



**№1.10.1.ХООЛ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ГАЗРЫГ
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
I.Хэсэг. Технологи, тоног төхөөрөмжийн шаардлага			0	123	0	0
1		Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн шат дамжлагыг нэг чигийн урсгалтай байхаар зохион байгуулсан	0	9		
2		Технологийн картад хоолны жор, орц, илчлэг, шим тэжээллэг чанар, боловсруулах технологи ажиллагааг бүрэн тусгасан, мөрдөж ажилладаг	0	9		
3		Технологийн тоног төхөөрөмжийн шугам хоорондын зай 1.3 м-ээс багагүй, хана, технологийн шугамын төхөөрөмжийн хоорондын зай 1м-ээр төлөвлөн зохион байгуулсан	0	6		

4	Хүнсний тухай хууль 10.1.3,10.1.4, "Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага" MNS 4946:2005 стандартын 4.4, 5.2.3, 5.2.7, 5.2.11, 5.3, 5.4.6, 10.1.2, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS SAC/RCP стандартын 4.1.3 Барилгын норм ба дүрэм БНБД П-Л 8-85 -ын 4.3 дахь заалт. 1-6, 9 дүгээр хавсралт	Хоол түгээх хэсгийн хоол олгох төхөөрөмж, хооллох танхимыг тусгаарлах хашлагын хооронд 07 м, хоол олгох хэсгийн арын ажлын байрны бүсийг 1м-ээс багагүй өргөнтэйгээр үйлдвэрлэлийн ажиллагаанд саад болохооргүй байгуулсан	0	3		
5		Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүнийг хүлээж авах, шалгах, ангилан ялгалт хийх, хуваарилах цэг, зориулалтын тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	3		
6		Жимс, ногоо, түүхий эдийг угаах, цэвэрлэх төхөөрөмжтэй /цэг/	0	3		
7		Үйлчилгээний аяга, таваг, хэрэгслэлийн угаах, хатаах төхөөрөмжтэй, хадгалах цэгтэй	0	6		
8		Болсон болон түүхий мах, ногоо, загас далайн гаралтай бүтээгдэхүүнийг тус тусад нь бэлтгэх өнгөөр ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан зориулалтын вандан, тавиур \гампанз\, тогоочийн багаж хэрэгслэлээр хангагдсан	0	6		
9		Хүнс, түүхий эдийг хадгалах хөргөх, хөлдөөх тоног төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдсан, бүгд температур хэмжих хэрэгсэлтэй	0	9		
10		Бэлэн хоол, салат, зуушыг зохих хэмд хадгалж түгээх зориулалтын төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	9		
11		Хөлдөөсөн түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг технологийн дагуу дам бохирдол үүсэхээс сэргийлсэн нөхцөлд гэсгээдэг, тоноглогсон өрөө, тусгай цэгтэй	0	6		
12		Хоол үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж нь зориулалтын бөгөөд ган, ус чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, гадаргуу тэгш, ан, цавгүй	0	6		
13		Үйлчилгээний таваг, аяга, халбага, сэрээ, хутга хүрэлцээтэй /суудлын тоогоор 3 ээлж/	0	9		
14		Хүнсний агуулах зориулалтын вандан, тавиур, чийглэг, температур хэмжигчтэй, хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		

15		Боловсруулсан хоол, түүхий эд, шарах тосны чанарыг шалгах орчин үеийн хурдавчилсан тест, багаж хэрэгсэлээр хангагдсан	0	3		
16	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хууль 12,1 заалт, Монгол Улсын Засгийн газрын 2015 оны 496 дугаар тогтоол	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг	0	6		
17		Хүнсний зориулалтын нэг удаагийн болон тэмдэг тэмдэглэгээтэй, баталгаажилтад хамрагдсан хуванцар аяга таваг, халбага, сэрээ ашигладаг	0	9		
18	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS SAC/RCP стандартын 7.9.1-7.9.5	Хүнс түүхий эдийг тээвэрлэх зориулалтын тээврийн хэрэгслэлтэй, эсвэл гэрээт байгууллагаар тээвэрлэдэг	0	9		
19		Хоол, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн савлаж тээвэрлэх зориулалтын дулаан баригч, тусгаарлагч бүхий чингэлэг савтай	0	6		
II.Хэсэг. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанар, хадгалалт, тээвэрлэлт			0	84	0	0
20	Хүнсний тухай хууль 10.1.1, 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 10.3.1, 12 дугаар зүйл	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүний гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлын гэрчилгээ, шинжилгээний дүн, шаардлагатай бол бэлтгэн нийлүүлэгчтэй хийсэн гэрээ зэргийг бүрэн бүрдүүлсэн, бүртгэлтэй	0	9		
21		Хоол хүнсэнд шошгын шаардлага хангасан хүнс, түүхий эдийг ашигладаг	0	9		
22		Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах, хөргөх төхөөрөмжийн температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
23		Мал, амьтан, ургамлын гаралтай хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг тус тусад нь хаяглаж, зохих нөхцөлд хадгалдаг	0	6		
24		Бэлэн болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг тус тусад нь зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид хадгалдаг	0	9		
25		Бэлтгэсэн шөлтэй хоолыг 75-аас доошгүй хэмд, хоёрдугаар хоолыг 65-аас доошгүй хэмд хадгалж үйлчилдэг, хугацааг тэмдэглэн бүртгэдэг	0	6		
26		Хүйтэн хоол, зууш, салатыг 4-8 хэмд хадгалж үйлчилдэг, бүртгэлтэй	0	6		

27		Бүтнээр нь шанзалж болгосон шувууны мах болон бүхлээр, шүүрхий болгосон махны гүний температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
28		Шууд хэрэглэхгүй бэлэн хоол, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг хөргөх төхөөрөмжид хадгалахын өмнө урьдчилан хөргөж гүний температурыг хэмждэг, бүртгэлтэй	0	6		
29		Хөргөөсөн хоолыг 4 хэмээс ихгүй температурт хадгалдаг, гүний температурыг хэмждэг, хугацааг тэмдэглэн бүртгэдэг	0	9		
30		Гүн хөлдөөсөн түүхий эд, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний гүний температурыг хэмжиж, хугацааг тэмдэглэн хадгалдаг, бүртгэлтэй	0	6		
31	"Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1.	Хоол шарж хайрахад ашиглаж буй тос шинэлэг, хэрэглэсэн тосыг дахин ашигладаггүй	0	6		
III. Хэсэг. Дотоод хяналт, мэргэжлийн шаардлага			0	63	0	0
32	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8.1, 8.2, 8.5, 8.6, 9.1-9.4, 10.1.3, 10.1.4 заалт	Хүнс, түүхий эдийг буцаан таталт хийсэн, бүртгэлтэй	0	6		
33		Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлтэй	0	6		
34		Үлдэгдэл хоолыг устгадаг, бүртгэлтэй	0	6		
35	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10,1,5 заалт	Мэргэжлийн хяналтын байгууллагад бүртгүүлж, эрсдэлийн үнэлгээ хийгдсэн	0	3		
36	Хүнсний тухай хуулийн 10.2.2, 10.2.3, 17.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1.1, 7.1.3, 10.1.2	Үйл ажиллагаандаа хүнсний чанарын удирдлага, хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын удирдлагын тогтолцоо, хөдөө аж ахуйн болон хүнсний үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг нэвтрүүлсэн, эрх бүхий байгууллагаар баталгаажуулсан	0	6		
37	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 заалт, ТХШТХ-ийн 7.2, Аж ахуйн нэгж байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт шалгалтыг зохион	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	9		
38		Дотоод хяналтын орон тооны ажилтантай, эсхүл ажилтаны чиг үүрэгт давхар тусгаж үүрэгжүүлсэн	0	9		

39	байгуулах нийтлэг журам, Засгийн газрын 311 тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	9		
40	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.5	Мэргэжлийн тогоочтой	0	6		
41	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.7	Мэргэжил дээшлүүлэн давтан сургалт явуулах тусгай хөтөлбөртэй, ажиллагсдыг сургалтад хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	3		
НИЙТ ОНОО			0	270	0	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: