

МАХ, МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ, ХУДАЛДААНЫ ТЕХНИКИЙН ЗОХИЦУУЛАЛТ

НЭГДҮГЭЭР БҮЛЭГ. ЕРӨНХИЙ ЗҮЙЛ

1. Зорилго

1.1. Энэхүү техникийн зохицуулалтын зорилго нь мах, махан бүтээгдэхүүн түүний үйлдвэрлэл, худалдааны аюулгүй байдлыг хангах, хүн, мал, амьтны эрүүл мэнд, хүрээлэн байгаа орчин, нийтийн ашиг, сонирхлыг хамгаалахад оршино.

2. Хамрах хүрээ

2.1. Нийтийн хүнсний хэрэгцээнд зориулан мал, амьтан бэлтгэх, төхөөрөх, мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, тээвэрлэх, хадгалах, дотоод, гадаад худалдааны үйл ажиллагаа эрхлэх иргэн, хуулийн этгээд, эрх бүхий байгууллага, албан тушаалтан дагаж мөрдөнө.

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

2.3. Энэхүү техникийн зохицуулалт нь үхэр, хонь, ямаа, адууны мах, тэжээвэр гахай, шувууны мах үйлдвэрлэх, худалдаалах үйл ажиллагаанд хамаарна.

2.4. Эрх бүхий этгээдээс эрүүл ахуйн тусгай арга хэмжээ шаардсан бусад амьтны гаралтай маханд энэхүү техникийн зохицуулалтыг дагаж мөрдөж болно.

2.5. Энэхүү техникийн зохицуулалт нь Монгол Улсад гадаад орноос импортлогдож байгаа мал, амьтны мах, махан бүтээгдэхүүний мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн ерөнхий шаардлагыг хангуулахад мөн хамаарна.

2.6. Энэхүү техникийн зохицуулалт нь иргэд хувийн хэрэгцээнд зориулж мал, амьтан төхөөрөхөд хамаарахгүй.

3. Нэр томъёоны тодорхойлолт

Энэхүү техникийн зохицуулалтад хэрэглэсэн нэр томъёог дараахь утгаар ойлгоно. Үүнд:

3.1. “Мал, амьтан” гэж хүнсний зориулалтаар бэлтгэх үхэр, адуу, хонь, ямаа, тэжээвэр гахай, шувууг, (цаашид “мал, амьтан” гэх);

3.2. “Бэлтгэлийн мал, амьтан” гэж мал төхөөрөх үйлдвэрт хүлээлгэн өгөх зориулалтаар тусгайлан ялгаж, бэлтгэсэн мал, амьтныг;

3.3. “Доройтсон мал, амьтан” гэж өвчин эсвэл идэш тэжээлийн хомсдолоос шалтгаалсан хэт тураалтай, туйлдсан малыг;

3.4. “Эерэг урвал бүхий мал, амьтан” гэж эрх бүхий лабораторийн шинжилгээний дүнгээр тухайн халдварт өртсөн болох нь нотлогдсон мал, амьтныг;

3.5. “Бэртэлтэй мал амьтан” гэж гаднын хүчин зүйлийн улмаас яс, тулгуур эрхтэн бэртсэн, шархалсан, ил гэмтэлтэй мал амьтныг;

3.6. “Мал төхөөрөх үйлдвэр” гэж энэхүү техникийн зохицуулалтын 10, 11-р зүйл, 12.1, 12.2 дэх хэсэгт заасан шаардлагыг хангасан, эрх бүхий байгууллагын бүртгэл, зөвшөөрөлтэй, хуулийн этгээдийг;

3.7. “Мах боловсруулах үйлдвэр” гэж эрх бүхий байгууллагад бүртгэгдсэн, нийтийн хүнсний хэрэгцээнд зориулан мах эвдэх, шулах, ангилах, хагас болон бүрэн боловсруулах, савлах, нийлүүлэх үйл ажиллагаа эрхэлдэг, хуулийн этгээдийг;

3.8. “Эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүс” гэж хүн, мал, амьтан, байгаль орчинд эрүүл мэндийн эрсдэл үзүүлэхгүй байхаар тогтоосон хил хязгаарыг;

3.9. “Мах” гэж мал, амьтнаас хүний хүнсэнд хэрэглэж болох бүх хэсгийг (цус орно).

3.10. “Хөргөсөн мах” гэж зориулалтын хөргөх өрөөнд байршуулж, гүний температурыг (0-4) °C хүртэл бууруулсан махыг;

Тайлбар: Экспортын зориулалтаар мах бэлтгэх үед импортлогч талын шаардлагыг харгалзана.

3.11. “Хөлдөөсөн мах” гэж зориулалтын хөлдөөх өрөөнд байршуулж, гүний температурыг -8 °C буюу түүнээс доош бууруулсан махыг;

3.12. “Дайвар бүтээгдэхүүн” гэж мал төхөөрөхөд дагалдан гарах, хүнсний болон хүнсний бус зориулалтаар боловсруулж ашиглах толгой, шийр, цус, гэдэс, дотор эрхтэн, өөх, өрц, булчирхай зэргийг;

3.13. “Дотор мах/эрхтэн” гэж хүнсний зориулалтын элэг, зүрх, бөөр, уушиг, дэлүү, өрц, гүзээ, сархинаг, ходоод, гэдэс, чацархай, олгой, хосыг,

3.14. “Махан бүтээгдэхүүн” гэж түүхий махыг дулаанаар чанах-жигнэх, утах, давслах, нөөшлөх, хатаах, амтлах, өтгөрүүлэх эсвэл эдгээр боловсруулалтын аргуудыг хослуулах замаар түүхий махны мэдрэхүйн болон физик-химийн шинж чанарт эрс өөрчлөлт оруулсан бүтээгдээгдэхүүнийг; Махан бүтээгдэхүүнд хагас ба бүрэн боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн хамаарах ба найрлагандаа тухайн боловсруулалтад шаардлагатай ургамал, эрдэс, микробиологийн гаралтай нэмэлтийг агуулсан байж болно;

3.15 “Бүрэн боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн” гэж хэрэглэхийн өмнө ямар нэгэн боловсруулалт шаардахгүйгээр шууд хэрэглэх махан бүтээгдэхүүнийг;

3.16 “Хагас боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн” гэж хэрэглэхийн өмнө халаах, шарах гэх мэт дулаанаар боловсруулах шаардлагатай махан бүтээгдэхүүнийг;

3.17 “Махан бэлдмэл” гэж амтлагч, хүнсний нэмэлтүүд бусад хүнсний зүйлийг хольж бэлтгэсэн түүхий махыг;

3.18. “Өлөн гэдэс” гэж үхэр, адуу, хонь, ямаа, гахайн нарийн гэдсийг;

3.19. “Түүхий өлөн гэдэс” гэж давслах боловсруулалтад ороогүй өлөн гэдсийг;

3.20. “Өлөн гэдэсний анхан шатны боловсруулалт” гэж түүхий өлөн гэдсийг угаах, давслах, давхаргуудыг нь хусаж цэвэрлэх, хатаахыг;

3.21. “Өлөн гэдэсний эцсийн боловсруулалт” гэж анхан шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдсийг зайдасны бүрхэвчийн зориулалтаар өнгө, урт, ханын бэхжилт, голчоор нь ангилах, зэрэглэх, давслах эсвэл хатаахыг;

3.22. “Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэр” гэж өлөн гэдэсний үйлдвэрлэл, худалдаа эрхлэх талаар эрх бүхий байгууллагын бүртгэл, зөвшөөрөлтэй хуулийн этгээдийг;

3.23. “Бүтээгдэхүүний цуврал” гэж үйлдвэрлэлийн технологийн нэг удаагийн шат дамжлагаар үйлдвэрлэсэн багц хүнсний бүтээгдэхүүнийг;

3.24. “Хүнсэнд тэнцсэн” гэж мал эмнэлгийн улсын байцаагчийн үзлэг, шинжилгээгээр ямар нэгэн бохирдол, гэмтэлгүй, хүнсэнд хэрэглэхэд тохиромжтой, хяналтын тэмдэг дарсан мах, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүнийг;

3.25. “Хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүн” гэж мал төхөөрөхөд дагалдан гарах хүнсний бус дайвар бүтээгдэхүүн, мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрээс гарч буй малын гаралтай бүх төрлийн хаягдал, мал төхөөрсний дараах үзлэгээр хүнсний хэрэгцээнд тохирохгүй нь тогтоогдсон мал, амьтан, шувууны гулууз, дотор эрхтэн, дайвар бүтээгдэхүүн, буцаан болон татан авсан мах, махан бүтээгдэхүүн;

3.26. “Хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг боловсруулах” гэж энэхүү зохицуулалтын 3.25-т заасан “Хүнсний бус түүхий эд бүтээгдэхүүн”-ийг цуглуулах, дулааны аргаар боловсруулах, ариутгах, үндсэн бүтцийг хувиргаж бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхийг;

3.27. “Зориулалтын тэмдэглэгээ” гэж мал, амьтан, мах, махан бүтээгдэхүүн болон бусад зүйлсийг улсын байцаагч саатуулах, устгахад хэрэглэдэг тусгай тэмдэглэгээг;

3.28. “Хүлцэх дээд хэмжээ” гэж эрүүл ахуйн аюулгүй үзүүлэлтэд заасан хүчин зүйлийн нөлөөлөл нь хүний эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлөхгүй байх агууламжийг;

3.29. “Мал, амьтан төхөөрөх” гэж:

3.29.1. Мал (үхэр, адуу, хонь, ямаа)-ыг муужруулах, цусыг юүлэх, толгой, шийрийг салгах, арьс шийрийг өвчих, зумлах, улаан, цагаан хоолой, үржлийн эрхтэн, давсаг, дэлэн, дотор эрхтэнг гулуузаас салгахыг;

3.29.2. Гахайг муужруулах, цусыг юүлэх, хялгасыг зумлах буюу арьсыг хуулах, толгой, шийр, дэлэн, үржлийн эрхтэн, давсаг, дотор эрхтэнг гулуузаас салгахыг;

3.29.3. Тахиа шувууг муужруулах, цулах, зумлах, өдийг салгах, толгой, хөл, дотор эрхтэнг гулуузаас салгахыг;

3.30. “Зайлшгүй шаардлагаар төхөөрөх” гэж доройтсон, бэртэлтэй мал, амьтныг яаралтай төхөөрөхийг;

3.31. “Пастерчлах” гэж мах, махан бүтээгдэхүүнд агуулагдаж болзошгүй, идэвхтэй хэлбэрт оршиж байгаа бичил биетнийг устгах зорилгоор 100 °С хүртэл температурт халаах ажилбарыг;

3.32. “Ариутгах” гэж мах, махан бүтээгдэхүүнд агуулагдаж болзошгүй бүх хэлбэрийн бичил биетнийг устгах зорилгоор 100°С-ээс дээш температурт халаах ажилбарыг;

3.33. “Халдваргүйтгэл” гэж эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн физикийн арга, химийн бодис ашиглан, хүнсэнд сөрөг нөлөө үзүүлэхээргүй арга замаар хүнсний бохирдол, нянгийн тоог хүлцэх түвшинд хүртэл бууруулах арга хэмжээг;

3.34. “Хянан магадлагаа хийх” гэж мах, махан бүтээгдэхүүн, өлөн гэдэс нь эрүүл, аюулгүй, хүнсэнд хэрэглэхэд тохиромжтой байх тогтоосон шаардлагыг хангаж буй эсэхийг эрх бүхий байгууллага буюу ажилтны зүгээс шалгаж тодорхойлох ажиллагаа;

3.35. Энэхүү техникийн зохицуулалтад зааснаас бусад нэр томъёог “MNS SAC RCP 58/2013 Махны эрүүл ахуйн дадлын дүрэм”, “MNS 5889, Мал нядлах үйлдвэр. Аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгийг хянах цэгийн (НАССР) тогтолцооны загвар” стандарт болон бусад хууль тогтоомжид заасан утгаар ойлгож, хэрэглэнэ.

ХОЁРДУГААР БҮЛЭГ. МАЛЫН ЭРҮҮЛ МЭНДЭД ТАВИХ ШААРДЛАГА

4. Бэлтгэлийн мал, амьтанд тавих эрүүл мэндийн шаардлага

4.1. Бэлтгэлийн мал, амьтныг энэхүү зохицуулалтын 6-р зүйлийн 6.1-6.3 ба 7-р зүйлийн 7.1-7.2, Хавсралт А1, А2, А3-т заасан халдварт өвчнөөр тайван бүс нутаг, сүргээс бэлтгэнэ.

4.2. Гэмтэл бэртэлтэй, алхаа, гишгэлт хэвийн бус, хүчтэй доголсон, түлэгдсэн, гүн болон том хэмжээний ил шархтай, яс хугарсан, чацага алдаж буй мал, хээлийн хоёрдугаар хагасад байгаа болон төллөөд удаагүй эх мал, шинэ болон бага насны төл, сульдаж доройтсон, дундаас доош тарга хүчтэй болон стрессэд орсон малыг хүнсний зориулалтаар бэлтгэх, тээвэрлэх, тууварлахаас татгалзна.

4.3. Бэлтгэлийн мал, амьтныг малчны хот, эрчимжсэн мал аж ахуй, мал бордох аж ахуй, мал, амьтны гоц халдварт өвчнөөс хамгаалсан аж ахуйгаас үйлдвэрт нийлүүлж болно.

4.4. Мал төхөөрөх үйлдвэр дэргэдээ мал бордох аж ахуйтай эсвэл бие даасан мал бордох аж ахуйтай гэрээтэй байж болно.

4.5. Нийтийн хүнсний хэрэгцээнд зориулан мал, амьтан өсгөн үржүүлж байгаа эрчимжсэн мал аж ахуй, малчин өрх, аж ахуйн нэгж нь мал, амьтны халдварт, зооноз өвчинтэй тэмцэх, урьдчилан сэргийлэх, эрүүлжүүлэх хөтөлбөрт мал сүргээ бүрэн хамруулж, эрүүл болохыг баталгаажуулсан байна.

5. Малын эмийн хэрэглээний хяналт

5.1. Бэлтгэлийн мал, амьтанд хэрэглэсэн эм бэлдмэлийн талаарх мэдээллийг мал эмнэлгийн нэгдсэн цахим бүртгэлийн системд оруулж мэдээлсэн байна.

5.2. Бэлтгэлийн мал, амьтан нь байгалийн болон зохиомлоор бэлтгэсэн даавар, дааврын бодисууд, бамбай булчирхайн бэлдмэл, эмийн зүйлсийн үйлчилгээнд өртөөгүй байна.

5.3. Нянгийн эсрэг эм, шимэгчийн эсрэг бэлдмэл, дааврын бэлдмэлийг жорын дагуу олгосноос хойш тэдгээрийн биеэс гадагшлах хугацаа дуусаагүй, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 24 дүгээр зүйлийн 24.4.3 дахь заалтыг зөрчсөн иргэн, аж ахуйн нэгжийн мал, амьтныг хүнсний хэрэгцээнд бэлтгэхгүй.

5.4. Мах, махан бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн хүлцэх дээд хэмжээг тогтоохдоо Олон улсын хүнсний эрх зүйн комиссын “Хүнсэн дэх малын эмийн үлдэгдэлийн хүлцэх дээд хэмжээ ба эрсдэлийн менежмент CX/MRL 2-2018” стандартыг баримтлана. Экспортын зориулалтаар боловсруулсан мал, амьтны гаралтай бүтээгдэхүүний хувьд үлдэгдэл бодисын нэр төрөл, шинжилгээний аргачлал, хүлцэх дээд хэмжээ, баталгаажилтыг импортлогч талын шаардлагад нийцүүлнэ.

Тайлбар:

1. Мал, амьтан, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүний олон улсын худалдаанд хориг саад үүсгэдэг гоц халдварт, халдварт өвчний жагсаалтыг хавсралт А.1-д үзүүлсэн.

2. Мал, амьтан, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүний дотоодын худалдаанд хориг саад үүсгэдэг халдварт өвчний жагсаалтыг хавсралт А.2-т үзүүлсэн.

3. Мал, амьтнаас хүнд шууд халдварладаг болон хүнсний хордлого үүсгэдэг халдварт өвчний жагсаалтыг хавсралт А.3-т үзүүлсэн.

4. Төхөөрөхийн өмнөх үзлэгээр халдвартай болон сэжигтэй илэрсэн мал, амьтныг устгах өвчний жагсаалтыг хавсралт А.4-т үзүүлсэн.

5. Төхөөрөхийн дараах үзлэгээр сэжигтэй илэрсэн мал, амьтан, гулууз эрхтнийг устгах заалттай өвчний жагсаалтыг хавсралт А.5-д үзүүлсэн.

6. Малын өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрт тавих тусгай шаардлагыг хавсралт А.6-д үзүүлсэн.

6. Халдварт, паразитгах өвчний хяналт

6.1. Бэлтгэлийн мал, амьтан нь дараахь өвчнөөр тайван бүс нутаг, иргэн, аж ахуйн нэгжийн эрүүл сүргээс бэлтгэгдсэн байна. Үүнд:

6.1.1. Сүүлийн 6-12 сарын хугацаанд малын гоц халдварт өвчин оношлогдоогүй;

6.1.2. Африкийн адууны тахал, африкийн гахайн мялзан, бүх төрлийн халдварт энцефаломиелит сүүлийн 3 жилийн турш гараагүй;

6.1.3. Адууны халдварт цус багадах, нийлүүлгийн өвчин, хулгана яр, гүүний халдварт метрит өвчин тухайн аж ахуйд сүүлийн 12 сарын хугацаанд гараагүй;

6.1.4. Мал, амьтны шүлхий өвчнөөр сүүлийн 12 сарын турш тайван;

6.1.5. Үхрийн мялзан, цээж, цэврүүт амтас, бог малын мялзан сүүлийн 12 сарын турш гараагүй;

6.1.6. Хонь, ямааны цэцэг өвчнөөр тайван;

6.1.7. Шувууны томуу өвчнөөр тайван;

6.2. Үзлэг, шинжилгээгээр эрүүл болох нь тогтоогдсон, мал эмнэлгийн урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээнд хамрагдсан малыг тууварлах, тээвэрлэхийг зөвшөөрч, мал эмнэлгийн цахим гэрчилгээг олгоно.

6.3. Халдварт өвчний сэжигтэй болон өвчтэй мал, амьтныг нийтийн хүнсний хэрэгцээнд зориулж төхөөрөхгүй.

7. Зооноз өвчний хяналт

7.1. Хүнсэнд бэлтгэх мал, амьтан нь дараах зооноз өвчнөөр тайван өрх, аж ахуйн нэгжийн эрүүл сүргээс бэлтгэгдсэн байна. Үүнд:

7.1.1. Сүүлийн 6-12 сарын хугацаанд халдварт болон зооноз өвчин оношлогдоогүй;

7.1.2. Боом, дуут хавдар өвчин сүүлийн 20 хоногт гараагүй;

7.1.3. Малыг төхөөрөхөөс 30 хүртэл хоногийн өмнө төхөөрөх бүх малын 15-аас доошгүй хувьд бруцеллез өвчний тандан шинжилгээ хийхэд эерэг урвалтай мал илрээгүй;

7.1.4. Листериоз өвчний тандан шинжилгээг нийт үхрийн 3-аас доошгүй хувьд хийхэд эерэг урвалтай мал илрээгүй;

7.1.5. Малыг төхөөрөхөөс 30 хүртэл хоногийн өмнө төхөөрөх бүх малын 10-аас доошгүй хувьд боом өвчний тандан шинжилгээ хийхэд эерэг урвалтай мал илрээгүй;

7.1.6. Малыг төхөөрөхөөс 30 хүртэл хоногийн өмнө төхөөрөх бүх гахайн 3-аас доошгүй хувьд иж балнад өвчний тандан шинжилгээ хийхэд эерэг урвалтай гахай илрээгүй;

7.1.7. Малыг төхөөрөхөөс 30 хүртэл хоногийн өмнө төхөөрөх бүх малын 3-аас доошгүй хувьд сүрьеэ өвчний тандан шинжилгээ хийхэд эерэг урвалтай мал илрээгүй;

7.1.8. Малыг төхөөрөхөөс 30 хүртэл хоногийн өмнө төхөөрөх бүх адууны 20-иос доошгүй хувьд ям өвчний тандан шинжилгээ хийхэд эерэг урвалтай мал илрээгүй;

7.1.9. Малыг төхөөрөхөөс 30 хүртэл хоногийн өмнө төхөөрөх бүх үхрийн 3-аас доошгүй хувьд, тахианы 1 хувьд кампилобактериоз өвчний тандан шинжилгээ хийхэд эерэг урвалтай мал, амьтан илрээгүй;

7.2. Мал, амьтнаас хүнд халдварладаг болон хүнсний хордлого үүсгэдэг халдварт өвчний сэжигтэй болон өвчтэй мал, амьтныг нийтийн хүнсний хэрэгцээнд зориулж төхөөрөхгүй.

8. Хорио цээрийн хяналт

8.1. Бэлтгэлийн малыг бэлтгэн нийлүүлэгчийн нутаг дэвсгэр, мал, амьтны гоц халдварт өвчнөөс хамгаалсан аж ахуй болон мал төхөөрөх үйлдвэрийн мал баазад 21-ээс доошгүй хоногийн хугацаанд хорио цээрийн хязгаарлалтад байлгана.

8.2. Малыг халдварт өвчний шинж тэмдэг илэрсэн, тусгаарласан, эмчилгээ, устгал, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн арга хэмжээ хэрэгжүүлсэн тухай бүртгэл хөтөлсөн байна.

8.3. Мал, амьтны гоц халдварт өвчнөөс хамгаалсан аж ахуй болон мал төхөөрөх үйлдвэрт хүлээн авсан бэлтгэлийн мал бүрт гарал үүсэл, эрүүл мэндийн байдлын талаарх мэдээллийг тусгасан бүртгэл хөтөлнө.

9. Бэлтгэлийн малтай харьцах

9.1. Бэлтгэлийн малыг тууварлах, тээвэрлэхэд тавих шаардлага:

9.1.1. Мал бэлтгэх, тууварлах, тээвэрлэх, үйлдвэрт хүлээн авах үеийн мал эмнэлэг, хорио цээрийн журмыг баримтлана.

9.1.2. Бэлтгэлийн малыг тээвэрлэхээс 24 цагаас багагүй хугацааны өмнө нэг дор хашиж, услаж тэжээсэн байна.

9.2. Бэлтгэлийн малыг автомашинаар тээвэрлэхэд дараах шаардлагыг хангана:

9.2.1. Зориулалтын нэг тээврийн хэрэгсэлд бодыг наснаас хамаарч 1,7-2,0 м² хүртэлх талбайд 1 толгой, бог малыг наснаас хамаарч 0,7-0,9 м² талбайд 1 толгой, гахайг наснаас хамаарч 0,6-0,8 м² талбайд 1 толгой байхаар тооцож босож зогсох, хэвтэхэд хангалттай орон зайг ханган тээвэрлэнэ. Мал зогсоо байх үед бүхээг болон дээврийн хэсэгт хүрэхгүй, агаар чөлөөтэй нэвтрэх зайтай байна. Харин шувууг агааржуулалт чөлөөтэй нэвтрэх зай завсар бүхий хайрцагт тээвэрлэнэ.

9.2.2. Малыг хооронд нь шахцалдуулахгүйн тулд тасалгаалж тээвэрлэнэ. Бодыг нэг тасалгаанд 10-аас ихгүй, богийг нэг тасалгаанд 30-аас ихгүй толгойгоор тээвэрлэх ба бодыг давхарлаж ачих тохиолдолд 2 давхраас илүүгүй, богийг 3 давхраас илүүгүй байлгана. Давхарлаж ачихад бодын тасалгааны шал таазны хоорондын өндөр 1,9 метрээс багагүй, богийн тасалгааны шал таазны хоорондын өндөр 1,3 метрээс багагүй байна.

9.2.3. Суурингийн гаднах хатуу хучилттай зам дээр 50 км/цагаас ихгүй, ердийн хөрсөн зам дээр 40 км/цагаас илүүгүй хурдтай явна.

9.2.4. Тээвэрлэлтийн явцад 8-10 цаг тутамд малыг 1 цагаас доошгүй хугацаанд амраан услах ба шаардлагатай бол тэжээнэ. Малыг тасралтгүй тээвэрлэх хугацаа 10 цагаас илүүгүй байна.

9.2.5. Өөр хоорондоо бэртэл, гэмтэл учруулахаас сэргийлж, тавлаг байдлыг хангаж, мал, амьтныг төрлөөр нь тусгаарлан тээвэрлэнэ. Хүлж, тушиж, баглаж, муужруулж болон хэвтүүлэн даруулж тээвэрлэхгүй.

9.2.6. Мал, амьтныг дулааны улиралд хэт хурц нартай үед өдрийн цагаар тээвэрлэхээс зайлсхийж өглөө, орой, шөнийн цагаар тээвэрлэнэ. Хүйтний улиралд мал, амьтан осгох, хөлдөхөөс сэргийлсэн байна.

9.2.7. Мал, амьтныг үйлдвэрт авчирч буулгах бүрт тээврийн хэрэгсэл, торон хашлагыг аль болох богино хугацаанд цэвэрлэж, шаардлагатай тохиолдолд халдваргүйтгэнэ.

9.3. Мал, амьтан тээвэрлэх тээврийн хэрэгсэл дараах шаардлагыг хангасан байна:

9.3.1. Мал амьтныг хялбар ачиж буулгах боломжтой, тээвэрлэлтийн үед мал үсрэх, харайх, унах, хөхрөх, шархдах, бэртэх, гэмтэхээс сэргийлсэн бүтэц зохион байгуулалт, хэлбэр хийцтэй байна.

9.3.2. Тээвэрлэлтийн явцад мал хэт халах, хөрөх, салхи, бороонд өртөхөөс хамгаалсан бүтээцтэй байна.

9.3.3. Тээвэрлэлтийн явцад мал амьсгалын дутагдалд орох, яндангийн утаанд хордохоос сэргийлсэн агааржуулалтын бүтээцтэй байна.

9.3.4. Тээврийн хэрэгслийн шалны түвшинд агаарын урсгал чөлөөтэй сэлгэн шингэн хаягдлаас ялгарах үнэрийг хөөх зохион байгуулалттай байна.

9.3.5. Хальтардаггүй сараалжин шалтай, хаягдал шингэн, ялгадасны сувагтай, ялгадас, шавхайгаар бохирдохоос сэргийлэх хашлагатай байна.

9.3.6. Мал ачих тээврийн хэрэгслийн чиргүүл нь нэгээс илүү тавцантай тохиолдолд мал хэт олноороо шахалдах, бохирдохоос сэргийлсэн тусгаарлагч хана, хашлага, хаалгатай байна.

9.3.7. Мал тээвэрлэх тээврийн хэрэгсэл нь яаралтай үед болон ослын үед мал буулгах хаалга, хашлагатай байна.

9.4. Төмөр замаар мал, амьтан тээвэрлэх үед дараах шаардлагыг хангана:

9.4.1. Дөрвөн тэнхлэгтэй галт тэргэнд нас гүйцсэн үхэр 16-24 толгой,

- өсвөр үхэр 24-28 толгойг;
- Хонь, ямаа 80-110 толгойг;
- Гахай амьдын жин 80 кг хүртэл бол 50-60 толгой, 81-100 кг бол 44-50 толгой, 101-150 кг бол 28-44 толгой, 150 кг-аас дээш жинтэй бол 20-28 толгойг;
- Адуу 14 толгойгоос илүүгүй;

9.4.2. Дулааны улиралд ачих гахайн тоог 10-15 хувиар цөөлөх бөгөөд хэт тарган буюу бордсон гахайг дөрвөн тэнхлэгт вагоноор тээвэрлэхгүй.

9.4.3. Дулааны улиралд хаалганы сараалжин цонхыг нээх ба хүйтний улиралд сараалжин цонх, салхивч, нүхийг хаана.

9.4.4. Нэг галт тэргэнд өөр өөр төрлийн мал тээвэрлэхгүй, тээвэрлэж буй малыг нас, хүйс, биеийн жингээр нь ангилж тээвэрлэнэ.

9.4.5. Мал, амьтдыг ачиж буулгахдаа тусгай шат ашиглах ба хэт чанга дуу чимээ гаргахгүй, зодож зандрахгүйгээр тайван энэрэнгүй байдлаар гүйцэтгэнэ.

9.4.6. Тээвэрлэх үед малын бууц, шивхийг тогтмол зайлуулна.

9.4.7. Тээвэрлэлтийн явцад мал, амьтан өвчлөх тохиолдолд малын эмч хяналтанд авч, тусгаарлан эмчилгээ арчилгааг хийх ба өвчтэй мал, амьтдыг малын эмчийн зөвшөөрөлгүйгээр замд буулгаж, орхихгүй.

9.5. Төмөр замаар тээвэрлэх мал, амьтны тэжээлийн шаардлага:

9.5.1. Төмөр замаар тээвэрлэх мал, амьтныг өдөрт хоёр удаа тэжээх ба тэжээхийн өмнө хүйтний улиралд өдөрт 2 удаа, дулааны улиралд өдөрт 3 удаа услана.

9.5.2. Үхэрт 4,5 кг, хонь, ямаанд 3,5 кг өвс, гахайнд 2.5 кг хүчит тэжээл өгнө.

9.5.3. Мал, амьтан тээвэрлэх төмөр замын чингэлгийн хананд тэжээлийн болон усалгааны онгоцыг эвхэгддэг байдлаар суурилуулсан байна

9.6. Малыг тууварлах үед дараах шаардлагыг хангана:

9.6.1. Малыг тууварт гаргахын өмнө боом, цэцэг, дотрын халдварт хордлого өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх тарилга, бруцеллез, сүрьеэ, ям өвчнийг оношлох шинжилгээ хийсэн байна.

9.6.2. Нэг суурьт хонь, ямаа 500-1000 толгой, үхэр 150-200 толгойгоос хэтрээгүй байна. Эр, эм малыг хольж суурилахгүй.

9.6.3. Малыг тууварлах явцад орон нутгийн болон өөр суурийн малтай нийлүүлэх болон хольж солихгүй.

9.6.4. Ширүүн бороо, шороон болон цасан шуургатай үед тууварлалтыг түр зогсооно.

9.6.5. Тууварлалтын эхний 2-3 өдөрт үхрийг 10 км, хонь, ямааг 6-8 км-ээс хэтрүүлэлгүй тууварлаж дасгах ба цаашид үхрийг өдөрт 10-15 км, хонь, ямааг 8-12 км зайд тууварлана.

9.6.6. Тууварлалтыг 5-7 өдөр үргэлжлүүлсний дараа ус, хужир, өвс ургамал тохиромжтой нутагт 1-2 өдөр амраана.

9.6.7. Адууг өдөрт 15-20 км-ээс холгүй тууварлах ба 1-2 удаа ханатал нь усалж, хужирлана.

9.6.8. Тууврын замд 20-25 км тутамд мал хужирлах цэг байгуулах ба бог малд хоногт 10-15 г, бод малд 30-40 г хужир ноогдохоор тооцоолон нөөцөлсөн байна.

9.6.9. Дамжин өнгөрч байгаа сумын нутаг дэвсгэрт мал тууварлах маршрутын дагуу тууварлаж, хоноглохыг зөвшөөрсөн газар хоноглоно.

9.7. Төхөөрөх малыг амраах, сойх:

9.7.1. Үйлдвэр нь мал бэлтгэх, төхөөрөх, мал, амьтныг хамгаалах, тавлаг байдлыг хангах журам, эсвэл удирдамжтай байна.

9.7.2. Тээвэрлэж, тууварлаж ирсэн малыг 2-3 хоног амрааж, энэ хугацаанд хангалттай тэжээж, усална. Энэ үед үргээж цочоох, стрессэд оруулахгүй байх арга хэмжээ авч, тайван байлгах нөхцлийг бүрдүүлсэн байна.

9.7.3. Малыг 24 цагаас илүү сойх шаардлага гарсан тохиолдолд тэжээл өгөх нөхцөл, боломжийг бүрдүүлж, тэжээлийн нөөц бэлтгэсэн байна.

9.7.4. Сойх хашаа нь бод мал тутамд 6-7 м², бог мал тутамд 0,8-1,0 м², гахайд 1,8-2,0 м² талбай ноогдохоор тооцно.

9.7.5. Бод малыг 24-48 цаг, бог мал, гахайг 24 цаг сойно. Сойлгын үед малыг цангаахгүй байлгана. Зуны улиралд өдөрт 4 удаа, өвөл 2 удаа усална. Усалгааг төхөөрөхөөс 4 цагийн өмнө зогсооно. Мал сойлгын бүртгэл хөтөлнө.

9.7.6. Малд төхөөрөхийн өмнөх үзлэгийг мэргэжлийн байгууллагаас баталсан стандарт ажиллагааны зааврын дагуу гүйцэтгэнэ.

ГУРАВДУГААР БҮЛЭГ. МАЛ ТӨХӨӨРӨХ, МАХ БОЛОВСРУУЛАХ ҮЙЛДВЭРИЙН БАРИЛГА БАЙГУУЛАМЖ, ТОНОГ ТӨХӨӨРӨМЖИД ТАВИХ ШААРДЛАГА

10. Гадаад байгууламж

10.1. Мал төхөөрөх үйлдвэр нь тухайн бүс нутгийн салхины ноёлох чигийн дагуу бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн технологийн урсгалыг цэврээс бохир луу чиглэсэн байхаар үерийн аюулд өртөхөөргүй, ус, намаггүй, мөнх цэвдэггүй, хогийн цэг, цэвэрлэх байгууламж, утаа, тоос шороо зэрэг бохирдлоос тусгаарлагдсан цэвэр орчинд байрлана.

10.2. “MNS 5105, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй, Эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийн хэмжээ, ерөнхий шаардлага” стандартын шаардлагад нийцүүлэн тухайн бүс нутгийн газар зүйн байршил, онцлогийг харгалзан мал төхөөрөх үйлдвэрт 500 м-ээс, мах боловсруулах үйлдвэрт 100 метрээс, хагас боловсруулсан махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрт 50 метрээс багагүй зайд эрүүл ахуйн бүсийг тогтооно.

10.3. Үйлдвэрийн байршлын товч тодорхойлолт, орчны объектуудийн байгуулалтын зургийг ил харагдахуйц байршуулна.

11. Мал хүлээн авах байгууламж

11.1. Мал хүлээн авах бааз:

11.1.1. Бэлтгэлийн малыг үйлдвэрийн дэргэд тусгайлан байгуулсан баазад хүлээн авч эрүүл мэндийн хяналт, үзлэг, шинжилгээ, ангилах, ялгах, тусгаарлах, хорио цээрийн арга хэмжээ хэрэгжүүлнэ.

11.1.2. Мал хүлээн авах бааз нь мал буулгах, мал эмнэлгийн үзлэг хийх, шинжилгээний дээж авах, жинлэх, ангилах, ялгах тусгаарлах, амрах, тэжээх, хөдөлгөөний урсгалыг зохицуулах, үйлдвэрт оруулах зориулалт бүхий хашаа, хашлага, хаалга, хүзүүвч, хоолой зэрэг байгууламж, төхөөрөмжөөс бүрдэнэ.

11.1.3. Үйлдвэрийн хашааны гадна хаалган дээр халдваргүйтгэлийн цэг (дезбарьер) байгуулах ба энэ нь 9 м-ээс багагүй урттай, дунд хэсэгтээ ачааны машины дугуй бүтэн эргэж халдваргүйжих хэмжээний гүнтэй, халдваргүйтгэгч уусмал бүхий сувагтай байна.

11.1.4. Мал буулгах тавцангийн шал, хашлагыг мал үсрэх, хальтрах, унахаас сэргийлсэн хийцтэй, бат бөх материалаар хийх ба мал буулгах тавцангийн налуу нь 20 градусаас ихгүй байна.

11.1.5. Мал баазын бүрэлдэхүүнд байх бүх байгууламж, төхөөрөмж нь мал хальтрах, унах, арьс зүсэгдэх, хөхрөх, шархдах болон бусад бэртэл гэмтэл авахаас сэргийлсэн, малтай харьцаж буй хүмүүсийн аюулгүй байдлыг хангасан бүтэцтэй байна.

11.1.6. Мал баазад мал буулгахаас амрах, сойх хашаанд оруулах, үйлдвэрт оруулах хүртэл малын хөдөлгөөний урсгал нэг чиглэлтэй байна.

11.1.7. Сэжигтэй малын хашаа нь эрүүл малын хашаанаас тусгаарлагдсан байх ба хэрэв зэрэгцээ байршилтай бол мал хоорондоо шууд хавьтах (1 м-ээс дотогш зайд ойртох)-аас зааглагдсан байвал зохино.

11.1.8. Сэжигтэй мал тусгаарлах хашааны хэмжээ нийт малын 10 хувьд хүрэлцэхүйц талбайтай байх ба хашааг цэвэрлэх, халдваргүйтгэх боломжтой байна.

11.2. Мал амрах, сойх байгууламж

11.2.1. Мал, амьтан сойх хашааны талбайг бод мал тутамд 3 м², бог мал тутамд 1,5 м² ноогдохоор тооцох ба мал услах байгууламж, шаардлагатай үед тэжээх тоног хэрэгслээр хангагдсан байна.

11.2.2. Бод мал сойх хашааны өндөр 1,5 м-ээс, бог малынх 1 м-ээс багагүй байх бөгөөд хашааны төмөр хийц хөндлөн холбоостой байх ба хөндлөвч хоорондын зай 20 см-ээс ихгүй байна.

11.2.3. Мал амраах, сойх хашаа нь гэрэлтүүлэгтэй, дээвэр буюу саравчтай, хатуу хучилттай эсвэл сараалжин шалтай, ялгадас, бохирдол зайлуулах, цэвэрлэх, халдваргүйтгэх боломжтой байна.

11.2.4. Мал сойх хашаа нь мал, амьтныг гэмтээж бэртээхгүй, айлгаж цочоохгүй байхаар баригдсан байна.

11.2.5. Мал, амьтныг төрөл, нас, хүйс, жингээр нь ялган хашаалж сойх боломжтой байна.

11.3. Төхөөрөх малыг үйлдвэрт оруулахын өмнөх түр тайвшруулах байгууламж:

11.3.1. Мал амраах, сойх байгууламжаас үйлдвэрт мал оруулахдаа мал туух хоолой, угаах болон цуглуулах хашаа, үйлдвэрт оруулах хоолой, муужруулах өрөө гэсэн дараалаар зөвхөн нэг чигийн хөдөлгөөнөөр оруулна.

11.3.2. Мал амраах, сойх байгууламжаас угаах хашаа руу мал туух хоолойны хэлбэрийг дор хаяж 60 градусаар тохойрсон эсвэл диагональ байдлаар эргэлт үүсгэсэн, малын хөдөлгөөний чиглэлийг анх мал баазад буулгасан зүгт хандуулсан байдлаар угаах хашаатай холбоно. Диагональ хоолойг 45 градусын налуу өнцгөөр хийж болохгүй.

11.3.3. Мал амраах, сойх байгууламжаас мал туух хоолойн шалыг мал хальтрах гэмтэх бэртэхээс сэргийлсэн хийцтэй хийх ба хашлаганы өргөн нь бод малд 80 см, бог малд 60 см байна.

11.3.4. Мал туух хоолойгоор туусан малыг угаах хашаанд оруулна. Угаах хашаа нь зайлшгүй шаардлагатай нөхцөлд, мал эмнэлгийн байцаагч, эрх бүхий албан тушаалтны шаардлагаар малын арьсанд наалдсан бохирдол угаах зориулалттай, газрын түвшнээс доош суулгасан мал гатлах ванн, эсвэл угаалгын шүршүүртэй байна.

11.3.5. Угаасан малыг цуглуулах хашаанд оруулах ба энэ хашаа нь хурц өнцөггүй, 3.5-4.7 метрийн диаметр бүхий дугуйрсан хэлбэртэй байна. Цуглуулах хашаа нь орох, гарах хоёр талдаа хаалгатай байна.

11.3.6. Цуглуулах хашаанаас муужруулах өрөөнд бод мал оруулах хоолойны хашлаганы дээд талын өргөн 80 см, доод тал нь 50 см, өндөр нь 150 см байх бол бог малын хоолойны дээд талын өргөн 55-60см, доод тал нь 28-30см, өндөр нь 90 см байна. Муужруулах өрөөнд мал оруулах хоолойг доод тал 60 градусаар тохойрсон эргэлт үүсгэсэн хэлбэрээр хийж, анх мал баазад буулгасан зүгт чиглүүлэн муужруулах өрөөтэй холбоно.

11.3.7. Цуглуулах хашаанаас муужруулах өрөөнд мал оруулах хоолойны хоёр талын хашлага завсаргүй ханатай байна.

11.3.8. Цуглуулах хашаанаас мал туух хоолой муужруулах өрөөтэй шууд залгаатай байх ба энэ өрөөнд малын хөдөлгөөнийг зогсоох механик бүхээг эсвэл автомат ажиллагаатай конвейр, муужруулах төхөөрөмжтэй байна.

11.3.9. Цуглуулах хашаанаас муужруулах өрөөнд мал оруулах үед байгалийн болон зохиомол гэрлийн жигд тусгалтай байх ба жигд бус гэрэлтэй, сүүдэртэй эсвэл харанхуй байж болохгүй.

12. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах, хөргөх, хөлдөөх үйлдвэрийн барилга байгууламж

12.1. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах, хөргөх, хөлдөөх үйлдвэрт тавих нийтлэг шаардлага.

12.1.1. Үйлдвэрийн барилга байгууламжийг барих газрын байршил тогтоох, барилга барих, ашиглалтад оруулах, өргөтгөх, зориулалтыг өөрчлөхөд холбогдох хяналтын байгууллагаар дүгнэлт гаргуулсан байна.

12.1.2. Үйлдвэрийн технологийн шат дамжлагын урсгал нь мал, амьтан эсвэл түүхий эд хүлээж авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэлтэд шилжүүлэх хүртэл нэг чиглэлтэй, харилцан огтлолцохгүй байхаар төлөвлөсөн байна.

12.1.3. Барилга байгууламжийн дотоод бүтэц, өрөө тасалгааны байршил, зохион байгуулалт нь үйлдвэрлэлийн технологийн шат дамжлагуудад тохирсон, технологи, үйл ажиллагааны явцад мах, махан бүтээгдэхүүн бохирдохоос бүрэн хамгаалсан, ариун цэвэр, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг хангах боломжтой байхаар зохион байгуулсан байна.

12.1.4. Шал нь ус нэвтэрдэггүй, шингээдэггүй, угааж цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, хүчил, шүлт, 82⁰С температуртай халуун усанд тэсвэртэй, хагарч цуурахгүй, хальтарч гулсахгүй материалаар зай завсаргүй, нягт хийгдсэн байх бөгөөд ус чөлөөтэй урсаж, бохир ус зайлуулах хоолой руу орж байхаар метр тутамд 0,6 см–ийн налуутай, шалны талбайн 371,6 см² тутамд бохир ус цуглуулах трап, шүүрэн хаалттай, “MNS 5975, Бохир усан дахь өөх тос барих төхөөрөмж. Техникийн ерөнхий шаардлага” стандартын шаардлагыг хангасан тос баригчийг суурилуулсан байна.

12.1.5. Хана ба баганыг ус нэвтэрдэггүй, ус шингээдэггүй, хагарч цуурахгүй, угааж цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэхэд хялбар, хүчил, шүлт, халуун усанд тэсвэртэй материалаар хийсэн, цайвар цагаан өнгөтэй, шавьж мэрэгч нэвтрэч үржихээс хамгаалсан байна.

12.1.6. Бод мал төхөөрөх үйлдвэрийн ханын өндөр 6 м, бог малынх 4 м-ээс багагүй, мах ангилж савлах, мах боловсруулах үйлдвэрийн хувьд барилгын болон технологийн холбогдох стандарт нормд нийцсэн байна.

12.1.7. Барилгын хана хоорондын болон хана, шалны хоорондын булан нь нүх сүвгүй, сайтар битүүмжлэгдсэн, цэвэрлэгээг хялбаршуулах зорилгоор хана шалны уулзварыг 2,5 см радиусаар хагас дугуйрсан эсвэл 45⁰-60⁰ налуу гадаргуутай хийсэн байна.

12.1.8. Тааз нь тоос шороо, уур цан хуримтлахааргүй, будаг, шохой нь хуурч унахааргүй, хөгц, мөөгөнцөр үүсэхээргүй, цэвэрлэхэд хялбараар хийсэн байна.

12.1.9. Цонх, салхивч нь шавьж мэрэгч нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай, тоос орж хуримтлахгүй, цонхны тавцанг тавиур болгон ашиглах боломжгүй налуу хийсэн байна.

12.1.10. Шат, цахилгаан шат, бүтээгдэхүүн түр буулгах тавцан, дамжуулах хоолой зэрэг туслах байгууламжууд нь цэвэрлэхэд хялбар, мах, махан бүтээгдэхүүн, өлөн гэдсийг бохирдуулахгүй байна.

12.1.11. Мах, түүхий эд, боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах зориулалтын талбай, саравчтай байх ба шалны түвшин нь тээврийн хэрэгслийн шалны өндрийн хэмжээнд тохирсон эсвэл автоматаар тохируулагч тавцантай байна.

12.1.12. Хаалгыг ус шингээдэггүй материалаар хийсэн, тэгш гөлгөр гадаргуутай, бүрэн хаагддаг байна. Шаардлагатай байршилд хаалгыг 2 тийшээ нээж, хаадаг эсхүл өөрөө нээгдэж, хаагддаг мэдрэгчтэй хаалгатай байна.

12.1.13. Үйлдвэрийн шингэн хаягдал зайлуулах цооног, худгийг үйлдвэрийн гарц, орц, боловсруулалтын үндсэн хэсэгт байрлуулахгүй байна.

12.2. Мал төхөөрөх үйлдвэр:

12.2.1. Мал төхөөрөх үйлдвэрийн үндсэн барилгыг технологийн хүчин чадал, зориулалтаас хамааран мал, амьтан хүлээж авахаас эхлэн эцсийн бүтээгдэхүүнийг гаргах хүртэл төлөвлөж барьсан байна.

12.2.2. Мал төхөөрөх үйлдвэрийн барилга дараах өрөө/хэсгүүдтэй байна:

- Мал хүлээлгийн өрөө;
- Мал муужруулах, цуслах өрөө/хэсэг;
- Арьс өвчих, хуулах хэсэг, зумлах хусах өрөө;
- Арьс, ширэнд анхан шатны боловсруулалт хийх, түр хадгалах өрөө;
- Гэдэс, дотор эрхтэн гаргах хэсэг, үзлэг хийх хэсэг, боловсруулах өрөө;
- Гулууз маханд үзлэг хийх хэсэг;
- Хөргөх, хөлдөөх, хадгалах өрөөнүүд;
- Ачилтын хэсэг;
- Хүнсний бус түүхий эд бүтээгдэхүүн түр хадгалах өрөө;
- Сэжигтэй мах, дотор эрхтэн түр саатуулах, хадгалах өрөө/хэсэг;
- Малын гаралтай хаягдал түр хадгалах өрөө;
- Малын гаралтай хаягдал түр хадгалах өрөө;
- Ажлын багаж, сав хэрэгсэл, зөөврийн тоног төхөөрөмжийг угаах, халдваргүйтгэх өрөө, эсхүл хэсэг;
- Цэвэрлэгээ халдваргүйтгэлийн болон химийн бодис хадгалах өрөө эсхүл шүүгээ;
- Дотоод хяналтын лаборатори;
- Ажилчдын хоолны газар;
- Ажиллагсдын хувцас солих өрөө, хувцас хэрэгсэл угаах өрөө, ариун цэврийн өрөө;

12.2.3. Өвчтэй, сэжигтэй малыг төхөөрөх тусгай өрөө, эсхүл ээлжийн ажлын төгсгөлд улсын байцаагчийн хяналтын дор төхөөрдөг, дараа нь цэвэрлэгээ халдваргүйтгэлийг тусгай журмаар гүйцэтгэх боломж бүрдүүлсэн байна.

12.2.4. Дайвар бүтээгдэхүүн, өлөн гэдэс, арьс ширэнд анхан шатны боловсруулалт хийх, хадгалах тусгай өрөөтэй эсвэл хоёрдогч түүхий эд, боловсруулах үйлдвэрт гэрээгээр нийлүүлдэг байна.

12.2.5. Хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг боловсруулах тохиолдолд тэрхүү үйлдвэрлэл нь мал төхөөрөх үйлдвэрээс бүрэн тусдаа байрлана.

12.2.6. Мал төхөөрөх үйлдвэр нь амьд мал орох, ажиллагсад орох, гарах, захиргааны ажилтан болон гадны зочин орох, гарах, бүтээгдэхүүн гаргах, хог хаягдал, хүнсний бус зүйл гаргах зэрэг 5-аас доошгүй хаалгатай байна.

12.2.7. Мал төхөөрөх үйлдвэрийн бохир хэсэг (муужруулах, цуслах, өвчих, зумлах, гэдэс дотор цэвэрлэх дамжлага)-г ажиллагсад нь цэвэр хэсэг рүү нэвтрэхгүй байхаар орц, гарцыг төлөвлөсөн байна.

12.2.8. Үйлдвэрийн гадаад орчин, дотоод зохион байгуулалт (бүх цех тасаг, үйл ажиллагааны өрөө, тасалгааны бүтэц), ариун цэврийн бүсийг харуулсан бүдүүвч зурагтай байна.

12.2.9. Мал хүлээн авах болон бүтээгдэхүүн зөөвөрлөх, хадгалах, тээвэрлэх урсгалууд хоорондоо огтлолцохгүй байна.

12.2.10. Мал төхөөрөх хоёр буюу түүнээс дээш шугамтай тохиолдолд тэдгээр нь өөр хоорондоо дам бохирдол үүсгэхгүй байх нөхцлийг бүрдүүлсэн байна.

12.2.11. Мал эмнэлгийн үзлэгээр сэжигтэй гулууз мах, дотор эрхтэн, дайвар бүтээгдэхүүн илэрсэн тохиолдолд төхөөрөх шугамыг яаралтай зогсоох товчлуураар тоноглон, сэжигтэй гулууз мах, дотор эрхтэн, дайвар бүтээгдэхүүнийг тусгаарлан түр хадгалах зориулалтын шугам, өрөө, хөргөгчтэй байна.

12.2.12. Цуслах, өвчих, толгой салгах, гэдэс дотор гаргах, гулууз мах цэвэрлэх болон толгой боловсруулах, гэдэс дотор цэвэрлэх зэрэг ажлын байруудад +82 °C температуртай

халуун усаар халдваргүйтгэх зориулалтын төхөөрөмж байршуулна. Мөн гар оролцохгүйгээр нээгдэж, хаагддаг, халуун хүйтэн устай, угаалтууртай байна.

12.2.13. Бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх зорилгоор цех, өрөө, тасалгаа, байрыг тус тусад нь байршуулж тусгаарлах зарчмыг баримтлана.

12.3. Мах боловсруулах үйлдвэр:

12.3.1. Мах боловсруулах үйлдвэр дараахь өрөө, тасалгаатай байна.

- Түүхий эд хүлээн авах өрөө, хадгалах өрөө/хөргөгч;
- Хөлдүү мах гэсгээх өрөө;
- Сав баглаа боодол, амтлагч, бусад туслах материал хадгалах өрөө;
- Гулууз эвдэх, шулах, ангилах өрөө;
- Шулсан мах хөргөх, хадгалах өрөө;
- Жор бэлтгэх өрөө;
- Махан бэлдмэл бэлтгэх өрөө, /мах хэрчих, ангилах, машиндах, холих, найрах, савлах/;
- Махан бэлдмэл түр хадгалах өрөө /хөргөгч/;
- Дулааны боловсруулалт хийх өрөө;
- Бэлэн бүтээгдэхүүн хөргөх, хадгалах өрөө /хөргөгч/;
- Бүтээгдэхүүн савлах, шошголох өрөө;
- Дотоод хяналтын лаборатори;
- Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн болон химийн бодис хадгалах өрөө эсхүл шүүгээ;
- Ажилчдын хоолны газар;
- Ажиллагсдын хувцас солих өрөө, хувцас хэрэгсэл угаах өрөө, ариун цэврийн өрөө;

12.3.2. Мах боловсруулах үйлдвэр нь технологийн урсгал, шат дамжлага, зохион байгуулалтыг энэхүү зохицуулалтын 12.1.2, 12.1.3-т заасан шаардлагад нийцүүлнэ.

12.3.3. Түүхий мах хүлээн авах, эвдэх, шулах, ангилах, савлах, бүтээгдэхүүний бэлдэц үйлдвэрлэх, бэлэн бүтээгдэхүүн савлах, шошголох болон бусад технологийн өрөө, орчин 12 °С температураас ихгүй байна.

12.3.4. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг хөргөх, гүн хөлдөөх, хадгалах температур энэхүү зохицуулалтын 15.2, 15.5, 15.6, 15.7-д заасан шаардлагыг хангах ёстой.

12.3.5. Мах боловсруулах үйлдвэр нь бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн онцлог, аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага, тоног төхөөрөмж, савлагааны горим, баглаа боодлын онцлог, хадгалалтын хугацаа зэргээс хамаарч, шаардлагатай тохиолдолд технологийн өрөө, орчны температурыг энэхүү зохицуулалтын 12.3.3-т заасан нийтлэг шаардлагаас доош байхаар зохицуулна.

12.3.6. Мах боловсруулах үйлдвэр нь мах, махан бүтээгдэхүүнийг хөргөх, хөлдөөх, хадгалах талаар энэхүү зохицуулалтын 12.3.4-т заасан хүйтний температурыг тухайн төрлийн бүтээгдэхүүний аюулгүй, тохиромжтой байдал, хадгалалтын горим, хугацаанд нийцүүлэн шаардлагатай тохируулга хийх техникийн боломжтой байна.

12.4. Хөргөлтийн байгууламж:

12.4.1. Хөргөлтийн үйлдвэр нь махыг хөргөх, гүн хөлдөөх, хадгалах технологи болон стандартын шаардлагыг хангахуйц барилга байгууламжтай байна.

12.4.2. Агуулахын хана, тааз, шалыг ус, чийг, хөлдөлтөөс хамгаалсан, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар, технологийн зорилготой хүйтний температурыг тогтвортой хадгалж чадах дулааны итгэлцүүр бүхий материалаар хийнэ.

12.4.3. Үйлдвэрлэлийн байр нь хүйтэн үйлдвэрлэхэд тохиромжтой зориулалтын тоноглолуудтай байна.

12.4.4. Хөргөх бодисын шугам хоолой, агаар хөргөгч, дулаан үл нэвтрүүлэх хана, шал, тааз, хаалга, мах өлгөх дүүжин зам, тавиур, хуванцар тавцан, термометр, чийглэг хэмжигч, гэрэлтүүлэг зэргээр тоноглогдсон байна.

12.4.5. Хөргөх байгууламжийн хүчин чадал нь төхөөрөх үйлдвэрийн хүчин чадалтай 3:1-ээс доошгүй харьцаатай байхаар төлөвлөнө.

12.4.6. Хөргөх болон гүн хөлдөөх агуулахууд нь цан хайлуулах зориулалтын төхөөрөмжтэй байна.

12.4.7. Хөлдөөх өрөө, хадгалах агуулахад бохирын шугам хоолой байрлуулж болохгүй.

12.4.8. Агуулах нь MNS 5364 стандартын ерөнхий шаардлагыг хангасан байна.

12.4.9. Саатуулсан болон хүнсэнд тэнцээгүй мах, дотор махыг хадгалах хөргөлттэй тусдаа өрөөтэй байна.

12.4.10. Гулууз мах, савласан мах, гахай, шувууны мах, боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн, өлөн гэдсийг тус тусад нь хөргөж, хөлдөөх, хадгалах боломжийг бүрдүүлнэ.

12.4.11. Мах хөргөх, хөлдөөх, хадгалах өрөөг энэхүү зохицуулалтын 15.2, 15.5, 15.6, 15.7-д заасан хүйтэн үйлдвэрлэх шаардлагыг бүрэн хангасан тоног төхөөрөмж, өрөөний чийглэг, температурыг автоматаар бичдэг төхөөрөмжөөр тоноглоно.

12.5. Ахуй хангамжийн байгууламж:

12.5.1. Үйлдвэр нь ажилчдын хувцас солих, ажлын хувцас угаах, хатаах, индүүдэх өрөөтэй, урсгалыг зөв зохион байгуулсан, агааржуулалт, гэрэлтүүлэг, чийглэг нь эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагыг хангасан байна.

12.5.2. Үйлдвэрийн технологи үйл ажиллагаанаас хамаарч бохир болон цэвэр хэсэгт ажиллагсдын хувцас солих, усанд орох, ажлын хувцас угаах, хатаах, индүүдэх өрөөг тус тусад нь зохион байгуулж, хаягжуулсан байна.

12.5.3. Хувцас солих өрөөнд хувцасны шүүгээ, гутлын тавиур, сандал, бохир хувцас цуглуулах тагтай сав байрлуулсан байна.

12.5.4. Хувцас солих өрөө, усанд орох, ариун цэврийн өрөө нь эрэгтэй, эмэгтэй тус тусдаа байна. Усанд орох өрөөг үйлдвэрийн нөхцөл, ажиллагсдын тоонд үндэслэн шүршүүр, тусгаарлавчийг байрлуулна.

12.5.5. Хувцас солих, усанд орох, бие засах өрөөний хана, шал, тааз, хаалга, цонх, шүүгээ, сандал болон бусад тоног хэрэгслүүд нь зэвэрдэггүй, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар материалаар хийсэн, хөгц, мөөгөнцөр үржихгүй гадаргуутай байна.

12.5.6. Усанд орох өрөөнд шүршүүр, савангийн тавиур, алчуурын өлгүүр, хальтрахаас хамгаалах эрүүл ахуйн шаардлага хангасан сараалжин гишгүүр, резинэн дэвсгэр, хогийн сав, халуун, хүйтэн усыг хольж температурыг нь тохируулах зориулалтын холигч хаалтуудтай, тэдгээр нь байнгын хэвийн ажиллагаатай байна.

12.5.7. Ажлын байр руу нэвтрэн орох, гарах хэсэгт мэдрэгчтэй эсвэл бугуй, тохой, өвдөг, хөлөөр онгойх ажиллагаатай халуун, хүйтэн устай гар угаах төхөөрөмжийг суурилуулан, халдваргүйжүүлэх уусмал, шингэн саван, гар арчих, хатаах хэрэгсэл, гар угаах санамж байрлуулсан, хаалга нь автоматаар нээгдэж, хаагддаг байна. Ажилчдын гутлын улыг халдваргүйтгэх төхөөрөмжийг байрлуулж, тогтмол халдваргүйтгэнэ.

12.5.8. Ариун цэврийн өрөө нь мах, махан бүтээгдэхүүнийг хөргөх, хөлдөөх, бэлтгэх, савлах, хадгалах болон бусад боловсруулалт хийдэг өрөөнүүд рүү шууд орохооргүй, тусгаарласан, битүү ханатай, хаалга нь өндөр, нээж, хаахад хялбар байдлаар хийсэн байна.

12.5.9. Үйлдвэрийн цех, тасгийн ажиллагсдын тооноос хамааран 25 хүн тутамд эрэгтэй, эмэгтэй тус бүр нэг суултууртай байхаар тооцож, ариун цэврийн өрөөг зохион байгуулна.

12.5.10. Ариун цэврийн өрөөг зориулалтын суултуур, шээлтүүр, угаалтуур, гар хатаагч зэргээр тоноглон, тагтай хогийн сав, халдваргүйтгэлийн бодис, шингэн саван, нэг удаагийн цаасан алчуураар хангасан, тухайн цех, тасгийн ажилчдад зориулсан тэмдэг, тэмдэглэгээтэй байна.

12.5.11. Ариун цэврийн өрөөний бохирын шугам, үйлдвэрийн хаягдал ус зайлуулах шугамыг тус тусдаа байхаар угсарсан, тусгай өнгөөр ялгасан байна.

12.5.12. Мах бэлтгэх, боловсруулах бүх хэсгүүдэд гар угаах төхөөрөмжийг суурилуулсан байх ба халуун, хүйтэн устай, халдваргүйжүүлэх уусмал, шингэн саван, гар арчих, хатаах хэрэгслээр хангаж, гарыг тогтмол зөв угааж, халдваргүйтгэх дараалал бүхий санамжийг байрлуулсан байна.

12.5.13. Ажиллагсдын амралтын өрөөний агааржуулалт, гэрэлтүүлэг нь эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагыг хангасан, түр амрах нөхцөлийг бүрдүүлсэн байна.

12.5.14. Хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хэрэгслийг угааж, цэвэрлэх газартай байна. Угаалгын газар нь бохир хувцас хүлээн авах, угаах, хатаах, индүүдэх, ариутгах, цэвэр хувцсыг хадгалах хэсгүүдтэй байх ба урсгалыг зөв зохион байгуулсан байна.

12.6. Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжид тавих нийтлэг шаардлага:

12.6.1. Мал төхөөрөх үйлдвэрийг технологийн дамжлагын дагуу малыг шүршиж угаах; муужруулах бокс; муужруулах төхөөрөмж (цахилгаан эсхүл механик); цус юүлэх, тосч цуглуулах нөөц сав; арьс өвчих багаж хэрэгсэл, хуулах төхөөрөмж; толгой өлгөх өлгүүр, эсхүл ширээ; гэдэс дотор гаргах, мал эмнэлгийн үзлэг хийх ширээ, туузан дамжуурга; гэдэс, дотор эрхтэн угаах, боловсруулах ажлын вандан, ширээ; өвчүү хөрөө, гулууз таллан хуваах төхөөрөмж; гулуузанд үзлэг хийхэд ашиглах багаж, гулууз цэвэрлэх, угаах хэрэгсэл, сэжигтэй, гологдол бүтээгдэхүүнийг тусгаарлан ялгах тусгай шугам, битүүмжлэлтэй сав зэрэг төхөөрөмжүүдээр бүрэн хангасан байна.

12.6.2. Мал муужруулах төхөөрөмж нь хэрэглэхэд тохиромжтой, олон улсын байгууллагаас гаргасан дүрэм, журам, стандартад нийцсэн, эрх бүхий үйлдвэрлэгчийн гэрчилгээтэй байх бөгөөд цахилгааны хүчдэл, ампер, агаарын даралт, нүүрсхүчлийн хийг муужруулах ажиллагаанд хэрэглэхдээ зөвхөн үйлдвэрлэгчийн зааврын дагуу зөв аргачлалаар ашиглаж, хяналт, засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээг тогтмол хийнэ.

12.6.3. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэр нь тухайн үйлдвэрийн технологийн онцлог, шаардлагад нийцсэн, хүнсний зориулалтын, зэвэрдэггүй, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой материалаар хийсэн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслээр бүрэн хангагдсан байна.

12.6.4. Үйлдвэрт ашиглаж буй бүх төрлийн тоног төхөөрөмж нь тухайн үйлдвэрлэлийн технологийн болон эрүүл ахуй, ариун цэвэр, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан тухай үйлдвэрлэгчийн баталгаа, ашиглалт, аюулгүй ажиллагааны заавар, гарал үүслийн гэрчилгээ, засвар үйлчилгээ, тохируулга хийсэн бүртгэлтэй байна.

12.6.5. Тоног төхөөрөмжийг засварласан, шинэчилсэн, ажиллах горимыг өөрчилсөн тухай бүр түүгээр боловсруулах бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал бүрэн хангагдсан болохыг дахин баталгаажуулсан байна.

12.6.6. Тоног төхөөрөмж, ажлын тавцанг засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой байдлаар суурилуулсан байна.

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

12.6.8. Тоног төхөөрөмжийг ашиглах болон аюулгүй ажиллагааны зааврыг бэлтгэж, нүдэнд харагдахуйц байдлаар байршуулсан байна.

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

12.6.10. Махан бүтээгдэхүүнд дулааны боловсруулалт хийх зориулалтын төхөөрөмжүүд нь боловсруулалтын орчны температур, чийглэгийг тохируулах, хэмжих, бүтээгдэхүүний гүний температурыг хэмжих боломжтой байдлаар зохион бүтээгдсэн байна.

12.6.11. Дулааны боловсруулалтын явцад үүсэх уур, утааг сорж зайлуулах төхөөрөмж, хэрэгслийг байрлуулах ба байнга цэвэрлэдэг байна.

12.6.12. Мал ачих, бүтээгдэхүүн түгээх зориулалтын тээврийн хэрэгслийг угаах, халдваргүйтгэх зориулалтын тусгай байр, зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй байна.

13. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрийн дэд бүтцийн хангамж

13.1. Эрчим хүчний хангамж, халаалтад тавих шаардлага:

13.1.1. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэр нь цахилгаан, дулааны төвлөрсөн сүлжээнд холбогдож, техникийн ашиглалтын болон аюулгүй ажиллагааны дүрмийг мөрдөн өөрийн эзэмшлийн шугам сүлжээ, тоног төхөөрөмжийн бүрэн бүтэн, аюулгүй байдал, засвар үйлчилгээ, баталгаажуулалтыг бүрэн хариуцна.

13.1.2. Үйлдвэр нь цахилгаан хангамж тасалдсан тохиолдолд болзошгүй эрсдэлээс сэргийлж, өөрийн нөөц цахилгааны эх үүсвэртэй байна.

13.1.3. Хэсгийн халаалтын системтэй бол цахилгаанаар болон бусад эх үүсвэр ашиглан шийдэж, галлагааны хэсэг тусдаа байна.

13.1.4. Өөрийн бие даасан халаалтын зуух ашиглах нөхцөлд батлагдсан зураг төслийн дагуу мэргэжлийн байгууллагаар барилга угсралтыг гүйцэтгүүлж, байнгын ашиглалтад оруулж, зуух, даралтат савыг мэргэжлийн хяналтын байгууллагад бүртгүүлж, ашиглах зөвшөөрөл авсан байна.

13.1.5. Халаалтын зуухны үйл ажиллагааг технологийн горимын дагуу осол аюулгүй, техникийн өндөр түвшинд явуулж, ашиглалтын болон аюулгүй ажиллагааны дүрэм, журмыг мөрдөж ажиллана.

13.2. Усан хангамж:

13.2.1. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэр нь цэвэр усны төвлөрсөн буюу төвлөрсөн бус усан хангамжийн хангалттай эх үүсвэртэй, ус хадгалах нөөц сав, дамжуулах төхөөрөмжийг бохирдлоос бүрэн хамгаалсан байна.

13.2.2. Хэсгийн усан хангамжтай бол ундны ус хангамжийн эх үүсвэрт 50 метрээс багагүй зайд эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүс, 200 метрээс доошгүй зайд энгийн хамгаалалтын бүсийг тогтоож, хашаажуулж, тэмдэгжүүлэн худгийн эргэн тойрны хөрсний бүрэн бүтэн байдал алдагдаагүй, ан цав цууралт үүсээгүй, худгийн барилга байгууламж эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, паспорттой байна.

13.2.3. Ундны ус нөөцлөх сав нь ус болон ариутгал, халдваргүйжүүлэлтийн бодистой урвалд орж амт, үнэр оруулдаггүй, цэвэрлэж халдваргүйжүүлэх боломжтой, зэвэрдэггүй доторлогоотой, зориулалтын материалаар хийсэн, нөөцлөх савны ёроолд үлдсэн усыг юүлэх цорготой, улиралд 1 удаа цэвэрлэн халдваргүйтгэл хийж, бүртгэл хөтөлнө.

13.2.4. Технологийн зориулалтаар хэрэглэх ус нь “MNS 0900, Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал. Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ” стандартын шаардлагыг хангасан байна. Төвлөрсөн ус хангамжтай тохиолдолд усны чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг жилд 2 удаа, төвлөрсөн бус ус хангамжтай бол улиралд 1 удаа итгэмжлэгдсэн лабораторит шинжлүүлнэ.

13.2.5. Үйлдвэрлэлийн технологийн цэвэрлэгээнд +65 °С, халдваргүйтгэлд +82 °С -ээс багагүй температуртай халуун ус хэрэглэнэ. Халдваргүйтгэлийн халуун ус нь бусад зориулалтаар ашиглах уснаас тусдаа эх үүсвэртэй байна.

13.2.6. Технологийн хэрэгцээний уур нь хүнсний бүтээгдэхүүнийг бохирдуулах болон хүний эрүүл мэндэд аюул учруулах ямар нэгэн бодис агуулаагүй байна.

13.2.7. Ус буцаан ашиглах системтэй бол холбогдох стандартын шаардлагыг хангаж, цэвэршүүлсэн, эргүүлж ашиглах усны түгээх хоолой нь өнгөөр ялгагдсан тусдаа шугамтай байна.

13.3. Зам, талбай:

13.3.1 Үйлдвэрийн хашааны доторх зам, талбай нь хатуу хучилттай, цэвэрхэн, шороо, тоос үүсгэхгүй цэвэрлэхэд хялбар, замаас бусад талбайн 30-аас доошгүй хувийг ногоон байгууламжаар тохижуулсан байна.

13.3.2 Үйлдвэрийн гаднах бусад талбайд зэрлэг ургамал, мэрэгч амьтан үржиж болох бут сөөг байхгүй, таримал зүлэгний өндөр 15 см-ээс хэтрэхгүй байна.

13.4. Гэрэлтүүлэг:

13.4.1. Үйлдвэр нь байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэгтэй байх ба хяналтын бүх цэгүүдэд 540 люкс, технологийн дамжлагуудад 220 люкс, бусад газруудад 110 люксээс багагүй байна.

13.4.2. Гэрэлтүүлэгч хэрэгслүүд нь хамгаалалтын бүрхүүлтэй, бүрхүүлийн бэхэлгээ нь аюулгүй байдлыг хангасан, чийдэн хагарах тохиолдолд бүрхүүлийг мах, махан бүтээгдэхүүн бохирдуулахаас урьдчилан сэргийлж хамгаалах зориулалтаар бэхэлсэн байна.

13.5. Агааржуулалт:

13.5.1. Үйлдвэрийн байрны агааржуулалтын систем нь “MNS 5078, Үйлдвэрийн барилгын агааржуулалтын системд тавих ерөнхий шаардлага” стандартын шаардлага хангасан, агаарын урсгал цэвэр хэсгээс бохирдолтой хэсэг рүү байх чиглэлтэй тоноглон, бохир агаар гадагшлуулах, цэвэр агаар оруулах чиглэл нь огтлолцоогүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрлэж болохуйц, шавьж нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай байна.

13.5.2. Агааржуулалтын системийг үйлдвэрлэлийн байрны эзлэхүүн, хүчин чадал, үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд шаардлагатай агаар сэлгэлтийг тооцсоны үндсэн дээр зохих хүчин чадалтай байх ба агаар сэлгэлтийн төхөөрөмжийг шаардлагатай хэсгүүдэд байршуулсан байна.

13.6. Шингэн хаягдал зайлуулах:

13.6.1. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрээс ариутгах татуургын төвлөрсөн сүлжээнд шууд буюу зөөвөрлөн нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулах бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь MNS 6561 стандартын шаардлагыг хангасан байна.

13.6.2. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрээс хүрээлэн буй орчинд нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулах бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь MNS 4943 стандартын шаардлагыг хангасан байна.

13.6.3. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэр нь үйлдвэрийн хаягдал усны шугамын төгсгөлд “MNS 5975, Бохир усан дахь өөх тос барих төхөөрөмж. Техникийн ерөнхий шаардлага” стандартын шаардлагыг хангасан зориулалтын тос баригч, шүүлтүүр, хавхлагтай байна.

13.6.4. Мал төхөөрөх үйлдвэр ариутгах татуургын төвлөрсөн сүлжээнд шууд буюу зөөвөрлөн нийлүүлэх хаягдал усны өөх, тос, элс, шороо, лагийн хаягдал, механик бусад хаягдлыг барих, бохирдлын хэмжээг бууруулах зорилгоор хүчин чадалдаа тохирсон тунгаагуур, лаг усгүйжүүлэх центрифуг суурилуулна.

13.6.5. Мал төхөөрөх үйлдвэр тунгаагуурын дараах гаргалгааны худагт хөдөлгөөнгүй шүүр суурилуулах ба хаягдал усны гаргалгааны шугам дээр шибер хаалт суурилуулж шугам хоолойн цэвэрлэгээ үйлчилгээ хийхэд ашиглана.

13.6.6. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэр хэсгийн хаягдал ус цуглуулах бохирын худаг, цооногтой бол холбогдох үйлчилгээний байгууллагатай гэрээ байгуулж, хаягдал усыг хуваарийн дагуу зайлуулж, зайлуулсны дараа орчны талбайг цэвэрлэж, халдваргүйтгэл хийнэ.

13.6.7. Мал төхөөрөх үйлдвэр хуримтлагдсан лагийг зайлуулахдаа хөрс, орчныг бохирдуулахгүй байх шаардлага хангаж, тогтмол цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийж, бүртгэл хөтлөнө.

13.6.8. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрийн хаягдал ус цуглуулах, дамжуулах суваг, хоолой, шүүлтүүр нь орчиндоо эвгүй үнэр гаргадаггүй хийцтэй, үйлдвэр доторх хаягдал ус тосох шүүрэн хаалтууд нь салгаж цэвэрлэх боломжтой, зэвэрдэггүй, даац сайтай байна.

13.6.9. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрээс хүрээлэн буй орчинд нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулах бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээг 13.6.2-т заасан шаардлагад нийцүүлэх зорилгоор хаягдал усны органик болон бусад гаралтай механик бохирдлуудыг ялгах, рН-ыг тохируулах, нитратжуулах, лаг ялгах зориулалттай механик, хими, биологийн цэвэрлэгээний бүрэн технологийг нэвтрүүлсэн урьдчилан цэвэрлэх байгууламжтай байна.

13.7. Хатуу хаягдал зайлуулах:

13.7.1. Үйлдвэрийн болон ахуйн хатуу хог, хаягдал цуглуулах түр цэг нь тус тусдаа, зориулалтын сав, хашаагаар тусгаарласан, үйлдвэрийн бохир хэсгийн чиглэлд байрлана.

13.7.2. Хатуу хог хаягдлыг зайлуулах ажиллагааг хүрээлэн буй орчинд бохирдол үүсгэхгүй байхаар төлөвлөж хийсэн байна. Гадна хогийн савыг галд тэсвэртэй материалаар хийсэн, хог хаягдал салхиар тархах, хур тунадасны ус хуримтлах, шүүрэл ялгарахаас сэргийлсэн байна.

13.7.3. Хог, хаягдлыг цуглуулах зориулалтын цэг, хогийн цооногийг эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагын дагуу усны эх үүсвэрээс 200 метр, үйлдвэрийн барилга байгууламжаас 30 метрээс багагүй зайд ноёлох салхины доод талд байрлуулж, талбайг цардаж, зориулалтын хаалт, хашаагаар тусгаарлан, тогтмол зайлуулж, халдваргүйтгэдэг байна.

13.7.4. Хог хаягдлыг цэвэрлэх, цуглуулах, тээвэрлэх үед түүнийг унах, асгарах, хийсэхээс сэргийлэх арга хэмжээ авна.

13.7.5. Үйлдвэрийн гологдол бүтээгдэхүүн, хаягдлыг түр хадгалах өрөө болон зориулалтын устгах төхөөрөмж (800 °C-д шатаах зуух)-тэй байна.

13.7.6. Үйлдвэр нь хог хаягдлыг өөрийн тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг бол зориулалтын, битүүмжлэлтэй, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан, цэвэрлэж халдваргүйтгэдэг байна.

13.7.7. Үйлдвэрийн гаднах орчны 50 метр хүртэлх газрын хог хаягдлыг тогтмол цэвэрлэнэ.

13.7.8. Үйлдвэрийн байранд эрүүл ахуйн шаардлага хангасан нэг чиглэлийн урсгал зөрчигдөхөөргүй “цэг”-т хог, хаягдлыг ангилан ялгаж, цуглуулан түр хадгалж, тогтмол хугацаанд зайлуулна, хогийн савыг төрөлжүүлэн тэмдэгжүүлсэн байна.

13.7.9. Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний онцлог, нэр төрлөөс хамааран цех, тасаг бүр хөлөөр нээгдэж хаагддаг, тусгай таних тэмдэгтэй, угааж цэвэрлэхэд хялбар, эдэлгээ, багтаамж сайтай дугуйтай, битүү таглаатай, дахин хэрэглэх боломжтой хуванцар хог, хаягдлын савтай, цэвэрлэж, халдваргүйжүүлсэн байна.

13.7.10. Холбогдох үйлчилгээний байгууллагатай хог, хаягдлыг ачиж зайлуулах гэрээтэй ажиллаж, гүйцэтгэлийг сар, улирлаар дүгнэдэг байна.

13.8. Хүнсний бус түүхий эд бүтээгдэхүүнийг боловсруулах, зайлуулах

13.8.1. Хүнсний бус түүхий эд бүтээгдэхүүнийг дулаанаар боловсруулах, үндсэн бүтцийг хувиргах, ариутгах, хөрсөнд булах, шатааж устгах зэргээр био аюулгүйн шаардлага хангасан арга, техник хэрэглэн хүн ба хүрээлэн буй орчинд аюулгүй болгох арга хэмжээ авна.

13.8.2. Энэхүү зохицуулалтын 13.8.1-д заасан аль нэг арга хэмжээг хэрэгжүүлэх тухай шийдвэрийг мэргэжлийн хяналтын мал эмнэлгийн улсын байцаагч, харин мал эмнэлгийн улсын байцаагчийн шийдвэр нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 3.3, 3.4, 3.5-д заасан мал, амьтныг хамаарна.

13.8.3. Хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг боловсруулагч нь хивэгч малаас гаралтай хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүнээр малын тэжээл үйлдвэрлэхгүй, малын тэжээл үйлдвэрлэлд зориулж хивэгч малын гаралтай орц найрлага агуулсан мал, амьтны тэжээл, түүний нэмэлтийг импортлохгүй.

13.8.4. Хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг боловсруулж гаргасан мал, амьтны тэжээл, хөрсний бордоог лабораторийн шинжилгээнд хамруулж дүгнэлт гарсны дараа зориулалтын дагуу хэрэглэнэ.

13.8.5. Мал эмнэлгийн /хяналтын/ улсын байцаагч Хүнсний бус түүхий эд бүтээгдэхүүнийг боловсруулах тухай шийдвэр гаргасан тохиолдолд дараахь арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.

13.8.5.1. Хүнсний бус түүхий эд бүтээгдэхүүнийг боловсруулж мал амьтны гаралтай уураг, техникийн болон тэжээлийн тос, мах- ясны гурил, үслэг ангийн аж ахуй болон гэрийн тэжээвэр амьтны тэжээл, хөрсний бордоо, био түлш үйлдвэрлэх, эсхүл эрчим хүчний эх үүсвэр болгон хувиргаж болно.

13.8.5.2. Хүнсний бус түүхий эд бүтээгдэхүүний үндсэн бүтцийг химийн бодис хэрэглэн хувиргах тохиолдолд зөвхөн эрх бүхий байгууллагын зөвшөөрсөн бодис хэрэглэж байгаад хяналт тавина.

13.8.5.3 Мал эмнэлгийн /хяналтын/ улсын байцаагч Хүнсний бус түүхий эд бүтээгдэхүүнийг устгах тухай шийдвэр гаргасан тохиолдолд дараах арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.

13.8.5.4. Хүнсний бус бүх төрлийн түүхий эд бүтээгдэхүүнийг устгахын өмнө мал эмнэлгийн улсын байцаагчийн хяналт дор $76,6^{\circ}\text{C}$ -ээс дээш температурт 30 минутаас багагүй хугацаанд урьдчилан дулаанаар боловсруулна.

13.8.6. Гологдол бүх бүтээгдэхүүнийг мал эмнэлгийн /хяналтын/ улсын байцаагчийн хяналтын дор ариутгах төхөөрөмжид хийж сайтар таглан $76,6^{\circ}\text{C}$ -ээс дээш температурт 30 минутаас багагүй хугацаанд боловсруулна.

13.8.7. Хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ариутгахдаа 5 см-ээс багагүй хэмжээтэй болтол буталж, гүний температурыг 133C° -д хүргэсний дараа дор хаяж 20 минут барилт хийх ба сөрөг агаарын даралтын доод үзүүлэлт нь 3 кг/см^2 байна.

13.8.8. Хүнсэнд тэнцээгүй мах, дайвар түүхий эд, гологдол материал, хогийг үйлдвэрийн ойролцоо ил задгай хаях, овоолохыг хориглоно.

13.8.9. Мах, махан бүтээгдэхүүн хөлдөөх, хадгалах, боловсруулах, савлах болон бусад ажиллагаа явуулдаг өрөөнүүдээс хүнсэнд тэнцээгүй дотор эрхтэн, махыг даруй гаргаж зориулалтын савнуудад хийнэ.

13.8.10. Үйлдвэр нь мал, амьтан тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг дахин боловсруулах, устгахад дараах үүргийг хүлээнэ:

- Хүнсэнд тэнцээгүй мах, махан бүтээгдэхүүнийг хянах тогтолцоог бүрдүүлсэн байх;

- Хүнсний бус бүтээгдэхүүнийг ялган таних тохиромжтой аргуудыг боловсруулж хэрэгжүүлэх;
- Хүнсэнд тэнцээгүй мах, махан бүтээгдэхүүн цуглуулах, халдваргүйтгэх, хадгалах, устгах тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, тэдгээртэй харьцах боловсон хүчинтэй байх;
- Мах, махан бүтээгдэхүүнийг бохирдуулах, чанарыг алдагдуулахаас сэргийлэх.

ДӨРӨВДҮГЭЭР БҮЛЭГ. МАЛ ТӨХӨӨРӨХ, МАХ БОЛОВСРУУЛАХ ҮЙЛДВЭРИЙН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ТАВИХ ШААРДЛАГА

14. Үйлдвэрийн технологийн хяналт

14.1. Мал төхөөрөх технологи:

14.1.1. Мал төхөөрөхийн өмнө болон дараах үзлэг, шалгалт хийх нөхцөл бүрдүүлсэн үйлдвэрт нийтийн хүнсний хэрэгцээнд мал төхөөрнө.

14.1.2. Мал, амьтан төхөөрөх ажиллагаа нь үйлдвэрт мал оруулах, муужруулах, өлгөх, цуслах, эвэр туруу тайрах, толгой салгах, арьс өвчих эсвэл зумлах, гэдэс дотор гаргах, гулууз махыг цэвэрлэх, ариутгах, жинлэх, тамгалах, гэдэс, дотор мах, арьс шир бусад дайвар бүтээгдэхүүнд анхан шатны боловсруулалт хийх дамжлагуудаас бүрдэнэ.

14.1.3. Үйлдвэрлэгч нь мал төхөөрөх технологийн зааврыг мал, амьтны төрөл бүрт тохируулан боловсруулж, баталгаажуулж мөрдөнө. Технологийн зааварт дараах шаардлагуудыг тусгаж, гүйцэтгэлд нь хяналт тавина:

14.1.4. Муужруулах:

14.1.4.1. Үйлдвэр мал, амьтанд энэрэнгүй хандах, зовоохгүй, үр дүнтэй, тохиромжтой арга технологи, тоног төхөөрөмжтэй байна. Малыг зөвхөн мэргэшсэн, дадлага туршлагатай ажилтан муужруулж цуслана. Муужруулах, цуслах дамжлагад нэг ажилтны ажиллах цаг 7 хоногт 30 хүн/цагаас хэтрээгүй, 2 сараас их хугацаагаар тасралтгүй ажиллахгүй.

14.1.4.2. Мал, амьтан муужруулахдаа малын төрөл, нас, биеийн жинд тохирсон механик эсхүл цахилгаанаар ажиллах төхөөрөмж ашиглах ба гахай, шувууг нүүрсхүчлийн хий ашиглан муужруулж болно. Муужруулах үйл ажиллагааг мал, амьтны хөдөлгөөнийг нь бүрэн зогсоосон нөхцөлд гүйцэтгэнэ.

14.1.4.3. Мал муужруулах үйл ажиллагаанд эрх бүхий ажилтан хяналт тавина.

14.1.4.4. Мал төхөөрөх үйл ажиллагаа саатсан, хүлээлт үүссэн үед муужруулах ажиллагааг үргэлжүүлэхгүй, хөдөлгөөнийг нь зогсоосон мал, амьтанд биечлэн үзлэг хийж, тохиромжтой арга хэмжээ авна.

14.1.4.5. Мал муужруулах тоног төхөөрөмжийн үйл ажиллагаанд саатал гарах тохиолдолд орлуулан хэрэглэх нөөц төхөөрөмж ашиглах зохицуулалтыг нэн даруй хийх ба шувууны хувьд механик аргаар төхөөрч болно.

14.2. Цуслах:

14.2.1. Малыг муужруулсны дараа 3 минутаас хэтрэхгүй хугацаанд цуслах ажиллагааг эхлэнэ. Цуслах үед улаан хоолойг гэмтээж болохгүй. Энэ заалт шашны тодорхой зан үйлийн улмаас өөр байж болно.

14.2.2. Цуслах ажиллагаа дуусаагүй байхад дараагийн ажилбарыг эхлэхийг хориглоно. Муужруулсан малыг хооронд нь 60-100 см-ийн зайтай дүүжин замд өлгөж бод малыг 4-5 минут, бог малыг 2-3 минутын турш цуслах ба зориулалтын цус тосох саванд цусыг хуримтлуулан зайлуулна.

14.2.3. Цусалгаа хийх ажилбар нэг бүрийн хооронд 82C⁰ буюу түүнээс дээш температурын халуун усаар халдваргүйтгэсэн 2 хутгыг сэлгэн хэрэглэнэ.

14.2.4. Цус цуглуулах шугамыг үйлдвэрийн хаягдал зайлуулах шугамаас тусад нь угсарсан байна. Малыг хэт олноор шахалдуулах, шалан дээр ил задгай цус асгаруулахыг хориглоно.

14.2.5. Хүнсний зориулалтаар ашиглах цусыг эрүүл малаас, эрүүл ахуйн шаардлага бүрэн хангасан нөхцөлд цуглуулна.

14.3. Зумлах, үс, хялгас, өд цэвэрлэхэд:

14.3.1. Зумлах, хуйхлах ажиллагаанд бүтээгдэхүүний онцлог, аюулгүй байдлын шалгуур, хүнсний эрүүл ахуй, байгаль орчны шаардлагад бүрэн нийцсэн техник, технологи, боловсруулалтын горим сонгон хэрэглэнэ.

14.3.2. Зумлах усны температур, хугацааг нарийн баримталж, тогтмол хяналт тавина.

14.3.3. Үс, хялгас, өдийг хусах төхөөрөмжийн хурд, ажиллагааг сайтар хянаж арьсанд гэмтэл учруулахгүй байхад анхаарна.

14.3.4. Зумласны дараа тоос шороо, өд сөд, бусад бохирдлыг зөвхөн технологийн усаар сайтар цэвэрлэнэ.

14.3.5. Хялгас, ноос, өдний бохирдлыг тарах эрсдэлээс сэргийлж хөдөлгөөний урсгалыг зохион байгуулах ба агаар сэлгэх, шүүх хэрэгсэл, зумлах ажлын байрыг тусгаарлаж, ажиллагсдын ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг бусад дамжлагаас онцлогтой тогтоож, мөрдүүлнэ.

14.4. Арьс ярах, толгой, шийр, эвэр, дэлэн салгах:

14.4.1. Мал, амьтны арьсыг ярж, өвчих үед гулууз мах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл бохирдохоос урьдчилан сэргийлнэ.

14.4.2. Сүү ялгарсан, эсвэл илэрхий өвчилсөн дэлэнг тураг биеэс хамгийн түрүүнд салгана. Малын дэлэн салгах үед сүү, уураг болон дэлэнгийн гоождосоор гулууз бохирдохоос сэргийлнэ.

14.4.3. Мал төхөөрсний дараах үзлэгээр гулууз - дотор мах/эрхтний хоорондын хамаарал, гарал үүслийг хялбар тогтоох, мөшгих боломжтой техникийн шийдэл бүрдүүлсэн байна.

14.4.4. Толгойг үзлэг хийх боломжтой хэмжээнд хүртэл буюу эрүүний доорх тунгалгийн зангилаа, зажлуурын тунгалгийн зангилааг ил гартал өвчиж бэлтгэнэ.

14.4.5. Толгойг салгах ажиллагааг дараагийн шатанд боловсруулах хүнсний хэсгүүдийг аль болох бохирдуулахгүй, эрүүл ахуйн шаардлагын түвшинд цэвэрхэн гүйцэтгэнэ;

14.4.6. Толгой, шийр зэрэг үслэг дайвар эрхтэнийг төхөөрөх өрөөнд угааж цэвэрлэж, боловсруулахыг хориглоно.

14.4.7. Малын толгойноос хүнсэнд хэрэглэх түүхий эд авах тохиолдолд толгойг урьдчилан сайтар цэвэрлэн өвчиж, мал төхөөрсний дараах үзлэг шалгалт гүйцэтгэсний дараа тодорхой хэсгийг нь цэвэрхэн салгана. Хэлийг чөлөөлөхдөө тунгалгийн зангилааг огтолж болохгүй.

14.5. Мал амьтныг өвчих, арьс шир хуулах:

14.5.1. Арьс ярах, гараар өвчих, механикаар хуулах үед арьсыг зүсэх, гэмтээх, арьсанд мах өөх дагах, гулуузын гадаргууг гэмтээж урахаас сэргийлнэ.

14.5.2. Үйлдвэрийн үйл ажиллагаа, хүчин чадал, технологийн хяналтын тогтоосон шалгуурт нийцсэн тохиолдолд даралттай агаар ашиглаж арьс өвчих, хуулахыг зөвшөөрнө.

14.5.3. Үйлдвэр дотор нэхий, ноос угаахгүй ба арьс, ширийг мал төхөөрөх ажлын байранд бөөгнөрүүлэн хураахгүй.

14.5.4. Арьс хуулсан, шувууны өд зумласны дараа эрх бүхий ажилтан гулууз бүрт мал эмнэлгийн үзлэг хийж дүгнэлт гаргах хүртэл гулуузыг өөр хооронд нь шүргэлцүүлж болохгүй.

14.6. Гэдэс дотор гаргах, мал эмнэлгийн үзлэгт бэлтгэх:

14.6.1. Бод мал, гахайг цусалж дууссанаас хойш 45, бог малыг 30 минутаас хэтрэхгүй хугацаанд гэдэс дотрыг гаргасан байна.

14.6.2. Ходоод, гэдэс, дотор эрхтэнг салгах үед гулууз мах гүзээ, ходоод, гэдэсний агуулагдахуунаар бохирдохоос сэргийлж, улаан хоолой, баян түрүүг битүүмжилж бооно.

14.6.3. Гулуузаас гэдэс, дотор эрхтэн гаргах үед хоол боловсруулах эрхтэнг цоолох, зүсэхээс сэргийлсэн бүтэц бүхий тусгай зориулалтын хутга эсвэл төхөөрөмж хэрэглэнэ. Гэдэс гаргах дамжлага дээр нарийн гэдсийг ходоодноос салгах ажилбар хийхийг хориглоно. Шувууны хувьд энэ заалт хамаарахгүй.

14.6.4. Гэдэс, дотор эрхтэн гаргасны дараа автомат ажиллагаатай зөөврийн конвейр эсвэл гулгуур, тэргэнцэр ашиглан мал төхөөрөх өрөөнөөс аль болох шуурхай гаргаж мал эмнэлгийн үзлэгт шилжүүлнэ. Энэ үед гулууз мах бохирдохгүй байх нөхцлийг бүрдүүлсэн байна.

14.6.5. Гэдэс, дотор эрхтэнг гаргаснаас хойш 15 минутын дотор тэдгээрийг цэвэрлэх, боловсруулах ажиллагаанд шилжүүлнэ. Тэдгээрийг 2 цагийн дотор цэвэрлэж боловсруулан хөргөлтөд шилжүүлнэ.

14.7. Гулуузтай ажиллах:

14.7.1. Гулуузыг таллаж хөрөөдөх үед нугасыг гэмтээхгүйгээр бүтэн гаргах чадварыг ажилчдад эзэмшүүлсэн байна. Гулууз нь тоног төхөөрөмж бусад хэрэгслийн гадаргууг шүргэж болохгүй. Гулуузанд зайлшгүй хүрэлцэх, шүргэх төхөөрөмжийн эрүүл ахуйн нөхцөлийг сайтар хангана.

14.7.2. Гулуузыг дараахь байдлаар цэвэрлэж, хөргөх өрөө рүү шилжүүлнэ.

14.7.2.1. Гулууз маханд хуурай цэвэрлэгээ хийж, цус, хялгас зэргийг хусаж авсны дараа мал төхөөрсний дараах үзлэгт хамруулна.

14.7.2.2. Мал эмнэлгийн улсын байцаагчийн үзлэг, шинжилгээгээр хүнсэнд тэнцсэн гулуузыг зөвхөн ундны усаар угааж махны гадаргуунд үлдсэн аливаа бохирдлыг цэвэрлэнэ. Гулууз угаах усны температур, даралт, үргэлжлэх хугацаа, аргачлал, төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг олон улсын стандарт, удирдамж, зөвлөмж, технологийн зааварт үндэслэн үйлдвэр өөрөө тогтооно. Импортлогчын шаардлагаар гулууз ариутгах арга хэмжээг хэрэгжүүлж болно.

14.7.2.3. Хөргөх өрөө рүү шилжүүлэх гулууз махны аюулгүй байдлын шалгуурыг энэхүү техникийн зохицуулалтын 19.5-д заасан “Хүнсний бүтээгдэхүүн дэхь бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ MNS 6308 стандартад нийцүүлнэ. Импортлогчын шаардлагаар гулууз махны бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлт өөр байж болно.

14.7.3. Мал төхөөрөх явцад хутга, хөрөө, тасдагч болон бусад гар багаж хэрэгслийг 82C⁰ буюу түүнээс дээш температурын халуун усаар халдваргүйтгэх ажиллагааг ажилбар бүрийн хооронд тогтмол давтамжтай хэрэгжүүлнэ.

14.7.4. Мал төхөөрөх ажлын үе шат бүрийн дараа гараа цэвэрлэх ба бохирдлын зэргээс хамааран хормогч, ханцуйвч, ажлын гутал, тавцан, орчны шалыг угааж, бээлий сольж, шаардлагатай үед халуун усаар халдваргүйтгэж хэвшинэ.

14.7.5. Мал төхөөрөх явцад ямар нэг халдварт өвчний сэжиг илэрсэн тохиолдолд малын эмч, мал эмнэлгийн байцаагч үйлдвэрлэлийн дамжлагын үйл ажиллагааг шууд зогсоож, холбогдох арга хэмжээг авна. Энэ талаар бүртгэл хөтөлж баримтжуулсан байна.

15. Мах хөргөх, хөлдөөх технологийн шаардлага

15.1. Хөргөлтийн тоног төхөөрөмжид эрх бүхий байгууллагын зөвшөөрөл бүхий хүйтэн үйлдвэрлэх бодис хэрэглэнэ.

15.2. Хүнсэнд тэнцсэн гулууз мах, дотор эрхтнийг хөргөх өрөөнд оруулж, 24-48 цагийн хугацаанд махны гүний температурыг $(0-4)^{\circ}\text{C}$, рН-ийг 5,4-6,0 болтол бууруулна. Дотор эрхтний гүний температурыг $+3^{\circ}\text{C}$ -ээс бага болтол хөргөнө. Захиалагчийн шаардлагаар өөр байж болно.

15.3. Хөргөх өрөөнд байрлуулах бүтэн, өрөөл, тал өрөөл гулууз махыг өөр хоорондоо шүргэлцэхгүй зайтай, махны шүүс нэгээс нөгөөд дусахгүй байхаар дэгээнд өлгөнө.

15.4. Хөргөх, хөлдөөх, хадгалах өрөөний температур, харьцангуй чийглэг, агаарын урсгалыг тогтмол хянаж, бүртгэл хөтлөх ба температур, чийглэг автоматаар бичдэг төхөөрөмжөөр тоноглоно.

15.5. Хөргөсөн гулууз махыг $(0-4)^{\circ}\text{C}$ хэмтэй, 85-90 хувийн харьцангуй чийглэгтэй агуулахад өлгөсөн байдлаар хадгална. Давхар өлгүүртэй нөхцөлд дээрээс доод өлгүүрийн махны гадаргуу дээр шүүс дусах ёсгүй. Хөргөсөн махны аюулгүй байдлын шалгуурыг энэхүү техникийн зохицуулалтын 19.5-д заасан “Хүнсний бүтээгдэхүүн дэхь бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ MNS 6308 стандартад нийцүүлнэ. Импортлогчын шаардлагаар гулууз махны бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлт өөр байж болно.

15.6. Энэхүү техникийн зохицуулалтын 15.2-т заасан шаардлагын дагуу хөргөсөн махыг гулуузаар, эсвэл шулсан, хэсэглэсэн, ангилсан, савласан байдлаар хөлдөөж, гүний хэм нь -8°C -д хүрсэн тохиолдолд хадгалах агуулахад шилжүүлнэ. Хөлдөөх өрөөний температур -25°C эсхүл -35°C , агаарын хурд нь 60 м/мин байна. Захиалагчийн шаардлагаар гүний хэм нь -8°C –аас доош байж болно.

15.7. Хөлдөөсөн гулууз махыг -18°C ихгүй температур, 90-95 хувийн харьцангуй чийглэг бүхий өрөөнд өлгөж юм уу эсвэл шалнаас 20 см-ээс доошгүй өндөртэй тавиур дээр хурааж болно. Олон тавцантай тавиурын дээд тавцан нь хана, таазнаас 30 см-ээс доошгүй зайтай байх ба хураах махыг дээд тавцанд хүргэхээс сэргийлнэ. Савлаж хөлдөөсөн махыг агаарын урсгал чөлөөтэй жигд хүрэлцэж байхаар хураана.

15.8. Гулууз болон хэсэглэсэн, ангилсан, савласан махыг дотор махтай нэг өрөөнд хадгалж болохгүй.

16. Мах боловсруулах үйлдвэрийн технологийн шаардлага

16.1. Мах хэсэглэх, шулах, ангилах, савлах өрөөний хэм $+12^{\circ}\text{C}$ температураас ихгүй байна.

16.2. Мах шулах, ангилах, түүгээр хагас болон бэлэн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэхэд энэхүү зохицуулалтын 15.2, 15.5, 15.6, 15.7-д заасан шаардлага хангасан мах, дотор мах хүлээж авна.

16.3. Хүйтэн хэлхээний сүлжээнд нийлүүлэх зориулалтаар шулж, ангилах мах нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 15.2, 15.5-д заасан шаардлага хангах ба савласнаас 30 минутын дотор хөргөх юм уу хөлдөөх өрөөнд шилжүүлнэ. Ангилж, савласан махны аюулгүй байдлын шалгуурыг энэхүү техникийн зохицуулалтын 19.5-д заасан “Хүнсний бүтээгдэхүүн дэхь бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ MNS 6308 стандартад нийцүүлнэ. Импортлогчын шаардлагаар ангилж, савласан махны бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлт өөр байж болно.

16.4. Нэг үйлдвэрт/өрөөнд өөр өөр төрлийн малын мах ангилж савлах, өөр нэр төрлийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх тохиолдолд тэдгээрийг өөр хооронд нь цаг хугацааны хувьд эсвэл орон зайн хувьд ялгах, зааглах боломжийг бүрдүүлсэн байна.

16.5. Чанамал болон чанамал утлагат хиамны таташ найрах үед таташны температур 12°C -ээс хэтэрч болохгүй.

16.6. Чанамал махан бүтээгдэхүүнийг дулаанаар боловсруулах үед гүний температурыг 68-72 °C-д хүргэж тодорхой хугацаанд барьж хяналт тавина.

16.7. Чанамал махан бүтээгдэхүүнийг дулаанаар боловсруулах температур, хугацааг Монгол Улсын болон олон улсын стандарт, заавар, дүрэм журамд нийцүүлнэ. Энэ төрлийн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 19.5-д заасан “Хүнсний бүтээгдэхүүн дэхь бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ MNS 6308 стандартын шаардлагыг хангах ёстой. Импортлогчын шаардлагаар аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлт өөр байж болно.

16.8. Нөөшилсөн махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн явцад дараах шаардлагыг мөрдөнө:

16.8.1. Нөөшилсөн махан бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлын битүүмжлэлийг тогтмол шалгаж бүртгэл хөтөлнө.

16.8.2. Нөөшлөх зориулалттай махан бэлдмэлийг бэлтгэснээс хойш 1 цагийн дотор пастерийн, 2 цагийн дотор ариутгах боловсруулалтад оруулна.

16.8.3. Урьдчилан дулаанаар боловсруулсан махан бэлдмэлийг энэхүү техникийн зохицуулалтын 16.9.2-т заасан боловсруулалтанд оруулах тохиолдолд уг махан бэлдмэлийн савлах үеийн температур +40°C-ээс багагүй байна.

16.8.4. Энэхүү техникийн зохицуулалтын 16.9.2-т заасан боловсруулалтын горим (температур, хугацаа, даралт, F утга)-ыг технологийн зааварт тодорхой зааж, тогтмол хянаж, бүртгэнэ.

17. Мах, махан бүтээгдэхүүн савлах, шошголох, хадгалахад тавих шаардлага

17.1. Мах махан бүтээгдэхүүнтэй шууд харьцах анхдагч сав, баглаа боодлын материалыг зориулалт, шинж чанараа алдахгүй байх өрөө, орчинд хадгалж, зөвхөн үйлдвэрлэлд хэрэглэхийн өмнө гадна талын сав баглааг нь халдваргүйтгэсний дараа задалж хэрэглэнэ.

17.2. Мах, махан бүтээгдэхүүнд хэрэглэх сав, баглаа боодлын материал нь “MNS 5684 Сав баглаа боодлын материалд агуулагдах хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ” стандартын шаардлагыг хангасан байна. Импортлогч орны шаардлагад нийцүүлэн махыг савлах материал, хэлбэр нь өөр байж болно.

17.3. Ширхгээр болон бөөнөөр савласан мах, махан бүтээгдэхүүн “MNS 6648 “Хүнсний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.

17.4. Гулууз мах, ангилж савласан махны шошгод “MNS 2456, Үхрийн хэсэглэж ангилсан мах. Техникийн шаардлага”, “MNS 2457, Хонь, ямааны хэсэглэж ангилсан мах. Техникийн шаардлага”, “MNS 0167, Гахайны хэсэглэж ангилсан мах. Техникийн шаардлага”, “MNS 0703, Тахианы хэсэглэж ангилсан мах. Техникийн ерөнхий шаардлага” стандартад заасан кодыг хэрэглэнэ.

17.5. Мах, махан бүтээгдэхүүн хадгалах үе шатанд хадгалалтын зохистой дадал, мөн тасралтгүй хөргөлтийн сүлжээний зарчмыг баримтална.

17.6. Мах, махан бүтээгдэхүүн хадгалах шатанд тухайн өрөөний температур, агаарын харьцангуй чийглэгийг тогтмол хэмжиж бүртгэл хөтөлнө.

17.7. Хөргөсөн гулууз махыг +(0-2) °C температуртай, 85-90 %-ийн харьцангуй чийглэгтэй агуулахад өлгөсөн байдлаар, хөлдөөсөн гулууз махыг -18 °C -тай, 90-95 %-ийн харьцангуй чийглэгтэй нөхцөлд 20 см-ээс доошгүй өндөртэй тавиур, суурь дээр зоорины хана, таазнаас 30 см-ээс доошгүй зайтай байхаар хурааж хадгална.

18. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг түгээх, тээвэрлэхэд үед тавих технологийн шаардлага

18.1. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг түгээх үе шатанд түгээлтийн зохистой дадал, мөн тасралтгүй хөргөлтийн сүлжээний зарчмыг баримтална.

18.2. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг хүнс тээвэрлэх зориулалтын, хөргөлттэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх ба чингэлгийн доторх бүх гадаргууг зэвэрдэггүй, гөлгөр, бат бөх, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар материалаар хийсэн байна. Хаалга нь жижиг хортон мэрэгч болон бохирдуулагч бусад зүйл орохооргүй, сайн хаагдаж битүүмжлэгддэг байна.

18.3. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх зориулалтын сав, эргэлтийн хайрцгийг хэрэглэх бүрийн өмнө, чингэлгийг ачилт хийх бүрийн өмнө зориулалтын талбайд цэвэрлэж, шаардлагатай тохиолдолд халдваргүйтгэх бөгөөд тухай бүр бүртгэл хөтөлнө.

18.4. Ачилтын өмнө чингэлгийн доторх агаарын температурыг тогтоосон хэмжээнд хүртэл тохируулж бүртгэнэ.

18.5. Хөргөсөн гулууз махыг (0-2) °C температурт өлгөсөн байдлаар, савласан мах, хагас болон бүрэн боловсруулсан махан бүтээгдэхүүнийг зориулалтын эргэлтийн сагсанд хийж (0-2) °C температурт өрсөн байдлаар, хөлдөөсөн гулууз махыг -18 °C температурт өрж, зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.

18.6. Тээвэрлэх үед түүхий болон бүрэн боловсруулсан мах, махан бүтээгдэхүүнийг тус тусад нь тээвэрлэнэ.

18.7. Хөргөсөн, хөлдөөсөн махан бүтээгдэхүүнийг ачих үед тэдгээрийг хөргөлтгүй, ердийн өрөө, газарт түр байлгаж болохгүй.

18.8. Тээвэрлэлтийн явцад чингэлгийн доторх агаарын температурыг тогтмол хянаж, агаарын урсгал чөлөөтэй эргэх нөхцлийг хангаж, 2 цагаас илүү хугацаанд тээвэрлэх үед тусгай төхөөрөмж ашиглан хэмжилт хийж, бүртгэл хөтөлнө.

18.9. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах хэсэг нь орчны нөлөөллөөс хамаарч мах бохирдохгүй байх нөхцлийг хангасан байна.

18.10. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг буулгасны дараа чингэлгийг цэвэрлэж халдваргүйтгэнэ.

18.11. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхдээ MNS 5343 стандартын шаардлагыг баримтална.

18.12. Хөлдөөсөн мах, махан бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх үе шатанд гэсгээхийг хориглоно.

18.13. Тээвэрлэгч байгууллагатай гэрээгээр ажиллаж болно.

19. Мах боловсруулах үйлдвэрлэлд хэрэглэх бусад түүхий эд, туслах материалд тавих шаардлага

19.1. Мах боловсруулах үйлдвэрт хэрэглэх (мах, дотор мах, өөх) ба туслах түүхий эд (уургийн гурил, хатаамал сүү, өндөг, цардуул, давс, нитрит болон бусад нэмэлт зэрэг) нь чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтээрээ тухайн түүхий эдийн стандартын шаардлагыг хангасан байна.

19.2. Махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд зөвхөн “MNS CAC 192, Хүнсний нэмэлт” стандартад заасан, Монгол Улсын бүртгэлд орсон хүнсний нэмэлтийг ашиглана.

19.3. Махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд нитриттэй давс хэрэглэх тохиолдолд 0,005-0,006 хувь нь нитрит (NaNO_2), 99,4-99,5 хувь нь хоолны давс байна. Нитритийн уусмал хэрэглэх тохиолдолд үйлдвэрийн дотоодын заавраар хэрэглэх ба махан бүтээгдэхүүн дэх үлдэгдэл нитритийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ 50 мг/кг байна.

19.4. Махан бүтээгдэхүүний савлагаанд амьтны гаралтай болон зориулалтын нийлэг бүрхэвч, сав баглаа, лааз, шил сав хэрэглэнэ.

19.5. Мал, амьтны мах, түүгээр үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь “MNS 6308, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ”, “MNS 5868, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ”, “MNS 4504, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх Хүнд металлын хүнд металын зөвшөөрөгдөх хэмжээ” “MNS CAC 193, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт”, “MNS CAC MRL 2, Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ”, “MNS 6359, Хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдах бензопрений зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ” стандартад заасан шаардлагыг тус тус хангасан байна.

20. Үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлд тавих шаардлага

20.1. Үйлдвэрлэлд хэрэглэх сав, тэргэнцэр, багаж хэрэгсэл, тээврийн хэрэгсэл, чингэлгийг цэвэрлэх, халдваргүйтгэх зориулалтын өрөө, талбайтай байна.

20.2. Үйлдвэрийн байранд цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг цэврээс бохир, дээрээс доош чиглэлтэйгээр хийх ба их цэвэрлэгээ, өдөр тутмын, хэсэгчилсэн байхаар зохион байгуулж тухай бүр бүртгэл хөтөлнө.

20.3. Технологийн бүх дамжлага, өрөө тасалгаа бүр цэвэрлэгээ халдваргүйтгэлийн хэрэгсэл төхөөрөмжтэй, үйл ажиллагаа явуулах нөхцлийг бүрэн хангасан, үл зэврэх материалаар хийсэн цэвэрлэхэд хялбар, халуун усаар бүрэн хангасан байна.

20.4. Цэвэрлэж, халдваргүйтгэсэн багаж, хэрэгслийг зориулалтын өрөө, өлгүүр, тавиур, талбайд бохирдлоос сэргийлж хадгална.

20.5. Цэвэрлэгээний уусмалыг ялгагдахуйц байдлаар тэмдэглэсэн, хүнсний зориулалтын бус шүүгээ, тавиур саванд хадгална.

20.6. Барилга байгууламжийн хана, шал, таазны материал, тоног төхөөрөмжийн хүнстэй хүрэлцэх гадаргуу, үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүний онцлог зэргээс хамааран нян, вирусыг үхүүлэх, үржлийг нь зогсоох үйлчилгээ, тухайн бодисуудад тэсвэрлэх чадвар зэргийг харгалзан халдваргүйтгэлийн бодис, уусмал, халдваргүйтгэл хийх аргыг сонгоно.

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

20.8. Халдваргүйтгэлд хэрэглэх бодис, бэлдмэл нь улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, чанарын баталгаатай, хэрэглэх заавар нь баталгаажсан, хугацаа дуусаагүй, сав, баглаа боодлын бүрэн бүтэн байдал алдагдаагүй, хаяг шошго тодорхой байна.

20.9. Халдваргүйтгэх бодис, уусмалыг тодорхой хаяглаж, зориулалтын өрөө, агуулах, тусгай сав, шүүгээнд шошгожуулан тусад нь хадгална.

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

20.11. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийх ажилтныг холбогдох сургалтад хамруулж техник ажиллагаанд дадлагажуулсан байна.

20.12. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн хөтөлбөрийн хэрэгжилт, үр нөлөөг тогтмол хянан шинжилж, тэмдэглэл хөтөлнө.

20.13. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн үр дүнг дотоодын болон хөндлөнгийн лабораторийн шинжилгээтэй мониторинг хийж баталгаажуулан, сорилтын дүнг хадгална.

20.14. Нян судлалын мониторингийн хяналтаар тоног төхөөрөмж, хүнстэй хүрэлцэх гадаргуу болон бусад эд зүйлсээс “арчдас” авч халдваргүйтгэлийн чанарыг шалгана. Мониторингийн хяналтын шинжилгээгээр гэдэсний савханцар болон эмгэг төрөгч нянгууд илрээгүй бол халдваргүйтгэлийг зохих журмаар хийсэн, халдварын эрсдэлгүй гэж үнэлнэ.

20.15. Химийн шинжилгээгээр халдваргүйтгэлд хэрэглэх бодис, уусмалын концентраци, цэвэрлэгээний дараах бодис, уусмалын үлдэгдлийг шалгаж үнэлнэ.

21. Үйлдвэрийн байр, орчинд хортон, шавж, мэрэгчдийн хяналт

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

21.2. Үйлдвэрийн байранд шавж, мэрэгчийн ул мөр илэрсэн тохиолдол бүрт гэрээт байгууллагад мэдэгдэж холбогдох арга хэмжээ авна.

21.3. Үйлдвэрийн барилгын гаднаас орох болон шаардлагатай хэсгүүдэд шавж барих цахилгаан төхөөрөмжийг суурилуулна.

21.4. Үйлдвэр, цех, хэсгүүдийн гадаад орчин, барилга байгууламж, инженерийн шугам, сүлжээ, /нүх, усны хоолой/ хогийн цэг, салхижуулалтын торон хаалт, цонх зэргийг засварлан тохижуулах, нүх сүв, завсар зайг бөглөж таглах, мэрэгч, шавжийн тоошлыг/тархалтыг хянах/ тогтоолгох зэрэг арга хэмжээг тогтмол авч хэрэгжүүлнэ.

21.5. Үйлдвэрийн гаднах бусад талбайд зэрлэг ургамал, мэрэгч амьтан үржиж болох бут сөөг байхгүй, таримал зүлэгний өндөр 15 см-ээс хэтрэхгүй байна.

21.6. Үйлдвэрийн барилга байгууламж нь гадаад орчноос бүрэн тусгаарлагдсан, нохой, муур, бусад мэрэгч амьтан нэвтрэн орохоос хамгаалагдсан хашаатай байна.

21.7. Үйлдвэрийн хашаа, хорио цээрийн байгууламжийн орох, гарах хэсэгт халдваргүйтгэх зориулалтын цэг, эсхүл тусгай төхөөрөмжийг байрлуулсан байна.

22. Мал төхөөрөх үйлдвэрийн мал эмнэлэг, хорио цээр, ариун цэврийн хяналт

22.1. Үйлдвэр нь Мал амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 28 дугаар зүйлийн 28.2-д заасан байгууллагын тогтоосон шаардлагын дагуу мал, амьтанд үзлэг хийх, мал болон бүтээгдэхүүнээс түүвэр дээж авах, шинжлэх, мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн арга хэмжээг хэрэгжүүлэх эрх үүрэг бүхий мал эмнэлгийн алба эсхүл ажилтантай байна.

22.2. Мал эмнэлгийн алба эсхүл мал эмнэлгийн ажилтан нь мал эмнэлэг, хорио цээрийн арга хэмжээг хэрэгжүүлэх дүрэмтэй байна.

22.3. Үйлдвэрийн мал эмнэлгийн алба эсвэл мал эмнэлгийн ажилтан нь дараах чиглэлээр үйл ажиллагаа явуулна:

22.3.1. Орон нутгаас мал бэлтгэх, тууварлах, тээвэрлэх үед мал эмнэлгийн үзлэг, шинжилгээ хийх, хорио цээрийн арга хэмжээг хэрэгжүүлэх;

22.3.2. Орон нутгаас бэлтгэсэн малыг үйлдвэрийн мал баазад хүлээн авах, үзлэг, шинжилгээ хийх, хорио цээрийн арга хэмжээ хэрэгжүүлэх;

22.3.3. Мал, амьтныг үйлдвэрт төхөөрөх үед төхөөрөхийн өмнөх болон дараах мал эмнэлэг, ариун цэврийн үзлэг шинжилгээ хийх, эрхтэн, гулуузад үнэлгээ өгөх.

22.4. Үйлдвэр нь орон тооны мал эмнэлгийн нэгж, албатай байна. Мал эмнэлгийн алба, нэгж нь мал эмнэлгийн нэгдсэн цахим систем хэрэглэх эрхтэй байна.

22.5. Мал төхөөрөх үйлдвэрт мал баазын эмч нараас гадна технологийн дамжлагын нэг шугаманд бод малд 3, бог малд 2 хяналтын цэгт малын эмч байнга ажиллуулна.

22.6. Малын эмч нь хүнсэнд бэлтгэх малын гарал үүсэл, эрүүл мэнд, хорио цэврийн хяналт, мал, амьтан төхөөрөхийн өмнөх эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээ, төхөөрсний дараах үзлэг, шалгалт хийх мэргэшүүлэх сургалтад хамрагдсан гэрчилгээтэй байна.

22.7. Мал эмнэлгийн алба нь мал эмнэлгийн нэгдсэн цахим системд нэвтрэх эрх авсан байх бөгөөд шаардлагатай бүртгэл, мэдээллийг холбогдох газарт тогтоосон хугацаанд мэдээлж, архивын нэгж үүсгэн хадгална.

23. Үйлдвэрийн дотоод хяналтын лаборатори

23.1. Үйлдвэр нь мах, махан бүтээгдэхүүн, өлөн гэдсэнд мал эмнэлэг, ариун цэврийн магадлан шинжилгээ хийж, микробиологийн болон химийн бодисын үлдэгдлийн үнэлгээ өгөх лабораторитой байна. Лаборатори нь “Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага” MNS ISO /IEC 17025 стандартын шаардлагыг хангасан байна.

23.2. Үйлдвэр нь өөрийн лаборатори байгуулах боломжгүй бол эрх бүхий итгэмжлэгдсэн лабораторитой гэрээ байгуулж ажиллана.

23.3. Лаборатори нь мал, малын гаралтай бүтээгдэхүүнд микробиологи, ийлдэс судлал, шимэгч хорхойн шинжилгээ, трихенелоскопи, биохими, химийн шинжилгээ болон мах, махан бүтээгдэхүүн болон түүнд хамаарах гадаад орчны ариун цэврийн магадлан шинжилгээ хийх чадавхтай байна.

23.4. Хоол, хүнсээр дамжих өвчин, халдвар, хордлого үүсгэгч, нөлөөлөх хүчин зүйлүүдийн шинжилгээ-дамжлагын хэлхээ тус бүр дээрх бүтээгдэхүүн болон түүнд хамаарагдах орчин (ус, агаар, тоног төхөөрөмжийн гадаргуугийн арчдас)-оос түүвэр дээж авч шинжлэх шаардлагатай бүтээгдэхүүн, объект болон үзүүлэлтийн жагсаалт, шинжилгээний аргын гарын авлага;

23.5. Эмийн үлдэгдлийн тандалтын болон баталгаажуулах шинжилгээний дүнг мал эмнэлгийн нэгдсэн цахим системд тухай бүр оруулсан байна.

23.6. Бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал, үлдэгдлийн шинжилгээг улиралд 1-ээс доошгүй удаа хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораториор баталгаажуулдаг байна.

24. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрийн ажиллагсдын эрүүл мэнд, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн байдалд тавих шаардлага

24.1. Ажиллагсдын эрүүл мэнд:

24.1.1. Үйлдвэрийн ажиллагсад нь шинээр ажилд орохын өмнө сүрьеэ, арьсны халдварт өвчний үзлэг, цээжний рентген зураг, хамар залгиурын арчдас, нян тээгч, цагаан хорхой илрүүлэх шинжилгээнд бүрэн хамрагдаж, эрүүл болох нь тогтоогдсон байна. Цаашид 6 сар тутамд эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан байна.

24.1.2. Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн эсхүл ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулсны дараа ажиллуулна.

24.1.3. Ажиллагсдыг Эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагаас тогтоосон журмын дагуу үйлдвэрлэл, ажил, үйлчилгээтэй холбоотой зайлшгүй шаардлагатай эрүүл мэндийн урьдчилсан ба хугацаат үзлэгт хамруулж байна. Эрүүл мэндийн үзлэг хийлгэхэд шаардагдах зардлыг ажил олгогч хариуцна

24.1.4. Үйлдвэрийн эрүүл ахуйч нь өдөр бүр ажил эхлэхийн өмнө ажиллагсдын эрүүл мэнд, ариун цэвэрт хяналт тавьж, бүртгэлжүүлэн ажлын байранд нэвтрүүлнэ.

24.1.5. Ажиллагсад нь гартаа ил болон халдвар авсан шархтай бол эмчлүүлж эдгэрсний дараагаар үйлдвэрийн байранд нэвтрүүлнэ.

24.1.6. Ажилтан нь халдварт өвчнөөр өвчилсөн тохиолдолд удирдлагад нэн даруй мэдэгдэх ба байгууллагын удирдлага тухай бүр зохицуулалт хийж, эрүүлжүүлэх арга хэмжээ хамруулна.

24.1.7. Үйлдвэрийн цех, тасаг бүрт ажиллагсдад эмнэлгийн анхан шатны тусламж үзүүлэх шаардлагатай эм, хэрэгслийг бэлтгэсэн байна.

24.2. Ажиллагсдын хувийн ариун цэвэр, эрүүл ахуйн байдалд тавих шаардлага:

24.2.1. Ажиллагсад хувийн ариун цэврийг сахих талаар байгууллагын ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дүрэмд тусгасан шаардлагыг мөрдөж ажиллана.

24.2.2. Ажиллагсад нь ажил эхлэхийн өмнө, бие зассаны дараа, бохир болон түүхий материалтай харьцаж ажилласны дараа гарыг угаана. Гар угаах санамжийг нүдэнд ил харагдахуйцаар байрлуулсан байна.

24.2.3. Мах, махан бүтээгдэхүүн, өлөн гэдэс үйлдвэрлэх, боловсруулах, савлах, худалдах үед ажиллагсад нь хүнс бохирдуулах зүйлс, ээмэг, бөгж, зүүлт, цаг, гар утас, бохь зажлах, шүлс хаях, хумс ургуулах, хоол, хүнсний зүйлс идэх, тамхи татахыг хориглоно.

24.2.4. Ажиллагсдын эрүүл ахуйн зохистой дадлыг үйл ажиллагаандаа мөрдөж буй эсэхэд дотоод хяналтын нэгж, ажилтан өдөр бүр хяналт тавьж ажиллахаас гадна бүртгэл хөтлөнө.

24.3. Ажиллагсдын эрүүл ахуйд шаардагдах туслах байгууламж, хэрэгсэлд тавих шаардлага:

24.3.1. Ажиллагсдын эрүүл ахуйд шаардагдах туслах байгууламж, хэрэгслүүдэд хувцас солих, ажлын хувцас угаах газар, усанд орох, амрах өрөө, ариун цэврийн өрөө, гар угаалтуур, гар хатаагч, хоолны газар, хөдөлмөр хамгаалах хувцас, хэрэгсэл нь хамаарагдах ба урсгалыг зөв зохион байгуулсан байна.

24.3.2. Үйлдвэр нь ажилчдын хоолны газартай байна. Цайны газар нь “MNS 4946, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага” стандартын шаардлагыг хангасан байна.

24.3.3. Хоолны газар нь ажилчдын ажлын нөхцөл, ажил үүргийн онцлогт тохируулан хоногт авах илчлэгийн хэмжээг тооцоолон жор, цэсийг боловсруулж, баталгаажуулан хоол үйлдвэрлэл явуулна.

24.3.4. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг мэргэжлийн, мэргэшсэн ажилтан гүйцэтгэнэ.

24.3.5. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг нэвтрүүлж ажиллана.

24.3.6. Гарал, үүсэл тодорхой, чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан баталгаажилттай, түүхий эд, бүтээгдэхүүнээр хоол үйлдвэрлэлийг явуулна.

24.3.7. Ажилчдын хоол үйлдвэрлэлд бэлтгэсэн хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний цуврал бүрээс 150 граммаас доошгүй хэмжээгээр дээж авч, ариутгасан саванд хийж битүүмжлэн, (4-8) °C температурт 72 цагаас багагүй хугацаанд хадгалан, устгал хийсэн бүртгэлийг тогтмол хөтөлнө.

24.4. Хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй байдлын шаардлага:

24.4.1. Ажиллагсдыг үйлдвэрлэлийн байранд ажлын нөхцөл, ажил үүргийн онцлогт тохирсон 2-оос доошгүй ээлжийн ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгслээр /халад, цамц, гутал, хормогч, бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, дулаан хүрэм, гутал, хөвөнтэй бээлий зэрэг/ хангана.

24.4.2. Мал төхөөрөх, гэдэс дотор гаргах, мах шулах үед хэрэглэх тусгай зориулалтын (дуулга, төмөр утсан хормогч, бээлий...г.м.) хамгаалалтын хувцас нь зөвхөн тухайн дамжлагын үйл ажиллагаанд зориулагдсан байх ба зааврын дагуу хэрэглэнэ.

24.4.3. Ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгслийг турших, худалдаж авах, хадгалах, угааж цэвэрлэх, засварлах, ариутгах зардлыг ажил олгогч хариуцна. Ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгслийн нэр, төрөл, эдэлгээний хугацаа бүхий жагсаалтыг баталж мөрдүүлнэ.

24.4.4. Үйлдвэр, цехийн байранд гадны хүн, зочид, төлөөлөгчид нэвтрэх тохиолдолд хамгаалах хувцас (халат, улавч, малгай, амны хаалт, бээлий г.м) өмсүүлж эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа өгч оруулна.

ТАВДУГААР БҮЛЭГ. МАХ, МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ХУДАЛДААЛАЛТАД ТАВИХ ШААРДЛАГА

25. Импортын мал, амьтны мах, махан бүтээгдэхүүнд тавигдах мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн ерөнхий шаардлага

25.1. Монгол Улсад мал, амьтны мах, махан бүтээгдэхүүн импортлоход Дэлхийн худалдааны байгууллагын “Эрүүл ахуй, ургамлын эрүүл ахуйн хэлэлцээр-SPS Agreement”-ийг удирдлага болгож, баримтална.

25.2. Монгол Улсад мал, амьтны мах, махан бүтээгдэхүүн импортлоход мал, амьтнаас хүнд дамжин халдварладаг зооноз өвчин, олон улсын худалдааны хоригтой халдварт өвчин тархахаас урьдчилан сэргийлэх зорилгоор Дэлхийн мал амьтны эрүүл мэндийн байгууллагын “Хуурай газрын амьтны эрүүл мэндийн код”, гадаад улс орны мал эмнэлэг, хорио цээрийн эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлгийн салбарт хамтран ажиллах ерөнхий хэлэлцээр, мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээр, нөхцөлийг баримтлана.

25.3. Монгол Улсад мах, махан бүтээгдэхүүн экспортлогч үйлдвэр нь Олон улсын хүнсний эрх зүйн комиссын “Махны эрүүл ахуйн дадал-САС/RCP 58-2005” зөвлөмж стандарт, ISO, HACCP, Halal тогтолцооны шаардлага хангасан байна.

25.4. Үхрийн мах импортлоход холбогдох мэргэжлийн байгуулагууд хамтран олон улсын худалдааны хоригтой үхрийн тархины эд сархиагдах эмгэгшил өвчний эрсдэлийн үнэлгээ хийсэн байна.

25.5. Гахай, шувууны мах импортлоход холбогдох мэргэжлийн байгуулагууд хамтран олон улсын худалдааны хоригтой өндөр хоруу чанартай томуу зэрэг өвчний эрсдэлийн үнэлгээ хийсэн байна.

25.6. Covid-19 болон түүнтэй төстэй цар тахалт өвчний дэгдэлтийн үед Дэлхийн мал, амьтны эрүүл мэндийн байгууллага, Дэлхийн эрүүл мэндийн байгууллагаас гаргасан заавар, зөвлөмжийг баримтлан Монгол Улсад мах, махан бүтээгдэхүүн импортлоно.

25.7. Импортын мах, махан бүтээгдэхүүн нь Монгол Улсын үндэсний стандарт, техникийн нөхцөл, аюулгүйн үзүүлэлтийг хангасан байна.

25.8. Импортын мах, махан бүтээгдэхүүн нь Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлд заасан сав, баглаа боодол, шошготой байна.

26. Мах, махан бүтээгдэхүүний тохирлын баталгаажуулалт, худалдаа

26.1. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 13.2-т заасны дагуу тохирлын үнэлгээнд заавал хамруулна.

26.1.1. Тохирлын үнэлгээг үйлдвэрлэлийн байдалд дүн шинжилгээ хийх, үйлдвэрлэгч буюу зах зээлээс дээж авч итгэмжлэгдсэн сорилтын лабораторит дээжийг шинжлүүлэх схемийн дагуу явуулна.

26.1.2. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь өөрийн үйл ажиллагааны төрлөөс хамааран Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 4.1.19-4.1.21-д заасан зохистой дадлыг нэвтрүүлсэн үйлдвэрлэгч, ханган нийлүүлэгч байгууллагын бүтээгдэхүүнийг худалдааны газар хүлээн авах, зах зээлд нийлүүлэх, нийтийн хүнсний хэрэгцээнд худалдаална.

26.1.3. Мах, махан бүтээгдэхүүн худалдаалах худалдааны газар нь худалдааны зохистой дадал нэвтрүүлсэн байна.

26.1.4. Худалдааны газар стандарт, техникийн зохицуулалт, холбогдох бусад шаардлагад нийцсэн тухай тохирлын гэрчилгээ, мал эмнэлгийн гэрчилгээ, эрх бүхий

байгууллагын сорилт, шинжилгээний дүгнэлттэй, мэдрэхүйн эрхтэний үнэлгээгээр шаардлага хангасан, хадгалах хугацаа дуусаагүй мах, махан бүтээгдэхүүнийг нийтийн хүнсний хэрэгцээнд худалдаална.

26.1.5. Худалдааны газрын хөргөлтийн агуулах, худалдаа-технологийн тоног төхөөрөмж нь техникийн аюулгүй байдлын ерөнхий шаардлагад нийцсэн байх бөгөөд үйлдвэрлэгчийн ашиглалтын заавар болон техникийн аюулгүй байдлын шаардлагын дагуу засвар, үйлчилгээнд тухай бүр хамрагдсан байна.

26.1.6. Хүнсний бүтээгдэхүүнтэй шууд харьцдаг материалаар хийгдсэн тоног, төхөөрөмжтэй байх ба тэдгээрийг угааж цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх дүрэм, журмыг мөрдөн ажиллана.

26.1.7. Хэм, харьцангуй чийг хэмжигч багажийг хаалга болон ууршуулагчаас хол, харагдахуйц газар байрлуулж хэмжилтийг өдөр бүр хийж, тэмдэглэл хөтөлнө.

26.1.8. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг худалдаалах газар нь хөргөсөн мах, дотор эрхтэнг $0+4^{\circ}\text{C}$, хөлдөөсөн махыг -18°C -хэмд байлгах зориулалттай, гадны бохирдлоос хамгаалсан шилэн хаалттай хөргөгч, хөлдөөгч эсхүл хөргөлттэй агуулахтай байна. Тэдгээрийг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дүрмийн дагуу цэвэрлэж, халдваргүйтгэдэг байна.

26.1.9. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг хөргөлттэй лангуунд бүлэглэн, ангилж, төрөлжүүлэн технологийн дагуу байршуулж, стандарт, техникийн баримт бичигт заасан нөхцөл, горимын дагуу хадгална.

26.1.10. Мал төхөөрөх үйлдвэрийн технологийн дагуу үйлдвэрлэсэн шинэ махыг мал эмнэлгийн нэгдсэн цахим системд холбогдсон лабораторийн магадлан шинжилгээний цахим гэрчилгээтэйгээр худалдаанд гаргах, хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газар хүлээн авна.

26.2. Худалдааны газарт махыг ангилж савлаж, худалдахад дараах шаардлагыг хангасан байна:

26.2.1. Мах ангилан савлах өрөө буюу хэсэг нь цэвэрлэж халдваргүйтгэх боломжтой, гар угаалтуур, хутга халдваргүйтгэх төхөөрөмжтэй байна.

26.2.2. Мах ангилан савлахад хэрэглэх багаж хэрэгсэл нь эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан, тэдгээрийг $+82^{\circ}\text{C}$ хэмтэй усаар, эсхүл ижил үйлчилгээ бүхий аргаар халдваргүйтгэх боломжтой байна.

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

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

26.2.5. Махны төрөлжсөн зах, худалдааны төв нь түүхий махыг үйлдвэрлэгчийн дагалдуулсан шинжилгээний дүн, мал эмнэлгийн гэрчилгээг үндэслэн худалдаална. Маханд эмийн үлдэгдэл илрүүлэх /антибиотик/, хими, нян судлалын үзүүлэлт тодорхойлох шинжилгээг зөвхөн итгэмжлэгдсэн хөндлөнгийн лабораториор хийлгэнэ.

26.2.6. Гарал үүсэл нь тодорхойгүй, мал эмнэлгийн гэрчилгээгүй, хөндлөнгийн лабораториор шинжилгээ хийлгээгүй махыг нийтийн хэрэгцээнд худалдаалахыг хориглоно.

26.2.7. Худалдааны газарт худалдаалж буй махан бүтээгдэхүүний шошгыг Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4-д заасан мэдээллийг агуулсан байна.

ЗУРГАДУГААР БҮЛЭГ. ХҮНИЙ НӨӨЦ, ЧАДАВХИД ТАВИХ ШААРДЛАГА

27. Хүний нөөц бүрдүүлэлт

27.1. Ажилтны мэдлэг, чадвар, туршлагад тавих шаардлага:

27.1.1. Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны сүлжээний бүх шатны ажлын байранд ажилтан авахдаа хөдөлмөрийн болон хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн сургалтад хамрагдсан, эсвэл шалгалт авч тэнцсэн ажилтан, ажилчдыг сонгох зарчим баримтална.

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

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

27.2. Хүний нөөцийг чадавхжуулах сургалт

27.2.1. Үйлдвэрлэл, худалдаа эрхлэгч нь мах, махан бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтныг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтын хөтөлбөр, төлөвлөгөө гарган, хэрэгжүүлж тайлан, бүртгэл хөтөлнө.

27.2.2. Үйлдвэрлэл, худалдаа эрхлэгч нь эрүүл мэндийн байгууллага болон холбогдох мэргэжлийн төрийн бус байгууллагатай хамтран технологи, ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хууль эрх зүйн мэдлэг олгох сургалтыг зохион байгуулж, сургалтын байр болон сургалтад шаардагдах бусад зардалд дэмжлэг үзүүлнэ.

27.2.3. Ажиллагсдыг мэргэшүүлэх богино хугацааны сургалт болон шинээр ажилд орсон ажилтанг сургах тусгай хөтөлбөртэйгээр хамруулна. Сургалт зохион байгуулсан тохиолдол бүрт дараах агуулга бүхий бүртгэл хөтөлнө: 1.Сургалтын сэдэв; 2. Огноо; 3. Үргэлжилсэн хугацаа; 4. Оролцогчдын нэрс; 5. Гарын үсэг.

ДОЛДУГААР БҮЛЭГ. МАЛ ТӨХӨӨРӨХ, МАХ БОЛОВСРУУЛАХ ҮЙЛДВЭРТ ХЭРЭГЖҮҮЛЭХ БОДЛОГЫН БАРИМТ БИЧГҮҮД

28. Үйлдвэрлэгч дараах хөтөлбөр, төлөвлөгөөг баталж, хэрэгжүүлнэ.

28.1. Технологийн хяналтын хөтөлбөр;

28.2. Зохистой дадлын төлөвлөгөө;

28.3. Ариун цэврийн хөтөлбөр;

28.4. Аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийг хянах (НАССР) төлөвлөгөө;

28.5. Хүн амын эрүүл мэндэд эрсдэл учирч болзошгүй нөхцөл байдлаас хамааруулан бүтээгдэхүүнийг эргүүлэн татах шуурхай ажиллагааны төлөвлөгөө;

28.6. Болзошгүй гамшиг, нийгмийн эрүүл мэндийн ноцтой байдлын үед үйлдвэрлэлийн хэвийн ажиллагааг хангах бэлэн байдлын төлөвлөгөө,

28.7. Бусад

НАЙМДУГААР БҮЛЭГ. ОРОЛЦОГЧ ТАЛУУДЫН ҮҮРЭГ, ХАМТЫН АЖИЛЛАГАА, ХЯНАЛТ ЗОХИЦУУЛАЛТ

29. Хүнсний асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага

29.1. Хянан магадлагааг хүнсний асуудал эрхэлсэн Засгийн газрын гишүүний баталсан Ажлын хэсэг хийж гүйцэтгэнэ.

29.2. Дараахь шалгуур хангасан мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрийг өөрийнх нь хүсэлтээр нь импортлогч талын эрсдэлийн үнэлгээнд хамруулна.

29.2.1. Хянан магадлагаанд амжилттай хамрагдаж экспортлох ангиллын ИТГЭМЖЛЭЛ авсан,

29.2.2. Импортлогч талын технологи, мал эмнэлэг, ариун цэврийн шаардлага хангаж буйгаа нотолсон.

29.3. Импортлогч талын эрсдэлийн үнэлгээ хийх мэдүүлгийг Хүнсний асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага хүлээн авч, холбогдох баримт бичгийг бүрдүүлж, импортлогч талд хүргүүлнэ.

29.4. Импортлогч талын эрсдэлийн үнэлгээ хийх ажлыг Дэлхийн худалдааны байгууллагын Эрүүл ахуй, ургамлын эрүүл ахуйн /SPS/ хэлэлцээр, тухайн импортлогч орны эрх бүхий байгууллага хооронд байгуулсан протоколын хүрээнд зохион байгуулна.

30. Мал, амьтны эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны байгууллага

30.1. Мал, амьтны эрүүл мэндийг хамгаалахтай холбогдон гарсан хууль тогтоомж, захиргааны хэм хэмжээ тогтоосон холбогдох дүрэм журам, техникийн зохицуулалт, стандартын хэрэгжилтийг хангуулна.

30.2. Мал, амьтан төхөөрөхийн өмнөх болон дараах үзлэг, магадлан шинжилгээний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангуулна.

30.3. Бруцеллез, ям, сүрьеэ өвчний тандалт шинжилгээ, E.coli O157:H7, сальмонеллез, кампилобактериоз, листериозийн микробиологийн шинжилгээ зэрэг албан ёсны малаас хүнд халдварлах өвчнүүдтэй тэмцэх, эрүүлжүүлэх хөтөлбөрүүдийн хэрэгжилтийг хянаж, дүгнэнэ.

31. Төрийн хяналт шалгалтыг хэрэгжүүлж буй байгууллага

31.1. Хүнсний аюулгүй байдалтай холбоотой хууль тогтоомж, захиргааны хэм хэмжээ тогтоосон холбогдох дүрэм журам, техникийн зохицуулалт, стандартын биелэлтэд хяналт тавина.

31.2. Мал төхөөрөх, мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаалалт зэрэг хүнсний сүлжээний бүх үе шат болон үйл ажиллагааны явцад эрсдэлийн үнэлгээ хийж, хяналт шалгалтыг төлөвлөж, хэрэгжүүлнэ.

31.3. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрүүдийн үйл ажиллагаанд технологи, мал эмнэлгийн хяналтыг хэрэгжүүлэх, түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүйн шаардлага хангасан эсэхэд хяналт тавьж, лабораторийн шинжилгээнд хамруулан дүгнэлт гаргана.

31.5. Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, ариун цэврийг хангуулах үүрэг бүхий технологийн ажилтан, малын эмч, мал эмнэлгийн улсын байцаагч, дотоод хяналтын ажилтны үйл ажиллагаанд хяналт шалгалт хийнэ.

31.6. Стандартын шаардлага хангахгүй мах, махан бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн мөшгөх, буцаан болон татан авах, устгуулах арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.

31.7. Мал, амьтан төхөөрөх, мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл эрхлэгч нь технологи, мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангахгүй орчинд үйл ажиллагаа явуулж байгаа бол дараахь арга хэмжээг авч албадан хэрэгжүүлнэ:

31.7.1. Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа технологи, мал эмнэлэг, ариун цэврийн шаардлага хангах хүртэл үйл ажиллагааг түр буюу хэсэгчлэн зогсоох;

31.7.2. Үйл ажиллагаа, технологийн урсгал, тогтолцоо нь буруу эсвэл шаардлага хангахгүй, зөрчил дутагдалаа арилгаагүй, зөрчил давтагдсан тохиолдолд тухайн үйлдвэрийн үйл ажиллагааг түдгэлзүүлэх, зогсоох.

32. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрлэл эрхлэгч

32.1. Үйлдвэрийн удирдлага нь хүнсний технологи, аюулгүй байдлын шаталсан сургалтад хамрагдсан байх ёстой.

32.2. Үйлдвэрийн удирдлага нь технологийн хяналтын тогтолцоог бүрдүүлнэ. Махны аюулгүй, тохиромжтой байдлыг хангаж баталгаажуулахын тулд технологийн хяналтын тогтолцоог бүрдүүлэх, тухайн нөхцөл байдалд нийцсэн, үйлдвэрлэлийн зохистой дадал (ҮЗД) ба аюулын дүн шинжилгээ, эгзэгтэй цэгийн хяналтын төлөвлөгөөтэй байна.

32.3. Хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд аюулын дүн шинжилгээ, эгзэгтэй цэгийн хяналтын (НАССР)-ын зарчмуудыг мөрдөнө.

32.4. Үйлдвэр нь эрх бүхий ажилтанг (технологийн хяналтын ажилтан, мал эмнэлгийн улсын байцаагч, эсвэл эрх бүхий малын эмч) махны эрүүл ахуй, ариун цэвэр, түүнийг хэрэгжүүлэх нөхцөл боломжийг бүрдүүлэх, шаардлагатай тоног хэрэгслээр хангах үүрэгтэй.

32.5. Махны эрүүл ахуйг сайжруулах зорилгоор үйлдвэрлэл эрхлэгчийн зүгээс чанар аюулгүй байдлын тогтолцоо, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг нэвтрүүлэх ба түүнийг эрх бүхий байгууллага баталгаажуулна.

32.6. Мал, амьтныг төхөөрсний дараахь хяналтыг хэрэгжүүлэхтэй холбогдуулан үйлдвэрлэл эрхлэгч доорх үүргийг хүлээнэ:

32.6.1. Мал, амьтныг төхөөрсний дараах үзлэг хийх хяналтын цэгүүдэд эрх бүхий малын эмч, мал эмнэлгийн улсын байцаагч үзлэг хийх нөхцөлийг бүрдүүлсэн байх,

32.6.2. Гулууз ба түүнд хамаарах бусад хэсгүүдийн үзлэг, хяналт хийж дуустал ялган таних боломжтой байх нөхцөлийг бүрдүүлэх;

32.6.3. Хяналтын үзлэг хийж үнэлгээ гаргаж дуустал бүх гулууз болон бусад хэсгүүдийг хяналтын хэсэгт байлгах боломж бүрдүүлэх;

32.6.4. Шаардлагатай тохиолдолд нарийвчилсан шинжилгээ хийж хүнсэнд тохиромжтой, аюулгүй эсэхэд үнэлгээ гаргах хүртэл бүх гулууз мах, тэдгээрт хамаарах бусад хэсгүүдийг ялган тогтоож болохуйцаар байршуулж, өөр хооронд нь харилцан бохирдуулахгүй байдлаар хадгалах нөхцөл боломж, тоног төхөөрөмж, байгууламжаар хангах;

32.6.5. Цусалгааны шархны орчмын бохирдсон хэсгийг гулуузнаас огтолж аван гологдолд тооцож зайлуулах;

32.6.6. Эрх бүхий байгууллагын зүгээс малын элэг, бөөр нь хүнд металын үлдэгдэл зөвшөөрөгдөх хэмжээнээс илүү хуримтлуулсан болохыг тогтоосон нөхцөлд тэдгээрийг ердийн гологдолд тооцох.

33. Бөөний болон жижиглэн худалдаа, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгч

33.1. Энэхүү техникийн зохицуулалтын 5, 6 дугаар бүлэгт заасан шаардлагуудыг дагаж мөрдөнө.

33.2. Мах, махан бүтээгдэхүүний худалдаа эрхлэгч нь мал эмнэлгийн болон магадлан шинжилгээний гэрчилгээтэй эсвэл үйлдвэрийн сав баглаа боодол, хаяг шошготой, цувралын дугаар бүхий мах, махан бүтээгдэхүүнийг хүлээн авч худалдана.

33.3. Мах ангилан савлах, худалдах ажилтан нь энэхүү зохицуулалтын 24-д заасан заасан шаардлагыг хангасан байна.

33.4. Вакуум болон агаарын найрлагыг өөрчлөн савлаж, нийлүүлсэн бүтээгдэхүүнийг бөөний болон жижиглэн худалдаалдаг газрууд дахин савлахыг хориглоно.

33.5. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгч нь мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрт бэлтгэсэн мах, махан бүтээгдэхүүнээр хоол үйлдвэрлэлийг явуулна.

33.6. Хоол үйлдвэрлэл эрхлэгч нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 17, 18-р зүйлд заасан мах, махан бүтээгдэхүүн тээвэрлэх, хадгалах шаардлагыг мөрдөж ажиллана.

34-р зүйл. Мал эмнэлгийн улсын байцаагчид тавигдах шаардлага

34.1. Бэлтгэлийн мал, амьтны эрүүл мэндийг хамгаалахтай холбогдон гарсан хууль тогтоомж, захиргааны хэм хэмжээ тогтоосон дүрэм журам, техникийн зохицуулалт, стандартын хэрэгжилтийг хангуулна.

34.2. Мал эмнэлгийн улсын байцаагч нь үйлдвэрийн малын эмчийн хэрэгжүүлж буй үйл ажиллагаанд хөндлөнгийн хяналт тавьж, эрх бүхий байгууллагаас баталж гарсан стандарт ажиллагааны зааврыг мөрдүүлэх ажлыг хариуцна.

34.3. Малчны хот, эрчимжсэн мал аж ахуйн сүргийн эрүүл мэндийн нөхцөлийг сайжруулахын тулд мал, амьтан төхөөрөх явцад илэрсэн, махны аюулгүй, тохиромжтой байдалд сөрөг нөлөө үзүүлж буй хүчин зүйлсийн талаарх мэдээллийг мал төхөөрөх үйлдвэрээс анхан шатны үйлдвэрлэл эрхлэгчдэд хүргүүлэх ажлыг зохион байгуулна.

35-р зүйл. Мэргэжлийн хяналтын байгууллагын мал эмнэлгийн хяналтын болон хүнсний технологийн хяналтын улсын байцаагч

35.1. Мал эмнэлгийн хяналтын улсын байцаагч нь мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрийн үйл ажиллагаанд хяналт тавьж, эрх бүхий байгууллагаас баталж гаргасан мал, амьтны эрүүл мэнд, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүнтэй холбоотой холбогдох хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандарт, техникийн зохицуулалтын хэрэгжилтэд хяналт шалгалт хийж, үнэлэлт дүгнэлт өгөх;

35.2. Мал, амьтан төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрүүдийн үйл ажиллагаа нь мал эмнэлэг, ариун цэврийн шаардлагыг хангаж байгаа эсэхэд дүгнэлт гаргах.

35.3. Мал, амьтан төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн технологийн дамжлагын явцаас, үйлдвэрлэсэн болон хадгалж буй мах, махан бүтээгдэхүүнээс хяналтын дээж авч, лабораторийн шинжилгээнд хамруулан чанар, аюулгүй байдлын дүгнэлт гаргах;

35.4. Мал, амьтан төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмж, агуулах, тээврийн хэрэгслийн халдваргүйтгэл болон зохистой дадлууд, аюулын дүн шинжилгээ эгзэгтэй цэгийн хяналт хийх хөтөлбөр, төлөвлөгөөний хэрэгжилтэд хяналт тавих;

35.5. Хүнсний технологийн хяналтын улсын байцаагч мал төхөөрөх, мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэр, үйлчилгээнд технологийн хяналтыг хэрэгжүүлэх, түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь чанар, аюулгүйн шаардлага хангасан эсэхэд хяналт тавьж, дээж авч шинжилгээнд хамруулан дүгнэлт гаргах, хүнсний аюулгүй байдлын холбогдох хууль дүрэм, журам, стандарт, техникийн зохицуулалтын хэрэгжилтэд хяналт шалгалт хийж, үнэлэлт өгөх;

35.6. Хүнсний сүлжээнд дотоодын хяналтын хэрэгжилтэд хяналт тавих;

35.7. Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрийн барилга байгууламж, үйлдвэрлэлийн байр, тоног төхөөрөмж, ахуй хангамжид тавигдах шаардлага хангаж буй эсэхэд урьдчилсан хяналт хийж, дүгнэлт гаргах.

36-р зүйл. Мал, амьтан төхөөрөх үйлдвэрт ажиллах малын эмчийн эрх, үүрэг

36.1. Үйлдвэр нь орон тооны малын эмчтэй байна. Мал эмч нь албан ёсны итгэмжлэлтэй байна.

36.2. Малын эмч нь бэлтгэлийн мал, амьтны эрүүл мэндийг хамгаалахтай холбогдон гарсан хууль тогтоомж, стандартыг мөрдөж ажиллана.

36.3. Малын эмч нь мал эмнэлэг, ариун цэврийн үзлэг, магадлан шинжилгээ хийх, эрхтэн, гулуузад үнэлгээ өгөх мэдлэг, дадлага эзэмшүүлэх тусгайлсан сургалтад хамрагдаж, итгэмжлэгдсэн байна.

36.4. Малын эмч нь дараахь бэлтгэлийн мал, амьтан, мах, түүхий эдийг тусгай хяналтад хамруулна:

36.4.1. Мал, амьтан их хэмжээгээр бохирдсон;

36.4.2. Тээвэрлэлтийн явцад үхсэн;

36.4.3. Хүн, мал амьтанд халдварлах аливаа өвчин илэрсэн эсвэл сэжиглэгдсэн;

36.4.4. Малын хорио цээр тогтоох шаардлагатай өвчин илэрсэн буюу сэжиглэгдсэн;

36.4.5. Зохих ёсны ялгах тэмдэглэгээгүй, гарал үүсэл тодорхойгүй мал, амьтан илэрсэн;

36.4.6. Эрх бүхий байгууллагын зүгээс шаардсан мэдээллийг (малын эмийн хэрэглээний талаар болон мал эмнэлэг, ариун цэврийн дэглэмийн бүртгэлийг оролцуулан) анхан шатны үйлдвэрлэл эрхлэгчээс ирүүлээгүй буюу шаардлага хангахгүй;

36.5. Малын тэжээл, түүний найрлагад микробиологийн ба бусад шалгуур үзүүлэлтийг тодорхойлуулж, микотоксины агуулагдаж болох дээд, доод хязгаарын үзүүлэлтийг тодорхойлуулсан байна.

ЕСДҮГЭЭР БҮЛЭГ. МАХ, МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ МӨШГӨЛТИЙН ТОГТОЛЦОО

37. Бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөшгөн тогтоох, буцаан татах

37.1. Мал, амьтан, мах, махан бүтээгдэхүүний гарал, үүслийг мөшгих:

37.1.1. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч өөрт хамаарах хүнсний сүлжээний үе шатанд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтлөх, эрх бүхий мэргэжлийн байгууллагаас энэхүү бүртгэлд үндэслэн, ул мөрийг мөшгин, хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд хүнсний аюулгүй байдлыг хангах нөхцөлийг бүрдүүлнэ.

37.1.2. Мал төхөөрөх үйлдвэр нь мал эмнэлгийн нэгдсэн цахим системд холбогдож мал, амьтны эрүүл мэндийн асуудал хариуцсан төрийн захиргааны байгууллагаас хэрэгжүүлж байгаа эргэн мөшгөх тогтолцоог нэвтрүүлсэн байна.

37.1.3. Махны үйлдвэрээс түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүнсний сүлжээний бүх шатанд нийлүүлэхдээ мэдээллийг тухай бүр цахим бүртгэлийн нэгдсэн санд бүртгэгдэх нөхцөлийг тухайн үйлдвэр бүрдүүлсэн байна.

37.1.4. Хүнсний сүлжээний дараагийн шатны оролцогчид хүлээлгэн өгөхдөө ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн дэвтрийг цаасан болон цахим хэлбэрээр тогтмол хөтөлнө.

37.1.5. Мал, малын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг үйлдвэр, нийтийн хүнсний хэрэгцээнд нийлүүлэхдээ дараахь баримт бичгийг дагалдуулна.

37.1.5.1. Амьд малд малын бүртгэлийн болон эрүүл мэндийн гэрчилгээг, малын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүнд мал эмнэлэг, ариун цэврийн гэрчилгээг тус тус дагалдуулна.

37.1.5.2 Боловсруулах үйлдвэрийн түүхий эд, бүтээгдэхүүнд эрүүл ахуй, аюулгүйн үзүүлэлтийн дотоодын хяналтын эсхүл итгэмжлэгдсэн лабораториор шинжлүүлсэн шинжилгээний дүнг дагалдуулна.

37.1.5.3 Импортын хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтооход импортын мэдэгдэл, гаалийн мэдүүлгийн бүрдүүлэлтийн дугаар, лабораторийн сорилт шинжилгээний дүнг дагалдуулна.

37.1.5.4 Үйлдвэрлэгч нь мал хүлээн авахаас эхлээд технологийн бүх шат дамжлагад бүтээгдэхүүнийг мөшгөн хянах тогтолцоог бий болгож, түүхий эдээс бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх хүртэлх дамжлагыг бүрэн коджуулж, бүтээгдэхүүн болон

түүний бүрэлдэхүүн хэсгийн талаарх мэдээллийг түүхий эд хүлээн авах, боловсруулалт нийлүүлэлт, түгээлтийн үе шатанд тодорхойлох мөшгөлтийн мэдээллийн санг бий болгосон байна.

37.1.5.5. Хүнсний бөөний болон жижиглэнгийн худалдаа эрхлэгч нь эцсийн хэрэглэгчид түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг борлуулахдаа төлбөрийн баримтыг дагалдуулна.

38.2. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг буцаах, татан авах:

38.2.1. Тухайн махан бүтээгдэхүүн хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлж болзошгүй гэж үзсэн тохиолдолд аж ахуйн нэгж, байгууллага, иргэн өөрийн санаачлагаар буцаан авалтыг хийнэ.

38.2.2. Буцаалтын талаар хяналтын байгууллага, хэрэглэгч болон хүлээн авсан хүнсний сүлжээний дараагийн шатны үйл ажиллагаа эрхлэгчдэд мэдэгдэнэ.

38.2.3. Үйлдвэр нь эрх бүхий байгууллагын шийдвэрээр тухайн хүнсний бүтээгдэхүүнээс гаралтай хордлого, халдварт өвчлөл гарсан, тухайн хүнсний бүтээгдэхүүн хүнсний аюулгүй байдлын шаардлагыг хангаагүй буюу бохирдсон, буруу шошголсон хуурамч бүтээгдэхүүн болох нь хяналт шалгалтаар тогтоогдсон, импортлосон бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын талаар олон улсын сүлжээгээр сэрэмжлүүлсэн тохиолдолд түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авна.

38.2.4. Татан авсан мах, махан бүтээгдэхүүнийг татан авсан он, сар, өдрийг тэмдэглэн хяналтын байгууллагын шийдвэрийг гартал тусгаарлан битүүмжлэн хадгална.

38.2.5. Татан авсан мах, махан бүтээгдэхүүнийг шийдвэрлэсэн талаарх бүртгэл хөтлөнө.

38.2.6. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг хүнсний сүлжээнээс татан авах журам, зааврыг баталж, татан авах үйл ажиллагааг хариуцсан ажилтан, албан тушаалтныг томилон ажиллуулах ба хариуцсан ажилтан нь “Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүнсний сүлжээнд тараан түгээсэн талаарх бүртгэл”-ийн дагуу тухайн түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг нийлүүлсэн, борлуулсан болон үлдэгдэл тоо хэмжээг тооцож, татан авна.

38.2.7. Эрх бүхий байгууллагын шийдвэрийг үндэслэн өөрт хамаарах хүнсний сүлжээний дараагийн үе шатнаас шаардлага хангаагүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг 24-72 цагийн дотор багтаан татан авах үйл ажиллагааг зохион байгуулж, “Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авах үйл ажиллагааг бүртгэх, мэдээлэх маягт” бүртгэлийг хөтөлнө.

38.2.8. Татан авалт хариуцсан ажилтан нь татан авсан махан бүтээгдэхүүнийг холбогдох журмын дагуу бүртгэж, татан авсан он, сар, өдөр, цагийг тэмдэглэн, эрх бүхий байгууллагын шийдвэр гартал хаяг, тэмдэг тавьж, бусад бүтээгдэхүүнээс тусгаарлан битүүмжилж хадгална.

38.2.9. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг татан авч дууссан тухай дүнг хяналтын байгууллага, хэрэглэгч болон тухайн махан бүтээгдэхүүнийг хүлээн авсан хүнсний сүлжээний дараагийн шатны үйл ажиллагаа эрхлэгчид холбогдох журмын дагуу мэдээнэ.

38.2.10. Мэдээлэлд тухайн мах, махан бүтээгдэхүүнийг татан авч байгаа шалтгаан, авч хэрэгжүүлсэн арга хэмжээ, явц, сэрэмжлүүлэг, цаашид авах бусад арга хэмжээ зэргийг тусгасан байна.

38.2.11. Хүний амь нас, эрүүл мэндэд аюултай, гарал үүсэл нь тодорхойгүй, түргэн муудаж чанар байдлаа алдсан, зориулалтыг нь өөрчлөн ашиглах боломжгүй мах, махан бүтээгдэхүүнийг улсын байцаагч хураах, устгах акт гаргасан тохиолдолд хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн байлцуулж, зориулалтын шаардлага хангасан газарт устгана.

38.2.12. Хадгалалтын хугацаа дууссан мах, махан бүтээгдэхүүн, өлөн гэдсийг худалдаанаас буцаан татаж авах, үйлдвэрлэл рүү оруулахыг хориглоно.

39. Мах, махан бүтээгдэхүүнийг дахин боловсруулах

39.1. Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг зохицуулалтын 13.8.1, 13.8.2-г заасны дагуу аль нэг арга хэмжээнд хамруулна.

40. Буцаасан, татан авсан мах, махан бүтээгдэхүүнийг устгах

40.1. Үйлдвэрлэгч нь үйлдвэрээс гарч байгаа үйлдвэрийн хог хаягдлыг хүн, байгаль орчинд нөлөөлөхгүй арга технологиор устгана.

40.2. Хадгалалтын хугацаа дууссан, холбогдох стандартын шаардлага хангаагүй мах, махан бүтээгдэхүүнийг устгах, арга хэмжээг албадан хэрэгжүүлэх үүрэг бүхий ажлын хэсгийг аймаг, нийслэлийн Засаг даргын захирамжаар байгуулна. Ажлын хэсэг улсын байцаагчийн хяналтын дор зохих журмын дагуу гүйцэтгэнэ.

40.3. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь мах, махан бүтээгдэхүүнийг устгах, хураах ажлыг улсын байцаагч, шаардлагатай тохиолдолд хөндлөнгийн хоёр гэрчийг байлцуулан зориулалтын шаардлага хангасан газарт зохион байгуулан устгана. Энэ тухай оролцогч талууд хамтарч акт үйлдэнэ.

40.4. Амьтан, ургамал, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд бүтээгдэхүүнийг улсын хилээр нэвтрүүлэх үеийн хорио цээрийн хяналт, шалгалтын тухай хуулийн 15.1-д заасан нөхцөл байдал үүссэн тохиолдолд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг устгах ажлыг тухайн хилийн боомт, гүний гааль байрлаж буй сум, дүүргийн Засаг даргын шийдвэрээр томилогдсон ажлын хэсэг улсын байцаагчийн хяналтын дор зохих журмын дагуу гүйцэтгэнэ. Мах, махан бүтээгдэхүүн, өлөн гэдсийг устгасан тухай акт үйлдэж зөрчлийн хэрэгт хавсаргана.

АРАВДУГААР БҮЛЭГ. БАРИМТ БИЧГИЙН БҮРДҮҮЛЭЛТ

41. Үйлдвэрлэгч нь дараах байдлаар баримт бичгийн бүрдүүлсэн байна.

41.1. Эрхэлж байгаа үйлдвэрлэлд мөрдөх технологийн зааварын жагсаалт гаргаж, байвал зохих технологийн зааврууд бүрэн эсэхийг хянаж, иж бүрдэл болгосон, ажилтан, ажилчдад сургалт явуулсан байна.

41.2. Бүртгэлийн мастер жагсаалтыг гарган бүрэн эсэхийг хянаж иж бүрдэл болгон, хариуцах ажилтныг тус тус томилж албажуулсан байна.

41.3. Заавал мөрдөх стандарт ажиллагааны зааврууд (САЗ)-ын мастер жагсаалт гаргаж, байвал зохих стандарт ажиллагааны зааврууд бүрэн эсэхийг тогтоож, иж бүрдэл болгосон, түүнийг мөрдөх ажилтнуудад сургалт явуулсан байна.

41.4. Ашиглаж байгаа MNS, ISO стандарт, дүрэм, журмын мастер жагсаалт гаргасан, байвал зохих журам, дүрмүүд бүрэн эсэхийг тогтоосон байна.

41.5. Чанарын гарын авлага, холбогдох хууль тогтоомж, албан даалгавар, хөтөлбөрийн жагсаалт гарган бүх ажиллагсад танилцуулсан байна.

41.6. Бүртгэлийн бичиг баримтыг хөтлөх, архивын нэгж бүрдүүлэх, хадгалах, ашиглахтай холбоотой заавартай байх бөгөөд түүний хэрэгжилтэд хяналт тавьдаг байна.

**МАЛ, АМЬТАН, ТЭДГЭЭРИЙН ГАРАЛТАЙ ТҮҮХИЙ ЭД БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ
ОЛОН УЛСЫН ХУДАЛДААНД ХОРИГ ҮҮСГЭДЭГ ГОЦ ХАЛДВАРТ,
ХАЛДВАРТ ӨВЧНИЙ ЖАГСААЛТ**

№	Түлхүүр үг	Өвчний нэр	Англи нэр	Орос нэр
1	PPR	Бог малын мялзан	Peste des petitsruminants	Чума мелких жвачных
2	FMD	Шүлхий	Foot and mouth disease	Ящур
3	SP/GP	Хонь, ямааны цэцэг	Sheep pox and goat pox	Оспа овец и коз
4	CSF	Гахайн сонгомол мялзан	Classical swine fever	Классическая чума свиней
5	ASF	Гахайн африк мялзан	African swine fever	Африканская чума свиней
6	HPAI	Өндөр хоруу чанартай шувууны томуу	Highly pathogenic avian influenza	Высокопатогенный грипп птиц
7	CCPP	Ямааны годрон	Contagious caprine pleuropneumonia	Чума коз
8	Rp	Үхрийн мялзан	Rinderpest	Чума рогатого скота
9	CBPP	Үхрийн цээж	Contagious bovine pleuropneumonia	Контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота
10	MCF	Хорт салст халуурал	Malignant catarrhal fever	Злокачественная катаральная горячка
11	NCD	Шувууны тахал	Newcastle disease	Болезнь ньюкасл
12	Bt	Хэл хөхрөх өвчин	Bluetongue	Катаральная лихорадка овец /Бёюдаіаа/
13	Lis	Листерриоз	Listeriosis	Листерриоз
14	LSd	Үхрийн арьс товруутах өвчин	Lumpy skin disease	Заразный узелковый дерматит крупного рогатого скота
15	AHS	Адууны африкийн мялзан	African horse sickness	Африканская чума лошадей

**МАЛ, АМЬТАН, ТЭДГЭЭРИЙН ГАРАЛТАЙ ТҮҮХИЙ ЭД, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ
ДОТООДЫН ХУДАЛДААНД ХОРИГ ҮҮСГЭДЭГ ХАЛДВАРТ ӨВЧНИЙ ЖАГСААЛТ**

№	Түлхүүр үг	Өвчний нэр	Англи нэр	Орос нэр
1	HS	Цусан халдвар	Haemorrhagic septicaemia	Пастереллез
3	SI	Гахайн томуу	Swine influenza	Свиной грипп
4	EP	Адууны цэцэг	Equine pox	Оспа лошадей
5	CP	Тэмээний цэцэг	Camel pox	Оспа верблюдов
6	EE	Адууны тархины халдварт үрэвсэл	Equine encephalomyelitis	Энцефаломиелиты лошадей
8	PRRS	Гахайн үржил, амьсгалын хам шинж	Porcine reproductive and respiratory syndrome	Репродуктивно-респираторный синдром свиней
9	BRT	Үхрийн ринотрахеит	Bovine rinotracheitis	Инфекционный ринотрахеит
10	BVD	Үхрийн диарей	Bovine viral diarrhoea	Вирусная диарея
11	EBL	Үхрийн лейкоз	Enzootic Bovine leucosis	Лейкоз крупного рогатого скота
12	JD	Иж сүрьеэ	Johne's Disease (Paratuberculosis)	Паратуберкулез
13	EVA	Адууны вирусын артерит	Equine viral arteritis	Вирусный артериит лошадей
14	EIA	Адууны цус багасах халдварт өвчин	Equine infectious anaemia	Инфекционная анемия лошадей
15	Dour	Нийлүүлгийн өвчин	Dourine	Случная болезнь лошадей
16	CEC	Тэмээний амруу	Contagious ecthyma of camel	Заразная эктима верблюда
17	MV	Маеди висна	Maedi-Visna	Меди-висна
18	LPAI	Сул хоруу чанартай шувууны томуу	Low Pathogenic Avian Influenza	Птичий грипп
19	OPA	Аденоматоз	Ovine pulmonary adenocarcinoma (Adenomatosis)	Аденоматоз
22	TBE	Хачигт энцефалит	Tick borne encephalitis	Клещевой энцефалит
23	EAE	Хонины энзоот зулбах	Enzootic abortion of ewes	Энзоотический аборт овец
24	HC	Үнхэлцэг усжих өвчин	Heartwater-Cowdriosis	Инфекционный гидроперикардит
25	SVd	Гахайн цэврүүт өвчин	Swine vesicular disease	Везикулярная болезнь свиней

26	Theil	Тейлериоз	Theilerosis	Тейлериоз
27	VEE	Венесуэлийн адууны энцефалит	Venezuelan equine encephalitis	Венесуэльский лошадиный энцефалит
29	CA	Сохор догол	Contagious agalactia	Инфекционная агалактия
30	Str	Сахуу	Strangles	Удушающие
31	CE	Шөвөг яр	Contagious ecthyma	Контагиозная эктима
32	EB	Адууны бабезиоз	Equine Babesiosis (Babesia caballi)	Конский Бабезиоз
33	GD	Шувууны гамбора	Gumbora disease	Болезнь Гумбора
34	MD	Марекийн өвчин	Marek's disease	Болезнь Марека
35	ERP	Адууны ринопневмони	Equine rhinopneumonitis	Ринопневмонии лошадей
36	Nec	Некро бактериоз	Necrobacteriosis	Некробактериоз
37	Mam	Дэлэнгийн өмрөө	Mammilits	Маммилит крупного рогатого скота
38	MPP	Гахайн микоплазмоз	Mycoplasmal (Enzootic) Pneumoniai Pigs	Микоплазмозсвиней
39	MG/MS	Шувууны миксоплазмоз	Avian mycoplasmosis	Микоплазмоз птиц
40	PD	Шувууны пуллороз	Pullorum disease	Пуллороз
42	ALT	Шувууны ларинготрахеит	Avian infectious laryngotracheitis	Ларинготрахеит птиц
43	Bb	Үхрийн бабезиоз	Bovine babesiosis	Бабезиоз крупного рогатого скота
44	EP	Адууны пироплазмоз	Equine piroplasmosis	Пироплазмоз лошадей
45	SchVI	Шмалленбергийнвирусын халдвар	Schmallenberg Virus Infection	Вирусная инфекция Шмалленберга

**МАЛ, АМЬТНААС ХҮНД ШУУД ХАЛДВАРЛАДАГ БОЛОН ХҮНСНИЙ
ХОРДЛОГО ҮҮСГЭДДЭГ ХАЛДВАРТ ӨВЧНИЙ ЖАГСААЛТ**

№	ТҮЛХҮҮР ҮГ	Өвчний нэр	Англи нэр	Орос нэр
1	Anth	Боом	Anthrax	Сибирская язва
2	Bruc	Бруцеллэз	Brucellosis	Бруцеллэз
3	Rab	Галзуу	Rabies	Бешенство
4	Gl	Ям	Glanders	Сап
5	BSE	Үхрийн тархины эд сархиагдах эмгэгшил	Bovine spongiform encephalopathy	Губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота
6	Tub (BT)	Сүрьеэ	Tuberculosis (Bovine tuberculosis)	Туберкулез
7	Lis	Листерриоз	Listeriosis	Листерриоз
8	AHS	Адууны африкийн мялзан	African horse sickness	Африканская чума лошадей
9	RVF	Рифт хөндийн халуурал	Rift valley fever	Лихорадка Рифт-Валли
10	Black	Дуут хавдар	Blackleg	Эмфизематозный карбункул
11	Entox	Дотрын халдварт хордлого	Enterotoxemia	Энтеротоксемия
12	Sal	Иж балнад	Salmonellosis	Сальмонеллез
13	Bot	Ботулизм	Botulism	Ботулизм
14	WNF	Баруун Нилийн халдвар	West Nile fever	Лихорадка Западного Нила
15	Tet	Зогсоо	Tetanus	Столбняк
16	Lep	Лептоспироз	Leptospirosis	Лептоспироз
17	Enbac	Энтеро бактериоз	Enterobacteriosis	Энтеро бактериоз
18	Tul	Туляреми	Tularemia	Туляреми
19	QF	Кучичрэг	Q fever	Лихорадка Ку
20	BGC	Кампило бактериоз	Bovine genital campylobacteriosis	Кампило бактериоз
21	SE	Гахайн ёлом	Swine erysipelas	Рожа свиней
22	VS	Амны цэврүүт үрэвсэл	Vesicular stomatitis	Везикулярный стоматит
23	CbL	Коли бактериоз	Colibacteriosis	Коли бактериоз
24	ESal	Гүүний иж балнад	Equine Salmonellosis	Сальмонеллезный аборт кобыл
25	EL	Хулгана яр	Epizootic lymphangitis	Эпизоотический лимфангит
26	SSal	Гахайн сальмонеллэз	Swine Salmonellosis	Сальмонеллез свиней

Засгийн газрын 2021 оныдугаар тогтоолын хавсралт

ТӨСӨЛ

27	AT	Шувууны сүрьеэ	Avian tuberculosis	Птичий туберкулез
28	JE	Япон энцефалит	Japanese encephalitis	Японский энцефалит
29	Sc	Скрепи	Scrapie	Скрепи
30	Ech	Бэтэг	Echinococcus	Эхинококкоз
31	Tri	Трихинелл	Infection with Trichinella	Трихинеллез
32	Chl	Хламидоз	Chlamydia Infection	Хламидиоз

**МАЛ ТӨХӨӨРӨХИЙН ӨМНӨ ҮЗЛЭГЭЭР ХАЛДВАРТАЙ БОЛОН СЭЖИГТЭЙ
ИЛЭРСЭН МАЛ, АМЬТНЫГ УСТГАХ ӨВЧНИЙ ЖАГСААЛТ**

№	Түлхүүр үг	Өвчний нэр	Англи нэр	Орос нэр
1	FMD	Шүлхий	Foot and mouth disease	Ящур
2	Rab	Галзуу	Rabies	Бешенство
4	BVD	Үхрийн диарей	Bovine viral diarrhoea	Вирусная диарея
5	EBL	Үхрийн лейкоз	Enzootic Bovine leucosis	Лейкоз крупного рогатого скота
6	BSE	Үхрийн тархины эд сархиагдах эмгэгшил	Bovine spongiform encephalopathy	Губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота
7	QF	Ку чичрэг	Q fever	Лихорадка Ку
8	Black	Дуут хавдар	Blackleg	Эмфизематозный карбункул
9	Bot	Ботулизм	Botulism	Ботулизм
10	Lep	Лептоспироз	Leptospirosis	Лептоспироз
11	Anth	Боом	Anthrax	Сибирская язва
12	Sal	Иж балнад	Salmonellosis	Сальмонеллез
13	HS	Цусан халдвар	Haemorrhagic septicaemia	Пастереллез
14	ESal	Гүүний иж балнад	Equine Salmonellosis	Сальмонеллезный аборт кобыл
15	SSal	Гахайн сальмонеллэз	Swine Salmonellosis	Сальмонеллез свиней
16	CSF	Гахайн сонгомол мялзан	Classical swine fever	Классическая чума свиней
17	ASF	Гахайн африк мялзан	African swine fever	Африканская чума свиней
18	SE	Гахайн ёлом	Swine erysipelas	Рожа свиней
19	BGC	Кампило бактериоз	Bovine genital campylobacteriosis	Кампило бактериоз

**МАЛ ТӨХӨӨРСӨНИЙ ДАРААХЬ ҮЗЛЭГЭЭР ГУЛУУЗ, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙГ
ХЭСЭГЛЭН БОЛОН БҮТНЭЭР УСТГАХ ӨВЧНИЙ ЖАГСААЛТ**

№	Түлхүүр үг	Өвчний нэр	Англи нэр	Орос нэр
1	Dour	Нийлүүлгийн өвчин	Dourine	Случная болезнь лошадей
2	CEC	Тэмээний амруу	Contagious ecthyma of camel	Заразная эктима верблюда
3	MV	Маеди висна	Maedi-Visna	Меди-висна
4	LPAI	Сул хоруу чанартай шувууны томуу	Low Pathogenic Avian Influenza	Птичий грипп
5	EAE	Хонины энзоот зулбах	Enzootic abortion of ewes	Энзоотический аборт овец
6	VS	Амны цэврүүт үрэвсэл	Vesicular stomatitis	Везикулярный стоматит
7	Theil	Тейлериоз	Theileriosis	Тейлериоз
8	CE	Шөвөг яр	Contagious ecthyma	Контагиозная эктима
9	EB	Адууны бабезиоз	Equine Babesiosis (Babesia caballi)	Конский Бабезиоз
10	ERP	Адууны ринопневмони	Equine rhinopneumonitis	Ринопневмонии лошадей
11	Nec	Некро бактериоз	Necrobacteriosis	Некробактериоз
12	Bruc	Бруцеллөз	Brucellosis	Бруцеллөз
13	Tub (BT)	Сүрьеэ	Tuberculosis (Bovine tuberculosis)	Туберкулез
14	Ech	Бэтэг	Echinococcus	Эхинококкоз
15	Tri	Трихинелл	Infection with Trichinella	Трихинеллез
16	JD	Иж сүрьеэ	Johne's Disease (Paratuberculosis)	Паратуберкулез
17		Цусны үжил	Septicemia	сепсис
18		Цус хордол	Toxaemia	токсикоз
19		Тархмал буглаа	Disseminated abscess	Распространенный абсцесс
20		Тархмал хаван	Disseminated edema	Распространенный водянка
21		Хорт хаван	Malignant edema	Злокачественный отек

МАЛЫН ӨЛӨН ГЭДЭС БОЛОВСРУУЛАХ БИЕ ДААСАН ҮЙЛДВЭРТ ТАВИХ ШААРДЛАГА

1. Түүхий өлөн гэдэс бэлтгэх, хадгалах, тээвэрлэхэд тавих шаардлага

1.1. Малын өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрт нийлүүлэх түүхий өлөн гэдсийг энэхүү техникийн зохицуулалтын 3.6 дахь заалтад тодорхойлсон эрх бүхий үйлдвэрээс бэлтгэх ба мөнхүү зохицуулалтын 2-р бүлэгт заасан малын эрүүл мэндэд тавих шаардлагыг хангасан малаас гарал үүсэлтэй байна.

1.2. Мал төхөөрсний дараа түүхий өлөн гэдэсний ялгадсыг зайлуулж, угааж, хүнсний давсаар давсалж, хүнсний зориулалтын уут, хуванцар торх эсвэл сагсанд савлаж хөргүүртэй агуулахад хадгална.

1.3. Энэхүү зохицуулалтын 1.2-т заасан нөхцлийн дагуу бэлтгэсэн түүхий өлөн гэдсийг 30 хоног хүртэл $(0-4)^{\circ}\text{C}$, 30 хоногоос дээш хугацаанд хадгалах бол -18°C -аас доош температурын тохируулга, хяналт бүхий хөргүүртэй агуулахад тус тус хадгална.

1.4. Энэхүү хавсралтын 1.2, 1.3-т заасан нөхцлийн дагуу бэлтгэж, хадгалсан түүхий өлөн гэдсийг хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.

1.5. Мал амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 20.1.4-т заасны дагуу эрх бүхий байгууллагаас хорио цээр, хязгаарлалтын дэглэм тогтоосон нутаг дэвсгэрээс өлөн гэдэс бэлтгэх, худалдаалахыг хориглоно.

2. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн барилга байгууламж, зохион байгуулалтын ерөнхий шаардлага;

2.1. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байршил, орчин, эрүүл ахуйн бүс нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 10.1.1-10.1.3 дахь заалтад заасан шаардлагыг хангасан байна.

2.2. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн барилга байгууламж нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 12.1.1-12.1.5, 12.1.7-12.1.12 дахь заалтад заасан шаардлагыг хангасан байна.

2.3. Үйлдвэрийн байр нь үйлдвэрийн ажиллагсад болон захиргааны ажиллагсад, гадны зочид орох, гарах, түүхий эд хүлээн авах, бүтээгдэхүүн ачих, хаягдал гаргах тус тусдаа хаалгатай байна.

2.4. Өлөн гэдэсний анхан шатны боловсруулалт хийх үйлдвэрийн байр дараахь ерөнхий зохион байгуулалттай байна:

2.4.1. Түүхий өлөн гэдэс хүлээн авах, чанар шалгалт хийх өрөө;

2.4.2. Түүхий өлөн гэдэс угаах, цэвэрлэх, давслах, хатаах, савлах өрөө;

2.4.3. Анхан шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдэс хадгалах агуулах эсхүл орчин;

2.4.4. Давсны агуулах;

2.4.5. Сав, баглаа боодол, хаяг, шошго хадгалах өрөө эсвэл агуулах;

2.4.6. Хаягдал цуглуулах, боловсруулах эсвэл гаргах өрөө.

2.5. Өлөн гэдэсний эцсийн боловсруулалт хийх үйлдвэрийн байр нь дараахь ерөнхий зохион байгуулалттай байна:

2.5.1. Анхан шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдэс хүлээн авах, чанар шалгалт хийх өрөө;

2.5.2. Анхан шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдэс хадгалах агуулах;

2.5.3. Анхан шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдэс ангилах, зэрэглэх, хэмжих, боох, давслах, савлах өрөө;

2.5.4. Давсны агуулах;

2.5.5. Сав, баглаа боодол, хаяг, шошго хадгалах өрөө эсвэл агуулах;

2.5.6. Эцсийн боловсруулалт хийсэн өлөн гэдэс хадгалах агуулах.

2.6. Өлөн гэдэсний анхан шатны болон эцсийн боловсруулалт хийх үйлдвэрийн байр дараахь нийтлэг бүтэц, зохион байгуулалттай байна:

2.6.1. Ажиллагсдын ахуйн байр;

2.6.2. Цэвэрлэгээ, ариутгалын бодис, багаж хэрэгсэл хадгалах өрөө;

2.6.3. Техникийн өрөө;

2.6.4. Ажиллагсдын цайны газар, амралтын өрөө;

2.7. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн ахуйн байрны бүтэц зохион байгуулалт, үйл ажиллагааны горим нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 12.5.1-12.5.11, 12.5.13-12.5.14-д заасан шаардлагад нийцсэн байна.

3. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн дэд бүтцийн хангамж

3.1. Эрчим хүчний хангамж, халаалт, агааржуулалт, гэрэлтүүлгийн шаардлага:

3.1.1. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн эрчим хүчний хангамж, халаалт нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 13.1.1-13.1.5-д заасан шаардлагыг хангасан байна.

3.2. Агааржуулалт:

3.2.1 Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байрны агааржуулалт нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 13.5.1-13.5.2-т заасан шаардлага болон дараахь нэмэлт шаардлагыг хангана.

3.2.2. Үйлдвэрт агаар оруулах, гаргах тогтолцоо нь агаараар дамжин үйлдвэрт бохирдол дамжих эсвэл гадна орчинд эвгүй үнэр тархах, бохирдол үүсгэх эрсдэлгүй байна.

3.2.3. Агааржуулалтын төхөөрөмж нь халаалтын төхөөрөмжтэй хослон ажилладаг бол технологийн өрөөний хэмийг +12⁰С-д тохируулах боломжтой, температур хэмжигчтэй байна.

3.3. Гэрэлтүүлэг:

3.3.1. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн гэрэлтүүлэг энэхүү техникийн зохицуулалтын 13.4.1-13.4.2-т заасан ерөнхий шаардлагаас гадна технологийн онцлогоос хамаарч дараахь шаардлагыг хангана:

3.3.1.1. Түүхий өлөн гэдэс хүлээн авах, боловсруулах өрөө 500 люкс.

3.3.1.2. Савлагаа, чанарын хяналтын өрөө 550-650 люкс.

3.3.1.3. Үйлдвэрийн бусад хэсгүүдэд 220 люксээс багагүй.

3.4. Усан хангамж:

3.4.1. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн цэвэр усны хангамжын эх үүсвэр, усны чанар аюулгүй байдал нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 13.2.1-13.2.5, 13.2.7-д заасан шаардлагыг хангасан байна.

3.4.2. Хүнсний үйлдвэрийн зориулалттай материалаар хийсэн ус дамжуулах хоолойг үйлдвэрт ашиглана.

3.4.3. Усны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг жилд хоёр удаа эрх бүхий лабораторит шинжлүүлж дүгнэлтийг хадгална.

3.5. Хаягдал зайлуулах:

3.5.1. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрээс ариутгах татуургын төвлөрсөн сүлжээнд болон хүрээлэн буй орчин нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулах бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ, хаягдал усны зайлуулах техник тоног төхөөрөмж нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 13.6.1-13.6.9-д заасан шаардлагад нийцсэн байна.

3.5.2. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн хатуу хаягдал цуглуулах цэг, хадгалах шийдэл, зайлуулах тээвэрлэлт, тэмдэглэгээ нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 13.7.1, 13.7.2, 13.7.4, 13.7.6-13.7.10-д заасан шаардлагад нийцсэн байна.

3.6. Зам, талбай:

3.6.1. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн эзэмшиж буй газар дээрхи зам, талбай, гадна орчин энэхүү техникийн зохицуулалтын 13.3.1-13.3.2-д заасан шаардлагад нийцсэн байна.

4. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн үйл ажиллагаанд тавих шаардлага

4.1. Технологийн шаардлага:

4.1.1. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэр нь анхан шатны болон эцсийн боловсруулалт хийх технологийн заавар, урсгалын диаграмтай байна.

4.1.2. Өлөн гэдэсний анхан шатны боловсруулалтыг хийхдээ эхэлж ирснийг эхэлж боловсруулах зарчмаар ажиллана.

4.1.3. Түүхий өлөн гэдсийг хүлээн авахдаа өнгө, үнэр, уртын хэмжээ, механик гэмтэл, голч, чанарын хамгаалалт хийсэн байдал, сав баглаа боодлын ариун цэвэр, бичиг баримтын шалгалт хийнэ.

4.1.4. Европын Холбооны гишүүн орнуудад бог малын өлөн гэдэс экспортлох эрх бүхий үйлдвэрлэгч хонь, ямааны түүхий өлөн гэдэсний “Peuim”¹ хэсгийг мал төхөөрсний дараа эсвэл анхан шатны боловсруулах үйлдвэрийн чанар шалгах дамжлага дээр таслаж, хаяна.

4.1.5. Түүхий өлөн гэдсийг чанарын хамгаалалт хийлгүй үйлдвэрийн орчинд задгай орхих, хонуулахыг хориглоно.

4.1.6. Бог малын түүхий өлөн гэдэсний судаслаг, салслаг, зөөлөн давхаргуудыг салгаж хаягдлын саванд шилжүүлэх ба булчинлаг давхаргыг давсалгааны дамжлага руу шилжүүлнэ.

4.1.7. Гахай, үхрийн түүхий өлөн гэдсийг зориулалтын тоног төхөөрөмж ашиглан цэвэрлэж, давслах эсвэл хатаах дамжлагад шилжүүлнэ.

4.1.8. Адууны өлөн гэдэсний өөхийг салгаж цэвэрлэсний дараа давсална, хатаана эсвэл эцсийн боловсруулалтын дамжлагад шилжүүлнэ.

4.1.9. Түүхий өлөн гэдсийг угааж, цэвэрлэж, хусаж давхаргуудаас нь чөлөөлсний дараа 97% -иас дээш NaCl-ын агууламжтай хуурай давсаар давслах, эсвэл 0.8 хувийн усны идэвхижил бүхий давсны ханасан уусмал бүхий битүү саванд савлаж энэхүү хавсралтын 4.2.2-т заасан хадгалалтын горим бүхий агуулахад хадгална.

4.1.10. Боловсруулсан өлөн гэдэс савлах савыг ариутгасан байна.

4.1.11. Анхан шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдэсний дундуур ундны цэвэр ус гүйлгэж 0.3 кг/см² даралт өгөх замаар өнгө, уртын хэмжээ, ханын бэхжилт, голчын хэмжээ, зэрэг дугаараар нь ангилж бооно.

4.1.12. Үхэр, хонь, ямаа, гахайн ангилсан өлөн гэдсийг хүнсний хуурай давс юмуу давсны ханасан ($aw < 0.8$) уусмалаар давсалж Цельсийн 20C⁰ буюу түүнээс дээш

¹ Бог малын нарийн гэдэсний олгой руу цутгах амсар дахь 0.5-1 метр урт хэсэг. 2003 оны 10-р сарын 1-ний өдрөөс хэрэгжиж буй Европын Холбооны (ЕС)1139 журмын дагуу 2003 оны 10-р сарын 1-ээс хойш төхөөрсөн бүх насны хонь, ямааны нарийн гэдэсний “ileum” хэмээх хэсгийг онцгой эрсдэлтэй материалын жагсаалтад оруулсан тул гуравдагч орны эрх бүхий байгууллага ЕХ-нд нийлүүлэх өлөн гэдэсний хувьд энэ журмыг мөрдөх хуулийн шаардлага үүссэн.

температурт тасралтгүй 30 эсвэл түүнээс дээш хоног хадгална. Эсвэл 86,5% NaCl, 10,7% Na₂HPO₄ болон 2,8% Na₃PO₄ агуулсан фосфатаар баяжуулсан хуурай эсвэл давсны ханасан уусмалаар давсалж Цельсийн 20C⁰ буюу түүнээс дээш температурт тасралтгүй 30, эсвэл түүнээс дээш хоног хадгална. Бусад малын өлөн гэдэсний хувьд хүнсний давс (NaCl)-аар давсалж 30 хоногийн турш эсвэл хатааж хадгалж хадгалж болно.

4.1.13. Анхан шатны болон эцсийн боловсруулалтын үйлдвэрт давсны найрлага дахь NaCl-ын агууламж тодорхойлох багаж хэрэгсэл байрлуулж хэмжих ба бүртгэлийг өдөр бүр хөтөлнө.

4.1.14. Өлөн гэдсийг хатаах технологиор боловсруулах тохиолдолд чийгшил, усны идэвхжлийн төвшинг тухайн төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүний талаар олон улсын байгууллагаас баталсан стандарт, заавар эсвэл импортлогч орны шаардлагад нийцүүлэн хэрэгжүүлж, бүртгэл хөтөлнө.

4.1.15. Өлөн гэдэсний анхан болон эцсийн боловсруулалтанд нянгийн эсрэг бэлдмэл хэрэглэхийг хориглоно.

4.2. Хөргөх, хөлдөөх технологийн шаардлага:

4.2.1. Түүхий өлөн гэдэс хадгалах хөргөлттэй агуулах нь -18⁰C - 4⁰C температурт ажиллах тохируулгатай байх ба температурын хяналтын бүртгэл хөтөлдөг байна.

4.2.2. Анхан шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдсийг энэ хавсралтын 4.1.11-д заасны дагуу давсалж хадгалах ба температурын хяналтын бүртгэл хөтөлдөг байна.

4.2.3. Хатаасан өлөн гэдсийг хадгалах агуулахын хэм нь тухайн төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүний олон улсын стандарт, импортлогчийн шаардлагад нийцсэн байна.

4.2.4. Өлөн гэдэс импортлогч оронтой мал эмнэлэг, хорио цээрийн талаар байгуулсан албан ёсны гэрээ, түүнтэй дүйцэх бичиг баримтын шаардлагад нийцүүлэн өлөн гэдэс хадгалах агуулахын хэмийг тохируулж болно.

4.2.5. Түүхий болон боловсруулсан өлөн гэдэс хадгалах агуулахад шалнаас хөндий тавиур эсвэл зөөврийн тавцан, гэрэлтүүлэг, температур, чийгшил хэмжигчтэй байна.

4.3. Үйлдвэрлэлийн бүртгэл, савлалт, тээвэрлэлт:

4.3.1. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэр нь түүхий өлөн гэдэсний бэлтгэлийн шатнаас эхлэн ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлж, тайланг хадгалдаг байна.

4.3.2. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэр нь зөвхөн “эрх бүхий мал төхөөрөх үйлдвэр” ба “мал төхөөрөх бичил үйлдвэр”-ээс түүхий өлөн гэдэс хүлээн авах ба мал төхөөрсний дараахь хяналтанд хамрагдсан, мал эмнэлгийн гэрчилгээтэй байна.

4.3.3. Өлөн гэдэс экспортлох эрх бүхий үйлдвэрлэгч дотоодын үйлдвэрлэгчийн боловсруулсан өлөн гэдсийг экспортлох тохиолдолд тэрхүү дотоодын үйлдвэрлэгчид нь импортлогч орны эрх бүхий байгууллагын албан ёсны зөвшөөрөлтэй байна.

4.3.4. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрт хүлээн авсан, боловсруулсан, тэрхүү үйлдвэрээс дотоодын зах зээлд нийлүүлсэн, экспортод гаргасан өлөн гэдэс нь төрөл, тоо хэмжээний хувьд хоорондоо тохирсон байна. (өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрлэлийн технологийн хорогдлыг тооцно).

4.3.5. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэр нь хүнсний зориулалттай давсны бүртгэлийг тогтмол хөтлөх ба гарал үүсэл, аюлгүй байдлыг баталгаажуулсан эрх бүхий байгууллагын шинжилгээний дүгнэлтийг хавсарган хадгална.

4.3.6. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэр дотоодын зах зээлд боловсруулсан өлөн гэдэс нийлүүлэхийн өмнө эрх бүхий мал эмнэлгийн байцаагчаар дүгнэлт гаргуулж мал эмнэлгийн гэрчилгээ авна. Мал эмнэлгийн гэрчилгээнд өлөн гэдсийг анх

бэлтгэсэн газар, гарал үүсэл, төрөл, тоо хэмжээ, үйлдвэрлэгчийн нэрийг тусгасан байна.

4.3.7. Дотоодын зах зээлд нийлүүлж буй анхан болон эцсийн боловсруулалт хийсэн өлөн гэдэс нь “Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай” хуулийн 12.4-т заасан шаардлага хангасан шошго, гарал үүслийг тодорхой тусгасан дагалдах хуудастай байна.

4.3.8. Экспортын зориулалттай өлөн гэдэсний шошго нь импортлогч орны холбогдох хууль болон хүлээн авагч талтай байгуулсан гэрээнд заасан шаардлагын дагуу байж болно.

4.3.9. Түүхий ба анхан шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдсийг хүнсний зориулалтын хуванцар торх, полиэтилен уутанд савлаж битүүмжилсэн байдлаар тээвэрлэнэ.

4.3.10. Эцсийн боловсруулалт хийсэн, давсалсан, хатаасан өлөн гэдсийг хүнсний зориулалттай, таглаатай хуванцар торх, сав, вакум уутанд савлаж болно.

4.3.11. Анхан болон эцсийн боловсруулалт хийсэн өлөн гэдэсний тээвэрлэлт нь температурын хяналт, тохируулгатай байна.

4.3.12. Хатаасан өлөн гэдсийг савлаж, хадгалахдаа тухайн төрлийн бүтээгдэхүүний талаар олон улсын байгууллагаас баталсан стандарт, заавар эсвэл импортлогч орны шаардлагад нийцүүлэн хэрэгжүүлж, бүртгэл хөтөлнө.

4.3.13. Өлөн гэдсийг экспортлохын өмнө микробиологийн болон химийн бодисын үлдэгдлийн шинжилгээг эрх бүхий хөндлөнгийн лабораторит хийлгэж аюулгүй байдлыг нь баталгаажуулах ба энэ тухай бүртгэл тайланг 3 жил хадгална.

4.3.14. Экспортын өлөн гэдэсний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь дараахь шаардлага хангасан байна. Үүнд:

№	Шинжилгээний нэр	Зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ
1	Аэроб бактерийн тоо (1 гр-д)	$5 \cdot 10^6$
2	Гэдэсний бүлгийн бактер (1 гр-д)	$1 \cdot 10^4$
3	Staphylococcus (1 гр-д)	$1 \cdot 10^3$
4	Sulphite reducing chlostridia-spores (1 гр-д)	$1 \cdot 10^3$
5	Хлорамфениколын үлдэгдэл (1 кг-д)	0.00µg/kg
6	Нитрофураны үлдэгдэл (1 кг-д)	0.00µg/kg

4.3.15 Энэхүү хавсралтын 4.3.13, 4.3.14-д заасан шинжилгээний үр дүнд үндэслэн эрх бүхий байгууллагаас экспортын мал эмнэлэг, ариун цэврийн гэрчилгээ олгоно.

4.4. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн эрүүл ахуйн шаардлага:

4.4.1. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 12.6.4-12.6.6, 12.6.9-12.6.10-д заасан шаардлагыг хангасан байна.

4.4.2. Үйлдвэрийн байрыг орчны хэм, харьцангуй чийгшил хянах зориулалтын багаж, төхөөрөмжөөр тоноглоно.

4.4.3. Үйлдвэрт түүхий эд хүлээн авах, чанар шалгах, бүтээгдэхүүн савлах, ажиллагсад өлөн гэдэс боловсруулах өрөөнд нэвтрэх хэсгүүдэд халуун, хүйтэн устай, гар хүрэхгүй онгойдог усны цорго бүхий угаалтуур, шингэн саван, гар ариутгагч, цаасан алчуур, хогны сав суурилуулна.

4.4.4. Түүхий өлөн гэдэс хүлээн авах, угаах, цэвэрлэх, давхаргуудыг салгах, ангилах, зэрэглэх, хэмжих, боох, давслах, хатаах, тоног төхөөрөмж, ширээ, гэдэс

тайрах хутга, хутга ариутгагч, дэгээ, өлгүүр, цорго, зөөврийн тэргэнцэр, дэвтээх сав, тавиур зэргийг зэвэрдэггүй, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар материалаар хийнэ.

4.4.5. Үйлдвэрлэлийн дамжлагуудад хэрэглэх ширээ, вандан, тавиур, зөөврийн тэргэнцэр, сав, сагс, тавиур, хусааны тавцан, гэдэс савлах тор, голч хэмжигч, дамжлагуудад ашиглах ширээний тавцан, хөл зэргийг хүнсний зориулалттай хуванцар материалаар хийж болно.

4.4.6. Үйлдвэрийн байранд ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг хүрэлцэхүйц тоогоор байрлуулна.

4.5. Үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлд тавих шаардлага:

4.5.1. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, түүнд хэрэглэх зориулалтын тоног төхөөрөмж, бодис, бэлдмэл, аргачлал, бүртгэл, хяналтыг энэхүү техникийн зохицуулалтын 20.1-20.15-д заасан шаардлагад нийцүүлэн гүйцэтгэнэ.

4.5.2. Үйлдвэр нь ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн бохирдлын зэрэг, бохирдол дамжуулах эрсдэлд суурилсан цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн дүрмийг хэрэгжүүлнэ.

4.5.3. Үйлдвэрийн цэвэрлэгээнд $+55-65^{\circ}\text{C}$ хэмийн халуун усыг, ариутгал, халдваргүйтгэлд $+82^{\circ}\text{C}$ ба түүнээс дээш хэмийн халуун усыг тус тус хэрэглэнэ.

4.5.4. Ажлын байрны гадна болон дотор орчны халдваргүйтгэлийг мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.1.1-д заасны дагуу эрх бүхий, гэрээт мал эмнэлгийн үйлчилгээний нэгжээр хийлгэх ба халдваргүйтгэл хийхэд хэрэглэсэн бодисын нэр, зориулалт, гүйцэтгэсэн байгууллагын албан тушаалтны гарын үсэг бүхий актыг хадгална.

4.5.5. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл гүйцэтгэсэн тухай бүртгэлийг цахим эсвэл бичгэн хэлбэрээр 3 жил хадгална.

4.6. Үйлдвэрийн байр, орчинд хортон, шавж мэрэгчдийн хяналт:

4.6.1. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрлэл эрхлэгч үйлдвэрийн байр, орчинд хортон, шавьж, мэрэгчээс урьдчилан сэргийлэх, илрүүлэх, тэмцэх чиглэлээр авч хэрэгжүүлэх арга хэмжээг энэхүү техникийн зохицуулалтын 21.1-21.7-д заасан шаардлагад нийцүүлэн гүйцэтгэнэ.

4.6.2. Хонь, ямаа, гахайн өлөн гэдэсний анхан шатны боловсруулалтын явцад гарах хүнсний бус зориулалттай хаягдал өнгөрийг таглаатай, битүүмж сайтай саванд савлаж ээлжийн төгсгөлд үйлдвэрээс гаргаж, зөвшөөрөгдсөн цэгт хаяна. Эсвэл хаягдал өнгөр боловсруулах гэрээт үйлдвэрт нийлүүлж бүртгэл хөтөлнө. Хаягдал өнгөр савлах, зөөвөрлөх зориулалтаар үйлдвэрээс гадагш гаргасан савыг үйлдвэрт буцааж оруулах тохиолдолд халуун усаар угааж цэвэрлэнэ.

5. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн ажиллагсдын эрүүл мэнд, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн байдалд тавих шаардлага

5.1. Ажиллагсдын эрүүл мэнд, хувийн ариун цэврийн шаардлага:

5.1.1. Ажиллагсдын эрүүл мэндэд тавих шаардлага нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 24.1.1-24.1.7-д заасан шаардлагад нийцсэн байна.

5.1.2. Ажиллагсдын хувийн ариун цэвэр эрүүл ахуйн байдалд тавих шаардлага нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 24.2.1-24.2.4-г заасан шаардлагад нийцсэн байна.

5.1.3. Ажиллагсдын эрүүл ахуйн шаардагдах туслах байгууламж, хэрэгсэл, хөдөлмөр хамгаалал аюулгүй байдлын шаардлага нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 24.3, 24.4 дэхь хэсэгт заасан шаардлага хангасан байна.

5.1.4. Үйлдвэрт бохирдол дамжуулах өндөр эрсдэлтэй дамжлагуудад ажиллагсдын хэрэглэх бээлий, ханцуйвч, хормогч нэг удаагийн хэрэглээний зориулалттай байж болно.

5.1.5. Ажиллагсдыг өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрлэлийн болон эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлэх сургалтад хамруулсан, энэ тухай бүртгэл хөтөлсөн байна.

6. Өлөн гэдэсний анхан шатны болон эцсийн боловсруулалтын үйлдвэрлэл эрхлэгчдэд тавих шаардлага

6.1. Өлөн гэдэсний анхан шатны болон эцсийн боловсруулалтын үйл ажиллагааг эрх бүхий байгууллагын хянан магадлагаанд хамрагдаж албан ёсны итгэмжлэл авсан хуулийн этгээд эрхэлнэ.

6.2. Өлөн гэдэсний анхан шатны болон эцсийн боловсруулалтын өдөр тутмын үйл ажиллагааг эрх бүхий үйлдвэрлэгч хуулийн этгээдийн захирлын тушаалаар томилогдсон эрүүл ахуйн менежер удирдан зохион байгуулна.

6.3. Менежер нь хүнсний технологи, мал эмнэлгийн чиглэлээр их, дээд сургууль дүүргэсэн, эсхүл хүнсний аюулгүй байдал, чанарын удирдлагын чиглэлээр тусгайлсан сургалтад суралцаж, холбогдох гэрчилгээтэй ажилтан байж болно.

6.4. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэр дараахь хөтөлбөр, төлөвлөгөөг баталж хэрэгжүүлнэ.

6.4.1. Технологийн хяналтын хөтөлбөр.

6.4.2. Аюулын дүн шинжилгээ ба эүзэгтэй цэгийг хянах (НАССР) төлөвлөгөө.

6.4.3. Ариун цэврийн хөтөлбөр.

6.4.4. Хүн амын эрүүл мэндэд эрсдэл учруулж болзошгүй онцгой нөхцөл байдлаас үүдэн бүтээгдэхүүнийг эргүүлэх татах шуурхай ажиллагааны төлөвлөгөө.

7. Импортын өлөн гэдэсний мал эмнэлэг, ариун цэврийн нөхцөлүүд

7.1. Импортын өлөн гэдэс нь мал, амьтны гоц халдварт өвчнөөр тайван улсад төрж, өссөн мал, амьтнаас гаралтай, Монгол улсын эрх бүхий байгууллагаас баталсан гадаадын хуулийн этгээдээс нийлүүлсэн байна.

7.2. Импортын өлөн гэдэс нь экспортлогч орны эрх бүхий мал эмнэлгийн байцаагчын удирдлага дор мал төхөөрөхийн өмнөх болон дараахь үеийн мал эмнэлгийн хяналтанд хамрагдсан мал, амьтны байна.

7.3. Мал амьтны халдварт өвчнөөр тайван бус улс орноос гаралтай, эрх бүхий байгууллагын хяналтын байцаагч хилээр оруулах үеийн хяналт хийгээгүй, илгээгч орны эрх бүхий байгууллагаас олгосон мал эмнэлгийн гэрчилгээнд мал, амьтны халдварт өвчингүй болохыг нь тодорхойлоогүй өлөн гэдсийг боловсруулахгүй.

7.4. Импортын өлөн гэдэсний шаардлагуудын биелэлтийг баталгаажуулах зорилгоор эрх бүхий байгууллагаас гадаадын өлөн гэдэс боловсруулах итгэмжилсэн үйлдвэрүүдэд шалгалт хийж болно.

7.5. Гадаад орны өлөн гэдэс боловсруулах итгэмжилсэн үйлдвэр бичиг баримтын шаардлагуудыг ханган биелүүлэхгүй байна гэж тодорхойлсон тохиолдолд тэрхүү үйлдвэрт боловсруулсан өлөн гэдсийг хилээр оруулахыг нэн даруй түдгэлзүүлж болно.

7.6. Импортын өлөн гэдэсний мал эмнэлгийн гэрчилгээнд англи хэлээр дараахь зүйлсийг дурьдана.

7.6.1. Өлөн гэдэсний төрөл, тоо хэмжээ (боодлоор)², цэвэр жин, баглаа боодлын тодорхойлолт.

7.6.2. Аль улсын ямар төрлийн малаас гарал үүсэлтэй болох (экспортлож буй малын өлөн гэдэс нь аль улсад төрж өссөн ямар төрлийн малаас гаралтай болохыг бичих)

7.6.3. Өлөн гэдэс боловсруулах итгэмжлэгдсэн байгууллагуудын нэр хаяг регистрийн дугаар.

7.6.4. Экспортлогч орны мал эмнэлгийн удирдах байгууллага нь мал, амьтны халдварт өвчний эмгэг төрүүлэгчээр бохирдоогүй малын өлөн гэдсийг эрх бүхий үйлдвэрт хүлээн авч, ариун цэвэр эрүүл ахуйн шаардлага хангасан сав, баглаа боодолтойгоор хадгалсан тухай нотолгоо.

7.6.5. Өлөн гэдэс нь тухайн экспорлогч орноос өөр улс орноос гарал үүсэлтэй байх тохиолдолд экспортлогч орны эрх бүхий байгууллага импортын хяналт хийсэн, эсвэл тэрхүү гуравдагч орны эрх бүхий байгууллагаас олгосон мал эмнэлгийн гэрчилгээнд мал, амьтны халдварт өвчингүй болохыг нотлох ёстой.

7.7. Гадаад орноос импортлох өлөн гэдсэнд энэхүү зохицуулалтын 5-р бүлэг, 25-д заасан Импортын мал, амьтны мах, махан бүтээгдэхүүнд тавигдах мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн ерөнхий шаардлагыг баримтална.

..oo00oo..

² Өлөн гэдсийг 100 ярд буюу 91.4 м-ийн урттай нэгтгэж боосныг нэг боодол гэнэ.