

ХҮНСНИЙ ЧИГЛЭЛИЙН ҮЙЛ АЖИЛЛАГАА
ЭРХЛЭГЧ НАРТ

**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>

-----№-----

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг
хадгалах тухай

АСЕМ-ийн орнуудын дээд хэмжээний 11 дэх удаагийн чуулга уулзалтыг Улаанбаатар хотноо зохион байгуулан явуулах ажлын бэлэн байдлыг хангуулах үүднээс Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын Дэд бүтцийн хяналтын газар, Хүнс, хөдөө аж ахуйн хяналтын газраас чуулга уулзалтанд оролцогчдын хүнсний аюулгүй байдал болон хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хадгалалтын аюулгүй байдлыг хангуулах зорилгоор энэхүү зөвлөмжийг хүргүүлж байна.

Мэргэжлийн хяналтын байгууллагаас хүнсний худалдааны газруудад хийсэн хяналт шалгалтаар хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хадгалалтын горимын дагуу хадгалж, худалдаалдаггүй зөрчил сүүлийн 5 жилд дунджаар 67.9 хувьд илэрч эдгээр зөрчлүүд жил бүр давтагдаж байгаа бөгөөд 2011-2014 оны эрсдэлийн үнэлгээ, хяналтын хуудасны нэгдсэн сангийн мэдээлэлд хийсэн дүн шинжилгээгээр хүнсний бүтээгдэхүүний хадгалалттай холбоотой зөрчлүүд их эрсдэлтэй үнэлэгдсэн юм.

Иймд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хадгалалтын аюулгүй байдлыг хангуулах зорилгоор хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч та бүхэнд дараахь зүйлүүдийг анхааралдаа авч, хэрэгжүүлэн ажиллахыг зөвлөж байна.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн бүр өөр өөр хадгалах нөхцөл шаарддаг.

Хадгалах нөхцөл- Хадгалах байрны халуун, хүйтний хэм, агаарын харьцангуй чийг, агаарын бүрэлдэхүүн, гэрэлтүүлэг, ариун цэврийн нөхцөл зэрэг хүчин зүйлс юм.

Хадгалах нөхцөл бүрдүүлэх гол хүчин зүйл

Хүчин зүйл	Анхааруулга
Агаарын хэм	Ихэнх хүнсийг цельсийн 0°С-тай ойролцоо буюу хасах хэмд хадгална.
Агаарын харьцангуй чийг	Харьцангуй чийг их бол чийгийн хэмжээ нэмэгдэх бөгөөд чийг багадсан үед хатаж , эсвэл үлбийж жингээ алдаж, норж дэвтэх, хөгцөрнө. Харьцангуй чийг багатай бол ус чийг ууршиж , хатах процесс явагдана
Орчны хийн бүрэлдэхүүн	Агаарын хүчилтөрөгч нь өөх тос, эфирийн тосыг исэлдүүлж, аминдэмийн хэмжээг багасган, жимсний шүүс, дарс болон, бусад бүтээгдэхүүний үнэр, амтыг өөрчилнө.

Гэрэл	Хүнснийг нарны шууд тусгалаас зайдуу.Гэрэл багатай нөхцөлд хадгална.
Агааржуулалт	Байрны хуучин агаарыг зайлуулж агааржуулна.
Ариун цэвэр, эрүүл ахуй	Ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөлийг чанд сахина.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг буруу хадгалсанаас хүнсэнд физик, физик-химийн, микробиологийн процесс явагддаг:

Процесс	Өөрчлөлт
Физикийн	Ус чийг уурших, хатах, жингээ алдах, хэлбэр дүрс гажих, цулжиж нягтрах, өнгө хувирах гэх мэт
Хими, биохимийн	Исэлдэх, хурших, урвал явагдах, амьсгалах, гидролиз, ферментийн үйлчлэлээр задрах зэрэг процесс.
Микробиологийн	Бичил нянгийн үйлчилгээгээр спиртийн, сүүн хүчлийн, тосны хүчлийн, цууны хүчлийн эсэлт явагдах, хөгцрөх, ялзрах зэрэг байна.

Хүнсийг хадгалах аюултай бүс:

Хоол, хүнсний зүйлд нян өсөж үржих хамгийн таатай орчин нь температурын аюултай бүс буюу +4 өөс +60 хэм байдаг. Иймээс хөргөгчинд хадгалах ёстой бүтээгдэхүүнийг худалдаж авснаасаа хойш нэг цагийн дотор хөргөгчинд хийх хэрэгтэй. Хэрвээ температурын аюултай орчинд дөрвөн цагаас илүү хадгалсан бол идэж болохгүй.

Түүхий бүтээгдэхүүн, болсон бүтээгдэхүүнийг хөргөгчинд хийхдээ бохирдохоос сэргийлж, тусгаарлан, болсон бүтээгдэхүүнийг дээд, түүхийг нь доод тавиур дээр хадгалах нь зүйтэй. Мөн хөргөгчийг хэт дүүргэх нь ачааллыг ихэсгэж, хөргөх хэмийг багасгадаг гэдгийг анхаарах хэрэгтэй.

Энэхүү зөвлөмжинд жимс, жимсгэнэ, төмс, хүнсний ногоо хадгалах талаар тусгав:

Жимс, жимсгэнэ, төмс, хүнсний ногоо хадгалах технологи:

Ургамлын гаралтай түүхий эдийн тогтмол хэрэглээ, улирлын чанартай тариалалт, ургацтай уялдан тэдгээрийг тодорхой хугацаанд нөөцлөн хадгалах зайлшгүй шаардлага гардаг. Түүнчлэн түүхий эдийн чанар нь хадгалалт, тээвэрлэлтийн явцад алдагдаж, шаардлага хангахгүй болох магадлал өндөр байна. Иймээс их хэмжээний хүч хөдөлмөр зарцуулан тариалсан түүхий эдийг тоо болон чанарын хамгийн бага алдагдалтайгаар боловсруулах үйлдвэр, хүн амын хэрэглээнд нийлүүлэх нь хадгалах технологийн гол зорилго юм.

Температур. Жимс, ногоо хадгалах температурыг тэдгээрийн амьдралын процессын хурд нь физиологийн хямрал үүсэхгүй байх хязгаарт тохируулна. Энд жимс, ногооны хөлдөх температурыг харгалзах шаардлагатай. Жишээ нь : чинжүү, лооль, хаш - 0,5 хэм, төмс -0,7 хэм, лууван, хулуу -1,0 хэм, байцаа, лийр, алим -1,5 хэм, сонгино -2-3 хэмийн температурт хөлдөнө. Зарим ногоо багахан хөлдөлт гэсэлтийн дараа дахин хэвийн байдалдаа орох чадвартай. Ихэнхи тохиолдолд 0-8 хэмд хадгалах нь тохиромжтой.

Орчны харьцангуй чийг нь түүхий эдийн чанарт нөлөөлөх чухал үзүүлэлт юм. Ихэнхи тохиолдолд 85-95%, харьцангуй чийгтэй нөхцөлд хадгална. Зарим сортын алим, лууван, өвслөг ногоог 96-98% чийглэг өндөр орчинд, бөөрөнхий байцаа, сонгино, сармисыг харьцангуй чийг 70-80% байх чийг багатай орчинд хадгална. Температур

буурахад жимс, ногооны гадаргуу дээр дусал хэлбэрийн чийг үүссэнээр мөөг хөгц үүсэх нөхцөл бүрдэнэ. Үүнээс сэргийлж жимс ногоог сүрэл зэрэг дулаан тусгаарлагч, чийг шингээх чадвартай материалаар хучна.

Орчны агаарын бүтэц. Жимс, ногооны амьсгалах идэвх, чанарт орчны агаарын бүтэц их нөлөөтэй. Түүхий эдийг битүүмжилсэн саванд хадгалсан тохиолдолд жимс, ногооны амьсгалах процессын нөлөөгөөр орчны агаарын CO₂-ийн хэмжээ өсч, O₂-ийн хэмжээ буурснаар болц гүйцэх, хөгшрөх процессын хурд саарна.

Орчин үед орчны агаарын хэмжээг тохируулж өгдөг тусгай зориулалтын төхөөрөмжөөр тоногдосон агуулахад жимс, ногоог хадгалж байна.

Жимс, ногоог хадгалах арга:

Жимс, жимсгэнийг хадгалах хөргөх, хөлдөөх, хатаах, боловсруулах, лаваар бүрэх гэсэн үндсэн арга байдаг. Жимс, жимсгэнэ, хүнсний ногоог хадгалахдаа:

Физикийн арга: Бүтээгдэхүүнийг сэрүүн, хүйтэн орчинд байлгаж хөргөх буюу хөлдөөж хадгалах арга юм. Энэ аргаар төмс, хүнсний ногоог хадгалж байна. Физикийн аргаар хөргөх үйлчилгээг +3-0 хэмд хөлдөөлтийг -10 хэм хүртэлх хүйтний нөлөөн дор явуулна.

Физик-химийн арга: Бүтээгдэхүүнийг хадгалахад ашигладаг нилээд түгээмэл аргын нэг бол хатаах арга юм. Хатаах явцад бүтээгдэхүүн чийгээ алдаж үлдэгдэл чийгийн хэмжээ 25-8% хүртэл буурна. Ийм чийгшилд үр жимс, хүнсний ногоо бусад бүтээгдэхүүн удаан хадгалагддаг.

Биохимийн арга. Хүнсний ногоо, үр жимсийг эсгэх, норгож дэвтээх зэрэг нь уг аргад хамаарна. Эсгэлт нь сүүний тухайн бүтээгдэхүүний хадгалалтад нөлөөлөгч хүчин зүйл болж өгдөг.

Химийн хүчлийн хуримтлалыг 0.6-1.4% хүргэхэд үндэслэгддэг бөгөөд эсгэлтийн дүнд үүсэх этилийн спиртийн үйлчлэлийн арга. Цууны хүчилд хийж хадгалах арга энд хамаарна. жимс, жимсгэнэ, хүнсний ногоог үйлдвэрлэлийн аргаар нөөшлөн хадгалахад хүхэрлэг ангидрит, метабисульфат калий болон бусад химийн бодисуудыг хэрэглэдэг.

Сүүлийн үед өргөн хэрэглэгдэж байгаа аргууд:

Хөргөх аргаар хүнсний ногоо, жимс жимсгэнийг 0-4 хэм, 80-95% харьцангуй чийгшилтэй агуулах зооринд төмс, хүнсний ногоог шуудайлж, контейнерт, агаарын сэлгээтэй зоориудад сул асгаж хадгалдаг бол жимс, жимсгэнийг хайрцаглан хадгалдаг. Хайрцагны дотор талд нийлэг уутаар жимсийг битүүмжлэн агаарын солилцоог сааруулан чийг, температурыг бууруулснаар амьсгалах процесс удаашран хадгалах хугацаа уртасна. Жимс, жимсгэнэ нь төмс, хүнсний ногоог бодвол хадгалалт даах чадвар сул тул зарим орнуудад лаваар бүрж хадгалдаг.

Лаваар бүрэх: Жимс, жимсгэнийг лаваар бүрж хадгалдаг энэ арга нь нэлээд дээрээс хэрэглэж ирсэн арга боловч одоогоор үүнээс дээр арга гараагүй байна. Хүнсний үйлдвэрлэлд бүтээгдэхүүний өнгө үнэрийг хадгалах, гадаргууг өнгөлөг үзэмжтэй байлгах зорилгоор байгалийн болон химийн аргаар гаргаж авсан дээд зэргийн цэвэршилттэй цөөн тооны нэгдлүүдийг өнгөлөгчөөр ашигладаг. Тухайлбал чихрийн үйлдвэрт вазелин, хүнсний зориулалттай декстрин, парафин ашиглан бүтээгдэхүүний гадаргууг өнгөлөх, хооронд нь

наалдуулахгүй байхын тулд тальк хэрэглэдэг байна.Өнгөлөгч бодисуудыг гол төлөв эмульс, уусмал хэлбэрээр бүтээгдэхүүний гадаргууд нимгэн түрхэж, агаарын хүчилтөрөгч нэвтрэх болон чийгээ алдахаас хамгаална. Энэ нь бүтээгдэхүүнийг муудахаас тодорхой хэмжээгээр хамгаалахаас гадна зарим нянгийн өсөлтийг зогсоож, дотор нь нэвтрэхээс хамгаална. Лаваар бүрж хадгалдаг алим, лийр, шийгуа, лооль, өргөст хэмх, апельсин, мандарин гэх мэт жимс, ногоо хамаарна.

Гүн хөлдөөх технологи:

Хүнсний бүтээгдэхүүний чанарыг алдагдуулахгүйгээр хадгалах нөөшлөх аргууд дотроос гүн хөлдөөх арга нь хамгийн дэвшилттэй арга юм. Хөлдөөсөн бүтээгдэхүүнд хүнсний үнэт чанар бусад нөөшлөх аргуудаас илүү хадгалагддаг. Амт, үнэр, өнгө, гадаад байдлаараа хөлдөөсөн бүтээгдэхүүн нь шинэ бүтээгдэхүүнээс бага ялгаатай. Хөлдөөж боловсруулах аргын бас нэг давуу тал нь бусад аргуудаас цахилгаан эрчим хүчний зарцуулалт багатай. Гүн хөлдөөсөн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл нь технологийн урсгал шугамын зохион байгуулалттай ба эцсийн үе шатанд ширхэгийн бүтээгдэхүүнийг хурдан хөлдөөдөг. Хөгжингүй улс оронд жилд 1 хүнд 20-40 кг хөлдөөсөн бүтээгдэхүүн оногдож байна. Хөлдөөсөн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл жилээс жилд 5-7% өсч байна. Сүүлийн жилүүдэд гүн хөлдөөсөн ногоо, жимс, хоол, гурил, гурилан бүтээгдэхүүн, хагас боловсруулсан мах, махан бүтээгдэхүүний нэр төрөл нэмэгдсээр байна. Хаях зүйл гарахгүй, бүтээгдэхүүн нь 95-98% анхны шинж чанараа хадгалсан байдаг, бүтээгдэхүүн нь савлаж, боосон эсвэл тодорхой жин хэмжээтэй байна, хөлдөөсөн бүтээгдэхүүнийг хэрэглэхэд хялбар, хоол бэлтгэх цаг хугацаа хэмнэдэг, баглаа боодлын дээр хэрэглэх заавар, хадгалах хугацаа, найрлага, бүрэлдэхүүн, тос, протеин, амин дэмийн агууламж зэргийг заасан байдгаараа давуу талтай.

Хөлдөөсөн буюу лаваар бүрж хадгалсан бүтээгдэхүүний давуу болон сул талууд:

Огцом гүн хөлдөөсөн бүтээгдэхүүний харьцангуй чийг 95.0-99.5% байх бөгөөд хадгалах камерт -18-25 хэмд хадгална. Хадгалах хэсэгт орж ирэх гадны дулаан нь хаталтыг үүсгэнэ. Температурын хэлбэлзэл их байх тусам хаталт нэмэгдэнэ. Парафин бүрхүүлтэй хайрцагт хадгалсан бүтээгдэхүүний хаталт 2-3% байхад энгийн картон хайрцагт хадгалахад хаталт 25% байна. Лаваар бүрж хадгалсан бүтээгдэхүүнээс эфирийн тос, альдегидийн үнэр гарах бол гүн хөлдөөсөн ногоонд сав боодлын битүүмжлэл сайн бол ийм үнэр шингэхгүй. Лаваар бүрж хадгалахдаа ургамлын гаралтай лавыг ашигласан байх шаардлагатай. Нефтийн гаралтай лавыг хүнсний зориулалтаар ашиглах нь эрүүл мэндэд хортой байдаг. Хөлдөөсөн бүтээгдэхүүн хүчилтөрөгчтэй харьцахад гашуун амт орох, С амин дэм исэлдэх, өнгө хувирах зэрэг сөрөг өөрчлөлтүүдэд ордог. Тиймээс хий нэвтрүүлэлт багатай баглаа боодлыг ашиглана. Вакуум савлагааны үед хий үл нэвтрэх савлагааны материал ашиглана.

Ургамлын ургацыг нэмэгдүүлэх, тэсвэр чанарын дархлааг сайжруулах, өвчин, хортон, хог ургамлаас хамгаалах зорилгоор янз бүрийн химийн бодисууд, нэгдлүүд, бордоог хэрэглэдэг. Эдгээр бордоо, химийн бодис нь тодорхой хэмжээгээр ургамалдаа үлддэг. Энэ үлдэгдэл нь зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс давсан тохиолдолд хүний эрүүл

мэнд, бие организмд сөрөг нөлөө үзүүлдэг ба ургамлыг өвчлүүлж байгаа мөөгөнцөрүүд нь хорт бодис ялгаруулдаг. Энэ хорт бодис мөн ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүндээ үлдээд эрсдэл үүсгэх аюултай байдаг.

Иймд хэрэглэгчид ургамал, ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнийг худалдан авахад дараахи зүйлийг анхаарах нь зүйтэй.

- Ургамал, ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнд аюулгүй байдлын шинжилгээ хийлгэсэн эсэх;
 - Хүнсний чанар, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу савлаж, шошголох, түүнд тэжээллэг чанар, найрлага, хэрэглэх арга, хадгалах хугацаа, анхааруулгыг заасан эсэх;
 - Хүнсний бүтээгдэхүүний хадгалалтын болон хэрэглэж дуусах хугацаа хэтрээгүй эсэхийг шалгах;
 - Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлын бүрэн бүтэн байдлыг анхаарах;
 - Өвчин хортонд идэгдээгүй чанар байдлаа алдаагүй байх
 - Цэвэр, шинэ, өөрийн хэлбэр дүрсээ хадгалсан, гадны гаж үнэргүй байх;
- Үнэр: Үнэр - /эвгүй үнэр байгаа эсэх/
Өнгө - /өнгө өөрчлөгдсөн, хөгцөрсөн, харласан, сааралтсан өнгө байгаа эсэх/
Хэмжээ - /шошгонд заасан хэмжээнээс багассан, томорсон эсэхийг жинлэж үзэх/
Хэлбэр - бяцарсан, бутарсан, үйрсэн байж болохгүй.

Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчид хадгалалтын онцгой горим, нөхцөл шаардагддаг хүнсийг горимын дагуу хадгалах, зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх талаар дотооддоо сургалт зохион байгуулж байхын зэрэгцээ холбогдох хууль тогтоомж, стандарт, дүрэм, журмыг сайтар сурталчилан таниулах шаардлагатай байна.

Зарим төрлийн жимс жимсгэнэ, хүнсний ногоо хадгалах температур, агаарын харьцангуй чийгийг хавсралт 1-д үзүүлэв.

Өндөр эрсдэлтэй зарим хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хадгалах нөхцөлийг хавсралт 2-д үзүүлэв.

ХҮНСНИЙ ЧАНАР, СТАНДАРТЫН
УЛСЫН АХЛАХ БАЙЦААГЧ

Я.БАТЦАГААН

**ЗАРИМ ТӨРЛИЙН ЖИМС ЖИМСГЭНЭ, ХҮНСНИЙ НОГООНЫ
ХАДГАЛАХ ТЕМПЕРАТУР, АГААРЫН ХАРЬЦАНГУЙ ЧИЙГ**

Бүтээгдэхүүний нэр	Хадгалах температур	Агаарын харьцангуй чийг
	(°C)	%
Алим	-1-4	90-95
Тоор	-1-0	90-95
Соёолуулсан буурцаг	0	95-100
Үндэс үртэн /манжин, шар лууван/	0-2	90-95
Үхэр нүд	0-1	90-95
Нэрс	0-2	90-95
Браколи	0	95-100
Бөөрөнхий байцаа	0	95-100
Цэцэгт байцаа	0-2	90-95
Эрдэнэшиш	0	95-98
Сармис	0	65-70
Хүн орхоодойн үндэс	16-18	65-70
Анар	13-16	90-95
Вандуй	0-2	90-95
Навчит ногоо	0-2	90-95
Киви	0-2	90-95
Мөөг	0	95
Сонгино	0-2	65-75
Жүрж	4-7	90-95
Чинжүү	7-10	90-95
Хан боргоцой	10-13	85-95
Чавга		90-95
Улаан лууван	0	95-100
Соёолуулсан үр	0-2	90-95
Гүзээлзгэнэ	0	90-95
Шийгуа	13-21	85-95

ХҮНС, ХӨДӨӨ АЖ АХУЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

**ӨНДӨР ЭРСДЭЛТЭЙ ЗАРИМ ХҮНСНИЙ ТҮҮХИЙ ЭД,
БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ХАДГАЛАХ НӨХЦӨЛ**

№	Өндөр эрсдэлтэй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн	Хадгалах нөхцөл
1	Өндөгний хадгалалт, худалдаалалт	<ul style="list-style-type: none"> - Өндгийг бүрэн битүүмжлэлтэй саванд хадгалаагүй тохиолдолд бусад бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалж, өндөг тус бүр дээр үйлдвэрлэсэн огноог бичиж, худалдаална.
	Түүхий махны хадгалалт, худалдаалалт	<ul style="list-style-type: none"> - Мах хадгалах, хөлдөөх камерын хэм -18°C-ээс доошгүй нөхцөлд; - Шулсан мах, татсан махны гүний хэм $4-8^{\circ}\text{C}$-ээс дээшгүй нөхцөлд; - Дотор махны гүний хэм 3°C-ээс дээшгүй нөхцөлд тус тус хадгална. -Худалдааны газруудад мал, гахай, шувуу, ангийн мах, дайвар болон хагас боловсруулсан, нөөшилсөн махан бүтээгдэхүүн, өөхөн тосыг нэг ажлын байранд худалдаалж болох боловч төрөлжүүлэн хөргөх төхөөрөмжид хадгалж худалдаална. - Түүхий мах, махан бүтээгдэхүүнийг хиам болон бусад боловсруулсан бүтээгдхүүнтэй нэг дор тавьж хадгалж, худалдаалах болохгүй.
2	Мах, махан бүтээгдэхүүн хадгалалт, худалдаалалт	<ul style="list-style-type: none"> - Махан бүтээгдэхүүнийг $+4/+8^{\circ}\text{C}$-т, хөлдөөн хадгалах бүтээгдэхүүний хувьд -18°C-ээс доошгүй хэмд хадгална.
3	Кремтэй бүтээгдэхүүний хадгалалт, худалдаалалт	<ul style="list-style-type: none"> - Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүнийг хөргүүр бүхий лангуу нь 0°C-аас $+6^{\circ}\text{C}$-ын температурт тохируулга хийх боломжтой, бүтээгдэхүүнийг гадны бохирдлоос хамгаалсан зориулалтын шилэн хаалттай, хадгалах нөхцөлийн дагуу худалдаална.
4	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний хадгалалт, худалдаалалт	<ul style="list-style-type: none"> - Түүхий сүүг 10°C-аас ихгүй хэмд хүлээн авч, 4°C-ээс дээш хэмд ил задгай хонуулж болохгүй. - Пастеризац хийсэн сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг $+8^{\circ}\text{C}$-ээс ихгүй нөхцөлд хадгална. - Хөлдөөсөн аарц, зайрмагийг -18°C-ээс доошгүй нөхцөлд хадгална. - Худалдаалж байгаа бүтээгдэхүүний төрөл тус бүрээр нь тусад нь хадгалж худалдаалах нөхцөл бүрдсэн байна.

ХҮНС, ХӨДӨӨ АЖ АХУЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР