

6. ЗӨГИЙН БАЛ ХУРААХ



6-1. Зөгийн бал хураахын өмнөх бэлтгэл ажил	107
6-1-1. Бал хураах бүлд өмнөх өдөр нь үзлэг хийж бэлтгэх	101
6-1-2. Бал хураахад шаардлагатай багаж хэрэгслийг бэлтгэх	107
6-2. Стандарт шаардлагад нийцсэн (өтгөн, бохирдолгүй)	
бал хураах технологи	107
6-2-1. Бал хураах жаазыг сонгож авах	107
6-2-2. Шингэн бал хураахаас болгоомжлох!!	108
6-2-3. Бал хураах явцад хийх балны чанарын шалгалт	109
6-3. Бал хураах үеийн ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөл	109
6-3-1. Хэрэглэж буй багаж хэрэгслийн ариун цэвэр	109
6-3-2. Бал хураалтанд оролцож буй хүмүүсийн ариун цэвэр	110
6-3-3. Бал ялгах үеийн ариун цэвэр	110
6-4. Бал савлах үеийн эрүүл ахуй, чанарын хяналт	111
6-4-1. Бал савлах үеийн эрүүл ахуйн менежмент	111
6-4-2. Эцсийн бүтээгдэхүүнийг савлах	112
6-5 Бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй болон чанар, хяналт	114
6-5-1 Бүтээгдэхүүний чанар	114
6-5-2. Балыг цувралаар дугаарлан бүртгэх, савлах	115
6-5-3 Хүнсний саванд тавигдах шаардлага	116
6-6. Бүтээгдэхүүний цувралын мониторинг, мөшгих тогтолцоо	119
6-6-1. Цувралын мониторинг	119
6-6-2 Мөшгих тогтолцоо	119
6-7. Бал хураасны дараах бүлийн арчилгаа:	121

6-1. Зөгийн бал хураахын өмнөх бэлтгэл ажил

6-1-1. Бал хураах бүлд өмнөх өдөр нь үзлэг хийж бэлтгэх

- Доод давхрын хоёр захын тэжээлтэй жааз балаар дүүрсэн бол дээд давхарт зөөнө. Энэ жаазны оронд түүний дотор талд байсан жаазыг байрлуулж болно. Хэрэв энэ жааз нь өндөг, үрвэлдэйтэй бол шинээр балны жааз тавьж өгнө. Гагцхүү доод давхрыг огт балгүй (тэжээлгүй) болгож болохгүй. Хэрэв огт балгүй болохоор бол дээд давхраас хамгийн бага балтай жаазыг доод давхарт зөрүүлэн тавьж болно.
- Ингээд хоёр давхарт дан балтай жаазыг төвлөрүүлж бэлтгэнэ. Эдгээр балтай жаазны тоо олон, зөгийн бүл хүчтэй тохиолдолд энэхүү балтай корпусыг гуравдугаар давхар болгон өргөтгөөд шинээр хоёрдугаар давхарт 4-5 жааз бүхий корпус тавина.
- Дараа нь хоёр болон гуравдугаар давхрын хооронд зөгий шилжүүлэгч самбарыг хавчуулан хийж өгнө. Энэ самбарын тусламжтайгаар гуравдугаар давхрын бүх зөгий доош бууж маргааш өдөр нь балтай жаазыг авахад хялбар болж цаг хэмнэнэ.
- Хэрэв тухайн бүлийн бал хураах жаазны тоо цөөн, хүч төдийлөн сайн биш бол зөгий буулгагч самбар ашиглах шаардлагагүй.

6-1-2. Бал хураахад шаардлагатай багаж хэрэгслийг бэлтгэх

- Бал ялгуур, хаалтны хутга, хаалтны сав, сахар хэмжигч багаж, шүүлтүүр, балны сав, шаардлагатай бол торон майхан зэрэг бусад бал хураахад шаардлагатай багаж хэрэгслүүдийг урьдчилан бүртгэж бэлтгэнэ. Багаж хэрэгсэл дутуу байх нь цаг алдах зэргээр төвөгтэй байдал үүсэхээс гадна ажлын чанар цаашилбал балны чанарт нөлөөлдөг.
- Анх удаа бал хураах гэж байгаа шинэ зөгийчний хувьд туршлагатай зөгийчинтэй хамтран ажиллаж балны хаалтыг хэрхэн зүсэж авах, бал ялгуурыг хэрхэн ажиллуулах, ялгасан балны анхны шүүлтийг ямар аргаар хийх зэргийг заалгасан байх шаардлагатай.

6-2. Стандарт шаардлагад нийцсэн (өтгөн, бохирдолгүй) бал хураах технологи

6-2-1. Бал хураах жаазыг сонгож авах

Өмнөх өдөр бүлийн дээд давхарт төвлөрүүлж бэлтгэсэн балтай жаазнуудаас зөвхөн нийт талбайн 1/3-ээс дээш хаалт хийгдсэнийг нь түүж авна. Хаалт багатай, хаалтгүй балтай жаазнуудыг тэнд нь үлдээж дараагийн удаа хураана.

6-2-2. Шингэн бал хураахаас болгоомжлох!!

Давхарлаагүй бүлээс бал хурааж болохгүй!!!

Давхарлаагүй бүлийн захын жаазнаас бусад нь өндөг, үрвэлдэйтэй байдаг. Ийм жаазанд хуримтлагдсан жаахан балыг хураах нь уг бүлийн ирээдүйг сүйрүүлж байна гэсэн үг юм. Мөн ингэж хураасан баланд сүүнцэр, авгалдай үрвэлдэйн бие орж холилдон балны чанарт муугаар нөлөөлдөг. Ийм бал нь шингэн бөгөөд дээрх зүйлүүд орж задарснаас бүүдгэр өнгө үүсдэг. Стандарт шааардлагатай харьцуулж үзвэл энэ нь зөгийн бал биш харин бохир, шингэн амтат шүүс юм.

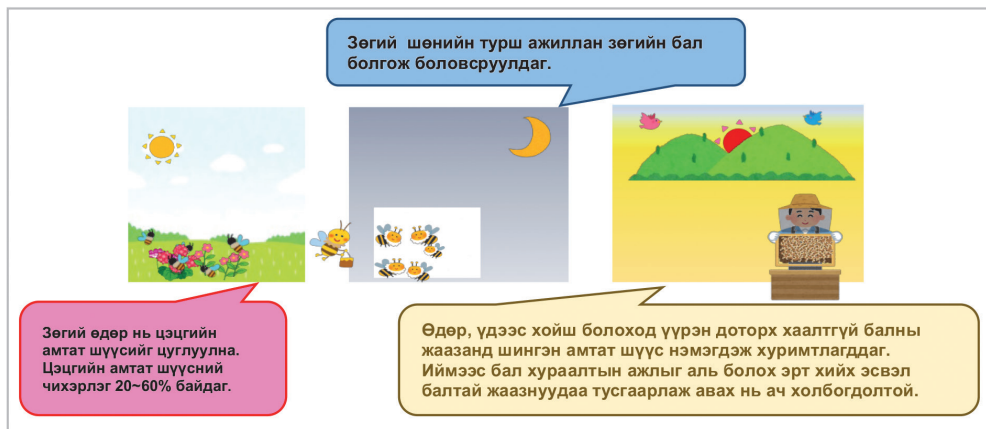


Шингэн, бохир учир исэж муудсан зөгийн бал

Бал ихээр хуримтлагдсан мэт харагдавч хаалт хийгдээгүй бол хурааж болохгүй!!

Зөгийн цэцгийн амтат шүүсийг цуглуулан үүрэндээ авчрах бөгөөд энэ нь бал биш юм. Ид бал авцын үед өглөө эрт зөгийн бүлийг ажиглахад үүрний хаалганы өмнө дүнгэнэсэн чимээ сонсогдоно. Урд өдрийн цуглуулсан шингэн амтат шүүсийг далавчаараа сэвэн бүтэн шөнө өтгөрүүлж боловсруулж байгаа нь тэр юм. Өөрөөр хэлбэл, зөгий үүрэн дотроо сахароз ихтэй цэцгийн амтат шүүсийг өөрийн энзимээр глюкоз, фруктоз болгон задалж чийгийг далавчаа дэвэн ууршуулж өтгөрүүлснээр чихэрлэгийн үзүүлэлт нэмэгдэж сая жинхэнэ зөгийн бал бэлэн болдог.

Зөгийн бүлийн хүч сайн байх тусам өтгөрүүлж боловсруулах явц сайн байна.



Монгол орон харьцангуй хуурай уур амьсгалтай орон учраас 80%-иас дээш сахарын агууламжтай, 20%-иас доош чийгшилтэй бал хураах нь тийм ч хэцүү зүйл биш юм.

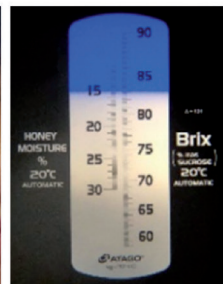
Үе үе бороо шивэрсэн, борооны маргааш агаарын чийг ихтэй үед хураахгүй байхыг зөвлөж байгаа хэдий ч ийм үед балаа хурааж байгаа хүмүүс байсаар л байна. Ингэж хураасан бал нь шингэн, чийглэг ихтэй учир **исэж мууддаг!!**

6-2-3. Бал хураах явцад хийх балны чанарын шалгалт

Бал хураах явцад үе үе бал ялгуураас гарч буй балны нийт сахар, чийгийн хэмжээг хэмжигч багажаар (жижиг оврын рефрактометр) хэмжинэ. Хэрэв балны нийт сахарын хэмжээ 80%-тай тэнцүү эсвэл ялимгүй бага байвал цаашид балны хаалт ихтэй жаазыг сонгоод бусад жаазыг зөгийн бүлийн бал хураах хэсэг рүү буцаана. Ингэж хурааж байгаа баланд хяналт тавиагүйгээс шингэн бал хураах эрсдэлд ордог.

Сахарын хэмжээг заавал хэмждэг болцгооё!!

Сахарын хэмжээ бага гарсан тохиолдолд технологийн аль хэсэгт алдаа гаргаснаа эргэж дүгнэх хэрэгтэй.



Зурган дээрх багажны заалт сахарын хэмжээ 83%, чийгийн хэмжээ 15% орчим зааж байна.

Монголын зөгийн балны стандарт

- ✓ Нийт сахарын хэмжээ : 80%-иас дээш (Brix)
- ✓ Чийг: 20%-иас доош
- ✓ Механик хольцгүй байх (зөгийнний хөл далавч, сархиагны хэлтэрхий г.м)

6-3. Бал хураах үеийн ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөл

6-3-1. Хэрэглэж буй багаж хэрэгслийн эрүүл ахуй

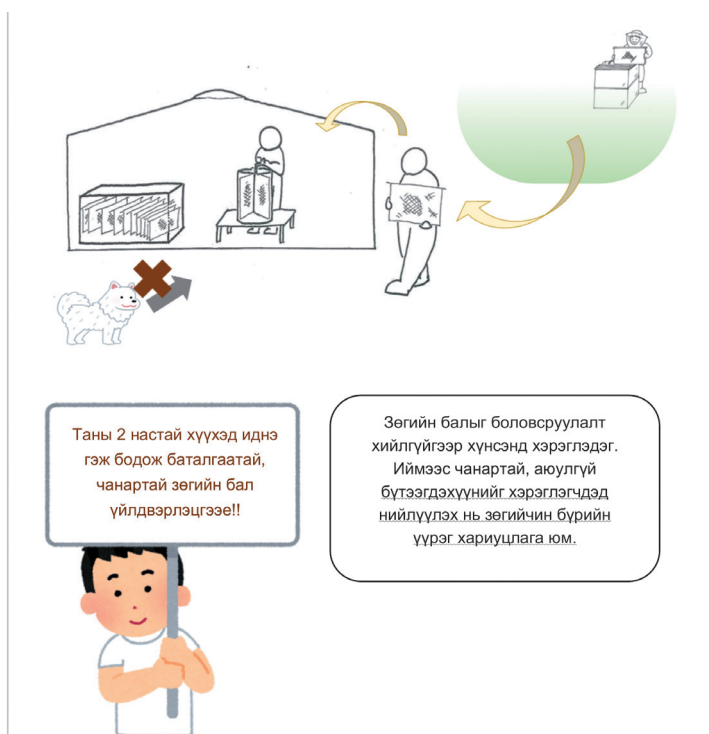
- Бал хураагуур, бал нөөцлөх сав, хаалт авах хутга, балны шүүлтүүр зэрэг зүйлүүдийг бал хураах бүрд угааж цэвэрлэн хэрэглэнэ.
- Балыг хадгалж савлахдаа хүнсний зориулалттай сав хэрэглэцгээе. Зарим саван дээр хүнсний зориулалттай гэж бичсэн байдаг.

6-3-2. Бал хураалтанд оролцож буй хүмүүсийн ариун цэвэр

- Зөгийчид бал хураах бүрд угааж цэвэрлэсэн хөдөлмөр хамгааллын хувцсыг (зөгийчний малгай, цамц, өмд, бээлий, гутал) бүрэн гүйцэд өмсөж хэвших
- Гар угаах, бие засах байрыг урьдчилан бэлтгэсэн байх. Бал хураах ажлыг ихэвчлэн зөгийн суурийн дэргэд суурин газраас хол хээрийн нөхцөлд хийдэг тул аяны зориулалттай жорлон, гар угаах хэрэгсэл ашиглахыг зөвлөж байна.
- Бие засах болон завсарлаад ажлын байранд эргэж ирэх бүрдээ гараа угааж занших

6-3-3. Бал хураах үеийн эрүүл ахуй

- Балтай жаазыг үүр хайрцагнаас ялган авч оронд нь нөөц жааз хийнэ. Бал хураах нөөц жаазыг сайтар бэлтгэж бүх балтай жаазаа ялгаж аваад зөгийн сууриас зайдуу бал хураах газар луу зөөж (суурин газарт бэлтгэсэн байр болон хээрийн нөхцөлд бал хураахаар бэлдсэн газар) балаа ялгаж цохих нь сайн туршлага юм. Нэгэнт зөгийнөөс салгасан балтай жаазнаас дуртай цагтаа яарч тэвдэхгүйгээр эрүүл ахуйн сайн нөхцөл бүрдсэн газарт балаа цохиж авах боломжтой.
- Балтай болон балгүй жаазыг зөөж тээвэрлэх, хадгалах явцдаа газар шороон дээр тавих, бохир газарт байлгахгүй байх шаардлагатай.
- Хээрийн нөхцөлд бал ялгуурыг торон майханд байрлуулах нь хамгийн тохиромжтой байдаг.



6-4. Бал савлаж хадгалах үеийн эрүүл ахуй, чанарын хяналт

6-4-1. Бал савлах үеийн эрүүл ахуйн менежмент

Зөгийн балыг савлаж хадгалах:

- Балыг хадгалж савлахдаа **хүнсний зориулалттай** сав хэрэглэцгээе.
- Бал хадгалах газраа нохой, муур амьтан оруулахгүй, цэвэр цэмцгэр байлгацгаая.
- Бал хадгалах газар нь эцсийн бүтээгдэхүүн савлах газартай хамт байж болно.

Савлах өрөөг тусад нь бэлтгэцгээе!!

Савлах газар:

- Зөгийн балыг **савлах өрөөг тусгайлан бэлтгэх** шаардлагатай.
- Савлах өрөөнд **шороотой гуталтай орохыг хориглоно.**
- Савлах өрөөнд **нохой, муур оруулахгүй.**
- Савлагааны өрөөг цэвэрхэн байлгахад анхаарч, савлахын өмнөх өдөр заавал **цэвэрлэцгээе!**

Зөгийн бал савлах хүн:

- Савлагаа хийх хүн нь эрүүл мэндийн хувьд асуудалгүй, гэдэс нь эвгүйрхэж гүйлгэсэн, халуурсан байж болохгүй.
- Савлагаа хийх үедээ маск зүүж, үс унахаас сэргийлж малгай өмсөх, ээмэг бөгж гэх мэт зүүлт, цагаа тайлж авна.
- Гарын хумсаа авна.
- Савлагаа хийхийн өмнө заавал гараа угаана.
- Бээлийн өмсөх тохиолдолд ч гэсэн бээлий өмсөхөөсөө өмнө заавал гараа угаах шаардлагатай.
- Гараа зөв угаацгаая.
- Гараар шууд зөгийн баланд хүрэхгүй байх.
Савлах явцад гар хуруундаа хүргэсэн ч долоож болохгүй.
- Гадагш түр гарах бол бээлий, малгай, маскаа тайлж орхиод буцаж ирээд дахин гараа угаацгаая.

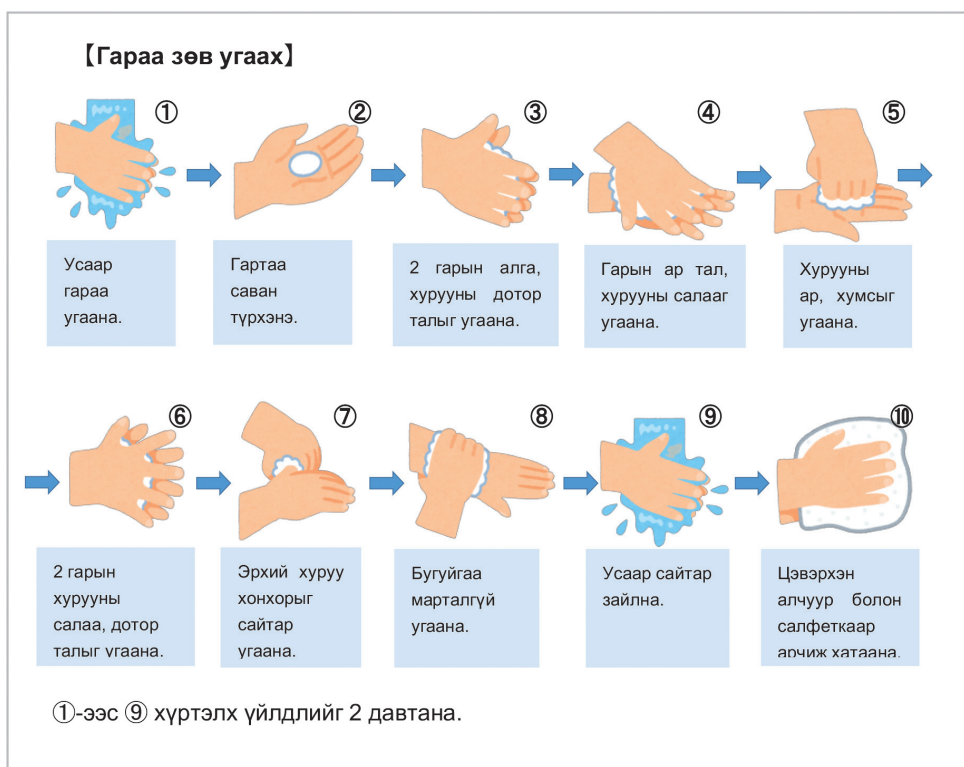


ЗӨГИЙН АЖ АХУЙН НЭГДСЭН ГАРЫН АВЛАГА

Гараа зөв угаах	Гаранд үлдэх нянгийн тоо
Гараа угаагаагүй нөхцөлд	Ойролцоогоор 1,000,000 ш
Усаар гараа 15 сек угаахад	Ойролцоогоор 10,000 ш
Савангаар 10~30 секунд угаасны дараа цэвэр усаар 15 секунд зайлахад	Ойролцоогоор 500 ш
Савангаар 60 секунд*угаасны дараа цэвэр усаар 15 сек зайлахад	Ойролцоогоор 50 ш
Савангаар 10 секунд угаасны дараа цэвэр усаар 15*сек зайлахыг 2 удаа давтахад	Ойролцоогоор 5 ш

[Mori et al, 2006, <http://journal.kansensho.or.jp/Disp?pdf=0800050496.pdf>]

※ 60 сек гэдэг нь ? → “Маамуу нааш ир” дууг бүтэн дуулах хугацаа

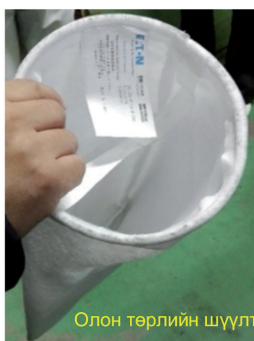


6-4-2. Эцсийн бүтээгдэхүүнийг савлах

- Балыг савлахын өмнө цуврал бүрийн сахарын хэмжээг багажаар хэмжиж 80%-иас дээш үзүүлэлтийг хангаж байгаа эсэхийг шалгана. Шаардлага хангаагүй тохиолдолд зөгийн бал хэмээн борлуулах боломжгүй.
- Заавал хүнсний зориулалттай савыг ашиглана.
- Сав болон тагийг угааж, ариутгаж хэрэглэнэ.
- Цэвэрлэж ариутгасан сав болон шинээр худалдаж авсан савыг бусад

зүйлээс тусад нь **эрүүл ахуйн шаардлага хангасан цэвэрхэн газар** хадгална. Тоос шороо болохооргүй битүү газар хадгалах шаардлагатай.

- Дахин ашиглах шил хэрэглэх тохиолдолд хагарч цуурсан эсэхийг шалгаж сонгох шаардлагатай.
- Таганд тухайн бүтээгдэхүүний үнэр шингэсэн, бохир байж болзошгүй. Иймд дахин ашиглах шил байсан ч шинэ таг худалдаж авч хэрэглэвэл зохистой.
- Савлахын өмнө хураасан балаа хадгалах саванд хийж хэсэг хугацаанд (хагас өдөр орчим) амрааж бал хураах үед орсон хий хөөсийг дарна.
- Балыг саванд хийхийн өмнө гадны хольцыг сайтар шүүнэ.
- Балыг халааж савлах тохиолдолд шууд гал дээр халааж болохгүй.
 - * 600с-аас доош температуртай халуун усан дотор савтай нь тавьж халаана.
 - * Зөгийн балыг өндөр температуртай болтол халаахад түүнд агуулагдах зарим амин дэм алдагдаж, энзим өөрчлөгддөг.



Олон төрлийн шүүлтүүрийн материал байдаг.



Зөгийн балыг 45°C-ээс бага хэмд халаана.



Ус 60°C-ээс бага хэмтэй

6-5 Бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй болон чанар, хяналт

6-5-1 Бүтээгдэхүүний чанар

Чанартай хүнсний бүтээгдэхүүн нь

- Хуулийн болон зохицуулалтын шаардлага
- Үйлдвэрлэгчийн өөрийн шаардлага
- Хэрэглэгчийн шаардлагыг хангасан байхыг хэлнэ.



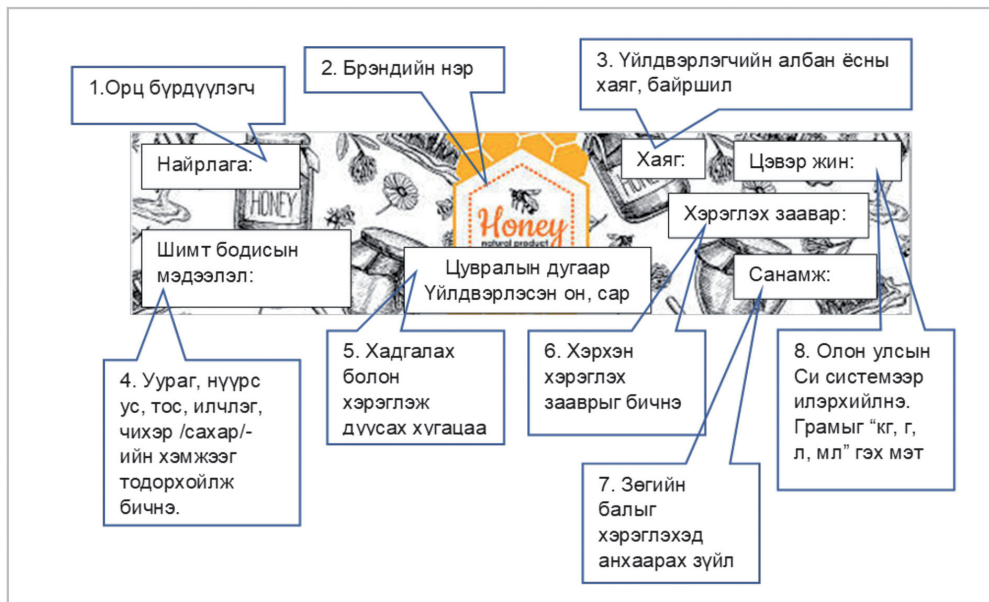
Үйлдвэрлэгчид бараа бүтээгдэхүүнийхээ чанарыг сайжруулах, зах зээлд өрсөлдөх чадвараа нэмэгдүүлэхийн тулд олон улсын чанарын болон хүнсний аюулгүй байдлын стандартуудыг үйлдвэрлэлдээ нэвтрүүлэх нь зүйтэй. Жишээ нь:

- Чанарын менежментийн тогтолцоо-Шаардлага MNS ISO 9001:2016
- Хүнсний аюулгүй байдлын менежментийн тогтолцоо. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчид тавих шаардлага MNS ISO 22000:2019
- Аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналт HACCP
- Хөдөө аж ахуйн зохистой дадал - GAP
- Эрүүл ахуйн зохистой дадал – GHP



Зөгийн балны шошгоны стандарт

Савласан зөгийн балны шошго MNS 6648:2016 стандартын шаардлагуудыг хангасан байна. Жишээ нь:

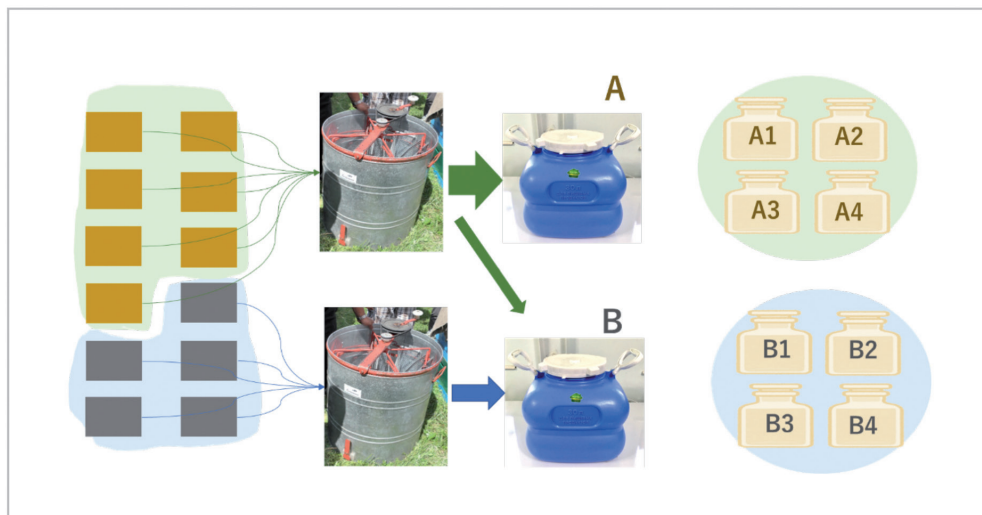


6-5-2. Балыг цувралаар дугаарлан бүртгэх, савлах

- Цувралаар дугаарлах гэдэг бол чанарын хувьд адилхан (ижил зөгийн сууриас ижил чанартай балыг хураан нэг саванд хийж хадгалсан)¹³ зөгийн балыг ижил дугаартайгаар (цувралын дугаар) тэмдэглэх явдал юм.
- Бал хураах бүртгээ бал хураалтын бүртгэлээ хөтөлнө. Аль цувралд ямар бал хамаарагдаж байгааг ойлгомжтойгоор тэмдэглэнэ.
- Зөгийн тухайн сууриас ижил чанартай балыг нэг цуврал болгон дугаарлаж, бал хураасан хугацаа, зөгийн суурийн дугаар, савны дугаарыг ашиглаж болно. Жишээлбэл: 20-8-10-2-1 гэх дугаар нь 2020 оны 8 дугаар сарын 10-ны өдөр 2 дугаар сууриас хураасан 1 дүгээр савны бал гэсэн утга агуулж болно.
- Цуврал тутмаас лабораторит дээж өгч стандартад нийцэж байгаа эсэхийг тодорхойлуулна.
- Эх зөгий тусгаарлагч тор ашиглаж бал хуримтлагдах хэсэгт өндөг үрвэлдэй холилдохоос сэргийлнэ.
- Зөгийн балыг заавал хүнсний зориулалттай саванд хадгална.

¹³ Цувралыг зөгийн суурь бүрээр нь эсвэл хадгалах сав бүрээр нь ангилж болно. Ижил цувралын бүтээгдэхүүнийг аль болох ижил чанартай байхад анхаарах хэрэгтэй. Нэг цувралд хамаарах хэмжээ их үед ямар нэг асуудал гарсан тохиолдолд буцааж татах бүтээгдэхүүн хэт олон болно. Янз бүрийн чанартай зөгийн бал нь бүтээгдэхүүний стандартыг хангахад хүндрэл учруулах бөгөөд хэрэглэгчдийн итгэлийг алдахад хүргэнэ. Нөгөө талаар, нэг цуврал дахь хэмжээ цөөн байх тусам төдийчинээ олон цуврал болно. Энэ үед чанарын хяналт сайжрах боловч цуврал олшрох тусам хяналт хийхэд түвэгтэй болж, хяналтын зардал өснө.

