


МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

Утас: _____; E-mail: info@inspection.gov.mn;
 Факс: _____; Web: http://www.inspection.gov.mn;

**МАЛ НЯДЛАХ ҮЙЛ
 АЖИЛЛАГААГ 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 Зөвлөн туслах үйлчилгээ		Дугаар		
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж, иргэн				
Төрөл ААН Иргэн	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 ажиллагаа		Хүчин чадал	Үйлдвэрлэдэг бүтээгдэхүүн	
Чиглэл : Мал нядалгаа Гахайн нядалгаа Мах боловсруулах Савлах Хадгалах _____		Үйл ажиллагаа эрхэлсэн хугацаа	Төслийн хүчин чадал	Нэрс
			Одоогийн хүчин чадал	- - - - -
Ажилтны тоо				
Нийт ажилтан		Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд оролцдог	Мал эмнэлгийн ажилтан	Технологийн ажилтан
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ				
Хяналт шалгалтад сүүлийн 12 сарын хугацаанд хэдэн удаа хамрагдсан				
Өмнөх шалгалтаар хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр илэрч байсан зөрчлүүд				
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал				

Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТ ХИЙХ АСУУЛТУУДЫН ЖАГСААЛТ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэлийн шалгалт
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламж			0	204	0	0
1		Мал нядалгааны газрын барилга нь гадаад орчноос бүрэн тусгаарлагдсан ариун цэвэр эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	9		
2	Ариун цэврийн тухай хуулийн 4-р зүйл Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3 МУСЭМХ тухай	Мал нядалгааны газрын эргэн тойрон 100м газрыг цардсан	0	9		
3	хуулийн 14.1	Нядалгааны газар нь тухайн орон нутгийн засаг захиргаанаас зөвшөөрсөн газарт байрласан	0	6		
4		Нядалгааны газар нь байгаль орчинд нөлөөлөх байдлын үнэлгээ хийлгэсэн	0	6		
5	Махны хяналтын дүрэм 6.3, 11.1, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.1.3	Малд эрүүл мэндийн үзлэг хийх боломжийг бүрдүүлсэн мал, амьтан сойх болон бод, богоор нь ялгах хашаатай	0	9		
6	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 11.2, 11.5	Өвчний сэжиг бүхий малыг нядалгаанд орох эрүүл малаас тусгаарласан хашаатай	0	6		
7	Махны хяналтын дүрэм 4.1-4.3, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.2	Нядалгааны газрын барилга нь түүхий эд, дайвар бүтээгдэхүүн түр хадгалах тусгайлсан өрөөтэй	0	9		
8		Нядалгааны газар нь мах хадгалах хөргөлт бүхий агуулахтай	0	6		
9	Ариун цэврийн тухай хуулийн 7.4, 7.5, Махны хяналтын дүрэм 8.3 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.3, 6.2.7	Шингэн болон хатуу хог хаягдлыг зайлуулах гэрээтэй, эрх бүхий байгууллагаас зөвшөөрч тогтоосон тусгай цэгтэй, цэг нь хамгаалагдсан байна	0	9		
10		Шингэн болон хатуу хог хаягдлыг түр хадгалах цэгт мал эмнэлгийн мэргэжлийн байгууллагаар халдваргүйтгэл хийлгэдэг гэрээтэй, түүнийг мөрддөг	0	9		
11	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 9.1, 9.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001	Төвлөрсөн болон хэсгийн усан хангамжийн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	9		
12		Гулууз, гэдэс дотрыг шүршиж угаах халуун ус бүхий тоноглолтой, хэрэглэдэг	0	9		
13	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.13, 4.14, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS	Шингэн хаягдал зайлуулах шугам хоолойгоор тоноглогдсон	0	9		
14		Шингэн болон хатуу хог хаягдлыг тээвэрлэх битүүмжилсэн тээврийн хэрэгсэлтэй	0	9		
15	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.4.1	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь мал нядалгааны газрын нийт ажлын байр, дамжлагад жигд хүрэлцээтэй	0	6		

16	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.4.2	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүнийг физикийн бохирдлоос хамгаалсан бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар	0	3		
17	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.3.1	Агааржуулалтын систем нь /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн	0	3		
18	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах	Хатуу хучилттай, цэвэрлэхэд хялбар шалтай	0	3		
19	махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001	Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай	0	3		
20	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар	0	6		
21	махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.2	Хана шал болон хана таазны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар	0	6		
22	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулдаггүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй	0	6		
23	махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001	Тааз нь чийг хуримтлуулахгүй, мөөгөнцөр, хөгц ургаж үржээгүй	0	6		
24	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4,8 Мах	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй, /онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай/ угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	6		
25	махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4	Цонхны тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй	0	6		
26	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Махны хяналтын дүрэм 4.10	Нядалгааны газар нь ажиллагсадын хувцас солих өрөө, цайны газартай, дамжлага бүрт гар угаах угаалтуур суурилуулсан, тэдгээр нь тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	9		
27		Эдгээр өрөөнүүд нь үйлдвэрлэлийн хэсэг рүү хаалга нь шууд нээгддэггүй байхаар зохион байгуулагдсан	0	9		
28	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.4, 4.6	Дотор эрхтэн цэвэрлэх, өлөн гэдэс хадгалах өрөө, хэсгүүд нь тус тусдаа	0	9		
29	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 4.6	Нядалгааны хэсэг, сэврээлтийн өрөө зэрэг бусад хэсгүүдийг /бохир, цэвэр гэж/ зааглаж ялгасан тэмдэглэгээтэй	0	9		
Хоёр. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл			0	51	0	0
30	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001	Нядалгааны зориулалтын шугам, өлгүүр, дэгээтэй	0	9		
31		Шугам, дэгээ, өлгүүр нь зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн	0	6		
32	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001	Гэдэс, дотор эрхтэн цэвэрлэх ширээ, вандантай, зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн	0	9		
33	стандартын 4.1	Толгой, дотор эрхтэнд мал эмнэлэг ариун цэврийн үзлэг хийх нөхцөлийг бүрдүүлсэн, үзлэг тогтмол хийдэг	0	9		
34		Толгой, дотор эрхтэнд мал эмнэлэг ариун цэврийн үзлэг хийсэн бүртгэл хөтөлдөг	0	9		

35	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 8.7, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Хүнсний болон дагалдах бүтээгдэхүүн, хаягдал тус бүрт тусдаа сав хэрэглэдэг, тэдгээр нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй, түүнийгээ цэвэрлэдэг	0	9		
Гурав. Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуй			0	87	0	0
36		Нядалгааны газрын ажиллагсад нь эрүүл мэндийн үзлэгт жилд нэг удаа заавал хамрагдсан.	0	9		
37	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.7, 10.1.8	Эрүүл мэндийн үзлэгт орсон тэмдэглэл нь үнэн зөв, зайлшгүй хийлгэх шинжилгээнд хамрагдсан байна.	0	9		
38	Махны хяналтын дүрэм 10.1 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.1	Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
39		Нядалгааны газар ажиллагсад нь бүтээгдэхүүн бохирдуулахгүй байх хөдөлмөр хамгааллын хувцас хэрэгсэлтэй, нядалгааны үед бүрэн өмсөж хэрэглэдэг	0	9		
40		Нядалгааны газар нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	6		
41		Малд эрүүл мэндийн, бүтээгдэхүүнд ариун цэврийн үзлэг хийх орон тооны болон гэрээгээр байнга ажиллах малын эмчтэй байна.	0	9		
42	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Нядалгааны газрын ажиллагсадыг ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр /GHP, GMP/ болон хөдөлмөрийн аюулгүй байдлын сургалтанд хамруулсан, энэ талаар бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
43		Нядалгааны газарт гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас /халат, улавч, малгай, г.м / өмсүүлдэг	0	6		
44		Ажлын хувцсыг угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	6		
45	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1, 10.1.2, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.2, Махны хяналтын дүрэм 6.4. 10.5.	Нядалгааны газрыг нядалгаа дууссаны цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
46		Нядалгааны газрын малын хашаа, орчинд мал эмнэлгийн мэргэжлийн байгууллагаас халдваргүйтгэл хийлгэдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
Дөрөв. Түүхий эдийн баталгаажуулалт, технологийн үйл ажиллагаа			0	48	0	0
47	МУСЭМХ тухай хуулийн 6.1.3, 14.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.3 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.1.2	Мал эмнэлгийн байгууллагаас олгосон гарал үүслийн бичигтэй мал амьтдыг хүлээн авч бүртгэдэг, архивладаг	0	9		

48	Махны хяналтын дүрэм 6.3, МУСЭМХ тухай хуулийн 14.1 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.1.3	Нядалгааны өмнө мал, амьтанд малын эмчийн үзлэгийг хийж бүртгэл, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	6		
49	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2, Махны хяналтын дүрэм 6.5	Хутга, багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэсний дараа дараагийн гулуузанд хэрэглэж хэвшсэн	0	9		
50		Өвчний сэжигтэй мал гарсан тохиолдлыг бүртгэсэн, түүнийг мэргэжлийн байгууллагад мэдээлсэн бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
51	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Махны хяналтын дүрэм 11.5,11.6,	Өвчний сэжигтэй мал амьтныг мэргэжлийн хяналтын байгууллагын шийдвэрийн дагуу шийдвэрлэсэн талаар бүртгэл тэмдэглэл хөтөлдөг	0	6		
52		Нядалгааны газраас гарч байгаа мах, түүхий эд бүтээгдэхүүнд мал эмнэлэг, ариун цэвэр-гарал үүслийн гэрчилгээ тогтмол олгодог, түүнийг бүртгэсэн бүртгэлтэй байна.	0	9		
Тав. Бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт			0	21	0	0
53	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9.1, 10.1.6, Махны хяналтын дүрэм 22-р зүйл	Нядалгааны газраас гарч байгаа мах, түүхий эд бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	6		
54		Тээврийн хэрэгсэлийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийдэг, түүнийг бүртгэсэн бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
55	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10.1.6, Засгийн газрын 2014 оны 157-р тогтоол "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам"	Нядалгааны газрын мал эмнэлэг, ариун цэврийн дүрэмтэй, түүнийг хэрэгжүүлдэг	0	9		
НИЙТ ОНОО			0	411		
ҮНЭЛГЭЭ			0	411 эрсдэлтэй эрсдэлтэй

>=50%
 [30%-49%]
 <=29%

Өндөр 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 <ul style="list-style-type: none"> •Үйл ажиллагааг бүр зогсоосон •Түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага <ul style="list-style-type: none"> •Заалтын тоо в/ Дүгнэлт <ul style="list-style-type: none"> •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Бүтээгдэхүүний г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс <i>/төгрөг, ш, л, кг.../</i> д/Нөхөн төлбөр е/Торгууль, шийтгэвэр <ul style="list-style-type: none"> •Албан тушаалтанд тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн 		
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
	Улсын байцаагчийн албан тушаал			Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
	_____	_____	_____	_____
	<i>/ овог, нэр/</i>	<i>/ овог, нэр/</i>		<i>/ овог, нэр/</i>
	_____	_____	_____	_____
	<i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i>	<i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i>		<i>/ гарын үсэг, тамга/</i>

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 байцаагчийн албан тушаал			Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
	_____	_____	_____	_____
	<i>/ овог, нэр/</i>	<i>/ овог, нэр/</i>		<i>/ овог, нэр/</i>
	_____	_____	_____	_____
	<i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i>	<i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i>		<i>/ гарын үсэг, тамга/</i>