

tiền thu được qua đấu giá phải sử dụng đúng mục đích, yêu cầu của các tổ chức, cá nhân viện trợ, ủng hộ.

3. Các cấp Hội có trách nhiệm chuyển giao toàn bộ tiền và hiện vật đã vận động, quyên góp được trong nhân dân và viện trợ nhân đạo của các tổ chức Quốc tế đúng mục đích, đến đối tượng được cứu trợ, giúp đỡ; mở sổ sách, ghi chép, theo dõi, phản ánh đầy đủ mọi khoản thu, chi; thực hiện công tác kế toán, thống kê, báo cáo và quyết toán và thực hiện công khai tài chính theo đúng các quy định hiện hành của Nhà nước.

IV. ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

1. Thông tư này có hiệu lực thi hành sau 15 ngày, kể từ ngày đăng công báo và thay thế Thông tư số 85/1997/TT-BTC ngày 22/11/1997 của Bộ Tài chính hướng dẫn thực hiện Chỉ thị số 254/TTg ngày 16/5/1994 của Thủ tướng Chính phủ về việc các cấp chính quyền hỗ trợ và tạo điều kiện nâng cao hiệu quả hoạt động Hội Chữ thập đỏ Việt Nam. Những quy định khác nếu trái với các quy định tại Thông tư này đều bị bãi bỏ.

2. Trong quá trình thực hiện nếu có vướng mắc, đề nghị phản ánh kịp thời về Bộ Tài chính để sửa đổi, bổ sung cho phù hợp./.

KT. BỘ TRƯỞNG BỘ TÀI CHÍNH

Thứ trưởng

Huỳnh Thị Nhân

BỘ Y TẾ

QUYẾT ĐỊNH số 01/2005/QĐ-BYT
ngày 07/01/2005 của Bộ trưởng
Bộ Y tế về việc ban hành “Quy
định điều kiện vệ sinh an
toàn thực phẩm đối với cơ sở
sản xuất, chế biến nước giải
khát”.

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Căn cứ Nghị định số 49/2003/NĐ-CP
ngày 15/05/2003 của Chính phủ về việc
quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền
hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Căn cứ Pháp lệnh Chất lượng hàng
hóa ngày 24/12/1999;

Căn cứ Nghị định số 179/2004/NĐ-CP
ngày 21/10/2004 của Chính phủ về quy
định quản lý nhà nước về chất lượng
sản phẩm, hàng hóa;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An
toàn vệ sinh thực phẩm, Vụ trưởng Vụ
Pháp chế, Vụ trưởng Vụ Khoa học và Đào
tạo - Bộ Y tế,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này “Quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, chế biến nước giải khát”.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực sau 15 ngày, kể từ ngày đăng Công báo.

Điều 3. Các Ông, Bà: Chánh Văn phòng, Chánh Thanh tra, Vụ trưởng các Vụ: Khoa học và Đào tạo, Pháp chế - Bộ Y tế; Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Bộ Y tế chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

KT. BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Thủ trưởng

Trần Chí Liêm

QUY ĐỊNH điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, chế biến nước giải khát

(ban hành kèm Quyết định số 01/2005/QĐ-BYT ngày 07 tháng 01 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế).

Chương I

NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

1. Quy định này điều chỉnh các điều kiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến nước giải khát.

2. Quy định này không áp dụng đối với cơ sở sản xuất nước khoáng thiên nhiên đóng chai.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Quy định này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân trong nước và nước ngoài sản xuất, chế biến nước giải khát tại Việt Nam.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Quy định này một số từ ngữ được hiểu như sau:

1. *Vệ sinh an toàn thực phẩm* là các điều kiện và biện pháp cần thiết để bảo đảm thực phẩm không gây hại cho sức khỏe, tính mạng của con người.

2. *Nước giải khát* là nước uống đóng chai hoặc đồ uống được pha chế từ nước với các chất có nguồn gốc tự nhiên hoặc tổng hợp.

Chương II

QUY ĐỊNH ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN NƯỚC GIẢI KHÁT

Điều 4. Vị trí, kết cấu và thiết kế

1. Vị trí:

Cơ sở sản xuất, chế biến nước giải khát phải được xây dựng cách biệt với các khu vực có nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm.

2. Kết cấu chung:

a) Được thiết kế và xây dựng theo nguyên tắc một chiều phù hợp với trình tự của các công đoạn trong dây chuyền sản xuất và được phân thành các khu cách biệt, bảo đảm tránh ô nhiễm chéo giữa các công đoạn hoặc khu vực khác.

b) Tổng diện tích và cơ cấu diện tích

giữa các khu phải phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở, tránh tình trạng quá tải dễ gây nhiễm bẩn và khó khăn trong quá trình bảo dưỡng, làm sạch và kiểm tra.

c) Khu phụ cận thuộc phạm vi quản lý của cơ sở phải bảo đảm môi trường sạch sẽ; sân, đường đi trong khu phải lát hoặc rải nhựa bằng phẳng nhằm tránh bụi bẩn, đọng nước.

3. Thiết kế:

a) Bề mặt tường và trần phải phẳng, sáng màu, dễ làm sạch; phần tường không thấm nước phải cao ít nhất là 2 mét.

b) Sàn nhà phải làm bằng vật liệu không thấm nước, dễ làm vệ sinh, có độ dốc hợp lý để thoát nước tốt.

c) Cửa phải kín và làm bằng vật liệu không thấm nước, dễ làm vệ sinh. Khuyến khích cửa ra vào tự động đóng và đóng kín.

d) Hệ thống chống xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại phải được làm bằng vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh và được lắp đặt để ngăn chặn tối đa sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

đ) Hệ thống thông gió phải bố trí để loại được hơi nước ngưng tụ, bụi, không khí nóng, khí ô nhiễm; hướng của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được thổi từ khu vực nhiễm bẩn sang khu vực sạch.

e) Phân xưởng rót và đóng nắp phải kín và được trang bị hệ thống diệt khuẩn.

Có chế độ kiểm soát các thiết bị này để luôn hoạt động trong tình trạng tốt.

g) Hệ thống chiếu sáng phải luôn bảo đảm theo yêu cầu: khu vực sản xuất có cường độ ánh sáng không dưới 200 lux; khu vực cần kiểm tra sản phẩm phải đạt cường độ ánh sáng không dưới 540 lux. Đèn phải có hộp hoặc lưới bảo vệ.

h) Khu vực bảo vệ nguồn nước phải được xây dựng sao cho ngăn chặn được bụi bẩn, sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

i) Phòng thay quần áo phải có số lượng thích hợp. Tường và sàn phòng thay quần áo phải tuân theo quy định tại điểm a, b khoản 3 của Điều này.

Điều 5. Trang thiết bị, dụng cụ chế biến

1. Các thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với nước giải khát, thực phẩm phải là loại chuyên dùng cho thực phẩm, được làm từ nguyên liệu không bị gỉ, không bị ăn mòn, không thôi nhiễm các chất độc hại và khuyếch tán mùi lạ vào sản phẩm.

2. Các thiết bị, dụng cụ sử dụng trong quá trình sản xuất, chế biến phải làm bằng các vật liệu không gỉ, không gây ô nhiễm sản phẩm, dễ làm vệ sinh và phải được vệ sinh thường xuyên theo ca sản xuất.

3. Phải có dụng cụ chuyên dùng để thu gom và chứa đựng rác thải.

Điều 6. Hệ thống thoát nước

1. Rãnh thoát nước trên mặt sàn phải

đảm bảo thoát nước tốt. Các rãnh được làm bằng vật liệu chống thấm, có kích thước phù hợp với lưu lượng tối đa của dòng nước thải, có nắp đậy bằng vật liệu không thấm nước với số lượng và kích thước lỗ thoát nước phù hợp. Rãnh thoát nước thải phải có cấu trúc để làm vệ sinh.

2. Các hố ga lắng đọng chất thải rắn phải được bố trí phù hợp với lưu lượng và mạng lưới hệ thống rãnh thải. Hố ga phải có nắp đậy và dễ làm sạch, khử trùng. Hố ga phải được bố trí bên ngoài khu sản xuất.

3. Đường dẫn nước thải bên ngoài khu chế biến tới bể chứa và khu xử lý nước thải phải có nắp đậy kín để tháo lắp và dễ làm sạch.

4. Cơ sở sản xuất, chế biến nước giải khát phải tuân theo pháp luật về môi trường và các quy định của pháp luật về việc xử lý chất thải. Khu vực xử lý chất thải phải được xây dựng trong hàng rào bảo vệ của cơ sở để ngăn chặn sự xâm nhập của các loại động vật.

Điều 7. Chế độ vệ sinh

1. Nhà xưởng, trang thiết bị và dụng cụ dùng trong quá trình sản xuất phải được làm vệ sinh định kỳ.

2. Phải tổng vệ sinh cơ sở ít nhất 1 lần/6 tháng.

3. Các ống dẫn nước, rầm, cột trụ, chup đèn và những nơi thường tích tụ chất bẩn phải được làm vệ sinh thường xuyên nhằm hạn chế tối đa sự phát triển của vi sinh vật.

4. Hóa chất, chế phẩm diệt côn trùng,

diệt khuẩn sử dụng trong cơ sở sản xuất, chế biến nước giải khát phải đáp ứng theo quy định của pháp luật.

Điều 8. Khu vệ sinh

1. Cơ sở sản xuất, chế biến nước giải khát phải có khu vệ sinh cách biệt với khu chế biến.

2. Khu vệ sinh phải có cấu trúc sao cho cửa của khu vệ sinh không được mở thông trực tiếp vào các khu chế biến.

3. Trong mỗi khu vệ sinh phải có chỗ để rửa tay có trang bị xà phòng, khăn lau tay (khuyến khích sử dụng thiết bị làm khô tay và khăn giấy dùng một lần).

4. Khu vệ sinh phải được làm sạch thường xuyên.

5. Số lượng nhà vệ sinh phải bảo đảm theo Tiêu chuẩn Vệ sinh lao động ban hành kèm theo Quyết định số 3733/2002/QĐ-BYT ngày 10/10/2002 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

Điều 9. Nước và hơi nước

1. Nước dùng cho sản xuất, chế biến nước giải khát phải tuân theo Tiêu chuẩn Vệ sinh nước ăn uống ban hành kèm theo Quyết định số 1329/2002/QĐ-BYT ngày 18 tháng 4 năm 2002 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

2. Nước không đạt yêu cầu quy định tại khoản 1 của Điều này được sử dụng với mục đích khác như làm lạnh, cứu hỏa, cung cấp cho nồi hơi và các mục đích khác không được nối với nguồn nước sử dụng cho sản xuất, chế biến và phải có ký hiệu riêng để tránh sử dụng nhầm.

*Chương III***TRÁCH NHIỆM CỦA CHỦ CƠ SỞ VÀ
QUY ĐỊNH ĐỐI VỚI NGƯỜI TRỰC
TIẾP SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN
NƯỚC GIẢI KHÁT****Điều 10. Trách nhiệm của chủ cơ sở**

1. Tổ chức các lớp tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm cho người trực tiếp tham gia sản xuất.

2. Tổ chức khám sức khỏe định kỳ ít nhất 1 lần/1 năm tại các cơ sở y tế cấp quận, huyện trở lên cho người trực tiếp tham gia sản xuất.

3. Kiểm nghiệm định kỳ về chất lượng nguồn nước và sản phẩm ít nhất 1 lần/6 tháng tại cơ quan kiểm nghiệm được công nhận hoặc được chỉ định.

Điều 11. Yêu cầu đối với người trực tiếp sản xuất, chế biến

1. Những người bị mắc các bệnh truyền nhiễm theo quy định của Bộ Y tế không được tham gia sản xuất, chế biến.

2. Người trực tiếp sản xuất, chế biến phải thực hiện đầy đủ các yêu cầu vệ sinh cá nhân trong khi sản xuất và tham dự đầy đủ các lớp tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm.

3. Người trực tiếp sản xuất, chế biến phải thực hiện các yêu cầu sau trong khi sản xuất, chế biến:

a) Mặc trang phục riêng. Những người làm việc trong phân xưởng rót chai phải đội mũ, đeo khẩu trang sạch và dùng

găng tay sử dụng một lần hoặc rửa tay bằng xà phòng sát khuẩn;

b) Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ, không đeo đồ trang sức;

c) Rửa tay sạch sẽ bằng nước sạch và xà phòng, sau đó lau khô:

- Khi bắt đầu làm việc;

- Sau khi tiếp xúc với bề mặt bẩn;

- Sau khi đi vệ sinh.

d) Không ăn uống, nhai kẹo cao su, hút thuốc lá, thuốc lào, khạc nhổ.

*Chương IV***QUY ĐỊNH ĐỐI VỚI BAO BÌ, BẢO
QUẢN, VẬN CHUYỂN VÀ QUÁ
TRÌNH SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN
NƯỚC GIẢI KHÁT****Điều 12. Bao bì**

1. Vỏ chai, vỏ hộp, nắp hoặc nút chai phải được làm từ vật liệu chuyên dùng cho thực phẩm và phải được đóng gói kín.

2. Các loại nắp hoặc nút chai và chai nhựa có dung tích dưới 10 lít không được sử dụng lại.

3. Bình nhựa có dung tích từ 10 lít trở lên và chai thủy tinh có thể được sử dụng lại.

4. Tất cả các loại chai, bình sử dụng lần đầu hay sử dụng lại đều phải được làm sạch, diệt khuẩn, xúc rửa kỹ trước công đoạn rót chai; trừ trường hợp bình sử dụng lần đầu được sản xuất theo công nghệ khép kín có diệt khuẩn. Tại khu

vực rửa chai, phải tiến hành giám sát quá trình diệt khuẩn, xúc rửa và phải ghi chép kết quả giám sát.

5. Sau khi xúc rửa sạch, chai phải được úp ngược xuống để bụi bẩn, vật lạ không rơi vào trong, trừ trường hợp chai được rửa bằng máy tự động.

6. Đối với bao bì giấy, bên trong phải được tráng bằng vật liệu an toàn, không thấm nước và bền vững với tác động của sản phẩm.

Điều 13. Bảo quản

1. Nước giải khát phải được đặt trong các thùng chứa đảm bảo vệ sinh, không bị va đập, xô lệch trong quá trình vận chuyển.

2. Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát, đảm bảo vệ sinh.

Điều 14. Vận chuyển

Nước giải khát phải được vận chuyển bằng các phương tiện không gây ảnh hưởng đến chất lượng, vệ sinh, an toàn của sản phẩm.

Điều 15. Quy định đối với quá trình sản xuất, chế biến

1. Trong quá trình sản xuất, chế biến nước giải khát, nếu chai được rót bằng tay, thì người rót phải đội mũ, đeo khẩu trang sạch và dùng găng tay sạch sử dụng một lần hoặc rửa tay bằng xà phòng sát khuẩn.

2. Trong suốt quá trình rót và đậy nắp phải chú ý để tránh làm hỏng chai và đề phòng các vật lạ rơi vào trong chai. Thiết

bị phải được giám sát và bảo trì thường xuyên để tránh các mối nguy tương tự. Quá trình giám sát và bảo trì phải được ghi chép đầy đủ.

3. Thiết bị rót và đóng nắp phải được duy trì trong tình trạng sạch và vệ sinh; phải được làm sạch và diệt khuẩn khi bắt đầu sản xuất, nếu sản xuất liên tục thì ít nhất 1 lần/1 tuần.

4. Chai phải được đậy nắp ngay sau công đoạn rót chai.

5. Nắp chai phải bảo đảm kín trước khi lưu hành.

6. Sản phẩm cuối cùng phải được kiểm tra để loại trừ các sản phẩm không đạt yêu cầu về cảm quan, bị hư hỏng bao bì, mất nhãn và được xét nghiệm định kỳ. Trường hợp công nghệ được áp dụng kiểm soát theo hệ thống HACCP đã được công nhận thì không phải kiểm tra sản phẩm cuối cùng.

Chương V

ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 16.

1. Các tổ chức, cá nhân sản xuất, chế biến nước giải khát có trách nhiệm thực hiện Quy định này.

2. Cục An toàn vệ sinh thực phẩm chủ trì, phối hợp với các Vụ, Cục chức năng thuộc Bộ Y tế và cơ quan có liên quan hướng dẫn, chỉ đạo thực hiện Quy định này.

3. Sở Y tế tỉnh, thành phố trực thuộc

Trung ương tổ chức triển khai thực hiện
Quy định này trong phạm vi địa phương./.

KT. BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Thứ trưởng

Trần Chí Liêm

QUYẾT ĐỊNH số 02/2005/QĐ-BYT
ngày 07/01/2005 của Bộ trưởng
Bộ Y tế về việc ban hành “Quy
định về quản lý chất lượng vệ
sinh an toàn nước khoáng
thiên nhiên đóng chai”.

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Căn cứ Nghị định số 49/2003/NĐ-CP
ngày 15/5/2003 của Chính phủ về việc
quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền
hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Căn cứ Pháp lệnh Chất lượng hàng
hóa ngày 24/12/1999;

Căn cứ Nghị định số 179/2004/NĐ-CP
ngày 21/10/2004 của Chính phủ về quy
định quản lý nhà nước về chất lượng sản
phẩm, hàng hóa;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An
t toàn vệ sinh thực phẩm, Vụ trưởng Vụ
Pháp chế, Vụ trưởng Vụ Khoa học và Đào
tạo - Bộ Y tế,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết
định này “Quy định về quản lý chất
lượng vệ sinh an toàn nước khoáng thiên
nhiên đóng chai”.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực
sau 15 ngày, kể từ ngày đăng Công báo.

Điều 3. Các Chánh Văn phòng, Chánh
Thanh tra, Vụ trưởng các Vụ: Khoa học
và Đào tạo, Pháp chế - Bộ Y tế; Cục
trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm,
Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố
trực thuộc Trung ương và Thủ trưởng
các đơn vị trực thuộc Bộ Y tế chịu trách
nhiệm thi hành Quyết định này./.

KT. BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Thứ trưởng

Trần Chí Liêm

QUY ĐỊNH về quản lý chất lượng
vệ sinh an toàn nước khoáng
thiên nhiên đóng chai

(ban hành kèm theo Quyết định số
02/2005/QĐ-BYT ngày 07 tháng 01
năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế).

Chương I

NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh