

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Короновируст халдвараас урьдчилан сэргийлэх чиглэлээр УОК-ын даргын 2021 оны 41 дүгээр тушаалаар батлагдсан “Короновируст халдвар (Ковид-19)-аас сэргийлэх арга хэмжээг зохион байгуулах түр журам”-д заасан тусгай нөхцөл шаардлагыг хангаж ажиллах,  Эрүүл мэндийн сайдын 2020 оны А/369 дугаартай тушаалаар батлагдсан “[Сургуулийн орчинд худалдаалахыг хориглох хүнсний бүтээгдэхүүний жагсаалт](https://ikon.mn/n/13nf)”-д орсон хүнсний бүтээгдэхүүнээр үйлчилэхгүй, худалдаалахгүй байх; 3.Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1.2, 7.1.3 дахь заалтыг хэрэгжүүлж хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд эрүүл ахуйн зохистой дадал, үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлж ажиллах, |  | *Сургуулийн орчинд үйл ажиллагаа явуулж буй хүнсний худалдаа, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгчдэд зориулсан зөвлөмж* |  |  |
|  |  |  |
|  | | |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 4. Хоол үйлдвэрлэл үйлччилгээний барилга байгууламжийн бүрэн бүтэн байдлыг хангаж ажиллах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, түүхий эд, туслах материал, боловсруулах технологи, шат дамжлага, эцсийн бүтээгдэхүүн, савлагаа, шошгололт, бүтээгдэхүүний бүртгэл, баталгаажуулалт, хадгалалт, тээвэрлэлт, түгээлтийн бүхий л шатанд бохирдлоос хамгаалах, 6. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэж, шошгод заасан нөхцөлд хадгалах, |  | 7. Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 дэх заалтын хүрээнд хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь бүтээгдэхүүн, үйлчилгээнийхээ чанар аюулгүй байдлыг хангаж үйл ажиллагааныхаа үр дагаврыг өөрөө хариуцах шаардлагын хүрээнд дотоод хяналтыг хэрэгжүүлж, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтөлж хэвших, |
|  |  |
| 5. Хоол үйлдвэрлэл худалдаа үйлчилгээнд оролцогч ажилтан нь хувийн ариун цэвэр, эүүл мэндэд тавих шаардлагыг хэрэгжүүлж ажиллах, эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд хамрагдсан байх, | 8. Ажлын байрны цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийг улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, жагсаалтад орсон бодисоор, зааврийн дагуу хийж хэвших, 10. Хүнсний чанар, эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангаагүй, буруу шошголсон, хэрэглэж дуусах хугацаа хэтэрсэн, сав, баглаа боодолгүй хүнсийг худалдаалахгүй байх, 11. Түргэн үйлчилгээний цэгт болон ил задгай, зориулалтын хөргүүргүй хөргүүргүй нөхцөлд түргэн гэмтэж мууддаг хүнсний бүтээгдэхүүнийг худалдаалахгүй байх |
|  |
| 9. Короновирусын халдвар (Ковид-19)-ын нөхцөл байдалтай холбоотойгоор халдвар хамгааллын дэглэмийг баримтлан үйлчлүүлэгчид зай бариулах тэмдэг тэмдэглэгээ байршуулах, гар угаах, халдваргүйжүүлэх нөхцөлийг бүрдүүлж ажиллах, |

12. Засгийн газрын 2018 оны 189 дүгээр тогтоолоор батлагдсан бүх төрлийн 0,035 мм болон түүнээс нимгэн, нэг удаагийн нийлэг хальсан уутыг худалдаа, үйлчилгээнд сав баглаа боодлын зориулалтаар хэрэглэхгүй байх

13. Хүйтэн хоол, зууш , салатыг 4-8 хэмд хадгалж, худалдаалах;

14. Бэлтгэсэн хоол, хүнсийг тухайн өдөрт багтаан худалдаалах, хагас боловсруулсан болон эцсийн бүтээгдэхүүнийг түүхий бүтээгдэхүүнтэй хольж хадгалж, худалдаалахгүй байх;

15. Худалдаалж буй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл шаардлага хангасан байх, хүнсний бүтээгдэхүүний чанарт сөргөөр нөлөөлөх хүнсний биш бараа, бүтээгдэхүүнтэй хамт хадгалж, худалдаалахгүй байх;

16. Гарал үүсэл, чанар аюулгүй байдлыг баталгаажуулсан шинжилгээний бичигтэй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг худалдаалах.

Короноовируст халдвар /Ковид-19/, хоол хүнсээр дамжих хордлого халдвараас сэргийлэх, эрсдлийг бууруулах,халдвар хамгааллын дэглэмийг сахиулах, хүнсний аюулгүй байдлыг хангуулах чиглэлээр гарсан хууль тогтоомжийн хэрэгжилтийг хангуулж, дотоод хяналтаа тогтмолжуулж ажиллахыг зөвлөв.