

Журмын хариуцагч:	Баримт бичгийн дугаар:		Мөрдөж эхлэх огноо:
Монос Хүнс ХК	НУТ-ҮАЖ-27	ХУВИЛБАР 04	2024 он./сар/дөр

ХОРТОН ШАВЬЖИЙН ХЯНАЛТЫН ЖУРАМ

ЭХ ХУВЬ	ХУУЛБАР ХУВЬ	ХҮЧИНГҮЙ ХУВЬ
	Хувилалт №....	

Баримт бичгийн төрөл/ Type:	Журам
Хамрах хүрээ:	ҮА, ЧБА, ИТА, БА, СА
Нууцын зэрэглэл:	...
Хариуцах эзэн:	Чанарын менежер
Хувийг хадгалах:	Захирлын туслах
Хянасан:	Хуулийн зөвлөх
Баталсан:	Гүйцэтгэх захирал А.Отгондарь
Хуудасны тоо:	... хуудас
Батлагдсан огноо:	2023. 12.28

НЭГ. НИЙТЛЭГ ҮНДЭСЛЭЛ

1.1. Журмын зорилго

Энэхүү журмын гол зорилго нь өвчний нянг тараан дамжуулах хортон шавьж, мэрэгч үйлдвэр болон агуулахын бүсэд үржиж бүтээгдэхүүн бохирдохоос урьдчилан сэргийлэх, төлөвлөгөөт үзлэгийн дагуу хянаж, халдваргүйжүүлэлт хийхэд оршино.

1.2. Хамрах хүрээ

Энэхүү журмыг үйлдвэр, ТЭМ, ББ-ий агуулах, цайны газрын нийт ажилтан мөрдлөг болгон ажиллана.

1.3. Журмын хариуцагч

Энэхүү журмыг хариуцагч нь Чанарын баталгаажилтын алба байна.

ХОЁР. НЭР ТОМЬЁОНЫ ТОДОРХОЙЛОЛТ

2.1. Энэхүү журамд хэрэглэсэн дараах нэр томьёог дор дурдсан утгаар ойлгоно:

2.1.1. **Компани:** “Монос хүнс” ХК-ийг,

2.1.2. **Ахуйн шавьж, мэрэгч устгах, халдваргүйжүүлэх үйлчилгээ:** Төв суурин газарт тархсан шавьж, мэрэгчдийн хор хөнөөлийн талаар мэдээлэл өгөх, сурталчлах, тэдгээрийг илрүүлэн тодорхойох, устгах, халдваргүйжүүлэх үйл ажиллагаа,

2.1.3. **Халдваргүйжүүлэлт:** Гадаад орчны янз бүрийн объект, хүчин зүйлд буй халдварт өвчнийг үүсгэгчийг устгах, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ

2.1.4. **Халдваргүйтгэл:** гэж гадаад орчин дахь бичил биетнийг хими, физикийн аргаар устгах, нянгийн тоог бууруулах үйл ажиллагааг,

2.1.5. **Шавьжгүйжүүлэлт:** Ахуйн хортон шавьж, бусад үе хөлтөнтэй тэмцэх, урьдчилан сэргийлэх, устгах арга хэмжээ,

2.1.6. **Гэрээт үйлчилгээ:** Харилцан тохиролцон, зөвшилцсөний үндсэн дээр үйлчлэгч, үйлчлүүлэгчдийн бичгээр байгуулсан гэрээнд үндэслэн гүйцэтгэх үйл ажиллагаа,

2.1.7. **Дуудлагын үйлчилгээ:**

2.1.8. **Цэвэрлэгээ:** гэж үйлдвэр, үйлчилгээний барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж, тээврийн хэрэгсэлээс хими, физик, механик бохирдлыг салгах үйл ажиллагааг,

2.1.9. **ЧБА:** Чанарын хяналтын алба

2.1.10. **ШХҮ:** Шингэн хүнсний үйлдвэр

2.1.11. **ХХҮ:** Хуурай хүнсний үйлдвэр

2.1.12. **ББ агуулах:** Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулах

2.1.13. **ТЭМ агуулах:** Түүхий эд материалын агуулах

2.1.14. **MSDS:** Хор аюулын лавлах хуудас /Material safety data sheet/

ГУРАВ. ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНЫ ШААРДЛАГА

[Энэ баримт бичиг нь “МОНОС ХҮНС” ХК-ийн албан хэрэгцээнд зориулагдсан бөгөөд компанийн зовшоорөлгүйгээр хуулбарлах, олшруулах бусад хэлбэрээр ашиглахыг хориглоно]

3.1. Үйлдвэрийн орчинд тавигдах шаардлага:

- 3.1.1. Үйлдвэрлэлийн орчин нь стандарт шаардлагад нийцсэн, ажилтнуудын ажиллах нөхцөл нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын хэвийн нөхцөл шаардлагыг бүрэн хангасан байна.
- 3.1.2. Үйлдвэрийн орчинд нохой, муур зэрэг амьтад нэвтрэхгүй байх.

3.2. Үйлдвэрийн барилга, байгууламж, тоног төхөөрөмжинд тавигдах шаардлага

- 3.2.1. Үйлдвэрийн барилга байгууламж нь хортон шавьж нэвтрэх нүх, ан цавгүй байна.
- 3.2.2. Хортон шавьж нэвтэрч болох нүх, ус зайлуулах хоолойнуудыг тогтмол таглаж байна.
- 3.2.3. Үйлдвэрийн бохир усны хаягдал трап, цэвэрлэх хоолой, салхивчны нүхийг 2см-ээс ихгүй голч бүхий нүхтэй төмөр тороор битүүмжилнэ.
- 3.2.4. Хүнс боловсруулах хэсэг болон үйлдвэрийн гадна, дотно талын зай талбайг ямагт цэвэр байлгана. Шаардлагатай газарт, хэрэглээгүй түүхий эд материалыг хортон хүрэх, нэвтрэх боломжгүйгээр тагтай саванд хийж хаягжуулан хадгална.
- 3.2.5. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн угаалга цэвэрлэгээ хийх хэсэгт ариун цэврийн шаардлага хангаж ажиллах нь хортон шавьж үүрлэхээс сэргийлнэ.
- 3.2.6. Үйлдвэрийн цонх, хаалга сайтар битүүмжлэгдсэн байх ба хагарч цуурсан цонх шил байж болохгүй.
- 3.2.7. Цонхонд ялаа, шавьжны хамгаалалтын тор хийсэн байх ба хамгаалалтын торыг тогтмол шалгаж баталгаажуулна.
- 3.2.8. Гадна талбайн зүлэг, мод сөөгийг ургамлын хортон шавьжаас хамгаалах ба хортон шавьж үүрлэсэн, үржсэн тохиолдолд ЧБА-ны чанарын менежерт мэдэгдэн гэрээт байгууллагад мэдэгдэн халдваргүйжүүлнэ.
- 3.2.9. Нисдэг шавьж /ялаа, шумуул/-ийг өрөө, тасалгаанд нэвтрүүлэхгүй байх нөхцлөөр бүрэн хангахын тулд хаалганд шавьж баригч суурилуулсан байна.
- 3.2.10. Үйлдвэр, агуулахад мэрэгч орохоос сэргийлж мэрэгч үргээгч төхөөрөмжийг гадна хаалганы хажууд байрлуулна.
- 3.2.11. Хог хаягдлыг тагтай, хортон шавьжаас хамгаалсан саванд хийнэ.

ДӨРӨВ. ШАВЬЖ, МЭРЭГЧ УСТГАХ, ХАЛДВАРГҮЙЖҮҮЛЭЛТИЙН БЭЛТГЭЛ АЖИЛ

- 4.1. Жил бүрийн эхэнд тухайн жилийн шавьж, мэрэгч устгах, халдваргүйжүүлэх төлөвлөгөөг /Хавсралт 1/-н дагуу Чанарын менежер гаргаж гүйцэтгэх захирлаар батлуулах ба төлөвлөгөөний хэрэгжилтийг хортон шавьж устгал ариутгал хийх процесс /Хавсралт 2/-ийн дагуу гүйцэтгэнэ.
- 4.2. Шавьж, мэрэгч устгах, халдваргүйжүүлэлт хийх үйл ажиллагааг ЧБА хариуцаж ажиллана.
- 4.3. Чанарын менежер нь батлагдсан төлөвлөгөөний дагуу гэрээт байгууллагатай урьдчилан тохиролцож шавьж, мэрэгч устгах, халдваргүйжүүлэлт хийх өдрийг төлөвлөнө.
- 4.4. Үйлдвэрлэлийн бүсэд хортон шавьж, мэрэгч амьтантай тэмцэхэд хэрэглэдэг өгөөш, наалддаг хор, түрхлэг, ариутгалын бодис зэрэг нь эрх бүхий байгууллагаас авсан

- тусгай зөвшөөрөлтэй нийлүүлэгчийн МУ-ын стандарт эрх зүйн баримт бичигт нийцсэн чанарын болон эрхийн доголдолгүй бүтээгдэхүүнээс сонгон хэрэглэх ба бүтээгдэхүүний дагалдах гэрчилгээ, баримт бичгийг авсан байна.
- 4.5. Төлөвлөгөөт шавьж, мэрэгч устгах, халдваргүйжүүлэлтийг хийхдээ үйлдвэрлэл зогссон үеийг тааруулах ба ажлын 3 хоногийн өмнө үйлдвэрийн удирдлага, санхүүгийн удирдлага, оффис менежерт мэдэгдэнэ.
- 4.6. Шавьж, мэрэгч устгах, халдваргүйжүүлэлтэнд хамрагдах албаны удирдлагууд, хариуцсан ажилтнууд нь ажлын байрыг ариутгал халдваргүйжүүлэлтийн шаардлагын дагуу цэвэрлэж бэлдэх ажлыг хариуцна. Ялааны хор түрхэхээс өмнө цонхыг сайтар угаасан байна.

ТАВ. ШАВЬЖ, МЭРЭГЧ УСТГАХ, ХАЛДВАРГҮЙЖҮҮЛЭЛТ ХИЙХ ҮЙЛ АЖИЛЛАГАА

- 5.1. Шавьж, мэрэгч устгах, халдваргүйжүүлэлтийг эрх бүхий тусгай зөвшөөрөлтэй мэргэжлийн байгууллагатай хийсэн гэрээний дагуу шавьж мэрэгчийн идэвхээс шалтгаалж гэрээт үйлчилгээ хийлгэнэ.
- 5.2. Гэрээт байгууллагаас дараах материалыг шаардаж авна. Үүнд: компанийн гэрчилгээ, тусгай зөвшөөрөл, бүтээгдэхүүний танилцуулга, бүтээгдэхүүний шинжилгээний бичиг, халдваргүйжүүлэлт хийсэн ажилтны үнэмлэх, даатгалын баримт бичиг, MSDS.
- 5.3. Ариутгал халдваргүйжүүлэлт хийх үйл ажиллагааны зааврыг гэрээт байгууллагатай хамтарч гаргах ажлыг Чанарын менежер хариуцан хийнэ.
- 5.4. Ажлыг гүйцэтгэсний дараа алба нэгжийн удирдах ажилтнаар гүйцэтгэлийн хуудас дээр гарын үсэг зуруулах ажлыг Чанарын менежер хариуцна.
- 5.5. Төлөвлөгөөт шалгалтаар хортон шавьж илэрсэн тохиолдолд алба, үйлдвэрийн удирдлагууд ЧБА-д яаралтай мэдэгдэж төлөвлөгөөт бус ариутгал, халдваргүйжүүлэлт хийлгэх нь нээлттэй ба ЧБА нь гэрээт байгууллагаар Дуудлагын үйлчилгээ хийлгэнэ.
- 5.6. Хэрвээ ажлын байранд ямар нэгэн халдварт өвчнөөр өвчилсөн ажилтан нэн даруй илэрсэн тохиолдолд байранд эцсийн халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэнэ.
- 5.7. Чанарын менежер гэрээт байгууллагаар ариутгал халдваргүйтгэл хийлгэсний дараа шавьж, мэрэгч устгах, халдваргүйжүүлэлтийн ажлын тайланг гаргана.

ЗУРГАА. ХОРТОН ШАВЬЖТАЙ ТЭМЦЭХ АЖЛЫН ТӨЛӨВЛӨГӨӨ, ХЯНАЛТ БА ИЛРҮҮЛЭЛТ

- 6.1. Энэхүү журмын хүрээнд ЧБА нь хулганы хавх, шавьж баригч төхөөрөмжийн байршлын зургийг гаргаж үйлдвэрийн даргаар батлуулж ажиллана. /Хавсралт №3/
- 6.2. Гадна талын хулганы байшинд өгөөштэй хавх байрлуулах ба махыг өгөөшөөр байрлуулна.
- 6.3. Хортон шавьжийн хяналтын бүртгэлийг /Хавсралт №4/-ын дагуу 7 хоногт нэг удаа тухайн хэсэгт ажиллаж байгаа ажилтан бүртгэж, хариуцаж байгаа хүн хянаж ажиллах, ЧБА-аас 14 хоногт нэг удаа хяналт тавьж баталгаажуулна.
- 6.4. Үйлдвэр болон агуулахын удирдлагууд жил бүрийн төсөвт үйлдвэр болон агуулахын ариутгал, халдваргүйжүүлэлтэнд шаардлагатай материалыг тусгаж батлуулна.
- 6.5. Үйлдвэрт орж байгаа түүхий эд, туслах материал, подоны гадна хортон шавьж, мэрэгчийн ялгадасаар бохирдсон байх магадлалтай тул хянаж шалгана.

ДОЛОО. УСТГАЛ ХИЙХ

- 7.1. Наалдуулагчтай хулганы хавх болон хулганы хавханд хортон шавьж, мэрэгч үхсэн тохиолдолд хамгаалалтын бээлий өмсөж битүүмжилсэн уутанд хийж хогийн цэг дээрх хогийн саванд хаяж хулгана устгасан талаар бүртгэнэ. Дараа нь эргэн тойрны хэсгийг 0,06% жавелионы уусмалаар халдваргүйжүүлж бүртгэнэ.
- 7.2. Бүх хэсгүүдэд байрлуулсан шавьж үргээгчийн наалддаг хорыг дараах хугацааны дагуу солино. Үүнд:
- 7.3.1. 11 сараас 3 сар хүртэл 2 сард нэг удаа
 - 7.3.2. 4 сараас 5 сар хүртэл сард нэг удаа
 - 7.3.3. 6 сараас 10 сар хүртэл 7-14 хоногт нэг удаа
- 7.3. Үйлдвэрт орж байгаа түүхий эд, туслах материал, подоны гадна хортон шавьж, мэрэгчийн ялгадсаар бохирдсон байвал тухайн түүхий эд дээр “анхааруулга”-ын тэмдэг тавьж улаан зонд байршуулж ЧБА-ны албаны зөвшөөрөлтэйгөөр үйлдвэрт оруулна. Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг актлах ажлыг ЧБА хариуцна.

НАЙМ. ҮҮРЭГ, ХАРИУЦЛАГА

- 8.1. Хортон шавьж, мэрэгчийн устгал, халдваргүйтгэлд ЧБА хяналт тавин ажиллаж, устгал халдваргүйтгэл хийсэн талаар бүртгэл хөтөлнө. /Хавсралт №5/
- 8.2. Устгал халдваргүйтгэл гүйцэтгэсэн үйлчлэгч байгууллага нь баталгаат хугацаа тогтоож өгөх бөгөөд баталгаат хугацаанд хортон шавьж илэрвэл устгал халдваргүйтгэлийг дахин гүйцэтгэнэ.
- 8.3. Энэхүү журмыг зөрчин устгал, халдваргүйтгэл хийлгээгүйгээс ямар нэг хор хохирол учирсан тохиолдолд байгууллагын “Дотоод журам”-д заасны дагуу хариуцлага тооцно.

ЕС. ХОЛБОГДОХ БАРИМТ БИЧГҮҮД

- 8.1. Хүнсний аюулгүй байдлын урьтал хөтөлбөрүүд - ISO/TS 22002-1:2009(E)
- 8.2. Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (олон улсын зөвлөмж) –MNS CAC/ RCP 1:2003
- 8.3. Хүнсний аюулгүй байдлын удирдлага-Хүнс үйлдвэрлэлийн хэлхээн дэх аливаа байгууллагад тавих шаардлага – MNS ISO 22000:2019
- 8.4. Ахуйн шавьж, мэрэгч устгах, халдваргүйжүүлэлт. Үйлчилгээ – MNS 5161-3:2002
- 8.5. Хортон шавьж үргээгч төхөөрөмжийн ажиллах зааварчлагаа
- 8.6. FSSC22000 стандартын сургалтын материал

“Хортон шавьжийн хяналтын журам”-ын Хавсралт №1

БАТЛАВ, "МОНОС ХҮНС" ХК-ИЙН ГҮЙЦЭТГЭХ ЗАХИРАЛ...../А.ОТГОНДАРЬ/																					
2024 оны шавьж, мэргч устгах, халдваргүйтгэл хийх төлөвлөгөө																					
№	Үйлдвэр, агуулахын нэр	Объектийн нэр	Талбай, М²		Сар												Шавьж, мэргч устгах, халдваргүйтгэл хийх /сар бүр, хагас жилд нэг удаа/		Хариуцагч	Хянах ажилтан	
			ШХҮ	Шинэ үйлдвэр, оффис	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Дотоод	Гадаад			
1	Шингэн хүнсний үйлдвэр	Үйлдвэрийн хэсэг	800	6000													Халдваргүйтгэл: 0.05%-н жавсгноны уусмал /үйлдвэр, агуулах/, 10% цууны хүчлийн уусмал /найрлага, усны өрөө/	Мэргчгүйтгэл: Эфа буюу 0.005%-н бромидиолон Халдваргүйтгэл: Алкилдиметил бензиламмоны хлорид 4.5%, Алкилдиметил бензиламмоны натри 4.5% найрлага 0.4%-ийн уусмал	Чанар шалгагч	Чанарын менежер	
2		ББ агуулах																			
3		Түүхий эдийн агуулах	575																		
4		СББ-ын агуулах																			
5		Хөргүүртэй агуулах																			
6		БИБ өргөтгөл	2000																		
		Оффис	400																		
7	ТЭМ-ын агуулах		1500																Чанарын менежер	Нярав	
8	Бэлтгэн бүтээгдэхүүний агуулах		2300																Гадна		
			7575	6000															Дотоод		
	Нийт талбай, м2		13575																		
Төлөвлөгөө боловсруулсан: Чанарын менежер /Г.Золжаргал/																					
Хянасан: ЧБАД /Б.Мөнхсайт /																					