Цуврал болгох жишээ -1:



6-5-3 Хүнсний саванд тавигдах шаардлага

Сав баглаа боодол гэж юу вэ? Аливаа бараа, бүтээгдэхүүнийг түгээн нийлүүлэхэд эцсийн хэрэглэгчид очтол, эсвэл, хаягдал болох хүртэл тухайн бараа материалыг муудаж гэмтэхээс хамгаалах зорилгоор ашиглаж буй зүйл юм. Үйлдвэрлэлд ашиглах, хүнсний бүтээгдэхүүн савлах сав, баглаа боодол нь хүнсний зориулалтын стандарт шаардлагыг хангасан байна. Үйлдвэрлэлд ашиглах сав баглаа боодлын шинжилгээний бичиг, гарал үүслийн гэрчилгээ, худалдах, худалдан авах гэрээг баримтжуулан хадгална.

Шаардлага хангаагүй, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлж болзошгүй биологи, хими, физикийн гаралтай бохирдол агуулсан сав баглаа боодлыг ашиглахгүй. Хүнсний сүлжээнээс эргүүлэн татна.



Хүнсний гадаргуутай шууд харьцах сав баглаа боодлын олон улсын тэмдэглэгээний ойлголт



Олон улсад үйлдвэрлэж буй бүх хуванцарыг дээрх тэмдэглэгээгээр тэмдэглэхийг шаарддаг бөгөөд үүний зөвхөн хуванцрыг үйлдвэрлэсэн материалыг таньж, дахин боловсруулхад ашигладаг.

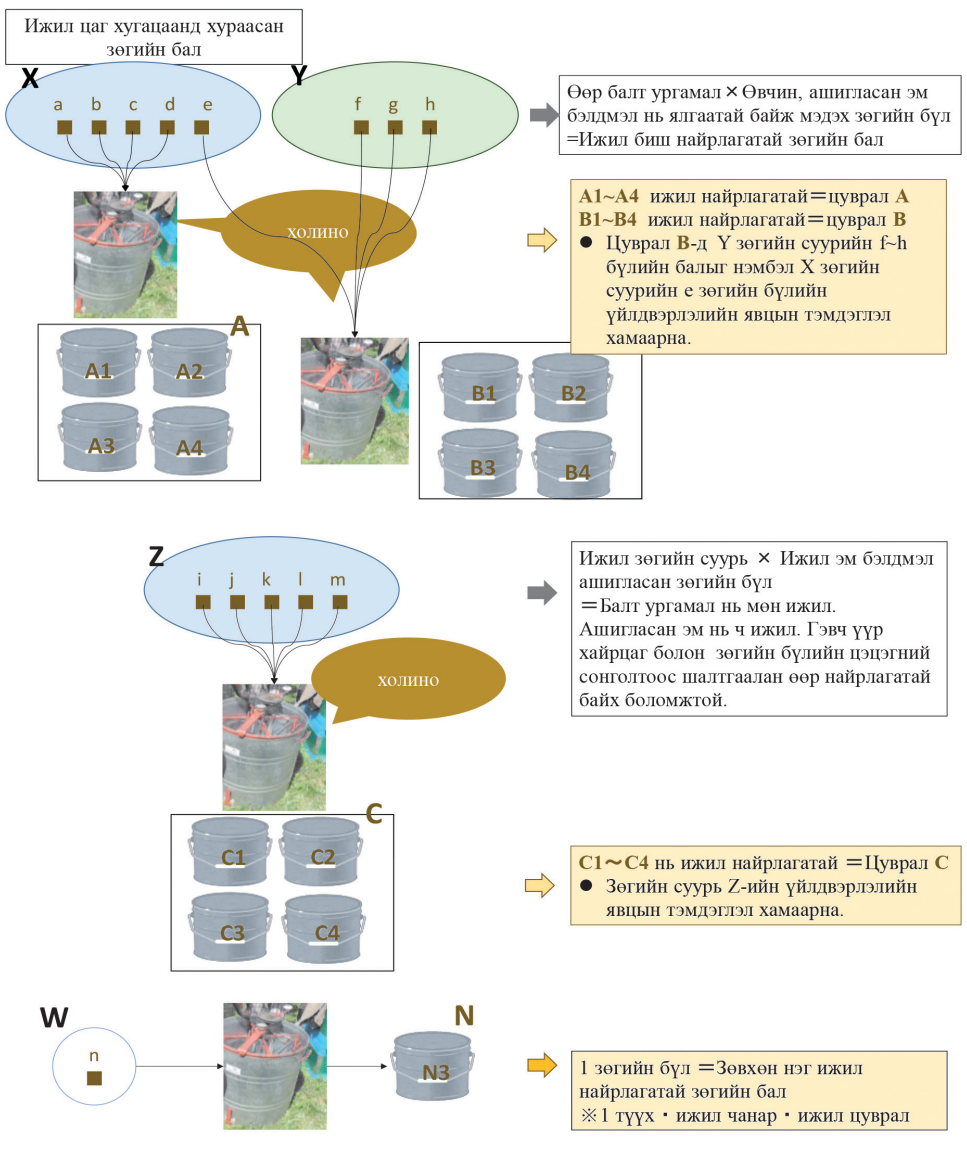
Анхаар!!! Энэхүү тэмдэглэгээг хүнсний бүтээгдэхүүнийг савлах зориулалттай сав баглаа боодлын материал мөн гэсэн агуулгаар хэрэглэдэггүй.

Дээрх тэмдэглэгээтэй хуванцар савыг зөвшөөрөх ба хүнсстэй харьцах гадаргуу нь дээрх тэмдэглэгээтэй эсхүл “хүнсний зориулалттай” гэсэн анхааруулгатай байна.

Цуврал болгох жишээ -2:

Цуврал гаргах жишээ

※Энэ бол жишээ юм. Өөрийн зөгийн аж ахуйн нөхцөлд тохируулан хийгээрэй!

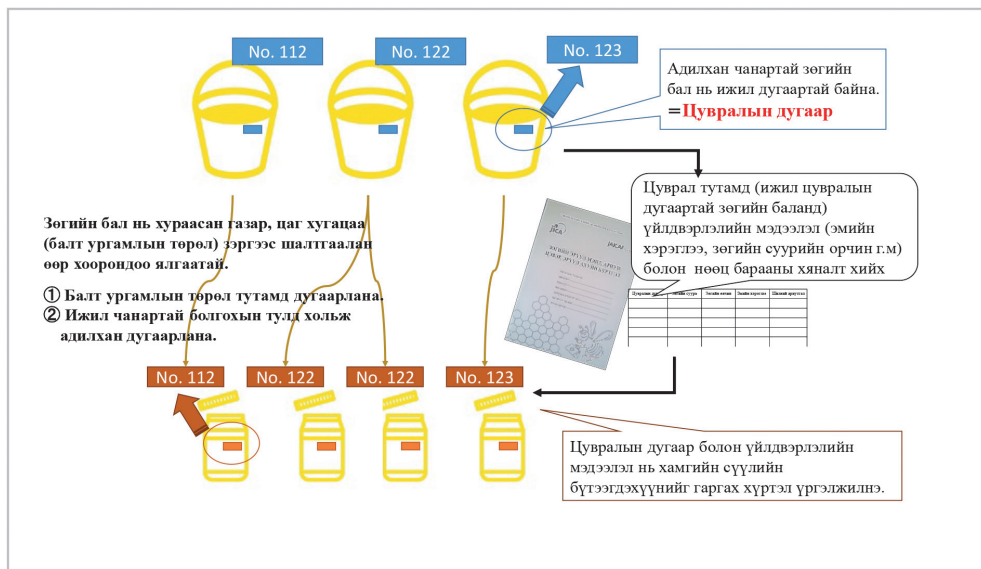


* Цувралаар дугаарлах нь амархан биш санагдсан ч өөрөө сайтар бодоод чадах зүйлээсээ хийж эхэлцгээе!!

6-6. Бүтээгдэхүүний цувралын мониторинг, мөшгих систем

6-6-1. Цувралын мониторинг

- Үйлдвэрлэлийн явцад бүртгэлийн дэвтэртээ цувралын дугаар тэмдэглэсэн бол тэрхүү цувралын зөгийн балыг ямар газраас, ямар зөгийн бүлээс хураасныг мэдэх боломжтой. Мөн зөгий тавьсан бэлчээрийн зонхилох балт ургамлын нэрийг бүртгэнээр тухайн цувралын зөгийн бал ямар цэцгийн бал вэ гэдгийг тодорхойлох боломжтой.
- Бүтээгдэхүүнд цувралын дугаар болон савлалтын дугаар (савласан жил, сар, өдөр г.м)–ыг бичсэнээр үйлдвэрлэлийн үеийн бүртгэлээс тухайн бүтээгдэхүүн хэзээ савлагдсан, ямархуу зөгийн бал вэ гэдгийг мэдэж болно.
- Өөрийн бүтээгдэхүүнийг ямар зөгийн бүлээс хураасан, ямар зөгийн бал вэ гэдгийг хэрэглэгчдэд итгэл төгс сурталчилж чадна.
Жишээлбэл, “Энэ балыг ийм балт ургамлаас хураасан”, “Энэ зөгийн бүлд явцын дунд бага зэрэг хачиг илэрсэн боловч зөвхөн ургамлын гаралтай эмээр эмчилсэн”, “Тариалангийн талбайд байх үед хог ургамал, хортон шавжтай тэмцэх химийн бодис хэрэглээгүй” гэх мэт.
- Мөн борлуулсан зөгийн балнаас эм бэлдмэлийн үлдэгдэл болон механик хольц илэрч бүтээгдэхүүн буцаагдах болсон тохиолдолд ижил цувралын дугаар болон савлагааны дугаараас зөвхөн буцаах шаардлагатай зөгийн балыг тодорхойлох боломжтой.



6-6-2. Мөшгих систем

- Үйлдвэрлэл, боловсруулалт, ханган нийлүүлэлт зэрэг бүхий л үе шатны бүртгэлээр дамжуулан бүтээгдэхүүний хөдөлгөөнийг (түүхийг) мэдэх боломжтой.
- Юу хаанаас ирж, хаана очсон, хэрэглэгчид хэрхэн яаж хүрсэн эсэхийг нэг үе шатны өмнөх болон хойдох нөхцлийг мэдэж болно.

ЗӨГИЙН АЖ АХУЙН НЭГДСЭН ГАРЫН АВЛАГА

Бүтээгдэхүүний дамжлагыг эргэн харах боломжтой.



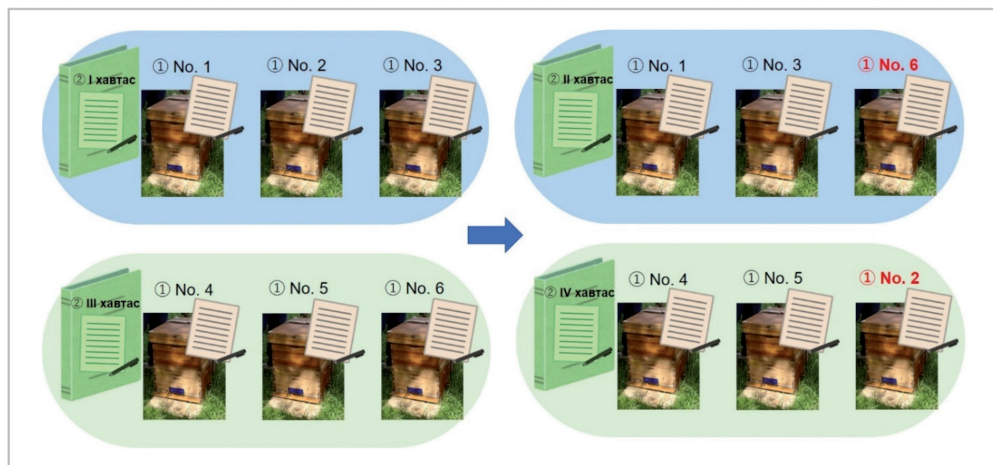
Мөшгих системийг хэрэгжүүлэх нь:

1. Зөгийн бүл бүрийн мэдээллийг хүснэгтэд тэмдэглэнэ. (Зөгийн бүлийн хүснэгт=1)
2. Зөгийн бүлийн хүснэгт 1-ийг зөгийн суурь тус бүрт бүртгэнэ: Зөгийн суурийн нөхцөл байдлыг хүснэгтийн дагуу бөглөнө (Зөгийн суурийн хүснэгт=2 зөгийн суурь тутамд 2 болон 1-ийг нэгтгэж зөгийн суурийн баримт А-д хавсаргана.
3. Зөгийн бал хураалтын бүртгэлийг 2-т тэмдэглэнэ.
4. Зөгийн суурийг нүүлгэвэл 2-ийг А-аас салгаж, бүтэн жилийн баримт болох В-д нэгтгэнэ.
5. Бүтээгдэхүүнийг зах зээлд гаргах бүтээгдэхүүний хүснэгт 3-т бөглөх ба В-д баримт болгож хавсаргана.
6. Зөгийн аж ахуйн багажны эрүүл ахуйн хяналтыг багажны хүснэгт 4-т бөглөж В-д хавсаргана.

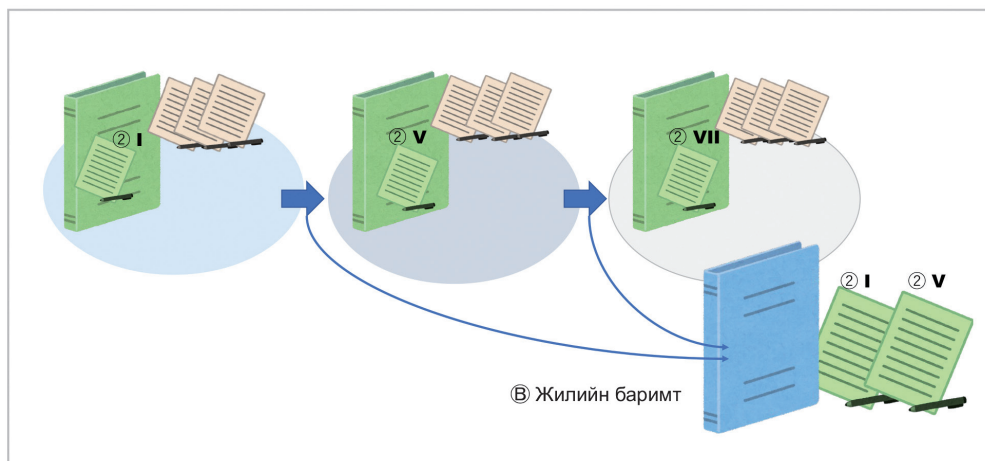


3-3 хэсэг дэх зөгийн бүлийн бүртгэл, суурийн бүртгэл, бүтээгдэхүүний бүртгэл, багаж хэрэгслийн эрүүл ахуйн бүртгэлийн хүснэгтийн загварыг харна уу.

Зөгийн бүл (№6, №2) өөр суурьт шилжих тохиолдолд тухайн бүлийн бүртгэлийн хүснэгт 1 нь хамт шилжинэ.



Зөгийн суурийг нүүлгэвэл 2-ыг А-гаас салгаж бүтэн жилийн баримт В-д шилжүүлнэ. Нүүж очсон газартаа 2-ыг шинээр хөтлөнө.



6-7. Бал хураасны дараах бүлийн арчилгаа:

Бал хураасны дараа хоосон болсон жаазаа дээд давхарт буцааж хийнэ. Бүх жаазны балыг хурааж дуусаад хоосон болсон жаазаа бүгдийг дээд давхарт буцааж хийсний дараа доод давхрын үрвэлдэй бойжих хэсэгт үзлэг хийнэ. Доод давхарт бал ихээр хуримтлагдсан хэсэг байвал өмнө тайлбарласанчлан ховхчуураар эвдэж цэвэрлүүлэн өндөглөх зайг гаргаж өгнө.

Мөн доод давхарт өлгийвч байгаа эсэхийг шалгана. Өлгийвч шаардлагагүй тохиолдолд устгана. Хэрэв зөгийн бүлийн нягтаршил маш сайн байгаад бүл салгасан ч нягтаршилд төдийлөн нөлөөлөхгүй гэж үзвэл өлгийвч ашиглан шинэ бүл салгах ажлыг хэрэгжүүлж болно (Бал хураах бүл бий болгох, бүл салгах тухай 5-1-3 хэсгээс уншина уу).

Зөгийн балныхаа чанарыг хэрэглэгчдэд итгэлтэйгээр мэдээлэх нь:

- Баталгаатай, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн орчинд хураасан.
- * * *... бэлт ургамлын балыг хураасан.
- * * *... онцлог бүхий амттай. Хүрээлэн буй байгалаа хамгаалахад хувь нэмэр оруулж байна.

Зөгийн бүл

- Зөгийн эрүүл мэндэд анхаарч ажилладаг.
- Эмийн зохистой хэрэглээг эрхэмлэдэг.

- Хяналт шалгалттай.
- Эрүүл ахуйн хяналт хэрэгжүүлдэг.
- Температурийг анхаарч ажилладаг.



- Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан нөхцөлд балаа хураадаг.
- Стандарт шаардлагад нийцүүлэхийн төлөө хичээн ажилладаг.



Ямар зөгийн бал вэ?
Сайхан амттай юу?
Чанарын баталгаатай юу?
Хүрээлэн буй орчинд эхтэй үйлдвэрлэлээс бий болсон уу?
г.м



- Зөвхөн стандартад нийцсэн зөгийн бал борлуулдаг.
- Би ... * * * -ийг анхаарч бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэдэг.

* Балыг нь хураасан жаазны сархиагийг мөр модны зузаантай ижил түвшинд зүсэж авах ба дээд давхарт (бал хуримтлагдах хэсэг) буцааж хийнэ.

