

**ӨВӨРХАНГАЙ АЙМАГ ДАХЬ ПОЛТИЕХНИК КОЛЛЕЖИЙН
“ТОГООЧ” МЭРГЭЖЛИЙН АНГИЙН СУРГУУЛЬ ДЭЭРХ ДАДЛАГЫН
ХИЧЭЭЛИЙН БАЙРНЫ АРИУН ЦЭВРИЙН ХЭВИЙН НӨХЦӨЛИЙГ
ХАНГАХ ЖУРАМ**

Нэг. Нийтлэг үндэслэл

- 1.1. Суралцагчдын хоол үйлдвэрлэлийн мэргэжлийн ангийн дадлагын газрын ариун цэврийг зохицуулах, эрүүл ахуйн дэг журмыг сахиулах, хоол хүнснээс гаралтай аливаа өвчин, хордлогоос урьдчилан сэргийлэхэд энэхүү журмыг баримтална.
- 1.2. Монгол улсын Эрүүл мэндийн тухай хууль, Хүнсний тухай хууль холбогдох стандартыг үндэслэв.

Хоёр. Хоолны газрын гадаад орчны шаардлага

- 2.1. Хоол үйлдвэрлэлийн газрын дадлагын газрын орчинд тээврийн хэрэгслийн болон явган хүний замыг тохижуулсан байна.
- 2.2. Үйлдвэрлэлийн хог хаягдлыг таглаатай саванд цуглуулж хаясны дараа уг савыг 2%-ийн кальцижуулсан содын уусмалаар угаана.

Гурав. Цэвэр, бохир усны байгууламжийн шаардлага

- 3.1. Хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар хэрэглэх ундны ус нь ундны усны MNS 0900:2005 стандартын шаардлагыг бүрэн хангасан байна.
- 3.2. Хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар цэвэр бохир усны холболтын системтэй байна.
- 3.3. Бохир усны цооног, жорлон, хогийн савыг хоолны газраас 25м-ээс цааш, ноёлох салхины доод талд байрлуулна.
- 3.4. Үйлдвэрлэлийн бохир усыг зохих цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийлгүй ус, нуур, цөөрөмд асгахыг хатуу хориглоно.

Дөрөв. Өрөө тасалгааны эрүүл, ахуйн шаардлага

- 4.1. Хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар нь танхим, гал тогоо нь цэвэрхэн зориулалтын гэрэлтүүлэгтэй, гаднын ямар нэгэн үнэргүй /хиншүү/ байж, тав тухыг хангасан байна.
- 4.2. Үйлдвэрлэлийн өрөө, үйлчилгээний танхимын хана, тааз, шалыг өнгө алдах бүрт нь засварлана.
- 4.3. Хоол үйлдвэрлэлийн газар нь бие засах газар, гар угаах, хатаах төхөөрөмж, хувцасны өлгүүр, гутал цэвэрлэгч зэргийг байрлуулсан ариун цэврийн өрөөтэй байна.
- 4.4. Хоолны газар чийгтэй цэвэрлэгээг 2 цаг дутамд, их цэвэрлэгээг 7 хоног бүрт 1-ээс доошгүй удаа хийж 0,06%-ийн жавелион, 2%-ийн хлормин зэрэг ариутгалын уусмалаар халдваргүйжүүлнэ.
- 4.5. Хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газрын гал тогоо нь заавал салхивчны механик системтэй, бусад хэсгүүд ердийн салхивчтай байна.

Тав. Төхөөрөмж, тавилга, багаж хэрэгслийн эрүүл ахуй ариун цэврийн шаардлага

- 5.1. Дадлагын зориулалттай механик төхөөрөмжийг эргэн тойрноос хүрэлцээтэй

хүрч болохуйц газар байрлуулна.

- 5.2. Хүнсний бүтээгдэхүүн бэлтгэх зориулалттай ширээ нь үл зэврэх ган болон модон тавцантай байна.
- 5.3. Хоол үйлдвэрлэлийн дадлагын газар нь үл зэврэх төмрийн төрлийн сав, гал зуух болон угаалгын зориулалтаар хуванцар, модон савыг хуурай хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалахад хэрэглэнэ.
- 5.4. Шаазан, шилэн, хөнгөн цагаан, үл зэврэх хатуу чанарын модон болон бусад материалаар хийсэн хоолны хэрэгсэл, сав суулгыг үйлчилгээний зэрэглэлд тохируулан хэрэглэнэ.
- 5.5. Үйлчилгээний сав, суулга багаж хэрэгслийг дараах дарааллын дагуу угаана.
 - 5.5.1.50градусын 1%-ийн сода эсвэл, гич зэрэг уусмалаар буюу олон улсын стандартаар батлагдсан зориулалтын угаагч бодисоор сойздож угааж тосыг арилгана.
 - 5.5.2.Зориулалтын угаагч бодисын уусмалтай бүлээн усаар угааж халдваргүйжүүлнэ.
 - 5.5.3.80 градусын халуун усанд угаагч бодисын үлдэгдлийг арилтал зайлна. зориулалтын тавиурт хатаана.
- 5.6. Бүтээгдэхүүн боловсруулахад хэрэглэх ширээ, гампанзыг их нягт модоор хийх ба болсон ногоо /БН/, түүхий ногоо /ТН/, болсон мах /БМ/,түүхий мах /ТМ/, талх /Т/, гэх мэтээр таних тэмдэг тавьж зориулалтын дагуу ашиглаж хэвшинэ.
- 5.7. Үйлчлүүлэгчийг хооллож дуусмагц хэрэглэсэн сав суулгыг хурааж, ширээг халдваргүйтгэгч болон цэвэрлэгээний бодистой усаар угааж арчиж цэвэрлэнэ.
- 5.8. Хоолны газарт хэрэглэх цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн бодис нь эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байна.
- 5.9. Мэрэгч, ялаа, хортон шавьж устгагч, хор тавих, цацах үед хоолны хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийг бүтээж бусад хэрэгсэл савнуудыг өөр газар байлгах ба дараа нь тэдгээрийг заавал угааж цэвэрлэнэ.

Зургаа: Хүнсний бүтээгдэхүүн хүлээн авах, хадгалах, тээвэрлэлтийн шаардлага

- 6.1. Бараа, түүхий эдийг хүлээн авахдаа тэдгээрийн чанарын баталгаа, үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр болон хадгалалтын хугацааг сайтар шалган авна.
- 6.2. Амьтан, ургамлын бүтээгдэхүүн нийлүүлж байгаа газруудаас хорт бодис хэрэглэсэн бол хэдийд ямар бодисыг юунд зориулан ямар хэрэгслээр хийсэн, ургац хураалт буюу мал нядалсан хугацааг нотолсон дагалдах бичигтэй хүлээн авна.
- 6.3. Баглаа, боодол, хайрцаг, савтай зүйлийг онгойлгож нээхийн өмнө тоос шороог цэвэрлэж, хүнсний зүйлийг жинлүүрийн тавцан дээр шууд тавьж хэрэглэхийг хориглох бөгөөд заавал зориулалтын цаасан уутан дээр жинлэнэ.
- 6.4. Хоолны газар дараах төрлийн агуулгатай байна.Үүнд: (талх, хуурай хүнсний зүйл, төмс ногоо, сүү тос, мах гэх мэт)
- 6.5. Түүхий эдийг бэлэн бүтээгдэхүүнтэй хамт, чанар муудсан бараа, хурц үнэртэй бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнтэй хамт хадгалахыг хориглоно.
- 6.6. Түүхий эд, хагас ба бэлэн бүтээгдэхүүнийг бэлтгэсэн, явуулсан болон хадгалах хугацаа, бэлтгэн нийлүүлэгчдийн нэр, хаягийг бичсэн баримттай байна.

Долоо. Бэлэн бүтээгдэхүүнийг олгох хугацаанд тавигдах шаардлага

- 7.1 Бэлэн хоол ундыг халуун, хүйтэн байлгах төхөөрөмжөөс хоолны халбага, хутгуур, хавчаарыг ашиглан гаргана.
- 7.2 Шөлтэй хоолыг 2,6 цаг, 2-р хоолыг 3 цагийн дотор олгоно. 1,2-р хоол + 65 градусаас доошгүй, зууш +7-+14 градусаас хэтрэхгүй байна.
- 7.3. Бэлэн болсон хоол, зууш, ундаанаас сорьц авч он, сар, өдөр хоол үйлдвэрлэсэн тогоочийн нэрийг тусгай бүртгэлд бүртгэж +6, +7 хэмийн хөргөгчид хадгалж 48 цагийн дараа устгаж тэмдэглэл хөтөлнө.

Найм. Хоол хүнсээр дамжих халдвараас сэргийлэх шаардлага

- 8.1. Хоолны газрын захиргаа нь хоолны хордлого гаргахгүй байх асуудлыг хариуцаж, үүсэх шалтгаан түүнээс урьдчилан сэргийлэх талаар байгууллагынхаа ажилтан, ажилчдад анхны мэдэгдэхүүн эзэмшүүлж, холбогдох хуулийн болон ариун цэврийн бүх арга хэмжээг авна.
- 8.2. Бэлтгэсэн хоолны бүх төрлийг хэрвээ үйлчилгээнд гаргахаар бол өмнө нь мэргэжлийн багш болон тогооч тэдгээрийн амт, үнэр, өнгө, үзэмж, жор, найрлага, боловсруулалт зэрэгт шалгалт хийж, үйлчилгээнд гаргах зөвшөөрөл олгож энэ тухай албан ёсоор тэмдэглэл хөтөлнө.
- 8.3. Хоолны үлдэгдлийг дахин ашиглах, гурил, будаа, гоймон, хуурай өндөг зэрэг материалыг урьдчилан боловсруулж хонуулах түүгээр хоол унд хийхийг шууд хориглоно.
- 8.4. Хоол үйлдвэрлэлийн газрын хоол идсэн суралцагчдаас хордлого гарсан мэдээг хүлээн авсан ямарч ажилтан дор дурдсан арга хэмжээг яаралтай авна.
- 8.4.1. Өөрийн байгууллагын удирдлагад яаралтай мэдэгдэж, үйлчилгээ, үйлдвэрлэлийг зогсооно.
- 8.4.2. Хордлогын тухай сургуулийн эмчид яаралтай мэдэгдэнэ.
- 8.4.3. Үйлчилсэн халуун хоол, ундаа, зуушны үлдэгдэл, хоолны хэрэгслийг угааж цэвэрлэлгүйгээр эмч, мэргэжлийн хяналтын байцаагч иртэл тэр хэвээр нь байлгана.

Ёс. Үйлдвэрлэл, үйлчилгээний ажилчдын хувийн эрүүл ахуйн шаардлага

- 9.1. Ажилчид дараах шаардлагыг чанд сахин биелүүлэх үүрэгтэй.
- 9.2. Сургуулийн багш, ажилтан, суралцагчдын хэрэгцээнд зориулсан дүрэмт хувцас, алчуур, саван сойз, халдваргүйтгэл, ариутгалын бодисоор хангана.
- 9.3. Багш, суралцагсад, тогооч зэрэг хүмүүс нь шинээр ажилд орохдоо болон 6 сард 1 удаа эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээ заавал хийлгэсэн байх ба эрүүл мэндийн дэвтэртэй байна.
- 9.4. Хоолны үйлдвэрлэлийн дадлагын газарт ажиллаж буй ажиллагсдын халдварт өвчний нян тээгч болох нь илэрсэн, гэр бүлийн хүмүүсээс нь гоц халдварт өвчнөөр өвчилсөн тохиолдолд халдварын эсрэг арга хэмжээ авах хүртэл уг хүнийг ажиллуулахыг түр хориглоно.
- 9.5. Тогооч, бэлтгэгч нар хумсаа ургуулах ажлын үед уруулаа будах, гартаа цаг, бөгж, бусад зүүлт байлгахыг хориглоно.

Арав. Хоолны газар зайлшгүй байх санамжууд

- 10.1. Олон улсын хэмжээнд мөрдөгдөж байгаа дараах зөвлөмжүүдийг хоолны газар, ажилчид, суралцагсад, үйлчлүүлэгчдэд зориулан олонд харагдахуйц газар бичиж тавьсан байна. Үүнд:
- 10.1.1. Гар угаах санамж
- 10.1.2. Хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах нөхцөл
- 10.1.3. Угаалгын бодис хэрэглэх, найруулах арга гэх мэт.

Арван нэг. Дадлагын байрны дотоод орчинд цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт хийх

- 11.1. Цэвэрлэгээг хамгийн дээд хэсэгт байрлаж буй зүйлээс эхэлж дээрээс доош нь чиглэлтэйгээр сайтар цэвэрлэнэ.
- 11.2. Ямарваа нэг эд зүйлсийн дээд тал, хөндий, доод хэсэг, пар, шатны завсар зэргийг сайтар цэвэрлэж хог хаягдлыг зайлуулсан байна.
- 11.3. Халдваргүйжүүлэлтийг хамгийн дээд хэсэгт байрлаж буй зүйлээс эхэлж дээрээс доош чиглэлтэйгээр хийнэ.
- 11.4. Хүний гар хүрч халдваргүйжүүлэх төвөгтэй зай завсар, хэт өндөрт байрласан зүйлс зэргийг халдваргүйжүүлэхэд халдваргүйжүүлэх уусмалыг агаарт мананцар үүсгэж цацна.
- 11.5. Дадлагын газар ажиллаж буй ажилтан халад, хормогч, бээлий, ханцуйвч зэргийг заавал өмссөн байх ба хамгаалах хувцас хэрэгслийг халдваргүйжүүлэх уусмалд 1 цагийн турш бүрэн дүрж халдваргүйжүүлсний дараа угаалгын бодис ашиглан угааж индүүднэ.
- 11.6. Дадлагын газрын өрөө тасалгааны агаар сэлгэлтийг 2 цаг тутамд 5-15 минутын турш хийж, өдөр тутмын цэвэрлэгээнд халдваргүйжүүлэх уусмалыг ашиглана.
- 11.7. Ариунцэврийн өрөө, тосгуур, угаалтуур, суултуур зэргийг цэвэрлэсний дараа халдваргүйжүүлэх уусмал ашиглан дүрэх, арчих зэргээр халдваргүйжүүлнэ.