

197
200

**ҮЙЛДВЭР, ХӨДӨӨ АЖ АХУЙН САЙД,
ЭРҮҮЛ МЭНДИЙН САЙДЫН
ХАМТАРСАН ТУШААЛ**

2013 оны 04... дугаар
сарын 08... - ны өдөр

Дугаар А/46 /115

Улаанбаатар
хот

Журам батлах тухай

Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.2 дахь хэсгийг үндэслэн ТУШААХ нь:

“Зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний төрлийг тодорхойлох, шошголох журам”-ыг нэгдүгээр хавсралт, “Зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний жасгсаалтын маягт”-ыг хоёрдугаар хавсралт ёсоор тус тус баталсугай.

ҮЙЛДВЭР, ХӨДӨӨ АЖ АХУЙН
САЙД

Х.БАТТУЛГА

ЭРҮҮЛ МЭНДИЙН САЙД

Н.УДВАЛ

198
201

Үйлдвэр хөдөө аж ахуйн сайд, Эрүүл мэндийн сайдын 2013 оны 04 дүгээр сарын 02-ны өдрийн 1146/15 дугаар тушаалын нэгдүгээр хавсралт хамтарсан

ЗАЙЛШГҮЙ САВ, БАГЛАА БООДОЛ БОЛОН ШОШГО ХЭРЭГЛЭХ ХҮНСНИЙ ТҮҮХИЙ ЭД, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ТӨРЛИЙГ ТОДОРХОЙЛОХ, ШОШГОЛОХ ЖУРАМ

Нэг. Нийтлэг үндэслэл

1.1. Ил задгай борлуулах хүнсний худалдааг таслан зогсоох, хүнсний алдагдлыг багасгах, хүнснээс шалтгаалсан эрсдлийн түвшинг бууруулах, ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд хөтлөх, эрсдэл гарсан шалтгаан, хугацаа, байрлал, үе шатыг тогтоох зорилгоор зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний төрлийг тодорхойлох, шошголоход энэхүү журмыг мөрдөнө.

Хоёр. Нэр томъёоны тодорхойлолт

2.1. Энэ журамд хэрэглэсэн дараах нэр томъёог дор дурдсан утгаар ойлгоно:

2.1.1. Аюул” гэж хүнсээр дамжин хүний биед орж, сөрөг нөлөө үзүүлж болзошгүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний биологи, хими, физикийн бохирдлыг;

2.1.2. “Эрсдэл” гэж хүнсэнд агуулагдаж болзошгүй аюулын давтамж, тохиолдох магадлал, хүний эрүүл мэндэд үзүүлэх хоруу чанарын түвшнийг;

2.1.3. Энэ журмын 3.4-д заасны дагуу эрсдэл нь “өндөр” зэрэглэлтэй хэмээн тодорхойлогдсон хүнс болон түүхий эдийг “зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн” гэж;

Гурав. Зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний төрлийг тодорхойлох аргачлал

3.1. Тухайн бүтээгдэхүүнээс шалтгаалсан өвчлөл нь хүн амын дунд тархсан хүнснээс шалтгаалсан өвчлөлд эзлэх хувь хэмжээ буюу хүнсэнд агуулагдаж болзошгүй аюулын тохиолдох магадлалыг дор дурдсан 5 ангиллаар тогтооно.

А ангилал = тогтмол тохиолддог-хувь хүнд өндөр давтамжтай тохиолддог ба хүн амын өвчлөлийн ихэнх хувийг эзэлдэг

В ангилал = ихэнхдээ тохиолддог- хувь хүнд үе үе тохиолддог ба хүн амын өвчлөлийн дийлэнх хувийг эзэлдэг

С ангилал = заримдаа тохиолддог- хүн амын өвчлөлийн бага хувийг эзэлдэг

Д ангилал = ховор тохиолддог- хүн амын өвчлөлийн маш бага хувийг эзэлдэг

Е ангилал = бараг тохиолддоггүй- хүн ам өвчлөх нь маш ховор

3.2. Хүнсэнд агуулагдаж болзошгүй аюулын эрүүл мэндэд үзүүлэх хоруу чанарыг дор дурдсан 4 түвшнээр ангилна. Үүнд:

I түвшин =маш өндөр

II түвшин =өндөр

III түвшин =дунд

IV түвшин =бага

149
202

3.3. Энэхүү журмын 2.4 ба 2.5-д заасан ангилал, түвшинг хүснэгт 1-д заасны дагуу зэрэглэж, тухайн бүтээгдэхүүний эрсдлийн зэргийг тодорхойлно.

3.4. Тухайн бүтээгдэхүүнээс хүний биед үзүүлж болзошгүй эрсдлийг дор дурдснаар зэрэглэнэ.

Өндөр зэрэглэл (Ө)=1-3

Дунд зэрэглэл (Д)=4-8

Бага зэрэглэл (Б)=9-14

Маш бага зэрэглэл (МБ)=15-20

Хүснэгт1

			Эрүүл мэндэд эрсдэл үүсэх магадлал				
			тогтмол тохиолддог	ихэнхдээ тохиолддог	заримдаа тохиолддог	ховор тохиолддог	бараг тохиолддоггүй
			A	B	C	D	E
Хоруу түвшин	Маш аюултай	I	1	2	6	8	12
	Аюултай	II	3	4	7	11	15
	Дунд зэрэг	III	5	9	10	14	16
	Бага зэрэг	IV	13	17	18	19	20
			ЭРСДЛИЙН ЗЭРЭГЛЭЛ				

Дөрөв. Зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шошголох

4.1. Зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг Барааг тодорхойлох, кодлох уялдуулсан системийн дагуу тодорхойлж, кодлоно.

4.2. Эрсдэл өндөртэй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгонд Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлд зааснаас гадна дараах мэдээллийг тусгана.

4.2.1. Хэрэглэж дуусах хугацаа

4.2.2. Тээвэрлэлт, борлуулалтын онцгой нөхцөл, шаардлага

4.2.3. Боловсруулалтын арга: хатаасан, огцом хөлдөөсөн, чанасан, дэвтээсэн гэх мэт

Тав. Зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний төрлийг тодорхойлох, шошголоход төрийн байгууллагуудын хүлээх чиг үүрэг

5.1. Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 15.1, 15.2.4, 16.1, 16.3.1, 16.3.4-д заасны дагуу хүнсний хяналтын байгууллагын дэргэдэх Үндэсний лавлагаа лабораторийн эрсдэлийн үнэлгээний баг нь энэ журмын 2.3-2.6 дахь хэсэгт заасан аргачлалын дагуу хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний эрсдлийн зэрэглэлийг тодорхойлно.

5.2. Эрсдлийн үнэлгээний баг нь энэ журам болон Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 16.3.3, 16.4-д заасны дагуу өндөр эрсдэлтэй хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эдийн төрлийг тогтоож, зайлшгүй сав, баглаа боодол болон

200

шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний жагсаалтын талаарх саналыг энэ журмын хавсралт 2-т заасан маягтын дагуу гаргаж, хүнсний асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагад жил бүрийн эхний улиралд багтаан ирүүлнэ.

5.3. Энэхүү журмын 3.1 ба 3.2-т заасан бүтээгдэхүүний жагсаалтыг хүнсний асуудал эрхэлсэн Засгийн газрын гишүүн батлаж, хүчингүй болгоно.

5.4. Жагсаалтыг жил бүрийн эхний хагас жилд багтааж шинэчлэх буюу шинээр батлана.

5.5. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын хяналтын байгууллага нь Хүнсний тухай болон Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн хүрээнд энэхүү журмын хэрэгжилтэд хяналт тавьж, шаардлагатай мэдээллээр төрийн, төрийн бус байгууллага болон хэрэглэгчдийг хангаж ажиллана.

**ЗАЙЛШГҮЙ САВ, БАГЛАА БООДОЛ БОЛОН ШОШГО ХЭРЭГЛЭХ
ХҮНСНИЙ ТҮҮХИЙ ЭД, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ЖАГСААЛТЫН МАЯГТ**

[illegible]

Үйлдвэр хөдөө аж ахуйн сайд, Эрүүл мэндийн
сайдын 2013 оны 04 дүгээр сарын 02-ны
өдрийн А/98/115 дугаар хамтарсан
тушаалын нэгдүгээр хавсралт

ЗАЙЛШГҮЙ САВ, БАГЛАА БООДОЛ БОЛОН ШОШГО ХЭРЭГЛЭХ ХҮНСНИЙ ТҮҮХИЙ ЭД, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ТӨРЛИЙГ ТОДОРХОЙЛОХ, ШОШГОЛОХ ЖУРАМ

Нэг. Нийтлэг үндэслэл

1.1. Ил задгай борлуулах хүнсний худалдааг таслан зогсоох, хүнсний алдагдлыг багасгах, хүнснээс шалтгаалсан эрсдлийн түвшинг бууруулах, ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд хөтлөх, эрсдэл гарсан шалтгаан, хугацаа, байрлал, үе шатыг тогтоох зорилгоор зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний төрлийг тодорхойлох, шошголоход энэхүү журмыг мөрдөнө.

Хоёр. Нэр томьёоны тодорхойлолт

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

2.1.1. Аюул” гэж хүнсээр дамжин хүний биед орж, сөрөг нөлөө үзүүлж болзошгүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний биологи, хими, физикийн бохирдол хүлцэх хэмжээнээс их байхыг;

2.1.2. “Эрсдэл” гэж хүнсэнд агуулагдаж болзошгүй аюулын давтамж, тохиолдох магадлал, хүний эрүүл мэндэд үзүүлэх хоруу чанарын түвшнийг;

2.1.3. Энэ журмын 3.4-д заасны дагуу эрсдлийн түвшин өндөртэй хэмээн тодорхойлогдсон хүнс болон хүнсний түүхий эдийг “зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн” гэж;

Гурав. Зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний төрлийг тодорхойлох аргачлал

3.1. Тухайн бүтээгдэхүүнээс шалтгаалсан өвчлөл нь хүн амын дунд тархсан хүнснээс шалтгаалсан өвчлөлд эзлэх хувь хэмжээ буюу хүнсэнд агуулагдаж болзошгүй аюулын тохиолдох магадлалыг дор дурдсан 5 ангиллаар тогтооно.

А ангилал = тогтмол тохиолддог-хувь хүнд өндөр давтамжтай тохиолддог ба хүн амын өвчлөлийн ихэнх хувийг эзэлдэг

В ангилал = ихэнхдээ тохиолддог- хувь хүнд үе үе тохиолддог ба хүн амын өвчлөлийн дийлэнх хувийг эзэлдэг

С ангилал = заримдаа тохиолддог- хүн амын өвчлөлийн бага хувийг эзэлдэг

Д ангилал = ховор тохиолддог- хүн амын өвчлөлийн маш бага хувийг эзэлдэг

Е ангилал = бараг тохиолддоггүй- хүн ам өвчлөх нь маш ховор

3.2. Хүнсэнд агуулагдаж болзошгүй аюулын эрүүл мэндэд үзүүлэх хоруу чанарыг дор дурдсан 4 түвшнээр ангилна. Үүнд:

I түвшин =маш өндөр

II түвшин =өндөр

III түвшин =дунд

IV түвшин =бага

3.3. Энэхүү журмын 3.1 ба 3.2-д заасан ангилал, түвшинг хүснэгт 1-д заасны дагуу зэрэглэж, тухайн бүтээгдэхүүний эрсдлийн нөлөөллийг тодорхойлно.

3.4. Тухайн бүтээгдэхүүнээс хүний биед үзүүлж болзошгүй эрсдлийг дор дурдснаар зэрэглэж, эрсдлийн түвшинг тодорхойлно.

Эрсдлийн түвшин өндөр (Ө)=1-3

Эрсдлийн түвшин дунд (Д)=4-8

Эрсдлийн түвшин бага (Б)=9-14

Эрсдлийн түвшин маш бага (МБ)=15-20

Хүснэгт1

			Эрүүл мэндэд эрсдэл үүсгэх магадлал /ангилал/				
			тогтмол тохиолддог	ихэнхдээ тохиолддог	заримдаа тохиолддог	ховор тохиолддог	бараг тохиолддоггүй
			A	B	C	D	E
Хорюу түвшин	Маш аюултай	I	1	2	6	8	12
	Аюултай	II	3	4	7	11	15
	Дунд зэрэг	III	5	9	10	14	16
	Бага зэрэг	IV	13	17	18	19	20
			ЭРСДЛИЙН ТҮВШИН				

Дөрөв. Зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шошголох

4.1. Зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг Барааг тодорхойлох, кодлох уялдуулсан системийн дагуу тодорхойлж, кодлоно.

4.2. Эрсдлийн түвшин өндөртэй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгонд Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлд зааснаас гадна дараах мэдээллийг тусгана.

4.2.1. Хэрэглэж дуусах хугацаа

4.2.2. Тээвэрлэлт, борлуулалтын онцгой нөхцөл, шаардлага

4.2.3. Боловсруулалтын арга: хатаасан, огцом хөлдөөсөн, чанасан, дэвтээсэн гэх мэт

Тав. Зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний төрлийг тодорхойлох, шошголоход төрийн байгууллагуудын хүлээх чиг үүрэг

5.1. Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 15.2.4, 16 дугаар зүйлд заасан хүнсний хяналтын байгууллагын дэргэдэх Үндэсний лавлагаа

201
20

лабораторийн эрсдэлийн үнэлгээний баг нь Олон улсын аргачлалын дагуу хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний эрсдлийн түвшинг тодорхойлно.

5.2. Эрсдлийн үнэлгээний баг нь энэ журам болон Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 16.3.3, 16.4-д заасны дагуу өндөр эрсдэлтэй хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эдийн төрлийг хавсралт 2-т заасан хүснэгтийн дагуу тодорхойлсон зөвлөмжийг хүнсний асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагад жил бүрийн эхний улиралд багтаан ирүүлнэ.

5.3. Эрсдэлийн үнэлгээний багийн ирүүлсэн зөвлөмжид үндэслэн Зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний жагсаалт” -ыг хүнсний асуудал эрхэлсэн Засгийн газрын гишүүн баталж, хүчингүй болгоно.

5.4. Жагсаалтыг жил бүрийн эхний хагас жилд багтааж шинэчлэх буюу шинээр батална.

5.5. Хүнсний хяналтын байгууллага нь Хүнсний тухай болон Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн хүрээнд энэхүү журмын хэрэгжилтэд хяналт тавьж, шаардлагатай мэдээллээр төрийн, төрийн бус байгууллага болон хэрэглэгчдийг хангаж ажиллана.

хөдөө аж ахуйн сайд, Эрүүл
оны 01 дүгээр сарын
6.146/115 дугаар ха
хоёрдугаар хавсралт

БОЛОН ШОНГО ХЭРЭГЛ
УНИЙ ЖАГСААЛТЫН М

[illegible]