



МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

**Агаарын тээврээр зорчигчдын хоол, хүнсний үйлдвэрлэл,
үйлчилгээнд тавих эрүүл ахуйн шаардлага**

MNS : 2020

Албан хэвлэл

**СТАНДАРТ, ХЭМЖИЛЗҮЙН ГАЗАР
УЛААНБААТАР ХОТ**

2020 он

Оршил

Агаарын тээврийн компаниудын өдөр бүр хэдэн зуугаар тоологдох нислэгийн үйлдэлтэй зэрэгцэн катерингийн иж бүрэн үйл ажиллагаатай систем, өрсөлдөх чадвартай үйлчилгээ хэвээр хадгалагдахын зэрэгцээ бизнесийн загвараа өөрчилж зорчигчдын үйлчилгээний тогтсон масс үйлдвэрлэлээс илүү жижиглэнгийн, найдвартай, захиалгат бизнест шилжих, катерингийн үйлчилгээг шинэ менежментээр явуулах шаардлага тулгарч байна.

Агаарын тээврээр зорчигчдын хоол, хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих эрүүл ахуйн шаардлага” стандарт нь:

- Хүнсний тухай хууль
- Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль
- Эрүүл ахуйн ерөнхий дүрэм
- Хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд тавих эрүүл ахуйн зохистой дадал
- Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн зохистой дадал
- Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэх барилга байгууламжид тавих шаардлага, дотоод зохион байгуулалт, тоног төхөөрөмжийн байршлыг заасан МХЕГ-ын зөвлөмжийн агуулгад бүрэн нийцсэн болно.

Стандартыг Агаарын тээврээр зорчигчдын хоол хүнсний үйлчилгээнд зориулсан Дэлхийн хүнсний аюулгүй байдлыг хангах гарын авлагыг үндэслэн дараах дүрэм, журамд нийцүүлэн боловсруулав. Үүнд:

- Дэлхийн эрүүл мэндийн байгууллагаас гаргасан стандарт сайжруулах зөвлөмж
- Нислэгийн үеийн хоол, хүнсний үйлчилгээнд зориулсан Дэлхийн хүнсний аюулгүй байдлын гарын авлага
- Олон Улсын Нислэгийн Үйлчилгээний Холбоо /IFSA/, Олон Улсын Нислэгийн Хоол Хүнсний Үйлчилгээний Холбоо /IFCA/, Олон Улсын Агаарын Тээврийн Холбоо /IATA/, Европын Агаарын Тээврийн Холбоо /AEA/-ны “Нислэгийн үеийн хоол, хүнсний ханган нийлүүлэлт буюу хүргэлтийн хоол үйлчилгээний үйл ажиллагааны дүн шинжилгээ ба хэрэглэгчийн зүгээс тавьдаг шаардлагууд” зэрэг бүх талын өргөн хүрээтэй оролцоотой боловсруулсан.

Стандарт нь хүнсний үйлдвэрлэлийн бүхий л үе шатанд аюулгүй байдлыг хангахын тулд ажлын байрны нарийвчилсан танилцуулга, ажил үүргийн хуваарилалт, ажлын зааварчилгаа болон үүрэг хариуцлагын хил хязгаарыг багтаасан хариуцлагын тогтолцоог дотоод дүрэм, журмаар баталгаажуулсан байхыг шаардана.

Энэхүү стандарт нь хүнсний аюулгүй байдалд шууд нөлөөлөх эрсдлийг үнэлэх, үйлдвэрлэх явцын алхам бүрт сэрэмжлүүлэх, мэдэгдэхүйц аюулыг хянах арга хэрэгслийн тодорхойлох системчилсэн хандлага болох “НАССР”-ын агуулгад нийцсэн болно. Үз / Codex Alimentations CAC/RCP 1- 1969, Rev.4- 2003 НАССР/

Стандартыг боловсруулахад дараах үндсэн зарчмыг баримтлав. Үүнд:

А. НАССР тогтолцооны үндсэн зарчмууд:

1. Эрүүл мэндэд хортой эсэхэд шинжилгээ хийх
2. Эгзэгтэй цэгүүдийг тодорхойлох
3. Эгзэгтэй цэгийн хязгаарыг тогтоох
4. Эгзэгтэй цэгийг хянах системийг бий болгох
5. Эгзэгтэй цэг хяналтанд бус байвал залруулга ажиллагаа хийх
6. НАССР тогтолцоо үр дүнтэй байгааг баталгаажуулан нотлох горимыг бий болгох
7. Нотолгоо нь НАССР-ын төлөвлөгөөтэй нийцэж байгаа эсэхийг тодорхойлон үнэлгээ өгч хэрэгжилтийг хянах

В. Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах үндсэн зарчмууд:

1. Хүнсний хангамж тогтвортой, хүртээмжтэй байх
2. Хүнс нь хүний эрүүл мэндэд шаардлагатай шим тэжээллэг найрлагатай байх
3. Хүнс нь хүний эрүүл мэнд, амь насанд гэм хор учруулахгүй байх
4. Хүнсний талаарх мэдээлэл үнэн зөв, ил тод, бодитой байх

MNS: 2020

Өмнөх үг

Стандарт, хэмжил зүйн газар (СХЗГ) нь Олон улсын стандартчиллын байгууллагын (ОУСБ) гишүүн бөгөөд үйл ажиллагааныхаа хүрээнд төрийн болон төрийн бус байгууллагуудтай хамтран үндэсний стандартчиллын бодлогыг хэрэгжүүлэх ажил эрхэлдэг.

Стандартын төсөл боловсруулах ажлыг салбарын стандартчиллын техникийн хороо (ТХ), дэд хороо (ДХ) эрхлэн гүйцэтгэдэг бөгөөд техникийн хорооны хурлаар хэлэлцэж, 75%-иас доошгүй хувийн саналаар дэмжиж, зөвшилцсөн төслийг Стандарт, хэмжил зүйн газрын даргын тушаалаар баталснаар хүчин төгөлдөр болно.

Энэхүү стандартыг агаарын тээврээр зорчигчдод катерингийн үйлчилгээ үзүүлэх үйл ажиллагаа эрхэлдэг “Скайкатеринг” ХХК-ний захирал, Монгол улсын зөвлөх инженер, нийтийн хоолны технологич инженер М.Болормаа, Шинжлэх ухаан технологийн их сургуулийн Үйлдвэрлэлийн технологийн сургуулийн ахлах багш, Монгол улсын зөвлөх инженер Д.Цэцэгмаа нар боловсруулж, СХЗГ-ын ахлах мэргэжилтэн Д.Даваасүрэн “MNS1-2:2006, Монгол улсын стандартчиллын тогтолцоо. 2-р хэсэг: Стандартын бүтэц ба боловсруулах дүрэм” стандартад нийцүүлсэн.

Нийтийн хоолны стандартчиллын техникийн хорооны хуралдаанаар хэлэлцэн, зөвшилцсөн болно.

Стандарт, хэмжил зүйн газар (СХЗГ)

Энхтайваны өргөн чөлөө 46А

Улаанбаатар Ш/Х – 48

Утас 266754, 263860 Факс (976-11) 458032

web:www.masm.gov.mn, www.estandard.gov.mn,

E-mail: standardinform@masm.gov.mn

©СХЗГ, 2020

“Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай” Монгол Улсын хуулийн дагуу энэхүү стандартыг бүрэн, эсвэл хэсэгчлэн хэвлэх, олшруулах эрх нь гагцхүү СХЗГ (Стандартчиллын төв байгууллага)-д байна.

Агуулга

- 1 Хамрах хүрээ
- 2 Норматив эшлэл
- 3 Нэр томъёо, тодорхойлолт
- 4 Үйл ажиллагааны горимын стандартууд
 - 4.1 Барилга байгууламж
 - 4.2 Багаж, тоног төхөөрөмжийн тохируулга
 - 4.3 Ханган нийлүүлэлт
 - 4.4 Хоол, бэлэн бүтээгдэхүүний төлөвлөлт
 - 4.5 Хүнсний бүтээгдэхүүний хадгалалт, температурын хяналт
 - 4.6 Жимс, ногоог угаах, хадгалах горим
 - 4.7 Бохирдолоос сэргийлэх арга хэмжээ
 - 4.8 Хүнс боловсруулах үйл ажиллагаа
 - 4.9 Хүнсийг хөргөх, хөлдөөх, савлах
 - 4.10 Гүн хөлдөөх ажиллагаа
 - 4.11 Гэсгээх ажиллагаа
 - 4.12 Нөөцийн сэлгэлт, хугацааны хяналт
 - 4.13 Хог хаягдлын менежмент
 - 4.14 Хортон шавьж устгал
 - 4.15 Хувийн эрүүл ахуйд тавих шаардлага
 - 4.16 Хүнсний аюулгүй байдлын сургалт
 - 4.17 Санал гомдлыг хүлээн авах, залруулга үйл ажиллагаа
 - 4.18 Илгээлт, тээвэрлэлт, онгоцны бүхээгт ачих ажиллагаа
 - 4.19 Онгоцнысаатлыг шийдвэрлэх ба хүлээлгийн үйлчилгээ
 - 4.20 Бүтээгдэхүүний буцаалт, эргэн татах ажиллагаа
- 5 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын хяналт – Эгзэгтэй цэгүүд
- 6 Хавсралтууд:
 - A Хавсралт:** Нислэгийн саатлыг шийдвэрлэх үйл явцын урсгал
 - A.1 Хоол хөргөсөн байдлаар ачигдсан тохиолдолд
 - A.2 Хоол халуунаар ачигдсан тохиолдолд
 - B Хавсралт:** Бүтээгдэхүүний буцаалт, эргэн таталт хийх үйл явцын урсгал
 - C Хавсралт:** Үйл ажиллагааны урсгалын диаграммууд
 - C.1 Урсгалын диаграмм
 - C.2 Урсгалын диаграмм
 - D Хавсралт:** Бүтээгдэхүүн хүлээн авах ажиллагааг хянах ЭЦ – 1
 - E Хавсралт:** Хадгалалтын нөхцлийг хянах ЭЦ – 2
 - F Хавсралт:** Хүнсийг болгох явц, болгосны дараа хөргөх ажиллагааг хянах ЭЦ-3, ЭЦ – 4
 - G Хавсралт:** Бэлэн болсон хоол, хүнсийг таваглах, иж бүрдэл болгох үйл явцыг хянах ЭЦ-5
 - H Хавсралт:** Аюулд өртөмтгий зарим хүнсний бүтээгдэхүүнийг болгох температурын доод хязгаар
 - I Хавсралт:** Гадны биетийн нөлөөлөх байдал
 - J Хавсралт:** Ном зүй

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 03.080.30

Агаарын тээврээр зорчигчдын хоол, хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих эрүүл ахуйн шаардлага Hygienic requirements for precooked and cooked foods in airline catering	MNS : 2020
---	------------------

Стандарт, хэмжил зүйн газрын даргын 20..оны ... дугаар сарын..- ны өдрийн ... дүгээр тушаалаар батлав.

Энэхүү стандартыг 2020 оны ... дугаар сарын ... -ны өдрөөс эхлэн мөрдөнө.

1 Хамрах хүрээ

1.1 Энэхүү стандарт нь Агаарын тээврээр зорчигчдын хоол, хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээний бүх үе шатанд хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахын тулд аюулын хязгаар, дотоод хяналт, залруулга үйл ажиллагаа, хөндлөнгийн хяналтад тавих шаардлагыг тогтооно.

1.2 Энэхүү стандартаар нийтээр үйлчлэх хоол, хүнсний төрөл зүйлээс гадна агаарын тээврээр зорчигчдод хоол, хүнсний үйлчилгээ үзүүлэхэд шаардагдах зориулалтын сав, хэрэглэл, тэрэг, тэргэнцэр, өндөр зэрэглэлийн захиалгат үйлчилгээний далайн гаралтай бүтээгдэхүүн, шашны зан үйлд нийцсэн халал бүтээгдэхүүн, нислэгийн чиглэл үргэлжлэх хугацаанаас хамааралтай халуун, хүйтэн, хөргөсөн, хөлдөөсөн хоол, шингэн хүнсний бүх төрөл зүйлд тавих шаардлагыг зохицуулна.

2 Норматив эшлэл

Энэ стандартад эш татаж хэрэглэсэн дараах баримт бичигт өөрчлөлт орсон тохиолдолд хамгийн сүүлийн албан ёсны эх материалыг үндэс болгоно.

MNS CAC/RCP 39:2011, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал

Нислэгийн үеийн хоол, хүнсний үйлчилгээнд зориулсан Дэлхийн хүнсний аюулгүй байдлын гарын авлага "World Food Safety Guidelines for Airline Catering" June 2010

Нислэгийн үеийн хоол, хүнсний ханган нийлүүлэлт буюу хүргэлтийн хоол үйлчилгээний үйл ажиллагааны дүн шинжилгээ ба хэрэглэгчийн зүгээс тавьдаг шаардлагууд – "INFLIGHT CATERING – Process Analysis and User Requirements" 2007

3 Нэр томъёо, тодорхойлолт

Энэхүү стандартад Хүнсний тухай хууль, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль, MNS CAC RCP 39 : 2011, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал стандартад заасан нэр томъёог бүхэлд нь, MNS 4946:2019 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага" стандартын 5.4-д заасан болон дор дурдсан нэр томъёог хэрэглэнэ.

3.1 IFSA– Олон Улсын Нислэгийн Үйлчилгээний Холбоо

3.2 IFCA– Олон Улсын Нислэгийн Хоол Хүнсний Үйлчилгээний Холбоо

3.3 IATA – Олон Улсын Агаарын Тээврийн Холбоо

3.4 АЕА – Европын Агаарын Тээврийн Холбоо

3.5 ИНЕГ – Иргэний Нисэхийн Ерөнхий Газар

3.6 НААХЗГ – Нислэгийн Аюулгүй Ажиллагааг Хянан Зохицуулах Газар

3.7

аюулгүй байдлын хөтөлбөр

зорчигч, агаарын хөлгийн багийн гишүүн, газрын үйлчилгээний ажилтан түүнчлэн агаарын хөлгийн газарт болон агаарт тохиолдож болох Хөндлөнгийн Хууль Бус Үйлдлээс /ХХБҮ/ хамгаалах зорилгоор үндэсний хөтөлбөрийн шаардлагад нийцүүлэн боловсруулсан хоол, хүнсний ханган нийлүүлэгч байгууллагын мөрдөх арга хэмжээ болон үйл ажиллагааг нарийвчлан тодорхойлсон баримт бичиг

3.8

хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах зарчим

нислэгийн туршид агаарын тээврээр зорчигч, хөлгийн багийн гишүүдийн хүнсний аюулгүй байдлыг хангах нөхцлийг баталгаажуулах арга зүйг багтаасан гарын авлага

3.9

хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтын журам

хүнсний бүтээгдэхүүнийг хүлээж авахаас эхлэн үйлдвэрлэсэн бэлэн бүтээгдэхүүн, шингэн хүнсийг агаарын хөлөгт оруулах, хөлгийн багийн гишүүд, зорчигчдод үйлчлэх хүртэлх бүх үе шатанд эрсдлийг хянах баримт бичиг

3.10

дизайн

хоол хүнсний бүтээгдэхүүний төлөвлөлт загвар

3.11

тэрэг, тэргэнцэр

агаарын хөлөгт хоол, хүнс, сав, багаж хэрэглэл тээвэрлэх, хөлөг доторхи хоол хүнсний үйлчилгээнд зориулагдсан дугуйтай төхөөрөмж

3.12

контейнер

агаарын хөлөгт шингэн хүнс, зорчигчдын нэг удаагийн хэрэглэлийг зөөвөрлөх, хадгалах зориулалт бүхий төмөр хайрцаг

3.17

халал

мах бэлтгэх болон хоол үйлдвэрлэх үйл явцад мөрдөх Исламын шашинтай хүний хоолны дэглэм

4 Үйл ажиллагааны горимын стандартууд

4.1 Барилга байгууламж

4.1.1 Агаарын тээврээр зорчигдын хоол хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээний зориулалттай барилга байгууламжийг шинээр барих, өргөтгөх, шинэчлэх, ажлыг эрх бүхий байгууллагын хянан баталгаажуулсан зураг төслийн дагуу гүйцэтгэж байгаль орчны нөлөөллийн үнэлгээ хийлгэсэн байна.

4.1.2 Кейтерингийн үйлдвэрлэлийн барилга байгууламж нь Олон Улсын Нисэх Буудлын Аюулгүй байдлын хөтөлбөрийн дагуу тухайн нисэх буудлын хамгаалагдсан бүсэд байрлан, тусгай зориулалтын хяналтын төхөөрөмжөөр тоноглогдсон, хамгаалалтын албатай байна.

4.1.3 Барилга байгууламж нь бохирын систем, үер усны аюулаас ангид, эвгүй үнэргүй хог хаягдал, тоос шороогүй, зорчих хэсэг бүхэлдээ хатуу хучилттай, тээврийн хэрэгсэл зорчих зориулалтын зам талбай стандартын дагуу хийгдсэн байна.

4.2 Багаж, тоног төхөөрөмжийн тохируулга

4.2.1 Агаарын хөлгийн зориулалттай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь Аюулгүй байдлын хөтөлбөрийн 3-р хавсралтын дагуу баталгаажсан байна.

4.2.2 Агаарын хөлгийн зориулалттай тэргэнцэр, зөөвөрлөгч дугуйт хэрэгсэл, халуун хоолны сеткийг хүрэлцээтэй хэмжээгээр хангах, гаалийн бүсэд оруулах, онгоцонд хүргэх, бүхээгийн үйлчилгээнд оруулах, цэвэрлэх, үзлэг шалгалт хийх, нөөцлөх, хадгалах, үйлчилгээнээс гаргах бүх үйл ажиллагааг Нислэгийн Аюулгүй Байдлын хөтөлбөрийн дагуу хяналт тавьж гүйцэтгэнэ.

4.2.3 Агаарын хөлгийн төхөөрөмжид тавих шаардлагуудыг нислэгийн тоо, гарал үүсэл, зай, нислэгийн цаг, 7 хоногийн өдрүүд, онгоцны төрөл, үйлчилгээний ангилалд тохируулан бүртгэж, төхөөрөмжийн нэр төрлөөр нь тооцоолж, бүх тэргэнцэр ирж байгаа эсэхийг нягталж, нөөцөд хадгалах хэрэгцээг нарийн төлөвлөсөн байна. IATA-аас гаргасан INFLIGHT CATERING "Process Analysis and User Requirements" гарын авлагын шаардлагыг хангаж ажиллана.

4.2.4 Агаарын хөлөгт оруулах болон гаргах битүү байгууламж дээр тэргэнцрийн хэвийн ажиллагааг шалгаж бүртгэх автомат төхөөрөмж байхгүй тохиолдолд нислэгийн үйлчилгээний ажилтан нэг бүрчлэн шалгаж, орж байгаа тэргэнцрүүдийг тодорхойлон, цикл эхэлсэн хугацааг тэмдэглэсэн бүртгэл хөтөлж авиакомпаний төрлөөр гаалийн баталгаат агуулахад шилжүүлнэ.

4.2.5 Тэргэнцрийн агууламжийг шалгаж нотлох бичиг баримт, гаалийн бүрдүүлэлт хийж тэргэнцрийг түгжиж, лацдан тамганы дугаарыг бүртгэсний дараа авиакомпаний зааварчилгааг даган биелүүлнэ. Кейтерингийн өдөр тутмын нислэгтэй уялдуулан авиакомпани тус бүрээр тэргэнцрийн шаардагдах тоо хэмжээ, төрөл загвараар тооцоолох боломжийг бүрдүүлэн автоматжуулсан бүртгэлд оруулна.

4.2.6 Техник, тоног төхөөрөмж нь цахилгааны болон галын аюулгүйн техник ашиглалтын дүрмийн шаардлагыг бүрэн хангасан байна.

4.3 Ханган нийлүүлэлт

4.3.1 Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг дагалдах лабораторийн шинжилгээний сорилтын дүн, улсын байцаагчийн дүгнэлт, гарал үүслийн гэрчилгээ зэргийг ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн хуудсын хамт заавал хүлээн авч, бүртгэл хөтөлнө.

4.3.2 Нийлүүлэгчээс авч байгаа хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг чанарын шинжилгээний дүгнэлттэй эсэхэд эрх бүхий этгээд тогтмол хяналт тавина.

4.4 Хоол, бэлэн бүтээгдэхүүний төлөвлөлт

Бүтээгдэхүүний товч танилцуулгаас эхлэн хоол, хүнсний нэгжийн бүтэц, хэмжээ, төлөвлөгөө, зураг, загвар, тэдгээрийн гарал үүсэл, нислэгийн хоолны орц, хадгалалт, онгоцны гал тогооны тоног төхөөрөмж, бохир, цэвэр хадгалах агуулах зэрэг үйл ажиллагааны боломжит хүчин зүйлийг бүрэн багтаана.

4.4.1 Нислэгийн чиглэл, нислэг үргэлжлэх хугацаа, хоол хүнсний үйлчилгээний зааврыг баталсан байна.

4.4.2 Аюулд онцгой өртөмтгий хүнсний бүтээгдэхүүн хэмээн тогтоогдсон, микробиологийн шинжилгээгээр зөвшөөрөгдөөгүй хүнсний бүтээгдэхүүнийг худалдан авах тохиолдолд "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 4.1.15 заалтыг мөрдөнө.

4.4.3 "Хоолны эрсдэлтэй орц"-ын жагсаалтыг тогтмол шинэчилж цэсний төлөвлөлт болон хоол бэлтгэхэд хориглосон орц байгаа эсэхийг хянана.

4.5 Хүнсний бүтээгдэхүүний хадгалалт, температурын хяналт

4.5.1 Хүнсний бүтээгдэхүүнийг хадгалах горим, температурын хяналтын зааварчилгаатай байна.

4.5.2 Бараа бүтээгдэхүүн, сав баглаа боодлын гарал үүсэл, лабораторийн шинжилгээний сорилтын дүнг нягталж, хадгалалтын хугацаагаар ангилан нэр төрөл, хэлбэр хэмжээнд тохирсон горимд /температур, чийг, гэрэл, агааржуулалт/ үйлдвэрлэлийн зааврыг үндэслэн хадгална.

4.5.3 Түүхий эд, бүтээгдэхүүн хүлээн авах, боловсруулах, савлах, хөргөх, хөлдөөх, хадгалах, тээвэрлэх, худалдаалах, хоол хүнсээр үйлчлэх зэрэг тодорхой үе шатанд температурыг хянана.

4.5.4 Хүнсний бүтээгдэхүүнд ашиглах термометр нь шилэн биш, мөнгөн ус агуулаагүй байна.

4.5.5 Температурын нарийвчлалыг баталгаажуулахын тулд термометрийн дээжтэй харьцах үзүүрийг мөстэй усанд дүрж термометрийн заалт -1°C ба $+1^{\circ}\text{C}$ -ын хооронд байгаа эсэхийг шалгана.

4.5.6 Хөргөгч, хөлдөөгч тус бүрийн температур хэмжигчийг шалгаж бүртгэх ба электрон системтэй нөхцөлд хяналтын дэлгэцийн горим хэвийн, сэрүүлэг ажиллаж байгаа эсэхийг хянаж, тэмдэглэл хөтлөнө.

4.5.7 Хэвийн бус ажиллагаа илэрсэн тохиолдолд залруулга ажиллагаа хийж түүнээс хойш 1-2 цаг тутамд шалгана. /ЭЦ-2 Хадгалалтын нөхцлийг хянах/

4.5.8 Температурын горим алдагдсан үед тухайн бүтээгдэхүүнийг тусд нь хаяглаж бусад бүтээгдэхүүнээс тусгаарлан аюулгүйн үзүүлэлтүүдийг нь шинжилж аюулгүй болохыг баталсан тохиолдолд үзүүлэлт гаргана.

4.5.9 Хүнснийг хадгалах, хөргөх, хөлдөөх үйл явцыг болон хөргөгч, хөлдөөгчид байгаа бүтээгдэхүүний хадгалалтын шошгыг зааврын дагуу хийж температурыг хэмжих, бүртгэх ажлыг тодорхой албан тушаалтанд хариуцуулан сургалт зохион байгуулна.

4.6 Жимс, ногоог угаах, хадгалах горим

4.6.1 Физик, хими, биологийн бохирдлыг багасгахын тулд жимс, ногоог зааврын дагуу угаагдсан эсэхийг шалгана.

4.6.2 Жимс, ногооны бохирдлыг багасгах, ариутгал хийх журамтай байх ба түүнийг дагаж мөрдөж байгааг эсэхийг хянана.

4.6.3 Жимс, ногоог тодорхой хаягласан, зориулалтын тосгуурт зөвшөөрөгдсөн химийн бодисыг ашиглан хүйтэн, ундны усаар угаана.

4.6.4 Угаасны дараа мэдрэх эрхтний үзүүлэлтээр хянаж, шаардлагатай бол давтан угаана.

4.6.5 Угааж, цэвэрлэсэн жимс, ногоог хэрэглэх дараалал, технологид нийцүүлэн ангилан савлаж хаяглан, хөргөгч, хөлдөөгчид эсвэл хэвийн нөхцөлд зохих горимын дагуу хадгална.

4.7 Бохирдолоос сэргийлэх арга хэмжээ

4.7.1 Тухайн байгууллага нь хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах, эрсдэл үүсэхээс урьдчилан сэргийлэхэд чиглэсэн дотоод хяналтын журамтай байна.

4.7.2 Хүнс болон хүнсний харьцдаг гадаргууг бохирдлоос сэргийлэхийн тулд цэвэрлэгээ, ариутгал хийх заавартай байна.

4.7.3 Бүтээгдэхүүнтэй харьцах бүх гадаргуу, тоног төхөөрөмж, хадгалах газар, үйлдвэрлэлийн багаж хэрэгсэл, агаарын хөлгийн хүнс хадгалах тоног төхөөрөмжийг батлагдсан зааврын дагуу цэвэрлэж ариутгана.

4.7.4 Зааварт угаалгын болон халдваргүйжүүлэх бодисыг хэрэглэх тун, давтамж, хугацаа, задаргаа шаардсан тусгай тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэх арга, хариуцан гүйцэтгэх албан тушаалтны үүрэг, хариуцлага зэргийг тодорхой тусгана.

4.7.5 Цэвэрлэгээ ариутгал нь дараах үйлдэл, ажиллагааны хүрээг хамарсан байна. Үүнд:

- **Механик үйлдэл** – хүнсний шууд болон шууд бус харьцах бүх гадаргуу нь өнгө үзэмж, цэвэр, харагдах байдлаараа цэвэрлэгээний шаардлагыг бүрэн хангасан байна.

- **Температур** – зөвхөн температураар ариутгах шаардлагатай багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийн ариутгалын арга технологи, зааврыг тус бүрд нь гаргасан байна.

Жишээ: Угаасны дараа зайлах усны температур хамгийн багадаа 82°C / 180°F байна г.м

- **Химийн арга** – Зөвхөн химийн бодисоор ариутгах бол химийн халдваргүйтгэлийг хянах, үйлдвэрлэгчийн тодорхойлсон хэрэглэх тунг нягталж ариутгалын зааврыг мөрдөнө. Халуун болон химийн аргыг хослуулах тохиолдолд ариутгалын явцыг сайтар хянаж, баримтжуулан тэмдэглэл хөтөлнө. Химийн бодисыг хаяглан, хүнснээс тусдаа хадгална.

4.7.6 Цэвэрлэгээ, ариутгалыг журам, зааврын дагуу гүйцэтгэж байгаа эсэхэд эрүүл ахуйч микробиологич хяналт тавьж тэмдэглэл хөтөлнө

4.7.7 Онгоцны үйлчилгээнээс ирсэн тэргэнцрийг авиакомпаний төрөл, хүнсний болон хүнсний бусаар нь ялгаж, хүнсний тэргэнцрийг цэвэрлэж, угааж, ариутгаад өмнөх нислэгийн тэмдэглэгээ арилсан эсэх, эвдрэл гэмтлийг шалгаж тэмдэглэл хийж тусгаарласан өрөөнд байрлуулна. /Process Analysis and User Requirements–ийг баримтлана/

4.7.8 Бохирдлын эх үүсвэрийг бүтээгдэхүүний загвар эсвэл НАССР-д суурилсан арга замаар арилгана.

4.7.9 Үйлдвэрлэлийн болон хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хадгалах бүсэд байдаг, бүрэн цэвэрлэх боломжгүй бохирдол үүсэх эрсдэлтэй зүйлсийн жагсаалт гаргаж хяналт тавина.

Жишээ: Ялаа татаж устгадаг гэрэл суурилуулсан төхөөрөмжийн шил нь хагардаггүй байна.

4.7.10 Бүх ажилчид хүнс болон хүнстэй харьцах тоног төхөөрөмжийн бохирдлоос сэргийлэх НАССР–ын арга хэлбэрүүд, хянах, залруулах үйл ажиллагааг багтаасан сургалтанд хамрагдсан байна.

4.8 Хүнс боловсруулах ажиллагаа

4.8.1 Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь хүнсний аюулгүй байдлыг бүрэн хангасан, шинжилгээний баримт бичгээр баталгаажсан, боловсруулалт хийх үед физик, хими, биологийн бохирдлын хамгийн бага хэмжээнд байх нөхцлийг бүрдүүлсэн байна.

4.8.2 Нислэгийн чиглэл, зай нислэг үргэлжлэх хугацаа, зорчигч үйлчилгээний ангилал, нас, үндэсний онцлогоос хамаарч хоол, шингэн хүнсний орц, жор, боловсруулан боолт, өрөлт, иж бүрдлийн загварыг гаргаж цэсний эргэлт, мөчлөгийн тодорхойлолтыг нислэгийн чиглэл тус бүрээр зураг бүхий катологи гаргаж мөрдөнө.

4.8.3 Бэлэн болсон хоол хүнсэнд биологийн бохирдол дамжихаас сэргийлж түүхий эдийг хүлээн авах, ангилах, цэвэрлэх, анхан шатны боловсруулалт хийх, шууд хэрэглэхэд бэлэн бүтээгдэхүүнийг порцлох, өрөлт тавилт, савлалт хийх ажлын байр, ажлын ширээ, хэрчилт хийх зориулалтын ганпанз, машин тоног төхөөрөмж, хэрэглэлүүд үйлдвэрлэлийн бүх үе шатанд тусгаарлагдсан байна.

4.8.4 Хүнсний бүтээгдэхүүний боловсруулах бүсэд модон тавиур хэрэглэх, гадна талын савлагаа хийхийг хориглоно. /ЭЦ–3 Хүнсийг болгох явцыг хянах/

4.9 Хүнсийг хөргөх, хөлдөөх, савлах

4.9.1 Халуун хоолыг ил байлгах цаг хугацааг хянах, хурдан хөргөх журамтай байх ба дагаж мөрдөж байгааг хянаж, тайлан мэдээ, баримтаар баталгаажуулахыг шаардана. /ЭЦ-4 Хүнсийг болгосны дараа хөргөх ажиллагааг хянах//

4.9.2 Хүнсний бүтээгдэхүүнийг хөргөж хадгалах явцад боловсруулалтын төрлөөр нь /түүхий, хагас боловсруулсан, бэлэн бүтээгдэхүүн/ тусгаарлан хадгалж баримтжуулна.

4.9.3 Хөргөх журмын баталгаажуулах баримт бичигт дараах мэдээллийг тусгана. Үүнд:

- Бүтээгдэхүүний нэр
- Үйлдвэрлэсэн огноо, цаг, минут
- Бэлэн бүтээгдэхүүний гүний температур
- Хөргөж эхлэсэн огноо цаг минут

– Хөргөх явцад тодорхой хугацааны давтамжтай температурыг шалгасан тэмдэглэл зэрэг

4.9.4 Хоол хүнсийг хоолны нэр төрөл тус бүрээр савлаж, боож, өрөлт хийх, хайрцаглах, шошголох, хөргөх, хөлдөөх өрөөнд хадгалах зааврыг мөрдөнө.

4.9.5 Өндөр эрсдэлтэй хоолны хамгийн зузаан хэсгийн температурыг хэмжиж зааврын дагуу хөргөсөн эсэхийг хянана. /ЭЦ-4 Хүнсийг болгосны дараа хөргөх ажиллагааг хянах/

4.9.6 Хүнсний үйлдвэрлэлд хэрэглэх мөсийг ундны усаар зориулалтын битүү саванд хадгална.

4.9.7 Мөсний эрүүл ахуй, аюулгүй байдалд лабораторийн шинжилгээ хийж мөсийг бэлтгэсэн эх сурвалж, он сар өдөр, шинжээчийн гарын үсэг зэрэг мэдээллийг бүртгэлд тусгасан байна.

4.9.8 Сав, баглаа боодлын материал нь хүнсний аюулгүй байдлыг хангасан физик, хими, биологийн үзүүлэлтийн мэдээлэл бүхий шинжилгээний бичигтэй байна.

4.9.9 Бэлэн болсон хоол, хүнсийг үйлдвэрлэсэн хугацаа, нэр төрөл, хэрэглээний зориулалт /нислэгийн чиглэл, үйлчилгээний зэрэглэл дараалал гэх мэт/ зэрэг шаардлагатай мэдээлэл бүхий шошготойгоор тохирох горимд хадгална.

4.10 Гүн хөлдөөх ажиллагаа

4.10.1 Гүн хөлдөөх аргыг хэрэглэж байгаа тохиолдолд хөлдөөх үйл явцыг хянах зааврыг мөрдөнө.

4.10.2 Бүтээгдэхүүнийг богино хугацаанд хөлдөхөд дөхөмтэй болгохын тулд жижиглэн савлах ба түүхий болон бэлэн болсон бүтээгдэхүүн нь тусдаа савлагдсан байна

4.10.3 Үйлдвэрлэгч бүтээгдэхүүнийг энгийн болон хурдан хөлдөөх арга /өндөр температурт, нам температурт гэх мэт/ ашигласан зэргээс үл хамааран гүн хөлдөөсөн бүтээгдэхүүний хадгалах хугацаа 12 долоо хоногос хэтэрч болохгүй.

4.10.4 Нөөцийн сэлгэлт, хадгалах хугацаан дотроо хэрэглэх бүтээгдэхүүний дараалал зэргийг бүтээгдэхүүнийг шошголон, тус бүрд нь жагсаалт гаргаж хөлдөөгч дээр тусгай тэмдэглэл хийж мөрдөнө.

4.10.5 Хөлдөөсөн бүтээгдэхүүнийг горимын дагуу гэсгээх ба амьтны гаралтай гэсгээсэн бүтээгдэхүүнийг дахин хөлдөөж хэрэглэхгүй, үүний тулд хаяг дээр тодорхой тэмдэглэл хийнэ.

4.11 Гэсгээх ажиллагаа

4.11.1 Хөлдөөсөн түүхий болон бэлэн бүтээгдэхүүнийг гэсгээх явцад өвчин үүсгэгч бичил биетний үржил, бохирдлоос сэргийлэх арга замыг тодорхой заасан журамтай байх ба бүртгэлээр баталгаажуулна.

4.11.2 Түүхий болон бэлэн бүтээгдэхүүнийг $8^{\circ}\text{C}/46^{\circ}\text{F}$ температураас хэтрэхгүй орчинд аюулгүй аргаар гэсгээнэ.

4.11.3 Бүрэн битүүмжлэгдсэн савлагаатай бүтээгдэхүүнийг $8^{\circ}\text{C}/46^{\circ}\text{F}$ температураас хэтрэхгүй орчинд хөндлөнгийн бохирдол орох боломжгүй цэвэр тосгуурт ундны хүйтэн усанд гэсгээж тэмдэглэл хөтөлнө.

4.11.4 Үйлдвэрлэгчийн зааварын дагуу автомат гэсгээх машин ашиглаж болох ба тэмдэглэл хөтөлнө.

4.11.5 Гэсгээсэн бүтээгдэхүүний гадаргуугийн температур, гэсгээх үйл явцыг хянаж бүтээгдэхүүн тус бүрийг шошголж, гэсгээлтийн тусгай тэмдэглэл хөтөлнө.

4.12 Нөөцийн сэлгэлт, хугацааны хяналт

4.12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний хадгалсан хугацааг тодорхойлж, хуучин нөөцийг түрүүлж хэрэглэх, хадгалах хугацаан дотор хэрэглэж байгаа эсэхийг нягтлах үр дүнтэй хяналтын системийг хэрэгжүүлнэ.

4.12.2 Хүнсний үйлдвэрлэл эрхлэж байгаа байгууллагууд хүнсний аюулгүй байдлыг, хангахын тулд өөрийн үйлдвэрлэлийн онцлогт нийцүүлэн нөөцийн сэлгэлтийг тогтмол хийж, хэрэглээний тодорхой үе шатанд тохирсон кодлох горимыг боловсруулж, мөрдөнө.

4.12.3 Зорчигчдод үйлчлэх хүртэлх цаг, температураас хамаруулан нислэгийн үеийн хоол хүнсний ханган нийлүүлэлтийг нарийн төлөвлөсөн байх ба нислэгийн чиглэл, үйлчилгээний давтамж, захиалгад үндэслэн хөргөх, хөлдөөх, хадгалах хатуу тогтсон журмыг баримтлана.

Тухайлбал: хоол бэлэн болсноос явах хуваарьт цаг хүртэл халуун хоол, хүнсийг 72 цагаас ихгүй, хүйтэн хоол, хүнсийг 48 цагаас ихгүй хадгалах

4.12.4 Кодлохдоо шошгоны сонголтуудыг бүтээгдэхүүний каталогиос үзэж болох боловч долоо хоногийн өдрүүдийг өнгөөр кодлох, огноо бичих зэрэг аргачлалыг боловсруулж бичгээр баримтжуулан бүх ажилчдад кодлох системийн сургалт зохион байгуулна.

4.12.5 Хяналт тавих эрх бүхий ажилтан дурын үе шатанд бүтээгдэхүүнээс дээж авч журмын мөрдөлтөд хяналт тавьж хугацаа дууссан хүнсийг устгалд оруулна.

4.13 Хог хаягдлын менежмент

4.13.1 Хүнсний үйлдвэрлэлд дахин хэрэглэх боломжгүй бүх төрлийн шингэн, хатуу хог хаягдлыг үйлдвэрлэлийн орчин, хүнсний бүтээгдэхүүн бохирдохоос сэргийлж үйлдвэрийн байрнаас тогтмол зайлуулах, ажилчдад мэдлэг, дадал олгох сургалт зохион байгуулах журамтай байна.

4.13.2 Хог хаягдлыг хадгалах, зайлуулахад MNS CAC/RCP 39:2011, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал стандартын 5.4-р зүйлийг мөрдөнө.

4.13.3 Хатуу хог хаягдлыг үйлдвэрлэлийн бүсээс тусгаарлаж, тодорхой тэмдэг бүхий, асгарах, гоожих, дусахаас хамгаалагдсан газарт таглаатай саванд хадгалан мэргэжлийн байгууллагатай гэрээ байгуулж, хамтран ажиллана.

4.13.4 Хог хадгалах газар нь хортон шавьж орох боломжгүй, хоол хүнс, ундны ус, тоног төхөөрөмж, түүхий эд, зам талбайг бохирдуулахгүй байхаар битүүмжлэгдсэн хаалгатай, хүнс үйлдвэрлэдэг, хадгалдаг газраас хол байрлана.

4.13.5 Хогийн сав нь цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх боломжтой материалаар хийгдсэн, тагтай, төрөлжүүлсэн тэмдэглэгээтэй байх ба хог бий болдог цэгүүдэд байрлуулж үйлдвэрлэлийн бүсээс хуваарийн дагуу тогтмол зайлуулж, тэмдэглэл хөтөлнө.

4.13.6 Бохир ус зайлуулах сувгийн трапын амыг тор, хаалтаар хамгаалж үйлдвэрлэлийн байрнаас гарах бохирын шугаманд "MNS 5975:2009, Бохир усан

дахь өөх тос баригч төхөөрөмж. Техникийн ерөнхий шаардлага” стандартын дагуу тос баригч, тунгаагуур заавал суурилуулна. Тос баригч, тунгаагуурыг зааврын дагуу тогтмол цэвэрлэж, тэмдэглэл хөтлөнө.

4.13.7 Үйлдвэрлэлд ашиглахгүй тоног төхөөрөмж, түүхий эд, сав баглаа боодол, эд зүйлсийг хүнс дам бохирдуулах эрсдэл үүсгэхгүй газар тусд нь хадгална.

4.14 Хортон шавьж устгал

4.14.1 Үйлдвэрлэлийн байр, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хортон шавьж, мэрэгч амьтнаас дам бохирдохоос урьдчилан сэргийлэх, тогтмол хугацаанд устгал хийх, эрүүл ахуйн зохистой дадлын хөтөлбөр хэрэгжүүлнэ.

4.14.2 Хортон шавьж, мэрэгч амьтдын эсрэг үр дүнтэй арга хэмжээ авч хэрэгжүүлэхэд “MNS CAC/RCP 39:2011, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал стандартын 5.6-р зүйлийн шаардлагыг хангаж ажиллана.

4.14.3 Барилга байгууламжид хортон шавьж, мэрэгч амьтан нэвтэрч болох нүх, ан цав, ус зайлуулах хоолойны таг, агааржуулалтын хоолойны тор бүрэн бүтэн эсэхийг тогтмол шалгаж, хяналт тавина.

4.14.4 Устгал болон халдваргүйтгэл хийх эрх бүхий байгууллагатай гэрээ байгуулан, үзлэг шалгалтын биелэлтэд хяналт тавьж зөрчил илэрсэн тохиолдолд залруулах үйл ажиллагаа явуулж тусгай тэмдэглэл хөтөлөнө.

4.15 Хувийн эрүүл ахуйд тавих шаардлага

4.15.1 Үйлдвэрлэлийн ажилчид болон гадны зочдоос хүнс дам бохирдохоос урьдчилан сэргийлж хувийн эрүүл ахуйн шаардлагыг хангах тодорхой шалгуурыг мөрдөнө.

4.15.2 Ажил олгогч нь хүнсний үйлдвэрлэлд ажиллах хүмүүсийн эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх шинжилгээний хариу, үзлэгийн дүгнэлтийг үндэслэн ажилд авах ба хувийн бичиг баримтад халдварт өвчнөөр өвдөж байсан эсэх тэмдэглэл хийж хагас жил тутамд эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулна.

4.15.3 Үйлдвэрлэлийн байранд нэвтрэх гадны зочдод эрүүл ахуйн дүрмийг танилцуулан, тусгай маягт бөглүүлэн баталгаажуулна. Зочдын ээмэг, бөгж, зүүлт зэрэг дам бохирдол үүсгэж болзошгүй эд зүйлсийг хадгалан, зориулалтын хувцас хэрэглэл, амны хаалтаар хангана.

4.15.4 Ажилчид өвдсөн байж болзошгүй ямар нэгэн шинж тэмдэг илрэх бүрд эрүүл ахуйч хяналтын хуудас бөглөж, эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээгээр өвчний онош тогтоогдох хүртэл тухайн хүнийг хүнстэй шууд харьцах ажилд хуваарилахыг хориглоно.

4.15.5 Хувийн эрүүл ахуйн шаардлагатай холбогдох баримт бичгийг энэхүү стандартын дагуу бүрдүүлж байнга дагаж мөрдөж байгаа эсэхэд эрүүл ахуйч эмч хяналт тавьж тэмдэглэл хөтлөнө.

4.15.6 Хүнстэй харьцаж буй ажилчдын хамгаалах хувцас хэрэглэл нь биед тохиромжтой, цэвэр байдлыг хадгалдаг, угаалга, хими цэвэрлэгээний стандартын дагуу цэвэрлэхэд хялбар материалаар хийгдсэн байна.

4.15.7 Хувцас хамгаалах хэрэгсэл нь дотоод журмаар тогтоосон хэрэглээний хугацаатай, байгууллагын лого тэмдэгтэй, хүрэлцэхүйц хэмжээний нөөцтэй байна.

4.15.8 Ажилчдын хувцас угаалгын хэсэгт цэвэр хувцсыг хадгалах зориулалтын байртай байх ба хувийн шүүгээнд хадгалахыг хориглоно. Бохирдсон хувцсыг тогтмол угаалгад өгч угааж, ариутгуулна.

4.15.9 Ажлын байрнаас зайтай хувийн эд зүйлс, хувцас хэрэглэлээ хадгалах зориулалтын хувцасны шүүгээгээр хангагдсан байна.

4.15.10 Задгай хүнс, тоног төхөөрөмжтэй харьцаж байгаа ажилчид зориулалтын нэг удаагийн үсний хаалтыг үсээ бүрэн халхалсан байдлаар зөв өмсч, амны хаалт зүүсэн байна.

4.15.11 Хүнстэй шууд харьцдаг ажилчид ажилд орохын өмнө заавал гараа угааж, ариутгана, хумс ургуулах, будах, хиймэл хумстай байхыг хориглоно

4.15.12 Нэг удаагийн бээлий нь гарт эвтэйхэн байх ба ажилбар тус бүрд сольж байх шаардлагатай.

4.15.13 Хүнстэй харьцаж байгаа ажилчид гоёл чимэглэлийн зүйлс, гар утас болон хүнс бохирдуулах гадны зүйлс хэрэглэхгүй байх.

4.15.14 Ажилчдын хоолны газар, тамхи татах, амрах зориулалтын өрөөг төлөвлөж, амрах цагийг дотоод журамтай нийцүүлэн нарийн зохион байгуулна.

4.15.15 Онгоцноос ирсэн бохирыг ангилан цэвэрлэх, түүхий эдтэй шууд харьцах ажилчид амны хаалт, резинэн бээлий, хормогч, шаардлагатай бол зориулалтын усны гутал өмсөнө.

4.16 Хүнсний аюулгүй байдлын сургалт

4.16.1 Нисэх буудалд үйл ажиллагаа эрхэлж байгаа нислэгийн хоол, хүнсний ханган нийлүүлэлт эрхлэсэн байгууллагын ажилчид хүнсний бүтээгдэхүүний болон нисэхийн аюулгүй байдалд хүлээх үүрэг, хариуцлага, сонор сэрэмжийг дээшлүүлэх мэдлэг олгох, хөндлөнгийн хууль бус үйлдлээс хамгаалах дадлага эзэмшүүлэх зорилгоор ИНЕГ-аар батлагдсан хөтөлбөрийг үндэслэн сургалтын хөтөлбөр баталж мөрдөнө.

4.16.2 Хоол үйлдвэрлэлийн ажилчид "Аюулгүй байдлын хөтөлбөр"-ийн дагуу сургалтад хамрагдаж, нислэгийн болон хүнсний аюулгүй байдлыг хангах талаар мэдлэг эзэмшиж, зөвхөн зөвшөөрөгдсөн хяналтын цэгээр нисэх буудлын хамгаалагдсан болон хориотой бүсэд нэвтэрнэ.

4.16.3 Агаарын хөлгөөр олон улсын болон өөрийн орны төр засгийн тэргүүн, төрийн өндөр албан тушаалтан, олон улсын онцгой үйл явдалд оролцох зорчигчид үйлчлүүлэх тохиолдолд нислэгийн үеийн хоол, хүнсийг ханган нийлүүлэх кейтерингийн үйл ажиллагааг өндөржүүлсэн бэлэн байдалд шилжүүлэх сургалт явуулна.

4.16.4 Кейтерингийн компаний удирдлага, аюулгүй байдлын ажилтан, супервайзер, ээлжийн диспетчер, ачигч нар ИНЕГ-ын сургалтад хамрагдаж гэрчилгээжсэн байна.

4.16.5 Хөлгийн үйлчлэгч болон багийн гишүүд хоол, хүнсийг аюулгүй тээвэрлэх, бүхээгийн үйлчилгээнд хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангаж ажиллах талаар сургалтанд хамрагдсан байна.

4.16.6 Хөлгийн үйлчлэгчдэд сургалтын төрөл бүрийн хэлбэрт суурилсан хүнсий бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын талаар мэдлэг эзэмшүүлж бичгийн болон онлайн шалгалтанд хамруулна.

4.16.7 Хөлгийн багийн гишүүн нь сургалтын хөтөлбөр, материал болон бичиг баримттай сайтар танилцаж нислэгийн компаний аудитын шалгалтаар илэрсэн зөрчлийг цаг алдалгүй арилгаж ажиллана.

4.16.8 Нислэгийн аюулгүй ажиллагааны менежер, ачигчид, хоол, хүнс тээвэрлэх тусгай зориулалтын автомашины жолооч нар ИНЕГ-ын "Аюултай ачаа, аюулгүй байдал", "Аэродромын талбай дээр автотээврийн хэрэгслээр хөдөлгөөн үйлдэх эрх олгох" тусгай сургалтад хамрагдаж гэрчилгээжсэн байна.

4.17 Санал гомдлыг хүлээн авах, залруулга үйл ажмллагаа

4.17.1 Зорчигчид болон хөлгийн багийн гишүүдээс хоол, хүнсний хангалт, чанарын талаар гаргасан санал гомдлыг хүлээн авах, дахин давтагдахаас сэргийлж тэмдэглэл хөтлөх, авах арга хэмжээний талаар тодорхой баримтжуулна.

4.17.2 Хэрэглэгчдийн санал гомдолд дүн шинжилгээ хийж, залруулга арга хэмжээний талаар мэдээллэнэ.

4.17.3 Нислэгийн үеийн хоол, хүсний үйлчилгээг сайжруулахын тулд хэрэглэгчдээс тавьсан эрэлт хэрэгцээг шийдвэрлэх арга зам, үнэ өртөг, нэр төрөлтэй холбогдсон үндсэн асуудлуудыг тодорхойлж шийдвэрлэх журамтай байх ба хэрэгжиж байгаа эсэхэд хяналт тавина.

4.18 Илгээлт, тээвэрлэлт, онгоцны бүхээгт ачих ажиллагаа

4.18.1 Түүхий эд, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн хүлээн авахаас эхлэн зорчигчдын хэрэгцээнд зориулан бэлтгэсэн хоол, хүнсийг илгээх, тээвэрлэх, онгоцны бүхээгт оруулах хүртэлх бүх үе шатанд тээврийн хэрэгсэл нь хүнсний дамбохирдол үүсэхээс хамгаалагдсан, хоолны температурыг хянасан эсэхийг нягтална.

4.18.2 Нислэгийн үеийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгч нь агаарын тээврийн компаний зорчигчийн тоонд үндэслэн хүнсийг бэлтгэж хоол тус бүрд тусгай тэмдэглэгээ хийж, хоолны хяналтын хуудас болон нислэгийн хоол, хүнсний аюулгүй байдалд тавих хяналтын хуудсын хамт онгоцонд хүргэж өгнө. Аюулгүй байдлын хөтөлбөрт хяналтын хуудсыг хавсаргаж батална.

4.18.3 Нислэгийн үеийн хоол, хүнсийг агаарын хөлөг рүү тээвэрлэх тусгай зориулалтын тээврийн хэрэгсэл нь хориглосон зүйл нэвтрүүлэх боломжгүй байх ба нисэх буудлын тогтоосон нэг замаар явж зөвшөөрөгдсөн хэсгээр нэвтэрнэ.

4.18.4 Нислэгийн хоол, хүнсийг агаарын хөлөгт хүргэх тусгай зориулалтын тээврийн хэрэгсэл нь аюулгүй байдлын бүх шаардлагыг хангасан байх ба өндөржүүлсэн бэлэн байдлын үед шаардлагатай гэж үзвэл Нисэх буудлын Аюулгүй байдал хамгаалалтын албаны ажилтан дагалдан агаарын хөлөгт хүргэнэ.

4.18.5 Аюулгүй байдлын ажилтан хоол боловсруулах, өрөх, боох, контейнер, тэргэнцэрт хийх үед камерын хяналтан дор үзлэг хийж "Нислэгийн хоол, хүнсний аюулгүй байдалд хяналт тавих хуудас"-ыг бөглөж лацдана.

4.18.6 Аюулгүй байдлын ажилтан, ээлжийн ахлагч нар тэргэнцэр, контейнерт эрсдэл үүсгэх эд зүйлс байгаа эсэхэд хяналт тавьж үзлэг хийсний дараа "Нислэгийн хоол, хүнсний аюулгүй байдалд хяналт тавих хуудас"-ыг бөглөн нислэгийн менежерт хүлээлгэн өгнө.

4.18.7 Онгоцонд хоол, хүнсийг тээвэрлэхийн өмнө тэргэнцрүүдийг лацдах, кейтерингийн мэдүүлэг, газрын бүрдүүрэлт, рэн тэмгэц, үүсгэрийг тэмдэглэх

хориглоогүй зүйл тээвэрлэгдсэн болохыг тодорхойлон аюулгүй байдлын хяналтын хуудсыг бөглөж, гарын үсгээр баталгаажуулна.

4.18.8 Ачаалах тавцан нээгдэх үеийн агаарын температур, чийг, нар, цас, бороо, богино долгионы нөлөөлөл хоол, хүнсний аюулгүй байдлыг шалгаж дүрэм журамд нийцүүлэн аюулгүй байдлын хяналтыг бүрдүүлнэ.

4.18.9 Аюулгүй байдлыг баримтжуулсан хуудсыг 3 хувь үйлдэж авиакомпаний аюулгүй албаны хянагч, илгээгч компани, хоол, хүнсийг бэлтгэсэн кейтерингид хадгалуулахаар өгнө.

4.18.10 Онгоцны хаалга хаахаас 2 цагийн өмнө тэргэнцрийг хүргэж, онгоцны гал тогоонд байрлуулан лац, тамганы дугаарыг шалгуулж кейтерингийн мэдүүлгийн дагуу хоол, хүнсний төрөл, ангилал, тусгай захиалга тус бүрээр тоолж нягтланхөлгийн үйлчлэгчид хүлээлгэн өгч гарын үсгээр баталгаажуулна

4.18.11 Онгоцонд илгээгдэх хүйтэн хүнсний гүний температур $5^{\circ}\text{C}/41^{\circ}\text{F}$ хэмээс ихгүй, халуун хүнсний гүний температур $63^{\circ}\text{C}/145^{\circ}\text{F}$ хэмээс багагүй байна.

4.18.12 Хоол хүнсийг тээвэрлэх, ачилт хийх үед хүнсний гадаргуугийн температурыг хянана.

- Хүйтэн хүнсний гадаргуугийн температур $10^{\circ}\text{C}/50^{\circ}\text{F}$ -ээс ихгүй,

- Халуун хүнсний гадаргуугийн температур $60^{\circ}\text{C}/140^{\circ}\text{F}$ -ээс багагүй байна.

4.18.13 Температур нь илгээгдэх цагаас хамааралтай бөгөөд илгээх үед хоолны температурыг нягтлан тэмдэглэл хөтөлнө.

4.18.14 Температур нь нэг хэвэндээ байх боломжгүй учраас тээвэрлэлт болон ачилтын арга зам, хугацааг эрсдэлтэй уялдуулан нарийн тооцоолж аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаанд тусгасан байна.

4.19 Онгоцны саатлыг шийдвэрлэх, хүлээлгийн үйлчилгээ

4.19.1 Нислэгийн үеийн хоол, хүнсний ханган нийлүүлэлтийн байгууллага нь онгоц хөөрөх цагаас хойшлох, онгоц солигдох, механик эвдрэл, саатал гарах тохиолдолд эрсдлийн тооцоолол дээр тулгуурласан хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал, зориулалтын зөөвөрлөх тоног төхөөрөмж, тэргэнцрийн нөөцөөр хангах тусгай журам мөрдөнө.

4.19.2 Саатсан нислэгүүд болон саатлын улмаас онгоцонд хоол, хүнс муудаж болзошгүй, өвчин үүсгэгч бичил биетний үржил аюултай түвшинд хүрч болзошгүй эрсдлийн зааварчилгааг диаграммаар гаргаж авах арга хэмжээг тодорхойлно.

4.19.3 Авиакомпани нь нислэг саатах эцсийн шийдвэр гаргаж хоол, хүнсний ханган нийлүүлэлт хийх компанид саатсан тухай онгоцонд ачигдсан хоол, хүнсээр үйлчлэх эсэх тухай залруулга ажиллагааны талаарх тэмдэглэлийг албан ёсоор мэдэгдэнэ.

4.19.4 Кейтерингийн компани нислэг хойшлосон мэдэгдэл авсан цаг хугацаа, авсан арга хэмжээ, гаргасан шийдвэр хүнсний бүтээгдэхүүний болон үйлчилгээний нэр төрөл зэргийг тусгасан тэмдэглэл хөтлөнө.

4.19.5 Нислэгийн хойшлолтыг шийдвэрлэх үйл явцын урсгал, 2 цаг тутамд температурын хяналт тавих, 4 цагаас илүү хойшлосон тохиолдолд нислэгийн компанитай тохирч хүнсийг устгах асуудлыг хэрхэн шийдвэрлэхийг Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын зааварчилгаанд тодорхой заасан байна.

4.20 Бүтээгдэхүүний буцаалт, эргэн татах ажиллагаа

4.20.1 Ханган нийлүүлэгчдээс ирсэн хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын шаардлага хангахгүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг буцаах, эргэн татах үйл ажиллагааг оновчтой зохион байгуулах төлөвлөгөө, дотоод сүлжээ, программтай байна.

4.20.2 Компани нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг буцаасан, эргүүлэн татсан, тэдгээртэй холбогдсон арга хэмжээний талаар мэдээлэл, баримт бичгийг бүрдүүлэх, хадгалах заавартай байна.

4.20.3 Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, үйлчилгээнд гаргасан хоол, хүнсийг дараах тохиолдолд буцаан, эргүүлэн татна Үүнд:

- Хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлж болзошгүй;
- Тухайн бүтээгдэхүүний аюулын талаар сэрэмжлүүлэг олон улсын мэдээллийн сүлжээгээр мэдээлсэн;
- Нислэгийн чиглэл өөрчлөгдөх, агаарын саатал гарах, хэрэглээний хугацаа хэтрэх.

4.20.4 Зааварт буцаалт, эргэн таталт хийх баг, дотоод болон гадаад холбоог хамарсан харилцаа, хоол, хүсний ханган нийлүүлэгч буюу онгоцны бүхээгээс ирсэн зөрчилтэй зүйлийг буцаах үйл ажиллагааны төлөвлөгөөг тусгаж тэмдэглэл хөтөлнө.

4.20.5 Бүтээгдэхүүний буцаалт, эргэн таталтыг үр дүнтэй, богино хугацаанд явагдаж байгааг бататгахын тулд холбогдох талуудын холбоо барих мэдээлэл тогтмол шинэчлэгдэж байгаа эсэхийг хянаж, холбогдох хүмүүст туршилтын болон бодит сургалтыг зохион байгуулна. Хавсралт.2

5 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын хяналт – Эгзэгтэй цэгүүд

Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд үзүүлж болзошгүй сөрөг нөлөөлөл, эх үүсвэрийг тодорхойлсон, эрсдлээс сэргийлэх зохистой дадлыг нэвтрүүлэх хөтөлбөр боловсруулан мөрдөнө.

Үйл ажиллагааны урсгалын диаграммын дагуу үе шат болгонд үүсч болзошгүй эрсдлийг тодорхойлж эрсдлийн үнэлгээ, үндэслэл дээр тулгуурлан тухайн үе шат, байршил, арга хэрэгсэлд хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын эрсдлийг зохих түвшинд барих, багасгах зорилгоор эгзэгтэй цэгүүдийг тодорхойлон түүний хязгаар, хяналтын систем, залруулга ажиллагаануудыг тогтоосон байна.

Эгзэгтэй цэг - 1

/ЭЦ-1 Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүлээн авах ажиллагааг хянах/

Нийлүүлэгчээс хүлээн авч байгаа хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй, муудах эрсдэлгүй, хүргэлтийн явцад хайлсан шинж тэмдэггүй байгааг хянаж хөргөгчид хийх хүнсний температур 8⁰C /46⁰F-ээс ихгүй байна.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн тус бүрээс дээж авч микробиологийн шинжилгээг тогтмол хийж хяналтын болон залруулга үйл ажиллагаа, температурыг хэмжиж хяналт тавьж, тэмдэглэл хөтлөнө.

Эгзэгтэй цэг - 2

/ЭЦ-2 Хадгалалтын нөхцлийг хянах/

Хадгалалтын явцад эрсдэлтэй түвшинд хүртэл өвчин үүсгэгч бичил биетэн үржихээс сэргийлж бүтээгдэхүүний эгзэгтэй цэгийн хязгаар $5^{\circ}\text{C}/41^{\circ}\text{F}$, хөргөгчийн температур $8^{\circ}\text{C}/4^{\circ}\text{F}$ хэмээс ихгүй байгаа, хэмжих хэрэгсэл, хөргөгчийн дэлгэцийн горим, дохио хэвийн байгаа эсэхийг шалган өөрчлөлт гарсан тохиолдолд залруулга ажиллагаа хийж, тэмдэглэл хөтөлнө.

Хөргүүртэй агуулахад хадгалж байгаа бүтээгдэхүүнээс тогтмол дээж авч микробиологийн шинжилгээ хийнэ.

Эгзэгтэй цэг - 3

/ЭЦ-3 Хүнснийг болгох явцыг хянах/

Өндөр эрсдэлтэй хүнсийг аюулгүй боловсруулах, температурыг хянах тогтолцоотой байна. Хүнсэнд өргөн хэрэглэдэг зарим бүтээгдэхүүнийг болгох эгзэгтэй цэгийн хамгийн бага температурын хязгаар:

- Шувууны мах	$74^{\circ}\text{C} / 165^{\circ}\text{F}$
- Үхэр, хонь, гахай бусад бүх төрлийн мах /жигжлээгүй, цул биш/	$65^{\circ}\text{C} / 158^{\circ}\text{F}$
- Жигжлэсэн мах /татсан, машиндсан, хэлбэрт оруулсан/	$74^{\circ}\text{C} / 165^{\circ}\text{F}$
- Загас, хясаа, хавч	$65^{\circ}\text{C} / 149^{\circ}\text{F}$
- Загас, хясааны жигжлэсэн мах	$70^{\circ}\text{C} / 158^{\circ}\text{F}$
- Түүхий өндөг /эрсдэлтэй бүтээгдэхүүн/	$74^{\circ}\text{C} / 165^{\circ}\text{F}$
- Түүхий сүү, сүүн бүтээгдэхүүн /эрсдэлтэй бүтээгдэхүүн/	$72^{\circ}\text{C} / 161^{\circ}\text{F}$

Дулаанаар боловсруулж буй хүнсний гадаргуугийн өнгө жигд өөрчлөгдөх хүртэл болгох ба болц гүйцэсний дараа хэсэг тус бүрийн гүний температурыг хэмжиж эгзэгтэй цэгийн хязгаарт хүрээгүй тохиолдолд үргэлжлүүлэн болгож тэмдэглэл хөтөлнө.

Онцгой тохиолдолд үйлчлүүлэгч түүхий загас идэхийг хүсвэл шимэгч хорхойг устгахын тулд стандартын дагуу хөлдөөнө.

$-20^{\circ}\text{C} / -4^{\circ}\text{F}$ хэмд	7 хоногийн турш
$-20^{\circ}\text{C} / -4^{\circ}\text{F}$ - $-35^{\circ}\text{C} / -31^{\circ}\text{F}$ хэмд	24 цагийн турш
$-35^{\circ}\text{C} / -31^{\circ}\text{F}$ доош хэмд	15 цагийн турш хөлдөөнө:

Эгзэгтэй цэг - 4

/ЭЦ-4 Хүнснийг болгосны дараа хөргөх ажиллагааг хянах/

Хүнснийг болгосны дараа хөргөх явцад ургамлын гаралтай өвчин үүсгэгч бичил биетэн үржихээс сэргийлж аюулгүй хөргөх хяналтын тогтолцоотой байна.

Хүнснийг болгосны дараа хөргөх эгзэгтэй цэгийн температурын хязгаар:

4 цагийн дотор	$60^{\circ}\text{C} / 140^{\circ}\text{F}$ – $10^{\circ}\text{C} / 50^{\circ}\text{F}$ температур хүртэл, эсвэл
2 цагийн дотор	$57^{\circ}\text{C} / 135^{\circ}\text{F}$ – $21^{\circ}\text{C} / 70^{\circ}\text{F}$ температур хүртэл ба
дараагийн 4 цагийн дотор	$21^{\circ}\text{C} / 70^{\circ}\text{F}$ – $5^{\circ}\text{C} / 41^{\circ}\text{F}$ температур хүртэл хөргөнө.

Хөргөх үйл явц эхлэх болон 2 цаг тутамд, хөргөх явц дуусах үед хоол, хүнсний гүний температур, цагийг хэмжиж, эгзэгтэй цэгийн хязгаарт хүрээгүй тохиолдолд хөргөх үйл явцыг хурдасгана.

Хөргөх үйл явц дуусахад хөргөх ажиллагааны эхлэх ба дуусах цаг, бүтээгдэхүүний хамгийн зузаан хэсгээс авсан температурын заалтыг тэмдэглэнэ.

Шаардлагатай гэж үзвэл бүтээгдэхүүнийг устгаж залруулга ажиллагаа хийнэ.

Эгзэгтэй цэг - 5

/ЭЦ-5 Хүнсийг боловсруулах, иж бүрдэл болгох, таваглах үйл явцыг хянах/

Хүнсийг боловсруулах явцад өвчин үүсгэгч бичил биетнүүд аюултай түвшинд хүртэл үржих, цаашид хүнс муудах, эрүүл мэндэд хортой болохуйц нөхцлийг бүрдүүлэхгүйн тулд бүтээгдэхүүнийг аюулгүй боловсруулах цаг болон температурыг хянана

Боловсруулах үйл явцын эгзэгтэй цэгийн температурын хязгаар:

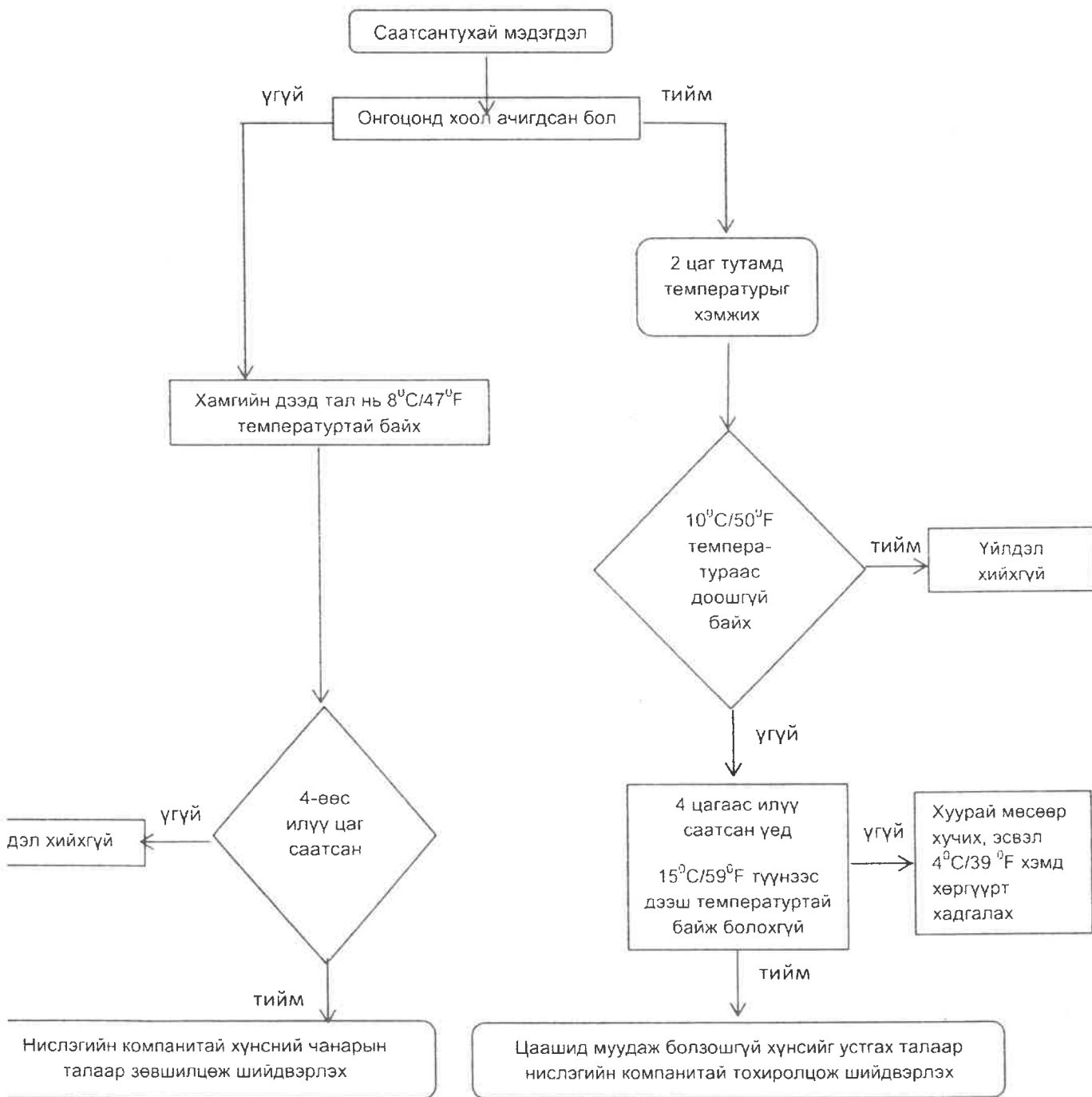
1. Орчны температур $<5^{\circ}\text{C}/41^{\circ}\text{F}$ тохиромжтой
2. Орчны температур $>5^{\circ}\text{C}/41^{\circ}\text{F}$ гэхдээ $\leq 15^{\circ}\text{C}/59^{\circ}\text{F}$ үед
/хүнсний ил байх хугацаа 90 минутаас хэтрэхгүй/
3. Орчны температур $>15^{\circ}\text{C}/59^{\circ}\text{F}$ гэхдээ $\leq 21^{\circ}\text{C}/70^{\circ}\text{F}$ үед
/хүнсний гадаргуугийн температур $15^{\circ}\text{C}/59^{\circ}\text{F}$ -ээс, зөвшөөрөгдсөн цаг 45 минутаас хэтрэхгүй/
4. Орчны температур $>21^{\circ}\text{C}/70^{\circ}\text{F}$ үед
/хүнсний гадаргуугийн температур $15^{\circ}\text{C}/59^{\circ}\text{F}$ -ээс, зөвшөөрөгдсөн цаг 45 минутаас хэтрэхгүй/

Орчны температур, хүнсний ил байх зөвшөөрөгдсөн цаг, гадаргуугийн температур хэлбэлзэх тохиолдолд эсвэл тогтмол давтамжтайгаар шалгаж тэмдэглэл хөтлөх ба эгзэгтэй цэгийн хязгаар хэтэрсэн тохиолдолд хүнсийг устгана.

А Хавсралт

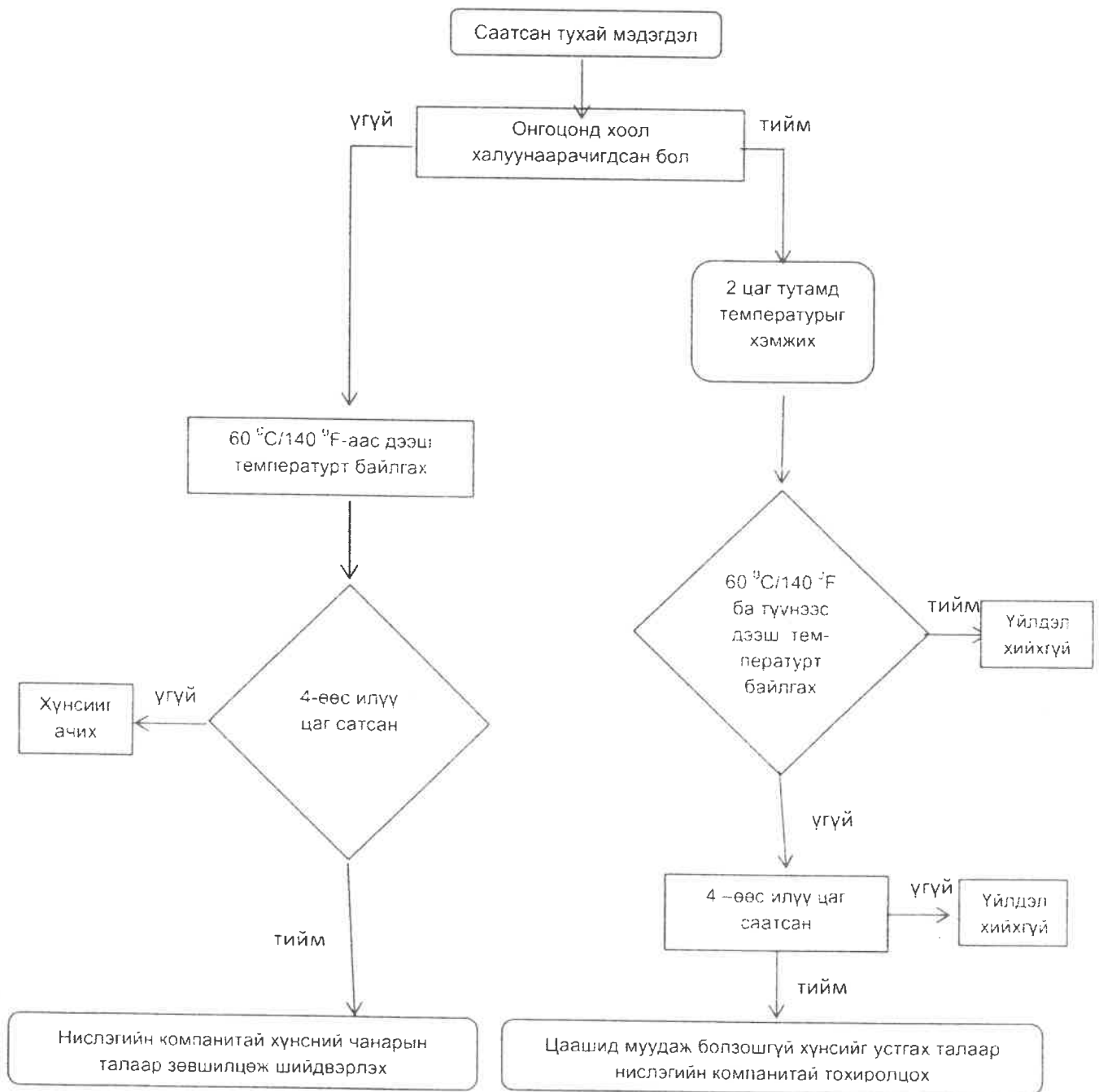
Нислэгийн саатлыг шийдвэрлэх үйл явцын урсгал

А.1 Хоол хөргөсөн байдлаар ачигдсан тохиолдолд



Нислэг саатсан тэмдэглэл, авсан арга хэмжээний талаар баримт бичиг бүрдүүлнэ

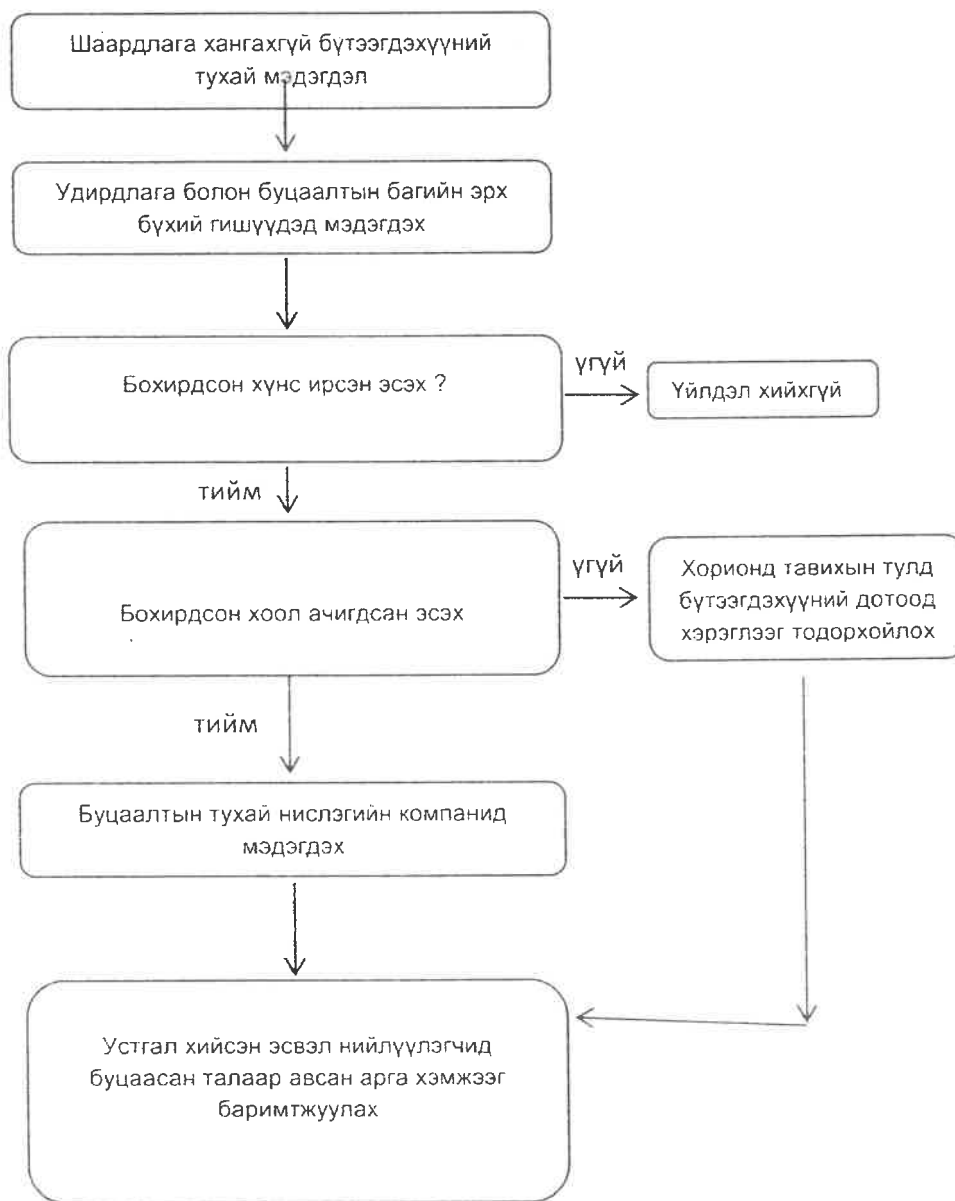
А.2 Хоол халуунаар ачигдсан тохиолдолд



Нислэг саатсан тэмдэглэл, авсан арга хэмжээний талаар баримт бичиг бүрдүүлнэ

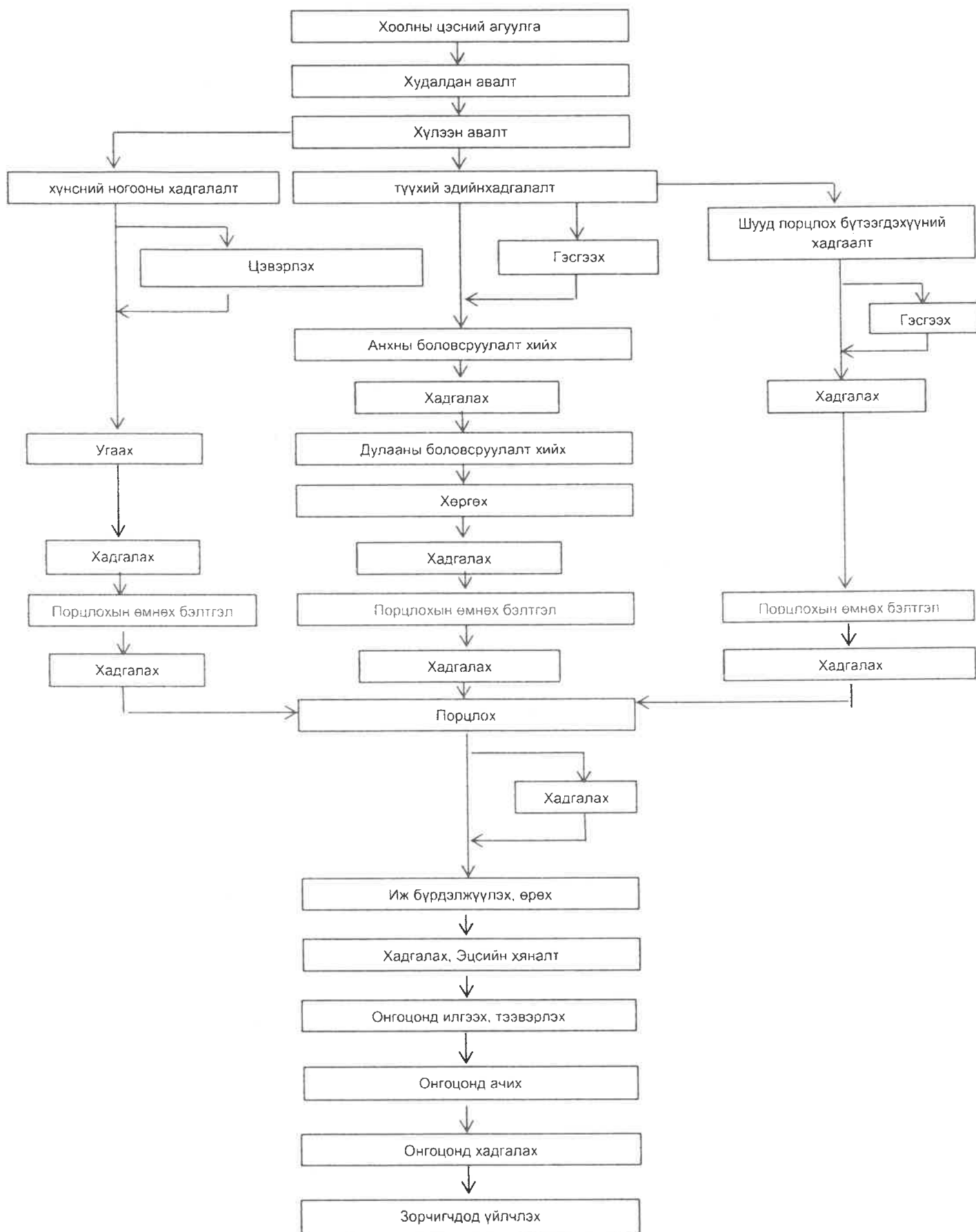
В Хавсралт

Бүтээгдэхүүний буцаалт, эргэн таталт хийх үйл явцын урсгал



Буцаалтын баг бэлэн байдалд байж бүх холбогдох талуудын холбоо барих мэдээллийг тогтмол шинэчлэн эргэн таталтын урсгалын дагуу баримт бичиг бүрдүүлнэ.

С.2 Урсгалын диаграмм



D Хавсралт

Бүтээгдэхүүн хүлээн авах ажиллагааг хянах ЭЦ-1

Аюул – өвчин үүсгэгч бичил биетэн үржих

Малын мах, загас, далайн гаралтай бүтээгдэхүүн, шувууны мах, өндөг, сүүн бүтээгдэхүүнийг хүлээн авахад хянана.

- Хөргөсөн бүтээгдэхүүний гадаргуугийн температур $8^{\circ}\text{C}/46^{\circ}\text{F}$ дээш бол хүлээн авахаас татгалзах
- Хөлдөөсөн бүтээгдэхүүний гадаргуу хатуу бие бүтэцтэй байна, мөс нь хайлсан, зөөлөн бие бүтэцтэй бол хүлээн авахаас татгалзах

Бүтээгдэхүүн хүлээн авах тооцооны хуудас

Гарын үсэг _____

Огноо	Ханган нийлүүлэгч	Бүтээгдэхүүний нэр	Температур $^{\circ}\text{C}$	Зөвшөөр -сөн	Татгалзсан шалтгаан	Хүлээн авсан ажилтны гарын үсэг	Залруулга ажиллагаа /дараагийн тээвэрлэлтэд барааг дахин явуулахгүйн тулд савлагаа дээрх дугаарыг тэмдэглэх/

Г Хавсралт

Бэлэн болсон хоол, хүнснийг таваглах, иж бүрдэл болгох үйл явцыг хянах ЭЦ-5

Аюул – өвчин үүсгэгч бичил биетэн үржих

Таваглах, иж бүрдэл болгох орчны температур, хугацааны хамаарал:

- Орчны температур $5^{\circ}\text{C}/41^{\circ}\text{F}$;
- Хоол, хүнсний гадаргуугийн температур $15^{\circ}\text{C}/59^{\circ}\text{F}$ бол
Өрөлт 90 минутаас хэтрэхгүй байх
- Орчны температур $>15^{\circ}\text{C}/59^{\circ}\text{F}<21^{\circ}\text{C}/70^{\circ}\text{F}$;
- Хоол, хүнсний гадаргуугийн температур $15^{\circ}\text{C}/59^{\circ}\text{F}$ доош байх
Өрөлт 45 минутаас хэтрэхгүй байх
- Орчны температур $>21^{\circ}\text{C}/70^{\circ}\text{F}$;
- Хоол, хүнсний гадаргуугийн температур $15^{\circ}\text{C}/59^{\circ}\text{F}$ доош байх
Өрөлт 45 минутаас хэтрэхгүй байхшаардлагатай.

Цаашид эрсдэл үүсч болзошгүй хүнс:

- Малын мах, загас, далайн гаралтай бүтээгдэхүүн, шувууны мах, өндөг;
- Сүү, зөөхий, зөөлөн бяслаг зэрэг сүүн бүтээгдэхүүн;
- Крем, цөцгий;
- Майонез, найруулсан салат амт оруулагч;
- Шинэ жимс /шууд зүсэж өрөх зориулалттай жимс/, ногоо зэргээр бэлтгэсэн
хоол, зууш, шөл, соус, нарийн боов хамаарна.

Огноо: _____

Баталгаажуулсан гарын үсэг: _____

Бүтээгдэхүүний төрөл	Нислэгийн зэрэглэл	Хугацаа		Температур		Ажилтны гарын үсэг	Залруулга ажиллагаа
		Тавагласан хугацаа	Тэргэнцэрт хийсэн цаг	Орчны	Хоолны галаргуугийн		

Н Хавсралт

Аюулд өртөмтгий зарим хүнсний бүтээгдэхүүнийг болгох температурын доод хязгаар

Өвчин үүсгэгч бичил биетнүүдийг *Salmonella*, *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, *parasites* зэрэг/ идэвхигүй болгох температурын доод хязгаарыг харуулав.

Хүнсний бүтээгдэхүүний төрөл	Болгох горим		Лавлагаа
	температур	хугацаа	
Сүүн бүтээгдэхүүн	71,7 °C/161 °F	15 сек	ICMSF 9 (1998), Jay (2000)
Шувууны мах, өндөг	Шувууны маханд 71 °C/161 °F	15 сек	FSIS (2001) FDA (2009)
	Омлет, өндөгөнд 70 °C/158 °F		FDA (2009)
	Үндсэн температур 75 °C/167 °F		Boulton & Maunsell (2004) Шотландын хоолны стандартын Агентлаг (2005)
Загас	65 °C/149 °F буюу түүнээс их	15 сек	ICMSF (1996) AIFST (1997)
	63 °C/145 °F		FDA (2009)
	Үндсэн температур >70 °C / 158 °F		FDA (2009)
Малын мах	Механик аргаар зөөлрүүлсэн мах >70 °C / 158 °F		FSIS (2001) FDA (2009) Jay (2000)
	VTEC: 80 °C/ 176 °F EHEC: 68 °C/ 154 °F		ACMSF (1995) Codex CX / FH 03/ 5 (2003)
	2 талаас нь хайрс тогтоож шарсан 63 °C/ 145 °F түүнээс их		FDA (2009)
Будаа, паста, буурцаг	Цардуулыг зөөлөртөл нь чанах. Бичил биетэн үржихээс сэргийлж хурдан хөргөх		ICMSF (1996) Jay (2000)
Хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ	Шазлах 95-99 °C/ 203-210 °F	1-5 минут	FSIS (2001) EDA (2009) Boulton & Maunsell (2004)
	Ариутгах 71,7 °C/ 161 °F	15 сек	Шотландын хоолны стандартын Агентлаг (2005)

I Хавсралт

Гадны биетийн нөлөөлөх байдал

Гадны биет	Сэрэмжлэх	Сэрэмжлэх боломжгүй эрсдлийн хяналт	Залруулга ажиллагаа
Шилэн болон модон материалд савлах	-Хүнс боловсруулах талбайн шил, модыг цэвэрлэх -Бараа бүтээгдэхүүн шилэн болон модон савлагаатай байхаас болгоомжлох -Тавиуруудыг модон бус материалаар хийх	Шил савтай бүтээгдэхүүнийг авсан бол боломжтой тохиолдолд эрсдэл багатай саванд юүлэх буюу доод тавиурт байрлуулах	-Зааварчилгаанд хагарч эвдэрсэн бүтээгдэхүүнийг устгах тэдгээртэй хэрхэн харьцах ажиллагааг тусгасан байх ба дагаж мөрдөх -Ажилтнуудад сургаж хэвшүүлэх
Нисэх онгоцны тоног төхөөрөмж буюу хувийн хэрэглэл (шилэн термометр г.мэт)	Хүнсний үйлдвэрлэлийн талбайд цаг, гоёл чимэглэлийн зүйл зүүж орохыг хориглоно.	-Шаазан савыг уруу харуулан тавих, олноор нь овоолохгүй байх -Барзгар амсартай шилийг устгах	-Зааварчилгаанд хагалсан тохиолдолд авах арга хэмжээг тусгах -Ажилтнуудад сургаж хэвшүүлэх
Барилгын шилэн цонх, гэрлийн шил, модон тавиур гэх мэт	-Барилгын хийцийг хүнсний үйлдвэрлэлд тохируулан шийдэх (зураг төсөлд) -Модон тавиурыг цэвэрлэхэд хялбар өөр төрлийн материалаар орлуулах	Гэрлийн шил нь гадна талаараа цэвэрлэхэд хялбар, хамгаалагдсан бүрхүүлтэй байх	- хагалсан тохиолдолд авах арга хэмжээг тусгах -Ажилтнуудад сургаж хэвшүүлэх

Ж Хавсралт

Ном зүй

1. Хүнсний тухай хууль
2. Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль
3. Эрүүл ахуйн тухай хууль
4. Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хууль
5. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага MNS 4946 : 2019
6. Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC/RCP 39:2011
7. Хоолны газрын нийтлэг журам, ХХААХҮ-ийн сайдын 2010 оны 206 дугаар тушаал
8. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын даргын 2017 оны 11 дүгээр сарын 01-ний өдрийн А/179 дугаар тушаалын нэгдүгээр хавсралт
9. Аж ахуйн нэгж байгууллагын дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журам МУ-ын Засгийн газрын 2011-11-09-ний 311 дүгээр тогтоол
10. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам Засгийн газрын 2014 оны 157 дугаар тогтоол
11. Хүнсний хяналтын байцаагч, үйлдвэрлэгчдэд зориулсан “хүнсний аюулгүй байдал”-ын гарын авлага зөвлөмж, 2012 он
12. Ундны усны чанарын зөвлөмж, Дэлхийн Эрүүл Мэндийн байгууллага
13. World Food Safety Guidelines for Airline Catering 3rd version, June 2010
14. INFLIGHT CATERING Process Analysis and User Requirements International Air Transport Association 2007

