

# SẢN XUẤT NEM CHUA AN TOÀN

## Nem chua là gì?

Nem chua là một sản phẩm thịt ăn liền có nguồn gốc từ Việt Nam. Các thành phần chính bao gồm thịt lợn (heo) băm nhỏ/xay nhuyễn, bì lợn (heo) luộc thái lát, gạo rang nghiền thành bột (thính gạo), gia vị và phụ gia. Hỗn hợp thịt quết nhuyễn được tạo hình thành khối lập phương hoặc cuộn và gói trong lá chuối hoặc giấy bóng kính nhựa. Sản phẩm cuối cùng có vị hơi chua, ngọt, mặn và cay.



Ở NSW, các sản phẩm này được sản xuất bằng cách thêm bột nem thương mại có chứa Glucono delta-lactone (GDL) dưới dạng chất axit hóa. Các sản phẩm có thành phần bột nem **không** được xem là thịt lên men chưa nấu chín (UCFM). Hướng dẫn này áp dụng cho việc sản xuất nem chua bằng bột nem.

**LƯU Ý:** Nếu có một bước lên men liên quan đến việc sản xuất nem chua, thì sản phẩm được phân loại là Thịt Vụn Lên men Chưa nấu chín (UCFM) và hướng dẫn này không áp dụng. Các nhà sản xuất UCFM phải đệ trình một văn bản chiếu lệ trình bày quy trình sản xuất và văn bản này phải được Cơ quan quản lý Thực phẩm NSW phê duyệt trước khi có thể bán sản phẩm. Có thể truy cập văn bản chiếu lệ trên trang mạng của Cơ quan quản lý Thực phẩm NSW (liên kết dưới phần 'Tìm hiểu Thêm Thông tin').

## Các Điểm Kiểm soát Quan trọng để tạo ra một sản phẩm an toàn

Có thể giảm nguy cơ ngộ độc thực phẩm từ các sản phẩm này nếu tuân theo các điều kiện sau đây:

### Nguyên liệu chất lượng cao

- Nguyên liệu phải được mua từ các nhà cung cấp uy tín.
- Nguyên liệu phải được bảo quản đúng theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Phải sử dụng thịt tươi, chất lượng cao.
- Thịt sống phải được bảo quản trong tình trạng kiểm soát nhiệt độ (dưới 5°C) trước khi sử dụng.
- Nguyên liệu tươi, ví dụ như tỏi, ớt phải được làm sạch và khử trùng trước khi sử dụng.
- Phải sử dụng gói gia vị thương mại.
- Phải sử dụng bột nem để giảm độ pH nhanh chóng.
- Tất cả vật liệu đóng gói chạm vào sản phẩm (ví dụ như lá chuối, giấy bóng kính nhựa, hoặc hộp nhựa) phải được làm sạch và khử trùng trước khi sử dụng.
- Không được sử dụng sản phẩm được sản xuất trước đó làm nguyên liệu.

### Quy trình chế biến được kiểm soát

- Tất cả các nguyên liệu phải được trộn, tạo hình và bảo quản trong tủ lạnh ngay lập tức.
- **Độ pH của sản phẩm phải dưới 4,4** trong vòng 4 giờ sau khi trộn. Sử dụng một loại bột nem thương mại để đạt được điều này.
- Sản phẩm phải được bảo quản trong tủ lạnh trong suốt thời hạn sử dụng. Một nghiên cứu về thời hạn sử dụng phải được tiến hành để xác định thời hạn sử dụng thích hợp.

## Quy định Quản lý

### Quy định Cấp phép

Nem chua phải được sản xuất bởi một nhà chế biến thịt được Cơ quan quản lý Thực phẩm NSW cấp phép.

### Phụ gia được cho phép

Với các mục đích quản lý, nem chua được phân loại là sản phẩm thịt vụn đã qua chế biến. Về phụ gia thực phẩm, nem chua phải tuân thủ Điều 8.3 của Phụ lục 15 và Phụ lục 16 của Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm.

Phụ gia được cho phép trong nem chua:

Phụ gia thực phẩm	Giới hạn được cho phép tối đa
Glucono delta-lactone (GDL). Phụ gia số: <b>575</b>	Thực hành Sản xuất Tốt
sulfur dioxide và natri và kali sulphit. Phụ gia số: <b>220, 221, 222, 223, 224, 225, 228</b>	500 mg/kg
Nisin. Phụ gia số: <b>234</b>	12,5 mg/kg
chất chiết xuất từ annatto. Phụ gia số: <b>160b</b>	100 mg/kg
nitrit (muối kali và natri). Phụ gia số: <b>249, 250</b>	125 mg/kg
axit propionic và natri và kali và canxi propionate	Thực hành Sản xuất Tốt

### Quy định kiểm tra

Nem Chua là một sản phẩm ăn liền, vì vậy nó phải được kiểm tra theo quy định được nêu trong Cẩm nang Hướng dẫn An toàn Thực phẩm NSW (Cẩm nang). Nhà sản xuất cũng phải tiến hành kiểm tra môi trường và bề mặt làm việc đối với *Listeria* spp. theo Cẩm nang (liên kết dưới phần 'Tìm hiểu Thêm Thông tin').

Sản phẩm cần kiểm tra	Kiểm tra được tiến hành, giới hạn và tần suất		
	<i>E. coli</i>	<i>L. monocytogenes</i>	<i>Salmonella</i>
	Không quá 3 cfu/g	Không quá 100 cfu/g	Không phát hiện trong 25g
Sản phẩm thịt RTE và thịt gia cầm cắt lát hoặc đóng gói nguyên khối – sẵn sàng để bán	Mỗi 10 mẻ	Mỗi 10 mẻ	Mỗi 10 mẻ

## Ghi nhãn

Quy định ghi nhãn	Ghi chú
Tên thực phẩm	Nem chua hoặc tên khác bằng tiếng Anh.
Tên của nhà sản xuất và địa chỉ đường phố ở Úc của họ	Không lấy số Hộp thư PO là địa chỉ. Không lấy tên Tín thác là tên kinh doanh.
Danh sách nguyên liệu	Phải liệt kê tất cả các nguyên liệu từ cao đến thấp theo 'trọng lượng tại thời điểm chúng được thêm vào', bao gồm cả chất tạo màu và chất bảo quản.
Tuyên bố về chất gây dị ứng	Nếu sản phẩm hoặc nguyên liệu chứa bất kỳ chất gây dị ứng thực phẩm nào thường gặp nhất thì phải khai báo chúng trong danh sách nguyên liệu (phông chữ đậm) hoặc trong một tuyên bố riêng biệt chẳng hạn như 'có chứa đậu phộng. gluten (nếu quý vị sử dụng bột mì), động vật có vỏ (ví dụ như cua, tôm, tôm sú), trứng, cá, sữa, đậu phộng, hạt cây (ví dụ như hạnh nhân, quả hạch Brazil, hạt điều, quả hồ trăn, quả óc chó), đậu nành, lupin, hoặc hạt mè.
Ngày 'Hết hạn'	Phải ghi ngày HẾT HẠN dưới định dạng ngày/tháng/năm.
Hướng dẫn sử dụng và bảo quản	Điều kiện cần bảo quản thực phẩm để bảo đảm rằng thực phẩm không bị hỏng cho đến ngày 'hết hạn'. Phải ghi: bảo quản trong tủ lạnh. Cũng phải ghi là sản phẩm chưa nấu chín và ăn liền.
Bảng Thông tin Dinh dưỡng (NIP)	
Quốc gia xuất xứ	

## Tìm hiểu thêm thông tin

- Trang mạng của Cơ quan quản lý Thực phẩm NSW - <http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry>
- Văn bản chiếu lệ UCFM - [foodauthority.nsw.gov.au/industry/meat/retail-meat-premises-butchers](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/meat/retail-meat-premises-butchers)
- Thông tin cấp phép - [foodauthority.nsw.gov.au/ip/licensing](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/ip/licensing)
- Cẩm nang Hướng dẫn An toàn Thực phẩm - [foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry/food\\_safety\\_schemes\\_manual.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry/food_safety_schemes_manual.pdf)
- gọi cho đường dây trợ giúp qua số 1300 552 406
- gửi email cho đường dây trợ giúp – [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).