



**№1.18.УРГАМАЛ, УРГАМЛЫН ГАРАЛТАЙ ТҮҮХИЙ
ЭД, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ХАДГАЛАЛТ, САВЛАЛТ,
ТЭЭВЭРЛЭЛТИЙГ ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН ХУУДАС**

Хяналтын байгууллага:

Шалгуулагч этгээдийн нэр:

Объектын нэр:

Регистрийн дугаар:

Хяналт шалгалт хийсэн огноо: .../.../..

Шаардлага хангасан
асуултын тоо:

Хууль сахин
мөрдөлтийн хувь:

Шаардлага хангаагүй
нийт оноо:

Эрсдэл үүсэх
магадлалын хувь:

Эрсдэл үүсэх
магадлал

ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	
	1	2	3	4	5
1.Гадна орчин, барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж			0	36	0
1	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6.1	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь харъяа дүүргийн нутаг дэвсгэр дэх хяналтын байгууллагын мэдээллийн санд бүртгүүлсэн	0	9	
2	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга байгууламж, агуулах, зоорьтой	0	6	
3		Стандартад нийцсэн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлтэй /автомат удирдлагатай механикжсан болон савлах цехэд хамаарна /	0	3	
4		Хяналтын самбар хэвийн ажилладаг /автомат удирдлагатай агуулах, зооринд хамаарна/	0	3	
5		Агааржуулалтын систем хэвийн ажиллагаатай	0	6	
6		Агуулах нь зөөврийн болон төвлөрсөн цэвэр усан хангамжтай	0	3	
7	ХБАБХТ 7.1.1, 10.1.2. ХТХ 10.1.4 ГАР /ХАА-н зохистой дадал/	Хана, шал нь ус, чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн	0	3	

8		Гадна талдаа гэрэлтүүлэгтэй, хашаагаар хамгаалагдсан	0	3	
2. Бүтээгдэхүүнд хийсэн үзлэг, аюулгүй байдлын баталгаажилт			0	51	0
9	Ургамал хамгааллын тухай хууль 13-р зүйл, 13.2.2 дахь заалт	Хадгалж, борлуулж буй бүтээгдэхүүн нь гарал үүслийн гэрчилгээтэй	0	9	
10	ХБАБТХ 10.1.3	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтлөсөн	0	9	
11	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.4 8 дугаар зүйл	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүний бүртгэлтэй, бүртгэлийн дагуу зохих арга хэмжээ авч ажилладаг	0	6	
12	ХБАБТХ 10.1.6 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр чанар аюулгүй байдлыг бүрэн баталгаажуулсан, сорилын дүнг хадгалдаг	0	9	
13	ХТХ 10.1.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хууль 5.1.5	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн ургамлын өвчин, хөнөөлт шавьжаар бохирдоогүй /газар дээр нь үзлэг	0	6	
14		Бүтээгдэхүүн нь хэлбэр дүрсийн хувьд шинж чанараа хадгалсан, элдэв гадны үнэргүй /газар дээр нь үзлэг хийж үзнэ/	0	6	
15	ХБАБХТ 10.3.1	Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангаагүй, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлсэн болон үзүүлж болзошгүй, буруу шошголсон, хуурамч түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зах зээлд нийлүүлсэн	0	6	
3.Хорио цээрийн дэглэмийн мөрдөлт			0	45	0
16	Хүнсний тухай хуулийн 10.3; 10.1.6	Агуулах, зоорь, багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийг бохирдолоос сэргийлж ариутгал, халдваргүйтгэл хийсэн	Хэрэглэж буй ариутгалын бодис нь Монгол Улсад хэрэглэхийг зөвшөөрсөн	0	6
17	Төмс, хүнсний ногоог хадгалах зоорийг ариутгах арга MNS 3025: 81		Зориулалтын бодис	0	3
18			Зохих хугацаанд нь графикын дагуу	0	3
19			Ариутгал хийсэн арга ажиллагааны тухай бүртгэлтэй /акт,	0	3
20	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 5.1.5	Зориулалтын цэгээс бусад газарт хог хаягдал хаядаггүй		0	6

21	аюулгүй оaidлыг хангах тухай хууль 7.1.1 Хог хаягдлын тухай хууль 9.1.3; 9.1.4; 9.1.5; 9.1.7 GAP /ХАА-н зохистой дадал	Ашигласан ургамал хамгаалах химийн бодисын сав, баглаа боодлыг тусад нь хадгалдаг, журмын дагуу төвлөрсөн байгууламж, эсхүл тогтоосон тусгай цэгт устгуулах арга	0	6	
22	Тариалангийн тухай хууль 17.2.2.	Хорио цээртэй ургамлын өвчин, хортон, хог ургамал илэрсэн тохиолдолд холбогдох мэргэжлийн байгууллагад ажлын 5 хоногийн дотор мэдэгдэх, хорио цээртэй өвчин, хортон, хог ургамлыг бусдын өмчлөл, эзэмшил газарт тараахгүйн тулд шаардлагатай арга хэмжээ	0	6	
23		Агуулах нь х ортон шавьж, мэрэгч амьтан нэвтэрч, үүрлэхээс хамгаалсан, битүүмжлэл сайтай	0	3	
24	ХТХ 10.1.1	Агуулах, зоорь нь механик болон амьд организмын бохирдолгүй, нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл	0	3	
25		Агуулах, зооринд өвчин үүсгэгч, хөгц мөөгөнцөр, хөнөөлт шавьж илрээгүй	0	3	
26		Орчны хог ургамлыг устгасан	0	3	
4.Хадгалалтын технологи			0	33	0
27	ХБАБХТ 7.1.1, 10.1.2. ХТХ 10.1.2, 10.1.4 GAP /ХАА-н зохистой дадал/	Агуулах, зооринд температур, харьцангуй чийг хэмжигчийг байрлуулж, хэмжилт хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	6	
28		Зоорины температур шаардлага хангасан. Үүнд:			
29	Төмс, хүнсний ногоог хадгалах арга MNS 3024-81	Төмс 1-5оС			
30		Бөөрөнхий байцаа 0- /-1/оС			
31		Шар лууван 0- 1оС			
32	Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 0244 2009	Хүрэн манжин 0- 2оС			
33		Бусад манжин 0оС			
34		Сармис/ -1/- 0оС			
35		Бөөрөнхий сонгино -1- /-3/оС			
36	Цагаан будаа - Техникийн шаардлага MNS ISO 7301	Алим /-1/ - 4оС			
37		Лийр 0- 20С	0	6	
38		Усан үзэм /-1/- 2оС			
39	Буудайн хүнсний түүхий хивэг. Техникийн шаардлага MNS 4144	Жимсгэнэ 0- 10о С			
40		Гурил 15оС дээшгүй			
41		Будааны төрлийн бүтээгдэхүүн 10оС дээшгүй			
42	Өвс. Техникийн шаардлага MNS 0592:2008 г.м холбогдох стандартууд	Элсэн чихэр 15оС дээшгүй			
43		Буурцагт ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүн 8оС			
44		Өвс тэжээл хивэг /хуурай сэрүүн газар / г.м			
45	Төмс, хүнсний ногоог хадгалах	Зоорины чийглэг шаардлага хангасан. Үүнд			

46	арга MNS 3024-81	Төмс 85-90%			
47		Бөөрөнхий байцаа 90-95%			
48	Буудайн гурил. Техникийн	Шар лууван 90-95%			
49	ерөнхий шаардлага MNS 0244	Хүрэн манжин 90-95%			
50	2009	Бусад манжин 95-98%			
51		Сармис 70-75%			
52	Цагаан будаа - Техникийн	Бөөрөнхий сонгино 70-80%			
53	шаардлага MNS ISO 7301	Алим 90-95%	0	6	
54		Лийр 90-95%			
55	Буудайн хүнсний түүхий хивэг.	Усан үзэм 90-95%			
56	Техникийн шаардлага MNS	Жимсгэнэ 90%			
57	4144	Гурил 60% дээшгүй			
58		Будааны төрлийн бүтээгдэхүүн 40-			
59	Өвс. Техникийн шаардлага MNS	Элсэн чихэр 45-50%			
60	0592:2008 г.м холбогдох	Буурцагт ургамлын гаралтай			
	стандартууд	бүтээгдэхүүн 45-55%			
61		Өвс тэжээл, хивэг /хуурай газарт/ гэх мэт			
62		Тухайн зоорины ангилал, технологос хамаарч бүтээгдэхүүн тус бүрийг стандартад заасан аргын дагуу хадгалсан. /Хашлага, тавиур, сараалжин хайрцаг гэх мэт	0	6	
63	ХБАБХТ 7.1.1. 10.1.9 ХТХ 10.1.4 GAP /ХАА-н зохистой дадал/ Төмс, хүнсний ногоог хадгалах арга MNS 3024-81	Бүтээгдэхүүнийг шал, хананаас зайтай хураасан. Тавиурын хооронд агаар сэлгэх, хортон шавьжаас хамгаалах, цэвэрлэгээ үйлчилгээ хийх зориулалтын зайтай	0	6	
64		Төмс хүнсний ногоо, жимс жимсгэнийг тусад нь хадгалдаг	0	3	
5. Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг савлах / савлагааны цехэд хамаарна/			0	33	0
65		Бүтээгдэхүүнийг ангилах, савлах өрөө, тасалгаатай	0	6	
66	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Савлагааны хэсэг нь технологийн горимын дагуу шаардлагатай өрөө тасалгаагаар хангагдсан, хүнс бохирдуулах нөхцөл бүрдээгүй	0	3	
67	ХБАБХТ 7.1.1, 10.1.2. ХТХ 10.1.2, 10.1.4 GAP /ХАА-н зохистой дадал/	Бүтээгдэхүүнийг жижиглэн савлахад шаардлагатай багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжөөр тоноглогдсон тоног төхөөрөмжийг урсгалын дагуу байрлуулсан	0	6	

68	ХБАБХТ хууль 12.1 “Эргэлтийн шуудай MNS 3529-1983”, “Сав баглаа боодол. Цаасан уут MNS (ISO) 8367-1-1998”, “Хүнсний бүтээгдэхүүний нийлэг сав баглаа боодол”. ТЭШ MNS5547:2005, “Нийлэг хальсан уут”. ТШ MNS5296:2003, “Хүнсний бүтээгдэхүүнийг жижиглэн савлах картон хайрцаг”. ТШ MNS 4082:2001 “Сав баглаа боодлоос хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ MNS 5684:2006”	Бүтээгдэхүүнийг хүнсний зориулалтын шинжилгээ баталгаажилтанд хамрагдсан шаардлага хангасан сав, баглаа боодолд савласан	0	6	
69		Савласан бүтээгдэхүүний батлагдсан стандарттай /байгууллагын стандарт байж болно/	0	3	
70	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1.12.1	Савлагаанд батлагдсан жор, технологийн дагуу түүхий эд, материалыг хэрэглэдэг	0	3	
71		Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор боловсруулж баталгаажуулсан,	0	3	
72		Түүхий эд материалыг гадны хольц, бохирдлоос цэвэрлэж савладаг	0	3	
6. Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шошголох, ангилах, тээвэрлэх			0	24	0
73	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4-12.7	Шошгололт стандартын дагуу хийгдсэн	0	3	
74	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 12	Хадгалж буй бүтээгдэхүүнийг хаягжуулсан	0	3	

75	<p>“Бөөрөнхий байцаа ТШ MNS 255:2007”</p> <p>“Төмс. ТШ MNS 258:2006”</p> <p>“Лооль. ТШ MNS 0264:2009”</p> <p>“Бууцай MNS 274:1982”,</p> <p>“Шар лууван. MNS 0270:1982”</p> <p>“Амтат чинжүү хадгалах MNS ISO 6659:2003”</p> <p>Буудайн гурил. ТЭШ MNS 0244 - 2009</p> <p>Цагаан будаа – ТШ MNS ISO 7301</p> <p>Буудайн хүнсний түүхий хивэг ТШ MNS 4144</p> <p>Өвс. ТШ MNS 0592:2008 гэх мэт холбогдох стандартууд</p>	Бүтээгдэхүүнийг нэр төрөл, сорт, зэрэг, дугаараар нь тус тусад нь ангилж савласан	0	6	
76	ХБАБХТХ 10.1.9. Хүнсний тухай хууль 10.1.2 Төмс, хүнсний ногоо тээвэрлэлт. Ангилал. Тээвэрлэлтийн нөхцөл MNS 5648:2006	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу тээвэрлэдэг	0	6	
77	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 10.1.9	Тээврийн хэрэгсэл нь бүтээгдэхүүнийг бохирдох, элдэв механик гэмтэл үүсэх, халах, хөлдөж хайрагдах, хорхой шавьж нэвтрэхээс	0	3	
78	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 10.1.9	Түргэн гэмтдэг бүтээгдэхүүнийг битүү тэвш, бүхээг бүхий зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	3	
7. Хүний нөөцийн хангамж, ажиллагсадын эрүүл ахуйн нөхцөл			0	21	0
79	Тариалангийн тухай хууль 20.2.9	Мэргэжлийн мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	3	
80	ХБАБХТХ 10.1.7	Ажиллагсадыг мэргэшүүлэх сургалтанд хамруулсан	0	3	
81		Бүх ажиллагсадыг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулсан	0	3	
82	ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.1 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Ажилчдын хувцас солих өрөө, тасалгаа, чингэлэгтэй	0	3	
83		Ажиллагсад гар угаах нөхцөл, ариун цэврийн өрөөгөөр хангагдсан	0	3	
84		Ажиллагсад болон зочид хамгаалалтын хувцас, хэрэгслээр хангагдсан, хэрэглэж хэвшсэн	0	3	
85		Бүх ажилчдад эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгааллын аюулгүй ажиллагааны зааварчилааг баримтжуулж өгдөг, зааварчилгааг мөрддөг	0	3	
8. Дотоод хяналт			0	18	0

86	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.6 12.1	Хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шат бүрд дотоод хяналтыг хэрэгжүүлж, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийхээ чанар, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг бүрэн хариуцаж тогтмол хяналт тавьж ажилладаг.	0	6	
87	ТХШТХ-ийн 7.2, Аж ахуйн нэгж байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журам, Засгийн газрын 311 тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6	
88		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	6	
НИЙТ ОНОО			0	261	0

БАТАЛГААЖУУЛАЛТ		
Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	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: