

ĐÀO TẠO

KỸ THUẬT LẤY MẪU THỰC PHẨM

☎ 0915.317.305
Email: nguyenhoinifc@gmail.com
Web: <https://nifc.gov.vn/>

ThS. Nguyễn Thị Hồi
Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia
65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội

Bài 5. LỰA CHỌN CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM VÀ DIỄN GIẢI SAU CÓ KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM



I

- Nguyên tắc lựa chọn chỉ tiêu kiểm nghiệm

II

- Căn cứ đánh giá kết quả kiểm nghiệm

Để đảm bảo kết quả KN tin cậy và đại diện được cho lô SP:

- + PP lấy mẫu phù hợp nêu rõ những thông tin chi tiết để quyết định các vấn đề liên quan như:
- + Cỡ mẫu, vị trí chọn mẫu, phương pháp thu thập mẫu, cách thức bảo quản mẫu trước khi phân tích.

Cán bộ LM khi bàn giao mẫu cho PTN phải xác định đối tượng mẫu thử nghiệm là **sản phẩm** gì, thuộc **nhóm sản phẩm nào** để thống nhất căn cứ lựa chọn **chỉ tiêu kiểm nghiệm**

Để tìm ra thông số kỹ thuật của đối tượng thử nghiệm, việc lựa chọn căn cứ đánh giá theo nguyên tắc chọn theo thứ tự ưu tiên như sau:

- 1) Có hay không có QCKT đối với nhóm sản phẩm này (QCQG hoặc QCĐP), nếu không có chuyển sang lựa chọn 2;
- 2) Sản phẩm này có quy định trong các QCKT về chất lượng và an toàn (ví dụ: QCVN 8-1:2010/BYT; QCVN 8-2:2010/BYT; QCVN 8-3:2010/BYT).

SẢN PHẨM CÓ QUY ĐỊNH QCVN



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 5-5:2010/BYT

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM SỮA LÊN MEN

National technical regulation
for fermented milk products

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu ¹⁾
I. Kim loại nặng			
1. Chì, mg/kg	0,02	TCVN 7933:2008 (ISO 6733:2006), TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003)	A
2. Thiếc (đối với sản phẩm đựng trong bao bì tráng thiếc), mg/kg	250	TCVN 7730:2007 (ISO/TS 9941:2005), TCVN 8110:2009 (ISO 14377:2002), TCVN 7788:2007	A
3. Stibi, mg/kg	1,0	TCVN 8132:2009	B
4. Arsen, mg/kg	0,5	TCVN 7601:2007	B
5. Cadmi, mg/kg	1,0	TCVN 7603:2007, TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003)	B
6. Thủy ngân, mg/kg	0,05	TCVN 7993:2008 (EN 13806:2002)	B
II. Độc tố vi nấm			
1. Aflatoxin M1, µg/kg	0,5	TCVN 6685:2009 (ISO 14501:2007)	A
III. Melamin			
1. Melamin, mg/kg	2,5	Thường quy kỹ thuật định lượng melamin trong thực phẩm (QĐ 4143/QĐ-BYT)	B
IV. Dư lượng thuốc thú y, µg/kg			

QCVN 5-5:2010/BYT

Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu ¹⁾
1. Benzylpenicilin/Procain benzylpenicilin	4	TCVN 8106:2009 (ISO/TS 26844:2006); AOAC 988.08	A
2. Clortetracyclin/Oxytetracyclin/Tetracyclin	100	TCVN 8106:2009 (ISO/TS 26844:2006); AOAC 995.04	A
3. Dihydrostreptomycin/Streptomycin	200	TCVN 8106:2009 (ISO/TS 26844:2006); AOAC 988.08;	A
4. Gentamicin	200	TCVN 8106:2009 (ISO/TS 26844:2006)	A
5. Spiramycin	200	TCVN 8106:2009 (ISO/TS 26844:2006)	A
6. Ceftiofur	100	TCVN 8106:2009 (ISO/TS 26844:2006)	B
7. Clenbuterol	50		B
V. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật ^{2), 3)}, mg/kg			
V.1. Đối với thuốc bảo vệ thực vật tan trong nước hoặc tan một phần trong chất béo			
1. Endosulfan	0,01	TCVN 7082:2002 (ISO 3890:2000), phần 1 và phần 2; TCVN 8170:2009 (EN 1528:1996), phần 1, 2, 3 và 4	A
2. 2,4-D	0,01	US FDA PAM, Vol. I, Section 402, E1	B
3. Abamectin	0,005		B
4. Acephat	0,02	AOAC 970.52	B
5. Aldicarb	0,01	US FDA PAM, Vol. I, Section 401, E1+DL1	B
6. Aminopyralid	0,02		B
7. Amitraz	0,01		B

THỰC PHẨM BẢO VỆ SỨC KHỎE – QCVN 20-1:2024/BYT



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 20-1:2024/BYT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI GIỚI HẠN CÁC CHẤT Ô NHIỄM
TRONG THỰC PHẨM BẢO VỆ SỨC KHỎE**

*National technical regulation on the limits of contaminants
for health supplements/ dietary supplements*

(Kèm theo Thông tư số /2024/TT-BYT ngày tháng năm 2024 của Bộ Y tế)

II. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

1. Quy định về kim loại nặng

Giới hạn tối đa kim loại nặng trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe được quy định như trong Bảng 1.

Bảng 1. Quy định giới hạn tối đa kim loại nặng

TT	Chỉ tiêu	ML (mg/kg hoặc mg/L)	Ghi chú
1	Arsen (As)	5,0	As tổng số
		1,5	As vô cơ Chỉ giám sát As vô cơ khi hàm lượng As tổng số lớn hơn 1,5 mg/kg hoặc mg/L
2	Cadmi (Cd)	3,0	Chứa thành phần từ rong biển hoặc từ nhuyễn thể hai mảnh vỏ
		1,0	Không chứa thành phần từ rong biển hoặc từ nhuyễn thể hai mảnh vỏ
3	Chì (Pb)	10,0	
4	Thủy ngân (Hg)	0,5	

Bảng 2. Quy định giới hạn tối đa vi sinh vật

TT Nhóm	Nhóm sản phẩm (*)	Chỉ tiêu	ML	Đơn vị	Ghi chú
1	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe chứa thành phần từ thực vật, phải được xử lý bằng nước sôi (ngâm nước sôi, nhúng nước sôi...) theo hướng dẫn trước khi sử dụng (Ví dụ: trà thảo mộc).	TSVSVHK	5×10^7	CFU/g hoặc CFU/mL	- Quy định ở nhóm này cũng áp dụng với các sản phẩm đa thành phần nhưng không chứa các thành phần từ động vật và/hoặc khoáng vật thuộc Nhóm 3.
		TSNMNM	5×10^5	CFU/g hoặc CFU/mL	
		<i>Escherichia coli</i>	1×10^3	CFU/g hoặc CFU/mL	
		<i>Salmonella</i> spp.	Không được có	/25 g hoặc /25 mL	
2	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe chứa thành phần từ thực vật.	TSVSVHK	5×10^4	CFU/g hoặc CFU/mL	- Quy định ở nhóm này cũng áp dụng với các sản phẩm đa thành phần nhưng không chứa các thành phần từ động vật và/hoặc khoáng vật thuộc Nhóm 3.
		TSNMNM	5×10^2	CFU/g hoặc CFU/mL	
		Enterobacteriaceae (Vi khuẩn Gram âm dung nạp mật)	1×10^2	CFU/g hoặc CFU/mL	- Trường hợp sản phẩm nhóm này chứa probiotic: + Nếu sản phẩm chứa probiotic thuộc nhóm vi khuẩn không sinh bào tử: quy định thêm chỉ tiêu Vi khuẩn không sinh acid lactic theo giới hạn tại Nhóm 6.1 bảng này và không quy định chỉ tiêu TSVSVHK. + Nếu sản phẩm chứa probiotic thuộc
		<i>Escherichia coli</i>	Không được có	/1 g hoặc /1 mL	
		<i>Salmonella</i> spp.	Không được có	/25 g hoặc /25 mL	

6.2	Sản phẩm chỉ chứa thành phần probiotic thuộc nhóm sinh bào tử	TSNMNM	1×10^2	CFU/g hoặc CFU/mL
		<i>Escherichia coli</i>	Không được có	/10 g hoặc /10 mL
		<i>Salmonella</i> spp.	Không được có	/10 g hoặc /10 mL
6.3	Sản phẩm chỉ chứa thành phần probiotic thuộc nhóm nấm men	TSVSVHK (không bao gồm chủng nấm men được bổ sung)	1×10^3	CFU/g hoặc CFU/mL
		<i>Escherichia coli</i>	Không được có	/10 g hoặc /10 mL
		<i>Salmonella</i> spp.	Không được có	/10 g hoặc /10 mL

BỘ Y TẾ

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

Số: 10/2021/TT-BYT

Hà Nội, ngày 30 tháng 6 năm 2021

THÔNG TƯ

QUY ĐỊNH DANH MỤC CHẤT CẤM SỬ DỤNG TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM
BẢO VỆ SỨC KHỎE

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 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 Thông tư quy định Danh mục chất cấm sử dụng trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo vệ sức khỏe.

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

- Thông tư này quy định Danh mục chất cấm sử dụng trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo vệ sức khỏe.
- Thông tư này áp dụng đối với tổ chức, cá nhân Việt Nam; tổ chức, cá nhân nước ngoài tại Việt Nam tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo vệ sức khỏe; tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến thực phẩm bảo vệ sức khỏe tại Việt Nam.

Điều 2. Nguyên tắc xây dựng Danh mục chất cấm sử dụng trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo vệ sức khỏe

- Bảo đảm phù hợp với các quy định của pháp luật và có cơ sở khoa học.
- Phù hợp với thông lệ quốc tế và thực tiễn quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam.

PHỤ LỤC

DANH MỤC CÁC CHẤT

(Ban hành kèm theo Thông tư số 10/2021/TT-BYT ngày 30 tháng 6 năm 2021)

STT	Tên chất	Tên khoa học
1	1-3-dimethylamylamine	4-methylhexan-2-amine
2	Aildenafil	5-[5-[(3S,5R)-3,5 -dimethylpiperazin-1-yl]sulfonyl-2-ethoxyphenyl]-1-methyl-3-propyl-6H-pyrazolo[4,3-d] pyrimidin-7-one
3	Aminotadalafil	(2R,8R)-6-amino-2-(1,3-benzodioxol-5-yl)-3,6,17-triazatetracyclo [8.7.0.03,8.011,16]heptadeca-1(10),11,13,15-tetraene-4,7-dione
4	Aromatase inhibitor	Aminogluteth imide
		Formestane
		Anastrozole
		Letrozole
		Vorozole
		Exemestane
		3-(4-aminophenyl)-3-ethylpiperidine-2,6-dione
		(8R,9S,10R,13S,14S)-4-hydroxy-10,13-dimethyl-2,6,7,8,9,11,12,14,15,16-decahydro-1H-cyclopenta[a]phenanthrene-3,17-dione
		2-[3-(2-cyanopropan-2-yl)-5-(1,2,4-triazol-1-ylmethyl)phenyl]-2- methylpropanenitrile
		4-[(4-cyanophenyl)-(1,2,4-triazol-1-yl)methyl]benzonitrile
		6-[(4-chlorophenyl)-(1,2,4-triazol-1-yl)methyl]-1-methylbenzotriazole
		6- Methyleneandrosta -1,4-diene-3,17-dione

ĐỊNH NGHĨA VỀ HÀNG GIẢ



7. “Hàng giả” gồm:

a) Hàng hóa có giá trị sử dụng, công dụng không đúng với nguồn gốc bản chất tự nhiên, tên gọi của hàng hóa; hàng hóa không có giá trị sử dụng, công dụng hoặc có giá trị sử dụng, công dụng không đúng so với giá trị sử dụng, công dụng đã công bố hoặc đăng ký;

b) Hàng hóa có ít nhất một trong các chỉ tiêu chất lượng hoặc đặc tính kỹ thuật cơ bản hoặc định lượng chất chính tạo nên giá trị sử dụng, **công dụng của hàng hóa chỉ đạt mức từ 70% trở xuống so với mức tối thiểu quy định tại quy chuẩn kỹ thuật hoặc tiêu chuẩn chất lượng đã đăng ký, công bố áp dụng hoặc ghi trên nhãn, bao bì hàng hóa;**

c) Thuốc giả theo quy định tại khoản 33 Điều 2 của Luật Dược năm 2016 và dược liệu giả theo quy định tại khoản 34 Điều 2 của Luật Dược năm 2016;

d) Thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật không có hoạt chất; không có đủ loại hoạt chất đã đăng ký; có hoạt chất khác với hoạt chất ghi trên nhãn, bao bì hàng hóa; có ít nhất một trong các hàm lượng hoạt chất chỉ đạt từ 70% trở xuống so với mức tối thiểu quy định tại quy chuẩn kỹ thuật hoặc tiêu chuẩn chất lượng đã đăng ký, công bố áp dụng;

