



**№1.2.2.МАХ, МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮН
БОЛОВСРУУЛАХ 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
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламжид тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага			0	330	0	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний Эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2 дугаар бүлэг	Стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга байгууламжтай, өргөтгөсөн, эсвэл шинэчилсэн, шаардлагатай өрөө тасалгаагаар хангагдсан	0	20		
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/ RCP 1:2003 стандартын 4.1.1, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2 дугаар бүлэг	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрладаг.	0	10		

3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.7, 13.1.6, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.3.1	Гадна талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрлэхэд тохиромжтой байвал зохино.	0	5		
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.2, ХБАБХТХ-ийн 7.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.3, 6.2.7, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 3.2.5	Хог хаягдлыг тусгай цэгт төрөлжүүлэн ангилж, түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулдаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй, гэрээтэй	0	10		
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 3.1	Төвлөрсөн унд ахуйн усны зориулалтын шугам хоолойгоор холбогдсон, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, ундны болон техникийн усан хангамжийн хоолойнуудыг өнгөөр ялгасан	0	10		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 3.1	Усан хангамж нь хэсгийн шугам сүлжээнд холбогдсон, өөрийн эзэмшлийн худагтай бол худагт эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүс тогтоосон, тогтоосон хугацаанд шинжлүүлдэг	0	10		
7	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1, Ундны ус MNS 0900:2005, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 3.1.4	Үйлдвэрийн технологийн үйл ажиллагаанд стандартын шаардлага хангасан халуун /82° хэмээс доошгүй/, хүйтэн устай	0	10		

8	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.2, 6.2.3 Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 3.1.4	Халуун усны температурыг хэмжиж, бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 3.2	Бохир ус зайлуулах төвлөрсөн системд холбогдсон	0	10		
10	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 3.2	Бохир ус цуглуулах цооног нь эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага хангасан, түүхий эд, бүтээгдэхүүний гарц, орцын ойролцоо байрлаагүй, ноёлох салхины дор байрласан	0	20		
11		Халаалт нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	10		
12	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		
13	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.4.1, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 3.5	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь үйлдвэрлэлийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй. - хяналтын бүх цэгүүдэд -540 лк -Технологийн дамжлагад -220 лк - бусад газарт -110 лк	0	10		
14	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.4.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 3.5.2	Технологийн дамжлага, агуулахад бүтээгдэхүүний дээрээс гэрэл тусахаар чийдэнг байрлуулах ба шил хагарсан тохиолдолд бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй байхаар хамгаалалт бүрхүүл хийсэн байх	0	10		

15	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт 4.4.5, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 3.4	Үйлдвэр нь хэт халсан, бохирдсон чийгтэй агаар, тоос шороо зайлуулах, цэвэр агаар оруулах агааржуулалтын системтэй /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай цэвэрхэн	0	10		
16	5023:2001 стандартын 5.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт	Бохирдсон агаарыг гадагшлуулах чиглэл нь, цэвэр оруулах чиглэлтэй огтолцоогүй	0	10		
17	4.4.5, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 3.4	Агааржуулалтын сувгууд нь хортон шавьж нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай, үл зэврэх материалаар хийгдсэн, жилд 1-ээс доошгүй удаа цэвэрлэдэг	0	10		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.1, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2.9	Шал нь гулгадаггүй, зохих налуутай хийгдсэн	0	5		
19	10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.1, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2.9	Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, ус нэвтрүүлдэггүй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	5		
20	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2.10	Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай, тос баригчийг суурилуулсан, цэвэрхэн	0	5		
21	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.3, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2.11	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		
22	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.3, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2.11	Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар цэвэрхэн	0	5		
23	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.3, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2.11	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулдаггүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, цэвэрхэн	0	5		
24	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.3, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2.11	Тааз нь чийг хуримтлуулахгүй, мөөгөнцөр, хөгц ургаж үржээгүй, цэвэрхэн	0	5		
25	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.3, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2.11	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй, /онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай/ угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		

26	шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2.12	Цонхны тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, цэвэрхэн	0	5		
27	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрхэн	0	5		
28	шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2.13	Бэлэн бүтээгдэхүүн савлах өрөө, агуулахын хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай байдаг	0	5		
29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.5 Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2.14	Шат, цахилгаан шат, бүтээгдэхүүн буулгах тавцан, дамжуулах хоолой зэрэг туслах хэрэгслүүд нь мах, махан бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй, цэвэрлэх боломжтой материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	5		
30	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.2.4, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2.1, 3.3	Үйлдвэр нь ажиллагсадын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөө, цайны газартай, тэдгээр нь тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан /50-аас дээш ажиллагсадтай бол цайны газрын эрсдэлийг 1.10.4 кодтой хоол үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлагыг шалгах хяналтын хуудсаар үнэлнэ /	0	30		
31		Эдгээр өрөөнүүд нь үйлдвэрлэлийн хэсэг рүү хаалга нь шууд нээгддэггүй байхаар зохион байгуулагдсан, цэвэрхэн	0	10		
32	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2.5	Мах, түүхий эд, боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, зориулалтын талбай саравчтай, шалны түвшин нь автомашин, вагоны шалны өндрийн хэмжээнд тохирсон	0	5		

33	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, 13.1 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 2.1	Үйлдвэрлэлийн дамжлагын урсгал нь түүхий эд, хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар өрөө тасалгааг зохион байгуулсан	0	10		
34	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 5.1	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сагс, тэргэнцэр, сав суулга болон зөөврийн тавиурыг хэрэглэдэг, дамжин бохирдол үүсэхгүй нөхцөлд хадгалдаг	0	10		
35	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.3, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 3.2	Хүнсний болон дагалдах бүтээгдэхүүн, хаягдал бүрт тусдаа сав хэрэглэдэг, тэдгээр нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй, түүнийгээ цэвэрлэдэг	0	5		
36	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 9 бүлэг, 5.1	Мах шулах, сортлох, дотор мах ялгах /цувдай хийхэд/ үед гарсан хаягдал түүхий эд бүтээгдэхүүнийг түр хадгалах сав нь таглаатай, түүнийгээ цэвэрлэдэг	0	5		
37	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 9 бүлэг, 5.1	Технологийн дамжлагад түүхий эд, бүтээгдэхүүн зөөвөрлөх зориулалтын сав корзин, тэргэнцэртэй, дамжин бохирдол үүсэхээргүй хадгалдаг	0	10		
Хоёр. Ажиллагсад тавигдах шаардлага			0	145	0	0
38		Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг	0	10		
39	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, 13.1.8, "Хүнсний аюулгүй	Ажиллагсдыг эрүүл мэндийн үзлэгт оруулахдаа эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ хийж, үзлэгт оруулдаг	0	10		

40	байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.7, 10.1.8 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.1, Хүнсний	Ажилласдын эрүүл мэндийн дэвтэр нь тухайн тушаалд заасан шаардлагыг хангаж байгаа, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн хийгдсэн	0	10		
41	үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 6 дугаар бүлэг 6.1, 6.2	Ажиллагсад нь гар нүүрэндээ ил шарх сорвигүй, халдварт өвчнөөр өвчлөөгүй үзлэг хийж бүртгэл хөтлөдөг	0	10		
42		Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэл хөтлөдөг	0	10		
43	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 6.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4	Ажиллагсад нь ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлдэг	0	10		
44		Үйлдвэрлэлийн болон ариун цэврийн өрөөний гар угаах цэгүүд нь халуун, хүйтэн устай	0	10		
45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1, 10.1.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.6.2, Хүнсний	Угаагуур нь гар, хуруугаар хүрэлцэхгүйгээр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй	0	10		
46	эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4 Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын	Ариун цэврийн өрөөнд гар угаах угаалтууртай, саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай	0	10		
47		Үйлдвэрлэлийн ажлын байранд гар угаах угаалтууртай саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай	0	5		

48	үлгэрчилсэн дүрэм 3.3	Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан	0	5		
49	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.18 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар / халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ бүрэн хангагдсан, ажлын байран дээрээ эдгээрийг бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	10		
50	аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.6, 7.7, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 6.3	Мах, махан бүтээгдэхүүн /хөргөлтийн цехийн/ зөөх, ачих, буулгах дамжлагын ажилчид хөдөлмөр хамгааллын хувцсыг /дулаан бээлий, гутал, хүрэм/ хэрэглэж хэвшсэн	0	10		
51		Үйлдвэрийн байранд гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас /халат, улавч, малгай,г.м / өмсүүлдэг	0	5		
52	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1, 10.1.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 6.6	Ажлын хувцсыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	20		
Гурав. Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлхортон мэрэгчтэй тэмцэх үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	85	0	0
53	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 4 дүгээр бүлэг	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, цэвэрхэн	0	5		
54		Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг	0	5		

55	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 4.1.3	Цэвэрлэгээний бодис, туслах материалыг зориулалтын тусгай шүүгээ, хайрцганд хийх, эсвэл буланд байрлуулж, хаягласан	0	10		
56	Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 4.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.2.9	Ариутгал, халдваргүйтгэлд тухайн үед байгаль орчин, эрүүл мэнд, хүнс, хөдөө аж ахуйн сайдын хамтарсан тушаалаар батлагдсан ариутгал, халдваргүйтгэлийн бодисыг хэрэглэдэг, хэрэглэх заавар нь монгол хэл дээр, зааврын дагуу найруулж хэрэглэдэг, заавартай	0	5		
57	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.2, 6.2.3 Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 4.2	Ажлын байр, талбай, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ажил эхлэх болон явц дунд, төгсгөлд байнга угааж цэвэрлэдэг	0	5		
58	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.2, 6.2.3 Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 3.1.4, 4.2.4	Хутга, багаж хэрэгслийг 80 хэмээс дээш халуун усаар эсвэл бусад аргаар угааж халдваргүйжүүлдэг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	10		
59	Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 4.2.5	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэсний дараа эмгэг төрүүлэгч бичил биетнийг илрүүлэх арчдасын шинжилгээг дотоодын хяналтын лабораторид хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
60		Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	5		

61		Хортон шавьж, мэргэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэх гэрээтэй	0	10		
62	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 MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 5.3	Хортон шавьж, мэргэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, мэргэгчгүйтгэл, шавьжгүйтгэл, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар, зөвшөөрөгдсөн бодисоор хийлгэдэг	0	10		
63		Урьдчилан сэргийлэх, мэргэгчгүйтгэл, шавьжгүйтгэл, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэсэн тухай, бүртгэл хөтлөдөг, баримт байгаа эсэх /ямар бодисоор, ямар аргаар хийсэн тухай протокол, тоошил явуулсан, үр дүнг тооцсон/	0	10		
Дөрөв. Эрүүл ахуйн сургалт, бүтээгдэхүүний хяналт			0	120	0	0
64	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 11.1-11.2	Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, тээвэрлэдэг, түүгээр үйлчилгээ үзүүлдэг хүнсний бүтээгдэхүүн болон хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтныг эрүүл ахуйн, ариун цэврийн сургалтад хамруулдаг, хөтөлбөр төлөвлөгөөтэй	0	20		
65	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 11.1-11.2	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний цуврал бүрт шинжилгээ хийх дотоодын лабораторитой	0	20		
66	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 11.1-11.2	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнд иж бүрэн шинжилгээг улирал бүр хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторит шинжлүүлэн шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	20		

67	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	20		
68		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан, эцсийн бүтээгдэхүүн нь стандартын шаардлага хангасан	0	20		
69	"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	20		
НИЙТ ОНОО			0	680	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 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: