

ХҮНС, ХӨДӨӨ АЖ АХУЙ, ХӨНГӨН ҮЙЛДВЭРИЙН САЙД
ЭРҮҮЛ МЭНДИЙН САЙДЫН ХАМТАРСАН ТУШААЛ

Дугаар ...

Хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар батлах тухай

Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.2 дахь хэсгийг үндэслэн ТУШААХ нь:

1.“Хүнсний боловсруулах салбарт үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар”-ыг 1 дүгээр, Үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлснийг гэрчлэх тэмдгийн загварыг 2 дугаар хавсралт ёсоор тус тус баталсугай.

2.Батлагдсан зааврыг хүнсний боловсруулах үйлдвэрт нэвтрүүлэхэд мэргэжил арга зүйн туслалцаа үзүүлж ажиллахыг Эрүүл мэндийн яамны Нийгмийн эрүүл мэндийн газар /Т.Энхзаяа/, Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн яамны Хүнсний үйлдвэрийн хөгжлийн бодлого, зохицуулалтын газар /Т.Гантогтох/ нарт тус тус даалгаж, Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газар /Н.Цагаанхүү/-т зөвлөсүгэй.

ХҮНС, ХӨДӨӨ АЖ АХУЙ,
ХӨНГӨН ҮЙЛДВЭРИЙН
САЙД

Ч.УЛААН

ЭРҮҮЛ МЭНДИЙН
САЙД

Д.САРАНГЭРЭЛ

ХҮНСНИЙ БОЛОВСРУУЛАХ САЛБАРТ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ЗОХИСТОЙ ДАДАЛ ХЯЛБАРШУУЛАН НЭВТРҮҮЛЭХ ЗААВАР

Агуулга:

1. Ерөнхий зүйл;
2. Үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын удирдлага, зохион байгуулалт;
3. Үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын шаардлага;
4. Баталгаажуулалт;
5. Үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын гэрчлэх тэмдэг;
6. Хяналт, шалгалт.

Нэг. Ерөнхий зүйл

1.1. Зааврын зорилго нь хүний хэрэглээнд зориулсан, чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан хүнсний бүтээгдэхүүн¹ үйлдвэрлэх үндсэн нөхцөл болон нийтлэг үйл ажиллагааны шаардлагыг тогтоох, тэдгээрийг зохистой дадал болгон мөрдөн хэвшүүлэхэд оршино.

1.2. Хүнсний түүхий эд², бүтээгдэхүүний боловсруулах үйлдвэрлэл эрхлэгч үйл ажиллагаандаа үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг³ нэвтрүүлж, баталгаажуулахад уг зааврыг дагаж мөрдөнө.

1.3. Үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хүнсний сүлжээнд⁴ мөрдөх зохистой дадлын бусад заавартай уялдуулж мөрдөнө.

1.4. Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын даргын 2014 оны 156 дугаар тушаалаар баталсан “Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмж” нь энэхүү зааврын салшгүй хэсэг болно.

1.5. Норматив эшлэл

Энэ зааварт дараах олон улсын болон үндэсний стандартыг эш татан хэрэглэсэн бөгөөд эдгээрт ямар нэг өөрчлөлт орсон тохиолдолд хамгийн сүүлийн албан ёсны эхийг баримтална. Үүнд:

1.5.1. Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003

1.5.2. Хүнс болон тэжээл дэх бохирдуулагч ба хорт бодисын ерөнхий стандарт MNS CAC/CXS 193-2017

1.5.3. Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй. Эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийн хэмжээ, ерөнхий шаардлага MNS 5105:2001;

1.5.4. Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ. MNS 0900:2005;

1.5.5. Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011;

¹ “хүнсний бүтээгдэхүүн” гэж Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 4.1.1-т заасныг;

² “хүнсний түүхий эд” гэж Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 4.1.2-т заасныг;

³ “үйлдвэрлэлийн зохистой дадал” гэж Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 4.1.21-д заасныг;

⁴ “хүнсний сүлжээ” гэж Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 4.1.6-д заасныг;

- 1.5.6. Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ MNS 4504:2008;
- 1.5.7. Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ MNS 6308: 2012;
- 1.5.8. Холбогдох бусад.

Хоёр. Үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын удирдлага, зохион байгуулалт

2.1. Хүнсний үйлдвэрийн⁵ удирдлага үйлдвэрлэл, үйл ажиллагаандаа нэвтрүүлэх зохистой дадлын тогтолцооны үндсэн баримт бичиг нь Угтвар нөхцлийн хөтөлбөр⁶ бөгөөд тус хөтөлбөр нь дараах бичиг баримтад үндэслэнэ:

- 2.1.1. Үйлдвэрийн барилга, байгууламжийн бүдүүвч план зураг;
- 2.1.2. Инженерийн шугам, сүлжээний схем;
- 2.1.3. Үйлдвэрлэлийн цех тасгийн байршил, технологийн урсгал;
- 2.1.4. Шат дамжлага бүрийн технологийн заавар;
- 2.1.6. Түүхий эд, туслах материал, бүтээгдэхүүний стандарт;
- 2.1.5. Ажилтан, ажиллагсдын ажлын байрны тодорхойлолт.

2.2. Үйлдвэрийн удирдлага нь Угтвар нөхцлийн хөтөлбөрт дараах агуулгын хүрээнд энэ зааврын 3 дугаар бүлэгт заасан зохистой дадлын шаардлагыг тусган боловсруулж, батална:

- 2.2.1. Үйлдвэрийн орчин, барилга байгууламж;
- 2.2.2. Үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж;
- 2.2.3. Цэвэрлэгээ, ариутгал, засвар үйлчилгээ;
- 2.2.4. Түүхий эд, материалын хангамж;
- 2.2.5. Ажиллагсдын ариун цэвэр;
- 2.2.6. Сургалт;
- 2.2.7. Химийн бодисын хяналт;
- 2.2.8. Хадгалалт, түгээлт;
- 2.2.9. Үйлдвэрлэл, үйл ажиллагааны дотоод хяналт.

2.3. Үйлдвэрийн удирдлага нь энэхүү зааврын 2.2-т заасан агуулгыг багтаасан Угтвар нөхцлийн хөтөлбөрийг хэрэгжүүлэхэд шаардлагатай бүх нөөцийг тодорхойлж, хэрэгжүүлэх нөхцөл боломжийг бүрдүүлнэ.

2.4. Үйлдвэрийн удирдлага зохистой дадлыг хэрэгжүүлэхэд оролцох ажиллагсдын эрх үүрэг, хариуцлагыг тэдгээрийн ажил үүрэгтэй нь уялдуулан тогтоож, ажлын байрны тодорхойлолтод тусгана.

2.5. Үйлдвэрийн удирдлага нь зохистой дадлын хэрэгжилт, үр нөлөөг баримтжуулан, дотоод аудит хийж, байнга сайжруулах арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.

2.6. Үйлдвэрийн удирдлагаас үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хэрэгжүүлэх гарын авлагыг гарган, холбогдох сургалтыг тохиромжтой арга хэлбэрээр тогтмол зохион байгуулна.

⁵ “хүнсний үйлдвэр” гэж хүний хэрэгцээнд зориулсан хүнсний бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрийн аргаар бэлтгэх, боловсруулах, савлах, хадгалах, тээвэрлэх үйл ажиллагааг хэрэгжүүлэх газрыг;

⁶ хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шатанд хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад шаардлагатай үндсэн нөхцөл болон үйл ажиллагааг багтаасан тухайн байгууллага/үйлдвэрийн баримт бичгийг;

2.7. Угтвар нөхцлийн хөтөлбөрийн хэрэгжилт, үр дүнг хөндлөнгийн буюу хэрэглэгчийн сэтгэл ханамжийн судалгаагаар дүгнэх арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.

Гурав. Үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын шаардлага

3.1. Үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нь дараах үндсэн 5 бүлгээс бүрдэх ба бүлэг тус бүр өөрийн онцлогт хамаарах тодорхой шаардлагыг багтаана.

- А. Ажилтан, ажиллагсдад мөрдөх зохистой дадлын шаардлага;
- Б. Барилга байгууламжид тавих зохистой дадлын шаардлага;
- В. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавих зохистой дадлын шаардлага;
- Г. Үйлдвэрлэлийн технологи ажиллагаа ба хяналтыг хэрэгжүүлэх зохистой дадлын шаардлага;
- Д. Гологдол түүхий эд, бүтээгдэхүүнтэй ажиллахад тавих зохистой дадлын шаардлага.

3.2. Зохистой дадлын шаардлагыг хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн бэлтгэх, боловсруулах, хадгалах, тээвэрлэх зэрэг үйлдвэрлэлийн үе шат дамжлагад мөрдсөнөөр хуурамч хүнсний бүтээгдэхүүн⁷, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн⁸ үйлдвэрлэхээс урьдчилан сэргийлэх нөхцөл бүрдэнэ.

3.3. Үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хэсэгчлэн, үе шаттайгаар нэвтрүүлж болно.

Хүснэгт А. Ажилтан, ажиллагсдад мөрдөх зохистой дадлын шаардлага

№	Шаардлага	Нотолгоо
1	Өвчний хяналт	
1.1	Эрүүл мэндийн үзлэгээр, эсвэл шууд удирдах албан тушаалтны ажиглалтаар хүнс, хүнстэй харьцах гадаргуу ⁹ болон хүнсний сав баглаа боодлыг бохирдуулах магадлалтай өвчин, ил шарх, гэмтэлтэй байх, эсвэл тээгч болох нь тогтоогдсон ажилтныг тухайн нөхцөл байдлыг арилгах хүртэл хүнс үйлдвэрлэлийн аливаа үйл ажиллагаанд оролцуулахгүй.	Угтвар нөхцлийн хөтөлбөр, эрүүл мэндийн үзлэгийн дүн, бүртгэл, ажиглалт
1.2	Ажилтан нь эрүүл мэндийн хэвийн бус нөхцөл үүсвэл удирдах албан тушаалтанд яаралтай мэдэгдэнэ.	
2	Цэвэр байдал	
2.1	Хүнс, хүнстэй харьцах гадаргуу болон хүнсний сав, баглаа боодлыг бохирдохоос хамгаалж тухайн үйл ажиллагааг гүйцэтгэхэд тохиромжтой зориулалтын хувцас өмсөнө.	Угтвар нөхцлийн хөтөлбөр, үзлэг, ажиглалт
2.2	Хувийн ариун цэврийг чанд сахина.	Үзлэг, ажиглалт

⁷ “хуурамч хүнсний бүтээгдэхүүн” гэж Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 4.1.15-т заасныг;

⁸ “хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн” гэж Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 11 дүгээр зүйлд заасныг;

⁹ “хүнстэй харьцах гадаргуу” гэж үйлдвэрлэлийн хэвийн үйл ажиллагааны явцад хүнстэй хүрэлцэж буй бүх гадаргууг;

2.3	Ажил эхлэхийн өмнө, мөн ажлын байрнаас түр холдсон болон гар бохирдсон байж болзошгүй тухай бүрт зориулалтын байгууламжид гараа сайтар угаана. (Бичил биетний бохирдолтой байх магадлалтай бол ариутгана)	Үзлэг, ажиглалт
2.4	Гоёл чимэглэл болон бусад хамгаалалтгүй эд, хэрэглэлийг хүнс, тоног төхөөрөмж, сав суулгад унахаас сэргийлж биеэс салгаж авна. Тухайн эд, хэрэглэлийг биеэс салгах боломжгүй бол хүнс, хүнстэй харьцах гадаргуу болон хүнсний сав, баглаа боодол нь тухайн эдлэлээр дамжин бохирдохоос сэргийлэх, түүний бүтэн, цэвэр байдлыг хангах зорилгоор бүрнэ.	Үзлэг, ажиглалт, ярилцлага
2.5	Хүнстэй харьцахад өмсөх бээлий нь бүрэн бүтэн, цэвэр байх бөгөөд бээлий нь шингэн болон бусад бодис нэвтэрдэггүй материалаар хийгдсэн байна.	Үзлэг, ажиглалт
2.6	Үс унахаас сэргийлж үсний тор, боолт, малгай, сахлын хаалт болон бусад хэрэглэлийг өмсөнө.	Үзлэг, ажиглалт
2.7	Хувцас болон хувийн эд зүйлийг хадгалах газар нь хүнстэй харьцах, эсвэл тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг угаах газраас тусдаа байрлана.	Угтвар нөхцлийн хөтөлбөр, үзлэг, ажиглалт
2.8	Хоол хүнс хэрэглэх, тамхи татах газар нь хүнстэй харьцах эсвэл, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл угаах газраас тусдаа байрлана.	Угтвар нөхцлийн хөтөлбөр, үзлэг, ажиглалт
2.9	Хүнс, хүнстэй харьцах гадаргуу болон хүнсний сав, баглаа боодол зэргийг бичил биетэн ¹⁰ болон гаднын биет (үс, косметик, тамхи, химийн бодис болон арьсанд түрхсэн аливаа бэлдмэл)-ээр бохирдохоос хамгаална.	Үзлэг, ажиглалт
3	Боловсрол ба сургалт	
3.1	Ариун цэврийн зөрчил, хүнсний бохирдлыг тодорхойлох, тэдгээрийн шалтгааныг тогтоох үүрэгтэй дотоод хяналтын ажилтан нь аюулгүй хүнс үйлдвэрлэхэд шаардагдах мэдлэг, ур чадвар, ажлын туршлагатай байна.	Угтвар нөхцлийн хөтөлбөр, ярилцлага
3.2	Хүнс үйлдвэрлэлд оролцож буй ажилтан, удирдах албан тушаалтан нь зохистой дадал, аюулгүй ажиллагааны холбогдох сургалтад хамрагдаж, хувь хүний эрүүл ахуй, ариун цэврийн зөрчлөөс үүсэх аливаа аюулын талаар ойлголттой байна.	Ярилцлага
4	Хяналт шалгалт	
4.1	Хүнс үйлдвэрлэлд оролцож байгаа ажилтнууд нь зохистой дадлын шаардлагыг хангасан, хэвшил болгосон эсэхэд хяналт тавих үүрэгтэй албан тушаалтыг томилсон байна.	Угтвар нөхцлийн хөтөлбөр, ярилцлага
4.2	Хяналт тавих албан тушаалтны үйл ажиллагаа байнгын шинжтэй байна.	Үзлэг, ажиглалт

