



№1.1.МАХ ЭХЛЭН БОЛОВСРУУЛАХ 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
Нэг. Нядалгааны өмнөх үе шат			0	78	0
1	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3	Үйлдвэрийн хоногийн хүчин чадалд тохирсон малын сойлго, амралтын хашаатай	0	3	
2	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Махны хяналтын дүрэм 6.3, 11.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.1.3	Мал, амьтан сойх хашаа нь мал амьтанд зовиур учруулдаггүй, малтай харьцаж байгаа хүмүүсийн аюулгүй байдлыг хангасан	0	3	
3	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Махны хяналтын дүрэм 6.3, 11.3, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.1.3	Сойх хашаа нь шороо, тоос болохгүй, цэвэрлэж, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар, хатуу хучилттай.	0	6	

4	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 11.2, 11.5	Хаяг бүхий өвчний сэжигтэй мал амьтныг тусгаарлах хашаатай	0	9	
5	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Махны хяналтын дүрэм 4.1-4.3, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.2	Мал хүлээн авах, нядлахын өмнөх эрүүл мэндийн үзлэг хийх тусдаа хашаатай, шинжилгээнд цус авах малын хоолойтой	0	6	
6	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.3.1	Мал төхөөрөх газар болон мах, махан бүтээгдэхүүн боловсруулах үйлдвэр, цехийн гадна орчны зам талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрхэн	0	3	
7	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Махны хяналтын дүрэм 8.3 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.3, 6.2.7	Мал хүлээж авах болон малын сойлгын хашааг цэвэрлэдэг, халдваргүйтгэл хийдэг графиктай, түүнийг мөрддөг, анхан шатны бүртгэл хөтөлсөн байна	0	6	
8	Махны хяналтын дүрэм 9.1, 9.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1	Малын хашаа нь сойлго, амралтын үед малыг услах усан хангамжтай	0	6	
9		Үйлдвэрт хүлээн авсан мал бүр орон нутгаас олгосон эрүүл мэнд-гарал үүслийн гэрчилгээтэй, түүнийг бүртгэсэн, архивласан байна	0	6	
10	МУСЭМХТХуулийн 14.1.2	Үйлдвэрт хүлээн авсан малд эрүүл мэндийн үзлэг хийх итгэмжлэл бүхий малын эмчтэй байна	0	6	
11	Мал хулгайлах гэмт хэрэгтэй тэмцэх тухай хууль 8.1.2	Үйлдвэрт хүлээн авсан мал нэг бүрд эрүүл мэндийн үзлэг хийдэг, бүртгэлийн журналд мал нэг бүрээр хөтөлсөн.	0	9	
12		Гологдол бүтээгдэхүүн түр хатгалах тусгаарлагдсан хэсэгтэй	0	6	
13		Сэжигтэй гулууз, өвчтэй малын хүүр шатааж устгах зуух, устгалын нүхтэй.	0	9	
Хоёр. Мал нядалгааны үе шат			0	204	0

14		Мал төхөөрөх, мах эхлэн боловсруулах үйлдвэрийн цэвэр, бохир хэсгийг заагласан тэмдэглэгээ тавьж, хоорондоо холилдохгүй байх нөхцлийг бүрдүүлсэн	0	9	
15		Гулууз мах болон толгой, дотор эрхтэн, арьс, ширний өрөө цех нь тус тусдаа байх ба халуун, хүйтэн усаар хангагдсан.	0	9	
16		мал муужруулах зориулалтын тоног төхөөрөмж ашигладаг	0	6	
17		Эхлэн боловсруулах цехэд модон болон зэвэрдэг материалаар хийгдсэн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл ашигладаггүй	0	9	
18		Цэвэр болон бохир хэсэгт ажиллагсадын хувцасыг өнгөөр ялгасан	0	9	
19		Толгой, дотор эрхтэн, гулуузанд мал эмнэлэг, ариун цэврийн үзлэг хийх цэгийг тогтоосон	0	3	
20		Толгой, дотор эрхтэн, гулуузанд мал эмнэлэг, ариун цэврийн үзлэгийг малын эмч тогтмол хийдэг	0	9	
21		Толгой, дотор эрхтэн, гулууз маханд мал эмнэлэг, ариун цэврийн үзлэгийн бүртгэлийг тогтмол хөтөлдөг, хоорондоо зөрүүгүй.	0	9	
22		Нядалгааны дараах үзлэг дуустал толгой, дотор эрхтэн, гулуузыг нэг дугаараар дугаарлаж эрсдэл үүсэхэд ялган таних нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	9	
23		Дотор эрхтэн салгахад гулууз мах бохирдохоос хамгаалж шулуун гэдэс боож хэвшсэн	0	9	
24		Арьсыг цэвэр хэсэгт нэвтрэхгүйгээр арьсан цехэд хүргэх нөхцлийг бүрдүүлсэн	0	6	
25		Толгой салгах, борви гаргах, дотор эрхтэн салгах, гулууз мах үзлэгт бэлтгэх хэсгүүдэд гарын оролцоогүй ажиллагаатай хутга, мусат, гар угаах, ариутгах халуун устай.	0	9	
26	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Махны хяналтын дүрэм 13. 14-р зүйл	Технологийн ажиллагсад амны хаалт, ханцуйвч, бээлий, үс, сахал далдалсан малгай, хормогч хэрэглэж хэвшсэн.	0	9	

27		Мал төхөөрөх цехийн ажилчид үйлдвэрлэлийн явцад бүтээгдэхүүн бохирдуулах ээмэг, бөгж хэрэглээгүй	0	3	
28		Хутга, мусадыг нэг гулууз, дотор эрхтэнд ашигласны дараа угааж, ариутган дараагийн гулуузанд хэрэглэж хэвшсэн.	0	9	
29		Аюулгүй ажиллагааны болон ариун цэврийн санамжуудыг эгзэгтэй цэгүүдэд харагдахуйц байруулсан	0	3	
30		Толгой, дотор эрхтэн, гулууз маханд үзлэг хийх гэрэлтүүлэгээр хангагдсан	0	6	
31		Сэжигтэй гулууз, дотор эрхтэн тусгаарлах өрөөтэй.	0	9	
32		Гулууз цэвэрлэх, угаах хэсэгтэй, угаалгын тоноглолтой, бүрэн ажиллагаатай.	0	6	
33		Мах сэврээх, гэсгээх өрөө, камерын температур 0-+4°C -ээс дээшгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй, хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9	
34		Цэвэр, бохир хэсэгт хэрэглэдэг сав суулга, тэргэнцэр нь тусгаарласан ялгах тэмдэгтэй, хольж хэрэглэдэггүй	0	9	
35		Эхлэн боловсруулах цехийн цэвэрлэгээний шланг бохир, цэвэр хэсгүүдэд хүрэлцээтэй	0	6	
36		Эхлэн боловсруулах цехийн цэвэрлэгээний халуун хүйтэн усаар хангагдсан, усны даралт хүрэлцээтэй	0	9	
37		Эхлэн боловсруулах цехэд үйлдвэрлэлийн бус хамгаалах хувцастай гадны хүн нэвтэрдэггүй	0	6	
38		Эхлэн боловсруулах цехийн орох хаалга, ахуйн өрөөтэй шууд харьцдаггүй	0	9	
39		Шингэн хаягдлын трап нь таг, шүүр, тос баригчтай.	0	6	
40		Эхлэн боловсруулах цехэд нэвтрэх хэсэгт хөл ариутгах хэсэгтэй, тогтмол ашиглаж хэвшсэн	0	9	
Гурав. Үйлдвэрийн үйл ажиллагаа			0	201	0
41	МУСЭМХ тухай хуулийн	Байгаль орчны ерөнхий болон нарийвчилсан үнэлгээ хийлгэсэн, төлөвлөгөөтэй.	0	6	

42	10.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 9.1,	Усан хангамж нь төвлөрсөн болон хэсгийн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	9	
43	9.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1	Үйлдвэр нь 82° хэмээс доошгүй, технологийн хэрэгцээт халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой, зөвхөн ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг	0	9	
44	МУСЭМХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.13, 4.14, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.2	Бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн болон хэсгийн шугамд холбогдсон	0	9	
45		Хог хаягдлыг тусгай цэгт түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулдаг	0	3	
46		Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн үзлэгт улиралд нэг удаа заавал хамрагдсан.	0	6	
47		Эрүүл мэндийн үзлэгт орсон тэмдэглэл нь үнэн зөв, зайлшгүй хийлгэх шинжилгээнд хамрагдсан байна.	0	9	
48	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1 Махны хяналтын дүрэм 8.3 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.3, 6.2.7	Технологийн ажиллагсадыг ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр /GHP, GMP/ болон хөдөлмөрийн аюулгүй байдлын сургалтанд хамруулсан, энэ талаар бүртгэлтэй.	0	9	
49		Ажил олгогч нь ажилтантай ажлын байр, хөдөлмөрийн нөхцөл, гүйцэтгэх ажил, үүргийг тусгасан хөдөлмөрийн гэрээг бичгээр байгуулсан.	0	6	
50		Үйлдвэр нь дотоод хяналтын чанарын алба, мал эмнэлгийн алба, ариун цэврийн лабораторитай.	0	9	
51		мал төхөөрөх үйлдвэр мэргэжлээрээ ажиллах эрх бүхий 3 доошгүй малын эмчтэй .	0	9	
52		Үйлдвэр нь нян судлал, ийлдэс судлалын лабораторитой.	0	9	
53		Лаборатори нь өөрийн хийж буй шинжилгээний стандартад нийцсэн багаж, тоног төхөөрөмж, урвалжаар бүрэн хангагдсан	0	9	

54	МУСЭМХТХуулийн 14.1.1 махны хяналтын дүрэм 10.1, 4-р зүйл	Сүрье, бруцеллез, ям өвчний шинжилгээг толгой дараалан гэрээгээр болон өөрөө хийж хэвшсэн	0	9	
55		Сэжигтэй болон гологдол гулууз, дотор эрхтний бүртгэл хөтөгдөг	0	6	
56		Гологдол бүтээгдэхүүн устгасан бүртгэл хөтөлдөг			
57		Нян судлалын шинжилгээний бүртгэл тогтмол хөтөлдөг	0	6	
58		Усны шинжилгээний сорилтын дүн нь аюулгүй үзүүлэлтээр стандартад нийцсэн	0	9	
59		Эм, урвалж хадгалах тусдаа зориулалтын өрөөтэй	0	6	
60		Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн бодис хадгалах тусдаа өрөөтэй	0	6	
61		Ажилчдын хувцас солих усанд орох тус тусдаа өрөөтэй	0	9	
62		Ажиллагсадын тусдаа цайны газартай байна	0	6	
63		Мал төхөөрөх цехийн ажилласдын бие засах өрөө нь тусдаа байх ба гар оролцохгүй цорготой, ариутгалын уусмал, шингэн саван, сальфекар хангагдсан	0	9	
64		Ажилчдын хувцас угаалгын өрөөтэй, тогтмол угаалга хийх нөхцлийг бүрдүүлсэн.	0	9	
65		Халдвар хамгаалалын нэг удаагийн хувцас хэрэгсэлээр хангагдсан.	0	9	
66		Үйлдвэрийн орох хаалганд автомашинд нойтон, хуурай халдваргүйтгэл хийх хөл ваннтай, тогтмол ажиллагаатай.	0	6	
67	Цэвэрлэг, халдваргүйтгэлийг хийдэг графиктай, түүний дагуу хийдэг, бүртгэл хөтөлсөн.	0	9		
Дөрөв. Мах, махан бүтээгдэхүүн хадгалах агуулах			0	69	0
68		Гулууз мах, дайвар бүтээгдэхүүний тус тусд нь хадгалах агуулахтай байна	0	9	
69		Түүхий эдийн энгийн агуулах мах, махан бүтээгдэхүүний агуулахаас тусдаа.	0	6	
70		Гулууз мах, дайвар бүтээгдэхүүний хадгалах агуулахын дотоох хэм -18С-ээс багагүй байх	0	9	
71		Хөргөлттэй агуулахын хэмийг бүртгэсэн бүртгэл тогтмол хөтлөгддөг	0	6	

72	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9.1, 10.1.6, Махны хяналтын дүрэм 22-р зүйл	Агуулахын хэмийн автомат тохируулга бүрэн ажиллагаатай, дотоод хэмийн хянах боломжтой.	0	6	
73		Агуулахад цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийх графиктай, түүний дагуу хийж бүртгэл хөтөлдөг	0	6	
74		Агуулахад мэрэгч, шавьж орохгүй байх нөхцлийг бүрдүүлсэн, устгал хийлгэсэн бүртгэл хөтөлдөг	0	6	
75		Агуулахад мах, махан бүтээгдэхүүний хана, шал, таазнаас 20 см-с доошгүй хөндий хураасан	0	9	
76		Агуулахад шаардлагатай цэгүүдэд аюулгүй ажиллагаа болон ариун цэврийн санамжуудыг байруулсан, түүнийг мөрддөг	0	6	
77		Хадгалалтын агуулахад мах махан бүтээгдэхүүн, дайвар бүтээгдэхүүн оруулсан, гадагш тээвэрлэсэн бүртгэл хөтөлсөн	0	6	
Тав.Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, аюулгүй байдлын баталгаажуулалт			0	42	0
78	ХБАБХ тухай хуулийн 12.4-12.5.3	Эцсийн бүтээгдэхүүний хаяг шошгын мэдээлэл нь шаардлага хангасан	0	9	
79	Мал хулгайлах гэмт хэрэгтэй тэмцэх, урьдчилан сэргийлэх тухай хуулийн 8.1.2 дах заалт	Үйлдвэрээс гарч байгаа мах, дайвар бүтээгдэхүүн, хүнсний бус түүхий эд нь мал эмнэлэг, ариун цэвэр-гарал үүслийн гэрчилгээтэй.	0	9	
80	МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1.2	Мал эмнэлэг, ариун цэвэр-гарал үүслийн гэрчилгээ олгосон бүртгэл хөтөлж архивласан.	0	9	
81	ХХААСайдын 2005 оны А/35 дугаар тушаал	Мах, махан бүтээгдэхүүнд мал эмийн үлдэгдэлийн шинжилгээг улиралд 1-с доошгүй удаа хийлгэж баталгаажуулсан.	0	9	
82	ХБАБХТхуулийн 10.1.6, Махны хяналтын дүрэм 19.1-19.7, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 9.3	Эцсийн бүтээгдэхүүнээ итгэмжлэгдсэн лабораториор баталгаажуулж шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	6	
НИЙТ ОНОО			0	594	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: