

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

2024 оны 02 сарын 16 өдөр

Дугаар А/100, А/68

Улаанбаатар хот

**ЗОХИСТОЙ ДАДЛЫГ ХЯЛБАРШУУЛАН НЭВТРҮҮЛЭХ  
ЗААВАР БАТЛАХ ТУХАЙ**

Монгол Улсын Засгийн газрын тухай хуулийн 24 дүгээр зүйлийн 2 дахь хэсэг, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.2 дахь хэсгийг тус тус үндэслэн ТУШААХ нь:

1. “Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрт эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар”-ыг нэгдүгээр, “Гурил, гурилан бүтээгдэхүүний үйлдвэрт эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар”-ыг хоёрдугаар хавсралтаар тус тус баталсугай.

2. Батлагдсан зааврыг хүнсний чиглэлийн үйлдвэрлэгчийн үйл ажиллагаанд нэвтрүүлэх, энэ талаар мэргэжил арга зүйн туслалцаа үзүүлж, хяналт тавьж ажиллахыг Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн яамны Хүнсний үйлдвэрийн бодлогын хэрэгжилтийг зохицуулах газар (Д.Довчинсүрэн), Эрүүл мэндийн яамны Нийтийн эрүүл мэндийн газар (Д.Баярболд), аймаг, нийслэлийн Хүнс, хөдөө аж ахуйн газрын дарга нарт тус тус даалгасугай.

ХҮНС, ХӨДӨӨ АЖ АХУЙ,  
ХӨНГӨН ҮЙЛДВЭРИЙН САЙД

Х.БОЛОРЧУЛУУН

ЭРҮҮЛ МЭНДИЙН САЙД

С.ЧИНЗОРИГ



**“СҮҮ, СҮҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ҮЙЛДВЭРТ ЭРҮҮЛ АХУЙН БОЛОН ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН  
ЗОХИСТОЙ ДАДАЛ”-ЫГ ХЯЛБАРШУУЛАН НЭВТРҮҮЛЭХ ЗААВАР**

Улаанбаатар хот  
2024 он

## Гарчиг

1. Хамрах хүрээ
2. Нэр томьёо, тодорхойлолт
3. Зохистой дадлын шаардлага
4. Баталгаажуулалт
5. Зохистой дадлын гэрчлэх тэмдэг хэрэглэх
6. Хяналт, шалгалт



## НЭГ. ХАМРАХ ХҮРЭЭ

1.1. Зааврын зорилго нь сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад оршино.

1.2. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл эрхлэгчид үйлдвэрлэлийн үе шат бүрд зохистой дадлыг нэвтрүүлэх, баталгаажуулах, гэрчлэх тэмдэг хэрэглэхэд энэхүү хялбаршуулсан зааврыг дагаж мөрдөнө.

### ХОЁР. НЭР ТОМЬЁО, ТОДОРХОЙЛОЛТ

Энэхүү гарын авлагыг хэрэглэхэд зориулж дараах мэргэжлийн нэр томьёо ба тодорхойлолтыг ашиглана.

2.1. "сүү, сүүн бүтээгдэхүүн боловсруулах үйлдвэр, цех" гэж хяналтын байгууллагын бүртгэл, дүгнэлттэй, сүү хүлээн авах, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн боловсруулах, савлах, нийтийн хэрэгцээнд нийлүүлэх үйл ажиллагаа эрхлэхэд зориулсан орчин, талбай бүхий байгууламжийг;

2.2. "хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч" гэж хүнсний сүлжээнд хамаарах үйл ажиллагааны аль нэг, эсхүл хэд хэдэн үйл ажиллагаа эрхэлдэг Монгол Улсын иргэн, гадаадын иргэн, харьяалалгүй хүн (цаашид "иргэн" гэх), хуулийн этгээдийг;

2.3. "үйлдвэрлэлийн зохистой дадал" гэж үйлдвэрлэлийн бүх үе шатанд түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад шаардагдах нөхцөл, хяналт, үйл ажиллагааг.

2.4. "эрүүл ахуйн зохистой дадал" гэж хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад шаардагдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөл, үйл ажиллагааг;

2.5. "үйлдвэрлэлийн үе шат" гэж түүхий эдийг хүлээн авахаас эхлэн эцсийн бүтээгдэхүүн хүртэлх хүнсний сүлжээний бүхий л үйл ажиллагаа, шат дамжлагыг;

2.6. "хүнсний эрүүл ахуй" гэж хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад шаардагдах бүхий л нөхцөл, шаардлагыг;

2.7. "хүнсний аюулгүй байдал" гэж хүн ам амьдралынхаа туршид чанартай, шим тэжээллэг, аюулгүй хүнсийг улсын эдийн засаг, нийгмийн нөхцөл байдал, газар зүйн байршлаас үл хамааран тогтвортой, хүртээмжтэй сонгон хэрэглэх боломж бүрдсэн байхыг;

2.8. "бохирдол" гэж бүтээгдэхүүн эсхүл түүнийг боловсруулж, үйлдвэрлэж буй орчинд бохирдуулагч нэвтрэн орох, илрэхийг;

2.9. "бохирдуулагч" гэж хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд өөрт нь агуулагддаг, эсхүл хүнсний сүлжээний үйл ажиллагааны явцад, түүнчлэн хүнсний сүлжээнд ашиглах болон хэрэглэх эд зүйлийн бохирдлоос бий болсон хими, физик, биологийн хүчин зүйлсийг;

2.10. "хяналтын арга хэмжээ" гэж хүнсний аюулаас урьдчилан сэргийлэх, аюулыг арилгах, эсхүл түүнийг зөвшөөрөгдөх хэмжээнд хүртэл бууруулахад чиглэсэн аливаа үйлдэл, үйл ажиллагааг;

2.11. "хяналт-шинжилгээ" гэж хяналтын арга хэмжээ зохих хяналтад байгаа эсэхийг үнэлэхийн тулд хяналтын үзүүлэлтийг төлөвлөсөн дэс дарааллын дагуу ажиглалт, хэмжилт хийх үйлдлийг;

2.12. "залруулах арга хэмжээ" гэж эгзэгтэй цэгт хяналт алдагдсан буюу үл тохирол илэрсэн үед аюулын түвшинг бууруулахад чиглэсэн хяналтыг сайжруулах, хэрэв бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд нөлөөлсөн бол холбогдох бүтээгдэхүүнийг тусгаарлах, дахин боловсруулах, устгах арга хэмжээг авах, үл тохирол дахин гарахаас урьдчилан сэргийлэх эсхүл бууруулахад чиглэсэн аливаа арга хэмжээг;

2.13. "материал" гэж хүнсний сав баглаа боодлын болон хүнсний найрлагад орох бодис, боловсруулалтад хэрэглэгддэг бодис, цэвэрлэгээ, тос тосолгооны материалуудыг нийтэд нь хамруулан ойлгосон ерөнхий нэр;

2.14. "цэвэрлэгээ" гэж хүнсний аюулгүй байдлын тухайн хэсгийн механик бохирдол болох шороо, хоол хүнсний үлдэгдэл болон бусад бохирдлыг арилгах үйл явц;

2.15. "бүтээгдэхүүнтэй харьцах гадаргуу" гэж хэвийн үйл ажиллагааны явцад бүтээгдэхүүн болон сав баглаа боодолтой шууд харьцаж байх үеийн бүх гадаргууг;

2.16. "хүнсийг тусгаарлах" гэж хүнсний бүтээгдэхүүнийг боловсруулах үед хүнсний бус тосолгооны материал, дулаан солилцооны аппаратын болон бусад шингэнтэй холилдохоос сэргийлж, тусгаарлах үйл явц;

2.17. "халдваргүйтгэл" гэж хүнсэнд сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй физик, хими болон бусад аргаар бохирдол, нянгийн тоог зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ хүртэл бууруулах арга хэмжээ (Тайлбар: САС/РСР 1:2003<sup>[1]</sup>, 2.3-аас оруулсан өөрчлөлт)-г;

2.18. "ариутгал" гэж үйлдвэр дээрх цэвэрлэгээний бүхий л үйл явц буюу үйлдвэрийн эрүүл ахуйг хангах зорилгоор тусгай тоног төхөөрөмжүүд, үйлдвэрийн бусад хэсгүүдийг (барилга, хийц, шалны цэвэрлэгээг оруулна) хамран явагддаг хуваарьт цэвэрлэгээ, ариутгалын үйл явц;

2.19. "сав боодол" гэж хүнсийг бүрэн болон хэсэгчлэн битүүмжилж түгээх, тээвэрлэх, хадгалахад зориулсан хэрэгслийг;

2.20. "бүтээгдэхүүний эргэн таталт" гэж худалдааны төв, зах, дэлгүүр, агуулах, бөөний төв, харилцагчийн агуулах зэрэг цэгээс стандартын шаардлага хангахгүй байгаа, үл тохирох бүтээгдэхүүнийг буцаан татаж авах үйл явцыг;

2.21. "хугацаа нь түрүүлж дуусах бүтээгдэхүүнийг түрүүлж борлуулалтад гаргах (FIFO - First expired first out)" гэж бүтээгдэхүүнийг борлуулалтад гаргах зохистой зарчимд тулгуурласан бараа хангамжийн эргэлтийг;

2.22. "эхэлж хүлээн авсан бараанаасаа эхэлж хэрэглэх (FIFO- First in first out)" гэж бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг эхэлж хүлээн авснаас нь эхлэн хуваарилах зарчимд тулгуурласан бараа хангамжийн эргэлтийг;

2.23. "харшил үүсгэгчийн солбицол" гэж харшил үүсгэгч хүнс, орцыг харшил үүсгэгч агуулаагүй өөр хүнс эсхүл орцод санамсаргүй байдлаар хүргэх, нэмж оруулахыг;



ГУРАВ. ЭРҮҮЛ АХУЙН БОЛОН ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ЗОХИСТОЙ ДАДЛЫН ШААРДЛАГА

1. Малчин, фермер, саалийн малд тавих шаардлага

№	Шаардлагууд	Нотолгоо
1.1. Саалийн малд тавих шаардлага		
1.1.1.	Эрүүл байх, сүүгээр дамжин хүнд халдварлаж болзошгүй ямар нэг өвчний шинж тэмдэг илрээгүй байх,	Ажиглалт хийсэн тэмдэглэл, Мал эмнэлгийн тодорхойлолт,
1.1.2.	Сүүний чанарт нөлөөлөхүйц шархгүй байх,	Ажиглалт хийсэн тэмдэглэл,
1.1.3.	Сүүнд дамжиж болзошгүй антибиотик болон бусад эмээр эмчилсэн, малыг тус эмчилгээ хийсний дараах хоригийн хугацаа дуусаагүй, дууссаныг шалгаж, баталгаажуулаагүй малыг саальд хамруулдаггүй байх,	Мал эмнэлгийн тодорхойлолт,
1.1.4.	Саалийн малыг шим тэжээллэг, аюулгүй, тэжээлээр тэжээх бөгөөд бордоо, хорт бодис зэргийн үлдэгдэл сүүнд дамжих эрсдэлгүй байх,	Тэжээлийн бүртгэл
1.1.5.	Тэжээл нь пестицид, шавж устгах болон хорт бодисын үлдэгдэлгүй байх,	Хэрэглэсэн эм, бэлдмэлийн бүртгэл,
1.2. Малчин, фермерийн аж ахуй эрхлэгчид тавих шаардлага		
1.2.1.	Сүүний анхан шатны үйлдвэрлэл эрхлэгч (малчин, фермер эрхлэгч) нь а) хувийн ариун цэвэр, эрүүл ахуйг баримтлан ажилладаг, ажилтан эрүүл байх б) байр сав, сүү саах, сүүтэй харьцах, хадгалах, хөргөх орчны эрүүл ахуйн нөхцөл хангасан байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зургаар баталгаажуулах
1.2.2.	Сүү саах, эсвэл сүү хадгалах, хөргөх байр нь сүүг бохирдуулах бүх эрсдэлээс зайлсхийсэн байдлаар баригдсан байх,	Фото зураг, дотоодын хяналтын бүртгэл
1.2.3.	Бууц, малын ялгдсыг малын байр, саравчаас тогтмол зайлуулж, цэвэрлэгээ, агааржуулалттай, нарны гэрэл хангалттай тусдаг, бохир хуримтлагдахгүй байхуйц, бохирыг зайлуулах сувагтай байхаар барьсан байх,	Фото зураг, цэвэрлэгээ хийсэн бүртгэл,
1.2.4.	Саалийн малыг тогтмол цэвэр, хуурай орчинд байлгадаг байх,	Фото зураг,
1.2.5.	Саалийн малыг хашилгүй сул байлгадаг бол гэр, сууцнаас зайтай, цэвэр орчинд саалийн зэлийг байрлуулсан байх,	Фото зураг, газар дээрх хяналтын бүртгэл
1.2.6.	Халдвар авсан буюу халдварын сэжиг бүхий малыг сүргээс тусгаарлах боломжтой байх,	Фото зураг,
1.2.7.	Сүү хадгалах, хөргөх байрыг мал, амьтдаас тусгаарласан байх,	Фото зураг, газар дээрх хяналтын бүртгэл
1.2.8.	Саалийн тоног төхөөрөмж, сав суулга нь цэвэрлэхэд хялбар, зэврэлтэд тэсвэртэй металаар хийгдсэн, гөлгөр гадаргуутай, өргөн амтай байх,	Фото зураг, газар дээрх хяналтын бүртгэл
1.2.9.	Саахын өмнө малын дэлэн болон түүний ойр орчмыг усаар сайтар угааж, хатаана. Сүүнд бохирдол орохоос сэргийлэх үүднээс саалийн малыг зохих ёсоор арчилж, дэлэн орчмын үсийг нь авдаг байх,	Фото зураг, газар дээрх хяналтын бүртгэл
1.2.10.	Сааль бүрийн өмнө малын дэлэнг шалгаж, сүүнд эвгүй үнэр болон цус, идээ, хальс гэх мэт ил харагдах хэвийн бус зүйл байгаа эсэхийг шалгадаг, хэрэв	газар дээрх хяналтын бүртгэл



	хэвийн бус, шархтай байгаа тохиолдолд саальд хамрууладаггүй байх,	
1.2.11.	Сүүг түр цуглуулах сав нь хавхлаг, эсхүл тагтай байх,	Фото зураг
1.2.12.	Саалийн хэрэгслийг хүнсний сод болон хүнсний зориулалтын сав суулга угаах бодис ашиглан сайтар угааж, дараа нь ундны усаар зайлж, наранд хатаадаг байх,	Фото зураг, цэвэрлэгээ хийсэн бүртгэл,
1.2.13.	Хэрэглэхийг хориглосон эм бэлдмэлийг саалийн малд хэрэглэдэггүй байх.	Мал эмнэлгийн тодорхойлолт,
1.2.14.	Нян шимэгчийн эсрэг эм бэлдмэлийг жорын дагуу олгосноос хойш тэдгээрийн биеэс гадагшлах хугацаа дуусталх хугацаанд, эсхүл жороор олгох мал, амьтны эм бэлдмэлийг дур мэдэн хэрэглэдэггүй байх,	Мал эмнэлгийн тодорхойлолт,
1.2.15.	Саальчин хувийн эрүүл ахуйг сайтар сахих, тухайлбал халдварт өвчнөөр өвчлөөгүй, ханиад томуу тусаагүй, цэвэр хувцасласан, саалийн өмнө хумсаа авсан, гараа тогтмол, зөв угаадаг байх. Түүхий сүүг бохирдуулж болзошгүй хүмүүс сүүтэй харьцахаас сэргийлсэн арга хэмжээ авдаг байх,	газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зураг,
1.3. Малчин, фермерт сүүг хадгалахад тавих шаардлага		
1.3.1.	Сүүг саасны дараа битүү саванд цуглуулж, сүү цуглуулах цэгт аль болох түргэн хүргэдэг байх,	Сүүг сааж, тушаасан цагийн бүртгэл,
1.3.2.	Хэрэв сүүг сааснаас хойш дөрвөн цагийн дотор тушаадаггүй, өдөрт хоёр удаа тушаах тохиолдолд +7°C ба түүнээс доош хэмд, оройн саалийг өглөөний саальтай нийлүүлж тушаадаг бол +4°C ба түүнээс доош хэмд хөргөдөг байх,	Сүүг сааж, тушаасан цагийн бүртгэл,
1.3.3.	Сүүг бэлтгэх эсвэл боловсруулах байгууламж руу тээвэрлэх үед температур нь +8°C -аас хэтрэхгүй байх,	Сүүг тушаах үеийн температурын бүртгэл,

## 2. Үйлдвэрийн хүрээлэн буй орчинд тавих шаардлага

№	Шаардлагууд	Нотолгоо
2.1.	Үйлдвэрийн барилга, байгууламжийн байршлыг тогтоох, барилгын зураг, төсөл зохиох, барилга барих, ашиглалтад оруулах, өргөтгөх, зориулалтыг өөрчлөхөд холбогдох хяналт хэрэгжүүлэх байгууллагаар Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.3-т заасны дагуу эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргуулсан байх,	Дүгнэлт
2.2.	Хүнсний үйлдвэрийн байр нь аливаа тохиромжгүй орчин (үерийн аюул, ус намаг, мөнх цэвдэг, сул шороо, эвгүй үнэр утаа, тоос, хог хаягдлын нэгдсэн цэг, бусад бохирдол)-оос тусгаарлагдсан, тухайн бүс нутгийн салхины ноёлох чигийн урсгалын дагуу цэвэр орчинд байрлах,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг, авч хэрэгжүүлсэн арга хэмжээний болон газар дээрх хяналт, шалгалтын бүртгэл,
2.3.	Үйлдвэрийн хил хязгаарыг стандартад заасны дагуу тодорхой тогтоож, үйлдвэрийн байрыг бусад хэсгээс тусгаарласан хаалт, хамгаалалт хийсэн байвал зохих,	Дотоод болон эрх бүхий байгууллагын хяналт, шалгалтын бүртгэл, фото зураг,
2.4.	Үйлдвэрийн гаднах талбай нь бохирдлын эх үүсвэрээс хамгаалагдсан байх,	Дотоод болон эрх бүхий байгууллагын хяналт,



		шалгалтын бүртгэл, фото зураг,
2.5.	Хөрсний, гүний, цас, мөсний хайлсан ус, үерт автахааргүй байх,	Дотоод болон эрх бүхий байгууллагын хяналт, шалгалтын бүртгэл, фото зураг,
2.6.	Үйлдвэрийн байр руу хортон шавж, мэрэгч орохоос сэргийлэн зүлэгжүүлэлт, моджуулалтыг үйлдвэрийн байрнаас тусгаарласан зурвас хэсэгтэй байх,	Фото зураг
2.7.	Үйлдвэрийн хашаан доторх зам, талбай нь шороо, тоос үүсгэхгүй хатуу хучилттай, цэвэрлэхэд хялбар байх бөгөөд замаас бусад талбайн 30-аас доошгүй хувийг ногоон байгууламжаар тохижуулсан байх,	Фото зураг
2.8.	Үйлдвэрийн гадна талбайд зэрлэг ургамал, мэрэгч амьтан үржиж болох бут сеөггүй, таримал зүлэг нь 15см-ээс хэтрэх өндөргүй байх,	Фото зураг
2.9.	Үйлдвэрийн хог хаягдлын түр цэгийг зонхилох салхины доод чиглэлд байрлуулсан байх,	Дотоод хяналтын болон газар дээрх хяналт, шалгалтын бүртгэл,

### 3. Үйлдвэрийн барилга, байгууламжид тавих шаардлага

№	Шаардлагууд	Нотолгоо
3.1.	Үйлдвэрийн технологийн шат дамжлагын урсгал нь түүхий эд хүлээн авах, эцсийн бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэлтэд шилжүүлэх хүртэл нэг чиглэлтэй, харилцан огтлолцохгүй байхаар төлөвлөсөн байх,	Батлагдсан технологийн бүдүүвч зураг
3.2.	Барилга байгууламжийн дотоод бүтэц, өрөө тасалгааг үйлдвэрлэлийн явцад бүтээгдэхүүн бохирдохоос бүрэн хамгаалсан ариун цэвэр, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг хангах боломжтой байхаар төлөвлөсөн байх,	Баталсан үйлдвэрлэлийн барилгын зураг
3.3.	Тоног төхөөрөмжийн байрлал нь үүсэж болох бохирдлын эх үүсвэрээс хамгаалагдсан байх ба цэвэрлэгээ үйлчилгээ хийх зай талбайг тооцож байршуулсан байх,	Дотоод болон эрх бүхий байгууллагын газар дээрх хяналт, шалгалтын бүртгэл, фото зураг,
3.4.	Шал нь ус нэвтэрдэггүй, цэвэрлэж халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, хүчил, шүлт, халуун усанд тэсвэртэй, хагарч, цуурахгүй, халтирч, гулсахгүй материалаар зай завсаргүй, нягт хийгдсэн байх бөгөөд ус чөлөөтэй урсаж, бохир зайлуулах хоолой руу орж байхаар метр тутамд 0.6 см-ын налууатай, шалны талбайн 371.6 см <sup>2</sup> тутамд бохир ус цуглуулах трап, шүүрэн хаалттай, "MNS 5975 Бохир усан дахь тос барих төхөөрөмж, Техникийн ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан тос баригч суурилуулсан байх,	Газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зурагтай байх.
3.5.	Хана болон баганыг ус нэвтэрдэггүй, хагарч, цуурахгүй, цэвэрлэж, халдваргүйжүүлэхэд хялбар, хүчил, шүлт, халуун усанд тэсвэртэй, цайвар	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зурагтай байх



	цагаан өнгийн материалаар хийж, шавж, мэрэгч нэвтэрч, үржихээс хамгаалсан байх,	
3.6.	Барилгын хана хоорондын болон хана, шалны хоорондын булан нь нүх сүвгүй, сайтар битүүмжилсэн, цэвэрлэгээг хялбаршуулах зорилгоор хана шалны уулзварыг 2.5 см радиусаар хагас дугуйрсан эсхүл 45-60° налуу гадаргуутай хийсэн байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зурагтай байх.
3.7.	Тааз нь тоос шороо, уур, цан хуримтлагдахааргүй, будаг, шохой нь хуурч унахааргүй, хөгц мөөгөнцөр үүсэхээргүй, цэвэрлэхэд хялбар байдлаар төлөвлөсөн байх	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зурагтай байх.
3.8.	Цонх нь битүүмжлэл сайтай, нягт хаагддаг, нисдэг шавж орохоос урьдчилан сэргийлж торон хаалттай байна. Цонхны тавцанг тавиур болгон ашиглахгүй байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зурагтай байх
3.9.	Хаалга нь бүрэн хаагддаг, шаардлагатай хэсэгт 2 тийшээ нээж, хаадаг эсхүл өөрөө нээгдэж, хаагддаг автомат мэдрэгчтэй байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зурагтай байх
3.10.	Гадагшаа гарах хаалга нь ашиглаагүй үед байнга хаалттай байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг,
3.11.	Цахилгаан болон энгийн шат, бүтээгдэхүүн түр буулгах тавцан, дамжуулах хоолой зэрэг туслах байгууламж нь цэвэрлэж, халдваргүйжүүлэхэд хялбар хийцтэй байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зураг,
3.12.	Бохир ус зайлуулах суваг нь цэвэр, бат бөх тор, хавхалгатай байх ба үйлдвэрийн гарц, орц, боловсруулалтын үндсэн хэсэгт байрлуулахгүй,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зурагтай байх
3.13.	Түүхий эдийг хүнсний боловсруулах үйлдвэрлэл явагдаж байгаа хэсгээс тусгаарласан байх ба урсгал нь бэлэн бүтээгдэхүүний урсгалтай хөндлөн огтлолцохооргүй нэг чиглэлд байх,	Баталсан технологийн бүдүүвч, фото зураг,

#### 4. Үйлдвэрийн дэд бүтцийн хангамжид тавих шаардлага

4.1.Үйлдвэрийн дулаан, эрчим хүчний хангамжид тавих шаардлага:		
4.1.1.	Сүү боловсруулах үйлдвэр нь цахилгаан дулааны төвлөрсөн болон хэсгийн сүлжээнд холбогдсон байх,	Акт
4.1.2.	Үйлдвэр нь цахилгаан хангамж тасалдсан үед болзошгүй эрсдэлээс сэргийлж өөрийн нөөц цахилгааны үүсгүүртэй байх,	Фото зураг
4.1.3.	Хэсгийн халаалтыг цахилгаан болон бусад эх үүсвэрээр шийдэх ба галлагааны хэсгийг тусад нь төлөвлөж барьсан байх,	Фото зураг
4.1.4.	Өөрийн бие даасан халаалтын зуух ашиглах тохиолдолд баталсан зураг, төсвийн дагуу мэргэжлийн байгууллагаар барилга угсралтыг гүйцэтгүүлсэн байх, зуух, даралтат савыг хяналт хэрэгжүүлэх эрх бүхий байгууллагад бүртгүүлж, ашиглах зөвшөөрөл авсан байх,	Зөвшөөрлийн акт
4.2.Үйлдвэрийн усан хангамжид тавих шаардлага:		



4.2.1	Сүү боловсруулах үйлдвэр нь цэвэр усны эх үүсвэр, ус хадгалах нөөц сав, дамжуулах төхөөрөмжийг бохирдлоос бүрэн хамгаалсан байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зурагтай байх
4.2.2	Хэсгийн усан хангамжтай бол эрүүл ахуй шаардлага хангасан худгийн барилга байгууламжтай байна. Худгийн усыг үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээнд ашиглахад усыг зориулалтын шүүлтүүртэйгээр хэрэглэх,	Фото зураг
4.2.3	Ундны ус нөөцлөх сав нь ус болон халдваргүйжүүлэлтийн бодистой урвалд орж амт үнэр оруулахгүй, цэвэрлэж халдваргүйжүүлэх боломжтой, зэвэрдэггүй доторлогоотой, зориулалтын материалаар хийсэн, нөөцлөх савны ёроолд үлдсэн усыг юүлэх цорготой, улиралд 1 удаа цэвэрлэн халдваргүйтэл хийж, бүртгэл хөтөлсөн байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зурагтай байх
4.2.4	Технологийн зориулалтаар ашиглах ус нь MNS 0900 Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал. Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ" стандартын шаардлагыг хангасан байх ба төвлөрсөн хангамжийн усны чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг жилд 2 удаа, төвлөрсөн бус хангамжтай бол улиралд 1 удаа итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, шаардлагатай тохиолдолд ус цэвэршүүлэх тоног төхөөрөмж суурилуулж, ашиглах,	Итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээний дүн
4.2.5	Үйлдвэрлэлийн технологийн цэвэрлэгээнд +65°C-аас багагүй температуртай халуун ус хэрэглэж, халдваргүйтгэлийн халуун ус, уур хэрэглэх тохиолдолд нь тусдаа эх үүсвэртэй байж болно,	Дотоод хяналтын бүртгэл
4.2.6	Технологийн хэрэгцээний уур нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг бохирдуулах болон хүний эрүүл мэндэд аюул учруулах эрсдэл, бохирдолгүй байх,	Итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээний дүн
4.2.7	Усыг дахин ашиглах системтэй бол холбогдох стандартад заасан шаардлагын дагуу цэвэршүүлэх ба дахин ашиглах усны түгээх хоолой нь өнгөөр ялгасан тусдаа шугамтай байх,	Фото зургаар баталгаажуулах
<b>4.3. Үйлдвэрийн гэрэлтүүлэгт тавих шаардлага:</b>		
4.3.1	Үйлдвэр нь байгалийн (технологийн дамжлагын хэсэгт нийт гэрлийн 7%-иас багагүй, бусад хэсэгт нийт гэрлийн 2%-иас багагүй байна.) болон зохиомол гэрэлтүүлэгтэй байх бөгөөд хяналтын бүх цэгүүдэд 540 люкс, технологийн дамжлагуудад 220 люкс, бусад газруудад 110 люксээс багагүй байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл,
4.3.2	Гэрэл хагарсан тохиолдолд бүтээгдэхүүн, тоног төхөөрөмжийг бохирдуулахгүй байх, физикийн аюулаас урьдчилан сэргийлэх үүднээс заавал гэрлийн бүрхүүлтэй байх ёстой. Үйлдвэрлэл эхлэхээс өмнө, явц дунд нь холбогдох албан тушаалтнууд гэрлийн бүрхүүлийн бүрэн бүтэн байдлыг хянаж, шалгаж баримтжуулж ажиллах,	Дотоод хяналтын бүртгэл,
<b>4.4. Шингэн хаягдал зайлуулахад тавих шаардлага:</b>		
4.4.1.	Боловсруулах үйлдвэрээс ариутгах татуургын төвлөрсөн сүлжээнд шууд буюу зөөж нийлүүлэх	Лабораторийн шинжилгээний дүн



	хаягдал усны бохирдуулагч бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь "MNS 6561 Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Ариутгах татуургын сүлжээнд нийлүүлэх хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага"-ыг хангасан байх,	
4.4.2.	Боловсруулах үйлдвэрээс хүрээлэн буй орчинд нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулах бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь MNS 4943 Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага"-ыг хангасан байх,	Лабораторийн шинжилгээний дүн
4.4.3.	Боловсруулах үйлдвэр нь үйлдвэрийн хаягдал усны шугамын төгсгөлд "MNS 5975 бохир усан дахь тос барих төхөөрөмж. Техникийн ерөнхий шаардлага"-ыг хангасан зориулалтын тос баригч, шүүлтүүр, хавхлагтай байх,	Фото зураг, лабораторийн шинжилгээний дүн
4.4.4.	Үйлдвэрээс төвлөрсөн сүлжээнд шууд буюу зөөвөрлөн нийлүүлэх хаягдал усны тос, элс, шороо, лагийн хаягдал, механик бусад хаягдлыг барих, бохирдлын хэмжээг бууруулах зорилгоор хүчин чадалд нь тохирсон тунгаагуур, лаг усгүйжүүлэх центрифуг суурилуулсан байх,	Фото зургаар баталгаажуулах,
4.4.5.	Хаягдал усны тунгаагуурын дараахь гаргалгааны худагт хөдөлгөөнгүй шүүр, шибер хаалт, суурилуулж, шугам хоолойн цэвэрлэгээ үйлчилгээг хийдэг байх,	Фото зургаар баталгаажуулах,
4.4.6.	Боловсруулах үйлдвэрийн хэсгийн хаягдал ус цуглуулах бохирын худаг, цооногтой бол холбогдох үйлчилгээний байгууллагатай гэрээ байгуулж, хаягдал усыг хуваарийн дагуу зайлуулах ба зайлуулсны дараа орчны талбайг цэвэрлэж, халдваргүйтгэл хийдэг байх,	Халдваргүйжүүлэлт ийн мэргэжлийн байгууллагатай байгуулсан гэрээ,
4.4.7.	Хөрс орчныг бохирдуулахгүй байх шаардлагад нийцүүлэн хуримтлагдсан лагийг зайлуулахад цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийж, бүртгэл хөтөлсөн байх,	Халдваргүйжүүлэлт ийн мэргэжлийн байгууллагатай байгуулсан гэрээ,
4.4.8.	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 байх,	Фото зураг, лабораторийн шинжилгээний дүн
4.4.9.	Боловсруулах үйлдвэр нь хүрээлэн буй орчинд нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулагч бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээг "MNS 4943 Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага"-д нийцүүлэх зорилгоор хаягдал усныхаа органик болон бусад гаралтай механик бохирдлуудыг ялгах, рН-ыг тохируулах, нитратжуулах, лаг ялгах зориулалттай механик, хими, биологийн цэвэрлэгээний бүрэн технологи бүхий урьдчилан цэвэрлэх байгууламжтай байх,	Фото зургаар баталгаажуулах,
4.5.Хатуу хаягдал зайлуулахад тавих шаардлага:		
4.5.1.	Үйлдвэрийн болон хатуу хог, хаягдлыг түр цуглуулах цэг нь тус тусдаа зориулалтын сав, хашаагаар тусгаарлагдсан, үйлдвэрийн бохир хэсгийн чиглэлд байрласан байх,	Фото зургаар баталгаажуулах,
4.5.2.	Хатуу хаягдлыг зайлуулах ажиллагааг хүрээлэн буй орчинд бохирдол үүсгэхгүй байхаар төлөвлөж	Фото зургаар баталгаажуулах,



	хийсэн байх ба гадна хогийн савыг галд тэсвэртэй материалаар хийж, хог хаягдал сархиар тархах, хур тунадасны ус хуримтлуулах, шүүрэл ялгарахаас сэргийлсэн байх,	
4.5.3.	Хог хаягдлыг цуглуулах зориулалтын цэг, хогийн цооногийг усны эх үүсвэрээс 200 м, үйлдвэрийн барилга, байгууламжаас 30 м-ээс багагүй зайд, ноёлох салхины доод талд байрлуулж, зориулалтын хаалт, хашаагаар тусгаарлан, тогтмол зайлуулж халдваргүйтгэдэг байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл хөтөлсөн байх, Фото зургаар баталгаажуулах,
4.5.4.	Хог, хаягдлыг цэвэрлэх, цуглуулах, тэвэрлэх үед түүнийг унах, асгарах, хийсэхээс сэргийлсэн байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл хөтөлсөн байх,
4.5.5.	Хог хаягдлыг зайлуулах мэргэжлийн байгууллагатай гэрээ байгуулан ажиллах,	
4.5.6.	Хог хаягдлыг зайлуулах давтамжийг хог хаягдлыг хуримтлагдахаас сэргийлсэн байдлаар, хамгийн багадаа нэг өдрийн дотор хаяхаар тогтоох,	Мэргэжлийн байгууллагатай байгуулсан гэрээ,
4.5.7.	Хогийн цэгийг тодорхой давтамжтайгаар цэвэрлэж, орчныг халдваргүйжүүлж байх,	

#### 5. Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжид тавих шаардлага

№	Шаардлагууд	Нотолгоо
5.1.	Сүү боловсруулах үйлдвэр нь тухайн үйлдвэрийн технологийн онцлог, шаардлагад нийцсэн, хүнсний зориулалтын, зэвэрдэггүй, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой материалаар хийсэн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслээр бүрэн хангагдсан байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зураг,
5.2.	Үйлдвэрт ашиглаж буй бүх төрлийн тоног, төхөөрөмж нь технологи, эрүүл ахуй, ариун цэвэр, засвар үйлчилгээ, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан тухай үйлдвэрлэгчийн баталгаа, ашиглалт, аюулгүй ажиллагааны заавар, гарал үүслийн гэрчилгээтэй байх ба засвар үйлчилгээ, тохируулга хийсэн бүртгэл хөтөлх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зураг,
5.3.	Тоног төхөөрөмжийг засварлах, шинэчлэх, ажиллах горимыг өөрчилсний дараа бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал хангагдаж буй эсэхийг үнэлж, дахин баталгаажуулсан байх,	Зохион байгуулсан арга хэмжээний тайлан, дотоод хяналтын бүртгэл,
5.4.	Тоног төхөөрөмж, ажлын тавцанг засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой байдлаар суурилуулсан байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зураг,
5.5.	Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэх, халдваргүйтгэхэд тохиромжтой байх, өнгө, тэмдгээр ялгаж, өөр зориулалтаар ашиглахыг хориглосон тэмдэглэгээтэй байх, нэг удаагийн сав, уут хэрэглэдэг байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зураг,
5.6.	Тоног төхөөрөмжийг ашиглах, урсгал болон их засвар, үйлчилгээ хийх хуваарь, аюулгүй ажиллагааны зааврыг боловсруулан баталж, ил харагдахуйцаар байршуулсан байх,	Фото зургаар баталгаажуулах,
5.7.	Сүү боловсруулах өрөө болон хөргүүртэй агуулах нь температур, харьцангуй чийглэгийг хянах	Дотоод хяналтын бүртгэл, Фото



	зориулалтын багаж, төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байх,	зургаар баталгаажуулах,
5.8.	Дулааны боловсруулалтын явцад үүсэх уур, утааг сорж зайлуулах төхөөрөмж, хэрэгслийг байрлуулах бөгөөд тогтмол цэвэрлэдэг байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, Фото зургаар баталгаажуулах,

6. Үйлдвэрийн бэлтгэн нийлүүлэгчид тавих шаардлага

№	Шаардлагууд	Нотолгоо
<b>6.1. Үндсэн түүхий эдэд тавих шаардлага</b>		
6.1.1.	Түүхий сүүний стандарт, Сүү, сүүн 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 196 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын стандарт", "MNS CAC MRL 2 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ", "MNS 6359 Хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдах бензапирений зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ" стандартын шаардлагыг тус тус хангасан байх,	Лабораторийн шинжилгээний дүн
6.1.2.	Түүхий сүүг бохирдлоос урьдчилан сэргийлэхийн тулд зэвэрдэггүй гангаар хийсэн цэвэр, халдваргүйжүүлсэн саванд хүлээж авна. Хүлээж авсан түүхий сүүний хэм нь 10°C дээшгүй байх,	Дотоод болон эрх бүхий байгууллагын хийсэн хяналтын бүртгэл,
6.1.3.	Түүхий эд, материалын чанар, стандартын шаардлагыг хангаж байгаа эсэхийг хянаж, шалгаж хүлээн авах,	Түүхий эд, материал хүлээн авсан бүртгэл,
6.1.4.	Түүхий эдийг хүлээж авах болон хэрэглэхээсээ өмнө тусгай шаардлагыг хангасан эсэхийг шалгахын тулд байгууллагын дотоод журам, холбогдох дээж авах стандартын дагуу түүвэр дээж авч, шалгаж, шинжилж, дүн шинжилгээнд хамруулах,	Итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээний дүн, хяналтын бүртгэл
6.1.5.	Түүхий эд, материалыг бэлтгэн нийлүүлэгчээс тогтоож өгсөн нөхцөл, горим, шаардлагын дагуу хадгалах бөгөөд хадгалах нөхцөлийг тодорхой давтамжтайгаар хянаж, шалгана. Хадгалах нөхцөл, горим зөрчигдсөнөөс түүхий эдийн чанар алдагдахаас сэргийлсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлэх,	Үйлдвэрлэлд ашиглаж буй хүнсний нэмэлтийн бүртгэл
6.1.6.	Сүүг хүлээн авах шугам, орох урсгалыг хаасан гар болон автомат хаалттай байна. Хүлээн авсан түүхий эдийн чанарыг шалгаж, шинжилж, баталгаажуулсны дараа шугам руу оруулах,	Түүхий эд тус бүрийн лабораторийн сорьцын дүн,
<b>6.2. Нэмэлт түүхий эдэд тавих шаардлага:</b>		
6.2.1.	"Баяжуулагч бэлдмэл, хүнсний нэмэлт, өсгөврийн хөрөнгө, шинэ технологиор үйлдвэрлэсэн хүнсийг бүртгэх, нийтийн хэрэгцээнд гаргах журам"-д заасны дагуу Монгол Улсын бүртгэлд орсон хүнсний нэмэлт, өсгөврийн хөрөнгө, баяжуулагч бэлдмэл ашиглах,	Улсын бүртгэлийн дугаар,
<b>6.3. Үйлдвэрийн туслах түүхий эд, материалыг бэлтгэн нийлүүлэгчид тавих</b>		
6.3.1.	Түүхий эд, материал бэлтгэн нийлүүлэгчийг сонгон шалгаруулах, үнэлэх, хянах асуудлыг дотоод журмаар зохицуулдаг байх,	Баталгаажуулсан журам,



6.3.2.	Үйлдвэрт хүлээн авах бараа, материалд тавих шаардлагыг гэрээнд тусгасан байх,	гэрээ
6.3.3.	Бэлтгэн нийлүүлэгчийг гэрээнд тусгасан шалгуурын дагуу жилд нэгээс доошгүй удаа үнэлж, дүнг бэлтгэн нийлүүлэгчдээ мэдэгдэж, цаашид хамтын ажиллагааг сайжруулах арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг байх,	Хэрэгжүүлсэн арга хэмжээний тайлан

#### 7. Сав баглаа боодлын материал, химийн бодист тавих шаардлага

№	Шаардлагууд	Нотолгоо
7.1.	Хүнсний зориулалтын бус, хуванцар сав, суулга, нэг удаагийн хэрэглээний ундаа, ус, шар айргийн савыг дахин ашиглахыг хориглох,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зургаар баталгаажуулах
7.2.	Сав баглаа – тетрапак, цаасан болон хуванцар сав баглаа	
7.3.	Сав, баглаа боодлын стандартаас оруулах	
7.4.	Хүнсний бус химийн бодис (цэвэрлэгээний материал, тослох материал, түлш)-ыг зохих газарт нь хадгалахдаа тохирох нөхцөлийг хангасан, хүнсний бүтээгдэхүүний агуулахаас тусдаа байр, байгууламжид хадгална.	Дотоод болон эрх бүхий байгууллагын хийсэн газар дээрх хяналтын бүртгэл, Фото зураг,

#### 8. Сүү боловсруулах үйл ажиллагаа, тавих шаардлага

Энэ бүлэгт бүтээгдэхүүн тус бүрийн үйлдвэрлэлийн бүх үе шатыг авч үзнэ. Ингэх нь аль үе шатанд түүхий эд, хүнсний орц, завсрын бүтээгдэхүүнийг оруулах, аль үе шатнаас завсрын бүтээгдэхүүн, дайвар бүтээгдэхүүн болон хог хаягдлыг гадагшлуулах, зайлуулах зэрэг үйлдвэрлэлийн боловсруулах бүх үе шатны дараалал, харилцан үйлчлэлийг харуулсан урсгал бүдүүвчийг боловсруулахад тустай. Ижил төстэй үе шатаар үйлдвэрлэдэг эсхүл боловсруулдаг хүнсний ижил төрлийн цөөнгүй бүтээгдэхүүнд үйлдвэрлэлийн бүх үе шатыг бүрэн хамруулсан нэг урсгал бүдүүвч боловсруулан хэрэглэж болно. Тогтоосон үе шат зөв эсэхийг хийх үйл ажиллагаа эсхүл үйл явцыг газар дээр нь шалгаж үзэх замаар баталгаажуулна. Жишээлбэл хүнсний орц, түүхий эд хүлээн авах, хадгалах (хөргөх, хөлдөөх, тасалгааны хэмд байлгах), хэрэглэхийн өмнө бэлтгэх (угаах, гэсгээх), хоол хийх эсхүл бэлтгэх гэсэн ерөнхий үйл ажиллагаанд суурилан урсгал бүдүүвчийг гаргана.

№	Шаардлагууд	Нотолгоо
8.1.	Сүү боловсруулах бүх шатанд тухайн орчинг эрүүл ахуйн стандартад нийцүүлэн, агааржуулалт, цэвэр бохир усны зохих шаардлагад нийцүүлэх, боловсруулах талбайг бүтээгдэхүүн тус бүрээр ангилан төлөвлөж, барьж байгуулах шаардлагатай.	Баталсан зураг
8.3.	Сүүнд агуулагдах бактери, эмгэг төрүүлэгчийг устгах, зохих хэмжээнд хүргэхийн тулд сүүг заавал ариутгана. Дулааны боловсруулалт хийхдээ зохих хугацаа, температурын хослолыг дагаж мөрдөнө.	Дотоод хяналтын бүртгэл,
8.4.	Сүүн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах үүднээс тогтоосон удирдамжийн дагуу боловсруулах зохих арга техникийг ашиглана.	Баталсан технологийн карт
8.5.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний физик, хими, микробиологийн үзүүлэлтийг хянах зорилгоор боловсруулалтын бүх үе шатанд чанарын хяналтыг хэрэгжүүлнэ.	Дотоод хяналтын бүртгэл,



8.6.	<p>Хяналт-шинжилгээний дүнгээр хазайлт илэрсэн тохиолдолд дараах залруулах арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.</p> <p>Үүнд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• температур, хугацаа эсхүл халдваргүйжүүлэгч бодисын тохируулгыг өөрчлөх зэргээр үйлдвэрлэлийн үйл явцын хяналтыг буцааж сэргээх;</li> <li>• холбогдох бүх бүтээгдэхүүнийг тусгаарлаж, түүний аюулгүй болон хэрэглэхэд тохиромжтой байдалд үнэлгээ хийх;</li> <li>• зах зээлд гаргах боломжгүй тохиолдолд тухайн бүтээгдэхүүнийг зөв зохистой дахин боловсруулах, эсхүл устгах аргыг тодорхойлох;</li> <li>• хазайлт үүсэхэд хүргэсэн шалтгааныг олж тогтоох;</li> <li>• хазайлт дахин гарахаас сэргийлэх арга хэмжээ авах;</li> </ul> <p>Хэрэгжүүлсэн залруулах арга хэмжээний бүртгэл, тайланг хадгалдаг,</p>	Залруулах арга хэмжээ авсан тайлан, устгалын акт,
8.7.	Бэлэн бүтээгдэхүүний сав, баглаа, боодлын битүүмжлэл, хэмжээ, чанар, аюулгүй байдлыг тогтмол шалгаж, бүртгэл хөтөлдөг байх.	Дотоод хяналтын бүртгэл,
8.8.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг чанарыг нь хадгалахын тулд температурын хяналттай орчинд хадгалах нөхцөлийг бүрдүүлдэг байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг,
8.9.	Нөөцийн зөв эргэлтийг хангахын тулд эхэлж ирсэн барааг түрүүлж гарах тогтолцоог хэрэгжүүлнэ.	Фото зураг, дотоод хяналтын бүртгэл
8.10.	Бүтээгдэхүүний бүрэн бүтэн байдлыг хадгалах, температурын өөрчлөлт, бохирдол, гэмтлээс хамгаалах зорилгоор зориулалтын тээврийн хэрэгсэл ашиглан түгээнэ.	Баталсан төлөвлөгөө, фото зураг
8.11.	Ул мөрийг мөшгөх, эргүүлэн татах: Үйлдвэрлэл, боловсруулалт, түгээлтийн үе шат бүрд сүү, сүүн бүтээгдэхүүний урсгалыг тодорхойлж, хянадаг мөшгөх тогтолцоог нэвтрүүлнэ.	Баталсан журам, дотоод хяналтын бүртгэл
8.12.	Худалдааны төв, зах, дэлгүүр, агуулах, бөөний төв, харилцагчийн агуулах зэрэг цэгээс стандартын шаардлага хангахгүй байгаа, үл тохирох бүтээгдэхүүнийг эргүүлэн татах, устгах журмыг боловсруулан, мөрдөж ажиллана.	Баталсан журам, дотоод хяналтын бүртгэл
8.13.	Хүнсний бүтээгдэхүүнтэй шууд хүрэлцэх хүнсний зориулалтын сав, баглаа, боодлыг материалыг шаардлагын дагуу хадгалж, зөвхөн үйлдвэрлэлд хэрэглэхийн өмнө гадна сав, баглааг халдваргүйжүүлсний дараа задлах.	Дотоод хяналтын бүртгэл
8.14.	Хүнсний бүтээгдэхүүнд хэрэглэх сав, баглаа боодлын материал нь MNS 5684 Сав, баглаа, боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжижи болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ” стандартын шаардлагыг хангасан байх.	Дотоод хяналтын бүртгэл
8.15.	Ширхгээр болон бөөнөөр савласан бүтээгдэхүүн “MNS 6648 Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлын шошгололтод тавих шаардлага хангасан шошготой байна.	Дотоод хяналтын бүртгэл
8.16.	Бэлэн бүтээгдэхүүн хадгалах үе шатанд өрөөний ариун цэвэр, температур, агаарын харьцангуй чийглэгийг тогтмол хэмжиж, бүртгэл хөтлөх.	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг



9. Микробиологийн болон солбицох бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээнд тавих шаардлага

Бүтээгдэхүүн бэлтгэх, боловсруулах, савлах, хадгалах явцад бохирдохоос урьдчилан сэргийлсэн хяналтын тогтолцоог бий болгож, төлөвлөсөн байна. Энэхүү хяналтын тогтолцоонд харшил үүсгэгч болон микробиологийн бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээг багтаасан байх хэрэгтэй.

№	Шаардлагууд	Нотолгоо
9.1.	Микробиологийн бохирдлоос сэргийлэхэд тавих шаардлага	
9.1.1.	Микробиологийн бохирдол (агаар, усаар болон тохног төхөөрөмж, агааржуулагч, хүрэлцэх гадаргуугаар дамжин) үүсэх магадлалтай хэсгийг тодорхойлж, хяналтыг хэрхэн хийх, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээг авч хэрэгжүүлэх төлөвлөгөөтэй байна.	Баталсан төлөвлөгөө, тайлан, бүртгэл
9.1.2.	Бүтээгдэхүүн бохирдож болох хэсгүүдийн бохирдлын эх сурвалжийг тодорхойлон, аюулын үнэлгээг хийдэг байна.	Дотоод хяналт, бүртгэл
9.1.3.	Түүхий эдийг бэлэн бүтээгдэхүүнээс тусгаарлана.	Фото зураг
9.1.4.	Үйлдвэрийн агаарын хэм, харьцангуй чийглэг, бохирдлыг хэмжиж шалгана	Фото зураг, хяналтын бүртгэл
9.2.	Харшил үүсгэгчийн солбицлоос сэргийлэхэд тавих шаардлага	
9.2.1.	Харшил үүсгэгч солбицох эх сурвалжийг тогтоосны дараа урьдчилан сэргийлэхийн тулд дараах хэсгүүдэд тодорхой давтамжтай шинжилгээ хийж, дүгнэлт, хяналт тавина.	Фото зураг, хяналтын бүртгэл
9.2.2.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлд хэрэглэж буй түүхий эд материал болон бэлэн бүтээгдэхүүний орц найрлагад харшил үүсгэгч орсон тохиолдолд бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол, шошго дээр заавал тэмдэглэж, хэрэглэгчид мэдээлэх ёстой.	Фото зураг, хяналтын бүртгэл
9.2.3.	Харшил үүсгэгч орц, найрлагатай бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэсний дараа шугамын угаалга, цэвэрлэгээг хангалтгүй хийсний улмаас тус шугамаар дараагийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхэд харшил үүсгэгчээр бохирдохоос сэргийлэх.	Хяналтын бүртгэл
9.2.4.	Шугам тусдаа боловч зэргэлдээ шугамын үйлдвэрлэлийн орц, түүхий эд холилдохгүй байх нөхцөлийг бүрдүүлэх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
9.2.5.	Харшил үүсгэдэг бүтээгдэхүүнийг дахин боловсруулсан тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээг бүрэн гүйцэт хийсэн эсэхийг тоног төхөөрөмжийн зайлсан уснаас дээж авч уургийн үлдэгдлийг шинжилж шалгана.	Лабораторийн хяналтын бүртгэл
9.2.6.	Хүнсийг боловсруулж байгаа ажилчид нь харшил үүсгэгчийн талаар ойлголттой, харшил үүсгэгч бүтээгдэхүүнийг таньдаг, үүнтэй холбоотой үйлдвэрлэлийн хяналтын үйл явцын тухай сургалтад хамрагдсан байх хэрэгтэй.	Дотоод хяналтын бүртгэл

10. Үйлдвэрийн дотоод хяналтын лабораторид тавих шаардлага

10.1.	Мал, эмнэлэг, ариун цэврийн магадлал шинжилгээ хийж, микробиологийн болон физик, химийн шинжилгээ, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн үнэлгээ өгөх.	Дотоод хяналтын бүртгэл
10.2.	Үйлдвэр нь өөрийн лаборатори байгуулах боломжгүй бол эрх бүхий итгэмжлэгдсэн лабораторитой гэрээ байгуулж ажиллах.	Дотоод хяналтын бүртгэл



10.3.	Хүнсээр дамжих өвчин, халдвар, хордлого үүсгэгч, нөлөөлөх хүчин зүйлийн шинжилгээ, дамжлагын хэлхээ тус бүр дээрх бүтээгдэхүүний шинжлэх үзүүлэлтийн жагсаалт, шинжилгээний гарын авлагатай байх.	Жагсаалт, гарын авлага
10.4.	Бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал, эмийн үлдэгдлийн шинжилгээг улиралд 1-ээс доошгүй удаа хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораториор баталгаажуулах.	Шинжилгээний дүн

11. Үйлдвэрийн ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй байдлын шаардлага

11.1. Үйлдвэрийн байгууламжийн ажиллагсдад зориулсан хэсэгт тавих шаардлага:		
11.1.1.	Ажиллагсдын хувцас солих, усанд орох, ажлын хувцас угаах өрөөтэй, урсгалыг зөв зохион байгуулж, хаягжуулсан, агааржуулалт, гэрэлтүүлэг, чийглэг нь эрүүл ахуй нөхцөл шаардлагыг хангасан байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
11.1.2.	Ажлын хувцас угаах өрөө нь бохир хувцас хүлээн авах, угаах, хатаах, индүүдэх, халдваргүйжүүлэх, цэвэр хувцсыг тусдаа хадгалах хэсгүүдтэй байх бөгөөд урсгалыг зөв зохион байгуулсан байх, эсхүл зориулалтын угаалгын газартай гэрээ байгуулсан байх.	Дотоод хяналтын бүртгэл
11.1.3.	Хувцас солих өрөөнд хувцасны шүүгээ, гутлын тавиур, сандал, бохир хувцас цуглуулах тагтай сав байрлуулсан байх.	Дотоод хяналтын бүртгэл
11.1.4.	Ажиллагсдын хувцас солих өрөө, усанд орох, ариун цэврийн өрөө нь эрэгтэй, эмэгтэй тусдаа байршуулсан байна.	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
11.1.5.	Хувцас солих, усанд орох, бие засах өрөөний хана, шал, тааз, хаалга, цонх, шүүгээ, сандал болон бусад тоног, хэрэгслүүд зэвэрдэггүй, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар материалаар хийсэн, хөгц мөөгөнцөр үржихгүй зориулалтын гадаргуутай байна.	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
11.1.6.	Усанд орох өрөөнд шүршүүр, савангийн тавиур, алчуур, өлгүүр, халтирахаас хамгаалах эрүүл ахуйн шаардлага хангасан сараалжин гишгүүр, резинэн дэвсгэр, хогийн сав, халуун, хүйтэн усыг хольж температурыг тохируулах зориулалтын холигч хаалттай байх бөгөөд тэдгээр нь байнгын хэвийн ажиллагаатай байх.	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
11.1.7.	Ажлын байранд нэвтрэн орох, гарах хэсэгт хаалга автоматаар нээж, хаах мэдрэгчтэй бугуй, тохой, өвдөг, хөлөөр ажиллах зориулалттай халуун, хүйтэн уусмал, шингэн саван, гар угаах санамж байрлуулж, ажиллагсдын гутлын улыг халдваргүйтгэх боломжийг бүрдүүлсэн байх.	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
11.1.8.	Ариун цэврийн өрөө нь үйлдвэрлэлийн хэсэг рүү шууд орохооргүй, хонгил, эсхүл ханаар тусгаарлагдсан байх.	фото зураг
11.1.9.	Үйлдвэрийн ажиллагсдын 25 хүн тутамд эрэгтэй, эмэгтэй тус бүр нэг суултуур байхаар тооцож ариун цэврийн өрөөг зохион байгуулна. Тус өрөөнд суултуур, угаалтуур, гар хатаагч, тагтай хогийн сав, халдваргүйтгэлийн бодис, шингэн саван, нэг удаагийн цаасан алчуураар хангасан байна.	фото зураг



11.1.10.	Ариун цэврийн өрөөний бохирын шугам, үйлдвэрийн хаягдал ус зайлуулах шугам тусдаа байхаар угсарсан, тусгай өнгөөр ялгасан байх.	фото зураг
11.1.11.	Үйлдвэрийн технологийн дамжлага бүхий байгууламжид халуун, хүйтэн устай гар угаалтуур, халдваргүйжүүлэх төхөөрөмжийг суурилуулсан байх бөгөөд шингэн саван, арчих хэрэгсэл, гар угаах, халдваргүйтгэх дараалал, санамжийг байрлуулсан байх.	фото зураг
11.1.12.	Үйлдвэр нь ажиллагсдын хоолны газартай байх ба хоолны газар нь MNS 4946 "Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих стандартын шаардлага"-ыг хангасан, мэргэжлийн, мэргэшсэн ажилтантай, гарал үүсэл тодорхой, чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан түүхий эд бүтээгдэхүүнээр хоол үйлдвэрлэдэг, ажиллагсдын хоолны цуврал бүрээс 150гр-аас доошгүй дээж авч ариутгасан саванд хийж битүүмжлэн 4°C-д 72 цагаас багагүй хугацаанд хадгалан, устгал хийсэн бүртгэлийг хөтөлнө.	Бүртгэл хөтөлсөн.
11.1.13	Хэрэв хэсгийн холболттой бол MNS 5924 стандартын шаардлага хангасан бие засах газартай байх ба халуун, хүйтэн ус бүхий гар угаах угаалтууртай байна.	Фото зураг
11.2. Үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлд тавих шаардлага:		
11.2.1.	Үйлдвэрийн сав, тэргэнцэр, багаж хэрэгсэл, чингэлгийг цэвэрлэх, халдваргүйтгэх нөхцөлийг бүрдүүлсэн байх.	фото зураг
11.2.2.	Үйлдвэрийн орц, гарц, бохир хэсгээс цэвэр хэсэгт шилжих хэсэгт халдваргүйтгэлийн цэгтэй байна.	фото зураг
11.2.3.	Үйлдвэрийн байранд цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг цэврээс бохир, дээрээс доош чиглэлтэйгээр хийх ба их цэвэрлэгээ, өдөр тутмын, хэсэгчилсэн байдлаар цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг зохион байгуулах хөтөлбөр баталж, тухай бүр бүртгэл хөтөлдөг байх.	Баталсан хөтөлбөр,
11.2.4.	Цэвэрлэж халдваргүйтгэсэн багаж, хэрэгслийг зориулалтын өрөө, өлгүүр, тавиур, талбайд бохирдохоос сэргийлж хадгалсан байх.	Дотоод хяналтын бүртгэл,
11.2.5.	Цэвэрлэгээний уусмалыг ялгагдахуйц байдлаар нэр, процентыг тэмдэглэсэн, зориулалтын шүүгээ, тавиур саванд хадгалдаг байх.	фото зураг
11.2.6.	Барилга, байгууламжийн хана, шал, таазны материал, тоног төхөөрөмжийн хүнстэй хүрэлцэх гадаргуу, үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүний онцлог зэргээс хамааран нян, вирусийг устгах, тархалтыг зогсоох үйлчилгээ, тухайн бодист тэсвэрлэх чадвар зэргийг харгалзан халдваргүйтгэлийн бодис, уусмал, халдваргүйтгэл хийх аргыг сонгох,	Баталсан төлөвлөгөө, дотоод хяналтын бүртгэл
11.2.7.	Халдваргүйтгэлд хэрэглэх бодис, бэлдмэл нь улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, чанарын баталгаатай, хэрэглэх заавартай, хугацаа дуусаагүй, сав, баглаа боодлын бүрэн, бүтэн байдал алдагдаагүй, хаяг шошго тодорхой байх.	дотоод хяналтын бүртгэл
11.2.8.	Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хариуцсан ажилтан угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисын процент, температурыг тохируулж, бүртгэл хөтөлдөг байх.	дотоод хяналтын бүртгэл



11.2.9.	Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн үр дүнг дотоод лабораторийн шинжилгээгээр баталгаажуулж, үр дүнг хадгалдаг байх.	Лабораторийн шинжилгээний дүн
11.3. Үйлдвэрийн байр, орчинд хортон шавж, мэрэгчтэй тэмцэхэд тавих шаардлага:		
11.3.1.	Үйлдвэрлэл эрхлэгч нь хортон шавж мэрэгчийн устгалыг тусгай зөвшөөрөл бүхий мэргэжлийн байгууллагатай гэрээ байгуулж гүйцэтгүүлэх ба бүртгэл хөтөлдөг байх.	дотоод хяналтын бүртгэл
11.3.2.	Үйлдвэрийн байранд шавж, мэрэгчийн ул мөр илэрсэн тохиолдол бүрд гэрээт байгууллагад мэдэгдэж, холбогдох арга хэмжээг авах.	дотоод хяналтын бүртгэл, тайлан
11.3.3.	Үйлдвэр, цех, хэсгүүдийн гадаад орчин, барилга байгууламж, инженерийн шугам, сүлжээ (нүх, усны хоолой) хогийн цэг, агааржуулалтын торон хаалт, цонх зэргийг засварлан тохижуулах, нүх, сүв, завсар зайг бөглөх, таглах, мэрэгч, шавжийн тархалтыг хянах, тогтоолгох арга хэмжээг авдаг байх.	дотоод хяналтын бүртгэл, тайлан
11.3.4.	Үйлдвэрийн барилга байгууламж нь гадаад орчноос бүрэн тусгаарласан, нохой, муур, бусад мэрэгч амьтан нэвтрэн орохоос хамгаалсан хаалт, хашаатай байх.	Фото зураг
11.3.5.	Хортон шавжийн устгалыг нэн даруй, хүнсний аюулгүй байдалд сөрөг нөлөө учруулахгүй хими, физикийн болон биологийн аргаар зохион байгуулах.	дотоод хяналтын бүртгэл, тайлан
11.4. Ажиллагсдын эрүүл мэнд, хувийн эрүүл ахуйн шаардлага:		
11.4.1.	Ажилтны дагаж мөрдөх ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг тогтоох ба үйлдвэрлэлийн орчинд болон бүтээгдэхүүнд аюулгүй байх нөхцөлийг бүрдүүлж, эрүүл ахуйн дүрмийг боловсруулж, батална. Ажилчид, зочид, бэлтгэн нийлүүлэгчид нь эрүүл ахуйн дүрэмд дурдсан шаардлагуудыг хэрэгжүүлдэг. Хүнстэй шууд ба шууд бус харьцдаг хүн бүр хувийн ариун цэвэр, эрүүл ахуйг сахиж, ач холбогдлын талаарх ажилтны мэдлэг, ойлголтыг дээшлүүлж, хүнсний аюулгүй, хэрэглэхэд тохиромжтой байдлыг хангаж ажиллана.	Баталсан төлөвлөгөө, дотоод хяналтын бүртгэл, тайлан
11.4.2.	Хүнсний боловсруулах үйлдвэрт орох шинэ ажилтан сүрьеэ, арьсны халдварт өвчний үзлэг, цээжний рентген зураг, хамар залгиурын арчдас, нян тээгч, цагаан хорхой илрүүлэх шинжилгээнд бүрэн хамрагдаж эрүүл болохоо тогтоолгосон байх ба цаашид 6 сар тутамд эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд хамрагддаг байх.	Шинжилгээний дэвтэр
11.4.3.	Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл ийм өвчтөн асарсан тохиолдол бүрд дээрх эрүүл мэндийн шинжилгээнд хамруулсны дараа, өвчний шинж тэмдэг арилснаас хойш тодорхой хугацаагаар, эсхүл зарим өвчний тухайд ажилтан ажилдаа эргэн орох эмнэлгийн зөвшөөрөл авах хүртэл ажлаас чөлөөлөх нь зүйтэй.	дотоод хяналтын бүртгэл, тайлан
11.4.4.	Ажиллагсдыг эрүүл мэндийн урьдчилсан болон хугацаат үзлэгт тогтмол хамруулж шаардагдах зардлыг ажил олгогч хариуцдаг байх.	дотоод хяналтын бүртгэл, тайлан



11.4.5.	Ажилтан гартаа ил болон халдвар авсан шархтай бол эмчлүүлж эдгэрсний дараагаар үйлдвэрлэлийн байранд нэвтрүүлнэ.	дотоод хяналтын бүртгэл,
11.4.6.	Үйлдвэрийн цех, тасаг бүрд ажиллагсад эмнэлгийн анхан шатны тусламж үзүүлэх шаардлагатай эм, бэлдмэл, хэрэгслийг бэлтгэсэн байх.	Фото зураг
11.4.7.	Өвчилсөн буюу сэжигтэй, өвчин тээгч хүнийг хүнсийг бохирдуулах магадлал бүхий аливаа хэсэгт оруулахыг хориглох.	дотоод хяналтын бүртгэл
11.4.8.	Өвчний халдвар авсан аливаа хүн өвчний шинж тэмдгийн талаар удирдлагадаа нэн даруй мэдэгдэнэ. Хэрэв клиникийн буюу халдварт өвчний шинж илэрвэл шинжилгээ хийлгэх.	дотоод хяналтын бүртгэл, шинжилгээний бичиг
11.4.9.	Байгууллагын эрүүл ахуйн дүрэмд ажиллагсдын заавал сахих хувийн ариун цэврийн талаар тодорхой тусган, мөрдүүлж ажиллах.	Баталсан дүрэм
11.4.10.	Эмнэлгийн шинжилгээ хийх хэрэгтэй болон хүнстэй хүрэлцдэг ажилтан нь халдварт шар, суулгах, бөөлжих, халуурах, хоолой өвдөх, арьсны халдварласан ил гэмтэл (хатги, шарх), хараа, сонсгол, үнэрлэх эрхтний өвчлөлийг удирдлагадаа мэдэгдэх.	дотоод хяналтын бүртгэл, шинжилгээний бичиг
11.4.11.	Ажилтан ажил эхлэхийн өмнө болон ариун цэврийн өрөөнд орсны дараа болон бохир, боловсруулаагүй түүхий эд, материалтай харьцаж ажилласны дараа тогтмол гараа угааж хэвших, мөрдүүлэх.	дотоод хяналтын бүртгэл
11.4.12.	Хүнстэй шууд харьцдаг ажилтан хүнсийг бохирдуулах магадлал бүхий зүйлс, ээмэг, бөгж, зүүлт, цаг, гар утас хэрэглэх, бохь зажлах, шүлс хаях, хумсаа ургуулах, будах, үйлдвэрлэлийн хэсэгт хоол, хүнс идэх, тамхи татахыг хориглох.	дотоод хяналтын бүртгэл
11.4.13.	Ажилчид нь үйлдвэрлэлийн хэсэгт амны хаалт хэрэглэх.	дотоод хяналтын бүртгэл
11.5. Хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй байдлын шаардлага:		
11.5.1.	Ажиллагсдыг үйлдвэрлэлийн байранд ажлын нөхцөл, ажил үүргийн онцлогт тохирсон 2-оос доошгүй ээлжийн иж бүрэн ажлын хувцас, хамгаалах хэрэгслээр (халад, цамц, үсийг бүрэн далдлах толгойн өмсгөл, маск, шүлсний хаалт, гутал, хормогч, бээлий, өвлийн улиралд шаардлагатай бол дулаан хүрэм, хөвөнтэй бээлий зэрэг) хангадаг байх.	дотоод хяналтын бүртгэл,
11.5.2.	Боловсруулах үйлдвэрийн ажилтны хувцас нь тухайн дамжлагын онцлогт тохиромжтой байх.	Фото зураг
11.5.3.	Ажлын хувцас, хамгаалах хэрэгслийг цэвэрлэх, засварлах, халдваргүйтгэх зардлыг ажил олгогч хариуцаж, ажлын хувцас хамгаалах хэрэгслийн нэр, төрөл, эдэлгээний хугацаа бүхий жагсаалтыг баталж, хангаж, зөв, цэвэр хэрэглэхийг шаардаж, хэрэглүүлж хэвшүүлэх.	Баталсан төсөв, төлөвлөгөө, дотоод хяналтын бүртгэл,
11.5.4.	Ажлын хувцсыг өөр зориулалтаар болон үйлдвэрлэлийн орчноос бусад газарт өмсөхийг хориглох.	Фото зураг, дотоод хяналтын бүртгэл
11.5.5.	Ажлын хувцасны бүсэлхийнээс дээш хэсгийн гадна талд халаасгүй байх.	Фото зураг,
11.5.6.	Ажилчид нь үс, сахлыг битүү халхалсан байх.	Фото зураг, дотоод хяналтын бүртгэл



11.5.7.	Нэг удаагийн цагаанаас бусад өнгийн бээлий хэрэглэх.	дотоод хяналтын бүртгэл
---------	------------------------------------------------------	-------------------------

## 12. Дахин боловсруулах бүтээгдэхүүнд тавих шаардлага

12.1.1.	Үйлдвэрлэлийн дамжлага дундын болон технологийн гологдол түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг дахин боловсруулж болно. Аюулгүйн үзүүлэлтийн шаардлага хангаагүй тохиолдолд дахин боловсруулахыг хориглоно.	Хяналтын бүртгэл, шинжилгээний дүн,
12.1.2.	Дахин боловсруулах бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнтэй холихоос сэргийлж, тусгаарласан бүсэд таних тэмдэг, хаягжуулалт хийж, хүнсний аюулгүй байдлын эрсдэл үүсгэхгүй байх нөхцөлд хадгална.	Фото зураг, дотоод хяналтын бүртгэл,
12.1.3.	Дахин боловсруулах бүтээгдэхүүний аюул, эрсдэлийн үнэлгээ хийж, боловсруулах технологийг тодорхойлж, хяналт дор боловсруулан, дахин боловсруулсан шалтгаан, явц, үр дүнгийн талаар тайлан, баримтжуулсан мэдээллийг (өөрөөр хэлбэл, бүтээгдэхүүний нэр, боловсруулсан он сар өдөр, ээлж, гарал үүслийн шугам, хадгалагдах хугацааг) хадгална.	Фото зураг, тайлан, дотоод хяналтын бүртгэл
12.1.4.	Дахин боловсруулах бүтээгдэхүүнийг "яг боловсруулж байгаа" үе шат руу оруулахдаа тохирох тоо хэмжээ, төрөл, дахин боловсруулах нөхцөлийг тодорхойлно.	Тайлан, дотоод хяналтын бүртгэл
12.1.5.	Дахин боловсруулалтын үед бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлоос нь гаргахдаа савлагааны материалыг тусгаарлаж, холдуулах, бүтээгдэхүүнийг нэмэлт өөр зүйлээр бохирдуулахаас зайлсхийхийн тулд хяналт явуулах хэрэгтэй.	Тайлан, дотоод хяналтын бүртгэл,

## 13. Бүтээгдэхүүнийг эргэн татах, буцаалт татан авалтад тавих шаардлага

13.1.	Эргэн татахтай холбоотой гол ажлуудын жагсаалт, төлөвлөгөө гаргах.	Баталсан төлөвлөгөө, Тайлан, дотоод хяналтын бүртгэл,
13.2.	Эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх эрсдэлтэй тохиолдолд бүтээгдэхүүнийг хурдан шуурхай буцаан татах үүднээс олон нийтэд мэдэгдэх, анхааруулга өгөх арга хэмжээг нэн даруй авч, холбогдох төр захиргааны байгууллагад мэдэгдэх хүртэлх арга хэмжээ авна.	Тайлан, дотоод болон эрх бүхий хяналтын байгууллагын бүртгэл, фото зураг,

## 14. Агуулахын горим, нөхцөлд тавих шаардлага

14.1. Агуулахад тавих шаардлага		
14.1.1.	Түүхий эд материал ба бэлэн бүтээгдэхүүнийг цэвэр, хуурай, агааржуулалт сайтай, тоос, конденсаци, утаа, эвгүй үнэр болон бусад бохирдуулах эх сурвалжаас хамгаалагдсан, зориулалтын, чанар стандартын шаардлага хангасан агуулахад хадгална.	Дотод болон эрх бүхий байгууллагын хяналтын бүртгэл,
14.1.2.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг хадгалах температур, харьцангуй чийглэг зэрэг горим, нөхцөлийг хангасан хөргөлттэй агуулахад хадгална.	Дотод болон эрх бүхий байгууллагын хяналтын бүртгэл,



14.1.3.	Түүхий эд бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлж, хаягжилт, тэмдэглэгээтэй хадгална.	Фото зураг
14.1.4.	Бэлэн бүтээгдэхүүний хадгалалтын онцлог, хадгалах горимын дагуу агуулахын температур, чийг болон бусад хүрээлэн байгаа орчны нөхцөлийг хангасан эсэхийг тодорхой давтамжтайгаар хянаж, шалгадаг байх.	Дотоод хяналтын бүртгэл,
14.1.5.	Бүтээгдэхүүнийг өрж, хураахдаа доод эгнээний бүтээгдэхүүнийг хана, шалнаас стандартад заасан шаардлагын дагуу тодорхой зайтаагаар байрлуулна.	Фото зураг,
14.1.6.	Бензин болон түлшээр ажилладаг зөөвөрлөгч машиныг хүнсний найрлагад орох орц болон бүтээгдэхүүнийг хадгалах агуулахын хэсэгт ашиглахыг хориглоно.	Фото зураг,
14.2. Тээврийн хэрэгсэл, зөөвөрлөх чингэлэгт тавих шаардлага		
14.1.2.	Тээврийн хэрэгсэл, зөөвөрлөх чингэлэг нь ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байна.	Дотоод хяналтын бүртгэл,
14.1.2.	Тээврийн хэрэгсэл, зөөвөрлөх чингэлэг нь бүтээгдэхүүнийг гэмтээж, бохирдуулахгүй, тээвэрлэх бүтээгдэхүүний шинж, чанар, онцлогоос хамааран температурыг хянах боломжтой байна.	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг,

#### 15.1. Бүтээгдэхүүний талаар хэрэглэгчид олгох мэдээлэлд тавих шаардлага

15.1. Мэдээлэл хүргэхэд тавих шаардлага		
15.1.1.	Хэрэглэгчид ач холбогдлыг нь ойлгож, сонголтоо зөв хийх мэдээлэл түгээх арга хэмжээг зохион байгуулна.	Төлөвлөгөө, тайлан,
15.1.2.	Бүтээгдэхүүний зориулалтын хэрэглээ болон бусад мэдээллийг шошгоор болон компанийн веб-сайт, зар сурталчилгаа зэрэг бусад аргаар өгч болно.	Төлөвлөгөө, тайлан,
15.1.3.	Мэдээлэл нь үнэн, зөв, бодитой байна.	Тайлбар, танилцуулга,
15.2. Хүнсний бүтээгдэхүүний хамгаалалт, био сэрэмж		
15.2.1.	Бүтээгдэхүүн нь хортой үйл ажиллагаа, санаатай эвдлэн бусниулалт буюу түрэмгийлэлд өртсөн тохиолдолд байгууллага нь бүтээгдэхүүний эрсдэлийн үнэлгээг тогтоож, хамгаалах арга хэмжээг авах хэрэгтэй.	Арга хэмжээний тайлан,
15.2.2.	Үйлдвэрлэлийн бүс, хүрээлэн буй орчныг гадны нөлөөлөлд өртөхөөс сэргийлж, эрсдэлийн үнэлгээ хийх, хяналт тавих газар, цэгүүдийг тодорхойлж, хяналт тавина. Шаардлагатай тохиолдолд төхөөрөмжийг түгжээ, цахим картан түлхүүр, бусад үүнтэй адил системд өртөхгүй болгох хэрэгтэй.	Арга хэмжээний тайлан,

#### Дөрөв. Баталгаажуулалтын үйл явц

Энэхүү зохистой дадлын зааварт тусгасан шаардлагыг хангасан этгээд сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж, нийтийн хэрэгцээнд гаргах боломжтой. Үйлдвэрлэгч нь зохистой дадлын шаардлагыг хангасан эсэхээ баталгаажуулахдаа дараах үе шатны дагуу ажиллана. Үүнд:

4.1. Үйлдвэрлэгч нь итгэмжлэгдсэн баталгаажуулалтын байгууллагад хүсэлтээ гаргана.

4.2. Хүсэлт гаргахдаа дараах материалыг бүрдүүлсэн байна.

4.2.1. Баталгаажуулалтын байгууллагын маягтын дагуу гаргасан албан хүсэлт, өргөдөл,



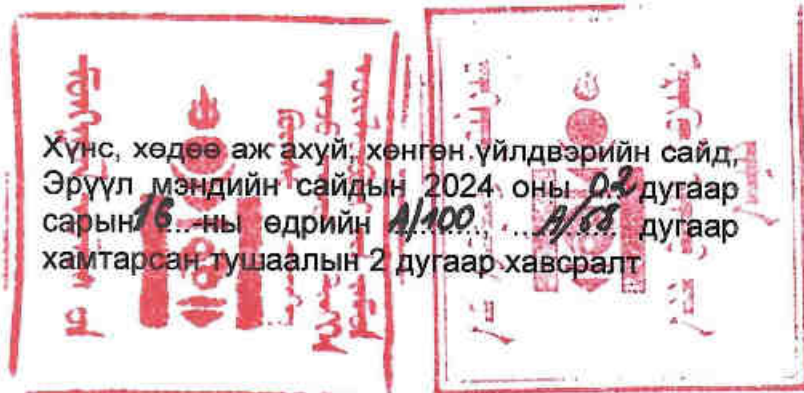
- 4.2.2. Зохистой дадлын шаардлагыг хангасан тухай нотолгоо,
- 4.2.3. Баталгаажуулалтын байгуулалтын шаардсан бусад холбогдох баримт бичиг,
- 4.3. Баталгаажуулалтын байгууллага нь "MNS ISO 17065:2013 Тохирлын үнэлгээ-Бүтээгдэхүүн, үйл явц болон үйлчилгээг баталгаажуулах байгууллагад тавих шаардлага" стандартын 7 дугаар бүлгийн шаардлагын дагуу баталгаажуулалт хийнэ.
- 4.4. Баталгаажуулалтын гэрчилгээнд зохистой дадлын шаардлагыг хэрэгжүүлсэн үйлдвэрлэлийн хамрах хүрээ, бүтээгдэхүүний төрлийг тодорхой зааж тусгана.
- 4.5. Баталгаажуулалтын байгууллага нь энэхүү хялбаршуулан нэвтрүүлэх шаардлагыг хангаж, үйлдвэрлэлийн болон эрүүл ахуйн зохистой дадлын гэрчлэх тэмдэг хэрэглэх бүтээгдэхүүний талаарх мэдээллийг хүнсний асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагад хүргүүлнэ.
- 4.6. Хүнсний асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага нь энэ зааврын 4.4-д заасан үйлдвэрлэгч, бүтээгдэхүүний бүртгэж, мэдээллийн сан үүсгэнэ.
- 4.7. Хүнсний асуудалд эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага нь энэхүү зохистой дадлын шаардлагыг хангаагүй үйлдвэрлэгчид баталгаажуулалтын гэрчилгээг цуцлах саналыг эрх бүхий байгууллагад хүргүүлнэ.
- 4.8. Хүнсний асуудалд эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага нь энэхүү зохистой дадлын шаардлагыг хангаагүй үйлдвэрлэгчид баталгаажуулалтын гэрчилгээг олгосон баталгаажилтын байгууллагын эрхийг цуцлах саналыг харьяалах итгэмжлэлийн байгууллагад хүргүүлнэ.
- 4.9. Шаардлага хангасан бүтээгдэхүүнд үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын гэрчлэх тэмдгийг энэ зааврын 5 дугаар бүлэгт заасны дагуу хэрэгжүүлнэ.

Тав. Үйлдвэрлэлийн болон эрүүл ахуйн зохистой дадлын гэрчлэх тэмдэг хэрэглэх

- 5.1. Хүнсний асуудал эрхэлсэн Засгийн газрын гишүүн гэрчлэх тэмдгийн загварыг баталж, баталгаажуулалтын байгууллагаар дамжуулан гэрчлэх тэмдэг ашиглах зөвшөөрлийг олгоно.
- 5.2. Баталгаажуулалтад хамрагдсан үйлдвэрлэл эрхлэгч нь баталгаажуулалтын тэмдгийн талаарх аливаа хуурамч, хэрэглэгчийг төөрөгдүүлсэн мэдээлэл өгч болохгүй.
- 5.3. Гэрчлэх тэмдгийг зөвхөн баталгаажуулалтад хамрагдсан цех, тасаг, бүтээгдэхүүний төрөлд ашиглах ба нэг өмчлөгчтэй боловч баталгаажуулалтад хамрагдаагүй цех, тасаг, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлд хамаатай мэтээр ойлголт өгөхийг хориглоно.
- 5.4. Гэрчлэх тэмдгийг баталгаажуулалтын гэрчилгээний тэмдгийн хүчинтэй хугацаанд хэрэглэнэ.

Зургаа. Хяналт, шалгалт

- 6.1. Хяналт, шалгалтыг Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуульд нийцүүлэн хүнсний асуудал хариуцсан төрийн захиргааны төв байгууллага хийнэ.



Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайд,  
Эрүүл мэндийн сайдын 2024 оны 02 дугаар  
сарын 16-ны өдрийн А/100... А/08 дугаар  
хамтарсан тушаалын 2 дугаар хавсралт

**ГУРИЛ, ГУРИЛАН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ҮЙЛДВЭРТ ЭРҮҮЛ АХУЙН БОЛОН  
ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ЗОХИСТОЙ ДАДЛЫГ ХЯЛБАРШУУЛАН НЭВТРҮҮЛЭХ ЗААВАР**



## Гарчиг

1. Хамрах хүрээ
2. Нэр томъёо, тодорхойлолт
3. Гурил, гурилан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн технологийн зарчим
4. Зохистой дадлын шаардлага
5. Баталгаажуулалт
6. Зохистой дадлын гэрчлэх тэмдэг хэрэглэх
7. Хяналт, шалгалт
8. Хавсралтууд

## НЭГ. ХАМРАХ ХҮРЭЭ

1.1. Зааврын зорилго нь гурил, гурилан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад оршино.

1.2. Гурил, гурилан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл эрхлэгчид үйлдвэрлэлийн үе шат бүрд зохистой дадлыг нэвтрүүлэх, баталгаажуулах, гэрчлэх тэмдэг хэрэглэхэд энэхүү хялбаршуулсан зааврыг дагаж мөрдөнө.

### ХОЁР. НЭР ТОМЬЁО, ТОДОРХОЙЛОЛТ

Энэхүү гарын авлагыг хэрэглэхэд зориулж дараах мэргэжлийн нэр томьёо ба тодорхойлолтыг ашигланэ.

2.1."сүү, сүүн бүтээгдэхүүн боловсруулах үйлдвэр, цех" гэж хяналтын байгууллагын бүртгэл, дүгнэлттэй, сүү хүлээн авах, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн боловсруулах, савлах, нийтийн хэрэгцээнд нийлүүлэх үйл ажиллагаа эрхлэхэд зориулсан орчин, талбай бүхий байгууламжийг;

2.2."хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч" гэж хүнсний сүлжээнд хамаарах үйл ажиллагааны аль нэг, эсхүл хэд хэдэн үйл ажиллагаа эрхэлдэг Монгол Улсын иргэн, гадаадын иргэн, харьяалалгүй хүн (цаашид "иргэн" гэх), хуулийн этгээдийг;

2.3."үйлдвэрлэлийн зохистой дадал" гэж үйлдвэрлэлийн бүх үе шатанд түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад шаардагдах нөхцөл, хяналт, үйл ажиллагааг.

2.4."эрүүл ахуйн зохистой дадал" гэж хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад шаардагдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөл, үйл ажиллагааг;

2.5."үйлдвэрлэлийн үе шат" гэж түүхий эдийг хүлээн авахаас эхлэн эцсийн бүтээгдэхүүн хүртэлх хүнсний сүлжээний бүхий л үйл ажиллагаа, шат дамжлагыг;

2.6."хүнсний эрүүл ахуй" гэж хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад шаардагдах бүхий л нөхцөл, шаардлагыг;

2.7."хүнсний аюулгүй байдал" гэж хүн ам амьдралынхаа туршид чанартай, шим тэжээллэг, аюулгүй хүнсийг улсын эдийн засаг, нийгмийн нөхцөл байдал, газар зүйн байршлаас үл хамааран тогтвортой, хүртээмжтэй сонгон хэрэглэх боломж бүрдсэн байхыг;

2.8."бохирдол" гэж бүтээгдэхүүн эсхүл түүнийг боловсруулж, үйлдвэрлэж буй орчинд бохирдуулагч нэвтрэн орох, илрэхийг;

2.9."бохирдуулагч" гэж хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд өөрт нь агуулагддаг, эсхүл хүнсний сүлжээний үйл ажиллагааны явцад, түүнчлэн хүнсний сүлжээнд ашиглах болон хэрэглэх эд зүйлийн бохирдлоос бий болсон хими, физик, биологийн хүчин зүйлсийг;

2.10."хяналтын арга хэмжээ" гэж хүнсний аюулаас урьдчилан сэргийлэх, аюулыг арилгах, эсхүл түүнийг зөвшөөрөгдөх хэмжээнд хүртэл бууруулахад чиглэсэн аливаа үйлдэл, үйл ажиллагааг;

2.11."хяналт-шинжилгээ" гэж хяналтын арга хэмжээ зохих хяналтад байгаа эсэхийг үнэлэхийн тулд хяналтын үзүүлэлтийг төлөвлөсөн дэс дарааллын дагуу ажиглалт, хэмжилт хийх үйлдлийг;

2.12."залруулах арга хэмжээ" гэж эгзэгтэй цэгт хяналт алдагдсан буюу үл тохирол илэрсэн үед аюулын түвшинг бууруулахад чиглэсэн хяналтыг сайжруулах, хэрэв бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд нөлөөлсөн бол холбогдох бүтээгдэхүүнийг тусгаарлах, дахин боловсруулах, устгах арга хэмжээг авах, үл тохирол дахин гарахаас урьдчилан сэргийлэх эсхүл бууруулахад чиглэсэн аливаа арга хэмжээг;



2.13. "материал" гэж хүнсний сав баглаа боодлын болон хүнсний найрлагад орох бодис, боловсруулалтад хэрэглэгддэг бодис, цэвэрлэгээ, тос тосолгооны материалуудыг нийтэд нь хамруулан ойлгосон ерөнхий нэр;

2.14. "цэвэрлэгээ" гэж хүнсний аюулгүй байдлын тухайн хэсгийн механик бохирдол болох шороо, хоол хүнсний үлдэгдэл болон бусад бохирдлыг арилгах үйл явц;

2.15. "бүтээгдэхүүнтэй харьцах гадаргуу" гэж хэвийн үйл ажиллагааны явцад бүтээгдэхүүн болон сав баглаа боодолтой шууд харьцаж байх үеийн бүх гадаргууг;

2.16. "хүнсийг тусгаарлах" гэж хүнсний бүтээгдэхүүнийг боловсруулах үед хүнсний бус тосолгооны материал, дулаан солилцооны аппаратын болон бусад шингэнтэй холилдохоос сэргийлж, тусгаарлах үйл явц;

2.17. "халдваргүйтгэл" гэж хүнсэнд сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй физик, хими болон бусад аргаар бохирдол, нянгийн тоог зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ хүртэл бууруулах арга хэмжээ (Тайлбар: CAC/RCP 1:2003<sup>[1]</sup>, 2.3-аас оруулсан өөрчлөлт)-г;

2.18. "ариутгал" гэж үйлдвэр дээрх цэвэрлэгээний бүхий л үйл явц буюу үйлдвэрийн эрүүл ахуйг хангах зорилгоор тусгай тоног төхөөрөмжүүд, үйлдвэрийн бусад хэсгүүдийг (барилга, хийц, шалны цэвэрлэгээг оруулна) хамран явагддаг хуваарьт цэвэрлэгээ, ариутгалын үйл явц;

2.19. "сав боодол" гэж хүнсийг бүрэн болон хэсэгчлэн битүүмжилж түгээх, тээвэрлэх, хадгалахад зориулсан хэрэгслийг;

2.20. "бүтээгдэхүүний эргэн таталт" гэж худалдааны төв, зах, дэлгүүр, агуулах, бөөний төв, харилцагчийн агуулах зэрэг цэгээс стандартын шаардлага хангахгүй байгаа, үл тохирох бүтээгдэхүүнийг буцаан татаж авах үйл явцыг;

2.21. "хугацаа нь түрүүлж дуусах бүтээгдэхүүнийг түрүүлж борлуулалтад гаргах (FEFO - First expired first out)" гэж бүтээгдэхүүнийг борлуулалтад гаргах зохистой зарчимд тулгуурласан бараа хангамжийн эргэлтийг;

2.22. "эхэлж хүлээн авсан бараанаасаа эхэлж хэрэглэх (FIFO- First in first out)" гэж бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг эхэлж хүлээн авснаас нь эхлэн хуваарилах зарчимд тулгуурласан бараа хангамжийн эргэлтийг;

2.23. "харшил үүсгэгчийн солбицол" гэж харшил үүсгэгч хүнс, орцыг харшил үүсгэгч агуулаагүй өөр хүнс эсхүл орцод санамсаргүй байдлаар хүргэх, нэмж оруулахыг;

## ГУРАВ. ГУРИЛ, ГУРИЛАН БҮТЭЭГДЭХҮҮН ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ТЕХНОЛОГИЙН ЗАРЧИМ

3.1. Үйлдвэрлэл /боловсруулалт/-ийн шат, дамжлага бүрд чанарын /дотоодын/ хяналтын баг хяналт тавина. Чанарын хяналтын багийн үйл ажиллагаа нь түүхий эдийг хүлээн авах, хадгалах, гурил болон гурилан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, хадгалах, тээвэрлэх зэрэг үйлдвэрлэлийн бүх үе шатанд бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын шаардлагыг хангуулахад чиглэнэ.

3.1.1. Боловсруулалтын үе шатууд нь хүнсний бүтээгдэхүүнийг химийн бодис, механик хольц болон гаднын биетээр бохирдох, эмгэг төрөгч бичил биетэн өсөж үржихээс сэргийлсэн нөхцөлд тасралтгүй нэг чиглэлийн урсгалаар явагдахаар зохион байгуулагдсан байна.

3.1.2. Түүхий эд, туслах материал, хагас боловсруулсан болон бэлэн бүтээгдэхүүнд зохих заавар, аргачлалын дагуу шинжилгээ хийнэ.

3.1.3. Түүхий эд, материалын цувралаас батлагдсан зааврын дагуу дээж авах ба, авсан



дээж нь тухайн цувралыг төлөөлнө. Дээжийг авахдаа бохирдуулах эсвэл бүтээгдэхүүний чанарт сөргөөр нөлөөлөхөөс зайлсхийх хэрэгтэй.

3.2. Дээж авах сав, багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмж, хөргүүр нь угаалга, ариутгал, халдваргүйтгэл хийгдсэн, шаардлагатай бол дээж авахын өмнө ба дараа нь ариутгаж зөв хадгална.

## ДӨРӨВ. ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН БОЛОН ЭРҮҮЛ АХУЙН ЗОХИСТОЙ ДАДЛЫН ШААРДЛАГА

### 1. Үйлдвэрийн хүрээлэн буй орчинд тавих шаардлага

№	Шаардлагууд	Нотолгоо
1.1.	Үйлдвэрийн барилга, байгууламжийн байршлыг тогтоох, барилгын зураг, төсөл зохиох, барилга барих, ашиглалтад оруулах, өргөтгөх, зориулалтыг өөрчлөхөд холбогдох хяналт хэрэгжүүлэх байгууллагаар Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.3-т заасны дагуу эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргуулсан байх,	Дүгнэлт
1.2.	Үйлдвэрийн байр нь аливаа тохиромжгүй орчин (үерийн аюул, ус намаг, мөнх цэвдэг, сул шороо, эвгүй үнэр утаа, тоос, хог хаягдлын нэгдсэн цэг, бусад бохирдол)-оос тусгаарлагдсан, тухайн бүс нутгийн салхины ноёлох чигийн урсгалын дагуу цэвэр орчинд байрлах,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
1.3.	Үйлдвэрийн хил хязгаарыг стандартад заасны дагуу тодорхой тогтоож, үйлдвэрийн байрыг бусад хэсгээс тусгаарласан хаалт, хамгаалалт хийсэн байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
1.4.	Үйлдвэрийн гаднах талбай нь бохирдлын эх үүсвэрээс хамгаалагдсан байна.	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
1.5.	Хөрсний, гүний, цас, мөсний хайлсан ус, үерт автахааргүй байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
1.6.	Үйлдвэрийн байр руу хортон шавж, мэрэгч орохоос сэргийлэн зүлэгжүүлэлт, моджуулалтыг үйлдвэрийн байрнаас тусгаарласан зурвас хэсэгтэй байх,	Фото зураг
1.7.	Үйлдвэрийн хашаан доторх зам, талбай нь шороо, тоос үүсгэхгүй, хатуу хучилттай, цэвэрлэхэд хялбар байх бөгөөд замаас бусад талбайн 30-аас доошгүй хувийг ногоон байгууламжаар тохижуулсан байх,	Фото зураг
1.8.	Үйлдвэрийн гадна талбайд зэрлэг ургамал, мэрэгч амьтан үржиж болох бут сөөггүй, таримал зүлэг нь 15 см-ээс хэтрэхгүй өндөртэй байх,	Фото зураг
1.9.	Үйлдвэрийн хог хаягдлын түр цэгийг зонхилох салхины доод чиглэлд байрлуулсан байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг

### 2. Үйлдвэрийн барилга, байгууламжид тавих шаардлага

№	Шаардлагууд	Нотолгоо
2.1.	Үйлдвэрийн технологийн шат дамжлагын урсгал нь түүхий эд хүлээн авах, эцсийн бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэлтэд шилжүүлэх хүртэл нэг чиглэлтэй, харилцан огтлолцохгүй байхаар төлөвлөсөн байх,	Батлагдсан технологийн бүдүүвч зураг
2.2.	Барилга байгууламжийн дотоод бүтэц, ерөө тасалгааг үйлдвэрлэлийн явцад бүтээгдэхүүн бохирдохоос бүрэн хамгаалсан ариун цэвэр, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг хангах боломжтой байхаар төлөвлөсөн байх,	Баталсан үйлдвэрлэлийн барилгын зураг
2.3.	Тоног төхөөрөмжийн байрлал нь үүсэж болох бохирдлын эх үүсвэрээс хамгаалагдсан байх ба цэвэрлэгээ үйлчилгээ хийх зай талбайг тооцож байршуулсан байх,	Дотоод болон эрх бүхий байгууллагын газар дээрх хяналт, шалгалтын



		бүртгэл, фото зураг
2.4.	Шал нь ус нэвтэрдэггүй, цэвэрлэж халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, хүчил, шүлт, халуун усанд тэсвэртэй, хүнд даацын тэрэг, тэргэнцэр үйлчлэхэд тэсвэртэй, хагарч, цуурахгүй, халтирч, гулсахгүй материалаар зай завсаргүй, нягт хийгдсэн байх (Шалыг эпоксидын цавуугаар наасан төмөрлөг агуулсан резинээр үргэлж хэлбэр өнгөлж цемент эсвэл зөвшөөрөгдсөн синтетик материалаар барих) бөгөөд ус чөлөөтэй урсаж, бохир зайлуулах хоолой руу орж байхаар метр тутамд 0.6 см-ын налуутай, шалны талбайн 371.6 см <sup>2</sup> тутамд бохир ус цуглуулах трап, шүүрэн хаалттай, "MNS 5975 Бохир усан дахь тос барих төхөөрөмж, Техникийн ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан тос баригч суурилуулсан байх,	Газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зураг
2.5.	Хана болон баганыг ус нэвтэрдэггүй, хагарч, цуурахгүй, цэвэрлэж, халдваргүйжүүлэхэд хялбар, хүчил, шүлт, халуун усанд тэсвэртэй, цайвар цагаан өнгийн материалаар хийж, шавж, мэрэгч нэвтэрч, үржихээс хамгаалсан байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зураг
2.6.	Барилгын хана хоорондын болон хана, шалны хоорондын булан нь нүх сүвгүй, сайтар битүүмжилсэн, цэвэрлэгээг хялбаршуулах зорилгоор хана шалны уулзварыг 2.5 см радиусаар хагас дугуйрсан эсхүл 45-60° налуу гадаргуутай хийсэн байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зураг
2.7.	Тааз нь тоос шороо, уур, цан хуримтлагдахааргүй, будаг, шохой нь хуурч унахааргүй, хөгц мөөгөнцөр үүсэхээргүй, цэвэрлэхэд хялбар байдлаар төлөвлөж таазанд байрлуулах агаарын хоолой, бусад тоноглол байршуулах, түүнийг цэвэрлэхэд хялбар байхаар тооцож зайтай байхаар байгуулах,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зураг
2.8.	Цонх нь битүүмжлэл сайтай, нягт хаагддаг, нисдэг шавж орохоос урьдчилан сэргийлж торон хаалттай байна. Цонхны тавцанг тавиур болгон ашиглах, бохирдол хуримтлагдахаас сэргийлж налуу байхаар байгуулах,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зураг
2.9.	Хаалга нь бүрэн хаагддаг, шаардлагатай хэсэгт 2 тийшээ нээж, хаадаг эсхүл өөрөө нээгдэж, хаагддаг автомат мэдрэгчтэй байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зураг
2.10.	Гадагшаа гарах хаалга нь ашиглаагүй үед байнга хаалттай байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
2.11.	Цахилгаан болон энгийн шат, бүтээгдэхүүн түр буулгах тавцан, дамжуулах хоолой зэрэг туслах байгууламж нь цэвэрлэж, халдваргүйжүүлэхэд хялбар хийцтэй байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зураг
2.12.	Бохир ус зайлуулах суваг нь цэвэр, бат бөх тор, хавхалгатай байх ба үйлдвэрийн гарц, орц, боловсруулалтын үндсэн хэсэгт байрлуулахгүй байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зураг
2.13.	Түүхий эдийг хүнсний боловсруулах үйлдвэрлэл явагдаж байгаа хэсгээс тусгаарласан байх ба урсгал нь бэлэн бүтээгдэхүүний урсгалтай хөндлөн огтлолцохооргүй нэг чиглэлд байх,	Баталсан технологийн бүдүүвч, фото зураг



### 3. Үйлдвэрийн дэд бүтцийн хангамжид тавих шаардлага

3.1.Үйлдвэрийн дулаан, эрчим хүчний хангамжид тавих шаардлага:		
3.1.1.	Боловсруулах үйлдвэр нь цахилгаан, дулааны төвлөрсөн болон хэсгийн сүлжээнд холбогдсон байх,	Акт
3.1.2.	Үйлдвэр нь цахилгаан хангамж тасалдсан үед болзошгүй эрсдэлээс сэргийлж өөрийн нөөц цахилгааны үүсгүүртэй байх,	Фото зураг
3.1.3.	Хэсгийн халаалтыг цахилгаан болон бусад эх үүсвэрээр шийдэх ба галлагааны хэсгийг тусад нь төлөвлөж барьсан байх,	Фото зураг
3.1.4.	Өөрийн бие даасан халаалтын зуух ашиглах тохиолдолд баталсан зураг, төсвийн дагуу мэргэжлийн байгууллагаар барилга угсралтыг гүйцэтгүүлсэн байх, зуух, даралтат савыг хяналт хэрэгжүүлэх эрх бүхий байгууллагад бүртгүүлж, ашиглах зөвшөөрөл авсан байх,	Зөвшөөрлийн акт
3.2.Үйлдвэрийн усан хангамжид тавих шаардлага:		
3.2.1	Хүнсний боловсруулах үйлдвэр нь цэвэр усны эх үүсвэр, ус хадгалах нөөц сав, дамжуулах төхөөрөмжийг бохирдлоос бүрэн хамгаалсан байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зурагтай байх
3.2.2	Хэсгийн усан хангамжтай бол эрүүл ахуй шаардлага хангасан худгийн барилга байгууламжтай байна. Худгийн усыг үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээнд ашиглахад усыг зориулалтын шүүлтүүртэйгээр хэрэглэх,	Фото зураг
3.2.3	Ундны ус нөөцлөх сав нь ус болон халдваргүйжүүлэлтийн бодистой урвалд орж амт үнэр оруулахгүй, цэвэрлэж халдваргүйжүүлэх боломжтой, зэвэрдэггүй доторлогоотой, зориулалтын материалаар хийсэн, нөөцлөх савны ёроолд үлдсэн усыг юүлэх цорготой, улиралд 1 удаа цэвэрлэн халдваргүйтгэл хийж, бүртгэл хөтөлсөн байх,	Дотоод болон газар дээрх хяналтын бүртгэл, фото зурагтай байх
3.2.4	Технологийн зориулалтаар ашиглах ус нь MNS 0900 Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал. Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ” стандартын шаардлагыг хангасан байх ба төвлөрсөн хангамжийн усны чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг жилд 2 удаа, төвлөрсөн бус хангамжтай бол улиралд 1 удаа итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, шаардлагатай тохиолдолд ус цэвэршүүлэх тоног төхөөрөмж суурилуулж, ашиглах,	Итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээний дүн
3.2.5	Үйлдвэрлэлийн технологийн цэвэрлэгээнд +65°C-аас багагүй температуртай халуун ус хэрэглэж, халдваргүйтгэлийн халуун ус, уур хэрэглэх тохиолдолд нь тусдаа эх үүсвэртэй байж болно,	Дотоод хяналтын бүртгэл
3.2.6	Технологийн хэрэгцээний уур нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг бохирдуулах болон хүний эрүүл мэндэд аюул учруулах эрсдэл, бохирдолгүй байх,	Итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээний дүн
3.2.7	Усыг дахин ашиглах системтэй бол холбогдох стандартад заасан шаардлагын дагуу цэвэршүүлэх ба дахин ашиглах усны түгээх хоолой нь өнгөөр ялгасан тусдаа шугамтай байх,	Фото зургаар баталгаажуулах
3.3.Үйлдвэрийн гэрэлтүүлэгт тавих шаардлага:		
3.3.1	Үйлдвэр нь байгалийн (технологийн дамжлагын хэсэгт нийт гэрлийн 7%-иас багагүй, бусад хэсэгт нийт гэрлийн 2%-иас багагүй байна.) болон зохиомол гэрэлтүүлэгтэй байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл



	бөгөөд хяналтын бүх цэгүүдэд 540 люкс, технологийн дамжлагуудад 220 люкс, бусад газруудад 110 люксээс багагүй байх,	
3.3.2	Гэрэл хагарсан тохиолдолд бүтээгдэхүүн, тоног төхөөрөмжийг бохирдуулахгүй байх, физикийн аюулаас урьдчилан сэргийлэх үүднээс заавал гэрлийн бүрхүүлтэй байх ёстой. Үйлдвэрлэл эхлэхээс өмнө, явц дунд нь холбогдох албан тушаалтнууд гэрлийн бүрхүүлийн бүрэн бүтэн байдлыг хянаж, шалгаж баримтжуулж ажиллах,	Дотоод хяналтын бүртгэл
3.4. Шингэн хаягдал зайлуулахад тавих шаардлага:		
3.4.1.	Боловсруулах үйлдвэрээс ариутгах татуургын төвлөрсөн сүлжээнд шууд буюу зөөж нийлүүлэх хаягдал усны усны бохирдуулагч бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь "MNS 6561 хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Ариутгах татуургын сүлжээнд нийлүүлэх хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага"-ыг хангасан байх,	Лабораторийн шинжилгээний дүн
3.4.2.	Боловсруулах үйлдвэрээс хүрээлэн буй орчинд нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулах бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь MNS 4943 Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага"-ыг хангасан байх,	Лабораторийн шинжилгээний дүн
3.4.3.	Боловсруулах үйлдвэр нь үйлдвэрийн хаягдал усны шугамын төгсгөлд "MNS 5975 бохир усан дахь тос барих төхөөрөмж. Техникийн ерөнхий шаардлага"-ыг хангасан зориулалтын тос баригч, шүүлтүүр хавхлагтай байх.	Фото зураг, лабораторийн шинжилгээний дүн
3.4.4.	Үйлдвэрээс төвлөрсөн сүлжээнд шууд буюу зөөвөрлөн нийлүүлэх хаягдал усны тос, элс, шороо, лагийн хаягдал, механик бусад хаягдлыг барих, бохирдлын хэмжээг бууруулах зорилгоор хүчин чадалд нь тохирсон тунгаагуур, лаг усгүйжүүлэх центрифуг суурилуулсан байх,	Фото зургаар баталгаажуулах
3.4.5.	Хаягдал усны тунгаагуурын дараах гаргалгааны худагт хөдөлгөөнгүй шүүр, шибер хаалт, суурилуулж, шугам хоолойн цэвэрлэгээ үйлчилгээг хийдэг байх,	Фото зургаар баталгаажуулах
3.4.6.	Боловсруулах үйлдвэрийн хэсгийн хаягдал ус цуглуулах бохирын худаг, цооногтой бол холбогдох үйлчилгээний байгууллагатай гэрээ байгуулж, хаягдал усыг хуваарийн дагуу зайлуулах ба зайлуулсны дараа орчны талбайг цэвэрлэж, халдваргүйтгэл хийдэг байх,	Гэрээ, акт
3.4.7.	Хөрс орчныг бохирдуулахгүй байх шаардлагад нийцүүлэн хуримтлагдсан лагийг зайлуулахад цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийж, бүртгэл хөтөлсөн байх,	Гэрээ,
3.4.8.	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 байх,	Фото зураг, лабораторийн шинжилгээний дүн
3.4.9.	Боловсруулах үйлдвэр нь хүрээлэн буй орчин, төвлөрсөн системд нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулагч бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээг "MNS 4943 Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага"-д нийцүүлэх зорилгоор хаягдал усныхаа органик болон бусад гаралтай механик бохирдлуудыг ялгах, рН-ыг тохируулах, нитратжуулах, лаг ялгах зориулалттай механик, хими, биологийн цэвэрлэгээний бүрэн технологи бүхий урьдчилан цэвэрлэх байгууламжтай байх,	Фото зураг, хаягдал усны лабораторийн шинжилгээний дүн
3.5.Хатуу хаягдал зайлуулахад тавих шаардлага:		



3.5.1.	Үйлдвэрийн болон хатуу хог, хаягдлыг түр цуглуулах цэг нь тус тусдаа зориулалтын сав, хашаагаар тусгаарлагдсан, үйлдвэрийн бохир хэсгийн чиглэлд байрласан байх,	Фото зураг
3.5.2.	Хатуу хаягдлыг зайлуулах ажиллагааг хүрээлэн буй орчинд бохирдол үүсгэхгүй байхаар төлөвлөж хийсэн байх ба гадна хогийн савыг галд тэсвэртэй материалаар хийж, хог хаягдал сархиар тархах, хур тунадасны ус хуримтлуулах, шүүрэл ялгарахаас сэргийлсэн байх,	Фото зураг
3.5.3.	Хог хаягдлыг цуглуулах зориулалтын цэг, хогийн цооногийг усны эх үүсвэрээс 200 метр, үйлдвэрийн барилга, байгууламжаас 30 метрээс багагүй зайд, ноёлох салхины доод талд байрлуулж, зориулалтын хаалт, хашаагаар тусгаарлан, тогтмол зайлуулж халдваргүйтгэдэг байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, Фото зураг
3.5.4.	Хог, хаягдлыг цэвэрлэх, цуглуулах, тээвэрлэх үед түүнийг унах, асгарах, хийсэхээс сэргийлсэн байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
3.5.5.	Хог хаягдлыг зайлуулах мэргэжлийн байгууллагатай гэрээ байгуулан ажиллах,	
3.5.6.	Хог хаягдлыг зайлуулах давтамжийг хог хаягдлыг хуримтлагдахаас сэргийлсэн байдлаар, хамгийн багадаа нэг өдрийн дотор хаяхаар тогтоодог байх,	Гэрээ
3.5.7.	Хогийн цэгийг тодорхой давтамжтайгаар цэвэрлэж, орчныг халдваргүйжүүлдэг байх,	

#### 4. Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжид тавих шаардлага

№	Зохистой дадлын шаардлага	Нотолгоо
4.1.	Боловсруулах үйлдвэр нь тухайн үйлдвэрийн технологийн онцлог, шаардлагад нийцсэн, хүнсний зориулалтын, зэвэрдэггүй, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой материалаар хийсэн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслээр бүрэн хангагдсан байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
4.2.	Үйлдвэрт ашиглаж буй бүх төрлийн тоног, төхөөрөмж нь технологи, эрүүл ахуй, ариун цэвэр, засвар үйлчилгээ, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан тухай үйлдвэрлэгчийн баталгаа, ашиглалт, аюулгүй ажиллагааны заавар, гарал үүслийн гэрчилгээтэй байх ба засвар үйлчилгээ, тохируулга хийсэн бүртгэл хөтөлдөг байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
4.3.	Тоног төхөөрөмжийг засварлах, шинэчлэх, ажиллах горимыг өөрчилсний дараа бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал хангагдаж буй эсэхийг үнэлж, дахин баталгаажуулдаг байх,	Зохион байгуулсан арга хэмжээний тайлан, дотоод хяналтын бүртгэл
4.4.	Тоног төхөөрөмж, ажлын тавцанг засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой байдлаар суурилуулдаг байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
4.5.	Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэх, халдваргүйтгэхэд тохиромжтой байх, өнгө, тэмдгээр ялгаж, өөр зориулалтаар ашиглахыг хориглосон тэмдэглэгээтэй байх, нэг удаагийн сав, уут хэрэглэдэг байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
4.6.	Тоног төхөөрөмжийг ашиглах, урсгал болон их засвар, үйлчилгээ хийх хуваарь, аюулгүй ажиллагааны зааврыг боловсруулан баталж, ил харагдахуйцаар байршуулсан байх,	Фото зураг
4.7.	Хөргүүртэй агуулах нь температур, харьцангуй чийглэгийг хянах зориулалтын багаж, төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
4.8.	Дулааны боловсруулалтын явцад үүсэх уур, утааг сорж зайлуулах төхөөрөмж, хэрэгслийг байрлуулах бөгөөд тогтмол цэвэрлэдэг байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг



5. Үндсэн ба нэмэлт түүхий эд, туслах материалд тавих шаардлага

№	Зохистой дадлын шаардлага	Нотолгоо
5.1.	Хүнсний түүхий эд нь "MNS 5868 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ", MNS 196 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын стандарт"-ын шаардлагыг тус тус хангасан байх,	Лабораторийн шинжилгээний дүн
5.2.	Түүхий эд, материалын чанар, стандартын шаардлагыг хангаж байгаа эсэхийг хянаж, шалгаж хүлээн авна.	Түүхий эд, материал хүлээн авсан бүртгэл
5.3.	Түүхий эдийг хүлээж авах болон хэрэглэхээсээ өмнө тусгай шаардлагыг хангасан эсэхийг шалгахын тулд байгууллагын дотоод журам, холбогдох дээж авах стандартын дагуу түүвэр дээж авч, шалгаж, шинжилж, дүн шинжилгээнд хамруулдаг байх,	Итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээний дүн, хяналтын бүртгэл
5.4.	Түүхий эд, материалыг бэлтгэн нийлүүлэгчээс тогтоож өгсөн нөхцөл, горим, шаардлагын дагуу хадгалах бөгөөд хадгалах нөхцөлийг тодорхой давтамжтайгаар хянаж, шалгана. Хадгалах нөхцөл, горим зөрчигдсөнөөс түүхий эдийн чанар алдагдахаас сэргийлсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг байх,	Агуулахын хяналтын бүртгэл
5.5.	Түүхий эд, завсрын бүтээгдэхүүн, химийн бодис, сав баглаа боодлыг бэлэн бүтээгдэхүүнээс тусгаарлаж, тусад нь ангилж, хадгалдаг байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
5.6.	Хүнсний үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлд ашиглахыг зөвшөөрсөн, Улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн бодисыг, үйлдвэрлэгчийн заасан тун хэмжээгээр ашигладаг байх,	Химийн бодис хүлээн авсан, хэрэглэсэн бүртгэл, Улсын бүртгэлийн дугаар
5.7.	Шаардлага хангахгүй болон хугацаа дуусан түүхий эд, материалыг үйлдвэр, үйлчилгээнд хэрэглэж байгаа түүхий эд материал, бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалж, "шаардлага хангахгүй" гэсэн таних тэмдэг тавьсан байна. Улмаар холбогдох шаардлагын дагуу устгалд оруулдаг байх,	Фото зураг, устгалын бүртгэл
5.8.	Түүхий эдийн ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг байх,	Түүхий эд хүлээн авсан бүртгэл
5.9.	Түүхий эдийн гарал үүсэл тодорхой /нийлүүлэгчийн баталгааны тэмдэг бүхий гарал үүслийн гэрчилгээтэй эсэх/ байх,	Түүхий эд тус бүрийн гарал үүслийн гэрчилгээ,
5.10.	Түүхий эд нь чанар, аюулгүй байдлын баталгаажилттай /Үр тарианы сорилтын дүн/ байх,	Түүхий эд бүтээгдэхүүнд хийх чанарын хяналтын төлөвлөгөө, бүртгэл
5.11.	Түүхий эд, хүлээн авах зориулалтын сав, тавиур бүхий агуулахтай байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
5.12.	Агуулах нь стандартын шаардлагыг хангасан агааржуулалтын системтэй байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
5.13.	Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний болон сав, баглаа боодол, туслах материалын агуулах тус тусдаа байх,	Фото зураг, дотоод хяналтын бүртгэл
5.14.	Хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээнд хэрэглэж байгаа ус нь ундны ус, эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын стандартын шаардлагыг хангасан байх,	Усны лабораторийн шинжилгээний бичиг
5.15.	"Баяжуулагч бэлдмэл, хүнсний нэмэлт, өсгөврийн хөрөнгө, шинэ технологиор үйлдвэрлэсэн хүнсийг бүртгэх, нийтийн хэрэгцээнд гаргах журам"-д заасны дагуу Монгол Улсын бүртгэлд орсон хүнсний нэмэлт, өсгөврийн хөрөнгө, баяжуулагч бэлдмэл ашигладаг байх,	Улсын бүртгэлийн дугаар



5.16.	Түүхий эд, материал бэлтгэн нийлүүлэгчийг сонгон шалгаруулах, үнэлэх, хянах асуудлыг дотоод журмаар зохицуулдаг байх,	Баталгаажуулсан журам
5.17.	Үйлдвэрт хүлээн авах бараа, материалд тавих шаардлагыг гэрээнд тусгасан байх,	гэрээ
5.18.	Бэлтгэн нийлүүлэгчийг гэрээнд тусгасан шалгуурын дагуу жилд нэгээс доошгүй удаа үнэлж, дүнг бэлтгэн нийлүүлэгчдээ мэдэгдэж, цаашид хамтын ажиллагааг сайжруулах арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг байх,	Хэрэгжүүлсэн арга хэмжээний тайлан

#### 6. Боловсруулах үйлдвэрийн үйл ажиллагаанд тавих шаардлага

№	Зохистой дадлын шаардлага	Нотолгоо
6.1.	Үйлдвэрлэлд мөрдөх технологийн заавар, жорыг бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрээр боловсруулж баталгаажуулсан байх,	Баталсан технологийн заавар, дотоод хяналтын бүртгэл
6.2.	Технологийн горимын мөрдөлтөд хяналт тавьж бүртгэдэг байх,	Баталсан технологийн хяналтын журам, бүртгэл
6.3.	Бүтээгдэхүүнд мэдрэхүйн болон физик, химийн шинжилгээг хийх төлөвлөгөөтэй, гүйцэтгэлийг бүртгэдэг байх,	Баталсан шинжилгээний журам, бүртгэл
6.4.	Бэлэн бүтээгдэхүүнд чанарын хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг байх,	Баталсан чанарын хяналтын төлөвлөгөө, бүртгэл
6.5.	Бүтээгдэхүүний савлалт, жинд тогтмол хяналт тавьж бүртгэл хөтөлдөг байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
6.6.	Ширхгээр болон бөөнөөр савласан бүтээгдэхүүн "MNS 6648 Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлын шошгололтод тавих шаардлага хангасан шошготой байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
6.7.	Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулах нь температур, агаарын харьцангуй чийглэг хэмжигчтэй, хяналт тавьдаг, эхэлж орсон нь эхэлж гарах эргэлтийг зөв зохион байгуулсан тэмдэглэгээтэй байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
6.8.	Бүтээгдэхүүний бүрэн бүтэн байдлыг хадгалах, температурын өөрчлөлт, бохирдол, гэмтлээс хамгаалах зорилгоор зориулалтын тээврийн хэрэгсэл ашиглан түгээдэг байх,	Баталсан төлөвлөгөө, фото зураг
6.9.	Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахын цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг тогтмол хийдэг гүйцэтгэлийг бүртгэдэг байх,	Батлагдсан журам, хяналтын бүртгэл,
6.10.	Бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх, тээврийн хэрэгслийг тогтмол угааж, халдваргүйжүүлдэг байх,	Баталсан журам, хяналтын бүртгэл
6.11.	Борлуулалтад гаргах бүтээгдэхүүнийг ачилтын өмнө тээврийн хэрэгслийн халдваргүйтгэл хийх дотоодын хяналтын бүртгэл хөтөлдөг байх,	Хяналтын бүртгэл
6.12.	Ул мөрийг мөшгөх, эргүүлэн татах: Үйлдвэрлэл, боловсруулалт, түгээлтийн үе шат бүрд бүтээгдэхүүний урсгалыг тодорхойлж, хянадаг мөшгөх тогтолцоог нэвтрүүлсэн байх,	Түүхий эд хүлээн авсан болон бүтээгдэхүүн борлуулалтын бүртгэл
6.13.	Худалдааны төв, зах, дэлгүүр, агуулах, бөөний төв, харилцагчийн агуулах зэрэг цэгээс стандартын шаардлага	Баталсан журам, дотоод хяналтын



	хангахгүй байгаа, үл тохирох бүтээгдэхүүнийг эргүүлэн татах, устгах журмыг боловсруулан, мөрдөж ажилладаг байх,	бүртгэл
6.14.	Буцаан татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэг тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг байх,	фото зураг
6.15.	Бүтээгдэхүүний буцаан татан авалтын бүртгэл хөтөлдөг байх,	Тэмдэглэгээ хийсэн фото зураг, бүртгэл
6.16.	Буцаалтын бүтээгдэхүүнийг дахин боловсруулсан, устгасан буюу зохих арга хэмжээ авч ажилласан талаарх бүртгэл хөтөлдөг байх,	Бүртгэл, акт үйлдэж баталгаажуулсан

7. Үйлдвэрийн ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй байдлын шаардлага

7.1.Үйлдвэрийн байгууламжийн ажиллагсад зориулсан хэсэгт тавих шаардлага:		
7.1.1.	Ажиллагсдын хувцас солих, усанд орох, ажлын хувцас угаах өрөөтэй, урсгалыг зөв зохион байгуулж, хаягжуулсан, агааржуулалт, гэрэлтүүлэг, чийглэг нь эрүүл ахуй нөхцөл шаардлагыг хангасан байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
7.1.2.	Ажлын хувцас угаах өрөө нь бохир хувцас хүлээн авах, угаах, хатаах, индүүдэх, халдваргүйжүүлэх, цэвэр хувцсыг тусдаа хадгалах хэсгүүдтэй байх бөгөөд урсгалыг зөв зохион байгуулсан байх, эсхүл зориулалтын угаалгын газартай гэрээ байгуулсан байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
7.1.3.	Хувцас солих өрөөнд хувцасны шүүгээ, гутлын тавиур, сандал, бохир хувцас цуглуулах тагтай сав байрлуулсан байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
7.1.4.	Ажиллагсдын хувцас солих өрөө, усанд орох, ариун цэврийн өрөө нь эрэгтэй, эмэгтэй тусдаа байршуулсан байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
7.1.5.	Хувцас солих, усанд орох, бие засах өрөөний хана, шал, тааз, хаалга, цонх, шүүгээ, сандал болон бусад тоног, хэрэгслүүд зэвэрдэггүй, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар материалаар хийсэн, хөгц мөөгөнцөр үржихгүй зориулалтын гадаргуутай байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
7.1.6.	Усанд орох өрөөнд шүршүүр, савангийн тавиур, алчуур, елгүүр, халтирахаас хамгаалах эрүүл ахуйн шаардлага хангасан сараалжин гишгүүр, резинэн дэвсгэр, хогийн сав, халуун, хүйтэн усыг хольж температурыг тохируулах зориулалтын холигч хаалттай байх бөгөөд тэдгээр нь байнгын хэвийн ажиллагаатай байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
7.1.7.	Ажлын байранд нэвтрэн орох, гарах хэсэгт хаалга автоматаар нээж, хаах мэдрэгчтэй бугуй, тохой, өвдөг, хөлөөр ажиллах зориулалттай халуун, хүйтэн уусмал, шингэн саван, гар угаах санамж байрлуулж, ажиллагсдын гутлын улыг халдваргүйтгэх боломжийг бүрдүүлсэн байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг
7.1.8.	Ариун цэврийн өрөө нь үйлдвэрлэлийн хэсэг рүү шууд орохооргүй, хонгил, эсхүл ханаар тусгаарлагдсан байх,	фото зураг
7.1.9.	Үйлдвэрийн ажиллагсдын 25 хүн тутамд эрэгтэй, эмэгтэй тус бүр нэг суултуур байхаар тооцож ариун цэврийн өрөөг зохион байгуулна. Тус өрөөнд суултуур, угаалтуур, гар хатаагч, тагтай хогийн сав, халдваргүйтгэлийн бодис, шингэн саван, нэг удаагийн цаасан алчуураар хангасан байх,	фото зураг
7.1.10.	Ариун цэврийн өрөөний бохирын шугам, үйлдвэрийн хаягдал ус зайлуулах шугам тусдаа байхаар угсарсан, тусгай өнгөөр ялгасан байх,	фото зураг



7.1.11.	Үйлдвэрийн технологийн дамжлага бүхий байгууламжид халуун, хүйтэн устай гар угаалтуур, халдваргүйжүүлэх төхөөрөмжийг суурилуулсан байх бөгөөд шингэн саван, арчих хэрэгсэл, гар угаах, халдваргүйтгэх дараалал, санамжийг байрлуулсан байх,	фото зураг
7.1.12.	Үйлдвэр нь ажиллагсдын хоолны газартай байх ба хоолны газар нь MNS 4946 "Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих стандартын шаардлага"-ыг хангасан, мэргэжлийн, мэргэшсэн ажилтантай, гарал үүсэл тодорхой, чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан түүхий эд бүтээгдэхүүнээр хоол үйлдвэрлэдэг, ажиллагсдын хоолны цуврал бүрээс 150гр-аас доошгүй дээж авч ариутгасан саванд хийж битүүмжлэн 4°C-д 72 цагаас багагүй хугацаанд хадгалан, устгал хийсэн бүртгэлийг хөтөлдөг байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
7.1.13	Хэрэв хэсгийн холболттой бол MNS 5924 стандартын шаардлага хангасан бие засах газартай байх ба халуун, хүйтэн ус бүхий гар угаах -угаалтууртай байх,	Фото зураг
7.2. Үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлд тавих шаардлага:		
7.2.1.	Үйлдвэрийн сав, тэргэнцэр, багаж хэрэгсэл, чингэлгийг цэвэрлэх, халдваргүйтгэх нөхцөлийг бүрдүүлсэн байх,	фото зураг
7.2.2.	Үйлдвэрийн орц, гарц, бохир хэсгээс цэвэр хэсэгт шилжих хэсэгт халдваргүйтгэлийн цэгтэй байх,	фото зураг
7.2.3.	Үйлдвэрийн байранд цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг цэврээс бохир, дээрээс доош чиглэлтэйгээр хийх ба их цэвэрлэгээ, өдөр тутмын, хэсэгчилсэн байдлаар цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг зохион байгуулах хөтөлбөр баталж, тухай бүр бүртгэл хөтөлдөг байх,	Баталсан хөтөлбөр
7.2.4.	Үйлдвэрлэлд ашигладаг тэргэнцэр, сав, багаж, хэрэгслийг цэвэрлэж, халдваргүйжүүлэх хэсэгтэй байх ба цэвэрлэж халдваргүйтгэсэн багаж, хэрэгслийг зориулалтын ерөө, елгүүр, тавиур, талбайд бохирдохоос сэргийлж хадгалсан байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
7.2.5.	Цэвэрлэгээний уусмалыг ялгагдахуйц байдлаар нэр, процентыг тэмдэглэсэн, зориулалтын шүүгээ, тавиур саванд хадгалдаг байх,	фото зураг
7.2.6.	Барилга, байгууламжийн хана, шал, таазны материал, тоног төхөөрөмжийн хүнстэй хүрэлцэх гадаргуу, үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүний онцлог зэргээс хамааран нян, вирусийг устгах, тархалтыг зогсоох үйлчилгээ, тухайн бодист тэсвэрлэх чадвар зэргийг харгалзан халдваргүйтгэлийн бодис, уусмал, халдваргүйтгэл хийх аргыг сонгодог байх,	Баталсан төлөвлөгөө, дотоод хяналтын бүртгэл
7.2.7.	Халдваргүйтгэлд хэрэглэх бодис, бэлдмэл нь улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, чанарын баталгаатай, хэрэглэх заавартай, хугацаа дуусаагүй, сав, баглаа боодлын бүрэн, бүтэн байдал алдагдаагүй, хаяг шошго тодорхой байх,	дотоод хяналтын бүртгэл
	Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хариуцсан ажилтан угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисын процент, температурыг тохируулах, цэвэрлэгээ халдваргүйтгэлийн аргын талаар сургалтад хамруулдаг байх,	
7.2.8.	Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хариуцсан ажилтан угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисын процент, температурыг тохируулж, бүртгэл хөтөлдөг байх,	дотоод хяналтын бүртгэл
7.2.9.	Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн үр дүнг дотоод лабораторийн шинжилгээгээр баталгаажуулж, үр дүнг хадгалдаг байх,	Лабораторийн шинжилгээний дүн
7.3. Үйлдвэрийн байр, орчинд хортон шавж, мэрэгчтэй тэмцэхэд тавих шаардлага:		



7.3.1.	Үйлдвэрлэл эрхлэгч нь хортон шавж мэрэгчийн устгалыг тусгай зөвшөөрөл бүхий мэргэжлийн байгууллагатай гэрээ байгуулж гүйцэтгүүлэх ба бүртгэл хөтөлдөг байх,	дотоод хяналтын бүртгэл, акт
7.3.2.	Үйлдвэрийн байранд шавж, мэрэгчийн ул мөр илэрсэн тохиолдол бүрд гэрээт байгууллагад мэдэгдэж, холбогдох арга хэмжээг авдаг байх,	дотоод хяналтын бүртгэл, тайлан
7.3.3.	Үйлдвэр, цех, хэсгүүдийн гадаад орчин, барилга байгууламж, инженерийн шугам, сүлжээ (нүх, усны хоолой) хогийн цэг, агааржуулалтын торон хаалт, цонх зэргийг засварлан тохижуулах, нүх, сүв, завсар зайг бөглөх, таглах, мэрэгч, шавжийн тархалтыг хянах, тогтоолгох арга хэмжээг авдаг байх,	дотоод хяналтын бүртгэл, тайлан
7.3.4.	Үйлдвэрийн барилга байгууламж нь гадаад орчноос бүрэн тусгаарласан, нохой, муур, бусад мэрэгч амьтан нэвтрэн орохоос хамгаалсан хаалт, хашаатай байх,	Фото зураг
7.3.5.	Хортон шавжийн устгалыг нэн даруй, хүнсний аюулгүй байдалд сөрөг нөлөө учруулахгүй хими, физикийн болон биологийн аргаар зохион байгуулдаг байх,	дотоод хяналтын бүртгэл, тайлан
7.4. Ажиллагсдын эрүүл мэнд, хувийн эрүүл ахуйн шаардлага:		
7.4.1.	Ажилтны дагаж мөрдөх ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг тогтоох ба үйлдвэрлэлийн орчинд болон бүтээгдэхүүнд аюулгүй байх нөхцөлийг бүрдүүлж, эрүүл ахуйн дүрмийг боловсруулж, батална. Ажилчид, зочид, бэлтгэн нийлүүлэгчид нь эрүүл ахуйн дүрэмд дурдсан шаардлагуудыг хэрэгжүүлдэг. Хүнстэй шууд ба шууд бус харьцдаг хүн бүр хувийн ариун цэвэр, эрүүл ахуйг сахиж, ач холбогдлын талаарх ажилтны мэдлэг, ойлголтыг дээшлүүлж, хүнсний аюулгүй, хэрэглэхэд тохиромжтой байдлыг хангаж ажилладаг байх,	Баталсан төлөвлөгөө, дотоод хяналтын бүртгэл, тайлан
7.4.2.	Хүнсний боловсруулах үйлдвэрт орох шинэ ажилтан сүрьеэ, арьсны халдварт өвчний үзлэг, цээжний рентген зураг, хамар залгиурын арчдас, нян тээгч, цагаан хорхой илрүүлэх шинжилгээнд бүрэн хамрагдаж эрүүл болохоо тогтоолгосон байх ба цаашид 6 сар тутамд эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд хамрагддаг байх,	Шинжилгээний дэвтэр
7.4.3.	Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл ийм өвчтөн асарсан тохиолдол бүрд дээрх эрүүл мэндийн шинжилгээнд хамруулсны дараа, өвчний шинж тэмдэг арилснаас хойш тодорхой хугацаагаар, эсхүл зарим өвчний тухайд ажилтан ажилдаа эргэн орох эмнэлгийн зөвшөөрөл авах хүртэл ажлаас чөлөөлдөг байх,	дотоод хяналтын бүртгэл, тайлан
7.4.4.	Ажиллагсдыг эрүүл мэндийн урьдчилсан болон хугацаат үзлэгт тогтмол хамруулж шаардагдах зардлыг ажил олгогч хариуцдаг байх,	дотоод хяналтын бүртгэл, тайлан
7.4.5.	Ажилтан гартаа ил болон халдвар авсан шархтай бол эмчлүүлж эдгэрсний дараагаар үйлдвэрлэлийн байранд нэвтрүүлдэг байх,	дотоод хяналтын бүртгэл,
7.4.6.	Үйлдвэрийн цех, тасаг бүрд ажиллагсдад эмнэлгийн анхан шатны тусламж үзүүлэх шаардлагатай эм, бэлдмэл, хэрэгслийг бэлтгэсэн байх,	Фото зураг
7.4.7.	Өвчилсөн буюу сэжигтэй, өвчин тээгч хүнийг хүнсийг бохирдуулах магадлал бүхий аливаа хэсэгт оруулахыг хориглодог байх,	дотоод хяналтын бүртгэл
7.4.8.	Өвчний халдвар авсан аливаа хүн өвчний шинж тэмдгийн талаар удирдлагадаа нэн даруй мэдэгдэнэ. Хэрэв клиникийн	дотоод хяналтын бүртгэл,



	буюу халдварт өвчний шинж илэрвэл шинжилгээ хийлгэдэг байх,	шинжилгээний бичиг
7.4.9.	Байгууллагын эрүүл ахуйн дүрэм, журам, хөтөлбөр батлан ажиллагсдын заавал сахих хувийн ариун цэврийн талаар тодорхой тусган, мөрдүүлж ажилладаг байх,	Баталсан дүрэм
7.4.10.	Эмнэлгийн шинжилгээ хийх хэрэгтэй болон хүнстэй хүрэлцдэг ажилтан нь халдварт шар, суулгах, бөөлжих, халуурах, хоолой өвдөх, арьсны халдварласан ил гэмтэл (хатги, шарх), хараа, сонсгол, үнэрлэх эрхтний өвчлөлийг удирдлагадаа мэдэгддэг байх,	дотоод хяналтын бүртгэл, шинжилгээний бичиг
7.4.11.	Ажилтан ажил эхлэхийн өмнө болон ариун цэврийн ерөөнд орсны дараа болон бохир, боловсруулаагүй түүхий эд, материалтай харьцаж ажилласны дараа тогтмол гараа угааж хэвших, мөрдүүлэх,	дотоод хяналтын бүртгэл
7.4.12.	Хүнстэй шууд харьцдаг ажилтан хүнсийг бохирдуулах магадлал бүхий ээмэг, бөгж, зүүлт, цаг, гар утас зүйлс хэрэглэх, бохь-зажлах, шүлс хаях, хумсаа ургуулах, будах, үйлдвэрлэлийн хэсэгт хоол, хүнс идэх, тамхи татахыг хориглодог байх,	дотоод хяналтын бүртгэл
7.4.13.	Ажилчид нь үйлдвэрлэлийн хэсэгт амны хаалт хэрэглэдэг байх,	дотоод хяналтын бүртгэл
<b>7.5. Хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй байдлын шаардлага:</b>		
7.5.1.	Ажиллагсдыг үйлдвэрлэлийн байранд ажлын нөхцөл, ажил үүргийн онцлогт тохирсон 2-оос доошгүй ээлжийн иж бүрэн ажлын хувцас, хамгаалах хэрэгслээр (халаад, цамц, үсийг бүрэн далдлах толгойн өмсгөл, маск, шүлсний хаалт, гутал, хормогч, бээлий, өвлийн улиралд шаардлагатай бол дулаан хүрэм, хөвөнтэй бээлий зэрэг) хангадаг байх,	дотоод хяналтын бүртгэл
7.5.2.	Боловсруулах үйлдвэрийн ажилтны хувцас нь тухайн дамжлагын онцлогт тохиромжтой байх,	Фото зураг
7.5.3.	Ажлын хувцас, хамгаалах хэрэгслийг цэвэрлэх, засварлах, халдваргүйтгэх зардлыг ажил олгогч хариуцаж, ажлын хувцас хамгаалах хэрэгслийн нэр, төрөл, эдэлгээний хугацаа бүхий жагсаалтыг баталж, хангаж, зөв, цэвэр хэрэглэхийг шаардаж, хэрэглүүлж хэвшүүлдэг байх,	Баталсан төсөв, төлөвлөгөө, дотоод хяналтын бүртгэл
7.5.4.	Ажлын хувцсыг өөр зориулалтаар болон үйлдвэрлэлийн орчноос бусад газарт өмсөхийг хориглодог байх,	Фото зураг, дотоод хяналтын бүртгэл
7.5.5.	Ажлын хувцасны бүсэлхийнээс дээш хэсгийн гадна талд халаасгүй байх,	Фото зураг
7.5.6.	Ажилчид нь үс, сахлыг битүү халхалсан байх,	Фото зураг, дотоод хяналтын бүртгэл
7.5.7.	Нэг удаагийн цагаанаас бусад өнгийн бээлий хэрэглэдэг байх,	дотоод хяналтын бүртгэл

#### 8. Микробиологийн болон солбицох бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээнд тавих шаардлага

Түүхий эд хүлээн авах, Бүтээгдэхүүн бэлтгэх, боловсруулах, савлах, хадгалах, тээвэрлэх явцад бохирдохоос урьдчилан сэргийлсэн хяналтын тогтолцоог бий болгож, төлөвлөсөн байна. Энэхүү хяналтын тогтолцоонд харшил үүсгэгч болон микробиологийн бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээг багтаасан байх хэрэгтэй.



№	Шаардлагууд	Нотолгоо
8.1. Микробиологийн бохирдлоос сэргийлэхэд тавих шаардлага:		
8.1.1.	Микробиологийн бохирдол (агаар, усаар болон тоног төхөөрөмж, агааржуулагч, хүрэлцэх гадаргуугаар дамжин) үүсэх магадлалтай хэсгийг тодорхойлж, хяналт тавих, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээний төлөвлөгөөтэй байх,	Баталсан төлөвлөгөө, тайлан, бүртгэл
8.1.2.	Бүтээгдэхүүн бохирдож болох хэсгүүдийн бохирдлын эх сурвалжийг тодорхойлон, аюулын үнэлгээг хийдэг байх,	Дотоод хяналт, бүртгэл
8.1.3.	Түүхий эдийг бэлэн бүтээгдэхүүнээс тусгаарладаг байх,	Фото зураг
8.1.4.	Үйлдвэрийн агаарын хэм, харьцангуй чийглэг, бохирдлыг хэмжиж шалгадаг байх,	Фото зураг, хяналтын бүртгэл
8.2. Харшил үүсгэгчийн солбицлоос сэргийлэхэд тавих шаардлага:		
8.2.1.	Харшил үүсгэгч солбицох эх сурвалжийг тогтоосны дараа урьдчилан сэргийлэхийн тулд дараах хэсгүүдэд тодорхой давтамжтай шинжилгээ хийж, хяналт тавьдаг байх,	Фото зураг, хяналтын бүртгэл
8.2.2.	Гурил, гурилан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлд хэрэглэж буй түүхий эд материал болон бэлэн бүтээгдэхүүний орц найрлагад харшил үүсгэгч орсон тохиолдолд бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол, шошго дээр заавал тэмдэглэж, хэрэглэгчдэд мэдээлдэг байх,	Фото зураг, хяналтын бүртгэл
8.2.3.	Харшил үүсгэгч орц, найрлагатай бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэсний дараа шугамын угаалга, цэвэрлэгээг хангалтгүй хийж, дараагийн бүтээгдэхүүнийг тус шугамаар үйлдвэрлэж, харшил үүсгэгч дамжихаас сэргийлдэг байх,	Хяналтын бүртгэл
8.2.4.	Шугам тусдаа боловч зэргэлдээ шугамын үйлдвэрлэлийн орц, түүхий эдээс харшил үүсгэгч дамжихгүй байх нөхцөлийг бүрдүүлэх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
8.2.5.	Харшил үүсгэдэг бүтээгдэхүүнийг дахин боловсруулсан тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээг бүрэн гүйцэт хийсэн эсэхийг тоног төхөөрөмжийн зайлсан уснаас дээж авч уургийн үлдэгдлийг шинжилж шалгах,	Лабораторийн хяналтын бүртгэл
8.2.6.	Хүнсийг боловсруулж байгаа ажилчид нь харшил үүсгэгчийн талаар ойлголттой, харшил үүсгэгч бүтээгдэхүүнийг таньдаг, үүнтэй холбоотой үйлдвэрлэлийн хяналтын үйл явцын тухай сургалтад хамрагдсан байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл

#### 9. Үйлдвэрийн дотоод хяналтын лабораторид тавих шаардлага

9.1.	Үйлдвэр нь өөрийн лаборатори байгуулах боломжгүй бол эрх бүхий итгэмжлэгдсэн лабораторитой гэрээ байгуулж ажилладаг байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
9.2.	Хүнсээр дамжих өвчин, халдвар, хордлого үүсгэгч, нөлөөлөх хүчин зүйлийн шинжилгээ, дамжлагын хэлхээ тус бүр дээрх бүтээгдэхүүний шинжлэх үзүүлэлтийн жагсаалт, шинжилгээний гарын авлагатай байх,	Жагсаалт, гарын авлага
9.3.	Бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал, пестицидийн үлдэгдлийн шинжилгээг улиралд 1-ээс доошгүй удаа хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораториор баталгаажуулдаг байх,	Шинжилгээний дүн

#### 10. Дахин боловсруулах бүтээгдэхүүнд тавих шаардлага

10.1.	Үйлдвэрлэлийн дамжлага дундын болон технологийн гологдол түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг дахин боловсруулж болно. Аюулгүйн үзүүлэлтийн шаардлага хангаагүй тохиолдолд дахин боловсруулахыг хориглодог байх,	Хяналтын бүртгэл, шинжилгээний дүн
-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------



10.2.	Дахин боловсруулах бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнтэй холихоос сэргийлж, тусгаарласан бүсэд таних тэмдэг, хаягжуулалт хийж, хүнсний аюулгүй байдлын эрсдэл үүсгэхгүй байх нөхцөлд хадгалдаг байх,	Фото зураг, дотоод хяналтын бүртгэл
10.3.	Дахин боловсруулах бүтээгдэхүүний аюул, эрсдэлийн үнэлгээ хийж, боловсруулах технологийг тодорхойлж, хяналт дор боловсруулан, дахин боловсруулсан шалтгаан, явц, үр дүнгийн талаар тайлан, баримтжуулсан мэдээллийг (өөрөөр хэлбэл, бүтээгдэхүүний нэр, боловсруулсан он сар өдөр, ээлж, гарал үүслийн шугам, хадгалагдах хугацааг) хадгалах,	Фото зураг, тайлан, дотоод хяналтын бүртгэл
10.4.	Дахин боловсруулах бүтээгдэхүүнийг "яг боловсруулж байгаа" үе шат руу оруулахдаа тохирох тоо хэмжээ, төрөл, дахин боловсруулах нөхцөлийг тодорхойлдог байх,	Тайлан, дотоод хяналтын бүртгэл
10.5.	Дахин боловсруулалтын үед бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлоос нь гаргахдаа савлагааны материалыг тусгаарлаж, холдуулах, бүтээгдэхүүнийг нэмэлт өөр зүйлээр бохирдуулахаас зайлсхийхийн тулд хяналт тавьдаг байх,	Тайлан, дотоод хяналтын бүртгэл

#### 11. Дахин боловсруулах бүтээгдэхүүнд тавих шаардлага

11.1.	Үйлдвэрлэлийн дамжлага дундын болон технологийн гологдол түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг дахин боловсруулж болно. Аюулгүйн үзүүлэлтийн шаардлага хангаагүй тохиолдолд дахин боловсруулахыг хориглох,	Хяналтын бүртгэл, шинжилгээний дүн
11.2.	Дахин боловсруулах бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнтэй холихоос сэргийлж, тусгаарласан бүсэд таних тэмдэг, хаягжуулалт хийж, хүнсний аюулгүй байдлын эрсдэл үүсгэхгүй байх нөхцөлд хадгалах,	Фото зураг, дотоод хяналтын бүртгэл
11.3.	Дахин боловсруулах бүтээгдэхүүний аюул, эрсдэлийн үнэлгээ хийж, боловсруулах технологийг тодорхойлж, хяналт дор боловсруулан, дахин боловсруулсан шалтгаан, явц, үр дүнгийн талаар тайлан, баримтжуулсан мэдээллийг (өөрөөр хэлбэл, бүтээгдэхүүний нэр, боловсруулсан он сар өдөр, ээлж, гарал үүслийн шугам, хадгалагдах хугацааг) хадгалдаг байх,	Фото зураг, тайлан, дотоод хяналтын бүртгэл
11.4.	Дахин боловсруулах бүтээгдэхүүнийг "яг боловсруулж байгаа" үе шат руу оруулахдаа тохирох тоо хэмжээ, төрөл, дахин боловсруулах нөхцөлийг тодорхойлдог байх,	Тайлан, дотоод хяналтын бүртгэл
11.5.	Дахин боловсруулалтын үед бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлоос нь гаргахдаа савлагааны материалыг тусгаарлаж, холдуулах, бүтээгдэхүүнийг нэмэлт өөр зүйлээр бохирдуулахаас зайлсхийхийн тулд хяналт явуулдаг байх,	Тайлан, дотоод хяналтын бүртгэл

#### 12. Бүтээгдэхүүнийг эргэн татах, буцаалт татан авалтад тавих шаардлага

12.1.	Эргэн татахтай холбоотой гол ажлуудын жагсаалт, төлөвлөгөө гаргах,	Баталсан төлөвлөгөө, тайлан, дотоод хяналтын бүртгэл
12.2.	Эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх эрсдэлтэй тохиолдолд бүтээгдэхүүнийг хурдан шуурхай буцаан татах үүднээс олон нийтэд мэдэгдэх, анхааруулга өгөх арга хэмжээг нэн даруй авч, холбогдох төр захиргааны байгууллагад мэдэгдэх хүртэлх арга хэмжээ авах,	Тайлан, дотоод болон эрх бүхий хяналтын байгууллагын бүртгэл, фото зураг



13. Агуулах, тээврийн хэрэгсэл, чингэлгийн горим, нөхцөлд тавих шаардлага

13.1. Агуулахад тавих шаардлага		
13.1.1.	Түүхий эд материал ба бэлэн бүтээгдэхүүнийг цэвэр, хуурай, агааржуулалт сайтай, тоос, конденсац, утаа, эвгүй үнэр болон бусад бохирдуулах эх сурвалжаас хамгаалагдсан, зориулалтын, чанар стандартын шаардлага хангасан агуулахад хадгалдаг байх,	Дотод болон эрх бүхий байгууллагын хяналтын бүртгэл
13.1.2.	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг хадгалах температур, харьцангуй чийглэг зэрэг горим, нөхцөлийг хангасан хөргөлттэй агуулахад хадгалах,	Дотод болон эрх бүхий байгууллагын хяналтын бүртгэл
13.1.3.	Түүхий эд бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлж, хаягжилт, тэмдэглэгээтэй хадгална.	Фото зураг
13.1.4.	Бэлэн бүтээгдэхүүний хадгалалтын онцлог, хадгалах горимын дагуу агуулахын температур, чийг болон бусад хүрээлэн байгаа орчны нөхцөлийг хангасан эсэхийг тодорхой давтамжтайгаар хянаж, шалгадаг байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
13.1.5.	Бүтээгдэхүүнийг ерж, хураахдаа доод эгнээний бүтээгдэхүүнийг хана, шалнаас стандартад заасан шаардлагын дагуу тодорхой зайтаагаар байрлуулсан байх,	Фото зураг
13.1.6.	Бензин болон түлшээр ажилладаг зөөвөрлөгч машиныг хүнсний найрлагад орох орц болон бүтээгдэхүүнийг хадгалах агуулахын хэсэгт ашиглахыг хориглох.	Фото зураг
13.2. Тээврийн хэрэгсэл, зөөвөрлөх чингэлэгт тавих шаардлага		
13.2.1.	Тээврийн хэрэгсэл, зөөвөрлөх чингэлэг нь ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байна. Чингэлгийн дотор гадаргууг цэвэрлэж, халдваргүйжүүлж бүтгэл хөтөлдөг байх,	Дотоод хяналтын бүртгэл
13.2.2.	Тээврийн хэрэгсэл, зөөвөрлөх чингэлэг нь бүтээгдэхүүнийг гэмтээж, бохирдуулахгүй, тээвэрлэх бүтээгдэхүүний шинж, чанар, онцлогоос хамааран температурыг хянах боломжтой байх.	Дотоод хяналтын бүртгэл, фото зураг

14. Бүтээгдэхүүний талаар хэрэглэгчид олгох мэдээлэлд тавих шаардлага

14.1. Мэдээлэл хүргэхэд тавих шаардлага		
14.1.1.	Хэрэглэгчид ач холбогдлыг нь ойлгож, сонголтоо зөв хийх мэдээлэл түгээх арга хэмжээг зохион байгуулдаг байх,	Төлөвлөгөө, тайлан
14.1.2.	Бүтээгдэхүүний зориулалтын хэрэглээ болон бусад мэдээллийг шошгоор болон компанийн веб-сайт, зар сурталчилгаа зэрэг бусад аргаар мэдээлэх,	Төлөвлөгөө, тайлан
14.1.3.	Мэдээлэл нь үнэн, зөв, бодитой байх,	Тайлбар, танилцуулга
14.2. Хүнсний бүтээгдэхүүний хамгаалалт, био сэрэмж		
14.2.1.	Үйлдвэрлэлийн бүс, хүрээлэн буй орчныг гаднын нөлөөлөлд өртөхөөс сэргийлж, эрсдэлийн үнэлгээ хийх, хяналт тавих газар, цэгүүдийг тодорхойлж, хяналт тавина. Шаардлагатай тохиолдолд төхөөрөмжийг түгжээ, смарт түлхүүр, бусад үүнтэй адил системд өртөхгүй болгох,	Арга хэмжээний тайлан



15. Сургалт, хөгжүүлэлтэд тавих шаардлага

№	Зохистой дадлын шаардлага	Хяналтын үзүүлэлт
15.1.	Хүнсний аюулгүй байдалд учирч болзошгүй эрсдэл, зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ, хязгаараас давсан тохиолдолд авах арга хэмжээ, эрсдэл аюул тохиолдсон үндсэн шалтгаан, алдааг засаж сайжруулах,	Сургалтын бүртгэл, сургалтын үр дүнгийн тайлан
15.2.	Дадлыг хэвшүүлэх схем, журам, дүрэм, хувийн ариун цэвэр, багаж төхөөрөмжийн бэлэн, аюулгүй байдлыг хангах асуудлыг багтаасан хүнсний аюулгүй байдлын сургалтын хөтөлбөрийг боловсруулах, шинээр орсон ажилтан болон давтан сургалтад хамрагдах ажилчдыг тодорхойлж, сургах,	Сургалтын хөтөлбөр, шалгалтын материал, сертификатууд
15.3.	Сургалтын хөтөлбөрийг жилээр боловсруулж, удирдлагаар батлуулан, шаардлагатай нөөцийг бүрдүүлэн, хөтөлбөрийн дагуу зохион байгуулж, үр дүнг тайлагнан, баримтжуулах.	Батлагдсан хөтөлбөр, сургалтын видео бичлэг, бүртгэл
15.4.	Тусгайлсан сургалтад хамрагдах ажилтныг тодорхойлж, хуваарийг баталж, мөрдөж ажиллах,	атлагдсан хөтөлбөр, тайлан, бүртгэл

Тав. Баталгаажуулалтын үйл явц

Энэхүү зохистой дадлын зааварт тусгасан шаардлагыг хангасан этгээд гурил, гурилан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж, нийтийн хэрэгцээнд гаргах боломжтой. Үйлдвэрлэгч нь зохистой дадлын шаардлагыг хангасан эсэхээ баталгаажуулахдаа дараах үе шатны дагуу ажиллана. Үүнд:

- 4.1. Үйлдвэрлэгч нь итгэмжлэгдсэн баталгаажуулалтын байгууллагад хүсэлтээ гаргана.
- 4.2. Хүсэлт гаргахдаа дараах материалыг бүрдүүлсэн байна.
  - 4.2.1. Баталгаажуулалтын байгууллагын маягтын дагуу гаргасан албан хүсэлт, өргөдөл,
  - 4.2.2. Зохистой дадлын шаардлагыг хангасан тухай нотолгоо,
  - 4.2.3. Баталгаажуулалтын байгуулалтын шаардсан бусад холбогдох баримт бичиг,
- 4.3. Баталгаажуулалтын байгууллага нь "MNS ISO 17065:2013 Тохирлын үнэлгээ-Бүтээгдэхүүн, үйл явц болон үйлчилгээг баталгаажуулах байгууллагад тавих шаардлага" стандартын 7 дугаар бүлгийн шаардлагын дагуу баталгаажуулалт хийнэ.
- 4.4. Баталгаажуулалтын гэрчилгээнд зохистой дадлын шаардлагыг хэрэгжүүлсэн үйлдвэрлэлийн хамрах хүрээ, бүтээгдэхүүний төрлийг тодорхой зааж, тусгана.
- 4.5. Баталгаажуулалтын байгууллага нь энэхүү хялбаршуулан нэвтрүүлэх шаардлагыг хангаж, үйлдвэрлэлийн болон эрүүл ахуйн зохистой дадлын гэрчлэх тэмдэг хэрэглэх бүтээгдэхүүний талаарх мэдээллийг хүнсний асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагад хүргүүлнэ.
- 4.6. Хүнсний асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага нь энэ зааврын 4.4-д заасан үйлдвэрлэгч, бүтээгдэхүүний бүртгэж, мэдээллийн сан үүсгэнэ.
- 4.7. Хүнсний асуудалд эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага болон бусад эрх бүхий хяналтын байгууллага нь энэхүү зохистой дадлын шаардлагыг хангаагүй үйлдвэрлэгчид баталгаажуулалтын гэрчилгээг цуцлах саналыг эрх бүхий байгууллагад хүргүүлнэ.
- 4.8. Хүнсний асуудалд эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага нь энэхүү зохистой дадлын шаардлагыг хангаагүй үйлдвэрлэгчид баталгаажуулалтын гэрчилгээг олгосон баталгаажилтын байгууллагын эрхийг цуцлах саналыг харьяалах итгэмжлэлийн байгууллагад хүргүүлнэ.
- 4.9. Шаардлага хангасан бүтээгдэхүүнд үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын гэрчлэх тэмдгийг энэ зааврын 5 дугаар бүлэгт заасны дагуу хэрэгжүүлнэ.



Зургаа. Үйлдвэрлэлийн болон эрүүл ахуйн зохистой дадлын гэрчлэх тэмдэг хэрэглэх

5.1. Хүнсний асуудал эрхэлсэн Засгийн газрын гишүүн гэрчлэх тэмдгийн загварыг баталж, баталгаажуулалтын байгууллагаар дамжуулан гэрчлэх тэмдэг ашиглах зөвшөөрлийг олгоно.

5.2. Баталгаажуулалтад хамрагдсан үйлдвэрлэл эрхлэгч нь баталгаажуулалтын тэмдгийн талаарх аливаа хуурамч, хэрэглэгчийг төөрөгдүүлсэн мэдээлэл өгч болохгүй.

5.3. Гэрчлэх тэмдгийг зөвхөн баталгаажуулалтад хамрагдсан цех, тасаг, бүтээгдэхүүний төрөлд ашиглах ба нэг өмчлөгчтэй боловч баталгаажуулалтад хамрагдаагүй цех, тасаг, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлд хамаатай мэтээр ойлголт өгөхийг хориглоно.

5.4. Гэрчлэх тэмдгийг баталгаажуулалтын гэрчилгээний тэмдгийн хүчинтэй хугацаанд хэрэглэнэ.

#### Долоо. Хяналт, шалгалт

6.1. Хяналт, шалгалтыг Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуульд нийцүүлэн хүнсний асуудал хариуцсан төрийн захиргааны төв байгууллага, Эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага түүний хяналтын нэгжүүд хэрэгжүүлнэ.

--ooOoo--



Бүртгэл хөтлөх үйл ажиллагааны жагсаалт

№	Зохистой дадлын шаардлага	Үндсэн баримт бичиг	Хөтлөх бүртгэл
1	Удирдлагын чиг үүрэг	Бүдүүвч зураг, бүтээгдэхүүний тодорхойлолт	Байгууллагын бүтэц, үйлдвэрлэлийн явцад гарсан өөрчлөлт
2	Бүртгэл, баримтжуулалт	Бүртгэл, баримтжуулалтын журам	Бүртгэл, баримтжуулалтыг хянах, тайлбарлаж ойлгуулсан тухай бүртгэл
3	Сургалт	ХАБ-ыг хангах бодлогын баримт бичиг, сургалтын хөтөлбөр	Сургалтын бүртгэл, тайлан, зураг, видео бичлэг
4	Эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг хангах ерөнхий дадал	Зохистой дадлын төлөвлөгөө	Тайлан
5	Үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмж	Цэвэрлэгээ, ариутгал хийх хөтөлбөр, хуваарь	1. Цэвэрлэгээ, ариутгал хийсэн тухай бүртгэл 2. Хүнстэй хүрэлцэх болон хүнсний бус зориулалтын материалыг тусгаарласан тухай бүртгэл
6	Усны хангамж	Усны чанар, аюулгүй байдлыг хангах төлөвлөгөө	1. Ундны усны хангамж, төлбөрийн тухай баримт 2. Эрх бүхий байгууллагаас усны чанарын үзүүлэлтийг тодорхойлсон лабораторийн шинжилгээний дүн 3. Усны чанарын үзүүлэлтийн тухай бүртгэл
7	Засвар үйлчилгээ	Урсгал засвар үйлчилгээ хийх төлөвлөгөө ХАБ-д чухал шаардлагатай хэмжих хэрэгслийн хяналт тохируулгын төлөвлөгөө	1. Гаднын байгууллагаар гүйцэтгүүлсэн засвар үйлчилгээ, тохируулгын төлбөрийн баримт, баталгаат хугацаа, засварын хуудас 2. Техник засварын ажилчдын зохистой дадлын талаар сургалтад сууж, ойлголт авсныг баталгаажуулах баримт 3. Тоног төхөөрөмжид засвар хийсэн хуудас 4. Хэмжих хэрэгсэлд тохируулга хийсэн тухай бүртгэл
8	Хортон шавж, мэрэгч	Хортон шавж, мэрэгч устгах төлөвлөгөө	1. Төлөвлөгөө хэрэгжүүлсэн тайлан 2. Хортон шавж, мэрэгчийг хянасан тандалт судалгааны тайлан, мэдээ
9	Түүхий эд	Түүхий эдийн хяналтын төлөвлөгөө	1. Стандарт, техникийн баримтууд 2. Тохирлын гэрчилгээ 3. Түүхий эд хүлээн авах үеийн бүртгэл, тэмдэглэгээ
10	Боловсруулах үе шат	Боловсруулалтын үндсэн үзүүлэлтүүд	1. Шаардлагатай үзүүлэлтэд мониторинг хийсэн тухай бүртгэл 2. Зөрчил, доголдлын тухай бүртгэл 3. Зөрчил, доголдлыг засч, зүгшрүүлсэн тухай тайлан

11	Эцсийн бүтээгдэхүүн	Чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүд	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лабораторийн шинжилгээний дүн</li> <li>2. Тохирлын гэрчилгээ</li> <li>3. Чанарын түвшинд хийсэн хяналтын тухай тайлан</li> <li>4. Үйлдвэрлэлийн явцад</li> <li>5. Хийсэн дотоод хяналтын тайлан</li> <li>6. Зөрчил дутагдлыг хэрхэн арилгасан тухай бүртгэл</li> </ol>
12	Ул мөрийг мөшгөх	Ул мөрийг мөшгөх бүртгэл	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зааврын хэрэгжилтийн тайлан</li> <li>2. Ул мөрийг эцсийн хэрэглэгчээс эхлэн урагш мөшгих боломжтойг харуулсан туршилтын тухай мэдээлэл</li> </ol>
13	Байнгын сайжруулалт	Байнгын сайжруулалтын жишээ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хэрэглэгчийн санал, гомдлын дэвтэр</li> <li>2. Гологдол, дутагдлын талаарх бүртгэл</li> <li>3. Гологдол эцсийн бүтээгдэхүүний техникийн үзүүлэлт</li> <li>4. Эцсийн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын талаарх хяналтын байгууллага болон лабораторийн дүгнэлт</li> </ol>

Цэвэрлэгээ, ариутгалын төлөвлөгөө ба бүртгэл

№	Объектын нэр, байршил	Он сар өдөр	Ашигласан цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр	Тоо хэмжээ	Хариуцах ажилтан	Гарын үсэг
1						

Засвар үйлчилгээ хийх төлөвлөгөө

№	Объектын нэр, байршил	Хариуцах ажилтан	Давтамж	Үйл ажиллагаа
1				

Хэмжих хэрэгсэлд тохируулга хийх төлөвлөгөө

№	Хэмжих хэрэгслийн код	Байршил	Хариуцах ажилтан	Тохируулга хийх давтамж	Тохируулах үзүүлэлт	Харьцуулах үзүүлэлт
1						

Шавж, мэрэгчтэй тэмцэх төлөвлөгөө

№	Шавж мэрэгчийн төрөл	Тандалт хийх давтамж	Устгал эхлүүлэхэд баримтлах шавж мэрэгчийн хяналтын тоо	Хэрэглэх урхи занга, химийн бодис, тоо хэмжээ	Хариуцах ажилтан	Устгал хийсн аж ахуйн нэгжийн мэдээлэл	Шавж мэрэгч дахин өсөж, үржихээс сэргийлж авч хэрэгжүүлэх арга хэмжээ
1	Жоом	Сар бүр	>6				





Зах зээлээс буцаан татах туршилт

№	Санамсаргүй түүврээр тогтоосон цувралын дугаар	Туршилтын огноо	Бүтээгдэхүүний нэр, тодорхойлолт	Тоо хэмжээ, мян.шир	Нэр, хаяг, холбоо барих	Түүхий эд	Хариуцах албан тушаалтан, овог нэр
1							

Үйлдвэрлэлийн явцад гарсан аваар, ослын бүртгэл

№	Алдаа, дутагдлын агуулга,	Шалтгаан үндэслэл	Он сар	Хариуцсан ажилтны овог нэр, албан тушаал	Алдааг залруулах санал	Шийдвэр	Бүртгэл хөтөлсөн ажилтны овог нэр, албан тушаал
1							

Гологдол бүтээгдэхүүний бүртгэл

№	Гологдол бүтээгдэхүүний		Он сар өдөр	Хариуцсан ажилтан		Шийдвэр	Бүртгэл хөтөлсөн ажилтны овог нэр, албан тушаал
	Тодорхойлолт, техникийн үзүүлэлт	Шалтгаан, үндэслэл		Овог нэр, албан тушаал	Алдааг залруулах санал		
1							

Баримт бичгийг сурталчилж, тараасан тухай бүртгэл

№	Баримт бичиг			Хүргэсэн он сар өдөр	Тоо хэмжээ	Хүргэж, бүртгэл хөтөлсөн ажилтны овог нэр, албан тушаал	Гарын үсэг
	нэр	дугаар	Батлагдсан он сар өдөр				
1							

ХАБ-ыг хангах, зохистой дадлыг хэвшүүлэх хөтөлбөр, журам, дүрэмтэй танилцсан тухай бүртгэлийн заавар.

№	Он сар өдөр	Ажилтны овог нэр	Албан тушаал	Гарын үсэг
1				

Сургалтад хамруулсан тухай бүртгэл

№	Сургалтын нэр	Огноо	Сургалтын цаг	Агуулга	Зохион байгуулсан байгууллага	Хамрагдсан ажилтны овог, нэр албан тушаал	Гарын үсэг
1							



