VĂN BẢN PHÁP LUẬT KHÁC

VĂN BẢN HỢP NHẤT - BỘ CÔNG THƯƠNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

NGHỊ ĐỊNH
QUY ĐỊNH VỀ ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH TRONG LĨNH VỰC KINH DOANH THỰC PHẨM THUỘC PHẠM VI QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC CỦA BỘ CÔNG THƯƠNG

Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Chính phủ 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, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 01 tháng 7 năm 2016, được sửa đổi bổ sung bởi:

Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký;

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

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

Theo đề nghị của Bộ trưởng Bộ Công Thương,

Chính phủ ban hành Nghị định sửa đổi một số nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương[1]

---

[1] Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có căn cứ ban hành như sau:

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 phòng, chống tác hại thuốc lá ngày 18 tháng 6 năm 2012;

Căn cứ Luật điện lực ngày 03 tháng 12 năm 2004 và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật điện lực ngày 20 tháng 11 năm 2012;

Chương VI
LĨNH VỰC KINH DOANH THỰC PHẨM THUỘC QUẢN LÝ CHUYÊN NGÀNH CỦA BỘ CÔNG THƯƠNG[2]

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)[3] 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;

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;

Căn cứ Luật đầu tư ngày 26 tháng 11 năm 2014 và Luật sửa đổi, bổ sung Điều 6 và Phụ lục 4 về danh mục ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện của Luật đầu tư ngày 22 tháng 11 năm 2016;

[2] Chương này được sửa đổi theo quy định tại Chương VIII Lĩnh vực kinh doanh thực phẩm thuộc quản lý chuyên ngành của Bộ Công Thương Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[3] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 1 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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

...

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

d)[5] Không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại và các nguồn gây ô nhiễm khác.

2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng:

a)[6] Nhà xưởng sản xuất và các khu vực phụ trợ phải đủ diện tích để bố trí trang thiết bị 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;

---

[4] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 2 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[5] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 2 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[6] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 2 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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)[7] 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)[8] 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)[9] 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.

---

[7] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 2 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[8] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 2 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[9] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 2 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

4. Hệ thống thông gió:

a)[10] 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)[11] 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)[12] 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.

---

[10] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 2 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[11] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 2 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[12] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 2 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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 khóa (nếu cần thiết). Dụng cụ chứa đựng chất thải nguy hiểm phải được thiết kế đặc biệt, dễ phân biệt, khi cần có thể khóa để tránh ô nhiễm;

b)[13] 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 5 người;

b) Thông gió bố trí phù hợp, bảo đảm không được thải 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[14]. 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. [15]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.

---

[13] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 2 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[14] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 2 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[15] Khoản này được sửa đổi theo quy định tại Khoản 1 Điều 17 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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)[16] 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)[17] 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)[18] 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)[19] 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,

---

[16] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 3 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[17] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 3 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[18] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 3 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[19] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 3 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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)[20] Bảo đảm độ chính xác, bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.

6. Chất tẩy rửa và sát trùng:

a)[21] 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

…

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

1[22]. 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[23]. 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[24]. 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.

---

[20] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 3 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[21] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 3 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[22] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 4 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[23] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 4 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[24] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 4 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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[25]. 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[26]. Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.

4[27]. Không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hóa 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.

---

[25] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 4 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[26] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 5 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[27] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 5 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

6[28]. 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[29]. 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[30]. 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[31]. 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[32]. 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.

---

[28] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 5 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[29] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 5 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[30] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 5 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[31] Khoản này được sửa đổi theo quy định tại Khoản 2 Điều 17 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[32] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 5 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

15[33]. 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[34]. 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[35]. 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[36]. 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

...

---

[33] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 5 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[34] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 5 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[35] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 6 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[36] Khoản này được sửa đổi theo quy định tại Khoản 3 Điều 17 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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

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)[37] 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)[38] 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)[39] 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 hóa độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

---

[37] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 7 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[38] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 7 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[39] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 7 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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[40]. 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[41]. 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;

---

[40] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[41] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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[42]. 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)[43] 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)[44] Phải đảm bảo đủ nguồn nước cấp đạt tiêu chuẩn;

b)[45] 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;

---

[42] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[43] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[44] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[45] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

c)[46] 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)[47] 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)[48] 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)[49] 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[50]. 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[51]. 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

---

[46] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[47] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[48] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[49] Điểm này được sửa đổi theo quy định tại Khoản 4 Điều 17 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[50] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[51] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

- 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:

- [52]Được bố trí riêng biệt với khu sản xuất;

---

[52] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm b Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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

- [54]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;

- [55]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;

- [56]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;

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

b)[58] 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;

---

[53] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm b Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[54] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm b Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[55] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm b Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[56] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm b Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[57] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm b Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[58] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

- 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

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

- [60]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;

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

- [62]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)[63] Khu vực chuẩn bị nguyên liệu

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

---

[59] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm c Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[60] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm c Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[61] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm c Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[62] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm c Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[63] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

- 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;

- [64]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;

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

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

---

[64] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm d Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[65] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm đ Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[66] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm đ Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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[67]. 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[68]. 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

---

[67] Khoản này được sửa đổi theo quy định tại Khoản 5 Điều 17 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[68] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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[69]. 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[70]. 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[71]. 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.

---

[69] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 8 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[70] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 9 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[71] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 9 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

7[72]. 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 kỳ phải tiến hành vệ sinh ngay sau khi kết thúc công việc.

9[73]. 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[74]. 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.

---

[72] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 9 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[73] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 9 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[74] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng

a)[75] 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)[76] 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)[77] 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:

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

---

[75] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[76] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[77] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[78] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm b Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

- 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;

- [79]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[80]. 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)[81] Phải đảm bảo đủ nguồn nước cấp đạt tiêu chuẩn;

---

[79] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm c Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[80] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[81] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

b)[82] 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)[83] 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)[84] 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)[85] 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[86]. 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.

---

[82] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[83] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[84] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[85] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[86] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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

a) Chất thải rắn:

- [87]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;

- [88]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;

- [89]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)[90] 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;

---

[87] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm d Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[88] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm d Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[89] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm d Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[90] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

- 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)[91] 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)[92] 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;

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

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

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

---

[91] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[92] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[93] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm đ Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[94] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm đ Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[95] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm đ Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

- [96]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:

- [97]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;

- [98]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;

- [99]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.

---

[96] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm đ Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[97] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm e Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[98] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm e Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[99] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm e Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

10. Vận chuyển nội bộ

a)[100] 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)[101] 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)[102] 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)[103] 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[104]. 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.

---

[100] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[101] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[102] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[103] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[104] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 10 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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

1[105]. 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[106]. 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[107]. 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 CO2 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)[108] Phải được tẩy rửa bằng hóa chất và khử trùng theo hệ thống vệ sinh công nghiệp do chủ cơ sở quy định;

---

[105] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 11 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[106] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 11 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[107] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 11 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[108] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 11 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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 CO2 được chế tạo bằng vật liệu inox.

a) 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[109]. 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[110]. 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[111]. 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

---

[109] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 11 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[110] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 11 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[111] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 11 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

hoặc bảo dưỡng máy móc theo định kỳ 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[112]. 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)[113] 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)[114] Thiết kế nhà xưởng theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng là dầu thực vật;

---

[112] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[113] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[114] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

c)[115] 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)[116] 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)[117] 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)[118] 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)[119] 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.

---

[115] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[116] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[117] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[118] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[119] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

4. Hệ thống thông gió

a)[120] 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)[121] 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[122]. 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

---

[120] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[121] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[122] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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;

- [123]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)[124] 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)[125] 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)[126] 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)[127] 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:

---

[123] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm b Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[124] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[125] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[126] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[127] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

- 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)[128] 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:

- [129]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;

- [130]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)[131] 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;

---

[128] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[129] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm c Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[130] Nội dung này được bãi bỏ theo quy định tại điểm c Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[131] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

c)[132] 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)[133] 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)[134] 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;

---

[132] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[133] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[134] Điểm này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

- 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[135]. 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[136]. 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

---

[135] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[136] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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[137]. 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[138]. 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 kỳ bảo dưỡng, kiểm tra, sửa chữa hoặc thay mới khi bị hư hỏng hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

6[139]. 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[140]. 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.

---

[137] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại điểm a Khoản 12 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[138] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 13 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[139] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 13 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[140] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 13 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

9[141]. 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 kỳ sau khi hoàn thành phải tiến hành làm vệ sinh thiết bị và khu vực xung quanh.

10[142]. 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[143]. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với 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.

---

[141] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 13 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[142] Khoản này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 13 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[143] Điều này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 14 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 41[144]. 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[145]. 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[146]. Điều kiện trong vận chuyển thực phẩm

---

[144] Điều này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 14 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[145] Điều này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 14 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[146] Điều này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 14 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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[147]. 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, hóa 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[148]. 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.

---

[147] Điều này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 14 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

[148] Điều này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 14 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

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[149]. 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).

BỘ CÔNG THƯƠNG

Số: 09/VBHN-BCT

XÁC THỰC VĂN BẢN HỢP NHẤT

Hà Nội, ngày 09 tháng 02 năm 2018

BỘ TRƯỞNG

Trần Tuấn Anh

[149] Điều này được bãi bỏ theo quy định tại Khoản 14 Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, có hiệu lực kể từ ngày ký.

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Địa chỉ:	Số 1, Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại liên hệ:	
- Nội dung:	080.44417; Fax: 080.44517
- Phát hành:	080.48543
Email:	congbao@chinhphu.vn
Website:	http://congbao.chinhphu.vn
In tại:	Xí nghiệp Bản đồ 1- Bộ Quốc phòng

Giá: 10.000 đồng