



**№1.5.2.2.ШАР АЙРАГ, ДАРСНЫ
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
Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын чиглэлээр						
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламж			0	225	0	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3, дэх заалт Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/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 CAC/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 графикайн 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	5		
5		Усан хангамжийн систем нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	10		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 5.1, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2,	Зөвхөн ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг, шинжилгээ хийлгэдэг, бүртгэлтэй	0	10		
7	дэх зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Усны хангамж 4.4.1, Усны тухай хуулийн 22.3 ,	Хэсгийн усан хангамжийн эх үүсвэртэй бол худагт эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг 50 метрт тогтоосон	0	10		
8	Ундны ус. 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	10		
10	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2 дүгээр заалт	Бохир ус зайлуулах систем нь 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	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг үйлдвэрийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй /физик хэмжилт/	0	10		
13	Гэрэлтүүлэг 4.4.7	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүн бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар	0	5		

14	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2	Агааржуулалтын систем нь хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн, торон хаалттай	0	10		
15	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/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		
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Шал нь гулгадаггүй, зохих налуутай хийгдсэн	0	5		
17	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн	0	5		
18	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай, цэвэрхэн	0	5		
19	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/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		
20	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, зай завсаргүй цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		
21	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Тааз нь ус уур чийгийг шингээх материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	5		
22	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Тааз нь чийг хуримтлуулаагүй, хөгц, мөөгөнцөр, ургаж үржээгүй, будаг шохой нь хуурч ховхроогүй	0	5		
23	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/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		
24	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Цонхны тавцан нь налуу эсвэл тавиур болгон ашиглах боломжгүй, цэвэрхэн	0	5		
25	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрхэн	0	5		

26	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		
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	Үйлдвэр нь ажиллагсдын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөтэй, хаалга нь хүнс хадгалдаг, боловсруулдаг өрөө рүү шууд онгойдоггүй байх, цэвэрхэн	0	10		
28	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 үнэлэх	0	10		
Хоёр. Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуй, сургалт			0	130	0	0
29		Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг	0	10		
30	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.8, 10.3.2	Ажиллагсдыг эрүүл мэндийн үзлэгт оруулахдаа эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ хийж, үзлэгт оруулдаг	0	10		
31		Ажилласдын эрүүл мэндийн дэвтэр нь тухайн тушаалд заасан шаардлагыг хангаж байгаа, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн хийгдсэн	0	10		
32		Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	10		
33	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, ХБАБХТ хуулийн 7.1.2, 7.1.3, 10.1.2, "Тамхины хяналтын тухай" хуулийн 9.1.6, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10 дугаар зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4	Үйлдвэрийн болон ариун цэврийн өрөөнд байрлах гар угаах цэгүүд нь халуун устай, гар угаах саван, халдваргүйтгэлийн бодис, цаасан салфетка, гар хатаагчтай	0	10		
34		Гар угаах цорго нь бугуй, тохой, хөлөөр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй	0	10		
35		Үйлдвэрлэлийн өрөөнд хоол хүнс идэж уудаггүй, тамхи татдаггүй, хүнсний бус зүйл хадгалаагүй	0	10		
36		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		

37	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 10.4 Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар /халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, бээлий зэрэг/ хараас өөр өнгөөр/ хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	10		
38	SAC/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		
39	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		
40	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		
41	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 SAC/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		
42	"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		
Гурав. Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, угаалга цэвэрлэгээ, хортон			0	140	0	0
43	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		

44	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.3,	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг	0	10		
45	Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.1 дэх заалт	Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бүрэн бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг /шинжилгээний бичигтэй/	0	5		
46	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 дэх заалт	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, цэвэрхэн	0	10		
47	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		
48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх боломжтой, хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	10		
49	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7 дэх заалт	Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх, халдваргүйтгэх, ариутгадаг, зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй	0	10		
50	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1-р зүйл	Ажлын байр, талбай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлийг ажил эхлэх болон явц дунд, төгсгөлд байнга угааж цэвэрлэж хэвшсэн, тэмдэглэлтэй	0	10		
51	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2-р зүйл	Агуулахыг төрөлжүүлэн зохион байгуулсан, цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн байдалд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	10		
52	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		
53	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2-р зүйл	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан, эцсийн бүтээгдэхүүн нь стандартын шаардлага хангасан	0	10		
54	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2-р зүйл	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	5		
55	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2-р зүйл	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэх гэрээтэй	0	10		

56	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, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, мэрэгчгүйтгэл, шавьжгүйтгэл, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар, зөвшөөрөгдсөн бодисоор хийлгэдэг	0	10		
57		Урьдчилан сэргийлэх, мэрэгчгүйтгэл, шавьжгүйтгэл, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэсэн тухай, бүртгэл хөтлөдөг, холбогдох баримт бичигтэй /ямар бодисоор, ямар аргаар хийсэн тухай протокол, тоошил явуулсан, үр дүнг тооцсон /	0	10		
Дөрөв. Бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал, дотоод хяналт			0	80	0	0
58	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1, Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт, MNTR 1:2008-ын 2.1.2 дахь заалт	Бүтээгдэхүүний чанарын асуудал хариуцсан нэгж, албатай	0	10		
59	Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт, MNTR 1:2008-ын 2.1.3 дахь заалт	Үйлдвэрийн дамжлагын болон түүхий эд бэлэн бүтээгдэхүүний хяналтын лабораторитой	0	10		
60	Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт, MNTR 1:2008-ын 2.1.4 дахь заалт	Хяналтын лаборатори нь "Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага" MNS ISO/IEC 17025 стандартын шаардлагыг хангасан	0	20		
61	Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт, MNTR 1:2008-ын 2.1.5 дахь заалт	чанарын алба, нэгж, ажилтан нь бүтээгдэхүүний цуврал бүрийг дотоодын хяналтын лабораторийн сорилтын үр дүнг үндэслэн чанарын гэрчилгээ үйлдэн баталгаажуулж, худалдаа үйлчилгээнд гаргадаг	0	20		
62	Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт, MNTR 1:2008-ын 2.1.6 дахь заалт	Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид улиралд нэгээс доошгүй удаа, эсхүл шинээр үйлдвэрлэл эхэлсэн, үйлдвэрлэл удаан хугацаагаар завсарласны дараа үргэлжилсэн үед хийлгэдэг	0	10		
63	Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт, MNTR 1:2008-ын 2.1.6 дахь заалт	Шинэ түүхий эд хүлээн авсан тохиолдол бүрт иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид хийлгэж шаардлага хангасан нөхцөлд үйлдвэрлэлд хэрэглэдэг	0	10		

НИЙТ ОНОО	0	575	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: