

Ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангах

БСУГ-ЫН БАГА БОЛОВСРОЛЫН
МЭРГЭЖИЛТЭН П.МЯГМАРСҮРЭН

Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын даргын 2017 оны
11 дүгээр сарын 01-ний өдрийн А/179 дугаар тушаалын нэгдүгээр хавсралт
**ХООЛ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ, ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ГАЗАРТ МӨРДӨХ ЭРҮҮЛ АХУЙ,
ХАЛДВАР ХАМГААЛЛЫН ҮЛГЭРЧИЛСЭН ДҮРЭМ**

1.6. Хоолны газар нь өөрийн үйл ажиллагааны онцлогтоо уялдуулан холбогдох хууль тогтоомж болон энэхүү дүрэмд нийцүүлэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулан батлан мөрдөж, хяналт тавьж ажиллана.

Гурав. Усан хангамж, ариун цэврийн байгууламжинд тавигдах шаардлага

3.1. Хоолны газар нь төвлөрсөн болон хэсгийн усан хангамжтай байх ба унд ахуйн зориулалтын шугам, хоолойгоор холбогдсон байх ёстой.

3.2. Ашиглаж буй ундны ус нь тухайн үед хүчин төгөлдөр мөрдөгдөж байгаа стандартын шаардлагыг хангасан байх ба төвлөрсөн усан хангамжтай тохиолдолд жилд нэгээс доошгүй удаа, хэсгийн усан хангамжтай тохиодолд жилд хоёроос доошгүй удаа шинжилгээнд хамруулж, эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргуулсан байна.

3.3. Зөөврийн усан хангамжтай тохиолдолд ундны усыг ус түгээх байр болон гүн өрмийн худгаас зориулалтын саваар битүүмжлэлтэйгээр зөөвөрлөж, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан ус нөөцлөх саванд хадгалж 7 хоногт 1-ээс доошгүй удаа тогтмол угааж, халдваргүйжүүлэн хэрэглэх ба тухайн ундны усны эх үүсвэрээс тухайн жилийн лабораторийн шинжилгээний дүн, улсын байцаагчийн дүгнэлтийг авч хадгална.

3.5. Ариун цэврийн өрөө нь зориулалтын угаалтуур, суултуур, шээлтүүр /писсуар/, хогийн сав, толь, гар хатаагч, цаасан сальфетка болон шингэн саван, халдваргүйтгэлийн бодис хийх сав гэх мэт тоног, төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдсан, хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэд чөлөөтэй үйлчлүүлэх боломжтой байна.

3.6. гар угаах хэрэгсэл нь халуун, хүйтэн устай, бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж халдваргүйжүүлж байхыг анхааруулсан санамжийг зурган хэлбэрээр байрлуулна.

Дөрөв. Ажлын байрны бичил цаг уурт тавигдах шаардлага

4.1. Хоолны газрын барилга байгууламж нь ердийн болон механик агааржуулалтын системтэй байна.

4.2. Ердийн агааржуулалтын системийн агаар дамжуулах хоолой нь агаарын солилцоог бүрэн хийх хүчин чадалтай байх, зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн, цэвэрлэхэд хялбар, агаар дамжуулах хоолойны орох, гарах хэсгүүдэд, цонх, салхивчны онгойдог хэсгүүдэд шавж, мэрэгч нэвтрэхээргүй торон хаалттай байна.

4.3. Механик агааржуулалтын систем нь Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй. Үйлдвэрийн барилгын салхивч, агааржуулалтын системд тавих ерөнхий шаардлага MNS 5078:2001 стандартын шаардлагыг хангасан байна.

4.6. Гадна орчны цаг уурын өөрчлөлтөөс үл хамааран хоолны газрын дотоод орчны агаарын хэм 15°C - 22°C , агаарын харьцангуй чийглэг нь 30-60% байвал тохиромжтой бөгөөд худалдааны заал, хүнсний агуулахад хэм, чийглэг хэмжигчийг байрлуулан өдөрт хоёроос доошгүй удаа үзэж тэмдэглэл хөтөлнө.

4.7. Дотоод орчны агаарын хэм, харьцангуй чийглэг өөрчлөлт орсон тохиолдолд нэн даруй шаардлагатай арга хэмжээг авч хэрэгжүүлж хэвийн хэмжээнд хүргэнэ.

Тав. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын төлөвлөлт, тоног, төхөөрөмж байршуулахад тавигдах шаардлага

5.1. Эрүүл ахуй аюулгүй байдлын шаардлагын дагуу түүхий эд хадгалах өрөө, бэлтгэлийн өрөө, гэсгээх өрөө, угаалгын өрөө, халуун боловсруулалтын өрөө, зэрэг шаардлагатай өрөө тасалгааг технологийн дагуу зохион байгуулж, ажилчдын хувцассолих, усанд орох, амрах, ариун цэврийн өрөө гэх мэт өрөө тасалгаагаар бүрэн хангагдсан байна.

5.2. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхэлж байгаа газрууд нь үйлчлүүлэгчийн болон бараа материал оруулах хаалгыг оршин суугчдын орох хаалганаас тусад нь төлөвлөсөн байх,

5.3. Бүтээгдэхүүнийг бүлэглэн, ангилж, төрөлжүүлэн технологийн дагуу байршуулах, хурааж хадгалах зарчмыг баримтлана. Тавиурын нүүрэн талд барааны бүлэг, нэр төрөл, байршил, нөөц тоо хэмжээ, агуулахад хүлээн авсан он, сар, өдөр зэрэг үзүүлэлтийг тодорхойлсон хаяг, тэмдэглэгээг хийсэн байна.

5.4. Жижиглэн савласан түүхий мах, сүү, цагаан идээ, өндөг зэрэг бүтээгдэхүүнийг бусад хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалах зориулалтын нөхцөлийг бүрдүүлсэн хөргөгч, хөлдөөгчинд хаягжуулан хадгалж хэрэглэнэ.

5.5. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав, баглаа боодол хэрэглэнэ.

Зургаа. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн хүлээн авах, хадгалах, тээвэрлэх үеийн эрүүл ахуйн шаардлага

6.1. Хоолны газар нь хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг бараа хүлээн авах хэсэгт дараах байдлаар шалгаж хүлээн авна. Үүнд:

6.1.1. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх **зориулалтын тээврийн хэрэгслээр** тээвэрлэсэн тохиолдолд бараа хүлээн авах хэсэгт нэвтрүүлнэ.

6.1.2. Барааг хүлээн авахдаа гадна **уут, сав, баглаа боодол нь эвдэрч, гэмтээгүй, мэдрэхүйн үзүүлэлтээр өнгө, үнэр, гадаад байдал нь муудаж өөрчлөгдөөгүй, хаяг, шошгын мэдээлэл нь бүрэн гүйцэд, үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр, хэрэглэх болон хадгалалтын хүчинтэй хугацааг** нэг бүрчлэн шалгана.

6.1.3. Тухайн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг дагалдах **лабораторийн шинжилгээний сорилтын дүн, улсын байцаагчийн дүгнэлт, гарал үүслийн гэрчилгээ зэргийг** ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн хуудсын хамт заавал хүлээн авч, ул мөрийг мөрдөн тогтоох **“урагш нэг шат”** бүртгэлийн дэвтрийг хөтөлнө.

6.1.4. Хоолны газар хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээ хүнсний сүлжээний дараагийн үе шатанд дагалдах лабораторийн шинжилгээний сорилтын дүн, улсын байцаагчийн дүгнэлт, гарал үүслийн гэрчилгээ зэргийг ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн хуудсын хамт заавал хүлээлгэн өгч, ул мөрийг мөрдөн тогтоох **“хойш нэг шат”** бүртгэлийн дэвтрийг хөтөлнө.

6.1.5. Барааг шалгаж хүлээн авах явцад сав, баглаа боодол нь урагдаж, гэмтсэн, муудсан, хаяг, шошгын зөрчилтэй, дагалдах бичиг баримтгүй, баталгаажилтгүй, хэрэглэх болон хадгалалтын хугацаа дууссан, хуурамч, ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн хуудасгүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг нэн дариу буцаах арга хэмжээ авч, бүртгэл хөтөлнө.

6.1.6. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанар муудсан, хурц үнэртэй, хүнсний бус бүтээгдэхүүнтэй хамт хадгалахыг хориглоно.

6.1.7. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг **эхэлж орсон нь эхэлж гарах зарчмын дагуу**, хамгийн доод хэсэгт **түүхий**, дунд хэсэгт, **хагас боловсруулсан**, хамгийн дээд хэсэг **бэлэн бүтээгдэхүүнийг** байрлуулах байдлаар лангуу хөргөгч, хөлдөөгчинд хэт чигжиж ачааллыг хэтрүүлэхгүйгээр өрнө.

Долоо. Бэлэн хоол, хүнсийг борлуулах, түгээх үед тавигдах шаардлага

7.1. Бэлэн хоол, зууш, ундыг халуун, хүйтэн байлгах төхөөрөмжөөс зориулалтын халбага, хутгуур, хавчаарыг ашиглаж олгоно.

7.2. Хоолны цэсэнд, жин, илчлэгийг тооцооны аргад тулгуурласан тооцоо, махны гарал үүсэл, хэрэглэсэн амтлагчийн нэрийг үнэн бодит мэдээлсэн байна.

7.4. Болгосон хоолыг тасалгааны хэмд хадгалдаг бол 2 цагийн дотор хэрэглэх ёстой. Хэрэв энэ хугацаа 2 цагаас дээш өнгөрсөн бол шууд устгана. Хүйтэн хоол, зууш, салатыг $+5^{\circ}\text{C}$ хэмд хадгалж бүртгэл хөтөлнө.

7.6. Хоолны гүний температурыг хэмжигч багажийг хэрэглэхийн өмнө үргэлж цэвэрлэж, халдваргүйжүүлнэ.

7.7. Халуун боловсруулалт хийсэн хоолны үлдэгдлийг шууд устгаж тэмдэглэл хөтөлнө. Өдөрт хийсэн хоол, бэлтгэсэн болон өдрийн төгсгөлд хэдий хэмжээний илүүдэл хоолыг хаясан талаар бүртгэлтэй байна.

ИЛЧЛЭГИЙН НОРМ ХЭМЖЭЭ

Хүүхдийн нас	ЭМС-ын 113 тушаал	ЭМС-ын А/74 тушаал	БСШУСС, ЭМС-ын А/448, А/268 тушаал
1-3 нас	1210	980-1060	840,9-1020
4-6 нас	1686	1330-1470	1123-1401
7-10 нас	1978	1650-1820	1767
10-14 нас	2164	2170-2500	2246
15-18 нас	2329	2280-2700	2347

Хоногт авах илчлэгийн хувь хэмжээ	Хувь	Хоногийн хоолны илчлэгийн хуваарилалт	Хувь
Өдрийн 8 цагийн үйл ажиллагаатай цэцэрлэг	80 %	Өглөөний хоол	20-25%
Сувиллын, тусгай, 24 цагийн үйл ажиллагаатай цэцэрлэг	100 %	Бага үдийн цай	10-15%
ЕБС-ийн дотуур байр	100 %	Үдийн хоол	35-40%
ЕБС-ийн Үдийн цай хөтөлбөр	15 %	Их үдийн цай	10-15%
ЕБС-ийн Үдийн хоол хөтөлбөр	35 %	Оройн хоол	20-25%

Найм. Хоолны хордлого, халдвараас урьдчилан сэргийлэх

8.1. Хоолны газар нь хоолны хордлого, халдвар гаргахгүй байх асуудлыг бүрэн хариуцаж, үүсэх шалтгаан түүнээс урьдчилан сэргийлэх талаар байгууллагынхаа ажилчдад эрүүл ахуйн сургалт, сурталчилгааг зохион байгуулна.

8.2. Бэлтгэсэн хоолны бүх төрлийг үйлчилгээнд гаргахын өмнө ерөнхий (ахлах) тогооч тэдгээрийн амт, үнэр, өнгө, үзэмж, жор найрлага, боловсруулалт зэрэгт чанарын шалгалт хийж үйлчилгээнд гаргах зөвшөөрөл олгож энэ тухай албан ёсоор тэмдэглэл хөтөлнө.

8.3. Бүтээгдэхүүний дээжийг журмын дагуу авч зориулалтын хөргөгчид 40⁰С температурт 48-72 цаг хадгалах, хоолны дээж авалтын бүртгэлийг хөтөлж, дээжийн савыг ариутгаж хэвшинэ.

8.4. Хоолны үлдэгдлийг дахин ашиглах, гурил, будаа, гоймон, хуурай өндөг зэрэг зарим материалыг урьдчилан боловсруулж хонуулах, түүгээр хоол унд хийхийг хориглоно.

8.5. Үйлчлүүлсэн хүмүүсийн дунд хоолны хордлого, халдвар гарсан тухай мэдээг хүлээн авсан хоолны газрын ямарч ажилтан нь дор дурдсан арга хэмжээг яаралтай авна. Үүнд:

а. Өөрийн байгууллагын удирдлагад мэдэгдэж үйлчилгээ, үйлдвэрлэлийг зогсооно.

б. ~~Харъяа өрх, дүүргийн эрүүл мэндийн төв, мэргэжлийн хяналтын байгууллагад шуурхай мэдээлнэ.~~

в. Үйлчилсэн халуун, хүйтэн хоол, ундаа, зуушны үлдэгдэл, хоолны хэрэглэлийг цэвэрлэж угаалгүйгээр эмч, эрүүл ахуй халдвар хамгааллын хяналтын улсын байцаагчдыг ирэх хүртэл хадгална.

г. Хоолны газарт хоолны хордлого, халдвар гарсан тухай яаралтай мэдээг хүлээн авсан эмнэлэг, мэргэжлийн хяналтын байгууллага нь тухайн газар яаралтай очиж хордлого үргэлжлэх, гарах нөхцөлийг таслан зогсоох арга хэмжээ авч хордлого гарсан шалтгааныг зааврын дагуу шалгана.

8.6. Эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагыг сайжруулах, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг зөв хэвшүүлэх ажлыг зохион байгуулж, байгууллагын төсөвт хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хэрэгсэл, угаалга халдваргүйтгэлийг бодисын санхүү, сургалтын төсвийг баталсан байна.

8.7. Хоол хүнсээр дамжих хурц болон архаг өвчин үүсгэх, хүнсний бохирдол, эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагыг сайжруулах, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг зөв хэвшүүлэх сургалтыг мэргэжлийн эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын улсын / ахлах/ байцаагч нараар хийлгүүлж, аливаа өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх ажлыг хийнэ.

Ес. Бүртгэл, баримт хөтлөх

9.1. Хоолны газрын үйл ажиллагааны төрөл, хэлбэрээс хамааран өөр өөрийн онцлогт тохирсон бүртгэлийг хөтөлнө. Үүнд:

- Эрүүл мэнд, ариун цэврийн үзлэгийн бүртгэл
- Мэргэжлийн сургалтын талаарх бүртгэл
- Хөргөх төхөөрөмж, камер, хөргөгчний хэмийн бүртгэл
- Лабораторийн сорилтын дүнгийн бүртгэл
- Их цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйжүүлэлтийн бүртгэл
- Хортон шавж устгалын бүртгэл
- Тоног төхөөрөмжийн засвар, үйлчилгээний бүртгэл
- Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл
- Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох “Урагш нэг шат” бүртгэл
- Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох “Хойш нэг шат” бүртгэл
- Шаардлага хангахгүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний устгалын бүртгэл
- Дээжийн бүртгэл
- Хоол, хүнсэнд хийгдсэн температурын бүртгэлүүд
- Өдөрт хийсэн, бэлтгэсэн хоол, хүнс, илүү гарсан хоол, хүнс, түүнийг устгаж хаясан бүртгэл үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын бүх бүрэлдэхүүн хэсгүүдэд бүртгэл хөтөлнө.

Арав. Ажилчдын хувийн ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага

10.1. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, тээвэрлэдэг, худалддаг, түүгээр үйлчилгээ үзүүлдэг хүнсний бүтээгдэхүүн болон хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтан ажиллагсад эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд 6 сар тутамд хамрагдсан байна. Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулсны дараа ажиллуулна.

10.2. Ажиллагсдын халдварт өвчний нян тээгч болох нь илэрсэн, гэр бүлийн хүмүүсээс гоц халдварт өвчнөөр өвчилсөн тохиолдолд **халдварын эсрэг арга хэмжээ авах хүртэл уг хүнийг ажиллуулахыг түр хориглоно.**

10.3. Ажиллагсад үйлдвэрлэлийн байранд хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар /халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ хангагдсан, бүрэн өмсөж хэвшсэн байна.

10.4. Ажилчид хумсаа ургуулах, ажлын үед уруулаа будах, ажлын гар утас байлгах, гартаа цаг, бөгж бусад зүүлт зүүхийг хориглох ба гарын ариун цэврийг чанд сахина.

10.5. Ажилчид халуун усанд орж, хувийн болон арьс, салст, гар хурууны эрүүл ахуй, ариун цэврийг сайтар сахиж, гараа тогтмол цэвэр байлгах, ил болон халдвар авсан шархгүй байна.

10.6. Хоолны газар нь ажилчдын биед тохирсон, **2-оос доошгүй ээлжийн хөдөлмөр хамгааллын хувцас, хэрэгсэл,** мөн үс далдлах зориулалтын малгай, алчуур, нэг удаагийн хэрэглээний бээлий, улавч зэрэг бусад шаардлагатай зүйлээр тасралтгүй хангах үүргийг хүлээнэ.

10.7. Хүнстэй харьцах хэсэгт ажилладаг хүн бүр гараа гоожуурын /халуун/ бүлээн усаар тохирох угаалгын бодис, саван хэрэглэн гар бохирдох бүрд угаана. Ялангуяа бие зассаны дараа, бохир болон түүхий материалтай харьцаж ажилласны дараа, ажил эхлэхийн өмнө гараа заавал угааж хэвшинэ.

Шинжилгээний давтамж

Жилд 1 удаа

- Флюорографи
УТБ-д
ажиллагсад
/6 сар тутам/

6 сар тутам

- Хамар
зал.арчдас
- Нян тээгч
- Цагаан хорхой

АНХААР

- СӨБ, ЕБС,
ЗУСЛАН **Үа**
ЭХЛЭХЭЭС ӨМНӨ
30 хоногийн
дотор

А.Гадна тал

/Эмнэлгийн нэр/

Урьдчилан сэргийлэх үзлэг,
шинжилгээний дэвтэр

Б.Нүүр хуудас

ЗУРАГ

Дугаар.....

Байгууллагын нэр

Овог.....

Нэр.....

Эрхлэх ажил

Ажилд орсон он, сар, өдөр.....

Дэвтэр олгосон он, сар, өдөр.....

/Биеийн зураг, тамга тэмдэггүй бол хүчингүй/

Санамж

1. Эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн Төрийн захиргааны төв байгууллагаас тогтоосон журмын 2.1-д заасны дагуу эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамрагдана.
2. Халдварт өвчнөөр өвчилсөн буюу өвчтөнтэй хавьтал болсон тохиолдолд тухай бүр эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээнд хамрагдана.
3. Байгууллагын дотоод хяналт хариуцсан ажилтан болон бусад хяналт тавих эрх бүхий этгээдэд дэвтрийг шалгуулна.
4. Дэвтрийг хуурамчаар үйлдэх, засварлах, бусдад шилжүүлэхийг хориглоно.
5. Эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээний бүрдэл дутуу, лабораторийн шинжилгээний дугааргүй, эмч, албан тушаалтны гарын үсэг, тэмдэггүй, бичигдсэн зүйл засвартай, зөвшөөрөгдсөнөөс бусад эмнэлэгт үзлэг, шинжилгээ хийлгэсэн бол хүчингүйд тооцно.

Танилцсан: /
гарын үсэг нэр

Он.....

Сүрьеэ:/Флюорограф (рентген)-ийн дугаар/

.....
/Эмчийн нэр, гарын үсэг, тэмдэг/

Арьсны халдварт өвчнүүд:/үзлэгийн дугаар/

.....
/Эмчийн нэр, гарын үсэг, тэмдэг/

Нян тээгч: /шинжилгээний дугаар/.....

.....
/Эмчийн нэр, гарын үсэг, тэмдэг/

Хамар залгиурын арчдас: /шинжилгээний дугаар/

.....
/Эмчийн нэр, гарын үсэг, тэмдэг/

Цагаан хорхой: /шинжилгээний дугаар/.....

.....
/Эмчийн нэр, гарын үсэг, тэмдэг/

Баталгаажуулсан:

Албан тушаалтны нэр, гарын үсэг,
тэмдэг.....

А.Гадна тал

???

/Эмнэлгийн нэр/

Урьдчилан сэргийлэх үзлэг,
шинжилгээний дэвтэр

Б.Нүүр хуудас

71,7%

ЗУРАГ

15,6
%

30,2
%

Дугаар.....

31,5%

Байгууллагын нэр

Овог.....

Нэр.....

Эрхлэх ажил 28,3%

Ажилд орсон он, сар, өдөр.....

Дэвтэр олгосон он, сар, өдөр..... 27,3%

/Биеийн зураг, тамга тэмдэггүй бол хүчингүй/

Санамж

1. Эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн Төрийн захиргааны төв байгууллагаас тогтоосон журмын 2.1-д заасны дагуу эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамрагдана.
2. Халдварт өвчнөөр өвчилсөн буюу өвчтөнтэй хавьтал болсон тохиолдолд тухай бүр эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээнд хамрагдана.
3. Байгууллагын дотоод хяналт хариуцсан ажилтан болон бусад хяналт тавих эрх бүхий этгээдэд дэвтрийг шалгуулна.
4. Дэвтрийг хуурамчаар үйлдэх, засварлах, бусдад шилжүүлэхийг хориглоно.
5. Эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээний бүрдэл дутуу, лабораторийн шинжилгээний дугааргүй, эмч, албан тушаалтны гарын үсэг, тэмдэггүй, бичигдсэн зүйл засвартай, зөвшөөрөгдсөнөөс бусад эмнэлэгт үзлэг, шинжилгээ хийлгэсэн бол хүчингүйд тооцно.

87.3%

Танилцсан: / /
гарын үсэг нэр

Он..... ??

Сүрьеэ: /флюорограф (рентген)-ийн дугаар/

.....
/Эмчийн нэр, гарын үсэг, тэмдэг/

Арьсны халдварт өвчнүүд: /үзлэгийн дугаар/

.....
/Эмчийн нэр, гарын үсэг, тэмдэг/

Нян тээгч: /шинжилгээний дугаар/.....

.....
/Эмчийн нэр, гарын үсэг, тэмдэг/

Хамар залгиурын арчдас: /шинжилгээний дугаар/

.....
/Эмчийн нэр, гарын үсэг, тэмдэг/

Цагаан хорхой: /шинжилгээний дугаар/.....

.....
/Эмчийн нэр, гарын үсэг, тэмдэг/

Баталгаажуулсан:

Албан тушаалтны нэр, гарын үсэг, тэмдэг..... !!!

Арван нэг. Цэвэрлэгээ, угаалга, халдваргүйтгэлд тавих эрүүл ахуйн шаардлага

11.1. Хоолны газар нь их цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэлийн хөтөлбөр, төлөвлөгөөг боловсруулан баталгаажуулж, түүний хэрэгжилтэнд хяналт тавина.

11.2. Угаалга цэвэрлэгээнд эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрсөн угаалгын нунтаг, саван, ариутгал, халдваргүйтгэлийн бодис, уусмал хэрэглэнэ.

11.3. Цэвэрлэгээг байнгын, өдөр тутмын, урсгал, их цэвэрлэгээ гэж ангилна. Их цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэлийн хөтөлбөр, төлөвлөгөөнд тусгаж, тэмдэглэл хөтлөнө.

11.4. Их цэвэрлэгээг 7 хоногт нэгээс доошгүй удаа, төгс цэвэрлэгээг бохирдолтын байдлаас шалтгаалан 2-3 сар тутамд хийх ба таазны хэсгээс эхлэн хана, цонх, шал гэсэн дээрээс доош уруудах чиглэлээр, тоног, төхөөрөмж, лангуу тавиур, эд хогшлыг бүрэн гүйцэт хамруулан хийнэ. Төгс цэвэрлэгээг хийхдээ том овортой тоног төхөөрөмжүүдийг байрнаас нь хөдөлгөх, цахилгаанаас салгах, таазыг цэвэрлэх зэрэгт аюулгүй ажиллагааг хангасан нөхцөлд хийнэ.

11.5. Өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээг өдөрт 2-с доошгүй удаа буюу бохирдсон тухай бүр хийх зааврын дагуу зориулалтын цэвэрлэгээний бодис, багаж хэрэгслээр хийдэг хуваарьтай, бүртгэл хөтөлж, гүйцэтгэлд нь дотоодын хяналт тавьж хэвшинэ.

11.6. Угаалга, цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэлийн заавар, аргачлалд хоолны газрын тоног төхөөрөмж, тээврийн хэрэгслэлүүдийг угаах, цэвэрлэх, ариутгаж халдваргүйжүүлэх, ямар алчуур, сойз, угаалгын бусад хэрэгслэлүүдийг хэрэглэх, тэдгээрийг хэрэглэсний дараа хэрхэн цэвэрлэж, халдваргүйжүүлэхийг тусгана.

11.8. Ариутгал /халдваргүйтгэл /-ын үр дүн нь анхны угаалга, цэвэрлэгээг бүрэн, гүйцэд хийсэн эсэх, хэрэглэж буй бодисын уусмалын концентраци, найруулалт, чанар, түүний хадгалалтаас шалтгаална.

11.9.Хортон шавж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлж, мэрэгчгүйтгэл, шавжгүйтгэлийг тусгай зөвшөөрөлтэй байгууллагаар гэрээний үндсэн дээр хийлгэж, хийлгэсэн тухай актыг хадгалж, тэмдэглэл хөтөлсөн байна.

№	Халдваргүйжүүлэх зүйлсийн нэр	Халдваргүйжүүлэх аргачлал	Халдваргүйжүүлэх бодисын нэр (дараах бодисуудаас сонгож хэрэглэх)	Халдваргүйжүүлэх бодисын үйлчлэх хугацаа	Зарцуулах хэмжээ
1	Өвчтөний – Цэр идээ – Шээс – Өтгөн – Цус – Ялгадасны сав – Бусад	– Холих – Дүүргэж хийх	– 0.1%-ийн жавелион – 0.04 %-ийн ДП-2Т – Гипохлорит кальц – Хлорклийн 0.05%	1 цаг	1 литр усанд 200-400 гр гипохлорит кальц хийж найруулан, сав (горшок, ялгадас хийсэн сав зэрэг) –тай ялгадасанд дүүргэж хийж халдваргүйжүүлнэ.
2	Асгарсан, цацагдсан цус, биологийн шингэнээр бохирлогдсон талбай, гадаргуу	- Шүрших	– 0.06%-ийн жавелион – 0.04 %-ийн ДП-2Т – Хлорклийн 0.05%	1 цаг	ЭМС-ын 537 дугаар тушаалын 6 дугаар хавсралт 3 дугаар заалтыг баримтална
3	Зөөлөн эдлэл /Цагаан хэрэглэл, хувцас гэх мэт/	- Дезкамер	Уур агаарын холимог (85 – 90°)	45 минут	ЭМС-ын 537 дугаар тушаалын 8 дугаар хавсралтыг баримтална
		-Автоклав	1.5 атм 126°	30 минут	
		- Дүрэх - Живүүлэх	- 0.06%-ийн жавелион - 0.04 %-ийн ДП-2Т	1 цаг	Халдваргүйжүүлэх уусмалд дүрэх, живүүлэх аргыг хэрэглэнэ

№	Халдваргүйжүүлэх зүйлсийн нэр	Халдваргүйжүүлэх аргачлал	Халдваргүйжүүлэх бодисын нэр (дараах бодисуудаас сонгож хэрэглэх)	Халдваргүйжүүлэх бодисын үйлчлэх хугацаа	Зарцуулах хэмжээ
4	Орон байр, гэр, майхан тавилгын гадаргуу, өвчтөний өрөө, (хана, тааз туурга, хаалга, цонх, тавцан, шал, ажлын ширээ, ор, шүүгээ, бусад эд зүйлс)	- Шүрших (Агаарт мананцар үүсгэхгүй) - Арчих	- 0.06%-ийн жавелион - 0.04% ДП-2Т - 0.03% клорклийн	1-2 цаг	Халдваргүйжүүлэх уусмалаар арчина
5	Өвчтөний хоолны үлдэгдэлтэй сав, суулга, аяга, таваг	- Угаах	2%-ийн содын уусмал эсвэл зориулалтын угаагч шингэнээр угаах	30 минут	Угаах аргыг ашиглана
6.	Өвчтөн ба цогцос зөөвөрлөсөн тээврийн хэрэгсэл	- Шүрших - Арчих	- 3%-ийн устөрөгчийн хэт исэл - 0.06%-ийн жавелион - 0.04%-ийн ДП-2Т - 0.05%-ийн клорклийн	1 цаг	1м ² талбайд 500 мл халдваргүйжүүлэх бодис хэрэглэхээр тооцож шүршинэ. Халдваргүйжүүлэх уусмалыг найруулж арчина.

№	Халдваргүйжүүлэх бодисын нэр	Усны хэмжээ	Бодисын орох хэмжээ	Уусмалын хувь
1	Клорсепт	5 л	1 ш	0,02%
		2 л	1 ш	0.05%
2	Жавелион	10 л	4 ш	0.06%
		10 л	7 ш	0.1%
3	ДП-2Т	7.5 л	2 ш	0.04%
		7.5 л	5 ш	0.1%
4	Гипохлорид кальци /40-45%/	1 л	12.5 гр	0.5%
5	Устөрөгчийн хэт исэл	910 мл	90 мл	3%
6	75%-ийн спирт	220 мл	780 мл /96%/	75%

Халдваргүйжүүлэлтийн бэлтгэл ажил

Хамгаалах хувцас хэрэглэл /XXX 1-2 ш илүү авч явна/

Автомакс, мананцар

Уусмал найруулах сав

Хэмжээст сав

Хар, шар өнгийн хогийн уут, хог хийх тагтай сав

Нүдний шил халдваргүйжүүлэх спирт, сав

Халдваргүйжүүлэх уусмал

Гар халдваргүйжүүлэх бодис

Орчны цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт

Сургагдсан ажилтан хийх

Цэвэрлэгээний ажилтанд стандарт ажиллагааны заавар байх

- Халдваргүйжүүлэх бодис аюулгүй, зөв бэлдэх
- Тоног төхөөрөмж, орчны цэвэрлэгээг яаж хийх
- Стандарт болон нэмэлт сэргийлэлт
- Хамгаалах хувцас өмсөх

Гар утасны гадаргууг халдваргүйжүүлэх, эсвэл 1 удаагийн уут ашиглах

Цэвэрлэгээний болон халдваргүйжүүлэх уусмалыг хэрэглэх үедээ бэлтгэж найруулах,

Бэлтгэсэн уусмалыг удаан хугацаанд хадгалж хэрэглэхгүй

Орчны цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт

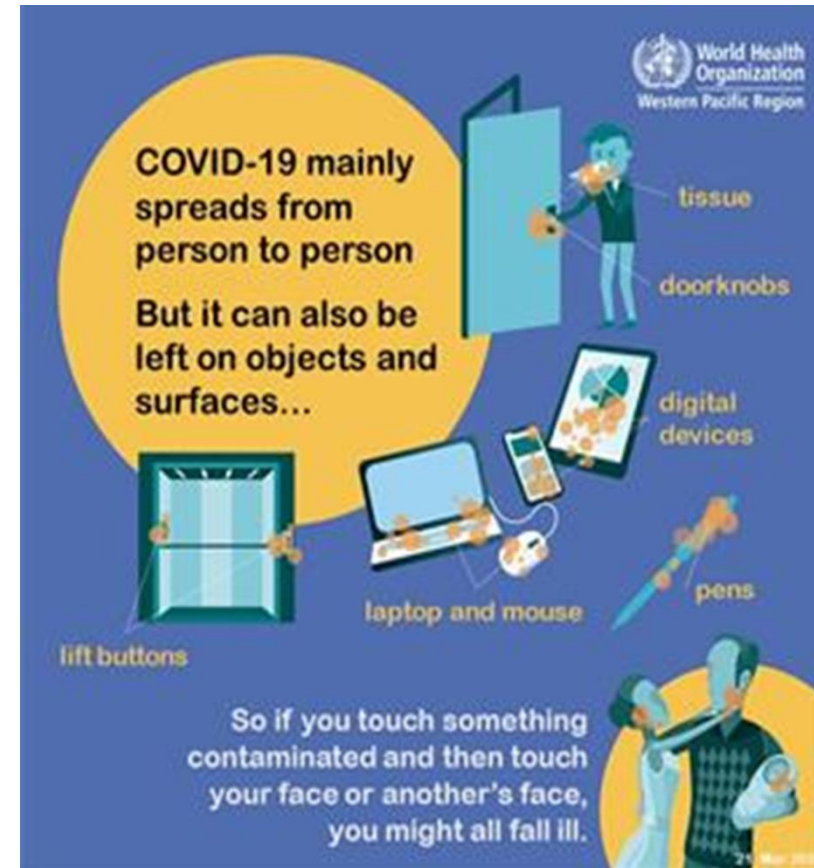
Халдваргүйжүүлэх бодис цацаж
хэрэглэхээс илүүтэй арчиж
хэрэглэх

Халдваргүйжүүлэх уусмал
хүрэлцээтэй, удаан хугацаанд
чийгтэй байлгах

Бодисын концентраци, үйлчлэх
хугацааг барих

Хэт өндөр концентрациар
ашиглахгүй

Ямар ч нөхцөлд хүн рүү
халдваргүйжүүлэх бодис цацах,
шүршихийг зөвлөхгүй



Гар угаах нөхцөлийг бүрдүүлж, сайжруулах

- Хичээлийн болон дотуур байрны орох, гарах хаалганы хэсэг, хоолны газар, ариун цэврийн өрөөнд гар халдваргүйжүүлэх спиртэн суурьтай уусмалыг байршуулах,

Ариун цэврийн тоног төхөөрөмжийн ажиллагаа, хүрэлцээ хангамж дутагдалтай -10.7%, шаардлага хангахгүй 54%, гар угаалтуурын шаардлага 51% /40 сурагчид 1 гар угаалтуур/

- ✓ **Гар угаах (ус, шингэн саван, цаасан алчуур, 1 мин)**

- ✓ **Гар халдваргүйжүүлэх (70% -80 % спиртийн агууламж, 20-30 сек, тусламж үйлчилгээ үзүүлэх цэгт)**

- **Хэзээ?**

Гарын ариун цэвэр сахих 5 заалт

- **Хяналт үнэлгээ (ССГХБ-хэрэглээ, ажиглалт, нөхцөл)**

