



**№1.20.2.УС РАШААНЫ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ЭРҮҮЛ  
АХУЙН НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГЫГ 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>Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын чиглэлээр</b>						
<b>Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламж</b>			<b>0</b>	<b>275</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3, дэх заалт Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 4.2	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу барьсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, эрүүл ахуйн нөхцөл, барилгын норм, нормативын шаардлага хангасан	0	20		
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, 5.1, 5.7, 13.1.6, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дахь заалт Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 4.1.1	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, гадна орчин нь цэвэрхэн, хатуу хучилттай зам талбайтай, зүлэгжүүлсэн	0	10		
3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Хаягдлыг зохицуулах 6.4	Хог хаягдлыг тусгай цэгт төрөлжүүлэн ангилж, түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулдаг, бүртгэл хөтөлдөг, гэрээтэй	0	10		

4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.3 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 1.3.2	Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	10		
5		Усан хангамжийн систем нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	20		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 5.1, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дэх зүйл,	Зөвхөн ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг, шинжилгээ хийлгэдэг, бүртгэлтэй	0	10		
7	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Усны хангамж 4.4.1, Усны тухай хуулийн 22.3 , Ундны ус.	Хэсгийн усан хангамжийн эх үүсвэртэй бол худагт эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг 50 метрт тогтоосон	0	20		
8	Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 900:2005	Ундны ус хадгалах савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг бүртгэл хөтлөлт	0	10		
9		Ус хадгалах, зөөх сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	20		
10	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2 дүгээр заалт	Бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон, стандартын шаардлага хангасан	0	10		
11	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах	Төвлөрсөн бус ариун цэврийн байгууламжтай бол стандартын дагуу барьж ашигладаг	0	10		
12		Халаалт нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	10		
13	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3, 6.2, 7.1 дах заалт	Хэсгийн халаалтын системтэй бол, галлагааны хэсэг тусдаа, шаардлага хангасан утаагүй түлш хэрэглэдэг	0	10		
14	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг үйлдвэрийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй /физик хэмжилт/	0	5		
15	SAC/RCP 1:2003 гэрэлтүүлэг 4.4.7	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүн бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар	0	5		
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, ХБАБХТ хуулийн	Агааржуулалтын систем нь хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн, торон хаалттай	0	10		

17	4.3.1, 6.2, ХБББХ хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт 4.4.5 заалт	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ -аар зөв суурилуулсан, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн /физик хэмжилт/	0	10		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБББХ тухай хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Шал нь гулгадаггүй, зохих налуутай хийгдсэн	0	5		
19	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБББХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн	0	5		
20	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБББХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай, цэвэрхэн	0	5		
21	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБББХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, угааж, цэвэрлэхэд хялбар, халдваргүйтгэлийн бодисонд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	5		
22	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБББХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, зай завсаргүй цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		
23	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБББХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Тааз нь ус уур чийгийг шингээх материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	5		
24	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБББХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Тааз нь чийг хуримтлуулаагүй, хөгц, мөөгөнцөр, ургаж үржээгүй, будаг шохой нь хуурч ховхроогүй	0	5		
25	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБББХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй /онгойдог хэсгээрээ торон хаалттай/, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		
26	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Цонхны тавцан нь налуу эсвэл тавиур болгон ашиглах боломжгүй, цэвэрхэн	0	5		
27	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрхэн	0	5		
28	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай	0	5		

29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний	Үйлдвэр нь ажиллагсдын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөтэй, хаалга нь хүнс хадгалдаг, боловсруулдаг өрөө рүү шууд онгойдоггүй байх, цэвэрхэн	0	10		
30	эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Хувийн эрүүл ахуйн техник хэрэгсэл, ариун цэврийн өрөө 4.4.4	Үйлдвэр нь цайны газартай, тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан 50-аас дээш ажиллагсадтай бол 1.10.4 кодтой Хоол үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлагыг шалгах хяналтын хуудсаар эрсдэлийг үнэлнэ.	0	10		
<b>Хоёр. Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуй, сургалт</b>			<b>0</b>	<b>170</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
31		Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг	0	10		
32		Ажиллагсдыг эрүүл мэндийн үзлэгт оруулахдаа эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ хийж, үзлэгт оруулдаг	0	10		
33	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, 13.1.8, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.8, 10.3.2	Ажилласдын эрүүл мэндийн дэвтэр нь тухайн тушаалд заасан шаардлагыг хангаж байгаа, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн хийгдсэн	0	10		
34		Ажилчид ил шархгүй, идээт үрэвсэлгүй, халдварт өвчнөөр өвчилсөн шинж тэмдэггүй, эрүүл байх бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
35		Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	10		
36	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, ХБАБХТ	Үйлдвэрийн болон ариун цэврийн өрөөнд байрлах гар угаах цэгүүд нь халуун устай, гар угаах саван, халдваргүйтгэлийн бодис, цаасан салфетка, гар хатаагчтай	0	20		
37	хуулийн 7.1.2, 7.1.3, 10.1.2, "Тамхины хяналтын тухай" хуулийн 9.1.6, Эрүүл ахуйн болон	Гар угаах цорго нь бугуй, тохой, хөлөөр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй,	0	10		
38	үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10 дугаар зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн	Үйлдвэрлэлийн өрөөнд хоол хүнс идэж уудаггүй, тамхи татдаггүй, хүнсний бус зүйл хадгалаагүй	0	10		

39	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4,	Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа, нэг дамжлагаас нөгөө дамжлагат шилжихдээ гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан	0	10		
40	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4, Хүнсний	Ажиллагсад нь ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй	0	10		
41	эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4	Ажиллагсад нь гарын хумс ургуулж будаагүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлдэг	0	10		
42	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1 Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4 Хүнсний	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар /халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахууц толгойны өмсгөл, бээлий зэрэг/ хараас өөр өнгөөр/ хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	10		
43	эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4	Үйлдвэрийн байранд гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас /халат, улавч, малгай/ өмсүүлдэг	0	5		
44	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4	Ажлын хувцасыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	10		
45	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3	Өөрийн байгууллагын ажилтны эрүүл мэндийг дэмждэг, өвчин эмгэгээс урьдчилан сэргийлдэг, анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай	0	5		
46	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 15.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7, дэх заалт, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 11.2 Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Мэдлэг хариуцлага 10.1, Сургалтын хөтөлбөр 10.2	Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, хүнсний бүтээгдэхүүн, хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтаныг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтанд хамруулдаг бүртгэл хөтөлдөг /сургалтын зардалыг оны эхэнд батлаж өгөх/	0	10		

47	"Эрүүл ахуйн тухай" хуулийн 7.2, 13.1.9, 13.1.10	Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дүрмийг батлуулсан, мөрдөж ажилладаг 50-с дээш ажилтантай бол орон тооны эрүүл ахуйч, 50-с доош бол зөвлөх эрүүл ахуйчтай байна	0	10		
<b>Гурав. Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, ариун цэвэр</b>			<b>0</b>	<b>165</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 Техникийн үйлчилгээ цэвэрлэгээ 5.1	Тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх боломжтой хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	10		
49		Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, цэвэрхэн	0	10		
50	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 дэх заалт	Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг	0	10		
51		Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав, бөглөх бөглөөг хэрэглэхийн өмнө зааврын дагуу угааж цэвэрлэдэг, ариутгадаг	0	10		
52	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.3, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.1 дэх заалт	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг	0	10		
53		Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бүрэн бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг /шинжилгээний бичигтэй/	0	10		
54	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9-р зүйл	Их цэвэрлэгээ, байнгын болон өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээ хийх хуваарьтай, цэвэрлэгээг тогтмол хийж, бүртгэл хөтөлдөг, хяналт тавьдаг	0	10		
55		Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиурыг хэрэглэх бүрийн өмнө угааж, халдваргүйжүүлдэг	0	10		
56		Ажлын байр, талбай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлийг ажил эхлэх болон явц дунд, төгсгөлд байнга угааж цэвэрлэж хэвшсэн, тэмдэглэлтэй	0	10		

57	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1-р зүйл	Тээврийн хэрэгсэл, сав баглаа боодлыг эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу угааж цэвэрлэдэг	0	10		
58		Агуулахыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн байдалд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	10		
59	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиурыг эрүүл ахуйн шаардлага хангасан нөхцөлд хадгалах талбайтай	0	5		
60	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2	Ус, рашаан савлах шил, савны зайлдаснаас сорьц авч шинжилдэг	0	10		
61		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтаар угаалга цэвэрлэгээ халдваргүйжүүлэлтийн байдалд хийсэн эрүүл зүйн арчдас шинжилгээгээр шаардлага хангасан	0	10		
62	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2-р зүйл	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан худгийн ус, шугамын усны дээж нь стандартын шаардлага хангасан	0	10		
63		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан, эцсийн бүтээгдэхүүн нь стандартын шаардлага хангасан	0	20		
<b>Дөрөв. Хортон шавжтай тэмцэх үйл ажиллагаа</b>			<b>0</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
64		Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	5		
65		Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэх гэрээтэй	0	10		
66	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, мэрэгчгүйтгэл, шавьжгүйтгэл, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар, зөвшөөрөгдсөн бодисоор хийлгэдэг	0	10		

67	MNS CAC/RCP стандартын 5.3	1:2003	Урьдчилан сэргийлэх, мэрэгчгүйтгэл, шавьжгүйтгэл, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэсэн тухай, бүртгэл хөтлөдөг, холбогдох баримт бичиггүй /ямар бодисоор, ямар аргаар хийсэн тухай протокол, тоошил явуулсан, үр дүнг тооцсон /	0	10		
<b>НИЙТ ОНОО</b>				<b>0</b>	<b>645</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: