**“Hợp nhất” các điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm**

 **thuộc phạm vi quản lý nhà nước về lĩnh vực Nông nghiệp**

**Tống Sơn**

Ngày 17/9/2018, Chính phủ đã ban hành [Nghị định số 123/2018/NĐ-CP về sửa đổi, bổ sung một số Nghị định quy định về điều kiện đầu tư, kinh doanh trong lĩnh vực nông nghiệp](https://thuvienphapluat.vn/van-ban/Dau-tu/Nghi-dinh-123-2018-ND-CP-sua-doi-Nghi-dinh-ve-dieu-kien-dau-tu-kinh-doanh-trong-nong-nghiep-394700.aspx). Văn phòng điều phối về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh tổng hợp các điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩmthuộc phạm vi quản lý nhà nước về lĩnh vực Nông nghiệp sau khi đã sửa đổi. bổ sung, bãi bỏ một số điều Chương VII, Nghị định số 66/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Chính phủ quy định điều kiện đầu tư, kinh doanh về bảo vệ và kiểm dịch thực vật; giống cây trồng; nuôi động vật rừng thông thường; chăn nuôi; thủy sản; thực phẩm, cụ thể như sau:

**Chương VII**

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

**Điều 19. Điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở sản xuất thực phẩm**

1. Cơ sở có khoảng cách an toàn với khu xử lý chất thải.

2. Có hệ thống cung cấp nước cho sản xuất thực phẩm đáp ứng các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02:2009/BYT về chất lượng nước sinh hoạt.

*3.* *~~Có thiết bị, dụng cụ chứa đựng, bao gói đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-2:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-3:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.~~****(được bãi bỏ)***

**Điều 20. Điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm**

*1.**~~Về nhân lực~~* ***(được bãi bỏ)***

*~~a) Chủ cơ sở, người trực tiếp giết mổ, sơ chế có giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;~~*

*~~b) Chủ cơ sở và người trực tiếp giết mổ, sơ chế phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.~~*

2. Về địa điểm giết mổ

a) Cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm phải có khoảng cách an toàn với khu dân cư, trường học, bệnh viện, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường quốc lộ, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt, trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm và các nguồn gây ô nhiễm;

b) Cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm khi hoạt động phải đáp ứng các yêu cầu về điều kiện vệ sinh thú y, an toàn dịch bệnh động vật và bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật;

c) *~~Có nước sử dụng cho giết mổ, sơ chế đáp ứng các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống; nước để vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02:2009/BYT về chất lượng nước sinh hoạt;~~* ***(được bãi bỏ)***

d) *~~Có hệ thống thoát nước thải chảy từ khu vực yêu cầu vệ sinh cao sang khu vực yêu cầu vệ sinh thấp hơn; dụng cụ thu gom chất thải rắn có nắp đậy và lưu trữ ở khu vực riêng biệt.~~* ***(được bãi bỏ)***

3. *~~Có thiết bị, dụng cụ giết mổ, sơ chế, chứa đựng đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-2:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-3:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.~~****(được bãi bỏ)***

**Điều 21. Điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm**

1. *~~Về nhân lực~~* ***(được bãi bỏ)***

*~~a) Chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất thực phẩm có giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;~~*

*~~b) Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.~~*

2.Cơ sở có khoảng cách an toàn với khu xử lý chất thải.

3. Về nhà xưởng sơ chế, chế biến

a) Dây chuyền sản xuất phải bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng; phân luồng riêng đối với sản phẩm, phụ gia, vật liệu bao gói, phế thải;

b) *~~Tách biệt khu vực kho nguyên liệu, kho thành phẩm; khu vực sơ chế, chế biến, đóng gói thực phẩm; khu vực vệ sinh; khu thay đồ bảo hộ và khu vực phụ trợ liên quan;~~* ***(được bãi bỏ)***

c) Nền, trần, tường, cửa làm bằng vật liệu không thấm nước, chống chịu ăn mòn của các chất tẩy rửa, khử trùng. Cửa ra vào, cửa sổ kín, ngăn chặn được động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại xâm nhập;

d) *~~Có hệ thống thông gió bảo đảm thông thoáng, thổi từ khu vực có yêu cầu vệ sinh cao sang khu vực có yêu cầu vệ sinh thấp hơn, không thổi từ khu vực vệ sinh sang khu vực sản xuất;~~* ***(được bãi bỏ)***

đ)*~~Có hệ thống chiếu sáng bảo đảm kiểm soát được các thông số chất lượng, an toàn thực phẩm theo quy trình công nghệ; bóng đèn chiếu sáng trong khu vực chế biến phải được che chắn bằng hộp, lưới bảo đảm mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm;~~* ***(được bãi bỏ)***

e) Có hệ thống cung cấp nước sử dụng cho sơ chế, chế biến thực phẩm đáp ứng các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống; nước để vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tại QCVN 02:2009/BYT về chất lượng nước sinh hoạt;

g) *~~Có thiết bị khí nén sử dụng cho sản xuất thực phẩm được xử lý, tách cặn bẩn, mùi;~~* ***(được bãi bỏ)***

h) *~~Có nhà vệ sinh tách biệt với khu vực sản xuất thực phẩm, cửa nhà vệ sinh không mở thông vào khu vực sản xuất; có phòng thay trang phục bảo hộ lao động;~~* ***(được bãi bỏ)***

i) Có hệ thống thoát nước thải chảy từ khu vực yêu cầu vệ sinh cao sang khu vực yêu cầu vệ sinh thấp hơn.

4. Về thiết bị, dụng cụ

a) Có trang thiết bị làm vệ sinh cá nhân cho công nhân sản xuất;

b)Có thiết bị, dụng cụ chế biến thực phẩm đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-2:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-3:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;

c) *~~Có thiết bị ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại xâm nhập;~~* ***(được bãi bỏ)***

d) *~~Có thiết bị, dụng cụ để giám sát, đánh giá các chỉ tiêu chất lượng, an toàn sản phẩm tương ứng với quy trình công nghệ;~~* ***(được bãi bỏ)***

đ) *~~Dụng cụ thu gom chất thải rắn có nắp đậy và lưu trữ ở khu vực riêng biệt; dụng cụ chứa đựng chất thải nguy hại phải có ký hiệu và chỉ thị màu sắc để phân biệt chất thải nguy hại với chất thải khác.~~* ***(được bãi bỏ)***

**Điều 22. Điều kiện đầu tư kinh doanh chợ đầu mối nông sản**

1. Chợ đầu mối nông sản có khoảng cách an toàn với khu xử lý chất thải.

2. Phân khu vực trong chợ đầu mối

a) Khu vệ sinh bố trí tách biệt với khu vực sơ chế, bày bán thực phẩm;

b) Hệ thống thoát nước thải được bố trí chảy từ khu vực yêu cầu vệ sinh cao sang khu vực yêu cầu vệ sinh thấp hơn; dụng cụ thu gom chất thải rắn có nắp đậy và lưu trữ ở khu vực tách biệt;

c) Có hệ thống cung cấp nước rửa, sơ chế sản phẩm đáp ứng các quy định kỹ thuật tại quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02:2009/BYT về chất lượng nước sinh hoạt.

3. *~~Có trang thiết bị, dụng cụ sơ chế, chứa đựng, bao gói thực phẩm đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-2:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-3:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.~~* ***(được bãi bỏ)***

**Điều 23. Điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở buôn bán thực phẩm**

1. *~~Về nhân lực~~* ***(được bãi bỏ)***

*~~a) Chủ cơ sở, người trực tiếp buôn bán thực phẩm có giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;~~*

*~~b) Chủ cơ sở và người trực tiếp buôn bán thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.~~*

2. Nơi buôn bán

a) Cơ sở có khoảng cách an toàn với khu xử lý chất thải;

b) *~~Tách biệt khu vực vệ sinh với khu vực bảo quản, khu vực kinh doanh thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.~~* ***(được bãi bỏ)***

3. Thiết bị, dụng cụ

a) *~~Có thiết bị, dụng cụ vận chuyển, bảo quản sản phẩm đáp ứng các điều kiện nhiệt độ, độ ẩm theo chỉ dẫn của nhà sản xuất;~~* ***(được bãi bỏ)***

b) Có thiết bị, dụng cụ chứa đựng, bao gói, bày bán sản phẩm đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-2:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-3:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

c) *~~Dụng cụ thu gom chất thải, rác thải có nắp đậy và lưu trữ ở khu vực riêng biệt.~~* ***(được bãi bỏ)***