

УХАД168

КОРОНАВИРУСТ ХАЛДВАР (КОВИД-19)-ААС СЭРГИЙЛЭХ  
АРГА ХЭМЖЭЭГ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХ ТҮР ЖУРАМ

Нэг. Нийтлэг үндэслэл

1.1. Коронавируст халдварт (КОВИД-19)-аас сэргийлэх арга хэмжээг зохион байгуулах тур журам (цаашид "журам" гэх)-ын зорилго нь Коронавируст халдварт /КОВИД-19/-аас (цаашид "халдварт" гэх) урьдчилан сэргийлэх, төрийн байгууллага, иргэн, хуулийн этгээдийн үйл ажиллагаанд халдварт хамгааллын дэглэм сахиулах, ажил үйлчилгээг хэвийн явуулах нөхцөлийг бүрдүүлэхэд оршино.

1.2. Халдварт хамгааллын дэглэм сахиулахад Эрүүл ахуйн тухай, Гамшигаас хамгаалах тухай, Коронавируст халдварт (КОВИД-19)-ын цар тахлаас урьдчилан сэргийлэх, тэмцэх, нийгэм, эдийн засагт үзүүлэх серэг нөвлөөллийг бууруулах тухай. Нийтийн албанад нийтийн болон хувийн ашиг сонирхлыг зохицуулах, ашиг сонирхлын зэрчлеөс урьдчилан сэргийлэх тухай хууль болон бусад хууль тогтсонж, энэхүү журмыг баримтална.

1.3. Халдварт хамгааллын дэглэм сахиулах үйл ажиллагаанд хууль дээдлэх, шударга ёс, тэгш байдлыг хангах, хүний эрүүл, аюулгүй орчинд амьдрах нөхцөлийг хангах, авлига, ашиг сонирхлын зэрчлеөс ангид байх зарчмыг баримтална.

1.4. Иргэн, хуулийн этгээд нь энэхүү журам, тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрдөж ажиллах бөгөөд тусгай нөхцөл шаардах салбар, чиглэлийн үйл ажиллагаа, нэмэлтээр тавигдах шаардлагыг журмын хавсралтаар зохицуулна.

1.5. Иргэн, хуулийн этгээдийн үйл ажиллагаанд тавигдах тусгай нөхцөл шаардлагыг эрүүл мэндийн байгууллагын хийсэн эрсдэлийн үнэлгээ, халдвартын тархвар зүйн байдлаас хамаарч тухайн шатны Онцгай комисс зохицуулж болно.

1.6. Энэхүү журмаар зохицуулагдаагүй асуудлыг Улсын онцгой комисстай зөвшилцсөнөөр тухайн шатны Онцгай комисс шийдвэрлэж болно.

Хоёр. Бэлтгэл ажлын үед авах арга хэмжээ

2.1. Иргэн, хуулийн этгээд ажил, үйлчилгээ эхлэхийн өмнө дараах арга хэмжээг хангана:

2.1.1. Иргэдийн зорчих хөдөлгөөний мэдээллийг бүртгэх "QR" кодыг "qr.119.mn" сайтаас заварын дагуу хэвлэн авч, байгууллагын орох хэсэгт ил хярагдахаар байршуулах, халуун хэмжигч бэлтгэх;

2.1.2. Иргэдэд үйлчлэх цэг, хаалганы дэргэд, ариун цэврийн өрөө зэрэг шаардлагатай цэгүүдэд гар халдвартгүйжүүлэгч уусмалыг байршуулах;

2.1.3. Улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн зөвшөөрөл бүхий зориулалтын халдвартгүйжүүлэх бодисыг сонгож, хадгалах нөхцөлийг бүрдүүлж, хэрэглэх заавраар хангах;

2.1.4. Халдвараас урьдчилан сэргийлэх санамж, зөвлөмжийг үйлчилгээний танхим, албан тасалгаа, цахилгаан шат, явган шат, ариун цэврийн өвөнд хүний нүдэнд ил харагдахайц газарт байршуулах;

2.1.5. Бэлэн мөнгөөр гүйлгээ хийхээс аль болох зайлсхийх, үйлчлүүлэгч төлбөр тооцоог төлбөрийн карт, цахимаар хийх нөхцлийг бүрдүүлэх;

2.1.6. Ажилтан бүрт ажлын болон хөдөлгөөр хамгааллын тусгай хувцас, хуэйн хамгаалах хувцас, хэрэгслийн нөецийг бүрдүүлэх;

2.1.7. Ажилтан, албан хаагчдын тодорхой хувийг гэрээс цахимаар ажиллах боломжийг бүрдүүлж, ажиллах хуваарийг урьдчилан бэлтгэж, эзлжээр эсвэл богиносгосон цагаар ажиллуулах;

2.1.8. Нэгдүгээр давхарт гарах хаалганд хамгийн ойр байрлах хэсэгт байгалийн агааржуулалттай "тур тусгаарлах өрөө"-г бэлтгэж, анхны тусламжийн иж бүрдэл, хамгаалах хувцас хэрэгсэл (амны хаалт, нэг удаагийн халаад, бэзлий, улавч, нүдний шил, нүүрний хаалт, малгай) асуумж хуудас, халдвартгуйжүүлэх уусмалтай шүршигч сав, гар халдвартгуйжүүлэгч, цэвэр ус, нэг удаагийн аяга, цаасан алчуур, ариун цэврийн цаас, хогийн уйт байршуулах;

2.1.9. Халдварын сэжигтэй тохиолдлыг тур тусгаарлах ажлыг зохион байгуулах ажилтныг томилж, ажиллах зааварчилгаа (мэдээлэл дамжуулах ургал, авах арга хэмжээ) өгсөн байх.

#### Гурав. Зохион байгуулалтын арга хэмжээ

3.1. Хуулийн этгээд нь халдвэр хамгааллын дэглэм сахих үед зохион байгуулалтын дараах арга хэмжээг авч хэрэгжүүлнэ:

3.1.1. Амны хаалт зуусэн ажилтан, үйлчлүүлэгчийн биеийн халууныг хэмжих, "QR" кодыг уншуулах, "QR" кодгүй бол иргэний үнэмлэхийг үндэслэн заавал бүртгэх, заавар зөвлөмж өгч нэвтрүүлэх;

3.1.2. Бүртгэл хийх үед амьсгалын замын цочмог халдварын шинж тэмдэг (толгой өвдөх, ханиах, найтаах, хамраас нус гоожих, биеийн халуун 37.4 хэмзээс дээш байх)-ыг асууж тэмдэглэх, тандалтаар дээрх шинж тэмдэг илэрсэн тохиолдолд гэрт нь буцаах, эрүүл мэндийн байгууллагад хандахыг зөвлөх;

3.1.3. Ажилтан, албан хаагчид, үйлчлүүлэгчдийн эрүүл мэндэд тандалт хийхэд шаардлагатай хувийн хамгаалах хувцас, багаж, хэрэгслээр тогтмол хангаж, тэдгээрийн хэрэглээнд дотоод хяналт тавих;

3.1.4. Ажлын байранд хүний бөөгнөрөл үүсгэхгүй байх, боломжтой үйлчилгээг цахим хэлбэрт шилжүүлэх;

3.1.5. Ажилтан болон үйлчлүүлэгч хоорондын зайд үйл ажиллагааны онцлогоос хамааран 2 метрээс доошгүй зайдай байхаар тосцон тэмдэг, тэмдэглэгээ тавих, нэг чигийн ургалгаар хөдөлгөөнийг давхцуулахгүй байдлаар зохион байгуулах, орох, гарах чиглэлд тэмдэглэгээ хийх, сандал дээр зайд барьж суух тэмдэг, тэмдэглэгээ байршуулах;

3.1.6. Гаднаас нэвтрэч байгаа зд зүйлс, бараа материалыг зохих зааврын дагуу халдвартгуйжүүлж нэвтрүүлэх;

3.1.7. Ажлын байранд үйлчлүүлэгч болон ажилтны гар угаах нөхцлийг бүрдүүлж, гарын шингэн саван, цаасан алчуур, гар халдвартгуйжүүлэгч байршуулж үйлчлүүлэгчид үнэ төлбөргүй ашиглаулах;

3.1.8. Ажилтан, албан хаагчдын эрүүл мэнд, дархлааг дэмжихэд анхаарах;

3.1.9. Байгууллага нь Гамшигаас хамгаалах өндөржүүлсэн бэлэн байдлын зэргийн "Шар түвшин"-нд үзээр, үйлчилгээний талбай, суудлын 50 хүртэл хувь, "Улбар шар түвшин"-д хүртэл 30 хүртэл хувийн дүүргэлтэй ажил, үйлчилгээ явуулах.

3.2. Цэвэрлэгээ (өдөр тутмын), халдвартайжүүлэлт хийхэд дараах арга хэмжээг авч хэрэгжүүлнэ;

3.2.1. Ариун цэврийн өрөө, угаалтуур, суултуур, шат, хаалга, шүүгээний баруул, цахилгаан шатны товчлуур, унтраалга, багаж, тоног төхөөрөмж, техник хэрэгслийн гадаргуу, гишгүүр, сандал, компьютерийн гар, хулгана гэх мэт хүний гар хүрэх эд зүйлсийн гадаргууг 2 цаг тутамд цэвэрлэн халдвартайжүүлэх;

3.2.2. Өрөө тасалгаанд 2 цаг тутам 10-15 минут агаар сэлгэлт хийх, механик агааржуулалтын системтэй тохиолдолд хэвийн ажиллагааг хангах;

3.2.3. Байгууллагын гадна орчны 50 метр талбайн хог, хаягдал, цас, месийг тогтмол цэвэрлэн, Хог хаягдлын тухай хуулийн 10 дугаар зүйлд заасан эрх, үүрэг болон мэргэжлийн байгууллагын зөвлөмжийг хэрэгжүүлэх;

3.2.4. Багаж, тоног төхөөрөмж, техник хэрэгслийг ажилтан хөөронд шилжүүлэхэд цэвэрлэгээ, халдвартайжүүлэлтийг хийж, хүлээлцүүлэх.

#### Дөрөв. Териин байгууллагын эрх, үүрэг

4.1. Териин байгууллага халдвартайжүүлэлтэй дэглэм сахих үед дараах эрх эдэлнэ:

4.1.1. Халдвартайжүүлэлтэй иргэнийг байгууллагад нэвтрүүлэхгүй байх;

4.1.2. Сэжигтэй тохиолдол илэрсэн үед халдвараас сэргийлэх зорилгоор тухайн иргэнийг түр тусгаарлах;

4.1.3. Халдвартайжүүлэлтэй дэглэм зөрчсөн, шаардлагыг биелүүлээгүй тохиолдолд үйлчилгээ үзүүлэхээс татгалзах;

4.1.4. Хуульд заасан бусад эрх.

4.2. Териин байгууллага халдвартайжүүлэлтэй дэглэм сахих үед дараах үүрэг хүлээнэ.

4.2.1. Ажилтан, албан хаагчдын бэлэн байдлын иж бүрдэлийг хангуулах;

4.2.2. Хуульд заасан бусад үүрэг.

#### Тав. Иргэн, хуулийн этгээдийн эрх, үүрэг

5.1. Иргэн халдвартайжүүлэлтэй дэглэм сахих үед дараах эрхийг эдэлнэ:

5.1.1. Халдвартайжүүлэлтэй дэглэм сахихыг тухайн байгууллага, эрх бүхий албан тушаалтнаас шаардах;

5.1.2. Халдвартайжүүлэлтэй дэглэм сахихыг тухайн байгууллагаас авах;

5.1.3. Халдвартайжүүлэлтэй дэглэм сахиулахтай холбоотой асуудлаар гомдол гаргах, мэдээлэл өгөх.

5.2. Иргэн, хуулийн этгээд нь ажил, үйлчилгээг эхлүүлэхэд дараах үүргийг хүлээнэ:

5.2.1. "QR" код бүртгүүлэхийг шаардах, хяналт тавих;

5.2.2. Энэ журмын 2, 3 дугаар зүйлд заасныг хэрэгжүүлж, Засгийн газрын 2011 оны 311 дүгээр тогтоолын дагуу дотоод хяналтын ажилтан томилж, халдвартайжүүлэлтэй дэглэм сахиулах /бүртгэлд хяналт тавих, амны хаалтыг зөв хэрэглэх, цэвэрлэгээ халдвартайжүүлэлт, гар угаах, бээлий өмсөх, агаар сэлгэлт гэх мэт/-д хяналт тавьж ажиллах;

5.2.3. Халдвартайжүүлэлтэй дэглэм сахиулахтай холбоотой санхүүжилтийг төлөвлөж, зарцуулах;

5.2.4. Амны хаалт зүүгээгүй, бээлий вимсөөгүй үйлчлүүлэгчийг дотроос худалдан авах боломжийг бүрдүүлэх.

5.2.5. Мэргэжлийн байгууллагын заавар, зөвлөмж, мэдэгдэл, албан шаардлага, даалгаврыг үйл ажиллагаанд агаарыг хэрэгжүүлэх.

5.2.5.Хуульд заасан бусад эрх, үүрэг.

5.3. Ажилтан, албан хаагч ажил, үйлчилгээ явуулахдаа дараах үүрэг хүлээнэ:

5.3.1. Хувийн ариун цэврийг сайтар сахих, эд зүйлсээ солилцохгүй байх, хүн хоорондын зайн барьж мэндчилэх, нийтийн зээмшилийн талбай, ариун цэврийн өрөөг зүй зохистой ашиглах;

5.3.2.Өөрийн ажлын ширээ сандал, компьютер, шүүгээ зэрэг албан тасалгаанд буй хүний гар хүрэх гадаргууг 2 цаг тутамд цэвэрлэн халдвартгуйжүүлэх;

5.3.3. Ажлын байранд халдварт хамгааллын дэглэм сахиулах, мэргэжлийн байгууллагаас гарсан заавар, зөвлөмжийг дагаж мөрдэх;

5.3.4. Ажлын цаг, ажиллах горимд өөрчлөлт орсон тохиолдолд байгууллагын удирдлагаас гаргасан шийдвэрийг дагаж мөрдэх;

5.3.5. Цахимаар ажиллаж байгаа тохиолдолд гадуур сэлгүүцэхгүй, айл хэсэхгүй, зочин урихгүй байж, мэргэжлийн байгууллагаас гаргасан заавар, зөвлөмжийн дагуу халдварт хамгааллын дэглэм баримтлах.

5.3.6. Ажлын хувцас хэрэгслийг зөв хэрэглэх, гарыг тогтмол савандаж угаах, гар ариутгачаар халдвартгуйжүүлэх.

Зургаа. Сэжигтэй тохиолдол илэрвэл авч хэрэгжүүлэх арга хэмжээ

6.1. Халуурах, ханиалгах, ядарч сульдах, толгой өвдех, булчингаар өвдех, хослой өвдех, амьсгалын дээд зам үрзвэрэх, үнэр, амт мэдрэхгүй, амьсгаадах, хослны дуршил буурах, дотор муухайрах, бөвлих, суулгах, сэтгэл санаа тогтвортгүй болох зэрэг змийнэлзүйн шинж тэмдгээс 3 болон түүнээс дээш тоотой илэрсан бол сэжигтэй тохиолдол гэж үзнэ.

6.2.Ажлын байранд сэжигтэй болон батлагдсан тохиолдол, ойрын хавьтад илэрвэл дараах арга хэмжээг авч хэрэгжүүлэх:

6.2.1. Ажлын байранд сэжигтэй болон батлагдсан тохиолдол, ойрын хавьтлыг түр тусгаарлах өрөөнд тусгаарлаж, эрүүл мэндийн байгууллагад яаралтай мэдэгдэх;

6.2.2. Хувь хүний нууцыг хадгалах, хүний нэр төр, алдар хүндийг гутаан доромжлохгүй, ялгаварлан гадуурхахгүй, сэтгэл зүйн дарамт, хохирол учруулахгүй байх;

6.2.3. Ажилтан, албан хаагчид мэргэжлийн байгууллагын шийдвэр гаралт өрөө тасалгаанаас гарахгүй, хоорондоо харилцахгүй, тайван байх, эрх бүхий байгууллагаас гаргасан зааварчилгааны дагуу ажиллах;

6.2.4. Халдварт батлагдсан тохиолдол бүртгэгдсэн үед үйл ажиллагааг түр зогсоож, халдвартын зэрэг хариу арга хэмжээг авч хэрэгжүүлэх;

6.2.5. Ажлын байранд батлагдсан тохиолдол илэрвэл мэргэжлийн байгууллагаар голомтын эцсийн халдвартгуйжүүлэлтийг хийлгэнэ.

Долоо. Хяналт, хариуцлага

7.1. Энэхүү журмын хэрэгжилтэд тухайн шатны Засаг дарга, Мэргэжлийн хяналт, Онцгой байдал, Цагдаагийн байгууллага болон хууль тогтоомжоор эрх

олгогдсон бусад байгууллага, албан тушаалтан хуульд заасан эрх хэмжээний хүрээнд хяналт тавьж ажиллана.

7.2. Энэ журмын хэрэгкiltийг хангуулах чиглэлээр эрх бүхий албан тушаалтан Төрийн хяналт шалтгалтын тухай хуулийн дагуу зөвлөн туслах үйлчилгээ үзүүлж, зөвлөмж, мэдэгдэл, шаардлагыг хүргүүлнэ.

7.3. Эрх бүхий албан тушаалтны мэдэгдэл, шаардлагыг биелүүлээгүй, журмыг зөрчсөн бол Зөрчлийн тухай хуулийн 15.2 дугаар зүйл болон холбогдох бусад заалтын дагуу хариуцлага оногдуулна.

7.4. Халдварт хамгааллын дэглэм мөрдөвгүйн улмаас хүний эрүүл мэндэд хохирол учруулсан, учруулж болзошгүй бодит нөхцөл байдал бий болгосон тохиолдолд Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.9.7 дахь хэсгийг баримтлан тухай үйл ажиллагааг бүхэлд нь болон хэсэгчлэн зөрчлийг арилгах хүртэл түр зогсоох арга хэмжээг авна.

7.5. Энэхүү журмын 7.3-д заалтад заасан зөрчлийг давтан үйлдсэн бол Аж ахуйн үйл ажиллагааны тусгай зөвшөөрлийн тухай хуулийн 13 дугаар зүйлийн 13.1-д зааснаар тусгай зөвшөөрлийг 3 сар хүртэл хугацаагаар түдгэлзүүлэх, энэ хугацаанд зөрчил арилгах талаар тавьсан шаардлага биелүүлээгүй бол мөн хуулийн 14 дүгээр зүйлийн 14.1-д зааснаар тусгай зөвшөөрлийг хүчингүй болгоно.

7.6. Тусгай зөвшөөрлийг опгосон байгууллага нь тусгай зөвшөөрлийн үйлчлэлийг түдгэлзүүлсэн нөхцөл арилсан тохиолдолд зөвшөөрлийг сэргзэнэ.

7.7. Чиг үүргээ хэрэгжүүлэх явцдаа энэхүү журмыг зөрчсөн төрийн албан хаагчид Төрийн албаны тухай, Нийтийн албанд нийтийн болон хувийн ашиг сонирхлыг зохицуулах, ашиг сонирхлын зөрчлөөс урьдчилан сэргийлэх тухай хуульд заасан хариуцлага ногдуулна.

1. ХУДАЛДААНЫ ГАЗРЫН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ТАВИГДАХ  
ТУСГАЙ НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГА

Худалдааны газар нь үйл ажиллагаа явуулахдаа энэхүү журам болон дараах тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрднө.

1. Их дэлгүүр, зах, худалдааны төв, агуулах худалдаа, "хайпер маркет" зэрэг томоохон худалдааны газар нь нэвтрэх хэсэгтээ халдвартгуйжүүлэх автомат тоног төхөөрөмж болон суурин халуун хэмжигч байрлуулах (ариутгах бүхээг);
2. Зах, худалдааны төв нь худалдааны танхим, лангуу, тавиур, тасаг, чингэлэг, худалдан авагчийн зорчих хэсэг, үйлчлүүлэх хэсэг, тэргэнцэр, тооцооны цэг бүрт "QR" кодыг байршуулж, үйлчлүүлэгчийг бүртгэх (хүний беегнөрөл үүсгэхгүй байхад чиглэгдсэн тэмдэг, тэмдэглэгээг хийх);
3. Касс, лангун дээр шилэн болон хуванцар хаалтыг байрлуулах;
4. Амны хаалтгүй иргэдэд үйлчлэхгүй байх;
5. Ажилтан, иргэдэд хувийн хамгаалах хэрэгсэл (амны хаалт, нүүрний хаалт, нэг удаагийн бээлий)-тэй үйлчилж, амны хаалтыг 2 цаг тутамд, бээлийг цоорсон, бохирдсон тохиолдолд сольж, зөв хэрэглэж хавших;
6. Ажилтны хувийн хамгаалах хэрэгсэл, цэвэрлэгээ, халдвартгуйжүүлэх бодисыг 5-аас доошгүй хоногийн нөөцийг бэлтгэх;
7. Халдвараас урьдчилан сэргийлэх зөвлөмжийг чанга яригчаар мэдээлж, сурталчилгааны дэлгэцээр сэргэжлийлэх;
8. Жимс жимсгэнэ, цагаан идээ, талх нарийн боов, бэлэн салат, зууш, хачир зэрэг шууд хэрэглэдэг хүнсний бүтээгдэхүүнийг уутанд савлах буюу битгүү хоргонд худалдах;
9. Нэг удаагийн бээлий, гялгар уут, цаасан сав баглаа боодлын нөөцтэй байх;
10. Гоо сайхны барааны худалдаа эрхлэгч нь "загвар бүтээгдэхүүн"-ийг үйлчлүүлэгчдэд дамжуулан хэрэглүүлэхгүй байх;
11. Бараа бүтээгдэхүүнийг үйлчлүүлэгчдэд хүлээлгэж өгөх тухай бүр гарсаа халдвартгуйжүүлэх, гарасаа гартаа дамжуулахгүй байх;
12. Түгээлтийн жолооч, ачигч, ажилтнуудыг амны хаалт, хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангаж, аюулгүй ажиллагааны зааварчилгаа болон халдвартгуйжүүлэхгүй байх;
13. Тээврийн хэрэгсэл, чингэлгийг үйлчилгээ бүрийн дараа, тэргэнцэр, сагсны баруулыг үйлчлүүлэгч хэрэглэсний дараа тогтмол цэвэрлэх, халдвартгуйжүүлэх;
14. Цэвэрлэгээ хийхдээ тээврийн хэрэгслийн хаалга, салхины шил агааржуулалтыг нээж, агаар сэлгэлт хийх;
15. Худалдааны талбай, танхимд хооллохыг хориглох;
16. Өргөтгэсэн болон үзсэгэлэн худалдаа зохион байгуулахгүй байх.

## 2. ХООЛ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ, ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ ГАЗРЫН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГА

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрууд нь (ресторан, баар, кафе, цайны газар, сүлжээ хоолны газар, хургэлтийн хоол, кофе шоп, буфет) үйл ажиллагаа явуулахдаа энэхүү журам болон дараах тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрднө.

1. Үйлчилгээний танхимын ширээ хоорондын зайл 2 метрээс доошгүй, ширэнд суудал алгасч суухаар тооцон ширээ, сандлыг байршуулах;

2. Нийтээр үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын (үйлдвэр, албан байгууллагын дэргэдэх) үйлчилгээний танхимын хооллох ширэнд дээр тусгаарлах хаалт байрлуулах, хүн хоорондын зайл барих нөхцлийг бүрдүүлэх;

3. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний шат дамжлагад ажиллах ажилтан нь ажлын нэг даалгаврыг зөвхөн нэг хүн хариуцан гүйцэтгэх байдлаар зохион байгуулах;

4. Гаднаас хүлээн авч буй хүнсний түүхий эд, бараа, бүтээгдэхүүний хайрцаг, сав баглаа, боодлын гадаргууг сайтар арчих цэвэрлэх, битгүүмжлэлгүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг угааж, цэвэрлэсний дараа агуулахад хадгалж, хэрэглэх;

5. Хэрэглэсэн аяга, таваг, хэрэгслийг З дамжлагат угаалгаар зааврын дагуу угааж, халдвартгуйжүүлсний дараа хэрэглэх.

### а/Хургэлтийн хоолны үйлчилгээнд тавигдах нэмэлт шаардлага:

1. Хургэлтийн үйлчилгээний ажилтанд халдварт, хамгааллын дэглэм, хувийн хамгаалах хэрэгслийг зөв хэрэглэх талаар зааварчилгаа өгч баталгаажуулах, үйлчилгээнд зайнлас харьцах талаар үйлчилгээнд гарах бүрт сануулах;

2. Хоол, хүнс тээвэрлэж буй тээврийн хэрэгсэл (колоонон хурд, хаалганы барил, гар хүрэх хэсэг), чингэлэг, тэргэнцэр, дулаан баригч зөөврийн сав, сагсыг үйлчилгээнд гарах бүрт цэвэрлэж халдвартгуйжүүлэн эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөхөд хяналт тавьж, бүртгэл хөтлөх;

3. Хургэлтийн үйлчилгээнд хэрэглэсэн зөөврийн сав, сагсыг хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний өрөө, тасалгаанд шууд оруулахгүйгээр тусгайлсан цэгт зааврын дагуу угааж, халдвартгуйжүүлэх;

4. Хургэлтийн хоолыг хүлээлгэн өгөхөд хүн хоорондын зайл баримтлан, гарваас гарч дамжуулахаас зайлсхийх;

5. Үйлчилгээнд төлбөр тооцоог төлбөрийн карт, цахим төхөөрөмж ашиглан хийх, бэлэн менгөөр гүйлгээ хийхээс аль болох татгалзах, картыг төлбөрийн "ПОС" машинаар уншуулсан тохиолдолд товчлуурыг тухай бүр цэвэрлэж, халдвартгуйжүүлэх.

### б/ Баар (караоке, бүжгийн, диско, бильярд, спорт, паб):

1. Тусгай өрөө "VIP", караокены өрөөний талбайн багтаамжийн 50 хувиас хэтрэхгүй байхаар тооцож үйлчлэх;

2. Тусгай өрөө "VIP", караокены өрөө тасалгаа, тамхи татах цэг, нийтийн бие засах газрыг 2 цаг тутам цэвэрлэн, халдвартгуйжүүлж, агаар сэлгэлтийг тогтмол хийх, механик агааржуулалтын системийн хэвийн үйл ажиллагааг хангах;

3. Өрөө бүрт гар халдвартгуйжүүлэгч тавих;

4. Микрофоны нэг удаагийн бүрхэвч уутыг үйлчилгээнд тус бүр дээр солих, үйлчилгээний дараа микрофон, дууны цэсийг цэвэрлэх, халдвартгуйжүүлэх;

5. Тайчих буюу цэнгээнт үйлчилгээг зөвхөн тайлан дээр явуулах;

### 3. ҮСЧИН, ГОО САЙХАН, ХУМС ЗАСЛЫН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГА

Үсчин, гоо сайхан, хумс заслын үйлчилгээ эрхлэгч нь үйл ажиллагаа явуулахдаа энэхүү журам болон дараах тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрднө.

1. Хүний беөгнөрөл үүсгэхгүйгээр урьдчилан захиалга авч үйлчлэх;
2. Суудал хоорондын зайд 2 метрээс доошгүй зйтай байрлуулж, тоног төхөөрөмжийг сууринуулах, тусгаарлах хаалт (нийлэг хальсан материал ашиглаж болно)-тай байх;
3. Ажиллагсад нь амны хаалт, нэг удаагийн бээлий, нүүрний хаалт, нийлэг хальсан хормогч даавуун болон цаасан тохойчв хэрэглэх, 5-аас досшгүй хоногийн нөөцтэй байх;
4. Үс засуулах, хумс заслын үйлчилгээ авч буй үйлчлүүлэгчид амны хаалттай байх ба 2 цагаас илүү хугацаагаар үйлчлүүлсэн тохиолдолд амны хаалтыг солиулах;
5. Гоо сайхны өрөөнд зөвхөн нэг хүнд үйлчлэх;
6. Үйлчилгээ бүрийн дараа алчуур, нэмрэг, үс угаах угаалтуур, ашигласан багаж, хэрэгслийг угаалгын бодисоор угааж, цэвэрлэн, халдвартгүйжүүлэх;
7. Арьс салст гэмтээж болох гоо сайхан, хумс заслын багаж хэрэгслийг угааж, халдвартгүйжүүлэлт хийсний дараа ариутгах, ариутгалын тоног төхөөрөмжгүй нөхцөлд нэг удаагийн багаж хэрэгслийг хэрэглэх;
8. Хог хаягдлыг таних тэмдэг бүхий тагтай зориулалтын саванд түр битүүмжлэн хадгалж, хог хаягдал зөвөөрлөх гэрээт байгууллагаар тээвэрлүүлэх.

#### **4. НИЙТИЙН ХАЛУУН УС, САУН, УСАН БАССЕЙНЫ ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГА**

Нийтийн халуун ус, саун, усан бассейны үйл ажиллагаа явуулахдаа энэхүү журам болон дараах тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрдөнө.

1. Хүний бөөгнөрөл үүсгэхгүйгээр урьдчилан захиалга авч үйлчлэх;
2. Халуун усны шүршүүр, массажны өрөөнд зөвхөн нэг хүнд үйлчлэх;
3. Ажиллагсад нь амны хаалт, нэг удаагийн бээзлий, нүүрний хаалт, нийлэг хальсан хормогч зэрэг ажлын хувцсыг бүрэн өмсөж хэрэглэх, 5-аас доошгүй хоногийн нөөцтэй байх;
4. Үйлчилгээ бүрийн дараа шүршүүр, сауны өрөө, тасалгаанд цэвэрлэгээ үйлчилгээ, халдвартгуйкуулэлт, агаар сэлгэлт хийх, механик агааржуулалтын системийн хэвийн үйл ажиллагааг хангах;
5. Бассейны усыг зааврын дагуу халдвартгуйжуулж, үлдэгдэл хлорын хэмжээнд өдөр бүр дотоодын хяналт тавьж, улирал тутам мэргэжлийн байгууллагаар хими, нян судалалын шинжилгээ хийлгэж, дүгнэлт гаргуулах;
6. Хэрэглэсэн алчуур, улавч, хэрэгслийг угаалгын хэсэгт хургуулзах, аль болох нэг удаагийн хэрэгслээр үйлчлэх.

-оОо-

**5. АМРАЛТЫН ГАЗАР, ЖУУЛЧНЫ БААЗ, ЗОЧИД БУУДАЛ, ДЭН БУУДЛЫН ҮЙЛ  
АЖИЛЛАГААНД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГА**

Амралтын газар, жуулчны бааз, зочид буудал, дэн буудал нь үйл ажиллагаа явуулахдаа энэхүү журам болон дараах тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрднө.

1. Хүний бөөгнөрөл үүсгэхгүйгээр урьдчилан захиалга авч, орны тооноос илүү зочин хүлээн авахгүй байх (нэг гэр бүлийн гишүүдээс бусад);
2. Зочин хүлээн авах хэсэгт тусгаарлалтын хаалт байрлуулж, халдварт хамгааллын дэглэм сахиулах;
3. Үйлчилгээ бүрийн дараа зочны өрөө болон олон нийтийн хэсэгт цэвэрлэгээ, халдвартгүйжүүлэлтийг тогтмол хийж, алчуур, цагаан хэрэглэлийг угааж халдвартгүйжүүлэх;
4. Зочдын хсолны цагийн хуваарьт зохицуулалт хийх, аль болох өрөөнд нь хооллох;
5. Үндны ус нь төвлөрсөн шугамд холбогдоогүй тохиолдолд эх үүсвэрт хамгаалалтын бүс тогтоон, бохирдлоос сэргийлэх арга хэмжээ авах, ус неецлэх савыг угааж халдвартгүйжүүлэх, үндны усанд хими, нян судлалын шинжилгээ хийлгэж, дүгнэлт гаргуулах;
6. Нүхэн жорлон, бохир усны цооногт сар бүр халдвартгүйжүүлэлт хийлгэх;
7. Олон нийтийг хамарсан арга хэмжээ зохион байгуулахгүй байх.

## 6. БИЕЙИН ТАМИР, СПОРТ, ЧИЙРЭГЖҮҮЛЭХ, БЯЛДАРЖУУЛАХ ТӨВИЙН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГА

Биевийн тамир, спорт, чийрэгжүүлэх, бялдаржуулах төв, төрөлжсөн спорт клуб, спорт заал, спорт талбай, цанын бааз, мөсөн гулгуурын талбайн үйлчилгээ нь үйл ажиллагаа явуулахдаа зэнхүү журам болон дараах тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрдөнө.

1. Хүн хоорондын зайд 2 метрээс багагүй байхаар тооцох;
2. Дасгалын тоног төхвөрөмж бүрийн дэргэд гар халдвартгуйжүүлэгч, алчуурыг байршуулах;
3. Сургалтын байр, тоног төхвөрөмж, хэрэглэл, зориулалтын хувцасыг тухай бүр цэвэрлэн, халдвартгуйжүүлих, агаар сэлгэлтийг 2 цаг тутамд тогтмол хийх;
4. Монгол Улсын Засгийн газар, Улсын онцгой комиссын шийдвэрээр олон улсын болон бусад уралдаан тэмцээн зохион байгуулах тохиолдолд оролцогчдыг "ПГУ" шинжилгээнд хамруулах, түүний хариуг үндэслэн, заалны багтаамжийн 50 хүртэл хувийн дүүргэлтэйгээр зохион байгуулах;
5. Үйлчлүүлэгч бүр амны хаалт, нэг удаагийн бээлий хэрэглэх.

**7. СОЁЛ УРЛАГ, СҮМ ХИЙД, ҮЗВЭР ҮЙЛЧИЛГЭЭ, ОЛОН НИЙТИЙН АРГА  
ХЭМЖЭЭ, ХУРАЛ ЦУГЛААНЫ ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ТАВИГДАХ  
ТУСГАЙ НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГА**

Соёл урлаг, сүм хийд, үзвэр үйлчилгээ, олон нийтийн арга хэмжээ, хурал цуглааны үйл ажиллагаа явуулахдаа энэхүү журам болон дараах тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрднө.

*а/ Кино театр:*

1. Үзвэрийн өмнө ба дараа заал танхимд агаар сэлгэлт, цэвэрлэгээ, халдвартгуйжүүлэлт хийх;
2. Үзвэрийн танхимд үзэгч хооронд зайд барих буюу 1 суудал алгасуулж 1 хүн суулгах;
3. Үзвэр эхлэхийн өмнө халдвараас сэргийлэх зөвлөмж, сэрэмжлүүлгийг дэлгэцээр болон сонсох байдлаар хургэх;
4. Тасалбарыг цахимаар авах нөхцөл бүрдүүлэх;
5. Хүний бөөгнөрөл үүсгэхгүй байхаар үзвэрийн цагийн хуваарийг зохицуулах;
6. Кино театрын зориулалтын нүдний шилийг үзвэрийн дараа цэвэрлэн халдвартгуйжүүлэх;
7. Үзвэрийн танхимд ус, ундаанаас бусад хүнсний бүтээгдэхүүн хэрэглэхийг хориглох;
8. Автомат тоглоомыг үйлчлүүлэгч хэрэглэсний дараа тухай бүр цэвэрлэн халдвартгуйжүүлэх;
9. Ажилтныг ажлын хувцас, хувийн хамгаалах хэрэгслээр хангаж, халдвар хамгааллын дэглэм сахиулах.

*б/ Музей:*

1. Үзвэрийн танхим дүүргэлтийг 50 хувиас хэтрүүлэхгүй байх;
2. Үйлчлүүлэгчдийн тооны хязгаарыг үзмэрийн танхимиын хэмжээг харгалзан 1 хүнд ноотдох талбай нь 4 м<sup>2</sup>-аас доошгүй байхаар тооцож оруулах;
3. Тасалбарыг цахимаар авах боломж бүрдүүлэх;
4. Үзмэрийн танхимд 2 цаг тутамд агаар сэлгэлт, цэвэрлэгээ, халдвартгуйжүүлэлт хийх;
5. Тайлбарлагч, үйлчилгээний ажилтныг ажлын хувцас, хувийн хамгаалах хэрэгслээр хангах, халдвар хамгааллын дэглэм сахиулах.

*в/ Театр, чуулга, соёлын ордон:*

1. Тасалбарыг цахимаар авах боломж бүрдүүлэх;
2. Хүлээлгийн танхимд хүний бөөгнөрөл үүсгэхгүй, үзэгч хооронд зайд барих буюу 1 суудал алгасуулж, 1 хүн суулгах;
3. Үзвэр хооронд танхимд агаар сэлгэлт, цэвэрлэгээ, халдвартгуйжүүлэлт хийх;
4. Үйлчилгээний ажилтныг ажлын хувцас, хувийн хамгаалах хэрэгслээр хангах, халдвар хамгааллын дэглэм сахиулах;
5. Уран бүтээлчдийн зруул аюулгүй байдлыг хангаж, тайзны тоног төхөөрөмж, микрофоныг халдвартгуйжүүлж, бурхэвч уутыг солих;
6. Үзвэрийн танхимд хүнсний бүтээгдэхүүн хэрэглэхийг хориглох;
7. Үзвэр эхлэхийн өмнө халдварын талаарх зөвлөмж, сэрэмжлүүлгийг дэлгэцээр болон сонсох байдлаар хургэх;

*г/ Соёл, урлагийн сургалт явуулдаг аж ахуйн нээж байгууллага:*

1. Анги танхимд ширээ, сандал 2 метрээс доошгүй зйтай байрлуулж, нэг тоног төхөөрөмжид нэг суралцагч байхаар зохицуулалт хийх;
2. Сургалтын танхимд 2 цаг тутамд агаар сэлгэлт, цэвэрлэгээ, халдвартайжүүлэлт хийх;
3. Нийтийн бүжиг, бүжгийн сургалт, клубын үйл ажиллагааг хориглох.

б/ Сүм, хийд:

1. Хурал ном, мөргөл запбирлын үйлчилгээг зохион байгуулахдаа хурлын танхимд лам, сүсэгтэн олон нь 2 метрээс доошгүй зйтай суухаар зохицуулах;
2. Хурлын дуган, айлтгал бичих өрөө тасалгааг 2 цаг тутамд агаар сэлгэлт, цэвэрлэгээ, халдвартайжүүлэлт хийх;
3. Засал хийх, ном хурах зэрэг арга хэмжээг цахимаар унших нөхцөлийг бүрдүүлэх;
4. Буян өргөлийт бэлэн мөнгөөр хийхгүй байх, төлберийн карт, дансны дугаар ашиглан хийх, картыг "ПОС" машинаар уншуулах, товчлуурыг тухай бүр халдвартайжүүлэх уусмалаар арчих;

в/ Олон нийтийн арга хэмжээ:

1. Монгол Улсын Засгийн газрын болон Улсын онцгой комиссын шийдвэрээр нийтээр тэмдэглэх баярын болон тэмдэглэлт өдрүүдийг зохион байгуулахдаа мэргэжлийн байгууллагаас гаргасан заавар, зөвлөмжийн дагуу халдвартайжүүлэх дэглэм сахиулах;

г/ Хурал, цуглаан:

1. Байр танхимын багтаамж, хүчин чадлаас шалтгаалан нэг удаагийн хурал цуглаанд оролцогчдын хүн хоорондын зайд 2 метрээс доошгүй байхаар тооцож, зохион байгуулах;
2. Хурал цуглааныг цахим хэлбэрээр зохион байгуулж хэвших.

## 8. МЭРГЭЖЛИЙН БОЛОН ХЭЛНИЙ СУРГАЛТЫН ТӨВИЙН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГА

Мэргэжлийн болон хэлний сургалтын төвийн үйл ажиллагаа явуулахдаа энэхүү журам болон дараах тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрднө.

1. Сургалтын бүртгэлийг цахимаар явуулах;
2. Анги танхимд ширээ, сандал, үйлдвэрлэлийн дадлагын байранд тоног төхөөрөмжийг 2 метрээс доошгүй зйтай байрлуулж, нэг тоног төхөөрөмжид нэг суралцагч байхаар зохицуулалт хийх;
3. Суралцагч амны хаалттай хичээллэх, сургалтын байгууллага нь амны хаалт, нүүрний хаалт, нэг удаагийн бээлий, хамгаалах хэрэгслийн 5-аас доошгүй хоногийн нөөцтэй байх;
4. Үйлдвэрлэлийн дадлагын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, хэрэглэгдэхүүн, сургалтын гарын авлага, үзэг, бал зэрэг эд зүйлийг суралцагч хоорондоо дамжуулахгүй байх, шаардлагатай тохиолдолд халдвартгуйжүүлэх;
5. Эзлж хооронд анги танхимд агаар сэлгэлт, цэвэрлэгээ, халдвартгуйжүүлэлт хийх;
6. Анги, танхимд хооллохгүй байх.

## 9. ТОГЛООМЫН ТӨВИЙН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГА

Тоглоомын төвийн үйлчилгээ нь үйл ажиллагаа явуулахдаа энэхүү журам болон дараах тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрдөнө.

1. Амны хаалт, ажлын хувцас, нэг удаагийн бэзлий, гар ариутгач, гарын цаасан алчуур, цэвэрлэгээний материал, халдвартгуйжүүлэх бодисын 5 хоногийн нөвцтэй байх;

2. Байгалийн болон механик агааржуулалтын системтэй байх агаар сэлгэлтийг тогтмол хийх;

3. Үйлчлүүлэгчийн бүртгэл хийж, 2 цагаас дээшгүй хугацаагаар тоглуулах.

### а/ Цахим тоглоомын газар:

1. Үйлчилгээний газар нь ширээ, сандал, компьютер, компьютерийн гар, хулгана, чихэвчийг үйлчлүүлэгч бүрийн дараа, хаалганы бариул, хулзэн авах хэсэг зэрэг үйлчлүүлэгчийн гар хүрэх гадаргуу талбайг 2 цаг тутамд цэвэрлэх, халдвартгуйжүүлэх, тоглоомын врее тасалгаа, заалны их цэвэрлэгээг ёдөрт 3-аас доошгүй хийх;

2. Тоглоомын врее тасалгаа, заал, нийтийн бие засах газарт 2 цаг тутамд агаар сэлгэж, халдвартгуйжүүлэх уусмал ашиглан цэвэрлэгээ хийж, гар халдвартгуйжүүлэх уусмалыг ширээ бүрт байрлуулах;

3. Интернэт кафе, цахим тоглоомын үйлчилгээний газрууд нь халдварт хамгааллын дэглэм мөрдүүлэх, ширээ хоорондын зайд 2 метрээс доошгүй байхаар байрлуулах.

### б/ Хүүхдийн тоглоомын газар:

1. Амны хаалтгүй хүүхдэд үйлчлэхгүй байх, зааланд хооллохгүй байх;

2. Асран хамгаалгачийг хүлээлгийн танхимд халдварт хамгааллын дэглэм сахиулан 2 метрээс доошгүй зайд баруулах;

3. Тоглоомын врее тасалгаа, заал, тоглоом хэрэгслийг 2 цаг тутамд агаар сэлгэлт, цэвэрлэгээ, халдвартгуйжүүлэлт хийх;

### в/ Хүүхдийн гадна тоглоомын талбай:

1. Амралт чөлөөт цагийг зүй зохицой өнгөрөөх зорилгоор бага насны хүүхдийг нийтийн эзэмшил талбай, цэцэрлэгт хүрээлэнд байрлах тоглоомын талбайд тоглуулахдаа бөөгнөрөл үүсгэхгүй, халдварт хамгааллын дэглэм сахиулахыг эцэг, эх, асран хамгаалгач хариуцах;

2. Эцэг, эх, асран хамгаалгач бага насны хүүхдийг гадна тоглоомын талбайд тоглуулахдаа амны хаалт, бэзлий өмссүүлэх, тоглуулсны дараа гарыг нь сайтар угааж, халдвартгуйжүүлэх;

3. Орон сууцны гадна талбайд байрлах хүүхдийн тоглоомын талбайн цэвэрлэгээ, үйлчилгээ, хог хаягдлыг ачуулах ажлыг харьяа Сууц емчлөгчдийн холбоо, цэцэрлэгт хүрээлэн, олон нийтийн газарт байрлах тоглоомын талбайн цэвэрлэгээ үйлчилгээ, хог хаягдлыг харьяалах байгууллага нь хариуцах.

## 10. НИЙТИЙН ТЭЭВРИЙН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГА

Нийтийн тээврийн үйлчилгээ нь үйл ажиллагаа явуулахдаа энэхүү журам болон дараах тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрдөнө.

### a/ Автобус:

1. Нийтийн тээврийн хэрэгслийг хөдөлгөөнд оролцохоос өмнө бүхээгийн бүх гадаргуу, зорчигчийн суудал болон бариул, гар хүрэх хэсгийг цэвэрлэж, халдвартгуйжүүлэх, агаар сэлгэлт хийх;
2. Амны хаалтгүй зорчигчид үйлчлэхгүйг зарлан мэдээлэх, амны хаалт, нэг удаагийн бээлий, гар ариутгагчаар хангах нөхцөл бурдүүлэх;
3. Үйлчлүүлэгчийн төлбөр тооцоог зөвхөн нийтийн тээврийн цахим төлберийн хэрэгслээр хийх;
4. Суудлын бүрзээс, хөшгийг 3 хоног тутам угаах, солих;
5. Жолоочийн бүхээгийг зорчигчоос тусгаарласан хаалт хийх, жолоочийг хамгаалах хэрэгсэл (гар халдвартгуйжүүлэгч, амны хаалт, малгай, бээлий, ажлын хувцас)-ээр хангах;
6. Жолооч наарт халдвараас урьдчилан сэргийлж ажиллах талаар зааварчилгааг егэх;
7. Зорчигчийг 1 суудал алгасуулж 1 хүн суулгах, хүн хоорондын зай барих;
8. Автобусны буудлын эцсийн зогсоол дээр зогсох бүрт бүхээгийн хогийг цэвэрлэн, агаар сэлгэлт, цэвэрлэгээ, халдвартгуйжүүлэлт хийх, хот хаягдлыг зориулалтын цэгт хаях.

### b/ Такси:

1. Үйлчилгээнд гарахын өмнө, дараа тээврийн хэрэгслийн гадна, дотор талыг цэвэрлэж, халдвартгуйжүүлэлт хийх, агаар сэлгэх;
2. Жолоочийн хэсгийг зорчигчдоос тусгаарлан хаалт (нийлэг хальсан материал ашиглаж болно) хийж, зорчигчийг зөвхөн арын суудалд суулгах;
3. Зөвхөн амны хаалттай зорчигчид үйлчлэх бөгөөд амны хаалт, нэг удаагийн бээлийгээр хангах нөхцөлийг бурдүүлэх, суудлын дэргэд гар халдвартгуйжүүлэгч байрлуулах;
4. Төлбөр тооцоог төлберийн карт, дансны дугаар ашиглан хийх, бэлэн мөнгөөр гүйлгээ хийхгүй байх, картыг "ПОС" машинаар уншуулсан тохиолдолд товчлуурыг тухай бүр халдвартгуйжүүлэх уусмалаар арчих;
5. Халдвараас урьдчилан сэргийлэх санамж, зөвлөмжийг урд суудлын арын хэсэгт үйлчлүүлэгчид ил харагдахуйц байршуулах;
6. Иргэдийн зорчих хөдөлгөөний мэдээллийг бүртгэх, "QR" кодыг зорчигчоор уншуулах, зөвлөж жолооч нь "ogulaanbaatar.mn" сайтыг ашиглан, зааврын дагуу зорчигчийн иргэний үнэмлэхийн 'QR' кодыг уншуулах.

## 11. НИЙТИЙН ЗОРИУЛАЛТТАЙ ОРОН СУУЦ, НИЙТИЙН БАЙРНЫ ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГА

Нийтийн зориулалттай орон сууц, нийтийн байрны үйл ажиллагаанд энэхүү журам болон дараах тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрдөнө.

1. Халдвараас урьдчилан сэргийлэх заавар, санамж, зөвлөмжийг оршин суугчдад ил харагдахуйц байршуулах;
2. Монгол Улсын төлөх хяналтын камерын техникийн ерөнхий шаардлага MNS 6423:2019 стандартын шаардлагыг хангасан хяналтын камер сууринуулах;
3. Ажлын хувцас, хамгаалах хэрэгслийн болон цэвэрлэгээ, халдвартгуйжүүлэх бодисын нэг сарын нөөцтэй байх;
4. Орцыны хаалганы бариул, кодын товчлуур, шатны бариул, цахилгаан шатны товчлуур, унтраалга зэрэг хүний гар хүрч болох эд зүйлсийн гадаргуут 2 цаг тутамд халдвартгуйжүүлэх, хаалга, шат, шатны бариулыг өдөрт 2-осос доошгүй удаа угааж цэвэрлэх;
5. Цахилгаан шатны товчлуурын дэргэд гар халдвартгуйжүүлэгч байршуулах, тогтмол цэвэрлэгээ хийх, халдвартгуйжүүлэх;
6. Орц болон зоорины давхарт сард 1 удаа ахуйн шавж, мэрэгч устгал, халдвартгуйжүүлэх үйл ажиллагаа эрхэлдэг тусгай зөвшөөрөл бүхий мэргэжлийн байгууллагаар халдвартгуйжүүлэлт (хаяг, шошгогүй, хүчинтэй хугацаа дууссан, улсын бүртгэлд бүртгэгдээгүй бодисыг хэрэглэхгүй байх) хийлгэх;
7. Хог хаягдлыг хуваарийн дагуу ачуулах, хогийн цэг, хогийн саванд халдвартгуйжүүлэлт хийх, орцыны гадна талд битүүмжлэл бүхий тагтай хогийн сав байрлуулах, хариуцсан талбайн хог, цас, месийг тогтмол цэвэрлэн, халтиргаа, гулгааг арилгах;
8. Сууц өмчлөгчдийн холбоо нь цахим хаягтай байх ба оршин суугчдыг бүртгэх, санал хүсэлт, гомдлыг тухай бүр шийдвэрлэх, тайлагнах;

## 12. ХҮНСНИЙ БАРААНЫ ТЭЭВЭР, ТҮГЭЭЛТИЙН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГА

Хүнсний барааны тээвэр, түгээлтийн үйл ажиллагаа явуулахдаа энэхүү журам болон дараах тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрдөнө.

1. Хот дотор болон орон нутагт хүнсний тээвэрлэлт хийх тээврийн хэрэгслийн бүрэн бүтэн, аюулгүй байдлыг хангасан байх;
2. Тээвэр, түгээлтийн ажилтанд хүнс тээвэрлэх хугацаанд ажлын хувцас, бязлий, амны хаалт, нүүрний хаалт, гар халдвартгуйжүүлэгч зэргээр хангах, тээврийн хэрэгсэл, чингэлгийг тухай бур халдвартгуйжүүлж, эрүүл ахуй, халдварт хамгааллын дэглэм сахиулах талаар заавар, зөвлөмж өгөх;
3. Хүнс тээвэрлэж буй тээврийн хэрэгслийн (жолооны хурд хаалгын бариул, гар хүрэх хэсэг), чингэлэг, тэргэнцэр, хайрцаг сав, сагсыг үйлчилгээнд гарах бүрт тогтмол цэвэрлэн халдвартгуйжүүлэх, эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг мөрдөн ажиллаж буй эсэхэд хяналт тавьж, бүртгэл хөтлөх;
4. Түгээлтийн ажилтан нь холын замд хоол хүнс, хувийн эд зүйлсийг бэлтгэх;
5. Хүнсний тээврийн хэрэгслийн жолооч нь зэлжийн жолсоочоос өөр хүн авч явахыг хориглоно;
6. Бараа бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах явцад ажлын хувцас, хэрэгслийг бүрэн өмсөж, бусадтай зайнласаар харьцах, барааны гадаргууг тухай бур халдвартгуйжүүлэх;
7. Хот суурин газар нэвтрэх, дайран өнгөрөхдөө тухайн орон нутагт тогтоосон дүрэм, журам, шаардлагыг дагаж мөрдөх;
8. Ачаа, тээврийн болон шатахууны төлбөр тооцоог цахим хэлбэрээр хийх.

### 13. ОРШУУЛГЫН ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГА

Оршуулгын үйл ажиллагаанд энэхүү журам болон дараах тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрдөнө.

1. Оршуулгын үйл ажиллагааг 50 хүртэл хүнтэй зохион байгуулах;
2. Шарил тээвэрлэсэн тээврийн хэрэгсэлд цэвэрлэгээ, халдвартгуйжүүлэлт хийх;
3. Бүяны ажлын цайллага хийхдээ халдварт хамгааллын дэглэм сахиулах;
4. Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний байгууллагаар үйлчлүүлэхээр бол энэхүү журмын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих тусгай нөхцөл шаардлагыг хангах;
5. Оршуулгын үйл ажиллагаанд оролцож буй иргэд ирж, очиждоо тээврийн хэрэгслийг сольж суухгүй байх.

#### **14. ЖАГСААЛ ЦУГЛААН ЗОХИОН БАЙГУУЛЛАХ, ТҮҮНД ОРОЛЦОХОД ТАВИГДАХ ТУСГАЙ НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГА**

Жагсаал цуглаан зохион байгуулах, түүнд оролцоход энэхүү журам болон дараах тусгай нөхцөл шаардлагыг мөрднө.

1. Эрүүл мэндийн байгууллагын хийсэн эрсдэлийн үнэлгээнд үндэслэн тухайн шатны Онцгой комиссын дүгнэлт гаргуулсан байх;
2. Хүн хооронд 2 метрээс доошгүй зай барих;
3. Оролцогчдыг "ПГУ" шинжилгээнд хамруулах, хариу гарсан байх;
4. Амны хаалт зүүх, бэзлий өмсөх, гар халдвартгүйжүүлэх;
5. Микрофоны нэг удаагийн бүрхэвч уутыг 1 цаг тутам солих;
6. Жагсаал, цуглаанд ашиглах техник, эд зүйлсийг халдвартгүйжүүлэх.