

**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,
<http://www.inspection.gov.mn>

2016.04.25 № 08/029/04

“Зөвлөмж хүргүүлэх тухай”

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

Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангуулахад сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч та бүхэн дараахь зүйлүүдийг анхааралдаа авч хэрэгжүүлэн ажиллахыг зөвлөж байна.

Нэг. Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх үйл ажиллагаанд:

1.1 Түүхий сүүг мал эмнэлгийн үзлэг шинжилгээнд хамруулж, баталгаажуулж олгосон гарал үүслийн бичигтэй хүлээн авч бүртгэл хөтөлдөг байх;

1.2 Сүү нийлүүлэх фермүүдтэй хийсэн гэрээндээ малын эрүүл мэндтэй холбоотой тусгай дүрэм журмыг дагаж мөрддөг эсэх, малын төрөл бүрийн өвчнөөс хамгаалсан эм био бэлдмэлийн хэрэглээний талаарх асуудлыг тусгах, гэрээгээ хэрэгжүүлдэг байх;

1.3 Фермүүдээс түүхий сүү хүлээн авах үеийн шинжилгээ, тэмдэглэлийг хадгалдаг, температурын хяналттай тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэж үйлдвэрт нийлүүлэх;

1.4 Түүхий сүүний температурыг нэн ялангуяа дулааны улиралд нарийн шалгах;

1.5 Үйлдвэрт сүү хүлээн авах үеийн түүхий сүүний температурын тэмдэглэлийг журналд хөтлөх;

1.6 Түүхий сүүг хүлээн авч хадгалахын өмнө механик хольцоос нь шүүж цэвэрлэх;

1.7 Түүхий сүү хүлээн авах тохиолдол бүрт спиртийн сорьцоор дулаанд тэсвэртэй чадварыг тодорхойлж шаардлага хангасан сүүг хүлээн авна. Цэвэрхэн,

халдваргүйжүүлсэн хэрэгслээр дээж авна. Дээж авсан тэмдэглэл болон шинжилгээний үр дүнг баримтжуулан хадгалах;

1.8 Холбогдох хууль тогтоомжийн дагуу түүхий сүүнд бактерийн ерөнхий тоо, соматик эсийн тоо, антибиотикийн үлдэгдлийг тодохойлох шинжилгээг хийдэг байх шаардлагатай. Шинжилгээний үр дүнг баримтжуулан хадгалах;

1.9 Түүхий сүүг температурын хяналттай металл танканд хадгалах ба танкнаас дараагийн боловсруулалтанд шилжүүлсэн цаг хугацааны тэмдэглэлийг хөтлөх;

1.10 Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн болгонд технологийн заавар, орц найрлагыг бичсэн технологийн дамжлагын ажиллагсад батлагдсан зааврыг чанд мөрдөж ажиллах;

1.11 Пастеризацийн температур болон хугацааг хянаж, пастеризацийн явцад болон төгсгөлд тэмдэглэл хөтөлнө. Хэрэв температурын горим нь хангалтгүй байсан бол ийм сүүг дахин пастеризацид оруулах процедур нь тодорхой байна. Пастеризацийн үр дүнг пероксидазийн тестээр шалгадаг байх;

1.12 Стерилизацийн процесс явагдаж байх үед температур, хугацааны хэмжилтийг хийн стерилизацийн төгсгөлд нь тэмдэглэл хөтөлнө. Ээлжийн төгсгөлд стерилизацийн процессын үр дүнг микробиологийн шинжилгээгээр(1 мл-т агуулагдах бактерийн тоог тодорхойлж) шалгах;

1.13 Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд шаардлагатай ус нь “Ундны ус эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ” MNS 900:2005 стандартын шаардлагыг хангасан байх ба жилд хоёр удаа лабораторийн шинжилгээнд хамруулах;

1.14 Сүүн бүтээгдэхүүний / тараг, зайрмаг, аарц, ааруул, цөцгий г.м/ үйлдвэрлэлд хэрэглэгддэг нэмэлт, туслах түүхий эд хүлээн авсан болон зарцуулсан талаарх бүртгэл тэмдэглэлийг хөтлөх;

1.15 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг савлах материал нь хүнсний зориулалтын байх ба “Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай” хуулинд заагдсан шаардлагын дагуу хаяг, шошго нь бүрэн бичигдэх;

1.16 Сүү сүүн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын агааржуулалт, температурыг хянах боломжтой агуулах өрөөнд хөргөж, хадгалсан хугацаа, агуулахын температур зэргийг журналд бүртгэх;

1.17 Савлаж бэлэн болсон сүү, бүтээгдэхүүнийг зориулалтын хөргөлттэй тээврийн хэрэгслээр түгээх ба тээврийн хэрэгсэлийн хөргөлтийн температур, хугацааг бүртгэлийн журналд тухайн машины жолооч эсвэл менежер заавал бичиж тэмдэглэх;

1.18 Боловсруулсан сүү сүүн бүтээгдэхүүнээ итгэмжлэгдсэн өөрийн эсвэл хөндлөнгийн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, Хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага MNS 6308:2012 стандартад заасан хүнсний аюулгүй

байдлын үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн, шинжилгээний дүнг дагалдуулан худалдан борлуулах;

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 Сүү сүүн бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх 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;

2.11 Түүхий сүүг шүүсэн шүүлтүүрийг хэрэглэсэн болгоныхоо дараа угааж, халдваргүйжүүлээд зохистой байдлаар хатааж хадгална. (тавиур дээр эсвэл хананд өлгөж). Шүүлтүүр эвдэрхий байж болохгүй.

2.12 Сүү зөөдөг цистернийг сулласны дараа тогтмол угааж, халдваргүйжүүлдэг, түүнийг шалгаж бүртгэл тэмдэглэл хөтлөнө.

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 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 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;

Сүү, сүүн 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



