



**№1.41.ХҮЛЭМЖИЙН АЖ АХУЙ ЭРХЛЭГЧДИЙН ҮЙЛ
АЖИЛЛАГААГ 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
1	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6.1	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь харъяа дүүргийн нутаг дэвсгэр дэх хяналтын байгууллагын мэдээллийн санд бүртгүүлсэн	0	9	
1. Талбайн менежмент болон хүлэмжинд тавигдах ерөнхий үзүүлэлт, тавигдах шаардлага			0	54	0
2	Тариалангийн тухай хууль 4.1 4.2	Тариалангийн зориулалтаар хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ, таримал ургамал тарихаар эзэмшүүлсэн, өмчлүүлсэн газарт тариалан эрхэлдэг	0	6	
3	Тариалангийн тухай хууль 15.6.3	Тариалангийн газрыг зориулалтын дагуу ашигладаг	0	3	
4	Тариалангийн тухай хууль 20.2.8; 26 зүйл	Хөрсний төлөв байдал, чанарын үзүүлэлт агрохими, агрофизикийн шинжилгээ хийлгүүлсэн	0	3	
5	Тариалангийн тухай хууль 20.2.11; ХБАБХТ хууль 7.1.1 GAP /ХАА-н зохистой дадал/	Талбайн түүх хөтлөдөг /сүүлийн 5 жилээр/	0	3	

6	Тариалангийн тухай хууль 18 дугаар зүйл	Хөрс боловсруулалтыг технологийн дагуу хийсэн, бүртгэл хөтөлсөн	0	3	
7	Тариалангийн тухай хууль 20.2.4 25.1	Хүлэмжийн талбайн хөрсний үржил шимийг хамгаалах сайжруулах, нөхөн сэргээх арга хэмжээ авдаг	0	3	
8		Тариалалтын явц, технологи мөрдөлтийн бүртгэл хөтөлдөг	0	6	
9		Талбайн өвчин, хортон, хог ургамлын тархалтын бүртгэл хөтөлж, хадгалдаг	0	3	
10	Хүнсний тухай хууль 10.1.6	Ургамал хамгаалах химийн бодис хэрэглэсэн тухай тэмдэглэл /сүүлийн 5 жилээр/ хөтөлсөн	0	6	
11	Тариалангийн тухай хууль 20.2.12 ХБАБХТ хууль 7.1.1	Бордоо хэрэглэсэн тухай тэмдэглэл хөтөлсөн /сүүлийн 5 жилээр/	0	6	
12	ГАР /ХАА-н зохистой дадал/	Эрдэс, био бордоо болон гумины хүчил хэрэглэсэн эсэх, бүртгэл хөтөлсөн	0	6	
13		Ургамлын өсөлт хөгжилтийг хурдасгах, хадгалалтын хугацааг уртасгах зориулалтаар химийн бодис хэрэглэсэн эсэх, бүртгэл хөтөлсөн	0	6	
2.Бүх төрлийн хүлэмжинд тавигдах нийтлэг шаардлага			0	27	0
14		Байгалийн болон механик агааржуулалтын системтэй	0	6	
15		Агаарын температур болон чийг хэмжигчийг хүлэмжийн төв хэсэг, ургамал ургалтын талбайд ойр цэгт байрлуулсан	0	6	
16	СП 107.13330.2012 Зуны нийлэг хальсан хүлэмж. ТЕШ MNS 6636:2016 Өвлийн халаалттай нийлэг хальсан хүлэмж, ТЕШ MNS	Бүрхүүл хучлага нь нарны гэрэл сайн нэвтэрдэг, тунгалаг хэт ягаан туяаны хамгаалалттай, зузаан 0.10 мм-ээс дээш, нийлэг хальсны ашиглалтын хугацаа 2 жилээс хэтрээгүй	0	3	
17	6637:2016	Хүлэмжийн гадаад орчин гэрэлтүүлэгтэй байна.	0	3	
18		Суурийг газрын хөрсөнд зоож суурилуулсан	0	3	
19		Хүлэмжийн өргөнөөс хамаарч хаалганы өргөн 0.9-2 м-ээс доошгүй, өндөр нь 1.9-2 м-ээс доошгүй өндөртэй	0	3	
20		Усалгааны хоолой нь 10-50см	0	3	
3. Нийлэг хальсан зуны хүлэмжинд тавигдах шаардлага			0	15	0
21	Зуны нийлэг хальсан хүлэмж. ТЕШ MNS 6636:2016 4.3.3	Зуны хүлэмжийн урт 6 м-ээс багагүй, 100 м-с хэтрэхгүй, өргөн нь 3-10м-ээс хэтрэхгүй, өндөр нь 2.5- 4.0 м байна.	0	6	

22	Зуны нийлэг хальсан хүлэмж. ТESH MNS 6636:2016 4.3.6	Хажуу ханын өндөр 1.5-2.5 м-с багагүй, хажуу хананд агааржуулах нээлхийтэй.	0	3	
23	Зуны нийлэг хальсан хүлэмж. ТESH MNS 6636:2016 4.3.3.2.1	Хүлэмжийн урт 40 м-ээс урт бол агаар сэлгэх сэнстэй эсэх	0	3	
24	Зуны нийлэг хальсан хүлэмж. ТESH MNS 6636:2016 4.3.3.2.1	Дээвэр нь нуман хэлбэртэй, налуу өнцөг нь 42о-аас хэтрэхгүй	0	3	
4. Өвлийн хүлэмжинд тавигдах шаардлага			0	24	0
25	Өвлийн халаалттай нийлэг хальсан хүлэмж, ТESH MNS 6637:2016 4.1.1	Өвлийн хүлэмжийн урт 100 м хүртэл, өргөн нь 10м хүртэл , өндөр нь 5.0 м хүртэл	0	6	
26	Өвлийн халаалттай нийлэг хальсан хүлэмж, ТESH MNS 6637:2016 4.3.1.1.	Төвийн халаалтад холбогдсон эсвэл хатуу түлшээр ажилладаг ус халаах зуух MNS 5045:2001 стандартын шаардлага хангасан нам даралтын зуух болон халуун агаараар үлээдэг зуухаар халаадаг	0	6	
27	Өвлийн халаалттай нийлэг хальсан хүлэмж, ТESH MNS 6637:2016 4.3.3	Цахилгааны 220, 280 вольтын хуваарилах самбарыг хүлэмжийн үүдний өрөөнд байрлуулж, цахилгааны аюулгүй ажиллагааг хангаж ажилладаг	0	3	
28	Өвлийн халаалттай нийлэг хальсан хүлэмж, ТESH MNS 6636:2016 4.3.5.	5м тутам 60*60 салхивчтай, нүүрэн тал дагуу 1-1.2м өргөнтэй нээлхийтэй/ агаар сорох болон сэлгэлтийн сэнстэй эсэх	0	3	
29	Өвлийн халаалттай нийлэг хальсан хүлэмж, ТESH MNS 6637:2016 4.3.4	Усалгаа, ус зайлуулах сувагтай /хүлэмжийн нүүрэн талын налуу хананы дагуу 20см гүн, 30 см өргөн, бетоноор хийгдсэн/	0	6	
5.Үр, суулгацын материалын чанар			0	21	0
30	Таримал ургамлын үр, сортын тухай хуулийн 6.2.2	Үрийг үр, хорио цээрийн шинжилгээнд хамруулж (хөнөөлт шавьж, өвчинд нэрвэгдсэн байдал) баталгаажуулсан баримт бичигтэй	0	6	
31	Таримал ургамлын үр, сортын тухай хуулийн 6.2; 6.2.3	Тарих үрийн чанарын улсын стандарт хангасан, гарал үүсэл, үйлдвэрлэсэн, технологи нь тодорхой, баталгаат сортын болон эрлийзийн үрээр тариалалт хийдэг	0	6	
32	ХБАБХТ хууль 7.1.1 GAP ХАА-н зохистой дадал	Тариалалтын материал (үр, үндэс үр, үрслэг, суулгац)-ын ариутгал, халдваргүйтгэл хийсэн талаар тэмдэглэж бүртгэдэг	0	3	
33	Тарилангийн тухай хууль 20.2.5	Таримлын үрийг 5-аас доошгүй жил тутам шинэчилдэг	0	6	
6. Хорио цээрийн дэглэмийн мөрдөлт			0	27	0

34	Ургамал хамгааллын тухай хууль 13.2.1. Тариалангийн тухай хууль 20.2.3	Хүлэмж болон талбайд хорио цээртэй өвчин, хөнөөлт шавж, мэрэгч амьтан, хог ургамал илэрсэн бол мэргэжлийн байгууллагад ажлын таван өдрийн дотор мэдэгдэж, хорио цээртэй өвчин, хортон, хог ургамлыг тархаахгүйн тулд шаардлагатай арга хэмжээг авдаг	0	6	
35	ХБАБХТ хууль 7.1.1 ХАА-н зохистой дадал GAP	Хүлэмжинд гаднаас хорио цээртэй ургамлын өвчин, хортон, хог ургамлын үр нэвтрэхээс урьдчилан сэргийлж, хорио цээрийн дэглэмийг мөрдөх арга хэмжээ авсан	0	3	
36	Зуны нийлэг хальсан хүлэмж. ТESH MNS 6636:2016 4.3.7 Өвлийн халаалттай нийлэг хальсан хүлэмж, ТESH MNS 6637:2016 4.4.1.1	Хүлэмжийн аж ахуй нь Мал аж ахуйгаас 150м, малын эмийн сан, мал эмнэлгээс 200м, мал эмьтны сэг зэм устгах газраас 300м, хогийн цэг, задгай бие засах газраас 150м, химийн үйлдвэр, шатахуун түрээх газраас 500м зайд байрласан	0	6	
37	Зуны нийлэг хальсан хүлэмж. ТESH MNS 6636:2016 4.3.7 Өвлийн халаалттай нийлэг хальсан хүлэмж, ТESH MNS 6637:2016 4.4.1.2	Зуны хүлэмж хооронд 1.5-2 м, өвлийн хүлэмж хооронд хүлэмжийн өндрөөс 2.5-3 м зайтай	0	6	
38	Зуны нийлэг хальсан хүлэмж. ТESH MNS 6636:2016 4.3.7 Өвлийн халаалттай нийлэг хальсан хүлэмж, ТESH MNS 6637:2016 4.4.1.4	Хүлэмжийн гадуур хамгаалагдсан хашаатай /1.6 м-ээс намгүй/	0	3	
39	Зуны нийлэг хальсан хүлэмж. ТESH MNS 6636:2016 4.3.7	Хүлэмжийн гадна талд гадны нөлөө, цаг агаарын нөхцөлөөс хамгаалагдсан хөрс, сав баглаа боодлын агуулахтай	0	3	
7. Хаягдал болон бохирдлын менежмент			0	6	0
40	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 7.1.1	Зориулалтын цэгээс бусад газарт хог хаягдал хаядаггүй	0	3	
41	Хог хаягдлын тухай хууль 9.1.3; 9.1.4; 9.1.5; 9.1.7 GAP /ХАА-н зохистой дадал	Ашигласан ургамал хамгаалах химийн бодисын сав, баглаа боодлыг тусад нь хадгалдаг, журмын дагуу төвлөрсөн байгууламж, эсхүл тогтоосон тусгай цэгт устгуулах арга хэмжээ авсан	0	3	
8. Ургамал хамгаалах химийн бодисын хэрэглээ, бүртгэл хөтлөлт			0	54	0

42	Хүнсний тухай хууль 10.3 Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хууль 6.1.3. Ургамал хамгаалах зориулалтаар ашиглаж болох пестицид, химийн бордооны жагсаалт, 3 Сайдын хамтарсан тушаал /тухайн жилийн /	Хэрэглэж буй бодис, бордоо Монгол Улсад хэрэглэхийг зөвшөөрсөн бодисын жагсаалтанд орсон	0	9	
43	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 7.1.1 GAP /ХАА-н зохистой дадал	Лицензтэй эсвэл сургалтанд хамрагдаж мэргэшсэн хүний удирдлаган дор пестицид хэрэглэдэг.	0	3	
44	Химийн хорт бодисын шошго, тэмдэглэгээ. MNS 5029:2011	Химийн бодис, бордооны хугацаа хүчинтэй	0	3	
45	ХБАБХТХ 17.1.3 дахь заалт	Бууц, шувууны сангас зэрэг органик гаралтай бордоог хэрэглэхдээ ялзруулах, халаах зэргээр боловсруулан аюулгүй болгосон	0	3	
46	Ү,ХААС-ын 2013 оны А/105 тушаал "Газар тариалангийн үйлдвэрлэлд ашиглах бордооны аюулгүй байдалд тавих шаардлага" 5.5; 5.6.	Органик бордоонд ашиглах малын бууц, сангасыг хүн, мал, амьтны хорио цээртэй өвчин үүсгэгчээр халдварлаагүй газар, орчноос бэлтгэсэн	0	3	
47		Үйлдвэрлэлийн төлөвлөгөөний дагуу бордож, талбайн журналд бордсон хэмжээ, газрын хэмжээ, арга болон хугацааг бүртгэсэн	0	3	
48		Ургамал хамгаалах химийн бодис, бордоог технологийн дагуу заасан тунгаар, зөв зохистой хэрэглэсэн	0	3	
49		Ургамал хамгаалах химийн бодисыг зөвхөн шошгон дээр нэр заагдсан таримал ургамалд, зааврын дагуу хэрэглэсэн	0	3	
50	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 7.1.1 GAP /ХАА-н зохистой дадал	Пестицидийг тогтоосон норм, тунгаар хэрэглэхийн тулд шүрших, цацах техник тоног төхөөрөмжийн тохиргоог нарийн чанд хийсэн	0	3	
51	Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хууль 13.2	Бохирдол, халдвар тархахаас сэргийлж пестицид цацахад ашигласан тоног төхөөрөмжийг үйлдвэрээс зөвлөсөн бодисоор цэвэрлэж, зайлдаг	0	3	
52		Пестицид хэрэглэснээс хойш ургац хураах (PHI), мал бэлчээх (PGI) хугацааг шошгон дээр заасны дагуу сайтар баримтладаг	0	3	
53	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 17.1.3	Пестицидийн сав, баглаа боодлыг ахуйн зориулалтаар ашигладаггүй	0	6	

54	Хүнсний тухай хууль 10.3 Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 13.8	Нэр төрөл, гарал үүсэл, шинж чанар, хэрэглэх заавар нь тодорхой бус химийн бодисыг ашигладаггүй	0	9	
9.Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал			0	45	0
55	ХБАБТХ 10.1.3	Түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлсөн	0	6	
56	Ургамал хамгааллын тухай хуулийн 13.2.2	Ургамал, түүнээс гаралтай түүхий эд бүтээгдэхүүнийг борлуулахдаа гарал үүслийн гэрчилгээ авсан	0	6	
57	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.4 8 дугаар зүйл	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүний бүртгэлтэй, бүртгэлийн дагуу зохих арга хэмжээ авч ажилладаг	0	6	
58	ХБАБТХ 10.1.6	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр чанар аюулгүй байдлыг бүрэн баталгаажуулсан, сорилын дүнг хадгалдаг	0	6	
59	Хүнсний тухай хууль 10.1.1 Ургамал хамгааллын тухай хуулийн 15.2.2	Бүтээгдэхүүн хорио цээртэй ургамлын өвчин, хөнөөлт шавьжаар бохирдоогүй	0	6	
60	Хүнсний тухай хууль 10.1.1 Ургамал хамгааллын тухай хуулийн хууль 15.2.2 Бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ MNS 5868:2008 стандарт	Бүтээгдэхүүнд пестицидийн үлдэц зөвшөөрөгдөх хэмжээнд байгаа	0	9	
61	Хүнсний тухай хууль 10.1.1 ХБАБХТ хууль 7.1.1 Өвлийн халаалттай нийлэг хальсан хүлэмж, ТЕШ MNS 6637:2016 стандарт 4.3.4	Усалгааны усны дээжийг шинжилгээнд хамруулж, чанарын баталгаажуулалт хийлгэсэн	0	6	
10.Бүтээгдэхүүний савлалт, шошгололт, хадгалалт, тээвэрлэлт			0	18	0
62	ХБАБХТ хууль 7.1.1 GAP /ХАА-н зохистой дадал/	Савлагааны хэсэгт ажиллаж буй ажилчид бие засах өрөө болон гар угаах өрөө, угаалтуураар хангагдсан	0	3	
63	ХБАБХТ хууль 12.1	Бүтээгдэхүүнийг хүнсний зориулалтын шаардлага хангасан сав, баглаа боодолд савласан	0	3	
64		Шошгололт стандартын дагуу хийгдсэн	0	3	
65	ХБАБХТ хууль 12.4	Бүтээгдэхүүнийг нэр төрлөөр, сорт, зэрэг дугаар нь ангилж, тус тусад нь савлаж шошголосон.	0	3	

66	ХБАБХТХ 10.1.9. Хүнсний тухай хууль 10.1.2 Үр тариа, төмс, хүнсний ногооны холбогдох стандартууд	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу хадгалдаг	0	3	
67	ХБАБХТХ 10.1.9. Хүнсний тухай хууль 10.1.2 Төмс, хүнсний ногоо тээвэрлэлт. Ангилал. Тээвэрлэлтийн нөхцөл MNS 5648:2006	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу тээвэрлэдэг	0	3	
11.Ажиллагсадын эрүүл ахуйн нөхцөл, сургалт			0	24	0
68	Тариалангийн тухай хууль 20.2.9	Хөдөө аж ахуйн инженер, агрономичтой	0	3	
69	ХБАБХТХ 10.1.7.	Ажиллагсадыг мэргэшүүлэх сургалтанд хамруулсан	0	3	
70		Бүх ажиллагсадыг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулсан	0	3	
71	MNS 5924:2015 " Нүхэн жорлон, угаадсны нүх ТШ" стандарт 7.4	Нүхэн жорлон, угаадсны нүхийг нийтийн байр үйлчилгээний газраас 15 метр, ус түгээх цэгийн байрнаас 20 метр, өрөмдмөл худгаас 150-250 метр, голын эргээс 200-250 метрээс багагүй зайд салхины доод талд барьсан байна	0	6	
72	ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.1 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Ажиллагсад гар угаах нөхцөл, ариун цэврийн өрөөгөөр хангагдсан	0	3	
73		Ажиллагсад болон зочид хамгаалалтын хувцас, хэрэгслээр хангагдсан, хэрэглэж хэвшсэн	0	3	
74		Бүх ажилчдад эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгааллын аюулгүй ажиллагааны зааварчилгааг баримтжуулж өгдөг, зааварчилгааг мөрддөг	0	3	
12.Дотоод хяналт			0	18	0
75	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	
76	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	
77		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	6	
НИЙТ ОНОО			0	342	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: