



МОНГОЛ УЛСЫН ЗАСГИЙН ГАЗРЫН ТОГТООЛ

2011 оны 10 дугаар сарын 26-ны өдөр

Улаанбаатар хот

Дугаар 305

ТЕХНИКИЙН ЗОХИЦУУЛАЛТ БАТЛАХ ТУХАЙ (БЯЛУУНЫ ТӨРЛИЙН БҮТ.ҮЙЛДВЭРЛЭЛ)

Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай хуулийн 10.2-т заасныг үндэслэн Монгол Улсын Засгийн газраас ТОГТООХ нь:

1. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтыг хавсралт ёсоор баталж, 2012 оны 1 дүгээр сарын 1-ний өдрөөс мөрдсүгэй.
2. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтыг хэрэгжүүлэхэд чиглэсэн зохион байгуулалтын арга хэмжээг дэс дараатай авч ажиллахыг Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайд Т.Бадамжунай, Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын дарга Р.Содхүү, Стандартчилал, хэмжил зүйн газрын дэд дарга Г.Энхтайван нарт тус тус үүрэг болгосугай.

МОНГОЛ УЛСЫН ЕРӨНХИЙ САЙД С.БАТБОЛД

ХҮНС, ХӨДӨӨ АЖ АХУЙ, ХӨНГӨН ҮЙЛДВЭРИЙН САЙД
Т.БАДАМЖУНАЙ

Монгол Улсын Засгийн газрын 2011 оны 305 дугаар

ТОГТООЛЫН

хавсралт

БЯЛУУНЫ ТӨРЛИЙН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ
ҮЙЛДВЭРЛЭЛ,
ХУДАЛДААНД МӨРДӨХ ТЕХНИКИЙН
ЗОХИЦУУЛАЛТ

MNTR 3:2011

Нэгдүгээр бүлэг. Ерөнхий зүйл

1 дүгээр зүйл. Зорилго, хамрах хүрээ

1.1. Энэхүү техникийн зохицуулалтын зорилго нь бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, хүн амын эрүүл мэндийг хамгаалахад оршино.

1.2. Энэхүү техникийн зохицуулалтыг Монгол Улсын нутаг дэвсгэрт бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаа эрхлэгч иргэн, хуулийн этгээд мөрдөнө. Энэхүү техникийн зохицуулалт нь импортын худалдаанд хамаарахгүй.

1.3. Энэхүү техникийн зохицуулалтыг бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаа эрхлэгч аж ахуйн нэгжид зөвшөөрөл олгож, сунгах, үйлдвэрийн дотоод хяналтын лабораторийг итгэмжлэх, үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд хяналт тавих, тохирлын баталгаанд хамруулах үйл ажиллагаанд баримтална.

1.4. Энэхүү техникийн зохицуулалтад иш татсан баримт бичгүүдэд нэмэлт, өөрчлөлт орсон тохиолдолд сүүлд хүчин төгөлдөр болсон баримт бичгийг баримтална.

Хоёрдугаар бүлэг. Үйлдвэрийн байр, тоног
төхөөрөмж,
шаардлага

хүний нөөцөд тавих

2 дугаар зүйл. Үйлдвэрийн байр, түүний орчинд тавих шаардлага

2.1. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэр (цаашид "үйлдвэр" гэх) нь аливаа тохиромжгүй орчин (үерийн аюул, ус, намаг, цэвдэг, сул шороо, хог хаях цэг, эвгүй үнэр, утаа, тоос, бусад бохирдол)-оос тусгаарлагдсан, салхины чиглэлийн дээд талд цэвэр орчинд байрлана.

2.2. Үйлдвэрийн барилга нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу баригдаж, улсын бүртгэлд бүртгүүлсэн, MNS CAS RCP 1 "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим" стандартын дагуу эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан, хүнсний зориулалтын байна.

2.3. Түүхий эд хүлээн авах, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, савлах, хадгалах, тээвэрлэлтэд шилжүүлэх зэрэг үйлдвэрлэлийн технологийн бүх шат, дамжлагын урсгал нь нэг чиглэлд, оновчтой зохион байгуулагдсан байна.

2.4. Үйлдвэрийн дотоод бүтэц, тоноглол нь хүнс бохирдох эрсдэлийг багасгах, сэргийлэх, засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар, тохиромжтой, зориулалтын материалаар хийгдсэн тоног төхөөрөмжтэй, үйлдвэрлэлийн байрны дулааны хэм, чийглэг болон бусад хүчин зүйлсийг хянаж тохируулга хийх боломжтойгоор тоноглон, төхөөрөмжлөгдсөн байна.

2.5. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, чанар, аюулгүй байдал, дотоод хяналтыг MNS CAC RCP 1 "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим" стандартын дагуу хэрэгжүүлнэ.

2.6. Үйлдвэр нь MNS 4996 "Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуй. Ажлын байрны гэрэлтүүлгийн норм, хэмжих аргад тавигдах ерөнхий шаардлага" стандартын дагуу дараахь байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэгтэй байна:

2.6.1. байгалийн гэрэлтүүлэгт:

технологийн дамжлагад	-нийт гэрэлтүүлгийн 7 хувиас багагүй;
бусад хэсэгт	-нийт гэрэлтүүлгийн 2 хувиас ихгүй.

2.6.2. зохиомол гэрэлтүүлэгт:

технологийн дамжлагад	-4000 люксээс багагүй;
бусад хэсэгт	-100 люксээс багагүй.

2.7. Гэрэлтүүлэгч хэрэгсэл хагарах тохиолдолд хүнсийг бохирдуулахаас урьдчилан сэргийлж, хамгаалалт хийж, аюулгүй байдлыг хангасан байна.

2.8. Үйлдвэр нь MNS 5078 "Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй. Үйлдвэрийн барилгын салхивч, агааржуулалтын системд тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлага хангасан байна.

2.9. Үйлдвэр нь дотоодын чанарын хяналтын лабораторитой байна. Хяналтын лаборатори нь MNS ISO/IEC 17025 "Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан байна.

2.10. Үйлдвэр нь цэвэрлэгээ, ариутгал, сав, баглаа боодлын зориулалтаар хэрэглэх хүнсний бус бодис, материалыг тусад нь хадгалах өрөө, агуулахтай байна.

2.11. Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүн нь MNS 5364 "Хүнсний барааны агуулах. Техникийн ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлага хангасан байна.

2.12. Савлах материал, тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгслийг хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээс тусад нь төрөлжүүлэн хадгална.

2.13. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд крем бэлтгэх үйл ажиллагааг тусгаарласан өрөө, тасалгаанд явуулна.

3 дугаар зүйл. Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл,
саванд тавих шаардлага

3.1. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд технологийн шаардлага хангасан зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл ашиглана. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь тэгш гөлгөр (нүх сүв, ан цавгүй), зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай, цэвэрлэх, халдваргүйтгэх, ариутгахад тохиромжтой байна.

3.2. Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хэмжих хэрэгслийг эрх бүхий байгууллагаар баталгаажуулсан байна.

3.3. Тоног төхөөрөмж, сав, багаж хэрэгслийг цэвэрлэгээ, ариутгал хийхэд тохиромжтой байхаар суурилуулж, байрлуулсан байна.

3.4. Хөргөх, хөлдөөх камер, хөргөлттэй агуулах нь орчны температур, харьцангуй чийглэгийг хянах боломжтой зориулалтын төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байна.

3.5. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх зориулалтын тоног төхөөрөмж, зөөврийн хэрэгсэл нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй байна.

3.6. Хүнсний бус зориулалтаар ашиглах хэрэгсэл, хогийн сав зэрэг нь битүүмжлэл сайтай, таглаатай, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалаар хийсэн байна. Энэхүү зориулалтаар битүүмжлэл сайтай, нэг удаагийн сав, уут ашиглаж болно.

3.7. Хүнсний бус зориулалтаар ашиглах хэрэгсэл, хогийн саванд тусгайлсан таних тэмдэг тавих бөгөөд тэдгээрийг хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд өөр зориулалтаар ашиглахыг хориглоно.

4 дүгээр зүйл. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, ариутгалд тавих шаардлага

4.1. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, ариутгал хийхдээ зөвхөн эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн зориулалтын бэлдмэл, бодисыг хэрэглэнэ. Эдгээр бэлдмэл, бодисыг тодорхой хаяглаж, зориулалтын агуулах, саванд хадгална.

4.2. Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав суулгад дараахь дарааллаар цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, ариутгал хийнэ:

4.2.1. механик цэвэрлэгээ хийх;

4.2.2. халдваргүйтгэлийн уусмалаар угаах;

4.2.3. цэвэр усаар угаах;

4.2.4. хатаах;

4.2.5. ариутгах.

4.3. Эрх бүхий албан тушаалтны баталсан зааврын дагуу үйлдвэрийн байр, талбай, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг технологийн ажиллагаа бүрийн эхэнд болон төгсгөлд цэвэрлэж, халдваргүйтгэж, ариутган бүртгэл хөтөлнө.

4.4. Ажлын хутга, хэрэгслийг эд ангиар нь салгаж цэвэрлэн, хэт ягаан туяаны аппаратад ариутгана.

4.5. Хөргөх, хөлдөөх, хадгалах зориулалт бүхий агуулахад хуурай цэвэрлэгээ хийж, шаардлагатай үед хөлдөөгчийн цас, мөсийг хайлуулан цэвэрлэж халдваргүйтгэнэ.

4.6. Шингэн хаягдлыг урьдчилан халдваргүйтгэл хийсний дараа ариутгах татуургын төвлөрсөн шугам сүлжээгээр татан зайлуулах зарчмыг хатуу баримтална.

4.7. Бохир ус, хаягдал гадагшлуулах суваг нь MNS 5975 "Бохир усан дахь өөх тос барих төхөөрөмж. Техникийн ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлага хангасан зориулалтын тос баригч, шүүлтүүр, хавхлагатай байна.

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

4.9. Хог хаягдал түр цуглуулах цэгийг хүнсний үйлдвэрийн салхины чиглэлийн доод талд байрлах талбайд таглаатай саванд байршуулж, баталсан хуваарийн дагуу халдваргүйтгэл хийж, зөөж зайлуулах арга хэмжээг авна.

4.10. Үйлдвэр нь хортон шавж, мэрэгчтэй тэмцэх халдваргүйтгэлийн тусгай хөтөлбөртэй байна.

4.11. Үйлдвэрийн барилга байгууламжид хортон шавж нэвтрэн орох, үржих эрсдэл үүсэхээс бүрэн сэргийлж, тогтмол хяналт тавина.

4.12. Хортон шавжийн устгалыг хийхдээ хүнсний аюулгүй байдалд сөрөг нөлөөгүй хими, физик, биологийн аргыг хэрэглэж, бүртгэл хөтөлнө.

5 дугаар зүйл. Үйлдвэр, худалдаа, үйлчилгээний аж ахуйн нэгжийн хүний нөөц, тэдгээрийн үйл ажиллагаанд тавих шаардлага

5.1. Үйлдвэрт ажиллах технологич, инженер-техникийн ажилтнууд нь мэргэжлийн чиглэлээр их, дээд сургууль төгссөн, бакалавраас доошгүй зэрэгтэй байна.

5.2. Технологийн үндсэн дамжлага болон үйлчилгээний засварын ажиллагсад нь тухайн мэргэжлээр суралцсан мэргэжлийн үнэмлэхтэй, мэргэшсэн байна.

5.3. Үйлдвэр нь бүтээгдэхүүний чанарын хяналтын асуудал хариуцсан нэгж,

ажилтантай байна.

5.4. Чанарын хяналтын асуудал хариуцсан нэгж, ажилтан нь дараахь чиг үүргийг хэрэгжүүлнэ:

5.4.1. үйлдвэрлэлийн түүхий эд, технологийн ажилбар, бэлэн бүтээгдэхүүний лабораторийн шинжилгээг олон улс, бүс нутаг, гадаад орон, үндэсний стандарт, арга, аргачлалын дагуу хийх;

5.4.2. түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид жилд 2-оос доошгүй удаа хийлгэх;

5.4.3. бүтээгдэхүүний цуврал бүрийн лабораторийн шинжилгээ, сорилтын дүнд үндэслэн бүтээгдэхүүнийг худалдаа, үйлчилгээнд нийлүүлэх нөхцөлийг бүрдүүлэх.

5.5. Үйлдвэрийн ажилтан, ажиллагсад нь жилд 2-оос доошгүй удаа эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан байна. Шаардлагатай тохиолдолд ажиллагсдыг үзлэг, шинжилгээнд давтан хамруулна.

5.6. Үйлдвэрлэл болон худалдаа эрхлэгч нь ажилтан, ажиллагсдаа 2-оос доошгүй ээлжийн хувцас (хормогч, халаад буюу өмд, цамц), зориулалтын малгай, тор, алчуур, ажлын бээлий зэрэг хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хэрэгслээр жилд 2 удаа хангана.

5.7. Үйлдвэрлэлийн үед ажилтан, ажиллагсдыг хүнс бохирдуулах зүйлс (ээмэг, бөгж, зүүлт, цаг, үсний хавчаар, бохь, хоол, хүнсний зүйлс, тамхи г.м)-ийг зүүх, хэрэглэхийг хориглоно.

5.8. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаа эрхлэгч нь энэхүү техникийн зохицуулалт, холбогдох стандарт, дүрэм, журам шинэчлэгдэх, нэмэлт, өөрчлөлт орсон үед ажилтан, ажиллагсдаа сургалтад хамруулж байна.

Гуравдугаар бүлэг. Түүхий эдэд тавих шаардлага

6 дугаар зүйл. Бүтээгдэхүүний түүхий эдийн чанар, аюулгүй байдалд тавих шаардлага

6.1. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хэрэглэх үндсэн болон туслах түүхий эд, сав, баглаа боодол нь олон улсын болон Монгол Улсын стандарт, норматив техникийн баримт бичгийн шаардлагыг хангасан байна.

6.2. Түргэн гэмтэх хүнсний бүтээгдэхүүн (өндөг, сүүн крем, цөцгийн тос, шинэ буюу нөөшилсөн жимс, жимсгэнэ зэрэг)-ийг хөргөх буюу хөлдөөх төхөөрөмжид тухайн бүтээгдэхүүний тохирох горимын дагуу хадгална.

Хөргөгч, тоног төхөөрөмжийн температур, бүтээгдэхүүний хадгалах хугацааг тогтмол хянаж, тэмдэглэл хөтөлнө.

6.3. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хэрэглэх хүнсний нэмэлт нь MNS CAC 192 "Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт"-ын шаардлагыг хангасан байна. Хүнсэнд хэрэглэх нэмэлтийг эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн байна.

6.4. Ундны болон ахуйн ус нь төвлөрсөн болон хэсгийн системд холбогдсон, MNS 900 "Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ" стандартын шаардлага хангасан байна. Уснаас тогтмол хугацаанд дээж авч шинжлэн, баримтжуулна. Эргүүлэн ашиглах ус нь бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг бохирдуулахгүй, хүний эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлөхгүй байх бөгөөд ус түгээх хоолой нь тусдаа байх, ялгагдахуйц өнгөөр будаж тэмдэглэсэн байна. Усыг дахин боловсруулах болон үйлдвэрлэлд дахин ашиглах үйл ажиллагаанд эрх бүхий байгууллагаар дүгнэлт гаргуулсан байна.

6.5. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд MNS 0095 "Өндөг. Техникийн шаардлага" стандартын шаардлага хангасан өндөг хэрэглэх бөгөөд өндөгний хадгалалт, тээвэрлэлт, дамжлага дундын боловсруулалтад хяналт тавина.

6.6. Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг баталгаажуулсан эрх бүхий байгууллагаас олгосон гарал үүслийн гэрчилгээ, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн, зөвшөөрсөн тухай дүгнэлт бүхий сүүн кремийг үйлдвэрлэлд хэрэглэнэ.

7 дугаар зүйл. Сав, баглаа боодлын чанарт тавих нийтлэг шаардлага

7.1. Бэлэн бүтээгдэхүүнийг савлахын өмнө сав, баглаа боодлыг ариутгана.

7.2. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүнийг савлах сав, баглаа боодол нь MNS 5684 "Сав, баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх хэмжээ" стандартын шаардлагыг хангасан зориулалтын, бат бөх, бохирдлоос бүрэн хамгаалсан байна.

Дөрөвдүгээр бүлэг. Бялууны төрлийн
бүтээгдэхүүнд
тавих нийтлэг
шаардлага

8 дугаар зүйл. Бүтээгдэхүүнд тавих шаардлага

8.1. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн нь MNS 0464 "Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн. Техникийн ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлага хангасан

байна. Бэлэн бүтээгдэхүүний чанарыг энэхүү стандартад заасан үзүүлэлтийн дагуу шалгана.

9 дүгээр зүйл. Бүтээгдэхүүний технологи ажилбарт тавих шаардлага

9.1. Бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрт албан ёсоор баталгаажуулсан жор, орц, технологийн зааврыг мөрдлөг болгож технологийн дамжлага, үе шат бүрт хяналтын бүртгэл хөтөлнө.

9.2. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн бүх үйл ажиллагаанд чанарын хяналтын болон технологийн дараахь бүртгэлийг хөтөлсөн байна:

- 9.2.1. түүхий эд, материал, хүнсний нэмэлтийн бүртгэл;
- 9.2.2. технологийн дамжлага дундын хяналтын бүртгэл;
- 9.2.3. бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт, түгээлтийн бүртгэл;
- 9.2.4. бэлэн бүтээгдэхүүний чанарын хяналтын бүртгэл;
- 9.2.5. бүтээгдэхүүний буцаалт, устгалын бүртгэл;
- 9.2.6. лабораторийн сорилын дүнгийн бүртгэл;
- 9.2.7. мэргэжлийн сургалтын талаархи бүртгэл;
- 9.2.8. тоног төхөөрөмжийн засвар, үйлчилгээний бүртгэл;
- 9.2.9. ариутгал, халдваргүйтгэлийн бүртгэл;
- 9.2.10. шинэ техник, технологи нэвтрүүлэх, туршилт хийсэн тухай тэмдэглэл.

9.3. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний суурь бэлтгэх болон чимэглэх ажилбаруудыг тус тусдаа зориулалтын тасалгаанд гүйцэтгэхээр зохион байгуулна.

9.4. Үйлдвэрлэлийн технологи үйл ажиллагаанд дараахь шаардлагыг мөрдлөг болгоно:

9.4.1. сүүн кремийг 2-50С-ын температурт, эсхүл хүйтэн усанд 3-6 цаг байлгаж гэсгээнэ;

9.4.2. төрөл бүрийн кремийг бэлтгэсэн даруйд үйлдвэрлэлд хэрэглэж дуусгана. Кремийг удаан хадгалан хэрэглэх, дахин ашиглахыг хориглоно;

9.4.3. үзэм, хатаасан жимсийг элс, шороо, бусад хольцоос ялгаж, усаар угаасны дараа үйлдвэрлэлд хэрэглэнэ. Цэвэрлэсэн үзэмний чийглэг 18-19 хувь байвал зохино;

9.4.4. үйлдвэрлэлд хэрэглэх өндөгний гадаргууг 0,5 хувийн хлорамины, 2 хувийн содын уусмалаар ариутгаж, цэвэр усаар зайлна;

9.4.5. жимс, жимсгэнийг үйлдвэрлэлийн тухайн ээлжинд шаардагдах хэмжээгээр үйлдвэрт оруулна. Нөөшилсөн жимсийг сав, баглаа боодлын

битүүмжлэлийг онгойлгосон даруй хэрэглэж дуусгана;

9.4.6. крем шахагч уутыг хэрэглэхийн өмнө ариутгана. Крем шахагч уут нь нэг удаагийн хэрэглээний байж болно;

9.4.7. гүн хөлдөөх аргаар бэлтгэсэн бялууны суурийг зориулалтын гүн хөлдөөгч камер (-150С-аас -200С-ын температур)-т 24 цаг хүртэл хугацаагаар хадгалж болно.

10 дугаар зүйл. Бүтээгдэхүүнийг савлах, шошголоход тавих шаардлага

10.1. Савласан бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний шошго нь MNS CAC 1 "Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошгололтод тавих ерөнхий шаардлага" болон MNS CAC GL2 "Шим тэжээлт чанарыг шошгонд тусгах зөвлөмж" стандарт, шошгон дээрх мэдээлэл нь стандартын шаардлагыг тус тус хангасан байна.

10.2. Шошго нь дараахь нэмэлт мэдээллийг агуулна:

10.2.1. бүтээгдэхүүний төрөл, үйлдвэрлэсэн огноо, цаг, хадгалах нөхцөл, хугацааг тусгах;

10.2.2. технологийн онцлогийн тухай мэдээлэлд уламжлалт арга, гүн хөлдөөх арга зэрэг тухайн бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэхэд ашигласан аргыг бичсэн байх;

10.2.3. үйлдвэрлэлийн аль ч үе шатанд хэрэглэснээс үл хамааран хэрэглэсэн хүнсний нэмэлтийн нэр, олон улсын дугаар, кодыг бичсэн байх;

10.2.4. огцом, гүн хөлдөөх арга ашигласан тохиолдолд тухайн бүтээгдэхүүнийг хөлдөөлтөөс гаргасан огноо, цагийг тэмдэглэсэн байх.

11 дүгээр зүйл. Бүтээгдэхүүнийг хадгалах, тээвэрлэхэд тавих шаардлага

11.1. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын хөргүүр болон хөлдөөгчөөр тоноглосон агуулахад хадгална. Агуулахад агаарын температур, урсгалын хурд хэмжигчийг байрлуулж, хадгалах орчны горимыг тогтмол хянаж, тэмдэглэл хөтөлнө.

11.2. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүнийг нэр, төрлөөс нь хамааруулан дараахь хүснэгтэд заасан шаардлагыг баримтлан хадгална:

№	Бүтээгдэхүүний ялгах онцлог	Хадгалах нөхцөл	Хадгалах хугацаа
1	Цөцгийн кремтэй		24 цаг

2	Шинэ жимс, жимсгэнэтэй	00 - аас +6 0 С температуртай хөргүүр, хөргөгч	
3	Цэлцэн суурьтай		
4	Жимс, жимсгэнэ, ногооны нухаш, чанамал,цэлцэнтэй	00 - аас +6 0 С температуртай хөргүүр, хөргөгч	48 цаг
5	Сүүн кремтэй		
6	Уургийн кремтэй		
7	Шоколадтай		
8	Өрмөнцөрөн суурьтай, кремээр чимэглээгүй нэр төрөл	+20 0С-аас ихгүй температуртай, 75 хувиас ихгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй агуулахад нарны гэрлийн шууд тусгалаас хамгаалах	2 сар

11.3. Аливаа нөхцөл байдлаас болж хөргөгч, хөргүүрийн горимд өөрчлөлт орсон тохиолдолд дохиолол өгөхөөр тоноглож, горим өөрчлөгдөх тухай бүр тэмдэглэл хөтөлнө.

11.4. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүнийг гадна орчны нөлөөнөөс хамгаалсан тээврийн хэрэгслээр, чанарыг алдагдуулахгүй, механик гэмтэлд оруулахгүйгээр, стандартын шаардлага хангасан зориулалтын сав, баглаа боодолд савлаж тээвэрлэнэ.

11.5. Түргэн гэмтэх хүнсний бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэлтийн өөр нөхцөлд, өөр бүтээгдэхүүн, ачаатай хамт ачиж, тээвэрлэхийг хориглоно.

Тавдугаар бүлэг. Бялууны төрлийн
бүтээгдэхүүнийг
худалдаалах, эргүүлэн татахад тавих
шаардлага

12 дугаар зүйл. Бүтээгдэхүүнийг худалдаалахад тавих шаардлага

12.1. MNS 0464 "Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн. Техникийн ерөнхий шаардлага" стандартад нийцсэн бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний цувралыг худалдаа, үйлчилгээнд нийлүүлнэ.

12.2. MNS 5021 "Худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлага хангасан худалдаа, үйлчилгээ эрхлэх зөвшөөрөл, бүртгэлтэй худалдаа, үйлчилгээний газарт бялууны төрлийн бүтээгдэхүүнийг нийлүүлнэ.

12.3. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн худалдах, уг бүтээгдэхүүнээр үйлчлэх газар нь хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага

хангасан байр талбайтай, хүнсний бүтээгдэхүүн худалдаалахад зориулагдсан хөргөлт бүхий тоног төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байна. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын хөргүүргүй худалдааны газарт нийлүүлэх, худалдаалахыг хориглоно.

12.4. Хөргүүр бүхий лангуу нь 00С-аас +6 0С-ын температурт тохируулга хийх боломжтой, бүтээгдэхүүнийг гадны бохирдлоос хамгаалсан зориулалтын шилэн хаалттай, хадгалах нөхцөлийг хангасан байна.

12.5. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний жижиглэн худалдаалах ажилбарыг зориулалтын багаж, хэрэгслээр гүйцэтгэж, ашигласан багаж, хэрэгслийг байнга угааж, халдваргүйтгэнэ.

12.6. Үйлдвэрлэл эрхлэгч зах зээлд бүтээгдэхүүнээ нийлүүлэхдээ ялгах таних тэмдэг, тэмдэглэгээ, бүтээгдэхүүн тараалтын бүртгэл хөтөлж, архивлан хадгалсан байна.

13 дугаар зүйл. Бүтээгдэхүүнийг эргүүлэн татахад тавих шаардлага

13.1. Үйлдвэрлэл эрхлэгч нь худалдаа, үйлчилгээний үед гарсан бүтээгдэхүүний гологдлыг зах зээлээс эргүүлэн татах талаар худалдаа, үйлчилгээ эрхлэгч талтай албан ёсны гэрээ байгуулж ажиллана.

13.2. Зах зээлээс эргүүлэн татсан бүтээгдэхүүнийг хүнсний хэрэглээнээс хасаж, эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн тусгай цэгт холбогдох хууль, журмын дагуу устгалд оруулна.

---oOo---