


МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

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

**МАХ ЭХЛЭН 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, 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 : Мал нядалгаа Гахайн нядалгаа Мах боловсруулах Савлах Хадгалах _____		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 ШАЛГАЛТ ХИЙХ АСУУЛТУУДЫН ЖАГСААЛТ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлаг а хангасан	Шаардлаг а хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэл ийн шалгалт
Нэг. Нядалгааны өмнөх үе шат			0	78	0	0
1	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3	Үйлдвэрийн хоногийн хүчин чадалд тохирсон малын сойлго, амралтын хашаатай	0	3		
2	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Махны хяналтын дүрэм 6.3, 11.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.1.3	Мал, амьтан сойх хашаа нь мал амьтанд зовиур учруулдаггүй, малтай харьцаж байгаа хүмүүсийн аюулгүй байдлыг хангасан	0	3		
3	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Махны хяналтын дүрэм 6.3, 11.3, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.1.3	Сойх хашаа нь шороо, тоос болохгүй, цэвэрлэж, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар, хатуу хучилттай.	0	6		
4	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 11.2, 11.5	Хаяг бүхий өвчний сэжигтэй мал амьтныг тусгаарлах хашаатай	0	9		
5	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Махны хяналтын дүрэм 4.1-4.3, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.2	Мал хүлээн авах, нядлахын өмнөх эрүүл мэндийн үзлэг хийх тусдаа хашаатай, шинжилгээнд цус авах малын хоолойтой	0	6		
6	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.3.1	Мал төхөөрөх газар болон мах, махан бүтээгдэхүүн боловсруулах үйлдвэр, цехийн гадна орчны зам талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрхэн	0	3		
7	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Махны хяналтын дүрэм 8.3 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.3, 6.2.7	Мал хүлээж авах болон малын сойлгын хашааг цэвэрлэдэг, халдваргүйтгэл хийдэг графиктай, түүнийг мөрддөг, анхан шатны бүртгэл хөтөлсөн байна	0	6		
8	Махны хяналтын дүрэм 9.1, 9.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1	Малын хашаа нь сойлго, амралтын үед малыг услах усан хангамжтай	0	6		
9		Үйлдвэрт хүлээн авсан мал бүр орон нутгаас олгосон эрүүл мэнд-гарал үүслийн гэрчилгээтэй, түүнийг бүртгэсэн, архивласан байна	0	6		

10	МУСЭМХТХуулийн 14.1.2 Мал хулгайлах гэмт хэрэгтэй тэмцэх тухай хууль 8.1.2	Үйлдвэрт хүлээн авсан малд эрүүл мэндийн үзлэг хийх итгэмжлэл бүхий малын эмчтэй байна	0	6		
11		Үйлдвэрт хүлээн авсан мал нэг бүрд эрүүл мэндийн үзлэг хийдэг, бүртгэлийн журналд мал нэг бүрээр хөтөлсөн.	0	9		
12		Гологдол бүтээгдэхүүн түр хатгалах тусгаарлагдсан хэсэгтэй	0	6		
13		Сэжигтэй гулууз, өвчтэй малын хүүр шатааж устгах зуух, устгалын нүхтэй.	0	9		
Хоёр. Мал нядалгааны үе шат			0	204	0	0
14	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Махны хяналтын дүрэм 13. 14-р зүйл	Мал төхөөрөх, мах эхлэн боловсруулах үйлдвэрийн цэвэр, бохир хэсгийг заагласан тэмдэглэгээ тавьж, хоорондоо холилдохгүй байх нөхцлийг бүрдүүлсэн	0	9		
15		Гулууз мах болон толгой, дотор эрхтэн, арьс, ширний өрөө цех нь тус тусдаа байх ба халуун, хүйтэн усаар хангагдсан.	0	9		
16		мал муужруулах зориулалтын тоног төхөөрөмж ашигладаг	0	6		
17		Эхлэн боловсруулах цехэд модон болон зэвэрдэг материалаар хийгдсэн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл ашигладаггүй	0	9		
18		Цэвэр болон бохир хэсэгт ажиллагсадын хувцасыг өнгөөр ялгасан	0	9		
19		Толгой, дотор эрхтэн, гулуузанд мал эмнэлэг, ариун цэврийн үзлэг хийх цэгийг тогтоосон	0	3		
20		Толгой, дотор эрхтэн, гулуузанд мал эмнэлэг, ариун цэврийн үзлэгийг малын эмч тогтмол хийдэг	0	9		
21		Толгой, дотор эрхтэн, гулууз маханд мал эмнэлэг, ариун цэврийн үзлэгийн бүртгэлийг тогтмол хөтөлдөг, хоорондоо зөрүүгүй.	0	9		
22		Нядалгааны дараах үзлэг дуустал толгой, дотор эрхтэн, гулуузыг нэг дугаараар дугаарлаж эрсдэл үүсэхэд ялган таних нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	9		
23		Дотор эрхтэн салгахад гулууз мах бохирдохоос хамгаалж шулуун гэдэс боож хэвшсэн	0	9		
24		Арьсыг цэвэр хэсэгт нэвтрэхгүйгээр арьсан цехэд хүргэх нөхцлийг бүрдүүлсэн	0	6		
25		Толгой салгах, борви гаргах, дотор эрхтэн салгах, гулууз мах үзлэгт бэлтгэх хэсгүүдэд гарын оролцоогүй ажиллагаатай хутга, мусат, гар угаах, ариутгах халуун устай.	0	9		
26		Технологийн ажиллагсад амны хаалт, ханцуйвч, бээлий, үс, сахал далдалсан малгай, хормогч хэрэглэж хэвшсэн.	0	9		
27		Мал төхөөрөх цехийн ажилчид үйлдвэрлэлийн явцад бүтээгдэхүүн бохирдуулах ээмэг, бөгж хэрэглээгүй	0	3		
28		Хутга, мусадыг нэг гулууз, дотор эрхтэнд ашигласны дараа угааж, ариутган дараагийн гулуузанд хэрэглэж хэвшсэн.	0	9		
29		Аюулгүй ажиллагааны болон ариун цэврийн санамжуудыг эгзэгтэй цэгүүдэд харагдахуйц байруулсан	0	3		
30		Толгой, дотор эрхтэн, гулууз маханд үзлэг хийх гэрэлтүүлэгээр хангагдсан	0	6		

31		Сэжигтэй гулууз, дотор эрхтэн тусгаарлах өрөөтэй.	0	9		
32		Гулууз цэвэрлэх, угаах хэсэгтэй, угаалгын тоноглолтой, бүрэн ажиллагаатай.	0	6		
33		Мах сэврээх, гэсгээх өрөө, камерын температур 0-+4°C -ээс дээшгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй, хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
34		Цэвэр, бохир хэсэгт хэрэглэдэг сав суулга, тэргэнцэр нь тусгаарласан ялгах тэмдэгтэй, хольж хэрэглэдэггүй	0	9		
35		Эхлэн боловсруулах цехийн цэвэрлэгээний шланг бохир, цэвэр хэсгүүдэд хүрэлцээтэй	0	6		
36		Эхлэн боловсруулах цехийн цэвэрлэгээний халуун хүйтэн усаар хангагдсан, усны даралт хүрэлцээтэй	0	9		
37		Эхлэн боловсруулах цехэд үйлдвэрлэлийн бус хамгаалах хувцастай гадны хүн нэвтэрдэггүй	0	6		
38		Эхлэн боловсруулах цехийн орох хаалга, ахуйн өрөөтэй шууд харьцдаггүй	0	9		
39		Шингэн хаягдлын трап нь таг, шүүр, тос баригчтай.	0	6		
40		Эхлэн боловсруулах цехэд нэвтрэх хэсэгт хөл ариутгах хэсэгтэй, тогтмол ашиглаж хэвшсэн	0	9		
Гурав. Үйлдвэрийн үйл ажиллагаа			0	201	0	0
41	МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 ХБАБХТ	Байгаль орчны ерөнхий болон нарийвчилсан үнэлгээ хийлгэсэн, төлөвлөгөөтэй.	0	6		
42	хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 9.1, 9.2,	Усан хангамж нь төвлөрсөн болон хэсгийн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	9		
43	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1	Үйлдвэр нь 82° хэмээс доошгүй, технологийн хэрэгцээт халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой, зөвхөн ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг	0	9		
44	МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.13, 4.14, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.2	Бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн болон хэсгийн шугамд холбогдсон	0	9		
45		Хог хаягдлыг тусгай цэгт түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулдаг	0	3		
46		Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн үзлэгт улиралд нэг удаа заавал хамрагдсан.	0	6		
47		Эрүүл мэндийн үзлэгт орсон тэмдэглэл нь үнэн зөв, зайлшгүй хийлгэх шинжилгээнд хамрагдсан байна.	0	9		
48	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1 Махны хяналтын	Технологийн ажиллагсадыг ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр /GHP, GMP/ болон хөдөлмөрийн аюулгүй байдлын сургалтанд хамруулсан, энэ талаар бүртгэлтэй.	0	9		

49	дүрэм 8.3 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.3, 6.2.7	Ажил олгогч нь ажилтантай ажлын байр, хөдөлмөрийн нөхцөл, гүйцэтгэх ажил, үүргийг тусгасан хөдөлмөрийн гэрээг бичгээр байгуулсан.	0	6		
50		Үйлдвэр нь дотоод хяналтын чанарын алба, мал эмнэлгийн алба, ариун цэврийн лабораторитай.	0	9		
51		мал төхөөрөх үйлдвэр мэргэжлээрээ ажиллах эрх бүхий 3 доошгүй малын эмчтэй.	0	9		
52		Үйлдвэр нь нян судлал, ийлдэс судлалын лабораторитой.	0	9		
53		Лаборатори нь өөрийн хийж буй шинжилгээний стандартад нийцсэн багаж, тоног төхөөрөмж, урвалжаар бүрэн хангагдсан	0	9		
54	МУСЭМХТХуулийн 14.1.1 махны хяналтын дүрэм 10.1, 4-р зүйл	Сүрье, бруцеллез, ям өвчний шинжилгээг толгой дараалан гэрээгээр болон өөрөө хийж хэвшсэн	0	9		
55		Сэжигтэй болон гологдол гулууз, дотор эрхтний бүртгэл хөтөгдөг	0	6		
56		Гологдол бүтээгдэхүүн устгасан бүртгэл хөтөлдөг				
57		Нян судлалын шинжилгээний бүртгэл тогтмол хөтөлдөг	0	6		
58		Усны шинжилгээний сорилтын дүн нь аюулгүй үзүүлэлтээр стандартад нийцсэн	0	9		
59		Эм, урвалж хадгалах тусдаа зориулалтын өрөөтэй	0	6		
60		Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн бодис хадгалах тусдаа өрөөтэй	0	6		
61		Ажилчдын хувцас солих усанд орох тус тусдаа өрөөтэй	0	9		
62		Ажиллагсадын тусдаа цайны газартай байна	0	6		
63		Мал төхөөрөх цехийн ажилласдын бие засах өрөө нь тусдаа байх ба гар оролцохгүй цорготой, ариутгалын уусмал, шингэн саван, сальфекаар хангагдсан	0	9		
64		Ажилчдын хувцас угаалгын өрөөтэй, тогтмол угаалга хийх нөхцлийг бүрдүүлсэн.	0	9		
65		Халдвар хамгаалалын нэг удаагийн хувцас хэрэгсэлээр хангагдсан.	0	9		
66		Үйлдвэрийн орох хаалганд автомашинд нойтон, хуурай халдваргүйтгэл хийх хөл ваннтай, тогтмол ажиллагаатай.	0	6		
67	Цэвэрлэг, халдваргүйтгэлийг хийдэг графиктай, түүний дагуу хийдэг, бүртгэл хөтөлсөн.	0	9			
Дөрөв. Мах, махан бүтээгдэхүүн хадгалах агуулах			0	69	0	0
68	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1	Гулууз мах, дайвар бүтээгдэхүүний тус тусд нь хадгалах агуулахтай байна	0	9		
69		Түүхий эдийн энгийн агуулах мах, махан бүтээгдэхүүний агуулахаас тусдаа.	0	6		
70		Гулууз мах, дайвар бүтээгдэхүүний хадгалах агуулахын дотоох хэм -18С-ээс багагүй байх	0	9		
71		Хөргөлттэй агуулахын хэмийг бүртгэсэн бүртгэл тогтмол хөтлөгддөг	0	6		
72		Агуулахын хэмийн автомат тохируулга бүрэн ажиллагаатай, дотоод хэмийн хянах боломжтой.	0	6		

73	14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9.1, 10.1.6, Махны хяналтын дүрэм 22-р зүйл	Агуулахад цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийх графиктай, түүний дагуу хийж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
74		Агуулахад мэрэгч, шавьж орохгүй байх нөхцлийг бүрдүүлсэн, устгал хийлгэсэн бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
75		Агуулахад мах, махан бүтээгдэхүүний хана, шал, таазнаас 20 см-с доошгүй хөндий хураасан	0	9		
76		Агуулахад шаардлагатай цэгүүдэд аюулгүй ажиллагаа болон ариун цэврийн санамжуудыг байруулсан, түүнийг мөрддөг	0	6		
77		Хадгалалтын агуулахад мах махан бүтээгдэхүүн, дайвар бүтээгдэхүүн оруулсан, гадагш тээвэрлэсэн бүртгэл хөтөлсөн	0	6		
Долоо. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, аюулгүй байдлын баталгаажуулалт			0	42	0	0
78	ХБАБХ тухай хуулийн 12.4-12.5.3	Эцсийн бүтээгдэхүүний хаяг шошгын мэдээлэл нь шаардлага хангасан	0	9		
79	Мал хулгайлах гэмт хэрэгтэй тэмцэх, урьдчилан сэргийлэх тухай хуулийн 8.1.2 дах заалт	Үйлдвэрээс гарч байгаа мах, дайвар бүтээгдэхүүн, хүнсний бус түүхий эд нь мал эмнэлэг, ариун цэвэр-гарал үүслийн гэрчилгээтэй.	0	9		
80	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.2	Мал эмнэлэг, ариун цэвэр-гарал үүслийн гэрчилгээ олгосон бүртгэл хөтөлж архивласан.	0	9		
81	ХХААСайдын 2005 оны А/35 дугаар тушаал	Мах, махан бүтээгдэхүүнд мал эмийн үлдэгдэлийн шинжилгээг улиралд 1-с доошгүй удаа хийлгэж баталгаажуулсан.	0	9		
82	ХБАБХТхуулийн 10.1.6, Махны хяналтын дүрэм 19.1-19.7, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 9.3	Эцсийн бүтээгдэхүүнээ итгэмжлэгдсэн лабораториор баталгаажуулж шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	6		
НИЙТ ОНОО			0	594
ҮНЭЛГЭЭ					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
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/