

ХАВСРАЛТ 3. БНХАУ-Д ДУЛААНЫ АРГААР БОЛОВСРУУЛСАН ҮХРИЙН МАХ, ҮХРИЙН МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮН ЭКСПОРТЛОХ МАХ БОЛОВСРУУЛАХ ҮЙЛДВЭРИЙН БНХАУ-ЫН “ЗАСГИЙН ГАЗРЫН БАТАЛГААЖУУЛАЛТ, ИТГЭМЖЛЭЛИЙН ГАЗАР”-ААР ЭРСДЭЛИЙН ҮНЭЛГЭЭ ХИЙЛГЭХ ӨРГӨДЛИЙН МАЯГТ, БҮРДҮҮЛЭХ МАТЕРИАЛ ТАЙЛБАР

БНХАУ-д дулааны аргаар боловсруулсан үхрийн мах, үхрийн махан бүтээгдэхүүн экспортлох аж ахуй нэгж нь БНХАУ-ын “Засгийн газрын баталгаажуулалт, итгэмжлэлийн газар” (Certification and Accreditation Administration of the People’s Republic of China (CNCA)-т өргөдөл гаргаж эрсдэлийн үнэлгээ хийлгэх ёстой. Эрсдэлийн үнэлгээ хийлгэх мал нядалгааны газар, мах боловсруулах үйлдвэр нь дараах өргөдлийн маягтын дагуу материал бүрдүүлж БНХАУ-ын “Засгийн газрын баталгаажуулалт, итгэмжлэлийн газарт хүргүүлнэ.

1. Байгууллагын танилцуулга

1.1 Байгууллагын нэр:

1.2 Хаяг:

1.3 Регистрийн дугаар:

1.4 Холбоо барих хүний нэр, албан тушаал:

1.4.1 Холбоо барих утасны дугаар / Факс (аймаг/ улсын код) Гар утасны дугаар:

1.4.2 Холбоо барих e-mail:

1.5 Холбогдох зөвшөөрөл, сертификат, гэрчилгээ, олгосон байгууллага:

(компанийн гэрчилгээ, НАССР сертификат, чанарын удирдлагын тогтолцоо нэвтрүүлсэн гэрчилгээ ISO сертификат, МХЕГ-ын итгэмжлэл, Тохирлын гэрчилгээ, БНХАУ-ын чанарын үнэлгээний сертификат гэх мэт)

1.6 Байгуулагдсан он:

1.7 Нийт газрын хэмжээ:

1.7.1 Барилга байгууламжийн нийт талбай:

1.8 Үйлдвэрлэдэг бүтээгдэхүүний төрлүүд:

1.9 БНХАУ-руу экспортлоход зориулсан бүтээгдэхүүн:

Тайлбар: (бэлэн бүтээгдэхүүний зураг эсвэл бүтээгдэхүүний шошгоны зураг хавсаргах)

1.10 Мал амьтны гарал үүсэл:

1.10.1 Нядалгаанд орж байгаа мал, амьтны гарал үүсэл аймаг, сумын жагсаалт:

1.10.2 Мал, амьтан нь хорио цээрийн гэрчилгээтэй юу? (Хэрэв байгаа бол хуулбарыг хавсаргах) (малын гарал үүслийн гэрчилгээ)

1.10.3 Фермер малчин нь компанийн фермер / малчин эсвэл гэрээт фермер / малчин эсэх (Мал нийлүүлдэг гэрээт малчид, байгууллагуудын талаарх мэдээлэл, мал эмнэлгийн лабораторийн шинжилгээний дүн гэх мэт)

1.11 Экспортлохыг зөвшөөрсөн улс орнуудын нэрс, батлагдсан огноо, батлагдсан бүтээгдэхүүний нэрс, анхны экспортын жил, хамгийн сүүлд экспортолсон огноо зэргийг жагсааж бичнэ үү. Улс орон бүрээс хамгийн сүүлд хүргэгдсэн мал эмнэлгийн эрүүл мэндийн гэрчилгээний хуулбарыг хавсаргана. (Экспортлохыг зөвшөөрсөн улс орнуудын холбогдох зөвшөөрөл,

сертификат, тухайн улс орнуудад экспорт хийхэд шаардагдах тохирлын гэрчилгээ, мал эмнэлгийн газрын дүгнэлт, хамгийн сүүлд хийсэн экспортын гаалийн бүрдүүлэлт, CMR гэх мэт)

2. Байгууллагын байршил ба зохион байгуулалт

2.1 Байгууллага байрлаж байгаа газрын тодорхойлолт (жишээ нь хотын төв, захын хороолол, үйлдвэр, хөдөө аж ахуй, орон сууц гэх мэт) ба тухайн байгууламж байрлаж буй газрынхаа эргэн тойрныг тодорхой харуулна.

2.2 Байгууллагын зохион байгуулалтын план зураг : (Үйлдвэрийн дотоод нэгж хэсгүүдийн зохион байгуулалтын план зураг, тоног төхөөрөмж, нэгж хэсгүүд, үйлдвэрлэлийн процесс, бүтээгдэхүүний урсгалыг өнгөөр ялгаж сумаар заасан зураг байна)

2.3 Ашигласан материал, Дизайн

2.3.1 Шал (зураг хавсаргах)

2.3.2 Хана (зураг хавсаргах)

2.3.3 Тааз дээвэр (зураг хавсаргах)

2.3.4 Гэрэлтүүлэг (зураг хавсаргах)

2.3.5 Агааржуулалтын систем (зураг хавсаргах)

2.3.6 Нядалгааны өрөө, боловсруулах камер, хэсэгт орох гишгүүр, хөлийн тавиур (зураг хавсаргах)

3. Усны нийлүүлэлт / Мөс

3.1 Усны эх үүсвэр (Үйлдвэрт ашигладаг усны эх үүсвэр, усны хэрэгцээг хаанаас хэрхэн хангадаг, усны хими бактериологийн шинжилгээ, хэрэв шинжилгээний дүгнэлт байвал хавсаргах)

3.2 Хлоржуулалт: (тийм/үгүй)

Хэрэв тийм бол хлоржуулалтын төвшин

(Усны химийн шинжилгээ хийгдсэн бол шинжилгээ хийгддэг хугацаа, хлорын төвшин, хэрэв шинжилгээний дүгнэлт байгаа бол хуулбарыг хавсаргах)

3.3 Бактериологийн шинжилгээ (бактериологийн шинжилгээний дүгнэлт байгаа бол хуулбарыг хавсаргах)

3.3.1 Шинжилгээний төрөл, арга (Мэргэжлийн хяналтын газраас хийгдсэн шинжилгээний арга, шинжилгээний үр дүн, улсын байцаагчийн дүгнэлтийн хуулбарыг хавсаргах)

3.3.2 Давтамж (шинжилгээ, сорилын хийгддэг давтамж)

3.3.3 Бичлэгтэй эсэх (тийм/үгүй)

3.4 Үйлдвэрт мөс үйлдвэрлэх машинтай эсэх (тийм/үгүй, хэрэв тийм бол зураг хавсаргах)

3.4.1 Хэрэв тийм бол машины хүчин чадал

3.4.2 Мөс хадгалах агуулахын хүчин чадал

4. Хүний нөөц

4.1 Ажилтнуудын мэдээлэл (ажилтнуудын жагсаалт, техникийн шаардлага, туслах ажилчид гэх мэт байгууллагын ажилтан албан хаагчид, үйлдвэрийн удирдлагын бүтцийг схемээр харуулж болно)

- 4.2 Эрүүл мэндийн хяналт шалгалт ба түүх
- 4.2.1 Хүнсний үйлдвэрийн ажиллагсад эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан эсэх (тийм/үгүй) (ажилчдын эрүүл мэндийн үзлэг хяналтад орсон эсэх, эрүүл мэндийн үзлэгийн хугацаа зэргийг жагсаалтаар харуулах)
- 4.2.2 Ажилчдын эрүүл мэндийн үзлэгийг жил бүр хийдэг эсэх (тийм/үгүй) (ажилчдын эрүүл мэндийн дэвтрийн хуулбарыг хавсаргах, жил бүр эрүүл мэндийн үзлэгт орсон баталгааг харуулах)
- 4.3 Албан ёсны малын эмч болон албан ёсны байцаагчийн тоо (Албан ёсоор хяналт хийдэг мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын улсын байцаагчийн тоо, улсын байцаагчийн үнэмлэхийн хуулбарыг хавсаргах)
- 4.4 Угаалгын газар (үйлдвэр дотор эсвэл гэрээгээр) Хэрэв угаалгын газартай бол хүчин чадал, угаалгын газрын товч танилцуулга, зураг хавсаргах
- 5. **Нядалгаа, нядалгааны байр**
- 5.1 Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл
Ашиглаж байгаа багаж тоног төхөөрөмжийн жагсаалтыг хавсаргах (төрөл, бренд, үйлдвэрлэгч) Нядалгааны байр, тоног ашигладаг тоног төхөөрөмжүүдийн зураг хавсаргах
- 5.2 Нядалгааны процессын товч тодорхойлолт, (нядалгааны процессын урсгал диаграммыг хавсаргах) нядалгааны шугамын хурд (нядалгааны процесс, нядалгааны цехийн бодит зураг хавсаргах)
- 5.3 Хүнсний аюулгүй байдлын хөтөлбөр (НАССР-д хамрагдаж байгаа бол баталгаажуулах зураг)
- 5.3.1 НАССР системд эсвэл түүнтэй адилтгах системд үндэслэсэн эсэх (тийм/үгүй хэрэв тийм бол НАССР-ын төлөвлөгөө, нотлох баримтыг хавсаргах)
- 5.3.2 Дээжийн сорил, туршилтыг үйлдвэрт хийсэн үү, эсвэл гадны магадлан итгэмжлэгдсэн лабораторийн тусламжтайгаар хийсэн эсэхийг тодорхойлох. Хэрэв үйлдвэрт байгаа бол байгууламж, туршилтын жагсаалтыг гаргах (заавар, аргачлал, гарын авлагын хуулбарыг хавсаргана).
- 5.3.3 Дээж авах, сорил, хяналтын процедур (түүхий эд, махны дээжид хийж байгаа биологи, хими, физикийн сорил шинжилгээг үйлдвэрийн лаборатори эсвэл олон улсын итгэмжлэгдсэн лаборатори, үндэсний баталгаат лабораторид ямар шат дамжлагаар хийдэг талаар тайлбарлах, үйлдвэрийн лабораторид, үндэсний магадлан итгэмжлэгдсэн лабораторид, олон улсын итгэмжлэгдсэн лабораторид хийгддэг шинжилгээнүүдийн жагсаалт, шинжилгээний дүн, нотлох баримтуудыг хавсаргах).
- 5.3.4 Түүхий эд материалын хүлээн авах үеийн хяналт, татгалзах шалгуур (түүхий эд материалыг хүлээн авах үед лабораторийн шинжилгээ шаардлагатай стандартад хүрэхгүй тохиолдолд хэрэгжүүлдэг арга хэмжээ, нийлүүлэгчид хэрхэн буцаах талаар тайлбарлах Монгол улсын “ Хүнсний тухай хууль”, “ Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хууль”, бусад холбогдох хуулиудад нийцүүлэн хийх арга хэмжээг дурдах, бэлтгэсэн махны “Лабораторийн шинжилгээний журнал” жишээ болгон хавсаргах).

- 5.4 Бүтээгдэхүүний хяналт эргэн татах тогтолцооны товч танилцуулга (Монгол улсын “Хүнсний тухай хууль”, “Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хууль”, бусад холбогдох хууль тогтоомж НАССР тогтолцооны дагуу үйлдвэрлэл, нийлүүлэлтийн явцад аливаа эрсдэл гарсан тохиолдолд хэрхэн эргэн татах талаар товч тайлбарлах)
- 5.5 Ариун цэврийн стандартын үйл ажиллагааны процедур (SSOP)
- 5.5.1 Товч тодорхойлолт (SSOP буюу ариун цэврийн стандартын хөтөлбөр хэрэгжүүлж буй үйл ажиллагааны талаар товч тодорхойлон бичнэ.)
- 5.5.2 Ариун цэвэр стандартын үйл ажиллагааг хэрэгжүүлж буй хүмүүсийн нэр хувийн тодорхойлолт
- 5.5.3 Нядалгааны үеийн ариун цэврийн стандартын заавар, аргачлал, удирдамж, гарын авлагыг хавсаргана.
- 5.6 Өдөр тутмын дамжуулалт
- 5.6.1 Ээлжийн тоо
- 5.6.2 Ээлжийн нядалгааны хүчин чадал (Тонн)
- 5.6.3 Долоо хоногт ажиллах ажлын өдөр
- 5.7 Жилийн нийт нядалгааны хүчин чадал (Тонн)
- 5.8 Махны хяналт (Махны хяналт Монгол улсад хэрхэн хийгддэг талаар) (Мал эмнэлэг, МХЕГ, үйлдвэрийн чанарын хяналтын албанаас хийгддэг хяналтын талаар тайлбарлана)
- 5.8.1 Хяналтыг МХЕГ-ын байцаагчид эсвэл үйлдвэрийн чанарын хяналтын албаны ажилчид хийдэг талаар тайлбарлана.
- 5.8.2 Нийт байцаагчийн тоо мэргэшил сургалт.(Махны чанарын хяналт хийж байгаа байцаагч ажилчдын нэр, мэргэжлийн жагсаалт, хийгддэг чанарын хяналтын сургалт, сургалтын хөтөлбөрийг хавсаргах)
- 5.8.3 Ээлж бүрийн байцаагчийн тоо
- 5.8.4 Хяналтын процедур (хяналт шалгалтын заавар, аргачлал, удирдамж, гарын авлагын хуулбарыг хавсаргана)
- 5.8.5 Мал, амьтны биеийн хэсгийг хүлээн авах үеийн гологдол түүнд тавих шалгуур шалгуур (хамгийн сүүлийн гологдол гарах үеийн нотлох баримт хавсаргах) (Малыг хүлээн авах, нядлах үед гарах гологдлыг устгах процессын талаар тайлбарлах, устгалд оруулсан бүтээгдэхүүн устгасан тухай акт, холбогдох нотлох баримтыг хавсаргах)
- 5.9 Шулах, ангилан хэсэглэх өрөө, хэсэг (Мах шулах, хэсэглэн ангилах цехийн тоног төхөөрөмжийн танилцуулга, холбогдох стандартыг хангасан эсэх талаар тайлбарлана. Холбогдох зураг, нотлох баримтыг хавсаргана)
- 5.9.1 Температурын хяналт, температурын тусгай хяналтын горим (Температурын горим, температурын хяналтыг хэрхэн хийдэг талаар тайлбарлана)
- 5.9.2 Шулах, ангилан хэсэглэх үйлдвэрлэлийн хүчин чадал
- 5.10 Махыг хөргөх, хөлдөөх, хадгалах процедурын товч тодорхойлолт. (Махыг хөргөх, хөлдөөх хэсэг хадгалах агуулахын план зураг, температурын горимыг тайлбарлах)

- 5.11 Хаягдал, дайвар бүтээгдэхүүний удирдлага
- 5.11.1 Хаягдал, дайвар бүтээгдэхүүний удирдлагын товч тодорхойлолт (Үйл явцын урсгал диаграммыг хавсаргах)
- 5.11.2 Хаягдлыг зохицуулах хэсэг нэгжийн тоо хэмжээ
- 5.11.3 Хаягдал, дайвар бүтээгдэхүүний удирдлагын хүчин чадал
- 5.11.4 Хаягдал боловсруулах хэсэг нэгжийн температурын хяналт, температурын тусгай хяналтын горим
- 5.11.5 Ашиглаж байгаа хаягдал, дайвар бүтээгдэхүүний ариун цэврийн стандартын үйл ажиллагааны процедурын заавар, аргачлал, удирдамж, гарын авлагыг хавсаргах
- 5.11.6 Хаягдал, дайварыг хүлээн авах үеийн гологдлын шалгуур (Дайвар бүтээгдэхүүнээс гарах гологдлыг устгах процессын талаар тайлбарлах, устгалд оруулсан бүтээгдэхүүн устгасан тухай акт, холбогдох нотлох баримтыг хавсаргах)
- 6. Махан бүтээгдэхүүний боловсруулалтын байгууламж**
- 6.1 Махны гарал үүсэл (Мах, махан бүтээгдэхүүнийг экспортлох шалгуурыг хангасан тухай, холбогдох хууль тогтоомжуудын дагуу эрх бүхий байгууллагуудаас авсан зөвшөөрлийн дагуу өөрийн үйлдвэрт боловсруулсан мах, махан бүтээгдэхүүн болохыг тодорхойлно) (Тохирлын гэрчилгээ, экспортын гэрчилгээ, мал эмнэлгийн ариун цэврийн магадлан шинжилгээний баталгааны дугаар, нотлох баримт зэргийг хавсаргах)
- 6.2 Боловсруулалтын төрөл: (жишээ нь: хиам, бэлэн хоол, лаазалсан гэх мэт)
- 6.3 Боловсруулалтын процедур: (Монгол улсын хүнсний тухай хуулийн дагуу боловсруулах үйлдвэрийн процесс нь холбогдох шаардлага, стандартыг хангаж үйлдвэрлэл явагдаж байгаа талаар тайлбарлана)
- 6.3.1 БНХАУ-руу экспортлох зорилгоор боловсруулж буй бүх төрлийн бүтээгдэхүүний эгзэгтэй цэгийн хяналтыг тодорхой харуулсан үйл явцын урсгал диаграммыг хавсаргах. (ССР's)
- 6.3.2 БНХАУ-д экспортлохоор төлөвлөж буй бүтээгдэхүүн бүрийг боловсруулах аргын товч мэдээлэл, махан бүтээгдэхүүн боловсруулах / савлах хугацаа, температурын горим зэргийг багтаасан
- 6.3.3 БНХАУ-д экспортлох бүтээгдэхүүн бүрийн найрлага, орцын жагсаалт
- 6.4 Хүнсний аюулгүй байдлын хөтөлбөрүүд
- 6.4.1 НАССР системд үндэслэсэн эсэх эсвэл адил төстэй системд үндэслэсэн эсэх (тийм, үгүй хэрэв тийм бол НАССР-ын төлөвлөгөөг хавсаргах)
- 6.4.2 Бүтээгдэхүүний сорил, дээжид туршилт, шинжилгээг үйлдвэрт хийсэн үү, эсвэл гадны магадлан итгэмжлэгдсэн лабораторийн тусламжтайгаар хийсэн эсэхийг тодорхойлох. Хэрэв үйлдвэрт байгаа бол байгууламж, туршилтын жагсаалтыг гаргаж (заавар, аргачлал, удирдамж гарын авлагын хуулбарыг хавсаргана).
- 6.4.3 Дээж авах, сорил, хяналтын процедур
- 6.4.4 Түүхий эд материалын хүлээн авах үеийн хяналт, гологдлын шалгуур
- 6.5 Бүтээгдэхүүний хяналт эргэн татах тогтолцооны товч танилцуулга

- 6.6 Ариун цэврийн стандартын үйл ажиллагааны процедур
- 6.6.1 Товч тодорхойлолт
- 6.6.2 Ариун цэвэр стандартын үйл ажиллагааг хэрэгжүүлж буй хүмүүсийн нэр, хувийн тодорхойлолт
- 6.6.3 Мах боловсруулах, савлах үеийн ариун цэврийн стандартын заавар, аргачлал, удирдамж, гарын авлагыг хавсаргана.
- 6.7 Өдөр тутмын дамжуулалт
- 6.7.1 Ээлжийн тоо
- 6.7.2 Ээлжийн үйлдвэрлэлийн хүчин чадал (Тонн)
- 6.7.3 Долоо хоногт ажиллах ажлын өдөр
- 6.8 Жилийн нийт үйлдвэрлэлийн хүчин чадал (Тонн)
- 7. Хадгалах барилга, байгууламж**
- 7.1 Сав баглаа боодлын материал хадгалах өрөөтэй юу?(Тийм, үгүй)
- 7.2 Хуурай найрлага хадгалах өрөөтэй юу: (Тийм / Үгүй)
- 7.3 Химийн бодис, ариутгагч бодис болон бусад цэвэрлэх бодис хадгалах өрөөтэй юу?: (Тийм / Үгүй; Тийм бол хамгийн сүүлийн үеийн хуулбаруудыг хавсаргана уу) (Дээрх материал, хуурай найрлага, химийн бодисыг хадгалах зориулалтын тусгай агуулахтай бол тэдгээрийн техникийн шаардлага, стандарт хангасан байдлын талаар тайлбарлана.)
- 8. Хөргүүр, хөлдөөгчид хэрэглэж буй амиак, фероны дугаар, төрөл, хөргүүр хөлдөөгч, гүн хөлдөөгч, агуулахын хүчин чадал**
- 9. Хог хаягдлыг боловсруулах / устгах.**
- 9.1 Хог хаягдал, ашиглагдахгүй зүйлсийг удирдах процедур
- 9.2 Хог хаягдлыг боловсруулах / устгах процедур
- 9.3 Бохир ус цэвэрлэх / устгах журам, өдөр тутмын цэвэрлэх / зайлуулах чадвар
- 9.4 Хортон шавьжтай тэмцэх систем: Хэрэгжиж буй хортонтой тэмцэх системийн товч танилцуулга (Хортон шавьжтай тэмцэх цэгийн байршлын зураг, хортонтой тэмцэх бүртгэлийг хамгийн сүүлийн үеийн хуулбарыг хавсаргана)
- 10. Ажилчдын хоол / угаалгын байгууламж**
- 10.1 Ажилтны хоолны газар, хувцас солих өрөө, шүүгээ, шүршүүрийн өрөөтэй эсэх: (Тийм / Үгүй) (Зураг хавсаргах)
- 10.2 Гар угаах цорго, жорлон, гар ариутгах, халдваргүйжүүлэх зориулалттай тоноглолтой эсэх (Тийм / Үгүй) (гар угаах, ариутгах, халдваргүйжүүлэх тоноглолын зураг хавсаргах)
- 11. Холбогдох фото зураг, видео (CD хэлбэрээр), товхимол, жилийн тайлан болон бусад холбогдох мэдээллийг хавсралтаар ирүүлэх**
- 12. Байгууллагаар гаргасан мэдүүлэг**

Дээр дурдсан мэдээлэл үнэн, зөв болохыг би хүлээн зөвшөөрч байна.