

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

Мэргэжлийн Хяналтын Ерөнхий Газар 15170,  
Улаанбаатар хот, Чингэлтэй дүүрэг, Барилгачдын  
талбай 13, Засгийн Газрын XII байр,

E-mai: [info@inspection.gov.mn](mailto:info@inspection.gov.mn),  
<http://www.inspection.gov.mn>

2016.04.25 № 08/029/05

“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 хиам, махан бүтээгдэхүүний үйл ажиллагаа эрхлэгч та бүхэн дараахь зүйлүүдийг анхааралдаа авч хэрэгжүүлэн ажиллахыг зөвлөж байна.

Нэг. Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх үйл ажиллагаанд:

1.1 Үйлдвэрлэх бүтээгдэхүүндээ хэрэглэх түүхий эд, мах, өөхний гарал үүслийг илтгэх мал эмнэлэг, ариун цэврийн бичиг, импортын нэмэлт, амтлагч бол дагалдах гэрчилгээ, сертификат, лабораторийн шинжилгээний дүн зэргийн хамт хүлээн авч дотоод хяналтынхаа дагуу баримтжуулан хадгалах;

1.2 Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрт батлагдсан технологийн заавартай, түүндээ эрсдэл үүсгэх нөхцлийг бүрэн тусгаж, мөрдлөг болгон ажилладаг байх;

1.3 Технологийн үйл ажиллагаанд шаардлагатай ус, мөсний шинжилгээг Ундны усны MNS 900:92 стандартын шаардлагыг хангасан байх;

1.4 Мах шулах, өөх бэлтгэх, мах жижиглэж машиндах, давслах, сойх үеийн өрөөний агаарын температур, хугацааг журналд заавал тэмдэглэж байх;

1.5 Давсалж сойгдсон махны гүний температурыг хэмжиж, тухайн үйлдвэрлэж буй хиамны таташ бэлтгэх явц технологийн дарааллын дагуу явагдаж буй эсэх, чанамал хиамны таташинд хэрэглэх ус, мөсний харьцаа зэрэгт анхаарч ажиллах;

1.6 Хиамны үйлдвэрлэлд ашиглаж буй нитрит,  $\text{NaNO}_2$  -ыг уусмал байдлаар хэрэглэдэг бол найруулалт, жорын дагуух хэрэглээнд хяналт тавих/ хүнсний нэмэлтийн ашиглалт, зарцуулалтын байдалд хяналт тавин бүртгэл хөтлөх;

1.7 Хиамны таташ савлах савлагааны материалыг ариун, цэвэр орчинд хадгалах, савлагааны үед таташаар дамжуулан бохирдол үүсэхгүй байх нөхцлийг бүрдүүлэн хиамны таташийг бүрхэвчинд анхаарал болгоомжтойгоор савлах ба дотоод хяналттай байх;

1.8 Савлагдсан хиамыг олсоор боох, амыг үдэж битүүлэхдээ онцгой анхааралтай байж боох үед илүүдэж гарсан таташийг тусгай саванд цуглуулан механик бохирдол үүсгэгч /хиамны ам боогч клипс төмөр, олс, бүрхэвч хальсны тасархай г.м / байгаа эсэхийг шалгаж савлагч машинд буцаах ажиллагааг явуулахад анхаарах;

1.9 Савласан хиамыг сойх үеийн орчны температур, чийг, хугацааг заавал журналд тэмдэглэл хийж байхыг ээлжийн ахлагч, мастер, технологич нар анхаарч ажиллах шаардлагатай. Зарим үйлдвэр цех ажиллах хүчний хангамжаас шалтгаалан хиам сойлтын болон дулааны боловсруулалтын журнал хөтлөлтийг хиам шарагч ажилчиддаа хариуцуулсан байдаг тул мэргэжлийн хүмүүс дээрх технологийн боловсруулалтын байдлыг анхааралдаа авч өөрсдөө бүртгэн дотоод хяналтаараа үйлдвэрийн ерөнхий технологич давхар хянаж байх;

1.10 Дулааны боловсруулалт хийсэн хиам, махан бүтээгдэхүүний гүний температурыг тусгайлсан температур хэмжигчээр хянаж баталгаажуулан бүртгэдэг байх;

1.11 Гүний температур зөрчигдсөн чанах боловсруулах хэмдээ хүрээгүй бол гүйцэт боловсруулах арга хэмжээг авах, чаналт, шаралтын автомат машинуудын тохиргоог шалгаж байх;

1.12 Хиамыг боловсруулах технологийн үйл ажиллагаа дуусмагц зориулалтын агуулахад хөргөх ба агуулахын температур, хугацааг журналд тэмдэглэж байх;

1.13 Бэлэн болсон хиам, махан бүтээгдэхүүнийг хөргөсний дараа зарим бүтээгдэхүүнийг жижиглэн савлах бол хаяг шошгыг савлагааны материалын гадна нааж хэрэглэгчдэд нийлүүлэхэд анхаарах;

1.14 Хиам, махан бүтээгдэхүүний хаяг, шошгын мэдээллийг “Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай” хуулийн дагуу бүрэн хэмжээнд бичиж байх;

1.15 Хиамны гадаад байдал амт, үнэр, өөрчлөгдсөн, бүрхүүл хальс гэмтсэн, биелэг байдал алдагдаж хорчийсон, эсвэл харласан, гарт наалдамхай байдалтай бол худалдаанд нийлүүлэхгүй, тусгайлсан тэмдэг тавьж шалтгаан нөхцлийг тогтоох;

1.16 Худалдаанд болон хэрэглэгчдэд нийлүүлэхдээ итгэмжлэгдсэн өөрийн эсвэл хөндлөнгийн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, “Хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй,

аюулгүй байдлын шаардлага”MNS 6308:2012 стандартад заасан хүнсний аюулгүй байдлын үзүүлэлтээс гадна “Төрөл бүрийн хиам техникийн шаардлага” MNS MNS 108: 2007 стандартын бүх үзүүлэлтийг үзүүлсэн байна. Шинжилгээний дүнг дагалдуулан худалдаанд нийлүүлэх;

1.17 Савлаж бэлэн болсон хиам, махан, бүтээгдэхүүнийг 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, сагс болон зөөврийн тавиурыг угааж цэвэрлэдэг, дахин бохирдохгүй нөхцөлд хадгалах талбайтай, сав, корзиныг 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 хадгална. 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;

2.6 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;

2.7 Мах түүхий эд бүтээгдэхүүнийг бэлтгэх /шулах, сортлох, хиамны таташ найруулах зэрэг/ цехүүдийн ажлын байранд зайлшгүй ажилчдыг гар угаах нөхцлөөр хангасан байх;

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

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

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

#### Гурав. Ажиллагсадын ариун цэврийг 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 ажиллагсдад 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 Хиам, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хэрэглэж байгаа хутга, багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийг 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;

Хиам, махан бүтээгдэхүүний үйл ажиллагаа эрхлэгч нар 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



Б.БАТЧИМЭГ

