



**№1.5.2.2.ШАР АЙРАГ, ДАРСНЫ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН
ЭРҮҮЛ АХУЙН НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГЫГ 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 |
| Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын чиглэлээр | | | | | |
| Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламж | | | 0 | 228 | 0 |
| 1 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3, дэх заалт Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 4.2 | Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу барьсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, эрүүл ахуйн нөхцөл, барилгын норм, нормативын шаардлага хангасан | 0 | 20 | |
| 2 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, 5.1, 5.7, 13.1.6, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дахь заалт Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 4.1.1 | Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, гадна орчин нь цэвэрхэн, хатуу хучилттай зам талбайтай, зүлэгжүүлсэн | 0 | 10 | |
| 3 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 Хаягдлыг зохицуулах 6.4 | Хог хаягдлыг тусгай цэгт түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулдаг, бүртгэл хөтөлдөг, гэрээтэй | 0 | 10 | |

| | | | | | |
|----|--|--|---|----|--|
| 4 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.3 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 1.3.2 | Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй | 0 | 6 | |
| 5 | | Усан хангамжийн систем нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан | 0 | 10 | |
| 6 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 5.1, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дэх зүйл, | Зөвхөн ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг, шинжилгээ хийлгэдэг, бүртгэлтэй | 0 | 10 | |
| 7 | Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Усны хангамж 4.4.1, Усны тухай хуулийн 22.3 , Ундны ус. | Хэсгийн усан хангамжийн эх үүсвэртэй бол худагт эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг 50 метрт тогтоосон | 0 | 10 | |
| 8 | Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 900:2005 | Ундны ус хадгалах савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг бүртгэл хөтлөлт | 0 | 6 | |
| 9 | | Ус хадгалах, зөөх сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар | 0 | 6 | |
| 10 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2 дүгээр заалт | Бохир ус зайлуулах систем нь стандартын шаардлага хангасан | 0 | 10 | |
| 11 | Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах | Төвлөрсөн бус ариун цэврийн байгууламжтай бол стандартын дагуу барьж ашигладаг | 0 | 9 | |
| 12 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS | Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг үйлдвэрийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй /физик хэмжилт/ | 0 | 10 | |
| 13 | SAC/RCP 1:2003 гэрэлтүүлэг 4.4.7 | Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүн бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар | 0 | 6 | |
| 14 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS | Агааржуулалтын систем нь хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн, торон хаалттай | 0 | 10 | |
| 15 | SAC/RCP 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт 4.4.5 заалт | Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ -аар зөв суурилуулсан, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн /физик хэмжилт/ | 0 | 10 | |
| 16 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл | Шал нь гулгадаггүй, зохих налуутай хийгдсэн | 0 | 6 | |
| 17 | ахуйн ерөнхий зарчим MNS | Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн | 0 | 6 | |

| | | | | | |
|--|--|--|----------|------------|----------|
| 18 | алуул ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай, цэвэрхэн | 0 | 6 | |
| 19 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS | Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, угааж, цэвэрлэхэд хялбар, халдваргүйтгэлийн бодисонд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн | 0 | 6 | |
| 20 | CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, зай завсаргүй цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн | 0 | 6 | |
| 21 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS | Тааз нь ус уур чийгийг шингээх материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн | 0 | 6 | |
| 22 | CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | Тааз нь чийг хуримтлуулаагүй, хөгц, мөөгөнцөр, ургаж үржээгүй, будаг шохой нь хуурч ховхроогүй | 0 | 6 | |
| 23 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS | Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй /онгойдог хэсгээрээ торон хаалттай/, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн | 0 | 6 | |
| 24 | CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | Цонхны тавцан нь налуу эсвэл тавиур болгон ашиглах боломжгүй, цэвэрхэн | 0 | 6 | |
| 25 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS | Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрхэн | 0 | 6 | |
| 26 | CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2 | Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай | 0 | 6 | |
| 27 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6. 2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS | Үйлдвэр нь ажиллагсдын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөтэй, хаалга нь хүнс хадгалдаг, боловсруулдаг өрөө рүү шууд онгойдоггүй байх, цэвэрхэн | 0 | 9 | |
| 28 | CAC/RCP 1:2003 Хувийн эрүүл ахуйн техник хэрэгсэл, ариун цэврийн өрөө 4.4.4 | Үйлдвэр нь цайны газартай, тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан | 0 | 10 | |
| Хоёр. Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуй, сургалт | | | 0 | 109 | 0 |
| 29 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.8, 10.3.2 | Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг | 0 | 10 | |
| 30 | | Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэлтэй | 0 | 10 | |

| | | | | | |
|----|--|--|---|----|--|
| 31 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, | Үйлдвэрийн болон ариун цэврийн өрөөнд байрлах гар угаах цэгүүд нь халуун устай, гар угаах саван, халдваргүйтгэлийн бодис, цаасан салфетка, гар хатаагчтай | 0 | 10 | |
| 32 | ХБАБХТ хуулийн 7.1.2, 7.1.3, 10.1.2, "Тамхины хяналтын тухай" хуулийн 9.1.6, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10 дугаар зүйл, | Гар угаах цорго нь бугуй, тохой, хөлөөр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй, | 0 | 10 | |
| 33 | Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4 | Үйлдвэрлэлийн өрөөнд хоол хүнс идэж уудаггүй, тамхи татдаггүй, хүнсний бус зүйл хадгалаагүй | 0 | 9 | |
| 34 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4 Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4 | Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа, нэг дамжлагаас нөгөө дамжлагат шилжихдээ гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан | 0 | 10 | |
| 35 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4 Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4 | Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар /халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, бээлий зэрэг/ хараас өөр өнгөөр/ хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн | 0 | 9 | |
| 36 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4 | Үйлдвэрийн байранд гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас /халат, улавч, малгай/ өмсүүлдэг | 0 | 6 | |
| 37 | Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3 | Ажлын хувцасыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг | 0 | 9 | |
| 38 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 15.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7, дэх заалт, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 11.2 Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 Мэдлэг хариуцлага 10.1, Сургалтын хөтөлбөр 10.2 | Өөрийн байгууллагын ажилтны эрүүл мэндийг дэмждэг, өвчин эмгэгээс урьдчилан сэргийлдэг, анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай | 0 | 6 | |
| 39 | | Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг , үйлдвэрлэдэг, хүнсний бүтээгдэхүүн, хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтаныг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтанд хамруулдаг бүртгэл хөтөлдөг /сургалтын зардалыг оны эхэнд батлаж өгөх/ | 0 | 10 | |

| | | | | | |
|---|---|---|----------|------------|----------|
| 40 | "Эрүүл ахуйн тухай" хуулийн 7.2, | Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дүрмийг батлуулсан, мөрдөж ажилладаг 50-с дээш ажилтантай бол орон тооны эрүүл ахуйч, 50-с доош бол зөвлөх эрүүл ахуйчтай байна | 0 | 10 | |
| Гурав. Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, угаалга цэвэрлэгээ, хортон шавьж | | | 0 | 125 | 0 |
| 41 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9-р зүйл | Их цэвэрлэгээ, байнгын болон өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээ хийх хуваарьтай, цэвэрлэгээг тогтмол хийж, бүртгэл хөтөлдөг, хяналт тавьдаг | 0 | 10 | |
| 42 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, | Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг | 0 | 9 | |
| 43 | "Хүнсний тухай" хуулийн 10.3, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.1 дэх заалт | Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бүрэн бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг /шинжилгээний бичигтэй/ | 0 | 6 | |
| 44 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, | Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, цэвэрхэн | 0 | 10 | |
| 45 | 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 дэх заалт | Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг | 0 | 10 | |
| 46 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, | Тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх боломжтой, хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан | 0 | 10 | |
| 47 | Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7 дэх заалт | Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх, халдваргүйтгэх, ариутгадаг, зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй | 0 | 10 | |
| 48 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1-р зүйл | Ажлын байр, талбай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлийг ажил эхлэх болон явц дунд, төгсгөлд байнга угааж цэвэрлэж хэвшсэн, тэмдэглэлтэй | 0 | 10 | |
| 49 | | Агуулахыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн байдалд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй | 0 | 10 | |
| 50 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4 Хүнсний тухай хуулийн | Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан худгийн ус, шугамын усны дээж нь стандартын шаардлага хангасан | 0 | 10 | |

| | | | | | |
|------------------|---|---|----------|------------|----------|
| 51 | 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2-р зүйл | Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан, эцсийн бүтээгдэхүүн нь стандартын шаардлага хангасан | 0 | 10 | |
| 52 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой | Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг | 0 | 10 | |
| 53 | дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 5.3 | Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг, бүртгэл хөтлөж хяналт тавьдаг | 0 | 10 | |
| НИЙТ ОНОО | | | 0 | 462 | 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: