


МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

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

**НӨӨШИЛСӨН, ДАРШИЛСАН
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 хунсний 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 CAC/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 CAC/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 CAC/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	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 5.1, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дэх зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Усны хангамж 4.4.1, Усны тухай хуулийн 22.3, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 900:2005	Усан хангамжийн систем нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	9		
6		Зөвхөн ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг, шинжилгээ хийлгэдэг, бүртгэлтэй	0	9		
7		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 CAC/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 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт 4.4.5 заалт	Агааржуулалтын систем нь хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн, торон хаалттай	0	6		
15		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	Шал нь гулгадаггүй, зохих налуутай хийгдсэн	0	6		
17	тухай хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003	Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн	0	6		
18	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	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, угааж, цэвэрлэхэд хялбар, халдваргүйтгэлийн бодисонд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6		
20	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/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	Тааз нь ус уур чийгийг шингээх материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6		
22	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/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	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй /онгойдог хэсгээрээ торон хаалттай/, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	6		
24	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/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 SAC/RCP 1:2003	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрхэн	0	6		
26	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 CAC/RCP	Үйлдвэр нь ажиллагсдын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөтэй, хаалга нь хүнс хадгалдаг, боловсруулдаг өрөө рүү шууд онгойдоггүй байх, цэвэрхэн	0	9		
28	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	111	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"	Ажилчид ил шархгүй, идээт үрэвсэлгүй, халдварт өвчнөөр өвчилсөн шинж тэмдэггүй, эрүүл байх бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
31	хуулийн 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	Үйлдвэрийн болон ариун цэврийн өрөөнд байрлах гар угаах цэгүүд нь халуун устай	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	Гар угаах саван, халдваргүйтгэлийн бодис, цаасан салфетка, гар хатаагчтай	0	3		
35	үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10 дугаар	Үйлдвэрлэлийн өрөөнд хоол хүнс идэж уудаггүй, тамхи татдаггүй, хүнсний бус зүйл хадгалаагүй	0	6		
36	зүйл, 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	6		
37	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4, Хүнсний	Ажиллагсад нь ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй	0	6		
38	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 дадлыг хэрэгжүүлдэг	0	6		
39	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4 Хүнсний	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	6		
40	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		

41	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		
42	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		
43	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		
44	"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	81	0	0
45	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		
46	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		
47		Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиурыг хэрэглэх бүрийн өмнө угааж, халдваргүйжүүлдэг	0	6		
48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, "Хүнсний тухай"	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг	0	6		
49	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		
50	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, цэвэрхэн	0	3		
51	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		

52		Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх, халдваргүйтгэх, ариутгадаг, зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй	0	6		
53	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		
54		Тээврийн хэрэгсэл, сав баглаа боодлыг эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу угааж цэвэрлэдэг	0	6		
55		Агуулахыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн байдалд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	3		
56		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	
57	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		
58		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан, эцсийн бүтээгдэхүүн нь стандартын шаардлага хангасан	0	9		
Дөрөв. Хортон шавжтай тэмцэх үйл ажиллагаа			0	18	0	0
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 CAC/RCP 1:2003 стандартын 5.3	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	9		
60		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	102	0	0
61	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011	Түүхий эдийн агуулахтай.	0	6		
62		Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай.	0	6		
63		Сав баглаа боодлын агуулахтай.	0	6		
64	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Үндсэн түүхий эд жимс жимсгэнэ, хүнсний ногоог 0-100 С бүхий хөргөлттэй, 60%-иас дээшгүй харьцангуй чийглэгтэй агааржуулалт сайтай агуулах, зоорь, камерт хадгалдаг	0	6		
65		Сав баглаа боодол, таглааг бохирдохоос хамгаалж битүүмжлэлтэйгээр тавиур, тавцан дээр хурааж хадгалдаг	0	3		

66	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Агуулахыг хөргөлтийн болон агаар сэлгэлтийн зэрэг зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй, агаарын хэм, харьцангуй чийглэгийн тохируулгатай, хадгалах орчны дулааны хэм, чийглэг зэрэг хүнс муутгаж болзошгүй аюулыг хянаж бүртгэдэг	0	6		
67	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, дагалдах бичиг баримттай, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	9		
68		Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, нэмэлт бүтээгдэхүүнийг зааврын дагуу хүлээн авч, хадгалах горимыг мөрдөж ажилладаг, хадгалалтын хугацаа дуусаагүй	0	6		
69	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үндсэн түүхий эд нь ургамал хорио цээрийн болон гарал үүслийн баталгаажилттай	0	6		
70	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Батлагдсан жорын дагуу түүхий эд, материалыг хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	6		
71	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрт хэрэглэх зориулалтын зэвэрдэггүй, гадны үнэр амт шингэхээргүй материалаар хийгдсэн	0	6		
72	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Бүтээгдэхүүний нэр төрөлд тохирсон иж бүрэн урсгал шугамыг зөв суурилуулсан	0	6		
73		Тоног төхөөрөмжийг технологийн дамжлагын дарааллын дагуу суурилуулсан	0	6		
74	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Технологи дамжлага дундын эргэлтийн сагс, тэвш, тэргэнцэр зэрэг нь жимс, жимсгэнэ, хүнсний ногоог гэмтэх, бохирдох болон гадны нөлөөллөөс хамгаалсан хүнсний үйлдвэрийн зориулалттай	0	6		
75	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй материалаар хийсэн хүнсний зориулалтын сав баглаа, боодол хэрэглэдэг	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 тухай хуулийн 12.1	Сав баглаа боодлыг бохирдох нөхцлөөс хамгаалсан битүүмжлэлтэйгээр хадгалдаг	0	6		
Зургаа. Технологийн үйл ажиллагаа			0	39	0	0
78	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	6		
79		Технологийн зааварт эрсдэл учруулах эгзэгтэй цэгүүдийн температурын горимыг тусгасан, зааврыг мөрдөж ажилладаг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
80	Хүнсний тухай хуулийн	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн эрсдэл үүсгэх горимын мөрдөлтөнд хяналт тавьж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		

81	10.1.2.	Үндсэн түүхий эд болон туслах материалыг гадны хольц, бохирдлоос цэвэрлэж хэрэглэдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
82	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавартай, зааврын дагуу ашигладаг	0	6		
83	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Савласан бүтээгдэхүүний ариутгалын горим, хугацаанд хяналт тавьж бүртгэл хөтөлдөг, бөглөө тагны битүүмжлэлд тогтмол хяналт тавьдаг	0	9		
Долоо. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт баталгаажуулалт			0	66	0	0
84	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		
85		Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэг тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг	0	9		
86		Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний үл мөрийг мөрдөн тогтоох "Урагш нэг шат" бүртгэлийг хөтөлдөг	0	6		
87	ХБАБХ тухай хуулийн 9-р зүйл	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу "хойш нэг шат" бүртгэл хөтөлж "бүртгэлийн хуудас" олгодог.	0	6		
88		Эцсийн бүтээгдэхүүнээ итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	9		
89	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг хэвийн явуулах зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай, нөөц үүсгүүртэй	0	6		
90	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.10	Хүнсний бүтээгдэхүүнд зураасан код, цувралын дугаартай	0	6		
91	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.7.1	Бүтээгдэхүүний шошгонд хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй	0	6		
92	ХБАБХ тухай хуулийн 12.4-12.7	Бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл шаардлага хангасан.	0	6		
93	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгсэлээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг	0	6		
Найм. Хүний нөөц, сургалт			0	15	0	0
94	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Мэргэжлийн эсхүл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
95	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7	Үйлдвэрлэлийн ажилчид хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр сургалт явуулдаг, эсвэл гадны ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, бүртгэл хөтөлдөг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэлтэй	0	6		
Дотоод хяналт, бүртгэл			0	21	0	0
96	Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 13.1,	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	9		
97	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам.	Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг бүртгэл хөтөлдөг.	0	6		

98	ХБАБХ тухай хуулийн 6.1, 6.2, 10.1.7	Мэдээллээ хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн	0	6		
НИЙТ					0	0
ҮНЭЛГЭЭ			0	639 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 •Тур 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, 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: