



**№1.29.1.МАХНЫ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ ШИНЭЭР
ЭРХЛЭГЧДЭД УРЬДЧИЛСАН ХЯНАЛТ ХИЙХ
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
Мал эмнэлэг, ариун цэврийн хяналтын чиглэлээр					
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламжийн талаар			0	126	0
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1 Махны хяналтын дүрэм 4.1-4.3	Стандарт техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга, байгууламжтай мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу барьсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн	0	9	
2	Махны хяналтын дүрэм 4.1-4.3, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.2	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрладаг	0	3	
3	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.3.1	Гадна орчны зам талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрхэн	0	3	

4	МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2 ХБАБХТХ-ийн 7.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Махны хяналтын дүрэм 8.3 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.3, 6.2.7	Хог хаягдлын цэг \сав\-ийг хортон шавьж орохооргүй, зам талбай бохирдуулахгүй нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	6	
5	МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Цэвэр усны төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	0	
6	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 9.1,	Өөрийн худагтай, түүнээсээ шугамаар холбогдсон	0	6	
7	9.2, Мах махан бүтээгдэхүүний	Зөөврийн устай	0	9	
8	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1 Ундны ус MNS 0900:2005	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой, ус нь стандартын шаардлагыг хангасан	0	0	
9		Хэрэгцээний халуун усгүй	0	6	
10	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.13,	Бохир ус зайлуулах төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	0	
11	4.14, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.2	Бохир зайлуулах хэсгийн шугамд холбогдсон	0	6	
12		Бохир ус цуглуулах худагт холбогдоогүй,	0	9	
13	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.4.1	Байгалийн гэрлээр шаардлагын түвшинд хангагдсан	0	3	
14		Зохиомол гэрэлтүүлгээр шаардлагын түвшинд хангагдсан	0	3	
15	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.4.2	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүнийг бохирдолоос хамгаалсан бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар	0	3	
16	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001	Агааржуулалтын систем нь /вентилятор нь/ бүрэн ажиллагаатай цэвэрхэн	0	3	
17		Шавьж, хорхой нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай, цэвэрхэн	0	3	
18	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн	Шал нь гулгадаггүй, зохих налуутай хийгдсэн	0	3	
19		Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн	0	3	

20	шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.3.1	Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай цэвэрхэн	0	3	
21	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.2	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3	
22	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.3	Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3	
23	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.3	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулдаггүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, цэвэрхэн	0	3	
24	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй, /онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай/ угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3	
25	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4	Цонхны тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, цэвэрхэн	0	3	
26	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн цэвэрхэн	0	3	
27	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Махны хяналтын дүрэм 4.10	Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг байх	0	3	
28	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Махны хяналтын дүрэм 4.10	Үйлдвэр нь ажиллагсадын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөтэй, цайны газартай тэдгээр нь зохих тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	3	
29	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Махны хяналтын дүрэм 4.4, 4.6	Эдгээр өрөөнүүд нь үйлдвэрлэлийн хэсэг рүү хаалга нь шууд нээгддэггүй байхаар зохион байгуулагдсан, цэвэрхэн	0	3	
30	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Махны хяналтын дүрэм 4.4, 4.6	Дотор эрхтэн цэвэрлэх, өлөн гэдэс боловсруулах, арьс шир давслах, хадгалах өрөөнүүд нь тус тусдаа зохион байгуулагдсан	0	9	
31	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.18	Мах, түүхий эд, боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, зориулалтын талбай саравчтай, шалны түвшин нь автомашин, вагоны шалны өндрийн хэмжээнд тохирсон	0	3	

32	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4.5 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1	Үйлдвэрт түүхий эд, хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл нэг чиглэлийн дамжлагын урсгалтай байхаар өрөө тасалгааг зохион байгуулсан	0	6	
Хоёр. Ажиллагсадын эриун цэвэрт тавигдах шаардлага			0	30	0
33		Гар угаах цэгүүд нь халуун, хүйтэн устай	0	6	
34		Цорго нь гар, хуруугаар хүрэлцэхгүйгээр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй	0	3	
35	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1, 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.10, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.6.2	Ариун цэврийн өрөөнд гар угаах угаалтууртай, саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай	0	3	
36		Үйлдвэрлэлийн өрөөнд гар угаах угаалтууртай саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай	0	3	
37		Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжтай	0	3	
38	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1 Махны хяналтын дүрэм 10.3 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.6, 7.7	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар / халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ хангагдсан	0	6	
39	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1, 10.1.2, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.2, Махны хяналтын дүрэм 6.4. 10.5	Ажлын хувцсыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн тоноглол, хэрэгсэлтэй,	0	6	
Гурав. Үйлдвэрийн мал эмнэлэг, ариун цэврийн шаардлага			0	33	0
40	МУСЭМХ тухай хуулийн 10,1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2	Цэвэрлэгээний бодис, бусад туслах материалыг хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусдаа өрөөнд эсвэл шүүгээнд хадгалдаг	0	3	
41	МУСЭМХ тухай хуулийн 10,1.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм, 4.9, 9.1	Өлөнгийн болон дотор мах цувдайны үйлдвэрлэлийн өрөөнүүдэд гар угаах боломжийг бүрдүүлсэн	0	6	

42	МУСЭМХ тухай хуулийн 10,1.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм, 4.9, 9.1	Буузны үйлдвэрлэлийн мах, ногоог хэрчих, хольж амтлах, чимхэлт хийх тусдаа өрөөтэй, түүндээ гар угаах боломжийг бүрдүүлсэн	0	6	
43	МУСЭМХ тухай хуулийн 10,1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 9.1	Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг	0	3	
44	МУСЭМХ тухай хуулийн 10,1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, талаар гэрээ байгуулсан	0	6	
45	8.2 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.2.8	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй	0	9	
Хүнсний чанар, стандартын хяналтын чиглэлээр					
Дөрөв. Агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлийн шаардлага			0	150	0
46	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Тоног төхөөрөмжийг технологийн дамжлагын дарааллын дагуу байрлуулж, цэвэрлэгээ, ариутгал хийхэд тохиромжтой байхаар суурилуулсан, цэвэрхэн	0	6	
47	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Мах махан бүтээгдэхүүнийг малын эмчийн үзлэгт бэлтгэж угаах хэсэгтэй, зориулалтын тоног хэрэгслээр хангагдсан	0	9	
48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.1	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6	
49	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.1	Ажлын ширээ, вандан нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, хуванцар материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6	
50		Ажлын ширээ, вандан, элдүүр нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын модоор хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6	
51	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2, Махны хяналтын дүрэм 6.5	Хутга, багаж хэрэгслийг угааж, халдваргүйжүүлэн хэрэглэх боломжийг бүрдүүлсэн	0	9	

52	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 8.7, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Хүнсний болон дагалдах бүтээгдэхүүн, хаягдал тус бүрт тусдаа сав хэрэглэдэг, тэдгээр нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй.	0	6	
53	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 7.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Мах, махан бүтээгдэхүүний дамжлага дундын зөөвөрлөх сав суулга, тэргэнцэрийг тогтмол угааж цэвэрлэх боломжийг бүрдүүлсэн	0	6	
54	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг сэврээх, гэсгээх өрөө, камерын температур 0-+4°C -ээс дээшгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй	0	6	
55		Хүнсний бүтээгдэхүүнийг хөлдөөх агуулах камерын температур -18°C -ээс доошгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй	0	6	
56	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 Махны хяналтын дүрэм 22.4	Гэсгээх, шулах махыг бохирдохоос хамгаалж өлгөх өлгүүртэй, дэгээ нь зэвэрдэггүй	0	6	
57	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.1	Буузны үйлдвэрлэлийн гурил хадгалах агуулах нь температур, чийгшил хэмжигчтэй	0	6	
58	ХБАБХТ хуулийн 12.1, Махны хяналтын дүрэм 20.14, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.2.6	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодлын материал хэрэглэдэг, дагалдах бичиг баримттай	0	6	
59	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Махны хяналтын дүрэм 20.14	Хүнсний түүхий эд хадгалах агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6	
60		Боловсруулсан бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6	
61		Хүнсний бүтээгдэхүүнд ашиглах сав баглаа боодлын тусдаа агуулах эсвэл өрөөтэй	0	6	
62	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.6, 4.15, 8.6, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн	Мах, махан бүтээгдэхүүнийг сэврээх, гэсгээх, өрөөтэй, цэвэрхэн	0	6	
63		Мах, махан бүтээгдэхүүнийг хөлдөөх хонгил, хадгалах зоорьтой, цэвэрхэн	0	6	

64	шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Дээрх өрөө (62,63 -д заасан) агуулахын температур чийгийг хянах төхөөрөмжөөр тоноглогдсон	0	9	
65	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Махыг чанах, шарах, утах тоног төхөөрөмжийн технологийн боловсруулалтыг хянах боломжтой	0	9	
66	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Дулааны боловсруулалтад хэрэглэх автоклав, даралтат савыг баталгаажуулж гэрчилгээ авсан	0	9	
67	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Вакуум савлагааны төхөөрөмжийг технологийн дараалын дагуу байршуулсан, савлагааны материал нь хүнсний зориулалтын байх	0	9	
Тав. Бүтээгдэхүүний тээвэрлэлт, хүний нөөц			0	15	0
68	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	3	
69	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Махны хяналтын дүрэм 7.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрт батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	6	
70	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9	Бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй нөхцлийг хангаж, хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх нөхцлийг бүрдүүлсэн	0	6	
НИЙТ ОНОО			0	354	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: