

ИМПОРТЫН САМАР БОЛОН ТҮҮНИЙ ҮРИЙГ ХИЛИЙН ЧАНАД ДАХЬ ҮЙЛДВЭРЛЭГЧ ГАДААДЫН АЖ АХУЙ НЭГЖИЙГ БҮРТГЭХ НӨХЦӨЛ, ШААРДЛАГЫГ ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН ХУУДАС

Аж ахуй нэгжийн регистрийн дугаар:

Компанийн нэр:

Компанийн хаяг:

Маягт бөглөх огноо:

Маягтыг бөглөх заавар:

1. БНХАУ-д экспортлох хүнсний бүтээгдэхүүн самар, үрийн үйлдвэрлэгч аж ахуй нэгж байгууллага нь хүнсний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын менежментийг бүрэн хангаж, Хятад Улсын холбогдох хууль тогтоомж, хүнсний аюулгүй байдлын стандарт, Гаалийн ерөнхий газар болон тухайн улс орон (газар нутаг)-ы холбогдох эрх бүхий байгууллагын "Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний хилийн чанад дахь үйлдвэрлэгчдийг бүртгэх тухай БНХАУ-ын журам"-ын (ГЕГ-ын 248 дугаар тоот тушаал) дагуу хяналт шалгалт, хорио цээрийн дэглэмийн шаардлагад нийцэж баталгаажуулсны үндсэн дээр бүртгүүлэх хүсэлт гаргах нь зүйтэй юм. Энэхүү бүртгэлийн маягт нь самар, үрийн импортын ажлын асуудлыг эрхэлсэн хилийн чанад дахь эрх бүхий албан тушаалтнууд журамд дурдсан үндсэн нөхцөл, үндэслэлийн дагуу хяналтын цэгийн харьцуулалт жишээг самар, үр үйлдвэрлэгч аж ахуйн нэгжүүдэд албан ёсны хяналт шалгалт хийхэд дэмжлэг болох зориулалттай юм. Үүний зэрэгцээ хилийн чанад дахь самар, үрийн аж ахуйн нэгжүүд журамд дурдсан үндсэн нөхцөл, үндэслэлийн дагуу нотлох материалыг (гэрчилгээ бүхий материалыг) бөглөж, бүрдүүлэн ирүүлэхээс гадна аж ахуйн нэгж бүртгүүлэх хүсэлт гаргахаас өмнө хяналтын цэгийн харьцуулалт жишээн дээр мөн адил өөртөө шалгалт хийж, өөрийн үнэлгээнд ашиглаж болно.

2. Хилийн чанад дахь эрх бүхий албан тушаалтнууд болон хилийн чанад дахь самар, үр үйлдвэрлэгч аж ахуйн нэгжүүд харьцуулсан шалгалтын бодит нөхцөл байдалд үндэслэн нийцлийн дүгнэлтийг үнэн зөв гаргах ёстой.

3. Ирүүлсэн материалыг хятад, англи хэл дээр бөглөсөн байхаас гадна үнэн зөв, бүрэн гүйцэд бөглөсөн байх. Мөн хавсралт материалууд бүгд зөв дугаарласан байх, хавсралтын дугаар болон агуулга нь "Бөглөх шаардлага ба гэрчилгээ" гэсэн баганад байгаа зүйлийн дугаар, агуулгатай яг таарч байх шаардлагатай юм. Үүний зэрэгцээ нотлох материалын (гэрчилгээ бүхий материалын) хавсралтын жагсаалтыг ирүүлнэ.

Самар гэдэг нь хушга, туулайн бөөр, чангаанзны нүх, бүйлсний нүх, пеканс, пистачиос, торрент, маказамия самар, нарс самар гэх мэт хатуу бүрхүүлтэй модлог ургамлын үр тариаг хэлдэг. Үр гэдэг нь тарвасны үр, хулууны үр гэх мэт амтат гуа, жимс, хүнсний ногоо болон бусад ургамлын үрийг хэлдэг. Самар, үрийн бүтээгдэхүүн нь үндсэн түүхий эд болох самар, үр эсвэл тэдгээрийн цөмөөр хийсэн боловсруулсан хүнсний бүтээгдэхүүн юм.

4. " Нийцлийн дүгнэлт " гэсэн баганыг чагтална уу. Хэрэв өөр бодитой тайлбар байгаа бол "Тайлбар" гэсэн баганыг бөглөж болно.

Агуулга	Үндэслэл	Баталгаажуулах материал	Шалгах шалгуурууд	Шаардлага хангасан эсэх	Тайлбар
1. Аж ахуй нэгжийн үндсэн мэдээлэл					
1.1 мэдээлэл	Үндсэн	1. "Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний хилийн чанад дахь үйлдвэрлэгчдийг бүртгэх тухай БНХАУ-ын журам"-ын 5, 6, 7, 8 дугаар (Гаалийн ерөнхий газрын 248 дугаар тушаал)-ын дагуу. 2. БНХАУ-д экспортолж буй самар, үрийн хяналт шалгалт, хорио цээрийн тухай мэдүүлэг гаргагч улсын эрх байгууллага болон	1.1.1 Үндсэн мэдээллийн маягтыг бөглөнө үү. Импортын самар, үрийг гадаадад үйлдвэрлэгчдийн үндсэн мэдээллийн үйлдвэрлэлийн хүчин чадал, жилийн бодит үйлдвэрлэлийн хэмжээ (барааны төрөл зүйлийн статистикийг үндэслэж), экспортын хэмжээ (барааны төрөл зүйлийн статистик болон улсын	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	Шардлагатай бол маягтыг бөглөж, дагалдах материалыг ирүүлнэ үү. Жишээ нь, самарны жилийн бодит үйлдвэрлэлийн хэмжээ (барааны төрөл зүйлийн статистикийг үндэслэж), Хушга: 1 жилд - 300 тонн, 1 жилд --"А" улсад экспортлох 100 тонн, 1 жилд -- "В" улс руу экспортлох 100 тонн

	Гаалийн ерөнхий газрын гарын үсэг зурсан протокол.	статистикийг (үндэслэж) аудит хийсэн өдрөөс хойшхи эхний 2 жилийн дотор тухайн аж ахуй нэгж үйлдвэрлэл, үйл ажиллагааны мэдээллээр хангана.			
1.2 Удирдлагын систем	1. “Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний хилийн чанад дахь үйлдвэрлэгчдийг бүртгэх тухай БНХАУ-ын журам”-ын 5, 6, 7, 8 дугаар зүйл (Гаалийн ерөнхий газрын 248 дугаар тушаал)-ын дагуу. 2. БНХАУ-д экспортолж буй самар, үрийн хяналт шалгалт, хорио цээрийн тухай мэдүүлэг гаргагч улсын эрх бүхий байгууллага болон	1.2 Ургамлын эрүүл ахуйн хяналт, хүнсний аюулгүй байдлын менежмент, боловсон хүчний менежмент, химийн бодис ашиглалт, түүхий эд хүлээн авах, агуулахын менежмент, бэлэн бүтээгдэхүүний экспортын хяналт, чанаргүй бүтээгдэхүүний эргүүлэн таталт, ул мөрийг хянах зэрэгт удирдлагын тогтолцооны баримт	Аж ахуйн нэгжүүд ургамлын эрүүл ахуйн хяналт, хүнсний аюулгүй байдлын менежмент, боловсон хүчний менежмент, химийн бодис ашиглалт, түүхий эд хүлээн авах, агуулахын менежмент, бэлэн бүтээгдэхүүний экспортын хяналт шалгалт, чанаргүй бүтээгдэхүүний эргүүлэн таталт, ул мөрийг хянах зэрэгт удирдлагын тогтолцооны баримт бичгийг бүрдүүлэхээс гадна тэдгээрийг үр дүнтэй хэрэгжүүлэх ёстой.	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	Байгууллагын удирдлагын системийг товч тайлбарлаж, удирдлагын системийн баримт бичгийн хавсралтыг хүргүүлнэ үү.

	Гаалийн ерөнхий газрын гарын үсэг зурсан протокол.	бичгийг бүрдүүлэх.			
1.3 Удирдлагын зохион байгуулалт	1. “Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний хилийн чанад дахь үйлдвэрлэгчдийг бүртгэх тухай БНХАУ-ын журам”-ын 5, 6, 7, 8 дугаар зүйл (Гаалийн ерөнхий газрын 248 дугаар тушаал)-ын дагуу. 2. БНХАУ-даа экспортолж буй самар, үрийн хяналт шалгалт, хорио цээрийн тухай мэдүүлэг гаргагч улсын эрх бүхий байгууллага болон Гаалийн ерөнхий газрын гарын үсэг зурсан протокол.	1.3 Аж ахуйн нэгжийн удирдлагын зохион байгуулалт болон холбогдох ургамлын эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлыг хангах хэлтэс, эсвэл албан тушаалын орон тооны талаар мэдээлэл өгөх.	Аж ахуйн нэгжүүд ургамлын эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлыг хангах хэлтсийг байгуулж, мөн ургамлын эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр мэргэшсэн удирдах боловсон хүчинтэй байх ёстой.	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	Аж ахуйн нэгжийн удирдлагын зохион байгуулалтын бүтцийг товч тайлбарлах, ургамлын эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлыг хангах хэлтэс эсвэл тухайн албан тушаалтнуудын гэрчилгээг ирүүлэх.
2. Аж ахуйн нэгжийн байршил, цехийн зохион байгуулалт					

<p>2.1 Үйлдвэрийн орчин ба ажиллах талбайг сонгох</p>	<p>1. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн ерөнхий үзүүлэлт"-ийн 3.1, 3.2 (GB14881).</p>	<p>2.1.1 Үйлдвэрийн талбайн төлөвлөлтийн газрын зураг болон төрөл бүрийн үйл ажиллагаа явагдаж буй талбайн нэрс бүрийг заасан тэмдэглэгээг хийж ирүүлнэ.</p> <p>2.1.2. Үйлдвэрийн хүрээлэн буй орчны мэдээллийн зургийг (хот, зах, үйлдвэр, хөдөө аж ахуй, суурьшлын бүс, г.м) ирүүлэх.</p>	<p>1. Үйлдвэрийн талбайн төлөвлөлт нь үйлдвэрлэл, боловсруулалтын хэрэгцээ шаардлагыг хангасан байх.</p> <p>2. Үйлдвэрийн эргэн тойронд бохирдуулах эх үүсвэр байхгүй байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй</p>	<p>Үйлдвэрийн талбайн төлөвлөлтийн газрын зураг болон төрөл бүрийн үйл ажиллагаа явагдаж буй талбайн нэрс бүрийг заасан тэмдэглэгээг өгөх; Үйлдвэрийн байрлаж буй орчны зургийг өгөх.</p>
<p>2.2 Цехийн зохион байгуулалт</p>	<p>1. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн ерөнхий үзүүлэлт"-ийн 4.1 (GB14881).</p>	<p>2.2 Хүмүүсийн урсгал, логистик, усны урсгал, боловсруулалтын урсгал, өөр өөр цэвэрлэгээний талбайг нарийн тэмдэглэж, цехийн давхрын төлөвлөгөөг гаргаж өгнө.</p>	<p>1. Цехийн талбай, өндрийн хэмжээнд тааруулж, үйлдвэрлэлийн хүчин чадал ба тоног төхөөрөмжийн байрлуулна. Боловсруулсан бүтээгдэхүүний технологийн процесс болон аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн байх, хөндлөнгийн бохирдлоос</p>	<p><input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй</p>	<p>Хүмүүсийн урсгал, логистик, усны урсгал, боловсруулалтын урсгал, өөр өөр цэвэрлэгээний талбайг нарийн тэмдэглэж, цехийн давхрын төлөвлөгөөг гаргаж өгнө.</p>

			сэргийлнэ. 2. Цех нь хаалга, цонх онгойлгох боломжтой, байгууламж нь шавьж, хулгана, шувуу, сарьсан багваахай болон бусад нисдэг амьтдаас урьдчилан сэргийлсэн орох гарах хаалгатай байх ёстой.		
3. Байгууламж, тоног төхөөрөмж					
3.1 Боловсруулах үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн ерөнхий үзүүлэлт"-ийн 5.2.1 (GB14881).	3.1 Үндсэн тоног төхөөрөмж, байгууламжийн жагсаалт, боловсруулах чадавхийн төлөвлөгөөг гаргаж өгнө.	1. Аж ахуйн нэгжүүд үйлдвэрлэл, боловсруулалтын хүчин чадалд тохирсон үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байх ёстой.	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	Бүтээгдэхүүн боловсруулах технологийн дагуу үндсэн тоног төхөөрөмж, байгууламжийн жагсаалтыг зүйл тус бүрээр нь гаргаж өгнө. Мөн процесс бүрийн боловсруулах хүчин чадал тааруулж боловсруулах чадавхийн төлөвлөгөөг гаргах. Боловсруулах хүчин чадал нь жилд 300 тонн байх.
3.2 Хадгалах байгууламж	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн ерөнхий	3.2 Хөргөх агууламжтай бол тухайн байгууламжын температурын хяналтын шаардлага,	1. Хадгалах байгууламж нь бүтээгдэхүүнийг хадгалах үндсэн шаардлага, түүнчлэн шавьжтай тэмцэх, температурын хяналт,	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	Хөргөгчтэй, хөлдөөх зориулалттай агуулах байгаа бол тухайн байгууламжийн нэрийг жагсааж, температурын хяналтын шаардлага, хяналтын аргуудыг

	үзүүлэлт"-ийн 10.	хяналтын аргыг тайлбарлаж бичнэ. (боломжтой бол)	чийгшлийг хянах шаардлагыг хангасан байх.		тайлбарлана бичнэ. Самарыг жишээ болгон авч үзье: 2 хөргөгч, тус бүр 300 метр квадрат, электрон автомат температурын хяналт; хяналтын арга: температурын муруй болон долоо хоног тутмын термометрийн харьцуулалтын хяналтаар дамжуулан электрон автомат температурын хяналт үнэн зөв эсэхийг тодорхойлох; электрон автомат температурын хяналтыг хэмжиж, температурын хяналтын үр нөлөөг шалгана уу.
4. Ус/Мөс/Уур					
4.1 Боловсруулах ус/уур/мөс (хэрэв байгаа бол)	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Ундны усны ариун цэврийн стандарт" (GB 5749). 2. 5.1.1 "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний Хүнсний	4.1.1. Усны эх үүсвэр буюу хоёрдогч усан хангамжийн байгууламжийн зургийг холбогдох ажилтан хариуцсан эсэхийг бичгээр ирүүлэх. Байгууламжийг лацдаж түгжих, зэрэг хоол хүнс	1. Үйлдвэрлэлийн усны хяналтын төлөвлөгөө нь үйлдвэрийн бүх ус зайлуулах сувгийг хамрах ёстой. 2. Төсөл, аргачлал нь "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт-Ундны усны стандарт" (GB5749)-ын шаардлагыг хангаж байгаа	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	(1) Нийтийн усыг ашиглахдаа нийтийн усны талаар орон нутгийн засаг захиргааны усны чанарын шинжилгээний тайланг гаргаж, тайланд хяналт тавих хугацаа, шинжилгээний үр дүнг тэмдэглэнэ. Тухайлбал, ХХ Нийслэлийн Усны газраас 2021 оны 12 дугаар сарын 12-ны өдөр усны чанарын

<p>үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн ерөнхий үзүүлэлт"-ийн (GB14881).</p>	<p>хамгаалах арга хэмжээг хариуцах тусгай хүн байгаа эсэхийг заана. (Хэрэв боломжтой бол) 4.1.2.Хүнстэй шууд харьцах ус, мөс/уур үйлдвэрлэх, боловсруулах, үүнд нян судлалын үзлэгийн зүйл, арга, давтамж, бүртгэл, шинжилгээний хариу зэргийг багтаасан хяналтын төлөвлөгөө гаргаж өгнө. 4.1.3.Хүнстэй шууд харьцах уурын үйлдвэрлэлд хэрэглэгдэх бойлерийн нэмэлтүүдийг гаргаж, хүнсний үйлдвэрлэл, боловсруулалтын шаардлага хангасан эсэхийг гаргаж өгнө.</p>	<p>эсэх. 3. Усан хангамжийн байгууламжууд нь ариун цэврийн байгууламжийн хяналтын журмыг боловсруулж, хэрэгжүүлж, хүнсний хамгаалалтын зохих арга хэмжээ авсан. 4. Хүнстэй шууд харьцах уурийг үйлдвэрлэхэд хэрэглэгдэх бойлерийн нэмэлтүүд нь хүнсний үйлдвэрлэл, боловсруулалтын шаардлагыг хангасан байна.</p>		<p>шинжилгээний дүгнэлт гаргаж, XXXX болон бусад зүйлд шинжилгээ хийж, шинжилгээний хариу шаардлага хангасан байна. (2) Байгалын усны эх үүсвэрийг ашиглахдаа усны эх үүсвэр, компанийн байнгын хяналтын систем, хяналтын зүйл, хяналтын үр дүн шаардлагад нийцэж байгаа эсэхийг заана. Усны эх үүсвэр: гүний ус/гол, хлорын халдваргүйжүүлэлт (натри гипохлоритын концентрацийг нэмсэн XXX)/озоны (халдваргүйжүүлэлтийн давтамж, хугацаа) гэх мэт.</p>
---	---	---	--	---

5. Түүхий эд, баглаа боодлын материал

<p>5.1 Түүхий эд материалыг хүлээн авах, хянах</p>	<p>1. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн ерөнхий эрүүл ахуйн үзүүлэлт"-ийн (GB14881).</p>	<p>5.1 Түүхий эд, нэмэлтийг хүлээн авах арга хэмжээ, үүнд хүлээн авах шалгуур, хүлээн авах аргачлалыг оруулна.</p>	<p>1. Түүхий эд, нэмэлтийг хүлээн авах шалгуур, БНХАУ-ын дүрэм, стандартад нийцсэн эсэх. 2. Түүхий эдийг үйлдвэрт оруулахын өмнө тухайн түүхий эдийн ургамлын ариун цэвэр, аюулгүй байдлын нөхцөлийг шалгах, эсвэл түүхий эдийг үйлдвэрлэлийн аюулгүй байдлын шаардлагад нийцүүлэн хортон шавьжтай тэмцэх шаардлагатай арга хэмжээг авч, хүлээн авах бүртгэл, хортон шавьжтай тэмцэх бүртгэл хөтлөх, 2-оос доошгүй жил бүртгэл хөтлөх.</p>	<p><input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй</p>	<p>Аж ахуйн нэгжид орж ирж буй түүхий эд, туслах материалыг хүлээн авах, хянах. Самарыг жишээ болгон авч үзье: ABC FOOD COMPANY LTD.-ийн түүхий эд нь А компаниас (эсвэл Х бүс дэх үйлдвэрлэлийн Х талбай) гаралтай бөгөөд А компанийн түүхий эдийг ургамлын эрүүл ахуйн арга хэмжээ, хөдөө аж ахуйн химийн бодис, бохирдуулагчийг хүлээн авах стандарт, хүлээн авах аргачлалаар хангасан байх ёстой.</p>
<p>5.2 Түүхий эдийн эх үүсвэр</p>	<p>1. "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх эмгэг төрүүлэгч бактерийн үндэсний хүнсний аюулгүй байдлын стандартын</p>	<p>5.2.1 Ойрийн хугацаанд хийсэн бүтээгдэхүүний туршилтын тайлан нь БНХАУ-ын хүнсний аюулгүй байдлын стандарттай нийцэж</p>	<p>1. Ашигласан түүхий эд нь БНХАУ-ын хууль тогтоомж, хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт, БНХАУ-д экспортолж буй самар, үрийн хяналт шалгалт, хорио цээрийн тухай холбогдох гэрээ,</p>	<p><input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй</p>	<p>Аж ахуйн нэгжид орж ирж буй түүхий эд, туслах бодисыг хүлээн авах үр дүн. Самарыг жишээ болгон авч үзвэл, ABC FOOD COMPANY LTD-ийн түүхий эд нь А компаниас гаралтай бөгөөд А компанийн түүхий эдэд ургамлын</p>

	<p>хязгаарлалт" (GB29921).</p> <p>2. "Хүнсний аюулгүй байдлын стандарт - Хүнсний нэмэлтийг ашиглах стандарт" (GB 2760).</p> <p>3. "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх микотоксины хүнсний аюулгүй байдлын стандартын хязгаарлалт" (GB 2761).</p> <p>4. "Хүнсний аюулгүй байдлын стандартын хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бохирдуулагчийн хязгаар" (ГБ 2762).</p> <p>5. "Хүнсний аюулгүй байдлын стандарт - Хүнсний</p>	<p>байх. Тайланг ирүүлэх. (боломжтой бол)</p> <p>5.2.2 Аж ахуйн нэгжийн үйлдвэрлэсэн түүхийгэд нь хорио цээрийн хортон шавж гарахад БНХАУ-ын тал анхаарал хандуулаагүй бүс нутгаас гаралтай, түүхий эд бэлтгэн нийлүүлэгч нь орон нутгийн шаардлагад нийцсэн мэргэшилтэй байх ёстойг нотлох материалаар хангана.</p>	<p>протокол, санамж бичигт нийцсэн байна.</p> <p>2. Аж ахуйн нэгж нь гэрээний шаардлагын дагуу түүхийг эдийн тохирлын үнэлгээг байгуулж, худалдан авсан түүхийг эдээ мөрдөх менежментийг хэрэгжүүлж байгаа эсэх.</p>	<p>эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргаж, хөдөө аж ахуйн химийн үлдэгдэл, бохирдуулагчийн илрүүлэлтийг ирүүлэх ёстой.</p>
--	---	--	--	--

	бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн дээд хязгаар" (GB 2763). 6. "Хүнсний аюулгүй байдлын стандарт - самар ба үр" (GB19300).				
5.3 Хүнсний нэмэлт (боломжтой бол)	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн ерөнхий үзүүлэлт"-ийн 7.3-т (GB14881). 2. "Хүнсний аюулгүй байдлын стандарт - Хүнсний нэмэлтийг ашиглах стандарт" (GB 2760.)	5.3 Үйлдвэрлэл, боловсруулалтад ашигласан хүнсний нэмэлтүүдийн жагсаалт (нэр, хэрэглээ, нэмсэн хэмжээ гэх мэт).	1.Үйлдвэрлэлд хэрэглэгдэж буй хүнсний нэмэлтүүд нь хүнсний нэмэлтийн хэрэглээний талаарх БНХАУ-ын дүрэм журамд нийцэж байна.	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй <input type="checkbox"/> Хэрэглээгүй	(1) Самарыг жишээ болгон авч үзье: Хэрэв боловсруулахад хүнсний нэмэлт бодис ашиглаагүй бол "Хэрэглээгүй" гэснийг шалгана уу. (2) Боловсруулах явцад хүнсний нэмэлт хэрэглэж байгаа бол β-каротин, өнгө оруулагч гэх мэт ашигласан хүнсний нэмэлтүүдийг (нэр, зориулалт, нэмсэн хэмжээ гэх мэт) жагсааж, 0.5 г/кг нэмж, "Хүнсний аюулгүй байдлын стандарт- "Хүнсний нэмэлтийг ашиглах стандарт" (GB 2760-2014)-ын 1.0г/кг шаардлага,
5.4 Сав баглаа боодлын		5.4.1 Дотор болон гаднах сав баглаа	1. Сав баглаа боодлын материал нь хадгалалт,	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	(1) Агуулахад барааны дотоод болон гадаад савлагааны

материал	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн ерөнхий үзүүлэлт"-ийн (GB14881) -ийн 8.5. 2. Холбогдох хоёр талын хяналт, шалгалт, хорио цээрийн гэрээ, санамж бичиг, протокол.	боодлын материал нь бүтээгдэхүүний савлагаанд тохиромжтой болохыг нотлох баримтаар хангана. 5.4.2.БНХАУ-руу экспортлох эцсийн бүтээгдэхүүний шошгоны хэв маягийг хангана.	ашиглалтын тодорхой нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал, бүтээгдэхүүний шинж чанарт нөлөөлөхгүй байх. 2. Сав баглаа боодлын шошго нь хоёр талын хяналт шалгалтын болон хорио цээрийн гэрээ, санамж бичиг, протоколын шаардлагад нийцсэн байна.		материалыг хүлээн авах материалыг хавсралтаас хүргүүлэх. (2) БНХАУ-руу экспортлох эцсийн бүтээгдэхүүний шошгоны хэв маягийг хавсралтаас илгээх.
6. Үйлдвэрлэл, боловсруулалтын хяналт					
6.1 Хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн хяналтын тогтолцоог бүрдүүлэх, ажиллуулах	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн ерөнхий үзүүлэлт"-ийн (GB14881). 2. "Аюулын шинжилгээ ба чухал хяналтын цэгийн (НАССР) систем - Хүнсний	6.1.1 Үйлдвэрлэл, боловсруулалтын үйл явцын урсгалыг хангах, чухал хяналтын цэг (ССР) болон аюулыг хянах арга хэмжээг зааж өгнө. 6.1.2 Хэрэв НАССР системийг нэвтрүүлсэн бол аюулын шинжилгээний ажлын хуудас болон НАССР төлөвлөгөө, ХКН-ын хяналтын бүртгэл,	1. Аж ахуйн нэгжийн үйлдвэрлэл, боловсруулалтын үйл явц, холбогдох үйл явцын үндсэн үзүүлэлтүүд нь шинжлэх ухаанч, стандартчилагдсан байх ёстой бөгөөд энэ нь бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах, аюулаас урьдчилан сэргийлэх тусгай арга хэмжээ авах эсвэл аюулгүй байдлын эрсдэлтэй гол холбоосуудад чухал хяналтын цэгүүд (ССР) байгуулах боломжтой байх	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй <input type="checkbox"/> Хэрэглээгүй	НАССР системийг нэвтрүүлэх, Бүтээгдэхүүн боловсруулах технологийн дагуу аюулын шинжилгээний ажлын хуудас болон НАССР төлөвлөгөөг гаргаж, ХКН-ын хяналтын бүртгэл, залруулгын бүртгэлийг хавсралтаас үзүүлэх.

	үйлдвэрлэлийн аж ахуйн нэгжүүдэд тавигдах ерөнхий шаардлага" (GB/T 27341).	хазайлтыг засах ёстой. бүртгэл, баталгаажуулалтын бүртгэлийн дээжийн маягтыг (хэрэв байгаа бол) өгнө.			
6.2 Микотоксины хяналт	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын стандарт - "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх микотоксины хүнсний аюулгүй байдлын стандартын хязгаарлалт" (GB 2761).	6.2 Үйлдвэрлэсэн, боловсруулсан, хадгалсан бүтээгдэхүүнд агуулагдах микотоксин нь БНХАУ-ын хүнсний аюулгүй байдлын стандартад нийцэж байгаа эсэх талаар дээж авах хяналтын тайланг гаргаж өгөх.	1. Боловсруулсан үйлдвэр нь үйлдвэрлэлт хийсний дараа болон хадгалах үйл явцад бүтээгдэхүүн дэх микотоксиныг хянах системийн тохиргоог шалгах. 2. Шинжилгээний үр дүн нь БНХАУ-ын хүнсний аюулгүй байдлын стандартад нийцсэн байх ёстой.	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй <input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй <input type="checkbox"/> Хэрэглээгүй	Микотоксиныг хянах, турших, жишээлбэл, түүхий эдийн багц тус бүрээр микотоксиныг шалгах, бэлэн бүтээгдэхүүний 10 багц тутамд нэг удаа микотоксиныг хянах. Туршилтын үр дүн нь Хятадын үндэсний хүнсний аюулгүй байдлын стандартад нийцэж байгаа бөгөөд шинжилгээний дүгнэлтийг хавсралтад оруулсан болно.
6.3 Хүнсний нэмэлт, тэжээллэг бодисыг ашиглах (боломжтой бол)	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн ерөнхий үзүүлэлт" 7.3-т (GB14881). 2. "Хүнсний аюулгүй	6.3 Үйлдвэрлэл, боловсруулалтын технологи, бүтээгдэхүүний хяналтын төлөвлөгөө, хяналтын үр дүнгээр хангана.	1. Шинжилгээний үр дүн нь БНХАУ-ын хүнсний аюулгүй байдлын стандартад нийцсэн байх ёстой.	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй <input type="checkbox"/> Хэрэглээгүй	Тогтоосон процессын дагуу үйлдвэрлэл явуулж байгаа эсэхэд хяналт тавих. Тухайлбал, 0.5 г/кг β-каротин дээр 0.5 г/кг будагч бодис нэмэхээр төлөвлөж, боловсруулах явцад болон дараа нь бүтээгдэхүүнээс дээж авч β-каротин агуулгыг илрүүлэх.

	байдлын стандарт - Хүнсний нэмэлтийг ашиглах стандарт" (GB 2760). 3. "Хүнсний аюулгүй байдлын стандарт - Хүнсний шим тэжээл баяжуулагчийг ашиглах стандарт" (GB14880).				Хэрэв 0,5 г/кг орчим бол шаардлага хангана. Харин 1,0г/кг-аас хэтэрсэн бол шаардлага хангаагүй гэж үзнэ.
7. Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт					
7.1 Цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн ерөнхий үзүүлэлт"-ийн 8.2.1 (GB14881).	7.1 Халдваргүйжүүлэх арга хэмжээ, түүний дотор цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх арга, давтамж, цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн үр баталгаажуулан харуулах.	1. Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн арга хэмжээ нь хөндлөнгийн бохирдлыг арилгах, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн байх ёстой.	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	Багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх, хүрээлэн буй орчныг цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх гэх мэт халдваргүйжүүлэлтийн давтамж баталгаажуулалтыг хавсралтад үзүүлэх.
8. Химийн бодис, хог хаягдал, хортон шавьжтай тэмцэх					
8.1 Химийн хяналт	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын стандарт -	8.1 Химийн бодис хэрэглээ, хадгалалтын	1. Химийн бодисийн зохицуулалтын систем нь	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	(1) Үйлдвэрлэл, боловсруулах байгууламжид хэрэглэгдэж буй

	<p>Хүнсний үйлдвэрлэлийн ерөнхий эрүүл ахуйн үзүүлэлт"-ийн 8.3 (GB14881).</p>	<p>шаардлагыг товч тайлбарлаж бичих.</p>	<p>тохиромжтой, энэ нь ашигласан химийн бодисын бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахаас үр дүнтэй сэргийлж чадна.</p>	<p><input type="checkbox"/> Хэрэглээг үй</p>	<p>тосолгооны материал, цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бүтээгдэхүүний хувьд тусгай тоолуурыг түгжиж, хоёр хүний хяналт, удирдлагын систем, орох, гарах бүртгэлийн системийг нэвтрүүлсэн. Тодорхой бүртгэлийг хавсралтаас үзнэ үү. (2) Түүхий эдийн талбайд ашигласан хөдөө аж ахуйн химийн бодисын менежментийн арга хэмжээ, бүртгэлийг хавсралтаас үзнэ үү.Хавсралт нь химийн бодисын ашиглалт, хадгалалтад тавигдах шаардлагыг товч тайлбарлана.</p>
<p>8.2 Бохирдлын менежмент</p>	<p>"Хүнсний аюулгүй байдлын стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн ерөнхий эрүүл ахуйн үзүүлэлт"-ийн GB14881) 8.4</p>	<p>8.2 Биет бохирдлоос урьдчилан сэргийлэхийн тулд менежментийн систем болон холбогдох арга хэмжээ авсан бүртгэлээр хангах.</p>	<p>1. Биет бохирдлоос сэргийлэх менежментийн тогтолцоог бий болгож, бохирдлын боломжит эх үүсвэр, бохирдлын замд дүн шинжилгээ хийж, холбогдох хяналтын төлөвлөгөө, хяналтын журмыг боловсруулсан байх ёстой.</p>	<p><input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй</p>	<p>Шил, металл, хуванцар гэх мэт гадны биетийн бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх менежментийн тогтолцоо, урьдчилан сэргийлэх, хянах арга хэмжээ, давтамж, мөн биет бохирдол үүсч байгаа эсэх, гарах давтамж зэргийг бичгээр ирүүлнэ.</p>

8.3 Хортон шавьжтай тэмцэх	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн ерөнхий эрүүл ахуйн үзүүлэлт"- (GB14881)-ийн 6.4.	8.3 Хортон шавьжтай тэмцэх арга зам, төлөвлөгөөг гаргаж өгөх, хэрэв гуравдагч этгээд хариуцаж байгаа бол гуравдагч этгээдийн мэргэшлийн арга зүйн бичиг баримтаар хангана.	1. Шумуул, ялаа болон бусад хортон шавж, мэрэгч амьтдаас үйлдвэрлэлийн аюулгүй байдал, эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлөхөөс зайлсхийх хэрэгтэй.	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	1) Хортон шавьжтай тэмцэх арга, төлөвлөлтийн бичиг баримтийг хавсралтаас харна уу. (2) Хэрэв үүнийг гуравдагч этгээд хийсэн бол гуравдагч этгээдийн мэргэшлийн гэрчилгээг өгнө үү. (3) Урьдчилан сэргийлэх, тэмцэх арга хэмжээ, давтамж, урьдчилан сэргийлэх, хянах дараа хортон шавьж гарсан эсэх, гарах давтамжийг бөглөнө.
8.4 Хог хаягдлын менежмент	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн ерөнхий эрүүл ахуйн тодорхойлолт" (GB14881) -ийн 6.5.	8.4 Хог хаягдлын менежментийн систем болон холбогдох цэвэрлэгээний бүртгэлээр хангана.	1. Цех дэх хүнсний бүтээгдэхүүний сав, хог хаягдал хадгалах савыг тодорхой тэмдэглэж, ялгах ёстой. 2. Үйлдвэрлэлийг бохирдуулахгүйн тулд хог хаягдлыг тусад нь хадгалж, цаг тухайд нь устгана.	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	Самарыг жишээ болгон авч үзвэл, хаягдал бүтээгдэхүүнд хог хаягдлын менежмент батлагдсан эсэх, тусгай хувин эсвэл хадгалах тусгай газар байрлуулах эсэх, мөн хог хаягдлыг хадгалах савыг тодорхой тэмдэглэсэн байх ёстой бөгөөд бүтээгдэхүүнийг эцсийн байдлаар хаяж, үйлдвэрлэлд оруулахгүй байх ёстой. болон экспортын үйл явц.
9. Бүтээгдэхүүний ул мөр					
9.1 Мөшгих,	1. "Хүнсний аюулгүй	9.1 Бэлэн	1. Түүхий эд, үйлдвэрлэл,	<input type="checkbox"/> Хангасан	Түүхий эдээс эцсийн бүтээгдэхүүн

эргүүлэн татах	байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн ерөнхий эрүүл ахуйн үзүүлэлт" (GB14881)-ийн 11.	бүтээгдэхүүнийг түүхийд хүртэл хэрхэн мөрдөх талаар тайлбарлахын тулд бэлэн бүтээгдэхүүний багцын дугаарыг жишээ болгон авч, бүтээгдэхүүний үл мөрийг тогтоох журмыг товч тайлбарлана.	боловсруулалтын үйл явц, эцсийн бүтээгдэхүүн зэрэг бүхэл бүтэн гинжин хэлхээг хоёр талт хянах боломжтой болгохын тулд мөрдөх журмыг тогтооно.	<input type="checkbox"/> Хангаагүй	хүртэл мөрдөх кодыг боловсруулах дүрмийг гаргаж, код тус бүрээр илэрхийлсэн үл мөрийн агуулгыг тэмдэглэнэ. Мөрөөдлийн тодорхой зохицуулалтыг хавсралтаас үзнэ үү
9.2 Бараа материалын менежмент	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн ерөнхий үзүүлэлт"-ийн 11, 14.1 (GB14881).	9.2 Бүтээгдэхүүний хадгалалтын менежментийг хангана.	1.Бүтээгдэхүүнийг агуулахад орохын өмнө үзлэгт хамруулж, хүлээн авсан, хадгалсан, хүргэлтийн бүртгэлтэй байх ба бүртгэлийг 2-оос доошгүй жил хөтөлнө.	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	Агуулахын гадна болон агуулахад хүлээн авах, хадгалах, агуулахаас гадуур хадгалах удирдлагын системийг товч тайлбарлана уу. Бүртгэлийг хавсралтаас үзнэ үү.
10. Боловсон хүчний удирдлага, сургалт					
10.1 Ажилтны эрүүл мэнд, эрүүл ахуйн менежмент	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн ерөнхий үзүүлэлт"-ийн 6.3	10.1 Ажилд орохын өмнөх эрүүл мэндийн удирдлага, ажилтны биеийн үзлэгт тавигдах шаардлагыг хангана.	1. Ажилтныг ажилд авахын өмнө эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдаж, хүнсний үйлдвэрт ажиллах боломжтойг баталгаажуулсан байна. 2. Ажилтнууд тогтмол үзлэгт	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	(1) Нийт боловсон хүчний тоо хх бөгөөд боловсон хүчний жагсаалтыг хавсралтад үзүүлэв. (2) Ажилчдыг ажилд авахын өмнө эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдаж, хүнсний үйлдвэрт ажиллахад

	(GB14881)		хамрагдаж, бүртгэл хөтөлж байх.		тохиромжтой болохыг нотлох баримтыг хавсралтад үзүүлэв. (3) Тогтмол биеийн үзлэгийн систем болон биеийн үзлэгийн үр дүнг хавсралтаас үзнэ үү.
10.2 Боловсон хүчний сургалт	1. 12 "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн ерөнхий эрүүл ахуйн үзүүлэлт" (GB14881)	10.2.Ажилтныг жилийн сургалтын төлөвлөгөө, агуулга, үнэлгээ, бүртгэлээр хангана.	1. Сургалтын агуулгад БНХАУ-д экспортолж буй самар, үрийн хяналт шалгалт, хорио цээрийн тухай санамж бичиг, гэрээ, протокол, БНХАУ-ын дүрэм, стандартыг тусгасан байна.	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	Ажилтны жилийн сургалтын төлөвлөгөө (агуулгыг оруулаад), сургалт нь мэргэшсэн, шаардлага хангаагүй эсэхийг үнэлэх аргачлал, сургалтын шаардлага хангасан эсэхийг баталгаажуулах.
10.3 Менежерүүдэд тавигдах шаардлага	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн ерөнхий үзүүлэлт"-ийн 13.3 (GB14881)	10.3.Экспортод гаргаж буй бүтээгдэхүүн байгаа улс/бүс нутаг болон БНХАУ-ын ургамлын эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлын хууль тогтоомжийн талаарх сургалтын бүртгэлийг менежерүүдэд өгч, шаардлагатай тохиолдолд газар дээр	1. Аж ахуйн нэгжийн үйлдвэрлэл, удирдлагын боловсон хүчний бизнесийн чадавхи нь ажлын байранд тавигдах шаардлагад нийцсэн, тухайн улс/бүс нутаг, БНХАУ-ын ургамлын эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлын хууль тогтоомж, дүрэм журмын холбогдох заалтуудыг мэддэг байх, түүнчлэн гарын үсэг зурсан	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	(1) Удирдлагын ажилтан хх байна, ажилтнуудын жагсаалтыг хавсралтаас үзнэ үү. (2) Экспортын бүтээгдэхүүний тухайн улс/бүс нутгийн холбогдох заалтууд болон БНХАУ-ын ургамлын эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлын хууль тогтоомж, дүрэм журмыг мэддэг эсвэл мэдэхгүй байх.

		нь шалгалт хийж, асуулт, хариулт өгөх.	байх ёстой. Хятад руу самар, үр экспортлох протокол болон энэхүү техникийн шаардлага. 2. Ажилдаа тохирсон зохих мэргэшил, чадварыг эзэмшсэн байх.		
11. Өөрийгөө шалгах, өөрийгөө хянах					
11. Бэлэн бүтээгдэхүүний үзлэг	1. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний үйлдвэрлэлийн ерөнхий эрүүл ахуйн үзүүлэлт"-ийн (GB14881). 2. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - самар ба үр" (GB 19300). 3. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний нэмэлтийг ашиглах стандарт" (GB 2760). 4. "Хүнсний бүтээгдэхүүн	11.1 Бэлэн бүтээгдэхүүний хяналтын зүйл, үзүүлэлт, хяналтын арга, давтамжийг зааж өгнө. 11.2. Аж ахуйн нэгж нь өөрийн лабораторитой бөгөөд тухайн байгууллагын лабораторийн чадамж, мэргэшлийн гэрчилгээг ирүүлж, итгэмжлэгдсэн лабораторийн мэргэшлийг олгохыг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид	1. Аж ахуйн нэгжүүд БНХАУ-ын шаардлагад нийцэж буй бүтээгдэхүүнд ургамлын эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдал болон бусад төрлийн шинжилгээг хийж, туршилтын бүртгэлийг 2 жилээс доошгүй хугацаанд хөтөлнө. 2. Аж ахуйн нэгж нь ургамлын эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлын хяналт шалгалт, туршилт хийх чадвартай байх, эсхүл хяналт шалгалт, туршилт хийхийг зохих мэргэшил бүхий байгууллагад даалгана.	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй	(1) Бэлэн бүтээгдэхүүнийг шалгах зүйл, шалгуур үзүүлэлт, хяналтын арга, давтамжийг зааж өгөх. (2) Хэрэв аж ахуйн нэгж өөрийн лабораторитой бол тухайн байгууллагын лабораторийн чадамж, мэргэшлийн гэрчилгээг ирүүлнэ. (3) Байгууллага нь итгэмжлэгдсэн лабораторийн мэргэшлийг хангахын тулд гуравдагч этгээдийн итгэмжлэгдсэн лабораторид итгэмжлэгдсэн.

	микотоксины үндэсний хүнсний аюулгүй байдлын стандартын хязгаарлалт" (GB 2761). 5. "Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх бохирдуулагчийн үндэсний хүнсний аюулгүй байдлын стандартын хязгаарлалт" (GB 2762). 6. "Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний стандарт - Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн дээд хязгаар" (GB 2763).	даалгана.			
12. Хортон шавьжтай тэмцэх					
12.1 Хятад улсын анхаарал татсан хорио цээрийн	БНХАУ-д экспортолж буй самар, үрийг шалгах, хорио цээрийн	12.1.Аж ахуйн нэгж нь анхаарал татсан хорио цээрийн хортон	1. Аж ахуйн нэгжүүд үйлдвэрлэл, хадгалалтад үр дүнтэй арга хэмжээ авч,	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй <input type="checkbox"/> Хэрэглээг	(1) Хятад улсын анхаарал хандуулж буй хорио цээрийн хортон шавжийн жагсаалтыг

хортон шавжаас урьдчилан сэргийлэх, тэмцэх	дэглэм тогтоох тухай санамж бичиг, хэлэлцээр, протокол.	шавжийн жагсаалт, хяналтын систем, хяналтын үр дүнг Хятадын талд хүргүүлнэ.	бүтээгдэхүүнийг хортой бичил биетээр халдварлахаас сэргийлж, Хятад улсын анхаарал хандуулж буй хорио цээрийн хортон шавжид хяналт тавьж, хяналтын бүртгэлийг 2 жилээс доошгүй хугацаанд хөтөлнө.	үй	хавсралтаас үзнэ үү. (2) Хятад улсын анхаарал хандуулж буй хорио цээрийн хортон шавжийн жагсаалтад зориулсан компанийн хяналтын системийг товч тайлбарлана уу. (3) ХХХ хэдэн удаа илэрсэн, хэдэн удаа ҮҮҮ илэрсэн гэх мэт жилийн тодорхой мониторингийн үр дүнг ирүүлнэ.
12.2 Хортон шавьжийг тодорхойлох	БНХАУ-д экспортолж буй самар, үрийг шалгах, хорио цээрийн дэглэм тогтоох тухай санамж бичиг, хэлэлцээр, протокол.	12.2. Үйлдвэрлэл, хадгалалтын явцад илэрсэн хортой организмын бүртгэл, итгэмжлэгдсэн мэргэжлийн байгууллагын таниулах бүртгэлийг тус үйлдвэрийн газар ирүүлнэ.	1. Аж ахуйн нэгж нь үйлдвэрлэл, хадгалалтын явцад илэрсэн хортой организмыг тодорхойлох, мэргэжлийн байгууллагад даатгаж, хөдөлмөрийн бүртгэлийг 2 жилээс доошгүй хугацаагаар хөтөлсөн байх ёстой.	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй <input type="checkbox"/> Хэрэглээг үй	(1) Үйлдвэрлэл, хадгалалтын явцад ХХХ ба ҮҮҮ хортой организм хэдэн удаа байдаг. (2) Итгэмжлэгдсэн мэргэжлийн байгууллагын илрүүлэлтийн бүртгэл болон үнэлгээний тэмдэглэлийг хавсралтаас үзнэ үү.
12.3 Хортон шавьжтай тэмцэх	БНХАУ-д экспортолж буй самар, үрийг шалгах, хорио цээрийн дэглэм тогтоох тухай санамж бичиг,	12.3. Үйлдвэрлэл, агуулахын талбайд хортон шавьжтай тэмцэх арга хэмжээний хэрэгжилтийн	1. ААН-үүд үйлдвэрлэл, агуулахын талбайд хортон шавьжтай тэмцэх арга хэмжээг тогтмол буюу шаардлагатай үед хэрэгжүүлж, холбогдох	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй <input type="checkbox"/> Хэрэглээг үй	Аж ахуйн нэгжүүд үйлдвэрлэл, агуулахын талбайд хортон шавьжтай тэмцэх арга хэмжээг хэрэгжүүлэх ёстойг товч тайлбарлана уу. Тусгай хавсралт.

	хэлэлцээр, протокол.	бүртгэлийг аж ахуйн нэгжээр ирүүлнэ.	арга хэмжээг бүртгэж, 2-оос доошгүй жил хадгална.		
12.4 Утаажуулах эмчилгээ (шаардлагатай бол)	БНХАУ-д экспортолж буй самар, үрийг шалгах, хорио цээрийн дэглэм тогтоох тухай санамж бичиг, хэлэлцээр, протокол.	12.4. Утгаж цэвэрлэх арга, утаа зайлуулах байгууллага, ажилтны мэргэшлийг хангана.	1. Утгаж цэвэрлэх арга нь Хятадын талын шаардлагад нийцсэн байх ба утах ажлыг хэрэгжүүлж буй байгууллага, боловсон хүчин нь зохих мэргэжил, нөхцөлтэй байна.	<input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй <input type="checkbox"/> Хэрэглээгүй	<p>Эмчилгээний арга гэх мэт самрын түүхий эдийг утах аргыг жишээ болгон авч үзье: метил бромидыг утах;</p> <p>Утааны орчны температур: 21°C-аас багагүй;</p> <p>Метил бромидын концентраци: 80г / м3;</p> <p>Утаажуулах эмчилгээний хугацаа: 24 цаг.</p> <p>Утаажуулах эмчилгээний явцад метилбромидын хамгийн бага концентраци нь: 0.5 цагийн концентраци 55 г/м3-аас багагүй, 2 цагийн концентраци 45 г/м3-аас багагүй, 4 цагийн концентраци 40 г/м3-аас багагүй; 16 цагийн концентраци 25 г/м3-аас багагүй, 24 цагийн концентраци 22 г/м3-аас багагүй байна.</p>
13. Мэдэгдэл					
13.1	1. "БНХАУ-ын		1. Хуулийн этгээдийн гарын	<input type="checkbox"/> Хангасан	Signature , XXX

<p>Байгууллагын мэдэгдэл</p>	<p>гадаадад импортолж буй хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгчдийг бүртгэх журам"-ын 8, 9 дүгээр зүйл (Гаалийн ерөнхий газрын 248 дугаар тушаал)</p>		<p>үсэг, компанийн тамга, тэмдэгтэй байна.</p>	<p><input type="checkbox"/> Хангаагүй</p>	<p>Гарын үсэг, XXX</p>
<p>13.2.Эрх бүхий байгууллагаас баталгаажуулсан</p>	<p>1. "БНХАУ-ын гадаадад импортолж буй хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгчдийг бүртгэх журам"-ын 8, 9 дүгээр зүйл (Гаалийн ерөнхий газрын 248 дугаар тушаал)</p>		<p>1. Эрх бүхий байгууллагын ажилтан гарын үсэг зурж, тамга тэмдгээр баталгаажуулсан байна.</p>	<p><input type="checkbox"/> Хангасан <input type="checkbox"/> Хангаагүй</p>	<p>Signature , XXX Гарын үсэг, XXX</p>

Хавсралт 1

Улс:	
Эрх бүхий байгууллагын нэр	
Бүртгүүлэхийг зөвлөсөн импортын хүнсний гадаад үйлдвэрлэгчдийн жагсаалт	
Бүтээгдэхүүний ангилал	

№	Аж ахуй нэгжийн регистрийн дугаар	Аж ахуй нэгжийн нэр	Бүртгэлтэй хаяг	Үйлдвэрийн хаяг	Хот	Үйлдвэрийн төрөл	Бүртгүүлэх бүтээгдэхүүн	HS код	Тайлбар
1									
2									
3									