|  |  |
| --- | --- |
| **CHÍNH PHỦ\_\_\_\_\_\_\_\_** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAMĐộc lập - Tự do - Hạnh phúc****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| Số: /2016/NĐ-CP | *Hà Nội, ngày tháng năm 2016* |

Dự thảo mới ngày 21/6/2016

**NGHỊ ĐỊNH**

**Về điều kiện đầu tư kinh doanh lĩnh vực bảo vệ thực vật; trồng trọt; nuôi động vật rừng thông thường; chăn nuôi; thủy sản; thực phẩm**

*Căn cứ Luật Tổ chức Chính phủ ngày 19 tháng 6 năm 2015;*

*Căn cứ Luật Đầu tư ngày 26 tháng 11 năm 2014;*

*Căn cứ Luật Doanh nghiệp ngày 26 tháng 11 năm 2014;*

*Căn cứ Luật Bảo vệ và kiểm dịch thực vật ngày 25 tháng 11 năm 2013;*

*Căn cứ Luật Thủy sản ngày 26 tháng 11 năm 2003;*

*Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;*

*Căn cứ Luật Bảo vệ và phát triển rừng ngày 3 tháng 12 năm 2004;*

*Căn cứ Luật Khoa học công nghệ ngày 18 tháng 6 năm 2013;*

*Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;*

*Căn cứ Pháp lệnh Giống vật nuôi ngày 24 tháng 3 năm 2004;*

*Căn cứ Pháp lệnh Giống cây trồng ngày 24 tháng 3 năm 2004;*

*Theo đề nghị của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn,*

*Chính phủ ban hành Nghị định* *về điều kiện đầu tư kinh doanh lĩnh vực bảo vệ thực vật; trồng trọt; nuôi động vật rừng thông thường; chăn nuôi; thủy sản; thực phẩm.*

**CHƯƠNG I**

**NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG**

**Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Nghị định này quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh bao gồm:

1. Lĩnh vực bảo vệ và kiểm dịch thực vật: điều kiện sản xuất thuốc bảo vệ thực vật; điều kiện buôn bán thuốc bảo vệ thực vật; điều kiện tổ chức hành nghề xử lý vật thể thuộc diện kiểm dịch thực vật; điều kiện tổ chức thực hiện khảo nghiệm thuốc bảo vệ thực vật; điều kiện hoạt động dịch vụ bảo vệ thực vật.

2. Điều kiện kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm giống cây trồng.

3. Điều kiện nuôi động vật rừng thông thường.

4. Lĩnh vực chăn nuôi, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản: điều kiện kinh doanh giống vật nuôi; điều kiện kinh doanh tinh, phôi, trứng giống; điều kiện kinh doanh chăn nuôi tập trung; điều kiện sản xuất, gia công thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản; điều kiện nhập khẩu, buôn bán thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản; điều kiện kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm thức ăn chăn nuôi, thức ăn thuỷ sản.

5. Lĩnh vực thủy sản:

a) Điều kiện sản xuất giống thủy sản; điều kiện kinh doanh nuôi trồng thủy sản; điều kiện kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm giống thủy sản;

b) Điều kiện kinh doanh chế phẩm sinh học, vi sinh vật, hóa chất, chất xử lý cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản (sau đây gọi là chế phẩm sinh học trong nuôi trồng thủy sản); điều kiện kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm chế phẩm sinh học trong nuôi trồng thủy sản.

c) Điều kiện khai thác thủy sản.

6. Kinh doanh thực phẩm: điều kiện trồng trọt, thu hái, chăn nuôi, đánh bắt, khai thác; điều kiện cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm; điều kiện cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm; điều kiện chợ đầu mối, đấu giá nôngsản; điều kiện cơ sở kinh doanh thực phẩm ; điều kiện cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ; điều kiện cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm; điều kiện cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng.

**Điều 2. Đối tượng áp dụng**

1. Nghị định này áp dụng đối với tổ chức (bao gồm cả tổ chức sự nghiệp được cơ quan nhà nước có thẩm quyền thành lập), cá nhân có đăng ký kinh doanh và cơ quan nhà nước có thẩm quyền, tổ chức, cá nhân có liên quan đến hoạt động đầu tư kinh doanh thuộc lĩnh vực quy định tại Điều 1 Nghị định này.

2. Tổ chức, cá nhân nêu tại khoản 1 Điều này thực hiện điều kiện đầu tư kinh doanh khi kinh doanh các đối tượng kinh doanh sau:

 a) Kinh doanh giống vật nuôi: lợn, trâu, bò, dê, cừu, thỏ, ngựa; gà, vịt, ngan, chim yến theo quy định tại mục 1 Chương V Nghị định này;

b) Kinh doanh chăn nuôi tập trung có quy mô, số lượng vật nuôi tối thiểu tại cơ sở chăn nuôi, cụ thể:

- Trâu, bò, ngựa: từ 100 con sinh sản hoặc 200 con lấy thịt trở lên;

- Dê, cừu: từ 400 con sinh sản hoặc 600 con lấy thịt trở lên;

- Thỏ: từ 3.000 con sinh sản hoặc 9.000 con lấy thịt trở lên;

- Lợn: từ 300 nái sinh sản hoặc chăn nuôi hỗn hợp (chăn nuôi lợn thịt, lợn nái) 500 con, lợn thịt từ 1000 con trở lên (không kể lợn con theo mẹ);

- Gia cầm: từ 3.000 mái sinh sản đối với gà hoặc 2500 mái sinh sản đối với ngan, vịt sinh sản; nuôi hỗn hợp hoặc nuôi thương phẩm từ 5000 con đối với gà hoặc 4000 con đối với ngan, vịt trở lên.

c) Kinh doanh nuôi trồng các loài thủy sản chủ lực: tôm sú, tôm thẻ chân trắng, cá tra, cá rô phi, nghêu Bến Tre; thủy sản có giá trị kinh tế: tôm càng xanh, cá thát lát, cá kèo, cá sặc rằn, cá lóc, cá chép, cá trắm cỏ, cá trắm đen, cá lăng, cá chiên, cá tầm, cá hồi, tôm hùm, cua biển, cá giò, cá song, cá hồng mỹ, cá chẽm, cá chim vây vàng, cá bống bớp, ngao dầu, hàu Thái Bình Dương, hàu cửa sông, tu hài, ốc hương theo quy định tại mục 1 Chương VI Nghị định này.

d) Kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản: ngũ cốc; thịt và các sản phẩm từ thịt; thủy sản và sản phẩm thủy sản; rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả; trứng và các sản phẩm từ trứng; sữa tươi nguyên liệu; mật ong và các sản phẩm từ mật ong; muối; gia vị; đường; chè; cà phê; ca cao; hạt tiêu; điều và các nông sản thực phẩm theo quy định tại chương VII Nghị định này.

**CHƯƠNG II**

**ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH**

**TRONG LĨNH VỰC BẢO VỆ VÀ KIỂM DỊCH THỰC VẬT**

**Mục 1**

**ĐIỀU KIỆN SẢN XUẤT THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT**

**Điều 3. Điều kiện sản xuất thuốc bảo vệ thực vật**

1. Tổ chức sản xuất thuốc bảo vệ thực vật phải đáp ứng các điều kiện quy định tại Điều 61 của Luật Bảo vệ và kiểm dịch thực vật, trừ cơ sở chỉ sản xuất thuốc bảo vệ thực vật sinh học có hoạt chất là các vi sinh vật có ích và các điều kiện chi tiết tại các Điều 4, 5, 6 và Điều 7 của Nghị định này.

2. Cơ sở được phép hoạt động khi có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất thuốc bảo vệ thực vật theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. Riêng cơ sở chỉ sản xuất thuốc bảo vệ thực vật sinh học có hoạt chất là các vi sinh vật có ích không phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất, nhưng phải đảm bảo các quy định về bảo vệ môi trường.

**Điều 4. Điều kiện nhà xưởng, kho bảo quản thuốc bảo vệ thực vật**

1. Nhà xưởng, kho bảo quản thuốc bảo vệ thực vật được bố trí trong khu công nghiệp phải tuân thủ các quy định của khu công nghiệp. Nhà xưởng, kho bảo quản thuốc bảo vệ thực vật không nằm trong khu công nghiệp phải cách xa trường học, bệnh viện, chợ tối thiểu 500 mét.

2. Đảm bảo các yêu cầu của Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5507:2002 Hóa chất nguy hiểm- Qui phạm an toàn trong sản xuất, kinh doanh, sử dụng, bảo quản và vận chuyển.

 **Điều 5. Điều kiện về trang thiết bị của cơ sở sản xuất thuốc bảo vệ thực vật**

1. Thiết bị sản xuất

a) Có thiết bị, dây chuyền sản xuất hoạt chất, thuốc kỹ thuật; sản xuất thành phẩm thuốc từ thuốc kỹ thuật và đóng gói thuốc bảo vệ thực vật;

b) Có thiết bị đạt yêu cầu về an toàn lao động theo quy định tại Tiêu chuẩn Việt Nam 5507-2002 Hóa chất nguy hiểm – Quy phạm an toàn trong sản xuất, kinh doanh, sử dụng, bảo quản và vận chuyển.

2. Phương tiện vận chuyển và bốc dỡ đáp ứng các tiêu chuẩn kỹ thuật đối với hàng nguy hiểm; phương tiện vận chuyển có hình đồ cảnh báo, báo hiệu nguy hiểm.

3. Hệ thống xử lý chất thải

a) Hệ thống xử lý khí thải đạt Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 19:2009/BTNMT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về khí thải công nghiệp đối với bụi và các chất vô cơ và QCVN 20:2009/BTNMT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về khí thải công nghiệp đối với một số chất hữu cơ;

b) Hệ thống xử lý nước thải đạt Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 07:2009/BTNMT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về ngưỡng chất thải nguy hại và QCVN 40:2011/BTNMT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước thải công nghiệp;

c) Hệ thống xử lý chất thải rắn đáp ứng quy định tại Nghị định số 38/2015/NĐ-CP ngày 24 tháng 04 năm 2015 của Chính phủ về quản lý chất thải và phế liệu

**Điều 6. Điều kiện về hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở sản xuất thuốc bảo vệ thực vật**

1. Cơ sở sản xuất thuốc bảo vệ thực vật phải có hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9001:2008 hoặc tương đương.

2. Có quy trình sản xuất thuốc bảo vệ thực vật, trong đó xác định và ghi cụ thể các thông tin: tên thương phẩm, mã số quy trình, mục đích, định mức sản xuất (nguyên liệu, phụ gia, định lượng, lượng thành phẩm dự kiến, giới hạn), địa điểm, thiết bị, các bước tiến hành, kiểm tra chất lượng, nhập kho, bảo quản, bao bì, nhãn.

3. Có phòng thử nghiệm kiểm tra chất lượng sản phẩm áp dụng theo ISO 17025:2005 hoặc tương đương. Trường hợp không có Phòng thử nghiệm đáp ứng yêu cầu này thì phải có hợp đồng kiểm tra chất lượng với tổ chức được chỉ định để kiểm tra chất lượng thuốc bảo vệ thực vật đối với mỗi lô sản phẩm xuất xưởng.

**Điều 7. Điều kiện về nhân lực của cơ sở sản xuất thuốc bảo vệ thực vật**

1. Người trực tiếp quản lý, điều hành sản xuất (giám đốc hoặc phó giám đốc phụ trách sản xuất của nhà máy hoặc quản đốc phân xưởng sản xuất) phải có trình độ đại học trở lên thuộc chuyên ngành hóa học, bảo vệ thực vật hoặc sinh học.

2. Người lao động trực tiếp sản xuất thuốc bảo vệ thực vật phải được huấn luyện, bồi dưỡng về an toàn hóa chất hoặc bảo vệ thực vật.

**Mục 2**

**ĐIỀU KIỆN BUÔN BÁN THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT**

**Điều 8. Điều kiện chung về buôn bán thuốc bảo vệ thực vật**

Tổ chức, cá nhân buôn bán thuốc bảo vệ thực vật đảm bảo các điều kiện quy định tại Điều 63 của Luật Bảo vệ và kiểm dịch thực vật và thực hiện các điều kiện quy định tại các Điều 9,10, và Điều 11 của Nghị định này và Giấy chứng nhận đủ điều kiện buôn bán thuốc bảo vệ thực vật theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**Điều 9. Điều kiện nhân lực của cơ sở buôn bán thuốc bảo vệ thực vật**

Chủ cơ sở bán thuốc, người trực tiếp bán thuốc bảo vệ thực vật phải có trình độ trung cấp trở lên thuộc chuyên ngành bảo vệ thực vật, trồng trọt, sinh học, hóa học hoặc có Giấy chứng nhận bồi dưỡng chuyên môn về thuốc bảo vệ thực vật do Cơ quan chuyên ngành bảo vệ và kiểm dịch thực vật tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương cấp.

**Điều 10. Điều kiện địa điểm của cơ sở buôn bán thuốc bảo vệ thực vật**

1. Địa điểm cửa hàng buôn bán thuốc bảo vệ thực vật tách biệt với khu vực dịch vụ ăn uống, vui chơi giải trí, trường học, bệnh viện; cách xa nguồn nước (sông, hồ, kênh, rạch, giếng nước) tối thiểu 20 mét.

2. Nơi chứa thuốc bảo vệ thực vật của cơ sở buôn bán thuốc bảo vệ thực vật phải đáp ứng quy định tại Điều 11 của Nghị định này.

**Điều 11. Điều kiện kho thuốc bảo vệ thực vật của cơ sở buôn bán thuốc bảo vệ thực vật**

1. Điều kiện kho thuốc bảo vệ thực vật của cơ sở bán lẻ thuốc bảo vệ thực vật

a) Cách xa nguồn nước (sông, hồ, kênh, rạch) ít nhất 20 mét, gia cố bờ kè chắc chắn, chống chảy tràn;

b) Kho có kệ kê hàng cao ít nhất 10 cm so với mặt sàn, cách tường ít nhất 20 cm;

c) Có lối đi rộng tối thiểu 1,5 m.

2. Kho thuốc bảo vệ thực vật của cơ sở bán buôn đảm bảo các yêu cầu của Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5507:2002 Hóa chất nguy hiểm - Qui phạm an toàn trong sản xuất, kinh doanh, sử dụng, bảo quản và vận chuyển.

**Mục 3**

**ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ XỬ LÝ VẬT THỂ THUỘC DIỆN KIỂM DỊCH THỰC VẬT**

**Điều 12. Điều kiện của tổ chức hành nghề xử lý vật thể thuộc diện kiểm dịch thực vật**

Tổ chức hành nghề xử lý vật thể thuộc diện kiểm dịch thực vật phải đáp ứng các điều kiện quy định tại Điều 37 của Luật Bảo vệ và kiểm dịch thực vật và các điều kiện chi tiết như sau:

1. Điều kiện cơ sở vật chất kỹ thuật

a) Có địa điểm xử lý vật thể, nhà xưởng, kho chứa, phương tiện phù hợp với quy mô, biện pháp và loại hình xử lý theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về xử lý vật thể thuộc diện kiểm dịch thực vật;

b) Có đầy đủ trang thiết bị đối với từng biện pháp xử lý quy định chi tiết tại Biểu 01 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định này;

c) Có quy trình, biện pháp xử lý theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia hoặc Tiêu chuẩn cơ sở do Cơ quan chuyên ngành bảo vệ và kiểm dịch thực vật ở trung ương ban hành.

2. Điều kiện về nhân lực

a) Người trực tiếp quản lý, điều hành tổ chức hành nghề xử lý vật thể thuộc diện kiểm dịch thực vật có trình độ chuyên môn từ đại học trở lên được quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01-19:2010/BNNPTNT- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về quy trình xông hơi khử trùng hoặc tiêu chuẩn Việt Nam, tiêu chuẩn cơ sở về xử lý vật thể thuộc diện kiểm dịch thực vật;

b) Người trực tiếp thực hiện xử lý vật thể thuộc diện kiểm dịch thực vật có Thẻ hành nghề do Cơ quan chuyên ngành bảo vệ và kiểm dịch thực vật ở trung ương cấp.

**Mục 4**

**ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ KHẢO NGHIỆM**

 **THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT**

**Điều 13. Điều kiện đối với tổ chức thực hiện khảo nghiệm thuốc bảo vệ thực vật**

Tổ chức thực hiện khảo nghiệm thuốc bảo vệ thực vật để đăng ký vào Danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam phải đáp ứng các điều kiện quy định tại Điều 59 của Luật Bảo vệ và kiểm dịch thực vật và các điều kiện được hướng dẫn chi tiết như sau:

1. Người đứng đầu (Người quản lý hoặc cán bộ kỹ thuật) tổ chức có trình độ đại học trở lên thuộc chuyên ngành bảo vệ thực vật, trồng trọt, sinh học, hóa học; có Giấy chứng nhận tập huấn khảo nghiệm thuốc bảo vệ thực vật do Cơ quan chuyên ngành bảo vệ và kiểm dịch thực vật ở trung ương cấp;

2. Có ít nhất 05 người lao động thường xuyên đạt trình độ đại học trở lên thuộc chuyên ngành quy định tại khoản 1 Điều này và được tập huấn về khảo nghiệm thuốc bảo vệ thực vật;

3. Cơ sở vật chất - kỹ thuật bảo đảm cho công tác khảo nghiệm thuốc bảo vệ thực vật:

a) Có đầy đủ phương tiện, thiết bị quy định tại Biểu 02 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Đối với tổ chức khảo nghiệm xác định thời gian cách ly thuốc bảo vệ thực vật phải có phòng thử nghiệm hoặc hợp đồng với phòng thử nghiệm được chỉ định phân tích dư lượng với phép thử tương ứng .

 Tổ chức thực hiện khảo nghiệm có thể phối hợp với tổ chức khác nhưng tổ chức phối hợp thực hiện khảo nghiệm phải có tư cách pháp nhân, có nguồn nhân lực và đầy đủ phương tiện, thiết bị thực hiện khảo nghiệm quy định tại Khoản 1 Khoản 2, điểm a Khoản 3 Điều này.

**Mục 5.**

**ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ BẢO VỆ THỰC VẬT**

**Điều 14. Điều kiện hoạt động dịch vụ bảo vệ thực vật**

Tổ chức, cá nhân hoạt động dịch vụ bảo vệ thực vật bảo đảm các điều kiện quy định tại Điều 23 của Luật Bảo vệ thực vật và các điều kiện chi tiết như sau:

1. Người trực tiếp làm dịch vụ tư vấn biện pháp phòng, chống sinh vật gây hại có trình độ trung cấp trở lên thuộc các chuyên ngành trồng trọt, bảo vệ thực vật hoặc sinh học;

2. Người trực tiếp làm dịch vụ phòng, chống sinh vật gây hại thực vật phải có trình độ trung cấp trở lên thuộc các chuyên ngành trồng trọt, bảo vệ thực vật, sinh học hoặc có Giấy chứng nhận tập huấn về bảo vệ thực vật theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

3. Có trang thiết bị, dụng cụ hoạt động dịch vụ bảo vệ thực gồm: dụng cụ phát hiện sinh vật gây hại (đối với hoạt động tư vấn phòng chống sinh vật gây hại thực vật) hoặc dụng cụ phun rải thuốc, bẫy bả, dụng cụ bắt, diệt sinh vật gây hại thực vật, bảo hộ lao động (đối với hoạt động phòng chống sinh vật gây hại thực vật);

4. Được chấp thuận của Ủy ban nhân dân xã, phường, thị trấn nơi tổ chức, cá nhân có địa chỉ giao dịch hợp pháp theo mẫu quy định tại Biểu 03 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định này.

**CHƯƠNG III**

**ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ**

**KHẢO NGHIỆM GIỐNG CÂY TRỒNG**

**Điều 15. Điều kiện kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm giống cây trồng**

Tổ chức kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm giống cây trồng được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chỉ định khi đáp ứng đủ các điều kiện sau:

1. Có địa điểm phù hợp với yêu cầu khảo nghiệm và yêu cầu sinh trưởng, phát triển của từng loài cây trồng, phù hợp với quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường, pháp luật về bảo vệ và kiểm dịch thực vật.

2. Có trang thiết bị đáp ứng yêu cầu khảo nghiệm từng loài cây trồng.

3. Có ít nhất 02 cán bộ kỹ thuật có trình độ từ trung cấp trở lên chuyên ngành trồng trọt hoặc bảo vệ thực vật.

**CHƯƠNG IV**

 **ĐIỀU KIỆN NUÔI ĐỘNG VẬT RỪNG THÔNG THƯỜNG**

**Điều 16. Điều kiện nuôi động vật rừng thông thường**

1. Tổ chức, cá nhân nuôi các loài động vật thuộc Danh mục động vật rừng thông thường do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành với số lượng vật nuôi lớp thú từ 20 cá thể trở lên, lớp chim và lớp bò sát từ 50 cá thể lên, lớp lưỡng cư từ 100 cá thể trở lên, và các loài động vật không xương sống khác từ 500 cá thể trở lên phải đảm bảo các điều kiện sau:

a) Có nguồn gốc hợp pháp, gồm một trong các trường hợp sau:

Khai thác từ tự nhiên trong nước; nhập khẩu; mua bán; chuyển nhượng; tặng, cho từ tổ chức, cá nhân khác; mẫu vật sau xử lý tịch thu theo quy định của pháp luật.

b) Chuồng, trại nuôi được xây dựng phù hợp với đặc tính sinh trưởng và phát triển của loài nuôi; đảm bảo an toàn cho người và động vật nuôi.

c) Đảm bảo vệ sinh môi trường, phòng ngừa dịch bệnh theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường và thú y.

d) Có giấy chứng nhận đăng ký trại nuôi sinh sản, trại nuôi sinh trưởng động vật rừng thông thường do Chi cục Kiểm lâm cấp tỉnh cấp.

2. Các trường hợp nuôi khác

a) Có nguồn gốc hợp pháp, gồm một trong các trường hợp sau: Khai thác từ tự nhiên trong nước; nhập khẩu; mua bán; chuyển nhượng; tặng, cho từ tổ chức, cá nhân khác; mẫu vật sau xử lý tịch thu theo quy định của pháp luật.

b) Phải thông báo cho cho Hạt Kiểm lâm sở tại để quản lý nguồn gốc động vật rừng thông thường gây nuôi.

**CHƯƠNG V**

**ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH TRONG**

 **LĨNH VỰC CHĂN NUÔI, THỨC ĂN CHĂN NUÔI, THỨC ĂN THỦY SẢN**

**Mục 1**

**ĐIỀU KIỆN KINH DOANH GIỐNG VẬT NUÔI**

**Điều 17. Điều kiện kinh doanh giống vật nuôi**

1. Giống vật nuôi có nguồn gốc:
2. Đối với trâu, bò, dê, cừu, thỏ, ngựa: Có lý lịch tối thiểu 3 đời.
3. Đối với lợn: Có lý lịch cá thể.
4. Đối với gà, vịt, ngan: Có thông tin về tên giống, số lượng, ngày xuất. Đối với giống ông bà phải ghi rõ tên dòng.
5. Có bản công bố tiêu chuẩn chất lượng về giống vật nuôi.
6. Chuồng, trại chăn nuôi phải đảm bảo vệ sinh, an toàn dịch bệnh theo quy định của pháp luật về thú y.
7. Có biện pháp xử lý chất thải rắn, chất thải lỏng đảm bảo vệ sinh môi trường theo quy định của pháp luật về môi trường. Nước thải chăn nuôi đảm bảo Quy chuẩn kỹ thuật số QCVN 62-MT: 2016/BTNMT ngày 29/4//2016. Nguồn nước sử dụng trong chăn nuôi đủ tiêu chuẩn vệ sinh.

**Điều 18. Điều kiện kinh doanh tinh, phôi, trứng giống**

1. Cơ sở kinh doanh tinh, phôi của trâu, bò, lợn, dê, cừu, ngựa phải đảm bảo các điều kiện sau đây:

 a) Đối với đực giống, tinh, phôi nhập khẩu của trâu, bò, dê, cừu, ngựa có lý lịch tối thiểu 3 đời của đực giống cho tinh, cái giống cho phôi; có thời hạn 60 tháng kể từ ngày lấy tinh, phôi.

 b) Đối với tinh lợn nhập khẩu có hồ sơ về giống, phẩm cấp giống, số hiệu lợn đực cho tinh và cơ sở sản xuất tinh.

c) Có đầy đủ dụng cụ, phương tiện bảo quản, vận chuyển tinh, phôi theo tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật.

1. Điều kiện kinh doanh trứng giống

a) Trứng giống phải rõ nguồn gốc, được khai thác từ giống vật nuôi thuần chủng, đàn giống cụ kỵ, đàn giống ông bà, đàn giống bố mẹ;

b) Cơ sở ấp trứng bảo đảm vệ sinh thú y theo quy định của pháp luật về thú y; có áp dụng biện pháp an toàn sinh học và xử lý chất thải.

 **Mục 2**

**ĐIỀU KIỆN KINH DOANH CHĂN NUÔI TẬP TRUNG**

 **Điều 19. Điều kiện chăn nuôi tập trung**

 1. Chuồng, trại chăn nuôi đảm bảo an toàn dịch bệnh theo quy định của pháp luật về thú y.

 2. Có biện pháp xử lý chất thải rắn, chất thải lỏng đảm bảo vệ sinh môi trường theo quy định của pháp luật về môi trường. Nước thải chăn nuôi đảm bảo Quy chuẩn kỹ thuật số QCVN 62-MT: 2016/BTNMT ngày 29/4//2016. Nguồn nước sử dụng trong chăn nuôi đủ tiêu chuẩn vệ sinh theo quy chuẩn kỹ thuật QCVN 01 - 39: 2011/BNNPTNT.

 3. Điều kiện dẫn dụ và gây nuôi chim yến

 a) Cường độ âm thanh dẫn dụ không vượt quá 70 Đề xi ben A trong khoảng thời gian từ 5 giờ đến 20 giờ; không được sử dụng âm thanh trong thời gian từ 20 giờ đến 5 giờ sáng ngày hôm sau;

 b) Khu vực sơ chế, bảo quản tổ yến được bố trí tách biệt với nhà nuôi yến, đảm bảo an toàn dịch bệnh theo quy định của pháp luật về thú y.

**Mục 3**

**ĐIỀU KIỆN KINH DOANH THỨC ĂN**

**CHĂN NUÔI, THỨC ĂN THỦY SẢN**

Điều 20. Điều kiện sản xuất, gia công thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản

1. Cơ sở có tường, rào ngăn cách với bên ngoài.

2. Yêu cầu về nhà xưởng, trang thiết bị:

a) Khu vực sản xuất bố trí thiết bị theo quy tắc một chiều, cách biệt giữa các khu vực từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng;

b) Có dây truyền sản xuất phù hợp với từng loại sản phẩm thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản;

c) Có kho bảo quản vitamin và thức ăn bổ sung khác theo chỉ dẫn của nhà sản xuất. Cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi có kháng sinh có kho và nơi pha trộn riêng, đảm bảo không phát tán, nhiễm chéo;

d) Có thiết bị hoặc biện pháp phòng, chống côn trùng, động vật gây hại khác;

3. Người phụ trách kỹ thuật có trình độ từ đại học trở lên về chuyên ngành chăn nuôi, chăn nuôi - thú y hoặc công nghệ thực phẩm (đối với thức ăn chăn nuôi), chuyên ngành nuôi trồng thủy sản hoặc công nghệ thực phẩm (đối với thức ăn thủy sản), có thâm niên công tác tối thiểu 3 năm.

Riêng đối với các cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi có chứa kháng sinh phải có bác sỹ thú y được cấp chứng chỉ hành nghề.

4. Có phòng thử nghiệm để phân tích chất lượng thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản trong quá trình sản xuất, gia công phù hợp ISO 17025:2005 hoặc tương đương. Trường hợp không có Phòng thử nghiệm đáp ứng yêu cầu này thì phải có hợp đồng kiểm tra chất lượng với tổ chức được chỉ định để kiểm tra chất lượng thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản.

**Điều 21*.* Điều kiện nhập khẩu, buôn bán thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản**

1. Có kho, thiết bị, dụng cụ để bảo quản sản phẩm.

2. Nơi bày bán thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản tách biệt với thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, hóa chất độc hại; phòng, chống côn trùng, động vật gây hại.

Điều 22. Điều kiện kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản

 1. Có trang thiết bị khảo nghiệm chuyên ngành phù hợp với đối tượng khảo nghiệm.

2. Có hạ tầng để nuôi, nhốt động vật, thủy sản đảm bảo an toàn thực phẩm, môi trường, dịch bệnh.

3. Người quản lý hoặc cán bộ kỹ thuật có trình độ đại học trở lên về chuyên ngành chăn nuôi hoặc chăn nuôi – thú y, sinh học đối với cơ sơ khảo nghiệm thức ăn chăn nuôi; chuyên ngành nuôi trồng thủy sản, sinh học đối với cơ sở khảo nghiệm thức ăn thủy sản.

**CHƯƠNG VI**

**ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH TRONG LĨNH VỰC THỦY SẢN**

**Mục 1**

**KINH DOANH NUÔI TRỒNG THỦY SẢN**

**Điều 23.****Điều kiện sản xuất giống thủy sản**

Tổ chức, cá nhân sản xuất giống thủy sản chủ lực, thủy sản có giá trị kinh tế phải đáp ứng các điều kiện sau:

1. Có hệ thống xử lý nước cấp (ao chứa, ao lắng, hệ thống lọc nước), hệ thống bể đẻ, bể ương nuôi ấu trùng theo quy trình sản xuất của từng đối tượng; hệ thống cấp, thoát nước riêng biệt, có ao chứa chất thải.

2. Có nhân viên kỹ thuật trình độ từ đại học trở lên về nuôi trồng thủy sản.

 **Điều 24. Điều kiện nuôi trồng thuỷ sản**

Tổ chức, cá nhân nuôi trồng thuỷ sản các đối tượng chủ lực, đối tượng có giá trị kinh tế phải đáp ứng các điều kiện sau:

1. Đối với cơ sở nuôi trong ao hoặc bể phải có ao chứa, lắng để xử lý nước; có hệ thống cấp thoát nước riêng biệt;

2. Đối với cơ sở nuôi lồng, bè có hệ thống lồng, bè và công trình phụ trợ đảm bảo an toàn thực phẩm, môi trường và dịch bệnh.

**Điều 25. Điều kiện kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm giống thuỷ sản**

Tổ chức kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm giống thủy sản được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn công nhận khi đáp ứng đủ các điều kiện sau:

1. Có cơ sở vật chất, trang thiết bị đáp ứng yêu cầu khảo nghiệm từng loài thủy sản: Có ao hoặc bể đáp ứng yêu cầu khảo nghiệm; hệ thống cấp, thoát nước riêng biệt; có ao chứa chất thải.

2. Có nhân viên kỹ thuật trình độ từ đại học trở lên về nuôi trồng thủy sản.

**Mục 2**

**KINH DOANH CHẾ PHẨM SINH HỌC**

**TRONG NUÔI TRỒNG THỦY SẢN**

Điều 26. Điều kiện sản xuất, gia công chế phẩm sinh học trong nuôi trồng thủy sản

1. Địa điểm sản xuất có tường, rào ngăn cách với bên ngoài, trừ cơ sở sản xuất, gia công khoáng chất tự nhiên nằm ngoài khu dân cư và công trình công cộng.

2. Yêu cầu về nhà xưởng, trang thiết bị:

a) Khu vực sản xuất bố trí thiết bị theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đến thành phẩm;

b) Có dây truyền, thiết bị sản xuất cho từng loại sản phẩm;

c) Có kho hoặc trang thiết bị bảo quản sản phẩm.

3. Người phụ trách kỹ thuật trong sản xuất, quản lý chất lượng có trình độ từ đại học trở lên về chuyên ngành nuôi trồng thủy sản, sinh học, hóa chất hoặc hóa học.

**Điều 27*.* Điều kiện nhập khẩu, buôn bán chế phẩm sinh học trong nuôi trồng thủy sản**

1. Có kho, thiết bị, dụng cụ để bảo quản sản phẩm.

2. Nơi bày bán, kho chứa sản phẩm tách biệt với thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, hóa chất độc hại khác.

**Điều 28. Điều kiện kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm chế phẩm sinh học trong nuôi trồng thủy sản**

Tổ chức kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm chế phẩm sinh học trong nuôi trồng thủy sản đượcBộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn công nhận khi đáp ứng đủ các điều kiện sau:

 1. Có địa điểm khảo nghiệm theo quy định về điều kiện của cơ sở sản xuất giống, cơ sở nuôi trồng thuỷ sản.

2. Có trang thiết bị, hóa chất, nguyên vật liệu đáp ứng yêu cầu trong quá trình khảo nghiệm.

3. Người phụ trách kỹ thuật có trình độ đại học trở lên về chuyên ngành nuôi trồng thủy sản hoặc sinh học.

**Mục 3**

**ĐIỀU KIỆN KHAI THÁC THỦY SẢN**

**Điều 29. Điều kiện khai thác thủy sản**

Tổ chức, cá nhân Việt Nam khai thác thủy sản trong vùng biển Việt Nam khai thác thủy sản phải có Giấy phép khai thác thủy sản, trừ trường hợp cá nhân khai thác thủy sản bằng tàu cá có trọng tải dưới 0,5 tấn hoặc không sử dụng tàu cá.

**Điều 30. Điều kiện cấp giấy phép khai thác thủy sản**

1. Có Giấy chứng nhận đăng ký tàu cá. Tổ chức, cá nhân được cấp giấy chứng nhận đăng ký tàu cá khi có đủ các điều kiện sau:

a) Được Tổng cục Thủy sản hoặc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chấp thuận cho đóng mới, cải hoán tàu cá;

b) Tàu cá được đăng kiểm theo quy định;

c) Có giấy tờ chứng minh nguồn gốc hợp pháp của tàu: Giấy chứng nhận xuất xưởng do chủ cơ sở đóng, sửa tàu cấp, đối với tàu cá đóng mới; giấy chứng nhận xuất xưởng do chủ cơ sở đóng, sửa tàu cấp và giấy chứng nhận đăng ký tàu cá cũ, đối với tàu cá cải hoán; giấy tờ chuyển nhượng quyền sở hữu tàu theo quy định của pháp luật hiện hành và giấy chứng nhận đăng ký tàu cá cũ kèm theo hồ sơ đăng ký gốc của tàu, đối với tàu cá chuyển nhượng quyền sở hữu.

2. Có Giấy chứng nhận an toàn kỹ thuật tàu cá đối với tàu cá lắp máy có tổng công suất máy chính từ 20 sức ngựa trở lên hoặc không lắp máy có chiều dài đường nước thiết kế từ 15 mét trở lên khi có đủ các điều kiện sau:

a) Tàu cá được đóng mới, cải hoán tại các cơ sở đóng mới, cải hoán theo quy định tại Biểu 01 Phụ lục II ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Đáp ứng yêu cầu kỹ thuật theo quy chuẩn, tiêu chuẩn hiện hành.

3. Có Sổ danh bạ thuyền viên đối với tàu cá lắp máy có tổng công suất máy chính từ 20 CV trở lên, khai thác hải sản tại vùng lộng và vùng khơi.

4. Thuyền trưởng, máy trưởng phải có bằng hoặc chứng chỉ thuyền trưởng, máy trưởng tàu cá: Hạng Tư đối với tàu cá từ 400 CV trở lên; hạng Năm đối với tàu cá từ 90CV đến dưới 400CV; hạng Nhỏ đối với tàu cá từ 20CV đến dưới 90CV. Thuyền trưởng, máy trưởng được cấp chứng chỉ phải được bồi dưỡng tại các cơ sở được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn công nhận và đáp ứng các điều kiện sau:

a) Là cơ sở có đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ khai thác - hàng hải và vận hành, sửa chữa máy tàu thủy hoặc đơn vị có chức năng bồi dưỡng và cấp chứng chỉ tàu cá;

b) Đáp ứng cơ sở vật chất, trang thiết bị, chương trình, tài liệu giảng dạy và đội ngũ giáo viên được quy định tại Biểu 02 Phụ lục II ban hành kèm theo Nghị định này.

5. Có ngư cụ khai thác phù hợp với quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**CHƯƠNG VII**

**ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH THỰC PHẨM**

 **Điều 31. Điều kiện cơ sở trồng trọt, thu hái, chăn nuôi, đánh bắt, khai thác**

1. Địa điểm sản xuất

a) Không nằm trong khu vực bị cơ quan chức năng địa phương hoặc cơ quan quản lý về môi trường cảnh báo ô nhiễm, không đảm bảo cho sản xuất thực phẩm an toàn;

b) Không bị ảnh hưởng đến sản xuất thực phẩm an toàn từ các nguồn gây ô nhiễm, bao gồm khu vực bị cơ quan chức năng địa phương hoặc cơ quan quản lý về môi trường cảnh báo ô nhiễm; khu công nghiệp có xả thải chất độc hại; các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, y tế.

2. Nước sử dụng trong sản xuất đạt quy chuẩn kỹ thuật tương ứng với loại hình sản xuất.

3. Trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng, bao gói làm bằng vật liệu không gây ô nhiễm sinh học và tồn dư chất độc hại vào sản phẩm theo quy chuẩn kỹ thuật về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

 **Điều 32. Điều kiện cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm**

1. Địa điểm giết mổ

a) Không nằm trong khu vực bị cơ quan chức năng địa phương hoặc cơ quan quản lý về môi trường cảnh báo ô nhiễm, không đảm bảo cho sản xuất thực phẩm an toàn và sức khỏe người dân xung quanh nơi giết mổ.

b) Không bị ảnh hưởng đến sản xuất thực phẩm an toàn từ các nguồn gây ô nhiễm, bao gồm khu vực bị cơ quan chức năng địa phương hoặc cơ quan quản lý về môi trường cảnh báo ô nhiễm; khu công nghiệp có xả thải chất độc hại; các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, y tế.

2. Khu vực nuôi nhốt động vật trước khi giết mổ; khu vực giết mổ và khu vực xử lý sau giết mổ; khu vực vệ sinh, thay đồ bảo hộ phải được thiết kế tách biệt.

3. Trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng làm bằng vật liệu không gây ô nhiễm sinh học và tồn dư chất độc hại vào sản phẩm theo quy chuẩn kỹ thuật về an toàn vệ sinh đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

4. Nước dùng trong giết mổ đạt quy chuẩn kỹ thuật về nước dùng trong chế biến; nước để vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ đạt quy chuẩn kỹ thuật về nước dùng trong sinh hoạt.

5. Có hệ thống thoát nước thải chảy từ khu vực sạch sang khu vực bẩn, có lưới chắn đảm bảo không bị tắc, ứ đọng ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm. Chất thải rắn được thu gom bằng dụng cụ có nắp đậy và lưu trữ ở khu vực riêng biệt.

**Điều 33. Điều kiện cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm**

1. Điều kiện đối với cơ sở

a) Địa điểm, môi trường

- Khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm không bị ngập nước, đọng nước;

- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại;

- Không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ khu vực ô nhiễm bụi, hoá chất độc hại và nguồn gây ô nhiễm khác.

b) Thiết kế, bố trí nhà xưởng

- Nhà xưởng sản xuất, khu vực phụ trợ phải đủ diện tích để bố trí trang thiết bị của dây chuyền sản xuất thực phẩm, phù hợp với công năng thiết kế của cơ sở;

- Quy trình sản xuất thực phẩm được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng;

- Khu vực kho nguyên liệu, kho thành phẩm; khu vực sơ chế, chế biến, đóng gói thực phẩm; khu vực vệ sinh; khu thay đồ bảo hộ và khu vực phụ trợ liên quan phải được thiết kế tách biệt. Nguyên liệu, thành phẩm thực phẩm, vật liệu bao gói thực phẩm, phế thải được phân luồng riêng;

- Đường nội bộ được xây dựng bảo đảm vệ sinh; cống rãnh thoát nước thải phải che kín, không bị ứ đọng;

- Nơi tập kết, xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực nhà xưởng sản xuất thực phẩm, bảo đảm vệ sinh.

c) Kết cấu nhà xưởng

- Nhà xưởng có kết cấu phù hợp với tính chất, quy mô và quy trình công nghệ sản xuất thực phẩm tương ứng;

- Vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bảo đảm tạo ra bề mặt nhẵn, không thấm nước, không thôi nhiễm chất độc hại ra thực phẩm, ít bị bào mòn bởi chất tẩy rửa, tẩy trùng, dễ lau chùi, khử trùng;

- Tường nhà phẳng, sáng màu, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh; trần nhà phẳng, sáng màu, không bị dột, thấm nước, rạn nứt, dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh;

- Nền nhà phẳng, nhẵn, thoát nước tốt, không thấm và dễ làm vệ sinh;

- Cửa ra vào, cửa sổ bằng vật liệu nhẵn, dễ làm vệ sinh, bảo đảm tránh được côn trùng, động vật gây hại và vật nuôi xâm nhập.

- Cầu thang, bậc thềm và các kệ làm bằng các vật liệu dễ làm vệ sinh.

d) Hệ thống thông gió

- Bảo đảm thông thoáng cho các khu vực của cơ sở, phù hợp với yêu cầu loại hình sản xuất thực phẩm; dễ bảo dưỡng và làm vệ sinh.

- Hướng gió của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.

đ) Hệ thống chiếu sáng

- Cường độ sáng bảo đảm để kiểm soát được các thông số chất lượng, an toàn thực phẩm theo quy trình công nghệ của cơ sở;

- Bóng đèn chiếu sáng trong khu vực chế biến phải được che chắn an toàn bằng hộp, lưới để tránh bị vỡ và bảo đảm mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm.

e) Hệ thống cung cấp nước

- Bảo đảm đủ nước sạch để sản xuất thực phẩm tương ứng với công suất sản xuất của cơ sở và phù hợp với quy định về chất lượng nước ăn uống;

- Bảo đảm nước sạch để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở và phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật về chất lượng nước sinh hoạt;

g) Hơi nước và khí nén

- Khí nén sử dụng cho sản xuất thực phẩm được xử lý, tách các chất gây ô nhiễm trước khi sử dụng chế biến trực tiếp cho sản phẩm;

- Nước dùng để sản xuất hơi nước, làm lạnh, phòng cháy, chữa cháy hay sử dụng cho mục đích khác phải có đường ống riêng, màu riêng để dễ phân biệt và không được nối với hệ thống nước sử dụng cho sản xuất thực phẩm.

h) Hệ thống xử lý chất thải, rác thải

- Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải có nắp đậy. Dụng cụ chứa đựng chất thải nguy hiểm phải có ký hiệu để phân biệt theo quy định về quản lý chất thải nguy hại;

- Hệ thống xử lý chất thải phải đạt các tiêu chuẩn theo quy định về vệ sinh môi trường. Nếu không có hệ thống xử lý chất thải thì phải có hợp đồng thu gom với đơn vị bên ngoài.

i) Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động

- Nhà vệ sinh được bố trí riêng biệt với khu vực sản xuất thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực sản xuất;

- Thông gió bố trí phù hợp, bảo đảm không được thổi từ nhà vệ sinh sang khu vực sản xuất; không ứ đọng nước thải và bảo đảm vệ sinh. Có bảng hướng dẫn rửa tay;

- Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc.

k) Nguyên liệu thực phẩm và bao bì thực phẩm:

- Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản sử dụng trong sản xuất thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn theo quy định;

- Bao bì thực phẩm phải bảo đảm chắc chắn, an toàn; không thôi nhiễm và bị ô nhiễm gây ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm.

2. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ

a) Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được thiết kế chế tạo phù hợp với yêu cầu công nghệ sản xuất; bảo đảm an toàn, không gây ô nhiễm thực phẩm, dễ làm sạch, khử trùng, bảo dưỡng. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất di động phải bền, dễ di chuyển, tháo lắp và làm vệ sinh.

b) Phương tiện rửa và khử trùng tay

- Có đủ trang thiết bị rửa tay, khử trùng tay, ủng, giầy, dép trước khi sản xuất thực phẩm;

- Xưởng sản xuất thực phẩm phải có bồn rửa tay cho nhân viên; nơi rửa tay có nước sạch, xà phòng, nước sát trùng, khăn hoặc giấy lau tay sử dụng một lần hay máy sấy khô tay.

c) Thiết bị, dụng cụ sản xuất thực phẩm

- Có đủ và phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói thực phẩm;

- Được chế tạo bằng vật liệu không gây ô nhiễm sinh học và tồn dư chất độc hại vào sản phẩm theo quy chuẩn kỹ thuật về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;

- Dễ làm vệ sinh, bảo dưỡng; không làm nhiễm bẩn thực phẩm do dầu mỡ bôi trơn, mảnh vụn kim loại;

- Phương tiện, trang thiết bị của dây chuyền sản xuất phải có đủ quy trình vệ sinh, quy trình vận hành.

d) Phòng chống côn trùng và động vật gây hại

- Trang thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại phải được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, ngăn ngừa được côn trùng và động vật gây hại;

- Không sử dụng thuốc, động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất thực phẩm.

đ) Thiết bị dụng cụ giám sát, đo lường

- Có thiết bị, dụng cụ cần thiết để giám sát và đánh giá được các chỉ tiêu chất lượng, an toàn sản phẩm tương ứng với quy trình công nghệ do cơ sở quy định. Nếu không có thiết bị thì phải có hợp đồng với đơn vị kiểm nghiệm được chỉ định.

- Bảo đảm độ chính xác, bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.

e) Chất tẩy rửa và sát trùng

- Chỉ dùng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng theo quy định;

- Phải được đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng và không để ở nơi sản xuất thực phẩm.

3 . Điều kiện đối với người trực tiếp sản xuất thực phẩm

a) Chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải có kiến thức an toàn thực phẩm đạt yêu cầu quy định của Bộ quản lý chuyên ngành.

b) Yêu cầu đối với sức khỏe

- Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm bảo đảm yêu cầu về sức khỏe khi tham gia sản xuất thực phẩm. Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh như Lao tiến triển, tiêu chảy cấp tính, bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan vi rút A hoặc E cấp tính, viêm đường hô hấp cấp tính, viêm da nhiễm trùng cấp không được tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của cơ quan có thẩm quyền, người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được cấy phân và phải có kết quả âm tính với tác nhân gây dịch bệnh tiêu chảy này và vi khuẩn tả, lỵ trực khuẩn và thương hàn; việc xét nghiệm do các cơ sở y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở lên thực hiện.

- Đối với các cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thì chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được khám sức khỏe, được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

4. Điều kiện đối với bảo quản thực phẩm

a) Nguyên liệu, bao bì, thành phẩm thực phẩm phải được bảo quản trong khu vực chứa đựng, kho riêng theo từng loại và có diện tích phù hợp.

b) Khu vực bảo quản, kho phải được thiết kế tương ứng với yêu cầu bảo quản, giao nhận theo loại thực phẩm và nguyên liệu theo quy trình công nghệ do cơ sở quy định; ngăn chặn được sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại.

c) Khu vực chứa đựng, kho bảo quản thực phẩm phải có đầy đủ biển tên; nội quy, quy trình, chế độ vệ sinh; đối với nguyên liệu, thành phẩm thực phẩm có yêu cầu bảo quản đặc biệt phải có sổ sách theo dõi nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khác.

d) Có giá, kệ bảo quản làm bằng các vật liệu chắc chắn, hợp vệ sinh. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 12cm, cách tường tối thiểu 30cm và cách trần tối thiểu 50cm.

đ) Có trang thiết bị chuyên dụng phù hợp để kiểm soát và theo dõi được chế độ bảo quản đối với từng loại thực phẩm, nguyên liệu theo yêu cầu của nhà sản xuất.

e) Có sổ sách hoặc phần mềm để quản lý kho.

**Điều 34. Điều kiện chợ đầu mối, đấu giá nông sản**

1. Địa điểm chợ không bị ảnh hưởng đến kinh doanh thực phẩm an toàn từ các nguồn gây ô nhiễm, bao gồm khu vực bị cơ quan chức năng địa phương hoặc cơ quan quản lý về môi trường cảnh báo ô nhiễm; khu công nghiệp có xả thải chất độc hại; các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, y tế.

2. Trang thiết bị, dùng cụ chứa đựng, bao gói làm bằng vật liệu không gây ô nhiễm sinh học và tồn dư chất độc hại vào sản phẩm theo quy chuẩn kỹ thuật về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

3. Khu vệ sinh được bố trí riêng biệt với khu vực sơ chế, nơi bày bán thực phẩm.

4. Nước rửa, sơ chế sản phẩm đạt quy chuẩn kỹ thuật về nước dùng trong chế biến; nước để vệ sinh chợ, trang thiết bị, dụng cụ đạt quy chuẩn kỹ thuật về nước dùng trong sinh hoạt.

5. Có hệ thống thoát nước thải chảy từ khu vực sạch sang khu vực bẩn, có lưới chắn đảm bảo không bị ứ đọng nước. Chất thải rắn được thu gom ở khu vực riêng biệt bằng dụng cụ có nắp đậy.

6. Cơ sở kinh doanh tại chợ đáp ứng các quy định tương ứng tại Điều 33, Điều 35 Nghị định này.

 **Điều 35. Điều kiện cơ sở kinh doanh thực phẩm**

1. Điều kiện đối với cơ sở, trang thiết bị dụng cụ

a) Không bị ngập nước, đọng nước.

b) Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng và các nguồn ô nhiễm khác.

c) Kết cấu cơ sở kinh doanh phù hợp với tính chất, quy mô; xây dựng bằng vật liệu bảo đảm vệ sinh, an toàn.

d) Tường, trần nhà nhẵn, sáng màu, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn.

đ) Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.

e) Khu vực vệ sinh phải được bố trí ngăn cách với khu vực kinh doanh thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.

g) Thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng và bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định. Có sổ sách hoặc phần mềm quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình kinh doanh.

h) Có trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản và kiểm soát các yếu tố an toàn thực phẩm tương ứng theo yêu cầu của nhà sản xuất; có quy định về quy trình, chế độ vệ sinh đối với cơ sở.

2. Điều kiện đối với người kinh doanh thực phẩm

Chủ cơ sở, người kinh doanh thực phẩm đáp ứng yêu cầu theo quy định tại điểm a, b khoản 3 Điều 33 Nghị định này.

3. Điều kiện đối với bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm

a) Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm phải thực hiện theo các quy định tại khoản 4 Điều 3 của Nghị định này.

b) Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển thực phẩm:

- Thiết bị chứa đựng để vận chuyển thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, ngăn ngừa được sự xâm nhập của bụi, côn trùng.

- Các dụng cụ chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm trong quá trình vận chuyển được chế tạo bằng vật liệu không gây ô nhiễm sinh học và tồn dư chất độc hại vào sản phẩm theo quy chuẩn kỹ thuật về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Có các thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm tương ứng với yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với từng loại thực phẩm và theo yêu cầu của nhà sản xuất trong suốt quá trình vận chuyển.

- Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hóa độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

**Điều 36. Điều kiện cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ**

1. Điều kiện đối với địa điểm, cơ sở vật chất, nguyên liệu, thực phẩm

a) Không bị ảnh hưởng đến sản xuất thực phẩm an toàn từ nguồn gây ô nhiễm, bao gồm khu vực bị cơ quan chức năng địa phương hoặc cơ quan quản lý về môi trường cảnh báo ô nhiễm; khu công nghiệp có xả thải chất độc hại; khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, y tế.

b) Có nước phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật về chất lượng nước ăn uống để sản xuất thực phẩm; nước phù hợp với quy định về chất lượng nước sinh hoạt để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh.

c) Nguyên liệu sản xuất, chất phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm tại cơ sở sản xuất thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

d) Có sổ sách ghi chép, lưu giữ các thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm để sản xuất và kinh doanh thực phẩm.

2. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm

a) Trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng, bao gói làm bằng vật liệu không gây ô nhiễm sinh học và tồn dư chất độc hại vào sản phẩm theo quy chuẩn kỹ thuật về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

b) Có đủ dụng cụ thu gom chất thải theo đúng quy định của pháp luật về vệ sinh môi trường.

c) Người sản xuất và kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ theo các yêu cầu quy định tại khoản 2 Điều 5 Nghị định này.

**Điều 37. Điều kiện cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm**

1. Có Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đăng ký đầu tư, có chức năng thử nghiệm thực phẩm hoặc quyết định giao nhiệm vụ của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

2. Hệ thống quản lý chất lượng đáp ứng Tiêu chuẩn quốc gia TCVN ISO/IEC 17025:2007 hoặc Tiêu chuẩn quốc tế ISO/IEC 17025:2005.

3. Trang thiết bị, cơ sở vật chất đáp ứng yêu cầu phương pháp thử.

4. Có ít nhất hai (02) thử nghiệm viên là cán bộ kỹ thuật có trình độ đại học phù hợp với lĩnh vực đăng ký chỉ định và có kinh nghiệm thực tế ít nhất 03 năm về kiểm nghiệm trong cùng lĩnh vực.

5. Có phương pháp thử được cập nhật và xác nhận giá trị sử dụng.

6. Chỉ tiêu, phép thử đáp ứng quy định hoặc quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và các yêu cầu khác có liên quan theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**Điều 38. Điều kiện cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng**

1. Là cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm của Nhà nước, đã được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chỉ định theo quy định tại Điều 37 Nghị định này.

2. Hệ thống quản lý chất lượng phải được công nhận phù hợp Tiêu chuẩn quốc gia TCVN ISO/IEC 17025:2007 hoặc Tiêu chuẩn quốc tế ISO/IEC 17025:2005 và còn hiệu lực ít nhất 12 tháng kể từ ngày nộp hồ sơ đăng ký chỉ định.

3. Kết quả thử nghiệm thành thạo hoặc so sánh liên phòng đạt yêu cầu đối với các chỉ tiêu, phép thử đăng ký chỉ định thử nghiệm kiểm chứng.

**CHƯƠNG VIII**

**TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

**Điều 39. Hiệu lực thi hành**

1. Nghị định này có hiệu lực kể từ ngày tháng năm 2016.

2. Nghị định này thay thế:

a) Điều 11, Điều 12, Điều 13, Điều 14 Nghị định số 59/2005/NĐ-CP ngày 04/5/2005 về điều kiện sản xuất, kinh doanh một số ngành nghề thủy sản.

b) Khoản 10, khoản 11, khoản 12 Điều 1 Nghị định số 14/2009/NĐ-CP ngày 13/12/2009 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 59/2005/NĐ-CP ngày 04/5/2005 về điều kiện sản xuất, kinh doanh một số ngành nghề thủy sản.

3. Các loại giấy phép, giấy chứng nhận, giấy xác nhận, chứng chỉ trong lĩnh vực bảo vệ và kiểm dịch thực vật; dịch vụ khảo nghiệm giống cây trồng, giống thủy sản, chế phẩm sinh học trong nuôi trồng thủy sản; lưu hành chế phẩm sinh học trong nuôi trồng thủy sản; nuôi động vật rừng thông thường; khai thác thủy sản; kiến thức an toàn thực phẩm đã được cấp trước ngày Nghị định này có hiệu lực mà chưa hết thời hạn thì vẫn có giá trị sử dụng cho đến khi hết thời hạn.

4. Tổ chức, cá nhân kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm giống cây trồng; nuôi động vật rừng thông thường; kinh doanh giống vật nuôi; kinh doanh chăn nuôi tập trung, trừ chim yến thực hiện các điều kiện quy định tại Nghị định này từ ngày 01 tháng 01 năm 2017

**Điều 40. Trách nhiệm thi hành**

1. Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có trách nhiệm quy định chi tiết các nội dung thuộc thẩm quyền được giao của Bộ để thực hiện Nghị định này.

2. Các Bộ trưởng, Thủ trưởng cơ quan ngang Bộ, Thủ trưởng cơ quan thuộc Chính phủ, Chủ tịch Ủy ban nhân dân cấp tỉnh trong phạm vi chức năng, nhiệm vụ của mình chịu trách nhiệm thi hành Nghị định này./.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nơi nhận:***- Ban Bí thư Trung ương Đảng;- Thủ tướng, các Phó Thủ tướng Chính phủ;- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc Chính phủ;- HĐND, UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương;- Văn phòng Trung ương và các Ban của Đảng;- Văn phòng Tổng Bí thư;- Văn phòng Chủ tịch nước;- Hội đồng dân tộc và các Ủy ban của Quốc hội;- Văn phòng Quốc hội;- Tòa án nhân dân tối cao;- Viện Kiểm sát nhân dân tối cao;- Kiểm toán Nhà nước;- UB Giám sát tài chính Quốc gia;- Ngân hàng Chính sách xã hội; - Ngân hàng Phát triển Việt Nam;- Ủy ban Trung ương Mặt trận Tổ quốc Việt Nam;- Cơ quan Trung ương của các đoàn thể;- VPCP: BTCN, các PCN, Trợ lý TTg, TCĐ Cổng TTĐT, Các Vụ, Cục, đơn vị trực thuộc, Công báo;- Lưu: VT, KTN… |  **TM. CHÍNH PHỦ** **THỦ TƯỚNG** **Nguyễn Xuân Phúc**  |