

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

2021 оны ... дугаар  
сарын ...ний өдөр

Дугаар ...

Улаанбаатар  
хот

### ХЯЛБАРШУУЛАН НЭВТРҮҮЛЭХ ЗААВАР БАТЛАХ ТУХАЙ

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

1. “Хүнсний зориулалтын хуванцар гадаргууг үйлдвэрлэхэд зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар”-ыг хавсралт ёсоор баталсугай.

2. Батлагдсан зааврыг хүнстэй хүрэлцэх хуванцар гадаргууг үйлдвэрлэх, хадгалах, импортлох, худалдаалах, ашиглахад хэвшүүлэх, энэ талаар мэргэжил арга зүйн туслалцаа үзүүлж, хяналт тавьж ажиллахыг Эрүүл мэндийн яамны Нийтийн эрүүл мэндийн тусламжийн бодлого, хэрэгжилтийг зохицуулах газар /.../-т, Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн яамны Хүнсний үйлдвэрийн бодлогын хэрэгжилтийг зохицуулах газрын дарга /Л.Чой-Иш/, аймаг, нийслэлийн Хүнс, хөдөө аж ахуйн газрын дарга нарт тус тус даалгасугай.

ХҮНС, ХӨДӨӨ АЖ АХУЙ, ХӨНГӨН  
ҮЙЛДВЭРИЙН САЙД

ЭРҮҮЛ МЭНДИЙН САЙД

З.МЭНДСАЙХАН

С.ЭНХБОЛД

Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн  
Сайд, Эрүүл мэндийн Сайдын 2021 оны ...  
дүгээр хамтарсан тушаалын хавсралт

## **ХҮНСНИЙ ЗОРИУЛАЛТЫН ХУВАНЦАР ГАДАРГУУГ ҮЙЛДВЭРЛЭХЭД ЗОХИСТОЙ ДАДЛЫГ ХЯЛБАРШУУЛАН НЭВТРҮҮЛЭХ ЗААВАР**

Агуулга:

1. Нийтлэг үндэслэл
2. Нэр томъёо
3. Хүнсний зориулалтын хуванцар гадаргууг үйлдвэрлэхэд баримтлах зохистой дадлын шаардлагууд
4. Баталгаажуулалтын схем

### **Нэг. Нийтлэг үндэслэл**

1.1. Энэхүү заавар нь хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч хүнсний зориулалтын хуванцар гадаргууг үйлдвэрлэх, импортлох, ашиглахад хэвшүүлэх зохистой дадлын шаардлагыг тогтоож, “хүнстэй хүрэлцэхэд аюулгүй” гэрчлэх тэмдгийг хэрэглэх нөхцлийг тодорхойлох зорилготой.

1.2. Хүнсний зориулалтын ахуйн болон үйлдвэрийн бүх төрлийн (а) дан хуванцар б) олон давхаргатай хуванцар с) олон давхаргат материалын хүнстэй хүрэлцэх хуванцар давхарга, тэдгээрийн түүхий эд, завсрын бүтээгдэхүүнийг дотоодод үйлдвэрлэх, хадгалах, импортлох, худалдаалах, тэдгээрийг ашиглан хүнс үйлдвэрлэх, савлах, хянах, тандан судалгаа хийхэд энэхүү зааврыг баримтлан ажиллана.

1.3. Хүнсний аюулгүй байдлын зохистой дадлыг хэвшүүлэхэд байгууллагын удирдлага хуулийн өмнө хариуцлага хүлээнэ.

### **Хоёр. Нэр томъёо**

2.1. Үйлдвэрлэлийн зохистой дадал гэж холбогдох хууль, тогтоомж, стандартын шаардлагад нийцүүлэн, хүний эрүүл мэнд, хүнсний чанар, аюулгүй байдал, найрлага, мэдрэхүйн үзүүлэлтэд сөрөг нөлөөгүй хүнсний зориулалтын хуванцар гадаргууг тогтвортой үйлдвэрлэх, импортлох, худалдах, ашиглах үйл ажиллагааг;

2.2. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч гэж Хүнсний тухай хуулийн 3.1.12-т заасан этгээдийг;

2.3. Тохирлын гэрчилгээ гэж хүнсний зориулалттай хуванцар гадаргуу холбогдох хууль тогтоомжийн шаардлагад нийцэж байгааг баталгаажуулан бичгээр гаргасан мэдэгдлийг;

2.4. Хуванцарын түүхий эд гэж тодорхой бодис, нэмэлт нэмж эцсийн хуванцар бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэдэг үндсэн бүрэлдэхүүн хэсэг: 1\боловсруулалт хийгдээгүй нунтаг, үрэл, ширхэнцэр хэлбэртэй хуванцарын түүхий эд, цавуу, өнгө оруулагч бэх, лак 2\хагас боловсруулсан, бүрж наах, хэвлэх, ороох, зүсэх, зүйх замаар эцсийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх боломжтой түүхий эдийг;

2.5. Нэмэлт гэж хуванцарын нийлэгжилт, боловсруулалтыг хурдасгах, тогтворжуулах, эцсийн бүтээгдэхүүний шинж чанарт нөлөөлөх зорилгоор нэмсэн аливаа бодисыг;

2.6. Найрлага бүрдүүлэгч гэж анхдагч хуванцарын шинж чанарыг өөрчлөх

зорилгоор нэмдэг органик эсхүл органик бус бүрэлдэхүүн хэсгийг;

2.7. Хосолмол үүрэгтэй нэмэлт: Хуванцар материал болон хүнсний бүтээгдэхүүний аль алинд нь нэмэлт байдлаар ашиглаж болох аливаа бодисыг;

2.8. Анхан шатны үйлдвэрлэгч гэж орц, бүрэлдэхүүн хэсгийг хольж, хуванцар түүхий эд, материал үйлдвэрлэгчийг;

2.9. Хүнстэй хүрэлцэх гэж хуванцар гадаргуу хүнсний бүтээгдэхүүнтэй шууд харьцах үеийг;

2.10. Бохирдол гэж эцсийн бүтээгдэхүүнийг бохирдуулж болзошгүй хими, биологи, физик гаралтай бохирдлыг;

2.11. Олон давхаргат материал гэж хамгийн багадаа нэг нь хуванцар давхарга бүхий хоёр ба түүнээс дээш төрлийн материалаас бүрдсэн гадаргууг;

2.12. Олон давхаргат хуванцар материал гэж хоёр буюу түүнээс дээш хуванцар давхаргыг цавуу эсхүл өөр аргаар нааж, холбосон материалыг;

2.13. Нэвчдэггүй давхарга гэж бусад давхаргаас хүнсний бүтээгдэхүүн рүү химийн бодис шилжихээс хамгаалсан давхаргыг;

2.14. Хүнстэй шууд хүрэлцэхгүй давхарга гэж хуванцар гадаргуу нь хүнсний бүтээгдэхүүнтэй шууд хүрэлцэхгүй байх тохиолдлыг;

2.15. Нэвчилт гэж хуванцар (сав баглаа боодол)-ын бүрэлдэхүүн хэсэг (мономер ба олигомер, нэмэлт гэх мэт) хүнсний бүтээгдэхүүнтэй хүрэлцэх үед нэвчиж, шилжихийг;

2.16. Нийт шилжилт гэж хуванцар гадаргуугаас хүнсний бүтээгдэхүүнд нэвчиж, шилжсэн нийт бодисын хэмжээг;

2.17. Тусгай шилжилт гэж хуванцар гадаргуугаас хүнсний бүтээгдэхүүнд нэвчиж, шилжсэн тодорхой бодисын хэмжээг;

2.18. Мэдрэхүйн эрхтний шинжилгээ гэж хүний мэдрэхүй, мэдрэмжийг ашиглан хүнсний бүтээгдэхүүн эсхүл бусад материалыг шинжлэхийг;

2.19. Сав баглаа боодол гэж муудах, бохирдох, гэмтэх, хуурамчаар үйлдэхээс сэргийлэх, хэрэглээнд хялбар дөхөм байлгах зорилгоор хүнсний бүтээгдэхүүнийг боож, савласан эдийг;

2.20. Тээврийн сав баглаа боодол гэж тээвэрлэлт, ложистикийн үе шатанд бүтээгдэхүүнийг хураах, цэвэрлэх, ангилах, тээвэрлэх, хадгалах зорилгоор ашигладаг сав баглаа боодлын төрлийг;

2.21. Хуванцар дахивар гэж хууль, тогтоомжийн шаардлагад нийцүүлэн дахин боловсруулсан материалыг;

2.22. Техникийн тодорхойлолт гэж материалын техникийн шинж чанарыг илтгэх эцсийн хэрэглэгчид чухал ач холбогдолтой мэдээллийг;

2.23. Ул мөрийг мөшгин тогтоох гэж үйлдвэрлэл, боловсруулалт, хадгалалт, түгээлт зэрэг сүлжээний бүх шатанд хуванцар материал, нэгж бүтээгдэхүүнийг мөшгиж, баримтжуулахыг;

2.24. Хүнстэй хүрэлцэхэд аюулгүй тэмдэг гэж “Хүнстэй хүрэлцэхэд аюулгүй тэмдэг” MNS 6848:2020 Үндэсний стандартын 3.4 дэх хэсэгт заасныг;

2.25. Баталгаажуулалтын байгууллага гэж эрх бүхий байгууллагаас итгэмжлэгдсэн баталгаажуулалтын схемийг хэрэгжүүлэгч гуравдагч талын тохирлын үнэлгээний байгууллагыг;

2.26. Лабораторийн шинжилгээний бичиг гэж шинжилгээний дээжид авсан бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ, шинжилгээний арга, аргачлалыг тусгасан, туршилт эсхүл шинжилгээний дүнг харуулсан баримт бичгийг;

2.27. Цэвэрлэгээ гэж хөрс, тоос шороо, уусгагч, тос, тосолгооны материал, будагч бодисын үлдэгдэл эсхүл бусад бохирдлыг цэвэрлэх үйл ажиллагаа;

2.28. Тохирлын мэдэгдэл гэж хууль тогтоомж, техникийн нөхцөлд нийцэж буйг баталгаажуулсан баримт бичгийг;

2.29. Барилга байгууламж гэж түүхий эд, завсрын бүтээгдэхүүн, химийн бодис, хүнсний сав баглаа боодлыг үйлдвэрлэдэг, нэг удирдлага, менежментийн хяналтад

байдаг барилга байгууламжийг;

2.30. Аюул, эрсдэл гэж хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлж болзошгүй хүнсний сав баглаа боодол дахь биологи, хими эсхүл физикийн гаралтай бодис, зүйл эсхүл түүнийг ашиглах нөхцлийг;

### **Гурав. Хүнсний зориулалтын хуванцар гадаргууг үйлдвэрлэх үндсэн зарчим**

3.1. Хүнстэй шууд хүрэлцэх хуванцар гадаргуун эрсдлийг тогтоох

3.1.1. Шингэн хүнс, соус, шинэ хөргөөсөн, хөлдөөсөн мах, боловсруулж, хэрчсэн махан бүтээгдэхүүн, шингэн бяслаг, бэлэн хоол, хэрчсэн гурил, хүнсний ногоо, хөлдөөсөн хүнсстэй шууд хүрэлцэх хуванцар гадаргууг үйлдвэрлэх, хадгалах, импортлох, худалдах, ашиглах өндөр эрсдэлтэй (ӨЭ) ХЧҮАЭ нь зааврыг бүхэлд нь дагаж мөрдөнө.

3.1.2. Жимс, хүнсний ногоо, хатуу бяслаг зэрэг хальс, хамгаалалтын давхаргатай хүнсстэй хүрэлцэх хуванцар гадаргуу, ахуйн зориулалттай хоолны сав, гал тогооны хэрэгсэл зэрэг дунд эрсдэлтэй (ДЭ), мөн тээвэр, ложистикийн зорилгоор гадуур боож, багладаг тээврийн сав баглаа боодол, тавиур, хүнс худалдан авахад ашигладаг хальсан уут, тор зэрэг бага эрсдэлтэй (БЭ) хуванцар гадаргууг үйлдвэрлэх, хадгалах, импортлох, худалдах, ашиглах ХЧҮАЭ нь зааврыг хэсэгчлэн мөрдөж болно.

3.1.3. ХЧҮАЭ нь бүх хэсэгт хамаарах хуванцар эдлэл үйлдвэрлэдэг бол тэдгээрийн хамгийн өндөр эрсдэлд тавигдах шаардлагыг хангаж ажиллана.

3.1.4. Хүнсний зориулалтын сав баглаа боодлын завсрын үйлдвэрлэл явуулдаг ХЧҮАЭ /ороомог хайчлах, угсрах, хэвлэх, нэгж сав баглаа боодолд савлах гэх мэт/ нь өөрийн үйл ажиллагаа нь эрсдлийн түвшний дээр дурдсан гурван бүлгийн аль нэгэнд хамаарахыг тодорхойлж, мөрдөж ажиллана.

### **Дөрөв. Хүнсний зориулалтын хуванцар гадаргууг үйлдвэрлэхэд хэвшүүлэх зохистой дадлууд**

№	Зохистой дадлын шаардлага	Хяналтын үзүүлэлт	Хамаарах байгууллага
1.	<b>Удирдлагын чиг үүрэг</b>		
1.1.	Байгууллагын бүтэц, зохион байгуулалт, бүтээгдэхүүний тодорхойлолт /орц, технологийн бүдүүвч, шинж чанар, зориулалт, ашиглалт хадгалах, түгээх үйл явц/;	Бүдүүвч зураг, бүтээгдэхүүний тодорхойлолт	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
1.2.	Дагаж, мөрдөх шаардлагатай хууль тогтоомж, стандарт, хэрэглэгчийн шаардлага, үзүүлэлтийг тодорхойлж, хэрэгжилтэд хяналт тавих;	Баримт, бүртгэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
1.3.	Хүнсний аюулгүй байдал алдагдаж, эрсдэл учирч болзошгүй цэг, үе шатыг шинжлэх ухааны үндэслэлтэй тодорхойлж, эрсдлийн хязгаарыг тогтоох, хязгаар давахаас урьдчилан сэргийлэх, хязгаар давсан тохиолдолд учир шалтгааныг тогтоож, зохистой дадлыг хэвшүүлэх төлөвлөгөө боловсруулах, батлах, хэрэгжилтэд	Зохистой дадлыг хэвшүүлэх төлөвлөгөө, тайлан	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),

	хяналт тавих, баримтжуулах;		
1.4.	Зохистой дадлыг хэвшүүлэх үүрэг, хариуцлагыг үйлдвэрийн ажилтан тус бүрийн ажлын байрны тодорхойлолтод тусгаж, батлах;	ажлын байрны тодорхойлолт	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
1.5.	Зохистой дадлыг хэвшүүлж буй эсэхэд өдөр тутмын хяналт тавих, мэдээлэх, хууль тогтоомж, стандартын шинэчлэлийг зохистой дадлын хөтөлбөрт тусгах, сурталчлах чиг үүрэг бүхий ажилтан, багийг томилох, чиг үүргээ хэрэгжүүлэх нөөцийг бүрдүүлэх, эрх мэдлийг олгох;	Томилсон тушаал	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
1.6.	Үйлдвэрийн бүх ажилчдад хүнсний аюулгүй байдлын зохистой дадлыг хэвшүүлэх сургалтын хөтөлбөрийг боловсруулах, хэрэгжүүлэх, хяналт тавих;		
2.	<b>Үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмж<sup>1</sup>, агуулах</b>		
2.1.	Үйлдвэрийн гадна талд байгаа бохирдлын эх үүсвэрийг шалгах, хамгаалалтын бүс тогтоох;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
2.2.	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, ажиллагсадын урсгал хөдөлгөөнийг зөв зохион байгуулахад хангалттай зай талбайтай байхаар үйлдвэр, агуулахын дотоод зохион байгуулалтыг төлөвлөж, барих, ашиглах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
2.3.	Үйлдвэр, агуулах, түр байгууламжийн тааз, хана, шал, цонхыг шороо тоос хуримтлагдахгүй, цэвэрлэгээ, ариутгал, засвар үйлчилгээ хийх, хортон шавжтай тэмцэхэд хялбар, чанартай, эдэлгээтэй, ус нэвтэрдэггүй, бат бөх, тэгш гөлгөр гадаргуутай материалаар төлөвлөж, барьж, суурилуулах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
2.4.	Таазыг тогтмол цэвэрлэх боломжгүй тохиолдолд хүнстэй шууд хүрэлцэх гадаргууг бохирдуулж болзошгүй шугам, тоног төхөөрөмжийн дээд хэсэгт хаалт, хамгаалалт хийж, тусгаарлах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
2.5.	Дэд бүтцийн шугам, хоолой, түгээлтийн замыг ялгаж тэмдэглэн, бохирдлын эх үүсвэр болохгүй байхаар төлөвлөж, барьж, ашиглах, бохирын шугамыг гадуур нь ороож, тусгаарлах, бохирын урсгал нь бэлэн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх цех, талбайгаар дайрч өнгөрөхөөргүйгээр төлөвлөх, барих,	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),

<sup>1</sup> Шинэ үйлдвэр барих, хуучин үйлдвэрт зохистой дадал хэвшүүлэхэд баримтлан ажиллана. Хүнсний болон хүнсний бус зориулалттай сав баглаа боодлын үйлдвэрлэлийг тусгаарлана.

	ашиглах;		
2.6.	Үйлдвэрийн гадна ба дотор хэсэгт тогтоол ус хуримтлагдахаас урьдчилан сэргийлэх, шаардлагатай тохиолдолд үйлдвэрийн шал нь бохир ус зайлуулах хоолойтой байх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
2.7.	Үйлдвэрийн байр, агуулах руу нэвтрэх хаалга, дааман, агууржуулалтын сэнс болон цонх нь бохирдол, ялаа, шавж, мэрэгч нэвтрэхээс сэргийлсэн торон хаалт, хөшигтэй байх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
2.8.	Үйл ажиллагааны төрөл, онцлогт тохирсон, эрсдэл, аюулыг хянахад хүрэлцэх хэмжээний байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэгтэй байх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
2.9.	Гэрлийн шил хагарч эцсийн бүтээгдэхүүнийг бохирдуулах эрсдэл байвал гэрлийн шилний гадуур хамгаалалтын бүрхүүл хийх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
2.10.	Үйлдвэрийн хашаа, агуулах, үйлдвэрийн цех талбай нь эмх цэгцтэй, цэвэр байх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
2.11.	Агуулах нь шороо тоос, усны уур, чийг, дусаал, хог хаягдал болон бусад төрлийн бохирдол хуримтлагдахгүй, шавж, мэрэгч цуглахгүй, хуурай, агааржуулалт сайтай байх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
2.12.	Хүнстэй шууд харьцдаг түүхий эд, завсрын бүтээгдэхүүн, химийн бодис, сав баглаа боодлыг хүнстэй шууд харьцдаггүй хэсгээс тусгаарлаж, тусад нь ангилж, хадгалах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
2.13.	Үйлдвэрлэлд ашиглах аливаа химийн бодис нь шошготой байх ба аюултай материал, химийн хорт бодисыг тусгай өрөөнд цоожилж, хадгалах, үйлдвэрлэгчийн зааврын дагуу ашиглах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
2.14.	Цэвэрлэж ариутгахад хялбар хувцас солих ба ариун цэврийн өрөөг ажилчдад зориулан төлөвлөж, ашиглах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
2.15.	Үйлдвэрийн байр руу орохоос өмнө халуун, хүйтэн устай, саван эсхүл ариутгагч бодис, хатаагч бүхий хангалттай тооны гар угаалтуур, ариутгалын цэгийг байрлуулж, ашиглах, эдгээрийг өөр зүйл угааж, ариутгах зоригоор ашиглахгүй байх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
2.16.	Үйлдвэрлэлийн хэсгээс тусад нь цайны газрын зориулалтаар тодорхой өрөө гаргаж, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлагад нийцүүлэн ашиглах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
3.	<b>Тоног төхөөрөмж</b>		
3.1.	Цэвэрлэх, засвар үйлчилгээ хийхэд хялбар, бохирдол үүсгэхээргүй нөхцөл,	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),

	шаардлагын дагуу төлөвлөж, суурилуулж, ашиглах;		
3.2.	Хүнсний зориулалтын материалтай шууд хүрэлцэх тоног төхөөрөмжийн гадаргуу нь хүнсний зориулалтын байх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
3.3.	Цацраг туяагаар ариутгадаг тоног төхөөрөмж нь хүнсний зориулалттай байх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
3.4.	Үйлдвэрийн урсгал шугам, хоолойн хавхлаг, крант, удирдлагын самбар нь бохирдлоос урьдчилан сэргийлэхэд зориулагдсан аваарын горим, тохиргоотой байх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
3.5.	Үйлдвэрийн урсгал шугам, хоолой нь жигд гадаргуутай, бүрэн бүтэн, цэвэрхэн, чийг хуримтлагдахгүй, гоожихгүй байх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
3.6.	хорт, хүнд металл (жишээ нь мөнгөн ус) агуулсан материалаар хийсэн гадаргуу бүхий тоног төхөөрөмжийг ашиглахгүй;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
4.	<b>Цэвэрлэгээ, ариутгал</b>		
4.1.	Багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмж, үйлдвэрийн шугам болон жорлон, хогийн цэгт цэвэрлэгээ, ариутгал хийх багаж, алчуур, цэвэрлэгээний бусад материалыг хадгалж, цэвэрлэж, ариутгах халуун, хүйтэн устай тус тусдаа өрөөтэй байх;	цэвэрлэгээ, ариутгалын хөтөлбөр, бүртгэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
4.2.	Хүнсний болон хүнсний бус зориулалттай хуванцрыг аль алиныг үйлдвэрлэдэг бол тэдгээрийг тусад нь боловсруулах, хадгалах, цуврал шилжих хооронд тоног төхөөрөмжид тодорхой хугацаа, давтамжтай цэвэрлэгээ, ариутгал хийх, бүртгэл хөтлөх хөтөлбөртэй, дагаж мөрддөг байх;	цэвэрлэгээ, ариутгалын хөтөлбөр, бүртгэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
4.3.	Хуванцрын хэв, хошуу, шүршигчийг хүнсний зориулалттай бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхээс өмнө, засвар үйлчилгээ хийсний дараах тохиолдол бүрт бүтээгдэхүүн, тос, зэврэлтээс хамгаалах бодисын үлдэгдлийг тогтмол цэвэрлэх;	Бүртгэл, биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
4.4.	Цэвэрлэгээг гадны компани гүйцэтгэж байвал түүнийг хянах ажилтан томилж, цэвэрлэгээний талаар бүртгэл хөтлөх;	Томилсон тушаал, бүртгэл, биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
4.5.	Үйлдвэрийн дотор түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зөөж, тээвэрлэх, хадгалах зориулалттай олон удаа хэрэглэх сав, тээврийн хэрэгслийг тогтмол цэвэрлэж, ариутгах;	Бүртгэл, биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
4.6.	Цэвэрлэгээний бодисыг шошгожуулан, бусад зориулалтын химийн бодисоос тусад нь хадгалах;	Хаягжилт, биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),

5.	<b>Усны эх үүсвэр<sup>2</sup></b>		
5.1.	Хүнсний зориулалтын хуванцар материалыг үйлдвэрлэхэд төвлөрсөн систем болон бие даасан ундны усны эх үүсвэрийг ашиглах;	Усны төлбөр тушаасан баримт	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
5.2.	Ундны усны шаардлага хангасан гэдгийг төвлөрсөн усан хангамжтай бол усны төлбөрийн баримтаар, бие даасан эх үүсвэрийг ашигладаг бол лабораторийн шинжилгээгээр нотлох;	лабораторийн шинжилгээний дүн	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
5.3.	Техникийн ус ашиглах тохиолдолд ундны усны системээс өөр өнгөөр ялгаж, тусгаарласан байх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
5.4.	Тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэх, ариутгахад зөвхөн ундны ус ашиглах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
6.	<b>Агаарын чанар ба агааржуулалтын систем</b>		
6.1.	Хүнстэй шууд харьцах хуванцар гадаргууг үйлдвэрлэх, агуулах байр, талбайн агаарын чанарт тавих шаардлагыг тогтоох, тогтмол хянах;	Агаарын чанарын үзүүлэлт, баримт	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
6.2.	Бохироос цэвэр хэсэг рүү агаарын урсгал нэвтрэхээс зайлсхийсэн, цэвэрлэх, шүүлтүүр солих, засвар үйлчилгээ хийхэд хялбар, хангалттай тооны агааржуулагчтай байх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
6.3.	Хүнстэй шууд харьцах хуванцар гадаргууг үйлдвэрлэхэд ашиглах хийн (түүхий эд, завсрын бүтээгдэхүүн, хүнсний сав баглаа боодол, тоног төхөөрөмжийг тээвэрлэх, үлээх, хатаах, боловсруулахад ашигладаг) чанарт тавигдах шаардлагыг тогтоох, тогтмол хянах;	Агаарын чанарын үзүүлэлтийг харуулсан баримт	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
6.4.	Хүнсний сав баглаа боодлыг бохирдуулах эрсдэлтэй тохиолдолд компрессорт хүнсний зэрэглэлийн тос ашиглах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
7.	<b>Засвар үйлчилгээ</b>		
7.1.	Үйлдвэрийн тоног, төхөөрөмж, машин механизмын урсгал болон их засварыг богино хугацаанд, үр дүнтэй гүйцэтгэхээр төлөвлөж, хэрэгжүүлэх;	Засвар, үйлчилгээний төлөвлөгөө, хэрэгжилт	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
7.2.	Инженер, технологийн шийдлийг тогтмол өөрчлөхөөс зайлсхийх;	Баримттай мэдээлэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
7.3.	Хүнсний аюулгүй байдалд эрсдэл учруулж болзошгүй хэсгийн засвар, үйлчилгээг нэн тэргүүнд шуурхай гүйцэтгэх;	төлөвлөгөө, хэрэгжилт	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
7.4.	Засвар үйлчилгээний ажилчид хүнсний аюулгүй байдлын талаарх журам,	Танилцсан тухай бүртгэл,	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ)

<sup>2</sup> Хүнсний зориулалттай хуванцар сав баглаа боодлын үйлдвэрлэлд зөвхөн ундны ус ашиглана.



	дүрэмтэй танилцаж, мөрдөж ажиллах;	гарын үсэг	
7.5.	Гадны байгууллага гүйцэтгэх тохиолдолд ажилчдыг үйлдвэрийн байранд нэвтрэхээс өмнө хүнсний аюулгүй байдлын талаарх журам, дүрэмтэй танилцаж, мөрдөж ажиллах зааврыг өгөх;	Танилцсан тухай бүртгэл, гарын үсэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
7.6.	Хүнсний аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг хянадаг хэмжих хэрэгслийн тохируулгыг хийх төлөвлөгөөг, батлаж, хэрэгжүүлэх;	батлагдсан төлөвлөгөө, хэрэгжилт	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
7.7.	Хүнсний сав баглаа боодлын үйлдвэрлэлд даралттай хий ашиглах тохиолдолд агаарын чанар болон шүүрний зориулалтыг баталгаажуулах;	шинжилгээний дүн	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
7.8.	Засвар үйлчилгээ хийсэн тохиолдол бүрт тоног төхөөрөмж, шугамыг цэвэрлэж, ариутгах;	Бүртгэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
7.9.	Засвар үйлчилгээний багаж, хутга, иртэй аюулгүй харьцаж, багс, зүлгүүр, алчуур, даавуу, даралтын машин гэх мэт багаж хэрэгслийг цэвэрхэн байлгах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
8.	<b>Шавж, мэрэгч</b>		
8.1.	Шавж, мэрэгч үйлдвэрт нэвтрэхээс урьдчилан сэргийлэх, үүрлэж, үржсэн эсэхийг тогтмол тандах;	Шавж мэрэгчтэй тэмцэх төлөвлөгөө	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
8.2.	Тандалтын дүнд тулгуурлан шавж, мэрэгчтэй тэмцэх төлөвлөгөө боловсруулж, хэрэгжүүлж ажиллах;	Батлагдсан төлөвлөгөө, тайлан	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
8.3.	Шавж, мэрэгчийн устгалыг эрх бүхий, мэргэжлийн байгууллага, ажилтан гүйцэтгэх ба хүнстэй хүрэлцэх гадаргууг бохирдуулахгүй байх;	Батлагдсан төлөвлөгөө, тайлан	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
9.	<b>Хог, хаягдал</b>		
9.1.	Хог хаягдлын цэгийг үйлдвэрийн цех, агуулахаас хол, бэлэн бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй цэгт байршуулах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
9.2.	Үйлдвэрийн дотор ба гадна талд өнгө, тэмдэгтээр таних боломжтой, битүүмжлэл сайтай, металл эсхүл ус чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийсэн, эвдрэл, гэмтэлгүй зориулалтын хогийн савыг ашиглах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
9.3.	Хогийг тодорхой давтамжтайгаар тогтоосон журам, дүрмийн дагуу зайлуулж, хогийн сав, цэг орчмыг цэвэр байлгах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
9.4.	Гологдол бүтээгдэхүүнийг дахин ашиглахааргүй хэлбэрт оруулж, тусгайлан байгуулсан цэг цуглуулах, зайлуулах, дахин боловсруулах, устгах;	Биет үзлэг, бүртгэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),

10.	<b>Ажилчдын хувийн ариун цэвэр</b>		
10.1.	Ажилчдын мөрдөх эрүүл ахуй, ариун цэврийн дадлыг боловсруулж, баталж, сурталчлан (ойлгомжтой хэлбэрээр ил харагдахуйц газарт байршуулах), мөрдүүлж ажиллах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
10.2.	Ажлын хувцас, гутал нь ямар нэг бохирдол үүсгэхгүй, ил товч шилбэгүй, халаас, карман нь битүү, аливаа зүйл унахааргүй хэлбэрээр хийгдсэн байх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
10.3.	Үйлдвэрийн цехэд үнэт эдлэл, цаг, бусад унаж, гээгдэх зүйл хэрэглэхгүй байх, ажилчдыг үйлдвэрийн байр руу нэвтрэхээс өмнө хянах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
10.4.	Үсийг боож, хамгаалалтын малгай өмсөх, хумсыг урт ургуулахгүй байх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
10.5.	Үйлдвэрт нэвтэрч орохоос өмнө гарыг сайтар угааж, ариутгах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
10.6.	Тамхи татах, нус цэр, шүлс хаях, бохь зажлахыг хориглох;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
10.7.	Найтаах, ханилгах тохиолдолд алчуур ашиглах эсхүл үйлдвэрийн байрнаас гарах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
10.8.	Өвчин, гэмтэл, шарх авсан тохиолдолд ХАБ-ын багийн ахлагчид мэдэгдэж, холбогдох арга хэмжээг авах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
10.9.	Ажилчид нь ХАБ, эрүүл ахуйн зөрчил, дутагдлыг тухай бүр ХАБ-ын багийн ахлагчид мэдэгдэх, мэдэгдээгүй тохиолдолд хариуцлага хүлээлгэх дүрмийг боловсруулж, мөрдөх;	Батлаж, хэвшүүлэх дүрэм	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
10.10.	Үйлдвэрт ашигладаг тоног төхөөрөмж, хэрэгслийг цэвэр, цэгцтэй, бүрэн ажиллагаатай байлгах, зөвхөн зориулалтын дагуу ашиглах, үйлдвэрээс зайлшгүй тохиолдолд авч гарах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.	<b>Үйлдвэрлэлийн явц</b>		
11.1.	<b>Түүхий эд хүлээн авах</b>		
11.1.1.	Түүхий эдийн чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг хүчин төгөлдөр мөрдөгдөж буй хууль тогтоомжийн дагуу тодорхойлж, батлах, тохирлыг үнэлэх, батлах, мөрдөж ажиллах;	Батлагдсан арга зүй	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.1.2.	Түүхий эдийг тээвэрлэсэн нөхцөл, гаднах савлагааны битүүмжлэлийг ачааг буулгахаас өмнө болон буулгах үеэр шалгах	Бүртгэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.1.3.	Түүхий эдийг хүлээн авч, ашиглахаас өмнө тогтоосон шаардлагад нийцэж байгаа эсэхийг шалгах,	Бүртгэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.1.4.	Бохирдож, гэмтэж, эвдэрсэн гологдлыг буцаах, техникийн нөхцөл, шаардлагад нийцээгүй түүхий эдийг зохисгүй	Бүртгэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),

	ашиглахаас урьдчилан сэргийлэх тухай журмыг боловсруулж, батлан, хэрэгжилтийг хангаж ажиллах		
11.1.5.	Хуванцар үрлийн нягт, хайлах үе дэх урсацын үзүүлэлт, өтгөрөлтийн коэффициентийг тогтоож, мөрдөх;	Бүртгэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.1.6.	Будаг, цавууны хатах, тогтох хугацааг тогтоож, мөрдөх;	Бүртгэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.1.7.	Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг цаашид боловсруулах арга, зааварчилгааг баталж, мөрдөх;	Батлагдсан заавар, тайлан	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.1.8.	Түүхий эдийг дулаан, чийгшил, хугацааны хувьд зохистой хадгалах, мэдээллийг техникийн үзүүлэлтийн хуудаст тусгах;	техникийн үзүүлэлтийн хуудас	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.1.9.	“Хүнстэй хүрэлцэхэд аюулгүй” мэдэгдэл, тэмдэг, бүтээгдэхүүний оноосон болон худалдааны нэршил, нийлүүлэгчийн нэр, хаяг, тухайн бүтээглэхүүний ул мөрийг мөшгих цувралын дугаар, үйлдвэрлэсэн он сар өдөр, шаардлагатай тохиолдолд аюулгүй, зөв хэрэглэх заавар, хадгалалтын нөхцөл, хэрэглэх хугацааг түүхий эд, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний шошго эсхүл дагалдах баримт бичигт тусгасан эсэхэд хяналт тавих;	Шошгын биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.1.10	Түүхий эд, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг дагалдах баримт бичигт хүнсний аюулгүй байдлын холбогдох үзүүлэлт, хавдар, удамшлын гажиг үүсгэгч бодисын агууламж 10 ppb-ээс бага талаарх шинжилгээний дүн, тохирлын гэрчилгээ, энэ төрлийн бодис үйлдвэрлэлд ашиглаагүй талаарх баталгааг хавсаргасан байх;	шинжилгээний дүн, тохирлын гэрчилгээ, энэ төрлийн бодис үйлдвэрлэлд ашиглаагүй талаарх баталгаа	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.1.11	Цавуу, хэвлэлийн будаг, арилгагч бодисын хүнсний аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг олон улсын стандарт, шинжлэх ухааны судалгаа шинжилгээний үр дүнд үндэслэн тогтоож, мөрдөж ажиллах;	Судалгаанд суурилсан үзүүлэлт	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.2.	<b>Түүхий эдийг хадгалах</b>		
11.2.1.	Шуудай, уутыг гадна талаар нь битүү ороож, хадгалах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.2.2.	Гадна савлагаа нь тоос, шороотой байвал үйлдвэрийн цех рүү оруулахаас өмнө заавал цэвэрлэх эсхүл авч хаях;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.2.3.	Хүнсний болон хүнсний бус зориулалттай түүхий эдийг тусад нь хураах, хэрэв боломжгүй бол ялгах боломжийг бусад аргаар бүрдүүлэх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.2.4.	Түүхий эдийн силос болон тээвэрлэх	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ),

	шугамыг цэвэр, бохирдолгүй байлгах;		(БЭ),
11.2.5.	Хүнсний болон хүнсний бус зориулалттай түүхий эдийг тусад нь силост хүлээн авах, хадгалах, боломжгүй тохиолдолд түүхий эдийг хүлээж авах хооронд ариутгал, цэвэрлэгээ явуулах дүрэм баталж, мөрдөх;	Ариутгал, цэвэрлэгээний батлагдсан дүрэм, тайлан	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.2.6.	Шаардлага хангахгүй, гологдол түүхий эдийг тусад нь хаяглаж хадгалах ба богино хугацаанд зайлуулах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.3.	<b>Хэрэглээний үзүүлэлтэд тавигдах шаардлага</b>		
11.3.1.	Тодорхой хүнс болон хүнсний бүлэгт зориулагдсан сав баглаа боодлын төрлийг тогтоох, баримтжуулах;	Төрлийг тогтоосон тайлан мэдээ	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.3.2.	Зузаан, өнгө, тунгалагшилт, хэмжээ, халуун тэсвэрлэх зэрэг чанарын үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хязгаарыг тогтоох, мөрдөх;	Зөвшөөрөгдөх хязгаар	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.3.3.	Савлах хүнсний чанар, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд нөлөөлөх сав баглаа боодлын үзүүлэлтийг тодорхойлох, зөвшөөрөгдөх хязгаарыг тогтоох, мөрдөх;	Тогтоож, баталгаажуулсан бүртгэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.3.4.	Хүнсний бүтээгдэхүүн савлах, савласны дараа хуванцарыг боловсруулах хэм, хугацаа, бусад зааврыг шошгод тусгах;	Боловсруулсан заавар	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.4.	<b>Боловсруулах явцад тавигдах шаардлага</b>		
11.4.1.	Боловсруулалтын технологи, үйлдвэрлэлийн үе шатанд аюулын дүн шинжилгээ хийж, хүнсний аюулгүй байдал, чанар мэдрэхүйн үзүүлэлтэд сөргөөр нөлөөлж болзошгүй биологи, физик, химийн бохирдол үүсгэх эрсдэлтэй цэгийг тодорхойлох, зөвшөөрөгдөх хязгаарыг тогтоох, техникийн хуудсыг боловсруулах мөрдөх;	техникийн хуудас	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.4.2.	хүнсэнд шилжиж, хүнсний аюулгүй байдал, амт, үнэр зэрэгт нөлөөлж болзошгүй орц найрлага, нэмэлтийн зөвшөөрөгдөх хязгаарыг тогтоох, боловсруулалтын явцад хянах;	Лабораторийн шинжилгээний дүн	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.4.3.	Бүтээгдэхүүнд итгэмжлэгдсэн лабораториор шинжилгээ, туршилт хийлгэх	Баримт, гэрээ	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.4.4.	Үйлдвэрийн ээлж бүр бүтээгдэхүүний цувралын техникийн үзүүлэлт тус бүрийг хянаж, бүртгэл хөтлөх;	Бүртгэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.4.5.	Тогтоосон үзүүлэлтээс зөрж, гологдол гарсан тохиолдолд алдаа, дутагдлыг илрүүлж, залруулах арга хэмжээг	Сайжруулалтын төлөвлөгөө,	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),

	төлөвлөж, хэрэгжүүлэх;	тайлан	
11.5.	<b>Эцсийн бүтээгдэхүүнд тавигдах чанарын шаардлага</b>		
11.5.1.	Эцсийн бүтээгдэхүүнд тавигдах чанарын шаардлагыг бүтээгдэхүүн тус бүрээр тодорхойлж, хүлээн зөвшөөрөгдөх хязгаарыг тогтоох;	Тогтоосон чанарын үзүүлэлт	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.5.2.	Чанарын шаардлагыг байгууллагын чанарын хөтөлбөрийн хүрээнд баталгаажуулж, мөрдөж ажиллах;	Чанарын хөтөлбөр, тайлан	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.5.3.	Чанарын шаардлагад тохирсныг лабораторийн шинжилгээний дүн, бүртгэлийн баримтаар нотлох;	Чанарын хөтөлбөр, тайлан	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.5.4.	Чанарын шаардлагыг хангаагүй тохиолдолд алдааг засч, гологдолгүй ажиллах арга хэмжээг авах;	Чанарын хөтөлбөр, тайлан	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.6.	<b>Эцсийн бүтээгдэхүүнд тавигдах аюулгүй байдлын шаардлага</b>		
11.6.1.	Хүнсэнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын нийт болон тусгай шилжилтийн үзүүлэлт, хүлээн зөвшөөрөгдөх хязгаарыг эцсийн бүтээгдэхүүн тус бүрээр тодорхойлж, баримтжуулах;	Тогтоож, баталсан үзүүлэлт	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.6.2.	Эцсийн бүтээгдэхүүний аюулгүйн үзүүлэлтийг хянах давтамжийг тодорхойлох;	Тогтоосон хяналтын давтамж	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.6.3.	Нийт болон тусгай шилжилт хуулиар тогтоосон хэмжээнд байгаа эсэх, савлах хүнсний амт, үнэр, физик байдал зэрэг мэдрэхүйн үзүүлэлтэд сөргөөр нөлөөлөхгүй гэдгийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээ, нийлүүлэгчийн гэрчилгээ, мэдээлэлд тулгуурлан тогтоох;	Лабораторийн шинжилгээний дүн	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.6.4.	Алдаа дутагдал илэрсэн тохиолдолд залруулах арга хэмжээг нэн даруй авах;	Байнгын сайжруулалтын схем	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.6.5.	Өөрийн бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг баталгаажуулсан тохирлын гэрчилгээ, нийлүүлэгчийн мэдэгдлийг гаргах;	Нийлүүлэгчийн мэдэгдэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.7.	<b>Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулах</b>		
11.7.1.	Хадгалалт, тээвэрлэлтийн нөхцлийг бүтээгдэхүүн тус бүрээр гаргаж, мөрдөж ажиллах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.7.2.	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг задгай талбайд хадгалахгүй;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.7.3.	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг газарт шууд тавьж хураахгүй;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.7.4.	Боловсруулах цех тасалгаанд хураах бэлэн бүтээгдэхүүний гадуурх тээврийн савлагааг хүнсний зориулалтын савлагааны материалаар хийх;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.7.5.	Тавиур, модон материалыг ариутгаж,	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ),

	цэвэрлэн, ашиглах;		(БЭ),
11.7.6.	Гологдол бүтээгдэхүүнийг зохих журмын дагуу зайлуулах хүртэл гадна талбайд хадгалах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
11.7.7.	Хүнсний болон хүнсний бус зориулалттай сав баглаа боодол, эдлэлийг зэрэг үйлдвэрлэх тохиолдолд эдгээр бүтээгдэхүүнийг тусгаарлаж, хялбар таних боломжийг бүрдүүлэх;		(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
12.	<b>Ул мөрийг мөшгих, гологдол бүтээгдэхүүнийг эргүүлэн татах</b>		
12.1.	Зах зээлд нийлүүлэх нэгж бүтээгдэхүүн, түүнийг үйлдвэрлэхэд ашигласан орц, бүрэлдэхүүн хэсгийг шошго, дагалдах баримт бичиг болон бусад аргаар нэг шат урагш, хойш нэг шат мөшгих боломжийг үйлдвэрлэлийн бүх шатанд бүрдүүлж ажиллах;	Ул мөр мөшгих схем	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
12.2.	Бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөшгих, тогтоох бүртгэл, гологдол бүтээгдэхүүнийг эргүүлэн татах схем, тогтолцоог хагас жил тутам туршиж, үр дүнг хянаж, шалгах, баримтжуулах;	Туршилтын тайлан	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
12.3.	Бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын талаар гомдол мэдээлэл ирж, нотлогдсон тохиолдолд түгшүүр зарлаж, цуврал бүтээгдэхүүнийг буцаан татах ажиллагааг эхлүүлэх;	тайлан	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
13.	<b>Хаяг, шошго</b>		
13.1.	Хүнсний зориулалтын сав баглаа боодол, хүнстэй хүрэлцэх гадаргуу нь шаардлага хангасан тохиолдолд “Хүнстэй хүрэлцэхэд аюулгүй” тэмдэг эсхүл мэдэгдлийг шошгод байршуулах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
13.2.	Бүтээгдэхүүний оноосон нэр, худалдааны нэр, үйлдвэрлэгч, боловсруулах үйлдвэр, зах зээлд албан ёсоор худалдах борлуулагчийн нэр, хаяг, ул мөрийг мөшгихөд шаардагдах мэдээлэл, аюулгүй хэрэглэх зааврыг шошгод байршуулах ;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
13.3.	Бүтээгдэхүүний хүнстэй андуурч хэрэглэж болзошгүй хэсэгт “Идэж болохгүй” гэсэн тэмдэг, мэдэгдлийг байршуулах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
14.	<b>Байнгын сайжруулалт</b>		
14.1.	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг сайжруулах, “хэрэглэгч хаан” зарчмыг хэрэгжүүлэх, тэдгээрийн сэтгэл ханамжийг дээшлүүлэх зорилгоор боловсруулж батлаж, хэрэгжүүлж ажиллах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
14.2.	“Байнгын сайжруулалт хийх төлөвлөгөө”	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ),

	-ний хэрэгжилт, шинэчлэлтийг компанийн удирдлага шууд хариуцах, жилд 1-ээс доошгүй удаа хэрэгжилтэд үнэлгээ хийж, сайжруулах;		(БЭ),
14.3.	Хэрэглэгч, үйлчлүүлэгчээс ирүүлсэн гомдол, саналын тоо, үйлдвэрлэлийн явцад гарсан аваар, ослын давтамж, шаардлагад нийцээгүй бүтээгдэхүүний тоо, хүлээн авсан бүтээгдэхүүний талаар хэрэглэгчийн үнэлгээний дүн, төрийн хяналт, шалгалт, тандан судалгааны дүн, дотоод хяналтын багийн хяналт, шалгалтын дүнг харгалзан сайжруулах, хяналтад авах үзүүлэлт, хязгаарыг тогтоох;		(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
14.4.	Үзүүлэлтийн шаардлагаас хазайсан шалтгаан, үндэслэлийг тогтоох;		(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
14.5.	Сайжруулах арга хэмжээг төлөвлөж, хэрэгжүүлэх;		(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
14.6.	Авч хэрэгжүүлсэн арга хэмжээний үр дүнг үнэлэх, дахин сайжруулах зүйлийг тодорхойлж, сайжруулах арга хэмжээг төлөвлөх, арга хэмжээ авч, сайжруулалтыг байнга, тогтмол хэрэгжүүлэх;		(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
15.	<b>Бүртгэл баримтжуулалт</b>		
15.1.	Бүртгэл хөтлөх үйл ажиллагааг тодорхойлж, жагсаах, бүртгэлийн маягт, журмыг боловсруулах, батлах, хэвлэх, сурталчлах ба \ажилтан бүрт\, өдөр тутам мөрдөж ажиллах;	жагсаалт, маягт, тайлбарласан тухай бүртгэл	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
15.2.	Бүртгэл, баримтжуулалтыг журам, маягтын дагуу хөтөлж буй эсэхийг хянах		
15.3.	Бүртгэлийг цахим эсхүл цаасан хэлбэрээр хийх ба таван жилээс доошгүй хугацаагаар хадгалах;	Биет үзлэг	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
15.4.	Бүртгэл хөтлөлт хариуцсан ажилтан, албан хаагчийг томилох, бүртгэх	Томилсон тушаал, бүртгэл	
15.5.	Үйлдвэрт мөрдөх хууль, тогтоомж, стандарт, тэдгээрийн өөрчлөлтийг ажилчдад мэдээлж шаардлагатай арга хэмжээг авах, сурталчлах асуудлыг журамлах, мөрдөж ажиллах;	Батлагдсан журам	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),
16.	<b>Сургалт</b>		
16.1.	Хүнсний аюулгүй байдалд учирч болзошгүй эрсдэл, зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ, хязгаараас давсан тохиолдолд авах арга хэмжээ, эрсдэл аюул тохиолдсон үндсэн шалтгаан, алдааг засч сайжруулах, зохистой дадлыг хэвшүүлэх схем, журам, дүрэм, хувийн ариун цэвэр, багаж төхөөрөмжийн бэлэн,	Сургалтад хамрагдсан тухай бүртгэл Сургалтын үр дүнгийн талаар шалгалтын материал	(ӨЭ), (ДЭ), (БЭ),

	аюулгүй байдлыг хангах асуудлыг багтаасан ХАБ-ын сургалтын хөтөлбөрийг боловсруулах, шинээр орсон ажилтан болон давтан сургалтад хамрагдах ажилчдыг тодорхойлж, сургах	Сургалтын сертификатууд	
16.2.	Сургалтын хөтөлбөрийг жилээр боловсруулж, удирдлагаар батлуулах, шаардлагатай нөөцийг бүрдүүлэх, хөтөлбөрийн дагуу зохион байгуулах, үр дүнг тайлагнах, баримтжуулах;	Сургалтын батлагдсан хөтөлбөр, сургалтын видео бичлэг	Хамаарах байгууллага
16.3.	Тусгайлсан сургалтад хамрагдах ажилтныг тодорхойлж, хуваарийг баталж, мөрдөж ажиллана.		

### Тав.Баталгаажуулалтын схем

5.1. ХЧҮАЭ нь энэ зааврын 4 дүгээр бүлэгт заасан зохистой дадлын шаардлагад нийцэж буй эсэхэд хяналтын үзүүлэлтийн дагуу дотоод хяналт шалгалтыг явуулж, шаардлага хангасан гэж үзвэл Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн хуулийн 23.1.2 дэх хэсэгт заасны дагуу томилогдсон эрх бүхий баталгаажуулалтын байгууллагад баталгаажуулалт хийлгэх хүсэлт гаргана.

5.2. Хүсэлт гаргахад дараах материалыг бүрдүүлсэн байна:

5.2.1.Өргөдөл /Баталгаажуулалтын байгууллагын маягтын дагуу/,

5.2.2.Өөрийн үйл ажиллагаанд хяналт хийсэн талаар нотлох баримт /хяналтын хуудас/,

5.2.3.Баталгаажуулалтын байгууллагын шаардсан бусад баримт бичиг.

5.2.Баталгаажуулалтын байгууллага нь энэхүү хялбаршуулсан зааврын шаардлага хангаж баталгаажуулалтын гэрчилгээ авсан ХЧҮАЭ-ийн талаарх мэдээллийг хүнс хөдөө аж ахуйн асуудал хариуцсан төрийн захиргааны төв байгууллагад тухай бүр хүргүүлнэ.

5.3. Хүнс хөдөө аж ахуйн асуудал хариуцсан төрийн захиргааны төв байгууллага нь энэ зааврын 5.2-т заасан бүтээгдэхүүнийг бүртгэнэ.

5.4. Зөвхөн энэ зааврын 4 дүгээр бүлэгт заасан шаардлагыг хангасан, баталгаажуулалтад хамрагдсан, Хүнс хөдөө аж ахуйн асуудал хариуцсан төрийн захиргааны төв байгууллагад бүртгүүлсэн бүтээгдэхүүн “хүнстэй хүрэлцэхэд аюулгүй” тэмдгийг хэрэглэнэ.

5.5.Гэрчлэх тэмдгийг зөвхөн баталгаажуулалтад хамрагдсан үйлдвэр, бүтээгдэхүүний төрөлд ашиглах ба нэг өмчлөгчтэй боловч баталгаажуулалтад хамрагдаагүй бүтээгдэхүүн, үйлдвэрлэлд хэрэглэхгүй.

5.6. “Хүнстэй хүрэлцэхэд аюулгүй”-г гэрчлэх тэмдгийг баталгаажуулалтын гэрчилгээний хүчинтэй хугацаанд хэрэглэнэ.

-ooOoo-