



№1.4.1.БЯЛУУНЫ ТӨРЛИЙН 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 хяналтын чиглэлээр					
Нэг. Үйлдвэрийн агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	54	0
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Худалдааны агуулах.	Түүхий эдийн зориулалтын агуулахтай.	0	6	
2	Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011	Бэлэн бүтээгдэхүүний хөргөлттэй агуулахтай /6-8 ⁰ C/	0	6	
3		Сав баглаа боодлын агуулахтай.	0	6	
4	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011-3.4	Хөргөлттэй камер, агуулахын температур, чийглэг хянагч самбар нь бүрэн ажиллагаатай, хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6	
5	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011	Хөргөлттэй камер, агуулах нь эмх цэгцтэй, цэвэрхэн, зориулалтын тавиураар бүрэн хангагдсан.	0	6	

6	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011 - ийн 2.11	Түүхий эд хүлээн авах, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, савлах, хадгалах, тээвэрлэлтэд шилжүүлэх зэрэг үйлдвэрлэлийн технологийн бүх шат, дамжлагын урсгал нь нэг чиглэлд, оновчтой зохион байгуулагдсан	0	9	
7	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.3	Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний суурь бэлтгэх болон чимэглэх ажилбаруудыг тус тусдаа зориулалтын тасалгаанд гүйцэтгэхээр зохион байгуулсан	0	6	
8	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3 дахь заалт, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011	Үйлдвэрийн байр нь стандарт, технологи, техникийн зохицуулалтад нийцсэн байна.	0	9	
Хоёр. Технологийн ажиллагсад тавигдах шаардлага			0	27	0
9	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5,	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9	
10	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6	
11	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Зуурмаг бэлтгэх, хэвлэх, савлах дамжлагын ажилчдын гар нь шархлаж зүсэгдээгүй, шархалсан нөхцөлд бээлий хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	6	
12	ХБАБХТ хуулийн 10.1.7	Ажиллагсаддаа хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гадны ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтлөдөг	0	6	
Гурав. Үйлдвэрийн түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавигдах шаардлага			0	57	0
13	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2,	Агуулахад түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шалнаас 0.2м, хананаас 0.5м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан	0	6	
14	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үндсэн түүхий эд нь стандартын шаардлага хангасан, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн, баталгаажилт, дагалдах бичигтэй	0	9	

15	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлт, нь стандартын шаардлага хангасан, дагалдах баримт бичигтэй, хадгалалтын хугацаа дуусаагүй	0	6	
16	Хүнсний тухай хуулийн 12.1,	Амтлаг кремийг -18 0С-ийн хөргөлттэй агуулах буюу төхөөрөмжинд хадгалж бүртгэл хөтөлдөг.	0	6	
17	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192	Үйлдвэрлэлд шошгын стандартын шаардлага хангасан, бүртгэлтэй хүнсний нэмэлтийг хэрэглэдэг	0	6	
18	ХБАБХТХуулийн 10.1.3, дугаар зүйлийн 5.3	Хүлээн авсан түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг	0	6	
19	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1, БТБҮХМТехникийн зохицуулалтын 6.2	Түргэн гэмтэх хүнсний бүтээгдэхүүн /өндөг, сүү, цөцгийн тос, шинэ буюу нөөшилсөн жимс жимсгэнэ зэрэг/-ийг хөргөх буюу хөлдөөх төхөөрөмжид тухайн бүтээгдэхүүний тохирох горимын дагуу хадгалдаг	0	6	
20	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1, БТБҮХМТехникийн зохицуулалтын 6.2	Хөргөгч, хөлдөөгч тоног төхөөрөмжийн температур, бүтээгдэхүүний хадгалах хугацааг тогтмол хянаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	6	
21	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1	Хүнсний зориулалтын сав баглаа боодол хэрэглэдэг, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамрагдсан, дагалдах бичиг баримттай.	0	6	
Дөрөв. Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	93	0
22	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011 - ийн 3.1	Бялууны төрлийн үйлдвэрлэлд технологийн шаардлага хангасан зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл ашигладаг. Тоног төхөөрөмж багаж хэрэгсэл нь тэгш гөлгөр, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай.	0	9	
23	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавар, техник ашиглалтын паспорттой.	0	6	
24	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Гурилыг гадны болон төмөрлөгийн хольцоос цэвэрлэх шигшигч тоног төхөөрөмж, хэрэгсэлтэй, хэвийн ажиллагаатай	0	6	

25	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7 дэх заалт	Тоног төхөөрөмжид засвар үйлчилгээ хийх, ажиллахад хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	6	
26	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011 - ийн 3.1	Зуурагч, крем цохигч, лист тавиур нь /нүх сүв, ан цавгүй, будаггүй/ тэгш гөлгөр, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай	0	6	
27	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Бялуун төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 3:2011 - ийн 3.5	Үйлдвэрлэлийн дамжлага дунд хэрэглэх зөөврийн сагс, хэрэгсэл нь бэлэн бүтээгдэхүүнийхээс тусдаа тэмдэглэгээтэй.	0	6	
28	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт 60 хэмийн халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой	0	6	
29	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1	Усыг шүүж, боловсруулж хэрэглэдэг бол усны шүүлтүүрүүдийг зааврын дагуу хугацаанд нь сольж, сэргээсэн тэмдэглэлтэй	0	6	
30	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7 дэх заалт	Хутга, кремны уут, хэв, багаж хэрэгслийг ажил дууссаны дараа гадны бохирдлоор бохирдохооргүй нөхцөлд хадгалдаг	0	6	
31	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Савласан бэлэн бүтээгдэхүүний сагс корзин лотки тавиур нь хагарч цуураагүй	0	6	
32	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2,	Хүчин чадал, технологийн шаардлагад нийцсэн зориулалтын тавиур, сагс, поддон, тавцан нь хүрэлцээтэй	0	6	
33	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг хэвийн явуулах зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай, нөөц үүсгүүртэй	0	6	
34	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.3.	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу бэлэн бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтөлж, "бүртгэлийн хуудас" олгодог.	0	6	
35	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.4.	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүний бүртгэл, устгасан буюу зохих арга хэмжээ авч ажилласан талаар баримттай.	0	6	
36	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.4.	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг.	0	6	

Тав.Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага		0	108	0	
37	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2,10.1.4 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2 дэх зүйл	Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор боловсруулж баталгаажуулсан	0	9	
38	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2,	Эхэлж орсон түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эхэлж гаргадаг, бүтээгдэхүүний эргэлтийн зөв зохион байгуулалттай	0	6	
39	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэгч нь батлагдсан жор, технологийн зааврын дагуу түүхий эд, материалыг хэрэглэдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6	
40	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.4	Өндгийг зааврын дагуу ариутгаж цэвэрлэж хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	6	
41	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.3	Үзэм, хатаасан жимсийг механик хольцоос ялгаж үйлдвэрлэлд хэрэглэдэг, зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй.	0	6	
42	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.2	Төрөл бүрийн крем, шанз, шоколадыг бэлтгэсэн даруйд үйлдвэрлэлд хэрэглэдэг, крем, шоколадыг 2 цагаас илүү хугацаагаар хадгалж хэрэглэдэггүй	0	6	
43	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.1	Амтлаг крем, кремийг 2-5 ⁰ С-д, эсхүл хүйтэн усанд 3-6 цаг байлгаж гэсгээнэ.	0	6	
44	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Батлагдсан жорын дагуу хүнсний нэмэлтийг хэрэглэдэг, зарцуулалтын бүртгэлтэй, хүнсний будаг, амт үнэр оруулагч, хүчил, антиоксидант, цийдмэгжүүлэгч, нөөшлөгч сийрэгжүүлэгчийн E код, нэршил нь тодорхой тусгагдсан.	0	6	
45	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Туслах түүхий эд материалыг гадны хольц бохирдлоос цэвэрлэж хэрэглэдэг, хяналт тавьдаг.	0	6	
46	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.5	Жимс жимсгэнийг үйлдвэрлэлд шаардагдах хэмжээгээр бэлтгэж үйлдвэрт оруулна. Нөөшилсөн жимсийг сав баглаа боодлын битүүмжлэлийг онгойлгосон даруйд хэрэглэж дуусгадаг, үлдэгдэлгүй.	0	9	
47	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1.	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн явцад зуурмаг бэлэн бүтээгдэхүүний дээжинд чийглэг, хүчиллэг, гадны бохирдол зэрэг шаардлагатай үзүүлэлтэд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	9	

48	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.6	Нэг удаагийн крем шахагч уутыг хэрэглэдэг	0	6	
49	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Крем шахагч уутыг хэрэглэхийн өмнө ариутган хэрэглэдэг	0	6	
50	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 9.4.7	Гүн хөлдөөх аргаар бэлтгэсэн бялууны суурийг зориулалтын гүн хөлдөөгч камер /-15С-аас -20 ⁰ С-ий температур/-т 24 цаг хүртэл хугацаагаар хадгалдаг	0	9	
51	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 дах заалт, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт	Зохиомол гэрэлтүүлэг нь технологийн дамжлагад- 4000 люксээс багагүй, бусад хэсэгт - 100 люксээс багагүй хүрэлцээтэй	0	6	
52	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2,10.1.4 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2 дэх зүйл, БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 6.4	Технологийн ус нь стандартын шаардлага хангасан,уснаас тогтмол хугацаанд дээж авч шинжлэн, баримтжуулдаг	0	6	
Зургаа. Бүтээгдэхүүний баталгаажуулалт, хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт			0	48	0
53	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 2.9	Дотоодын чанарын хяналтын лаборатортой, түүхий эд бэлэн бүтээгдэхүүнд стандартад заасан үзүүлэлтүүдийг тодорхойлдог	0	6	
54	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	6	
55	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн. ТЕШ MNS 0464	Савласан кремтэй бүтээгдэхүүнийг 6 ⁰ С-ээс дээшгүй температурт хадгалдаг	0	6	
56	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 11.1	Агуулахад агаарын температур, урсгалын хурд, харьцангуй чийглэг хэмжигчийг байрлуулж орчны горимыг тогтмол хянаж бүртгэдэг	0	6	
57		Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хаяг шошго нь савласан бүтээгдэхүүний шошгод тавигдах стандартын шаардлагыг хангасан	0	3	
58	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4.1-12.4.9, 12.5.3,	Органик хүнс бол баталгаажуулсан	0	3	
59		Шошгод буруу ташаа, хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй.	0	3	
60		Хүнсний нэмэлт хэрэглэсэн бол хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод олон улсад хэрэглэдэг E тэмдэглэгээг тусгасан	0	3	

61	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг эрсдэлээс сэргийлэх зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай, нөөц үүсгүүртэй эсхүл зохих арга хэмжээг авч хэрэгжүүлэх заавартай	0	6	
62	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн. ТЕШ MNS 0464 БТБҮХМТехникийн зохицуулалт 11.4	Бялуу, бялуун бүтээгдэхүүнийг хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	6	
Дотоод хяналт, бүртгэл			0	15	0
63	ХБАБХТХ хуулийн 6.1, 6.9	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчээр хяналтын байгууллагад бүртгэлтэй, мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн	0	3	
64	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10.1.6, Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 13.1	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6	
65	Засгийн газрын 2014 оны 157-р тогтоол "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам"	Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	6	
НИЙТ ОНОО			0	402	0

БАТАЛГААЖУУЛАЛТ		
<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: