

Эрүүл мэндийн сайдын 2025 оны 01 дүгээр сарын 31-ны өдрийн 456 дугаар тушаалын хоёрдугаар хавсралт

№10.11.8

БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: _____;

Факс: _____;

НӨӨШИЛСӨН, ДАРШИЛСАН
БҮТЭЭГДЭХҮҮН ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН
ЭРҮҮЛ АХУЙН НӨХЦӨЛ
ШААРДЛАГЫГ ШАЛГАХ
ХЯНАЛТЫН ХУУДАС

А. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20__он __сар __өдөр, __цаг __мин;

Дууссан: 20__он __сар __өдөр, __цаг __мин;

Хяналт шалгалтын төрөл		Удирдамж	Хяналт шалгалтын бүрэлдэхүүн	
Төлөвлөгөөт Төлөвлөгөөт бус Урьдчилан сэргийлэх Гүйцэтгэлийн		Дугаар		
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж байгууллага				
төрийн хувийн	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилгээний No		Регистрийн No
Эрх бүхий удирдах албан тушаалтан			Хяналтын объект	
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл	Хаяг, байршил	
Хяналт шалгалтад байлцсан албан тушаалтан				
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл		
Үйлдвэрлэлийн чиглэл		Хүчин чадал(хоног)	Бүтээгдэхүүний нэр, төрөл	
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ				
Хяналт шалгалтад хамрагдсан сүүлийн хугацаа				
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал				

Шаардлага хангасан
асуултын тоо:
Шаардлага хангаагүй
нийт оноо:

Хууль сахин мөрдөлтийн
хувь:
Эрсдэл үүсэх
магадлалын хувь:

Эрсдэл үүсэх
магадлал

Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

No	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Хяналт шалгалтын асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэл
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламжид тавигдах шаардлага			0	9	0	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Барилга	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрладаг	0	3		
2	байгууламжийн байршил 9.1.1.	Гадна талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрлэхэд тохиромжтой	0	3		
3	Хог хаягдлын тухай хуулийн 15.1, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2.	Хатуу хог хаягдлыг зайлуулах байгууламж нь /цэг/ хүнс боловсруулах, хадгалах газраас 30метрээс багагүй зайтай, ноёлох салхины доод талд байрлуулж, тээврийн хэрэгсэл чөлөөтэй нэвтрэх боломжтой, байрлуулсан талбайн хөрсийг тэгшлэн нягтруулж цементэлсэн, битүүмжлэлтэй	0	3		
Хоёр. Үйлдвэрийн барилга байгууламжид тавигдах шаардлага			0	164	0	0
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.3, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Барилгын тухай хуулийн 48.2, 48.3.	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын баталсан зураг төслийн дагуу баригдсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, зориулалтыг өөрчилсөн, ашиглалтад хүлээн авсан улсын комиссын дүгнэлттэй	0	10		
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Хүнсний барилга, байгууламж төлөвлөлт, зохион байгуулалт 9.1.2.	Үйлдвэрлэлийн технологийн урсгалын дагуу, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжих боломжтойгоор өрөө, тасалгааг зохион байгуулсан, талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй	0	20		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9, Худалдааны агуулах. Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011.	Зориулалтын төрөлжсөн агуулахтай (Түүхий эд, туслах болон савлалтын материал, эцсийн бүтээгдэхүүн, буцаан татан авсан бүтээгдэхүүн, тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгсэл хадгалах	0	10		
7	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2. Усны тухай хуулийн 22.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Ус 13.3.	Усан хангамжийн эх үүсвэр нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	10		
8		Хэсгийн усан хангамжтай, худагт байгууламжтай, эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг 50 метрт тогтоосон, хамгаалалтын болон эрүүл ахуйн бүсийн дэглэм зөрчөөгүй,	0	10		
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Ус 13.3.	Ус нөөцлөх сав байрлах өрөөний талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй, хүнсний зориулалттай материалаар хийгдсэн, угааж, халдваргүйтгэл хийх боломжтой диаметртай тагтай, шат байрлуулсан, ёроолд үлдсэн усыг бүрэн юүлэх цорготой	0	5		
10	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Ус 13.3.	Ундны ус нөөцлөх савыг улиралд 1-ээс дээш удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг, дотоод хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	3		

11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, "MNS 0900:2018 Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал. Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ" стандарт	Ундны ус, технологийн зориулалттай усыг стандартад заасан давтамжаар шинжлүүлсэн сорилтын дүн, дүгнэлттэй, холбогдох материалыг баримтжуулан хадгалдаг, бүртгэлтэй	0	10		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2.	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт халуун устай	0	10		
13	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Бохир ус болон хог хаягдал зайлуулах байгууламж 9.2.1.	Бохир ус ариутгах, татуургын төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	10		
14	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, БОАЖС, ЭМС-ын хамтарсан 2018 оны А/82/128 дугаар тушаалын хавсралт, "MNS 5924, Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага."	Бохирын цооногтой, цооногийг бетон, төмөр бетон, геомембран болон бусад ус үл нэвчих материалаар доторлосон, ноёлох салхины дор, түүхий эд, бүтээгдэхүүний гарц, орцоос зайтай байрласан	0	5		
15		Бохир ус тээвэрлэх, зайлуулах тусгай зөвшөөрөл бүхий аж ахуйн нэгжтэй гэрээтэй	0	3		
16		Халаалтын систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	5		
17	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Хэсгийн халаалтын системтэй бол цахилгаанаар болон бусад эх үүсвэр ашиглан шийдсэн, галлагааны хэсэг тусдаа, утаагүй түлш хэрэглэдэг	0	3		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Гэрэлтүүлэг 9.2.6.	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь үйлдвэрлэлийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, гэрэлтүүлэг нь хамгаалалтын бүрхүүлтэй	0	10		
19	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Агаарын чанар агааржуулалт 9.2.5.	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ -аар зөв суурилуулсан, цэвэрхэн	0	10		
20		Шал нь угааж, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, ус нэвтрүүлдэггүй материалаар хийгдсэн гулгадаггүй, зохих налуутай, ан цавгүй, бохир ус цуглуулах траптай, шүүртэй, цэвэрхэн	0	5		
21		Хана нь цайвар өнгөтэй, ус, чийг шингээдэггүй, угаахад тохиромжтой, шавж, мэрэгч үржихээс хамгаалсан зай завсаргүй хийцлэлтэй, засал нь хуурч, ховхроогүй, цэвэрхэн	0	5		
22	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар цэвэрхэн	0	5		
23	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Дотоод хийц бүтээц, тоноглол 9.1.3.	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, мөөгөнцөр ургаагүй, цэвэрхэн	0	5		
24		Цонх нь тоос шороо, шавж нэвтрүүлэхгүй, (онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай), тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		
25		Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, бэлэн бүтээгдэхүүн савлах өрөө, агуулахын өрөөний хаалга зэрэг нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай байдаг, цэвэрхэн	0	5		
Гурав. Ажиллагсад тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага			0	81	0	0

26	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэвэр 12.3.	Ажиллагсдын хувцасны өрөөтэй(эрэгтэй, эмэгтэй), ажлын болон гадуур хувцас хадгалах тус тусдаа шүүгээтэй, цэвэрхэн, ажлын хувцсыг угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн эсхүл угаалгын газартай гэрээтэй	0	10		
27	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэвэр 12.3, Хувь хүний сахилга бат 12.4.	Ажилчдын усанд орох дууш, ариун цэврийн өрөөтэй, үйлдвэрлэлийн талбай уруу шууд чиглэсэн гарц, хаалгагүй, ариун цэврийн өрөөний үүдэнд гар угаах цэгтэй	0	10		
28		Гар угаах нөхцөлийг бүрэн бүрдүүлсэн(халуун, хүйтэн ус, саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай), гар угаах санамж байрлуулсан	0	5		
29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2.	Ажиллагсдын цайны газартай, тэдгээр нь тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан, цэвэрхэн (50-аас дээш ажиллагсадтай бол цайны газрын эрсдэлийг 10.12. кодтой хоол үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлагыг шалгах хяналтын хуудсаар үнэлнэ)	0	5		
30	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэвэр12.3.	Үйлдвэрлэлийн өрөөнүүдэд эрсдэлтэй цэгүүдэд гар угаах цэгтэй, гар угаах нөхцөлөөр бүрэн хангагдсан(халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдваггүйжүүлэгч бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай), эргэн тойрны тоног, төхөөрөмжөөс 1 метрээс багагүй зайтай	0	10		
31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7 Эрүүл мэндийн сайдын 2014 оны А/340, 2017 оны А/145 дугаар тушаал	Ажиллагсад эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа бүрэн хамрагдсан, эрүүл мэндийн дэвтэртэй, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн	0	20		
32	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.7, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.8.	Ажиллагсад нь гар нүүрэндээ ил шарх сорвигүй, халдварт өвчнөөр өвчилсөн, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэл хөтөлдөг хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
33	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэврийн байдал 12.3.	Ажиллагсад нь ажлын байранд эрүүл ахуйн зохистой дадлыг бүрэн хэрэгжүүлдэг(ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй г.м) дотоодын хяналтын бүртгэлтэй	0	10		
34	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3.	Ажилтанд анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай	0	3		
35	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1.2, 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Зочин, гаднаас ирэх бусад хүн 12.5	Үйлдвэрийн байранд гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас (халат, улавч, малгай г.м) өмсүүлдэг	0	3		
Дөрөв. Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, угаалга цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтэд тавигдах эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага			0	63	0	0

36	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт хийх арга, журам.	Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав, баглаа, тээврийн хэрэгслийн угаалга, цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэл хийх журам, хуваарь, бүртгэлтэй	0	5		
37	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2.	Үйлдвэрийн орц, гарц, бохир хэсгээс цэвэр хэсэгт шилжих хэсэгт халдваргүйтгэлийн цэгтэй	0	5		
38	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1.	Ажлын байрны талбайг ажил эхлэх болон явц дунд, төгсгөлд байнга угааж цэвэрлэж хэвшсэн, цэвэрхэн	0	10		
39	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Тоног төхөөрөмж 9.3, Засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1.	Үйлдвэрийн технологийн шаардлага хангасан зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлтэй, тэгш, гөлгөр (нүх, сүв, ан цавгүй), зэвэрдэггүй, цэвэрлэх, халдваргүйтгэх, ариутгахад тохиромжтой материалаар хийсэн гадаргуутай, цэвэрхэн	0	5		
40		Тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой байхаар суурилуулсан	0	5		
41	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1.	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиур нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй, угаалгын хэсэгтэй, бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг, цэвэрхэн	0	10		
42	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9.	Үндсэн болон туслах түүхий эд зэргийг хадгалж буй хөргөх, хөлдөөх, хадгалах зориулалт бүхий тоног төхөөрөмж болон агуулахад хуурай цэвэрлэгээ хийдэг, шаардлагатай үед хөлдөөгчийн цас, мөсийг хайлуулан цэвэрлэж халдваргүйтгэдэг, цэвэрхэн	0	5		
43	Хүнсний тухай хуулийн 10.3, Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 10.2, 13.	Бүртгэлтэй, чанарын шаардлага хангасан дагалдах гарал үүсэл, баталгаажилттай халдваргүйтгэх бодис, уусмалыг химийн бодисын агуулах эсхүл тусгай сав, шүүгээнд шошгожуулан хадгалсан	0	5		
44		Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хариуцсан ажилтан нь угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисын концентраци, температурыг тохируулж бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
45	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1.	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, бүртгэлтэй	0	3		
46	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9.	Бүтээгдэхүүн тээвэрлэх тээврийн хэрэгслийн угаалга, халдваргүйтгэл хийх талбай, угаалгын газартай эсхүл шаардлага хангасан хүнсний бүтээгдэхүүний тээврийн байгууллагатай гэрээ байгуулж ажилладаг	0	5		
Тав. Ахуйн шавж, мэрэгчтэй тэмцэх үйл ажиллагаанд тавих шаардлага			0	13	0	0

47	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 10.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хортон шавж, мэрэгчийг хянах систем 11.2, Сүү, сүүн	Ахуйн шавж, мэрэгч устгал, халдваргүйтгэх үйлчилгээ эрхлэгч ахуйн нэгж, байгууллагатай үйлчилгээ хийлгэх гэрээтэй, нүдэнд харагдах хортон шавж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт тавьдаг	0	10		
48	бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 12.12-12.13.	Үйлдвэр, цех, хэсгүүдийн гадаад орчин, барилга байгууламж, инженерийн шугам, сүлжээ (нүх, усны хоолой), хогийн цэг, агааржуулалтын торон хаалт, цонх зэргийг засварлан тохижуулан нүх сүв, завсар зайг бөглөж таглан сэргийлэх арга	0	3		
Зургаа. Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, туслах материал, сав, баглаа боодлын аюулгүй байдал, хадгалалтад тавих эрүүл ахуйн шаардлага			0	45	0	0
49	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1.	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, хүнсний нэмэлт нь Монгол Улсын болон олон улсын стандарт, норматив, техникийн баримт бичиг, эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлтийн шаардлагыг хангасан, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулсан, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	10		
50	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1.	Бэлэн бүтээгдэхүүн савлах уут, сав,баглаа боодол нь дагалдах бичиг баримттай(тохирлын гэрчилгээ, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн г.м)	0	5		
51	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 16.1, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS CAC 195	Үйлдвэрлэлд эрх бүхий байгууллагад бүртгэлтэй MNS CAC 195 стандартын шаардлага хангасан хүнсний нэмэлтийг үйлдвэрлэлэгчийн зааврын дагуу хэрэглэдэг	0	10		
52	Эрүүл ахуйн тухай 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9, Хүнсний тухай хуулийн 12.1.	Үндсэн түүхий эд, жимс жимсгэнэ, хүнсний ногоог 0-100 С бүхий хөргөлттэй, 60%-иас дээшгүй харьцангуй чийглэгтэй агааржуулалт сайтай агуулахад, бусад түүхий эд, хүнсний нэмэлт, шил, сав, баглаа, боодол, эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн хадгалдаг, орчны температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг, шошгожуулсан	0	10		
53	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9.	Эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүн савлах сав баглаа боодлыг бохирдох нөхцөлөөс хамгаалсан тусдаа хэсэг, өрөө, агуулахад битүүмжлэлтэйгээр хадгалдаг	0	10		
Долоо. Эрүүл ахуйн дотоод хяналтын тогтолцоонд тавигдах шаардлага			0	85	0	0
54	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.2, 7.3.	Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дүрмийг боловсруулж баталсан, мөрдөж ажилладаг	0	5		
55	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.9, 13.1.10	Үйлдвэр нь 50-с дээш ажилтантай бол орон тооны эрүүл ахуйч, 50-с доош бол гэрээгээр эрүүл ахуйч ажиллуулдаг	0	10		
56	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Засгийн Газрын 2014 оны 157 дугаар тогтоол	Өөрийн үйл ажиллагааны онцлогт тохирсон дотоод хяналтын журамтай, илэрсэн зөрчил, дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээ авч хэрэгжүүлж, тайланг гаргадаг	0	10		
57	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.6, Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Шинэ бүтээгдэхүүн болон үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнд иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид шинжлүүлсэн сорилтын дүнтэй	0	10		
58	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.6, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 13.2, 27.1.1, 27.1.2.	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний цуврал бүрд шинжилгээ хийх дотоодын лабораторитой	0	20		
59		Дотоодын лаборатори нь MNS ISO/IEC 17025 "Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан гэрчилгээтэй	0	20		

60		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан унд, технологийн усны дээж нь стандартын шаардлага хангасан	0	5		
61	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, 8.6, Хүнсний тухай хуулийн 12.1.	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан түүхий эд, хүнсний нэмэлт, эцсийн бүтээгдэхүүн зэрэг нь стандарт, техникийн ерөнхий шаардлагад нийцсэн	0	5		
НИЙТ ОНОО			0	460		
ҮНЭЛГЭЭ					 эрсдэл тэй	 эрсдэл тэй

>=50%
 [30%-49%]
 <=29%

Их эрсдэлтэй
 Дунд эрсдэлтэй
 Бага эрсдэлтэй

В. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	Биелэлт
		а/ Акт •Үйл ажиллагааг түр зогсоосон •Сэрээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Дээжийг лабораторид өгсөн тэмдэглэл •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага •Заалтын тоо б/ Зөвлөмж •Заалтын тоо в/ Дүгнэлт •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Усны г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс /тогрог, ш, л, кг.../ д/Нөхөн төлбөр е/Торгууль, ишигтгэвэр •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн Албан даалгавар ё/ Зах зээлээс буцаан татан авахуулсан тоо/хэмжээ мөнгөн дүн		
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
Улсын (ахлах) байцаагчийн албан тушаал				Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/		/ овог, нэр/
	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/		/ гарын үсэг, тамга/

Тайлбар:

Г. ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20__он __сар __өдөр, __цаг __мин;

Дууссан: 20__он __сар __өдөр, __цаг __мин;

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга	Биелэлт
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ			
Улсын (ахлах) байцаагчийн албан тушаал			Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/
	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тамга/