



**№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	Гүйцэтгэлийн шалгалт
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй		
	1	2	3	4	5	6
<b>Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдлын хяналтын чиглэлээр</b>						
<b>Нэг. Үйлдвэрийн агуулах, тоног төхөөрөмж багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Хүнсний ногоо, жимс жимсгэнийг хадгалах зорь, 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		
<b>Хоёр. Үйлдвэрийн түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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 <sup>0</sup> 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 <sup>0</sup> 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		
<b>Гурав. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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		
<b>Дөрөв. Ажиллагсад тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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 хөтөлдөг	0	6		
<b>Тав. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт баталгаажуулалт</b>			<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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 <sup>0</sup> 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		
<b>Зургаа. Дотоод хяналт, бүртгэл</b>			<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
53	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10.1.6, Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 13.1 Засгийн газрын 2014 оны 157-р тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6		
54	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам" 13 дугаар зүйл 13.1 дэх заалт	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		
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>351</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</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: