

## Хавсралт 4-1-2

### ИМПОРТЫН МАХ, МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮН ҮЙЛДВЭРЛЭГЧ ГАДААДЫН АЖ АХУЙН НЭГЖ /ААН/-ИЙГ БҮРТГЭХ НӨХЦӨЛ, ШААРДЛАГЫГ ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН ХУУДАС

**Бүртгэлийн дугаар:**

**ААН-ийн нэр:**

**ААН-ийн хаяг:**

**Хяналтын хуудас бөглөсөн огноо:**

**Хяналтын хуудасны тайлбар:**

1. Импортын мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч гадаадын ААН нь БНХАУ-ын ГЕГ-ын 248-р тушаалаар баталсан ”Импортын хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч гадаадын аж ахуй нэгжийг бүртгэх журам” (цаашид “журам” гэх), БНХАУ-ын хүнсний аюулгүй байдал, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дүрэм, журам, стандартын шаардлагыг хангасан байх ба БНХАУ-д экспортлох мах, махан бүтээгдэхүүний хяналт шалгалт, хорио цээрийн стандартын шаардлагыг хангасан байна.
2. БНХАУ-д экспортлох мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч гадаадын ААН-ийг тухайн орны эрх бүхий байгууллага нь энэ хяналтын хуудсын дагуу хяналт шалгалт хийж, бүртгүүлэхээр хүсэлт гаргасан ААН-ийн бодит нөхцөл байдалд дүн шинжилгээ хийж, шаардлага хангасан эсэхэд дүгнэлт гаргана. Үүний дараа шаардлага хангасан ААН-ийн нэрс, журам, зааварт заасан материал болон тодорхойлолтын хамт БНХАУ-ын ГЕГ-ын Экспорт, импортын хүнсний аюулгүй байдлын газарт илгээнэ.
3. БНХАУ-д импортлох мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч гадаадын ААН нь журам, зааврыг үндэслэн бүртгүүлэх хүсэлт гаргахын өмнө хяналтын хуудасны дагуу өөрийгөө шалгаж, дотоод хяналтаа үнэлсэн байна. Энэ хяналтын хуудасны “Баталгаажуулах материал” гэсэн баганад дурдсан шаардлагатай материалыг хавсаргана. Хавсаргах материалын дугаар, агуулга нь “баталгаажуулах материал” гэсэн баганад заасан тухайн дугаар, агуулгатай тохирсон байх ба хятад, англи хэлнээ үнэн зөв, бүрдүүлсэн байна. Англи хэлээр бэлдсэн материалыг лавлагаа болгох ба хятад хэлээр бэлдсэн материалыг үндсэн баримт болгон ашиглана.

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

4. Энэ хяналтын хуудасны хамрах хүрээ: махан бүтээгдэхүүнд мал амьтан, шувууны мах болон хүнсний зориулалттай дайвар бүтээгдэхүүнээр гол түүхий эдээр хийсэн бүтээгдэхүүн хамаарна. Үүнээс гадна хүнсний нэмэлт бодис хэрэглэсэн буюу хүнсний нэмэлт хэрэглээгүй даршилсан, цуугаар, жангаар амталсан, жигнэсэн, чанасан, утсан, шарсан, давхар утлагат, хатааж борцолсон, тосонд чанасан, хэлбэржүүлсэн, исгэсэн, амталсан гэх мэт технологийн боловсруулалт хийсэн түүхий буюу боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн хамаарна.
5. HS /Harmonised System/ буюу “Барааны код”-ын хамрах хүрээ: 16-р бүлэг.

Агуулга	Үндэслэл	Баталгаажуулах материал	Шалгах шалгуурууд	Шаардлага хангасан эсэх	Тайлбар
<b>1. ААН-ИЙН ҮНДСЭН МЭДЭЭЛЭЛ</b>					
<p><b>1. Үндсэн мэдээлэл</b></p>	<p>1. “БНХАУ-д импортлох хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч гадаадын аж ахуй нэгжийг бүртгэх журам” (ГЕГ-ын 248-р тушаал)-ын 6, 8 дахь зүйл</p> <p>2. “Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх эрүүл ахуйн ерөнхий дүрэм” (GB 14881).</p> <p>3. “Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303).</p> <p>4. Хүсэлт гаргагч улсын эрх бүхий байгууллага болон БНХАУ-ын ГЕГ-тай</p>	<p>1. ”Импортын ”Импортын мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч гадаадын ААН-ийн бүртгүүлэх хүсэлт”-ийг маягтын дагуу бөглөнө.</p>	<p>1. ААН болон экспортлогч орны эрх бүхий байгууллагаас ирүүлсэн үндсэн мэдээлэл нь адилхан, зөрүүгүй байх. Үйлдвэрлэл, боловсруулалтын мэдээлэл нь бодит байдалтай тохирсон үнэн зөв байна.</p> <p>2. Боловсон хүчин, хүний нөөц (ААН ба төрийн эрх бүхий байгууллага) нь ААН-ийн үйлдвэрлэл, боловсруулалтын албан ёсны хяналт, шалгалтын шаардлагыг хангасан байх.</p> <p>3. БНХАУ-д экспортлох</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

	<p>махан бүтээгдхүүн экспортлох, хорио цээр, хяналт шалгалтын тухай протокол</p>		<p>мах, махан бүтээгдэхүүн нь БНХАУ-тай байгуулсан протоколд заасан бүтээгдэхүүн байна.</p> <p>4. Хөргөх, хөлдөөх, хадгалах агуулахын хүчин чадал нь үйлдвэрлэлийг тасралтгүй хангах хүчин чадалтай тохирсон байна.</p>		
<p><b>2. ААН-ИЙН БАЙРШИЛ, ҮЙЛДВЭРИЙН ТОХИЖИЛТ, ТОНОГ ТӨХӨӨРӨМЖ</b></p>					
<p><b>2.1 ААН-ийн байршил, үйлдвэрийн орчин</b></p>	<p>“Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх эрүүл ахуйн ерөнхий дүрэм” (GB 14881)-ийн 3.1.1, 3.1.2 дахь заалт</p>	<p>2.1 Үйлдвэрийн байршил, орчин тойрны зургийг хавсаргах ба үйлдвэр байрлаж буй орчны зураг, зурагт багтсан орчны мэдээлэл (хотын дүүрэг, үйлдвэрийн бүс, захын бүс, суурьшлийн бүс гэх мэт)-ийг тэмдэглэсэн байна.</p>	<p>Үйлдвэрийн орчин тойронд бохирдлын эх үүсвэр байж болохгүй</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	
<p><b>2.2 Үйлдвэрийн хэсэг тохижилтын план зураг</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх эрүүл ахуйн ерөнхий дүрэм” (GB 14881)-ийн 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3 дахь заалт</p> <p>2. “Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх</p>	<p>2.2 Үйлдвэрийн план зургийг хавсаргах. План зурагт нь үйлдвэрлэл, боловсруулалтын талбай, түүхий эд болон туслах материал хадгалах хэсэг, бэлэн бүтээгдэхүүнийг хадгалах хэсэг, ачилтын хэсэг, химийн бодис хадгалах хэсэг, лаборатори</p>	<p>Үйлдвэрийн орчны төлөвлөлт нь үйлдвэрлэлийн хэрэгцээ, шаардлагыг хангасан байх. Үйлдвэрийн талбайг үйлдвэрлэлийн болон үйлдвэрлэлийн бус хэсэг гэж хуваасан байх. Түүхий эд, хог хаягдлын хэсгээр боловсруулсан</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

	<p>ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303)-ийн 4.1.5 дахь заалт</p>	<p>/хамааралтай бол/ гэх мэт бусад үйл ажиллагааны талбайг тусгасан байна. Мөн план зурагт түүхий эд болох мах ачсан машины орж ирэх хаалга, ачаа буулгах ба гарах гарцыг тодорхой харуулна; мах махан бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх машины орц, бүтээгдэхүүн ачих, гарах замыг харуулна; хог хаягдал ачих замыг харуулсан мэдээллийг оруулсан байна.</p>	<p>бүтээгдэхүүн тээвэрлэхэд хөндлөнгийн бохирдлоос сэргийлсэн байх.</p>		
<p><b>2.3 Үйлдвэрийн цехийн төлөвлөлт, тохижилт</b></p>	<p>“Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх эрүүл ахуйн ерөнхий дүрэм” (GB 14881)-ийн 4.2, 5.1.5, 5.1.6 дахь заалт</p>	<p>2.3 Үйлдвэрийн план зургийг хавсаргана. План зурагт үйлдвэрлэлийн цэвэр болон бохир бүсийг тодорхой тусгана. Ажилчдын хувцас солих өрөө, махан бүтээгдэхүүн боловсруулах (хөлдүү мах гэсгээх хэсэг, холих, амтлах, даршлах, дулааны аргаар боловсруулах өрөө, хатаах, исгэх өрөө, хүнсний нэмэлтийг түр хадгалах хэсэг, жинлэх өрөө, шингэн утаа хадгалах өрөө гэх мэт) цехүүд, багаж хэрэгсэл угаах, ариутгах, халдваргүйжүүлэх өрөө, дотор болон гадна</p>	<p>Цехийн зохион байгуулалт нь үйлдвэрлэл, боловсруулалтын хэрэгцээ, шаардлагыг хангасан, хөндлөнгийн бохирдлоос сэргийлсэн байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

		савлагааны хэсэг, гүн хөлдөөх болон хадгалах агуулах; цехийн ажилчдын болон бүтээгдэхүүний урсгалын чиглэлийг тодорхой зааж харуулсан байх.		
<b>2.4 Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж</b>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх эрүүл ахуйн ерөнхий дүрэм” (GB 14881)-ийн 5.2 дахь заалт</p> <p>2. “Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303)-ийн 4.4 дэх заалт</p>	<p>2.4.1 Үндсэн тоног төхөөрөмжийн жагсаалтыг гаргаж хавсаргана.</p> <p>2.4.2 Дулааны аргаар боловсруулалт хийх тоног төхөөрөмжийн байрлал, цахилгааны схем зураг, бүтээгдэхүүний гүний температурын хяналтын бүртгэл/ тайланг хавсаргана.</p>	<p>1. ААН нь үйлдвэрлэлийн хүчин чадалд тохирсон тоног төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байх.</p> <p>2. Дулааны боловсруулалтын тоног төхөөрөмжийн дулааны хуваарилалт болон нэвтрэлийг тогтмол шалгаж баталгаажуулдаг байх.</p>	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй
<b>2.5 Бүтээгдэхүүн хадгалах байр сав, тоног төхөөрөмж</b>	<p>“Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303)-ийн 6.5, 6.6 дахь заалт</p>	<p>2.5 Агуулахын эрүүл ахуй, ариун цэврийн хяналтын журмын шаардлагуудыг товч тайлбарлаж, хөргүүртэй агуулахад бүтээгдэхүүн хадгалж байгаа нөхцөл, байдлыг харуулсан бодит зургийг хавсаргана.</p>	<p>БНХАУ-д экспортолж байгаа махан бүтээгдэхүүнд тодорхой тэмдэглэгээ хийж, экспортын агуулахад хадгалах, зөөвөрлөх, тээвэрлэх орчны ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байх.</p>	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй
<b>3. ҮЙЛДВЭРИЙН БОЛОВСРУУЛАЛТАД ХЭРЭГЛЭЖ БҮЙ УС, МӨС, УУРЫН ХАНГАМЖ</b>				

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

<p><b>3.1 Боловсруулалтад хэрэглэж буй усны чанарыг хангасан байдал (тохиромжтой бол)</b></p>	<p>1. ”Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 5.1, 5.2, 112.2 дахь заалт</p> <p>2. ”Ундны усны эрүүл ахуйн стандарт” (GB 5749).</p>	<p>3.1 Хэрэв ААН өөрийн усны эх сурвалжтай бол усны чанарын хяналтын талаар товч тайлбарлаж, үйлдвэрлэлд ашиглаж байгаа усанд хамгийн сүүлд хийсэн усны шинжилгээний дүнг хавсаргана (хамааралтай бол).</p>	<p>Хэрэв усанд хлор нэмсэн бол ”Ундны усны эрүүл ахуйн стандарт (GB 5749) шаардлагад нийцсэн байх. Хэрэв усанд хлор нэмээгүй бол ААН-ийн усны чанар ”Ундны усны эрүүл ахуйн стандарт (GB 5749) шаардлага хангаж байгаа эсэхийг шалгасан байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй <input type="checkbox"/> хамаарахгүй</p>	
<p><b>3.2 Ус, мөс, ууран дахь микробиологийн хяналт</b></p>	<p>”Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 5.1.1, 11.2.2 дахь заалт</p>	<p>3.2.1 Үйлдвэрлэлийн боловсруулалтын явцад бүтээгдэхүүнд шууд хэрэглэж байгаа ус, мөс, ууран дахь микробиологийн хяналтын төлөвлөгөөг хавсаргана. Энэ микробиологийн хяналтын төлөвлөгөөнд үйлдвэрлэлийн хэрэглээний ус, мөс, уурын шинжилгээний төрөл, давтамж, арга, стандарт зэргийг тусгана.</p> <p>3.2.2 Хамгийн сүүлд хийсэн ус, мөс, уурын микробиологийн шинжилгээний дүнг хавсаргах.</p>	<p>Хяналтын төрөл, арга, үр дүн нь ”Ундны усны эрүүл ахуйн шаардлага” (GB 5749) стандартад нийцсэн байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	
<p><b>4. ТҮҮХИЙ ЭД, ТУСЛАХ БОЛОН САВЛАГААНЫ МАТЕРИАЛ</b></p>					

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

<p><b>4.1 Махны гарал үүсэл</b></p>	<p>“БНХАУ-д импортлох хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч гадаадын аж ахуй нэгжийг бүртгэх журам” (ГЕГ-ын 248-р тушаал)-ын 2-р заалт.</p>	<p>4.1 БНХАУ-д экспортлох мах, махан бүтээгдэхүүний түүхий эд болох махыг бэлтгэсэн улс, ААН болон түүний бүртгэлийн дугаар, БНХАУ-д бүртгүүлсэн дугаарыг бичнэ.</p>	<p>1. ААН нь БНХАУ-д экспортлох махан бүтээгдэхүүний түүхий эд хорио цээрийн хэлэлцээрийн шаардлагыг хангасан эсэхийг шалгасан байх.</p> <p>2. БНХАУ-д экспортлох бүтээгдэхүүний түүхий эдийг БНХАУ-д бүртгэлтэй мал төхөөрөх, ангилах үйлдвэр, тусгай зориулалтын хүйтэн агуулахаас авсан байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	
<p><b>4.2 Түүхий эд болох махыг шалган хүлээж авах</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх эрүүл ахуйн ерөнхий дүрэм” (GB 14881)-ийн 7.1 дэх заалт</p> <p>2. “Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303)-ийн 6.1.1.1, 6.1.1.2 дахь заалт</p>	<p>4.2.1 БНХАУ-д экспортлох мах, махан бүтээгдэхүүний түүхий эд болох махны/малын төрлийг жагсаана.</p> <p>4.2.2 Түүхий эд болох махыг шалган хүлээж авах стандарт, үүнд малын махны төрлийг шалгах ба түүний шаардлагууд.</p>	<p>1. Хэрэв мах, махан бүтээгдэхүүн олон төрлийн малын махнаас бүрдэж буй бол тухайн малын махны төрөл нь заавал протоколд дурдсан хүлээн зөвшөөрөгдсөн малын мах байх.</p> <p>2.Түүхий эдийг хүлээж авахдаа шалгуур үзүүлэлтүүд нь ”шинэ, хөлдөөсөн, мал амьтан, тахиа шувууны бүтээгдэхүүн” (GB 2707)-ий шаардлагыг хангасан байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

			<p>3. Түүхий эд болох мах нь БНХАУ-д бүртгэлтэй төхөөрөх болон ангилах үйлдвэрт бэлтгэсэн, зориулалтын агуулахад хадгалсан, эрх бүхий байгууллагаар баталгаажсан, холбогдох бүртгэлүүдээр мөшгөх боломжтой байх.</p>		
<p><b>4.3 Хүнсний бүтээгдэхүүний нэмэлт бодисын хяналт (хамааралтай бол)</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх эрүүл ахуйн ерөнхий дүрэм” (GB 14881)-ийн 7.3, 8.3.1 дэх заалт</p> <p>2. “Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303)-ийн 6.1.1.4 дэх заалт</p> <p>3.”Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний нэмэлт бодисыг хэрэглэх стандарт” (GB 2760).</p>	<p>4.3 Бүтээгдэхүүнд хэрэглэж байгаа хүнсний нэмэлт бодисын жагсаалт, үндсэн хүнсний нэмэлт бодисын хэрэглээ, зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ, үлдэгдлийн хэмжээ, хэрэглэж буй нэмэлт бодисын хэмжээг ихээс буурах дарааллаар жагсааж бичиж хавсаргах.</p>	<p>ААН нь хүнсний нэмэлт бодисын хяналтын журам гаргаж, хүнсний нэмэлт бодисын хэрэглээ, үлдэгдлийн хэмжээ нь ”Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний нэмэлтийн хэрэглээний стандарт” (GB2760)-ын шаардлагуудыг хангасан байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй <input type="checkbox"/> хамаарахгүй</p>	



“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

<p><b>4.4 Дотор ба гадна савлагааны материалыг шалган хүлээж авах</b></p>	<p>“Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303)-ийн 6.4 дэх заалт</p>	<p>4.4 Дотор ба гадна савлагааны материал нь махан бүтээгдэхүүн савлахад тохиромжтой болохыг баталсан нотлох баримтыг хавсаргах.</p>	<p>Сав баглаа, боодлын материал нь хортой, аюултай бодис агуулаагүй, махны өнгө, үнэр, амт, шинж чанарт нөлөөлөхгүй байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	
<p><b>5. МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ БОЛОВСРУУЛАЛТ</b></p>					
<p><b>5.1 Дулааны аргаар боловсруулсан бүтээгдэхүүний температурын лавлагаа (тохиромжтой бол)</b></p>	<p>1. “Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303)-ийн 6.3.11, 6.3.4 дэх заалт</p> <p>2. Хүсэлт гаргагч улсын эрх бүхий байгууллага болон БНХАУ-ын ГЕГ-тай махан бүтээгдэхүүн экспортлох, хорио цээр, хяналт шалгалтын тухай протоколд заасан дулааны аргаар боловсруулах махан бүтээгдэхүүний температурын шаардлага</p>	<p>5.1 БНХАУ-д экспортлох бүтээгдэхүүнийг дулааны аргаар боловсруулах температур, халаалтын хугацаа, температурын өөрчлөлтийн муруй (шугаман зураг)-г гаргаж, үзүүлэлтүүд нь БНХАУ-д экспортлох хорио цээрийн холбогдох протоколын шаардлагыг хангаж байгааг тайлбарлаж хавсаргах.</p>	<p>Дулааны аргаар боловсруулсан махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн процесс болон температурын үзүүлэлтүүд нь протоколын шаардлагыг хангасан байх. Тухайлбал: ”БНХАУ-ын Италиас импортолж буй дулааны аргаар боловсруулсан гахайн махан бүтээгдэхүүний импортод тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага тухай протокол”-ын 20-р заалтад гахайн цул махыг дулааны аргаар боловсруулахдаа 30 минутын турш 70°C-аас доошгүй хэмд боловсруулсан байх. Мөн эрүүл ахуйн нөхцлийг хангасан тохиолдолд гахайн махыг шулж</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй <input type="checkbox"/> хамаарахгүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

			дээрхтэй адил температур, адил хугацаанд боловсруулна гэж заасан байдаг.		
<b>5.2 Даршилсан бүтээгдэхүүний технологийн лавлагаа (хамааралтай бол)</b>	<p>1. “Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303)-ийн 6.3.11, 6.3.12 дахь заалт</p> <p>2 . Хүсэлт гаргагч улсын эрх бүхий байгууллага болон БНХАУ-ын ГЕГ-тай махан бүтээгдэхүүн экспортлох, хорио цээр, хяналт шалгалтын тухай протоколд заасан даршилж, боловсруулах технологийн шаардлага</p>	<p>5.2 БНХАУ-д экспортлох даршилсан бүтээгдэхүүн боловсруулах технологийн шаардлагыг (даршлах хугацаа, температур, чийгшил, рН, давс болон усны хэмжээ) хавсаргах.</p>	<p>Даршилсан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн технологи, үзүүлэлтүүд нь БНХАУ-д экспортлох махан бүтээгдэхүүний хяналт, хорио цээрийн протоколын шаардлага хангасан эсэхийг шалгасан байх. Тухайлбал: ”БНХАУ-д Италиас импортолж буй даршилсан гахайн махан бүтээгдэхүүн импортлоход тавих эрүүл ахуйн шаардлагын тухай протокол”-ын 12-р заалтад “даршилсан гахайн махан бүтээгдэхүүн” гэж Перма хиамны үйлдвэрлэлийн процесстой ижил 313 хоногоос дээш даршилсан ясыг нь салгасан гахайн махыг хэлнэ”.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй <input type="checkbox"/> хамаарахгүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

<p><b>5.3 НАССР тогтолцоог хэрэгжүүлж байгаа байдал</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх эрүүл ахуйн ерөнхий дүрэм” (GB 14881)-ийн 13.2, 13.3 дахь заалт</p> <p>2. “Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303)-ийн 6.3.1 дэх заалт</p> <p>3. “Хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж байгаа ААН-д Аюулын дүн шинжилгээ эгзэгтэй цэгийн хяналт (НАССР)-ын тогтолцоог хэрэгжүүлэх ерөнхий шаардлага” (GB/T 27341).</p> <p>4. ”Махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд НАССР хэрэгжүүлэх дүрэм” (GB/T 20809).</p>	<p>5.3.1 БНХАУ-д экспортлох бүх бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, технологийн урсгал зураг, аюулын дүн шинжилгээ хийсэн газар нэгжийн мэдээлэл, НАССР төлөвлөгөөг хавсаргах</p> <p>5.3.2 Эгзэгтэй цэгийн хяналтын (ССР) бүртгэлүүд, үл тохирлыг залруулсан бүртгэл, баталгаажуулалтын хүснэгтийг хавсаргах.</p>	<p>1. НАССР-ЫН төлөвлөгөөнд микробиологийн, химийн, физикийн аюулд дүн шинжилгээ хийж, үр дүнтэй хяналт тавьдаг байх.</p> <p>2. Үйлдвэрлэлийн технологийн урсгал нь хөндлөнгийн бохирдол үүсэхээс сэргийлсэн байх.</p> <p>3. Эгзэгтэй цэгийн хяналт /ССР/-ыг шинжлэх ухааны үндэслэлтэй тогтоох ба хэрэгжүүлэх боломжтой байх.</p> <p>4. БНХАУ-д экспортлох бүх бүтээгдэхүүнд НАССР төлөвлөгөө хэрэгжүүлсэн байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	
<p><b>5.4 Эрүүл ахуйн стандарт хэрэгжүүлэх арга ажиллагаа</b></p>	<p>1. “Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303)-ийн 5, 6.2, 6.3.3 дэх заалт</p>	<p>5.4.1 Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, хөдөлмөр хамгааллын хувцас зэргийг хэзээ, хэн, ямар давтамжтай угааж, ариутгаж, халдваргүйжүүлэлт хийдэг</p>	<p>SSOP Эрүүл ахуйн стандарт ажиллагааны заавруудын хэрэгжилт нь үйлдвэрлэлийн явцад хөндлөнгийн бохирдол үүсэхээс сэргийлсэн,</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

	<p>2. ”Махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд НАССР хэрэгжүүлэх дүрэм” (GB/T 20809)-ийн хавсралт С.</p>	<p>талаар товч танилцуулах.</p> <p>5.4.2 Хөндлөнгийн бохирдолд хүргэж болзошгүй багаж хэрэгслийн цэвэрлэгээ, ариутгал, дулааны боловсруулалт хийх, савлах зэрэг дамжлага болон ажилтнуудад тавих SSOP шаардлагуудын хэрэгжилтийг товч танилцуулах.</p>	<p>ариун цэврийн шаардлагад нийцсэн байх.</p>		
<p><b>5.5 Дотоод хяналт</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх эрүүл ахуйн ерөнхий дүрэм” (GB14881)-ийн 9.4 дэх заалт, хавсралт А.</p> <p>2. “Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303)-ийн 7.1 дэх заалт</p> <p>3. Хүсэлт гаргагч улсын эрх бүхий байгууллага болон БНХАУ-ын ГЕГ-тай махан бүтээгдэхүүн экспортлох, хорио цээр, хяналт шалгалтын тухай</p>	<p>5.5.1 ААН нь микробиологийн /бичил биетэн/ хяналтын төлөвлөгөөг хавсаргах, микробиологийн хяналтын төлөвлөгөөнд БНХАУ-д экспортлох бүх бүтээгдэхүүнийг хамруулах бөгөөд хяналтын үзүүлэлт, давтамж, шинжилгээний стандарт, шаардлага хангаагүй бүтээгдэхүүнд авах арга хэмжээ зэргийг тусгасан байна.</p> <p>5.5.2 Сүүлийн 6 сарын микробиологийн шинжилгээний үр дүн, түүнд хийсэн дүн шинжилгээний тайланг хавсаргах.</p>	<p>1. ААН нь дотоод хяналтын төлөвлөгөө гаргасан байх ба түүхий эд, бүтээгдэхүүнээс дээж авах, шинжлэх, дүгнэлт гаргах зэрэг арга хэмжээ нь БНХАУ-ын ХАБ-ын стандартын шаардлагуудыг хангасан байх.</p> <p>2. ААН нь дулааны аргаар боловсруулалт хийсэн бүтээгдэхүүний савлагаа болон хүнсний бүтээгдэхүүнтэй харьцах гадаргуу, савлагааны материалд микробиологийн хяналт тавьдаг байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

	<p>заасан микробиологийн хяналтын шаардлага</p>	<p>5.5.3 ААН өөрийн лабораторитой бол лабораторийн хүчин чадал, итгэмжлэл, гэрчилгээний хуулбарыг хавсаргах; ААН нь 3-дагч буюу хөндлөнгийн лабораторид шинжилгээ хийлгэдэг бол тухайн лабораторийн чадавхи, итгэмжлэлийн гэрчилгээний хуулбарыг хавсаргах.</p>	<p>3. Гэрээт буюу гуравдагч этгээдийн лабораторид шинжилгээ хийлгэдэг бол шинжилгээний чадавхи, итгэмжлэлийн гэрчилгээтэй байх.</p>		
<b>6. ТЕМПЕРАТУРЫН ХЯНАЛТ</b>					
<p><b>6. Боловсруулах орчны температурын хяналт</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх эрүүл ахуйн ерөнхий дүрэм” (GB 14881)-ийн 7.2.4 дэх заалт</p> <p>2. “Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303)-ийн 4.5.2, 6.1.2.2, 6.1.2.4, 6.3.4 дэх заалт</p>	<p>6. Түүхий эд хадгалах агуулах, махан бүтээгдэхүүнийг боловсруулах, даршлах цех, бэлэн бүтээгдэхүүн хадгалах агуулахын температурын шаардлагыг товч танилцуулах.</p>	<p>Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн технологийн шаардлагын дагуу цех, өрөөнүүдийн температурыг тогтоосон хязгаарт тохируулж хяналт тавьдаг байх. Түүхий эд, махан бүтээгдэхүүнийг хадгалах агуулах, хөргүүрт /хамааралтай бол/ хөргүүртэй хөлдөөгч -18°C -аас доошгүй, түүхий мах сэврээх /хамааралтай бол/ 0°C~4°C-д; даршилж боловсруулах цехийн температур 2°C~4°C байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

## 7. ХИМИЙН БОДИС, ХОРТОН ШАВЖ, МЭРЭГЧ, ХОГ ХАЯГДЛЫН ХЯНАЛТ

<p><b>7.1 Химийн бодисын хяналт, хадгалалт</b></p>	<p>”Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, мал амьтан, тахиа шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 7.8, 11.2.7 дахь заалт</p>	<p>7.1.1 Химийн бодис хүлээж авах, ашиглах, хадгалахад тавигдах шаардлагыг товч танилцуулах.</p> <p>7.1.2 Химийн бодис хадгалж байгаа агуулах, өрөөний бодит зургийг хавсаргах.</p>	<p>1. Химийн бодис нь (ариутгалын бодис болон халдваргүйжүүлэлт, цэвэрлэгээний бодис хамаарна) БНХАУ-ын шаардлагыг хангасан байх.</p> <p>2. Химийн бодисыг тусгай зориулалтын хэсэгт хадгалдаг, тодорхой хаяг тэмдэглэгээтэй, хатуу хяналттай байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	
<p><b>7.2 Хог хаягдлын хяналт</b></p>	<p>“Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303)-ийн 5.4 дэх заалт</p>	<p>7.2.1 Үйлдвэрлэлийн цех доторхи хүнсний бүтээгдэхүүн хийх сав, хог хаягдал хийх, хадгалах савны төрөл, ялгасан тэмдэглэгээ бүхий бодит зургийг хавсаргах.</p> <p>7.2.2 Хог хаягдлыг ангилан ялгах, зайлуулах журмын шаардлагын товч танилцуулга: хэрэв хог хаягдлыг зайлуулах үйл ажиллагааг 3-дагч этгээдээр хийлгэдэг бол тухайн байгууллага буюу ААН-ийн зөвшөөрөл, гэрчилгээний</p>	<p>Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, хаягдал хадгалах савыг тодорхой тэмдэглэж, ялгаж төрөлжүүлсэн байх. Үйлдвэрлэлийг бохирдлоос сэргийлэхийн тулд хог хаягдлыг тусгай зориулалтын газар хадгалж, цаг тухайд нь зайлуулдаг байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

<p><b>7.3 Хортон шавж, мэрэгчийн хяналт</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх эрүүл ахуйн ерөнхий дүрэм” (GB 14881)-ийн 6.4 дэх заалт</p> <p>2. “Боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх ААН-ийн үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 19303)-ийн 5.6.1 дэх заалт</p>	<p>хуулбарыг хавсаргах.</p> <p>7.3 Хортон шавж, мэрэгчийн хяналтын цэгүүдийн план зургийг хавсаргах. Хэрэв 3-дагч буюу хөндлөнгийн байгууллагаар хортон шавьж, мэрэгчийн устгалыг хийлгэж байгаа бол тухайн байгууллага буюу ААН-ийн зөвшөөрөл, гэрчилгээний хуулбарыг хавсаргах. Үйлдвэрт ашиглаж буй хортон шавьж устгах бодисын нэрс, химийн найрлага, тухайн бодисыг эрх бүхий байгууллагаас хэрэглэхийг зөвшөөрсөн гэрчилгээг хавсаргах.</p>	<p>Хортон шавж, мэрэгч нь бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйд аюул учруулахаас сэргийлсэн байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	
<p><b>8. БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ УЛ МӨРИЙГ МӨШГИХ, ЭРГҮҮЛЭН ТАТАЛТ</b></p>					
<p><b>8.1 Бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөшгих, эргүүлэн татах тогтолцоо</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх эрүүл ахуйн ерөнхий дүрэм” (GB 14881)-ийн 11.1, 14.1.1 дэх заалт</p> <p>2. Хүсэлт гаргагч улсын эрх бүхий байгууллага болон БНХАУ-ын ГЕГ-тай махан бүтээгдэхүүн экспортлох, хорио цээр,</p>	<p>8.1 Бүтээгдэхүүний мөшгих тогтолцоог товч танилцуулах, тайлбарлах. Бэлэн бүтээгдэхүүний мөшгөлт хийх аргыг тайлбарлахын тулд үйлдвэрлэсэн нэг бүтээгдэхүүний нэг цувралын дугаарыг жишээ болгон авч, үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний нэг цувралын дугаарыг жишээ болгон эцсийн</p>	<p>Түүхий эдийн гарал үүслийг цувралын дугаараар тодорхойлно. Цувралын дугаарын хяналт болон хүлээн авсан, борлуулалтын бүртгэлийг үндэслэн мөшгих боломжтой байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

	хяналт шалгалтын тухай протоколд заасан ул мөрийг мөшгих ба эргүүлэн татах тухай шаардлагууд	бүтээгдэхүүнээс төхөөрөх үйлдвэр хүртэл мөшгих тогтолцоог танилцуулах.			
<b>8.2 Бүтээгдэхүүний савлагаа болон ул мөрийг мөшгих мэдээлэл</b>	“Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх эрүүл ахуйн ерөнхий дүрэм” (GB 14881)-ийн 11.4 дэх заалт	8.2 Сав баглаа боодол, шошгоны дээж, мөшгих тогтолцооны зааварчилгааг хавсаргана. (үйлдвэрлэгчийн лого, тэмдэг, цувралын дугаар г.м)	ААН нь ул мөрийг мөрдөн мөшгих үйл ажиллагаанд ашигласан бүтээгдэхүүний таних тэмдэг, лого, цувралын дугаарын дээжийн утгыг тодорхой тайлбарласан байх.	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	
<b>9. ХҮНИЙ НӨӨЦ БА СУРГАЛТ</b>					
<b>9.1 Ажилтны ур чадвар, эрүүл мэндийн хяналт</b>	”Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, мал амьтан, тахиа шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 10.1, 10.2 дахь заалт	9.1 Ажилтныг ажилд авахын өмнөх болон ажилд орсны дараах эрүүл мэндийн үзлэгийн шаардлагыг хавсаргах.	1. Ажилтныг ажилд авахын өмнө эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулан хүнсний үйлдвэрт ажиллах шаардлага хангасныг нотлох бичиг баримт. 2. Ажилтныг тогтмол хугацаанд эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулж, бүртгэлийг хадгалдаг байх.	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	
<b>9.2 Ажиллагсдын сургалт</b>	”Хүнсний аюулгүй байдлын улсын стандарт, мал амьтан, тахиа шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 10.5	9.2 Ажиллагсдын сургалтын төлөвлөгөө /жилийн/, сургалтын хөтөлбөр, үнэлгээний арга, сургалтын бүртгэл тэмдэглэлийг	Сургалтын хөтөлбөрийн агуулгад БНХАУ-д экспортлох мах махан бүтээгдэхүүний хяналт, хорио цээрийн тухай	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	



“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

	дахь заалт	хавсаргах.	протокол, БНХАУ-ын холбогдох дүрэм, журам, заавар, стандарт зэргийг тусгасан байх.		
<b>10. МЭДҮҮЛЭГ</b>					
<b>10.1 ААН-ийн мэдэгдэл</b>		1. Импортын мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч гадаадын ААН-ийн бүртгүүлэх хүсэлтийн маягтыг бөглөнө.	Хуулийн этгээдийн гарын үсэг болон ААН-ийн тамга дарсан байх.	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	
<b>10.2 Эрх бүхий мал эмнэлгийн ббайгууллагын баталгаажуулалт</b>		1. Импортын мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч гадаадын ААН-ийн бүртгүүлэх хүсэлтийн маягтыг бөглөнө.	Эрх бүхий малын эмчийн гарын үсэг болон эрх бүхий байгууллагын тамга дарсан байх.	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	

---oOo---