Эрүүл мэндийн сайдын 2025 оны 01 дүгээр сарын 31-ны өдрийн А/26 дугаар тушаалын хоёрдугаар хавсралт

№10.11.12

____

БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: ______________;

Факс: ______________;

ШИМИЙН АРХИНЫ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ЭРҮҮЛ АХУЙН НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГЫГ ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН ХУУДАС

А. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20___он ___ сар ___ өдөр, ___ цаг ___ мин; Дуусан: 20___он ___ сар ___ өдөр, ___ цаг ___ мин;

Хяналт шалгалтын төрөл	**Удирдамж**	**Хяналт шалгалтын бүрэлдэхүүн**
Төлөвлөгөөт Төлөвлөгөөт бус	*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:		Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:			
Шаардлага хангаагүй оноо:		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**	**280**		
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Барилга байгууламжийн байршил 9.1.1.	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрладаг	0	5		
2		Гадна талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрлэхэд тохиромжтой	0	5		
3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 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, байнгийн ашиглалтад оруулах улсын комиссын дүгнэлттэй	0	20		
4	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 урсгалын дагуу, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжих боломжтойгоор өрөө, тасалгааг зохион байгуулсан, талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй	0	20		
5	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.	Түүхий эд, туслах болон савлалтын материал, эцсийн бүтээгдэхүүн, буцаан татан авсан бүтээгдэхүүн, тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгсэл хадгалах зориулалтын тоног төхөөрөмжөөр тоноглосон, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан /температур, харьцангуй чийглэг хэмжилтээр/ төрөлжсөн агуулахтай	0	10		
6	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 зайтай, тээврийн хэрэгсэл чөлөөтэй нэвтрэх талбайтай, талбайн хөрсийг тэгшлэн нягтруулж цементэлсэн	0	5		
7		Хогийн сав нь ангилах цуглуулах технологид нийцсэн, салхиар тархахаас сэргийлэгдсэн битүүмжлэл сайтай, цэвэрхэн	0	5		

8	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	20		
9		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		
10	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 диаметртэй таглаатай, шат байрлуулсан, ёроолд үлдсэн усыг бүрэн юүлэх цорготой	0	5		
11	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 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг, дотоод хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
12	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	5		
13	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		
14	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	20		
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 6561:2015 стандарт	Бохир усыг цэвэрлэх байгууламжтай, хаягдал усны найрлага дахь бохирдуулагч бодисын хэмжээ стандартад заагдсан зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс хэтрээгүй, шинжилгээ хийлгэдэг, шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	20		
16		Хаягдал усны найрлага дахь бохирдуулагч бодисын хэмжээ стандартад заагдсан зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс хэтрээгүй, шинжилгээ хийлгэдэг, шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	10		
17	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 тохиолдолд 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		Бохир ус тээвэрлэх, зайлуулах тусгай зөвшөөрөл бүхий аж ахуйн нэгжтэй гэрээтэй	0	5		

19	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Халаалтын систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	10		
20		Хэсгийн халаалтын системтэй бол цахилгаанаар болон бусад эх үүсвэр ашиглан шийдсэн, галлагааны хэсэг тусдаа, утаагүй түлш хэрэглэдэг	0	5		
21	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		
22	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, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн	0	10		
23	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Дотоод хийц бүтээц, тоноглол 9.1.3.	Шал нь угааж, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, ус нэвтрүүлдэггүй материалаар хийгдсэн гулгадаггүй, зохих налуутай, ан цавгүй, бохир ус цуглуулах трапхтай, шүүртэй, цэвэрхэн	0	10		
24		Хана нь цайвар өнгөтэй, ус, чийг шингээдэггүй, угаахад тохиромжтой, шавж, мэрэгч үржихээс хамгаалсан зай завсаргүй хийцлэлтэй, засал нь хуурч, ховхроогүй, цэвэрхэн	0	10		
25		Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар цэвэрхэн	0	5		
26		Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, мөөгөнцөр ургаагүй, цэвэрхэн	0	10		
27		Цонх нь тоос шороо, шавж нэвтрүүлэхгүй, (онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай), тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	10		
28		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	10		
Хоёр. Ажиллагсдад тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага			**0**	**76**		
29	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, ажлын болон гадуур хувцас хадгалах тус тусдаа шүүгээтэй, цэвэрхэн, ажлын хувцсыг угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн эсхүл угаалгын газартай гэрээтэй	0	10		
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	Ажилчдын усанд орох дууш, ариун цэврийн өрөөтэй, үйлдвэрлэлийн талбай руу шууд чиглэсэн гарц, хаалгагүй, ариун цэврийн өрөөний үүдэнд гар угаах цэгтэй	0	10		

31	MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэвэр 12.3, Хувь хүний сахилга бат 12.4.	Гар угаах нөхцөлийг бүрэн бүрдүүлсэн(халуун, хүйтэн ус, саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай), гар угаах санамж байрлуулсан		5		
32	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		
33	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 халдвагүйжүүлэгч бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай), эргэн тойрны тоног, төхөөрөмжөөс 1 метрээс багагүй зайтай	0	5		
34	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	10		
35		Ажиллагсдыг урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамруулаар эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ байгуулсан, хуваарьтай	0	5		
36	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.8.	Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	10		
37	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.	Ажилчдыг эрүүл ахуйн, ариун цэврийн сургалтад хамруулсан, цаашид хэрэгжүүлэх сургалтын төлөвлөгөө, төсөв, тайлантай	0	10		
38	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		
39	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 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		

Гурав. Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, угаалга цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтэд тавигдах эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага			**0**	**93**		
40	Согтууруулах ундааны эргэлтэд хяналт тавих, архидан согтуурахтай тэмцэх тухай хуулийн 11.1, 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, ариутгал, халдваргүйтгэл хийх журам, хуваарь, бүртгэлтэй	0	5		
41	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	3		
42	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 үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1.	Ажлын байрны талбайг ажил эхлэх болон явц дунд, төгсгөлд байнга угааж цэвэрлэж хэвшсэн, цэвэрхэн	0	5		
43	Согтууруулах ундааны эргэлтэд хяналт тавих, архидан согтуурахтай тэмцэх тухай хуулийн 11.1, 11.2, Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008.2-ын 2.2, 2.3, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ТЕШ MNS 5273-3, 5273-4	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	10		
44		Тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой байхаар суурилуулсан	0	10		
45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Тоног төхөөрөмж 9.3.	Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэж, халдваргүйтгэх, ариутгах зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй, цэвэрхэн	0	20		
46	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, бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг, цэвэрхэн	0	10		
47	Хүнсний тухай хуулийн 10.3, Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 10.2, 13.	Халдваргүйтгэлд хэрэглэх бодис, бэлдмэл нь улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, чанарын баталгаатай, хэрэглэх зааварт, хугацаа дуусаагүй, сав, баглаа боодлын бүрэн бүтэн байдал алдагдаагүй, хаяг шошго тодорхой	0	5		
48		Халдваргүйтгэх бодис, уусмалыг тодорхой хаяглаж, зориулалтын өрөө, агуулах, тусгай сав, шүүгээнд шошгожуулан тусад нь хадгалсан	0	5		

49		Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хариуцсан ажилтан нь угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисын концентраци, температурыг тохируулж бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
50	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	0	10		
51	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, цэвэрлэж, угааж халдваргүйтгэх боломжтой, цэвэрхэн	0	5		
Дөрөв. Ахуйн шавж, мэрэгчтэй тэмцэх үйл ажиллагаанд тавих шаардлага			**0**	**30**		
52		Тусгай зөвшөөрөлтэй аж ахуйн нэгж, байгууллагаар үйлдвэрийн ажлын байр, агуулахад ахуйн шавж, мэрэгч устгал, халдваргүйтгэх үйлчилгээ хийлгэх гэрээ байгуулсан, гүйцэтгэлийн акттай, бичиг баримттай, гэрээний биелэлтэд хяналт тавьж ажилладаг	0	10		
53	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.	Нүдэнд харагдах хортон шавж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	10		
54		Үйлдвэр, цех, хэсгүүдийн гадаад орчин, барилга байгууламж, инженерийн шугам, сүлжээ (нүх, усны хоолой), хогийн цэг, агааржуулалтын торон хаалт, цонх зэргийг засварлан тохижуулах, нүх сүв, завсар зайг бөглөж таглах, мэрэгч, шавжийн тоочлыг (тархалтыг хянах) тогтоолгох арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	10		
Тав. Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, туслах материал, сав, баглаа боодлын аюулгүй байдал, хадгалалтад тавих эрүүл ахуйн шаардлага			**0**	**60**		
55	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 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, байнгын гэрээт нийлүүлэгчтэй	0	20		
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1.	Шил, лааз, сав бусад баглаа боодол нь дагалдах бичиг баримттай(тохирлын гэрчилгээ, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн г.м), байнгын гэрээт нийлүүлэгчтэй	0	10		
57	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 үйлдвэрлэгчийн зааврын дагуу хэрэглэдэг	0	10		

58	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний барааны агуулах MNS 5364	Түүхий эд, хүнсний нэмэлт, эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн, зориулалтын агуулахад хадгалдаг, орчны температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг, шошгожуулсан	0	10		
59	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.4, 8.5.	Эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүн савлах шил, савыг бохирдох нөхцөлөөс хамгаалсан тусдаа агуулахад битүүмжлэлтэйгээр хадгалдаг	0	10		
Зургаа. Эрүүл ахуйн дотоод хяналтын тогтолцоонд тавигдах шаардлага			**0**	**110**		
60	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.2, 7.3.	Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэмд нийцүүлсэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулж, батласан, хэрэгжүүлж ажилладаг	0	5		
61	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 ахуйч томилсон, тушаалтай	0	5		
62	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008-ын 2.1.3, 2.1.4.	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний цуврал бүрд шинжилгээ хийх дотоодын лабораторитой	0	20		
63		Дотоодын лаборатори нь MNS ISO/IEC 17025 "Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан гэрчилгээтэй	0	20		
64	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008-ын 2.1.5, 2.1.6.	Чанарын алба, нэгж, ажилтан нь бүтээгдэхүүний цуврал бүрийг дотоодын хяналтын лабораторийн сорилтын үр дүнг үндэслэн чанарын гэрчилгээ үйлдэн баталгаажуулж, худалдаа үйлчилгээнд гаргадаг, бүртгэлтэй	0	20		
65		Бэлэн бүтээгдэхүүний иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид улиралд нэгээс доошгүй удаа, эсхүл шинээр үйлдвэрлэл эхэлсэн, үйлдвэрлэл удаан хугацаагаар завсарласны дараа үргэлжилсэн үед хийлгэсэн, шинжилгээний сорилтын дүнтэй, дүнгийн хуудсыг хадгалдаг	0	20		
66	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1.	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан унд, технологийн усны дээж нь стандартын шаардлага хангасан	0	10		
67		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад савласан эцсийн бүтээгдэхүүний дээж шинжилгээний дүнгээр стандарт, техникийн шаардлага хангасан	0	10		
НИЙТ ОНОО			**0**	**649**		
ҮНЭЛГЭЭ						

>=50%	*Их эрсдэлтэй*
[30%-49%]	*Дунд эрсдэлтэй*
<=29%	*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/*