



**№1.8.1.НӨӨШИЛСӨН, ДАРШИЛСАН
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 | 102 | 0 |
| 1 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Хүнсний ногоо, жимс жимсгэнийг хадгалах зоорь, хөргөлттэй агуулахтай | 0 | 6 | |
| 2 | | Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай | 0 | 6 | |
| 3 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Баглаа боодол, шил, савны агуулах эсвэл өрөөтэй, | 0 | 6 | |
| 4 | | Эргэлтийн шил хэрэглэдэг бол тусдаа хадгалдаг | 0 | 6 | |
| 5 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Үйлдвэрт түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл дамжлагын нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар өрөө тасалгааг зохион байгуулсан | 0 | 9 | |
| 6 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4 дэх заалт | Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг хэвийн явуулах зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай, нөөц үүсгүүртэй | 0 | 6 | |

| | | | | | |
|---|---|---|----------|-----------|----------|
| 7 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3 дахь заалт | Хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын байртай, эсвэл стандарт технологийн шаардлагад нийцүүлэн өргөтгөсөн, шинэчилсэн. | 0 | 9 | |
| 8 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХАБХТХуулийн 10.1.7 дэх заалт | Тоног төхөөрөмжид засвар үйлчилгээ хийх, ажиллахад хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан | 0 | 6 | |
| 9 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Хүнсний ногоог ангилан ялгах /хэмжээ, чанараар нь/, цэвэрлэх тоног төхөөрөмжтэй | 0 | 6 | |
| 10 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Жимс жимсгэнийг ангилан ялгах /хэмжээ, чанараар нь/, цэвэрлэх тоног төхөөрөмжтэй | 0 | 6 | |
| 11 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Амтлагч нэмэлтийг гадны бохирдлоос нь /шүүж, шигшиж гм/ салгаж хэрэглэдэг | 0 | 6 | |
| 12 | 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, хүчил шүлтэд тэсвэртэй, исэлдэлт явагддаггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай. | 0 | 6 | |
| 13 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Үйлдвэрлэлийн дамжлага дунд хэрэглэх сав, корзин сагс нь бэлэн бүтээгдэхүүнийхээс тусдаа тэмдэглэгээтэй, жимс, жимсгэнэ болон хүнсний ногоог гэмтэхээс хамгаалсан хүнсний зориулалтын | 0 | 6 | |
| 14 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Автоклав, ариутгалын тоног төхөөрөмж шугам нь даралт, температур хянагчтай, хэвийн ажиллагаатай | 0 | 6 | |
| 15 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Шил сав, таг бөглөө угаагч, ариутгагчтай | 0 | 6 | |
| 16 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавар, техник ашиглалтын паспорттой. | 0 | 6 | |
| Хоёр. Үйлдвэрийн түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавигдах шаардлага | | | 0 | 60 | 0 |
| 17 | ХБАБХТ хуулийн 12.1 | Үйлдвэрлэлд жимс, жимсгэнийг хүнсний зориулалтын саваар хүлээн авдаг | 0 | 6 | |
| 18 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Үндсэн түүхий эд жимс жимсгэнэ, хүнсний ногоог 0-10 ⁰ С -ийн температуртай 60%-иас доошгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй агааржуулалт сайтай хөргөлттэй агуулах/зоорь, камер/-д хадгалдаг | 0 | 6 | |

| | | | | | |
|--|--|---|----------|-----------|----------|
| 19 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Гүн хөлдөөлтийн жимс, ногоог -18 ⁰ С-ээс дээшгүй температуртай хөлдөөгч камерт хадгалдаг, хяналт тавьж бүртгэдэг | 0 | 6 | |
| 20 | Хүнсний тухай хуулийн 12.1 | Хүлээн авсан жимс, ногоог хэмжээ, чанараар нь ангилан ялгалт хийж хадгалдаг | 0 | 6 | |
| 21 | Хүнсний тухай хуулийн 12.1 | Агуулах, камер, зоорийн температур, харьцангуй чийглэг, агаарын урсгалын хурдыг хэмжиж бүртгэдэг | 0 | 6 | |
| 22 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1 дэх заалт | Үйлдвэрлэлийн үндсэн болон туслах түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь гарал үүсэл тодорхой, ургамал хорио цээр, чанар, аюулгүйн баталгаажилттай | 0 | 6 | |
| 23 | | Хүнсний нэмэлт, амтлагчууд нь баталгаажилт, дагалдах бичиг баримттай | 0 | 6 | |
| 24 | Хүнсний тухай хуулийн 12.1 дэх заалт | Туслах түүхий эд, амтлагч нэмэлтүүд нь хадгалалтын хугацаа дуусаагүй | 0 | 6 | |
| 25 | ХБАБХТХуулийн 10.1.3 | Хүлээн авсан түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг | 0 | 6 | |
| 26 | ХБАБХТХуулийн 12.1 | Сав баглаа, нийлэг уут нь хүнсний зориулалтын | 0 | 6 | |
| Гурав. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага | | | 0 | 93 | 0 |
| 27 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1 | Үйлдвэрлэлд мөрдөх технологийн зааварыг бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг | 0 | 9 | |
| 28 | Хүнсний тухай хуулийн 12.1 | Батлагдсан жорын дагуу түүхий эд, материалыг хэрэглэдэг, бүртгэлтэй | 0 | 9 | |
| 29 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1 | Технологийн зааварт бүтээгдэхүүний эрсдэл үүсгэх горимыг тодорхой тусгасан, хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй | 0 | 9 | |
| 30 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1 | Үйлдвэрлэлд түүхий эдийг бэлтгэхдээ гадны бохирдлоос угааж цэвэрлэх, чанараар нь ангилан ялгалт хийсэн бүртгэлтэй, хорогдлын нормтой | 0 | 9 | |
| 31 | Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6 | Үйлдвэрлэлийн дамжлага дунд хадгалах, угааж цэвэрлэх, хэрчих, савлах, ариутгах болон эцсийн бүтээгдэхүүнд техно химийн хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг | 0 | 9 | |

| | | | | | |
|--|---|---|----------|-----------|----------|
| 32 | Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6 | Технологийн горимын мөрдөлт, жор орц бэлтгэхэд ээлжинд гарч буй технологийн ажилтан хяналт тавьж бүртгэдэг | 0 | 9 | |
| 33 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1 | Савласан бүтээгдэхүүний пастеризацийн үед хяналт тавьж бүртгэдэг | 0 | 9 | |
| 34 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1 | Стерилизацийн хэм болон хугацааг хянаж, тэмдэглэл хөтөлдөг | 0 | 9 | |
| 35 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1 | Таг, бөглөөний битүүмжлэлд тогтмол хяналт тавьдаг | 0 | 9 | |
| 36 | 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 | |
| 37 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1 | Кимчи, салат зэргийг нийлэг уутанд савлахад уутыг ариутгаж савладаг | 0 | 6 | |
| Дөрөв. Ажиллагсад тавигдах шаардлага | | | 0 | 21 | 0 |
| 38 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5 | Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй | 0 | 9 | |
| 39 | Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1 | Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн | 0 | 6 | |
| 40 | 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 | |
| Тав. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт баталгаажуулалт | | | 0 | 60 | 0 |
| 41 | Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6 | Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн хими, хор судлал, хүнд металлын үлдэгдэл тодорхойлох шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг | 0 | 6 | |
| 42 | | Бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл стандартын шаардлага хангасан | 0 | 3 | |
| 43 | Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4-12.7 | Органик хүнс бол баталгаажуулсан, тэмдэглэгээтэй | 0 | 3 | |
| 44 | | Бүтээгдэхүүний шошгод буруу ташаа хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй | 0 | 3 | |
| 45 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 | Нөөшилсөн бүтээгдэхүүнийг 10 ⁰ С - ээс ихгүй, температуртай 60%-иас доошгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй агуулахад хадгалдаг | 0 | 6 | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|---|----------|------------|----------|
| 46 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 | Бүтээгдэхүүнийг агуулахад төрөлжүүлэн ангилж технологийн дагуу байршуулж хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй | 0 | 6 | |
| 47 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4 | Агуулах нь температур, агаарын харьцангуй чийглэг хэмжигчтэй, хяналт тавьдаг, эхэлж орсон нь эхэлж гарах эргэлтийг зөв зохион байгуулсан тэмдэглэгээтэй | 0 | 6 | |
| 48 | ХБАБХТХуулийн 9-р зүйл, 10.1.3 дахь заалт | Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу бүтээгдэхүүний ул мөрийн бүртгэл хөтөлж "бүртгэлийн хуудас" олгодог. | 0 | 6 | |
| 49 | ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.4. | Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу зохих арга хэмжээ авах заавар, устгалын бүртгэл, баримттай | 0 | 6 | |
| 50 | | Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэг тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг | 0 | 6 | |
| 51 | ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.10 | Хүнсний бүтээгдэхүүнд зураасан код, цувралын дугаартай | 0 | 3 | |
| 52 | Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2. | Бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгсэлээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг | 0 | 6 | |
| Зургаа. Дотоод хяналт, бүртгэл | | | 0 | 15 | 0 |
| 53 | Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай | Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг | 0 | 6 | |
| 54 | хуулийн 10.1.6, Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 13.1 Засгийн газрын 2014 оны 157-р тогтоол "Хүнсний чиглэлийн | Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг | 0 | 6 | |
| 55 | ХБАБХ тухай хуулийн 6.1, 6.9 | Хүнсний бүртгэлийн мэдээллээ хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, мэдээллээ өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн | 0 | 3 | |
| НИЙТ ОНОО | | | 0 | 351 | 0 |

| БАТАЛГААЖУУЛАЛТ | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
| Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр | Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр | Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын |
| | | |
| / овог, нэр/ | / овог, нэр/ | / овог, нэр/ |

| | | |
|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| | | |
| <i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i> | <i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i> | <i>/ гарын үсэг, тамга/</i> |

Тайлбар: