

Засгийн газрын 2018 оны ... сарын ...-ны өдрийн  
.... дугаар тогтоолын хавсралт

## **МАХ, МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ, ХУДАЛДААНД МӨРДӨХ ТЕХНИКИЙН ЗОХИЦУУЛАЛТ**

### **НЭГДҮГЭЭР БҮЛЭГ. ЕРӨНХИЙ ЗҮЙЛ**

#### **Нэгдүгээр зүйл. Зорилго, хамрах хүрээ**

1.1. Энэхүү техникийн зохицуулалтын зорилго нь хүнсний чанар, аюулгүй байдлын шаардлагад нийцсэн мах махан бүтээгдэхүүнээр хүн амын хэрэгцээг хангах үйл ажиллагааг зохицуулахад оршино.

1.2. Энэхүү техникийн зохицуулалтыг Монгол Улсын нутаг дэвсгэрт нийтийн хүнсний хэрэгцээнд мал, амьтан бэлтгэх, төхөөрөх, мах ангилж савлах, мах боловсруулах үйлдвэрлэл, мах, махан бүтээгдэхүүний дотоод, гадаад худалдаа, хадгалалт, тээвэрлэлтийн үйл ажиллагаа эрхлэх иргэн, хуулийн этгээд дагаж мөрдөнө. (Мал бэлтгэхэд иргэн оролцоно).

1.3. Энэхүү зохицуулалт нь иргэд өөрсдийн өрхийн хэрэгцээнд зориулж мал, амьтан төхөөрөх, мах бэлтгэхэд хамаарахгүй.

1.4. Техникийн зохицуулалтад эш татсан баримт бичгүүдэд нэмэлт, өөрчлөлт орсон тохиолдолд сүүлчийн албан ёсны эх материалыг баримтална.

#### **Хоёрдугаар зүйл. Нэр томъёо, тодорхойлолт**

Энэхүү техникийн зохицуулалтад дараах нэр томъёо, тодорхойлолтыг дор дурдсан утгаар авч хэрэглэнэ:

2.1.“Мал, амьтан” гэж энэ зохицуулалтын хүрээнд хүнсний хэрэглээний зориулалтаар бэлтгэх үхэр, сарлаг, адуу, хонь, ямаа, тэмээ, гахай, тахиаг;

2.2.“Мал бэлтгэх” гэж нийтийн хүнсний хэрэгцээнд зориулан мал, амьтныг тусгайлан ялгаж цуглуулан, малын эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээ, хорио цээрийн арга хэмжээг хэрэгжүүлэн мал төхөөрөх үйлдвэр рүү туух, тээвэрлэх ажиллагааг;

2.3.“Бэлтгэлийн мал, амьтан” гэж нийтийн хүнсний хэрэгцээнд зориулж бэлтгэсэн, гарал үүсэл нь тодорхой, нас, тарга хүчний хувьд тохирсон, мал эмнэлгийн үзлэг, шинжилгээгээр эрүүл болох нь баталгаажсан мал, амьтныг;

2.4. “Мал, амьтан төхөөрөх” гэж:

2.4.1 Бод мал (үхэр, адуу)-ыг муужруулах, цусыг юүлэх, толгой, шийрийг салгах, арьс ширийг өвчиж хуулах, улаан цагаан, хоолой, үржлийн эрхтэн, давсаг, дэлэн, дотор эрхтэнг гулуузаас салгахыг;

2.4.2 Бог мал (хонь, ямаа)-ыг муужруулж цусыг юүлэх, толгой, шийрийг салгах, арьсыг өвчих, улаан цагаан, хоолой, дотор эрхтэн, үржлийн эрхтэн, давсаг, дэлэнг гулуузаас салгахыг;

2.4.3 Гахайг муужруулах, цусыг юүлэх, хялгасыг зумлах эсхүл арьсыг хуулах, шийр, дэлэн, үржлийн эрхтэн, дотор эрхтэн, давсаг, толгойг гулуузаас салгахыг;

2.4.4 Тахиаг муужруулах, цуслах, зумлах, өдийг салгах, хөл, толгой, дотор эрхтэнг гулуузнаас салгахыг.

2.5.“Мал, амьтан төхөөрөх үйлдвэр” гэж хүнсний хэрэгцээнд зориулан өдөрт 20-аас дээш толгой бод, эсхүл 100-аас дээш бог мал, амьтан төхөөрөх технологийн шугам, тоног төхөөрөмж, инженерийн хангамж бүхий барилга байгууламж, мах, дотор эрхтэнг сэврээх, хөргөх, хөлдөөх, хадгалах хөргөлтийн хүчин чадалтай, мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хүнсний аюулгүй байдлын дотоод хяналтын алба, лабораторитой эрх бүхий байгууллагын бүртгэл, дүгнэлт, зөвшөөрөлтэй хуулийн этгээдийг;

2.6. “Мал, амьтан төхөөрөх цех” гэж тухайн орон нутгийн зах зээл, тухайлсан хэрэгцээнд зориулан энэхүү зохицуулалтын 2.5-д тогтоосноос цөөн тооны мал, амьтан төхөөрөх зориулалттай, битүүмжилсэн байр, тоног хэрэгслэлтэй, амьд мал, амьтан, гулууз мах, дотор эрхтэн, дайвар бүтээгдэхүүн нь өөр хоорондоо харилцан бохирдохгүй байх нөхцөлийг хангасан байхаар зохион байгуулагдсан, эрх бүхий байгууллагын бүртгэл, дүгнэлт, зөвшөөрөлтэй хуулийн этгээдийг;

2.7. “Гулууз мах” гэж мал амьтныг муужруулах, цусыг юүлэх, толгой, шийрийг салгах, арьс ширийг өвчиж хуулах, улаан цагаан, хоолой, үржлийн эрхтэн, давсаг, дэлэн, дотор эрхтэнг салгасны дараа үлдэх араг яс, булчин эд, гадар өөхнөөс бүрдэх тураг махыг;

2.8. “Дайвар бүтээгдэхүүн” гэж толгой, шийр, цус, булчирхай, хүнсний бус бусад эрхтэн (дэлүү, үржлийн эрхтэн, шөрмөс зэрэг)-г;

2.9. “Дотор эрхтэн” гэж хүнсний зориулалтын элэг, зүрх, бөөр, уушиг, өрц, тархи, арилгасан гүзээ, сархинаг, ходоод, гэдэс, цөвдөл мах, өөх зэрэг эрхтнүүдийг;

2.10. “Мах боловсруулах үйлдвэр” гэж боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн (төрөл бүрийн хиам, махан нөөш, бусад бүрэн болон хагас боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн) үйлдвэрлэдэг, зориулалтын байр, тоног төхөөрөмжтэй, эрх бүхий байгууллагын бүртгэл, дүгнэлт, зөвшөөрөлтэй хуулийн этгээдийг;

2.11. “Мах ангилж, савлах үйлдвэр” гэж гулууз мах хүлээн авч булчингийн төрөл, холбох эдийн агууламж, хүнс, тэжээлийн чанараар ангилах, эсхүл уламжлалт аргаар ястай буюу ясгүй байдлаар хэсэглэж савлах үйл ажиллагаа эрхэлдэг, зориулалтын байр, тоног төхөөрөмжтэй, эрх бүхий байгууллагын бүртгэл, дүгнэлт, зөвшөөрөлтэй хуулийн этгээдийг;

2.12. “Махан бүтээгдэхүүн” гэж бүхэлдээ буюу зарим хэсэг нь махаар хийгдсэн хүнсний бүтээгдэхүүнийг;

2.13. “Мах сэврээх” гэж зориулалтын хүйтэн хэрэглэхгүйгээр орчны нөхцөлд тодорхой хугацаанд байлгаж өнгөн хальсыг нь хатаах (Сэврээсэн махны гүний хэм орчны температуртай адил байх)-ыг;

2.14. “Мах загсаах” гэж зориулалтын өлгүүр эсвэл замаар тоноглогдсон өрөөнд гулууз махыг хооронд нь наалдахгүйгээр өлгөж (+4°C) - (+12°C) температурт 18 - 72 цаг байлган махны рН нь (5,4 – 6,0) хүртэл бууруулахыг (Энэ явцад махны булчин эдийн ферментүүд хуримтлагдаж мах зөөлөрч амт, үнэр нь сайжирна);

2.15. “Мах шулах” гэж, булчин эд, гадар өөхийг араг яснаас салгах ажиллагааг;

2.16. “Мах эвдэх” гэж гулууз махыг яс, булчин, холбох эдийн морфологи бүтэц, анатомын заагийн дагуу мөч, хэсгүүдэд хуваахыг;

2.17. “Мах ангилах” гэж махыг хэрэглээний зориулалтын дагуу булчингийн төрөл, холбох эдийн агууламж, хүнс, тэжээлийн чанараар нь ялган бэлтгэхийг;

2.18. “Махыг хөргөх” гэж гулууз мах, дотор эрхтэнг зориулалтын хөргөлттэй өрөөнд байлгаж махны гүний хэм +7°C, дотор эрхтэний гүний хэм +3°C хүртэл хөргөхийг;

2.19. “Махыг хөлдөөх” гэж мах, дотор эрхтэнг зориулалтын хөлдөөх өрөөнд байлгаж гүний хэмийг -8°C дээшгүй хөлдөөхийг; *Тайлбар: Экспортын зориулалтаар мах бэлтгэх үед импортлогч талын шаардлагыг харгалзаж болно)*

2.20. “Шинэ мах” гэж хадгалах хугацааг нь уртасгах зорилгоор сэврээх, хөргөх, хөлдөөх, хэсэглэж савлахаас өөр ямар нэгэн боловсруулалт хийгээгүй, анхны шинж чанараа хадгалж буй махыг;

2.21. “Нитрит” гэж боловсруулсан махан бүтээгдэхүүний өвөрмөц улаан-ягаан өнгийг хадгалах зорилгоор хэрэглэдэг нитрит натрийн давсыг;

- 2.22. "Нитритжүүлсэн давс" гэж 99.4 – 99.6 хувь нь хүнсний давс, 0.4 – 0.6 хувь нь нитрит натрийн давснаас бүрдэх холимог давсыг,
- 2.23. "Мал эмнэлгийн хяналт" гэж малын эрүүл мэнд, гарал үүсэл, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэл, худалдаа, экспортын үйл ажиллагаанд ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хорио цээрийн шаардлагыг хангуулах, хяналт тавьж баталгаажуулахыг;
- 2.24. "Мал эмнэлгийн хяналтын байцаагч" гэж эрх бүхий байгууллагаас томилогдсон, мал төхөөрөх, мах ангилж савлах, боловсруулах үйлдвэрт хяналт шалгалт, баталгаажуулалт хийх эрхтэй малын эмчийг;
- 2.25. "Махны үйлдвэрийн итгэмжлэгдсэн малын эмч" гэж эрх бүхий байгууллагаас, малын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүнд үзлэг шинжилгээ хийх эрх олгогдсон, малын эрүүл мэнд, махны эрүүл ахуйн стандарт, аюулгүй байдлын хяналт, үзлэг, шинжилгээний чиглэлээр мэргэшсэн малын эмчийг;
- 2.26 "Махны үйлдвэрийн малын эмч" гэж малын эрүүл мэнд, малын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүнд үзлэг шинжилгээ хийх үүрэг бүхий малын эмчийг;
- 2.27. "Мал төхөөрөх үйлдвэрийн мал эмнэлгийн нэгж" гэж энэ зохицуулалтын хүрээнд мал эмнэлгийн хяналт, үйлчилгээ хэрэгжүүлэх нэгжийг;
- 2.28. "Мал, амьтан төхөөрөхийн өмнөх мал эмнэлгийн үзлэг, шинжилгээ" гэж амьд мал, амьтанд эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээ хийж, төхөөрөх эсэхийг шийдвэрлэх мэргэжлийн үйл ажиллагааг;
- 2.29. "Мал, амьтан төхөөрсний дараах мал эмнэлгийн үзлэг, шинжилгээ" гэж төхөөрөх ажиллагааны явцад, толгой, дотор эрхтэн, гулууз маханд мал эмнэлэг, ариун цэврийн магадлан шинжилгээ хийх мэргэжлийн үйл ажиллагааг;
- 2.30. "Хүнсэнд тэнцсэн мал, амьтан" гэж мал эмнэлгийн хяналтын байцаагч, итгэмжлэгдсэн малын эмчийн үзлэг, лабораторийн шинжилгээгээр ямар нэгэн өвчний шинж тэмдэг илрээгүй, гэмтэл согоггүй болох нь тогтоогдсон мал, амьтныг;
- 2.31. "Хүнсэнд тэнцээгүй мал, амьтан" гэж шинжилгээгээр эерэг урвал өгсөн, малын эмчийн үзлэгээр өвчний шинж тэмдэг илэрсэн болон элдэв гэмтэл, согогтой мал, амьтныг;
- 2.32. "Доройтсон мал, амьтан" гэж тураалд орсон, бэртсэн, босох чадваргүй, тулгуур эрхтний гэмтэлтэй мал, амьтныг;
- 2.33. "Зайлшгүй шаардлагаар төхөөрөх" гэж мал, амьтны тавлаг байдлыг хангах үүднээс эсхүл аливаа эмгэг, гэмтэл, согог, өвчний шалтгааны улмаас малын өвчин тархахаас урьдчилан сэргийлэх зорилгоор мэргэжлийн байгууллагын зөвшөөрөл, хяналтын дор мал, амьтныг төхөөрөхийг;
- 2.34. "Хүнсний хэрэглээнд тэнцэхгүй мах, махан бүтээгдэхүүн" гэж малын эмчийн үзлэг, шинжилгээгээр бүхэлдээ буюу зарим хэсэг нь гэмтсэн, биологи, физик, химийн хүчин зүйлээр бохирдсон түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг;
- 2.35. "Химийн бодисын үлдэгдэл" гэж мал, амьтныг төхөөрөхийн өмнө болон төхөөрсний дараа эд, эрхтэнд хуримтлагдсан малын эм, цагаан хорхойн туулга, өсөлтийг дэмжигч даавар, пестицид, хүнд металл, цацраг идэвхит бодис болон түүний бохирдол, тэдгээрийн малын биед орж хувирсан нэгдлийн үлдэгдлийг;
- 2.36. "Зориулалтын тусгай тэмдэглэгээ" гэж мал, амьтан, мах, махан бүтээгдэхүүнд малын эмчийн хийсэн үзлэг, шинжилгээний үр дүнг илэрхийлэх дараах тэмдэглэгээг:
- 2.36.1 "Саатуулах" гэж гулууз, дотор эрхтэн, өрөөл, мөчилсөн мах болон бусад зүйлсийг мал эмнэлгийн байцаагчийн шийдвэр гартал тусгаарлахыг;
- 2.36.2 "Сэжигтэй" гэж амьд мал, амьтан, түүнчлэн мах, дотор эрхтэн бүхэлдээ болон зарим хэсэг нь эмгэгт нэрвэгдсэн буюу гологдол болсон, нарийн шинжилгээ хийлгэхээр тусгаарлахыг;

2.36.3. "Зөвшөөрөв" гэж энэхүү зохицуулалтын 2.36.1, 2.36.2-д заасан бүтээгдэхүүн нь малын эмчийн нарийвчилсан үзлэг, шинжилгээгээр хүнсний хэрэгцээнд тэнцсэн болохыг;

2.36.4. "Гологдол" гэж тухайн бүтээгдэхүүн хүнсний хэрэгцээг хангахгүйг;

2.36.5 "Дахин боловсруулах" гэж гологдсон, хүнсэнд тэнцээгүй гулууз, өрөөл, мөчилсөн, хэсэглэсэн мах, дотор эрхтэнийг хүнсний бус зориулалтаар боловсруулахыг;

2.37 "Ариутгах" гэж гологдол бүтээгдэхүүнийг зориулалтын төхөөрөмж ашиглан 1,5 атмосферын даралтад 121<sup>0</sup>C-ын температураар үйлчлэхийг;

2.38. "Халдваргүйтгэл" гэж бүтээгдэхүүн түүнд хамаарагдах орчин дахь бичил биетний өсөлтийг хими, физикийн аргаар саатуулах ажиллагааг;

2.39 "Устгах" гэж гологдол бүтээгдэхүүнийг мал эмнэлгийн байцаагчийн хяналтын дор холбогдох зааврын дагуу устгаж, акт үйлдэхийг;

## **ХОЁРДУГААР БҮЛЭГ. МАЛ, АМЬТАН БЭЛТГЭХ, ТУУВАРЛАХ, ТЭЭВЭРЛЭХ, ҮЙЛДВЭРТ ХҮЛЭЭН АВАХ ҮЕД ТАВИГДАХ ШААРДЛАГА**

### **Гуравдугаар зүйл. Мал, амьтан бэлтгэхэд тавих шаардлага**

3.1. Хүнсний зориулалтаар бэлтгэх мал амьтныг халдварт өвчнөөр тайван, эрүүл бүс нутаг, суурь болон хорио цээрийн тусгаарлагдсан эрүүл бүсээс бэлтгэнэ.

3.2. Мал бэлтгэгч нь тухайн аймаг сумын малын өвчний мэдээнд үндэслэн мал бэлтгэх хугацаа, бүс нутаг, суурь өрхийн талаар мал эмнэлгийн байгууллагаас мэдээлэл авна.

3.3. Бэлтгэлийн мал, амьтан нь холбогдох байгууллагад албан ёсоор бүртгэгдсэн, гарал үүсэл, тэжээллэг, маллагаа, эмчилгээ, эмийн хэрэглээний мэдээлэл бүхий гэрчилгээтэй байна.

3.4. Бэлтгэсэн мал, амьтны 10-аас доошгүй хувьд бруцеллёз, боом, сүрьеэ, ям, сальмонеллёз, листериоз, кампилобактериоз зэрэг зооноз өвчний тандалт хийсэн байна.

3.5. Бэлтгэлийн малыг тууварлах маршрутыг тогтоон, тухайн орон нутгийн засаг захиргааны байгууллагаас дамжин өнгөрөх зөвшөөрөл авч, холбогдох газруудад мэдээлнэ.

3.6. Бэлтгэлийн мал, амьтныг 21 хоногоос доошгүй хугацаанд хорио цээрийн хяналтад байлгана.

3.7. Тухайн орон нутгийн мэргэжлийн байгууллага, үйлдвэрийн малын эмч хамтран хорио цээрийн хугацаанд малд үзлэг, шинжилгээ хийж, малын эрүүл мэндийг баталгаажуулах ажлыг хариуцан гүйцэтгэнэ.

3.8. Үйлдвэр нь бэлтгэсэн малд эмийн хэрэглээ, үлдэгдлийн тандан шинжилгээг нийт малын 10-аас доошгүй хувьд хийж, мэдээллийн сан бүрдүүлнэ.

3.9. Энэхүү зохицуулалтын 3.1 – 3.8-д заасан шаардлагын үндсэн дээр бэлтгэсэн мал, амьтан нэг бүрт түүний гарал үүсэл, төрөл, нас, хүйс, тэжээллэг, маллагааны системийг багтаасан мэдээлэл бүхий зүсмийн бүртгэл хөтлөж, малыг ээмэглэх эсхүл тусгай тамга тэмдэг тавьснаар махны мөшгөлтийн тогтолцооны суурийг бүрдүүлсэн байна.

3.10. Бэлтгэсэн мал, амьтны тавлаг байдлыг хангахад НҮБ-ын ХХААБ-ын зөвлөмжийг баримтлах ба тэдгээрийг тээвэрлэх, тууварлахад дараах шаардлагыг хангана:

3.10.1. Бэлтгэлийн мал, амьтныг тууварлах эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгслээр мал эмнэлгийн хорио цээрийн журмыг баримтлан үйлдвэрт хүргэнэ.

3.10.2. Мал амьтны онцлогийг харгалзан малын төрөл, хээлтэгч, хээлтүүлэгчийг нийлүүлэхгүй байх, малыг цангаах, хэт өлсгөхөөс сэргийлсэн байна.

3.10.3. Тээвэрлэх явцад мал эмнэлэг, ариун цэврийн шаардлагыг хангахын зэрэгцээ аливаа таагүй нөлөөллийг багасгаж мал амьтныг зовоохгүй, гэмтээхгүй, тайван байлгах арга хэмжээ авна.

3.10.4. Мал амьтныг ачих, буулгахад үед малыг цохиж гэмтээхгүй, малд энэрэнгүй хандана.

3.10.5. Мал амьтныг буулгасны дараа тээврийн хэрэгсэлд цэвэрлэгээ, угаалга, халдваргүйтгэлийг зааврын дагуу хийнэ. Тээврийн хэрэгсэлд малын дор дэвссэн дэвсгэрийг эрх бүхий байгууллагын зөвшөөрсөн цэгт хаяна.

3.11. Мал бэлтгэх, тууварлах, тээвэрлэхэд дараах зүйлсийг хориглоно:

3.11.1. Аливаа өвчний шинж тэмдэгтэй эсхүл тууврын зам даахааргүй сул дорой, хэт хөгшин, хээлтэй мал худалдах, худалдан авах;

3.11.2 Гарал үүсэл болон эзэн нь тодорхойгүй, хэт ядарсан, доройтсон мал худалдах, худалдан авах;

3.11.3. Бэлтгэлийн малыг худалдан авснаас хойш үйлдвэрт хүлээн авах хүртэл бусдын малтай нийлүүлэх, өөр малаар солих, бусдад шилжүүлэх, маршрутын бус замаар тууварлах, тээвэрлэх;

3.11.4. Тууврын замд малд аливаа өвчний шинж тэмдэг илэрсэн тохиолдолд тухайн нутаг дэвсгэрийн мал эмнэлгийн байгууллагын зөвшөөрөлгүйгээр төхөөрөх;

3.11.5.Тээвэрлэх явцад мал эмнэлгийн байгууллагын зөвшөөрөлгүйгээр булгаж амраах, тээврийн хэрэгслийг сэлгэх;

3.11.6. Бэлтгэсэн малыг тээвэрлэх явцад албадан тайвшруулах бэлдмэл (транквилизатор) хэрэглэх;

#### **Дөрөвдүгээр зүйл. Үйлдвэрт мал хүлээн авах, сойх үед тавих шаардлага**

4.1. Мал эмнэлгийн үзлэгээр эрүүл болох нь баталгаажсан, малын эрүүл мэнд, гарал үүслийн гэрчилгээтэй, зүсмийн бүртгэл, ялгах тэмдэг (ээмэг, тамга) бүхий малыг хүлээж авна.

4.2. Мал нь ялгах тэмдэг, ээмэггүй тохиолдолд тусгайлан ялган тэмдэгжүүлж төхөөрөх ажиллагаанд бэлтгэнэ.

4.3. Мал төхөөрөх үйлдвэрлэл эрхлэгч нь тухайн мал, амьтны гарал үүсэл нь эцсийн бүтээгдэхүүн (гулууз мах, дотор эрхтэн)-д шууд хамаарагдаж байхаар үйлдвэрийн дотоод бүртгэл, мэдээллийн системийг бүрдүүлсэн байна.

4.4.Үйлдвэр, цехэд хүлээж авсан мал, амьтныг тогтоосон хугацаанаас илүү сойж болохгүй бөгөөд сойлтын үед услах тоног, хэрэгсэлээр хангагдсан байна.

4.5. Мал, амьтныг илүү хугацаагаар сойх шаардлага гарсан үед тэдгээрийг тэжээх, услах асуудлыг дотоод журмаар зохицуулна .

4.6. Мал хүлээн авах хашаа, саравч нь мал, амьтанд зовиур учруулдаггүй, малтай харьцаж байгаа хүмүүсийн аюулгүй байдлыг хангасан, малд төхөөрөхийн өмнөх үзлэг хийх боломж бүрдүүлсэн байна.

4.7. Мал эмнэлгийн үзлэг шинжилгээний явцад илэрсэн өвчний сэжигтэй мал, амьтныг тусгаарлах хашаатай байна. Өвчний сэжигтэй мал, амьтныг тусад нь төхөөрөх шугамтай, эсхүл тухайн өдрийн үйлдвэрлэлийн төгсгөлд төхөөрч, үйлдвэр, цехийн ариутгал халдваргүйжүүлэлтийг маш сайн хийж бүртгэл хөтөлнө.

4.8. Мал, амьтныг төхөөрөх үйлдвэр, цехэд оруулах, муужруулах үед тэдгээрийг айлгаж, цочоохыг хориглоно.

4.9.Энэхүү зохицуулалтын 2.27-д заасан алба эсхүл 2.25-д заасан этгээд үйлдвэр, цехэд ирсэн мал, амьтанд толгой дараалан, эсхүл бүлэг хэсэг бүрээр үзлэг хийж үйлдвэр, цехэд хүлээн авах зөвшөөрөл олгоно.

4.10.Энэхүү зохицуулалтын 2.27, эсхүл 2.25-д заасан этгээдийн зөвшөөрөлгүйгээр аливаа мал, амьтныг төхөөрөхийг хориглоно.

4.11. Мал төхөөрөх үйлдвэрлэл эрхлэгч нь эрх бүхий мал эмнэлгийн хяналтын байцаагч, итгэмжлэгдсэн малын эмчийг ажлын өрөө, мал, амьтанд мал эмнэлгийн үзлэг, шинжилгээ хийх зай талбай, нөхцөл боломжоор хангана.

4.12. Үйлдвэрийн мал эмнэлгийн алба нь мал, амьтан болон гулууз мах, толгой, дотор эрхтэнд мал эмнэлгийн үзлэг шинжилгээг энэхүү зохицуулалтын 4 дүгээр бүлэгт заасны дагуу гүйцэтгэж эцсийн бүтээгдэхүүнийг мал эмнэлгийн байцаагч, эсхүл итгэмжлэгдсэн малын эмч нь баталгаажуулна.

## **ГУРАВДУГААР БҮЛЭГ. МАЛ ТӨХӨӨРӨХ, МАХ АНГИЛЖ САВЛАХ, БОЛОВСРУУЛАХ ҮЙЛДВЭРТ ТАВИХ ШААРДЛАГА**

### **Тавдугаар зүйл. Үйлдвэрийн гадаад орчин, барилга байгууламж, дэд бүтцэд тавих нийтлэг шаардлага**

5.1. Үйлдвэр нь тухайн бүс нутгийн салхины ноёлох чигийн урсгалын дээр цэвэр орчинд байрлана. Энэ газар нь үерийн аюулд өртөгдөхгүй, мөнх цэвдэггүй, ус намаггүй, оршуулга, хог хаях цэг, цэвэрлэх байгууламж, эрчим хүчний үйлдвэрээс хол байна.

5.2. MNS 5105 стандартын дагуу үйлдвэрийн эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийн хүрээ нь мал төхөөрөх үйлдвэрийн хувьд 500м-ээс, мах боловсруулах, ангилж савлах үйлдвэрийн хувьд 100 м-ээс доошгүй байна.

5.3. Үйлдвэрийн барилга байгууламжийг тойрсон тохилог, цэвэр хашаатай, хашаан доторхи зам, үйлдвэрлэлийн зориулалттай талбай нь хатуу хучилттай, цэвэрлэхэд хялбар, бусад чөлөөтэй хэсэгт мод тарьж зүлэгжүүлсэн байна.

5.4. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэр, цех нь усны төвлөрсөн эсхүл хэсгийн сүлжээнд холбогдсон, эсхүл өөрийн худагтай байна.

5.5. Технологийн зориулалтаар хэрэглэх ус нь MNS 900:2005 “Ундны ус” стандартын шаардлагыг хангасан байна.

5.6. Мал төхөөрөх, мах ангилж савлах, боловсруулах үйлдвэрийн барилгыг мал амьтан, эсвэл түүхий эд хүлээж авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэлтэд шилжүүлэх хүртэл нэг урсгал, чиглэлтэй, харилцан огтлолцохгүй байхаар төлөвлөж барьсан байна.

5.7. Үйлдвэрлэлийн байр нь дараах шаардлагуудыг хангасан байна:

5.7.1. шал нь ус нэвтэрдэггүй, ус шингээдэггүй, угааж цэвэрлэх, ариутгахад тохиромжтой, хүчил, шүлт, халуун усанд тэсвэртэй, гулгадаггүй материалаар зай завсаргүй хийгдсэн, байх бөгөөд ус чөлөөтэй урсаж, бохир ус зайлуулах хоолой руу орж байхаар метр тутамд 0.6 см—ээр налуу хийгдсэн, шалны талбайн 371.6 см<sup>2</sup> тутамд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай, MNS 5975 “Бохир усан дахь өөх тос барих төхөөрөмж. Техникийн ерөнхий шаардлага” стандартын шаардлага хангасан тос баригчтай байна.

5.7.2. хана нь ус нэвтэрдэггүй, ус шингээдэггүй, угааж цэвэрлэх, ариутгахад хялбар, хүчил, шүлт, халуун усанд тэсвэртэй, цагаан, цайвар өнгөтэй байна. Бод мал төхөөрөх үйлдвэрийн ханын өндөр 6м, бог малынх 4м-ээс доошгүй орчим, мах ангилж савлах, боловсруулах үйлдвэрийн хувьд барилгын холбогдох стандарт нормд нийцсэн байна.

5.7.3. барилгын хана хоорондын болон хана шалны хоорондох өнцөг нь нүх сүвгүй, сайтар битүүмжлэгдсэн, налуу эсхүл хагас дугуйрсан гадаргуутай байна.

5.7.4. тааз нь тоос хуримтлагдахааргүй, ус, чийг аль болох багаар үүсгэх, мөөгөнцөр, хөгц ургаж үржихгүй, будаг, шохой нь хуурч унахгүй, цэвэрлэхэд хялбар байна.

5.7.5. цонх нь тоос орж хуримтлагдахгүй, угааж цэвэрлэхэд хялбар материалаар хийгдсэн байх бөгөөд, хуурч унахааргүй тогтвортой будагтай, цонхны тавцанг тавиур болгон ашиглах боломжгүй, налуу хийгдсэн, нээгддэг хэсгээрээ торон хаалттай байна.

5.7.6. хаалга нь ус шингээдэггүй материалаар хийгдсэн, тэгш гөлгөр гадаргуутай, байхын дээр бүрэн хаагддаг, боломжтой бол өөрөө хаагддаг байна.

5.7.7. шат, цахилгаан шат, бүтээгдэхүүн түр буулгах тавцан, дамжуулах хоолой зэрэг туслах байгууламжууд нь цэвэрлэхэд хялбар, түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй байхаар зохион бүтээгдсэн байна.

5.7.8. үйлдвэрийн агааржуулалтын систем нь MNS 5078 "Үйлдвэрийн барилгын агааржуулалтын системд тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлага хангасан байна.

5.7.9. агааржуулалт нь цэвэр агаар оруулах, халсан, бохирдсон, чийгтэй агаар, тоос зайлуулахаар төхөөрөмжлөгдсөн, бохир агаарыг гадагшлуулах, цэвэр агаар оруулах чиглэл нь огтолцоогүй, вентилятор нь зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн, цэвэрлэж болохуйц, шавьж, хорхой нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай байна.

5.7.10. үйлдвэрлэлийн байр нь байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлгээр дор дурдсан хэмжээнд хангагдсан байна:

- Хяналтын бүх цэгүүдэд 540 люксээс багагүй;
- Технологийн дамжлагуудад 220 люксээс багагүй;
- Бусад газруудад 110 люксээс багагүй.

5.7.11. бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахаас урьдчилан сэргийлэх үүднээс гэрэлтүүлэгч хэрэгслүүд нь хамгаалалтын бүрхүүлтэй байна.

5.7.12. ажиллагсдын хувцас солих, усанд орох, бие засах өрөөний хаалга нь үйлдвэрлэлийн байрны хаалга руу шууд онгойхгүйгээр зохион байгуулагдсан байхаас гадна ажлын хувцас угаах хатаах тусгай өрөөтэй эсхүл хувцас угаах гэрээт байгууллагатай байна.

5.7.13. үйлдвэрлэлийн цех тасгууд нь ажиллагсдын тооноос хамааран 20 хүн тутамд нэг бие засах газартай, ариун цэврийн өрөөний халуун, хүйтэн усны крант нь хосолмол, гар хүрэлцэхгүйгээр ажилладаг угаалтууртай байна.

5.8. Үйлдвэр нь сав, баглаа боодлын материал, амтлагч, хүнсний нэмэлтүүд, цэвэрлэгээ, ариутгалын бодис, тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгслийг хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээс тусад нь төрөлжүүлэн хадгалах өрөөнүүдтэй байна.

5.9. Үйлдвэрийн бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон, эсхүл бохир ус цуглуулах, цэвэрлэх, зайлуулах бие даасан төхөөрөмж, байгууламжтай байна.

5.10. Үйлдвэрийн бохир бүсээс цэвэр бүсэд шилжих хэсэгт хөл ариутгагч байрлуулсан байна.

5.11. Мал, амьтан, түүхий эд тээвэрлэж байгаа болон бусад зориулалтаар үйлдвэр рүү нэвтэрч байгаа автомашинд халдваргүйтгэл хийх зорилгоор үйлдвэрийн хашааны гадна хаалганы орц, гарц дээр ачааны машины дугуй бүтэн туулах зориулалтын халдваргүйжүүлэх уусмал бүхий хонхор байгуулах эсхүл тусгай төхөөрөмж байруулсан байна.

5.12. Тээврийн хэрэгслийг угаах, халдваргүйтгэх зориулалтын талбайтай, эсхүл гэрээт байгууллагаар цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийдэг байна.

5.13. Үйлдвэрийн гологдол бүтээгдэхүүн, хаягдалыг түр хадгалах өрөө болон шаардлага хангасан устгах төхөөрөмж (шатаах зуух)-тэй байна.

5.14. Үйлдвэрийн гаднах хашаа нь нохой, муур, бусад мэрэгч амьтан нэвтрэн орохоос хамгаалагдсан байна.

5.15. Үйлдвэрлэлийн байр, тоног төхөөрөмжийн аюулгүй ажиллагаа нь дараах стандартын шаардлагыг хангасан байна:

- MNS 4968, Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуй. Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд тавих ерөнхий шаардлага;
- MNS 4970, Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа. Өргөх, зөөх ачааны массын дээд хэмжээ;

- MNS 4996, Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуй. Ажлын байрны гэрэлтүүлгийн норм хэмжих аргад тавих ерөнхий шаардлага;
- MNS 5078, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй. Үйлдвэрийн барилгын салхивч, агааржуулалтын системд тавигдах ерөнхий шаардлага;
- MNS 5105, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй. Эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийн хэмжээ, ерөнхий шаардлага;
- MNS 5150, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй. Цахилгааны аюулгүй ажиллагаа Ерөнхий шаардлага;
- MNS 4992, Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуй. Химийн хорт бодисын ангилал ба аюулгүй ажиллагааны ерөнхий шаардлага.

### **Зургаадугаар зүйл. Мал төхөөрөх үйлдвэр, цехэд тавих тусгай шаардлага**

6.1. Мал, амьтан төхөөрөх үйлдвэр нь дараах шаардлагыг хангасан байна.

6.1.1. мал төхөөрөх үйлдвэр нь мал тэжээх, бордох, эрүүлжүүлэх цогцолбортой байж болно. Энэ нь үйлдвэрийн байрнаас алс, малын эрүүл мэнд, хөдөлгөөнд хяналт тавих, малаас цус авах, үзлэг, шинжилгээ хийх, ангилж ялгах, тусгаарлах, хорио цээрийн арга хэмжээ авах, мал тэжээж, бордох, боломжоор хангагдсан байна.

6.1.2. мал төхөөрөх үйлдвэрийн хэсэгт мал хүлээн авах хашаа, буулгах тавцан, мал эмнэлгийн үзлэг шалгалт хийх хоолой, сэжигтэй малыг тусгаарлах хашаатай байна.

6.1.3. малын хашаа нь хатуу хучилттай талбайтай, гэрэлтүүлэгтэй, бохирдлыг зайлуулах боломжоор хангагдсан байна.

6.1.4. мал, амьтан сойх хашаа нь 1 бод малд дунджаар 3м<sup>2</sup>, бог малд 1.4м<sup>2</sup> талбай ногдохоор тооцсон байвал зохино. Мал, амьтныг төрлөөр нь ялган хашиж сойх бөгөөд нэг хашаанд хэт олноор шахаж байршуулахыг хориглоно.

6.1.5. мал сойх хашаанд мал услах боломжтой байх бөгөөд тэдгээрийг төхөөрөхөөс 3 - 4 цагийн өмнө услах ажиллагааг зогсооно.

6.1.6. үйлдвэр рүү мал, амьтныг тусгай зам, хоолойгоор оруулдаг, энэхүү зам, хоолой нь мал амьтныг гэмтээж, бэртээхээс сэргийлсэн байна.

6.1.7. мал төхөөрөх үйлдвэр нь мал оруулах хоолой, мал муужруулж өлгөх талбай, цуслах тавцан, гахай зумлах, цэвэрлэх хэсэг, төхөөрөх (арьс өвчих, гэдэс дотор эрхтэн гаргах, гулууз таллах) өрөө, арьс ширэнд анхан шатны боловсруулалт хийх, толгой, дотор эрхтэн цэвэрлэж боловсруулах, гулууз мах бэлтгэж хөргөх, хөлдөөх, хадгалах өрөөнүүдтэй байна.

6.1.6. ажиллагсдын хувцас солих, усанд орох, ариун цэврийн өрөө, цайны газрын өрөөтэй, тэдгээрийн хаалга нь үйлдвэрлэлийн хэсэг рүү шууд нээгдэхээргүйгээр зохион байгуулсан байна.

6.1.7. мал төхөөрөх үйлдвэр нь бохир ус цэвэрлэх байгууламжтай, тоног төхөөрөмж, тээврийн хэрэгсэлд засвар үйлчилгээ хийх газар, гологдол болон өвчний сэжигтэй бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг түр хадгалах, устгах цэг эсхүл шатаах зуух, хог хаягдлыг түр хадгалах газар зэрэг туслах барилга байгууламжаар бүрэн хангагдсан байна.

6.1.8. мал төхөөрөх технологийн шугам нь гулууз мах шаланд хүрч бохирдохгүй байх өндөрт суурилагдсан, байх бөгөөд шугамын арьс өвчиж дуусах хүртэл хэсгийг бохир, гэдэс гаргахаас гулууз мах бэлтгэж дуусах хүртэл хэсгийг цэвэр хэсэгт тооцож тусгаарласан байна.

6.1.9. мал төхөөрөх үйлдвэрийн бохир хэсгийн (муужруулах, өлгөх цуслах, өвчих, гэдэс, дотор эрхтэн цэвэрлэх дамжлагуудын) ажиллагсад цэвэр хэсэг рүү нэвтрэхгүй байхаар ажиллагсдын хөдөлгөөнийг зохион байгуулсан байна.



6.1.10. мал төхөөрөх үйлдвэр нь өвчтэй мал, амьтан төхөөрөх тусгай өрөөтэй, эсхүл энэхүү зохицуулалтын 2.24, 2.25 -т заасан этгээдийн зөвшөөрснөөр тухайн өдрийн үйлдвэрлэлийн төгсгөлд тусад нь төхөөрдөг байхаар зохион байгуулсан байна.

6.1.11. мал төхөөрөх үйлдвэрийн дамжлага дээр өвчний сэжигтэй дотор эрхтэн, гулууз мах илэрсэн тохиолдолд тэдгээрийг дамжлагаас гаргах, тусгаарлах зориулалтын шугамтай байна. Хүнсэнд тэнцээгүй, өвчний сэжигтэй гулууз мах, дотор эрхтэнийг хадгалах тусгай өрөө, сав болон халдваргүйтгэх төхөөрөмж, устгалын цэгтэй байна.

6.1.12. мал төхөөрөх үйлдвэр нь гулууз мах, дотор эрхтэнг энэ зохицуулалтын 11.1-д заасан шаардлагын хэмжээнд хөргөх, хөлдөөх зориулалтын өрөөтэй, энэхүү өрөөнд хөргөлтийн явцад хуримтлагдах конденсацгийн усыг цуглуулах, зайлуулах боломжийг бүрдүүлсэн байна.

6.1.13. хүнсэнд тэнцээгүй мах, түүхий эдийг хадгалах тусгай өрөө, сав, устгалын цэгийг тухай бүр тогтмол цэвэрлэж, халдваргүйтгэдэг байна

6.1.14. мал төхөөрөх үйлдвэр нь энэхүү зохицуулалтын 25.1-д заасан мал эмнэлэг, ариун цэврийн магадлан шинжилгээний лабораторитай байна.

6.1.15. мал төхөөрөх үйлдвэр нь малын сэвс, хатуу хог хаягдлыг түр хадгалах тусгай цэгтэй, тэдгээрийг зайлуулах ажиллагаа нь хүрээлэн буй орчныг бохирдуулахгүй байхаар зохион байгуулагдсан байна.

6.2. Мал төхөөрөх энгийн цех нь дараах шаардлагыг хангасан байна.

6.2.1. мал төхөөрөх цех нь мал хүлээн авах хашаатай байх бөгөөд хашаа нь мал эмнэлгийн үзлэг шалгалт хийх, малыг услах, сойх, амраах боломжийг бүрдүүлсэн, өвчний сэжигтэй мал, амьтныг тусгаарлах хэсэгтэй байна. Хашаа нь малыг төрлөөр нь ялган сойх хэсэгтэй, шалбааг, бохирдлыг тогтмол цэвэрлэх зайлуулах боломжтой, мал услах ховоо, савтай байна.

6.2.2. цех рүү мал, амьтныг тууж оруулах зориулалтын хоолойтой, энэхүү хоолой нь мал амьтан гэмтэж, бэртэхээс сэргийлсэн байна.

6.2.3. мал төхөөрөх цехийн барилга нь энэхүү зохицуулалтын 5.7-д заасан шаардлагыг хангасан байна.

6.2.4. мал төхөөрөх цех нь малыг хөдөлгөөнгүй байрлуулах зориулалтын тавцан (бокс), эсхүл зам, өргөх буулгах, төхөөрөмж, ажлын ширээ, тавцан, гэдэс дотор гаргах зориулалтын тэргэнцэр, хуурай, шингэн хаягдал цуглуулах сав, тэргэнцэр, хэрэгслээр тоноглогдсон байна.

6.2.5. мал, амьтныг муужруулах, өлгөх, цус юүлэх, арьс өвчих, гэдэс гаргах, гулууз таллан хуваах, угааж цэвэрлэх, пүүлэх ажиллагаанууд нь өөр хоорондоо дамжин бохирдохгүй байх нөхцөлийг хангасан байна.

6.2.6. мал төхөөрөх цех нь гулууз махыг өлгөж сэврээх тусгай өрөөтэй, гулууз махыг сэврээх өрөөнөөс шууд түгээлтэд илгээдэг, эсхүл хөргөх, хөлдөөх хэсэгт шилжүүлэхээр зохион байгуулагдсан байна.

6.2.7. цех нь цэвэр, бохир усны төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон эсхүл өөрийн худагтай, цэвэр ус нь ундны усны шаардлага хангасан, цэвэр ус нөөцлөх савтай, түүнээсээ холбогдсон усны шугамтай, ус халаах төхөөрөмжтэй байна.

6.2.8. цехэд угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг тогтмол хийдэг, халдваргүйтгэлд 82<sup>0</sup>C-ийн халуун ус хэрэглэх бөгөөд, шингэн хаягдлыг зайлуулах шугамтай, цехийн гадна байрлах бохир усны битүүмжлэгдсэн цооногтой, хуурай хог хаягдлыг цуглуулах сав, тэргэнцэр, цэгтэй байна.

6.2.9. мал төхөөрөх цех нь харъяа сум, дүүргийн мал эмнэлгийн ба хяналтын албаны хяналтын дор ажиллах бөгөөд малын эрүүл мэнд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг баталгаажуулах шинжилгээг хөндлөнгийн лабораторитой гэрээ хийх байдлаар зохицуулна.

### **Долоодугаар зүйл. Мах ангилж савлах, мах боловсруулах үйлдвэрт тавих шаардлага**

7.1. Мах ангилж савлах, мах боловсруулах үйлдвэр нь бэлтгэлийн болон бэлэн бүтээгдэхүүний тусгаарлагдсан хэсэгтэй байх бөгөөд түүхий эдийг хүлээн авах, хадгалах, боловсруулах, савлах, бэлэн бүтээгдэхүүн хадгалах, ажиллагсдын ахуй хангамжийн (хувцас солих өрөө, цайны газар), туслах түүхий эд, сав баглаа боодол хадгалах тусдаа өрөөнүүдтэй байна.

7.2. Гулууз мах хүлээж авч хадгалах, ангилж савласан махыг төрлөөр ялгаж хадгалах тусдаа өрөөнүүдтэй, тэдгээрийн температур, чийглэгийг хянах боломжийг бүрдүүлсэн байна.

7.3. Гулууз мах хэсэглэх, ангилах дамжлагуудад энэхүү зохицуулалтын 17.2-д заасан төхөөрөмжийг суурилуулсан байна.

7.4. Мах ангилж савлах, мах боловсруулах үйлдвэр нь чанар, аюулгүй байдлын дотоод хяналтын лабораторитой байна. Лабораторигүй үйлдвэр нь бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг гэрээгээр баталгаажуулна.

### **Наймдугаар зүйл. Мал төхөөрөх, мах ангилж савлах, мах боловсруулах үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, багаж, хэрэгсэлд тавих шаардлага**

8.1. Мал төхөөрөх, мах ангилж савлах, мах боловсруулах үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын материалаар хийгдсэн, тэгш, гөлгөр (нүх, сүв, ан цавгүй) гадаргуутай байх ба тэдгээрийг цэвэрлэж, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой байхаар суурилуулсан байна.

8.2. Үйлдвэр нь мал төхөөрөх хоёр буюу түүнээс дээш шугамтай тохиолдолд тэдгээр нь өөр хоорондоо дам бохирдол үүсгэхгүй байх нөхцөлийг хангасан байна.

8.3. Мах ангилж савлах, мах боловсруулах, хөргөх, хөлдөөх, гэсгээх өрөө, хөргөлттэй агуулах нь температур, харьцангуй чийглэгийг хянах зориулалтын багаж, төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байна.

8.4. Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хэмжих хэрэгслийг эрх бүхий байгууллагаар баталгаажуулсан байна.

8.5. Үйлдвэрийн дамжлага дунд хэрэглэх сав, сагс, тэргэнцэр, хутга, багаж хэрэгсэл болон зөөврийн тавиурыг хэрэглэх бүрийн өмнө угааж, халдваргүйжүүлэх, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан нөхцөлд хадгалах нөхцөлийг бүрдүүлсэн байна.

8.6. Хүнсний бус зориулалтаар ашиглах хэрэгсэл, хогийн сав зэрэг нь таглаатай, битүүмжлэлтэй, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн байх бөгөөд тусгайлсан таних тэмдэгтэй, эсхүл өнгөөр ялгагдахаар байна. Эдгээрийг өөр зориулалтаар ашиглахыг хориглох бөгөөд нэг удаагийн сав, уут хэрэглэж болно.

### **9 дүгээр зүйл. Үйлдвэрийн хүний нөөц, хувь хүний эрүүл ахуйд тавих шаардлага**

9.1. Мал төхөөрөх, мах ангилж савлах, мах боловсруулах үйлдвэрт ажиллах малын эмч, технологич, хөргөлтийн инженер нь холбогдох мэргэжлээр их, дээд сургууль төгссөн, бакалавраас доошгүй зэрэгтэй байна.

9.2. Технологийн үндсэн дамжлагын болон үйлчилгээ, засварын ажилчид нь тухайн мэргэжлээр суралцсан мэргэжлийн үнэмлэхтэй, мэргэшсэн байна.

9.3. Үйлдвэр, цех нь бүтээгдэхүүний чанар, эрүүл ахуйн асуудал хариуцсан алба эсхүл ажилтантай байна.

9.4. Үйлдвэр, цехийн удирдлага нь ажилтан, ажиллагсдыг технологи, эрүүл ахуйн холбогдолтой дүрэм, журам, эрх зүйн зохицуулалтын талаар сургалтад тогтмол хамруулж бүртгэл хөтөлнө (Хавсралт №1).

9.5. Үйлдвэр, цехийн ажиллагсад нь нарийн мэргэжлийн эмчийн үзлэг, халдварт өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх лабораторийн шинжилгээнд хамрагдсан,

халдварт өвчнөөр өвчлөөгүй, нян тээгч биш, паразиттах өвчингүй эрүүл болох нь баталгаажсан байна.

9.6. Мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, боловсруулах, савлах, худалдах үед ажиллагсад нь хүнс бохирдуулах зүйлс, ээмэг, бөгж, зүүлт, цаг, гар утас, үсний хавчаар зүүж хэрэглэх, бохь зажлах, хоол, хүнсний зүйлс идэх, тамхи татахыг хатуу хориглоно.

9.7. Ажиллагсдад тогтмол хугацаанд эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа өгч бүртгэл хөтөлнө.

9.8. Ажиллагсад нь 2-оос доошгүй ээлжийн хөдөлмөр хамгааллын хувцас (халад, өмд, цамц, гутал, хормогч г.м)-тай байна.

9.9. Хөргөлтийн цехийн ажилчид тусгай зориулалтын хөдөлмөр хамгааллын хувцас (хөвөнтэй бээлий, дулаан хүрэм, гутал, гутлын гадуур өмсөх дэгтий г.м)-аар хангагдсан байна.

9.10. Үйлдвэр, цехийн байранд гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас (халат, улавч, малгай, амны хаалт г.м) өмсүүлдэг, шаардлагатай тохиолдолд асуумж бөглүүлж оруулдаг байна.

## **10 дугаар зүйл. Мал төхөөрөх технологи ажиллагаанд тавих эрүүл ахуйн шаардлага**

10.1. Мал, амьтан төхөөрөх ажиллагаа нь муужруулах, өлгөх, цуслах, арьс өвчих, эвэр туруу тайрах, өвчүү хөрөөдөх, гэдэс дотор гаргах, цэвэрлэж боловсруулах, гулууз махыг цэвэрлэх, жинлэх, тамгалах, мөн арьс шир, бусад дайвар бүтээгдэхүүнд анхан шатны боловсруулалт хийх дамжлагуудаас бүрдэнэ.

10.2. Мал, амьтныг зөвхөн мэргэшсэн, дадлага туршлагатай хүн муужруулж цуслана.

10.3. Үйлдвэрлэл эрхлэгч нь өөрийн үйлдвэрийн онцлог, үйлдвэрлэх бүтээгдэхүүний хэрэглээний зорилгоос хамааран мал төхөөрөх технологийн зааврыг технологийн, шат дамжлага, ажилбар бүрт тусгайлан боловсруулж баталгаажуулж мөрдөнө.

10.4. Технологийн зааварт дараах эрүүл ахуйн шаардлагуудыг тусгасан байна:

10.4.1. Мал, амьтныг муужруулсны дараа 3 минутаас хэтрэхгүй хугацаанд цус юүлэх ажиллагааг эхэлнэ. Цус юүлэх үед улаан хоолойг огтолж, гэмтээж болохгүй (Энэ заалт шашны тодорхой зан үйлийн улмаас хамаарахгүй байж болно).

10.4.2. Бод малыг цусалснаас хойш 45, бог малыг 30 минутаас хэтрэхгүй хугацаанд гэдэс дотрыг нь гаргана.

10.4.3. Мал, амьтны арьсыг өвчих тоног төхөөрөмж нь гулууз махны гадаргууд хүрэх, шүргэхээс урьдчилан сэргийлсэн арга, ажиллагаатай байх бөгөөд ажилчид нь арьсыг ярах, өвчих үед гулууз махны гадаргууг шүргэж бохирдуулахгүй байх технологи ажилбарыг эзэмшсэн байна.

10.4.4. Зумлах технологи хэрэглэх үед мал, амьтныг муужруулж цусалж дууссаны дараа мал амьтны төрлөөс шалтгаалан 62°C-75°C зумлах тогоонд 3 - 4 минут байлган үсийг зумлах, хусаж цэвэрлэх, цэвэр усаар угаах бөгөөд зумлах усны хэм, хугацааг нарийн баримтлана.

10.4.5. Гулууз махнаас дотор эрхтэнг салгах үед ходоодны агуулагдахуунаар мах бохирдохоос урьдчилан сэргийлж улаан хоолой, баян түрүүний үзүүрийг битүүмжилж бооно.

10.4.6. Мал, амьтны дэлэнг салгах үед гулууз мах сүү, уургаар бохирдохгүй байх нөхцлийг хангана.

10.4.7. Гулууз мах сэвс, ялгадасаар бохирдох тохиолдолд бохирдсон хэсгийг огтолж угааж цэвэрлэнэ.

10.4.8.Гулуузыг таллаж хөрөөдөх үед нугасыг гэмтээхгүйгээр бүтэн гаргахаар хөрөөдөх чадварыг ажилтанд эзэмшүүлсэн байна.

10.4.9.Дамжлагын ажилчид нь гар, хувцас, хормогч, гутал, ажлын байр, тавцан, сав, тоног хэрэгслийг бохирдсон тохиолдол бүрт болон гулуузнаас дараагийн гулуузанд шилжих бүрийн хооронд угааж халуун усаар халдваргүйтгэж хэвшсэн байна.

10.5. Мал төхөөрөх үйлдвэр, цехэд махыг бүтэн гулууз, тал гулууз, өрөөл хэлбэрээр бэлтгэх бөгөөд тэдгээр нь MNS 1111 “Үхэр, өсвөр үхэр, адууны өрөөл, тал өрөөл, хонь, хурга, ямааны гулууз мах. Техникийн ерөнхий шаардлага”, MNS167 “Гахайн хэсэглэж ангилсан мах, Ерөнхий шаардлага”, MNS0703 Тахианы мах, MNS1023 “Хүнсний зориулалттай дотор мах, дайвар түүхий эд болон тэдгээрийн бүтээгдэхүүн. Техникийн ерөнхий шаардлага” стандартуудын шаардлагыг хангасан байна.

10.6. Мал төхөөрөх үйлдвэрт технологийн дараах хяналтуудыг хэрэгжүүлж бүртгэл хөтөлнө.

10.6.1.Үйлдвэрт мал хүлээж авах үеийн хяналтын бүртгэл (Хавсралт №2)

10.6.2.Мал төхөөрөхийн өмнөх үзлэгээр өвчтэй, сэжигтэй гарсан мал, амьтны бүртгэл (Хавсралт №3)

10.6.3.Хүлээж авсан малын сойлго, амралтын бүртгэл (Хавсралт №4)

10.6.4.Мал төхөөрөх үйлдвэрт хүлээж авсан малд хийсэн мал эмнэлгийн лабораторийн шинжилгээний бүртгэл (Хавсралт №5)

10.6.5.Толгойн үзлэгийн бүртгэл (Хавсралт №6)

10.6.6.Дотор эрхтний үзлэгийн бүртгэл (Хавсралт №7)

10.6.7.Гулууз махны үзлэгийн бүртгэл (Хавсралт №8)

## **11 дүгээр зүйл. Мах хөргөх, хөлдөөх, хадгалах, гэсгээх, тээвэрлэх үеийн эрүүл ахуйн шаардлага**

11.1. Мал, амьтныг төхөөрч мал эмнэлгийн үзлэгээр баталгаажуулсны дараа гулууз мах, дотор эрхтэнийг хөргөх төхөөрөмж бүхий зориулалтын өрөөнд оруулж махны гүний хэм +8<sup>0</sup>С, дотор эрхтэний гүний хэм +3<sup>0</sup>С хүртэл хөргөнө. Хөргөсөн мах, түүхий эдийг дараагийн боловсруулалтад оруулахгүй, худалдаанд гаргахгүй тохиолдолд хөлдөөх өрөөнд оруулж гүний хэм нь -8<sup>0</sup>С хэмээс доош хөлдөөх бөгөөд шаардагдах температур, хугацааг технологийн зааварт зааж өгнө.

11.2. Хөргөх, хөлдөөх, гэсгээх өрөөний температур, чийгийг хянах боломжтой төхөөрөмжөөр тоноггосон байна. Автоматаар бичдэг төхөөрөмж байхгүй тохиолдолд өрөөний температурыг ажлын эхэнд, ажлын ачааллын үед, ажлын төгсгөлд байнга хянаж бүртгэл хөтөлнө (Хавсралт № 9,10,11).

11.3.Хөргөх, хөлдөөх, гэсгээх өрөөнд гулууз махыг төрлөөр нь ялгаж өөр хоорондоо наалдахгүй байх хэмжээний зайтай өлгөнө. Харин дотор эрхтэнг төрөлжүүлэн савлаж, зориулалтын хөлдөөх өрөөнд хөлдөөнө. Агаарын урсгал жигд, тогтмол үйлчлэх нөхцлийг бүрдүүлсэн байна.

11.4.Хөргөсөн, хөлдөөсөн гулууз махыг хадгалахад MNS 1111 “Үхэр, өсвөр үхэр, адууны өрөөл, тал өрөөл, хонь, хурга, ямааны гулууз мах. Техникийн ерөнхий шаардлага”, MNS167 “Гахайн хэсэглэж ангилсан мах, Ерөнхий шаардлага”, MNS0703 Тахианы мах, MNS1023 “Хүнсний зориулалттай дотор мах, дайвар түүхий эд болон тэдгээрийн бүтээгдэхүүн. Техникийн ерөнхий шаардлага” стандартад заасан, эсхүл тухайн савлах технологийн зааварт заасан нөхцөл, хугацааг баримтална.

11.5. Мах, дотор эрхтэнг тус тусын агуулахад хадгална.

11.6.Хөлдөөсөн махыг модноос бусад хүнсний зориулалтын, 20 см-ээс доошгүй өндөртэй тавиур дээр зоорийн хана, таазнаас 30-аас доошгүй см зайтай байхаар хурааж хадгална.

11.8.Хөргөсөн, хөлдөөсөн гулууз, өрөөл, тал өрөөл мах болон ангилж савласан мах, дотор эрхтэнг тээвэрлэхэд дараах шаардлагыг хангана:

11.8.1.чингэлэгийн доторхи бүх гадаргуу нь зэвэрдэггүй, гөлгөр, бат бөх, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар материалаар хийгдсэн байна. Хаалга нь жижиг хортон мэрэгч болон бохирдуулагч бусад зүйл орохооргүй, сайн хаагдаж битүүмжлэгддэг байна.

11.8.2.тээвэрлэлтийн явцад чингэлэгийн доторхи температурыг хянаж, тохируулах төхөөрөмжтэй, автомат бичигчтэй, эсхүл гараар бүртгэл хөтөлдөг байна.

11.8.3.хөргөсөн гулууз, өрөөл, тал өрөөл махыг өлгөсөн байдлаар, хэсэглэж савласан эсхүл ангилсан задгай махыг зориулалтын сав, эргэлтийн хайрцагт савлаж өрж тээвэрлэнэ. Хөлдөөсөн гулууз, өрөөл, тал өрөөл махыг чингэлэгт зориулалтын тавцан дээр нягт хурааж ачна.

11.8.4.мах, махан бүтээгдэхүүн тээвэрлэх зориулалтын сав, эргэлтийн хайрцагийг хэрэглэх бүрийн өмнө, чингэлэгийг ачилт хийх бүрийн өмнө энэхүү зохицуулалтын 17.8-д заасан талбайд цэвэрлэж, шаардлагатай тохиолдолд халдваргүйтгэх бөгөөд тухай бүр цэвэрлэсэн, халдваргүйтгэсэн тухай бүртгэл хөтөлнө.

11.9. Мах хөргөх, хөлдөөх, хадгалах, гэсгээх шатанд дараах бүртгэлийг цаасаар эсхүл электрон бичлэгээр хөтөлнө:

11.9.1.Мах хөргөх өрөөний температурын хяналтын бүртгэл (Хавсралт №9)

11.9.2.Мах хөлдөөх өрөөний температурын хяналтын бүртгэл (Хавсралт №10)

11.9.3.Хөргөсөн/хөлдөөсөн мах хадгалах агуулахын температурын хяналтын бүртгэл (Хавсралт №11)

## **12 дугаар зүйл. Мах хэсэглэх, ангилах, савлах ажиллагаанд тавих технологи, эрүүл ахуйн шаардлага**

12.1.Үхэр, хонь, ямаа, гахай, тахианы махыг ангилж савлах, кодлох технологи ажиллагааг MNS2456 “Үхрийн хэсэглэж ангилсан мах, Ерөнхий шаардлага”, MNS2457 “Хонь, ямааны хэсэглэж ангилсан мах, Ерөнхий шаардлага”, MNS 0167:2012, “Гахайн хэсэглэж ангилсан мах, Ерөнхий шаардлага” MNS 0307 “Тахианы мах, Ерөнхий шаардлага” стандартуудад заасны дагуу гүйцэтгэнэ.

12.2.Мах ангилж савлах үйлдвэрт гүний хэм нь +8<sup>0</sup>C хүртэл хөргөж рН нь 5,3 –6.0) хүртэл буурсан гулууз, тал өрөөл мах хүлээж авна. Хэрэглэгчийн хүсэлтээр мал төхөөрөх үйлдвэрээс гулууз махыг хөргөхгүйгээр сэврээсэн байдлаар хүлээн авч ангилж савлаж болно.

12.3.Мах эвдэх, шулах, ангилах, савлах өрөөний температур +12<sup>0</sup>C-ээс ихгүй байх ба махны гүнд +8<sup>0</sup>C, дотор эрхтний гүнд +3<sup>0</sup>C хэмээс доош байх нөхцөлийг бүрдүүлж хяналт тавьж бүртгэнэ.

12.4.Хэсэглэж ангилсан махыг хүнсний зориулалтын уут, саванд савлах буюу боож шошго наана. Савласан, боосон махыг зориулалтын картон хайрцаг, сагсанд багцлан хайрцаглана. Хайрцаг, сагс бүрт стандартын шаардлага хангасан шошго наана.

12.5.Импортлогч орны шаардлагад нийцүүлэн махыг савлах материал, хэлбэр нь 12.4-д зааснаас өөр байж болно.

12.6.Нэг үйлдвэрт өөр өөр төрлийн малын мах ангилж савлах тохиолдолд тэдгээрийг өөр хооронд нь ялгах, зааглах боломжийг бүрдүүлсэн байна.

12.7.Махыг ангилж савласны дараа энэхүү зохицуулалтын 11.1-д заасны дагуу нэн даруй хөргөх буюу хөлдөөнө. Хөргөсөн, хөлдөөсөн махыг энэхүү зохицуулалтын 11.4-д дурьдсан стандартуудад заасан хугацаанд хадгална.

12.8.Махыг уламжлалт аргаар эвдэж ангилсан тохиолдолд түүнийг хаяг шошгод тусгана.

### **13 дугаар зүйл. Мах боловсруулах технологи ажиллагаанд тавих эрүүл ахуйн шаардлага**

13.1.Хөлдөөсөн махыг гэсгээх зориулалтын өрөө нь агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, өрөөний температур, харьцангуй чийгшил хэмжигчтэй байх бөгөөд хяналт тавьж бүртгэл хөтөлнө. Мах гэсгээх технологийн зааварт гэсгээх температур, хугацааг махны төрөл тус бүрээр нарийвчлан тусгаж мөрдөнө.

13.2.Махан бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрт албан ёсоор баталгаажсан жор, орц, технологийн зааврыг мөрдөж, дулааны боловсруулалтын бүртгэл хөтөлнө.

13.3.Хиам, давсалсан махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд нитритжүүлсэн давс хэрэглэнэ. Натрийн нитритийг дангаар хэрэглэх тохиолдолд зөвхөн уусмал байдлаар хэрэглэх бөгөөд түүнийг хэрэглэх заавар, зарцуулалтын бүртгэлтэй байна.

13.4.Технологийн хэрэгцээний мөс нь ундны усны шаардлага хангасан байх бөгөөд, зориулалтын тагтай саванд хадгална.

13.5.Бэлэн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг өөрийн дотоод хяналтын лаборатори, эсхүл итгэмжлэгдсэн аль нэг лабораторит шинжлүүлж дүнг хадгална.

13.6.Үйлдвэрлэлийн технологийн онцлогт тохирсон чанарын болон технологийн дараах бүртгэл, тэмдэглэлийг цаасаар эсхүл электрон хэлбэрээр (бүртгэлийн программын дагуу) хөтөлнө:

13.6.1.Түүхий эд, материал, хүнсний нэмэлт хүлээж авсан, зарцуулсан бүртгэл (Хавсралт №12,13);

13.6.2. Дулааны боловсруулалтын хяналт, бүртгэл (Хавсралт № 14);

13.6.3.Бэлэн бүтээгдэхүүний чанарын хяналтын бүртгэл, лабораторийн журнал (Хавсралт № 15);

13.6.4.Бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт, түгээлтийн бүртгэл (Хавсралт №16);

13.6.5.Бүтээгдэхүүний буцаалт, устгалын бүртгэл; (Хавсралт № 16);

13.6.6.Шинэ техник, технологи нэвтрүүлэх туршилт хийсэн тухай тэмдэглэл;

13.7.Боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг тухайн бүтээгдэхүүний стандартад заасан нөхцөлд хадгална.

### **14 дүгээр зүйл. Мах боловсруулах үйлдвэрийн түүхий эд, туслах материалд тавих шаардлага**

14.1 Мах боловсруулах үйлдвэрт энэхүү зохицуулалтын 10.5, 12.2-т заасан шаардлага хангасан мах, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн хүлээж авна.

14.2.Мах боловсруулах үйлдвэрт хэрэглэх өөх, гурил, хүнсний ногоо, амтлагч зэрэг түүхий эд, туслах материалууд нь холбогдох стандартын шаардлага хангасан байна.

14.3.Махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд MNS CAC 192 “Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт”-ын шаардлагыг хангасан хүнсний нэмэлтүүд хэрэглэнэ.

14.4.Махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд амьтны гаралтай болон нийлэг бүрхэвч, лааз, шил хуванцар сав хэрэглэнэ.

14.5.Мах, махан бүтээгдэхүүнд хэрэглэх сав, баглаа боодлын материал нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан, хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн байх бөгөөд MNS 5684 “Сав баглаа боодлын материалд агуулагдах хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ” стандартын шаардлагыг хангасан байна

**15 дугаар зүйл. Мах, махан бүтээгдэхүүнд тавих хүнсний аюулгүй байдлын шаардлага**

15.1. Мах, махан бүтээгдэхүүн нь дараахь стандартуудад заасан хүнсний аюулгүй байдлын шаардлагуудыг хангасан байна:

15.1.1. MNS 6308 “Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага”;

15.1.2. MNS 4504 “Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металын зөвшөөрөгдөх хэмжээ”;

15.1.3. MNS CAC MRL 2 “Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ”;

15.1.4. MNS 5868 “Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ”;

15.1.5. MNS CAC 193 “Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт”.

**16 дугаар зүйл. Мах, махан бүтээгдэхүүний хаяг шошгод тавих шаардлага**

16.1. Үйлдвэрлэгч нь бүтээгдэхүүнээ “Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай” хууль, “MNS 6648:2016, Хүнсний сав боодлын шошголотод тавих шаардлага” стандартад заасны дагуу шошголно.

16.2. Гулууз мах, ангилж савласан махны шошгонд MNS 2456 “Үхрийн хэсэглэж ангилсан мах”, MNS 2457 “Хонь, ямааны хэсэглэж ангилсан мах” MNS 0167 “Гахайн хэсэглэж ангилсан мах”, MNS 0703 “Тахианы мах” стандартуудад заасан кодыг хэрэглэнэ.

16.3. Гулууз, өрөөл, тал өрөөл маханд энэхүү зохицуулалтын 24.1.-д заасан тэмдэг заавал дарсан байна.

16.4. Мал, амьтны дотор мах, дайвар түүхий эд, тэдгээрийн бүтээгдэхүүнд шаардлагатай тохиолдолд хавсралт хуудас дагалдуулж болно.

**17 дугаар зүйл. Мал төхөөрөх, мах ангилж савлах, боловсруулах үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлд тавих шаардлага**

17.1. Үйлдвэрийн орц, гарц, бохир хэсгээс цэвэр хэсэгт шилжих хэсэгт халдваргүйтгэлийн цэгтэй байна.

17.2. Шаардлагатай дамжлагын ажлын байрны дэргэд хутга, хэрэгслийг 65°C хэмийн усаар угаах, 82°C-ийн халуун усаар халдваргүйжүүлэх зориулалтын төхөөрөмж байрлуулсан байна. Тэдгээрийн крант нь гар хүрэхгүйгээр нээгддэг, хаагддаг байна.

17.3. Үйлдвэрлэл эрхлэгч нь үйлдвэр, цехийн байр, шугам хоолой, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав, баглаа, тэргэнцэр, тээврийн хэрэгслийг цэвэрлэх, халдваргүйтгэх журам баталж мөрдөх бөгөөд цэвэрлэгээ халдваргүйтгэл хийх бүртээ бүртгэл хөтөлнө.

17.4. Үйлдвэрлэлийн болон ариун цэврийн өрөөний гар угаах угаалтуур нь халуун устай, гар хүрэхгүйгээр ажиллах боломжтой, саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсхүл цаасан салфеткатай байх бөгөөд гар угаах, халдваргүйтгэх зааварчлага, санамжуудыг байрлуулсан байна.

17.5. Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж, сав хэрэгсэлийг дараах дарааллаар цэвэрлэж, халдваргүйтгэнэ:

- a. механик цэвэрлэгээ хийх,
- b. цэвэрлэгээний уусмалаар угаах;
- c. цэвэр усаар зайлах;
- d. халдваргүйтгэх;
- e. цэвэр усаар дахин зайлах.

17.6.Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлд эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн зориулалтын бэлдмэл бодисыг хэрэглэнэ. Эдгээр бэлдмэл, бодисыг тодорхой хаяглаж, зориулалтын тусгай сав, агуулах, өрөө, шүүгээнд хадгална.

17.7.Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хариуцсан ажилтан нь угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисын концентраци, температурыг тохируулж бүртгэл хөтөлнө.

17.8.Үйлдвэр нь бүтээгдэхүүнийг түр хадгалах, түгээлтэнд хэрэглэгдэх сав, тэргэнцэр, тээврийн хэрэгслийн чингэлэгийг цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх зориулалтын өрөө, талбайтай байна.

17.9.Хүнсэнд тэнцээгүй бүтээгдэхүүн хадгалах сав, тоног төхөөрөмжийг, тусгай өрөө, хэсэгт байрлуулж, сануулах бичиг хадаж, сайтар цэвэрлэж, халдваргүйжүүлж байна.

17.10.Хатуу хог хаягдлыг ангилан цуглуулж зориулалтын цэгт түр хадгалж, хог хаягдлыг зайлуулах ажиллагааг эрх бүхий албан тушаалтны баталсан журмыг баримтлан, холбогдох байгууллагатай хийсэн гэрээ, хуваарийн дагуу гүйцэтгэж бүртгэл хөтөлнө.

17.11.Үйлдвэрлэл эрхлэгч нь хортон шавж, мэрэгчээс урьдчилан сэргийлэх, тэмцэх тусгай хөтөлбөр баталж, холбогдох байгууллагатай гэрээ байгуулж улирал тутам гүйцэтгэж бүртгэл хөтөлнө.

17.12.Хортон, шавжаас урьдчилан сэргийлэх, устгал хийхдээ хүнсний аюулгүй байдалд сөрөг нөлөөгүй хими, физик, биологийн аргыг хэрэглэж, тухай бүр бүртгэл хөтөлнө.

## **ДӨРӨВДҮГЭЭР БҮЛЭГ.МАХ, МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ХУДАЛДААНД ТАВИХ ШААРДЛАГА**

### **18 дугаар зүйл. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг худалдаалахад тавих шаардлага**

18.1. Энэхүү зохицуулалтын 10.5, 12.4, 15.1 дэх заалтууд болон 16 дугаар зүйлд заасан шаардлагыг хангасан мах, махан бүтээгдэхүүнийг худалдаа, үйлчилгээнд нийлүүлнэ.

18.2.Худалдаа эрхлэгч нь мал эмнэлэг, гарал үүслийн гэрчилгээ, үйлдвэрийн сав баглаа боодол эсхүл тамга, тэмдэгтэй, цувралын дугаар, лабораторийн шинжилгээний дүн болон санхүүгийн баримттай мах, махан бүтээгдэхүүнийг хүлээн авч худалдана.

18.3.Мах, махан бүтээгдэхүүнийг худалдах газар нь хөргөсөн мах, дотор эрхтэнг (0... +4)°С, хөлдөөсөн махыг -18°С-д байлгах зориулалттай, гаднын бохирдлоос хамгаалсан шилэн хаалттай хөргөгч эсхүл өрөөтэй, тэдгээрийг тогтмол хугацаанд цэвэрлэж халдваргүйтгэдэг байна.

18.4.Худалдааны газарт махыг хэсэглэж худалдахад дараахь шаардлагыг хангасан байна:

18.4.1.мах хэсэглэх, бэлтгэх өрөө буюу хэсэг нь энэхүү зохицуулалтын 5.7-д заасан шаардлагыг хангасан байх ба 17.2, 17.4-д заасан гар угаалтуур, хутга халдваргүйтгэгчтэй байна.

18.4.2.мах хэсэглэх, бэлтгэхэд хэрэглэх багаж хэрэгсэл нь энэхүү зохицуулалтын 8.1, 8.3, 8.5-д заасан шаардлагыг хангасан, тэдгээрийг +82°С хэмтэй усаар, эсхүл ижил үйлчилгээ бүхий аргаар ариутгах боломжтой байна.

18.4.3.мах хэсэглэх, савлах, худалдах ажилтан нь энэхүү зохицуулалтын 9.5, 9.6 –д заасан эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байна.

18.5.Дахин боловсруулалт шаардахгүй шууд хэрэглэх махан бүтээгдэхүүнийг хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий махнаас тусад нь байрлуулж худалдана.



18.6.Түүхий мах хэсэглэж жижиглэх тавиур, хавтан, багаж нь боловсруулсан махан бүтээгдэхүүнийхээс тусдаа байх бөгөөд тэдгээрийг хэрэглэх тохиолдол бүрт угааж халдваргүйтгэнэ.

18.7.Чөлөөт худалдааны бүсэд мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, худалдаалахад энэхүү зохицуулалтыг нэгэн адил мөрдөнө.

### **19 дүгээр зүйл. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг эргүүлэн татахад тавих шаардлага**

19.1.Үйлдвэрлэл эрхлэгч нь мал, түүхий эд, материал худалдаж авах, бүтээгдэхүүнээ зах зээлд нийлүүлэхдээ "Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох, бүртгэл" хөтлөнө.

19.2.Бүтээгдэхүүн нийлүүлэх, түгээх талаар харилцагч байгууллагуудтай байгуулах гэрээнд чанарын шаардлага хангахгүй болсон, хадгалах, хэрэглэх хугацаа дууссан барааг зах зээлээс эргүүлэн татах талаар харилцан тохиролцож хэрэгжүүлнэ.

19.3 Зах зээлээс буцаан болон эргүүлэн татсан бүтээгдэхүүнийг Засгийн газрын 2014 оны 172 дугаар тогтоолоор батлагдсан "Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авах, устгах, дахин боловсруулах журам"-ын дагуу хэрэгжүүлнэ.

### **ТАВДУГААР БҮЛЭГ. МАЛ БЭЛТГЭХ, ТӨХӨӨРӨХ ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ТАВИХ МАЛ ЭМНЭЛГИЙН ХЯНАЛТ, ҮЙЛЧИЛГЭЭ**

#### **20 дугаар зүйл. Мал эмнэлгийн хяналтын байгууллагын гүйцэтгэх үүрэг**

20.1.Мал эмнэлгийн хяналтын байгууллага нь энэхүү зохицуулалтын хүрээнд дараах арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ:

20.1.1.хүнсний зориулалтаар бэлтгэх мал, амьтны гарал үүсэл, эрүүл мэнд, хорио хязгаарлалт, мал төхөөрөх, мах ангилж савлах, хөргөх, хадгалах, тээвэрлэх, худалдаалах, экспортлох бүх шатанд хяналт тавьж хүнсний аюулгүй байдлын шаардлагыг хангуулах;

20.1.2. мал амьтны халдварт өвчний голомт, тархалт, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээний дүн, лабораторийн шинжилгээ, малын өвчний сар, улирлын мэдээнд тулгуурлан, тухайн бүс нутгийн малын өвчин, эмчилгээ, урьдчилан сэргийлэлт, малын өвчингүй эрүүл бүс нутгийн талаар мэргэжлийн байгууллагын дүгнэлтийг гаргах;

20.1.3.тухайн бүс нутгийн мал, амьтны халдварт ба зоонз өвчний эпидемиологийн зураглалыг сүүлийн 3-аас доошгүй жилээр гаргаж мах бэлтгэгчдэд мэргэжлийн тусламж үзүүлэх

20.1.4.мал төрөөрөхийн өмнөх ба дараах үзлэгийн арга техник, тусгай өвчний үед задлан шинжилгээ, хорио цээр, устгал, ариутгалын арга хэмжээг хэрэгжүүлэх дүрэм зааврыг мэргэжлийн дээд байгууллага нарийвчлан гаргасан байна.

20.1.5.мал, амьтан төхөөрөх үед ямар нэгэн өвчний сэжиг илэрсэн тохиолдолд мал эмнэлгийн байцаагч эсхүл тухайн үйлдвэрийн малын эмч үйлдвэрлэлийг шууд зогсоож холбогдох арга хэмжээг авна.

20.1.6. Мал төхөөрөх үед илэрсэн өвчний сэжигтэй "саатуулагдсан" гулууз мах, буцаагдсан түүхий эдийг битүүмжилсэн сав эсхүл тусгай өрөөнд хадгалж, тэдгээрийг хяналтын байцаагчийн шийдвэрээр устгасан эсхүл боловсруулалтад шилжүүлсэн талаар акт үйлдэж, бүртгэл хөтөлнө.

20.1.7. Мал төхөөрөх үйлдвэрт өвчтэй, сэжигтэй мал төхөөрсөн тохиолдолд мал эмнэлгийн байцаагч эсвэл тухайн үйлдвэрийн малын эмчийн хяналтын дор цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг тогтоосон зааврын дагуу гүйцэтгэнэ.

20.1.8. Мал эмнэлгийн хяналтыг эрх бүхий хяналтын байгууллагаас томилогдсон улсын байцаагч хэрэгжүүлнэ

20.1.9. Мал эмнэлгийн бусад үйлчилгээг бүх шатны мал эмнэлгийн малын эмч нар хариуцна.

20.1.10. Мах боловсруулах үйлдвэрт хүнсний аюулгүй байдлын дотоод хяналтыг үйлдвэрийн эрүүл ахуйч эсхүл малын эмч хэрэгжүүлнэ.

20.1.11. Мэргэжлийн төрийн ба төрийн бус байгууллага нь махны үйлдвэрийн малын эмч нарт төхөөрөх үед малын эд эрхтэнд эрүүл ба эмгэг бие бүтцийн үзлэг, задлан шинжилгээ хийх техник, мах, махан бүтээгдэхүүнд эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээ хийх, үр дүнг баталгаажуулах, шийдвэрлэх, устгах зэрэг үйл явцын дүрэм, заавараар хангах үүргийг хүлээнэ.

20.2. Аймгийн нийслэлийн мал эмнэлэг нь дараах эрх үүргийг хүлээнэ.

20.2.1. Хүнсний зориулалтаар бэлтгэх малын эрүүл мэнд, махны үйлдвэрийн хүнсний аюулгүй байдлын менежментийн асуудалд мэргэжлийн тусламж үзүүлэн мэдээлэл, заавар, удирдамжаар хангах үүрэгтэй.

20.2.2. Бэлтгэлийн мал, амьтанд лабораторийн нарийвчилсан шинжилгээ хийх ажлыг хамтран зохион байгуулах

20.2.3. Тухайн орон нутгаас мал тээвэрлэх, тууварлах маршрутыг тогтоох санал дүгнэлт гаргах

20.2.4. Эмийн үлдэгдлийн танадан шинжилгээ хийх, хамтран ажиллах

20.2.5. Сум дүүргийн мал эмнэлгийн нэгжид МЭ-ийн хяналт, үйлчилгээний үүрэг, чиглэл, арга зүйн зөвлөмж өгөх

20.3. Сум, дүүргийн мал эмнэлгийн тасаг:

20.3.1. Тухайн орон нутгийн халдварт, паразиттэх өвчний гаралт, тархалтын судалгаа, зураглалыг гаргаж үйлдвэрийг мэдээллээр хангах.

20.3.2. Малын шилжилт хөдөлгөөний судалгааг хийх, мэдээллээр хангах.

20.3.3. Орон нутагт бэлтгэсэн малд шаардлагатай тохиолдолд графикайн дагуу мал эмнэлгийн урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээнд хамрагдсан эсэхэд хяналт тавих.

20.4. Сум, дүүргийн мал эмнэлгийн нэгж:

20.4.1. Орон нутгаас бэлтгэж байгаа малд толгой дараалан үзлэг хийж, эрүүл мэндийн үзлэгээр өвчний шинж тэмдэг, сэжиг илрээгүй малд ям, бруцеллёз, сүрьеэ өвчний шинжилгээг толгой дараалан хийж, эрүүл болохыг тогтооно.

20.4.2. Үзлэг, шинжилгээгээр эрүүл болох нь тогтоогдсон, мал эмнэлгийн урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээнд хамрагдсан малыг тууварлах, тээвэрлэхийг зөвшөөрч тухайн орон нутгийн малын халдварт өвчний голомт, тархалтын судалгааг үндэслэн эрүүл мэндийн гэрчилгээ олгоно.

20.4.3. Бэлтгэлийн малын ээмэгний дугаар, нас, хүйсийг эрүүл мэндийн гэрчилгээний хавсралтад бүртгэж мал тууварлагч, тээвэрлэгч этгээдэд мал нэг бүрээр хүлээлгэн өгнө.

20.4.4. Тухайн нутаг дэвсгэрийн малын халдварт өвчний голомт, тархалтын судалгааг үндэслэн мал тууврын замын маршрутыг гаргаж орон нутгийн засаг даргаар батлуулж мал тууварлагч этгээдэд мэдээлнэ.

20.4.5. Өрхийн малын эрүүл мэндийн дэвтэрт урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ, малын эмийн хэрэглээний талаарх тэмдэглэгээг бүрэн хийсэн байх.

20.4.6. Малын тээвэрлэх, тууварлах, суурилахад махны үйлдвэрийн төлөөлөлтэй нягт хамтран ажиллана

20.5. Малын эмчийн чадавхид тавигдах шаардлага

20.5.1. Мал эмнэлгийн улсын байцаагч болон итгэмжлэгдсэн малын эмч нь мэргэжлийн эрх бүхий байгууллага болон төрийн албан хаагчийн шалгалт өгч дараах чиглэлийн мэдлэг чадварыг эзэмшсэн байна:

a. Малын эрүүл мэнд, мал амьтан хамгаалал, нийтийн эрүүл мэндийг мал эмнэлгийн үйлчилгээгээр хамгаалах, хүнсний аюулгүй байдал, малын эмийн үлдэгдлийн хяналт;

b. ХАА-н бодлогын нийтлэг зарчим, махны зах зээл, экспорт, мөшгөлт, буцаалтын тогтолцоо, ДХБ (WTO), ДМАЭМБ (OIE), НҮБ-ын ХХААБ (UN.FAO), Хүнсний стандартчлалын хороо (CAC), Олон улсын стандартчлалын байгууллага (ISO)-ын шаардлага

c. Хүнсний үйлдвэрлэл, технологийн мэдлэг

d. Үйлдвэрийн зохистой дадал, чанарын удирдлагын зарчим, үзэл баримтлал;

e. ХАА ба Фермерийн аж ахуйн зохистой дадал;

f. Хүнсний эрүүл ахуйн зохистой дадал;

g. Эрсдлийн шинжилгээний зарчим, үзэл баримтлал, арга;

h. Хүнс үйлдвэрлэлийн хэлхээн дэх НАССР-ын тогтолцооны зарчим, хэрэглээ;

i. Эрүүл мэндэд нөлөөлөх хүнсний гаралтай аюулыг хянах, сэргийлэх

j. Хүнсний халдвар хордлогын хөдлөл зүй

k. Тархвар судлалын арга зүй

l. Тандан судалгаа, мониторинг

m. Хүнсний аюулгүй байдлын менежментын тогтолцоо, хяналт, үнэлгээ

n. Сорилт, шинжилгээний арга зүй, зарчим, хэрэглээ

o. нийгмийн эрүүл мэнд дэх мал эмнэлгийн мэдээлэл, харилцаа

p. Хүнсний гаралтай өвчний тохиолдлын шинжилгээ

q. Бэлтгэлийн мал, амьтантай харьцах, тээвэрлэх, төхөөрөх

r. Хүнс үйлдвэрлэл, хүрээлэн байгаа орчны нөлөө, хог хаягдлын

менежмент

s. Хэрэглэгчийн санал гомдол, сэргийлэх

20.5.2. Махны үйлдвэрт ажиллах мал эмнэлгийн байцаагч нь ажлын 3 доошгүй жилийн туршлагатай, олон салбарын мэдлэг мэдээлэлтэй байна.

20.5.3. Итгэмжлэгдсэн малын эмч нь хөгжлийн үйл явцын дагуу орчин үеийн технологийн мэдлэгээр боловсролоо байнга, тасралтгүй дээшлүүлэх шаардлагатай

20.5.3. Эрх бүхий байгууллага нь улсын байцаагч болон итгэмжлэлд нэр дэвшигчдийн ерөнхий байдлыг харгалзан өөр өөр шалгуур үзүүлэлтээр шалгаруулалт зохион байгуулж болно. Гэхдээ нэр дэвшигч нь их дээд сургуулийн шаардагдах бүх мэдлэгийг эзэмшсэн эсвэл төгсөлтийн дараах боловсролоор дамжуулан тасралтгүй мэргэшиж, 5 жил тутамд эрх бүхий байгууллагаар шалгагдаж байна.

20.6. Үйлдвэрийн малын эмч нь дараах шаардлагыг хангасан байна:

20.6.1. махны эрүүл ахуй, аюулгүй байдал, бэлтгэлийн малын эрүүл мэндийг баталгаажуулах чиглэлээр дараах онолын мэдлэгтэй, чадвартай;

a. фермерийн аж ахуйн, үйлдвэрлэл, олон улсын худалдааны зарчим

b. ХАА-н захистой дадал

c. Малчны суурь ферм, тээвэрлэлтийн үед дэх малын тавлаг байдал, арчилгаа маллагаа

d. Хүн, малын бактери, вирусын гаралтай халдварт өвчин ялангуяа зооноз өвчний оношлогоо, урьдчилан сэргийлэлт

e. Өвчний мониторинг, эм, вакцины хэрэглээ, үлдэгдлийн хяналт

f. Эрүүл ахуй, эрүүл мэндийн хяналт

g. Үйлдвэрийн барилга, байгууламж, гадаад орчинд тавигдах шаардлага

h. Холбогдох хууль, тогтоомж, стандарт

i. Чанарын хяналт ба хэрэглэгчтэй харьцах

j. Лабораторийн шинжилгээ хийж, үзлэгийн дүгнэлтийг баталгаажуулах

- к. хяналтын хуудсууд ажиллуулах, баримжуулах
- л. Үйл явцад суурилсан НАССР -ын хяналт
- м. Мал амьтан ялган таних, нас тогтоох
- н. Төхөөрөхийн өмнөх ба дараах үзлэг хийх, үнэлгээ тогтоох
- о. НАССР-д суурилсан бүртгэл мэдээлэл,
- р. Бүтээгдэхүүний мөшгөлт
- q. Баримжуулалт

## **21 дүгээр зүйл. Мал, амьтан төхөөрөхийн өмнөх үзлэг:**

21.1. Мал, амьтныг үйлдвэрт хүлээж авах, төхөөрөхийн өмнө эрх бүхий мэргэжлийн байгууллагаас томилогдсон мал эмнэлгийн улсын байцаагч, эсхүл итгэмжлэгдсэн малын эмч, үйлдвэрийн малын эмчтэй хамтран төхөөрөх мал, амьтан бүрт эрүүл мэндийн үзлэг хийнэ.

21.2. Үзлэгээр мал, амьтны зан араншин, гадаад байдал хэвийнхээс өөрчлөгдсөн байвал бусад мал, амьтнаас тусгаарлаж, мал эмнэлгийн хяналтад авч, нарийвчилсан үзлэг, шинжилгээнд оруулна.

21.3. Эм, био бэлдмэлийн хэрэглээнд дүн шинжилгээ хийж, тухайн эмийн зааварт заасан, малын биеээс гадагшлах хугацааг дууссан тохиолдолд төхөөрөхийг зөвшөөрнө.

21.4. Малын эмч нь үзлэг шинжилгээний үр дүнгээр дараах нөхцөл байдал илэрсэн мал, амьтныг "сэжигтэй" гэсэн ангилалд хамааруулна:

21.4.1. үе мөчний хүнд бэртэлттэй, хөлөөрөө явах боломжгүй болсон;

21.4.2. сүрьеэ, ям өвчний шинжилгээнд эерэг урвал үзүүлсэн;

21.4.3. хэсэг газрын гэмтэл, хавантай;

21.5. Сэжигтэй мал, амьтан бүрт тусгай дугаар бүхий "Сэжигтэй" гэсэн тэмдэг зүүж, ялгаж тусгаарлан, бүртгэл хөтлөн, хяналтанд авна.

21.6. "Сэжигтэй" мал, амьтныг төхөөрөх шийдвэр гарсан тохиолдолд тухайн өдрийн үйлдвэрлэлийн төгсгөлд тусад нь эсхүл тусгай шугамд мал эмнэлгийн хяналтын улсын байцаагч болон итгэмжлэгдсэн эмчийн хяналтын дор төхөөрнө.

21.7. Үзлэг шинжилгээний үр дүнг харгалзан дараах нөхцөл байдал илэрсэн мал, амьтныг "гологдол" гэсэн ангилалд хамааруулна:

21.7.1. хэт их ядарсан, тураалд орсон, эцэж доройтсон;

21.7.2. тэдгээрийг эмчилсэн буюу ямар нэгэн эмийн бодис хэрэглэсэн үед энэхүү зохицуулалтын 21.3 -д заасан хугацаа хүрээгүй;

21.8. Гологдол мал, амьтныг энэрэнгүйн үүднээс эсхүл аливаа эмгэг, гэмтэл, согог, малын өвчин тархахаас урьдчилан сэргийлэх зорилгоор эрх бүхий мэргэжлийн байгууллагын зөвшөөрөл, хяналтын дор төхөөрнө.

21.9. Үзлэг шинжилгээний үр дүнгээр дараах нөхцөл байдал илэрсэн тохиолдолд "Устгах" ангилалд хамааруулна:

21.9.1. Тархмал хавантай мал, амьтныг;

21.9.2. Малын хашаанд үхсэн эсхүл үхэж байгаа мал, амьтныг;

21.9.3. Халдварт өвчин оношлогдсон эсхүл өвчний шинж тэмдэг илэрсэн боловч богино хугацаанд онош баталгаажуулах боломжгүй тохиолдолд тухайн мал, амьтныг;

21.9.4. Мал амьтныг устгах ажиллагааг шатаах зуух болон бусад төхөөрөмж ашиглан мал эмнэлгийн хяналтын улсын байцаагч болон итгэмжлэгдсэн эмчийн хяналтын дор хими биологийн аюулгүй байдлыг хангаж гүйцэтгэнэ.

21.10. Дараах тохиолдолд бэлтгэлийн мал, амьтныг хүнсний зориулалтаар төхөөрөхийг хориглоно:

21.7.1. Үзлэгийн үед хээл нь томорсон, эсвэл төллөөд удаагүй хээлтэгч мал, амьтан илэрвэл;

21.7.2. Нялх төл мал;

21.7.3. 5 ба түүнээс дээш жил сойж уралдуулсан хурдны морийг;

21.11. Дараах тохиолдолд эрх бүхий мал эмнэлгийн хяналтын байцаагчийн зөвшөөрөл, хяналтын дор зайлшгүй шаардлагаар төхөөрнө:  
21.11.1. Аливаа эмгэг, гэмтэл, согог, өвчний сэжигтэй малыг;  
21.11.2. Малын өвчин тархахаас урьдчилан сэргийлэх;  
21.11.3. Мал, амьтныг хэт тарчлах, зовохоос сэргийлэх;  
21.12. Зайлшгүй шаардлагаар төхөөрөх мал, амьтныг тухайн өдрийн үйлдвэрлэлийн төгсгөлд тусад нь эсхүл тусгай шугамд мал эмнэлгийн хяналтын улсын байцаагч болон итгэмжлэгдсэн эмчийн хяналтын дор төхөөрнө.

## **22 дугаар зүйл: Мал, амьтан төхөөрсний дараах үзлэг, шинжилгээ**

22.1. Мал эмнэлгийн хяналтын байцаагч, итгэмжлэгдсэн эмч нь төхөөрсөн бүх мал, амьтны толгой, дотор эрхтэн, гулууз махны тунгалагийн зангилаанд зүсэлт хийж үзнэ. Дотор эрхтэн, гулуузын гадаргууг тэмтрэх, тодорхой хэсэгт зүсэлт хийж, үзлэгийн бүртгэл хөтлөнө (Хавсралт хүснэгт № 6, 7, 8).

22.2. Шаардлагатай гэж үзвэл лабораторийн шинжилгээнд дээж авч шинжлүүлнэ;

22.3. Шинжилгээнд авсан цус, эд эрхтний дээжийг гулуузын дугаартай ижил тоогоор нэг бүрчлэн дугаарлаж, ялган танихад хялбар, ойлгомжтой болгоно;

22.4. Лабораторийн шинжилгээгээр цусны дээж халдварын сэжигтэй гарвал тухайн гулууз, дотор эрхтнийг дугаараар нь хөөн тогтоож саатуулах, дахин боловсруулах, устгах арга хэмжээг авна.

22.5. Үзлэг шинжилгээний үр дүнг харгалзан мах, дотор дайвар бүтээгдэхүүнийг дараах тохиолдолд шууд устгана:

22.5.1. Мал, амьтны гулууз түүний хэсэгт дор дурьдсан өвчнүүдийн шинж тэмдэг илэрвэл энэ зохицуулалтын дагуу шууд устгана:

- a. Боом;*
- b. Цусан халдварт;*
- c. Дуут хавдар;*
- d. Вирусын диарей;*
- e. Цус идээрлэх;*
- f. Үхрийн цээж*
- j. Галзуу;*
- h. Адууных халдварт цус багадалт;*
- l. Хийт үхжилт;*
- m. Зогсоо;*
- n. Үхрийн ринотрахеи;*
- o. Хордлого;*
- p. Токсоплазмоз*
- q. Лептоспироз;*
- r. Листерхоз;*
- s. Шувууны тахал;*
- t. Меланоз*
- u. Ям;*
- v. Мелойдиоз*
- w. Бруцеллез;*
- y. Салст бүрхүүлийн өвчнүүд;*
- z. Ку чичрэг.*

22.5.2. Үзлэгээр гулууз, гэдэс, дотор эрхтэн, дайвар түүхий эд хүнсний хэрэгцээнд тохирохгүй болох нь тогтоогдвол хяналтын байцаагч "устгах" тэмдэг дарж энэхүү зохицуулалтын 6.1.11-д заасан сав, эсхүл өрөөнд түр хадгалж, тухайн өдрийн болон ээлжийн үйлдвэрлэл дууссаны дараа устгана.

22.5.3. Зайлшгүй шаардлагаар төхөөрсөн мал, амьтны гулууз маханд шинжилгээгээр эмгэгийн шинж илэрвэл гулуузыг устгана.

22.6. Мал, амьтны гулууз мах, түүний хэсэгт дор дурьдсан шинж тэмдэг илэрвэл гологдол болгон "саатуулах" тэмдэг зүүж энэхүү зохицуулалтын 6.1.1-д заасан өрөө, саванд улсын байцаагчийн шийдвэр гартал хүлээлгэнэ;

22.6.1. Өвчний шинж тэмдэг илэрсэн гулууз мах, дотор эрхтэнг;

22.6.2. Өнгө, үнэр өөрчлөгдсөн гулууз мах, дотор эрхтэнг;

22.6.3. Зайлшгүй шаардлагаар төхөөрсөн малын мах, дотор эрхтэнг;

22.6.4. Саатуулагдсан бүтээгдэхүүнийг байцаагчийн хяналтын дор 20-оос дээш хоногийн хугацаатай  $-10^{\circ}\text{C}$  орчинд хөлдөөж хадгалах буюу  $+82^{\circ}\text{C}$  –аас дээш хэмийн дулааны аргаар боловсруулна.

22.7. Мал, амьтны гулууз мах, түүний хэсэгт дор дурьдсан гэмтэл, шинж тэмдэг илэрвэл энэ зохицуулалтын дагуу гологдол болгоно:

22.7.1. шивтэр, заарны үнэр шингэсэн, үрийн шингэнээр бохирдсон;

22.7.2. хамуу өвчний улмаас гулууз туранхай, арьс ихээр үрэвссэн;

22.7.3. хээлтэй, хээл нь томорсон, төллөөд удаагүй, эсхүл өвчний шинж илэрсэн үед төхөөрсөн мал, амьтны гулууз мах;

22.7.4. каротин зэрэг нөсөөтэй элэг;

22.7.5. туузан хорхойн ууланхай (цист)-д нэрвэгдсэн, булчин нь хавагнасан, өнгө нь хувирсан гулууз мах;

22.7.6. зүрх, өрц, өрцний хөхөнцөр, зажлуурын булчин, улаан хоолой, хэл бусад булчинд ууланхай илэрсэн.

23 дугаар зүйл. Хүнсэнд тэнцээгүй, гологдол бүтээгдэхүүнтэй харьцах

23.1. Мал төхөөрөх үйлдвэр нь энэхүү зохицуулалтын 6.1.12-т заасан гологдол бүтээгдэхүүнийг ариутгах эсхүл устгах зориулалтын төхөөрөмжтэй байх бөгөөд гологдол бүтээгдэхүүнийг дараах байдлаар боловсруулна:

23.1.1. Дахин боловсруулахаар шийдвэрлэсэн гологдол бүтээгдэхүүнийг ариутгах төхөөрөмжид хийж зааврын дагуу ариутгана;

23.1.2. Халдварт өвчтэй мал, амьтны махыг гулууз байдлаар карболын хүчил, крезол агуулсан халдваргүйжүүлэх бодисууд, зориулалтын будгаар өнгө, бүтцийг хувирган зөөвөрлөж, шатааж устгана. Онцгой нөхцөлд холбогдох төрийн захиргааны төв байгууллагаас баталсан дүрэм журам, зааварыг баримтлана.

23.1.3. Хэрэв үйлдвэр, цех нь ариутгах битүү төхөөрөмжгүй бол зөвшөөрөл бүхий этгээдийн оролцоотойгоор гологдлыг өндөр хэмд чанах аргаар боловсруулж болно

23.2. Үйлдвэр, цех нь хүнсэнд тэнцээгүй бүтээгдэхүүнийг хадгалах, халдваргүйжүүлэх, устгах журамтай, тоног хэрэгслэл болон тэдгээртэй харьцах мэргэжилтэнтэй байна.

23.3. Хүнсэнд тэнцээгүй мал, амьтны эвэр, туурай, үс, толгой, шийр, өд сөдийг ашиглах эсэхийг хяналтын байцаагч шийдэх бөгөөд дахин боловсруулалт хийж ашиглаж болно.

23.4. Хүнсэнд тэнцээгүй гулууз, мах, дотор эрхтнийг хүнсэнд тэнцсэн мах, махан бүтээгдэхүүн болон мах хөлдөөх, боловсруулах, савлах өрөөнөөс тусад нь байлгах бөгөөд энэхүү зохицуулалтын 6.1.11-д заасан өрөө, тусгай савыг хэрэглэнэ.

23.5. Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол нь дараах шаардлагыг хангасан байна:

23.5.1. Эдгээр савнууд нь зөвхөн 23.4-д дурьдсан зүйлд зориулагдсан, өөр зориулалтаар ашиглахыг хориглосон анхааруулгатай байна.

23.5.2. Савнуудыг аль болох зохистой газарт байрлуулан хэрэглэхийн өмнө болон дараа тогтмол цэвэрлэж халдваргүйтгэнэ.

23.5.3. Хяналтын байцаагчийн лабораторийн шинжилгээнд илгээсэн "гологдол" бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрийн хүнсэнд тэнцээгүй бүтээгдэхүүн хадгалах хэсэгт шилжүүлнэ.

23.5.4. Эмгэг төрүүлэгч болон болзолт эмгэг төрүүлэгч нянгуудыг устгах зорилгоор бүтээгдэхүүнд дахин боловсруулах юмуу эсхүл өөр зориулалтын тусгай аргаар боловсруулалт хийж болно;

23.5.5. Хүнсэнд тэнцээгүй мах, махан бүтээгдэхүүнийг энэхүү зохицуулалтын 23.1.2-т зааснаар үндсэн бүтцийг хувирган устгана.

23.5.6. Хүнсэнд тэнцээгүй мах, махан бүтээгдэхүүнийг хяналтын байцаагчийн зөвшөөрлөөр эрдэм шинжилгээний салбарт хэрэглэж болно.

23.5.7. Мал эмнэлгийн хяналтын байцаагч зөвшөөрсөн тохиолдолд үндсэн бүтцээ алдаагүй гологдол махан бүтээгдэхүүнийг амьтны тэжээлд хэрэглэж болно.

23.5.8. Амьтны тэжээлд зориулсан махан бүтээгдэхүүнийг зориулалтын өрөөнд боловсруулна.

23.5.9. Хүнсэнд тэнцээгүй хэсгээс өөр хэсэг рүү бүтээгдэхүүн шилжүүлэх тохиолдолд улсын байцаагчийн хяналтын дор үйлдэх бөгөөд цэвэр бүтээгдэхүүнтэй холихыг хориглоно.

23.5.10. Үйлдвэрийн удирдлага нь хүнсэнд тэнцээгүй бүтээгдэхүүнтэй харьцах ажиллагааг тусгай дүрэм журмаар зохицуулах бөгөөд уг баримт бичигт тэдгээрийг хэрхэн хэрэглэх, хадгалах, тээвэрлэх, боловсруулах, устгах тухай тодорхой заасан байна

24 дүгээр зүйл. Махны ариун цэврийн тэмдэг, хаяглалт, гэрчилгээ

24.1. Хүнсний хэрэгцээнд тэнцсэн гулууз, өрөөл, тал өрөөл маханд зориулалтын хүнсний будагаар тусгай журмын дагуу мал эмнэлгийн тэмдэг дарна;

24.2. Хүнсэнд тэнцсэн тэмдэг бүхий гулууз мах, өрөөл мах, тал өрөөл маханд үйлдвэрээс түгээлтэнд гаргах, тээвэрлэхийн өмнө тухайн үйлдвэрийн мал эмнэлэгийн албанаас мал эмнэлэг, ариун цэврийн гэрчилгээ олгоно.

24.3. Мал эмнэлэг ариун цэврийн тэмдэг, гэрчилгээгүй махыг худалдан борлуулах, тээвэрлэхийг хориглоно

24.4. Гулууз махыг бохирдолт ба хаталтаас сэргийлж савласан, боосон тохиолдолд түүний гадна талд холбогдох мэдээлэл бүхий шошго наана.

24.5. Шошгон дээрх мэдээлэл нь энэхүү зохицуулалтын 16 дугаар зүйлд заасан шаардлагыг хангасан байна.

24.6. Мал эмнэлэг, ариун цэвэр, махны хяналтын тэмдэгийг Мал эмнэлэгийн байгууллагаас гаргасан журам, зааврын дагуу хэрэглэнэ.

25 дугаар зүйл. Лабораторийн шинжилгээний дээж авах, шинжилгээ хийх

25.1. Мал төхөөрөх, мах ангилж савлах, мах боловсруулах үйлдвэр нь өөрийн үйлдвэрлэлийн бүтээгдэхүүнд өдөр тутам хяналт тавьж, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдалд баталгаа олгох мал эмнэлэг, ариун цэврийн магадлан шинжилгээний дараах лабораториудыг бүрэн ба хэсэгчилсэн хэлбэрээр ажиллуулна

25.1.1.бүтээгдэхүүн, үйлдвэрлэлийн орчинд нянгийн ерөнхий тоо, эмгэг төрүүлэгч нян (салмонелл, протеи, гэдэсний савханцар, агааргүйтэн нян, мөөгөнцрийн төрөл гэх мэт), гахайн трихинеллийг тодорхойлох нян судлалын лаборатори;

25.1.2.бүтээгдэхүүний чийг, давс, нитрит, фосфор зэрэг нэмэлтүүдийн агууламж, рН, хуршилт, хуучралтын түвшин зэрэг үзүүлэлтүүдийг тодорхойлох физик-химийн лаборатори;

25.2. Энэхүү зохицуулалтын 25.1.1, 25.1.2-т дурдсан лабораториуд нь үйлдвэрлэл, үйлчилгээний үед бүтээгдэхүүнээс гадна түүнд хамаарагдах гадаад орчноос сорьц авч агаар, ус, хүрэлцэх гадаргуу (арчдас)-гийн нянгийн бохирдолт, үйлдвэрлэлийн орчны бичил цаг уур (агаарын хэм, харьцангуй чийг, урсгалын хурд, тоосжилт), агаарын хийн бохирдолт (CO<sub>2</sub>, хүхэр ус төрөгчийн хувь, аммиакийн агууламж) зэрэг үйлдвэрийн эрүүл ахуйн үзүүлэлтийг тогтмол хянаж шинжилдэг байна.

25.3. Хяналтын байцаагч нь мах, махан бүтээгдэхүүнээс батлагдсан аргачлалын дагуу дээж авч, шинжилгээ хийлгэнэ.

25.4. Хяналтын байцаагч нь лабораторийн шинжилгээнд зориулан махан бүтээгдэхүүн боловсруулахад хэрэглэдэг амтлагч болон бусад материалуудаас шаардлагатай гэж үзвэл дээж авах эрхтэй.

25.5. Лабораторууд нь мах, махан бүтээгдэхүүн, амтлагч бусад нэмэлтийг батлагдсан шинжилгээний стандарт, аргачлалын дагуу шинжилнэ.

25.6. Хүнсний хэрэгцээнд нийлүүлэхээр төлөвлөж байсан гулууз нь антибиотик буюу химийн элемент агуулсан, бохирдолттой гэж байцаагч сэжиглэвэл дээжийг итгэмжлэгдсэн лабораторит илгээнэ. Лабораторийн шинжилгээний хариуг үндэслэн эцсийн шийдвэр гаргана.

25.7. Үйлдвэрийн удирдлага нь гулууз мах, дотор эрхтэнд малын эм, туулгалтын бодис, хүнд метал, пестицид, диоксиний үлдэгдлийн шинжилгээг эрх бүхий итгэмжлэгдсэн лабораториор улирал бүр хийлгэж дүнг бүртгэж хадгална.

25.8. Зарим шинжилгээг үйлдвэрийн дэргэдэх лабораторит хийх бололцоогүй тохиолдолд дээжийг аль нэг итгэмжлэгдсэн лабораторит илгээж шинжлүүлэх бөгөөд гэрээний үндсэн дээр бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг баталгаажуулдаг байж болно.

## **ЗУРГААДУГААР БҮЛЭГ. ХЯНАН МАГАДЛАХ**

26.1. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах, мах ангилж савлах үйлдвэрийн технологи, үйл ажиллагаанд мал эмнэлэг ариун цэврийн хянан магадлагаа хийнэ.

26.2. Махны үйлдвэрийг хянан магадлах шалгуур үзүүлэлтийг мал эмнэлгийн бодлогын асуудал эрхэлсэн Төрийн захиргааны төв байгууллага батална.

26.3. Хянан магадлагааг мал эмнэлгийн асуудал хариуцсан төрийн захиргааны байгууллага болон итгэмжлэгдсэн баталгаажуулалтын байгууллага гүйцэтгэнэ.

26.4. Хянан магадлах шалгуур үзүүлэлтийг үндэсний болон олон улсын хяналтын ба мэргэжлийн байгууллага, үйлдвэрлэгч, экспортлогч, импортлогч, сонирхогч аль ч тал нээлттэй ашиглана.

26.5. Зөвхөн хянан магадлагаанд хамрагдсан мал төхөөрөх, мах ангилж савлах, мах боловсруулах үйлдвэрийг импортлогч талын эрсдэлийн үнэлгээнд хамруулна.

26.6. Импортлогч талын эрсдэлийн үнэлгээ хийх мэдүүлгийг мал эмнэлгийн асуудал хариуцсан төрийн захиргааны байгууллага хүлээн авч холбогдох материалыг бүрдүүлж импортлогч талд хүргүүлнэ.

26.7. Импортлогч талын эрсдэлийн үнэлгээ хийх ажлыг ДХБ-ын Эрүүл ахуй, ургамлын эрүүл ахуйн /SPS/ хэлэлцээрийн хүрээнд зохион байгуулна.

.....о О о .....



Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №1

Ажиллагсдад эрүүл ахуйн сургалт зохион байгуулсан  
бүртгэлийн хуудас

Цех, тасгийн нэр: .....

Сургалтын сэдэв/хэлбэр: .....

Он сар, өдөр, цаг: .....

Сургалтыг зохион байгуулсан хүний нэр: .....

Сургалтын агуулга (сургалтаар заасан хичээлийн тэмдэглэлийг хавсаргана)

.....

.....

Үргэлжилсэн хугацаа: .....

№	Оролцогчийн		Зохион байгуулсан	
	нэрс	Гарын үсэг	байгууллага	огноо

Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №2

МАЛ ТӨХӨӨРӨХ ҮЙЛДВЭРТ МАЛ ХҮЛЭЭН АВАХ ҮЕИЙН ХЯНАЛТЫН БҮРТГЭЛ (Загвар)

Огноо	Малын төрөл	Мал эмнэлэг, гарал үүслийн гэрчилгээний №	Ээмэгний дугаар	МЭ-ийн гэрчилгээ олгосон газар	МЭ-ийн гэрчилгээ олгосон малын эмчийн нэр	Цусны шинжилгээний №	Тэмдэглэл	Хянаж хүлээж авсан ажилтны гарын үсэг	Хянасан ажилтны гарын үсэг

Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №3

ТӨХӨӨРӨХИЙН ӨМНӨХ ҮЗЛЭГЭЭР ӨВЧТЭЙ, СЭЖИГТЭЙ ГАРСАН МАЛ, АМЬТНЫ БҮРТГЭЛ

Сар өдөр	Малын төрөл	Мал эмнэлэг, гарал үүслийн гэрчилгээний №	Ээмэгний №	Мал бэлтгэн нийлүүлэгчийн нэр	Аль аймаг, сум, багаас бэтгэсэн болох	Тусгаарласан шалтгаан	Эцсийн онош	Хэрхэн шийдвэрлэсэн болох, актын дугаар	Малын эмчийн гарын үсэг	Хяналтын байцаагчийн гарын үсэг

Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №4

ХҮЛЭЭЖ АВСАН МАЛЫН СОЙЛГО, АМРАЛТЫН ЖУРНАЛ

№	Хүлээн авсан				Сойлго, амралтын хугацаа	Мал хүлээн авсан ажилтны гарын үсэг	Хариуцсан мастер	Нядалгаанд оруулсан			Нядалгаанд ороогүй үлдсэн малын тоо	Хүлээн авсан манаачийн гарын үсэг	Хариуцсан мастер
	Малын төрөл	тоо	Сар өдөр	Цаг мин				Малын тоо	Сар өдөр	Цаг мин			

Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №5

МАЛ ТӨХӨӨРӨХ ҮЙЛДВЭРТ ХҮЛЭЭЖ АВСАН МАЛД ХИЙСЭН СЕРИОЛОГИЙН ШИНЖИЛГЭЭНИЙ БҮРТГЭЛ

№	Огноо	Мал, амьтны төрөл	Аль аймаг сумаас бэлтгэсэн болох	Эмэгний дугаар	Эрүүл мэндийн гэрчигээний №	Дээж №	Шинжилгээний дүн					Шинжилгээ хийсэн он сар	Шинжилгээ хийсэн хүний гарын үсэг
							Бруцеллёзын шинжилгээ		Сурьээлүүр	Ямлуур	Бусад		
							Хавсрага холбох урвал	Эозинт урвал					

Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №6

ТОЛГОЙН ҮЗЛЭГИЙН БҮРТГЭЛ

Огноо	Малын төрөл	Малын дугаар	Булчирхайн үрэвсэлтэй эсэх	Паразит илэрсэн эсэх	Устгах		Саатуулагдсан	Үзлэг хийсэн малын эмчийн гарын үсэг	Мал эмнэлгийн байцаагчийн гарын үсэг
					Хэмжээ	Акт №			

Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №7

ДОТОР ЭРХТЭНИЙ ҮЗЛЭГИЙН БҮРТГЭЛ

Сар өдөр	Малын төрөл	Дотор эрхтэн	Хэмжээ	Үүнээс: зайлшгүй саатуулах хэд, түүний шалтгаан	Устгах		Тэмдэглэл	Үзлэг хийсэн эмчийн гарын үсэг	Мал эмнэлгийн байцаагчийн гарын үсэг
					Хэмжээ	Акт №			
	Үхэр	Зүрх							
		Уушиг							
		Бөөр							
		Элэг							
		Дэлүү							
		Ходоод							
	Адуу	Бусад							
		Зүрх							

Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №8

ГУЛУУЗ МАХНЫ ҮЗЛЭГИЙН БҮРТГЭЛ

Огноо	Гулууз махны төрөл	Хүнсэнд тэнцсэн				Саатуулсан		Устгасан			Малын эмчийн гарын үсэг	Хяналтын байцаагчийн гарын үсэг
		1-р зэрэг		2-р зэрэг		Тоо ш	Жин кг	Тоо ш	Жин кг	акт №		
		тоо, ш	жин, кг	тоо, ш	жин, кг							

Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №9

МАХ ХӨРГӨХ ӨРӨӨНИЙ ТЕМПЕРАТУРЫН ХЯНАЛТЫН БҮРТГЭЛ

Байвал зохих хэм: ..... °C ± °C

Огноо	Ачаалж эхлэх үеийн		Ачаалснаас хойш		Мах камераас гаргах үед		Доголдол гарах үед авсан арга хэмжээ	Хариуцагчийн гарын үсэг	Хянагчийн гарын үсэг
	Байвал зохих	Хэмжилт °C	Цаг	Хэмжилт °C	Цаг	Хэмжилт °C			

Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №10

МАХ ХӨЛДӨӨХ ӨРӨӨ/ХОНГИЛЫН ТЕМПЕРАТУРЫН ХЯНАЛТЫН БҮРТГЭЛ

Байвал зохих хэм: ..... °C ± °C

Огноо	Ачаалж эхлэх үеийн		Ачаалснаас хойш		Махыг хөлдөөх хонгилоос гаргах үед		Доголдол гарах үед авсан арга хэмжээ	Хариуцагчийн гарын үсэг	Хянагчийн гарын үсэг
	Байвал зохих	Хэмжилт °C	Цаг	Хэмжилт °C	Цаг	Хэмжилт °C			

Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №11

**ХӨРГӨСӨН/ХӨЛДӨӨСӨН МАХ ХАДГАЛАХ АГУУЛАХЫН ТЕМПЕРАТУРЫН ХЯНАЛТЫН БҮРТГЭЛ**

Байвал зохих хэм: ..... °C ± °C

Огноо	Ачаалж эхлэх үеийн		Ачаалснаас хойш		Мах агуулахаас гаргах үед		Доголдол гарах үед авсан арга хэмжээ	Хариуцагчийн гарын үсэг	Хянагчийн гарын үсэг
	Байвал зохих	Хэмжилт °C	Цаг	Хэмжилт °C	Цаг	Хэмжилт °C			

Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №14

**ДУЛААНЫ БОЛОВСРУУЛАЛТЫН ХЯНАЛТЫН БҮРТГЭЛ**

Огноо	Бүтээг дэхүүний нэр	Цувралын дугаар	Шарлага/утлага		Чаналга						Хөргөлт			Хариуцсан ажилтны гарын үсэг	
			эхэлсэн цаг, мин	°C	°C	Эхэлсэн цаг, мин	Дууссан цаг, мин	Гүний хэм °C	Дахин чанасан хугацаа мин	Гүний хэм /дахин хэм-жилт/ °C	эхэлсэн цаг, мин	дууссан цаг, мин	Гүний хэм °C		

Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №15

**БЭЛЭН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ЧАНАРЫН ХЯНАЛТЫН БҮРТГЭЛ**

Он сар өдөр	Бүтээгдэхүүний нэр	Гадаад байдал			Химийн шинжилгээний дүн			Нянгийн шинжилгээний дүн				
		Биет байдал	Өнгө	Амт үнэр	Үлдэгдэл нитрит	Чийг	pH	Микробын ерөнхий тоо	Гэдэсний бүлгийн савханцар	Протей	Салмонель	

(Тайлбар: Лабораторийн хүч чадалаас хамааруулан бүртгэлийн хүснэгт өөр байж болно)

Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №16

БҮТЭЭГДЭХҮҮН ТҮГЭЭЛТИЙН ХЯНАЛТ, БҮРТГЭЛ

Он сар өдөр	Бүтээгдэхүүний нэр	Цувралын дугаар	Хэмжээ кг/шир	Хүлээн авсан байгууллага	Падаан/чанарын гэрчилгээний дугаар	Хүлээлгэж өгөх үеийн гүний хэм °C	Гарын үсэн	
							Хүлээж авсан	Хүлээлгэж өгсөн

Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №17

БҮТЭЭГДЭХҮҮН БУЦААН ТАТАЛТ, ШИЙДВЭР, УСТГАЛЫН БҮРТГЭЛ

Он сар өдөр	Бүтээгдэхүүний нэр	Тоо хэмжээ	Хаанаас (Харилцагчи йн нэр)	Падаан, сертификат ын №	Шалтгаан	Үнэлгээ	Шийдвэрлэсэн байдал	Акт тогтоосон гишүүдийн нэр, гарын үсэг

МАХ, ӨӨХ, ДОТОР ЭРХТЭН ХҮЛЭЭН АВАХ БҮРТГЭЛИЙН ХУУДАС

Огноо: .....

Нийлүүлэгч: .....

Падааны/мал эмнэлгийн гэрчилгээний дугаар: .....

№	Түүхий эдийн нэр	Махны байдал				Гадаад байдал		Түүхий эдийн цувралыг дугаар
		шинэ	хөлдүү	≤+3°C	≤+7°C	≤ -18°C	сайн	

Нийлүүлэгчийн эрүүл ахуй	Шаардлага хангасан		Шаардлага хангаагүй		Тайлбар
	Жолоочийн хувийн эрүүл ахуй				
	Тээврийн хэрэгслийн эрүүл ахуй				

Тэмдэглэл: .....

.....

Шалгаж хүлээж авсан хүний нэр гарын үсэг: .....



Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,  
худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын  
Хавсралт №13

АМТЛАГЧ, БУСАД ХҮНСНИЙ НЭМЭЛТ ХҮЛЭЭЖ АВСАН БҮРТГЭЛ

Сар өдөр	Барааны нэр	Хэмжээ	Нийлүүлэгч ААН	Падаан, гэрчилгээний дугаар	Харшил, эмгэг үүсгэгч агуулсан эсэх: Е-дугаар	Тайлбар	Шалгаж хүлээж авсан хүний гарын үсэг