

Số: 134/QĐ-UB

TP. Hồ Chí Minh, ngày 02 tháng 7 năm 1981

QUYẾT ĐỊNH
VỀ VIỆC BAN HÀNH TIÊU CHUẨN ĐỊA PHƯƠNG
VỀ THỨC ĂN HỖN HỢP CHO GIA SÚC (HEO, GÀ)

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

- Căn cứ Luật Tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban hành chính các cấp ngày 27 tháng 10 năm 1962; .
- Căn cứ Nghị định số 123/CP ngày 24-8-1963 của Hội đồng Chính phủ ban hành điều lệ tạm thời về việc nghiên cứu, xây dựng, xét duyệt, ban hành và quản lý các tiêu chuẩn kỹ thuật của sản phẩm công nghiệp, nông nghiệp...;
- Căn cứ thông tư số 488/KHKT-TT ngày 5-6-1966 của Ủy ban Khoa học và kỹ thuật Nhà nước về việc xây dựng, xét duyệt, ban hành, quản lý tiêu chuẩn kỹ thuật địa phương của sản phẩm công nghiệp, nông nghiệp;
- Xét yêu cầu cần thiết của công tác quản lý kỹ thuật ở thành phố Hồ Chí Minh;
- Theo đề nghị của đồng chí Trưởng Ban Khoa học và kỹ thuật thành phố Hồ Chí Minh.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. – Nay ban hành kèm theo quyết định này tiêu chuẩn địa phương: 53 TCV 37-80 “Thức ăn hỗn hợp cho gia súc (heo, gà) ”.

- Yêu cầu kỹ thuật.

Điều 2. – Tiêu chuẩn này là căn cứ để đánh giá chất lượng sản phẩm trong

phạm vi sản xuất (thuộc các cơ sở quốc doanh, công tư hợp doanh, tập thể, cá thể) cũng như trong lưu thông phân phối.

- Các cơ sở sản xuất phải dựa vào các tiêu chuẩn này để tổ chức sản xuất và quản lý kỹ thuật tốt nhằm đạt tiêu chuẩn quy định.

- Các cơ sở kinh doanh phải tổ chức thực hiện đúng theo các tiêu chuẩn này trong khâu lưu thông phân phối.

Điều 3. – Các cơ quan quản lý phải đôn đốc theo dõi, kiểm tra để đề nghị khen thưởng những cơ sở thực hiện tốt tiêu chuẩn đã ban hành và xử lý nghiêm minh những cơ sở làm ăn gian dối, cố ý không thực hiện tiêu chuẩn.

Điều 4. – Tiêu chuẩn trên có hiệu lực kể từ ngày 01-8-1981 và phải được nghiêm chỉnh chấp hành trong toàn thành phố.

Điều 5. – Các đồng chí Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân thành phố, Trưởng Ban Khoa học và kỹ thuật, Giám đốc Sở Nông nghiệp, Chủ tịch Ủy ban nhân dân quận, huyện và Thủ trưởng các Sở, Ban, Ngành, các cơ sở có liên quan đến sản xuất và kinh doanh thức ăn gia súc trong thành phố chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ
K/T Chủ tịch
Phó Chủ tịch

VÕ THÀNH CÔNG

TIÊU CHUẨN ĐỊA PHƯƠNG

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM ----- ỦY BAN NHÂN DÂN Thành phố Hồ Chí Minh | THỨC ĂN HỖN HỢP | 53 TCV 37 - 81 |
| | CHO GIA SÚC (HEO, GÀ) Yêu cầu kỹ thuật | Có hiệu lực từ 01-8-1981 |

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại thức ăn hỗn hợp ở dạng bột dùng cho heo, gà, được sản xuất và tiêu dùng trong phạm vi thành phố Hồ Chí Minh.

Trong tiêu chuẩn, thức ăn hỗn hợp cho gia súc được gọi tắt là thức ăn.

I. YÊU CẦU KỸ THUẬT

- 1.1. Yêu cầu về nguyên liệu và bán thành phẩm.
 - 1.1.1. Các nguyên liệu và bán thành phẩm dùng để xay và pha trộn thức ăn, được lấy từ các nông, súc, hải sản... phải đạt yêu cầu quy định trong điều kiện hợp vệ sinh.
 - 1.1.2. Qui trình chế biến, công thức pha trộn phải theo sự hướng dẫn kỹ thuật của Sở Nông nghiệp.
- 1.2. Yêu cầu về phân loại:
 - 1.2.1. Thức ăn cho gà được chia làm 5 loại và ghi số như sau:
 - Số 1: cho gà con giống từ bắt đầu ăn đến 6 tuần lễ
 - Số 2: cho gà giò giống từ 6 tuần đến 22 tuần lễ
 - Số 3: cho gà giống trên 22 tuần lễ, gà đẻ trứng
 - Số 4: cho gà con nuôi thịt từ 0 tuần đến 6 tuần lễ
 - Số 5: cho gà thịt giống từ 6 tuần đến khi xuất thịt
 - 1.2.2. Thức ăn cho heo được chia làm 5 loại và ghi số như sau:
 - Số 6: cho heo con từ khi cai sữa đến 20kg thể trọng
 - Số 7: cho heo tơ từ 20kg đến 35kg thể trọng
 - Số 8: cho heo lứa từ 35kg đến 60kg thể trọng
 - Số 9: cho heo từ 60kg đến khi xuất thịt
 - Số 10: cho heo nái, heo nọc.

1.3. Yêu cầu về chất lượng

1.3.1. Đặc tính và thành phần chất lượng thức ăn cho gà theo quy định trong bảng dưới đây.

1.3.2. Đặc tính và thành phần chất lượng thức ăn cho heo theo qui định trong bảng dưới đây.

| TÊN CHỈ TIÊU CHẤT LƯỢNG | Thức ăn hỗn hợp gà | | | | | Thức ăn hỗn hợp heo | | | | |
|-----------------------------------------------------------|--------------------|---------|---------|---------|---------|---------------------|---------|---------|---------|----------|
| | Số 1 | Số 2 | Số 3 | Số 4 | Số 5 | Số 6 | Số 7 | Số 8 | Số 9 | Số 10 |
| 1. Hàm lượng Protit thô tính theo % không được kém | 18 | 16 | 15 | 19 | 17 | 18 | 16 | 15 | 13 | 14 |
| 2. Hàm lượng chất béo thô tính theo % không được quá | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 8 | 6 |
| 3. Hàm lượng xơ thô tính theo % không được quá | 8 | 10 | 10 | 8 | 8 | 6 | 6 | 10 | 10 | 10 |
| 4. Hàm lượng can-xi (Ca) tính theo % vào khoảng | 1, 2 | 1 | 3 | 1, 2 | 1 | 1 | 0, 7 | 0, 6 | 0,6 | 0,7 |
| 5. Hàm lượng phot pho (P) tính theo % vào khoảng | 0, 8 | 0, 7 | 0, 6 | 0, 6 | 0, 6 | 0, 7 | 0, 6 | 0, 6 | 0,6 | 0,6 |
| 6. Hàm lượng muối ăn (NaCl) tính theo % không được quá | 0,3 | | | | | 0,8 | | | | |
| 7. Ẩm độ tính theo % không được quá | 13 | | | | | 13 | | | | |
| 8. Các ngoại vật như cát tính theo % không được quá | 0,3 | | | | | 0, 3 | 0,7 | | | |
| 9. Năng lượng biêm dưỡng tính theo Kcal/kg không được kém | 2600 | 2400 | 2500 | 2600 | 2500 | 2600 | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 |

CHÚ THÍCH:

- 1) Thức ăn cũng cần có đủ vitnmin cần thiết, cac1 khoáng vi lượng, các axit amin quan trọng.
- 2) Thức ăn tập ăn cho heo con do cơ sở chăn nuôi tự pha trộn.

1.4.1. Hình thái bên ngoài của các loại thức ăn cho heo và gà tùy thuộc thành

phần nguyên liệu và bán thành phẩm pha trộn, nhưng chủ yếu thức ăn có màu sáng, có mùi thơm, không đóng cục, không có mùi ẩm mốc, hôi thúi, v.v...

1.4.2. Độ mịn: khi sàng thức ăn qua sàng có lỗ đường kính 3mm, phần còn lại trên sàng không quá 5% cho thức ăn số 1, số 4, số 6 và không quá 12% cho thức ăn của các số còn lại.

1.4.3. Số lượng sâu một tổng cộng trong 1kg thức ăn không quá 10 con.

1.4.4. Không được phép có các nấm mốc độc hại, các bào tử, vi khuẩn gây bệnh.

2. PHƯƠNG PHÁP KIỂM NGHIỆM

2.1. Phương pháp lấy mẫu: áp dụng tiêu chuẩn thức ăn hỗn hợp cho gia súc – phương pháp lấy mẫu: TCVN 1531-74.

2.2. Phương pháp thử: tiến hành thử theo TCVN 1532-74 đến 1516-7.

3. BAO BÌ, GHI NHÃN VÀ BẢO QUẢN

3.1. Bao bì

3.1.1. Thức ăn đựng trong bao bố hoặc bao sợi polyethylen (P.E) dệt; có thể đựng trong túi polyethylen và lớp ngoài là bao bố hoặc bao giấy, mỗi bao có trọng lượng tính là 20kg.

3.1.2. Sau khi vô bao phải ép hoặc may miệng bao vải cho thật kín, chắc.

3.2. Ghi nhãn ngoài bao, in nhãn hiệu bằng sơn hoặc dính nhãn hiệu in sẵn. Nội dung ghi nhãn bao gồm:

- Tên cơ sở quản lý đơn vị sản xuất
- Tên cơ sở sản xuất
- Loại thức ăn, thí dụ: thức ăn hỗn hợp gà số 1
- Trọng lượng tính 20kg
- Lô hàng số... sản xuất ngày
- Ký hiệu tiêu chuẩn của sản phẩm

3.3. Bảo quản

Các bao thành phẩm được sắp xếp thứ tự theo từng lô hàng, trên kệ gỗ, không dựa vào tường. Trong kho phải sạch sẽ, thoáng khí, không mưa dột, nắng

dội v.v...