



№1.35.МАХНЫ ХАДГАЛАЛТЫН НӨХЦЛИЙГ 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. Махны агуулах			0	126	0
1		Махны агуулах нь зураг төслийн дагуу баригдсан байна	0	6	
2		Агуулахын шал, хана, тааз нь халдваргүйтгэл хийх боломжтой ус, чийг даах материалаар хийгдсэн	0	9	
3		Агуулахын гэрэл нь мах, бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй байх нөхцөлийг бүрдүүлсэн, бүрхүүлтэй	0	6	
4		Мэрэгч амьтан нэвтрэхээс бүрэн хамгаалагдсан байна	0	3	
5		Байгаль орчны нарийвчилсан үнэлгээ хийлгэсэн, төлөвлөгөөтэй	0	3	
6		Мах ачиж буулгах зориулалтын хатуу хучилттай талбай, тавцантай	0	3	
7		Автомашин орох хэсэгт хуурай, шингэн ариутгалын хөл ваннтай, бүрэн ашигладаг	0	6	
8		Хатуу хог, хаягдлыг түр хадгалах битүүмж бүхий цэгтэй	0	6	
9		Мах, дайвар бүтээгдэхүүний тасалгаа тус тусдаа	0	6	

10		Хөргөлттэй агуулахын хэвийг бүртгэсэн бүртгэл тогтмол хөтлөгддөг	0	9	
11	"МУСЭМХ" тухай хуулийн 14.1.1, "Махны хяналтын дүрэм" 22.4	Хөргөлтийн агуулахын хэвийг байнга хянах автомат хянах самбартай, тогтмол ажиллагаатай	0	9	
12		Агуулахад мах, махан бүтээгдэхүүний хана, шал, таазнаас 20 см-ээс доошгүй хөндий хураасан	0	9	
13		Агуулахаас бүтээгдэхүүн гарсан, орсон бүртгэл тогтмол хөтөлдөг	0	6	
14		Агуулахад мал эмнэлэг, ариун цэвэр-гарал үүслийн гэрчилгээтэй бүтээгдэхүүн хүлээн авдаг	0	9	
15		Агуулахын мөс хайлуулалт, халдваргүйтгэлийг технологийн хугацаанд графикын дагуу хийдэг	0	6	
16		Агуулахад мал эмнэлэг, ариун цэврийн халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг, бүртгэлийн журналтай	0	9	
17		Агуулахын дотоод орчноос улиралд 1-с доошгүй удаа нян судлалын шинжилгээнд хамруулдаг	0	6	
18		Нян судлалын шинжилгээний дүнгийн үзүүлэлт нь хамгийн сүүлийн удаагийнхаар стандартад тохирсон	0	9	
19		Хөргөлтийн мэргэжлийн инженертэй байна	0	6	
Хоёр. Ажиллагсадын эрүүл ахуй			0	39	0
20		Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн дэвтэртэй	0	6	
21		Эрүүл мэндийн үзлэгт орсон тэмдэглэл нь үнэн зөв, зайлшгүй хийлгэх шинжилгээнд хамрагдсан	0	9	
22	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.7, "Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн тухай" хуулийн 17.1	Ажиллагсад нь мал, амьтны зоонoz өвчний талаар сургалтад суусан, бүртгэлтэй	0	9	
23		Ажил олгогч нь ажилтантай ажлын байр, хөдөлмөрийн нөхцөл, гүйцэтгэх ажил, үүргийг тусгасан хөдөлмөрийн гэрээг бичгээр байгуулсан.	0	6	
24		Ажиллагсад хөдөлмөр хамгаалал, халдвар хамгааллын хувцас хэрэгслээр хангагдсан	0	9	
НИЙТ ОНОО			0	165	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: