



## МОНГОЛ УЛСЫН ЗАСГИЙН ГАЗРЫН ТОГТООЛ

2014 оны 5 дугаар сарын 17-ны  
өдөр

Улаанбаатар хот

### Дугаар 157 ЖУРАМ БАТЛАХ ТУХАЙ

Хүнсний тухай хуулийн 12.2 дахь хэсгийг үндэслэн Монгол Улсын Засгийн газраас ТОГТООХ нь:

1. “Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам”-ыг хавсралт ёсоор баталсугай.

2. Журмыг хүнсний үйл ажиллагаа эрхлэгчдэд сурталчлан таниулах, хэрэгжүүлэх талаар зохион байгуулалтын арга хэмжээ авч, хяналт тавьж ажиллахыг Монгол Улсын Шадар сайд Д.Тэрбишдагвад даалгасугай.

Монгол Улсын Ерөнхий сайд

Н.АЛТАНХУЯГ

Монгол Улсын Шадар сайд

Д.ТЭРБИШДАГВА

## **ХҮНСНИЙ ЧИГЛЭЛИЙН ҮЙЛ АЖИЛЛАГАА ЭРХЛЭГЧ ДОТООД ХЯНАЛТ ХЭРЭГЖҮҮЛЭХ ҮЛГЭРЧИЛСЭН ЖУРАМ**

### **Нэг. Ерөнхий зүйл**

1.1. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн хэрэгжүүлэх дотоод хяналт (цаашид “дотоод хяналт” гэх)-ын зорилго нь Монгол Улсын хууль тогтоомж, дүрэм, журам, техникийн зохицуулалт, стандарт болон тухайн иргэн, хуулийн этгээдийн үйлдвэрлэл, үйлчилгээний технологийн горим, дотоод журмын сахин мөрдөлтийн байдалд хяналт тавьж, болзошгүй эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэх, зөрчил, дутагдлыг цаг тухайд нь илрүүлэн арилгах, үйлдвэрлэлийн болон эрүүл ахуйн зохистой дадлыг өдөр тутмын үйл ажиллагаанд хэвшүүлэх замаар хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад оршино.

1.2. Энэхүү үлгэрчилсэн журам нь Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 13.1, Хүнсний тухай хуулийн 12.2-т заасныг үндэслэсэн бөгөөд Засгийн газрын 2011 оны 311 дүгээр тогтоолоор батлагдсан “Аж ахуйн нэгж, байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журам”-д заасан үйл ажиллагааг хэрэгжүүлэхэд чиглэгдэнэ.

1.3. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч хөдөө аж ахуйн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүний анхан шатны үйлдвэрлэлд хөдөө аж ахуйн зохистой дадал, хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд эрүүл ахуйн зохистой дадал, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг боловсруулах шатанд үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг нэвтрүүлж мөрдүүлэх болон эдгээр шаардлагуудтай холбоотой заавар, зөвлөмж, дүрэм, журам, стандартыг боловсруулан батлахад энэхүү үлгэрчилсэн журмыг лавлагаа болгоно.

### **Хоёр. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх зарчим, түүний хамрах хүрээ**

2.1. Дотоод хяналтыг хууль дээдлэх зарчмыг баримталж гаргах бөгөөд гарсан аливаа шийдвэр нь Монгол Улсын хууль тогтоомж, дүрэм, журам, техникийн зохицуулалт, зохистой дадал, заавал мөрдөх стандартын зүйл, заалтад үндэслэнэ.

2.2. Дотоод хяналт нь хүнсний сүлжээний үе шат бүрийн гадаад, дотоод орчин, байгаль орчинд үзүүлж байгаа нөлөөлөл, барилга байгууламж, түүний шугам сүлжээ, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, ажилчдын эрүүл мэнд, ариун цэвэр, хөдөлмөрийн аюулгүй байдал болон үйлдвэрийн ариун цэвэр, эрүүл ахуй, түүхий эд, бүтээгдэхүүний баталгаажуулалт, үйлдвэрлэл, үйлчилгээний технологийн үйл ажиллагаа, угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн горимын мөрдөлт, хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодол, шошго, тэдгээрийн ханган нийлүүлэлт, хадгалалт, тээвэрлэлт, боловсон хүчний хангамж, мэргэшлийн түвшин, сургагдаж бэлтгэгдсэн байдал зэрэг

хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах, эрсдэл үүсэхээс урьдчилан сэргийлэхэд чиглэгдсэн бүхий л үйл ажиллагааг хамаарна.

2.3. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч энэхүү журамд нийцүүлэн дотоод хяналтын журам баталж, дотоод хяналтыг төлөвлөгөө, удирдамжийн дагуу тасралтгүй, тогтмол хийж хэвшүүлнэ.

### **Гурав. Дотоод хяналтыг хэрэгжүүлэх бүтэц, зохион байгуулалт, тавигдах шаардлага**

3.1. Тухайн хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналтын нэгжийг эсхүл ажилтныг томилно.

3.2. Дотоод хяналтын нэгж болон ажилтан нь хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн шууд удирдлагад харьяалагдаж, үйл ажиллагаагаа түүнд тайлагнана.

3.3. Дотоод хяналтын нэгжтэй тохиолдолд нэгжийн бүтэц, бүрэлдэхүүн, чиг үүрэг, ажил үүргийн хуваарийг, ажилтантай бол түүний ажил үүргийн хуваарь, албан тушаалын тодорхойлолтыг, аль нэг ажилтанд давхар хариуцуулсан бол түүний ажил үүргийн хуваарь, албан тушаалын тодорхойлолтод өөрчлөлт оруулахыг тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагын удирдлага шийдвэрлэнэ.

3.4. Дотоод хяналт хариуцсан ажилтан нь хүнсний технологи, эрүүл ахуй, мал эмнэлгийн чиглэлийн аль нэг мэргэжилтэй, эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлаар мэргэшсэн, 3-аас доошгүй жил ажилласан, хууль тогтоомжийн хэрэгжилтэд үнэлгээ өгөх чадвартай, бакалавраас доошгүй боловсролын зэрэгтэй байна.

3.5. Дотоод хяналтын ажилтан нь хяналтын байгууллага, их, дээд сургууль болон мэргэжлийн бусад байгууллагаас зохион байгуулсан хөдөө аж ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал, аюулыг шинжлэх, эгзэгтэй цэгийг хянах тогтолцоо, эрүүл ахуйн зохистой дадал, аюулгүй ажиллагааны стандарт, эрсдэлийг үнэлэх, урьдчилан сэргийлэх, бууруулах талаар мэдлэг, дадлага олгох албан ёсны сургалтад хамрагдсан байвал зохино.

3.6. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналтыг хүнсний сүлжээний тухайн үе шатанд эрх бүхий итгэмжлэгдсэн мэргэжлийн байгууллагаар гэрээний үндсэн дээр гүйцэтгүүлж болно.

### **Дөрөв. Дотоод хяналтыг зохион байгуулах нэгж, ажилтны эрх, үүрэг**

4.1. Дотоод хяналтын нэгж, ажилтан, гэрээт байгууллага Засгийн газрын 2011 оны 311 дүгээр тогтоолоор батлагдсан “Аж ахуйн нэгж, байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журам”-ын 3.7-д зааснаас гадна дараах үүрэг хүлээнэ:

4.1.1. Дотоод хяналтаар илэрсэн зөрчил бүрийг хугацаа алдалгүй арилгуулах, ноцтой зөрчлийг илэрснээс хойш хяналтын байгууллагад 3 хоногийн дотор мэдээлэх,

зөрчлийг дахин гаргуулахгүй байх, үүсч болзошгүй эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэх талаар холбогдох арга хэмжээ авч хэрэгжүүлэх;

4.1.2. Зөрчлийн шалтгаан, түүнийг арилгах арга зам, урьдчилан сэргийлэх талаар сургалт, сурталчилгааны ажил зохион байгуулах, холбогдох хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартыг мөрдөж хэвшүүлэх талаар мэргэжил, арга зүйн зааварчилгаа, зөвлөгөө өгөх;

4.1.3. Холбогдох хууль, дүрэм, журам, стандартын мэдээллийн сан бүрдүүлэх, гарын авлага, үзүүлэн таниулах материал боловсруулан хэвлүүлж холбогдох ажилтан, ажилчдад тараан өгч судлуулах;

4.1.4. Ажилтан, ажилчид, гэрээт болон туслан гүйцэтгэгч, шинээр ажилд орсон хүмүүст холбогдох хууль тогтоомж, өөрийн байгууллагын дотоод журам, зохистой дадлыг дагаж мөрдөх, сахин биелүүлэх талаар сургалт зохион байгуулж, хүн тус бүрт үүрэг, хариуцлагыг тайлбарлан таниулсан байх, энэ тухай албан ёсны бүртгэл хөтлөх;

4.1.5. Дотоод хяналтаар илэрсэн зөрчлийг арилгах талаар авч хэрэгжүүлсэн арга хэмжээ, үр дүнг байгууллагын удирдлагад тухай бүр танилцуулах;

4.1.6. Дотоод хяналтын тайланг улиралд 1-ээс доошгүй удаа, шаардлагатай тохиолдолд тухай бүр удирдах бүрэлдэхүүний хурлаар хэлэлцүүлж, зохих шийдвэр гаргуулан хэрэгжилтийг хангуулах, холбогдох материалыг архивын нэгж үүсгэн байгууллагын архивт хүлээлгэн өгч, мэдээллийн сан бүрдүүлэх;

4.1.7. Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагын үйл ажиллагааны чиглэлээр мөрдөгдөх хууль, дүрэм, журам, зохистой дадал, стандартыг боловсронгуй болгох талаар судалгаа хийх, санал боловсруулах, дүгнэлт гаргах, санал, дүгнэлтээ хяналтын байгууллагад жил бүр хүргүүлэх;

4.1.8. Дотоод хяналтын тайланг жилд 1-ээс доошгүй удаа нийт ажилчдын хуралд хэлэлцүүлж, хяналтын байгууллагад цахим хэлбэрээр хүргүүлэх;

4.1.9. Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэвэр, зохистой дадлуудын шаардлагыг хангаагүй, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлсэн болон үзүүлж болзошгүй нөхцөл байдал үүссэн, түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг буруу шошголсон, боловсруулалт, хадгалалт, тээвэрлэлтийн горим алдагдсан зөрчлийг дотоод хяналтаар илрүүлбэл үйлдвэрлэл, үйлчилгээний үйл ажиллагааг зогсоож, эрсдэлийг арилгах арга хэмжээ авч, энэ тухай удирдлагадаа шуурхай мэдээлэх, хяналтын байгууллагад мэдэгдэх;

4.1.10. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн талаарх мэдээллийг Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6.1-д заасны дагуу батлагдсан маягаар цахим эсхүл цаасан хэлбэрээр бүрдүүлж, харьяалах нутаг дэвсгэр дэх хяналтын байгууллагад хүргүүлэх.

4.2. Дотоод хяналтын ажилтан, гэрээт байгууллага дараах эрхтэй:

4.2.1. Дотоод хяналт хийх, үйлдвэрлэл, үйлчилгээний явцад түүхий эд, бүтээгдэхүүнээс сорьц, дээж авч дотоодын болон хөндлөнгийн лабораториор шинжлүүлэх, шаардлагатай баримт материалтай танилцах, тайлбар тодорхойлолтыг холбогдох этгээдээр гаргуулах;

4.2.2. Хяналтаар илэрсэн зөрчлийг арилгуулах, арилгахыг шаардах, тавьсан шаардлагын мөрөөр гүйцэтгэлийн шалгалт хийж, үр дүнг удирдлагад шуурхай мэдээлж байх;

4.2.3. Илэрсэн зөрчлийг арилгаагүй, хууль ёсны шаардлага, дүгнэлтийг эсэргүүцсэн, тогтоосон хугацаанд биелүүлээгүй, шаардлагын биелэлтийг гаргаагүй ажилтанд хариуцлага ногдуулах саналыг байгууллагын удирдлагад тавих, хууль, хяналтын байгууллагад мэдээлэх.

### **Тав. Дотоод хяналтын үйл ажиллагаа**

5.1. Дотоод хяналтыг дараах чиглэлээр зохион байгуулна:

5.1.1. Хүнсний тухай хууль, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль болон бусад холбогдох хууль тогтоомж, нийтээр дагаж мөрдөх дүрэм, журам, техникийн зохицуулалт, зохистой дадлууд, заавал мөрдөх стандарт, өөрийн байгууллагын дотоод дүрэм, журам, байгууллагын стандартын мөрдөлтөд хяналт тавих;

5.1.2. Хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шатанд эрүүл ахуйн, үйлдвэрлэлийн, хөдөө аж ахуйн зохистой дадлыг нэвтрүүлэх, эрсдэлийг бууруулах арга хэмжээг төлөвлөн өдөр тутмын үйл ажиллагаандаа нэвтрүүлж, тогтмол хэрэгжүүлж байгаа байдалд хяналт тавих;

5.1.3. Хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шатанд ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл, анхан шатны бүртгэл, тэмдэглэл өдөр тутамд хөтлөгдөж байгаа эсэхэд хяналт тавих;

5.1.4. Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагын үйлдвэрлэл, үйлчилгээ явуулж байгаа ажлын байрны өрөө тасалгааны байршил, технологи урсгал, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, халаалт, агааржуулалтын систем, гэрэлтүүлэг, халуун, хүйтэн усны хангамж, хүрэлцээ, бохир ус зайлуулах систем, ажлын байрны эрүүл ахуйн нөхцөлд хяналт тавьж, үнэлэлт, дүгнэлт өгөх;

5.1.5. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн өөрт хамаарах үе шатанд ариутгал, цэвэрлэгээний бодисын чанар, хэрэглээ, хадгалалтын байдалд хяналт тавих;

5.1.6. Шавьж, мэрэгч үүсэх, нэвтрэх, тархахаас урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ авч байгаа байдалд хяналт тавих;

5.1.7. Хог хаягдлын цуглуулалт, түр хадгалалт, тээвэрлэлт, устгалыг холбогдох журмын дагуу хийгдэж байгаад хяналт тавих;

5.1.8. Өөрт хамаарах үе шатанд хэрэглэж байгаа ус, мөс, уурны чанар, аюулгүй байдал, хүрэлцээ хангамжид хяналт тавих;

5.1.9. Ажилчдын хувийн эрүүл мэнд, эрүүл ахуй, хувцас хэрэглэл шаардлага хангаж байгаа эсэх, ажилчдыг тогтоосон хугацаанд эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулах, ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн эсхүл ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрт тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт давтан хамруулж байгаа байдалд хяналт тавих;

5.1.10. Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, ажлын байрны нөхцөлд хяналт тавих;

5.1.11. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал хангагдаж байгаа эсэх, түүний хадгалалт, тээвэрлэлт, худалдаа, хэрэглээнд хяналт тавих;

5.1.12. Дотоод хяналтын лабораторийн үйл ажиллагаа болон хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээс сорьц, дээж авч лабораторийн шинжилгээнд тогтмол хамруулж байгаа байдалд хяналт тавих;

5.1.13. Хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шат бүрт хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний тээвэрлэлт, хадгалалтын горимд температурын хяналт хийж байгаа байдал, бүртгэл хөтлөлтөд хяналт тавих;

5.1.14. Өөрт хамаарах үе шатанд химийн бодисын хэрэглээ, хадгалалт, тээвэрлэлт, устгалд хяналт тавих;

5.1.15. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй материалаар хийсэн зориулалтын сав баглаа, боодолд савлаж, шошгод агуулагдах мэдээллийг бүрэн тусгасан эсэх, импортын хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгонд агуулагдах мэдээлэл нь монгол эсхүл англи, орос хэлний аль нэгээр бичигдсэн эсэхэд хяналт тавих;

5.1.16. Өөрт хамаарах үе шатанд үүсч болох эрсдэлийг тодорхойлох, бууруулах арга хэмжээг төлөвлөх, эрсдэлүүдийн цэг, хязгаарыг тодорхойлох, хэрэгжилтэд явцын хяналт тавьж, тэмдэглэл хөтөлж байгаа байдлыг хянах;

5.1.17. Бүтээгдэхүүнийг зах зээлээс буцаан болон татан авах үйл ажиллагаанд хяналт тавих;

5.1.18. Дотоод хяналтын нэгж болон ажилтан нь хэрэглэгчийн санал, гомдлын дагуу хяналтыг хэрэгжүүлж, эрсдэлийг тооцох, шалгалтын үр дүнг хэрэглэгчдэд мэдээлэх;

5.1.19. Бусад.

## **Зургаа. Хариуцлага**

6.1. Дотоод хяналтаар илэрсэн зөрчил, дутагдлын шинж байдлаас хамааран гэм буруутай этгээдэд холбогдох хууль тогтоомж, тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагын дотоод журамд заасан хариуцлагыг ногдуулна.

---oOo---