

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

№10.11.7

ГУРИЛЫН
ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ЭРҮҮЛ
АХУЙН НӨХЦӨЛ
ШААРДЛАГЫГ ШАЛГАХ
ХЯНАЛТЫН ХУУДАС

БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: _____;

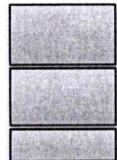
Факс: _____;

A. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ

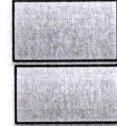
Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20__он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин; Дууссан: 20__он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин;

Хяналт шалгалтын төрөл	Удирдамж	Хяналт шалгалтын бүрэлдэхүүн	
Төлөвлөгөөт Төлөвлөгөөт бус	Дугаар		
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж байгууллага			
төрийн хувийн	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилгээний №	Регистрийн №
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:
Шаардлага хангаагүй
нийт оноо:



Хууль сахин мөрдөлтийн
хувь:
Эрсдэл үүсэх
магадлалын хувь:



Эрсдэл үүсэх
магадлал



Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Хяналт шалгалтын асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгаслт	Гүйцэтгэл
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламжид тавигдах шаардлага			0	250		
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, зулэгжүүлсэн, цэвэрлэхэд тохиromжтой	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 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.	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.	Үйлдвэрлэлийн хүчин чадлаас хамааран түүхий эд, туслах болон саваллтын 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 зайлцуулах байгууламж нь /цэг/ хүнс боловсруулах, хадгалах газраас 20-30 метрээс багагүй зйтай, тээврийн хэрэгсэл чөлөөтэй нэвтрэх талбайтай, талбайн хөрсийг тэгшлэн нягтрулж 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	Усан хангамжийн эх үүсвэр нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	20		
9	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	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 материалыаар хийгдсэн, угааж, халдвартгүйтгэл хийх боломжтой диаметртэй тагтай, шат байрлуулсан, ёроолд үлдсэн усыг бүрэн юулэх цорготой	0	5		
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Ус 13.3.	Үндны ус нөөцлөх савыг бүрэн суллаж, угааж халдвартгүйжүүлдэг, 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.Үндны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ" стандарт	Үндны 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 зайлцуулах байгууламж 9.2.1.	Бохир ус ариутгах, татуургын төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	20		
15	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, БОАЖС, ЭМС-ын хамтарсан 2018 оны A/82/128 дугаар тушаалын хавсралт, "MNS 5924, Нүхэн жорлон, угаадасны нүх.Техникийн шаардлага."	Бохирын цоонготой, цооногийг бетон, төмөр бетон, геомемброн болон бусад ус үл нэвчих материалыаар доторлосон, ноёлох салхины дор, түүхий эд, бүтээгдэхүүний гарц, орцос зйттай байрласан	0	10		
16		Бохир ус тээвэрлэх, зайлцуулах тусгай зөвшөөрөл бүхий аж ахуйн нэгжтэй гэрээтэй	0	5		
17		Халаалтын систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	10		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Хэсгийн халаалтын системтэй бол цахилгаанаар болон бусад эх үүсвэр ашиглан шийдсэн, галлагааны хэсэг тусдаа, утаагүй түвшүүлэдэг	0	5		
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	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.	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшaa сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/-аар зөв сууринуулсан, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн	0	10		
21		Шал нь угааж, халдвартгүйжүүлэхэд тохиромжтой, ус нэвтрүүлдэггүй материалыаар хийгдсэн гулгадаггүй, зохих налуутай, ан цавгүй, бохир ус цуглуулах траптай, шүүртэй, цэвэрхэн	0	10		
22		Хана нь цайвар өнгөтэй, ус, чийг шингээдэггүй, угаахад тохиромжтой, шавж, мэрэг үржихээс хамгаалсан зайд завсаргүй хийцлэлтэй, засал нь хуурч, ховхроогүй, 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.	Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар цэвэрхэн	0	5		
24		Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтуулаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, мөөгөнцөр ургаагүй, цэвэрхэн	0	10		

25		Цонх нь тоос шороо, шавж нэвтрүүлэхгүй, (онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай), тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах	0	10		
26		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	10		
Хоёр. Ажиллагсдад тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага			0	76		
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 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		
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,	Ажилчдын усанд орох дууш, ариун цэврийн өрөөтэй, үйлдвэрлэлийн талбай уруу шууд чиглэсэн гарц, хаалгагүй, ариун цэврийн өрөөний үүдэнд гар угаах цэгтэй	0	10		
29	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим 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		
30	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		
31	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 цэвэр 12.3.	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 зайдай	0	10		
32	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		
33		Ажиллагсдыг урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамруулаар эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ байгуулсан, хуваарьтай	0	5		
34	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	5		
35	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 хамруулсан, цаашид хэрэгжүүлэх сургалтын төлөвлөгөө, төсөв, хөтөлбөр, тайлантай	0	10		

36	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3.	Өөрийн байгууллагын ажилтны эрүүл мэндийг дэмждэг, өвчин эмгэгээс урьдчилан сэргийлдэг, анхны тусlamж үзүүлэх эмийн сантай	0	3		
37	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) өмссүүлдэг	0	3		
Гурав. Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, угаалга цэвэрлэгээ, халдвартгүйжүүлэлтэд тавигдах эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага			0	70		
38	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, журам.	Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав, баглаа, тээврийн хэрэгслийн угаалга, цэвэрлэгээ, ариутгал, халдвартгүйтгэл хийх журам, хуваарь, бүртгэлтэй	0	5		
39	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		
40	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		
41	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Тоног төхөөрөмж 9.3. Засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1.	Үйлдвэрийн технологийн шаардлага хангасан зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлтэй, тэгш, гөлгөр (нүх, сүв, ан цавгүй), зэвэрдэггүй, цэвэрлэх, халдвартгүйтгэхэд тохиромжтой материалыар хийсэн гадаргуутай, цэвэрхэн, угааж цэвэрлэсэн бүртгэлтэй	0	10		
42		Овор ихтэй тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэгээ, ариутгал, халдвартгүйтгэл хийхэд тохиромжтой байхаар сууринлуулсан	0	5		
43	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		
44		Халдвартгүйтгэлд хэрэглэх бодис, бэлдмэл нь улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, чанарын баталгаатай, хэрэглэх заавартай, хугацаа дуусаагүй, сав, баглаа боодлын бүрэн бүтэн байдал алдагдаагүй, хаяг шошго тодорхой	0	5		
45	Хүнсний тухай хуулийн 10.3, Химиийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 10.2, 13.	Халдвартгүйтгэх бодис, уусмылыг тодорхой хаяглаж, зориулалтын өрөө, агуулах, тусгай сав, шүүгээнд шошгожуулан тусад нь хадгалсан	0	5		
46		Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдвартгүйтгэл хариуцсан ажилтан нь угаалга, халдвартгүйтгэлийн бодисын концентраци, температурыг тохируулж бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
47	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1.	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдвартгүйжүүлдэг	0	5		

48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9.	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, цэвэрлэж, угааж халдвартгүйтгэх боломжтой, цэвэрхэн	0	10		
	Дөрөв. Ахуйн шавж, мэрэгчтэй тэмцэх үйл ажиллагаанд тавих шаардлага		0	30		
49		Тусгай зөвшөөрөлтэй аж ахуйн нэгж, байгууллагаар үйлдвэрийн ажлын байр, агуулахад ахуйн шавж, мэрэгч устгал, халдвартгүйтгэх үйлчилгээ хийлгэх гэрээ байгуулсан, гүйцэтгэлийн акт, баримт	0	10		
50	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		
51		Үйлдвэр, цех, хэсгүүдийн гадаад орчин, барилга байгууламж, инженерийн шугам, сүлжээ (нүх, усны хоолой), хогийн цэг, агааржуулалтын төрөн хаалт, цонх зэргийг засварлан тохижуулах, нүх сув, завсар зайлг 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	50		
52	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2.	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, баяжуулсан бэлдмэл, 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	10		
53	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1.	Бэлэн бүтээгдэхүүн савлах уут, сав,баглаа боодол нь дагалдах бичиг баримттай(тохирлын гэрчилгээ, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн г.м), байнгын гэрээт нийлүүлэгчтэй	0	10		
54	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 баяжуулсан бэлдмэл, хүнсний нэмэлтийг үйлдвэрлэлэгчийн зааврын дагуу хэрэглэдэг	0	10		
55	Эрүүл ахуйн тухай 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний худалдааны барааны агуулах MNS 5364	Үр тариа, будаа, баяжуулсан бэлдмэл, хүнсний нэмэлт, баглаа, боодол, эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүний төрөлжүүлэн хадгалдаг, орчны температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг, шошгожуулсан	0	10		
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9.	Эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүн савлах сав баглаа боодлыг бөхирдох нөхцөлөөс хамгаалсан тусдаа агуулахад битүүмжлэлтэйгээр хадгалдаг	0	10		
	Зургаа. Эрүүл ахуйн дотоод хяналтын тогтолцоонд тавигдах шаардлага		0	80		
57	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.2, 7.3.	Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдвартгүйтгэх боломжтой, цэвэрхэн	0	5		
58	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		

59	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.6, Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Шинэ бүтээгдэхүүн болон үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнд иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораториид шинжлүүлэн шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	10		
60	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 13.2, 27.1.1, 27.1.2.	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний цуврал бурд шинжилгээ хийх дотоодын лабораторийт	0	20		
61		Дотоодын лаборатори нь MNS ISO/IEC 17025 "Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан төвшрүүлгээстэй	0	20		
62		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан унд, технологийн усны дээж нь стандартын шаардлага хангасан	0	10		
63	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1.	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан түүхий эд, хүнсний нэмэлт, эцсийн бүтээгдэхүүн зэрэг нь стандарт, техникийн ерөнхий шаардлагад нийцсэн	0	10		
НИЙТ ОНОО				556		
ҮНЭЛГЭЭ				0 эрсдэлтэй эрсдэлтэй

>=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 узүүлэлт	
		<p>a/ Акт</p> <ul style="list-style-type: none"> •Үйл ажиллагааг түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Дээжийг лабораторид өгсөн тэмдэглэл •Устгасан •Хураасан <p>б/ Албан шаардлага</p> <ul style="list-style-type: none"> •Заалтын тоо <p>в/ Зөвлөмж</p> <ul style="list-style-type: none"> •Заалтын тоо <p>г/ Дүгнэлт</p> <ul style="list-style-type: none"> -Үйл ажиллагааны -Ажлын байрны -Усны шинжилгээний дүгнэлт -Бүтээгдэхүүний шинжилгээний дүгнэлт <p>д/ Улсын орлого болгосон эд зүйлс /төгрөг, ш, л, кг.../</p> <p>е/ Нөхөн төлбөр</p> <p>ё/ Торгууль, шийтгэвэр</p> <ul style="list-style-type: none"> •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн <p>ЭБАТ-ны албан даалгавар</p> <p>ж/ Зах зээлээс буцаан татан авахуулсан тоо/хэмжээ мөнгөн дүн</p>		

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		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/		