

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 03.080.30

Хүнсний худалдааны зах, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага	MNS 5021-4:2021
.....	

Стандарт, хэмжил зүйн газрын даргын 2021 оны ... дугаар сарын ...-ны өдрийн ... дугаар тогтоолоор батлав.

Энэхүү стандарт нь 20... оны .. дүгээр сарын ..-ний өдрөөс эхлэн хүчинтэй.

1 Хамрах хүрээ

Энэхүү стандартаар хүнсний худалдааны жижиглэн худалдаалах захын үйл ажиллагаанд тавигдах ерөнхий болон нэмэлт шаардлага, ангиллыг тогтооно.

2 Норматив эшлэл

Энэхүү стандартад олон улсын болон үндэсний дараах стандартыг эш татаж хэрэглэсэн бөгөөд хэрэв эдгээр стандартад өөрчлөлт орвол хамгийн сүүлчийн албан ёсны эх материалыг баримтлана. Үүнд:

MNS 6506:2015, Худалдааны үйлчилгээ. Худалдааны газрын ангилал, нэр томъёо;
MNS 5364:2011, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага;
ГОСТ Р 51773-2009, Услуги торговли. Классификация предприятий торговли;
MNS CAC RCP 20:2007, Хүнсний олон улсын худалдаанд баримтлах ёс зүй;
MNS CAC 1:2003, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчмын дадлын олон улсын зөвлөмжийн дүрэм;
MNS CAC GL 32: 2017, Органик хүнсийг боловсруулах, үйлдвэрлэх, шошголох, худалдаалахад баримтлах арга зүйн удирдамж;
MNS 6648:2016, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлын шошгололтод тавих шаардлага;
MNS 6777:2019, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын нэр томъёо, тодорхойлолт;
MNS 4990:2015, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл мэнд. Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй. Ажлын байрны орчин. Эрүүл ахуйн шаардлага;
MNS 6767:2019, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуй. Ажлын байран дахь гэрэлтүүлгийн хэмжилт, зөвшөөрөх хэмжээнд тавих ерөнхий шаардлага;
MNS 5390:2004, Цахилгааны галын аюулгүй байдал. Ерөнхий шаардлага
MNS 6423:2019, Теле хяналтын системийн ерөнхий шаардлага;
MNS 5005:2015, Татварын нэгдсэн системд холбогдон ажиллах төхөөрөмжийн техникийн ерөнхий шаардлага;
MNS 6529:2015, Татварын нэгдсэн системд ашиглах төлбөрийн баримт. Ерөнхий шаардлага;
MNS 5346:2017, Автотээврийн хэрэгслээр ачаа тээвэрлэх ба тээвэрлэлтэд зуучлах үйлчилгээ;
MNS 5343:2011, Хүнсний түргэн муудах, эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага;
MNS 5342:2007, Автозогсоол. Ангилал ба ерөнхий шаардлага;

БнБД 2.09.12-87, Үйлдвэрийн барилга, байгууламжийн төлөвлөлтийн эрүүл ахуйн норм ба дүрэм.

3 Нэр томъёо, тодорхойлолт

3.1

жижиглэн худалдааны зах /цаашид зах гэх/

нэгдсэн удирдлагатай, гэрээний үндсэн дээр бараа бүтээгдэхүүн худалдах үйл ажиллагаа эрхэлдэг зориулалтын байр талбай бүхий цогцолбор байгууламж

3.2

захын удирдлага захыг өмчлөлийн хувьд бүрэн эзэмшдэг, холбогдох хууль тогтоомжийн дагуу зөвшөөрөлтэй, хуулийн этгээд

3.3

худалдагчийн ажлын байр

захын удирдлагаас гэрээний үндсэн дээр түрээслэгч (худалдаа эрхлэгч) хувь хүн, хуулийн этгээдэд олгосон, стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, агуулах бүхий ажлын байр

3.4

худалдагч

хувиараа хөдөлмөр эрхлэгч, МУ-ын хууль тогтоомжид нийцсэн борлуулалтын гэрээ эсвэл бусад ижил төстэй гэрээний дагуу бараа бүтээгдэхүүн борлуулж, үйлчилгээ үзүүлж буй худалдаа үйлчилгээний чиглэлээр сургалтад хамрагдсан иргэн (хувь хүн).

3.5

захын удирдлагын баг

захын үйл ажиллагааг зохион байгуулах, дотоод хяналт шалгалтыг хэрэгжүүлэн ажиллах үүрэг бүхий менежментийн баг

3.6

худалдааны тоног төхөөрөмж

худалдааны газарт иж бүрэн үйл ажиллагаа явуулахад шаардлагатай тоног төхөөрөмж

3.7

худалдааны багаж хэрэгсэл

худалдаа, үйлчилгээг явуулахад шаардагдах багаж хэрэгслүүдийн багц

3.8

мал эмнэлгийн ариун цэврийн шинжилгээний лаборатори

мал амьтны болон ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг нэг буюу хэд хэдэн үзүүлэлтийг холбогдох стандартын дагуу үнэн зөв, зохих магадлалтайгаар тодорхойлох, сорилт, туршилт, шинжилгээ хийх чадвартай нь тогтоогдсон эрх бүхий итгэмжлэгдсэн лаборатори

3.9

захын хог хаягдлын бүс

хүнсний болон хог хаягдал, хүнсний хог хаягдлыг цуглуулах зориулалтаар тусгайлан тохижуулсан, сав баглаа боодол хадгалах зориулалттай контейнер, халхавч бүрхүүл бүхий хатуу хучилттай талбай

4 Худалдааны захын удирдлага, түрээслэгч нарт тавих шаардлага

4.1 Худалдаа, үйлчилгээний чанар, аюулгүй байдлыг хангуулах, дотоод хяналтыг хэрэгжүүлэх, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг нэвтрүүлэх чиглэлээр дор ажиллагааг бүрэн хариуцна. Үүнд:

- барилга, байгууламжийн аюулгүй байдал
- худалдааны талбайн хүчин чадал;
- барилга, байгууламжийн засвар үйлчилгээ;
- тоног төхөөрөмж;
- агаарын температурын хяналт;
- “нийтийн эзэмшлийн” талбайн цэвэрлэгээ;
- агааржуулалт– эйр кондишн, хөргүүр, хөргөгч, халаалт г.м;
- барилгын гадна, дотор талын нийтийн эзэмшлийн талбайн гэрэлтүүлэг;
- нийтлэг үйлчилгээний хангалт: цахилгаан, хий, халуун хүйтэн ус, ус зайлуулах систем, цэвэр бохир ус г.м;
- нийтийн эзэмшлийн талбайд байрлах бие засах газар, гар нүүр угаалтуур,
- шүршүүр, хувцас солих, хадгалах өрөө г.м;
- хог хаягдал цуглуулах, зайлуулах газар;
- хортон шавжийн хяналт;
- сургалт.

4.2 Эрүүл ахуй, ариун цэврийн болон халдвар хамгааллын шаардлагыг хэрэгжүүлэх тогтолцоог бий болгосон байна.

4.3 Удирдлагын зүгээс худалдагч болон ажилчдын эрүүл мэнд, хувийн ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагад хяналт тавьж, үүсч болзошгүй эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэх, эрсдэлийг бууруулах талаар баримтлах бодлого, дүрэм, журмыг боловсруулж, мөрдөн ажиллана.

5 Мал эмнэлэг, ариун цэврийн лабораторид тавих шаардлага

5.1 Бараа бүтээгдэхүүний мал эмнэлгийн (мал эмнэлэг, ариун цэврийн) аюулгүй байдлыг мал эмнэлэг, ариун цэврийн шинжилгээний лаборатори хянана. Мал эмнэлэг, ариун цэврийн шинжилгээний лабораторийн үйл ажиллагааг холбогдох хууль, тогтоомж холбогдох техникийн зохицуулалт, стандартын дагуу явуулна. Захын мал эмнэлгийн болон мал эмнэлэг-ариун цэврийн байдалд тавих хяналтыг мал эмнэлгийн салбарын мэргэжлийн ажилтан хэрэгжүүлнэ. Үүнд:

5.1.1 худалдан борлуулах мал, амьтан, тэдгээрийн гаралтай бүтээгдэхүүн, зөгийн бал, өндөг, загас, далайн гаралтай бүтээгдэхүүн, мөөг болон бусад бүтээгдэхүүнийг малын эрүүл мэндийн үзлэг, түүнчлэн шинжилгээнд хамрагдах бүтээгдэхүүнээр

дамжиж болзошгүй зоонозын халдварт өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээг зохион байгуулна.

5.1.2 лаборатори нь үзлэг, шинжилгээний үнэн зөв, байдал чанар, аюулгүй байдал хүнсний бүтээгдэхүүний чанарыг хариуцах бөгөөд хүнсний бүтээгдэхүүний борлуулалтын үеийн ариун цэврийн байдалд хяналт тавьж ажиллана.

5.1.3 зах нь мал эмнэлэг, ариун цэврийн лабораторигүй нөхцөлд бусад хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторитай гэрээ байгуулан дотоод хяналтыг хэрэгжүүлнэ.

5.2 Лаборатори дараах үүрэгтэй байна.

5.2.1 захын мал эмнэлэг ариун цэврийн лаборатори нь итгэмжлэгдсэн байна.

5.2.2 бүх төрлийн мал, амьтан, тэдгээрийн гаралтай бүтээгдэхүүн, шувууны болон нядалгааны шувууд, зөгийн бал, өндөг болон бусад хүнсний бүтээгдэхүүнийг мал эмнэлгийн үзлэг шинжилгээнд хамруулж, дүгнэлт гаргана.

5.2.3 хүнсэнд нийцсэн бүтээгдэхүүнд борлуулах зөвшөөрөл олгох, буцаах, татан авах, устгах шаардлагатай бүтээгдэхүүнийг холбогдох журмын дагуу нийлүүлэгч болон хяналтын байгууллагатай хамтран шийдвэрлэх бүтээгдэхүүнээс шинжилгээнд зориулан дээж авна.

5.2.4 хүнсэнд тэнцэхгүй гэж үзсэн мах, бусад бүтээгдэхүүний дүгнэлтийг холбогдох журмын дагуу нийлүүлэгч болон хяналтын байгууллагад мэдээлнэ.

6 Захын үйлчилгээний чанарт тавих шаардлага

6.1 Захын удирдлага үйлчилгээний чанарт дараах байдлаар хяналт тавина.

6.1.1 бараа, бүтээгдэхүүн худалдаалалт, үзүүлж байгаа үйлчилгээнд улсын хууль тогтоомжийн мөрдөлт, худалдан авагчийг хууран мэхлэх тохиолдлыг илрүүлэх; тэдгээрийг арилгах талаар хяналт тавьж ажиллана.

6.1.2 худалдааны цэг/байрыг түрээслэх гэрээний хэрэгжилтэнд хяналт тавина.

6.1.3 аюулгүй байдлыг хангах алба ажиллуулах, худалдагч болон үйлчүүлэгч нарын амь нас, эрүүл мэнд захын эд хөрөнгөнд аюул учруулж болохуйц онцгой нөхцөл байдал үүсэхээс сэргийлэх арга хэмжээ авсан байна.

6.1.4 худалдааны танхимийн худалдаа-технологийн явц, зохион байгуулалтад хяналт тавина.

6.1.5 барааг нийлүүлэх, хүлээн авах, худалдаа, үйлчилгээ үзүүлэх бэлтгэл ажлын чанарт хяналт тавина.

6.1.6 барааг тээвэрлэх, хадгалах горим, шаардлага, стандартын мөрдөлтөнд үнэлэлт, дүгнэлт гаргана.

6.1.7 барааны ангилалт, хаяглалт, сав баглаа боодлын бүрэн бүтэн байдлыг шалгана.

6.1.8 бараа, бүтээгдэхүүнд чанар, эрүүл ахуйн үзлэг хийсэн баримт бичигтэй танилцах, тэдгээрийг худалдан авагчдад ил тод харагдахаар байршуулсан байдалд хяналт тавина.

6.1.9 худалдаанд ашиглаж байгаа хэмжих хэрэгслийн баталгаажуулалтад хамрагдсан эсэх

6.2 Захын үйлчилгээнд тавигдах шаардлага нь захын худалдааны байрыг түрээслүүлэгч, түрээслэгч (худалдагч) нарт нэгэн адил хамаарна.

7 Хүнсний бүтээгдэхүүний төрөл бүрд хамаарах ариун цэврийн эрсдэлийн түвшин

7.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний төрөл бүрд хамаарах эрүүл ахуйн эрсдэлийн түвшин, худалдааны захын удирдлага болон худалдаа эрхлэгчдийн хариуцлагыг 1 дүгээр хүснэгтэд заасан байдлаар хэрэгжүүлэн ажиллана.

1 дүгээр хүснэгт - Бүтээгдэхүүний эрсдэлийн түвшин

Бүтээгдэхүүн	Төлөв байдал	Ариун цэврийн эрсдэлийн түвшин	Хариуцлагын түвшин	
			Захын удирдлагын хувьд	Худалдагч нарын (Түрээслэгч) хувьд
Жимс, жимсгэнэ, төмс хүнсний ногоо , гурил будаа	Шинэ	Бага	Өндөр	Өндөр
	Боловсруулсан	Өндөр	Хязгаарлагдмал буюу байхгүй	Өндөр
Мах, махан бүтээгдэхүүн	Шинэ	Маш өндөр	Өндөр	Маш өндөр
	Зүссэн	Маш өндөр	Хязгаарлагдмал буюу байхгүй	Маш өндөр
	Боодолтой	Өндөр	Өндөр	Өндөр
Загас, загасан бүтээгдэхүүн, далайн гаралтай бүтээгдэхүүн	Амьд/Шинэ	Маш өндөр	Өндөр	Маш өндөр
	Ясгүй	Маш өндөр	Хязгаарлагдмал буюу байхгүй	Маш өндөр
	Боодолтой	Өндөр	Өндөр	Өндөр
Сүү, цагаан идээ	Шинэ	Өндөр	Өндөр	Маш өндөр
	Боловсруулсан	Өндөр	Хязгаарлагдмал буюу байхгүй	Маш өндөр

	Боодолтой	Өндөр	Өндөр	Өндөр
Хөлдөөсөн бүтээгдэхүүн		Маш өндөр	Хязгаарлагдмал буюу байхгүй	Маш өндөр
Утсан/боловсруулсан бүтээгдэхүүн		Өндөр	Хязгаарлагдмал буюу байхгүй	Өндөр

7.2 Захын худалдагч (түрээслэгч) нарт тавих шаардлага

7.2.1 худалдаа, үйлчилгээ явуулах дүрэм болон дотоод журмыг мөрдөх;

7.2.2 үйл ажиллагааны чиглэлээр мэргэжлийн сургалтанд хамрагдсан байна.

7.2.3 эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан дэвтэртэй байна.

7.2.4 хувийн ариун цэвэр болон ажлын байрны эрүүл ахуйн дүрмийг мөрдөнө.

7.2.5 багаж, тоног төхөөрөмжийг ашиглах, хөдөлмөр, техникийн аюулгүй байдлыг хангах зааврыг мөрдөнө.

7.2.6 худалдагч нь 2-оос доошгүй ээлжийн хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн /малгай, халад, бээлий, маск, энгэрийн тэмдэг/ Ажлын явцад хэрэглэж буй бээлий нь урагдаж цоороогүй, цэвэрхэн, ариун цэврийн шаардлага хангасан байна.

7.2.7 худалдааны байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг халдвар хамгааллын дүрэм, журмын дагуу угааж цэвэрлэнэ.

7.2.8 гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлын баталгаажилттай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүлээн авч, худалдан борлуулна.

7.2.9 хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодол нь эвдэрч, гэмтээгүй, мэдрэхүйн үзүүлэлтээр өнгө, үнэр, гадаад байдал нь муудаж өөрчлөгдөөгүй, шошгын мэдээлэл нь бүрэн эсэхийг нэг бүрчлэн шалгана.

7.2.10 ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтлөнө.

7.2.11 хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шошгонд тусгасан нөхцөлд хадгалж, худалдаалах ба тээвэрлэнэ.

8 Захад тавих нэмэлт шаардлага

8.1 Жижиглэн худалдааны зах 2 дугаар хүснэгтэд заасан нэмэлт шаардлагыг хангасан байна.

2-р хүснэгт - Жижиглэн худалдааны захад тавих нэмэлт шаардлага

1 Барилга байгууламжид тавих шаардлага	
1.1	Барилга, байгууламж нь БнБД 31- 19-10 барилгын норм ба дүрмийн дагуу баригдсан байна.
1.2	Бараа бүтээгдэхүүнийг хүлээн авах, хадгалах, бэлтгэх байгууламж, өрөө, тасалгаа нь зураг төслийн шаардлагад нийцсэн байна.
1.3	Сав суулга, багаж хэрэгслийг цэвэрлэх тусгай өрөө, хэсэгтэй байна.
1.4	Барилга, байгууламжийн ашиглалтыг хэвийн түвшинд хадгалах засвар, үйлчилгээний төлөвлөгөө, хөтөлбөртэй байна.
1.5	Барилга, байгууламж, өрөө, тасалгаа нь дараах зүйлүүдээс хамгаалагдсан байна. Үүнд: - Тоос шорооны хуримтлал үүсэх - Хортой материал, бодистой урвалд орох - Тоосонцрын нарийн ширхэг нэвтрэх - Конденсаци үүсэх - Хөгц үүсэх
2 Тоног, төхөөрөмжид тавих шаардлага	

2.1	Хүнсний бүтээгдэхүүнтэй шууд хүрэлцдэг тоног төхөөрөмжүүдийг аливаа бохирдлын эрсдэлийг хамгийн бага байхаар угсарч суурилуулсан байна. Тоног төхөөрөмж нь техник ашиглалтын гэрчилгээтэй байна.
2.2	Бүтээгдэхүүнийг, хадгалах тохиромжтой нөхцлийг бүрдүүлсэн байна.
2.3	Дохиолол бүхий (бичлэг хийх боломжтой, сонсогдохуйц, харагдахуйц) агаарын температурын хяналт, бичлэгийн төхөөрөмжийг хөргөлтийн болон эсвэл хөлдөөгчтэй бүх газруудад суурилуулсан байна. Агаарын температурыг хянах, бүртгэхэд ашигладаг бүх тоног төхөөрөмжийг тогтмол шалгалт, баталгаажуулалтанд тогтоосон хугацаанд хамруулна
3 Гадна орчинд тавих шаардлага	
3.1	Хөгжлийн бэрхшээлтэй хүн барилга байгууламжид саадгүй хүрэх, нэвтрэх, чөлөөтэй үйлчлүүлэх нөхцлийг бүрдүүлсэн байна.
3.2	Бараа, тээврийн хэрэгсэл нэвтрэх, гарах чиглэлийг заасан тэмдэг тэмдэглэгээ байршуулсан байна.
3.3	Хогийн цэгийн байршлыг зөв тогтоож, ноёлох салхины доор байршуулсан байна.
3.4	Үйлдвэрийн гаднах орчны 50 метр хүртэлх газрын хог хаягдлыг тогтмол цэвэрлэнэ.
4 Цэвэрлэгээ болон халдваргүйтгэлийн шаардлага	
4.1	Худалдаа, үйлчилгээ эрхэлдэг болон хүнстэй харьцдаг бүх нэгж, хэсгүүд ажлын байранд өөр тутмын болон их цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг зохих зааврын дагуу хийж, ажлын байрыг цэвэр байлгана .
4.2	Халдваргүйтгэлд хэрэглэх бодис, бэлдмэл нь улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, чанарын баталгаатай, хэрэглэх заавар нь баталгаажсан, хугацаа дуусаагүй, сав, баглаа боодлын бүрэн бүтэн байдал алдагдаагүй, хаяг шошго тодорхой байна.
4.3	Цэвэрлэгээний болон халдваргүйтгэлийн бодис, уусмалыг тодорхой хаяглаж, зориулалтын тусгай сав, агуулах, өрөө, шүүгээнд шошгожуулан тус тусад нь хадгална.
4.4	Хортон шавж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлж, мэрэгчгүйтгэл, шавжгүйтгэл, халдваргүйтгэлийг тусгай зөвшөөрөлтэй мэргэжлийн байгууллагаар гэрээний үндсэн дээр хийлгэж, хийлгэсэн тухай актыг хадгалж, тэмдэглэл хөтөлсөн байна.
4.5	Лангуу тавиур, тоног төхөөрөмж, бараа, бүтээгдэхүүний тоосыг арчих алчуур хэрэгсэл нь бусад алчуур хэрэгслээс тусдаа, ялгах тэмдэгтэй, угааж халдваргүйтгэж, зориулалтын газар хадгалсан байна.
4.6	Ариун цэврийн өрөө, угаалгын хэсэгт гар угаах нөхцөлийг бүрдүүлж, гар угаах санамж, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэх бодисыг хэрэглэх, ажлын уусмал бэлтгэх заавартай байна.
4.7	Худалдааны заал, танхимд хөлөөр нээгдэж хаагддаг, тусгай таних тэмдэгтэй, угааж цэвэрлэхэд хялбар, эдэлгээ, багтаамж сайтай дугуйтай, битүү таглаатай, дахин хэрэглэх боломжтой хуванцар хог, хаягдлын сав хэрэглэнэ.
4.8	Хатуу, шингэн хог хаягдлыг гэрээний дагуу ачуулж, хог хаягдлын савны 3/4 -д дүүргэлттэй тохиолдолд суллаж, цэвэрлэж, халдваргүйтгэнэ.
5 Агааржуулалтын тоног төхөөрөмжид тавих шаардлага	
5.1	Агааржуулалтын системийг шүүлтүүр болон системийн бусад хэсгүүдэд засвар хийх үед нэвтрэх боломжтой байхаар зураг, төслийн дагуу суурилуулсан байна.
5.2	Агааржуулалт, эйр кондишн, хөргөлтийг тогтмол шалгаж, бүртгэл хөтөлсөн байна.
5.3	Ариун цэврийн өрөөний агааржуулалтыг зураг, төслийн дагуу хийсэн байна.
6 Гэрэлтүүлэгт тавих шаардлага	
6.1	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэгтэй байна.
6.2	Хүнсний бүтээгдэхүүнийг хадгалах, бэлтгэх, худалдаалах өрөө, тасалгааны онгойж болох бүх цонхнууд нь шавжнаас хамгаалсан дэлгэц буюу тортой байна.
6.3	Өдрийн гэрлийн тохиргоог гэрэл сарниагч болон хамгаалалтын хоолойгоор аль алинаар нь тоногдсон байх бөгөөд цахилгааны утас хана болон таазаар суурилагдсан байна.
7 Ажилчдын хувийн ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага	
7.1	Ажил эхлэхийн өмнө ажлын дүрэмт хувцсыг бүрэн өмсөж, ажлын бэлтгэлийг хангана.
7.2	Халдварт өвчний нян тээгч болох нь тогтоогдсон, халдварт өвчнөөр өвчилсөн, халдварт өвчинтэй хүн асарсан тохиолдолд халдварын эсрэг арга хэмжээ авч, эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсаны дараа ажиллана.
7.3	Ажил эхлэхийн өмнө, бие зассаны дараа, бохир болон түүхий материалтай харьцаж ажилласны дараа зэрэг шаардлагатай бүх тохиолдолд гарыг угааж хэвшинэ. Гар угаах санамжийг нүдэнд ил харагдахуйцаар байрлуулна.
7.4	Худалдаалж байгаа хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрөлтэй уялдуулан хүрэлцэхүйц хэмжээний угаалтууртай байна.

8 Хог хаягдал, хортон шавжийн менежментэд тавих шаардлага	
8.1	Малын гаралтай хүнсний хог хаягдлыг цуглуулах, зөөвөрлөх ажлыг мэргэжлийн байгуулагатай байгуулсан гэрээний дагуу гүйцэтгэнэ.
8.2	Хог хаягдлын савыг ялгах, зохих ёсоор нь цэвэрлэх, хортон шавьж үржиж, хүнс бохирдуулах магадлалыг нэмэгдүүлэх боломжтой газар хогны савыг таглаатай, хаалттай байлгана.
8.3	Байгаль орчинд үзүүлэх эрсдэлийг бууруулах, шингэн болон хатуу хог хаягдлыг зайлуулах, зөөвөрлөх хөтөлбөртэй байна.
9 Бусад шаардлага	
9.1	Бараа хүлээн авах, буулгах зориулалтын цардаж, тохижуулсан тавцантай, үүдний хэсэгт халтиргаа, гулгаанаас хамгаалсан шалавчтай байна.
9.2	Автомашинны зогсоолтой, зам талбайг цардсан, ногоон байгууламж бүхий эко орчин бүрдүүлсэн байна.
9.3	Гадна орчны 100 м хүртэл талбайг гэрэлтүүлэх гэрэлтүүлэгтэй байна.
9.4	Гадна орчныг хянах, бичлэгийг 1 сар хүртэл хугацаанд хадгалах хүчин чадалтай хяналтын камер суурилуулсан байна
9.5	Хог хаягдлыг ангилж хаях хогийн савыг орох хаалганы гадна, дотор талд байрлуулсан байна.
9.6	Үйлчилгээний нэр хүндийг илэрхийлэх лого тэмдэг бичиглэл бүхий хаягийг шөнийн цагт гэрэлтэж харагдахуйц түвшинд байршуулсан байна.
9.7	Худалдан авагчийн орох, гарах хаалга тусгаарлагдсан байна.
9.8	Лангуу, тавиур хоорондын зай 1,2 м-ээс багагүй байна.
9.9	Хяналтын, баталгаажсан хэмжүүр, хэмжих хэрэгсэлтэй байна
9.10	Постерминал/ Барааны зураасан код уншигчтай кассын машинтай байна.
9.11	Төлбөр тооцооны карт унших машинтай байна.
9.12	НӨАТ-ийн буцаан олголтын баримт хэвлэгч машинтай байна.
9.13	Сургалтын талаарх бүртгэл (мэргэжлийн болон зохистой дадал, аюулгүй ажиллагааны) хөтөлнө.
9.14	Ажиллагсдад эмнэлгийн анхан шатны тусламж үзүүлэх шаардлагатай эм, хэрэгслийг бэлтгэсэн байна

ТӨГСӨВ.