

DỰ THẢO



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN xxx:2026/BCT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI SẢN PHẨM BÚN, PHỞ TƯƠI**

National technical regulation for fresh rice noodle products

*(Kèm theo Thông tư số /2026/TT-BCT ngày tháng năm 2026
của Bộ Công Thương)*

HÀ NỘI - 2026

LỜI NÓI ĐẦU

QCVN :2026/BCT do Tổ soạn thảo Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với bún, phở tươi biên soạn, Cục Công nghiệp - Bộ Công Thương trình duyệt, Bộ Khoa học và Công nghệ thẩm định, Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành kèm theo Thông tư số/2026/TT-BCT ngày ... tháng 09 năm 2026.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI SẢN PHẨM BÚN, PHỞ TƯƠI

National technical regulation for fresh rice noodle products

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn kỹ thuật này quy định các mức giới hạn an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với sản phẩm bún, phở tươi và các sản phẩm khác tương tự được sản xuất từ gạo hoặc bột gạo, có hoặc không qua quá trình lên men, được tiêu thụ ở dạng tươi hoặc sau sơ chế, bảo quản ngắn hạn.

Quy chuẩn này không áp dụng đối với các sản phẩm bún, phở khô hoặc bún, phở khô ăn liền.

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn kỹ thuật này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, gia công, nhập khẩu, xuất khẩu, phân phối và kinh doanh sản phẩm bún, phở tươi trên lãnh thổ Việt Nam và các tổ chức, cá nhân khác có liên quan.

3. Giải thích từ ngữ và chữ viết tắt

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

3.1. Bún tươi

Sản phẩm dạng sợi, được sản xuất chủ yếu từ gạo hoặc bột gạo, có thể qua quá trình ngâm, nghiền, lên men, hồ hóa, nhào bột, đùn hoặc tạo sợi, được tiêu thụ ở trạng thái tươi sau chế biến.

3.2. Phở tươi

Sản phẩm thực phẩm dạng lá mỏng hoặc sợi dẹt, được sản xuất chủ yếu từ gạo hoặc bột gạo thông qua các công đoạn ngâm, nghiền, phối trộn, hấp chín tạo tấm và cắt sợi, được tiêu thụ ở trạng thái tươi sau chế biến.

3.3. Các sản phẩm tương tự bún, phở tươi

Nhóm sản phẩm thực phẩm dạng sợi hoặc lá được sản xuất chủ yếu từ gạo hoặc bột gạo, có độ ẩm cao, thời gian bảo quản ngắn, dùng trực tiếp hoặc sau gia nhiệt, bao gồm bánh canh, hủ tiếu tươi, phở cuốn (bánh tráng tươi), mỳ tươi, bánh hời, bánh cuốn không nhân (bánh ướt),...

3.4. Chữ viết tắt

AOAC (Association of Official Analytical Collaboration): Hiệp hội hợp tác phân tích chính thống.

CFU (Colony Forming Unit): Đơn vị hình thành khuẩn lạc.

EC (European Commission): Ủy ban Châu Âu.

ISO (International Organization for Standardization): Tổ chức Tiêu chuẩn hóa Quốc tế.

ATTP: An toàn thực phẩm.

TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam.

TSVKHK: Tổng số vi khuẩn hiếu khí.

QCVN: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia.

KPH: Không phát hiện.

II. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

1. Nguyên liệu

Nguyên liệu và phụ gia phải tuân thủ các quy định an toàn thực phẩm tương ứng và/hoặc các quy định hiện hành.

2. Chỉ tiêu cảm quan

Sản phẩm phải có trạng thái, màu sắc và mùi đặc trưng của từng loại sản phẩm; không có dấu hiệu hư hỏng, ôi thiu, nấm mốc hoặc tạp chất lạ có thể quan sát được bằng mắt thường.

3. Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng

Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong sản phẩm bún, phở tươi được quy định tại bảng 1.

Bảng 1 - Quy định giới hạn ô nhiễm kim loại nặng

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Asen (As)	mg/kg	0,5
3	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,2
4	Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,02

4. Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm

Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong sản phẩm bún, phở tươi được quy định tại bảng 2.

Bảng 2 - Quy định giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Aflatoxin B ₁	µg/kg	2,0
2	Aflatoxin tổng	µg/kg	4,0
3	Ochratoxin A	µg/kg	3,0

5. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật

Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong sản phẩm bún, phở tươi được quy định tại bảng 3.

Bảng 3 - Quy định giới hạn ô nhiễm đa vi sinh vật

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	<i>Salmonella</i> spp.	CFU/25g	KPH
2	<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	10 ²
3	<i>Bacillus cereus</i>	CFU/g	10 ²
4	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	10 ²
5	Tổng số vi khuẩn hiếu khí (TSVKHK)	CFU/g	10 ⁶
6	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	10 ⁴
7	Coliforms	CFU/g	10 ²
8	<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	10

6. Quy định về phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong sản phẩm bún, phở tươi tuân thủ quy định tại Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế; Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành; Thông tư số 08/2024/TT-BYT ngày 24 tháng 5 năm 2024 của Bộ trưởng Bộ Y tế bãi bỏ một phần các văn bản quy phạm pháp luật do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

7. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Thực hiện theo quy định đối với gạo theo QCVN 06:2019/BTC đối với Gạo dự trữ Quốc gia.

III. LẤY MẪU VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ

1. Lấy mẫu

Theo hướng dẫn tại Thông tư số 14/2026/TT-BKHCN ngày 09 tháng 4 năm 2026 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật. Trường hợp lấy mẫu kiểm tra Nhà nước thì thực hiện theo các quy định kiểm tra Nhà nước hiện hành.

2. Phương pháp thử

Các chỉ tiêu được quy định trong Quy chuẩn kỹ thuật này được thực hiện theo các phương pháp thử dưới đây. Trường hợp chỉ tiêu có nhiều phương pháp thử thì lựa chọn một trong các phương pháp thử được liệt kê.

2.1. Phương pháp thử đối với chỉ tiêu cảm quan

TCVN 14251:2024 (ISO 20613:2019) Phân tích cảm quan - Hướng dẫn chung đối với việc áp dụng phân tích cảm quan trong kiểm soát chất lượng.

2.2. Phương pháp thử đối với các chỉ tiêu kim loại nặng và độc tố vi nấm

2.2.1. Phương pháp xác định hàm lượng chì, asen, cadmi và thủy ngân

TCVN 8126:2009 Thực phẩm - Xác định hàm lượng chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt - Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử sau khi đã phân hủy bằng vi sóng.

TCVN 10912:2015 (EN 15763:2009) Thực phẩm - Xác định các nguyên tố vết - Xác định asen, cadmi, thủy ngân và chì bằng đo phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP - MS) sau khi phân hủy bằng áp lực.

TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003) Thực phẩm - Xác định các nguyên tố vết - Xác định chì, cadmi, crom, molybden bằng đo phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphit (GFAAS) sau khi phân hủy bằng áp lực.

TCVN 10643:2014 Thực phẩm - Xác định hàm lượng chì, cadmi, đồng, sắt và kẽm - Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử sau khi tro hóa khô.

AOAC 999.10 Lead, Cadmium, Zinc, Copper, and Iron in Foods. Atomic Absorption Spectrophotometry after Microwave Digestion (Chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt trong thực phẩm - Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử sau khi đã phân hủy bằng vi sóng).

AOAC 999.11 Determination of lead, cadmium, copper, iron, and zinc in foods. Atomic absorption spectrophotometry after dry ashing (Chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt trong thực phẩm - Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử sau khi tro hóa khô).

AOAC 2015.01 Heavy Metals in Food. Inductively Coupled Plasma - Mass Spectrometry [Kim loại nặng trong thực phẩm. Phương pháp phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS)].

EN 14084:2003 Foodstuffs - Determination of trace elements - Determination of lead, cadmium, zinc, copper and iron by atomic absorption spectrometry (AAS) after microwave digestion (Thực phẩm - Xác định các nguyên tố vết - Xác định chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử (AAS) sau khi phân hủy bằng lò vi sóng).

EN 17851:2023 Foodstuffs - Determination of elements and their chemical species - Determination of Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Ti, U and Zn in foodstuffs by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS) after pressure digestion (Thực phẩm - Xác định các nguyên tố và dạng hóa học của chúng - Xác định bạc, asen, cadmi, coban, crom, đồng, mangan, molybden, niken, chì, selen, thallium, uranium và kẽm trong thực phẩm bằng phương pháp đo phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS) sau khi phân hủy bằng áp lực).

2.2.2. Phương pháp xác định hàm lượng các chất độc tố vi nấm

TCVN 7407:2004 Ngũ cốc, đậu đỗ và hạt có dầu - Xác định aflatoxin bằng phương pháp sử dụng cột ái lực miễn dịch.

TCVN 7596:2007 Thực phẩm – Xác định aflatoxin B₁, và hàm lượng tổng số aflatoxin B₁, B₂, G₁, và G₂ trong ngũ cốc, các loại hạt và các sản phẩm của chúng – Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao.

AOAC Official Method 991.31 Aflatoxins in Corn, Raw Peanuts, and Peanut Butter: Immunoaffinity Column (Aflatest) Method (Xác định aflatoxin trong ngô, đậu phộng sống và bơ đậu phộng: phương pháp cột ái lực miễn dịch).

AOAC 991.44-1996(2002) Ochratoxin A in corn and barley. Liquid chromatographic method (Ochratoxin A trong ngô và lúa mạch. Phương pháp sắc ký lỏng).

AOAC Official Method 2000.09 Ochratoxin A in Roasted Coffee (Ochratoxin A trong cà phê rang).

2.3. Phương pháp thử đối với các chỉ tiêu vi sinh vật

2.3.1. Phương pháp định lượng TSVKHK

TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp định lượng vi sinh vật – Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật đổ đĩa.

TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013) Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp định lượng vi sinh vật – Phần 2: Đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật cấy bề mặt.

2.3.2. Phương pháp định lượng Coliforms tổng số

TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng Coliform – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp phát hiện và định lượng Coliform – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN).

2.3.3. Phương pháp định lượng *Escherichia coli*

TCVN 7924-1:2008 (ISO 16649-1:2001) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Escherichia coli* dương tính β -glucuronidaza - Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 °C sử dụng màng lọc và 5-bromo-4-clo-3-indolyl β -D-glucuronid.

TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Escherichia coli* dương tính β -glucuronidaza – Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 °C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β -D-glucuronide.

2.3.4. Phương pháp phát hiện *Salmonella* spp.

TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp phát hiện, định lượng và xác định typ huyết thanh của *Salmonella* – Phần 1: Phương pháp phát hiện *Salmonella* spp.

2.3.5. Phương pháp định lượng *Staphylococcus aureus*

TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – phương pháp định lượng staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase (*staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch - Phần 1: kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker.

TCVN 4830-2:2005 (ISO 6888-2:1999) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - phương pháp định lượng staphylococci có phản ứng dương tính coagulase (*staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch - Phần 2: kỹ thuật sử dụng môi trường thạch fibrinogen huyết tương thỏ.

2.3.6. Phương pháp định lượng *Bacillus cereus*

TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Bacillus cereus* giả định trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C.

2.3.7. Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc

TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc - Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95.

2.3.8. Phương pháp định lượng *Clostridium perfringens*

TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng *Clostridium perfringens* trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

IV. YÊU CẦU QUẢN LÝ

1. Bao gói

Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải bảo đảm an toàn thực phẩm và tuân thủ các quy định kỹ thuật hiện hành của Bộ Y tế đối với vật liệu, bao bì và dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

2. Ghi nhãn

Việc ghi nhãn các sản phẩm bún, phở tươi theo quy định tại Nghị định số 37/2026/NĐ-CP ngày 23 tháng 01 năm 2026 của Chính phủ Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

3. Công bố sản phẩm

Trước khi lưu thông trên thị trường, sản phẩm bún, phở tươi nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh trong nước phải thực hiện công bố sản phẩm phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật này.

Hồ sơ, trình tự công bố sản phẩm được thực hiện theo quy định hiện hành.

4. Truy xuất nguồn gốc

Việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm bún, phở tươi được thực hiện theo quy định hiện hành.

V. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm bún, phở tươi chịu trách nhiệm về sản phẩm, đảm bảo sản phẩm thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh phù hợp với các yêu cầu kỹ thuật tại Quy chuẩn kỹ thuật này và các quy định của pháp luật có liên quan.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Cục Công nghiệp - Bộ Công Thương chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục Công nghiệp có trách nhiệm rà soát, tổng hợp, báo cáo và kiến nghị Bộ Công Thương sửa đổi Quy chuẩn kỹ thuật này.

3. Trường hợp các quy định của pháp luật và các tài liệu viện dẫn trong Quy chuẩn kỹ thuật này được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế thì áp dụng theo văn bản mới./.