



**№1.33.МАЛ ТӨХӨӨРӨХ ҮЙЛ АЖИЛЛАГААГ
ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН ХУУДАС**

Хяналтын байгууллага:

Шалгуулагч этгээдийн нэр:

Объектын нэр:

Регистрийн дугаар:

Хяналт шалгалт хийсэн огноо:/.../..

Шаардлага хангасан асуултын тоо:

Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь:

Эрсдэл үүсэх магадлал

ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	Гүйцэтгэлийн шалгалт
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй		
1		2	3	4	5	6
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламж			0	168	0	0
1	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хууль 27.1.1	Гэрээт мал эмнэлгийн үйлчилгээний нэгжтэй	0	9		
2	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хууль 27.1.1	Мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан ажлын байртай	0	9		
3	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хууль 27.1.2	Мал төхөөрөх үйлдвэрт ирсэн малд эрүүл мэндийн үзлэг хийсэн, төхөөрсний дараа маханд мэл эмнэлэг ариун цэврийн үзлэг хийх боломжийг бүрдүүлсэн ширээ тавцан, өлгүүртэй, үзлэгийн бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
4	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хууль 7.4.2	Улсын байцаагчаас олгосон гэрчилгээг хураан авч архивлах	0	6		
5	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хууль 27.2	Мал төхөөрөх үйлдвэрийн түүхий эд, бүтээгдэхүүнд гэрчилгээ олгодог	0	9		
6	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хууль 27.1.1	Мал хүлээн авах, нядлахын өмнө үзлэг хийх тусдаа хашаатай	0	9		

7	Хүнсний тухай хууль 10.1.2 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 3.4.2	Төвлөрсөн болон хэсгийн усан хангамжийн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	9		
8	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хууль 27.1.1, Мах махан	Шингэн хаягдал зайлуулах шугам хоолойгоор тоноглогдсон	0	9		
9	бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 5.2	Шингэн болон хатуу хог хаягдлыг тээвэрлэх битүүмжилсэн тээврийн хэрэгсэлтэй	0	9		
10	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 5.4.1	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь мал нядалгааны газрын нийт ажлын байр, дамжлагад жигд хүрэлцээтэй	0	6		
11	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 5.4.2	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүнийг физикийн бохирдлоос хамгаалсан бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар	0	3		
12	Хүнсний тухай хууль 12.1, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хууль 27.1.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 5.3.1	Агааржуулалтын систем нь /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн	0	3		
13	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 3.5.1	Хатуу хучилттай, цэвэрлэхэд хялбар шалтай	0	3		
14	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 3.5.2	Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай	0	3		
15	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 3.5.2	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар	0	6		
16	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 3.5.2	Хана шал болон хана таазны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар	0	6		
17	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 3.5.2	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулдаггүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй	0	6		

18	шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 3.5.3	Тааз нь чийг хуримтлуулахгүй, мөөгөнцөр, хөгц ургаж үржээгүй	0	6		
19	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй, /онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай/ угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	6		
20	шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 3.5.4	Цонхны тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй	0	6		
21	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, 12.1,	Нядалгааны газар нь ажиллагсадын хувцас солих өрөө, цайны газартай, дамжлага бүрт гар угаах угаалтуур суурилуулсан, тэдгээр нь тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	9		
22		Эдгээр өрөөнүүд нь үйлдвэрлэлийн хэсэг рүү хаалга нь шууд нээгддэггүй байхаар зохион байгуулагдсан	0	9		
23	Хүнсний тухай хууль 10.1.2,	Дотор эрхтэн цэвэрлэх, өлөн гэдэс хадгалах өрөө, хэсгүүд нь тус тусдаа	0	9		
24	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хууль 27.1.1	Нядалгааны хэсэг, сэврээлтийн өрөө зэрэг бусад хэсгүүдийг /бохир, цэвэр гэж/ зааглаж ялгасан тэмдэглэгээтэй	0	9		
Хоёр: Тоног төхөөрөмж багаж хэрэгсэл			0	51	0	0
25	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн	Нядалгааны зориулалтын шугам, өлгүүр, дэгээтэй	0	9		
26	шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 4.4	Шугам, дэгээ, өлгүүр нь зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн	0	6		
27	Хүнсний тухай хууль 10.1.2,	Гэдэс, дотор эрхтэн цэвэрлэх ширээ, вандантай, зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн	0	9		
28	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн	Толгой, дотор эрхтэнд мал эмнэлэг ариун цэврийн үзлэг хийх нөхцөлийг бүрдүүлсэн, үзлэг тогтмол хийдэг	0	9		
29	шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 4.1	Толгой, дотор эрхтэнд мал эмнэлэг ариун цэврийн үзлэг хийсэн бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
30	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн	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
31	"Хүнсний бүтээгдэхүүний	Нядалгааны газрын ажиллагсад нь эрүүл мэндийн үзлэгт жилд нэг удаа заавал хамрагдсан.	0	9		

32	аюулгүй байдлыг хангах тухай" хууль 10.1.7, 10.1.8, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй	Эрүүл мэндийн үзлэгт орсон тэмдэглэл нь үнэн зөв, зайлшгүй хийлгэх шинжилгээнд хамрагдсан.	0	9		
33	аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 7.1	Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
34	Хүнсний тухай хууль 10.1.5	Нядалгааны газар ажиллагсад нь бүтээгдэхүүн бохирдуулахгүй байх хөдөлмөр хамгааллын хувцас хэрэгсэлтэй, нядалгааны үед бүрэн өмсөж хэрэглэдэг	0	9		
35		Нядалгааны газар нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	6		
36		Малд эрүүл мэндийн, бүтээгдэхүүнд ариун цэврийн үзлэг хийх орон тооны болон гэрээгээр байнга ажиллах малын эмчтэй.	0	9		
37		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		
38		Нядалгааны газарт гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас /халат, улавч, малгай,г.м / өмсүүлдэг	0	6		
39	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 7.1, 10.1.2, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хууль 15.2,	Ажлын хувцсыг угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	6		
40	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 7.1, 10.1.2, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хууль 15.2,	Төхөөрөх үйлдвэрийн байрыг малаа төхөөрч дууссаны дараа цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
41		Нядалгааны газрын малын хашаа, орчинд мал эмнэлгийн мэргэжлийн байгууллагаас халдваргүйтгэл хийлгэдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
Дөрөв. Түүхий эдийн баталгаажуулалт, технологийн үйл ажиллагаа			0	33	0	0

42	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хууль 7.4,2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 10.1.3, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандарт 8.1.2	Мал эмнэлгийн байгууллагаас олгосон гарал үүслийн бичигтэй мал амьтдыг хүлээн авч бүртгэдэг, архивладаг	0	9		
43	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 5.1.2	Хутга, багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэсний дараа дараагийн гулуузанд хэрэглэж хэвшсэн	0	9		
44		Өвчний сэжигтэй мал гарсан тохиолдлыг бүртгэсэн, түүнийг мэргэжлийн байгууллагад мэдээлсэн бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
45	Хүнсний тухай хууль 10.1.1	Өвчний сэжигтэй мал, амьтныг мэргэжлийн байгууллагад мэдэгдэж хэрхэн шийдвэрлэсэн талаар бүртгэл тэмдэглэл хөтөлдөг	0	6		
Тав. Бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт			0	12	0	0
46	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 9.1, 10.1.6	Нядалгааны газраас гарч байгаа мах, түүхий эд бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	6		
47		Тээврийн хэрэгсэлийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийдэг, түүнийг бүртгэсэн бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
Зургаа. Хог хаягдал, бохирдлын менежмент			0	21	0	0
48	Хог хаягдлын тухай хууль 10.2.2	Шаардлага хангасан хогийн савтай	0	9		
49	Хог хаягдлын тухай хууль 10.2.3	Хог хаягдал цуглуулах, тээвэрлэх эрх бүхий иргэн, аж ахуйн нэгж, байгууллагатай хог тээврийн үйлчилгээний гэрээ байгуулсан	0	6		
50	Хог хаягдлын тухай хууль 10.2.6	Хог хаягдлаа зориулалтын хогийн сав болон цэгт хаях эсхүл хог хаягдал цуглуулж тээвэрлэх эрх бүхий байгууллагад шилжүүлдэг	0	6		
Долоо. Дотоод хяналт			0	27	0	0
51		Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	9		
52	Төрийн хяналт шалгалтын тухай хууль 7.2, Засгийн газрын 2011 оны 311 дүгээр тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээ авч хэрэгжүүлдэг	0	9		
53		Дотоод хяналт шалгалтын тайлан гаргадаг	0	9		
НИЙТ ОНОО			0	399	0	0

БАТАЛГААЖУУЛАЛТ		
<i>Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр</i>	<i>Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр</i>	<i>Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан</i>
<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: