

HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ
XUẤT KHẨU THỦY SẢN VIỆT NAM
(VASEP)

CÂU LẠC BỘ NƯỚC MẮM
TRUYỀN THÔNG VIỆT NAM

Số :...../CLBNMTT

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

Tp. Hồ Chí Minh, ngày tháng 2 năm 2019

Kính gửi: Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng

Câu lạc bộ Nước mắm truyền thống Việt Nam, thuộc Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam xin gửi lời chào trân trọng đến Quý Tổng cục và xin trình bày góp ý của các Doanh nghiệp nước mắm về việc xây dựng tiêu chuẩn Việt Nam về Quy phạm Thực hành sản xuất nước như sau:

Được biết trong năm 2018, Bộ NN&PTNT đã chủ trì xây dựng TCVN về Quy phạm Thực hành sản xuất nước mắm, và trước Tết Âm lịch Kỷ Hợi, bản dự thảo được gán số TCVN 12607:2019 đã được Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn gửi cho Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng để thẩm định, trước khi Bộ Khoa học và Công nghệ ký ban hành.

Cả quá trình xây dựng dự thảo, Câu lạc bộ Nước mắm truyền thống Việt Nam chúng tôi và các Hiệp hội có ký tên dưới đây không nhận được yêu cầu góp ý kiến cho dự thảo này, Các cơ sở sản xuất kinh doanh nước mắm chúng tôi là những đơn vị sẽ chịu ảnh hưởng trực tiếp bởi các điều khoản quy định trong tiêu chuẩn này. Mặc dù trước mắt, TCVN chỉ là khuyến khích áp dụng, nhưng TCVN cũng có thể sẽ được sử dụng như là một căn cứ để xây dựng, chỉnh sửa và ban hành các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về thực hành sản xuất nước mắm sau này.

Khi được tiếp cận bản dự thảo này, chúng tôi đã tổ chức cuộc họp vào ngày 27/2/2019 với sự tham gia của các thành viên Câu lạc bộ và các Hiệp Hội có liên quan đến sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng nước mắm để cùng trao đổi ý kiến, đóng góp cho bản dự thảo TCVN 12607:2019 “Quy phạm thực hành sản xuất nước mắm”.

Nay chúng tôi xin gửi đến Quý Tổng Cục bảng tổng hợp góp ý kèm theo văn bản này. Kính mong Quý Tổng Cục xem xét trong quá trình thẩm định và ban hành TCVN 12607:2019.

Cộng đồng các nhà sản xuất nước mắm truyền thống và các tổ chức liên quan dự họp cũng thống nhất kiến nghị Chính Phủ tạm dừng việc ban hành TCVN 12607:2019 và kiến nghị xây dựng hai Quy Phạm riêng biệt cho hai loại nước mắm đang lưu hành hiện nay là nước mắm và nước mắm pha chế (có quy mô thương mại).

Trân trọng cảm ơn!

Nơi nhận:

- Bộ Khoa học và Công nghệ
- Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn
- Vụ Khoa học và Công nghệ, Bộ NN&PTNT
- Cục Chế biến và Phát triển thị trường nông sản

Chủ nhiệm

Trương Đình Hòa

**HỘI DOANH NGHIỆP HÀNG VIỆT
NAM CHẤT LƯỢNG CAO
Chủ tịch**

**HỘI LƯƠNG THỰC THỰC PHẨM
TP. HỒ CHÍ MINH
Phó Chủ tịch**

Trương Tiến Dũng

Vũ Kim Hạnh

**HIỆP HỘI THỰC PHẨM MINH BẠCH
Phó Chủ tịch**

**CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN DỊCH VỤ
THỦY SẢN CÁT HẢI
Chủ tịch**

Nguyễn Hoàng Hải

Phạm Văn Nhân

**HIỆP HỘI NƯỚC MẮM PHAN THIẾT
Phó Chủ tịch**

**HIỆP HỘI NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC
Chủ tịch**

Nguyễn Thanh Phụng

Hồ Thị Kim Liên

**HIỆP HỘI NƯỚC MẮM NHA TRANG
Phó Chủ tịch**

Ngô Thị Kim Thọ

BIÊN BẢN TỔNG HỢP Ý KIẾN ĐÓNG GÓP CHO DỰ THẢO CUỐI
TCVN 12607:2019 QUY PHẠM THỰC HÀNH SẢN XUẤT NƯỚC MẮM
(Kèm theo công văn

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
1	Trang 4.Lời giới thiệu “Nước mắm là sản phẩm dạng dịch lỏng trong, thu được từ hỗn hợp của cá với muối (chượp chín) đã được lên men tự nhiên trong khoảng thời gian ít nhất là 6 tháng, có thể bổ sung nước muối và các loại các loại phụ gia thực phẩm theo quy định hiện hành.”	Trang 4.Lời giới thiệu “Nước mắm là sản phẩm dạng dịch lỏng trong, thu được từ hỗn hợp của cá với muối (chượp chín) đã được lên men tự nhiên trong khoảng thời gian ít nhất là 6 tháng, có thể bổ sung nước muối để kéo rút đậm còn lại trong chượp và có thể bổ sung các loại các loại phụ gia thực phẩm khi pha chế nước mắm theo quy định hiện hành.”	Theo đúng quy trình thực tế. Việc bổ sung các loại phụ gia thực phẩm chỉ sử dụng khi pha chế nước mắm thành phẩm cho các loại nước mắm dạng pha loãng.
2	1 Phạm vi áp dụng Tiêu chuẩn này đưa ra các khuyến nghị thực hành đối với quy trình sản xuất nước mắm.	1 Phạm vi áp dụng Tiêu chuẩn này đưa ra các khuyến nghị thực hành đối với cơ sở sản xuất nước mắm.	Việc thực hành sản xuất phải gắn với cơ sở sản xuất chứ không phải cho quy trình sản xuất
3	Tài liệu viện dẫn : TCVN 5107:2018, Nước mắm	Cần rà soát lại Tiêu chuẩn này	Chưa phù hợp với thực tế sản xuất nước mắm Việt Nam
4		Bổ sung QCVN 02-16:2012/BNNPTNT	Đây là văn bản sát nhất để xây dựng tiêu chuẩn về Quy phạm thực hành sản xuất nước mắm
5	3.1 Nước mắm nguyên chất (genuine fish sauce) Sản phẩm dạng dịch lỏng trong, thu được từ hỗn hợp của cá và muối (chượp chín) đã được lên men tự nhiên trong một khoảng thời gian ít nhất 6 tháng.	Bỏ định nghĩa thuật ngữ này,	Vì phạm vi áp dụng của “Tiêu chuẩn này đưa ra các khuyến nghị thực hành đối với quá trình sản xuất nước mắm” chứ không phải cho sản phẩm cuối cùng
6	3.2 Nước mắm (fish sauce)	Bỏ định nghĩa thuật ngữ này,	Vì phạm vi áp dụng của “Tiêu

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	Sản phẩm được chế biến từ nước mắm nguyên chất (3.1), có thể bổ sung nước muối, đường và phụ gia thực phẩm, có thể được điều chỉnh màu, điều chỉnh mùi.		chuẩn này đưa ra các khuyến nghị thực hành đối với quy trình sản xuất nước mắm” chứ không phải cho sản phẩm cuối
7	Đề nghị bổ sung các định nghĩa quá trình “Sản xuất nước mắm”, “Pha đấu nước mắm”, “Pha chế nước mắm”		
8		3.1. Sản xuất nước mắm: là quá trình lên men cá trộn với muối theo tỷ lệ phù hợp, ủ trong thùng (bể, chum) trong thời gian ít nhất 6 tháng, sau đó tiến hành kéo rút, lọc cho ra nước mắm cốt (nhĩ, chắt) và các loại nước mắm có hàm lượng đậm tổng số thấp hơn nước mắm cốt .	
9		3.2 Pha đấu nước mắm: là việc trộn các loại nước mắm có hàm lượng đậm tổng số khác nhau , được gọi là nước mắm nguyên liệu, hay nước mắm bán thành phẩm, để cho ra nước mắm thành phẩm đạt chất lượng mong muốn. Khi pha đấu có thể bổ sung chất điều vị, tạo ngọt được phép sử dụng.	
10		3.3 Pha chế nước mắm: là việc pha loãng nước mắm nguyên liệu, có bổ sung các loại phụ gia: chất điều vị, tạo ngọt , phẩm màu, hương liệu, chất bảo quản, chất điều chỉnh độ a xit được phép sử dụng.	
11	3.3 Nước sạch (clean water) Nước từ nguồn không bị ô nhiễm vi sinh vật gây hại, các chất và/hoặc sinh vật phù du độc hại với lượng có thể ảnh hưởng đến tính an toàn của cá khi dùng làm thực phẩm.	3.4 Nước sạch (clean water) Là nước đạt tiêu chuẩn dùng cho chế biến thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế	Đã có quy định của Bộ Y tế về nước sạch dùng trong chế biến thực phẩm, không nên đưa định nghĩa khác, thậm chí không phù hợp

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
12	3.4 Làm sạch (cleaning) Quá trình loại bỏ đất, chất bẩn hoặc các chất không mong muốn khác.	Bỏ	Định nghĩa này không chính xác về nghĩa và thực tế
13	3.5 Trong tiêu chuẩn này, biện pháp kiểm soát cũng được áp dụng đối với khuyết tật	3.5 Trong tiêu chuẩn này, biện pháp kiểm soát cũng được áp dụng đối với sai lỗi (của nước mắm) .	Nghĩa của từ không phù hợp cho sản phẩm thực phẩm
14	3.6 Điểm hành động loại trừ khuyết tật (defect action point) DAP Công đoạn mà tại đó có thể áp dụng việc kiểm soát và khuyết tật về chất lượng (không phải khuyết tật về an toàn), có thể được ngăn chặn, được loại bỏ hoặc giảm đến mức có thể chấp nhận được, hoặc mỗi nguy về gian lận thương mại được loại bỏ.	3.6 Điểm hành động loại trừ sai lỗi (defect action point) DAP Công đoạn mà tại đó có thể áp dụng việc kiểm soát và là công đoạn quan trọng để ngăn ngừa hoặc loại trừ mỗi nguy về chất lượng (không phải mỗi nguy về an toàn), hoặc giảm đến mức có thể chấp nhận được, hoặc mỗi nguy về gian lận thương mại được loại bỏ.	Cho tương ứng với định nghĩa Điểm kiểm soát tới hạn ở mục 3.7
15	3.8 Sự phân hủy (decomposition) Sự suy giảm chất lượng cá kể cả sự phá vỡ cấu trúc và gây ra mùi hoặc vị khó chịu.	3.8 Sự phân hủy (decomposition) Sự suy giảm chất lượng cá đến mức phá vỡ cấu trúc và gây ra mùi hoặc vị khó chịu.	Chỉ giới hạn của sự phân hủy ở mức không chấp nhận được
16	3.9 Khuyết tật (defect) Tình trạng sản phẩm không đạt yêu cầu chất lượng tối thiểu, các quy định về thành phần và/hoặc ghi nhãn của các tiêu chuẩn về sản phẩm tương ứng.	3.9 Sai lỗi (defect) Tình trạng sản phẩm không đạt yêu cầu tối thiểu về chất lượng , về thành phần và/hoặc ghi nhãn theo các tiêu chuẩn về sản phẩm tương ứng.	Cho sát nghĩa tiếng Việt và nghĩa của câu
17	3.12 đ và đ cần được đề cập đến trong kế hoạch HACCP.	3.12 và cần được đề cập đến trong kế hoạch HACCP.	Cho gọn câu vẫn đủ nghĩa
18	3.1 Giám sát (monitor)	3.1 Giám sát (monitor)	Biên tập lại câu cho rõ nghĩa

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	Hành động thực hiện theo trình tự các quan sát hoặc đo lường theo hoạch định để đánh giá xem một CCP có được kiểm soát hay không.	Cách hành động quan sát hoặc đo lường thực hiện theo trình tự được hoạch định trước để đánh giá xem một CCP có được kiểm soát hay không.	
19	4.1 Khái quát ...mà có thể áp dụng trực tiếp cho sản phẩm và quá trình đã chọn,....	4.1 Khái quát ...có thể áp dụng trực tiếp cho sản phẩm và quá trình đã chọn,....	
20	4.2 Thiết kế và bố trí phương tiện khai thác cá	4.2 Thiết kế và bố trí tàu cá Bỏ 4.2.1 đến 4.2.3 Tàu đánh bắt và thu mua cá nguyên liệu để sản xuất nước mắm được thiết kế và bố trí phù hợp, đáp ứng các yêu cầu quy định tại QCVN 02-13:2009. Tàu cá. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm	Tham chiếu QCVN 02-13:2009 Tàu cá - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm
21	4.3 Thiết kế và xây dựng cơ sở sản xuất Cơ sở sản xuất phải thiết kế dây chuyền sản xuất sao cho ngăn ngừa các nguồn ô nhiễm, giảm thiểu sự trì hoãn quá trình ướp cá (có thể dẫn đến việc tiếp tục giảm chất lượng cá). Vì vậy, cơ sở sản xuất phải được thiết kế để tạo thuận lợi cho quá trình xử lý nhanh và bảo quản cá phù hợp. Việc thiết kế và xây dựng cơ sở sản xuất phải xem xét đến những vấn đề sau:	4.3 Thiết kế và xây dựng cơ sở sản xuất Cơ sở sản xuất phải thiết kế dây chuyền sản xuất sao cho ngăn ngừa các nguồn ô nhiễm. Vì vậy, cơ sở sản xuất phải được thiết kế để tạo thuận lợi cho quá trình xử lý nhanh và bảo quản cá phù hợp. Việc thiết kế và xây dựng cơ sở sản xuất phải xem xét đến những vấn đề sau:	Sự trì hoãn quá trình ướp cá không phải do nguyên nhân thiết kế dây chuyền mà do nguyên nhân vận hành. Cá dùng cho sản xuất nước mắm được ướp muối trước khi đến nhà thùng hoặc muối ngay khi đưa về nhà thùng, nên nếu cứ để nguyên bố cục và cách viết như thế này sẽ không ổn. Cần viết lại
22		Đề nghị bổ sung mục 4.3.1 Địa điểm Cơ sở sản xuất phải được xây dựng ở vị trí phù hợp, xa nguồn ô nhiễm, độc hại, không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân gây nhiễm từ môi trường	Yêu cầu đầu tiên của cơ sở sản xuất là địa điểm xây dựng

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
		xung quanh, không bị ngập nước, đọng nước; có đủ nguồn điện, nước sạch theo yêu cầu sản xuất; có đường giao thông thuận tiện	
	<p>4.3.1 Để làm sạch và khử trùng</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bề mặt tường, vách ngăn và sàn nhà phải được làm bằng những vật liệu không thấm, không độc; – Mọi bề mặt tiếp xúc với cá phải được làm bằng vật liệu chống ăn mòn, không thấm, có màu sáng, nhẵn và dễ làm sạch; – Sàn nhà phải được thiết kế và xây dựng để cho phép thoát nước dễ dàng; – Trần nhà và đồ đạc treo phía trên phải được thiết kế sao cho giảm thiểu tích tụ chất bẩn; – Cửa sổ phải được lắp đặt để giảm thiểu sự tích tụ bụi bẩn, được lắp những tấm chắn ngăn côn trùng để làm sạch và tháo ra, khi cần; – Cửa ra vào phải nhẵn, có bề mặt không hấp thụ 	<p>4.3.1 Để làm sạch và khử trùng</p> <p>Đề nghị viết lại và chia ra:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, sản phẩm - viết lại - Bề mặt tiếp xúc trực tiếp với chum cá, nước mắm: được làm bằng vật liệu chống ăn mòn, chống thấm, nhẵn và dễ làm sạch; - Nền khu vực sản xuất phải được thiết kế và xây dựng để cho phép thoát nước dễ dàng. – Trần nhà và đồ đạc treo phía trên phải được thiết kế sao cho giảm thiểu tích tụ chất bẩn; - Cửa sổ khu vực pha đầu, pha chế, đóng chai phải được lắp đặt để giảm thiểu sự tích tụ bụi bẩn, được lắp những tấm chắn ngăn côn trùng để làm sạch và tháo ra, khi cần; <p>Cửa ra vào phải nhẵn, làm bằng vật liệu không bị ngấm nước</p>	<p>Trần, tường, nền khu chế biến chum khác với khu pha chế, đóng chai.</p> <p>Không nhất thiết có màu sáng, vì nước mắm có thể đựng trong thùng gỗ, chum sành có màu nâu, nâu sẫm</p> <p>Cơ sở sản xuất nước mắm có nhiều khu vực, chế biến chum không nhất thiết ở trong nhà</p> <p>Cửa có bề mặt không hấp thụ có nghĩa gì, có liên quan gì đến việc sản xuất, pha đầu và đóng chai nước mắm?</p>
23	<p>4.3.2 Giảm thiểu sự ô nhiễm</p> <ul style="list-style-type: none"> – Thiết bị lắp đặt phải được thiết kế để giảm thiểu sự nhiễm chéo và có thể được thực hiện bằng sự tách biệt về thời gian và khoảng cách; – Mọi bề mặt trong khu vực xử lý phải được làm từ 	<p>Dây chuyền sản xuất cần được thiết kế và bố trí để giảm thiểu sự nhiễm chéo và có thể được thực hiện bằng sự tách biệt về thời gian và khoảng cách;</p> <p>Đề nghị bỏ</p>	<p>Sự nhiễm chéo có thể xảy ra do ko thiết kế đường đi nguyên liệu, thành phẩm trong khu sản xuất theo 1 chiều</p>

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<p>các vật liệu không độc, nhẵn, không thấm và trong điều kiện hoạt động tốt, giảm thiểu sự tích tụ chất bẩn và giảm bớt nguy cơ ô nhiễm vật lý;</p> <p>— Các bề mặt làm việc tiếp xúc trực tiếp với cá phải ở trong tình trạng làm việc tốt, bền, dễ bảo trì. Chúng phải được làm bằng vật liệu trơn nhẵn, không hấp thụ, không độc, là loại trơ với cá, chịu được các chất tẩy rửa, chất khử trùng trong điều kiện làm việc bình thường;</p> <p>— Phải cung cấp đầy đủ thiết bị để xử lý và rửa các sản phẩm, phải có nguồn cung cấp đủ nước sạch và nước lạnh cho những mục đích này;</p> <p>– Đền trần phải được bảo vệ thích hợp;</p> <p>— Phải có đầy đủ hệ thống thông gió để thoát hơi nước dư thừa, khói và mùi lạ và cần tránh bị nhiễm chéo do các sol khí;</p> <p>– Các thiết bị phù hợp phải được cung cấp cho thiết bị rửa và khử trùng, khi cần;</p> <p>— Đường ống nước không uống được và nguồn nước uống được phải được lắp đặt tách biệt và nhận điện;</p> <p>– Mọi đường ống dẫn chất thải và bơm phải có khả năng đáp ứng với nhu cầu tối đa;</p> <p>– Phải giảm thiểu sự tích tụ các chất thải rắn, lỏng, bán rắn để ngăn ngừa sự ô nhiễm;</p> <p>– Khi cần, các vật chứa phụ phẩm, chất thải phải được xác định rõ, được thiết kế thích hợp có nắp</p>	<p>Đề nghị bỏ</p> <p>Đề nghị bỏ</p> <p>Đề nghị bỏ câu này, hoặc biên tập lại cho khu vực cô đặc nước mắm hoặc gia nhiệt thanh trùng nước mắm pha chế</p> <p>Biên tập lại , chỉ đúng cho cơ sở pha chế nước mắm, đóng chai nước mắm.</p> <p>Đề nghị bỏ</p> <p>Đề nghị xem lại,</p> <p>– Phải giảm thiểu sự tích tụ các chất thải rắn, lỏng trong các khu vực sản xuất để ngăn ngừa sự ô nhiễm;</p>	<p>vì trùng với mục 4.3.1</p> <p>vì trùng với mục 4.3.1</p> <p>Không ai rửa sản phẩm là nước mắm</p> <p>câu này chỉ đúng với cơ sở gia nhiệt cô đặc nước mắm, nấu phá bã nước mắm hoặc gia nhiệt thanh trùng nước mắm pha chế.</p> <p>Không đúng với cơ sở sản xuất nước mắm</p> <p>có thể chỉ đúng cơ sở pha chế nước mắm có công suất lớn</p>

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<p>đậy kín và được làm bằng vật liệu trơ;</p> <p>Các thiết bị riêng biệt và phù hợp phải được cung cấp đầy đủ để ngăn ngừa sự ô nhiễm</p> <p>Phải luôn có sẵn các thiết bị rửa tay và nhà vệ sinh đầy đủ, được ngăn cách với khu vực xử lý;</p> <p>– Ngăn chặn sự xâm nhập các loại động vật như chim, côn trùng hoặc các động vật khác;</p> <p>Đường ống cung cấp nước phải được lắp kín với các thiết bị, khi cần.</p>	<p>- Các dụng cụ chứa chất thải phải dễ phân biệt, được thiết kế thích hợp có nắp đậy kín và được làm bằng vật liệu không ngâm nước; để làm vệ sinh</p> <p>- Đề nghị viết lại cho rõ như quy định tại Điều 2.2 của QCVN 02-16:2012</p> <p>– Nhà xưởng phải được thiết kế, xây dựng sao cho ngăn chặn sự xâm nhập các loại động vật gây hại như chim, côn trùng hoặc các động vật khác.</p> <p>Đề nghị bỏ</p>	<p>Trong sản xuất nước mắm không có phụ phẩm</p> <p>Phải viết rõ để thể hiện yêu cầu này cho nhà xưởng,</p> <p>Câu vô nghĩa, vì không kín sao cung cấp nước</p>
24	<p>4.3.3 Cung cấp hệ thống ánh sáng đầy đủ</p> <p>Ánh sáng phải được cung cấp cho tất cả các khu vực làm việc.</p>	<p>4.3.3 Cung cấp hệ thống ánh sáng đầy đủ</p> <p>Phải cung cấp đủ ánh sáng với cường độ phù hợp cho các khu vực sản xuất tương ứng theo quy định.</p>	<p>Đã có quy định về cường độ ánh sáng cho các khu vực sản xuất.</p>
25	<p>4.3.4 Thiết kế và lắp đặt các thiết bị và dụng cụ</p> <p>Thiết bị và dụng cụ sử dụng trong các cơ sở sản xuất nước mắm rất khác nhau. Thiết bị và dụng cụ phải giảm thiểu được sự tích lũy các chất thừa và ngăn ngừa chúng trở thành nguồn ô nhiễm.</p> <p>Thiết bị và dụng cụ thiết kế và lắp đặt phải tính đến những vấn đề sau:</p>	<p>4.3.4 Thiết kế và lắp đặt các thiết bị và dụng cụ</p> <p>Thiết bị và dụng cụ sử dụng trong các cơ sở sản xuất nước mắm tại các công đoạn khác nhau là không giống nhau. Thiết bị và dụng cụ phải được thiết kế, chế tạo nhằm giảm thiểu sự tích lũy các chất tồn đọng và ngăn ngừa chúng trở thành nguồn ô nhiễm.</p> <p>Thiết bị và dụng cụ kh thiết kế và chế tạo phải tính đến những vấn đề sau:</p>	
26	<p>4.3.4.1 Để làm sạch và khử trùng</p>		

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<ul style="list-style-type: none"> - Thiết bị phải bền và dễ di chuyển và/hoặc có khả năng được tháo ra lắp vào để cho phép bảo trì, làm sạch, khử trùng và giám sát; - Thiết bị, vật chứa và dụng cụ tiếp xúc với cá phải thoát nước tốt và dễ làm sạch, khử trùng, bảo dưỡng và tránh ô nhiễm; - Thiết bị và dụng cụ phải được thiết kế, lắp đặt để giảm thiểu những góc sắc bên trong và những mấu lồi lên, khe hở, lỗ hổng nhỏ để tránh những nơi chứa đựng bụi bẩn; - Dụng cụ làm sạch và chất tẩy rửa phải được sử dụng theo đúng quy định. 	<p>Hệ thống thiết bị pha chế, thanh trùng nước mắm pha chế; dụng cụ chứa và thiết bị đóng chai nước mắm phải thoát nước tốt, dễ làm sạch và khử trùng, được bảo dưỡng và kiểm tra thường xuyên để tránh làm nhiễm bẩn nước mắm</p> <p>Đề nghị bỏ</p>	<p>Không đúng cho các bể xi măng, chum vại, thùng gỗ dùng chế biến chượp cá và chứa nước mắm</p>
27	<p>4.3.4.2 Giảm thiểu sự ô nhiễm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phải giảm thiểu sự tích tụ các chất thải rắn hoặc bán rắn và lỏng để ngăn ngừa ô nhiễm sản phẩm; - Hệ thống thoát nước không được gây ô nhiễm cho sản phẩm 	<p>Đề nghị bỏ</p>	<p>Trùng với mục 4.3.4.1</p>
28	<p>4.4 Chương trình kiểm soát vệ sinh</p> <p>Ảnh hưởng của các hoạt động sản xuất trong nhà xưởng, đến sự an toàn và tính phù hợp của cá phải được xem xét tại mọi thời điểm. Cụ thể, bao gồm tất cả các điểm có thể bị ô nhiễm và thực hiện những biện pháp cụ thể để bảo đảm sản phẩm an toàn. Biện pháp kiểm soát và giám sát cần thiết phụ thuộc vào quy mô thao tác vận hành và bản chất của những hoạt động của loại thao tác đó.</p>	<p>Đề nghị viết lại đoạn này, đi thẳng vào yêu cầu đối với chương trình kiểm soát vệ sinh tại cơ sở sản xuất nước mắm.</p>	

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<p>Khi cơ sở có sử dụng clo để xử lý nước, clo có thể tiếp xúc trực tiếp với cá, khi đó dư lượng clo không được vượt quá so với dư lượng clo quy định đối với nước uống được. Việc sử dụng clo với nồng độ cao³⁾ để xử lý nước (từ khâu sản xuất ban đầu đến khi tiêu thụ thực phẩm) phải theo quy định hiện hành.</p>	<p>Đề nghị bỏ</p>	<p>Các cơ sở sản xuất nước mắm không bao giờ rửa cá, nên không có việc nước còn tồn dư clo tiếp xúc với cá, quy định này không phù hợp thực tế sản xuất.</p>
29	<p>4.5 Vệ sinh và sức khỏe cá nhân</p> <p>Cơ sở sản xuất và vệ sinh cá nhân phải bảo đảm duy trì mức độ vệ sinh phù hợp nhằm tránh ô nhiễm.</p> <p>–Người vừa bị ốm, mắc các bệnh truyền nhiễm hoặc có vết thương truyền nhiễm hoặc những vết thương hở không được làm việc trong khu vực sản xuất, xử lý hay vận chuyển;</p> <p>–Phải mặc quần áo bảo hộ đầy đủ, đội mũ và đi ủng, khi cần;</p> <p>–Tất cả nhân viên làm việc trong cơ sở sản xuất phải duy trì mức độ vệ sinh cá nhân tốt và phải thực hiện mọi biện pháp phòng ngừa cần thiết để ngăn sự ô nhiễm;</p> <p>–Tất cả nhân viên làm việc trong khu vực sản xuất phải rửa tay:</p> <ul style="list-style-type: none"> + ban đầu khi thực hiện việc xử lý cá và cho đến khi bước vào những khu vực sản xuất; + ngay sau khi đi vệ sinh. 	<p>4.5 Vệ sinh và sức khỏe cá nhân</p> <p>Các cá nhân làm việc ở các khu vực sản xuất phải bảo đảm duy trì mức độ vệ sinh phù hợp nhằm tránh ô nhiễm.</p> <p>–Người bị ốm, mắc các bệnh truyền nhiễm hoặc có vết thương bị nhiễm trùng, hoặc những vết thương hở không được làm việc trong khu vực sản xuất, xử lý hay vận chuyển;</p> <p>–Phải mặc quần áo bảo hộ, đội mũ và đi ủng, khi cần;</p> <p>–Công nhân làm việc trong cơ sở sản xuất phải duy trì vệ sinh cá nhân tốt và phải thực hiện mọi biện pháp phòng ngừa cần thiết để ngăn ngừa sự ô nhiễm;</p> <p>–Công nhân làm việc trong cơ sở sản xuất phải rửa tay:</p> <ul style="list-style-type: none"> + trước khi đi vào các khu vực sản xuất; + ngay sau khi đi vệ sinh. 	<p>Biên tập lại cho rõ ý</p>

³⁾Chú ý có thể hình thành các hợp chất độc hại tiềm ẩn như cloramin khi cho clo vào nước biển.

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<p>–Những hành vi dưới đây không được phép trong khu vực sản xuất và xử lý sản phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> + hút thuốc; + khạc nhổ; + nhai kẹo hoặc ăn uống; + xỉ mũi hoặc ho gần những thực phẩm không được che chắn; + mang đồ trang sức, đồng hồ, cặp tóc hoặc các vật dụng khác, nếu bị rơi ra, có thể ảnh hưởng đến tính an toàn và tính phù hợp của sản phẩm. 	<p>–Những hành vi dưới đây không được phép trong khu vực sản xuất và xử lý sản phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> + hút thuốc; + khạc nhổ; + nhai kẹo hoặc ăn uống; + xỉ mũi hoặc ho gần những thực phẩm không được che chắn; + mang đồ trang sức, đồng hồ, cặp tóc hoặc các vật dụng khác. 	<p>Không cần giải thích cụ thể</p>
30	<p>4.6 Quy trình truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm</p> <p>Thực tế cho thấy hệ thống thu hồi sản phẩm là yếu tố cần thiết trong chương trình tiên quyết vì không có quá trình nào là an toàn tuyệt đối. Truy xuất nguồn gốc sản phẩm, gồm cả việc nhận biết lô hàng, là thiết thực đối với một quy trình thu hồi hiệu quả.</p> <p>–Người quản lý phải bảo đảm quy trình truy xuất nguồn gốc hiệu quả và thu hồi nhanh lô sản phẩm không đáp ứng yêu cầu đang được lưu thông trên thị trường;</p> <p>–Các hồ sơ về quá trình sản xuất và phân phối phải được lưu giữ trong một khoảng thời gian dài hơn thời hạn sử dụng của sản phẩm;</p> <p>–Mỗi thùng đựng cá để xử lý tiếp phải được đánh dấu rõ để bảo đảm việc nhận biết được nhà sản xuất và nhận biết lô hàng;</p>	<p>4.6 Truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm</p> <p>Đề nghị bỏ</p> <p>–Chủ cơ sở phải bảo đảm xây dựng và đưa vào vận hành tại cơ sở quy trình truy xuất nguồn gốc và thu hồi lô sản phẩm sai lỗi đang lưu thông trên thị trường;</p> <p>–Các hồ sơ về quá trình sản xuất và phân phối nước phải được lưu giữ trong một khoảng thời gian dài hơn thời hạn sử dụng của sản phẩm;</p> <p>Đề nghị bỏ</p>	<p>Cho ngắn gọn</p> <p>Nêu trực tiếp các thủ tục, yêu cầu về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm</p> <p>Biên tập lại cho gọn và rõ nghĩa</p> <p>Không thực tế</p>

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	– Sản phẩm thu hồi phải được giám sát cho đến khi chúng được huỷ, sử dụng cho mục đích khác không phải làm thực phẩm hoặc được tái chế theo cách thức bảo đảm tính an toàn của chúng.	- Sản phẩm bị thu hồi phải được giám sát cho đến khi chúng được huỷ, sử dụng cho mục đích khác không phải làm thực phẩm hoặc được tái chế theo cách thức bảo đảm an toàn cho người tiêu dùng .	
31	4.7 Đào tạo Nhà sản xuất phải nhận thức được vai trò của mình và trách nhiệm bảo vệ sản phẩm khỏi sự ô nhiễm và suy giảm chất lượng. Những người xử lý có liên quan đến các hoá chất tẩy rửa mạnh hoặc các hoá chất có mối nguy khác phải được hướng dẫn kỹ thuật xử lý an toàn.	4.7 Đào tạo Đề nghị viết lại, đưa ra các yêu cầu về đào tạo cho chủ cơ sở và các cá nhân tham gia vào quá trình sản xuất nước mắm: an toàn thực phẩm, vệ sinh nhà xưởng và vệ sinh cá nhân, thực hiện ghi chép lưu trữ hồ sơ, truy xuất nguồn gốc, thu hồi sản phẩm, quy trình sản xuất.	Không chỉ đào tạo về an toàn khi sử dụng hóa chất tẩy rửa, hóa chất có mối nguy khác
32	5 Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) và phân tích điểm hành động loại trừ khuyết tật (DAP)	5 Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) và phân tích điểm hành động loại trừ sai lỗi (DAP)	
33	Thực hiện HACCP theo quy định hiện hành. Hệ thống HACCP đạt được mục tiêu nêu trên thông qua việc nhận biết các mối nguy cụ thể và thực hiện các biện pháp kiểm soát. Hệ thống HACCP hiệu quả phải làm giảm được sự phụ thuộc vào biện pháp thử nghiệm thành phẩm. Điều này giải thích các nguyên tắc của HACCP khi áp dụng trong sản xuất, tuy nhiên tiêu chuẩn này chỉ có thể cung cấp những hướng dẫn cách áp dụng các nguyên tắc và đề xuất những ý kiến theo loại mối nguy có thể xuất hiện. Kế hoạch HACCP phải được phối hợp thành kế hoạch quản lý thực phẩm, cần được văn bản hóa và càng đơn giản càng tốt.	Đề nghị viết lại cho ngắn gọn, rõ ý	Các ý của nội dung trình bày rồi,
34	Thông thường, cá được sử dụng làm nguyên liệu	Thông thường, cá được sử dụng làm nguyên liệu	

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<p>trong sản xuất nước mắm là các loài cá nhỏ. Sự lên men nước mắm dựa vào các enzym nội sinh và các vi khuẩn có trong đường ruột của cá. Cá phải ở trong điều kiện tốt, thích hợp cho người tiêu dùng. Muối là một thành phần thiết yếu trong sản xuất nước mắm để hỗ trợ sự phát triển của vi sinh vật trong quá trình lên men hiệu quả, ngăn ngừa sự phát triển của các vi khuẩn gây bệnh và các hoạt động vi sinh vật khác không mong muốn, tạo ra sản phẩm nước mắm an toàn, chất lượng cao.</p>	<p>trong sản xuất nước mắm là các loài cá nhỏ. Sự lên men nước mắm dựa vào các enzym nội sinh và các vi khuẩn có trong đường ruột và mang cá. Cá phải còn tươi tốt, thích hợp cho người tiêu dùng. Muối là một thành phần thiết yếu trong sản xuất nước mắm để kìm hãm sự phát triển của vi sinh vật gây thối rữa và vi sinh vật gây bệnh, bảo đảm quá trình lên men hiệu quả, tạo ra sản phẩm nước mắm an toàn, chất lượng cao.</p>	
35	<p>Phần này đề cập đến các bước xử lý chung và hướng dẫn kỹ thuật để các nhà sản xuất nước mắm sử dụng. Xác định mối nguy tiềm ẩn ở mỗi bước xử lý, bắt đầu từ việc tiếp nhận nguyên liệu thô và kết thúc bằng việc phân phối sản phẩm cuối cùng. Ngoài ra, mỗi bước xử lý bao gồm hướng dẫn kỹ thuật để kiểm soát các mối nguy được xác định để đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng và chất lượng sản phẩm. Tuy nhiên, để tuân thủ các nguyên tắc của HACCP, tại mỗi công đoạn phải tiến hành phân tích nguy cơ để đảm bảo mọi mối nguy đều được xác định và kiểm soát đúng.</p>	<p>Phần này đề cập đến các công đoạn sản xuất và hướng dẫn kỹ thuật để các nhà sản xuất nước mắm sử dụng. Xác định mối nguy tiềm ẩn ở mỗi công đoạn, bắt đầu từ việc tiếp nhận nguyên liệu và kết thúc bằng việc phân phối sản phẩm. Ngoài ra, mỗi công đoạn có hướng dẫn kỹ thuật để kiểm soát các mối nguy được xác định để đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng và chất lượng sản phẩm. Tuy nhiên, để tuân thủ các nguyên tắc của HACCP, tại mỗi công đoạn phải tiến hành phân tích mối nguy để đảm bảo mọi mối nguy đều được xác định và kiểm soát đúng.</p>	
36	<p>Nguyên liệu được sử dụng trong quá trình lên men có thể bao gồm cả cá nước ngọt và cá biển. Một số loài cá biển, như cá thu, cá mòi hoặc cá cơm, có nguy cơ tạo thành scombrototoxin. Cá có thể bị ô nhiễm bởi những vi sinh vật không mong muốn, bao gồm cả vi khuẩn gây bệnh, do đó cần kiểm soát nguyên liệu trên tàu đánh bắt phù hợp.</p>	<p>Nguyên liệu được sử dụng trong quá trình lên men có thể bao gồm cả cá nục, cá mòi hoặc cá cơm, có nguy cơ tạo thành scombrototoxin. Cá có thể bị nhiễm các vi sinh vật không mong muốn, bao gồm cả vi khuẩn gây bệnh, do đó cần kiểm soát nguyên liệu trên tàu đánh bắt phù hợp.</p>	<p>Không sử dụng cá thu để sản xuất nước mắm thương phẩm</p>

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
37	Trong sản xuất nước mắm, sử dụng một lượng lớn muối. Nước muối có nồng độ muối từ 20 % trở lên được sử dụng và duy trì trong suốt quá trình lên men để ngăn sự tăng trưởng và hoạt động của các vi sinh vật không mong muốn, bao gồm các vi sinh vật gây bệnh.	Trong sản xuất nước mắm, sử dụng một lượng lớn muối. Nước bổ sinh racó nồng độ muối từ 20 % trở lên và được duy trì trong suốt quá trình lên men để ngăn sự tăng trưởng và hoạt động của các vi sinh vật không mong muốn, bao gồm cả vi sinh vật gây bệnh.	
38	Mùi và hương vị của nước mắm phụ thuộc vào các axit amin tự do được tạo ra từ quá trình lên men. Mức axit amin tự do được tạo ra từ quá trình lên men thay đổi theo loại cá được sử dụng, tỷ lệ cá với muối, nhiệt độ trong quá trình lên men và thời gian lên men. Việc kiểm soát các yếu tố này và phối trộn phù hợp các dịch chiết là cần thiết để thu được sản phẩm nước mắm có hương vị mong muốn.	Đề nghị bỏ,	vì chưa thể hiện đủ các yếu tố tạo nên hương vị của nước mắm, không chỉ các a xit amin tự do được tạo thành mà còn cả hàng loạt các hợp chất khác của quá trình lên men tạo mùi vị đặc trưng của nước mắm.
39	<p>6 Quy trình sản xuất nước mắm (tham khảo sơ đồ trong Phụ lục A)</p> <p>6.1 Tiếp nhận nguyên vật liệu</p> <p>6.1.1 Cá</p> <p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: scombrotoxin (histamin), ô nhiễm vi sinh vật, ô nhiễm độc tố sinh học, ô nhiễm hoá học (bao gồm dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và dư lượng thuốc thú y), ô nhiễm vật lý.</p> <p>b) Khuyết tật tiềm ẩn: phân hủy, ô nhiễm vật lý.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <p>– Các biện pháp kiểm soát khi tiếp nhận nguyên vật liệu cần bao gồm các đặc điểm sau đây khi áp dụng đối với các mối nguy và khuyết tật đã được xác định:</p>	<p>a) Mối nguy tiềm ẩn: ô nhiễm vi sinh vật, ô nhiễm độc tố sinh học, ô nhiễm hoá học (bao gồm dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và dư lượng thuốc thú y), ô nhiễm vật lý.</p> <p>b) Sai lỗitiềm ẩn: phân hủy, ô nhiễm vật lý.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <p>– Các biện pháp kiểm soát khi tiếp nhận nguyên liệu, áp dụng đối với các mối nguy và sai lỗi đã được xác định, cần bao gồm:</p>	<p>Tạm thời bỏ scombrotoxin (histamin) vì chưa có bằng chứng về ngộ độc do dùng nước mắm, cá nước ngọt không dùng cho sản xuất nước mắm mà chỉ sử dụng phê liệu của chế biến cá đông lạnh xuất khẩu, đã kiểm soát các mối nguy này.</p> <p>Viết lại cho rõ nghĩa của câu</p>

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<p>+ Đối với việc kiểm soát các mầm bệnh vi sinh vật, ngộ độc cá do scombrotoxin và phân hủy. Khi thích hợp, phải lưu hồ sơ về phương tiện đánh bắt và vận chuyển để chứng minh rằng cá được ướp muối với tỷ lệ thích hợp ngay sau khi đánh bắt;</p> <p>+ Phân tích histamin: Việc lấy mẫu xác định histamin nên được thực hiện định kỳ;</p> <p>+ Các đặc tính cảm quan (ví dụ: mùi, cấu trúc) và các chỉ tiêu hóa học (ví dụ: hàm lượng nitơ bazơ bay hơi):</p> <p>(i) Tiêu chí chất gây ô nhiễm hóa học (ví dụ kim loại nặng, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và nitrat);</p> <p>(ii) Tiêu chí vi sinh (để ngăn ngừa việc xử lý nguyên liệu có chứa độc tố vi sinh vật) đối với cá có nguy cơ;</p> <p>(iii) Tiêu chí dư lượng thuốc thú y (khi nguyên liệu cá thu được từ vùng nuôi thủy sản);</p> <p>(iv) Tạp chất ngoại lai.</p> <p>– Người xử lý cần có kỹ năng đánh giá cảm quan về cá để đảm bảo rằng cá nguyên liệu đáp ứng các yêu cầu về chất lượng và phân loại các loài cá có nguy cơ gây ra các độc tố sinh học như ciguatera ở cá lớn vùng nhiệt đới và cận nhiệt đới.</p> <p>— Để kiểm soát mối nguy Clostridium botulinum, cá được trộn sơ bộ với muối với tỷ lệ thích hợp ngay sau khi đánh bắt.</p> <p>— Cần loại bỏ nếu cá có chứa các chất có hại, đã bị</p>	<p>+ Kiểm soát các vi sinh vật gây bệnh và sự phân hủy. Khi cần thiết, phải lưu hồ sơ về phương tiện đánh bắt và vận chuyển để chứng minh rằng cá được đánh bắt ở vùng biển không bị ô nhiễm, được ướp muối với tỷ lệ thích hợp ngay sau khi đánh bắt;</p> <p>Đề nghị bỏ đoạn này</p> <p>– Người tiếp nhận nguyên liệu cần có kỹ năng phân loại cá, đánh giá cảm quan cá tươi để đảm bảo rằng cá nguyên liệu đáp ứng các yêu cầu về chất lượng</p> <p>Đề nghị bỏ</p> <p>Đề nghị bỏ</p>	<p>Lý do như trên</p> <p>Không đưa việc phân tích histamin vì lý do như trên</p> <p>Lý do như trên</p> <p>Cá làm nước mắm là cá nhỏ, không có dư lượng kim loại nặng</p> <p>Không ai sử dụng cá lớn rạn đá có nguy cơ độc tố ciguatera trong làm nước mắm thương phẩm</p> <p>Không tồn tại mối nguy này trong sản xuất nước mắm</p>

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<p>phân hủy mạnh.</p> <p>– Ghi chép thông tin về diện tích khai thác hoặc vùng đánh bắt cá.</p>	<p>– Ghi chép thông tin về vùng đánh bắt cá.</p>	<p>Không xảy ra trong thực tế</p> <p>Theo quy định về truy xuất nguồn gốc</p>
40	<p>6.1.2 Xử lý muối và các yêu cầu</p> <p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: ô nhiễm hoá học và vật lý.</p> <p>b) Khuyết tật tiềm ẩn: thành phần phối trộn không chính xác.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <p>– Muối được sử dụng phải là loại thực phẩm, phù hợp với TCVN 3974:2015 (CODEX STAN 150-1985, Revised 2012).</p> <p>– Thành phần của muối khác nhau theo nguồn gốc. Muối mỏ và muối biển có chứa một số gốc khác như canxi sulfat, magiê sulfat và clorua. Muối phối trộn có thể được lưu trữ ít nhất hai tháng trước khi sử dụng để có được hương vị tốt của nước mắm.</p> <p>– Muối được sử dụng phải được kiểm tra để đảm bảo sạch và không có tạp chất ngoại lai.</p> <p>– Kích cỡ hạt muối được sử dụng cần được xem xét cẩn thận. Nên sử dụng tinh thể muối kích cỡ trung bình. Nếu kích thước hạt muối quá nhỏ, nước sẽ nhanh chóng thoát qua da ngăn cản muối thấm vào cá làm cho bên trong của cá có thể bị phân hủy. Nếu kích thước tinh thể muối quá lớn, muối sẽ xâm nhập quá chậm và cá có thể bị phân hủy trước.</p>	<p>6.1.2 Muối và các yêu cầu</p> <p>a) Mối nguy tiềm ẩn: ô nhiễm hoá học và vật lý.</p> <p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: thành phần của muối không bảo đảm</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <p>– Muối được sử dụng phải là loại thực phẩm, phù hợp với TCVN 3974:2015 (CODEX STAN 150-1985, Revised 2012).</p> <p>– Thành phần của muối khác nhau theo nguồn gốc. Muối mỏ và muối biển có chứa một số muối có gốc kim loại hóa trị 2 với hàm lượng cao như canxi sulfat, magiê sulfat và clorua. Muối biển cần được lưu trữ ít nhất hai tháng trước khi sử dụng để làm ra nước mắm chất lượng tốt.</p> <p>– Muối được sử dụng phải được kiểm tra để đảm bảo sạch và có hàm lượng muối natri clorua cao.</p> <p>– Kích cỡ hạt muối được sử dụng cần được xem xét cẩn thận. Nên sử dụng tinh thể muối kích cỡ trung bình. Nếu kích thước hạt muối quá nhỏ, nước sẽ nhanh chóng thoát qua da ngăn cản muối thấm vào cá làm cho bên trong của cá có thể bị phân hủy. Nếu kích thước tinh thể muối quá lớn, muối sẽ xâm nhập quá chậm và bên trong cá có thể bị phân hủy trước.</p>	<p>Viết cho rõ yêu cầu về chất lượng muối</p> <p>Chỉ muối không không làm nên hương vị tốt của nước mắm</p>

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<ul style="list-style-type: none"> - Muối phải được bảo quản và vận chuyển hợp vệ sinh. 	<ul style="list-style-type: none"> - Muối phải được bảo quản và vận chuyển hợp vệ sinh. 	
41	<p>6.2 Trộn cá với muối</p> <p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: scombrotxin (histamin), ô nhiễm vi sinh vật (độc tố Clostridium botulinum và Staphylococcus aureus).</p> <p>b) Khuyết tật tiềm ẩn: phân hủy, ô nhiễm vật lý.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cá và muối phải được trộn kỹ để đảm bảo sự tiếp xúc giữa muối và cá để ngăn ngừa sự phát triển của mầm bệnh và phân hủy trong quá trình lên men. - Tất cả các thiết bị dùng để trộn cá và muối phải dễ làm vệ sinh, không bị rò rỉ và chịu được muối. - Để ngăn ngừa sự hư hỏng và phát triển của vi khuẩn gây bệnh, nồng độ muối không được nhỏ hơn 20 % khối lượng. Tỷ lệ phổ biến khi trộn cá với muối theo khối lượng nên là: 3:1, 5:2 và 3:2. - Khi ướp cá, pha nước cần đạt 20 % muối hoặc hoạt độ nước $\leq 0,85$ tại tâm của cá lớn nhất trong một khoảng thời gian thích hợp để chống lại các vi sinh vật gây bệnh ở nhiệt độ môi trường. - Hàm lượng muối trong pha nước nên được giám 	<p>6.2 Trộn cá với muối</p> <p>a) Mọi nguy tiềm ẩn: ô nhiễm vi sinh vật (<i>Clostridium perfringens</i>)</p> <p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: phân hủy, ô nhiễm vật lý.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cá và muối phải được trộn kỹ để đảm bảo sự tiếp xúc đều giữa muối và cá để ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh và vi khuẩn gây phân hủy trong quá trình lên men. - Tất cả các thiết bị, dụng cụ dùng để trộn cá và muối, dụng cụ chứa đựng phải dễ làm vệ sinh, không bị rò rỉ và chịu được muối. - Để ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh và vi khuẩn gây phân hủy, nồng độ muối trong nước muối không được nhỏ hơn 20 % tính theo khối lượng (w/w). Tỷ lệ cá:muối phổ biến khi trộn cá với muối nên là: 3:1, 5:2 và 3:2 (theo khối lượng). - Khi ướp chượp cá, trong một khoảng thời gian thích hợp nồng độ muối trong nước muối cần đạt tới 20 %, hoặc hoạt độ nước $\leq 0,85$ tại tâm của con cá có kích thước lớn nhất, để kìm hãm sự phát triển của các vi sinh vật gây bệnh ở nhiệt độ môi trường. - Hàm lượng muối trong nước muối nên được giám 	<p>Mọi nguy vi sinh trong sản xuất nước mắm chỉ có <i>Clostridium perfringens</i>, do nồng độ muối trong chượp và trong nước mắm cao, các vi khuẩn gây bệnh khác không tồn tại được</p> <p>Dịch sai</p> <p>Dịch sai</p> <p>Dịch không sát nghĩa</p>

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<p>sát thường xuyên.</p> <p>— Không nên sử dụng lại nước muối và nếu sử dụng lại thì phải xử lý để giảm thiểu các nguy cơ về vi sinh vật.</p> <p>Để đảm bảo ướp muối đúng, giảm thiểu sự hình thành histamin và nhiễm các vi sinh vật gây hại tiềm ẩn thì cỡ cá nên đồng đều.</p> <p>Bể ủ chượp cần được làm bằng vật liệu chống ăn mòn phù hợp và được xây dựng sao cho dễ làm sạch và dễ thoát nước.</p>	<p>sát thường xuyên.</p> <p>Đề nghị bỏ,</p> <p>Đề nghị bỏ</p> <p>Đề nghị bỏ</p>	<p>không đúng thực tế vì lý do đã nêu trên, đúng cho nước mắm pha chế do pha loãng nước mắm nhạt muối gây hỏng nước mắm</p> <p>Nội dung này thuộc về phần cứng – nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị</p>
42	<p>6.3 Sử dụng chất hỗ trợ lên men (tùy chọn)</p> <p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: ô nhiễm vi sinh vật.</p> <p>b) Khuyết tật tiềm ẩn: lên men không đúng, dẫn đến sản phẩm có mùi vị không mong muốn.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <p>– Đảm bảo chất hỗ trợ lên men đủ hoạt tính.</p> <p>– Khi chất hỗ trợ lên men được sử dụng, cần được kiểm soát để giảm thiểu ô nhiễm vi sinh vật.</p>	<p>6.3 Sử dụng chất hỗ trợ lên men (tùy chọn)</p> <p>a) Mọi nguy tiềm ẩn: ô nhiễm vi sinh vật.</p> <p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: lên men không đúng, dẫn đến nước mắm có mùi vị không mong muốn.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <p>– Đảm bảo chất hỗ trợ lên men được sử dụng đúng liều lượng.</p> <p>– Khi chất hỗ trợ lên men là vi sinh vật được sử dụng, cần được kiểm soát để giảm thiểu ô nhiễm vi sinh vật.</p>	
43	<p>6.4 Lên men</p> <p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: ô nhiễm vật lý và hóa học (kể cả kim loại nặng).</p> <p>b) Khuyết tật tiềm ẩn: mùi và vị không mong muốn, lên men không đủ.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p>	<p>6.4 Lên men (Ủ chượp)</p> <p>a) Mọi nguy tiềm ẩn: ô nhiễm vật lý và hóa học (kể cả kim loại nặng).</p> <p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: mùi và vị nước mắm không mong muốn, lên men không đủ, chượp chưa chín.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p>	<p>Từ chuyên môn là ủ chượp</p>

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<ul style="list-style-type: none"> – Cần đảm bảo sạch ở các khu vực lên men và bể chứa. – Bể (thùng/ang/chum/vại) lên men phải dễ dàng làm sạch và dễ khử trùng trước mỗi lần sử dụng. – Bể lên men cần được làm từ vật liệu không độc và có thể ngăn ngừa làm ô nhiễm vào sản phẩm, như chống gỉ và chống ăn mòn do muối, ví dụ: thùng gỗ, bể ốp gạch men. – Thời gian lên men (ủ chượp) ở nhiệt độ môi trường thường từ 6 tháng trở lên, tùy thuộc vào nhiệt độ, công nghệ sản xuất. – Màu sắc, độ trong, mùi và hương, cùng với các chỉ tiêu hóa học, có thể được theo dõi để xác định thời điểm kết thúc quá trình lên men. 	<ul style="list-style-type: none"> – Cần đảm bảo sạch ở các khu vực lên men và dụng cụ chứa. Đề nghị bỏ. Đề nghị bỏ – Thời gian lên men (ủ chượp) ở nhiệt độ môi trường thường từ 6 tháng trở lên, tùy thuộc vào nhiệt độ, công nghệ sản xuất. – Màu sắc, độ trong, mùi, vị, cùng với một số chỉ tiêu hóa học, có thể được theo dõi để xác định thời điểm kết thúc quá trình lên men. 	<p>Đã được quy định ở điều 4.3. và 4.4</p>
44	<p>6.5 Chiết rút lần đầu</p> <p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: không chắc chắn.</p> <p>b) Khuyết tật tiềm ẩn: chiết rút không đúng (ví dụ: có chất không mong muốn, đục).</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Chất lỏng và chất rắn (xác cá) cần được phân tách hoàn toàn. – Dịch chiết (dịch lỏng) phải trong, không đục. 	<p>6.5 Kéo rút lần đầu</p> <p>a) Mối nguy tiềm ẩn: không chắc chắn.</p> <p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: kéo rút không đúng (ví dụ: có chất không mong muốn, đục).</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Việc kéo rút phải được thực hiện nhiều lần đủ để kéo rút được tối đa từ bã chượp các chất đạm hòa tan (a xit amin) - Nước mắm cốt và bã chượp cần được phân tách hoàn toàn. – Nước mắm cốt phải trong, không đục. 	<p>Cho sát với thực tế sản xuất</p>

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
45	<p>6.6 Chuẩn bị nước muối</p> <p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: không chắc chắn.</p> <p>b) Khuyết tật tiềm ẩn: mùi và vị không mong muốn.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <p>Nước muối được sử dụng để chiết rút bã chượp phải được chuẩn bị mới từ nước sạch và muối thực phẩm và nên là dung dịch nước muối bão hòa.</p>	<p>6.6 Chuẩn bị nước muối</p> <p>a) Mối nguy tiềm ẩn: không chắc chắn.</p> <p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: Nước muối không đạt hàm lượng cần thiết.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <p>Nước muối được sử dụng để kéo rút nước mắm thứ cấp phải được pha bằng nước sạch.Phải sử dụng muối thực phẩm, và nên pha nước muối đạt nồng độ bão hòa.</p>	Viết lại cho đúng thực tế sản xuất
46	<p>6.7 Chiết rút liên tiếp</p> <p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: không chắc chắn.</p> <p>b) Khuyết tật tiềm ẩn: chiết rút không đúng, bị đục, mùi và vị không mong muốn.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chất lỏng và phần chất rắn (xác cá) cần phân tách hoàn toàn. - Dịch chiết cần phải trong. <p>Việc chiết rút liên tiếp phần chượp có thể được thực hiện miễn là đáp ứng được các yêu cầu trong TCVN 5107:2018.</p>	<p>6.7 Kéo rút liên hoàn</p> <p>a) Mối nguytiềm ẩn: không chắc chắn.</p> <p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: chiết rút không đúng, bị đục, mùi và vị không mong muốn.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nước mắm thứ cấp và bã chượp cần phân tách hoàn toàn. - Nước mắm phải trong. <p>Việc kéo rút liên hoàn các thùng/bểchượp có thể được thực hiện miễn là nước mắm thứ cấp đáp ứng được các yêu cầu về chất lượng trong TCVN 5107:2018.</p>	
47	<p>6.8 Tách bã</p> <p>Thực hiện theo 6.5.</p>	Đề nghị bỏ	Nằm trong mục 6.7
48	<p>6.9 Tiếp nhận và lưu trữ các thành phần và phụ gia (tùy chọn)</p>	<p>6.9 Tiếp nhận và bảo quản các nguyên liệu thành phần và phụ gia (tùy chọn)</p>	

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: ô nhiễm hóa học và vi sinh vật.</p> <p>b) Khuyết tật tiềm ẩn: sử dụng không đúng, dẫn đến sản phẩm có mùi vị không mong muốn.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Đảm bảo sử dụng các thành phần, hàm lượng thích hợp theo đúng quy định. – Bảo quản các thành phần và chất phụ gia tránh nhiễm bẩn: <ul style="list-style-type: none"> + Nước: đáp ứng yêu cầu dùng để chế biến thực phẩm; + Muối, đường, gia vị khác: đáp ứng yêu cầu dùng để chế biến thực phẩm. – Phụ gia thực phẩm và mức sử dụng cần phải phù hợp với quy định hiện hành^{[4],[5]}. 	<p>a) Mối nguy tiềm ẩn: ô nhiễm hóa học và vi sinh vật.</p> <p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: sử dụng không đúng chủng loại, liều lượng, dẫn đến nước mắm có mùi vị không mong muốn.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Đảm bảo sử dụng các nguyên liệu thành phần với hàm lượng thích hợp theo đúng quy định. – Bảo quản các nguyên liệu thành phần và chất phụ gia tránh bị nhiễm bẩn: <ul style="list-style-type: none"> + Nước: đáp ứng yêu cầu dùng để chế biến thực phẩm; + Muối: đáp ứng yêu cầu dùng để chế biến thực phẩm. – Phụ gia thực phẩm và mức sử dụng cần phải phù hợp với quy định hiện hành^{[4],[5]}. 	
49	<p>6.10 Pha đấu/Phối trộn</p> <p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: ô nhiễm vi sinh vật,</p> <p>b) Khuyết tật tiềm ẩn: sai số đo các thành phần, pH không chính xác.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cần phân tích hàm lượng nitơ tổng số của các mẻ dịch chiết trước khi phối trộn. Hàm lượng nitơ tổng số, hàm lượng nitơ axit amin và pH trong sản phẩm cuối cùng phải phù hợp với TCVN 5107:2018. — Để có được nước mắm có chất lượng tốt, các 	<p>6.10 Pha đấu</p> <p>a) Mối nguy tiềm ẩn: ô nhiễm vi sinh vật, vật lý.</p> <p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: mức các chỉ tiêu về cảm quan và hóa học không chính xác.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cần phân tích hàm lượng nitơ tổng số của các mẻ nước mắm trước khi phối trộn. Các chỉ tiêu chất lượng cơ bản trong sản phẩm cuối cùng phải phù hợp với TCVN 5107:2018. <p>Đề nghị bỏ</p>	<p>Các chỉ tiêu kể trong dự thảo chưa đủ, nên ghi chung để bao quát về chất lượng nước mắm.</p>

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<p>thành phần phải đạt được các đặc tính yêu cầu và nồng độ thích hợp.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tất cả dụng cụ sử dụng phải sạch. – Trước khi phối trộn/pha đấu, cần ghi lại các đặc tính hóa học, các yếu tố chất lượng cần thiết và phải giám sát histamin (nếu có thể). 	<ul style="list-style-type: none"> – Tất cả dụng cụ sử dụng phải sạch. – Trước khi pha đấu, cần ghi lại thông số các chỉ tiêu hóa học cơ bản của các mẻ nước mắm sử dụng để pha đấu và phải giám sát hàm lượng histamin (nếu có thể). 	
50		<p>Đề nghị bổ sung thêm thành mục</p> <p>6.10. Pha chế nước mắm</p> <p>a) Mỗi nguy hiểm ẩn: ô nhiễm vi sinh vật, phụ gia bảo quản.</p> <p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: sai số đo các thành phần, pH không chính xác.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cần phân tích hàm lượng nitơ tổng số của mẻ nước mắm trước khi phối trộn. Hàm lượng nitơ tổng số, hàm lượng nitơ axit amin và pH trong sản phẩm cuối cùng phải phù hợp với TCVN 5107:2018. – Để có được nước mắm có chất lượng tốt, các thành phần phải đạt được các đặc tính yêu cầu và nồng độ thích hợp. – Tất cả dụng cụ sử dụng phải sạch. – Trước khi phối trộn/pha chế, cần ghi lại các đặc tính hóa học, các yếu tố chất lượng cần thiết . 	
51	<p>6.11 Gia nhiệt (tùy chọn)</p> <p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: không chắc chắn.</p>	<p>6.11 Gia nhiệt/thanh trùng(tùy chọn)</p> <p>a) Mỗi nguy tiềm ẩn: không chắc chắn.</p>	<p>Đối với nước mắm pha chế do nhạt muối nên phải gia nhiệt</p>

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<p>b) Các khuyết tật tiềm ẩn: quá nhiệt dẫn đến sản phẩm có mùi vị không mong muốn.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật: Đảm bảo duy trì thời gian và nhiệt độ thích hợp.</p>	<p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: quá nhiệt dẫn đến nước mắm có mùi vị không mong muốn.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật: Đảm bảo duy trì thời gian và nhiệt độ gia nhiệt/thanh trùng thích hợp.</p>	<p>nước mắm bán thành phẩm để thanh trùng, còn nước mắm cốt, nước mắm thứ cấp kéo rút trực tiếp từ chượp chín có nồng độ muối bão hòa không phải gia nhiệt</p>
52	<p>6.12 Lọc</p> <p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: không chắc chắn.</p> <p>b) Khuyết tật tiềm ẩn: chất lạ và độ đục.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật: Cần kiểm tra thường xuyên và duy trì hệ thống lọc thích hợp</p>	<p>6.12 Lọc</p> <p>a) Mối nguy tiềm ẩn: không chắc chắn.</p> <p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: tạp chất lạ và bị đục.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật: Cần kiểm tra thường xuyên bộ lọc và duy trì hệ thống lọc thích hợp</p>	
53	<p>6.13 Lưu trữ</p> <p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: ô nhiễm vật lý và ô nhiễm hóa học.</p> <p>b) Khuyết tật tiềm ẩn: chất ngoại lai.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật: – Bể chứa phải có nắp đậy và dễ làm vệ sinh, khử trùng, chống gỉ và chịu được muối và bố trí ở khu vực thích hợp.</p> <p>– Sản phẩm phải được giữ cách xa các nguồn gây ô nhiễm.</p> <p>– Các mẻ hoặc lô trong kho phải được nhận biết rõ ràng.</p>	<p>6.13 Lưu trữ</p> <p>a) Mối nguy tiềm ẩn: ô nhiễm vật lý và ô nhiễm hóa học.</p> <p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: tạp chất lạ.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật: – Bể chứa nước mắm nguyên liệu/ thành phẩm phải có nắp đậy và dễ làm vệ sinh, khử trùng và bố trí ở khu vực thích hợp.</p> <p>– Nước mắm nguyên liệu/ thành phẩm phải được giữ cách xa các nguồn gây ô nhiễm.</p> <p>– Các mẻ hoặc lô nước mắm trong kho phải được nhận biết rõ ràng.</p>	<p>Dùng từ thích hợp</p> <p>Đã quy định về vật liệu làm dụng cụ chứa ở điều 4.4</p>
54	6.14 Tiếp nhận và lưu trữ vật liệu đóng chai	6.14 Tiếp nhận và lưu trữ vỏ chai	

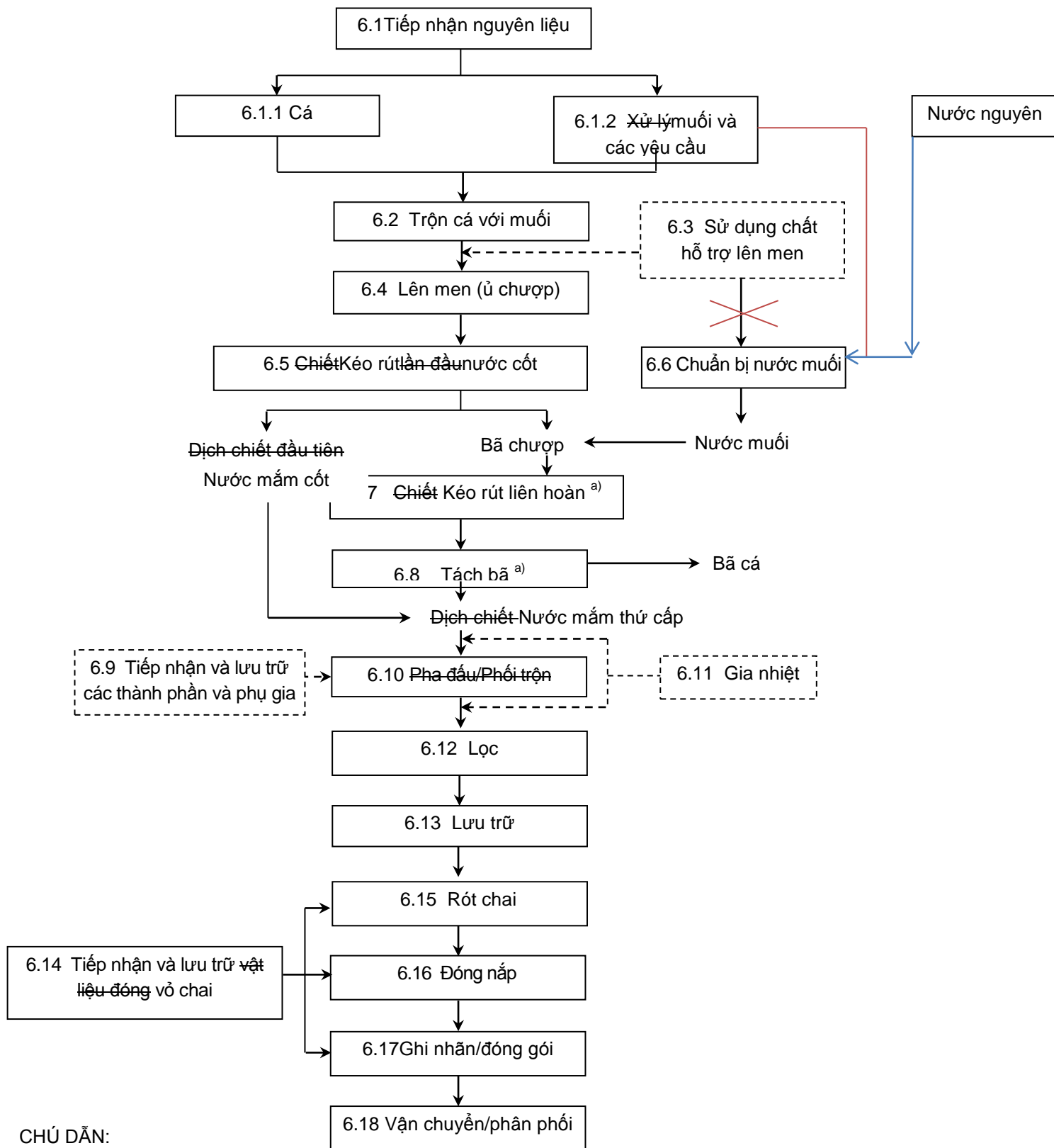
TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
	<p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: ô nhiễm hoá học và vật lý.</p> <p>b) Khuyết tật tiềm ẩn: mô tả sai, mất tính toàn vẹn bao bì.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vật chứa phải được làm bằng vật liệu chịu được hàm lượng muối cao và không thôi nhiễm bất kỳ chất nào có hại cho sức khoẻ con người. – Vật liệu bao bì cần được lưu trữ ở nơi khô và hợp vệ sinh. 	<p>a) Mối nguy tiềm ẩn: ô nhiễm hoá học và vật lý.</p> <p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: tạp chất lạ, không sạch chất tẩy rửa, bao bì bị khuyết tật.</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vỏ chai phải được làm bằng vật liệu chịu được hàm lượng muối cao và không thôi nhiễm bất kỳ chất nào có hại cho sức khoẻ con người. – Vỏ chai cần được lưu trữ ở nơi khô ráo và hợp vệ sinh. 	<p>Trường hợp đóng can, thùng thể tích lớn?</p>
55	<p>6.15 Rót chai</p> <p>a) Nguy cơ tiềm ẩn: sót lại hóa chất làm sạch, ô nhiễm vật lý như các mảnh thủy tinh.</p> <p>b) Khuyết tật tiềm ẩn: chất ngoại lai, thể tích không chính xác, chai lọ bị khuyết tật và không sạch</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Máy rót phải được giữ sạch, tránh ô nhiễm. – Cần phải thường xuyên kiểm tra rót để đảm bảo rót chính xác. – Không sử dụng chai lọ bị khuyết tật. 	<p>6.15 Rót chai</p> <p>a) Mối nguy tiềm ẩn: sót lại hóa chất làm sạch, ô nhiễm vật lý như các mảnh thủy tinh.</p> <p>b) Sai lỗi tiềm ẩn: tạp chất lạ, thể tích nước mắt không chính xác, chai lọ bị khuyết tật và không sạch</p> <p>c) Hướng dẫn kỹ thuật:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Máy rót phải được giữ sạch, tránh ô nhiễm. – Cần phải thường xuyên kiểm tra vỏ chai trước khi rót và chai nước mắt để đảm bảo rót chính xác. – Không sử dụng chai bị khuyết tật. 	
56	6.16 Đóng nắp		
57	6.17 Ghi nhãn/đóng gói		

TT	Nội dung trong dự thảo	Đề nghị chỉnh sửa, bổ sung	Diễn giải
58	6.18 Vận chuyển/phân phối		
59	Tài liệu tham khảo	Đề nghị bổ sung QCVN 02-16:2012/Bộ NNPTNT	

Phụ lục A

(Tham khảo)

Sơ đồ quy trình sản xuất nước mắm



CHÚ DẪN:

Sơ đồ quy trình trên cần được viết lại, một số công đoạn không làm rõ và phân biệt được sản xuất nước mắm và nước mắm pha chế./.

Ông Vũ Thế Thành, chuyên gia , thành viên Câu lạc bộ Nước mắm truyền thống trình bày về :

- Sự khác biệt giữa nước mắm truyền thống ở 3 miền trên cả nước
- Cơ chế tạo hương vị khi sản xuất nước mắm
- Sự khác biệt giữa nước mắm và nước mắm pha chế quy mô công nghiệp
- Đề nghị phân loại nước mắm thành 3 loại:
 - + Nước mắm được kéo rút trực tiếp từ chượp chín
 - + Nước mắm được kéo rút từ thùng chượp chín, có bổ sung chất tạo ngọt, điều vị được phép sử dụng
 - + Nước mắm được pha loãng muối, bổ sung các loại phụ gia được phép sử dụng, trong đó có cả chất bảo quản, hương liệu, phẩm màu, chất tạo sánh, điều chỉnh độ a xít...

Ông Phạm Văn Nhân, Công ty Cổ phần Chế biến Dịch vụ Thủy sản Cát Hải

Quy trình sản xuất nước mắm có sự khác nhau giữa các địa phương , nên xây dựng tiêu chuẩn cần bao quát được quy trình công nghệ cụ thể, bám sát thực tế sản xuất

Ông Nguyễn Hòa Sơn, Nước mắm Châu Sơn, Nha Trang

Nước mắm phải có mùi đặc trưng do công nghệ truyền thống, hiện đang phát triển nước mắm công nghiệp, Công ty Ma San ban đầu mua nước mắm của dân về pha chế, tiêu chuẩn nước mắm nguyên liệu của Masan không cần màu, không cần hương đặc trưng nên họ đã không mua mạnh nước mắm của dân, dẫn đến phá sản cả làng nghề nước mắm Nha Trang.

Người tiêu dùng nước mắm hàng trăm năm không hề bị nguy hại đến sức khỏe vì histamin có trong nước mắm, nên phải xem xét việc đưa chỉ tiêu này vào các tiêu chuẩn.

Nếu đưa các quy định như trong dự thảo tiêu chuẩn này thì nghề nước mắm cổ truyền không còn cơ hội phát triển.

Nghề nước mắm Nha Trang đang gặp khó khăn quy hoạch cho cơ sở sản xuất nước mắm, đề nghị chính quyền quan tâm quy hoạch sớm để các nhà sản xuất nước mắm yên tâm phát triển nghề.

Bà Ngô Thị Kim Thọ, Phó Chủ tịch Hội nước mắm Nha Trang

Thông nhất ý kiến chị Dung góp ý cho dự thảo: từ khuyến nghị áp dụng nên sửa thành Khuyến khích áp dụng.

TCVN 5107: 2018 : nên đề nghị rà soát từng phần chứ không phải toàn bộ tiêu chuẩn

Thuật ngữ: Nước mắm nguyên chất bao gồm nước mắm cốt và nước mắm long

Đã đề nghị đưa khái niệm nước mắm pha chế trong một số cuộc hội thảo, nhưng không được tiếp thu.

QCVN 02-16:2012/BNNPTNT phải được đưa vào tài liệu viện dẫn vì phải căn cứ vào văn bản này để xây dựng tiêu chuẩn này.

Các chỉ tiêu kim loại nặng của TCVN 5107:2018 cần được bỏ

Quy trình cần được viết lại bám sát QCVN 02-16

Histamin : nên nghiên cứu kỹ hơn để có cơ sở cho xây dựng TCVN

Ông Trương Tiến Dũng, PCT Hội Lương thực Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh

Nếu tiêu chuẩn này được ban hành sẽ triệt tiêu hết nghề sản xuất nước mắm Việt Nam.

Hàm ý của TCVN này có thể biến nghề nước mắm VN phụ thuộc vào các DN sản xuất nước mắm pha chế hiện nay, nghề nước mắm VN tồn tại là duy trì văn hóa dân Việt Nam.

Đề nghị tổ chức hội thảo phải có các chuyên gia, nhà sản xuất nước mắm thực sự đóng góp ý kiến.

Nên có tiêu chuẩn riêng cho nước mắm/ nước chấm công nghiệp , không để người tiêu dùng lẫn lộn giữa nước mắm thật sự là nước mắm truyền thống và nước chấm hay nước mắm công nghiệp.

Bà Hồ Kim Liên, chủ tịch Hội sản xuất nước mắm Phú Quốc.

Đề nghị tạm dừng ban hành dự thảo này, tổ chức hội thảo để có ý kiến trực tiếp cho nhóm soạn thảo của các nhà sản xuất thực thụ, chuyên gia chuyên ngành.

TCVN 5107:2018 thay thế TCVN 5107:2013 , nhóm soạn thảo đã lấy ý kiến các bên, nhưng tới khi ban hành thì TCVN 5107:2018 có nhiều nội dung quan trọng bị thay đổi hoàn toàn, không tiếp thu ý kiến của các nhà sản xuất nước mắm thực thụ.

Câu lạc bộ Nước mắm Truyền thống đã xây dựng TCCS cho nước mắm truyền thống, nhưng cũng không được tham khảo để đưa vào TCVN 5107:2018.

Xu thế xây dựng TCVN của các cơ quan quản lý đang theo xu thế đánh đồng nước mắm truyền thống với nước mắm pha chế- nước mắm công nghiệp. Các ý kiến đóng góp của các nhà sản xuất vào các điểm quan trọng không được tiếp thu. Vậy các nhà quản lý xây dựng TCVN phục vụ ai?

Dự thảo TCVN này viết không sát thực tiễn, làm cho các nhà sản xuất đọc thấy bức xúc.

Nếu ban hành TCVCN như thế này, chúng ta sẽ theo vết Thái lan đánh mất nghề truyền thống và cố sù ý cho phát triển nước mắm pha chế- nước mắm công nghiệp.

Ông Triều Anh, Sở Khoa học và Công nghệ Kiên Giang, nguyên Trưởng phòng quản lý Chất lượng.

- Nguyên tắc xây dựng tiêu chuẩn ở đây như thế nào, cần cho chúng tôi biết : ai ở Cục Chế biến và Phát triển thị trường nông sản soạn thảo? Xây dựng TCVN này với mục đích gì, phục vụ ai? Tại sao không lấy ý kiến của các Hội nước mắm địa phương.

- Tài liệu tham khảo không cập nhật văn bản quy phạm pháp luật hiện hành , ví dụ ghi nhãn, .. Cần tạm dừng ban hành để lấy thêm ý kiến.

- TCVN 5107:2007 còn chuẩn xác hơn TCVN 5107: 2018. Các chỉ tiêu đưa ra không phù hợp.

Ông Giang, Cục phó Cục ATTP, Bộ Y tế

- Các đại biểu đề nghị phân biệt thành ba loại nước mắm, sao không đề nghị cơ quan có thẩm quyền xây dựng tiêu chuẩn, quy phạm riêng cho các loại nước mắm khác nhau để dễ cho việc xây dựng và áp dụng chúng .

- Nên có quy định tiêu chuẩn riêng để dùng cho quốc gia, dùng trong nước, nếu các quy định quốc tế không phù hợp.

- Khi chưa có căn cứ khoa học về độ an toàn, trong khi thực tế cho thấy không mất an toàn với chỉ tiêu histamin, tại sao đưa vào TCVN để tạo ra rào cản

kỹ thuật cho sự phát triển của nghề nước mắm. Hội cần có ý kiến trực tiếp cho cơ quan quản lý nhà nước về vấn đề này.

Ông Nguyễn Mạnh Hùng, Chủ tịch Hội Bảo vệ Người tiêu dùng Việt Nam

- Văn bản được ban hành mà các nhà sản xuất ở đây không được hỏi ý kiến, quy trình xây dựng TC này chưa ổn.

- Nước mắm Việt Nam đã được nổi tiếng thế giới, nước mắm Phú Quốc đã được bảo hộ tại EU, nên rất cần quan tâm đến sự bảo tồn và phát triển các giá trị của nghề này.

- TCVN này chưa ổn, đã có QCVN về nước mắm mà không được tham khảo. Các định nghĩa thuật ngữ trong dự thảo không đúng thực tế. Trên thị trường không có nước mắm nguyên chất mà lại đưa khái niệm này vào TCVN để người tiêu dùng bị nhầm lẫn. Khái niệm nước mắm pha chế không được làm rõ mà lại lẫn vào nước mắm thật của Việt Nam.

- Người tiêu dùng cần được thông tin đầy đủ, chính xác, minh bạch để hiểu và lựa chọn khi quyết định tiêu dùng.

- Nếu đánh lẫn khái niệm nước mắm và nước mắm pha chế, thì hệ lụy sẽ còn dài, sẽ dẫn đến làm mất nghề truyền thống, khi chúng ta đang cần bảo tồn và phát triển.

- Cần làm riêng TCVN cho nước mắm- và nước mắm pha chế để phục vụ cho các nhà quản lý, nhà sản xuất và người tiêu dùng.

Bà Đỗ Thị Tuyết, Chuyên viên Vụ Tiêu chuẩn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng

- Được cử tham gia để lắng nghe đóng góp ý kiến của các chuyên gia, các nhà sản xuất, các hiệp hội để về báo cáo lãnh đạo xử lý.

Bà Vũ Thị Kim Hạnh, Chủ tịch Hội Doanh nghiệp hàng Việt Nam chất lượng cao

- Thái Lan đã hỗ trợ các hộ, doanh nghiệp nhỏ phát triển sản phẩm rất tốt, trong khi TCVN này được xây dựng lại ảnh hưởng có hại cho nhà sản xuất và người tiêu dùng, có ẩn ý gì đằng sau chuyện này không?

- Đồng ý với chị Liên đề nghị dừng ngay việc ban hành TCVN để xin thêm ý kiến.

- Tại sao chỉ dẫn địa lý nước mắm Phú Quốc đã được bảo hộ, lại cho các doanh nghiệp không được quyền sử dụng chỉ dẫn địa lý nước mắm Phú Quốc lại có quảng cáo ngay tại sân bay Phú Quốc để người tiêu dùng hiểu lầm là DN đó làm

nước mắt PQ. Cách lách luật, cách chơi từ ngữ đang gây ảnh hưởng nghiêm trọng cho nước mắt truyền thống Việt Nam.

Ông Trương Đình Hòa

- Cần có kiến nghị có các cơ quan nhà nước có thẩm quyền:
- Dừng ban hành TC này.
- Nội dung quy phạm này chưa phù hợp, chưa thể hiện được thực tế sản xuất sản phẩm nước mắt hiện nay
- Làm quy phạm riêng cho 2 loại nước mắt: Nước mắt và nước mắt pha chế
- Nếu nhóm soạn thảo còn chưa rõ về thực tế sản xuất nước mắt tại Việt Nam, đề nghị nhóm tổ chức khảo sát thực tế nghề sản xuất nước mắt cả nước, đặc biệt là chủ động làm việc với các Hội nước mắt ở địa phương và Câu lạc bộ Nước mắt Truyền thống thuộc Hiệp hội Chế biến và xuất khẩu thủy sản Việt Nam./.