

Эрүүл мэндийн сайдын 2025 оны 01 дүгээр сарын 31-ны өдрийн 138 дугаар тушаалын хоёрдугаар хавсралт

№10.11.4

БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: _____;

Факс: _____;

БЯЛУУНЫ ТӨРЛИЙН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ
ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ЭРҮҮЛ АХУЙН
НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГЫГ ШАЛГАХ
ХЯНАЛТЫН ХУУДАС

А. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20__он __сар __өдөр, __ Дууссан: 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 гэрчилчилгээний 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
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
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламжид тавигдах шаардлага			0	270		
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Барилга байгууламжийн байршил 9.1.1, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 2.1.	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, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 2.2.	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын баталсан зураг төслийн дагуу баригдсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, зориулалтыг өөрчилсөн, байнгийн ашиглалтад хүлээн авсан 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, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 2.3, 2.13.	Эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага, технологийн урсгалыг хангасан өрөө тасалгаагаар бүрэн хангагдсан, талбайн хэмжээ үйл ажиллагаа явуулахад хүрэлцээтэй, хүнс бохирдуулах нөхцөл бүрдээгүй	0	20		
5		Үйлдвэрлэлийн крем, суурь бэлтгэх, чимэглэх ажилбаруудыг нүйцэтгэх тусдаа зориулалтын өрөө, тасалгаатай	0	20		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 2.10-2.12.	Түүхий эд, туслах болон савлалтын материал, эцсийн бүтээгдэхүүн, буцаан татан авсан бүтээгдэхүүн, тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгсэл хадгалах зориулалтын тоног төхөөрөмжөөр тоногдсон, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан /температур, харьцангуй чийглэг хэмжилтээр/ төрөлжсөн агуулахтай	0	10		
7	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, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 4.8.	Хатуу хог хаягдлыг зайлуулах байгууламж нь /цэг/ хүнс боловсруулах, хадгалах газраас 20-30м, тээврийн хэрэгсэл чөлөөтэй нэвтрэх зайтай, байрлуулсан талбайн хөрсийг тэгшлэн нягтруулж цементэлсэн	0	5		
8		Хогийн сав нь ангилах цуглуулах технологид нийцсэн, салхиар тархахаас сэргийлэгдсэн битүүмжлэл сайтай, цэвэрхэн	0	5		
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний	Усан хангамжийн эх үүсвэр нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	20		

10	аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1.2, 10.1.2, Усны тухай хуулийн 22.3, үнсний 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	10		
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Ус 13.3.	Усны нөөцлөх сав байрлах өрөөний талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй, хүнсний зориулалттай материалаар хийгдсэн, угааж, халдваргүйтгэл хийх боломжтой диаметртэй тагтай, шат байрлуулсан, ёроолд үлдсэн усыг бүрэн юлэх цорготой	0	5		
12	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-ээс удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг, дотоод хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
13	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		
14	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		
15	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		
16	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."	Бохир 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		
17		Бохир ус тээвэрлэх, зайлуулах тусгай зөвшөөрөл бүхий аж ахуйн нэгжтэй гэрээтэй	0	5		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Халаалтын систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	10		
19		Хэсгийн халаалтын системтэй бол цахилгаанаар болон бусад эх үүсвэр ашиглан шийдсэн, галлагааны хэсэг тусдаа, утаагүй түлш хэрэглэдэг	0	5		
20	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Гэрэлтүүлэг 9.2.6, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 2.6.	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь үйлдвэрлэлийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, гэрэлтүүлэг нь хамгаалалтын бүрхүүлтэй	0	10		
21	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Агаарын чанар агааржуулалт 9.2.5, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 2.8.	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ -аар зөв суурилуулсан, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн /физик хэмжилт/	0	10		

22	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.	Шал нь угааж, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, ус нэвтрүүлдэггүй материалаар хийгдсэн гулгадаггүй, зохих налуутай, ан цавгүй, бохир ус цуглуулах траптай, шүүртэй, цэвэрхэн	0	10		
23		Хана нь цайвар өнгөтэй, ус, чийг шингээдэггүй, угаахад тохиромжтой, шавж, мэрэгч үржихээс хамгаалсан зай завсаргүй хийцлэлтэй, засал нь хуурч, ховхроогүй, цэвэрхэн	0	10		
24		Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар цэвэрхэн	0	5		
25		Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, мөөгөнцөр ургаагүй, цэвэрхэн	0	10		
26		Цонх нь тоос шороо, шавж нэвтрүүлэхгүй, (онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай), тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	10		
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	10		
Хоёр. Ажиллагсдад тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага			0	99		
28	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 нөхцөлийг бүрдүүлсэн эсхүл угаалгын газартай гэрээтэй	0	5		
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	Ажиллагсдын усанд орох дууш, ариун цэврийн өрөөтэй, үйлдвэрлэлийн талбай уруу шууд чиглэсэн гарц, хаалгагүй, ариун цэврийн өрөөний үүдэнд гар угаах цэгтэй	0	10		
30	Хувийн ариун цэврийн байдал, Хувь хүний сахилга бат 12.4.	Гар угаах цэгт угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн(халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдваргүйжүүлэгч, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай), гар угаах санамж байрлуулсан	0	10		
31	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		
32	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 халдваргүйжүүлэгч, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай), эргэн тойрны тоног, төхөөрөмжөөс 1 метрээс багагүй зайд суурилуулсан	0	10		
33	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах	Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг, эрүүл мэндийн дэвтэртэй, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн	0	20		

34	тухай хуулийн 10.1.7, Эрүүл мэндийн сайдын 2014 оны А/340, 2017 оны А/145 дугаар тушаал	Ажиллагсдыг эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамруулахаар Эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ байгуулсан, хуваарьтай	0	5		
35	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.8.	Ажиллагсад нь гар нүүрэндээ ил шарх сорвигүй, халдварт өвчнөөр өвчлөөгүй, хяналт тавьж, бүртгэл хөтлөдөг	0	3		
36		Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэл хөтлөдөг	0	10		
37	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 ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг бүрэн хэрэгжүүлдэг(хөндлөнгийн хяналт хийх)	0	5		
38	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	10		
39	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		
40	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 угаалга цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтэд тавигдах шаардлага			0	95		
41	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 халдваргүйтгэлийн цэгтэй	0	5		
42	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Тоног төхөөрөмж 9.3, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 3.1, 3.3.	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		
39		Тоног төхөөрөмж, сав, багаж хэрэгслийг цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой байхаар суурилуулж, байрлуулсан	0	5		
40	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Цэвэрлэгээ халдваргүйжүүлэлт хийх арга 11.1.2.	Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав, баглаа, тээврийн хэрэгслийн угаалга, ариутгал, халдваргүйтгэл хийх журам, хуваарь, бүртгэлтэй, цэвэрхэн	0	5		
41	Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 4.2.	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав суулгыг дараахь дарааллаар цэвэрлэж, халдваргүйтгэх, ариутгах боломжтой(механик цэвэрлэгээ- халдваргүйтгэлийн уусмалаар угаах-цэвэр усаар угаах-хатаах- ариутгах)	0	10		

42	Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 3.5.	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиур нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй, бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг, цэвэрхэн	0	10		
43	Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 4.4.	Ажлын хутга, хэрэгслийг эд ангиар нь салгаж цэвэрлэн, хэт ягаан туяаны аппаратад ариутгадаг	0	10		
44	Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 9.4.6.	Крем шахагч уутыг хэрэглэхийн өмнө ариутгадаг(Крем шахагч нэг удаагийн уут хэрэглэдэг бол хамааралгүй)	0	10		
45	Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 4.5.	Хөргөх, хөлдөөх, хадгалах зориулалт бүхий агуулахад хуурай цэвэрлэгээ хийж, шаардлагатай үед хөлдөөгчийн цас, мөсийг хайлуулан цэвэрлэж халдваргүйтгэдэг, цэвэрхэн	0	5		
46		Халдваргүйтгэлд хэрэглэх бодис, бэлдмэл нь улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, чанарын баталгаатай, хэрэглэх заавартай, хугацаа дуусаагүй, сав, баглаа боодлын бүрэн бүтэн байдал алдагдаагүй, шошгын мэдээлэл шаардлага хангасан	0	5		
47	Хүнсний тухай хуулийн 10.3, Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 10.2, 13.	Халдваргүйтгэх бодис, уусмалыг тодорхой хаяглаж, зориулалтын өрөө, агуулах, тусгай сав, шүүгээнд шошгожуулан тусад нь хадгалсан	0	5		
48		Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хариуцсан ажилтан нь угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисын концентраци, температурыг тохируулж бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
49	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Бохир ус болон хог хаягдал зайлуулах байгууламж 9.2.1.	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг	0	10		
50	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.9.	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		
51		Ахуйн шавж, мэрэгч устгал, халдваргүйтгэх үйлчилгээ эрхлэгч ахуйн нэгж, байгууллагатай үйлчилгээ хийлгэх гэрээтэй, гүйцэтгэлийн акт, бүртгэл хөтлөлт, холбогдох баримт бичигтэй, гэрээний биелэлтэд хяналт тавьж ажилладаг	0	10		
52	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		
53		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, материал, сав, баглаа боодолд тавих эрүүл ахуйн шаардлага			0	71		
54	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1.	Түүхий эд, сүүн крем, өндөг, хүнсний нэмэлт, бусад туслах материал дагалдах бичиг баримттай, олон улсын болон Монгол Улсын стандарт, норматив техникийн баримт бичгийн шаардлагыг хангасан(тохирлын гэрчилгээ, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн г.м), байнгын гэрээт нийлүүлэгчтэй	0	10		
55	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 16.1, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS CAC 195	Үйлдвэрлэлд эрх бүхий байгууллагад бүртгэлтэй Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS CAC 195 стандартын шаардлага хангасан хүнсний нэмэлт хэрэглэдэг	0	10		
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний барааны агуулах MNS 5364	Түүхий эд, сүүн крем, хүнсний нэмэлтийг хадгалах нөхцөл, зааврын дагуу төрөлжүүлэн хадгалсан, орчны температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг, шошгожуулсан	0	10		
57	Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 9.4.3.	Үйлдвэрлэлд үзэм, хатаасан жимсийг элс, шороо, бусад хольц, бохирдолоос ялгаж, угааж хэрэглэдэг	0	5		
58	Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 9.4.4.	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх өндөгний гадаргууг 0,5 хувийн хлорамины, 2 хувийн содын уусмалаар ариутгаж, цэвэр усаар зайлдаг, тусдаа угаалгын савтай	0	6		
59	Эрүүл ахуйн тухай 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		
60	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 4.2.	Эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүн савлах сав баглаа боодлыг бохирдох нөхцөлөөс хамгаалсан битүүмжлэлтэйгээр хадгалдаг, хэрэглэхийн өмнө ариутгадаг	0	10		
61	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9. Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR3:2011-ийн 11.1.	Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын хөргүүр болон хөлдөөгчөөр тоногдсон агуулахад хадгалдаг, агаарын температур, урсгалын хурд хэмжигчийг байрлуулж, хадгалах орчны горимыг тогтмол хянаж, бүртгэдэг	0	10		
Зургаа. Эрүүл ахуйн дотоод хяналтын тогтолцоонд тавигдах шаардлага			0	80		
62	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.2, 7.3.	Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дүрмийг боловсруулж батласан	0	5		
63	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		
64	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.6, Хүнсний тухай хуулийн 12.1.	Шинэ бүтээгдэхүүн болон үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнд иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид шинжлүүлэн шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	10		
65		Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний цуврал бүрд шинжилгээ хийх дотоодын лабораторитой	0	20		
66	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай 13.2, 27.1.1, 27.2.1.	Дотоодын лаборатори нь MNS ISO/IEC 17025 "Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан гэрчилгээтэй	0	10		

67	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, багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэсний дараа эмгэг төрүүлэгч бичил биетнийг илрүүлэх арчдасын шинжилгээг дотоодын хяналтын лабораторид хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
68		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан лабораторитой хяналтаар унд, технологийн усны дээж стандартын шаардлага хангасан	0	10		
69	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1.	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан үйлдвэрлэлийн хүнсний нэмэлт, эцсийн бүтээгдэхүүн зэргийн дээж нь стандарт, техникийн шаардлага хангасан	0	10		
НИЙТ ОНОО			0	645		

>=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
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
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/