

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

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

2016.04.25 № 08/029/06

“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 мах ангилан бэлтгэх үйл ажиллагаа эрхлэгч та бүхэн дараахь зүйлүүдийг анхааралдаа авч хэрэгжүүлэн ажиллахыг зөвлөж байна.

Нэг. Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд:

1.1 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.

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

1.3. Гэсгээх, шулах өрөөний температурыг бүртгэлийн журналд заавал тэмдэглэсэн байна. Ингэхдээ гэсгээлтийн хугацаа уртсаж, өрөөний температур хэт их халуун зэргээс махны өнгө харласан, эвгүй үнэртэй, удаан хадгалсан хуучирсан мах байвал ялгаж тусгайлсан тэмдэг тавьж ажилчдад анхааруулах;

1.4. Махыг эвдэж, тухайн заагдсан технологийн дагуу бэлтгэхдээ маханд байгаа булчирхай, яс, мөгөөрс, гадар өөх, хатуу хальсыг ялган авч улмаар цэвэрлэгээний үлдэгдэл цус, нөж, үс, хялгасны үлдэгдэл бохирдуулагч байгаа эсэхийг хянаж шалгах;

1.5. Хоол үйлдвэрлэлийн зориулалтаар бэлтгэхдээ /хаа, гуя, нурууны махнаас стейк бэлтгэх, гуляшны мах, эсвэл гараар хэрчигдсэн бууз, битүү хоол, шөлны г.м/ махыг хэрчиж жижиглэх бол хэрчилтийн зузаан, нимгэн, том, багын хэмжээг тааруулан бэлтгэх талаар ажилчдад урьдчилан зааж сургасан байх;

1.6. Монгол үндэсний уламжлалт аргаар /богын/ махыг эвдэж бэлтгэхдээ дээр заасан булчирхай, мөгөөрс, гадар өөх, хатуу хальс зэргийг ялган авч улмаар цус, нөж, үс, хялгас, сэвс г.м гадны бохирдуулагч байгаа эсэхийг хянаж шалгах;

1.7. Малын хэл, зүрх, элэг, толгой, гүзээ, сархинаг зэрэг дайвар бүтээгдэхүүнийг бэлтгэхдээ бүрэн гүйцэд сайн угааж цэвэрлэсэн байх ба сэврээж загсаасан эсвэл хөлдөөсөн байна. Мөн удаан хадгалсан дотор эрхтэн дайвар бүтээгдэхүүнийг хоол үйлдвэрлэлд ашиглахгүй байхад анхаарах;

1.8. Ангилсан мах, түүхий эд, дотор мах, бүтээгдэхүүнийг ороох боох, материал, полиэтилен уут, савалгааны картон хайрцаг, жижиг сагс зэрэг нь хүнсний зориулалтын байх ба гадна талд нь “Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай” хуулинд заагдсан шаардлагын дагуу заавал хаяг шошго нааж хэрэглэгчдэд түгээдэг байх;

1.9. Савлаж бэлэн болсон мах, түүхий эдийг хөргөсөн, хөлдөөсөн байдлаар тараагдах бол зориулалтын хөргөлттэй тээврийн хэрэгсэлээр түгээх ба тээврийн хэрэгсэлийн хөргөлтийн температур, хугацааг бүртгэлийн журналд тухайн машины жолооч эсвэл менежер заавал бичиж тэмдэглэх;

1.10. Ангилж савласан мах, түүхий эдийг бэлэн болсны дараа хөлдөөх бол агуулахын агаарын хурд, температур, хугацааг бүртгэлийн журналд заавал тэмдэглэх;

1.11. Ангилсан мах түүхий эд, бүтээгдэхүүнээ 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;

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 корзиньыг 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 эдийг ангилан эвдэх цех тасгийн ажлын байранд зайлшгүй ажилчдыг гар угаах нөхцлөөр хангасан байх;

2.8 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 Гулууз мах эвдэж, ангилахад хэрэглэж байгаа хутга, багаж хэрэгсэлийг зориулалтын халдваргүйжүүлэх уусмалд дүрж байлган 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;

Мах ангилан савлаж бэлтгэх үйл ажиллагаа 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



Б.БАТЧИМЭГ

