



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 30:2026/BCT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI SẢN PHẨM ĐỒ UỐNG CÓ CỒN**

National technical regulation for alcoholic beverages

HÀ NỘI – 2026

A handwritten signature in blue ink, located in the bottom right corner of the page.

Lời nói đầu

QCVN 30:2026/BCT do Tổ soạn thảo Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm đồ uống có cồn biên soạn, Cục Đổi mới sáng tạo, Chuyển đổi xanh và Khuyến công - 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 **39**/2026/TT-BCT ngày **30**. tháng 6 năm 2026.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI SẢN PHẨM ĐỒ UỐNG CÓ CỒN

National technical regulation for alcoholic beverages

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn kỹ thuật này quy định về chất lượng, an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý sản phẩm đồ uống có cồn được đề cập tại Điều 3 Phần I của Quy chuẩn kỹ thuật này.

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn kỹ thuật này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu, xuất khẩu sản phẩm đồ uống có cồn (được đề cập tại Điều 3 Phần I của Quy chuẩn kỹ thuật này) 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 kỹ thuật này các từ ngữ và chữ viết tắt dưới đây được hiểu như sau:

3.1. *Cồn thực phẩm (ethyl alcohol of agricultural origin)* là ethanol đạt yêu cầu dùng trong thực phẩm, thu được bằng cách chưng cất từ dịch lên men có nguồn gốc tinh bột và các loại đường.

3.2. *Bia hơi (draft beer/draught beer)* là đồ uống có cồn thu được từ quá trình lên men hỗn hợp các nguyên liệu chủ yếu gồm: malt đại mạch, ngũ cốc, nấm men bia, hoa houblon, nước và được lọc trong.

3.3. *Bia hộp, bia chai (canned beer, bottled beer)* là đồ uống có cồn thu được từ quá trình lên men hỗn hợp các nguyên liệu chủ yếu gồm: malt đại mạch, ngũ cốc, nấm men bia, hoa houblon, nước; được xử lý và đóng hộp/đóng chai.

3.4. *Rượu vang (wine)* là đồ uống có cồn thu được từ quá trình lên men rượu từng phần/hoàn toàn từ nho tươi (hoặc từ dịch ép nho), không qua chưng cất, có nồng độ cồn thực tế tối thiểu 8,5% tính theo thể tích.

3.5. *Rượu vang nổ (sparkling wines)* là rượu vang được tiếp tục xử lý trong hoặc sau quá trình sản xuất. Sản phẩm có sủi bọt khi mở nắp chai do quá trình giải phóng carbon dioxide (CO₂).

3.6. *Rượu vang cường hoá (fortified wine/liqueur wine)* là đồ uống có cồn, độ rượu không thấp hơn 15% và không lớn hơn 22% theo thể tích được thu nhận từ việc thêm rượu mạnh (thường là rượu Brandy) vào rượu vang hoặc nước nho đang lên men để làm tăng nồng độ cồn.

3.7. *Rượu vang có hương thơm (aromatised wine)* là đồ uống có cồn, độ rượu không thấp hơn 14,5% và không lớn hơn 22% theo thể tích được thu nhận từ rượu vang, rượu vang nổ được thêm vào các loại hương liệu tự nhiên hoặc nhân tạo.

3.8. *Rượu mạnh (spirit drinks)* là đồ uống có cồn (không bao gồm đồ uống có cồn không qua chưng cất), độ rượu không thấp hơn 15% tính theo thể tích. Sản phẩm thu được từ một trong các quá trình sau:

(i) Chưng cất các sản phẩm lên men tự nhiên (có thể bổ sung hoặc không bổ sung hương liệu); bổ sung hương liệu, đường hoặc các sản phẩm tạo ngọt khác (mật ong, siro quả, các carbohydrat tự nhiên có vị ngọt) vào cồn thực phẩm hoặc các loại rượu thuộc nhóm rượu mạnh;

(ii) Phối trộn một hoặc nhiều loại rượu mạnh với nhau và/hoặc với cồn thực phẩm và/hoặc đồ uống khác.

Trong Quy chuẩn kỹ thuật này, các sản phẩm rượu mạnh bao gồm:

3.8.1. Rượu trắng

3.8.1.1. Rượu trắng chưng cất (*white distilled spirit*) là đồ uống có cồn được chưng cất từ dịch lên men có nguồn gốc tinh bột hoặc các loại đường.

3.8.1.2. Rượu trắng pha chế, *Vodka* (*white blended spirit, vodka*) là đồ uống có cồn được pha chế từ cồn thực phẩm, nước và phụ gia thực phẩm.

3.8.2. Rượu vang mạnh (*wine spirit*) là đồ uống có cồn được chưng cất từ rượu vang.

3.8.3. Rượu Brandy/Rượu Weinbrand (*Brandy/ Weinbrand*) là đồ uống có cồn được sản xuất từ rượu vang mạnh có thể thêm dịch chưng cất rượu vang có nồng độ không vượt quá 94,8% thể tích, tỷ lệ bổ sung không quá 50% nồng độ cồn của thành phẩm và được ngâm ủ với gỗ sồi tối thiểu 6 tháng.

3.8.4. Rượu bã nho (*grape marc spirit hoặc grape marc*) là đồ uống có cồn được sản xuất từ bã nho, lên men và chưng cất trực tiếp bằng hơi nước hoặc sau khi thêm nước.

3.8.5. Rượu trái cây (*fruit spirit*) là đồ uống có cồn được sản xuất hoàn toàn bằng phương pháp lên men và chưng cất từ trái cây tươi và thịt quả, có hoặc không có hạt.

3.8.6. Rượu táo và rượu lê (*cider spirit and perry spirit*): là đồ uống có cồn được sản xuất bằng phương pháp chưng cất từ rượu táo hoặc rượu lê độ cồn thấp (*cider hoặc perry*), do đó sản phẩm chưng cất có hương thơm và vị đặc trưng cho từng loại quả.

3.8.7. Rượu gin Luân Đôn (*London gin*): là đồ uống có cồn được sản xuất bằng cách chưng cất cồn thực phẩm và các nguyên liệu thực vật tự nhiên trong đó hương vị bách xù (*Juniperus communis L.*) là chủ đạo.

3.9. 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;

- EN (European Norms): Tiêu chuẩn châu Âu;

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

II. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

1. Yêu cầu đối với nguyên liệu để sản xuất đồ uống có cồn

1.1. Cồn thực phẩm

Yêu cầu đối với cồn thực phẩm sử dụng để pha chế sản phẩm đồ uống có cồn được quy định tại Bảng 1.

Bảng 1 - Yêu cầu đối với cồn thực phẩm

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định
1	Độ cồn	% thể tích ethanol ở 20 °C	≥ 96
2	Hàm lượng ester, tính theo ethyl acetat	mg/L cồn 100°	≤ 13
3	Hàm lượng aldehyd, tính theo acetaldehyd	mg/L cồn 100°	≤ 5
4	Hàm lượng rượu bậc cao, tính theo 2-methyl-1-propanol	mg/L cồn 100°	≤ 5
5	Hàm lượng methanol	mg/L cồn 100°	≤ 300
6	Hàm lượng furfural	mg/L cồn 100°	≤ 5

1.2. Các nguyên liệu khác: theo quy định hiện hành đối với từng nguyên liệu được sử dụng.

2. Yêu cầu đối với sản phẩm đồ uống có cồn

2.1. Yêu cầu lý - hóa

Yêu cầu lý - hóa đối với sản phẩm đồ uống có cồn được quy định tại Bảng 2.

Bảng 2 - Yêu cầu lý - hóa

TT	Nhóm sản phẩm	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định
1	Bia	Hàm lượng diacetyl	mg/L	≤ 0,2
2	Rượu vang (wine)			
2.1	Rượu vang đỏ (red wine)			
2.1.1	Rượu vang đỏ có hàm lượng đường tính theo tổng hàm lượng glucose và fructose nhỏ hơn 5 g/L	Hàm lượng methanol	mg/L	≤ 400
		Hàm lượng lưu huỳnh dioxide	mg/L	≤ 150
2.1.2	Rượu vang đỏ có hàm lượng đường tính theo tổng hàm lượng glucose và fructose không nhỏ hơn 5 g/L	Hàm lượng methanol	mg/L	≤ 400
		Hàm lượng lưu huỳnh dioxide	mg/L	≤ 200
2.2	Rượu vang trắng (white wine)			

TT	Nhóm sản phẩm	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định
	và rượu vang hồng (rosé wine)			
2.2.1	Rượu vang trắng và rượu vang hồng có hàm lượng đường tính theo tổng hàm lượng glucose và fructose nhỏ hơn 5 g/L	Hàm lượng methanol	mg/L	≤ 250
		Hàm lượng lưu huỳnh dioxide	mg/L	≤ 200
2.2.2	Rượu vang trắng và rượu vang hồng có hàm lượng đường tính theo tổng hàm lượng glucose và fructose không nhỏ hơn 5 g/L	Hàm lượng methanol	mg/L	≤ 250
		Hàm lượng lưu huỳnh dioxide	mg/L	≤ 250
2.3	Rượu vang nổ			
2.3.1	Rượu vang nổ đặc biệt (quality sparkling wine)	Hàm lượng methanol	Quy định tương ứng theo 2.1 (rượu vang đỏ) và 2.2 (rượu vang trắng)	
		Hàm lượng lưu huỳnh dioxide	mg/L	≤ 185
2.3.2	Các loại rượu vang nổ khác	Hàm lượng methanol	Quy định tương ứng theo 2.1 (rượu vang đỏ) và 2.2 (rượu vang trắng)	
		Hàm lượng lưu huỳnh dioxide	mg/L	≤ 235
3	Rượu mạnh			
3.1	Rượu trắng			
3.1.1	Rượu trắng chưng cất			
3.1.1.1	Rượu trắng chưng cất từ hạt ngũ cốc	Hàm lượng methanol	mg/L cồn 100°	≤ 600
3.1.1.2	Rượu trắng chưng cất từ nguyên liệu khác	Hàm lượng methanol	mg/L cồn 100°	≤ 2000
3.1.2	Rượu trắng pha chế, rượu Vodka	Hàm lượng methanol	mg/L cồn 100°	≤ 100
3.2	Rượu vang mạnh	Hàm lượng methanol	mg/L cồn 100°	≤ 2.000
3.3	Rượu Brandy/Rượu Weinbrand	Hàm lượng methanol	mg/L cồn 100°	≤ 2.000

TT	Nhóm sản phẩm	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định
3.4	Rượu bã nho	Hàm lượng methanol	mg/L cồn 100°	≤ 10.000
3.5	Rượu trái cây			
3.5.1	Rượu chế biến từ trái cây có hạt	Hàm lượng acid hydrocyanic	mg/L cồn 100°	≤ 70
		Hàm lượng methanol	mg/L cồn 100°	≤ 10.000
3.5.2	Các trường hợp đặc biệt:			
	- Mận mirabelle (<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>syriaca</i> (Borkh.) Janch. ex Mansf), - Mận quetsch (<i>Prunus domestica</i> L.), - Táo (<i>Malus domestica</i> Borkh.), - Lê (<i>Pyrus communis</i> L.) trừ lê Williams (<i>Pyrus communis</i> L. cv 'Williams'), - Quả mâm xôi đỏ (<i>Rubus idaeus</i> L.), - Quả mâm xôi đen (<i>Rubus fruticosus</i> auct. aggr), - Mơ (<i>Prunus armeniaca</i> L.), - Đào (<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch).	Hàm lượng methanol	mg/L cồn 100°	≤ 12.000
	- Lê Williams (<i>Pyrus communis</i> L. cv 'Williams'), - Quả lý chua (<i>Ribes rubrum</i> L.), - Nho đen Hy Lạp (blackcurrant) (<i>Ribes nigrum</i> L.), - Thanh lương trà châu Âu (rowanberry) (<i>Sorbus aucuparia</i> L.), - Quả cây cơm cháy (elderberry) (<i>Sambucus nigra</i> L.), - Mọc qua Kavkaz (<i>Cydonia oblonga</i> Mill.) - Quả bách xù (<i>Juniperus communis</i> L./ <i>Juniperus oxicedrus</i> L.).	Hàm lượng methanol	mg/L cồn 100°	≤ 13.500

TT	Nhóm sản phẩm	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định
3.6	Rượu táo và rượu lê	Hàm lượng methanol	mg/L cồn 100°	≤ 10.000
3.7	Rượu gin Luân Đôn	Hàm lượng methanol	mg/L cồn 100°	≤ 50

2.2. Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng

Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng đối với sản phẩm đồ uống có cồn được quy định theo QCVN 8-2:2011/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

2.3. Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm

Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong đồ uống có cồn được quy định theo QCVN 8-1:2011/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm, trong đó hàm lượng patulin chỉ áp dụng đối với sản phẩm rượu táo (cider) và các loại đồ uống lên men khác từ táo hoặc có chứa nước táo ép.

2.4. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật

Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật đối với bia hơi quy định tại Bảng 3.

Bảng 3 - Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật của bia hơi

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/mL	≤ 1000
2	<i>Clostridium perfringens</i>	CFU/mL	< 1
3	Coliforms	CFU/mL	< 1
4	Intestinal enterococci	CFU/mL	< 1
5	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/mL	≤ 100

3. Quy định về phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm sử dụng trong đồ uống có cồn (được đề cập tại Điều 3 Phần I của Quy chuẩn kỹ thuật này) phải tuân thủ quy định tại Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm, 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.

III. LẤY MẪU VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ

1. Lấy mẫu

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 các chỉ tiêu lý - hóa

2.1.1. Phương pháp xác định độ cồn

- TCVN 8008:2009 Rượu chưng cất – Xác định độ cồn.
- AOAC 982.10 Alcohol by volume in distilled liquors. Densitometric method (Độ cồn của rượu chưng cất. Phương pháp tỷ trọng).
- AOAC 945.07 Alcohol by weight in distilled liquors. Pycnometer method (Xác định độ cồn bằng phương pháp khối lượng trong rượu chưng cất. Phương pháp bình tỷ trọng).

- Commission Regulation (EC) No 2870/2000 of 19 December 2000 laying down Community reference methods for the analysis of spirits drinks (amended 2023) (Quy định số 2870/2000 ngày 19/12/2000 của Ủy ban châu Âu (EC) về phương pháp phân tích rượu, sửa đổi năm 2023).

2.1.2. Phương pháp xác định hàm lượng aldehyde

- TCVN 8009:2009 Rượu chưng cất – Xác định hàm lượng aldehyd
- AOAC 972.08 Aldehydes in distilled liquors. Titrimetric method (Aldehyd trong rượu chưng cất. Phương pháp chuẩn độ).
- AOAC 972.09 Adehydes in distilled liquors. Titrimetric method (Aldehyd trong rượu chưng cất. Phương pháp chuẩn độ).
- Commission Regulation (EC) No 2870/2000 (amended 2023).

2.1.3. Phương pháp xác định hàm lượng methanol

- TCVN 8010:2009 Rượu chưng cất – Xác định hàm lượng methanol.
- AOAC 972.11 Methanol in distilled liquors. Gas chromatographic method (Methanol trong rượu chưng cất. Phương pháp sắc ký khí).
- Commission Regulation (EC) No 2870/2000 (amended 2023).

2.1.4. Phương pháp xác định hàm lượng ester

- TCVN 1051:2009 Ethanol tinh chế – Phương pháp thử.
- AOAC 950.05 Esters and aldehydes in distilled liquors. Titrimetric method (Ester và aldehyd trong rượu chưng cất. Phương pháp chuẩn độ).

2.1.5. Phương pháp xác định hàm lượng diacetyl

- TCVN 6058:1995 Bia – Xác định diacetyl và các chất diaceton khác.
- EBC 9.24.2 Vicinal diketones in beer. Gas chromatographic method (Các diketon trong bia. Phương pháp sắc ký khí)

2.1.6. Phương pháp xác định hàm lượng lưu huỳnh dioxit (SO₂)

- AOAC 940.20 Sulfurous acid in wines (Axit sulfuro trong rượu vang).

- TCVN 9519-1:2012. Thực phẩm – Xác định sulfit – Phần 1: Phương pháp Monier-Williams đã được tối ưu hóa.

- AOAC 990.28 Sulfites in foods. Optimized Monier-Williams method (Sulfit trong thực phẩm. Phương pháp Monier-Williams đã được tối ưu hóa).

- AOAC 962.16 Sulfurous acid (total) in food. Modified Monier-Williams method (Axit sulfuro (tổng số) trong thực phẩm. Phương pháp Monier-Williams đã được sửa đổi).

2.1.7. Phương pháp xác định hàm lượng acid hydrocyanic

Tham khảo theo một trong các phương pháp sau:

- TCVN 8763:2012 Thức ăn chăn nuôi – Xác định hàm lượng axit xyanhydric – Phương pháp chuẩn độ.

- AOAC 915.03 Hydrocyanic acid in beans. Titrimetric methods (Axit hydrocyanic trong đậu. Phương pháp chuẩn độ).

2.1.8. Phương pháp xác định hàm lượng rượu bậc cao

- TCVN 8011:2009 Rượu chưng cất – Phương pháp xác định hàm lượng rượu bậc cao và etyl axetat bằng sắc ký khí.

- AOAC 972.10 Alcohols (higher) and ethyl acetate in distilled liquors. Alternative gas chromatographic method (Rượu bậc cao và etyl acetat trong rượu chưng cất. Phương pháp sắc ký khí).

- AOAC 968.09 Alcohols (higher) and ethyl acetate in distilled liquors. Gas chromatographic method (Rượu bậc cao và etyl acetat trong rượu chưng cất. Phương pháp sắc ký khí)

- Commission Regulation (EC) No 2870/2000 (amended 2023).

2.1.9. Phương pháp xác định hàm lượng furfural

- TCVN 7886:2009 Rượu chưng cất – Xác định hàm lượng furfural.

- AOAC 960.16 Furfural in distilled liquors steam distillation. Spectrophotometric method (Furfural trong rượu chưng cất. Phương pháp chưng cất hơi - đo quang phổ).

- Commission Regulation (EC) No 2870/2000 (amended 2023).

2.2. Phương pháp thử chỉ tiêu vi sinh vật

2.2.1. Phương pháp định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí

- 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, đính chính kỹ thuật 1:2014). 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.

- TCVN 9977:2013. Thực phẩm – Định lượng tổng vi sinh vật hiếu khí bằng phương pháp sử dụng đĩa đếm Petrifilm™.

- ISO 4833-1:2013 (with Amd. 1:2022) Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of microorganisms – Part 1: Colony count at 30°C by the pour plate technique (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);

- ISO 4833-2:2013 (with Amd. 1:2022) Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of microorganisms – Part 2: Colony count at 30°C by the surface plating technique (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).

2.2.2. 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.

- ISO 15213-2:2023 Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection and enumeration of *Clostridium* spp. – Part 2: Enumeration of *Clostridium perfringens* by colony-count technique (Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp phát hiện và định lượng *Clostridium* spp. – Phần 2: Định lượng *Clostridium perfringens* bằng kỹ thuật đếm khuẩn lạc).

2.2.3. Phương pháp định lượng *Coliforms*

- TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng coliform – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

- TCVN 9975:2013 ÷ Thực phẩm – Định lượng coliform và *Escherichia coli* bằng phương pháp sử dụng đĩa đếm Petrifilm™

2.2.4. Phương pháp định lượng *Intestinal enterococci*

- Tham khảo theo TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000) Chất lượng nước – Phát hiện và đếm khuẩn đường ruột – Phần 2: Phương pháp màng lọc.

2.2.5. Phương pháp định lượng tổng số nấm men và nấm mốc

- TCVN 8275-1:2009 (ISO 21527-1:2008) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc – Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95.

- 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 các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95.

- TCVN 7852:2008. Thực phẩm – Đếm nấm men và nấm mốc bằng phương pháp màng khô có thể hoàn nước (Phương pháp Petrifilm™).

IV. YÊU CẦU QUẢN LÝ

1. Ghi nhãn

Ghi nhãn sản phẩm đồ uống có cồn (được đề cập tại Điều 3 Phần I của Quy chuẩn kỹ thuật này) 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 và các văn bản quy phạm pháp luật khác có liên quan.

2. Công bố sản phẩm

Trước khi lưu thông trên thị trường, sản phẩm đồ uống có cồn (được đề cập tại Điều 3 Phần I của Quy chuẩn kỹ thuật này) 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.

3. Truy xuất nguồn gốc

Việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm đồ uống có cồn (được đề cập tại Điều 3 Phần I của Quy chuẩn kỹ thuật này) được thực hiện theo quy định hiện hành.

V. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Tổ chức, cá nhân sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm đối với sản phẩm đồ uống có cồn (được đề cập tại Điều 3 Phần I của Quy chuẩn kỹ thuật này) phù hợp với các yêu cầu của 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./.