

**Хавсралт 4-1-1**

**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 экспортлох 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, бүрэн бэлдсэн байна.
4. Англи хэлээр бэлдсэн материалыг лавлагаа болгох ба хятад хэлээр бэлдсэн материалыг үндсэн баримт болгон ашиглана.

5. Энэ хяналтын хуудасны хамрах хүрээ: махны төрөлд хүнсний зориулалтай, хүнсэнд хэрэглэхэд аюулгүй болох нь нотлогдсон, мал, амьтнаас бэлтгэсэн бүх хэсгийн мах, үүнд гулууз мах, хэсэглэж хуваасан ангилсан мах болон хүнсний зориулалттай малын дайвар бүтээгдэхүүн орно. Хүнсний зориулалттай малын дайвар бүтээгдэхүүнд мал, амьтныг төхөөрч, боловсруулалт хийсний дараа гарч буй дотор эрхтэн, өөх, цус, яс, арьс, толгой, шийр /сарвуу/, сүүл гэх мэт хүнсний бүтээгдэхүүн орно.  
HS /Harmonised System/ буюу “Барааны код”-ын хамрах хүрээ: 02-р бүлэг, 05-р бүлэг (өлөн гэдэснээс бусад), 15-р бүлэг (үхэр, хонины өөх тос)

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 5, 6, 7, 8-р зүйл</p> <p>2.”БНХАУ-ын экспорт, импортын хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын хангах зохицуулалтын арга хэмжээ” (ГЕГ-ын 249-р тушаал).</p> <p>3.”Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх,</p>	<p>1. ”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 хоорондоо зөрүүгүй байх ба үйлдвэрлэл, боловсруулалтын хүчин чадлын мэдээлэл нь бодит байдалтай тохирсон үнэн зөв байна.</p> <p>2. Боловсон хүчний нөөц (ААН ба төрийн эрх бүхий байгууллага) нь ААН-ийн үйлдвэрлэл, боловсруулалт, албан ёсны хяналт шалгалтын шаардлагыг заавал хангасан байх.</p> <p>3. БНХАУ-д экспортлох гэж</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

	<p>боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694).</p> <p>4. Хүсэлт гаргах улсын эрх бүхий байгууллага нь БНХАУ-ын ГЕГ-тай мах, махан бүтээгдэхүүн экспортлох, хорио цээр, хяналт шалгалтын тухай протокол</p>		<p>буй мах, махан бүтээгдэхүүн нь БНХАУ-тай байгуулсан гэрээ, хэлэлцээр, протоколд заасан бүтээгдэхүүн байх.</p> <p>4. Мал төхөөрөх шугамын хурд/хүчин чадал/ нь төхөөрсний дараах үзлэг, ангилах, шулах, боловсруулах хүчин чадалтай тохирсон байх.</p> <p>5. Хөргөх, хөлдөөх, хадгалах агуулахын хүчин чадал нь тасралтгүй үйлдвэрлэл явуулах хүчин чадалтай тохирсон байх.</p>		
<b>2. ААН-ийн байршил, үйлдвэрийн зохион байгуулалт, тоног төхөөрөмж</b>					
<p><b>2.1 ААН-ийн байршил, үйлдвэрийн орчин</b></p>	<p>”Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 3.1, 3.2 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 план зураг</b></p>	<p>“Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн</p>	<p>2.2 Үйлдвэрийн план зургийг хавсаргах. План зурагт амьд малын хашаа, тусгаарлах хэсэг, яаралтай нядалгааны хэсэг, ердийн нядалгааны хэсэг, мах ангилах хэсэг, тээвэрлэлтийн талбай, химийн бодис</p>	<p>Үйлдвэрийн талбайн зохион байгуулалт нь үйлдвэрлэл, боловсруулалтын хэрэгцээ, шаардлагыг хангасан байх. Үйлдвэрийн талбайг үйлдвэрлэлийн болон</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

	3.1, 3.3, 4.1 дэх заалт	агуулах өрөө, лаборатори (хэрэв байгаа бол), аюулгүй хог, хаягдал зайлуулах хэсэг (хэрэв байгаа бол) зэрэг хэсгүүдийн байрлалыг зааж тэмдэглэсэн байх. Амьд мал, амьтан тээвэрлэх тээврийн хэрэгслийн орох, буулгах, цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх, гарах чиглэл, махан бүтээгдэхүүн тээвэрлэх тээврийн хэрэгслийн орох, ачих, гарах чиглэл, хог хаягдлыг тээвэрлэх чиглэлийг тэмдэглэсэн байх.	үйлдвэрлэлийн бус хэсэг гэж ангилах. Амьд мал амьтан, хог хаягдал, бэлэн бүтээгдэхүүн тээвэрлэхэд хөндлөнгийн бохирдлоос сэргийлсэн байх.		
<b>2.3</b> Үйлдвэрлэлийн цехийн план зураг, зохион байгуулалт	“Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 4.1, 4.2, 5 дахь заалт	2.3 Үйлдвэрлэлийн цехийн план зургийг хавсаргана. План зурагт цэвэр ба бохир бүсийг тодорхой харуулах; ажилчдын хувцас солих өрөө, мал төхөөрөх цех, гулууз хуваах ангилах хэсэг, хүнсний дайвар бүтээгдэхүүн боловсруулах цех, багаж хэрэгсэл угаах, ариутгах, халдваргүйжүүлэх хэсэг, сэврээх өрөө (хүнсний дайвар бүтээгдэхүүний сэврээлт), дотор гадна савлагааны хэсэг, гүн хөлдөөх хэсэг, хүйтэн агуулах зэрэг хэсгүүдийг тус тусад нь тэмдэглэсэн байх. Цехийн ажилчдын болон бүтээгдэхүүний урсгалыг тодорхой тэмдэглэсэн байх.	Цехийн зохион байгуулалт нь үйлдвэрлэл, боловсруулалтын хэрэгцээ, шаардлагыг хангасан байх, хөндлөнгийн бохирдлоос сэргийлсэн байх, өөр төрлийн мал, амьтныг хамт төхөөрч болохгүй.	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	
<b>2.4</b> Үйлдвэрлэлийн тоног	“Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан,	2.4 Үндсэн тоног төхөөрөмжийн жагсаалтыг гаргаж хавсаргана.	ААН нь үйлдвэрлэлийнхээ хүчин чадалд тохирсон тоног төхөөрөмжтэй байх.	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

<p><b>төхөөрөмж</b></p>	<p>шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 5.4 дэх заалт</p>				
<p><b>2.5 Агуулах, зоорийн тоног төхөөрөмж</b></p>	<p>“Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 8.2 дахь заалт</p>	<p>2.5 Агуулах, зоорийн эрүүл ахуйн журмын шаардлагын товч танилцуулга, агуулах, зоорийн бодит байдлыг харуулсан зургийг хавсаргана.</p>	<p>БНХАУ-д экспортолж байгаа мах, махан бүтээгдэхүүнийг агуулахад тодорхой тэмдэглэгээтэй, зориулалтын хэсэгт хадгалах ба хадгалах, тээвэрлэх орчин ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	
<p><b>3. ҮЙЛДВЭРЛЭЛД ХЭРЭГЛЭЖ БАЙГАА УС, МӨС, УУРЫН ХАНГАМЖ</b></p>					
<p><b>3.1 Боловсруулагд хэрэглэж байгаа усны чанарыг хангасан байдал (хамааралтай бол)</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 5.1.1, 11.2.2 дахь заалт. 2.”Ундны усны эрүүл ахуйн стандарт” (GB 5749).</p>	<p>3.1 Үйлдвэрлэлийн усны эх үүсвэр, усны чанарын хяналтын талаарх танилцуулга, үйлдвэрлэлд ашиглаж байгаа усанд хамгийн сүүлд хийсэн шинжилгээний дүнг хавсаргана (хамааралтай бол).</p>	<p>Хэрэв усанд хлор нэмсэн бол “Ундны усны эрүүл ахуйн стандарт” (GB5749)-ын шаардлагад нийцсэн байх. Хэрэв усанд хлор нэмээгүй бол ААН-ийн усны чанар ”Ундны усны эрүүл ахуйн стандарт (GB5749)-ын шаардлага хангасан болохыг баталсан байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	
<p><b>3.2 Ус, мөс, ууран дахь микробиологийн хяналт</b></p>	<p>“Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ 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</p>	<p>Хяналтын төрөл, арга, үр дүн нь ”Ундны усны эрүүл ахуйн шаардлага” (GB 5749) стандартын шаардлагыг хангасан байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

		хэрэглээний ус, мөс, уурын шинжилгээний төрөл, давтамж, арга, стандарт зэргийг тусгана.			
		3.2.2 Хамгийн сүүлд хийсэн ус, мөс, уурын микробиологийн шинжилгээний дүнг хавсаргах.			
<b>4. АМЬД МАЛЫН ГАРАЛ, ҮҮСЭЛ</b>					
<b>4.1 Амьд малын гарал, үүсэл болон фермерийн аж ахуй</b>	Хүсэлт гаргаж буй тухайн улсын эрх бүхий байгууллага болон БНХАУ-ын ГЕГ-ын хооронд хийсэн БНХАУ-д экспортлох мах, махан бүтээгдэхүүний хяналт шалгалт, хорио цээрийн гэрээ хэлэлцээр.	4.1.1 Амьд мал, амьтны гарал үүсэл (аймаг, сум, бүс)-ийн мэдээллийг хавсаргах.  4.1.2 Амьд мал бэлтгэн нийлүүлэгчийн нэрсийн жагсаалтыг хавсаргах. ААН өөрийн болон гэрээт малчидтай эсэх талаар тайлбарлах.	БНХАУ-д экспортлож байгаа махан бүтээгдэхүүний түүхий эд болох амьд мал нь хорио цээрийн гэрээ, хэлэлцээрт заасан бүс нутгаас гаралтай байх ба гэрээ, хэлэлцээрт заагаагүй бүс, нутгаас амьд мал худалдан авч болохгүй.	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	
<b>4.2 Амьд малын хорио цээрийн гэрчилгээ * насыг сараар тодорхойлох (үхэрт хамаарна)</b>	1. Хүсэлт гаргагч улсын эрх бүхий байгууллага болон БНХАУ-ын ГЕГ-ын хооронд байгуулсан БНХАУ-д экспортлох мах, махан бүтээгдэхүүний хяналт шалгалт, хорио цээрийн хэлэлцээр.  2. “Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн	4.2.1 Төхөөрөх малын хорио цээрийн гэрчилгээний загвар хавсаргах.  4.2.2 Насыг (сараар) тодорхойлох стандарт үйл ажиллагааны заавар (үхэрт) хавсаргах.	1. Хорио цээрийн гэрчилгээ нь /гарал үүслийн гэрчилгээ/ эрх бүхий байгууллагаар баталгаажсан байх, төхөөрөх мал амьтан нь эрүүл бүсээс ирж байгааг баталсан байх, мөшгих боломжтой байх зэрэг холбогдох бүртгэлүүдийг хадгалдаг байх.  2. Нас, сарыг тодорхойлох арга, стандарт нь үндэслэлтэй, ашиглахад хялбар байх (үхэрт	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	

	6.2.1 дэх заалт		хамаарна).		
<b>5. МАЛ ТӨХӨӨРӨХ, МАХ АНГИЛАХ</b>					
<p><b>5.1 Махны хяналт шалгалт</b></p> <p><b>5.1.1 Хяналт шалгалт хийх дараалал</b></p> <p><b>5.1.2 Гулууз мах тэнцсэн эсэхийг шалгах стандарт шалгуур</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 6 болон 10.5 дахь заалт</p> <p>2. Хүсэлт гаргагч улсын эрх бүхий байгууллага болон БНХАУ-ын ГЕГ-ын хооронд байгуулсан БНХАУ-д экспортлох мах, махан бүтээгдэхүүний хяналт шалгалт, хорио цээрийн хэлэлцээр.</p>	<p>5.1.1 Мал төхөөрөхийн өмнөх болон төхөөрсний дараах үзлэгийн шалгуур үзүүлэлт, үзлэг хийх эрх бүхий этгээдийн талаар товч танилцуулах.</p> <p>5.1.2 Мал төхөөрсний дараах үзлэг хийж байгаа үеийн бодит зураг. Энэ зурагт төхөөрсний дараа үзлэг хийх ажлын тавцан, арьс хуулах хэсэг, гулуузын бохир хэсэг буюу гэдэс, дотрыг салгах хэсэг, өвчний сэжигтэй гулууз хадгалах хэсэг, гологдол гулууз хадгалах хэсэг, төхөөрөх шугамыг яаралтай зогсоох товчлуурын зургийг багтаана.</p> <p>5.1.3 Гулууз болон махны үнэлгээний стандартыг хавсаргах.</p>	<p>1. Зөвхөн төхөөрөхийн өмнөх болон төхөөрсний дараах үзлэгээр тэнцсэн махыг БНХАУ-руу экспортолно.</p> <p>2. Төхөөрсний дараах үзлэгийн үед гулууз болон дотор эрхтэн нэг малынх гэдгийг тодорхойлсон байх.</p> <p>3. Баас, шээс, цөсний бохирдол болон хөндлөнгийн бохирдлоос сэргийлсэн байна.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан</p> <p><input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	
<p><b>5.2 НАССР тогтолцоог хэрэгжүүлж байгаа байдал</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 11.1 дэх заалт</p> <p>2. ”Хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж буй ААН-д НАССР-ын аюулын дүн</p>	<p>5.2.1 БНХАУ-д экспортлох гэж байгаа бүх бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, технологийн урсгал зураг, аюулын дүн шинжилгээ хийсэн газар нэгжийн мэдээлэл, НАССР төлөвлөгөөг хавсаргах.</p> <p>5.2.2 Эгзэгтэй цэгийн хяналтын (ССР) бүртгэлүүд, үл тохирлыг зассан залруулсан бүртгэл, баталгаажуулалтын хүснэгтийг</p>	<p>1. НАССР-ын төлөвлөгөөнд микробиологийн, химийн, физикийн аюулд дүн шинжилгээ хийж, үр дүнтэй хяналт тавьдаг байх.</p> <p>2. Үйлдвэрлэлийн урсгал нь хөндлөнгийн бохирдол үүсэхээс хамгаалсан байх.</p> <p>3. Эгзэгтэй цэгийн хяналт</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан</p> <p><input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

	<p>шинжилгээг хийх, эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоог хэрэгжүүлэх ерөнхий шаардлага” (GB/T 27341).</p>	<p>хавсаргах.</p>	<p>/ССР/ нь шинжлэх ухааны үндэслэлтэй, хэрэгжүүлэх боломжтой, залруулах, шалгах арга хэмжээ авах боломжтой байх.</p> <p>4. БНХАУ-д экспортлох гэж байгаа бүх бүтээгдэхүүнд НАССР төлөвлөгөө хэрэгжүүлсэн байх.</p>		
<p><b>5.3 Эрүүл ахуйн стандарт ажиллагааны заавар *Үхрийн Тархи Сархинагах Өвчин (BSE)-ний болон онцгой /уургийн гаралтай/ эрсдэлт материал (SRMs)-ын эрүүл ахуйн стандарт ажиллагааны зааврыг хэрэгжүүлэх /үхэрт/</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 5.4.5, 5.4.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 10.4, 11.2 дахь заалт</p> <p>2. Хүсэлт гаргаж буй улсын эрх бүхий байгууллага болон БНХАУ-ын ГЕГ-ын хооронд байгуулсан БНХАУ-д экспортлох мах, махан бүтээгдэхүүний хяналт шалгалт, хорио цээрийн хэлэлцээрт дурдсан онцгой эрсдэлт материал (ОЭМ)-д тавьсан шаардлага.</p>	<p>5.3.1 Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, хөдөлмөр хамгааллын хувцас, цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийг хэзээ, хэн, ямар давтамжтай хийдэг талаар товч танилцуулга хавсаргах</p> <p>5.3.2 Гулууз бохирдуулж болзошгүй дотор эрхтэн, шулуун гэдэс гаргах, арьс, үс зэргийг салгах үеийн ариун цэврийн стандартын шаардлагын талаар товч танилцуулга хавсаргах</p> <p>5.3.3 Онцгой эрсдэлт материал (ОЭМ)-ын тодорхойлолтын товч тайлбар, тэдгээрийг салгаж авах стандарт ажиллагааны заавар, ОЭМ-ыг салгах цэгүүдийг тодорхойлж, эдгээр цэгүүдэд хийгдэх стандарт ажиллагааны зааврыг хавсаргах, эсвэл түүний тайлбарыг хавсаргах</p>	<p>1. Ариун цэвэр, эрүүл ахуйн стандарт ажиллагааны заавар нь хөндлөнгийн бохирдлоос сэргийлэх, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн байх.</p> <p>2. Онцгой эрсдэлт материал (ОЭМ)-ын тодорхойлолт, тэдгээрийг салгаж авах шаардлагыг тогтоох, ажилчдыг сургах, ОЭМ-ыг үр дүнтэй хянах, хөндлөнгийн бохирдохоос сэргийлсэн байх /хамааралтай бол/.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	



“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

<p><b>5.4 Дотоод хяналт</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 6.1, 7.1 дэх заалт</p> <p>2. Хүсэлт гаргаж буй улсын эрх бүхий байгууллага болон БНХАУ-ын ГЕГ-ын хооронд байгуулсан БНХАУ-д экспортлох мах, махан бүтээгдэхүүний хяналт шалгалт, хорио цээрийн хэлэлцээрт дурдсан микробиологийн хяналтын шаардлага</p>	<p>5.4.1 Микробиологийн хяналтын төлөвлөгөөг хавсаргах. Микробиологийн хяналтын төлөвлөгөөнд БНХАУ-д экспортлох бүх бүтээгдэхүүнд хийх хяналт, шинжилгээний төрөл, давтамж, шинжлэх аргын стандарт, гологдол бүтээгдэхүүнийг тодорхойлох стандарт, үл тохирлыг залруулах үйл ажиллагаа зэргийг тусгасан байна.</p> <p>5.4.2 Сүүлийн 6 сарын микробиологийн шинжилгээний дүнд дүн шинжилгээ хийсэн тайланг хавсаргах.</p> <p>5.4.3 ААН өөрийн лабораторитой бол лабораторийн чадамж, итгэмжлэлийн гэрчилгээг хавсаргах. ААН нь гуравдагч буюу хөндлөнгийн лабораторид шинжилгээ хийлгэдэг бол тухайн лабораторийн итгэмжлэлийн гэрчилгээг хавсаргах.</p>	<p>ААН дотоод хяналтын төлөвлөгөөтэй байх ба түүхий эд, материал, бэлэн бүтээгдэхүүнээс дээж авах, шалгах, дүгнэлт гаргах зэрэг арга хэмжээ нь БНХАУ-ын ХАБ-ын шаардлагуудыг хангасан байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	
<p><b>6. ХҮНСНИЙ ЗОРИУЛАЛТТАЙ ДАЙВАР БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ БОЛОВСРУУЛАЛТ (ХАМААРЛТАЙ БОЛ)</b></p>					
<p><b>6. Хүнсний зориулалттай дайвар бүтээгдэхүүн боловсруулах</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 4.1.6, 7.6, 7.7 дахь заалт</p>	<p>6.1 Хүнсний зориулалттай дайвар бүтээгдэхүүн боловсруулах цехийн план зураг. Энэ зурагт хүнсний зориулалттай дайвар бүтээгдэхүүнийг боловсруулах өрөө - туурай шийр салгах хэсэг, хөргөх, загсаах тоног төхөөрөмж,</p>	<p>1. Хүнсний зориулалттай дайвар бүтээгдэхүүний нэр, төрөл нь ААН-ийн мэдүүлсэн бүтээгдэхүүний мэдээлэлтэй тохирч байх. Мал болон шувууны толгой, сарвуу, туурай, дотор эрхтэн</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй <input type="checkbox"/> хамааралгүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

	<p>2. Хүсэлт гаргагч улсын эрх бүхий байгууллага болон БНХАУ-ын ГЕГ-ын хооронд байгуулсан БНХАУ-д экспортлох мах, махан бүтээгдэхүүний хяналт шалгалт, хорио цээрийн хэлэлцээрт дурдсан хүнсний дайвар бүтээгдэхүүнд тавигдах шаардлага</p>	<p>савлагааны цехийн байршил, ажилчид болон бараа бүтээгдэхүүний урсгалын чиглэл, дайвар бүтээгдэхүүний цех ажиллаж байгаа үеийн бодит зургийг хавсаргах.</p> <p>6.2 Хүнсний зориулалттай дайвар бүтээгдэхүүн боловсруулах технологийн урсгалын зураглал. Аюулын дүн шинжилгээ хийсэн газар нэгжийн нэр болон НАССР төлөвлөгөөг хавсаргах.</p> <p>6.3 Хүнсний зориулалттай дайвар бүтээгдэхүүн боловсруулах эрүүл ахуйн стандарт ажиллагааны зааврыг хавсаргах. Зааварт хүнсний зориулалттай дайвар бүтээгдэхүүн боловсруулах хэсэг, бүтээгдэхүүний шаардлага хангасан эсэхийг тогтоох стандарт шалгуур, гологдол бүтээгдэхүүнийг тодорхойлох стандарт шалгууртай байх. Бүтээгдэхүүний температурын хяналтын шаардлага, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн цувралд тавих хяналтын шаардлага гэх мэтийг хавсаргах.</p> <p>6.4 Дотор эрхтэн, дайвар бүтээгдэхүүнд хүнсэнд тохирохгүй</p>	<p>болон бусад бүтээгдэхүүн боловсруулах цехийн талбай хүрэлцээтэй, зохион байгуулалт сайтай, хөндлөнгийн бохирдлоос сэргийлж цэвэр, бохир хэсгийг тусгаарласан байх.</p> <p>2. Хүнсний зориулалттай дайвар бүтээгдэхүүнийг боловсруулах хүчин чадал нь мал төхөөрөх хүчин чадалтай тохирч байх.</p> <p>3. Хүнсний зориулалттай дайвар бүтээгдэхүүн болох толгой шийр, тагалцаг зэргийг мал төхөөрсний дараах үзлэгээс өмнө салгасан үед төхөөрсний дараах дотор эрхтний үзлэгээр хүнсэнд үл тохирох тохиолдолд НЭГ МАЛЫНХ гэдгийг тодорхойлох боломжтой байх. Тухайн гулузанд хамаарах дайвар бүтээгдэхүүнийг тодорхойлж шаардлага хангаагүй бүтээгдэхүүнийг БНХАУ-руу экспортлохоос сэргийлнэ.</p>		
--	---	--	--	--	--

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

		<p>эмгэгт өөрчлөлт илэрсэн тохиолдолд үнэн зөв тодорхойлж, шаардлага хангахгүй дайвар бүтээгдэхүүнийг БНХАУ-руу экспортлохоос урьдчилан сэргийлэх (дайвар бүтээгдэхүүнд: толгой, шийр, тагалцаг гэх мэт орно), устгах үйл явцыг тайлбарлах.</p> <p>6.5 Хүнсний зориулалттай дайвар бүтээгдэхүүнд хийх микробиологийн хяналтын төлөвлөгөөг хавсаргах. Энэ хяналтын төлөвлөгөөнд дээж авах арга, шинжилгээний төрөл, давтамж, илрүүлэх хязгаар, баталгаажуулах арга зэргийг хавсаргах.</p> <p>6.6 Дотор эрхтнийг гаргах, салгах, ангилах, боловсруулах хэсгүүдийг тусгаарлаж буй арга, шугам, цаг хугацааны хувьд тусгаарлах арга хэмжээ авч, хөндлөнгийн бохирдлоос сэргийлсэн байдлыг нотлох материалыг (нугас, галуу төхөөрөх үйл ажиллагаанд хамаарна) хавсаргах.</p>	<p>4. БНХАУ-руу экспортлох бүтээгдэхүүний микробиологийн хяналтын төлөвлөгөөнд хүнсний зориулалттай дайвар бүтээгдэхүүнийг тусгасан байх.</p> <p>Нугас, галууны элэгний өөх гаргах ажиллагаа, дотор эрхтнийг салгах болон ангилах ажиллагааг хамт хийж болохгүй. (Нугас, галууны элэг, өөх авах технологид хамаарна.)</p>		
<b>7. ТЕМПЕРАТУРЫН ХЯНАЛТ</b>					
<b>7.1 Цехийн температурын хяналт</b>	“Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх,	7.1 Хөргүүрийн тоног төхөөрөмж, сэврээх байгууламж, ангилах, шуллагааны хэсэг, гүн хөлдөөх хэсэг, хадгалах агуулахын температурын	Бүтээгдэхүүний технологийн шаардлагын дагуу цех бүрийн температурын хяналтын	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

	<p>боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 4.3 дахь заалт</p>	<p>шаардлагын товч танилцуулга хавсаргах.</p>	<p>хэмжээг тогтоосон байх. Сэврээх өрөөний температур 0°C~4°C, ангилах, шулах өрөөний температур 12°C-аас ихгүй байх, гүн хөлдөөх өрөөний температур -28°C-аас багагүй байх, хадгалах өрөөний температур -18°C-аас багагүй байх</p>		
<p><b>7.2</b> <b>Бүтээгдэхүүний температур, рН-ийн хяналт</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 7.6 дахь заалт</p> <p>2. Хүсэлт гаргагч улсын эрх бүхий байгууллага болон БНХАУ-ын ГЕГ-ын хооронд байгуулсан БНХАУ-д экспортлох мах, махан бүтээгдэхүүний хяналт шалгалт, хорио цээрийн хэлэлцээр дэх бүтээгдэхүүний температур, рН-ийн шаардлага (хамааралтай бол).</p>	<p>7.2.1 Махыг сэврээсний дараах махны гүний температур, дайвар бүтээгдэхүүний гүний температурын шаардлагын товч танилцуулгыг хавсаргах.</p> <p>7.2.2 Махны рН-ын хэмжээг тодорхойлох дараалал, үүнд сэврээх арга, тоног төхөөрөмж (хамааралтай бол) багтана.</p> <p>7.2.3 Сэврээх болон сэврээсэн үеийн температурын өсөлт, бууралтын муруйн зураглал. Гулуузны нурууны хамгийн зузаан булчинтай махны гүн хэсгийн рН-ийн бүртгэлийг хавсаргах (хамааралтай бол).</p>	<p>1. Технологийн горимын дагуу төхөөрсний дараа гулууз болон хүнсний дайвар бүтээгдэхүүнийг нэн даруй сэврээнэ. Сэврээсний дараа мал, амьтны махны гүний температур 7°C-ээс доош байх, шувууны махны гүний температур 4°C-ээс доош байх, дотор эрхтний гүний температур 3°C-ээс доош байх. Боловсруулах, тайрах, засах, шулах ажиллагааг аль болох хурдан хийх.</p> <p>2. Боловсруулалтад хурдан хугацаанд оруулна. Цагийн хязгаартай байх. Бүтээгдэхүүнийг хөлдөөхдөө 48 цагийн дотор махны гүний температур -</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

			15°C-ээс доош болсны дараа хүйтэн агуулахад хийнэ.		
			3. Махны рН нь протоколд дурдсан шаардлага хангасан байх (хамааралтай бол).		
<b>8. ХИМИЙН БОДИС БОЛОН САВЛАГААНЫ МАТЕРИАЛЫН ХЯНАЛТ</b>					
<b>8.1 Химийн бодисын хадгалалт ба менежемент</b>	“Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 7.8, 11.2.7 дах заалт	8.1.1 Химийн бодисыг хүлээж авах, ашиглах, хадгалахад тавигдах шаардлагын товч танилцуулгыг хавсаргах.  8.1.2 Химийн бодисыг хадгалж буй агуулах, өрөөний бодит зургийг хавсаргах.	1. Химийн бодис нь (ариутгал, халдваргүйжүүлэлт, цэвэрлэгээний бодис хамаарна) тухайн улсын эрх бүхий байгууллага болон БНХАУ-ын шаардлагыг хангасан байх.  2. Химийн бодисыг тусгай зориулалтын хэсэгт хадгалж, тодорхой хаяг, тэмдэглэгээ хийсэн, хатуу хяналттай байх.	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	
<b>8.2 Дотор, гадна савлагааны материалын хадгалалт ба менежемент</b>	“Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 8.1 дэх заалт	8.2 Дотор болон гадна савлагааны материал нь мах, махан бүтээгдэхүүнийг савлахад тохиромжтой болохыг баталсан бичиг баримтыг хавсаргах.	Савлагааны материал нь хортой, аюултай бодис агуулаагүй байх, махны чанар, өнгө үзэмж, амтад нөлөөлөхгүй байх.	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	
<b>9. ХОГ ХАЯГДЛЫГ ЗАЙЛУУЛАХ БОЛОН ХОРТОН ШАВЖ, МЭРЭГЧИЙН ХЯНАЛТ</b>					
<b>9.1 Хог хаягдлыг</b>	“Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын	9.1.1 Үйлдвэрлэлийн цех доторхи хүнсний бүтээгдэхүүн хийх сав, хог	1. Хүнсний бүтээгдэхүүний сав болон хог хаягдал	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

<p><b>зайлуулах</b></p>	<p>стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 3.3.2, 3.3.3, 4.1.5, 5.2.3, 5.4.4, 5.8, 6.3.7, 6.4 дэх заалт</p>	<p>хаягдал хийх, хадгалах савыг ангилж ялгасан тэмдэглэгээ бүхий зургийг хавсаргах.</p> <p>9.1.2 Хог хаягдлыг хэрхэн ангилж, ялгаж зайлуулах журмын шаардлагуудыг товч танилцуулах: хэрэв 3-дагч этгээдээр хог хаягдлыг зайлуулах үйл ажиллагааг хийлгэж байгаа бол тухайн байгууллага буюу ААН-ийн тусгай зөвшөөрөл, гэрчилгээг хавсаргах.</p>	<p>хадгалах савыг тодорхой тэмдэглэж ялган таньдаг байх.</p> <p>2. Үйлдвэрлэлийг бохирдлоос сэргийлэхийн тулд хог хаягдлыг тусгай зориулалтын газар хадгалж, цаг тухайд нь зайлуулдаг байх.</p>		
<p><b>9.2 Хортон шавж, мэрэгчийн хяналт</b></p>	<p>“Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 5.2.2, 5.5.2, 5.7.2, 5.8.1, 11.2.9 дэх заалт</p>	<p>9.2 Хортон шавж, мэрэгчийн хяналтын цэгүүдийн план зургийг хавсаргах. Хэрэв 3-дагч буюу хөндлөнгийн байгууллагаар энэ ажлыг хийлгэж буй бол тухайн байгууллага буюу ААН-ийн тусгай зөвшөөрлийг хавсаргах.</p>	<p>Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйд хортон шавж, мэрэгчийн аюулаас сэргийлсэн байх.</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	
<p><b>10. БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ МӨШГИЛТ БА БУЦААН ТАТАЛТ</b></p>					
<p><b>10. Бүтээгдэхүүний мөшгих, буцаан татах тогтолцоо</b></p>	<p>1. “Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 9 дэх заалт.</p> <p>2. Хүсэлт гаргагч улсын эрх бүхий байгууллага болон БНХАУ-ын ГЕГ-ын</p>	<p>10.1 Бүтээгдэхүүний мөшгих тогтолцоог товч танилцуулах/тайлбарлах, үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний нэг цувралын дугаарыг жишээ болгон эцсийн бүтээгдэхүүнээс төхөөрөх үйлдвэр, гарал үүсэл хүртэл мөшгих тогтолцоог танилцуулах.</p> <p>10.2 Зориулалтын хүйтэн агуулахтай ААН-ийн бүтээгдэхүүн нь БНХАУ-д</p>	<p>1. Мал, амьтны болон бүтээгдэхүүний гарал үүслийг цувралын дугаар, хүлээн авсан бүртгэл, борлуулалтын бүртгэлийг үндэслэн мөшгөх боломжтой байх.</p> <p>2. Зориулалтын хүйтэн агуулахаас нийлүүлж байгаа бүтээгдэхүүн нь БНХАУ-д бүртгэлтэй мал төхөөрөх,</p>	<p><input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй</p>	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

	хооронд байгуулсан БНХАУ-д экспортлох мах, махан бүтээгдэхүүний хяналт шалгалт, хорио цээрийн хэлэлцээр дэх ул мөрийг мөшгих ба буцаан татах тухай шаардлагууд.	бүртгэлтэй ААН-ээс гарал үүсэлтэй болохыг нотлох бичиг баримтыг хавсаргах (хамааралтай бол).  10.3 Зориулалтын хүйтэн агуулахтай ААН нь БНХАУ-д экспортлож байгаа бүтээгдэхүүний хадгалалтын системийн талаар товч танилцуулна. Үүнд: БНХАУ-д экспортлох бүтээгдэхүүний гарал үүсэл, хүлээн авах, хадгалахад тавигдах үйл ажиллагааны шаардлагуудыг тайлбарлах (хамааралтай бол).	мах боловсруулах ААН-ээс нийлүүлэгдсэн байх. Дотор болон гадна савлагаа, шошготой, температурын хяналтын шаардлага хангасан бүтээгдэхүүнийг агуулахад хүлээн авна. Агуулахад бүтээгдэхүүнийг хүлээн авсаны дараа зөвхөн гүн хөлдөөх эсвэл хүйтэн агуулахад хадгалах ба дахин савлах, шошгыг өөрчлөх зэргийг хориглоно.		
<b>11. ХҮНИЙ НӨӨЦ БА СУРГАЛТ</b>					
<b>11.1 Ажилтны ур чадвар, эрүүл мэндийн хяналт</b>	“Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 10.1, 10.2 дахь заалт	11.1 Ажилтны ажилд орохын өмнөх болон ажилд орсны дараах эрүүл мэндийн үзлэгийн шаардлагыг хавсаргах.	1. Ажилтныг ажилд орохын 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>11.2 Хүний нөөцийн сургалт</b>	“Хүнсний аюулгүй байдлын /ХАБ/ улсын стандарт, Мал амьтан, шувуу төхөөрөх, боловсруулах эрүүл ахуйн дүрэм” (GB 12694)-ийн 10.5 дахь заалт	11.2 Ажиллагсдын сургалтын төлөвлөгөө /жилийн/, сургалтын хөтөлбөр, үнэлгээний арга, сургалтын бүртгэл тэмдэглэлийг хавсаргах.	Сургалтын хөтөлбөрт БНХАУ-д экспортлох мах, махан бүтээгдэхүүний хяналт, хорио цээрийн хэлэлцээр, БНХАУ-ын холбогдох хууль, дүрэм, журам, заавар, стандарт,	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	

“Монгол мах” төслийн санхүүжилтээр Хятад хэлнээс хөрвүүлсэн болно.

			онцгой эрсдэлт материал /ОЭМ/-д тавьсан хяналт зэргийг багтаасан байх /үхэрт/.		
<b>12. МЭДҮҮЛЭГ</b>					
<b>12.1 ААН-ийн мэдэгдэл</b>		1. /Импортын мах махан бүтээгдэхүүнийг хилийн гадна үйлдвэрлэж буй ААН-ийн бүртгүүлэх хүсэлт/-ийг бөглөнө.	Хуулийн этгээдийн гарын үсэг болон ААН-ийн тамга дарсан байх	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	
<b>12.2 Эрх бүхий мал эмнэлгийн байгууллагын баталгаажуулалт</b>		1. Импортын мах, махан бүтээгдэхүүнийг гадаад улсад үйлдвэрлэгч ААН-ийн бүртгүүлэх хүсэлт/-ийг бөглөнө.	Эрх бүхий малын эмчийн гарын үсэг болон байгууллагын тамга дарсан байх	<input type="checkbox"/> хангасан <input type="checkbox"/> хангаагүй	