



МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

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

Факс: \_\_\_\_\_; Web: http://www.inspection.gov.mn;

УРГАМАЛ, УРГАМЛЫН ГАРАЛТАЙ  
ТҮҮХИЙ ЭД, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ  
ХАДГАЛАЛТ, САВЛАЛТ,  
ТЭЭВЭРЛЭЛТИЙГ 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, 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	Бүтээгдэхүүний нэр	
Чиглэл :		Үйл ажиллагаа эрхэлсэн хугацаа	Үндсэн хүчин чадал	- - - - -
Ажилтны тоо				
Нийт ажилтан		Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд оролцдог	Ургамал хамгааллын мэргэжилтэн	
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ				
Хяналт шалгалтад сүүлийн 12 сарын хугацаанд хэдэн удаа хамрагдсан				
Өмнөх шалгалтаар хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр илэрч байсан томоохон зөрчлүүд				
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал				

**Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТ ХИЙХ АСУУЛТУУДЫН ЖАГСААЛТ**

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэлийн шалгалт
<b>1.Гадна орчин, барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж</b>			<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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	ХБАБХТ 7.1.1, 10.1.2. ХТХ 10.1.4 GAP /ХАА-н зохистой дадал/	Агуулах нь зөөврийн болон төвлөрсөн цэвэр усан хангамжтай эсэх	0	3		
7		Хана, шал нь ус, чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн	0	3		
8		Гадна талдаа гэрэлтүүлэгтэй, хашаагаар хамгаалагдсан	0	3		
<b>2. Бүтээгдэхүүнд хийсэн үзлэг, аюулгүй байдлын баталгаажилт</b>			<b>0</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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 хийж үзнэ/	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		
<b>3.Хорио цээрийн дэглэмийн мөрдөлт</b>			<b>0</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

16	Хүнсний тухай хуулийн 10.3; 10.1.6 Төмс, хүнсний ногоог хадгалах зоорийг ариутгах арга MNS 3025: 81	Агуулах, зоорь, багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийг бохирдолоос сэргийлж ариутгал, халдваргүйтгэл хийсэн	Хэрэглэж буй ариутгалын бодис нь Монгол Улсад хэрэглэхийг зөвшөөрсөн бодисын жагсаалтанд орсон	0	6		
17			Зориулалтын бодис хэрэглэсэн	0	3		
18			Зохих хугацаанд нь графикын дагуу хийсэн	0	3		
19			Ариутгал хийсэн арга ажиллагааны тухай бүртгэлтэй /акт, тэмдэглэл, бүртгэл хөтлөлт/	0	3		
20	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг 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	Зориулалтын цэгээс бусад газарт хог хаягдал хаядаггүй	0	6			
21		Ашигласан ургамал хамгаалах химийн бодисын сав, баглаа боодлыг тусад нь хадгалдаг, журмын дагуу төвлөрсөн байгууламж, эсхүл тогтоосон тусгай цэгт устгуулах арга хэмжээ авсан	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 авдаг	0	6			
23	ХТХ 10.1.1	Агуулах нь х ортон шавьж, мэрэгч амьтан нэвтэрч, үүрлэхээс хамгаалсан, битүүмжлэл сайтай	0	3			
24		Агуулах, зоорь нь механик болон амьд организмын бохирдолгүй, нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй	0	3			
25		Агуулах, зооринд өвчин үүсгэгч, хөгц мөөгөнцөр, хөнөөлт шавьж илрээгүй	0	3			
26		Орчны хог ургамлыг устгасан	0	3			
<b>4.Хадгалалтын технологи</b>			<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
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	Төмс, хүнсний ногоог хадгалах арга MNS 3024-81  Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 0244 - 2009  Цагаан будаа - Техникийн шаардлага MNS ISO 7301  Буудайн хүнсний түүхий хивэг. Техникийн шаардлага MNS 4144  Өвс. Техникийн шаардлага MNS 0500-2009	Зоорины температур шаардлага хангасан. Үүнд:	0	6			
29		Төмс 1-5оС					
30		Бөөрөнхий байцаа 0- /-1/оС					
31		Шар лууван 0- 1оС					
32		Хүрэн манжин 0- 2оС					
33		Бусад манжин 0оС					
34		Сармис/ -1/- 0оС					
35		Бөөрөнхий сонгино -1- /-3/оС					
36		Алим /-1/ - 4оС					
37		Лийр 0- 20С					
38		Усан үзэм /-1/- 2оС					
39		Жимсгэнэ 0- 10о С					
40		Гурил 15оС дээшгүй					
41		Будааны төрлийн бүтээгдэхүүн 10оС дээшгүй					
42	Элсэн чихэр 15оС дээшгүй						

43	MNS 0592:2008 г.м холоогдох стандартууд	Буурцагт ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүн 80С				
44		Өвс тэжээл хивэг /хуурай сэрүүн газар / г.м				
45	Төмс, хүнсний ногоог хадгалах арга MNS 3024-81	Зоорины чийглэг шаардлага хангасан. Үүнд				
46		Төмс 85-90%				
47		Бөөрөнхий байцаа 90-95%				
48	Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 0244 - 2009	Шар лууван 90-95%				
49		Хүрэн манжин 90-95%				
50		Бусад манжин 95-98%				
51		Сармис 70-75%				
52	Цагаан будаа - Техникийн шаардлага MNS ISO 7301	Бөөрөнхий сонгино 70-80%				
53		Алим 90-95%	0	6		
54		Лийр 90-95%				
55	Буудайн хүнсний түүхий хивэг.	Усан үзэм 90-95%				
56	Техникийн шаардлага MNS 4144	Жимсгэнэ 90%				
57		Гурил 60% дээшгүй				
58		Будааны төрлийн бүтээгдэхүүн 40-55%				
59	Өвс. Техникийн шаардлага MNS 0592:2008 г.м холбогдох стандартууд	Элсэн чихэр 45-50%				
60		Буурцагт ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүн 45-55%				
61		Өвс тэжээл, хивэг /хуурай газарт/ гэх мэт				
62	ХБАБХТ 7.1.1. 10.1.9 ХТХ 10.1.4 GAP /ХАА-н зохистой дадал/ Төмс, хүнсний ногоог хадгалах арга MNS 3024-81	Тухайн зоорины ангилал, технологоос хамаарч бүтээгдэхүүн тус бүрийг стандартад заасан аргын дагуу хадгалсан. /Хашлага, тавиур, сараалжин хайрцаг гэх мэт байрлуулсан/	0	6		
63		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		
<b>5. Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг савлах / савлагааны цехэд хамаарна/</b>			<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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 бүтээгдэхүүний 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, мөрдөж ажилладаг	0	3		
72		Түүхий эд материалыг гадны хольц, бохирдлоос цэвэрлэж савладаг	0	3		
<b>6. Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шошголох, ангилах, тээвэрлэх</b>			<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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	“Бөөрөнхий байцаа ТШ MNS 255:2007” “Төмс. ТШ MNS 258:2006” “Лооль. ТШ MNS 0264:2009” “Бууцай MNS 274:1982”, “Шар лууван. MNS 0270:1982” “Амтат чинжүү хадгалах MNS ISO 6659:2003” Буудайн гурил. ТЭШ MNS 0244 - 2009 Цагаан будаа – ТШ MNS ISO 7301 Буудайн хүнсний түүхий хивэг ТШ MNS 4144 Өвс. ТШ MNS 0592:2008 гэх мэт холбогдох стандартууд	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 хамгаалагдсан	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		
<b>7. Хүний нөөцийн хангамж, ажиллагсадын эрүүл ахуйн нөхцөл</b>			<b>0</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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		Ажилчдын хувцас солих өрөө, тасалгаа, чингэлэгтэй	0	3		
83		Ажиллагсад гар угаах нөхцөл, ариун цэврийн өрөөгөөр хангагдсан	0	3		
84	ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.1 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Ажиллагсад болон зочид хамгаалалтын хувцас, хэрэгслээр хангагдсан, хэрэглэж хэвшсэн	0	3		
85		Бүх ажилчдад эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгааллын аюулгүй ажиллагааны зааварчлагааг баримтжуулж өгдөг, зааварчилгааг мөрддөг	0	3		
<b>8. Дотоод хяналт</b>			<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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		
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>261</b>	.....	.....
<b>ҮНЭЛГЭЭ</b>					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	
		<b>а/ Акт</b> •Үйл ажиллагааг бүр зогсоосон •Тур зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Устгасан •Хураасан <b>б/ Албан шаардлага</b> •Заалтын тоо <b>в/ Дүгнэлт</b> •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Бүтээгдэхүүний <b>г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс</b> /төгрөг, ш, л, кг.../ <b>д/Нөхөн төлбөр</b> <b>е/Торгууль, шийтгэвэр</b> •Албан тушаалтанд тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн		
<b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>				
	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, тамгал

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	
<b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>				
	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, тамгал

Тайлбар: