

## МОНГОЛ УЛСЫН СТАНДАРТ

Ангилалтын код: 03.080.30

Кейтеринг үйлчилгээнд тавих шаардлага	MNS 6885 : 2020
Requirements for catering services	

Стандарт, хэмжил зүйн газрын даргын 2020 оны 12 дугаар сарын 30-ны өдрийн С/61 дүгээр тогтоолоор батлав.

Энэхүү стандарт нь 2021 оны 01 дүгээр сарын 05-ны өдрөөс эхлэн хүчинтэй.

### 1 Хамрах хүрээ

1.1 Энэхүү стандарт нь нэгдсэн зохион байгуулалттай арга хэмжээний үеэр захиалгат хоолыг хүргэх, түүгээр үйлчлэх үйлчилгээ болон захиалгат хоолыг хүргэх хүргэлтийн үйлчилгээнд тавих шаардлагад хамаарна.

1.2 Энэхүү стандарт нь агаарын хөлгөөр зорчигчдын хоол, хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлагад хамаарахгүй.

### 2 Норматив эшлэл

Энэ стандартад эш татаж хэрэглэсэн дараах баримт бичигт өөрчлөлт орсон тохиолдолд хамгийн сүүлчийн албан ёсны эх материалаас эш татаж хэрэглэнэ. ISO PAS 45005:2020, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн менежмент. Covid-19 цар тахлын үед аюулгүй ажиллах ерөнхий зааварчилгаа MNS 4946:2019, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага MNS 6777:2019, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын нэр томъёо, тодорхойлолт MNS CAC 39:2011, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал MNS CAC RCP 43:2011, Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадлын дүрэм (Бүсийн код– Латин Америк болон Карибын тэнгисийн орнууд) MNS 6192:2010, Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 0900:2018, Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал. Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 4934:2009, Жуулчны баазын үйлчилгээний чанарын зэрэглэл. Үндсэн шаардлага MNS 4588:2004, Зочид буудлын үйлчилгээний чанарын зэрэглэл. Үндсэн шаардлага MNS 5374:2004, Амралтын газрын үйлчилгээний чанар. Үндсэн шаардлага MNS 5232:2003, Рашаан сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 4244:94, Хөдөлмөр хамгааллын стандартын систем. Галын аюулгүй байдал ерөнхий шаардлага MNS 5078:2001, Үйлдвэрийн барилгын салхивч, агааржуулалтын системд тавигдах ерөнхий шаардлага

## MNS 6885 : 2020

MNS 6848:2020, “Хүнстэй хүрэлцэхэд аюулгүй” тэмдэг  
БНБД П-л 8-85, Нийтийн хоолны газар

### 3 Нэр томъёо, тодорхойлолт

Энэхүү стандартад дурдсан “кейтеринг буюу захиалгат хоол үйлчилгээ” нэр томъёог “MNS 6777:2019, Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын нэр томъёо, тодорхойлолт” стандартад заасны дагуу ашиглана.

#### 3.1

##### **нэгдсэн зохион байгуулалттай арга хэмжээний үеэр захиалгат хоолыг хүргэх, түүгээр үйлчлэх үйлчилгээ**

олон нийтийг хамарсан арга хэмжээ, үдэшлэг, ёслол, хүндэтгэлийн ажиллагаа, хурал, уулзалт, семинар, үзэсгэлэнгийн үед болон гадна талбайд хоол, хүнсээр үйлчлэх үйлчилгээ

#### 3.2

##### **захиалгат хоолыг хүргэх хүргэлтийн үйлчилгээ (ахуйн хүрээнд хэрэглэх)**

хоол, хүнсийг байгууллага, хувь хүний захиалгын дагуу ажлын байр, айлын гэрт болон эрүүл ахуйн шаардлага хангасан нийтийн тээврээр (галт тэрэг, жуулчны автобус) зорчиж буй зорчигчдод үйлчлэх үйлчилгээ

### 4 Кейтеринг үйлчилгээ үзүүлэх хоолны газарт тавих ерөнхий шаардлага

**4.1** Тохирлын гэрчилгээтэй хоолны газар нь кейтеринг үйлчилгээг зохион байгуулна.

**4.2** Кейтеринг үйлчилгээ эрхлэгч нь үйлчилгээ эрхлэхэд шаардагдах баримт бичгийг холбогдох хууль, дүрэм журамд нийцүүлэн боловсруулж, батлан, тэдгээрийн хэрэгжилтэд дотоод хяналтын баг/менежер хяналт тавьж ажиллана.

**4.3** Кейтеринг үйлчилгээ эрхлэгч нь 1-р хүснэгтэд заасан ерөнхий шаардлагыг хангасан байна.

1-р хүснэгт – Кейтеринг үйлчилгээ эрхлэгчид тавих ерөнхий шаардлага

	Шаардлага	Арга хэмжээний хоолны үйлчилгээ	Хүргэлтийн хоолны үйлчилгээ
<b>I. Дотоод зохион байгуулалт, бичиг баримт</b>			
1.1	Технологийн карт, заавар, үйлчилгээ үзүүлэх дотоодын хяналттай холбоотой баримт бичиг	+	+
1.2	Тохирлын гэрчилгээ	+	+
1.3	Дагалдах температурын хяналтын хуудас	+	+
1.4	Хөдөлмөр аюулгүй ажиллагааны хяналтын хуудас	+	+
1.5	Хөдөлгөөнт болон зөөврийн контейнер, тоног төхөөрөмжийн угаалга, ариутгал, халдваргүйтгэлийн хяналтын хуудас	+	+
1.6	Ажилтны эрүүл ахуй, ариун цэврийн сургалт, ажлын байрны зааварчилгаа явуулсан тухай бүртгэл	+	+
1.7	Ажилтны эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээний дэвтэр	+	+

<b>II. Ажлын байр, тоног төхөөрөмжид тавих шаардлагууд</b>			
2.1	Зориулалтын барилга байгууламж бүхий ажлын байр, гал тогоо	+	+
2.2	Зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл	+	-
2.3	Нэгэн хийцийн хангалттай хэмжээний ширээний хэрэгсэл, бүтээлэг	+	-
2.4	Зориулалтын хоолны халуун баригч, хөргүүр бүхий контейнер, зөөврийн сав суулга	+	+
2.5	Зориулалтын температур хэмжигчтэй тээврийн хэрэгсэл	+	+
2.6	Хүнсний зориулалтын тэмдэг, тэмдэглэгээтэй, нэг удаагийн аяга таваг, хэрэгсэл, амны алчуур	+	+
2.7	Үйлчилгээ үзүүлэхэд хангалттай хэмжээний өрөө, тасалгаа, хэсэг	+	-
<b>III. Хүний нөөцөд тавих шаардлага</b>			
3.1	Мэргэжлийн зэрэгтэй болон мэргэшсэн үндсэн ажилтан	+	+
3.2	Гэрээт ажилтан	+	-

**4.4** Хоол, хүнс тээвэрлэх сав, баглаа, боодол болон нэг удаагийн хэрэглээний сав суулга нь хүнсний зориулалтын тэмдэг, тэмдэглэгээтэй, хүний эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлөхөөргүй, бат бөх, цэвэрхэн байна. Мөн халуун баригч сав, хоолны сав, халуун сав, хөргүүр бүхий цүнх, металл болон полимер хайрцаг, таглаатай контейнер, чингэлэг савны гадна талд шошгын мэдээллийг нааж тусгасан байна.

**4.5** Хагас болон бэлэн боловсруулсан хүргэлтийн хоол, хүнсийг тээвэрлэх тээврийн хэрэгсэл, чингэлгийг хүргэлтэд явахын өмнө, хүргэлтээс ирсний дараа бүр цэвэрлэж, халдваргүйтгэсэн байна.

**4.6** Кейтеринг үйлчилгээ эрхлэгч нь ажилтныг үйлчилж байгаа хоол, хүнсний мэдээлэл, төлбөр тооцоо хийх арга, үйлчилгээний болон харилцааны ёс зүй, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн талаарх мэдлэг олгох сургалтад тогтмол хамруулна.

## **5 Хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлага**

**5.1** Кейтеринг үйлчилгээ эрхлэгч нь эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг нэвтрүүлсэн байна.

**5.2** Хоол үйлдвэрлэлд шаардлагатай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн нь холбогдох стандарт, техникийн зохицуулалтын шаардлагыг хангасан байна.

**5.3** Хоол, хүнсийг баталсан технологийн карт, зааврын дагуу үйлдвэрлэнэ.

**5.4** Хоол үйлдвэрлэлийн байранд бэлтгэсэн бэлэн болон хагас боловсруулсан, хөргөсөн, хөлдөөсөн хоол, хүнс (ундаа, талх гурилан бүтээгдэхүүн, нарийн боов, амтлаг бүтээгдэхүүн гэх мэт) нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлагыг хангасан байх ба тэдгээрт температурын хяналтыг тогтмол тавьж ажиллана.

**5.5** Хоол, хүнс хадгалах, олгох үеийн температурыг чанд мөрдөж, түргэн муудах, эрсдэл өндөртэй бүтээгдэхүүнийг нянгийн бохирдлоос сэргийлж, зохих температурт хадгалан, 2 цагаас хэтрэхгүй хугацаанд олгож дуусгана.

## **6 Үйлчилгээнд тавих шаардлагууд**

**6.1** Кейтеринг үйлчилгээ эрхлэгч нь үйлчилгээний онцлогт тохирсон тусгайлсан хоолны цэстэй байна.

ТАЙЛБАР: Үйлчлүүлэгчийн хүсэлтээр соёл, шашин шүтлэг эсвэл хоолны дэглэмийг харгалзан тусгай цэсийг боловсруулж, үйлчилнэ.

**6.2** Хоол, хүнсийг технологийн карт, заавар, батлагдсан дотоод баримт бичгийн дагуу халдвар хамгааллын дэглэмийг мөрдөж хүргэнэ.

**6.3** Гадна талбайн хоол үйлчилгээ нь зуны улиралд дөрвөөс дээш цагаар үргэлжлэх тохиолдолд хэвийн ажиллагаатай зөөврийн халуун баригч болон хөргүүртэй ширээ зэрэг тоног төхөөрөмжийг ашиглана.

**6.4** Захиалгат хоолыг зориулалтын, тоногдсон тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх ба аливаа бохирдлоос (тээврийн хэрэгслийн шатахуун, тосолгооны материалын үнэр, тоос шороо, бичил биетэн) сэргийлэн тээврийн хэрэгсэл, хүнсний зориулалтын зориулалтын сав суулга, багаж хэрэгсэл зэрэгт цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг зааврын дагуу хийж, битүүмжилсэн байна.

**6.5** Хүйтэн хоол, зуушийг +14 °C-ээс ихгүй, шөлтэй хоолыг +75 °C-ээс багагүй, үндсэн хоолыг +65 °C-ээс багагүй температуртайгаар олгоно. Хоолны температурыг тээвэрлэхээс өмнө, тээвэрлэж ирсний дараа, хоол олгохоос өмнөх үе шат бүрт хэмжиж, бүртгэл хөтлөн, баталгаажуулна.

**6.6** Кейтеринг үйлчилгээ эрхлэгч хоолны дээжийг авах аргачлалын дагуу тухайн хоол, хүнс бүрээс дээж авч, бүртгэл хөтлөн дээжийг +4 °C температурт 72 цагаас доошгүй хугацаанд хадгална.

**6.7** Дулааны боловсруулалт хийх тоног төхөөрөмж, ялангуяа хийн болон ил задгай гал ашиглахад галын аюулгүй байдал, хөдөлмөр хамгаалал, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын стандартын шаардлагыг ханган ажиллана.

**6.8** Кейтеринг үйлчилгээ эрхлэгчийн нэр, хаяг, ажлын туршлагын талаарх болон хоол, хүнсний нэр, төрөл, орц, шим тэжээлийн мэдээллийг үйлчлүүлэгчдэд ил тод харагдахуйц байрлуулсан байна.

**6.9** Захиалгаар хүргэж буй савласан хоол, хүнс нь үйлдвэрлэгчийн нэр, хаяг, үйлдвэрлэсэн огноо, хугацаа, хэрэглэх заавар, илчлэгийн хэмжээг заасан шошготой байна.

ТАЙЛБАР: Аялагч, тээврийн хэрэгслээр зорчигчдод хоол, хүнсний бүтээгдэхүүнийг иж бүрдэл хоол хэлбэрээр савлаж болно.

**6.10** Арга хэмжээний үед хэрэглэсэн нэг удаагийн сав, хэрэгсэл болон бусад хогийг ангилан цуглуулах оновчтой байршилд байршуулсан хогийн саваар хангагдсан байна.

**6.11** Нийтийн эрүүл мэндийн ноцтой байдал үүссэн үед хоол хүргэлтийн үйлчилгээг зохион байгуулахад тавих нэмэлт шаардлагыг А хавсралтад тусгав.

## **7 Үйлчилгээний ажилтанд тавих шаардлага**

**7.1** Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний ажилтан нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд бүрэн хамрагдсан байна.

**7.2** Ажилтан нь хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ, хүнсний салбарт мөрдөж буй хууль тогтоомж, стандарт, бусад баримт бичиг, дотоод журам, эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг мөрдөж ажиллана.

**7.3** Ажилтан нь онцгой нөхцөл байдал үүссэн үед яаралтай хариу арга хэмжээ авах талаар мэдлэгтэй, хөдөлмөрийн болон галын аюулгүй байдлын дүрэм, зааврын дагуу хариу арга хэмжээ авахад бэлэн байна.

**7.4** Ажилтан нь байгууллагын лого бүхий хөдөлмөр хамгааллын хувцсыг бүрэн өмссөн байна.

**7.5** Ажилтан нь хувийн ариун цэврийг чанд сахин, үйлчилгээний болон харилцааны ёс зүйг баримталж ажиллана.

## **8 Үйлчилгээний аюулгүй байдалд тавих шаардлага**

**8.1** Кейтеринг үйлчилгээг зохион байгуулах явцад үйлчлүүлэгчийн амь нас, эрүүл мэнд, аюулгүй байдлыг хангахад анхаарч, галын болон хөдөлмөр аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага, хоолны газрын холбогдох дүрэм журмыг мөрдөнө.

**8.2** Кейтеринг үйлчилгээг гадна талбайд зохион байгуулахдаа байгаль орчин, цаг уурын таатай нөхцөл, орчны бохирдолгүй газарт явуулна.

**8.3** Гадна талбайн кейтеринг үйлчилгээний явцад байгаль орчныг сүйтгэх (ус, хөрс бохирдуулах, хог хаягдал хаях, амьтан, ургамлын төрөл зүйлийг сүйтгэх г.м.) зэрэг хүрээлэн буй орчинд сөрөг нөлөө, хор хөнөөл учруулахаас урьдчилан сэргийлж, зохих арга хэмжээг зөв төлөвлөнө.

**ТӨГСӨВ.**

**А хавсралт  
(норматив)**

**Нийтийн эрүүл мэндийн ноцтой байдал үүссэн үед хоол хүргэлтийн үйлчилгээ үзүүлэхэд тавих нэмэлт шаардлага**

Анхааруулга: Техникийн хороо нь Нийтийн эрүүл мэндийн ноцтой байдал үүссэнтэй холбоотой эрсдэлийг үргэлжлүүлэн хянаж байхын тулд нөхцөл байдлын өөрчлөмтгий шинж чанарыг харгалзан энэхүү нэмэлт шаардлагыг тогтмол хянаж, сайжруулна.

**А.1 Хоол үйлдвэрлэлийн байгууллагад тавих шаардлага**

**А.1.1** Үйлдвэрлэлийн байранд хэрэгжүүлэх арга хэмжээнд тавих шаардлага

**А.1.1.1** Хоол үйлдвэрлэлийн байгууламжийн агааржуулалтын системийн хүчин чадалд тохирсон байна. Ажлын байранд салхивчийг 2 цаг тутамд 10-15 минутын хугацаатай онгойлгож агаар сэлгэлт хийнэ.

**А.1.1.2** Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний татан авалт, нийлүүлэлтийг халдвар хамгааллын заавар, журмын дагуу хийж бүртгэл хөтлөнө.

**А.1.1.3** Хоол үйлдвэрлэлийн бэлтгэл, халуун боловсруулалтын цех, өрөө рүү үйлчилгээний ажилтан болон бусад ажилтныг оруулахгүй байх нөхцлийг бүрдүүлсэн байна.

**А.1.1.4** Байгууллагын ажилтнуудын орох хаалга, үйлдвэрлэлийн байранд бусад шаардлагатай газруудад спиртэн суурьтай гар халдваргүйтгэгч уусмал, цаасан алчуур, санамжийг байршуулна.

**А.1.1.5** Ажилтныг гар угаах нөхцөл (гар угаах хэрэгсэл, саван, нэг удаагийн цаасан алчуур, гар халдваргүйтгэгч уусмал, гарын оролцоогүйгээр онгойдог хогийн сав)- өөр бүрэн хангаж, хүнсэй харьцдаг ажилтны гар угаалтад хяналт тавина.

**А.1.1.6** Ажилтан амны хаалтыг 3 цаг тутамд солин зүүж, хүн хоорондын зай барьж харьцах санамж хуудсыг харагдахуйц газар байршуулна.

**А.1.1.7** Хоол үйлдвэрлэлд хэрэглэсэн бүх сав, тавцан, гадаргуу, хаалганы бариул, дахин ашиглах боломжтой хүргэлтийн хайрцаг, ачих хэрэгсэл зэргийг цэвэрлэн халдваргүйтгэж бүртгэл хөтлөнө.

**А.1.1.8** Хэрэглэсэн сав, суулга, хэрэгсэл угаах төхөөрөмжийн ажиллагаа зөв эсэх, ялангуяа ашиглалтын температур, ашигласан цэвэрлэх, халдваргүйтгэгч бодисыг зааврын дагуу хэрэглэж байгаа эсэхийг шалгаж бүртгэл хөтлөнө.

**А.1.1.9** Байгууллага нь халдварт өвчин болон хоол хүнсээр дамжих өвчин, хордлого халдвараас сэргийлэх талаарх сургалтыг мэдээлэл, аюулгүй байдал, үйлдвэрлэл, оффис, засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ, хоолны газар, хог зайлуулах зэрэг бүх хэсгийн ажилтнууд болон бусад холбогдох хүмүүс (үүнд шинээр ажиллагсад / дадлагажигчдад чиглүүлэх сургалт орно)-т зохион байгуулж ирцийн бүртгэл хөтлөнө.

**А.1.1.9.1** Байгууллагаас зохион байгуулж буй сургалтад дараах мэдээллийг багтаасан байна. Үүнд:

- Халдвараас сэргийлэх төлөвлөгөө, хариу арга хэмжээ
- Халдварт өвчний үед илрэх шинж тэмдэг, анхаарах асуудал
- Ажилтан өөрөө өвдөх эсхүл шинж тэмдэг илэрсэн үед авах арга хэмжээ

- Өвчлөлийн тархалтыг урьдчилан таслан зогсоох үйлдэл, арга хэмжээ ба тусгаарлах дүрэм
- Хувийн ариун цэвэр, эрүүл ахуй
- Гарын эрүүл ахуй
- Хувийн хамгаалах хэрэгслийн хэрэглээ (хэзээ, хэдэн удаа, хэрхэн өмсөх, яаж хэрэглэх, тайлах, хэрэглэсэн зүйлсийг хэрхэн аюулгүй зайлуулах)
- Хог хаягдлыг цуглуулах, түр хадгалах, зайлуулахад анхаарах

**A.1.1.10** Ариун цэврийн өрөө, угаалтуур, суултуур, шатны болон хаалганы бариул, цахилгаан шатны товчлууур, гэрлийн унтраалга, сандал, ширээ, шүүгээ, сейф, сагс, тэрэгний бариул, төлбөрийн карт уншигч машин зэрэг хамгийн их хүрэлцдэг гадаргууг 2 цаг тутамд, мөн бохирдсон тухай бүрт цэвэрлэж халдваргүйжүүлнэ.

**A.1.2** Ажилтнуудын талаар авч хэрэгжүүлэх арга хэмжээнд тавих шаардлага

**A.1.2.1** Халдваргүй болохыг нотлох лабораторийн шинжилгээний дүнд үндэслэн ажилтнуудын ажлын байрны хуваарилалтыг хийн ажлын байрны шаардлагатай уялдуулан цаашид шинжилгээнд хамруулах ажлыг зохион байгуулна.

**A.1.2.2** Ажил эхлэхээс өмнө, хүргэлтийн үйлчилгээнд гарах бүрт ажилтны биеийн дулааныг хэмжин, бүртгэл хөтлөх бөгөөд 37,1<sup>1</sup> °C температураас дээш халуунтай, ханиалгасан, найтаасан ажилтныг эрүүл ажилтнаас түр тусгаарлан, эрүүл мэндийн байгууллагад мэдэгдэнэ.

**A.1.2.3** Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний шат дамжлагад ажиллах ажилтан нь ажлын нэг даалгаврыг зөвхөн нэг хүн хариуцан гүйцэтгэх байдлаар зохион байгуулах нөхцлийг бүрдүүлсэн байна.

**A.1.2.4** Ажилтан хоорондын зай 1,5 метрээс багагүй байхаар ажлын байрыг зохион байгуулна.

**A.1.2.5** Ажилтнуудыг хувийн хамгаалах хэрэгсэл (амны хаалт, нүүрний хаалт эсвэл нүдний шил, нэг удаагийн бээлий, ариутгал, халдваргүйтгэлийн уусмал)-ээр бүрэн хангаж, тогтмол, зөв хэрэглэж буйд хяналт тавина.

**A.1.2.6** Ажлын байранд аюулгүй байдал, халдвар хамгаалал, эрүүл ахуйн зөв дадлыг нэвтрүүлж /өвчний шинж тэмдэгтэй ажилтныг тусгаарлах, мэдээлэх, эмнэлгийн тусламж, үйлчилгээнд хамруулах гэх мэт/, ажилтныхаа эрүүл мэндийг хамгаалах нөхцлийг бүрдүүлж ажиллана.

**A.1.2.7** Ажлын байрны дарамт, стресс үүсгэхгүй, тав тухтай ажлын байрны орчинг бүрдүүлэх, сэлгэн ажиллуулна.

**A.1.3** Хүргэлтийн хоол үйлчилгээний үед авч хэрэгжүүлэх арга хэмжээнд тавих шаардлага

**A.1.3.1** Хоол хүргэлтийн үйлчилгээг халдвар хамгааллын дэглэмийг хатуу баримтлан, хүргэлт хийх газар, байршилд хүргэлтийн ажилтан нэвтрэхгүйгээр захиалгыг хүлээлгэн өгч байхаар зохион байгуулна.

**A.1.3.2** Хүргэлтийн үйлчилгээний ажилтанд халдвар хамгааллын дэглэм, хувийн хамгаалах хэрэгслийг зөв хэрэглэх талаар зааварчилгаа өгч баталгаажуулах, үйлчлүүлэгчтэй зайнаас харьцах талаар үйлчилгээнд гарах тухай бүр сануулна

<sup>1</sup> Дэлхийн Эрүүл Мэндийн Байгууллага болон Эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагаас гаргасан зөвлөмжид үндэслэн шинэчлөгдөнэ.

## **MNS 6885 : 2020**

**A.1.3.3** Хоол хүргэлтийн үйлчилгээ авах байршлыг маш тодорхой болгон, хоол хүргэлтийн байршил, цаг хугацааг хялбар бүртгэж байхаар зохион байгуулна.

**A.1.3.4** Хүргэлтэнд гарахаас өмнө зааварчилгаа өгөх, бээлий, амны хаалт зэрэг хувийн хамгаалах хэрэгсэл, гар халдваргүйжүүлэгч уусмалын бүрэн байдлыг шалгах, үйлчилгээнээс эргэж ирсэн ажилтан гараа сайтар угааж, халдваргүйтгэнэ.

**A.1.3.5** Хоол, хүнс тээвэрлэж буй тээврийн хэрэгсэл, чингэлэг, тэргэнцэр, дулаан баригч зөөврийн контейнер, сагсыг үйлчилгээнд гарах бүрт тогтмол цэвэрлэн, халдваргүйтгэж, эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөн ажиллахад хяналт тавин бүртгэл хөтөлнө.

**A.1.3.6** Хүргэлтийн үйлчилгээнд хэрэглэсэн зөөврийн контейнер, сагсыг хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний өрөө, тасалгаанд шууд оруулахгүйгээр тусгайлсан цэгт зааврын дагуу халдваргүйтгэнэ.

## **A.2 Хоол үйлдвэрлэл, хүргэлтийн үйлчилгээний ажилтанд тавих шаардлага**

### **A.2.1 Хоол үйлдвэрлэлийн ажилтанд тавих шаардлага**

**A.2.1.1** Гарын ариун цэврийг сайтар сахин, ажилбар эхлэх, дуусах, бээлий солих бүрт савантай бүлээн усаар 20 секундаас багагүй хугацаагаар угааж хэвшсэн байна.

**A.2.1.2** Хувийн хамгаалах хэрэгсэл (нэг удаагийн бээлий, амны хаалт, нүүрний хаалт эсвэл нүдний шил)-ийг бүрэн, зөв, хэрэглэх, бээлийг бохирдох бүрт солино.

**A.2.1.3** Спиртэн суурьтай гар халдваргүйтгэгч уусмалыг байнга хэрэглэнэ.

**A.2.1.4** Ханиалгаж, найтаах үед ам, хамраа алчуур, цаасан алчуураар дарах ба алчуур, цаасан алчуурыг хаясны дараа гарыг угааж халдваргүйтгэнэ.

**A.2.1.5** Ажилтанд эрүүл мэндийн талаас ямар нэг хэвийн бус шинж тэмдэг илэрвэл байгууллагадаа мэдэгдэн, тусгаарлаж, эмнэлгийн тусламж, зөвлөгөө авна.

### **A.2.2 Хоол хүргэлтийн үйлчилгээний жолооч, түгээгчид тавих шаардлага**

**A.2.2.1** Хувийн хамгаалах хэрэгслийг зориулалтын дагуу өмсөж зүүсэн байна.

**A.2.2.2** Хоол тээвэрлэх явцад тээврийн хэрэгслээ олон нийтийн газар ил задгай орхихгүй байна.

**A.2.2.3** Тээврийн хэрэгсэл /ялангуяа жолооны хүрд, хаалганы бариул зэрэг гар ихээр хүрэлцэх хэсэг/, зөөврийн чингэлэг, сав баглаа, контейнерийг цэвэр байлгаж, тогтмол цэвэрлэж зааврын дагуу халдваргүйтгэнэ.

**A.2.2.4** Захиалгат хоол хүргэгч нь бусад зүйлс (хаалга, товчлууур, хонх)-д хөл, мөр, тохой, ташаа, гарын ар хэсэг зэргийг ашиглан аль болох гараар хүрэхээс зайлсхийж ажиллана.

**A.2.2.5** Хүргэлтийн хоолыг хүлээлгэн өгөхдөө хүн хоорондын зайг баримтлан аль болох гараас гарт дамжуулахаас зайлсхийнэ.

ТАЙЛБАР: Захиалгат хоолыг хүргэхдээ үйлчлүүлэгчтэй халдвар хамгааллын хүн хоорондын зайнаас харилцах талаар урьдчилан тохирч, зөвлөгөө өгөх ба боломжтой бол зай барих тэмдэглэгээ бүхий бүсд захиалгат хоолыг тавьж дамжуулна.

**A.2.2.6** Төлбөрийг аль болох бэлэн бусаар хийнэ.

**A.2.2.6.1** Төлбөрийг карт унших төхөөрөмжийг ашиглан хийсэн тохиолдолд төлбөрийн карт уншигч машины товчлуурыг спиртэн суурьтай халдваргүйтгэгч уусмалаар тухай бүр арчина.



**A.2.2.6.2** Төлбөрийг бэлэн мөнгөөр хийсэн тохиолдолд гарыг халдваргүйтгэсний дараа нэг удаагийн бээлийг зааврын дагуу тайлж солино.

**A.2.2.7** А.2.2.5-А.2.2.6 заалтыг гүйцэтгэх боломжгүй тохиолдолд хоол хүргэгч нь амны хаалт, бээлийнээс гадна нүүрний хаалт эсвэл нүдний шил өмссөн байна.

**A.2.2.8** Хоол идэхээс өмнө гараа угаах болон халдвар хамгааллын дэглэмийг сахих талаарх анхааруулах санамж, зурагт хуудсыг дагалдуулж өгч болно.

**A.2.2.9** Хүргэлтийн хоолны газар нь захиалагчийн мэдээллийг бүртгэх, хүргэлтийн ажилтан нь бүртгэлийн цэгийн QR кодыг үйлчлүүлэгчээр уншуулах, эсвэл үйлчлүүлэгчийн иргэний үнэмдэхний QR кодыг уншуулж бүртгэлжүүлнэ.

**A.2.2.10** Хэрэглэсэн амны хаалт, бээлий зэрэг хувийн хамгаалах хэрэгслийг хог хаягдлын зориулалтын цэгт хаяна.

Ном зүй

1. Interim COVID-19 Cafeterias and Food Service Guidance September 23,2020, by CDC
2. Safety first, serving food and protecting people during Covid 19, World central kitchen
3. What Food and Grocery Pick-Up and Delivery Drivers Need to Know about Covid-19 (<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/food-grocery-drivers.html>)
4. Covid 19 and food safety: Guidance for Food businesses: Interim guidance (<http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca8660en>)
- 5, Коронавируст халдвар (COVID-19)-ын тандалт, сэргийлэлтийн түр заавар <https://www.mohs.mn/uploads/files/c5ece091d53498a44209f967428c4acb0eaecd2d.pdf>