



**№1.18.УРГАМАЛ, УРГАМЛЫН ГАРАЛТАЙ  
ТҮҮХИЙ ЭД, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ХАДГАЛАЛТ,  
САВЛАЛТ, ТЭЭВЭРЛЭЛТИЙГ 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	Гүйцэтгэлийн шалгалт
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй		
	1	2	3	4	5	6
<b>1.Гадна орчин, барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж</b>			<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6.1	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь харьяа дүүргийн нутаг дэвсгэр дэх хяналтын байгууллагын мэдээллийн санд бүртгүүлсэн	0	9		
2	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга байгууламж, агуулах, зоорьтой	0	6		
3		Стандартад нийцсэн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлтэй /автомат удирдлагатай механикжсан болон савлах цехэд хамаарна /	0	3		
4		Хяналтын самбар хэвийн ажилладаг /автомат удирдлагатай агуулах, зооринд хамаарна/	0	3		
5		Агааржуулалтын систем хэвийн ажиллагаатай	0	6		
6	ХБАБХТ 7.1.1, 10.1.2. ХТХ	Агуулах нь зөөврийн болон төвлөрсөн цэвэр усан хангамжтай эсэх	0	3		

7	10.1.4 GAP /ХАА-н зохистой дадал/	Хана, шал нь ус, чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн	0	3		
8		Гадна талдаа гэрэлтүүлэгтэй, хашаагаар хамгаалагдсан	0	3		
<b>2. Бүтээгдэхүүнд хийсэн үзлэг, аюулгүй байдлын баталгаажилт</b>			<b>0</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
9	Ургамал хамгааллын тухай хууль 13-р зүйл, 13.2.2 дахь заалт	Хадгалж, борлуулж буй бүтээгдэхүүн нь гарал үүслийн гэрчилгээтэй	0	9		
10	ХБАБТХ 10.1.3	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтлөсөн	0	9		
11	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.4 8 дугаар зүйл	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүний бүртгэлтэй, бүртгэлийн дагуу зохих арга хэмжээ авч ажилладаг	0	6		
12	ХБАБТХ 10.1.6 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр чанар аюулгүй байдлыг бүрэн баталгаажуулсан, сорилын дүнг хадгалдаг	0	9		
13	ХТХ 10.1.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хууль 5.1.5	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн ургамлын өвчин, хөнөөлт шавьжаар бохирдоогүй /газар дээр нь үзлэг хийж үзнэ/	0	6		
14		Бүтээгдэхүүн нь хэлбэр дүрсийн хувьд шинж чанараа хадгалсан, элдэв гадны үнэргүй /газар дээр нь үзлэг хийж үзнэ/	0	6		
15	ХБАБХТ 10.3.1	Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангаагүй, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлсэн болон үзүүлж болзошгүй, буруу шошголсон, хуурамч түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зах зээлд нийлүүлсэн	0	6		
<b>3.Хорио цээрийн дэглэмийн мөрдөлт</b>			<b>0</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
16			Хэрэглэж буй ариутгалын бодис нь Монгол Улсад хэрэглэхийг зөвшөөрсөн	0	6	
17			Зориулалтын бодис хэрэглэсэн	0	3	
18	Хүнсний тухай хуулийн 10.3; 10.1.6 Төмс, хүнсний ногоог хадгалах зоорийг ариутгах арга MNS 3025: 81	Агуулах, зоорь, багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийг бохирдолоос сэргийлж ариутгал, хадгалалтыг	Зохиох хугацаанд нь графикын дагуу хийсэн	0	3	

19		халдваргүйтэл хийсэн	Ариутгал хийсэн арга ажиллагааны тухай бүртгэлтэй /акт, тэмдэглэл, бүртгэл хөтлөлт/	0	3		
20	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 7.1.1	Зориулалтын цэгээс бусад газарт хог хаягдал хаядаггүй		0	6		
21	Хог хаягдлын тухай хууль 9.1.3; 9.1.4; 9.1.5; 9.1.7 GAP /ХАА-н зохистой дадал	Ашигласан ургамал хамгаалах химийн бодисын сав, баглаа боодлыг тусад нь хадгалдаг, журмын дагуу төвлөрсөн байгууламж, эсхүл тогтоосон тусгай цэгт устгуулах арга хэмжээ авсан		0	6		
22	Тариалангийн тухай хууль 17.2.2.	Хорио цээртэй ургамлын өвчин, хортон, хог ургамал илэрсэн тохиолдолд холбогдох мэргэжлийн байгууллагад ажлын 5 хоногийн дотор мэдэгдэх, хорио цээртэй өвчин, хортон, хог ургамлыг бусдын өмчлөл, эзэмшил газарт тараахгүйн тулд шаардлагатай арга хэмжээ авдаг		0	6		
23		Агуулах нь х ортон шавьж, мэрэгч амьтан нэвтэрч, үүрлэхээс хамгаалсан, битүүмжлэл сайтай		0	3		
24	ХТХ 10.1.1	Агуулах, зоорь нь механик болон амьд организмын бохирдолгүй, нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй		0	3		
25		Агуулах, зооринд өвчин үүсгэгч, хөгц мөөгөнцөр, хөнөөлт шавьж илрээгүй		0	3		
26		Орчны хог ургамлыг устгасан		0	3		
<b>4.Хадгалалтын технологи</b>				<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
27	ХБАБХТ 7.1.1, 10.1.2. ХТХ 10.1.2, 10.1.4 GAP /ХАА-н зохистой дадал/	Агуулах, зооринд температур, харьцангуй чийг хэмжигчийг байрлуулж, хэмжилт хийж, бүртгэл хөтөлдөг		0	6		
28		Зоорины температур шаардлага хангасан. Үүнд:					
29	Төмс, хүнсний ногоог хадгалах арга MNS 3024-81	Төмс 1-5оС					
30		Бөөрөнхий байцаа 0- /-1/оС					
31		Шар лууван 0- 1оС					
32	Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 0244 - 2009	Хүрэн манжин 0- 2оС					
33		Бусад манжин 0оС					
34		Сармис/ -1/- 0оС					
35		Бөөрөнхий сонгино -1- /-3/оС					

36	цагаан будаа - техникийн шаардлага MNS ISO 7301	Алим /-1/ - 4оС	0	6		
37		Лийр 0- 20С				
38		Усан үзэм /-1/- 2оС				
39	Буудайн хүнсний түүхий хивэг. Техникийн шаардлага MNS 4144	Жимсгэнэ 0- 10о С				
40		Гурил 15оС дээшгүй				
41		Будааны төрлийн бүтээгдэхүүн 10оС дээшгүй				
42	Өвс. Техникийн шаардлага MNS 0592:2008 г.м	Элсэн чихэр 15оС дээшгүй				
43	холбогдох стандартууд	Буурцагт ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүн 8оС				
44		Өвс тэжээл хивэг /хуурай сэрүүн газар / г.м				
45	Төмс, хүнсний ногоог хадгалах арга MNS 3024-81	Зоорины чийглэг шаардлага хангасан. Үүнд				
46		Төмс 85-90%				
47		Бөөрөнхий байцаа 90-95%				
48	Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 0244 - 2009	Шар лууван 90-95%				
49		Хүрэн манжин 90-95%				
50		Бусад манжин 95-98%				
51		Сармис 70-75%				
52	Цагаан будаа - Техникийн шаардлага MNS ISO 7301	Бөөрөнхий сонгино 70-80%				
53		Алим 90-95%				
54		Лийр 90-95%				
55	Буудайн хүнсний түүхий хивэг. Техникийн шаардлага MNS 4144	Усан үзэм 90-95%				
56		Жимсгэнэ 90%				
57		Гурил 60% дээшгүй				
58		Будааны төрлийн бүтээгдэхүүн 40-				
59	Өвс. Техникийн шаардлага MNS 0592:2008 г.м	Элсэн чихэр 45-50%				
60	холбогдох стандартууд	Буурцагт ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүн 45-55%				
61		Өвс тэжээл, хивэг /хуурай газарт/ гэх мэт				
62	ХБАБХТ 7.1.1. 10.1.9 ХТХ 10.1.4 GAP /ХАА-н зохистой дадал/ Төмс, хүнсний ногоог хадгалах арга MNS 3024-81	Тухайн зоорины ангилал, технологоос хамаарч бүтээгдэхүүн тус бүрийг стандартад заасан аргын дагуу хадгалсан. /Хашлага, тавиур, сараалжин хайрцаг гэх мэт байрлуулсан/	0	6		
63		Бүтээгдэхүүнийг шал, хананаас зайтай хураасан. Тавиурын хооронд агаар сэлгэх, хортон шавьжаас хамгаалах, цэвэрлэгээ үйлчилгээ хийх зориулалтын зайтай	0	6		
64		Төмс хүнсний ногоо, жимс жимсгэнийг тусад нь хадгалдаг	0	3		
<b>5. Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг савлах / савлагааны цехэд хамаарна/</b>			<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
65		Бүтээгдэхүүнийг ангилах, савлах өрөө, тасалгаатай	0	6		
66	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Савлагааны хэсэг нь технологийн горимын дагуу шаардлагатай өрөө тасалгаагаар хангагдсан, хүнс бохирдуулах нөхцөл бүрдээгүй	0	3		

67	ХБАБХТ 7.1.1, 10.1.2. ХТХ 10.1.2, 10.1.4 GAP /ХАА-н зохистой дадал/	Бүтээгдэхүүнийг жижиглэн савлахад шаардлагатай багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжөөр тоноглогдсон тоног төхөөрөмжийг урсгалын дагуу байрлуулсан	0	6		
68	ХБАБХТ хууль 12.1 “Эргэлтийн шуудай MNS 3529-1983”, “Сав баглаа боодол. Цаасан уут MNS (ISO) 8367-1-1998”, “Хүнсний бүтээгдэхүүний нийлэг сав баглаа боодол”. ТЭШ MNS5547:2005, “Нийлэг хальсан уут”. ТШ MNS5296:2003, “Хүнсний бүтээгдэхүүнийг жижиглэн савлах картон хайрцаг”. ТШ MNS 4082:2001 “Сав баглаа боодлоос хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ MNS 5684:2006”	Бүтээгдэхүүнийг хүнсний зориулалтын шинжилгээ баталгаажилтанд хамрагдсан шаардлага хангасан сав, баглаа боодолд савласан	0	6		
69		Савласан бүтээгдэхүүний батлагдсан стандарттай /байгууллагын стандарт байж болно/	0	3		
70	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1. 12.1	Савлагаанд батлагдсан жор, технологийн дагуу түүхий эд, материалыг хэрэглэдэг	0	3		
71		Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	3		
72		Түүхий эд материалыг гадны хольц, бохирдлоос цэвэрлэж савладаг	0	3		
<b>6. Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шошголох, ангилах, тээвэрлэх</b>			<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
73	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4-12.7	Шошгололт стандартын дагуу хийгдсэн	0	3		
74	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 12	Хадгалж буй бүтээгдэхүүнийг хаягжуулсан	0	3		

75	<p>“Бөөрөнхий байцаа ТШ MNS 255:2007”  “Төмс. ТШ MNS 258:2006”  “Лооль. ТШ MNS 0264:2009”  “Бууцай MNS 274:1982”,  “Шар луван. MNS 0270:1982”  “Амтат чинжүү хадгалах MNS ISO 6659:2003”  Буудайн гурил. ТЭШ MNS 0244 - 2009  Цагаан будаа – ТШ MNS ISO 7301  Буудайн хүнсний түүхий хивэг ТШ MNS 4144  Өвс. ТШ MNS 0592:2008 гэх мэт холбогдох стандартууд</p>	Бүтээгдэхүүнийг нэр төрөл, сорт, зэрэг, дугаараар нь тус тусад нь ангилж савласан	0	6		
76	ХБАБХТХ 10.1.9. Хүнсний тухай хууль 10.1.2 Төмс, хүнсний ногоо тээвэрлэлт. Ангилал. Тээвэрлэлтийн нөхцөл MNS 5648:2006	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу тээвэрлэдэг	0	6		
77	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 10.1.9	Тээврийн хэрэгсэл нь бүтээгдэхүүнийг бохирдох, элдэв механик гэмтэл үүсэх, халах, хөлдөж хайрагдах, хорхой шавьж нэвтрэхээс хамгаалагдсан	0	3		
78	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 10.1.9	Түргэн гэмтдэг бүтээгдэхүүнийг битүү тэвш, бүхээг бүхий зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	3		
<b>7. Хүний нөөцийн хангамж, ажиллагсадын эрүүл ахуйн нөхцөл</b>			<b>0</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
79	Тариалангийн тухай хууль 20.2.9	Мэргэжлийн мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	3		
80	ХБАБХТХ 10.1.7	Ажиллагсадыг мэргэшүүлэх сургалтанд хамруулсан	0	3		
81		Бүх ажиллагсадыг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулсан	0	3		
82	ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.1 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Ажилчдын хувцас солих өрөө, тасалгаа, чингэлэгтэй	0	3		
83		Ажиллагсад гар угаах нөхцөл, ариун цэврийн өрөөгөөр хангагдсан	0	3		
84		Ажиллагсад болон зочид хамгаалалтын хувцас, хэрэгслээр хангагдсан, хэрэглэж хэвшсэн	0	3		

85		Бүх ажилчдад эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгааллын аюулгүй ажиллагааны зааварчилгааг баримтжуулж өгдөг, зааварчилгааг мөрддөг	0	3		
<b>8. Дотоод хяналт</b>			<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
86	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.6 12.1	Хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шат бүрд дотоод хяналтыг хэрэгжүүлж, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийхээ чанар, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг бүрэн хариуцаж тогтмол хяналт тавьж ажилладаг.	0	6		
87	ТХШТХ-ийн 7.2, Аж ахуйн нэгж байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журам, Засгийн газрын 311 тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6		
88		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	6		
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>261</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

<b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>		
<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: