

БАЯР НААДЫМ ҮЕЭР ҮЙЛ АЖИЛЛАГАА
ЯВУУЛЖ БУЙ ХҮНСНИЙ ХУДАЛДАА,
ХООЛ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ ҮЙЛЧИЛГЭЭ
ЭРХЛЭГЧ НАРТ

Зөвлөмж хүргүүлэх тухай

Үндэсний их баяр наадмыг тэмдэглэн өнгөрүүлэхтэй холбоотойгоор хоол, хүнсээр дамжих хордлого халдвараас сэргийлэх, холбогдох хууль тогтоомж, стандартын хэрэгжилтийг хангуулах чиглэлээр дараах зөвлөмжийг хүргүүлж байна. Үүнд:

Нэг.Хүнсний эрүүл ахуйн чиглэлээр чиглэлээр:

1. Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1.2, 7.1.3 дахь заалтыг хэрэгжүүлж хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд эрүүл ахуйн зохистой дадал, үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлж ажиллах;
2. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний барилга байгууламжийн бүрэн бүтэн байдлыг хангаж ажиллах, бороо ус, шороо, тоосноос эрсдэл үүсэх магадлалтай, эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага хангахгүй майхан, гэр, сууцанд хоол үйлдвэрлэл явуулахгүй, шалыг шорооноос хамгаалсан, угааж цэвэрлэх боломжтой модон шал, хулдаасаар битүү бүрхэх, цахилгааны аюулгүй байдлыг хангасан шаардлага хангасан гэрэлтүүлэгтэй эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага хангасан хоолны гэр, хоол үйлдвэрлэл явуулах зай талбай бүхий майханд хоол үйлдвэрлэл явуулах;
3. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, түүхий эд, туслах материал, боловсруулах технологи, шат дамжлага, эцсийн бүтээгдэхүүн, савлагаа, шошгололт, бүтээгдэхүүний бүртгэл, баталгаажуулалт, хадгалалт, тээвэрлэлт, түгээлтийн бүхий л шатанд бохирдолтоос хамгаалах;
4. Хоол үйлдвэрлэл, худалдааны үйл ажиллагаанд оролцогч ажилтан нь хувийн ариун цэвэр, эрүүл мэндэд тавих шаардлагыг хэрэгжүүлж ажиллах, эрүүл ахуйн сургалтад хамрагдсан, эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд бүрэн хамрагдсан байх;
5. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх;
6. Хүнсний зориулалтын усны саванд ундны усыг хийж, тоос шороо орж бохирдох, ус муудах эрсдэлийг тооцож угаалга цэвэрлэгээг сайтар хийх, бүртгэх, дотоод хяналтыг сайтар тавих;
7. Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 дэх заалтын хүрээнд хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь бүтээгдэхүүн, үйлчилгээнийхээ чанар аюулгүй байдлыг хангаж үйл ажиллагааныхаа үр дагаврыг өөрөө хариуцах, дотоод хяналтыг хэрэгжүүлж, бүтээгдэхүүний ул мөрийн бүртгэл хөтөлж ажиллах;
8. Хоол үйлдвэрлэлд хэрэглэж буй түүхий эд, бараа, бүтээгдэхүүн, бодис, бэлдмэл, тэдгээрийн сав, баглаа боодол нь чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй

үзүүлэлтийн шинжилгээ баталгаажилтад хамрагдсан байна. Хоол үйлдвэрлэлд хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл, лабораторийн шинжилгээний хариу зэрэг баталгаажилтийн баримт бичгийг хадгалж шаардлагатай тохиолдолд иргэнд үзүүлэх;

9. Ажлын байрны цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийг улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодисоор хийж, угаалга, цэвэрлэгээг зааврын дагуу зориулалтын цэвэрлэгээний бодис, багаж хэрэгслээр хийх ажилчдын хуваарийг гаргаж, гүйцэтгэлд нь дотоодын хяналт тавих бүртгэл хөтлөх;
10. Коронавируст халдвар (Ковид-19)-ын нөхцөл байдалтай холбоотойгоор халдвар хамгааллын дэглэмийг баримтлан хоолны газарт хүн хоорондын зай баримтлах, гар угаах, халдваргүйжүүлэх нөхцөлийг бүрдүүлж ажиллах;

Хоёр. Хүнсний чанар аюулгүй байдлын чиглэлээр:

11. Хүнсний чанар, эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангаагүй, буруу шошголсон, хэрэглэж дуусах хугацаа хэтэрсэн, сав, баглаа боодолгүй хүнсийг худалдаалахгүй байх;
12. Түргэн үйлчилгээний цэгт болон ил задгай, зориулалтын хөргүүргүй нөхцөлд түргэн гэмтэж мууддаг хүнсний бүтээгдэхүүнийг худалдаалахгүй байх;
13. Засгийн газрын 2018 оны 189 дүгээр тогтоолоор батлагдсан бүх төрлийн 0.035 мм болон түүнээс нимгэн, нэг удаагийн нийлэг хальсан уутыг худалдаа, үйлчилгээнд сав баглаа, боодлын зорриулалтаар хэрэглэхгүй байх;
14. Хүйтэн хоол, зууш, салатыг 4-8 хэмд хадгалж, худалдаалах;
15. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шошгонд тусгасан нөхцөлд хадгалж, худалдаалах;
16. Бэлтгэсэн хоол, хүнсийг тухайн өдөрт багтаан худалдаалах;
17. Хагас боловсруулсан болон эцсийн бүтээгдэхүүнийг түүхий бүтээгдэхүүнтэй хольж хадгалж, худалдаалахгүй байх;
18. Худалдаалж буй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл шаардлага хангасан байх;
19. Хүнсний бүтээгдэхүүний чанарт сөргөөр нөлөөлөх хүнсний биш бараа, бүтээгдэхүүнтэй хамт хадгалж, худалдаалахгүй байх;
20. Гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлыг баталгаажуулсан шинжилгээний бичигтэй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг худалдаалах;