



**№3.11.2.СУВИЛЛЫН ЭРҮҮЛ АХУЙ, ХАЛДВАР
ХАМГААЛЛЫН ДЭГЛЭМИЙГ 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 |
| 1. Барилга байгууламж, орчны эрүүл ахуйн шаардлага | | | 0 | 68 | 0 | 0 |
| 1 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, MNS 6392:2013 стандартын 4.2.1 | Сувилал нь зориулалтын байртай | 0 | 5 | | |
| 2 | Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2013 стандартын 11.1.2 | Сувилал нь 5га-гаас багагүй /рашаан ашиглаж байгаа бол 15 га/ эдэлбэр газартай | 0 | 5 | | |
| 3 | Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.1.6 | Гадна орчны талбайн гэрэлтүүлэг хангалттай | 0 | 3 | | |
| 4 | Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2013 стандартын С хавсралт | Эмчилгээ, сувилгаа, дэмжих үйлчилгээний тасаг нэгжүүд нь стандартад заасан шаардлагатай өрөө тасалгаануудаар хангагдсан | 0 | 5 | | |

| | | | | | | |
|----|--|--|---|---|--|--|
| 5 | Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 5.1 | Усан хангамж нь төвлөрсөн болон хэсгийн системд холбогдсон /эмийн сан, гал тогоо нь тусдаа байртай бол үүнд хамруулж үнэлнэ/ | 0 | 3 | | |
| 6 | Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 6.1 | Ариун цэврийн байгууламж нь төвлөрсөн болон хэсгийн системд холбогдсон | 0 | 3 | | |
| 7 | Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.2.13 | Үйлчлүүлэгчийн өрөөнд ариун цэврийн өрөөгүй бол 10 эрэгтэй үйлчлүүлэгчдэд 1 суултуур, 1 шээлтүүр, 8 эмэгтэй үйлчлүүлэгчдэд нэг суултуур бүхий ариун цэврийн өрөөтэй | 0 | 5 | | |
| 8 | Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.2.13. | Ариун цэврийн өрөө нь 1 суултуурт 1,1x1,6 метр зай хэмжээтэй, хаалга нь гадагшаа онгойдог | 0 | 5 | | |
| 9 | Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.3.1, 4.3.2 | Настан, хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэдэд зориулагдсан шат, ариун цэврийн өрөө, суултуур, хана дагасан бариул, тэргэнцэр гэх мэт тусгай зориулалтын хэрэгслээр хангагдсан | 0 | 3 | | |
| 10 | Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2013 стандартын 11.8.4 | Хүүхдийн сувилал нь хүүхдийн нас, биед тохирсон сандал ширээ, угаагуур, суултууртай | 0 | 5 | | |
| 11 | Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.4.2 | Сувилуулагчийн болон эмчилгээний өрөөнүүд нь 20 хэмийн дулаантай | 0 | 3 | | |
| 12 | Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2013 стандартын 11.1.10, 11.2.3 | Ажлын байрны дотор хана, таазны будаг шохой ховхроогүй, ан цавгүй, тоос тортоггүй, цэвэрлэгээ халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой | 0 | 5 | | |
| 13 | Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 6.7 | Ариун цэврийн төвлөрсөн болон хэсгийн байгууламжид холбогдоогүй бол энгийн бие засах газар нь сувиллын байрнаас 30м-ээс холгүй зайд гэрэлтүүлэгтэй, хүрч очих замыг тэгшилж зассан | 0 | 3 | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|----------|------------|----------|----------|
| 14 | Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын 7-р зүйл | Энгийн бие засах газар /нүхэн жорлон/ нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан | 0 | 5 | | |
| 15 | Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын 7-р зүйл. | Бохирын цооног /угаадасны нүх/ нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан | 0 | 5 | | |
| 16 | Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3 | Байгууллагын гадна орчны 50м хүртэлх газрын хог хаягдлыг цэвэрлэж, ногоон байгууламжийн арчилгааг хийсэн, халтиргаа гулгаагүй, цэвэрхэн | 0 | 5 | | |
| 2. Байгалийн эмчилгээ /рашаан, шавар, ус/ -ний хүчин зүйлийг түшиглэдэг сувилалд тавих шаардлага | | | 0 | 221 | 0 | 0 |
| 17 | Усны тухай хуулийн 22 дугаар зүйлийн 22.10.1 | Рашааны орд, эх булгийн эргэн тойронд 100 метрийн зайд эрүүл ахуйн бүсийг тогтоож, хашаажуулсан | 0 | 5 | | |
| 18 | Усны тухай хуулийн 22 дугаар зүйлийн 22.10.2 | Эрүүл ахуйн бүсийн эргэн тойронд 200 метрээс доошгүй зайд хориглолтын бүсийг тогтоож, тэмдэгжүүлсэн | 0 | 5 | | |
| 19 | Усны тухай хуулийн 22 дугаар зүйлийн 22.11, 22.12, 22.13 | Эрүүл ахуйн, хориглолтын, хязгаарлалтын бүсэд хориглосон үйл ажиллагаа явуулдаггүй | 0 | 10 | | |
| 20 | "Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.1 | Эмчилгээний шаврыг тоосгон болон төмөр бетон хийцтэй саванд хадгалдаг | 0 | 3 | | |
| 21 | "Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.1 | Эмчилгээнд хэрэглэх шаврыг дулааны улиралд 15-20 хэмээс ихгүй, өвлийн улиралд 5-6 хэмээс багагүй хэмд хадгалдаг | 0 | 3 | | |
| 22 | "Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.1 | Шаврыг 20-30см зузаан нуурын ус юмуу давсны уусмалын үе дор хадгалдаг | 0 | 3 | | |
| 23 | "Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.2 | Эмчилгээнд хэрэглэх шаврын хадгалалтын горимыг баримтлан 1 жилээс дээш хугацаагаар хадгалаагүй | 0 | 3 | | |
| 24 | "Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.3 | Хэрэглэсэн шаврыг төлжүүлэн дахин хэрэглэх тохиолдолд 5-25 хэмд хадгалдаг | 0 | 3 | | |

| | | | | | | |
|---|---|--|----------|-----------|----------|----------|
| 25 | "Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 5.1 | Эмчилгээний шаврын физик, химийн шинж чанар болон аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүдийг тодорхойлуулсан, тэдгээр нь стандартын шаардлага хангасан | 0 | 10 | | |
| 3. Төвлөрсөн бус ундны ус хангамжийн эх үүсвэрийн хяналт | | | 0 | 40 | 0 | 0 |
| 26 | Усны тухай хуулийн 22.3 | Ундны ус хангамжийн эх үүсвэрт эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүс тогтоож, хашаажуулсан | 0 | 10 | | |
| 27 | Усны тухай хуулийн 22.3. | Ундны ус хангамжийн эх үүсвэрт энгийн хамгаалалтын бүс тогтоож, тэмдэгжүүлсэн | 0 | 10 | | |
| 28 | Ус хангамж, гадна сүлжээ байгууламж БНБД 40-02-16 | Эх үүсвэрийн худгийн барилга байгууламж эрүүл ахуйн шаардлага хангасан | 0 | 5 | | |
| 29 | БОНХАЖ,БХБ-ын сайдын 2015 оны А-230/127-р хамтарсан тушаалын хавсралтын 3.9 | Хамгаалалтын бүсэд мод бут огтлох, элс хайрга чулуу авах үйл ажиллагаа явуулах болон бохир ус, хог хаягдлаар бохирдуулаагүй | 0 | 5 | | |
| 30 | Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал. Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 0900:2018 стандартын 7.1 | Ундны усанд рН, булингар, E.Coli, нянгийн тоог улиралд 1 удаа итгэмжлэгдсэн лабораторид шинжлүүлсэн | 0 | 10 | | |
| 4. Халдварын сэргийлэлт, хяналтын нийтлэг чиг үүрэг | | | 0 | 48 | 0 | 0 |
| 31 | ЭМС-ын 2018 оны А/142 дугаар тушаалын хавсралтын 2 дугаар зүйл /Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2013 стандартын А хавсралт/ | 50 ба түүнээс дээш ажиллагсадтай бол эрүүл ахуйн асуудал хариуцсан мэргэжлийн ажилтантай /50 хүртэл ортой бол хавсарч болно/ | 0 | 10 | | |
| 32 | ЭМС-ын 2014 оны 186-р тушаалын I хавсралтын 5.1.6 | Халдвар судлагч эмчтэй | 0 | 10 | | |
| 33 | ЭМС-ын 2017 оны А/169 дүгээр тушаалын I хавсралт | Халдварын сэргийлэлт, хяналтын чиглэлээр дотоод хяналтын үнэлгээний хуудсууд ашиглан, үйл ажиллагаагаа үнэлж, холбогдох арга хэмжээг авч ажиллаж хэвшсэн | 0 | 5 | | |
| 34 | ЭМС-ын 2014 оны 186-р тушаалын 5.1.7 | ЭТҮХХ-аас сэргийлэх чиглэлээр эмч, мэргэжилтнүүдэд сургалт хийж, мэргэжил арга зүйн зөвлөлгөөгөөр хангаж ажилладаг | 0 | 3 | | |
| 35 | ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын 3-р хавсралт | Ажилтнууд хувийн хамгаалах хувцас, хэрэгслийг зориулалтын дагуу, зөв хэрэглэдэг | 0 | 5 | | |

| | | | | | | |
|-------------------------------|--|--|----------|-----------|----------|----------|
| 36 | Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2013 стандартын 12.6. ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын VIII хавсралтын 3.3, 3.4, VI хавсралт | Сувилал нь тусламж, үйлчилгээндээ нэг удаагийн зориулалтын багаж, материалыг хэрэглэдэг, давтан хэрэглэхээс сэргийлж нөөцийг бүрдүүлсэн | 0 | 5 | | |
| 37 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын XII хавсралтын 6.6.1, 6.7 | Хөндлөнгийн хяналтын эрүүл зүйн шинжилгээгээр цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, ариутгалын чанар шаардлага хангасан | 0 | 10 | | |
| 5. Гарын эрүүл ахуй | | | 0 | 26 | 0 | 0 |
| 38 | ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 1.4 | Үзлэгийн, тариа, сэргээн засах зэрэг ажилбарын өрөө болон ариун цэврийн өрөөнд мэдрэгчтэй эсвэл хөл, тохойг ашиглан нээж хаах ажиллагаатай гарын угаалтууртай | 0 | 5 | | |
| 39 | ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 1.2 | Гар угаахад нянгийн эсрэг шингэн саван, спиртэн суурьтай халдваргүйжүүлэх бодисыг хэрэглэдэг, нөөцтэй | 0 | 5 | | |
| 40 | ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 1.2. | Гар угаахад олон хэрэглээтэй даавуун алчуур, гар хатаагч сэнсийг ашигладаггүй | 0 | 5 | | |
| 41 | ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 2.1 | Гар угаах дараалал, санамж, анхааруулга бүхий зурагт хуудсыг гарын угаагуур бүрийн дэргэд байрлуулсан | 0 | 3 | | |
| 42 | ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 1.3 | Эрүүл мэндийн ажилтан ажил, үүргээ гүйцэтгэхдээ 5 мөчид гарыг угааж, халдваргүйтгэдэг | 0 | 5 | | |
| 43 | ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын I хавсралтын 1.5 | Төвлөрсөн болон хэсгийн усан хангамжгүй бол гар угаахад хүрэлцэхүйц ус нөөцөлсөн | 0 | 3 | | |
| 6. Угаалга, цэвэрлэгээ | | | 0 | 19 | 0 | 0 |
| 44 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын IX хавсралтын 2 дугаар хэсэг | Угаалгын газар нь нэг чигийн урсгалтай, бохир, цэвэр хэсэгтэй | 0 | 5 | | |
| 45 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын IX хавсралтын 2.2 | Угаалгын газар ус хангамжийн төвлөрсөн системд холбогдоогүй бол угаалгын үйлчилгээнд хүрэлцэхүйц ус нөөцлөх савтай, ус зөөвөрлөх, халаах хэрэгслээр хангагдсан | 0 | 5 | | |
| 46 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын IX хавсралтын 2.5 | Угаалганд ирсэн материалыг халдвартай, бохир, гал тогооны, эмчлүүлэгчийн, ажилчдын гэж ялган ангилж, угаадаг | 0 | 3 | | |

| | | | | | | |
|------------------------------------|---|---|----------|-----------|----------|----------|
| 47 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын 9 дүгээр хавсралтын 3 дугаар хэсэг, Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2013 стандартын 10.6.6, 10.6.7 | Үйлчлүүлэгч сувиллаас гарсаны дараа хөнжил, гудас, дэрийг физикийн аргаар, орны бүтээлэг, матрац, гудасны хүүдий, хөнжлийг тухай бүр угааж цэвэрлэдэг | 0 | 3 | | |
| 48 | Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 7.1.5 | Өрөө бүрийн цэвэрлэгээний материал /шалны мод, хувин, алчуур /тус тусдаа, өрөө дамжуулан хэрэглэдэггүй | 0 | 3 | | |
| 7. Ариутгал, халдваргүйтгэл | | | 0 | 76 | 0 | 0 |
| 49 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 3.4 | Төвлөрсөн ариутгалын хэсгийн өрөөнүүд нь нэг чиглэлийн урсгалтай, бохир, цэвэр, ариун гэсэн 3 бүстэй | 0 | 5 | | |
| 50 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II | Ариутгалын хэсгийн өрөөний шал нь резинэн хулдаас | 0 | 3 | | |
| 51 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 3.6. | Хана, шаазан хавтан эсвэл тосон будагтай тааз нь эмульсэн өнгөлгөөтэй | 0 | 3 | | |
| 52 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 3.10 | Ариутгалын хэсэг нь тусламж, үйлчилгээний төрөл, багаж материалын тоо, овор хэмжээнээс хамааран ариутгалын тоног төхөөрөмжүүдээр бүрэн хангагдсан | 0 | 5 | | |
| 53 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 3.12 | Автоклавын даралт, хэмийн хэмжүүрийг баталгаажуулсан. /Автомат программтай автоклавт хамаарахгүй/ | 0 | 3 | | |
| 54 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 4.2 | Ариутгалын тасаг хэсэгт ажиллах эмнэлгийн мэргэжилтэн нь халдварын сэргийлэлт, халдваргүйтгэл, ариутгал, шавжгүйтгэл, мэргэчгүйтгэлийн чиглэлээр сургалтанд хамрагдсан гэрчилгээтэй | 0 | 5 | | |
| 55 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 6.7 | Ариутгалын чанарыг химийн болон техникийн хяналтаар өдөр бүр шалгадаг | 0 | 3 | | |
| 56 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 6.5 | Ариутгалын чанарыг биологийн индикатороор улиралд нэг удаа шалгадаг | 0 | 5 | | |
| 57 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын 2 дугаар хавсралтын 3.2 | Ариутгалын хэсгийг зохион байгуулах боломжгүй бол мэргэжлийн байгууллагаар гүйцэтгүүлэх гэрээтэй /Гэрээ, хүлээлгэн өгсөн, хүлээн авсан бүртгэлтэй/ | 0 | 5 | | |

| | | | | | | |
|----------------------------------|--|--|----------|-----------|----------|----------|
| 58 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын 2 дугаар хавсралтын 5 | Ариутгасан материалын хадгалах хугацаа хүчинтэй, сав баглааны бүрэн бүтэн байдал алдагдаагүй, зөв хадгалсан | 0 | 10 | | |
| 59 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын 2 дугаар хавсралтын 5 дугаар зүйлийн 1 | Халдварын эрсдэл багатай гэмтээгүй арьс салсттай хүрэлцдэг багаж, хэрэгслийг (бумба, ванн) халдваргүйжүүлэх бодистой бүлээн усанд сайтар угааж, цэвэр усаар зайлж хатаан, халдваргүйтгэдэг | 0 | 5 | | |
| 60 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын 2 дугаар хавсралтын 5 дугаар зүйлийн 2 | Чагнуур, халууны шил, даралтны аппарат, чанд авиа болон физик эмчилгээний тоног төхөөрөмжийн датчик зэргийг 70 хувийн спирт болон зориулалтын халдваргүйжүүлэх бодисоор цэвэрлэж арчдаг | 0 | 5 | | |
| 61 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 7.2 | Улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, тухайн онд хэрэглэх химийн бодисын жагсаалтад орсон химийн бодисыг ариутгал, халдваргүйтгэлд хэрэглэдэг, нөөцтэй | 0 | 3 | | |
| 62 | Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 7.1.5, ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын II хавсралтын 4.12, 7.4 | Халдваргүйтгэлийн бодисыг зааврын дагуу бэлтгэж, бодисын үйлчлэх хугацааг мөрддөг | 0 | 10 | | |
| 63 | Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага. MNS 6392:2013 стандартын 10.1 | Мэргэжлийн байгууллагаар шавжгүйтгэл, мэрэгчгүйтгэлийг хийлгэх гэрээтэй | 0 | 3 | | |
| 64 | Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага. MNS 6392:2013 стандартын 10.1. | Шавжгүйтгэл, мэрэгчгүйтгэлийг жилд 2-оос доошгүй удаа хийлгэсэн | 0 | 3 | | |
| 8. Хог хаягдлын менежмент | | | 0 | 27 | 0 | 0 |
| 65 | ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 3.5 | Хог хаягдлын уут, савыг байршуулсан газарт ангилан ялгалтын заавар байрлуулсан | 0 | 3 | | |
| 66 | ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 2,3,4 дүгээр зүйл | Хог хаягдлыг цуглуулах уут, сав /өнгийн уут, хогийн сав, уут тогтоогч, аюулгүй хайрцаг/ нь хог хаягдлын ангилалд тохирох шаардлага хангасан, тэмдэг тэмдэглэгээтэй, хүрэлцээтэй | 0 | 3 | | |
| 67 | ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын I хавсралт | Ангилан ялгалтын зааврын дагуу зөв ангилж цуглуулсан | 0 | 5 | | |

| | | | | | | |
|--|--|--|----------|-----------|----------|----------|
| 68 | ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 1.3 | Ууттай хог хаягдлыг түр хадгалах байр хүртэл зөөвөрлөхдөө тагтай, бариултай, "Биоаюултай" таних тэмдэг бүхий саванд хийдэг | 0 | 3 | | |
| 69 | ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 5.4, 5.5 | Хог хаягдлыг түр хадгалах байр /цэг/ нь эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын шаардлага хангасан | 0 | 5 | | |
| 70 | ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 5.4.11 | Хог хаягдал устгах нэгдсэн байгууламжгүй орон нутгийн эмнэлгийн түр хадгалах байр нь халдвартай хог хаягдлыг халдваргүйжүүлэх хэсэгтэй ба хог хаягдлыг халдваргүйжүүлдэг | 0 | 5 | | |
| 71 | Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа 5232:2013 стандартын 11.1.13 | Ахуйн хог хаягдлын цэгийг зонхилох салхины доод зүгт 15-20 м зайд байрлуулж, 48 цагийн дотор зайлуулдаг | 0 | 3 | | |
| 9. Тусгаарлан сэргийлэлт | | | 0 | 16 | 0 | 0 |
| 72 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын VII хавсралтын 1.3 | ОУЭМД-ээр зохицуулагддаг ХӨ, тархах эрсдэл өндөртэй, өндөр хоруу чанартай үүсгэгчээр үүсгэгдсэн халдвартай үйлчлүүлэгчийг тусгаарлах өрөөтэй | 0 | 5 | | |
| 73 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын VII хавсралтын 3.2 | Тусгаарлах өрөө нь халдвараас сэргийлэх дэглэмийн дагуу 3 бүстэй | 0 | 5 | | |
| 74 | ЭМС-ын 2008 оны 145 дугаар тушаалын 1 хавсралтын 5.1.4 | Олныг хамарсан халдварт өвчний үед авах хариу арга хэмжээний /эм урвалж, ХХХ, халдваргүйтгэлийн бодис г.м/ бэлэн байдал хангагдсан | 0 | 3 | | |
| 75 | ЭМС-ын 2014 оны 187 дугаар тушаалын VII хавсралтын 3.2.2, 3.4 | Хамгаалах хувцас хэрэгсэл өмсөх, тайлах дарааллыг ногоон болон шар бүсэд байрлуулж, зөв хэрэглээний дадлыг хэвшүүлсэн | 0 | 3 | | |
| 10. Эрүүл мэндийн ажилтныг халдвараас сэргийлэх арга хэмжээ | | | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 76 | ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын IV хавсралтын 2.4 | Эмнэлгийн мэргэжилтнүүдийг тархвар судлалын заалтаар болон сайн дурын хэлбэрээр дархлаажуулах ажлыг зохион байгуулсан | 0 | 5 | | |
| 77 | ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын IV хавсралтын 2.3, 2018 оны А/288 дугаар тушаалын III хавсралтын 1.3, 2.1 | Шинээр орох ажилтныг сүрьеэ, халдварт саа, сахуу, хөхүүл ханиад, татран, вируст гепатит В-ийн дархлаажуулалтад болон ВГВ, ВГС-ийн илрүүлэгт хамрагдсан | 0 | 3 | | |
| 78 | ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын IV хавсралтын 2.7.4 | Ажилтны эрүүл мэндийн байдалд үнэлгээ хийж, эрүүлжүүлэх арга хэмжээ авдаг | 0 | 3 | | |

| | | | | | | |
|--|--|--|----------|-----------|----------|----------|
| 79 | ЭМС-ын 2017 оны А/145 дугаар тушаалын 2.1 | Эмийн сан, хоол үйлдвэрлэлийн ажилтнуудыг урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд хуваарийн дагуу хамруулдаг | 0 | 5 | | |
| 80 | ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын 4 дүгээр хавсралтын 2.6 | Бүх, тасаг нэгжийг өртөлтийн дараах сэргийлэлтийн анхны тусламж үзүүлэхэд шаардлагатай эм, хэрэгсэл бүхий цомгоор хангасан | 0 | 5 | | |
| 81 | ЭМС-ын 2014 оны 187-р тушаалын 4 дүгээр хавсралтын 2.7, ЭМС-ын 2018 оны А/288 дугаар тушаалын III хавсралтын 4.2 | Ажилтан цусаар дамжих халдварын эрсдэлд өртсөн үед өртөлтийн дараах сэргийлэлтийн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлсэн | 0 | 3 | | |
| 11. Лабораторид тавих нэмэлт шаардлага | | | 0 | 16 | 0 | 0 |
| 82 | Эмнэлзүйн лабораторийн аюулгүй ажиллагаа MNS 6616:2016 стандартын 7.1 | Лаборатори нь сувиллын бусад хэсгээс галд тэсвэртэй материалаар тусгаарлагдсан | 0 | 5 | | |
| 83 | Эмнэлзүйн лабораторийн аюулгүй ажиллагаа MNS 6616:2016 стандартын 5.3, 5.3.2, 5.5.1 | Лабораторийн ажлын өрөөнүүд цэвэрхэн, тухайн өрөөнд хийгдэх ажилд хамааралгүй /хоол унд, аяга, гоо сайхны г.м/ эд зүйлсгүй | 0 | 3 | | |
| 84 | Эмнэлзүйн лабораторийн аюулгүй ажиллагаа MNS 6616:2016 стандартын 4.2.1 | Лабораторийн өрөө бүрт гар угаах нөхцөл бүрдүүлсэн | 0 | 3 | | |
| 85 | Эмнэлзүйн лабораторийн аюулгүй ажиллагаа MNS 6616:2016 стандартын 6.3.2 | Химийн хорт болон аюултай бодис, урвалж оношлуурууд нь шаардлага хангасан хаяг, шошготой | 0 | 5 | | |
| 12. Сувиллын цогцолборын эмийн санд тавих шаардлага | | | 0 | 14 | 0 | 0 |
| 86 | “Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандартын 15.2 | Эмийн сангийн өрөө тасалгаа нь 15-25 хэмийн дулаантай | 0 | 5 | | |
| 87 | “Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандартын 15.2. | Эмийн сангийн өрөө тасалгааны агаарын харьцангуй чийглэг 30-60% | 0 | 3 | | |
| 88 | “Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандартын 15.2, | Өрөө тасалгаа нь нарны шууд тусгалаас хамгаалагдсан | 0 | 3 | | |
| 89 | “Эмийн санд тавих нийтлэг шаардлага” MNS 5260:2015 стандартын 15.10 | Эмийн санд найруулсан эм, бэлдмэлийг савлах шил савны угаалт, ариутгалын байдлыг тогтмол шалгаж, тэмдэглэл хөтөлдөг | 0 | 3 | | |
| 13. Сувиллын хоол үйлдвэрлэл | | | 0 | 87 | 0 | 0 |

| | | | | | | |
|----|---|---|---|---|--|--|
| 90 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.1 | Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн шат дамжлалгыг нэг чигийн урсгалтайгаар зохион байгуулсан | 0 | 5 | | |
| 91 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.13 | Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой нь бүрэн битүүмжлэгдсэн | 0 | 3 | | |
| 92 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.18 | Хоол үйлдвэрлэл, бүх өрөөний чийдэн, гэрэлтүүлэгийн хэрэгсэл хагарч, гэмтэх үедээ хоол бүтээгдэхүүн бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй | 0 | 3 | | |
| 93 | Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 8.1.3 | Хүнсний төрөлжсөн /түүхий бүтээгдэхүүн, хуурай хүнс, махны г.м/ агуулахтай | 0 | 3 | | |
| 94 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал"-ын 4.3.7 | Хоол үйлдвэрлэлийн болон агуулахын дотор хана, шал, таазанд чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй, ан цав, зай завсаргүй, цэвэрхэн | 0 | 3 | | |
| 95 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.7.4 | Цонх нь хорхой, шавж орохоос сэргийлсэн торон хаалттай, салгаж авч цэвэрлэхэд хялбар байдлаар хийгдсэн, цэвэрхэн | 0 | 3 | | |
| 96 | MNS 6392:2013 стандартын 8.1.5, Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS 599:2009 стандартын 4.1 | Эмчилгээний хоолны тогоочтой | 0 | 5 | | |
| 97 | Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS 5991:2009 стандартын 4.2 | Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн эмчилгээний хоолны 7 хоногийн үлгэрчилсэн цэстэй байна | 0 | 3 | | |
| 98 | Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS 5991:2009 стандартын 4.2. | Хоол бүрт жор, технологийн картыг боловсруулан батлаж мөрддөг | 0 | 3 | | |

| | | | | | | |
|-----|--|--|---|---|--|--|
| 99 | Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS 5991:2009 стандартын 4.3 | Эмчилгээний хоолны тэжээллэг чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдалд мэргэжлийн байгууллагаар улиралд 1 удаа үнэлгээ, дүгнэлт хийлгүүлдэг | 0 | 5 | | |
| 100 | ЭМС-ын 2007 оны 11 дүгээр тушаалын 1.4, MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 7.11.2 | Бэлэн хоолны чанарт зааврын дагуу хяналт тавьж, тэмдэглэл хөтөлдөг | 0 | 3 | | |
| 101 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.11.3 | Нэг ээлжинд бэлтгэсэн бүх төрлийн хоол хүнснээс 150 гр-аас багагүй дээжийг авч, ариутгасан саванд хийж битүүмжлэн +4 хэмд 3-аас доошгүй хоног хадгалж, бүртгэлийг тогтмол хөтөлдөг | 0 | 5 | | |
| 102 | Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 8.1.10 | Хоолыг зөөвөрлөхдөө хөрөх, бохирдохоос сэргийлэн эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, зориулалтын саванд хийж, тэргэнцэр болон хүнсний зориулалттай цахилгаан шатаар зөөвөрлөдөг | 0 | 3 | | |
| 103 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 5.2 | Ажлын байрны өдөр тутмын угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг графикайн дагуу тогтмол хийдэг, цэвэрхэн, эмх цэгцтэй | 0 | 3 | | |
| 104 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.2.5 | Түүхий хүнс болон бэлэн хоол, хүнсийг тусад нь өнгөөр ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан зориулалтын вандан, тавиур \гампанз\, тогоочийн багаж хэрэгсэл хэрэглэдэг, цэвэрхэн | 0 | 3 | | |
| 105 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.1.2 | Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүний гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлын гэрчилгээ, шинжилгээний дүн, шаардлагатай бол бэлтгэн нийлүүлэгчтэй хийсэн гэрээ зэргийг бүрдүүлсэн | 0 | 5 | | |
| 106 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.2.1 | Амьтан, ургамлын гаралтай хүнс, түүхий эдийг болсон түүхий хүнс, болсон хоол хүнсийг тус тусад нь хаяглаж, цэвэрхэн нөхцөлд хадгалдаг | 0 | 3 | | |

| | | | | | | |
|-----|---|--|---|---|--|--|
| 107 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5 | Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах хөргөх төхөөрөмжийн температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг | 0 | 5 | | |
| 108 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.4.1 | Хоол үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж, сав баглаа боодол нь зориулалтын бөгөөд ган болон ус чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, гадаргуу тэгш, ан, цавгүй | | 3 | | |
| 109 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.1, 6.5 | Хоол үйлдвэрлэлийн ажлын байранд хүрэлцэхүйц тооны гар угаах цэгтэй, халуун устай, гар угаах саван, халдваргүйжүүлэлтийн бодис, гарын алчуур /хатаагч эсвэл цаасан салфетка/-тай, цэвэрхэн | 0 | 3 | | |
| 110 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.15 | Хоол үйлдвэрлэлийн ажилчдад зориулсан хувцас солих, усанд орох өрөө, бие засах газартай, цэвэрхэн | 0 | 3 | | |
| 111 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.15, 6.5 | Ажиллагсад зориулан гараа бохирдох, тохиолдол бүрт зайлшгүй угааж халдваргүйтгэх санамж, зааврыг дамжлага бүр дээр байрлуулсан | 0 | 3 | | |
| 112 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6 | Ажиллагсад нь цэвэрхэн, өнгө алдаагүй, 2-оос доошгүй ээлжийн хөдөлмөр хамгааллын /халад, гутал, хормогч, бээлий, үсийг бүрэн халхалхуйц толгойны өмсгөл/ хувцсаар хангагдсан, хэрэглэдэг | 0 | 3 | | |
| 113 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6. | Ажиллагсад ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, гарын ариун цэврийг сахидаг эдгээрт хяналт тавьж бүртгэл хөтөлдөг | 0 | 3 | | |
| 114 | "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6 | Ажлын хувцас, хэрэгслийг тогтмол угааж цэвэрлэдэг, угаалгын хэсэгтэй | 0 | 3 | | |

| | | | | |
|------------------|----------|------------|----------|----------|
| НИЙТ ОНОО | 0 | 682 | 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: