



МОНГОЛ УЛСЫН ЗАСГИЙН ГАЗРЫН ТОГТООЛ

2008 оны 4 дүгээр сарын 30-ны өдөр

Дугаар 159

Улаанбаатар хот

ТЕХНИКИЙН ЗОХИЦУУЛАЛТЫН ТУХАЙ

Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай хуулийн 10.2, Засгийн газрын тусгай сангийн тухай хуулийн 8.3.4, 8.3.7-г тус тус үндэслэн Монгол Улсын Засгийн газраас ТОГТООХ НЬ:

1. Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалтыг хавсралтын ёсоор баталж, 2008 оны 10 дугаар сарын 1-ний өдрөөс мөрдсүгэй.
2. Энэхүү техникийн зохицуулалтын 2.1.4 дэх заалт болон "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1 стандартын шаардлагыг 2010 оны 1 дүгээр сарын 1-ний өдрөөс эхлэн хэрэгжүүлж эхэлсүгэй.
3. Энэхүү техникийн зохицуулалтыг хэрэгжүүлэх арга хэмжээ авч ажиллахыг Хүнс, хөдөө аж ахуйн сайд Ц.Ганхуяг, Стандартчилал, хэмжил зүйн төвийн дарга Г.Гантөмөр, Улсын мэргэжлийн хяналтын газрын дарга Ц.Шийрэвдамба нарт тус тус үүрэг болгосугай.

МОНГОЛ УЛСЫН ЕРӨНХИЙ САЙД С.БАЯР

ХҮНС, ХӨДӨӨ АЖ АХУЙН САЙД Ц.ГАНХУЯГ

Монгол Улсын Засгийн газрын 2008 оны 159 дүгээр
тогтоолын хавсралт

СОГТУУРУУЛАХ УНДААНЫ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН
ТЕХНИКИЙН ЗОХИЦУУЛАЛТ MNTR 1:2008

1. Ерөнхий зүйл

1.1. Энэхүү техникийн зохицуулалтыг Монгол Улсын нутаг дэвсгэрт үйл ажиллагаа эрхэлж байгаа согтууруулах ундаа үйлдвэрлэх тусгай зөвшөөрөл бүхий хуулийн этгээд заавал дагаж мөрдөнө.

1.2. Энэхүү техникийн зохицуулалт нь Монгол Улсын нутаг дэвсгэрт согтууруулах ундааны үйлдвэрлэл эрхлэн явуулахад тавих заавал биелүүлэх шаардлагыг тогтооно.

1.3. Энэхүү техникийн зохицуулалтыг согтууруулах ундааны үйлдвэрлэл эрхлэх тусгай зөвшөөрлийн гэрчилгээ олгох, сунгах, үйлдвэрлэл явуулах, үйлдвэрлэлд хяналт тавих, тохирлын баталгаанд хамруулах, тохирлын үнэлгээ явуулах үйл ажиллагаанд баримтлах шалгуур болгон ашиглана.

2. Согтууруулах ундааны бүх төрлийн үйлдвэрлэлд тавих нийтлэг шаардлага

2.1. Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлд чанар, аюулгүй байдлын дотоод хяналт, удирдлагын тогтолцоог дараахь байдлаар бүрдүүлсэн байна:

2.1.1. согтууруулах ундааны чанар, аюулгүй байдлын хяналтын тогтолцоог "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (олон улсын зөвлөмж)" MNS CAC/RCP 1 стандартын дагуу хэрэгжүүлсэн байх;

2.1.2. бүтээгдэхүүний чанарын асуудал эрхэлсэн алба, нэгж, ажилтантай байх;

2.1.3. үйлдвэрлэлийн дамжлагын болон түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний хяналтын лабораторитой байх;

2.1.4. хяналтын лаборатори нь "Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага" MNS ISO/IEC 17025 стандартын шаардлагыг хангасан байх;

2.1.5. чанарын алба, нэгж, ажилтан нь бүтээгдэхүүний цуврал бүрийг дотоодын хяналтын лабораторийн сорилтын үр дүнг үндэслэн чанарын гэрчилгээ үйлдэн баталгаажуулж, худалдаа үйлчилгээнд гаргаж байх;

2.1.6. согтууруулах ундааны үйлдвэрлэл эрхлэгч нь түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид улиралд нэгээс

доошгүй удаа, эсхүл шинээр үйлдвэрлэл эхэлсэн, үйлдвэрлэл удаан хугацаагаар завсарласны дараа үргэлжилсэн үед хийлгэнэ. Шинэ түүхий эд хүлээн авсан тохиолдол бүрт иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид хийлгэж шаардлага хангасан нөхцөлд үйлдвэрлэлд хэрэглэнэ.

Түүхий эд, бүтээгдэхүүний сорилт, шинжилгээ, баталгаажуулалттай холбогдон гарах зардлыг үйлдвэрлэгч бүрэн хариуцна.

2.2. Архи, спиртийн үйлдвэрлэлийн шугамын оролт, гаралтыг тоолууржуулсан зориулалтын төхөөрөмжөөр тоногдсон байна.

2.3. Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн шугамын тоолуур нь Хэмжлийн нэгдмэл байдлыг хангах тухай хуулийн дагуу загварын туршилтад тэнцэж, улсын бүртгэлд бүртгэгдэн, баталгаажсан байна.

2.4. Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн шугамын тоолуурт тавих хяналтыг Үндэсний татварын ерөнхий газрын дарга, Стандартчилал, хэмжил зүйн төвийн дарга нарын хамтарсан тушаалаар баталсан журмын дагуу явуулна.

2.5. Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн түүхий эд, завсрын болон эцсийн бүтээгдэхүүнд үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр, ээлж, шугам, чанарын төлөв байдал (зэрэг, дугаар, тэнцсэн, тэнцээгүй гэх мэт)-ыг зааж тэмдэглэн энэ тухай нарийвчилсан бүртгэл хөтөлнө. Шаардлагатай гэж үзвэл холбогдох мэргэжлийн байгууллагатай зөвшилцсөний үндсэн дээр хуурамч бүтээгдэхүүнээс хамгаалах аргачлал, тэмдэглэгээ хэрэглэнэ.

2.6. Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн асуудал хариуцсан дээд, дунд шатны удирдлага буюу үйлдвэр эрхэлсэн удирдлага, технологич, мастер, чанар, лаборатори болон хангамж, борлуулалтын асуудал хариуцсан ажилтан нь согтууруулах ундааны стандарт, техникийн зохицуулалт, чанарын хяналт, удирдлагын чиглэлээр сургалтад хамрагдсан албан ёсны гэрчилгээтэй байна.

2.7. Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн технологич, лабораторийн эрхлэгч нь бакалавраас доошгүй боловсролын зэрэгтэй байх бөгөөд дор дурдсан мэргэжлийг эзэмшсэн байна:

2.7.1. технологич: исгэлтийн үйлдвэрлэлийн инженер-технологич, эсхүл хүнсний үйлдвэрлэлийн технологич мэргэжилтэй, исгэлтийн үйлдвэрлэлийн технологиор мэргэшсэн байх;

2.7.2. лабораторийн эрхлэгч: хүнсний хими-технологич, эсхүл химийн технологич, хүнсний үйлдвэрлэлийн технологич, лабораторийн шинжилгээний арга зүйд мэргэшсэн байх.

2.8. Үйлдвэрийн мастер, лабораторийн лаборант нь бакалаврын зэрэгтэй, эсхүл тусгай дунд боловсролтой бөгөөд дор дурдсан мэргэжлийг эзэмшсэн байна:

2.8.1. мастер: хүнсний үйлдвэрлэлийн технологич байх;

2.8.2. лаборант: хүнсний үйлдвэрлэлийн технологич, эсхүл химийн технологич, лабораторийн арга зүйд мэргэшсэн байх.

2.9. Үйлдвэрлэлийн үндсэн ажилчид нь мэргэжлийн дамжаа, сургалтад хамрагдсан байна.

2.10. Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэгч нь холбогдох стандарт, техникийн зохицуулалт шинээр гарсан болон шинэчлэгдсэн үед энэхүү техникийн зохицуулалтын 2.6, 2.7, 2.8-д заасан ажилтанг сургалтад хамруулах арга хэмжээг авна.

2.11. Эрх бүхий байгууллага буюу нийлүүлэгч, үйлдвэрлэгчээс олгосон чанарын баталгаа, гэрчилгээгүй түүхий эд, материал, бодис, бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэлд ашиглахыг хориглоно.

3. Спиртийн үйлдвэрлэлд тавих шаардлага

3.1. Спиртийн үйлдвэрлэл нь "Согтууруулах ундаа. Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ерөнхий шаардлага. Хэсэг 1: Спиртийн үйлдвэрлэл" MNS 5273-1 стандартын шаардлагыг хангасан байна.

3.2. Спиртийн үйлдвэрлэл нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 2 дахь хэсэг болон 3.1-д заасан шаардлагаас гадна дараахь шаардлагыг хангасан байна:

3.2.1. үйлдвэрлэлийн шугамын оролт, гаралтыг хянах дараахь зориулалтын төхөөрөмжтэй байна:

3.2.1.1. улаан буудайн зарцуулалтад хяналт тавих санах ой бүхий автомат жин;

3.2.1.2. үйлдвэрлэсэн спиртийн эзлэхүүн (жин), чанга, нягт, температурыг хэмжих нарийн мэдрэмжтэй электрон (автомат) тоолуур.

3.2.2. спиртийн үйлдвэрлэлийн лаборатори нь дараахь үзүүлэлтийг тодорхойлно:

3.2.2.1. үйлдвэрлэлийн үндсэн түүхий эд, материалын холбогдох стандартад заасан чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлт;

3.2.2.2. технологийн болон ахуйн хэрэглээнд ашиглаж байгаа усанд "Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал. Ундны ус Эрүүл ахуйн шаардлага, түүнд тавих хяналт" MNS 900 стандартад заасан мэдрэхүйн үзүүлэлт болон pH, ерөнхий хатуулаг, нянгийн тоо, колититр, колиндекс, гэдэсний бүлгийн эмгэг төрөгч;

3.2.2.3. үйлдвэрлэлийн үндсэн дамжлага, технологийн ажиллагааг хянах физик, хими, механикийн болон мэдрэхүйн үзүүлэлтүүд;

3.2.2.4. бэлэн бүтээгдэхүүн болох спиртэд "Этилийн спирт" MNS 178 стандартад заасан мэдрэхүйн болон физик, химийн бүх үзүүлэлт.

3.2.3. лабораторийн шинжилгээг хийхэд "Архи" шинжлэх арга MNS 2117, "Архи ба этилийн спиртэд агуулагдах хорт бичил хольцыг тодорхойлох хийн хроматографийн арга" MNS ГОСТ 4949, "Архи, этилийн спиртэд агуулагдах хорт бичил хольцыг тодорхойлох хийн хроматографийн арга" MNS GOST R 51698, "Исгэлтийн бүтээгдэхүүнд хортой, хүнд металл, химийн зарим элементийг тодорхойлох-Бүрэн ойлтын рентген флуоресценцийн арга" MNS 5036 стандартыг сонгон хэрэглэнэ.

3.2.4. спиртийн үйлдвэр нь эрх бүхий байгууллагаас тогтоосон нэг тонн түүхий эдээс гарах спиртийн хэмжээ болон аппаратын гарц, хорогдлын нормативыг баримтлана.

4. Архины үйлдвэрлэлд тавих шаардлага

4.1. Архины үйлдвэрлэл нь "Согтууруулах ундаа. Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ерөнхий шаардлага. Хэсэг 2: Архины үйлдвэрлэл" MNS 5273-2 стандартад заасан шаардлагыг хангасан байна.

4.2. Архины үйлдвэрлэл нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 2 дахь хэсэг болон 4.1-д заасан шаардлагаас гадна дараахь шаардлагыг хангасан байна:

4.2.1. үйлдвэрлэлийн шугамын оролт, гаралт нь тоолууржуулсан зориулалтын төхөөрөмжтэй байна.

4.2.2. архины үйлдвэрлэлийн лаборатори нь дараахь үзүүлэлтийг тодорхойлно:

4.2.2.1. "Этилийн спирт" MNS 178 стандартад заасан мэдрэхүйн болон физик, химийн бүх үзүүлэлт;

4.2.2.2. энэхүү техникийн зохицуулалтын 3.2.2.2-т заасан үзүүлэлт;

4.2.2.3. бусад нэмэлт түүхий эд, материалын холбогдох стандартад заасан мэдрэхүйн болон физик, хими, механикийн үзүүлэлтүүд;

4.2.2.4. үйлдвэрлэлийн үндсэн дамжлага, технологийн ажиллагааг хянах мэдрэхүйн болон физик, хими, механикийн үзүүлэлтүүд;

4.2.2.5. бэлэн бүтээгдэхүүн болох архинд "Төрөл бүрийн архи. Техникийн ерөнхий шаардлага" MNS 179 стандартад заасан мэдрэхүйн болон физик, химийн бүх үзүүлэлт.

4.2.3. лабораторийн шинжилгээг энэхүү техникийн зохицуулалтын 3.2.3-т зааснаар хийнэ.

4.2.4. архины шошгололт нь "Савласан хүнсний бүтээгдэхүүний шошгололтод тавих ерөнхий шаардлага" MNS CAC 1 стандартын шаардлага хангасан байна. Шошгон дээрх мэдээлэл нь "Хүнсний бүтээгдэхүүний тухай хэрэглэгчдэд зориулсан мэдээлэл. Ерөнхий техникийн шаардлага" MNS 4579 стандартын шаардлагад нийцсэн байна.

5. Дарсны үйлдвэрлэлд тавих шаардлага

5.1. Дарсны үйлдвэрлэл нь "Согтууруулах ундаа. Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ерөнхий шаардлага. Хэсэг 3: Дарсны үйлдвэрлэл" MNS 5273-3 стандартын шаардлагыг хангасан байна.

5.2. Дарсны үйлдвэрлэл нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 2 дахь хэсэг болон 5.1-д заасан шаардлагаас гадна дараахь шаардлагыг хангасан байна:

5.2.1. дарсны үйлдвэрлэлийн лаборатори нь дараахь үзүүлэлтийг тодорхойлно:

5.2.1.1. үйлдвэрлэлийн үндсэн түүхий эд, материалын холбогдох стандартад заасан чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлт;

5.2.1.2. энэхүү техникийн зохицуулалтын 3.2.2.2-т заасан үзүүлэлт;

5.2.1.3. бусад нэмэлт түүхий эдийн холбогдох стандартад заасан мэдрэхүйн болон физик, хими, механикийн үзүүлэлтүүд;

5.2.1.4. үйлдвэрлэлийн үндсэн дамжлага, технологийн ажиллагааг хянах физик, хими, механикийн болон мэдрэхүйн үзүүлэлтүүд;

5.2.1.5. бэлэн бүтээгдэхүүн болох дарсанд "Төрөл бүрийн дарс, дарсны төрлийн бүтээгдэхүүн. Техникийн ерөнхий шаардлага" MNS 5074 стандартад заасан мэдрэхүйн болон физик, химийн бүх үзүүлэлт.

5.2.2. лабораторийн шинжилгээг энэхүү техникийн зохицуулалтын 3.2.3-т зааснаар хийнэ.

5.2.3. дарсны шошгололт, шошгон дээрх мэдээлэл нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 4.2.4-т заасан шаардлагад нийцсэн байна.

6. Пивоны үйлдвэрлэлд тавих шаардлага

6.1. Пивоны үйлдвэрлэл нь "Согтууруулах ундаа. Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ерөнхий шаардлага. Хэсэг 4: Пивоны үйлдвэрлэл" MNS 5273-4 стандартын шаардлагыг хангасан байна.

6.2. Пивоны үйлдвэрлэл нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 2 дахь хэсэг болон 6.1-д заасан шаардлагаас гадна дараахь шаардлагыг хангасан байна:

6.2.1. пивоны үйлдвэрлэлийн лаборатори нь дараахь үзүүлэлтийг тодорхойлно:

6.2.1.1. үндсэн түүхий эд болох соёолжийн "Пивоны соёолж техникийн ерөнхий шаардлага" MNS 2108 стандартад заасан мэдрэхүйн болон физик, хими, микробиологийн бүх үзүүлэлт;

6.2.1.2. энэхүү техникийн зохицуулалтын 3.2.2.2-т заасан үзүүлэлт;

6.2.1.3. бусад нэмэлт түүхий эд, материалын холбогдох стандартад заагдсан мэдрэхүйн болон физик, хими, механикийн үзүүлэлтүүд;

6.2.1.4. үйлдвэрлэлийн үндсэн дамжлага, технологийн ажиллагааг хянах мэдрэхүйн болон физик, хими, механикийн үзүүлэлтүүд;

6.2.1.5. бэлэн бүтээгдэхүүн болох пивонд "Төрөл бүрийн пиво. Техникийн ерөнхий шаардлага" MNS 181 стандартад заасан мэдрэхүйн болон физик, химийн бүх үзүүлэлт.

6.2.2. пивоны шинжилгээ хийхэд "Хүнсний технологи. Согтууруулах ундаа. Соёолж шинжлэх арга" MNS 5136, "Хүнсний технологи. Согтууруулах ундаа. Соёолжийн сахар, сахар бишийн харьцааг тодорхойлох арга" MNS 5138, "Хүнсний технологи. Согтууруулах ундаа. Соёолжид Хартонгийн болон Колбахын тоо тодорхойлох арга Пикнометрийн арга" MNS 5137, "Пиво. Шинжилгээний дээж авах аргууд" MNS 2019, "Пивоны өнгийг тодорхойлох арга" MNS 2016, "Пивоны хүчиллэгийг тодорхойлох арга" MNS 2017, "Пивоны нүүрсхүчлийн хий ба тогтворжилтийг тодорхойлох арга" MNS 2018, "Хөрөнгөтэй пивонд сүүний болон цууны хүчил үүсгэгч бактери, зэрлэг дрожжийг илрүүлэх, тоог тоолох микробиологийн арга" MNS 5055, "Хүнсний технологи. Согтууруулах ундаа. Пивоны хөөсийг тодорхойлох арга" MNS 5135, "Шар айрагны спирт ба анхны шүүсний нягт, хандлаг бодисыг тодорхойлох арга" MNS 2020 стандартыг сонгон хэрэглэнэ.

6.2.3. пивоны шошголот, шошгон дээрх мэдээлэл нь энэхүү техникийн зохицуулалтын 4.2.4-т заасан шаардлагад нийцсэн байна.

7. Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлд тохирлын үнэлгээ явуулах, хяналт тавих

7.1. Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн тохирлын үнэлгээг стандартчиллын төв байгууллага болон хүнсний асуудал хариуцсан төрийн захиргааны төв байгууллага хамтран зохион байгуулна. Энэхүү үнэлгээг явуулахад шаардагдах зардлыг үнэлгээнд оролцогч байгууллагын тухайн жилийн төсөвт тусган улсын болон орон нутгийн төсвөөс санхүүжүүлнэ.

7.2. Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлд тохирлын үнэлгээ явуулах үйл ажиллагаа нь дараахь үе шатнаас бүрдэнэ:

7.2.1. согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлд тохирлын гэрчилгээ авах тухай үйлдвэрлэгчийн хүсэлтийг хүлээн авч, холбогдох баримт бичгийг хянан үзэж үнэлгээ явуулах эсэх талаар шууд шийдвэр гарган хариу өгөх;

7.2.2. ажлын хэсэг согтууруулах ундааны үйлдвэрлэл явуулж байгаа газар дээр нь үнэлгээ хийж дүгнэлт гаргах;

7.2.3. ажлын хэсгийн дүгнэлтэд дүн шинжилгээ хийж шийдвэр гарган согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн тохирлын гэрчилгээ олгох;

7.2.4. тохирлын гэрчилгээний хүчинтэй байх хугацаанд согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн тохирлын байдалд магадлах шалгалт явуулах;

7.2.5. согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлд давтан үнэлгээ буюу аттестатчилал явуулах.

7.3. Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлд тохирлын үнэлгээ явуулах ажлын хэсэгт хүнсний асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага, стандартчиллын төв болон орон нутгийн байгууллага, мэргэжлийн хяналтын байгууллага, тухайн нутаг дэвсгэрийн Засаг даргын үйлдвэрлэл, үйлчилгээний асуудал хариуцсан болон бусад байгууллагын тохирлын үнэлгээний сургалтад хамрагдан мэргэшсэн, ашиг сонирхлын зөрчилгүй төлөөлөгчдийг оруулна.

7.4. Тохирлын үнэлгээ явуулахад олон улсын болон үндэсний дараахь баримт бичигт заасан шаардлага, зарчмыг үндэс болгоно:

7.4.1. Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай хууль;

7.4.2. "Тохирлын үнэлгээ. Тайлбар толь, ерөнхий зарчим" MNS ISO/IEC 17000 стандарт;

7.4.3. "Бүтээгдэхүүний баталгаажуулалтын байгууллагад тавих ерөнхий шаардлага" MNS ISO/IEC Guide 65 стандарт;

7.4.4. "Тохирлын үнэлгээ-Бүтээгдэхүүний баталгаажуулалтын үндсэн асуудал" MNS ISO/IEC Guide 67 стандарт;

7.4.5. "Чанарын тогтолцооны үнэлгээ, баталгаажуулалт бүртгэлийн байгууллагад тавих ерөнхий шаардлага" MNS ISO/IEC Guide 62 стандарт;

7.4.6. "Тохирлын үнэлгээ-Байгууллагын чанарын удирдлагын тогтолцоог бүтээгдэхүүний баталгаажуулалтад ашиглах заавар" MNS ISO/IEC Guide 53 стандарт;

7.4.7. "Чанарын болон байгаль орчны удирдлага (менежмент)-ын тогтолцоонд аудит явуулах заавар" MNS ISO 19011 стандарт.

7.5. Энэхүү техникийн зохицуулалтын шаардлагыг шалгуур болгон согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлд тохирлын үнэлгээ явуулж шаардлага бүрэн хангасан үйлдвэрлэлд хүнсний асуудал хариуцсан төрийн захиргааны төв байгууллага, стандартчиллын болон мэргэжлийн хяналтын төв байгууллагын хамтарсан "Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн

тохирлын үнэлгээний зөвлөл"-өөр хэлэлцэн шийдвэрлэж "Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн тохирлын гэрчилгээ"-г 3 жил хүртэл хугацаагаар олгоно.

7.6. Техникийн зохицуулалтын мөрдөх явцад хяналт тавих магадлах шалгалтыг хүнсний асуудал хариуцсан төрийн захиргааны төв байгууллага, мэргэжлийн хяналтын байгууллага, стандартчиллын байгууллага, аймаг нийслэлийн Засаг даргын Тамгын газар хамтран орон нутгийн байгууллагуудын оролцоотойгоор жил бүр гаргасан хуваарийн дагуу явуулна.

7.7. Техникийн зохицуулалтын хэрэгжилтэд тавих байнгын хяналтыг төв, орон нутгийн мэргэжлийн хяналтын байгууллага хэрэгжүүлнэ.

7.8. Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн тохирлын гэрчилгээний хугацаа дууссан, эсхүл дээд шатны байгууллагын шийдвэрийн дагуу согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлд давтан үнэлгээ буюу аттестатчилал явуулна. Давтан үнэлгээ явуулахад энэхүү техникийн зохицуулалтын 7.2.1-д заасныг хэрэглэхгүй.

7.9. Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэл нь тохирлын хүчин төгөлдөр гэрчилгээтэй бол тухайн үйлдвэрлэлд дахин үнэлгээ явуулахгүйгээр дараахь ажлыг хийхэд уг гэрчилгээг үндэслэл болгож ашиглана:

7.9.1. согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн тусгай зөвшөөрөл олгох, сунгах буюу тендерт шалгаруулах;

7.9.2. Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай хуулийн 16.4, 16.12-т заасны дагуу бүтээгдэхүүнд тохирлын гэрчилгээ, үндэсний тохирлын тэмдэг олгох;

7.9.3. ажлын байрны дүгнэлт гаргах.

---oOo---