

## BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ  
PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

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

Số: 73/2009/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày 20 tháng 11 năm 2009

### THÔNG TƯ

#### ban hành Quy định tạm thời về thức ăn cho tôm thẻ chân trắng

*Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03/01/2008 của Chính phủ quy định chức năng nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;*

*Căn cứ Nghị định số 15/NĐ-CP ngày 19/3/1996 của Chính phủ về việc Quản lý thức ăn chăn nuôi;*

*Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Quy định tạm thời về thức ăn cho tôm thẻ chân trắng như sau:*

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Thông tư này “Quy định tạm thời về thức ăn cho tôm thẻ chân trắng”.

**Điều 2.** Thông tư này có hiệu lực sau 45 ngày, kể từ ngày ký.

**Điều 3.** Chánh Văn phòng Bộ, Cục trưởng Cục Nuôi trồng thủy sản, Thủ trưởng các đơn vị thuộc Bộ, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương, các tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến sản xuất, kinh doanh, sử dụng thức ăn dùng trong nuôi trồng thủy sản chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./.

KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG

Vũ Văn Tám

**QUY ĐỊNH****tạm thời về thức ăn cho tôm thẻ chân trắng**

(ban hành kèm theo Thông tư số 73/2009/TT-BNNPTNT ngày 20 tháng 11 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

**Điều 1. Đối tượng, phạm vi áp dụng**

## 1. Đối tượng áp dụng:

Quy định này áp dụng đối với tổ chức, cá nhân trong nước, nước ngoài hoạt động liên quan đến sản xuất, kinh doanh, gia công; xuất khẩu, nhập khẩu; sử dụng thức ăn dùng cho tôm thẻ chân trắng trên lãnh thổ Việt Nam.

## 2. Phạm vi điều chỉnh:

Quy định các yêu cầu về chất lượng và chỉ tiêu an toàn vệ sinh của thức ăn

hỗn hợp cho tôm thẻ chân trắng được phối chế từ nhiều loại nguyên liệu đảm bảo có đủ các chất dinh dưỡng; sử dụng để ương giống, nuôi tôm thẻ chân trắng thương phẩm.

**Điều 2. Quy định về thức ăn dùng cho tôm thẻ chân trắng**

## 1. Yêu cầu kỹ thuật

a) Chỉ tiêu cảm quan của thức ăn dùng cho tôm thẻ chân trắng:

Bảng 1. Chỉ tiêu cảm quan

TT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Hình dạng bên ngoài	Thức ăn có dạng bột, mảnh hoặc dạng viên chìm. Viên hình trụ hoặc mảnh đều nhau, bề mặt mịn, kích cỡ theo số hiệu của từng loại thức ăn quy định trong Bảng 3a, 3b.
2	Màu sắc	Nâu vàng đến nâu, đặc trưng của nguyên liệu phối chế
3	Mùi vị	Đặc trưng của nguyên liệu phối chế, không có mùi men mốc và mùi lạ khác

b) Các chỉ tiêu vi sinh và an toàn vệ sinh của thức ăn dùng cho tôm thẻ chân trắng:

Bảng 2. Chỉ tiêu vi sinh và an toàn vệ sinh:

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Côn trùng sống	Không cho phép
2	Vi khuẩn gây bệnh (Salmonella)	Không cho phép

STT	Chỉ tiêu	Yêu cầu
3	Nấm độc ( <i>Aspergillus flavus</i> )	Không cho phép
4	Độc tố nấm mốc ( <i>Aflatoxin B1</i> )	Không lớn hơn 10ppb
5	Các loại thuốc, hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng, hạn chế sử dụng theo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn	Theo quy định hiện hành

2. Chỉ tiêu lý, hóa của thức ăn dùng cho tôm thẻ chân trắng

Bảng 3a. Chỉ tiêu lý, hóa

Số hiệu	Các giai đoạn sử dụng	Dạng thức ăn	Kích cỡ thức ăn	Hàm lượng đạm có khả năng tiêu hóa không thấp hơn (%)	Hàm lượng lipid thô không thấp hơn (%)	Hàm lượng xơ thô không cao hơn (%)	Độ ẩm không cao hơn (%)	Tỷ lệ vụn nát (%)	Độ bền (giờ quan sát)
1	Tôm giai đoạn Zoea đến Mysis	Bột hoặc mảnh	Không lớn hơn 250 micron	40	6 - 8	3	10	Không lớn hơn 2	Không nhỏ hơn 1
2	Tôm giai đoạn PL1 đến PL15	Bột hoặc mảnh	250 micron - 0,5 mm	40	6 - 8	3	10		
3	Tôm giai đoạn 1 (1,2 đến 2,5 cm)	Mảnh chìm	0,4 - 0,8 mm	38	5 - 7	3	11		
4	Tôm giai đoạn 2 (2,5 đến 3,5 cm)	Mảnh chìm	0,7 - 1,68 mm	38	5 - 7	4	11		
5	Tôm giai đoạn 3 (từ 1 đến 3 gr)	Mảnh hoặc viên chìm	1,4 - 2,2 mm	38	5 - 7	4	11		
6	Tôm giai đoạn 4 (3 đến 12 gr)	Viên chìm	1,5 - 2,3 mm	36	4 - 6	4	11		

Số hiệu	Các giai đoạn sử dụng	Dạng thức ăn	Kích cỡ thức ăn	Hàm lượng đạm có khả năng tiêu hóa không thấp hơn (%)	Hàm lượng lipid thô không thấp hơn (%)	Hàm lượng xơ thô không cao hơn (%)	Độ ẩm không cao hơn (%)	Tỷ lệ vụn nát (%)	Độ bền (giờ quan sát)
7	Tôm giai đoạn 5 (12 đến 25 gr)	Viên chìm	1,8 - 2,4 mm	34	4 - 6	4	11		
8	Tôm giai đoạn 6 (trên 25 gr)	Viên chìm	2,2 - 2,6 mm	32	4 - 6	4	11		

Bảng 3b. Chi tiêu lý, hóa (tiếp theo)

Số hiệu	Các giai đoạn sử dụng	Hàm lượng lysin, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	Hàm lượng methionin, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	Cát sạn (tro không hòa tan trong HCl 10%), tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	Hàm lượng canxi, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	Tỷ lệ canxi/phospho nằm trong khoảng	Hàm lượng natri clorua, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn
1	Tôm giai đoạn Zoea đến Mysis	2,0	0,9	1	2,3	1,0 - 1,5	2,5
2	Tôm giai đoạn PL1 đến PL15	1,9	0,8	1			
3	Tôm giai đoạn 1 (1,2 đến 2,5 cm)	1,8	0,8	1			
4	Tôm giai đoạn 2 (2,5 đến 3,5 cm)	1,8	0,8	1,2			
5	Tôm giai đoạn 3 (từ 1 đến 3 gr)	1,7	0,7	1,2			
6	Tôm giai đoạn 4 (3 đến 12 gr)	1,6	0,7	1,5			

Số hiệu	Các giai đoạn sử dụng	Hàm lượng lyzin, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	Hàm lượng methionin, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không nhỏ hơn	Cát sạn (tro không hòa tan trong HCl 10%), tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	Hàm lượng canxi, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn	Tỷ lệ canxi/phospho nằm trong khoảng	Hàm lượng natri clorua, tính bằng tỷ lệ % khối lượng, không lớn hơn
7	Tôm giai đoạn 5 (12 đến 25 gr)	1,5	0,7	1,7			
8	Tôm giai đoạn 6 (trên 25 gr)	1,5	0,7	1,7			

### 3. Phương pháp thử

a) Lấy mẫu theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 4325-2007, chuẩn bị mẫu thử theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 6952: 2001;

b) Thử chỉ tiêu cảm quan, chỉ tiêu lý, hóa theo TCVN và quy định hiện hành.

### 4. Bao gói

a) Thức ăn dùng cho tôm thẻ chân trắng phải được đóng gói trong các loại bao PE hoặc bao PP hoặc bao giấy 3 lớp;

b) Bao đựng thức ăn phải bền, kín, không rách, đã được tẩy trùng.

### 5. Ghi nhãn

a) Việc ghi nhãn trên bao đựng thức ăn dùng cho tôm thẻ chân trắng phải theo đúng các quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của

Chính phủ về nhãn hàng hóa và các quy định hiện hành;

b) Các nội dung bắt buộc phải ghi trên nhãn:

- Tên hàng hóa, số công bố tiêu chuẩn chất lượng;

- Tên và địa chỉ của thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa;

- Định lượng của hàng hóa (khối lượng tịnh);

- Thành phần cấu tạo (nguyên liệu chính được sử dụng);

- Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (hàm lượng protein có khả năng tiêu hóa, chất béo thô, độ ẩm, chất xơ thô, hàm lượng khoáng...);

- Ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, thời hạn bảo quản;

09605566

LawSoft \* Tel: +84-8-3845 6684 \* www.ThuVienPhapLuat.com

- Hướng dẫn bảo quản, hướng dẫn sử dụng (lượng cho ăn, số lần cho ăn, và cách theo dõi lượng thức ăn hàng ngày);

- Thức ăn dùng cho tôm ở giai đoạn, kích cỡ nào;

- Xuất xứ của hàng hóa (với thức ăn được nhập khẩu);

- Cam kết: Thức ăn không chứa các chất bị cấm sử dụng theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Thức ăn dùng cho tôm thẻ chân trắng.

#### 6. Bảo quản

a) Thức ăn dùng cho tôm thẻ chân trắng phải được bảo quản trong kho khô, sạch; để trên bục kê cao ráo, thoáng mát và được tẩy trùng. Kho phải có biện pháp chống chuột và côn trùng phá hoại;

b) Hạn sử dụng không quá 90 ngày.

#### 7. Vận chuyển

a) Phương tiện vận chuyển thức ăn dùng cho tôm thẻ chân trắng phải khô, sạch, được che mưa nắng, không có chất độc hại, đảm bảo yêu cầu về an toàn vệ sinh;

b) Khi bốc dỡ phải nhẹ nhàng, tránh va đập mạnh.

#### Điều 3. Điều khoản thi hành

Trong quá trình thực hiện Quy định này, nếu có vướng mắc đề nghị các tổ chức, cá nhân phản ánh về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để nghiên cứu, chỉnh sửa./.

KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG

Vũ Văn Tám