



МОНГОЛ УЛСЫН ЗАСГИЙН ГАЗРЫН ТОГТООЛ

2011 оны 10 дугаар сарын 26-ны өдөр

Дугаар 304

Улаанбаатар хот

ТЕХНИКИЙН ЗОХИЦУУЛАЛТ БАТЛАХ ТУХАЙ (СҮҮ,СҮҮН БҮТ.ҮЙЛДВЭР,ХУДАЛДААНД)

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

1. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтыг хавсралт ёсоор баталж, 2012 оны 1 дүгээр сарын 1-ний өдрөөс мөрдсүгэй.

2. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтыг хэрэгжүүлэхэд чиглэсэн зохион байгуулалтын арга хэмжээг дэс дараатай авч хэрэгжүүлэхийг 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 304 дүгээр

ТОГТООЛЫН ХАВСРАЛТ

СҮҮ, СҮҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ
ҮЙЛДВЭРЛЭЛ, ХУДАЛДААНД
МӨРДӨХ ТЕХНИКИЙН
ЗОХИЦУУЛАЛТ

зүйл

1 дүгээр зүйл. Зорилго, хамрах хүрээ

1.1. Энэхүү техникийн зохицуулалтын зорилго нь сүү, сүүн бүтээгдэхүүний хэрэглээний шинж чанар, нэр төрөл, найрлага, үйлчлэлийн талаархи үнэн зөв мэдээллээр хангаж хүн амын эрүүл мэндийг хамгаалахад оршино.

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

1.3. Энэхүү техникийн зохицуулалтыг сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаа эрхлэгч иргэн, хуулийн этгээдийн үйл ажиллагаанд зөвшөөрөл олгож, сунгах, үйлдвэрийн дотоод хяналтын лабораторийг итгэмжлэх, үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд хяналт тавих, тохирлын баталгаанд хамруулахад баримтална.

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

2 дугаар зүйл. Нэр томъёо, тодорхойлолт

2. Энэхүү техникийн зохицуулалтад хэрэглэсэн дараахь нэр томъёо, тодорхойлолтыг дор дурдсан утгаар ойлгоно:

2.1. Бүтээгдэхүүнд хамаарах нэр томъёо, тодорхойлолт

2.1.1. "сүү" гэж малын дэлэнгийн булчирхайн шүүрлийн үр дүнд бий болсон, найрлагадаа уураг, тос, нүүрс ус, эрдэс, аминдэмийг тодорхой хэмжээ, харьцаагаар агуулсан, ямар нэгэн бодис, нэгдэл нэмээгүй, эсхүл сүүний бүрэлдэхүүн хэсгээс ялгаж аваагүй бүтээгдэхүүнийг;

2.1.2. "түүхий сүү" гэж малаас саасан анхан шатны боловсруулалт хийгээгүй сүүг;

2.1.3. "бүтэн сүү" гэж сүүний бүрэлдэхүүнд (тос, уураг, хуурай бодис гэх мэт) ямар нэгэн зохицуулалт хийгээгүй хэвийн сүүг;

2.1.4. "дагалдах бүтээгдэхүүн" гэж сүү боловсруулах явцад дагалдан үүсэх

бүтээгдэхүүнийг;

2.1.5. "тосгүй сүү" гэж 0,5 хувиас бага тос агуулсан сүүг;

2.1.6. "ундны сүү" гэж сүүний найрлагын бүрэлдэхүүн хэсгийн харьцааг дулааны, эсхүл бусад аргаар тохируулж боловсруулсан сүүг;

2.1.7. "халааж боловсруулсан ундны сүү" гэж 760С температурт 20 секунд, 870С температурт 15 секунд, 920С температурт барилтгүйгээр огцом халааж боловсруулан 1 мл сүүнд бичил биетний ерөнхий тоог 104 зэрэгт хүртэл багасгасан ундны сүүг;

2.1.8. "ариутгасан ундны сүү" гэж 1040С-1250С-аас дээш температурт 5-15 секунд, эсхүл хэт өндөр температур буюу 1250С-1400С-ын температурт 4-5 секундийн барилттайгаар ариутгасан сүүг;

2.1.9. "сүүн ундаа" гэж өтгөрүүлсэн болон хатаамал сүүг жорын дагуу усаар найруулж, технологийн боловсруулалт хийсэн сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.10. "баяжуулсан сүүн бүтээгдэхүүн" гэж найрлагад нь уураг, аминдэм, микро-макро эрдэс, хүнсний эслэг, тосны ханаагүй хүчил, фосфолипид, пробиотик бичил биетний өсгөвөр, түүний үйлчлэлийг дэмжигч олигосахарид (пребиотик) бодисууд зэрэг эрх бүхий байгууллагаас хүнсэнд хэрэглэхийг зөвшөөрсөн биологийн идэвхт нэмэлтүүдийг дангаар нь, эсхүл нэгдмэл цогц байдлаар тогтоосон тун хэмжээгээр нэмж баяжуулсан сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.11. "өтгөрүүлсэн сүү" гэж сүүнээс усыг ууршуулах, эсхүл хальсан шүүлтийн аргаар усны тодорхой хэсгийг зайлуулж нөөшилсөн сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.12. "хатаамал сүү" гэж хуурай бодисын агууламж нь 95 хувиас багагүй байхаар сүүний усыг ууршуулсан бүтээгдэхүүнийг;

2.1.13. "тосгүй хатаамал сүү" гэж сүүнээс усыг ууршуулсан, 95 хувиас ихгүй хуурай бодисын агууламж, 1,5 хувиас ихгүй тослогийн агууламжтай бүтээгдэхүүнийг;

2.1.14. "сэргээсэн сүүн бүтээгдэхүүн" гэж өтгөрүүлсэн болон хатаамал сүүг усанд уусган механик, дулааны аргаар боловсруулж хэвийн сүүний төлөвт шилжүүлэн түүгээр үйлдвэрлэсэн сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.15. "сүүн бус бүрдэл хэсэг" гэж сүүн бүтээгдэхүүнд эрх бүхий байгууллагаас хүнсэнд хэрэглэхийг зөвшөөрсөн нэр төрөл, тун хэмжээгээр нэмсэн хүнсний бэлдмэл, бүтээгдэхүүн (мөөг; хиа болон махан бүтээгдэхүүн;

далайн бүтээгдэхүүн; зөгийн бал, ногоо, самар, жимс; өндөг; шоколад болон бусад төрлийн чихэрлэгийн зүйл; кофе, цай; ликер, ром; сахар, давс, амтлагч; хүнсний нэмэлтүүд; аминдэм; эрдэс бодис; сүүн бус гаралтай уураг, өөх тос, нүүрс ус)-ийг;

2.1.16. "сүүний бүрэлдэхүүн хэсэг" гэж хуурай бодис (сүүний тос, уураг, нүүрс ус лактоз, фермент, аминдэм, эрдэс бодис), усыг;

2.1.17. "сүүний хуурай бодис" гэж сүүний усгүй бүрэлдэхүүн хэсгийг;

2.1.18. "сүүний тосгүй хуурай бодис" гэж сүүний тос, усгүй бүрэлдэхүүн хэсгийг;

2.1.19. "сүүний сийвэн (плазм)" гэж сүүний усан давхарга дахь уураг, сахар (лактоз), эрдэс бодис, фермент болон аминдэмийн коллоид тогтоцыг;

2.1.20. "биологийн сүүн бүтээгдэхүүн" гэж сүүт бичил биетний үйлчлэлээр эсгэх явцад болон эсгэсний дараа түүнд пробиотик-бичил биетний амьд эсийн бэлдмэл нэмэх замаар баяжуулан үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.21. "уламжлалт цагаан идээ" гэж уламжлалт аргаар бэлтгэсэн сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.22. "цөцгий" гэж сүүнээс ялгаж авсан, 10 хувиас багагүй тосны агууламжтай сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.23. "түүхий цөцгий" гэж 450С-аас дээш температурт дулааны боловсруулалт хийгээгүй цөцгийг;

2.1.24. "ундны цөцгий" гэж дулааны боловсруулалт хийсэн, шууд хэрэглэх зориулалттай цөцгийг;

2.1.25. "цөцгийн тос" гэж цөцгийнд агуулагдах тосыг механик үйлчлэлээр бөөгнөрүүлэн ялгаж, сийвэнг жигд тархаасан 75 хувиас багагүй тосны агууламжтай бүтээгдэхүүнийг;

2.1.26. "амтлаг цөцгийн тос" гэж халааж, ариутгасан цөцгийгээр үйлдвэрлэсэн цөцгийн тосыг;

2.1.27. "эсэг цөцгийн тос" гэж халааж ариутгасан цөцгийг сүүнхүчлийн бичил биетний цэвэр өсгөврийн хөрөнгөөр эсгэж, үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.28. "зөөхий" гэж цөцгийг сүүн цэвэр өсгөврийн хөрөнгөөр бүрэлдүүлсэн, 20 хувиас багагүй тосны агууламжтай эсэг бүтээгдэхүүнийг;

2.1.29. "пахта" гэж цөцгийн тос үйлдвэрлэхэд дагалдан гарах бүтээгдэхүүнийг;

2.1.30. "шар тос" гэж цөцгийн тос, цөцгийг өндөр температурт хайлж, уургийн үлдэгдэл, цөвөөс ялгасан 98 хувиас багагүй тосны агууламжтай бүтээгдэхүүнийг;

2.1.31. "эсэг сүүн бүтээгдэхүүн" гэж малын сүүг сүүн хүчлийн бичил биетний цэвэр өсгөврийн хөрөнгөөр хөрөнгөлөн бүрж, эсгэж боловсруулсан сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.32. "ацидофилин" гэж ацидофилийн савханцар, эсхүл сүүн хүчлийн лактококк савханцрын хосолсон цэвэр өсгөврийн хөрөнгөөр хөрөнгөлж бүрсэн эсэг сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.33. "йогурт" гэж элэгнэн бүрэлдсэн, эсхүл жигд байдалтай болтол хутгасан, тосгүй хуурай бодисын агууламж өндөртэй эсэг сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.34. "тараг" гэж хамсан амьдрах өвөрмөц зохицол бүхий олон төрлийн бичил биетнийг агуулсан таргийн мөөгөнцрийн хөрөнгөөр хөрөнгөлж бүрсэн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.35. "монгол тараг" гэж *L.delbrueckii Sub.sp bulgaricus*, *Str.thermophilus*-ийн нутгийн омгийн холимог өсгөврөөс бүрдсэн байгалийн эх хөрөнгөөр бүрсэн уламжлалт бүтээгдэхүүнийг;

2.1.36. "айраг" гэж гүүний сүүг уламжлалт аргаар эсгэж боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг;

2.1.37. "аарц" гэж сүүн хүчлийн хөрөнгөөр хөрөнгөлж, улмаар хүчил, хүчил-ферментийн үйлчлэлээр казеиныг тунадасжуулан шар сүүнээс ялган авсан бүтээгдэхүүнийг;

2.1.38. "аарцмаг" гэж аарцанд цөцгий, цөцгийн тос болон төрөл бүрийн амтлагч бодис нэмж холих, хутгах, жигдрүүлэх зэрэг механик аргаар боловсруулсан уурагт амтлаг бүтээгдэхүүнийг;

2.1.39. "аарцанцар" гэж аарцан бүтээгдэхүүн, амталсан аарцыг шоколадан бүрхүүлээр бүрж, хэвлэн хөлдөөсөн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.40. "ааруул, хурууд" гэж тараг, хоормогийг буцалгаж шар сүүг шүүн аарц бэлтгэж, хэвлэн нягтруулж, тусгай хэвээр, эсхүл уламжлалт аргаар хэлбэржүүлэн хатаасан бүтээгдэхүүнийг;

2.1.41. "сүүн хурууд" гэж түүхий сүүг өөрөөр нь эсгэж, тос агууламжийг нэмэгдүүлэн шар сүүнээс нь ялгаж, нягтруулан хэвлэж хатаасан бүтээгдэхүүнийг;

2.1.42. "бяслаг" гэж түүхий сүүг бичил биетний цэвэр өсгөврийн хөрөнгө, ферментийн үйлчлэлээр ялган тусгай горимд уургийг ээдүүлж, ээдмийг шар сүүнээс ялган хэвлэж шахсан уурагт бүтээгдэхүүнийг;

2.1.43. "зөөлөн бяслаг" гэж сүүний уургийг хүчил, хүчил-ферментийн аргаар ээдүүлж, ээдмийг шахаж, биологийн боловсруулалт хийх, эсхүл биологийн боловсруулалт хийлгүйгээр үйлдвэрлэсэн 40 хувиас бага чийглэгтэй бүтээгдэхүүнийг;

2.1.44. "хатуу, хагас хатуу, хэт хатуу бяслаг" гэж бичил биетний үйлчлэл, ферментийн аргаар тунадасжуулан ялгасан ээдмийг дулааны үйлчлэлд оруулж, хэвлэн шахаж, давсны уусмалд сойж, биологийн боловсруулалт бойжилтын аргаар үйлдвэрлэсэн, 39 хувиас багагүй чийглэгтэй бүтээгдэхүүнийг;

2.1.45. "хайлмал бяслаг" гэж зөөлөн буюу хатуу бяслагийг уусгагч давсны тусламжтайгаар дулааны үйлчлэлээр хайлж, төрөл бүрийн амтлагч нэмж амталсан тусгай байдлаар хэлбэржүүлэн хэсэгчлэн савласан 40 хувиас багагүй чийглэгтэй бүтээгдэхүүнийг;

2.1.46. "монгол бяслаг" гэж сүүний уургийг дулаан, хүчлийн аргаар ялган нягтруулж хэвлэсэн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.47. "казеин" гэж тосгүй сүүнээс гаргаж авсан сүүний үндсэн уургийг;

2.1.48. "шар сүү" гэж бяслаг, аарц, ээдэм, казеин үйлдвэрлэхэд дагалдан гарах бүтээгдэхүүнийг;

2.1.49. "шар сүүний уураг" гэж казеин уургийг тунадасжуулсны дараа шар сүүнд үлдэх уургийг;

2.1.50. "шар сүүний уургийн концентрат" гэж шар сүүг өтгөрүүлэх, эсхүл хэт нарийн шүүлтүүрээр шүүх замаар гаргасан бүтээгдэхүүнийг;

2.1.51. "альбумин" гэж шар сүүнд орших үндсэн уургийг;

2.1.52. "зайрмаг" гэж сүү болон сүүн бус нэмэлт бодисыг агаараар сийрэгжүүлэн зайрмагтуулсан, хөлдөөсөн, хөлдүү биет байдалтай чихэрлэг сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.53. "сүүн зайрмаг" гэж 7,5 хувиас ихгүй тосны агууламжтай зайрмагийг;

2.1.54. "цөцгийтэй зайрмаг" гэж 7,6-11,5 хувийн тосны агууламжтай зайрмагийг;

2.1.55. "пломбир" гэж 11,6-20 хувийн тосны агууламжтай зайрмагийг;

2.1.56. "эсэг сүүн зайрмаг" гэж бичил биетний хөрөнгө, эсхүл эсэг бүтээгдэхүүн ашиглан үйлдвэрлэсэн 7,5 хувиас ихгүй тосны агууламжтай зайрмагийг;

2.1.57. "ургамлын тостой зайрмаг" гэж ургамлын тос, эсхүл сүүний тостой хольцын эзлэх хэмжээ 12 хувиас ихгүй байх зайрмагийг;

2.1.58. "зөөлөн зайрмаг" гэж -50С-70С-ын температурт зайрмагтуулсан, шууд хэрэглээнд зориулсан зайрмагийг;

2.1.59. "бэхжүүлсэн зайрмаг" гэж -180С-аас доошгүй температурт хөлдөөсөн, хадгалах, тээвэрлэх, борлуулахад заасан температурыг хэвээр хадгалах зайрмагийг;

2.1.60. "зайрмагийн шингэн хольц" гэж зайрмагийн үйлдвэрлэлд шаардлагатай түүхий эд, сүүний бүрэлдэхүүн хэсгийг агуулсан шингэн сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.61. "зайрмагийн хуурай хольц" гэж зайрмагийн шингэн хольцыг хатаасан хатаамал сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.62. "сүүн бүтээгдэхүүн орлуулагч" гэж сүүн бүтээгдэхүүнтэй ижил зорилгоор ашиглахаар сүүн бус бүрдлээс гаргаж авсан бүтээгдэхүүнийг;

2.1.63. "хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүн" гэж бүтээгдэхүүний найрлагад сүүн бус бүрдэл хэсгийг 20 хувиас ихгүй хэмжээгээр нэмсэн хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.64. "нярай болон бага насны хүүхдийн сүүн тэжээл" гэж гурван нас хүртэлх хүүхдэд зориулсан сүүн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.65. "сургуулийн өмнөх насны хүүхдэд зориулсан хүүхдийн сүүн тэжээл" гэж 3-6 хүртэлх насны хүүхдийн хоол хүнсэнд зориулж үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.66. "сургуулийн насны хүүхдэд зориулсан сүүн тэжээл" гэж 6-14 хүртэлх насны хүүхдийн хоол хүнсэнд зориулж үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнийг;

2.1.67. "лактозгүй сүүн бүтээгдэхүүн" гэж бүтээгдэхүүнд агуулагдах лактозын хэмжээг 0,1 хувь хүртэл бууруулсан, тусгайлан бэлтгэсэн бүтээгдэхүүнийг.

2.2. Технологи ажилбарт хамаарах нэр томъёо, тайлбар

2.2.1. "шүүж цэвэрлэх" гэж сүүний механик бохирдлыг зориулалтын шүүлтүүр болон сүү цэвэрлэх сепараторын тусламжтай тусгаарлах ажилбарыг;

2.2.2. "тос ялгах" гэж сүү, сүүн бүтээгдэхүүний тосны агууламжийг тохируулах зорилгоор сүүнээс тосыг зориулалтын сепаратораар ялгах ажилбарыг;

2.2.3. "тохируулга хийх" гэж сүү, сүүн бүтээгдэхүүний тосны агууламжийг стандартын шаардлагад нийцүүлэн тос, уураг, хуурай бодисын нийт жинд эзлэх хувь хэмжээг ихэсгэх, багасгах зорилгоор бүтээгдэхүүнээс ялгах, нэмэх ажилбарыг;

2.2.4. "жигдрүүлэх" гэж сүүний цөцгий хуримтлагдан ялгарахаас сэргийлэх, бүтээгдэхүүний биежилтийг батжуулах, шингэц, шимт чанарыг сайжруулах зорилгоор сүүний тосны бөмбөлгийг даралт, өндөр давтамж, хэт авиа зэрэг механик үйлчлэлээр бутлан жижиглэх ажилбарыг;

2.2.5. "дулаанаар боловсруулах" гэж сүүнд дулааны боловсруулалт хийх ажилбарыг;

2.2.6. "халааж боловсруулах (пастеризаци)" гэж сүүг огцом халааж боловсруулах ажилбарыг;

2.2.7. "ариутгах" гэж сүүг 1040С-1250С-ын температурт ариутгах технологи ажилбарыг;

2.2.8. "хэт өндөр температурт ариутгах" гэж ариутгалыг битүү системд 1250С-1400С-ын температур гадаргуугаар урсгаж ариутгах, эсхүл 1350С-1400С-ын температуртай уураар хоёроос доошгүй секундйн барилттайгаар ариутгах ажилбарыг;

2.2.9. "бүрэлдүүлэх" гэж сүүний бүтэц, бүрэлдэхүүн, шинж чанарыг бичил биетний үйлчлэлээр өөрчлөх зорилгоор тухайлсан горим, хугацаанд сүүг барих ажилбарыг;

2.2.10. "эсгэх" гэж сүүний бүтэц, бүрэлдэхүүн, шинж чанарыг бичил биетний үйлчлэлээр өөрчлөх зорилгоор тухайлсан горим, хугацаанд боловсруулах ажилбарыг;

2.2.11. "ээдүүлэх" гэж уураглаг цагаан идээ үйлдвэрлэхэд сүүн дэх уургийг задлах ажилбарыг;

2.2.12. "тос цохих" гэж цөцгийг механик үйлчлэлээр гаргаж авах ажилбарыг;

2.2.13. "өөрөөр нь шахах" гэж уураглаг цагаан идээ боловсруулахад хэлбэр дүрс оруулан бүтээгдэхүүний өөрийнх нь жингийн нөлөөгөөр шар сүүг ялгах ажилбарыг;

2.2.14. "хайлах" гэж халаах үйлчлэлээр хатуу төлөвтэй сүүн бүтээгдэхүүнийг шингэн, зөөлөн хэлбэрт оруулах ажилбарыг;

2.2.15. "утах" гэж бяслагийг давирхайгүй хуурай модны утаагаар тусгай камерт утаж, боловсруулах ажилбарыг;

2.2.16. "баяжуулах" гэж эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн, Монгол Улсад бүртгэлтэй хүнсний нэмэлт, аминдэм, эрдэс бодис, пробиотикийн бичил биетний үйлчлэлээр сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг баяжуулах ажилбарыг;

2.2.17. "хөргөх" гэж бичил биетний үржлийг хязгаарлах зорилгоор нам температурт барих ажилбарыг;

2.2.18. "зайрмагтуулах" гэж зайрмагийн хольцыг агаараар нэгэн зэрэг сийрэгжүүлэн зайрмагтуулан хөлдөөх ажилбарыг;

2.2.19. "өтгөрүүлэх" гэж сүүний хуурай бодисыг нэмэгдүүлэх, өтгөрүүлсэн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ажилбарыг;

2.2.20. "хатаах" гэж сүүг боловсруулж хатаамал бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ажилбарыг;

2.2.21. "хөлдөөж хатаах (сублимаци)" гэж сүүний усыг шингэн төлвөөс хатуу болон хийн төлөвт шилжүүлэн хуурай бодисын агууламжийг нэмэгдүүлэх ажилбарыг;

2.2.22. "сэргээх" гэж өтгөрүүлсэн болон хатаамал сүүг усанд уусган механик дулааны аргаар боловсруулж хэвийн сүүний төлөвт шилжүүлэх ажилбарыг.

Хоёрдугаар бүлэг. Үйлдвэрийн байр, тоног
төхөөрөмж,
шаардлага
хүний нөөцөд тавих

3 дугаар зүйл. Үйлдвэрийн байр, түүний орчинд тавих шаардлага

3.1. Сүү, сүүн 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.

3.2. Үйлдвэрийн барилга нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төсвийн дагуу баригдаж, улсын бүртгэлд бүртгүүлсэн, MNS CAC RCP 1 "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим" стандартын шаардлагыг хангасан байна.

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

3.4. Үйлдвэр нь усан хангамж, ариутгах татуургын төвлөрсөн, эсхүл хэсгийн шугам сүлжээнд холбогдсон байна.

3.5. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний гадаргууд шууд хүрэлцэх уур, ус нь бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй байх бөгөөд жилд нэгээс доошгүй удаа усны эрүүл ахуй, аюулгүйн үзүүлэлтэд шинжилгээ хийлгэнэ. Технологийн ус нь MNS 900 "Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ" стандартын шаардлагыг хангасан байна.

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

3.6.1. байгалийн гэрэлтүүлэг:

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| технологийн дамжлагад | - нийт гэрлийн 7 хувиас багагүй; |
| бусад хэсэгт | - нийт гэрлийн 2 хувиас багагүй. |

3.6.2. зохиомол гэрэлтүүлэг:

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

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

3.8. Үйлдвэрийн агааржуулалтын систем нь MNS 5078 "Үйлдвэрийн барилгын агааржуулалтын системд тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлага хангасан байна.

3.9. 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.

3.10. Үйлдвэр нь ажиллагсдад зориулсан хувцас солих, усанд орох, бие засах өрөөтэй байна. Эдгээр өрөөний хаалга нь үйлдвэрлэлийн байрны хаалга руу шууд онгойхгүйгээр зохион байгуулагдсан байна.

3.11. Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан зориулалтын байр, эсхүл сүү, сүүн бүтээгдэхүүн боловсруулах үйлдвэрийн тусгаарласан өрөө, байранд явуулна.

3.12. Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх өрөө, байр нь дараахь нэмэлт шаардлагыг хангана:

3.12.1. үйлдвэр нь 800С-аас доошгүй халуун усаар хангагдсан, усан хангамжтай байх;

3.12.2. техникийн ус зайлуулах тусгай өнгөөр будаж ялган тусгаарласан сувагтай байх.

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

3.14. Савлах материал, тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгсэл, цэвэрлэгээ, ариутгалын бодисыг хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээс тусад нь төрөлжүүлэн хадгална.

4 дүгээр зүйл. Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, саванд тавих шаардлага

4.1. Сүү, сүүн 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.

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

тоноглогдсон байна.

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

4.4. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх зориулалтын тоног төхөөрөмж, зөөврийн хэрэгсэл нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй байна.

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

4.6. Хүнсний бус зориулалтаар ашиглах хэрэгсэл, хогийн сав зэрэг нь таглаатай, битүүмжлэлтэй, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалаар хийгдсэн байх бөгөөд тусгайлсан таних тэмдэгтэй байна. Эдгээрийг өөр зориулалтаар ашиглахыг хориглох бөгөөд нэг удаагийн сав, уут хэрэглэж болно.

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. үйлдвэрийн 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 ажлын 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. Сүү, сүүн 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 эд, бүтээгдэхүүнд тавих шаардлага

6 дугаар зүйл. Түүхий сүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдалд тавих шаардлага

6.1. Малын дэлэнгийн үрэвсэл, сүрьеэ, бруцеллёз зэрэг хүнд дамжин халдварлах өвчин болон малын гоц халдварт өвчнөөр эрүүл, тайван бүсээс бэлтгэсэн, гарал үүсэл нь баталгаажсан малын түүхий сүүг үйлдвэрт нийлүүлнэ.

6.2. Мал төллөхөөс өмнөх болон төллөснөөс хойшхи долоо хоногийн хугацаанд болон малын халдварт, гоц халдварт өвчний хорио цээрийн дэглэм тогтоосон бүс нутгийн малаас бэлтгэсэн түүхий сүүг үйлдвэрт хэрэглэхийг хориглоно.

6.3. Сүүг саасны дараа механик бохирдлыг шүүж, 4 цагийн дотор 40С-100С хүртэл хөргөсөн байна.

6.4. Бэлтгэн нийлүүлэгч нь сүүний ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шинжилгээг итгэмжлэгдсэн лабораторид хийсэн байна.

6.5. Түүхий сүүний нягт, тосгүй хуурай бодис болон тослогийн агууламж нь MNS 4228 "Малын түүхий сүү. Техникийн шаардлага" стандартын шаардлага хангасан байна.

6.6. Хүүхдийн сүүн тэжээлийн үйлдвэр, цехэд нийлүүлэх түүхий сүү нь MNS 4228 "Малын түүхий сүү. Техникийн шаардлага" стандартад заасан дээд зэргийн сүүний шаардлага хангасан байна.

6.7. Бяслаг үйлдвэрлэхэд зориулсан үнээний түүхий сүү нь дараахь шаардлагад нийцсэн байна:

6.7.1. сүүний ээдэх чадварын үзүүлэлт 1 болон 2 дугаар зэрэгт хамаарах;

6.7.2. бичил биетний амьд эсийн ерөнхий тоо нь редуктозын шинжилгээгээр 1 болон 2 дугаар зэргийн үндсэн шаардлагыг хангах бөгөөд бичил биетний амьд эсийн ерөнхий тоо нь 1 мл сүүнд 5×10^5 -аас ихгүй байх;

6.7.3. түүхий сүүний исгэлэн 210Т-ээс ихгүй байх;

6.7.4. сүүний уургийн агууламж 3,0 хувиас багагүй байх.

6.8. Хүүхдийн сүүн тэжээлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд зориулсан үнээний түүхий сүүний бичил биетний ерөнхий тоон үзүүлэлт нь 1 мл сүүнд 5×10^5 , соматик эсийн тоо 1 мл сүүнд 5×10^5 -аас ихгүй байна.

6.9. Түүхий сүүний химийн болон цацрагийн аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүд нь MNS CAC 193 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт"-ын шаардлагыг хангасан байна.

6.10. Хатаамал сүү нь MNS 2842 "Хуурай сүү. Техникийн шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан байна.

7 дугаар зүйл. Цэвэр өсгөврийн хөрөнгөд тавих шаардлага

7.1. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхэд шаардлагатай дан буюу хосолмол үйлчлэлтэй цэвэр өсгөврийн хөрөнгөний бичил биетний аюулгүй байдлын тоон үзүүлэлт нь MNS 3768 "Монгол таргийн хөрөнгө", MNS 3769 "Үнээний сүүний ундааны хөрөнгө" стандартад заасан хэмжээнд байна.

7.2. Цэвэр өсгөврийн хөрөнгө болон пробиотик бичил биетнийг өсгөвөрлөх тэжээлийн орчин, хөрөнгө, ферментийн бэлдмэлийн эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүд нь MNS 3768 "Монгол таргийн хөрөнгө", MNS 3769 "Үнээний сүүний ундааны хөрөнгө" стандартын шаардлага хангасан байна.

7.3. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хэрэглэх ферментийн идэвх, сонгомол чанар нь стандарт болон норматив баримт бичигт тогтоосон шаардлагад нийцсэн байна.

7.4. Хөрөнгө, пробиотик, бичил биетэн, бодис, ферментийн бэлдмэлүүд, тэжээлийн орчин нь хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах

чиглэлээр баталж гаргасан хууль, дүрэм, стандартын шаардлагад нийцсэн байна.

7.5. Гарал үүсэл нь тодорхойгүй, хэрэглэх хугацаа нь хэтэрсэн, зохих журмын дагуу бүртгэлд хамрагдаагүй хөрөнгө, пробиотик, бичил биетний өсгөвөр ашиглахыг хориглоно.

Дөрөвдүгээр бүлэг. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд тавих нийтлэг шаардлага

8 дугаар зүйл. Сүүн, сүүн бүтээгдэхүүнд тавих шаардлага

8.1. Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд агуулагдах хүнд металл, микотоксин, антибиотикийн үлдэгдэл, пестицид, цацрагийн үзүүлэлтүүд нь MNS 4504 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын зөвшөөрөгдөх хэмжээ", MNS CAC MRL 2 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ", MNS 5868 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ", MNS CAC 193 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт", MNS 5867 "Хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдах меламины зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ" стандартуудын шаардлагыг хангасан байна.

8.2. Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд агуулагдах бичил биетний зөвшөөрөгдөх хэмжээ нь MNS 219 "Ундны сүү. Техникийн шаардлага", MNS 226 "Зайрмаг. Техникийн шаардлага", MNS 2842 "Хуурай сүү. Техникийн шаардлага", MNS 4229 "Эсэг цагаан идээ. Техникийн шаардлага", MNS 4230 "Уураглаг цагаан идээ. Техникийн шаардлага", MNS 4528 "Тослог цагаан идээ. Техникийн шаардлага", MNS GOST 51331 "Йогурт. Ерөнхий шаардлага" стандартад заасан шаардлагыг хангасан байна.

8.3. Сүү боловсруулах үйлдвэрт хэрэглэж байгаа хүнсний нэмэлт нь MNS CAC 192 "Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт"-ын шаардлагыг хангасан, баяжуулах эрдэс бодис, аминдэм нь эрх бүхий байгууллагаас хүнсний бүтээгдэхүүнд хэрэглэхийг зөвшөөрсөн байх бөгөөд тэдгээрийн хэмжээ нь тогтоосон нормтой нийцсэн байна.

8.4. Баяжуулсан сүүн бүтээгдэхүүн дэх пробиотик болон пребиотик бичил биетний тоо хэмжээ холбогдох стандартын шаардлагыг хангасан байна.

8.5. Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүн нь дараахь шаардлагыг хангасан байна:

8.5.1. илчлэг чанар нь хүүхдийн наснаас хамаарах бөгөөд хүүхдийн эрүүл

мэндэд сөрөг нөлөөгүй байх;

8.5.2. хууль, стандарт, дүрэм, журам, нормд заасан хүнсний бүтээгдэхүүний тэжээллэг чанар, аюулгүй байдлын шаардлагад нийцсэн байх;

8.5.3. химийн гаралтай хүнсний будаг, үнэр, амт оруулагч, хувиргасан амьд организмыг ашиглан гаргаж авсан бүрдлийг агуулаагүй байх;

8.5.4. нярай болон өсвөр насны хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүнд агуулагдах хорт бодис болон исэлдэлтийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ нь холбогдох шаардлагыг хангасан байх;

8.5.5. нярай болон өсвөр насны хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүнд агуулагдах бичил биетний хэмжээ нь зөвшөөрөгдөх шаардлагыг хангасан байх;

8.5.6. нярай болон өсвөр насны хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн аминдэм, эрдэс бодис, хүнсний нэмэлтүүдийг ашиглах бөгөөд тэдгээрийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь MNS CAC 192 "Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт"-ын шаардлага болон эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн хэмжээнд байх;

8.5.7. сүүн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үзүүлэлтэд тавих шаардлагыг хүүхдийн (бага насны, сургуулийн өмнөх болон сургуулийн насны хүүхэд) эрүүл мэндэд учирч болзошгүй хохирлын эрсдэлийн ангиллын шалгуур үзүүлэлтээр тогтоосон байх;

8.5.8. сургуулийн болон сургуулийн өмнөх насны хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүнд агуулагдах хорт бодисын хэмжээ нь MNS CAC 193 "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хорт болон бохирдуулагч бодисын ерөнхий стандарт"-ын шаардлага хангасан байх;

8.5.9. сургуулийн болон сургуулийн өмнөх насны хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүн дэх бичил биетний зөвшөөрөгдөх хэмжээ холбогдох стандартад заасан хэмжээнээс ихгүй байх.

9 дүгээр зүйл. Сүү боловсруулах технологи ажилбарт тавих шаардлага

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

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

9.2.1. түүхий эд, материал, хүнсний нэмэлтийн бүртгэл;

9.2.2. үйлдвэрлэлийн бүртгэл буюу 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 сорилтын 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. Үйлдвэрлэлийн хөрөнгө бэлтгэх, түүнчлэн тэжээлийн хуурай орчин, эсхүл хатаамал сүүг сэргээх, халаах, ариутгах, хөргөх, исгэх, өсгөвөрлөх бүхий л ажилбарыг хаалттай, ариун орчинд гүйцэтгэнэ.

9.4. Үйлдвэрлэлд 2 цагаас дээш хугацаанд сул зогсолт гарсан тохиолдолд дулааны боловсруулалт хийсэн сүү, хольцыг дахин давтан боловсруулна.

10 дугаар зүйл. Бүтээгдэхүүнийг савлах, шошголоход тавих шаардлага

10.1. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд эрүүл ахуй, аюулгүйн үзүүлэлтийг хангасан, зориулалтын бөгөөд экологийн хувьд цэвэр материалаар хийсэн сав, баглаа боодлыг ашиглана. Сав, баглаа боодол нь MNS 5684 "Сав, баглаа боодлын материалд агуулагдах хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ" стандартын шаардлагыг хангасан байна.

10.2. Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүнийг агаар үл нэвтрэх байдлаар жижиглэн савлана.

10.3. Сүүн бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодол бүрийн гадна талд хэрэглэгчдэд зориулсан мэдээлэл бүхий барааны тэмдэг, шошго, шаардлагатай тохиолдолд

хавсралт хуудас дагалдуулна.

10.4. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний шошго нь MNS CAC 1 "Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошгололтод тавих шаардлага", MNS CAC GL 2 "Шим тэжээлт чанарыг шошгонд тусгах зөвлөмж" стандартын шаардлага хангасан байна.

10.5. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг багцлах тохиолдолд барааны тэмдэг тавихгүй байж болно. Ийм тохиолдолд баглаа боодлын тоо, жин зэрэг нэмэлт мэдээлэл байна.

10.6. Шошгон дээр заасан сүү, сүүн бүтээгдэхүүний нэр нь энэхүү Техникийн зохицуулалтын 2 дугаар зүйлд заасан нэр томъёотой нийцсэн байна.

10.7. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний шошгон дээр ямар малын сүүгээр үйлдвэрлэснийг заана.

10.8. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг халааж боловсруулсан бол бүтээгдэхүүний нэрийн хамт тухайн технологи ажилбарын нэрийг бичнэ. Жишээлбэл: "сүү ариутгасан", "цөцгий ариутгасан" гэх мэт.

10.9. Халааж боловсруулахын зэрэгцээ өөр технологи ажилбар хийсэн бол шошгонд нэмж бичиж болно. Жишээлбэл: "ариутгасан сүү анхилуун" гэх мэт.

10.10. Сүү сүүн бүтээгдэхүүний орцод өөр төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүн нэмсэн бол бүтээгдэхүүний нэрэнд тодотгон бичиж болно. Жишээлбэл: "жимстэй аарц", "жимстэй тараг", "гахайн утсан махтай зөөлөн бяслаг" гэх мэт.

10.11. Био бүтээгдэхүүний нэрийг шошго дээр тохиромжтой байдлаар "био" угтвартай бичиж болно. Жишээлбэл: "био тараг" гэх мэт.

10.12. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний технологи ажилбарыг тухайн бүтээгдэхүүний нэрийн тодотголд ашиглаж болно. Жишээлбэл: "сүүн ундаа", "бүтэн тостой сүү", "эсэг сүүн ундаа" гэх мэт.

10.13. Өтгөрүүлсэн, хатаамал сүүг ашигласан бол "Хатаамал сүүгээр үйлдвэрлэсэн сүү" гэж бичнэ.

10.14. Эсэг сүүн бүтээгдэхүүний нэр томъёо (энэхүү техникийн зохицуулалтын 2.1.31-2.1.36-д заасан) нь дахин халааж боловсруулсан эсэг сүүн бүтээгдэхүүнд хамаарахгүй. Эдгээрийг үйлдвэрлэсэн технологийн тодорхойлолтыг орлуулж бичнэ. Жишээлбэл: "тарагны", "халаасан тарагны", "йогуртын", "халаасан йогуртын" гэх мэт.

10.15. Бяслэгийг технологи ажилбараас нь хамааруулан хатуу, хагас хатуу, зөөлөн, шинэ, бутрамтгай, паст хэлбэртэй гэж бичнэ.

10.16. "Баяжуулсан" гэсэн нэрний тухайн нэмэлтийн тодорхойлолт болон түүний тоо хэмжээ, хоногт хэрэглэх норм хэмжээ, зөвлөмж зэргийг багтаасан мэдээлэл дагалдана.

10.17. Сүүн бүтээгдэхүүний шошгонд хэрэглэгчдийг төөрөгдөлд оруулж болохуйц үг хэллэг хэрэглэхийг хориглоно.

10.18. Ургамлын тос орсон зайрмагийн шошгонд "ургамлын тостой" гэж бичнэ.

10.19. Худалдаалж байгаа түүхий сүү, цөцгий нь дараахь мэдээллийг агуулсан бараа-тээврийн тэмдэг, баримт бичигтэй байна:

10.19.1. бүтээгдэхүүний нэр төрөл;

10.19.2. тухайн бүтээгдэхүүн мөн болохыг нотолсон сүүний хуурай бодисын эзлэх массын хэмжээнээс бусад үзүүлэлт;

10.19.3. бүтээгдэхүүний бэлтгэн нийлүүлэгчийн нэр-хувиараа үйлдвэрлэл эрхлэгч иргэний овог, нэр, хуулийн этгээдийн нэр;

10.19.4. бүтээгдэхүүнийг бэлтгэн нийлүүлэгчийн хаяг;

10.19.5. бүтээгдэхүүний эзэлхүүн (литрээр), эсхүл тэдгээр бүтээгдэхүүний жин (килограммаар);

10.19.6. бүтээгдэхүүнийг ачуулсан огноо, хугацаа (цаг, минут);

10.19.7. бүтээгдэхүүнийг ачуулах үеийн температур;

10.19.8. бүтээгдэхүүний хэсэг, цувралын дугаар.

10.20. Хүнсний зах, дэлгүүр, лангуугаар худалдаалж байгаа үйлдвэрийн бус аргаар бэлтгэсэн түүхий сүү, цөцгий, цагаан идээнд бэлтгэсэн газар, бүтээгдэхүүний нэр төрөл, хугацаа бүхий мэдээллийг дагалдуулна.

10.21. Төрөл бүрийн бүрхэвчид савласан бүтээгдэхүүний шошго дээр бүрхэвчийн найрлагын бүрдэл хэсгийг тусад нь заана.

10.22. Эсэг сүүн бүтээгдэхүүний шошго дээр ашигтай бичил биетний тоог заана.

10.23. Хувиргасан амьд организмыг 0,9 хувиас дээш хэмжээгээр агуулсан түүхий эд, нэмэлтийг бүтээгдэхүүнд хэрэглэсэн бол бүрдэл хэсэг, гарал үүслийн талаархи мэдээллийг шошгонд тусгана.

10.24. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг хэрэглэх нөхцөлийг заана. Жишээлбэл: Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлыг нээж задлахаас өмнө, хойно хадгалах хугацаа гэх мэт.

10.25. Сүүн бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэсэн болон савласан хугацаа давхцахгүй тохиолдолд хэрэглэх хүчинтэй хугацааг түргэн муудах сүүн бүтээгдэхүүнд сар, өдөр, цагаар, 30 хүртэлх хоногоор хадгалах сүүн бүтээгдэхүүнд жил, сар, өдрөөр, нөөшилсөн сүүн бүтээгдэхүүнд жил, сараар тус тус заана.

10.26. Хэрэглэх хүчинтэй хугацааг "... хүртэл хэрэглэх хүчинтэй", "... хүртэл хэрэглэнэ", эсхүл "... хүртэл ашиглана" гэж бичнэ. Сар, өдөр, цаг заасан хугацааг тодорхой бичнэ. Жишээлбэл: "Хэрэглэх хүчинтэй хугацаа 36 цаг", "Хэрэглэх хүчинтэй хугацаа 14 хоног", "Хэрэглэх хүчинтэй хугацаа 6 сар", "14 хоног хүчинтэй", "6 сар хүчинтэй" гэх мэт.

10.27. Өтгөрүүлсэн болон хатаамал сүүн бүтээгдэхүүний шошго нь дараахь нэмэлт мэдээлэл агуулсан байна: Бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэсэн болон хэрэглэх хүчинтэй хугацааг таглаан дээр, эсхүл сав, хайрцагны ёроолд бичнэ. Хэрэглэх хүчинтэй хугацааг заахдаа "Таг, ёроолын эсвэл хоёрдугаар эгнээнээс үз", "Савны таг, ёроолоос үз" гэсэн бичилт хийнэ. "... туршид хүчинтэй", "... хугацаанд борлуулна" гэсэн бичилт бүхий хүчинтэй хугацааг "Үйлдвэрлэсэн хугацааг тагны, эсхүл ёроолын, эсвэл хоёрдугаар эгнээнд заасан", "Үйлдвэрлэсэн хугацааг таган дээр, эсхүл ёроолд заасан" гэсэн бичлэгтэй үгийн хамт байрлуулна.

10.28. Өтгөрүүлсэн сахартай, сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд сахароз, фруктоз, глюкоз, лактоз гэх мэт сахарын төрлийг зааж өгнө.

10.29. Бясллагны шошгон дээр байх мэдээллийг хүнсний зориулалтын будаг, наалт ашиглан бичиж болно. Бяслаг, зөөлөн бяслаг, хатуу бяслаг нь дараахь нэмэлт мэдээлэл агуулсан шошготой байна:

10.29.1. бяслагны найрлага;

10.29.2. бяслагны нэр төрөл болон тэмдэг;

10.29.3. тос, агууламжийн эзлэх хувь (хуурай бодист шилжүүлснээр);

10.29.4. цэвэр өсгөврийн ашигтай бичил биетний төрөл, сүүг ээдүүлэх ферментийн бэлдмэлийн гарал үүсэл;

10.29.5. зөөлөн, давсалсан, бяслагны хэрэглэх хүчинтэй хугацаа;

10.29.6. хэт хатуу, хагас хатуу, хатуу, зөөлөн бяслагны хувьд хэрэглэх, хадгалах хүчинтэй хугацаа.

10.30. Нярай болон бага насны хүүхдэд зориулсан сүүн бүтээгдэхүүнд дараахь нэмэлт мэдээллийг бичнэ:

10.30.1. бүтээгдэхүүний найрлага;

10.30.2. бүтээгдэхүүнийг хэрэглэх зөвлөмж;

10.30.3. бүтээгдэхүүнийг бэлтгэх нөхцөл (шаардлагатай тохиолдолд), баглаа боодлыг задалсны дараа эдгээр бүтээгдэхүүнийг хадгалах, ашиглах нөхцөл;

10.30.4. бүтээгдэхүүн зориулагдсан хүүхдийн насыг заах:

10.30.4.1. хүүхэд мэндэлснээс хойш 6 сар-эхийн сүү орлох тэжээл;

10.30.4.2. зургаан сараас дээш-дараагийн шатны хольц;

10.30.4.3. зургаан сараас дээш-аарц, аарцан бүтээгдэхүүн;

10.30.4.4. найман сараас дээш-эхийн сүү орлуулаагүй бүтээгдэхүүн.

10.31. Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүний шошго дээрх "Хүүхдийн тэжээл" гэсэн бичвэр нь энгийн нүдээр харахад гаргацтай, тод байна. Эхийн сүү орлох бүтээгдэхүүний шошгонд "Нярай хүүхдийг эхийн сүүгээр хооллох нь зөв" гэсэн анхааруулга бичнэ.

10.32. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний шошгонд тусгасан шимт чанарын үзүүлэлт нь тухайн бүтээгдэхүүний бодит үзүүлэлттэй нийцсэн, MNS CAC GL 2 "Шим тэжээлт чанарыг шошгонд тусгах зөвлөмж" стандартын шаардлагыг хангасан байна.

10.33. Баяжуулсан сүүн бүтээгдэхүүнд нэмсэн аминдэм, эрдэс бодисын хэмжээг тухайн бүтээгдэхүүнийг хэрэглэх хүчинтэй хугацаа дуусах үеийн агууламжаар тооцон шошгонд заана. Эдгээр бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэхдээ тосонд уусдаг аминдэмийг 50 хувиас илүүгүй байх, усанд уусдаг аминдэмийг 100 хувиас хэтрүүлэхгүй байхаар аминдэмийн агууламжийг нэмэгдүүлж болно.

10.34. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний шошгыг хэрэглэгч уншиж мэдээлэл авахад тохиромжтой байршилд, монгол хэл дээр бичсэн байна.

11 дүгээр зүйл. Бүтээгдэхүүнийг хадгалах, тээвэрлэхэд тавих шаардлага

11.1. Бэлтгэн нийлүүлэгч нь хөргөсөн сүү, цөцгийг 36 цагаас ихгүй хугацаанд хадгалж тээвэрлэнэ.

11.2. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг хадгалах, тээвэрлэх нөхцөл нь MNS 219 "Ундны сүү. Техникийн шаардлага", MNS 226 "Зайрмаг. Техникийн шаардлага", MNS 2842 "Хуурай сүү. Техникийн шаардлага", MNS 4228 "Малын түүхий сүү. Техникийн шаардлага", MNS 4229 "Эсэг цагаан идээ. Техникийн шаардлага", MNS 4230 "Уураглаг цагаан идээ. Техникийн шаардлага", MNS 4528 "Тослог цагаан идээ. Техникийн шаардлага", MNS GOST R 51331 "Йогурт. Ерөнхий шаардлага" стандартуудад заасан шаардлагыг хангасан байна.

Тавдугаар бүлэг. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн боловсруулах
үйлдвэрийн
цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, ариутгалд
тавих шаардлага

12 дугаар зүйл. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, ариутгалд тавих шаардлага

12.1. Үйлдвэр нь сүү, сүүн бүтээгдэхүүний ариун цэвэр, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлагыг хангах, үйлдвэрийн байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав, баглаа, тээврийн хэрэгслийн угаалга, ариутгал, халдваргүйтгэл хийх журам баталж мөрдөх бөгөөд ариутгал, халдваргүйтгэл хийх бүртгээ бүртгэл хөтөлнө.

12.2. Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав суулгыг дараахь дарааллаар цэвэрлэж, ариутгана:

12.2.1. механик цэвэрлэгээ хийх;

12.2.2. халдваргүйтгэлийн уусмалаар угаах;

12.2.3. цэвэр усаар угаах;

-

12.2.4. хатаах;

12.2.5. ариутгах.

12.3. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, ариутгалд эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн зориулалтын бэлдмэл бодисыг хэрэглэнэ. Эдгээр бэлдмэл бодисыг тодорхой хаяглаж, зориулалтын тусгай агуулахад хадгална.

12.4. Сүү боловсруулах үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, шугам хоолойн угаалга, ариутгалыг хийх хугацаа, угаалга, ариутгалын бодисын концентраци, температурт хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлнө.

12.5. Сүү хадгалах, хөргөх зориулалтын танкан дахь сүүг юүлж дууссанаас хойш 2 цагийн дотор, эсхүл угаалга, ариутгал хийгдсэний дараа 6 цагаас дээш хугацаанд ашиглаагүй тохиолдолд угаалга, ариутгалыг дахин хийнэ.

12.6. Үйлдвэрлэлд 2 цагаас дээш хугацаанд сул зогсолт гарсан тохиолдолд тоног төхөөрөмж, шугам хоолойг угааж ариутгана.

12.7. Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, ариутгал нь MNS CAC RCP 1 "Хүнсний эрүүл ахуйн зарчим" стандартын шаардлагыг хангасан байна.

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

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

12.10. Бохир ус, шингэн 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.

12.11. 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.

12.12. Үйлдвэр нь хортон шавж, мэрэгчээс урьдчилан сэргийлэх, тэмцэх тусгай хөтөлбөртэй байна.

12.13. Хортон, шавжаас урьдчилан сэргийлэх, устгал хийхдээ хүнсний аюулгүй байдалд сөрөг нөлөөгүй хими, физик, биологийн аргыг хэрэглэж, тухай бүр бүртгэл хөтлөн баталгаажуулсан байна.

12.14. Угаалга, халдваргүйтгэлийн чанарыг үйлдвэрлэлийн хяналтын хөтөлбөрт

тусгаж эмгэг төрөгч бичил биетний үлдэц байгаа эсэхэд лабораторийн шинжилгээ хийнэ.

Зургаадугаар бүлэг. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг худалдаалах, эргүүлэн татахад тавих шаардлага

13 дугаар зүйл. Бүтээгдэхүүнийг худалдаалахад тавих шаардлага

13.1. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний цуврал нь MNS 219 "Ундны сүү. Техникийн шаардлага", MNS 226 "Зайрмаг. Техникийн шаардлага", MNS 2842 "Хуурай сүү. Техникийн шаардлага", MNS 4228 "Малын түүхий сүү. Техникийн шаардлага", MNS 4229 "Эсэг цагаан идээ. Техникийн шаардлага", MNS 4230 "Уураглаг цагаан идээ. Техникийн шаардлага", MNS 4528 "Тослог цагаан идээ. Техникийн шаардлага", MNS GOST R 51331 "Йогурт. Ерөнхий шаардлага" стандарт болон "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бичил биетийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ"-нд нийцэж байгааг нотлон худалдаа, үйлчилгээнд нийлүүлнэ.

13.2. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг MNS 5021 "Худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлага хангасан, худалдааны үйл ажиллагааг албан ёсоор эрхлэх зөвшөөрөл, бүртгэлтэй худалдаа, үйлчилгээний газарт нийлүүлнэ.

13.3. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг худалдах, уг бүтээгдэхүүнээр үйлчлэх газар нь температурын тохируулга хийх боломжтой, гадны бохирдлоос хамгаалсан шилэн хаалттай, зориулалтын хөргөлт бүхий тоног төхөөрөмжтэй байна.

13.4. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг жижиглэн худалдаалах ажилбарыг зориулалтын сав суулга, багаж хэрэгслээр гүйцэтгэж, сав суулга, багаж хэрэгслийг байнга угааж, халдваргүйтгэнэ.

13.5. Үйлдвэрлэл эрхлэгч нь зах зээлд бүтээгдэхүүнээ нийлүүлэхдээ ялгах таних тэмдэг, тэмдэглэгээ, бүтээгдэхүүн тараалтын бүртгэл хөтөлж, архивлан хадгална.

13.6. Бага насны хүүхдэд зориулсан хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүнийг хадгалах баталгаатай нөхцөлийг хангасан худалдааны байгууллага болон борлуулах цэгээр дамжуулан худалдаална.

13.7. Түүхий сүүг худалдаалахдаа мал эмнэлгийн чиглэлээр төрийн хяналт явуулах эрх бүхий төрийн захиргааны байгууллагаас түүхий сүүний аюулгүйн үзүүлэлтийг баталгаажуулан олгосон шинжилгээний бичгийг хэрэглэгчдэд танилцуулахаас гадна түүхий сүүг заавал буцалгаж хэрэглэх тухай мэдээллийг хүргэнэ.

13.8. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг хадгалах нөхцөл, шаардлага хангаагүй газарт худалдаалахыг хориглоно.

13.9. Бэлтгэн нийлүүлэгчээс тогтоосон хэрэглэх хүчинтэй хугацааг засварлан өөрчлөхийг хориглоно. Хэрэглэх хүчинтэй хугацаа хэтэрсэн сүү, сүүн бүтээгдэхүүн худалдаалахыг хориглоно.

13.10. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангаагүй хэрэглэгчийн сав, баглаа боодолд савлаж худалдаалахыг хориглоно.

14 дүгээр зүйл. Бүтээгдэхүүнийг эргүүлэн татахад тавих шаардлага

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

14.2. Зах зээлээс эргүүлэн татсан бүтээгдэхүүнийг дахин боловсруулалт хийх буюу эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн тусгай цэгт холбогдох хууль, журмын дагуу устгалд оруулна.

---oOo---