



МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР

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

**ХУДАЛДААЛАХ 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	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 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	Гүйцэтгэлийн шалгалт
I. Гадна орчин, барилга байгууламж			0	102	0	0
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу баригдсан, засвар хийж өргөтгөсөн, шинэчилсэн	0	9		
2	Худалдааны газар түүний үйлчилгээ MNS5021:2007 стандартын 6.1	Худалдааны газрын барилга, байгууламжийн төлөвлөлт шийдэл нь үйлчилгээний технологийн урсгалыг хангасан	0	9		
3	Барилгын норм ба дүрэм БНБД31-03-03	Гадна орчинд явган хүний зорчих хэсэг, ачаа бараа буулгах, автомашин зогсох зам талбайг цардаж, тохижуулсан	0	3		
4	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Усан хангамж нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	0		
5		Хэсгийн системд холбогдсон	0	6		
6		Зөөврийн усан хангамжтай	0	9		
7		Халаалтын систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	0		
8		Хэсгийн шугамд холбогдсон	0	6		
9		Ердийн галлагаатай	0	9		
10		Бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	6		
11		Агааржуулалт нь хүрэлцээтэй, хэвийн ажиллагаатай /физик хэмжилт болон тооцооллын аргаар/	0	9		
12		Агааржуулалт нь шавьж хорхой нэвтрэхээс хамгаалагдсан торон хаалттай	0	6		
13		Хана нь цэвэрлэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3		
14		Шал нь цэвэрлэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн, зай завсаргүй, тогтмол цэвэрлэдэг	0	3		
15		Тааз нь шороо тоос хуримтлагдаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, хөгц мөөгөнцөр үүсээгүй	0	3		
16		Цонх нь угааж цэвэрлэхэд хялбар материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3		
17		Цонх нь тоос, шороо нэвтрүүлэхгүй, онгойдог хэсгээрээ хортон шавьж нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай	0	3		
18		Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3		
19		Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсхүл өөрөө хаагддаг	0	3		
20		Агуулах, ОО өрөөний хаалга хэрэглээгүй үед байнга хаалттай байдаг	0	3		
21	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.4	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг хүрэлцээтэй /физик хэмжилт болон тооцооллын аргаар/	0	6		
II. Ажиллагсдын ариун цэвэр, эрүүл ахуй, сургалт			0	66	0	0
22	ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, 10.1.7, 10.1.8, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Худалдааны газар түүний үйлчилгээ MNS5021:2007 стандартын 6.7	Ажиллагсдыг эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэгт тогтмол хамруулдаг	0	9		
23		Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг	0	6		
24		Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн худалддаг худалдагч нар ажлын байранд бөгж, бугуйвч, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын ариун цэврийг сахидаг	0	6		
25		Мах, махан бүтээгдэхүүн худалддаг худалдагч нар ажлын байранд бөгж, бугуйвч, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумсыг ургуулж, будаагүй, гарын ариун цэврийг сахидаг	0	6		
26		Ажиллагсад нь гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа угааж, халдваргүйтгэх нөхцөлөөр хангагдсан, гарыг тогтмол угааж хэвшсэн, гар угаах заавар, зөвлөмжийг байрлуулсан	0	9		
27		Мах, сүү, төмс, хүнсний ногоо зэрэг түүхий бүтээгдэхүүний лангууны ойрхон угаалтууртай, цэвэрхэн, худалдагч нь тогтмол ашигладаг	0	6		
28		Ажлын хувцасыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсхүл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угаадаг	0	6		

29		Ажилчид ажлын байран дээрээ ажлын хувцсыг өмсөж хэвшсэн	0	6		
30		Худалдаа үйлчилгээг мэргэжлийн болон мэргэшсэн хүн эрхэлдэг	0	6		
31		Худалдаа үйлчилгээний ажилчид ариун цэвэр эрүүл ахуйн чиглэлээр сургалтанд хамрагдсан	0	6		
III. Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл			0	42	0	0
32	ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Худалдааны багаж, тоног төхөөрөмжийг тогтмол угааж цэвэрлэдэг /хутгуур, хавчаар, хутга, жин, сагс, түрдэг тэрэг гэх мэт/	0	3		
33		Худалдааны багаж, тоног төхөөрөмжийг зориулалтын газар бохирдохоос хамгаалж, хадгалдаг	0	3		
34		Худалдааны багаж, тоног төхөөрөмжийг угааж цэвэрлэх заавартай, дагаж мөрддөг	0	3		
35		Их цэвэрлэгээ, байнгын болон өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээ хийх хуваарьтай, цэвэрлэгээг тогтмол хийж, бүртгэл хөтөлдөг, хяналт тавьдаг	0	6		
36		Худалдааны заал, туслах өрөө, лангуу, тоног төхөөрөмжийг угааж цэвэрлэх цэвэрлэгээний багаж, хэрэгслээр хангагдсан, ялгах тэмдэгтэй, төрөлжүүлэн зохистой байдлаар тусад нь хадгалдаг	0	6		
37		Хатуу, шингэн хог хаягдлыг зохих журмын дагуу зайлуулдаг, хог хаягдлын зориулалтын цэгтэй, ноёлох салхины доор, худалдаа хийж байгаа цэгээс 20м-ээс багагүй зайд байрлуулсан	0	6		
38		Хортон шавьж мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, мэрэгчгүйтгэл, шавьжгүйтгэлийг тусгай зөвшөөрөлтэй байгууллагаар хийлгэдэг, бүртгэл хөтөлж, хяналт тавьдаг	0	3		
39		Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй	0	3		
40		Халдваргүйтгэлийн бодис, бусад угаалга цэвэрлэгээний бодисыг хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь байршуулж, хадгалдаг	0	9		
IV. Бүтээгдэхүүний шошго, сав баглаа, боодол			0	45	0	0
41	ХБАБХ тухай хуулийн 11.1.7	Хэрэглэж дуусах хугацаа хэтэрсэн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг худалдаанд гаргаагүй	0	9		
42	ХБАБХ тухай хуулийн 12.7, 12.8	Буруу шошголсон хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг худалдаалаагүй	0	9		
43	ХБАБХ тухай хуулийн 12.6	Импортын хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгонд агуулагдах мэдээлэл монгол, орос, англи хэлний аль нэг дээр бичиглээгүй	0	9		
44	ХБАБХ тухай хуулийн 12.4, 12.5	Худалдааны газар өөрөө жижиглэн савласан бол хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл нь шаардлага хангасан	0	9		
45	ХБАБХ тухай хуулийн 12.1	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодолд савласан	0	9		
V. Бүтээгдэхүүний хадгалалт, борлуулалт, тээвэрлэлт			0	144	0	0
46	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.9, 10.3.1, 13.3, Худалдааны агуулах Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011, Хүнсний түргэн муудах, эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага". MNS 5343:2011 стандарт, ЗГ-ын 2014 оны 157 дугаар тогтоол	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шошгонд тусгасан нөхцөлд хадгалж, худалдаалдаг	0	9		
47		Хадгалалт, худалдаалалтын явцад хөргөгч, хөлдөөгчний температурын заалтыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
48		Өнгө, үнэр, гадаад байдал нь харагдах байдлаараа өөрчлөгдөж, муудаагүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн худалдаалдаг	0	9		
49		Төмс хүнсний ногоо, жимс жимсгэнийг тусад нь хадгалж худалдаалдаг	0	3		
50		Өндөг, түүхий махыг тусад нь горимын дагуу хадгалж худалдаалдаг	0	3		
51		Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг тусад нь горимын дагуу хадгалж худалдаалдаг	0	3		
52		Хөргөгч, хөлдөөгчний зохион байгуулалтыг зөв хийж, бүтээгдэхүүнийг хадгалж, худалдаалдаг, хэтрүүлж, ачааллаагүй,	0	3		
53		Талх болон гурилан бүтээгдэхүүнийг нь тусдаа зориулалтын тавиурт байрлуулж худалдаалдаг	0	6		
54		Мах, махан бүтээгдэхүүн болон кремтэй бүтээгдэхүүнийг ил задгай биш, температур хэмжигчтэй төрөлжсөн хөргөгчтэй лангуу тавиурт хадгалж худалдаалдаг	0	9		
55		Агуулах нь стандартын шаардлагад нийцсэн төрөлжсөн	0	9		
56		Барааг зориулалтын тавцан дээр хана, шал, таазнаас 20 см, халаах хэрэгслээс 1-ээс багагүй зайд байрлуулсан	0	9		
57		Агуулахад температур, харьцангуй чийг хэмжигчийг байрлуулж, хэмжилт хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		

58		Эхэлж орсон бүтээгдэхүүнийг эхэлж гаргадаг, худалдааны эргэлтийг зөв хийдэг	0	9		
59		Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	9		
60		Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг тусгай хаяг бүхий лангуу тавиурт хадгалдаг	0	9		
61	ХБАБХ тухай хуулийн 8-р зүйл	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд худалдаалахыг хориглосон тэмдэглэгээ тавьдаг	0	9		
62		Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүний бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
63	ХБАБХ тухай хуулийн 9.1	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
64	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Засгийн газрын 2014 оны 157 дугаар тогтоол	Дотоодын хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	9		
НИЙТ ОНОО						
ҮНЭЛГЭЭ			0	399 эрсдэлтэй эрсдэлтэй

>=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 бүр зогсоосон •Тур зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага •Заалтын тоо в/ Дүгнэлт •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Бүтээгдэхүүний г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс /төгрөг, ш, л, кг.../ д/Нөхөн төлбөр е/Торгууль, шийтгэвэр •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
	_____	_____		_____
	/ 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 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/
	_____	_____		_____