

QCVN 02 - 31 - 3 : 2019/BNNPTNT
QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA THỨC ĂN THỦY SẢN
PHẦN 3: THỨC ĂN TƯƠI, SỐNG
National technical regulation Aquaculture feed
Part 3: Fresh and live feeds

Lời nói đầu

QCVN 02 - 31 - 3 : 2019/BNNPTNT do Viện Nghiên cứu Nuôi trồng Thủy sản III biên soạn, Tổng cục Thủy sản trình, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành kèm theo Thông tư số 07/2019/TT-BNNPTNT ngày 07 tháng 8 năm 2019.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA THỨC ĂN THỦY SẢN
PHẦN 3: THỨC ĂN TƯƠI, SỐNG
National technical regulation Aquaculture feed
Part 3: Fresh and live feeds

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các chỉ tiêu an toàn và giới hạn cho phép đối với thức ăn tươi, thức ăn sống (mã HS 2309.90.90) dùng trong nuôi trồng thủy sản.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân có liên quan đến hoạt động sản xuất, nhập khẩu thức ăn tươi, thức ăn sống dùng trong nuôi trồng thủy sản tại Việt Nam.

Quy chuẩn này không áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân tự sản xuất thức ăn tươi, thức ăn sống để sử dụng nội bộ.

1.3. Tài liệu viện dẫn

AOAC 986.15, *Arsenic, cadmium, lead, selenium and zinc in human and pet foods by atomic absorption spectrometry (AAS) and anodic stripping voltammetry (ASV)* (Asen, cadimi, chì, selen và kẽm trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi).

ISO 21872-1:2017, *Part 1: Detection of potentially enteropathogenic Vibriopara haemolyticus, Vibrio cholerae and Vibrio vulnificus.*

Marteilia refringens. 2018, *Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals. Infection with Marteilia refringens. Phần 2.2.4. OIE.*

Perkinsus Olseni. 2018, *Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals. Infection with Perkinsus Olseni. Phần 2.2.7. OIE.*

Bonamia ostrea. 2018, *Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals. Infection with Bonamia ostreae. Phần 2.2.3. OIE.*

Trong trường hợp quy định về lấy mẫu, chuẩn bị mẫu, phương pháp thử đang được quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia này được ban hành mới hoặc được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo quy định tại văn bản mới.

1.4. Giải thích thuật ngữ

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

Thức ăn tươi, thức ăn sống trong quy chuẩn này được hiểu là các loại sinh vật chưa qua chế biến, ở trạng thái sống, tươi, đông lạnh dùng làm thức ăn cho động vật thủy sản.

2. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

2.1. Chỉ tiêu vi sinh vật:

Bảng 1 - Giới hạn tối đa cho phép

Dạng	Chỉ tiêu	<i>Vibrio cholera</i> (CFU/g)	<i>Vibrio vulnificus</i> (CFU/g)	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (CFU/g)
Artemia tươi, sống		Không quy định		Không phát hiện (trong 25g)
Động vật thân mềm hai mảnh vỏ tươi, sống		Không phát hiện (trong 25g)	10 ³	10 ³

2.2. Chỉ tiêu kim loại nặng :

Bảng 2 - Giới hạn tối đa cho phép

Dạng	Chỉ tiêu	Pb (mg/kg)	Cd (mg/kg)
Động vật thân mềm hai mảnh vỏ tươi, sống		1,5	2
Động vật thân mềm chân đầu, chân bụng tươi, sống		1	2

2.3. Chỉ tiêu ký sinh trùng :

Bảng 3 -Giới hạn tối đa cho phép

Số TT	Nhóm thức ăn	<i>Marteilia refringens</i>	<i>Perkinsus olseni</i>	<i>Bonamia ostreae</i>
1	Động vật thân mềm hai mảnh vỏ tươi,sống	Âm tính		

3. PHƯƠNG PHÁP THỬ

3.1. Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu

Theo TCVN 5276:1990.

3.2. Phương pháp thử

Số TT	Chỉ tiêu	Phương pháp thử
1	Pb	AOAC 986.15
2	Cadimi	AOAC 986.15
3	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio vulnificus</i> , <i>Vibrio Cholera</i>	ISO 21872-1:2017
4	<i>Marteilia refringens</i>	Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals. Infection with <i>Marteilia refringens</i> . Phần 2.2.4. OIE.
5	<i>Perkinsus olseni</i>	Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals. Infection with <i>Perkinsus Olseni</i> . Phần 2.2.7. OIE.
6	<i>Bonamia ostreae</i>	Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals. Infection with <i>Bonamia ostreae</i> . Phần 2.2.3. OIE.

4. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

4.1. Công bố hợp quy

Tổ chức, cá nhân công bố hợp quy thức ăn tươi, thức ăn sống theo biện pháp:

4.1.1. Đối với sản phẩm sản xuất trong nước: Kết quả chứng nhận của tổ chức chứng nhận đã đăng ký hoặc được thừa nhận theo quy định của pháp luật.

4.1.2. Đối với sản phẩm nhập khẩu: Kết quả chứng nhận, giám định của tổ chức chứng nhận, tổ chức giám định đã đăng ký hoặc được thừa nhận theo quy định của pháp luật.

4.2. Đánh giá sự phù hợp:

Tổ chức, cá nhân thực hiện đánh giá sự phù hợp thức ăn tươi, thức ăn sống theo phương thức:

4.2.1. Đối với sản phẩm sản xuất trong nước: thực hiện theo phương thức 1 (thử nghiệm mẫu điển hình).

4.2.2. Đối với sản phẩm nhập khẩu: thực hiện theo phương thức 7(thử nghiệm, đánh giá lô sản phẩm, hàng hóa).

4.3. Trình tự công bố hợp quy và hồ sơ công bố hợp quy theo quy định tại khoản 3, 4 Điều 1 Thông tư số 02/2017/TT-BKHHCN ngày 31/3/2017 của Bộ Khoa học và Công nghệ về sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 28/2012/TT-BKHHCN ngày 12/12/2012.

Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương tiếp nhận hồ sơ công bố hợp quy của các tổ chức, cá nhân đăng ký hoạt động sản xuất, kinh doanh tại địa phương.

4.4. Nội dung, trình tự và nguyên tắc sử dụng các phương thức đánh giá sự phù hợp theo quy định tại phụ lục II Thông tư số 28/2012/TT-BKHHCN ngày 12/12/2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật.

5. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Tổ chức, cá nhân qui định tại mục 1.2 có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật này.

6. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

6.1. Tổng cục Thủy sản, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố chịu trách nhiệm tổ chức kiểm tra, thanh tra việc thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia này theo phân công, phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn.

6.2. Tổng cục Thủy sản phổ biến, hướng dẫn và phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia này.

6.3. Trong trường hợp các quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia này có sự thay đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo quy định nêu tại văn bản mới.