

МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 03.080.30

Түгээлтийн төв, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага	MNS 5021-2:2021
.....	

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 түгээлтийн төвийн барилга байгууламж, гадаад дотоод орчны төлөвлөлт, үйлчилгээ, техник, тоног төхөөрөмж, хүний нөөц, аюулгүй ажиллагаа, нэмэлт үйлчилгээнд тавих шаардлагыг тус тус тогтооно.

2 Норматив эшлэл

Энэхүү стандартад олон улсын болон үндэсний дараах стандарт, баримт бичгээс эш татаж хэрэглэсэн бөгөөд 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 зарчим (олон улсын зөвлөмж);
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 4990:2000, Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуй. 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 5343:2011, Хүнсний түргэн муудах, эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага;
MNS 5346:2017, Автотээврийн хэрэгслээр ачаа тээвэрлэх ба тээвэрлэлтэд зуучлах үйлчилгээ;
БНБД 2.09.12-87, Үйлдвэрийн барилга, байгууламжийн төлөвлөлтийн эрүүл ахуйн норм ба дүрэм.

3 Нэр томьёо, тодорхойлолт

3.1

Түгээлтийн төв

барааны хангамж, нийлүүлэлтийг оновчтой зохион байгуулах зорилгоор хүнсний болон хүнсний биш барааг жижиглэн болон бөөний худалдаанд зориулан хадгалах, худалдах, түгээх, нийлүүлэх үйл ажиллагааг технологийн горимын дагуу эрхэлдэг, зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслээр тоноглогдсон барилга, байгууламж бүхий цогцолбор

4 Ерөнхий шаардлага

4.1 Түгээлтийн төв нь тээвэр логистикийн үйл ажиллагааны уялдааг хангах, барааны урсгалыг оновчтой зохион байгуулах дэд бүтэцтэй байна.

4.2 Бэлтгэн нийлүүлэгчээс ирсэн барааг худалдаалалтанд бэлтгэх технологи ажиллагааг хийж, худалдааны байгууллагад зориулалтын тээврийн хэрэгслээр түгээнэ.

4.3 Түгээлтийн төв нь бараа бэлтгэн нийлүүлэгчтэй байгуулсан гэрээний нөхцөл болон стандарт, техникийн зохицуулалтын шаардлага хангасан бараа, бүтээгдэхүүнийг түгээж худалдаална.

4.4 Түгээлтийн төв нь холбогдох хууль тогтоомж, дүрэм журам, техникийн зохицуулалт, стандартыг мөрдөн ажиллана.

4.5 Түгээлтийн төв барааг ачих, буулгах зориулалтын тавцан, замтай байна.

4.6 Явган зорчигч нэвтрэх тусгай зориулалтын замын тэмдэг, тэмдэглэгээг нүдэнд харагдахуйц байрлуулсан байна.

4.7 Түгээлтийн төв тээврийн дэд бүтэцтэй байхын зэрэгцээ ачааны машин зогсох, маневрлах тохилог талбайтай байна. /хүнд даацын ачаа болон овор хэмжээ ихтэй ачаа ачих тээврийн хэрэгсэл/

5 Түгээлтийн төвийн байршилд тавих шаардлага

5.1 Түгээлтийн төвийн байршлыг дараах хүчин зүйлтэй уялдуулан тогтооно. Үүнд:

- борлуулалтын зах зээлтэй ойрхон
- үйлдвэрлэлтэй ойр
- ачаа, барааг дахин боловсруулах агуулахын зардалаа, барааны төрөл
- тээвэрлэлтийн өртөг барааны тордлого

6 Барилга байгууламжид тавих шаардлага

6.1 Түгээлтийн төвийн өрөөний бүтэц, тоо хэмжээ, хүчин чадал, байршил нь бараа бүтээгдэхүүний эргэлтийн хэмжээ, стратеги болон санхүүгийн байдалтай уялдсан байна.

6.2 Барилга байгууламжийн төлөвлөлтийн шийдэл, бүтцийн элементүүд, инженерийн тоног төхөөрөмж, үйлдвэрлэлийн ба хөргөлтийн барилга байгууламж нь барилгын норм ба дүрэм журамд нийцсэн байна.

6.3 Барилга, байгууламжийн инженерийн дэд бүтэц, халаалтын систем, усан хангамж, цэвэр бохир ус, халаалт, салхивч, агаарын сэлгэлт, хий хангамж, цахилгаан, холбооны угсралт нь техникийн болон аюулгүй ажиллагааны шаардлагад нийцсэн байх галын дохиолол, гал унтраах автомат тоноглол, хамгаалалтын дохиолол болон камерыг сурилуулсан байна.

6.4 Түгээлтийн төвд дараах үйл ажиллагаанд зориулагдсан тусгай агуулах, байртай байна. Үүнд:

- кросс-докинг (урт хугацаанд хадгалах бүсэд байршуулахгүйгээр агуулахаас барааг олгох, агуулахад хүлээн авах);
 - барааг бүртгэх, ялгах бүсийн агуулах;
 - хөлдөөгч камер;
- барьцаат агуулах (гаалийн бүрдүүлэлтэнд хамрагдаагүй барааны гаалийн агуулах);
- сав баглаа, боодлыг хадгалах, эргэлтийн сав баглаа боодлыг (ариун цэврийн) халдваргүйтгэх ба угаах;
 - хаягдал хадгалах болон устгах хэсэг;
 - техникийн болон туслах өрөө- чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангаагүй, татан авсан бараа, бүтээгдэхүүнийг түр хадгалах байр;

6.5 Хүнсний бараа (хүнсний бүтээгдэхүүн) хадгалах, худалдаалахад техникийн зохицуулалт, стандарт мөн түүнчлэн хүнсний худалдааны байгууллагад тавих эрүүл ахуй норм болон эрүүл ахуй-халдвар хамгааллын дүрмийг мөрдөнө.

6.6 Худалдаа-технологийн, хөргөлтийн болон агуулахын тоноглол нь (тавиур, өргөх-тээвэрлэх) техникийн аюулгүй байдлын ерөнхий шаардлагад нийцсэн байх бөгөөд тэдгээрийг үйлдвэрлэгчийн ашиглалтын заавар болон техникийн аюулгүй байдлын шаардлагын дагуу ашиглана.

6.7 Өрөө тасалгаанд байршуулсан тоног төхөөрмжийн хоорондын зай нь механик хэрэгсэл ашиглан барааг ачиж, буулгахад чөлөөтэй байхаар хангалттай хэмжээтэй байна.

7 Түгээлтийн төвийн эрхлэх үйл ажиллагаа, үйлчилгээ

7.1 Түгээлтийн төв дараах үйл ажиллагаа явуулна.

7.1.1 хүргэлт (барааг хүлээн авах), худалдаалалтанд бэлтгэх;

7.1.2 барааг тээвэрлэх, хадгалах;

7.1.3 шаардлагатай тохиолдолд барааг ангилан ялгах, савлах, боох;

7.1.4 барааны захиалгын дагуу иж бүрдэлд бүрдүүлэх;

7.1.5 захиалгын дагуу барааг тээвэрлэх, хүргэх.

7.2 Түгээлтийн төвөөс үзүүлэх үйлчилгээ

7.2.1 түгээлтийн төвд нийлүүлэгчээс ирсэн барааг буулгах, ангилан ялгах үйлчилгээ;

7.2.2 нийлүүлэгчийн барааны аюулгүй байдлыг хангах, хадгалах, байршуулах үйлчилгээ;

7.2.3 нийлүүлэгчийн баглаа боодол болон бараанд нуугдмал гэмтэл, согогийг худалдааны байгууллагын төлөөлөл эсвэл бусад эрх бүхий этгээд болон худалдааны байгууллагын ажилтан нарын оролцоотойгоор илрүүлэх үйлчилгээ;

- 7.2.4** нийлүүлэгчийн барааны чанар болон баглаа боодлыг шалгах, үзлэг хийх үйлчилгээ;
- 7.2.5** нийлүүлэгчийн барааны иж бүрдлийг бүрдүүлэх, тэдгээрийг худалдааны газруудад хүргэх үйлчилгээ;
- 7.2.6** барааг савлах үйлчилгээ;
- 7.2.7** барааг кодлох, наалт хийх үйлчилгээ;
- 7.2.8** барааны нөөц, нэр төрлийн зохистой түвшинд байлгах талаар мэдээллээр хангах үйлчилгээ;
- 7.2.9** ачааны гаалийн бүрдүүлэлт хийх үйлчилгээ;
- 7.2.10** ачаа, барааны мэдэгдэл болон баталгаажуулалт;
- 7.2.11** мал эмнэлэг, ургамал хорио цээрийн үзлэг хийх үйлчилгээ.

8 Галын аюулгүй байдалд тавих шаардлага

8.1 Барилга байгууламжийн галын аюулгүй байдал /БНБД 21-01-02/, “Барилгын зураг төсөл зохиох галын аюулгүйн норм” /БНБД 21-02-02/ болон бусад галын аюулгүй байдалтай холбоотой стандарт, норм, норматив баримт бичгийн холбогдох заалтуудыг дагаж мөрдөнө.

8.2 Барилга байгууламж нь MNS 5390:2004, Цахилгааны галын аюулгүй байдал. Ерөнхий шаардлага стандартын дагуу гал гарсан үед аврах шат, аваарын хаалга, гарц, онцгой байдлын үед авах арга хэмжээний зааврууд, үйлчлүүлэгчдийг чиглүүлэх мэдээлэл бүхий тэмдэг, тэмдэглэгээг ил тод харагдахуйц байдлаар байршуулсан байна.

9 Байгаль орчны шаардлага

9.1 Түгээлтийн төвийн барилга, байгууламжийн зураг төсөл, төлөвлөлт нь богино болон урт хугацаанд байгаль орчинд хортой нөлөө үзүүлж болох үр дагаврыг тооцоолсон байна.

9.2 Түгээлтийн төвийн удирдлага нь хүрээлэн буй орчныг хамгаалах, байгалийн нөөцийг зөв зохистой ашиглах талаар барилгын болон үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааны төлөвлөлт, технологийн үйл ажиллагаанд тусгасан байна.

9.3 Түгээлтийн төв нь хүрээлэн буй орчныг хамгаалах шаардлагыг сахин мөрдөх хог хаягдлыг аюулгүй байдлаар зайлуулах, байршуулах, саармагжуулах технологийг нэвтрүүлж, шаардлагатай тоног төхөөрөмж, техник хэрэгслээр хангагдсан байна.

10 Ажилтанд тавих шаардлага

10.1 Түгээлтийн төв нь хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй байдлын шаардлага болон хөдөлмөрийн чиг үүргээ гүйцэтгэх ажлын байрны шаардлагад нийцсэн сургалтанд хамрагдсан холбогдох мэргэжлийн ур чадвар, туршлага бүхий ажилтантай байна.

10.2 Хүнсний бүтээгдэхүүнтэй ажилладаг агуулахын болон бусад туслах байгууламж, нэгжүүдэд ажилладаг ажилтан нар эрүүл мэндийн үзлэг, эрүүл ахуйн сургалтанд хамрагдан хувийн ариун цэврийн дүрмийг баримтлан ажиллана.

10.3 Түгээлтийн төвийн бүрэлдэхүүнд багтдаг бүх нэгжийн ажилтан онцгой нөхцөл байдлын сургалтанд хамрагдсан байна.

10.4 Тогтоосон хугацаанд мэргэжлээс шалтгаалах эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан байна.

10.5 Бүх ажилчид эмнэлгийн анхны тусламж, ослын үед үзүүлэх сургалтад заавал хамрагдсан байна.

10.6 Цахилгаан, хөргөлтийн болон бусад байгууламж, хэсгүүдэд ажилладаг ажилтан нар аюулгүй ажиллагааны дүрэм, журам, бусад зохицуулалт, техникийн баримт бичиг, ашиглалт, суурилуулалт, хамгаалалтын талаарх сургалтанд хамрагдсан мэргэжлийн үнэмлэх, бүртгэлтэй байна.

10.7 Агуулахын удирдах ажилтан, ажил олгогч нь эрүүл мэнд, хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны талаарх зааварчлагааг өдөр тутам өгч, бүртгэл хөтөлж, холбогдох тайлбар санамж анхааруулга бүхий гарын авлагаар ажилчдыг хангана.

10.8 Ачих буулгах, зөөвөрлөх, тээвэрлэх машин механизм, тоног төхөөрөмжийн машинч нар нь мэргэжлийн үнэмлэхтэй байна.

10.9 Хүнсний аюулгүй байдал, худалдаа, үйлчилгээтэй холбоотой хууль, дүрэм, журам, зааврыг сайтар судалж өдөр тутмын үйл ажиллагаандаа мөрдөж ажиллана

11 Барааг хүлээн авах, хадгалах, түгээх, тээвэрлэхд тавих шаардлага

11.1 Түгээлтийн төвд стандарт, норматив-техникийн баримт бичигт заасан шаардлагыг хангасан, гарал үүслийн гэрчилгээтэй, хүний эрүүл мэндэд аюулгүй талаар эрх бүхий байгууллагын дүгнэлттэй бараа бүтээгдэхүүнийг хүлээн авна.

11.2 Бараа бүтээгдэхүүнийг стандарт, техникийн баримт бичигт заасан нөхцөл, горимын дагуу хадгална.

11.3 Хүнсний бүтээгдэхүүний агуулахад хүнсний биш бараа, ахуйн химийн бараа, сав баглаа боодлын материалыг цуг хадгалахыг хориглоно.

11.4 Барааг шалнаас 0,2 м, хананаас 0,5 м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1 м-ээс багагүй зайд хадгална.

11.5 Барааны хангамж нийлүүлэлтийн үе шат бүрд дотоод хяналтыг хэрэгжүүлж, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж ажиллана.

11.6 Температур, харьцангуй чийг хэмжигч багажийг хаалга болон ууршуулагчаас хол, харагдахуйц газар байрлуулж хэмжилтийг өдөр бүр хийж, тэмдэглэл хөтөлнө.

11.7 Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүлээн авах, түгээхэд “Ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл”-ийг хөтөлнө.

11.8 Бараа бүтээгдэхүүнийг бүлэглэн, ангилж, төрөлжүүлэн технологийн дагуу байршуулах, хурааж хадгалах зарчмыг баримтлана. Тавиурын нүүрэн талд барааны бүлэг, нэр төрөл, байршил, нөөц тоо хэмжээ, зэрэг үзүүлэлтийг тодорхойлсон хаяг, тэмдэглэгээг хийсэн байна.

11.9 Түгээлтийн төвөөс нийлүүлсэн бараа бүтээгдэхүүн нь хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлж болзошгүй гэж үзвэл тэдгээрийг худалдааны сүлжээнээс буцаан татан авна.

11.10 Бараа бүтээгдэхүүнийг худалдааны салбаруудад түгээхдээ зориулалтын, стандартын шаардлагад нийцсэн тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.

11.11 Хүнсний бүтээгдэхүүний шинж чанарт сөргөөр нөлөөлөх бусад бараатай ачаатай хамт тээвэрлэхийг хориглоно.

ТӨГСӨВ.

САНАЛ АВАХ ТӨСӨГ