



№1.9.1.ЗАЙРМАГНЫ 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 хяналтаар					
Нэг. Түүхий эд бүтээгдэхүүний агуулах, тоног төхөөрөмж, сав, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	132	0
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Хүнсний түүхий эд хадгалах агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6	
2	Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.14, 4.2	Боловсруулсан бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6	
3		Хүнсний бүтээгдэхүүнд ашиглах туслах материалын тусдаа агуулах эсвэл өрөөтэй	0	6	
4	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.14, 4.2	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ангилж, төрөлжүүлэн технологийн горимын дагуу хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6	

5	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.2	Хөргөлттэй камер, агуулахын температур, чийглэгийг хянагч самбар нь бүрэн ажиллагаатай, хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9	
6	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.3	Үйлдвэрт түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүнийг гаргах хүртэл технологийн шугам нь нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар цехийн өрөө тасалгааг зохион байгуулсан	0	9	
7	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.5	Тоног төхөөрөмжийг технологийн дамжлагын дарааллын дагуу байрлуулж, суурилуулсан	0	9	
8	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.1, 4.5	Тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалттай, технологийн онцлог, бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрт тохирсон, шугам хоолой нь тусгай тэмдэглэгээтэй	0	6	
9		Түүхий сүү хүлээн авах, сав суулга, шүүлтийн тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	9	
10	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.5	Цахилгаан тасарсан онцгой нөхцөлд бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах заавартай, мөрдлөг болгон ажилладаг	0	6	
11	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3, дэх заалт Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.2	Үйлдвэрийн байр нь стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн, шаардлагатай өрөө, тасалгаатай байх	0	6	
12	ХБАБХТ хуулийн 10.1.7, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.8	Үйлдвэрийн технологийн онцлогт тохирсон дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиуртай цэвэрхэн	0	9	
13	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Үйлдвэрлэлд хүнсний зориулалтын бус саваар / хөх сав, шуудай гм/ аарц, жимс жимсгэнийг хүлээн авдаггүй	0	9	
14	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Аарц, жимс жимсгэнийг гадны бохирдлоос цэвэрлэх ангилан ялгалт хийх зориулалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгсэлтэй	0	9	
15	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Зайрмаг хийх хэв нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын зэвэрч, муудаагүй	0	9	

16	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Хольц бэлтгэх чан, тогоо зэрэг нь температур хэмжигчтэй, бүртгэдэг	0	9	
17	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Зайрмагны торх хийх төхөөрөмжний хэвийг тухай бүрт цэвэрлэдэг	0	9	
Хоёр. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	216	0
18	МУСЭМХТХ-ийн 14.2 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.1	Түүхий сүүг мал эмнэлэгийн үзлэг шинжилгээ хийж баталгаажуулж олгосон гарал үүслийн бичигтэй хүлээн авч бүртгэл хөтөлдөг	0	9	
19	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Түүхий сүүг зориулалтын, хөргүүртэй, температурын хяналттай тээврийн хэрэгсэл, эсвэл саваар зөөвөрлөдөг	0	9	
20	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.3	Хүлээн авсан сүүгээ шүүж, механик хольцоос цэвэрлэдэг	0	9	
21	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.4	Бэлтгэн нийлүүлэгч нь антибиотикийн үлдэгдлийг сард 1 удаа шинжлүүлдэг	0	9	
22	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Сүүнд бичил биетний ерөнхий тоог тодорхойлдог	0	9	
23	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.8	Соматик эсийн тоог тодорхойлдог	0	9	
24	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хуурай сүү нь итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүнтэй, дагалдах бичиг баримттай /амьтны болон ургамлын гаралтай эсэх нь тодорхой/	0	9	
25	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Зайрмаг үйлдвэрлэх орц, нормыг батлуулсан түүнийгээ мөрддөг	0	9	
26	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрт батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	9	
27		Пастеризацийг технологийн зааврын дагуу гүйцэтгэдэг	0	9	
28	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт	Пастеризацийн үр дүнгээр гарсан үзүүлэлтийг переоксидазийн аргаар тогтмол шалгаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	9	

29	9.1, 9.2	Пастеризацийн процессын температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9	
30		Зайрмагийн хольцыг 8°C-ээс илүүгүй хэмд, хөргөж биежүүлдэг	0	9	
31	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1, 10.1	Хольцыг зайрмагтуулах явцад гарсан жин зөрүүтэй, хэлбэр дүрс нь алдагдсан гэх мэт дамжлага дундын буцаалтыг дахин дулааны боловсруулалтад оруулдаг	0	9	
32		Зайрмагийг стандартын шаардлага хангасан өрмөнцөрөн ба хуванцар аяга, нийлэг хальсан уут зэрэг савлагааны материалд савладаг	0	9	
33	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.5, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 900:2005	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний гадаргууд шууд хүрэлцэх уур, технологийн ус нь стандартын шаардлага хангасан, жилд 1-ээс доошгүй удаа усны шинжилгээ хийлгэдэг, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	9	
34	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.1, 8.3 MNS CAC 192-2016 Хүнсний нэмэлтийн стандарт	Үндсэн болон туслах түүхий эд, амтлагчууд нь дагалдах бичиг баримттай, хаяг шошго нь шаардлага хангасан	0	9	
35	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192-2016	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, нэмэлтийн хадгалалтын хугацаа дуусаагүй	0	9	
36	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 8.3, MNS CAC 192-2016 Хүнсний нэмэлтийн стандарт	Технологийн явцад ашигладаг хүнсний нэмэлтийг батлагдсан жор орцын дагуу хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	9	
37	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10-р зүйл	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг, дагалдах бичиг баримттай	0	9	
38	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 9-р зүйл	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, сав баглаа боодлын материал зэрэгт эхэнд орсон нь эхэлж гарах зарчмыг баримталж бүтээгдэхүүний эргэлтийг зохион байгуулдаг	0	9	
39	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 9-р зүйл	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, жор орц, сав, баглаа боодолд "Урагш нэг шат" бүртгэл хөтөлдөг	0	9	

40	ХБАБХТ хуулийн 9-р зүйл	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу "хойш нэг шат" бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээлэлийг бүрэн тусгасан.	0	9	
41	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Түүхий эд бэлтгэн нийлүүлэгчтэй гэрээтэй	0	9	
Гурав. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт, баталгаажуулалтад тавигдах шаардлага			0	69	0
42	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа нь хэд, хэдээр нь багцалсан бол хаяг, шошго наасан байх	0	6	
43	10-р зүйл 3.9, 5.4.2, Хүнсний сав боодлын шошгололтонд тавих шаардлага MNS 6648-2016 стандарт	Шошгонд буруу ташаа, худал мэдээлэл агуулаагүй	0	9	
44	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11-р зүйл	Бэлэн бүтээгдэхүүний хаяг шошго нь стандартын шаардлагыг хангасан	0	9	
45	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11-р зүйл	Эцсийн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн, сорилтын дүнг бүртгэж, хянадаг байх	0	9	
46	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11-р зүйл	Зайрмаган бүтээгдэхүүнийг хасах 18°C-аас доошгүй хэмтэй агуулахад хадгалдаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9	
47	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11.2	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй чанар байдлыг алдагдуудахгүй хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	9	
48	ХБАБХТХ-ийн 10.1.4, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнээс тусдаа, хаягжуулж хадгалдаг	0	9	
49	14.1, 14.2	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах заавартай, устгасан талаар бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9	
Дөрөв . Ажиллагсад тавигдах шаардлага			0	27	0
50	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.1, 5.2	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9	

51	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.7	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар /халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, бээлий г.м/ хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	9	
52	ХБАБХТ хуулийн 10.1.7, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.8	Ажиллагсаддаа хүнсний аюулгүй байдал, дотоод хяналтын чиглэлээр сургалт явуулдаг, эсвэл гадны ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтлөдөг	0	9	
Тав . Дотоод хяналт, бүртгэл			0	39	0
53	ХБАБХТХ-ийн 6.1, 6.9, 10.1.5	Үйл ажиллагаагаа эхлүүлэхээс өмнө мэдээллээ мэргэжлийн хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, урьчилсан хяналт шалгалтанд хамрагдсан дүгнэлттэй,	0	6	
54		Үйлдвэрлэгчийн хаяг байршлын мэдээлэл өөрчлөгдсөн, шинээр салбар нээгдсэн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдэж бүртгэгдсэн байх	0	6	
55	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ-ын хуулийн 10,1,4	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд зохистой дадалыг нэвтрүүлж бүртгэл тэмдэглэлийг хөтөлдөг байх	0	9	
56	ТХШТХ-ийн 7.2, Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.3, 5	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтыг хэрэгжүүлдэг	0	9	
57		Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг, бүртгэлтэй	0	9	
НИЙТ ОНОО			0	483	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: