


МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

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

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

**ЖУУС УНДААНЫ
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 шаардлагатай хүний нөөцөөр | | 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 CAS/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 CAS/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 CAS/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, | Зөвхөн ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг, шинжилгээ хийлгэдэг, бүртгэлтэй | 0 | 9 | | |
| 7 | Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 Усны хангамж 4.4.1, Усны тухай хуулийн 22.3 , Ундны ус. | Хэсгийн усан хангамжийн эх үүсвэртэй бол худагт эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг 50 метрт тогтоосон | 0 | 9 | | |
| 8 | Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 900:2005 | 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 | 9 | | |
| 11 | Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах | 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 | Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг үйлдвэрийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй /физик хэмжилт/ | 0 | 6 | | |

| | | | | | | |
|--|---|--|----------|------------|----------|----------|
| 13 | САС/RCP 1:2003 гэрэлтүүлэг 4.4.7 | 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 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS САС/RCP 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт 4.4.5 заалт | Агааржуулалтын систем нь хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн, торон хаалттай | 0 | 6 | | |
| 15 | 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 САС/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | 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 САС/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | Шал нь гулгадаггүй, зохих налуутай хийгдсэн | 0 | 6 | | |
| 17 | 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 САС/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн | 0 | 6 | | |
| 18 | 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 САС/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | 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 САС/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 | 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 САС/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | 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 САС/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | Тааз нь ус уур чийгийг шингээх материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн | 0 | 6 | | |
| 22 | 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 САС/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | 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 САС/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 | 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 САС/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | 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 САС/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрхэн | 0 | 6 | | |
| 26 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS САС/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | 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 САС/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 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS САС/RCP 1:2003 Хувийн эрүүл ахуйн техник хэрэгсэл, ариун цэврийн өрөө 4.4.4 | Үйлдвэр нь цайны газартай, тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан | 0 | 3 | | |
| Хоёр. Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуй, сургалт | | | 0 | 123 | 0 | 0 |
| 29 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS САС/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | 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 | Үйлдвэрийн болон ариун цэврийн өрөөнд байрлах гар угаах цэгүүд нь халуун устай, гар угаах саван, халдваргүйтгэлийн бодис, цаасан салфетка, гар хатаагчтай | 0 | 9 | | |
| 33 | хуулийн 7.1.2, 7.1.3, 10.1.2, "Тамхины хяналтын тухай" | Гар угаах цорго нь бугуй, тохой, хөлөөр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй, | 0 | 9 | | |
| 34 | хуулийн 9.1.6, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10 дугаар зүйл, | Үйлдвэрлэлийн өрөөнд хоол хүнс идэж уудаггүй, тамхи татдаггүй, хүнсний бус зүйл хадгалаагүй | 0 | 9 | | |
| 35 | Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/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 CAS/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 | | 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 CAS/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 | | 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, хортон шавж | | | 0 | 108 | 0 | 0 |
| 44 | 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 | | |
| 45 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, 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 | | |
| 46 | 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 | | |
| 47 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.3, 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 | | |
| 48 | 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 | | |
| 49 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 дэх заалт | Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг | 0 | 3 | | |
| 50 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 дэх заалт | Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх, халдваргүйтгэх, ариутгадаг, зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй | 0 | 6 | | |
| 51 | 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 | | |
| 52 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1-р зүйл | Агуулахыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн байдалд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй | 0 | 3 | | |
| 53 | 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 | | |
| 54 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2-р зүйл | Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан, эцсийн бүтээгдэхүүн нь стандартын шаардлага хангасан | 0 | 9 | | |

| | | | | | | |
|---|---|--|----------|------------|----------|----------|
| 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 | Ундаа, жүүсийг савлахын өмнө лонх, бөглөөг угааж, ариутгадаг | 0 | 6 | | |
| 57 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2 | Ундаа, жүүс, цайны төрлийн ундаа савлах шил савийг угааж ариутгасны дараа савны зайлдаснаас сорьц авч шинжилгээ хийдэг | 0 | 6 | | |
| 58 | 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 | | |
| 59 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 стандартын 5.3 | Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг | 0 | 9 | | |
| 60 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 стандартын 5.3 | Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг, бүртгэл хөтөлж хяналт тавьдаг | 0 | 9 | | |
| Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын хяналтын чиглэлээр | | | | | | |
| Дөрөв. Түүхий эд бүтээгдэхүүний агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага | | | 0 | 183 | 0 | 0 |
| 61 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, | Түүхий эдийн агуулахтай. | 0 | 6 | | |
| 62 | 11.2.4, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 | Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай | 0 | 6 | | |
| 63 | | Сав баглаа боодлын агуулахтай. | 0 | 6 | | |
| 64 | | 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 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, | Эхэлж орсон бүтээгдэхүүнийг эхэлж гаргадаг, эргэлтийг зөв хийдэг | 0 | 6 | | |
| 67 | | Хүчин чадал, технологийн шаардлагад нийцсэн зориулалтын тавиур, тавцантай | 0 | 6 | | |
| 68 | | Агуулахад түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг бүлэглэн, ангилж, төрөлжүүлэн технологийн дагуу байршуулж, хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй | 0 | 6 | | |
| 69 | | Технологийн дамжлагын дагуу үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмжийг байрлуулж, суурилсан | 0 | 6 | | |
| 70 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Технологийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь исэлдэлт болон зэврэлтэд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн. | 0 | 6 | | |

| | | | | | | |
|----|--|---|---|---|--|--|
| 71 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ТЕШ MNS 5273-5:2007 | Ус зөөлрүүлэх төхөөрөмж нь бүрэн битүүмжлэгдсэн, битүү системээр ачаалах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжүүдээр тоногдсон, зэврэлтэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн | 0 | 6 | | |
| 72 | | Ус зөөлрүүлэгч, шүүгчийг зааврын дагуу хугацаанд нь сольж сэргээсэн тухай бүртгэл хөтлөлтэй. | 0 | 6 | | |
| 73 | | Чаналгын тогоо нь түвшин хэмжигчтэй, манометр, термометр, хамгаалах клапан зэрэг төхөөрөмжүүдээр заавал тоноглогдсон. Бүртгэл хөтлөлттэй | 0 | 9 | | |
| 74 | | Найрлагын ган механик хутгуур, шингэн сэлгэлтийн шахуургаар тоноглогдсон, битүү системээр ачаалах, буулгах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжтэй, зэврэлт, исэлдэлтэд тэсвэртэй материалаар хийсэн. | 0 | 9 | | |
| 75 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, "Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ТЕШ MNS 5273-5:2007 | Шүүх колонн нь бүрэн битүүмжилсэн, шүүх элементтэй, ачаалах, буулгах нээлхийтэй, битүү систем бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжөөр тоногдсон. Шүүх элементийг сэргээсэн тухай бүртгэл хөтлөлтэй. | 0 | 9 | | |
| 76 | | Агааргүйжүүлэх колонн нь эжектороор сийрэгжилт хийх боломжтой, битүү системээр ачаалах, буулгах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжөөр тоногдсон. Сийрэгжилт хийсэн тухай бүртгэл хөтлөлттэй. | 0 | 6 | | |
| 77 | | Хийжүүлэх ган механикжсан холилт, 8 ат даралт даах чадвартай, битүү эзэлхүүнт төхөөрөмжтэй. | 0 | 6 | | |
| 78 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, "Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ТЕШ MNS 5273-5:2007 | Савалгааны төхөөрөмж нь эзэлхүүний болон түвшний доозлогчтой, хагас механикжсан | 0 | 6 | | |
| 79 | Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.6 | Үндсэн болон туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлтийн шошгод агуулагдах мэдээлэл монгол, англи, орос хэлний аль нэгээр бичигдсэн | 0 | 6 | | |
| 80 | Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192 | Үндсэн болон туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлтүүд нь стандартын шаардлага хангасан, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, сорилтын дүнг хадгалдаг | 0 | 9 | | |
| 81 | | Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, нэмэлт бүтээгдэхүүнийг зааврын дагуу хүлээн авч хадгалдаг. Хадгалалтын хугацаа дуусаагүй. Бүртгэл хөтлөлттэй. | 0 | 9 | | |
| 82 | Хүнсний тухай хуулийн 16.1, 16.2, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192 | Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хүнсний нэмэлт нь "MNS 192. "Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт" стандарт болон эрх бүхий байгууллагаас олгосон үйлдвэрлэлд ашиглах зөвшөөрөлтэй. | 0 | 9 | | |
| 83 | | Хүнсний нэмэлтийг үйлдвэрлэгчийн батлагдсан жор, орц, зааврын дагуу хэрэглэдэг. Бүртгэл хөтлөлттэй | 0 | 9 | | |

| | | | | | | |
|--|---|---|----------|-----------|----------|----------|
| 84 | ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт 60 хэмийн халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой | | | | |
| 85 | Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 12.1 | Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг хэвийн явуулах зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай, нөөц үүсгүүртэй | 0 | 9 | | |
| 86 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавартай, зааврын дагуу ашигладаг | 0 | 6 | | |
| 87 | Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1 | Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол /хуванцар, металл, лонх, бөглөө, фольгаар доторлосон, цаасан уут, лааз гэх мэт/-ыг хэрэглэдэг. дагалдах баримт бичигтэй. | 0 | 6 | | |
| Тав. Үйлдвэрлэлийн технологийн үйл ажиллагаа | | | 0 | 51 | 0 | 0 |
| 88 | Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ТЕШ MNS 5273-5:2007 | Ирсэн жимсэнд: чийг, няцарсан бохир жимс жимсгэнэ, хольц, хүчиллэг, температур, Ургамлын хандад: цэвэршилт, шүүсны гарц, хуурай бодис, хүчиллэг, ариутгах температур, хугацаа гэх мэт технологийн дамжлагын үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтлөлттэй. | 0 | 6 | | |
| 89 | | Элсэн чихрийн уусмалд: гадны бохирдолтой эсэх, нягтрал, чаналгын температур, даралт гэх мэт технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтлөлттэй. | 0 | 6 | | |
| 90 | | Найрлага бэлтгэх явцад нягтрал, хүчиллэг, гадны бичил биетний бохирдол, өнгө, тунгалагжилт зэрэг технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтлөлттэй | 0 | 6 | | |
| 91 | | Хийжүүлэх хэсэг /сатуратор/ бүрт өнгө, тунгалагжилт, хийжилт гэх мэт технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтлөлттэй | 0 | 6 | | |
| 92 | | Савлагдаж байгаа бүтээгдэхүүний хэсэг бүрт тухайн нэр, төрлийн бүтээгдэхүүний стандартын үзүүлэлтүүдийг үзэж, бүртгэл хөтлөлттэй | 0 | 9 | | |
| 93 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Өрөө тасалгааг үйлдвэрлэлийн технологийн дамжлагын дагуу түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар зохион байгуулсан | 0 | 9 | | |
| 94 | Хүнсний тухай хуулийн 12.1 | Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор, орцыг боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг | 0 | 9 | | |
| Зургаа. Бүтээгдэхүүний хаяг, шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт | | | 0 | 75 | 0 | 0 |
| 95 | Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6 | Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг | 0 | 9 | | |
| 96 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгсэлээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг | 0 | 6 | | |
| 97 | ХБАБХТ хуулийн 10 дугаар | Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг | 0 | 9 | | |

| | | | | | | |
|-------------------------------------|---|---|----------|------------|--------------------|--------------------|
| 98 | зүйл 10.1.4 | Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу зохих арга хэмжээ авч ажилласан талаар баримттай | 0 | 9 | | |
| 99 | | Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох "Урагш нэг шат" бүртгэлийг хөтөлдөг | 0 | 9 | | |
| 100 | ХБАБХ тухай хуулийн 9-р зүйл | Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу "хойш нэг шат" бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээллийг бүрэн тусгасан. "Бүртгэлийн хуудас" олгодог | 0 | 9 | | |
| 101 | | Эцсийн бүтээгдэхүүний шошгонд мэдээллийг бүрэн тусгасан. | 0 | 6 | | |
| 102 | | | | | | |
| 103 | Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4-12.8 | Хүнсний нэмэлт хэрэглэсэн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод олон улсад хэрэглэдэг E тэмдэглэгээг тавьсан | 0 | 6 | | |
| 104 | | Шошгонд хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй | 0 | 6 | | |
| 105 | | Органик хүнс бол тусгайлсан хуульд заасан тэмдэглэгээг тавьсан | 0 | 6 | | |
| Долоо. Хүний нөөц, сургалт | | | 0 | 18 | 0 | 0 |
| 106 | | Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн болон мэргэшсэн хүн нөөцтэй байна. | 0 | 9 | | |
| 107 | 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 | | |
| Найм. Дотоод хяналт, бүртгэл | | | 0 | 21 | 0 | 0 |
| 108 | | Дотоод хяналт шалгалтын журмыг боловсруулж, батлуулан мөрдөж ажилладаг | 0 | 9 | | |
| 109 | Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 13.1 | Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч бүрэн хэрэгжүүлдэг | 0 | 6 | | |
| 110 | ХБАБХ тухай хуулийн 6.1, 6.2, 10.1.7 | Мэдээллээ хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн | 0 | 6 | | |
| НИЙТ ОНОО | | | | | 0 | 0 |
| ҮНЭЛГЭЭ | | | 0 | 765 | 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 <ul style="list-style-type: none"> •Үйл ажиллагааг бүр зогсоосон •Түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага <ul style="list-style-type: none"> •Заалтын тоо в/ Дүгнэлт <ul style="list-style-type: none"> •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Бүтээгдэхүүний г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс /төгрөг, ш, л, кг.../ | | |
| 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: