

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

2026 оны 08 сарын
18-ны өдөр

Дугаар А/307 А/259

Улаанбаатар хот

Зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар батлах тухай

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

1."Хүнсний жижиглэн худалдаанд эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар"-ыг 1 дүгээр, "Хүнсний тээвэрлэлтэд эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар"-ыг 2 дугаар хавсралтаар тус тус баталсугай.

2.Батлагдсан зааврыг хүнсний худалдаа эрхлэгчид болон хүнс тээвэрлэлт, хадгалалтын үйл ажиллагаа эрхэлдэг байгууллагуудын үйл ажиллагаанд нэвтрүүлэх, энэ талаар мэргэжил арга зүйн туслалцаа үзүүлж, хяналт тавьж ажиллахыг Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн яамны Хүнсний үйлдвэрийн бодлогын хэрэгжилтийг зохицуулах газрын дарга (Д.Довчинсүрэн), Эрүүл мэндийн яамны Нийгмийн эрүүл мэндийн бодлогын хэрэгжилтийн газрын дарга (Б.Цэцэгсайхан), аймаг, нийслэлийн Хүнс, хөдөө аж ахуйн газрын дарга, Эрүүл мэндийн газрын дарга нарт тус тус даалгасугай.

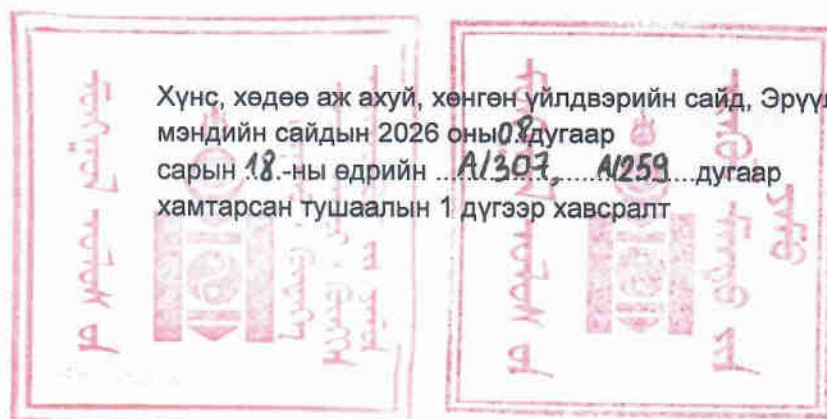
3.Энэхүү тушаалын хэрэгжилтэд хяналт тавьж ажиллахыг Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн яамны Төрийн нарийн бичгийн дарга (Т.Жамбалцэрэн), Эрүүл мэндийн яамны Төрийн нарийн бичгийн дарга нар (Н.Эрдэнэбаяр)-т тус тус үүрэг болгосугай.

ХҮНС ХӨДӨӨ АЖ АХУЙ, ХӨНГӨН
ҮЙЛДВЭРИЙН САЙД

Ц.ИДЭРБАТ

ЭРҮҮЛ МЭНДИЙН САЙД

Э.БАТШУГАР



**ХҮНСНИЙ ЖИЖИГЛЭН ХУДАЛДААНД ЭРҮҮЛ АХУЙН ЗОХИСТОЙ ДАДЛЫГ
ХЯЛБАРШУУЛАН НЭВТРҮҮЛЭХ ЗААВАР**

ГАРЧИГ

Үндэслэл

- 1.Хамрах хүрээ
- 2.Нэр томьёо, тодорхойлолт
- 3.Барилга байгууламж, төлөвлөлт
 - 3.1.Хүрээлэн буй орчин
 - 3.2.Барилга байгууламж
- 4.Гадаад орчин, төлөвлөлт
 - 4.1.Ерөнхий шаардлага
 - 4.2.Дотоод орчин, төлөвлөлт
 - 4.3.Тоног төхөөрөмж, байршил
 - 4.4.Хүнс, сав баглаа боодлын материал, химийн бодис хадгалах
- 5.Дэд бүтэц
 - 5.1.Ерөнхий шаардлага
 - 5.2.Ус, мөс, уур
 - 5.3.Агааржуулалт
 - 5.4.Шахсан агаар болон бусад хий
 - 5.5.Гэрэлтүүлэг
 - 5.6.Бохирын шугам
- 6.Хортон шавжтай тэмцэх
 - 6.1.Ерөнхий шаардлага
 - 6.2.Хяналтын хөтөлбөр
 - 6.3.Хортон шавж нэвтрэхээс урьдчилан сэргийлэх
 - 6.4.Үүрлэх, тархах
 - 6.5.Хянах, илрүүлэх
 - 6.6.Устгах
- 7.Хог хаягдал
 - 7.1.Ерөнхий шаардлага
 - 7.2.Хог хаягдал
 - 7.3.Хог хаягдлын сав
- 8.Тоног төхөөрөмж, засвар үйлчилгээ
 - 8.1.Ерөнхий шаардлага
 - 8.2.Тоног төхөөрөмжийн эрүүл ахуйн шаардлага
 - 8.3.Тоног төхөөрөмжийн засвар, үйлчилгээ
- 9.Худалдаа, нийлүүлэлтийн менежмент
 - 9.1.Ерөнхий шаардлага
 - 9.2.Нийлүүлэгчийг сонгох
 - 9.3.Тээвэрлэлт
 - 9.4.Хадгалалтын ажлын байр
 - 9.5.Жижиглэн савлах, худалдаанд бэлтгэх ажлын байр
 - 9.6.Худалдаа, үйлчилгээний ажлын байр
- 10.Бохирдлоос сэргийлэх арга хэмжээ
 - 10.1.Ерөнхий шаардлага
 - 10.2.Микробиологийн бохирдол
 - 10.3.Харшил үүсгэгч

- 10.4.Химийн бохирдол
- 10.5.Физикийн бохирдол
- 11.Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт
 - 11.1.Ерөнхий шаардлага
 - 11.2.Цэвэрлэгээний бодис, багаж хэрэгсэл
 - 11.3.Цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэлт
- 12.Хувийн ариун цэвэр, ажилчдын ажлын байр
 - 12.1.Ерөнхий шаардлага
 - 12.2.Эрүүл ахуйн байгууламж
 - 12.3.Ажилчдын хоолны газар
 - 12.4.Ажлын хувцас, хамгаалах хувцас
 - 12.5.Ажилчдын эрүүл мэнд
 - 12.6.Ажилтаны цэвэр байдал
- 13.Хүнсний мэдээлэл, хамгаалалт
 - 13.1.Ерөнхий шаардлага
 - 13.2.Хүнсний талаарх мэдээлэл, хамгаалалт
 - 13.3.Хэрэглэгчийг мэдээлэлээр хангах
 - 13.4.Хүнсний луйвраас урьдчилан сэргийлэх
- 14.Ул мөрийг мөрдөн тогтоох
- 15.Хүнсний бүтээгдэхүүний татан авалт
- 16.Чанарын шаардлага хангаагүй хүнсний бүтээгдэхүүнийг устгах
- 17.Эрсдэлийн үнэлгээ, хяналт, шалгалт

Жижиглэн худалдаанд хүнсний эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар

Үндэслэл:

Энэхүү зааврыг Монгол Улсын Хүнсний тухай хууль, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль, Эрүүл ахуйн тухай хууль, Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хууль, хүнсний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын талаар хүчин төгөлдөр мөрдөгдөж байгаа холбогдох стандарт, түүнчлэн Codex Alimentarius Commission-ийн General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969) болон холбогдох бусад Кодексын стандарт, зөвлөмжийг үндэслэн боловсруулав.

1.Зорилго:

Энэхүү зааврын (цаашид заавар гэх) зорилго нь хүнсний жижиглэн худалдааны үе шатанд эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх, хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, хоол хүнсээр дамжих эрсдэлийг бууруулах, хууль тогтоомжийн хэрэгжилтийг хангах, хэрэглэгчийн эрүүл мэндийг хамгаалахад оршино.

Хүнсний жижиглэн худалдаа нь хүн амын эрүүл мэндийг хоол, хүнсээр дамжих өвчлөлөөс урьдчилан сэргийлэх, хууль тогтоомжийн хэрэгжилтийг хангах, хэрэглэгчдийн итгэлийг бий болгож, нэр хүндээ хадгалах, цэвэр, эрүүл орчин, ажлын байр талбайд зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн тусламжтайгаар мэргэжлийн үйлчилгээний ажилтан чанар, эрүүл ахуй, аюулгүйн шаардлага хангасан, баталгаатай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээр үйлчилгээ үзүүлэх зорилготой. Энэхүү зорилгыг хэрэгжүүлэхдээ хүнсний жижиглэн худалдааны газар нь эрүүл ахуйн дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх зааврыг мөрдлөг болгон ажиллана.

2.Хамрах хүрээ

Зааварт жижиглэнгийн худалдааны газарт эрүүл ахуйн зохистой дадлыг нэвтрүүлэх, хэрэгжүүлэх, хэвшүүлэх шаардлагыг тусгасан болно.

Зааврыг хүнсний жижиглэн худалдааны үе шатанд оролцдог бүх аж ахуйн нэгж, газар нь байршил, хүчин чадал, үйл ажиллагааны онцлогтоо нийцүүлэн хэрэглэнэ.

Заавар нь хүнсний сүлжээний бусад үе шатанд хамаарахгүй, аж ахуйн нэгжийн хэмжээ, хүчин чадал, эрсдэлд тохируулан уян хатан хэрэгжинэ. Орон зайн зарим шаардлага (тухайлбал тусдаа агуулах) жижиг орчинд бүрэн хэрэгжих боломжгүй бол ижил түвшний аюулгүй байдлыг хангах хувилбар арга хэмжээг баримтжуулан хэрэглэж болно. Энэ нь шаардлагын түвшинг бууруулахгүй.

Зааварт MNS ISO 22002-100 стандартад заасан нэр томъёоноос гадна дараах нэр томъёо, тодорхойлолтыг хэрэглэнэ. Үүнд:

2.1.“жижиглэн худалдаа” гэж хүнсний түүхий эд, бэлдэц, бүтээгдэхүүнийг эцсийн хэрэглэгчид шууд худалдан борлуулах, хүргэх үйлчилгээг;

2.2.“хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч” гэж хүнсний сүлжээнд хамаарах үйл ажиллагааны аль нэг, эсхүл хэд хэдэн үйл ажиллагаа эрхэлдэг Монгол Улсын иргэн, хуулийн этгээдийг;

2.3. "хэрэглэгч" гэж бараа, ажил, үйлчилгээг үйлдвэрлэл, аж ахуйн үйл ажиллагааны бус, зөвхөн хувийн болон гэр бүл, ахуйн хэрэгцээгээ хангахад зориулан захиалж, худалдан авч, үйлчлүүлж байгаа, эсхүл хэрэглэж байгаа хувь хүнийг;

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

2.5. "эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага" гэж эрүүл ахуйн дүрэм, журам, заавар, стандартад заагдсан хэм хэмжээг хангасан байхыг;

2.6. "эрүүл ахуйн орчин" гэж хүрээлэн байгаа орчин эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага бүрэн хангасан байхыг;

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

2.8. "түргэн муудаж гэмтэх өндөр эрсдэлтэй хүнс" гэж нэмэлт боловсруулалт хийхгүйгээр шууд хэрэглэх, эмгэг төрүүлэгчийн амьдрах чадвар, өсөлтийг дэмжих, хорт бодис үүсэх боломжтой хүнсийг;

2.9. "ул мөрийг мөрдөн тогтоох" гэж хүнс үйлдвэрлэх, боловсруулах, хадгалах, тээвэрлэх, түгээх, худалдан борлуулах бүх үе шатанд хүнсний зориулалттай түүхий эд, бүтээгдэхүүн, орцын гарал үүсэл, ул мөр, шилжилт хөдөлгөөнийг цаасан бүртгэл болон цахим (программ дээрх бүртгэл) хэлбэрээр баримтжуулан, тасралтгүй хянаж мөрдөн тогтоох үйл ажиллагааг;

2.10. "татан авах" гэж хэрэглэгчид борлуулсны дараа эсхүл сүлжээний аль нэг үе шатанд чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангахгүйг тогтоосон хүнсний бүтээгдэхүүнийг сүлжээнээс татан авах үйл ажиллагааг.

3.Барилга байгууламж, түүний төлөвлөлт

Жижиглэн худалдааны газрын барилга байгууламжийг худалдаа үйлчилгээ, борлуулалтын үе шатанд хүнсний аюулгүй байдалд эрсдэл учрахаас сэргийлэх, аливаа бохирдлын эх үүсвэрээс хамгаалах, зайлсхийх боломжийг бүрдүүлж төлөвлөнө.

Үүнд:

- бохирдлыг хамгийн бага хэмжээнд байлгах;
- агаараар дамжих бохирдлыг хамгийн бага хэмжээнд байлгах, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, техникийн үйлчилгээ хийх боломжтой байх
- аливаа гадаргуу болон ялангуяа хүнстэй хүрэлцэх хэсэг ашиглахад хоргүй байх;
- температур, чийглэг болон бусад зүйлийг хянах төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байх;
- хортон шавж, мэрэгч нэвтрэх, үүрлэхээс сайтар хамгаалсан байх;
- ажилтанд зориулсан ариун цэврийн өрөөг хүчин чадалдаа нийцүүлэн шийдсэн байх.

Жижиглэн худалдааны газрын эрүүл ахуйн бүсийн байршил нь MNS 5105, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй. Эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийн хэмжээ, ерөнхий шаардлага стандартад заасны дагуу 50 метр байна.

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.

3.1.Хүрээлэн буй орчин

Хүнсний жижиглэн худалдааны газрын байгууламж, талбай нь дараах бохирдлын гадаад эх үүсвэрээс хол байна. Үүнд:

- а) бүтээгдэхүүнийг бохирдуулах магадлал өндөртэй бохирдсон үйлдвэрийн хаягдал ус, аливаа хог хаягдалтай газар
- б) үерт автсан газар;
- с) хортон шавжийн халдварт өртөмтгий газар;
- д) хатуу болон шингэн хог хаягдлыг арилгах боломжгүй газрууд.

Эдгээр нөхцөлийг бүрдүүлэхээс гадна аливаа бохирдол, түүнчлэн хортон шавж, мэрэгч нэвтрэхээс сэргийлэх, хянах найдвартай арга хэмжээг авч хэрэгжүүлнэ.

3.2.Барилга байгууламж

Хүнсний жижиглэн худалдааны газрын барилга байгууламжийн төлөвлөлт, зохион байгуулалтыг техникийн үйлчилгээ, цэвэрлэгээг зохих шаардлагын дагуу хийх боломжтой байхаар төлөвлөнө.

Бохирдуулагч аливаа эрсдэлээс урьдчилан сэргийлж хянахын тулд өрөө тасалгаа, туслах байгууламжийг эрүүл ахуйн шаардлагад нийцүүлэн оновчтой төлөвлөх, хүнсний бүтээгдэхүүнийг нийлүүлэлтийн эх үүсвэрээс эцсийн хэрэглэгчийн гар дээр хүргэх хүртэлх үе шатыг хянах боломжийг бүрдүүлсэн байна.

Барилгын материал нь цэвэрлэгээний бодис, материалд тэсвэртэй байна.

Ус зайлуулах системийг бохирдлын эрсдэлээс хамгаалах, урьдчилан сэргийлэх, шаардлагад нийцүүлэн төлөвлөх, барьж байгуулах, угсрах, засвар үйлчилгээ хийх нөхцөлийг бүрдүүлсэн байна. Ус зайлуулах хоолой нь хүлээгдэж буй урсгалын ачааллыг бүрэн хангах багтаамжтай байна.

4.Гадаад орчин, төлөвлөлт

4.1.Ерөнхий шаардлага

Хүнсний жижиглэн худалдааны газрын ажлын байр, талбай нь эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлэх, хэвшүүлэх нөхцөл бололцоог бүрэн хангасан байна.

Барилгын материал нь эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлт шаардлагыг хангасан байна.

Барилга байгууламжийг үйл ажиллагааны дамжлага бүрд бохирдол хамгийн бага түвшинд байх эсхүл урьдчилан сэргийлэх боломжийг бүрдүүлсэн байхаар тооцож төлөвлөнө.

Шугам хоолой нь шороо тоос хуримтлагдахаас хамгаалсан битүүмжлэлтэй цэвэрлэхэд хялбар толигор гадаргуутай байна.

Жижиглэн худалдааны газрын гадаад орчинд худалдан авагчийн зорчих хэсэг, ногоон байгууламж, авто зогсоолын болон хог хаягдлын хэсгийг аюулгүй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан хийц бүтэцтэй байхаар төлөвлөж таних тэмдгүүд байршуулна. Гадаад орчны зам талбайг мөс, усны тогтоолгүй, цэвэр байлгаж ус хуримтлагдахаас сэргийлж ус зайлуулах шугам төлөвлөсөн байна.

Худалдаа, үйлчилгээний зориулалттай барилга байгууламж, гудамж, зам, талбай нь

хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэний хэрэгцээ, шаардлагыг бүрэн хангасан байх ёстой.

Бараа, бүтээгдэхүүн, бусад материалууд санамсаргүйгээр холилдох, дам бохирдол үүсэхээс сэргийлэх, бохирдлын эх үүсвэрээс хамгаалах зорилгоор бүтээгдэхүүн, ажил, үйлчилгээний урсгал хөдөлгөөн, зохион байгуулалтыг төлөвлөсөн байна.

Худалдааны газрын гадаад талбай дах ургамал, цэцэг, ногоог арчилж, тармуурдаж, хог ургамлыг тогтмол цэвэрлэж эмх цэгцтэй байлгана.

4.2.Дотоод орчин, төлөвлөлт

Жижиглэн худалдааны газрын барилга байгууламж нь зохих норматив, шаардлагад нийцсэн хүнсний бүтээгдэхүүний нийлүүлэлт, хадгалалт, жижиглэн савлах худалдаанд бэлтгэх, худалдан борлуулах үйл ажиллагааны урсгалыг оновчтой төлөвлөж зохион байгуулсан ажлын байр, талбайтай байна.

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг тээврийн хэрэгслээс буулгах, хүлээн авах тавцан, орох, гарах гарц хаалга нь гадны биет, хортон шавж нэвтрүүлэхгүй, битүүмжлэл сайтай, цэвэр, бохирдолгүй байна.

Хүнсний жижиглэн худалдааны газрын бүтээгдэхүүн хадгалах өрөө тасалгаа, агуулахын шалыг удаан эдэлгээтэй материалаар хийх ба энэхүү талбай нь бүтээгдэхүүн зөөвөрлөх төхөөрөмж, тэргэнцэр хэрэгслийн хөдөлгөөнийг тэсвэрлэх, ХАБЭА-н шаардлага хангасан байна.

Худалдааны танхимын хана, шал нь угааж, цэвэрлэхэд хялбар, ус нэвтэрдэггүй, бат бөх, тэгш гөлгөр гадаргуутай, өнгө үзэмжтэй, залгаа, булан хэсгүүдийг хялбар цэвэрлэх ямар нэг саадгүй байх ёстой.

Шалан дээр ус тогтоохгүй байхаар төлөвлөнө.

Тааз болон таазанд бэхэлсэн эд зүйл, дээврийн байгууламж нь шороо, чийг хуримтлагдахаас сэргийлсэн, үзлэг, цэвэрлэгээг тогтмол хийх боломжтой байна.

Тоос хуримтлуулж болох ил гарсан шугам хоолойг битүүмжилсэн таазны гадаргуу нь тэгш толигор, жигд байна.

Хаалга нь зэврэлтэд тэсвэртэй, ус чийг үл нэвтрүүлэх, чанартай, бат бөх угсрагдсан, хаалганы бариул нь цэвэрлэж, халдваргүйтгэхэд хялбар, худалдааны газрын хүчин чадлаас хамаарч орох, гарах 1-4 урсгалтай, энгийн болон автомат тохируулга, механизмтай байхаар төлөвлөж болно.

Цонх нь хортон шавж мэрэгч, тоосонцор нэвтрэхээс хамгаалсан битүүмжлэл сайтай угсрагдсан, агааржуулах зорилгоор салхивчийг нээж ашигладаг бол хялбар салгаж цэвэрлэж болох тороор тоноглоно.

Гадагш гарах хаалга, гарцыг ашиглаагүй үед хаалттай байхаар төлөвлөсөн байна.

4.3.Тоног төхөөрөмж, байршил

Тоног төхөөрөмжийг эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хэвшүүлэх, дотоод хяналтыг хэрэгжүүлэхэд дэмжлэг үзүүлэхүйц байдлаар сонгож, байршуулна.

Тоног төхөөрөмж нь хүнсний бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх, үйлчлүүлэгч болон ажилчдын аюулгүй байдлыг хангах үүднээс эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын хатуу

шаардлагыг хангасан байх ёстой.

Тоног төхөөрөмж нь ашиглах, цэвэрлэх, ариутгах, халдваргүйжүүлэх, засвар үйлчилгээ хийхэд тохиромжтой байдлаар суурилагдсан байна.

4.4.Хүнс, сав баглаа боодлын материал, химийн бодис хадгалах

Хүнсний түүхий эд, сав баглаа боодлын материал, цэвэрлэгээ, засвар үйлчилгээний бодисыг хадгалах байгууламжийг тоос, конденсац, утаа, ус зайлуулах суваг, хог хаягдал, хортон шавьж, бусад бохирдлын эх үүсвэрт өртөхгүй байхаар төлөвлөж байршуулна.

Цэвэрлэгээний материал, химийн бодис болон бусад аюултай бодисыг тусад нь, шаардлагатай бол аюулгүй (түгжээтэй, нэвтрэх боломжгүй) хадгалах талбайтай байна.

5.Дэд бүтэц

5.1.Ерөнхий шаардлага

Жижиглэн худалдааны газрын худалдаа, борлуулалтын үйл ажиллагааны зориулалттай ажлын байр, талбай тэдгээрт нэвтэрч орох хонгил, эсхүл ойр орчмын дэд бүтцийн шугам, хоолой, түгээлтийн замыг бохирдлын эх үүсвэрт өртөхгүй байхаар төлөвлөж ашиглана.

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг бохирдох эрсдэлээс хамгаалах, урьдчилан сэргийлэх зорилгоор инженерийн байгууламжийн чанар, ашиглалтын байдалд жилд 2 удаа үнэлгээ хийж, засварлан сайжруулах төлөвлөгөөг боловсруулж мөрдөж ажиллана.

5.2.Ус, мөс, уур

Худалдааны газрын усны хангамж нь үйлдвэрлэлийн хэрэгцээг хангахад хүрэлцэхүйц хэмжээний, хүнсний аюулгүй байдлын шаардлагад нийцсэн усны эх үүсвэртэй байна.

Усыг хадгалах, хуваарилах, шаардлагатай тохиолдолд ус хангамжийн байгууламжийг усны чанар, температурыг хянах боломжтойгоор төлөвлөж угсарсан байна.

Хүнсний бүтээгдэхүүний найрлага дах ус, мөс, уур мөн бүтээгдэхүүний гадаргуутай шууд хүрэлцдэг ус нь тухайн бүтээгдэхүүнд тавигдах чанар, микробиологийн шаардлагад нийцсэн байна.

Цэвэрлэгээ, үйлчилгээнд эсвэл бүтээгдэхүүнд шууд бус замаар хэрэглэдэг ус нь тухайн бүтээгдэхүүний чанар, микробиологийн шаардлагад нийцсэн байна.

Нөөцийн усыг хлоржуулсан тохиолдолд хяналт тавьж, ашиглах цэг дээрх хлорын үлдэгдлийн хэмжээг холбогдох техникийн шаардлагад заасан түвшинд байлгана.

Ундны зориулалттай цэвэр усны системийг бусад зориулалтын усны системээс тусгаарласан, тэмдэглэгээ бүхий шугам хоолойгоор нийлүүлнэ. Ундны зориулалттай цэвэр усны системд бусад зориулалтын ус орохоос урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ авна.

Бүтээгдэхүүнтэй шууд хүрэлцэж болзошгүй усыг халдваргүйтгэл хийх боломжтой шугам хоолойгоор дамжуулж ашиглах шаардлагатай.

5.3.Агааржуулалт

Жижиглэн худалдааны газрын агаарын чанарт тавих шаардлагыг тогтоож, тогтмол

хяналт тавина.

Илүүдэл эсхүл бохирдлын эх үүсвэр болж болзошгүй уур, тоос, үнэрийг зайлуулах зорилгоор хүрэлцэхүйц тоо, хүчин чадал бүхий агааржуулалт (байгалийн болон механик)-ын системийг суурилуулсан байна.

Агаар дуслын замаар нянгийн бохирдол үүсэх эрсдэл хамгийн бага байхаар өрөөний агаарын чанарыг хянана.

Бичил биетэн үржих, амьдрах боломжтой хүнсний бүтээгдэхүүнтэй орчны агаарын чанарын хяналтыг тогтмол хийж хэмжилтийн бүртгэл хөтөлнө.

Бохирдсон эсвэл бохирдол үүсгэх боломжтой орчноос цэвэр орчин руу агаарын урсгал чиглэхгүй байхаар агааржуулалтын системийг төлөвлөнө.

Тодорхой агаарын даралтын зөрүүг хадгална. Энэхүү системийг цэвэрлэх, шүүлтүүрийг солих, засвар үйлчилгээ хийх боломжтой байхаар төлөвлөнө.

Гаднаас дотогш чиглэлт агаарын урсгалтай салхивчуудын бүрэн, бүтэн байдлыг тогтмол шалгах шаардлагатай.

5.4.Шахсан агаар болон бусад хий

Үйлдвэрлэлд эсвэл дүүргэлтэнд ашигладаг даралттай агаар нь нүүрстөрөгчийн давхар исэл, азот болон бусад хийн системийг бохирдуулахаас урьдчилан сэргийлэх нөхцөлийг хангасан байна.

Хүнстэй шууд эсвэл санамсаргүй байдлаар хүрэлцдэг хий (тээвэрлэх, үлээх, хатаах, бүтээгдэхүүн эсвэл тоног төхөөрөмжид ашигладаг гэх мэт) нь хүнстэй шууд хүрэлцэх ажиллагаанд ашиглахаас өмнө батлагдсан эх үүсвэрээс авсан, тоос, тос, усыг зайлуулах шүүлтүүрээр дамжсан байна.

Хүнсийг бохирдуулах эрсдэлтэй тохиолдолд компрессорт хүнсний зэрэглэлийн тосыг ашиглана. Тосоор ажилладаггүй компрессор ашиглах нь илүү үр дүнтэй.

Агаарын шүүлтүүрийг шаардлагатай цэгт аль болох ойр байршуулах, чийгшил, нян судлалд тавих шаардлагыг хангасан байх шаардлагатай.

5.5.Гэрэлтүүлэг

Хүнсний жижиглэн худалдааны үйл ажиллагааны төрөл, онцлогт тохирсон эрүүл ахуй, аюулгүй шаардлагад нийцсэн байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэгтэй байна.

Хэрэглэгч, үйлчлүүлэгчдийг чиглүүлэх, бүтээгдэхүүнийг тодруулах тусгай хэсгийн болон өргөлттэй эрчим хүчний хэмнэлттэй, удаан эдэлгээтэй гэрэлтүүлгийг ашиглана.

Үйлчилгээний ажилтны болон үйлчлүүлэгчийн нүдийг ядраахгүй халуун цагаан, хүйтэн цагаан өнгө туяатай гэрэлтүүлгийн хэрэгслийг бүтээгдэхүүний шинж чанар, онцлогт тохируулан угсарч байршуулна.

Гэрлийн шил хагарах эрсдэл үүсэж болзошгүй тул гэрлийн гадуур хамгаалалтын бүрхүүлийг хэрэглэнэ.

5.6.Бохирын шугам

Бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх нөхцөл, шаардлагыг хангасан бохир ус зайлуулах хоолойг төлөвлөж байршуулна.

Бохир ус зайлуулах шугам нь ирж буй урсгалын ачааллыг зайлуулах хангалттай хүчин чадалтай байна.

Бохир усыг зайлуулах системд холбогдсон бүх хэрэгсэл нь бохирын хийг алдагдахаас сэргийлсэн хаалттай, аливаа хортой материал, хортон шавжийг туслах байгууламжид нэвтрүүлэхгүй байхаар угсрагдсан байна.

Бохир ус зайлуулах систем нь буцах урсгал үүсгэхгүй байх, үзлэг шалгалт хийх хэсгүүдийг сайтар битүүмжилж жийргэвч хийсэн байна.

Шалны бохир ус зайлуулах сувагтай тохиолдолд салгаж цэвэрлэхээр угсарч торон хаалтаар хаасан байж болно.

Шалны бохир ус зайлуулах сувгийг гадна байрлах хаягдал хүлээн авах савтай харин хатуу бие болон хөвсөн өөх тосыг сараалжин шүүртэй болон тунгаах савтай холбож угсарсан байх ба тогтмол цэвэрлэж ариутгана.

Хэсэгчилсэн усан хангамж бүхий газрын бохир усны цооног, угаадасны нүх болон нүхэн жорлонг "MNS 5924:2015 Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага" стандартын шаардлагын дагуу зонхилох салхи, гадна талбай, ундны усны эх үүсвэрээс 25 метрийн зайд, орчны бохирдол үүсгэхгүй байршуулж, тогтмол цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийнэ. Ус зайлуулах шугам нь бохир бүсээс цэвэр бүс рүү гарах урсгалтай байж болохгүй.

6.Хортон шавжтай тэмцэх

6.1.Ерөнхий шаардлага

Хүнсний жижиглэн худалдааны газар, түүний орчинд хортон шавж үүрлэх, үржих, тархахаас сэргийлэх, таслан зогсооход чиглэсэн арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.

6.2.Хяналтын хөтөлбөр

Аж ахуйн нэгж, байгууллага нь хортон, шавжтай тэмцэх ажлыг удирдан зохион байгуулах ажилтныг томилж, үүрэгжүүлэх эсхүл гадны эрх бүхий байгууллагатай гэрээг байгуулж, уг хөтөлбөрийг хэрэгжүүлнэ.

Хортон шавжийн хяналтын баримтжуулсан хөтөлбөрт хортон шавжийн тодорхойлолт, тэмцэх төлөвлөгөө, хуваарь, арга, хэлбэр, хяналтын журам, шаардлагатай тохиолдолд сургалтын хөтөлбөр, тавигдах шаардлагыг тусгасан байна.

Хортон шавжийн устгал, ариутгал, халдваргүйтэлд ашиглах химийн бодис, бэлдмэлийн төрөл, хэмжээг тогтоож, бодисын жагсаалтыг гаргаж, хөтөлбөрт тусгана.

6.3.Хортон шавж нэвтрэхээс урьдчилан сэргийлэх

Хортон шавж барилга, байгууламж руу нэвтэрч орохоос сэргийлэх үр дүнтэй арга хэмжээг тогтмол авч хэрэгжүүлэх, доголдол гарсан тухай бүр засвар үйлчилгээг хийнэ.

Барилга, байгууламжид хортон шавж, мэрэгч нэвтрэхээс урьдчилан сэргийлэх, үржих боломжийг хязгаарлаж шаардлагатай засвар үйлчилгээг тухай бүр хийх, эрүүл

ахуйн шаардлага хангасан нөхцөлийг бүрдүүлсэн байна.

Хортон шавж, мэрэгч нэвтрэх магадлалтай нүх, суваг шуудуу, бусад хэсгийг битүүмжлэн цонх, хаалга, агааржуулалтын хоолойд торон хамгаалалт хийх, торон хамгаалалт нь салгаж цэвэрлэхэд тохиромжтой байх шаардлагатай.

6.4.Үүрлэх, тархах

Худалдаа, үйлчилгээний болон бусад (худалдааны бус) зориулалтын ажлын байр талбайд хортон шавж үржих, тархах нөхцөл, хоол тэжээлийн эх үүсвэр болох аливаа орчныг хязгаарлах, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг тогтмол хэвшүүлэн хэрэгжүүлж ажиллана.

Бохирдохоос урьдчилан сэргийлэх горимыг ягштал мөрдөж ажиллах, бохирдох эрсдэл үүссэн шинж тэмдэг илэрсэн тохиолдолд тархах эрсдэлээс хамгаалж шаардлагатай арга хэмжээг шуурхай авч хэрэгжүүлэн үр дүнг баримтжуулж тайлагнана.

Хортон шавж үүрлэж болзошгүй газруудыг (хүнсний хаягдал, нүх, хонхор газар, булан, тохой агуулахын орчин) тогтмол хянаж холбогдох ариутгал, халдваргүйтлийг хийнэ.

Гадна талбайд задгай тавиур, тавцанг ашиглаж бүтээгдэхүүн хурааж нөөцөлдөг бол цаг уурын нөхцөл байдал болон хортон шавж нэвтрэх, үүрлэх эрсдэлийг хязгаарлах зорилгоор (ус чийг, шувууны ялгас, тоос шороо бусад) саравч, хучих, битүүмжлэх, хайрцаглах зэрэг аргаар хамгаалалтыг заавал хийнэ.

6.5.Хянах илрүүлэх

Хортон шавжийн хяналтын хөтөлбөрт хортон шавжийн байрлалыг тодорхойлох, гол цэгүүдийг илрүүлэх, хавх болон хяналт, илрүүлэгч хэрэгслүүдийг байрлуулах, байршлуудыг тодорхой тусгаж хэрэгжүүлж, мөрдөж ажиллана.

Илрүүлэгч, хавх, занга, урхи зэрэг нь бат бөх, тэсвэртэй, аюулгүй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан хортон шавжийн үйлчлэл, зориулалтдаа тохирсон байна.

Хортон шавжийн идэвхжлийг илрүүлэх зорилготой хэрэгслүүдийг тодорхой давтамжтайгаар шалгаж үр дүнг үнэлж, хяналтын дэвшилтэт технологийг нэвтрүүлж ажиллана.

6.6.Устгах

Хортон шавж, мэрэгч үүрлэж, тархсан нь тогтоогдсон даруйд устгалын арга хэмжээг цаг алдалгүй авч хэрэгжүүлнэ.

Сургалтанд хамрагдаж зохих түвшиний эрх авсан мэргэжлийн ажилтан нь пестицидийг ашиглах, устгал, халдваргүйжүүлэлтийн үйл ажиллагааг хариуцан ажиллах, болзошгүй эрсдлээс урьдчилан сэргийлэх хяналтыг тогтмол тавьж ажиллана.

Пестицидийн төрөл, хэлбэр, тоо хэмжээ, концентраци, хаана, хэзээ, хэрхэн хэрэглэсэн ямар хортон шавжийг устгахад хэрэглэсэн тухай тайлан мэдээг боловсруулж бүртгэл хөтөлнө.

7.Хог хаягдал, хогийн сав

7.1.Ерөнхий шаардлага

Жижиглэн худалдааны газар нь хог хаягдлыг цуглуулах, хураах, хадгалах, зайлуулах ажлыг стандарт, холбогдох журмын шаардлагад нийцүүлэн гүйцэтгэнэ.

7.2.Хог хаягдал

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг боловсруулах, хадгалах, худалдан борлуулах газарт хог хаягдал хуримтлагдах, тархах, орчныг бохирдуулах эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэх, цаг тухай бүр хуваарийн дагуу ачиж зайлуулах ажлыг зохион байгуулна.

Хаягдал болох хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлын хаяг шошго, барааны тэмдгийг дахин ашиглах боломжгүй болгож устгана. Хог хаягдлыг зайлуулах, устгах үйл явцыг зөвшөөрөлтэй, гэрээт байгууллагаар гүйцэтгүүлж бүртгэлийг хөтөлнө.

Хог хаягдлын байгаль орчин, хүний эрүүл мэндэд үзүүлэх нөлөөллийг бууруулах дэвшилтэт арга технологийг нэвтрүүлнэ.

Хог хаягдлыг цуглуулж хадгалах газарт мал амьтан нэвтрэх, хортон шавж, мэрэгч үүрлэхээс хамгаалсан орчныг бүрдүүлсэн байна.

Хүнсний шингэн хаягдлыг зориулалтын сав баглаа боодолтой хадгалж зайлуулах ба их хэмжээгээр бохирын суваг руу асгахыг хориглоно.

7.3.Хог хаягдлын сав

Хүнсний худалдааны газар нь хог хаягдлыг цуглуулах, түр хадгалах зохих багтаамжтай зориулалтын савыг төвлөрөл ихтэй хэсгүүдэд хангалттай тоо хэмжээгээр байрлуулж ангиллын тэмдэг тэмдэглэгээ тавьсан байна.

Хог хаягдлын сав нь ангилах, цуглуулах, хадгалах, ачих технологид нийцсэн, хог хаягдал салхиар тархах, хур тунадасны ус хуримтлагдах, шүүрэл ялгарах эрсдэлээс хамгаалсан, цэвэрлэж, ариутгахад хялбар, бат бөх, галд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн байна.

Хогийн савнууд нь нягт тагтай байх ёстой бөгөөд хортон шавжийн эрсдэлээс хамгаалж тогтмол зайлуулж, савыг суллаж байх ёстой.

8.Тоног төхөөрөмж, засвар үйлчилгээ

8.1.Ерөнхий шаардлага

Худалдааны газрын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, цэвэрлэж ариутгах, шаардлагатай тохиолдолд халдваргүйжүүлэх, засвар үйлчилгээ хийхэд хялбар, бохирдох эрсдэлгүй, гадаргуу нь тээврэлтэнд тэсвэртэй, гөлгөр, удаан эдэлгээтэй материал байх ёстой

8.2.Тоног төхөөрөмжийн эрүүл ахуйн шаардлага

Худалдааны газар нь үйлдвэрлэгчийн ашиглалтын заавар, техникийн болон эрүүл ахуйн зохих журмын дагуу тоног төхөөрөмжийг суурилуулсан байна.

Тоног төхөөрөмжийн техникийн параметр, нөхцөлийг (температур, шүүлтүүр, чийгшил) хянаж шалгах боломжийг бүрдүүлсэн байна.

Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь эрүүл ахуйн тогтоосон шаардлагад нийцсэн гөлгөр толигор гадаргуутай, чийгтэй үйл ажиллагааны орчинд өөрөө хатдаг, цэвэрлэх бүтээгдэхүүн, угаах бодист тэсвэртэй, ерөнхий бүтцийн хувьд гадна гадаргуу хэсэгтээ нүх сүв, боолтгүй байх шаардлагатай.

Тоног төхөөрөмжид цэвэрлэгээг хоёр үе шаттай хийнэ. Үүнд:

1.Харагдахуйц шороо, өөх тосыг арилгахын тулд халуун, савантай усаар угаагч бодис хэрэглэх.

2.Холбогдох аюулгүй байдлын стандартыг (BS EN 1276 эсвэл BS EN 13697 нь ариутгалын бодисын нян устгах үйл ажиллагааг үнэлэх стандарт) хангасан ариутгагч бодис эсвэл хосолсон ариутгагч хэрэглэх.

Тоног төхөөрөмж, тавиурын гадаргууг янз бүрийн ажлын хооронд эсвэл түүхий хүнстэй харьцсаны дараа тогтмол цэвэрлэж, халдваргүйжүүлэх, хөргөгчийг долоо хоног бүр цэвэрлэж байх ёстой.

Хөргөгч, хөлдөөгч нь хурдан мууддаг хүнсний бүтээгдэхүүнийг аюулгүй, тогтвортой температурт хадгалах чадвартай байх, температурыг тогтмол хянаж, бүртгэх, тасалдсан тохиолдолд аюулгүй температурыг хадгалах тэжээлийн нөөцтэй байх ёстой.

8.3.Тоног төхөөрөмжийн засвар үйлчилгээ

Тоног төхөөрөмжийн төрөл, хүчин чадлаас хамаарч хүнсний бүтээгдэхүүн бохирдох эрсдэлийг бууруулах зорилгоор урсгал засварыг тодорхой хөтөлбөр, төлөвлөгөөний дагуу хэрэгжүүлнэ.

Урьдчилан сэргийлэх үйлчилгээний хөтөлбөрт хүнсний аюулгүй байдлыг хянах ба эсвэл мониторинг хийхэд ашигладаг бүх төхөөрөмж орно.

ТАЙЛБАР: Дэлгэц ба шүүлтүүр (агаарын шүүлтүүрийг оруулаад), соронзон, металл мэдрэгч, рентген туяаг мэдрэгч зэрэг орно.

Эвдрэл гэмтлийн засварыг хийхдээ зэргэлдээх тоног төхөөрөмж бохирдолд өртөхгүй байх арга хэмжээг авна.

Хүнсний аюулгүй байдалд эрсдэл учруулж болзошгүй хэсгийн засвар, үйлчилгээг нэн тэргүүнд шуурхай гүйцэтгэнэ.

Тоног төхөөрөмжийн тосолгооны материал болон дулаан дамжуулах шингэн нь бүтээгдэхүүнд шууд эсвэл шууд бус хүрэлцэх эрсдэлтэй тул хүнсний ангиллын зориулалтын бодис, шингэнийг хэрэглэнэ.

Засвар үйлчилгээнд хамруулсан тоног төхөөрөмжийг ашиглахын өмнө эрүүл ахуй, ариун цэврийн болон хяналтын журамд заасны дагуу цэвэрлэж ариутгана.

Засвар үйлчилгээний ажилтнууд үйл ажиллагаатай холбоотой мэргэжлийн болон хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын сургалтад хамрагдсан байна.

9.Худалдаа, нийлүүлэлтийн менежмент

9.1.Ерөнхий шаардлага

Хүнсний худалдааны газар нь бүтээгдэхүүний нийлүүлэлт, тээвэрлэлт, хадгалалт, жижиглэн савлах, бэлтгэх, худалдаа, борлуулалтын бүх үе шатанд хүнсний аюулгүй

байдлын шаардлагыг хангах, хянах тогтолцоог бүрдүүлсэн байна.

Ханган нийлүүлэгчийг сонгох, батлах, үнэлэх, хянах үйл ажиллагаа нь нийлүүлэгчийн хүчин чадал, хүнсний аюулгүй байдлын шаардлага болон техникийн үзүүлэлтийг хангах чадамжид үндэслэж, үнэлгээ, аудит, зөвшөөрөл, статусын баталгаажуулалт, мониторингийг хамарна.

Хүнсний аюулгүй байдалд нөлөөлж болзошгүй бүтээгдэхүүн, үйлчилгээ нийлүүлэх туслан гүйцэтгэгчийг гэрээгээр ажиллуулах тохиолдолд гэрээнд хүнсний аюулгүй байдлын шаардлага, талуудын хүлээх үүрэг, эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэх болон шуурхай арга хэмжээ авах нөхцөлийг тусгана.

Аж ахуйн нэгж нь ханган нийлүүлэгчийг үнэлэх, сонгон шалгаруулах, батлах, хянах журмыг боловсруулж мөрдөнө. Энэхүү журам нь эцсийн бүтээгдэхүүний эрсдэлийн үнэлгээний үндэслэл болно.

ТАЙЛБАР: Мониторинг нь бүтээгдэхүүн, үйлчилгээний стандартад нийцлийг баталгаажуулах зорилгоор хийсэн сорилт, шинжилгээ, аудит болон бусад хяналтын үр дүнг хамарна.

ТАЙЛБАР: Хяналтын давтамж, хамрах хүрээг бүтээгдэхүүний аюулын түвшин болон нийлүүлэгчийн эрсдэлийн үнэлгээнд үндэслэн тогтооно.

9.3.Тээвэрлэлт

Тээврийн хэрэгсэл, чингэлэг нь хүнсний бүтээгдэхүүнийг гэмтээх, бохирдуулахаас урьдчилан сэргийлэх бүхий л нөхцөлийг бүрдүүлсэн тээвэрлэлтийн техникийн болон эрүүл ахуйн, аюулгүй шаардлагыг хангасан болохыг баталгаажуулсан байна.

Нэг төрлийн тээврийн хэрэгсэл, зөөвөрлөгч, чингэлгийг хүнсний олон төрөл, ангилалын бүтээгдэхүүний тээвэрлэлтэд ашиглаж байгаа тохиолдолд тээвэрлэлт хийх тухай бүр шалгаж, шаардлагатай цэвэрлэгээ үйлчилгээг хийнэ. Хяналт, цэвэрлэгээний талаарх баримт, мэдээллийг хадгална.

Тээврийн хэрэгслээс бүтээгдэхүүнийг хүлээн авахдаа сав баглаа боодлын бүрэн бүтэн байдал, лац, битүүмжлэл, чанар, эрүүл ахуй, аюулгүйн шаардлага хангагдсан эсэхийг буулгахын өмнө болон буулгах явцад шалгаж холбогдох баримт үйлдэж баталгаажуулна. Хөргөөсөн, хөлдөөсөн бүтээгдэхүүнийг хүлээн авч байгаа тохиолдолд температурын бүртгэлийг баримтжуулан мэдээлэл болгон хадгална.

9.4.Хадгалалтын ажлын байр

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг хадгалахдаа дараах зааврыг удирдлага болгоно. Үүнд:
а.шал, хана, бүтээгдэхүүний хооронд үзлэг хийх, хортон шавжтай тэмцэх ажлыг гүйцэтгэхэд хангалттай орон зайг төлөвлөж тооцно.

б.бүтээгдэхүүнийг хадгалах агуулах, өрөө тасалгаа ажлын байр, талбай нь тоос, конденсац, утаа, үнэр болон бусад бохирдлын эх үүсвэрээс хамгаалагдсан цэвэр, хуурай, агааржуулалт сайтай байна.

в.бүтээгдэхүүнийг хадгалах ажлын байр талбай нь температур, чийгшил болон хүрээлэн буй орчны бусад хүчин зүйлийг үр дүнтэй хянах, бүтээгдэхүүн, хадгалах техникийн шаардлагыг бүрэн хангасан байна.

г.бүтээгдэхүүнийг олон давхарлаж хурааж байгаа тохиолдолд доод давхарга хэсэгт үзүүлэх даралт, шахалтын хүч, бохирдох, гэмтэх эрсдэлийг тооцоолж горимын дагуу ажиллана.

д.Бүтээгдэхүүнийг хадгалах ажлын байр талбайд эхэлж авсан бүтээгдэхүүнийг эхний ээлжид гарах (FIFO First Input First Out) ба хадгалалтын хугацаа дуусах бүтээгдэхүүнийг эхлээд гарах (FEFO First Expired First Out) дүрмийг баримтална.

е.Цэвэрлэгээний бүтээгдэхүүн, тосолгооны материал, пестицид гэх мэт химийн бодис, бэлдмэлийг хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах ажлын талбайд байлгахыг хориглоно.

9.5.Жижиглэн савлах, худалдаанд бэлтгэх ажлын байр

Хүнсний бүтээгдэхүүн нь хайрцаг, торх, шуудай зэрэгт их хэмжээгээр савлагдаж нийлүүлэгдэж буй тохиолдолд зориулалтын савлах төхөөрөмж, багаж хэрэгслээр тоноглогдсон бохирдох эрсдэлээс бүрэн хамгаалагдсан ажлын байр талбайд хэрэглэгчийн эрэлтэд нийцүүлэн жижиглэн савлаж худалдах бэлтгэл ажлыг хийнэ.

Хүнсний бүтээгдэхүүн бэлтгэх ажлын байр, талбай нь цэвэр, эмх цэгцтэй, хортон шавж орж болзошгүй цэгүүдийг битүүмжлэх, урьдчилан сэргийлэх, таглаатай хогийн сав ашиглах, хог хаягдлыг цаг алдалгүй зайлуулах, гэмтэл, халдварын шинж тэмдэг байгаа эсэхийг цаг ямагт шалгаж хянана.

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг жижиглэн савлаж, бэлтгэл ажилбарын зориулалттай өргөх, зөөвөрлөх, хэмжих, жигнэх, зүсэх, хэсэглэх багаж хэрэгсэл, төхөөрөмж, тавиур, тавцан нь ус, чийг, цэвэрлэгээний бодист тэсвэртэй, бат бөх, хүчин чадал, даац, эдэлгээ, хэрэглээнд тохирсон, хялбар угсрагдаж зөөвөрлөх, засвар үйлчилгээний болон эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны дүрмийг баримтална.

Бүтээгдэхүүнийг жижиглэн савлах ажилбарыг гүйцэтгэхдээ бүтээгдэхүүний шинж чанар, эрүүл ахуй, аюулгүйн шаардлага хангасан хүнсний зориулалттай ус, уур, гэрэл, бактерийн үйлчлэлд тэсвэртэй сав, боодлыг ашиглах ба савласан бүтээгдэхүүний хаяг шошго нь "Савласан бүтээгдэхүүний хаяг шошгод тавих шаардлага" стандартын шаардлагад нийцсэн байна.

Шошгод мэдээллийг бүрэн бус, дутуу байрлуулсан тохиолдолд хэрэглэгчийн эрүүл мэндэд ноцтой хохирол учруулах нөхцөлийг бүрдүүлнэ. Иймд харшил үүсгэгч агуулсан хүнсний бүтээгдэхүүний шошгод холбогдох мэдээллийг тусгах, шошгын батлагдсан эх загвар, баталгаажуулсан хяналтын хуудас, холбогдох шинжилгээний хуудсыг хадгална.

Бүтээгдэхүүнийг худалдаанд бэлтгэх ажилтан нь хүнстэй харьцахын өмнө, болон ажил дууссаны дараа цэвэрлэгээ, үйлчилгээг сайтар хийж гараа сайтар угааж ариутгах, цэвэр, тохиромжтой дүрэмт хувцас өмсөж хувийн ариун цэврийг өндөр түвшинд байлгах, үс, сахлын торыг тогтмол хэрэглэнэ.

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг жижиглэн савлаж худалдаанд бэлтгэх ажилтан нь мэргэжлийн болон хөдөлмөр аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн сургалтанд хамрагдсан зохих хугацаанд эрүүл мэндийн үзлэгт орж баталгаажсан байна.

9.6.Худалдаа, үйлчилгээний ажлын байр

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг худалдан борлуулах үйлчилгээний танхим, ажлын байр талбайд тоо, чанарын хяналт тавьж хүлээн авах, лангуу, тавиур, тавцан, хөргөгч, хөлдөөгч болон бусад төхөөрөмжид байршуулах ажилбарыг гүйцэтгэхдээ аж ахуйн нэгж, байгууллагад мөрдөх холбогдох стандарт, нийтлэг журам, хүнсний худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дүрмийг мөрдлөг болгоно.

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг хөргөх, хөлдөөх төхөөрөмж, лангуу, тавиур, тавцан болон бусад хэрэгслүүдэд байрлуулж худалдан борлуулахад төхөөрөмжийн температур, чийглэгийг тасралтгүй хянах, хөндлөнгийн бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх, үйлчилгээний ажилтны хувийн ариун цэвэр сахих, ажлын байр талбайн цэвэр ариун орчныг сахин хамгаалах зэрэг хүчин зүйлсийг стандартын шаардлагад нийцүүлэн бэлтгэж ажиллана.

Тогтоосон хугацаанд лангуу, тавиур, тавцанг нойтон, хуурай, шүрших, хосолмол аргаар зориулалтын цэвэрлэгээ, ариутгалын бодис, уусмалын тусламжтайгаар хурдан, хялбар цэвэрлэх багаж хэрэгслийг ашиглаж хийх хэрэгтэй.

Голын хэсгийн тавиурууд шахмал үртсэн бүрмэл гадаргуутай байдаг учир нойтон цэвэрлэгээ, химийн бодисын үйлчлэлд өнгөлгөөг сулруулж болзошгүйг анхаарах, босоо тэнхлэгтэй нийлж буй ирмэг, булан хэсгүүдэд ихээхэн тоос хуримтлагдах магадлалтай тул нарийн ширхэгтэй зөөлөн үстэй сойзыг ашиглах, долоо хоног бүр бэлтгэл ажлыг сайтар хангаж их цэвэрлэгээ, ариутгал, засвар үйлчилгээг тогтмол хийж хэвшүүлэх хэрэгтэй.

Үйлчилгээний танхим, ажлын байр, талбай дах хөргөх, хөлдөөх төхөөрөмжид түүхий боловсруулаагүй бүтээгдэхүүнийг бэлэн хэрэглэх бүтээгдэхүүнээс тусад нь байршуулах, тавиур, тавцанг өнгөөр ялгаж бүтээгдэхүүнийг шилжүүлэх, байршлыг өөрчлөх үед лангуу, тавиур, тавцанг хөндлөнгийн бохирдлоос сэргийлж ариутгаж цэвэрлэнэ.

Органик үлдэгдэл нь ариутгалын бодисын үр нөлөөг алдагдуулж болзошгүй тул ариутгагч бодис хэрэглэхээс өмнө уурагт суурилсан бүх шороо, өөх тос, хүнсний үлдэгдлийг гараар болон механик аргаар цэвэрлэж зайлуулна.

Урьдчилан савласан бүх хүнсний бүтээгдэхүүний шошгод "хэрэглэж дуусах хугацаа", "хадгалах хугацаа"-г тэмдэглэсэн байх ба хугацаа нь дуусах дөхсөн хүнсний бүтээгдэхүүнийг эсвэл "эхэлж ирснийг эхэнд борлуулах" дүрмийг баримталж лангуу, тавиур тавцан, төхөөрөмжид бүтээгдэхүүнийг өрж байршуулж хадгалалтын хугацааг тогтмол шалгаж байх хэрэгтэй.

Хэрэглэж дуусах хугацаатай хүнсний бүтээгдэхүүний хадгалах хугацаа харьцангуй богино байдаг учир тухайн бүтээгдэхүүнийг өдөр бүр шалгах харин хадгалах хугацааг тэмдэглэсэн шошготой хүнсний бүтээгдэхүүний хувьд харьцангуй хол давтамжтай шалгалт хийж болно.

Худалдаа, үйлчилгээний ажилтан нь мэргэжлийн болон хөдөлмөр аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуй, ариун цэврийн сургалтанд сууж тодорхой түвшний ур чадвар эзэмшсэн, эрүүл мэндийн үзлэгт тогтоосон хугацаанд хамрагдсан байна.

10.Бохирдлоос сэргийлэх арга хэмжээ

10.1.Ерөнхий шаардлага

Хүнсний аюулгүй байдлын үнэлгээ, хөндлөнгийн бохирдлыг илрүүлэх, урьдчилан сэргийлэх, хянах эрсдэлийг бууруулах систем, тогтолцоотой байна.

Бохирдуулагч нь харшил үүсгэгч, физик, химийн болон биологийн гарал үүсэлтэй байж болно.

ТАЙЛБАР: Бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх үйл ажиллагаа нь салбарын онцлог шинж чанартай байна.

10.2.Микробиологийн бохирдол

Микробиологийн бохирдолд өртөх эрсдэлтэй газруудыг (бүтээгдэхүүн гэмтэх, муудах, бохирдох явцыг дэмжих болон хордлогод өртөх, өвчин үүсгэгч бичил биетэн) тодорхойлж, тусгаарлах (бүсчлэх) төлөвлөгөөг боловсруулж хэрэгжүүлнэ.

Аюулын үнэлгээг болзошгүй бохирдлын эх үүсвэр, бүтээгдэхүүний өртөмтгий чанар, түүнд тохирсон хяналтын арга хэмжээг авч хэрэгжүүлэх зорилгоор хийнэ.

Энэхүү ажиллагааны явцад бэлэн болсон бүтээгдэхүүнээс түүхий бүтээгдэхүүнийг тусгаарлах, ажлын байр, талбайн зохион байгуулалт, төлөвлөлтийг өөрчлөх, ажлын дүрэмт хувцас, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн ашиглалт, хэрэглээг болон орчны агаарын даралт түүний өөрчлөлтийг хянаж шаардлагатай тохиолдолд хөл хорих арга хэмжээг авч болно.

10.3.Харшил үүсгэгч

Хүнсний харшлын нөлөөгөөр зарим хүнсний бүтээгдэхүүн хэт мэдрэг хэрэглэгчдэд эрсдэл үүсгэж болзошгүй тул урьдчилан сэргийлэх зорилгоор үйлчилгээний ажилтан нь бүтээгдэхүүний шошго дах анхааруулах, сэрэмжлүүлэх мэдээллийг үнэн зөв тайлбарлаж баталгаа гаргаж үйлчилнэ.

Хүнстэй харьцаж буй ажилчид харшил үүсгэгчийн талаарх болон холбогдох зохистой дадлын сургалтанд хамрагдсан байна.

Харшил үүсгэгчийн мэдэгдлийг хүнсний бүтээгдэхүүний шошго дээр мөн дагалдах баримт бичигт тусгана.

10.4.Химийн бохирдол

Химийн бохирдлын гол эх үүсвэр болох пестицид угаалга, цэвэрлэгээ, ариутгал, хортон шавж мэрэгчийн халдваргүйтэлд хэрэглэх бодисын болон хүрээлэн буй орчны бохирдол, малын эмийн үлдэгдэл зэргийн нөлөөллөөр үүсэх бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ авна.

Худалдааны газарт эрх бүхий байгууллагын зөвшөөрөлтэй, шошготой, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусгаарлаж хадгалах горим, зааврын дагуу химийн бодисыг ашиглана.

Хүнсний бүтээгдэхүүнд химийн бохирдол үүссэн тохиолдолд холбогдох арга хэмжээг авч баримтжуулна.

10.5.Физикийн бохирдол

Хүнсний бүтээгдэхүүний тээвэрлэлт, хадгалалт, үйлдвэрлэл, худалдаа, борлуулалтын шат дамжлагад тоос шороо, тос будаг, үс, хялгас, шил, төмөр, элс чулуу,

хортон мэрэгчийн ялгадас болон төрөл бүрийн механик хольцоор бохирдох эрсдэлтэй тул урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээг авч хэрэгжүүлнэ.

11.Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт

11.1.Ерөнхий шаардлага

Хүнсний худалдааны газар нь ажлын байр, талбай, тоног төхөөрөмж, хүрээлэн буй орчны онцлогт тохирсон эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлагыг хангахад чиглэсэн цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэлийн хөтөлбөртэй байна.

11.2.Цэвэрлэгээний бодис, багаж хэрэгсэл

Байгууламж, тоног төхөөрөмжийг нойтон, хуурай цэвэрлэгээ, ариутгал хийх боломжтой байхаар төлөвлөж, хэрэгжүүлнэ.

Цэвэрлэгээ хийгдэж байгаа үед "нойтон шал" гэсэн тэмдэглэгээг ашиглана.

Цэвэрлэгээ, ариутгалын химийн бодисыг зөвхөн үйлдвэрлэгчийн зааврын дагуу ашиглана.

Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, гадна бохирдлын эх үүсвэрт өртөхгүй нөхцөлд хадгалж ашиглана.

Цэвэрлэгээний химийн бодисыг хольж хэрэглэж болохгүй, усыг зөв шингэлж, шаардлагатай бол хамгаалалтын хэрэгсэл, бээлий өмсөх хэрэгтэй.

11.3.Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт

Худалдааны газар нь барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, ажлын байр, талбайн бүх хэсгүүдийг тодорхой хуваарийн дагуу цэвэрлэх, ариутгах, халдваргүйжүүлэх ажлын хөтөлбөр боловсруулж, хэрэгжилтэд хяналт тавьж ажиллана.

Цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэлийн хөтөлбөр боловсруулж ажиллах, хөтөлбөрт цэвэрлэх талбай, тоног төхөөрөмж, тэдгээрийн эд анги, цэвэрлэгээг хийж гүйцэтгэх ажлын хуваарь, хариуцах эзэн, цэвэрлэгээг хийж гүйцэтгэх арга (жишээ нь, CIP, COP), давтамж, цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэлийг хянах, үр дүнг нягтлах ажлын бүтэц, зохион байгуулалт, цэвэрлэгээний өмнө болон дараа хийсэн үзлэг шалгалт, харьцуулалт, нотлох баримтыг үйлдэх аргыг тусгана.

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

Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, тээвэрлэлт, нийлүүлэлт, хадгалалт, худалдаалах үеийн цэвэрлэгээ, үйлчилгээг газар дээр нь үзүүлэх CIP (Cleaning in place) системийн үзүүлэлтийг тодорхойлох, хэрэглэж буй химийн бодисын төрөл, агууламж, үйлчлэх хугацаа, температур зэргийг хянаж ажиллана.

Хүнсний худалдааны газрын цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн үйл ажиллагаа нь олон үе шаттай процессыг шаардах бөгөөд сагс, тэргэнцрийн бариул, хаалганы бариул, кассынлангуу зэрэг өндөр мэдрэгчтэй газруудыг хүнсний аюулгүйн зөвшөөрөгдсөн өндөр даралттай цэвэрлэгч эсвэл ариутгагч бодисоор тогтмол цэвэрлэнэ.

Жинлүүр, карт уншигч, мэдрэгчтэй дэлгэц зэрэг бүх гадаргууг хэрэглэсний дараа

цэвэрлэж ариутгана.

Тавиур, тавцан ялангуяа хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, мах, хүйтэн хэсгүүдийн тавиуруудыг болон шилэн гадаргуу, хөргөгч/хөлдөөгчийн хаалгыг өдөр бүр тогтмол цэвэрлэж ариутгана.

Цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх үйл явц нь:

- Хүнсний хог хаягдлыг арилгах: Шал, тавиур дээрх сул шороо, хүнсний хэсгүүдийг шүүрдэх юм уу тоос сорогчоор өдөр бүр цэвэрлэ.
- Угаах, шалгах: Гадаргуу болон тоног төхөөрөмжийг угааж, харагдахуйц шороо, бохирдлыг арилгахын тулд бүлээн усаар угааж угаалгын нунтгийн үлдэгдлийг арилгахын тулд гадаргууг цэвэр усаар тогтмол зайлж цэвэрлэ.
- Ариутгах, халдваргүйжүүлэх: Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах зөвшөөрөгдсөн ариутгагч, халдваргүйжүүлэх бодис хэрэглэнэ. Энэ нь үйлдвэрлэгчийн баталгаатай зориулалтын химийн уусмал эсвэл маш халуун ус байж болно.
- Худалдаа, үйлчилгээний газар нь цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн хуваарийг бичгээр баталгаажуулж мөрдөнө. Хуваарьт цэвэрлэх объект, давтамж (тухайлбал: өдөр тутам — гадаргуу арчих, багаж хэрэгсэл, хог зайлуулах; 7 хоног тутам — хөргөгчийн дотор, тавиур, шургуулга; бохирдол үүссэн тухай бүр), хэрэглэх арга, бодис, хариуцах ажилтан болон бүртгэх журмыг тодорхой заасан байна. Цэвэрлэгээний нарийвчилсан зохион байгуулалтыг аж ахуйн нэгж дотоод журмаараа тогтоож болох боловч дээрх доод шаардлагыг хангасан байна.
- Хатаах: Гадаргууг бүрэн хатаана. Энэ нь ариутгал, цэвэрлэгээний бодисыг үр дүнтэй ашиглах, бактери үржихээс урьдчилан сэргийлэх чухал алхам болно.

Бүх цэвэрлэгээний хувин, багаж хэрэгслийн зориулалт, ялгааг гаргасан тодорхой шошго тэмдэглэгээ хийсэн байх, цэвэрлэгээний хэрэгслийг гэмтсэн эсэхийг тогтмол шалгах, шаардлагатай тохиолдолд шинээр сольж ашиглана.

Худалдаа, үйлчилгээний ажлын байрны цэвэрлэгээг их цэвэрлэгээ, өдөр тутмын, хэсэгчилсэн байхаар зохион байгуулж хуваарьт тусгаж мөрдөж ажиллана.

12.Хувийн ариун цэвэр, ажилчдын ажлын байр

12.1.Ерөнхий шаардлага

Ажлын байрны онцлогт нийцсэн ариун цэвэр, эрүүл ахуйд тавигдах шаардлагуудыг зүйлчилж баталгаажуулсан дүрмийг үндсэн болон гэрээт ажилчид мөрдөж ажиллана.

12.2.Эрүүл ахуйн байгууламж

Аж ахуйн нэгж, газар нь ажилчдын эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан зориулалтын ажлын байр, талбайг төлөвлөж зохион байгуулах, танигдахуйц хаяг хийсэн байна.

Ажилчдын ажлын байр, талбайд ариун цэврийн шаардлага хангасан гар угаах, хатаах, шаардлагатай үед гар ариутгах (угаалтуур, температурын хяналттай халуун, хүйтэн ус, саван, ариутгалын хэрэгсэл) төхөөрөмжийг байршуулсан байна.

Гар угаах угаалтуур нь өвдөг, тохойн даралт бүхий цорготой, гар угаах, хүнсний зориулалтаар ашиглах угаалтуурыг тусад нь байршуулна.

Ажилчдын ариун цэврийн өрөө нь үйлдвэрлэл, баглаа боодол, агуулах, бүтээгдэхүүн хадгалах, бэлтгэх ажлын байртай шууд холбогдоогүй, ажлын дүрэмт хувцсыг бохирдох эрсдэлээс хамгаалсан шүүгээ, хувцас солих өрөө, тасалгаа, угаалгын цэгтэй мөн хүчин чадалдаа нийцүүлсэн усанд орох өрөө, тасалгаатай байж болно.

12.3.Ажилчдын хоолны газар

Зориулалтын тоног төхөөрөмжөөр тоноглогдсон ажилтны хооллох газрыг бохирдох эрсдэлээс хамгаалж хүчин чадалдаа нийцүүлэн төлөвлөж зохион байгуулна.

Ажилчдын хоолны газар нь бэлдэц болон орц найрлагыг эрүүл ахуйн шаардлагад нийцүүлэн бэлтгэх, хадгалах ажлын байртай, үйлчилгээний танхим нь хүрэлцэхүйц хэмжээний суудал, орон зайтай байна.

12.4.Ажлын хувцас, хамгаалах хувцас

Задгай хүнсний бүтээгдэхүүн, материалтай харьцах ажилчид нь зориулалтын цэвэр, сайн чанарын ажлын хувцас өмсөнө (урагдсан, цоорхой, сэмэрхий биш байх).

Хүнсний хамгаалалт, эрүүл ахуйн зориулалттай хувцсыг бусад зорилгоор ашиглахгүй байх, аль болохоор олон товч, тоноглолгүй цахилгаан эсвэл дардаг товчтой байх нь илүү тохиромжтой.

Ажлын хувцас нь үс, хөлс, чийгийн бохирдолд өртөхгүй, угааж, арчилж цэвэрлэхэд хялбар материалтай байна.

Хүнсний бүтээгдэхүүнтэй хүрэлцэхдээ нэг удаагийн цэвэр, сайн чанарын бээлийг хэрэглэнэ. Латекс материалтай бээлийг хэрэглэхээс зайлсхийнэ.

Гутал нь битүү, чийг үл нэвчүүлэх материалтай, шаардлагатай үед хэрэглэх хувийн хамгаалалтын хэрэгсэл нь бүтээгдэхүүнийг бохирдлоос хамгаалах, ариун цэврийн шаардлагад нийцсэн байна.

12.5.Ажилчдын эрүүл мэнд

Хүнстэй харьцах, худалдаа, үйлчилгээний ажилчид нь тухайн салбарын хууль эрх зүйн акт болон эрүүл мэндийн холбогдох дүрэм, журамд өөрөөр заагаагүй бол ажилд орохын өмнө болон ажиллах явцад заасан хугацаанд эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэгт хамрагдаж байна.

Шаардлагатай тохиолдолд аж ахуйн нэгж, байгууллага нь нэмэлт эмнэлгийн үзлэгт хамруулж болно.

Хүнстэй харьцах, үйлчилгээ үзүүлэх ажилчид нь шарлах, гүйлгэх, бөөлжих, халуурах, хоолой өвдөх, нүдэнд харагдах арьсны гэмтэл (түлэгдэлт, зүсэлт, улайлт), чих, нүд, хамраас шингэн гарах зэрэг өвчтэй, сэжигтэй шинж тэмдэг илэрсэн тохиолдолд ажлын байр талбайд нэвтэрч ажиллахыг хориглоно.

Хүнстэй харьцаж буй ажилтан нь ил шарх эсвэл түлэгдэлтэй байвал тусгай лентээр боож далдлах, тогтмол хугацаанд солих, хөндийрч салахаас болгоомжилж цаг тухайд нь дотоод хяналтын ажилтандаа мэдэгдэж байх ёстой.

ТАЙЛБАР: Ашиглаж буй боолт, лент нь тод өнгөтэй, металл илрүүлэгч мэдэрч байвал үр дүнтэй.

Хамтран ажилладаг түншлэгч байгууллагын төлөөлөгчид болон гадна үйлчилгээ үзүүлэгч ажилтан, албан хаагчид нь хүнсний худалдааны газрын эрүүл ахуйн шаардлага үзүүлэлтийг дагаж мөрдөнө.

Шаардлагатай тохиолдолд зааварчилгаа өгөх, хянах, хамгаалалтын хувцас, хэрэглэл ашиглуулах, аливаа халдвар, эрсдэл, бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх гарын авлага, мэдээллээр хангах арга хэмжээг хамтран авч хэрэгжүүлнэ.

12.6.Ажилтны цэвэр байдал

Хүнстэй харьцах, худалдаа үйлчилгээний ажлын байр, талбайд ажиллаж байгаа ажилтан нь гарын ариун цэврийг дээд зэргээр сахих шаардлагатай ба гар угаах санамж мөрдлөгийг ягштал баримтлана.

Гар угаах санамжийг ариун цэврийн өрөөний угаалтуурын ойролцоо нүдэнд ил харагдахуйцаар байрлуулна.

Хүнстэй харьцах, түүнийг боловсруулах, худалдан борлуулах, үйлчлэх үйл ажиллагааг эхлүүлэхийн өмнө болон ариун цэврийн өрөөнд орох, хамар, амаа цэвэрлэсний дараа, бохирдсон байж болзошгүй бүтээгдэхүүн бусад зүйлстэй харьцаж ажилласны дараа гараа заавал угаана.

Ажилтан нь хүнсний бүтээгдэхүүний дээрээс найтаах, ханиалгах, шүлс үсэргэж бохирдуулах эрсдэлтэй тул шаардлагатай тохиолдолд шүлсэвч зүүнэ.

Гарын хумс үргэлж цэвэр бас богино засалттай ямар нэг будаг, лакгүй байна.

Хүнстэй харьцдаг, худалдаа, үйлчилгээний ажлын байр, талбайд ажилладаг ажилтнууд зөвхөн зориулалтын газар хооллох, бохь зажлах, тамхи татах хэрэгтэй.

Соёлын шаардлагад нийцүүлэн зарим гоёл чимэглэлийн зүүлт, тоноглол хэрэглэхийг зөвшөөрч болно.

Хувийн эд зүйлээс хамааралтай эрсдэл, аюулаас сэргийлэх, хиймэл үс, хумс, сормуусыг хэрэглэх, бал, үзэг зэрэг зүйлсийг чихний арын хэсэг, хурууны завсар хавчуулахыг хориглоно.

Хувийн эд зүйл, хувцас хэрэглэлийг зориулалтын шүүгээ, тавиурт эмх цэгцтэй байршуулах, эрүүл мэндийн зориулалтаар хэрэглэж буй эм, бэлдмэлийг ил задгай ажлын байранд ууж хэрэглэхгүй байх хувийн дадлыг мөрдөж хэвшүүлнэ.

13.Хүнсний мэдээлэл, хамгаалалт

13.1.Ерөнхий шаардлага

Хорлон сүйтгэх ажиллагаа, заналхийлэх, терроризмын үйл ажиллагааны улмаас хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд учрах эрсдэлийг үнэлж, холбогдох хамгаалалтын арга хэмжээг авч хэрэгжүүлнэ.

13.2.Хүнсний талаарх мэдээлэл, хамгаалалт

Хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээний ажлын байр талбайд хялбар нэвтрэх, дамжих эрсдэлтэй газруудыг тодорхойлж, байршлын зураглал хийж хяналт тавьж ажиллана.

Цахим карт, механик түлхүүр, цоож болон бусад дэвшилтэт системийг ашиглах замаар хязгаарлалтыг хийх, дохиолол, мэдээллийн шуурхай байдлыг хангасан байна.

Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, эрэлт хэрэгцээ, хүсэл, сонирхол, шимт агууламж, эрүүл, аюулгүйн үзүүлэлт, шаардлага, сонголтыг дэмжих зорилгоор хэрэглэгчдэд үнэн, зөв, бодит, ойлгомжтой, цэгцтэй мэдээллийг хүргэж үйлчилнэ.

Зар сурталчилгаа, мэдээллийг бүтээгдэхүүний шошго, цахим хуудас, бусад хэлбэрийг ашиглан хэрэглэгчдэд шуурхай хүргэх ба тухайн бүтээгдэхүүнийг бэлтгэх, боловсруулах, хадгалах заавар, зөвлөмжийг өгч сурталчилж болно.

13.3.Хэрэглэгчийг мэдээллээр хангах

Хэрэглэгчдэд бүтээгдэхүүний талаарх мэдлэг, мэдээлэл өгөхийн зэрэгцээ хүнсний аюулгүй байдлыг хангах үүднээс харагдахуйц эрүүл ахуйн арга хэмжээг хэрэгжүүлж ажиллана.

Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын талаарх тодорхой мэдээллийг, тухайлбал бүтээгдэхүүний нэр төрөл, орц найрлага, тэжээллэг чанар, үнэ, "үйлдвэрлэсэн" эсвэл "хэрэглэх" хугацаа, гарал үүсэл, харшлын мэдээллийг агуулсан шошгыг бүтээгдэхүүн бүрийн тавиурын хэсэгт болон дэлгэц, сурталчилгааны хуудас дээр тод гаргацтай бичиж байршуулан хэрэглэгчдэд мэдээлнэ.

Нийгмийн эрүүл мэндийн нөхцөл байдлын үед (ханиад томуу, тахал өвчин гэх мэт) нүүр, амны маск зүүх, нэг удаагийн бээлий, хамгаалалтын хувцас, хэрэглэл ашиглах, хэрэглэгчдэд зориулсан эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх заавар, зөвлөмж, мэдэгдэл зэрэг эрүүл ахуйн арга хэмжээний талаарх материалуудыг байршуулж орц, гарц, сагс, тэргэнцэр зэрэг шаардлагатай хэсгүүдэд гар ариутгагч болон нэг удаагийн сальфеткийг ашиглах боломжийг олгоно.

Үйлчилгээний ажилчид нь хэрэглэгчдэд чанар, аюулгүйн шаардлага хангасан бүтээгдэхүүн, үйлчилгээг үзүүлж буйг баталгаажуулах зорилгоор өдөр бүр гараа ойр ойрхон угаах, цэвэр хувцас/хормогч өмсөх, бэлэн хоолонд бээлий/хүчлүүр хэрэглэх, ажлын гадаргууг цэвэр байлгах, ариутгаж цэвэрлэсэн багаж хэрэгсэлтэй харьцах зэрэг эрүүл ахуйн дадал зуршил, дүрэм журмыг дагаж ягштал мөрдөж ажиллана.

Үйлчилгээний танхимд хамгийн ихээр вирус, бактери цуглуулах эрсдэл өндөртэй сагс, тэргэнцрийн бариул, карт уншигч, өөртөө үйлчлэх автоматын товчлуур, хөргөгч, хөлдөөгчийн бариул зэргийг өдөр тутам ариутгаж цэвэрлэж бохирдлоос хамгаалах арга хэмжээг авч ажиллана.

Шаардлагатай тохиолдолд "Хэрэглэгчийн эрүүл ахуйн боловсрол" хөтөлбөрийг боловсруулж мэдээллээр хангах боломжтой. Энэхүү хөтөлбөр нь хэрэглэгчийн онцлогт нийцсэн хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий ойлголт, шошгыг хэрхэн унших, хүнсийг хэрхэн сонгох, хүнсээр дамжих бохирдол, эрсдэлээс хэрхэн урьдчилан сэргийлэх, харшил үүсгэгчийг таньж мэдэх, ДЭМБ-ын "Аюулгүй хоол, хүнсний 5 түлхүүр" зэрэг ойлголтыг тусгасан байна.

13.4.Хүнсний луйвраас урьдчилан сэргийлэх

Хүнсний худалдааны аж ахуйн нэгж, газар нь хүнсний залилангийн эмзэг байдлыг үнэлэх аргачлалыг сонгох, үйл явцыг үнэлэх, дүгнэх, луйвар, залиланд өртөмтгий

бүтээгдэхүүний төрөл, ангилалыг тогтоох, түүнийг бууруулах, урьдчилан сэргийлэх арга замыг тодорхойлох, гэрчлэх баримт үйлдэх, баримтжуулах, харилцаа холбооны үр дүнтэй сувгийг болон хяналт шалгалтын арга хэрэгслийг ашиглах төлөвлөгөөг боловсруулж хэрэгжүүлж ажиллана.

ТАЙЛБАР: Хүнсний залилангийн эмзэг байдлын үнэлгээг хийхдээ эдийн засгийн эмзэг байдал, хялбар илрүүлэх боломж, үйлдвэрлэгч, нийлүүлэгчийн харилцаа холбооны баталгаат байдал, хүнсний нийлүүлэлтийн сүлжээний шат дамжлага дах залилангийн эрсдэл, бууруулах боломж гэх мэт хүчин зүйлсийг тодорхойлно.

14. Ул мөрийг мөрдөн тогтоох

Хүнсний сүлжээн дэх эрсдэл гарсан үе шатыг тогтоохын тулд ул мөрийг мөрдөн тогтоох үйл ажиллагааг зохион байгуулж холбогдох бүртгэлийг цаасан болон цахим хэлбэрээр хөтөлсөн байна.

Хүнсний сүлжээ гэж хүнсний анхан шатны үйлдвэрлэлээс эхлээд боловсруулах, баяжуулах, дахин боловсруулах, савлах, тээвэрлэх, хадгалах, худалдан борлуулах, экспортлох, импортлох, түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг тусламжаар авах, түгээх, хоол үйлдвэрлэлтэй холбоотой бүхий л үе шатны үйл ажиллагааг хэлнэ.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтлөхдөө бүтээгдэхүүний нэр төрөл, цувралын дугаар, бүртгэлийг хөтөлж буй аж ахуйн нэгж, иргэний мэдээллийг, тухайн бүтээгдэхүүнийг дагалдах лабораторийн шинжилгээний дүгнэлт, гаалийн мэдүүлэг бүрдүүлэлтийн дугаар (импортын бүтээгдэхүүнд), санхүүгийн баримт (кассын чек)-ыг, мөн шошгын мэдээлэл, тухайн бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг хүлээлгэн өгсөн, хүлээн авсан тухай тэмдэглэл өөрөөр хэлбэл хүлээн авсан, хүлээлгэн өгсөн ажилтны мэдээллийг бүртгэж тамга дарж баталгаажуулна.

Энэхүү бүртгэлийг хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хэрэглэж дуусах хугацаа дууссанаас хойш 30-аас доошгүй хоног эсхүл хадгалах хугацаа дууссанаас хойш нэгээс доошгүй жилийн хугацаанд хадгална.

15. Хүнсний бүтээгдэхүүний татан авалт

Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь хоол хүнснээс шалтгаалсан өвчлөл гарсан, тухайн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн эрүүл ахуйн, аюулгүйн шаардлага үзүүлэлтийг хангаагүй, буруу шошголсон, хуурамч бүтээгдэхүүн болохыг хяналт шалгалтаар тогтоосон, тухайн импортолсон хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулын талаарх сэрэмжлүүлэг олон улсын мэдээллийн сүлжээгээр мэдээлэгдсэн тохиолдолд холбогдох мэргэжлийн байгууллагын шийдвэрээр хүнсний сүлжээнээс татан авна. Өөрөөр хэлбэл хүнсний аюулгүй байдлын шаардлага хангаагүй бүтээгдэхүүнийг тодорхойлж хүнсний сүлжээний үе шатнаас буцаан татан авах систем юм.

Эрүүл мэндэд ноцтой хохирол учруулах бүтээгдэхүүнийг буцаан татан авах тохиолдолд ижил нөхцөлд үйлдвэрлэсэн бусад бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг үнэлнэ.

Аж ахуйн нэгж, газар нь татан авалт хариуцсан ажилтныг томилж холбогдох дүрэм, журмыг боловсруулж мөрдөж ажиллана.

Татан авалтыг зохион байгуулах явцдаа гол харилцагч, нийлүүлэгчийн жагсаалтыг боловсруулж гаргана.

Татан авалт хариуцсан ажилтан нь холбогдох газрын шийдвэрийг үндэслэн өөрт хамаарах дараагийн үе шатнаас шаардлага хангаагүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг 24 цагийн дотор татан авч бүртгэх, мэдээлэх маягтыг болон хүнсний сүлжээнд тараан түгээсэн бүртгэлийг хөтөлж мэдээлэл, судалгааг гаргана.

Татан авсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний татан авсан огноо, цаг хугацааг тэмдэглэн хаяг тэмдэг тавьж бусад бүтээгдэхүүнээс тусгаарлан битүүмжилж холбогдох шийдвэр гартал хадгална.

Шаардлага хангаагүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авч дууссан тухай мэдээллийг холбогдох газарт илгээнэ. Энэхүү мэдээлэлд татан авсан шалтгаан, үйл ажиллагааг тодорхой тусгаж, үйлдсэн баримт бичгийг журмын дагуу хадгална.

16.Чанарын шаардлага хангаагүй хүнсний бүтээгдэхүүнийг устгах

Хүний амь нас, эрүүл мэндэд аюултай болох нь тогтоогдсон эсхүл гарал үүсэл нь тодорхойгүй, түргэн муудаж чанар байдлаа алддаг, зориулалтыг нь өөрчлөн ашиглах боломжгүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг устгана.

Устгалын актыг лабораторийн сорил, дүгнэлтэд үндэслэн улсын байцаагч гаргах ба зарим төрлийн хүчин зүйлээс хамааралтай (үер ус, гал түймэр г.м) хүнсний бүтээгдэхүүний устгалыг тухайн газар дотоод журмаар зохицуулж шийдвэрлэнэ.

Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг устгах ажлыг улсын байцаагч, шаардлагатай тохиолдолд хөндлөнгийн хоёр гэрчийг байлцуулан зориулалтын шаардлага хангасан газарт зохион байгуулах бөгөөд оролцогч талууд хамтарч актыг үйлдэж баримтжуулна.

17.Эрсдэлийн үнэлгээ, хяналт, шалгалт

Хүнсний жижиглэн худалдааны газар нь хууль тогтоомжийн хүрээнд чиг үүрэг, үйл ажиллагаагаа хэрэгжүүлэхэд гарч болох сөрөг үр дагавар, тодорхой бус байдал, тулгамдаж буй асуудал, зөрчил, дутагдлыг илрүүлж шийдвэрлэх зорилгоор чек лист буюу шалгах хуудсаар эрсдэлийн үнэлгээ хийж төлөвлөгөөний дагуу дотооддоо хянан засварлах ажлыг зохион байгуулж ажиллана.

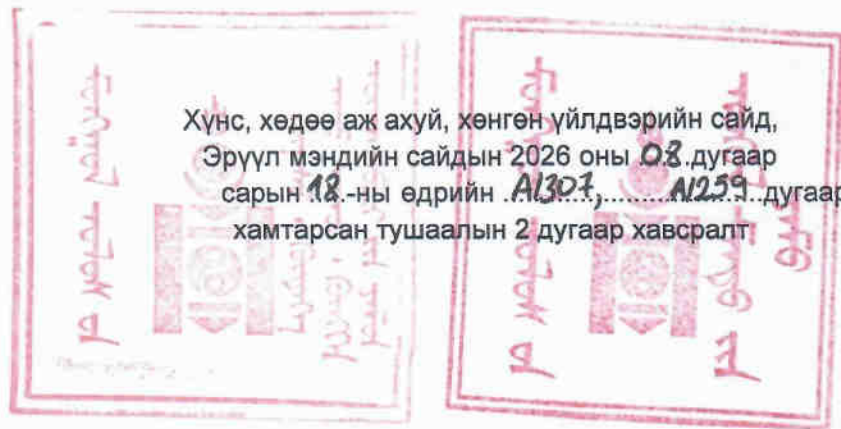
Дотоод хяналтын ажилтан нь батлагдсан удирдамжийн дагуу холбогдох баримт бичиг, бүртгэлийг болон дотоод дүрэм, журам нь холбогдох хууль тогтоомжид нийцэж буй эсэх мөн удирдлага, ажилтуудтай шууд харилцаж, тэдгээрээс шаардлагатай тайлан мэдээ, судалгаа, илэрсэн зөрчлийн талаар тайлбар гаргуулах, илэрсэн зөрчил, эрсдэлийн талаарх мэдээллийг бүртгэх, шалтгаан нөхцөлийг тодруулах зөрчлийг арилгуулах талаар эрх бүхий албан тушаалтанд санал хүргүүлэх, шийдвэрлүүлэх, урьдчилан сэргийлэх талаар ажилтнуудад мэргэжил арга зүйн зөвлөгөө өгөх, дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журмын дагуу холбогдох бүртгэлийг хөтөлнө.

Хүнсний жижиглэн худалдааны газрын зохих албан тушаалтан, удирдлага нь шаардлагатай тохиолдолд дотоод хяналтын үйл ажиллагааны хүрээнд чанарын шаардлага хангаагүй бүтээгдэхүүн, үйлчилгээг мөн согог, гэмтэлтэй, хадгалалтын хугацаа нь дууссан, дуусах хугацаа ойртож буй бүтээгдэхүүнийг хянаж шалгана.

Мөн зохих албан тушаалтан, удирдлага нь хүнсний худалдааны газрын орчны эрүүл ахуйн шаардлага, үзүүлэлтийг шалгаж доголдлыг илрүүлэх, аливаа эрсдэл, халдвар гарахаас урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээг авах, үйлчилгээний танхим, ажлын байрны эрүүл ахуй, цэвэрлэгээ үйлчилгээг болон дотоод хяналтын ажилтны үйл ажиллагааг тодорхой хугацаанд хянаж гүйцэтгэлийг үнэлж дүгнэнэ.

Хяналтын үйл ажиллагааг хялбарчлах, автоматжуулах, алдаа зөрчлийг шуурхай илрүүлэх, мэдээллийн үнэн зөв байдлыг баталгаажуулах программ, технологийг ашиглана. Үүнд: температур, чийглэг хэмжигч, бүтээгдэхүүний чанар тодорхойлох, хэмжих механик болон автомат багаж, автомат мэдээллийн, сэрэмжлүүлэг, дохиоллын, дүрс, дуу авиа бичлэгийн, санхүү бүртгэлийн, тохиргооны, дамжуулгын гэх мэт.

--ooOoo--



**ХҮНСНИЙ ТЭЭВЭРЛЭЛТЭД ЭРҮҮЛ АХУЙН ЗОХИСТОЙ ДАДЛЫГ
ХЯЛБАРШУУЛАН НЭВТРҮҮЛЭХ ЗААВАР**

ГАРЧИГ

Үндэслэл

1.Хамрах хүрээ

2.Нэр томьёо, тодорхойлолт

3.Тээвэрлэлт ба хадгалалтын үеийн үйлдвэрлэл болон эрүүл ахуйн дадал

3.1.Ерөнхий шаардлага

3.2.Барилга байгууламж

4.Инженерийн байгууламж

4.1.Ерөнхий шаардлага

4.2.Усан хангамж

4.3.Химийн бодис

4.4.Агаарын чанар ба агааржуулалт

5.Тоног төхөөрөмж

5.1.Ерөнхий зүйл

5.2.Хүнстэй шууд хүрэлцдэг гадаргуу

5.3.Засвар үйлчилгээ

6.Тээврийн хэрэгсэл, туслах байгууламж

6.1.Ерөнхий зүйл

6.2.Тээврийн хэрэгсэл, тоноглол

6.3.Температур, чийглэг

6.4.Сав, баглаа боодол

7.Ачих, тээвэрлэх, хүргэх үйл ажиллагаа

7.1.Ачих ажиллагаа

7.2.Тээвэрлэлт ба хүргэлт

8.Бүртгэлийн систем

9.Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, хортон, шавж мэрэгч

9.1.Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл

9.2.Хортон, шавж мэрэгчийн хяналт

9.2.1.Хортон шавжтай тэмцэх хөтөлбөр

9.2.2.Хортон шавж нэвтрэхээс сэргийлэх

9.2.3.Мониторинг ба мэдрэгч

9.2.4.Үүрлэх, халдварлах

9.2.5.Устгал

10.Хог хаягдал, хог хаягдлын сав

10.1.Хог хаягдал

10.2.Хог хаягдлын сав

11.Ажилтаны хувийн эрүүл ахуй, ажлын нөхцөл

11.1.Хувийн эрүүл ахуй, ариун цэвэр

11.2.Ажлын хувцас

11.3.Ажилчдын сургалт

11.4.Ажлын ба хамгаалалтын хувцас

Хүнсний тээвэрлэлтэд эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх заавар

Үндэслэл

Энэхүү зааврыг Монгол Улсын Хүнсний тухай хууль, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль, Эрүүл ахуйн тухай хууль, Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хууль, хүнсний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын чиглэлээр хүчин төгөлдөр мөрдөгдөж байгаа холбогдох стандарт, түүнчлэн Codex Alimentarius Commission-ийн General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969), Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-Packed Food (CXC 47-2001) болон холбогдох бусад Кодексын стандарт, зөвлөмжийг үндэслэн боловсруулав.

Энэхүү зааврын зорилго нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний тээвэрлэлтийн үе шатанд эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх, хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, хүнсний бохирдол, дам бохирдол үүсэх эрсдэлийг бууруулах, хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчид мөрдөх эрүүл ахуйн шаардлагыг тогтоох, хууль тогтоомж болон олон улсын нийтээр хүлээн зөвшөөрсөн зарчим, зөвлөмжийн хэрэгжилтийг хангахад оршино.

1.Хамрах хүрээ

Зааварт хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах, хүнсний сүлжээний тээвэрлэлтийн үеийн үйлдвэрлэлийн болон эрүүл ахуйн зохистой дадлыг нэвтрүүлэх, хэрэгжүүлэх, хэвшүүлэх шаардлагыг тусгасан болно.

Заавар нь хүнсний сүлжээний тээвэрлэлт, хадгалалтын үе шатны ажиллагаанд оролцдог бүх аж ахуйн нэгж, байгууллага хүчин чадал, хэмжээ, үйл ажиллагааны онцлогоос үл хамааран хэрэглэх боломжтой. Энэхүү заавар нь хүнсний сүлжээний бусад үе шатанд хамаарахгүй болно.

2.Нэр томьёо, тодорхойлолт

Энэхүү зааварт дараах нэр томьёог хэрэглэнэ.

2.1."шалгалт тохируулга" гэж хэмжих хэрэгсэл, хэмжлийн системийн зааж буй хэмжигдэхүүний утга, эсвэл бодис материал, стандартчилсан загварыг илэрхийлж буй утга болон эталоноос гаргаж буй холбогдох утга хоорондын хамаарлыг тодорхой нөхцөлд тогтоох багц үйл ажиллагааг;

2.2."цэвэрлэгээ" гэж хөрс, тоос шороо, өөх тос, хүнсний үлдэгдэл, бусад бохирдлыг цэвэрлэх ажиллагааг;

2.3."гадаргуу дээрх цэвэрлэгээ (CIP)" гэж тоног төхөөрөмжийг задлахгүйгээр химийн бодистой уусмал эсвэл цэвэрлэгээний шингэний цохилттой эсвэл эргэлтэй урсгалаар цэвэрлэх үйл ажиллагааг;

2.4."гадаргуугаас салгаж цэвэрлэх ажиллагаа (COP)" гэж тоног төхөөрөмжийг задалж, цэвэрлэх танк эсвэл автомат угаагч дотор цэвэрлэгээний уусмалын эргэлттэй урсгалаар цэвэрлэх үйл ажиллагааг;

2.5."дамжуулан ачилт" гэж барааг буулгах, ангилах, нэгтгэх, ачих, дараагийн газарт хүргэх үйл явцыг;

2.6."халдваргүйтгэл" гэж химийн бодис эсвэл физикийн аргаар хүрээлэн буй орчинд бичил биетний тоог хүнсний аюулгүй байдлыг алдагдуулахгүй байх түвшинд хүртэл бууруулах ажиллагааг;

2.7."аюултай бодис" гэж буруу эсвэл өндөр тунгаар хэрэглэсэн бол ашиглагч эсвэл хэрэглэгчид хор хөнөөл учруулдаг цацраг идэвхт, шатамхай, тэсрэмтгий, идэмхий, исэлдүүлэгч, амьсгал боогч, эмгэг төрүүлэгч эсвэл харшил үүсгэгч түүнчлэн угаалгын нунтаг, ариутгагч, хортонтой тэмцэх химийн бодис, тослох материал, будаг, технологийн нэмэлт, биохимийн нэмэлт болон эдгээрээр хязгаарлагдахгүй хатуу, шингэн эсвэл хийг;

2.8."таних тэмдэг" гэж байгууллага өөрөө эсвэл тээвэрлэлтийн нэгжийг бий болгосон хүнсний сүлжээний өмнөх үе шатны байгууллагын оноосон, бараа бүтээгдэхүүний өвөрмөц шинж чанарыг тодорхойлж буй тэмдэг, шошго, наалт эсвэл дагалдах баримт бичгийг;

2.9."тээвэрлэлтийн нэгж" гэж бараа тээвэрлэх эсвэл хадгалахад ашиглах элементүүдийг;

ТАЙЛБАР: Энэ нэр томьёо хайрцаг, тавиур, сав, торх ба бункер зэргийг илэрхийлэх ба үүгээр хязгаарлагдахгүй.

2.10."савлагаагүй бараа" гэж хөлөг онгоц, авто цистерн гэх мэт томоохон хэмжээний тээвэрлэлтийн нэгжийг багтаасан өөрийн гэсэн сав баглаанд хадгалаагүй (2.11), боогоогүй барааг;

ЖИШЭЭ: Модон сагстай шинэ бүтээгдэхүүн

2.11."савласан бараа" гэж барааны бүрэн бүтэн байдлыг хадгалах, гадны нөлөөнд орж гэмтэхээс сэргийлсэн өөрийн гэсэн сав баглаатай түүнчлэн хэрэглэгчдэд худалдахад зориулан савласан барааг;

ЖИШЭЭ: Картонон хайрцаг, торх, канистр.

2.12."эргүүлэн таталт" гэж хэрэглэхэд (болзошгүй) аюултай барааг зах зээл, худалдаа, агуулах, түгээлтийн төв, хэрэглэгчийн агуулахаас буцаан татах ажиллагааг;

2.13."агуулах" гэж барааг аюулгүй хадгалах газар (агуулах)-ыг;

2.14."температурын хяналт" гэж тодорхой температурын хязгаарыг барих зорилгоор орон зайн (тэнд байгаа объектын хамт) температурыг тогтоож, барьж, тохируулах үйл явцыг;

2.15."шилжүүлэн тээвэрлэлт" гэж бараа эсвэл контейнерийг завсрын байрлалд хүргэх, эсвэл тэндээс ачих ажиллагааг;

ТАЙЛБАР: Шилжүүлэн тээвэрлэх гол шалтгаан бол ажиллагааны явцад тээврийн хэрэгслийг өөрчлөх шаардлага (жишээ нь, далайн тээврээс автомашинд) бөгөөд "шилжүүлэн ачилт" гэж нэрлэдэг.

2.16."тээвэр" гэж авто зам, төмөр зам, агаар, ус эсвэл бусад тээврийн хэрэгслээр барааг зөөх (ачих ба буулгах гэх мэт) ажиллагааг;

2.17."хог хаягдал" гэж тухайн байгууллага хаясан, хаях гэж байгаа эсвэл хаях шаардлагатай аливаа бодис, объектыг.

3.Тээвэрлэлт ба хадгалалтын үеийн үйлдвэрлэл болон эрүүл ахуйн дадал

3.1.Ерөнхий шаардлага

Тээвэрлэлт, хадгалалтын үе шатны дадлыг хэрэгжүүлэхдээ бүтээгдэхүүний бүлгийг дараах байдлаар ангилна. Үүнд:

а) температур ба/эсхүл бусад нөхцлийн хяналт хийдэггүй сав, баглаа боодолгүй бараа;

б) температур ба/эсхүл бусад нөхцлийн хяналт хийдэг сав, баглаа боодолгүй бараа;

в) температур ба/эсхүл бусад нөхцлийн хяналт хийдэггүй сав, баглаа боодолтой бараа;

г) температур ба/ эсхүл бусад нөхцлийн хяналт хийдэг сав, баглаа боодолтой бараа.

Бараа тээвэрлэх, хадгалах явцад зохих хадгалалтын нөхцөл, барааны бүрэн бүтэн байдлыг хадгалах зорилгоор аж ахуйн нэгж, байгууллагад хэрэглэх эрүүл ахуйн зохистой дадлыг боловсруулж, баримтжуулж, хэрэгжүүлнэ.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг физик, микробиологи, химийн болон дам бохирдол, муудах эрсдэлээс сэргийлж тохиромжтой нөхцөлд барааг ачих, тээвэрлэх, буулгах ажлыг гүйцэтгэнэ.

Микробиологийн бохирдол ба /өсгөвөр (жишээ нь, температурыг хянах шаардлагатай бараа бүтээгдэхүүний температурыг буруу тохируулсанаас бактери өсгөвөрлөх)

Физик бохирдол (жишээ нь, хагарсан чийдэнгийн шил, тавиур модны зомгол, тоос, шавж)

Химийн бохирдол (жишээ нь, харшил үүсгэгч, бүтээгдэхүүн ялзрах, цэвэрлэгээний химийн бодис).

Хүнсний тээвэрлэлт, хадгалалтын үйл ажиллагаа нь олон төрлийн шинж чанартай байдаг бөгөөд энэ зааварт заасан бүх шаардлага нь үйл явц бүрт нэг ижил түвшинд хэрэгжих боломжгүй байна.

3.2.Барилга байгууламж

Барилга байгууламжийг үйлдвэрлэлийн шинж чанар, зориулалт, онцлогт нийцүүлэн хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд аюул, эрсдэл учрахаас сэргийлсэн, болзошгүй бохирдлын эх үүсвэрээс зайлсхийх боломжийг бүрдүүлэн төлөвлөж, байгуулж ашиглана.

Үйлдвэрийн хамгаалалтын бүсийг тогтоосон байна.Талбайд нэвтрэх эрхийг хянана.

Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний ачилтын цэг нь цаг агаарын тааламжгүй нөхцөлд бараа бүтээгдэхүүнийг хамгаалах боломжтой, цэвэрлэхэд хялбар, шувуу болон бусад хортон шавж орох, хүрээлэн буй орчны үнэр, тоос, цацраг гэх мэт бохирдлын эх үүсвэр нэвтрэхээс хамгаалагдсан байна.

Бүтээгдэхүүнийг хор, хөнөөлтэй бодис бохирдуулж болзошгүй тул сэргийлэх үр дүнтэй арга хэмжээ авна. Хэрэгжүүлж байгаа арга хэмжээний үр дүнг тогтмол хянаж үнэлнэ.

3.3.Дотоод зохион байгуулалт

Хүнсний бүтээгдэхүүн тээвэрлэх хэрэгслийн ачааны тасалгааны дотор бүх гадаргуу хана, шал, түүнчлэн тааз нь гөлгөр, ус чийг үл шингээх, цэвэрлэж, шаардлагатай үед халдваргүйтгэхэд хялбар материалтай байна.

4.Инженерийн байгууламж

4.1.Ерөнхий шаардлага

Тээвэрлэлттэй холбоотой ажлын байр, талбай тэдгээрийн эргэн тойронд инженерийн байгууламж (ус, цахилгаан, дулаан)-ийн маршрутыг бохирдох эрсдлийг хязгаарлах зорилгоор ялгаж, салгах боломжтой байхаар төлөвлөж, засвар үйлчилгээг хийхэд хүнсний аюулгүй байдалд аливаа сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй байх нөхцлийг бүрдүүлнэ.

4.2.Усан хангамж

Зориулалтын дагуу ашиглахад тохирсон, хэрэгцээг усаар бүрэн дүүрэн хангах, хадгалах, дамжуулах байгууламж нь шаардлагатай түвшинд хяналт тавьж ажиллах нөхцлийг бүрдүүлсэн байна.

Ундны бус ус нь ундны устай холилдохгүй байхаар тусдаа, тодорхой танигдахуйц хангамжийн системтэй байна. Ундны ус руу ундны бус ус орохоос урьдчилан сэргийлсэн байдлаар төлөвлөх, арга хэмжээ авах хэрэгтэй.

4.3.Химийн бодис

Химийн бодис нь зориулалтад нийцсэн, тодорхой, яаралтай хэрэглэх үед аюулгүй (түгжээтэй эсвэл нэвтрэхэд хяналттай), саадгүй шууд авч хэрэглэх боломжтой газар хадгалагдсан байна.

4.4.Агаарын чанар ба агааржуулалт

Байгалийн болон байгалийн бус эх үүсвэрээс үл хамааран агаарын урсгал цэвэр бүсээс бохир бүс рүү дамжих чиглэлтэй байна. Бүх нээлхий нь бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх хамгаалалтын төхөөрөмж, системтэй байна. Тодорхой агаарын даралтын зөрүүг хадгална.

Түргэн гэмтэх, сав баглаа, боодолгүй бүтээгдэхүүнтэй ажиллахдаа агаар дуслаар бохирдох эрсдлээс хамгаалж агаарын урсгалыг тогтмол хянаж ажиллана.

5.Тоног төхөөрөмж

5.1.Ерөнхий зүйл

Тоног төхөөрөмж, техник хэрэгслийг зориулалтын дагуу хэрэглэх, засвар үйлчилгээ болон цэвэрлэгээ хийх боломжтой байдлаар байрлуулсан байна. Хүнстэй шууд хүрэлцдэг сав баглаа, боодол нь байнгын цэвэрлэгээ, үйлчилгээ хийхэд тохиромжтой, зориулалтын бат бөх, удаан эдэлгээтэй материалтай байна.

5.2.Хүнстэй шууд хүрэлцдэг гадаргуу

Хүнстэй шууд хүрэлцдэг төхөөрөмжийн гадаргуу нь хоол хүнсэнд ашиглах зориулалтын нэвчдэггүй, зэвэрдэггүй, бүтээгдэхүүний болон цэвэрлэгээний системд сөрөг нөлөөлөлгүй материал байна.

5.3.Засвар үйлчилгээ

Хүнсний зориулалттай бүхий л тоног төхөөрөмж, сав хайрцаг, торход төлөвлөгөөт засвар хийх үйлчилгээний хөтөлбөрийг боловсруулж баталгаажуулан хэрэгжүүлнэ. Үйлчилгээний явцад хөнгөн засвар, үйлчилгээ хийх шаардлага гарах тохиолдолд бохирдох эрсдэлээс сайтар хамгаална.

Засвар, цэвэрлэгээ үйлчилгээний ажилтан нь хөдөлмөр аюулгүй ажиллагааны болон эрүүл ахуйн дүрэм, журмыг мөрдөж ажиллана.

Засвар, цэвэрлэгээ үйлчилгээнд хамрагдсан сав баглаа, тоног төхөөрөмж, техник хэрэгслийг дахин ажиллуулахдаа шаардлагатай цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэх үйлчилгээг хийж бүртгэлжүүлнэ.

Хүнстэй шууд хүрэлцэх тоног төхөөрөмжийн засвар үйлчилгээнд хүнсний зориулалттай химийн бодис, бэлдмэлийг хэрэглэнэ.

6.Тээврийн хэрэгсэл, туслах байгууламж

6.1.Ерөнхий зүйл

Тээврийн хэрэгсэл, машин механизм, бүхээг, чингэлэг төхөөрөмж нь үйл ажиллагааны хэлбэр, төрөл, түүнтэй холбоотой гарч болох эрсдэлээс хамааран бохирдлыг хамгийн бага хэмжээнд байлгах, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, техникийн үйлчилгээ хийх боломжтой загвар, хийцтэй, хүнстэй хүрэлцэх гадаргуу, хэсгүүд нь хоргүй, зохих температур, чийглэг болон бусад зүйлийг хянах төхөөрөмжөөр тоноглогдсон, хортон шавж, мэрэгч нэвтрэх, үүрлэхээс сайтар хамгаалагдсан байна.

6.2.Тээврийн хэрэгсэл, тоноглол

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх тээврийн хэрэгслийн бүтэц, хийц нь цэвэр, засвар үйлчилгээ сайтай, хүнсийг аливаа бохирдолд өртөхгүй, урьдчилан сэргийлэх, хялбар цэвэрлэх, тусгаарлах, хамгаалах, хянах нөхцлийг хангасан байна.

Хүнсний тээврийн хэрэгсэл нь цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг үр дүнтэй хийх, хортон шавж, мэрэгч нэвтрэхээс сэргийлэх, хүрч цэвэрлэх боломжгүй газарт шороо тоос хуримтлагдахаас сэргийлэх, аливаа гадаргуугаас будаг, гипс болон бусад материал ховхорч унах, чингэлгийн шал, хана, тааз, хаалга нь сайн чанартай угсрагдсан,

эвдрэлгүй, ус, чийгт тэсвэртэй, хүнсийг бохирдуулах эх үүсвэрээс сайтар хамгаалсан битүүмжлэлтэй байна.

Тээврийн хэрэгслийн хөргүүртэй бүхээг нь цонхгүй, хөгц ургадаггүй, толигор, бат бөх материал бүхий таазтай, зэврэлтэд тэсвэртэй, хөргүүртэй бүхээгийн дотоод температурыг зохих хэмжээнд барих битүүмжлэл сайтай, хялбар чөлөөтэй нээж, хаагдах ажиллагаатай бариул бүхий хаалгатай байна.

Тээврийн хэрэгслийг загвар, хийц нь ус, чийг ууршилтын дусал үүсэх, хөгц ургахаас сэргийлэх хангалттай агааржуулалтын системтэй байна.

Байгалийн агааржуулалт (ж.нь: цонх онгойлгох) ашиглах тохиолдолд хортон шавж, мэрэгч, ялангуяа нисдэг шавж нэвтрэхээс сэргийлэх, механик агааржуулалтын систем нь хүнс хадгалах хэсгээс гадагш чиглэсэн урсгалтай, шүүлтүүр болон бусад хэсэгт хялбархан хүрч тогтмол цэвэрлэгээ болон техникийн үйлчилгээг хийх боломжтой байна.

Хүнс тээвэрлэх тээврийн хэрэгсэл нь хамгийн багадаа 100 люкс эрчимтэй гэрэлтүүлэг ашиглана. Тээврийн хэрэгсэл болон ачих, буулгах талбай нь үзлэг, цэвэрлэгээ, аюулгүй ажиллагааг хангахуйц байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэгтэй байх ба гэрэлтүүлгийн хэрэгсэл нь хагарч хүнсэнд орохоос сэргийлсэн хамгаалалттай байна.

Тээврийн хэрэгсэл, чиргүүл, чингэлэг, бүхээг нь хялбар лацдаж цоожилж, битүүмжлэх боломжтой, холбогдох эрх бүхий байгууллагын үзлэг шалгалтад хамрагдаж зохих зөвшөөрөл авч баталгаажсан байна.

Хүнсний тээврийн хэрэгслийг зориулалтын дагуу ашиглана.

Өндөр эрсдэлтэй хүнстэй хүрэлцдэг тээврийн хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийн бүх гадаргууг халдваргүйтгэх боломжтой байна.

Шингэн, ширхэглэгтэй, нунтаг бие бүтэцтэй их хэмжээний хүнсний бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тэвш, танканд савлаж тээвэрлэнэ.

Сэрүүн нөхцөлд тээвэрлэх хүнс нь хөргөлтийн улмаас усан дуслаар бохирдох эрсдэлд өртөмтгий тул бүхээгийг хамгаалах системээр тоноглогсон байна.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний тээвэрлэлтэд ашиглаж буй сав нь бат бөх, эвдрэл гэмтэлгүй, цэвэрлэхэд хялбар, нэвчимтгий бус, зэвэрдэггүй, бүрэн таглагддаг битүүмжлэл сайтай, хортон шавж, мэрэгч үл нэвтрүүлдэг байна.

Тээвэрлэлтийн явцад хүнсний температурыг бага байлгах зорилгоор ашиглах мөсийг ундны усаар үйлдвэрлэх, хадгалах, нөөцлөх савыг тогтмол цэвэрлэж ариутгана.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, хадгалах ажлын байр, талбайд мониторинг хийх, баримтжуулахад автомат бүртгэгчийг ашиглаж болно. Автомат төхөөрөмж байхгүй тохиолдолд зохих давтамжтай мониторинг хийж, бүртгэл хөтөлнө.

Тээвэрлэлтийн үйл ажиллагаанд ашиглагддаг тоног төхөөрөмж, техник хэрэгслийг тодорхой хугацаанд зохих шалгалт тохируулгад хамруулна.

6.3. Температур, чийглэг

Тээвэрлэлтийн явцад температурыг тасралтгүй хянаж, бүртгэхийн тулд термометр, мэдээлэл бүртэгч зэрэг температур хэмжих төхөөрөмжийг ашиглана.

Тээвэрлэлт, түгээлтийн явцад температурын хяналт хангалтгүй байх нь бичил биетний өсөлтийг дэмжих, микотоксин үүсэх, зарим бүтээгдэхүүний муудах эрсдэлийг түргэсгэнэ.

Түргэн муудах хүнснийг тээвэрлэх үед 10°C -аас ихгүй, халуун бэлэн хүнсийг $+60^{\circ}\text{C}$ -аас багагүй, хөлдөөсөн хүнсийг -18°C , түүнээс доош температурт байлгаж, $+5^{\circ}\text{C}$ — $+60^{\circ}\text{C}$ хоорондох аюултай бүсэд удаан байлгахаас сэргийлснээр эрсдэлийг хязгаарлана.

Тээврийн хэрэгслийн температурын заалтыг хөргүүртэй бүхээгийн урд, хойд хэсэг тус бүрт магадлан шалгана.

Хэрэглэгчид халуунаар хүргэх, худалдан борлуулах хүнсний бүтээгдэхүүнийг 63°C дээш температурт тээвэрлэж нийлүүлнэ.

Тээвэрлэлтийн үеийн чийгшлийн түвшин нь хуурай чийг багатай бүтээгдэхүүний хувьд 40%-60% хооронд хэлбэлзэж байх нь зохистой байдаг бол бүтээгдэхүүний төрөл, шинж чанараас хамаарч тухайлбал шинэ мах, зөөлөн бяслаг зэрэгт 85%-95% байх нь тохиромжтой.

Чийгийн зохистой хяналт нь бүтээгдэхүүний шинэлэг байдлыг хадгалах, хөгц мөөгөнцөр, бичил биетний өсөлтөөс урьдчилан сэргийлэх, шингэн алдалт, бүтцийн эрсдэлээс хамгаална.

Өөр өөр ангилал, төрлийн хүнсийг тээвэрлэх үеийн температур, чийглэгийн хэмжээ нь нэг түвшинд байгаа тохиолдолд тухайн хүнсийг хамтад нь тээвэрлэж болно.

Тээвэрлэлтийн үед тодорхой хугацаанд температурыг хянаж (температурт мэдрэмтгий) бүртгэл хөтөлж баталгаажуулна.

6.4. Сав, баглаа боодол

Сав, баглаа боодол нь тээвэрлэлтийн явцад хүнсний бүтээгдэхүүнийг бохирдлоос хамгаалах, хүнсний зориулалттай, зэврэлтэд тэсвэртэй, хялбар засварлагдах, битүүмжлэл сайтай, чийг, шороо, хортон шавж зэрэг хүрээлэн буй орчны хүчин зүйлээс хамгаалах чадвартай, бүтээгдэхүүний хэлбэр, хэмжээ, даацад тохирсон байх ёстой.

Сав баглаа боодол нь химийн бодис үл шингээх, хоргүй, хүнстэй харьцах гадаргууг хялбар цэвэрлэж халдваргүйтгэх, хагарал, хурц ирмэг, бохирдол, гэмтэл учруулах согоггүй, битүүмжлэл сайтай, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байна.

Сав баглаа, боодол нь хүнсийг байгалийн элдэв гаж нөлөөллөөс тухайлбал чийг, хүчилтөрөгч, нарны гэрэл, элдэв гаж үнэр зэргээс хамгаалах үүрэгтэй.

Хүнсний шинэлэг байдал, температурын өөрчлөлтийг илтгэдэг мэдрэгчтэй ухаалаг сав баглаа, боодлыг ашиглах нь бүтээгдэхүүний чанар, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангах дэвшилтэт шийдэл болохыг анхаарах хэрэгтэй.

Шууд хэрэглэх бэлэн хүнсний бүтээгдэхүүнийг дам бохирдлоос сэргийлж тусгаарлах арга хэмжээ хэрэгжүүлж болно. Боломжгүй тохиолдолд тус тусад нь тээвэрлэнэ.

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг эргэлтийн сав, баглаа боодолд тээвэрлэх тохиолдолд сав боодлыг сулласны дараа дахин хэрэглэхийн өмнө цэвэрлэж, шаардлагатай тохиолдолд халдваргүйтгэнэ.

Гэмтсэн эсхүл гүн зурагдсан, цэвэрлэж халдваргүйтгэх боломжгүй болсон сав баглаа, ашиглаж болохгүй, шаардлагатай тохиолдолд шинээр солих арга хэмжээ авна.

Тээвэрлэлтэд бүтээгдэхүүнийг бохирдохоос сэргийлж, хадгалах хугацааг уртасгахын тулд агаар нэвтрэхгүй сав баглааг ашиглах хэрэгтэй.

7. Ачих, тээвэрлэх, хүргэх ажиллагаа

7.1. Ачих ажиллагаа

Хүнсний бүтээгдэхүүний төрөл, ангилал, шинж чанарт тохирсон шаардлагыг ягштал баримталж ачих, тээвэрлэх үйл ажиллагааг зохион байгуулна.

Тээвэрлэгч нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачихын өмнө тээврийн хэрэгсэлд тухайн цувралыг бүхэлд нь тээвэрлэх хүрэлцээтэй багтаамж, орон зай байгаа эсэх, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангаж эрсдэлд өртөхгүй байх боломжийг тооцож тодорхойлно.

Тээвэрлэгч нь тээвэрлэлтийн явцад бүхээг, чингэлэгт хүнсний бүтээгдэхүүн, хүнсний бус зүйлтэй хүрэлцэхээс хамгаалах арга хэмжээг авсан байна.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, зөөвөрлөх механик болон автомат удирдлагатай тоног төхөөрөмж, техник хэрэгслийг ашиглахын өмнө цэвэрлэж, халдваргүйтгэнэ.

Өндөр эрсдэлтэй шууд хэрэглэх бэлэн бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, зөөвөрлөх тээвэрлэх тоног төхөөрөмж, техник хэрэгслийг түүхий хүнсний зориулалтаар ашиглах үед дамжин бохирдох эрсдэл нэмэгддэг болохыг анхаарч ажиллах хэрэгтэй.

Бичил биетний өсөлтийг хязгаарлахын тулд хөргөөсөн, хөлдөөсөн хүнсний бүтээгдэхүүнийг аль болох богино хугацаанд ачиж, тээвэрлэнэ.

Тээврийн хэрэгслийн хөргүүртэй бүхээгт хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг ачиж тээвэрлэхийн өмнө өөдөс үйрмэг, саад, тээг болох зүйлсийг, тасалгаа үүсгэсэн таславч хана хэвийн ажиллаж буйг мөн бэхэлгээ, даруулгын тоноглолын бүрэн бүтэн байдлыг, чиргүүл, чингэлэгийг зохих хэмжээнд урьдчилан хөргөж, ачаа ачихад бэлэн болгосон эсэхийг заавал магадлан шалгана.

Шууд хэрэглэх бэлэн хүнсний бүтээгдэхүүнийг дамжин бохирдохоос сэргийлж түүхий хүнснээс тусад нь ачиж тээвэрлэнэ.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачих талбай нь тээврийн хэрэгслээс тодорхой зайд алслагдаж байрласан бол ачих үйл явцыг шуурхай гүйцэтгэхийн тулд өргөх, зөөвөрлөх, ачих, буулгах сэрээт ачигч бусад машин, механизм, тавиур, тавцан хэвийн ажиллагаатай бэлэн эсэхийг нягталж бэлтгэл ажлыг хангасан байна.

Тээврийн хэрэгсэлд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачихын өмнө сав, баглаа боодлын бүрэн бүтэн байдлыг шалгана.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачих явцад (өндөр эрсдэлтэй, бэлэн хэрэглэх хүнс) гараа цэвэр байлгаж, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлнэ.

Тээвэрлэлтэд ашиглах тавиур, тавцан нь тогтвортой, бэхэлгээ, тоноглолын хэрэгсэл нь бат бөх, стандартын хэмжээ, даацтай, агаарын урсгалыг чөлөөтэй нэвтрүүлэх дамжин бохирдох эрсдэлээс хамгаалж цэвэрлэгээ, үйлчилгээг хийсэн байна.

Хамгийн сүүлд буулгах хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг бүхээгийн урд хэсэгт ачих, түрүүлж хүргэх ачааг бүхээгийн хаалганы ойролцоо байрлуулж тээвэрлэнэ.

Тээвэрлэгч нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах дарааллыг тогтоосон бүдүүвч зургийг хүргэлт, нийлүүлэлтийн болон бүтээгдэхүүний шинж чанартай уялдуулж боловсруулсан байна.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачих үед чиргүүл, бүхээгт гаднын хүн нэвтрэхийг хориглох, ажилчдын хөдөлмөр, аюулгүй байдлыг хамгаалах арга хэмжээг авч хэрэгжүүлнэ.

Тээврийн хэрэгсэлд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачихдаа тавиур, тавцанд байршуулах үр дүнтэй арга хэрэгслийг ашиглана.

Хөргүүртэй тээврийн хэрэгслийн температур 8°C-ээс дээш гарч эрсдэлтэй нөхцөл байдал үүсвэл бүхээгийн температурыг бууруулах (тохируулга хийх) эсхүл шаардлага хангасан тээврийн хэрэгсэлд шилжүүлж ачих арга хэмжээг авна.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хэт шахаж, овоолж ачиж тээвэрлэх үед чанар, аюулгүй байдалд сөргөөр нөлөөлөх эрсдэл үүсэх тул даацаас хэтрүүлэн ачиж тээвэрлэхийг хориглоно.

Ачих, тээвэрлэх ажлыг зохион байгуулахдаа тавиур, тавцанд байрлуулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг бүхээгийн хана, хаалга, шалнаас 15-20 см хүртэл зайтай хөндийрүүлж байрлуулах ба орчны агаарын урсгалыг чөлөөтэй нэвтрүүлэх нөхцлийг бүрдүүлсэн байх шаардлагатай.

Тээврийн хэрэгсэлд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах үед завсар хооронд хавчуулагдах, бүдрэх, гацах эрсдэлээс сэргийлж подон тавиуруудыг нэг шугамд эгнүүлж байрлуулах шаардлагатай үед зай баригчийг нэмж угсарч болно.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачихад хэрэглэж буй даруулгыг холбож, чангалах үед илүүдэл гарсан үзүүр хэсгийг шаланд хүргэлгүй хурааж бэхэлнэ.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачиж бэлэн болгосны дараа тээврийн хэрэгслийг битүүмжилж хаалгыг лацдаж аюулгүй байдлыг баталгаажуулна. Хаалганы лац нь дахин давтагдахгүй дугаар эсхүл таних дугаартай байна. Хаалга лацгүй эсхүл гэмтсэн байвал ачааны хэвийн байдал алдагдаж эрсдэлд орсон байх магадлалтай гэж үзнэ.

Тээвэрлэгч нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачихын өмнө хаяг шошго, хэрэглэж дуусах огноо, сав, баглаа боодол, холбогдох баримт бичгийг шалгана.

Шаардлага хангаагүй тохиолдолд хүнсийг тээвэрлэхээс татгалзах хэрэгтэй.

Хөргөсөн хүнсийг тээвэрлэлтийн явцад зохистой температурт байлгах, хүйтэн хэлхээг тасалдуулах ёсгүй. Хүйтэн хэлхээг тасалдуулахгүйн тулд ачаа буулгах үеэр тээврийн хэрэгслийн бүхээгийн температурыг 7°C доош температурт байлгана.

Хүнсийг ачих, тээвэрлэх тухай бүр дүрж хэмждэг термометрээр температурыг магадлан шалгах хэрэгтэй.

Температурын хяналтын шаардлагад нийцээгүй хөргөсөн хүнсийг гологдолд тооцож ачиж, тээвэрлэхийг хориглоно. Хөлдөөсөн хүнсийг хөлдүү байдлыг нь хадгалж ачиж тээвэрлэнэ.

Мах, махан бүтээгдэхүүнийг ачихын өмнө хөргүүртэй бүхээгийн температурыг хамгийн ихдээ 8°C температурт хүргэж хөргөсөн байх хэрэгтэй.

Хөлдөөсөн, хөргөсөн холимог хүнсний бүтээгдэхүүнийг тус тусынх нь температурын шаардлагад нийцүүлэн тусгаарласан тасалгаа бүхий бүхээгтэй тээврийн хэрэгсэлд ачиж тээвэрлэнэ.

7.2.Тээвэрлэлт, хүргэлт

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх, буулгах, хүргэх явцад тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага нь юуны түрүүнд температурыг хянах, бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх, тээврийн хэрэгсэл, сав баглаа боодлыг цэвэр байлгах, ажилчдын эрүүл ахуйг сахихад чиглэнэ.

Овор хэмжээ ихтэй хүнсний бүтээгдэхүүнийг цэвэр, халдваргүйтгэсэн, баглаа боодлын материалаар бүрэн боосон хамгаалалттай, шаардлагад нийцсэн хаяг шошготой байх тохиолдолд тээвэрлэнэ.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг тээврийн хэрэгслээс буулгах талбай нь цэвэр, гэрэлтүүлэг сайтай, хуурай, хортон шавжгүй, замын хөдөлгөөн, саад тотгоргүй байна.

Тээврийн хэрэгслээс ачаа буулгахаас өмнө машиныг тэгш газар, тоормос дарж, тогтворжуулагч ашиглан аюулгүй байрлуулна.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг тээврийн хэрэгслээс буулгахын өмнө хөргөлтийн систем хэвийн ажиллаж байгааг болон хөргөлтийн шингэн хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын гадаргууд дусаж гоожсон эсэхийг шалгана.

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг орчны сөрөг нөлөөлөд өртөх эрсдэлд оруулахгүйн тулд буулгах ажлыг аль болох хурдан бөгөөд үр дүнтэй хийх хэрэгтэй.

Тээврийн сав баглаа боодол дээр бохирдсон эсвэл муудсаныг илтгэж болох гэмтлийн шинж тэмдэг (гоожсон, хагарсан лац, хайлсан, гэссэн) байгаа эсэхийг шалгана.

Тээвэрлэлтийн баримт бичгийг нягтлан шалгаж ачааг бүрэн бүтэн хүлээлгэж өгсөн тухай баримт үйлдэж баталгаажуулна.

Температурыг зохих түвшинд хадгалах бүтээгдэхүүнийг (хөргөсөн, хөлдөөсөн) нэн даруй зөөвөрлөж хадгалалтын бүсэд шилжүүлнэ. Хүнсний бүтээгдэхүүний эргэлтийг хангахын тулд "эхлээд орсон, эхлээд гарах" (FIFO) системийг хэрэгжүүлнэ.

Үр тариа, лаазалсан хүнс зэрэг хуурай бүтээгдэхүүнийг нарны гэрэл, чийгээс хол, сэрүүн, хуурай бүхээгт хадгалж тээвэрлэнэ.

Тээвэрлэлтийн явцад бүхээгийн хөргүүрт температурын өөрчлөлт орж доголдол гарах тохиолдолд хамгийн ойр байгаа хүнсний байгууламж газрыг түшиглэн тээвэрлэлтийн үйл ажиллагааг зогсоож засвар үйлчилгээ хийж дуусах хүртэлх хугацаанд шилжүүлэн байршуулах, хадгалах, эрх бүхий байгууллага, албан тушаалтан шинээр лац битүүмжлэлийг хийж баталгаажуулна.

Тээврийн хэрэгслээс ачаа буулгах үүрэгтэй ажилчид хүнсний бүтээгдэхүүнтэй харьцахаас өмнө гараа сайтар угаах, гар ариутгагч хэрэглэх зэрэг хувийн эрүүл ахуйн дүрэм журмыг дагаж мөрдөх ёстой.

Тээвэрлэлтийн явцад хүнсний бүтээгдэхүүнтэй харьцах, хадгалах, тээвэрлэхэд тавигдах тусгай шаардлагуудыг тодорхойлсон дотоодын болон олон улсын стандарт, холбогдох зохицуулалтыг сайтар судалж ойлгож, чанд мөрдөх шаардлагатай.

8.Бүртгэлийн систем

Тээвэрлэгч нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний бүртгэлд нийлүүлэгчийн нэр, хаяг, бүтээгдэхүүний дэлгэрэнгүй мэдээлэл, багцын дугаар, тоо хэмжээ, ачиж, буулгасан огноо, цаг хугацаа, хүлээн авсан аж ахуйн нэгж, газрын нэр, хаяг, хүлээлгэн өгсөн бүтээгдэхүүний дэлгэрэнгүй мэдээлэл, тоо хэмжээ, огноо, цаг хугацаа, цаасан хэлбэрээр болон цахимаар бүртгэж холбогдох газар, хэсгүүдэд илгээнэ.

Бүртгэлийн системд тээврийн сав баглаа, боодол, тээврийн нөхцөл, шаардлага, шинжилгээний дүгнэлт, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн мөшгих, буцаалт, татан авалт, устгалтай холбоотой баримт бичгийг болон тээврийн жолоочийн талаарх мэдээллийг бүртгэсэн байна.

Тээвэрлэлтийн явцад тээвэрлэгч нь үнэн зөв бөглөж, баталгаажуулсан цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, хортон шавж, мэрэгчийн болон техникийн үзлэг, шалгалтын хяналтын хуудастай байна.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанар, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг баталгаажуулсан HACCP, ATP (температурын хяналттай тээврийн хэрэгслээр түргэн мууддаг хүнсний бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх - Accord Transport) гэрчилгээтэй бол бүртгэлийн системд холбогдох мэдээллийг бүртгэнэ.

Тээврийн үйл ажиллагаатай холбоотой хяналт шалгалтыг холбогдох эрх бүхий байгууллага зохион байгуулахдаа тодорхой хугацааны мэдээлэл, судалгааг шаардах тул бүртгэлийн систем дэх баримт материалыг дор хаяж 12 сар хадгална.

Тээвэрлэлтийн явцад болзошгүй аюул, эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэх аюулыг үнэлэх, хянах арга, хэрэгслийг тодорхойлсон төлөвлөгөөг боловсруулж мөрдөж ажиллана.

Тээвэрлэлтийн цахим бүртгэлийн системээс эрх бүхий холбогдох байгууллага чөлөөтэй нэвтэрч мэдээлэл солилцох боломжтой байна.

Цахим (GPS, таблет, баркод сканнер г.м) бүртгэлийн техник хэрэгслийг тээврийн хэрэгсэл бүрд суурилуулахаас гадна температур, чийглэг мэдрэгч, бүртгэгч болон олон параметрт бүртгэлийн төхөөрөмжийг нэвтрүүлж ашигласнаар зөвхөн температур, чийгшил төдийгүй цочрол, чичиргээ, гэрлийн нөлөөлөл зэрэг хүчин зүйлсийг бүртгэж, тээвэрлэлтийн нөхцлийн талаарх цогц мэдээллийг авна.

9.Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, хортон, шавж мэрэгч

9.1.Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэлтийн явцад бохирдлын эх үүсвэр, дам бохирдох эрсдэл, болзошгүй гэмтлээс хамгаалж бичил биетэн үржих, муутгах орчныг хязгаарлах арга хэмжээг авч ажиллана.

Хүнс тээвэрлэлтэд ашигласан тоног төхөөрөмжийг тогтмол цэвэрлэх, өндөр эрсдэлтэй хүнсний бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхэд ашигласан төхөөрөмжийг ариутгах, шаардлагатай тохиолдолд эд ангийг задалж цэвэрлэнэ.

Тоног төхөөрөмж нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг химийн бодисоор бохирдуулах эрсдэл үүсгэж, эвдэрч гэмтсэн бол ашиглах ёсгүй.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний тээвэрлэлтэд ашигладаг бүхий л тоног төхөөрөмж, техник хэрэгсэл, багаж, төхөөрөмж, тээврийн хэрэгслийн бүхээг, туслах материалуудыг цэвэрлэх, халдваргүйтгэх ажлын байр, талбайд халуун, хүйтэн ус, угаалгын бодис, угаалтуур, автомат угаалгын төхөөрөмж, бүхээгийг цэвэрлэх зориулалттай халуун, хүйтэн ус, угаалгын бодистой цэвэрлэгээний станц, хатаах төхөөрөмж, нэг удаагийн хэрэглээний алчуур гэх мэт зүйлсээр хангагдсан байна.

Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл болон хүнсний зориулалттай савыг алчуураар арчихаас илүүтэй ердийн нөхцөлд агаараар хатаах нь үр дүнтэй.

Хүнстэй харьцаж буй ажлын байр, талбайд "алхам тутамдаа цэвэрлэх" дадлыг хэвшүүлэх хэрэгтэй.

Тээвэрлэлт бүрийн төгсгөлд ялангуяа хүнстэй хүрэлцдэг бүхий л гадаргууг сайтар цэвэрлэж ариутгана.

Хүнстэй хүрэлцдэггүй тээврийн хэрэгслийн гадна хэсгийн гадаргууг тогтмол цэвэрлэдэг байх хэрэгтэй.

Хүнсийг бохирдуулахгүйн тулд бүх тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглалтын давтамжаас нь хамаарч тодорхой хугацаанд цэвэрлэх, хуурай, овор, даац ихтэй бүтээгдэхүүний зориулалттай савыг тогтмол биш ч тээвэрлэлтэд ашиглаж дүүргэлт хийх бүрд мөн өлгүүр, дэгээ, тавиур, сагс зэрэг хэрэгслийг тээвэрлэлт бүрийн төгсгөлд өөдөс, үйрмэг хоггүй болгон сайтар цэвэрлэж, халдваргүйтгэх хэрэгтэй.

Шууд хэрэглэх бэлэн хүнсний бүтээгдэхүүний тээвэрлэлтэд ашигласан савыг ашиглалт бүрийн өмнө цэвэрлэж, халдваргүйтгэнэ.

Тээврийн хэрэгсэл, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, тээврийн сав, баглаа болон туслах зүйлсийг цэвэрлэхэд ашиглаж буй багаж хэрэгсэл нь цэвэр, хэвийн бүрэн ажиллагаатай, бохирдуулах эх үүсвэр болохгүй байна.

Тээврийн хэрэгсэл цэвэрлэхэд ашигласан хувин, шалны мод болон бусад багаж хэрэгслийг ашигласны дараа цэвэр, халуун усаар угааж агаарт хатаах, бохир устай хувин, саванд үлдээж болохгүй.

Тээврийн хэрэгслийн бүхээг болон тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэж, халдваргүйтгэхэд ашигласан алчуур нь нэг удаагийн хэрэглээний байх, олон удаагийн хэрэглээнийх бол тогтмол өндөр температуртай (90°C) усаар угааж, халдваргүйтгэж байна.

Цэвэрлэгээ үйлчилгээнд хэрэглэдэг тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн шүүлтүүрийг тогтмол шалгаж, цэвэрлэх шаардлагатай.

Ариутгал, халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний зориулалтаар ашиглаж буй бүх төрлийн химийн бодисыг үйлдвэрлэгчийн зааврын дагуу ашиглана.

Хүнсний задгай бүтээгдэхүүний тээвэрлэлт, ачилт хийж байх үед тээврийн хэрэгслийн дотор шал, хана, тааз, хаалга, агааржуулалтын системийн шүүлтүүр, хөргүүр, тавиур болон өлгүүр, хүнс агуулах савыг цэвэрлэх ажлыг давхар гүйцэтгэж болохгүй.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний тээвэрлэлт болон бусад үйл ажиллагааны цэвэрлэгээ, үйлчилгээний зориулалтаар гипохлорит (тухайлбал цайруулагч), дөрөвдөгч аммонийн нэгдлүүд (QUATS), халуун ус (цельсийн 80°C температураас дээш) бодис, бэлдмэлийг түгээмэл ашиглана.

Тээврийн хэрэгсэл, түүний тоног төхөөрөмж, туслах байгууламжийг зөв зохистой цэвэрлэхэд цэвэрлэгээний хуваарийг мөрдөж ажиллах нь чухал үр дүнтэй.

Тээврийн хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээг хийх эхний алхам нь ил харагдах шороо тоос, хүнсний өөдөс үйрмэг, тос зэргийг арилгах, хүнсний амтыг өөрчилж болох угаалгын бодисын үлдэгдлийг арилгах зорилгоор 80°C дээш өндөр температуртай халуун усаар зайлж халдваргүйтгэх ажлыг давхар хийж гүйцэтгэнэ.

Цэвэрлэгээнд халуун ус ашиглах тохиолдолд температур нь хамгийн багадаа 80°C байна.

Зарим халдваргүйтгэх бодис хүнсэнд аюулгүй байдаг ч цайруулагч бодисыг аливаа тоног төхөөрөмж болон гадаргуугаас гүйцэд зайлж арилгана. Ямар ч тохиолдолд үйлдвэрлэгчийн зааврыг дагаж мөрдөх ёстой.

Гипохлоритыг халдваргүйтгэх зорилгоор ашигласан бол тоног төхөөрөмж түүний гадаргууг аливаа үлдэгдлээс чөлөөлөхийн тулд усаар заавал зайлах хэрэгтэй.

Тээврийн хэрэгслийн ажлын талбай, туслах байгууламж, хүнстэй харьцдаг тоног төхөөрөмж, шал, хана, тааз, тоноглол, агааржуулалтын сэнсний шүүр, тавиур, тавцанд зэрэгт их цэвэрлэгээг хийхдээ бохирдол үүсгэхээс зайлсхийх, үйл ажиллагааг зогсоосон үед хийх нь үр дүнтэй.

Тээврийн хэрэгсэл болон бусад шаардлагатай гадаргууг угаалгын бодисоор угааж, тоос, шороо, тосны үлдэгдлийг усаар зайлж сайтар цэвэрлэсний дараа халдваргүйтгэх ажлыг хийнэ. Цэвэрлэгээний горим зөрчих тохиолдолд халдваргүйтгэх бодисын үйлчлэл идэвхгүй болох эрсдэлтэйг анхаарах хэрэгтэй.

Халдваргүйтгэх химийн бодисыг үйлдвэрлэгчийн зааврын дагуу, зөв шингэлж, богино хугацаанд ашиглана.

Хуурай цэвэрлэгээнд шалыг шүүрдэж өөдөс үйрмэгийг зайлуулах, хэвтээ гадаргууг арчиж тоос шороо, асгарсан шингэнийг арилгах зэрэг цэвэрлэгээ хамаарна.

Шүүрдэж хог хаягдлыг цэвэрлэх үед тоос босож бохирдох эрсдлийг нэмэгдүүлэх тул задгай хүнсний бүтээгдэхүүн байрлаж буй орчинд аль болох хуурай цэвэрлэгээ хийхээс татгалзах хэрэгтэй.

Энэ зааврын 6.2-т заасан шингэн, ширхэглэгтэй, нунтаг бие бүтэцтэй их хэмжээний хүнсний бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэсэн зориулалтын торх, танк тээвэрлэлт дуусах бүрт доторх агууламжийг бүрэн шавхаж, сав хоолой, таг, хавхлагуудыг задалж шалгана. Эхлээд 30°C-40°C бүлээн усаар зайлж үлдэгдлийг гаргана. Даралттай ус ашиглавал илүү үр дүнтэй. Дараа нь хүнсний зориулалтын шүлтлэг бодисоор угаана. Шүлтлэг бодис бүрэн арилтал цэвэр усаар зайлаад байгалийн аргаар эсвэл агааржуулалтаар бүрэн хатаана.

Тээврийн хэрэгсэл, түүний тоног төхөөрөмж, туслах байгууламжийн цэвэр цэмцгэр байдлыг хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн ачих, тээвэрлэх ажил эхлэхийн өмнө шалгаж бохирдсон цэвэрлэгээ үйлчилгээ дутуу хийгдсэн байвал цэвэрлэж, шаардлагатай тохиолдолд халдваргүйтгэх арга хэмжээ авна.

Хүнсний үйл ажиллагаа эрхлэгч болон тээврийн байгууллага, нэгж, жолооч нь тээврийн хэрэгсэл, түүний тоног төхөөрөмжийг цэвэр байлгах хариуцлагыг хүлээнэ. Мөн дотоод хяналтын ажилтан тогтмол хянаж гадаргуу арчих, багаж хэрэгсэл цэвэрлэх, хог хаях гэх мэт цэвэрлэгээ, ариутгалын протоколыг өдөр тутам, хөргөгчийн дотор, тавиур шургуулгын цэвэрлэгээ, ариутгалын протоколыг 7 хоногоор хөтлөн баримтжуулж доголдол гарсан тухай бүр холбогдох арга хэмжээг авч үр дүнг тайлагнаж ажиллана.

9.2.Хортон, шавж мэрэгчийн хяналт

9.2.1.Хортон шавжтай тэмцэх хөтөлбөр

Аж ахуйн нэгж, байгууллага нь хортонтой тэмцэх ажлыг удирдан зохион байгуулах ажилтныг томилох эсвэл мэргэжлийн гэрээт байгууллагын мэргэжилтэнг гэрээгээр ажиллуулна.

Хортон шавжтай тэмцэх хөтөлбөрт хортон шавжийн тодорхойлолт, тэмцэх төлөвлөгөө, арга хэлбэр, ажлын хуваарь, хяналтын журам, шаардлагатай бол сургалтын хөтөлбөр төлөвлөгөөг тодорхойлж баталгаажуулсан байна.

Хортон шавжтай тэмцэх хөтөлбөрийг мэргэшсэн ажилтан хэрэгжүүлнэ.

Хөтөлбөрт батлагдсан химийн бодисын жагсаалтыг гаргаж хавсаргана.

9.2.2.Хортон шавж нэвтрэхээс сэргийлэх

Хортон шавж орохоос урьдчилан сэргийлэхийн тулд тээврийн хэрэгсэл, ложистикийн нэгжийг сайтар засварлаж, битүүмжлэнэ.

Гаднах хаалга, цонх эсвэл агааржуулалтын нээлхийг хортон шавж нэвтрэх боломжийг багасгахад анхаарч төлөвлөнө.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг аюулгүй тээвэрлэхэд хортон шавж, мэрэгч зэрэг хор хөнөөлт төрөл зүйлүүд томоохон эрсдэл учруулдаг. Хортон шавж, мэрэгч нь үүрлэж амьдрах таатай орчин бүрдүүлэхгүйн тулд эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлэх нь чухал.

Тээврийн хэрэгсэлд хортон шавж, мэрэгч нэвтэрч үржих нөхцлийг бүрдүүлэхгүй байхын тулд өөийн дөд бүтэц, тогтворлолт, зохиом олгоулалт, техникийн үйлчилгээ, цэвэрлэгээ болон үзлэг шалгалтыг тогтоосон хугацаанд хийж улмаар пестицидийн хэрэглээг хязгаарлах хэрэгтэй.

Хортон шавж, мэрэгч нэвтрэх магадлалтай нүх, хоолой болон бусад хэсгийг битүүмжилж аливаа доголдол гарах тохиолдолд засвар үйлчилгээг шуурхай хийнэ.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачиж тээвэрлэх үед удаан хугацаагаар нээлттэй байх шаардлагатай хаалганд шавж үл нэвтрүүлэх торон хаалгыг давхар суурилуулах, хаалга нь хүрээ, рамандаа нягт суурилж нээгдэж, хаагддаг байна.

Шавж нэвтрэхээс сэргийлж тээврийн хэрэгслийн бүхээгийн хаалга болон бусад нээлхий хэсэгт хамгаалалтын тор ашиглаж болно.

Эмгэг төрүүлэгч бичил биетүүд тархахаас сэргийлж, хортон шавжийг татах хүчин зүйлийг арилгахын тулд тээврийн хэрэгсэл, савыг тогтмол цэвэрлэж, ариутгах шаардлагатай.

Хортон шавж, мэрэгч үүрлэх тааламжтай нөхцлийг бүрдүүлэх хүнсний төрөл бүрийн үйрмэг, үртэс, өөдөс, хаягдлыг өдөр бүр цэвэрлэж тээврийн хэрэгслийн бүхээгт тогтмол үзлэг шалгалт хийнэ.

Тээвэрлэлт хариуцсан багийн ажилчид хортон шавж, мэрэгчийн талаарх тэмдэг тэмдэглэгээг таньж мэддэг, хортон шавж, мэрэгч илрүүлж ул мөрийг нь олсон тохиолдолд авах арга хэмжээний талаар зохих мэдлэгтэй байна.

Хүнсний задгай бүтээгдэхүүнтэй харьцаж байх үед шавж устгах шүршигч ашиглахыг хориглоно.

Хүнстэй харьцдаг бүх ажлын байр хэсгүүд нь үйл ажиллагааны онцлогт тохирсон хортон шавж, мэрэгчийг халдваргүйтгэх, хянах журам, дүрэмтэй байна.

Тээвэрлэгч нь тээврийн хэрэгсэлд хортон шавж, мэрэгч нэвтэрснийг илрүүлсэн тухай бүр нэн яаралтай зохих арга хэмжээг авч хэрэгжүүлэх ёстой.

Жоом зэрэг хортон шавж үржсэн тохиолдолд мэргэжлийн арга хэмжээ авах, хортон шавжийн төрлөөс хамаарч харилцан адилгүй ажиллагаа шаардана.

Тээврийн хэрэгслийн бүтээгт хортон шавж, мэрэгч нэвтэрч, хүнсэнд халдсан эсэхийг дотоод хяналт хариуцсан ажилтан тогтмол хянаж шалгана.

9.2.3. Мониторинг ба мэдрэгч

Тээвэрлэлтийн үеийн хортонтой тэмцэх хөтөлбөрт хортон шавжийг илрүүлэх зорилгоор мэдрэгч, хавх байрлуулах шаардлагыг оруулна. Мэдрэгч ба хавх нь бат бөх, тэсвэртэй хийцтэй хортон шавжийн төрлийг илрүүлж тогтоох, устгахад тохирсон байна.

Шаардлагатай газруудад бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх зорилгоор хавх болон бусад төхөөрөмжийг байрлуулж байршлын зураглал гаргасан байна.

Мэдрэгч ба хавхыг шинэ хортон шавжийн идэвхжил, байршлыг илрүүлэх зорилгоор ашиглаж тогтмол хянаж шалгана. Хяналт шалгалтын үр дүнг баталгаажуулж бүртгэл хөтөлсөн байна.

9.2.4.Үүрлэх, халдварлах

Тээвэрлэлтийн үйл ажиллагааны үед хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд хортон шавж нэвтрэх бүх боломжийг хааж, хязгаарлана.

Тээвэрлэлтийн үед хортон шавж орогнож болзошгүй ухсан нүх, хөвд, хог хаягдал, ялгадас хуримтлагдсан газрын ойр орчим зогсохыг хориглоно.

9.2.5.Устгал

Хортон шавжаар халдварласан болохыг илрүүлсэн даруйд устгах арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.

Хортон шавж устгах, бодис бэлдмэл хэрэглэх ажлыг мэргэжлийн гэрээт байгууллагаар хийлгэх, хүнсний бүтээгдэхүүнийг бохирдох эрсдэлээс хамгаалахын тулд хяналт тавина.

Ашигласан химийн бодисын төрөл, тоо хэмжээ, концентрац, хаана, хэзээ, хэрхэн хэрэглэсэн болон хортон шавжны тодорхойлолт зэрэг мэдээллийг бүртгэж хөтөлнө.

10.Хог хаягдал, хог хаягдлын сав

10.1.Хог хаягдал

Тээвэрлэлтийн явцад хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачих, хадгалах, тээвэрлэх, хүргэх, буулгах ажиллагааг гүйцэтгэх дамжлага бүрт тодорхой хэмжээний хог хаягдал гардаг учир хог хаягдлыг цуглуулах, хадгалах, зайлуулах ажлыг стандарт шаардлагын дагуу хийж гүйцэтгэнэ.

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх явцад гарч буй хог хаягдлыг хүрээлэн буй орчин, тээврийн хэрэгслийг бохирдуулахгүйн тулд хог хаягдлын зөв менежмент, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэвшүүлж ажиллана.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ачиж тээвэрлэх бүсэд хог хаягдал хуримтлагдах, тархах, орчныг бохирдуулах эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэх, цаг тухай бүр хуваарийн дагуу ачиж зайлуулах ажлыг зохион байгуулна.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хүрээлэн буй орчинд сөрөг нөлөө үзүүлж болзошгүй хог хаягдлыг тээврийн хэрэгслийн ойр тойрон болон бүхээгийн дотор хадгалахыг хориглоно.

Шингэн, хатуу, хий хэлбэрийн бүх хог хаягдлыг холбогдох хууль тогтоомжийн дагуу эрүүл ахуйн шаардлагад нийцүүлэн зайлуулах бөгөөд бохирдлын эх үүсвэр болохоос урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээг авч хэрэгжүүлнэ.

Хүнсний шингэн хаягдлыг зориулалтын сав баглаа боодолтой хадгалж зайлуулах ба их хэмжээгээр бохирын суваг руу асгахыг хориглоно.

Амьтны гаралтай бүтээгдэхүүний хог хаягдлыг зайлуулж устгахад тусгай журмыг мөрдөх бөгөөд малын тэжээлийн зориулалтаар боловсруулж ашиглах технологийг анхаарч үзэх хэрэгтэй.

Хаягдал болох хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлын хаяг шошго, барааны тэмдгийг дахин ашиглах боломжгүй болгон устгана. Хог хаягдлыг зайлуулах, устгах ажлыг зөвшөөрөлтэй, гэрээт байгууллагаар гүйцэтгүүлж бүртгэлийг хөтөлнө. Хог хаягдлын байгаль орчин, хүний эрүүл мэндэд үзүүлэх нөлөөллийг бууруулах дэвшилтэт арга технологийг нэвтрүүлж ашиглана.

Хог хаягдлыг цуглуулж хадгалах газарт мал амьтан нэвтрэх, хортон шавж, мэрэгч үүрлэхээс хамгаалсан орчныг бүрдүүлсэн байна.

10.2.Хог хаягдлын сав

Хог хаягдлын сав нь ангилах, цуглуулах, хадгалах, ачих технологид нийцсэн, хог хаягдал салхиар тархах, хур тунадасны ус хуримтлагдах, шүүрэл ялгарах эрсдлээс хамгаалсан, цэвэрлэж, ариутгахад хялбар, бат бөх, галд тэсвэртэй материалтай байна.

Хогийн сав нь чийг шингээдэггүй, зэврэлтэнд тэсвэртэй, шингэн, эвгүй үнэр алдагдах болон хортон шавж нэвтрэхээс хамгаалах бүрэн нягт таглагдах тагтай байна.

11.Ажилтны хувийн эрүүл ахуй, ажлын нөхцөл

11.1.Хувийн эрүүл ахуй, ариун цэвэр

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний тээвэрлэх багийн ажилтнууд өвчин эмгэг, бохирдлын эх үүсвэрт өртөхгүй байх хариуцлагыг хүлээнэ.

Тээвэрлэлтийн багийн ажиллагсад хүнсээр дамжих аливаа өвчнөөр өвдсөн тохиолдолд холбогдох албан тушаалтанд мэдэгдэх, бүрэн эдгэх хүртлээ хүнстэй харьцаж ажиллахыг хориглоно.

Бөөлжих, суулгах эсхүл хүнсээр дамжиж болох өөр бусад өвчний шинж тэмдэг илэрсэн ажилтнууд нь хүнстэй холбоотой ашигладаг тоног төхөөрөмж бусад эд зүйлтэй харьцахыг хориглоно.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх багийн ажилтнууд тогтмол эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдах ба хэрэв өвдсөн тохиолдолд өвчний шинж тэмдэг нь арилснаас хойш 48 цагийн дараа эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдаж эрүүл болохыг баталгаажуулсны дараа үргэлжүүлэн ажиллах эрхтэй болно.

Аливаа бохирдолд өртөж өвчилсөн болохыг шарлах, суулгах, бөөлжих, халуурах, хоолой өвдөж халуурах мөн гэмтэж халдвар авсан ил шархны өрөвсөл, чих, нүд, хамраас шингэн ялгарах шинж тэмдгээр илэрнэ.

Зүссэн шарх, гэмтэл, хатиг болон арьсны халдвар авсан ажилтан халдвар авсан хэсэгтээ ус үл нэвтрүүлэх шархны наалт наах, бээлий хэрэглэх тохиолдолд хүнстэй харьцахгүй бусад ажлын байранд түр хугацаагаар шилжүүлэн ажиллаж болно.

Тээвэрлэлтийн багийн ажилчид ажлын байранд ирэхдээ ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байх хэрэгтэй.

Хүнстэй харьцдаг бүх ажилтан гарын ариун цэврийг дээд зэргээр сахина.

Тээвэрлэлтийн багийн ажилчид дараах тохиолдолд гараа угааж, шаардлагатай бол ариутгана. Үүнд:

- а) хүнстэй харьцах аливаа ажил эхлэхийн өмнө,
- б) ариун цэврийн өрөөнд орсон ба хамраа цэвэрлэсний дараа шууд,
- в) бохирдсон байж болзошгүй бүх төрлийн материалтай харьцсаны дараа шууд.

Ажилчид бараа, бүтээгдэхүүний дээрээс ханиах, нулимах эсвэл найтаахыг хориглоно.

Хүнс тээвэрлэх багийн ажилтан ажлын байрны шаардлагад тохирсон дүрэмт хувцас, хамгаалалтын хувцас өмсөх ёстой. Жолооч зэрэг хүнстэй биечлэн харьцдаггүй ажилтанд дүрэмт хувцас шаардахгүй харин цэвэрхэн хувцас өмссөн байх хэрэгтэй.

Хүнсний задгай бүтээгдэхүүн, ялангуяа шууд хэрэглэх бэлэн хүнстэй харьцах ажилтнууд цэвэрхэн хормогч, хүрэм, ууж маягийн ажлын хувцас, дүрэмт хувцас эсхүл хүнсийг ачих, зөөвөрлөх, тээвэрлэхэд тохиромжтой ажлын хувцас, зарим онцлог ажлын байранд малгай, үсний болон сахлын хаалт хаалт зүүхийг шаардана.

Нэг удаагийн хэрэглээний бээлийгээр хангаж ажиллах үед түүнийг бохирдлын эх үүсвэр болохоос сэргийлж тодорхой хугацаанд сольж байна.

Ариун цэврийн болон бие засах газарт орохын өмнө бээлийгээ тайлж хаях, бие засах газарт орсны дараа гараа заавал угаана

Тээврийн хэрэгсэл жолоодох үед бээлийгээ тайлна.

Нэг удаагийн бээлийг угааж хэрэглэж болохгүй.

Гар угаах угаалтуурыг хангалттай хэмжээгээр тохиромжтой газруудад байрлуулна.

Ялангуяа ариун цэврийн өрөө болон хүнсийг хүргэлтэд илгээх бүсэд угаалтуурыг байрлуулсан байна.

Тээвэрлэлтийн багийн ажилчид ажлын байрнаас хол ажиллах үед хэрэглэх нэг удаагийн бээлийг хангалттай тоогоор өгнө.

Бие засах өрөөний болон бусад бүх гар угаах угаалтуур нь халуун, хүйтэн температурын тохируулгатай усны цорго, саван, гар хатаах эрүүл ахуйн шаардлага хангасан хэрэгсэлтэй байна.

Тээвэрлэлтийн багийн ажиллагсад ажлын байрнаас гадуур ажиллах үедээ хэрэглэх гар ариутгагч болон нэг удаагийн алчуур хэрэгслээр хангагдсан байх шаардлагатай.

Өндөр эрсдэлтэй эсхүл хүнсний задгай бүтээгдэхүүнийг ачих, тээвэрлэх ажлыг гүйцэтгэж буй ажилтан нь гараа угаасны дараа заавал ариутгана.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн тээвэрлэх багийн ажилтан, ажиллагсад ажлын байр, талбайд тамхи, шингэн тамхи татах, ам, хамартаа хүрэх, хүнстэй харьцахын өмнө заавал гараа угаах, ажлын байр, талбайд шүлсээ хаях, ачих, буулгах ажлын талбарт хоол, хүнс идэж, уухгүй байх, хүнстэй харьцах үед ханиах, найтаахаас зайлсхийх,

шаардлагатай бол амны хаалт зүүх, нусаа ил задгай нийхгүй байх эрүүл ахуйн дадлыг хэвшүүлж ажиллана.

Хүнс тээвэрлэх багийн ажиллагсад ажлын байр, талбайд хумсны лак будаг, хиймэл хумс, гоёл чимэглэлийн зүйлс хэрэглэхийг хориглоно. Улирлын онцлогт нийцүүлэн ажлын гутлыг сонгож хэрэглэнэ.

Ажилтан бүр хувийн ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дадлыг ойлгож, сахин мөрдөж хэвшүүлэх ба хэрэгжилтийн явцад хяналт тавьж дутагдлыг илрүүлж хариуцлага тооцож ажиллана.

11.2.Ажлын хувцас

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний тээвэрлэлтийн багийн ажилчид ажлын байрны шаардлагад нийцсэн дүрэмт хувцастай байна. Жолооч нь хүнстэй шууд харьцдаггүй ч аж ахуйн нэгж, компанийн энгэрийн тэмдэгтэй хантааз өмсөнө.

Ачих, буулгах, зөөвөрлөх тоног төхөөрөмжийн жолооч, ачигч нар улирлын онцлогт тохируулан сольж өмсөх ээлжийн дүрэмт хувцас, шаардлагатай тохиолдолд хэрэглэх хамгаалалтын хувцастай байна. Энгэрийн тэмдгийг заавал зүүсэн байна.

Шаардлагатай үед хэрэглэх хувийн хамгаалалтын хувцас, хэрэгсэл нь бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх, ариун цэврийн шаардлагад нийцсэн байна.

11.3.Ажилчдын сургалт

Тээврийн үйл ажиллагаа хариуцсан багийн ажилчид хүнсний эрүүл ахуйн болон хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны танилцуулах, мэргэжлийн суурь сургалтад хамрагдаж зохих түвшний мэдлэг, ур чадвартай болсон байна.

Мэргэжлийн II, III түвшний түр сургалтад хамрагдсан тээвэрлэлтийн багийн ажилчид сургалтад хамрагдсан болохыг баталгаажуулсан ур чадварын гэрчилгээтэй байна.

Танилцуулах сургалтын агуулгад гарын болон хувийн эрүүл ахуй, ажлын дүрэмт хувцсанд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага, хүнс тээвэрлэлтийн үеийн эрүүл ахуйн зохистой дадал, түүнийг хэвшүүлэх, хэрэгжүүлэх, хүнстэй аюулгүй харьцах дадал, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, хортон шавж, мэргэчийн хяналт, хүнсийг тээвэрлэх, ачих, буулгах журам, тээврийн хэрэгслийн үзлэг, температурын хяналт, хүнсний чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлт, шаардлагыг тусгасан байна.

Ажлын байрны шаардлагаар харшил үүсгэгчийн аюулын талаарх мэдлэг олгох сургалтын хөтөлбөрт хамрагдаж болно.

Судалж буй сургалтын хөтөлбөр агуулгаас хамаарч ур чадварын түвшинг үнэлж баталгаажуулна. Ур чадварын түвшин нь: I-III хүртэл байна.

Тээврийн жолооч нарыг эрүүл ахуйн зөв дадал зуршилд сургах ёстой.

Тээврийн багийн ажилчид ажлын байрны онцлогоос хамаарч ажлын байрны дадлагажих сургалтад тодорхой давтамжтай хамрагдаж байна.

Ажилтнуудын эрүүл ахуйн шаардлага хангасан зан үйлдэлд нь тодорхой хугацаанд тандалт, үнэлгээ хийнэ.

Багийн ажилчид хүнс тээврийн үйл ажиллагаатай холбоотой хууль, дүрэм, журам, стандартыг судалсан байна.

Тээврийн багийн ажилчид сургалтад хамрагдсан тухай бүртгэл хөтөлнө.

11.4.Ажлын ба хамгаалалтын хувцас

Бараатай харьцаж буй газарт ажиллаж буй, орж ирсэн ажилчид зориулалтын, цэвэр, ажлын байранд тохирсон ажлын хувцастай байна.

Шаардлагатай үед хэрэглэх хувийн хамгаалалтын хэрэгсэл нь бүтээгдэхүүний бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх, ариун цэврийн шаардлагад нийцсэн байна.

--ooOoo--