

МАХ, МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ,  
ХУДАЛДААНЫ ТЕХНИКИЙН ЗОХИЦУУЛАЛТ

Нэг.Ерөнхий зүйл

1.1.Зорилго, хамрах хүрээ:

1.1.1.Энэ техникийн зохицуулалтаар хүн, малын эрүүл мэнд, хүрээлэн байгаа орчин, нийтийн ашиг сонирхлыг хамгаалах зорилгоор мал бэлтгэх, төхөөрөх, мах, махан бүтээгдэхүүн боловсруулах, үйлдвэрлэх, тээвэрлэх, хадгалах, худалдаалах, экспортлох, импортлоход тавигдах шаардлагыг тогтооно;

1.1.2.Энэ техникийн зохицуулалтыг нийтийн хэрэгцээнд зориулан мал бэлтгэх, төхөөрөх, мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, тээвэрлэх, хадгалах, худалдаалах, экспортлох, импортлох үйл ажиллагаа эрхлэх иргэн, хуулийн этгээд дагаж мөрдөнө;

1.1.3.Чөлөөт бүсэд мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, тээвэрлэх, хадгалах, худалдаалахад энэ техникийн зохицуулалтыг мөрдөнө;

1.1.4.Эрх бүхий этгээдээс шаардсан тохиолдолд бусад амьтны махыг үйлдвэрлэх, тээвэрлэх, хадгалах, худалдаалахад энэ техникийн зохицуулалтыг дагаж мөрдөж болно;

1.1.5.Иргэн хувийн хэрэгцээнд зориулж мал бэлтгэх, төхөөрөх, тээвэрлэх, хадгалахад энэ техникийн зохицуулалт хамаарахгүй;

1.1.6.Гахай, тахиа, загасны мах, махан бүтээгдэхүүн импортлоход энэ техникийн зохицуулалтын шаардлагыг дагаж мөрдөнө.

1.2.Норматив эшлэл:

Энэ техникийн зохицуулалтад эш татсан дараахь стандарт, баримт бичигт өөрчлөлт орсон тохиолдолд тэдгээрийн хамгийн сүүлчийн албан ёсны хувилбарыг хэрэглэнэ.

-MNS CAC RCP 58 Махны эрүүл ахуйн дадлын дүрэм;

-MNS 6737 Хөдөө аж ахуйн зохистой дадал (ХААЗД) хэрэгжүүлэх удирдамж;

-MNS 6891 Хариуцлагатай нүүдэлчин зохистой дадлыг нэвтрүүлэхэд тавих шаардлагууд;

-MNS CAC MRL 2 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;

-MNS 6688 Автотээврийн хэрэгслээр мал, амьтан тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага;

Дэлхийн мал, амьтны эрүүл мэндийн байгууллагын газрын амьтны эрүүл мэндийн кодекс, гарын авлага;

-MNS CAC RCP 1 Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (олон улсын зөвлөмж);

-MNS 5998 Мал нядлах үйлдвэр. Аюулын дүн шинжилгээ ба эгзгийг хянах цэгийн (НАССР) тогтолцооны загвар;

-MNS 5105 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй, Эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийн хэмжээ, ерөнхий шаардлага;

-MNS 5975 Бохир усан дахь өөх тос барих төхөөрөмж. Техникийн ерөнхий шаардлага;

-MNS 5364 Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага;

-MNS 0900 Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал. Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ;

-MNS 5078 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй. Үйлдвэрийн барилгын салхивч, агааржуулалтын системд тавих ерөнхий шаардлага;

-MNS 6561 Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Ариутгах татуургын сүлжээнд нийлүүлэх хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага;

-MNS 4943 Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага;

-MNS 5684 Сав, баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;

-MNS 6648 Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага;

-MNS 2456 Мах, махан бүтээгдэхүүн. Үхрийн хэсэглэж, ангилсан мах. Ерөнхий шаардлага;

-MNS 2457 Мах, махан бүтээгдэхүүн. Хонь, ямааны хэсэглэж, ангилсан мах. Ерөнхий шаардлага;

-MNS 0167 Гахайны хэсэглэж, ангилсан мах. Ерөнхий шаардлага;

-MNS 0703 Тахианы хэсэглэж ангилсан мах. Техникийн ерөнхий шаардлага;

-MNS 5343 Хүнсний түргэн муудах, эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага;

-MNS CAC 192 Хүнсний нэмэлт;

-MNS 6308 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ;

-MNS 5868 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;

-MNS 4504 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ;

-MNS CAC 193 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт;

-MNS 6359 Хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдах бензапирений зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ;

-MNS 4946 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага;

-MNS 5021-1 Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага;

-MNS CAC RCP 39 Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал.

### 1.3.Нэр томьёо, тодорхойлолт

Энэ техникийн зохицуулалтад хэрэглэсэн дараахь нэр томьёог дор дурдсан утгаар ойлгоно:

1.3.1.“мал” гэж Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 4.1.1-д заасныг;

1.3.2.“бэлтгэлийн мал” гэж хүнсний зориулалтаар мал төхөөрөх үйлдвэрт тусгайлан ялгаж, бэлтгэсэн малыг;

1.3.3.“ээрэг урвалтай мал” гэж эрх бүхий лабораторийн шинжилгээний дүнгээр халдварт өртсөн болох нь нотлогдсон малыг;

1.3.4.“мал төхөөрөх үйлдвэр” гэж хяналтын байгууллагын бүртгэл, дүгнэлттэй, хүнсний хэрэгцээнд зориулан мал төхөөрөх үйл ажиллагаа эрхэлдэг хуулийн этгээдийг;

1.3.5.“мах боловсруулах үйлдвэр” гэж хяналтын байгууллагын бүртгэл, дүгнэлттэй, мах эвдэх, шулах, ангилах, хагас болон бүрэн боловсруулах, савлах, нийтийн хэрэгцээнд нийлүүлэх үйл ажиллагаа эрхэлдэг хуулийн этгээдийг;

1.3.6.“мах” гэж хүнсэнд хэрэглэхэд тохиромжтой малын бүх хэсгийг (цус орно);

1.3.7.“хөргөсөн мах” гэж зориулалтын хөргөх өрөөнд байршуулж, гүний температурыг (0-4) 0C хүртэл бууруулсан махыг;

1.3.8.“хөлдөөсөн мах” гэж зориулалтын хөлдөөх өрөөнд байршуулж, гүний температурыг -80C буюу түүнээс доош бууруулсан махыг;

Тайлбар: Экспортын зориулалтаар мах бэлтгэх үед импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасан нөхцөлийг харгалзан махны гүний температурыг энэ техникийн зохицуулалтын 1.3.7, 1.3.8-д зааснаас өөрөөр тогтоож болно.

1.3.9.“дайвар бүтээгдэхүүн” гэж хүнсний болон хүнсний бус зориулалтаар боловсруулж ашиглах гулуузнаас бусад малын бүх хэсгийг;

1.3.10.“гулууз” гэж MNS CAC RCP 58 Махны эрүүл ахуйн дадлын дүрмийн 2.4-т заасныг;

1.3.11.“дотор мах” гэж хүнсний зориулалтын элэг, бөөр, зүрх, уушги, дэлүү, чацархай, өрц, гүзээ, гэдэс, ходоод, олгой, хос, сархинагийг;

1.3.12.“махан бүтээгдэхүүн” гэж чанах, жигнэх, утах, давслах, нөөшлөх, хатаах, амтлах, өтгөрүүлэх, эсхүл эдгээр боловсруулалтын аргыг хослуулах замаар түүхий махны мэдрэхүйн болон физик-химийн шинж чанарыг өөрчлөн, хагас ба бүрэн боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг;

1.3.13.“хагас боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн” гэж хэрэглэхийн өмнө дулааны боловсруулалт хийх шаардлагатай махан бүтээгдэхүүнийг;

1.3.14.“бүрэн боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн” гэж боловсруулалт хийхгүйгээр шууд хэрэглэх махан бүтээгдэхүүнийг;

1.3.15.“дулааны боловсруулалт” гэж хүнсний түүхий эдийг хэрэглэхэд тохиромжтой бөгөөд аюулгүй бүтээгдэхүүн болгон хувиргах, эсхүл микробиологийн бохирдол болон ферментийн идэвхийг бууруулах буюу арилгах, эсхүл хадгалалтын хугацааг уртасгах зорилгоор тодорхой температурт тодорхой хугацаагаар халаах ажилбарыг;

1.3.16.“махан бэлдмэл” гэж MNS CAC RCP 58 Махны эрүүл ахуйн дадлын дүрмийн 2.26-д заасныг;

1.3.17.“өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэр” гэж хяналтын байгууллагын бүртгэл, дүгнэлттэй, өлөн гэдэс боловсруулах үйл ажиллагаа эрхэлдэг хуулийн этгээдийг;

1.3.18.“өлөн гэдэс” гэж үхэр, адуу, хонь, ямааны нарийн гэдсийг;

1.3.19.“түүхий өлөн гэдэс” гэж давслаагүй өлөн гэдсийг;

1.3.20.“өлөн гэдсэнд анхан шатны боловсруулалт хийх” гэж түүхий өлөн гэдсийг угаах, давслах, давхаргыг нь хусаж цэвэрлэх, хатаахыг;

1.3.21.“өлөн гэдсэнд эцсийн боловсруулалт хийх” гэж анхан шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдсийг зайдасны бүрхэвчид зориулан өнгө, урт, ханын бэхжилт, голчоор нь ангилах, зэрэглэх, давслах, эсхүл хатаахыг;

1.3.22.“бүтээгдэхүүний цуврал” гэж Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 4.1.17-д заасныг;

1.3.23.“хүнсэнд тэнцсэн” гэж мал эмнэлгийн улсын байцаагчийн үзлэг, шинжилгээгээр бохирдол, гэмтэлгүй, хүнсэнд хэрэглэхэд тохиромжтойг тогтоосон, хяналтын тэмдэг дарсан мах, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүнийг;

1.3.24.“хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүн” гэж хүнсний бус дайвар бүтээгдэхүүн, мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрийн бүх төрлийн хаягдал, мал төхөөрсний дараахь үзлэгээр хүнсний хэрэгцээнд тохирохгүй нь тогтоогдсон малын гулууз, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн, буцаан болон татан авсан мах, махан бүтээгдэхүүнийг;

1.3.25.“хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг боловсруулах” гэж энэ техникийн зохицуулалтын 1.3.24-т заасан бүтээгдэхүүнийг дулааны аргаар боловсруулах, үндсэн бүтцийг хувиргаж бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхийг;

1.3.26.“мал төхөөрөх” гэж MNS CAC RCP 58 Махны эрүүл ахуйн дадлын дүрэм”-ийн 2.12-т заасныг;

1.3.27.“яаралтай төхөөрөх” гэж бэртэлтэй малыг энэ техникийн зохицуулалтын 4.1.2-4.1.5-д заасан үйл ажиллагааг хэрэгжүүлэхгүйгээр төхөөрөхийг;

1.3.28.“ариутгах” гэж мах, махан бүтээгдэхүүнд агуулагдаж болзошгүй өвчин үүсгэгч бичил биетийг устгах зорилгоор 100<sup>0</sup>C-ээс дээш температурт халаах ажилбарыг;

1.3.29.“халдваргүйтгэл” гэж хүнсэнд сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй физик, хими болон бусад аргаар бохирдол, нянгийн тоог зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ хүртэл бууруулах арга хэмжээг;

1.3.30.“доройтсон мал” гэж өвчин, эсхүл идэш, тэжээлийн хомсдолоос шалтгаалан эцэж турсан, эсхүл тээвэр, тууварлалтын нөхцөлөөс шалтгаалан туйлдсан малыг;

1.3.31.“бэртэлтэй мал” гэж яс, тулгуур эрхтэн бэртсэн, шархалсан, ил гэмтэлтэй малыг;

1.3.32.“зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ” гэж Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 3.1.8-д заасныг;

1.3.33.“мал бааз” гэж “MNS 5998 Мал нядлах үйлдвэр. Аюулын дүн шинжилгээ ба эгзгийг хянах цэгийн (НАССР) тогтолцооны загвар” стандартын 3.29-д заасныг;

1.3.34.“хамгаалалттай аж ахуй” гэж олон улсын худалдааг дэмжих болон улс, бүсэд тархсан өвчнөөс хамгаалах, тэмцэх зорилгоор тандалт, биоаюулгүй байдал, хяналтын арга хэмжээ авах, биохамгааллын нийтлэг удирдлагыг хэрэгжүүлэх замаар бусад сэжигтэй сүргээс тусгаарлаж, нэг, эсхүл хэд хэдэн халдвар, үе хөлтний шимэгчлэлийн хувьд эрүүл мэндийн тодорхой статус бүрдүүлсэн нэг, эсхүл хэд хэдэн аж ахуйд маллаж байгаа мал сүргийг;

1.3.35.Энэ техникийн зохицуулалтад зааснаас бусад нэр томъёог “MNS CAC RCP 58 Махны эрүүл ахуйн дадлын дүрэм”-д заасан утгаар ойлгож, хэрэглэнэ.

Хоёр.Хүнсний зориулалтаар мал  
бэлтгэхэд тавих шаардлага

2.1.Бэлтгэлийн малын эрүүл мэндэд тавих шаардлага:

2.1.1.“MNS 6737 Хөдөө аж ахуйн зохистой дадал (ХААЗД) хэрэгжүүлэх удирдамж”, “MNS 6891 Хариуцлагатай нүүдэлчин зохистой дадлыг нэвтрүүлэхэд тавих шаардлагууд”-ын дагуу малыг арчилж, маллаж, тэжээж, тавлаг байдлыг хангасан байх;

2.1.2.энэ техникийн зохицуулалтын 2.1.3-2.1.4-т заасан шаардлагад нийцсэн, хүснэгт 1, 2, 3-т заасан халдварт өвчнөөр тайван бүс нутаг, хамгаалалттай аж ахуйгаас бэлтгэсэн байх;

2.1.3.малыг дараахь халдварт, шимэгчтэх өвчнөөр тайван бүс нутгийн эрүүл сүргээс бэлтгэнэ:

2.1.3.1.сүүлийн 6-12 сарын хугацаанд малын гоц халдварт өвчин оношлогдоогүй;

2.1.3.2.Африкийн адууны тахал, бүх төрлийн халдварт энцефаломиелит сүүлийн 3 жилийн турш гараагүй;

2.1.3.3.аддууны халдварт цус багадах, нийлүүлгийн өвчин, хулгана яр, гүүний халдварт метрит өвчин тухайн сүүлийн 12 сарын хугацаанд гараагүй;

2.1.3.4.мал, амьтны шүлхий өвчин сүүлийн 12 сарын хугацаанд гараагүй;

2.1.3.5.үхрийн мялзан, цээж, цэврүүт амтас, бог малын мялзан сүүлийн 12 сарын хугацаанд гараагүй;

2.1.3.6.хонь, ямааны цэцэг өвчин гараагүй;

2.1.3.7.шувууны томуу өвчин гараагүй.

2.1.4.малыг дараахь зооноз өвчнөөр тайван бүс нутгийн эрүүл сүргээс бэлтгэнэ:

2.1.4.1.сүүлийн 6-12 сарын хугацаанд халдварт болон зооноз өвчин оношлогдоогүй;

2.1.4.2.боом, дуут хавдар өвчин сүүлийн 20 хоногт гараагүй;

2.1.4.3.малыг төхөөрөхөөс 30 хүртэл хоногийн өмнө төхөөрөх бүх малын 15-аас доошгүй хувьд бруцеллэз өвчний тандалт шинжилгээ хийхэд эерэг урвалтай мал илрээгүй;

2.1.4.4.листериоз өвчний тандалт шинжилгээг нийт үхрийн 3-аас доошгүй хувьд хийхэд эерэг урвалтай мал илрээгүй;

2.1.4.5.малыг төхөөрөхөөс 30 хүртэл хоногийн өмнө төхөөрөх бүх малын 10-аас доошгүй хувьд боом өвчний тандалт шинжилгээ хийхэд эерэг урвалтай мал илрээгүй;

2.1.4.6. малыг төхөөрөхөөс 30 хүртэл хоногийн өмнө төхөөрөх бүх малын 3-аас доошгүй хувьд сүрьеэ өвчний тандалт шинжилгээ хийхэд эерэг урвалтай мал илрээгүй;

2.1.4.7. адууг төхөөрөхөөс 30 хүртэл хоногийн өмнө төхөөрөх бүх адууны 20-оос доошгүй хувьд ям өвчний тандалт шинжилгээ хийхэд эерэг урвалтай мал илрээгүй;

2.1.4.8. малыг төхөөрөхөөс 30 хүртэл хоногийн өмнө төхөөрөх бүх үхрийн 3-аас доошгүй хувьд кампилобактериоз өвчний тандалт шинжилгээ хийхэд эерэг урвалтай мал илрээгүй.

Тайлбар: Экспортын зориулалтаар мах бэлтгэхэд энэ техникийн зохицуулалтын 2.1.4.1-2.1.4.8-д заасан асуудлаар импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасныг баримтална.

2.1.5. мал, амьтнаас хүнд халдварладаг, хүнсний хордлого үүсгэдэг эсхүл бусад халдварт өвчний сэжигтэй болон өвчтэй мал, алхаа, гишгэлт хэвийн бус, чацга алдаж буй мал, хээлийн хоёрдугаар хагаст байгаа, төллөөд удаагүй эх мал, шинэ буюу бага насны төл, сульдаж доройтсон, дундаас доош тарга хүчтэй, стресст орсон малыг хүнсний зориулалтаар төхөөрөхгүй байх;

2.1.6. эрчимжсэн мал аж ахуй эрхлэгч, малчин өрх, аж ахуйн нэгж нь мал, амьтны халдварт, зооноз өвчинтэй тэмцэх, урьдчилан сэргийлэх, эрүүлжүүлэх хөтөлбөрт мал сүргээ бүрэн хамруулсан байх;

2.1.7. хуульд заасны дагуу олгосон мал эмнэлгийн гэрчилгээтэй байх.

2.2. Малын эмчийн хяналтын дор яаралтай төхөөрсөн малыг нийтийн хэрэгцээнд нийлүүлж болно.

2.3. Бэлтгэлийн малын эмийн хэрэглээнд тавих шаардлага:

2.3.1. хэрэглэсэн эм бэлдмэлийн талаарх мэдээллийг мал эмнэлгийн нэгдсэн цахим бүртгэлийн системд бүртгэсэн байх;

2.3.2. байгалийн болон зохиомол даавар, дааврын бодис, бамбай булчирхай, хэрэглэхийг хориглосон эм бэлдмэлийн үйлчилгээнд өртөөгүй байх;

2.3.3. нян, шимэгчийн эсрэг эм бэлдмэлийг жорын дагуу олгосноос хойш тэдгээрийн биеэс гадагшлах хугацаа дууссан байх, эсхүл жороор олгох мал, амьтны эм бэлдмэлийг дур мэдэн хэрэглээгүй байх;

2.3.4. мах, махан бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь “MNS CAC MRL 2 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ” стандартын шаардлагыг хангасан байх.

Тайлбар: Мах, махан бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ, шинжилгээний аргачлал, баталгаажилтыг импортлогч орны шаардлагад нийцүүлэн мөрдөж болно.

2.4. Хорио цээрийн хяналтад тавих шаардлага:

2.4.1.шаардлагатай тохиолдолд бэлтгэлийн малыг бэлтгэн нийлүүлэгчийн нутаг дэвсгэр, эсхүл мал төхөөрөх үйлдвэрийн мал баазад 21-ээс доошгүй хоногийн хугацаанд хорио цээрийн хязгаарлалтад байлгасан байх;

2.4.2.малын эмч хорио цээрийн хязгаарлалтын үед бэлтгэлийн малд өвчний шинж тэмдэг илрэх, түүнийг эмчлэх, тусгаарлах, устгах, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийсэн талаар бүртгэл хөтөлсөн байх;

2.4.3.малын эмч бэлтгэлийн мал бүрд эрүүл мэндийн бүртгэл хөтөлсөн байх.

2.5.Мал тээвэрлэлтэд тавих шаардлага:

2.5.1.хүнс, хөдөө аж ахуйн асуудал эрхэлсэн Засгийн газрын гишүүний баталсан “Мал бэлтгэх, тууварлах, тээвэрлэх, үйлдвэрт хүлээн авах үеийн мал эмнэлэг хорио цээрийн журам”-ыг баримтлах;

2.5.2.хүлэх, туших, баглах, муужруулах болон хэвтүүлэн даруулах зэргээр малын тавлаг байдлыг алдагдуулахгүй байж, бэртэл, гэмтэл учруулахаас сэргийлж, төрлөөр нь тусгаарлаж тээвэрлэх;

2.5.3.тээвэрлэх үед малын ялгадас, бууц, шивхийг тогтмол зайлуулах;

2.5.4.тээвэрлэлтийн явцад мал өвчлөх тохиолдолд малын эмчийн хяналтад авч, тусгаарлан, эмчилгээ, арчилгаа хийх ба өвчтэй малыг малын эмчийн зөвшөөрөлгүйгээр замд буулгах, орхихгүй байх;

2.5.5.малыг хэт чанга дуу чимээ гаргахгүй, зодож зандрахгүй, тайван байдлыг хангаж зориулалтын тавцан, тусгай шат ашиглан ачиж, буулгах;

2.5.6.мал тээвэрлэх тээврийн хэрэгсэл нь хялбар ачиж буулгах боломжтой, үсрэх, харайх, унах, хөхрөх, шархдах, бэртэх, гэмтэхээс сэргийлсэн бүтэц, зохион байгуулалт, хэлбэр хийцтэй байх;

2.5.7.тээврийн хэрэгсэл нь малыг хэт халах, хөрөх, салхи, бороонд өртөхөөс хамгаалсан хийцтэй байх;

2.5.8.тээврийн хэрэгсэл нь ялгадасны үнэрийг хөөх, мал амьсгалын дутагдалд орох, угаартахаас сэргийлсэн агааржуулалттай байх;

2.5.9.тээврийн хэрэгсэл нь мал халтирахгүй сараалжин шалтай, хаягдал шингэн, ялгадасны сувагтай, ялгадас, шавхайгаар бохирдохоос сэргийлэх хашлагатай байх;

2.5.10.мал ачих тээврийн хэрэгслийн чиргүүл, нэгээс илүү тавцантай тохиолдолд хэт олноороо шахалдах, бохирдохоос сэргийлсэн тусгаарлагч хана, хашлага, хаалгатай байх;

2.5.11.мал тээвэрлэх тээврийн хэрэгсэл нь яаралтай үед болон ослын үед мал буулгах хаалга, налуу замтай байх;

2.5.12.Бэлтгэлийн малыг авто тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэхэд тавих шаардлага:



2.5.12.1.малыг авто тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэхэд “MNS 6688 Автотээврийн хэрэгслээр мал, амьтан тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага”-ыг баримтлах;

2.5.12.2.мал чөлөөтэй босож зогсох, хэвтэх, хоорондоо шахцалдахгүй байх, агаар чөлөөтэй нэвтрэх нөхцөлийг бүрдүүлж, зориулалтын тээврийн хэрэгслийн 1.7-2.0 м<sup>2</sup> хүртэлх талбайд наснаас хамаарч 1 толгой бод, 0.7-0.9 м<sup>2</sup> талбайд 1 толгой бог мал байхаар тооцож, ханаар тусгаарлаж тээвэрлэх;

2.5.12.3.бод малыг 2, бог малыг 3 давхраас илүүгүй давхарлаж ачих ба шал, таазны өндөр нь бод малд 1.9, бог малд 1.3 метрээс тус тус багагүй байх;

2.5.12.4.малыг тасралтгүй тээвэрлэх хугацааг 8 цагаас хэтрүүлэхгүй байх, тээвэрлэлтийн явцад малыг 8-10 цаг тутамд 1 цагаас доошгүй хугацаанд амрааж услах, шаардлагатай тохиолдолд тэжээх;

2.5.12.5.дулааны улиралд малыг хэт хурц нартай үед өдрийн цагаар тээвэрлэхгүй байх, хүйтний улиралд мал осгох, хөлдөхөөс сэргийлэх.

2.5.13.Малыг төмөр замаар тээвэрлэхэд тавих шаардлага:

2.5.13.1.ачааны вагонд нас гүйцсэн үхэр 16-24 толгой, өсвөр насны үхэр 24-28 толгой, хонь, ямаа 80-110 толгой, адуу 14 толгойгоос илүүгүй байхаар ачих;

2.5.13.2.нэг ачааны вагонд өөр өөр төрлийн малыг хамт тээвэрлэхгүй байх;

2.5.13.3.дулааны улиралд хаалганы сараалжин цонхыг нээх ба хүйтний улиралд сараалжин цонх, салхивч, нүхийг хаасан байх;

2.5.13.4.ачааны вагонд тэжээлийн болон усалгааны онгоц суурилуулсан байх;

2.5.13.5.малыг өдөрт хоёр удаа тэжээх ба тэжээхийн өмнө хүйтний улиралд өдөрт 2 удаа, дулааны улиралд өдөрт 3 удаа усалсан байх.

2.6.Мал тууварлалтад тавих шаардлага:

2.6.1.шаардлагатай тохиолдолд малыг тууварт гаргахын өмнө халдварт, гоц халдварт өвчнийг оношлох шинжилгээнд хамруулсан байх;

2.6.2.нэг суурьт суурилах бог малын толгой 500-1000, бод 150-200-аас хэтрэхгүй байх ба эр, эм малыг хольж суурилахгүй байх;

2.6.3.малыг тууварлах явцад орон нутгийн болон өөр суурийн малтай нийлүүлэхгүй, солихгүй байх;

2.6.4.малыг тогтоосон маршрутын дагуу тууварлаж, зөвшөөрсөн газарт хоноглох.

Гурав.Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэрийн  
дэд бүтцэд тавих шаардлага

### 3.1. Үйлдвэрийн гадаад байгууламжид тавих шаардлага:

3.1.1. төхөөрөх үйлдвэр нь үерийн аюулд өртөхөөргүй, ус, намаггүй, хогийн цэг, цэвэрлэх байгууламж, утаа, тоос шороо зэрэг бохирдлоос тусгаарлагдсан цэвэр орчинд байрлах ба бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн технологийн урсгал нь тухайн бүс нутгийн салхины ноёлох чигийн дагуу цэврээс бохир луу чиглэсэн байх;

3.1.2. эрүүл ахуйн бүсийг “MNS 5105 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй, Эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийн хэмжээ, ерөнхий шаардлага” стандартын шаардлагад нийцүүлэн тухайн бүс нутгийн газар зүйн байршил, онцлогийг харгалзан төхөөрөх үйлдвэрт 500 м-ээс, мах боловсруулах үйлдвэрт 100 м-ээс, хагас боловсруулсан махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрт 50 м-ээс багагүй зайд тогтоох;

3.1.3. үйлдвэрийн байршил, орчны объект, байгуулалтыг схемчилж харуулсан бүдүүвч зургийг ил харагдахуйц газарт байршуулсан байх.

### 3.2. Мал баазад тавих шаардлага:

3.2.1. мал бааз нь мал буулгах, мал эмнэлгийн үзлэг хийх, шинжилгээний дээж авах, жинлэх, ангилах, ялгах тусгаарлах, амраах, тэжээх, хөдөлгөөний урсгалыг зохицуулах, үйлдвэрт оруулах зориулалт бүхий хашаа, хашлага, хаалга, хүзүүвч, хоолой зэрэг байгууламж, төхөөрөмжтэй байх;

3.2.2. үйлдвэрийн хашааны гадна хаалган дээр халдваргүйтгэлийн цэг (дезбарьер) байгуулах бөгөөд энэ нь 9 м-ээс багагүй урттай, дунд хэсэгтээ ачааны машины дугуй бүтэн эргэж халдваргүйтгэл хийх хэмжээний гүнтэй, халдваргүйтгэгч уусмал бүхий сувагтай байх;

3.2.3. буулгах тавцангийн шал, хашлага нь мал үсрэх, халтирах, унахаас сэргийлсэн бат бөх хийцтэй, налуу нь 20 градусаас ихгүй байх;

3.2.4. мал хүлээн авахаас үйлдвэрт оруулах хүртэлх хөдөлгөөний урсгал нэг чиглэлтэй байх;

3.2.5. сэжигтэй болон эрүүл малыг тусгаарлах ба зэрэгцээ байршилтай хашаанд тусгаарлах бол 1 м-ийн өргөнтэй зурвасаар заагласан байх;

3.2.6. мал хүлээн авах хүчин чадлын 2 хувьд тохирох талбайд сэжигтэй малыг тусгаарлах ба цэвэрлэх, халдваргүйтгэх боломжтой байх.

### 3.3. Бэлтгэлийн малыг амраах, сойх хашаанд тавих шаардлага:

3.3.1. сойх хашааг малыг гэмтэж бэртэхгүй, айж цочихгүй байхаар төлөвлөсөн байх;

3.3.2. малыг төрөл, нас, хүйс, жингээр нь ялгаж сойх боломжтой байх;

3.3.3. бод малд 3 м<sup>2</sup>, бог малд 1.5 м<sup>2</sup> ноогдохоор талбайг тооцож, мал услах, шаардлагатай тохиолдолд тэжээх тоног хэрэгслээр хангасан байх;

3.3.4. хашааны өндөр бод малын хувьд 1.5 м, бог малын хувьд 1 м-ээс багагүй байх;

3.3.5.гэрэлтүүлэгтэй, дээвэр буюу саравчтай, хатуу хучилттай, эсхүл сараалжин шалтай, ялгадас, бохирдол зайлуулах, цэвэрлэх, халдваргүйтгэх боломжтой байх;

3.3.6.мал туух хоолой нь мал анх баазад буусан зүгт чиглүүлэн, 60 градусаас багагүй эргэлт үүсгэн угаах хашаатай холбож барьсан байх;

3.3.7.мал туух хоолой нь халтирах, гэмтэх, бэртэхээс сэргийлсэн хийцтэй байх ба хашааны өргөн нь бод малд 80 см, бог малд 60 см байх;

3.3.8.мал эмнэлгийн улсын байцаагч шаардсан тохиолдолд угаах хашаанд газрын түвшнээс доош суулгасан мал гатлах ванн, эсхүл угаалгын шүршүүрийг суурилуулж, малын арьсанд наалдсан бохирдлыг угаасан байх;

Тайлбар: Экспортын зориулалтаар мах бэлтгэх үед импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасныг харгалзана.

3.3.9.угаасан малыг хурц өнцөггүй, 3.5-4.7 метрийн диаметр бүхий дугуйрсан хэлбэртэй, хоёр талдаа орох, гарах хаалгатай хашаанд цуглуулах;

3.3.10.цуглуулах хашаанаас муужруулах өрөөнд бод мал оруулах хашааны дээд тал 80 см, доод тал 50 см-ын өргөнтэй, 150 см өндөртэй, бог мал оруулах хашааны дээд тал 60 см, доод тал 30 см-ын өргөнтэй, 90 см өндөртэй байх ба муужруулах өрөөнд мал оруулах хоолойн хашааны доод хэсэг 60 градусаас багагүй тохойрсон эргэлт үүсгэх, хөдөлгөөний чиглэлийг мал анх баазад буусан зүгт хандсан байхаар барих;

3.3.11.цуглуулах хашаанаас муужруулах өрөөнд малыг оруулах хашааны хоёр талын хашлагыг битүүлсэн байх;

3.3.12.муужруулах өрөөнд малын хөдөлгөөнийг зогсоох механик бүхээг, эсхүл автомат ажиллагаатай конвейер, муужруулах төхөөрөмжтэй байх;

3.3.13.цуглуулах хашаанаас муужруулах өрөөнд мал, амьтныг оруулах үед байгалийн болон зохиомол гэрлийн тусгал жигд байх.

3.4.Мал төхөөрөх, мах боловсруулах, хөргөх, хөлдөөх үйлдвэрийн барилга байгууламжид тавих шаардлага:

3.4.1.үйлдвэрийн барилга байгууламжийн байршлыг тогтоох, барилгын зураг төсөл зохиох, барилга барих, ашиглалтад оруулах, өргөтгөх, зориулалтыг өөрчлөхөд холбогдох мэргэжлийн хяналтын байгууллагаар Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.3-т заасны дагуу эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргуулсан байх;

3.4.2.үйлдвэрийн технологийн шат дамжлагын урсгал нь мал, эсхүл түүхий эд хүлээн авах, эцсийн бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэлтэд шилжүүлэх хүртэл нэг чиглэлтэй, харилцан огтлолцохгүй байхаар төлөвлөсөн байх;

3.4.3.барилга байгууламжийн дотоод бүтэц, өрөө тасалгааг үйлдвэрлэлийн технологийн шат дамжлагад тохируулж, үйлдвэрлэлийн явцад мах, махан бүтээгдэхүүн бохирдохоос бүрэн хамгаалсан, ариун цэвэр, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг хангах боломжтой байхаар төлөвлөсөн байх;

3.4.4.шал нь ус нэвтэрдэггүй, цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, хүчил, шүлт, 820С температуртай халуун усанд тэсвэртэй, хагарч цуурахгүй, халтирч гулсахгүй материалаар зай завсаргүй, нягт хийгдсэн байх бөгөөд ус чөлөөтэй урсаж, бохир ус зайлуулах хоолой руу орж байхаар метр тутамд 0.6 см-ын налууутай, шалны талбайн 371.6 см<sup>2</sup> тутамд бохир ус цуглуулах трап, шүүрэн хаалттай, “MNS 5975 Бохир усан дахь өөх тос барих төхөөрөмж. Техникийн ерөнхий шаардлага” стандартын шаардлагыг хангасан тос баригчийг суурилуулсан байх;

3.4.5.хана болон баганыг ус нэвтэрдэггүй, хагарч цуурахгүй, цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэхэд хялбар, хүчил, шүлт, халуун усанд тэсвэртэй, цайвар цагаан өнгийн материалаар хийж, шавж, мэрэгч нэвтэрч үржихээс хамгаалсан байх;

3.4.6.бод мал төхөөрөх хэсгийн ханын өндөр 6 м, бог малынх 4 м-ээс багагүй байх;

3.4.7.барилгын хана хоорондын болон хана, шалны хоорондын булан нь нүх сүвгүй, сайтар битүүмжилсэн, цэвэрлэгээг хялбаршуулах зорилгоор хана шалны уулзварыг 2.5 см радиусаар хагас дугуйрсан эсхүл 45<sup>0</sup>-60<sup>0</sup> налуу гадаргуутай хийсэн байх;

3.4.8.тааз нь тоос шороо, уур цан хуримтлахааргүй, будаг, шохой нь хуурч унахааргүй, хөгц, мөөгөнцөр үүсэхээргүй, цэвэрлэхэд хялбар байдлаар төлөвлөсөн байх;

3.4.9.цонх, салхивч нь шавж, мэрэгч нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай, тоос орж хуримтлагдахгүй, цонхны тавцанг тавиур болгон ашиглах боломжгүй байдлаар налуу хийсэн байх;

3.4.10.шат, цахилгаан шат, бүтээгдэхүүн түр буулгах тавцан, дамжуулах хоолой зэрэг туслах байгууламж нь цэвэрлэж, ариутгахад хялбар хийцтэй, мах, махан бүтээгдэхүүн, өлөн гэдэст бохирдол үүсэхээс сэргийлж, төлөвлөж, барьсан байх;

3.4.11.мах, түүхий эд, боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах зориулалтын талбай, саравчтай байх бөгөөд шалны түвшин нь тээврийн хэрэгслийн шалны өндрийн хэмжээнд тохирсон, эсхүл автоматаар тохируулагч тавцантай байх;

3.4.12.хаалга нь ус шингэдэггүй материалаар хийсэн, тэгш гөлгөр гадаргуутай, бүрэн хаагддаг байх ба шаардлагатай байршилд хаалгыг 2 тийшээ нээж, хаадаг, эсхүл өөрөө нээгдэж, хаагддаг автомат мэдрэгчтэй байх;

3.4.13.үйлдвэрийн шингэн хаягдал зайлуулах цооног, худгийг үйлдвэрийн гарц, орц, боловсруулалтын үндсэн хэсэгт байрлуулахгүй байх;

3.4.14.үйлдвэрлэлийн бохир болон цэвэр хэсгийг байршлын хувьд тусгаарласан байх.

3.5.Мал төхөөрөх үйлдвэрийн дотоод байгууламжид тавих шаардлага:

3.5.1.мал хүлээж авахаас эхлэн эцсийн бүтээгдэхүүнийг гаргах хүртэл бохирос цэвэр гэсэн урсгалаар төлөвлөж, барьсан байх;

3.5.2. үйлдвэрийн барилга нь хүлээлгийн өрөө, жинлэх, муужруулах, цуслах өрөө (хэсэг), арьс өвчих, хуулах хэсэг, зумлах, хусах өрөө, арьс, ширэнд анхан шатны боловсруулалт хийх, түр хадгалах өрөө, гэдэс, дотор эрхтэн гаргах хэсэг, үзлэг хийх хэсэг, боловсруулах өрөө, гулууз маханд үзлэг хийх хэсэг, хөргөх, хөлдөөх, хадгалах өрөөнүүд, ачилтын хэсэг, хүнсний бус түүхий эд бүтээгдэхүүн түр хадгалах өрөө, сэжигтэй мах, дотор эрхтэн түр саатуулах, хадгалах өрөө (хэсэг), малын гаралтай хаягдал түр хадгалах өрөө, ажлын багаж, сав хэрэгсэл, зөөврийн тоног төхөөрөмжийг угаах, халдваргүйтгэх өрөө, эсхүл хэсэг, цэвэрлэгээ халдваргүйтгэлийн болон химийн бодис хадгалах өрөө, эсхүл шүүгээ, дотоод хяналтын лаборатори, ажиллагсдын хоолны газар, ажиллагсдын хувцас солих өрөө, хувцас, хэрэгсэл угаах өрөө, ариун цэврийн өрөө (хэсэг)-тэй байх;

3.5.3. өвчтэй, сэжигтэй малыг мал эмнэлгийн улсын байцаагчийн хяналтын дор тусгай өрөөнд, эсхүл ээлжийн ажлын төгсгөлд төхөөрч, цэвэрлэгээ халдваргүйтгэлийг хийх нөхцөлийг бүрдүүлсэн байх;

3.5.4. дайвар бүтээгдэхүүн, өлөн гэдэс, арьс, ширний анхан шатны боловсруулалт хийх, хадгалах тусгай өрөөтэй байх;

3.5.5. хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг боловсруулах тохиолдолд тэрхүү үйлдвэр, цех нь төхөөрөх үйлдвэрээс бүрэн тусгаарласан газарт байрласан байх;

3.5.6. төхөөрөх үйлдвэр нь амьд мал орох, ажиллагсад орох, гарах, захиргааны ажилтан болон гаднын зочин орох, гарах, бүтээгдэхүүн гаргах, хог хаягдал, хүнсний бус зүйл гаргах зэрэг 5-аас доошгүй хаалгатай байх;

3.5.7. төхөөрөх үйлдвэрийн бохир хэсэг (муужруулах, цуслах, өвчих, зумлах, гэдэс дотор цэвэрлэх дамжлага)-т ажиллагсад нь цэвэр хэсэг рүү нэвтрэхгүй байхаар орц, гарцыг төлөвлөсөн байх;

3.5.8. үйлдвэрийн гадаад орчин, дотоод зохион байгуулалт ариун цэврийн бүсийг харуулсан бүдүүвч зурагтай байх;

3.5.9. мал хүлээн авах болон бүтээгдэхүүн зөөвөрлөх, хадгалах, тээвэрлэх урсгалууд хоорондоо огтлолцохгүй байх;

3.5.10. хоёр болон түүнээс дээш төхөөрөх шугамтай тохиолдолд тэдгээр нь өөр хоорондоо дам бохирдол үүсгэхгүй байх нөхцөлийг бүрдүүлсэн байх;

3.5.11. сэжигтэй гулууз мах, дотор эрхтэн, дайвар бүтээгдэхүүн мал эмнэлгийн үзлэгээр илэрсэн тохиолдолд төхөөрөх шугамыг яаралтай зогсоох ба тусгаарлах, түр хадгалах өрөө, хөргөгч рүү шилжүүлэх нөхцөлийг бүрдүүлсэн байх;

3.5.12. цуслах, өвчих, толгой салгах, гэдэс дотор гаргах, гулууз мах болон дайвар бүтээгдэхүүн цэвэрлэх дамжлагад +82<sup>0</sup>C температуртай халуун усаар цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийх зориулалтын төхөөрөмж байршуулж, гар оролцохгүйгээр нээгдэж, хаагддаг, халуун хүйтэн устай угаалтуур, саван, ариутгагч, хатаагчтай, гар угаах санамж байршуулсан байх.

3.6. Мах боловсруулах үйлдвэрийн дотоод байгууламжид тавих шаардлага:

3.6.1. боловсруулах үйлдвэр нь түүхий эд хүлээн авах өрөө, хадгалах өрөө (хөргөгч), хөлдүү мах гэсгээх өрөө, сав, баглаа боодол, амтлагч, бусад туслах материал хадгалах өрөө, гулууз эвдэх, шулах, ангилах өрөө, шулсан мах хөргөх, хадгалах өрөө, жор бэлтгэх өрөө, махан бэлдмэл бэлтгэх өрөө, (мах хэрчих, ангилах, машиндах, холих, найруулах, савлах), махан бэлдмэл түр хадгалах өрөө (хөргөгч), дулааны боловсруулалт хийх өрөө, бэлэн бүтээгдэхүүн хөргөх, хадгалах өрөө (хөргөгч), бүтээгдэхүүн савлах, шошголох өрөө, дотоод хяналтын лаборатори, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн болон химийн бодис хадгалах өрөө, эсхүл шүүгээ, ажиллагсдын хоолны газар, ажиллагсдын хувцас солих өрөө, хувцас хэрэгсэл угаах өрөө, ариун цэврийн өрөө тасалгаатай байх;

3.6.2. боловсруулах үйлдвэрийн технологийн урсгал, шат дамжлага, зохион байгуулалт нь энэ техникийн зохицуулалтын 3.4.2, 3.4.3-т заасан шаардлагад нийцсэн байх;

3.6.3. түүхий мах хүлээн авах, эвдэх, шулах, ангилах, савлах, бүтээгдэхүүний бэлдэц үйлдвэрлэх, бэлэн бүтээгдэхүүн савлах, шошголох болон бусад технологийн өрөө, орчин 12<sup>0</sup>C температураас ихгүй байх;

3.6.4. энэ техникийн зохицуулалтын 4.10.2, 4.10.3-т заасны дагуу мах, махан бүтээгдэхүүнийг хөргөх, хөлдөөх агуулахтай байх;

3.6.5. бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн онцлог, аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага, тоног төхөөрөмж, савлагааны горим, баглаа боодлын онцлог, хадгалалтын хугацаа зэргээс хамаарч шаардлагатай тохиолдолд технологийн өрөө, орчны температурыг энэ техникийн зохицуулалтын 3.6.3-т заасан температураас доош байхаар тохируулах;

3.6.6. бүтээгдэхүүний аюулгүй, тохиромжтой байдал, хадгалалтын горим, хугацаатай нийцсэн, энэ техникийн зохицуулалтын 3.6.4-т заасан хөргөх, хөлдөөх, хадгалах температурыг тохируулах тохируулгатай байх.

3.7. Хөргөлтийн байгууламжид тавих шаардлага:

3.7.1. мах хөргөх, хөлдөөх, хадгалах технологийн шаардлагыг хангахуйц тоног төхөөрөмжтэй байх;

3.7.2. агуулахын хана, тааз, шалыг ус, чийг, хөлдөлтөөс хамгаалсан, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар, технологийн зорилтот хүйтний температурыг тогтвортой хадгалж чадах дулааны итгэлцүүр бүхий материалаар хийсэн байх;

3.7.3. хөргөх бодисын шугам хоолой, агаар хөргөгч, дулаан үл нэвтрүүлэх хана, шал, тааз, хаалга болон мах өлгөх дүүжин зам, тавиур, хуванцар тавцан, термометр, чийглэг хэмжигч, гэрэлтүүлэг зэргээр тоноглогсон байх;

3.7.4. төхөөрөх үйлдвэрийн хоногт хөргөх, төхөөрөх хүчин чадал 2:1-ээс доошгүй харьцаатай байх;

3.7.5. хөргөх болон хөлдөөх агуулахууд нь цан хайлуулах зориулалтын төхөөрөмжтэй байх;

3.7.6. хөлдөөх өрөө, хадгалах агуулахад бохирын шугам хоолой байрлуулахгүй байх;

3.7.8. агуулах нь “MNS 5364 Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага”-ыг хангасан байх;

3.7.9. сэжигтэй болон хүнсэнд тэнцээгүй мах, дотор махыг хадгалах хөргөлттэй өрөөг тусад нь төлөвлөж, барьсан байх;

3.7.10. гулууз мах, савласан мах, боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн, өлөн гэдсийг тус тусад нь хөргөж, хөлдөөх, хадгалах нөхцөлийг бүрдүүлсэн байх;

3.7.11. мах хөргөх, хөлдөөх, хадгалах өрөөг энэ техникийн зохицуулалтын 4.10.5-д заасан шаардлагыг бүрэн хангасан тоног төхөөрөмж, өрөөний чийглэг, температурыг автоматаар бичдэг төхөөрөмжөөр тоноглогсон байх.

### 3.8. Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжид тавих шаардлага:

3.8.1. төхөөрөх үйлдвэр нь мал угаах, жинлэх, муужруулах, цус юүлэх, цуглуулах, арьс өвчих, хуулах төхөөрөмж, толгой өлгөх өлгүүр, эсхүл ширээ, гэдэс дотор гаргах, мал эмнэлгийн үзлэг хийх ширээ, туузан дамжуурга, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн угаах, боловсруулах ширээ, өвчүү болон гулууз хуваах хөрөө, гулуузанд үзлэг хийх, цэвэрлэх, угаах багаж хэрэгсэл, сэжигтэй, гологдол бүтээгдэхүүнийг тусгаарлан ялгах дүүжин зам зэрэг төхөөрөмжөөр тоноглогсон байх;

3.8.2. муужруулах төхөөрөмж нь хэрэглэхэд тохиромжтой, эрх бүхий үйлдвэрлэгчийн гэрчилгээтэй байх ба цахилгааны хүчдэл, ампер, агаарын даралт, нүүрсхүчлийн хийг муужруулах ажиллагаанд хэрэглэхдээ зөвхөн үйлдвэрлэгчийн зааврын дагуу ашиглаж, техникийн хяналт, засвар үйлчилгээ тогтмол хийсэн байх;

3.8.3. төхөөрөх, мах боловсруулах үйлдвэр нь тухайн үйлдвэрийн технологийн онцлог, шаардлагад нийцсэн, хүнсний зориулалтын, зэвэрдэггүй, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой материалаар хийсэн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслээр бүрэн хангагдсан байх;

3.8.4. үйлдвэрт ашиглаж буй бүх төрлийн тоног төхөөрөмж нь технологи, эрүүл ахуй, ариун цэвэр, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан тухай үйлдвэрлэгчийн баталгаа, ашиглалт, аюулгүй ажиллагааны заавар, гарал үүслийн гэрчилгээ, засвар үйлчилгээ, тохируулга хийсэн бүртгэлтэй байх;

3.8.5. тоног төхөөрөмжийг засварлах, шинэчлэх, ажиллах горимыг өөрчилсний дараа бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал хангагдаж буй эсэхийг үнэлж, дахин баталгаажуулсан байх;

3.8.6. тоног төхөөрөмж, ажлын тавцанг засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой байдлаар суурилуулсан байх;

3.8.7. хүнсний бус зориулалтаар ашиглах хэрэгсэл, хогийн сав нь битүүмжлэлтэй, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд тохиромжтой байх, өнгө, тэмдгээр ялгаж, өөр зориулалтаар ашиглахыг хориглосон тэмдэглэгээтэй байх, нэг удаагийн сав, уут хэрэглэдэг байх;

3.8.8. тоног төхөөрөмжийг ашиглах, урсгал, их засвар үйлчилгээ хийх хуваарь болон аюулгүй ажиллагааны зааврыг боловсруулан баталж, ил харагдахуйцаар байршуулсан байх;

3.8.9.мах ангилж савлах, боловсруулах, хөргөх, хөлдөөх, гэсгээх өрөө, хөргөлттэй агуулах нь температур, харьцангуй чийглэгийг хянах зориулалтын багаж, төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байх;

3.8.10.махан бүтээгдэхүүнд дулааны боловсруулалт хийх төхөөрөмж нь бүтээгдэхүүний гүний температур, чийг хэмжих хэрэгслээр тоноглогдсон байх;

3.8.11.дулааны боловсруулалтын явцад үүсэх уур, утааг сорж зайлуулах төхөөрөмж, хэрэгслийг байрлуулах бөгөөд байнга цэвэрлэдэг байх;

3.8.12.мал ачих, хагас болон бүрэн боловсруулсан бүтээгдэхүүн түгээх зориулалтын тээврийн хэрэгслийг угаах, халдваргүйтгэх зориулалтын тусгай байр, тоног төхөөрөмжтэй байх;

3.9.Үйлдвэрийн дулаан, эрчим хүчний хангамжид тавих шаардлага:

3.9.1.төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэр нь цахилгаан, дулааны төвлөрсөн болон хэсгийн сүлжээнд холбогдсон байх;

3.9.2.үйлдвэр нь цахилгаан хангамж тасалдсан тохиолдолд болзошгүй эрсдэлээс сэргийлж, өөрийн нөөц цахилгааны эх үүсвэртэй байх;

3.9.3.хэсгийн халаалтыг цахилгаан болон бусад эх үүсвэрээр шийдэх ба галлагааны хэсгийг тусад нь төлөвлөж, барьсан байх;

3.9.4.өөрийн бие даасан халаалтын зуух ашиглах тохиолдолд батлагдсан зураг, төсвийн дагуу мэргэжлийн байгууллагаар барилга угсралтыг гүйцэтгүүлсэн байх, зуух, даралтат савыг мэргэжлийн хяналтын асуудал хариуцсан төрийн захиргааны байгууллагад бүртгүүлж, ашиглах зөвшөөрөл авсан байх;

3.10.Үйлдвэрийн усан хангамжид тавих шаардлага:

3.10.1.төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэр нь цэвэр усны эх үүсвэр, ус хадгалах нөөц сав, дамжуулах төхөөрөмжийг бохирдлоос бүрэн хамгаалсан байх;

3.10.2.хэсгийн усан хангамжтай бол эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, худгийн барилга байгууламжтай байх;

3.10.3.ундны ус нөөцлөх сав нь ус болон ариутгал, халдваргүйжүүлэлтийн бодистой урвалд орж амт, үнэр оруулахгүй, цэвэрлэж халдваргүйжүүлэх боломжтой, зэвэрдэггүй доторлогоотой, зориулалтын материалаар хийсэн, нөөцлөх савны ёроолд үлдсэн усыг юүлэх цорготой, улиралд 1 удаа цэвэрлэн халдваргүйтгэл хийж, бүртгэл хөтөлсөн байх;

3.10.4.технологийн зориулалтаар хэрэглэх ус нь “MNS 0900 Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал. Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ” стандартын шаардлагыг хангасан байх ба төвлөрсөн хангамжийн усны чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг жилд 2 удаа, төвлөрсөн бус хангамжтай бол улиралд 1 удаа итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, шаардлагатай тохиолдолд ус цэвэршүүлэх тоног, төхөөрөмж суурилуулж, ашиглах;



3.10.5.үйлдвэрлэлийн технологийн цэвэрлэгээнд +65<sup>0</sup>C, халдваргүйтгэлд +82<sup>0</sup>C-ээс багагүй температуртай халуун ус хэрэглэж, халдваргүйтгэлийн халуун ус нь бусад зориулалтаар ашиглах уснаас тусдаа эх үүсвэртэй байх;

3.10.6.технологийн хэрэгцээний уур нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг бохирдуулах болон хүний эрүүл мэндэд аюул учруулах эрсдэл, бохирдолгүй байх;

3.10.7.усыг дахин ашиглах системтэй бол холбогдох стандартад заасан шаардлагын дагуу цэвэршүүлэх ба дахин ашиглах усны түгээх хоолой нь өнгөөр ялгасан тусдаа шугамтай байх;

3.11.Үйлдвэрийн зам, талбайд тавих шаардлага:

3.11.1.үйлдвэрийн хашааны доторх зам, талбай нь шороо, тоос үүсгэхгүй хатуу хучилттай, цэвэрлэхэд хялбар байх бөгөөд замаас бусад талбайн 30-аас доошгүй хувийг ногоон байгууламжаар тохижуулсан байх;

3.11.2.үйлдвэрийн гадна талбайд зэрлэг ургамал, мэрэгч амьтан үржиж болох бут сөөггүй, таримал зүлэг нь 15 см-ээс хэтрэхгүй өндөртэй байх.

3.12.Үйлдвэрийн гэрэлтүүлэгт тавих шаардлага:

3.12.1.үйлдвэр нь байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэгтэй байх бөгөөд хяналтын бүх цэгүүдэд 540 люкс, технологийн дамжлагуудад 220 люкс, бусад газруудад 110 люксээс багагүй байх;

3.12.2.гэрэлтүүлэгч хэрэгсэл нь хамгаалалтын бүрхүүлтэй, бүрхүүлийн бэхэлгээ нь аюулгүй байдлыг хангасан, хагарах тохиолдолд бүрхүүлийг мах, махан бүтээгдэхүүн бохирдохоос урьдчилан сэргийлж хамгаалах зориулалтаар бэхэлсэн байх.

3.13.Үйлдвэрийн агааржуулалтад тавих шаардлага:

3.13.1.үйлдвэрийн байрны агааржуулалтын систем нь “MNS 5078 Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй. Үйлдвэрийн барилгын салхивч, агааржуулалтын системд тавих ерөнхий шаардлага” стандартыг хангасан байх;

3.13.2.үйлдвэрлэлийн байрны эзлэхүүн, хүчин чадал, үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд шаардлагатай агаар сэлгэлтийг тооцсоны үндсэн дээр агааржуулалтын системийн хүчин чадлыг төлөвлөж, суурилуулах бөгөөд агаар сэлгэлтийн төхөөрөмжийг шаардлагатай хэсгүүдэд байршуулсан байх.

3.14.Шингэн хаягдал зайлуулахад тавих шаардлага:

3.14.1.төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэрээс ариутгах татуургын төвлөрсөн сүлжээнд шууд буюу зөөж нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулагч бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь “MNS 6561 Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Ариутгах татуургын сүлжээнд нийлүүлэх хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага”-ыг хангасан байх;

3.14.2.төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэрээс хүрээлэн буй орчинд нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулах бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь “MNS 4943

Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага"-ыг хангасан байх;

3.14.3.төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэр нь үйлдвэрийн хаягдал усны шугамын төгсгөлд "MNS 5975 Бохир усан дахь өөх тос барих төхөөрөмж. Техникийн ерөнхий шаардлага"-ыг хангасан зориулалтын тос баригч, шүүлтүүр, хавхлагчтай байх;

3.14.4.төхөөрөх үйлдвэрээс ариутгах татуургын төвлөрсөн сүлжээнд шууд буюу зөөвөрлөн нийлүүлэх хаягдал усны өөх, тос, элс, шороо, лагийн хаягдал, механик бусад хаягдлыг барих, бохирдлын хэмжээг бууруулах зорилгоор хүчин чадалд нь тохирсон тунгаагуур, лаг усгүйжүүлэх центрифуг суурилуулсан байх;

3.14.5.хаягдал усны тунгаагуурын дараахь гаргалгааны худагт хөдөлгөөнгүй шүүр, шибер хаалт суурилуулж, шугам хоолойн цэвэрлэгээ үйлчилгээг хийдэг байх;

3.14.6.төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэрийн хэсгийн хаягдал ус цуглуулах бохирын худаг, цооногтой бол холбогдох үйлчилгээний байгууллагатай гэрээ байгуулж, хаягдал усыг хуваарийн дагуу зайлуулах ба зайлуулсны дараа орчны талбайг цэвэрлэж, халдваргүйтгэл хийдэг байх;

3.14.7.хөрс, орчныг бохирдуулахгүй байх шаардлагад нийцүүлэн хуримтлагдсан лагийг зайлуулахад цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийж, бүртгэл хөтөлсөн байх;

3.14.8.төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэрийн хаягдал ус цуглуулах, дамжуулах суваг, хоолой, шүүлтүүр нь орчиндоо эвгүй үнэр гаргадаггүй хийцтэй, үйлдвэр доторх хаягдал ус тосох шүүрэн хаалтууд нь салгаж цэвэрлэх боломжтой, зэвэрдэггүй, даац сайтай байх;

3.14.9.төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэр нь хүрээлэн буй орчинд нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулагч бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээг энэ техникийн зохицуулалтын 3.14.2-т заасан шаардлагад нийцүүлэх зорилгоор хаягдал усныхаа органик болон бусад гаралтай механик бохирдлуудыг ялгах, рН-ыг тохируулах, нитратжуулах, лаг ялгах зориулалттай механик, хими, биологийн цэвэрлэгээний бүрэн технологи бүхий урьдчилан цэвэрлэх байгууламжтай байх.

3.15.Хатуу хаягдал зайлуулахад тавих шаардлага:

3.15.1.үйлдвэрийн болон ахуйн хатуу хог, хаягдлыг цуглуулах түр цэг нь тус тусдаа зориулалтын сав, хашаагаар тусгаарлагдсан, үйлдвэрийн бохир хэсгийн чиглэлд байрласан байх;

3.15.2.хатуу хог хаягдлыг зайлуулах ажиллагааг хүрээлэн буй орчинд бохирдол үүсгэхгүй байхаар төлөвлөж хийсэн байх ба гадна хогийн савыг галд тэсвэртэй материалаар хийж, хог хаягдал салхиар тархах, хур тунадасны ус хуримтлах, шүүрэл ялгарахаас сэргийлсэн байх;

3.15.3.хог, хаягдлыг цуглуулах зориулалтын цэг, хогийн цооногийг усны эх үүсвэрээс 200 м, үйлдвэрийн барилга байгууламжаас 30 м-ээс багагүй зайд ноёлох салхины доод талд байрлуулж, зориулалтын хаалт, хашаагаар тусгаарлан, тогтмол зайлуулж, халдваргүйтгэдэг байх;

3.15.4. хог хаягдлыг цэвэрлэх, цуглуулах, тээвэрлэх үед түүнийг унах, асгарах, хийсэхээс сэргийлсэн байх;

3.15.5. үйлдвэрийн гологдол бүтээгдэхүүн, хаягдлыг түр хадгалах өрөө болон зориулалтын устгах төхөөрөмж (800<sup>0</sup>С-д шатаах зуух)-тэй байх;

3.15.6. зориулалтын, битүүмжлэлтэй, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан, цэвэрлэж халдваргүйтгэдэг тээврийн хэрэгсэлтэй байх.

#### Дөрөв. Мал төхөөрөх, мах боловсруулах үе шатны үйл ажиллагаа, тавих шаардлага

4.1. Мал төхөөрөхийн өмнөх үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.1.1. үйлдвэр нь малыг хамгаалах, тавлаг байдлыг хангах, бэлтгэх, төхөөрөх журам, эсхүл удирдамжтай байх;

4.1.2. тээвэрлэж, тууварлаж ирсэн малыг 2-3 хоног амрааж, энэ хугацаанд хангалттай тэжээж, услах;

4.1.3. малыг үйлдвэрийн мал баазад хүлээн авч эрүүл мэндийн хяналт, үзлэг, шинжилгээнд хамруулан амрааж сойсон байх;

4.1.4. малыг 24 цагаас илүү сойх шаардлага гарсан тохиолдолд тэжээл өгөх нөхцөл, боломжийг бүрдүүлж, тэжээлийн нөөц бэлтгэх;

4.1.5. бод малыг 24-48 цаг, бог малыг 24 цаг сойж, сойлгын үед малыг цангаахгүй, зуны улиралд өдөрт 4 удаа, өвөл 2 удаа усалж, усалгааг төхөөрөхөөс 4 цагийн өмнө зогсоон сойлгын бүртгэл хөтлөх.

4.2. Мал төхөөрөх үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.2.1. төхөөрөхийн өмнө болон дараахь үзлэг хийх нөхцөлийг бүрдүүлж үйлдвэрлэлийн болон эрүүл ахуйн зохистой дадал нэвтрүүлсэн үйлдвэрт мал төхөөрөх;

4.2.2. төхөөрөх ажиллагаа нь үйлдвэрт мал оруулах, жинлэх, муужруулах, өлгөх, цуслах, эвэр туруу тайрах, толгой салгах, арьс өвчих, эсхүл зумлах, гэдэс дотор гаргах, гулууз махыг цэвэрлэх, жинлэх, тамгалах, гэдэс, дотор мах, арьс шир бусад дайвар бүтээгдэхүүнд анхан шатны боловсруулалт хийх дамжлагуудаас бүрдсэн байх;

4.2.3. үйлдвэрлэгч нь мал төхөөрөх технологийн зааврыг төрөл тус бүрд батлан мөрдөх ба технологийн зааварт дараахь үйл ажиллагааг тусгана:

4.2.3.1. муужруулах;

4.2.3.2. цуслах;

4.2.3.3. зумлах, хуйхлах, үс, хялгас цэвэрлэх;

4.2.3.4. арьс ярах, толгой, шийр, эвэр, дэлэн салгах;

4.2.3.5.мал өвчих, арьс, шир хуулах;

4.2.3.6.гэдэс дотор, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн гаргах, мал төхөөрсний дараахь үзлэгт бэлтгэх;

4.2.3.7.гулуузтай ажиллах;

4.2.3.8.махыг хөргөх, хөлдөөх.

4.3.Муужруулах үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.3.1.малыг зөвхөн мэргэшсэн, дадлага туршлагатай технологийн ажилтан муужруулж цуслах ба махны технологич, малын эмч хяналт тавих;

4.3.2.малын төрөл, нас, биеийн жинд тохирсон механик, эсхүл цахилгаан, нүүрсхүчлийн хийгээр ажиллах төхөөрөмж ашиглан муужруулах;

4.3.3.муужруулах тоног төхөөрөмжийн үйл ажиллагаанд саатал гарсан тохиолдолд нөөц төхөөрөмж ашиглах зохицуулалтыг урьдчилан төлөвлөх ба нэн даруй нөөц төхөөрөмжийг ажиллуулах.

4.4.Цуслах үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.4.1.малыг муужруулсны дараа 3 минутаас хэтрэхгүй хугацаанд цуслах ажиллагааг эхлэх ба улаан хоолойг гэмтээхгүйгээр цуслах;

Тайлбар: Энэ шаардлага нь шашны тодорхой зан үйлийн улмаас өөр байж болно.

4.4.2.муужруулсан малыг 60-100 см зайтай дүүжин замд өлгөж бод малыг 4-5 минут, бог малыг 2-3 минутын турш цуслах ба зориулалтын цус тосох саванд цусыг хуримтлуулан авах;

Тайлбар: Импортлогч орны шаардлага, шашны тодорхой зан үйлээс шалтгаалан энэ техникийн зохицуулалтын 4.4.1, 4.4.2 дахь заалтыг мөрдөхгүй байж болно.

4.4.3.Цус цуглуулах шугамыг үйлдвэрийн хаягдал зайлуулах шугамаас тусад нь угсарсан байх бөгөөд малыг хэт олноор шахалдуулахгүй, шалан дээр ил задгай цус асгахгүй байх;

4.4.4.хүнсний зориулалтаар ашиглах цусыг эрүүл малаас, эрүүл ахуйн шаардлага бүрэн хангасан нөхцөлд цуглуулах.

4.5.Зумлах, хуйхлах, үс, хялгас цэвэрлэх үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.5.1.бүтээгдэхүүний онцлог, аюулгүй байдал, эрүүл ахуй, байгаль орчны шаардлагад бүрэн нийцсэн техник, технологи, боловсруулалтын горим баримтлан зумлах, хуйхлах ажиллагааг хэрэгжүүлэх;

4.5.2.зумлах усны температур, хугацааг нарийн баримталж, тогтмол хяналт тавих ба зумласны дараахь бохирдлыг зөвхөн технологийн усаар цэвэрлэх;

4.5.3. хуйхлах ажиллагааг гал, дөл ашиглах ба гулуузны цэвэрлэгээнд зөвхөн технологийн ус хэрэглэх.

4.6. Арьс ярах, толгой, шийр, эвэр, дэлэн салгах үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.6.1. арьсыг ярж, өвчих үед гулууз мах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл бохирдохоос урьдчилан сэргийлэх;

4.6.2. арьс, гулууз махны гадаргууд цус үсэрч, наалдахаас аль болох сэргийлэх;

4.6.3. илэрхий өвчилсөн дэлэнг тураг биеэс хамгийн түрүүнд салгаж, гулууз бохирдохоос сэргийлэх эрүүл ахуйн хамгаалалтын арга хэмжээ авах;

4.6.4. мал төхөөрсний дараахь үзлэгээр гулууз, дотор махны хоорондын хамаарал, гарал үүслийг хялбар тогтоох, мөшгөх боломжийг бүрдүүлэх;

4.6.5. толгойг үзлэг хийх боломжтой хэмжээнд хүртэл буюу эрүүний дорх тунгалгийн зангилаа, зажлуурын тунгалгийн зангилааг ил гартал өвчиж бэлтгэх;

4.6.6. дараагийн шатанд боловсруулах хүнсний хэсгийг бохирдуулахгүйгээр эрүүл ахуйн шаардлагын түвшинд толгойг салгах ажиллагааг цэвэрхэн гүйцэтгэх;

4.6.7. толгой, шийр зэрэг үслэг дайвар бүтээгдэхүүнийг төхөөрөх өрөөнд угааж цэвэрлэхгүй, боловсруулахгүй байх;

4.6.8. толгойг урьдчилан сайтар цэвэрлэн өвчиж, мал төхөөрсний дараахь үзлэг гүйцэтгэсний дараа малын толгойноос хүнсэнд хэрэглэх түүхий эдийг цэвэрхэн салгаж авах ба тунгалгийн зангилааг огтлохгүйгээр хэлийг чөлөөлөх.

4.7. Мал өвчих, арьс шир хуулах үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.7.1. арьс ярах, гараар өвчих, механикаар хуулах үед арьсыг зүсэх, гэмтээх, арьсанд мах, өөх дагах, гулуузны гадаргууг гэмтээж урахаас сэргийлэх;

4.7.2. үйлдвэрийн технологид нийцүүлэн даралттай агаар ашиглаж арьс өвчих, хуулах;

4.7.3. төхөөрөх явцад малаас гарах арьс, шириийг ажлын байранд бөөгнөрүүлэн хурааж, хадгалахгүй байх;

4.7.4. арьс хуулах, зумлах ажилбар хийсэн ажилтан гулуузанд гар хүрэхгүй байх.

4.8. Гэдэс дотор, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн гаргах үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа:

4.8.1. цусалснаас хойш бод малыг 45, бог малыг 30 минутаас хэтрэхгүй хугацаанд гэдэс, дотор махыг гулуузнаас гаргах;

4.8.2.гүзээ, ходоод гэдэсний шингэн агуулагдахуунаар гулууз мах бохирдохоос сэргийлж, улаан хоолой, бүдүүн гэдэсний амсрыг битүүмжилж боох;

4.8.3.гулуузнаас гэдэс, дотор эрхтэн гаргах үед хоол боловсруулах эрхтнийг цоолох, зүсэхээс сэргийлсэн бүтэц бүхий тусгай зориулалтын хутга эсхүл төхөөрөмж хэрэглэх ба гэдэс гаргах дамжлага дээр нарийн гэдсийг ходоодноос салгах ажилбар хийхгүй байх;

4.8.4.гэдэс, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн туузан дамжуулагч, эсхүл гулгуур, тэргэнцэр ашиглан төхөөрөх үйлдвэрээс гаргаж мал төхөөрсний дараахь үзлэгт шилжүүлэх ба энэ үед гулууз мах бохирдохгүй байх нөхцөлийг бүрдүүлэх;

4.8.5.гэдэс, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн гаргаснаас хойш 15 минутын дотор тэдгээрийг цэвэрлэх, анхан шатны боловсруулалт хийх ажиллагаанд шилжүүлэх ба 2 цагийн дотор хөргөлтөд шилжүүлэх.

4.9.Гулуузтай ажиллах үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.9.1.гулуузыг дараахь байдлаар цэвэрлэж, хөргөх өрөө рүү шилжүүлэх:

4.9.1.1.гулууз маханд хуурай цэвэрлэгээ хийж, цус, хялгас зэргийг хусаж авсны дараа мал төхөөрсний дараахь үзлэгт хамруулах;

4.9.1.2.мал эмнэлгийн улсын байцаагчийн үзлэг, шинжилгээгээр хүнсэнд тэнцсэн гулуузыг зөвхөн технологийн усаар угааж махны гадаргууд үлдсэн аливаа бохирдлыг цэвэрлэх. Гулууз угаах усны температур, даралт, үргэлжлэх хугацаа, аргачлалыг технологийн зааварт тусгасан байх. Импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасныг харгалзан гулуузыг ариутгах арга хэмжээг хэрэгжүүлэх.

4.9.2.төхөөрөх явцад хутга, хөрөө, таслагч болон бусад гар багаж хэрэгслийг 82<sup>0</sup>C буюу түүнээс дээш температурын халуун усаар халдваргүйтгэх ажиллагааг ажилбар бүрийн хооронд тогтмол давтамжтай хэрэгжүүлэх;

4.9.3.төхөөрөх ажлын үе шат бүрийн дараа гараа цэвэрлэн бохирдлын зэргээс хамааран хормогч, ханцуйвч, ажлын гутал, тавцан, орчны шалыг угааж, бээлий сольж, шаардлагатай үед халуун усаар халдваргүйтгэж хэвших;

4.9.4.төхөөрөх явцад халдварт өвчний сэжиг илэрсэн тохиолдолд малын эмч, мал эмнэлгийн улсын байцаагч үйлдвэрлэлийн дамжлагын үйл ажиллагааг шууд зогсоож, холбогдох арга хэмжээг авах ба энэ талаар бүртгэл хөтөлж баримтжуулах;

4.9.5.хөргөх өрөө рүү шилжүүлэх гулууз махны аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь энэ техникийн зохицуулалтын 4.12.4-т заасан стандартын шаардлагад нийцсэн байх. Импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээр, нөхцөлийг баримтлан гулууз махны бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлт өөр байж болно.

4.9.6.хүнсэнд тэнцсэн гулуузанд ангилал, зэрэглэл, үйлдвэрийн дугаарыг тавих.

4.10.Махыг хөргөх, хөлдөөх үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.10.1.эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн хүйтэн үйлдвэрлэх бодисыг хөргөлтийн тоног төхөөрөмжид хэрэглэх;

4.10.2.хүнсэнд тэнцсэн гулууз мах, дотор эрхтнийг хөргөх өрөөнд богино хугацаанд шилжүүлж, 24-48 цагийн хугацаанд махны гүний температурыг  $(0-4)^{\circ}\text{C}$ , pH-ийг 5.4-6.0 хүртэл бууруулах, дотор эрхтний гүний температурыг  $+3^{\circ}\text{C}$ -ээс бага болтол хөргөх. Импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасныг баримтлан хөргөх температурыг өөрөөр тогтоож болно;

4.10.3.энэ техникийн зохицуулалтын 4.10.2-т заасан шаардлагын дагуу хөргөсөн махыг гулуузаар, эсхүл шулсан, хэсэглэсэн, ангилсан, савласан байдлаар хөлдөөж, гүний температур нь  $-8^{\circ}\text{C}$ -д хүрсэн тохиолдолд хадгалах агуулахад шилжүүлэх. Хөлдөөх өрөөний температур  $-25^{\circ}\text{C}$ , эсхүл  $-35^{\circ}\text{C}$ , агаарын хурд нь 60 м/мин байна. Импортлогч орны шаардлагаар гүний температур нь  $-8^{\circ}\text{C}$  -аас доош байж болно. Дотор махыг хөлдөөх горим адил байна;

4.10.4.хөргөх өрөөнд байрлуулах бүтэн, өрөөл, тал өрөөл махыг өөр хоорондоо шүргэлцэхгүй зайтай, махны шүүс нэгээс нөгөөд дусахгүй байхаар дэгээнд өлгөх;

4.10.5.хөргөх, хөлдөөх, хадгалах өрөөний ариун цэвэр, температур, харьцангуй чийглэг, агаарын урсгалыг тогтмол хянаж, бүртгэл хөтлөх;

4.10.6.хөргөсөн болон хөлдөөсөн махны аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь энэ техникийн зохицуулалтын 4.12.4-т заасан стандартын шаардлагад нийцсэн байх. Импортлогч орны шаардлагаар гулууз махны бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийг өөрөөр тогтоож, шаардаж болно.

4.11.Мах боловсруулах үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.11.1.мах хэсэглэх, шулах, ангилах, савлах өрөөний хэм  $12^{\circ}\text{C}$  температураас ихгүй байх. Импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасныг харгалзан өөр байж болно;

4.11.2.мах шулах, ангилах, түүгээр хагас боловсруулсан болон бэлэн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхэд энэ техникийн зохицуулалтын 4.10.2, 4.10.3, 4.10.6-д заасны дагуу хөргөж хөлдөөсөн мах, дотор мах хүлээж авах;

4.11.3.хүйтэн хэлхээний сүлжээнд нийлүүлэх зориулалтаар шулж, ангилах мах нь энэ техникийн зохицуулалтын 4.10.2, 4.10.6-д заасан шаардлага хангасан байх ба савласнаас хойш 30 минутын дотор хөргөх, эсхүл хөлдөөх өрөөнд шилжүүлэх. Ангилж, савласан махны аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь энэ техникийн зохицуулалтын 4.12.4-т заасан стандартын шаардлагад нийцсэн байх. Импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасныг харгалзан ангилж, савласан махны бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлт өөр байж болно;

4.11.4.нэг өрөөнд өөр өөр төрлийн малын мах ангилж савлах, өөр нэр төрлийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх тохиолдолд тэдгээрийг өөр хооронд нь цаг хугацааны хувьд эсхүл орон зайн хувьд давхцуулахгүй зааглах боломж бүрдүүлсэн байх;

4.11.5.чанамаал махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь энэ техникийн зохицуулалтын 4.12.4-т заасан стандартын шаардлагад нийцсэн байх. Импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасныг харгалзан аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлт өөр байж болно.

4.12.Мах боловсруулах үйлдвэрлэлд хэрэглэх бусад түүхий эд, туслах материалд тавих шаардлага:

4.12.1.мах боловсруулах үйлдвэрт чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан үндсэн болон туслах түүхий эдийг ашиглах;

4.12.2.махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд “MNS CAC 192 Хүнсний нэмэлт” стандартад заасан, Монгол Улсын бүртгэлд орсон хүнсний нэмэлтийг ашиглах ба бүртгэгдээгүй, зөвшөөрөлгүй хүнсний нэмэлтийг мал төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэрт хэрэглэхгүй байх;

4.12.3.махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд нитриттэй давс хэрэглэх тохиолдолд 0,005-0,006 хувь нь нитрит ( $\text{NaNO}_2$ ), 99,4-99,5 хувь нь хоолны давс байх ба нитритийн уусмалыг технологийн зааврын дагуу хэрэглэх бөгөөд махан бүтээгдэхүүн дэх үлдэгдэл нитритийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ 50 мг/кг байх;

4.12.4.мал, амьтны мах, түүгээр үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь “MNS 6308 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний аюулгүй байдал болон эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ”, “MNS 5868 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ”, “MNS 4504 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ”, “MNS CAC 193 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт”, “MNS CAC MRL 2 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ”, “MNS 6359 Хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдах бензапирений зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ” стандартын шаардлагыг тус тус хангасан байх.

4.13.Нөөшилсөн махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.13.1.нөөшилсөн махан бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлын битүүмжлэлийг тогтмол шалгаж бүртгэл хөтлөх;

4.13.2.нөөшлөх зориулалттай махан бэлдмэлийг бэлтгэснээс хойш 1 цагийн дотор пастерийн, 2 цагийн дотор ариутгах боловсруулалтад оруулах;

4.13.3.урьдчилан дулаанаар боловсруулсан махан бэлдмэлийг энэ техникийн зохицуулалтын 4.13.2-т заасан боловсруулалтад оруулах тохиолдолд уг махан бэлдмэлийн савлах үеийн температур  $40^{\circ}\text{C}$ -ээс багагүй байх;

4.13.4.энэ техникийн зохицуулалтын 4.13.2-т заасан боловсруулалтын горимыг технологийн зааварт тодорхой зааж, тогтмол хянаж, бүртгэх.



4.14. Хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг боловсруулах, зайлуулах үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.14.1. хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг дулааны аргаар боловсруулах, үндсэн бүтцийг хувиргах, ариутгах, хөрсөнд булах, шатааж устгах зэргээр био аюулгүйн шаардлага хангасан арга технологи хэрэглэн хүн ба хүрээлэн буй орчинд аюулгүй болгох арга хэмжээ авах;

4.14.2. энэ техникийн зохицуулалтын 1.3.3, 1.3.30, 1.3.31-д заасан мал, 1.3.24-т заасан бүтээгдэхүүнийг 4.14.1-д заасан аль нэг арга хэмжээг хэрэгжүүлэн аюулгүй болгож, бүртгэл хөтлөх;

4.14.3. хивэгч малын гаралтай хүнсний бус түүхий эдийг малын тэжээлийн үйлдвэрлэлд ашиглахгүй, импортлохгүй байх;

4.14.4. төхөөрөх үйлдвэрийн малын эмчийн шийдвэрээр хүнсний бус түүхий эд бүтээгдэхүүнийг боловсруулж мал, амьтны гаралтай уураг, техникийн болон тэжээлийн тос, мах-ясны гурил, үслэг ангийн аж ахуй болон гэрийн тэжээвэр амьтны тэжээл, хөрсний бордоо, био түлш үйлдвэрлэх, эсхүл эрчим хүчний эх үүсвэр болгон хувиргаж болно.

4.14.5. төхөөрөх үйлдвэрийн малын эмч, хяналтын эрх бүхий улсын байцаагч хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг устгах тухай шийдвэр гаргасан тохиолдолд дараахь арга хэмжээг хэрэгжүүлэх:

4.14.5.1. устгахын өмнө малын эмч, мал эмнэлгийн хяналтын улсын байцаагчийн хяналт дор  $76.6^{\circ}\text{C}$ -ээс дээш температурт 30 минутаас багагүй хугацаанд урьдчилан дулаанаар боловсруулсан байх;

4.14.5.2. хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг 5 см-ээс багагүй хэмжээтэй буталж, гүний температурыг  $133^{\circ}\text{C}$ -д хүргэсний дараа сөрөг агаарын даралтын доод үзүүлэлт нь  $3 \text{ кг/см}^2$  нөхцөлд 20 минутаас багагүй хугацаанд барьж, ариутгасан байх.

4.14.6. төхөөрөх үйлдвэрийн малын эмч хүнсний бус түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг боловсруулсан, устгасан тухай бүртгэл хөтлөх;

4.14.7. мах, махан бүтээгдэхүүн хөлдөөх, хадгалах, боловсруулах, савлах болон бусад ажиллагаа явуулдаг өрөөнүүдээс хүнсэнд тэнцээгүй гэдэс, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн, махыг даруй гаргаж зориулалтын саванд хийх;

4.14.8. хүнсэнд тэнцээгүй мах, гэдэс, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн, гологдол материал, хогийг үйлдвэрийн ойролцоо ил задгай хаях, овоолохгүй байх.

4.15. Савлах, шошголох, хадгалах үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.15.1. мах, махан бүтээгдэхүүнтэй шууд хүрэлцэх хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодлын материалыг шаардлагын дагуу хадгалж, зөвхөн үйлдвэрлэлд хэрэглэхийн өмнө тээврийн сав, баглааг халдваргүйжүүлсний дараа задлах;

4.15.2. мах, махан бүтээгдэхүүнд хэрэглэх сав, баглаа боодлын материал нь “MNS 5684 Сав, баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ” стандартын

шаардлагыг хангасан байх. Импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасныг баримтлан савлах материалын төрөл, хэлбэрийг өөрчилж болно;

4.15.3.ширхгээр болон бөөнөөр савласан мах, махан бүтээгдэхүүн “MNS 6648 Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байх;

4.15.4.гулууз мах, мал, амьтны ангилж савласан махны шошгод “MNS 2456 Мах, махан бүтээгдэхүүн. Үхрийн хэсэглэж, ангилсан мах. Ерөнхий шаардлага”, “MNS 2457 Мах, махан бүтээгдэхүүн. Хонь, ямааны хэсэглэж, ангилсан мах. Ерөнхий шаардлага”, “MNS 0167 Гахайны хэсэглэж, ангилсан мах. Ерөнхий шаардлага”, “MNS 0703 Тахианы хэсэглэж ангилсан мах. Техникийн ерөнхий шаардлага”-д тус тус заасан кодыг хэрэглэх;

4.15.5.мах, махан бүтээгдэхүүн хадгалах үе шатанд өрөөний ариун цэвэр, температур, агаарын харьцангуй чийглэгийг тогтмол хэмжиж, бүртгэл хөтлөх.

4.16.Түгээх, тээвэрлэх үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.16.1.мах, махан бүтээгдэхүүнийг түгээх үе шатанд эрүүл ахуйн зохистой дадлыг баримтлах;

4.16.2.мах, махан бүтээгдэхүүнийг зориулалтын, хөргөлттэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх ба чингэлгийн доторх бүх гадаргууг зэвэрдэггүй, гөлгөр, бат бөх, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар материалаар хийх, хаалга нь жижиг хортон мэрэгч болон бохирдуулагч бусад зүйл орохооргүй, битүүмжлэгддэг байх;

4.16.3.мах, махан бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх зориулалтын сав, эргэлтийн хайрцгийг ачилт хийх бүрийн өмнө цэвэрлэж, шаардлагатай тохиолдолд халдваргүйтгэж, тухай бүр бүртгэл хөтлөх;

4.16.4.ачилтын өмнө чингэлгийн доторх агаарын температурыг тогтоосон хэмжээнд хүртэл тохируулж бүртгэх;

4.16.5.хөргөсөн гулууз махыг  $(0-4)^{\circ}\text{C}$  температурт өлгөсөн байдлаар, савласан мах, хагас болон бүрэн боловсруулсан махан бүтээгдэхүүнийг  $(0-4)^{\circ}\text{C}$  температурт зориулалтын эргэлтийн сагсанд хийж өрсөн байдлаар, хөлдөөсөн гулууз махыг  $-18^{\circ}\text{C}$  температурт өрсөн байдлаар зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх;

4.16.6.түүхий болон бүрэн боловсруулсан мах, махан бүтээгдэхүүнийг тусад нь тээвэрлэх;

4.16.7.хөргөсөн, хөлдөөсөн махан бүтээгдэхүүнийг ачих, тээвэрлэх үед хүйтэн хэлхээний зарчмыг баримтлах;

4.16.8.тээвэрлэлтийн явцад чингэлгийн доторх агаарын температурыг тогтмол хянаж, агаарын урсгал чөлөөтэй эргэх нөхцөлийг хангаж, 2 цагаас илүү хугацаанд тээвэрлэх үед тусгай төхөөрөмж ашиглан хэмжилт хийж, бүртгэл хөтлөх;

4.16.9.мах, махан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах хэсэг нь орчны нөлөөллөөс хамаарч мах бохирдохгүй байх нөхцөлийг хангах;

4.16.10.мах, махан бүтээгдэхүүнийг буулгасны дараа чингэлгийг цэвэрлэж халдваргүйтгэх;

4.16.11.мах, махан бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхдээ “MNS 5343 Хүнсний түргэн муудах, эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага”-ыг баримтлах.

4.17.Мал төхөөрөх үйлдвэрийн мал эмнэлэг, хорио цээр, ариун цэврийн хяналтын үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.17.1.үйлдвэр нь малд үзлэг хийх, мал болон түүхий эд, бүтээгдэхүүнээс түүврийн аргаар дээж авах, шинжлэх, мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн арга хэмжээг хэрэгжүүлэх эрх бүхий мал эмнэлгийн алба, эсхүл малын эмчтэй байх;

4.17.2.Үйлдвэрийн мал эмнэлгийн алба, эсхүл малын эмч нь мал эмнэлэг, хорио цээрийн арга хэмжээг хэрэгжүүлэх дүрмийг боловсруулж, батлуулан, мөрдөж ажиллах;

4.17.3.үйлдвэрийн мал эмнэлгийн алба, эсхүл малын эмч нь дараахь чиглэлээр үйл ажиллагаа явуулна:

4.17.3.1.орон нутгаас мал бэлтгэх, тууварлах, тээвэрлэх үед мал эмнэлгийн үзлэг, шинжилгээ хийх, хорио цээрийн арга хэмжээг хэрэгжүүлэх;

4.17.3.2.орон нутгаас бэлтгэсэн малыг үйлдвэрийн мал баазад хүлээн авах, үзлэг, шинжилгээ хийх, хорио цээрийн арга хэмжээ хэрэгжүүлэх;

4.17.3.3.малыг үйлдвэрт төхөөрөх үед төхөөрөхийн өмнөх болон дараахь үзлэг хийх, дотор мах, гулуузанд үнэлгээ өгөх.

4.17.4.мал эмнэлгийн алба, эсхүл малын эмч нь мал эмнэлгийн нэгдсэн цахим системд нэвтрэх эрх авсан байх бөгөөд шаардлагатай бүртгэл, мэдээллийг холбогдох газарт тогтоосон хугацаанд мэдээлж, архивын нэгж үүсгэн хадгалах.

4.18.Үйлдвэрийн дотоод хяналтын лабораторид хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

4.18.1.мал эмнэлэг, ариун цэврийн магадлан шинжилгээ хийж, шимэгч хорхойн шинжилгээ, микробиологийн болон цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн бодисын үлдэгдлийн үнэлгээ өгөх;

4.18.2.үйлдвэр нь өөрийн лаборатори байгуулах боломжгүй бол эрх бүхий итгэмжлэгдсэн лабораторитой гэрээ байгуулж ажиллах;

4.18.3.хоол, хүнсээр дамжих өвчин, халдвар, хордлого үүсгэгч, нөлөөлөх хүчин зүйлийн шинжилгээ-дамжлагын хэлхээ тус бүр дээрх бүтээгдэхүүн болон түүнд хамаарах орчноос түүвэр дээж авч, шинжлэх шаардлагатай бүтээгдэхүүн, объект болон үзүүлэлтийн жагсаалт, шинжилгээний аргын гарын авлагатай байх;

4.18.4.үйлдвэр нь нь эрх бүхий байгууллагын баталсан эмийн үлдэгдлийн хяналтын төлөвлөгөөний дагуу итгэмжлэгдсэн лабораториор хийлгэсэн тандалтын болон баталгаажуулах шинжилгээний дүнг мал эмнэлгийн нэгдсэн цахим системд тухай бүр оруулах;

4.18.5.бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал, эмийн үлдэгдлийн шинжилгээг улиралд 1-ээс доошгүй удаа хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораториор баталгаажуулах.

Тав.Мах, махан бүтээгдэхүүнийг импортлох, худалдах үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, түүнд тавих шаардлага

5.1.Мал, амьтны мах, махан бүтээгдэхүүн импортлоход тавих шаардлага:

5.1.1.Дэлхийн худалдааны байгууллагын “Эрүүл ахуй, ургамлын эрүүл ахуйн хэлэлцээр-SPS Agreement”-ийг мөрдөх;

5.1.2.мал, амьтнаас хүнд дамжин халдварладаг зооноз өвчин, олон улсын худалдааны хоригтой халдварт өвчин тархахаас урьдчилан сэргийлэх зорилгоор Дэлхийн мал, амьтны эрүүл мэндийн байгууллагын “Газрын амьтны эрүүл мэндийн кодекс”, гадаад улс орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлгийн салбарт хамтран ажиллах ерөнхий хэлэлцээр, мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасан нөхцөлийг баримтлах;

5.1.3.Монгол Улсад мах, махан бүтээгдэхүүн экспортлогч үйлдвэр нь “MNS CAC RCP 58 Махны эрүүл ахуйн дадлын дүрэм” зөвлөмж стандарт, ISO, HACCP, энэ техникийн зохицуулалтын шаардлага хангасан байх;

5.1.4.үхрийн мах импортлоход холбогдох мэргэжлийн байгууллагууд хамтран үхрийн тархины эд сархиагтах эмгэгшил өвчний эрсдэлийн үнэлгээ хийсэн байх;

5.1.5.гахай, шувуу, загасны мах импортлоход холбогдох мэргэжлийн байгууллагууд хамтран өндөр хоруу чанартай томуу зэрэг өвчний эрсдэлийн үнэлгээ хийсэн байх;

5.1.6.хэд хэдэн улсыг хамарсан цар тахлын өвчний дэгдэлтийн үед мах, махан бүтээгдэхүүн импортлоход хүн, мал, амьтны эрүүл мэндийг хамгаалах арга хэмжээг өөрийн орны хууль тогтоомж болон Дэлхийн эрүүл мэндийн байгууллага, Дэлхийн мал, амьтны эрүүл мэндийн байгууллагаас гаргасан заавар, зөвлөмжийг баримтлан хэрэгжүүлэх;

5.1.7.импортын мах, махан бүтээгдэхүүн нь энэ техникийн зохицуулалтын 4.12.4-т заасан стандартын шаардлагад нийцсэн байх.

5.2.Мах, махан бүтээгдэхүүнийг худалдахад тавих шаардлага:

5.2.1.мах боловсруулах үйлдвэр, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ, худалдааны газар нь энэ техникийн зохицуулалтын 1.3.4-т заасан үйлдвэрт бэлтгэсэн, хөргөсөн, эсхүл хөлдөөсөн, мал эмнэлгийн гэрчилгээтэй, шаардлагатай тохиолдолд лабораторийн магадлан шинжилгээний гэрчилгээтэй махыг үйлдвэрлэл, худалдаа үйлчилгээнд ашиглах;

5.2.2.цэцэрлэг, эмнэлэг, сургуулийн хоол үйлдвэрлэлийн хүнсний хангамжид энэ техникийн зохицуулалтын 1.3.4-т заасан үйлдвэрт бэлтгэсэн, хөргөсөн, эсхүл хөлдөөсөн, мал эмнэлгийн гэрчилгээтэй, шаардлагатай тохиолдолд лабораторийн

магадлан шинжилгээний гэрчилгээтэй, импортын махны хувьд лабораторийн шинжилгээний дүн, импортын гэрчилгээтэй махыг худалдан авч ашиглах;

5.2.3.хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ, худалдааны газар нь энэ техникийн зохицуулалтын 4.16.5-д заасны дагуу тээвэрлэсэн мах, махан бүтээгдэхүүнийг хүлээн авч, хадгалалт, үйлдвэрлэл, худалдааны шатанд температурын хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлсөн байх;

5.2.4.дахин боловсруулалт шаардахгүй шууд хэрэглэх махан бүтээгдэхүүнийг хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий махнаас тусад нь байрлуулж худалдах;

5.2.5.үйлдвэрийн аргаар төхөөрснөөс бусад махны хувьд мал эмнэлгийн гэрчилгээгүй, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.5-д заасны дагуу олгосон лабораторийн магадлан шинжилгээний гэрчилгээгүй, импортын махны хувьд лабораторийн шинжилгээний дүн, импортын гэрчилгээгүй тохиолдолд нийтийн хэрэгцээнд нийлүүлэхгүй байх;

5.2.6.худалдааны газар нь үйл ажиллагаандаа “MNS 5021-1 Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага”-ыг мөрдөж ажиллах;

5.2.7.хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газар нь үйл ажиллагаандаа “MNS CAC RCP 39 Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал”-ыг мөрдөж ажиллах;

5.2.8.хөргөсөн мах, дотор махыг 0+4°C, хөлдөөсөн махыг -18°C температурт байлгах зориулалттай, гадны бохирдлоос хамгаалсан шилэн хаалттай хөргөгч, хөлдөөгч, эсхүл хөргөлттэй агуулахтай байх ба тэдгээрийг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дүрмийн дагуу цэвэрлэж, халдваргүйтгэдэг байх.

5.3.Худалдааны газарт махыг ангилж савлах, шошголох үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

5.3.1.мах ангилан савлах өрөө нь цэвэрлэж халдваргүйтгэх боломжтой, гар угаалтуур, хутга, бусад багаж хэрэгслийг халдваргүйтгэх төхөөрөмжтэй байх;

5.3.2.түүхий махыг эвдэх, жижиглэх, ангилах тавиур, хавтан, багаж хэрэгслийг боловсруулсан махан бүтээгдэхүүнийхээс ялгагдахаар байх бөгөөд тэдгээрийг хэрэглэх тохиолдол бүрд угааж халдваргүйтгэх;

5.3.3.түүхий маханд хими, нянгийн бохирдлын шинжилгээ хийх шаардлагатай тохиолдолд зөвхөн итгэмжлэгдсэн хөндлөнгийн лабораториор хийлгэх бөгөөд эрх бүхий байгууллагаас баталсан үлдэгдлийн хяналтын төлөвлөгөөний хүрээнд шаардсан тохиолдолд эмийн үлдэгдлийг илрүүлэх шинжилгээг гүйцэтгэх;

5.3.4.худалдааны газарт худалдаалж буй махан бүтээгдэхүүний шошго нь “MNS 6648 Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартад нийцсэн байх.

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

6.1.Үйлдвэрийн байгууламжийн ажиллагсад зориулсан хэсэгт тавих шаардлага:

6.1.1.ажиллагсдын хувцас солих, усанд орох, ажлын хувцас угаах өрөөтэй, урсгалыг зөв зохион байгуулж, хаягжуулсан, агааржуулалт, гэрэлтүүлэг, чийглэг нь эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагыг хангасан байх;

6.1.2.ажлын хувцас угаах өрөө нь бохир хувцас хүлээн авах, угаах, хатаах, индүүдэх, ариутгах, цэвэр хувцсыг хадгалах хэсгүүдтэй байх бөгөөд урсгалыг зөв зохион байгуулсан байх, эсхүл мэргэшсэн гэрээт угаалгын газартай гэрээтэй байх;

6.1.3.хувцас солих өрөөнд хувцасны шүүгээ, гутлын тавиур, сандал, бохир хувцас цуглуулах тагтай сав байрлуулсан байх;

6.1.4.эрэгтэй, эмэгтэй ажиллагсдын хувцас солих, усанд орох, бие засах өрөө нь тусдаа байх, ажиллагсдын тоонд хангалттай тохирсон шүршүүр, тусгаарлагчийг усанд орох өрөөнд байрлуулсан байх;

6.1.5.хувцас солих, усанд орох, бие засах өрөөний хана, шал, тааз, хаалга, цонх, шүүгээ, сандал болон бусад тоног хэрэгслүүд нь зэвэрдэггүй, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар материалаар хийсэн, хөгц, мөөгөнцөр үржихгүй байх зориулалттай гадаргуутай байх;

6.1.6.усанд орох өрөөнд шүршүүр, савангийн тавиур, алчуурын өлгүүр, халтирахаас хамгаалах эрүүл ахуйн шаардлага хангасан сараалжин гишгүүр, резинэн дэвсгэр, хогийн сав, халуун, хүйтэн усыг хольж температурыг нь тохируулах зориулалтын холигч хаалттай байх бөгөөд тэдгээр нь байнгын хэвийн ажиллагаатай байх;

6.1.7.ажлын байранд нэвтрэн орох, гарах хэсэгт хаалга автоматаар нээж, хаах мэдрэгчтэй, бугуй, тохой, өвдөг, хөлөөр ажиллах зориулалттай халуун, хүйтэн устай, гар угаах, хатаах төхөөрөмжийг суурилуулан, халдваргүйтгэлийн уусмал, шингэн саван, гар арчих, гар угаах санамж байрлуулж, ажиллагсдын гутлын улыг халдваргүйтгэх боломжийг бүрдүүлсэн байх;

6.1.8.ариун цэврийн өрөө нь технологийн дамжлагууд руу шууд орохооргүй, хонгил эсхүл ханаар тусгаарласан байх;

6.1.9.үйлдвэрийн ажиллагсдын 25 хүн тутамд эрэгтэй, эмэгтэй тус бүр нэг суултууртай байхаар тооцож, ариун цэврийн өрөөг зохион байгуулан, уг өрөөнд суултуур, шээлтүүр, угаалтуур, гар хатаагч, тагтай хогийн сав, халдваргүйтгэлийн бодис, шингэн саван, нэг удаагийн цаасан алчуураар хангасан байх;

6.1.10.ариун цэврийн өрөөний бохирын шугам, үйлдвэрийн хаягдал ус зайлуулах шугам тусдаа байхаар угсарсан, тусгай өнгөөр ялгасан байх;

6.1.11.мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн дамжлага бүхий байгууламж (өрөө, хэсэг)-т халуун, хүйтэн устай гар угаалтуур, халдваргүйжүүлэх төхөөрөмжийг суурилуулсан байх бөгөөд шингэн саван, арчих хэрэгсэл, гар угаах, халдваргүйтгэх дараалал, санамжийг байрлуулсан байх.

6.1.12.Үйлдвэр нь ажиллагсдын хоолны газартай байх ба хоолны газар нь дараахь шаардлагыг хангасан байна:

6.1.12.1.хоолны газар нь “MNS 4946 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага”-ыг хангасан байх;

6.1.12.2.хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг гүйцэтгэх мэргэжлийн, мэргэшсэн ажилтантай байх;

6.1.12.3.гарал, үүсэл тодорхой, чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан, түүхий эд, бүтээгдэхүүнээр хоол үйлдвэрлэлийг явуулдаг байх;

6.1.12.4.ажиллагсдын хоол үйлдвэрлэлд бэлтгэсэн хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний цуврал бүрээс 150 граммаас доошгүй хэмжээгээр дээж авч, ариутгасан саванд хийж битүүмжлэн, (4-8)<sup>0</sup>С температурт 72 цагаас багагүй хугацаанд хадгалан, устгал хийсэн бүртгэлийг тогтмол хөтөлдөг байх.

6.2.Үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлд тавих шаардлага:

6.2.1.сав, тэргэнцэр, багаж хэрэгсэл, тээврийн хэрэгсэл, чингэлгийг цэвэрлэх, халдваргүйтгэх нөхцөлийг бүрдүүлсэн байх;

6.2.2.үйлдвэрийн орц, гарц, бохир хэсгээс цэвэр хэсэгт шилжих хэсэгт халдваргүйтгэлийн цэгтэй байх;

6.2.3.технологийн дамжлага нь үл зэврэх материалаар хийсэн, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн хэрэгсэл төхөөрөмжтэй байх;

6.2.4.үйлдвэрийн байранд цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг цэврээс бохир, дээрээс доош чиглэлтэйгээр хийх ба их цэвэрлэгээ, өдөр тутмын, хэсэгчилсэн байдлаар цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг зохион байгуулах хөтөлбөр баталж, тухай бүр бүртгэл хөтөлдөг байх;

6.2.5.цэвэрлэж, халдваргүйтгэсэн багаж, хэрэгслийг зориулалтын өрөө, өлгүүр, тавиур, талбайд бохирдохоос сэргийлж хадгалсан байх;

6.2.6.цэвэрлэгээний уусмалыг ялгагдахуйц байдлаар тэмдэглэсэн, хүнсний зориулалтын бус шүүгээ, тавиур саванд хадгалдаг байх;

6.2.7.барилга байгууламжийн хана, шал, таазны материал, тоног төхөөрөмжийн хүнстэй хүрэлцэх гадаргуу, үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүний онцлог зэргээс хамааран нян, вирусийг үхүүлэх, үржлийг нь зогсоох үйлчилгээ, тухайн бодисуудад тэсвэрлэх чадвар зэргийг харгалзан халдваргүйтгэлийн бодис, уусмал, халдваргүйтгэл хийх аргыг сонгох;

6.2.8.халдваргүйтгэлд хэрэглэх бодис, бэлдмэл нь улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, чанарын баталгаатай, хэрэглэх заавартай, хугацаа дуусаагүй, сав, баглаа боодлын бүрэн бүтэн байдал алдагдаагүй, хаяг шошго тодорхой байх;

6.2.9.халдваргүйтгэх бодис, уусмалыг тодорхой хаяглаж, зориулалтын өрөө, агуулах, тусгай сав, шүүгээнд шошгожуулан тусад нь хадгалдаг байх;

6.2.10.үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хариуцсан ажилтан нь угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисын концентраци, температурыг тохируулж бүртгэл хөтөлдөг байх;

6.2.11.цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийх ажилтныг холбогдох сургалтад хамруулж техник ажиллагаанд дадлагажуулсан байх;

6.2.12.цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн үр дүнг дотоод лабораторийн шинжилгээгээр баталгаажуулж, дүнг хадгалдаг байх.

6.3.Үйлдвэрийн байр, орчинд хортон, шавж, мэрэгчтэй тэмцэхэд тавих шаардлага:

6.3.1.үйлдвэрлэл эрхлэгч нь хортон шавж, мэрэгчийн устгалыг тусгай зөвшөөрөл бүхий мэргэжлийн байгууллагатай гэрээ байгуулж гүйцэтгүүлэх ба төхөөрөх үйлдвэрийн гаднах орчны халдваргүйтгэлийг Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 7.1-д заасан эрүүл ахуй, ариун цэврийн нийтлэг зааврын дагуу гүйцэтгэж, бүртгэл хөтөлдөг байх;

6.3.2.үйлдвэрийн байранд шавж, мэрэгчийн ул мөр илэрсэн тохиолдол бүрд гэрээт байгууллагад мэдэгдэж холбогдох арга хэмжээ авах;

6.3.3.үйлдвэр, цех, хэсгүүдийн гадаад орчин, барилга байгууламж, инженерийн шугам, сүлжээ (нүх, усны хоолой), хогийн цэг, агааржуулалтын торон хаалт, цонх зэргийг засварлан тохижуулах, нүх сүв, завсар зайг бөглөж таглах, мэрэгч, шавжийн тоошлыг (тархалтыг хянах) тогтоолгох арга хэмжээг авдаг байх;

6.3.4.үйлдвэрийн барилга байгууламж нь гадаад орчноос бүрэн тусгаарласан, нохой, муур, бусад мэрэгч амьтан нэвтрэн орохоос хамгаалсан хашаатай байх.

6.4.Ажиллагсдын эрүүл мэнд, хувийн ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага:

6.4.1.шинээр ажилд орох ажиллагсад сүрьеэ, арьсны халдварт өвчний үзлэг, цээжний рентген зураг, хамар залгиурын арчдас, нян тээгч, цагаан хорхой илрүүлэх шинжилгээнд бүрэн хамрагдаж, эрүүл болох нь тогтоогдож, цаашид 6 сар тутамд эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамрагддаг байх;

6.4.2.ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл ийм өвчтөн асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулсны дараа ажиллуулдаг байх;

6.4.3.ажиллагсдыг эрүүл мэндийн урьдчилсан болон хугацаат үзлэгт тогтмол хамруулж шаардагдах зардлыг ажил олгогч хариуцдаг байх;

6.4.4.ажиллагсад нь гартаа ил болон халдвар авсан шархтай бол эмчлүүлж эдгэрсний дараагаар үйлдвэрийн байранд нэвтрүүлэх;

6.4.5.үйлдвэрийн цех, тасаг бүрд ажиллагсдад эмнэлгийн анхан шатны тусламж үзүүлэх шаардлагатай эм, хэрэгслийг бэлтгэсэн байх;

6.4.6.ажиллагсад хувийн ариун цэврийг сахих талаар байгууллагын эрүүл ахуйн дүрэмд тусгасан шаардлагыг мөрдөж ажилладаг байх;

6.4.7.ажиллагсад нь ажил эхлэхийн өмнө, бие зассаны дараа, бохир болон түүхий материалтай харьцаж ажилласны дараа гар угаах талаарх санамжийг нүдэнд ил харагдахуйцаар байрлуулсан байх;



6.4.8.мах, махан бүтээгдэхүүн, өлөн гэдэс үйлдвэрлэх, боловсруулах, савлах, худалдах үед ажиллагсад нь хүнс бохирдуулах зүйлс, ээмэг, бөгж, зүүлт, цаг, гар утас, бохь зажлах, шүлс хаях, хумс ургуулах, хоол, хүнсний зүйлс идэх, тамхи татахыг хориглох.

6.5.Хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй байдлын шаардлага:

6.5.1.ажиллагсдыг үйлдвэрлэлийн байранд ажлын нөхцөл, ажил үүргийн онцлогт тохирсон 2-оос доошгүй ээлжийн ажлын хувцас, хамгаалах хэрэгслээр (халаад, цамц, гутал, хормогч, бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, дулаан хүрэм, гутал, хөвөнтэй бээлий зэрэг) хангадаг байх;

6.5.2.мал төхөөрөх, махан бүтээгдэхүүн боловсруулах үед хэрэглэх (дуулга, төмөр утсан хормогч, бээлий зэрэг) хувцас нь тухайн дамжлагын үйл ажиллагаанд тохиромжтой байх;

6.5.3.ажлын хувцас, хамгаалах хэрэгслийг цэвэрлэх, засварлах, ариутгах зардлыг ажил олгогч хариуцаж, ажлын тусгай хувцас, хамгаалах хэрэгслийн нэр, төрөл, эдэлгээний хугацаа бүхий жагсаалтыг баталж мөрдүүлэх.

Долоо.Хүний нөөцөд тавих шаардлага

7.1.Төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэрлэлийн ажиллагсад хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуй, технологийн чиглэлээр мэргэжлийн болон техникийн боловсрол олгох сургалтад хамрагдсан байх.

7.2.Худалдааны салбарт мах, махан бүтээгдэхүүнтэй харьцдаг ажиллагсад ариун цэвэр, эрүүл ахуйн зохистой дадлын суурь буюу үндсэн чадвар олгох сургалтад хамрагдсан байх.

7.3.Төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэрт ажиллах малын эмч, махны технологич, хөргөлтийн инженер нь холбогдох мэргэжлээр их, дээд сургууль төгссөн, бакалавраас доошгүй зэрэгтэй байна. Малын эмч нь итгэмжлэлтэй, мэргэшүүлэх сургалтад хамрагдсан байх.

7.4.Төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэрлэл эрхлэгч нь махны эрүүл ахуйтай холбоотой сургалтын хөтөлбөр, төлөвлөгөөг “MNS CAC RCP 58 Махны эрүүл ахуйн дадлын дүрэм”-ийн 13.1, 13.2-т заасан зарчим, шаардлагад нийцүүлэн боловсруулж хэрэгжүүлэх, бүртгэл хөтлөх.

Найм.Үйлдвэрт хэрэгжүүлэх хүнсний аюулгүй байдлын тогтолцооны баримт бичиг

8.1.Төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэр нь “MNS CAC RCP 1 Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (олон улсын зөвлөмж)” болон “MNS CAC RCP 58 Махны эрүүл ахуйн дадлын дүрэм”-ийн 8.2, 8.2.1, 8.2.2-т заасан зарчим, шаардлагад нийцүүлэн дараахь баримт бичгийг баталж, хэрэгжүүлнэ:

8.1.1.технологийн хяналтын хөтөлбөр;

8.1.2.зохистой дадлыг нэвтрүүлэх төлөвлөгөө;

8.1.3. ариун цэвэр, эрүүл ахуйн хөтөлбөр;

8.1.4. цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн хөтөлбөр;

8.1.5. аюулын дүн шинжилгээ болон эгзэгтэй цэгийг хянах (НАССР) төлөвлөгөө.

8.2. Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1.2, 7.1.3-т заасан эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хэрэгжүүлэх төлөвлөгөөг баталж, мөрдөн ажиллана.

8.3. Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8, 9 дүгээр зүйлд заасны дагуу буцаан болон татан авах, ул мөрийг мөрдөн тогтоох талаар дотооддоо мөрдөх заавартай байна.

8.4. Дотооддоо мөрдөх технологийн болон стандарт ажиллагааны зааврыг (CA3) баталж, мөрдөнө.

Ес. Ул мөрийг мөрдөн тогтоох, буцаан болон татан авах,  
устгах, дахин боловсруулах үед хэрэгжүүлэх  
үйл ажиллагаа

9.1. Ул мөрийг мөрдөн тогтоох:

9.1.1. төхөөрөх үйлдвэр нь хүлээн авсан бэлтгэлийн мал, нийтийн хэрэгцээнд нийлүүлсэн махны ул мөрийг энэ техникийн зохицуулалтын 8.3-т заасан зааврын дагуу бүртгэсэн байх ба мал, амьтны эрүүл мэндийн бүртгэл, мэдээллийн санд дамжуулдаг байх;

9.1.2. боловсруулах үйлдвэр нь хүлээн авсан гулууз мах, нийтийн хэрэгцээнд нийлүүлсэн махан бүтээгдэхүүний ул мөрийг энэ техникийн зохицуулалтын 8.3-т заасан зааврын дагуу бүртгэсэн байх ба мал, амьтны эрүүл мэндийн бүртгэл, мэдээллийн санд дамжуулдаг байх;

9.1.3. төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэрлэл эрхлэгч нь төхөөрсөн мал, боловсруулсан мах, махан бүтээгдэхүүн, түүний найрлагын тухай мэдээллийг тэдгээрийн үйлдвэрлэл, боловсруулалт, худалдааны аль ч үе шатанд, эрх бүхий байгууллагын шаардсанаар гарган өгөх боломжийг бүрдүүлсэн байх;

9.1.4. импортын мах, махан бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлд импортын гэрчилгээ, гаалийн мэдүүлгийн бүрдүүлэлтийн дугаар, лабораторийн сорилт шинжилгээний дүнг хавсаргах.

9.2. Буцаан болон татан авах, устгах, дахин боловсруулах:

9.2.1. хүнсний чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангаагүй мах, махан бүтээгдэхүүнийг хүнсний сүлжээнээс буцаан болон татан авах, устгах, дахин боловсруулах үйл ажиллагааг Засгийн газрын 2013 оны 172 дугаар тогтоолоор баталсан “Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авах, устгах, дахин боловсруулах журам”, “MNS CAC RCP 58 Махны эрүүл ахуйн дадлын дүрэм”-ийг тус тус мөрдөх;

9.2.2. үйлдвэрлэгч нь үйлдвэрийн хог хаягдлыг хүн, байгаль орчинд нөлөөлөхгүй арга технологиор устгах;

9.2.3. хадгалалтын хугацаа дууссан, холбогдох стандартын шаардлага хангаагүй мах, махан бүтээгдэхүүнийг устгах арга хэмжээг албадан хэрэгжүүлэх үүрэг бүхий ажлын хэсгийг аймаг, нийслэлийн Засаг даргын захирамжаар байгуулах ба ажлын хэсэг улсын байцаагчийн хяналтын дор зохих журмын дагуу гүйцэтгэх;

9.2.4. Хадгалалтын хугацаа дууссан мах, махан бүтээгдэхүүнийг дахин боловсруулах, ашиглах, нийтийн хэрэгцээнд нийлүүлэхийг хориглоно.

#### Арав. Малын өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрт тавих шаардлага

10.1. Түүхий өлөн гэдэс бэлтгэх, хадгалах, тээвэрлэхэд тавих шаардлага:

10.1.1. түүхий өлөн гэдэс нь мал төхөөрөх үйлдвэрт бэлтгэсэн, энэ техникийн зохицуулалтын Хоёрдугаар бүлэгт заасан шаардлагад нийцсэн эрүүл малаас гаралтай байх;

10.1.2. мал төхөөрсний дараа түүхий өлөн гэдэсний ялгадсыг зайлуулж угаан, хүнсний давсаар давсалж, хүнсний зориулалтын уут, хуванцар торх, эсхүл сагсанд савладаг байх;

10.1.3. савласан түүхий өлөн гэдсийг 30 хоног хүртэл 0-4<sup>0</sup>С, 30 хоногоос дээш хугацаанд хадгалах бол -18<sup>0</sup>С-ээс доош температур бүхий хөргүүртэй агуулахад хадгалах;

10.1.4. түүхий өлөн гэдсийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг байх;

10.1.5. Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 20.1.4-т заасны дагуу хорио цээр, хязгаарлалтын дэглэм тогтоосон нутаг дэвсгэрээс өлөн гэдэс бэлтгэх, худалдаалахыг хориглоно.

10.2. Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн дэд бүтцэд тавих шаардлага:

10.2.1. Үйлдвэрийн барилга байгууламжид тавих шаардлага:

10.2.1.1. үйлдвэрийн байршил, орчин, эрүүл ахуйн бүс нь энэ техникийн зохицуулалтын 3.1.1-3.1.3-т заасан шаардлагыг хангасан байх;

10.2.1.2. үйлдвэрийн барилга байгууламж нь энэ техникийн зохицуулалтын 3.4.1-3.4.5, 3.4.7-3.4.12-т заасан шаардлагыг хангасан байх;

10.2.1.3. үйлдвэрийн болон захиргааны ажиллагсад, гадны зочид орох, гарах, түүхий эд хүлээн авах, бүтээгдэхүүн ачих, хаягдал гаргах тусдаа хаалгатай байх.

10.2.2. анхан шатны боловсруулалт хийх үйлдвэр нь түүхий өлөн гэдэс хүлээн авах, чанарын шалгалт хийх болон угаах, цэвэрлэх, давслах, хатаах, савлах өрөө, анхан шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдсийг хадгалах агуулах, эсхүл хэсэг, давсны агуулах, сав, баглаа боодол, хаяг, шошго хадгалах өрөө, эсхүл агуулах, хаягдал цуглуулах, боловсруулах, гаргах өрөө бүхий ерөнхий зохион байгуулалттай байх;

10.2.3.эцсийн боловсруулалт хийх үйлдвэр нь анхан шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдсийг хүлээн авах, чанарын шалгалт хийх өрөө, өлөн гэдэс хадгалах болон давсны агуулах, өлөн гэдсийг ангилах, зэрэглэх, хэмжих, боох, давслах, савлах өрөө, сав, баглаа боодол, хаяг, шошго хадгалах өрөө, эсхүл агуулах, эцсийн боловсруулалт хийсэн өлөн гэдэс хадгалах агуулах бүхий ерөнхий зохион байгуулалттай байх;

10.2.4.анхан болон эцсийн боловсруулалт хийх үйлдвэр нь ажиллагсдын ахуйн байр, цэвэрлэгээ, ариутгалын бодис, багаж хэрэгсэл хадгалах болон техникийн өрөө, ажиллагсдын цайны газар бүхий нийтлэг зохион байгуулалттай байх.

10.2.5.эрчим хүчний хангамж, халаалт, агааржуулалт, гэрэлтүүлэг, хаягдал зайлуулах, зам, талбайд тавих шаардлага:

10.2.5.1.үйлдвэрийн эрчим хүчний хангамж, халаалт нь энэ техникийн зохицуулалтын 3.9.1-3.9.4-т заасан шаардлагыг хангасан байх;

10.2.5.2.үйлдвэрийн агааржуулалт нь энэ техникийн зохицуулалтын 3.13.1-3.13.2-т заасан шаардлага болон дараахь нэмэлт шаардлагыг хангасан байна:

10.2.5.2.1.үйлдвэрт агаар оруулах, гаргах тогтолцоо нь үйлдвэрт гаднаас бохирдол дамжих, эсхүл гадна орчинд эвгүй үнэр тархах эрсдэлгүй байх;

10.2.5.2.2.агааржуулалтын төхөөрөмж нь халаалтын төхөөрөмжтэй хослон ажилладаг бол технологийн өрөөний температурыг  $+12^{\circ}\text{C}$ -д тохируулах боломжтой, температур хэмжигчтэй байх.

10.2.6.үйлдвэрийн гэрэлтүүлэгч хэрэгсэл нь энэ техникийн зохицуулалтын 3.12.2-т заасан шаардлагаас гадна технологийн онцлогоос хамаарч дараахь шаардлагыг хангасан байх:

10.2.6.1.түүхий өлөн гэдэс хүлээн авах, боловсруулах өрөө 500 люкс;

10.2.6.2.савлагаа, чанарын хяналтын өрөө 550-650 люкс;

10.2.6.3.үйлдвэрийн бусад хэсгүүдэд 220 люксээс багагүй.

10.2.7.үйлдвэрийн цэвэр усны хангамжийн эх үүсвэр, усны чанар аюулгүй байдал нь энэ техникийн зохицуулалтын 3.10.1-3.10.5, 3.10.7-д заасан шаардлагыг хангасан байна:

10.2.7.1.зориулалтын материалаар хийсэн ус дамжуулах хоолойг үйлдвэрт ашигладаг байх;

10.2.7.2.усны эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг жилд хоёр удаа эрх бүхий байгууллагын лабораторид шинжилгээнд хамруулж, сорилт шинжилгээний дүн болон дүгнэлтийг хадгалах.

10.2.8.ариутгах татуургын төвлөрсөн сүлжээнд болон хүрээлэн буй орчин нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулах бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ, хаягдал усны зайлуулах тоног төхөөрөмж нь энэ техникийн зохицуулалтын 3.14.1-3.14.8-д заасан шаардлагад нийцсэн байх;

10.2.9.хатуу хаягдал зайлуулахад энэ техникийн зохицуулалтын 3.15.1-3.15.4, 3.15.6-д заасан шаардлагыг хангасан байх;

10.2.10.үйлдвэрийн хашаан доторх зам, талбай, гадна орчин энэ техникийн зохицуулалтын 3.11.1-3.11.2-т заасан шаардлагад нийцсэн байх.

10.3.Өлөн гэдэс боловсруулах үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

10.3.1.анхан шатны болон эцсийн боловсруулалт хийх технологийн заавар, урсгалын диаграммтай байх;

10.3.2.өлөн гэдэсний анхан шатны боловсруулалтыг хийхдээ эхэлж ирснийг түрүүлж боловсруулах зарчмаар ажиллах;

10.3.3.түүхий өлөн гэдсийг хүлээн авахдаа өнгө, үнэр, механик гэмтэл, сав баглаа боодлын ариун цэвэр, дагалдах баримт бичгийн хяналт хийх;

10.3.4.Европын Холбооны гишүүн орнуудад бог малын өлөн гэдэс экспортлох эрх бүхий үйлдвэр нь хонь, ямааны түүхий өлөн гэдэсний "ileum"<sup>1</sup> хэсгийг мал төхөөрсний дараа, эсхүл анхан шатны боловсруулах үйлдвэрийн чанар шалгах технологийн дамжлага дээр тасалж, хаях;

10.3.5.түүхий өлөн гэдсийг чанарын хамгаалалт хийлгүй үйлдвэрийн орчинд задгай орхих, хонуулахгүй байх;

10.3.6.бог малын түүхий өлөн гэдэсний судаслаг, салслаг, зөөлөн давхаргуудыг салгаж хаягдлын саванд шилжүүлэх ба булчинлаг давхаргыг давсалгааны дамжлага руу шилжүүлэх;

10.3.7.үхрийн түүхий өлөн гэдсийг зориулалтын тоног төхөөрөмж ашиглан цэвэрлэж, давслах, эсхүл хатаах дамжлагад шилжүүлэх;

10.3.8.адууны өлөн гэдэсний өөхийг салгаж цэвэрлэсний дараа давсалж хатаах, эсхүл эцсийн боловсруулалтын дамжлагад шилжүүлэх;

10.3.9.түүхий өлөн гэдсийг угааж, цэвэрлэж, хусаж давхаргуудаас нь чөлөөлсний дараа 97%-аас дээш NaCl-ын агууламжтай хуурай давсаар давслах, эсхүл 0.8 хувийн усны идэвхжилттэй давсны ханасан уусмал бүхий битүү саванд савлаж энэ техникийн зохицуулалтын 10.4.1-д заасан хадгалалтын горим бүхий агуулахад хадгалах;

10.3.10.боловсруулсан өлөн гэдэс савлах савыг ариутгаж, хэрэглэх;

10.3.11.анхан шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдэсний дундуур технологийн цэвэр ус гүйлгэж, 0.3 кг/см<sup>2</sup> даралт өгөх замаар өнгө, уртын хэмжээ, ханын бэхжилт, голчийн хэмжээ, зэрэг дугаараар нь ангилж боох;

---

<sup>1</sup> Бог малын нарийн гэдэсний олгой руу цутгах амсар дахь 0.5-1 метр урт хэсэг.

10.3.12.үхэр, хонь, ямааны анхан шатны, эсхүл эцсийн боловсруулалт хийсэн өлөн гэдсийг хүнсний хуурай давс, давсны ханасан ( $a_w < 0.8$ ) уусмалаар давсалж,  $20^{\circ}\text{C}$  буюу түүнээс дээш температурт тасралтгүй 30, эсхүл түүнээс дээш хоног хадгалах, эсхүл 86.5% NaCl, 10.7%  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  болон 2.8%  $\text{Na}_3\text{PO}_4$  агуулсан фосфатаар баяжуулсан хуурай болон давсны ханасан уусмалаар давсалж,  $20^{\circ}\text{C}$  буюу түүнээс дээш температурт тасралтгүй 30 хоног, эсхүл түүнээс дээш хоног хадгалах, бусад малын өлөн гэдэсний хувьд хүнсний давс (NaCl)-аар давсалж 30 хоногийн турш, эсхүл хатааж хадгалах;

10.3.13.анхан болон эцсийн шатны боловсруулах үйлдвэрт давсны найрлага дахь NaCl-ын агууламжийг тодорхойлох багаж хэрэгслийг байрлуулж хэмжих, бүртгэл хөтлөх;

10.3.14.өлөн гэдсийг хатаах технологиор боловсруулах тохиолдолд чийг, усны идэвхжилийн түвшнийг импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт нийцүүлж, бүртгэл хөтлөх;

10.3.15.Анхан болон эцсийн шатны боловсруулалтад нянгийн эсрэг бэлдмэл хэрэглэхийг хориглоно.

10.4.Өлөн гэдэс хөргөх, хөлдөөх үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

10.4.1.түүхий өлөн гэдсийг  $-18^{\circ}\text{C}$ – $4^{\circ}\text{C}$  температуртай хөргөлттэй агуулахад хадгалах ба температурын хяналтын бүртгэл хөтлөх;

10.4.2.анхан шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдсийг энэ техникийн зохицуулалтын 10.3.12-т заасны дагуу давсалж хадгалах бөгөөд температурын хяналтын бүртгэлийг хөтлөх;

10.4.3.импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасныг баримтлан өлөн гэдэс хадгалах агуулахын температурыг тохируулан хадгалах;

10.4.4.түүхий болон боловсруулсан өлөн гэдэс хадгалах агуулах нь шалнаас хөндий тавиур, эсхүл зөөврийн тавцан, гэрэлтүүлэг, температур, чийг хэмжигчтэй байх.

10.5.Үйлдвэрлэлийн бүртгэл, савлалт, тээвэрлэлтийн үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага:

10.5.1.түүхий өлөн гэдэсний бэлтгэлийн үе шатнаас эхлэн ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлж, холбогдох баримт бичиг, тайланг хадгалдаг байх;

10.5.2.үйлдвэр нь мал төхөөрөх үйлдвэрээс төхөөрсний дараахь үзлэгт хамрагдсан, мал эмнэлгийн гэрчилгээтэй түүхий өлөн гэдэс хүлээн авах;

10.5.3.өлөн гэдэс экспортлох эрх бүхий үйлдвэр нь дотоодын үйлдвэрт боловсруулсан өлөн гэдсийг экспортлох тохиолдолд тухайн дотоодын үйлдвэр нь импортлогч орны эрх бүхий байгууллагын албан ёсны зөвшөөрөлтэй байх;

10.5.4.үйлдвэрт хэрэглэх давс нь чанар, аюулгүй байдлыг тодорхойлсон сорилт шинжилгээний дүн, эсхүл эрх бүхий байгууллагын дүгнэлттэй байх ба давсны зарцуулалтад хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг байх;

10.5.5.боловсруулсан өлөн гэдсийг дотоодын зах зээлд нийлүүлэхийн өмнө эрх бүхий мал эмнэлгийн улсын байцаагчаар дүгнэлт гаргуулж, мал эмнэлгийн гэрчилгээ авах ба мал эмнэлгийн гэрчилгээнд өлөн гэдсийг анх бэлтгэсэн газар, гарал үүсэл, төрөл, тоо хэмжээ, үйлдвэрлэгчийн нэрийг тусгасан байх;

10.5.6.анхан болон эцсийн боловсруулалт хийсэн өлөн гэдсийг дотоодын зах зээлд нийлүүлэхэд Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4-т заасан шаардлагыг хангасан шошго, гарал үүслийг тодорхой тусгасан дагалдах хуудастай байх;

10.5.7.экспортын зориулалттай өлөн гэдсийг импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасан нөхцөл, эсхүл хүлээн авагч талтай байгуулсан гэрээнд заасан шаардлагын дагуу шошголох;

10.5.8.түүхий ба анхан шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдсийг хүнсний зориулалтын хуванцар торх, полиэтилен уутанд савлаж битүүмжилсэн байдлаар тээвэрлэх;

10.5.9.эцсийн боловсруулалт хийсэн, давсалсан, хатаасан өлөн гэдсийг хүнсний зориулалттай, таглаатай хуванцар торх, сав, вакум уутанд савлах;

10.5.10.анхан болон эцсийн шатны боловсруулалт хийсэн өлөн гэдсийг тээвэрлэх тээврийн хэрэгсэл нь температурын хяналт, тохируулгатай байх;

10.5.11.хатаасан өлөн гэдсийг савлаж, хадгалахад импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасан нөхцөл шаардлагыг баримтлах, бүртгэл хөтлөх;

10.5.12.өлөн гэдсийг экспортлохын өмнө микробиологийн болон химийн бодисын үлдэгдлийн шинжилгээг эрх бүхий хөндлөнгийн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, аюулгүй байдлыг нь баталгаажуулах бөгөөд холбогдох бүртгэл, тайланг 3 жил хадгалдаг байх;

10.5.13.экспортын өлөн гэдэсний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь дараахь шаардлагыг хангасан байна:

№	Шинжилгээний нэр	Зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ
1.	Аэроб бактерийн тоо (1 гр-д)	$5 \cdot 10^6$
2.	Гэдэсний бүлгийн бактери (1 гр-д)	$1 \cdot 10^4$
3.	Staphylococcus (1 гр-д)	$1 \cdot 10^3$
4.	Sulphite reducing chlostridia-spores (1 гр-д)	$1 \cdot 10^3$
5.	Хлорамфениколын үлдэгдэл (1 кг-д)	Европын Холбооны 2002/657 шийдвэрт заасны дагуу
6.	Нитрофураны үлдэгдэл (1 кг-д)	
7.	Нитромедазолын бүлгийн бодисууд	

Тайлбар: Импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасан тохиолдолд энэ техникийн зохицуулалтын 10.5.13-т заасан эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь өөр байж болно.

10.5.14.энэ техникийн зохицуулалтын 10.5.12, 10.5.13-т заасан шинжилгээний дүнд үндэслэн эрх бүхий байгууллагаас экспортын мал эмнэлэг, ариун цэврийн гэрчилгээг олгоно.

10.6.Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага:

10.6.1.үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь энэ техникийн зохицуулалтын 3.8.4-3.8.6, 3.8.9-3.8.10-т заасан шаардлагыг хангасан байх;

10.6.2.үйлдвэрийн байгууламжийн ажиллагсад зориулсан хэсэг нь энэ техникийн зохицуулалтын 6.1.1-6.1.11-д заасан шаардлагад нийцсэн байх;

10.6.3.үйлдвэрийн орчны хэм, харьцангуй чийглэг хянах зориулалтын багаж, төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байх;

10.6.4.түүхий эд хүлээн авах, чанарыг шалгах, савлах, өлөн гэдэс боловсруулах өрөөнд нэвтрэн орох, гарах хэсэгт нээж, хаах мэдрэгчтэй, бугуй, тохой, өвдөг, хөлөөр ажиллах зориулалттай халуун, хүйтэн устай, гар угаах, хатаах төхөөрөмжийг суурилуулан, халдваргүйтгэлийн уусмал, шингэн саван, гар арчих, гар угаах санамж байрлуулж, ажиллагсдын гутлын улыг халдваргүйтгэх боломжийг бүрдүүлсэн байх;

10.6.5.түүхий өлөн гэдэс хүлээн авах, анхан болон эцсийн шатны боловсруулалт хийх зориулалттай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслүүд нь зэвэрдэггүй, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар материалаар хийсэн байх;

10.6.6.үйлдвэрлэлийн дамжлагад хэрэглэх ширээ, вандан, тавиур, зөөврийн тэргэнцэр, сав, сагс, тавиур, хусааны тавцан, өлөн гэдэс савлах тор, голч хэмжигч, ширээний тавцан, хөл зэрэг багаж хэрэгслийг хүнсний зориулалттай хуванцар материалаар хийсэн байх;

10.6.7.үйлдвэрийн байранд тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг хүрэлцэхүйц хэмжээгээр байрлуулж, цэвэрлэгээ халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой байх нөхцөлийг бүрдүүлсэн байх.

10.7.Үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлд тавих шаардлага:

10.7.1.үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмжийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл нь энэ техникийн зохицуулалтын 6.2.1-6.2.12-т заасан шаардлагад нийцсэн байх;

10.7.2.үйлдвэрийн цэвэрлэгээнд  $+65^{\circ}\text{C}$  температуртай халуун усыг, ариутгал, халдваргүйтгэлд  $+82^{\circ}\text{C}$  ба түүнээс дээш температуртай халуун усыг хэрэглэх;

10.7.3.цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл гүйцэтгэсэн тухай бүртгэлийг цахим, эсхүл баримт бичгийн хэлбэрээр 3 жил хадгалдаг байх.



10.8.Үйлдвэрийн байр, орчинд хортон шавж, мэрэгчтэй тэмцэхэд тавих шаардлага:

10.8.1.үйлдвэрлэл эрхлэгч нь үйлдвэрийн гаднах болон дотор орчин, хортон, шавж, мэрэгчээс урьдчилан сэргийлэх, илрүүлэх, тэмцэх арга хэмжээг энэ техникийн зохицуулалтын 6.3.1-6.3.4-т заасан шаардлагыг баримтлан хэрэгжүүлэх;

10.8.2.хонь, ямааны өлөн гэдэсний анхан шатны боловсруулалтын явцад гарах хүнсний бус зориулалттай өнгөрийг битүүмж сайтай саванд савлан үйлдвэрээс гаргаж, зөвшөөрсөн цэгт хаях, эсхүл хаягдал өнгөр боловсруулах гэрээт үйлдвэрт нийлүүлэх ба өнгөр савлах, зөөвөрлөх зориулалтаар үйлдвэрээс гадагш гаргасан савыг үйлдвэрт буцааж оруулах тохиолдолд халуун усаар угааж цэвэрлэх.

10.9.Ажиллагсдын эрүүл мэнд, ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй байдалд энэ техникийн зохицуулалтын 6.4.1-6.4.8, 6.5-д заасан шаардлагыг тавих ба үйлдвэрт бохирдол дамжуулах өндөр эрсдэлтэй технологийн дамжлагын ажилчны хэрэглэх бээлий, ханцуйвч, хормогч нэг удаагийн зориулалттай байж болно.

10.10.Ажиллагсдын хоолны газар нь энэ техникийн зохицуулалтын 6.1.12-т заасан шаардлагыг хангасан байна.

10.11.Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрт энэ техникийн зохицуулалтын Наймдугаар бүлэгт заасан хүнсний аюулгүй байдлын тогтолцооны баримт бичгийг мөрдөнө.

10.12.Өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн хүний нөөцөд энэ техникийн зохицуулалтын 7.1, 7.3, 7.4-т заасныг хангасан байхыг шаардана.

10.13.Импортын өлөн гэдэсний мал эмнэлэг, ариун цэврийн нөхцөлд тавих шаардлага:

10.13.1.Монгол Улсын хяналтын эрх бүхий байгууллагаас эрсдэлийн үнэлгээ, хяналт шалгалтад хамрагдсан экспортлогч орны эрх бүхий хуулийн этгээдээс өлөн гэдсийг импортолдог байх;

10.13.2.импортын өлөн гэдэс нь экспортлогч орны эрх бүхий мал эмнэлгийн улсын байцаагчийн хяналтын дор төхөөрөхийн өмнөх болон дараахь үеийн үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан малаас гаралтай байх;

10.13.3.импортын өлөн гэдэсний мал эмнэлгийн гэрчилгээ нь дараахь мэдээллийг агуулсан байна:

10.13.3.1.өлөн гэдэсний төрөл, тоо хэмжээ (боодлоор)<sup>2</sup>, цэвэр жин, баглаа боодлын тодорхойлолт;

10.13.3.2.гарал үүсэл (экспортолж буй малын өлөн гэдэс нь аль улсад бойжсон, ямар төрлийн малаас гаралтай болох)-ийн талаарх мэдээлэл;

10.13.3.3.итгэмжлэгдсэн үйлдвэрийн нэр, хаяг, регистрийн дугаар;

10.13.3.4.экспортлогч орны мал эмнэлгийн байгууллага нь мал, амьтны халдварт өвчний эмгэг төрүүлэгчээр бохирдоогүй малын өлөн гэдсийг эрх бүхий

<sup>2</sup> Өлөн гэдсийг 100 ярд буюу 91.4 м-ийн урттай нэгтгэж боосныг нэг боодол гэнэ.

үйлдвэрт хүлээн авч, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан сав, баглаа боодолтойгоор хадгалсан тухай нотолгоо;

10.13.3.5.өлөн гэдэс нь тухайн экспортлогч улсаас өөр улсын гарал үүсэлтэй байх тохиолдолд экспортлогч орны эрх бүхий байгууллага импортын хяналт хийсэн, эсхүл гуравдагч орны эрх бүхий байгууллагаас олгосон мал эмнэлгийн гэрчилгээнд мал, амьтны халдварт өвчингүй болох нотолгоо;

10.14.Импортлох өлөн гэдэс нь энэ техникийн зохицуулалтын 5.1-д заасан шаардлагыг хангасан байна.

#### Арван нэг.Хяналт

11.1.Мал, амьтны эрүүл мэндийн болон мэргэжлийн хяналтын асуудал хариуцсан төрийн захиргааны байгууллага хариуцсан чиг үүргийн хүрээнд энэ техникийн зохицуулалтын хэрэгжилтэд хяналт тавина.

---o0o---

Хүснэгт 1

#### МАЛ, АМЬТАН, ТЭДГЭЭРИЙН ГАРАЛТАЙ ТҮҮХИЙ ЭД, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ОЛОН УЛСЫН ХУДАЛДААНД ХОРИГ ҮҮСГЭДЭГ ГОЦ ХАЛДВАРТ, ХАЛДВАРТ ӨВЧНИЙ ЖАГСААЛТ

№	Түлхүүр үг	Өвчний нэр	Англи нэр	Орос нэр
1.	PPR	Бог малын мялзан	Peste des petits ruminants	Чума мелких жвачных
2.	FMD	Шүлхий	Foot and mouth disease	Ящур
3.	SP/GP	Хонь, ямааны цэцэг	Sheep pox and goat pox	Оспа овец и коз
4.	CSF	Гахайн сонгомол мялзан	Classical swine fever	<u>Классическая чума свиней</u>
5.	ASF	Гахайн африк мялзан	African swine fever	<u>Африканская чума свиней</u>

6.	HPAI	Өндөр хоруу чанартай шувууны томуу	Highly pathogenic avian influenza	Высокопатогенный грипп птиц
7.	CCPP	Ямааны годрон	Contagious caprine pleuropneumonia	Чума коз
8.	Rp	Үхрийн мялзан	Rinderpest	Чума рогатого скота
9.	CBPP	Үхрийн цээж	Contagious bovine pleuropneumonia	Контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота
10.	MCF	Хорт салст халуурал	Malignant catarrhal fever	Злокачественная катаральная горячка
11.	NCD	Шувууны тахал	Newcastle disease	Болезнь ньюкасл
12.	Bt	Хэл хөхрөх өвчин	Bluetongue	Катаральная лихорадка овец /Блютанг/
13.	Lis	Листериоз	Listeriosis	Листериоз
14.	LSd	Үхрийн арьс товруутах өвчин	Lumpy skin disease	Заразный узелковый дерматит крупного рогатого скота
15.	AHS	Адууны африкийн мялзан	African horse sickness	<u>Африканская чума лошадей</u>

Хүснэгт 2

МАЛ, АМЬТАН, ТЭДГЭЭРИЙН ГАРАЛТАЙ ТҮҮХИЙ ЭД, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ  
ДОТООДЫН ХУДАЛДААНД ХОРИГ ҮҮСГЭДЭГ  
ХАЛДВАРТ ӨВЧНИЙ ЖАГСААЛТ

№	Түлхүүр үг	Өвчний нэр	Англи нэр	Орос нэр
1.	HS	Цусан халдвар	Haemorrhagic septicaemia	<u>Пастереллез</u>
3.	SI	Гахайн томуу	Swine influenza	Свиной грипп
4.	EP	Адууны цэцэг	Equine pox	Оспа лошадей
5.	CP	Тэмээний цэцэг	Camel pox	Оспа верблюдов
6.	EE	Адууны тархины халдварт үрэвсэл	Equine encephalomyelitis	Энцефаломиелиты лошадей
7.	PRRS	Гахайн үржил, амьсгалын хам шинж	Porcine reproductive and	Репродуктивно-респираторный синдром свиней

			respiratory syndrome	
8.	BRT	Үхрийн ринотрахеит	Bovine rinotracheitis	Инфекционный ринотрахеит
9.	BVD	Үхрийн диарей	Bovine diarrhoea viral	Вирусная диарея
10.	EBL	Үхрийн лейкоз	Enzootic Bovine leucosis	Лейкоз крупного рогатого скота
11.	JD	Иж сүрьеэ	Johne's Disease (Paratuberculosis)	Паратуберкулез
12.	EVA	Адууны вирусийн артерит	Equine viral arteritis	Вирусный артериит лошадей
13.	EIA	Адууны цус багасах халдварт өвчин	Equine infectious anaemia	Инфекционная анемия лошадей
14.	Dour	Нийлүүлгийн өвчин	Dourine	Случная болезнь лошадей
15.	CEC	Тэмээний амруу	Contagious ecthyma of camel	Заразная эктима верблюда
16.	MV	Маеди висна	Maedi-Visna	Меди-висна
17.	LPAI	Сул хоруу чанартай шувууны томуу	Low Pathogenic Avian Influenza	Птичий грипп
18.	OPA	Аденоматоз	Ovine pulmonary adenocarcinoma (Adenomatosis)	Аденоматоз
19.	TBE	Хачигт энцефалит	Tick borne encephalitis	Клещевой энцефалит
20.	EAE	Хонины энзоот зулбах	Enzootic abortion of ewes	Энзоотический аборт овец
21.	HC	Үнхэлцэг усжих өвчин	Heartwater-Cowdriosis	Инфекционный гидроперикардит
22.	SVd	Гахайн цэврүүт өвчин	Swine vesicular disease	Везикулярная болезнь свиней
23.	Theil	Тейлериоз	Theileriosis	Тейлериоз
24.	VEE	Венесуэлийн адууны энцефалит	Venezuelan equine encephalitis	Венесуэльский лошадиный энцефалит
25.	CA	Сохор догол	Contagious agalactia	Инфекционная агалактия
26.	Str	Сахуу	Strangles	Мыть
27.	CE	Шөвөг яр	Contagious ecthyma	Контагиозная эктима
28.	EB	Адууны бабезиоз	Equine Babesiosis (Babesia caballi)	Конский Бабезиоз
29.	GD	Шувууны гамбора	Gumbora disease	Болезнь Гумбора
30.	MD	Марекийн өвчин	Marek's disease	Болезнь Марека
31.	ERP	Адууны ринопневмони	Equine rhinopneumonitis	Ринопневмонии лошадей
32.	Nec	Некро бактериоз	Necrobacteriosis	Некробактериоз
33.	Mam	Дэлэнгийн өмрөө	Mammilits	<u>Маммиллит крупного рогатого скота</u>

34.	MPP	Гахайн микоплазмоз	Mycoplasmal (Enzootic) Pneumonias Pigs	Микоплазмозсвиней
35.	MG/MS	Шувууны микоплазмоз	Avian mycoplasmosis	Микоплазмоз птиц
36.	PD	Шувууны пуллороз	Pullorum disease	Пуллороз
37.	ALT	Шувууны ларинготрахеит	Avian infectious laryngotracheitis	Ларинготрахеит птиц
38.	Bb	Үхрийн бабезиоз	Bovine babesiosis	Бабезиоз крупного рогатого скота
39.	EP	Адууны пироплазмоз	Equine piroplasmosis	Пироплазмоз лошадей
40.	SchVI	Шмалленбергийн-вирусийн халдвар	<u>Schmallenberg Virus Infection</u>	Вирусная инфекция Шмалленберга

Хүснэгт 3

МАЛ, АМЬТНААС ХҮНД ШУУД ХАЛДВАРЛАДАГ БОЛОН ХҮНСНИЙ  
ХОРДЛОГО ҮҮСГЭДЭГ ХАЛДВАРТ ӨВЧНИЙ ЖАГСААЛТ

№	Түлхүүр үг	Өвчний нэр	Англи нэр	Орос нэр
1.	Anth	Боом	Anthrax	Сибирская язва
2.	Bruc	Бруцеллөз	Brucellosis	Бруцеллөз
3.	Rab	Галзуу	Rabies	Бешенство
4.	Gl	Ям	Glanders	Сап
5.	BSE	Үхрийн тархины эд сархиагдах эмгэгшил	Bovine spongiform encephalopathy	Губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота

6.	Tub (BT)	Сүрьеэ	Tuberculosis (Bovine tuberculosis)	Туберкулез
7.	Lis	Листерииоз	Listeriosis	Листерииоз
8.	AHS	Адууны африкийн мялзан	African horse sickness	Африканская чума лошадей
9.	RVF	Рифт хөндийн халуурал	Rift valley fever	<u>Лихорадка Рифт-Валли</u>
10.	Black	Дуут хавдар	Blackleg	Эмфизематозный карбункул
11.	Entox	Дотрын халдварт хордлого	Enterotoxemia	Энтеротоксемия
12.	Sal	Иж балнад	Salmonellosis	Сальмонеллез
13.	Bot	Ботулизм	Botulism	Ботулизм
14.	WNF	Баруун Нилийн халдвар	West Nile fever	Лихорадка Западного Нила
15.	Tet	Зогсоо	Tetanus	Столбняк
16.	Lep	Лептоспироз	Leptospirosis	Лептоспироз
17.	Enbac	Энтеро бактериоз	Enterobacteriosis	Энтеро бактериоз
18.	Tul	Туляреми	Tularemia	Туляреми
19.	QF	Кучичрэг	Q fever	Лихорадка Ку
20.	BGC	Кампило бактериоз	Bovine genital campylobacteriosis	Кампило бактериоз
21.	SE	Гахайн ёлом	Swine erysipelas	Рожа свиней
22.	VS	Амны цэврүүт үрэвсэл	Vesicular stomatitis	Везикулярный стоматит
23.	CbL	Коли бактериоз	Colibacteriosis	Коли бактериоз
24.	ESal	Гүүний иж балнад	Equine Salmonellosis	Сальмонеллезный аборт кобыл
25.	EL	Хулгана яр	Epizootic lymphangitis	Эпизоотический лимфангит
26.	SSal	Гахайн сальмонеллэз	Swine Salmonellosis	Сальмонеллез свиней
27.	AT	Шувууны сүрьеэ	Avian tuberculosis	Птичий туберкулез
28.	JE	Япон энцефалит	Japanese encephalitis	Японский энцефалит
29.	Sc	Скрепи	Scrapie	Скрепи
30.	Ech	Бэтэг	Echinococcus	Эхинококкоз
31.	Tri	Трихинелл	Infection with Trichinella	Трихинеллез
32.	Chl	Хламидоз	Chlamydia Infection	Хламидиоз

Хүснэгт 4

МАЛ ТӨХӨӨРӨХИЙН ӨМНӨХ ҮЗЛЭГЭЭР ХАЛДВАРТАЙ БОЛОН СЭЖИГТЭЙ  
ИЛЭРСЭН МАЛ, АМЬТНЫГ УСТГАХ ӨВЧНИЙ ЖАГСААЛТ

№	Түлхүүр үг	Өвчний нэр	Англи нэр	Орос нэр
1.	FMD	Шүлхий	Foot and mouth disease	Ящур
2.	Rab	Галзуу	Rabies	Бешенство
3.	BVD	Үхрийн диарей	Bovine viral diarrhoea	Вирусная диарея
4.	EBL	Үхрийн лейкоз	Enzootic Bovine leucosis	Лейкоз крупного рогатого скота
5.	BSE	Үхрийн тархины эд сархиагдах эмгэгшил	Bovine spongiform encephalopathy	Губкообразной энцефалопатии

				крупного рогатого скота
6.	QF	Ку чичрэг	Q fever	Лихорадка Ку
7.	Black	Дуут хавдар	Blackleg	Эмфизематозный карбункул
8.	Bot	Ботулизм	Botulism	Ботулизм
9.	Lep	Лептоспироз	Leptospirosis	Лептоспироз
10.	Anth	Боом	Anthrax	Сибирская язва
11.	Sal	Иж балнад	Salmonellosis	Сальмонеллез
12.	HS	Цусан халдвар	Haemorrhagic septicaemia	<u>Пастереллез</u>
13.	ESal	Гүүний иж балнад	Equine Salmonellosis	Сальмонеллезный аборт кобыл
14.	SSal	Гахайн сальмонеллэз	Swine Salmonellosis	Сальмонеллез свиней
15.	CSF	Гахайн сонгомол мялзан	Classical swine fever	<u>Классическая чума свиней</u>
16.	ASF	Гахайн африк мялзан	African swine fever	<u>Африканская чума свиней</u>
17.	SE	Гахайн ёлом	Swine erysipelas	Рожа свиней
18.	BGC	Кампило бактериоз	Bovine genital campylobacteriosis	Кампило бактериоз

Хүснэгт 5

МАЛ ТӨХӨӨРСНИЙ ДАРААХЬ ҮЗЛЭГЭЭР ГУЛУУЗ, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙГ  
ХЭСЭГЛЭН БОЛОН БҮТНЭЭР УСТГАХ ӨВЧНИЙ ЖАГСААЛТ

№	Түлхүүр үг	Өвчний нэр	Англи нэр	Орос нэр
1.	Dour	Нийлүүлгийн өвчин	Dourine	Случная болезнь лошадей
2.	CEC	Тэмээний амруу	Contagious ecthyma of camel	Заразная эктима верблюда
3.	MV	Маеди висна	Maedi-Visna	Меди-висна
4.	LPAI	Сул хоруу чанартай шувууны томуу	Low Pathogenic Avian Influenza	Птичий грипп



5.	EAE	Хонины энзоот зулбах	Enzootic abortion of ewes	Энзоотический аборт овец
6.	VS	Амны цэврүүт үрэвсэл	Vesicular stomatitis	Везикулярный стоматит
7.	Theil	Тейлериоз	Theileriosis	Тейлериоз
8.	CE	Шөвөг яр	Contagious ecthyma	Контагиозная эктима
9.	EB	Адууны бабезиоз	Equine Babesiosis (Babesia caballi)	Конский Бабезиоз
10.	ERP	Адууны ринопневмони	Equine rhinopneumonitis	Ринопневмонии лошадей
11.	Nec	Некро бактериоз	Necrobacteriosis	Некробактериоз
12.	Bruc	Бруцеллёз	Brucellosis	Бруцеллёз
13.	Tub (BT)	Сүрьеэ	Tuberculosis (Bovine tuberculosis)	Туберкулез
14.	Ech	Бэтэг	Echinococcus	Эхинококкоз
15.	Tri	Трихинелл	Infection with Trichinella	Трихинеллез
16.	JD	Иж сүрьеэ	Johne's Disease (Paratuberculosis)	Паратуберкулез
17.		Цусны үжил	Septicemia	сепсис
18.		Цус хордол	Toxaemia	токсикоз
19.		Тархмал буглаа	Disseminated abscess	Распространенный абсцесс
20.		Тархмал хаван	Disseminated edema	Распространенный водянка
21.		Хорт хаван	Malignant edema	Злокачественный отек