


МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

Утас: _____; E-mail: info@inspection.gov.mn;
 Факс: _____; Web: http://www.inspection.gov.mn;

**ӨЛӨН ГЭДЭС БОЛОВСРУУЛАХ
 ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙГ 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		Дугаар			
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж					
Төрөл ААН	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилчлгээний 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 : бог малын өлөн гэдэс боловсруулах гахайн өлөн гэдэс боловсруулах савлах хадгалах экспортлох		Үйл ажиллагаа эрхэлсэн хугацаа	Үндсэн хүчин чадал		
импортлох			Хоногийн 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 мал эмнэлгийн хяналтын чиглэлээр илэрч байсан зөрчлүүд					
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал					

Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТ ХИЙХ АСУУЛТУУДЫН ЖАГСААЛТ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Хяналт шалгалтын асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэлийн шалгалт
Нэг.Үйлдвэрийн барилга байгууламжийн үндсэн шаардлага			0	65	0	0
1	"Мал, амьтны өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байр, түүний хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, мал эмнэлэг, ариун цэврийн нөхцөлд хянан магадлагаа явуулах журам" 9.2	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрладаг	0	2		
2		Гадна орчны зам талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрхэн	0	2		
3		Усан хангамж нь төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон, эсвэл өөрийн худагтай, түүнээсээ шугамаар холбогдсон	0	3		
4		Ажлын байр тоног төхөөрөмжийг угааж цэвэрлэх халуун устай	0	3		
5		Хүйтэн усны хангамжтай	0	2		
6	НАССР -ийн загвар стандарт	Байгалийн болон зохиомол гэрлээр зохих хэмжээнд хангагдсан, хяналтын бүх цэгүүдэд 550-600 люм-ээс багагүй	0	3		
7	Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүнийг бохирдохоос хамгаалсан бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	2		
8	Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Агааржуулалтын систем нь /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай	0	2		
9	GMP,GHP– 1.1.8	Шавьж, хорхой нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай, үл зэврэх материалаар хийсэн, хаалтыг авч цэвэрлэдэг, цэвэрхэн	0	2		
10	Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Шал нь цэвэрлэхэд тохиромжтой, гулгадаггүй материалаар зохих налуутай хийгдсэн	0	2		
11	Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, хана шал болон хана таазны хоорондын өнцгүүдийг цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	2		
12	Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Тааз нь тоос, ус, чийг хуримтлуулахгүй, мөөгөнцөр, хөгц ургаж үржээгүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, цэвэрлэхэд хялбар	0	2		
13	Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй, /онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай/ угааж цэвэрлэхэд хялбар, будаг нь хуурч унаагүй, цонхны тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй	0	3		
14	Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, бүрэн хаагддаг	0	2		
15	Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Бохир ус зайлуулах нэгдсэн системд холбогдсон	0	2		
16		Бохир ус зайлуулах хэсгийн ариутгах системд холбогдсон, эсвэл өөрсдөө зайлуулдаг	0	2		

17	Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Үйлдвэрлэлийн шингэн хаягдал гадагшлуулах шугам нь зориулалтын шүүлтүүр, хавхлагатай	0	2		
18	"Мал, амьтны өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байр, түүний хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, мал эмнэлэг, ариун цэврийн нөхцөлд хянан магадлагаа явуулах журам" 9.2	Үйлдвэр нь ажиллагсадын хувцас солих, бие засах, усанд орох, цайны газрын өрөөнүүдтэй, тэдгээрийг зөв байрлуулсан, зохих тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	2		
19		Боловсруулах үйлдвэрийн байр нь түүхий эд хүлээн авах өрөөтэй	0	2		
20		Сойх байртай	0	2		
21		Хусах, ангилах /сортлох, давслах, боловсруулах дамжлага өрөөтэй	0	10		
22		Дээр дурдсан өрөөнүүд нь үйлдвэрлэлийн өрөөтэй шууд харьцдаггүй	0	3		
23		Үйлдвэрлэлийн технологийн дамжлага нь нэг чиглэл, урсгалтай ба технологийн бүхий л дамжлага нь хоорондоо огтлолцохгүйгээр зохион байгуулагдсан	0	3		
24		Түүхий эдийн өрөө нь шалнаас тусгаарласан тавиуртай	0	1		
25		Түүхий эдийн өрөөний температур 0-6 хэм	0	3		
26		Бэлэн бүтээгдэхүүн хадгалах өрөө нь шалнаас тусгаарласан тавиуртай	0	1		
Хоёр. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавих шаардлага			0	12	2	0
27	"Мал, амьтны өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байр, түүний хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, мал эмнэлэг, ариун цэврийн нөхцөлд хянан магадлагаа явуулах журам" 9.6	Үйлдвэрийн дамжлага нь зориулалтын ширээтэй	0	2		
28		Гэдэс таслагч хутгатай	0	2		
29		Голч хэмжигчтэй	0	2		
30		Дэгээ, цорго, крант нь зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	2		
31		Үйлдвэрлэлийн бүхий л дамжлагуудад хэрэглэгдэх сав, суулга нь зэвэрдэггүй, цэвэрлэж угаах, халдваргүйжүүлэхэд хялбар материалаар хийгдсэн	0	2		
32		Багаж хэрэгсэл сав суулгыг цэвэрлэж, ариутгах тоног төхөөрөмжтэй	0	2		
Гурав. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт			0	19	8	0
33	"Мал, амьтны өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байр, түүний хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, мал эмнэлэг, ариун цэврийн нөхцөлд хянан магадлагаа явуулах журам" 9.4	Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийг хийх журамтай, графикийн дагуу хийж, бүртгэл хөтөлж хэвшсэн	0	3		
34		Хог хаягдлыг тусгай цэгт түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулдаг	0	3		
35		Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг хийдэг, бүртгэл хөтөлж хяналт тавьдаг	0	3		
36		Гар угаах саван, ариутгалын бодистой	0	2		
37		Гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай	0	2		
38		Гар бохиртсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжтай	0	2		
39	Уг журмын үнэлгээний 1.14, 3.8	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг	0	2		
40		Цэвэрлэгээний бодис, бусад туслах материалыг бүтээгдэхүүнээс тусад нь өрөөнд эсвэл шүүгээнд хадгалдаг	0	2		
Дөрөв. Ажилчдын эрүүл мэнд, ариун цэврийн шаардлага			0	14	0	0

41		Үйлдвэрийн ажилчид эрүүл мэндийн дэвтэртэй	0	1		
42		Ажилчдыг хагас жил тутам эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээнд хамруулдаг	0	2		
43	Мал, амьтны өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байр, түүний хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, мал эмнэлэг, ариун цэврийн нөхцөлд хянан магадлагаа явуулах журам 9.3, 9.8	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар / өмд, цамц, усны гутал, хормогч, бээлий, ханцуйвч, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	3		
44		Ажилчдын хувцсыг бохирдсон тухай бүр нь угааж цэвэрлэдэг угаалгын хэсэгтэй	0	2		
45		Ажлын байрны шаардлагатай цэгүүдэд ариун цэвэр, эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны санамжууд хийгдсэн	0	1		
46		Үйлдвэрийн ажилчдыг өлөн гэдэс боловсруулах технологийн ариун цэвэр, эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны сургалтад хамруулдаг	0	2		
47	Олон улсын зөвлөмж САС /RCP 1	Ажилагсад нь ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, гарны ариун цэврийг сахидаг, эдгээрт хяналт тавьж бүртгэл хөтлөдөг	0	3		
Тав. Түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавих шаардлага			0	49	7	0
48	Мал, амьтны өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байр, түүний хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, мал эмнэлэг, ариун цэврийн нөхцөлд хянан магадлагаа явуулах журам 9.2	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт ус нь Ундны ус /MNS 900:92/ стандартын шаардлагыг хангасан, жилд 2 удаа шинжилгээ хийлгэдэг	0	10		
49		Усны шинжилгээний архивын бүртгэлтэй	0	1		
50		Давсны шинжилгээ хийлгэсэн	0	4		
51		Давсны шинжилгээний архивын бүртгэлтэй	0	1		
52		Түүхий болон боловсруулсан өлөн гэдэсний хүлээн авах цэгтэй	0	2		
53		Бэлэн бүтээгдэхүүнийг боох, баглах материал, савлах уут, сав нь ариутгаж халдваргүйжүүлсэн, эсвэл сав баглааг шинжилгээнд хамруулсан тухай холбогдох дүгнэлттэй	0	3		
54		Орон нутгаас болон зах зээлээс нийлүүлсэн түүхий эдэд мал эмнэлэг, ариун цэвэр гарал үүслийн гэрчилгээтэй	0	2		
55		Мал эмнэлэг, ариун цэвэр гарал үүслийн гэрчилгээний архивын бүртгэлтэй	0	1		
56		Экспортын өлөн гэдэсэнд шинжилгээ хийлгэсэн	0	20		
57		Шинжилгээний үр дүнгийн архивын бүртгэлтэй	0	1		
58		Түүхий эд, боловсруулсан бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодол нь стандартын шаардлага хангасан хаяг, шошготой	0	2		
59	Экспортлох бүтээгдэхүүний сав баглаа, хаяг, шошго нь импортлогч орны мал эмнэлэг, ариун цэврийн шаардлага хангасан	0	2			
Зургаа. Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	101		

60	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.2.	Стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, агуулах тээврийн хэрэгсэлтэй	0	10		
61	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.3.	Хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээний зориулалттай барилга байгууламжийг шинээр барих, шинэчлэх, тоног төхөөрөмжийг шинээр суурилуулах ажлыг эрх бүхий байгууллагын хянан баталгаажуулсан зураг төслийн дагуу гүйцэтгэх	0	20		
62	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.4.	Үйл ажиллагаандаа зохистой дадлыг нэвтрүүлсэн	0	15		
63	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.5.	Боловсруулах, технологийн болон мэргэшсэн мэргэжилтэнтэй	0	8		
64	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.6.	Үйл ажиллагаа эхлэхийн өмнө хуульд заасны дагуу байгаль орчны нөлөөллийн үнэлгээ хийлгэсэн	0	10		
65	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.6.	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох болон дотоод хяналт, шалгалтын бүртгэл, тэмдэглэл, тайлан тооцоо, лабораторийн шинжилгээний хариу зэрэг мэдээлэл болон баримт бичгийг хадгалдаг	0	9		
66	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.9.	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу тээвэрлэж, хадгалдаг,	0	10		
67	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.3.1.	Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангаагүй, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлсэн болон болзошгүй, буруу шошголсон, хуурамч түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зах зээлд нийлүүлэдэггүй	0	9		
68	"Төрийн хяналт шалгалтын тухай" хуулийн 13.1.	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөн ажилладаг.	0	5		
69		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	5		
НИЙТ ОНОО					0	0
ҮНЭЛГЭЭ			0	260 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 •Тур 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: