


МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

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

**ЗАЙРМАГИЙН 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	Мал эмнэлгийн ажилтан	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	171	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	6		
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.	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 CAC/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		
7	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		
8		Ус хадгалах, зөөх сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	6		
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дүгээр зүйл	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт 80 хэмийн халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой	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 CAC/RCP 1:2003 гэрэлтүүлэг 4.4.7	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг үйлдвэрийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, /физик хэмжилт/	0	3		
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	Шал нь гулгадаггүй, зохих налуутай хийгдсэн	0	6		
17	заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	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	3		
26		Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай	0	3		
27	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.10	Үйлдвэр нь ажиллагсдын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөтэй, хаалга нь хүнс хадгалдаг, боловсруулдаг өрөө рүү шууд онгойдоггүй байх, цэвэрхэн	0	6		
28		Үйлдвэр нь цайны газартай, тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	6		
Хоёр. Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуй, сургалт			0	117	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 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	Үйлдвэрийн болон ариун цэврийн өрөөнд байрлах гар угаах цэгүүд нь халуун устай, гар угаах саван, халдваргүйтгэлийн бодис, цаасан салфетка, гар хатаагчтай	0	9		
33		Гар угаах цорго нь бугуй, тохой, хөлөөр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй,	0	9		
34		Үйлдвэрлэлийн өрөөнд хоол хүнс идэж уудаггүй, тамхи татдаггүй, хүнсний бус зүйл хадгалаагүй	0	9		
35		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 эзэмэг, 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	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.6	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар / халад, цамц, гутал, хормогч, бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ хангагдсан, ажлын байран дээрээ эдгээрийг бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6		
39	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	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	Байгууллагын ажилтныг өвчин эмгэгээс урьдчилан сэргийлэх, анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай	0	3		
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	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	93	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	3		
45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2,	Их цэвэрлэгээ болон өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээ хийх хуваарьтай, цэвэрлэгээг тогтмол хийж, бүртгэл хөтөлдөг, хяналт тавьдаг	0	3		
46	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, гэрүүл ахуйн шаардлага хангасан нөхцөлд хадгалах талбайтай	0	3		
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,	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, цэвэрхэн	0	3		
49	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 бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, вандан тавиурын гадаргуу нь хүнсний зориулалттай материалаар хийгдсэн, цууралт, хагаралт үүсээгүй, хонхойж, цохигдоогүй, зэврээгүй, угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисоор цэвэрлэх боломжтой	0	6		
51	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1-р зүйл	Агуулахыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн байдалд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	6		
52	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХТ хуулийн 10.1.6, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 12.14, 4.6	Автомат биш тоног төхөөрөмжтэй үед цэвэрлэж угаасны дараа бүтээгдэхүүн хүрэлцэх гадаргуугаас эмгэг төрүүлэгч бичил биетнийг илрүүлэх арчдасын шинжилгээ хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
53		Тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэсний дараа химийн бодисын үлдэгдлийг шалгадаг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
54	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	3		
55	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		

56	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	6		
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		
59	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		
Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын чиглэлээр						
Дөрөв. Түүхий эд, бүтээгдэхүүний агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	81	0	0
60	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.14, 4,2	Түүхий эдийн агуулахтай	0	6		
61		Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай	0	6		
62		Сав баглаа боодлын агуулах эсвэл өрөөтэй	0	6		
63	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.14, 4.2	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ангилж, төрөлжүүлэн технологийн горимын дагуу хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6		
64	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.2	Хөргөлттэй камер, агуулахын температур, чийглэг хянагч самбар нь бүрэн ажиллагаатай, хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
65	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.3	Үйлдвэрт түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл дамжлагын нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар өрөө тасалгааг зохион байгуулсан	0	9		
66	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.1, 4.5	Үйлдвэрлэлийн технологийн үйл ажиллагаанд нийцсэн тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, багаж хэрэгсэлтэй.	0	6		
67	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.5	Технологийн дамжлагын дагуу тоног төхөөрөмжийг байрлуулж, суурилуулсан	0	6		
68	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.1, 4.5	Тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, технологийн онцлог, бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрт тохирсон	0	6		
69		Түүхий сүү хүлээн авах, сав суулга, шүүлтийн тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	9		

70	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.5	Цахилгаан тасарсан онцгой нөхцөлд бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах заавартай, мөрдлөг болгон ажилладаг	0	6		
71	ХБАБХТ хуулийн 10.1.7, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.8	Үйлдвэрийн технологийн онцлогт тохирсон дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиуртай цэвэрхэн	0	6		
Тав. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	168	0	0
72	МУСЭМХТХ-ийн 14.2 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.1	Түүхий сүүг мал эмнэлэгийн үзлэг шинжилгээ хийж баталгаажуулж олгосон гарал үүслийн бичигтэй хүлээн авч бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
73	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Түүхий сүүг зориулалтын, хөргүүртэй, температурын хяналттай тээврийн хэрэгсэл, эсвэл саваар зөөвөрлөдөг	0	9		
74	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.4	Бэлтгэн нийлүүлэгч нь антибиотикийн үлдэгдлийг сард 1 удаа шинжлүүлдэг	0	9		
75	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Сүүнд бичил биетний ерөнхий тоог тодорхойлдог	0	9		
76	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.8	Соматик эсийн тоог тодорхойлдог	0	9		
77	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрт батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	9		
78		Пастеризацийг технологийн зааврын дагуу гүйцэтгэдэг	0	9		
79	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1, 9.2	Пастеризацийн үр дүнгээр гарсан үзүүлэлтийг переоксидазийн аргаар тогтмол шалгаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	9		
80		Пастеризацийн процессын температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
81		Зайрмагийн хольцыг 8°C-ээс илүүгүй хэмд, хөргөж биежүүлдэг	0	9		
82	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1, 10.1	Хольцыг зайрмагтуулах явцад гарсан жин зөрүүтэй, хэлбэр дүрс нь алдагдсан гэх мэт дамжлага дундын буцаалтыг дахин дулааны боловсруулалтад оруулдаг	0	9		
83		Зайрмагийг стандартын шаардлага хангасан өрмөнцөрөн ба хуванцар аяга, нийлэг хальсан уут зэрэг савлагааны материалд савладаг	0	9		
84	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.5	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний гадаргууд шууд хүрэлцэх уур, технологийн ус нь стандартын шаардлага хангасан, жилд 1-ээс доошгүй удаа усны шинжилгээ хийлгэдэг, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	9		

85	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.1, 8.3	Үндсэн болон туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлт амтлагчууд нь дагалдах бичиг баримттай, хаяг шошго нь шаардлага хангасан	0	9		
86	ХБАБХТ хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10.1	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг, дагалдах бичиг баримттай	0	9		
87	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10-р зүйл	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, сав баглаа боодлын материал зэрэгт эхэнд орсон нь эхэлж гарах зарчмыг баримталж бүтээгдэхүүний эргэлтийг зохион байгуулдаг	0	9		
88	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 9-р зүйл	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, жор орц, сав, баглаа боодолд "Урагш нэг шат" бүртгэл хөтлөдөг	0	9		
89	ХБАБХТ хуулийн 9-р зүйл	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу "хойш нэг шат" бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээлэлийг бүрэн тусгасан.	0	9		
90	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Түүхий эд бэлтгэн нийлүүлэгчтэй гэрээтэй	0	6		
Зургаа. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт, баталгаажуулалт			0	72	0	0
91	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10-р зүйл 3.9, 5.4.2	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа нь хэд, хэдээр нь багцалсан бол хаяг, шошго наадаг	0	6		
92		Шошгонд худал мэдээлэл агуулаагүй	0	9		
93		Эцсийн бүтээгдэхүүний хаяг шошгонд мэдээллийг үнэн зөв тусгасан	0	9		
94		Эцсийн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	9		
95	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11-р зүйл	Зайрмагийг хасах 18°С-аас доошгүй хэмтэй агуулахад хадгалдаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9		
96	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11.2	Бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй нөхцлийг хангаж, хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	6		
97		Тээврийн хэрэгсэлийн хөргүүрийн бүртгэл тэмдэглэл хөтлөдөг	0	6		
98	ХБАБХТХ-ийн 10.1.4, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 14.1, 14.2	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнээс тусдаа, хаягжуулж хадгалдаг	0	9		
99		Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу дахин боловсруулах заавартай, бүртгэл хөтлөлттэй	0	9		
Долоо. Хүний нөөц, сургалт			0	18	0	0
100	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.1, 5.2	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		

101	ХБАБХТ хуулийн 10.1.7, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.8	Ажиллагсаддаа хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гадны ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтлөдөг	0	9		
Найм Бүртгэл, дотоод хяналт			0	27	0	0
102		Хүнсний бүртгэлийн мэдээллээ хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн,	0	6		
103	ХБАБХТХ-ийн 6.1, 6.9, 10.1.7	Үйлдвэрлэгчийн хаяг байршлын мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдэж бүртгэгдсэн	0	9		
104	ТХШТХ-ийн 7.2, Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.3, 5.4	Бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтыг хэрэгжүүлсэн	0	6		
105		Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг, бүртгэлтэй	0	6		
НИЙТ ОНОО			0	747	0	0
ҮНЭЛГЭЭ			0	747 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: