

THỦ TƯỚNG CHÍNH
PHỦ
Số: 14/2007/QĐ-TTg

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Hà Nội, ngày 25 tháng 1 năm 2007

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc phê duyệt "Đề án phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học
trong lĩnh vực công nghiệp chế biến đến năm 2020"**

THỦ TƯỚNG CHÍNH PHỦ

Căn cứ Luật Tổ chức Chính phủ ngày 25 tháng 12 năm 2001;

Căn cứ Chỉ thị số 50/CT-TW ngày 04 tháng 03 năm 2005 của Ban Bí thư Trung ương Đảng về việc đẩy mạnh phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học phục vụ sự nghiệp công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước;

Căn cứ Quyết định số 188/2005/QĐ-TTg ngày 22 tháng 07 năm 2005 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành Chương trình hành động của Chính phủ thực hiện Chỉ thị số 50/CT-TW ngày 04 tháng 03 năm 2005 của Ban Bí thư Trung ương Đảng về việc đẩy mạnh phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học phục vụ sự nghiệp công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước;

Xét đề nghị của Bộ trưởng Bộ Công nghiệp.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt "Đề án phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến đến năm 2020" (sau đây gọi tắt là Đề án) với những nội dung chủ yếu sau đây:

I. MỤC TIÊU:

1. Mục tiêu tổng quát:

Nghiên cứu tạo ra các công nghệ sinh học tiên tiến ở trong nước, kết hợp với việc nhập khẩu các công nghệ sinh học hiện đại của nước ngoài, ứng dụng rộng rãi và có hiệu quả các công nghệ này trong lĩnh vực công nghiệp chế biến thực phẩm, sản

xuất hàng tiêu dùng nhằm nâng cao chất lượng và sức cạnh tranh của các sản phẩm chế biến, phục vụ tốt nhu cầu tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

2. Mục tiêu cụ thể:

a) Giai đoạn đến 2010:

- Nghiên cứu tạo ra các công nghệ sinh học tiên tiến ở trong nước, kết hợp với việc nhập khẩu và làm chủ các công nghệ sinh học hiện đại trong lĩnh vực công nghiệp chế biến của nước ngoài phù hợp với điều kiện sản xuất ở nước ta; ứng dụng rộng rãi và có hiệu quả các công nghệ này vào sản xuất để chủ động tạo ra các sản phẩm công nghiệp chế biến có chất lượng tốt và sức cạnh tranh cao trên thị trường;
- Sản xuất ở quy mô công nghiệp các sản phẩm enzym (kể cả enzym tái tổ hợp), protein, axit hữu cơ, axit amin, các chế phẩm vi sinh (bao gồm cả các sản phẩm biến đổi gen), các hoạt chất sinh học, chất phụ gia, nhiên liệu sinh học... đáp ứng nhu cầu phát triển ngành công nghiệp chế biến, phục vụ tốt các ngành công nghiệp, nông nghiệp, thủy sản và y tế;
- Xây dựng và phát triển mạnh công nghệ sinh học phục vụ lĩnh vực công nghiệp chế biến để sản xuất ở quy mô công nghiệp các sản phẩm chế biến thực phẩm, hàng tiêu dùng có chất lượng tốt, sức cạnh tranh cao, đáp ứng nhu cầu tiêu dùng và xuất khẩu;
- Tăng cường mạnh tiềm lực cho nghiên cứu khoa học, phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến, bao gồm: đào tạo nguồn nhân lực có trình độ cao, đào tạo kỹ thuật viên để triển khai và ứng dụng công nghệ sinh học tại các cơ sở sản xuất, chế biến; tuyển chọn, công nhận đơn vị chủ trì và tiến hành xây dựng phòng thí nghiệm trọng điểm công nghệ vi sinh, hoàn thành và đưa vào sử dụng có hiệu quả phòng thí nghiệm trọng điểm công nghệ enzym và protein; đầu tư chiều sâu để nâng cấp cơ sở vật chất kỹ thuật, mở rộng và hiện đại hóa mạng lưới các phòng thí nghiệm công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến.

b) Giai đoạn 2011 - 2015:

- Ứng dụng mạnh mẽ các công nghệ sinh học hiện đại trong lĩnh vực công nghiệp chế biến; tiếp cận, làm chủ và phát triển nhanh công nghệ sinh học hiện đại để tạo ra

các chủng vi sinh vật mới có chất lượng tốt, hiệu suất lên men cao và ổn định trong sản xuất ở quy mô công nghiệp; sản xuất các loại enzym tái tổ hợp; đưa công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến của nước ta phát triển đạt trình độ khá trong khu vực;

- Phát triển mạnh và bền vững ngành công nghệ sinh học phục vụ lĩnh vực công nghiệp chế biến; tạo lập thị trường thuận lợi để thúc đẩy sản xuất, kinh doanh và dịch vụ các sản phẩm, hàng hoá chủ lực của công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến, đáp ứng tốt nhu cầu tiêu dùng trong nước và xuất khẩu;

- Tăng cường được một bước quan trọng về tiềm lực, bao gồm đào tạo nguồn nhân lực và xây dựng cơ sở vật chất kỹ thuật cho phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến;

- Công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến đóng góp từ 20 đến 25% tổng số đóng góp của khoa học và công nghệ vào giá trị gia tăng của ngành công nghệ chế biến.

c) Tầm nhìn đến 2020:

- Đưa công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến của nước ta đạt trình độ các nước tiên tiến trong khu vực, một số lĩnh vực đạt trình độ các nước phát triển trên thế giới;

- Công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến đóng góp trên 40% tổng số đóng góp của khoa học và công nghệ vào giá trị gia tăng của ngành công nghệ chế biến.

II. CÁC NHIỆM VỤ CHỦ YẾU:

1. Nghiên cứu cơ bản, nghiên cứu ứng dụng, nghiên cứu khoa học và phát triển công nghệ (R - D), triển khai sản xuất thử nghiệm sản phẩm (P) phục vụ phát triển công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến.

a) Công nghệ vi sinh:

- Nghiên cứu tạo ra và hoàn thiện các quy trình công nghệ, thiết bị lên men vi sinh ở quy mô vừa và nhỏ để sản xuất, chế biến thực phẩm (bia rượu, nước chấm, nước giải khát, thịt, cá và các nông, lâm, thủy, hải sản khác), thức ăn chăn nuôi, các chất

phụ gia, hoá chất, nguyên liệu hoá dược, nhiên liệu sinh học, hàng tiêu dùng... bảo đảm chất lượng ổn định và có sức cạnh tranh cao trên thị trường;

- Nghiên cứu ứng dụng các công nghệ sinh học để sản xuất thử nghiệm sản phẩm và sản xuất ở quy mô công nghiệp các chế phẩm vi sinh (sinh khối vi sinh vật, các chất bảo quản, phụ gia, màu thực phẩm, axit hữu cơ, axit amin, protein đơn bào và đa bào...) phục vụ công nghiệp chế biến thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, các chất phụ gia, hoá chất, nguyên liệu hoá dược, nhiên liệu sinh học, hàng tiêu dùng...; kiểm soát được chất lượng nguyên liệu và các sản phẩm, hàng hoá có nguồn gốc từ công nghệ biến đổi gen trong công nghiệp chế biến;

- Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sinh học hiện đại để phân lập và tạo ra các chủng vi sinh vật mới, có chất lượng tốt, ổn định, hiệu suất lên men cao góp phần phát triển mạnh ngành công nghệ chế biến;

- Ứng dụng rộng rãi và có hiệu quả các công nghệ vi sinh đã được nghiên cứu, tạo ra ở trong nước hoặc nhập khẩu nhằm nâng cao chất lượng, đa dạng hoá sản phẩm và tăng sức cạnh tranh trên thị trường, đáp ứng nhu cầu tiêu dùng và xuất khẩu, góp phần thúc đẩy sự phát triển của ngành công nghệ chế biến.

b) Công nghệ enzym và protein:

- Nghiên cứu tạo ra và hoàn thiện các quy trình công nghệ, thiết bị ứng dụng công nghệ enzym ở quy mô vừa và nhỏ để sản xuất, chế biến thực phẩm (các loại đường, tinh bột, bia rượu, nước chấm, nước giải khát và các nông, lâm, thủy, hải sản khác); thức ăn chăn nuôi, các chất phụ gia, hoá chất, nguyên liệu hoá dược, nhiên liệu sinh học, hàng tiêu dùng... bảo đảm chất lượng ổn định và có sức cạnh tranh cao trên thị trường;

- Nghiên cứu ứng dụng các công nghệ sinh học để sản xuất thử nghiệm sản phẩm và sản xuất ở quy mô công nghiệp các chế phẩm enzym, protein phục vụ cho ngành công nghiệp chế biến thực phẩm, sản xuất thức ăn chăn nuôi, các chất phụ gia, hoá chất, nguyên liệu hoá dược, nhiên liệu sinh học và hàng tiêu dùng;

- Nghiên cứu ứng dụng công nghệ sinh học hiện đại để sản xuất thử nghiệm một số enzym tái tổ hợp phục vụ công nghiệp chế biến;

- Nghiên cứu và sản xuất dây chuyền thiết bị đồng bộ ứng dụng enzym và protein trong công nghiệp chế biến ở quy mô vừa và nhỏ;
- Ứng dụng rộng rãi và có hiệu quả các công nghệ enzym và protein đã được nghiên cứu, tạo ra ở trong nước hoặc nhập khẩu nhằm nâng cao chất lượng, đa dạng hoá sản phẩm và tăng sức cạnh tranh trên thị trường, đáp ứng nhu cầu tiêu dùng và xuất khẩu, góp phần thúc đẩy sự phát triển của ngành công nghiệp chế biến.

2. Hình thành và phát triển ngành công nghiệp sinh học nhằm thúc đẩy sản xuất, kinh doanh và dịch vụ các sản phẩm, hàng hoá chủ lực trong lĩnh vực công nghiệp chế biến.

- Thành lập và khuyến khích các doanh nghiệp thuộc mọi thành phần kinh tế tăng cường đầu tư vào các hoạt động tiếp nhận và chuyển giao công nghệ sinh học để phát triển bền vững ngành công nghệ chế biến; ứng dụng rộng rãi và có hiệu quả các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ mới để sản xuất, kinh doanh và dịch vụ các sản phẩm, hàng hoá chủ lực do công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến tạo ra, đáp ứng tốt nhu cầu tiêu dùng và xuất khẩu;
- Hình thành và phát triển mạnh ngành công nghiệp sinh học phục vụ công nghiệp chế biến, tạo lập thị trường thuận lợi, thông thoáng để thúc đẩy các doanh nghiệp đầu tư vào các dự án sản xuất, kinh doanh và dịch vụ các sản phẩm chế biến.

3. Xây dựng tiềm lực phục vụ phát triển và ứng dụng công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến.

a) Đào tạo nguồn nhân lực:

- Đào tạo ngắn hạn với thời gian từ 6 đến 12 tháng tại các nước có nền công nghệ sinh học phát triển để nâng cao trình độ chuyên môn cho cán bộ khoa học công nghệ đã có bằng tiến sĩ, thạc sĩ;
- Gửi các nghiên cứu sinh đến các nước có nền công nghệ sinh học phát triển để đào tạo mới bậc tiến sĩ và thạc sĩ theo nội dung nghiên cứu của Đề án;
- Đào tạo tại Việt Nam các kỹ sư công nghệ; đào tạo tiến sĩ, thạc sĩ về công nghệ sinh học trong lĩnh vực công nghiệp chế biến theo các nội dung của Đề án;