



МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

Утас: _____; E-mail: info@inspection.gov.mn;

Факс: _____; Web: http://www.inspection.gov.mn;

**ХУДАЛДААЛАХ ҮЙЛ АЖИЛЛАГААГ
ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН ХУУДАС**

А. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20__ он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин;

Дууссан: 20__ он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин;

Хяналт шалгалтын төрөл		Удирдамж	Хяналт шалгалтын бүрэлдэхүүн	
Төлөвлөгөөт Төлөвлөгөөт бус Зөвлөн туслах үйлчилгээ		Дугаар		
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж, иргэн				
Төрөл ААН Иргэн	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилгээний No		Регистрийн No
Эрх бүхий удирдах албан тушаалтан			Хяналтын объект	
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл	Хаяг, байршил	
Хяналт шалгалтад байлцсан албан тушаалтан				
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл		
Үйл ажиллагаа		Хүчин чадал	Үйлдвэрлэдэг бүтээгдэхүүн	
Чиглэл	Үйл ажиллагаа эрхэлсэн хугацаа	Төслийн хүчин чадал	Нэрс	
		Одоогийн хүчин чадал	-	
			-	
			-	
			-	
			-	
			-	
			-	
			-	
Ажилтны тоо				
Нийт ажилтан		Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд оролцдог	Мал эмнэлгийн ажилтан	Технологийн ажилтан
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ				
Хяналт шалгалтад сүүлийн 12 сарын хугацаанд хэдэн удаа хамрагдсан				
Өмнөх шалгалтаар хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр илэрч байсан зөрчлүүд				
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал				

Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

No	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Хяналт шалгалтын асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэлийн шалгалт
Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын чиглэлээр						
I. Гадна орчин, барилга байгууламж			0	111	0	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 4.2	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу баригдсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн	0	9		
2	Эрүүл ахуйн тухай" хуулийн 4.4.3, 5.1, 5.7, 13.1.6, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 4.1.1	Гадна орчин нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, гадна орчин нь цэвэрхэн, хатуу хучилттай зам талбайтай, зүлэгжүүлсэн	0	6		
3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.6, Худалдааны газар түүний үйлчилгээ MNS5021:2007 стандартын 10.2	Худалдааны газрын гадаад орчны зам, талбай нь хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэний хэрэгцээг хангахаар зохион байгуулагдсан	0	3		
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 6.4	Хог хаягдлыг тусгай цэгт түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулдаг, бүртгэл хөтөлдөг, гэрээтэй	0	3		
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 1.3.2	Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	3		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.1, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Усны тухай хуулийн 22.3,	Усан хангамж нь төвлөрсөн системд холбогдсон, ундны ус нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	0		
7	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 4.4.1, "Ундны ус.	Усан хангамж нь хэсгийн системд холбогдсон	0	6		
8	Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 0900:2005 стандарт	Зөөврийн усан хангамжтай	0	9		
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Бохир ус,	Бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн системд холбогдсон, стандартын шаардлага хангасан	0	9		
10	хаягдлыг зайлуулах, Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын 13	Төвлөрсөн бус ариун цэврийн байгууламжтай бол стандартын дагуу барьж ашигладаг	0	6		
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 заалт, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 гэрэлтүүлэг 4.4.7	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нийт ажлын байранд жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, худалдааны зааланд 540 лк, агуулахад 220 лк, хонгил, бусад хэсэгт 110 лк-ээс багагүй /физик хэмжилт/	0	9		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн	Халаалтын систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	0		

13	10.1.2, Худалдааны газар түүний үйлчилгээ MNS5021:2007 стандартын	Хэсгийн халаалттай, галлагааны хэсэг нь худалдааны заал, агуулахаас тусад нь зохион байгуулсан	0	6		
14	10.3	Ердийн галлагаатай	0	9		
15	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Цахилгаан тасарсан үед нөөц үүсгүүртэй, ажиллагаатай	0	3		
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Агаарын чанар, агааржуулалт 4.4.6 заалт	Ердийн болон механик агааржуулалтын систем /вентилятор/ нь хэвийн ажиллагаатай, зөв суурилуулсан, цэвэрхэн, агааржуулалтын хоолойны орох, гарах хэсгүүдэд торон хаалттай	0	9		
17	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 4.2.2	Хана нь цэвэрлэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3		
18		Шал нь цэвэрлэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн, зай завсаргүй, тогтмол цэвэрлэдэг	0	3		
19		Тааз нь шороо тоос хуримтлагдаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, хөгц мөөгөнцөр үүсээгүй	0	3		
20		Цонх нь угааж цэвэрлэхэд хялбар материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3		
21		Цонх нь тоос, шороо нэвтрүүлэхгүй, онгойдог хэсгээрээ хортон шавж нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай	0	3		
22		Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3		
23		Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсхүл өөрөө хаагддаг	0	3		
II. Ажиллагсдын ариун цэвэр, эрүүл ахуй, сургалт			0	81	0	0
24	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.9, 13.1.10	Эрүүл ахуй, хөдөлмөрийн аюулгүй байдал хариуцсан ажилтантай эсхүл гэрээгээр гүйцэтгүүлдэг эсэх	0	9		
25	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.7, 10.1.8, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.2, 10.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Эрүүл мэндийн байдал 7.1, 7.2	Ажилчид нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэгт жилд 2 удаа хамрагддаг	0	9		
26		Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	6		
27		Мах, сүү, төмс, хүнсний ногоо зэрэг түүхий бүтээгдэхүүний лангууны ойрхон угаалтууртай, цэвэрхэн, худалдагч нь тогтмол ашигладаг	0	6		
28	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4	Худалдагч нь ажлын байранд бөгж, бугуйвч, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлдэг	0	6		
29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, ХБАБХТ хуулийн 7.1.2, 7.1.3, 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10 дугаар зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4	Ариун цэврийн өрөөнд байрлах гар угаах цэгүүд нь халуун устай, гар угаах саван, халдваргүйтгэлийн бодис, цаасан салфетка эсхүл гар хатаагчтай	0	6		
30		Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан	0	6		

31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4 Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6		
32	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4	Ажлын хувцсыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	6		
33	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3	Өөрийн байгууллагын ажилтны эрүүл мэндийг дэмждэг, өвчин эмгэгээс урьдчилан сэргийлдэг, анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай эсэх	0	6		
34	"Эрүүл ахуйн тухай" хуулийн 7.3, Хүнсний тухай хуулийн 12.1 дэх заалт	Дотоод хяналтын журамд эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын талаар тусгаж, хэрэгжүүлдэг	0	6		
35	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 15.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 11.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 стандартын 10.1, 10.2	Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүн, хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтныг хүнсний талаарх хууль тогтоомж, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтанд хамруулдаг бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
III. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, хортон шавьжгүйтгэл			0	42	0	0
36		Их цэвэрлэгээ, байнгын болон өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээ хийх хуваарьтай, цэвэрлэгээг тогтмол хийж, бүртгэл хөтөлдөг, хяналт тавьдаг	0	6		
37	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9-р зүйл	Худалдааны багаж, тоног төхөөрөмжийг тогтмол угааж, бохирдохоос хамгаалагдсан нөхцөлд хадгалдаг /хутгуур, хавчаар, хутга, жин, сагс, түрдэг тэрэг гэх мэт/	0	3		
38		Тоног төхөөрөмж, вандан тавиурын гадаргуу нь хүнсний зориулалттай материалаар хийгдсэн, цууралт, хагаралт үүсээгүй, хонхойж, цохигдоогүй, зэврээгүй, цэвэрхэн	0	3		
39	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.3, 10.1.4, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.1 дэх заалт	Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бүрэн бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг /шинжилгээний бичигтэй/	0	6		
40	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.2 Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Техникийн үйлчилгээ цэвэрлэгээ 5.1	Хөргөгч, хөлдөөгч, агуулахыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн байдалд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	6		
41	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Худалдааны заал, туслах өрөө, лангуу, тоног төхөөрөмжийг угааж цэвэрлэх цэвэрлэгээний багаж, хэрэгслээр хангагдсан, ялгах тэмдэгтэй, төрөлжүүлэн зохистой байдлаар тусад нь хадгалдаг	0	6		

42	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 5.3	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	6		
43		Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг, бүртгэл хөтлөж хяналт тавьдаг	0	6		
IV. Бүтээгдэхүүнд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага			0	36	0	0
44	Архидан согтуурахтай тэмцэх тухай хуулийн 9.2, Тамхины хяналтын тухай хуулийн 8	Архи, согтууруулах ундаа, тамхийг сурталчилдаггүй, урамшуулалт худалдаа явуулдаггүй,	0	6		
45	Архидан согтуурахтай тэмцэх тухай хуулийн 4.4, Тамхины хяналтын тухай хуулийн 6.1	Дүгнэлт, баталгаажуулалттай, шошгын шаардлага хангасан архи, согтууруулах ундаа, тамхи худалдаалдаг	0	6		
46	Эхийн сүү орлуулагч бүтээгдэхүүний тухай хуулийн 6.1.6, 6.4, 7.1	Эхийн сүү орлуулагч бүтээгдэхүүн, угж түүнтэй адилтгах зүйл нь мэргэжлийн хяналтын байгууллагын дүгнэлттэй, санамж нь монгол хэлээр бичигдсэн	0	6		
47	Тамхины хяналтын тухай хуулийн 6.7.8,	Тамхийг ширхэглэж, дүнсэн болон түүнтэй адилтгах задгай тамхины үйлдвэрлэсэн боодлыг задалж буюу ороож худалдаалаагүй	0	6		
48	Давс иоджуулж иод дутлаас сэргийлэх тухай хуулийн 8.1	Хүнсний иоджуулсан давс худалддаг	0	6		
49	ХБАБХТХ-ийн 12.5.1	Тусгай хоолны дэглэмтэй хүнд зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний зориулалт, найрлага болон хэрэглэх зааврыг бичсэн	0	6		
Хүнсний чанар, аюулгүй байдлын хяналтын чиглэлээр:						
V. Бүтээгдэхүүний шошго, сав баглаа, боодол			0	90	0	0
50	ХБАБХТХ-ийн 11.1.7	Хадгалах болон хэрэглэж дуусах хугацаа хэтэрсэн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг худалдаанд гаргаагүй	0	9		
51	ХБАБХТХ-ийн 12.4	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл шаардлага хангасан	0	9		
52	ХБАБХТХ-ийн 12.5, 12.7	Дагалдах шошгоны мэдээлэл шаардлага хангасан	0	3		
53		Шошго нь худал мэдээлэл агуулаагүй	0	3		
54		Тухайн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн өөр хүнсний нэрээр бичигдээгүй	0	3		
55		Өөр хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодол ашиглан шошгыг дуурайлгаж хуурамчаар үйлдээгүй	0	3		
56		Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг гүйцэд боловсруулах аргачлалыг бичсэн	0	3		
57		Унших боломжгүй, ойлгомжгүй үг, өгүүлбэр, он, сар, өдөр бичигдээгүй	0	3		
58		Ионжуулагч цацрагийн боловсруулалт хийсэн тэмдэглэгээтэй	0	3		
59	ХБАБХТХ-ийн 12.5.3	Хүнсний нэмэлт хэрэглэсэн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод олон улсад хэрэглэдэг Е тэмдэглэгээг тавьсан	0	9		
60		Органик хүнс бол хуульд заасан тэмдэглэгээг тавьсан	0	6		
61		Хувиргасан амьд организмаас гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод олон улсад хэрэглэдэг GMO тэмдэглэгээг бичсэн	0	9		
62	ХБАБХТХ-ийн 12.6	Импортын хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгонд агуулагдах мэдээлэл монгол, орос, англи хэлний аль нэг дээр бичигдээгүй	0	9		

63	ХБАБХТХ-ийн 12.8	Жижиглэн савласан бол хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод ХБАБХТХ-ийн 12.4-д заасан мэдээллээс гадна жижиглэн савласан он, сар, өдрийг бичсэн	0	9		
64	ХБАБХТХ-ийн 12.1	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодолд савласан	0	9		
ҮI. Худалдааны технологи үйл ажиллагаа, бүртгэл			0	51	0	0
65	Худалдааны газар түүний үйлчилгээ MNS 5021:2007 стандартын 6.1	Худалдааны газрын барилга, байгууламжийн төлөвлөлт шийдэл нь үйлчилгээний технологийн урсгалыг хангасан	0	9		
66	Худалдааны газар түүний үйлчилгээ MNS 5021:2007 стандартын 6.3, Худалдааны үйлчилгээ. Худалдааны газрын ангилал, нэр томъёо MNS 6506:2015	Багавтар буюу 61 м.кв-аас дээш хүчин чадалтай худалдааны газарт хүнсийг хүлээн авах, худалдаанд бэлтгэх, ариун цэврийн өрөө, амрах танхим, ажиллагсдын хувцас солих өрөө, ажлын өрөөтэй	0	6		
67	Худалдааны газар түүний үйлчилгээ MNS 5021:2007 стандартын 6.8	Багавтар буюу 61 м.кв-аас дээш хүчин чадалтай худалдааны газарт ажиллагсдын болон ачаа зөөвөрлөх хаалга нь худалдан авагчийн хаалганаас тусдаа	0	6		
68	Худалдааны газар түүний үйлчилгээ MNS 5021:2007 стандартын 6.4	Захын нэг худалдагчийн эзлэх худалдааны нэгж талбайн хэмжээ 4м.кв-аас багагүй	0	6		
69	Худалдааны газар түүний үйлчилгээ MNS 5021:2007 стандартын 7.6	Захын лангуу хоорондын зай 1м-ээс доошгүй	0	6		
70	Худалдааны газар түүний үйлчилгээ MNS 5021:2007 стандартын 6.7	Худалдаа, үйлчилгээг мэргэжлийн болон мэргэшсэн хүн эрхэлдэг	0	9		
71	ХБАБХТХ-ийн 6.1, 6.9,	Мэдээллээ хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн	0	9		
ҮII.Худалдааны агуулах			0	54	0	0
72	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Агуулах нь стандартын шаардлагад нийцсэн төрөлжсөн	0	9		
73	Худалдааны газар түүний үйлчилгээ MNS 5021:2007 стандартын 6.6	Барааг шалнаас 0,2м, хананаас 0.5м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан	0	9		
74	Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 7.3	Агуулахад температур, харьцангуй чийг хэмжигчийг байрлуулж, хэмжилт хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
75	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Эхэлж орсон бүтээгдэхүүнийг эхэлж гаргадаг, худалдааны эргэлтийг зөв хийдэг	0	9		
76	Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 6.3	Хүчин чадал, технологийн шаардлагад нийцсэн зориулалтын тавиур, тавцантай	0	6		
77	Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 6.4	Дэгээ, өлгүүр, шат, тавцангийн тоноглол нь хүчин чадалдаа тохирсон, бат бөх, хэвийн ажиллагаатай	0	6		
78	Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 7.4	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг бүлэглэн, ангилж, төрөлжүүлэн технологийн дагуу байршуулж, хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6		
VIII. Бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт, худалдаалалт			0	153	0	0
79		Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шошгонд тусгасан нөхцөлд хадгалж, худалдаалдаг	0	9		
80		Хадгалалт, худалдаалалтын явцад хөргөгч, хөлдөөгч нь хэвийн ажиллагаатай	0	9		

81		Хөргөгч, хөлдөөгчийн температурын заалтыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
82		Хөргөгч, хөлдөөгчийн зохион байгуулалтыг зөв хийж, бүтээгдэхүүнийг хадгалж, худалдаалдаг, хэтрүүлж, ачааллаагүй	0	9		
83		Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанарт сөргөөр нөлөөлөх хүнсний биш бараа, бүтээгдэхүүнтэй хамт хадгалдаг, худалдаалдаг /үнэртэн гоо сайхан, ахуйн хэрэглээний ба ариутгалын бодис гэх мэт/	0	9		
84		Өнгө, үнэр, гадаад байдал нь харагдах байдлаараа өөрчлөгдөж, муудаагүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн худалдаалдаг	0	9		
85		Хуурамч, гарал үүсэл тодорхойгүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн хадгалж, худалдаалаагүй	0	9		
86		Төмс хүнсний ногоог тусад нь хадгалж худалдаалдаг	0	3		
87		Жимс, жимсгэнийг тусад нь хадгалж худалдаалдаг	0	3		
88		Өндөг, түүхий махыг тусад нь горимын дагуу хадгалж худалдаалдаг	0	6		
89		Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг тусад нь горимын дагуу хадгалж худалдаалдаг	0	6		
90	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, ХБАБХТХ-ийн 10.1.9, 10.3.1, 13.3, Хүнсний түргэн муудах, эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага". MNS 5343:2011 стандартын 5.2.4, 6.3	Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид горимын дагуу хадгалж, худалдаалдаг, бүртгэлтэй	0	6		
91		Хүйтэн хоол, зууш, салатыг 4-8 хэмд хадгалж, худалдаалдаг, бүртгэлтэй	0	6		
92		Хагас боловсруулсан болон эцсийн бүтээгдэхүүнийг түүхий бүтээгдэхүүнтэй хольж хадгалж, худалдаалаагүй	0	6		
93		Талх, талхан бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тавиурт байрлуулж худалдаалдаг	0	3		
94		Гурил, гурилан бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тавиурт байрлуулж худалдаалдаг	0	3		
95		Бялуу, бялуун бүтээгдэхүүнийг зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид горимын дагуу хадгалж, худалдаалдаг	0	9		
96		Мах, махан бүтээгдэхүүн болон кремтэй бүтээгдэхүүнийг ил задгай биш, температур хэмжигчтэй төрөлжсөн хөргөгчтэй лангуу тавиурт хадгалж худалдаалдаг	0	9		
97		Стандартын шаардлагад нийцсэн өөрийн тээврийн хэрэгсэлтэй, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй газартай гэрээ хийсэн	0	6		
98		Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	9		
99		Зориулалтын тавиур, чингэлэг, тээвэрлэхэд зориулсан хайрцаг, сав хэрэглэж тээвэрлэдэг	0	3		
100	Хүнсний түргэн муудах, бүтээгдэхүүний шинж чанарт сөрөг нөлөө үзүүлэх ачаатай хольж тээвэрлээгүй	0	3			
101	Тээврийн хэрэгслийн хөргүүр нь температур хэмжигчтэй, бүрэн ажилладаг, бүртгэл хөтөлдөг	0	9			

IX.Буцаан болон татан авалт, ул мөрийн бүртгэл хөтлөлт, дотоод хяналт			0	54	0	0
102		Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг тусгай хаяг бүхий лангуу тавиурт түр хадгалдаг	0	9		
103	ХБАБХ тухай хуулийн 8-р зүйл, 10.1.4	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд худалдаалахыг хориглосон тэмдэглэгээ тавьдаг	0	9		
104		Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүний бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
105	ХБАБХТХ-ийн 9.1, 10.1.3	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
106	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Засгийн газрын 2014 оны 157 дугаар тогтоол	Дотоодын хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	9		
107		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	9		
НИЙТ ОНОО						
ҮНЭЛГЭЭ			0	672
					эрсдэлтэй	эрсдэлтэй

>=50%
[30%-49%]
<=29%

Их эрсдэлтэй
Дунд эрсдэлтэй
Бага эрсдэлтэй

В. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга хэмжээ		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
		а/ Акт •Үйл ажиллагааг бүр зогсоосон •Түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага •Заалтын тоо в/ Дүгнэлт •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Бүтээгдэхүүний г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс /төгрөг, ш, л, кг.../ д/Нөхөн төлбөр е/Торгууль, шийтгэвэр •Албан тушаалтанд тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн		
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
	Улсын байцаагчийн албан тушаал			Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/		/ овог, нэр/
	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/		/ гарын үсэг, тамга/

Тайлбар:

Г. ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20__он __сар __өдөр, __цаг __мин;

Дууссан: 20__он __сар __өдөр, __цаг __мин;

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга хэмжээ		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
	Улсын байцаагчийн албан тушаал			Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/		/ овог, нэр/
	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/		/ гарын үсэг, тамга/

Тайлбар: