



№1.3.1.СҮҮ СҮҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙГ 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
Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын хяналтаар					
Нэг. Түүхий эд бүтээгдэхүүний агуулах, тоног төхөөрөмж, сав, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	141	0
1		Хадгалах агуулах нь технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6	
2	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.14, 4.2	Боловсруулсан бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6	
3		Хүнсний бүтээгдэхүүнд ашиглах туслах түүхий эдийн тусдаа агуулах эсвэл өрөөтэй	0	6	
4	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.2	Хөргөлттэй камер, агуулахын температур, чийглэгийг хянагч самбар нь бүрэн ажиллагаатай, хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6	
5	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.2	Хөргөлттэй камер, агуулах нь эмх цэгцтэй, цэвэрхэн, бүтээгдэхүүнийг хана, шал, таазнаас дор хаяж 20см-ээс дээш зайтай хурааж, хадгалдаг	0	9	

6	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.3	Үйлдвэрт түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүнийг гаргах хүртэл технологийн шугам нь нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар цехийн өрөө тасалгааг зохион байгуулсан	0	9	
7	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.5	Тоног төхөөрөмжийг технологийн дамжлагын дарааллын дагуу байрлуулж, суурилуулсан	0	9	
8	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 зориулалттай, технологийн онцлог, бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрт тохирсон, шугам хоолой нь тусгай тэмдэглэгээтэй	0	6	
9		Ажлын ширээ, вандан нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрт тохирсон	0	6	
10		Түүхий сүү хүлээн авах, сав суулга, шүүлтийн тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан байх	0	6	
11	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эдийг хүнсний зориулалтын бус саваар /хөх сав, шуудай, будаг, замаскны сав/ айраг, сүү, цагаан идээг хүлээн авдаггүй	0	6	
12	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.5	Аарц шүүх шүүлтүүрийг сольдог, цэвэрлэхэд хялбар хийцтэй	0	9	
13	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	
14	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3, дэх заалт Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.2	Үйлдвэрийн байр нь стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн, шаардлагатай өрөө, тасалгаатай байх	0	6	
15	ХБАБХТ хуулийн 10.1.7, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.8	Үйлдвэрийн технологийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиур нь цэвэрхэн бүртгэл тэмдэглэлтэй байх	0	9	

16	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Тараг, шар сүү зэрэг бэлэн бүтээгдэхүүний савлалт нь гар ажилгаатай бол мензурк сав нь хүнсний зориулалтын, ажил дууссны дараа цэвэрлэдэг	0	9	
17	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.12.1	Үйлдвэрийн технологийн хэрэгцээнд 80 ⁰ С-ээс доошгүй хэмтэй халуун ус хэрэглэдэг, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой байх	0	9	
18	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 10.3, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.14,12.4	Хүнсний үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалтын цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг	0	9	
19	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.6, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 12.4, 12.14	Технологийн үйл ажиллагааны дараа SIP тоног төхөөрөмж, шугам хоолойг цэвэрлэсний дараа химийн бодисын үлдэгдлийг шалгаж, бүртгэл хөтлөдөг	0	9	
Хоёр. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	252	0
20	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	
21	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хуурай сүү нь итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүнтэй, дагалдах бичиг баримттай /амьтны болон ургамлын гаралтай эсэх нь тодорхой/	0	9	
22	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.4, 7.5	Уурагт, эсэг, тослог цагаан идээний технологийн үйл ажиллагаанд хэрэглэх үндсэн болон туслах түүхий эд, хөрөнгө, пробиотик бодис, ферментийн бэлдмэлүүдийн гарал үүсэл нь тодорхой, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүнтэй, дагалдах бичиг баримттай	0	9	
23	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 8.2, Эсэг цагаан идээ MNS 4229 техникийн шаардлага	Эсэг цагаан идээнд ашигтай бичил биетний тоог тодорхойлдог, сорилтын дүнтэй	0	9	

24	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11.2	Түүхий сүүг зориулалтын, хөргүүртэй, температурын хяналттай тээврийн хэрэгсэл, эсвэл саваар зөөвөрлөдөг	0	9	
25	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.3	Хүлээн авах үеийн түүхий сүүний температур нь 10°C-аас ихгүй, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	9	
26	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.5	Хүлээн авсан түүхий сүүг цаашдын боловсруулалтад оруулахын өмнө 8°C хэмд битүүмжлэлтэй саванд хадгалдаг	0	9	
27	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Хөлдөөсөн сүүг цэвэрхэн саванд бохирдлоос хамгаалсан битүүмжлэлтэйгээр гэсгээдэг	0	9	
28	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.3	Хүлээн авсан сүүгээ шүүж, механик хольцоос цэвэрлэдэг	0	9	
29	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	
30	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.3	Түүхий сүү хүлээн авах тохиолдол бүрт спиртийн сорьцоор дулаанд тэсвэртэй чадварыг тодорхойлж, тэмдэглэл хөтөлж хадгалдаг	0	9	
31	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Сүүнд бичил биетний ерөнхий тоог тодорхойлдог	0	9	
32	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.8	Соматик эсийн тоог тодорхойлдог	0	9	
33	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	
34		Пастеризацийг технологийн зааврын дагуу гүйцэтгэдэг	0	9	
35	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	
36		Пастеризацийн процессын температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9	

37		Стерилизацийн хэм болон хугацааг хянаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	9	
38	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.4, 9.1, 9.2, 9.3	Эсэг цагаан идээний үйлдвэрлэлд исгэх, биежүүлэх, уурагт цагаан идээг бойжуулах, технологи ажиллагааг горимын дагуу явуулдаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9	
39	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.5, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 900:2005	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	
40	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.1, 8.3 Хүнсний нэмэлтийн стандарт MNS CAS 192-2016	Үйлдвэрлэлийн технологийн боловсруулалтад ашиглаж буй хүнсний нэмэлт, туслах түүхий эд нь дагалдах бичиг баримттай, хаяг шошго нь шаардлага хангасан	0	9	
41	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 8.3, Хүнсний нэмэлтийн стандарт MNS CAS 192-2016	Технологийн явцад ашигладаг хүнсний нэмэлтийг батлагдсан жор орцын дагуу хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	9	
42	ХБАБХТ хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 8.4	Технологийн явцад ашигладаг эрдэс бодис, амин дэмийг батлагдсан жор орцын дагуу ашигладаг, зарцуулалтын бүртгэлтэй	0	9	
43	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10-р зүйл	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг, дагалдах бичиг баримттай	0	9	
44	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 9-р зүйл	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, сав баглаа боодлын материал зэрэгт эхэнд орсон нь эхэлж гарах зарчмыг баримталж бүтээгдэхүүний эргэлтийг зохион байгуулдаг	0	9	
45	ХБАБХТ хуулийн 9-р зүйл	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, сав, баглаа боодолд ул мөрийн бүртгэл хөтлөдөг	0	9	
46	ХБАБХТ хуулийн 9-р зүйл	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу бэлэн бүтээгдэхүүнд ул мөрийн бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээлэлийг бүрэн тусгасан.	0	9	
47	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Бүх ханган нийлүүлэгчтэй гэрээтэй	0	9	

Гурав. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт, баталгаажуулалтад тавигдах шаардлага		0	78	0	
48	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа нь хэд, хэдээр нь багцалсан бол хаяг, шошготой	0	6	
49	10-р зүйл 3.9, 5.4.2, Хүнсний сав боодлын шошгололтонд тавих шаардлага MNS 6648-2016 стандарт	Шошгонд буруу ташаа, худал мэдээлэл агуулаагүй	0	9	
50		Бэлэн бүтээгдэхүүний хаяг шошго нь савласан бүтээгдэхүүний шошгонд тавигдах стандартын шаардлагыг хангасан	0	9	
51	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11-р зүйл	Эцсийн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн, сорилтын дүнг бүртгэж, хянадаг байх	0	9	
52	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11-р зүйл	Сүү сүүн бүтээгдэхүүнийг нэмэх 8°C ихгүй температурт хадгалдаг		9	
53		Хөлдөөсөн бүтээгдэхүүнийг хасах 18°C-аас доошгүй хэмтэй агуулахад хадгалдаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9	
54	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	
55	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	6	
56		Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу дахин боловсруулах заавартай, устгасан талаар бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9	
57	ХБАБХТ хуулийн 10.1.3.	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтөлж, хэвшсэн, зохих арга хэмжээ авч ажилладаг	0	6	
Дөрөв. Технологийн ажиллагсад тавигдах шаардлага		0	36	0	
58	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	

59	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.7 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.5	Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, тээвэрлэдэг, хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд хамрагдсан	0	9	
60	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, бээлий г.м/ хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	9	
61	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	
Тав . Дотоод хяналт, бүртгэл			0	36	0
62	ХБАБХТХ-ийн 6.1, 6.9, 10.1.5	Үйл ажиллагаагаа эхлүүлэхээс өмнө мэдээллээ мэргэжлийн хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдсан дүгнэлттэй	0	6	
63		Үйлдвэрлэгчийн хаяг байршлын мэдээлэл өөрчлөгдсөн, шинээр салбар нээгдсэн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдэж бүртгэгдсэн байх	0	3	
64	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ-ын хуулийн 10,1,4	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд зохистой дадалыг нэвтрүүлж бүртгэл тэмдэглэлийг хөтөлдөг байх	0	9	
65	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 чанар, аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтыг хэрэгжүүлдэг	0	9	
66		Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг, бүртгэлтэй	0	9	
НИЙТ ОНОО			0	543	0

БАТАЛГААЖУУЛАЛТ		
Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан

<i>/ овог, нэр/</i>	<i>/ овог, нэр/</i>	<i>/ овог, нэр/</i>
<i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i>	<i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i>	<i>/ гарын үсэг, тамга/</i>

Тайлбар: