



**№1.2.1.МАХ МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮН
БОЛОВСРУУЛАХ 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	
Нэг. Мах, түүхий эдэд тавигдах мал эмнэлгийн баталгаажуулалтын шаардлага			0	24	0	0
1	МАЭМТ тухай хуулийн 27.2, 31.3.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.5, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.1.2	Мах, өөх, түүхий эдийг нь мал эмнэлгийн үзлэг шинжилгээ хийж олгосон гарал үүслийн бичигтэй хүлээн авч бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
2	МАЭМТ тухай хуулийн 27.1.2, 27.3, 27.4 ХБАБХТ хуулийн 10.1.6, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 9.4	Мах түүхий эд бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	6		

3	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.4	Мах, түүхий эд, боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, зориулалтын талбай саравчтай, шалны түвшин нь автомашин, вагоны шалны өндрийн хэмжээнд тохирсон	0	6		
4	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Мах шулах, сортлох, дотор мах ялгах /цувдай хийхэд/ үед гарсан хаягдал түүхий эд бүтээгдэхүүнийг түр хадгалах сав нь таглаатай, түүнийгээ цэвэрлэдэг	0	6		
Хоёр. Түүхий эд, бүтээгдэхүүний агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	111	0	0
5		Мах түүхий эдийг гүн хөлдөөх, хадгалах зоорь, агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6		
6	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9, МАЭМТ тухай хуулийн 27.10, 31.3.2,	Боловсруулсан бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6		
7		Хүнсний бүтээгдэхүүнд ашиглах сав баглаа боодлын тусдаа агуулах эсвэл өрөөтэй	0	6		
8	МАЭМТ тухай хуулийн 27.10, 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ангилж, төрөлжүүлэн технологийн горимын дагуу хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6		
9		Мах, дайвар бүтээгдэхүүнийг сэврээх, гэсгээх, таташ сойх өрөөтэй	0	6		
10	МАЭМТ тухай хуулийн 27.10, 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан	Түүхий эд, махыг хөлдөөх, хадгалах зоорьтой	0	6		
11	бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Дээрх өрөө /9,10-д заасан/, агуулах нь температур чийгийг хянах төхөөрөмжөөр тоноглогдсон, температур болон чийгшилийг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
12	МАЭМТ тухай хуулийн 27,10, 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9,	Зооринд байгаа хөлдөөж, хадгалсан мах, гулуузыг шал, хана, таазнаас 20см түүнээс дээш зайтай хураадаг	0	6		

13	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.1	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрлэлийн зориулалтын, технологийн онцлог ажилбар бүрт тохирсон	0	9		
14	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.1	Мах хэрчих, шулах хэсгүүдийн ажлын ширээ, вандан нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, хуванцар материал эсвэл зэвэрдэггүй гангаар хийгдсэн, арчилгаа тордолгоог сайн хийдэг	0	6		
15	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.1	Бууз, баншны үйлдвэрийн чимхэлтийн өрөөний ажлын ширээ, вандан, элдүүр нь хүнсний зориулалтын, дам бохирдол үүсгэхээргүй материалаар хийгдсэн, арчилгаа тордолгоог сайн хийдэг	0	6		
16	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавартай, зориулалтын дагуу ашигладаг	0	3		
17	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Хиам, махны үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмжийг технологийн дамжлагын дарааллын дагуу байрлуулж, суурилуулсан	0	6		
18	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Дулааны аргаар махыг чанах, шарах, утах тоног төхөөрөмжийн технологийн боловсруулалтыг хянах боломжтой бүртгэл, тэмдэглэлтэй байх / хэм, даралт г.м/	0	9		
19	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Дулааны боловсруулалтад хэрэглэх автоклав, даралтат савыг эрх бүхий байгуулагаас баталгаажуулж гэрчилгээ авсан	0	9		
20	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Вакуум савлагааны төхөөрөмжийг технологийн дарааллын дагуу байршуулсан, савлагааны материал нь хүнсний зориулалтын	0	9		

21	МАЭМТ тухай хуулийн 27.10, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Цахилгаан тасарсан онцгой нөхцөлд бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах заавартай, мөрдлөг болгон ажилладаг	0	6		
Гурав. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	141	0	0
22	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Шулах, ангилах, махыг гэсгээхдээ бохирдохоос хамгаалж шал, хананаас зайтай өлгүүрт өлгөсөн, дэгээ нь зэвэрдэггүй	0	6		
23	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Мах сэврээх, гэсгээх өрөө, камерын температур 0-+8°C -ээс дээшгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй, хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
24	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Мах хадгалах, хөлдөөх камерын температур -18°C -ээс доошгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй, хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
25	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Мах шулах, таташ бэлтгэх өрөөний температур 16°C-ээс дээшгүй, температур хэмжигчтэй, температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
26	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Шулсан мах, татсан махны гүний температур 4 - 8°C-ээс дээшгүй байх, температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
27	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Дотор (гэдэс дотор, элэг, уушиг г.м дотор эрхтэн) махны гүний температур 3°C-ээс дээшгүй байх, температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
28	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Бүдүүн нарийн зайдас, чанамал хагас утлагат хиаманд дулааны боловсруулалт хийх явцад бүтээгдэхүүний гүний температур 70°C-72°C хэм байх, температурыг хэмжиж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		

29	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Дотор махан бүтээгдэхүүний (цусан хиам, царцаамаг) гүний температур боловсруулалтын явцад 73°C -ээс дээш байх, температурыг хэмжиж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
30	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.1	Нөөшилсөн махан бүтээгдэхүүнд (лаазалсан төрөл бүрийн мах) ариутгал хийх температур 121°C байх, ариутгал хийх хугацаа, ариутгагчийн даралтыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
31	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.1	Технологийн хэрэгцээний мөс нь ундны усны стандартын чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангана	0	6		
32		Хиамны үйлдвэрлэлд ашиглах мөс хадгалах сав нь шаардлага хангасан, хэрэглээгүй үедээ байнга таглаатай	0	6		
33	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9	Гурилыг шаардлага хангасан нөхцөлд хадгалдаг (амтлагчуудтай цуг хадгалж болно)	0	6		
34	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 дэх заалт	Үйлдвэрээс гарах хаягдал, түүхий эд, яс, дайварыг дахин боловсруулдаг, хаана нийлүүлдэг нь тодорхой бүртгэлтэй	0	9		
35	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12-р зүйл	Үйлдвэрлэлд хэрэглэгддэг туслах түүхий эдүүд нь дагалдах бичиг баримттай, хаяг шошгоны мэдээлэл нь шаардлага хангасан	0	6		
36	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12-р зүйл	Үйлдвэрлэлд хэрэглэгддэг хүнсний нэмэлт амтлагчууд нь дагалдах бичиг баримттай, хаяг шошгоны мэдээлэл нь шаардлага хангасан	0	6		
37	ХБАБХТ хуулийн 12.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.2.6	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодлын материал хэрэглэдэг, дагалдах бичиг баримттай	0	9		

38	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9.1, 10.1.6,	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, сав баглаа боодлын материал зэрэгт эхэнд орсон нь эхэлж гарах зарчмыг баримталж бүтээгдэхүүний эргэлтийг зөв зохион байгуулдаг	0	9		
39	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрт батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	6		
Дөрөв. Бэлэн бүтээгдэхүүний хаяг шошго, баталгаажуулалт хадгалалт, тээвэрлэлт, эргүүлэн таталт			0	107	0	0
40	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 9.3	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, жор орц, сав, баглаа боодолд ул мөрийн бүртгэл хөтлөдөг	0	9		
41	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 9.3	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээлэлийг бүрэн тусгасан.	0	6		
42	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9.1, 10.1.6, Төрөл бүрийн хиам ТЭШ MNS108:2007, Хагас боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн MNS1804:2006, Нөөшилсөн махан бүтээгдэхүүн MNS 1563:2007	Эцсийн бүтээгдэхүүнийг +8°C-аас ихгүй хэмд хадгалдаг	0	6		
43	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.1 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Хагас боловсруулсан болон эцсийн бүтээгдэхүүнийг түүхий эдтэй хамтад нь хадгалаагүй	0	9		
44		Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тэмдэглэгээ хийж тусад нь хаягжуулж хадгалдаг	0	9		
45	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8.1, 8.2,	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг хэрхэн устгасан буюу ашигласан талаарх заавартай, акт, бүртгэл хөтлөлттэй	0	9		
46	МАЭМТ тухай хуулийн 27.10, 31.3.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгсэлээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг	0	9		

47	МАЭМТ тухай хуулийн 27.10, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9	Тээврийн хэрэгслийн хөргүүр нь температур хэмжигчтэй, бүрэн ажилладаг, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
48	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл,	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа (хэд, хэдээр нь багцалсан) нь хаяг, шошготой, шошгонд мэдээллийг зөв бүрэн тусгасан	0	20		
49		Шошгонд буруу ташаа худал мэдээлэл агуулаагүй	0	15		
50	МАЭМТ тухай хуулийн 27.3, ХБАБХТ хуулийн 10.1.6, Махны хяналтын дүрэм 19.1-19.7, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 9.4	Эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, шинжлүүлсэн, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	6		
Тав Хүний нөөц, сургалт			0	15	0	0
51	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
52	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Махны хяналтын дүрэм.10.7	Ажиллагсаддаа хүнсний аюулгүй байдлыг хангуулах чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гадны ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв, оролцогчдын талаар бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
Зургаа. Бүртгэл, дотоод хяналт			0	36	0	0
53	ХБАБХТХ-ийн 6.1, 6.9, 10.1.5	Үйл ажиллагаагаа эхлүүлэхээс өмнө мэдээллээ мэргэжлийн хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, урьчилсан хяналт шалгалтанд хамрагдсан дүгнэлттэй,	0	9		
54		Үйлдвэрлэгчийн хаяг байршлын мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдэж бүртгэгдсэн	0	9		
55	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10.1.6 Засгийн газрын	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтыг хэрэгжүүлэх журамтай мөрддөг	0	9		

56	Луулийн т.т.б, Эвслийн газрын 2014 оны 157-р тогтоол "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам"	Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг, бүртгэлтэй	0	9		
НИЙТ ОНОО			0	434	0	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</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: