

Số: 27 /2014/TT- BTC

Hà Nội, ngày 20 tháng 02 năm 2014

THÔNG TƯ

**Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia
đối với muối ăn dự trữ quốc gia**

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11 ngày 29/6/2006;

Căn cứ Luật Dự trữ quốc gia số 22/2012/QH13 ngày 20/11/2012;

Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Nghị định số 94/2013/NĐ-CP ngày 21/8/2013 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành Luật Dự trữ quốc gia;

Căn cứ Nghị định số 215/2013/NĐ-CP ngày 23/12/2013 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Tài chính;

Theo đề nghị của Tổng cục trưởng Tổng cục Dự trữ Nhà nước,

Bộ trưởng Bộ Tài chính ban hành Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với muối ăn dự trữ quốc gia.

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với muối ăn dự trữ quốc gia.

Điều 2. Thông tư này có hiệu lực từ ngày 08 tháng 4 năm 2014.

Điều 3. Tổng cục trưởng Tổng cục Dự trữ Nhà nước, Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức và cá nhân có liên quan đến việc quản lý, nhập, xuất và bảo quản muối ăn dự trữ quốc gia có trách nhiệm tổ chức thực hiện Thông tư này.

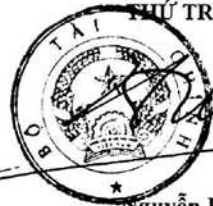
Trong quá trình thực hiện, nếu có vấn đề vướng mắc, các cơ quan, tổ chức, cá nhân kịp thời phản ánh về Bộ Tài chính để nghiên cứu, sửa đổi, bổ sung./. *Hoa*

Nơi nhận:

- Thủ tướng Chính phủ và các Phó Thủ tướng Chính phủ;
- Văn phòng Quốc hội;
- Văn phòng Tổng Bí thư;
- Văn phòng TW Đảng và các Ban của Đảng;
- Văn phòng Chủ tịch nước;
- Văn phòng Chính phủ;
- Viện Kiểm sát nhân dân tối cao;
- Tòa án nhân dân tối cao;
- Kiểm toán Nhà nước;
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc Chính phủ;
- Các cơ quan Trung ương của các đoàn thể;
- Các đơn vị thuộc Bộ Tài chính;
- Cục Kiểm tra văn bản (Bộ Tư pháp);
- Các Cục Dự trữ Nhà nước khu vực;
- Công báo;
- Website Chính phủ;
- Website Bộ Tài chính;
- Lưu: VT, TCDT.

KT. BỘ TRƯỞNG

THỦ TRƯỞNG



Nguyễn Hữu Chí



CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 17: 2014/BTC

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI MUỐI ẮN DỰ TRỮ QUỐC GIA**

National technical regulation on state reserve of solar salt

HÀ NỘI - 2014

Lời nói đầu

QCVN 17: 2014/BTC do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với muối ăn dự trữ quốc gia biên soạn, Tổng cục Dự trữ Nhà nước trình duyệt và được ban hành kèm theo Thông tư số 27/ 2014/TT-BTC ngày 20 tháng 02 năm 2014 của Bộ Tài chính.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI MUỐI ẮN DỰ TRỮ QUỐC GIA

National technical regulation on state reserve of solar salt

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định yêu cầu kỹ thuật, quy trình bảo quản và yêu cầu quản lý đối với muối ăn dự trữ quốc gia.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn áp dụng đối với các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan đến hoạt động quản lý muối ăn dự trữ quốc gia.

1.3. Giải thích từ ngữ

Trong Quy chuẩn này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1.3.1. Muối ăn dự trữ quốc gia là muối (natri clorua) thô, ở dạng tinh thể, được sản xuất từ nước biển bằng các phương pháp phơi nước hoặc phơi cát, chưa qua chế biến.

1.3.2. Tạp chất là những vật chất không phải là muối ăn có lẫn trong muối ăn.

1.3.3. Hàm lượng NaCl là khối lượng NaCl tính theo % khối lượng chất khô.

1.3.4. Độ ẩm là lượng nước có trong muối, tính theo % khối lượng.

1.3.5. Lô hàng là lượng muối cùng loại có cùng tên gọi, công dụng, đặc tính kỹ thuật và cùng một phương pháp sản xuất, được giao nhận cùng một đợt.

1.3.6. Chuyển hàng là lượng muối của một hoặc một phần của lô hàng được chuyển trên một phương tiện vận tải tại một thời điểm theo hợp đồng cụ thể.

2. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

Chất lượng muối ăn dự trữ quốc gia phải đáp ứng được các yêu cầu sau:

2.1. Yêu cầu cảm quan

Các chỉ tiêu cảm quan đối với muối ăn dự trữ quốc gia được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1: Yêu cầu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Trắng, trắng trong, trắng ánh xám, trắng ánh vàng hoặc trắng ánh hồng

2. Mùi	Không mùi
3. Vị	Dung dịch 5 % có vị mặn đặc trưng của muối ăn, không có vị lạ
4. Trạng thái	Khô rời

2.2. Yêu cầu lý hoá

Yêu cầu lý hóa đối với muối ăn dự trữ quốc gia được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2: Yêu cầu lý hoá

Tên chỉ tiêu	Muối phơi cát	Muối phơi nước
1. Hàm lượng natri clorua, % khối lượng chất khô, không nhỏ hơn	92,00	95,00
2. Độ ẩm, % khối lượng, không lớn hơn	13,00	10,00
3. Hàm lượng chất không tan trong nước, % khối lượng chất khô, không lớn hơn	0,30	0,40
4. Hàm lượng ion canxi (Ca^{2+}), % khối lượng chất khô, không lớn hơn	0,65	0,45
5. Hàm lượng ion magie (Mg^{2+}), % khối lượng chất khô, không lớn hơn	1,30	0,70
6. Hàm lượng ion sulfat (SO_4^{2-}), % khối lượng chất khô, không lớn hơn	2,70	1,80

2.3. Yêu cầu về an toàn vệ sinh thực phẩm

Giới hạn tối đa cho phép đối với hàm lượng kim loại nặng trong muối ăn dự trữ quốc gia được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3: Giới hạn tối đa cho phép đối với kim loại nặng trong muối ăn

Kim loại nặng	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1. Chì (Pb)	mg/kg	2,0
2. Cadimi (Cd)	mg/kg	0,5
3. Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,1
4. Asen (As)	mg/kg	0,5

3. PHƯƠNG PHÁP THỬ

3.1. Lấy mẫu

Mẫu được lấy để xác định các chỉ tiêu chất lượng muối ăn theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử* hoặc TCVN 3974: 2007 (CODEXSTAN 150-1985, Rev.1-1997, Amend.1-1999, Amend.2-2001) *Muối thực phẩm*.

3.2. Phương pháp thử

Yêu cầu kỹ thuật quy định trong Quy chuẩn này được thử theo các phương pháp dưới đây (có thể sử dụng phương pháp thử khác có độ chính xác tương đương):

3.2.1. Phương pháp thử các chỉ tiêu cảm quan

Phương pháp thử các chỉ tiêu cảm quan của muối ăn theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử*.

3.2.2. Phương pháp thử các chỉ tiêu lý hóa

Yêu cầu các chỉ tiêu lý hóa của muối ăn quy định tại khoản 2.2 được xác định theo các phương pháp sau:

- Xác định hàm lượng natri clorua theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử* hoặc TCVN 3974: 2007 (CODEXSTAN 150-1985, Rev.1-1997, Amend.1-1999, Amend.2-2001) *Muối thực phẩm*.

- Xác định độ ẩm theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử* hoặc TCVN 10243: 2013 (ISO 2483:1973) *Muối natri clorua dùng trong công nghiệp - Xác định hao hụt khối lượng ở 110 °C*.

- Xác định hàm lượng chất không tan trong nước theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử* hoặc TCVN 10240: 2013 (ISO 2479: 1972) *Muối natri clorua dùng trong công nghiệp - Xác định chất không tan trong nước hoặc trong axit và chuẩn bị các dung dịch chính dùng cho các phép xác định khác*.

- Xác định hàm lượng ion canxi (Ca^{2+}) theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử* hoặc ISO 2482:1973 *Muối (natri clorua) dùng trong công nghiệp - Xác định hàm lượng canxi và magie - Phương pháp đo phức chất EDTA*.

- Xác định hàm lượng ion magie (Mg^{2+}) theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử* hoặc ISO 2482:1973 *Muối (natri clorua) dùng trong công nghiệp - Xác định hàm lượng canxi và magie - Phương pháp đo phức chất EDTA*.

- Xác định hàm lượng ion sulfat (SO_4^{2-}) theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử* hoặc TCVN 10241: 2013 (ISO 2480:1972) *Muối (natri clorua) dùng trong công nghiệp - Xác định hàm lượng sulfat - Phương pháp khối lượng bari sulfat*.

3.2.3. Phương pháp thử các hàm lượng kim loại nặng

Yêu cầu hàm lượng kim loại nặng trong muối ăn quy định tại khoản 2.3 được xác định theo các phương pháp sau:

- Xác định hàm lượng chì theo TCVN 7602: 2007 (AOAC 972.25) *Thực phẩm. Xác định hàm lượng chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử* hoặc EuSalt AS 013 *Sodium*

Chloride - Determination of Total Lead by Flame Atomic Absorption Spectrometric Method (Muối (natri clorua) - Xác định hàm lượng chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa).

- Xác định hàm lượng cadimi theo TCVN 7603: 2007 (AOAC 973.34) *Thực phẩm. Xác định hàm lượng cadimi bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử hoặc EuSalt AS 014 Sodium Chloride - Determination of Total Cadmium by Flame Atomic Absorption Spectrometric Method (Muối (natri clorua) - Xác định hàm lượng cadimi bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa).*

- Xác định hàm lượng thủy ngân theo TCVN 7604: 2007 (AOAC 971.21) *Thực phẩm. Xác định hàm lượng thủy ngân bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử không ngọn lửa hoặc EuSalt AS 012 Sodium Chloride - Determination of Total Mercury by Flameless Atomic Absorption Spectrometric Method (Muối (natri clorua) - Xác định hàm lượng thủy ngân bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử không ngọn lửa).*

- Xác định hàm lượng asen theo TCVN 7601: 2007 *Thực phẩm. Xác định hàm lượng asen bằng phương pháp bạc diethyldithiocarbamat hoặc EuSalt AS 011 Sodium Chloride - Determination of Arsenic by Silver Diethyldithiocarbamate Photometric Method (Muối (natri clorua) - Xác định hàm lượng asen bằng phương pháp quang phổ bạc diethyldithiocarbamat).*

4. QUY ĐỊNH VỀ GIAO NHẬN VÀ BẢO QUẢN

4.1. Vận chuyển

- Trước khi chuyển muối lên các phương tiện chuyển tải hoặc đưa muối vào kho phải chuẩn bị đầy đủ phương tiện, dụng cụ hướng dẫn cho người lao động, bảo đảm an toàn người và hàng hóa.

- Phương tiện vận chuyển muối phải sạch sẽ, đảm bảo chống ẩm, duy trì được chất lượng muối. Không vận chuyển muối với hàng khác; không bốc xếp muối khi trời mưa.

4.2. Vật tư, trang thiết bị dụng cụ

Đơn vị được giao nhiệm vụ dự trữ quốc gia muối có trách nhiệm chuẩn bị đầy đủ các dụng cụ, phương tiện phục vụ cho quá trình nhập và bảo quản muối gồm:

- Cân: Dùng cân bàn các loại, cân phải bảo đảm độ nhạy, độ ổn định và độ chính xác. Cân phải thường xuyên được bảo quản sạch, định kỳ kiểm tra các chỉ tiết của cân như hệ cánh tay đòn, các khớp dao, gối. Khi sử dụng cân phải có giấy kiểm định của cơ quan đo lường cấp đang còn hiệu lực.

- Thùng đựng muối: Thùng phải bền, chắc. Số lượng thùng cân chuẩn bị gấp 3 lần số thùng cần dùng cho mỗi mã cân.

- Cầu đỡ muối: Mỗi kho có tối thiểu 04 cầu đỡ muối, chiều rộng không nhỏ hơn 40 cm, chiều dài tùy thuộc vào khối muối định đỡ (cầu làm bằng gỗ hoặc tre đảm bảo vững chắc, an toàn cho người thao tác).

- Vật tư dùng để vệ sinh kho và xung quanh: Cuốc, xẻng, dao phát quang, chổi.

- Bảo hộ lao động: Quần áo, đèn pin, áo mưa, giày, ủng, mũ, găng tay, khẩu trang.

- Vật tư dùng cho bảo quản: Bạt chống bão, xô nhựa hứng nước, thang tre, cốt bở sung phủ mặt muối, thùng, cột chống.
- Điện, nước: Điện, dây, bóng điện cho thắp sáng trong và ngoài kho, điện cho vận phòng kho; nước cho sinh hoạt vận phòng và phòng cháy chữa cháy.
- Vật tư phục vụ xuất kho: Xà beng, cuốc chim, xẻng.
- Dụng cụ, thiết bị phòng chống lụt bão.

4.3. Quy trình nhập kho

4.3.1. Chuẩn bị kho

- Nền và tường kho phải được kê lót cẩn thận trước khi đưa muối ăn vào bảo quản.
 - Trước khi kê lót, kho phải được vệ sinh sạch sẽ, vật liệu kê lót phải đảm bảo khô, sạch.
 - Kê lót tường kho: Gồm 3 lớp: lớp sát tường là khung gióng tre hoặc gỗ chịu muối, lớp tiếp theo là phên nửa, lớp ngoài là cốt.
 - + Khung gióng tre dựng sát tường và được liên kết cố định vào tường kho. Gióng dọc bằng tre nguyên cây đường kính từ 8 cm đến 10 cm hoặc bằng gỗ có kích thước 4 cm x 8 cm, cắt dài bằng chiều cao kê lót. Các gióng dọc cách nhau 1,5 m, đầu dưới để sát nền kho. Các gióng ngang bằng tre có bản rộng 4 cm hoặc bằng gỗ có kích thước 2 cm x 4 cm, khoảng cách giữa các gióng ngang là 1 m. Cố định các gióng dọc và gióng ngang bằng lạt buộc hoặc dây dù, cách một điểm cố định một điểm.
 - + Phên nửa được cố định vào khung gióng bằng lạt buộc, đặt từ dưới lên trên và phủ kín khung gióng, các tấm phên đặt khít vào nhau.
 - + Cốt được phủ kín bên ngoài phên nửa, đặt cốt từ dưới lên, mép cốt phủ lên nhau 10 cm không để muối lọt ra ngoài.
 - Kê lót nền kho: Nền kho được kê lót hai lớp: lớp dưới là phên nửa đan, lớp trên là cốt.
 - + Trải phên nửa lên nền kho, các mép phên nửa được xếp gối lên nhau 10 cm.
 - + Trải cốt phủ lên trên phên nửa, đặt cốt từ trong ra ngoài, mép cốt phủ lên nhau 10 cm và gối lên cánh phai ở cửa kho.
 - Quá trình nhập muối dùng ván chắn hai cửa kho theo chiều cao của khối muối trong kho.
 - Sau khi kê lót xong phải vệ sinh, khô sạch mới được nhập muối vào kho.
- Trong quá trình kê lót có thể sử dụng vật liệu khác mà vẫn đảm bảo yêu cầu.

4.3.2. Nhập muối vào kho

- Nhập muối vào kho phải nhập riêng muối phơi cát và muối phơi nước, không nhập muối vào ngăn kho đang chứa muối của những năm trước, 100 % muối nhập kho phải qua cân. Thủ kho phải theo dõi, ghi chép đầy đủ, chính xác số lượng muối nhập theo quy định. Lập phiếu nhập kho đúng quy định, mỗi phiếu nhập chỉ được viết cho một xe hàng hoặc một lô hàng muối có đầy đủ chữ ký theo quy định. Muối đã qua cân chuyển thẳng vào kho.
- Khi cân nhận muối phải có đầy đủ người giao, người nhận, người giám sát cùng theo dõi và ghi sổ.

- Đưa hàng lên cân phải nhẹ nhàng, khối lượng một mã cân không được quá tải trọng cho phép đối với cân. Cân xong mỗi mã, thủ kho phải khoá cân, đọc rõ kết quả để người giao, người nhận, người giám sát cùng ghi, kết quả cân phải được ghi ngay vào sổ mã cân, cứ 5 mã cân phải cộng dồn sổ một lần và đối chiếu.

- Phải dùng bạt hoặc cát trải ở cửa kho trong suốt quá trình bốc xếp, không để muối rơi vãi, hạn chế làm vỡ cánh muối gây chảy nước, không giao, nhận muối khi trời mưa.

- Khi cân xong muối cho một chuyến hàng hoặc một lô hàng, thủ kho phải cộng toàn bộ kết quả cân, đối chiếu với bên giao, người giám sát và ký chéo sổ mã cân.

- Cuối mỗi ngày nhập muối, tập hợp các phiếu nhập kho, đối chiếu xác định lượng muối đã nhập trong ngày.

- Trong đợt nhập muối phải thực hiện việc nhập liên tục, kể cả các ngày thứ bảy và chủ nhật. Trường hợp đang bốc dỡ xe hàng phải thực hiện xong trong ngày, không để qua đêm.

- Muối được đổ vào kho từ trong ra ngoài cửa kho, đổ muối cao theo hình chóp có đỉnh chạy dọc theo chiều dài của kho. Khi khối muối cao, người thao tác phải đi trên cầu đổ muối, không dẫm đạp trực tiếp lên mặt muối làm bắn, vỡ các tinh thể muối, hạn chế sự chảy nước của muối.

- Chiều cao khối muối tùy thuộc vào kết cấu kho chứa. Đổ muối đến đâu định hình khối muối đến đấy.

- Dùng cát phủ toàn bộ mặt muối, lập Biên bản nhập muối đầy kho.

4.3.3. Vệ sinh sau khi nhập kho

- Sau mỗi ngày nhập muối, phải vệ sinh nơi cân hàng, cân và dụng cụ bằng kim loại phải rửa sạch, lau khô và để đúng nơi quy định.

- Sau mỗi đợt nhập muối, thủ kho phải vệ sinh, dọn sạch muối rơi vãi ở cửa kho và xung quanh trước khi đóng, khóa cửa kho.

4.4. Bảo quản muối trong quá trình lưu kho dự trữ quốc gia

4.4.1. Bảo quản ban đầu

Sau khi nhập muối vào kho, thủ kho phải tiến hành những việc sau:

- Định hình khối muối, trang mặt muối.

- Dùng cát khô, sạch phủ lên mặt khối muối theo thứ tự từ ngoài vào trong, mép cát phải ép chặt vào mặt muối và gối lên nhau 10 cm.

- Vệ sinh sạch sẽ trong và ngoài kho muối: Phía trong kho, mặt muối, xung quanh nhà kho, khơi thông rãnh thoát nước trong và ngoài kho. Cây cối xung quanh phải được phát quang; rẫy sạch cỏ quanh kho.

4.4.2. Bảo quản thường xuyên

- Vệ sinh trong kho: Mỗi tuần một lần quét dọn, vệ sinh phía trong kho, tường, vách kho, cửa ra vào, thông gió, vệ sinh bề mặt cát phủ; khơi thông rãnh thoát nước ốt.

- Vệ sinh ngoài kho: Thường xuyên vệ sinh hè kho, sân kho; làm sạch cỏ xung quanh từ nền ra 2,5m, phát quang cây cối xung quanh kho.

- Cách ly tuyệt đối các loại xăng, dầu, thuốc sát trùng, các chất độc với người và hàng hoá trong khu vực kho.

4.4.3. Công tác kiểm tra

4.4.3.1. Kiểm tra thường xuyên

- Kiểm tra việc thực hiện phòng chống cháy nổ và lụt bão.

- Thường xuyên kiểm tra chống dột, an toàn kho tàng và xung quanh; kịp thời có biện pháp xử lý khi kho bị dột, bị tắc mái.

- Trong tháng đầu sau nhập muối, thủ kho phải kiểm tra ngày một lần để phát hiện và xử lý hiện tượng muối chảy (nếu có).

- Từ tháng thứ 2 đến 1 năm, khối muối đã định hình, thủ kho phải kiểm tra kho 10 ngày một lần.

- Muối bảo quản trên 1 năm, cứ 15 ngày, thủ kho phải kiểm tra một lần.

- Nội dung kiểm tra gồm các chỉ tiêu cảm quan: màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

4.4.3.2. Kiểm tra định kỳ

Thực hiện kiểm tra định kỳ một tháng một lần vào cuối tháng. Nội dung kiểm tra gồm:

- Các chỉ tiêu cảm quan: màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

- Tình hình công tác bảo vệ an toàn kho muối.

4.4.3.3. Kiểm tra đột xuất

- Ngoài kiểm tra định kỳ, khi có trời mưa, gió lớn, bão lụt xảy ra hoặc trong các trường hợp bất thường khác, phải tổ chức bộ phận thường trực bảo đảm an toàn kho hàng, phát hiện kịp thời diễn biến xấu để có biện pháp khắc phục hoặc kịp thời báo cáo người có thẩm quyền xử lý.

- Kiểm tra đột xuất chất lượng, công tác bảo quản theo yêu cầu của cơ quan quản lý cấp trên.

Kiểm tra chất lượng định kỳ và kiểm tra đột xuất do Thủ trưởng đơn vị dự trữ quốc gia tổ chức thực hiện; kết quả được ghi vào sổ theo dõi công tác bảo quản (hoặc lập biên bản theo yêu cầu).

4.5. Quy trình xuất kho

4.5.1. Cân nhận, bốc xếp

- Hàng nhập trước xuất trước, xuất muối kho nào hết kho ấy, xuất muối trong kho từ ngoài vào trong, không đảo muối tràn lan làm muối chảy nước, xuất đến đâu gọn đến đấy.

- Xuất muối ra kho phải xuất riêng muối phơi cát và muối phơi nước, 100 % muối xuất kho phải qua cân. Thủ kho phải theo dõi, ghi chép đầy đủ, chính xác số lượng muối xuất theo quy định. Lập phiếu xuất kho đúng quy định, mỗi phiếu xuất chỉ được viết cho một xe hàng hoặc một lô hàng muối có đầy đủ chữ ký theo quy định.

- Khi cân xuất muối phải có đầy đủ người giao, người nhận, người giám sát cùng theo dõi và ghi sổ.

- Đưa hàng lên cân phải nhẹ nhàng, khối lượng một mã cân không được quá tải trọng cho phép đối với cân. Cân xong mỗi mã, thủ kho phải khoá cân, đọc rõ kết quả để người giao, người nhận, người giám sát cùng ghi, kết quả cân phải được ghi ngay vào sổ mã cân, cứ 5 mã cân phải cộng dồn sổ một lần và đối chiếu.

- Phải dùng bạt che cửa kho trong suốt quá trình bốc xếp, không để muối rơi vãi, không giao, nhận muối khi trời mưa.

- Khi cân xong muối cho một chuyến hàng hoặc một lô hàng, thủ kho phải cộng toàn bộ kết quả cân, đối chiếu với bên nhận, người giám sát và ký chéo sổ mã cân.

- Cuối mỗi ngày xuất muối, tập hợp các phiếu xuất kho, đối chiếu xác định lượng muối đã xuất trong ngày.

- Trong đợt xuất muối phải thực hiện việc xuất liên tục, kể cả các ngày thứ bảy và chủ nhật. Trường hợp đang bốc dỡ xe hàng phải thực hiện xong trong ngày, không để qua đêm.

4.5.2. Vệ sinh sau khi xuất muối

- Sau mỗi ngày xuất muối, phải vệ sinh nơi cân hàng, cân và dụng cụ bằng kim loại phải rửa sạch, lau khô và để đúng nơi quy định.

- Sau mỗi đợt xuất muối, thủ kho phải vệ sinh, dọn sạch muối rơi vãi ở cửa kho và xung quanh trước khi đóng, khóa cửa kho.

4.6. Quy định về báo cáo chất lượng muối

- Chậm nhất một tháng sau khi kết thúc nhập kho, Thủ trưởng đơn vị dự trữ quốc gia chỉ đạo các cơ quan chuyên môn báo cáo chất lượng muối nhập kho về cơ quan quản lý dự trữ quốc gia chuyên trách.

- Hàng quý, tổng hợp, báo cáo cơ quan quản lý dự trữ quốc gia chuyên trách tình hình chất lượng muối bảo quản vào ngày 20 tháng cuối quý. Trường hợp đột xuất đơn vị gửi báo cáo riêng.

- Chậm nhất một tháng sau khi kết thúc xuất kho, Thủ trưởng đơn vị dự trữ quốc gia gửi báo cáo chất lượng, báo cáo hao hụt về cơ quan quản lý dự trữ quốc gia chuyên trách.

5. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

5.1. Yêu cầu về nhà kho

- Kho bảo quản muối ăn dự trữ quốc gia phải là loại kho kiên cố, đảm bảo ngăn được tác động trực tiếp của các yếu tố thời tiết và không bị ngập, úng.

- Tường và nền kho không bị thấm, ẩm ướt, được xây bằng vật liệu không bị sự ăn mòn của muối. Nền kho có cấu trúc dốc về hai phía, độ dốc tối thiểu 1/100 và có bố trí rãnh thoát nước ở từ trong kho ra ngoài. Mặt nền kho đảm bảo phẳng, nhẵn.

- Khung nhà kho và mái nhà kho phải làm bằng các vật liệu chịu mặn. Mái kho có độ dốc từ 28° đến 30° bảo đảm thoát nước nhanh, mái kho làm sát mặt tường xây để tránh gió lùa.

- Hệ thống cửa kho phải đảm bảo kín và ngăn ngừa được sự xâm nhập của động vật gây hại (chuột, gián) ảnh hưởng đến chất lượng muối bảo quản.

- Kho chứa muối ăn phải thường xuyên sạch; xung quanh kho phải quang đãng, đảm bảo thoát nước tốt, cách ly các nguồn nhiễm bẩn, hóa chất.

- Kho bảo quản muối ăn dự trữ quốc gia phải được trang bị thiết bị phòng chống cháy, nổ theo quy định của Nhà nước.

5.2. Quản lý chất lượng muối ăn nhập kho

5.2.1. Kiểm tra chất lượng muối ăn nhập kho

- Trước khi nhập, bên giao hàng chuyển cho đơn vị dự trữ quốc gia phiếu kiểm tra chất lượng và mẫu muối sẽ giao nhận để đối chiếu (mẫu muối đối chiếu) và cam kết chất lượng muối chuyển đến nhập kho dự trữ đảm bảo chất lượng.

- Nhập muối tại cửa kho dự trữ quốc gia: Ngoài việc kiểm tra bằng cảm quan muối nhập kho đối chiếu với mẫu, còn kiểm tra nhanh độ ẩm của muối. Trong quá trình nhập kho đơn vị dự trữ quốc gia phối hợp lấy mẫu theo quy định tại khoản 3.1. Mẫu trung bình được chia thành 3 phần bằng nhau đựng trong lọ có nút kín hoặc túi polyetylen 2 lớp, được niêm phong. Trong quá trình lấy mẫu và chia mẫu để lấy được mẫu trung bình phải có biên bản xác nhận của đơn vị dự trữ quốc gia và bên giao hàng (bên bán), mỗi bên sẽ lưu 1 mẫu còn 1 mẫu được đơn vị dự trữ quốc gia đưa đến phòng thử nghiệm.

- Muối nhập kho dự trữ quốc gia phải đảm bảo các chỉ tiêu chất lượng theo quy định tại mục 2. Kết quả đánh giá chất lượng đối với mẫu muối được lấy từ muối tại kho dự trữ là cơ sở để kết luận chất lượng muối nhập kho.

5.2.2. Lập biên bản nhập đầy kho

Mỗi ngăn kho muối sau khi kết thúc nhập, chuẩn bị đưa vào bảo quản phải lập biên bản nhập đầy kho. Biên bản nhập đầy kho được lập thành 04 bản có đầy đủ chữ ký của thủ kho bảo quản, kỹ thuật viên bảo quản, kế toán và Lãnh đạo đơn vị.

Thời gian bảo quản được tính từ lúc ngăn muối nhập đầy (theo biên bản nhập đầy kho).

5.2.3. Tài liệu, chứng từ nhập muối

- Sau mỗi đợt nhập muối, phải xác định khối lượng muối đã nhập kho, đối chiếu với số liệu bên giao, lập và tập hợp 04 bộ chứng từ theo quy định. Trong đó:

+ 01 bộ lưu tại phòng kỹ thuật của đơn vị dự trữ quốc gia.

+ 03 bộ để tại kho dự trữ quốc gia (01 bộ thủ kho lưu lại hồ sơ; 01 bộ lưu tại bộ phận kỹ thuật; 01 bộ lưu tại bộ phận kế toán).

Mỗi bộ chứng từ gồm: Lệnh nhập kho; hợp đồng (nếu có); Quyết định thành lập Hội đồng nhập kho muối dự trữ quốc gia; Biên bản nghiệm thu kê lót; kết quả thử nghiệm chất lượng muối; Hoá đơn tài chính của đơn vị bán hàng; Phiếu nhập kho; Bảng kê nhập kho muối ăn (natri clorua thô) dự trữ quốc gia; Bảng kê tổng hợp nhập kho muối ăn (natri clorua thô) dự trữ quốc gia; Biên bản nhập đầy kho; Phiếu kiểm định cân (các biểu mẫu quy định tại Chế độ kế toán dự trữ quốc gia).

5.3. Quản lý chất lượng muối ăn xuất kho

5.3.1. Khi có lệnh xuất hàng, thủ kho phải chuẩn bị đủ sổ sách, hồ sơ, chứng từ của lô hàng.

5.3.2. Tổ chức việc lấy mẫu theo quy định tại khoản 3.1 tại kho, niêm phong; gồm (mẫu thử nghiệm, mẫu lưu kho) và mang mẫu đi thử nghiệm, báo cáo thực trạng ngăn kho muối với thủ trưởng đơn vị.

5.3.3. Khi xuất muối gần hết kho (ước còn lại 3 tấn đến 5 tấn) Hội đồng theo dõi xuất hết kho và lập biên bản tình kho khi xuất dốc kho làm căn cứ quyết toán.

5.3.4. Tài liệu, chứng từ xuất muối

- Sau mỗi đợt xuất muối, phải xác định khối lượng muối đã xuất kho, đối chiếu với số liệu bên nhận, tập hợp 04 bộ chứng từ có đầy đủ chữ ký của thủ kho bảo quản, kỹ thuật viên bảo quản, kế toán và Lãnh đạo đơn vị, trong đó:

+ 01 bộ lưu tại phòng kỹ thuật của đơn vị dự trữ quốc gia.

+ 03 bộ để tại kho dự trữ quốc gia (01 bộ thủ kho lưu lại hồ sơ; 01 bộ lưu tại bộ phận kỹ thuật; 01 bộ lưu tại bộ phận kế toán).

Mỗi bộ chứng từ gồm: Lệnh xuất kho; hợp đồng (nếu có); Quyết định thành lập Hội đồng xuất kho muối dự trữ quốc gia; Kết quả thử nghiệm chất lượng muối; Hoá đơn tài chính xuất muối (nếu có); Phiếu xuất kho; Bảng kê xuất kho muối ăn dự trữ quốc gia; Bảng kê tổng hợp xuất kho muối ăn dự trữ quốc gia; Biên bản xuất hết kho (nếu xuất hết kho); Phiếu kiểm định cân (các biểu mẫu quy định tại Chế độ kế toán dự trữ quốc gia).

5.4. Quy định về tổ chức kiểm tra chất lượng muối ăn nhập kho và xuất kho

Việc đánh giá chất lượng muối trước khi nhập kho và trước khi xuất kho do đơn vị dự trữ quốc gia tổ chức thực hiện lấy mẫu, niêm phong mẫu và gửi mẫu đến phòng thử nghiệm được Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng công nhận để kiểm tra chất lượng.

5.5. Thẻ lô hàng

Mỗi ngăn kho muối có dính một thẻ và tối thiểu phải có các nội dung sau:

- Địa điểm bảo quản: Tên kho, loại kho, vùng kho;
- Loại muối ăn;
- Khối lượng muối toàn bộ;
- Thời gian nhập: + Bắt đầu nhập,
+ Ngày nhập đầy lô;
- Phương thức bảo quản;
- Tên thủ kho bảo quản.

5.6. Chế độ ghi chép sổ sách và theo dõi hàng hóa

5.6.1. Cùng với việc lập biên bản nhập đầy kho và các chứng từ khác theo chế độ kế toán dự trữ quốc gia phải lập sổ theo dõi bảo quản (gọi tắt là sổ bảo quản).

5.6.2. Sổ bảo quản

- Sổ bảo quản dùng để ghi rõ từng nội dung công việc, kết quả theo quy trình bảo quản; số lượng, chất lượng hàng trong kho, các diễn biến chất lượng trong quá trình bảo quản; tình hình quản lý kho, tài sản, dụng cụ.

- Sau mỗi đợt kiểm tra, người kiểm tra phải ghi rõ nhận xét, đánh giá, nêu rõ thời gian hoàn thành các yêu cầu công việc, đề nghị biện pháp xử lý (nếu có); ghi rõ chức danh, họ và tên, chữ ký của người kiểm tra.

5.7. Phòng chống cháy, nổ

Lập phương án phòng chống cháy, nổ, phòng cháy chữa cháy và lực lượng ứng cứu khi có tình huống xảy ra. Trang bị, tổ chức công tác phòng chống cháy, nổ theo Nghị định số 35/2003/NĐ-CP ngày 04/4/2003 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật phòng cháy và chữa cháy, Thông tư 04/2004/TT-BCA ngày 31/3/2004 của Bộ Công an hướng dẫn thi hành nghị định số 35/2003/NĐ-CP ngày 04/4/2003 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật phòng cháy và chữa cháy, Nghị định số 46/2012/NĐ-CP ngày 22/5/2012 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 35/2003/NĐ-CP ngày 04/4/2003 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật phòng cháy và chữa cháy và Nghị định số 130/2006/NĐ-CP ngày 08/11/2006 quy định chế độ bảo hiểm cháy, nổ bắt buộc.

5.8. An toàn lao động

Thủ kho bảo quản được trang bị đầy đủ trang thiết bị bảo hộ lao động theo đúng quy định.

Chấp hành đầy đủ các biện pháp an toàn lao động trong quá trình xuất muối đối với người lao động. Trong lúc xuất muối, tiến hành đào từ trên xuống, từ ngoài vào trong để tránh sạt lở gây tai nạn cho người lao động.

6. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

6.1. Các tổ chức, cá nhân cung cấp muối ăn dự trữ quốc gia có trách nhiệm cung cấp muối có chất lượng phù hợp với quy định tại mục 2 của Quy chuẩn này.

6.2. Thủ trưởng đơn vị dự trữ quốc gia có trách nhiệm tổ chức thực hiện công tác giao nhận, bảo quản muối theo đúng quy định tại mục 4 và mục 5 của Quy chuẩn này. Trong quá trình bảo quản muối đơn vị quản lý trực tiếp có trách nhiệm kiểm tra chất lượng muối thường xuyên và định kỳ 3 tháng một lần lấy mẫu xác định, kiểm tra các chỉ tiêu cảm quan (màu sắc, mùi, vị, trạng thái).

7. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

7.1. Tổng cục Dự trữ Nhà nước có trách nhiệm hướng dẫn và kiểm tra thực hiện Quy chuẩn này.

7.2. Trong trường hợp các tiêu chuẩn, hướng dẫn quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì thực hiện theo quy định tại văn bản mới./.



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 17: 2014/BTC

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI MUỐI ẮN DỰ TRỮ QUỐC GIA**

National technical regulation on state reserve of solar salt

HÀ NỘI - 2014

Lời nói đầu

QCVN 17: 2014/BTC do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với muối ăn dự trữ quốc gia biên soạn, Tổng cục Dự trữ Nhà nước trình duyệt và được ban hành kèm theo Thông tư số 27/ 2014/TT-BTC ngày 20 tháng 02 năm 2014 của Bộ Tài chính.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI MUỐI ĂN DỰ TRỮ QUỐC GIA

National technical regulation on state reserve of solar salt

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định yêu cầu kỹ thuật, quy trình bảo quản và yêu cầu quản lý đối với muối ăn dự trữ quốc gia.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn áp dụng đối với các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan đến hoạt động quản lý muối ăn dự trữ quốc gia.

1.3. Giải thích từ ngữ

Trong Quy chuẩn này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1.3.1. Muối ăn dự trữ quốc gia là muối (natri clorua) thô, ở dạng tinh thể, được sản xuất từ nước biển bằng các phương pháp phơi nước hoặc phơi cát, chưa qua chế biến.

1.3.2. Tạp chất là những vật chất không phải là muối ăn có lẫn trong muối ăn.

1.3.3. Hàm lượng NaCl là khối lượng NaCl tính theo % khối lượng chất khô.

1.3.4. Độ ẩm là lượng nước có trong muối, tính theo % khối lượng.

1.3.5. Lô hàng là lượng muối cùng loại có cùng tên gọi, công dụng, đặc tính kỹ thuật và cùng một phương pháp sản xuất, được giao nhận cùng một đợt.

1.3.6. Chuyển hàng là lượng muối của một hoặc một phần của lô hàng được chuyển trên một phương tiện vận tải tại một thời điểm theo hợp đồng cụ thể.

2. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

Chất lượng muối ăn dự trữ quốc gia phải đáp ứng được các yêu cầu sau:

2.1. Yêu cầu cảm quan

Các chỉ tiêu cảm quan đối với muối ăn dự trữ quốc gia được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1: Yêu cầu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Trắng, trắng trong, trắng ánh xám, trắng ánh vàng hoặc trắng ánh hồng

2. Mùi	Không mùi
3. Vị	Dung dịch 5 % có vị mặn đặc trưng của muối ăn, không có vị lạ
4. Trạng thái	Khô rời

2.2. Yêu cầu lý hoá

Yêu cầu lý hóa đối với muối ăn dự trữ quốc gia được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2: Yêu cầu lý hoá

Tên chỉ tiêu	Muối phơi cát	Muối phơi nước
1. Hàm lượng natri clorua, % khối lượng chất khô, không nhỏ hơn	92,00	95,00
2. Độ ẩm, % khối lượng, không lớn hơn	13,00	10,00
3. Hàm lượng chất không tan trong nước, % khối lượng chất khô, không lớn hơn	0,30	0,40
4. Hàm lượng ion canxi (Ca^{2+}), % khối lượng chất khô, không lớn hơn	0,65	0,45
5. Hàm lượng ion magie (Mg^{2+}), % khối lượng chất khô, không lớn hơn	1,30	0,70
6. Hàm lượng ion sulfat (SO_4^{2-}), % khối lượng chất khô, không lớn hơn	2,70	1,80

2.3. Yêu cầu về an toàn vệ sinh thực phẩm

Giới hạn tối đa cho phép đối với hàm lượng kim loại nặng trong muối ăn dự trữ quốc gia được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3: Giới hạn tối đa cho phép đối với kim loại nặng trong muối ăn

Kim loại nặng	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1. Chì (Pb)	mg/kg	2,0
2. Cadimi (Cd)	mg/kg	0,5
3. Thủy ngân (Hg)	mg/kg	0,1
4. Asen (As)	mg/kg	0,5

3. PHƯƠNG PHÁP THỬ

3.1. Lấy mẫu

Mẫu được lấy để xác định các chỉ tiêu chất lượng muối ăn theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử* hoặc TCVN 3974: 2007 (CODEXSTAN 150-1985, Rev.1-1997, Amend.1-1999, Amend.2-2001) *Muối thực phẩm*.

3.2. Phương pháp thử

Yêu cầu kỹ thuật quy định trong Quy chuẩn này được thử theo các phương pháp dưới đây (có thể sử dụng phương pháp thử khác có độ chính xác tương đương):

3.2.1. Phương pháp thử các chỉ tiêu cảm quan

Phương pháp thử các chỉ tiêu cảm quan của muối ăn theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử*.

3.2.2. Phương pháp thử các chỉ tiêu lý hóa

Yêu cầu các chỉ tiêu lý hóa của muối ăn quy định tại khoản 2.2 được xác định theo các phương pháp sau:

- Xác định hàm lượng natri clorua theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử* hoặc TCVN 3974: 2007 (CODEXSTAN 150-1985, Rev.1-1997, Amend.1-1999, Amend.2-2001) *Muối thực phẩm*.

- Xác định độ ẩm theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử* hoặc TCVN 10243: 2013 (ISO 2483:1973) *Muối natri clorua dùng trong công nghiệp - Xác định hao hụt khối lượng ở 110 °C*.

- Xác định hàm lượng chất không tan trong nước theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử* hoặc TCVN 10240: 2013 (ISO 2479: 1972) *Muối natri clorua dùng trong công nghiệp - Xác định chất không tan trong nước hoặc trong axit và chuẩn bị các dung dịch chính dùng cho các phép xác định khác*.

- Xác định hàm lượng ion canxi (Ca^{2+}) theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử* hoặc ISO 2482:1973 *Muối (natri clorua) dùng trong công nghiệp - Xác định hàm lượng canxi và magie - Phương pháp đo phức chất EDTA*.

- Xác định hàm lượng ion magie (Mg^{2+}) theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử* hoặc ISO 2482:1973 *Muối (natri clorua) dùng trong công nghiệp - Xác định hàm lượng canxi và magie - Phương pháp đo phức chất EDTA*.

- Xác định hàm lượng ion sulfat (SO_4^{2-}) theo TCVN 3973-84 *Muối ăn (Natri Clorua) - Phương pháp thử* hoặc TCVN 10241: 2013 (ISO 2480:1972) *Muối (natri clorua) dùng trong công nghiệp - Xác định hàm lượng sulfat - Phương pháp khối lượng bari sulfat*.

3.2.3. Phương pháp thử các hàm lượng kim loại nặng

Yêu cầu hàm lượng kim loại nặng trong muối ăn quy định tại khoản 2.3 được xác định theo các phương pháp sau:

- Xác định hàm lượng chì theo TCVN 7602: 2007 (AOAC 972.25) *Thực phẩm. Xác định hàm lượng chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử* hoặc EuSalt AS 013 *Sodium*

Chloride - Determination of Total Lead by Flame Atomic Absorption Spectrometric Method (Muối (natri clorua) - Xác định hàm lượng chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa).

- Xác định hàm lượng cadimi theo TCVN 7603: 2007 (AOAC 973.34) *Thực phẩm. Xác định hàm lượng cadimi bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử hoặc EuSalt AS 014 Sodium Chloride - Determination of Total Cadmium by Flame Atomic Absorption Spectrometric Method (Muối (natri clorua) - Xác định hàm lượng cadimi bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa).*

- Xác định hàm lượng thủy ngân theo TCVN 7604: 2007 (AOAC 971.21) *Thực phẩm. Xác định hàm lượng thủy ngân bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử không ngọn lửa hoặc EuSalt AS 012 Sodium Chloride - Determination of Total Mercury by Flameless Atomic Absorption Spectrometric Method (Muối (natri clorua) - Xác định hàm lượng thủy ngân bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử không ngọn lửa).*

- Xác định hàm lượng arsen theo TCVN 7601: 2007 *Thực phẩm. Xác định hàm lượng arsen bằng phương pháp bạc diethyldithiocarbamat hoặc EuSalt AS 011 Sodium Chloride - Determination of Arsenic by Silver Diethyldithiocarbamate Photometric Method (Muối (natri clorua) - Xác định hàm lượng arsen bằng phương pháp quang phổ bạc diethyldithiocarbamat).*

4. QUY ĐỊNH VỀ GIAO NHẬN VÀ BẢO QUẢN

4.1. Vận chuyển

- Trước khi chuyển muối lên các phương tiện chuyển tải hoặc đưa muối vào kho phải chuẩn bị đầy đủ phương tiện, dụng cụ hướng dẫn cho người lao động, bảo đảm an toàn người và hàng hóa.

- Phương tiện vận chuyển muối phải sạch sẽ, đảm bảo chống ẩm, duy trì được chất lượng muối. Không vận chuyển muối với hàng khác; không bốc xếp muối khi trời mưa.

4.2. Vật tư, trang thiết bị dụng cụ

Đơn vị được giao nhiệm vụ dự trữ quốc gia muối có trách nhiệm chuẩn bị đầy đủ các dụng cụ, phương tiện phục vụ cho quá trình nhập và bảo quản muối gồm:

- Cân: Dùng cân bàn các loại, cân phải bảo đảm độ nhạy, độ ổn định và độ chính xác. Cân phải thường xuyên được bảo quản sạch, định kỳ kiểm tra các chi tiết của cân như hệ cánh tay đòn, các khớp dao, gối. Khi sử dụng cân phải có giấy kiểm định của cơ quan đo lường cấp đang còn hiệu lực.

- Thùng đựng muối: Thùng phải bền, chắc. Số lượng thùng cần chuẩn bị gấp 3 lần số thùng cần dùng cho mỗi mã cân.

- Cầu đỡ muối: Mỗi kho có tối thiểu 04 cầu đỡ muối, chiều rộng không nhỏ hơn 40 cm, chiều dài tùy thuộc vào khối muối định đỡ (cầu làm bằng gỗ hoặc tre đảm bảo vững chắc, an toàn cho người thao tác).

- Vật tư dùng để vệ sinh kho và xung quanh: Cuốc, xẻng, dao phát quang, chổi.

- Bảo hộ lao động: Quần áo, đèn pin, áo mưa, giày, ủng, mũ, găng tay, khẩu trang.

- Vật tư dùng cho bảo quản: Bạt chống bão, xô nhựa hứng nước, thang tre, cột bả sung phủ mặt muối, thùng, cột chống.

- Điện, nước: Điện, dây, bóng điện cho thắp sáng trong và ngoài kho, điện cho văn phòng kho; nước cho sinh hoạt văn phòng và phòng cháy chữa cháy.

- Vật tư phục vụ xuất kho: Xà beng, cuốc chim, xẻng.

- Dụng cụ, thiết bị phòng chống lụt bão.

4.3. Quy trình nhập kho

4.3.1. Chuẩn bị kho

- Nền và tường kho phải được kê lót cẩn thận trước khi đưa muối ăn vào bảo quản.

- Trước khi kê lót, kho phải được vệ sinh sạch sẽ, vật liệu kê lót phải đảm bảo khô, sạch.

- Kê lót tường kho: Gồm 3 lớp: lớp sát tường là khung giồng tre hoặc gỗ chịu muối, lớp tiếp theo là phen nửa, lớp ngoài là cát.

+ Khung giồng tre dựng sát tường và được liên kết cố định vào tường kho. Giồng dọc bằng tre nguyên cây đường kính từ 8 cm đến 10 cm hoặc bằng gỗ có kích thước 4 cm x 8 cm, cắt dài bằng chiều cao kê lót. Các giồng dọc cách nhau 1,5 m, đầu dưới để sát nền kho. Các giồng ngang bằng tre có bản rộng 4 cm hoặc bằng gỗ có kích thước 2 cm x 4 cm, khoảng cách giữa các giồng ngang là 1 m. Cố định các giồng dọc và giồng ngang bằng lạt buộc hoặc dây dù, cách một điểm cố định một điểm.

+ Phen nửa được cố định vào khung giồng bằng lạt buộc, đặt từ dưới lên trên và phủ kín khung giồng, các tấm phen đặt khít vào nhau.

+ Cột được phủ kín bên ngoài phen nửa, đặt cột từ dưới lên, mép cột phủ lên nhau 10 cm không để muối lọt ra ngoài.

- Kê lót nền kho: Nền kho được kê lót hai lớp: lớp dưới là phen nửa đan, lớp trên là cát.

+ Trải phen nửa lên nền kho, các mép phen nửa được xếp gối lên nhau 10 cm.

+ Trải cát phủ lên trên phen nửa, đặt cát từ trong ra ngoài, mép cát phủ lên nhau 10 cm và gối lên cánh phai ở cửa kho.

- Quá trình nhập muối dùng ván chắn hai cửa kho theo chiều cao của khối muối trong kho.

- Sau khi kê lót xong phải vệ sinh, khô sạch mới được nhập muối vào kho.

Trong quá trình kê lót có thể sử dụng vật liệu khác mà vẫn đảm bảo yêu cầu.

4.3.2. Nhập muối vào kho

- Nhập muối vào kho phải nhập riêng muối phơi cát và muối phơi nước, không nhập muối vào ngăn kho đang chứa muối của những năm trước, 100 % muối nhập kho phải qua cân. Thủ kho phải theo dõi, ghi chép đầy đủ, chính xác số lượng muối nhập theo quy định. Lập phiếu nhập kho đúng quy định, mỗi phiếu nhập chỉ được viết cho một xe hàng hoặc một lô hàng muối có đầy đủ chữ ký theo quy định. Muối đã qua cân chuyển thẳng vào kho.

- Khi cân nhận muối phải có đầy đủ người giao, người nhận, người giám sát cùng theo dõi và ghi sổ.

- Đưa hàng lên cân phải nhẹ nhàng, khối lượng một mã cân không được quá tải trọng cho phép đối với cân. Cân xong mỗi mã, thủ kho phải khoá cân, đọc rõ kết quả để người giao, người nhận, người giám sát cùng ghi, kết quả cân phải được ghi ngay vào sổ mã cân, cứ 5 mã cân phải cộng dồn sổ một lần và đối chiếu.

- Phải dùng bạt hoặc cốt trải ở cửa kho trong suốt quá trình bốc xếp, không để muối rơi vãi, hạn chế làm vỡ cánh muối gây chảy nước, không giao, nhận muối khi trời mưa.

- Khi cân xong muối cho một chuyến hàng hoặc một lô hàng, thủ kho phải cộng toàn bộ kết quả cân, đối chiếu với bên giao, người giám sát và ký chéo sổ mã cân.

- Cuối mỗi ngày nhập muối, tập hợp các phiếu nhập kho, đối chiếu xác định lượng muối đã nhập trong ngày.

- Trong đợt nhập muối phải thực hiện việc nhập liên tục, kể cả các ngày thứ bảy và chủ nhật. Trường hợp đang bốc dỡ xe hàng phải thực hiện xong trong ngày, không để qua đêm.

- Muối được đổ vào kho từ trong ra ngoài cửa kho, đổ muối cao theo hình chóp có đỉnh chạy dọc theo chiều dài của kho. Khi khối muối cao, người thao tác phải đi trên cầu đổ muối, không dẫm đạp trực tiếp lên mặt muối làm bẩn, vỡ các tinh thể muối, hạn chế sự chảy nước của muối.

- Chiều cao khối muối tùy thuộc vào kết cấu kho chứa. Đổ muối đến đâu định hình khối muối đến đấy.

- Dùng cốt phủ toàn bộ mặt muối, lập Biên bản nhập muối đầy kho.

4.3.3. Vệ sinh sau khi nhập kho

- Sau mỗi ngày nhập muối, phải vệ sinh nơi cân hàng, cân và dụng cụ bằng kim loại phải rửa sạch, lau khô và để đúng nơi quy định.

- Sau mỗi đợt nhập muối, thủ kho phải vệ sinh, dọn sạch muối rơi vãi ở cửa kho và xung quanh trước khi đóng, khóa cửa kho.

4.4. Bảo quản muối trong quá trình lưu kho dự trữ quốc gia

4.4.1. Bảo quản ban đầu

Sau khi nhập muối vào kho, thủ kho phải tiến hành những việc sau:

- Định hình khối muối, trang mặt muối.

- Dùng cốt khô, sạch phủ lên mặt khối muối theo thứ tự từ ngoài vào trong, mép cốt phải ép chặt vào mặt muối và gối lên nhau 10 cm.

- Vệ sinh sạch sẽ trong và ngoài kho muối: Phía trong kho, mặt muối, xung quanh nhà kho, khơi thông rãnh thoát nước trong và ngoài kho. Cây cối xung quanh phải được phát quang; rẫy sạch cỏ quanh kho.

4.4.2. Bảo quản thường xuyên

- Vệ sinh trong kho: Mỗi tuần một lần quét dọn, vệ sinh phía trong kho, tường, vách kho, cửa ra vào, thông gió, vệ sinh bề mặt cốt phủ; khơi thông rãnh thoát nước ở.

- Vệ sinh ngoài kho: Thường xuyên vệ sinh hè kho, sân kho; làm sạch cỏ xung quanh từ nền ra 2,5m, phát quang cây cối xung quanh kho.

- Cách ly tuyệt đối các loại xăng, dầu, thuốc sát trùng, các chất độc với người và hàng hoá trong khu vực kho.

4.4.3. Công tác kiểm tra

4.4.3.1. Kiểm tra thường xuyên

- Kiểm tra việc thực hiện phòng chống cháy nổ và lụt bão.

- Thường xuyên kiểm tra chống đột, an toàn kho tàng và xung quanh; kịp thời có biện pháp xử lý khi kho bị đột, bị tắc mái.

- Trong tháng đầu sau nhập muối, thủ kho phải kiểm tra ngày một lần để phát hiện và xử lý hiện tượng muối chảy (nếu có).

- Từ tháng thứ 2 đến 1 năm, khối muối đã định hình, thủ kho phải kiểm tra kho 10 ngày một lần.

- Muối bảo quản trên 1 năm, cứ 15 ngày, thủ kho phải kiểm tra một lần.

- Nội dung kiểm tra gồm các chỉ tiêu cảm quan: màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

4.4.3.2. Kiểm tra định kỳ

Thực hiện kiểm tra định kỳ một tháng một lần vào cuối tháng. Nội dung kiểm tra gồm:

- Các chỉ tiêu cảm quan: màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

- Tình hình công tác bảo vệ an toàn kho muối.

4.4.3.3. Kiểm tra đột xuất

- Ngoài kiểm tra định kỳ, khi có trời mưa, gió lớn, bão lụt xảy ra hoặc trong các trường hợp bất thường khác, phải tổ chức bộ phận thường trực bảo đảm an toàn kho hàng, phát hiện kịp thời diễn biến xấu để có biện pháp khắc phục hoặc kịp thời báo cáo người có thẩm quyền xử lý.

- Kiểm tra đột xuất chất lượng, công tác bảo quản theo yêu cầu của cơ quan quản lý cấp trên.

Kiểm tra chất lượng định kỳ và kiểm tra đột xuất do Thủ trưởng đơn vị dự trữ quốc gia tổ chức thực hiện; kết quả được ghi vào sổ theo dõi công tác bảo quản (hoặc lập biên bản theo yêu cầu).

4.5. Quy trình xuất kho

4.5.1. Cân nhận, bốc xếp

- Hàng nhập trước xuất trước, xuất muối kho nào hết kho ấy, xuất muối trong kho từ ngoài vào trong, không đào muối tràn lan làm muối chảy nước, xuất đến đâu gọn đến đấy.

- Xuất muối ra kho phải xuất riêng muối phơi cát và muối phơi nước, 100 % muối xuất kho phải qua cân. Thủ kho phải theo dõi, ghi chép đầy đủ, chính xác số lượng muối xuất theo quy định. Lập phiếu xuất kho đúng quy định, mỗi phiếu xuất chỉ được viết cho một xe hàng hoặc một lô hàng muối có đầy đủ chữ ký theo quy định.

- Khi cân xuất muối phải có đầy đủ người giao, người nhận, người giám sát cùng theo dõi và ghi sổ.

- Đưa hàng lên cân phải nhẹ nhàng, khối lượng một mã cân không được quá tải trọng cho phép đối với cân. Cân xong mỗi mã, thủ kho phải khoá cân, đọc rõ kết quả để người giao, người nhận, người giám sát cùng ghi, kết quả cân phải được ghi ngay vào sổ mã cân, cứ 5 mã cân phải cộng dồn sổ một lần và đối chiếu.

- Phải dùng bạt che cửa kho trong suốt quá trình bốc xếp, không để muối rơi vãi, không giao, nhận muối khi trời mưa.

- Khi cân xong muối cho một chuyến hàng hoặc một lô hàng, thủ kho phải cộng toàn bộ kết quả cân, đối chiếu với bên nhận, người giám sát và ký chéo sổ mã cân.

- Cuối mỗi ngày xuất muối, tập hợp các phiếu xuất kho, đối chiếu xác định lượng muối đã xuất trong ngày.

- Trong đợt xuất muối phải thực hiện việc xuất liên tục, kể cả các ngày thứ bảy và chủ nhật. Trường hợp đang bốc dỡ xe hàng phải thực hiện xong trong ngày, không để qua đêm.

4.5.2. Vệ sinh sau khi xuất muối

- Sau mỗi ngày xuất muối, phải vệ sinh nơi cân hàng, cân và dụng cụ bằng kim loại phải rửa sạch, lau khô và để đứng nơi quy định.

- Sau mỗi đợt xuất muối, thủ kho phải vệ sinh, dọn sạch muối rơi vãi ở cửa kho và xung quanh trước khi đóng, khóa cửa kho.

4.6. Quy định về báo cáo chất lượng muối

- Chậm nhất một tháng sau khi kết thúc nhập kho, Thủ trưởng đơn vị dự trữ quốc gia chỉ đạo các cơ quan chuyên môn báo cáo chất lượng muối nhập kho về cơ quan quản lý dự trữ quốc gia chuyên trách.

- Hàng quý, tổng hợp, báo cáo cơ quan quản lý dự trữ quốc gia chuyên trách tình hình chất lượng muối bảo quản vào ngày 20 tháng cuối quý. Trường hợp đột xuất đơn vị gửi báo cáo riêng.

- Chậm nhất một tháng sau khi kết thúc xuất kho, Thủ trưởng đơn vị dự trữ quốc gia gửi báo cáo chất lượng, báo cáo hao hụt về cơ quan quản lý dự trữ quốc gia chuyên trách.

5. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

5.1. Yêu cầu về nhà kho

- Kho bảo quản muối ăn dự trữ quốc gia phải là loại kho kiên cố, đảm bảo ngăn được tác động trực tiếp của các yếu tố thời tiết và không bị ngập, úng.

- Tường và nền kho không bị thấm, ẩm ướt, được xây bằng vật liệu không bị sự ăn mòn của muối. Nền kho có cấu trúc dốc về hai phía, độ dốc tối thiểu 1/100 và có bố trí rãnh thoát nước ở từ trong kho ra ngoài. Mặt nền kho đảm bảo phẳng, nhẵn.

- Khung nhà kho và mái nhà kho phải làm bằng các vật liệu chịu mặn. Mái kho có độ dốc từ 28° đến 30° bảo đảm thoát nước nhanh, mái kho làm sát mặt tường xây để tránh gió lùa.

- Hệ thống cửa kho phải đảm bảo kín và ngăn ngừa được sự xâm nhập của động vật gây hại (chuột, gián) ảnh hưởng đến chất lượng muối bảo quản.

- Kho chứa muối ăn phải thường xuyên sạch; xung quanh kho phải quang đãng, đảm bảo thoát nước tốt, cách ly các nguồn nhiễm bẩn, hóa chất.

- Kho bảo quản muối ăn dự trữ quốc gia phải được trang bị thiết bị phòng chống cháy, nổ theo quy định của Nhà nước.

5.2. Quản lý chất lượng muối ăn nhập kho

5.2.1. Kiểm tra chất lượng muối ăn nhập kho

- Trước khi nhập, bên giao hàng chuyển cho đơn vị dự trữ quốc gia phiếu kiểm tra chất lượng và mẫu muối sẽ giao nhận để đối chiếu (mẫu muối đối chiếu) và cam kết chất lượng muối chuyển đến nhập kho dự trữ đảm bảo chất lượng.

- Nhập muối tại cửa kho dự trữ quốc gia: Ngoài việc kiểm tra bằng cảm quan muối nhập kho đối chiếu với mẫu, còn kiểm tra nhanh độ ẩm của muối. Trong quá trình nhập kho đơn vị dự trữ quốc gia phối hợp lấy mẫu theo quy định tại khoản 3.1. Mẫu trung bình được chia thành 3 phần bằng nhau đựng trong lọ có nút kín hoặc túi polyetylen 2 lớp, được niêm phong. Trong quá trình lấy mẫu và chia mẫu để lấy được mẫu trung bình phải có biên bản xác nhận của đơn vị dự trữ quốc gia và bên giao hàng (bên bán), mỗi bên sẽ lưu 1 mẫu còn 1 mẫu được đơn vị dự trữ quốc gia đưa đến phòng thử nghiệm.

- Muối nhập kho dự trữ quốc gia phải đảm bảo các chỉ tiêu chất lượng theo quy định tại mục 2. Kết quả đánh giá chất lượng đối với mẫu muối được lấy từ muối tại kho dự trữ là cơ sở để kết luận chất lượng muối nhập kho.

5.2.2. Lập biên bản nhập đầy kho

Mỗi ngăn kho muối sau khi kết thúc nhập, chuẩn bị đưa vào bảo quản phải lập biên bản nhập đầy kho. Biên bản nhập đầy kho được lập thành 04 bản có đầy đủ chữ ký của thủ kho bảo quản, kỹ thuật viên bảo quản, kế toán và Lãnh đạo đơn vị.

Thời gian bảo quản được tính từ lúc ngăn muối nhập đầy (theo biên bản nhập đầy kho).

5.2.3. Tài liệu, chứng từ nhập muối

- Sau mỗi đợt nhập muối, phải xác định khối lượng muối đã nhập kho, đối chiếu với số liệu bên giao, lập và tập hợp 04 bộ chứng từ theo quy định. Trong đó:

+ 01 bộ lưu tại phòng kỹ thuật của đơn vị dự trữ quốc gia.

+ 03 bộ để tại kho dự trữ quốc gia (01 bộ thủ kho lưu lại hồ sơ; 01 bộ lưu tại bộ phận kỹ thuật; 01 bộ lưu tại bộ phận kế toán).

Mỗi bộ chứng từ gồm: Lệnh nhập kho; hợp đồng (nếu có); Quyết định thành lập Hội đồng nhập kho muối dự trữ quốc gia; Biên bản nghiệm thu kê lốt; kết quả thử nghiệm chất lượng muối; Hoá đơn tài chính của đơn vị bán hàng; Phiếu nhập kho; Bảng kê nhập kho muối ăn (natri clorua thô) dự trữ quốc gia; Bảng kê tổng hợp nhập kho muối ăn (natri clorua thô) dự trữ quốc gia; Biên bản nhập đầy kho; Phiếu kiểm định cân (các biểu mẫu quy định tại Chế độ kế toán dự trữ quốc gia).

5.3. Quản lý chất lượng muối ăn xuất kho

5.3.1. Khi có lệnh xuất hàng, thủ kho phải chuẩn bị đủ sổ sách, hồ sơ, chứng từ của lô hàng.

5.3.2. Tổ chức việc lấy mẫu theo quy định tại khoản 3.1 tại kho, niêm phong; gồm (mẫu thử nghiệm, mẫu lưu kho) và mang mẫu đi thử nghiệm, báo cáo thực trạng ngân kho muối với thủ trưởng đơn vị.

5.3.3. Khi xuất muối gần hết kho (ước còn lại 3 tấn đến 5 tấn) Hội đồng theo dõi xuất hết kho và lập biên bản tình kho khi xuất hết kho làm căn cứ quyết toán.

5.3.4. Tài liệu, chứng từ xuất muối

- Sau mỗi đợt xuất muối, phải xác định khối lượng muối đã xuất kho, đối chiếu với số liệu bên nhận, tập hợp 04 bộ chứng từ có đầy đủ chữ ký của thủ kho bảo quản, kỹ thuật viên bảo quản, kế toán và Lãnh đạo đơn vị, trong đó:

+ 01 bộ lưu tại phòng kỹ thuật của đơn vị dự trữ quốc gia.

+ 03 bộ để tại kho dự trữ quốc gia (01 bộ thủ kho lưu lại hồ sơ; 01 bộ lưu tại bộ phận kỹ thuật; 01 bộ lưu tại bộ phận kế toán).

Mỗi bộ chứng từ gồm: Lệnh xuất kho; hợp đồng (nếu có); Quyết định thành lập Hội đồng xuất kho muối dự trữ quốc gia; Kết quả thử nghiệm chất lượng muối; Hoá đơn tài chính xuất muối (nếu có); Phiếu xuất kho; Bảng kê xuất kho muối ăn dự trữ quốc gia; Bảng kê tổng hợp xuất kho muối ăn dự trữ quốc gia; Biên bản xuất hết kho (nếu xuất hết kho); Phiếu kiểm định cân (các biểu mẫu quy định tại Chế độ kế toán dự trữ quốc gia).

5.4. Quy định về tổ chức kiểm tra chất lượng muối ăn nhập kho và xuất kho

Việc đánh giá chất lượng muối trước khi nhập kho và trước khi xuất kho do đơn vị dự trữ quốc gia tổ chức thực hiện lấy mẫu, niêm phong mẫu và gửi mẫu đến phòng thử nghiệm được Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng công nhận để kiểm tra chất lượng.

5.5. Thẻ lô hàng

Mỗi ngân kho muối có đính một thẻ và tối thiểu phải có các nội dung sau:

- Địa điểm bảo quản: Tên kho, loại kho, vùng kho;
- Loại muối ăn;
- Khối lượng muối toàn bộ;
- Thời gian nhập: + Bắt đầu nhập,
+ Ngày nhập đầy lô;
- Phương thức bảo quản;
- Tên thủ kho bảo quản.

5.6. Chế độ ghi chép sổ sách và theo dõi hàng hóa

5.6.1. Cùng với việc lập biên bản nhập đầy kho và các chứng từ khác theo chế độ kế toán dự trữ quốc gia phải lập sổ theo dõi bảo quản (gọi tắt là sổ bảo quản).

5.6.2. Sổ bảo quản

- Sổ bảo quản dùng để ghi rõ từng nội dung công việc, kết quả theo quy trình bảo quản; số lượng, chất lượng hàng trong kho, các diễn biến chất lượng trong quá trình bảo quản; tình hình quản lý kho, tài sản, dụng cụ.

- Sau mỗi đợt kiểm tra, người kiểm tra phải ghi rõ nhận xét, đánh giá, nêu rõ thời gian hoàn thành các yêu cầu công việc, đề nghị biện pháp xử lý (nếu có); ghi rõ chức danh, họ và tên, chữ ký của người kiểm tra.

5.7. Phòng chống cháy, nổ

Lập phương án phòng chống cháy, nổ, phòng cháy chữa cháy và lực lượng ứng cứu khi có tình huống xảy ra. Trang bị, tổ chức công tác phòng chống cháy, nổ theo Nghị định số 35/2003/NĐ-CP ngày 04/4/2003 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật phòng cháy và chữa cháy, Thông tư 04/2004/TT-BCA ngày 31/3/2004 của Bộ Công an hướng dẫn thi hành nghị định số 35/2003/NĐ-CP ngày 04/4/2003 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật phòng cháy và chữa cháy, Nghị định số 46/2012/NĐ-CP ngày 22/5/2012 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 35/2003/NĐ-CP ngày 04/4/2003 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật phòng cháy và chữa cháy và Nghị định số 130/2006/NĐ-CP ngày 08/11/2006 quy định chế độ bảo hiểm cháy, nổ bắt buộc.

5.8. An toàn lao động

Thủ kho bảo quản được trang bị đầy đủ trang thiết bị bảo hộ lao động theo đúng quy định.

Chấp hành đầy đủ các biện pháp an toàn lao động trong quá trình xuất muối đối với người lao động. Trong lúc xuất muối, tiến hành đào từ trên xuống, từ ngoài vào trong để tránh sụt lở gây tai nạn cho người lao động.

6. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

6.1. Các tổ chức, cá nhân cung cấp muối ăn dự trữ quốc gia có trách nhiệm cung cấp muối có chất lượng phù hợp với quy định tại mục 2 của Quy chuẩn này.

6.2. Thủ trưởng đơn vị dự trữ quốc gia có trách nhiệm tổ chức thực hiện công tác giao nhận, bảo quản muối theo đúng quy định tại mục 4 và mục 5 của Quy chuẩn này. Trong quá trình bảo quản muối đơn vị quản lý trực tiếp có trách nhiệm kiểm tra chất lượng muối thường xuyên và định kỳ 3 tháng một lần lấy mẫu xác định, kiểm tra các chỉ tiêu cảm quan (màu sắc, mùi, vị, trạng thái).

7. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

7.1. Tổng cục Dự trữ Nhà nước có trách nhiệm hướng dẫn và kiểm tra thực hiện Quy chuẩn này.

7.2. Trong trường hợp các tiêu chuẩn, hướng dẫn quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì thực hiện theo quy định tại văn bản mới./