¹⁰ “Бичил биетэн” гэж хөрөнгө, хөгц мөөгөнцөр, бактери, вирус болон хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх бичил биетний төрөл зүйлийг;

Хүснэгт Б. Барилга, байгууламжид тавих зохистой дадлын шаардлага

№	Шаардлага	Нотолгоо
1	Үйлдвэрийн газар	
1.1	Үйлдвэрийн барилга, байгууламжийн ойролцоох хог ургамал, өвсийг тогтмол хадаж тэгшлэн хортон шавж ¹¹ үүрлэж, үржих орчин бүрдэхээс сэргийлнэ.	Угтвар нөхцлийн хөтөлбөр, үзлэг
1.2	Орчны бохирдол үүсэхээс сэргийлж зам, талбай, машины зогсоол зэргийн цэвэрлэгээ үйлчилгээг тогтмол хийнэ.	Угтвар нөхцлийн хөтөлбөр, үзлэг
1.3	Ус зайлуулах нөхцлийг бүрдүүлж, ус шүүрэх, хөлөөр дамжих зэргээр хүнс бохирдох, хортон шавж үржих орчин бий болохоос сэргийлнэ.	Угтвар нөхцлийн хөтөлбөр, үзлэг
1.4	Орчны бохирдол үүсэхээс сэргийлж хог хаягдал зайлуулах, шаардлагатай бол боловсруулах үйл ажиллагааг хэрэгжүүлнэ.	Угтвар нөхцлийн хөтөлбөр, үзлэг
1.5	Үйлдвэрийн газар нь түүний удирдлагын хяналт, эзэмшилд байдаггүй газартай хиллэсэн, мөн энэ шаардлагын 1.1-1.3-т заасныг баримтлах боломжгүй бол эдгээр арга хэмжээг үйлдвэрийн дотоод хяналтад тулгуурлан хүнсний бохирдлын эх үүсвэр болох хортон шавжийг устгах арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.	Угтвар нөхцлийн хөтөлбөр, үзлэг
2	Үйлдвэрийн барилга, байгууламж	
2.1	Аюулгүй хүнс үйлдвэрлэхэд болон үйлдвэрлэлд эрүүл ахуйн арга хэмжээг хэрэгжүүлэхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, материалыг байршуулах, хадгалахад хүрэлцэхүйц, хангалттай зай, талбайтай байна.	Үйлдвэрийн барилга, байгууламжийн бүдүүвч, план зураг, үзлэг, ажиглалт
2.2	Хүнс, хүнстэй харьцах гадаргуу болон хүнсний сав, баглаа боодлыг бичил биетэн, химийн бодис, хог хаягдал, гадны биетээр бохирдохоос сэргийлэх зорилгоор бохирдол үүсгэж болзошгүй зүйлийг тоног төхөөрөмжийн байрлал, технологи үйл ажиллагааны хугацаа, механик хаалт, агаарын урсгал, хаалттай систем болон зохион байгуулалтын бусад аргаар тусгаарлана.	Үйлдвэрийн барилга, байгууламжийн бүдүүвч, план зураг, үзлэг, ажиглалт
2.3	Гадаа байрлуулсан исгэлт, барилтын төхөөрөмжид хүнсийг хадгалахад хамгаалалтын таг, бүрхэвч хэрэглэх, хортон шавж үүрлэхээс сэргийлэх, төхөөрөмжийн орчин болон хортон шавж, түүний халдваргүйжүүлэлтийг тогтмол хянана.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
2.4	Хүнс, хүнстэй харьцах гадаргуу болон хүнсний сав, баглаа боодол нь конденсаг, усны дусал, шугам хоолойноос бохирдохгүй байх нөхцлийг хангахын тулд үйлдвэрийн шал, хана, таазыг цэвэрлэхэд хялбар хийц, материалаар хийж, түүний бүтэн байдлыг хангана.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт

¹¹ “хортон шавж” гэж шувуу, мэрэгч амьтан, шавж, ялаа, тэдгээрийн авгалдайг;

2.5	Ажлын байр/талбар, хана болон тоног төхөөрөмж хоорондын зай, талбай нь ажиллахад саад болохооргүй, хүнс болон хүнстэй харьцах гадаргуу нь ажилчдын хувцас болон биетэй шүргэлцэж бохирдол үүсэхээс сэргийлэх нөхцлийг бүрдүүлсэн байна.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
2.6	Гар угаах хэсэг, хувцас солих өрөө болон бие засах газар, түүнчлэн хүнсэнд шинжилгээ хийх өрөө, хүнс боловсруулах, хадгалах цех тасаг болон тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг угаах газрууд нь тохиромжтой гэрэлтүүлэгтэй байна. Хүнс бэлтгэлийн бүх шат дамжлагад хүнсэнд шилний хагархай орохоос сэргийлж гэрлийн аюулгүй шил хэрэглэх, таазны гэрэлтэй байх, эсвэл, хамгаалалтын бүрхүүл зэрэг бусад арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
2.7	Хүнс бохирдуулах магадлал бүхий үнэр, уурыг багасгахын тулд шаардлагатай газарт агааржуулалт, эсвэл хяналтын төхөөрөмжтэй байх; хүнс, хүнстэй харьцах гадаргуу болон хүнсний сав, баглаа боодол бохирдох нөхцлийг бууруулахын тулд сэнс болон агааржуулалтын төхөөрөмжийг шаардлагатай газарт суурилуулж ажиллуулна.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
2.8	Хортон шавжаас хамгаалсан тор, бусад тохиромжтой хэрэгслийг байршуулна.	Үзлэг, ажиглалт
3	Ариун цэврийн арга хэмжээ	
3.1	Үйлдвэрийн барилга, байгууламжийн орчныг цэвэр байлган, тэдгээрийн бүрэн бүтэн байдлыг хангаж хүнс бохирдох, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн болон хуурамч хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхээс урьдчилан сэргийлнэ. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн цэвэрлэгээ ¹² , ариутгалыг ¹³ хийхдээ хүнс, хүнстэй харьцах гадаргуу болон хүнсний сав, баглаа боодол бохирдохоос хамгаална.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
3.2	Үйлдвэрийн барилга байгууламжийн цэвэрлэгээ, ариутгалд хэрэглэх бодис нь хэрэглэхэд аюулгүй, тохиромжтой байна. Зөвхөн дор дурдсан зориулалтаар хортой бодис, материалыг хүнсний үйлдвэрт хэрэглэх буюу хадгалж болно. Үүнд: (1) цэвэр, ариун нөхцлийг хангах; (2) лабораторийн шинжилгээнд зайлшгүй хэрэгтэй; (3) үйлдвэрийн болон тоног төхөөрөмжийн хэвийн үйл ажиллагаа, засвар үйлчилгээнд шаардлагатай; (4) үйлдвэрийн бусад үйл ажиллагаанд шаардлагатай.	Эрх бүхий этгээдээс дагалдуулсан нотлох баримт, гэрчилгээтэй бодис худалдан авсан баримт эсвэл тухайн бодист бохирдлын шинжилгээ хийсэн дүн
3.3	Хүнс, хүнстэй харьцах гадаргуу болон хүнсний сав, баглаа боодлыг бохирдуулахгүй байх цэвэрлэгээний материал, ариутгалын бодис, пестицид, химийн	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт

¹² “цэвэрлэгээ” гэж шороо, хог, бохирдуулагч, хүнсний үлдэгдэл болон бусад зохимжгүй зүйлийг арилгахыг;

¹³ “ариутгал” гэж хими, физикийн аргыг ашиглан тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, хүнстэй харьцах бүх гадаргууг ашиггүй бичил биетнээс цэвэрлэхийг;

	бодисыг тодорхойлж, тэдгээртэй зөв харьцаж, хадгална. Химийн хорт болон аюултай бодисын талаарх хууль, тогтоомж, журам, зааврыг мөрдөж ажиллана.	
3.3	Хүнс, хүнстэй харьцах гадаргуу болон хүнсний сав, баглаа боодолд бохирдол үүсгэхгүй нь баталгаатай байх тохиолдолд үйлдвэрийн зөвшөөрөгдсөн цэгт, хамгаалалтын зорилгоор нохой байлгаж болно. Хүнс бохирдохоос хамгаалж үйлдвэрлэлийн бүсээс хортон шавжийг зайлуулах арга хэмжээг зайлшгүй авах ёстой. Хортон шавж устгалд хэрэглэх бодисыг хүнс, хүнстэй харьцах гадаргуу болон хүнсний сав, баглаа боодлыг бохирдуулахгүй нөхцлийг хангаж, хатуу хяналтын дор хэрэглэхийг зөвшөөрнө.	Эрх бүхий байгууллагын баталсан жагсаалтад багтсан бодис
3.4	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл зэрэг хүнстэй харьцах бүх гадаргууг хүнс бохирдохоос хамгаалахад шаардагдах давтамжаар цэвэрлэнэ.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
3.5	Чийглэг багатай хүнс үйлдвэрлэх, энэ төрлийн хүнсийг боловсруулах, зөөвөрлөх, савлах зэрэгт ашиглах хүнстэй харьцах гадаргуу нь хуурай бөгөөд эрүүл ахуй, ариун цэврийн нөхцлийг хангасан байна. Хэрэв тухайн гадаргууд нойтон цэвэрлэгээ хийсэн бол хэрэглэхийн өмнө ариутгаж, хатаасан байна.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
3.6	Нойтон/чийглэг боловсруулалтын үед хүнсийг бичил биетнээр бохирдохоос хамгаалах шаардлагатай бол хүнстэй харьцах бүх гадаргууг ашиглахын өмнө болон бохирдсон байж болзошгүй үндэслэлээр зогсоох бүрт цэвэрлэж, ариутгана. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь үргэлжилсэн ажиллагаанд орж байвал тэдгээрийн хүнстэй харьцах гадаргууг шаардлагатай тохиолдолд цэвэрлэж, ариутгана.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
3.7	Хүнсний үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжийн хүнстэй харьцдаггүй гадаргууг хүнс бохирдохоос сэргийлж тодорхой давтамжаар цэвэрлэнэ.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
3.8	Нэг удаагийн хэрэгслийг (нэг удаагийн зориулалттай багаж хэрэгсэл, цаасан аяга, цаасан алчуур г.м) тохиромжтой саванд хадгалж, хүнс болон хүнстэй харьцах гадаргууг бохирдохоос сэргийлсэн арга хэлбэрээр тарааж, хэрэглэж, харьцаж, хаях үйл ажиллагааг хэрэгжүүлнэ.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
3.9	Ариутгалын бодис нь хэрэглэхэд аюулгүй, тохиромжтой байна. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн цэвэрлэгээ, ариутгалд зориулсан байгууламж, машин аппарат, үйл ажиллагаа нь тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг тогтмол цэвэр байлгах ёстой бөгөөд хуваарьт үйлчилгээгээр хангагдана.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
3.10	Цэвэрлэж, ариутгасан багаж хэрэгсэл болон хүнстэй харьцах гадаргуу бүхий тоног төхөөрөмжийг бохирдлоос хамгаалсан газарт байршуулж хадгална.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
4	Ариун цэврийн байгууламж, түүний хяналт	

4.1	<p><i>Усан хангамж.</i> Хүнсний үйлдвэр нь үйл ажиллагаанд шаардлагатай хэмжээгээр ус нийлүүлэх боломжтой, тохиромжтой эх үүсвэр бүхий усан хангамжтай байна. Хүнс болон хүнстэй харьцах гадаргууд хэрэглэх ус нь холбогдох стандартын шаардлагад нийцсэн байна. Хүнс үйлдвэрлэх, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл болон хүнс савлах материалыг цэвэрлэх үйл ажиллагаа явагдах байршил болон ажилчдын ариун цэврийн өрөө бусад хэрэгцээт газарт шаардлагатай даралт, температур бүхий гоожуурын устай байх ёстой.</p>	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
4.2	<p><i>Сантехник.</i> Сантехник нь дараах зорилгыг хангахуйц хийц, загвартай, зохистой угсралт суурилуулалттай бөгөөд хэвийн ажиллагаатай байна. Үүнд:</p> <p>(1) Үйлдвэрийн шаардлагатай байршилд хангалттай хэмжээгээр ус хүргэх.</p> <p>(2) Үйлдвэрээс гарах шингэн хог хаягдал болон бохир усыг зохистойгоор дамжуулах, тээвэрлэх.</p> <p>(3) Хүнс, усан хангамж, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг бохирдуулах эх үүсвэр болох, эсвэл цэвэр бус нөхцөл бүрдүүлэхээс сэргийлсэн.</p> <p>(4) Технологи ажиллагааны явцад ус болон шингэн хаягдал шалан дээр асгардаг, эсвэл шалыг усаар бүрхүүлж угаадаг бүх газарт ус зайлуулах төхөөрөмжийг шаланд зохистой байдлаар суурилуулах.</p> <p>(5) Хүнс болон хүнс үйлдвэрлэх газарт цэвэр ус хүргэх шугам хоолой нь хаягдал болон бохир ус зайлуулах хоолойтой эсрэг чиглэлгүй, огтлолцоогүй байх.</p>	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
4.3	<p>Бохир усыг бохирын системд нийлүүлэх, эсвэл тохиромжтой аргаар зайлуулах арга хэмжээ авна.</p>	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
4.4	<p><i>Бие засах газар.</i> Бие засах газар нь ажилчдад тохиромжтой, хүртээмжтэй байна. Энэ шаардлагыг хангахад дараах арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ. Үүнд:</p> <p>(1) бие засах газрын ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцлийг хангах.</p> <p>(2) бие засах газрын бэлэн байдлыг хангаж, засвар үйлчилгээг тогтмол хийх.</p> <p>(3) өөрөө хаагддаг хаалгатай байх.</p> <p>(4) хүнсийг агаараар дамжин бохирдохоос сэргийлж бие засах газрын хаалгыг хүнс үйлдвэрлэх, хүнстэй харьцах газар руу онгойдоггүй байхаар төлөвлөх, эсвэл бохирдлоос сэргийлсэн хувилбар (давхар хаалга, агаарын эерэг урсгал)-ыг хэрэгжүүлсэн байх.</p>	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
4.5	<p>Гараа угаах, ариутгах байгууламжийг үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд шууд оролцох ажилтан, ажиллагсдад зориулан шаардлагатай бүх газарт байрлуулна. Тус байгууламж нь зохистой температур бүхий усыг хүртээмжтэй хэрэглэхээр тоноглогдсон байна. Гар цэвэрлэх, ариутгах бэлдмэлийг төхөөрөмжид ашиглана. Ариутгасан алчуур эсвэл гар</p>	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт

	хатаах төхөөрөмжөөр хангана. Цэвэр, ариутгасан гарыг дахин бохирдуулахгүй байх нөхцлийг хангах хийц, загвар бүхий усны хаалт, тохируулгатай байна. Хамгаалалтгүй хүнс, хүнстэй харьцах гадаргуу болон хүнсний баглаа боодлын материалтай харьцаж буй ажилчдад зориулж “ажил эхлэхийн өмнө, ажлын байрнаас түр холдох, түүнчлэн гар бохирдсон байх магадлалтай тухай бүрт гараа угаах, ариутгах” анхааруулгыг ойлгомжтой байдлаар бэлтгэж зохих газарт байрлуулна.	
4.6	Хог болон үйлдвэрийн хаягдлыг үнэр үүсэх, хортон шавж үүрлэх, үржих тааламжтай орчин бүрдэхээс сэргийлж, хүнс болон хүнстэй харьцах гадаргуу, усан хангамж, газрын хөрс бохирдохоос хамгаалан хадгалж, тээвэрлэж зайлуулна.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт

Хүснэгт В. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавих зохистой дадлын шаардлага

№	Шаардлага	Нотолгоо
1	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь угааж ариутгахад хялбар хийцтэй, хүнсний зориулалттай материалаар хийгдсэн, цэвэрлэж ариутгах боломжтой, ашиглахад бат бөх байна.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
2	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн хийц, загвар, хэрэглээ нь шатах тослох материал, метал эдийн үртэс хэсэг, бохир ус болон бусад бохирдлоор хүнс бохирдох нөхцөл, боломжийг хаасан байна.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
3	Тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэгээ, засвар үйлчилгээ хийхэд хүрэлцэхүйц зай талбайтай байхаар суурилуулж, хэвийн үйл ажиллагааг нь хангана.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
4	Хүнстэй харьцах гадаргуу нь зэврэлт, исэлдэлт болон угаалга ариутгалын бодис, бэлдмэлд тэсвэртэй байна. Хүнстэй харьцах гадаргуугаар дамжин хүнсийг шууд бус хүнсний нэмэлт зэргээс бохирдохоос сэргийлнэ.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
5	Хүнсний зүйл, хог, органик бодис хуримтлагдаж, бичил биетэн үржих орчин, үүсэх боломжийг бууруулахын тулд хүнстэй харьцах гадаргуугийн үе давхаргыг жигд, гөлгөр байхаар нягт холбосон байна.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
6	Хүнс үйлдвэрлэлийн болон хүнс агуулах талбайд байрласан ч уг зориулалтаар ашиглагддаггүй тоног төхөөрөмжийн цэвэр байдлыг хангах боломжтой байхаар суурилуулах ёстой.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
7	Барих, дамжуулах /хийн болон таталцлын/, хаалттай болон автомат систем зэрэг үйлдвэрлэлийн системийн хийц, загвар, угсралт нь ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцлийг хангахуйц байна.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
8	Бичил биетэн өсөх, үржих таатай орчин болдог хүнсийг хадгалах, байрлуулах зориулалттай хүйтэн агуулах, хөргөгч, хөлдөөгч бүр температур хэмжих болон тэмдэглэл хийх төхөөрөмжтэй байна. Тухайн агуулах,	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт

	хөргөгч, хөлдөөгчийн температурыг зөв заахаас гадна, температур тохируулах автомат тохируулгатай/хяналттай, эсвэл гар ажиллагаатай үед температурын өөрчлөлтийг мэдээлэх автомат дохиоллын системтэй байна.	
9	Температур, хүчиллэг, рН, усны идэвх зэрэг бичил биетний өсөлтийг хянах, урьдчилан сэргийлэхэд хэрэглэдэг үзүүлэлтүүдийг хэмжих, тохируулах, тэмдэглэхэд зориулсан багаж хэрэгсэл нь тоо хэмжээний хувьд хүрэлцэхүйц бөгөөд хэвийн ажиллагаатай, хэмжих хэрэгслийн баталгаажилттай байна.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
10	Хүнсний нэмэлтээр, эсвэл хүнстэй харьцах гадаргуу болон тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэхэд ашиглах шахсан агаар болон бусад хийг зориулалтын бус хүнсний нэмэлтээр хүнс бохирдохоос сэргийлж боловсруулсан байх ёстой.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт

Хүснэгт Г. Үйлдвэрлэлийн технологи ажиллагаа ба хяналтыг хэрэгжүүлэх зохистой дадлын шаардлага

№	Шаардлага	Нотолгоо
1	Хүнсний түүхий эдийг хүлээн авах, шалгах, зөөвөрлөх, ялгах, бэлтгэх, боловсруулах, бүтээгдэхүүнийг савлах, хадгалах үйл ажиллагааг ариун цэврийн зохих зарчмын дагуу хэрэгжүүлнэ.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
2	Хүнс нь хүний хэрэгцээнд бүрэн нийцсэн, сав баглаа боодлын материал нь аюулгүй, хүнсний зориулалттай гэдгийг баталгаажуулахын тулд чанарын хяналтын ¹⁴ зохих арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.	Дотоод хяналтын журмын хэрэгжилт
3	Үйлдвэрийн ариун цэврийн асуудлыг дотоод хяналтын удирдлага дор хэрэгжүүлнэ.	Дотоод хяналтын журмын хэрэгжилт
4	Эрүүл ахуй, ариун цэврийн зөрчил, хүнсний бохирдлыг тодорхойлох шаардлагатай үед холбогдох газраас авсан дээжид химийн бодис, бичил биетэн, эсвэл гадны материалын лабораторийн шинжилгээ хийнэ.	Шинжилгээний дүн
5	Түүхий эд материалын хяналт	
5.1	Түүхий эд болон бусад орцыг хянаж шалгах, ангилах, цэвэрлэх, бохирдох, муудах, гэмтэхээс хамгаалсан нөхцөлд хадгалах үйл ажиллагааг хэрэгжүүлнэ.	Эрх бүхий этгээдээс дагалдуулсан баталгаа, гэрчилгээтэй бодис худалдан авсан баримт эсвэл тухайн бодист бохирдлын шинжилгээ хийсэн дүн

¹⁴ “чанарын хяналт” гэж хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний стандарт, техникийн зохицуулалтын болон хэрэглээний шаардлага хангасан байдалд тавих хяналтыг.

5.2	Түүхий эдийг бохирдлоос арилгахын тулд угааж цэвэрлэнэ.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
5.3	Түүхий эдийг угаах, зайлах, зөөвөрлөхөд ашиглах ус нь холбогдох стандартын шаардлага хангасан байна. Хүнсний бохирдлын түвшинг нэмэгдүүлэхээргүй бол ашигласан усыг дахин ашиглаж болно.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
5.4	Түүхий эдийг хадгалах, зөөвөрлөх сав суулга нь хүнсэнд бохирдол үүсгэхгүй, хүнс муудахад нөлөөлөхгүйг баталгаажуулан шалгаж хүлээн авна.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
5.5	Түүхий эд болон бусад орц нь хүний биед хордлого болон өвчин үүсгэх хэмжээний бичил биетэн агуулаагүй, эсвэл бичил биетний агууламжийг хуульд заасан хуурамч хүнсний бүтээгдэхүүнд хамаарахааргүй болтол нь бууруулах ариутгал, боловсруулалт хийнэ.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
5.6	Афлатоксин болон бусад хортой бодисоор бохирдох магадлал өндөртэй түүхий эд, бусад орцыг эцсийн бүтээгдэхүүнд хэрэглэхээс өмнө холбогдох стандартад /АфлатоксинMNS 6361:2012/ заасан хортой буюу хор хөнөөлтэй бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс хэтрээгүй эсэхийг тогтооно.	Эрх бүхий этгээдээс дагалдуулсан баталгаа, гэрчилгээтэй бодис худалдан авсан баримт, тухайн бодист бохирдлын шинжилгээ хийсэн дүн
5.7	Үйлдвэрлэгч нь хортон шавж, бичил биетэн, гадны материалаар бохирдох магадлал өндөртэй түүхий эд, бусад орц, гологдол түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүнс үйлдвэрлэлд ашиглахыг хүсвэл тухайн хүнсэнд агуулагдах байгалийн болон зайлсхийх боломжгүй бохирдол, гаднын биетийн хэмжээ нь холбогдох стандартад заасан зөвшөөрөгдөх дээд түвшингээс хэтрээгүй эсэхийг тогтооно.	Эрх бүхий этгээдээс дагалдуулсан баталгаа, гэрчилгээтэй бодис худалдан авсан баримт, шинжилгээ хийсэн дүн
5.8	Түүхий эд, бусад орц болон гологдол бүтээгдэхүүнийг бохирдлоос хамгаалахын тулд бөөнөөр нь, эсвэл зориулалтын саванд хийж, хуурамч хүнсний бүтээгдэхүүн, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн болохоос хамгаалж тохирох температур, чийглэг бүхий нөхцөлд хадгална.	Бүртгэл, үзлэг, ажиглалт
5.9	Хөлдүү түүхий эд болон бусад орцыг хөлдүүгээр нь хадгална. Хэрэв хэрэглэхээс өмнө гэсгээх шаардлагатай бол түүхий эд, бусад орцыг хуурамч хүнсний бүтээгдэхүүн, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн болохоос хамгаалсан нөхцлийг бүрдүүлнэ.	Бүртгэл, үзлэг, ажиглалт
5.10	Шингэн болон хуурай түүхий эд, бусад орцыг бөөнөөр нь хүлээн авахдаа бохирдохоос хамгаалж, харьцана.	Үзлэг, ажиглалт
6	Боловсруулах үйл ажиллагаа	
6.1	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл болон бэлэн бүтээгдэхүүний савыг зохих ёсоор цэвэрлэж, ариутган шаардлага хангасан бэлэн байдалд байлгана.	Үзлэг, ажиглалт

	Шаардлагатай тохиолдолд тоног төхөөрөмжийг өөр газар руу зөөвөрлөж, цэвэрлэж ариутгана.	
6.2	Түүхий эд, бүтээгдэхүүний савлагаа, хадгалалт болон хүнсний үйлдвэрлэлийн бүх үйл ажиллагаа нь бичил биетний өсөлт, хүнсний бохирдлыг багасгахад чиглэсэн нөхцөлд, дараах үзүүлэлтийн хяналтад байна. Үүнд: физик хүчин зүйл (хугацаа, температур, чийглэг, усны идэвх, рН, даралт, урсгалын хурд), боловсруулах үйл ажиллагаа (хөлдөөх, хатаах, халуунаар боловсруулах, хүчиллэгжүүлэх, хөргөх) болон бусад (механик гэмтэл, хугацаа хоцролт, температурын хэлбэлзэл)	Үзлэг, ажиглалт
6.3	Бичил биетэн, ялангуяа нийгмийн эрүүл мэндэд аюултай бичил биетний өсөлтийг дэмждэг, таатай орчин нь болдог хүнсийг хуурамч хүнсний бүтээгдэхүүн, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн болохоос сэргийлэх нөхцлийг бүрдүүлж үйлдвэрлэнэ. Үүнд: (1) хөргөсөн хүнсийг 7.2 ⁰ С болон тухайн хүнсэнд тохиромжтой үүнээс бага хэмд байлгах. (2) хөлдүү хүнсийг хөлдүүгээр нь хадгалах. (3) халуун хүнсийг 60 ⁰ С болон түүнээс дээш хэмд байлгах. (4) Хүчиллэг болон хүчиллэгжүүлсэн хүнсийг ¹⁵ тасалгааны температурт битүүмжилсэн саванд байлгах бол мезофил бичил биетнийг устгах зорилгоор халуунаар боловсруулах.	Үзлэг, ажиглалт
6.4	Ашиггүй бичил биетэн, ялангуяа нийгмийн эрүүл мэндэд аюултай бичил биетний өсөлтийг зогсоох, урьдчилан сэргийлэх зорилгоор хүнсийг өндөр хэмд ариутгах, цацрагаар боловсруулах, халааж ариутгах, хөргөх, хөлдөөх, түүний рН эсвэл усны идэвхийг ¹⁶ хянах зэрэг үйл ажиллагааг хэрэгжүүлэхэд хуурамч хүнсний бүтээгдэхүүн, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхээс сэргийлж үйлдвэрлэл, түгээлтийн зохистой нөхцлийг бүрдүүлнэ.	Үзлэг, ажиглалт
6.5	Хагас боловсруулалтыг бохирдлоос хамгаалсан байдлаар явуулна.	Үзлэг, ажиглалт
6.6	Эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүнийг түүхий эд, бусад орц болон хаягдлаар бохирдохоос хамгаална. Түүхий эд, материал, бусад орц, эсвэл хаягдал нь ямар нэг хамгаалалтгүй, хүнс дамжин бохирдуулахаар бол тэдгээрийг нэг зэрэг хүлээн авах, ачиж тээвэрлэх ёсгүй. Конвейрээр дамжуулж буй хүнсийг шаардлагатай тохиолдолд бохирдлоос хамгаална.	Үзлэг, ажиглалт

¹⁵ “хүчиллэг болон хүчиллэгжүүлсэн хүнс” гэж хүчиллэг шинж чанар нь рН-ийн 4.6 буюу түүнээс бага хүнсийг;

¹⁶ “усны идэвх” гэж бодисын усны уурын даралтыг ижил температур бүхий цэвэр усны уурын даралтад харьцуулсан харьцаагаар тодорхойлогдсон хүнсэн дэх чөлөөт усны хэмжээг;

6.7	Түүхий эд, хагас боловсруулсан хүнс, гологдол бүтээгдэхүүн, бэлэн хүнсийг тээвэрлэх, хадгалах, тэдгээртэй харьцах тоног төхөөрөмж, сав суулга, багаж хэрэгсэл нь үйлдвэрлэл, хадгалалтын явцад бохирдлоос хамгаалахуйц хийцтэй, хэвийн ажиллагаатай байна.	Үзлэг, ажиглалт
6.8	Хүнсэнд метал болон гадны биет орохоос хамгаалж шигшүүр, занга, соронз, электрон метал илрүүлэгч болон бусад тохиромжтой арга хэрэгслийг хэрэглэнэ.	Үзлэг, ажиглалт
6.9	Хүнс, түүхий эд, бусад орц нь хуурамч хүнсний бүтээгдэхүүн, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн болохоор бол бусад хүнсийг бохирдуулахаас сэргийлж устгана. Хэрэв дахин боловсруулах боломжтой гэж үзвэл үр дүнтэй болох нь тогтоогдсон арга хэрэглэх, эсвэл өөр бүтээгдэхүүнд ашиглахаас нь өмнө дахин шалгаж, хуурамч хүнсний бүтээгдэхүүн, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн биш болохыг тогтоож баталгаажуулна.	Шинжилгээний дүн, үзлэг, ажиглалт
6.10	Угаах, хальслах, тайрах, зүсэх, ангилах, шалгах, нухах, усыг нь шавхах, хөргөх, үрэх, шахах, хатаах, хөөсрүүлэх, тос ялгах, хэлбэржүүлэх зэрэг механик боловсруулалт хийхдээ хүнс бохирдохоос хамгаалсан нөхцлийг бүрдүүлнэ. Энэ шаардлагыг хангахын тулд дуслах, гоожих, цацрах байдлаар хүнсэнд бохирдол орохоос сэргийлж, тохиромжтой физик хамгаалалтыг хэрэгжүүлнэ. Хүнстэй харьцах бүх гадаргууг зохих ёсоор цэвэрлэж, ариутгах, үйлдвэрлэлийн шат дамжлагын болон тэдгээрийн хоорондох хугацаа, температурын хяналтыг тус хамгаалалтад ашиглаж болно.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
6.11	Хүнс үйлдвэрлэлийн дулааны боловсруулалт нь хүнсийг шаардлагатай температур хүртэл халааж, тухайн температурт шаардлагатай хугацаагаар барьсны дараа түргэн хөргөх, эсвэл үйлдвэрлэлийн дараагийн шат, дамжлагад хойшлуулалгүй (хоцроолгүй) шилжүүлэх боломжтой байна. Дулаанаар боловсруулах төхөөрөмж дэх дулаансаг бактерийн өсөлт болон бохирдлыг бууруулахын тулд тодорхой давтамж бүхий цэвэрлэгээ, зохистой температурыг ашиглана. Дулаанаар боловсруулсан хүнсийг савлахаас өмнө угаах бол хэрэглэх ус нь холбогдох стандартын шаардлага хангасан байна.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
6.12	Зуурмаг, талх, соус, сүмс, амтлагч, болон бусад ижил төстэй бэлдмэлийг бохирдлоос хамгаалж боловсруулна. Энэ шаардлагыг дараах болон бусад үр дүнтэй аргын тусламжтай хангаж болно. Үүнд: (1) Бохирдолгүй орц, найрлага хэрэглэх. (2) Шаардлагатай үед тохиромжтой дулааны боловсруулалтыг ашиглах.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт

	<p>(3) Температур болон хугацааны хяналтыг хэрэгжүүлэх.</p> <p>(4) Дуслах, шүүрэх, унах байдлаар ямар нэг бохирдол хүнсэнд орохоос хамгаалж зохистой хамгаалалтыг хэрэглэх.</p> <p>(5) Үйлдвэрлэлийн явцад зохих температур хүртэл хөргөх.</p> <p>(6) Бичил биетний өсөлтөөс сэргийлж тохиромжтой интервалаар бүрмэлд ашиглах зуурмагийг солих.</p>	
6.13	<p>Дүүргэх, савлах болон бусад үйл ажиллагааг хүнс бохирдохоос хамгаалсан байхаар гүйцэтгэнэ. Энэ шаардлагыг дараах болон бусад аргыг хэрэглэх замаар хангана. Үүнд:</p> <p>(1) Үйлдвэрлэлийн явцад хяналтын эгзэгтэй цэгийг¹⁷ тодорхойлж, хянахад чанарын хяналтыг хэрэгжүүлэх.</p> <p>(2) Хүнстэй харьцах гадаргуу болон хүнсний сав бүрийг сайтар цэвэрлэж, ариутгах.</p> <p>(3) Хүнсний сав, баглаа боодолд зориулалтын, аюулгүй материалыг хэрэглэх.</p> <p>(4) Бохирдол, ялангуяа агаар дуслын бохирдлоос сэргийлж ажилчдаа биеийн хамгаалах хэрэгслээр хангах.</p> <p>(5) Ариун цэврийн арга хэмжээг хэрэгжүүлэх.</p>	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
6.14	<p>Ашиггүй бичил биетэн үржихээс сэргийлэхэд усны идэвхийн хяналтыг баримталдаг хуурай хольц, самар, дундаж чийглэгтэй хүнс, хатаасан хүнс зэргийг чийглэгийн аюулгүйн түвшинд¹⁸ үйлдвэрлэж, хадгалах ёстой. Энэ шаардлагыг дараах болон бусад үр дүнтэй аргаар хангана. Үүнд:</p> <p>(1) Хүнсний усны идэвхийг хянах.</p> <p>(2) Эцсийн бүтээгдэхүүн дэх уусдаг бодис болон усны харьцааг хянах.</p> <p>(3) Эцсийн бүтээгдэхүүн чийг шингээж, чийглэг нь аюулгүйн түвшнээс хэтрэхээс хамгаалж чийг баригч, чийг тусгаарлагч болон бусад аргыг хэрэглэх.</p>	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
6.15	<p>Ашиггүй бичил биетний өсөлтөөс сэргийлэхэд рН-ийн хяналтыг голчлон хэрэглэдэг хүчиллэг болон хүчиллэгжүүлсэн хүнсийг рН-ийн 4.6 болон түүнээс доош нөхцөлд барьж хянана. Энэ шаардлагыг дараах болон бусад үйл ажиллагааны тусламжтайгаар хангаж болно. Үүнд:</p>	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт

¹⁷ “хяналтын эгзэгтэй цэг” гэж зохистой хяналт тавиагүй нөхцөлд хүнс бохирдох магадлал хамгийн өндөр байх үйлдвэрлэлийн үе шатны тодорхой цэгийг;

¹⁸ “чийглэгийн аюулгүй түвшин” гэж үйлдвэрлэл, хадгалалт, түгээлтийн тухайлсан нөхцөлд эцсийн бүтээгдэхүүн дэх ашиггүй бичил биетний өсөлтийг хязгаарлах чийглэгийн хангалттай доод түвшнийг.

	(1) Түүхий эд, үйлдвэрлэлийн шатанд байгаа болон бэлэн хүнсний рН-ийг хянах. (2) Хүчиллэг багатай хүнсэнд нэмсэн хүчил болон хүчиллэг хүнсний хэмжээг хянах.	
6.16	Хүнстэй харьцахад ашиглах мөсийг энэхүү зааварт тусгасан үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын дагуу холбогдох стандартын шаардлага хангасан усаар үйлдвэрлэнэ.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
6.17	Хүний хэрэгцээнд зориулсан хүнс үйлдвэрлэдэг үйлдвэрийн талбай, тоног төхөөрөмжийг амьтны тэжээл болон хүний хэрэгцээнд зориулаагүй бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд ашиглахгүй.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
7	Агуулах болон түгээлт	
7.1	Бэлэн хүнсний хадгалалт, тээвэрлэлт нь тухайн хүнсийг физик, хими, бичил биетний бохирдлоос хамгаалсан, хүнс болон хүнс савласан сав, баглааг гэмтэж, муудахаас сэргийлсэн холбогдох стандартад заасан нөхцлийг хангана.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
7.2		

Хүснэгт Д. Гологдол түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавих зохистой дадлын шаардлага

№	Шаардлага	Нотолгоо
1	Хүний хэрэгцээнд зориулсан хүнсэнд агуулагдах байгалийн болон зайлсхийх боломжгүй гологдол нь эрүүл мэндэд аюулгүй байна.	Үзлэг, ажиглалт
2	Үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг баримтлан үйлдвэрлэсэн ч зарим хүнс байгалийн болон зайлсхийх боломжгүй гологдлыг бага хэмжээгээр агуулах тохиолдол байдаг ба энэ нь эрүүл мэндэд аюулгүй. Холбогдох стандартад заасан хүнсэнд агуулагдаж болох байгалийн болон зайлсхийх боломжгүй гологдлын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээг мөрдөнө.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
3	Хүнсэнд агуулагдах гологдлын зөвшөөрөгдөх хэмжээг зайлшгүй шаардлагатай үед, боломжтой тохиолдолд тогтооно. Тогтоосон түвшин нь шинэ технологи, шинэ мэдээлэл гарсан тухай бүр өөрчлөгдөж болно.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт
4	Гологдлын түвшинг дагаж мөрдөх нь хүнс бэлтгэх, савлах, боловсруулах үйл ажиллагааг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангаагүй нөхцөлд явуулах, түүнчлэн хүнс үйлдвэрлэгч, дистрибьютор, боловсруулагч нь үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын шаардлагуудыг биелүүлэхгүй байх шалтгаан болохгүй. Зөвшөөрөгдөх дээд түвшингээс бага хэмжээнд байгалийн болон зайлсхийх боломжгүй гологдол агуулсан хүнс нь хуурамч хүнсний бүтээгдэхүүн, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн болох тохиолдол байдаг. Байгалийн буюу зайлсхийх боломжгүй гологдлын түвшинг хамгийн бага хэмжээнд байлгахын тулд хүнс үйлдвэрлэгч, түгээгч,	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт

	боловсруулагч нь чанарын хяналтын үйл ажиллагааг тогтмол хэрэгжүүлэх ёстой.	
5	Зөвшөөрөгдөх түвшингээс их хэмжээний байгалийн буюу зайлсхийх боломжгүй гологдол агуулсан хүнсийг өөр хүнстэй холихгүй бөгөөд эцсийн бүтээгдэхүүн дэх гологдлын түвшин ямар байхаас үл хамааран хольсон тухайн хүнсийг хуулийн дагуу хуурамч хүнсний бүтээгдэхүүн, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тооцно.	Тэмдэглэл, үзлэг, ажиглалт

Дөрөв. Үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг баталгаажуулах

4.1 Хүнсний боловсруулах үйлдвэрлэл эрхлэгч нь угтвар нөхцлийн хөтөлбөрийн хэрэгжилтэд үнэлгээ хийж, шаардлага хангасан гэж үзвэл итгэмжлэгдсэн баталгаажуулалтын байгууллагад¹⁹ хүсэлт гаргана.

4.2 Хүсэлт гаргахад дараах материалыг бүрдүүлсэн байна.

- 4.2.1. Өргөдөл, хүсэлт /Баталгаажуулалтын байгууллагын маягтын дагуу/;
- 4.2.2. Байгууллагын танилцуулга /бүтэц, зохион байгуулалт, ажиллагчид, үйл ажиллагаа/;
- 4.2.3. Хуулийн этгээдийн улсын бүртгэлийн гэрчилгээний хуулбар;
- 4.2.4. Угтвар нөхцлийн хөтөлбөр;
- 4.2.5. Дотоод аудитын тайлан;
- 4.2.6. Хөтөлбөр /тогтолцоог хэрэгжүүлсэн болон түүний үр нөлөөний тухай товч танилцуулга/;
- 4.2.7. Сургалт, чадамжийг нотлох баримт бичиг;
- 4.2.8. Чанарын хяналтын тайлан;
- 4.2.9. Баталгаажуулалтын байгууллагын шаардсан бусад баримт бичиг.

4.3 Баталгаажуулалтын байгууллага нь MNS ISO/IEC 17065:2013 стандартын 7 дугаар бүлгийн шаардлагын дагуу баталгаажуулалт хийнэ.

4.4 Баталгаажуулалтын байгууллага нь шаардлага хангаж, баталгаажуулалтын гэрчилгээ авсан үйлдвэрлэгчийн талаарх мэдээллийг хүнсний асуудал хариуцсан төрийн захиргааны төв байгууллагад тухай бүр албан ёсоор мэдэгдэнэ.

Тав. Үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын гэрчлэх тэмдэг хэрэглэх

5.1 Хүнсний асуудал хариуцсан төрийн захиргааны төв байгууллага нь энэхүү зааврын 4.4-т заасан мэдээллийг үндэслэн хавсралтад заасан гэрчлэх тэмдэг ашиглах зөвшөөрлийг баталгаажуулалтын байгууллагаар дамжуулан үйлдвэрлэгчид олгоно.

5.2 Баталгаажуулалтад хамрагдсан хүнсний үйлдвэрлэл эрхлэгч нь гэрчлэх тэмдгийн талаар аливаа хуурамч, төөрөгдүүлсэн мэдээлэл өгч болохгүй.

5.3 Үйлдвэрийн зөвхөн баталгаажуулалтад хамрагдсан салбар, цех, дамжлагын бүтээгдэхүүнд гэрчлэх тэмдгийг ашиглах ба нэг өмчлөгчтэй боловч

¹⁹ “Баталгаажуулалтын байгууллага” гэж эрх бүхий байгууллагаас итгэмжлэгдсэн, баталгаажуулалтын эрх бүхий хуулийн этгээдийг;

баталгаажуулалтад хамрагдаагүй бусад үйлдвэрт хамаатай мэтээр ойлголт өгөхийг хориглоно.

5.4 Гэрчлэх тэмдгийг баталгаажуулалтын гэрчилгээний хүчинтэй хугацаанд хэрэглэнэ.

Зургаа. Хяналт, шалгалт

6.1 Хяналт, шалгалтыг Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуульд нийцүүлэн хяналтын асуудал хариуцсан төрийн захиргааны байгууллага хэрэгжүүлнэ.

*Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайд,
Эрүүл мэндийн сайдын 2019 оны ...
хамтарсан тушаалын 2 дугаар хавсралт*

**ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ЗОХИСТОЙ ДАДАЛ НЭВТРҮҮЛСНИЙГ
ГЭРЧЛЭХ ТЭМДГИЙН ЗАГВАР**

