

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

№ 10.11.14

БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: _____;

Факс: _____;

МАЛ ТӨХӨӨРӨХ, МАХ БОЛОВСРУУЛАХ
ҮЙЛДВЭРЛЭЛ ШИНЭЭР ЭРХЛЭХ ҮЙЛ
АЖИЛЛАГААНД ЭРҮҮЛ АХУЙН УРЬДЧИЛСАН
ХЯНАЛТ ХИЙХ 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
Урьдчилан сэргийлэх Төлөвлөгөөт бус Гүйцэтгэлийн		Дугаар	
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж байгууллага			
төрийн хувийн	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилчлэгээний 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)	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний нэр, төрөл
Мал төхөөрөх Мах эвдэх, шулах, ангилах, савлах Дотор мах боловсруулах Хагас боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн Дулааны боловсруулалт хийсэн махан бүтээгдэхүүн Бүрэн боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн			
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ			
Хяналт шалгалтад хамрагдсан сүүлийн хугацаа			
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал			

Шаардлага хангасан
асуултын тоо:

Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:

Эрсдэл үүсэх
магадлал

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

Эрсдэл үүсэх
магадлалын хувь:

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
	1	2	3	4		5
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчны эрүүл ахуйн шаардлага			0	34	0	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 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 Мах 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 нөлөөлөөгүй	0	20		
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Барилга байгууламжийн байршил 9.1.1, Мах 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	3		
3		Гадна талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрлэхэд тохиромжтой	0	3		
4	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 зайлуулах байгууламж нь /цэг/ хүнс боловсруулах, хадгалах газраас 30метрээс багагүй зайтай, тээврийн хэрэгсэл чөлөөтэй нэвтрэхээр байрлуулсан талбайн хөрсийг тэгшлэн нягтруулж цементэлсэн	0	5		
5		Хогийн сав нь ангилах цуглуулах технологид нийцсэн, салхиар тархахаас сэргийлэгдсэн битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	3		
Хоёр. Үйлдвэрийн барилга байгууламжид тавигдах эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлага			0	180	0	0
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.3, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Барилгын тухай хуулийн 48.2, 48.3, 4.2, Мах 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, ашиглалтад хүлээн авсан улсын комиссын дүгнэлттэй	0	10		
7	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, Мах махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.6.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1.	Үйлдвэрлэлийн ажлын байрны талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй, үйл ажиллагааны урсгал дамжлага нь бохиороос цэвэр лүү чиглэсэн, огтолцоогүй, хүнс дам бохирдохоос сэргийлж шаардлагатай цехийг эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагын дагуу тусд нь байрлуулсан, тусгаарласан	0	20		
8	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011	Төрөлжсөн агуулахтай(түүхий эд, туслах болон савлалтын материал, эцсийн бүтээгдэхүүн, буцаан татан авсан бүтээгдэхүүн, тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгсэл хадгалах г.м)	0	10		
9		Усан хангамжийн эх үүсвэр нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	10		

10	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	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		
11	Ус 13.3, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.	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	3		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, 7.4, 7.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Мах 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	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	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.1.10.	Ариун цэврийн өрөөний бохирын шугам, үйлдвэрийн хаягдал ус зайлуулах шугам тусдаа байхаар угсарсан, тусгай өнгөөр ялгасан	0	10		
15	Хот суурины ус хангамж, ариутгах татуургын ашиглалтын тухай хуулийн 18 дугаар зүйлийн 18.5, Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах, Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Ариутгах татуургын сүлжээнд нийлүүлэх хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага MNS 6561:2024 стандарт, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.2.	Бохир усыг цэвэрлэх байгууламжтай	0	10		
16		Төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэр нь үйлдвэрийн хаягдал усны шугамын төгсгөлд зориулалтын тос баригч, шүүлтүүр, хавхлагчтай	0	10		
17	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, БОАЖС, ЭМС-ын хамтарсан 2018 оны А/82/128 дугаар тушаалын хавсралт, MNS 5975, Бохир усан дахь өөх тос барих төхөөрөмж. Техникийн ерөнхий шаардлага стандарт.	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	10		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Халаалт нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	5		
19		Хэсгийн халаалтын системтэй бол, галлагааны хэсэг тусдаа, шаардлага хангасан утаагүй түлш хэрэглэдэг	0	3		
20	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 (хяналтын бүх цэгүүдэд 540 лк, технологийн дамжлагад 220 лк, бусад газарт 110 лк)	0	5		
21	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Агаарын чанар агааржуулалт 9.2.5, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.2.	Өөрийн хүчин чадалдаа тохирсон агааржуулалтын системтэй, бохирдсон агаарыг гадагшлуулах чиглэл цэвэр оруулах чиглэлтэй огтлолцоогүй, хэвийн ажиллагаатай, суваг, хоолой, торон хаалт цэвэрхэн	0	10		
22		Шал нь угааж, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, ус нэвтрүүлдэггүй материалаар хийгдсэн гулгадаггүй, зохих налууутай, ан цавгүй, трапптай	0	5		
23		Хана нь цайвар өнгөтэй, ус, чийг шингээдэггүй, угаахад тохиромжтой, шавж, мэрэгч үржихээс хамгаалсан зай завсаргүй хийцлэлтэй, засал нь хуурч, ховхроогүй, цэвэрхэн	0	5		

24		Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар цэвэрхэн	0	3		
25	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, мөөгөнцөр ургаагүй, цэвэрхэн	0	5		
26	Дотоод бүтээц, тоноглол 9.1.3, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.1.-3.5.5	Цонх нь тоос шороо, шавж нэвтрүүлэхгүй, (онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай), тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		
27		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		
28		Шат, цахилгаан шат, бүтээгдэхүүн буулгах тавцан, дамжуулах хоолой зэрэг туслах хэрэгслүүд нь мах, махан бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй, цэвэрлэх боломжтой материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3		
29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Мах, түүхий эд, боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, зориулалтын талбай саравчтай, шалны түвшин нь автомашин, вагоны шалны өндрийн хэмжээнд тохирсон	0	3		
Гурав. Ажиллагсдын эрүүл мэнд, ахуй хангамжийн нөхцөлийн ариун цэврийн шаардлага			0	70	0	0
30	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	Ажилчдын хувцас солих өрөөтэй(эрэгтэй, эмэгтэй), өрөө тус бүр ажилчдын тоонд хүрэлцээтэй багтаамж бүхий шүүгээ, гутлын тавиур, сандал, бохир хувцас цуглуулах тагтай сав байрлуулсан	0	10		
31	Хувийн ариун цэврийн байдал 12.3, Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.1.1, 6.1.2, 6.1.3, 6.1.4	Ажилчдын ажлын хувцас угаалгын өрөөтэй, өрөө нь хувцас угаах, хатаах, индүүдэх, ариутгах, цэвэр хувцсыг хадгалах хэсгүүдтэй, урсгалыг зөв зохион байгуулсан, зориулалтын угаалгын машин, төхөөрөмжтэй	0	10		
32	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(25 хүн тутамд), үйлдвэрлэлийн талбай уруу шууд чиглэсэн гарц, хаалгагүй, эсхүл ханаар бүрэн тусгаарлагдсан, ариун цэврийн өрөөний үүдэнд гар угаах цэгтэй	0	10		
33	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, ХБАБХТХ 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэврийн байдал 12.3, Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.1.7.	Ажлын байранд нэвтрэн орох, гарах хэсэгт хаалга автоматаар нээж, хаах мэдрэгчтэй, бугуй, тохой, өвдөг, хөлөөр ажиллах зориулалттай халуун, хүйтэн устай, гар угаах, хатаах төхөөрөмжийг суурилуулсан	0	10		
34		Ажлын байранд нэвтрэн орох, гарах хэсэгт ажиллагсдын гутлын улыг халдваргүйтгэх боломжийг бүрдүүлсэн	0	5		
35	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, ХБАБХТХ 10.1.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.1.11.	Үйлдвэрлэлийн технологийн дамжлага бүхий байгууламж (өрөө, хэсэг)-т халуун, хүйтэн устай гар угаалтуур, халдваргүйжүүлэх төхөөрөмжийг суурилуулсан, гар угаах, санамжийг байрлуулсан байх	0	10		
36	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.1.12.1.	Ажиллагсдын хоолны газартай, хоолны газар нь "MNS 4946 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага"-ыг хангасан	0	5		

37	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Мах, 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	Шинээр ажилд томилогдох гэж буй ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан, дэвтэртэй, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн	0	10		
Дөрөв. Үйлдвэрийн ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага			0	44	0	0
38	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.2.2.	Үйлдвэрийн орц болон бохиросоос цэвэр хэсэгт шилжих хэсэгт халдваргүйтгэлийн цэгтэй	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 Засвар, техник 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	0	5		
40	Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.2.3.	Овор хэмжээ их тоног төхөөрөмж, сав, багаж хэрэгслийг цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой байхаар суурилуулж, байрлуулсан, өндөрийн цэвэрлэгээ хийх боломжтой	0	5		
41	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.2.3, 6.2.5	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сагс, тэргэнцэр, сав суулга, зөөврийн тавиур хүрэлцээтэй, хэрэглээний зориулалтаар ялгах боломжтой(өнгөөр)	0	3		
42		Эргэлтийн хайрцаг, сагс, тэргэнцэр, сав суулга, зөөврийн тавиурыг угааж, халдваргүйтгэх угаалгын хэсэгтэй, бохирдохгүй нөхцөлд хадгалах нөхцөлийг бүрдүүлсэн(зориулалтын өрөө, өлгүүр, тавиур, талбай)	0	10		
43	Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 10.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.2.9, 6.2.11.	Бүртгэлтэй, дагалдах гарал үүсэл, баталгаажилттай, халдваргүйтгэх бодис, уусмалыг зориулалтын химийн бодисын <u>агуулах эсхүл түсгэй шүүгээнд</u>	0	5		
44		Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийх ажилтныг холбогдох сургалтад хамруулж техник ажиллагаанд <u>дадлагажуулсан</u>	0	3		
45	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Засвар, техник үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1.1	Цэвэрлэгээний багаж, хэрэгслийг дамжин бохирдуулагч эх үүсвэр болохоос сэргийлж хадгалах өрөө эсвэл хэсэгтэй	0	3		
Тав. Эрүүл ахуйн дотоод хяналтын тогтолцоог хэрэгжүүлэхээр зохион байгуулсан тавигдах			0	35	0	0
46	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.2, 7.3	Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дүрмийг боловсруулж баталсан	0	5		
47	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.9, 13.1.10	Үйлдвэр нь 50-с дээш ажилтантай бол орон тооны эрүүл ахуйч томилсон тушаалтай, 50-с доош бол эрүүл ахуйч ажиллуулах гэрээ байгуулсан	0	10		
48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1, Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай 13.2, 27.1.1, 27.2.1.	Үйлдвэр нь дотоодын чанарын хяналтын лаборатори байгуулсан	0	20		
НИИТ ОНОО			0	363		
ҮНЭЛГЭЭ			0	363	..	...

>=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
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
		а/ Акт •Үйл ажиллагааг түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Дээжийг лабораторид өгсөн тэмдэглэл •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага •Заалтын тоо в/ Зөвлөмж •Заалтын тоо г/ Дүгнэлт -Үйл ажиллагааны -Ажлын байрны -Усны шинжилгээний дүгнэлт -Бүтээгдэхүүний шинжилгээний дүгнэлт д/Улсын орлого болгосон эд зүйлс /төгрөг, ш, л, кг.../ е/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/	/ овог, нэр/
	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тамга/