



## №1.40.ЗӨГИЙН БАЛ 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          |
| <b>Нэг. Зөгийн бүл, бүлэнцэр техникийн шаардлага</b> |   |  | <b>0</b>           | <b>66</b>           | <b>0</b>   |
| 1  | "Зөгийн бүл, бүлэнцэр MNS 1551:1983" стандарт 1.1         | Зөгийн бүл нь хээлтэй эх зөгий, ажлын зөгий, эр зөгийнөөс бүрдсэн                                | 0                  | 3                   |            |
| 2  | "Зөгийн бүл, бүлэнцэр MNS 1551:1983" стандарт 1.2         | Байвал зохих ажлын зөгийн хэмжээ 4-9 дүгээр сард 1.0-2.0 кг-аас доошгүй /бүх насны зөгий/ байдаг | 0                  | 3                   |            |
| 3  |   | Хээлтэй эх зөгий 1 ширхэг байдаг   | 0                  | 3                   |            |
| 4  |   | Үүрт байх жаазат сархиагны хэмжээ /435x230мм, 435x300мм/ 8-12 ширхэг байдаг                      | 0                  | 3                   |            |
| 5  | "Зөгийн бүл, бүлэнцэр MNS 1551:1983" стандарт 1.3         | Сархиагтай гэрэнцэрт ажлын зөгийн хэмжээ 1.0-1.2 кг байдаг                                       | 0                  | 6                   |            |
| 6  |   | Сархиагтай гэрэнцэрт хээлтэй эх зөгий 1 ширхэг байдаг  | 0                  | 6                   |            |
| 7  |   | Сархиагтай гэрэнцэрт байх жаазат сархиагны доод хэмжээ 4-5 ширхэг байдаг                         | 0                  | 6                   |            |
| 8  |   | Сархиагтай гэрэнцэр дэх тэжээл 3-4 кг байдаг   | 0                  | 6                   |            |
| 9  |   | Сархиагтай гэрэнцэр дэх эх зөгийн тэжээл 15 гр байдаг  | 0                  | 6                   |            |

|  |   |   |          |           |          |
|--|---|---|----------|-----------|----------|
| 10   |   | Сархиаггүй гэрэнцэр дэх ажлын зөгийн хэмжээ 1.0 кг байдаг   | 0        | 3         |          |
| 11   | "Зөгийн бүл, бүлэнцэр MNS 1551:1983" стандарт 1.4   | Сархиаггүй гэрэнцэрт хээлтэй эх зөгий 1 ширхэг байдаг   | 0        | 3         |          |
| 12   |   | Сархиаггүй гэрэнцэрт зөгийн тэжээл 1.4 кг байдаг  | 0        | 3         |          |
| 13   |   | Сархиаггүй гэрэнцэрт эх зөгийн тэжээл 15 гр байдаг  | 0        | 3         |          |
| 14   | "Зөгийн бүл, бүлэнцэр MNS 1551:1983" стандарт 1.5   | Гэрэнцэр дэх зөгийн бүлэнцэр нь агааргүйдэж бүтсэн шинжгүй  | 0        | 6         |          |
| 15   | "Зөгийн бүл, бүлэнцэр MNS 1551:1983" стандарт 2.2   | Зөгийн бүлэнцэр, бүлүүдийн хэсэг бүхэнд мал эмнэлгийн гэрчилгээ олгосон   | 0        | 6         |          |
| <b>Хоёр. Зөгийн өвчин, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ</b> |   |   | <b>0</b> | <b>54</b> | <b>0</b> |
| 16   |   | Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд зөвшөөрдөг халдваргүйтгэгч бодисоор халдваргүйжүүлэлт хийдэг                           | 0        | 6         |          |
| 17   | Зөгийн үрвэлдэйн халдварт үжил өвчин /Бактериар үүсгэгддэг/ "Мал эмнэлгийн лабораторийн шинжилгээнд зориулсан дээж авах, бэлтгэх, илгээх журам"-ын 5.10               | Төмөр гадаргуу, үүр хайрцагны доторх модон материал, идүүр зэргийг газрын дөлөөр халдваргүйжүүлдэг                        | 0        | 6         |          |
| 18   |   | Зунгааралдсан хэлбэртэй зөгийн үжил өвчнөөр өвчилсэн үрвэлдэй ташаалавчин дотор байхгүй                                   | 0        | 6         |          |
| 19   |   | Ташаалавчинд эвгүй үнэр шингээгүй, цэвэрхэн   | 0        | 6         |          |
| 20   |   | Цайвар бороос хүрэн өнгөтэй болж үхсэн үрвэлдэйнүүд байхгүй   | 0        | 6         |          |
| 21   |   | Ташаалавчны доод хананд хатсан үрвэлдэйний хар хүрэн өнгийн гадар хальс бэхлэгдэн үлдээгүй                                | 0        | 6         |          |
| 22   | Ажлын болоод эр зөгийн үрвэлдэйн аскофероз өвчин /Мөөгөнцрөөр үүсгэгддэг/ "Мал эмнэлгийн лабораторийн шинжилгээнд зориулсан дээж авах, бэлтгэх, илгээх журам"-ын 5.10 | Цайвар шар өнгөтэй болж аскофероз өвчний эхний үед өвчилсөн үрвэлдэй байхгүй  | 0        | 6         |          |
| 23   |   | Гялтганасан цайвар өнгөтэй, зуурмаг маягийн бүтэцтэй болж өвчилсөн үрвэлдэй байхгүй                                       | 0        | 6         |          |
| 24   |   | Цагаан эсвэл бараан саарал өнгийн утаслаг мицелээр бүрхэгдэн хэмжээгээр жижгэрч нягт хатуу болж өвчилсөн үрвэлдэй байхгүй | 0        | 6         |          |
| <b>Гурав. Зөгийн цэвэр бал техникийн шаардлага</b>         |   |   | <b>0</b> | <b>36</b> | <b>0</b> |
| 25   |   | Зөгийн бал нь цагаан шаргал, шар, цайвар болон бор шаргал, хүрэн, хар хүрэн, ногоовтор туяатай өнгөтэй                    | 0        | 9         |          |
| 26   | "Зөгийн цэвэр бал. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 6294:2011" стандарт 4.2  | Зөгийн балны биет байдал нь жигд тунгалаг, хольцгүй, үелсэн судал ажиглагдахгүй, тунадасгүй, талсжсан                     | 0        | 9         |          |

|   |  |   |          |           |          |
|---|--|---|----------|-----------|----------|
| 27  |  | Зөгийн балны болон лавны анхилуун үнэртэй   | 0        | 9         |          |
| 28  |  | Өвөрмөц чихэрлэгдүү амттай  | 0        | 9         |          |
| <b>Дөрөв. Зөгийн сэмж техникийн шаардлага</b>                           |  |   | <b>0</b> | <b>60</b> | <b>0</b> |
| 29  | "Зөгийн сэмж MNS 3483:1983" стандарт 1.3   | Зөгийн сэмж нь цагаан, цагаан шаргал, шаргал царцсаны дараа саарал өнгөтэй  | 0        | 6         |          |
| 30  |  | Зөгийн сэмж нь лавны үнэртэй  | 0        | 6         |          |
| 31  |  | Зөгийн сэмжний зах, ташаалавчны хээ, хэлбэр алдаагүй, урагдаж гэмтээгүй   | 0        | 6         |          |
| 32  |  | Ташаалавчны суурь нь гэрэлтүүлж харахад жигд зузаан, хэмжээ ижил  | 0        | 6         |          |
| 33  |  | Сэмжний гадарга дээр ус, чийггүй  | 0        | 6         |          |
| 34  |  | Сэмжний хэлбэр тэгш өнцөгт дөрвөлжин  | 0        | 6         |          |
| 35  |  | 435x300 мм-ийн жаазанд сэмжний урт 410 мм   | 0        | 6         |          |
| 36  |  | 435x300 мм-ийн жаазанд сэмжний өргөн 260 мм   | 0        | 6         |          |
| 37  |  | Ташаалавчны хэлбэр зөв зургаан талтай   | 0        | 6         |          |
| 38  |  | Ташаалавчны хоорондох зай 5.4 мм  | 0        | 6         |          |
| <b>Тав. Хаягдал болон бохирдлын менежмент</b>                           |  |   | <b>0</b> | <b>6</b>  | <b>0</b> |
| 39  |  | Зориулалтын цэгээс бусад газарт хог хаягдал хаядаггүй   | 0        | 3         |          |
| 40  | "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хууль 7.1.1<br>"Хог хаягдлын тухай" хууль 9.1.3; 9.1.4; 9.1.5; 9.1.7 | Зөгийн тэжээлийн ашигласан сав, зөгийн аж ахуйгаас гарч буй бусад хог хаягдлыг тусад нь хадгалдаг, журмын дагуу төвлөрсөн байгууламж, эсхүл тогтоосон тусгай цэгт устгуулах арга хэмжээ авсан | 0        | 3         |          |
| <b>Зургаа. Бүтээгдэхүүний савлалт, шошгололт, хадгалалт, тээвэрлэлт</b> |  |   | <b>0</b> | <b>18</b> | <b>0</b> |
| 41  | ХБАБХТ хууль 7.1.1   | Савлагааны хэсэгт ажиллаж буй ажилчид бие засах өрөө болон гар угаах өрөө, угаалтуураар хангагдсан  | 0        | 3         |          |
| 42  | ХБАБХТ хууль 12.1  | Бүтээгдэхүүнийг хүнсний зориулалтын шаардлага хангасан сав, баглаа боодолд савласан   | 0        | 3         |          |
| 43  | ХБАБХТ хууль 12.4  | Шошгололт стандартын дагуу хийгдсэн   | 0        | 3         |          |
| 44  |  | Бүтээгдэхүүнийг нэр төрлөөр, сорт, зэрэг дугаараар нь ангилж, тус тусад нь савлаж шошголсон   | 0        | 3         |          |
| 45  | ХБАБХТХ 10.1.9.<br>Хүнсний тухай хууль 10.1.2  | Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу хадгалдаг   | 0        | 3         |          |

|  |  |   |          |            |          |
|--|--|---|----------|------------|----------|
| 46   | ХБАБХТХ 10.1.9. Хүнсний тухай хууль 10.1.2   | Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу тээвэрлэдэг   | 0        | 3          |          |
| <b>Долоо. Ажиллагсадын эрүүл ахуйн нөхцөл, сургалт</b> |  |   | <b>0</b> | <b>15</b>  | <b>0</b> |
| 47   | ХБАБХТХ 10.1.7.  | Ажиллагсадыг мэргэшүүлэх сургалтанд хамруулсан  | 0        | 3          |          |
| 48   |  | Бүх ажиллагсадыг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулсан  | 0        | 3          |          |
| 49   | ХБАБХ тухай хууль 7.1.1<br>Хүнсний тухай хууль 10.1.4  | Ажиллагсад гар угаах нөхцөл, ариун цэврийн өрөөгөөр хангагдсан  | 0        | 3          |          |
| 50   |  | Ажиллагсад болон зочид хамгаалалтын хувцас, хэрэгслээр хангагдсан, хэрэглэж хэвшсэн   | 0        | 3          |          |
| 51   |  | Бүх ажилчдад эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгааллын аюулгүй ажиллагааны зааварчилгааг баримтжуулж өгдөг, зааварчилгааг мөрддөг   | 0        | 3          |          |
| <b>Найм. Дотоод хяналт</b>                             |  |   | <b>0</b> | <b>18</b>  | <b>0</b> |
| 52   | Хүнсний тухай хуулийн 12.1   | Хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шат бүрд дотоод хяналтыг хэрэгжүүлж, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийхээ чанар, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг бүрэн хариуцаж тогтмол хяналт тавьж ажилладаг | 0        | 6          |          |
| 53   | ТХШТХ-ийн 7.2, Аж ахуйн нэгж байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журам, Засгийн газрын 311 тогтоол | Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг   | 0        | 6          |          |
| 54   |  | Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг  | 0        | 6          |          |
| <b>НИЙТ ОНОО</b>                                       |  |   | <b>0</b> | <b>273</b> |          |

| <b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>                     |  |   |
|--|--|---|
| <i>Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр</i> | <i>Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр</i> | <i>Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан</i> |
| <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: