


МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

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

**МАХНЫ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ ШИНЭЭР
 ЭРХЛЭГЧДЭД УРЬДЧИЛСАН
 ХЯНАЛТ ХИЙХ 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 : Мах эхлэн боловсруулах Мах махан бүтээгдэхүүн боловсруулах Бууз банш		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 шалгалтаар илэрсэн зөрчил				
Шалгалтаар шууд арилгасан зөрчлүүдийг бичих				
Шалгалтаар илэрсэн зөрчлийг арилгах хугацаа, гүйцэтгэл				

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 байгууламжийн талаар			0	126	0	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.3, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3 МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1	Барилга, байгууламжийг мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу барьсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн ба ашиглалтад оруулах, өргөтгөх, зориулалтыг нь өөрчилсөн тохиолдолд эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргуулсан	0	9		
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, 5.1, 5.7, 13.1.6, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.5.	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрладаг	0	3		
3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, 5.1, 5.7, 13.1.6	Гадна орчны зам талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрхэн	0	3		
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.2, Махны хяналтын дүрэм 8.3 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.3, 6.2.7	Хог хаягдлын цэг \сав\-ийг хортон шавьж орохооргүй, зам талбай бохирдуулахгүй нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	6		
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 ХБАБХТ хуулийн 10.1.2,	Цэвэр усны төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	0		
6	Махны хяналтын дүрэм 9.1,	Өөрийн худагтай, түүнээсээ шугамаар холбогдсон	0	6		
7	9.2	Зөөврийн устай	0	9		
8	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1 Ундны ус MNS 0900:2005	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой, ус нь стандартын шаардлагыг хангасан	0	0		
9		Хэрэгцээний халуун усгүй	0	6		
10	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.13, 4.14	Бохир ус зайлуулах төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	0		
11		Бохир зайлуулах хэсгийн шугамд холбогдсон	0	6		
12		Бохир ус цуглуулах худагт холбогдоогүй,	0	9		
13	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.4.1	Байгалийн гэрлээр шаардлагын түвшинд хангагдсан	0	3		
14		Зохиомол гэрэлтүүлгээр шаардлагын түвшинд хангагдсан	0	3		
15	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.4.2	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүнийг бохирдолоос хамгаалсан бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар	0	3		
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй	Агааржуулалтын систем нь /вентилятор нь/ бүрэн ажиллагаатай цэвэрхэн	0	3		

17	Сүгээлдэлүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.3.1	Шавьж, хорхой нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай, цэвэрхэн	0	3		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны	Шал нь гулгадаггүй, зохих налуутай хийгдсэн	0	3		
19	хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.1	Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн	0	3		
20	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.2	Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай цэвэрхэн	0	3		
21	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.2	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		
22	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.3	Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		
23	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулдаггүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, цэвэрхэн	0	3		
24	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй, /онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай/ угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		
25	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4	Цонхны тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, цэвэрхэн	0	3		
26	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн цэвэрхэн	0	3		
27	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Махны хяналтын дүрэм 4.10	Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг байх	0	3		
28	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Махны хяналтын дүрэм 4.4, 4.6	Үйлдвэр нь ажиллагсадын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөтэй, цайны газартай тэдгээр нь зохих тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	3		
29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Махны хяналтын дүрэм 4.10	Эдгээр өрөөнүүд нь үйлдвэрлэлийн хэсэг рүү хаалга нь шууд нээгддэггүй байхаар зохион байгуулагдсан, цэвэрхэн	0	3		
30	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.18	Дотор эрхтэн цэвэрлэх, өлөн гэдэс боловсруулах, арьс шир давслах, хадгалах өрөөнүүд нь тус тусдаа зохион байгуулагдсан	0	9		
31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.18	Мах, түүхий эд, боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, зориулалтын талбай саравчтай, шалны түвшин нь автомашин, вагоны шалны өндрийн хэмжээнд тохирсон	0	3		

32	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4.5 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1	Үйлдвэрт түүхий эд, хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл нэг чиглэлийн дамжлагын урсгалтай байхаар өрөө тасалгааг зохион байгуулсан	0	6		
Хоёр.Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөл			0	30	0	0
33		Гар угаах цэгүүд нь халуун, хүйтэн устай	0	6		
34	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1, 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.10, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.6.2	Цорго нь гар, хуруугаар хүрэлцэхгүйгээр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй	0	3		
35		Ариун цэврийн өрөөнд гар угаах угаалтууртай, саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткайтай	0	3		
36		Үйлдвэрлэлийн өрөөнд гар угаах угаалтууртай саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткайтай	0	3		
37		Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжтай	0	3		
38	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1 Махны хяналтын дүрэм 10.3 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.6, 7.7	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар / халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ хангагдсан	0	6		
39	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1, 10.1.2, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.2, Махны хяналтын дүрэм 6.4. 10.5	Ажлын хувцсыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн тоноглол, хэрэгсэлтэй,	0	6		
Гурав.Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, ариун цэврийн нөхцөл			0	33	0	0
40	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2	Цэвэрлэгээний бодис, бусад туслах материалыг хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусдаа өрөөнд эсвэл шүүгээнд хадгалдаг	0	3		
41	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм, 4.9, 9.1	Өлөнгийн болон дотор мах цувдайны үйлдвэрлэлийн өрөөнүүдэд гар угаах боломжийг бүрдүүлсэн	0	6		
42	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм, 4.9, 9.1	Буузны үйлдвэрлэлийн мах, ногоог хэрчих, хольж амтлах, чимхэлт хийх тусдаа өрөөтэй, түүндээ гар угаах боломжийг бүрдүүлсэн	0	6		
43	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 9.1	Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг	0	3		

44	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 8.2 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.2.8	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, талаар гэрээ байгуулсан	0	6		
45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Тоног төхөөрөмжийг технологийн дамжлагын дарааллын дагуу байрлуулж, цэвэрлэгээ, ариутгал хийхэд тохиромжтой байхаар суурилуулсан, цэвэрхэн	0	6		
46	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Мах махан бүтээгдэхүүнийг малын эмчийн үзлэгт бэлтгэж угаах хэсэгтэй, зориулалтын тоног хэрэгслээр хангагдсан	0	9		
47	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.1	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6		
48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.1	Ажлын ширээ, вандан нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, хуванцар материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6		
49	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2, Махны хяналтын дүрэм 6.5	Ажлын ширээ, вандан, элдүүр нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын модоор хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6		
50	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2, Махны хяналтын дүрэм 6.5	Хутга, багаж хэрэгслийг угааж, халдваргүйжүүлэн хэрэглэх боломжийг бүрдүүлсэн	0	9		
51	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 8.7, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Хүнсний болон дагалдах бүтээгдэхүүн, хаягдал тус бүрт тусдаа сав хэрэглэдэг, тэдгээр нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй.	0	6		
52	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 7.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Мах, махан бүтээгдэхүүний дамжлага дундын зөөвөрлөх сав суулга, тэргэнцэрийг тогтмол угааж цэвэрлэх боломжийг бүрдүүлсэн	0	6		
53	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг сэврээх, гэсгээх өрөө, камерын температур 0-+4°С -ээс дээшгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй	0	6		
54	Хүнсний чанар, стандартын хяналтын чиглэлээр					
Дөрөв.Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлийн шаардлага			0	114	0	0

55	хуулийн 10.1.6	Хүнсний бүтээгдэхүүнийг хөлдөөх агуулах камерын температур -18°C -ээс доошгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй	0	6		
56	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 Махны хяналтын дүрэм 22.4	Гэсгээх, шулах махыг бохирдохоос хамгаалж өлгөх өлгүүртэй, дэгээ нь зэвэрдэггүй	0	6		
57	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.1	Буузны үйлдвэрлэлийн гурил хадгалах агуулах нь температур, чийгшил хэмжигчтэй	0	6		
58	ХБАБХТ хуулийн 12.1, Махны хяналтын дүрэм 20.14, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.2.6	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодлын материал хэрэглэдэг, дагалдах бичиг баримттай	0	6		
59	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Махны хяналтын дүрэм 20.14	Түүхий эдийн агуулахтай	0	3		
60		Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай	0	3		
61		Сав баглаа боодлын агуулах, эсвэл өрөөтэй	0	3		
62	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.6, 4.15, 8.6, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Мах, махан бүтээгдэхүүнийг сэврээх, гэсгээх, өрөөтэй, цэвэрхэн	0	6		
63		Мах, махан бүтээгдэхүүнийг хөлдөөх хонгил, хадгалах зоорьтой, цэвэрхэн	0	6		
64		Дээрх өрөө (37,38-д заасан) агуулахын температур чийгийг хянах төхөөрөмжөөр тоноглогдсон	0	9		
Тав.Бүтээгдэхүүний тээвэрлэлт, хүний нөөц			0	15	0	0
65	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	3		
66	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Махны хяналтын дүрэм 7.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрт батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	6		
67	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9	Бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй нөхцлийг хангаж, хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх нөхцлийг бүрдүүлсэн	0	6		
НИЙТ ОНОО			0	318		
ҮНЭЛГЭЭ				 эрсдэлтэй эрсдэлтэй

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

Их эрсдэлтэй
Дунд эрсдэлтэй
Бага эрсдэлтэй

Тайлбар:

А. 3, 4, 5, 33, 43, 58-р асуултууд нь мах эхлэн болосруулах буюу мал төхөөрөх цехэд хамаарна. Бууз, банш ангилсан маханд хамаарахгүй.

Б. 46, 59 –р асуултууд нь бууз, баншны цехэд хамаарч бусад махан бүтээгдэхүүний үйлдвэр цехэд хамаарахгүй.

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: