



**“БАГАЧУУД ХҮНС” ОНӨААТҮГ
ЗАХИРЛЫН ТУШААЛ**

2026 оны 01 сарын 22 өдөр

Дугаар A/03

Улаанбаатар хот

**Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны
журам батлах тухай**

Төрийн болон орон нутгийн өмчийн тухай хуулийн 20 дугаар зүйлийн 20.1.11 дэх заалт, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн тухай хуулийн 27 дугаар зүйлийн 27.1 дэх хэсэг, 28 дугаар зүйлийн 28.1.6 дахь заалт, Нийслэлийн иргэдийн Төлөөлөгчдийн Хурлын Тэргүүлэгчдийн 2015 оны 27 дугаар тогтоолоор батлагдсан “Багачууд хүнс орон нутгийн өмчит аж ахуйн тооцоот үйлдвэрийн газрын дүрэм”-ийн 6 дугаар зүйлийн 6.9 дэх хэсгийг тус тус үндэслэн ТУШААХ НЬ:

1.Багачууд хүнс орон нутгийн өмчит аж ахуйн тооцоот үйлдвэрийн газрын “Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны журам”-ыг хавсралт ёсоор баталсугай

2.Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагааны журмыг мөрдөж ажиллахыг нийт ажилтанд, хэрэгжилтийг зохион байгуулж, хяналт тавьж ажиллахыг ХАБЭА, дотоод хяналтын ажилтан, эрүүл ахуйч нарт үүрэг болгосугай.

3.Уг тушаал гарсантай холбогдуулан захирлын 2024 оны 02 дугаар сарын 09-ний A/06 дугаар тушаалыг хүчингүй болгосугай

ЗАХИРАЛ



Б.МӨНХНАСАН

1526010006



БАГАЧУУД ХҮНС ОРОН НУТГИЙН ӨМЧИТ АЖ АХУЙН ТООЦООТ
ҮЙЛДВЭРИЙН ГАЗРЫН АЖИЛЧДЫН МӨРДӨХ
АЮУЛГҮЙН АЖИЛЛАГААНЫ ЖУРАМ

Нэг.Журмын зорилго

1.1.Ажилчдын хөдөлмөрийн аюулгүй байдлыг хангах, хөдөлмөрийн нөхцөлийг сайжруулах, хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн тухай хуулийг хэрэгжүүлэхэд оршино.

Хоёр.Ерөнхий зүйл

2.1.Энэхүү журмыг Багачууд хүнс орон нутгийн өмчит аж ахуйн тооцоот үйлдвэрийн газрын бүх ажилчид дагаж мөрдөнө.

Гурав.Нийтлэг шаардлага

3.1.Ажилд шинээр орж байгаа хүмүүс эрүүл мэндийн урьдчилсан үзлэгт орсон байх шаардлагатай.

3.2.Ажилд шинээр орж байгаа ажилтан бүр урьдчилсан зааварчилгаа авах, бие даан ажиллахын өмнө туршлагатай ажилтаныг дагалдан мэргэжлийн дадлага хийх.

3.3.Нийт ажилчдад улиралд нэгээс доошгүй удаа аюулгүй ажиллагааны давтан зааварчилгаа өгөх .

3.4.Ажилчид жилд нэг удаа хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн сургалтад хамрагдсан байх.

3.5.Ажлын байр, ажилтанд ажлын байрны аюултай хэсэг, аюул осол гарч болзошгүй газруудад анхааруулах тэмдэг, зурагт хуудас, тоног төхөөрөмжийн аюулгүйн ажиллагааны заавар санамжийг ил тод харагдах газарт ойлгомжтой бичиж тавьсан байх.

3.6.Ажилчид зөвхөн өөрсдийн ажлын байрны тодорхойлтод заагдсан буюу удирдлагаас өгсөн ажлыг хийж гүйцэтгэх, өөр бусад ажил хийхийг хатуу хориглоно.

3.7.Ажилтан бүр ажил эхлэхийн өмнө ажлын байрны аюулгүй байдал, ажилд хэрэглэх багаж хэрэгсэл, зориулалтын хувцас бүрэн бүтэн эсэхийг шалган хэрэв зөрчил илэрвэл удирдлагад шуурхай мэдэгдэх.

3.8.Ажилтан нь өөрийн ажлын байрыг эзэнгүй орхихгүй байх.

3.9.Ажилтан бүр галын аюулаас урьдчилан сэргийлэх, гал гарсан үед гал унтраах багаж хэрэгсэлтэй байх, гал унтраах чадвар мэдлэгийг эзэмшсэн байх ажлын байр болон байгууллагын гадна дотно ойр орчмын талбайд ил гал гаргахыг амархан шатах, тэсэрч дэлбэрэх материалыг ажлын байранд байлгахыг хориглоно.

3.10.Ажилтан бүр ажлын хувцас шаардлагатай багаж хэрэгслээр бүрэн хангагдах ба тэдгээрийг бүрэн хэрэглэх үүрэгтэй.

3.11.Ажилчид нь хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн мэдлэгээ сайжруулж аюулгүйн ажиллагааны дүрэм, заавруудыг судалж байх шаардлагатай.

3.12. Ажил үүргээ осол эндэгдэлгүй гүйцэтгэх арга барил, мэргэжлийн ур чадвар эзэмших, осол гэмтэл, хурц хордлогоос сэргийлэх, болзошгүй аюул, ослын үед анхны тусламж үзүүлэх чадвар эзэмшсэн байх.

3.13. Ажилчид нь өөрийн ажлын байр болон байгууллагын хашаан дотор бохир зүйл хаяж бохирдуулахгүй байх.

3.14. Ажилтнууд байгууллага дээр мөрдөж буй дүрэм журам, зааврыг заавал мэддэг байх шаардлагатай.

3.15. Өөрийгөө болон бусдыг аюул эрсдэлд оруулахгүй байх.

3.16. Оффисын ажлын байранд компьютер, разетка, унтраалга болон бусад цахилгаан хэрэгслийг унтраах, цахилгаан утас гэмтсэн, шалбарсан үед мэргэжлийн цахилгаанчид мэдэгдэх, өөрсдөө засварлахыг хориглоно.

3.17. Эзгүй үед өрөө тасалгааны цахилгааныг салгаж байх.

Дөрөв. Хүнсний бараа бүтээгдэхүүн хүлээн авах, хадгалах, тээвэрлэхэд тавигдах шаардлага

4.1. Бэлтгэн нийлүүлэгч компаниас нийлүүлэгдэж буй хүнсний бараа бүтээгдэхүүнийг хүлээн авахдаа гарал үүслийн болон ариун цэврийн гэрчилгээг шалгаж, гадаад байдал амт үнэр өнгийг мэдрэхүйн эрхтэний тусламжтай сайтар шалгаж авах.

4.2. Хүнсний бараа, бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол, үйлдвэрлэсэн огноо, хадгалах хугацаа зэргийг сайн шалгаж авах.

4.3. Шаардлага хангасан хүнсний бараа, бүтээгдэхүүнийг зориулалтын сав агуулахад хадгалах.

4.4. Хүнсний бараа бүтээгдэхүүнийг зориулалтын бус газар ил задгай тавих, хадгалахыг хатуу хориглоно.

4.5. Хүнсний бараа бүтээгдэхүүнийг зориулалтын бус газар ил задгай тавих, хадгалахыг хатуу хориглоно.

4.6. Хадгалах хугацаа нь дуусах дөхсөн, дууссан бараа бүтээгдэхүүнийг цэцэрлэгүүдэд нийлүүлэхгүй байх, асуудал үүссэн тохиолдолд удирдлагад мэдэгдэж шуурхай шийдвэрлүүлэх.

Тав. Түгээлтийн багт өгөх аюулгүйн ажиллагааны зааварчилгаа

5.1. Ачигч нар хүнсний бараа бүтээгдэхүүнийг ачиж, зөөж буулгахдаа эвдэж гэмтээхгүй бүрэн бүтэн байдлыг хангах.

5.2. Нярав, жолооч, ачигч нар өглөө бүр аюулгүйн ажиллагааны зааварчилгаа авч ажилд гарна.

5.3. Ачигч нар хүнсний бараа бүтээгдэхүүн болон хөлдүү махыг ачиж, буулгаж зөөвөрлөхдөө ажлын байрны аюулгүйн ажиллагааг бүрэн хангаж ажиллана.

5.4. Ажлын хувцасыг бүрэн бүтэн, эмх цэгцтэй өмсөнө.

5.5. Жолооч нар өглөө ажилд гарахад түгээлтийн автомашины бүрэн бүтэн байдлыг шалгаж түгээлтэд гарахад бэлдсэн байна.

5.6. Жолооч нар хүнсний бараа бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхэд автомашины аюулгүйн ажиллагааг бүрэн хангах, замын хөдөлгөөний дүрэм, журмыг баримталж ажиллана.

5.7.Цэцэрлэг, сургуулиудад түгээлт хийж явах үедээ техникийн бүрэн бүтэн байдалд аюулгүйн ажиллагааг ханган ажиллана.

5.8.Заагдсан маршрут, хуваарийн дагуу ажил үүргээ гүйцэтгэх ба зөвшөөрөгдөөгүй маршрут заагдаагүй ажилд явахыг хориглоно.

5.9.Орой ажлаас буухдаа түгээлтийн машиныг гражид тавихдаа галын болон ямар нэгэн аюулын үед саадгүй байхаар байрлуулж, бүхээгний хаалгыг түгжин харуулд түлхүүрээ өгч машиныг хүлээлгэн өгөх шаардлагатай.

Зургаа.Үйлчлэгчид өгөх аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа

6.1.Ажлын хувцас бээлийг тогтмол өмсөж байх.

6.2.Байгууллагын хуурай хүнсний болон хөргүүртэй агуулахын тотмол хуваарийн дагуу ажлын хувцас бээлийтэй цэвэрлэх, цэвэрлэгээний бодис, багаж хэрэгсэлтэй болгоомжтой харьцаж ажиллах.

6.3.Оффиссын байрны өрөө тасалгаа, шат зэргийг болгоомжтой угааж цэвэрлэн хальтирч унахаас болгоомжлох.

6.4.Ажлын үед өөрийн болон бусдын анхаарлыг сарниулахгүй байх, анхаарал болгоомжтой ажиллах.

Долоо.Засварчин, слесарийн аюулгүй байдлын зааварчилгаа

7.1.Засварчин, слесарь нь байгууллагын ажилчдын мөрдөх аюулгүйн ажилаагааны журам, заавар галын аюулаас хамгаалах дүрэм, заавар сантехникийн слесарийн ашиглалтын заавар журмын шаардлагыг мөрдөж ажиллана.

7.2.Засварчин слесарь нь ажлын хувцасыг эмх цэгцтэй, ханцуйгаа товчилж унжиж санжсан зүйлийг засаж үсийг малгай дотуур хийж хамгаалах хэрэгсэл болон ажлын хувцасыг зөв өмссөн байна.

7.3.Хийх ажилтайгаа танилцаж түүнийг аюулгүй хийх слесарийн ажилд хэрэглэх багаж хэрэгсэлээ бүрэн бүтэн эсэхийг шалгана.

7.4.Ажлын байрны гэрэлтүүлэг нь хангалттай эсэхийг шалгана.

7.5.Аюул учруулж болох янз бүрийн гэмтэл болон зөрчил үүссэн тохиолдолд удирдлагад тэр даруй мэдээллэнэ.

7.6.Нойтон чийгтэй хувцастай цахилгаантай харьцахыг хатуу хориглоно.

Найм.Хариуцлага

8.1.Багачууд хүнс ОНӨААТҮГазрын нийт ажилчдын мөрдөх "Аюулгүйн ажиллагааны журам"-д заасан үүргээ биелүүлээгүй тохиолдолд Хөдөлмөрийн тухай хууль болон байгууллагын хөдөлмөрийн дотоод журам, холбогдох бусад хууль тогтоомжийн хүрээнд хариуцлага хүлээлгэнэ.

8.2.Ажилтан нь энэхүү журмыг зөрчсөнөөр байгууллагад эд хөрөнгийн хохирол учруулсан тохиолдолд эд хөрөнгийн бүрэн хариуцлага хүлээнэ.