

1 triệu cá bột = 0,2 triệu cá giống.

1 triệu tôm giống = 5 triệu cá giống.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Căn cứ vào các tiêu chuẩn xếp hạng bổ sung và hệ số quy đổi nêu trên, các Tổng công ty và các doanh nghiệp tiến hành tính điểm để xếp hạng theo quy định tại Thông tư liên tịch số 17/1998/TTLT-BLĐTBXH-BTC và Thông tư liên tịch số 10/2000/TTLT-BLĐTBXH-BTC của liên Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội - Bộ Tài chính hướng dẫn bổ sung Thông tư liên tịch số 17/1998/TTLT-BLĐTBXH-BTC về việc xếp hạng doanh nghiệp nhà nước.

Trong quá trình thực hiện nếu có gì vướng mắc đề nghị phản ánh về Bộ Thủy sản để hướng dẫn thực hiện./.

KT. Bộ trưởng Bộ Thủy sản
Thủ trưởng

NGUYỄN THỊ HỒNG MINH

BỘ Y TẾ

QUYẾT ĐỊNH số 3542/2000/QĐ-BYT
ngày 09/10/2000 về việc ban hành
Quy định về vệ sinh an toàn đối
với bia hơi và rượu lên men độ cồn
thấp.

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Căn cứ Luật Bảo vệ sức khỏe nhân dân ngày 30 tháng 6 năm 1989 và Điều lệ Vệ sinh ban hành kèm theo Nghị định số 23/HĐBT ngày 24/1/1991 của Hội đồng Bộ trưởng (nay là Chính phủ);

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

Căn cứ Nghị định số 68/CP ngày 11/10/1993 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và tổ chức bộ máy của Bộ Y tế;

Căn cứ Nghị định số 86/CP ngày 08/12/1995 của Chính phủ về việc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước đối với chất lượng hàng hóa;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm - Bộ Y tế,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này bản Quy định về vệ sinh an toàn đối với bia hơi và rượu lên men độ cồn thấp.

Điều 2. Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm chịu trách nhiệm chỉ đạo, hướng dẫn và kiểm tra việc thực hiện Quyết định này.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành và thay thế khoản 15 mục 3 Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm ban hành kèm theo Quyết định số 867/1998/QĐ-BYT ngày 04/4/1998 của Bộ trưởng Bộ Y tế. Các quy định trước đây trái với Quy định này đều bãi bỏ.

Điều 4. Các Chánh Văn phòng, Chánh Thanh tra Bộ Y tế, Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, Thủ trưởng các Cục, Vụ, các đơn vị trực thuộc Bộ và Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương trong phạm vi chức năng, nhiệm vụ được giao chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

KT. Bộ trưởng Bộ Y tế
Thủ trưởng

LÊ VĂN TRUYỀN

QUY ĐỊNH về vệ sinh an toàn đối với bia hơi và rượu lên men độ cồn thấp

(ban hành kèm theo Quyết định số 3542/2000/QĐ-BYT ngày 09/10/2000 của Bộ trưởng Bộ Y tế).

1. Quy định chung:

1.1. Phạm vi điều chỉnh: Quy định này đưa ra các yêu cầu bắt buộc về chất lượng, vệ sinh an toàn đối với bia hơi, rượu lên men độ cồn thấp được nhập khẩu hoặc sản xuất để tiêu thụ tại thị trường Việt Nam.

1.2. Đối tượng điều chỉnh: Quy định này áp dụng cho các tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp kể cả các doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài, sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu bia hơi, rượu lên men độ cồn thấp tiêu thụ tại thị trường Việt Nam.

1.3. Trong Quy định này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1.3.1. Bia hơi: Là loại nước giải khát được chế biến từ quá trình lên men dịch đường hóa hỗn hợp các loại malt đại mạch, ngũ cốc, đường, houblon, nước, men bia.

1.3.2. Rượu lên men độ cồn thấp: Là sản phẩm lên men từ dịch hoa quả hoặc trực tiếp từ các loại hoa quả, không qua chưng cất bao gồm:

♦ Rượu vang hoa quả: Là rượu vang lên men ở nhiệt độ thường hoặc lên men lạnh không chứa hay nạp thêm CO₂.

♦ Rượu vang hoa quả có CO₂: Là rượu vang lên men ở nhiệt độ thường hoặc lên men lạnh có chứa hay nạp thêm CO₂ như: Champagne, vang bọt, vang nổ.

1.3.3. Yêu cầu vệ sinh an toàn: Là việc đảm bảo sản xuất, kinh doanh bia hơi, rượu lên men độ cồn thấp tại các cơ sở đảm bảo vệ sinh và sản phẩm phải đáp ứng các chỉ tiêu vệ sinh an toàn không vượt quá giới hạn theo Quy định này.

1.4. Bia hơi và rượu lên men độ cồn thấp

phải đáp ứng hàm lượng kim loại nặng trong 1ml không vượt quá giới hạn quy định theo "Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm" ban hành kèm theo Quyết định số 867/1998/QĐ-BYT ngày 04/4/1998 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

1.5. Các chất phụ gia thực phẩm sử dụng trong quá trình sản xuất bia hơi và rượu lên men độ cồn thấp phải theo "Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm" ban hành kèm theo Quyết định số 867/1998/QĐ-BYT ngày 04/4/1998 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

2. Yêu cầu vệ sinh an toàn đối với bia hơi:

2.1. Yêu cầu về nguyên liệu và điều kiện sản xuất:

Các loại nguyên liệu dùng cho quá trình chế biến bia hơi như: đại mạch, ngũ cốc, houblon, nha, đường, men bia phải đạt các yêu cầu vệ sinh.

Quá trình sản xuất bia hơi phải đạt các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, dụng cụ chế biến, lên men, làm lạnh, vải lọc, các chất trợ lọc phải đảm bảo an toàn hợp vệ sinh và không thôi nhiễm các chất độc hại vào sản phẩm.

Bia hơi được sản xuất từ nguồn nước an toàn, đạt các yêu cầu về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

2.2. Yêu cầu vệ sinh an toàn về chỉ tiêu lý hóa của bia hơi phải theo đúng quy định trong bảng 1.

Bảng 1

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức và yêu cầu
Độ axit	Số ml NaOH 1N để trung hòa hết 100 ml bia hơi đã đuổi hết CO ₂	Không lớn hơn 2,2
Diaxetyl	Số miligam trong một lít bia	Không lớn hơn 0,2

2.3. Yêu cầu vệ sinh an toàn về chỉ tiêu vi sinh vật của bia hơi phải theo đúng quy định trong bảng 2.

Bảng 2

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính trong 1ml bia	Giới hạn tối đa
TSVKHK	Số khuẩn lạc	10 ³
Coliforms	Con vi khuẩn	50
E.coli	Con vi khuẩn	0
S.aureus	Khuẩn lạc	0
Cl.perfringens	Khuẩn lạc	0
Strep.feacal	Khuẩn lạc	0
TSBTNM-M	Số nhóm nấm	10 ²

2.4. Yêu cầu vệ sinh an toàn về bao gói:

Bia hơi được đựng trong các thùng chứa phải được đăng ký đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm. Các thùng chứa này phải đảm bảo yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, không phân tán các chất độc hại vào bia, không thay đổi chất lượng bia.

3. Yêu cầu vệ sinh an toàn đối với rượu lên men độ cồn thấp.**3.1. Yêu cầu về nguyên liệu và điều kiện sản xuất:**

Nguyên liệu để sản xuất rượu lên men độ cồn thấp phải đạt các tiêu chuẩn chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

Quá trình sản xuất rượu lên men độ cồn thấp phải đạt các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm; dụng cụ chế biến, lên men, làm lạnh, vải lọc, các chất trợ lọc phải đảm bảo an toàn hợp vệ sinh và không thôi nhiễm các chất độc hại vào sản phẩm.

3.2. Yêu cầu vệ sinh an toàn về chỉ tiêu lý hóa của rượu lên men độ cồn thấp phải theo đúng quy định trong bảng 3.

Bảng 3

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức và yêu cầu
Độ cồn (hàm lượng etanol)	Phần trăm thể tích ở 20°C	Từ 7 đến 16
Hàm lượng axit bay hơi	Quy ra tổng số g axit axêtic trong 1 lít rượu	Không lớn hơn 1,5
Hàm lượng metanol	Số g metanol/lít etanol 100°	Không lớn hơn 3
Hàm lượng SO ₂	Số mg SO ₂ trong 1 lít rượu	Không lớn hơn 300

3.3. Yêu cầu vệ sinh an toàn về chỉ tiêu vi sinh của rượu lên men độ cồn thấp phải theo đúng quy định trong bảng 4.

Bảng 4

Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính trong 1ml rượu	Giới hạn tối đa
TSVKHK	Số khuẩn lạc	10
Coliforms	Con vi khuẩn	0
E.coli	Con vi khuẩn	0
Cl.perfringens	Khuẩn lạc	0
S.aureus	Khuẩn lạc	0
TSBTNM-M	Số nhóm nấm	10

3.4. Yêu cầu vệ sinh an toàn về bao gói:

Chai đựng rượu lên men độ cồn thấp phải đảm bảo yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, không phân tán các chất độc hại vào rượu, không làm thay đổi mùi của rượu.

4. Phương pháp thử:

Xác định độ cồn (hàm lượng etanol) theo TCVN 5562: 1991- Bia: Phương pháp xác định hàm lượng etanol.

Xác định hàm lượng metanol theo TCVN 378:1986 - Rượu trắng: Phương pháp thử.

Xác định độ axit⁽¹⁾ theo TCVN 5564:1991 Bia: Phương pháp xác định độ axit.

Xác định hàm lượng SO₂ theo TCVN 6328: 1997- Đường: Xác định sunfua- dioxit.

Xác định TSVKHK theo TCVN 5165: 1990 - Sản phẩm thực phẩm: Phương pháp xác định tổng số VKHK.

Xác định diaxetyl theo TCVN 6058: 1995 Bia: Phương pháp xác định diaxetyl và các chất dioxeton khác.

Xác định Coliforms theo TCVN 4883: 1989 - Vi sinh vật: Phương pháp xác định Coliforms.

Xác định *S.aureus* theo TCVN 4830: 1989 - Vi sinh vật học - Hướng dẫn chung phương pháp đếm vi khuẩn *Staphylococcus aureus*.

Xác định *Cl.perfringens* theo TCVN 4991: 1989 - Vi sinh vật học - Hướng dẫn chung phương pháp đếm *Clostridium-perfringens*.

Xác định TSBTNM-M theo TCVN 5166: 1990 - Sản phẩm thực phẩm - Phương pháp xác định tổng số bào tử nấm men, nấm mốc.

Xác định kim loại nặng theo Association of Official Analytical Chemists - AOAC.

(1). Độ axit bằng số ml NaOH 1N cần thiết để trung hòa hết lượng axit có trong 1 lít rượu nhân với (x) hệ số quy đổi ra axit axêtic là 0,06 (quy ra tổng số gam axit axêtic).

Ghi chú:

- TSVKHK: Tổng số vi khuẩn hiếu khí;
- TSBTNM-M: Tổng số bào tử nấm men, nấm mốc.

TỔNG CỤC HẢI QUAN

QUYẾT ĐỊNH số 458/2000/QĐ-TCHQ ngày 05/10/2000 về việc sửa đổi, bổ sung giá tối thiểu các mặt hàng không thuộc Danh mục mặt hàng Nhà nước quản lý giá.

TỔNG CỤC TRƯỞNG TỔNG CỤC
HẢI QUAN

Căn cứ thẩm quyền và nguyên tắc xác định giá

tính thuế hàng xuất khẩu, hàng nhập khẩu quy định tại Điều 7 Nghị định số 54/CP ngày 28 tháng 8 năm 1993 của Chính phủ;

Căn cứ Thông tư số 172/1998/TT-BTC ngày 22 tháng 12 năm 1998 của Bộ Tài chính hướng dẫn thi hành Nghị định số 54/CP ngày 28 tháng 8 năm 1993 của Chính phủ;

Căn cứ Thông tư số 82/1997/TT-BTC ngày 11 tháng 11 năm 1997; Thông tư số 92/1999/TT-BTC ngày 24 tháng 7 năm 1999 của Bộ Tài chính quy định thẩm quyền ấn định giá tính thuế của Tổng cục Hải quan;

Căn cứ Điều 3 Quyết định số 481/1999/QĐ-TCHQ ngày 29 tháng 12 năm 1999 của Tổng cục trưởng Tổng cục Hải quan;

Xét đề nghị của Cục trưởng Cục Kiểm tra thu thuế xuất nhập khẩu,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Điều chỉnh giá tính thuế tối thiểu một số mặt hàng tại Bảng giá tính thuế ban hành kèm theo Quyết định số 481/1999/QĐ-TCHQ ngày 29 tháng 12 năm 1999 của Tổng cục trưởng Tổng cục Hải quan và bổ sung giá tính thuế tối thiểu mặt hàng mới phát sinh theo Danh mục kèm theo Quyết định này.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực sau 15 ngày, kể từ ngày ký. Cục trưởng Cục Kiểm tra - Thu thuế xuất nhập khẩu, Cục trưởng Cục Hải quan các tỉnh, thành phố chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

KT. Tổng cục trưởng Tổng cục Hải quan
Phó Tổng cục trưởng

LÊ MẠNH HÙNG