


МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

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

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

**КРЕМТ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ
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	180	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	Зөвхөн ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг, шинжилгээ хийлгэдэг, бүртгэлтэй	0	9		
7	4.4.1, Усны тухай хуулийн 22.3 , Ундны ус. 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	Бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон, стандартын шаардлага хангасан	0	6		
11	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах	Төвлөрсөн бус ариун цэврийн байгууламжтай бол стандартын дагуу барьж ашигладаг	0	6		
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	Үйлдвэрийн нийт ажлын байр, агуулах, шат дамжлагад байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг жигд хүрэлцээтэй	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	Ажилчид ил шархгүй, идээт үрэвсэлгүй, халдварт өвчнөөр өвчилсөн шинж тэмдэггүй, эрүүл байх бүртгэл хөтөлдөг	0	9		

31	10.1.8, 10.3.2	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 үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10 дугаар зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4	Гар угаах цорго нь бугуй, тохой, хөлөөр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй,	0	9		
34	Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10 дугаар зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/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 SAC/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	Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/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	Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4	Ажиллагсад нь гарын хумс ургуулж будаагүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлдэг	0	9		
38	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 SAC/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	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4	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 SAC/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, угаалга цэвэрлэгээ			0	72	0	0
44	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/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	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9-р зүйл	Их цэвэрлэгээ, байнгын болон өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээ хийх хуваарьтай, цэвэрлэгээг тогтмол хийж, бүртгэл хөтөлдөг, хяналт тавьдаг	0	6		
48		Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиурыг хэрэглэх бүрийн өмнө угааж, халдваргүйжүүлдэг	0	6		
49	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.3, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.1 дэх заалт	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг	0	9		
50		Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бүрэн бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг /шинжилгээний бичигтэй/	0	6		
51	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7	Үйлдвэрлэлд ашиглах сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэн, халдваргүйтгэн ариутгадаг	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		Хөргөгч хөлдөөгч камер, агуулах, тээврийн хэрэгслийг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн байдалд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	6		
54	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтаар угаалга цэвэрлэгээ халдваргүйжүүлэлтийн байдалд хийсэн эрүүл зүйн арчдас шинжилгээгээр шаардлага хангасан	0	9		
55		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан, эцсийн бүтээгдэхүүн нь аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	9		
Дөрөв. Хортон шавжтай тэмцэх үйл ажиллагаа			0	18	0	0

56	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		
57	Үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/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	171	0	0
58	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Худалдааны агуулах.	Түүхий эдийн агуулахтай.	0	6		
59	Ерөнхий шаардлага MNS	Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай.	0	6		
60	5364:2011	Сав баглаа боодлын агуулахтай.	0	6		
61	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011 -ийн 2.11	Амтлаг крем хадгалах -18 ⁰ хөргөлттэй агуулахтай.	0	6		
62	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2	Эхэлж орсон түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эхэлж гаргадаг, бүтээгдэхүүний эргэлтийн зөв зохион байгуулалттай	0	6		
63		Хүчин чадал, технологийн шаардлагад нийцсэн зориулалтын тавиур, поддон, тавцан нь хүрэлцээтэй	0	6		
64	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шалнаас 0,2м, хананаас 0.5м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан	0	6		
65		Хөргөх хөлдөөх камер, агуулахад температур, харьцангуй чийг хэмжигчийг байрлуулж, хэмжилт хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
66	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үндсэн түүхий эд нь стандартын шаардлага хангасан, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн, баталгаажилт, дагалдах баримт бичигтэй	0	6		
67	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлт, материал нь стандартын шаардлага хангасан, дагалдах баримт бичигтэй	0	6		
68	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, нэмэлтийн хадгалалтын хугацаа дуусаагүй	0	6		
69	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192	Үйлдвэрлэлд стандартын шаардлага хангасан, бүртгэлтэй хүнсний нэмэлтийг хэрэглэдэг	0	6		
70	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Батлагдсан жорын дагуу хүнсний нэмэлтийг хэрэглэдэг, зарцуулалтын бүртгэлтэй, хүнсний будаг, амт үнэр оруулагч, хүчил, антиоксидант, цийдмэгжүүлэгч, нөөшлөгч сийрэгжүүлэгчийн E код нь тодорхой.	0	6		

71	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1	Хүнсний зориулалтын сав баглаа боодол хэрэглэдэг, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамрагдсан, дагалдах бичиг баримттай.	0	6		
72	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Тоног төхөөрөмжийг бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн урсгалын дагуу суурилуулсан.	0	6		
73	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011 -ийн 3.1	Зуурагч, крем цохигч, лист тавиур нь /нүх сүв, ан цавгүй, будаггүй/ тэгш гөлгөр, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай	0	6		
74	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011 -ийн 3.1	Тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, технологийн онцлог, бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрт тохирсон.	0	6		
75	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1	Усыг шүүж, боловсруулж хэрэглэдэг бол усны шүүлтүүрүүдийг зааврын дагуу хугацаанд нь сольж, сэргээсэн тэмдэглэлтэй	0	6		
76	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт 60 хэмийн халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой	0	6		
77	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.4.	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүний бүртгэл, устгасан буюу зохих арга хэмжээ авч ажилласан талаар баримттай.	0	6		
78	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.4.	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг.	0	6		
79	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011 -ийн 3.5	Үйлдвэрлэлийн дамжлага дунд хэрэглэх зөөврийн сагс, хэрэгсэл нь бэлэн бүтээгдэхүүнийхээс тусдаа тэмдэглэгээтэй.	0	3		
80	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Туслах түүхий эд материалыг гадны хольц бохирдлоос цэвэрлэж хэрэглэдэг, хяналт тавьдаг.	0	6		
81	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Савласан бэлэн бүтээгдэхүүний сагс корзин лотки тавиур нь хагарч цуураагүй, цэвэрхэн .	0	6		
82	Хүнсний тухай хуулийн 12.1,	Багаж хэрэгсэл, хутга, кремний уутыг ажил дууссны дараа угааж цэвэрлэдэг, дамжин бохирдохооргүй нөхцөлд хадгалдаг .	0	3		
83	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Гурилыг гадны болон төмөрлөгийн хольцоос цэвэрлэх шигшигч тоног төхөөрөмж, хэрэгсэлтэй, хэвийн ажиллагаатай	0	6		
84	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.3.	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу ул мөрийг мөрдөн тогтоох "хойш нэг шат" бүртгэлийг хөтөлж, "бүртгэлийн хуудас" олгодог.	0	6		
85	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавартай, зааврын дагуу ашигладаг.	0	6		

86	ХБАБХТХуулийн 10.1.3, БТБҮХМТехникийн зохицуулалтын 10-р зүйл Олон улсын зөвлөмж САС /RCP 1	Түүхий эд, бүтээгдэхүүндээ ул мөрийг мөрдөн тогтоох "урагш нэг шат" бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
Зургаа. Технологийн үйл ажиллагаа			0	75	0	0
87	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1.	Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор боловсруулж баталгаажуулсан	0	9		
88	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэгч нь батлагдсан жор, технологийн зааврын дагуу түүхий эд, материалыг хэрэглэдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
89	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.3	Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний суурь бэлтгэх болон чимэглэх ажилбаруудыг тус тусдаа зориулалтын тасалгаанд гүйцэтгэхээр зохион байгуулсан	0	6		
90	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.4	Өндгийг зааврын дагуу ариутгаж цэвэрлэж хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	6		
91	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.3	Үзэм, хатаасан жимсийг элс, шороо, бусад хольцоос ялгаж, усаар угаасны дараа үйлдвэрлэлд хэрэглэдэг, зориулалтын хэрэгсэлтэй	0	6		
92	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.2	Төрөл бүрийн крем, шанз, шоколадыг бэлтгэсэн даруйд үйлдвэрлэлд хэрэглэдэг, крем, шоколадыг удаан хугацаагаар хадгалж хэрэглэдэггүй	0	6		
93	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.5	Жимс жимсгэнийг үйлдвэрлэлд шаардагдах хэмжээгээр бэлтгэж үйлдвэрт оруулна. Нөөшилсөн жимсийг сав баглаа боодлын битүүмжлэлийг онгойлгосон даруйд хэрэглэж дуусгадаг, ажил дууссаны дараа үлдэгдэл байхгүй	0	6		
94	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1.	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн явцад зуурмаг бэлэн бүтээгдэхүүний дээжинд чийглэг, хүчиллэг, гадны бохирдол зэрэг шаардлагатай үзүүлэлтэд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	3		
95	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Крем шахагч уутыг хэрэглэхийн өмнө ариутган хэрэглэдэг эсвэл нэг удаагийн крем шахагч уутыг хэрэглэдэг	0	6		
96	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.1	Амтлаг крем, кремийг 2-50С-д, эсхүл хүйтэн усанд 3-6 цаг байлгаж гэсгээнэ.	0	6		
97	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Зуурмаг бэлтгэх, хэвлэх, савлах дамжлагын ажилчдын гар нь шархлаж зүсэгдээгүй, шархласан нөхцөлд бээлий хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	6		
98	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.2	Бялуун бялуун бүтээгдэхүүнийг тасалгааны хэмд хадгалдаггүй	0	9		
Долоо. Бүтээгдэхүүний баталгаажуулалт, хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт			0	63	0	0
99	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	9		

100	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн. ТЕШ MNS 0464	Савласан кремтэй бүтээгдэхүүнийг 6 С- ээс дээшгүй температурт хадгалдаг	0	6		
101	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 11.1	Агуулахад агаарын температур, урсгалын хурд хэмжигчийг байрлуулж орчны горимыг тогтмол хянаж бүртгэдэг	0	6		
102	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4.1-12.4.9, 12.5.3	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа хэд хэдээр нь багцалсан бол хаяг шошготой	0	6		
103		Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хаяг шошго нь стандартын шаардлага хангасан	0	6		
104		Органик хүнс бол тусгайлсан хуульд заасан тэмдэглэгээг тавьсан	0	6		
105		Шошгонд хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй.	0	6		
106		Хүнсний нэмэлт хэрэглэсэн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод олон улсад хэрэглэдэг E тэмдэглэгээг тавьсан	0	6		
107	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг хэвийн явуулах зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай, нөөц үүсгүүртэй	0	6		
108	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн. ТЕШ MNS 0464 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 11.4	Хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	6		
Найм. Хүний нөөц, сургалт			0	12	0	0
109	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Мэргэжлийн, эсхүл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	6		
110	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7	Ажиллагсаддаа хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гадны ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, бүртгэл хөтөлдөг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэлтэй	0	6		
Дотоод, хяналт бүртгэл			0	21	0	0
111	Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 13.1	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчээр хяналтын байгууллагад бүртгэлтэй, мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн	0	6		
112		Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	9		
113		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	6		
НИЙТ ОНОО			0	735	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: