Người ký: BỘ CÔNG THƯƠNG
Tổ chức: BỘ CÔNG THƯƠNG
Ngày ký: 25/11/2026 20:10:39

BỘ CÔNG THƯƠNG	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
	Độc lập – Tự do – Hạnh phúc
Số: 72/2026/TT-BCT	*Hà Nội, ngày 19 tháng 11 năm 2026*

THÔNG TƯ
Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với bún, phở tươi

Căn cứ Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật số 64/2025/QH15, được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 87/2025/QH15;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12;

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11, được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 35/2018/QH14 và Luật số 70/2025/QH15;

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12, được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 35/2018/QH14 và Luật số 78/2025/QH15;

Căn cứ Nghị định số 22/2026/NĐ-CP của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Nghị định số 37/2026/NĐ-CP 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;

Căn cứ Nghị định số 351/2026/NĐ-CP của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Công nghiệp;

Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với bún, phở tươi.

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với bún, phở tươi.

Ký hiệu: QCVN 33 :2026/BCT.

Điều 2. Hiệu lực thi hành

Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15 tháng 5 năm 2027.

Điều 3. Điều khoản chuyển tiếp

Đối với sản phẩm đã tự công bố sản phẩm trước thời điểm Thông tư này ban hành, tổ chức, cá nhân được tiếp tục sử dụng bản tự công bố sản phẩm trong thời hạn 12 tháng kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực thi hành, trừ trường hợp có cảnh báo về an toàn thực phẩm.

Điều 4. Điều khoản tham chiếu

Trường hợp quy định của pháp luật viện dẫn trong Thông tư này được sửa đổi hoặc thay thế thì áp dụng theo văn bản mới.

Điều 5. Trách nhiệm thi hành

1. Cục trưởng Cục Công nghiệp có trách nhiệm tổ chức, hướng dẫn, phổ biến, tuyên truyền và triển khai thực hiện Thông tư này.

2. Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị thuộc và trực thuộc Bộ Công Thương; Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này.

3. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn vướng mắc, cơ quan, tổ chức, cá nhân kịp thời phản ánh bằng văn bản về Bộ Công Thương (Cục Công nghiệp) để được hướng dẫn hoặc xem xét sửa đổi, bổ sung phù hợp./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

BỘ CÔNG THƯƠNG

Trương Thanh Hoài

Nơi nhận:
- Văn phòng Tổng Bí thư;
- Văn phòng Chủ tịch nước;
- Văn phòng Quốc hội;
- Văn phòng Chính phủ;
- Thủ tướng Chính phủ;
- Các Phó Thủ tướng Chính phủ;
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc Chính phủ;
- Viện Kiểm sát nhân dân tối cao;
- Tòa án Nhân dân tối cao;
- UBND các tỉnh, thành phố;
- Các Lãnh đạo Bộ;
- Công báo; Cổng thông tin điện tử Chính phủ; Cơ sở dữ liệu quốc gia về pháp luật;
- Cục Kiểm tra văn bản và Tổ chức thi hành pháp luật (Bộ Tư pháp);
- Cổng thông tin điện tử Bộ Công Thương;
- Các đơn vị thuộc Bộ Công Thương;
- Lưu: VT, CN.



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 33 :2026/BCT

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI BÚN, PHỞ TƯƠI

National technical regulation for fresh rice noodle

HÀ NỘI – 2026

Lời nói đầu

QCVN 33 :2026/BCT do Tổ soạn thảo Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với bún, phở tươi biên soạn, Cục Công nghiệp – Bộ Công Thương trình duyệt, Bộ Khoa học và Công nghệ có ý kiến, Bộ trưởng Bộ Công Thương thẩm định và ban hành kèm theo Thông tư số 72../2026/TT-BCT ngày 19 tháng 11 năm 2026.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI BÚN, PHỞ TƯƠI
National technical regulation for fresh rice noodle

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn kỹ thuật này quy định các mức giới hạn an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với bún, phở tươi và các sản phẩm tương tự được sản xuất từ gạo hoặc bột gạo, có hoặc không qua quá trình lên men, đã hồ hóa tinh bột hoặc làm chín trong quá trình sản xuất, và không qua công đoạn làm khô (sản phẩm có độ ẩm cao).

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn kỹ thuật này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, gia công, nhập khẩu, xuất khẩu, phân phối, kinh doanh bún, phở tươi và các sản phẩm tương tự 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 này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

3.1. Bún tươi

Sản phẩm dạng sợi, được sản xuất chủ yếu từ gạo hoặc bột gạo, trải qua quá trình ngâm, nghiền, ủ lên men, hồ hóa, nhào bột, đùn hoặc tạo sợi, được tiêu thụ ở trạng thái tươi sau chế biến.

3.2. Phở tươi

Sản phẩm thực phẩm dạng lá mỏng hoặc sợi dẹt, được sản xuất chủ yếu từ gạo hoặc bột gạo, trải qua các công đoạn ngâm, nghiền, phối trộn, hấp chín tạo tấm và cắt sợi, được tiêu thụ ở trạng thái tươi sau chế biến.

3.3. Các sản phẩm tương tự bún, phở tươi

Nhóm sản phẩm thực phẩm dạng sợi hoặc dạng lá, được sản xuất chủ yếu từ gạo hoặc bột gạo, có độ ẩm và thời gian bảo quản tương tự bún tươi, phở tươi, trải qua các quá trình tương tự 3.1 hoặc 3.2, bao gồm sợi bánh canh, bánh cuốn không nhân (bánh ướt), sợi hủ tiếu tươi, sợi mì Quảng, vắt sợi bánh hỏi và các sản phẩm tương tự khác đáp ứng các yêu cầu quy định tại Mục 1.

3.4. 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 Norm): Tiêu chuẩn châu Âu.

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

- ATTP: An toàn thực phẩm.

- KPH: Không phát hiện.

- QCVN: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia.
- TCVN: Tiêu chuẩn quốc gia.

II. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

1. Nguyên liệu

Nguyên liệu và phụ gia dùng để sản xuất bún, phở tươi phải tuân thủ các quy định an toàn thực phẩm tương ứng và/hoặc các quy định hiện hành.

2. Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm

Giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong bún, phở tươi được quy định tại bảng 1.

Bảng 1 – Quy định giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Aflatoxin B_1	µg/kg	2,0
2	Aflatoxin tổng số (B1+B2+G1+G2)	µg/kg	4,0
3	Ochratoxin A	µg/kg	3,0

3. Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng

Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong bún, phở tươi được quy định tại bảng 2.

Bảng 2 – Quy định giới hạn ô nhiễm kim loại nặng

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	Chì (Pb)	mg/kg	0,2
2	Cadmi (Cd)	mg/kg	0,2

4. Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật

Giới hạn ô nhiễm vi sinh vật trong bún, phở tươi được quy định tại bảng 3.

Bảng 3 – Quy định giới hạn ô nhiễm vi sinh vật

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giới hạn tối đa
1	*Salmonella* spp.	/25 g	KPH
2	*Staphylococcus aureus*	CFU/g	10^2
3	*Bacillus cereus* giả định	CFU/g	10^2
4	*Clostridium perfringens*	CFU/g	10^2
5	*Escherichia coli*	/g	KPH

5. Quy định về phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong bún, phở tươi tuân thủ quy định tại Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế; 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

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 kim loại nặng và độc tố vi nấm

2.1.1. Phương pháp xác định hàm lượng chì và cadmi

- TCVN 8126:2009 Thực phẩm – Xác định hàm lượng chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt – Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử sau khi đã phân hủy bằng vi sóng.

- TCVN 10912:2015 (EN 15763:2009) Thực phẩm – Xác định các nguyên tố vết – Xác định asen, cadmi, thủy ngân và chì bằng đo phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP – MS) sau khi phân hủy bằng áp lực.

- TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003) Thực phẩm – Xác định các nguyên tố vết – Xác định chì, cadmi, crom, molypden bằng đo phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphit (GFAAS) sau khi phân hủy bằng áp lực.

- TCVN 10643:2014 Thực phẩm – Xác định hàm lượng chì, cadmi, đồng, sắt và kẽm – Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử sau khi tro hóa khô.

- AOAC 999.10 Lead, Cadmium, Zinc, Copper, and Iron in Foods. Atomic Absorption Spectrophotometry after Microwave Digestion (Chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt trong thực phẩm. Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử sau khi đã phân hủy bằng vi sóng).

- AOAC 999.11 Determination of lead, cadmium, copper, iron, and zinc in foods. Atomic absorption spectrophotometry after dry ashing (Chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt trong thực phẩm. Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử sau khi tro hóa khô).

- AOAC 2015.01 Heavy Metals in Food. Inductively Coupled Plasma. Mass Spectrometry [Kim loại nặng trong thực phẩm. Phương pháp phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS)].

- EN 14084:2003 Foodstuffs – Determination of trace elements – Determination of lead, cadmium, zinc, copper and iron by atomic absorption spectrometry (AAS) after microwave digestion (Thực phẩm – Xác định các nguyên tố vết – Xác định chì, cadmi,

kẽm, đồng và sắt bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử (AAS) sau khi phân hủy bằng lò vi sóng).

- EN 17851:2023 Foodstuffs – Determination of elements and their chemical species – Determination of Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Tl, U and Zn in foodstuffs by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS) after pressure digestion (Thực phẩm – Xác định các nguyên tố và dạng hóa học của chúng – Xác định bạc, asen, cadmi, coban, crom, đồng, mangan, molypden, niken, chì, selen, thallium, uranium và kẽm trong thực phẩm bằng phương pháp đo phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS) sau khi phân hủy bằng áp lực).

2.1.2. Phương pháp xác định hàm lượng độc tố vi nấm

- TCVN 7595:2024 (ISO 15141:2018) Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc – Xác định ochratoxin A – Phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao làm sạch bằng cột ái lực miễn dịch và sử dụng detector huỳnh quang.

- EN 17641:2022 Foodstuffs – Multimethod for the determination of aflatoxins, deoxynivalenol, fumonisins, ochratoxin A, T-2 toxin, HT-2 toxin and zearalenone by LC-MS/MS (Thực phẩm – Phương pháp đa phân tích để xác định aflatoxin, deoxynivalenol, fumonisin, ochratoxin A, độc tố T-2, độc tố HT-2 và zearalenone bằng LC-MS/MS).

- ISO 23719:2025 Cereals and cereal products – Determination of 17 mycotoxins by ultra-high-performance liquid chromatography and tandem mass spectrometry method (UHPLC-MS/MS) (Ngũ cốc và các sản phẩm ngũ cốc – Xác định 17 loại độc tố nấm mốc bằng phương pháp sắc ký lỏng siêu hiệu năng kết hợp khối phổ hai lần (UHPLC-MS/MS)).

2.2. Phương pháp thử đối với các chỉ tiêu vi sinh vật

2.2.1. Phương pháp định lượng Escherichia coli

- TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015) Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – phương pháp định lượng *Escherichia coli* dương tính β-glucuronidaza – Phần 3: Phát hiện và kỹ thuật tính số có xác suất lớn nhất sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β-D-glucuronid.

- TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp phát hiện và định lượng *Escherichia coli* giả định – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất.

- ISO 7251:2005/Amd 1:2023 Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of presumptive *Escherichia coli* – Most probable number technique. Amendment 1: Inclusion of performance testing of culture media and reagents (ISO 7251:2005/Amd 1:2023. Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp phát hiện và định lượng *Escherichia coli* giả định – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất – Sửa đổi lần 1: Bao gồm kiểm tra hiệu năng của môi trường nuôi cấy và thuốc thử)

- TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Escherichia coli* dương tính β- Glucuronidase – Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4- clo-3-indolyl β-D-Glucuronid.

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

2.2.2. Phương pháp phát hiện Salmonella spp.

- TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp phát hiện, định lượng và xác định typ huyết thanh của *Salmonella* – Phần 1: Phương pháp phát hiện *Salmonella* spp.

- ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020 Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* – Part 1: Detection of *Salmonella* spp. – Amendment 1: Broader range of incubation temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSRV and SC (Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp phát hiện, định lượng và xác định typ huyết thanh của *Salmonella* – Phần 1: Phương pháp phát hiện *Salmonella* spp. – Sửa đổi 1: Mở rộng phạm vi nhiệt độ ủ, sửa đổi quy chế đối với Phụ lục D, hiệu chỉnh thành phần của MSRV và SC).

2.2.3. Phương pháp định lượng Staphylococcus aureus

- AOAC 975.55 *Staphylococcus aureus* in Foods: Surface plating method for isolation and enumeration (*Staphylococcus aureus* trong thực phẩm: Phương pháp cấy trải bề mặt để phân lập và định lượng).

2.2.4. Phương pháp định lượng Bacillus cereus giả định

- TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Bacillus cereus* giả định trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C.

- ISO 7932:2004/Amd 1:2020 Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of presumptive *Bacillus cereus* – Colony-count technique at 30 degrees C. Amendment 1: Inclusion of optional tests (Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng *Bacillus cereus* giả định trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C. Sửa đổi 1: Bổ sung các phép thử tùy chọn).

2.2.5. Phương pháp định lượng Clostridium perfringens

- 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 (ISO 15213-2:2023 Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm – Phương pháp phát hiện và định lượng các loài *Clostridium* spp. – Phần 2. Định lượng *Clostridium perfringens* bằng kỹ thuật đếm khuẩn lạc).

IV. YÊU CẦU QUẢN LÝ

1. Bao gói

Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải bảo đảm an toàn thực phẩm và tuân thủ các quy định kỹ thuật hiện hành của Bộ Y tế đối với vật liệu, bao bì và dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

2. Ghi nhãn

Việc ghi nhãn bún, phở tươi 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.

3. Công bố sản phẩm

Trước khi lưu thông trên thị trường, bún, phở tươi 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.

4. Truy xuất nguồn gốc

Việc truy xuất nguồn gốc bún, phở tươi được thực hiện theo quy định hiện hành.

V. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm bún, phở tươi chịu trách nhiệm về sản phẩm, đảm bảo sản phẩm thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh phù hợp với các yêu cầu kỹ thuật tại 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./.