

## БАЯЖУУЛСАН ХҮНС ҮЙЛДВЭРЛЭХ, ХАДГАЛАХ, ТЭЭВЭРЛЭХЭД МӨРДӨХ ЖУРАМ

### Нэг. Нийтлэг үндэслэл

1.1 Баяжуулсан хүнс үйлдвэрлэх, хадгалах, тээвэрлэхтэй холбоотой харилцааг энэхүү журмаар зохицуулна.

### Хоёр. Баяжуулсан хүнс үйлдвэрлэх

2.1 Баяжуулсан хүнс үйлдвэрлэгч нь улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн баяжуулагч бэлдмэл ашиглана.

2.2 Баяжуулсан хүнс үйлдвэрлэгч нь “Албан журмаар баяжуулах хүнсний жагсаалт”-ын дагуу баяжуулж, баяжуулсан хүнс болохыг илэрхийлсэн тэмдэг, тэмдэглэгээний загвар, хэрэглэх журмын дагуу шошголож, нийтийн хэрэгцээнд нийлүүлнэ.

2.3 Сайн дурын баяжуулсан хүнс үйлдвэрлэгч нь “Байгууллагын стандарт”-ын дагуу баяжуулсан хүнсийг үйлдвэрлэж, хадгадах, тээвэрлэх стандартыг мөрдөж баяжуулсан хүнс болохыг илэрхийлсэн тэмдэг, тэмдэглэгээний загвар, хэрэглэх журмын дагуу шошголож, нийтийн хэрэгцээнд нийлүүлнэ.

2.4 Үйлдвэрийн хүчин чадал, технологийн онцлогт тохируулан баяжуулах тоног төхөөрөмжийг сонгож, суурилуулна.

2.5 Мэргэшсэн ажилтантай байна.

2.6 Шошгоны стандартыг мөрдөнө.

### Гурав. Баяжуулсан хүнс хадгалах, тээвэрлэх

3.1 Баяжуулсан хүнсний үйлдвэрлэлийн барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж, технологи үйл ажиллагааны явцад доголдол гаргахгүй байх нөхцлийг хангасан байна.

3.2 Баяжуулсан хүнс үйлдвэрлэл, хадгалалт, тээвэрлэлтийн үеийн аюулгүй байдалд дараах зарчмуудыг баримтална. Үүнд:

- Баяжуулсан хүнс үйлдвэрлэлийн технологийг боловсруулахдаа хүнсний аюулгүй байдалд сөргөөр нөлөөлж болох эрсдлийн дүн шинжилгээнд үндэслэсэн Хяналтын эгзэгтэй цэгийг тодорхойлох;

- Баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын хяналт;

- Технологийн тоног төхөөрөмжийн аюулгүй ажиллагааг хянах;

- Ажлын байрны ариутгал, халдваргүйжүүлэлтийн горим;

- Технологийн үе шат бүрт ажилтны хувийн ариун цэврийн дүрмийг дагаж мөрдөх;

- Баримт бичиг, мэдээллийн цахим болон цаасан байдлаар хадгалах;

- Үйлдвэрлэл, удирдлагын түвшин дэх боловсон хүчний үүрэг хариуцлагыг тодорхойлох;

- Баяжуулагч бэлдмэлийн чанарт хяналт тавих;

3.4 Баяжуулсан хүнс үйлдвэрлэлийн чанар, аюулгүй байдлыг хангах удирдлагын тогтолцоог заавал хэрэгжүүлнэ.

3.5 Тоног төхөөрөмжийг бохирдуулах эрсдлээс урьдчилан сэргийлэхийн тулд цэвэрлэх, угаах, ариутгахад хялбар байхаар зөв дарааллаар суурилуулна.

3.6 Баяжуулсан гурилыг тусгай бункер, саванд хадгалах ба жижиглэн худалдаалахдаа зориулалтын уут саванд савалсан байна.

3.7 Баяжуулсан гурилыг хадгалах тасалгааны температур, чийгшил, үнэр, амт, хөнөөлт шавж, төмсний талхны өвчний онцлогт үндэслэсэн зааврыг үйлдвэрлэгч баталж, мөрдөж ажиллана.

3.8 Баяжуулсан гурил агуулахыг хуурай, агааржуулалттай, цэвэр, гадны үнэргүй, чийг тунадас, хортон шавьж, нэвтрэхээс хамгаалсан байхаар төлөвлөн барьсан байх ба механик цэвэрлэгээ, ариутгах арга хэмжээг тогтмол явуулна.

3.9 Баяжуулсан гурилыг үр тариа, хаягдал, хивэг, холимог тэжээл, сав баглаа боодлын хамт хадгалахыг хориглоно.

3.10 Баяжуулсан хүнсний тээвэрлэлтийн аюулгүй байдлыг хангахын тулд зориулалтын ачааны сав баглаа боодолд савласан байна.

3.11 Баяжуулах хүнсийг тээвэрлэх явцад үйлдвэрлэгч нь журмын шаардлагад нийцэх дараах мэдээлэл бүхий баримт бичгийг хавсаргана. Үүнд:

- Бүтээгдэхүүний нэр;
- Бүтээгдэхүүнд хамаарах норм, стандарт;
- Үйлдвэрлэгчийн нэр, байршил;
- Бүтээгдэхүүний багцын жин;
- Бүтээгдэхүүн хадгалах, тээвэрлэх, борлуулах нөхцөл;

3.12 Баяжуулсан хүнсийг дараах тохиолдолд буцаан татан авна. Үүнд:

- Хөгц, хортон шавьжаар бохирдсон болох нь мэдрэхүйн үзүүлэлтээр илэрсэн бол;
- Хугацаа дууссан бол;
- Шим тэжээлийн найрлага нь тодорхой бус бол;

3.13 Энэхүү журмын дагуу дараах баяжуулсан хүнсний шаардлагыг хангахгүй гэж үзнэ. Үүнд:

- Мэргэжлийн хяналтын байгууллагын дүгнэлтээр Бүтээгдэхүүнийг буцаан татан авах дүгнэлт гарсан бол

### **Дөрөв. Баяжуулсан хүнсийг савлах**

5.1 Баяжуулсан хүнсний савлагаа нь баяжуулагч аминдэмийн чанарыг алдагадуулахгүй битүүмжлэл сайтай байна.

5.2 Баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлын материал нь Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх болон Байгаль орчныг хамгаалах тухай хуулийн 21-р зүйлийн 21.3 дахь хэсгийн шаардлагыг хангасан байна.