đ) Hàng hóa có nhãn hàng hóa hoặc bao bì hàng hóa ghi chỉ dẫn giả mạo tên, địa chỉ tổ chức, cá nhân sản xuất hoặc nhập khẩu, phân phối hàng hóa; giả mạo mã số đăng ký lưu hành, mã số công bố, mã số mã vạch của hàng hóa hoặc giả mạo bao bì hàng hóa của tổ chức, cá nhân khác; giả mạo về nguồn gốc, xuất xứ hàng hóa hoặc nơi sản xuất, đóng gói, lắp ráp hàng hóa;



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 11-3:2012/BYT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI SẢN PHẨM DINH DƯỠNG CÔNG THỨC
VỚI MỤC ĐÍCH ĂN BỔ SUNG
CHO TRẺ TỪ 6 ĐẾN 36 THÁNG TUỔI**

*National technical regulation on follow-up formula
(for infant from 6th month on
and young children up to 36 months of age)*

1.2. Năng lượng

Sản phẩm (pha chế theo hướng dẫn của nhà sản xuất để sử dụng trực tiếp) phải đáp ứng:

Đơn vị	Tối thiểu	Tối đa
kcal/100 ml	60	85
kJ/100 ml	250	355

1.3. Thành phần dinh dưỡng

Sản phẩm (pha chế theo hướng dẫn của nhà sản xuất để sử dụng trực tiếp) phải đáp ứng:

1.3.1. Hàm lượng protein

Đơn vị	Tối thiểu ⁽¹⁾	Tối đa	Ghi chú
g/100 kcal	3,0	5,5	⁽¹⁾ Protein trong sản phẩm có chất lượng dinh dưỡng tương đương với casein; trường hợp sử dụng protein khác có chất lượng dinh dưỡng thấp hơn casein thì hàm lượng protein phải tăng theo tỷ lệ nghịch với chất lượng dinh dưỡng. Chất lượng dinh dưỡng của protein không thấp hơn 85% so với casein.
g/100 kJ	0,7	1,3	

1.3. Thành phần dinh dưỡng

Sản phẩm (pha chế theo hướng dẫn của nhà sản xuất để sử dụng trực tiếp) phải đáp ứng:

Các dạng vitamin bổ sung vào sản phẩm theo quy định của Bộ Y tế. Trong trường hợp chưa có quy định của Bộ Y tế thì thực hiện theo hướng dẫn của CODEX tại CAC/GL 10-1979, Rev.1-2008 *Advisory List of Mineral Salts and Vitamin compounds for Use in Foods for Infants and Children* (Danh mục khuyến cáo về các hợp chất vitamin và muối khoáng sử dụng trong thực phẩm dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ).

Các dạng chất khoáng bổ sung vào sản phẩm theo quy định của Bộ Y tế. Trong trường hợp chưa có quy định của Bộ Y tế thì thực hiện theo hướng dẫn của CODEX tại CAC/GL 10-1979, Rev.1-2008 *Advisory List of Mineral Salts and Vitamin compounds for Use in Foods for Infants and Children* (Danh mục khuyến cáo về các hợp chất vitamin và muối khoáng sử dụng trong thực phẩm dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ).

2. Các thành phần tùy chọn

Ngoài các vitamin và chất khoáng quy định trong Điểm 1.3.4 và 1.3.5, Phần II của Quy chuẩn này, sản phẩm có thể được bổ sung các thành phần dinh dưỡng khác để phù hợp với khẩu phần ăn phối hợp của trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi. Tác dụng của các chất dinh dưỡng này phải được chứng minh khoa học. Các chất dinh dưỡng bổ sung vào thực phẩm phải có hàm lượng đủ để đáp ứng với nhu cầu của trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi.

3. Yêu cầu đối với sản phẩm sau khi pha chế

Sau khi pha chế theo hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất, sản phẩm không được có hiện tượng vón cục.

4. Xử lý bằng bức xạ ion

Không được xử lý bằng bức xạ ion đối với sản phẩm và các nguyên liệu để sản xuất.

5. Phụ gia thực phẩm

Các chất phụ gia thực phẩm sử dụng trong sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi theo quy định của Bộ Y tế.

6.3. Kim loại nặng

Theo QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

6.4. Độc tố vi nấm

Theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

6.5. Các chất nhiễm bẩn khác

Không được chứa tồn dư hormon, kháng sinh và các chất ô nhiễm khác, đặc biệt không được chứa các chất có dược tính.

7. Vi sinh vật

Theo QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

SẢN PHẨM CÓ QUY ĐỊNH TRONG CÁC QCKT



QCVN 8-2:2011/BYT

QCVN 8-3:2012/BYT

1. Giới hạn ô nhiễm arsen (As) trong thực phẩm

TT	Tên thực phẩm	ML (mg/kg hoặc mg/l)
1	Các sản phẩm sữa dạng bột	0,5
2	Các sản phẩm sữa dạng lỏng	0,5
3	Các sản phẩm phomat	0,5
4	Các sản phẩm chất béo từ sữa	0,5
5	Các sản phẩm sữa lên men	0,5

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 dạng bột cho trẻ đến 12 tháng tuổi	<i>Salmonella</i>	30	0	KPH ⁽²⁾		A
		<i>Enterobacter sakazakii</i>	30	0	KPH ⁽⁴⁾		A
		<i>Enterobacteriaceae</i>	10	0	KPH ⁽⁴⁾		B
		<i>Bacillus cereus</i> giả định	5	1	5x10 ¹	5x10 ²	B

SẢN PHẨM CÓ QUY ĐỊNH TRONG CÁC QCKT



QCVN 8-1:2011/BYT

4. Giới hạn ô nhiễm deoxynivalenol trong thực phẩm*

TT	Tên thực phẩm	ML ($\mu\text{g/kg}$)
4.1	Ngũ cốc chưa qua chế biến (không bao gồm lúa mì, yến mạch và ngô)	1.250
4.2	Lúa mì và yến mạch chưa qua chế biến	1.750
4.3	Ngô chưa qua chế biến (không bao gồm ngô chưa qua chế biến dùng để chế biến bằng phương pháp xay ướt)	1.750
4.4	Ngũ cốc, bột ngũ cốc, cám (bran), hạt mầm (germ) sử dụng làm thực phẩm (không bao gồm sản phẩm quy định tại mục 4.7)	750
4.5	Mỳ ống (khô - hàm lượng nước khoảng 12%)	750
4.6	Bánh mì, bánh nướng (pastries), bánh quy, bánh snack và đồ ăn điểm tâm (breakfast) từ ngũ cốc	500
4.7	Thực phẩm chế biến từ ngũ cốc và các thực phẩm khác dành cho trẻ dưới 36 tháng tuổi (dạng khô)	200

NGUYÊN TẮC LỰA CHỌN CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM



1) Một số văn bản pháp quy liên quan đến **an toàn thực phẩm**:

- + Thông tư số **50/2016/TT-BYT** quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc BVTV trong TP.
- + Thông tư số **24/2013/TT-BYT** Ban hành “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm”.
- + Văn bản hợp nhất số **24/2019/TT-BYT** ban hành hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.
- + Quyết định số **38/2008/QĐ-BYT** về “Quy định mức giới hạn tối đa của melamin nhiễm chéo trong thực phẩm”.
- + Quyết định số **2204/QĐ-BYT** quy định tạm thời mức giới hạn nhiễm chéo DEHP trong TP.
- + Thông tư số **24/2019/TT-BYT** quy định việc quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm
- + Thông tư số **17/2023/TT-BYT** sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về ATTP do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;

NGUYÊN TẮC LỰA CHỌN CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM



- 1) Tiêu chuẩn Việt Nam liên quan đến sản phẩm.
- 2) Tiêu chuẩn cơ sở đối với sản phẩm.
- 3) Quy định khác của CODEX, EU, ... (nếu có).





Thông tư số 24/2019/TT-BYT



QCVN 8-3:2012/BYT

5 Phụ gia thực phẩm

Chỉ sử dụng các chất phụ gia thực phẩm với mức sử dụng tối đa theo quy định hiện hành^[3].

6 Yêu cầu về an toàn thực phẩm

6.1 Giới hạn tối đa kim loại nặng

Hàm lượng chì, mg/kg: không lớn hơn 0,5.

6.2 Giới hạn tối đa độc tố vi nấm, theo quy định hiện hành^[5].

6.3 Giới hạn vi sinh vật

Sản phẩm phải tuân thủ các giới hạn vi sinh vật quy định trong Bảng 3.

Bảng 3 - Giới hạn vi sinh vật

NGUYÊN TẮC LỰA CHỌN CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM



THÔNG TƯ số 24/2013/TT-BYT

BAN HÀNH "QUY ĐỊNH MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA
DƯ LƯỢNG THUỐC THÚ Y TRONG THỰC PHẨM"



THÔNG TƯ số 24/2013/TT-BYT

BAN HÀNH "QUY ĐỊNH MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA
DƯ LƯỢNG THUỐC THÚ Y TRONG THỰC PHẨM"

CĂN CỨ ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM



Kết quả kiểm nghiệm thu được có thể có bốn khả năng xảy ra:

- ✓ Thỏa mãn
- ✓ Không thỏa mãn (yêu cầu của quy chuẩn, quy định, tiêu chuẩn, thỏa thuận)
- ✓ Cần phải xem xét
- ✓ Không phát hiện

Lựa chọn chỉ tiêu đánh giá

- Lựa chọn chỉ tiêu kiểm nghiệm theo các nhóm như:
 - + Độc tố vi nấm
 - + Kim loại nặng
 - + Vi sinh trong thực phẩm
 - + Tồn dư hóa chất trong nuôi trồng (HCBVTV, thuốc thú y)
 - + Độc chất (độc chất tự nhiên, độc chất sinh ra trong quá trình SX, CB)
 - + Chỉ tiêu chất lượng (đạm, đường, béo, acid amin, vitamin, khoáng chất,...)
 - + Các hoạt chất chức năng (ginsenosid, glucosamine, ...)

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1	Hàm lượng Carbohydrat tổng số	g/30g	NIFC.02.M.06	19,9
9.2*	Hàm lượng chất xơ tổng	g/30g	TCVN 9050:2012	2,01
9.3*	Hàm lượng Đường tổng số (fructose, glucose, galactose, sucrose, maltose, lactose)	g/30g	NIFC.02.M.13 (HPLC-RID)	0,48
9.4*	Hàm lượng Vitamin A (Beta caroten)	µg-RE/30g	NIFC.02.M.22 (LC-MS/MS)	3,32
9.5*	Hàm lượng Vitamin B1 (Vitamin B1)	mg/30g	NIFC.02.M.15 (HPLC)	8,41
9.6*	Hàm lượng Vitamin B2 (Riboflavin)	mg/30g	NIFC.02.M.15 (HPLC)	KPH (LOD: 0,015)
9.7*	Hàm lượng Vitamin B6 (Pyridoxin.HCl)	mg/30g	NIFC.02.M.15 (HPLC)	8,25
9.8*	Hàm lượng Vitamin C (Acid ascorbic)	mg/30g	NIFC.02.M.14 (HPLC)	KPH (LOD: 0,059)
	Hàm lượng Vitamin D			

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG NUTRITION INFORMATION	
Khẩu phần/Serving size	1/4cup (30g)
Amount per serving	
Năng lượng/Calories	159
% Daily Value/ % Giá trị dinh dưỡng hàng ngày*	
Carbohydrates	57.1g
Chất xơ thô/Dietary Fiber	2.40g
Chất xơ hòa tan/Soluble Fiber	2.24g
Đường/Sugar	0.00g
Chất béo/ Total Fat	10.3g
Cholesterol	0g
Natri/Sodium	0g
Đạm/Protein	24.2g
Vitamin A	375mcg RE
Vitamin C	13mg
Vitamin D	2.6mcg
Vitamin E	7.6mga TE
Vitamin B1	0.41mgE
Vitamin B2	0.41mg
Vitamin B6	0.5mg
Vitamin B12	1.52mcg
Biotin	68.1mcgE
Kẽm/Zinc	4.36mg
Canxi/Calcium	70.5mg
Sắt/Iron	2.8mg

*Giá trị dinh dưỡng hàng ngày được tính theo chế độ ăn 2000 calo/daily values are based on a 2000 calorie diet

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG NUTRITION INFORMATION	
Khẩu phần/Serving size	1/4cup (30g)
Amount per serving	
Năng lượng/Calories	159
% Daily Values/ % Giá trị dinh dưỡng hàng ngày*	
Carbonhydrates	57.1g
Chất xơ thô/Dietary Fiber	2.40g
Chất xơ hòa tan/Soluble Fiber	2.24g
Đường/Sugar	0.00g
Chất béo/ Total Fat	10.3g
Cholesterol	0g
Natri/Sodium	0g
Đạm/Protein	24.2g
Vitamin A	375mcg RE
Vitamin C	13mg
Vitamin D	2.6mcg
Vitamin E	7.6mga TE
Vitamin B1	0.41mgE
Vitamin B2	0.41mg
Vitamin B6	0.5mg
Vitamin B12	1.52mcg
Biotin	68.1mcgE
Kẽm/Zinc	4.36mg
Canxi/Calcium	70.5mg
Sắt/Iron	2.8mg

*Giá trị dinh dưỡng hàng ngày được tính theo chế độ ăn 2000 calo/Daily Values are based on a 2000-calorie diet

9.11*	Hàm lượng Xơ hoà tan	g/30g	TCVN 9050:2012	0,76
9.12	Năng lượng (tính từ chất đạm, chất béo, chất xơ tổng, carbohydrat tổng)	kcal/30g	NIFC.02.M.06	119
9.13*	Hàm lượng Biotin (D-biotin)	µg/30g	NIFC.02.M.293 (LC-MS/MS)	2,19
9.14*	Hàm lượng Cholesterol	mg/100g	NIFC.04.M.099 (GC-MS)	KPH (LOD: 0,15)
9.15*	Hàm lượng Vitamin B12 (Cyanocobalamin)	µg/30g	NIFC.04.M.105 (LC-MS/MS)	KPH (LOD: 0,13)
9.16*	Hàm lượng Calci	mg/30g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	22,3
9.17*	Hàm lượng Kẽm	mg/30g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	0,89
9.18*	Hàm lượng Natri	mg/30g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	1,66
9.19*	Hàm lượng Sắt	mg/30g	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	1,37
9.20*	Hàm lượng Chất đạm	g/100g	TCVN 8125:2015	19,0
9.21*	Hàm lượng Chất béo	g/100g	NIFC.02.M.04	7,88

CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM



Thành phần cấu tạo:

Glucosamin	350mg
Natri chondroitin sulfat	30mg
Calci carbonat	60mg
Vitamin B1	2mg
Vitamin B6	2mg
Vitamin C	2mg
Thành phần khác: magnesium stearate, talc.	

Amount Per Serving	
Calories	10
Total Carbohydrate	2 g
Vitamin C (as Ascorbic Acid)	60 mg
Manganese (as Manganese Sulfate)	2 mg
Sodium	35 mg
Glucosamine HCl	1,500 mg
Joint Shield™ 5-LOXIN Advanced® Boswellia serrata Extract (resin)	100 mg
Chondroitin/MSM Complex	1,103 mg
Chondroitin Sulfate, Methylsulfonylmethane (MSM), Gelatin), Boswellia serrata (resin), Boron (as Boroglycine)	

Astaxanthin 5%..... 5mg

Lutein 20%.....25mg

Blueberry extract.....20mg

Zexathin 20%.....15mg

Coenzyme Q10.....2mg

Ginko biloba.....40mg

Kẽm gluconat.....35mg

Selenium 2000ppm.....3mg

DHA 10%.....35mg

Vitamin C45mg

Ginkgo Biloba extract (Cao bạch quả)40mg

Kẽm gluconat25mg

VitaminE10IU

Lutein.....8mg

Zeaxanthin.....2mg

Vitamin B2.....1mg

Vitamin A.....500IU

Selen.....10mcg

Phụ liệu: Gelatin, dầu đậu nành vừa đủ.....1 viên

❖ Chỉ tiêu chất lượng

- Nhóm vitamin
 - Vitamin C:

AA/AA Derivative
Ascorbic Acid
Na Ascorbyl PO ₄
Ascorbyl Palmitate
Ascorbyl Glucoside
Tetrahexadecyl Ascorbate

- Vitamin B₉: acid folic và folate

Folate species

Tetrahydrofolate (THF)

5-methyl THF

5,10-methylene THF

5,10-methenyl THF

5-formyl THF

10-formyl THF

10-formimino THF

❖ Chỉ tiêu chất lượng

• Hoạt chất chính:

- (• Ginkgo biloba.....120 mg ệu
- Rutin.....10 mg
- Tam thất.....60 mg
- Cao Đinh lăng.....60 mg
- Magnesium40 mg
- Vitamin B1.....1,2 mg
- Vitamin B6.....1,2 mg
- Vitamin B12.....1,2 mcg

THÀNH PHẦN : Chứa trong 1 viên

Ginkgo : 240 mg

(Hàm lượng Flavonoid57,9 mg)

GABA (γ -amino butyric acid) : 29mg

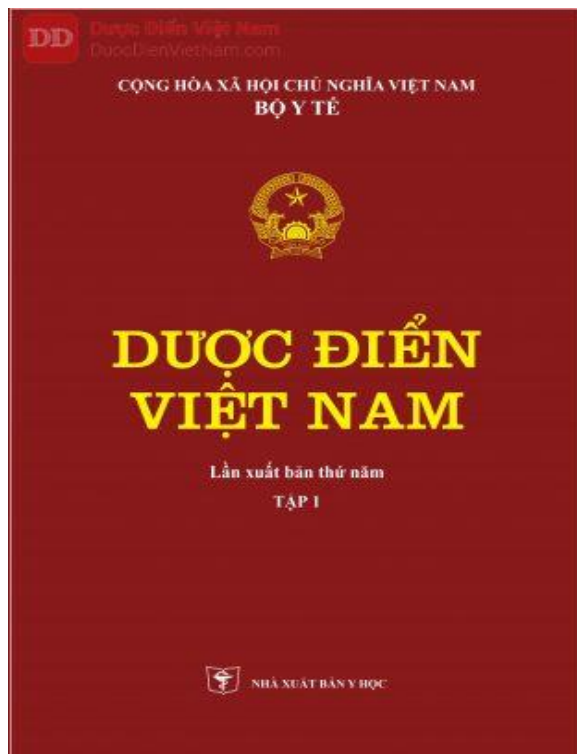
Natto Kinase (Hàm lượng 2000FU) : 118 mg

Phụ liệu: Dextrin vừa đủ 1 viên

PHƯƠNG PHÁP KIỂM NGHIỆM



- Dược phẩm:



- TPBVSK:
 - TCVN
 - AOAC Official Method
 - ISO Standard
 - USP (Dietary Supplement)
 - In-house method (ref. article, application,...)

CĂN CỨ ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

XEM XÉT KẾT QUẢ VÀ RA QUYẾT ĐỊNH



KHÔNG ĐÁNH GIÁ

Không có căn cứ để đưa ra quyết định, không có cơ sở khoa học để xem xét



KHÔNG PHÙ HỢP

Không cần xem xét, có thể đưa ra quyết định



CẦN XEM XÉT TRƯỚC KHI ĐƯA RA QUYẾT ĐỊNH

Xác định có tiềm ẩn mối nguy về ATTP?



PHÙ HỢP

Không cần xem xét, có thể đưa ra quyết định

CĂN CỨ ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM



Để đánh giá sự phù hợp của mẫu theo các chuẩn mực sẵn có (quy chuẩn, văn bản quy phạm pháp luật, tiêu chuẩn, thỏa thuận), việc ra quyết định là trả lời câu hỏi chứng minh cho việc đánh giá: phù hợp (đạt) hay không phù hợp (không đạt) với một đặc tính hoặc một giá trị giới hạn.

Dựa trên câu trả lời nguy cơ về phía nhà cung cấp (α) hay nguy cơ về phía người tiêu dùng (β) phải được xác định. Quá trình thực hiện đánh giá sự phù hợp của mẫu thử nghiệm để ra quyết định trải qua các bước sau:

- Xác định căn cứ đánh giá và vùng chấp nhận.
- Xác định độ không đảm bảo và kết quả đo.
- Ra quyết định.

CĂN CỨ ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM

Khoảng giới hạn trên và dưới

Tuyên bố sự phù hợp là “đạt” hay “không đạt” khi khoảng không đảm bảo đo mở rộng tới khoảng nhất định nhỏ vừa phải và phù hợp với mục đích (đạt theo yêu cầu của khách hàng), rủi ro thuộc về khách hàng hoặc nhà cung cấp.

- Ví dụ về chấp nhận (đạt) rủi ro thuộc về nhà cung cấp, giảm rủi ro cho người tiêu dùng như hình 1.



Hình 1. Ví dụ về khoảng chấp nhận để giảm rủi ro cho người tiêu dùng

Trong đó: T_U - giới hạn trên; G_U - Giới hạn trên của vùng chấp nhận; T_L - Giới hạn dưới; G_L - Giới hạn dưới vùng chấp nhận; $U(y)$ - không đảm bảo mở rộng của phép đo

DIỄN GIẢI KẾT QUẢ



Xác định độ không đảm bảo đo và kết quả đo:

- Độ không đảm bảo đo của phương pháp được xác định theo quy định của phòng thí nghiệm phù hợp với các yêu cầu hiện hành.

Cán bộ thử nghiệm sau khi thực hiện công việc sẽ chuyển cho cán bộ quản lý soát xét biên bản thử nghiệm cùng quan trắc gốc kèm theo.

+ Nếu kết quả thử nghiệm không nằm trong khoảng chấp nhận thì cán bộ quản lý sẽ xem xét quyết định có cần phân tích/đo lại, hoặc gửi PTN khác để đối chiếu trước khi đưa ra quyết định trả kết quả.



Chúc sức khỏe quý anh chị học viên!