

# QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI NƯỚC ĐÁ DÙNG LIỀN

## *National technical regulation for edible ice*

### 1. QUY ĐỊNH CHUNG

#### 1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các chỉ tiêu an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với nước đá dùng liền được sử dụng để ăn uống trực tiếp. Nước đá dùng liền không bao gồm các loại nước đá được sản xuất để bảo quản thực phẩm hoặc dùng cho các mục đích khác.

#### 1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với:

- a) Các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm nước đá dùng liền tại Việt Nam;
- b) Cơ quan quản lý nhà nước có liên quan.

#### 1.3. Giải thích từ ngữ

Trong Quy chuẩn này, các từ ngữ và ký hiệu viết tắt dưới đây được hiểu như sau:

1.3.1. Nước đá: là nước ở dạng tinh thể, thu được khi làm lạnh nước xuống dưới 0°C (273 K và 23°F) tại áp suất thường.

1.3.2. Nước đá dùng liền: là nước đá được sản xuất từ nước đạt yêu cầu dùng cho ăn uống theo QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống được ban hành kèm theo Thông tư số 04/2009/TT-BYT ngày 17/6/2009 của Bộ trưởng Bộ Y tế; được đóng gói, cung cấp để ăn uống trực tiếp. Nước đá dùng liền không bao gồm các loại nước đá được sản xuất để bảo quản thực phẩm hoặc dùng cho các mục đích khác.

**2. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT**

**2.1.** Nước được sử dụng để sản xuất nước đá dùng liền phải đáp ứng các yêu cầu quy định tại QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống được ban hành kèm theo Thông tư số 04/2009/TT-BYT ngày 17/6/2009 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

**2.2.** Yêu cầu hóa học được quy định như sau:

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa
1. Clor dư, mg/l	5

**2.3.** Các chỉ tiêu vi sinh vật trong nước đá dùng liền được quy định như sau:

Kiểm tra lần đầu:

Tên chỉ tiêu	Lượng mẫu	Yêu cầu
1. <i>E. coli</i> hoặc coliform chịu nhiệt	1 x 250 g	Không phát hiện được trong bất kỳ mẫu nào
2. Coliform tổng số	1 x 250 g	Nếu số vi khuẩn (bào tử) $\geq 1$ và $\leq 2$ thì tiến hành kiểm tra lần thứ hai. Nếu số vi khuẩn (bào tử) $>2$ thì loại bỏ.
3. <i>Streptococci feacal</i>	1 x 250 g	
4. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	1 x 250 g	
5. Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit	1 x 50 g	

Kiểm tra lần thứ 2:

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa cho phép (Trong 1 g sản phẩm)			
	n <sup>1)</sup>	c <sup>2)</sup>	m <sup>3)</sup>	M <sup>4)</sup>
1. Coliform tổng số	4	1	0	2
2. <i>Streptococci feacal</i>	4	1	0	2
3. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	4	1	0	2
4. Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit	4	1	0	2

Trong đó:

- 1) n: số đơn vị mẫu tối thiểu phải kiểm tra.
- 2) c: số đơn vị mẫu tối đa được chấp nhận khi phát hiện nhiễm vi sinh vật lớn hơn m và nhỏ hơn M.
- 3) m: mức giới hạn tối đa vi sinh vật có thể được chấp nhận trong một đơn vị mẫu.
- 4) M: là mức giới hạn tối đa vi sinh vật mà không mẫu nào được phép vượt quá.

### 3. LẤY MẪU VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ

**3.1. Lấy mẫu:** Theo hướng dẫn tại Thông tư 16/2009/TT-BKHHCN ngày 02 tháng 6 năm 2009 của Bộ Khoa học và Công nghệ về hướng dẫn kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường và các quy định khác của pháp luật có liên quan.

#### 3.2. Phương pháp thử

3.2.1. ISO 7393-1:1985 Water quality – Determination of free chlorine and total chlorine – Part 1: Titrimetric method using N,N-diethyl-1,4-phenylenediamine (Chất lượng nước – Xác định clo tự do và clo tổng số – Phần 1: Phương pháp chuẩn độ dùng N, N-dietyl-1,4 phenylendiamin).

3.2.2. ISO 7393-2:1985 Water quality – Determination of free chlorine and total chlorine – Part 2: Colorimetric method using N,N-diethyl-1,4-phenylenediamine, for routine control purposes (Chất lượng nước – Xác định clo tự do và clo tổng số – Phần 2: Phương pháp đo màu dùng N, N-dietyl-1,4 phenylendiamin cho công việc kiểm tra thường ngày).

3.2.3. ISO 7393-3:1990 Water quality – Determination of free chlorine and total chlorine – Part 3: Iodometric titration method for the determination of total chlorine (Chất lượng nước – Xác định clo tự do và clo tổng số – Phần 3: Phương pháp xác định clo tổng số bằng chuẩn độ iod).

3.2.4. TCVN 6187-1:2009 (ISO 9308-1:2000, With Cor 1:2007) Chất lượng nước – Phát hiện và đếm *Escherichia coli* và vi khuẩn coliform – Phần 1: Phương pháp lọc màng.

3.2.5. TCVN 6191-2:1996 (ISO 6461-2:1986) Chất lượng nước – Phát hiện và đếm số bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfite (*Clostridia*) – Phần 2: Phương pháp màng lọc.

3.2.6. ISO 7899-2:2000 Water quality – Detection and enumeration of intestinal enterococci – Part 2: Membrane filtration method (Chất lượng nước – Phát hiện và đếm khuẩn liên cầu khuẩn đường ruột – Phần 2: Phương pháp lọc màng).

3.2.7. ISO 16266:2006 Water quality – Detection and enumeration of *Pseudomonas aeruginosa* – Method by membrane filtration (Chất lượng nước – Phát hiện và định lượng *Pseudomonas aeruginosa* – Phương pháp lọc màng).

## **4. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ**

### **4.1. Bao gói và ghi nhãn sản phẩm**

Nước đá dùng liền phải được đóng gói trong bao bì kín và ghi nhãn theo đúng quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hoá và các văn bản hướng dẫn thi hành.

### **4.2. Công bố hợp quy**

**4.2.1.** Sản phẩm nước đá dùng liền sản xuất, kinh doanh trong nước phải được công bố hợp quy phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này.

**4.2.2.** Phương thức, trình tự, thủ tục công bố hợp quy được thực hiện theo *Quy định về chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy và công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy* được ban hành kèm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKH-CN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ và các quy định của pháp luật.

### **4.3. Kiểm tra đối với các sản phẩm nước đá dùng liền**

Việc kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn đối với sản phẩm nước đá dùng liền phải được thực hiện theo các quy định của pháp luật.

## **5. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

**5.1.** Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm nước đá dùng liền phải công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn này, đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền theo phân cấp của Bộ Y tế và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn theo đúng nội dung đã công bố.

**5.2.** Tổ chức, cá nhân chỉ được sản xuất, kinh doanh sản phẩm nước đã dùng liền sau khi hoàn tất đăng ký bản công bố hợp quy và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn, ghi nhãn phù hợp với các quy định của pháp luật.

## **6. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

**6.1.** Giao Cục An toàn vệ sinh thực phẩm chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn này.

**6.2.** Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm có trách nhiệm kiến nghị Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

**6.3.** Trong trường hợp các tiêu chuẩn và quy định pháp luật được viện dẫn trong Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo văn bản mới.