CHÍNH PHỦ	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
	Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số: 77/2016/NĐ-CP	*Hà Nội, ngày 01 tháng 7 năm 2016*

VĂN PHÒNG UBND TỈNH TÂY NINH
Số: 12355
ĐẾN Ngày: 18.7.16
Chuyển: PKT-TH

NGHỊ ĐỊNH

Sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất, vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương

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

Căn cứ Luật thương mại ngày 14 tháng 6 năm 2005;

Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa ngày 21 tháng 11 năm 2007;

Căn cứ Luật hóa chất ngày 21 tháng 11 năm 2007;

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

Căn cứ Luật đầu tư ngày 26 tháng 11 năm 2014;

Căn cứ Pháp lệnh quản lý, sử dụng vũ khí, vật liệu nổ và công cụ hỗ trợ ngày 30 tháng 6 năm 2011 và Pháp lệnh sửa đổi, bổ sung một số điều Pháp lệnh quản lý, sử dụng vũ khí, vật liệu nổ và công cụ hỗ trợ ngày 12 tháng 7 năm 2013;

Theo đề nghị của Bộ trưởng Bộ Công Thương;

Chính phủ ban hành Nghị định sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất, vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương.

Chương I
LĨNH VỰC MUA BÁN HÀNG HÓA QUỐC TẾ

Điều 1. Bổ sung khoản 11 Điều 9 Nghị định số 187/2013/NĐ-CP ngày 20 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành Luật thương mại về hoạt động mua bán hàng hóa quốc tế và các hoạt động đại lý mua, bán, gia công và quá cảnh hàng hóa với nước ngoài

"11. Đối với xuất khẩu, nhập khẩu khoáng sản:

a) Là thương nhân theo quy định của Luật thương mại;

b) Riêng đối với hoạt động xuất khẩu, nhập khẩu, tạm nhập tái xuất, chuyển khẩu than, thương nhân còn phải sở hữu hoặc thuê địa điểm kinh doanh, phương tiện vận tải, phương tiện bốc rót, kho bãi, bến cảng, phương tiện cân, đo khối lượng than để phục vụ hoạt động kinh doanh và đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về kỹ thuật, điều kiện an toàn, vệ sinh môi trường và phòng chống cháy nổ theo các quy định hiện hành."

Điều 2. Sửa đổi, bổ sung khoản 2 và khoản 3 Điều 11 Nghị định số 187/2013/NĐ-CP ngày 20 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành Luật thương mại về hoạt động mua bán hàng hóa quốc tế và các hoạt động đại lý mua, bán, gia công và quá cảnh hàng hóa với nước ngoài

"2. Trừ trường hợp hàng hóa thuộc diện cấm kinh doanh tạm nhập tái xuất, tạm ngừng kinh doanh tạm nhập tái xuất và hàng hóa thuộc các trường hợp quy định tại khoản 1 Điều này, doanh nghiệp chỉ cần làm thủ tục tạm nhập tái xuất hàng hóa tại cơ quan hải quan, không phải có Giấy phép tạm nhập tái xuất. Chính phủ giao Bộ Công Thương công bố Danh mục hàng hóa thuộc diện cấm kinh doanh tạm nhập tái xuất, tạm ngừng kinh doanh tạm nhập, tái xuất quy định tại khoản này.

3. Những mặt hàng sau đây thuộc loại hình kinh doanh tạm nhập tái xuất có điều kiện:

a) Hàng hóa đã qua sử dụng;

b) Hàng thực phẩm đông lạnh;

c) Hàng hóa có thuế tiêu thụ đặc biệt.

Chính phủ giao Bộ Công Thương công bố Danh mục hàng hóa kinh doanh tạm nhập, tái xuất có điều kiện nêu tại khoản này."

Điều 3. Bổ sung Điều 11a Nghị định số 187/2013/NĐ-CP ngày 20 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành Luật thương mại về hoạt động mua bán hàng hóa quốc tế và các hoạt động đại lý mua, bán, gia công và quá cảnh hàng hóa với nước ngoài

"Điều 11a. Điều kiện kinh doanh tạm nhập, tái xuất hàng thực phẩm đông lạnh

Doanh nghiệp kinh doanh tạm nhập, tái xuất hàng thực phẩm đông lạnh thuộc Danh mục do Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành phải đáp ứng các điều kiện sau:

1. Có số tiền ký quỹ là 10 tỷ đồng Việt Nam nộp tại một tổ chức tín dụng trên địa bàn tỉnh, thành phố nơi doanh nghiệp có kho, bãi theo quy định tại khoản 2 Điều này.

2. Có kho, bãi phục vụ kinh doanh tạm nhập, tái xuất thực phẩm đông lạnh, cụ thể:

a) Kho, bãi có sức chứa tối thiểu là 100 công-ten-nơ lạnh loại 40 feet, diện tích tối thiểu là 1.500 m^2. Kho, bãi được ngăn cách với bên ngoài bằng hàng rào cứng, được xây dựng với chiều cao tối thiểu là 2,5 m; có đường dành cho xe chở công-ten-nơ di chuyển ra vào kho, bãi; có cổng ra vào và biển hiệu của doanh nghiệp sử dụng kho, bãi;

b) Kho, bãi có đủ nguồn điện (gồm điện lưới và máy phát điện dự phòng có công suất tương đương) và các thiết bị chuyên dùng kèm theo để vận hành các công-ten-nơ lạnh theo sức chứa của kho, bãi;

c) Kho, bãi phải thuộc sở hữu của doanh nghiệp hoặc do doanh nghiệp ký hợp đồng thuê; phải nằm trong khu vực quy hoạch hệ thống kho, bãi phục vụ kinh doanh tạm nhập, tái xuất thực phẩm đông lạnh hoặc trong khu vực do Ủy ban nhân dân tỉnh biên giới, trên cơ sở thống nhất với Tổng cục Hải quan, Bộ Tư lệnh Bộ đội Biên phòng, Bộ Công Thương, quy định để xây dựng kho, bãi phục vụ kinh doanh tạm nhập, tái xuất thực phẩm đông lạnh;

d) Kho, bãi mà doanh nghiệp đã kê khai để xin cấp Giấy chứng nhận mã số kinh doanh tạm nhập, tái xuất hàng hóa không được cho doanh nghiệp khác thuê toàn bộ hoặc một phần để sử dụng vào mục đích xin cấp Giấy chứng nhận mã số kinh doanh tạm nhập, tái xuất hàng hóa."

Điều 4. Bổ sung Điều 11b Nghị định số 187/2013/NĐ-CP ngày 20 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành Luật thương mại về hoạt động mua bán hàng hóa quốc tế và các hoạt động đại lý mua, bán, gia công và quá cảnh hàng hóa với nước ngoài

"**Điều 11b. Điều kiện kinh doanh tạm nhập, tái xuất hàng hóa có thuế tiêu thụ đặc biệt**

Doanh nghiệp kinh doanh tạm nhập, tái xuất hàng hóa có thuế tiêu thụ đặc biệt thuộc Danh mục do Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành phải có số tiền ký quỹ là 07 tỷ đồng Việt Nam nộp tại một tổ chức tín dụng trên địa bàn tỉnh, thành phố nơi doanh nghiệp được cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp."

Điều 5. Bổ sung Điều 11c Nghị định số 187/2013/NĐ-CP ngày 20 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành Luật thương mại về hoạt động mua bán hàng hóa quốc tế và các hoạt động đại lý mua, bán, gia công và quá cảnh hàng hóa với nước ngoài

"Điều 11c. Điều kiện kinh doanh tạm nhập, tái xuất hàng hóa đã qua sử dụng

Doanh nghiệp kinh doanh tạm nhập, tái xuất hàng hóa đã qua sử dụng phải có số tiền ký quỹ là 07 tỷ đồng Việt Nam nộp tại một tổ chức tín dụng trên địa bàn tỉnh, thành phố nơi doanh nghiệp được cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp."

Điều 6. Bổ sung Điều 11d Nghị định số 187/2013/NĐ-CP ngày 20 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành Luật thương mại về hoạt động mua bán hàng hóa quốc tế và các hoạt động đại lý mua, bán, gia công và quá cảnh hàng hóa với nước ngoài

"Điều 11d. Cấp Giấy chứng nhận mã số kinh doanh tạm nhập tái xuất

1. Bộ Công Thương cấp Giấy chứng nhận mã số kinh doanh tạm nhập, tái xuất hàng hóa (sau đây viết tắt là Mã số tạm nhập, tái xuất) khi doanh nghiệp đáp ứng đầy đủ điều kiện quy định tại Điều 11a hoặc Điều 11b hoặc Điều 11c Nghị định này.

2. Mã số tạm nhập, tái xuất theo quy định tại Điều này là Mã số riêng đối với từng nhóm hàng hóa. Doanh nghiệp được cấp Mã số tạm nhập, tái xuất nhóm hàng hóa nào thì được kinh doanh tạm nhập, tái xuất các mặt hàng thuộc phạm vi của nhóm hàng hóa đó.

3. Trường hợp hàng hóa nước ngoài gửi vào kho ngoại quan để xuất khẩu, tái xuất qua các tỉnh biên giới thì chỉ doanh nghiệp có Mã số tạm nhập, tái xuất của nhóm hàng hóa đó mới được đứng tên trên tờ khai hải quan nhập, xuất kho ngoại quan để xuất khẩu, tái xuất. Hàng hóa gửi tại kho ngoại quan thực hiện theo quy định của pháp luật về hải quan.

4. Hoạt động kinh doanh tạm nhập, tái xuất, gửi kho ngoại quan hàng hóa thuộc quy định tại Điều 11a, Điều 11b và Điều 11c Nghị định này trong đó doanh nghiệp không thực hiện xuất khẩu, tái xuất qua các cửa khẩu biên giới phía Bắc không thuộc loại hình kinh doanh tạm nhập, tái xuất có điều kiện và không phải có Mã số tạm nhập, tái xuất. Trong trường hợp cần thiết đáp ứng yêu cầu quản lý, Bộ Công Thương báo cáo Thủ tướng Chính phủ áp dụng quy định về cấp Mã số tạm nhập tái xuất đối với trường hợp doanh nghiệp thực hiện tạm nhập tái xuất, gửi kho ngoại quan để xuất khẩu, tái xuất qua các cửa khẩu biên giới không thuộc phía Bắc."

Điều 7. Bổ sung Điều 28a Nghị định số 187/2013/NĐ-CP ngày 20 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành Luật thương mại về hoạt động mua bán hàng hóa quốc tế và các hoạt động đại lý mua, bán, gia công và quá cảnh hàng hóa với nước ngoài

"Điều 28a. Điều kiện cấp Giấy phép sản xuất, gia công xuất khẩu quân phục cho các lực lượng vũ trang nước ngoài

Bộ Công Thương cấp giấy phép sản xuất, gia công xuất khẩu quân phục cho các lực lượng vũ trang nước ngoài sau khi có ý kiến xác nhận bằng văn bản của Bộ Công an hoặc Bộ Quốc phòng theo các điều kiện sau:

1. Phải có hợp đồng mua bán, sản xuất hoặc gia công ký giữa Bên đặt sản xuất, gia công với cơ quan chịu trách nhiệm mua sắm, đảm bảo hậu cần cho các lực lượng vũ trang nước ngoài hoặc xác nhận về đơn vị, cơ quan, tổ chức sử dụng cuối cùng sản phẩm quân phục đặt sản xuất, gia công tại Việt Nam.

2. Trường hợp xuất khẩu sang Hoa Kỳ, khi lần đầu nộp hồ sơ đề nghị cấp Giấy phép, phải có văn bản cấp Mã số Nhà sản xuất (mã MID) hàng dệt may xuất khẩu sang Hoa Kỳ đã được Bộ Công Thương cấp."

Chương II
LĨNH VỰC HÓA CHẤT

Điều 8. Bổ sung Điều 12a Nghị định số 108/2008/NĐ-CP ngày 07 tháng 10 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật hóa chất

"Điều 12a. Điều kiện sản xuất, kinh doanh tiền chất công nghiệp

1. Điều kiện sản xuất tiền chất công nghiệp

Tổ chức, cá nhân sản xuất tiền chất công nghiệp phải đáp ứng các điều kiện về sản xuất hóa chất trong lĩnh vực công nghiệp theo quy định tại khoản 4 Điều 1 Nghị định số 26/2011/NĐ-CP ngày 08 tháng 4 năm 2011 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 108/2008/NĐ-CP ngày 07 tháng 10 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật hóa chất.

2. Điều kiện kinh doanh tiền chất công nghiệp

Tổ chức, cá nhân kinh doanh tiền chất công nghiệp phải đáp ứng các yêu cầu về điều kiện kinh doanh hóa chất trong lĩnh vực công nghiệp theo quy định tại khoản 4 Điều 1 Nghị định số 26/2011/NĐ-CP và các điều kiện sau:

a) Có Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp, Giấy phép đầu tư, Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh;

b) Người trực tiếp tiếp xúc với tiền chất tại cơ sở kinh doanh gồm người phụ trách, người bán hàng, giao hàng, thủ kho đã được đào tạo về an toàn hóa chất theo quy định tại khoản 5 Điều 1 của Nghị định số 26/2011/NĐ-CP;

c) Địa điểm kinh doanh, nơi bày bán phải bảo đảm giữ được chất lượng tiền chất công nghiệp theo quy định của pháp luật về chất lượng sản phẩm, hàng hóa. Kho tồn trữ, bảo quản tiền chất hoặc khu vực tồn trữ, bảo quản tiền chất phải đảm bảo yêu cầu kỹ thuật an toàn và có các cảnh báo cần thiết tại nơi tồn trữ, bảo quản theo quy định của Luật hóa chất;

d) Cơ sở kinh doanh tiền chất công nghiệp phải đáp ứng các điều kiện về phòng, chống cháy nổ, bảo vệ môi trường theo quy định của pháp luật;

đ) Tiền chất công nghiệp phải có đầy đủ nhãn hàng hóa theo quy định của pháp luật. Chứng từ, hóa đơn mua bán tiền chất phải chứng minh rõ nguồn gốc nơi sản xuất, nơi nhập khẩu hoặc nơi cung cấp các loại tiền chất. Tổ chức, cá nhân nhập khẩu tiền chất từ nước ngoài vào Việt Nam phải có một trong các tài liệu liên quan đến mua bán tiền chất như: Hợp đồng; thoả thuận bán hàng, mua hàng; bản ghi nhớ; hoá đơn thương mại;

e) Có Phiếu kiểm soát mua, bán hóa chất độc có xác nhận của bên mua, bên bán theo quy định của Luật hóa chất đối với tiền chất công nghiệp là Sulfuric acid và Hydrochloric acid."

Điều 9. Sửa đổi, bổ sung các điểm c, d, đ, h, i khoản 1 Điều 15 của Nghị định số 38/2014/NĐ-CP ngày 06 tháng 5 năm 2014 của Chính phủ về quản lý hóa chất thuộc diện kiểm soát của Công ước Cấm phát triển, sản xuất, tàng trữ, sử dụng và phá hủy vũ khí hóa học

"Điều 15. Điều kiện sản xuất hóa chất Bảng 1

1. Tổ chức, cá nhân không được phép sản xuất hóa chất Bảng 1, trừ trường hợp đặc biệt để phục vụ mục đích nghiên cứu khoa học, bảo đảm quốc phòng, an ninh, phòng, chống dịch bệnh thì việc sản xuất hóa chất Bảng 1 phải đáp ứng các điều kiện sau:

c) Địa điểm, diện tích, nhà xưởng, máy móc, thiết bị, quy trình công nghệ và kho chứa phù hợp để sản xuất hóa chất Bảng 1 đạt tiêu chuẩn chất lượng.

Dây chuyền sản xuất hóa chất phải bảo đảm được chất lượng của hóa chất. Máy móc, thiết bị để sản xuất hóa chất Bảng 1 phải có nguồn gốc rõ ràng và hợp pháp. Máy móc, thiết bị có yêu cầu nghiêm ngặt về an toàn và thiết bị đo lường thử nghiệm phải được kiểm định, hiệu chuẩn, hiệu chỉnh theo quy định hiện hành về kiểm định máy móc, thiết bị, đáp ứng được công suất sản xuất và quy trình công nghệ sản xuất;

Kho chứa hoặc kho chứa theo hợp đồng thuê kho phải phù hợp, đáp ứng được các yêu cầu công nghệ bảo quản hóa chất, đảm bảo tuân thủ các quy định, tiêu chuẩn về phòng, chống cháy nổ. Kho chứa hóa chất phải có bảng nội quy về an toàn hóa chất, có biển báo nguy hiểm treo ở nơi dễ nhận thấy, có hệ thống báo hiệu phù hợp với mức độ nguy hiểm và thể hiện đầy đủ các đặc tính nguy hiểm của hóa chất;

Các hóa chất tồn trữ phải có nhãn theo quy định của pháp luật hiện hành về ghi nhãn. Nhãn hóa chất Bảng 1 phải đảm bảo độ bền cơ học, hóa học trong suốt quá trình tồn tại của hóa chất.

d) Có phòng thử nghiệm, phân tích để quản lý chất lượng. Phòng thử nghiệm của cơ sở sản xuất hóa chất phải có khả năng phân tích được các chỉ tiêu chất lượng quy định tại quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm đầu ra và các chỉ tiêu chất lượng quy định tại tiêu chuẩn áp dụng đối với nguyên liệu đầu vào để kiểm soát chất lượng sản phẩm;

Trường hợp không có phòng thử nghiệm hoặc không có đủ năng lực thử nghiệm chỉ tiêu theo quy định thì phải có hợp đồng dịch vụ với tổ chức thử nghiệm đã được cấp giấy chứng nhận đăng ký lĩnh vực hoạt động thử nghiệm theo quy định của pháp luật về chất lượng sản phẩm, hàng hóa và được chỉ định về kiểm soát chất lượng hóa chất.

đ) Có hệ thống xử lý khí thải và chất thải hóa chất tuân thủ quy định của pháp luật về môi trường và đạt quy chuẩn kỹ thuật quốc gia hiện hành về khí thải công nghiệp, về ngưỡng chất thải nguy hại, về chất thải rắn;

h) Giám đốc hoặc Phó Giám đốc kỹ thuật của cơ sở sản xuất hóa chất phải có trình độ từ đại học trở lên về chuyên ngành hóa chất; cán bộ quản lý, kỹ thuật, điều hành hoạt động sản xuất của cơ sở sản xuất hóa chất phải có bằng đại học về chuyên ngành hóa chất hoặc có chứng chỉ chứng minh trình độ chuyên môn về hóa chất;

i) Người lao động trực tiếp tiếp xúc với hóa chất của cơ sở sản xuất phải được đào tạo, huấn luyện về an toàn hóa chất và được cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận huấn luyện kỹ thuật an toàn hóa chất."

Chương III
LĨNH VỰC VẬT LIỆU NỔ CÔNG NGHIỆP

Điều 10. Sửa đổi, bổ sung điểm a, b, c khoản 3 Điều 11 Nghị định số 76/2014/NĐ-CP ngày 29 tháng 7 năm 2014 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Pháp lệnh sửa đổi, bổ sung một số điều của Pháp lệnh quản lý, sử dụng vũ khí, vật liệu nổ và công cụ hỗ trợ

"3. Yêu cầu về cơ sở vật chất - kỹ thuật:

a) Địa điểm kho chứa, bến cảng, nơi tiếp nhận bốc dỡ tiền chất thuốc nổ phải đảm bảo các điều kiện về an ninh, trật tự; có trang thiết bị an toàn phòng, chống cháy nổ và đáp ứng các điều kiện về phòng, chống cháy nổ theo quy định của Luật phòng cháy và chữa cháy; đảm bảo khoảng cách an toàn đối với các công trình, đối tượng cần bảo vệ theo tiêu chuẩn, quy chuẩn hiện hành, theo quy định của pháp luật về hóa chất và các quy định có liên quan. Tổ chức kinh doanh nitrat amôn hàm lượng cao (từ 98,5% trở lên) phải có Giấy Chứng nhận đủ điều kiện về an ninh trật tự do cơ quan có thẩm quyền cấp;

b) Công cụ, thiết bị chứa đựng, lưu giữ tiền chất thuốc nổ phải bảo đảm được chất lượng và vệ sinh môi trường, không bị rò rỉ, thấm nước, phải được làm sạch, khô ráo trước khi chứa tiền chất thuốc nổ; phương tiện vận chuyển tiền chất thuốc nổ phải đáp ứng các quy định của pháp luật về vận chuyển hàng nguy hiểm;

c) Kho chứa tiền chất thuốc nổ thuộc sở hữu (hoặc thuê theo hợp đồng) đáp ứng được các điều kiện về bảo quản chất lượng trong thời gian kinh doanh."

Điều 11. Sửa đổi, bổ sung khoản 4 Điều 11 Nghị định số 76/2014/NĐ-CP ngày 29 tháng 7 năm 2014 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Pháp lệnh sửa đổi, bổ sung một số điều của Pháp lệnh quản lý, sử dụng vũ khí, vật liệu nổ và công cụ hỗ trợ

"4. Yêu cầu về đảm bảo an toàn hóa chất

a) Có Biện pháp phòng ngừa, ứng phó sự cố hóa chất được cơ quan có thẩm quyền xác nhận hoặc Kế hoạch phòng ngừa, ứng phó sự cố hóa chất được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt theo quy định của Luật hóa chất;

b) Có Phiếu an toàn hóa chất bằng tiếng Việt đối với các tiền chất thuốc nổ do tổ chức kinh doanh ban hành và được lưu tại nơi có chứa tiền chất thuốc nổ;

c) Có nội quy về an toàn hóa chất và hệ thống báo hiệu phù hợp với mức độ nguy hiểm của hóa chất tại khu vực tồn trữ, bảo quản tiền chất thuốc nổ. Trường hợp tiền chất thuốc nổ có nhiều đặc tính nguy hiểm khác nhau thì biểu trưng cảnh báo phải thể hiện đầy đủ các đặc tính nguy hiểm đó;

d) Không để tiền chất thuốc nổ trong điều kiện ngoài trời; không để cùng với vật liệu dễ cháy, hóa chất có tính khử và hóa chất, vật liệu có khả năng sinh nhiệt khi hút ẩm."

Điều 12. Sửa đổi, bổ sung khoản 6 Điều 17 Nghị định số 39/2009/NĐ-CP ngày 23 tháng 4 năm 2009 của Chính phủ về vật liệu nổ công nghiệp

"Điều 17. Điều kiện sản xuất vật liệu nổ công nghiệp

6. Lãnh đạo quản lý, công nhân, người phục vụ liên quan đến sản xuất vật liệu nổ công nghiệp phải đáp ứng các yêu cầu về an ninh, trật tự; có trình độ chuyên môn tương xứng với vị trí, chức trách đảm nhiệm, được huấn luyện về kỹ thuật an toàn, phòng cháy, chữa cháy, ứng phó sự cố trong các hoạt động liên quan đến sản xuất vật liệu nổ công nghiệp, cụ thể:

a) Người liên quan trực tiếp đến hoạt động vật liệu nổ công nghiệp phải đáp ứng các điều kiện sau:

- Có giấy tờ chứng nhận nhân thân hợp lệ và không bị cấm tham gia hoạt động vật liệu nổ công nghiệp theo quy định tại khoản 5 Điều 5 Nghị định số 39/2009/NĐ-CP;

- Có trình độ chuyên môn tương xứng với nhiệm vụ được giao và phải được huấn luyện về kỹ thuật an toàn trong hoạt động vật liệu nổ công nghiệp theo quy định tại Điều 29 Nghị định số 39/2009/NĐ-CP và quy định tại QCVN 01:2012/BCT, QCVN 02:2008/BCT đối với hoạt động vật liệu nổ công nghiệp; TCVN 5507:2002 và các tiêu chuẩn, quy chuẩn liên quan đối với tiền chất thuốc nổ và được cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận kỹ thuật an toàn vật liệu nổ công nghiệp;

- Có sức khỏe đáp ứng yêu cầu của từng ngành nghề theo quy định pháp luật lao động hiện hành;

- Người lao động có liên quan trực tiếp đến sản xuất vật liệu nổ công nghiệp, tiền chất thuốc nổ phải được đào tạo và có chứng chỉ chuyên môn phù hợp với vị trí, chức trách đảm nhiệm.

b) Người nước ngoài làm việc liên quan đến hoạt động vật liệu nổ công nghiệp trong các doanh nghiệp Việt Nam ngoài việc đáp ứng các điều kiện tại điểm a khoản 6 Điều này, còn phải được cơ quan lao động có thẩm quyền cấp Giấy phép lao động; được huấn luyện kiến thức pháp luật về vật liệu nổ công nghiệp và các quy định pháp luật liên quan của Việt Nam;

c) Lãnh đạo tổ chức, người quản lý bộ phận, người lao động liên quan trực tiếp đến hoạt động vật liệu nổ công nghiệp, tiền chất thuốc nổ tại doanh nghiệp thuộc Bộ Quốc phòng do Bộ Quốc phòng hoặc cơ quan được Bộ Quốc phòng giao nhiệm vụ quản lý vật liệu nổ công nghiệp huấn luyện và cấp Giấy chứng nhận. Nội dung huấn luyện theo yêu cầu tại điểm a khoản 6 Điều này.

Giám đốc phải có bằng tốt nghiệp đại học; Phó Giám đốc kỹ thuật, người quản lý các bộ phận liên quan trực tiếp đến hoạt động sản xuất vật liệu nổ công nghiệp phải có bằng tốt nghiệp đại học một trong các chuyên ngành: Hoá chất, vũ khí đạn, công nghệ hóa thuốc phóng, thuốc nổ; khai thác mỏ, địa chất; xây dựng công trình giao thông, thủy lợi."

Điều 13. Bổ sung Điều 20a Nghị định số 39/2009/NĐ-CP ngày 23 tháng 4 năm 2009 của Chính phủ về vật liệu nổ công nghiệp

"Điều 20a. Điều kiện xuất khẩu, nhập khẩu vật liệu nổ công nghiệp

1. Điều kiện nhập khẩu vật liệu nổ công nghiệp

a) Được phép kinh doanh vật liệu nổ công nghiệp;

b) Có Hợp đồng mua vật liệu nổ công nghiệp với doanh nghiệp nước ngoài và Hợp đồng bán vật liệu nổ công nghiệp với doanh nghiệp trong nước.

2. Điều kiện xuất khẩu vật liệu nổ công nghiệp

a) Được phép kinh doanh vật liệu nổ công nghiệp;

b) Có Hợp đồng bán vật liệu nổ công nghiệp với doanh nghiệp nước ngoài và Hợp đồng mua vật liệu nổ công nghiệp với doanh nghiệp trong nước;

c) Đối với trường hợp xuất khẩu (tái xuất) vật liệu nổ công nghiệp của các doanh nghiệp dầu khí nước ngoài – có Hợp đồng mua vật liệu nổ công nghiệp từ doanh nghiệp nước ngoài và Hợp đồng bán vật liệu nổ công nghiệp cho doanh nghiệp nước ngoài khác."

Điều 14. Sửa đổi, bổ sung khoản 2, 3, 4 Điều 21 Nghị định số 39/2009/NĐ-CP ngày 23 tháng 4 năm 2009 của Chính phủ về vật liệu nổ công nghiệp

"Điều 21. Điều kiện sử dụng vật liệu nổ công nghiệp

2. Có hoạt động khoáng sản, dầu khí hoặc công trình xây dựng, công trình nghiên cứu, thử nghiệm cần sử dụng vật liệu nổ công nghiệp. Địa điểm sử dụng vật liệu nổ công nghiệp phải đảm bảo các điều kiện về an ninh trật tự, đảm bảo khoảng cách an toàn đối với các công trình, đối tượng cần bảo vệ theo tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật hiện hành và quy định liên quan. Tổ chức sử dụng vật liệu nổ công nghiệp phải có:

a) Giấy phép thăm dò, khai thác khoáng sản đối với các doanh nghiệp hoạt động khoáng sản; Giấy phép thăm dò, khai thác dầu khí đối với các doanh nghiệp hoạt động dầu khí; Quyết định trúng thầu thi công công trình hoặc Hợp đồng nhận thầu hoặc văn bản uỷ quyền, giao nhiệm vụ thực hiện hợp đồng thi công công trình của tổ chức quản lý doanh nghiệp;

b) Thiết kế thi công các hạng mục công trình xây dựng, thiết kế khai thác mỏ có sử dụng vật liệu nổ công nghiệp đối với các công trình quy mô công nghiệp; phương án thi công, khai thác đối với các hoạt động xây dựng, khai thác thủ công, rà phá bom mìn, vật nổ. Thiết kế hoặc phương án do chủ đầu tư phê duyệt phải thỏa mãn các yêu cầu an toàn theo QCVN 04:2009/BCT hoặc QCVN 05:2012/BLĐTBXH hoặc QCVN 01: 2011/BCT hoặc QCVN 18:2014/BXD và các tiêu chuẩn, quy chuẩn xây dựng liên quan;

c) Phương án nổ mìn theo nội dung hướng dẫn của Bộ trưởng Bộ Công Thương.

3. Có kho chứa, công nghệ, thiết bị, phương tiện, dụng cụ phục vụ công tác sử dụng vật liệu nổ công nghiệp thoả mãn các yêu cầu theo tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật hiện hành và các quy định tại Mục 6 Nghị định này; trường hợp không có kho, phương tiện vận chuyển, phải có hợp đồng thuê bằng văn bản với các tổ chức được phép bảo quản, vận chuyển vật liệu nổ công nghiệp hoặc bản sao công chứng hợp đồng nguyên tắc với tổ chức được phép kinh doanh vật liệu nổ công nghiệp để cung ứng vật liệu nổ công nghiệp đến công trình theo hộ chiếu nổ mìn.

4. Lãnh đạo quản lý, chỉ huy nổ mìn, thợ mìn, người phục vụ liên quan đến sử dụng vật liệu nổ công nghiệp phải đáp ứng các yêu cầu về an ninh, trật tự; có trình độ chuyên môn tương xứng với vị trí, chức trách đảm nhiệm, được huấn luyện về kỹ thuật an toàn, phòng cháy, chữa cháy, ứng phó sự cố trong các hoạt động liên quan đến sử dụng vật liệu nổ công nghiệp. Tổ chức sử dụng vật liệu nổ công nghiệp phải có: Quyết định bổ nhiệm người Chỉ huy nổ mìn của lãnh đạo doanh nghiệp và Danh sách thợ mìn, người liên quan trực tiếp đến sử dụng vật liệu nổ công nghiệp; Giấy phép lao động của người nước ngoài làm việc có liên quan đến sử dụng vật liệu nổ công nghiệp (nếu có).

Người Chỉ huy nổ mìn phải được lãnh đạo tổ chức sử dụng vật liệu nổ công nghiệp ký quyết định bổ nhiệm và phải đáp ứng các điều kiện sau đây: Tốt nghiệp từ trung cấp trở lên một trong các ngành khai thác mỏ, địa chất; xây dựng công trình giao thông, thủy lợi; vũ khí đạn, công nghệ hoá thuốc phóng, thuốc nổ và có thời gian làm việc trong lĩnh vực sử dụng vật liệu nổ công nghiệp ít nhất 01 năm đối với trình độ đại học, cao đẳng và 02 năm đối với trình độ trung cấp kỹ thuật; trường hợp tốt nghiệp từ trung cấp trở lên các ngành kỹ thuật khác, người chỉ huy nổ mìn phải có thời gian làm việc trong

lĩnh vực sử dụng vật liệu nổ công nghiệp ít nhất 02 năm đối với trình độ đại học, cao đẳng; 03 năm đối với trình độ trung cấp kỹ thuật, phải học tập bổ sung kiến thức về kỹ thuật nổ mìn và quy phạm, quy chuẩn an toàn trong khai thác khoáng sản, dầu khí hoặc thi công công trình xây dựng tương ứng với lĩnh vực có sử dụng vật liệu nổ công nghiệp.

Thợ mìn hoặc người lao động làm công việc có liên quan trực tiếp đến vật liệu nổ công nghiệp phải được đào tạo và có trình độ chuyên môn phù hợp với vị trí, chức trách đảm nhiệm thỏa mãn các yêu cầu tại Phụ lục C, QCVN 02:2008/BCT."

Điều 15. Sửa đổi, bổ sung khoản 2 Điều 26 Nghị định số 39/2009/NĐ-CP ngày 23 tháng 4 năm 2009 của Chính phủ về vật liệu nổ công nghiệp

"2. Có đủ điều kiện theo quy định của Nghị định này về sử dụng, bảo quản và vận chuyển vật liệu nổ công nghiệp. Cơ sở vật chất, kỹ thuật và con người tối thiểu đủ để cung ứng dịch vụ cho 05 tổ chức thuê dịch vụ.

Có văn bản đề nghị cấp Giấy phép dịch vụ nổ mìn của Ủy ban nhân dân tỉnh đối với hình thức dịch vụ nổ mìn quy định tại điểm a khoản 1 Điều 25 Nghị định này."

Chương IV
LĨNH VỰC PHÂN BÓN

Điều 16. Sửa đổi, bổ sung điểm a khoản 3 Điều 8 và bổ sung Điều 8a Nghị định số 202/2013/NĐ-CP ngày 27 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ về quản lý phân bón

1. Sửa đổi, bổ sung điểm a khoản 3 Điều 8

"Điều 8. Điều kiện sản xuất phân bón

3. Yêu cầu về nhân lực

a) Có ít nhất một cán bộ kỹ thuật có trình độ chuyên môn từ đại học trở lên một trong các chuyên ngành sau: Hóa, lý, sinh học, nông nghiệp, trồng trọt, khoa học cây trồng, nông hóa thổ nhưỡng".

2. Bổ sung Điều 8a

"Điều 8a. Điều kiện sản xuất phân bón vô cơ

Các điều kiện sản xuất phân bón vô cơ quy định tại các điểm a, b, c, d khoản 2 Điều 8 được thực hiện như sau:

1. Dây chuyền sản xuất phải được cơ giới hóa và phải bảo đảm được chất lượng loại phân bón sản xuất. Máy móc, thiết bị để sản xuất phân bón phải có nguồn gốc rõ ràng và hợp pháp. Máy móc, thiết bị có yêu cầu nghiêm ngặt về an toàn và thiết bị đo lường thử nghiệm phải được kiểm định, hiệu chuẩn, hiệu chỉnh theo quy định.

2. Quy trình công nghệ sản xuất đối với từng loại phân bón phải phù hợp với máy móc thiết bị và công suất sản xuất.

3. Phòng thử nghiệm của cơ sở sản xuất phân bón phải có khả năng phân tích được các chỉ tiêu chất lượng quy định tại quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm đầu ra và các chỉ tiêu chất lượng quy định tại tiêu chuẩn áp dụng đối với nguyên liệu đầu vào để kiểm soát chất lượng sản phẩm.

Cơ sở sản xuất phân bón vô cơ không có phòng thử nghiệm hoặc có phòng thử nghiệm nhưng không thử nghiệm được hết các chỉ tiêu chất lượng quy định tại quy chuẩn kỹ thuật quốc gia thì phải có hợp đồng với phòng thử nghiệm được chỉ định hoặc được công nhận để kiểm soát chất lượng phân bón sản phẩm.

4. Tổ chức, cá nhân thuê tổ chức, cá nhân khác sản xuất phân bón vô cơ phải có hợp đồng bằng văn bản và phải đáp ứng các điều kiện về chủ thể theo quy định tại khoản 1 Điều 8 Nghị định số 202/2013/NĐ-CP. Tổ chức, cá nhân nhận thuê sản xuất phân bón vô cơ phải đáp ứng các điều kiện về chủ thể quy định tại khoản 1 Điều 8 Nghị định số 202/2013/NĐ-CP và yêu cầu về cơ sở vật chất kỹ thuật, tài liệu kỹ thuật quy định tại khoản 1, 2 và 3 Điều này. Tổ chức, cá nhân thuê tổ chức, cá nhân khác sản xuất phân bón vô cơ lập hồ sơ đề nghị cấp Giấy phép sản xuất phân bón vô cơ theo quy định của Bộ Công Thương."

Điều 17. Bổ sung Điều 8b Nghị định số 202/2013/NĐ-CP ngày 27 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ về quản lý phân bón

"Điều 8b. Điều kiện sản xuất phân bón hữu cơ và phân bón khác

Điều kiện sản xuất phân bón hữu cơ và phân bón khác quy định tại các điểm a, b, c, d khoản 2 Điều 8 được quy định tại quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện sản xuất phân bón hữu cơ và phân bón khác. Trong thời gian quy chuẩn kỹ thuật quốc gia chưa được ban hành thì thực hiện theo quy định sau:

1. Công suất sản xuất

Công suất sản xuất phân bón phải phù hợp với dây chuyền, máy móc, thiết bị và quy trình công nghệ sản xuất.

2. Diện tích phục vụ sản xuất

a) Có hoặc thuê nhà xưởng, kho/bãi chứa nguyên liệu, kho chứa thành phẩm với diện tích phù hợp với công suất sản xuất;

b) Có hoặc thuê diện tích mặt bằng đáp ứng yêu cầu về giao thông nội bộ, nhà điều hành, phòng kiểm nghiệm hoặc các yêu cầu khác theo quy định của pháp luật.

3. Kho chứa thành phẩm và kho chứa nguyên liệu

a) Có kho chứa hoặc có hợp đồng thuê kho chứa phù hợp với công suất sản xuất hoặc kế hoạch sản xuất;

b) Kho chứa có mái che, tường bao chắc chắn, có nền chống thấm và có các phương tiện bảo quản, trừ kho chứa nguyên liệu hữu cơ;

c) Có nội quy kho chứa đảm bảo chất lượng sản phẩm và an toàn lao động.

4. Máy móc, thiết bị sản xuất

a) Có dây chuyền, máy móc, thiết bị sản xuất từ khâu xử lý nguyên liệu đến sản phẩm cuối cùng đáp ứng được công suất sản xuất và quy trình công nghệ. Các công đoạn, hệ thống bắt buộc phải sử dụng máy móc, thiết bị được cơ giới hoá hoặc tự động hóa: Xúc, đảo trộn nguyên liệu, khi sản xuất phân bón rễ; nghiền sàng đối với phân bón dạng rắn, dạng bột; khuấy trộn, lọc đối với phân bón dạng lỏng; dây chuyền vận chuyển; hệ thống sấy, tạo hạt đối với phân bón dạng hạt, viên hoặc hệ thống sấy khi có yêu cầu phải sấy đối với dạng bột; hệ thống cân, đóng gói thành phẩm;

b) Trường hợp tự sản xuất chủng men giống để sản xuất phân hữu cơ vi sinh hoặc phân vi sinh vật, các thiết bị tạo môi trường và nuôi cấy vi sinh vật gồm: Cân kỹ thuật, máy lắc, nồi hấp tiệt trùng, tủ ấm, tủ sấy, máy lắc nhu động, lò vi sóng, tủ cấy vi sinh vật, tủ lạnh, nồi lên men hoặc thiết bị lên men đối với sản xuất phân bón vi sinh vật và phân hữu cơ vi sinh;

c) Trường hợp tự lên men để sản xuất phân bón hữu cơ sinh học, phân sinh học phải có hệ thống thiết bị lên men thủy phân theo dây chuyền từ nguyên liệu đến sản phẩm cuối cùng.

6. Quy trình công nghệ sản xuất

Có quy trình công nghệ sản xuất đối với từng loại phân bón phù hợp với máy móc thiết bị và công suất sản xuất.

7. Quản lý chất lượng

Có chứng chỉ hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn TCVN ISO 9001:2008 trở lên hoặc tương đương; đối với cơ sở mới thành lập, muộn nhất sau một năm kể từ ngày thành lập.

8. Nguyên liệu, phụ gia sản xuất phân bón

a) Có bản kê khai loại nguyên liệu, phụ gia đầu vào tương ứng với từng loại phân bón sản xuất, phù hợp với công nghệ sản xuất;

b) Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng về nguyên liệu và phụ gia.

9. Phòng kiểm nghiệm

a) Có phòng kiểm nghiệm phân tích được các chỉ tiêu chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố áp dụng và quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng hoặc có hợp đồng với phòng kiểm nghiệm được chỉ định hoặc công nhận để kiểm soát chất lượng cho từng lô phân bón được sản xuất;

b) Trường hợp có phòng kiểm nghiệm để tự kiểm nghiệm, các máy móc, thiết bị đo lường kiểm nghiệm phải có giấy kiểm định hiệu chuẩn định kỳ theo quy định."

Điều 18. Sửa đổi khoản 8 Điều 15 Nghị định số 202/2013/NĐ-CP ngày 27 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ về quản lý phân bón

"Điều 15. Điều kiện kinh doanh phân bón

8. Trường hợp tổ chức, cá nhân vừa kinh doanh phân bón vô cơ, vừa kinh doanh phân bón hữu cơ và phân bón khác thì phải thực hiện các điều kiện kinh doanh tại Điều này và các Điều 15a, Điều 15b."

Điều 19. Bổ sung Điều 15a Nghị định số 202/2013/NĐ-CP ngày 27 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ về quản lý phân bón

"Điều 15a. Điều kiện kinh doanh phân bón vô cơ

Các điều kiện kinh doanh phân bón vô cơ quy định tại các khoản 2, 3, 4, 5 Điều 15 được thực hiện như sau:

1. Cửa hàng hoặc địa điểm kinh doanh, nơi bày bán phân bón vô cơ phải có biển hiệu, có bảng giá bán công khai từng loại phân bón, niêm yết tại nơi dễ thấy, dễ đọc. Phân bón bày bán phải được xếp đặt riêng, không để lẫn với các loại hàng hóa khác, phải được bảo quản ở nơi khô ráo, đảm bảo giữ được chất lượng phân bón và điều kiện vệ sinh môi trường.

2. Bao bì, các dụng cụ, thiết bị chứa đựng, lưu giữ, vận chuyển phải bảo đảm được chất lượng phân bón, bảo đảm vệ sinh môi trường, không rò rỉ, phát tán phân bón ra ngoài ảnh hưởng đến môi trường xung quanh. Phải có biện pháp xử lý bao bì, vỏ chai, lọ và phân bón đã quá hạn sử dụng.

3. Kho chứa phải đảm bảo các yêu cầu về vị trí xây dựng, yêu cầu về thiết kế phù hợp với phân bón đang kinh doanh, đáp ứng các yêu cầu về bảo vệ môi trường, về phòng chống cháy nổ. Trong kho chứa, phân bón phải được xếp đặt riêng rẽ, không để lẫn với các loại hàng hóa khác.

4. Phân bón nhập khẩu phải có nhãn mác, nguồn gốc xuất xứ theo quy định của pháp luật, thông báo kết quả kiểm tra nhà nước chất lượng nhập khẩu phân bón đối với lô hàng nhập khẩu trước khi lưu thông. Phân bón trong nước phải có hóa đơn, chứng từ hợp pháp chứng minh rõ nguồn gốc nơi sản xuất, nơi nhập khẩu hoặc nơi cung cấp loại phân bón kinh doanh.

5. Đối với các cửa hàng bán lẻ phân bón vô cơ, trường hợp không có kho chứa thì các công cụ, thiết bị chứa đựng phân bón phải đảm bảo được chất lượng phân bón, vệ sinh môi trường và phòng, chống cháy nổ."

Điều 20. Bổ sung Điều 15b Nghị định số 202/2013/NĐ-CP ngày 27 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ về quản lý phân bón

"Điều 15b. Điều kiện kinh doanh phân bón hữu cơ và phân bón khác

Các quy định tại khoản 2, 3, 4, 5 Điều 15 về điều kiện kinh doanh phân bón hữu cơ và phân bón khác được hướng dẫn thực hiện như sau:

1. Cửa hàng hoặc địa điểm kinh doanh, nơi bày bán phân bón hữu cơ, phân bón khác phải có biển hiệu, có bảng giá bán công khai niêm yết tại nơi dễ thấy, dễ đọc. Phân bón hữu cơ, phân bón khác bày bán phải được xếp đặt riêng, không để lẫn với các loại hàng hóa khác, phải được bảo quản ở nơi khô ráo, đảm bảo giữ được chất lượng và điều kiện vệ sinh môi trường.

2. Bao bì, các dụng cụ, thiết bị chứa đựng, lưu giữ và phương tiện vận chuyển bảo đảm được chất lượng; không rò rỉ, phát tán ra ngoài ảnh hưởng đến môi trường xung quanh. Phải có biện pháp xử lý bao bì, vỏ chai, lọ phân bón hữu cơ, phân bón khác đã quá hạn sử dụng.

3. Có kho chứa hoặc hợp đồng thuê kho chứa phân bón hữu cơ, phân bón khác thành phẩm đảm bảo các yêu cầu về vị trí xây dựng, thiết kế phù hợp với phân bón đang kinh doanh, yêu cầu về bảo vệ môi trường, về phòng chống cháy nổ; trong kho chứa phân bón hữu cơ, phân bón khác phải được xếp đặt tách biệt với các hàng hóa khác, không bị ảnh hưởng trực tiếp của mưa, nắng, gió, bảo đảm vệ sinh môi trường, không rò rỉ, gây mùi làm ô nhiễm khu vực lân cận.

4. Đối với các cửa hàng bán lẻ phân bón hữu cơ và phân bón khác, trường hợp không có kho chứa thì các công cụ, thiết bị chứa đựng phải đảm bảo được chất lượng và điều kiện vệ sinh môi trường.

5. Có chứng từ, hóa đơn hợp pháp về nguồn gốc nơi sản xuất, nơi nhập khẩu hoặc nơi cung cấp đối với từng loại phân bón hữu cơ, phân bón khác."

Điều 21. Bổ sung khoản 1a Điều 20 Nghị định số 202/2013/NĐ-CP ngày 27 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ về quản lý phân bón

"Điều 20. Khảo nghiệm phân bón

1a. Tổ chức, cá nhân có đủ các điều kiện dưới đây được thực hiện khảo nghiệm phân bón:

a) Đối với cơ sở khảo nghiệm phân bón: Có chức năng, nhiệm vụ khảo nghiệm phân bón hoặc nghiên cứu phân bón trong quyết định thành lập do cơ quan có thẩm quyền cấp; về nhân lực: Có ít nhất 03 cán bộ kỹ thuật là biên chế chính thức hoặc hợp đồng từ 01 năm trở lên, có trình độ đại học trở lên thuộc một trong các chuyên ngành: Nông hoá thổ nhưỡng, nông học, trồng trọt hoặc các ngành có liên quan như: Hoá học, sinh học, môi trường và có ít nhất 02 năm kinh nghiệm hoạt động trong lĩnh vực khảo nghiệm hoặc nghiên cứu về phân bón;

b) Đối với cơ sở sản xuất hoặc nhập khẩu phân bón tự khảo nghiệm: Có Giấy phép sản xuất phân bón (đối với cơ sở sản xuất phân bón) hoặc có Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đầu tư hoặc Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh (đối với cơ sở chuyên nhập khẩu phân bón để kinh doanh); về nhân lực: theo quy định tại điểm a khoản này."

Chương V
LĨNH VỰC KINH DOANH KHÍ

Điều 22. Bổ sung điều 18a Nghị định số 19/2016/NĐ-CP ngày 22 tháng 3 năm 2016 của Chính phủ về kinh doanh khí

"Điều 18a. Điều kiện cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện kiểm định chai chứa LPG

1. Trạm kiểm định chai chứa LPG đáp ứng các điều kiện sau đây được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện kiểm định chai chứa LPG:

a) Có tư cách pháp nhân;

b) Có đầy đủ các quy định an toàn, quy trình kiểm định chai chứa LPG được lãnh đạo phê duyệt theo quy định;

c) Có đầy đủ trang thiết bị cần thiết phục vụ cho công tác kiểm định, cụ thể:

- Thiết bị thu hồi LPG còn lại trong chai;

- Thiết bị đo chiều dày kim loại, thiết bị siêu âm mối hàn;

- Thiết bị tháo lắp van chai;

- Thiết bị thử bền, thử kín;

- Thiết bị loại bỏ nước;

- Thiết bị kiểm tra bên trong;

- Thiết bị làm sạch bề mặt;

- Cân khối lượng;

- Thiết bị đóng dấu;

- Thiết bị hút chân không.

Tất cả các thiết bị trên phải có các thông số kỹ thuật và công suất phù hợp với công suất kiểm định của trạm.

d) Có đầy đủ nhân lực cần thiết phục vụ cho công tác kiểm định: Nhân viên trực tiếp thực hiện kiểm định chai phải được huấn luyện và cấp chứng chỉ về chuyên môn và an toàn trong công tác kiểm định chai và có kinh nghiệm làm việc tối thiểu là 02 năm;

đ) Phải có đầy đủ phương án phòng cháy chữa cháy được phê duyệt, các trang thiết bị phòng cháy chữa cháy theo quy định.

2. Bộ Công Thương là cơ quan cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện kiểm định chai chứa LPG"

Điều 23. Bổ sung Điều 18b Nghị định số 19/2016/NĐ-CP ngày 22 tháng 3 năm 2016 của Chính phủ về kinh doanh khí

"Điều 18b. Cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất, sửa chữa chai chứa LPG

1. Cơ sở sản xuất, sửa chữa chai chứa LPG được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất, sửa chữa chai chứa LPG khi đảm bảo các yêu cầu sau đây:

a) Có tư cách pháp nhân;

b) Có đầy đủ các quy định về an toàn, quy trình chế tạo chai chứa LPG và các quy trình kiểm tra chất lượng sản phẩm sau chế tạo đã được lãnh đạo cơ sở phê duyệt;

c) Có các trang thiết bị kiểm tra đáp ứng yêu cầu kiểm tra an toàn và chất lượng chai chứa LPG sau chế tạo, cụ thể:

- Hệ thống thử áp: Tạo được áp suất không nhỏ hơn 3 MPa;

- Hệ thống kiểm tra độ kín khí;

- Thiết bị kiểm tra không phá huỷ: Thiết bị kiểm tra chất lượng mối hàn, thiết bị đo chiều dày bằng siêu âm;

- Thiết bị kiểm tra thành phần, cơ tính của vật liệu chế tạo chai;

- Thiết bị đo khối lượng;

- Thiết bị đo mô men xiết.

d) Có đầy đủ nhân lực vận hành các trang thiết bị kiểm tra và thợ hàn đáp ứng các yêu cầu:

- Nhân viên kỹ thuật vận hành các thiết bị kiểm tra phải được đào tạo chuyên môn nghiệp vụ, huấn luyện kỹ thuật an toàn theo quy định;

- Thợ hàn chai chứa LPG phải có chứng chỉ hàn thiết bị áp lực theo quy định.

đ) Phải có đầy đủ phương án phòng cháy chữa cháy được phê duyệt, các trang thiết bị phòng cháy chữa cháy theo quy định.

2. Bộ Công Thương là cơ quan cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện đủ điều kiện sản xuất, sửa chữa chai chứa LPG."

Chương VI
LĨNH VỰC KINH DOANH THỰC PHẨM THUỘC QUẢN LÝ CHUYÊN NGÀNH CỦA BỘ CÔNG THƯƠNG

Mục 1
QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 24. Điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương

1. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương phải đáp ứng đủ điều kiện sau:

a) Có Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp, Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh hoặc các giấy tờ có giá trị pháp lý tương đương;

b) Có đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm phù hợp với từng loại hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định tại Mục 2, 3, 4, 5, 6, 7 Chương VI của Nghị định này.

2. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại khoản 1 Điều 12 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương phải đáp ứng các điều kiện sau đây:

a) Có đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm phù hợp với từng loại hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định tại Mục 8 Chương VI của Nghị định này;

b) Thực hiện ký cam kết với cơ quan có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh phân cấp quản lý về an toàn thực phẩm trên địa bàn.

Điều 25. Điều kiện chỉ định cơ sở kiểm nghiệm và cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng về an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước của Bộ Công Thương

1. Điều kiện chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm:

a) Được thành lập theo quy định của pháp luật hoặc quyết định giao nhiệm vụ của cơ quan có thẩm quyền;

b) 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;

c) Trang thiết bị, cơ sở vật chất đáp ứng yêu cầu phương pháp thử;

d) Có ít nhất 02 thử nghiệm viên là cán bộ kỹ thuật có trình độ đại học được đào tạo về kiểm nghiệm trong cùng lĩnh vực;

đ) Các phương pháp thử được cập nhật và xác nhận giá trị sử dụng;

e) Các chỉ tiêu/phép thử phải đáp ứng quy định hoặc quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và các yêu cầu khác có liên quan theo quy định của bộ quản lý ngành.

2. Điều kiện chỉ định cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng thực phẩm:

a) Đã được Bộ Công Thương chỉ định theo quy định tại khoản 1 Điều này;

b) 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 01 năm kể từ ngày nộp hồ sơ đăng ký chỉ định;

c) 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.

Mục 2
ĐIỀU KIỆN CHUNG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM

Điều 26. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất

1. Địa điểm, môi trường:

a) Có đủ diện tích để bố trí khu vực sản xuất thực phẩm, các khu vực phụ trợ và thuận tiện cho hoạt động sản xuất, bảo quản và vận chuyển thực phẩm;

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

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

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

2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng:

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

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

c) 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 các 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 phải được để riêng biệt;

d) Đường nội bộ phải được xây dựng bảo đảm vệ sinh; cống rãnh thoát nước thải phải được che kín, bảo đảm vệ sinh;

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

3. Kết cấu nhà xưởng:

a) Nhà xưởng phải có kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô và quy trình công nghệ sản xuất thực phẩm;

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

c) 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;

d) Nền nhà phẳng, nhẵn, chịu tải trọng, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước và dễ làm vệ sinh;

đ) Cửa ra vào, cửa sổ nhẵn, ít thấm nước, kín, phẳng thuận tiện làm vệ sinh, bảo đảm tránh được côn trùng, vật nuôi xâm nhập;

e) Cầu thang, bậc thềm và các kệ không trơn, dễ làm vệ sinh và bố trí ở vị trí thích hợp với quy trình sản xuất.

4. Hệ thống thông gió:

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

b) 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.

5. Hệ thống chiếu sáng:

a) Bảo đảm theo quy định để đáp ứng yêu cầu sản xuất, kiểm soát chất lượng, an toàn sản phẩm;

b) Bóng đèn chiếu sáng phải được che chắn an toàn bằng hộp, lưới để tránh bị vỡ và bảo đảm mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm.

6. Hệ thống cung cấp nước:

a) Bảo đảm đủ nước sạch để sản xuất thực phẩm và phù hợp với quy định về chất lượng nước ăn uống;

b) Bảo đảm đủ nước sạch để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở và phù hợp với quy định về chất lượng nước sinh hoạt;

c) Các nguồn nước do cơ sở khai thác, xử lý và sử dụng phải được kiểm tra và bảo đảm phù hợp với quy định về chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lần.

7. Hơi nước và khí nén:

a) Hơi nước, khí nén sử dụng cho sản xuất thực phẩm phải bảo đảm sạch, an toàn, không gây ô nhiễm cho thực phẩm;

b) 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.

8. Hệ thống xử lý chất thải, rác thải:

a) Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ được làm bằng vật liệu chắc chắn, bảo đảm kín, có nắp đậy, có khoá (nếu cần thiết). Dụng cụ chứa đựng chất thải nguy hiểm phải được thiết kế đặc biệt, dễ phân biệt, khi cần có thể khoá để tránh ô nhiễm;

b) Hệ thống xử lý chất thải phải được vận hành thường xuyên và chất thải được xử lý đạt các tiêu chuẩn theo quy định về vệ sinh môi trường.

9. Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động:

a) Nhà vệ sinh phải 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; ít nhất phải có 01 nhà vệ sinh cho 25 người;

b) Thông gió bố trí phù hợp, bảo đảm không được thổi từ nhà vệ sinh sang khu vực sản xuất; thoát nước thải phải dễ dàng và bảo đảm vệ sinh. Có bảng chỉ dẫn "Rửa tay sau khi đi vệ sinh" ở vị trí dễ nhìn, dễ thấy tại khu vực vệ sinh;

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

10. Nguyên liệu thực phẩm và bao bì thực phẩm:

a) 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;

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

Điều 27. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ

1. 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.

2. Phương tiện rửa và khử trùng tay:

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

b) Nơi rửa tay phải có đủ nước sạch, nước sát trùng, khăn hoặc giấy lau tay sử dụng một lần hay máy sấy khô tay;

c) Xưởng sản xuất thực phẩm phải có đủ bồn rửa tay cho người lao động.

3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất thực phẩm:

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

b) Được chế tạo bằng vật liệu không độc, ít bị mài mòn, không bị han gỉ, không thôi nhiễm các chất độc hại, không gây mùi lạ hay làm biến đổi thực phẩm;

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

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

4. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại:

a) 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, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại;

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

5. Thiết bị dụng cụ giám sát, đo lường:

a) Có đủ thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng, an toàn sản phẩm và phải đánh giá được các chỉ tiêu chất lượng, an toàn sản phẩm chủ yếu của thực phẩm. Thiết bị, dụng cụ, phương tiện đo phải bảo đảm độ chính xác trong quá trình sử dụng, kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm theo quy định của pháp luật về đo lường;

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

6. Chất tẩy rửa và sát trùng:

a) Chỉ sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng theo quy định;

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

Điều 28. Điều kiện đối với người trực tiếp sản xuất thực phẩm

1. Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo chương trình do Bộ Công Thương quy định.

2. 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; 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.

3. 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.

4. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải mang trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dùng và đeo khẩu trang.

5. Người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh: Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồ trang sức tay, đồng hồ; không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.

Điều 29. Điều kiện đối với bảo quản thực phẩm trong sản xuất thực phẩm

1. 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.

2. Kho phải được thiết kế phù hợp với yêu cầu bảo quản, giao nhận theo loại thực phẩm và nguyên liệu; bảo đảm an toàn, thông thoáng, dễ vệ sinh và phòng chống được côn trùng, động vật gây hại xâm nhập và cư trú.

3. 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.

4. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 12 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm.

5. Có trang thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm; có 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; dễ bảo dưỡng và làm vệ sinh.

6. Có đủ thiết bị, dụng cụ giám sát nhiệt độ, độ ẩm và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm khác trong suốt quá trình sản xuất thực phẩm.

7. Nước đá dùng trong bảo quản trực tiếp thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo quy chuẩn kỹ thuật.

Mục 3
ĐIỀU KIỆN CHUNG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM

Điều 30. Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh

1. Có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm.

2. Không bị ngập nước, đọng nước.

3. Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.

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

5. Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm kinh doanh, cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.

6. Kết cấu cơ sở kinh doanh phù hợp với tính chất, quy mô của từng loại thực phẩm kinh doanh; xây dựng bằng vật liệu bảo đảm vệ sinh, tránh được các vi sinh vật gây hại, côn trùng, động vật phá hoại xâm nhập và cư trú.

7. Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

8. Tường, trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn.

9. Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

10. Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo yêu cầu bảo quản sản phẩm của nhà sản xuất; hệ thống bóng đèn cần có chụp đèn hoặc lưới bảo vệ.

11. Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

12. Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.

13. Khu vực rửa tay có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn "Rửa tay sau khi đi vệ sinh" ở nơi dễ nhìn, dễ thấy.

14. Có đủ nước sạch để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật về nước sạch sinh hoạt.

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

16. Có quy trình vệ sinh cơ sở và nhật ký vệ sinh do chủ cơ sở xây dựng.

Điều 31. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ

1. Đủ trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và của nhà sản xuất (giá kệ, tủ bày sản phẩm, trang thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió ở khu vực chứa đựng, bày bán, bảo quản thực phẩm); có quy định về quy trình, chế độ vệ sinh đối với cơ sở.

2. Đủ trang thiết bị để kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật của từng loại thực phẩm và của nhà sản xuất trong suốt quá trình kinh doanh thực phẩm.

3. Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản thực phẩm.

4. Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.

Điều 32. Điều kiện đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm

1. Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng các điều kiện quy định tại khoản 1, 2, 3 Điều 28 Nghị định này.

2. Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đảm bảo vệ sinh.

Điều 33. Yêu cầu đối với bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm

1. Điều kiện an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm ngoài việc thực hiện theo các yêu cầu quy định tại Điều 29 của Nghị định này còn phải đáp ứng điều kiện sau:

Khu vực bảo quản thực phẩm phải có đủ giá, kệ làm bằng các vật liệu chắc chắn, hợp vệ sinh; thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 15 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

2. Điều kiện an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển thực phẩm:

a) Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; phù hợp với kích thước vận chuyển;

b) Thiết bị vận chuyển chuyên dụng và các dụng cụ chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm trong quá trình vận chuyển được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch;

c) Đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo 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;

d) Có quy định về chế độ bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm; duy trì và kiểm soát chế độ bảo quản theo yêu cầu trong suốt quá trình vận chuyển; đối với thực phẩm có yêu cầu bảo quản đặc biệt phải có giao nhận cụ thể giữa người tiếp nhận và người vận chuyển thực phẩm;

đ) Thiết bị dụng cụ phải bảo đảm vệ sinh sạch sẽ trước, trong và sau khi vận chuyển thực phẩm; không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

Mục 4
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT SỮA CHẾ BIẾN

Điều 34. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất sữa chế biến

1. Có địa điểm sản xuất đảm bảo các yêu cầu sau:

a) Phải xa nguồn ô nhiễm, độc hại, không bị tác động bởi các tác nhân gây ô nhiễm khác từ môi trường xung quanh làm ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm sữa chế biến;

b) Có đủ diện tích để bố trí dây chuyền sản xuất phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở, đảm bảo các công đoạn sản xuất đáp ứng yêu cầu công nghệ và các biện pháp vệ sinh công nghiệp.

2. Có thiết kế nhà xưởng đảm bảo các yêu cầu sau:

a) Mặt bằng dây chuyền sản xuất được bố trí phù hợp, không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm như: Lò hơi, trạm xử lý nước thải, nơi tập kết chất thải rắn, khu vệ sinh;

b) Thiết kế nhà xưởng theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng là sữa chế biến các loại;

c) Cách biệt giữa các khu vực: Kho nguyên liệu; kho vật tư, bao bì; kho thành phẩm; khu vực sản xuất (chuẩn bị nguyên liệu; chế biến; chiết, rót, đóng gói và hoàn thiện sản phẩm; hệ thống vệ sinh công nghiệp (CIP); cơ khí động lực); kho hóa chất; khu tập kết chất thải rắn và hệ thống thu gom xử lý nước thải; các công trình phụ trợ để tránh lây nhiễm chéo;

d) Hệ thống đường giao thông nội bộ phải được thiết kế và xây dựng đảm bảo bền, chắc, không gây bụi, đường di chuyển trên cao phải có lan can hoặc vách ngăn dễ quan sát, bảo đảm an toàn lao động;

đ) Hệ thống thoát nước (nước thải sản xuất, nước thải sinh hoạt, nước mưa) phải được thiết kế và xây dựng riêng biệt, có nắp đậy, đảm bảo độ dốc thoát nước, không đọng nước cục bộ.

3. Có kết cấu nhà xưởng đảm bảo các yêu cầu sau:

a) Nền nhà khu vực sản xuất phải đảm bảo dễ thoát nước, được làm từ vật liệu bền, khó bong tróc, chống trơn và dễ vệ sinh. Hệ thống thoát nước trong khu vực sản xuất phải có nắp đậy;

b) Các hố ga, hố thu nước phải có bẫy ngăn mùi, ngăn côn trùng và hạn chế vi sinh vật từ cống thoát nước thâm nhập vào bên trong nhà xưởng;

c) Hệ thống các đường ống phải được sơn màu khác nhau và có chỉ dẫn dễ phân biệt.

4. Có hệ thống thông gió đảm bảo các yêu cầu sau:

a) Nhà xưởng phải có các cửa thông gió đảm bảo sự lưu thông của không khí, dễ thoát nhiệt và khí phát sinh trong quá trình sản xuất; trường hợp thông gió cưỡng bức thì thiết bị điều hòa phải đảm bảo đủ không khí sạch, dễ lưu thông;

b) Khu vực đặt hệ thống thiết bị chiết rót sản phẩm phải luôn khô, thoáng, sạch sẽ.

5. Hệ thống cấp nước và chứa nước đảm bảo các yêu cầu sau:

a) Phải đảm bảo đủ nguồn nước cấp đạt tiêu chuẩn;

b) Có hệ thống bơm, xử lý nước, bồn/bể chứa nước, hệ thống đường ống dẫn luôn trong tình trạng sử dụng tốt; định kỳ kiểm tra để tránh hiện tượng chảy ngược hay tắc nghẽn đường ống;

c) Đường ống cấp nước phải riêng biệt, có ký hiệu riêng dễ nhận biết, dễ vệ sinh và đảm bảo an toàn nguồn nước sạch, tránh tình trạng lây nhiễm;

d) Bồn/bể chứa, bể lắng, bể lọc phải phù hợp với công nghệ xử lý nước cấp; thực hiện vệ sinh theo quy định hoặc khi cần thiết;

đ) Trong trường hợp có sự cố về chất lượng nước, lập tức dừng sản xuất và cô lập sản phẩm sản xuất trong thời gian xảy ra sự cố;

e) Có máy phát điện và máy bơm nước dự phòng trong trường hợp mất điện hoặc máy bơm nước bị hỏng để đáp ứng yêu cầu sản xuất liên tục của cơ sở;

g) Nước sau khi xử lý đạt tiêu chuẩn dùng để sản xuất sữa được chứa và bảo quản đảm bảo không bị thôi nhiễm hoặc bị nhiễm bẩn từ các nguồn ô nhiễm khác.

6. Hệ thống cung cấp hơi nước, nhiệt và khí nén đảm bảo các yêu cầu sau:

a) Nồi hơi phải được thiết kế, bố trí ở khu vực riêng, ngăn cách với khu vực sản xuất, phải được kiểm tra, kiểm định định kỳ theo quy định hiện hành;

b) Hệ thống đường ống cấp hơi nước, khí nén phải được thiết kế, lắp đặt bảo đảm an toàn, có chỉ dẫn dễ phân biệt với các hệ thống đường ống khác, phải được kiểm tra định kỳ theo quy định hiện hành.

7. Có hệ thống thu gom, xử lý chất thải, nước thải, khí thải đảm bảo các yêu cầu sau:

a) Đối với chất thải rắn

- Phải được thu gom và chứa đựng trong thùng hoặc dụng cụ chứa đựng phù hợp và đặt ở vị trí phù hợp để thuận tiện cho việc thu gom, xử lý và không ảnh hưởng đến quá trình sản xuất;

- Các dụng cụ chứa phế liệu được ghi rõ hoặc có dấu hiệu phân biệt với dụng cụ chứa nguyên liệu, bán thành phẩm hay thành phẩm; làm bằng vật liệu không thấm nước, ít bị ăn mòn; đảm bảo kín, thuận tiện để làm vệ sinh (nếu sử dụng lại nhiều lần) hay tiêu hủy (nếu sử dụng 01 lần);

- Phải được xử lý bởi tổ chức hoặc cá nhân do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép hoạt động trong lĩnh vực xử lý môi trường.

b) Đối với nước thải sản xuất và nước thải sinh hoạt

- Khu vực xử lý nước thải được bố trí cách biệt với khu vực sản xuất;

- Công suất và công nghệ xử lý phù hợp với lưu lượng thải tại công suất đỉnh của cơ sở sản xuất để đảm bảo nước thải sau xử lý đạt tiêu chuẩn quy định về môi trường;

- Không được thải trực tiếp nước thải chưa xử lý ra môi trường xung quanh; rãnh thoát nước trong khu vực sản xuất phải đảm bảo chảy từ nơi sạch đến nơi ít sạch hơn và đảm bảo thoát hết nước trong điều kiện ngừng dòng chảy;

- Hố ga phải có nắp đậy, khu vực chế biến phải thực hiện vệ sinh cống rãnh hố ga sau mỗi ngày sản xuất; định kỳ khai thông cống rãnh, hố ga theo quy định.

c) Khí thải từ khu vực sản xuất và hệ thống lò hơi phải được xử lý để tránh ảnh hưởng đến khu vực sản xuất khác.

d) Đối với chất thải nguy hại

- Phải được thu gom, lưu trữ, vận chuyển và xử lý riêng theo quy định hiện hành;

- Được quản lý và xử lý bởi tổ chức hoặc cá nhân được cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép hoạt động trong lĩnh vực xử lý môi trường đối với chất thải nguy hại.

8. Có hệ thống kho đảm bảo các yêu cầu sau:

a) Kho nguyên liệu, phụ gia:

- Được bố trí riêng biệt với khu sản xuất;

- Nguyên liệu, phụ gia được đặt trên kệ/giá đỡ, tránh ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp;

- Đảm bảo các điều kiện quy định về nhiệt độ, độ ẩm, thời gian và điều kiện lưu giữ khác theo hướng dẫn hoặc quy định của nhà sản xuất;

- Đối với nguyên liệu, phụ gia đã mở bao nhưng chưa sử dụng hết phải bao gói kín sau mỗi lần sử dụng và lưu kho theo quy định;

- Nguyên liệu, phụ gia bảo quản trong kho phải ghi các thông tin về: Dấu cách tên nguyên liệu, phụ gia và thời hạn sử dụng;

- Đối với kho chứa sữa tươi nguyên liệu: Tại các trạm thu mua trung gian phải có hệ thống làm lạnh, có thiết bị, dụng cụ, hóa chất để kiểm tra chất lượng sữa tươi nguyên liệu, lưu mẫu sữa thu mua; bồn bảo quản sữa tươi nguyên liệu phải có lớp cách nhiệt, mặt trong bằng các loại vật liệu không bị thôi nhiễm, đảm bảo luôn duy trì ở nhiệt độ 4°C đến 6°C; thời gian bảo quản sữa tươi nguyên liệu tính từ khi vắt sữa tới khi chế biến không quá 48 giờ; bồn chứa phải được vệ sinh ngay sau khi không chứa sữa tươi nguyên liệu, đảm bảo không còn vi sinh vật, tồn dư hóa chất tẩy rửa theo quy định;

- Thực hiện chế độ bảo dưỡng và vệ sinh định kỳ theo quy định của cơ sở.

b) Kho vật tư, bao bì, hóa chất

- Bố trí riêng biệt với khu sản xuất;

- Vật tư, bao bì được sắp xếp tránh ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp;

- Bao bì trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm được bao gói theo quy định của nhà sản xuất;

- Thời gian, điều kiện bảo quản theo hướng dẫn hoặc quy định của nhà sản xuất;

- Thực hiện chế độ bảo dưỡng và vệ sinh định kỳ theo quy định của cơ sở.

c) Kho thành phẩm

- Bố trí riêng biệt với khu sản xuất, thuận tiện cho việc nhập và xuất sản phẩm;

- Đảm bảo luôn duy trì nhiệt độ theo quy định, khô, sạch, thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp để không làm thay đổi các chỉ tiêu chất lượng, cảm quan và an toàn của sản phẩm;

- Có khu vực dành riêng cho các sản phẩm không đạt chất lượng theo yêu cầu chờ xử lý;

- Thực hiện chế độ bảo dưỡng và vệ sinh định kỳ theo quy định của cơ sở;

- Sản phẩm được bảo quản trong kho thành phẩm phải ghi các thông tin về: Tên sản phẩm, lô hàng, ngày sản xuất, ca sản xuất và thời hạn sử dụng;

- Đối với các sản phẩm yêu cầu điều kiện bảo quản lạnh:

+ Sản phẩm phải được xếp trong kho lạnh, đảm bảo luôn duy trì sự lưu thông của khí lạnh đến từng sản phẩm trong kho lạnh;

+ Luôn duy trì nhiệt độ kho lạnh theo yêu cầu của từng loại sản phẩm.

9. Có khu vực sản xuất đảm bảo các yêu cầu sau:

a) Khu vực chuẩn bị nguyên liệu

- Nguyên liệu sản xuất phải để riêng từng loại, đặt trên kệ hoặc giá đỡ;

- Hương liệu được chuẩn bị riêng, đảm bảo không bị nhiễm chéo;

- Các thiết bị đo lường phải đảm bảo chính xác và hoạt động tốt;

- Vệ sinh thường xuyên, đảm bảo không bị bụi bẩn, đọng nước;

- Chỉ những người có trách nhiệm hoặc được phân công thực hiện mới được vào khu vực tiếp nhận nguyên liệu chuẩn bị sản xuất.

b) Khu vực chế biến

- Thiết bị chế biến phải được vệ sinh sạch trước khi sử dụng cho một chu kỳ sản xuất sản phẩm trong ngày;

- Rác thải được gom và đựng trong túi nilon hoặc thùng kín để đúng nơi quy định;

- Người làm việc trong khu vực phối trộn, tiếp xúc trực tiếp sản phẩm phải đeo găng tay chống thấm, bền, màu sáng và đảm bảo an toàn thực phẩm;

- Vệ sinh khu vực hàng ngày hoặc ngay khi kết thúc chu kỳ sản xuất của từng loại sản phẩm;

c) Khu vực chiết, rót, đóng gói

- Buồng hoặc phòng chiết, rót phải đảm bảo kín, vô trùng, duy trì nhiệt độ từ 20°C đến 28°C, áp suất dương so với bên ngoài;

- Thiết bị chiết, rót trong buồng hoặc phòng phải đảm bảo vô trùng trong suốt quá trình chiết, rót sản phẩm;

- Mặt phía trong của đường ống dẫn sản phẩm tới thiết bị chiết, rót phải được khử trùng đúng quy định;

- Vệ sinh thiết bị chiết, rót hàng ngày hoặc ngay khi kết thúc chu kỳ sản xuất của từng loại sản phẩm;

- Chỉ những người có trách nhiệm hoặc được phân công thực hiện mới được vào khu vực này để tránh xảy ra nhiễm chéo.

d) Khu vực thành phẩm

- Khu vực bao gói sữa thành phẩm phải vệ sinh sạch sẽ trước khi bao gói, bảo đảm luôn khô ráo;

- Dụng cụ và thiết bị bao gói sữa thành phẩm (bao gói màng co, in hạn sử dụng, băng chuyền, đóng gói thùng) phải được vệ sinh sạch sẽ.

10. Có hệ thống vận chuyển nội bộ đảm bảo sản phẩm sữa chế biến không được vận chuyển cùng các loại vật tư, nguyên liệu, hóa chất có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm. Chủ cơ sở quy định cụ thể (bằng văn bản) đối với phương tiện, phương thức, điều kiện bảo quản và quản lý an toàn thực phẩm của sản phẩm trong quá trình vận chuyển sản phẩm sữa chế biến thuộc phạm vi nội bộ.

11. Có hệ thống kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm đảm bảo các yêu cầu sau:

a) Khu vực kiểm soát chất lượng được bố trí riêng biệt, thuận tiện cho việc kiểm soát chất lượng trong quá trình sản xuất; được trang bị hệ thống máy móc, thiết bị, dụng cụ tối thiểu để đo đạc, kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng cơ bản đối với các nguyên liệu chính và thành phẩm. Bộ phận kiểm tra vi sinh vật phải đảm bảo vô trùng và cách biệt với các bộ phận kiểm tra khác;

b) Trường hợp không có phòng kiểm soát chất lượng thì cơ sở phải có hợp đồng thuê khoán với đơn vị kiểm tra, phân tích có năng lực và chuyên môn phù hợp để kiểm soát các chỉ tiêu cơ bản của nguyên liệu chính và thành phẩm;

c) Có khu vực lưu mẫu, hồ sơ lưu mẫu và bảo đảm thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu.

12. Quản lý hồ sơ

a) Có đầy đủ hồ sơ quản lý (hợp đồng, hóa đơn, chứng từ, phiếu kiểm nghiệm chất lượng, hồ sơ công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp an toàn thực phẩm và các tài liệu khác liên quan) đối với nguyên liệu, phụ liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, hóa chất phục vụ truy xuất nguồn gốc, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm;

b) Có đầy đủ hồ sơ quản lý an toàn thực phẩm theo quy định (Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm) đối với các sản phẩm sữa chế biến được sản xuất tại cơ sở.

13. Chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh

Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đáp ứng điều kiện tại Điều 28 Nghị định này.

Điều 35. Dụng cụ, trang thiết bị, bao bì chứa đựng sữa chế biến

1. Dụng cụ, bao bì chứa đựng tiếp xúc trực tiếp sản phẩm sữa chế biến thực hiện các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

2. Máy móc, thiết bị và đồ dùng tiếp xúc với sữa và các nguyên liệu được thiết kế và chế tạo đồng bộ, được làm bằng vật liệu không gỉ, không gây độc hại cho việc sử dụng đã định, khi cần được làm sạch, tẩy trùng và duy tu bảo dưỡng dễ dàng để tránh gây nhiễm bẩn.

3. Thiết bị dùng để xử lý nhiệt, làm nguội, làm lạnh và giữ lạnh sữa được thiết kế đảm bảo nhanh chóng đạt được nhiệt độ theo yêu cầu kỹ thuật, duy trì một cách hữu hiệu; có thể giám sát, kiểm soát được nhiệt độ theo đúng quy định.

4. Khí thổi trực tiếp vào sản phẩm (nếu có) phải đảm bảo vô trùng.

5. Có hệ thống kiểm soát báo động khi các thông số chế biến (nhiệt độ, áp suất) vượt quá quy định.

6. Dụng cụ đựng phế thải và hóa chất độc hại được thiết kế phù hợp và an toàn, dễ nhận biết, làm từ vật liệu bền, ít hư hỏng.

7. Thiết bị, dụng cụ phục vụ sản xuất, chế biến, kiểm tra phải được định kỳ bảo dưỡng, thay mới khi bị hư hỏng hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

Thiết bị kiểm tra, đo lường, thử nghiệm, thiết bị có quy định an toàn nghiêm ngặt phải được hiệu chuẩn, kiểm định theo quy định của pháp luật.

8. Việc sửa chữa và bảo dưỡng dụng cụ, thiết bị, máy móc chỉ được tiến hành ngoài khu vực sản xuất hoặc khi ngừng sản xuất. Trường hợp tiến hành sửa chữa tại chỗ hoặc bảo dưỡng dụng cụ, thiết bị, máy móc định kì phải tiến hành vệ sinh ngay sau khi kết thúc công việc.

9. Dầu mỡ để bôi trơn các bộ phận của trang thiết bị, máy móc có tiếp xúc với sản phẩm phải thuộc loại được phép sử dụng trong sản xuất thực phẩm.

Mục 5
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT BIA

Điều 36. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất bia

1. Địa điểm sản xuất

a) Được xây dựng theo quy hoạch hiện hành do cơ quan nhà nước có thẩm quyền phê duyệt;

b) Phải xa nguồn ô nhiễm, độc hại và các tác nhân gây ô nhiễm khác từ môi trường xung quanh ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm bia;

c) Có đủ diện tích để bố trí dây chuyền sản xuất phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở, đảm bảo các công đoạn sản xuất đáp ứng yêu cầu công nghệ và áp dụng các biện pháp vệ sinh công nghiệp.

2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng

a) Bố trí mặt bằng dây chuyền sản xuất phải phù hợp với hướng gió để tránh tác động từ các nguồn ô nhiễm như: Khí thải lò hơi, trạm xử lý nước thải, nơi tập kết chất thải rắn, khu vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác;

b) Có ngăn cách, cách biệt giữa các khu vực: Kho (nguyên liệu, phụ liệu, chất hỗ trợ chế biến, bảo quản sản phẩm); sản xuất (sơ chế, làm sạch và xử lý nguyên liệu, đường hóa, nhân men giống, lên men, lắng, lọc, chiết rót và hoàn thiện sản phẩm); hệ thống vệ sinh công nghiệp (CIP); cơ khí động lực; tập kết chất thải rắn và hệ thống thu gom xử lý nước thải; các công trình phụ trợ để tránh lây nhiễm chéo;

c) Hệ thống đường giao thông nội bộ phải được thiết kế, xây dựng đảm bảo bền, chắc, không gây bụi; đường di chuyển trên cao phải có lan can hoặc vách ngăn dễ quan sát, bảo đảm an toàn lao động;

d) Hệ thống thoát nước (nước thải sinh hoạt, nước thải sản xuất, nước mưa) phải được thiết kế, xây dựng riêng biệt, được che kín, đảm bảo độ dốc để thoát nước, không đọng nước cục bộ.

3. Kết cấu nhà xưởng

a) Khu vực xay, nghiền nguyên liệu đảm bảo không gây bụi ra môi trường xung quanh và không ảnh hưởng đến các công đoạn sản xuất khác;

b) Khu vực nấu phải được cung cấp đủ ánh sáng và thông gió tốt đảm bảo nhiệt độ môi trường làm việc theo quy định;

c) Khu vực nhân men giống phải đảm bảo điều kiện vệ sinh, phù hợp yêu cầu công nghệ, thuận tiện cho việc vệ sinh và khử trùng;

d) Khu vực lên men:

- Sàn khu vực lên men làm từ vật liệu bền, chống trơn, khó bong tróc, có độ dốc đảm bảo thoát nước tốt;

- Trường hợp các thiết bị lên men đặt trong nhà xưởng thì tường và trần nhà xưởng phải đảm bảo không thấm nước, dễ vệ sinh, không bị ẩm mốc;

- Trường hợp thực hiện quá trình nhân giống nấm men tại nơi sản xuất: Khu vực nhân giống phải được thiết kế đảm bảo vô trùng, có trang bị hệ thống diệt khuẩn, có chế độ kiểm soát các thiết bị để đảm bảo chất lượng men giống;

- Trường hợp không thực hiện giai đoạn nhân giống nấm men tại nơi sản xuất thì phải có các trang thiết bị đảm bảo an toàn tránh nhiễm khuẩn trong quá trình tiếp giống.

đ) Khu vực lọc và chiết rót:

- Phải bố trí riêng biệt, đảm bảo vô trùng, tránh côn trùng và lây nhiễm chéo từ các nguồn ô nhiễm xung quanh;

- Sàn nhà xưởng làm từ vật liệu bền, chống trơn, khó bong tróc và đảm bảo thoát nước tốt. Hệ thống cống thoát nước phải có nắp đậy.

4. Hệ thống thông gió

- Nhà xưởng phải có các cửa thông gió đảm bảo sự lưu thông của không khí, dễ thoát nhiệt và khí phát sinh trong quá trình sản xuất;

- Khu vực xay, nghiền nguyên liệu phải lắp đặt hệ thống thông gió, lọc bụi để đảm bảo không gây ô nhiễm cho các công đoạn sản xuất khác;

- Khu vực nấu phải được thiết kế thông thoáng, thoát nhiệt, thoát ẩm và thoát mùi nhanh, đảm bảo nhiệt độ môi trường làm việc và an toàn lao động theo quy định.

5. Hệ thống cung cấp nước sản xuất

a) Phải đảm bảo đủ nguồn nước cấp đạt tiêu chuẩn;

b) Có đủ hệ thống bơm, xử lý nước, bồn hoặc bể chứa nước, hệ thống đường ống dẫn luôn trong tình trạng sử dụng tốt; định kỳ kiểm tra để tránh hiện tượng chảy ngược hay tắc nghẽn đường ống;

c) Đường ống cấp nước phải riêng biệt, có ký hiệu riêng dễ nhận biết, dễ vệ sinh và đảm bảo an toàn nguồn nước sạch, tránh tình trạng lây nhiễm;

d) Bồn hoặc bể chứa, bể lắng, bể lọc phải phù hợp với công nghệ xử lý nước cấp; thực hiện vệ sinh theo quy định hoặc khi cần thiết;

đ) Trong trường hợp có sự cố về chất lượng nước, lập tức dừng sản xuất và cô lập sản phẩm sản xuất trong thời gian xảy ra sự cố;

e) Có máy phát điện và máy bơm nước dự phòng trong trường hợp mất điện hoặc máy bơm nước bị hỏng để đáp ứng yêu cầu sản xuất liên tục của cơ sở;

g) Nước sau khi xử lý đạt tiêu chuẩn dùng để nấu bia phải được chứa đựng trong các thiết bị riêng, đảm bảo không bị thôi nhiễm, không bị nhiễm bẩn hoặc nhiễm vi sinh vật từ các nguồn nhiễm khác.

6. Hệ thống cung cấp hơi nước, nhiệt và khí nén

a) Nồi hơi phải được thiết kế, bố trí ở khu vực cách biệt với khu vực sản xuất, phải được kiểm tra, kiểm định định kỳ theo quy định hiện hành;

b) Hệ thống đường ống cấp hơi nước, khí nén phải được thiết kế, chế tạo từ các vật liệu phù hợp, lắp đặt bảo đảm an toàn, có ký hiệu hoặc chỉ dẫn phân biệt với các hệ thống đường ống khác, phải được kiểm tra định kỳ theo quy định hiện hành.

7. Hệ thống thu gom, xử lý chất thải, nước thải

a) Chất thải rắn:

- Phải được thu gom và chứa đựng trong thùng hoặc dụng cụ chứa đựng phù hợp và đặt ở vị trí dễ quan sát để thuận tiện cho việc thu gom, xử lý và không ảnh hưởng đến quá trình sản xuất;

- Các dụng cụ chứa phế liệu phải được ghi rõ hoặc có dấu hiệu phân biệt với dụng cụ chứa nguyên liệu, bán thành phẩm hay thành phẩm; làm bằng vật liệu không thấm nước, ít bị ăn mòn; đảm bảo kín, thuận tiện để làm vệ sinh (nếu sử dụng lại nhiều lần) hay tiêu hủy (nếu sử dụng 1 lần);

- Bã hèm bia phải được thu dọn sạch sẽ, định kỳ không quá 48 giờ/lần;

- Các loại giấy, nhãn, vỏ chai vỡ, nút cũ, hỏng có thể thu hồi để tái sử dụng, phải được thu gom, phân loại tại nguồn và được lưu giữ trong các túi hoặc thùng được phân biệt theo quy định của cơ sở trước khi vận chuyển đến nơi xử lý;

- Các chất thải rắn phải được xử lý bởi tổ chức hoặc cá nhân do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép hoạt động trong lĩnh vực xử lý môi trường.

b) Nước thải sản xuất và nước thải sinh hoạt:

- Khu vực xử lý nước thải phải bố trí cách biệt với khu vực sản xuất;

- Công suất và công nghệ xử lý phù hợp với lưu lượng thải tại công suất đỉnh của cơ sở sản xuất để đảm bảo nước thải sau xử lý đạt tiêu chuẩn quy định về môi trường;

- Không được thải trực tiếp nước thải chưa xử lý ra môi trường xung quanh; rãnh thoát nước trong khu vực sản xuất phải đảm bảo chảy từ nơi sạch đến nơi ít sạch hơn và đảm bảo thoát hết nước trong điều kiện ngừng dòng chảy;

- Hố ga phải có nắp đậy, phải thực hiện vệ sinh cống rãnh trong khu vực chế biến sau mỗi ngày sản xuất; định kỳ khai thông cống rãnh, hố ga theo quy định;

- Trường hợp cơ sở sản xuất bia xây dựng trong khu công nghiệp, nước thải phải xả vào hệ thống thoát nước tập trung của khu công nghiệp theo các quy định hiện hành về quản lý môi trường khu công nghiệp.

c) Khí thải từ khu vực sản xuất và hệ thống lò hơi phải được xử lý để tránh ảnh hưởng đến khu vực sản xuất khác.

d) Chất thải nguy hại:

- Chất thải nguy hại phải được thu gom, lưu trữ, vận chuyển và xử lý riêng theo quy định hiện hành;

- Phải được quản lý và xử lý bởi tổ chức hoặc cá nhân được cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép hoạt động trong lĩnh vực xử lý môi trường đối với chất thải nguy hại.

8. Hệ thống kho

a) Yêu cầu chung đối với các kho (nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, thành phẩm) phải:

- Đảm bảo đủ sức chứa theo công suất thiết kế của dây chuyền sản xuất;

- Có chế độ bảo dưỡng và làm vệ sinh định kỳ theo quy định của cơ sở;

- Đáp ứng các điều kiện bảo quản theo hướng dẫn hoặc quy định của nhà sản xuất;

- Phòng chống được sự xâm hại của côn trùng, loài gặm nhấm và các tác nhân gây hại khác;

- Có thông tin để nhận biết từng loại nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, thành phẩm chứa trong kho; có hồ sơ theo dõi việc xuất và nhập tại từng kho.

b) Kho hóa chất phải đáp ứng các yêu cầu, điều kiện bảo quản theo quy định của nhà sản xuất và quy định hiện hành về bảo quản hóa chất.

c) Kho thành phẩm

Ngoài việc thực hiện các quy định tại khoản 2, 3, 4, 5 Điều 29 phải:

- Đảm bảo duy trì các điều kiện về nhiệt độ, độ ẩm phù hợp với yêu cầu kỹ thuật để bảo quản từng loại bia theo quy định của cơ sở sản xuất;

- Có đầy đủ các thông tin về: Tên sản phẩm, lô sản xuất, ngày sản xuất, ca sản xuất và các thông tin khác theo quy định của cơ sở;

- Có khu vực riêng để lưu giữ tạm thời các sản phẩm không đạt chất lượng trong quá trình chờ xử lý.

9. Hệ thống kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm

a) Khu vực kiểm soát chất lượng được bố trí riêng biệt, thuận tiện cho việc kiểm soát chất lượng trong quá trình sản xuất; được trang bị hệ thống máy móc, thiết bị, dụng cụ tối thiểu để đo đạc, kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng cơ bản đối với các nguyên liệu chính và thành phẩm. Bộ phận kiểm tra vi sinh vật phải đảm bảo vô trùng và cách biệt với các bộ phận kiểm tra khác;

b) Trường hợp không có phòng kiểm soát chất lượng thì cơ sở phải có hợp đồng với đơn vị kiểm tra, phân tích có năng lực và chuyên môn phù hợp để kiểm soát các chỉ tiêu cơ bản của nguyên liệu chính và thành phẩm;

c) Có khu vực lưu mẫu, hồ sơ lưu mẫu và thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu.

10. Vận chuyển nội bộ

a) Chủ cơ sở quy định cụ thể (bằng văn bản) đối với phương tiện, phương thức, điều kiện bảo quản và quản lý an toàn thực phẩm của sản phẩm bia trong quá trình vận chuyển thuộc phạm vi nội bộ;

b) Không vận chuyển bia cùng các loại vật tư, nguyên liệu, hóa chất có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm.

11. Quản lý hồ sơ

a) Có hồ sơ quản lý (hợp đồng, hóa đơn, chứng từ, phiếu kiểm nghiệm chất lượng, hồ sơ công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm và các tài liệu liên quan khác) đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, phụ liệu, chất hỗ trợ chế biến, bao bì để phục vụ truy xuất nguồn gốc, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm;

b) Có đầy đủ hồ sơ quản lý an toàn thực phẩm theo quy định (Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm và kết quả kiểm nghiệm định kỳ) đối với các sản phẩm bia được sản xuất tại cơ sở.

12. Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đáp ứng các điều kiện quy định tại Điều 28 Nghị định này.

Điều 37. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ, bao bì

1. Dụng cụ, bao bì chứa đựng bia thực hiện theo các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

2. Thiết bị, dụng cụ chứa đựng nguyên liệu, thành phẩm phải được chế tạo từ vật liệu không làm thôi nhiễm vào sản phẩm.

3. Thiết bị xay nghiền phù hợp với yêu cầu công nghệ của mỗi loại nguyên liệu, phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ trước và sau khi nghiền.

4. Thiết bị nấu, đường hóa, lọc nước nha (nước hèm):

a) Phải có đầy đủ các van an toàn ở trạng thái hoạt động tốt, được duy trì bảo dưỡng, sửa chữa định kỳ để đảm bảo hoạt động an toàn trong điều kiện sản xuất với áp suất, nhiệt độ cao có đảo trộn;

b) Phải đảm bảo tốc độ gia nhiệt trong khoảng thời gian phù hợp với công nghệ và công suất thiết kế, gia nhiệt đều trên bề mặt nồi nấu;

c) Phải được tẩy rửa bằng hóa chất và khử trùng theo quy trình vệ sinh công nghiệp do chủ cơ sở ban hành. Các cửa mở ở nắp nồi nấu được bảo vệ bằng các viền nổi đảm bảo tránh nhiễm bẩn từ nước làm vệ sinh bề mặt thiết bị.

5. Thiết bị lọc bia được chế tạo từ các vật liệu tránh thôi nhiễm, dễ lắp đặt, vệ sinh và bảo dưỡng. Đảm bảo kín, tránh tổn thất CO_2 và sự xâm nhập của oxy, vi sinh vật.

6. Thiết bị lên men:

a) Các đầu ống kết nối với thiết bị nhân men giống phải treo trên giá không đặt trực tiếp nền sàn và vệ sinh vô trùng trước khi sử dụng;

b) Phải được tẩy rửa bằng hóa chất và khử trùng theo hệ thống vệ sinh công nghiệp do chủ cơ sở quy định;

c) Các cửa mở ở nắp thiết bị lên men (tank) lên men được bảo vệ bằng các viền nổi để tránh nhiễm nước làm vệ sinh bề mặt thiết bị.

7. Thiết bị bài khí và bão hòa CO_2 được chế tạo bằng vật liệu inox.

8. Thiết bị chiết rót: Phải đảm bảo rót đúng thể tích, không trào bọt; luôn được duy trì trong tình trạng sạch và vô khuẩn trước khi vận hành, phải có quy trình vệ sinh và diệt khuẩn.

9. Hệ thống đường ống dẫn sản phẩm phải được tẩy rửa bằng hóa chất và khử trùng theo quy trình vệ sinh công nghiệp do chủ cơ sở ban hành.

10. Thiết bị vận chuyển nội bộ (xe nâng) phải được vệ sinh sạch sẽ trước, trong và sau khi vận chuyển sản phẩm. Sử dụng thiết bị vận chuyển chuyên dụng được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm vào sản phẩm bia để đảm bảo an toàn thực phẩm.

11. Các thiết bị phụ trợ:

a) Lò hơi, hệ thống gia nhiệt, cung cấp hơi nước được thiết kế đảm bảo an toàn thực phẩm. Khí nóng và hơi nước đảm bảo không gây ô nhiễm cho sản phẩm;

b) Thiết bị kiểm tra đo lường, thử nghiệm, thiết bị có quy định an toàn nghiêm ngặt phải được hiệu chuẩn, kiểm định theo quy định của pháp luật hiện hành.

12. Các quy định khác:

a) Thiết bị, dụng cụ sử dụng trong sản xuất phải được định kỳ bảo dưỡng, kiểm tra, sửa chữa hoặc thay mới khi bị hư hỏng hoặc có dấu hiệu hư hỏng;

b) Dụng cụ chứa đựng phế thải và hóa chất độc hại được thiết kế dễ nhận biết, có cấu trúc phù hợp, làm từ vật liệu bền, ít hư hỏng và có thể khóa được để tránh sự nhiễm bẩn;

c) Chỉ tiến hành việc sửa chữa và bảo dưỡng máy móc trong phạm vi ngoài khu vực sản xuất hoặc khi ngừng sản xuất. Trường hợp tiến hành sửa chữa tại chỗ hoặc bảo dưỡng máy móc theo định kì sau khi hoàn thành phải tiến hành làm vệ sinh thiết bị và khu vực xung quanh;

d) Dầu mỡ để bôi trơn các bộ phận của trang thiết bị, máy móc tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải thuộc loại được phép sử dụng trong sản xuất thực phẩm.

Mục 6
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT DẦU THỰC VẬT

Điều 38. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất dầu thực vật

1. Địa điểm sản xuất

a) Được xây dựng theo quy hoạch hiện hành do cơ quan nhà nước có thẩm quyền phê duyệt;

b) Phải xa nguồn ô nhiễm, độc hại, không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân gây ô nhiễm từ môi trường xung quanh làm ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm dầu thực vật;

c) Có đủ diện tích để bố trí dây chuyền sản xuất phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở, đảm bảo các công đoạn sản xuất, đáp ứng yêu cầu công nghệ và các biện pháp vệ sinh công nghiệp.

2. Bố trí, thiết kế nhà xưởng

a) Bố trí mặt bằng dây chuyền sản xuất phải phù hợp với hướng gió để tránh ảnh hưởng thải rắn, các loại bã dầu, khu vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác;

b) Thiết kế nhà xưởng theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng là dầu thực vật;

c) Có ngăn cách, cách biệt giữa các khu vực: Kho (nguyên liệu, phụ liệu, chất hỗ trợ chế biến, bảo quản sản phẩm); sản xuất (sơ chế, làm sạch nguyên liệu, chưng sấy, ép, trích ly, tinh luyện, chiết hoặc rót và hoàn thiện sản phẩm, hệ thống vệ sinh công nghiệp (CIP), cơ khí động lực); tập kết chất thải rắn, hệ thống thu gom nước thải, bã dầu và các công trình phụ trợ để tránh lây nhiễm chéo;

d) Hệ thống đường giao thông nội bộ phải được thiết kế, xây dựng đảm bảo bền, chắc, không gây bụi, đường di chuyển trên cao phải có lan can hoặc vách ngăn dễ quan sát, bảo đảm an toàn lao động;

đ) Hệ thống thoát nước (nước thải sản xuất, nước thải sinh hoạt và nước mưa) phải được thiết kế, xây dựng riêng biệt, có nắp đậy, đảm bảo độ dốc để thoát nước, không đọng nước cục bộ.

3. Kết cấu nhà xưởng

a) Nền nhà khu vực sản xuất phải đảm bảo dễ thoát nước, được làm từ vật liệu bền, khó bong tróc, chống trơn và dễ vệ sinh. Hệ thống thoát nước trong khu vực sản xuất phải có nắp đậy;

b) Các hố ga, hố thu nước phải có bẫy ngăn mùi, ngăn côn trùng và hạn chế vi sinh vật từ cống thoát nước xâm nhập vào bên trong nhà xưởng;

c) Hệ thống các đường ống (dẫn dầu thực vật, dẫn và thu hồi dung môi, làm sạch thiết bị) phải được sơn màu khác nhau và phải có chỉ dẫn dễ phân biệt.

4. Hệ thống thông gió

a) Nhà xưởng phải có các cửa thông gió đảm bảo sự lưu thông của không khí, dễ thoát nhiệt và khí phát sinh trong quá trình sản xuất để đảm bảo nhiệt độ môi trường làm việc và an toàn lao động theo quy định;

b) Khu vực chưng sấy, trích ly phải được thông gió để đảm bảo nhiệt độ môi trường làm việc và an toàn lao động theo quy định;

c) Khu vực ép nguyên liệu phải có hệ thống lọc bụi và thông gió phù hợp, không gây ô nhiễm cho các công đoạn sản xuất khác;

d) Khu vực tinh luyện dầu phải được thiết kế đảm bảo thông thoáng, thoát nhiệt và thoát mùi nhanh để đảm bảo nhiệt độ, chất lượng môi trường không khí nơi làm việc và an toàn lao động theo quy định;

đ) Khu vực đặt hệ thống thiết bị chiết rót sản phẩm phải luôn khô, thoáng, sạch sẽ.

5. Hệ thống cung cấp hơi nước, nhiệt và khí nén

a) Nồi hơi phải được thiết kế, bố trí ở khu vực riêng, ngăn cách với khu vực sản xuất, phải được kiểm tra, kiểm định định kỳ theo quy định hiện hành;

b) Hệ thống đường ống cấp hơi nước, khí nén phải được thiết kế, lắp đặt bảo đảm an toàn, có ký hiệu hoặc chỉ dẫn phân biệt với các hệ thống đường ống khác, phải được kiểm tra định kỳ theo quy định hiện hành.

6. Hệ thống thu gom, xử lý chất thải, nước thải, khí thải

a) Đối với chất thải rắn

- Bã dầu sau ép, trích ly phải được thu gom vào khu vực riêng, có diện tích phù hợp với công suất thiết kế của dây chuyền sản xuất, được thu dọn sạch sẽ định kỳ không quá 48 giờ/lần để tránh lây nhiễm chéo trong quá trình sản xuất;

- Giấy, nhãn, vỏ chai, can, thùng, nắp hỏng và các chất thải rắn khác trong quá trình sản xuất phải được thu gom và chứa đựng trong thùng hoặc dụng cụ chứa đựng phù hợp và đặt ở vị trí dễ quan sát để thuận tiện cho việc thu gom, xử lý và không ảnh hưởng đến quá trình sản xuất;

- Chất thải trong khu vực phụ trợ, chất thải sinh hoạt phải được thu gom, phân loại và tập kết tại khu vực riêng để xử lý;

- Phải được xử lý bởi tổ chức hoặc cá nhân được cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép hoạt động trong lĩnh vực xử lý môi trường.

b) Đối với nước thải sản xuất và nước thải sinh hoạt

- Khu vực xử lý nước thải sản xuất và nước thải sinh hoạt phải bố trí cách biệt với khu vực sản xuất và đặt ở cuối hướng gió;

- Công suất, công nghệ xử lý phải phù hợp với lưu lượng thải tại công suất đỉnh của cơ sở sản xuất và đảm bảo nước thải sau xử lý đạt tiêu chuẩn quy định về môi trường;

c) Khí thải từ khu vực sản xuất và hệ thống lò hơi phải được xử lý để tránh ảnh hưởng đến khu vực sản xuất khác;

d) Đối với chất thải nguy hại

- Phải được thu gom, lưu trữ, vận chuyển và xử lý riêng theo quy định hiện hành;

- Phải được quản lý và xử lý bởi tổ chức hoặc cá nhân được cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép hoạt động trong lĩnh vực xử lý môi trường đối với chất thải nguy hại.

7. Hệ thống kho

a) Yêu cầu chung đối với các kho (nguyên liệu, bảo quản dầu thực vật thô, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, thành phẩm) phải:

- Đảm bảo đủ sức chứa theo công suất thiết kế của dây chuyền sản xuất;

- Có chế độ bảo dưỡng và làm vệ sinh định kỳ theo quy định của cơ sở;

- Đáp ứng các điều kiện bảo quản theo hướng dẫn hoặc quy định của nhà sản xuất;

- Phòng chống được sự xâm hại của côn trùng, loài gặm nhấm và các tác nhân gây hại khác;

- Có thông tin để nhận biết từng loại nguyên liệu, bảo quản dầu thực vật thô, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, thành phẩm chứa trong kho, có hồ sơ theo dõi xuất và nhập tại từng kho.

b) Kho hóa chất phải phù hợp với yêu cầu, điều kiện bảo quản theo quy định của nhà sản xuất và quy định hiện hành về bảo quản hóa chất;

c) Kho thành phẩm

Ngoài việc thực hiện các quy định tại khoản 2, 3, 4, 5 Điều 29, kho thành phẩm phải:

- Đảm bảo độ ẩm, nhiệt độ phù hợp với từng loại dầu thực vật, tránh ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp vào sản phẩm;

- Có đầy đủ các thông tin về: Tên sản phẩm, lô sản xuất, ngày sản xuất, ca sản xuất và các thông tin khác theo quy định của cơ sở;

- Có khu vực riêng để lưu giữ tạm thời các sản phẩm không đạt chất lượng trong quá trình chờ xử lý.

8. Khu vực sản xuất dầu thực vật thô

a) Nguyên liệu phải được bảo quản trong kho hoặc xi-lô để đảm bảo an toàn chất lượng nguyên liệu;

b) Các loại hóa chất sử dụng để bảo quản nguyên liệu và sản xuất dầu thực vật phải thuộc danh mục cho phép theo quy định hiện hành, không ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm;

c) Giai đoạn làm sạch và sơ chế nguyên liệu

- Nguyên liệu trước khi đưa vào sản xuất phải được kiểm soát dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, nấm mốc gây độc, kim loại nặng; chỉ được sử dụng nguyên liệu đạt yêu cầu chất lượng và an toàn thực phẩm để sản xuất dầu thực vật;

- Nguyên liệu trước khi đưa vào ép, trích ly phải được tách hết đất, đá, cát, kim loại và các tạp chất khác.

d) Giai đoạn ép, trích ly và thu hồi dầu thực vật thô đảm bảo không bị tạp nhiễm bởi côn trùng, bụi bẩn, nhiễm chéo từ bã dầu và các nguồn gây nhiễm khác, kiểm soát được chất lượng và dư lượng dung môi.

9. Khu vực sản xuất dầu thực vật thành phẩm

a) Giai đoạn tinh luyện dầu thực vật phải đảm bảo tách được các chất có hại hòa tan trong dầu thô, đảm bảo an toàn thực phẩm, không làm biến đổi các chất dinh dưỡng và chất lượng dầu thực vật;

b) Giai đoạn chiết hoặc rót dầu thực vật

- Khu vực chiết hoặc rót phải tách biệt với các khu vực sản xuất khác; có chế độ kiểm soát các thiết bị trước mỗi lần sản xuất hoặc ca sản xuất để đảm bảo thiết bị luôn hoạt động tốt;

- Quá trình chiết hoặc rót phải được giám sát bởi thiết bị hoặc người lao động để đảm bảo định lượng, chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm.

c) Giai đoạn hoàn thiện sản phẩm

- Dầu thực vật thành phẩm được ghi và phân lô theo ca hoặc theo chu kỳ sản xuất, mỗi lô sản phẩm phải được kiểm tra chất lượng, cảm quan, bao bì, nhãn mác trước khi nhập hoặc xuất kho để sản phẩm bảo đảm chất lượng và an toàn thực phẩm trước khi phân phối và lưu thông trên thị trường;

- Dầu thực vật thành phẩm phải được bảo quản ở nhiệt độ phù hợp với đặc tính của từng loại theo quy định của cơ sở sản xuất, tránh ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp vào sản phẩm.

10. Vận chuyển nội bộ

a) Chủ cơ sở quy định cụ thể (bằng văn bản) đối với phương tiện, phương thức, điều kiện bảo quản và quản lý an toàn thực phẩm của sản phẩm trong quá trình vận chuyển dầu thực vật thuộc phạm vi nội bộ;

b) Không vận chuyển dầu thực vật cùng các loại vật tư, nguyên liệu, hóa chất có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm.

11. Hệ thống kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm

a) Khu vực kiểm soát chất lượng được bố trí riêng biệt, thuận tiện cho việc kiểm soát chất lượng trong quá trình sản xuất; được trang bị hệ thống máy móc, thiết bị, dụng cụ tối thiểu để đo đạc, kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng cơ bản đối với các nguyên liệu chính và thành phẩm. Bộ phận kiểm tra vi sinh vật phải đảm bảo vô trùng và cách biệt với các bộ phận kiểm tra khác;

b) Trường hợp không có phòng kiểm soát chất lượng thì cơ sở phải có hợp đồng thuê khoán với đơn vị kiểm tra, phân tích có năng lực và chuyên môn phù hợp để kiểm soát các chỉ tiêu cơ bản của nguyên liệu chính và thành phẩm;

c) Có khu vực lưu mẫu, hồ sơ lưu mẫu và bảo đảm thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu.

12. Quản lý hồ sơ

a) Có đầy đủ hồ sơ quản lý (hợp đồng, hóa đơn, chứng từ, phiếu kiểm nghiệm chất lượng, hồ sơ công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp an toàn thực phẩm và các tài liệu khác có liên quan) đối với nguyên liệu, phụ liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, hóa chất phục vụ truy xuất nguồn gốc, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm;

b) Có đầy đủ hồ sơ quản lý an toàn thực phẩm theo quy định (Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm) đối với các sản phẩm dầu thực vật được sản xuất tại cơ sở.

13. Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đáp ứng các điều kiện quy định tại Điều 28 Nghị định này.

Điều 39. Điều kiện đối với dụng cụ, trang thiết bị, bao bì chứa đựng dầu thực vật

1. Dụng cụ, bao bì chứa đựng dầu thực vật thực hiện theo các quy chuẩn Quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

2. Thiết bị trung hòa (tách axit béo tự do) phải kiểm soát được nhiệt độ, tốc độ khuấy để tách triệt để cặn xà phòng, đảm bảo chất lượng dầu thực vật theo quy định.

3. Thiết bị lắng phải có đủ dung tích, được thiết kế và chế tạo phù hợp để kiểm soát được quá trình lắng của từng loại sản phẩm.

4. Thiết bị chiết hoặc rót và đóng nắp dầu thành phẩm phải được sắp xếp để tránh các vật lạ hoặc côn trùng xâm nhập vào sản phẩm.

5. Các thiết bị, dụng cụ sản xuất phải được định kì bảo dưỡng, kiểm tra, sửa chữa hoặc thay mới khi bị hư hỏng hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

6. Các thiết bị kiểm tra đo lường, thử nghiệm, thiết bị có quy định an toàn nghiêm ngặt phải được hiệu chuẩn, kiểm định theo quy định của pháp luật.

7. Có hệ thống kiểm soát báo động khi các thông số chế biến (nhiệt độ, áp suất) vượt quá quy định.

8. Dụng cụ đựng phế thải và hóa chất độc hại được thiết kế đặc biệt dễ nhận biết, có cấu trúc phù hợp, làm từ vật liệu bền, hư hỏng và có thể khóa được để tránh sự nhiễm bẩn.

9. Chỉ tiến hành việc sửa chữa và bảo dưỡng máy móc trong phạm vi ngoài khu vực sản xuất hoặc khi ngừng sản xuất. Trường hợp tiến hành sửa chữa tại chỗ hoặc bảo dưỡng máy móc theo định kì sau khi hoàn thành phải tiến hành làm vệ sinh thiết bị và khu vực xung quanh.

10. Dầu mỡ để bôi trơn các bộ phận của trang thiết bị, máy móc tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải thuộc loại được phép sử dụng trong sản xuất thực phẩm.

Mục 7
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM NHỎ LẺ

Điều 40. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ

1. Khu vực sản xuất thực phẩm phải được bố trí tại địa điểm không bị ngập nước, đọng nước, ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại và có khoảng cách an toàn với các nguồn gây ô nhiễm khác.

2. Các công đoạn sản xuất sản phẩm thực phẩm phải được bố trí theo nguyên tắc và quy trình chế biến một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng.

3. Nền nhà khu vực sản xuất phải bằng phẳng, thoát nước tốt, không gây trơn trượt, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; trần nhà không bị dột, thấm nước, rêu mốc và đọng nước.

4. Chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất phải đáp ứng quy định tại Điều 28 Nghị định này.

Điều 41. Điều kiện đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm và nước sử dụng để sản xuất, chế biến thực phẩm và bảo vệ môi trường

1. Nguyên liệu sử dụng để sản xuất, chế biến thực phẩm phải bảo đảm:

a) Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc;

b) Được bảo quản phù hợp với điều kiện, tiêu chuẩn và hướng dẫn bảo quản của nhà cung cấp;

c) Không được để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng khác có khả năng lây nhiễm chéo hoặc không bảo đảm an toàn thực phẩm.

2. Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm sử dụng cho thực phẩm phải thuộc danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế.

3. Cơ sở phải có đủ nước sạch để sản xuất, chế biến thực phẩm phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống.

4. Chất thải rắn, nước thải trong khu vực sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về bảo vệ môi trường và của địa phương.

Điều 42. Điều kiện trong bảo quản, lưu giữ thực phẩm

Khu vực bảo quản và lưu giữ thực phẩm phải bảo đảm:

1. Duy trì điều kiện nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng, thông gió và các yếu tố bảo đảm an toàn thực phẩm khác theo quy định và yêu cầu về bảo quản thực phẩm của nhà sản xuất.

2. Có biện pháp, dụng cụ chống côn trùng và động vật gây hại.

3. Sản phẩm thực phẩm không được để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng khác có khả năng lây nhiễm chéo hoặc không bảo đảm an toàn thực phẩm.

Điều 43. Điều kiện trong vận chuyển thực phẩm

1. Chủ cơ sở phải niêm yết tại cơ sở: Quy định đối với phương tiện, phương thức, điều kiện bảo quản và quản lý an toàn thực phẩm của sản phẩm trong quá trình vận chuyển thực phẩm trong khu vực sản xuất.

2. Không vận chuyển thực phẩm cùng các loại vật tư, nguyên liệu, hóa chất có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm.

Mục 8
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM NHỎ LẺ

Điều 44. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với khu vực kinh doanh thực phẩm

1. Cơ sở kinh doanh thực phẩm được bố trí tại địa điểm không bị ngập nước, đọng nước, không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hoá chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác.

2. Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.

3. Nền nhà thoát nước tốt, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; trần nhà không bị dột, thấm nước.

4. Cơ sở phải có đủ nước hợp vệ sinh để kinh doanh thực phẩm phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật quốc gia hoặc địa phương về chất lượng nước sạch sinh hoạt.

5. Có trang thiết bị hoặc biện pháp để duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo các quy định về bảo quản của nhà sản xuất và lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc thực phẩm.

6. Thu gom, xử lý chất thải theo đúng quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.

Điều 45. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với khu vực kho

1. Khu vực chứa đựng, kho bảo quản thực phẩm phải duy trì điều kiện nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo các quy định về bảo quản sản phẩm của nhà sản xuất.

2. Có biện pháp phòng, chống côn trùng và động vật gây hại.

3. Sản phẩm thực phẩm không để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng có khả năng gây mất an toàn thực phẩm.

Điều 46. Điều kiện đối với chủ cơ sở, người trực tiếp kinh doanh thực phẩm

1. Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng các điều kiện quy định tại khoản 1 Điều 32 Nghị định này.

2. Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến và không bao gói phải sử dụng bảo hộ lao động (găng tay, khẩu trang).

Chương VII
TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 47. Hiệu lực thi hành và thực hiện

1. Nghị định này có hiệu lực thi hành từ ngày 01 tháng 7 năm 2016.

2. Nghị định này bãi bỏ các điều, khoản, điểm tại các văn bản sau:

a) Khoản 4 Điều 15 Nghị định số 38/2014/NĐ-CP ngày 06 tháng 5 năm 2014 của Chính phủ về quản lý hóa chất thuộc diện kiểm soát của Công ước Cấm phát triển, sản xuất, tàng trữ, sử dụng và phá hủy vũ khí hóa học;

b) Điểm đ khoản 2, khoản 4 Điều 8, khoản 7 Điều 15 Nghị định số 202/2013/NĐ-CP ngày 27 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ về quản lý phân bón.

3. Các Bộ trưởng, Thủ trưởng cơ quan ngang bộ, Thủ trưởng cơ quan thuộc Chính phủ, Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương chịu trách nhiệm hướng dẫn và 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;
- Ủy ban 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, TGĐ Cổng TTĐT, các Vụ, Cục, đơn vị trực thuộc, Công báo;
- Lưu: VT, KTN (3b).M 225

TM. CHÍNH PHỦ
THỦ TƯỚNG



Nguyễn Xuân Phúc