

Эрүүл мэндийн сайдын 2025 оны ... дүгээр
сарын 31-ны өдрийн 00 дугаар тушаалын
хоёрдугаар хавсралт

№10.11.15

БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР
Утас: _____
Факс: _____

МАЛ ТӨХӨӨРӨХ, МАХ БОЛОВСРУУЛАХ
ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ЭРҮҮЛ АХУЙН НӨХЦӨЛ
ШААРДЛАГЫГ ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН ХУУДАС

A. 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 Үрьдчилан сэргийлэх	Дугаар		
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж байгууллага			
Нэр төрийн хувийн	Улсын бүртгэлийн гэрчилчилгээний №	Регистрийн №	
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл	Хаяг, байршил
Хяналт шалгалтад байлцсан албан тушаалтан			
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл	
Үйлдвэрлэлийн чиглэл			
Мал төхөөрөх Мах зөвдэх, шулах, ангилах, савлах Дотор мах боловсруулах Хагас боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн Дулааны боловсруулалт хийсэн махан бүтээгдэхүүн Бүрэн боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн		Хүчин чадал(хоног) Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний нэр, төрөл	
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ			
Хяналт шалгалтад хамрагдсан суулийн хугацаа			
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал			

Шаардлага хангасан
тоо:

[] асуултын

Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

[]

Эрсдэл үүсэх
магадлалын хувь:

Эрсдэл үүсэх
магадлал

[]

Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Хяналт шалгалтын асуултууд	Батлагдса н оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгатт	Гүйцэтгэл
1	2	3	4	5	0	299
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5 дугаар зүйлийн 5.1, "MNS 5105, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй, Эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийн хэмжээ, ерөнхий шаардлага" стандарт, ЗГ-ын 2022 оны 224 дүгээр тогтоол Max махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.1.2.	Үйлдвэрийн эрүүл ахуйн бүсийн хэмжээ холбогдох стандартын шаардлагад нийцсэн, орчны хүн амын амьдрах, ажиллах, суралцах эрүүл ахуйн нөхцөлд сөргөөр нөлөөлөгүй	0	10		
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Барилга байгууламжийн байршил 9.1.1, Max махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.2-3.3.	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрласан	0	5		
3		Гадна талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрлэхэд тохиромжтой	0	5		
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Барилгын тухай хуулийн 48.2, 48.3, 4.2, Max махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.1.	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын баталсан зураг төслийн дагуу баригдсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, зориулалтыг өөрчилсөн, байнгийн ашиглалтад хүлээн авсан улсын комиссын дүгнэлттэй	0	20		
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, Max махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.6.2, Max махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1.	Үйлдвэрлэлийн ажлын байрны талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй, үйл ажиллагааны урсгал дамжлaga нь бохироос цэвэр лүү чиглэсэн, огтолцоогүй, хүнс дам бохирдохоос сэргийлж шаардлагатай цехийг эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагын дагуу тусад нь байрлуулсан, тусгаарласан	0	20		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011	Түүхий эд, туслах болон савалтлын материал, эцсийн бүтээгдэхүүн, буцаан татан авсан бүтээгдэхүүн, тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгсэл хадгалах, зориулалтын тоног төхөөрөмжжээр тоноглосон, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан /температур, харьцангуй чийглэг хэмжилтээр/ төрөлжсөн агуулахтай	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, Max махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.	Усан хангамжийн эх үүсвэр нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	20		
8		Хэсгийн усан хангамжтай, худагт эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг 50 метрт тогтоосон, байгууламжтай, хамгаалалтын болон эрүүл ахуйн бүсийн дэглэм зөрчөөгүй, худгийн гэрчилгээ, гэрээ, тоолууртай, эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага хангасан	0	10		

9		Усны нөөцлөх сав байрлах өрөөний талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй, хүнсний зориулалттай материалыаар хийгдсэн, угааж, халдвартгүйтгэл хийх боломжтой диаметртэй тагтай, шат байрлуулсан, ёроолд үлдсэн усыг бүрэн юулэх цорготой	0	10		
10		Үндны ус нөөцлөх савыг улиралд 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдвартгүйжүүлдэг, дотоод хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
11	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Max махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.1, 5.1.3, MNS 0900:2018 Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал. Үндны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ стандарт	Үндны ус, технологийн зориулалттай ус, мөс, уурыг стандартад заасан давтамжаар шинжлүүлсэн сорилтын дүн, дүгнэлттэй, холбогдох материалыг баримтжуулан хадгалдаг, бүртгэлтэй	0	5		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, 7.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Max махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.2.	Үйлдвэр нь стандартын шаардлага хангасан халуун устай, цэвэрлэгээний ус +65 хэмээс, ариутгалын ус + 82 хэмээс хэмээс доошгүй температуртай, ариутгалын ус нь бусад зориулалтаар ашиглах усны эх үүсвэрээс тусдаа	0	10		
13		Халуун усны температур хөндлөнгийн хэмжилтээр шаардлага хангасан	0	5		
14	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Бохир ус болон хог хаягдал зайлцуулах байгууламж 9.2.1.	Бохир ус ариутгах, татуургын төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	20		
15	Хот суурины ус хангамж, ариутгах татуургын ашиглалтын тухай хуулийн 18 дугаар зүйлийн 18.5. Бохир ус, хаягдлыг зайлцуулах, Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Ариутгах татуургын сүлжээнд нийлүүлэх хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага MNS 6561:2015 стандарт, Max махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.2.	Бохир усиг цэвэрлэх байгууламжтай	0	10		
16		Үйлдвэрийн хаягдал усны найрлага дахь бохирдуулагч бодисын хэмжээ стандартад заагдсан зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс хэтрээгүй, шинжилгээ хийлгэдэг, шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	5		
17		Төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэр нь үйлдвэрийн хаягдал усны шугамын төгсгөлд зориулалтын тос баригч, шүүлтүүр, хавхлагчтай	0	10		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, БОАЖС, ЭМС-ын хамтарсан 2018 оны A/82/128 дугаар тушаалын хавсралт, MNS 5975, Бохир усан дахь өөх тос барих төхөөрөмж. Техникийн ерөнхий шаардлага стандарт.	Бохирын цооногтой, цооногийг бетон, төмөр бетон, геомемброн болон бусад ус үл нэвчих материалыаар доторлосон, нөлох салхины дор, түүхий эд, бүтээгдэхүүний гарц, орцоос зайдай байрласан	0	10		
19		Бохир ус тээвэрлэх, зайлцуулах тусгай зөвшөөрөл бүхий аж ахуйн нэгжтэй гэрээтэй	0	5		
20	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Халаалт нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	10		
21		Хэсгийн халаалтын системтэй бол, галлагааны хэсэг тусдаа, шаардлага хангасан утаагүй түлш хэрэглэдэг	0	5		
22	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 үйлдвэрэлийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, гэрэлтүүлэг нь хамгаалалтын бүрхүүлтэй (хяналтын бүх цэгүүдэд 540 лк, технологийн дамжлагад 220 лк, бусад газарт 110 лк)	0	10		
23	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Агаарын чанар агааржуулалт 9.2.5. Max махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.2.	Өөрийн хүчин чадалдаа тохирсон агааржуулалтын системтэй, бохирдсон агаарыг гадагшуулах чиглэл цэвэр оруулах чиглэлтэй отглолцоогүй, хэвийн ажиллагаатай, суваг, хоолой, торон хаалт цэвэрхэн	0	10		

24		Шал нь угааж, халдвартгүйжүүлэхэд тохиромжтой, ус нэвтрүүлдэггүй материалыаар хийгдсэн гулгадаггүй, зохих налуутай, ан цавгүй	0	10			
25		Хана нь цайвар өнгөтэй, ус, чийг шингээдэггүй, угаахад тохиромжтой, шавж, мэрэгч үржихээс хамгаалсан зайдасаргүй хийцлэлтэй, засал нь хуурч, ховхроогүй, цэвэрхэн	0	10			
26		Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар цэвэрхэн	0	3			
27	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Дотоод бүтээц, тоноглол 9.1.3, Max махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.1.-3.5.5	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, мөөгөнцөр ургаагүй, цэвэрхэн	0	10			
28		Цонх нь тоос шороо, шавж нэвтрүүлэхгүй, (онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай), тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	10			
29		Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалыаар хийсэн, бэлэн бүтээгдэхүүн савлах өрөө, агуулахын өрөөний хаалга зэрэг нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай байдаг, цэвэрхэн	0	10			
30		Шат, цахилгаан шат, бүтээгдэхүүн буулгах тавцан, дамжуулах хоолой зэрэг туслах хэрэгслийд нь мах, махан бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй, цэвэрлэх боломжтой материалыаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3			
31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Max, түүхий эд, боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, зориулалтын талбай саравчтай, шалны түвшин нь автомашин, вагоны шалны өндрийн хэмжээнд тохирсон	0	3			
32	Хог хаягдлын тухай хуулийн 15.1, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4.	Хатуу хог хаягдлыг зайлцуулах байгууламж нь /цэг/ хүнс боловсруулах, хадгалах газраас 20-30метрт, тээврийн хэрэгсэл чөлөөтэй нэвтрэх зайтай, байрлуулсан талбайн хөрсийг тэгшлэн нягтрулж цементэлсэн	0	5			
33		Хогийн сав нь ангилах цуглуулах технологид нийцсэн, салхиар тарххаас сэргийлэгдсэн битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалыаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	5			
Хоёр. Ажиллагсдад тавигдах эрүүл мэнд, ариун цэврийн шаардлага				0	99	0	0
34	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 цэврийн байдал 12.3.	Ажилчдын хувцасны өрөөтэй, ажлын болон гадуур хувцас хадгалах тус тусдаа шүүгээтэй, цэвэрхэн, ажлын хувцсыг угаах нэхцэлийг бүрдүүлсэн эсхүл угаалгын газартай гэрээтэй	0	5			
35	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 цэврийн байдал, Хувь хүний сахилга бат 12.4.	Ажиллагсдын усанд орох дууш, ариун цэврийн өрөөтэй, үйлдвэрлэлийн талбай уруу шууд чиглэсэн гарц, хаалгагүй, ариун цэврийн өрөөний үүдэнд гар угаах цэгтэй	0	10			
36		Гар угаах цэгт угаах нэхцэлийг бүрдүүлсэн(халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдвартгүйжүүлэгч, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатаай, гар угаах санамж байрлуулсан)	0	10			

37	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	
38	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 цэврийн байдал 12.3.	Үйлдвэрлэлийн өрөөнүүдийн эрсдэлтэй цэгт гар угаах цэгтэй, гар угаах бүрэн нөхцөлөөр хангасан(халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдвартгүйжүүлэгч, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай), эргэн тойрны тоног, төхөөрөмжөөс 1 метрээс багагүй зайд сууринуулсан	0	10	
39	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Max, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.1-7.2, Эрүүл мэндийн сайдын 2014 оны А/340, 2017 оны А/145 дугаар тушаал	Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг, эрүүл мэндийн дэвтэртэй, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн	0	20	
40	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.8, Max махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.2.	Ажиллагсдыг эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамруулахаар Эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ байгуулсан, хуваарьтай	0	5	
41	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.8, Max махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.2.	Ажиллагсад нь гар нүүрэндээ ил шарх сорvigүй, халдварт өвчинеөр өвчлөөгүй, хяналт тавьж, бүртгэл хөтлөдөг	0	3	
42	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, Max махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.4.	Ажилтан халдварт өвчинеөр өвчилсөн, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэл хөтлөдөг	0	10	
43	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.11, 15.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Сургалтын хөтөлбөр 10.2, Ажлын зааварчилгаа болон хяналт 10.3, Давтан сургалт 10.4.	Ажиллагсад нь ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг бүрэн хэрэгжүүлдэг(хөндлөнгийн хяналт хийх)	0	5	
44	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3.	Ажилтныг эрүүл ахуй, ариун цэврийн сургалтад хамруулдаг, сургалтын төлөвлөгөө, хөтөлбөр, тайлантай	0	10	
45	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	3	
46	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 / ёмсүүлдэг	0	3	
Гурав. Үйлдвэрийн ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн цэвэрлэгээ, халдвартгүйтгэлд тавигдах шаардлага			0	100	0
47	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2.	Үйлдвэрийн орц, гарц, бохир хэсгээс цэвэр хэсэгт шилжих хэсэгт халдвартгүйтгэлийн цэгтэй	0	10	
48	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 халдвартгүйжүүлэлт хийх арга журам 11.1.2.	Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав, баглаа, тээврийн хэрэгслийн угаалга, ариутгал, халдвартгүйтгэл хийх журам, хуваарь, бүртгэлтэй	0	5	

49	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Засвар, техник үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1, Max, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.2.3.	Ажлын байрны талбайг ажил эхлэх болон явц дунд, төгсгөлд байнга угааж цэвэрлэж хэвшсэн, цэвэрхэн	0	5				
50	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Засвар, техник үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1, Max, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.2.3.	Үйлдвэрийн технологийн шаардлага хангасан зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлтэй, тэгш, гөлгөр (нүх, сүв, ан цавгүй), зэвэрдэгтүй, цэвэрлэх, халдвартгүйтгэх, ариутгахад тохиromжтой материалаар хийсэн гадаргуутай	0	10				
51	Овор хэмжээ том тоног төхөөрөмж, сав, багаж хэрэгслийг цэвэрлэгээ, ариутгал, халдвартгүйтгэл хийхэд тохиromжтой байхаар сууринуулж, байрлуулсан	0	5					
52	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Max, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.2.3.	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцааг, сагс, тэргэнцэр, сав суулга, зөөврийн тавиур хүрэлцээтэй, дамжин бохирдол үүсэхгүй нөхцөлд хадгалдаг, цэвэрлэх халдвартгүйтгэх нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	10				
53	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Бохир ус болон хог хаягдал зайлзулах байгууламж 9.2.1.	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдвартгүйжүүлдэг, цэвэрхэн	0	5				
54	Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалтын шаланг, хоолойны узүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж зөвхдэг	0	5					
55	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.9.	Тээврийн хэрэгсэл, чингэлгийг цэвэрлэх, халдвартгүйтгэх нөхцөлийг бүрдүүлсэн, цэвэрхэн	0	5				
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Max, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Үйлдвэрт мах шулах, соортлох, дотор мах ялгах/цуvdай хийхэд/ үед гарсан хаягдал бүрд түр хадгалах тусгайлсан таних тэмдэгтэй, таглаатай савтай	0	5				
57	Савыг зориулалтын дагуу ашигладаг, цэвэрлэдэг	0	5					
58	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Max, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.2.3, 6.2.10.	Хутга, багаж хэрэгслийг 82 хэмээс дээш халуун усаар эсвэл бусад аргаар угааж халдвартгүйжүүлдэг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	5				
59	Цэвэрлэгээний бодис, туслах материалыг зориулалтын тусгай шүүгээ, хайрцагт хийх, эсвэл буланд байрлуулж, хаягласан	0	5					
60	Халдвартгүйтгэлд хэрэглэх бодис, бэлдмэл нь улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, чанарын баталгаатай, хэрэглэх заавартай, хугацаа дуусаагүй, шошгын мэдээлэл шаардлага хангасан	0	10					
61	Халдвартгүйтгэх бодис, уусмылаг тодорхой хаягтай зориулалтын өрөө, агуулах, тусгай сав, шүүгээнд тусад нь хадгалсан	0	5					
62	Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдвартгүйтгэл хариуцсан ажилтан нь угаалга, халдвартгүйтгэлийн бодисын концентраци, температурыг тохируулж бүртгэл хөтөлдөг	0	5					
Дөрөв. Ахуйн шавж, мэрэгчтэй тэмцэх үйл ажиллагаанд тавих шаардлага					0	30	0	0

63	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 10.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын Хортон шавж, мэрэгч хянах систем 11.2, Max махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.2.8, 6.3.3.	Ахуйн шавж, мэрэгч устгал, халдвартгүйтгэх үйлчилгээ эрхлэгч ахуйн нэгж, байгууллагатай үйлчилгээ хийлгэх гэрээтэй, гүйцэтгэлийн акт, бүртгэл хөтлөлт, холбогдох баримт бичигтэй, гэрээний биелэлтэд хяналт тавьж ажилладаг	0	10		
64		Нүдэнд харагдах хортон шавж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	10		
65		Үйлдвэр, цех, хэсгүүдийн гадаад орчин, барилга байгууламж, инженерийн шугам, сүлжээ (нүх, усны хоолой), хогийн цэг, агааржуулалтын төрөн хаалт, цонх зэргийг засварлан тохижуулах, нүх сув, завсар зайлг бөглөх таглах арга хэмжээг авдаг	0	10		
Тав. Түүхий эд, материалд тавих эрүүл ахуйн шаардлага			0	50	0	0
66	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1	Түүхий эд, хүнсний нэмэлт, туслах материал (хиам зайдасны бүрхүүл г.м) нь дагалдах бичиг баримттай(тохирлын гэрчилгээ, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн дүгнэлт г.м), байнгын гэрээт нийлуулэгчтэй	0	10		
67	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 11.3, 16.1, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS CAC 195	Үйлдвэрлэлд эрх бүхий байгууллагад бүртгэлтэй хүнсний нэмэлтийг үйлдвэрлэгчийн зааврын дагуу хэрэглэдэг	0	10		
68	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9, Хүнсний барааны агуулах MNS 5364	Түүхий эд, хүнсний нэмэлтийг хадгалах нөхцөл, зааврын дагуу төрөлжүүлэн хадгалсан, орчны температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг, шошгожуулсан	0	10		
69	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1.	Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнд хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй материалаар хийсэн хүнсний зориулалтын сав баглаа, боодол хэрэглэдэг	0	10		
70	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5.	Эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүн савлах сав баглаа боодлыг бохирдох нөхцөлөөс хамгаалсан битүүмжлэлтэйгээр хадгалдаг	0	10		
Зургаа. Эрүүл ахуйн дотоод хяналтын тогтолцоонд тавигдах шаардлага			0	95	0	0
71	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.2, 7.3.	Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдварт хамгааллын дүрмийг батлуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	5		
72	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 зөвлөх эрүүл ахуйчтай	0	10		
73	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.6, Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Шинэ бүтээгдэхүүн болон үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнд иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораториид шинжилгүүлэн шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	10		
74	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1, Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 13.2, 27.1.1, 27.2.1.	Үйлдвэр нь дотоодын хяналтын лабораториой	0	20		
75		Дотоодын лаборатори нь MNS ISO/IEC 17025 "Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан гэрчилгээтэй	0	20		
76	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Үр дүнд хяналт шинжилгээ хийх 11.1.3.	Тоног төхөөрөмж, бараж хэрэгслийг угааж цэвэрлэсний дараа эмгэг төрүүлэгч бичил биетнийг илрүүлэх арчдасын шинжилгээг дотоодын хяналтын лабораториид хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
77	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1.	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан ундны ус, хүнсний зориулалттай мөсний дээж стандартын шаардлага хангасан	0	10		

78	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлт, эцсийн бүтээгдэхүүн нь стандарт, техникийн шаардлага хангасан	0	10		
	НИЙТ ОНОО				
	ҮНЭЛГЭЭ	0	673 эрсдэлтэй эрсдэлтэй

>=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 хэмжээ	Биелэлт тоон үзүүлэлт
		авах арга хэмжээ	
		a/ Акт •Үйл ажиллагааг түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Дээжийг лабораторид өгсөн тэмдэглэл •Устгасан •Хураасан b/ Албан шаардлага •Заалтын тоо c/ Зөвлөмж •Заалтын тоо d/ Дүгнэлт -Үйл ажиллагааны -Ажлын байрны -Усны шинжилгээний дүгнэлт -Бүтээгдэхүүний шинжилгээний дүгнэлт d/ Улсын орлого болгосон эд зүйлс /төгрөг, ш, л, кг.../ e/ Нөхөн төлбөр ё/ Торгууль, шийтгэвэр •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн ЭБАТ-ны албан даалгавар ж/ 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 хэмжээ	Биелэлт
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ		Улсын (ахлах) байцаагчийн албан тушаал	Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
		/ овог, нэр/	/ овог, нэр/
		/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тамга/