| **Căn cứ pháp lý** | **Điều kiện ĐTKD/****Đề xuất bãi bỏ, sửa đổi, bổ sung** | **Nội dung sửa đổi, bổ sung** | **Lý do**  | **Tổng số điều kiện ĐTKD** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | **Ban đầu** | **Bãi bỏ** | **Sửa đổi, bổ sung** |
| **6. Kinh doanh cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm** **(Ngành nghề 171):** **07** **điều kiện; cắt giảm: 07 điều kiện (bãi bỏ 05 điều kiện, sửa đổi, bổ sung 02 điều kiện)** |
| Nghị định số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016  | **Điều 20. Điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm****~~1.~~** ~~Về nhân lực~~~~a) Chủ cơ sở, người trực tiếp giết mổ, sơ chế có giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;~~~~b) Chủ cơ sở và người trực tiếp giết mổ, sơ chế phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.~~ |  |  | **02** |  **02** (điểm a, b khoản 1) | **0** |
|  | **2.** Về địa điểm giết mổa) Tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật; các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện; | Điểm a Khoản 2 được sửa đổi như sau:a) Cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm phải cách biệt với khu dân cư, trường học, bệnh viện, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường quốc lộ, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt, trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm và các nguồn gây ô nhiễm như bãi rác, nghĩa trang, nhà máy thải bụi và hóa chất độc hại. |  | **01** | **0** | **01** (điểm a khoản 2) |
|  | b) Tách biệt khu vực nuôi nhốt gia súc, gia cầm trước khi giết mổ; khu vực giết mổ và khu vực xử lý sau giết mổ; khu vực vệ sinh, thay đồ bảo hộ; | Điểm b Khoản 2 được sửa đổi như sau:b) Cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm khi hoạt động phải đáp ứng các yêu cầu về điều kiện vệ sinh thú y, an toàn dịch bệnh động vật và bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành của pháp luật. |  | **01** | **0** | **01** (điểm b khoản 2) |
|  | ~~c) Có nước sử dụng cho giết mổ, sơ chế đáp ứng các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống; nước để vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02:2009/BYT về chất lượng nước sinh hoạt;~~ |  |  | **01** | **01** |  |
|  | ~~d) Có hệ thống thoát nước thải chảy từ khu vực yêu cầu vệ sinh cao sang khu vực yêu cầu vệ sinh thấp hơn; dụng cụ thu gom chất thải rắn có nắp đậy và lưu trữ ở khu vực riêng biệt.~~ |  |  | **01** | **01** |  |
|  | **~~3.~~** ~~Có thiết bị, dụng cụ giết mổ, sơ chế, chứa đựng đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-2:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-3:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.~~ |  |  | **01** | **01** |  |