

Số: 183 /QĐ-TCTS-KHCN&HTQT

Hà Nội, ngày 15 tháng 5 năm 2014

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc ban hành tài liệu hướng dẫn kỹ thuật
bảo quản mực xà (mực đại dương) trên tàu cá**

TỔNG CỤC TRƯỞNG TỔNG CỤC THỦY SẢN

Căn cứ Quyết định số 05/2010/QĐ-TTg ngày 25/01/2010 của Thủ tướng Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Tổng cục Thủy sản;

Theo đề nghị tại công văn số 85/KTBVNLTSHCNC ngày 03/3/2014 của Cục Khai thác và Bảo vệ nguồn lợi thủy sản về việc ban hành tài liệu hướng dẫn kỹ thuật;

Theo công văn số 1664/BNN-KHCN ngày 01/4/2014 của Vụ Khoa học công nghệ và Môi trường về điều chỉnh kế hoạch xây dựng tiêu chuẩn năm 2014;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học công nghệ và Hợp tác quốc tế,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này: Tài liệu hướng dẫn kỹ thuật bảo quản mực xà (mực đại dương) trên tàu cá.

Điều 2: Quyết định này có hiệu lực từ ngày ký ban hành. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn vướng mắc, đề nghị cơ quan, tổ chức, cá nhân phản ánh về Vụ Khoa học công nghệ và Hợp tác quốc tế để xem xét sửa đổi, bổ sung.

Điều 3. Chánh Văn phòng, Vụ trưởng Vụ Khoa học công nghệ và Hợp tác quốc tế, Cục trưởng Cục Khai thác và Bảo vệ nguồn lợi thủy sản, thủ trưởng các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Vụ KHCN&MT (để b/c);
- Website TCTS: /
- Lưu VT, Vụ KHCN&HTQT.

KT. TỔNG CỤC TRƯỞNG
PHÓ TỔNG CỤC TRƯỞNG



Nguyễn Ngọc Oai

TÀI LIỆU HƯỚNG DẪN KỸ THUẬT
BẢO QUẢN MỰC XÀ (MỰC ĐAI DƯƠNG) TRÊN TÀU CÁ

Purpleback flying squid – Preserve techniques requirment on fishing vessel
(Kèm theo Quyết định số 183 /QĐ-TCTS-KHCN&HĐQT ngày 15 tháng 3 năm 2014
của Tổng cục thương mại và Thủy sản)



1. Phạm vi áp dụng

Tài liệu này hướng dẫn trình tự, thao tác kỹ thuật xử lý và bảo quản mực đại dương trên tàu đánh bắt, thu mua, vận chuyển (sau đây gọi là tàu cá) và bốc dỡ mực lên bờ.

2. Giải thích từ ngữ

Tài tài liệu này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

2.1 Mực xà: tên thương mại là *Purpleback flying squid* còn gọi là mực đại dương hay mực ma sau đây gọi tắt là mực.

2.2 Nước sạch: là nước đáp ứng các yêu cầu dùng cho chế biến thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

2.3 Nước biển sạch: là nước biển tự nhiên không chứa các vi sinh vật gây bệnh, chất độc hại, sinh vật phù du, độc tố có khả năng gây mất an toàn thực phẩm.

2.4 Nước đá sạch: là nước đá được làm từ nước sạch và được sản xuất, bảo quản và vận chuyển trong điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

2.5 Xử lý: là các hành động đưa mực lên tàu, rửa sạch và ngâm vào dung dịch cho phép dùng trong thực phẩm.

3. Yêu cầu an toàn thực phẩm đối với tàu cá và thiết bị xử lý, bảo quản

3.1 Tàu cá cần đáp ứng các yêu cầu quy định tại QCVN 02-13: 2009/BNNPTNT
Tàu cá - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

3.2 Thiết bị xử lý, bảo quản

3.2.1 Với những tàu cá có thiết bị làm lạnh nước biển trên tàu: thiết bị làm lạnh cần đủ công suất để làm lạnh và duy trì nhiệt độ của nước biển ở 0°C

3.2.2 Dụng cụ xử lý và bốc dỡ mực tối thiểu gồm:

- Găng tay;
- Tấm bạt sạch làm bằng vật liệu không thấm nước, trải trên mặt boong tàu để xử lý mực;
- Dao hoặc kéo sắc để cắt bỏ nội tạng mực;
- Rổ có nắp đậy hoặc túi nhựa PE có đục lỗ để đựng mực khi ngâm trong dung dịch nước biển lạnh.

Signature

4. Kỹ thuật xử lý và bảo quản mực

4.1 Chuẩn bị

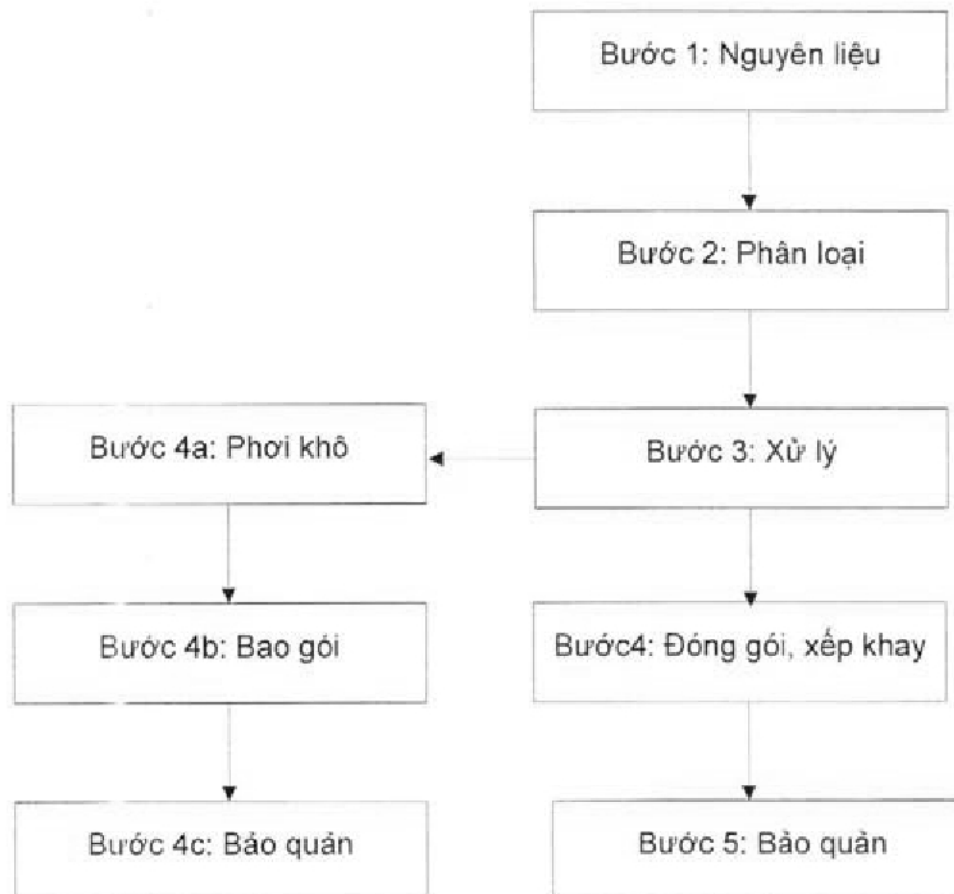
4.1.1 Làm sạch khu vực phân loại, xử lý mực, dọn dẹp những vật dụng không cần thiết ra khỏi khu vực xử lý

4.1.2 Chuẩn bị dụng cụ dùng để phân loại, xử lý mực như: găng tay, dao, túi PE đục lỗ; kiểm tra độ sạch của các dụng cụ xử lý, nếu chúng còn bẩn, cần rửa sạch trước khi sử dụng

4.1.3 Kiểm tra độ sạch của hầm bảo quản mực, mở nút thoát nước đáy hầm

4.1.4 Chuẩn bị thùng hoặc hầm ngâm lạnh thân mực, xử lý trước khi bảo quản: Kiểm tra độ sạch của hầm hoặc thùng, bơm nước biển sạch vào bằng 1/2 dung tích hầm hoặc thùng ngâm lạnh mực, hạ nhiệt độ của nước biển đạt đến 0 °C bằng máy phát lạnh hoặc nước đá.

4.2 Sơ đồ quy trình xử lý mực trên tàu cá



ky



4.3 Mô tả quy trình xử lý mực trên tài cá

4.3.1 Bước 1: Nguyên liệu

Mực khai thác bằng câu tay hay lưới chụp mực có chất lượng đảm bảo dùng làm thực phẩm.

4.3.2 Bước 2: Phân loại

4.3.2.1 Phân loại chất lượng mực:

Mực loại tốt: Có màu da sáng bóng, mượt; mắt đầy, chắc, đen, sáng; đầu dính chặt vào thân, nội tạng không bị vỡ, cơ thịt đàn hồi tốt, da không bị trầy xước.

Mực loại xấu: Mực không đạt các chỉ tiêu cảm quan đạt mực loại tốt.

4.3.2.2 Phân cỡ: trên 300g/con; 100g đến 300g/con và dưới 100g/con.

4.3.3 Bước 3: Xử lý

4.3.3.1 Bỏ nội tạng: Dùng dao hoặc kéo mổ bụng mực và loại bỏ nội tạng, sử dụng dao tách nhẹ túi mực ra trước (tránh để túi mực vỡ), tiếp theo tách hoàn toàn phần nội tạng loại bỏ ra ngoài.

4.3.3.2 Lột da: Dùng mũi dao lật nhẹ mảnh da mực lên, sau đó bóc, tách phần da từ từ ra khỏi cơ thể mực.

4.3.3.3 Ngâm mực trong dung dịch nước biển lạnh: Mực sau khi bỏ nội tạng, lột da được rửa lại bằng nước biển, rồi đem ngâm trong dung dịch nước biển lạnh tại mục 4.1.4; thời gian ngâm là 15 phút.

4.3.4 Bước 4: Xếp khay, bao gói gồm 02 cách

4.3.4.1 Dù thời gian ngâm, mực được xếp vào các khay nhựa có nắp đậy, trọng lượng 15kg đến 20 kg/khay.

4.3.4.2 Hoặc mực được vớt ra để ráo, được đóng gói trong các túi PE, trọng lượng 3kg đến 5kg/túi, sau đó lùa hết không khí ra rồi gấp miệng túi lại.

4.3.5 Bước 5: Bảo quản

4.3.5.1 Bảo quản bằng nước đá xay.

a. Bố trí hợp lý, xếp dỡ mực để người thực hiện không dẫm lên mực.

b. Cho một lớp nước đá dày 30 cm xuống đáy hầm và dàn đều.

c. Cho khay hoặc túi mực xuống hầm, xếp dốc miệng túi hướng xuống dưới, mỗi lớp khay hoặc túi mực là 1 lớp nước đá xay hoặc đá vẩy dày 20cm. Lấp đầy nước đá vào khoảng giữa các khoảng trống; xếp mực cao không quá 1mét, nếu cao hơn phải có giá đỡ. Trên cùng phủ một lớp nước đá dày 30cm.

d. Đậy chặt nắp hầm, chạy máy phát lạnh bổ sung (nếu có);

d. Nhiệt độ của hầm luôn duy trì ở 0°C, định kỳ 6 giờ một lần kiểm tra nhiệt độ hầm bảo quản, lượng nước đá xung quanh mực; nếu thấy có lỗ hổng cần bổ sung nước đá lấp đầy; ghi nhật ký theo dõi nhiệt độ bảo quản của từng hầm.

4.3.5.2 Bảo quản bằng dung dịch nước biển lạnh

AY

MZ

- a. Chuẩn bị hầm dung dịch nước biển lạnh theo mục 4.1.4.1
- b. Cho mực đã xử lý vào hầm dung dịch nước biển lạnh.
- c. Tùy thuộc lượng mực bảo quản, cần bổ sung nước biển cho đầy hầm hoặc thùng và chạy máy lạnh để duy trì nhiệt độ của dung dịch nước biển lạnh ở 0 °C.
- d. Định kỳ 6 giờ một lần dùng nhiệt kế để đo nhiệt độ đá lỏng, chế độ tuần hoàn của đá lỏng (độ phân bố nhiệt độ đồng đều trong hầm đá lỏng), ghi chép vào biểu đồ nhiệt độ hầm bảo quản.

4.3.8.3 Thời gian bảo quản mực trên tàu, tính từ khi khai thác được đến khi về đến cảng cá, bến cá tốt nhất là trước 10 ngày.

4.3.6 Bước 4a, 4b, 4c: Phơi khô, bao gói và bảo quản mực khô.

Đây là giải pháp tình thế để giải quyết mực trên tàu khai thác dài ngày không có điều kiện đưa mực tươi vào bờ; hoặc là chất lượng mực kém, bảo quản tươi không hiệu quả.

4.3.6.1 Phơi khô: Mực được mổ phanh bụng, mổ phanh đầu đem đi phơi trên dàn phơi đến độ ẩm còn 35% (mực dẻo, uốn dễ dàng), dùng chai hoặc con lăn để cán phẳng mực; Giai đoạn này tránh ánh nắng buổi trưa từ 12 giờ đến 14 giờ (mực quá khô dễ bị dòn, gãy). Tiếp tục phơi đến độ ẩm mực còn 20% là được.

4.3.6.2 Bao gói: Xếp mực vào bao dứa hoặc túi PE cỡ lớn khoảng 20kg mỗi bao.

4.3.6.3 Bảo quản mực trong hầm lạnh, nhiệt độ 0 °C.

5. Ghi chép, lưu giữ nhật ký đánh bắt mực và bốc dỡ

5.1 Ghi chép nhật ký đánh bắt: Sổ nhật ký khai thác và các mực ghi được thực hiện theo quy định của nhật ký khai thác.

5.2 Bốc dỡ

5.2.1 Chuẩn bị dụng cụ tiếp nhận: giá đỡ sản phẩm, xe lạnh, kho lạnh trung chuyển, cân bàn.

5.2.2 Các thiết bị cần được kiểm tra; bề mặt tiếp xúc với sản phẩm của thiết bị, dụng cụ tiếp nhận mực cần được làm bằng vật liệu không gỉ, không độc, dễ làm sạch và khử trùng, luôn được bảo dưỡng theo quy định.

5.2.3 Việc bốc dỡ, vận chuyển mực lên bờ, phân loại, cân và đóng thùng khi giao hàng cần được tiến hành nhanh và cẩn thận; tránh làm trầy xước, dập nát và nhiễm bẩn mực. Tránh thao tác trực tiếp dưới ánh nắng mặt trời.

5.3 Làm sạch tàu cá

5.3.1 Ngay sau khi bốc dỡ mực xong; hầm chứa, dụng cụ, sản phẩm cần được làm sạch và khử trùng cẩn thận. Không dùng nước biển ngay tại bến/cảng cá để làm sạch tàu. Hầm chứa sau khi làm sạch khử trùng phải được thông gió làm khô. Các dụng cụ được xếp gọn gàng, để khô ráo nơi thoáng khí.

5.3.2 Quy trình làm sạch

Signature



5.3.2.1 Gôm tất cả các ~~chất cặn, bùn, nhớt~~ vào thùng chứa.

5.3.2.2 Dùng vòi nước ~~biển sạch~~ phun rửa sơ bộ tất cả các vị trí cần làm sạch.

5.3.2.3 Dùng xà phòng, ~~bùn chài để~~ tẩy bề mặt cho hết các vết cặn, gỉ sét và rửa lại bằng nước biển sạch.

5.3.2.4 Dùng dung dịch clorin nồng độ 200 ppm phun hoặc lau toàn bộ bề mặt dụng cụ, thiết bị xử lý, hầm bảo quản cá. Để trong 30 phút.

5.3.2.5 Dùng vòi phun nước biển rửa sạch hết clorin dư; Sau đó để thoáng, khô tự nhiên hoặc quạt gió khô các bề mặt được làm sạch.