


МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

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

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

**УС РАШААНЫ 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 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	мэргэжлийн чиглэлээр шаардлагат	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	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэлийн шалгалт
Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын чиглэлээр						
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламж			0	186	0	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3, дэх заалт Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 4.2	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу барьсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, эрүүл ахуйн нөхцөл, барилгын норм, нормативын шаардлага хангасан	0	9		
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, 5.1, 5.7, 13.1.6, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дахь заалт Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 4.1.1	Үйлдвэр 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 4.4.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Хаягдлыг зохицуулах 6.4	Хог хаягдлыг тусгай цэгт түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулдаг, бүртгэл хөтөлдөг, гэрээтэй	0	6		
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.3 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 1.3.2	Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	6		
5		Усан хангамжийн систем нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	9		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 5.1, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дэх зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Усны хангамж 4.4.1, Усны тухай хуулийн 22.3, Ундны ус.	Зөвхөн ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг, шинжилгээ хийлгэдэг, бүртгэлтэй	0	9		
7	Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 900:2005	Хэсгийн усан хангамжийн эх үүсвэртэй бол худагт эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг 50 метрт тогтоосон	0	9		
8		Ундны ус хадгалах савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг бүртгэл хөтлөлт	0	6		
9		Ус хадгалах, зөөх сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	6		
10	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2 дүгээр заалт Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах	Бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон, стандартын шаардлага хангасан	0	9		
11		Төвлөрсөн бус ариун цэврийн байгууламжтай бол стандартын дагуу барьж ашигладаг	0	9		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 гэрэлтүүлэг 4.4.7	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг үйлдвэрийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй /физик хэмжилт/	0	6		
13		Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүн бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар	0	6		

14	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2	Агааржуулалтын систем нь хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн, торон хаалттай	0	6		
15	заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт 4.4.5 заалт	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ аар зөв суурилуулсан, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн /физик хэмжилт/	0	6		
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Шал нь гулгадаггүй, зохих налууутай хийгдсэн	0	6		
17		Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн	0	6		
18		Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай, цэвэрхэн	0	6		
19	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 CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, угааж, цэвэрлэхэд хялбар, халдваргүйтгэлийн бодисонд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6		
20		Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, зай завсаргүй цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	6		
21	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 CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Тааз нь ус уур чийгийг шингээх материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6		
22		Тааз нь чийг хуримтлуулаагүй, хөгц, мөөгөнцөр, ургаж үржээгүй, будаг шохой нь хуурч ховхроогүй	0	6		
23	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 CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй /онгойдог хэсгээрээ торон хаалттай/, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	6		
24		Цонхны тавцан нь налуу эсвэл тавиур болгон ашиглах боломжгүй, цэвэрхэн	0	6		
25	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрхэн	0	6		
26		Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай	0	6		
27	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн эрүүл ахуйн техник хэрэгсэл, ариун цэврийн өрөө 4.4.4	Үйлдвэр нь ажиллагсдын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөтэй, хаалга нь хүнс хадгалдаг, боловсруулдаг өрөө рүү шууд онгойдоггүй байх, цэвэрхэн	0	9		
28		Үйлдвэр нь цайны газартай, тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	3		
Хоёр. Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуй, сургалт			0	123	0	0
29		Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг	0	9		
30	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, 13.1.8, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.8, 10.3.2	Ажилчид ил шархгүй, идээт үрэвсэлгүй, халдварт өвчнөөр өвчилсөн шинж тэмдэггүй, эрүүл байх бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
31		Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	3		

32	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, ХБАБХТ хуулийн 7.1.2, 7.1.3, 10.1.2, "Тамхины хяналтын тухай" хуулийн 9.1.6, Эрүүл ахуйн болон	Үйлдвэрийн болон ариун цэврийн өрөөнд байрлах гар угаах цэгүүд нь халуун устай, гар угаах саван, халдваргүйтгэлийн бодис, цаасан салфетка, гар хатаагчтай	0	9		
33	Эрүүл ахуйн болон	Гар угаах цорго нь бугуй, тохой, хөлөөр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй,	0	9		
34	үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10 дугаар зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4,	Үйлдвэрлэлийн өрөөнд хоол хүнс идэж уудаггүй, тамхи татдаггүй, хүнсний бус зүйл хадгалаагүй	0	9		
35	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, 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,	Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа, нэг дамжлагаас нөгөө дамжлагат шилжихдээ гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан	0	9		
36	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, 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 ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй	0	9		
37	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4	Ажиллагсад нь гарын хумс ургуулж будаагүй, эрүүл ахуйн зохистой дадалыг хэрэгжүүлдэг	0	9		
38	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1 Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, 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 /халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, бээлий зэрэг/ хараас өөр өнгөөр/ хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	9		
39	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4	Үйлдвэрийн байранд гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас /халат, улавч, малгай/ өмсүүлдэг	0	6		
40	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4	Ажлын хувцасыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	9		
41	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	0	6		
42	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 15.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7, дэх заалт, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 11.2 Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Мэдлэг хариуцлага 10.1, Сургалтын хөтөлбөр 10.2	Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, хүнсний бүтээгдэхүүн, хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтаныг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтанд хамруулдаг бүртгэл хөтөлдөг /сургалтын зардалыг оны эхэнд батлаж өгөх/	0	9		
43	"Эрүүл ахуйн тухай" хуулийн 7.2, 13.1.9, 13.1.10	Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дүрмийг батлуулсан, мөрдөж ажилладаг 50-с дээш ажилтантай бол орон тооны эрүүл ахуйч, 50-с доош бол зөвлөх эрүүл ахуйчтай байна	0	9		
Гурав. Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, ариун цэвэр			0	96	0	0

44	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Техникийн үйлчилгээ цэвэрлэгээ 5.1	Тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх боломжтой хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	6		
45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 дэх заалт	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, цэвэрхэн	0	3		
46		Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг	0	3		
47		Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав, бөглөх бөглөөг хэрэглэхийн өмнө зааврын дагуу угааж цэвэрлэдэг, ариутгадаг	0	6		
48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.3,	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг	0	6		
49	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		
50	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2,	Их цэвэрлэгээ, байнгын болон өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээ хийх хуваарьтай, цэвэрлэгээг тогтмол хийж, бүртгэл хөтөлдөг, хяналт тавьдаг	0	6		
51	Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9-р зүйл	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиурыг хэрэглэх бүрийн өмнө угааж, халдваргүйжүүлдэг	0	6		
52	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1-р зүйл	Ажлын байр, талбай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлийг ажил эхлэх болон явц дунд, төгсгөлд байнга угааж цэвэрлэж хэвшсэн, тэмдэглэлтэй	0	3		
53		Тээврийн хэрэгсэл, сав баглаа боодлыг эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу угааж цэвэрлэдэг	0	6		
54		Агуулахыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн байдалд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	3		
55	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиурыг эрүүл ахуйн шаардлага хангасан нөхцөлд хадгалах талбайтай	0	6		
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2	Ус, рашаан савлах шил, савны зайлдаснаас сорьц авч шинжилдэг	0	9		
57		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтаар угаалга цэвэрлэгээ халдваргүйжүүлэлтийн байдалд хийсэн эрүүл зүйн арчдас шинжилгээгээр шаардлага хангасан	0	9		

58	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2-р зүйл	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан худгийн ус, шугамын усны дээж нь стандартын шаардлага хангасан	0	9		
59		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан, эцсийн бүтээгдэхүүн нь стандартын шаардлага хангасан	0	9		
Дөрөв. Хортон шавжтай тэмцэх үйл ажиллагаа			0	18	0	0
60	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	9		
61	үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 5.3	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг, бүртгэл хөтлөж хяналт тавьдаг	0	9		
Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдлын чиглэлээр						
Тав. Түүхий эд, бүтээгдэхүүний агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	120	0	0
62		Түүхий эдийн агуулахтай	0	6		
63		Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай	0	6		
64		Сав баглаа боодлын агуулах эсвэл өрөөтэй	0	6		
65	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011	Агуулахдаа хүчин чадал, технологийн шаардлагад нийцсэн зориулалтын тавиур, тавцантай	0	6		
66		Туслах түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг бүлэглэн, ангилж, төрөлжүүлэн технологийн дагуу байршуулж, хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6		
67	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Үйлдвэр нь хүнсний бус бодис материал болон химийн бодисыг хадгалах агуулах өрөөтэй тэмдэг, тэмдэглээтэй.	0	9		
68	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Үйлдвэрлэлийн технологийн үйл ажиллагаанд нийцсэн тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, багаж хэрэгсэлтэй.	0	6		
69		Тоног төхөөрөмжийг технологийн дарааллын дагуу зөв суурилуулсан	0	6		
70	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрт хэрэглэх технологийн онцлог нэр төрөлд тохирсон байна.	0	6		
71	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлийг ашиглах заавартай, зориулалтын дагуу ашигладаг	0	3		
72		Савалгааны төхөөрөмж нь эзэлхүүний болон түвшний доозлогчтой, хагас механикжсан /гар ажиллагаатай/	0	6		
73	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1,	Савалгааны төхөөрөмж нь эзэлхүүний болон түвшний доозлогчтой, механикжсан	0	6		
74		Савалгааны төхөөрөмж нь эзэлхүүний болон түвшний доозлогчтой, автомат төхөөрөмжтэй.	0	6		

75	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Ус зөөлрүүлэх төхөөрөмж нь бүрэн битүүмжлэгдсэн, битүү системээр ачаалах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжүүдээр тоногдсон, зэврэлтэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн	0	6		
76	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Байгалийн эрдэст болон рашаан усыг зөөвөрлөх хүнсний зориулалтын саваар хангагдсан, цэвэрхэн	0	6		
77	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1	Усыг шүүж, хэрэглэдэг, /эрдэсийн/ шүүлтүүрүүдийг зааврын дагуу хугацаанд нь сольж, сэргээсэн тэмдэглэлтэй	0	9		
78		Ус шүүх зориулалтын мембран шүүлтүүртэй, шүүлтүүрийг сэргээсэн тухай бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
79	Хүнсний тухай хуулийн 12.1,	Даралтын тохируулга хавхлага, манометрыг хянадаг, тэмдэглэлтэй	0	6		
80	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг хэвийн явуулах зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай, түүнийгээ мөрдлөг болгодог	0	6		
Зургаа. Түүхий эдийн баталгаажуулалтанд тавигдах шаардлага			0	51	0	0
81	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.6	Үйлдвэрлэлд хэрэглэж буй хүнсний нэмэлт /амин дэм, эрдэс/-ийн шошгод агуулагдах мэдээлэл монгол, англи, орос хэлний аль нэгээр бичигдсэн	0	6		
82	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192:2015	Хүнсний нэмэлт /амин дэм, эрдэс/-үүд нь стандартын шаардлага хангасан, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	9		
83		Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, нэмэлт бүтээгдэхүүнийг зааврын дагуу хүлээн авч, хадгалах горимыг мөрдөж ажилладаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	6		
84	Хүнсний тухай хуулийн 16.1, 16.2, "MNS SAC 192:2015 "Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий шаардлага стандарт"	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хүнсний нэмэлт нь эрх бүхий байгууллагаас олгосон үйлдвэрлэлд ашиглах зөвшөөрөлтэй.	0	6		
85		Хүнсний нэмэлтийг үйлдвэрлэгчийн батлагдсан жор, орц, зааврын дагуу хэрэглэдэг, зарцуулалтын бүртгэлтэй	0	6		
86	ХБАБХТ хуулийн 12.1	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамрагдсан, дагалдах баримт бичигтэй.	0	9		
87	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл,	Нэмэлт бодис, сав баглаа боодлын материал зэрэгт эхэнд орсон нь эхэлж гарах зарчмыг баримталж бүтээгдэхүүний эргэлтийг зохион байгуулдаг	0	9		
Долоо . Үйлдвэрлэлийн технологи үйл ажиллагаа			0	27	0	0
88	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	3		

89	Лүгсний тухай хуулийн 12.1	Цэвэр ус, эрдэсжүүлсэн ус, рашааныг технологийн дагуу савлах, таглах, хаяг шошго наадаг, (бөөнөөр савлах)	0	6		
90	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	<u>Савласан цэвэр усанд:</u> мэдрэхүйн, физик-химийн /рН, хатуулаг/ үзүүлэлт, эрдэсийн агууламж, эмгэг төрөгч бичил биетэн, Цэвэр усанд: мэдрэхүйн, физик-химийн /рН, хатуулаг/ үзүүлэлт, эрдэсийн агууламж, эмгэг төрөгч бичил биетэн гэх мэт технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтлөнө.	0	6		
91		<u>Эрдэсжүүлсэн усанд:</u> мэдрэхүйн, физик-химийн /рН, хатуулаг/ үзүүлэлт, эрдэсийн агууламж, эмгэг төрөгч бичил биетэн, Нэмэлттэй усанд: мэдрэхүйн, физик-химийн /рН, хатуулаг/ үзүүлэлт, нэмэлтийн агууламж, эмгэг төрөгч бичил биетэн гэх мэт технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтлөнө.	0	6		
92	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2,	Үйлдвэрлэлийн технологид хэрэглэх ус нь /60 хэмээс доошгүй/ халуунтай даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой.	0	6		
Найм. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт, баталгаажуулалт			0	78	0	0
93	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 Савласан ус ТЕШ MNS 5007:2007, Эмчилгээ ундааны зориулалтаар савлаж хэрэглэх рашаан ТЕШ MNS 3651:2004	Бүтээгдэхүүнийг шалнаас 0,2м, хананаас 0.5м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан	0	6		
94		Агуулахад температур, харьцангуй чийг хэмжигчийг байрлуулж, хэмжилт хийдэг. Ус хадгалах агуулах, өрөөний хэм 5°C- 20°C, рашаан хадгалах агуулах, өрөөний хэм 5°C- 15°C-ээс ихгүй, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
95		Эхэлж орсон бүтээгдэхүүнийг эхэлж гаргадаг, эргэлтийг зөв хийдэг	0	6		
96	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгсэлээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг	0	6		
97	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	9		
98	ХБАБХ тухай хуулийн 9-р зүйл	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох "Урагш нэг шат" бүртгэлийг хөтөлдөг	0	6		
99		Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу "хойш нэг шат" бүртгэл хөтөлж "бүртгэлийн хуудас" олгодог.	0	6		
100	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.4	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу зохих арга хэмжээ авах заавар, бүртгэлтэй, мөрдөж ажилладаг.	0	6		

101	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7.	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэг тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг	0	9		
102	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.10	Хүнсний бүтээгдэхүүний зураасан код, цувралын дугаар хэрэглэдэг	0	6		
103	ХБАБХ тухай хуулийн 12.4-12.7	Бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл шаардлага хангасан.	0	6		
104	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.7.1	Бүтээгдэхүүний шошгонд хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй	0	6		
Ес. Хүний нөөц, сургалт			0	18	0	0
105		Үйлдвэрлэл, үйлчилгээг мэргэжлийн болон мэргэшсэн хүн эрхэлдэг	0	9		
106	ХБАБХТХ-ийн 6.1, 6.9, 10.1.7, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Үйлдвэрлэлийн ажилчид хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр сургалт явуулдаг, эсвэл гадны ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, бүртгэл хөтөлдөг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэлтэй	0	9		
Арав Бүртгэл, дотоод хяналт			0	18	0	0
107		Хүнсний бүртгэлийн мэдээллээ хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн,	0	3		
108	ХБАБХТХ-ийн 6.1, 6.9, 10.1.7	Мэдээллээ хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн	0	3		
109		Бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтыг хэрэгжүүлсэн	0	6		
110	ТХШТХ-ийн 7.2, Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам,	Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг, бүртгэлтэй	0	6		
НИЙТ					0	0
ҮНЭЛГЭЭ			0	735 эрсдэлтэй эрсдэлтэй

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

Өндөр 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: