

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

№10.13.3

БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: _____;

ХҮНСНИЙ АГУУЛАХЫН 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			
Үйл ажиллагааны чиглэл		Хүчин чадал		Агуулахын ангилал, хэмжээ	
Ажилтны тоо					
Нийт ажилтан		Агуулахын хэсэгт		Дотоод хяналтын Бусад	
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
нийт 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
	1	2	3	4	5	6
Нэг. Агуулахын барилга байгууламж, гадна орчинд тавих шаардлага			0	18	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, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Орчны хяналт 8.1	Агуулахын гадна орчны эрүүл ахуйн бүсийн хэмжээ холбогдох стандартын шаардлагад нийцсэн, орчны хүн амын амьдрах, ажиллах, суралцах эрүүл ахуйн нөхцөлд сөргөөр 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, 8.1, Худалдааны агуулах Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011 стандартын 5.13-5.14	Гадна орчин нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, гадна орчин нь цэвэрхэн, нийт талбайн 40-өөс доошгүй талбайд ногоон байгууламжтай	0	3		
3	Худалдааны агуулах.Ерөнхий шаардлага MNS5364:2011 стандартын 5.12, 5.14	Агуулах нь тээврийн хэрэгсэл бүрэн эргэх зайтай, цардсан талбай бүхий хатуу хучилттай зам, автомашины зогсоолтой	0	3		
4	Худалдааны агуулах.Ерөнхий шаардлага MNS5364:2011 стандартын 5.12, 5.14	Агуулах нь гадна талдаа гэрэлтүүлэгтэй, хана, хашлага бүхий хашаагаар хамгаалагдсан, аюулгүйн тэмдэг, анхааруулга санамжийг шаардлагатай газруудад байрлуулсан	0	3		
5	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. Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Хог хаягдлын менежмент 11.3, Худалдааны агуулах Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011 стандартын 5.13-5.14.	Хатуу хог хаягдлыг зайлуулах байгууламж нь цэгц, хүнс хадгалах газраас 30 метртээс багагүй зайд, тээврийн хэрэгсэл чөлөөтэй нэвтрэхээр байрлуулсан талбайн хөрсийг тэгшлэн нягтруулж цементэлсэн	0	3		
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. Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Хог хаягдлын менежмент 11.3, Худалдааны агуулах Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011 стандартын 5.13-5.14.	Хогийн сав нь ангилах цуглуулах технологид нийцсэн, салхиар тархахаас сэргийлэгдсэн битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	3		
Хоёр. Агуулахын барилга байгууламжид тавигдах эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлага			0	122	0	0
7	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.3, 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Барилга байгууламж 9.1.2, 9.1.3, Худалдааны агуулах Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011 стандартын 5.1-5.3	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын баталсан зураг төслийн дагуу баригдсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, зориулалтыг өөрчилсөн, ашиглалтад хүлээн авсан улсын комиссын дүгнэлттэй	0	10		
8	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, Худалдааны агуулах Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011 стандартын 3, 4, 5.1	Агуулахын барилга байгууламжийн төлөвлөлт, зохион байгуулалт, талбайн хэмжээ нь өөрийн байршил, техник технологи, механикжилт, хүчин чадалдаа тохирсон	0	10		
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Худалдааны агуулах Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011 стандартын 5.16.	Захиргаа аж ахуйн, үйл ажиллагааны зориулалттай ажилчдын байр агуулахын аж ахуйгаас тусдаа байрладаг	0	10		
10	Худалдааны агуулах Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011 стандартын 4.6.	Агуулах нь төрөлжсөн зориулалттай бол /халуун, хүйтэн, агаарын харьцангуй чийг тохируулах боломжтой/, талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй	0	10		
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний	Усан хангамж нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	5		

12	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,	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	5		
13	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	Бохир ус ариутгах, татуургын төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	5		
14	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	5		
15	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Халаалтын систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон эсхүл хэсгийн халаалтын системтэй бол цахилгаанаар болон бусад эх үүсвэр ашиглан шийдсэн, агаар, орчны бохирдлыг бууруулах технологийн шийдэлтэй	0	5		
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Гэрэлтүүлэг 9.2.6, Худалдааны агуулах Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011 стандартын 5.7.	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь агуулахын нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, гэрэлтүүлэг нь хамгаалалтын бүрхүүлтэй	0	5		
17	Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011 стандартын 5.8.	Цахилгааны тусдаа үүсгүүтэй бол тэжээлийг хадгалж байгаа бараанаас 2м-с доошгүй зайд агааржулалт сайтай тусгай өрөөнд байрлуулсан таних тэмдэгтэй	0	5		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Агаарын чанар агааржуулалт 9.2.5, MNS 5078, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй. Үйлдвэрийн барилгын салхивч, агааржуулалтын системд тавих ерөнхий шаардлага.	Ердийн болон механик агааржуулалтын систем /вентилятор/ нь хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн, агааржуулалтын хоолойны орох, гарах хэсгүүдэд торон хаалттай	0	10		
19	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, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл мэнд, хөдөлмөрийн эрүүл ахуй. Ажлын байрны орчин. Эрүүл ахуйн шаардлага MNS 4990:2015, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS5364:2011 стандарт 5, 8.6, Агуулахын барилга БНБД 31-19-10	Шал нь угааж, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, ус нэвтрүүлдэггүй материалаар хийгдсэн, шалны өнгөн гадаргуунд наалдамхай материал болон наалдамхай төрлийн шавардлагыг хэрэглээгүй	0	5		
20		Хана нь ус, чийг шингээдэггүй, угаахад тохиромжтой, шавж, мэрэгч үржихээс хамгаалсан зай завсаргүй хийцлэлтэй, засал нь хуурч, ховхроогүй, цэвэрхэн	0	5		
21		Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, мөөгөнцөр ургаагүй, цэвэрхэн	0	5		
22		Захиргааны болон ажилчдын ахуй хангамж, амрах, ажлын зэрэг өрөөний цонх нь тоос шороо, шавж нэвтрүүлэхгүй, (онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай), цэвэрхэн	0	3		
23		Гадна хаалга, цонх шувуу ургамлын хортон шавж нэвтрэхгүй битүүмжлэлтэй	0	3		
24		Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай байдаг, цэвэрхэн	0	3		
25		Шат, цахилгаан шат, бүтээгдэхүүн буулгах тавцан, дамжуулах хоолой зэрэг туслах хэрэгслүүд нь цэвэрлэх боломжтой материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3		

26	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS5364:2011 стандартын 5.13	Бараа, бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, зориулалтын талбай саравчтай, шалны түвшин нь автомашин, вагоны шалны өндрийн хэмжээнд тохирсон	0	10		
Гурав. Ажиллагсдын эрүүл мэнд, ариун цэврийн шаардлага			0	55	0	0
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 эрүүл ахуй 12	Ажилчдын ажлын хувцас солих болон ариун цэврийн өрөөтэй	0	10		
28	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн эрүүл ахуй 12	Гар угаах нөхцөлийг бүрэн бүрдүүлсэн	0	5		
29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн эрүүл ахуй 12	Ажлын хувцсыг угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	5		
30	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	Ажилчид эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд тогтоосон хугацаанд хамрагддаг, эрүүл мэндийн дэвтэрт бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн	0	20		
31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн эрүүл ахуй 12	Ажиллагсад нь улирлын онцлогт тохирсон аж хөдөлмөр хамгааллын хувцас, гутал, халаад, малгайгаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	10		
32	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3	Ажилтанд анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай	0	5		
Дөрөв. Агуулахын эрүүл ахуй, угаалга цэвэрлэгээ, хортон шавьж, мэрэгчгүйтгэлд тавигдах шаардлага			0	46	0	0
33	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, ХБАБХТХ-ийн 7.1.2, 10.1.2. Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Цэвэрлэгээний хэсэг 9.2.2, Засвар, техник үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1	Цэвэрлэгээ хийх хуваарьтай, цэвэрлэгээг тогтмол хийж, хяналтын бүртгэл хөтөлдөг, цэвэрхэн	0	5		
34	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9.	Хөргөгч, хөлдөөх камер нь зохих температур, чийгшилтэй, цэвэр, хуурай, хянах бүртгэлтэй	0	10		
35	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9.	Хөргөлтийн систем, түүнд ашиглаж буй хөргөлтийн бодисууд нь MNS IEC62552-3:2021 стандартын шаардлага хангасан, зөвшөөрөлтэй	0	3		
36	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, 10.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Худалдааны агуулах Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011 стандартын 8.7.	Цэвэрлэгээний материал, ариутгал, халдваргүйтгэлийн багаж, хэрэгслээр хангагдсан, ялгах тэмдэгтэй, төрөлжүүлэн зохистой байдлаар тусад нь хадгалдаг	0	5		
37	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хог хаягдлын тухай хуулийн 14.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 6.4	Агуулах дотор хог хаягдлыг ангилан ялгаж хадгалдаг	0	3		
38	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011 стандартын 8.4.	Хортон шавьж, мэрэгчдийг дамжин тархахаас хамгаалан барилгын суурийн давхар, граж, агуулах болон өрөө тасалгааны хана, шаланд байгаа нүхийг бүрэн битүүмжилсэн, хяналт тавьдаг, тусгай хуваарийн дагуу үзлэг шалгалт хийж холбогдох арга хэмжээ авдаг	0	5		
39	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011 стандартын 8.4.	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	5		
40	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011 стандартын 8.4.	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар тогтмол хугацаанд хийлгэдэг бүртгэл хөтлөж хяналт тавьдаг	0	10		
Тав. Агуулахын ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, тээвэрлэлтэд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага			0	30	0	0
41	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Засвар, техник үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1, Тоног төхөөрөмж 9.3, Худалдааны агуулах Ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011 стандартын 6.3-6.4	Агуулах нь хүчин чадалд тохирсон төхөөрөмж, зориулалтын тавцантай, хүрэлцээтэй, зэвэрдэггүй, цэвэрлэх, халдваргүйтгэхэд тохиромжтой материалаар хийсэн гадаргуутай, тоноглолыг арчилдаг	0	5		

42	Хүнсний тухай 10.1.1, Худалдааны агуулах.Ерөнхий шаардлага MNS5364:2011 стандартын 7.3	Агуулахад температур, харьцангуй чийг хэмжигч багажийг хаалга болон ууршуулагчаас хол, харагдахуйц газар байрлуулж хэмжилтийг өдөр бүр хийж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	5		
43	Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрийн эрүүл ахуй. Ачих, буулгах ажлын аюулгүй ажиллагааны ерөнхий шаардлага" MNS 5079:2001 стандарт	Агуулахын ачиж буулгах үйл ажиллагаа нь стандартын шаардлага хангасан, тоног төхөөрөмж эрх бүхий байгууллагаар баталгаажсан	0	5		
44	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, MNS CAC RC1 стандарт	Стандартын шаардлагад нийцсэн өөрийн зориулалтын тээврийн хэрэгслээр түгээлт хийдэг, эсхүл гэрээтэй	0	5		
45	Хүнсний түргэн муудах, эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага MNS 5343:2011 стандартууд	Хүнсний бүтээгдэхүүний шинж чанарт сөрөг нөлөө үзүүлэх ачаатай хольж тээвэрлээгүй	0	5		
46	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2.	Бүтээгдэхүүн тээвэрлэх тээврийн хэрэгслийн угаалга, халдваргүйтгэл хийх талбай, угаалгын газартай эсхүл шаардлага хангасан байгууллагатай гэрээ байгуулж ажилладаг	0	5		
Зургаа. Бүтээгдэхүүнд хадгалахад тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага			0	45	0	0
47	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1, Худалдааны агуулах.Ерөнхий шаардлага MNS5364:2011 стандартын 7.1	Агуулахад хүлээн авсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь стандарт, техникийн зохицуулалтын шаардлагыг хангасан, шинжилгээ баталгаажилт, гарал үүслийн гэрчилгээтэй	0	10		
48	Худалдааны агуулах.Ерөнхий шаардлага MNS5364:2011 стандартын 7.7	Барааг шалнаас 0,2 м, хананаас 0,5 м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1 метрээс багагүй зайд хадгалсан	0	5		
49	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, ХБАБХТХ-ийн 12.4.6, 13.3, Худалдааны агуулах.Ерөнхий шаардлага MNS5364:2011 стандартын 7.2, 7.4	Бараа, бүтээгдэхүүнийг стандарт, техникийн зохицуулалт, шошгод заасан нөхцөл, горимын дагуу хадгалдаг, барааг бүлэглэн, ангилж, төрөлжүүлэн технологийн дагуу хураан байршуулсан	0	10		
50	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Худалдааны агуулах.Ерөнхий шаардлага MNS5364:2011 стандартын 7.5, 7.6	Хүнсний бүтээгдэхүүний агуулахад ахуйн химийн бараа, сав баглаа боодлын материалыг хадгалсан, хурц өвөрмөц үнэртэй бүтээгдэхүүнийг үнэр шингээх шинж чанартай бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалсан	0	5		
51	ХБАБХТХ-ийн 8-р зүйл, 10.1.3, 10.1.4, Засгийн газрын 2013 оны 172 дугаар тогтоолоор батлагдсан "Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авах, устгах, дахин боловсруулах журам"	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг хадгалах тусгай хаяг бүхий лангуу, тавиур, өрөөтэй	0	10		
52		Ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлтэй. Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүний бүртгэл хөтөлдөг.	0	5		
Долоо. Эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлын сургалт, дотоод хяналт			0	25	0	0
53	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.2, 7.3, 8.4.	Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дүрмийг боловсруулж баталсан, мөрдөж ажилладаг	0	5		
54	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.9, 13.1.10	50-с дээш ажилтантай бол орон тооны эрүүл ахуйч, 50-с доош бол гэрээгээр эрүүл ахуйч ажиллуулдаг	0	10		
55	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Засгийн Газрын 2014 оны 157 дугаар тогтоол, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4.	Өөрийн үйл ажиллагааны онцлогт тохирсон дотоод хяналтын журамтай, илэрсэн зөрчил, дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээ авч хэрэгжүүлж, тайланг гаргадаг	0	5		
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.11, 15.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7	Шинээр авсан ажилтанг болон нийт ажиллагсдыг эрүүл ахуйн, ариун цэврийн сургалтад хамруулдаг, сургалтын төлөвлөгөө, хөтөлбөр, тайлантай	0	5		
НИЙТ ОНОО			0	341		

>=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		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
		а/ Акт •Үйл ажиллагааг түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Дээжийг лабораторид өгсөн тэмдэгдэл •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага •Заалтын тоо б/ Зөвлөмж •Заалтын тоо в/ Дүгнэлт •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Усны г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс /тогrog, ш, л, кг.../		
		д/Нөхөн төлбөр е/Торгууль, шийтгэвэр •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн		
		•Иргэнд тоо/мөнгөн дүн Албан даалгавар		
		ё/ Зах зээлээ 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/