

**СҮҮ, СҮҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ, ХУДАЛДААНЫ ТЕХНИКИЙН
ЗОХИЦУУЛАЛТ**

Нэгдүгээр бүлэг. Ерөнхий зүйл

1 дүгээр зүйл. Зорилго, хамрах хүрээ

1.1. Хүн амын эрүүл мэнд, хүрээлэн байгаа орчин, нийтийн ашиг сонирхлыг хамгаалах зорилгоор сүү бэлтгэн нийлүүлэх, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, тээвэрлэх, хадгалах, худалдаалах, экспортлох, импортлоход тавих шаардлагыг тогтооно;

1.2. Энэхүү техникийн зохицуулалтыг Монгол Улсын нутаг дэвсгэрт нийтийн хэрэгцээнд зориулан малын гаралтай түүхий сүү бэлтгэн нийлүүлэгч, сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаа эрхлэгч, экспортлогч, импортлогч иргэн, хуулийн этгээд дагаж мөрдөнө;

Энэхүү техникийн зохицуулалтыг сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаа эрхлэгч иргэн, хуулийн этгээдийн үйл ажиллагаанд зөвшөөрөл олгож, сунгах, аттестатчилах, үйлдвэрийн дотоод хяналтын лабораторийг итгэмжлэх, үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд хяналт тавих, тохирлын баталгаанд хамруулахад баримтална.

1.3. Эдийн засгийн чөлөөт бүсэд малын гаралтай сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, цагаан идээ боловсруулах, тээвэрлэх, хадгалах, худалдаалахад энэхүү техникийн зохицуулалтыг дагаж мөрдөнө;

1.4. Иргэн хувийн хэрэгцээнд зориулж сүү бэлтгэх, цагаан идээ боловсруулахад энэ техникийн зохицуулалт хамаарахгүй;

1.5. Энэхүү техникийн зохицуулалтад эш татсан баримт бичгүүдэд нэмэлт, өөрчлөлт орсон тохиолдолд сүүлд хүчин төгөлдөр болсон баримт бичгийг баримтална;

2 дугаар зүйл. Нэр томъёо, тодорхойлолт

Энэхүү техникийн зохицуулалтад хэрэглэсэн дараах нэр томъёог дор дурдсан утгаар ойлгоно.

“мал” гэж Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 4.1.1-д заасныг;

Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний нэр томъёо, тодорхойлолтыг:

2.1 Түүхий эд, бүтээгдэхүүнд хамаарах

2.2 Технологи ажилбарт хамаарах гэж тус тус ангилна.

2.1. Түүхий эд, бүтээгдэхүүнд хамаарах нэр томъёо, тодорхойлолт:

2.1.1 "Сүү" гэж малын дэлэнгийн булчирхайн шүүрлийн үр дүнд бий болсон, найрлагадаа уураг, тос, нүүрс ус, эрдэс, аминдэмийг тодорхой хэмжээ, харьцаагаар агуулсан ямар нэгэн бодис, нэгдэл нэмээгүй, эсхүл сүүний бүрэлдэхүүн хэсгээс ялгаж аваагүй биологийн шингэнийг;

2.1.1.1 "түүхий сүү" гэж малаас сааж, зөвхөн анхан шатны боловсруулалт хийсэн сүүг;

2.1.1.2 "бүтэн сүү" гэж сүүний бүрэлдэхүүнд (тос, уураг, хуурай бодис гэх мэт) ямар нэгэн тохируулга хийгээгүй сүүг;

2.1.1.3 "тосгүй сүү" гэж 0,5 хувиас бага тостой сүүг;

2.1.1.4 "ундны сүү" гэж сүүний бүрэлдэхүүн хэсгийн харьцааг тохируулж, дулааны аргаар боловсруулсан шууд ууж хэрэглэх зориулалттай сүүг;

2.1.1.5 "сүүний бүрэлдэхүүн хэсэг" гэж хуурай бодис (сүүний тос, уураг, нүүрс ус лактоз, фермент, аминдэм, эрдэс бодис) усыг;

2.1.2 "Сүүн бүтээгдэхүүн" гэж малын гаралтай сүүгээр үйлдвэрлэсэн исэг, уурагт, тослог сүүн бүтээгдэхүүн, уламжлалт цагаан идээг;

2.1.3 "Уламжлалт цагаан идээ" гэж уламжлалт аргаар бэлтгэсэн сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.4 "баяжуулсан сүүн бүтээгдэхүүн" гэж найрлагад нь уураг, аминдэм, микро-макро эрдэс, хүнсний эслэг, тосны ханаагүй хүчил, фосфолипид, пробиотик бичил биетний өсгөвөр, түүний үйлчлэлийг дэмжигч олигосахарид (пребиотик) бодисууд зэрэг эрх бүхий байгууллагаас хүнсэнд хэрэглэхийг зөвшөөрсөн биологийн идэвхт нэмэлтүүдийг дангаар нь, эсхүл нэгдмэл цогц байдлаар тогтоосон тун хэмжээгээр нэмж баяжуулсан сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.5 "зохицуулах үйлчлэлтэй сүүн бүтээгдэхүүн" гэж хүний бие махбодыг бүхэлд нь эсхүл тодорхой эрхтэн системийн үйл ажиллагааг дэмжих биологийн идэвхит нэгдэл, ашигтай бичил бодис, амьд бичил биетэн агуулсан эсхүл хүний эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлөх бодисын агууламжийг багасгаж найрлагыг тохируулсан, ижил төрлийн энгийн хүнснээс илүү эрүүл мэндэд эерэг нөлөө үзүүлэх, өдөр тутам хэрэглэхэд сөрөг нөлөөгүй, эм, биобэлдмэлийн хэлбэрээр үйлдвэрлэж савлаагүй сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.6 "Тослог сүүн бүтээгдэхүүн" гэж малын сүүний тосыг ялган бэлтгэсэн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.6.1 "цөцгий" гэж сүүнээс ялгаж авсан, 10 хувиас багагүй тосны агууламжтай сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.6.2 "түүхий цөцгий" гэж 45⁰C-аас дээш температурт дулааны боловсруулалт хийгээгүй цөцгийг;

2.1.6.3 "ундны цөцгий" гэж дулааны боловсруулалт хийсэн, шууд хэрэглэх зориулалттай цөцгийг;

2.1.6.4 "цөцгийн тос" гэж цөцгийнд агуулагдах тосыг механик үйлчлэлээр бөөгнөрүүлэн ялгаж, сийвэнг жигд тархаасан 75 хувиас багагүй тосны агууламжтай бүтээгдэхүүнийг;

2.1.6.5 "амтлаг цөцгийн тос" гэж халааж, ариутгасан цөцгийгээр үйлдвэрлэсэн цөцгийн тосыг;

2.1.6.6 "исэг цөцгийн тос" гэж халааж ариутгасан цөцгийг сүүн хүчлийн бичил биетний цэвэр өсгөврийн хөрөнгөөр исгэж, үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.6.7 "зөөхий" гэж цөцгийг сүүн цэвэр өсгөврийн хөрөнгөөр бүрэлдүүлсэн, 20 хувиас багагүй тосны агууламжтай исэг бүтээгдэхүүнийг;

2.1.6.8 "пахта" гэж цөцгийн тос үйлдвэрлэхэд дагалдан гарах бүтээгдэхүүнийг;

2.1.6.9 "шар тос" гэж цөцгийн тос, цөцгийг өндөр температурт хайлж, уургийн үлдэгдэл, цөвөөс ялгасан 98 хувиас багагүй тосны агууламжтай бүтээгдэхүүнийг;

2.1.7 "Исэг сүүн бүтээгдэхүүн" гэж малын сүүг бичил биетний цэвэр өсгөврийн хөрөнгөөр бүрж, исгэж боловсруулсан сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.7.1 "ацидофилин" гэж ацидофилийн савханцар, эсхүл сүүн хүчлийн лактококк савханцрын хосолсон цэвэр өсгөврийн хөрөнгөөр хөрөнгөлж бүрсэн исэг сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.7.2 "монгол тараг" гэж *L.delbrueckii* Sub.sp *bulgaricus*, *Str.thermophilus*-ийн нутгийн омгийн холимог өсгөврөөс бүрдсэн байгалийн эх хөрөнгөөр бүрсэн уламжлалт бүтээгдэхүүнийг;

2.1.7.3 "тараг" гэж хамсан амьдрах өвөрмөц зохицол бүхий олон төрлийн бичил биетнийг агуулсан таргийн мөөгөнцрийн хөрөнгөөр хөрөнгөлж бүрсэн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.7.4 "айраг" гэж гүүний сүүг уламжлалт аргаар эсгэж боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг;

2.1.7.5 "йогурт" гэж элэгнэн бүрэлдсэн, эсхүл жигд байдалтай болтол хутгасан, тосгүй хуурай бодисын агууламж өндөртэй исэг сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.8 "Уурагт сүүн бүтээгдэхүүн" гэж малын сүүний казеин уураг болон шар сүүний уургийг ялгаж бэлтгэсэн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.8.1 "аарц" гэж сүүн хүчлийн хөрөнгөөр хөрөнгөлж, улмаар хүчил, хүчил-ферментийн үйлчлэлээр казеиныг тунадасжуулан шар сүүнээс ялган авсан бүтээгдэхүүнийг;

2.1.8.2 "аарцмаг" гэж аарцанд цөцгий, цөцгийн тос болон төрөл бүрийн амтлагч бодис нэмж холих, хутгах, жигдрүүлэх зэрэг механик аргаар боловсруулсан уурагт амтлаг бүтээгдэхүүнийг;

2.1.8.3 "аарцанцар" гэж аарцан бүтээгдэхүүн, амталсан аарцыг шоколадан бүрхүүлээр бүрж, хэвлэн хөлдөөсөн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.8.4 "ааруул, хурууд" гэж тараг, хоормогийг буцалгаж шар сүүг шүүн аарц бэлтгэж, хэвлэн нягтруулж, тусгай хэвээр, эсхүл уламжлалт аргаар хэлбэржүүлэн хатаасан бүтээгдэхүүнийг;

2.1.8.5 "сүүн хурууд" гэж түүхий сүүг өөрөөр нь эсгэж, тос агууламжийг нэмэгдүүлэн шар сүүнээс нь ялгаж, нягтруулан хэвлэж хатаасан бүтээгдэхүүнийг;

2.1.8.6 "бяслаг" гэж түүхий сүүг бичил биетний цэвэр өсгөврийн хөрөнгө, ферментийн үйлчлэлээр ялган тусгай горимд уургийг тунадасжуулж, ээдмийг шар сүүнээс ялган хэвлэж шахсан уурагт бүтээгдэхүүнийг;

2.1.8.7 "зөөлөн бяслаг" гэж сүүний уургийг хүчил, хүчил-ферментийн аргаар ээдүүлж, ээдмийг шахаж, биологийн боловсруулалт хийх, эсхүл биологийн боловсруулалт хийлгүйгээр үйлдвэрлэсэн 40 хувиас бага чийглэгтэй бүтээгдэхүүнийг;

2.1.8.8 "хатуу, хагас хатуу, хэт хатуу бяслаг" гэж бичил биетний үйлчлэл, ферментийн аргаар тунадасжуулан ялгасан ээдмийг дулааны үйлчлэлд оруулж, хэвлэн шахаж, давсны уусмалд сойж, давслах, биологийн боловсруулалт бойжилтын аргаар үйлдвэрлэсэн, 39 хувиас багагүй чийглэгтэй бүтээгдэхүүнийг;

2.1.8.9 "хайлмал бяслаг" гэж зөөлөн буюу хатуу бяслагийг уусгагч давсны тусламжтайгаар дулааны үйлчлэлээр хайлж, төрөл бүрийн амтлагч нэмж амталсан тусгай байдлаар хэлбэржүүлэн хэсэгчлэн савласан 40 хувиас багагүй чийглэгтэй бүтээгдэхүүнийг;

2.1.8.10 "монгол бяслаг" гэж сүүний уургийг дулаан, хүчлийн аргаар ялган нягтруулж хэвлэсэн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.8.11 "казеин" гэж тосгүй сүүнээс гаргаж авсан сүүний үндсэн уургийг;

2.1.8.12 "шар сүүний уураг" гэж казеин уургийг тунадасжуулсны дараа шар сүүнд үлдэх уургийг;

2.1.9 "Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүн" гэж найрлагад нь сүүн бус бүрдэл хэсгийг 20 хувиас ихгүй хэмжээгээр нэмсэн хүүхдийн тэжээлийн зориулалттай сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.9.1."нярай болон бага насны хүүхдийн сүүн тэжээл" гэж гурав хүртэлх насны хүүхдэд зориулсан сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.9.2. "сургуулийн өмнөх насны хүүхдэд зориулсан хүүхдийн сүүн тэжээл" гэж 2-5 хүртэлх насны хүүхдийн хоол хүнсэнд зориулж үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.9.3. "сургуулийн насны хүүхдэд зориулсан сүүн тэжээл" гэж 6-14 хүртэлх насны хүүхдийн хоол хүнсэнд зориулж үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.10 "Нөөшилсөн сүүн бүтээгдэхүүн" гэж малын сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг тохиромжит аргаар хадгалалтын хугацааг уртасгасан бүтээгдэхүүнийг;

2.1.10.1 "хатаамал сүү" гэж хуурай бодисын агууламж нь 95 хувиас багагүй байхаар сүүний усыг ууршуулсан бүтээгдэхүүнийг;

2.1.10.2 "тосгүй хатаамал сүү" гэж сүүнээс усыг ууршуулсан, 95 хувиас ихгүй хуурай бодисын агууламж, 1.5 хувиас ихгүй тослогийн агууламжтай бүтээгдэхүүнийг;

2.1.10.3 "өтгөрүүлсэн сүү" гэж малын сүүнээс усны тодорхой хэсгийг ялгаж нөөшилсөн сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.10.4 "сэргээсэн сүүн бүтээгдэхүүн" гэж малын өтгөрүүлсэн болон хатаамал сүү, усанд уусган механик, дулааны аргаар боловсруулж хэвийн сүүний төлөвт шилжүүлэн, түүгээр үйлдвэрлэсэн сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.11 "Бусад сүүн бүтээгдэхүүн"

2.1.11.1 "шар сүү" гэж бяслаг, аарц, ээдэм, казеин үйлдвэрлэхэд дагалдан гарах бүтээгдэхүүнийг;

2.1.11.2 "шар сүүний лактоз" гэж

2.1.11.3 "шар сүүний чихэр" орох эсэх

2.1.11.4 "зайрмаг" гэж сүү болон сүүн бус нэмэлт бодисыг агаараар сийрэгжүүлэн хөлдөөсөн, хөлдүү биет байдалтай чихэрлэг сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.11.5 "сүүн зайрмаг" гэж 7.5 хувиас ихгүй тосны агууламжтай зайрмагийг;

2.1.11.6 "цөцгийтэй зайрмаг" гэж 7.6-11.5 хувийн тосны агууламжтай зайрмагийг;

2.1.11.7 "пломбир" гэж 11.6-20 хувийн тосны агууламжтай зайрмагийг;

2.1.11.8 "исэг сүүн зайрмаг" гэж бичил биетний хөрөнгө, эсхүл эсэг бүтээгдэхүүн ашиглан үйлдвэрлэсэн 7,5 хувиас ихгүй тосны агууламжтай зайрмагийг;

2.1.11.9 "ургамлын тостой зайрмаг" гэж ургамлын тос, эсхүл сүүний тостой хольцын эзлэх хэмжээ 12 хувиас ихгүй байх зайрмагийг;

2.1.11.10 "зөөлөн зайрмаг" гэж -5⁰C-7⁰C-ын температурт зайрмагтуулсан, шууд хэрэглээнд зориулсан зайрмагийг;

2.1.11.11 "бэхжүүлсэн зайрмаг" гэж -18°C -аас доошгүй температурт хөлдөөсөн, хадгалах, тээвэрлэх, борлуулахад заасан температурыг хэвээр хадгалах зайрмагийг;

2.1.11.12 "зайрмагийн шингэн хольц" гэж зайрмагийн үйлдвэрлэлд шаардлагатай түүхий эд, сүүний бүрэлдэхүүн хэсгийг агуулсан шингэн сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.11.13 "зайрмагийн хуурай хольц" гэж зайрмагийн шингэн хольцыг хатаасан хатаамал сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.11.14 "сүүн ундаа" гэж сүү, сүүн бүтээгдэхүүний 10-аас доошгүй хувийн агууламжтай бүтээгдэхүүнийг;

2.2. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологи ажилбарт хамаарах нэр томъёо, тодорхойлолт:

2.2.1 "шүүж цэвэрлэх" гэж сүүний механик бохирдлыг зориулалтын шүүлтүүр, сүү цэвэрлэх сепараторын тусламжтай ялгахыг;

2.2.2 "тос ялгах" гэж сүү, сүүн бүтээгдэхүүний тосны агууламжийг тохируулах зорилгоор сүүнээс тосыг зориулалтын сепаратораар ялгахыг;

2.2.3 "тохируулга хийх" гэж сүү, сүүн бүтээгдэхүүний тосны агууламжийг стандартын шаардлагад нийцүүлэн тос, уураг, хуурай бодисын нийт жинд эзлэх хувь хэмжээг ихэсгэх, багасгах зорилгоор бүтээгдэхүүнээс ялгах, нэмэхийг;

2.2.4 "жигдрүүлэх" гэж сүүний тосны бөмбөлгийг даралт, өндөр давтамж, хэт авиа зэрэг механик үйлчлэлээр бутлан жижиглэхийг;

2.2.5 "дулаанаар боловсруулах" гэж сүүнд агуулагдах бичил биетний тоог дулааны үйлчлэлээр бууруулах, устгахыг;

2.2.6 "ариутгах" гэж сүүг 104°C - 125°C -ын температурт ариутгах технологи ажилбарыг;

2.2.7 "хэт өндөр температурт ариутгах" гэж ариутгалыг битүү системд 125°C - 140°C -ын температур гадаргуугаар урсгаж ариутгах, эсхүл 135°C - 140°C -ын температуртай уураар хоёроос доошгүй секундйн барилттайгаар ариутгах ажилбарыг;

2.2.8 "Исгэх" гэж сүүний бүтэц, бүрэлдэхүүн, шинж чанарыг бичил биетний үйлчлэлээр өөрчлөх зорилгоор тухайлсан горим, хугацаанд боловсруулахыг;

2.2.9 "Ээдүүлэх" гэж уурагт сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхэд сүүн дэх уургийг задлахыг;

2.2.10 "тос цохих" гэж цөцгийг механик үйлчлэлээр боловсруулахыг;

2.2.11 "шар сүү ялгах" гэж уурагт сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхэд жингийн нөлөөгөөр шар сүү ялгахыг;

2.2.12 "хайлах" гэж дулааны үйлчлэлээр хатуу төлөвтэй сүүн бүтээгдэхүүнийг шингэн, зөөлөн хэлбэрт оруулахыг;

2.2.13 "утах" гэж бяслагийг давирхайгүй хуурай модны утаагаар тусгай камерт утаж, боловсруулахыг;

2.2.14 "сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг баяжуулах" гэж эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн, Монгол Улсад бүртгэлтэй баяжуулагч бэлдмэлийг стандартад заасан нөхцөл, технологийн дагуу үйлдвэрийн аргаар сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд нэмэхийг;

2.2.15 "хөргөх" гэж бичил биетний үржлийг хязгаарлах, бүтээгдэхүүнийг биежүүлэхээр нам температурт барилт хийхийг;

2.2.16 "зайрмагтуулах" гэж зайрмагийн хольцыг агаараар сийрэгжүүлэн зайрмагтуулан хөлдөөхийг;

2.2.17 "өтгөрүүлэх" гэж сүүний усны агууламжийг багасгаж, хуурай бодисыг нэмэгдүүлэхийг;

2.2.18 "хатаах" гэж сүү, сүүн бүтээгдэхүүний чийгийг тодорхой хэмжээнд хүртэл бууруулахыг;

2.2.19 "хөлдөөж хатаах (сублимаци)" гэж сүүний усыг шингэн төлвөөс хатуу болон хийн төлөвт шилжүүлэн хуурай бодисын агууламжийг нэмэгдүүлэхийг;

2.2.20 "сэргээх" гэж өтгөрүүлсэн болон хатаамал сүүг усанд уусган механик, дулааны аргаар боловсруулж хэвийн сүүний төлөвт шилжүүлэхийг;

Хоёрдугаар бүлэг. Мал аж ахуйгаас сүү бэлтгэхэд тавих шаардлага

3 дугаар зүйл. Хүнсний сүлжээнд нийлүүлэх түүхий сүүнд тавих шаардлага:

3.1. Хүнсний сүлжээнд нийлүүлэх түүхий сүү нь MNS 4228 "Малын түүхий сүү, Техникийн шаардлага" стандартад заасан мэдрэхүйн эрхтний, физик-хими, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийн шаардлагыг хангасан байна.

3.2. Хүүхдийн сүүн тэжээлийн үйлдвэр, цехэд нийлүүлэх түүхий сүү нь MNS 4228 "Малын түүхий сүү, Техникийн шаардлага" стандартад заасан дээд зэргийн сүүний шаардлагыг хангасан байна.

3.3. Малын дэлэнгийн үрэвсэл, сүрьеэ, бруцеллёз зэрэг хүнд дамжин халдварлах малын халдварт болон гоц халдварт өвчнөөр эрүүл, тайван бүсээс бэлтгэсэн, гарал үүсэл нь баталгаажсан малын түүхий сүүг үйлдвэрт нийлүүлнэ.

3.4. Мал төллөснөөс хойш 7 хоногт саасан сүүг хүнсний сүлжээнд нийлүүлэхийг хориглоно.

3.5. Малын эм, бэлдмэлийн биеэс гадагшлах хугацаа нь дуусаагүй, малаас хүнд дамжих халдварт болон гоц халдварт өвчтэй нь оношлогдсон, эсхүл өвчний сэжиг илэрсний улмаас тусгаарлагдсан малын сүүг хүнсний сүлжээнд нийлүүлэхийг хориглох ба холбогдох мэргэжлийн байгууллагын шаардлагад нийцүүлэн хүнсний бус зориулалтаар ашиглах, устгах арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.

3.6. Хүүхдийн сүүн тэжээлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд зориулсан үнээний түүхий сүүний бичил биетний ерөнхий тоон үзүүлэлт нь 1 мл сүүнд 4×10^5 -аас ихгүй, малын эмийн үлдэгдэлгүй байна.

4 дүгээр зүйл. Малын эрүүл мэндэд тавих ерөнхий шаардлага:

4.1. Малын эрүүл мэндэд MNS 6737 "Хөдөө аж ахуйн зохистой дадал (ХААЗД) хэрэгжүүлэх удирдамж", Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайд, Эрүүл мэндийн сайдын хамтарсан тушаалаар баталсан "Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрт эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар"-ын 3 дугаар бүлгийн 1-д заасан шаардлагыг хангасан байна.

4.2. Мал сүрэгт өвчний халдвар дамжин тархахаас урьдчилан сэргийлж гаднаас авч байгаа малд мал эмнэлгийн байгууллагаас олгосон малын эрүүл мэндийн дэвтэр, мал эмнэлгийн гэрчилгээг үндэслэн хүлээн авч, тухайн нутаг дэвсгэрийн мал эмнэлгийн үйлчилгээний нэгжид мэдэгдэн мал эмнэлгийн үзлэг хийлгэж, шаардлагатай тохиолдолд дээж авч мал эмнэлгийн лабораторид хүргүүлэх зэрэг арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.

4.3. Мал аж ахуйд өвчний голомт, халдвар бүхий газраас хүн, тээврийн хэрэгсэл нэвтрэх, халдвар дамжуулах эрсдэлээс сэргийлж, халдвар хамгааллын дэглэмийг мөрдөнө.

4.4. Мал арчлах, эмчлэх тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг дамжуулан ашиглах тохиолдолд халдваргүйтгэл хийсний дараа аж ахуйд нэвтрүүлж ашиглана.

4.5. Тэжээл, дэвсгэрийн агуулах, өвсний саравч, малын байр зэрэг барилга байгууламжид хортон шавж, мэрэгч үүрлэж, өвчин үүсгэгчийг дамжуулах, тархахаас сэргийлнэ.

4.6. Аж ахуйн хортон, мэрэгчийг устгахдаа эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрөгдсөн бодисыг хэрэглэх бөгөөд байр, саравч, хашаанд байгаа мал сүргийг бүгдийг-гадагш гаргасны дараа цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийнэ.

4.7. Мал аж ахуй эрхлэгч нь тухайн нутаг дэвсгэрийнхээ мал эмнэлгийн байгууллагатай гэрээ хийж мал сүргээ малын эмчийн байнгын хяналтад байлгана.

4.8. Мал сүргээ бруцеллёз, сүрьеэ, шүлхий, лейкоз, иж балнад, листериоз, вибриоз зэрэг халдварт өвчний болон шимэгчтэх өвчний тандалт шинжилгээнд тогтмол хамруулж, өвчнөөс урьдчилан сэргийлнэ.

4.9. Урьдчилан сэргийлэх тарилга, туулгалтыг мал эмнэлгийн байгууллага, малын эмчийн зөвлөсөн хугацаанд хийлгэж, малын эрүүл мэндийн дэвтрийг тогтмол хөтөлнө.

4.10. Дархлаажуулалт, угаалга, туулга зэрэг мал эмнэлгийн урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ хийгдсэний дараа эмийн бодисын малын биеэс гадагшлах хугацаа дуусаагүй үед сүүг зах зээлд нийлүүлэхийг хориглоно.

4.11. Халдварт болон халдварт бус өвчнийг эрт илрүүлэх зорилгоор мал сүргийнхээ эрүүл мэндэд өдөр тутам хяналт тавьж, өвчний шинж тэмдэг илэрсэн тохиолдолд 12 цагийн дотор гэрээт мал эмнэлгийн байгууллагад мэдэгдэж зохих арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.

4.12. Мал аж ахуй эрхлэгч нь гэрээт малын эмчийн зөвлөмж зааварчилгаагүйгээр эм, бэлдмэл, ариутгал халдваргүйтгэлийн бодис худалдан авах, зориулалтын бус нөхцөлд хадгалах, дур мэдэн хэрэглэхийг хориглоно.

4.13. Өвчилсөн, бэртэж гэмтсэн малд зайлшгүй шаардлагаар анхны тусламж үзүүлсэн тохиолдолд хэрэглэсэн эм, бэлдмэлийн нэр, хүчинтэй хугацаа, тун хэмжээний талаарх мэдээллийг малын эрүүл мэндийн дэвтэрт тэмдэглэнэ.

4.14. Мал сүрэгт халдварт, гоц халдварт, өвчин гарсан тохиолдолд MNS 6406 “Мал, амьтны хүүр, сэг зэмийг устгах, халдваргүйжүүлэхэд тавих ерөнхий шаардлага” стандарт болон халдварт өвчинтэй тэмцэх зааврын дагуу арга хэмжээг авч ажиллана.

5 дугаар зүйл. Малын тавлаг байдалд тавих ерөнхий шаардлага:

5.1. Түүхий сүү бэлтгэн нийлүүлэх аж ахуй нь малын тавлаг байдлыг хангасан зориулалтын хашаа, хороо, саравч, байртай байна.

5.2. Малын байр, хашаа саравч нь малын төрөлхийн зан араншинг илэрхийлэх боломж бүхий хангалттай зай талбайтай, малд өвдөлт, айдас, гэмтэл учруулахгүй, тайван байх нөхцөлийг бүрдүүлсэн, хүн, малын эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэхээргүй материал, зохион байгуулалттай байна. Байрын хана, тааз, цонх нь дулаан алдагдал багатай, шороо тоос, мэрэгчид, шувуу нэвтрэхээс сэргийлсэн, шал нь халтирахгүй гадаргуутай байна.

5.3. Малын байранд байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг, агааржуулалт хангалттай байхаар, шивхний суваг шуудууг зохистой хэмжээгээр, зөв зохион байгуулж, тогтмол цэвэрлэж шүвтрийн хий, элдэв бохирдол үүсэхээс сэргийлнэ.

5.4. Малын зогсоолд ашиглах хэвтэр, дэвсгэрийн материалыг хангалттай хэмжээгээр бэлтгэж нөөцлөх ба хуурай, цэвэр материал ашиглана.

6 дугаар зүйл. Малын тэжээл, усанд тавих ерөнхий шаардлага:

6.1.Саалийн малын хоногт шаардагдах шимт бодисын нормыг бүрэн хангах хэмжээгээр тэнцвэржсэн жороор тэжээж, малын эрүүл мэнд, сүү шим, нөхөн үржихүй хэвийн явагдах үндсэн нөхцөлийг бүрдүүлнэ.

6.2.Сүү бэлтгэн нийлүүлэгч нь малд зориулан өвс, тэжээл худалдан авахдаа гарал үүслийн гэрчилгээ, шинжилгээний бичгийг шаардан авч, ул мөр мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтөлнө. Хэрэв өвс, тэжээл чанаргүй болох нь шинжилгээгээр тогтоогдвол буцаах, үүссэн хохирол, үр дагаврыг буруутай тал нь хариуцна.

6.3.Өвс, тэжээл бэлтгэл, хадгалалтын үе шатанд тэжээл бохирдохоос сэргийлж, зориулалтын агуулах, саванд зөв хадгална.

6.4.Тэжээлийн ургамал тариалдаг бол ургамал хамгааллын бодисын үйлчлэх хугацаа өнгөрсний дараа ургац хураана.

6.5.Малын тэжээл дэх микотоксины үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь MNS 6361 "Хүнс, малын тэжээл дэх микотоксины үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ" стандартад заасан шаардлагад нийцсэн байна.

6.6.Аж ахуйд хэрэглэж байгаа ус нь MNS 0900 "Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ" стандартын шаардлагад нийцсэн байна.

7 дугаар зүйл. Сүү саах, хадгалахад тавих ерөнхий шаардлага:

7.1.Суурин саалтуур ашигладаг аж ахуйн сүү саах хэсэг нь гэрэлтүүлэг, агааржуулалт сайтай, тоос шороогүй, угаалга, цэвэрлэгээ хийхэд хялбар хана, шалтай, шивхний суваг нь бетоноор хийгдсэн, цэвэр, саагдахаар хүлээгдэж байгаа малд хангалттай зай талбай бүхий хүлээлгийн хэсэгтэй байна.

7.2.Малаас сүү саахдаа гараар болон зөөврийн саалтуур ашигладаг тохиолдолд сүүг орчны бохирдлоос хамгаална.

7.3.Саалийн тоног төхөөрөмж, сав суулга нь цэвэрлэхэд хялбар, зэврэлтэд тэсвэртэй металлаар хийгдсэн, гөлгөр гадаргуутай, өргөн амтай байна.

7.4.Сүү саах саалтуур, бидон, хүнсний зориулалтын сав, суулга угаах бодис ашиглаж бүрэн угаах, уг бодисын үлдэгдлийг арилах хүртэл ундны усаар сайтар зайлж, доош харуулан хатаана.

7.5.Саахын өмнө малын дэлэн, хөх, сүүл орчмын бохирдлыг хуурай ба нойтон аргын аль нэгийг ашиглан цэвэрлэнэ.

7.6.Аж ахуй нь сүү хадгалах сав, танкийг угааж цэвэрлэх, ариутгах хангалттай зай талбай бүхий сүү хадгалах хэсэг эсхүл өрөөтэй байна. Сүү хөргөж хадгалах сав, танк, шугам хоолойг ашигласны дараа угаагаад, салгаж усыг зайлуулж, хатаагаад таглаж хадгална.

7.7.Түүхий сүүг сааснаас хойш 4 цагийн дотор (4-10⁰C) хүртэл хөргөж, 36 цагаас ихгүй хугацаагаар хадгална.

8 дугаар зүйл. Хөдөлмөрийн ба орчны эрүүл ахуйд тавих шаардлага:

8.1.Саальчин саалийн хугацаанд эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан байна.

8.2.Хувийн хамгаалах хэрэгсэл болох малгай, халат, ханцуйвчийг бүрэн, тогтмол өмсөж, зүүх ба бохирдсон тухай бүрд сольж, угааж цэвэрлэнэ.

8.3.Саальчин саалийн явцад гараа зөв бүрэн угаана. Сүү саах явцад шүлс, нус, цэрээ ил хаях, тамхи татахыг хориглоно.

8.4. Мал аж ахуй эрхлэгч нь үйл ажиллагаандаа хүрээлэн буй орчныг бохирдуулах болон орчны бохирдлоос үүсэлтэй малын өвчлөл бий болох, сүүний чанар муудах эрсдэлээс сэргийлсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлнэ.

8.5. Малын хашаа, саравч, хороо, байранд тогтмол хугацаанд цэвэрлэгээ хийх ба мэргэжлийн байгууллагын зааврын дагуу халдваргүйтгэл хийж, бүртгэл хөтөлнө.

8.6. Ахуйн хогийг төвлөрсөн хогийн цэгт байршуулж устгах, зайлуулах арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг байна. MNS 5344 "Ахуйн хог хягдлыг тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага" стандартыг мөрдөж ажиллана.

8.7. Микробиологийн бохирдлоос сэргийлэх зорилгоор хог хаягдлын цэг ба ариун цэврийн цэгийг/бие засах газрыг малын хашаа, саравч, хороо, фермийн байрыг бохирдуулахааргүй зайд, ноёлох салхины дор байршуулна.

Гуравдугаар бүлэг. Боловсруулах үйлдвэрийн барилга, байгууламж, тоног төхөөрөмж, хүний нөөцөд тавих шаардлага

9 дүгээр зүйл. Үйлдвэрийн байр, түүний орчинд тавих шаардлага

9.1. Үйлдвэрийн байранд тавих шаардлага:

9.1.1. Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайд, Эрүүл мэндийн сайдын хамтарсан тушаалаар баталсан "Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрт эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар"-ын 3 дугаар бүлгийн 3-д заасан шаардлагыг хангасан байх;

9.1.2. Үйлдвэрийн барилга нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төсвийн дагуу баригдаж, улсын бүртгэлд бүртгүүлсэн, MNS CAC RCP 1 "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим" стандартын шаардлагыг хангасан байх;

9.1.3. Үйлдвэрийн барилга байгууламжийн байршлыг тогтоох, барилгын зураг төсөл зохиох, барилга барих, ашиглалтад оруулах, өргөтгөх, зориулалтыг нь өөрчлөхөд эрх бүхий байгууллагаас дүгнэлт гаргуулсан байх;

9.1.4. Тээврийн хэрэгсэл явах зам, орох, гарах хаалгууд нь түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүн зөөвөрлөх болон ажиллагсдын явах замтай давхцахгүй байх;

9.1.5. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний тээврийн хэрэгслийн угаалга, халдваргүйтгэл хийх талбай, угаалгын газартай байх эсхүл шаардлага хангасан хүнсний бүтээгдэхүүний тээврийн байгууллагатай гэрээ байгуулж ажиллаж болно.

9.1.6. Сүү хүлээн авах өрөө нь боловсруулах өрөөнөөс тусгаарлагдсан байх;

9.1.7. Түүхий эд хүлээн авах, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, савлах, хадгалах, тээвэрлэлтэд шилжүүлэх зэрэг үйлдвэрлэлийн технологийн бүх шат, дамжлагын урсгал нь нэг чиглэлд, оновчтой зохион байгуулагдсан байна.

9.1.8. Үйлдвэр нь ажиллагсад зориулсан хувцас солих, усанд орох, бие засах өрөөтэй байна. Эдгээр өрөөний хаалга нь үйлдвэрлэлийн байрны хаалга руу шууд онгойхгүйгээр зохион байгуулагдсан байна.

9.1.9. Сав баглаа боодол савлах материал, тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгсэл, цэвэрлэгээ, ариутгалын бодисыг хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээс тусад нь төрөлжүүлэн хадгална.

9.2. Усан хангамжинд тавих шаардлага:

9.2.1. Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайд, Эрүүл мэндийн сайдын хамтарсан тушаал (2024.02.16-ны өдрийн А/100, А/68)-аар баталсан "Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрт эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар"-ын 4 дүгээр бүлгийн 2 дахь хэсэгт заасан шаардлагыг хангасан байна.

9.2.2. Үйлдвэр нь усан хангамж, ариутгах татуургын төвлөрсөн, эсхүл хэсгийн шугам сүлжээнд холбогдсон байх;

9.2.3. Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан зориулалтын байр, эсхүл сүү, сүүн бүтээгдэхүүн боловсруулах үйлдвэрийн тусгаарласан өрөө, байранд явуулна.

9.2.4. Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх өрөө, байр нь дараахь нэмэлт шаардлагыг хангана:

9.2.4.1. Үйлдвэр нь 80°C-аас доошгүй температуртай халуун усаар хангасан, усан хангамжтай байх;

9.2.4.2. Техникийн ус зайлуулах тусгай өнгөөр будаж ялган тусгаарласан сувагтай байх.

9.2.5. Усыг дахин ашиглах системтэй бол холбогдох стандартад заасан шаардлагын дагуу цэвэршүүлэх ба дахин ашиглах усны түгээх хоолой нь өнгөөр ялгасан тусдаа шугамтай байх.

9.3. Гэрэлтүүлэгт тавих шаардлага:

9.3.1. Үйлдвэр нь MNS 6767 "Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуй. Ажлын байран дахь гэрэлтүүлгийн хэмжилт, зөвшөөрөх хэмжээнд тавих ерөнхий шаардлага" стандартын дагуу дараахь байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэгтэй байна:

9.3.2. байгалийн гэрэлтүүлэг:

технологийн дамжлагад нийт гэрлийн 7 хувиас багагүй;

бусад хэсэгт нийт гэрлийн 2 хувиас багагүй.

9.3.3. зохиомол гэрэлтүүлэг:

технологийн дамжлага, савлах хэсэг, хяналтын цэгт 4000 люксээс багагүй;

бусад хэсэгт 100 люксээс багагүй.

9.4. Салхивч, агааржуулалтын системд тавих шаардлага:

9.4.1. Үйлдвэрийн агааржуулалтын систем нь MNS 5078 "Үйлдвэрийн барилгын салхивч, агааржуулалтын системд тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан байх;

9.4.2. Үйлдвэрлэлийн байрны эзлэхүүн, хүчин чадал, үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд шаардлагатай агаар сэлгэлтийг тооцсоны үндсэн дээр агааржуулалтын системийн хүчин чадлыг төлөвлөж, суурилуулах бөгөөд агаар сэлгэлтийн төхөөрөмжийг шаардлагатай хэсгүүдэд байршуулсан байх;

9.5. Хөргөлт, хөргөлтийн системд тавих шаардлага:

9.5.1. Хөргөлтийн систем, түүнд ашиглаж буй хөргөлтийн бодисууд нь MNS IEC62552-3:2021 стандартын шаардлага хангасан, хилээр нэвтрүүлэх зөвшөөрөлтэй байна.

9.5.2. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг хадгалах хөргөгч, хөлдөөгч нь цэвэр, хуурай байх бөгөөд агаар сэлгэлт хангалттай, зохих температур, чийгшилтэй байна. Температур, чийгшлийг тогтмол хянаж, бүртгэдэг байх;

9.5.3. Хөргөх төхөөрөмж нь конденсатыг цуглуулах, зайлуулах боломжтой байх;

9.6. Шингэн хаягдал зайлуулахад тавих шаардлага:

9.6.1. Үйлдвэрээс ариутгах татуургын төвлөрсөн сүлжээнд нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулагч бодисын хэмжээ нь MNS 6561 "Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Ариутгах татуургын сүлжээнд нийлүүлэх хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан байх;

9.6.2. Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайд, Эрүүл мэндийн сайдын хамтарсан тушаал (2024.02.16-ны өдрийн А/100, А/68)-аар баталсан "Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрт эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар"-ын 3 дугаар бүлгийн 4 дэх хэсэгт заасан шаардлагыг хангасан байх;

9.6.3. Ус зайлуулах шугам нь цэвэр бүсээс бохир бүс рүү гарах чиглэлтэй байх;

9.7. Хатуу хог хаягдал зайлуулахад тавих шаардлага:

9.7.1. Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайд, Эрүүл мэндийн сайдын хамтарсан тушаалаар баталсан "Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрт эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар"-ын 4 дүгээр бүлгийн 5 дахь хэсэгт заасан шаардлагыг хангасан байна.

9.8. Дотоод хяналтын лабораторид тавих шаардлага:

9.8.1. Үйлдвэр нь дотоодын чанарын хяналтын лабораторитой байх ба эсхүл итгэмжлэгдсэн лабораторитой гэрээ байгуулан дотоод хяналтыг хэрэгжүүлнэ.

9.8.2. Түүхий эд нийлүүлэгчийн шинжилгээний бичиг нь олон улсын стандартад нийцсэнг илэрхийлж буй тохиолдолд тухайн баримт бичгийг хүчин төгөлдөр гэж үзнэ.

9.9. Агуулахад тавих шаардлага:

9.9.1. Хөргөх, хөлдөөх камер, хөргөлттэй агуулах нь орчны температур, харьцангуй чийглэгийг хянах боломжтой зориулалтын төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байх ба хяналт хийсэн бүртгэлийг хөтөлж, баримтжуулна;

10. дугаар зүйл. Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, танк саванд тавих шаардлага:

10.1.Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд технологийн шаардлага хангасан зориулалтын шугам хоолой, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл ашиглана.

10.2.Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь тэгш, гөлгөр (нүх, сүв, ан цавгүй), зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай, цэвэрлэх, халдваргүйтгэх, ариутгахад тохиромжтой байх;

10.3.Хүнсний бүтээгдэхүүнд хүрэлцэх тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь ус шингээдэггүй материалаар хийгдсэн байх;

10.4.Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хэмжих хэрэгслийг эрх бүхий байгууллагаар баталгаажуулсан байх;

10.5.Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх зориулалтын тоног төхөөрөмж, зөөврийн хэрэгсэл нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй байх;

10.6.Технологийн дамжлага дунд хэрэглэх танк сав, тэргэнцэр нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн байх;

11 дүгээр зүйл. Хүний нөөцөд тавих шаардлага:

11.1.Үйлдвэрт ажиллах технологич, инженер-техникийн ажилтнууд нь мэргэжлийн чиглэлээр их, дээд сургууль, коллеж төгссөн байна.

11.2.Технологийн үндсэн дамжлага болон үйлчилгээний засварын ажиллагсад нь тухайн мэргэжлээр суралцсан мэргэжлийн үнэмлэхтэй байна.

11.3.Үйлдвэр нь бүтээгдэхүүний чанарын хяналтын асуудал хариуцсан нэгж, ажилтантай байна.

11.4.Чанарын хяналтын асуудал хариуцсан нэгж, ажилтан нь дараахь чиг үүргийг хэрэгжүүлнэ:

11.4.1.Үйлдвэрийн түүхий эд, технологийн ажилбар, бэлэн бүтээгдэхүүний лабораторийн шинжилгээг олон улс, бүс нутаг, гадаад орон, үндэсний стандарт, арга, аргачлалын дагуу хийх;

11.4.2.MNS ISO/IEC 17025 "Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан итгэмжлэгдсэн лабораторид хагас жил тутамд түүхий эдийн, улирал тутамд сүү, сүүн бүтээгдэхүүний аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлнэ;

11.4.3.Бүтээгдэхүүний цуврал бүрийн лабораторийн шинжилгээ, сорилтын дүнд үндэслэн бүтээгдэхүүнийг худалдаа, үйлчилгээнд нийлүүлэх нөхцөлийг бүрдүүлэх;

11.4.4.Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох болон дотоод хяналт, шалгалтын бүртгэл, тэмдэглэл, тайлан тооцоо, лабораторийн шинжилгээний хариу зэрэг мэдээлэл болон баримт бичгийг хадгалах;

11.5.Үйлдвэрийн ажилтан, ажиллагсад нь жилд 2-оос доошгүй удаа эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан байх;

11.6.Үйлдвэрийн ажилтан, ажиллагсад нь халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулах;

11.7.Үйлдвэрлэл болон худалдаа эрхлэгч нь ажилтан, ажиллагсдыг 2-оос доошгүй ээлжийн ажлын хувцас (хормогч, халат буюу өмд, цамц, малгай)-аар жилд 2-оос доошгүй удаа, тор, алчуур, бээлий зэргээр өдөр тутам хангах;

11.8.Ажилтан үйлдвэрлэлийн орчинд хүнс бохирдуулах зүйлс (ээмэг, бөгж, зүүлт, цаг, үсний хавчаар, бохь, хоол, хүнсний зүйлс, тамхи, хиймэл сормуус, хумс г.м)-ийг зүүх, хэрэглэхийг хориглох;

11.9.Ажил олгогч нь ажилтны ажлын хувцас, хэрэгслийг ажлын байранд угаах, цэвэрлэх боломжийг бүрдүүлэх;

11.10.Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаа эрхлэгч нь энэхүү техникийн зохицуулалт, холбогдох стандарт, дүрэм, журам шинэчлэгдэх, нэмэлт, өөрчлөлт орсон үед ажилтан, ажиллагсдаа сургалтад хамруулдаг байх;

11.11.Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, тээвэрлэдэг, худалддаг буюу түүгээр үйлчилгээ үзүүлдэг, хүнсний бүтээгдэхүүн болон хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтныг технологийн болон хүнсний аюулгүй байдал, зохистой дадлын чиглэлээр сургалтын хөтөлбөр, төлөвлөгөөний дагуу тогтмол сургалтад хамруулдаг байх;

Дөрөвдүгээр бүлэг. Түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавих шаардлага

12 дугаар зүйл. Түүхий сүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдалд тавих шаардлага:

12.1. Малын түүхий сүүний физик-хими, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь MNS 4228 "Малын түүхий сүү. Техникийн шаардлага", MNS CAC 193 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт", MNS CAC MRL 2 "Мал, амьтны гаралтай хүнсэн дэх эм, бэлдмэлийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ, эрсдэлийн менежментийн зөвлөмж" стандарт, MNS 6308 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ", MNS 5867 "Хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдах меламины зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ" стандартын шаардлагыг хангасан байна

12.2. Түүхий сүүнд эмийн бодисын үлдэгдлийн дээд хязгаар левомецетин (хлорамфеникол) 0.0003 мг/кг-ээс ихгүй, тетрациклиний бүлэг 0.01 мг/кг-ээс ихгүй, стрептомицин 0.2 мг/кг-ээс ихгүй, пенициллин 0.004 мг/кг -ээс ихгүй байна.

12.3. Хүүхдийн хоол тэжээлд зориулсан түүхий сүү нь $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ температурт 24 цагаас илүүгүй (тээврийн хугацаа ороод) хадгалсан, MNS 4228 "Малын түүхий сүү. Технийн шаардлага" стандартад заасан дээд зэргийн сүүний шаардлага хангасан байна.

12.4. Хүүхдийн сүүн тэжээлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд зориулсан үнээний түүхий сүүний соматик эсийн тоо 1 мл сүүнд 5×10^5 -аас ихгүй байна.

13 дугаар зүйл. Цэвэр өсгөврийн хөрөнгөд тавих шаардлага

13.1.Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхэд шаардлагатай дан буюу хосолмол үйлчлэлтэй цэвэр өсгөврийн хөрөнгийг "Баяжуулагч бэлдмэл, хүнсний нэмэлт, өсгөврийн хөрөнгө, шинэ технологиор үйлдвэрлэсэн хүнсийг бүртгэх, нийтийн хэрэгцээнд гаргах журам"-д заасны дагуу бүртгүүлж, үйлдвэрлэлд хэрэглэнэ.

13.2.Цэвэр өсгөврийн хөрөнгө болон пробиотик бичил биетнийг өсгөвөрлөх тэжээлийн орчин, хөрөнгө, ферментийн бэлдмэлийн аюулгүй үзүүлэлт нь MNS 4504 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын зөвшөөрөгдөх хэмжээ", MNS CAC MRL 2 " Мал, амьтны гаралтай хүнсэн дэх эм, бэлдмэлийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ, эрсдэлийн менежментийн зөвлөмж ", MNS 5868 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ", MNS CAC 193 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт"-ын шаардлага хангасан байна.

13.3.Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хэрэглэх ферментийн идэвх, сонгомол чанар нь бэлтгэн нийлүүлэгч улс, олон улсын стандарт болон норматив баримт бичигт тогтоосон шаардлагад нийцсэн байна.

13.4.Хөрөнгө, пробиотик, пребиотик, бичил биетний өсгөвөр, ферментийн бэлдмэлүүд нь хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах чиглэлээр баталж гаргасан хууль, дүрэм, стандартын шаардлагад нийцсэн байна.

13.5.Гарал үүсэл нь тодорхойгүй, зохих журмын дагуу бүртгэгдээгүй, хэрэглэх болон хадгалах хугацаа нь хэтэрсэн, битүүмж алдагдсан хөрөнгө, пробиотик, пребиотик бичил биетний өсгөвөр ашиглахыг хориглоно.

13.6.Хүүхдийн хоол тэжээлийн зориулалттай бүтээгдэхүүнд генийн өөрчлөлттэй амьд организмын оролцоотойгоор гарган авсан хөрөнгө эсвэл ферментийн бэлдмэлийг ашиглахыг хориглоно.

Тавдугаар бүлэг. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд тавих нийтлэг шаардлага

14 дүгээр зүйл. Сүүн, сүүн бүтээгдэхүүнд тавих шаардлага:

14.1. Нийтийн хэрэгцээнд худалдан борлуулах сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, нялх, балчир хүүхдийн сүүн тэжээлд агуулагдах хүнд металл, микотоксин, антибиотикийн үлдэгдэл, пестицид, цацрагийн үзүүлэлтүүд нь MNS 4504 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын зөвшөөрөгдөх хэмжээ", MNS CAC MRL 2 "Мал, амьтны гаралтай хүнсэн дэх эм, бэлдмэлийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ, эрсдэлийн менежментийн зөвлөмж", MNS 5868 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ", MNS CAC 193 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт", MNS 5867 "Хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдах меламины зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ" стандартуудын шаардлагыг хангасан байна.

14.2. Нийтийн хэрэгцээнд худалдан борлуулах сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд агуулагдах бичил биетний зөвшөөрөгдөх хэмжээ нь MNS 219 "Ундны сүү. Техникийн шаардлага", MNS 226 "Зайрмаг. Техникийн шаардлага", MNS 2842 "Хатаамал сүү. Техникийн шаардлага", MNS 4229 "Эсэг цагаан идээ. Техникийн шаардлага", MNS 4230 "Уураглаг цагаан идээ.

Техникийн шаардлага", MNS 4528 "Тослог цагаан идээ. Техникийн шаардлага", MNS 6652 "Цөцгийн тос. Техникийн шаардлага", MNS GOST 51331 "Йогурт. Ерөнхий шаардлага" стандартад заасан шаардлагыг хангасан байна.

14.3. Сүү боловсруулах үйлдвэрлэлд хэрэглэх хүнсний нэмэлт нь MNS CAC 192 "Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт"-ын шаардлагыг хангасан, баяжуулах эрдэс бодис, аминдэм нь эрх бүхий байгууллагаас хүнсний бүтээгдэхүүнд хэрэглэхийг зөвшөөрсөн байх бөгөөд тэдгээрийн хэмжээ нь тогтоосон нормтой нийцсэн байна.

14.4. Баяжуулсан сүүн бүтээгдэхүүн дэх пробиотик бичил биетний тоо болон пребиотикийн хэмжээ холбогдох стандартын шаардлагыг хангасан байна.

14.5. Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүн нь дараах шаардлагыг хангасан байна:

14.5.1 илчлэг чанар нь хүүхдийн наснаас хамаарах бөгөөд хүүхдийн эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй, бие физиологийн нормд тохирсон байх;

14.5.2 стандарт, нормд заасан хүнсний бүтээгдэхүүний тэжээллэг чанар, аюулгүй байдлын шаардлагад нийцсэн байх;

14.5.3 нярай болон өсвөр насны хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүнд агуулагдах хорт бодис болон исэлдэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ нь холбогдох шаардлагыг хангасан байх;

14.5.4 нярай болон өсвөр насны хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүнд агуулагдах бичил биетний хэмжээ нь зохих стандартын шаардлагыг хангасан байх;

14.5.5 химийн гаралтай хүнсний будаг, үнэр, амт оруулагч, хувиргасан амьд организмыг ашиглан гаргаж авсан бүрдлийг агуулаагүй байх;

14.5.6 нярай болон өсвөр насны хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн аминдэм, эрдэс бодис, хүнсний нэмэлтүүдийг ашиглах бөгөөд тэдгээрийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь MNS CAC 192 "Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт"-ын шаардлага болон эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн хэмжээнд байх;

14.5.7 сүүн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үзүүлэлтэд тавих шаардлагыг хүүхдийн (бага насны, сургуулийн өмнөх болон сургуулийн насны хүүхэд) эрүүл мэндэд учирч болзошгүй хохирлын эрсдэлийн ангиллын шалгуур үзүүлэлтээр тогтоосон байх;

14.5.8 сургуулийн болон сургуулийн өмнөх насны хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүнд агуулагдах хорт бодисын хэмжээ нь MNS CAC 193 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт"-ын шаардлага хангасан байх;

14.5.9 сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд Листериа моноцитогенес, 25 г-д, Салмонел, 25 г-д, Стафилакоккийн энтеротоксин, 25 г-д Салмонел, 25 г-д Энтеробактер Саказаки, 10 г-д, Эмгэг төрөгч E.Coli O157:H7, 25 г-д, Стафилококкын энтеротоксин, 25 г-д, Криптоспоридум парвум, 25 г-д, Бруцелла тус тус илрэхгүй,

14.5.10 0,2 %-аас их этилийн спирт агуулаагүй байх;

14.5.11 уксус агуулаагүй байх;

14.5.12 кофе агуулаагүй байх;

14.5.13 чангаанзны ясны үр агуулаагүй байх;

14.5.14 эмчилгээ, сувилгааны зориулалтаас бусад төрлийн амт оруулагч агуулаагүй байх;

14.5.15 нялх, балчир насны хүүхдэд зориулсан бүтээгдэхүүн нь тосны хүчлийн транс изомер агуулаагүй байх;

14.5.16 Бензойны, сорбины хүчил болон тэдгээрийн давсыг агуулаагүй байх;

14.5.17 Аарц нь 150°Т-ээс ихгүй хүчиллэгтэй байх;

14.5.18 Дараахь пестицидийг агуулаагүй байна. Үүнд:

- a) Дисульфотон
- b) Фенсульфотон
- c) Фентин
- d) Галоксифоп
- e) Гептахлор ба *транс*-гептахлор эпоксид
- f) Нитрофен
- g) Омэтоат
- h) Тербуфос
- i) Альдрин и диэлдрин
- j) Андрин

15 дугаар зүйл. Сүү боловсруулах технологи ажиллагаанд тавих шаардлага

15.1. Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайд, Эрүүл мэндийн сайдын хамтарсан тушаалаар баталсан “Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрт эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар”-ын 3 дугаар бүлгийн 3 дахь хэсэгт заасан шаардлагыг хангасан байх;

15.2. Бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрт албан ёсоор баталгаажсан жор, орц, технологийн зааврыг мөрдлөг болгож технологийн дамжлага, үе шат бүрт хяналтын бүртгэл хөтөлнө.

15.3. Үйлдвэрийн ажилтан, ажиллагсад нь чанарын хяналтын болон технологийн дараах бүртгэл, тэмдэглэлийг хөтөлсөн байна:

- 15.3.1. түүхий эд, материал, хүнсний нэмэлтийн бүртгэл;
- 15.3.2. үйлдвэрлэлийн бүртгэл буюу технологийн дамжлагын хяналтын бүртгэл;
- 15.3.3. бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт, түгээлтийн бүртгэл;
- 15.3.4. бэлэн бүтээгдэхүүний чанарын хяналтын бүртгэл;
- 15.3.5. бүтээгдэхүүний буцаалт, устгалын бүртгэл;
- 15.3.6. лабораторийн сорилтын дүнгийн бүртгэл;
- 15.3.7. мэргэжлийн сургалтын бүртгэл;
- 15.3.8. ажиллагсдын ариун цэвэр, эрүүл ахуйн бүртгэл
- 15.3.9. тоног төхөөрөмжийн засвар, үйлчилгээний бүртгэл;
- 15.3.10. угаалга цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, мэрэгч, шавжгүйтгэлийн бүртгэл;
- 15.3.11. шинэ техник, технологийн туршилт хийсэн тухай тэмдэглэл.

15.4. Үйлдвэрлэлийн хөрөнгө бэлтгэх, хуурай тэжээлт орчин, хатаамал сүү зэргийг сэргээх, ариутгах, өсгөвөрлөх зэрэг бүхий л ажилбарыг хаалттай, ариун орчинд гүйцэтгэнэ.

15.5. Үйлдвэрлэл 2 цагаас дээш хугацаагаар тасалдсан тохиолдолд дулааны боловсруулалт хийсэн сүү, хольцыг давтан боловсруулна.

16 дугаар зүйл. Бүтээгдэхүүнийг савлах, шошгололтод тавих шаардлага

16.1 Бэлэн бүтээгдэхүүнтэй шууд хүрэлцэх хүнсний зориулалтын сав, баглаа, боодлын материалыг шаардлагын дагуу хадгалж, зөвхөн үйлдвэрлэлд хэрэглэхийн өмнө тээврийн сав, баглааг халдваргүйжүүлсний дараа задлана.

16.2 Сүү, сүүн 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 эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасныг баримтлан савлах материалын төрөл, хэлбэрийг өөрчилж болно.

16.3 Экспортын бүтээгдэхүүнийг импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, хорио цээрийн хэлэлцээр болон стандартад заасныг баримтлан савлах материал, хэлбэр, шошгоолтыг өөрчилж болно.

16.4 Ширхгээр болон бөөнөөр савласан сүү, сүүн бүтээгдэхүүн MNS 6648 "Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, боодлын шошгололтод тавих шаардлага" стандартын шаардлага хангасан шошготой байна.

16.5 Нялх балчир болон хүүхдэд зориулсан сүү, сүүн бүтээгдэхүүний шошгод мэдээллийг тодорхой тэмдэглэнэ.

16.6 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний шошгон дээр малын төрлийг заана.

16.7 Сэргээсэн сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхэд шингэн болон хатаамал сүү гэдгийг нэрийг тодорхой бичнэ.

16.8 Бяслагийг технологи ажилбараас нь хамааруулан хатуу, хагас хатуу, зөөлөн, шинэ, бутрамтгай, паст хэлбэртэй гэж бичнэ.

16.9 Сүүн бүтээгдэхүүний шошгонд хэрэглэгчдийг төөрөгдөлд оруулж болохуйц үг хэллэг хэрэглэхийг хориглоно.

16.10. Ургамлын тос орсон зайрмагийн шошгонд "ургамлын тостой" гэж бичнэ.

16.11. Исэг сүүн бүтээгдэхүүний шошго дээр ашигтай бичил биетний тоог заана.

16.12. Хувиргасан амьд организмыг 0,9 хувиас дээш хэмжээгээр агуулсан түүхий эд, нэмэлтийг бүтээгдэхүүнд хэрэглэсэн бол бүрдэл хэсэг, гарал үүслийн талаархи мэдээллийг шошгонд тусгана.

16.13. Сүүн бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлыг нээж задлахаас өмнөх болон задласнаас хойш хадгалах хугацаа, нөхцлийг заана.

16.14. Сүүн бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэсэн болон савласан хугацаа давхцахгүй тохиолдолд хэрэглэх хүчинтэй хугацааг түргэн муудах сүүн бүтээгдэхүүнд сар, өдрөөр, 3 хүртэлх сараар хадгалах сүүн бүтээгдэхүүнд жил, сар, өдрөөр, нөөшилсэн сүүн бүтээгдэхүүнд жил, сараар тус тус заана.

16.15. Өтгөрүүлсэн болон хатаамал сүүн бүтээгдэхүүний шошго нь бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэсэн болон хэрэглэх хүчинтэй хугацааг таглаан дээр эсхүл сав, хайрцагны ёроолд бичнэ. Хэрэглэх хүчинтэй хугацааг заахдаа "Хэрэглэх хүчинтэй хугацаа ... хоног", "Хэрэглэх хүчинтэй хугацаа ... сар", "... хоног хүчинтэй", "... сар хүчинтэй" гэх ба "үйлдвэрлэсэн хугацааг таган дээр, эсхүл ёроолд заасан" гэсэн бичлэгтэй үгийн хамт байрлуулна.

16.16. Өтгөрүүлсэн сахартай, сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд сахароз, фруктоз, глюкоз, лактоз гэх мэт сахрын төрлийг зааж өгнө.

16.17. Бяслалсны шошгон дээр байх мэдээллийг хүнсний зориулалтын будаг, наалт ашиглан бичиж болно.

16.18. Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүний шошго дээрх "Хүүхдийн тэжээл" гэсэн бичвэр нь энгийн нүдээр харахад гаргацтай, тод байна. Эхийн сүү орлох бүтээгдэхүүний шошгонд "Нярай хүүхдийг эхийн сүүгээр хооллох нь зөв" гэсэн анхааруулга бичнэ.

16.19. Баяжуулсан сүүн бүтээгдэхүүнд нэмсэн аминдэм, эрдэс бодисын хэмжээг тухайн бүтээгдэхүүнийг хэрэглэх хүчинтэй хугацаа дуусах үеийн агууламжаар тооцон шошгод заана.

16.20. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний шошгыг хэрэглэгч уншиж мэдээлэл авахад тохиромжтой байршилд, MNS 6648 "Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, боодлын шошгололтод тавих шаардлага" стандартын шаардлагын дагуу хэл дээр бичсэн байна.

17 дугаар зүйл. Бүтээгдэхүүнийг хадгалах, тээвэрлэхэд тавих шаардлага

17.1. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг түгээх, тээвэрлэх үе шатанд Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайд, Эрүүл мэндийн сайдын хамтарсан тушаалаар баталсан "Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрт эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар"-ын 8.7-8.12 заалтыг мөрдөнө.

17.2. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг хадгалах, тээвэрлэх нөхцөл нь MNS 219 "Ундны сүү. Техникийн шаардлага", MNS 226 "Зайрмаг. Техникийн шаардлага", MNS 2842 "Хатаамал сүү. Техникийн шаардлага", MNS 4229 "Исэг цагаан идээ. Техникийн шаардлага", MNS 4230 "Уураглаг цагаан идээ. Техникийн шаардлага", MNS 4528 "Тослог цагаан идээ. Техникийн шаардлага", MNS GOST R 51331 "Йогурт. Ерөнхий шаардлага", MNS 6652 "Цөцгийн тос. Техникийн шаардлага" стандартад заасан шаардлагыг хангасан байна.

17.3. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг түгээх, тээвэрлэх үе шатанд Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайд, Эрүүл мэндийн сайдын хамтарсан тушаалаар баталсан "Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрт эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар"-ыг баримтлах;

17.4. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын, хөргөлттэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх ба чингэлгийн доторх гадаргуу нь гөлгөр, бат бөх, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар материалаар хийх ба хаалга нь жижиг хортон, мэрэгч болон бохирдуулагч бусад зүйл орохооргүй битүүмжлэгдсэн байх;

17.5. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхдээ MNS 5343 "Хүнсний түргэн муудах эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага" стандартыг баримтлах;

Зургаадугаар бүлэг. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн боловсруулах үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, ариутгалд тавих шаардлага

18 дугаар зүйл. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, ариутгалд тавих шаардлага:

18.1.1. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл нь MNS CAC RCP 1 "Хүнсний эрүүл ахуйн зарчим" стандартын шаардлагыг хангасан байна.

18.1.2. Үйлдвэр нь сүү, сүүн бүтээгдэхүүний ариун цэвэр, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлагыг хангах, үйлдвэрийн байр, агуулах, тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, багаж хэрэгсэл, сав, баглаа, тээврийн хэрэгслийн угаалга, ариутгал, халдваргүйтгэл хийх журам баталж мөрдөх бөгөөд угаалга, ариутгал, халдваргүйтгэл хийх бүртээ бүртгэл хөтөлнө.

18.1.3. Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлд ашиглаж буй тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, танк, сав зэргийг дараах аргаар угааж, цэвэрлэн ариутгана. Үүнд:

1. CIP (clean in place) угаалга – битүү системээр эргэлдүүлэн угаах:

1. Урьдчилан усаар зайлах
2. Органик үлдэгдлийг шүлтээр угааж, цэвэрлэх

3. Усаар зайлах
4. Эрдэс бодисыг цэвэрлэж хүчлээр зайлах
5. Усаар эцсийн зайлалт хийх;

2. Механик аргаар цэвэрлэх:

Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлд ашиглаж буй тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, танк, савыг дараах аргаар халдваргүйжүүлнэ. Үүнд:

1. Уураар
2. Халуун усаар
3. Халдваргүйжүүлэх бодисоор;

18.4. Тоног төхөөрөмж болон салгаж угааж, цэвэрлэх шаардлагатай шугам хоолой, танк савны угаалга хийх зориулалттай шүршигч (spray ball), холболт, шүүлтүүр зэрэг задалж эд ангиуд, гадаргуунд COP (clean out place) угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийг хийнэ.

18.5. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, ариутгалд эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн зориулалтын химийн бодисыг хэрэглэнэ. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн бодисын хэрэглэх заавар, зохистой тун хэмжээ, зориулалтын талаарх мэдээллийг агуулсан самбарыг шаардлагатай хэсэгт байршуулсан байна.

18.6. Химийн бодисыг хүнсийг бохирдуулах эрсдэлээс сэргийлж зориулалтын тусгай агуулахад хадгалж, хэрэглээний бүртгэл хөтөлнө.

18.7. Халдваргүйжүүлэх химийн бодисыг үйлдвэрлэгчийн зааврын дагуу найруулж хэрэглэнэ. Найруулсан уусмал дээр бэлтгэсэн огноо, концентрацийн хэмжээг тэмдэглэж, бүртгэл хөтөлнө.

18.8. Сүү боловсруулах үйлдвэр, цехийн тоног төхөөрөмж, шугам хоолойн угаалга, халдваргүйжүүлэлт хийх хугацаа, угаалга, халдваргүйжүүлэлтийн бодисын концентраци, температурт хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлнө.

18.9. Хөргөх, хөлдөөх, хадгалах зориулалт бүхий агуулахад хуурай цэвэрлэгээ хийж, хөлдөөгчийн цас, мөсийг хайлуулан цэвэрлэж, халдваргүйтгэж, бүртгэл хөтөлнө;

18.10. Сүү хадгалах, хөргөх зориулалтын танкан дахь сүүг юүлж дууссанаас хойш 2 цагийн дотор, эсхүл угаалга, ариутгал хийгдсэний дараа 6-24 цагийн туршид ашиглаагүй тохиолдолд угаалга, ариутгалыг дахин хийнэ. Зарим бүрэн автомат тоног төхөөрөмжийн хувьд тоног төхөөрөмж үйлдвэрлэгчээс заасан шаардлагыг мөрдөж ажиллана.

18.11. Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд 2 цагаас дээш хугацаанд саатал гарсан тохиолдолд дараах арга хэмжээг авч хэрэгжүүлсэн байна. Үүнд:

18.11.1. дулааны боловсруулалт хийсэн бүтээгдэхүүнийг асептик биш нөхцөлд хадгалсан тохиолдолд буцаан татаж, тоног төхөөрөмж, шугам хоолойд угаалга, халдваргүйтгэл хийнэ.

18.11.2. савлагааны тоног төхөөрөмжийг үйлдвэрлэгчээс тогтоосон горим, хугацаанд тохируулан угаалга, ариутгалыг дахин хийнэ.

18.12. Тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, танк савны угаалга, халдваргүйжүүлэлтийн үр дүнг дотоод хяналтын хөтөлбөрт тусгаж, эмгэг төрөгч бичил биетний үлдэц байгаа эсэхэд улиралд 1-ээс доошгүй удаа лабораторийн шинжилгээ хийлгэж, бүртгэл хөтөлнө.

18.13. Үйлдвэр болон агуулахын орчин, ажлын байр, тээврийн хэрэгслийг тогтмол цэвэрлэж, халдваргүйжүүлэх хөтөлбөртэй байна.

18.14. Үйлдвэрлэлийн дотоод орчныг эрүүл ахуйн шаардлагаар нь ангилж, бүсчилнэ. Эрүүл ахуйн эрсдэл дунд болон ихтэй хэсгийн агаар орчинг дараах аргуудыг дангаар болон хослуулсан байдлаар халдваргүйжүүлэлтийг хийнэ. Үүнд:

- ✓ Ультра гэрлээр;

- ✓ Озонжуулагч төхөөрөмжөөр;
- ✓ Халдваргүйжүүлэх бодисыг манантуулан цацах;

18.15. Үйлдвэрлэлийн орчны агаарын бохирдлыг үйлдвэрлэлийн хяналтын хөтөлбөрт тусгаж үлдэц байгаа эсэхэд лабораторийн шинжилгээ хийнэ.

18.16. Хөргөх, хөлдөөх, хадгалах зориулалт бүхий агуулахад хуурай цэвэрлэгээ хийж, хөлдөөгчийн цас, мөсийг хайлуулан цэвэрлэж, халдваргүйжүүлнэ.

18.17. Байгууллага нь үйлдвэрлэлийн байр, агуулахын орчин зэрэгт шавж, мэрэгч орох, үүрлэх боломжтой эсэхэд эрсдэлийн үнэлгээ хийж, үр дүнд үндэслэн шавж, мэрэгчээс урьдчилан сэргийлэх, тандалт хийх, тэмцэх, ул мөр илэрсэн тохиолдолд устгах тусгай хөтөлбөрийг боловсруулж мөрдөж ажиллана.

18.18. Шавж, мэрэгчээс урьдчилан сэргийлэх, устгал хийхдээ хүнсний аюулгүй байдалд сөрөг нөлөөгүй хими, физик, биологийн аргыг хэрэглэж, тухай бүр бүртгэл хөтөлөн баталгаажуулсан байна.

Долоодугаар бүлэг. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг худалдаалах, эргүүлэн татахад тавих шаардлага

19 дүгээр зүйл. Бүтээгдэхүүнийг худалдаалахад тавих шаардлага:

19.1.Энэхүү техникийн зохицуулалтын шаардлага хангасан сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг худалдаанд нийлүүлнэ.

19.2.Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрд тохирсон хадгалалтын горим, нөхцөл, шаардлагыг хангасан худалдааны үйл ажиллагааг албан ёсоор эрхлэх зөвшөөрөл, бүртгэлтэй худалдаа, үйлчилгээний газарт худалдаална.

19.3.Цэцэрлэг, эмнэлэг, сургуулийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ, худалдааны газар нь энэ техникийн зохицуулалтын шаардлага хангасан үйлдвэрт бэлтгэсэн, мал эмнэлгийн гэрчилгээтэй, шаардлагатай тохиолдолд лабораторийн магадлан шинжилгээний гэрчилгээтэй сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэл, худалдаа үйлчилгээнд ашиглана.

19.4.Үйлдвэрийн аргаар боловсруулснаас бусад сүүний хувьд мал эмнэлгийн гэрчилгээгүй, Мал амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.5-д заасны дагуу олгосон лабораторийн шинжилгээний дүн, импортын гэрчилгээгүй тохиолдолд нийтийн хэрэгцээнд нийлүүлэхийг хориглоно.

19.5.Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг худалдах, уг бүтээгдэхүүнээр үйлчлэх газар нь температурын тохируулга хийх боломжтой, гадны бохирдлоос хамгаалсан шилэн хаалттай, зориулалтын хөргөлт бүхий тоног төхөөрөмжтэй байх ба тэдгээрийг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дүрмийн дагуу цэвэрлэж, халдваргүйтгэж, бүртгэл хөтөлнө.

19.6. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг жижиглэн худалдаалах ажилбарыг зориулалтын сав суулга, багаж хэрэгслээр гүйцэтгэж, сав суулга, багаж хэрэгслийг байнга угааж, халдваргүйтгэнэ.

19.7. Үйлдвэрлэл эрхлэгч нь зах зээлд бүтээгдэхүүн нийлүүлэхдээ түгээлтийн бүртгэл хөтөлөлтийг цахимаар эсхүл цаасан хэлбэрээр хөтөлж, архивлана.

19.8. Хүүхдэд зориулсан сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг хадгалах баталгаатай нөхцөлийг хангасан худалдааны байгууллага, борлуулах цэгээр дамжуулан худалдаална.

19.9. Үйлдвэрлэгчийн тогтоосон хадгалалтын хүчинтэй хугацааг засварлан өөрчлөхийг хориглоно. Хадгалалтын хүчинтэй хугацаа хэтэрсэн сүү, сүүн бүтээгдэхүүн худалдаалахыг хориглоно.

19.10. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг хүнсний зориулалтын бус нийлэг хальсан уут, хуванцар сав, баглаа боодолд савлаж худалдаалахыг хориглоно.

20 дугаар зүйл. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг импортлоход тавих шаардлага

20.1. Дэлхийн худалдааны байгууллагын “Эрүүл ахуй, ургамлын эрүүл ахуйн хэлэлцээр SPS Agreement”-ийг мөрдөнө.

20.2. Мал, амьтнаас хүнд дамжин халдварладаг зооноз өвчин, олон улсын худалдааны хоригтой халдварт өвчин тархахаас урьдчилан сэргийлэх зорилгоор Дэлхийн мал, амьтны эрүүл мэндийн байгууллагын “Газрын амьтны эрүүл мэндийн кодекс”, гадаад улс орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлгийн салбарт хамтран ажиллах ерөнхий хэлэлцээр, мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасан нөхцөлийг баримтлана.

20.3. Монгол Улсад сүү, сүүн бүтээгдэхүүн импортлогч орны үйлдвэр нь MNS CAC RCP 57 "Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн дадлын зөвлөмж" стандарт, ISO-22000, HACCP болон энэ техникийн зохицуулалтын шаардлагыг хангасан байна.

20.4. Хэд хэдэн улсыг хамарсан цар тахлын дэгдэлтийн үед сүү, сүүн бүтээгдэхүүн импортлоход хүн, мал, амьтны эрүүл мэндийг хамгаалах арга хэмжээг өөрийн орны хууль тогтоомж болон Дэлхийн эрүүл мэндийн байгууллага, Дэлхийн мал, амьтны эрүүл мэндийн байгууллагаас гаргасан заавар, зөвлөмжийг баримтлан хэрэгжүүлнэ.

20.5. Импортын сүү, сүүн бүтээгдэхүүн нь энэ техникийн зохицуулалтад заасан бүтээгдэхүүний нэршил, хаяг шошготой, MNS 6648 Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага стандартын шаардлагыг хангасан байна.

21 дүгээр зүйл. Буцаан болон татан авах, устгах, дахин боловсруулахад тавих шаардлага

21.1. Хүнсний чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангаагүй сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг хүнсний сүлжээнээс татан авах, устгах, дахин боловсруулах үйл ажиллагааг хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8.10 дахь заалтыг үндэслэн зохион байгуулна.

21.2. Үйлдвэрлэл эрхлэгч нь худалдаа, үйлчилгээний үед гарсан бүтээгдэхүүний гологдлыг зах зээлээс буцаан болон эргүүлэн татах талаар худалдаа, үйлчилгээ эрхлэгчтэй хийсэн гэрээнд тусгасан байна.

21.3. Хүнсний худалдаа, үйлчилгээ эрхлэгч нь хадгалалт, худалдаалалтын явцад өөрийн буруутай үйл ажиллагаанаас үүдэлтэй сүү, сүүн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал алдагдсанаас учирч болох хохирлыг бүрэн хариуцна.

21.4. Хадгалалтын хугацаа дууссан, лабораторийн шинжилгээгээр стандартын шаардлага хангаагүй бүтээгдэхүүнийг хяналт шалгалтаар илрүүлсэн тохиолдолд эрх бүхий албан тушаалтны шийдвэрээр хурааж, аймаг, нийслэлийн Засаг даргын дэргэдэх “Эрх бүхий албан тушаалтны шийдвэрээр хураан авсан хөрөнгө, эд зүйл, хэрэгслийг үнэлэх, худалдан борлуулах, устгах талаар шийдвэр гаргах, хэрэгжилтэд хяналт тавих” чиг үүрэг бүхий Зөвлөлд шилжүүлж шийдвэрлүүлнэ.

21.5. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээ хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлж болзошгүй гэж үзвэл тэдгээрийг хүнсний сүлжээнээс буцаан авч дотоод хяналтаар устгал хийх тохиолдолд хөндлөнгийн хяналт болон гэрчүүдийг байлцуулан устгал хийж, акт үйлдэн тухайн мэдээллийг өөрийн архивт хадгална.

21.6. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь эрх бүхий байгууллагын шийдвэрээр хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээ хүнсний сүлжээнээс татан авах тохиолдолд хөндлөнгийн хяналт болон гэрчүүдийг байлцуулан устгал хийж, устгалын акт болон мэдээллийг хяналтын байгууллагад албан ёсоор хүргүүлнэ.

21.7. Хадгалалтын хугацаа дууссан сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг нийтийн хэрэгцээнд нийлүүлэхийг хориглоно. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг дахин боловсруулан ашиглах тохиолдолд дотоод хяналт болон итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээний хариуг үндэслэн дахин боловсруулалт хийнэ. Дахин боловсруулалт хийгдсэн бүтээгдэхүүнийг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулан энэ талаар хяналтын байгууллагад мэдээлнэ.

21.8. Импортолсон хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулын талаар олон улсын сүлжээ, эрүүл ахуйн болон аюулгүйн үзүүлэлтийг хангаагүй бүтээгдэхүүнд 21.4, 21.5-р заалт адил хэрэгжинэ.

---000---