngay | E. coli | 5 | 2 | 102 | 103 | B |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH (2) |  | A |

**7. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong kem**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Sản phẩm | Chỉ tiêu | Kế hoạch lấy mẫu | | Giới hạn cho phép (CFU/ml hoặc CFU/g) | | Phân loại chỉ tiêu |
| n | c | m | M |  |
| 7.1 | Kem (Đối với các loại kem có chứa sữa) | Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 101 | 102 | B |
| Salmonella | 5 | 0 | KPH (2) | | A |

***Ghi chú:****(2) trong 25g hoặc 25ml*

**8. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước uống đóng chai và nước đá dùng liền**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8.1. Kiểm tra lần đầu | | | | | | | | | |
| TT | Chỉ tiêu | | Lượng mẫu (ml) | | Yêu cầu | | | Phân loại chỉ tiêu | |
| 8.1.1 | E. coli hoặc coliform chịu nhiệt | | 1 x 250 | | KPH | | | A | |
| 8.1.2 | Coliform tổng số | | 1 x 250 | | Nếu số vi khuẩn (bào tử) ≥ 1 và ≤ 2 thì tiến hành kiểm tra lần thứ 2  Nếu số vi khuẩn (bào tử) > 2 thì loại bỏ | | | A | |
| 8.1.3 | Streptococci fecal | | 1 x 250 | | A | |
| 8.1.4 | Pseudomonas aeruginosa | | 1 x 250 | | A | |
| 8.1.5 | Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit | | 1 x 50 | | A | |
| 8.2. Kiểm tra lần thứ hai | | | | | | | | | |
| TT | Chỉ tiêu | Kế hoạch lấy mẫu | | | | Giới hạn cho phép (CFU/ml) | | | Phân loại chỉ tiêu |
| n | | c | | m | M | |
| 8.2.1 | Coliform tổng số | 4 | | 1 | | 0 | 2 | | A |
| 8.2.2 | Streptococci fecal | 4 | | 1 | | 0 | 2 | | A |
| 8.2.3 | Pseudomonas aeruginosa | 4 | | 1 | | 0 | 2 | | A |
| 8.2.4 | Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit | 4 | | 1 | | 0 | 2 | | A |