



**№1.11.3.ХУДАЛДААЛАХ ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНЫ
ЭРҮҮЛ АХУЙН НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГЫГ ШАЛГАХ
ХЯНАЛТЫН ХУУДАС**

Хяналтын байгууллага:

Шалгуулагч этгээдийн нэр:

Объектын нэр:

Регистрийн дугаар:

Хяналт шалгалт хийсэн огноо: .../.../...

Шаардлага хангасан асуултын тоо:

Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь:

Эрсдэл үүсэх магадлал

ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	
1		2	3	4	5
Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын чиглэлээр					
I. Гадна орчин, барилга байгууламж			0	204	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 4.2	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу баригдсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн	0	20	
2	Эрүүл ахуйн тухай" хуулийн 4.4.3, 5.1, 5.7, 13.1.6, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 4.1.1	Гадна орчин нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, гадна орчин нь цэвэрхэн, хатуу хучилттай зам талбайтай, зүлэгжүүлсэн	0	10	
3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.6, Худалдааны газар түүний үйлчилгээ MNS5021:2007 стандартын 10.2	Худалдааны газрын гадаад орчны зам, талбай нь хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэний хэрэгцээг хангахаар зохион байгуулагдсан	0	10	

4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 6.4	Хог хаягдлыг тусгай цэгт түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулдаг, бүртгэл хөтөлдөг, гэрээтэй	0	10	
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 1.3.2	Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	6	
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.1, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Усны тухай хуулийн 22.3,	Усан хангамж нь төвлөрсөн системд холбогдсон, ундны ус нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	10	
7	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 4.4.1, "Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага,	Усан хангамж нь хэсгийн системд холбогдсон	0	10	
8	чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 0900:2005 стандарт	Зөөврийн усан хангамжтай, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	9	
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003	Бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн системд холбогдсон, стандартын шаардлага хангасан	0	9	
10	Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах, Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын 13	Төвлөрсөн бус ариун цэврийн байгууламжтай бол стандартын дагуу барьж ашигладаг	0	10	
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 заалт, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 гэрэлтүүлэг 4.4.7	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нийт ажлын байранд жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, худалдааны зааланд 540 лк, агуулахад 220 лк, хонгил, бусад хэсэгт 110 лк-ээс багагүй /физик хэмжилт/	0	9	
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны газар түүний үйлчилгээ MNS5021:2007 стандартын 10.3	Халаалтын систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	10	
13		Хэсгийн халаалттай, галлагааны хэсэг нь худалдааны заал, агуулахаас тусад нь зохион байгуулсан	0	10	
14		Ердийн галлагаатай, тусдаа өрөөтэй	0	10	
15	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Цахилгаан тасарсан үед нөөц үүсгүүртэй, ажиллагаатай	0	10	

16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Агаарын чанар, агааржуулалт 4.4.6 заалт	Ердийн болон механик агааржуулалтын систем /вентилятор/ нь хэвийн ажиллагаатай, зөв суурилуулсан, цэвэрхэн, агааржуулалтын хоолойны орох, гарах хэсгүүдэд торон хаалттай	0	9	
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 CAC/RCP 1:2003 стандартын 4.2.2	Хана нь цэвэрлэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6	
18		Шал нь цэвэрлэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн, зай завсаргүй, тогтмол цэвэрлэдэг	0	6	
19		Тааз нь шороо тоос хуримтлагдаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, хөгц мөөгөнцөр үүсээгүй	0	6	
20		Цонх нь угааж цэвэрлэхэд хялбар материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6	
21		Цонх нь тоос, шороо нэвтрүүлэхгүй, онгойдог хэсгээрээ хортон шавж нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай	0	6	
22		Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6	
23	Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсхүл өөрөө хаагддаг	0	6		
II. Ажиллагсдын ариун цэвэр, эрүүл ахуй, сургалт			0	116	0
24	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.9, 13.1.10	Эрүүл ахуй, хөдөлмөрийн аюулгүй байдал хариуцсан ажилтантай эсхүл гэрээгээр гүйцэтгүүлдэг эсэх	0	10	
25	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.7, 10.1.8, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.2, 10.3,	Ажилчид нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэгт жилд 2 удаа хамрагддаг	0	10	
26	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Эрүүл мэндийн байдал 7.1, 7.2	Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	10	
27		Мах, сүү, төмс, хүнсний ногоо зэрэг түүхий бүтээгдэхүүний лангууны ойрхон угаалтууртай, цэвэрхэн, худалдагч нь тогтмол ашигладаг	0	10	

28	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	Худалдагч нь ажлын байранд бөгж, бугуйвч, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлдэг	0	10	
29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, ХБАБХТ хуулийн 7.1.2, 7.1.3, 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн	Ариун цэврийн өрөөнд байрлах гар угаах цэгүүд нь халуун устай, гар угаах саван, халдваргүйтгэлийн бодис, цаасан салфетка эсхүл гар хатаагчтай	0	10	
30	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 бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан	0	10	
31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 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 хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	10	
32	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4	Ажлын хувцсыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	10	
33	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 эсэх	0	6	
34	"Эрүүл ахуйн тухай" хуулийн 7.3, Хүнсний тухай хуулийн 12.1 дэх заалт	Дотоод хяналтын журамд эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын талаар тусгаж, хэрэгжүүлдэг	0	10	

35	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 15.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 11.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 10.1, 10.2	Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүн, хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтныг хүнсний талаарх хууль тогтоомж, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтанд хамруулдаг бүртгэл хөтөлдөг	0	10	
III. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, хортон шавьжгүйтгэл			0	80	0
36		Их цэвэрлэгээ, байнгын болон өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээ хийх хуваарьтай, цэвэрлэгээг тогтмол хийж, бүртгэл хөтөлдөг, хяналт тавьдаг	0	10	
37	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9-р зүйл	Худалдааны багаж, тоног төхөөрөмжийг тогтмол угааж, бохирдохоос хамгаалагдсан нөхцөлд хадгалдаг /хутгуур, хавчаар, хутга, жин, сагс, түрдэг тэрэг гэх мэт/	0	10	
38		Тоног төхөөрөмж, вандан тавиурын гадаргуу нь хүнсний зориулалттай материалаар хийгдсэн, цууралт, хагаралт үүсээгүй, хонхойж, цохигдоогүй, зэврээгүй, цэвэрхэн	0	10	
39	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.3, 10.1.4, 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	10	
40	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.2 Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Техникийн үйлчилгээ цэвэрлэгээ 5.1	Хөргөгч, хөлдөөгч, агуулахыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн байдалд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	10	
41	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Худалдааны заал, туслах өрөө, лангуу, тоног төхөөрөмжийг угааж цэвэрлэх цэвэрлэгээний багаж, хэрэгслээр хангагдсан, ялгах тэмдэгтэй, төрөлжүүлэн зохистой байдлаар тусад нь хадгалдаг	0	10	

42	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	10	
43	дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 5.3	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг, бүртгэл хөтлөж хяналт тавьдаг	0	10	
IV. Бүтээгдэхүүнд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага			0	60	0
44	Архидан согтуурахтай тэмцэх тухай хуулийн 9.2, Тамхины хяналтын тухай хуулийн 8	Архи, согтууруулах ундаа, тамхийг сурталчилдаггүй, урамшуулалт худалдаа явуулдаггүй,	0	10	
45	Архидан согтуурахтай тэмцэх тухай хуулийн 4.4, Тамхины хяналтын тухай хуулийн 6.1	Дүгнэлт, баталгаажуулалттай, шошгын шаардлага хангасан архи, согтууруулах ундаа, тамхи худалдаалдаг	0	10	
46	Нялх балчир хүүхдийн хоол тэжээлийн тухай хуулийн 6.1.6, 6.4, 7.1	Эхийн сүү орлуулагч бүтээгдэхүүн, угж түүнтэй адилтгах зүйл нь мэргэжлийн хяналтын байгууллагын дүгнэлттэй, санамж нь монгол хэлээр бичигдсэн	0	10	
47	Тамхины хяналтын тухай хуулийн 6.7.8,	Тамхийг ширхэглэж, дүнсэн болон түүнтэй адилтгах задгай тамхины үйлдвэрлэсэн боодлыг задалж буюу ороож худалдаалаагүй	0	10	
48	Давс иоджуулж иод дутлаас сэргийлэх тухай хуулийн 8.1	Хүнсний иоджуулсан давс худалддаг	0	10	
49	ХБАБХТХ-ийн 12.5.1	Тусгай хоолны дэглэмтэй хүнд зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний зориулалт, найрлага болон хэрэглэх зааврыг бичсэн	0	10	
НИЙТ ОНОО			0	460	0

БАТАЛГААЖУУЛАЛТ		
Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	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: