

**BỘ NÔNG NGHIỆP  
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN****CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 34/2012/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày 20 tháng 7 năm 2012

**THÔNG TƯ****Quy định điều kiện vệ sinh, đảm bảo an toàn thực phẩm đối với  
cơ sở thu gom, bảo quản và kinh doanh trứng gia cầm  
ở dạng tươi sống dùng làm thực phẩm**

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 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; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10/9/2009 của Chính phủ sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 được Quốc hội khóa XII kỳ họp thứ 7 thông qua ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Pháp lệnh Thú y số 18/2004/PL-UBTVQH được Ủy Ban thường vụ Quốc hội thông qua ngày 29 tháng 4 năm 2004;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 33/2005/NĐ-CP ngày 15 tháng 3 năm 2005 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y; Nghị định số 119/2008/NĐ-CP ngày 28/11/2008 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 33/2005/NĐ-CP;

Xét đề nghị của Cục trưởng Cục Thú y;

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư quy định điều kiện vệ sinh, đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở thu gom, bảo quản và kinh doanh trứng gia cầm thương phẩm.

**Chương I  
QUY ĐỊNH CHUNG****Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Thông tư này quy định các điều kiện vệ sinh, đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở thu gom, bảo quản và kinh doanh trứng gia cầm ở dạng tươi sống dùng làm thực phẩm.

**Điều 2. Đối tượng áp dụng**

Thông tư này được áp dụng đối với các cơ sở thu gom, bảo quản và kinh doanh trứng gia cầm dùng làm thực phẩm có đăng ký kinh doanh và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

**Điều 3. Giải thích từ ngữ**

Trong Thông tư này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. Trứng gia cầm: Bao gồm trứng của các loại gia cầm như gà, vịt, ngan, ngỗng, chim cút dùng làm thực phẩm (sau đây gọi là trứng thương phẩm).
2. Cơ sở thu gom và bảo quản trứng thương phẩm: Là cơ sở thực hiện thu gom, phân loại, làm sạch, khử trùng, đóng gói và bảo quản trứng thương phẩm.
3. Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở thu gom và bảo quản trứng thương phẩm: Là những điều kiện vệ sinh nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm của trứng thương phẩm trong quá trình thu gom, phân loại, làm sạch, khử trùng, đóng gói và bảo quản.
4. Cơ sở kinh doanh trứng thương phẩm: Là những cơ sở bán buôn và bán lẻ trứng đã được thu gom, làm sạch, khử trùng và đóng gói.
5. Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở kinh doanh trứng thương phẩm: Là những điều kiện vệ sinh nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm của trứng thương phẩm trong quá trình kinh doanh.
6. Thiết bị, dụng cụ dùng trong thu gom, bảo quản và kinh doanh trứng thương phẩm: Là toàn bộ các vật dụng để vận chuyển, thu gom, phân loại, làm sạch, khử trùng, đóng gói và bảo quản trứng thương phẩm.
7. Làm sạch: Là việc sử dụng các biện pháp cơ học nhằm loại bỏ các chất bẩn bám dính vào bề mặt trứng, thiết bị, dụng cụ, đồ bảo hộ, nhà xưởng, nền sàn và phương tiện vận chuyển của cơ sở thu gom và bảo quản trứng thương phẩm.
8. Khử trùng: Là việc sử dụng các tác nhân vật lý, hóa học để diệt các vi sinh vật có hại từ phương tiện vận chuyển, trang thiết bị, dụng cụ và trứng tại cơ sở thu gom và bảo quản trứng thương phẩm.
9. Khu sản xuất: Là tất cả các khu vực sử dụng cho các công đoạn tiếp nhận, phân loại, làm sạch, khử trùng, đóng gói trứng đối với cơ sở thu gom trứng thương phẩm.
10. Khu bản: Là khu tiếp nhận trứng, phân loại, làm sạch và khử trùng trứng đối với cơ sở thu gom trứng thương phẩm.
11. Khu sạch: là khu đóng gói và bảo quản trứng đối với cơ sở thu gom trứng thương phẩm.

12. Người làm việc: Là người trực tiếp thu gom, phân loại, làm sạch, khử trùng, đóng gói và bảo quản trứng đối với cơ sở thu gom và bảo quản trứng thương phẩm; là người bán và bốc dỡ hàng đối với cơ sở kinh doanh trứng thương phẩm.

13. Cơ sở bán lẻ trứng gia cầm thương phẩm: Là những cơ sở bán trứng gia cầm thương phẩm đến thẳng người tiêu dùng cuối cùng (sau đây gọi là cơ sở bán lẻ).

14. Cơ sở bán buôn trứng gia cầm: Là những cơ sở bán trứng gia cầm thương phẩm cho những người mua hàng để bán lẻ (sau đây gọi là cơ sở bán buôn).

## **Chương II**

### **QUY ĐỊNH ĐIỀU KIỆN VỆ SINH, ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ THU GOM VÀ BẢO QUẢN TRỨNG THƯƠNG PHẨM**

#### **Điều 4. Cơ sở hạ tầng**

1. Địa điểm.

- a) Cách biệt với khu dân cư và các nguồn gây ô nhiễm;
- b) Được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện và nước ổn định.

2. Thiết kế.

a) Cơ sở phải được thiết kế thành các khu riêng biệt bao gồm: Khu hành chính, khu vực sản xuất, kho bảo quản trứng và khu xử lý chất thải;

b) Khu sản xuất phải được thiết kế theo nguyên tắc một chiều từ khu bẩn đến khu sạch. Khu bẩn và khu sạch phải cách biệt nhau;

c) Có khu vực làm sạch và khử trùng phương tiện vận chuyển và dụng cụ chứa đựng trứng trong vận chuyển.

3. Đảm bảo có đủ ánh sáng tự nhiên hoặc ánh sáng điện trắng là 200 Lux. Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ.

4. Hệ thống thông khí phải được thiết kế tránh lắng đọng chất bẩn trong quá trình sản xuất. Cửa thông gió phải có lưới bảo vệ.

5. Tiện nghi vệ sinh.

- a) Có đủ vòi nước, chậu rửa tay và xà phòng cho công nhân.
- b) Có đủ nhà vệ sinh, phòng thay quần áo cho công nhân.

#### **Điều 5. Yêu cầu đối với khu tiếp nhận trứng thu gom**

1) Cách biệt với các khu vực khác và thông thoáng.

2) Có thiết bị thu gom rác và trứng loại.

**Điều 6. Yêu cầu đối với khu vực làm sạch và khử trùng trứng**

1. Có quy trình làm sạch và khử trùng trứng tại khu vực.

2. Làm sạch và khử trùng bằng hóa chất, khí ozôn và tia tử ngoại

a) Khu vực khử trùng trứng bằng hóa chất và tia tử ngoại phải kín và cách biệt với các khu vực khác;

b) Trong quá trình khử trùng trứng phải đề biển báo đối với người lao động;

c) Có thiết bị hút và lọc khí sinh ra trong quá trình khử trùng trước khi thải ra môi trường bên ngoài.

**Điều 7. Yêu cầu đối với khu vực phân loại trứng**

1. Cách biệt với các khu vực khác và thông thoáng.

2. Có thiết bị để kiểm tra và cân trứng.

3. Thiết bị dùng kiểm tra và cân trứng được làm sạch sau mỗi ca sản xuất.

4. Có thiết bị thu gom rác và trứng loại.

**Điều 8. Yêu cầu đối với đóng gói và ghi nhãn**

1. Vật liệu đóng gói.

a) Vật liệu đóng gói được sản xuất từ nguyên vật liệu không làm ảnh hưởng đến chất lượng của trứng;

b) Vật liệu đóng gói phải đạt tiêu chuẩn theo Thông tư số 34/2011/TT-BYT ngày 30/8/2011 của Bộ Y tế ban hành các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.

2. Đóng gói.

a) Phòng đóng gói trứng phải đảm bảo sạch sẽ và không có côn trùng;

b) Sản phẩm sau khi được đóng gói phải được đưa ngay vào kho bảo quản.

3. Sản phẩm sau khi đóng gói phải được ghi nhãn theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

**Điều 9. Yêu cầu đối với bảo quản trứng thương phẩm**

Điều kiện bảo quản và thời hạn sử dụng trứng được áp dụng theo Phụ lục 1 ban hành kèm theo Thông tư này.

**Điều 10. Yêu cầu đối với hệ thống kho**

1. Kho bảo quản trứng.

a) Nhiệt độ và ẩm độ của kho phù hợp để bảo quản trứng (nhiệt độ 4 - 25°C và ẩm độ 70 - 80%); nhiệt độ và ẩm độ của kho phải được kiểm tra hai lần/ngày và được ghi chép trong sổ theo dõi nhiệt độ và ẩm độ của kho;

b) Các vật dụng để chứa đựng trong kho phải được làm bằng vật liệu dễ làm sạch, khử trùng và dễ tháo dỡ;

c) Có sổ theo dõi việc xuất, nhập trứng;

d) Trứng phải để cách nền tối thiểu 15 cm, cách tường và trần 50 cm, khoảng cách lối đi thuận tiện cho người và phương tiện xếp dỡ hàng;

đ) Có các kho riêng biệt tiếp nhận trứng thu gom và kho bảo quản trứng đã được làm sạch và khử trùng.

2. Kho chứa bao bì, vật liệu bao gói sản phẩm.

a) Kho phải kín, khô ráo, thoáng mát và sạch sẽ;

b) Bao bì, vật liệu bao gói sản phẩm phải được để trên giá kệ.

3. Kho chứa hóa chất, thuốc khử trùng.

a) Kho nằm ở nơi riêng biệt, khô ráo, thoáng mát, sạch sẽ;

b) Có nhãn nhận diện đối với từng loại hóa chất, thuốc khử trùng;

c) Có sổ ghi chép, theo dõi việc xuất, nhập hóa chất và thuốc khử trùng.

### **Điều 11. Yêu cầu đối với hệ thống cung cấp nước**

1. Nước sử dụng phải đạt tiêu chuẩn nước ăn uống theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về chất lượng nước ăn uống QCVN 01:2009/BYT ngày 17/6/2009 của Bộ Y tế.

2. Có hệ thống dự trữ và phân phối nước đủ cho nhu cầu sử dụng.

### **Điều 12. Yêu cầu đối với hệ thống xử lý chất thải**

1. Xử lý chất thải lỏng.

a) Có hệ thống xử lý nước thải trước khi đổ ra môi trường;

b) Nước thải của cơ sở sau khi xử lý phải đạt tiêu chuẩn theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về nước thải công nghiệp QCVN 24:2009/BTNMT ngày 16/11/2009 của Bộ Tài nguyên và Môi trường đối với một số chỉ tiêu theo Phụ lục số 2 của Thông tư này.

2. Xử lý chất thải rắn.

a) Có phương tiện chứa đựng và xử lý chất thải rắn;



b) Trong trường hợp cơ sở không có phương tiện xử lý chất thải rắn thì cơ sở phải ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề thu gom chất thải.

### **Điều 13. Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ và hóa chất sử dụng**

#### **1. Trang thiết bị, dụng cụ.**

a) Thiết bị khử trùng trứng, thiết bị làm khô trứng và thiết bị đóng gói phải được làm bằng vật liệu không gỉ, không bị ăn mòn và không làm ô nhiễm trứng;

b) Dụng cụ chứa đựng trứng phải được làm bằng vật liệu dễ làm sạch và khử trùng, không gây ảnh hưởng đến vỏ trứng và không gây ô nhiễm cho trứng;

c) Dụng cụ làm sạch trứng phải được làm bằng vật liệu mềm, không làm xước vỏ trứng và dễ làm sạch và khử trùng.

#### **2. Bảo dưỡng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ.**

a) Hàng ngày, người có trách nhiệm của cơ sở phải tiến hành kiểm tra tình trạng nhà xưởng, thiết bị, máy móc, dụng cụ và bảo dưỡng, sửa chữa kịp thời khi có hỏng hóc;

b) Việc sửa chữa, bảo trì phải đảm bảo không ảnh hưởng đến an toàn vệ sinh thực phẩm của trứng.

#### **3. Làm sạch và khử trùng**

a) Có quy trình làm sạch và khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị và dụng cụ sản xuất;

b) Làm sạch và khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị và dụng cụ sạch sẽ trước và sau ca sản xuất;

c) Thực hiện làm sạch cơ học trước khi khử trùng. Việc làm sạch, khử trùng phải được thực hiện từ cao xuống thấp, từ trong ra ngoài;

d) Chỉ sử dụng các hóa chất khử trùng cho phép tại Thông tư số 25/2011/TT-BYT ngày 23/6/2011 của Bộ Y tế quy định Danh mục hóa chất, chế phẩm diệt côn trùng, diệt khuẩn dùng trong lĩnh vực gia dụng và y tế được phép đăng ký để sử dụng, được phép đăng ký nhưng hạn chế sử dụng và cấm sử dụng tại Việt Nam;

e) Sử dụng hóa chất hoặc thuốc khử trùng theo hướng dẫn của nhà sản xuất, đúng nồng độ, liều lượng và thời gian tiếp xúc.

### **Điều 14. Yêu cầu về làm sạch và khử trùng trứng**

#### **1. Có quy trình làm sạch và khử trùng trứng.**

2. Phương pháp làm sạch, khử trùng phải đảm bảo không làm ô nhiễm bên trong trứng từ vỏ trứng và hóa chất làm sạch, khử trùng.

3. Việc khử trùng trứng phải tuân theo hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc cơ quan thú y về nồng độ, liều lượng và thời gian tiếp xúc của hóa chất, khí hoặc tia chiếu dùng khử trùng trứng.

4. Trứng phải được làm khô sau khi được làm sạch và khử trùng.

#### **Điều 15. Kiểm soát côn trùng và động vật gây hại**

1. Cơ sở phải có kế hoạch và biện pháp hữu hiệu chống các loài côn trùng và động vật gây hại. Trong trường hợp không thể thực hiện được các biện pháp kiểm soát côn trùng và động vật gây hại, cơ sở phải ký hợp đồng với cơ quan có thẩm quyền thực hiện.

2. Chỉ sử dụng bẫy hoặc các hóa chất cho phép tại Thông tư số 25/2011/TT-BYT ngày 23/6/2011 của Bộ Y tế quy định Danh mục hóa chất, chế phẩm diệt côn trùng, diệt khuẩn dùng trong lĩnh vực gia dụng và y tế được phép đăng ký để sử dụng, được phép đăng ký nhưng hạn chế sử dụng và cấm sử dụng tại Việt Nam để chống côn trùng và động vật gây hại trong cơ sở.

#### **Điều 16. Yêu cầu đối với trứng thương phẩm**

1. Trứng được thu gom phải có nguồn gốc rõ ràng và có chứng nhận kiểm dịch của cơ quan thú y theo quy định.

2. Trứng được làm sạch và khử trùng trứng trước khi đóng gói

#### **Điều 17. Yêu cầu đối với phương tiện vận chuyển**

Phương tiện vận chuyển trứng phải đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y theo quy định.

#### **Điều 18. Yêu cầu đối với hồ sơ**

1. Cơ sở thu gom phải lưu giữ đầy đủ hồ sơ các hộ chăn nuôi cung cấp trứng, bao gồm giấy chứng nhận kiểm dịch và hồ sơ tiêm phòng các bệnh bắt buộc tiêm phòng cho đàn gia cầm theo quy định.

2. Cơ sở thu gom phải ghi chép số lượng trứng thu gom, phân phối và nơi phân phối mỗi ngày.

#### **Điều 19. Yêu cầu về vệ sinh cá nhân**

1. Chủ cơ sở và người làm việc phải có giấy xác nhận đủ sức khỏe do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp (ít nhất một lần trong một năm).

2. Chủ cơ sở và người làm việc phải có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm.

3. Người trực tiếp làm sạch, khử trùng trứng phải mặc quần áo bảo hộ (kính bảo hộ, đeo khẩu trang, mang găng tay, đi ủng, quần áo bảo hộ).

**Chương III****QUY ĐỊNH ĐIỀU KIỆN VỆ SINH, ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM  
ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH TRÚNG THƯƠNG PHẨM****Điều 20. Yêu cầu đối với cơ sở bán lẻ trứng gia cầm thương phẩm**

1. Yêu cầu đối với trứng được bày bán

a) Trứng bày bán phải có nguồn gốc rõ ràng và có giấy chứng nhận kiểm dịch của cơ quan thú y theo quy định;

b) Trứng phải được làm sạch, khử trùng, đóng gói và có nhãn mác theo đúng quy định khi bày bán;

c) Trứng được bày bán phải còn trong thời hạn sử dụng (Thời hạn sử dụng của trứng được quy định tại Điều 9 của Thông tư này).

2. Yêu cầu đối với khu vực bày bán.

a) Có giá, kệ để bày bán trứng;

b) Không bày bán trứng dưới ánh nắng mặt trời trực tiếp hoặc gần các nguồn nhiệt;

c) Thường xuyên làm sạch và khử trùng nơi bày bán trứng, dụng cụ chứa đựng trứng.

3. Trứng được bảo quản ở nơi thoáng mát.

4. Người bán hàng phải có Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm.

**Điều 21. Yêu cầu đối với cơ sở bán buôn trứng thương phẩm**

1. Yêu cầu đối với cơ sở hạ tầng.

a) Cách biệt với khu nhà ở và các nguồn gây ô nhiễm;

b) Có nguồn cung cấp điện và nước ổn định.

2. Yêu cầu đối với khu vực bày bán theo quy định tại khoản 2, Điều 20 của Thông tư này.

3. Yêu cầu đối với kho bảo quản theo quy định tại khoản 1, Điều 10 của Thông tư này.

4. Yêu cầu đối với phương tiện vận chuyển theo quy định tại Điều 17 của Thông tư này.

5. Yêu cầu đối với xử lý chất thải theo quy định tại khoản 2, Điều 12 của Thông tư này.



6. Yêu cầu đối với trứng bày bán theo quy định tại khoản 1, Điều 20 của Thông tư này.

7. Yêu cầu đối với bảo quản trứng theo quy định tại Điều 9 của Thông tư này.

8. Yêu cầu đối với hồ sơ:

a) Cơ sở phải có Giấy chứng nhận kiểm dịch sản phẩm động vật của từng lô hàng;

b) Cơ sở phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh, đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh trứng thương phẩm;

c) Cơ sở phải có sổ sách ghi chép về nguồn gốc, số lượng trứng nhập vào và bán ra mỗi ngày.

9. Yêu cầu về vệ sinh cá nhân.

a) Chủ cơ sở và người làm việc phải có giấy xác nhận đủ sức khỏe do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp (ít nhất một lần trong một năm).

b) Chủ cơ sở và người làm việc phải có Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm.

## **Chương IV**

### **TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

#### **Điều 22. Trách nhiệm của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương**

Chỉ đạo, hướng dẫn việc tổ chức triển khai thực hiện Thông tư này trong phạm vi được phân công trên địa bàn tỉnh.

#### **Điều 23. Trách nhiệm của Cục Thú y**

1. Triển khai hướng dẫn việc thực hiện Thông tư này cho các đơn vị thuộc Cục Thú y và các Chi cục Thú y.

2. Tổ chức kiểm tra đánh giá việc thực hiện Thông tư này tại các địa phương.

#### **Điều 24. Trách nhiệm của Chi cục Thú y**

1. Phổ biến, hướng dẫn việc thực hiện Thông tư này cho các cơ sở thu gom, bảo quản và kinh doanh trứng thương phẩm trong địa bàn phụ trách.

2. Tổ chức kiểm tra đánh giá việc thực hiện Thông tư này tại địa bàn phụ trách.

3. Việc tiến hành kiểm tra và xử lý vi phạm phải tuân thủ theo quy định của pháp luật hiện hành.

**Điều 25. Trách nhiệm của các cơ sở thu gom, bảo quản và kinh doanh trứng thương phẩm**

1. Chịu sự thanh tra, kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền theo quy định.
2. Chấp hành việc cung cấp tài liệu và thông tin có liên quan, việc lấy mẫu phục vụ kiểm tra, giám sát khi có yêu cầu.
3. Có trách nhiệm thực hiện các nghĩa vụ theo quy định của pháp luật.

**Điều 26. Hiệu lực thi hành**

1. Thông tư này có hiệu lực từ ngày 03/9/2012.
2. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị báo cáo về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét, sửa đổi, bổ sung./.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Diệp Kinh Tân**

**Phụ lục 1****NHIỆT ĐỘ VÀ THỜI HẠN BẢO QUẢN TRỨNG THƯƠNG PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 34/2012/TT-BNNPTNT  
ngày 20 tháng 7 năm 2012 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

Nhiệt độ bảo quản	Thời hạn sử dụng* (ngày)	Ghi chú
4 - 8°C	35	
9 - 15°C	21	
16 - 25°C	10	
4 - 8°C	120	Trứng được phun dầu
9 - 15°C	84	
16 - 25°C	40	

***\*Thời hạn sử dụng trứng: được tính từ ngày gia cầm đẻ trứng.***

**Phụ lục 2****GIỚI HẠN CÁC CHỈ TIÊU NƯỚC THẢI (Theo QCVN 24/2009)***(Ban hành kèm theo Thông tư số 34/2012/TT-BNNPTNT**ngày 20 tháng 7 năm 2012 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

TT	Thông số	Đơn vị	Giá trị C	
			A	B
1	pH	-	6-9	5,5-9
2	BOD <sub>5</sub> (20 <sup>0</sup> C)	mg/l	30	50
3	COD	mg/l	50	100
4	Sắt	mg/l	1	5
5	Clorua	mg/l	500	600
6	Amoni (tính theo Nito)	mg/l	5	10
7	Tổng Nito	mg/l	15	30
8	Tổng Phôtpho	mg/l	4	6
9	Coliform	MPN/100ml	3000	5000