

**CHÍNH PHỦ**

-----

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

-----

Số: 66/2016/NĐ-CP

Hà Nội, ngày 01 tháng 7 năm 2016

## **NGHỊ ĐỊNH**

**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**

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

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

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

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

*Căn cứ Luật bảo vệ và phát triển rừng ngày 03 tháng 12 năm 2004;*

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

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

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

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

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

*Chính phủ ban hành Nghị định 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.*

### **Chương I**

#### **NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG**

##### **Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

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

1. Điều kiện sản xuất thuốc bảo vệ thực vật, trừ thuốc bảo vệ thực vật sinh học có hoạt chất là các vi sinh vật có ích; buôn bán thuốc bảo vệ thực vật; tổ chức hành nghề xử lý vật thể thuộc diện kiểm dịch thực vật; tổ chức thực hiện khảo nghiệm thuốc bảo vệ thực vật để đăng ký vào Danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam;
2. Điều kiện kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm giống cây trồng;
3. Điều kiện nuôi động vật rừng thông thường;
4. Điều kiện kinh doanh con giống vật nuôi, tinh, phôi, trứng giống, chăn nuôi tập trung đối với trâu, bò, dê, cừu, ngựa, thỏ, lợn, gà, vịt, ngan, đà điểu, chim cú, chim yến; sản xuất, gia công thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản (bao gồm cả chế phẩm sinh học, vi sinh vật, khoáng chất, hóa chất, trừ hóa chất khử trùng, tiêu độc, sát trùng, dùng trong nuôi trồng thủy sản); buôn bán thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản; kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản;
5. Điều kiện sản xuất giống thủy sản (tôm sú, tôm thẻ chân trắng, cá tra, cá rô phi, nghêu Bến Tre), nuôi trồng thủy sản (tôm sú, tôm thẻ chân trắng, cá tra, cá rô phi); kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm giống thủy sản; khai thác thủy sản;
6. Điều kiện kinh doanh thực phẩm (lương thực; thịt và các sản phẩm từ thịt; thủy sản và sản phẩm thủy sản; rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả; trứng và các sản phẩm từ trứng; sữa tươi nguyên liệu; mật ong và các sản phẩm từ mật ong; muối; gia vị; đường; chè; cà phê; ca cao; hạt tiêu; điều và các nông sản thực phẩm khác): cơ sở sản xuất thực phẩm (trồng trọt, thu hái, chăn nuôi, nuôi trồng, đánh bắt, khai thác thủy sản); cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm; cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm; chợ đầu mối nông sản; cơ sở buôn bán thực phẩm.

## **Điều 2. Đối tượng áp dụng**

Nghị định này áp dụng đối với doanh nghiệp, tổ chức sự nghiệp công lập, hợp tác xã (sau đây gọi chung là tổ chức), cá nhân có đăng ký hộ kinh doanh; cơ quan nhà nước, tổ chức, cá nhân có liên quan đến hoạt động đầu tư kinh doanh quy định tại Điều 1 Nghị định này.

## **Chương II**

### **ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH BẢO VỆ VÀ KIỂM DỊCH THỰC VẬT**

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

Tổ chức sản xuất thuốc bảo vệ thực vật phải đáp ứng các điều kiện quy định tại Điều 61 của Luật bảo vệ và kiểm dịch thực vật và các điều kiện chi tiết sau:

1. Về nhân lực

a) Người trực tiếp quản lý, điều hành sản xuất (giám đốc hoặc phó giám đốc phụ trách sản xuất của nhà máy hoặc quản đốc phân xưởng sản xuất) có trình độ đại học trở lên về một trong các chuyên ngành hóa học, bảo vệ thực vật, lâm sinh;

b) Người lao động trực tiếp sản xuất thuốc bảo vệ thực vật được bồi dưỡng kiến thức về an toàn hóa chất hoặc thuốc bảo vệ thực vật và có Giấy chứng nhận do cơ quan quản lý nhà nước chuyên ngành hóa chất hoặc bảo vệ và kiểm dịch thực vật cấp.

## 2. Về nhà xưởng, kho bảo quản thuốc bảo vệ thực vật

a) Nhà xưởng, kho bảo quản thuốc bảo vệ thực vật được bố trí trong khu công nghiệp đáp ứng quy định của khu công nghiệp. Nhà xưởng, kho bảo quản thuốc bảo vệ thực vật ngoài khu công nghiệp khi xây dựng phải cách trường học, bệnh viện, chợ tối thiểu 500 m;

b) Đảm bảo yêu cầu của Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 5507:2002 Hóa chất nguy hiểm - Quy phạm an toàn trong sản xuất, kinh doanh, sử dụng, bảo quản và vận chuyển.

## 3. Về thiết bị

### a) Về thiết bị sản xuất

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

- Có thiết bị đạt yêu cầu về an toàn theo quy định tại Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 5507:2002 Hóa chất nguy hiểm - Quy phạm an toàn trong sản xuất, kinh doanh, sử dụng, bảo quản và vận chuyển.

b) Về phương tiện vận chuyển và bốc dỡ đáp ứng tiêu chuẩn kỹ thuật hiện hành đối với hàng nguy hiểm; phương tiện vận chuyển có hình đồ cảnh báo, báo hiệu nguy hiểm.

### c) Về hệ thống xử lý chất thải

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

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

- Hệ thống xử lý chất thải rắn đáp ứng quy định tại Nghị định số 38/2015/NĐ-CP ngày 24 tháng 4 năm 2015 của Chính phủ về quản lý chất thải và phế liệu.

## 4. Về hệ thống quản lý chất lượng

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

b) Có phòng thử nghiệm kiểm tra chất lượng sản phẩm áp dụng theo ISO 17025:2005 hoặc tương đương.

#### **Điều 4. Điều kiện buôn bán thuốc bảo vệ thực vật**

Tổ chức, cá nhân buôn bán thuốc bảo vệ thực vật phải đáp ứng các điều kiện quy định tại Điều 63 của Luật bảo vệ và kiểm dịch thực vật và các điều kiện chi tiết sau:

##### 1. Về nhân lực

Chủ cơ sở bán thuốc, người trực tiếp bán thuốc bảo vệ thực vật phải có trình độ trung cấp trở lên về một trong các chuyên ngành bảo vệ thực vật, trồng trọt, hóa học, lâm sinh hoặc có Giấy chứng nhận bồi dưỡng nghiệp vụ về thuốc bảo vệ thực vật do cơ quan quản lý nhà nước chuyên ngành bảo vệ và kiểm dịch thực vật thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cấp.

##### 2. Về địa điểm

Địa điểm cửa hàng buôn bán thuốc bảo vệ thực vật tách biệt với khu vực dịch vụ ăn uống, trường học, bệnh viện; khi xây dựng phải cách nguồn nước (sông, hồ, kênh, rạch, giếng nước) tối thiểu 20 m.

##### 3. Về kho thuốc bảo vệ thực vật

a) Đối với kho thuốc bảo vệ thực vật của cơ sở bán lẻ

- Khi xây dựng cách nguồn nước (sông, hồ, kênh, rạch, giếng nước) tối thiểu 20 m;

- Kho có kệ kê hàng cao tối thiểu 10 cm so với mặt sàn, cách tường tối thiểu 20 cm.

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

#### **Điều 5. Điều kiện đối với tổ chức hành nghề xử lý vật thể thuộc diện kiểm dịch thực vật**

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

##### 1. Về nhân lực

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

b) Người trực tiếp thực hiện xử lý vật thể thuộc diện kiểm dịch thực vật có Thẻ hành nghề do cơ quan quản lý nhà nước chuyên ngành bảo vệ và kiểm dịch thực vật thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cấp.

2. Điều kiện đối với cá nhân được cấp Thẻ hành nghề xử lý vật thể thuộc diện kiểm dịch thực vật

Đã được tập huấn và kiểm tra chuyên môn về xử lý vật thể thuộc diện kiểm dịch thực vật theo chương trình do cơ quan quản lý nhà nước chuyên ngành bảo vệ và kiểm dịch thực vật thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định.

3. Về cơ sở vật chất kỹ thuật

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

b) Có thiết bị đối với từng biện pháp xử lý quy định tại Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định này.

#### **Điều 6. Điều kiện đối với tổ chức thực hiện khảo nghiệm thuốc bảo vệ thực vật**

Tổ chức thực hiện khảo nghiệm thuốc bảo vệ thực vật phải đáp ứng các điều kiện quy định tại Điều 59 của Luật bảo vệ và kiểm dịch thực vật và các điều kiện chi tiết sau:

1. Người quản lý, điều hành hoặc cán bộ kỹ thuật có trình độ đại học trở lên về một trong các chuyên ngành bảo vệ thực vật, trồng trọt, lâm sinh, hóa học; có Giấy chứng nhận tập huấn khảo nghiệm thuốc bảo vệ thực vật do cơ quan chuyên ngành bảo vệ và kiểm dịch thực vật thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cấp.

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

3. Về cơ sở vật chất - kỹ thuật

a) Có phương tiện, thiết bị quy định tại Phụ lục II ban hành kèm theo Nghị định này;

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

### **Chương III**

## **ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH DỊCH VỤ KHẢO NGHIỆM GIỐNG CÂY TRỒNG**

### **Điều 7. Điều kiện kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm giống cây trồng**

Tổ chức kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm giống cây trồng chính do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành đáp ứng đủ các điều kiện sau:

1. Có ít nhất 02 người có trình độ đại học trở lên về một trong các chuyên ngành cây trồng, bảo vệ thực vật, lâm sinh;
2. Có địa điểm phù hợp với yêu cầu khảo nghiệm về sinh trưởng, phát triển của từng loài cây trồng.

### **Chương IV**

## **ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ NUÔI ĐỘNG VẬT RỪNG THÔNG THƯỜNG**

### **Điều 8. Điều kiện nuôi động vật rừng thông thường**

Tổ chức, cá nhân nuôi loài động vật thuộc Danh mục động vật rừng thông thường do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành phải đáp ứng đủ các điều kiện sau:

1. Động vật rừng nuôi có nguồn gốc hợp pháp, từ một trong các nguồn: Khai thác từ tự nhiên trong nước; nhập khẩu; mua bán; chuyên nhượng; tặng, cho từ tổ chức, cá nhân khác; mẫu vật sau xử lý tịch thu theo quy định của pháp luật;
2. Cơ sở nuôi động vật rừng thông thường với số lượng lớp thú trên 20 cá thể; lớp bò sát trên 50 cá thể; lớp lưỡng cư trên 100 cá thể, khi xây dựng phải cách trường học, bệnh viện, chợ tối thiểu 200 m.

### **Chương V**

## **ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH CHĂN NUÔI; THỨC ĂN CHĂN NUÔI, THỨC ĂN THỦY SẢN**

### **Mục 1. ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH CON GIỐNG, TINH, PHÔI, TRỨNG GIỐNG VẬT NUÔI**

#### **Điều 9. Điều kiện sản xuất kinh doanh con giống**

1. Có nhân viên kỹ thuật trình độ đại học trở lên chuyên ngành chăn nuôi hoặc thú y đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh giống thuần chủng; nhân viên kỹ thuật trình độ trung cấp trở lên chuyên ngành chăn nuôi hoặc thú y đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh giống thương phẩm.

2. Địa điểm sản xuất, kinh doanh khi xây dựng phải cách các khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật; khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện, trường học, chợ tối thiểu 500 m.

3. Có biện pháp xử lý chất thải rắn, chất thải lỏng đảm bảo vệ sinh môi trường theo quy định của pháp luật về môi trường; nước thải đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 62 - MT:2016/BTNMT về nước thải chăn nuôi.

#### **Điều 10. Điều kiện sản xuất, kinh doanh tinh, phôi, trứng giống vật nuôi**

1. Có nhân viên kỹ thuật trình độ trung cấp trở lên chuyên ngành về chăn nuôi hoặc thú y.
2. Có thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển theo tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật hiện hành.

### **Mục 2. ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH CHĂN NUÔI TẬP TRUNG**

#### **Điều 11. Điều kiện chăn nuôi tập trung**

1. Cơ sở chăn nuôi tập trung trâu, bò, ngựa trên 100 con nuôi sinh sản hoặc trên 200 con nuôi lấy thịt; dê, cừu trên 400 con sinh sản hoặc trên 600 con nuôi lấy thịt; thỏ trên 3.000 con sinh sản hoặc trên 6.000 con nuôi lấy thịt; lợn trên 300 con nái sinh sản hoặc trên 500 con gồm lợn nái và lợn nuôi lấy thịt hoặc trên 1.000 con nuôi lấy thịt; gà trên 3.000 con mái sinh sản hoặc trên 5.000 con nuôi lấy thịt; ngan, vịt trên 2.500 con mái sinh sản hoặc trên 4.000 con nuôi lấy thịt; đà điểu trên 100 con mái sinh sản hoặc trên 200 con nuôi lấy thịt; chim cút trên 10.000 con sinh sản hoặc trên 20.000 con nuôi lấy thịt đáp ứng các điều kiện:

a) Có nhân viên kỹ thuật trình độ trung cấp trở lên chuyên ngành chăn nuôi hoặc thú y;

b) Có biện pháp xử lý chất thải rắn, chất thải lỏng đảm bảo vệ sinh môi trường theo quy định của pháp luật về môi trường; nước thải đảm bảo đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 62 - MT: 2016/BTNMT về nước thải chăn nuôi;

c) Đáp ứng điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 19 Nghị định này.

2. Đối với dẫn dụ, gây nuôi chim yến: Thiết bị phát âm thanh dẫn dụ đảm bảo không vượt quá 70 đề xi ben A.

### **Mục 3. ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH THỨC ĂN CHĂN NUÔI, THỨC ĂN THỦY SẢN**

#### **Điều 12. Điều kiện đầu tư sản xuất, gia công thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản**

1. Có nhân viên kỹ thuật trình độ đại học trở lên về một trong các chuyên ngành chăn nuôi, thú y, công nghệ thực phẩm đối với thức ăn chăn nuôi; chuyên ngành nuôi trồng thủy sản, công nghệ thực phẩm đối với thức ăn thủy sản.
2. Cơ sở có tường, rào ngăn cách với bên ngoài.
3. Khu vực sản xuất bố trí thiết bị theo quy tắc một chiều, tách biệt giữa các khu vực từ nguyên liệu đầu vào, khu sản xuất, khu sản phẩm cuối cùng.

### **Điều 13. Điều kiện buôn bán thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản**

1. Có kho, thiết bị, dụng cụ để bảo quản sản phẩm.
2. Có nơi bày bán thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản tách biệt với thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, hóa chất độc hại; phòng, chống côn trùng, động vật gây hại.

### **Điều 14. Điều kiện đầu tư kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản**

1. Có nhân viên kỹ thuật trình độ đại học trở lên về một trong các chuyên ngành chăn nuôi, thú y, sinh học đối với cơ sở khảo nghiệm thức ăn chăn nuôi; chuyên ngành về nuôi trồng thủy sản đối với cơ sở khảo nghiệm thức ăn thủy sản.
2. Về cơ sở vật chất kỹ thuật
  - a) Cơ sở nuôi thủy sản để khảo nghiệm thức ăn thủy sản đáp ứng quy định tại khoản 1 Điều 16 Nghị định này;
  - b) Cơ sở nuôi để khảo nghiệm thức ăn chăn nuôi có chuồng trại nuôi, nhốt động vật đáp ứng quy định tại khoản 2 Điều 9 Nghị định này.

## **Chương VI**

### **ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH VỀ THỦY SẢN**

#### **Mục 1. ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH NUÔI TRỒNG THỦY SẢN**

##### **Điều 15. Điều kiện đầu tư sản xuất giống thủy sản**

1. Có nhân viên kỹ thuật trình độ đại học trở lên về nuôi trồng thủy sản.
2. Có hệ thống cấp, thoát nước riêng biệt; có nơi xử lý chất thải.

##### **Điều 16. Điều kiện đầu tư nuôi trồng thủy sản**

1. Đối với cơ sở nuôi trong ao hoặc bể có hệ thống cấp, thoát nước riêng biệt; có nơi xử lý chất thải; đối với cơ sở nuôi lồng, bè có dụng cụ thu gom, xử lý chất thải.

2. Đáp ứng điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 19 Nghị định này.

### **Điều 17. Điều kiện đầu tư kinh doanh dịch vụ khảo nghiệm giống thủy sản**

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

2. Có hệ thống cấp, thoát nước riêng biệt; có nơi xử lý chất thải.

## **Mục 2. ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH KHAI THÁC THỦY SẢN**

### **Điều 18. Điều kiện đầu tư khai thác thủy sản**

1. Thuyền trưởng, máy trưởng có bằng hoặc chứng chỉ thuyền trưởng, máy trưởng tàu cá hạng tư đối với tàu cá từ 400 CV trở lên; hạng năm đối với tàu cá từ 90 CV đến dưới 400 CV; hạng nhỏ đối với tàu cá từ 20 CV đến dưới 90 CV.

2. Có tàu cá được cơ quan đăng kiểm tàu cá chứng nhận đủ điều kiện an toàn kỹ thuật đối với tàu cá có chiều dài đường nước thiết kế từ 15 m trở lên không lắp máy hoặc có lắp máy mà tổng công suất máy chính từ 20 CV trở lên.

## **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 sản xuất tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật; các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện.

2. Có nước sử dụng để 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 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.

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

1. Về nhân lực

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) Tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật; các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện;

b) Tách biệt khu vực nuôi nhốt gia súc, gia cầm trước khi giết mổ; khu vực giết mổ và khu vực xử lý sau giết mổ; khu vực vệ sinh, thay đồ bảo hộ;

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;

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.

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.

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

### 1. Về nhân lực

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 sơ chế, chế biến tách biệt khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật, các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện.

### 3. Về nhà xưởng sơ chế, chế biến

a) Nhà xưởng, dây chuyền sản xuất, khu vực phụ trợ phải bố trí theo quy 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;

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;

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;

e) Có nước sử dụng cho sơ chế, chế biến 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. Đường ống nước dùng để sản xuất hơi nước, làm lạnh, phòng cháy, chữa cháy bố trí riêng, để phân biệt bằng màu sắc và tách biệt với hệ thống nước sử dụng cho sản xuất thực phẩm;

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

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;

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 thiết bị rửa tay, khử trùng, ủng; nơi rửa tay có nước sạch, xà phòng, nước sát trùng, khăn hoặc giấy lau tay sử dụng một lần hoặc có máy sấy khô;

b) Có thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến, 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;

c) Có thiết bị ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại xâm nhập;

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;

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.

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

1. Chợ đầu mối nông sản tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật; khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện.

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 nước rửa, sơ chế sản 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 chợ, thiết bị, dụng cụ đáp ứng 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.

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

1. Về nhân lực

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) Tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật, các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện;

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.

### 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;

b) Có thiết bị, dụng cụ sơ chế, 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.

## **Chương VIII**

### **TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

#### **Điều 24. Hiệu lực thi hành**

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

2. Nghị định này bãi bỏ:

a) Điểm a, b, d, đ khoản 1; điểm b khoản 2 Điều 11; khoản 1, khoản 2 Điều 12; Điều 13; Điều 14; Điều 15 của Nghị định số 59/2005/NĐ-CP ngày 04 tháng 5 năm 2005 của Chính phủ về điều kiện sản xuất, kinh doanh một số ngành nghề thủy sản;

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

c) Khoản 1, khoản 2, khoản 4, khoản 5 Điều 6; Điều 7; khoản 3 Điều 12 của Nghị định số 08/2010/NĐ-CP ngày 05 tháng 02 năm 2010 của Chính phủ về quản lý thức ăn chăn nuôi.

#### **Điều 25. Trách nhiệm thi hành**

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

**TM. CHÍNH PHỦ  
THỦ TƯỚNG**

***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 Công TTĐT, các Vụ, Cục, đơn vị trực thuộc, Công báo;
- Lưu: VT, KTN (3).

**Nguyễn Xuân Phúc**

**PHỤ LỤC I**

**DANH MỤC THIẾT BỊ**

*(Kèm theo Nghị định số 66/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Chính phủ)*

**Phần 1. Danh mục thiết bị đối với biện pháp xông hơi khử trùng**

**Bảng 1. Danh mục thiết bị sử dụng cho biện pháp xông hơi khử trùng bằng Methyl Bromide**

<b>TT</b>	<b>Thiết bị</b>
1.	Thiết bị đo nồng độ hơi thuốc
2.	Thiết bị phát hiện rò rỉ thuốc xông hơi
3.	Thiết bị đo tồn dư thuốc sau khi thông thoáng (đo TLV)
4.	Thiết bị thông thoáng, đảo khí
5.	Thiết bị hóa hơi
6.	Thiết bị gia nhiệt

7.	Dụng cụ, trang bị bảo hộ cá nhân (mặt nạ, bình lọc, thiết bị thở ôxy...)
8.	Ống dẫn thuốc
9.	Bạt khử trùng
10.	Vật liệu làm kín khác (bạt giấy dán chuyên dụng, hồ dán, băng dính, rấn cát...)
11.	Thiết bị đo nhiệt độ, ẩm độ
12.	Dụng cụ cân, đo
13.	Dụng cụ, thiết bị lấy mẫu và giám định sinh vật gây hại
14.	Dụng cụ, thiết bị phun vệ sinh
15.	Biển cảnh giới
16.	Trang thiết bị phòng cháy chữa cháy
17.	Bộ dụng cụ sơ cứu

**Bảng 2. Danh mục thiết bị sử dụng cho biện pháp xông hơi khử trùng bằng Phosphine**

<b>TT</b>	<b>Thiết bị</b>
1.	Thiết bị đo nồng độ hơi thuốc
2.	Thiết bị phát hiện rò rỉ thuốc xông hơi
3.	Thiết bị đo tồn dư thuốc sau khi thông thoáng (TLV)
4.	Thiết bị thông thoáng
5.	Dụng cụ, trang bị bảo hộ cá nhân (mặt nạ, bình lọc, thiết bị thở ôxy...)
6.	Bạt khử trùng
7.	Vật liệu làm kín khác (bạt giấy dán chuyên dụng, hồ dán, băng dính, rấn cát...)
8.	Thiết bị đo nhiệt độ, ẩm độ
9.	Dụng cụ cân, đo
10.	Dụng cụ, thiết bị lấy mẫu và giám định sinh vật gây hại
11.	Dụng cụ, thiết bị phun vệ sinh
12.	Biển cảnh giới
13.	Trang thiết bị phòng cháy chữa cháy
14.	Bộ dụng cụ sơ cứu

**Phần 2. Danh mục thiết bị đối với biện pháp xử lý hơi nước nóng**

<b>TT</b>	<b>Thiết bị</b>
-----------	-----------------

1.	Buồng xử lý
2.	Máy tạo hơi nước nóng (Máy VHT)
3.	Thiết bị làm mát
4.	Hệ thống làm ẩm
5.	Quạt luân chuyển không khí
6.	Thiết bị đo ẩm độ
7.	Thiết bị cảm ứng đo nhiệt
8.	Thiết bị hiệu chuẩn
9.	Thiết bị ghi dữ liệu về nhiệt độ trong quá trình xử lý
10.	Trang thiết bị phòng cháy chữa cháy
11.	Bộ dụng cụ sơ cứu
12.	Dụng cụ, thiết bị lấy mẫu và giám định sinh vật gây hại

### **Phần 3. Danh mục thiết bị đối với biện pháp xử lý chiếu xạ**

<b>TT</b>	<b>Thiết bị</b>
1.	Nguồn phát xạ
2.	Hệ thống băng tải đưa sản phẩm ra vào buồng xử lý
3.	Phòng điều khiển
4.	Thùng chứa sản phẩm
5.	Thiết bị đo liều chiếu xạ
6.	Buồng chiếu xạ
7.	Thiết bị kiểm xạ
8.	Hệ thống khóa liên động để kiểm soát và đảm bảo an toàn
9.	Trang bị bảo hộ và thiết bị kiểm soát liều cá nhân
10.	Bộ dụng cụ sơ cứu
11.	Trang thiết bị phòng cháy chữa cháy
12.	Dụng cụ, thiết bị lấy mẫu và giám định sinh vật gây hại

### **Phần 4. Danh mục thiết bị đối với biện pháp xử lý nhiệt nóng**

<b>TT</b>	<b>Thiết bị</b>
1.	Buồng xử lý
2.	Hệ thống cung cấp nhiệt

3.	Cảm biến đo nhiệt
4.	Thiết bị hiển thị nhiệt độ
5.	Hệ thống đảo khí
6.	Trang thiết bị phòng cháy chữa cháy
7.	Dụng cụ, thiết bị lấy mẫu và giám định sinh vật gây hại

## PHỤ LỤC II

### PHƯƠNG TIỆN THIẾT BỊ PHỤC VỤ KHẢO NGHIỆM THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT

*(Kèm theo Nghị định số 66/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Chính phủ)*

1. Bình phun thuốc bảo vệ thực vật đang vận hành tốt:
  - Bình phun tay đeo vai (dùng cần gạt bằng tay), số lượng tối thiểu 02 chiếc;
  - Bình phun tay hoạt động nạp điện bằng bình sạc (không cần sử dụng tay đẩy, chỉ cần ấn công tắc), số lượng tối thiểu 02 chiếc;
  - Bình phun thuốc động cơ sử dụng cho cây công nghiệp dài ngày và cây ăn quả lâu năm, số lượng tối thiểu 02 chiếc.
2. Cân phân tích có độ chính xác ít nhất đạt  $10^{-2}$ , số lượng tối thiểu 02 chiếc.
3. Ống đong các loại dung tích 50, 100, 200, 500 ml, số lượng tối thiểu mỗi loại 02 chiếc.
4. Pipet các loại dung tích 1, 5, 10, 20 ml, số lượng tối thiểu mỗi loại 2 chiếc.
5. Vật dụng để thiết kế thí nghiệm: Thước dài, cọc, băng, dây, kính lúp cầm tay (sử dụng cho các loài sinh vật gây hại không quan sát rõ được bằng mắt thường) phải đủ để tiến hành theo yêu cầu về quy mô khảo nghiệm.
6. Thiết bị thí nghiệm trong phòng cần thiết để xác định mật độ các loài sâu hại không đo đếm được bằng mắt thường (như nhện gié, tuyến trùng).
7. Thiết bị phục vụ cho việc xử lý số liệu, tổng hợp báo cáo kết quả khảo nghiệm: Máy vi tính, phần mềm xử lý số liệu.
8. Phương tiện bảo hộ lao động như quần áo, ủng, găng tay, khẩu trang, kính bảo hộ mắt đảm bảo an toàn về lao động đối với thuốc bảo vệ thực vật./.