МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН
ЕРӨНХИЙ ГАЗАР

ЗӨВЛӨМЖ

Улаанбаатар хот 2013 он

ЗӨВЛӨМЖ

/Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл эрхэлдэг аж ахуй нэгж, байгууллага, иргэнд зориулав /

Эмхэтгэсэн: Б.Батчимэг /МХЕГ-ын улсын ахлах байцаагч/

Н.Эрдэнэчимэг /МХЕГ-ын улсын байцаагч/

Хянасан: Л.Гэрэлмаа МХЕГ-ын хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний хяналтын хэлтсийн дарга

Я.Ариунзул /МХЕГ-ын Хяналт шинжилгээ, үнэлгээний хэлтсийн дарга/

ГАРЧИГ

Өмнөх үг	4
Сүүний үйлдвэрийн барилга байгууламж	5
Үйлдвэрийн дотоод зохион байгуулалт	7
Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт	10
Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуй	12
Бүтээгдэхүүний сав боодол	15
Сүүн бүтээгдэхүүний технологийн горим	17
Дотоод хяналт	20
«Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам»-ын ерөнхий загвар	24
Хүснэгтүүд	29

ӨМНӨХ ҮГ

“Хүнсний тухай”, “Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай” хуулиуд УИХ-аар 2012 онд батлагдан, 2013 оны 3-р сарын 1-ээс хэрэгжиж эхэлсэнтэй холбогдуулан хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчдэд нийтлэг тавигддаг олон улсын ариун цэвэр, эрүүл ахуйн зөвлөмжийн шаардлагууд болон хуулиудын сүү сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хамаарах зарим зүйл заалтуудыг хэрэгжүүлэхэд анхаарах зөвлөмжүүдийг тусгасан болно.

Хүнсний тухай хуулийн 10-р зүйлийн 1.1 дэх заалтад хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч бүтээгдэхүүн, үйлчилгээнийхээ чанар аюулгүй байдлыг хангаж үйл ажиллагааныхаа үр дагаврыг өөрөө хариуцах, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5-р зүйлийн 1.2 дах заалтад хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шатанд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийхээ аюулгүй байдлыг хариуцах гэж заасны дагуу үйлдвэрлэгч та бүхний нийгмийн хариуцлага сайжруулж үүргийг нэмэгдүүлж, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад дэмжлэг туслалцаа үзүүлэхэд чиглүүлэн боловсруулав.

Уг зөвлөмжийг Сүү, сүүн бүтэгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын дагуу Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийг шалгах 1.3, Зайрмагийн үйлдвэрлэлийг шалгах 1.9, Шинээр үйлдвэрлэл эрхлэгчдийг шалгах 1.29 кодтой хяналтын хуудсанд тусгагдсан асуултуудын хүрээнд боловсруулсан тул та бүхэн өөрсдийн үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмж, ажиллагсадын болон үйлдвэрийн ариун цэвэр, эрүүл ахуй, технологийн үе шатууд болон бэлэн бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлтийн үед тавигдах шаардлагуудыг энэ зөвлөмжийн дагуу ханган ажилласнаар үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал хангагдах боломжтой болно.

Эрхэм үйлдвэрлэгч та бүхэн энэхүү зөвлөмжийн талаар болон бусад санал хүсэлтээ medee.tailan@yahoo.com хаягаар ирүүлнэ үү.

Бид та бүхний санал хүсэлтийг талархалтайгаар хүлээн авч хамтран ажиллахад бэлэн байх болно.

ХҮНС, ХӨДӨӨ АЖ АХУЙ, ҮЙЛДВЭРЛЭЛ,
ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

СҮҮНИЙ ҮЙЛДВЭРИЙН БАРИЛГА, БАЙГУУЛАМЖ

Үйлдвэрийн гадна орчин, байршил

Үйлдвэр нь ус, намаггүй хуурай хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрласан.

Үйлдвэрийн гаднах талбай нь бохирдлын эх үүсвэрээс хамгаалагдсан, хөрсний гүний, цас мөсний хайлсан ус, үерт автахааргүй тохижуулсан байна.

Хүнсний үйлдвэрийн гадна орчин, байршил

Хүнсний үйлдвэр нь хүн амын орон сууц, мал амьтны байр, нийтийн бие засах газраас тодорхой зайд тусгаарлагдсан, тухайн газар орны салхины ноёлох чиглэлтэй уялдсан байна.

Хүнсний үйлдвэрийн гадна орчин, байршил

Үйлдвэрийн барилгыг дараах газар нутагт байршуулахыг хориглоно. Үүнд:

- Хүнсийг бохирдуулах ноцтой аюул учруулж болзошгүй үйлдвэрлэлийн бүс болон орчны бохирдол ихтэй газар
- Үер усны хамгаалалтгүй газар
- Хортон шавьж, мэрэгчид үржиж тархсан газар
- Ахуйн болон үйлдвэрийн хатуу, шингэн хог хаягдлыг зохистойгоор зайлуулах боломжгүй газар,
- Үйлдвэрийн барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу барьж байгуулагдсан буюу өргөтгөж шинэчилсэн байна.

Усан хангамж

- Төвлөрсөн усан хангамжид холбогдсон, өөрийн гүний худагтай түүнээсээ шугам хоолойгоор дамжуулан усаа хэрэглэдэг байж болно.
- Технологийн болон унд ахуйн хэрэгцээт ус нь эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагад нийцсэн байх
- Ажлын байр, тоног төхөөрөмжийг угааж цэвэрлэх халуун устай, ус халаагч нөөц төхөөрөмжтэй байх
- Техникийн хэрэгцээт ус нь (компрессор хөргөх, талбай услах суултуурын ус гм) тусдаа системтэй, таних тэмдэгтэй, ундны усан хангамжаас тусгаарлагдсан байх
- Үйлдвэрийн талбайд ус зайлуулах хоолой нүхтэй байх, нүхний тоог 40м^2-д нэг байх нь зүйтэй, шал нь 1˚-2˚ налуу байна.

Бохир ус зайлуулах суваг

- Бохир ус зайлуулах шугам нь төвлөрсөн цэвэрлэх байгууламжтай холбогдсон буюу бохирын худаг цооногтой байх
- Бохир ус хүлээн авах хэсгүүдэд сифонуудтай байна.
- Хэсгийн бохирын худаг, цооногтой бол гэрээтэй, хуваарийн дагуу цэвэрлэж ариутгадаг байна.

ҮЙЛДВЭРИЙН ДОТООД ЗОХИОН БАЙГУУЛАЛТ

Гэрэлтүүлэг

- Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь хүрэлцээтэй
- Бүтээгдэхүүнийг бохирдлоос хамгаалсан бүрхүүлтэй, цэвэрхэн

Агааржуулалт

- Агааржуулалт нь хэвийн ажиллагаатай байж, цех тасагт тохиромжтой температур,чийглэгийг тогтвортой хангаж, уур үнэр, утаа тортог, хөгц мөөгөнцөр үүсэхээс урьдчилан сэргийлнэ.
- Агааржуулалтын хоолой нь торон хаалттай, хаалтыг авч цэвэрлэдэг, цэвэрхэн байх

Шал

- Бөх бат, бүрэн бүтэн
- Ус чийг нэвтэрдэггүй, хүний эрүүл мэндэд хор нөлөөгүй
- Угаахад тохиромжтой, гулгадаггүй материалаар зохих налуутай хийгдсэн
- Үйлдвэрийн шал нь хүчил, шүлт ууранд тэсвэртэй байх

Цэвэрлэгээг хялбаршуулах зорилгоор хана шалны уулзварыг 2.5 см радиусаар эсвэл 45˚-60˚ өнцгөөр налуу хийх нь зүйтэй.

Хана, тааз

- Нийт гадаргуу нь ус чийг шингээдэггүй, цэвэрлэж, ариутгахад хялбар материалаар хийх,
- Тоос шороо, усан дусал хуримтлагдахгүй, дээрээс унах, урсах бохирдлоос хамгаалах бат бөх хийцтэй байна.

Цонх

- Тоос, шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй,
- Цэвэрлэж ариутгахад хялбар,
- Будаг нь хуурч унахааргүй,
- Цонхны тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй,

Хаалга

- Үйлдвэрлэлийн хаалга

Агуулах

- “Хүнсний барааны агуулах. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын шаардлага хангасан.

Агуулах

Бараа материалыг эмх цэгцтэй хураасан байх.

Ахуйн болон ариун цэврийн өрөө

Цорго нь мэдрэгчтэй эсвэл бугуй, тохой,хөлний ажиллагаатай

Үйлдвэрийн цехэд болон ариун цэврийн өрөөнд гар угаах саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай

Ажилчид нь усанд орох боломжоор хангагдсан, шүршүүр нь бүрэн ажиллагаатай

Ажлын хувцсыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг

Тоног төхөөрөмж

- Хүнсийг бохирдохоос урьдчилан сэргийлсэн,
- цэвэрлэх, ариутгах, засвар үйлчилгээ хийхэд хялбар,
- Ажиллагааны үед биологийн, химийн, физикийн бохирдол үүсгэхгүй,
- Хорт бодис дамжуулахгүй,
- Амт, үнэр, ус чийг шингээхгүй,
- Олон дахин цэвэрлэж ариутгахад тэсвэртэй байх
- Хүнстэй харьцах гадаргуу нь хор хөнөөлгүй, урвалд ордоггүй, бохирдуулахгүй,
- Гөлгөр гадаргуутай, зэвэрдэггүй, цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрлэгээний бодист тэсвэртэй ган, хүнсний зориулалтын материал байх нь зүйтэй.
- Гөлгөр гадаргуутай, зэвэрдэггүй, цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрлэгээний бодист тэсвэртэй байх тухайлбал хүнсний зориулалтын пластик материал байх нь зүйтэй.

ҮЙЛДВЭРИЙН УГААЛГА, ЦЭВЭРЛЭГЭЭ

- Хэрэглэх бодисын сонголт
- Цэвэрлэх арга, цэвэрлэгээний бодисын тун
- Цэвэрлэх хугацаа
- Цэвэрлэх багаж төхөөрөмжийн сонголт

Цэвэрлэх арга

1. Урьдчилсан цэвэрлэгээ (хог хаягдлыг хусах арчих, дэвтээх)
2. Үндсэн цэвэрлэгээ (угаалгын бодис ашиглан бохирдлыг цэвэрлэх)
3. Завсрын цэвэрлэгээ (химийн бодисын үлдэгдлийг цэвэрлэх)
4. Ариутгал (нян устгах)
5. Зайлах (ариутгалын уусмалын үлдэгдлийг арилгах)
6. Хатаах

Цэвэрлэгээний бодисууд

- Хэмнэлттэй, хоргүй, гадаргууг сэвтээхгүй, бөөгнөрөхгүй, тоосрохгүй, хадгалахад тогтвортой, түргэн бүрэн уусдаг байх
- Хатуу гадаргууг цэвэрлэх саармаг болон бага зэргийн шүлтлэг- 1%-ийн уусмал байдлаар, халуун усаар цэвэрлэнэ. Усаар сайтар зайлах

Хэрэглэх бодисын сонголт

Бохирдлын төрлийг, цэвэрлэх аргачлал, ажилчдын мэдлэг, ур чадвар, цэвэрлэх хугацаа, цэвэрлэгээний бодис хэр зохимжтой эсэх (шүлтлэг бодисоор зөөлөн металл гадаргууг цэвэрлэх явцад зэв үүсдэг), бусад бодистойгоо хэр зохицох зэргээс хамаарна. Хэт өндөр температурт цэвэрлэгээний бодисын чанар муудна.

Шавьж, мэрэгчээс хэрхэн хамгаалах вэ?

Шавьж, мэрэгчийн устгалын арга хэмжээг тусгай зөвшөөрөл бүхий мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэнэ.

Үйлдвэрт хортон гарч ирсэн ул мөр илэрсэн тохиолдолд авах арга хэмжээг боловсруулсан, хавх зангыг шалгах ажилтнуудыг томилсон,

Шалгах давтамжийг тогтоосон, дотоод хяналт хийдэг байх

Хялбар ялзарч муудах түүхий эд, бүтээгдэхүүн, үйлдвэрлэлийн хаягдлыг зайлуулж, тоног төхөөрөмжийг тухай бүр цэвэрлэснээр хортон шавьж, мэрэгчдийн амьдрах, үржих боломжийг багасгана.

Хог хаягдал

Хатуу хог хаягдлыг ангилан цуглуулж зориулалтын цэгт түр хадгалж, хог хаягдлыг зайлуулах ажиллагааг эрх бүхий албан тушаалтны баталсан журмыг баримтлан, холбогдох байгууллагатай байгуулсан гэрээ, хуваарийн дагуу гүйцэтгэнэ.

АЖИЛЛАСАДЫН АРИУН ЦЭВЭР, ЭРҮҮЛ АХУЙ

Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар / халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ хангагдсан, бүрэн хэрэглэж, хэвшсэн байх

Хүнсний үйлдвэрт ажиллах хүн бүр жилд 2 удаа эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэгт хамрагдсан байх шаардлагатай.

Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулах

АЖИЛТНЫ ХУВИЙН АРИУН ЦЭВЭР

Үйлдвэрлэлийн явцад тамхи татах, юм идэх, бохь зажлах, самар цөмөх, нулимах, хамар, чих ухах зэрэг буруу дадал зуршлаас зайлсхийвэл зохино. Энэхүү үйлдлүүд нь хүнсийг бохирдуулах эх сурвалж болдог.

Гар угаахад анхаарах зүйл

Гар угаах-ариутгах

1. Ханцуйг тохой хүртэл шамлана.
2. Гарт байгаа цаг бөгжөө авна.
3. Гарын алга бугуйг сайтар норгоно.
4. Саванг гарын алганд хүрэлцэхүйц хэмжээгээр түрхэнэ.
5. Гарын 2 алгаараа саванг сайтар үрнэ.
6. Хуруунуудын завсарыг сайтар үрнэ.
7. Гарын арыг нөгөө гарын алгаар сайн үрнэ.
8. Гарын эрхий хуруугг нөгөө гараар атгах хөдөлгөөнөөр үрэх
9. Алганы хонхрыг ээлжлэн угаах, нэг гараа атган нөгөө гарын алганд үрэх
10. Гараа сайтар угаасны дараа саванг гүйцэд арилтал усаар зайлж угаана.
11. Алчуураар эсвэл хатаагчаар гараа хатаана.

ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ САВ БООДОЛ

Полиэтилентерефталат

- Хийжүүлсэн ундаа, рашаан, сок, шар айраг, ургамлын тос, майонез, гоо сайхны бүтээгдэхүүн, угаалгын шингэнийг савладаг
- Температурын өргөн хэлбэлзэлд тэсвэртэй:
- Бүтээгдэхүүнийг гүн хөлдөөх (-40^{0}C), хөлдүүгээр хадгалах (-20^{0}C), ариутгах (121^{0}C), microwave ovend халаах (100^{0}C)
- Бөх бат
- Аюул багатай.

Өндөр нягттай полиэтилен
(High Density Polyethylene HDPE)

- Витамины сав, сүүний сав, усны сав, маргарины сав
- Хүнсний хэрэглээнд аюул багатай

Бага нягттай полиэтилен
(Low Density Polyethylene – LDPE

- давс, сүү, сүүн бүтээгдэхүүний уут
- нийлэг уут, шүүс, CD, DVD-ний хайрцаг, аяллын үүргэвч, тансаг хэрэглээний тор

Поливинилхлорид (Polyvinyl Chloride-PVC)

- Шоколадтай жигнэмэг, бисквит зэргийг савлах тунгалаг болон өнгөтэй тавиур, шинэ ногооны зууш, сэндвич, чанамал махан бүтээгдэхүүнийг MAP (modified atmosphere packaging) аргаар савлах тавиурыг бэлтгэнэ.
- Налархай шинж чанартай, жимс, мах зэрэг шинэ бүтээгдэхүүнийг бооход ашиглана. Тосонд тэсвэртэй учраас лонх бэлтгэж ургамлын тос, жимсний ундаа савладаг.

Полипропилен

- Бүтээгдэхүүнийг чийглэг нөхцөлд илүү найдвартай хамгаалдаг
- Полиэтиленээс хатуу, нягт.
- Жигнэмэг, чипс, шоколад, чихэр, зайрмаг, цай, кофе, тараг, хөлдүү бүтээгдэхүүн, тос савлах, нэг удаагийн шприц, халуун ундааны сав, савны таг, соусны сав хийхэд ашигладаг.
- Дахин боловсруулж дохионы гэрэл, хогийн шүүр, сойз, аж ахуйн зориулалттай хусуур тармуур, хоол зөөх тавиур хийдэг.

Полистерин

- Хальс бэлтгэж, хаяг шошго байдлаар ашиглана.
- Бортого сав хийхэд хэврэг. Стерин бутадиентэй хослуулж уян хатан материал бэлтгэн сүүн бүтээгдэхүүн савладаг.
- PE, PET, PP-тай хослуулж зайрмаг, бяслаг, тараг, сүү, цөцгийн тос, маргарин, шүүс, жимсний чанамал, гоймон, шинэ мах, салад зэргийг савладаг.

СҮҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ТЕХНОЛОГИЙН ГОРИМ

Түүхий эд, материалын чанарын баталгаажилт

- Импортын түүхий эдийн гарал үүслийн гэрчилгээ
- Мал, амьтны гаралтай бүтээгдэхүүний гарал үүслийн гэрчилгээ
- Бусад дагалдах баримт бичгүүд

ДУЛААНЫ БОЛОВСРУУЛАЛТЫН ҮНДСЭН ГОРИМ

Ариут галын төрөл	Боловсруулах		Үр дүн %	Хэрэглэх хүрээ
	Температур,°С	Хуга цаа		
Халааж ариутгах (пастеризация)	63	30 мин	97-98	Ундны сүү, исэг идээ, аарц
	72	15 сек	97-98	--
	87	15 сек	98-99	Цөцгийн тос, зөөхий, ундны сүү
Ариутгах (стерилизация)	115..120	20..15 мин	100	Өтгөрүүл сэн ба ариутгасан сүү, хүүхдийн сүүн тэжээл
Өндөр температурын ариутгал	135..150	2..4 сек	100	Ундны сүү, цөцгий, хүүхдийн сүүн тэжээл

Сүү хадгалах хугацаа ба хөргөх температурын хамаарал

Хадгалах хугацаа, цаг	1мл сүүнд байх бичил биетний тоо		Сүүний исгэлэн, T^0	
	Хөргөсөн	Хөргөө гүй	Хөргө сөн (8^0C)	Хөргөө гүй
0	11500	11500	17,5	17,5
3	10500	10500	17,5	18,5
6	8000	10000	17,5	20,5
12	7800	115000	17,5	27*
24	62000	1300000	18,5	65**

** - сүүг 85^0C халаахад эзднэ*
*** - сүү гашилна.*

ТЕМПЕРАТУРЫН ГОРИМ

Технологийн бүх шатанд хүнсний бүтээгдэхүүнийг эмгэг төрүүлэгч бактерийн өсөх, үржих, микробын хор-токсин үүсэхээс урьдчилан сэргийлэх температурт боловсруулж, хадгалах ёстой.

Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний сүлжээнд хөргөлтийн хэлхээгээр жигд хангах

ТЕХНОЛОГИЙН ЗААВАРТАА ТУСГАХ

Жор, орцын норм

- Жор батлагдсан байх /тооцооны үндсэн дээр/
- Жорыг үйлдвэрлэх үед хатуу баримтлах

Жор орцын норм мөрдөөгүйн улмаас:

- Бүтээгдэхүүний амт, чанар алдагдана
- Үйлдвэрлэгчид эдийн засгийн хохирол үүснэ.
- Стандартын шаардлага хангахгүй бүтээгдэхүүн худалдаанд нийлүүлсэнээс эрсдэл үүснэ.

ХАЯГ ШОШГО

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошго дараах мэдээллийг агуулсан байна. /ХБАБХТ хуулийн 12 зүйлийн 4/

12.4.1.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний нэр;

12.4.2.үйлдвэрлэгчийн нэр, хаяг;

12.4.3.хэмжээ, тоо ширхэг, бүтээгдэхүүний цувралын дугаар;

12.4.4.үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр;

12.4.5.хадгалах хугацаа, эсхүл хэрэглэж дуусах хугацаа;

12.4.6.хадгалах нөхцөл;

12.4.7.тэжээллэг чанар, орц, найрлага;

12.4.8.хэрэглэх арга;

12.4.9.гаж нөлөө, хориглох заалт.

12.5.Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошго, дагалдах хуудсанд энэ хуулийн 12.3, 12.4-т зааснаас гадна дараах мэдээллийг тусгана:

12.5.1.тусгай хоолны дэглэмтэй хүнд зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний зориулалт, найрлага болон хэрэглэх заавар;

12.5.2.хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг гүйцэд боловсруулах аргачлал;

12.5.3.хүнсний нэмэлт, органик хүнс, хувиргасан амьд организмаас гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод Монгол Улсад болон олон улсад хэрэглэдэг тэмдэг, тэмдэглэгээг тавьсан байх.

12.6.Импортын хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод агуулагдах мэдээлэл монгол, эсхүл англи, орос хэлний аль нэгээр бичигдсэн байна.

ҮЙЛДВЭРИЙН ДОТООД ХЯНАЛТ

- Үйлдвэрлэлийн дотоод хяналт
- Тоног төхөөрөмж, багаж, хэрэгслийн угаалга, халдваргүйжүүлэлтийн үр дүн – арчдасны шинжилгээ
- Түүхий эд, дамжлага дундын хяналт, шинжилгээ
- Бэлэн бүтээгдэхүүний лабораторийн шинжилгээ
- Ажиллагсад, ажлын байранд тавих хяналт

Дотоодын хяналт

- Дотоодын хяналтын журамтай байх
- Журамдаа чанарын хяналтын ажилтны ажил үүргийг тусгах

МЭРГЭЖЛИЙН БОЛОВСОН ХҮЧНИЙ ХАНГАЛТ

- Мэргэжлийн технологичтой
- Мэргэжлийн болон мэргэшсэн ажиллагсадтай

СУРГАЛТ

Эрүүл ахуй, үйлдвэрийн зохистой дадлыг хэвшүүлж, ажилчдад тогтмол сургалт явуулдаг.

Үйлдвэр аж ахуй нэгж байгууллага нь:

- Сургалтын хөтөлбөр, төлөвлөгөөтэй
- Судалгаа, бүртгэл нь тодорхой байх

ЛАБОРАТОРИЙН ХЯНАЛТ

Технологийн дотоод хяналтыг лабораторийн шинжилгээний дүнд үндэслэн явуулдаг, мэргэшсэн боловсон хүчнээр хангагдсан байх

БҮРТГЭЛ ХӨТЛӨЛТҮҮД

Үйлдвэрийн ажилтан, ажиллагсад нь чанарын хяналтын болон технологийн дараахь бүртгэл, тэмдэглэлийг хөтөлсөн байна.

1. түүхий эд, материал, хүнсний нэмэлтийн бүртгэл;
2. үйлдвэрлэлийн бүртгэл буюу технологийн дамжлага дундын

хяналтын бүртгэл;

3. бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт, түгээлтийн бүртгэл;
4. бэлэн бүтээгдэхүүний чанарын хяналтын бүртгэл;
5. бүтээгдэхүүний татан авалт буцаалт, устгалын бүртгэл;
6. лабораторийн сорилтын дүнгийн бүртгэл;
7. мэргэжлийн сургалтын талаарх бүртгэл;
8. тоног төхөөрөмжийн засвар, үйлчилгээний бүртгэл;
9. ариутгал, халдваргүйтгэлийн бүртгэл;
10. шинэ техник, технологи нэвтрүүлэх, туршилт хийсэн тухай тэмдэглэл.

ХАДГАЛАЛТ, ТЭЭВЭРЛЭЛТ, ТҮГЭЭЛТ

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг нян, бичил биетэн нэвтрэн орох, бохирдох, гэмтэхээс сэргийлсэн, шаардлага хангасан нөхцөлд хадгалж, зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.

Агуулах, тээврийн хэрэгсэл нь хүнс бохирдохгүй байх нөхцөлийг хангасан, засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ, ариутгал хийхэд тохиромжтой, хортон шавьж, мэрэгчид нэвтрэхээс бүрэн хамгаалагдсан байна.

ХАДГАЛАЛТ, ТЭЭВЭРЛЭЛТ

Та амьтны гаралтай хүнс боловсруулж байгаа бол биологийн бохирдлоос чанд сэргийлэх, түүхий эд бэлтгэл, хадгалалт нийлүүлэлтэд онцгой анхаарал хандуулах шаардлагатай.

Агуулахыг зориулалтын дагуу төхөөрөмжилсөн (хөргөх, халаах, хатаах, агааргүй, агаар сэлгэлттэй, гэрэлтэй, гэрэлгүй г.м) орчны дулааны хэм, чийглэг зэрэг хадгалалтын горимыг хангах,

хянах, зохицуулах боломжтой байх

Бүтээгдэхүүний борлуулалтын журнал хөтөлдөг байх

Хадгалах тээвэрлэх үед тохиолдох согог

Согог	Үүсэх шалтгаан
Зөөхий, тараг	
Хэт хүчиллэг амт, үнэр, шар сүүний ялгарал	Хадгалах, тээвэрлэх хэм өндөр
Хэт шингэн	Устай хольсон сүү хэрэглэх, хадгалах үеийн хэмийг тохируулаагүй
Цөцгийн тос	
Бутрамхай төлөв	Хадгалах үеийн хэмийг тохируулаагүй
Бяслаг	
Хатуу төлөвтэй	Хэт нам хэмд удаан хугацаанд бүрхүүлгүй хадгалах
Нөөшилсөн сүү	
Элсэн чихрийн талст үүсэх /өт.с/	Хэт нам хэмд хадгалах
Хүрэн өнгө /хат.с/	Өндөр хэмд хадгалах
Нэвшмэл амт үнэр /хат.с/	Хатаасан сүүг чийгтэй нөхцөлд хадгалах, хөргөлтгүй шууд битүүмжлэн хадгалах
Зайрмаг	
Бүдүүн ширхэгтэй	Хөлдөөх горим баримтлаагүй
Элсэрхэг ширхэгтэй	Хадгалах хэм хэлбэлзэлтэй байх

ГОМДОЛ, МЭДЭЭЛЭЛ

Мэдээллийг цуглуулах, дүн шижилгээ хийх, дамжуулах тогтолцоотой байх:

- гомдлыг бүртгэх;
- хүнсний гаралтай өвчлөлийн сэжиг илэрсэн бол хяналтын байгууллагад мэдээлэх;
- шалтгаанд дүн шинжилгээ хийх;
- шалтгааныг арилгах арга хэмжээ авах;
- авсан арга хэмжээг бүртгэх.

Журмын загвар

БАТЛАВ.

ХХК-ИЙН ЗАХИРАЛ .....

“АЖ АХУЙН НЭГЖ, БАЙГУУЛЛАГА ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНДАА ДОТООД ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫГ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХ ЖУРАМ”-ЫН ЕРӨНХИЙ ЗАГВАР

Нэг. Ерөнхий зүйл

1.1. Энэхүү журмын зорилго нь ..... компаний /“аж ахуйн нэгж, байгууллага” гэх/ хэмжээнд үйл ажиллагаандаа дотоод хяналт шалгалт хийхтэй холбогдсон харилцааг зохицуулахад оршино.

1.2. Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулахдаа Засгийн газрын 2011 оны 311-р тогтоолоор батлагдсан Дотоод хяналтыг зохион байгуулах нийтлэг журам, “Хүнсний тухай” болон Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль, “Ариун цэврийн тухай хууль” зэрэг бусад холбогдох дүрэм, журам, техникийн зохицуулалт, заавал мөрдөх стандартыг мөрдлөг болгоно.

Хоёр. Дотоод хяналт шалгалтын зарчим, зорилго, хамрах хүрээ

2.1. Дотоод хяналт шалгалт нь хууль дээдлэх, хараат бус, ил

тод, шударга, бодитой, хөндлөнгийн нөлөөллөөс ангид байх зарчимд тулгуурлана.

2.2. Дотоод хяналт шалгалтын зорилго нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг бэлтгэн нийлүүлэгч, үйлдвэрлэгч, тээвэрлэгч, бөөний болон худалдааны төвүүд, жижиглэн худалдаа эрхлэгчид, нийтийн хоолны үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгчид өдөр тутмын үйл ажиллагаа, үйлдвэрлэж байгаа болон бэлтгэн нийлүүлж байгаа түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүн, ажил үйлчилгээ нь холбогдох бүх хууль тогтоомж, шийдвэр, эрх бүхий бусад байгууллага, албан тушаалтны болон .... компаний удирдлагаас гаргасан шийдвэрт нийцэж байгаа эсэхэд тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагын хэмжээнд хяналт тавьж, илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгах, гэм буруутай этгээдэд хариуцлага хүлээлгэхэд чиглэнэ.

2.3. Дотоод хяналт шалгалтыг зохих удирдамж, төлөвлөгөөний дагуу явуулж аж ахуйн нэгжийн үйлдвэрлэж буй хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлтийн үйл ажиллагааг бүрэн хамарсан байвал зохино.

Гурав. Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нэгж, ажилтан, түүний эрх үүрэг

3.1 Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагын хэмжээнд Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах үүргийг Дотоод хяналтын нэгж эсвэл ажилтан /эсвэл чанарын хяналтын алба гэх/ гүйцэтгэнэ.

3.2. Тухайн компаний Дотоод хяналтын алба нь нийт .... хүний бүрэлдэхүүнтэй байна.

3.3. Дотоод хяналт шалгалтын ажилтнууд .... компаний удирдлагад шууд захирагдах бөгөөд зохион байгуулалтын хувьд бусад бүтэц, нэгжээс хараат бус байна.

3.4. Дотоод хяналт шалгалтын хийх ажилтнууд нь тухайн компаний эрхэлдэг үйлдвэрлэл, ажил, үйлчилгээний чиглэлээр боловсрол, мэргэжил эзэмшиж мэргэшсэн, ажлын дадлага туршлагатай байна. Шаардлагатай тохиолдолд тусгай мэргэжлийн зөвлөх авч ажиллуулж болно.

3.5. Дотоод хяналт шалгалтын алба нь тухайн компаний үйл ажиллагааны онцлог, үйлчилгээний чиглэл, бэлтгэн нийлүүлэх, үйлдвэрлэх бараа бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ, онцлог, зохион байгуулалтын бүтэц, харьяалагдах нэгж, объектын тоог харгалзан тухайн жилд хийх хяналт шалгалтын ажлын төлөвлөгөөг боловсруулан компаний захирлаар батлуулан мөрдөж ажиллана.

3.6. Дотоод хяналт шалгалтын алба нь хяналт шалгалтын ажлын дүн, авсан арга хэмжээний талаар улиралд нэгээс доошгүй удаа шуурхай хурлаар хэлэлцүүлж, шаардлагатай бол шийдвэр гаргуулан хамт олонд мэдээлнэ.

3.7. Дотоод хяналт шалгалтын алба удирдлагын баталсан удирдамжийн дагуу дотоод хяналт шалгалтыг гүйцэтгэнэ.

3.8. Дотоод хяналт шалгалтын албаны ажилтан нь дараах нийтлэг эрх, үүрэгтэй байна: Үүнд:

3.8.1. Батлагдсан удирдамж, төлөвлөгөөний дагуу дотоод хяналт шалгалтыг гүйцэтгэж, дүнг тайлагнах;

3.8.2 Хяналт шалгалт явуулахдаа тухайн нэгж, салбарыг хариуцаж буй ажилтантай шууд харилцаж, шаардлагатай мэдээ, судалгаа гаргуулах, тухайн ажлын байрны үйл ажиллагааг шалгаж танилцан, илэрсэн зөрчил дутагдлын шалтгаан нөхцөлийг тодруулан, тайлбар гаргуулах, зөрчлийг арилгуулж, дахин гаргуулахгүй байх талаар арга хэмжээ авах;

3.8.3 Шаардлагатай бол илэрсэн зөрчил, дутагдлын шалтгаан нөхцөлийг арилгах асуудлаар болон зөрчил гаргасан этгээдэд хариуцлага ногдуулах талаар байгууллагын удирдлагад санал тавьж шийдвэрлүүлэх;

3.8.4 Холбогдох хууль тогтоомж, дүрэм журам, шийдвэр, эрх зүйн актыг өөрийн байгууллагад сурталчлах, хэрэгжүүлэх талаар сургалт зохион байгуулах;

3.8.5 Хяналт шалгалтын явцад илэрсэн зөрчлийг арилгах, урьдчилан

сэргийлэх талаар мэргэжил арга зүйн зөвлөгөө өгөх;

3.8.6 Тухайн компаний үйл ажиллагааны чиглэлээр мөрдөгдөх холбогдох хууль, дүрэм, журам, стандартыг боловсронгуй болгох талаар судалгаа, дүгнэлт гаргах;

3.8.7 Дотоод хяналт шалгалтыг үр дүнтэй хийх, тухайн чиглэлийн үйлдвэрлэл, үйлчилгээг шаардлагын түвшинд хүргэж явуулах, зөрчлийн шалтгааныг олж тогтоох, бууруулах мэргэжлийн чадавхийг дээшлүүлэх зорилгоор хөндлөнгийн хяналтын байгууллагаас мэргэжил арга зүйн зөвлөгөө авах;

3.8.8. Компаний үйл ажиллагаанд учирч болзошгүй эрсдэл, холбогдох хууль тогтоомж, дүрэм журам, стандартын хэрэгжилт болон зөрчлийн талаархи мэдээллээр удирдлагыг хангах;

3.8.9. Хийсэн хяналт шалгалтын талаар бүртгэл хөтөлж, мэдээллийн сан бүрдүүлэх;

3.8.10 Дотоод хяналт шалгалтаар хүний амь нас, эрүүл мэнд, нийгэм болон хүрээлэн байгаа орчны аюулгүй байдалд шууд буюу шууд бусаар ноцтой аюул, хор хохирол учруулж болохуйц нөхцөл байдал үүссэн нь тогтоогдвол түүнийг арилгах арга хэмжээг нэн даруй авч, эрх бүхий байгууллагад мэдэгдэх.

Дөрөв. Дотоод хяналт шалгалтын үйл ажиллагаа

4.1. Дотоод хяналт шалгалтыг дотоод хяналтын албаны ажилтнууд биечлэн гүйцэтгэж, дараах чиглэлээр зохион байгуулна: Үүнд:

4.1.1. Холбогдох хууль тогтоомж, дүрэм журам, стандарт, шийдвэр, нийтээр дагаж мөрдөх хэм хэмжээ тогтоосон эрх зүйн актын хэрэгжилт болон тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагын хуулиар хүлээсэн үүргийн хэрэгжилтэд хяналт шалгалт хийх;

4.1.2 Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагын үйлдвэрлэл, үйлчилгээ явуулж буй ажлын байрны өрөө тасалгааны зохион байгуулалт урсгал ажиллагаа, халаалт, агаажуулалтын систем, гэрэлтүүлэг, халуун хүйтэн усны хангамж, хүрэлцээ, бохир ус зайлуулах системийн ажиллагаа,

үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээний усны чанар, аюулгүй байдал, ажлын байрны эрүүл ахуйн нөхцөлд хяналт шалгалт хийж, үнэлэлт дүгнэлт өгөх,

4.1.3 Үйлдвэрлэлийн технологи, ажил үйлчилгээний горимын мөрдөлтөнд хяналт шалгалт хийх;

4.1.4 . Тухайн компаний үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд хэрэглэж байгаа болон худалдаалж байгаа хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүний баталгаажилт, чанар, аюулгүй байдал, үйлдвэрлэл, үйлчилгээ, хадгалалт тээвэрлэлт, худалдаалах горимын мөрдөлтөнд хяналт тавих;

4.1.5 Ажиллагсадын хөдөлмөрийн нөхцөл, аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн шаардлага, байгууллагын дотоод журмын биелэлтэд тавих хяналт шалгалт;

4.1.6 Байгаль орчинд үзүүлэх нөлөөлөлд хийх хяналт шалгалт;

4.1.7 Өмчийн бүртгэл тооцоо, ашиглалт, хадгалалт, хамгаалалтад үйл ажиллагаанд тавих хяналт шалгалт;

Тав. Хариуцлага

5.1. Дотоод хяналт шалгалтын албаны хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил, дутагдлын дагуу буруутай этгээдэд байгууллагын дотоод дүрэм, журамд заасны дагуу арга хэмжээг авна.

5.2. Дотоод хяналт шалгалтын албаны хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил, дутагдал нь хүнсний аюулгүй байдал, хүний эрүүл мэнд, хүрээлэн байгаа орчинд сөргөөр нөлөөлөхөөр бол асуудлыг холбогдох хяналтын байгууллагад тавьж шийдвэрлүүлнэ.

Хулээн авсан малын түүхий сүү болон хатаамал сууний бүртгэл

№	Хаанаас авсан он сар өдөр	Гарал үүсэлтэй бичиг /Аль аймаг сум фермийн / мал эмнэлгийн бичиг/	Түүхий сүү хүлээн авах үеийн сүүнийн хэм T^0	Импортын бичиг баримт сертификатын дугаар үйлдвэрлэсэн он сар өдөр / Аль улсын/	Цехэд хүлээн авсан өдөр	Боловс-руулсан он сар өдөр	Архивлах шилжүүлсэн он сар өдөр	Баталгаа-жуулсан гарын үсэг
	Малын сүү							
	Хатаамал сүү							

Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлтийн бүртгэл /сүү, зайрмаг, тараг г,м/

№	Үйлдвэрлэсэн он сар өдөр	Нэрлэгдэх тохируулах	Жигдрүүлэх	Халаах Хэм T^0	Хөргөх хэм T^0	Хөрөнгөлөх T^0 хэм	Зайрмаг түүлэх T^0 хэм	Архивлах шилжүүлсэн он сар өдөр	Баталгаажуулсан гарын үсэг
	Сүү								
	Зайрмаг								
	Тараг								

Сүүн бүтээгдэхүүний хэрэглэдэг түүхий эд, нэмэлтийн судалгаа

№	Түүхий эдийн нэр	Е-Код	Дүгнэлтийн дугаар он сар	Орцын норм хэмжээ	Зориулалт
1	Хөрөнгө	Х11			Тарагны хөрөнгө
2	Желатин				
3	Варень				
4	Зөгийн балны амт				
5	Шоколадны амт				
6	Какао				
7	Цагаан шоколад				
	Г.м				

Дотоодоо болон хөндлөнгийн лабораторийн шинжилгээнд хамрагдсан судалгаа

Улирал	Бүтээгдэхүүний нэр	Шинжилгээний стандарт	Сорилтын үзүүлэлт	НМХГ-ын Төв Лаборатори	"Сүү" ХК-ийн лаборатори
1-р	Хорхой ааруул	MNS ISO 4833:95	ББЕТоо /1рг-д/	$10x10^2$	$8x10^2$
	Цөцгийн тос			$8x10^2$	$5x10^2$
	Боргоцой зайрмаг			$10x10^3$	$9x10^3$
	Шинэ сүү			$30x10^3$	$20x10^3$
	Тараг			$50x10^3$	$40x10^3$
			ББТоо /1мл-т/		

Эрүүл ахуйн шинжилгээний бүртгэл /Арчдас/

№	Дээж авсан газар, ажилтны нэр	Арчдасны шинжилгээ ний дугаар	Авч хэрэгжүүл сэн арга хэмжээ	Микробиолог чийн нэр	Баталгаажуулсан гарын үсэг
	Технологийн бандан				
	Сүү савлах цехийн ажилтан Амар				

Ажилчдын ариун цэврийн бүртгэл

№	Хамрагд-сан цех тасгийн ажилтны нэр	Ажлын болон хамгаалах хувцас	Эрүүл мэндийн байдал	Ээмэг бөгж г,м гарын ариун цэвэр	Өвчлөл тийн байдал	Шалгасан Хүний нэр	Баталгаажуулсан гарын үсэг

Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахын бүртгэл

№	Агуулахын нэр дугаар	Агуулахын хэм t^0	Өрөлт хураалт эмх цэгц	Агуулахад байгаа бүтээгдэхүүний он сар өдөр			Тайлбар
				Сүү	Тараг	Зайрмаг	

Буцаан болон татан авсан, устгасан бүтээгдэхүүний бүртгэл

№	Агуулахын нэр дугаар	Татан асван бүтээгдэхүүний нэр	Комиссын актын дугаар	Устгасан тухай бүртгэл	Тайлбар Зориулалтыг заавал бичнэ

Хүнсний аюулгүй байдлын талаар хэрэглэгчийн санал гомдлын бүртгэл

№	Хаанаас хэн ирүүлсэн тухай бүртгэл	Хүлээн авсан он сар өдөр	Ямар асуудлаар тавьсан	Хэрэглэгчийн санал гомдол			Шийдвэрлсэн байдал /заавал бичнэ/
				Сүү	Тараг	Зайрмаг	