



**№1.9.2.ЗАЙРМАГНЫ 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
Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын чиглэлээр						
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламж			0	265	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 SAC/RCP 1:2003 4.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.1	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, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.4	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 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Техникийн үйлчилгээ цэвэрлэгээ 5.1, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.4	Эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагыг хангасан өрөө тасалгаагаар хангагдсан, хүнс бохирдуулах нөхцөл бүрдээгүй, нэг чигийн урсгалтай	0	10		
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хог хаягдлын тухай хуулийн 14.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 6.4	Хог хаягдлыг ангилан ялгаж, тусгай цэгт түр хадгалж графикайн дагуу зайлуулдаг, бүртгэл хөтөлдөг, гэрээтэй	0	10		
5	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		
6		Усан хангамжийн систем нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	10		
7	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		
8	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Усны хангамж 4.4.1, Усны тухай	Хэсгийн усан хангамжийн эх үүсвэртэй бол худагт эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг 50 метрт тогтоосон	0	10		
9	хуулийн 22.3, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS0900:2018	Ундны ус хадгалах савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг бүртгэл хөтлөлт	0	10		
10		Ус хадгалах, зөөх сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	10		
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дүгээр зүйл	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт 80 хэмийн халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой	0	10		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2 дүгээр заалт Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Бохир ус	Бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон, стандартын шаардлага хангасан	0	10		

13	САС/РСР 1:2003 Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.2	Төвлөрсөн бус ариун цэврийн байгууламжтай бол стандартын дагуу барьж ашигладаг	0	10		
14	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3, 6.2, 7.1	Халаалтын систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон, эсхүл хэсгийн халаалттай, галлагааны хэсэг нь үйлдвэр, агуулахаас тусад нь зохион байгуулсан	0	10		
15		Ердийн галлагаатай, тусдаа өрөөтэй шаардлага хангасан утаагүй түлш хэрэглэдэг.	0	10		
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS САС/РСР 1:2003 гэрэлтүүлэг	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг үйлдвэрийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй /физик хэмжилт/	0	10		
17	4.4.7, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.5	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүн бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар	0	5		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS	Агааржуулалтын систем нь хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн, торон хаалттай	0	10		
19	САС/РСР 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт 4.4.5 заалт, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.4	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ -аар зөв суурилуулсан, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн /физик хэмжилт/	0	10		
20	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2 заалт,	Шал нь гулгадаггүй, зохих налуутай хийгдсэн	0	5		
21	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS САС/РСР 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2,	Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн	0	5		
22	Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.9	Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай, цэвэрхэн	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	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, угааж, цэвэрлэхэд хялбар, халдваргүйтгэлийн бодисонд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	5		
24	Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.10	Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, зай завсаргүй цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		
25	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	Тааз нь ус уур чийгийг шингээх материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	5		
26	Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.11	Тааз нь чийг хуримтлуулаагүй, хөгц, мөөгөнцөр, ургаж үржээгүй, будаг шохой нь хуурч ховхроогүй	0	5		
27	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	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй /онгойдог хэсгээрээ торон хаалттай/, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		
28	Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.12	Цонхны тавцан нь налуу эсвэл тавиур болгон ашиглах боломжгүй, цэвэрхэн	0	5		
29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2 , 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрхэн	0	5		
30	Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.13	Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай	0	5		
31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6. 2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим	Үйлдвэр нь ажиллагсдын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөтэй, хаалга нь хүнс хадгалдаг, боловсруулдаг өрөө рүү шууд онгойдоггүй байх, цэвэрхэн	0	10		

32	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 газрын эрүүл ахуйн нөхцөлийг шалгах хяналтын хуудсаар үзэх/	0	10		
Хоёр. Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуй, сургалт			0	165	0	0
33		Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг	0	10		
34		Ажиллагсдыг эрүүл мэндийн үзлэгт оруулахдаа эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ хийж, үзлэгт оруулдаг	0	10		
35	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7, 10.1.8, 10.3.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Эрүүл мэндийн байдал 7.1, 7.2,	Ажилласдын эрүүл мэндийн дэвтэр нь тухайн тушаалд заасан шаардлагыг хангаж байгаа, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн хийгдсэн	0	10		
36	Эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны А/145 тоот тушаал	Ажилчид ил шархгүй, идээт үрэвсэлгүй, халдварт өвчнөөр өвчилсөн шинж тэмдэггүй, эрүүл байх бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
37		Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	10		
38	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, 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	20		
39		Гар угаах цорго нь бугуй, тохой, хөлөөр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй,	0	10		
40		Үйлдвэрлэлийн өрөөнд хоол хүнс идэж уудаггүй, тамхи татдаггүй, хүнсний бус зүйл хадгалаагүй	0	10		
41		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		

42	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, 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	0	10		
43	Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.4	Ажиллагсад нь гарын хумс ургуулж будаагүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлдэг	0	10		
44	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний 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 үлгэрчилсэн дүрмийн 6.3	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		
45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.3	Үйлдвэрийн байранд гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас /халат, улавч, малгай/ өмсүүлдэг	0	5		
46	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.3	Ажлын хувцасыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	10		
47	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	10		
48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 15.4, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7, дэх заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Мэдлэг хариуцлага 10.1, Сургалтын хөтөлбөр 10.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 11	Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, хүнсний бүтээгдэхүүн, хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтныг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтанд хамруулдаг бүртгэл хөтөлдөг /сургалтын зардалыг оны эхэнд баталдаг/	0	10		
Гурав. Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, угаалга цэвэрлэгээ			0	125	0	0

49	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, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 5	Тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх боломжтой хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	10		
50	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.1.5, 4.21, 4.2.3, 4.2.4	Их цэвэрлэгээ, байнгын болон өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээ хийх хуваарьтай, цэвэрлэгээг тогтмол хийж, бүртгэл хөтөлдөг, хяналт тавьдаг	0	10		
51	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.3, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.1.2, 4.1.3	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиурыг хэрэглэх бүрийн өмнө угааж, халдваргүйжүүлдэг	0	10		
52	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 дэх заалт, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.2.1, 4.1.1	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг	0	5		
53	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1-р зүйл	Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бүрэн бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг /шинжилгээний бичигтэй/	0	5		
54	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 дэх заалт, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.2.1, 4.1.1	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, цэвэрхэн	0	10		
55	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1-р зүйл	Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг	0	10		
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1-р зүйл	Үйлдвэрлэлд ашиглах сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэн, халдваргүйтгэж, ариутгадаг, зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй	0	10		
57	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1-р зүйл	Ажлын байр, талбай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ажил эхлэх болон явц дунд, төгсгөлд байнга угааж цэвэрлэж хэвшсэн, тэмдэглэлтэй	0	10		

58	6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1-р зүйл	Хөргөгч хөлдөөгч камер, агуулах, тээврийн хэрэгслийг 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	10		
60	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХТ хуулийн 10.1.6, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR2:2011-ын 12.14, 4.6	Автомат биш тоног төхөөрөмжтэй үед цэвэрлэж угаасны дараа бүтээгдэхүүн хүрэлцэх гадаргуугаас эмгэг төрүүлэгч бичил биетнийг илрүүлэх арчдасын шинжилгээ хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
61		Тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэсний дараа химийн бодисын үлдэгдлийг шалгадаг, бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
62	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтаар угаалга цэвэрлэгээ халдваргүйжүүлэлтийн байдалд хийсэн эрүүл зүйн арчдас шинжилгээгээр шаардлага хангасан	0	10		
Дөрөв. Бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал, дотоод хяналт			0	120	0	0
63	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003, Хүлээн авч буй материалд тавих шаардлага 5.3	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлтийн шаардлагыг хангасан тухай итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээний дүн, баталгаажилтын баримт бичигтэй, шаардлага хангасан.	0	10		
64	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR2:2011-ын 10.1	Эрүүл ахуй, аюулгүй үзүүлэлтийн шаардлагыг хангасан, зориулалтын материалаар хийсэн сав, баглаа боодол хэрэглэдэг,	0	10		
65	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2-р зүйл, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS0900:2018	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан худгийн ус, шугамын усны дээж нь стандартын шаардлага хангасан	0	10		

66	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		
67	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 8.4, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR2:2011-ын 3.9	Үйлдвэр нь дотоодын чанарын хяналтын лабораторитой, хяналтын лаборатори нь MNS ISO/IEC 17025 "Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан	0	20		
68	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR2:2011-ын 5.4.2	Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид жилд 2-оос доошгүй удаа хийлгэдэг	0	20		
69	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.4,	Бүтээгдэхүүний цуврал бүрийн лабораторийн шинжилгээ, сорилтын дүнд үндэслэн бүтээгдэхүүнийг худалдаа, үйлчилгээнд нийлүүлэх нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	20		
70	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.9, 13.1.10	50 ба түүнээс дээш ажилтантай бол эрүүл ахуйн асуудал хариуцсан ажилтантай эсхүл 50 ба түүнээс доош ажилтантай бол гэрээгээр зөвлөх эрүүл ахуйчтай	0	10		
71	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.3, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 1.5	Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэмд нийцүүлэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулан баталж, мөрдөж ажилладаг.	0	10		
Тав. Бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт			0	40	0	0
72	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.4, 8.6, 8.7, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний	Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан /температур, харьцангуй чийглэг хэмжилтээр/ төрөлжсөн агуулахтай	0	10		
73	Агуулахад температур, харьцангуй чийг хэмжигчийг байрлуулж, өдөрт 2-доошгүй удаа хэмжилт хийж, бүртгэл хөтөлдөг		0	5		

74	үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR2:2011-ын 11.2,	Бүтээгдэхүүнийг бүлэглэн, ангилж төрөлжүүлэн байршуулж, хураасан, хаяг тэмдэглээтэй, зориулалтын тавцан тавиур, шаттай, бат бөх хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн	0	5		
75	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний түргэн муудах, эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага". MNS 5343:2011	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг, тавиур, чингэлэг, тээвэрлэхэд зориулсан хайрцаг, сав хэрэглэдэг эсхүл гэрээгээр тээвэрлүүлдэг/	0	10		
76	стандарт, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.8,8.9	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шинж чанарт сөрөг нөлөө үзүүлэх ачаатай хольж тээвэрлээгүй /Гоо сайхан, ахуйн химийн бүтээгдэхүүн, халдваргүйтгэлийн бодис гэх мэт/	0	10		
Зургаа. Хортон шавжтай тэмцэх үйл ажиллагаа			0	35	0	0
77		Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	5		
78	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн болон	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэх гэрээтэй эсэх	0	10		
79	үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 9.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 стандартын 5.3, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 7	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, мэрэгчгүйтгэл, шавьжгүйтгэл, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар, зөвшөөрөгдсөн бодисоор хийлгэдэг	0	10		
80		Урьдчилан сэргийлэх, мэрэгчгүйтгэл, 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		
НИЙТ ОНОО			0	750	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: