



МОНГОЛ УЛСЫН  
ЭРҮҮЛ МЭНДИЙН САЙДЫН  
ТУШААЛ

Захиргааны хэм хэмжээний  
актын улсын нэгдсэн бүртгэлд  
2023 оны 12 сарын 28 ны  
өдрийг 6515 дугаарт бүртгээ.

2023 оны 11 сарын 24 өдөр

Дугаар А/406

Үндсэнбаатар хот

Үйлдвэрлэл, үйчилгээний байгууллагад  
мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын  
үлгэрчилсэн дүрэм батлах тухай

Монгол Улсын Засгийн газрын тухай хуулийн 24 дүгээр зүйлийн 2 дахь хэсэг, Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 8 дугаар зүйлийн 8.1.5 дахь заалт, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.2 дахь заалт, 16 дугаар зүйлийн 2.1 дэх заалт, Засгийн газрын 2022 оны 417, 469 дүгээр тогтоолыг тус тус үндэслэн ТУШААХ нь:

1. "Хоол үйлдвэрлэл үйчилгээний газрын эрүүл ахуй халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм"-ийг нэгдүгээр, "Хүнсний худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм"-ийг хоёрдугаар, "Хүнсний үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм"-ийг гуравдугаар хавсралтаар, "Үсчин, гоо сайхны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм"-ийг дөрөвдүгээр, "Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм"-ийг тавдугаар, "Ахуйн шавж, мэрэгч устгал, халдваргүйтгэлийн үйл ажиллагаанд мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм"-ийг зургаадугаар, "Оршуулгын газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм"-ийг долоодугаар хавсралтаар, "Ус хангамжийн барилга байгууламжид тавигдах эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм"-ийг наймдугаар хавсралтаар тус тус баталсугай.

2. Үлгэрчилсэн дүрмийг нийтээр дагаж мөрдөх шийдвэрийн жагсаалтад бүртгүүлэх, үйлдвэрлэл, үйчилгээ эрхлэгчдэд сургалт сурталчилгааг үе шаттайгаар зохион байгуулахыг Салбарын хяналтын газар (С.Сүнчин), аймаг нийслэлийн Эрүүл мэндийн газрын дарга нарт тус тус үүрэг болгосугай.

3. Тушаалын хэрэгжилтэд хяналт тавьж ажиллахыг Салбарын хяналтын газар (С.Сүнчин), аймаг нийслэлийн Эрүүл мэндийн газрын дарга нарт тус тус үүрэг болгосугай.

4. Энэхүү тушаал батлагдсантай холбогдуулан Засгийн газрын 2022 оны 469 дүгээр тогтоолоор тухайн ниг үүрэг Эрүүл мэндийн яаманд шилжин ирсэн тул Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын даргын 2017 оны 11 дүгээр сарын 01-ний өдрийн А/179 дүгээр тушаалыг хүчингүй болсонд тооцсугай.

19112-0  
19112-0  
111277072-0037019

САЙД



Бүртгэлийн дугаар 240  
ХҮҮЛБАР ҮНЧ  
Хуульч элчин ахуйны тасвиу үсэг  
23/11 сарын 28 ны өдөр  
С.ЧИНЗОРИГ

141224708

Эрүүл мэндийн сайдын 2023 оны 1 дүгээр сарын 18-ний  
едрийн 17 дугаар тушаалын 07 дугаар хавсралт



## ХООЛ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ, ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ГАЗРЫН ЭРҮҮЛ АХУЙ, ХАЛДВАР ХАМГААЛЛЫН ҮЛГЭРЧИЛСЭН ДҮРЭМ

### Нэг. Нийтлэг үндэслэл

1.1. Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.2 дахь заалтад заасны дагуу хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газар нь үйл ажиллагаа, үндсэн зорилго, зорилт, чиг үүргээ хэрэгжүүлэхдээ өмчийн төрөл хэлбэр харгалзахгүй эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм (цаашид "дүрэм" гэх)-ийг мөрдлөгө болгоно.

1.2. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газар нь /цаашид хоолны газар гэх/ Эрүүл ахуйн тухай, Төрийн хяналт шалгалтын тухай, Хүнсний тухай, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай, Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай, Органик хүнсний тухай, Согтууруулах ундааны эргэлтэд хяналт тавих, архи дан согтуурахтай тэмцэх тухай, Тамхины хяналтын тухай, Хэрэглэгчийн эрхийг хамгаалах тухай хуулиуд болон бусад холбогдох хууль, тогтоомж тэдгээрт нийцүүлэн гаргасан дүрэм, журам, стандартыг үйл ажиллагаандаа удирдлага болгоно.

1.3. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газар нь (ресторан, кафе, баар, цайны газар, түргэн болон явуулын үйлчилгээтэй хоолны газар, буфет, эмнэлэг, сувилал, сургууль, ясли, цэцэрлэг, оюутан сурагчдын дотуур байр, цэргийн болон хорих ангийн дэргэдэх) Монгол Улсын холбогдох хууль, стандарт, энэхүү үлгэрчилсэн дүрмийг мөрдөж ажиллана.

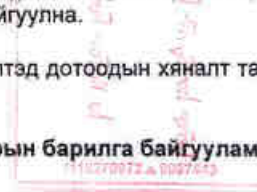
1.4. Хоолны газар бүр энэхүү үлгэрчилсэн дүрмийг загвар болгон өөрийн онцлог байдал, үйл ажиллагааны чиглэлдээ тохируулан байгууллагын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дүрмийг боловсруулан, баталж мөрдөнө.

1.5. Хоолны газрын үйл ажиллагааны үндсэн зорилго, зорилт нь эрүүл ахуй, ариун цэвэр, стандартын шаардлага хангасан газар, орчин, барилга байгууламж, ажлын байранд зориулалтын багаж хэрэгсэл, техник, тоног төхөөрөмжөөр мэргэжлийн болон мэргэшсэн хүн, чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийн шаардлага хангасан, батлагдсан жор, технологийн дагуу ундаа, зууш, нарийн боов, халуун, хүйтэн хоол үйлдвэрлэл явуулж үйлчилгээ үзүүлэхэд оршино.

1.6. Хоолны газрын удирдлага нь хоол бэлтгэн нийлүүлэх бүх шатны төлөвлөлт, бэлтгэх, өөрчлөх, засварлах, хадгалах, угаах, цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх, халуун боловсруулалт хийх, үйлчлэх, түгээх үйл ажиллагаатай холбогдон үүсэх харилцааг, удирдан зохицуулах, сөрөг үр дагавар, илэрсэн зөрчил дутагдлыг шуурхай арилгах ажлыг хариуцан зохион байгуулна.

1.7. Хоолны газар нь энэхүү дүрмийн хэрэгжилтэд дотоодын хяналт тавьж ажиллана.

**Хоёр. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын барилга байгууламж,  
газар сонголтонд тавигдах шаардлага**



2.1.Хоолны газрын барилга байгууламж барих газрын байршил тогтоох, барилгын зураг төсөл зохиох, шинээр барих, ашиглалтад оруулах, өргөтгөх, зориулалтыг өөрчлөн засварлах тохиолдолд Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын улсын (ахлах) байцаагчаар дүгнэлт гаргуулна.

2.2.Хоолны газрын барилга байгууламж барих газрыг сонгохдоо тухайн төв суурин газрын төлөвлөлттэй уялдуулан, ноёлох салхины чиглэлээс хамаарч, бохирдуулах эх үүсвэр байгаа бол түүний дээд талд, улсын чанартай автозамаас 50 метрээс доошгүй зайтай байхаар байрлалыг сонгоно.

2.3.Хоолны газрыг шууд болон шууд бус байдлаар хүнс бохирдуулах нөлөөлөл бүхий үйлдвэрлэлийн бүс, хүрээлэн буй орчны бохирдолт ихтэй нутаг дэвсгэр, үер, усны хамгаалалтгүй голын хөндий, уулын бэл газар, хортон шавж мэрэгчид үлийн цагаан оготгоно, хулгана, харх, зурам гэх мэт үржиж тархсан бүс, нутаг, ахуйн болон үйлдвэрийн хатуу, шингэн хог хаягдлыг зохистойгоор зайлуулах боломжгүй газарт төлөвлөхийг хориглоно.

2.4.Хоолны газрын барилгын хэв шинж, байршил, үйлчлэх хүрээний тооцоо, зохион байгуулалт, галын аюулаас хамгаалах, дулаан ба усан хангамж, ариутгах татуурга, халаалт, салхивч цахилгаан техникийн байгууламж, тоног төхөөрөмж байрлуулах зайг БНБД 2.09.12-87, БНБД II-80-85-д заасан хэм хэмжээнд тохируулан барьж байгуулан ашиглана.

2.5.Барилга байгууламж нь хортон шавж, амьтан орж үүрлэх боломжгүй, утаа тоос, шороо зэрэг орчны бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх эсвэл бохирдуулахгүй байх нөхцлийг хангасан хийц загвартай, засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар, бат бөх материалаар хийгдсэн байна.

2.6.Тухайн барилга байгууламжийг барих барилгын материал нь эрүүл ахуйн акулгүйн үзүүлэлтийн шаардлагыг хангасан байна.

2.7.Хоолны газрын барилга байгууламжийн дотоод бүтэц, өрөө тасалгааны байршил, зохион байгуулалт нь түүхий эд хадгалах өрөө, бэлтгэлийн өрөө, гэсгээх өрөө, угаалгын өрөө, халуун боловсруулалтын өрөө, зэрэг шаардлагатай өрөө тасалгааг технологийн дагуу зохион байгуулж, ажилчдын хувцас солих, амралтын, туслах байр, захиргаа аж ахуйн байр, ариун цэврийн болон техникийн байрууд /цахилгаан, дулаан, агааржуулалтын системийн эх үүсвэр байрласан өрөө гэх мэт/ байх ба түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн дамжин бохирдохоос хамгаалагдсан, эрүүл ахуйн зохистой дадал хэрэгжих боломжтойгоор зохион байгуулагдсан байна.

2.8.Хана, шал, тааз, хаалга нь ус нэвтэрдэггүй, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй, хоргүй материалаар хийгдсэн байх ба цэвэрлэхэд хялбар гөлгөр гадаргуутай, аливаа тоноглол нь хир тоос, уур үл хуримтлагдах, хортон шавж мэрэгч амьтан үржиж үүрлэхээс сэргийлсэн, угаалга цэвэрлэгээ хийх технологийн нөхцөлтэйгээр төлөвлөгдсөн байна.

2.9.Хоолны газрын зориулалтаар өөрчлөн засварласан барилга байгууламж нь бүтэц зохион байгуулалт, хийц нь эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн байна.

**Гурав. Усан хангамж, ариун цэврийн байгууламжинд тавигдах шаардлага**

### 3.1. Усан хангамж:

3.1.1. Хоолны газар нь усан хангамжийн төвлөрсөн болон хэсгийн байх ба зориулалтын шугам, хоолойгоор холбогдсон байна.

3.1.2. Ашиглаж буй ундны ус стандартын шаардлага хангасан байх ба төвлөрсөн усан хангамжтай тохиолдолд жилд нэгээс доошгүй удаа, хэсгийн усан хангамжтай тохиодолд жилд хоёроос доошгүй удаа шинжилгээнд хамруулж Эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагын хяналтын нэгж, түүний эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын байцаагчаар дүгнэлт гаргуулсан байна.

3.1.3. Зөөврийн усан хангамжтай тохиолдолд ундны усыг ус түгээх байр болон гүн өрмийн худгаас зориулалтын саваар битүүмжлэлтэйгээр зөөвөрлөж, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан ус нөөцлөх саванд хадгалж 7 хоногт 1-ээс доошгүй удаа тогтмол угааж, халдваргүйжүүлэн хэрэглэх ба тухайн ундны усны эх үүсвэрээс тухайн жилийн лабораторийн шинжилгээний дүн, улсын байцаагчийн дүгнэлтийг авч хадгална.

3.1.4. Өөрийн эзэмшилдээ гүн өрмийн худагтай тохиолдолд паспортжуулсан, битүүмжлэл сайтай, эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийг тогтоосон байна.

3.1.5. Хоол хүнсээр дамжих өвчний сэжигтэй тохиолдол, дэгдэлтийн үед болон бусад шаардлагатай тохиолдолд шинжилгээнд хамруулж хяналтын байгууллагаар эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргуулсан байна.

### 3.2. Бохир ус, хог хаягдал зайлуулах

3.2.1. Хоолны газар нь бохир усыг зайлуулах төвлөрсөн буюу хэсгийн системтэй байна.

3.2.2. Хоолны газрын угаалгын хэсгийн ус ихтэй газарт галны аль нэг талыг хэвгий хийж ус урсаж бохирын системд ороход зориулагдсан ховил цооногтой, торон хаалттай байна.

3.2.3. Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөнд ил байрласан бохирын трап, сифоныг тогтмол цэвэрлэж, халдваргүйтгэдэг байх

3.2.4. Хоол үйлдвэрлэлийн байрны бохир усыг зайлуулах хэсэгт тос баригч суулгаж, байнга халдваргүйтгэлийн уусмалаар угааж, цэвэрхэн байлгах,

3.2.5. Ариун цэврийн төвлөрсөн усан хангамж, ариутга татуургын системд холбогдоогүй хоолны газар нь Монгол Улсын "Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Ерөнхий шаардлага" MNS 5924:2015 стандартын шаардлага хангасан ариун цэврийн байгууламжтай байна. Тухайн хоолны газар өөрийн онцлогт нийцүүлэн жорлонгийн хувилбаруудаас сонгон хэрэглэнэ.

3.2.6. Нүхэн жорлон, угаадасны нүх нь үндсэн барилгаас 20 метр, ус түгээх цэгийн байрнаас 20 метр, хоолны газрын хаалга, цонх, бараа буулгах хэсгээс 15 метрээс багагүй зайд, ноёлох салхины доод талд /зүүн ба зүүн урд талд/ байруулж, долоо хоногт 2-оос доошгүй удаа цэвэрлэж, халдваргүйжүүлнэ.

3.2.7. Хогийн савыг шаардлагатай хэсэг бүрд байрлуулж, тухай бүр цэвэрлэдэг, битүүмжлэгдсэн тагтай байх

3.2.8. Хог хаягдлыг тухайн орон нутгийн аж ахуйн тооцоот үйлдвэрлэлийн газар болон сум, баг, дүүрэг, хорооны Засаг даргатай гэрээ байгуулсан аж ахуйн нэгж, иргэнтэй ачиж зайлуулах гэрээг хийж, тогтмол зайлуулж бүртгэл хөтөлнө.

3.2.9. Хог хаягдлыг цуглуулах, зайлуулах /байгууламж/ цэгийг ноёлох салхины доор үйлдвэрийн байрнаас 30 метрээс доошгүй зайтай газарт сонгон байршуулна.

3.2.10. Ариун цэврийн шаардлага хангасан "цэгт" хог, хаягдлыг түр хадгалах, ангилан ялгах, цуглуулах бөгөөд тогтмол хугацаанд зайлуулна.

3.2.11. Хогийн цэгийн талбай, эргэн тойрныг цементлэсэн /асфалдсан/ байна.

3.2.12. Хог, хаягдлыг ачуулж зайлуулсны дараа байгууламжийн дотор, гадна тал, сав, төхөөрөмж зэргийг сайтар цэвэрлэж, зөвшөөрөгдсөн бодис, уусмалаар нийт талбайг хамруулан халдваргүйжүүлнэ.

3.2.13. Хоолны газраас ялгарч буй шингэн хаягдлыг халдваргүйжүүлсэний дараа ариутгах татуургын төвлөрсөн сүлжээнд нийлүүлнэ.

### 3.3. Ариун цэврийн өрөө

3.3.1. Хоолны газрын ариун цэврийн өрөө нь цэвэр, бохир усны системд холбогдсон, агааржуулалттай байна.

3.3.2. Ариун цэврийн өрөө нь битүү ханатай, хаалга нь өндөр, нээж хаахад хялбар хийцтэй, зориулалтын угаалтуур, суултуур, шээлтүүр, хогийн сав, толь, гар хатаагч, цаасан сальфетка болон шингэн саван, халдваргүйтгэлийн бодис, уусмал хийх сав гэх мэт тоног, төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдсан, хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэд чөлөөтэй үйлчлүүлэх боломжтой байна.

3.3.3. Халуун, хүйтэн автомат холигчтой угаалтууртай, гар халдваргүйтгэх бэлдмэл, хатаагууртай байна. Халуун, хүйтэн усны крант нь хосолмол байх бөгөөд гар хүрэлцэхгүйгээр ажилладаг, жорлонгийн суултуурын усыг хөлөөр гишгэхээр хийж, хаалга нь өөрөө хаагддаг байна.

3.3.4. Душны өрөөний ханыг плитагаар өнгөлж, таазыг тосон будгаар, шалыг карамик хавтангаар хийнэ.

3.3.5. Жорлон душ, угаалгын газрыг хоолны газар, агуулахын дээд давхарт байрлуулахгүй

3.3.6. Жорлонгийн гадна ажлын хувцасны өлгүүр байрлуулна.

3.3.7. Хоолны газрын ариун цэврийн өрөө нь 15-20 хүн тутамд тус бүр 1 угаалтуур, суултуур болон шээлтүүр, шүршүүр байхаар төлөвлөж хийгдсэн, гар угаах хэрэгсэл нь халуун, хүйтэн устай, бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж халдваргүйжүүлж байхыг анхааруулсан санамжийг зурган хэлбэрээр байрлуулна. Хэрэв хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газар нь 15-аас дээш ажиллагсадтай тохиолдолд ариун цэврийн өрөөг тусад нь төлөвлөнө.

3.3.8. Тухайн хоолны газар өөрийн онцлогт нийцүүлэн "Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Ерөнхий шаардлага" MNS 5924:2015 стандартын жорлонгийн хувилбаруудаас сонгон хэрэглэнэ.

## **Дөрөв. Агааржуулалт, халаалтын системд тавигдах шаардлага**

4.1. Хоолны газрын агаар сэлгэлтийн систем нь илүүдэл дулаан, уур, чийг, усны дусал, тоос шороо хуримтлагдах, хоол хүнсэнд нөлөөлөхүйц үнэр үйлдвэрлэлийн орчинд тархахаас урьдчилан сэргийлж, ажлын байрны эрүүл ахуйн нөхцлийг хангахаас гадна бүтээгдэхүүний боловсруулалт, хадгалалт, тээвэрлэлтийн үед түүний чанарыг алдагдуулахгүй байх шаардлагыг хангасан байна.

4.2. Хоолны газрын барилга байгууламж нь ердийн болон механик агааржуулалтын системтэй байна.

4.3. Бие даасан салхивчийн сорох системийг нийтийн хоолны газар, агуулах, ажилчдын амрах өрөөнд төлөвлөнө.

4.4. Ердийн агааржуулалтын системийн агаар дамжуулах хоолой нь агаарын солилцоог бүрэн хийх хүчин чадалтай байх, зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн, цэвэрлэхэд хялбар, агаар дамжуулах хоолойны орох, гарах хэсгүүдэд, цонх, салхивчны онгойдог хэсгүүдэд шавж, хорхой, мэрэгч нэвтрэхээргүй торон хаалттай байна.

4.5. Агааржуулалтын механик системийг хоол үйлдвэрлэлийн байрны зээлхүүн, хүчин чадал, үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд шаардлагатай агаар сэлгэлтийг тооцсоны үндсэн дээр зохих хүчин чадалтай агаар сэлгэлтийн төхөөрөмжийг шаардлагатай хэсгүүдэд байрлуулна.

4.6. Агааржуулалтын систем нь агаарын урсгал цэвэр хэсгээс бохирдолтой хэсэг рүү байх чиглэлтэйгээр тоноглогдсон байна.

4.7. Орон сууц болон олон нийтийн байранд байрласан хоолны газрын агааржуулалтын хоолойг ерөнхий агааржуулалтын хоолойноос тусад нь төлөвлөж барилгын дээврийн хэсэгт шууд гаргана.

4.8. Халаалтын систем нь төвлөрсөн буюу хэсгийн шугамд холбогдсон байна.

4.9. Гадна орчны цаг уурын өөрчлөлтөөс үл хамааран дотоод орчны агаарын хэм  $15^{\circ}\text{C}$ - $22^{\circ}\text{C}$ , агаарын харьцангуй чийглэг нь 30-60% байвал тохиромжтой бөгөөд хүнсний агуулахад хэм, чийглэг хэмжигчийг байрлуулан өдөрт хоёроос доошгүй удаа үнээж тэмдэглэл хөтөлнө.

4.10. Дотоод орчны агаарын хэм, харьцангуй чийглэг өөрчлөлт орсон тохиолдолд нэн даруй шаардлагатай арга хэмжээг авч хэрэгжүүлж хэвийн хэмжээнд хүргэнэ.

**Тав. Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэгт тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага**

5.1. Хоолны газрын байгалийн гэрэлтүүлгийг цонхны хэмжээгээр тооцно.

5.2. Байгалийн гэрэлтүүлэг хүрэлцээтэй байх ба технологийн нөхцөл нь байгалийн гэрэлтүүлэг шаардахгүй буюу огт байхгүй нөхцөлд ажлын өдрийн 50%-иас илүүгүй хугацаанд ажилчдыг байлгах байр байна.

5.3.Барилга байгууламжийн цонхыг тунгалаг шилээр шилэлнэ.

5.4.Гэрэлтүүлгийн хэмжээ хоол үйлдвэрлэлийн байранд 540 люкс, агуулахад 220 люкс, хонгил бусад хэсэгт 110 люксээс багагүй байвал зохино.

5.5.Гэрлийн гадна талын бэхэлгээ нь аюулгүй байдлын шаардлага хангасан, чийдэн хагарах тохиолдолд хүнсийг бохирдуулахаас урьдчилан сэргийлж хамгаалах зориулалтаар бэхэлсэн байна.

**Зургаа. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын төлөвлөлт, тоног, төхөөрөмж байршуулахад тавигдах шаардлага**

6.1.Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлыг шаардлагын дагуу түүхий эд хадгалах өрөө, бэлтгэлийн өрөө, гэсгээх өрөө, угаалгын өрөө, халуун боловсруулалтын өрөө зэрэг шаардлагатай өрөө тасалгааг технологийн дагуу зохион байгуулж, ажилчдын хувцас солих, усанд орох, амрах, ариун цэврийн өрөө нь хүрэлцэхүйц хэмжээтэй байх бөгөөд хаалга нь үйлдвэрлэл явуулдаг өрөө рүү онгойдоггүй, агаарын урсгал нь шууд нэвтрэхээргүйгээр зохион байгуулагдсан байна. Хувцас өмсөх тайлах хэсэгт толь байна. Эдгээр өрөөнүүдийн агааржуулалт, гэрэлтүүлэг, чийглэг нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байна.

6.2.Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ эрхэлж байгаа газрууд нь үйлчлүүлэгч (оршин суугчдын орох хаалга)-ийн болон бараа материал оруулах хаалгыг тусад нь төлөвлөнө.

6.3.Хөдөлмөр хамгааллын хувцас хэрэгслийг цэвэрлэж, халдваргүйжүүлэх угаалгын газартай байна.

6.4.Тоног, төхөөрөмжийг дараах зарчмаар байрлуулна. Үүнд:  
-Техникийн засвар, үйлчилгээ, цэвэрлэгээ хийх боломжтой байх  
- Бүрэн хэмжээгээр ашиглаж хэрэглэх боломжтой байх

6.5.Тоног төхөөрөмж нь ариутгаж цэвэрлэхэд хялбар, зориулалтандаа тохирсон хэлбэр, хийцтэй, хоол үйлдвэрлэлийн технологи, шат дамжлагын дэс дарааллаар зөв байрлуулсан, суурилуулалт нь бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдалд сөрөг нөлөөлөл үзүүлэхгүй байх, алдаа эрсдэлийг бууруулах боломжтой, тоос шороо болон бусад зүйлсээр дамжин бохирдохоос хамгаалагдсан байна.

6.6. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд ашиглах тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав суулга нь хорт бодисыг ялгаруулж дамжуулдаггүй, үнэр, амт оруулахгүй, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй, олон дахин угаах, цэвэрлэх, ариутгахад тэсвэртэй материалаар хийгдсэн байх бөгөөд гадаргуу нь гөлгөр, ан цав, хонхорхойгүй, зөвхөн хөдөлгөх боломжтой байна. Хамгийн тохиромжтой материалуудад зэвэрдэггүй ган, пластмасс, синтетик, модон материал болон хүнсний зориулалтын хуванцар хэрэгслүүд багтах бөгөөд хортон шавжийн хяналт хийх, тэдгээрийг устгах цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой, тэсвэртэй байх шаардлагатай.

6.7. Хоол, хүнсийг бэлтгэх, чанах, халаах, хөргөх, хөлдөөж хадгалах зориулалтаар ашиглах тоног төхөөрөмж нь шаардлагатай хэмд аль болох түргэн хүргэх, хэмээ тогтвортой барих, дулааны хэмийг хянах тохируулгатай, хийц, бүтэц нь хүнсний аюулгүй байдлын шаардлагад нийцсэн, зориулалтын байвал зохино.

6.8. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд хэрэглэгдэх багаж, хэрэгсэл, сав суулгыг бохирдлоос хамгаалж, төрөлжүүлэн ялгаж хадгална.

6.9. Хүнсний савлагааны материал нь зориулалтын, хүнсний бүтээгдэхүүнд сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй, хоргүй, хэрэглээ, хадгалалтын заасан нөхцөлд тохирсон, стандарт, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн байх шаардлагатай.

6.10. Боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий мах, ногоо, гурил, талхны вандан, хавтгай мод, хутга нь тус тусдаа таних тэмдэгтэй, хэрэглэсэн тухай бүрийн дараа халуун усаар угааж хадгална.

6.11. Хүнс үйлдвэрлэх ажиллагааны шинж чанараас хамааран чанах, халаах, хөргөх, хөлдөөх, сэрүүн нөхцөлд хадгалах үеийн температурыг тогтмол хянан үзэх зориулалтын багаж хэрэгслээр хангагдсан /лазераар хэмжигч термометр, гүний термометр, мөнгөн усгүй хөргүүрийн термометр. ....гэх мэт/ байна. Мөнгөн устай термометр хэрэглэхийг хориглоно.

6.12. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт хэрэглэхээс бусад тоног, төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг хүнсний зориулалтын тоног, төхөөрөмж, сав, суулгаас тусад нь хадгална.

6.13. Хоолны газарт хэрэглэгдэх багаж, хэрэгсэл, сав суулгыг бохирдлоос хамгаалж, төрөлжүүлэн ялгаж хадгална. Ялангуяа нэг удаагийн хэрэглэсний сав, хэрэгслийг ариун нөхцөлд хадгалах шаардлагатай.

#### **Долоо. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн хүлээн авах, хадгалах, тээвэрлэх үеийн эрүүл ахуйн шаардлага**

7.1. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт, боловсруулалт, савлалт, борлуулалт, ашиглалтын үед хүнсний аюулгүй байдалд тавих хяналтын ерөнхий зарчмыг баримтлана.

7.2. Хоол, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, тэдгээрийн сав баглаа боодол нь Монгол Улсын болон олон улсын стандарт, норматив, техникийн баримт бичиг, эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлтийн шаардлагыг хангасан байна. Хоолны хэрэгсэл, аяга таваг нь төмөр болон хориглосон хуванцар материалтай байхыг хориглоно.

7.3. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтөлж, дотоод хяналтын бүртгэл, тэмдэглэл, лабораторийн шинжилгээний хариу зэрэг баримт бичгийг хадгална.

7.4. Барааг хүлээн авахдаа гадна уут, сав, баглаа боодол нь эвдэрч, гэмтээгүй, мэдрэхүйн үзүүлэлтээр өнгө, үнэр, гадаад байдал нь муудаж өөрчлөгдөөгүй, хаяг, шошгын мэдээлэл нь бүрэн гүйцэд, үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр нь үнэн зөв тавигдсан эсэх, хэрэглэх болон хадгалалтын хүчинтэй хугацааг нэг бүрчлэн шалгана. Шалгаж хүлээн авах явцад сав, баглаа боодол нь урагдаж, гэмтсэн, муудсан, хаяг, шошгын зөрчилтэй, дагалдах бичиг баримтгүй, баталгаажилтгүй, хэрэглэх болон хадгалалтын хугацаа дууссан, хуурамч, ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн хуудасгүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг нэн дариу буцаах арга хэмжээ авч, бүртгэл хөтөлнө.

7.5. Шаардлага хангахгүй түүхий эд, материалуудыг хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд хэрэглэж байгаа түүхий эд материал, бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалж, "шаардлага хангахгүй" гэсэн таних тэмдэг тавьсан байна.



7.6. Хүнсний агуулахууд нь цэвэрлэх, засвар үйлчилгээ хийх, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдалд нөлөөлөхгүй бичил цаг уурын тохиромжтой нөхцөл бүрдүүлсэн, хортон шавьж, мэрэгч нэвтэрч, үүрлэхээс урьдчилан сэргийлэгдсэн, шаардлагатай төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байна.

7.7. Агуулахад агаарын температур, чийг, урсгалын хурд хэмжигч багажуудыг байрлуулж тогтмол хэмжиж, тэмдэглэл хөтөлж байх шаардлагатай.

7.8. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг бүлэглэн, ангилж, төрөлжүүлэн технологийн дагуу хурааж хадгалах зарчмыг баримтлана. Тавиурын нүүрэн талд барааны бүлэг, нэр төрөл, байршил, нөөц тоо хэмжээ, агуулахад хүлээн авсан он, сар, өдөр зэрэг үзүүлэлтийг тодорхойлсон хаяг, тэмдэглэгээг хийсэн байна.

7.9. Жижиглэн савласан түүхий мах, сүү, цагаан идээ, өндөг зэрэг бүтээгдэхүүнийг бусад хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалах зориулалтын нөхцлийг бүрдүүлсэн хөргөгч, хөлдөөгчид хаягжуулан хадгалж, хоол үйлдвэрлэлд хэрэглэнэ.

7.10. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шинж чанар, хадгалалтын нөхцөлийг харгалзан шаардлага хангасан хөргүүр, хөлдөөгчид хадгална. Хөргөгч, хөргүүр -0 хэмээс +5, хөлдөөгч -18 хэмээс доош байх ба термометр байрлуулж, хэмийг тогтмол хянаж бүртгэл хөтөлнө. Түргэн гэмтэж, муудах хүнсний бүтээгдэхүүнийг хөргөгч, хүйтэн зоринд тогтоосон тодорхой хэм, хугацаагаар хадгална.

7.11. Агуулах, тээврийн хэрэгсэл нь хүнс бохирдохгүй байх нөхцөлийг хангасан, засвар үйлчилгээ хийх тохиромжтой, хортон шавьж, мэрэгчид нэвтрэхээс бүрэн хамгаалагдсан байна. "Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага" MNS 5364:2011 стандартын шаардлага хангасан байна.

7.12. Түүхий эдийн нөөцийг байнгын эргэлтэд оруулж, хадгалалтын хугацаанд хяналт тавьж «Эхлээд орсон нь эхэлж гарна» гэдэг зарчмаар ажиллана. Үүний тулд түүхий эд материалын бүх цувралыг бүртгэж, нөөцийг ханган, эргэлтийг тогтмол баримтжуулна.

7.13. Хоолыг зөөвөрлөх тохиолдолд савлах, тээвэрлэх, хайрцаг савыг зэвэрдэггүй, халуун барьдаг материалаар доторлон байнга угааж халдваргүйжүүлнэ.

7.14. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг гэмтээж муутгахгүй, чанар байдлаа алдагдуулахгүй бүхээгтэй, хүнс тээвэрлэх зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.

### **Найм. Бэлэн хоол, хүнсийг борлуулах, түгээх үед тавигдах шаардлага**

8.1. Бэлэн хоол, зууш, ундыг халуун, хүйтэн байлгах төхөөрөмжөөс зориулалтын халбага, хутгуур, хавчаарыг ашиглаж олгоно.

8.2. Хоолны цэсэнд, жин, илчлэгийг тооцооны аргад тулгуурласан тооцоо, махны гарал үүсэл, хэрэглэсэн амлагчийн нэрийг үнэн бодит мэдээлсэн байна.

8.3. Хоол үйлдвэрлэлд дараах зарчмыг баримтална. Шөлтөй хоолыг +75°C-аас доошгүй хэмд, хоёрдугаар хоолыг +65°C-аас доошгүй хэмд хадгалж бүртгэнэ.

Бүх төрлийн шөл, битүү жигнэж болгосон шөлийг  $+70^{\circ}\text{C}$ -аас дээш хэмд хадгална. Хэмжих хэрэгсэлгүй бол шөлийг халааж 1 минут буцалгасны дараа үйлчилгээнд гаргана. Бусад хоолыг  $+65^{\circ}\text{C}$ -аас доошгүй хэмд хадгална.

8.4. Болгосон хоолыг тасалгааны хэмд хадгалдаг бол 2 цагийн дотор хэрэглэх ёстой. Хэрэв энэ хугацаа 2 цагаас дээш өнгөрсөн бол шууд устгана. Хүйтэн хоол, зууш, салатыг  $+5^{\circ}\text{C}$  хэмд хадгалж бүртгэл хөтөлнө.  $+4^{\circ}$ -өөс  $8^{\circ}\text{C}$  хэмийг зөвхөн хүнсний бүтээгдэхүүн боловсруулах үйлдвэр, цехүүдэд мөрдөнө. Харин нийтээр үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний хувьд  $+2^{\circ}$ - $4^{\circ}\text{C}$  байж болно. Хөргөсөн хоолыг  $+4^{\circ}\text{C}$  хэмээс ихгүй температурт хадгалдаг, гүний температурыг хэмжиж, хугацааг тэмдэглэнэ.

8.5. Онцгой хоолны дэглэмтэй /өвчлөл, хүнсний харшил, цагаан хоолтон/ сурагчдын хооллолтын судалгааг гарган түүний мөрөөр тодорхой ажил зохион байгуулж үр дүнг тооцож ажиллана.

8.6. 0.025 мм болон түүнээс бага зузаантай бүх төрлийн нийлэг хальсан уутыг баглаа боодлын зориулалтаар хэрэглэх, богино долгионы зууханд халааж хэрэглэхийг хориглоно.

8.7. Хоолны гүний температурыг хэмжигч багажийг хэрэглэхийн өмнө үргэлж цэвэрлэж, халдваргүйжүүлнэ.

8.8. Халуун боловсруулалт хийсэн хоолны үлдэгдлийг шууд устгаж тэмдэглэл хөтөлнө. Өдөрт хийсэн хоол, бэлтгэсэн болон өдрийн төгсгөлд хэдий хэмжээний илүүдэл хоолыг хаясан талаар бүртгэлтэй байна.

### **Ес. Хоолны хордлого, халдвараас урьдчилан сэргийлэх**

9.1. Хоолны газар нь хоолны хордлого, халдвар гаргахгүй байх асуудлыг бүрэн хариуцаж, үүсэх шалтгаан түүнээс урьдчилан сэргийлэх талаар байгууллагынхаа ажилчдад эрүүл ахуйн сургалт, сурталчилгааг зохион байгуулна.

9.2. Бэлтгэсэн хоолны бүх төрлийг үйлчилгээнд гаргахын өмнө ерөнхий (ахлах) тогооч тэдгээрийн амт, үнэр, өнгө, үзэмж, жор найрлага, боловсруулалт зэрэгт чанарын шалгалт хийж үйлчилгээнд гаргах зөвшөөрөл олгож энэ тухай албан ёсоор тэмдэглэл хөтөлнө.

9.3. Бүтээгдэхүүний дээжийг журмын дагуу авч зориулалтын хөргөгчид  $4\text{C}$  температурт 48 цаг хадгалах, хоолны дээж авалтын бүртгэлийг хөтөлж, дээжийн савыг ариутгаж хэвшинэ.

9.4. Хоолны үлдэгдэлийг дахин ашиглах, гурил, будаа, гоймон, хуурай өндөг зэрэг зарим материалыг урьдчилан боловсруулж хонуулах, түүгээр хоол унд хийхийг шууд хориглоно.

9.5. Үйлчлүүлсэн хүмүүсийн дунд хоолны хордлого, халдвар гарсан тухай мэдээг хүлээн авсан хоолны газрын ямарч ажилтан нь дор дурдсан арга хэмжээг яаралтай авна. Үүнд:

а. Өөрийн байгууллагын удирдлагад мэдэгдэж үйлчилгээ, үйлдвэрлэлийг зогсооно.

б. Харьяа өрх, дүүргийн эрүүл мэндийн төв, хяналтын байгууллагад шуурхай мэдээлнэ.

в. Үйлчилсэн халуун, хүйтэн хоол, ундаа, зуушны үлдэгдэл, хоолны хэрэглэлийг цэвэрлэж угаалгүйгээр эмч, эрүүл ахуй халдвар хамгааллын хяналтын улсын /ахлах/ байцаагч нар ирэх хүртэл нь хэвээр нь байлгана.

г. Хоолны газарт хоолны хордлого, халдвар гарсан тухай яаралтай мэдээг хүлээн авсан эмнэлэг, хяналтын байгууллага нь тухайн газар яаралтай очиж хордлого үргэлжлэх, гарах нөхцлийг таслан зогсоох арга хэмжээ авч хордлого гарсан шалтгааныг зааврын дагуу шалгана.

9.6. Эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагыг сайжруулах, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг зөв хэвшүүлэх ажлыг зохион байгуулж, байгууллагын төсөвт хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хэрэгсэл, угаалга халдваргүйтгэлийг бодисын санхүү, сургалтын төсвийг баталсан байх.

9.7. Хоол хүнсээр дамжих хурц болон архаг өвчин үүсгэгч хүнсний бохирдол, Эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагыг сайжруулах, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг зөв хэвшүүлэх сургалтыг мэргэжлийн эрүүл ахуй халдвар хамгааллын хяналтын улсын (ахлах) байцаагч нараар сургалт хийлгүүлж, аливаа өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх ажлын хийнэ.

### **Арав. Бүртгэл, баримт хөтөлөх**

10.1. Хоолны газрын үйл ажиллагааны төрөл, хэлбэрээс хамааран өөр өөрийн онцлогт тохирсон бүртгэлийг хөтөлнө. Үүнд:

- Эрүүл мэнд, ариун цэврийн үзлэгийн бүртгэл
- Мэргэжлийн сургалтын талаарх бүртгэл
- Хөргөх төхөөрөмж, камер, хөргөгчний хэмийн бүртгэл
- Лабораторийн сорилтын дүнгийн бүртгэл
- Их цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйжүүлэлтийн бүртгэл
- Хортон шавьж устгалын бүртгэл
- Тоног төхөөрөмжийн засвар, үйлчилгээний бүртгэл
- Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл
- Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох "Урагш нэг шат" бүртгэл
- Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох "Хойш нэг шат" бүртгэл
- Шаардлага хангахгүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний устгалын бүртгэл
- Дээжийн бүртгэл
- Хоол, хүнсэнд хийгдсэн температурын бүртгэлүүд
- Өдөрт хийсэн, бэлтгэсэн хоол, хүнс, илүү гарсан хоол, хүнс, түүнийг устгаж хаясан бүртгэл Үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын бүх бүрэлдэхүүн хэсгүүдэд бүртгэл хөтөлнө.

10.2. Тээвэрлэлт түгээлтний бүртгэл, хоол хүнсэнд хийгдсэн температурын бүртгэл зэргийг дотооддоо загварыг боловсруулж хөтөлнө.

10.3. Бүртгэх ажиллагаа нь аль болох хялбар, ойлгомжтой байна. Бүртгэлүүдийн хөтөлөлтөд дотоод хяналт хариуцсан ажилтан хянаж, үнэлгээ өгнө.

10.4. Баримт бичгийн агуулга нь хоёрдмол утгагүй байх бөгөөд гарчиг, үндсэн шинж чанар болон зорилго нь тодорхой томъёологдсон байна. Баримт, бүртгэлийг компьютер, фото зураг гэх мэт найдвартай бусад аргуудаар бүртгэж болно.

10.5.Бүртгэлийг бүрэн гүйцэт (ойлгомжтой, гаргацтай, арилахааргүй), бодитой хөтөлнө. Бүртгэлийг нэгдсэн товъёогтой болгож, бүтээгдэхүүний хадгалалтын хугацаа дууссанаас хойш нэг жилээс доошгүй хугацаанд архив бичиг хэргийн стандартын дагуу хадгална.

10.6.Бүртгэлийг эрх бүхий этгээд тогтмол хянаж, он сар, өдрийг тэмдэглэн гарын үсэг зурж баталгаажуулна. Хоол үйлдвэрлэлийн бодит нөхцлийн талаар хөтөлсөн бүртгэл нь ямар нэг асуудал гарсан тохиолдолд шалтгааныг тодруулж, асуудлыг шийдвэрлэхэд тусална. Бүртгэл, баримтанд өөрчлөлт оруулахыг хориглоно. Хуулбарласан тохиолдолд баталгаажуулна.

### **Арван нэг. Ажиллагсадын хувийн ариун цэвэр, эрүүл мэндэд тавигдах шаардлага**

11.1.Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, тээвэрлэдэг, худалддаг, түүгээр үйлчилгээ үзүүлдэг хүнсний бүтээгдэхүүн болон хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтан ажиллагсад эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд 8 сар тутамд хамрагдсан байна. Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулсны дараа ажиллуулна.

11.2.Ажиллагсадын халдварт өвчний нян тээгч болох нь илэрсэн, гэр бүлийн хүмүүсээс гоц халдварт өвчнөөр өвчилсөн тохиолдолд халдварын эсрэг арга хэмжээ авах хүртэл уг хүнийг ажиллуулахыг түр хориглоно.

11.3.Ажиллагсад үйлдвэрлэлийн байранд хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар /халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ хангагдсан, бүрэн өмсөж хэвшсэн байна.

11.4.Ажилчид хумсаа ургуулах, ажлын үед уруулаа будах, ажлын гар утас байлгах, гартаа цаг, бөгж бусад зүүлт зүүхийг хориглох ба гарын ариун цэврийг чанд сахих.

11.5.Ажилчид халуун усанд орж, хувийн болон арьс, салст, гар хурууны эрүүл ахуй, ариун цэврийг сайтар сахиж, гараа тогтмол цэвэр байлгах, ил болон халдвар авсан шархгүй байна.

11.6.Хоолны газар нь ажилчдын биед тохирсон, 2-оос доошгүй ээлжийн хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хэрэгсэл, мөн үс далдлах зориулалтын малгай, алчуур, нэг удаагийн хэрэглээний бээлий, улавч зэрэг бусад шаардлагатай зүйлээр тасралтгүй хангах үүргийг хүлээнэ.

11.7.Хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хэрэгслийг /хормогч, бээлий, малгай, амны хаалт,...гм/ шалан дээр унагасан бол эргэж хэрэглэхийг хориглоно.

11.8.Хүнстэй харьцах хэсэгт ажилладаг хүн бүр гараа гоожуурын /халуун/ бүлээн усаар тохирох угаалгын бодис, саван хэрэглэн гар бохирдох бүрд угаана. Ялангуяа бие зассаны дараа, бохир болон түүхий материалтай харьцаж ажилласны дараа, ажил эхлэхийн өмнө гараа заавал угааж хэвшинэ.

11.9.Хоолны газрын үйл ажиллагаатай танилцахаар ирсэн зочдод дотоод журам, ариун цэврийн дэглэм, хүнсний аюулгүй байдлыг сахих талаар урьдчилан ойлгуулж танилцуулна.

11.10.Эрсдэлтэй цэгүүдэд нэвтрүүлэх шаардлага гарсан үед халдварт өвчнүүдийн талаар асуумж авч нэвтрүүлнэ. Хүнсний үйлдвэрлэлийн үйл

ажиллагааны онцлогт тохирсон "халдвар" судалгааны асуумжийн хуудсыг гаргаж, шаардлагатай тохиолдолд хөтөлнө.

11.11. Гадны хүмүүс, зочдод зориулсан хамгаалах өмсгөлийн нөөцтэй байна.

**Арван хоёр. Цэвэрлэгээ, угаалга, халдваргүйтгэл, шавж, мэргэгчгүйтгэлд тавих эрүүл ахуйн шаардлага**

12.1. Хоолны газар нь их цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэлийн хөтөлбөр, төлөвлөгөөг боловсруулан баталгаажуулж, түүний хэрэгжилтэнд хяналт тавина.

12.2. Угаалга цэвэрлэгээнд эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн угаалгын нунтаг, саван, ариутгал, халдваргүйтгэлийн бодис, уусмал хэрэглэнэ.

12.3. Цэвэрлэгээг байнгын, өдөр тутмын, урсгал, их цэвэрлэгээ гэж ангилна. Их цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэлийн хөтөлбөр, төлөвлөгөөнд тусгаж, тэмдэглэл хөтлөнө.

12.4. Их цэвэрлэгээг 7 хоногт нэгээс доошгүй удаа, төгс цэвэрлэгээг бохирдолтын байдлаас шалтгаалан 2-3 сар тутамд хийх ба таазны хэсгээс эхлэн хана, цонх, шал гэсэн дээрээс доош уруудах чиглэлээр, тоног, төхөөрөмж, лангуу тавиур, эд хогшилыг бүрэн гүйцэт хамруулан хийнэ. Төгс цэвэрлэгээг хийхдээ том овортой тоног төхөөрөмжүүдийг байрнаас нь хөдөлгөх, цахилгаанаас салгах, таазыг цэвэрлэх зэрэгт аюулгүй ажиллагааг хангасан нөхцөлд хийнэ.

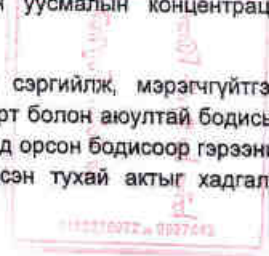
12.5. Өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээг өдөрт 2-с доошгүй удаа буюу бохирдсон тухай бүр хийх зааврын дагуу зориулалтын цэвэрлэгээний бодис багаж хэрэгслээр хийдэг хуваарьтай, бүртгэл хөтөлж, гүйцэтгэлд нь дотоодын хяналт тавьж хэвшинэ.

12.6. Угаалга, цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэлийн заавар, аргачлалд хоолны газрын тоног төхөөрөмж, тээврийн хэрэгслэлүүдийг угаах, цэвэрлэх, ариутгаж халдваргүйжүүлэх, ямар алчуур, сойз, угаалгын бусад хэрэгслэлүүдийг хэрэглэх, тэдгээрийг хэрэглэсний дараа хэрхэн цэвэрлэж халдваргүйжүүлэхийг тусгана.

12.7. Барилга байгууламжийн хана, шал, таазны материал, тоног төхөөрөмжийн хүнстэй хүрэлцэх гадаргуу, үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүний онцлог зэргээс хамааран нян, вирусыг үхүүлэх, үржлийг нь зогсоох үйлчилгээ, тухайн бодисуудад тэсвэрлэх /чанар/ чадвар зэргийг харгалзан ариутгал, халдваргүйтгэлийн бодис, уусмал, ариутгах, халдваргүйжүүлэх аргыг зөв сонгоно.

12.8. Ариутгал /халдваргүйтгэл /-ын үр дүн нь анхны угаалга, цэвэрлэгээг бүрэн, гүйцэд хийсэн эсэх, хэрэглэж буй бодисын уусмалын концентраци, найруулалт, чанар, түүний хадгалалтаас шалтгаална.

12.9. Хортон шавж, мэргэгчдээс урьдчилан сэргийлж, мэргэгчгүйтгэл, шавжгүйтгэлийг мэргэгчлийн байгууллагаар, Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 6.1.3-т заасны дагуу баталсан жагсаалтад орсон бодисоор гэрээний үндсэн дээр улирал тутам тогтмол хийлгэж, хийлгэсэн тухай актыг хадгалж, тэмдэглэл хөтөлсөн байна.



**Арван гурав. Эрүүл ахуйн үлгэрчилсэн дүрмийн хэрэгжилтэнд хяналт тавих, хариуцлага тооцох**

13.1.Энэхүү дүрмийг дагаж мөрдөх үүрэг хариуцлагыг хүнсний үйлчилгээ эрхэлж буй аж ахуйн нэгжийн эзэн, дарга, эрхлэгч, хувиараа хөдөлмөр эрхлэгч бүр хариуцана.

13.2.Үлгэрчилсэн дүрмийн хэрэгжилтэнд эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын улсын байцаагч нар хяналт тавина.

13.3.Зөрчил гаргасан буруутай этгээдэд эрүүгийн хариуцлага хүлээлгэхээргүй бол "Зөрчлийн тухай" хуулийн дагуу хариуцлага хүлээлгэнэ.



Эрүүл мэндийн сайдын 2023 оны 11 сарын 14-ны  
өдрийн 11/06 дугаар тушаалын 06 дүгээр хавсралт



## ХҮНСНИЙ ХУДАЛДААНЫ ГАЗРЫН ЭРҮҮЛ АХУЙ, ХАЛДВАР ХАМГААЛЛЫН ҮЛГЭРЧИЛСЭН ДҮРЭМ

### Нэг. Нийтлэг үндэслэл

1.1. Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.2 дахь заалтад заасны дагуу хүнсний худалдааны газар нь үйл ажиллагаа, үндсэн зорилго, зорилт, чиг үүргээ хэрэгжүүлэхдээ эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм (цаашид "дүрэм" гэх)-ийг баримтална.

1.2. Хүнсний худалдааны газар /цаашид "худалдааны газар" гэх/ нь Эрүүл ахуйн тухай, Төрийн хяналт шалгалтын тухай, Хүнсний тухай, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай, Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай, Органик хүнсний тухай, Согтууруулах ундааны эргэлтэд хяналт тавих, архидан согтуурахтай тэмцэх тухай, Тамхины хяналтын тухай, Хэрэглэгчийн эрхийг хамгаалах тухай хуулиуд болон бусад холбогдох хууль, тогтоомж тэдгээрт нийцүүлэн гаргасан дүрэм, журам, стандартыг үйл ажиллагаандаа удирдлага болгоно.

1.3. Худалдааны газрын үйл ажиллагааны үндсэн зорилго, зорилт нь хүн амд эрүүл ахуй, ариун цэвэр, стандартын шаардлага хангасан газар, орчин, барилга байгууламж, ажлын байранд зориулалтын багаж хэрэгсэл, техник, тоног төхөөрөмжөөр хүнсний худалдааны чиглэлийн мэргэжлийн болон мэргэшсэн хүн, чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүдийн шаардлага хангасан, баталгаажсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээр үйлчилгээ үзүүлэхэд оршино.

1.4. Худалдааны газрын удирдлагын зүгээс хүнсний үйлчилгээний хамааралтай бүх шатны төлөвлөлт, бэлтгэх, бүтээн байгуулах, засварлах, хадгалах, худалдаалах үйл ажиллагаатай холбогдон үүсэх сөрөг үр дагавар, илэрсэн зөрчил дутагдлыг шуурхай арилгах ажлыг шууд хариуцан зохион байгуулна.

1.5. Худалдааны үйл ажиллагаа эрхлэгч нь өөрийн үйл ажиллагааны онцлогтой уялдуулан холбогдох хууль тогтоомж болон энэхүү дүрэмд нийцүүлэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулан баталж, мөрдөж ажиллана.

**Хоёр. Худалдааны барилга байгууламж, газар сонголтод тавигдах шаардлага**

2.1. Худалдааны газрын барилга байгууламж барих газрын байршил тогтоох, барилгын зураг төсөл зохиох, барилга барих, ашиглалтад оруулах, өргөтгөх, зориулалтыг нь өөрчлөх тохиолдолд Эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагын хяналт шалгалтын нэгжийн эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын улсын байцаагчаар эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргуулна.

2115270972 а 0097443

2.2.Худалдааны газар нь өөрийнхөөс бусад хогийн цэг, биологийн болон хими, физикийн бохирдол үүсгэгч /гахайн ферм, цемент будгийн үйлдвэрлэл гм/ үйлдвэр, аж ахуйн нэгж, байгууллагаас 100-300 метрийн зайд байрлана.

2.3.Тухайн барилга байгууламжийг барих барилгын материал нь эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлт болон Барилгын тухай хуулийн 11 дүгээр зүйлд заасан шаардлагыг хангасан байна.

2.4.Хүнсний худалдааны байгууллагууд нь худалдааны газрын хүчин чадлаас хамаарч Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартад нийцсэн заал, бараа хүлээн авах хэсэг, хадгалах байр, туслах байр, захиргаа аж ахуйн байр, ариун цэврийн болон техникийн байрууд /цахилгаан, дулаан, агааржуулалтын системийн эх үүсвэр байрласан өрөө гэх мэт/ байх ба хүнсний бүтээгдэхүүн дамжин бохирдохоос хамгаалагдсан, эрүүл ахуйн зохистой дадал хэрэгжих боломжтойгоор зохион байгуулагдсан байна.

2.5. Дээрх байрууд, орчны талбайг мөс, усны тогтоолгүй, цэвэр байлгана.

2.6. Хана, шал, тааз, хаалга нь ус нэвтэрдэггүй, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй, хоргүй материалаар хийгдсэн байх ба цэвэрлэхэд хялбар гөлгөр гадаргуутай, аливаа тоноглол нь хир тоос, уур үл хуримтлагдах, хортон шавж мэрэгч амьтан үржиж үүрлэхээс сэргийлсэн технологийн нөхцөлтэйгээр төлөвлөгдсөн байна.

### **Гурав. Усан хангамж, ариун цэврийн байгууламжид тавигдах шаардлага**

3.1.Худалдааны газар нь төвлөрсөн болон хэсгийн усан хангамжтай байх ба унд, ахуйн усны зориулалтын шугам, хоолойгоор холбогдсон байна.

3.2.Ашиглаж буй ундны ус нь стандартын шаардлага хангасан байх ба төвлөрсөн усан хангамжтай тохиолдолд жилд нэгээс доошгүй удаа, хэсгийн усан хангамжтай тохиолдолд жилд хоёроос доошгүй удаа нян судлал, химийн үзүүлэлтээр шинжилгээнд хамруулж Эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагын хяналтын нэгж, түүний эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын байцаагчаар дүгнэлт гаргуулсан байна.

3.3.Зөөврийн усан хангамжтай тохиолдолд ундны усыг ус түгээх байр болон гүн өрмийн худагас хүнсний зориулалттай, тусгай тэмдэг, тэмдэглэгээ бүхий саваар битүүмжлэлтэйгээр зөөвөрлөж, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан ус нөөцлөх саванд хадгалж 7 хоногт 1-ээс доошгүй удаа тогтмол угааж, халдваргүйжүүлэн хэрэглэх ба тухайн ундны усны эх үүсвэрээс тухайн жилийн итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээний дүн, улсын байцаагчийн дүгнэлтийг авч хадгална.

3.4.Өөрийн эзэмшилдээ гүн өрмийн худагтай тохиолдолд паспортжуулсан, битүүмжлэл сайтай, эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийг тогтоосон байна.

3.5.Ариун цэврийн өрөө нь угаалтуур, суултуур, шээлтүүр, толь, гар хатаагч, цаасан салфетка болон шингэн саван, халдваргүйжүүлэх бодис хийх сав гэх мэт тоног, төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдсан, хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэд чөлөөтэй үйлчлүүлэх боломжтой байна.



3.6.Худалдааны газрын ариун цэврийн өрөө нь 50 хүн тутамд тус бүр 1 угаалтуур, суултуур болон шээлтүүр байхаар төлөвлөж хийгдсэн, гар угаах заавар зөвлөмжийг зураг эсвэл дэлгэцээр ил харагдах байрлалд байршуулсан байна. Хэрэв худалдааны газар нь 15-аас дээш ажиллагсадтай тохиолдолд ариун цэврийн өрөөг тусад нь төлөвлөнө.

3.7.Бохир усны цооног, угаадасны нүх, нүхэн жорлон нь "Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага" MNS 5924:2015 стандартын шаардлага хангасан байх ба худалдааны газрын хаалга, цонх, бараа буулгах хэсгээс 15 метрээс багагүй зайд ноёлох салхины доод талд /зүүн ба зүүн урд талд/ байрлуулсан, өөрийн онцлогт нийцүүлэн хөрсний бохирдол үүсгэхгүй байх хувилбаруудаас сонгон хэрэглэнэ.

### **Дөрөв. Ажлын байрны бичил цаг уурт тавигдах шаардлага**

4.1.Худалдааны барилга байгууламж нь ердийн болон механик агааржуулалтын системтэй байна.

4.2.Ердийн агааржуулалтын системийн агаар дамжуулах хоолой нь агаарын солилцоог бүрэн хийх хүчин чадалтай байх ба агаар дамжуулах хоолойны орох, гарах хэсгүүдэд, цонх, салхивчны онгойдог хэсгүүдэд шавж, хорхой, мэрэгч нэвтрэхээргүй торон хаалттай байна.

4.3.Механик агааржуулалтын систем нь "Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй. Үйлдвэрийн барилгын салхивч, агааржуулалтын системд тавих ерөнхий шаардлага" MNS 5078:2001 стандартын шаардлагыг хангасан байна.

4.4.Халаалтын систем нь төвлөрсөн буюу хэсгийн шугамд холбогдсон байна.

4.5.Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг хүрэлцээтэй байх ба худалдааны зааланд 540 люкс, агуулахад 220 люкс, хонгил бусад хэсэгт 110 люксээс багагүй байвал зохино.

4.6.Гадна орчны цаг уурын өөрчлөлтөөс үл хамааран Худалдааны газрын дотоод орчны агаарын хэм  $15^{\circ}\text{C}$ - $22^{\circ}\text{C}$ , агаарын харьцангуй чийглэг нь 30-60% байвал тохиромжтой бөгөөд худалдааны заал, хүнсний агуулахад хэм, чийглэг хэмжигчийг байрлуулан өдөрт хоёроос доошгүй удаа үзэж тэмдэглэл хөтөлнө.

4.7.Дотоод орчны агаарын хэм, харьцангуй чийглэг өөрчлөлт орсон тохиолдолд нэн даруй шаардлагатай арга хэмжээг авч хэрэгжүүлж хэвийн хэмжээнд хүргэнэ.

### **Тав.Худалдааны байгууллагын төлөвлөлт, тоног, төхөөрөмж байршуулахад тавигдах шаардлага**

5.1.Худалдааны газрын дотоод үйл ажиллагааны зохион байгуулалтыг төлөвлөхдөө бараа хүлээн авах, хадгалах, худалдаанд бэлтгэх буюу жижиглэн савлах, худалдаанд гаргах гэсэн технологийн нэг чигийн урсгалтай байхаар зохион байгуулна.



5.2. Бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлсэн бүдүүвч зураглал, тасгаар заасан таних тэмдэгтэй, худалдан авагч хайж байгаа зүйлээ хялбар олж авахаар баруунаас зүүн гар луу чиглэсэн байрлалаар зохион байгуулна.

5.3. Бүтээгдэхүүнийг бүлэглэн, ангилж, төрөлжүүлэн технологийн дагуу байршуулах, хурааж хадгалах зарчмыг баримтална. Тавиурын нүүрэн талд барааны бүлэг, нэр төрөл, байршил, нөөц тоо хэмжээ, агуулахад хүлээн авсан он, сар, өдөр зэрэг үзүүлэлтийг тодорхойлсон хаяг, тэмдэглэгээг хийсэн байна.

5.4. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг бусад соёл, ахуйн хэрэглээний бараанаас тусад нь буюу лангуу хооронд 1 метрээс багагүй зайд байрлуулж худалдаална.

5.5. Жижиглэн савласан түүхий мах, сүү, цагаан идээ, өндөг зэрэг бүтээгдэхүүнийг бусад хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалах зориулалтын нөхцөлийг бүрдүүлсэн хөргөгч, хөлдөөгчид хаягжуулан хадгалж худалдаална.

5.6. Мах бэлтгэж, жижиглэн савлаж худалдаалах хэсэг нь бусад хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээс тусдаа танхимд байх ба зориулалтын тавцан, тавиур, өлгүүр хэрэглэнэ.

5.7. Хүнсний бүтээгдэхүүний худалдаа үйлчилгээнд хүнсний зориулалтын "Хүнсний бүтээгдэхүүний нийлэг сав баглаа боодол. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 5547:2005" стандартын шаардлага хангасан сав, баглаа боодлыг хэрэглэнэ.

### **Зургаа. Хүнсний бүтээгдэхүүн хүлээн авах, хадгалах, борлуулах үеийн шаардлага**

6.1. Худалдааны газар нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг бараа хүлээн авах хэсэгт дараах байдлаар шалгаж хүлээн авна. Үүнд:

6.1.1. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэсэн тохиолдолд бараа хүлээн авах хэсэгт нэвтрүүлнэ.

6.1.2. Барааг хүлээн авахдаа гадна уут, сав, баглаа боодол нь эвдэрч, гэмтээгүй, мэдрэхүйн үзүүлэлтээр өнгө, үнэр, гадаад байдал нь муудаж өөрчлөгдөөгүй, хаяг, шошгын мэдээлэл нь бүрэн гүйцэт, үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр нь үнэн зөв тавигдсан эсэх, хэрэглэх болон хадгалалтын хүчинтэй хугацааг нэг бүрчлэн шалгана.

6.1.3. Тухайн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг дагалдах лабораторийн шинжилгээний сорилтын дүн, хяналтын улсын байцаагчийн дүгнэлт (дүгнэлт шаардах бүтээгдэхүүн), гарал үүслийн гэрчилгээ зэргийг ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн хуудасны хамт заавал хүлээн авч, ул мөрийг мөрдөн тогтоох "урагш нэг шат" бүртгэлийн дэвтрийг хөтөлнө.

6.1.4. Худалдааны газар хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээ хүнсний сүлжээний дараагийн үе шатанд дагалдах лабораторийн шинжилгээний сорилтын дүн, хяналтын улсын байцаагчийн дүгнэлт (дүгнэлт шаардах бүтээгдэхүүн), гарал үүслийн гэрчилгээ зэргийг ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн хуудасны хамт заавал хүлээлгэн өгч, ул мөрийг мөрдөн тогтоох "хойш нэг шат" бүртгэлийн дэвтрийг хөтөлнө.

6.1.5. Барааг шалгаж хүлээн авах явцад сав, баглаа боодол нь урагдаж, гэмтсэн, муудсан, хаяг, шошгын зөрчилтэй, дагалдах бичиг баримтгүй, баталгаажилтгүй, хэрэглэх болон хадгалалтын хугацаа дууссан, хуурамч, ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн хуудасгүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг нэн дариу буцаах арга хэмжээ авч бүртгэл хөтөлж, буцаалт хийгдээгүй болон түүнээс гарах эрсдэлийг хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд энэ хууль, холбогдох дүрэм, журмыг хэрэгжүүлж, буруутай үйл ажиллагааныхаа улмаас учирсан хохирлыг өөрөө хариуцна.

6.2. Дээрх зөрчил илрээгүй тохиолдолд бараа хүлээн авагчийн зөвшөөрлөөр худалдааны танхим эсхүл агуулахад нэвтрүүлнэ.

6.3. Хүнсний агуулахад барааг "Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага" MNS 5364 : 2011 стандартын дагуу өрж, төрөлжүүлэн ангилж, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод заасан нөхцөлд хадгална.

6.4. Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг чанар муудсан, хурц үнэртэй, хүнсний бус бүтээгдэхүүнтэй хамт хадгалах, худалдаалахыг хориглоно.

6.5. Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг эхэлж орсон нь эхэлж гарах зарчмын дагуу, хамгийн доод хэсэгт түүхий, дунд хэсэгт, хагас боловсруулсан, хамгийн дээд хэсэг бэлэн бүтээгдэхүүнийг байрлуулах байдлаар лангуу тавиур, хөргөгч, хөлдөөгчид хэт чигжиж ачааллыг хэтрүүлэхгүйгээр өрнө.

#### **А. Чихэр, нарийн боов амттан**

6.6.1. Чихэр нарийн боовыг хуурай, цэвэр гадны элдэв үнэргүй, агааржуулалт сайтай 18°C-аас дээшгүй хэмтэй 65-75 хувийн харьцангуй чийглэгтэй агуулахад, бялуу бялуу төрлийн бүтээгдэхүүнийг 6°C-аас дээшгүй хэмтэй зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид хадгалж худалдаална.

6.6.2. Задгай бүтээгдэхүүнийг жижиглэн савлаж худалдаалахдаа зориулалтын хавчаар хутгуур ашиглана.

#### **Б. Мах махан бүтээгдэхүүн**

6.7.1. Худалдаалах махыг хими, физикийн болон бичил биетний бохирдол, гэмтэл үүсгэхгүй, нян үржихээргүй орчинд хадгалж, тээвэрлэх стандартын шаардлага хангасан нөхцөлийг бүрдүүлнэ. Мах нь гарал үүсэл, ариун цэврийн бичигтэй, эрүүл, чанарын шаардлага хангасан байна.

6.7.2. Мал амьтан, гахай шувуу, ангийн мах, дайвар болон хагас боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн, загасны нөөш, өөхөн тос зэргийг нэг ажлын байраар /лангуугаар/ худалдаалж болно. Харин хиам, утсан болон чанасан мах зэргийг халуун аргын боловсруулалт хийгдээгүй мах бусад түүхий бүтээгдэхүүнтэй хамт нэг ажлын байраар худалдаалж болохгүй.

6.7.3. Мах махан бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх тээврийн хэрэгсэл нь үл зэврэх металаар доторлосон, битүү тэвштэй, зориулалтын байна. Онцгой түргэн гэмтэх бүтээгдэхүүнийг хөргүүртэй машинаар тээвэрлэж, хөргөгчийн температурыг өдөрт 2-3 удаа үзэж, тэмдэглэл хөтөлсөн бүртгэлтэй байна.

6.7.4.Гулууз махыг жижиглэн бэлтгээгүй байгаа тохиолдолд зориулалтын өлгүүрт агаарын урсгал чөлөөтэй нэвтэрч байхаар, хоорондоо хүрэлцэхгүй, бохирдохгүй байхаар хадгална.

6.7.5.Мах жижиглэн савлаж, худалдаалахдаа зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид 8°C-аас дээшгүй хэмд, ялаа, шавжнаас хамгаалсан нөхцөлд худалдаална.

6.7.6.Загас, далайн гаралтай мах махан бүтээгдэхүүнийг бусад махтай хамт 1 дор хадгалах, 1 лангуунаас худалдаалахыг хориглоно.

## **В. Өндөг жижиглэн худалдаалах**

6.8.1.Өндөгийг хими, физикийн болон бичил биетний бохирдол, гэмтэл үүсгэхгүй, нян үржихээргүй орчинд, бүрэн ажиллагаатай хөргүүртэй машинаар тээвэрлэж, хөргөгчийн температурыг өдөрт 2-3 удаа үзэж, тэмдэглэл хөтөлсөн бүртгэлтэй, гарал үүсэл, ариун цэврийн бичигтэй, чанарын шаардлага хангасан байна.

6.8.2.Өндгийг хадгалахдаа төрлөөс хамаарч хүснэгт 1-д заасан хэм, хугацаагаар 80-88 хувийн харьцангуй чийглэгтэй нөхцөлд, модон тавиур дээр 8 хайрцгаас өндөргүйгээр давхарлаж 4 үеэр 1 эгнээ болгон хурааж шалнаас 15-20 см, хананаас 30-40 см зайд, зориулалтын сав баглаатай хадгална.

- Хурц үнэр бүхий бүтээгдэхүүнтэй хамт байлгаж болохгүй.
- Дэлгүүрт өндгийг үүртэй нь, 3-6 хоногт борлуулна.
- Хөлдөж чанараа алдсан, шар уураг нь холилдсон буюу шохойлог хатуу хальс нь хагарсан, хадгалалтын хугацаа болон чанарын шаардлага хангасан нь эргэлзээтэй /эсвэл үл мэдэгдэх/ өндгийг худалдаалж болохгүй.

### **6.8.3.Өндгийг хадгалах нөхцөл, хугацаа**

Хүснэгт 1

№	Бүтээгдэхүүний нэр	Хадгалах нөхцөл	Хадгалах хугацаа
1.	Сувиллын шинэ өндөг	(0-18) °C	14 хоног
2.	Нийтийн хоолны өндөг	(0-5) °C	30 хоног
		(0-20) °C	21 хоног
3.	Угаасан өндөг	(0-18) °C	10 хоног
4.	Шингэн өндөг	(0-8) °C	7 хоног
5.	Хөлдөөсөн өндөг	-18 °C бага °C	15 сар
		-12 °C -зэс-18°C	10 сар

## **Г. Хүнсний ногоо, жимс жимсгэнэ**

6.9.1.Чанарын ялгалт хийгдсэн, стандартын шаардлага хангасан бүтээгдэхүүнийг хүлээн авч, сайн агааржуулалттай, зориулалтын байранд 12-оос дээшгүй хэмтэй, 80-85 хувийн харьцангуй чийглэгтэй байранд хадгалах ба 1.5-2.0 метрээс өндөргүйгээр давхарлаж хураана.

6.9.2.Түүхий төмс хүнсний ногоог жимс жимсгэнэтэй хамт нэг дор тавьж худалдаалж болохгүй.

## **Д. Сүү сүүн бүтээгдэхүүн**

111173372-8037645

6.10.1.Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг тусгай зориулалтын битүү тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэж, хурц үнэртэй өөр төрлийн бараанаас тусад нь хадгална.

6.10.2.Сүү, Сүүн бүтээгдэхүүнийг хүлээн авмагц хөргөгчтэй агуулах лангуунд стандартын шаардлага хангасан хүнсний зориулалтын битүүмжлэл сайтай, саванд хадгална. Харин сүүний нөөш, хуурай сүү зэрэг түргэн гэмтдэггүй бүтээгдэхүүнийг тавиурт өрж хурааж болно.

6.10.3.Задгай сүү, тараг, цөцгий гэх мэтийг зориулалтын стандарт хэмжээс бүхий хутгуураар худалдах ба худалдахын өмнө бүтээгдэхүүнийг заавал хутгаж холино.

6.10.4.Хутгуур хэмжих хэрэгслийг угааж цэвэрлэн, сайтар хатааж таглаатай зориулалтын саванд хийж хадгална.

### **Е. Архи согтууруулах ундаа, савласан цэвэр ус, ундаа, консервлосон бүтээгдэхүүн**

6.11.1.Архи согтууруулах ундаа, савласан цэвэр ус, ундаа, консервлосон бүтээгдэхүүн болон хадгалалтын хугацаа урттай бүтээгдэхүүнийг тасалгааны хэмд, нарны шууд тусгалгүй хэсэгт байрлуулж худалдаална.

6.11.2.Гарал үүсэл, баталгаажилтын баримт бичиг дагалдах

6.11.3.Консервлосон лаазалсан бүтээгдэхүүнд түмбийлт үүссэн эсэхийг шалгах, шил савтай бүтээгдэхүүнд доторх бүтээгдэхүүний өнгө, биет байдал, чанар алдагдсан эсэхийг шалгаж худалдаална.

### **Долоо. Ажилчдын хувийн ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага**

7.1.Хүнсний худалдааны газрын зохион байгуулагч, худалдагч нь мэргэжлийн болон мэргэшсэн байх ба шинээр томилогдох ажилтныг заавал, нийт ажиллагсдыг ажлын байраас хамааран эрүүл ахуйн зохистой дадал, хүнсний худалдааны эрүүл ахуйн зохих мэдлэг эзэмших сургалтад хамруулсан, сургалтын төлөвлөгөөтэй, хэрэгжүүлж ажилладаг байна.

7.2.Ажил эхлэхийн өмнө ажлын дүрэмт хувцсыг бүрэн өмсөж, ажлын бэлтгэлийг хангана.

7.3.Лангуу тавиур, тоног төхөөрөмж, бараа бүтээгдэхүүний тоосыг арчин, чийгтэй цэвэрлэгээ хийж, бараанд үзлэг хийн огноо, шошго, сав баглаа боодлын бүрэн бүтэн байдлыг шалгаж, эхэлж орсон нь эхэлж гарах зарчмын дагуу барааг өрж хураана.

7.4.Ажилчдыг тухайн үед хүчин төгөлдөр мөрдөгдөж байгаа Эрүүл мэндийн сайдын тушаалаар батлагдсан журмын дагуу эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэгт оруулж, албан ёсны дэвтэр авсан, баталгаажуулсан гарын үсэгтэй байна.

7.5.Ажиллагсдын халдварт өвчний нян тээгч болох нь тогтоогдсон, халдварт өвчнөөр өвчилсөн, халдварт өвчинтэй хүн асарсан тохиолдолд халдварын эсрэг арга хэмжээ авч дуусах хүртэл ажлаас түр чөлөөлж, хөдөлмөр зохицуулалтыг хийнэ.

7.6.Худалдагч нь ажлын байранд бөгж, бугуйвч, бугуйн цаг зүүхгүй, гарын ариун цэврийг сахиж ажиллана.

7.7.Ажиллагсад нь гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа байнга угааж хэвшсэн байх ба халдваргүйтгэх нөхцөлөөр хангагдсан, гар угаах заавар зөвлөмжийг ил байршуулсан байна.

### **Найм.Цэвэрлэгээ, угаалга, халдваргүйтгэлд тавих эрүүл ахуйн шаардлага**

8.1.Лангуу тавиур, тоног төхөөрөмж, бараа бүтээгдэхүүн, сав баглаа боодлын тоосыг арчих алчуур хэрэгсэл нь бусад алчуур хэрэгслээс тусдаа, ялгаж тэмдэгтэй, угааж халдваргүйжүүлсэн, зориулалтын газар хадгалагдсан байна.

8.2.Их цэвэрлэгээг 7 хоногт нэгээс доошгүй удаа, төгс цэвэрлэгээг бохирдолтын байдлаас шалтгаалан 2-3 сар тутамд хийх ба таазны хэсгээс эхлэн хана, цонх, шал гэсэн дээрээс доош уруудах чиглэлээр, тоног, төхөөрөмж, лангуу тавиур, эд хогшлыг бүрэн гүйцэт хамруулан хийнэ. Цэвэрлэгээг хийхдээ том свортой тоног төхөөрөмжүүдийг байрнаас нь хөдөлгөх, цахилгаанаас салгах, таазыг цэвэрлэх зэрэгт аюулгүй ажиллагааг хангасан нөхцөлд хийнэ.

8.3.Өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээг өдөрт 2-с доошгүй удаа буюу бохирдсон тухай бүр хийх зааврын дагуу зориулалтын цэвэрлэгээний бодис багаж хэрэгслээр хийдэг хуваарьтай, бүртгэл хөтөлж, гүйцэтгэлд нь дотоодын хяналт тавьж хэвшинэ.

8.4.Ариун цэврийн өрөө, угаалгын хэсэгт гар угаах дараалал, угаалга, цэвэрлэгээний бодисыг хэрэглэх, найруулах арга гэх мэт заавар зөвлөмжтэй байна.

8.5.Угаалга цэвэрлэгээндээ Байгаль орчин, аялал жуулчлал, Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэр, Эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагын хамтран жил бүр шинэчлэн баталдаг тушаалд заагдсан ариутгал, халдваргүйтгэлийн бодисыг сонгож хэрэглэнэ.

8.6.Угаалга, цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэлд хэрэглэх бодисыг хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн дам бохирдлоос урьдчилан сэргийлж тусгай тэмдэг, тэмдэглээ бүхий шүүгээнд хийж хадгална.

8.7.Хатуу шингэн хог хаягдлыг тухайн орон нутгийн аж ахуйн тооцоот үйлдвэрлэлийн газар болон сумын Засаг даргатай гэрээ байгуулсан иргэнтэй ачиж зайлуулах гэрээг хийж ачуулан, хог хаягдлын тагтай саванд түр ангилан хадгалж савны 4/3 дүүргэлттэй тохиолдолд суллаж, халдваргүйжүүлнэ.

8.8.Хортон шавж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлж, мэрэгчгүйтгэл, шавжгүйтгэлийг мэрэгчлийн байгууллагаар, Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 6.1.3-т заасны дагуу баталсан жагсаалтад орсон бодисоор гэрээний үндсэн дээр улирал тутам тогтмол хийлгэж, хийлгэсэн тухай актыг хадгалж, тэмдэглэл хөтөлсөн байна.

**Ёс. Эрүүл ахуйн үлгэрчилсэн дүрмийн хэрэгжилтэд хяналт тавих, хариуцлага тооцох**

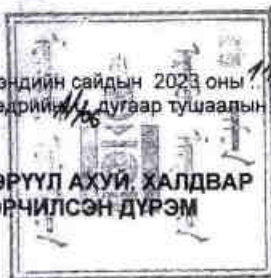
9.1. Энэхүү дүрмийг дагаж мөрдөх үүрэг хариуцлагыг хүнсний худалдаа эрхлэгч иргэн, аж ахуйн нэгжийн удирдлага хариуцна.

9.2. Үлгэрчилсэн дүрмийн хэрэгжилтэд Эрүүл мэндийн асуудал эхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага, аймаг нийслэлийн Эрүүл мэндийн газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын улсын байцаагч нар хяналт тавина.

9.3. Зөрчил гаргасан буруутай этгээдэд эрүүгийн хариуцлага хүлээлгэхээргүй бол "Зөрчлийн тухай" хууль болон бусад холбогдох хуулийн дагуу хариуцлага хүлээлгэнэ.



Эрүүл мэндийн сайдын 2023 оны 11 дүгээр сарын 24-ний  
өдрийн 11 дугаар тушаалын 05 дугаар хэвсрэлт



## ХҮНСНИЙ ҮЙЛДВЭРИЙН ЭРҮҮЛ АХУЙ, ХАЛДВАР ХАМГААЛЛЫН ҮЛГЭРЧИЛСЭН ДҮРЭМ

### Нэг. Нийтлэг үндэслэл

1.1. Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.2 дахь заалтад заасны дагуу хүнсний үйлдвэр нь үйл ажиллагаа, үндсэн зорилго, зорилт, чиг үүргээ хэрэгжүүлэхдээ эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм (цаашид "дүрэм" гэх)-ийг баримтална.

1.2. Хүнсний үйлдвэр нь Төрийн хяналт шалгалтын тухай, Эрүүл ахуйн тухай, Хүнсний тухай, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай, Нялх балчир хүүхдийн хүнсний тухай, Органик хүнсний тухай, Согтууруулах ундааны эргэлтэд хяналт тавих, архидан согтуурахтай тэмцэх тухай, Тамхины хяналтын тухай, Хэрэглэгчийн эрхийг хамгаалах тухай, Зөрчлийн тухай хуулиуд болон бусад холбогдох хууль, тогтоомж тэдгээрт нийцүүлэн гаргасан дүрэм, журам, стандартыг үйл ажиллагаандаа удирдлага болгоно.

1.3. Хүнсний үйлдвэрийн үйл ажиллагааны үндсэн зорилго, зорилт нь хүн амд эрүүл ахуй, ариун цэвэр, стандартын шаардлага хангасан газар, орчин, барилга байгууламж, ажлын байранд зориулалтын багаж хэрэгсэл, техник, тоног төхөөрөмжөөр мэргэжлийн болон мэргэшсэн хүн, чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүдийн шаардлага хангасан, баталгаажсан технологийн зааврын дагуу үйлдвэрлэсэн түүхий эд, бүтээгдэхүүнээр үйлчилгээ үзүүлэхэд оршино.

1.4. Хүнсний үйлдвэрийн удирдлагын зүгээс хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, бэлтгэн нийлүүлэх бүх шатны төлөвлөлт, бүтээн байгуулах, засварлах, хадгалах, халуун боловсруулалт хийх, түгээлтийн үйл ажиллагаатай холбогдон үүсэх сөрөг үр дагавар, илэрсэн зөрчил дутагдлыг шуурхай арилгах ажлыг шууд хариуцан зохион байгуулна.

1.5. Хүнсний үйлдвэр нь өөрийн үйл ажиллагааны онцлогтой уялдуулан холбогдох хууль тогтоомж болон энэхүү дүрэмд нийцүүлэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулан баталж, мөрдөж ажиллана.

### Хоёр. Хүнсний үйлдвэрийн барилга байгууламж, газар сонголтонд тавигдах шаардлага

2.1. Хүнсний үйлдвэрийн барилга байгууламж барих газрын байршил тогтоох, барилгын зураг төсөл зохиох, барилга барих, ашиглалтад оруулах, өргөтгөх, зориулалтыг нь өөрчлөх тохиолдолд эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын улсын (ахлах) байцаагчаар дүгнэлт гаргуулна.

2.2. Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрийн барилгыг шинээр барих буюу өөрчлөн засварлахдаа үйлдвэрийнхээ хүчин чадалд тохируулан төрөлжсөн болон хосолсон байж болно.





2.3. Хүнсний үйлдвэрлэлийн барилга байгууламж нь үйл ажиллагаанаасаа хамаарч үндсэн 2 бүсэд байршина. Үүнд:

1-р бүсэд: эхлэн боловсруулах үйлдвэрүүд /мал нядалгаа, сүүний ферм гэх мэт/ суурьшлын бүсийн гадна.

2-р бүсэд: хүнсний бүтээгдэхүүн боловсруулах үйлдвэрүүд суурьшлын бүсээс 50м- 150м зайд.

2.4. Үйлдвэрийн хашаан доторхи талбай нь хэсэгчилсэн хатуу хучилттай 10-аас доошгүй хувийг зүлэгжүүлсэн, цэвэрлэхэд тохиромжтой байвал зохино.

2.5. Тээврийн хэрэгслийн явах зам, орох, гарах хаалгууд нь түүхий эд ба бэлэн бүтээгдэхүүн зөөвөрлөх болон ажиллагсдын явах замтай давхцахгүй технологийн урсгалын дагуу байна.

2.6. Тээврийн хэрэгслийн угаалга, халдваргүйтгэл хийх талбай, угаалгын газартай байна.

2.7. Зам талбайн гэрэлтүүлэгтэй байна.

2.8. Тухайн барилга байгууламжийг барих барилгын материал нь эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлт, Барилгын тухай хуулийн 11 дүгээр зүйлд заасан шаардлагыг тус тус хангасан байна.

2.9. Шал нь ус нэвтэрдэггүй, шингээдэггүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой гулгадаггүй материалаар нягт зай завсаргүй хийсэн, цэвэрлэгээ халдваргүйтгэл хийхэд ус чөлөөтэй урсаж бохир усны хоолой руу орж байхаар шуудуутай байна. Шуудууг 37,16 м<sup>2</sup> талбайд 10,16 см шуудуу төлөвлөх бөгөөд налуу нь 1м тутамд 2,08 см байна. Шуудууны урсах усны урсгал нь бүтээгдэхүүний урсгалаас эсрэг чиглэлд байна. Тос баригчийг заавал төлөвлөнө / мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрүүдэд/.

2.10. Хана нь /үйлдвэрлэлийн өрөөнүүдийн/ 5.5 м-ээс багагүй өндөртэй, ус нэвтэрдэггүй, шингээдэггүй угаахад тохиромжтой материалаар хийгдсэн цэвэрлэхэд хялбар цагаан цайвар өнгөтэй байна. Хана, шал, таазны хоорондох булангуудыг цэвэрлэхэд хялбар байдлаар сайтар битүүмжлэгдсэн /дугуй 45<sup>0</sup> налуу/ байна.

2.11. Тааз нь тоос шороо хуримтлагдахгүй, ус чийг аль болох багаар үүсэх мөөгөнцөр хөгц ургаж үржихгүй, будаг шохой нь хуурч унахгүй цэвэрлэхэд хялбар байна.

2.12. Цонх нь тоос шороо хуримтлагдахгүй, шавж нэвтрэхгүй, торон хаалттай, торон хаалтыг авч угааж цэвэрлэхэд хялбар, хуурч унахааргүй тогтвортой будагтай байна. Цонхны тавцанг тавиур болгон ашиглах боломжгүй налуу байдалтай хийсэн байна.

2.13. Хаалгыг тэгш гөлгөр гадаргуутай ус шингээдэггүй материалаар хийсэн, бүрэн хаагддаг байна.

2.14. Шат цахилгаан шат, бүтээгдэхүүн түр буулгах тавцан дамжуулах хоолой зэрэг туслах байгууламжууд нь хүнсний бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй, цэвэрлэх боломжтой байна.

**Гурав. Үйлдвэрийн дотоод орчинд тавигдах шаардлага**

110270872-0087443

### 3.1. Усан хангамж:

3.1.1 Хүнсний үйлдвэр нь төвлөрсөн болон хэсгийн усан хангамжтай байх ба унд, ахуйн усны зориулалтын шугам, хоолойгоор холбогдсон байх ёстой.

3.1.2. Ашиглаж буй ундны ус нь тухайн үед хүчин төгөлдөр мөрдөгдөж байгаа стандартын шаардлагыг хангасан байх ба төвлөрсөн усан хангамжтай тохиолдолд жилд нэгээс доошгүй удаа, хэсгийн усан хангамжтай тохиолдолд жилд хоёроос доошгүй удаа шинжилгээнд хамруулж Эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагын хяналтын нэгж, түүний эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын байцаагчаар дүгнэлт гаргуулсан байна.

3.1.3. Өөрийн эзэмшилдээ гүн өрмийн худагтай тохиолдолд паспортжуулсан, битүүмжлэл сайтай, эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийг тогтоосон байна.

3.1.4. Технологийн болон цэвэрлэгээ халдваргүйтгэлд шаардагдах халуун усны шугамтай байна. Цэвэрлэгээний ус нь  $65^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , халдваргүйтгэлийн зорилгоор хэрэглэх ус нь  $80^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  температураас багагүй байна.

3.1.5. Технологийн хэрэгцээнд зөвхөн ундны усаар бэлтгэсэн мөсийг ашиглах ба шинжилгээнд хамруулсан байна.

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

3.1.7. Усан хоолой нь манометртэй, зөвхөн нэг чиглэлд усны хөдөлгөөнийг оруулдаг хавхлагудтай байна.

3.1.8. Усан хангамжийн хоолойнууд нь "ундны", "техникийн" гэсэн бичигтэй эсвэл өнгөөр ялгасан байна.

3.1.9. Төвлөрсөн усан хангамжгүй бол Эрүүл мэндийн салбарын хяналтын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын улсын байцаагчийн дүгнэлтийг үндэслэн хүнсний зориулалтын шаардлага хангасан нөөцлөх саваанд усан сангаас ус ашиглахыг зөвшөөрнө.

### 3.2. Бохир ус, хог хаягдал зайлуулах

3.2.1. Шал нь  $150\text{ м}^2$  талбай тутамд шингэн урсаж орох 10 см диаметртэй, 1 м тутамд 2.08 см налуутай трап, тос баригч байна.

3.2.2. Үйлдвэр нь бохир усыг зайлуулах төвлөрсөн буюу хэсгийн системтэй байна.

3.2.3. Ахуйн болон үйлдвэрийн бохир ус гадагшлуулах шугам нь тусдаа байх бөгөөд үйлдвэрийн барилгын гадна хэсэгт нийлнэ.

3.2.4. Бохир усны хими, физик ба нян судлалын үзүүлэлтүүдийг итгэмжлэгдсэн лабораторит улирал тутамд шинжлүүлж дүгнэлт гаргуулсан байна.

3.2.5. Хог хаягдлын цэгийг ноёлох салхины доор үйлдвэрийн байрнаас 25 метрээс доошгүй зайд байрлуулна.

3.2.6. Хог хаягдлыг тухайн орон нутгийн аж ахуйн тооцоот үйлдвэрлэлийн газар болон сум, баг, дүүрэг, хорооны Засаг даргатай гэрээ байгуулсан аж ахуйн нэгж, иргэнтэй ачиж зайлуулах гэрээг хийж, тогтмол зайлуулж бүртгэл хөтөлнө.

### 3.3. Ариун цэврийн өрөө

3.3.1. Үйлдвэрийн ариун цэврийн өрөө нь цэвэр, бохир усны системд холбогдсон, шаардлага хангахуйц агааржуулалтын системийг төлөвлөж хийсэн байна.

3.3.2. Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлээс тусгаарлагдсан, 1 суултуур 25-30 хүн ноогдохоор тооцоолж, хүйсээр ялгасан тэмдэглэгээтэй, нийт ажиллагсад хүрэлцээтэй байна.

3.3.3. Халуун, хүйтэн автомат холигчтой угаалтууртай, гар халдваргүйтгэх бэлдмэл, хатаагууртай байна. Халуун, хүйтэн усны крант нь хосолмол байх бөгөөд гар хүрэлцэхгүйгээр ажилладаг, жорлонгийн суултуурын усыг хөлөөр гишгэхээр хийж, хаалга нь өөрөө хаагддаг байна.

3.3.4. Душны өрөөний ханыг пластагаар өнгөлж, таазыг тосон будгаар, шалыг керамик хавтангаар хийнэ.

3.3.5. Жорлон душ, угаалгын газрыг хүнсний цех, үйлдвэрийн болон агуулах, гуанзны дээд давхарт байрлуулахгүй.

3.3.6. Жорлонгийн гадна ажлын хувцасны өлгүүр байрлуулна.

3.3.7. Үйлдвэрлэлийн байранд халуун, хүйтэн устай угаалтуур, ариутгах бодис, заавал байх ба саван, сойз, халдваргүйтгэлийн уусмалд зориулсан сав, нэг удаагийн хэрэглээний алчуур, электрон хатаагчтай байна.

### 3.4. Агааржуулалт

3.4.1. Үйлдвэр нь хэт халсан болон бохирдсон чийгтэй агаар, тоос шороо зайлуулах, цэвэр агаар оруулах, агааржуулалтын механик системтэй байна.

3.4.2. Бохирдсон агаарыг гадагшлуулах чиглэл нь цэвэр агаар оруулах чиглэлтэй огтлолцохгүй.

3.4.3. Агаар гадагшлуулах болон оруулах агааржуулалтын суваг нь шавж хорхой нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай, үл зэврэх материалаар хийгдсэн, хаалтыг авч цэвэрлэж болохоор байна.

3.4.4. Агааржуулалтын сувгууд, агаар сорох багажийг үечлэн жилд 1-ээс багагүй удаа цэвэрлэх шаардлагатай.

3.4.5. Үйлдвэрлэлийн их хэмжээний дулаан ялгаруулдаг хэсэгт хуурайшилтыг сорох механик агааржуулалттай байна.

### 3.5. Гэрэлтүүлэг



3.5.1. Үйлдвэрийн гэрэлтүүлэг нь эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу байгалийн болон зохиомол гэрлээр дор дурьдсанаас багагүй хэмжээтэй байна.

Үүнд: үйлдвэрлэлийн хэсгүүдэд 540 люкс, агуулахад 220 люкс, бусад хэсэг болон хонгилд 110 люкс.

3.5.2. Технологийн дамжлагад бүтээгдэхүүний дээрээс гэрэл тусахаар гэрэлтүүлэгч хэрэгслийг байрлуулах ба шил хагарсан тохиолдолд бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй байхаар хамгаалалттай, сарниулагчтай, нөөц гэрэлтүүлэгчтэй байна.

3.5.3. Байгалийн гэрэлтүүлэг хүрэлцээтэй байх ба технологийн нөхцөл нь байгалийн гэрэлтүүлэг шаардахгүй буюу огт байхгүй нөхцөлд ажлын өдрийн 50%-иас илүүгүй хугацаанд нэг ажилтныг ажиллуулахаар зохицуулалт хийнэ.

3.5.4. Үйлдвэрийн барилгын цонхонд тунгалаг шилийг сонгоно.

3.6. Дуу, шуугиан

3.6.1. Дуу чимээг намсгагч нь зориулалтын дуу намсгагч суурь, дуу шингээгч амортизаторууд зэрэг төхөөрөмжүүдтэй байх ба шуугианы хэмжээ, эрүүл ахуйн нормд тохирсон байна.

3.7. Хөргөлт

3.7.1. Хөргөлтийн систем, түүнд ашиглаж буй хөргөлтийн бодисууд нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байна. Хөргөлтийн системийн зохих хэмийг бүртгэлжүүлнэ.

**Дөрөв. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн үйл ажиллагаа, хэрэгсэл, төхөөрөмжинд тавигдах шаардлага**

4.1. Үйлдвэрийн чанарын хяналтын баг нь угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн хөтөлбөр, төлөвлөгөөг боловсруулж, баталгаажуулах бөгөөд түүний хэрэгжилтэнд хяналт тавина.

4.2. Тухайн үйлдвэрийн байранд халдваргүйжүүлэлтийг Монгол Улсад бүртгэлтэй, шинжилгээний дүн болон баталгаажилттай бодисоор тусгай зөвшөөрөл бүхий мэргэжлийн байгууллагатай гэрээ хийлгэж бүртгэл хөтөлнө.

4.3. Цэвэрлэгээний хөтөлбөр, төлөвлөгөөнд дараах асуудлыг тодорхой тусгана. Үүнд:

Гүйцэтгэх ажилтнуудын цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийх хуваарь, түүний үүрэг хариуцлага

Цэвэрлэх талбай, эд зүйлс, сав суулга, тоног төхөөрөмж, цэвэрлэх хэрэгслийн нэр

Цэвэрлэх давтамж ба арга, аргачлал

Хяналт шинжлэгээ хийх арга зам зэргийг тусгайлан зааж өгөх

4.4. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн арга, аргачлалыг боловсруулахдаа үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, тээврийн хэрэгслийг угааж, халдваргүйтгэхийг зааварчлах төдийгүй угаалга цэвэрлэгээнд хэрэглэж байгаа, алчуур, сойз, угаалгын бусад хэрэгслүүдийг хэрэглэсний дараа хэрхэн халдваргүйтгэх, цэвэрлэхийг тусгана.



4.5. Цэвэрлэгээ, угаалга хийх явц нь дараах ажилбаруудаас бүрдэнэ. Үүнд: Хүрэлцэхүйц гадаргуугаас бохирдлыг соруулах, арчих, шүрших, хусах, сойздох ба бусад аргуудыг хэрэглэж цэвэрлэнэ. Хатуу үлдэгдлийг дэвтээж зөөлрүүлсний дараа зориулалтын угаалга болон халдваргүйтгэлийн бодис ашиглан цэвэрлэнэ. Угаалга, цэвэрлэгээний бодисын үлдэгдлийг цэвэр усаар зайлна. Тоног төхөөрөмжийн хүнстэй хүрэлцэх гадаргууг гэмтээж өөрчлөхгүйн тулд тохирсон цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн аргыг хэрэглэнэ.

4.6. Үйлдвэрлэлийн ажлын байрны цэвэрлэгээг их цэвэрлэгээ, өдөр тутмын, хэсэгчилсэн байхаар зохион байгуулж графикт оруулна.

4.7. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн хөтөлбөр, төлөвлөгөөний хэрэгжилт, үр нөлөөг тогтмол, үр дүнтэй хянаж, тэмдэглэл хөтөлнө.

4.8. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн үр дүнг дотоодын болон хөндлөнгийн лабораторийн шинжилгээтэй мониторинг хийж баталгаажуулна, сорилтын дүнг хадгална.

4.9. Технологийн бүх дамжлага, өрөө тасалгаа бүр цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн хэрэгсэл төхөөрөмжтэй байх ба цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн багаж төхөөрөмж нь үйл ажиллагаа явуулах нөхцлийг бүрэн хангасан, үл зэрэх материалаар хийсэн цэвэрлэхэд хялбар, халуун усаар бүрэн хангасан байна.

4.10. Халдваргүйтгэлд Байгаль орчин, аялал жуулчлал, Эрүүл мэнд, Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайдын хамтарсан тушаалаар тухайн онд батлагдсан Монгол Улсад бүртгэлтэй ариутгал, халдваргүйтгэлийн бодисыг хэрэглэнэ.

4.11. Халдваргүйтгэх болон угаах бодисууд, цэвэрлэгээний материалыг тусгай агуулах, шүүгээнд шошгожуулан тус тусад нь хадгалах ба холбогдох дүгнэлттэй байна.

4.12. Үйлдвэрийн хаалган дээр тээврийн хэрэгслийн дугуйг халдваргүйтгэх ба халдварт өвчний тэрхалтаас урьдчилан сэргийлэх зориулалтаар халдваргүйтгэх уусмалаар дүүргэсэн тусгай хоригууд байрлуулна.

#### **Тав. Тоног, төхөөрөмжид тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага:**

5.1. Хүнсний үйлдвэрлэлийн тоног, төхөөрөмж нь дараах шаардлагыг хангасан байна.

- Хүнсийг бохирдохоос урьдчилан сэргийлсэн, цохигдоогүй, хонхор үүсээгүй, зүсэгдээгүй;
- Цэвэрлэх, халдваргүйтгэх, ариутгахад тэсвэртэй байх засвар үйлчилгээ хийхэд хялбар;
- Хүнстэй харьцах гадаргуу нь хор хөнөөлгүй, урвалд ордоггүй, бохирдуулахгүй;
- Ажиллагааны үед биологийн, химийн, физикийн бохирдол үүсгэхгүй, хүнсний бус будгаар будаагүй, хүнсний зориулалтын тэмдэг тэмдэглэгээтэй,
- Хорт бодис дамжуулахгүй;
- Амт, үнэр, ус чийг шингээхгүй.

5.2. Хүнсний үйлдвэрийн тоног, төхөөрөмжийг эргэн тойрноос нь чөлөөтэй хүрч цэвэрлэж болохуйц, технологийн шат дамжлагын дагуу зөв байрлалд, тоос шороо дамжиж бохирдохгүй газарт байрлуулна.



5.3.Тоног, төхөөрөмжийн угаалга, халдваргүйтгэлд дотоодын хяналт тавьж бүртгэлжүүлнэ.

### **Зургаа. Ажиллагсдын ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах шаардлага:**

6.1.Хүнсний үйлдвэрийн ажилтан, ажиллагсад эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд 6 сар тутамд хамрагдсан байна. Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулсны дараа ажиллуулна.

6.2.Ажилчдын халдварт өвчний нян тээгч болох нь илэрсэн, гэр бүлийн хүмүүсээс гоц халдварт өвчнөөр өвчилсөн тохиолдолд халдварын эсрэг арга хэмжээ авах хүртэл уг хүнийг ажиллуулахыг түр хориглож хөдөлмөр зохицуулалтыг удирдлагын зүгээс авч хэрэгжүүлнэ.

6.3.Ажилчдын үйлдвэрлэлийн байранд хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар /халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ хангагдсан, бүрэн өмсөж хэвшсэн байна. Хөдөлмөр хамгааллын хувцас нь хир бохирдол нь мэдэгдэхүйц өнгөтэй ба материал нь хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй материалтай байна.

6.4.Ажилчид хумсаа ургуулах, ажлын үед уруулаа будах, ажлын гар утас байлгах, гартаа цаг, бөгж бусад зүүлт зүүхийг хориглох ба гарын ариун цэврийг чанд сахих.

6.5.Үйлдвэрийн удирдлага, санхүүгээс ажилчдын хэрэгцээнд зориулсан дүрэмт хувцас, алчуур, саван, сойз, ариутгалын бодисоор тасралтгүй хангана.

6.6. Ажилчдын ажлын хувцасыг угааж, цэвэрлэх нөхцөлийг бүрдүүлсэн байна. /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/

6.7.Үйлдвэрлэлийн явцад тамхи татах, юм идэх, хооллохыг хориглоно.

6.8.Ажиллагсдын эрүүл ахуйн зохистой дадлыг үйл ажиллагаандаа мөрдөж буй эсэхэд дотоод хяналтын нэгж, ажилтан өдөр тутам хяналт тавьж бүртгэлжүүлнэ.

### **Долоо. Хортон, шавжаас урьдчилан сэргийлэх, тэмцэхэд тавих шаардлага**

7.1. Хортон шавж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлж, мэрэгчгүйтгэл, шавжгүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар, Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 6.1.3-т заасны дагуу баталсан жагсаалтад орсон бодисоор гэрээний үндсэн дээр улирал тутам тогтмол хийлгэж, хийлгэсэн тухай актыг хадгалж, тэмдэглэл хөтөлсөн байна гэж нэмж тусгасан.

7.2.Үйлдвэрт хортон шавж, мэрэгч амьтан орж ирэхээс урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ авах, үйлдвэрт ул мөр илэрсэн тохиолдолд авах арга хэмжээг боловсруулсан, хавх занга шалгах, ажилтныг томилж хариуцуулсан байна.

**Найм. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн хүлээн авах, хадгалах, тээвэрлэлтийн үед тавих шаардлага**



8.1. Хүнсний үйлдвэрлэлд стандарт, эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын шаардлага бүрэн хангасан түүхий эд, туслах материалыг ашиглана.

8.2. Хүнсний түүхий эдийг хүлээн авахдаа тэдгээрийн чанарын баталгаа, үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр болон хадгалалтын хугацаа, гарал үүслийг сайтар шалгаж бүртгэлжүүлж авна.

8.3. Баглаа, боодол, хайрцаг савтай зүйлийг онгойлгож нээхийн өмнө тоос шорооноос цэвэрлэнэ. Хүнсний зүйлийг жинлүүрийн тавцан дээр шууд тавьж жинлэхийг хориглох бөгөөд заавал зориулалтын цаас, уутан дээр тавьж жинлэнэ.

8.4. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шинж чанар, хадгалалтын нөхцөлийг харгалзан шаардлага хангасан хөргүүр, хөлдөөгчид хадгална. Хөргөгч, хөргүүр -0 хэмээс +5, хөлдөөгч -18 хэмээс доош байх ба термометр байрлуулж, хэмийг тогтмол хянаж бүртгэл хөтөлнө. Түргэн гэмтэж, муудах хүнсний бүтээгдэхүүнийг хөргөгч, хүйтэн зооринд тогтоосон тодорхой хэм, хугацаагаар хадгална.

8.5. Үйлдвэр нь дараах төрлийн агуулахтай байна:

а. Түүхий эдийн

б. Туслах материалын

в. Сав баглаа боодлын

г. Эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүний

д. Тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгсэл

д. Эргэн татсан буцаалтын бүтээгдэхүүний

е. Бусад /цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн бодис материал, химийн бодис

хадгалах гэх мэт/

8.6. Агуулах, тээврийн хэрэгсэл нь хүнс бохирдохгүй байх нөхцөлийг хангасан, засвар үйлчилгээ хийх тохиромжтой, хортон шавж, мэрэгчид нэвтрэхээс бүрэн хамгаалагдсан байна. "Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага" MNS 5364:2011 стандартын шаардлага хангасан байна.

8.7. Агуулахыг зориулалтын дагуу төхөөрөмжилсөн /хөргөх, халаах, хатаах, агааргүй, агаар сэлгэлттэй, гэрэлтэй, гэрэлгүй гэх мэт/ орчны дулааны хэм, чийглэг зэрэг хадгалалтын горимыг хангах, хянах, зохицуулах боломжтой байна.

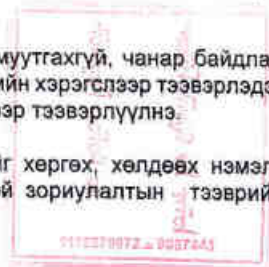
8.8. Хүнсний түүхий эдийг бэлэн бүтээгдэхүүнтэй хамт, чанар муудсан бараа, хурц онцгой үнэртэй бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнтэй, химийн бодистой хадгалахыг хориглоно.

8.9. Хүнсний бүтээгдэхүүн савлах, тээвэрлэх, хайрцаг савыг хүнсний зориулалтын, зэвэрдэггүй материалаар доторлон байнга угааж, халдваргүйжүүлнэ.

8.10. Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тэмдэглэгээ хийж тусад нь хаягжуулж хадгалдаг, бүтээгдэхүүнийг хэрхэн устгасан буюу ашигласан талаарх заавартай, акт, бүртгэлийг тогтмол хөтөлнө.

8.11. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг гэмтээж муутгахгүй, чанар байдлаа алдагдуулахгүй бүхээгтэй, хүнс тээвэрлэх зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлнэ.

8.12. Түргэн гэмтэх, эмзэг хүнсний бүтээгдэхүүнийг хөргөх, хөлдөөх нэмэлт төхөөрөмжөөр тоногдсон, дулаан тусгаарлагчтай бүхээгтэй зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэн, тээвэрлэлтийн үеийн хэмийг бүртгэнэ.



8.13. Сүү, цагаан идээ, мах махан бүтээгдэхүүн хийдэг сав, мах ногооны машин бусад механик хэрэглэлийг зориулалтын угаалгын бодистой халуун усаар угааж зайлж хатаана.

8.14. Тээврийн хэрэгслийг тогтмол угааж цэвэрлэнэ.

8.15. Тээврийн хэрэгслийн угаалга, цэвэрлэгээний чанарт дотоодын хяналт тавьж бүртгэлжүүлнэ.

#### **Ес. Сав, баглаа боодол, шошгололтод тавигдах шаардлага**

9.1. Хүнсний зориулалтын, хүнсний бүтээгдэхүүнд үл шилжих эрсдэлгүй, бат, бөх, бохирдолоос бүрэн хэмжээгээр хамгаалсан, түгээлтийн явцад учирч болох механик, хими, дулааны ачаалал даахуйц байна.

9.2. Дахин хэрэглэх савлагааны материал нь эдэлгээ даах, цэвэрлэх, ариутгах, халдвэггүйтгэх боломжтой хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн байна.

9.3. Сав, баглаа боодлыг бохирдохоос хамгаалсан нөхцөл, агуулахад хадгална.

9.4. Шошгололт нь тухайн үед мөрдөгдөж байгаа хууль, стандартын шаардлагыг хангасан байна.

#### **Арав. Бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын дотоод хяналт, баталгаажуулалт**

10.1. Хүнсний үйлдвэрлэлийн чанар, аюулгүй байдлын дотоод хяналт, удирдлагын тогтолцоог бүрдүүлж ажиллана.

10.2. Дотоод хяналтын тогтолцоог "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим" (олон улсын зөвлөмж) MNS CAC/PC 1:2003 стандартын дагуу хэрэгжүүлсэн байна.

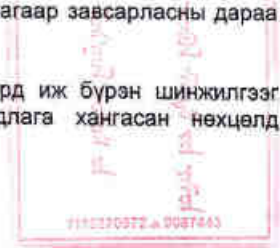
10.3. Бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын асуудал хариуцсан эрхэлсэн алба, нэгж, ажилтантай байна.

10.4. Үйлдвэрийн хүчин чадалд тохируулан дамжлагын болон түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний дотоод хяналтын лабораторитай байна.

10.5. Үйлдвэрийн дэргэд дотоод хяналтын лаборатори бүтээгдэхүүний цуврал бүрд хийсэн сорилтын дүнг үндэслэн худалдаа, үйлчилгээнд гаргана.

10.6. Хүнсний үйлдвэрлэл эрхлэгч нь түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид улиралд  нэгээс доошгүй удаа, эсхүл шинээр үйлдвэрлэл эхэлсэн, үйлдвэрлэл удаан хугацаагаар завсарласны дараа үргэлжилсэн үед хийлгэнэ.

10.7. Шинэ түүхий эд хүлээн авсан тохиолдол бүрд иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид хийлгэж шаардлага хангасан нөхцөлд үйлдвэрлэлд хэрэглэнэ.





10.8.Түүхий эд, бүтээгдэхүүний сорилт, шинжилгээ, баталгаажуулалттай холбогдон гарах зардлыг үйлдвэрлэгч бүрэн хариуцна.

### **Арван нэг. Эрүүл ахуйн сургалт**

11.1.Байгууллага, аж ахуйн нэгж, ажил олгогч нь холбогдох төрийн болон мэргэжлийн төрийн бус байгууллагатай хамтран эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтыг зохион байгуулж, сургалтын байр болон сургалтад шаардагдах бусад зардалд дэмжлэг үзүүлнэ.

11.2.Ажиллагсаддаа ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр сургалтыг дотооддоо явуулна. Сургалтыг жилийн эхэнд сургалтын эрэлтэнд тулгуурлан төлөвлөж үр дүнтэй зохион байгуулж, баримтжуулна.

### **Арван хоёр. Эрүүл ахуйн үлгэрчилсэн дүрмийн хэрэгжилтэнд хяналт тавих, хариуцлага тооцох**

12.1.Энэхүү дүрмийг дагаж мөрдөх үүрэг хариуцлагыг хүнсний үйлдвэрлэл эрхэлж буй аж ахуйн нэгжийн эзэн, дарга, эрхлэгч, хувиараа хөдөлмөр эрхлэгч бүр хариуцана.

12.2.Үлгэрчилсэн дүрмийн хэрэгжилтэд эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын улсын байцаагч нар хяналт тавина.

12.3.Зөрчил гаргасан буруутай этгээдэд эрүүгийн хариуцлага хүлээлгэхээргүй бол "Зөрчлийн тухай" хуулийн дагуу хариуцлага хүлээлгэнэ.



Эрүүл мэндийн сайдын 2023 оны 7 дугаар сарын 1-ний өдрийн 106 дугаар тушаалын 07 дугаар хэвсрэлт

## ҮСЧИН, ГОО САЙХНЫ ГАЗРЫН ЭРҮҮЛ АХУЙ ХАЛДВАР ХАМГААЛЛЫН ҮЛГЭРЧИЛСЭН ДҮРЭМ

### Нэг. Нийтлэг үндэслэл

1.1. Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.3 дахь хэсэгт заасны дагуу үсчин, гоо сайхны үйлчилгээ үзүүлэгч аж ахуйн нэгж, иргэн нь үйл ажиллагаа явуулахдаа хүн амын дунд халдварт болон халдварт бус өвчлөл үүсэх, дамжин тархахаас урьдчилан сэргийлэх зорилгоор эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм (цаашид "дүрэм" гэх)-ийг баримтална.

1.2. Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмээр үсчин, гоо сайхны чиглэлээр үзүүлэх үйлчилгээний ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, бүтээгдэхүүн, түүнд тавих эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага, халдвараас сэргийлэх дэглэм, үйлчилгээний ажилтанд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлагыг тогтооно.

1.3. Үсчин, гоо сайхны үйлчилгээний газрыг төлөвлөх, барьж байгуулах, үйл ажиллагаа явуулах, хяналт тавихад энэхүү дүрмийг мөрдлөг болгоно.

1.4. Үс засах, гоёлын гоо заслын үйлчилгээнд дараах үйлчилгээг хамааруулах бөгөөд эмчилгээний гоо заслын үйлчилгээ хамаарахгүй болно. Үүнд:

- Үс засах, хэв оруулах, /буржийлгах/ будах, хими хийх, үс уртасгах ба бусад үс арчилгааны үйлчилгээ үзүүлэх
- Нүүр, хүзүүний арьс арчилгаа, иллэг, будалт
- Хөмсөг, сормуус будах, уртасгах
- Тос, бигнүүрийн тусламжтай сэвх хуулах
- Маникюр, педикюр /хумсыг хэлбэр оруулан засах, будах, уртасгах, шилэн хумс наах, хумсан дээр зураг зурах чимэглэх г.м /
- Хиймэл үс (парик), сахал хийх
- Илүүдэл үс авах үйлчилгээ: бүтэн биеийн, нүүр, суга, гар, хөл, бикини г.м.

1.5. Үс засах, гоёлын гоо заслын үйлчилгээг зохих сургалтад хамрагдаж, мэргэжлийн үнэмлэх авсан үсчин, гоо сайханч нар явуулна.

1.6. Үсчин, гоо заслын үйлчилгээний газрууд нь эрүүл ахуйн нөхцөл, стандартын шаардлага хангасан ажлын байранд зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүдийн шаардлага хангасан баталгаатай бүтээгдэхүүнээр мэргэжлийн түвшинд үйлчилгээ үзүүлж, эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэх, илэрсэн зөрчил дутагдлыг шуурхай арилгах арга хэмжээг бүрэн хариуцна.

1.7. Үсчин, гоо сайхны газар нь өөрийн үйл ажиллагааны онцлогтой уялдуулан холбогдох хууль тогтоомж болон энэхүү дүрэмд нийцүүлэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулан баталж, мөрдөж ажиллана.

1.8. Үсчин, гоо сайхны үйлчилгээ явуулах аж ахуйн нэгж, иргэн нь холбогдох байгууллагаас үйлчилгээ эрхлэх зөвшөөрлийг авсан байна.

**Хоёр. Үсчин, гоо сайхны үйлчилгээний ажлын байранд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага**

2.1. Үсчин, гоо сайхны газар барилга байгууламжийн төлөвлөлтийн норм дүрэмд заасан шаардлага хангасан үйлчилгээний барилга /ахуйн үйлчилгээний газар, худалдааны төвүүд, зочид буудал г.м/, нийтийн болон орон сууцны байр, /үсчин, гоо сайхны газар уруу орох хаалга орцны хаалганаас тусдаа, салхивчийн сувгийг тусгайлан төлөвлөнө/ амралт, сувиллын газар, оюутан, сурагчдын дотуур байр, өндөр настны асрамжийн газруудын байранд үйл ажиллагаа явуулж болно.

2.2. Барилгын зоорийн давхарт (подваль), байгалийн гэрэлтүүлэггүй байранд үсчин, гоо сайхны үйлчилгээний газар ажиллуулахыг хориглоно.

2.3. Зоорийн давхарт үсчин, гоо сайхны газрын агуулах, угаалга, хувцас солих, хадгалах өрөөг төлөвлөж болно.

2.4. Байгалийн гэрэлтүүлэг нь эрүүл ахуйн норм шаардлага хангасан, өрөөний өндөр 2.7 метрээс дээш хэмжээтэй тохиолдолд барилгын хаявчийн (цокольный) давхарт үсчин, гоо сайхны үйлчилгээний газрыг ажиллуулж болно.

**Гурав. Үсчин, гоо сайхны газрын өрөө тасалгаанд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага**

3.1. Үсчин, гоо сайхны газар нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан ажлын байранд үйл ажиллагаа явуулна.

3.2. Үсчин, гоо заслын үйлчилгээний өрөө тасалгааг тус тусад нь төлөвлөнө. (үс засах, гоо заслын үйлчилгээ, маникюр, педикюр, аппаратаар шарах өрөө г.м) Ажлын байрны өрөө тасалгааны талбайн хэмжээг хүснэгт 1-д тодорхойлов.

3.3. Үйлчилгээ үзүүлэх үндсэн өрөө тасалгаанаас гадна үйлчилгээнд хэрэглэх багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэх, ариутгаж халдваргүйжүүлэх өрөөг заавал тусад нь төлөвлөнө.

3.4. Үсчин, гоо заслын үйлчилгээний газарт ахуй хангамжийн туслах өрөөнүүд байна. Үүнд: өлгүүр, ариун цэврийн өрөө, угаалгын, агуулах, ажилчдын амрах өрөө, хог хаягдал түр хадгалах өрөө г.м.

**Үсчин, гоо сайхны газрын өрөө тасалгааны талбайн хэмжээ**

			Хүснэгт 1
№	Өрөөний нэр	1 ажилтанд ноогдох талбай, м <sup>2</sup>	Тайлбар
1	Хүлээлгийн заал  Үйлчлүүлэгчдийн хувцасны өлгүүр	3 –аас 10 суудалтай бол 1.5  0.3	Хүлээлгийн болон хувцасны өлгүүрийн өрөөний нийт талбай 6.0 м <sup>2</sup> -аас багагүй байна
2	Үс засах үйлчилгээний зал	6.0-8.0	Нэг суудалтай үсчний газрын талбай 15.0 м <sup>2</sup> -аас багагүй хэмжээтэй байна

3	Угаалгын өрөө ба үс будах, хими хийх өрөө	8.0	10-аас дээш суудалтай үсчний газарт хамаарна
4	Гоо сайхны өрөө	12.0-16.0	
5	Маникюр	6.0	Маникюрын ширээ үйлчилгээний зааланд байгаа тохиолдолд 6.0 м <sup>2</sup> талбайг нэмж тооцно
6	Педикюр	8.0	
7	Иллэгний өрөө	9.0	
8	Угаалгын өрөө	9.0 /угаалгын машиныг тооцоод/	
9	Ажилчдын амрах, хооллох өрөө	12	
10	Туслах өрөө, агуулах /зөөлөн хэрэглэл, угаалгын бодис хадгалах гэх мэт/	10 суудал хүртэл үсчний газарт 1.5, суудал нэмэгдэх бүрт 1.0 м <sup>2</sup> -ыг нэмж тооцно.	
11	Халдваргүйжүүлэх болон угаалга цэвэрлэгээний бодис хадгалах өрөө	10 суудал хүртэл үсчний газарт 1.5, суудал нэмэгдэх бүрт 1.0 м <sup>2</sup> -ыг нэмж тооцно.	
12	Хувцасны өлгүүр	1 ажилтанд 0.3 м <sup>2</sup> талбай ноогдохоор тооцно.	
13	Багаж хэрэгслийг угаах цэвэрлэх, ариутгаж халдваргүйжүүлэх өрөө	5.0 -аас доошгүй	

3.5. Үсчний газрын үйлчлэх танхимд сандлуудыг нэг эгнээгээр байрлуулсан тохиолдолд сандлуудын хоорондох зайг 1.8 метрээс, өрөөний хананаас үйлчлэх сандал хүртэлх зай 0.7 метрээс багагүй байна. Хоёр эгнээгээр байрлуулсан тохиолдолд эгнээ хоорондын зай 5 метрээс багагүй байна.

3.6. Үсчний ажлын байр зориулалтын сандал, үс угаах угаалтуураар тоноглогдсон байна. Үсчний газар 3 хүртэл суудалтай тохиолдолд үс угаах нэг угаалтуур байж болно.

3.7. Үйлчилгээний газар 5-аас дээш суудалтай бол ариун цэврийн өрөө үйлчлүүлэгч, ажилчдын гэж тусдаа байна.

3.8. Зөөлөн хэрэглэл, үнэртэн гоо сайхны бүтээгдэхүүн, угаалгын болон халдваргүйжүүлэх бодисыг тус тусад нь хадгалах тавиур бүхий өрөөтэй байна. 5 хүртэлх суудалтай үсчний газар цэвэр зөөлөн хэрэглэл, үнэртэн, гоо сайхны бүтээгдэхүүн, угаалгын болон халдваргүйжүүлэх бодисыг туслах өрөөнд хадгалж болно.

3.9. Гоо заслын үйлчилгээний газар нь зориулалтын ор, гоо засалчийн тавиур шүүгээ болон технологи үйлчилгээнд шаардагдах багаж хэрэгслээр хангагдсан байна.

3.10.Гоо заслын үйлчилгээ үзүүлэх өрөөнд гар угаагуур, шингэн саван, гар арчих цаасан салфекта, зориулалтын гар халдваргүйжүүлэх бодис зэргээр хангагдсан байна.

3.11.Педикюрын өрөөнд халуун хүйтэн усаар хангагдсан 2-оос доошгүй хөлийн ваннтай байна. Гар угаах угаагуур тусдаа байна.

3.12.Хэрэглэсэн зөөлөн хэрэглэл, ажилчдын хувцсыг угаах угаалгын өрөөтэй байна.

3.13.Үсчин, гоо сайхны газрын хана, тааз, шал болон тавилга нь тэгш гадаргуутай, бөх бат, ус нэвтрүүлдэггүй, цэвэрлэхэд хялбар, угаалгын болон халдваргүйжүүлэх бодист тэсвэртэй зориулалтын материалаар хийгдсэн байна.

3.14.Дотоод заслын барилгын материал хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй, шинжилгээнд хамрагдсан байна.

3.15.Үсчний газрын туслах өрөөнд үсний хог хаягдал түр хадгалах тагтай сав байна.

#### **Дөрөв. Ус хангамж, бохир ус зайлуулахад тавигдах шаардлага**

4.1.Үсчин, гоо сайхны газар нь цэвэр, бохир усны төвлөрсөн ба төвлөрсөн бус системд холбогдсон, халуун, хүйтэн усаар хангагдсан байна.

4.2.Үсчин гоо сайхны газрын усны чанар, аюулгүй байдал ундны усны стандартын шаардлага хангасан байх ба төвлөрсөн бус ус хангамжийн системийн усыг хэрэглэдэг бол жилд 1 удаа, шугам хоолойд засвар үйлчилгээ хийсний дараа шинжилгээнд хамруулан дүгнэлт гаргуулна.

#### **Тав. Халаалт, агааржуулалтын системд тавигдах шаардлага**

5.1.Үсчин, гоо сайхны газрын ердийн агаар сэлгэлт хангалтгүй байгаа нөхцөлд механик агааржуулалтын төхөөрөмжийг суурилуулах ба бичил цаг уурын үзүүлэлтүүд хүснэгт 2-д заасан шаардлагыг хангасан байна.

Хэвтээ /өрөөний гадна хананаас доторх дурын цэг хүртэл/ ба босоо /шалнаас дээш 1.5 м/ байдалд температурыг хэмжихэд ялгаа нь 2 градусаас ихгүй байна.

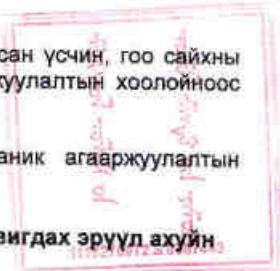
5.2.Ажлын байрны агаарт химийн хорт бодисын хэмжээ эрүүл ахуйн норм стандартын шаардлага хангасан байна.

5.3.Орон сууц болон нийтийн байранд байрласан үсчин, гоо сайхны газрын агааржуулалтын хоолойг барилгын ерөнхий агааржуулалтын хоолойноос тусад нь төлөвлөж барилгын дээврийн хэсэгт шууд гаргана.

5.4.Хумс заслын өрөөнд агаар сорох механик агааржуулалтын системтэй байна.

#### **Зургаа. Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэгт тавигдах эрүүд ахуйн шаардлага**

6.1.Байгалийн гэрэлтүүлгийн коэффициент гоо сайхан, маникюр, педикюрын ажлын байранд 1.5%-иас багагүй, үс засах өрөөнд 1%-иас багагүй хэмжээтэй байна.



6.2. Байнгын ажлын байрны /үсчин, гоо сайхан, маникюр, педикюр/ байгалийн гэрэлтүүлгийг цонхны хэмжээгээр тооцно.

6.3. Байгалийн гэрэлтүүлэг хангалтгүй байгаа эсвэл 40-өөс дээш насны ажилчид ажиллаж байгаа ажлын байрны зохиомол гэрэлтүүлгийн хэмжээг нэмэгдүүлж болно.

6.4. Ажлын байран дахь гэрэлтүүлгийн эрүүл ахуйн хэмжээг хүснэгт 3-д заасан хэмжээгээр тооцно.

6.5. Гоо сайхан, маникюр, педикюрын үйлчилгээнд хавсарсан буюу нэмэлт гэрэлтүүлэг ашиглана.

### **Долоо. Багаж хэрэгсэлд угаалга, халдваргүйжүүлэлт хийхэд тавигдах шаардлага**

7.1. Үсчин, гоо сайхны газрын тоноглол, багаж хэрэгсэл, ажлын хувцас, зөөлөн эдлэлд нянгийн бохирдлыг бууруулах зорилгоор халдваргүйжүүлэлт хийнэ.

7.2. Үйлчлүүлэгч бүрт цэвэр багаж хэрэгсэл, зөөлөн эдлэл /алчуур, нөмрөг, салфетки/ хэрэглэнэ. Нэг удаагийн малгай, нөмрөг, салфетик, алчуур зэргийг хэрэглэж болно.

7.3. Үс засах, гоо сайхан, маникюр, педикюрын үйлчилгээ хийх багаж хэрэгслийн цуглуулга нэг үсчин, гоо сайханчид 3-аас дээш тоогоор байна.

7.4. Ариутгал, халдваргүйжүүлэлт хангалтгүй хийсэн үсчин, гоо сайхны ирмэг, үзүүртэй багаж /хайч, хутга, сахлын машин, сам г.м/ хэрэгслээр гепатит В, С, Дархлалын олдмол хомсдолын вирус болон нян, мөөгөнцрийн халдварууд дамжин тархах эрсдэлтэй тул үсчин, гоо сайхны багаж хэрэгслийг зааврын дагуу угааж, халдваргүйжүүлэх, ариутгах шаардлагатай.

7.5. Үсчин, гоо заслын үйлчилгээнд хэрэглэх багаж хэрэгслийг эрсдлийн түвшингээр нь 3 ангилна.

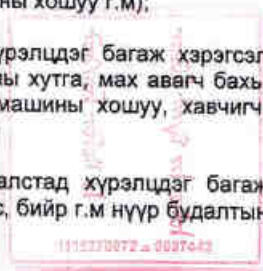
7.5.1. Өндөр эрсдэлтэй – Арьс, салстыг цоолж, гэмтээх магадлалтай хурц ирмэг үзүүртэй багаж хэрэгсэл (хайч, хутга (бритва), хямсаа, хумсны хутга, мах авагч бахь, түлхэгч, хумс хусагч, өнгөлөх цахилгаан машины хошуу г.м);

7.5.2. Дунд эрсдэлтэй – Арьс, салстай хүрэлцдэг багаж хэрэгсэл (үсчний сам, хайч, хутга, сормуусны хямсаа, хайч, хумсны хутга, мах авагч бахь, хумсны мах түлхэгч, хумс хусагч, өнгөлөх цахилгаан машины хошуу, хавчигч, хуурай, тоног төхөөрөмжийн датчик, гар хөлийн ванн г.м);

7.5.3. Бага эрсдэлтэй – Гэмтээгүй арьс, салстад хүрэлцдэг багаж хэрэгсэл (алчуур, малгай, бигуди, тор, хавчаар болон багс, бийр г.м нүүр будалтын хэрэгслүүд)

7.6. Бага эрсдэлтэй багаж хэрэгслийг угаалгын бодистой бүлээн усанд угааж, цэвэр усаар зайлж хатаана.

7.7. Дунд эрсдэлтэй багаж хэрэгслийг дараах зарчмаар угааж, халдваргүйжүүлнэ. Үүнд:



I шат- Угаалгын бодистой усанд сайтар сойздож угаагаад, урсгал усаар зайлна.

II шат- Халдваргүйжүүлэх бодисын уусмалд 15 минутаас доошгүй хугацаагаар дүрж халдваргүйжүүлээд, урсгал усанд зайлсны дараа цэвэр цаасан алчуурт хатаана.

I шатны дараагаар зориулалтын ариутгалын төхөөрөмжид (хэт ягаан тuyaагаар шарах стерилизер г.м) хийж зааврын дагуу халдваргүйжүүлж болно.

7.7.1.Сахлын машины хутгыг /бритва/ 70 градусын этилийн спиртээр 2-оос доошгүй удаагийн давтамжтайгаар арчиж халдваргүйжүүлнэ.

7.7.2.Гоо заслын үйлчилгээний тоног төхөөрөмжийн датчикыг халдваргүйжүүлэх бодисоор норгосон хөвөнгөөр 2-оос доошгүй удаагийн давтамжтайгаар арчиж халдваргүйжүүлнэ.

7.7.3.Гарын болон хөлийн ванныг үйлчлүүлэгч бүрийн дараа цэвэрлэж, халдваргүйжүүлнэ. Дараах аргаар хийж гүйцэтгэнэ. Үүнд:

Энгийн ванн: Угаалгын бодисоор ванны бүх гадаргууг сойздон угаагаад халдваргүйжүүлэх бодисын уусмал дүүргэж 10 минутаас доошгүй хугацаанд байлгаад юүлж, цэвэр усаар зайлж хатаана.

Массажны ванн (усыг эргүүлэх, хөдөлгөөнд оруулах тоноглол хоолойтой) :

Эхлээд ванны дотор талын бүх хана, ёроолын хэсгийг угаалгын бодисоор сойздож цэвэрлэнэ. Ус оруулах эргэлдүүлэх хоолойн таг, салдаг хэсгийг болгоомжтой авч угаалгын бодисоор сойздож цэвэрлээд буцааж таглан, усаар зайлна. Дараа нь ваннд халдваргүйжүүлэх бодисын уусмал дүүргээд усыг эргэлдүүлэх хөдөлгөөнд 10 минутаас доошгүй хугацаанд байлгаад юүлж, цэвэр усаар зайлж хатаана.

Долоо хоног тутамд ванныг сойздож угаасны дараа халдваргүйжүүлэх бодисын уусмал дүүргээд 12 цагаас доошгүй хугацаанд байлган 1-ээс доошгүй удаа халдваргүйжүүлнэ.

7.7.4.Угааж, халдваргүйжүүлсэн цэвэр багаж хэрэгслийг бохирдсон багаж хэрэгслээс тусдаа хадгална.

7.7.5.Халдваргүйжүүлэх бодис нь зохих журмын дагуу улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, тухайн жилд хэрэглэхээр зөвшөөрөгдсөн бодис байна.

7.7.6.Нүүр цэвэрлэх пролон, алчуур зэрэг нь нэг удаагийн хэрэглээнийх байна.

7.8.Өндөр эрсдэлтэй буюу арьс, салстыг цоолж, гэмтээх магадлалтай хурц ирмэг үзүүртэй багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэсний дараа автоклавт ариутгана. Ариутгасан багаж материалыг ариун байдлыг алдагдуулахгүй зориулалтын, битүү шүүгээнд тусдад нь хадгална. Ариутгал хийсэн багаж хэрэгслийн бүртгэл хөтөлнө.

7.8.1.Ариутгалын тоног төхөөрөмжийн ашиглалт, аюулгүй ажиллагаанд тогтмол дотоодын хяналт тавьж, тоног төхөөрөмжийн засвар үйлчилгээг холбогдох журмын дагуу хийлгэнэ.

7.9.Гоо засал, үс засах үйлчилгээнд ашиглаж буй тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь техникийн паспорт, ашиглах заавар болон аюулгүй ажиллагааны заавартай байна. Аюулгүй ажиллагааны зааврыг ажлын байранд ил байрлуулна. Техник ашиглалтын бүртгэлийг хөтөлнө.

7.10.Ариутгалын багажгүй нөхцөлд нэг удаагийн багаж хэрэгслийг хэрэглэх шаардлагатай.

7.11.Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт, ариутгалын бодисыг үйлдвэрлэгчээс гаргасан хэрэглэх, найруулах, хадгалах, аюулгүй ажиллагааны зааврын дагуу ашиглана.

7.12.Багаж хэрэгсэл угааж, халдваргүйжүүлсэн талаар бүртгэл хөтөлнө.

7.13.Багаж хэрэгсэл угааж, цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх өрөө тасалгаа нь цэвэр, бохир усны шугамд холбогдсон, гэрэлтүүлэг, агааржуулалтын системтэй, шал, хана, тааз нь цэвэрлэж, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн байна.

7.14.Багаж хэрэгсэл угаах, халдваргүйжүүлэх, ариутгах үйл ажиллагааг гүйцэтгэх ажилтан хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хэрэглэлийг бүрэн өмсөнө.

**Найм.Үс засах, гоёлын гоо заслын үйлчилгээнд хэрэглэх бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдалд тавих шаардлага**

8.1.Үс засах, гоёлын гоо заслын үйлчилгээнд хэрэглэх түүхий эд, бүтээгдэхүүн, бодис, бэлдмэл, тэдгээрийн сав, баглаа боодол нь стандарт, норматив, техникийн баримт бичиг, эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлтийн шаардлагыг хангасан байна.

8.2.Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, бодис, бэлдмэлийг үйлдвэрлэгчээс гаргасан хэрэглэх зааврын дагуу хэрэглэнэ.

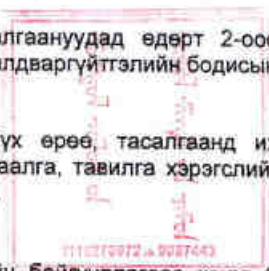
8.3.Үсчин, гоо засалч нь үйлчилгээнд хэрэглэж буй түүхий эд, бүтээгдэхүүн, бодис, бэлдмэлийн үндсэн орц найрлага, хэрэглэх арга, чанар, аюулгүй байдлын талаар үйлчлүүлэгчид мэдээлэл өгнө.

### **Ес. Ажлын байрны цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт**

9.1.Үсчин, гоо сайхны газрын өрөө тасалгаануудад өдөрт 2-оос доошгүй удаа чийгтэй цэвэрлэгээ хийж, ажил дуусахад халдваргүйтгэлийн бодисын уусмалаар цэвэрлэж халдваргүйжүүлнэ.

9.2.Долоо хоногт 1-ээс доошгүй удаа бүх өрөө, тасалгаанд их цэвэрлэгээ хийнэ. Их цэвэрлэгээний үеэр хана, шал, хаалга, тавилга хэрэгслийг халдваргүйтгэлийн бодисын уусмалаар угааж цэвэрлэнэ.

9.3.Шавж, мэргэгчдийн устгалыг мэргэжлийн байгууллагаар жилд 2 удаа хийлгэнэ.





9.4.Хог хаягдлыг ангилан ялгаж, зориулалтын саванд цуглуулан, эрх бүхий байгууллагатай хийсэн хог тээврийн гэрээний дагуу зайлуулна.

**Арав. Ажилчдын эрүүл мэнд, хувийн ариун цэвэрт тавигдах шаардлага**

10.1.Үсчин, гоо сайхны ажилчид ажилд эхлэн ороходоо холбогдох журмын дагуу эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан байна.

10.2.Цаашид ажилтан бүр журамд заасан хугацаанд эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээнд хамрагдаж, урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээний дэвтэрт тэмдэглүүлэн баталгаажуулсан байна.

10.3.Үсчин, гоо сайхны ажилчид ажлын хувцас, хувийн хамгаалах хэрэгслээр хангагдсан байна.

10.4.Гоо заслын үйлчилгээ үзүүлэхийн өмнө гоо засалч гарыг угааж, зориулалтын гар халдваргүйжүүлэх бодисыг хэрэглэнэ. Амны хаалт зүүнэ.

10.5.Химийн бодис бэлдмэлийг үйлдвэрлэгчийн зааврын дагуу найруулж хэрэглэнэ. Зориулалтын хувцас хэрэгсэл (бээлий, маск, нүүрийн хамгаалалт, нүдний шил г.м) өмсөж хэрэглэнэ.

10.6.Жирэмсэн, хөхүүл, 18-аас доош насны ажилчид халдваргүйжүүлэх бодис бусад химийн хорт бодистой харьцаж ажиллахгүй.

10.7.Үсчний ажлын байран дахь дуу чимээний түвшин эрүүл ахуйн нормын шаардлагыг хангасан байна.

10.8.Ажлын байран дээр хооллохгүй, тамхи татахгүй.

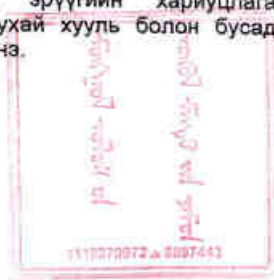
10.09.Анхны тусламжийн эмийн сантай байна.

**Арван нэг. Эрүүл ахуйн үлгэрчилсэн дүрмийн хэрэгжилтэд хяналт тавих, хариуцлага тооцох**

11.1.Энэхүү дүрмийг үсчин, гоо сайхны үйлчилгээ эрхэлж буй иргэн, аж ахуйн нэгж даган мөрдөж, дотооддоо хяналт тавьж ажиллана.

11.2.Үлгэрчилсэн дүрмийн хэрэгжилтэд эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын улсын байцаагч нар хяналт тавина.

11.3.Зөрчил гаргасан буруутай этгээдэд эрүүгийн хариуцлага хүлээлгэхээргүй бол Эрүүл ахуйн тухай, Зөрчлийн тухай хууль болон бусад холбогдох хууль тогтоомжийн дагуу хариуцлага хүлээлгэнэ.



Үсчин, гоо сайхны газрын бичил цаг уурын үзүүлэлтүүд

Хүснэгт 2

Жилийн улирал	Температур,оС	Гадаргуугийн температур,оС	Агаарын харьцангуй чийгшил, %	Агаарын хөдөлгөөний хурд, м/сек
Хүйтний улирал /Гадаад орчны агаарын хэм +10 градусаас бага/	21-23	20-24	40-60	0.1
Дулааны улирал /Гадаад орчны агаарын хэм +10 градусаас их/	22-24	21-25	40-60	0.1

Үсчин, гоо сайхны ажлын байрны зохиомол гэрэлтүүлгийн хэмжээ

Хүснэгт 3

№	Өрөөний нэр	Харааны зэрэглэл	Харьцангуй удаан үргэлжлэх ажлын байрны гадаргуу дахь гэрэлтүүлгийн хэмжээ, %	Зохиомол гэрэлтүүлэг
				Ажлын байрны гадаргуу дахь гэрэлтүүлгийн хэмжээ
1	Гоо сайхны өрөө	A 1	70-аас багагүй	500
2	Маникюр, педикюрын өрөө	A 1	70	500
3	Үсчний өрөө	A 2	70	400
4	Үс будах, хатаах, угаах өрөө	A 2	70	400
5	Ажилчдын амралтын өрөө	D		200
6	Хүлээлгийн өрөө	D		200



110370372-0007443

Эрүүл мэндийн сайдын 2023 оны 7 дүгээр сарын 17-ний  
едрийн 17 дугаар тушаалын 0.5 дугаар хавсралт



**ЗОЧИД БУУДАЛ, ЖУУЛЧНЫ БААЗ, АМРАЛТЫН ГАЗРЫН  
ЭРҮҮЛ АХУЙ, ХАЛДВАР ХАМГААЛЛЫН ҮЛГЭРЧИЛСЭН ДҮРЭМ**

**Нэг.Нийтлэг үндэслэл**

1.1.Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.2 дахь заалтад заасны дагуу үсчин, гоо сайхны газар нь үйл ажиллагаа, үндсэн зорилго, зорилт, чиг үүргээ хэрэгжүүлэхдээ эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм (цаашид "дүрэм" гэх)-ийг баримтална.

1.2.Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газар нь /цаашид "үйлчилгээний газар" гэх/ Эрүүл ахуйн тухай, Төрийн хяналт шалгалтын тухай, "Хот суурины ус хангамж, ариутгах татуурга ашиглалтын тухай", "Усны тухай", "Хог хаягдлын тухай, "Хүнсний тухай, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай, хуулиуд болон бусад холбогдох хууль, тогтоомж тэдгээрт нийцүүлэн гаргасан дүрэм, журам, стандартыг үйл ажиллагаандаа удирдлага болгоно.

1.3.Үйлчилгээний газрын барилга байгууламжийн зураг төсөл зохиох, ашиглалтад хүлээн авахад болон үйл ажиллагааг эрхлэн явуулахад энэхүү үлгэрчилсэн дүрмийг дагаж мөрдөнө.

1.4.Үйлчилгээний газрын удирдлагын зүгээс тухайн үйлчилгээтэй холбоотой үүсэх сөрөг үр дагавар, илэрсэн зөрчил дутагдлыг шуурхай арилгах ажлыг шууд хариуцан зохион байгуулна.

1.5.Үйлчилгээний газрын удирдлагын зүгээс тухайн үйлчилгээтэй холбоотой үүсэх сөрөг үр дагавар, илэрсэн зөрчил дутагдлыг шуурхай арилгах ажлыг шууд хариуцан зохион байгуулна.

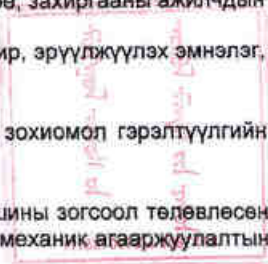
1.6.Үйлчилгээний газар нь өөрийн үйл ажиллагааны онцлогтой уялдуулан холбогдох хууль тогтоомж болон энэхүү дүрэмд нийцүүлэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулан баталж, мөрдөж ажиллана.

**Хоёр.Барилга байгууламжийн эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага**

2.1.Үйлчилгээний газар нь үндсэн болон нэмэлт ерөө тасалгаатай байна.  
- Үндсэн ерөө тасалгаанд хүлээн авах хэсэг, зочны ерөө, захиргааны ажилчдын болон техник ашиглалтын ажилчдын ерөө  
- Туслах ерөө тасалгаанд соёл амралтын, биеийн тамир, эрүүлжүүлэх эмнэлэг, худалдаа үйлчилгээний болон хурлын заал тус тус орно

2.2.Зочны болон албан ерөө нь байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлгийн хэмжээ эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байна

2.3.Барилгын суурин давхарт таваас дээш автомашины зогсоол төлөвлөсөн тохиолдолд дээд давхарт нь буудлын ерөө төлөвлөхгүй ба механик агааржуулалтын



төхөөрөмж төлөвлөнө. Агааржуулалтын хоолойг байшингийн дээвэрт гаргах ба дээвэрээс 1.5 метр өндөрт гаргахаар тооцоолно.

2.4.Үйлчилгээний газрын нийтийн үйлчилгээний өрөө, танхим, хоолны газар, ариун цэврийн өрөө нь агаарын хэвийн солилцоог хангах ердийн ба механик салхивчтай байна.

2.5.Үйлчилгээний газрын өрөө, тасалгааны бичил цаг уурын үзүүлэлтүүд дараах шаардлагыг хангасан байна. Үүнд:

- Өрөөний агаарын температур +18-+24°c
- Харьцангуй чийглэг 60%

2.6.Үйлчилгээний газар нь цэвэр, бохир усны төвлөрсөн ба төвлөрсөн бус системд холбогдсон, халуун, хүйтэн усаар хангагдсан байна. Усны чанар, аюулгүй байдал ундны усны стандартын шаардлага хангасан байна.

2.7.Ундны усны өөрийн эх үүсвэртэй нөхцөлд усны эх үүсвэрийн барилга байгууламж, хамгаалалт, нөөцлөх сан, шугам хоолой нь холбогдох хууль тогтоомж, норм, дүрэм, стандартын шаардлага хангасан аюулгүй байна.

2.8.Ахуйн бохир ус цэвэрлэх төвлөрсөн бус ариун цэврийн байгууламж нь ноёлох салхины доод хэсэгт байрласан, цэвэрлэгээний горим болон цэвэрлэсэн бохир ус нь стандарт, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байна.

2.9.Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газруудад ахуйн үйлчилгээ, худалдаа, кафе, буфет, баар, спорт, соёл урлагийн үйлчилгээний газрууд ажиллаж болох ба дуу шуугианы норм, нормативын шаардлагыг хангасан байна

2.10.Өрөөнүүдэд ариун цэврийн өрөө байхгүй нөхцөлд нийтийн бие засах газрыг 10 хүнд нэг суултуур байхаар, давхар бүрт төлөвлөнө

2.11.Өрөөнүүдэд шүршүүр, банн байхгүй тохиолдолд 10 хүнд нэг шүршүүр байхаар төлөвлөнө.

2.12.Үйлчилгээний газар нь дотоод хяналтын нэгжтэй байх ба өөрийн эх үүсвэртэй тохиолдолд сар бүр ундны усыг нян судлалын шинжилгээнд хамруулна.

**Гурав.Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын өрөө тасалгаа, дотоод засалд тавигдах шаардлага**

3.1.Өрөөний хамгийн бага хэмжээ нь ариун цэврийн өрөө, хонгилыг тооцохгүйгээр:

- Энгийн өрөөний талбайн хэмжээ, нэг хүний – 9 м.кв
- Энгийн өрөөний талбайн хэмжээ, хоёр хүний – 12 м.кв
- Гурав ба түүнээс дээш зочин хүлээн авах боломжтой өрөөний талбай нь хүн бүрт 4 м.кв-аас багагүй байна.

3.2.Барилга байгууламжийн дотоод заслыг үйлчилгээний онцлогт тохирсон, чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан эсэхийг баталгаажуулсан материалаар хийсэн байна.

3.3.Хонгилын шалыг дуу шингээгч материалаар бүрнэ /хивс дрозж/.



3.4. Орны тоогоор сандал, шүүгээ, бичгийн ширээтэй байхаас гадна буйдан, толь, хувцасны шүүгээ түүнийг орлох өлгүүртэй байна. Мөн өрөөний тавилга хэрэгсэл дараах шаардлага хангасан байна. Үүнд:

- Өрөөнүүдийн тавилгыг цэвэрлэхэд хялбар материалаар хийгдсэн, ямар нэгэн дефектгүй байна

- Нэг хүний орны хэмжээ 2000 мм x 900 мм, хоёр хүний орны хэмжээ нь 2000 мм x 1600 мм-ээс багагүй байна.

- Орны матрац нь 120 мм-ээс багагүй зузаантай, пүрштэй байх ба түүн дээр даавуун гадар бүхий гудас дэвссэн байна.

3.5. Зочид буудал, амралтын газар, жуулчны бааз нь дэргэдээ 50 м<sup>2</sup>-аас доошгүй талбайтай цагаан хэрэглэл угаах газартай байх бөгөөд угаалгын газар нь технологийн нэг чигийн урсгалтай, механик агааржуулалтын системтэй, цэвэр цагаан хэрэглэлийг хадгалах тусдаа өрөө, шүүгээ савтай байна.

### **Дөрөв. Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын өрөөнүүдийн цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт**

4.1. Үйлчилгээний газрын өрөөнүүдийг өдөр бүр цэвэрлэх ба өрөөний цэвэрлэгээ хийсний дараа ариун цэврийн өрөөг цэвэрлэж халдваргүйжүүлнэ.

4.2. Их цэвэрлэгээг сард 1-ээс доошгүй удаа хийнэ.

4.3. Ариун цэврийн өрөөг цэвэрлэхдээ хувийн хамгаалах хэрэгслийг өмсөх ба дараах дарааллаар цэвэрлэгээ халдваргүйжүүлэлт хийнэ. Эхлээд гар угаалтуур, дараа нь банн, шуршүүрийн хэсэг, сүүлд нь унитазыг угааж халдваргүйжүүлнэ.

4.4. Банн, унитазын таг, суудал, бидэ, ариун цэврийн өрөөний хаалга, бариулыг халдваргүйжүүлэлтийн уусмалаар халдваргүйжүүлнэ.

4.5. Хортон шавж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлж, мэрэгчгүйтгэл, шавжгүйтгэлийг тусгай зөвшөөрөлтэй байгууллагаар гэрээний үндсэн дээр хийлгэж, хийлгэсэн тухай актыг хадгалж, тэмдэглэл хөтөлсөн байна.

4.6. Угаалгын болон халдваргүйжүүлэлтийн бодис, гоо сайхны бараа бүтээгдэхүүн нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан баталгаажсан байна.

4.7. Угаалгын болон халдваргүйжүүлэлтийн бодисыг тусдаа өрөө тасалгаанд тавиур дээр хадгална. Бие засах газарт хэрэглэдэг цэвэрлэгээний материалыг бусад өрөө тасалгаа цэвэрлэдэг цэвэрлэгээний материалаас тусад нь хадгална.

### **Тав. Ахуйн хог хаягдлыг зайлуулахад тавигдах ариун цэвэр, халдвар хамгааллын шаардлага**

5.1. Хог түр хадгалах цэгийг салхины доор байрнаас 20-30 метрийн зайд байршуулах ба сав байршуулах талбайн хөрсийг тэгшлэн нягтруулж цементэлсэн байна.

5.2. Хогийн сав 80-120 литрийн хэмжээтэй, цоорч гэмтээгүй, шингэн нэвчихээргүй, угааж цэвэрлэхэд хялбар хуванцар, металл материалаар хийгдсэн тагтай байна.

## **Зургаа.Хөдөлмөрийн нөхцөлд тавигдах ариун цэвэр халдвар хамгааллын шаардлага**

6.1.Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын ажилтнуудын 80-аас доошгүй хувь нь мэргэшсэн байна.

6.2.Үйлчилгээний ажилчид ажлын хувцас, энгэрийн тэмдэгтэй байх ба хувийн хамгаалах хэрэгслээр хангагдсан байна.

6.3.Зочид буудал, жуулчны бааз, амралтын газрын ажилчид эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээнд хамрагдсан байна.

### **Долоо.Эрүүл ахуйн үлгэрчилсэн дүрмийн хэрэгжилтэд хяналт тавих, хариуцлага тооцох**

7.1.Энэхүү дүрмийг дагаж мөрдөх үүрэг хариуцлагыг үйлчилгээ эрхэлж буй аж ахуйн нэгжийн эзэн, дарга, эрхлэгч, хувиараа хөдөлмөр эрхлэгч бүр хариуцана.

7.2.Үлгэрчилсэн дүрмийн хэрэгжилтэд эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын улсын байцаагч нар хяналт тавина.

7.3.Зөрчил гаргасан буруутай этгээдэд эрүүгийн хариуцлага хүлээлгэхээргүй бол Эрүүл ахуйн тухай, Зөрчлийн тухай хууль болон бусад холбогдох хууль тогтоомжийн дагуу хариуцлага хүлээлгэнэ.

7.4.Үлгэрчилсэн дүрмийг ноцтой зөрчсөн, эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дэглэмийг мөрдөж ажиллаагүйгээс үйлчлүүлэгчдийн эрүүл мэндэд хохирол учруулах нөхцөл бүрдсэн тохиолдолд эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын улсын байцаагч нь тухайн үйлчилгээний газрыг бүхэлд нь буюу хэсэгчлэн үйл ажиллагааг түр зогсоох, зөрчил дутагдлыг арилгуулах талаар үүрэг, даалгавар өгч, биелэлтийг хангуулах арга хэмжээ авна.



Эрүүл мэндийн сайдын 2023 оны 11 дүгээр сарын 24 ний  
өдрийн 16 дугаар тушаалын 06 дугаар хавсралт



**АХУЙН ШАВЖ, МЭРЭГЧ УСТГАЛ, ХАЛДВАРГҮЙТГЭЛИЙН ҮЙЛ  
АЖИЛЛАГААНД МӨРДӨХ ЭРҮҮЛ АХУЙ, ХАЛДВАР ХАМГААЛЛЫН  
ҮЛГЭРЧИЛСЭН ДҮРЭМ**

**Нэг. Нийтлэг үндэслэл**

1.1. Энэхүү дүрмийн зорилго нь ахуйн шавж, мэрэгч устгал, халдваргүйтгэл /АШМУХ/-ийн үйлчилгээний байгууллагын ажилтан болон үйлчлүүлэгчдийн эрүүл мэнд, аюулгүй байдлыг хангах, тухайн үйлчилгээний улмаас химийн бодисоор хордох, осол гэмтэл гарах эрсдэлээс сэргийлэх, үйлчилгээний чанарыг сайжруулахтай холбогдсон харилцааг зохицуулахад оршино.

1.2. АШМУХ-ийн үйлчилгээний байгууллага нь үйл ажиллагаандаа Монгол Улсын холбогдох хууль, тогтоомжийг мөрдлөг болгож, тэдгээрт нийцүүлэн өөрийн үйл ажиллагааны онцлогт тохирсон дотоод журмыг батлан хэрэгжүүлж ажиллана.

**Хоёр. АШМУХ-ийн үйлчилгээний байгууллагын барилга, байгууламжид тавих шаардлага**

2.1. АШМУХ-ийн үйлчилгээний байгууллагын барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж, техник технологи нь үйлчилгээний хүрээ, хүчин чадалд тохирсон, хөдөлмөр хамгаалал, техникийн болон галын аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуй, ариун цэврийн үндсэн шаардлагыг хангасан байна.

2.2. АШМУХ-ийн үйлчилгээний байгууллагын барилга байгууламж нь зориулалтын зураг төслийн дагуу баригдсан, эсвэл эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, цэвэр, бохир усны төвлөрсөн системд холбогдсон, агааржуулалт, гэрэлтүүлэг сайтай байранд үйл ажиллагаа явуулна. Энэхүү дүрмээр хориглосноос бусад худалдаа, үйлчилгээний байгууллагад байрлах бол тэдгээрийн үйлчилгээний хэсгээс бүрэн тусгаарлагдсан, тусдаа хаалгатай байна.

2.3. АШМУХ-ийн үйлчилгээний байгууллагын байршил орон сууцны зориулалттай барилгын суурийн болон үйлчилгээний давхарт байрлахгүй.

2.4. Албан ажлын, амралтын болон хувцас солих /гадуур хувцас, цүнх зэрэг хувийн эд зүйлсийг хадгалах зориулалтын шүүгээтэй/, химийн бодис, хор, өгөөш /цаашид бодис гэх/ хадгалах болон найруулах, тоног төхөөрөмж, бусад хэрэгслийн өрөөнүүдтэй байна.

2.5. Өрөөнүүдийн шал, хана, таазыг ус нэвтэрдэггүй, бат бөх, тэгш гөлгөр гадаргуутай, өнгө үзэмж сайтай цэвэрлэхэд хялбар, химийн бодист тэсвэртэй, засаж сэлбэх боломжтой материалаар хийж, өнгөлсөн байна.

2.6. АШМУХ-ийн зориулалтаар хэрэглэх бодис хадгалах өрөө нь байгалийн гэрэлтүүлэг бүхий агаар сэлгэх боломжоор хангагдсан агааржуулалтын тоног төхөөрөмжтэй байна.

2.7. Ажилчдад гар угаах /халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдваргүйжүүлэх уусмал/ болон усанд орох, ажлын хувцас угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн байна.

2.8. Гал унтраах хэрэгслүүдийг зохих журмын дагуу байрлуулсан байна.

2.9. Байгууллагын гадна орчны 50м хүртэлх газрын ахуйн хог хаягдлыг цэвэрлэх, ногоон байгууламжийн арчилгааг хийсэн байна.

### **Гурав. АШМУХ-ийн үйлчилгээнд тавигдах шаардлага**

3.1. Байгууллага нь эрүүл ахуйч /тархвар судлагч их эмч/-ийн удирдлага дор биологич, химич /хор судлагч/, мэргэшсэн ариутгалын ажилтан зэрэг бүрэлдэхүүнтэй үйл ажиллагаа явуулна.

3.2. Химийн хортой болон аюултай бодис, түүний сав баглаа, боодлыг хадгалах, тээвэрлэх, ашиглах, устгах үйл ажиллагааг холбогдох хууль тогтоомжоор зохицуулна.

3.3. Үйлчилгээ үзүүлэхэд шаардлагатай тоног төхөөрөмж, техник хэрэгслээр бүрэн хангагдсан, тэдгээр нь аюулгүй ажиллагааны болон техник ашиглалтын дүрмийн шаардлагыг бүрэн хангасан байна.

3.4. АШМУХ-ийн үйлчилгээнд "Ахуйн шавж, мэрэгч устгах, халдваргүйжүүлэлт. Гуравдугаар хэсэг. Үйлчилгээ" MNS 5161-3:2002 стандартад заасан технологийн горимыг мөрдөж ажиллана.

3.5. Үйлчилгээний нэр /шавж устгал, мэрэгч устгал, халдваргүйжүүлэх үйлчилгээ гэх мэт/, хэрэглэсэн бодисын нэр, тун хэмжээг тодорхой тусгасан тэмдэглэлийг 2 хувь бичиж, үйлчлүүлэгчийн үнэлгээ, гарын үсгийг зуруулан нэг хувийг байгууллага, иргэнд үлдээнэ.

3.6. Химийн бодисоор хордох, осол гэмтэл гарах эрсдэлээс сэргийлж, үйлчилгээний өмнөх болон дараах санамж анхааруулгыг үйлчлүүлэгч байгууллага, аж ахуйн нэгж, иргэдэд сайтар танилцуулж, гарын үсэг зуруулан баталгаажуулна.

3.7. Бодис асгарсан, цацагдсан, түүнд хордсон үед шаардлагатай эм, эмнэлгийн хэрэгсэл, хор, бодисыг саармагжуулах уусмал зэргээр зайлшгүй хангаж, хэрэглээнд хяналт тавина.

3.8. Ахуйн шавьжгүйтгэл, мэрэгчгүйтгэл, халдваргүйжүүлэлт хийх гэрээ, санамж, анхааруулга, ажил гүйцэтгэсэн акт /тэмдэглэл/, үйлчлүүлэгчийн үнэлгээ, үр дүнд хийсэн тандалт судалгаа зэргийг архив үүсгэж хадгалсан байна.

### **Дөрөв. Ажилтанд тавигдах шаардлага, хүлээх үүрэг**

4.1. Эрүүл мэндийн урьдчилсан болон хугацаат үзлэгт зохих журмын дагуу заавал хамрагдсан байна.

4.2. Ажилтнууд химийн хордлого, осол гэмтлийн үед анхны тусламж үзүүлэх чадвар эзэмшсэн байна.

2023-08-24 10:07:15  
ХАМГААГАХ  
ЭМНЭЛЭГ  
ХАМГААГАХ  
ЭМНЭЛЭГ



4.3. Ажил үүргээ гүйцэтгэх явцдаа хувийн хамгаалах хувцас, хэрэгсэл /ус болон химийн бодист тэсвэртэй материалаар хийгдсэн комбинезон, малгай, амны хаалт, нүүрний хамгаалалт, нүдний шил, битүү гутал, бээлий зэрэг/-ийг бүрэн хэрэглэж хэвшсэн байна.

4.4. Ажилтнууд химийн бодистой харьцаж ажилласан тохиолдол бүрд гараа тогтмол угааж, ажлын өдөр дуусахад усанд орж, ажлын хувцсыг угааж, цэвэрлэж хэвшинэ.

4.5. Ажил эхлэхийн өмнө аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаатай танилцаж, гарын үсэг зурсан байна.

4.6. Удирдлагын буюу эрүүл ахуйч /тархвар судлагч эмч/-ийн үүрэг:

4.6.1. Ажилтнуудын эрүүл мэнд, аюулгүй байдлыг хамгаалах зорилгоор орчны эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн ажлын байр, техник хэрэгсэл, хувийн хамгаалах хувцас, хэрэгсэл болон анхны тусламж үзүүлэхэд шаардлагатай эм, эмнэлгийн хэрэгслээр тасралтгүй хангана.

4.6.2. Ажилтнуудыг АШМУХ-ийн үйлчилгээнд гарч буй дэвшилтэт технологи, орчин үеийн өндөр идэвхтэй бодис болон түүнийг бэлтгэх, хэрэглэх, хадгалах, устгах заавар, хор, аюулын талаарх мэдээллээр хангаж, сургалтыг тогтмол зохион байгуулна.

4.6.3. Байгууллагын дотоод ба гадаад орчны эрүүл ахуй, ариун цэвэр, үйлчилгээний чанар, аюулгүй байдалд дотоод хяналт тавьж, үйлчлүүлэгчийн эрэлт, хэрэгцээнд нийцсэн чанартай үйлчилгээ явуулах бололцоог хангана.

4.6.4. Мэргэжлийн боловсон хүчнийг тогтвортой ажиллах нөхцөл бололцоог бүрдүүлэх, шинэ техник, технологи нэвтрүүлэх, үйлчилгээг технологийн дагуу зөв зохион байгуулж, дотоодын хяналт тавьж ажиллана.

4.6.5. Хүний эрүүл мэнд, байгаль орчинд сөрөг нөлөөгүй, Монгол Улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн бодисоор тасралтгүй хангана.

4.6.6. Ажил эхлэхээс өмнө ажилтнуудад аюулгүй ажиллагааны зааварчилгааг өгч, мэргэжил арга зүйгээр ханган ажиллана.

4.6.7. Химич /хор судлаач/, биологич нартай хамтран ажлын үр дүнг тогтмол үнэлж, тэмдэглэл хөтөлнө.

4.7. Химич /хор судлагч/-ийн үүрэг:

4.7.1. Хүний эрүүл мэнд, байгаль орчинд сөрөг нөлөөгүй, Монгол Улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн бодисыг сонгон хэрэглэх, хадгалах, тээвэрлэх, устгах үйл ажиллагаанд хууль тогтоомжийн дагуу заавар, зөвлөгөө өгч, хяналт тавина.

4.7.2. Үйлчилгээний чанар, аюулгүй байдлыг хангах зорилгоор технологийн горимын дагуу үйлчлүүлэгчийн орон байр, өрөө тасалгаа, эзэмшил газраас илэрсэн ахуйн шавж, мэргэчийн төрөл зүйл, тархалтын түвшинд тохирсон бодис, тун хэмжээг тогтоож өгнө.

4.7.3.Химийн хор, бодисын хэрэглээний явцад ажилтан болон үйлчлүүлэгчид үзүүлж буй нөлөөлөл, үйлчлүүлэгчээс үйлчилгээний чанартай холбоотой гарсан санал, гомдлыг бусад мэргэжилтнүүдтэй хамтран барагдуулж ажиллана.

#### 4.8.Биологичийн үүрэг:

4.8.1.Тусгай зөвшөөрөлд заагдсан үйл ажиллагаа явуулах нутаг, дэвсгэрийн ахуйн шавж, мэрэгчийн тархалт, тэдгээрийн биологийн онцлогийн талаарх мэдээллийг цуглуулсан байна.

4.8.2.Үйлчлэх хүрээний хүн амд ахуйн шавж, мэрэгчийн тархалт, түүнээс урьдчилан сэргийлэх, үүрлэх, дамжин тархахаас сэргийлэх талаар мэдээлэл, сурталчилгаа хийнэ.

4.8.3.Үйлчилгээ үзүүлэхийн өмнө технологийн горимыг мөрдөн, үйлчлүүлэгчийн орон байр, өрөө тасалгаа, эзэмшил газар дахь ахуйн шавж, мэрэгчийн төрөл зүйл, тархалтын түвшин, тоошлыг заавал тогтооно.

#### 4.9.Ариутгагчийн үүрэг:

4.9.1.Үйлчлүүлэгчид түргэн шуурхай үйлчлэн, эелдэг, боловсон харилцаж, тэдэнд таагүй сэтгэгдэл төрүүлэх аливаа үйлдэл үзүүлэхгүй байна.

4.9.2.Ариутгагч нь хэрэглэж буй бодис, түүний хор нөлөө, үр дүн, ахуйн шавж мэрэгчийн талаар зохих мэдлэгтэй байж, хэрэглэгчид үйлчилгээний технологи, үйл ажиллагааны талаар тайлбарлах чадвартай байна.

4.9.3.Ариутгагч нь үйлчилгээ үзүүлэхдээ хувийн хамгаалах хувцас, хэрэгслийг иж бүрэн өмсөж, байгууллагын болон өөрийн нэр бүхий энгэрийн тэмдгийг зүүсэн байна.

4.9.4.Хэрэглэсэн багаж, хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийг угааж, цэвэрлэн, дараагийн үйлчилгээнд бэлэн байлгана.

### Тав. Хариуцлага

5.1. Зөрчил гаргасан гэм буруутай этгээдэд холбогдох хууль тогтоомжийн дагуу хариуцлага тооцно.



Эрүүл мэндийн сайдын 2023 оны 11 дүгээр сарын 7-ний  
өдрийн 116 дугаар тушаалын 92 дугаар хавсралт



## ОРШУУЛГЫН ГАЗРЫН ЭРҮҮЛ АХУЙ ХАЛДВАР ХАМГААЛЛЫН ҮЛГЭРЧИЛСЭН ДҮРЭМ

### Нэг. Нийтлэг үндэслэл

1.1. Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.2 дахь заалтад заасны дагуу оршуулгын газар нь үйл ажиллагаа, үндсэн зорилго, зорилт, чиг үүргээ хэрэгжүүлэхдээ эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм (цаашид "дүрэм" гэх)-ийг баримтална.

1.2. Оршуулгын газар нь /цаашид "үйлчилгээний газар" гэх/ Эрүүл ахуйн тухай, Байгаль орчныг хамгаалах тухай, Усны тухай, Хог хаягдлын тухай хуулиуд болон бусад холбогдох хууль, тогтоомж тэдгээрт нийцүүлэн гаргасан дүрэм, журам, стандартыг үйл ажиллагаандаа удирдлага болгоно.

1.3. Үйлчилгээний газрын үйл ажиллагааг эрхлэн явуулахад энэхүү үлгэрчилсэн дүрмийг дагаж мөрдөнө.

1.4. Үйлчилгээний газрын удирдлагын зүгээс тухайн үйлчилгээтэй холбоотой үүсэх сөрөг үр дагавар, илэрсэн зөрчил дутагдлыг шуурхай арилгах ажлыг шууд хариуцан зохион байгуулна.

1.5. Үйлчилгээний газар нь өөрийн үйл ажиллагааны онцлогтой уялдуулан холбогдох хууль тогтоомж болон энэхүү дүрэмд нийцүүлэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулан баталж, мөрдөж ажиллана.

### Хоёр. Оршуулгын газрын газар олголтод тавигдах эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага

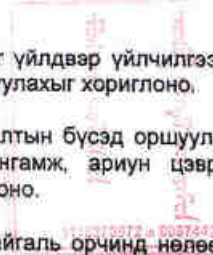
2.1. Хот суурин газрын тусгай зориулалтын бүсэд оршуулгын газар, шарил чандарлах үйл ажиллагаа явуулдаг газрын барилга байгууламжийг төлөвлөж байгуулна.

2.2. Оршуулгын газрыг ундны усны эх үүсвэр, рашаан, гол мөрөн, булаг шандын эрүүл ахуйн хориглолтын болон хязгаарлалтын бүсэд болон хөрсний ус газрын гадаргаас 2 метрээс бага зайд байрласан, намаг шалбаагтай газар барьж байгуулахыг хориглоно.

2.3. Хөдөө орон нутагт амралт, сувилал зэрэг үйлдвэр үйлчилгээний газрын хамгаалалтын бүсэд оршуулгын газрыг барьж байгуулахыг хориглоно.

2.4. Оршуулгын газрын эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсэд оршуулгын, шашны болон зан үйлийн холбоотой объект, ус хангамж, ариун цэврийн байгууламжаас бусад барилга байгууламж барихыг хориглоно.

2.5. Оршуулгын газрыг барьж байгуулахад Байгаль орчинд нөлөөлөх байдлын үнэлгээ хийлгэнэ.



## **Гурав. Оршуулгын газрын эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага**

3.1. Оршуулгын газар нь газар эзэмшлийн гэрчилгээтэй, кадастрын нэгдсэн бүртгэлд бүртгэгдсэн байна.

3.2. Оршуулгын газрын олгогдсон хэмжээгээр хашаатай байна.

3.3. Газар оршоох оршуулгын газрын хашаанаас 300 метр, шарил чандарлах оршуулгын газрын хашаанаас 1000 метрт эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүс тогтоож тухайн орон нутгийн Засаг даргын захирамжаар баталгаажуулсан байна.

3.4. Оршуулгын газрын цогцос оршуулах талбай нийт талбайн хэмжээний 70%-иас хэтрэхгүй байна. Үлдсэн талбайд тээврийн хэрэгслийн зогсоол, ёслол, зан үйл гүйцэтгэх барилга, ус, ариун цэврийн байгууламж, ногоон байгууламжийг төлөвлөж хийнэ.

3.5. Оршуулгын газарт зан үйл гүйцэтгэх, цогцос оршуулах, ариун цэврийн байгууламжууд заавал байх ба Оршуулгад хамаарах үйлчилгээ, Ерөнхий шаардлага. MNS 6841:2020-д заасан байгууламж, өрөө, тасалгаагаар хангагдсан байна.

3.6. Шарил чандарлах газар шарил хүлээн авах үүдний танхим, хүйтэн агуулах, шарил чандарлах зуух, чандар боловсруулах, ёслолын, эмгэг судлал, ажилчдын болон ажилчдын ахуй хангамжийн өрөөнүүдтэй байна.

3.7. Чандарласан шарилыг оршуулгын газарт тусгайлан байгуулсан байгууламж, эсвэл байгальд оршуулах буюу оршоож болно.

3.8. Шарил чандарлах зуух нь зориулалтын байх ба температур, хүчилтөрөгчийн хэмжээ, шатаах хугацааг хянах, тохируулах боломжтой автомат удирдлага хяналтын системтэй байна.

3.9. Шарилыг 850°-аас дээш халаасан зууханд 850°-аас дээш температурт, илүүдэл агаартай орчинд чандарлана.

3.10. Шарил чандарлах газрын бүх өрөөнүүд агаар оруулж гаргах механик агааржуулалттай байна.

3.11. Шарил чандарлах зуухны яндангаар хаягдах утаанд хэмжилт хийхэд зориулсан яндангийн нүх, багаж тоног төхөөрөмж тавихад зориулсан тавцантай байна.

3.12. Чандарлах зуухны яндангаар гарах утаанд агуулагдах химийн хорт бодис нь Байгаль орчны хамгаалал. Чандарлах зуух (крематор)-ны яндангаар агаар мандалд хаягдах утааны найрлага дахь агаар бохирдуулах зарим бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ MNS 5606-1:2016 стандартын шаардлага хангасан байна.

## **Дөрөв. Оршуулгын газрын ус хангамж, ариун цэврийн байгууламж, цэвэрлэгээ халдваргүйжүүлэлт**

4.1. Оршуулгын газар төвлөрсөн бус болон зөөврийн ус хангамжтай байна. Төвлөрсөн бус ус хангамжтай тохиолдолд усны эх үүсвэрт эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүс тогтоож хашаажуулах ба худгийн цооног барилга байгууламжтай байна.

4.2. Ундны усны хими, физик, нян судлалын үзүүлэлтүүд Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал. Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 0900:2018 стандартын шаардлага хангасан байна.

4.3. Төвлөрсөн бус ариун цэврийн байгууламжтай тохиолдолд /энгийн бие засах газар/ Нүхэн жорлон угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS 5924:2015-ын шаардлага хангасан байна.

4.4. Бага оврын цэвэрлэх байгууламжтай, механик, биологи цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт хийдэг бол цэвэрлэсэн бохир ус Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага MNS 4943:2015 стандартын шаардлага хангасан байна.

4.5. Шарилыг оршуулах ажил гүйцэтгэсний дараа тээврийн хэрэгсэл, багаж хэрэгслийг цэвэрлэж халдваргүйжүүлнэ.

4.6. Оршуулгын газрын барилгажсан талбай, ногоон байгууламжийн бүс, тээврийн хэрэгслийн зогсоол, орох хаалганы дэргэд хогийн савыг байршуулна.

4.7. Хогийн сав нь хог хаягдлыг ангилах, ачи, цуглуулах технологид нийцсэн, галд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, салхиар тархах, хур тунадасны ус хуримтлагдахаас сэргийлсэн тагтай байна.

#### **Тав. Оршуулгын газарт тавигдах дотоод хяналт**

5.1. Байгаль орчны менежментийн төлөвлөгөөтэй байх ба төлөвлөгөөг хэрэгжүүлэх орчны хяналт шинжилгээний хөтөлбөртэй байна.

5.2. Орчны хяналт шинжилгээний хөтөлбөрт агаар, хөрс, гадаргын болон гүний усанд хяналт шинжилгээ хийх үзүүлэлт, давтамжийг тодорхойлсон байна. Гүний усны чанар, аюулгүй байдлыг хянах хяналтын цооногтой байна. Шинжилгээг итгэмжлэгдсэн лабораторид хийлгүүлнэ.

#### **Зургаа. Оршуулах үйл ажиллагаанд тавигдах тусгай шаардлага**

6.1. Цогцсыг нас барсан газраас өөр аймаг, нийслэл, сум, суурин газар авч явахаар бол нас барсан орон нутгийн эрүүл мэндийн байгууллагаас онцгой аюулт халдварт өвчин, тодорхой бус шалтгаанаар нас бараагүй болохыг баталгаажуулсан албан бичгийг авна.

6.2. Онцгой аюултай халдварт өвчнөөр нас барсан шарилыг оршуулахдаа ЭМЯ-ны холбогдох газарт мэдэгдэж, заавар, зөвлөмжийн дагуу гүйцэтгэнэ.

6.3. Эмгэг судлал, анатомийн хог хаягдлыг (эрхтэн, эд эс гэх мэт) модон хайрцагт хийж оршуулгын газрын тусгайлан тогтоосон хэсэгт чандарлах буюу булшилж болно.

6.4. Байгалийн хүчин зүйлсийн нөлөөгөөр эвдэрч сүйдсэн, дахин төлөвлөлтийг эрх бүхий байгууллагаас шийдвэрлэсэн, хүрээлэн буй орчин, хүний эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлөх болсон оршуулгын газрыг тухайн орон нутгийн иргэдийн олонхын саналыг үндэслэн эрх бүхий төр захиргааны байгууллагын шийдвэрээр нүүлгэн шилжүүлж болно.

6.5. Оршуулгын газрыг нүүлгэн шилжүүлсний дараа хөрс орчныг мэргэжлийн байгууллагаар халдваргүйжүүлэлт хийлгэж нөхөн сэргээх ажлыг хийнэ.

### **Долоо. Хүний нөөцөд тавигдах шаардлага**

7.1. Оршуулгын газрын ажилчид ажлын хувцас, амьсгалын замыг хамгаалах хэрэгслээр хангагдсан байна.

7.2. Газарт оршоох үйлчилгээ үзүүлдэг оршуулгын газрын ажилчид /газар шорооны ажил хийдэг/ татран өвчний вакцин хийлгэнэ

7.3. Оршуулгын газрын ажилчид Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн сургалтад хамрагдана.

### **Найм. Хариуцлага**

8.1. Зөрчил гаргасан гэм буруутай этгээдэд холбогдох хууль тогтоомжийн дагуу хариуцлага тооцно.



Эрүүл мэндийн сайдын 2023 оны 11 дүгээр сарын 1-ний  
едрийн 11 дугаар тушаалын 29 дугаар хавсралт



## УС ХАНГАМЖИЙН БАРИЛГА БАЙГУУЛАМЖИД ТАВИГДАХ ЭРҮҮЛ АХУЙ, ХАЛДВАР ХАМГААЛЛЫН ҮЛГЭРЧИЛСЭН ДҮРЭМ

### Нэг. Нийтлэг үндэслэл

1.1 Энэхүү дүрмийн зорилго нь ус хангамжийн худаг, ус түгээгүүрийн хоолой, ус нөөцлүүр, ус нөөцлөх сав, ус зөөврийн автомашины усны савны эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлагыг тодорхойлж, хүн амын дунд усаар дамжин өвчлөл үүсэх эрсдлээс урьдчилан сэргийлэхэд оршино.

1.2 Ус хангамжийн байгууллага, аж ахуйн нэгж энэхүү үлгэрчилсэн дүрэм болон Монгол Улсын холбогдох хууль, тогтоомжийг мөрдлөг болгож, тэдгээрт нийцүүлэн ус хангамжийн онцлогт тохирсон дотоод журмыг батлан хэрэгжүүлж ажиллана.

1.3 Ус хангамжийн худаг, ус түгээгүүрийн хоолой, ус нөөцлүүр, ус нөөцлөх сав, ус зөөврийн автомашины усны савыг цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх, угаах зааврыг эрүүл мэндийн асуудал хариуцсан төрийн захиргааны төв байгууллага батална.

### Хоёр. Ус хангамжийн барилга байгууламжид тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага

2.1 Ус хангамжийн эх үүсвэрийн худаг:

2.1.1 Ус хангамжийн эх үүсвэрийн барилга байгууламжийг барих газрын байршил тогтоох, зураг төсөл зохиох, барилга барих, ашиглалтад оруулахад эрүүл ахуйн хяналт хийлгэж дүгнэлт гаргуулна.

2.1.2 Ус хангамжийн эх үүсвэрийн худгийн байршлыг тогтоохдоо усны хими, биологийн үзүүлэлтээр ундны усны стандартын шаардлага хангаж байгаа талаар эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргуулна.

2.1.3 Ус хангамжийн эх үүсвэрийн худагт эрүүл ахуйн хориглолтын болон хязгаарлалтын бүсийг холбогдох хууль тогтоомжид заасны дагуу тогтоож, дэглэмийг мөрдүүлнэ.

2.1.4 Эх үүсвэрийн худгийн эргэн тойрны хөрсний бүрэн бүтэн байдал алдагдаагүй, ан цав цууралт үүсээгүй байна.

2.1.5 Худаг нь цооногын хийц, гүн, насос суулгасан гүн, усны ундарга, байршил зэрэг мэдээллийг агуулсан гэрчилгээтэй байна.

2.1.6 Ашиглалтын явцад усны дээж авах, ундарга, түвшинг хэмжих, ундаргыг сэргээх, цэвэрлэх, шавхалт ба халдваргүйжүүлэлт хийх боломжийг цооногийн хийцэд тусгана.

2.1.7 Худгийн барилга байгууламжид байрлуулах тоноглол, орон нутгийн онцлогоос хамааруулан цооногын амсарыг газраас дээр барилгад эсвэл газрын доор камерт байрлуулж болно.

2.1.8 Худгийн барилга байгууламжийн өндөр газрын дээр ба доор байрлахаас үл шалтгаалан тоног төхөөрөмжүүдийн хэмжээнээс хамаарах бөгөөд 2.4 м-ээс багагүй байна.

2.1.9 Газар дээрх худгийн барилга агаар сэлгэлт хийх боломжтой, байгалийн гэрэлтүүлэгтэй байна.

2.1.10 Цооногын амсрын хийц нь цооногын хоолойгоор дамжин гадны бохирдол гүний ус руу орохоос сэргийлж битүүмжлэгдсэн байна.

2.1.11 Худгийн барилга байгууламжийн хаявчийг цементэлж битүүмжилсэн байна.

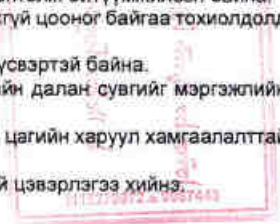
2.1.12 Худгийн эрүүл ахуйн хориглолтын бүсэд ашиглахгүй цооног байгаа тохиолдолд аюулгүй булж устгана.

2.1.13 Ус хангамжийн эх үүсвэрт цахилгааны нөөц эх үүсвэртэй байна.

2.1.14 Ус хангамжийн нөөц эх үүсвэртэй байх ба үерийн далан сувгийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэнэ.

2.1.15 Ус хангамжийн эх үүсвэр хуульд заасны дагуу 24 цагийн харуул хамгаалалттай байна.

2.1.16 Худгийн барилга байгууламжид өдөр бүр чийгтэй цэвэрлэгээ хийнэ.



2.1.17 Худагт засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ хийсэн талаарх мэдээллийг тусгасан техник ашиглалтын дэвтрийг ажлын байранд байрлуулсан байна.

2.1.18 Ус хангамжийн эх үүсвэрээс шууд нийтэд усыг түгээдэг бол Ус түгээх байрны стандартын шаардлагыг хангасан байна.

## **2.2 Ус дамжуулах, түгээх шугам хоолой**

2.2.1 Ундны ус хангамжийн ус дамжуулах, түгээх шугам хоолойн тэнхлэгээс хоёр тийш 5 м-т хамгаалалтын зурвас тогтооно.

2.2.2 Шугам хоолойн хийцийн материал ган, ширэм, төмөр бетон, хуванцар байх ба чанар, аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан талаар үйлдвэрлэгчийн сертификат, шинжилгээний бичигтэй байна.

2.2.3 Ус дамжуулах, түгээх шугам хоолойд хаалтууд, хий гаргах вантуз, үл буцаах клапан, усны хэмжүүр, даралт, температур зэрэг хэмжих төхөөрөмжүүдээр тоноглож, шаардлагатай газруудад дамжуулах шугамын усыг юүлэх худаг хийж өгнө.

## **2.3 Ус нөөцлүүр:**

2.3.1 Ус нөөцлүүр гэдэгт төвлөрсөн ус хангамжийн түгээх сүлжээний сайжруулсан буюу халдваргүйжүүлсэн усыг хадгалах зориулалтаар газар дор болон ил байрласан савыг ойлгох ба эрх бүхий мэргэжлийн байгууллагын боловсруулсан зураг төслийн дагуу хийнэ.

2.3.2 Ус нөөцлүүр ус оруулах, гаргах хоолой, юүлүүр хоолой, салхивчийн тоноглол, хүн орж гарах, тоног төхөөрөмж зөөх нээлхий, усны түвшин хэмжих, вакуум ба даралтын хяналтын төхөөрөмж, нөөцлүүрээс ус халихаас сэргийлэх төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байна. Юүлүүр хоолой нөөцлүүрийн шалнаас 5 см-ээс ихгүй газар байрлана.

2.3.3 Ус нөөцлүүрийн хийцийн материал бетон, төмөр бетон, ган байна.

2.3.4 Ус нөөцлүүрийн хийцийн материал нь чанар, аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан талаар үйлдвэрлэгчийн сертификат, шинжилгээний бичигтэй байна.

2.3.5 Дулаалгагүй байранд буюу гадаа ил байрлах, дулаалгатай байранд газар доор байрлах ус нөөцлүүрийн барилга байгууламжид агаарын хамгийн хүйтэн температурт /-40 градус/ усны хэм 40 гадусаас дээш байхаар тооцно.

2.3.6 Гадаа ил байрласан ус нөөцлүүрийн барилга байгууламжийг шороон овоолгоор дулаална.

2.3.7 Ус нөөцлүүрийн ханаар нэвтрэн гарах хоолойн хэсгийг ус нэвтрүүлдэггүй материалаар хийнэ.

2.3.8 Усанд замаг үүсэхээс сэргийлж ус нөөцлүүр, ус өгөх, зайлуулах шугам хоолой дахь ус байнгын хөдөлгөөнд байхаар төлөвлөх шаардлагатай.

2.3.9 Ус нөөцлүүрийн нээлхийг ус орох, гарах хоолойн харалдаа байршуулах ба гадны бохирдол орохоос сэргийлж битүүмжлэн таглаж лацадна.

2.3.10 Ус нөөцлүүрт агаарын солилцоо явагдах боломжоор хангаж агааржуулалтын хоолойг төлөвлөнө. Агааржуулалтын хоолой ус нөөцлүүрээс дээш 2 м-ээс багагүй өндөр байх ба малгайвчтай байна.

2.3.11 Ус нөөцлүүрт эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийг Байгаль орчин аялал жуулчлалын сайд, Барилга хот байгуулалтын сайдын хамтарсан тушаалаар баталсан журманд заасны дагуу тогтоож, бүсийн хэмжээгээр хашаажуулна.

2.3.12 Ус нөөцлүүрийн хашаанд ажилчидаас бусад зөвшөөрөлгүй хүн нэвтрэхийг хориглоно.

2.3.13 Ус нөөцлүүрийн хэвийн үйл ажиллагааг тасралтгүй хангах зорилгоор цахилгааны нөөц өх үүсвэртэй байна.

2.3.14 Ус нөөцлүүрийн багтаамж, хийцийн материал, техникийн үзүүлэлт, засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ халдваргүйжүүлэлт хийсэн талаарх мэдээллийг тусгасан техник ашиглалтын дэвтрийг ажлын байранд байрлуулсан байна.

## **2.4 Ус нөөцлөх сав:**

2.4.1 Ус нөөцлөх сав гэдэгт усны чанар, аюулгүй байдлыг ханган түр хугацаагаар нөөцлөх эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, хэмжих хэрэгсэл бүхий зориулалтын савыг хэлэх ба зөөврийн ус түгээх байр, төвлөрсөн бус ус хангамжийн худаг, ус хангамжийн хэвийн хэрэглээг хангах зорилгоор өндөр барилгуудад байршуулна.

2.4.2 Ус нөөцлөх савыг байршуулах байр байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэгтэй, агаар оруулж гаргах механик агааржуулалтай байна.



2.4.3 Ус нөөцлөх савны дээд хэсэг байрны тааз хоорондын зай 70 см-ээс багагүй хэмжээтэй байна.

2.4.4 Ус нөөцлөх савыг ган болон хуванцар материалаар хийх ба чанар, аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан талаар үйлдвэрлэгчийн сертификат, шинжилгээний бичигтэй байна.

2.4.5 Ус нөөцлөх сав нь ус болон ариутгалын бодистой урвалд орж элдэв амт үнэр үүсгэдэггүй, халдваргүйжүүлж цэвэрлэх боломжтой, зэврэлт үүсдэггүй, савны ёроолд үлдсэн усыг бүрэн юүлэх цорго, усны түвшин хэмжигчтэй байна.

2.4.6 Зөөврийн ус түгээх байрны ус нөөцлөх савны ус хүлээн авах зориулалтын хоолой нь гадна талаасаа битүүмжлэгдсэн тагтай, ус нөөцөлсөний дараа цоожилж, лэцдан битүүмжилж аюулгүй байх нөхцлөөр хангана.

2.4.7 Ус нөөцлөх савны багтаамж, техникийн үзүүлэлт, засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ халдваргүйжүүлэлт хийсэн талаарх мэдээллийг тусгасан техник ашиглалтын дэвтрийг ажлын байранд байрлуулсан байна.

2.4.8 Ус түгээх байр, худаг болон ундны устай холбогдож ажилладаг ажилчид эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагдах ба хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангагдана.

## **2.5 Ус зөөврийн автомашины усны сав:**

2.5.1 Ус зөөврийн автомашины усны сав ус болон ариутгалын бодистой урвалд орж элдэв амт үнэр үүсгэдэггүй, халдваргүйжүүлж цэвэрлэх боломжтой, зэврэлт үүсдэггүй материалаар хийгдсэн байна.

2.5.2 Усны савыг усаар дүүргэсний дараа таглаж битүүмжлэх ба ус дуустал тагийг онгойлгохгүй байна.

2.5.3 Ус зөөврийн автомашины ус түгээгүүрийн хоолойг бохирдохоос сэргийлэн хошуувч хийж өлгөнө.

2.5.4 Ус зөөврийн автомашины жолооч эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагдаж, хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангагдана.

**Гурав. Ус хангамжийн эх үүсвэрийн худаг, ус дамжуулах, түгээх шугам хоолой, ус нөөцлүүр, ус нөөцлөх сав, ус зөөврийн автомашины усны савыг цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх, угаах үйл ажиллагаанд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага:**

3.1 Худгийн ус нян судлал, аммиак, нитрат, нитритын үзүүлэлтээр стандартын шаардлага хангахгүй болсон тухай дүгнэлт гарах, засвар үйлчилгээ хийсэн тохиолдолд цэвэрлэж laidан халдваргүйжүүлэлт хийнэ.

3.2 Ус дамжуулах, түгээх шугамыг ашиглалтад шинээр өгөх, урсгал болон их засвар хийсэн, лабораторийн шинжилгээгээр нян судлалын үзүүлэлт удаа дараа муу гарсан тохиолдолд цэвэрлэж халдваргүйжүүлж угаана.

3.3 Ус нөөцлүүрийг шинээр барьж ашиглалтад оруулах, ус нөөцлөх савыг шинээр тавих, ундны ус нян судлал, аммиак, нитрат, нитритын үзүүлэлтээр стандартын шаардлага хангахгүй болсон тухай дүгнэлт гарах, техник ашиглалтын төлөвлөгөөт үзлэг, засвар хийх, график хугацаа болсон тохиолдолд цэвэрлэж халдваргүйжүүлж угаана.

3.4 Ус зөөврийн автомашин шинээр авах, удаан хугацаагаар ажиллаагүй зогссон, график хугацаа болсон тохиолдолд цэвэрлэж, халдваргүйжүүлж угаана.

3.5 Ус хангамжийн байгууллага ус нөөцлүүр, ус нөөцлөх сав, ус зөөврийн автомашины усны савны том, жижиг, материалаас шалтгаалж цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх, угаах давтамжийг тогтоож, график гарган байгууллагын даргаар батлуулна.

3.4 Төвлөрсөн ба төвлөрсөн бус ус хангамжийн үйл ажиллагаа эрхэлдэг ус хангач байгууллага худгийн цооног, ус дамжуулах, түгээх хоолой, ус нөөцлүүр, ус түгээх байрны ус нөөцлөх сав, ус зөөврийн автомашины усны савыг цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх, угаахдаа байгууллагын даргын тушаалаар ажлын хэсгийг томилж ажиллуулна.

3.5 Худгийн цооног, ус дамжуулах, түгээх хоолой, ус нөөцлүүр, ус түгээх байрны ус нөөцлөх сав, ус зөөврийн автомашины усны савыг цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх, угаахдаа эрүүл ахуйч болон мэргэжлийн ажилтнаар хийлгэх ба дээрх мэргэжлийн ажилтангүй тохиолдолд тусгай зөвшөөрөл бүхий мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэнэ.

3.6 Худгийн цооног, ус нөөцлүүр, ус нөөцлөх сав, ус зөөврийн автомашины усны сав нь техник ашиглалтын паспорттай байх ба цэвэрлэж, халдваргүйжүүлж, угаалга хийх бүрд тэмдэглэл хөтөлж, актыг хавсаргана.

3.7 Худгийн цооног, ус дамжуулах, түгээх хоолой, ус нөөцлүүр, ус нөөцлөх сав, ус зөөврийн автомашины усны савыг цэвэрлэж, халдваргүйжүүлж, угаах ажиллагааг гүйцэтгэхийн өмнө усанд хийсэн нян судлалын шинжилгээний дүн, савны битүүмжлэл, цоож, лац, ус юүлэх хоолой, ус нөөцлүүрийн шугам, салхивчийн босоо хоолойд техникийн үзлэг хийж, илэрсэн зөрчлийг арилгуулан, техник ашиглалтын паспортад тэмдэглэнэ.

3.8 Худгийн цооног, ус дамжуулах, түгээх хоолой, ус нөөцлүүр, ус нөөцлөх сав, ус зөөврийн автомашины савны багтаамжаас хамааран угааж, цэвэрлэхэд шаардагдах усны тооцоог гаргах, халдваргүйжүүлэх бодисын сонголтыг хийж, хлорын идэвхийг итгэмжлэгдсэн лабораторид тодорхойлуулсан байна.

3.9 Худгийн цооног, ус дамжуулах, түгээх хоолой, ус нөөцлүүр, ус нөөцлөх сав, ус зөөврийн автомашины савыг цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх, угаах ажлыг гүйцэтгэх ажилтнуудад уг ажиллагаатай холбоотой тодорхой мэдээлэл өгч, ажлын дэс дараалал, хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, халдваргүйжүүлэх бодистой хэрхэн харьцаж ажиллах талаар тодорхой зааварчилгаа өгөх ба зааварчилгаа авсан ажил гүйцэтгэгч гарын үсэг зурж баталгаажуулна.

#### **Дөрөв. Эрүүл ахуйн үлгэрчилсэн дүрмийн хэрэгжилтэд хяналт тавих, хариуцлага тооцох**

4.1. Энэхүү дүрмийг дагаж мөрдөх үүрэг хариуцлагыг ус хангагч аж ахуйн нэгж, байгууллага, иргэн, орон сууц нийтийн аж ахуйн удирдах газрын хэрэглэгчдэд үйлчлэх төв, Сууц өмчлөгчдийн холбоо хүлээнэ.

4.2. Үлгэрчилсэн дүрмийн хэрэгжилтэд эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын улсын /ахлах/ байцаагч нар хяналт тавина.

4.3. Зөрчил гаргасан буруутай этгээдэд эрүүгийн хариуцлага хүлээлгэхээргүй бол "Эрүүл ахуйн тухай" хууль болон бусад холбогдох хууль тогтоомжийн дагуу хариуцлага хүлээлгэнэ.

4.4. Үлгэрчилсэн дүрмийг ноцтой зөрчсөн, эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дэглэмийг мөрдөж ажиллаагүйгээс усаар дамжих халдварт өвчлөл гарсан буюу гарч болзошгүй нөхцөл байдал үүссэн тохиолдолд эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын улсын /ахлах/ байцаагч нь эх үүсвэрийн худаг, дамжуулах, түгээх шугам сүлжээ, ус нөөцлүүр, ус нөөцлөх сав, ус зөөврийн автомашины усны савыг түр ашиглахгүй байх акт үйлдэх, зөрчил дутагдлыг арилгуулах талаар үүрэг, даалгавар өгч биелэлтийг хангуулах арга хэмжээ авна.

