

**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>

2016.04.27 № 08/024/15

“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 ундаа, ус, жүүсний үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч та бүхэн дараахь зүйлүүдийг анхааралдаа авч хэрэгжүүлэн ажиллахыг зөвлөж байна.

Нэг. Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх үйл ажиллагаанд:

1.1 Ундаа жүүсний үйлдвэрлэлийн үндсэн болон туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлтүүд нь стандартын шаардлага хангасан, гарал үүсэл нь тодорхой, хадгалалтын хугацаа дуусаагүй байх. Ургамлын гаралтай түүхий эд гарал үүслийн гэрчилгээтэй байна. Түүхий эд, хүнсний нэмэлт, туслах материалын тус тусын дагалдах бичиг баримтыг төрөлжүүлэн баримтжуулан хадгалах;

1.2 Хүнсний нэмэлт нь эрх бүхий байгууллагад бүртгэлтэй нэмэлтийг үйлдвэрлэлд хэрэглэх. Худалдаж авахдаа MNS CAC 192-2015 стандартад тусгагдсан хүнсний нэмэлтийг сонгож авах ба зориулалтын дагуу хэрэглэх;

1.3 Хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй материалаар хийсэн хүнсний зориулалтын сав баглаа, боодол хэрэглэх, дагалдаж ирсэн гэрчилгээг хадгалах.

1.4 Ус, ундаа жүүсний үйлдвэр нь сав, баглаа боодлын зориулалтаар хэрэглэх материал, түүхий эд, нэмэлтийг тусад нь тавиурт төрөлжүүлэн хадгалах;

1.5 Усны чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг жилд хоёр удаа хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораториор шинжлүүлж байх;

1.6 Үйлдвэрлэлийн жор, орц технологийн зааварт хэрэглэгдэх түүхий эд, хүнсний нэмэлтийн орц найрлагыг нарийн тусгаж өгнө. Боловсруулсан технологийн жор, орц зааврыг захирал баталгаажуулж, технологийн жор, зааварт тусгагдсаны

дагуу технологийн дамжлага, үе шат бүрт түүхий эд, материалыг хэрэглэж байгаа эсэхийг дотоод хяналтын нэгж ажилтан давхар хянаж баталгаажуулж, бүртгэл хөтөлдөг байх;

1.7 Усыг шүүх мембран болон эрдсийн шүүлтүүрийг заасан хугацаанд сольж хэрэглэх, заасан хугацаанд шүүлтүүрийг сэргээх, бүртгэл хөтлөлтийн дэвтэрт хяналтыг хөтлөх;

1.8 Зориулалтын хөргөгч, агуулахтай байх, температурыг тогтмол хянаж, дотоод хяналтыг тавьж, бүртгэл хөтлөх. Ус, рашаан хадгалах агуулах, өрөөний хэм 5°C- 15°C байх;

1.9 Бүтээгдэхүүний шинж чанар, хадгалалтын нөхцлөөс хамааран зориулалтын тээврийн хэрэгслийг сонгож, тээвэрлэдэг байх;

1.10 Бүтээгдэхүүний хаяг, шошго нь “Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль”-ийн 12 дахь зүйлд заасан дараах шаардлагыг хангасан байна. Үүнд:

- хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний нэр;
- үйлдвэрлэгчийн нэр, хаяг;
- хэмжээ, тоо ширхэг, бүтээгдэхүүний цувралын дугаар;
- үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр;
- хадгалах хугацаа, эсхүл хэрэглэж дуусах хугацаа;
- хадгалах нөхцөл;
- тэжээллэг чанар, орц, найрлага;
- хэрэглэх арга;
- гаж нөлөө, хориглох заалтыг тус тус тусгасан байна.

Дараах тохиолдолд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг буруу шошголсон гэж үзнэ:

- шошго худал мэдээлэл агуулсан;
- тухайн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн өөр хүнсний нэрээр бичигдсэн;
- өөр хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодол ашиглан шошгыг дуурайлгаж хуурамчаар үйлдсэн;
- Монгол Улсад болон олон улсад хэрэглэдэг тэмдэг, тэмдэглэгээг шошгод тавиагүй;
- унших боломжгүй, ойлгомжгүй үг, өгүүлбэр, он, сар, өдөр бичигдээгүй байх;

1.11 Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг шийдвэр гартал бусад бүтээгдэхүүнээс тусад нь тодорхой хаягжуулж хадгалах;

1.12 Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох “ нэг алхам урагш”, “ нэг алхам хойш” бүртгэлийг хөтөлж хэвшсэн, зохих арга хэмжээ авч ажилладаг, бүртгэл хөтөлдөг байх; / Бүтээгдэхүүн түүхий эдийн баримт падаан, нэр төрөл, тоо хэмжээ, хэзээ үйлдвэрт авчирсан, үйлдвэрээс ачигдсан зэрэг /

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

2.1 Тоног төхөөрөмжийг угааж, цэвэрлэхэд хэрэглэдэг халуун усны хэм нь  $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  байх ёстой ба ээлжийн үеэр дор хаяж нэг удаа температурыг нь шалгаж, тэмдэглэл хөтөлдөг 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 Боловсруулалтын хэсгүүдэд – 540 люкс, агуулахад – 220 люкс, коридорт – 110 люкс байхаар гэрэлтүүлэгийг зөв зохион байгуулах ;

2.4 Агааржуулалтын системд хортон шавьж, мэрэгч нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалт хамгаалалт хийх, агааржуулалтын системийг буруу суурилуулсан, доголдолтой ажилладаг, агаарын солилцоо муу явагдсанаас чийг хуримтлагдах, цан цохих, хөгц мөөгөнцөр үүсэхээс сэргийлэх ;

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

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

2.9 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 Ажилчдын халдварт өвчнөөр өвчилсөн байдал, ил шарх сорвигүй, зүсэгдээгүй, өвчний шинж тэмдэг илэрч байгаа эсэхэд хяналт тавьж бүртгэл хөтөлнө. Илэрхий шарх сорвитой, зүсэгдсэн, өвчний шинж тэмдэг илэрч байвал эмнэлгийн хяналтанд явуулж эрүүлжүүлэх арга хэмжээг авч ажилладаг байх;

3.3 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;

3.4 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 хориглоно;

3.5 Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан байна. Ажиллагсад дараах тохиолдлуудад гараа байнга угааж байх ёстой: Ажлаа эхлэхийн өмнө, ажлын дундуур бохирдсон үед, эсвэл шаардлагатай бол аль болох ойр ойрхон, түүхий эдтэй харьцаж ажилласны дараа боловсруулсан бүтээгдэхүүнтэй харьцахын өмнө, ариун цэврийн өрөөнд орсны дараа, хоол идсэн болон тамхи татсаныхаа дараа, ээлжийн төгсгөлд; (үйлдвэрлэлийн хэсгээс гарч явахын өмнө)

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;

Ус, ундаа, жүүсний үйлдвэрлэл эрхлэгч нар нь “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:



Ш. СЭРГЭЛЭН

