

Эрүүл мэндийн сайдын 2025 оны 01 дүгээр сарын 11-ны өдрийн 26 дугаар тушаалын хоёрдугаар хавсралт

№ 10.11.1

НЯЛХ, БАЛЧИР ХҮҮХДИЙН ХҮНСНИЙ ҮЙЛДВЭРИЙН
ЭРҮҮЛ АХУЙН НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГЫГ ХЯНАХ
ХЯНАЛТЫН ХУУДАС

БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: _____;

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	
Үйлдвэрлэлийн чиглэл		Хүчин чадал(хоног)	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний нэр, төрөл
1. ***Ургамлын гаралтай сүү, сүүн болон тэдгээртэй адилтгах бүтээгдэхүүн			
2. ***Нялх, балчир хүүхдийн ундаа			
3. ***Нэмэгдэл хоол			
Жич: ***Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 2 дугаар зүйлд заасан Хуулийн нэр томъёог харах			
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	6
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчны эрүүл ахуйн шаардлага			0	12	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	Үйлдвэрийн эрүүл ахуйн бүсийн хэмжээ холбогдох стандартын шаардлагад нийцсэн	0	3		
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрласан	0	3		
3	Барилга байгууламжийн байршил 9.1.1	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 нэвтрэх боломжтой, талбайн хөрсийг тэгшлэн нягтруулж цементэлсэн, битүүмжлэлтэй	0	3		
Хоёр. Үйлдвэрийн барилга байгууламжид тавигдах эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлага			0	185	0	0
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.3, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Барилгын тухай хуулийн 48.2, 48.3, 4.2.	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.	Түүхий эд хүлээн авах, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, савлах, хадгалах, тээвэрлэлтэд шилжүүлэх зэрэг үйлдвэрлэлийн технологийн бүх шат, дамжлагын урсгал нь нэг чиглэлд эрүүл ахуйн зохистой дадал хэрэгжүүлэхээр оновчтой зохион байгуулагдсан	0	20		
7		Савлах үйл ажиллагааг тусгаарласан өрөө, тасалгаанд явуулдаг, өрөөнд дулаан, чийг, бусад хүчин зүйлийн хянаж тохируулах боломжтой	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	20		
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 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 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	5		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, 7.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2.	Үйлдвэр нь стандартын шаардлага хангасан халуун устай, цэвэрлэгээний ус +65 хэмээс, ариутгалын ус + 80 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	5		
14	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 усыг цэвэрлэх байгууламжтай	0	5		
15		Үйлдвэрийн хаягдал усны шугамын төгсгөлд зориулалтын тос баригч, шүүлтүүр, хавхлагчтай	0	3		
16	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		
17	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Халаалт нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	5		
18		Хэсгийн халаалтын системтэй бол, галлагааны хэсэг тусдаа, шаардлага хангасан утаагүй түлш хэрэглэдэг	0	3		
19	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	10		
20	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Агаарын чанар агааржуулалт 9.2.5.	Өөрийн хүчин чадалдаа тохирсон агааржуулалтын системтэй, бохирдсон агаарыг гадагшлуулах чиглэл цэвэр оруулах чиглэлтэй огтлолцоогүй, хэвийн ажиллагаатай, суваг, хоолой, торон хаалт цэвэрхэн	0	10		
21	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	0	5		
22		Хана нь цайвар өнгөтэй, ус, чийг шингээдэггүй, угаахад тохиромжтой, шавж, мэрэгч үржихээс хамгаалсан зай завсаргүй хийцлэлтэй, засал нь хуурч, ховхроогүй, цэвэрхэн	0	5		
23		Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар цэвэрхэн	0	3		
24		Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, мөөгөнцөр ургаагүй, цэвэрхэн	0	5		
25		Цонх нь тоос шороо, шавж нэвтрүүлэхгүй, (онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай), тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		

26		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		
27		Шат, цахилгаан шат, бүтээгдэхүүн буулгах тавцан, дамжуулах хоолой зэрэг туслах хэрэгслүүд бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй, цэвэрлэх боломжтой материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3		
28	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Түүхий эд, боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, зориулалтын талбай саравчтай, шалны түвшин нь автомашин, вагоны шалны өндрийн хэмжээнд тохирсон	0	3		
Гурав. Ажиллагсдын эрүүл мэнд, ариун цэврийн шаардлага			0	101	0	0
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 цэврийн байдал 12.3.	Ажилчдын хувцас солих өрөөтэй(эрэгтэй, эмэгтэй), өрөө тус бүр ажилчдын тоонд хүрэлцээтэй багтаамж бүхий шүүгээтэй	0	10		
30		Ажилчдын ажлын хувцсыг угааж, хатаах өрөөтэй, өрөө нь хувцас угаах, хатаах, индүүдэх, ариутгах, цэвэр хувцсыг хадгалах хэсгүүдтэй, урсгалыг зөв зохион байгуулсан, зориулалтын угаалгын машин, төхөөрөмжтэй	0	10		
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 ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэврийн байдал, Хувь хүний сахилга бат 12.4.	Ажиллагсдын усанд орох дууш, ариун цэврийн өрөөтэй, үйлдвэрлэлийн талбай уруу шууд чиглэсэн гарц, хаалгагүй, ариун цэврийн өрөөний үүдэнд гар угаах цэгтэй(халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдваргүйжүүлэгч, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай), гар угаах санамж байрлуулсан	0	10		
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	Үйлдвэрлэлийн өрөөнүүдийн эрсдэлтэй цэгт гар угаах цэгтэй(эргэн тойрны тоног, төхөөрөмжөөс 1 метрээс багагүй зайд суурилуулсан)гар угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	10		
33	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 шинээр ажилд орох болон цаашид эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг, эрүүл мэндийн дэвтэртэй, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн, ЭМБ-тай гэрээтэй	0	20		
34	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, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэл хөтлөдөг	0	10		
35	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023	Ажилчид 2-оос доошгүй ээлжийн иж бүрэн хувцастай, нэг удаагийн амны хаалт бээлий хэрэглэдэг	0	10		
36	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	0	5		
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.	Ажилтныг эрүүл ахуйн, ариун цэврийн сургалтад хамруулдаг, сургалтын төлөвлөгөө, хөтөлбөр, тайлантай	0	5		

38	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3.	Ажилтанд анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай	0	3		
39	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		
40	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		
Дөрөв. Үйлдвэрийн ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага			0	68	0	0
41	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2.	Үйлдвэрийн орц, гарц болон бохирос цэвэр хэсэгт шилжих хэсэгт халдваргүйтгэлийн цэгтэй	0	10		
42	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Засвар, техник үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1.1.	Үйлдвэрийн технологийн шаардлага хангасан зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлтэй, тэгш, гөлгөр (нүх, сүв, ан цавгүй), зэвэрдэггүй, цэвэрлэх, халдваргүйтгэх, ариутгахад тохиромжтой материалаар хийсэн гадаргуутай	0	10		
43		Овор хэмжээ том тоног төхөөрөмж, сав, багаж хэрэгслийг цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой байхаар суурилуулж, байрлуулсан	0	5		
44	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 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 Цэвэрлэгээ халдваргүйжүүлэлт хийх арга 11.1.2.	Үйлдвэрийн байр, агуулах, тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, багаж хэрэгсэл, сав, баглаа, тээврийн хэрэгслийн угаалга, ариутгал, халдваргүйтгэл хийх журамтай, угаалга, ариутгал, халдваргүйтгэл хийх бүрд бүртгэл хөтөлдөг, цэвэрхэн	0	5		
45		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 ангиуд, гадаргуунд COP (clean out place) угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийг хийдэг, бүртгэлтэй	0	10		
46	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2.	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сагс, тэргэнцэр, сав суулга, зөөврийн тавиур хүрэлцээтэй, хэрэглээний зориулалтаар ялгах боломжтой(өнгөөр), ажилчидад сануулан нүдэнд харагдах газар заавар байрлуулсан	0	5		
47		Эргэлтийн хайрцаг, сагс, тэргэнцэр, сав суулга, зөөврийн тавиурыг угааж, халдваргүйтгэх угаалгын хэсэгтэй, бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг(зориулалтын өрөө, өлгүүр, тавиур, талбай)	0	10		
48	Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 10.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Засвар, техник үйлчилгээ,	Халдваргүйтгэлийн бодис, уусмалыг хадгалах нөхцөлийг бүрдүүлсэн(химийн бодисын агуулах, шүүгээ, тавиур)	0	5		

49	цэвэрлэгээ 11.1.1.	Зөвшөөрөгдсөн, чанарын шаардлага хангасан халдваргүйтгэл, ариутгалын бодисыг үйлдвэрлэгчийн зааврын дагуу зөв найруулж бэлтгэн хэрэглэдэг, хяналт тавьдаг	0	5		
50	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.Ахуйн шавж, мэргэгчтэй тэмцэх үйл ажиллагаанд тавих шаардлага			0	13		
51	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, мэргэгчийг хянах систем 11.2.	Ахуйн шавж, мэргэгч устгал, халдваргүйтгэх үйлчилгээ эрхлэгч ахуйн нэгж, байгууллагатай үйлчилгээ хийлгэх гэрээтэй, нүдэнд харагдах хортон шавж, мэргэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт тавьдаг	0	10		
52		Үйлдвэр, цех, хэсгүүдийн гадаад орчин, барилга байгууламж, инженерийн шугам, сүлжээ (нүх, усны хоолой), хогийн цэг, агааржуулалтын торон хаалт, цонх зэргийг засварлан тохижуулан нүх сүв, завсар зайг бөглөж таглан сэргийлэх арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	3		
Зургаа.Түүхий эд, материалд тавих эрүүл ахуйн шаардлага			0	40	0	0
53	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.2, 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1.	Түүхий эд, баяжуулсан бэлдмэл, хүнсний нэмэлт, материал нь чанар, аюулгүй байдлын баталгаажилтын дагалдах бичиг баримттай(тохирлын гэрчилгээ, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн, дүгнэлт г.м)	0	10		
54	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 5.5	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсэнд транс тос, хувиргасан амьд организмаас гаралтай түүхий эдийг ашиглаагүй	0	10		
55	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 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		
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5.	Эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүн савлах сав баглаа боодлыг бохирдох нөхцөлөөс хамгаалсан өрөөнд битүүмжлэлтэйгээр хадгалдаг, өрөөний агаарыг ариутгах төхөөрөмжтэй	0	10		
Долоо.Зориулалтын бүтээгдэхүүн болон сав, баглаа боодлын шошгод тавигдах хуульд заасан тусгай шаардлага			0	50	0	0
57	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 5.1.3, 5.2, 9.6.	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний бүтээгдэхүүний дээжинд даавар, антибиотик, пестицид, эмгэг төрөгч нян, хор, хүнд металл, цацраг болон бусад бохирдуулагчийн түвшинг итгэмжлэгдсэн лабораториор тогтоолгосон шинжилгээний бичигтэй, ЗДХ-ээс хэтэрсэн бохирдуулагч агуулаагүй	0	10		
58	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 5.1.1, 6, 7 дугаар зүйл, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4, 12.5.	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний сав, баглаа боодол, шошгын мэдээлэл хууль, стандартад заасан шаардлагыг хангасан	0	5		

59	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 5.1.2	Нялх, балчир хүүхдийн зориулалтын бүтээгдэхүүнд олон улсын стандартаар зөвшөөрсөн хоёр, түүнээс дээш хүнсний нэмэлтийг оруулсан бол шошго дээрх найрлагын жагсаалтад бичсэн	0	5		
60	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 6.1.1-6.1.5, 6.2	Зориулалтын бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодол, шошгод бүтээгдэхүүнийг зөв бэлтгэх заавар, орц, найрлага, агууламжийг тайлбарласан бичвэр, үйлдвэрлэгч, борлуулагчийн мэдээлэл, бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлыг нээхийн өмнө болон нээсний дараа хадгалах зааврыг тусгасан, бүх мэдээлэл Монгол хэл дээр бичигдсэн	0	5		
61	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 6.3.4	Бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодол, шошгод "бүтээгдэхүүний найрлагыг тодотгосон эрүүл мэндийн болон шим тэжээллэг чанарын тухай анхааруулга" зэргийг байршуулаагүй	0	5		
62	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 7.1.1-7.1.3	Нялх, балчир хүүхдийн зориулалтын бүтээгдэхүүний тэжээлийн сав, баглаа боодол, шошгын нүүрэн хэсэгт "бүтээгдэхүүнийг хэрэглэх нас", "эхийн сүү хамгийн сайн хоол мөн" гэсэн агуулга бүхий санамж, "зөвхөн эмнэлгийн мэргэжилтэн зөвлөсний дагуу энэ бүтээгдэхүүнийг хэрэглэнэ" гэсэн анхааруулгыг байршуулсан	0	5		
63	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 7.2, 8.2	Сүүн тэжээл, нэмэгдэл хоол, хүүхдийн ундааны сав, баглаа боодол, шошгод үйлдвэрлэгчийн бренд нэр, бусад бичвэр нь уг бүтээгдэхүүнийг эхийн сүүтэй адилтгасан, эсхүл эхийн сүүний ач холбогдлыг бууруулсан агуулга бүхий	0	5		
64	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 8.1.1-8.1.4	Нэмэгдэл хоол, ундааны сав, баглаа боодол, шошгод нүүрэн хэсэгт "бүтээгдэхүүнийг хэрэглэх нас", "бэлтгэх, хадгалах горим алдагдсантай холбоотой үүсэх эрүүл мэндийн эрсдэлийг сануулсан анхааруулгыг "САНАМЖ" гарчгийн доор", "энэ бүтээгдэхүүнийг зургаан сар хүртэлх насны хүүхдэд өгч болохгүй тухай анхааруулга", "хэрэглэх зааврын хажууд "ДАВС, ЭСХҮЛ ЧИХЭР НЭМЖ БОЛОХГҮЙ" гэсэн мэдээллийг том үсгээр байршуулсан	0	5		
65		Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол, шошгод "энэ бүтээгдэхүүн нь хүүхдийн хоногийн шимт бодис, эрдэс, аминдэмийн хэрэгцээг дангаар хангахгүй" гэсэн агуулга бүхий анхааруулгыг байршуулсан	0	5		
Найм. Эрүүл ахуйн дотоод хяналтын тогтолцоонд тавигдах шаардлага			0	90		
66	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.2, 7.3, 8.4.	Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын дүрмийг боловсруулж баталсан, мөрдөж ажилладаг	0	5		

67	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		
68	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Засгийн Газрын 2014 оны 157 дугаар тогтоо	Өөрийн үйл ажиллагааны онцлогт тохирсон дотоод хяналтын журамтай, илэрсэн зөрчил, дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээ авч хэрэгжүүлж, тайланг гаргадаг	0	10		
69	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		
70	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.	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний цуврал бүрд шинжилгээ хийх дотоодын лабораторитой	0	20		
71		Дотоодын лаборатори нь MNS ISO/IEC 17025 "Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан гэрчилгээтэй	0	20		
72	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	5		
73		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад лабораторийн шинжилгээнд хамруулсан унд, технологийн ус зэрэг нь стандартын шаардлага хангасан	0	5		
74	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1.	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан баяжуулсан бэлдмэл, хүнсний нэмэлт, эцсийн бүтээгдэхүүн зэрэг нь стандарт, техникийн шаардлага хангасан	0	5		
НИЙТ ОНОО			0	559		
ҮНЭЛГЭЭ					эрсдэ лтэй	эрсдэ лтэй

>=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/	/ овог, нэр/
_____	_____	_____	_____
/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тамга/	/ гарын үсэг, тамга/