

**МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН  
УЛСЫН /АХЛАХ/ БАЙЦААГЧИЙН ЗӨВЛӨМЖ**

Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газар  
Улаанбаатар хот, 15170, Чингэлтэй дүүрэг,  
Барилгачдын талбай 13, Засгийн Газрын XII байр,  
E-mail: [info@inspection.gov.mn](mailto:info@inspection.gov.mn), <http://www.inspection.gov.mn>

2016.04.25 № 08/029/08

“Зөвлөмж хүргүүлэх тухай”

АСЕМ-ийн орнуудын дээд хэмжээний 11 дэх удаагийн чуулга уулзалтыг зохион байгуулан явуулах ажлын бэлэн байдлыг хангуулах үүднээс Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газраас чуулга уулзалтанд оролцогчдын хоол, хүнсний аюулгүй байдлыг хангуулах зорилгоор энэхүү зөвлөмжийг гаргалаа.

Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангуулахад бууз, баншны үйлдвэрлэл эрхлэгч та бүхэн дараахь зүйлүүдийг анхааралдаа авч хэрэгжүүлэн ажиллахыг зөвлөж байна

Нэг. Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд:

1.1 Бууз, баншны үйлдвэрлэхэд хэрэглэх түүхий эд, мах, өөх, гурил, бусад амтлагч зэргийн гарал үүслийг илтгэх мал эмнэлэг, ариун цэврийн бичиг, импортынх бол дагалдах гэрчилгээ, сертификат, лабораторийн шинжилгээний дүн зэргийн хамт хүлээн авч дотоод хяналтынхаа дагуу баримтжуулан хадгалах;

1.2. Агуулах зоорьноос мах хүлээн авахдаа сэврээж, загсаасан махны гүний температур, хугацаа, хөлдүү мах бол хадгалж байсан агуулахын температур, хугацааг заавал бүртгэлийн журналд тэмдэглэсэн байна. Махны шинэлэг байдал, өнгө, үнэр, тээвэрлэлт, хадгалалтын явцад бохирдсон эсэх зэрэгт сайн анхаарч гадны бохирдол үүссэн бол бохирдолтыг угааж хусаж цэвэрлэнэ.

1.3. Махыг гэсгээхдээ тусгайлсан бандан тавиур дээр тавьж эсвэл зэвэрдэггүй гангаар хийсэн дэгээнд шал, хананд шүргэлцэхгүйгээр өлгөж механик бохирдуулагч үүсэхгүй байх нөхцлийг хангасан байх;

1.4. Гэсгээх, шулах өрөөний температурыг бүртгэлийн журналд заавал тэмдэглэсэн байна. Ингэхдээ гэсгээлтийн цаг, хугацаа өрөөний температур хэт их халуун зэргээс

махны өнгө харласан, эвгүй үнэртэй, удаан хадгалсан хуучирсан мах байвал ялгаж тусгайлсан тэмдэг тавьж ажилчдад анхааруулах;

1.5. Бууз, банш үйлдвэрлэх технологийн заавартай түүндээ автомат шугамаар эсвэл гар аргаар үйлдвэрлэхэд үүсч болох эрсдэлтэй хүчин зүйлсийг тусгасан түүнийгээ дагаж мөрддөг байх;

1.6. Бууз, баншны таташ бэлтгэх явцад гадны бохирдол үүсэхээс сэргийлж мах, өөх амтлагчийг базах, амт чанарыг тохируулахдаа олон хүний оролцоогүйгээр хэн нэгэн хүнд хариуцуулан хийлгэх;

1.7. Буузны гурил элдэх, гараар чимхэх явцад ажиллагсадын гараар дамжин бохирдол үүсэх эрсдлээс урьдчилан сэргийлэх зорилгоор гарын угаалга, халдваргүйтгэлийг дээд зэргээр ханган гар бохирдох бүрт угаалгаж цэвэрхэн байлгахыг дотоод хяналтаараа хянаж байх;

1.8. Бууз, баншийг чимхэж дуусмагц цехэд удаахгүйгээр зориулалтын хөргөгчинд богино хугацаанд хөлдөөх, хөлдсөн бол савлалтыг шуурхай хийх;

1.9. Савлагааны материал нь зориулалтын байх ба хаяг шошго нь “Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай” хуулиар тавигдсан шаардлагыг хангасан байх;

1.10. Бэлэн болсон бууз, баншийг итгэмжлэгдсэн итгэмжлэгдсэн өөрийн эсвэл хөндлөнгийн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, “Хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага” MNS 6308:2012 стандартад заасан хүнсний аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг үзүүлж, лабораторийн шинжилгээний дүнг дагалдуулан зах зээлд нийлүүлдэг байх;

1.11. Савлаж бэлэн болсон бууз, баншийг зориулалтын хөргөлттэй тээврийн хэрэгсэлээр түгээх ба тээврийн хэрэгсэлийн хөргөлтийн температур, хугацааг бүртгэлийн журналд тухайн машины жолооч эсвэл менежер заавал бичиж тэмдэглэх;

#### Хоёр .Үйлдвэр, цехийн угаалга цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн байдалд:

2.1 Үйлдвэр, цех бүр нь халуун хүйтэн усны төвлөрсөн системд холбогдсон, халуун ус нь 82 хэмээс доошгүй байх;

2.2 Тоног төхөөрөмж багаж, хэрэгслийг ажил дууссаны дараа тогтмол угааж цэвэрлэдэг, ажлын байр, туслах өрөө, ариун цэврийн өрөөнд байнгын урсгал болон их цэвэрлэгээг хийх хуваарьтай, хуваарийн дагуу тогтмол хийж хэвшсэн, цэвэрлэгээ хийсэн талаараа бүртгэл хөтөлдөг, цэвэрлэгээний үр дүнд хяналт тавьдаг, үйлдвэрлэлийн байр бусад өрөө, тасалгаа, агуулахын орчин нь хүнсний бүтээгдэхүүнийг шууд болон дамжин бохирдуулах нөлөөлөл үзүүлэхээргүй цэвэрхэн байх;

2.3 Үйлдвэрээс гарч буй хаягдал бохир ус чөлөөтэй урсгахын тулд өөх, тос барих төхөөрөмжийг суурилуулж, ээлжийн төгсгөлд трапны шүүрэн тагийг тогтмол цэвэрлэж байгаад хяналт тавьж ажиллах;

2.4 Үйлдвэрийн дамжлага дунд хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, тэргэнцэр, бууз өрдөг зөөврийн тавиурыг угааж цэвэрлэдэг, дахин бохирдохгүй нөхцөлд хадгалах талбайтай, сав, тавиурыг шууд шалан дээр хураадаггүй байх;

2.5 Хүнсний үйлдвэрт зөвхөн хэрэглэх зориулалтын цэвэрлэгээний бодис болон бусад химийн бодисыг хэрэглэнэ. Цэвэрлэгээний болон халдваргүйжүүлэлтийн бодисуудыг тусгай өрөөнд эсвэл шүүгэнд хадгалах;

2.6 Зөвхөн нэг өдрийн хэрэгцээнд шаардагдах хэмжээгээр боловсруулалтын хэсэгт битүү саванд хадгалах ба үүнээс илүү гарсныг нь боловсруулалтын хэсгээс гадна, хүнс эсвэл савлагааны материалаас хол, хүнстэй хүрэлцэхгүй газарт хадгалах;

2.7 Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодис нь тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, бандан тавиур, цех, тасгийн өрөө тасалгааны хана шал, тааз, цонх г.м угаах халдваргүйжүүлэх хэсгээс хамаарч батлагдсан зааврыг баримтлан найруулж хэрэглэдэг байх;

2.8 Бууз, баншны шанз бэлтгэх, чимхэлт хийх хэсэгт ажилчид гараа бохирдсон нөхцөлд угаах гар угаалтуур, зохих хэрэгслүүдээр хангагдсан байна.

2.9 Үйлдвэрлэлийн дамжлагын гар угаалтуурын хэсэгт шаардлагатай саван, ариутгалын бодис, хатаагч, хэрэгслүүдийг байршуулан, ажилчдын гар цэвэр, халдварт өвчний үүсгэгчийг тараахгүй байх нөхцлийг бүрдүүлэх;

2.10 Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, шавьжгүйтгэл, мэрэгчгүйтгэл, халдваргүйтгэлийг тусгай зөвшөөрөлтэй, мэргэжлийн байгууллагаар улиралд 1 удаа хийлгэдэг, бүртгэл хөтөлж, хяналт тавьдаг байх;

2.11 Хог, хаягдлыг тусгай цэгт түр хадгалж, графикийн дагуу зайлуулж бүртгэл хөтлөх, хогийн савыг таглаж, тусгайлсан таних тэмдэгтэй байлгах;

#### Гурав. Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуйг хангуулахад:

3.1 Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнтэй харьцаж ажилладаг ажилчдыг эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх сүрьеэ, арьс өнгөний үзлэгт, нян тээгч, хамар залгиурын арчдас, цагаан хорхойн шинжилгээнд хамруулан цээжний зураг авахуулж, баталгаажуулсан дэвтрийг ажлын байранд хадгална. Урьдчилан сэргийлэх үзлэгт 6 сар тутамд хамрагдсан байх;

3.2 Хүнсний дамжин бохирдлоос сэргийлж, ажилчид ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй зэргээр хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчмын дадлуудыг хэрэгжүүлж, мөрдөн ажилладаг байх;

3.3 Ажлын хувцас хэрэгсэл нь хүнсэнд бохирдол үүсгэхээргүй материал хийцтэй байх ба ажиллагсад нь бүрэн өмсөж хэрэглэж хэвшсэн байна. Удирдлагын зүгээс ажиллагсдыг хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хэрэгслээр бүрэн хангана. Хэрэв ажиллагсад нэг удаагийн бээлий өмсүүлдэг бол бохирдох болгонд нь шинээр сольж хэрэглэх нөхцлийг бүрдүүлж, хангалттай хэмжээгээр нэг удаагийн бээлийгээр хангасан байна. Нэг удаагийн бээлийг хэрэглэсний дараа дахин хэрэглэж болохгүй. Ажлын хувцастайгаа ажлын байрнаас гарахыг хориглох;

3.4 Үйлдвэрийн байранд гадны хүн ороход гараа угааж, халдваргүйжүүлэх, хамгаалалтын хувцас хэрэглэл өмсөх боломжоор хангасан байх;

3.5 Мах, түүхий эд бэлтгэхэд хэрэглэж буй хутга, заазуур, бандан тавиур, махны машин, сав хэрэгслийг угааж, халдваргүйжүүлж, бүртгэл хөтлөдөг байх;

3.6 Ажилчдад үйлдвэрлэлийн болон эрүүл ахуйн зохистой дадлуудыг хэвшүүлэх, мэдлэг чадварыг нь сайжруулах зорилгоор хүнсний аюулгүй байдал, дамжин бохирдол үүсэх нөхцлүүд, эрүүл ахуйн талаарх сургалтанд хүнстэй харьцдаг ажилтан бүр заавал хамрагдсан байх;

Бууз, баншны үйлдвэрлэл эрхлэгчид нь Засгийн Газрын 2014 оны 157-р тогтоолоор батлагдсан “Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчид дотоод хяналтыг хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам”-ын дагуу дотоод хяналтыг зохион байгуулж, “Хүнсний тухай хуулийн 12.1-д “Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шат бүрд дотоод хяналтыг хэрэгжүүлж, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийхээ чанар, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг бүрэн хариуцна” гэж заасныг мөрдлөг болгон ажиллах нь зүйтэй.

ХҮНСНИЙ ЧАНАР, СТАНДАРТЫН ХЯНАЛТЫН  
УЛСЫН АХЛАХ БАЙЦААГЧ



В. БАТЧИМЭГ