



**МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ЕРӨНХИЙ ГАЗРЫН  
ДАРГЫН ТУШААЛ**

2014 оны 04 сарын 08 өдөр

Дугаар 156

Улаанбаатар хот

Зөвлөмж батлах тухай

Монгол Улсын Засгийн газрын агентлагийн эрх зүйн байдлын тухай хуулийн 8 дугаар зүйлийн 8.3.2 дахь заалт, 8.4 дэх хэсэг, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.4 дэх хэсэгт заасныг үндэслэн уг хуулийн 7.1 дэх хэсэгт заасан зохистой дадалыг нэвтрүүлэхэд хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчдэд мэргэжил арга зүйн туслалцаа үзүүлэх зорилгоор ТУШААХ НЬ:

1. "Газар тариалангийн үйлдвэрлэлд хөдөө аж ахуйн зохистой дадал нэвтрүүлэх" зөвлөмжийг нэгдүгээр, "Мал эмнэлэгт хөдөө аж ахуйн зохистой дадал нэвтрүүлэх" зөвлөмжийг хоёрдугаар, "Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх" зөвлөмжийг гуравдугаар хавсралтаар тус тус баталсугай.
2. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчид болон улсын байцаагчдад дээрх зөвлөмжүүдийг үйл ажиллагаандaa нэвтрүүлж, хэрэгжүүлэх талаар сургалт, сурталчилгааны ажлыг явуулж ажиллахыг ХХААҮҮХГ, ЭМБСШУХГ, ХМХГ, аймаг, нийслэлийн Мэргэжлийн хяналтын газрын дарга нарт тус тус үүрэг болгосугай.
3. Зөвлөмжийн хэрэгжилтэнд хяналт тавьж ажиллахыг ХХААҮҮХГ, ЭМБСШУХГ, ХМХГ, аймаг, нийслэлийн Мэргэжлийн хяналтын газрын дарга нарт тус даалгасугай.

ДАРГЫН ҮҮРГИЙГ ТҮР ОРЛОН  
ГҮЙЦЭТГЭГЧ

Д. БАТМӨНХ

09 478

Хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд ашиглах тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав суулга нь хорт бодисыг ялгаруулж дамжуулдаггүй, үнэр, амт оруулахгүй, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй, олон дахин угаах, цэвэрлэх, ариутгахад тэсвэртэй материалыар хийгдсэн байх бөгөөд гадаргуу нь гөлгөр, ан цав, хонхорхойгүй, зөөх хөдөлгөх боломжтой байна.

Хамгийн тохиромжтой материалуудад зэвэрдэггүй ган, пластмасс, синтетик, модон материал болон хүнсний зориулалтын хуванцар хэрэгслүүд багахаа бөгөөд хортон шавьжийн хяналт хийх, тэдгээрийг устгах цэвэрлэгээ, ариутгал, халдвартгүйтгэл хийхэд тохиромжтой, тэсвэртэй байх шаардлагатай.

## 2.2 Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав суулга

Хүнсийг бэлтгэх, чанах, халаах, хөргөх, хөлдөөж хадгалах зориулалтаар ашиглах тоног төхөөрөмж нь шаардлагатай хэмд аль болох түргэн хүргэх, хэмзээ тогтвортой барих, дулааны хэмийг хянах тохируулгатай, хийц, бүтэц нь хүнсний аюулгүй байдлын шаардлагад нийцсэн, зориулалтын байвал зохино.

Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд хэрэглэгдэх багаж, хэрэгсэл, сав суулгыг бохирдлоос хамгаалж, төрөлжүүлэн ялгаж хадгална.

Хүнсний савлагааны материал нь зориулалтын, хүнсний бүтээгдэхүүнд серөг нөлөө үзүүлэхгүй, хоргүй, хэрэглээ, хадгалалтын заасан нөхцөлд тохирсон, стандарт, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн байх шаардлагатай.

## 2.3 Хүнсний хяналт шинжилгээнд ашиглах багаж хэрэгсэл

Хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний газрын орчны чийглэг, температур, агаарын /хөдөлгөөн/ урсгал, гэрэлтүүлэг зэргийг хэмжих болон, хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүдийг шинжлэх дотоодын хяналтын лаборатори нь баталгаажсан багаж хэрэгслээр бүрэн хангагдсан байна. Шаардлага хангасан сорьц, дээжийн савнуудтай байна.

Хүнс үйлдвэрлэх ажиллагааны шинж чанараас хамааран чанаах, халаах, хөргөх, хөлдөөх, сэруун нөхцөлд хадгалах үеийн температурыг тогтмол хянан үзэх зориулалтын багаж хэрэгслээр хангагдсан /лазераар хэмжигч термометр, гүний термометр, мөнгөн усгүй хөргүүрийн термометр.....гм / байна. Мөнгөн устай термометр хэрэглэхийг хориглоно.

## 2.4 Хог хаягдал ба хүнсний бус бодисыг түр хадгалах сав

Хог хаягдал, хүнсний бус эсвэл химийн аюултай бодисыг хийх сав нь тусгай тэмдэгтэй, ус үл нэвтрүүлэх материалыаар хийгдсэн байвал зохино. Аюултай бодисыг хийх сав нь тусгай тэмдэглэгээтэй, цоожтой байх шаардлагатай.

## 2.5 Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав суулганы хадгалалт

Хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний газарт хэрэглэхээс бусад тоног, төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав суулга, дамжлага дундын тэргэнцэрийг хүнсний зориулалтын тоног, төхөөрөмж, сав, суулгаас тусад нь хадгална.

Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэр, үйлчилгээний газарт хэрэглэгдэх багаж, хэрэгсэл, сав суулгыг бохирдлоос хамгаалж, төрөлжүүлэн ялгаж хадгална. Ялангуяа нэг удаагийн хэрэглээний сав, хэрэгслийг ариун нөхцөлд хадгалах шаардлагатай.

Баримтыг эрх бүхий этгээд тогтмол хянаж, он сар, өдрийг тэмдэглэн гарын үсэг зурж баталгаажуулна. Үйлдвэрлэлийн бодит нөхцлийн талаар хөтөлсөн бүртгэл нь ямар нэг асуудал гарсан тохиолдолд шалтгааныг тодруулж, асуудлыг шийдвэрлэхэд тусална. Баримтанд өөрчлөлт оруулахыг хориглоно. Хуулбарласан тохиолдолд баталгаажуулна.

#### **НАЙМ. ХАДГАЛАЛТ, ТЭЭВЭРЛЭЛТ, ТҮГЭЭЛТ**

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг хадгалах агуулахууд нь зориулалтын дагуу төхөөрөмжилсөн, /хөргөх, халаах, хатаах, агааргүй, агаар сэлгэлттэй, гэрэлтэй, гэрэлгүй г.м/ орчны дулааны хэм, чийгээ зэрэг хадгалалтын горимыг хангах, хянах, зохицуулах боломжтой байна.

Агуулахыг үндсэн ба туслах түүхий здийн /сав баглаа боодол, хүнсний нэмэлт, дагалдах хэрэгсэл/, бараа материалын /нормын хувцас, шатах тослох материал, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сэлбэгийн/, тусгай зориулалтын /лабораторийн эм, урвалж, ариутгал, халдвартгүйтгэлийн бодис гм/ гэж төрөлжүүлнэ.

Хүнсний агуулахууд нь цэвэрлэх, засвар үйлчилгээ хийх, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдалд нөлөөлөхгүй бичил цаг уурын тохиromжтой нөхцөл бүрдүүлсэн, хортон шавьж, мэрэгч нэвтэрч, үүрлэхээс урьдчилан сэргийлэгдсэн, шаардлагатай төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байна.

Агуулахад агаарын температур, чийг, урсгалын хурд хэмжигч багажуудыг байрлуулж тогтмол хэмжик, тэмдэглэл хөтөлж байх шаардлагатай.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг бохирдох, гэмтэхээс сэргийлсэн, шаардлага хангасан, засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ, халдвартгүйтгэл хийхэд тохиromжтой зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ..

Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг тээвэрлэлтийн явцад алдагдуулахгүй байхаар тухайн бүтээгдэхүүний онцлогт тохируулан тоноглосон, бүхээг бүхий тусгай зориулалтын тээврийн хэрэгсэл байх бөгөөд "Хүнсний тургэн муудах, эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага" MNS 5343:2011 стандартын шаардлагыг хангасан нөхцөлд тээвэрлэнэ.

- Тээвэрлэлтийн туршид эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангаж ажиллавал зохино.

- Хүнсний бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэсний дараа тухайн тээврийн хэрэгсэлд цэвэрлэгээ, халдвартгүйтгэлийг тогтмол хийнэ.

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг түгээгч буюу борлуулагч нь хүнсний бүтээгдэхүүнийг хадгалж, тээвэрлэх нөхцлийг хангаж ажилана.

#### **ЕС.ХҮНСИЙГ БОХИРДОЛТООС ХАМГААЛАХ ҮЙЛ АЖИЛЛАГАА**

**Цэвэрлэгээ** - Үйлдвэр, үйлчилгээний газрын барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж, тээврийн хэрэгсэлээс хими, физик, механик бохирдлыг салгах үйл ажиллагааг хэлнэ.

**Халдвартгүйтгэл** – Гадаад орчин дахь бичил биетнийг хими, физикийн аргаар устгах, нянгийн тоог бууруулах үйл ажиллагааг хэлнэ.

# ЭРҮҮЛ АХҮЙН БОЛОН ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ЗОХИСТОЙ ДАДАЛ НЭВТРҮҮЛЭХ ЗӨВЛӨМЖ

## НЭГ. ХҮНСНИЙ ҮЙЛДВЭР, ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ БАРИЛГА БАЙГУУЛАМЖ

Барилга байгууламжийн хэсэгт: барилга төлөвлөлт, дотоод зохион байгуулалт, туслах байгууламжууд хамарагдана.

### 1.1. Барилга төлөвлөлт

#### 1.1.1. Газар сонголт

Хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний барилга, байгууламжийг барих газрыг сонгоходоо тухайн төв, суурин газрын төлөвлөлттэй уялдуулан, ноёлох салхины чиглэлээс хамаарч, бохирдуулах эх үүсвэр байгаа бол түүний дээд талд байхаар байрлалыг сонгоно.

Хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний барилга, байгууламжийг дараах бүс нутагт төлөвлөхийг хориглоно. Үүнд:

- Шууд болон шууд бус байдлаар хүнсийг бохирдуулах нөлөөлөл бүхий үйлдвэрлэлийн бүс (хими, биологи, физик, цацраг г.м) буюу хүрээлэн буй орчны бохирдолт ихтэй нутаг дэвсгэрт;
- Үер, усны хамгаалалтгүй голын хөндий, уулын бэл газарт;
- Хортон шавьж, мэрэгчид үлийн цагаан хулгана, харх, зурам г.м үржиж тархсан бүс нутагт;
- Ахуйн болон үйлдвэрийн хатуу, шингэн хог хаягдлыг зохистойгоор зайлцуулах боломжгүй газарт;

#### 1.1.2. Үйлдвэрийн эрүүл ахуйн бүс

Хүнсний үйлдвэрийн барилга байгууламжийн эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүс нь «Эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүс» MNS 5105:2002 стандартын шаардлагад нийцүүлэн тухайн бүс нутгийн газар зүйн байршил, онцлогийг харгалзан тогтооно.

Хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээний зориулалттай барилга байгууламжийг шинээр барих, өргөтгөх, шинэчлэх, тоног төхөөрөмжийг шинээр суурилуулах ажлыг эрх бүхий байгууллагын хянан баталгаажуулсан зураг төслийн дагуу гүйцэтгэнэ.

### 1.2 Барилгын дотоод зохион байгуулалт

#### 1.2.1 Төлөвлөлт ба зохион байгуулалт

Хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний барилга, байгууламжийн дотоод бүтэц, өрөө тасалгааны байршил, зохион байгуулалт нь үйлдвэрлэлийн технологийн шат дамжлагуудад тохирсон байхаас гадна технологи, үйл ажиллагааны явцад хүнсний бүтээгдэхүүн бохирдоогоос бүрэн хамгаалагдсан, эрүүл ахуйн зохистой дадал хэрэгжих боломжтойгоор зохион байгуулагдсан байна.

Хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний барилга байгууламж нь засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ, ариутгал, халдвартгүйтгэл хийхэд хялбар, бат бөх материалыар хийгдсэн байна.

Барилгын материал нь гадны биет, эвгүй үнэр, амтых хүнсний бүтээгдэхүүнд дамжуулахааргүй байна.

Барилга байгууламж нь хортон шавьж, амьтан орж үүрлэх боломжгүй, утас, тоос, шороо зэрэг орчны бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх эсвэл бохирдуулахгүй байх нөхцлийг хангасан хийц загвартай байна.

Хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний зориулалтаар өөрчлөн засварласан барилга байгууламж нь бүтэц зохион байгуулалт, хийц нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байна.

Бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх зорилгоор цех, өрөө, байрыг тусад нь байршуулж тусгаарлах зарчмыг баримтална. Халуунаар бэлтгэж хийсэн хоол, хүнс нь бэлтгэгчийн /тогоочийн/ буруу үйл ажиллагаа болон түүхий хүнснээс шууд болон шууд бус замаар бохирддог. Иймд түүхий мах, хүнсний ногоо, тоног төхөөрөмж, сав суулга, багаж хэрэгслэлийг угааж цэвэрлэх, савалсан зүйлийг задлах, хадгалах, түүхий эдийг хөргөх, гэсгээх зэрэг ажиллагааг тусгайлсан өрөө, байранд хийнз.

### 1.2.2 Дотоод цехийн бүтэц хийц ба тоноглол

Үйлдвэр, үйлчилгээний барилгын дотоод бүтэц, тоноглол нь бохирдолтын эрсдэлийг багасгах, сэргийлэх, засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ, халдвартгуйтгэл хийхэд хялбар, тохиромжтой, хүнстэй хүрэлцэх эд зүйлс, аливаа гадаргуу нь зориулалтын материалыаар хийгдсэн, байрны дулааны хэм, чийглэг болон бусад хүчин зүйлсийг хянаж тохируулга хийх боломжтойгоор тоноглогдон, төхөөрөмжлэгдсэн улмаар хортон шавьж, мэрэгчид үл нэвтрэх, үүрлэн оропнох, үржихээс сэргийлэгдсэн байна.

Барилгын дотоод бүтэц, хийц, загвар нь дараах шаардлагыг хангасан байна:

**Шал:** ус, чийгэнд тэсвэртэй, ус нэвтрэч шингээдэггүй, угааж халдвартгуйжүүлэхэд хялбар, хүний зруул мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй, халтирич гулсахгүй материалыаар зайд завсаргүй, нягт хийгдсэн байна.

Ус ихтэй газарт шалны аль нэг талыг хэвгий хийж, ус урсаж бохирлын системд ороход зориулагдсан ховил цооногтой байна.

**Хана:** усанд тэсвэртэй, ус чийг шингээдэггүй, угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, материалыаар хийх ба цайвар цагаан өнгийн будгаар будаж өнгөлсөн, шавьж, мэрэгч нэвтрэч, үржихээс хамгаалагдсан байна. Ханын өндөр нь үйлдвэрийн үйл ажиллагаанд тохирсон, зайд завсаргүй, тэгш гөлгөр байна.

Хүнс бэлтгэх, боловсруулах, боож савлах цех хэсэг / газар / -үүдийн хана, шал, таазны хоорондох булангүүд мохoo байх бөгөөд сайн бэхлэгдсэн байна.

**Тааз:** Тоос шороо, уур үл хуримтлагдах, хуурч унахаагүйгээр өнгөлөгдсэн, шууд буюу шууд бус замаар хүнс ба түүхий эдийг бохирдуулахааргүй, хөгц, мөөгөнцөр үүсэхээргүй байх, угааж цэвэрлэх нөхцлийг бүрдүүлсэн байна.

**Цонх, салхиөч:** тоос шороо, бохирдлыг зайлцуулах боломжтой, шавьж мэрэгч нэвтрэхээс хамгаалагдсан тортой, зайд, завсаргүй хаагддаг, угааж цэвэрлэхэд хялбар, түгжээтэй байна. Цонхны дотор талын тавцанг тавиурын зориулалтаар ашиглахаас сэргийлж налуу хийнз. Эсвэл ховил гаргана.

**Хаалга:** гадаргуу нь гөлгөр, тэгш, чийг татдаггүй, ямар нэгэн зүйл нэвтрэхгүй, цэвэрлэгээ, халдвартгуйтгэл хийх боломжтой, түгжээтэй байна. Шаардлагатай газарт өөрөө /завсаргүй/ хаагддаг хаалгатай байна.

бэлтгэх, боловсруулах, савлах, шошгололт, хадгалах, тээвэрлэх, борлуулах, түгээх үед тавигдах технологийн горимын мөрдөлт, эрүүл ахуйн шаардлага,

Үйлдвэрт ашиглагдаж буй техник, тоног төхөөрөмжийн хэвийн үйл ажиллагааны онцлог, тэдгээртэй хэрхэн харьцах,

Хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй ажиллагааны онцлог, түүний ач холбогдол

Цэвэрлэгээ, ариутгал, халдвартгүйтгэл хийх арга, зөвлөмж, анхаарах асуудлууд.

Ариутгал, халдвартгүйтгэлийн бодис, уусмалыг найруулах, хадгалахад анхаарах асуудлууд.

Ариун цэвэр, эрүүл ахуйн зөв дадал гэж юуг хэлэх, түүнийг хэрэгжүүлэх арга зам

Гарын арьсны бүтэц, гар угаах, халдвартгүйжүүлэхийн ач холбогдол, бохир гарын хор хөнөөл, дамжин бохирдох эрсдэл үүсгэгчүүд,

Хоолны хордлого, халварын тухай ерөнхий ойлголт, урьдчилан сэргийлэх аргууд,

Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахтай холбоотой гарсан хууль тогтоомж, журам, зааврын талаар... гм сэдвуудийг тусгасан байж болно.

Хетелбэрийг жил бүр хянаж, шинэчилж байх шаардлагатай.

Сургалтынг явуулах багийг бүрдүүлэн /эсвэл гаднаас мэргэжлийн багшаар заалгах / үр дүнг үнэлж, хэрэгжилтийг хянах тогтолцоог бүрдүүлнэ.

Үйлдвэр, үйлчилгээний газрын удирдлага, зохион байгуулалтын үүрэг нь дотоод хяналтын үйл ажиллагаа бөгөөд тэр нь аливаа эрсдлийн шалтгааныг тогтоох, алдаа дутагдлыг тухай бүр нь арилгах арга хэмжээ авахад чиглэгдэнэ.

Үүний тулд цех тасгуудын мастер, менежерүүд, удирдах ажилтан, ерөнхий тогооч, хяналт үнэлгээний мэргэжилтэн (чанарын удирдлагын багаас) нарь хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний эрүүл ахуй, ариун цэврийн дэглэмийн онцлог, эрүүл ахуйн зохистой дадлын талаар тодорхой түвшинд мэдлэг, боловсрол зээмшсэн байна.

### **АРВАН ХОЁР. ОЛОН НИЙТТЭЙ ХАРИЛЦАХ**

(Мэдээлэл, сурталчилгаа, санал гомдол )

Олон нийтийн мэдээлэл, харилцаагаар дамжуулан өөрийн байгууллага, бараа, бүтээгдэхүүний чанар, үйлчилгээгээ олон нийтэд байнга сурталчилна.

Ханган нийлүүлэгчид болон хэрэглэгчдээс асуумж судалгаа авч, ажил үйлчилгээндээ үнэлгээ өгч ажиллана.

Бүтээгдэхүүний талаарх гомдол санал, мэдээллийг хүлээн авах, барагдуулах зааврыг боловсруулж, хэрэгжүүлэх удирдлагын тогтолцоог бүрдүүлнэ.

### **АРВАН ГУРАВ. БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙГ ТАТАН АВАХ, ДАХИН**

**БОЛОВСРУУЛАХ, УСТГАХ**

Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь хүний эрүүл мэндэд серег нелөө үзүүлж болзошгүй гэж үзсэн тохиопдолд харьяалах хяналтын байгууллага, нийлүүлэгч болон дараагийн шатны үйл ажиллагаа эрхлэгчид урьдчилж утсаар, цахим шуудангаар, эцэст нь албан бичгээр мэдээлж хяналтын байгууллагын шийдвэрээр хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг

Ялаа, шавьжны тархалт /уржил/ ихэсдэг 7-9 сард эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрөгдсөн бодис, уусмалыг хэрэглэх зааврын дагуу хогийн савны дотор, гадна хэсгийг шүрших замаар тураг ялаатай тэмцэнэ.

Хог, хаягдлыг ачуулж зайлцуулсны дараа байгууламжийн дотор, гадна тал, сав, төхөөрөмж зэргийг сайтар цэвэрлэж, зөвшөөрөгдсөн бодис, уусмалаар нийт талбайг хамруулан халдвартгуйжүүлнэ.

Хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний газраас ялгарч буй шингэн хаягдлыг халдвартгуйжүүлсний дараа ариутгах татуургын төвлөрсөн сүлжээнд нийлүүлнэ.

### **1.3.3 Ариутгал, цэвэрлэгээний хэсэг**

Үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын үйл ажиллагааны онцлогоос хамааран ариутгал цэвэрлэгээний цэгүүдийг шаардлагатай газарт байрлуулна.

Ариутгал, цэвэрлэгээний цэгүүдийн тоног төхөөрөмж нь ариутгаж цэвэрлэхэд хялбар, зэвэрдэггүй материалыаар хийгдсэн байх бөгөөд халуун, хүйтэн усаар хангагдсан байна. Тоног төхөөрөмжүүд нь зориулалтын байна.

### **1.3.4 Хувцас солих өрөө ба бие засах газар/ариун цэврийн өрөө/**

Үйлдвэр, үйлчилгээний газрын ажилчдын хувцас солих, усанд орох, амрах өрөө нь хүрэлцэхүйц хэмжээтэй байх бөгөөд хаалга үүд нь үйлдвэрлэл явуулдаг цех, тасаг руу онгойдогтуй, агаарын урсгал нь шууд нэвтрэхээргүйгээр зохион байгуулагдсан байна. Хувцас өмсөх, тайлах хэсэгт толь байна. Эдгээр өрөөнүүдийн агааржуулалт, гэрэлтүүлэг, чийглэг нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, гар угаах хэрэгсэлүүд нь халуун, хүйтэн устай, халдвартгуйтгэлийн бодис, уусмал, гар арчих, хатаах, иж бүрдлүүдээр хангагдсан байна.

**Бие засах газар нь:** Битүү ханатай, хаалга нь өндөр, нээж, хаахад хялбар хийцтэй, зориулалтын угаалтуур, хогийн сав, халдвартгуйтгэлийн бодис, саван, нэг удаагийн цаасан алчуур, гар хатаагч зэргээр хангагдсан байна.

Бие засах газарт орсны дараа гарцаа тогтмол угааж, халдвартгуйжүүлж байхыг анхааруулсан санамж байрлуулсан байна.

Бие засах газрын бохирын шугам, үйлдвэрийн хаягдал ус зайлцуулах шугам тус тусдаа байхаар угсралдсан, тусгай өнгөөр ялгагдсан байна.

### **1.3.5. Хяналтын лабораториуд:**

Чанаарын хяналтын лаборатори нь үйлдвэрлэлийн цех, тасгуудаас бүрэн тусгаарлагдсан тусгай зориулалтын /боксжуулсан/ өрөөтэй, сорох шүүгээ болон агааржуулалтын системээр тоноглогдсон байна.

### **1.3.6 Агааржуулалт**

Үйлдвэрлэлийн байрны агаар сэлгэлтийн систем нь илүүдэл дулаан, уур, чийг, усны дусал, тоос шороо хуримтлагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд нөлөөлөхүйц үнэр үйлдвэрлэлийн орчинд тархахаас урьдчилан сэргийлж, ажлын байрны эрүүл ахуйн нөхцлийг хангахаас гадна бүтээгдэхүүний боловсруулалт, хадгалалт, тээвэрлэлтийн үед түүний чанаарыг алдагдуулахгүй байх шаардлагыг хангасан байна.

Мэргэжлийн хяналтын төрөлхий  
газрын даргын 20/Ноён/Багтаар  
тушаалын гуравдугаар хавсралт

2. ТТБ-а 3061

## ЭРҮҮЛ АХУЙН БОЛОН ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН (GMP, GHP) ЗОХИСТОЙ ДАДАЛ НЭВТРҮҮЛЭХ ЗӨВЛӨМЖ

### Гарчиг

- I хэсэг. Хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний барилга байгууламж
- II хэсэг. Хүнсний зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл
- III хэсэг. Хүнсний түүхий эд, туслах материал
- IV хэсэг. Үйлдвэрлэлийн боловсруулах технологи, шат дамжлага
- V хэсэг. Боловсруулсан эцсийн бүтээгдэхүүн
- VI хэсэг. Хүнсний савлагаа, шошгололт
- VII хэсэг. Хүнсний бүтээгдэхүүний бүртгэл, баталгаажуулалт
- VIII хэсэг. Хадгалалт, тээвэрлэлт, түгээлт
- IX хэсэг. Хүнсийг бохирдолтоос хамгаалах үйл ажиллагаа
- X хэсэг. Ажилтны хувийн ариун цэвэр, эрүүл мэндэд тавих шаардлага
- XI хэсэг. Ажилтны мэдлэг, мэргэжил дээшлүүлэх сургалтын тогтолцоо
- XII хэсэг. Олон нийттэй харилцах (Мэдээлэл, сурталчилгаа, санал гомдол)
- XIII хэсэг. Бүтээгдэхүүнийг эргүүлэн татах, дахин боловсруулах, устгах
- XIV хэсэг. Хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний газрын дотоодын хяналтын тогтолцоо

татан авна.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүнсний сүлжээнээс татан авах журам, зааврыг баталж, татан авах үйл ажиллагааг хариуцсан ажилтан, албан тушаалтныг томилон ажиллуулах ба хариуцсан ажилтан нь "Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүнсний сүлжээнд тараан түгээсэн талаарх бүртгэл"-ийн дагуу тухайн түүхий эд, бүтээгдэхүүний нийлүүлэгдсэн, борлуулагдсан болон үлдэгдэл тоо хэмжээг тооцож, татан авах үйл ажиллагааг хариуцан зохион байгуулна.

Хяналтын байгууллагын шийдвэрийг үндэслэн өөрт хамаарах хүнсний сүлжээний дараагийн үе шатнаас шаардлага хангагүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг 24 цагийн дотор багтаан татан авах үйл ажиллагааг зохион байгуулж, "Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авах үйл ажиллагааг бүртгэх, мэдээлэл маягт" бүртгэлийг хөтөлнө.

Татан авалт хариуцсан ажилтан нь татан авсан бүтээгдэхүүнийг холбогдох журмын дагуу бүртгэж, татан авсан он, сар, ёдөр, цагийг тэмдэглэн, хяналтын байгууллагын шийдвэр гаргал хаяг, тэмдэгтавьж, бусад бүтээгдэхүүнээс тусгаарлан битүүмжилж хадгална.

Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авч дууссан тухай дүнгээ хяналтын байгууллага, хэрэглэгчид болон тухайн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүлээн авсан хүнсний сүлжээний дараагийн шатны үйл ажиллагаа эрхлэгчид холбогдох журмын дагуу мэдээлнэ. Мэдээлэлд тухайн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авч байгаа шалтгаан, татан авалтаар авч хэрэлкүүлсэн арга хэмжээ, явц, сээрэмжлүүлэг, цаашид авах бусад арга хэмжээг тусгасан байна.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авсан, тэдгээртэй холбогдсон арга хэмжээний талаарх мэдээлэл, баримт бичгийг Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8.4-т заасны дагуу хадгална.

Татан авсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь ямар нэгэн аюултай үр дагавар үүсэхгүй нь батлагдсан тохиолдолд шинж чанар, зориулалтыг өөрчлөн, мал, амьтны тэжээл, ургамлын бордооны зориулалтаар дахин боловсруулалт хийж хоёрдогч түүхий эд байдлаар хэрэглэх зөвшөөрөл зохих байгууллагаас олгогдсон тохиолдолд улсын байцаагчийн хяналт дор дахин боловсруулах үйл ажиллагааг явуулна.

Хүнсний түүний эд, бүтээгдэхүүнийг дахин боловсруулах боломжгүй гэж улсын байцаагчийн акт гарсан тохиолдолд тухайн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг холбогдох хууль тогтоомж, журмын дагуу устгана.

Хүний амь нас, эрүүл мэндэд аюултай, гарал үүсэл нь тодорхойгүй, түргэн муудаж чанар байдлаа алдаг, зориулалтыг нь өөрчлөн ашиглах боломжгүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг улсын байцаагч устгах акт гаргасан тохиолдолд хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч байлцаж зориулалтын шаардлага хангасан газарт устгана.

**ЭРҮҮЛ АХУЙН БОЛОН ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН (GMP, GHP)  
ЗОХИСТОЙ ДАДАЛ НЭВТРҮҮЛЭХ ЗӨВЛӨМЖ**  
*/Хүнсний үйлдвэрлэл үйлчилгээ эрхэлдэг аж ахуйн нэгж, байгууллагууд  
болон улсын байцаагчдад зориулав./*

**БОЛОВСРУУЛСАН:**

Л.Гэрэлмаа /МХЕГ-ын Үйлдвэр үйлчилгээний хяналтын хэлтсийн дарга/  
Б.Батчимэг /МХЕГ-ын Хүнсний чанар аюулгүй байдлын хяналтын улсын  
ахлах байцаагч/  
Н.Эрдэнэчимэг /МХЕГ-ын Эрүүл ахуй халдварт хамгааллын хяналтын улсын  
байцаагч/  
О.Нямдаваа /НМХГ-ын Хүнсний чанар аюулгүй байдлын хяналтын  
улсын ахлах байцаагч/  
Г.Цэвэгмид /Эрүүл ахуйч, халдварт судлаач, ахлах мэргжилтэн/

**ХЯНАСАН:**

Ю.Галсан /МХЕГ-ын ХХААҮҮХГ-ын дарга/

## **АРВАН НЭГ. АЖИЛТНЫ МЭДЛЭГ, МЭРГЭЖИЛ ДЭЭШЛҮҮЛЭХ СУРГАЛТЫН ТОГТОЛЦОО**

Тухайн байгууллага нь сургалт, мэдээ, мэдээллийг холбогдох ажилтанд хариуцуулсан байна. /эрүүл ахуйч, ерөнхий технологич, менежер . . . . г.м/

Сургалтын хөтөлбөр, төлөвлөгөө, түүнд зарцуулах төсөв хөрөнгийг баталж мөрдөнө.

Сургалтын төлөвлөгөөнд гадны болон дотооддоо анхан шатны болон давтан сургалт, мэдээллийг ямар сэдвээр хэн хэдийд, ямар хугацаатай зохион байгуулах талаар тусгасан хөтөлбөртэй байна.

Хүнсийн шууд болон шууд бусаар харьцагч бүх хүн хүнсний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын чиглэлийн сургалтанд бүрэн хамрагдсан байх бөгөөд хүнсний байгууллагуудад баримтлах ариун цэврийн дэглэм, хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны талаар зааварчилгаа авсан байна.

### **11.1 Ухагдахуун:**

Технологийн ба эрүүл ахуйн анхан шатны сургалтын ач холбогдол, үүрэг хариуцлагыг ажилтан нэг бүрд ойлгуулсан байна.

Хоол, хүнсийн харьцагч хүн бүр хүнсний эрүүл ахуйн наад захын мэдлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дадлыг зөв эзэмшиж, ажил, үйлчилгээндээ хэвшил болговол эрүүл, аюулгүй хүнс үйлдвэрлэх гол нөхцөл бүрдэнэ.

Шинээр ажилд орогсодод зориулсан техник, тоног төхөөрөмжийн, цахилгааны, галын аюулгүй ажиллагааны болон ариун цэврийн дэглэм, ариутгал, халдвартгүйтгэл, цэвэрлэгээний зориулалттай химиин бодисуудтай хэрхэн харьцах, осол, аваарт өртсөн үед үзүүлэх анхны тусламжийн талаар тусгайлан баталж гаргасан зааварчилгаатай байна.

Зааварчилгааг тухайн байгууллагын ерөнхий технологич, эрүүл ахуйч, хөдөлмөр хамгаалын инженер болон бусад шаардлагатай албан тушаалтнууд нь шинээр ажилд орогсодод танилцуулж гарын үсэг зуруулна.

### **11.2 Эрүүл ахуйн сургалт:**

Үйлдвэр, үйлчилгээнд мөрдөгдхөн ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дүрэм, заавар, хүнсний аюулгүй байдлын талаар ажилчдад анхан болон давтан сургалтыг тогтмол зохион байгуулж, хүнсийг гарч болзошгүй эрсдлээс урьдчилан сэргийлэх талаарх зохих мэдлэгтэй болгоно.

### **11.3 Сургалтын хөтөлбөр**

Үйлдвэрийн онцлог, ажилчдын боловсрол, мэргэжлийн түвшинг харгалзан тэдний эрэлт хэрэгцээнд нийцсэн ерөнхий болон тусгайлан, шаталсан сургалт зохион байгуулах хөтөлбөрүүдтэй байна. Сургалтын хөтөлбөрт дараах зүйлсийг тусгана. Үүнд:

- Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, дотоод хяналтанд баримтлах зарчмууд,
- Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шинж чанар, тэдгээрийг бохирдуулагч эх үүсвэр, түүнээс урьдчилан сэргийлэх арга зам,

Хүнс, хоол үйлдвэрлэх үндсэн болон туслах түүхий эд бүтээгдэхүүнийг сонгох,

Хүснэгт 10

**10. ХҮНСНИЙ ТҮҮХИЙ ЭД, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ УЛ МӨРИЙГ МӨРДӨН ТОГТООХ  
“УРАГШ НЭГ ШАТ” БҮРТГЭЛИЙН ДЭВТРИЙН ЗАГВАР**

№	Бусад мэдээллийн авар нэр, амьдралтуулан хүүхийн ажилтны обзор нэр,
Түүхийн эд	Хүүхийн дугаар тогтоох бүртгэлийн ялангуяа жирсэн хүүхийн дугаар тогтоох бүртгэлийн ялангуяа жирсэн хүүхийн дугаар

Хүснэгт 11

**11. ХҮНСНИЙ ТҮҮХИЙ ЭД, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ УЛ МӨРИЙГ МӨРДӨН ТОГТООХ  
“ХОЙШ НЭГ ШАТ” БҮРТГЭЛИЙН ДЭВТРИЙН ЗАГВАР**

№	Бусад мэдээллийн авар нэр, амьдралтуулан хүүхийн ажилтны обзор нэр,
Түүхийн эд	Хүүхийн дугаар тогтоох бүртгэлийн ялангуяа жирсэн хүүхийн дугаар тогтоох бүртгэлийн ялангуяа жирсэн хүүхийн дугаар

Хүснэгт 12

**12 . ХҮНСНИЙ ТҮҮХИЙ ЭД, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙГ ТАТАН АВАХ ҮЙЛ  
АЖИЛЛАГААГ БҮРТГЭХ, МЭДЭЭЛЭХ МАЯГТ**

**1. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ**

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний нэр:
Татан авалт хийх шийдвэр гаргасан эрх бүхий байгууллагын нэр:

Мэдээллийг илгээх эрх бүхий байгууллага:	
<input checked="" type="checkbox"/> Аймаг, нийслэл, сум, дүүргийн хяналтын байгууллага он сар өдөр	E-mail хаяг:
<input checked="" type="checkbox"/> Нэгдсэн хяналтын байгууллага он сар өдөр	E-mail хаяг:

- Хатуу үлдэгдлийг савантай усаар дэвтээж, зөөлрүүлсний дараа угаалгын нунтаг бүхий усаар угааж хлор, горчиник, сод агуулсан уусмалуудын аль нэгээр зайлж халдвартгуйжүүлнэ.
- Угаалгын бодис, саван, ариутгалын бодис, уусмалын үлдэгдлийг цэвэр усаар зайлж арилгана.

Тоног, төхөөрөмжийн хүнсий хүрэлцэх гадаргууг гэмтээхгүйн тулд аюулгүйн баталгаажилттай цэвэрлэгээ, ариутгал / халдвартгүйтгэл /-ийн бодис, уусмал болон цэвэрлэгээ ариутгал хийх аргыг сонгоно. Аливаа тоног төхөөрөмжийг угаасны дараа хурдан хатаана. Хатаах үйл ажиллагаа нь цэвэрлэгээний үр дүнд сергеер нөлөөлөхгүй байх шаардлагатай.

#### **9.1.2 Угаалгын бодисуудад тавигдах шаардлага.**

- Цэвэрлэгээ, ариутгал, халдвартгүйтгэлд хэрэглэх бодис, бэлдмэл нь эрх бүхий байгууллагын зөвшөөрөл, дүгнэлт, аюулгүйн баталгаажилттай байна.
- Бодис, бэлдмэл нь зориулалтын байна.
- Бодис бэлдмэл нь тодорхой хаяг, этикетктэй / шошготой / байх
- Бодис, бэлдмэл нь уусамтгай, ззврэлт үүсгэдэггүй, ариутгал, халдвартгүйтгэлийн болон бусад бодисуудтай хавсрсан хэрэглэхэд үндсэн шинж чанараа алддаггүй, хэрэглэх заавар нь тодорхой байх шаардлагатай.

#### **9.2 Халдвартгүйтгэл:**

Барилга байгууламжийн хана, шал, таазны материал, тоног төхөөрөмжийн хүнсий хүрэлцэх гадаргуу, үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүний онцлог зэргээс хамааран нян, вирусыг үхүүлэх, үржлийг зогсоох үйлчилгээ, тухайн бодисуудад тэсвэрлэх /чанар/ чадвар зэргийг харгалзан ариутгал, халдвартгүйтгэлийн бодис, уусмал, ариутгах, халдвартгуйжүүлэх аргыг зөв сонгоно.

Ариутгал /халдвартгүйтгэл /-ын үр дүн нь анхны угаалга, цэвэрлэгээг бүрэн, гүйцэд хийсэн эсэх, хэрэглэж буй бодисын уусмалын концентраци, найруулалт, чанар, түүний хадгалалтаас шалтгаална.

Ялангуяа хлор агуулсан бодис, уусмал хэрэглэдэг газрууд тухайн бодис, уусмалын идэвхтэй "хлор"-ын хэмжээг тодорхой хугацаанд шинжилүүлж байх шаардлагатай.

#### **9.2.а Халуун усаар халдвартгүйтгэл хийх:**

Энэ нь сонгомол арга бөгөөд хүнсний үйлдвэр, цехүүдэд түгээмэл хэрэглэнэ. Машины салдаг эд, антиуд болон тоног, төхөөрөмжийн жижиг хэсгүүдийг +80°C-дээш хэм бүхий халуун усанд тодорхой хугацаанд байлгана.

#### **9.2.б. Уураар халдвартгүйтгэх:**

Нарийн цорго бүхий хоолой /гуурс/ ашиглан гар хүрэлцэхгүй хэсгүүд, битүү шугамыг өндөр хэмтэй уураар ариутгаж, халдвартгуйжүүлнэ. Гадаргуугийн онцлогоос хамааран / ариутгах / халдвартгүйтгэх уурын хэм, хугацааг тохируулна.

Өндөр даралтын уураар / ариутгах / халдвартгуйжүүлэх үйл ажиллагаа нь хуванцар материалуудад тохиромжгүй бөгөөд будагтай гадаргуугаас будгийг ховхолж, машины ажиллах хэсгүүдээс тосолгоог арилгадаг муу талтай.

Байгаль орчин, Ногоон хөлжлийн сайд, Үйлдвэр хөдөө, аж ахуйн сайд, Эрүүл мэндийн сайдын хамтарсан тушаалаар жил бүр батлагддаг хор, ариутгалын бодис, уусмалыг ахуйн хортон, шавьж, мэрэгч устгал, ариутгал, халдвартгүйтгэлд хэрэглэнз.

#### 9.4. Үйлдвэр, үйлчилгээний газруудын хог, хаягдлыг цуглуулах, зайлуулах, халдвартгүйжүүлэх

Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний онцлог, нэр төрлөөс хамааран цех, тасаг бүр хөлөөр нээгдэж хаагддаг, тусгай таних тэмдэгтэй, угааж цэвэрлэхэд хялбар, эдэлгээ, багтаамж сайтай дугуйтай, битүү таглаатай, өвөрмөц хийц, хэлбэртэй, дахин хэрэглэх боломжтой хуванцар хог, хаягдлын сав хэрэглэнз.

Мах, махан бүтээгдэхүүнийх "Цэнхэр", ногоо, жимснийх "Ногоон" өнгөтэй, бусад цех хэсгийнх "Цайвар шар" гэх мэт өнгөөр ялгасан байх бөгөөд цех, тасаг, хэсгийн нэр, таних тэмдэг тодорхой байна.

Хог, хаягдлыг түр хадгалах ба цуглуулах савыг хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд бохирдолт үүсгэхээргүй, нэг чиглэлийн урсгал зөрчигдөхөөргүй "цэг"-т байршуулна.

Хогийн саванд ус, чийг нэвтрэдэггүй нэг удаагийн уут байрлуулсны дараа сайтар бэхэлж, хаягдал хийсэн тухай бурд тагана. Хог, хаягдалтай "сав"-ыг таглаагүй байлгахыг хориглоно.

Хог, хоол, хүнсний үлдэгдлийн сав, /уут/ дүүрсэн тухай бурд ам, амсрыг сайтар битүүмжлэн боож ажлын байрнаас зайлуулна.

Хог, хоол, хүнсний үлдэгдэлтэй уут, савыг чирж гэмтээх, орчныг бохирдуулахгүй байхад анхаарна.

Хог, хоол, хүнсний үлдэгдлийг зайлуулсны дараа хогийн сав, дотор, гадна тал, таглаа, бариул зэргийг 2 хувийн хлорамины уусмалаар норгон арчиж, хатаасны дараа хогийн уутыг / бэхлэж / байрлуулна.

Ажил үйлчилгээний төгсгөлд хог, хоол, хүнсний үлдэгдлийг зайлуулж, дараагийн өдрийн ажлын бэлэн байдлыг хангана.

Хог, хаягдалтай сав, ариутгаж халдвартгүйжүүлээгүй алчуур болон цэвэрлэгээний бусад материалуудыг ил задгай орхихыг хориглоно.

### АРАВ. АЖИЛЛАГСАДЫН ХУВИЙН АРИУН ЦЭВЭР, ЭРҮҮЛ МЭНДЭД ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА

#### 10.1 Эмнэлгийн үзлэг

Хүнс, хоол үйлдвэрлэлийн хүнсийн шууд харьцагсад болон бусад ажилчид халдварт судлалын заалт болон Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, 10.1.8 дахь заалт, "Журам батлах тухай" Эрүүл мэндийн сайдын 2013 оны 06-р сарын 10-ны өдрийн 212-р тушаалын 1-р хавсралтын дагуу халдварт өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх лабораторийн шинжилгээ болон нарийн мэргэжлийн эмчийн үзлэгт хамрагдана.

Халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл өвчтөнг асарсан тохиолдол бурд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулна.

Ажиллагсад халдварт өвчинеэр өвчлөөгүй, нян тээгч биш, паразиттых өвчингүй эрүүл байна.

### **10.2 Халдварт өвчиний талаар**

Суулгальт өвчин, арьс, салст, хамар, залгиур хоолойн архаг үрэвсэл, ил ба далд шарх, шалбархай бусад халдварт өвчиний сэжигтэй, эсвэл нян тээгч болох нь нотлогдсон, эмгэг төрөгч нян илэрсэн хүн шууд ба шууд бус замаар хүнсийг бохирдуулдаг.

Дээрх тохиолдолд тухайн ажилтаны өвчтэй болон нян тээгч болсон тухайгаа удирдлагадаа нэн даруй мэдэгдэнэ

Ийм тохиолдолд хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээ явуулдаг газарт ажиллуулахгүй байх талаар байгууллагын удирдлага тухай бүр хязгаарлаж зохицуулалт хийнэ.

Ажилтан ажилдаа буцаж орохосоо өмнө халдварт өвчнүүдээс урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамрагдаж, эрүүл эсэхээ баталгаажуулсан магадлагаа гаргуулна.

Хоол, хүнсийн шууд харьцаж ажилладаг ажиллагсад ажил, үйлчилгээ эхлэхийн өмнө эрүүл мэнд, ариун цэврийн анхан шатны үзлэгт хамрагдаж, амны хөндий, хоолойгоо сод эсвэл давсны уусмалаар зайлж заншсан байна.

Эрүүл мэнд, ариун цэврийн үзлэг хийсэн бүртгэл хөтөлж баталгаажуулна.

### **10.3 Өвчлөл, осол гэмтэл**

Хүнсийн харьцагдаг ажилтан шарлах, суулгах, бөөлжих, халуурах, хоолой өвдөж халуурах, арьс салст дээр халдварт авсан ил шарх үүссэн, хамар, нуд, чихнээс идэээт шүүрэл гарах зэрэг шинж тэмдэг илэрсэн тохиолдолд удирдлагадаа мэдэгдэж, эмчлэн, эрүүлжүүлэх арга хэмжээнд хамрагдана.

Хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний газарт ажиллаж байгаа ажилчид хуруу гарсаа огтлох, зүсэх зэрэг шалтгаанаар ямар нэгэн гэмтэл авбал түүнийг ус нэвчихгүй ёнгэ ялгарах шархны бооптоор сайн хамгаалж, аюулгүй болгосны дараа хоол хүнс боловсруулах буюу хүнс болон хүнсийн хүрэлцэх гадаргууд хүрч оролцохыг зөвшөөрнө. Энэ зорилгоор байгууллагын удирдлага эмнэлгийн анхны тусламжийн багаж хэрэгсэл, эмээр хангасан байх шаардлагатай.

### **10.4 Хувийн ариун цэвэр**

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулах, хаягах, савлах, хадгалах, худалдах, түүгээр үйлчилж үйл ажиллагаанд оролцож буй ажилчид халуун усанд орж, хувийн болон арьс, салст, гар хурууны эрүүл ахуй, ариун цэврийг сайтар сахиж, гарсаа тогтмол цэвэр байлгах, ил болон халдварт авсан шархгүй байна.

Үйлдвэр, үйлчилгээний газар нь ажилчдын биед тохирсон, 2-оос доошгүй ээлжийн хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хэрэгсэл, мөн үс далдлах зориулалтын малгай, алчуур, нэг удаагийн хэрэглээний бээлий, улавч зэрэг бусад шаардлагатай зүйлээр тасралтгүй хангах үүргийг хүлээнэ.

Хөдөлмөр хамгааллын хувцас хэрэгслийг цэвэрлэж, халдвартгүйжүүлэх угаалгын газартай байна. Хувцас хэрэгслэлийг гэртээ авч явахыг хориглоно.

ЭРҮҮЛ АХУЙН БОЛОН ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН  
(GMP, GHP) ЗОХИСТОЙ ДАДАЛ НЭВТРҮҮЛЭХ  
ЗӨВЛӨМЖ

Дахин хэрэглэх зориулалттай сав нь зохих эдэлгээ даах, цэвэрлэхэд хялбар, ариутгал, халдвартгүйтгэл хийх боломжтой байна.

Хүнсний бүтээгдэхүүний савлагааны материалыг тусгай зориулалтын ариун нөхцөлд хадгална.

## **ДӨРӨВ. ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН БОЛОВСРУУЛАХ ТЕХНОЛОГИ, ШАТ ДАМЖЛАГА**

Үйлдвэрлэл /боловсруулалт/-ийн шат, дамжлага бүрд чанарын /дотоодын/ хяналтын баг хяналт тавина.

Чанарын хяналтын багийн үйл ажиллагаа нь бүтээгдэхүүн боловсруулах, үйлдвэрлэх, хадгалах, тэзвэрлэх зэрэг хоол, хүнс үйлдвэрлэлийн бүх үе шатанд бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын шаардлагыг хангуулахад чиглэгдэнэ.

Боловсруулалтын үе шатууд нь хүнсний бүтээгдэхүүний химийн бодис, механик хольц болон гадны биетээр бохирдох, эмгэг төрөгч бичил биетэн өсч үржихээс сэргийлсэн нөхцөлд тасралтгүй нэг чиглэлийн урсгалаар явагдахаар зохион байгуулагдсан байна.

Түүхий эд, туслах материал, хагас боловсруулсан болон бэлэн бүтээгдэхүүнд зохих заавар, аргачлалын дагуу шинжилгээ хийнэ.

Түүхий эд, материалын цувралаас батлагдсан зааврын дагуу дээж авах ба, авагдсан дээж нь тухайн цувралыг төлөөлнө. Дээжийг авахдаа бохирдуулах эсвэл бүтээгдэхүүний чанарт сергээр нөлөөлөхөөс зайлсхийх хэрэгтэй.

Дээж авах сав, багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмж, хөргүүр нь угаалга, ариутгал, халдвартгүйтгэл хийгдсэн, шаардлагатай бол дээж авахын өмнө ба дараа нь ариутгаж зөв хадгална.

Дээж авсан сав бурийг кодлож, дээж авсан тухай протоколд дээжийн код, савлагдсан материалын нэр, цувралын дугаар, дээж авсан хүний албан тушаал, гарын үсэг, дээж авсан он, сар, өдөр, цаг, нөхцөл зэргийг тодорхой тусгасан байна.

### **Түүхий эд ба савлагааны материалд тавигдах шаардлага**

Хүнсний үйлдвэрийн үндсэн ба туслах түүхий эд, амтлагч, нэмэлтүүд болон савлагааны материалыг хэрэглэхээс нь өмнө чанарын хяналтын менежер нь үйлдвэрлэлийн онцлогт тохирсон түүхий эд, материалыг чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан тухай баталгаажсан баримт бичгийн хамт хүлээн авна.

Баталгаажсан баримт бичиг нь эх хувиараа /эсвэл хуулбарнь баталгаажсан/ байна.

### **ТАВ. БОЛОВСРУУЛСАН ЭЦСИЙН БҮТЭЭГДЭХҮҮН**

Үйлдвэрлэгч нь эцсийн бүтээгдэхүүний цуврал бурийг дотоодын хяналтын лабораториор шинжилж баталгаажуулсан байна..

Тухайн цуврал нь зөрөх эсвэл тохирохгүй байвал тэдгээрийг нарийвчлан шалгана. Шаардлагатай бол шалгалтыг өргөжүүлж тухайн бүтээгдэхүүний бусад цувралууд, зөрөөтэй байж болох бүтээгдэхүүнийг хамруулж болно.

Шалгалт хийгдсэн талаарх дүгнэлт болон түүний мөрөөр авах арга хэмжээний саналыг тусгана.

Бүтээгдэхүүний өвөрмөц онцлог, холбогдох стандарт, чанарын шалгуурт тохироогүй бүтээгдэхүүнийг гологдолд тооцно.

Хүнсийг бохирдуулах эх сурвалж нь ариун цэврийн дэглэм сахиагүй ажиллагсад болон бохирдсон ажлын байр, багаж, тоног, төхөөрөмж, тээврийн хэрэгсэл болон бусад зүйлсүүд байна.

### 9.1. Цэвэрлэгээ- угаалга.

Үйлдвэр, үйлчилгээний газрын чанарын хяналтын баг нь их цэвэрлэгээ, ариутгал, халдвартгүйтгэлийн хөтөлбөр, төлөвлөгөөг боловсруулан баталгаажуулж, түүний хэрэгжилтэнд хяналт тавина.

Угаалга цэвэрлэгээнд эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн угаалгын нунтаг, саван, ариутгал, халдвартгүйтгэлийн бодис, уусмал хэрэглэнэ.

Цэвэрлэгээг байнгын, өдөр тутмын, урсгал, их цэвэрлэгээ гэж ангилна.

Их цэвэрлэгээ, ариутгал, халдвартгүйтгэлийн хөтөлбөр, төлөвлөгөөнд дараах асуудлууд тусгагдана. Үүнд:

Их цэвэрлэгээ, ариутгал, халдвартгүйтгэлийг гүйцэтгэх ажилтнуудын нэр, албан тушаал, тэдгээрийн үүрэг, хариуцлага

Их цэвэрлэгээ, ариутгал, халдвартгүйтгэл хийх хугацаа, давтамж, гүйцэтгэл, үр дүнг хянах, тооцох албан тушаалтнууд

Цэвэрлэх, ариутгах, халдвартгүйжүүлэх байр, талбай, ерөө, тасалгаа, эд зүйлс, сав, суулга, тоног, төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн нэр....гм

Цэвэрлэгээ, ариутгал, халдвартгүйтгэлд ямар бодис, уусмал хэрэглэх, ямар аргаар хийх

Хяналт тавих, шинжилгээ хийх арга зам зэргийг тусгайлан зааж өгнө.

Цэвэрлэгээ, ариутгал /халдвартгүйтгэл/-ийн хөтөлбөрийн биелэлт, үр дүнг хянах тэмдэглэл хөтлөнө.

Угаалга, цэвэрлэгээ, ариутгал, халдвартгүйтгэлийн заавар, аргачлалд үйлдвэр, цех, хэсгүүдийн тоног төхөөрөмж, тээврийн хэрэгслэлүүдийг угаах, цэвэрлэх, ариутгаж халдвартгүйжүүлэх, ямар алчуур, сойз, угаалгын бусад хэрэгслэлүүдийг хэрэглэх, тэдгээрийг хэрэглэсний дараа хэрхэн цэвэрлэх халдвартгүйжүүлэхийг тусгана.

#### 9.1.1 Цэвэрлэгээ угаалга хийх аргууд:

1. **Физикийн арга:** үрж хусах, дулаанаар үлээлгэх, соруулах, өндөр, нам даралттай усаар шүрших, туяагаар шарах

2. **Химийн арга:** химийн бодис, угаалгын болон халдвартгүйтгэлийн бодис хэрэглэх

3. Дээрх аргуудыг хослуулан хэрэглэх

Труба хоолой, булан тохойг шүрших, үлээлгэх, соруулах аргаар цэвэрлэнэ.

Хүнсний боловсруулалтанд ашигладаг зарим тоног төхөөрөмж, сав суулгыг зориулалтын машинаар угаана. Машины онцлогоос хамаарч угаалгын эцсийн үе шатанд халдвартгүйжүүлэх, зайлх зэрэг нэмэлт аргуудыг хэрэглэнэ.

Угаалга, цэвэрлэгээг бохирдлын төрөл хэлбэрээс хамааран дараах байдлаар явуулна. Үүнд:

- Сойздох, үрэх, дэвтээх, шүрших, соруулах, хусах зэрэг аргуудаар бохирдлыг арилгана.

б. Боловсруулах хэсгийн өрөө, тоног төхөөрөмжүүд цэвэрлэгээ, ариутгал хийсэн тухай бүртгэл

Он, сар, өдөр, гариг	Бэлтгэл цехийн хана, тааз, шал, хаалга....тм		Мах, ногооны машин, холигч, күттер, савлагч, ажлын ширээ...тм		Дулааны боловсруулалт хийх өрөөний хана, шал, утлагын камер, шүршүүр....тм		Гүйцэтгэсэн хүний гарын үсэг	Хянасан хүний гарын үсэг
	цэвэр-лэгээ	ариут-гал	цэвэр-лэгээ	ариут-гал	цэвэр-лэгээ	ариут-гал		
2012.06.22	✓		✓		✓			

в. Бэлэн бүтээгдэхүүн хадгалах, савлах, борлуулах хэсэгт цэвэрлэгээ, ариутгал хийсэн тухай бүртгэл

он, сар, өдөр, гариг	Бэлэн бүтээгдэхүүний				Гүйцэтгэсэн хүний гарын үсэг	Хянасан хүний гарын үсэг		
	Өрөө, тасалгааны хана, тааз, шал, хаалга....тм		Хөргөх болон бусад төхөөрөмжүүд					
	цэвэрлэгээ	ариутгал	цэвэрлэгээ	ариутгал				
2012.06.22	✓		✓					
2012.06.23	✓	✓	✓	✓				

Хүснэгт 7

## 7. ХОРТОН ШАВЬЖ УСТГАЛЫН БҮРТГЭЛ

Огноо	Устгал хийсэн		хэрэглэсэн бодис, уусмалын нэр	Устгал хийсэн актын дугаар	Гарын үсэг
	байгууллагын нэр	тасаг. цехийн нэр			

Хүснэгт 8

## 8. ТОНОГ ТӨХӨӨРӨМЖИЙН ЗАСВАР ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ БҮРТГЭЛ

Цех тасгийн нэр	Засвар үйлчилгээ хийсэн		Туршилт хийсэн хугацаа	Ажиллуулж хүлээн авсан ажилтны нэр	Шалгасан хүний гарын үсэг
	тоног төхөөрөмж нэр	Шугамын нэр			

Эцсийн бүтээгдэхүүний цуврал бүрэс авсан "загвар" дээжийг хадгалалтын хугацаа дуусах хүртэл хадгална.

Тухайн бүтээгдэхүүнийг савласан хэлбэрээр нь заагдсан нөхцлийн дагуу хадгална. Хэрэв том савлагаатайгаар үйлдвэрлэгдсэн бол бага хэмжээний дээжийг тохиорх саванд хадгалж болно. Хадгалах материал, бүтээгдэхүүний дээж нь наад зах нь хоёр удаа давтан шинжилгээ хийхэд хурэлцэхүйц хэмжээтэй байх ёстой.

## **ЗУРГАА. ХҮНСНИЙ САВЛАГАА, ШОШГОЛЛОТ, ТЕМПЕРАТУРЫН ХЯНАЛТ**

### **6.1. Савлалт**

Савлагааны материал, савлахад ашиглах хий зэрэг туслах материал нь зориулалтын, хоргуй, хүнсэнд серег нөлөөгүй байна.

Давтан ашиглагдах савлагааны материал нь зохих хэмжээний бат бөх, цэвэрлэгээ, халдвартгүйтгэл хийхэд хялбар, тохиромжтой байна.

Савлагааны материалын хийц загвар нь хүнсний бүтээгдэхүүнийг бохирдох, гэмтэхээс найдвартай хамгаалах бөгөөд зөв шошготой байна.

Савлагааны материалыг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан нөхцөлд хадгална.

Савлах цехэд зөвхөн тухайн ээлжийн үйлдвэрлэлд хэрэгцээтэй савлагааны материалыг бэлтгэх ба савлах материалыг цэвэрлэж ариутгасан байна.

### **6.2. Шошгололт**

Хүнсний бүтээгдэхүүний шошго нь хэрэглэгчдэд хүнсийн зөв харьцах, хадгалах, бэлтгэх, хэрэглэх тухай мэдээллийг агуулсан, ойлгомжтой байна. "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 12.4-т заасны дагуу шошгонд дараах мэдээллүүд тэмдэглэгдсэн байна. Үүнд:

- хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний нэр
- үйлдвэрлэгчийн нэр хаяг
- хэмжээ, тоо, ширхэг, бүтээгдэхүүний цувралын дугаар
- үйлдвэрлэгчийн он, сар, өдөр
- хадгалах ба хэрэглэж дуусах хугацаа
- хадгалах нөхцөл
- Тээвэрлэлт, борлуулалтын онцгой нөхцөл, шаардлага
- Боловсруулалтын арга/ хатаасан, огцом хөлдөөсөн, чанасан, дэвтээсэн, гэсгээсэн...гм
- Тэжээллэг чанар, орц, найрлага
- Хэрэглэх арга
- Гаж нөлөө, хориглох заалт

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошго, дагалдах хуудсанд дээрх мэдээллээс гадна дараах мэдээллийг заавал тусгасан байна:

- тусгай хоолны дэглэмтэй хүнд зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний зориулалт, найрлага болон хэрэглэх заавар;
- хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг гүйцэд боловсруулах аргачлал;
- хүнсний нэмэлт, органик хүнс, хувиргасан амьд организмаас гаралтай