

Эрүүл мэндийн сайдын 2025 оны 01 дүгээр сарын 20-ны өдрийн дугаар тушаалын хоёрдугаар хавсралт

№10.11.3

СҮҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ  
ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ЭРҮҮЛ АХҮЙН НӨХЦӨЛ  
ШААРДЛАГЫГ ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН  
ХУУДАС

**БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР**

Утас: \_\_\_\_\_;

Факс: \_\_\_\_\_;

**A. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ**

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20\_\_он \_\_ сар \_\_ өдөр, \_\_ цаг \_\_ мин; Дууссан: 20\_\_он \_\_ сар \_\_ өдөр, \_\_ цаг \_\_ мин;

<b>Хяналт шалгалтын төрөл</b>		<b>Удирдамж</b>	<b>Хяналт шалгалтын бүрэлдэхүүн</b>	
Төлөвлөгөөт Төлөвлөгөөт бус Үрьдчилан сэргийлэх Гүйцэтгэлийн		Дугаар		
<b>Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж байгууллага</b>				
төрийн хувийн	Hэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилгээний No	Регистрийн No	
<b>Эрх бүхий удирдах албан тушаалтан</b>			<b>Хяналтын объект</b>	
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл	Хаяг, байршил	
<b>Хяналт шалгалтад байлцсан албан тушаалтан</b>				
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл		
<b>Үйлдвэрлэлийн чиглэл</b>			<b>Хүчин чадал(хоног)</b>	<b>Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний нэр, төрөл</b>
Ундны сүүний Сүү боловсруулах Хүүхдийн тажээлийн сүү, сүүн бүтээгдэхүүн Зайрмагны үйлдвэрлэл г.м...				
<b>Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ</b>				
Хяналт шалгалтад хамрагдсан сүүлийн хугацаа				
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал				

Шаардлага хангасан  
тоо:

асуултын  
хувь:

Шаардлага хангаагүй

нийт оноо:  
Эрсдэл үүсэх  
магадлалын хувь:

**Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ**

Эрсдэл үүсэх  
магадлал

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Хяналт шалгалтын асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	
<b>Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчинд тавигдах шаардлага</b>					
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5 дугаар зүйлийн 5.1, "MNS 5105, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, холбогдох стандартын шаардлагад шамгаалалтын бусийн хэмжээ, ерөнхий шаардлага" стандарт	Үйлдвэрийн эрүүл ахуйн бусийн хэмжээ 5.1, орчны хүн амын амьдрах, хамгаалалтын бусийн хэмжээ, ерөнхий ажиллах, суралцах эрүүл ахуйн нөхцөлд сэргээр нөлөөлөөгүй	0	3	
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Барилга байгууламжийн байршил 9.1.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 3.1	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрладаг	0	3	
3	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.	Гадна талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрлэхэд тохиромжтой	0	3	
4	Хог хаягдлын тухай хуулийн 10.1.3, Барилгын тухай хуулийн 48.2, 48.3, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 3.2.	Хатуу хог хаягдлыг зайлуулах байгууламж нь /цэг/ хүнс боловсруулах, хадгалах газраас 30метрээс багагүй зайдай, ноёлох салхины доод талд байрлуулж, тээврийн хэрэгсэл чөлөөтэй нэвтрэх боломжтой, байрлуулсан талбайн хөрсийг тэгшлэн нягтуулж цементэлсэн, битүүмжлэл сайтай	0	3	
<b>Хоёр. Үйлдвэрийн барилга байгууламжид тавигдах шаардлага</b>					
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, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 3.11.	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын баталсан зураг төслийн дагуу баригдсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, зориулалтыг өөрчилсөн, ашиглалтад хүлээн авсан улсын комиссын дүгнэлттэй	0	10	
6	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, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 3.11.	Түүхий эд хүлээн авах, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, савлах, хадгалах, зарчмын тээвэрлэлтэд шилжүүлэх зэрэг дамжулагын урсгал нь нэг чиглэлд эрүүл ахуйн зохистой дадал хэрэгжүүлэхээр оновчтой зохион байгуулагдсан	0	20	
7	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 3.13, Худалдааны агуулах Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011.	Хүүхдийн тэжээлийн сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх бол зориулалтын эрүүл ахуйн шаардлага хангасан тусгаарласан өрөө байртай	0	10	
8	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 3.13, Худалдааны агуулах Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011.	Зориулалтын төрөлжсөн агуулахтай (түүхий эд, туслах болон савалалтын материал, эцсийн бүтээгдэхүүн, буцаан татан авсан бүтээгдэхүүн, тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгсэл хадгалах)	0	10	
9	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	
10	Хэсгийн усан хангамжтай, худагт байгууламжтай, эрүүл ахуйн хамгаалалтын бусийг 50 метрт тогтоосон, бусийн дэглэм зөрчөөгүй	0	5		

		Усны нөөцлөх сав байрлах өрөөний талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй, сав нь хүнсний зориулалттай материалыар хийгдсэн, угааж, халдвартгүйтгэл хийх боломжтой диаметртэй тагтай, шат байрлуулсан, ёроолд үлдсэн усыг бүрэн юлэх цорготой				
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний эрүүл ахуйн өрөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Ус 13.3.	Ундны ус нөөцлөх савыг улиралд 1-ээс удаа бүрэн суллаж, угааж халдвартгүйжүүлдэг, дотоод хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	3		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний эрүүл ахуйн өрөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Ус 13.3.	Ундны ус, технологийн зориулалттай ус, 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	0	3		
13	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 3.12.1.	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой, халуун усны хэм 80 хэмээс багагүй, уян хоолойг бохирдолоос сэргийлж өлгөсөн	0	5		
14	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 3.12.1.	Бохир ус ариутгах, татуургын төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон, ус зайлзуулах шугам нь цэвэр бүсээс бохир бүс рүү гарах чиглэлтэй	0	10		
15	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн өрөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023	Бохир ус болон хог хаягдал зайлзуулах байгууламж 9.2.1.	Үйлдвэрийн хүчин чадалд тохирсон бохир ус цэвэрлэх байгууламжтай	0	5	
16	Хот суурины ус хангамж, ариутгах татуургын ашиглалтын тухай хуулийн 18 дугаар зүйлийн 18.5, Бохир ус, хаягдлыг зайлзуулах,Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Ариутгах татуургын сүлжээнд нийлүүлэх хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага MNS 6561:2024 стандарт.	Үйлдвэрийн хаягдал усны найрлага дахь бохирдуулагч бодисын хэмжээ стандартад заагдсан зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс хэтрэгүй, шинжилгээ хийлгэдэг, шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	5		
17	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", "MNS 5924, Нүхэн жорлон, угаадасны нүх.Техникийн шаардлага."	Бохирын цооногтой тохиолдолд цооногийг бетон, төмөр бетон, геомемброн болон бусад ус үл нэвчих материалыар доторлосон, ноёлох салхины дор, түүхий эд, бүтээгдэхүүний гарц, орцоос зайдай байрласан	0	5		
18		Бохир ус тээвэрлэх, зайлзуулах тусгай зөвшөөрөл бүхий аж ахуйн нэгктэй гэрээтэй	0	3		
19	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Халаалтын систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	5		
20		Хэсгийн халаалтын системтэй бол цахилгаанаар болон бусад эх үүсвэр ашиглан шийдсэн, галлагааны хэсэг тусдаа, утаагүй түлш хэрэглэдэг	0	3		
21	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн өрөнхий 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		
22	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн өрөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Гэрэлтүүлэг 9.2.6.	Агааржуулалтын систем нь үйлдвэрлэлийн эзлэхүүн, хүчин чадалд Агаарын чанар агааржуулалт 9.2.5, Сүү, сүүн тохирсон, агаар сэлгэлтийн төхөөрөмжийг бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 3.8.	0	10		

24		Шал нь угааж, халдвартгүйжүүлэхэд тохиромжтой, ус нэвтрүүлдэггүй материалыар хийгдсэн гулгадаггүй, зохих налуутай, ан цавгүй, бохир ус цуглуулах траптай, шүүртэй, цэвэрхэн	0	5
25		Хана нь цайвар өнгөтэй, ус, чийг шингээдэггүй, угаахад тохиромжтой, шавж, мэрэгч үржихээс хамгаалсан зайд авсаргүй хийцлэлтэй, засал нь хуурч, ховхроогүй, цэвэрхэн	0	5
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 өрөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Дотоод бүтээц, тоноглол 9.1.3.	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, мөөгөнцөр ургаагүй, цэвэрхэн	0	5
28		Цонх нь тоос шороо, шавж нэвтрүүлэхгүй, (онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай), тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5
29		Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалыар хийсэн, бэлэн бүтээгдэхүүн савлах өрөө, агуулахын өрөөний хаалга зэрэг нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай байдаг, цэвэрхэн	0	5
30	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Шат, цахилгаан шат, бүтээгдэхүүн буулгах тавцан, дамжуулах хоолой зэрэг туслах хэрэгслүүд нь бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй, цэвэрлэх боломжтой материалыар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3
<b>Гурав. Ажиллагсадад тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага</b>				
31	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 өрөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэврийн байдал 12.3.	Ажилчдын хувцасны өрөөтэй(эрэгтэй, эмэгтэй), ажлын болон гадуур хувцас хадгалах тус тусдаа хүрэлцээтэй шүүгээтэй, цэвэрхэн, ажлын хувцсыг угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн эсхүл угаалгын газартай гэрээтэй	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,	Ажиллагсадын усанд орох дууш, ариун цэврийн өрөөтэй, үйлдвэрлэлийн талбай уруу шууд чиглэсэн гарц, хаалгагүй, тусгаарлагдсан, ариун цэврийн өрөөний үүдэнд гар угаах цэгтэй	0	10
33	Хүнсний эрүүл ахуйн өрөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэврийн байдал, Хувь хүний сахилга бат 12.4.	Гар угаах цэгт угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн(халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдвартгүйжүүлэгч, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатаи), гар угаах санамж байрлуулсан	0	5
34	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2	Ажиллагсадын 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
35	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 өрөнхий 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 салфеткатаи), эргэн тойрны тоног, төхөөрөмжөөс 1 метрээс багагүй зайд суурилуулсан	0	10

36	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 нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг, эрүүл мэндийн дэвтэртэй, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн, ЭМБтай гэрээ байгуулсан	0	20	
37	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.8.	Ажиллагсад нь гар нүүрэндээ ил шарх сорvigүй, халдварт өвчинеөр өвчилсөн, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэл хөтлөдөг хяналт тавьж, бүртгэл хөтлөдөг	0	10	
38	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.10.4, 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 зохицой дадлыг бүрэн хэрэгжүүлдэг(ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй г.м) дотоодын хяналтын бүртгэлтэй	0	10	
39	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.	Ажилтныг эрүүл ахуйн, ариун цэврийн сургалтад хамруулдаг, сургалтын төлөвлөгөө, хөтөлбөр, тайлантай	0	5	
40	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3.	Ажилтанд эрүүл мэндийн анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай	0	3	
41	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 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	
<b>Дөрөв. Үйлдвэрийн угаалга цэврлэгээ, халдвартгүйжүүлэлтэд тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>94</b>	
42	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, 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 халдвартгүйтгэлийн цэгтэй	0	5	
43	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Тоног төхөөрөмж 9.3, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 4.1, 4.5.	Үйлдвэрийн технологийн шаардлага хангасан зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлтэй, тэгш, гөлгөр (нүх, сүв, ан цавгүй), зэвэрдэггүй, цэвэрлэх, халдвартгүйтэх, ариутгахад тохиромжтой материалыар хийсэн гадаргуутай	0	10	
44		Тоног төхөөрөмж, сав, багаж хэрэгслийг цэврлэгээ, ариутгал, халдвартгүйтгэл хийхэд тохиромжтой байхаар суурилуулж, байрлуулсан	0	5	
45		Үйлдвэрийн байр, агуулах, тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, багаж хэрэгсэл, сав, баглаа, тээврийн хэрэгслийн угаалга, ариутгал, халдвартгүйтгэл хийх журамтай, угаалга, ариутгал, халдвартгүйтгэл хийх бүрд бүртгэл хөтөлдөг, цэвэрхэн	0	10	
46	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.4, 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 халдвартгүйжүүлэлт хийх арга 11.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 4.4, 12.2.	Тоног төхөөрөмж, сав суулга, багаж хэрэгслийн CIP (clean in place) угаалга, механик угаалгын дараалал нь зөв дараалалтай, салгаж угааж, цэвэрлэх шаардлагатай шугам хоолой, танк савны угаалга хийх зориулалттай шүршигч (spray ball), холболт, шүүлтүүр зэрэг задалж эд агиуд, гадаргуунд COP (clean out place) угаалга, цэвэрлэгээ, халдвартгүйжүүлэлтийг хийдэг, бүртгэлтэй	0	10	

47	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх багаж хэрэгсэл, эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй, цэвэрлэж, халдвартгүйтгэсний дараа бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг (зориулалтын өрөө, шүүгээ, өлгүүр тавиуруу)	0	10		
48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, 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	Үйлдвэрлэлийн дотоод орчныг эрүүл ахуйн шаардлагаар нь ангилж, бүсчилж, агаар орчинг халдвартгүйтгүүлдэг (Ультра гэрлээр, озонжуулагч төхөөрөмжөөр, халдвартгүйтгүүлэх бодисыг манантуулан цацах)	0	5	
49	Хүнсний тухай хуулийн 10.3, Химиин хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 10.2, 13 дугаар зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 12.3.	Бүртгэлтэй, баталгаажилтын дагалдах баримттай халдвартгүйтгэх бодис, уусмалыг тусдаа химиин бодисын агуулах эсхүл тусгай сав, шүүгээнд шошгожуулан хадгалсан	0	5	
50	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 Бохир ус болон хог хаягдал зайлцуулах байгууламж 9.2.1.	Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдвартгүйтгэл хариуцсан ажилтан нь угаалга, халдвартгүйтгэлийн бодисын концентраци, температурыг тохируулж бүртгэл хөтөлдөг	0	5	
51	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 Бохир ус болон хог хаягдал зайлцуулах байгууламж 9.2.1.	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдвартгүйтгүүлдэг	0	3	
52	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2.	Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг	0	3	
53	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2.	Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж, халдвартгүйтгэж, ариутгах, зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй	0	10	
54	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 12.8.	Хөргөгч, хөлдөөгч зохих агаар сэлгээт, температур, чийгшилтэй, цэвэрхэн, хуурай, хянах бүртгэлтэй	0	5	
55		Хөргөлтийн систем, түүнд ашиглах буй хөргөлтийн бодисууд нь MNS IEC62552-3:2021 стандартын шаардлага хангасан, зөвшөөрөлтэй	0	3	
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.9.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн тээвэрлэх тээврийн хэрэгслийн угаалга, халдвартгүйтгэл хийх талбай, угаалгын газартай эсхүл шаардлага хангасан хүнсний бүтээгдэхүүний тээврийн байгууллагатай гэрээ байгуулж ажилладаг	0	5	
<b>Тав. Ахуйн шавж, мэрэгчтэй тэмцэх үйл ажиллагаанд тавих шаардлага</b>				<b>0</b>	<b>13</b>
57	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 бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 12.12-12.13.	Ахуйн шавж, мэрэгч устгал, халдвартгүйтгэх үйлчилгээ эрхлэгч ахуйн нэгж, байгууллагатай үйлчилгээ хийлгэх гэрээтэй, нүдэнд харагдах хортон шавж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт тавьдаг	0	10	
58		Үйлдвэр, цех, хэсгүүдийн гадаад орчин, барилга байгууламж, инженерийн шугам, сүлжээ (нүх, усны хоолой), хогийн цэг, агааржуулалтын төрөл шаардлага хангасан хүнсний бүтээгдэхүүний тээврийн байгууллагатай гэрээ байгуулж ажилладаг	0	3	
<b>Зургаа. Түүхий эд, материалд тавих эрүүл ахуйн шаардлага</b>				<b>0</b>	<b>45</b>

59	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.2, 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1.	Түүхий эд, баяжуулсан бэлдмэл, хүнсний нэмэлт, бичил биетний цэвэр ёсгөврийн хөрөнгө, туслах материал нь дагалдах бичиг баримттай(тохирлын гэрчилгээ, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн, дүгнэлт г.м), байнгын гэрээт нийлүүлэгчтэй	0	10
60	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 бичил биетний цэвэр ёсгөврийн хөрөнгө, баяжуулсан бэлдмэл, хүнсний нэмэлтийг үйлдвэрлэгчийн зааврын дагуу хэрэглэдэг	0	10
61	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.10.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9, Хүнсний барааны агуулах MNS 5364	Түүхий эд, баяжуулсан бэлдмэл, хүнсний нэмэлт, бичил биетний цэвэр ёсгөврийн хөрөнгийг хадгалах нөхцөл, зааврын дагуу төрөлжүүлэн хадгалсан, орчны температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг, шошгожуулсан	0	10
62	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1.	Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнд хүний эрүүл мэндэд серэг нөлөөгүй материалыаар хийсэн хүнсний зориулалтын сав баглаа, боодол хэрэглэдэг	0	5
63	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5.	Эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүн савлах сав баглаа боодлыг бохирдох нөхцөлөөс хамгаалсан, битүүмжлэлтэйгээр хадгалдаг	0	10
<b>Дооо. Эрүүл ахуйн дотоод хяналтын тогтолцоонд тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>90</b>
64	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.2, 7.3, 8.4.	Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдварт хамгааллын дүрмийг боловсруулж баталсан, мөрдөж ажилладаг	0	5
65	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
66	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 зэрчил, дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээ авч хэрэгжүүлж, тайланг гаргадаг	0	10
67	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, 8.6, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1	Шинэ бүтээгдэхүүн болон үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнд иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид тухай бүрд шинжлүүлдэг, шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	10
68	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 лабораторитой	0	20
69	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023	Дотоодын лаборатори нь MNS ISO/IEC 17025 "Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан гэрчилгээтэй	0	20
70	Үр дүнд хяналт шинжилгээ хийх 11.1.3.	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэсний дараа эмгэг төрүүлэгч бичил биетнийг илрүүлэх арчдасын шинжилгээг дотоодын хяналтын лабораторид хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	5
71	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1.	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад лабораторийн шинжилгээнд хамруулсан унд, технологийн ус зэрэг нь стандартын шаардлага хангасан	0	5

Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан баяжуулсан бэлдмэл, хүнсний нэмэлт, эцсийн бүтээгдэхүүн зэрэг нь стандарт, техникийн шаардлага хангасан

0	5		
511	.....	..	.....

#### НИЙТ ОНОО

#### ҮНЭЛГЭЭ

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

Их эрсдэлтэй  
Дунд эрсдэлтэй  
Бага эрсдэлтэй

0	..	..
..	эрсд	эрсд

..	..
..	..

В. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ

Оноо	Үнэлгээ	Tухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга авах арга хэмжээ	Биелэлт тоон үзүүлэлт
		авах арга хэмжээ	
		<p><b>a/ Ажт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Үйл ажиллагааг түр зогсоосон</li> <li>•Сэргээсэн</li> <li>•Нөхөн төлбөр тогтоосон</li> <li>•Шинжилгээний дээж авсан</li> <li>•Дээжийг лабораториуд өгсөн тэмдэглэл</li> <li>•Устгасан</li> <li>•Хураасан</li> </ul> <p><b>b/ Албан шаардлага</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Заалтын тоо</li> </ul> <p><b>c/ Зөвлөмж</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Заалтын тоо</li> </ul> <p><b>d/ Дүгнэлт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Үйл ажиллагааны</li> <li>-Ажлын байрны</li> <li>-Усны</li> <li>-Бүтээгдэхүүний</li> </ul> <p><b>e/ Улсын орлогого болгосон эд зүйлс /төгрөг, ш, л, кг.../</b></p> <p><b>f/ Нөхөн төлбөр</b></p> <p><b>g/ Торгууль, шийтгэвэр</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>•Иргэнд тоо/мөнгөн дүн</li> </ul> <p><b>h/ Албан даалгавар</b></p> <p><b>i/ Зах зээлээс буцаан татан авахуулсан</b></p> <p>тоо/комисс</p>	

ЕАТАПБДАЛКУУДАРТ

Үлсын (аҳдах) байцаагчийн албан түшиг

Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж,  
байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтад

10003 han/

Page 100

Logos3 100%

(220111.16223\_m2w023/)

([View page](#))

/320/III/MC22\_M2M22/

Тайпбар

Г. ГҮЙЦЭТГЭПИЙН ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ БИЕЛЭЛТ

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20 он cap өдөр. цаг Дүнжсан: 20 он cap өдөр. цаг мин;

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