



НИЙСЛЭЛИЙН ЗАСАГ ДАРГЫН ХЭРЭГЖҮҮЛЭГЧ АГЕНТЛАГ
МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

15170 Улаанбаатар хот, Чингэлтэй дүүрэг,
4 дүгээр хороо, Ж.Самбуугийн гудамж,
Нийслэлийн засаг захиргааны III байр
Утас: 7011-1284, Факс: (976-11) 31-15-09
<http://www.ub.inspection.gov.mn>
E-mail: ub_info@inspection.gov.mn

ХҮНСНИЙ ЧИГЛЭЛИЙН ҮЙЛ АЖИЛЛАГАА
ЭРХЛЭЖ БУЙ АЖ АХУЙН НЭГЖ
БАЙГУУЛЛАГА, ИРГЭДЭД

2017. 02. 01 № 02-01/398
танай _____ -ны № _____ -т

Мэдэгдэл хүргүүлэх тухай

Нийслэлийн Иргэдийн Төлөөлөгчдийн Хурлын Тэргүүлэгчдийн 2017 оны 19 дүгээр “Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах зарим арга хэмжээний тухай” тогтоолд хүнсний аюулгүй байдлыг хангах чиг үүрэг бүхий хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч, худалдан борлуулагч, түүгээр үйлчилгээ үзүүлэгч аж ахуйн нэгж иргэний үйл ажиллагаа нь холбогдох хууль тогтоомж стандартын дагуу явагдаж буй эсэх, илэрсэн зөрчлийг таслан зогсоох, арилгах арга хэмжээ авч ажиллуулах талаар заасан байна.

Иймд энэ чиглэлээр үйл ажиллагаа явуулах аж ахуйн нэгж иргэд сар шинийн баярыг угтан дотооддоо байнгын хяналт тавьж болзошгүй эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэх, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангуулан ажиллах талаар дараах арга хэмжээнүүдийг авч хэрэгжүүлэхийг мэдэгдье. Үүнд:

1. Нийслэлийн Төлөөлөгчдийн Хурлын Тэргүүлэгчдийн 2009 оны 63 дугаар тогтоолоор батлагдсан “Хот тохижилт, цэвэрлэгээний талаар байгууллага, аж ахуйн нэгж, иргэдээс дагаж мөрдөх журам”-ын 2.1, 2.2, 2.3 дах заалтуудын дагуу худалдаа үйлчилгээ эрхлэгч нь үйл ажиллагаа эрхлэж буй газрынхаа орчмын 50м болон дүүргээс тусгайлан олгосон талбайг цэвэрлэж хэвших;

2. Түүхий нүүрсний хэрэглээг хязгаарлаж нийслэлийн агаарын чанарыг сайжруулах бүсэд мөрдөх журмыг хэрэгжүүлж ажиллах /дэлгэрэнгүй мэдээллийг ub.inspection.gov.mn –с авах/;

3. Хүнсний чиглэлийн бүх үе шатанд эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлуудыг нэвтрүүлэх;

4. Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн заавар, жор орцын норм болон хоолны цэсийн дагуу хоол тус бүрд технологийн карт гарган баталгаажуулж, хоол үйлдвэрлэлийн технологийн горимыг чанд мөрдөж ажиллах, угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт хийх журмын мөрдөлтөнд хяналт тавьж бүртгэл хөтлөх;

1150502224

5. Түргэн гэмтэх бүтээгдэхүүнийг хадгалалтын горимын дагуу хадгалж, хадгалалтын онцгой нөхцөл шаардагдах бүтээгдэхүүнийг хөргөх төхөөрөмжийн багтаамжийг тооцоолон хүлээж авч, хэрэглэгчдэд аюулгүй, чанартай шинэлэг хүнс худалдаалах;

6. Бэлэн бүтээгдэхүүний шошгонд мэдээллийг бүрэн тусгах, шошгын шаардлага хангасан хүнсний бүтээгдэхүүн худалдаалах;

7. Хүнсний сүлжээний үе шат бүрд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох, бүртгэл хөтлөх аргачлалын дагуу бүртгэл хөтлөж хэвших;

8. Хүнсний чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангаагүй бүтээгдэхүүнийг хүнсний сүлжээнээс татан авахдаа "Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авах, устгах, дахин боловсруулах журам"-ыг мөрдлөг болгох, буцаан авсан, устгасан бүтээгдэхүүний бүртгэл хөтлөх;

9. Хоол, хүнстэй харьцагчид хувийн ариун цэврийг дээд зэргээр сахих, ажиллагсдыг эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх шинжилгээнд заасан хугацаанд хамруулах;

10. Бүтээгдэхүүнийг их хэмжээгээр үйлдвэрлэн хадгалж, худалдааны сүлжээнд гаргах өдрийн огноог үйлдвэрлэсэн огноо мэтээр шошгонд бичихийг хориглох;

11. Дотоод хяналтын журмыг Засгийн газрын 2014 оны 157 дугаар тогтоолоор батлагдсан "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам"-д нийцүүлж, түүний хэрэгжилтэнд хяналт тавин болзошгүй эрсдэлээс урьдчилан сэргийлж ажиллах нь зүйтэй.

ДАРГА



Л.ЭРДЭНЭЧУЛУУН