



№1.7.1.ГУРИЛАН 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	114	0
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011	Түүхий эдийн агуулахтай	0	6	
2		Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай	0	6	
3		Сав баглаа боодлын агуулахтай.	0	6	
4	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Хөргөлттэй камер, агуулахын температур, чийглэг хянагч самбар нь бүрэн ажиллагаатай, хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6	
5	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	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	

6	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Үйлдвэрийн технологийн шаардлага хангасан зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл ашигладаг. Тоног төхөөрөмж, вандан тавиур, багаж хэрэгсэл нь тэгш гөлгөр, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай.	0	6	
7	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэлийн хүчин чадалд тохирсон тоног төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдсан.	0	6	
8	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Үйлдвэрлэлийн дамжлага дунд хэрэглэх сав корзин сагс нь бэлэн бүтээгдэхүүнийхээс тусдаа тэмдэглэгээтэй	0	6	
9	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Гурилыг гадны болон төмөрлөгийн хольцоос цэвэрлэх шигшигч тоног төхөөрөмж, хэрэгсэлтэй, хэвийн ажиллагаатай	0	6	
10	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Туслах түүхий эд материалыг гадны хольц бохирдлоос цэвэрлэж хэрэглэдэг, хяналт тавьдаг	0	6	
11	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Чаналгын тоног төхөөрөмж нь тосны хэмийг заагчтай	0	6	
12	ХБАБХтухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг хэвийн явуулах зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай, нөөц үүсгүүртэй	0	6	
13	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавар, техник ашиглалтын паспорттой.	0	6	
14	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	
15	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	
16	ХБАБХТ хуулийн 12.1	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг тэмдэг, тэмдэглэгээтэй, зориулалтын хайрцаг, саванд хийж зөөвөрлөдөг.	0	6	
17	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Савласан бэлэн бүтээгдэхүүний сагс корзин лотки тавиур нь хагарч цуураагүй, хүрэлцээтэй	0	6	
18	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3 дахь заалт,	Хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын байртай, эсвэл стандарт технологийн шаардлагад нийцүүлэн өргөтгөсөн, шинэчилсэн.	0	9	
Хоёр. Ажиллагсдад тавигдах шаардлага			0	27	0

19	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5,	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9	
20	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6	
21	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Жор, зуурмаг бэлтгэх, хэвлэх, савлах дамжлагын ажилчдын гар нь шархлаж зүсэгдээгүй, шархалсан нөхцөлд бээлий хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	6	
22	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	63	0
23	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2,	Агуулахад үндсэн түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шалнаас 0.2м, хананаас 0.4м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан	0	6	
24	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үндсэн түүхий эд нь стандартын шаардлага хангасан, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн, баталгаажилт, дагалдах бичигтэй	0	6	
25	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлт, материал нь стандартын шаардлага хангасан, дагалдах баримт бичигтэй	0	6	
26	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, нэмэлтийн хадгалалтын хугацаа дуусаагүй	0	6	
27	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192	Түүхий эд, хүнсний нэмэлт нь шошгын стандартын шаардлага хангасан.	0	6	
28	ХБАБХТХуулийн 10.1.3,	Хүлээн авсан түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг	0	6	
29	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1,	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	9	
30	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1,	Хөргөгч, хөлдөөгч тоног төхөөрөмжийн температур, бүтээгдэхүүний хадгалах хугацааг тогтмол хянаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	6	

31	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	6	
32	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. Технологийн үйл ажиллагаа			0	117	0
33	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1.	Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор боловсруулж баталгаажуулсан	0	9	
34	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэгч нь батлагдсан жор, технологийн зааварын дагуу түүхий эд, материалыг хэрэглэдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	9	
35	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1	Усыг шүүж, боловсруулж хэрэглэдэг бол усны шүүлтүүрүүдийг зааврын дагуу хугацаанд нь сольж, сэргээсэн тэмдэглэлтэй	0	9	
36	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Чаналгын тосны хүчлийн тоог тодорхойлдог шинжилгээний бүртгэлтэй /шинжилгээ хийдэггүй бол 1 удаагийн чаналгын ургамлын тосыг 40 цагаас илүүгүй хэрэглэдэг/	0	9	
37	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Чаналгын тосыг солисон үед болон хаягдал тосыг хаана шилжүүлсэн, устгасан талаар бүртгэл, баримттай	0	9	
38	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Халуун боловсруулалтаас гарсан бүтээгдэхүүнийг тусдаа өрөөнд хөргөдөг /сэнсээр хөргөдөггүй/	0	9	
39	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Гурил зуурагч, цохигч, лист тавиур нь /нүх сүв, ан цавгүй, будаггүй/ тэгш гөлгөр, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай	0	9	
40	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1	Технологийн зааварт бүтээгдэхүүний эрсдэл үүсгэх горимыг тодорхой тусгасан, хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	6	
41	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7 дэх заалт	Хэв, хутга, лист, багаж хэрэгслийг ажил дууссаны дараа гадны бохирдлоор бохирдохооргүй нөхцөлд хадгалдаг	0	6	
42	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	6	

43	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.3.	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу бэлэн бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг, "бүртгэлийн хуудас" олгодог	0	6	
44	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Эхэлж орсон түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эхэлж гаргадаг, бүтээгдэхүүний эргэлтийг зөв зохион байгуулсан	0	6	
45	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.4.	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээ буцаан болон татан авах бүртгэл, устгасан буюу зохих арга хэмжээ авч ажилласан талаарх баримт бичигтэй	0	6	
46	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.4.	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэг тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг	0	6	
47	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 дах заалт,	Технологийн дамжлагад байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг хүрэлцээтэй.	0	6	
48	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2, 10.1.4 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2 дэх зүйл	Технологийн ус нь стандартын шаардлага хангасан, уснаас тогтмол хугацаанд дээж авч шинжлэн, баримтжуулдаг	0	6	
Тав. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт баталгаажуулалт			0	45	0
49	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2 Талх, талхан бүтээгдэхүүн. ТЕШ MNS 4661	Талхыг 15-18°C-ийн температуртай, 70%-иас ихгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй агуулахад хадгалдаг, бүртгэлтэй.	0	6	
50	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2 Жигнэмэл гурилан бүтээгдэхүүн. ТЕШ MNS 2488 Чаналгын гурилан бүтээгдэхүүн. ТЕШ MNS 4578	Жигнэлтийн болон чаналгын гурилан бүтээгдэхүүнийг 10-25°C-ийн температуртай, 75%-иас ихгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй агуулах, өрөөнд хадгалдаг, бүртгэлтэй.	0	6	
51	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2 Хэрчсэн гурил. ТШ MNS 5760	Хэрчсэн гурилыг 6-10°C-ийн температуртай, 65%-иас ихгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй хөргөлттэй агуулах эсвэл хөргөх төхөөрөмжид хадгалдаг, бүртгэлтэй	0	6	
52	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг агуулахад төрөлжүүлэн ангилж технологийн дагуу байршуулж хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6	
53		Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа хэд хэдээр нь багцалсан бол хаяг шошготой	0	3	

54	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4.1-12.4.9, 12.5.3	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хаяг шошго нь савласан бүтээгдэхүүний шошгод тавигдах стандартын шаардлагыг хангасан	0	3	
55		Хүнсний нэмэлт хэрэглэсэн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод олон улсад хэрэглэдэг E тэмдэглэгээг тавьсан	0	3	
56		Органик хүнс бол баталгаажуулсан	0	3	
57	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.7.1	Бүтээгдэхүүний шошгод буруу ташаа хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй	0	3	
58	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг	0	6	
Зургаа. Дотоод хяналт, бүртгэл			0	15	0
59	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 журмыг мөрдөж ажилладаг	0	6	
60	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	
61	ХБАБХ тухай хуулийн 6.1, 6.9	Хүнсний бүртгэлийн мэдээллээ хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн	0	3	
НИЙТ ОНОО			0	381	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: