

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 5932 - 1995

BÁNH PHỒNG TÔM  
YÊU CẦU KỸ THUẬT

Hà Nội - 1995

## **Lời nói đầu**

TCVN 5932 - 1995 do Trung tâm Tiêu chuẩn - Đo lường -  
Chất lượng Khu vực 3 biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn -  
Đo lường - Chất lượng đề nghị và được Bộ Khoa học -  
Công nghệ và Môi trường ban hành.

# BÁNH PHỒNG TÔM

## YÊU CẦU KỸ THUẬT

*Dried Prawn Crackers - Specifications*

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho bánh phồng tôm được sản xuất từ tinh bột sắn (tinh bột khoai mì), tôm, trứng, đường trắng, muối ăn, mì chính (bột ngọt), hạt tiêu, ớt và một số phụ gia thực phẩm khác.

### 2 Yêu cầu kỹ thuật

2.1 Nguyên liệu dùng để sản xuất bánh phồng tôm phải đảm bảo các yêu cầu về vệ sinh thực phẩm do Bộ Y tế quy định.

2.2 Bánh phồng tôm phải được sản xuất theo đúng quy trình công nghệ do cơ quan có thẩm quyền duyệt y.

2.3 Các chỉ tiêu cảm quan của bánh phồng tôm theo các yêu cầu quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	
	Bánh phồng tôm trước khi chiên	Bánh phồng tôm sau khi chiên
1. Trạng thái	Mặt bánh nhẵn, không bị rạn nứt, độ dày khoảng 2mm.	Xốp đều, không chai cứng
2. Màu sắc	Trắng đục đến trắng ngà, cho phép có màu gia vị, phớt hồng	Trắng đục đến trắng ngà cho phép có màu của gia vị.
3. Mùi vị	Đặc trưng của bánh phồng tôm, không có mùi vị lạ	Đặc trưng của bánh phồng tôm, không có mùi vị lạ.
4. Tạp chất	Không có tạp chất, sâu mọt.	Không có tạp chất.

2.4 Các chỉ tiêu hóa, lý của bánh phồng tôm theo yêu cầu quy định trong bảng 2.

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Độ ẩm, tính bằng % khối lượng, không lớn hơn	12
2. Hàm lượng protein thô, tính bằng % khối lượng, không nhỏ hơn	2
3. Hàm lượng muối ăn (NaCl), tính bằng % khối lượng, không lớn hơn	3
4. Tro không tan trong HCl 10%, tính bằng % khối lượng, không lớn hơn	0,
5. Hàm lượng chì, tính bằng ppm, không lớn hơn	2
6. Hàm lượng asen, tính bằng ppm, không lớn hơn	1
7. Tỷ lệ gãy vỡ, tính bằng % khối lượng, không lớn hơn	5
8. Aflatoxin	Không cho phép

2.5 Bánh phồng tôm, không được nhiễm các vi sinh vật gây bệnh như Salmonella, Staphylococcus Aureus, E. Coli, nấm mốc độc ...

2.6 Phụ gia thực phẩm: Cho phép sử dụng những phụ gia thực phẩm sau đây trong quá trình chế biến:

- Axit xitric
  - Natri bicacbonat
  - Natri glutamat
  - Amonium bicacbonat
  - Titan oxit
  - Muối phốt phát: nhỏ hơn hoặc bằng 5g/kg thành phẩm, tính theo  $P_2O_5$  (dùng ở thể đơn hay hỗn hợp)
  - Natri metabisunphit
  - Natri bisunfit
  - Kali metabisunphit
- } nhỏ hơn hoặc bằng 100 mg/kg thành phẩm, tính theo  $SO_2$   
(dùng ở thể đơn hay hỗn hợp)

2.7 Cho phép sai lệch khối lượng tịnh của một đơn vị bao gói sản phẩm là  $\pm 2,5\%$  so với khối lượng tịnh ghi trên nhãn.

### 3 Phương pháp lấy mẫu

#### 3.1 Lấy mẫu

3.1.1 Lô hàng: Bánh phồng tôm được lấy mẫu theo từng lô hàng. Lô hàng là tập hợp các đơn vị của sản phẩm có cùng tên gọi, cùng loại, cùng hạng chất lượng, cùng dạng bao gói, cùng nhãn hiệu, cùng giao nhận một lần, được sản xuất trong cùng một điều kiện, trong cùng một khoảng thời gian.

3.1.2 Để kiểm tra chỉ tiêu bao gói ghi nhãn và khối lượng tịnh tiến hành lấy mẫu theo bảng 3, phương án lấy mẫu một lần, chế độ kiểm tra thường, bậc kiểm tra Đ4, AQL = 10%.

Bảng 3

Cỡ lô (thùng)	Chỉ tiêu bao gói ghi nhãn		Chỉ tiêu khối lượng tịnh	
	Cỡ mẫu (thùng)	Mức chất lượng chấp nhận (thùng)	Cỡ mẫu (hộp, gói)	Mức chất lượng chấp nhận (hộp, gói)
Đến 150	8	1	8	1
151 - 280	13	3	20	5
281 - 500	13	3	20	5
501 - 1200	20	5	20	5
1201 - 3200	32	7	32	7

3.1.3 Để kiểm tra các chỉ tiêu cảm quan, hóa lý, và vi sinh, số thùng và số gói được lấy theo bảng 4.

Bảng 4

Cỡ lô (thùng)	Cỡ mẫu			
	Số thùng được chọn	Số gói được chọn		
		Cảm quan	Hóa lý	Vi sinh
Đến 150	3	2	2	2
151 - 1200	5	5	5	5
1201 - 3200	8	5	5	5

Đối với lô hàng lớn hơn 3200 thùng, sẽ được phân làm 2 hoặc nhiều lô và tiến hành lấy mẫu theo bảng 3 và 4.

Việc xác định phương án lấy mẫu có thể được thỏa thuận giữa các bên có liên quan.

3.1.4 Từ các thùng đã được chọn theo bảng 4, mỗi thùng lấy các gói ở các vị trí khác nhau : trên, dưới và ở giữa để thành lập mẫu riêng.

3.1.5 Thành lập mẫu chung bằng cách gộp tất cả các mẫu riêng lấy được từ mỗi thùng.

3.1.6 Chia mẫu chung thành 2 nửa gắn bằng nhau, một phần cho vào lọ kín hoặc túi ni lông sạch 2 lớp kín để lưu, phần còn lại được gọi là mẫu thử dùng để kiểm tra các chỉ tiêu cảm quan, hóa lý và vi sinh. Trường hợp nếu lượng mẫu không đủ để phân tích cảm quan, hóa lý và vi sinh thì có thể lấy lượng mẫu tăng lên.

3.1.7 Trên mẫu phải ghi nhãn với các nội dung sau :

- Tên sản phẩm
- Số hiệu lô hàng và khối lượng lô
- Số lượng hoặc khối lượng mẫu
- Ký hiệu mẫu
- Tên cơ quan lấy mẫu
- Tên người lấy mẫu
- Nơi lấy mẫu
- Ngày tháng năm lấy mẫu

3.1.8 Mẫu phải được bảo quản ở nơi khô ráo, tránh các yếu tố gây nhiễm bẩn hoặc làm thay đổi chất lượng mẫu

## 3.2 Chuẩn bị mẫu

Mẫu thử được chia thành 3 phần gắn bằng nhau để xác định cảm quan, lý, hóa và vi sinh.

Chuẩn bị mẫu thử để xác định chỉ tiêu cảm quan theo TCVN 5604 - 1991 và TCVN 3215 - 79.

Chuẩn bị mẫu thử để xác định chỉ tiêu hóa học : trộn đều mẫu thử dành để xác định chỉ tiêu hóa học rồi nghiền nhỏ khoảng 500 g mẫu thử trong cối bằng sứ hoặc máy nghiền phòng thí nghiệm. Mẫu sau khi nghiền cho qua rây có đường kính lỗ 1 mm. Phấn trên mặt rây đem nghiền rồi rây lại, phần lọt rây nhanh chóng cho vào lọ đựng mẫu có nắp đậy kín khí, sạch và không có mùi lạ.

Chuẩn bị mẫu thử vi sinh vật theo TCVN 4881 - 89.

## 4 Phương pháp thử

### 4.1 Xác định chỉ tiêu cảm quan

4.1.1 Lấy khoảng 50 g bánh phồng tôm chưa chiên, dùng panh bằng inox hoặc bằng thép không rỉ, lấy cho vào khay men trắng khô, sạch và tiến hành đánh giá cảm quan theo quy định ở bảng 1 của tiêu chuẩn này.

4.1.2 Xác định chỉ tiêu cảm quan của bánh phồng tôm đã được chiên.

4.1.2.1 Nguyên tắc : Kiểm tra các chỉ tiêu cảm quan của bánh phồng tôm đã được chiên trong dầu, mỡ ở nhiệt độ 160 - 180 °C.

4.1.2.2 Dụng cụ:

- Bếp điện
- Chảo nhôm hoặc inox
- Nhiệt kế đo nhiệt độ từ 0 - 200°C

- Khay men trắng
- Dầu mỡ tinh luyện

#### 4.1.2.3 Chuẩn bị thử

Lấy khoảng 50g bánh, cho từng miếng bánh vào chảo dầu hoặc mỡ tinh luyện đang sôi ở nhiệt độ 160 - 180°C. Lấy bánh ra khi bánh vừa nở phồng đều. Để ráo.

#### 4.1.2.4 Tiến hành thử

Cho bánh phồng tôm đã được chiên vào khay men. Kiểm tra độ nở xốp, màu sắc, mùi vị, tạp chất.

### 4.2 Xác định độ ẩm

#### 4.2.1 Dụng cụ

- Tủ sấy điều chỉnh nhiệt độ đến 110°C
- Cân phân tích có độ chính xác đến 0,0001 g
- Chén cân có nắp
- Bình hút ẩm

4.2.2 Tiến hành thử : Cân khoảng 3g mẫu với độ chính xác đến 0,0002g, (đã chuẩn bị ở mục 2) vào chén có nắp đã được sấy ở 105°C trong 30 phút và biết trước khối lượng. Mở nắp chén và sấy ở tủ sấy ở 105°C trong 2 giờ. Lấy ra đây nắp chén lại, để nguội trong bình hút ẩm 30 phút và cân. Tiếp tục sấy trong 30 phút, để nguội và cân. Tiến hành thử như vậy đến khi mẫu có khối lượng không đổi (khối lượng được coi là không đổi khi sai lệch giữa 2 lần cân không vượt quá 0,001g độ ẩm).

#### 4.2.3 Tính kết quả

4.2.3.1 Độ ẩm (X<sub>1</sub>) được tính bằng phần trăm theo công thức :

$$X_1 = \frac{G_1 - G_2}{G} \times 100$$

Trong đó : G<sub>1</sub> - Khối lượng chén-cân và mẫu trước khi sấy, tính bằng g

G<sub>2</sub> - Khối lượng chén cân và mẫu sau khi sấy, tính bằng g

G - Khối lượng mẫu thử, tính bằng g

4.2.3.2 Kết quả cuối cùng là trung bình cộng của 2 kết quả thử song song.

4.2.3.3 Sai lệch giữa 2 kết quả thử song song không vượt quá 0.1 %.

### 4.3 Xác định hàm lượng protein thô

#### 4.3.1 Dụng cụ và hóa chất

- Cân phân tích có độ chính xác 0.0001g
- Bình Kendan dung tích 500 ml
- Bộ cất đạm
- Bếp điện
- Bình nón
- Ống chuẩn độ dung tích 25 ml
- Ống hút dung tích 20 ml
- Hỗn hợp xúc tác kali sunfat và đồng sunfat (tỉ lệ 10 : 1 )
- Dung dịch natri hidroxit 0,1N
- Dung dịch axit sunfuric 0,1N
- Dung dịch axit sunfuric đậm đặc.
- Dung dịch natri hiđroxit 30%
- Dung dịch phenolphtalein 1% trong cồn
- Dung dịch metyl đỏ 0,1 % trong cồn
- Nước cất

4.3.2 Tiến hành thử : Cân 0,5g mẫu chính xác đến 0,0001g, cho mẫu vào bình Kendan dung tích 500 ml. Cho thêm vào bình 2g hỗn hợp xúc tác rồi rót từ từ theo thành bình 10 ml axit sunfuric đậm đặc. Lắc nhẹ bình để axit thấm đều vào mẫu. Đặt bình lên dàn khoáng mẫu ; đun nhẹ hỗn hợp cho đến khi có màu xanh trong, tiếp tục đun khoảng 30 phút.

Cho vào bình nón hứng của bộ cất đạm 20 ml axit sunfuric 0,1N và 3 giọt chỉ thị metyl đỏ .Nhúng đầu dưới ống sinh hàn của bộ cất đạm ngập hẳn vào dung dịch trong bình nón hứng. Đặt bình Kendan có mẫu đã khoáng hóa vào bình chưng cất. Cho thêm 5 giọt phenolphtalein 1% và 20 ml NaOH 30%. Nếu dung dịch trong bình chưa có màu hồng đậm thì cho thêm NaOH 30% vào cho đến khi dung dịch chuyển sang màu hồng đậm. Thêm 200 ml nước cất và khóa phễu lại. Giữ trên phễu một ít nước cất để ngăn NH<sub>3</sub> bay ra.

Tiến hành cất cho đến khi dịch hứng đạt được dung tích khoảng 250 ml thì ngừng. Hạ bình hứng xuống và dùng bình tia rửa đều ống sinh hàn cho chảy vào bình nón (hoặc có thể kiểm tra nước chảy ra ở đầu ống sinh hàn bằng giấy quỳ đỏ. Nếu giấy quỳ không đổi màu thì xem như quá trình chưng cất đã xong). Lấy bình hứng ra, chuẩn lượng axit dư trong bình bằng dung dịch NaOH 0.1N, đến khi dung dịch chuyển sang màu vàng thì ngừng.

Thực hiện trên mẫu trắng với lượng thuốc thử và trình tự như trên nhưng thay mẫu bằng nước cất.



### 4.3.3 Tính kết quả

4.3.3.1 Hàm lượng protein thô ( $X_2$ ) được tính bằng % theo công thức :

$$X_2 = \frac{(V_1 - V_2) K \times 0,0014 \times 100 \times 6,25}{G}$$

Trong đó :

$V_1$  - Thể tích dung dịch NaOH 0,1N dùng chuẩn mẫu trắng, tính bằng ml

$V_2$  - Thể tích dung dịch NaOH dùng chuẩn mẫu thử, tính bằng ml

K - Hệ số điều chỉnh về NaOH 0,1N

0,0014 - Số g nitơ tương ứng với 1 ml NaOH 0,1N

G - Khối lượng mẫu thử, tính bằng g

100 - Hệ số đổi ra gam/100g sản phẩm

6,25 - Hệ số chuyển đổi nitơ ra protein thô.

4.3.3.2 Kết quả cuối cùng là trung bình cộng của 2 kết quả thử song song

4.3.3.3 Sai lệch giữa các lần thử song song không được vượt quá 0,3%.

## 4.4 Xác định hàm lượng tro không tan trong dung dịch axit clohidric (HCl) 10%

### 4.4.1 Dụng cụ và hóa chất

- Cốc thủy tinh dung tích 100 ml
- Nồi lọc
- Giấy lọc băng xanh
- Tủ sấy điều chỉnh nhiệt độ ở 100 - 105°C
- Lò nung điều chỉnh nhiệt độ ở 550 - 600°C
- Cân phân tích có độ chính xác đến 0,0001g
- Bình hút ẩm
- Chén nung có nắp
- Dung dịch HCl 10%

## 4.4.2 Tiến hành thử

Cân khoảng 3g mẫu chính xác đến 0,0001g vào chén nung có nắp (đã được nung ở 550 - 600°C trong 1 giờ và cân để biết khối lượng). Đậy nắp chén và đặt chén lên bếp điện để than hóa mẫu. Khi mẫu đã được than hóa hoàn toàn, chuyển chén mẫu vào lò nung và nung ở nhiệt độ 550 - 600°C trong 3 giờ. Lấy chén ra, để nguội trong bình hút ẩm và cân.

Tiếp tục nung và cân trong điều kiện trên cho đến khi chén cân có khối lượng không đổi (Khối lượng được coi là không đổi khi chênh lệch giữa 2 lần cân liên tiếp không quá 0,0002g). Chuyển tro trong chén cân vào cốc thủy tinh dung tích 250 ml. Dùng dung dịch HCl 10% tráng chén nung và chuyển dịch tráng vào cốc. Thêm dung dịch HCl 10% cho đủ 50 ml. Dùng đũa thủy tinh khuấy đều. Đặt cốc lên bếp đun sôi khoảng 2 phút. Sau đó lấy cốc ra để nguội và lọc qua giấy lọc không tro. Dùng nước cất rửa và tráng cốc cho đến khi hết ion clo trong dung dịch lọc. Cho giấy lọc vào chén nung có nắp (đã được nung ở 550 - 600°C trong 1 giờ và cân để biết khối lượng). Đậy nắp chén và cho vào lò nung ở nhiệt độ 550 - 600°C trong 1 giờ. Lấy ra để nguội trong bình hút ẩm đến nhiệt độ phòng và cân. Tiếp tục nung và cân cho đến khi chén có khối lượng không đổi (khối lượng chén xem như là không đổi khi chênh lệch giữa 2 lần cân liên tiếp không vượt quá 0,0002g).

## 4.4.3 Tính kết quả

4.4.3.1 Hàm lượng tro không tan trong dung dịch axit clohydric 10% ( $X_4$ ) được tính bằng % theo công thức :

$$X_4 = \frac{G_1 - G_2}{G} \times 100$$

Trong đó :

$G_1$  - Khối lượng chén có giấy lọc sau khi nung, tính bằng g;

$G_2$  - Khối lượng chén không, tính bằng g

$G$  - Khối lượng mẫu thử, tính bằng g

4.4.3.2 Kết quả cuối cùng là trung bình cộng của 2 kết quả thử song song.

4.4.3.3 Chênh lệch giữa 2 kết quả thử song song không được vượt quá 0,1%.

## 4.5 Xác định hàm lượng muối ăn (NaCl)

## 4.5.1 Dụng cụ và hóa chất

- Bình định mức dung tích 250 ml
- Bình nón dung tích 250 ml
- Ống chuẩn độ dung tích 25 ml
- Ống hút dung tích 50 ml

- Phễu lọc thủy tinh
- Dung dịch bạc nitrat 0,1N
- Dung dịch kali cromat 10%
- Dung dịch phenolphthalein 1% trong cồn
- Dung dịch axit axetic 0,01 %

#### 4.5.2 Tiến hành thử

Hòa tan tro đã nung ở phần 4.4.2 bằng nước cất, tráng rửa chén nhiều lần chuyển toàn bộ dung dịch vào bình định mức 250 ml. Lắc kỹ, cho thêm 3 giọt phenolphthalein 1%. Trung hòa dung dịch tới màu phớt hồng bằng axit axetic 0,01%. Thêm nước đến vạch. Lắc đều và lọc qua giấy lọc khô. Đổ bỏ khoảng 20 ml dung dịch lọc ban đầu. Sau đó hút 50 ml dịch lọc vào bình nón 250 ml. Thêm 5 giọt chỉ thị kali cromat 10% vừa lắc vừa dùng dung dịch bạc nitrat 0,1N chuẩn cho đến khi dung dịch vừa chuyển sang màu đỏ gạch.

#### 4.5.3 Tính kết quả

4.5.3.1 Hàm lượng muối ăn (NaCl) ( $X_5$ ) được tính bằng % theo công thức :

$$X_5 = \frac{V \times K \times 0,00585 \times V_1 \times 100}{V_2 \times G}$$

Trong đó :

V - Lượng bạc nitrat 0,1N dùng để chuẩn độ, tính bằng ml

K - Hệ số hiệu chỉnh về bạc nitrat 0,1N

0,00585 - Lượng NaCl tương ứng với 1 ml dung dịch  $\text{AgNO}_3$  0,1N tính bằng g

$V_1$  - Thể tích dung dịch định mức, tính bằng ml

$V_2$  - Thể tích dịch lọc lấy ra để chuẩn độ, tính bằng ml

G - Khối lượng mẫu thử, tính bằng g

4.5.3.2 Kết quả cuối cùng là trung bình cộng của 2 kết quả thử song song.

4.5.3.3 Sai lệch giữa 2 kết quả thử song song không vượt quá 0,1 %.

#### 4.6 Xác định tỷ lệ gãy, vỡ

Theo bảng 4, mỗi thùng lấy 1 gói bất kỳ, phân loại bánh nguyên và bánh vỡ.

Bánh vỡ là bánh có diện tích nhỏ hơn 8/10 diện tích bánh nguyên. Tỷ lệ gãy vỡ được tính bằng % theo công thức :

$$B = \frac{m \times 100}{M}$$

Trong đó :

m - Là khối lượng của miếng bánh có diện tích nhỏ hơn 8/10 diện tích bánh nguyên

M - Là khối lượng của các đơn vị sản phẩm thử (các bánh)

Kết quả cuối cùng là trung bình cộng của 3 kết quả thử song song.

#### 4.7 Xác định các vi sinh gây bệnh

Xác định các vi sinh gây bệnh E.coli, Salmonella và Staphylococcus Aureus và nấm mốc độc lần lượt theo các tiêu chuẩn Việt nam : TCVN 4882 - 89, TCVN 4829 - 89, TCVN 4830 - 89 và TCVN 4993 - 89.

4.8 Xác định hàm lượng chì : Theo TCVN 5151 - 90

4.9 Xác định hàm lượng Asen : Theo TCVN 5780 - 1994

4.10 Xác định Aflatoxin : Theo TCVN 5617 - 1991

### 5. Bao gói, ghi nhãn, vận chuyển và bảo quản.

#### 5.1 Bao gói

Bánh phồng tôm được đựng trong bao kín có khả năng chống ẩm, chống thấm. Các hộp bánh phồng tôm cùng nhãn hiệu, kích thước và khối lượng tịnh được chứa trong thùng cactông, được dán băng bảo hành và được đai nẹp chắc chắn.

#### 5.2 Ghi nhãn

5.2.1 Việc ghi nhãn trên mỗi đơn vị sản phẩm (hộp) và trên mỗi thùng tùy theo sự thỏa thuận của các bên hữu quan nhưng phải đảm bảo các nội dung được quy định tại mục 5.2.2 và 5.2.3.

4.2.2 Việc ghi nhãn trên thùng phải chứa các nội dung sau đây :

- a. Tên gọi sản phẩm
- b. Nhãn hiệu thương mại
- c. Tên cơ sở sản xuất và địa chỉ
- d. Khối lượng tịnh và khối lượng cả bì.
- e. Dấu hiệu phù nẹp TCVN (nếu có)

Số đăng ký chất lượng

g. Ngày sản xuất hoặc đóng gói

h. Ngày hết hạn sử dụng

i. Sản xuất tại Việt nam

k. Số đơn vị sản phẩm (hộp)

l. Dấu hiệu tránh mưa, nắng, dễ vỡ, hoặc không dùng móc khi xếp dỡ.

5.2.3 Việc ghi nhãn trên mỗi đơn vị sản phẩm ngoài các nội dung quy định tại mục 5.2.2 (điểm a đến g) phải ghi rõ thành phần nguyên liệu được chế biến (kể cả các phụ gia thực phẩm) và thành phần dinh dưỡng chủ yếu của sản phẩm.

### 5.3 Vận chuyển

Bánh phồng tôm phải được vận chuyển bằng các phương tiện chuyên dùng hoặc các phương tiện vận chuyển khác nhưng phải đảm bảo các yêu cầu sau đây :

- a) Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch, không có mùi lạ, không bị nhiễm các loại hóa chất côn trùng, sâu mọt.
- b) Phương tiện vận chuyển phải có đủ mui, bạt, các trang bị an toàn đảm bảo chống thấm, chống ướt, chống cháy, chống sự xâm nhập của các loại hóa chất, côn trùng và sâu mọt.
- c) Không được xếp lẫn hoặc xếp cùng với các loại hàng hóa khác có thể làm ảnh hưởng xấu đến chất lượng của bánh phồng tôm.
- d) Không bốc xếp hàng ngoài trời khi có mưa và khi bốc xếp không được dùng các dụng cụ làm rách thùng như móc sắt...

### 5.4 Bảo quản

5.4.1 Kho bảo quản bánh phồng tôm phải đảm bảo các yêu cầu sau :

- Không bị hắt dột khi mưa bão;
- Sàn và tường kho phải đảm bảo chống thấm, chống ẩm và thoáng mát;
- Hạn chế được sự lây nhiễm, xâm nhập của sâu, mọt, nấm mốc, chuột và các côn trùng khác.

5.4.2 Trước khi chứa sản phẩm, kho phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, tường kho, nền kho, bực kê phải được diệt trùng bằng các loại thuốc được phép sử dụng trong kho chứa thực phẩm và phải theo đúng các quy định của cơ quan chuyên ngành có thẩm quyền.

5.4.3 Trước khi xếp hàng vào kho, nền kho phải được kê lót bằng bực gỗ có chiều cao không nhỏ hơn 0,1m, lô hàng xếp cách tường không nhỏ hơn 0,5m và khoảng cách giữa 2 lô ít nhất là 0,5m, để có thể đi lại kiểm tra, lấy mẫu và xử lý.

5.4.4 Mỗi lô hàng phải được xếp riêng biệt và phải có thẻ kho riêng để ghi các nội dung :

Số hiệu lô hàng hoặc ngày sản xuất hoặc ca sản xuất.

Số lượng hàng

Loại hàng

Ngày nhập kho

5.4.5 Hàng ngày phải kiểm tra tình trạng hàng, điều kiện bảo quản và ghi các nhận xét liên quan đến lô hàng đang tồn trữ.

5.4.6 Khi phát hiện có hiện tượng côn trùng thì phải xử lý sát trùng ngay bằng các loại thuốc được phép dùng đối với kho thực phẩm và phải tuân thủ các quy trình xử lý do cơ quan có thẩm quyền quy định hoặc phải tổ chức cho các cơ quan chuyên ngành tiến hành sát trùng.

---