

**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 № 08/029/07

“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 мал нядалгааны үйл ажиллагаа эрхлэгч та бүхэн дараахь зүйлүүдийг анхааралдаа авч хэрэгжүүлэн ажиллахыг зөвлөж байна.

Нэг. Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд:

- 1.1 Гарал үүсэл нь тодорхой мал, амьтан худалдан авч нядалгаанд оруулах;
- 1.2 Хүлээн авсан мал нь халдварт өвчнөөр эрүүл тайван бүсээс бэлтгэгдсэн зоонозын бусад өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх малын тарилга, туулгалтад хамрагдсан эрүүл мал байх;
- 1.3 Хүлээн авсан мал, амьтныг малын эмчийн урьдчилсан үзлэгт хамруулж, бүртгэлийг хөтөлсөн байх;
- 1.4 Мал, амьтныг хүлээн авснаас хойши хэдэн цаг сойсон тухай бүртгэлийг мал сойлтын журналд хөтөлсөн байх;
- 1.5 Мал амьтныг нядалгаанд оруулахдаа малыг муужруулах ямар технологи хэрэглэсэн талаарх бүртгэлтэй байна. Ингэхдээ цахилгаанаар, хийн буугаар эсвэл халал аргын алийг хэрэглэсэн талаар бүртгэл тэмдэглэл хийсэн байх;
- 1.6 Нядалгааны үйл ажиллагаа явуулахдаа мах, түүхий эдийг бохирдуулахгүй байх нөхцлийг ханган ажиллана. Технологийн шат дамжлага бүрт угаалга, цэвэрлэгээ

хийх боломжоор ханган мал нядалгааны үед 82С-ээс доошгүй хэмтэй халуун усаар хутга, багаж хэрэгсэлийг угааж халдваргүйжүүлэх нөхцлийг бүрдүүлсэн байх;

1.7 Мал нядалгааны үед малын эмчийн үзлэг явуулсан талаарх бүртгэлийг заавал хийсэн байна. Үүнд: Мал, амьтан хүлээн авахад, технологийн дамжлагын үед мал, амьтны толгойд, цуллаг болон салслаг дотор эрхтэнд, гулууз маханд тус бүр үзлэгийг явуулан үзлэгийн журналуудад өвчний “**СЭЖИГТЭЙ**” тохиолдлуудыг бүртгэх;

1.8 Нядалгааны төгсгөлд гулууз махны хуурай болон нойтон цэвэрлэгээнд онцгой анхаарч мал эмнэлэг, ариун цэврийн үзлэг хийж малын эмч гулууз маханд зэрэг, дугаараар ангилсан тамга, тэмдгийг дардаг байна. Тухайн үйлдвэрлэгч нь өөрсдийн малын эмчээр, эсвэл гэрээт малын эмчээр махны зэрэг дугаарын тамгыг даруулах;

1.9 Махыг зориулалтын агааржуулалт, температурыг хянах боломжтой агуулах өрөөнд сэврээж, хөлдөөн дараагийн боловсруулах үйл ажиллагаанд оруулах;

1.10 Махыг сэврээсэн, хөлдөөсөн, хадгалсан хугацаа, агуулахын температур зэргийг журналд бүртгэсэн байх;

1.11 Махыг худалдаанд эсвэл ресторан, үйлчилгээний газарт түгээхдээ зориулалтын битүүмжлэлтэй хөргөлттэй машинаар тээвэрлэх ба тээвэрлэлтийн үеийн машины хөргөх температур, хугацааг жолооч эсвэл менежер хариуцан журналд бүртгэж байнга дотооддоо хяналт тавин ажиллах;

1.12 Бэлэн болсон гулууз мах, түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн өөрийн эсвэл хөндлөнгийн лабораторийн шинжилгээнд “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 усан дахь өөх, тос барих төхөөрөмжийг MNS 5975:2009 стандартын дагуу суурилуулж байнга хяналт тавьж ажиллах;

2.4 Бохир ус зайлуулах трап ил шүүрэн тагтай байх ба сувгаар бохир усыг чөлөөтэй зайлуулахын тулд ээлжийн төгсгөлд шүүрэн тагийг тогтмол цэвэрлэх;

2.5 Үйлдвэрийн дамжлага дунд хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиурыг угааж цэвэрлэдэг, дахин бохирдохгүй нөхцөлд хадгалах талбайтай, сав корзиньг шууд шалан дээр хураадаггүй байх;

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

2.7 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;

2.8 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;

2.9 Мах, түүхий эд бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх үйлдвэрлэлийн байранд зайлшгүй ажилчдын гар угаах нөхцлөөр хангасан байх;

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

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

2.12 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 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 Гулууз маханд хэрэглэж байгаа хутга, багаж хэрэгсэл, үйлдвэр цехийн тоног төхөөрөмжийг угааж, халдваргүйжүүлэн 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;

Мал нядалгааны 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

