



**№1.3.2.СҮҮ СҮҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ
ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН ЭРҮҮЛ АХУЙН НӨХЦӨЛ
ШААРДЛАГЫГ 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	290	0	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3, дэх заалт Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 4.2	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу барьсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, эрүүл ахуйн нөхцөл, барилгын норм, нормативын шаардлага хангасан	0	20		
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, 5.1, 5.7, 13.1.6, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дахь заалт Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 4.1.1	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, гадна орчин нь цэвэрхэн, хатуу хучилттай зам талбайтай, зүлэгжүүлсэн	0	10		

3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, ХБАБХТ хуулийн 6.5, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2 дугаар бүлэг	Эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага, технологийн урсгалыг хангасан өрөө тасалгаагаар бүрэн хангагдсан, талбайн хэмжээ үйл ажиллагаа явуулахад хүрэлцээтэй, хүнс бохирдуулах нөхцөл бүрдээгүй	0	10		
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Хаягдлыг зохицуулах 6.4	Хог хаягдлыг тусгай цэгт төрөлжүүлэн ангилж, түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулдаг, бүртгэл хөтөлдөг, гэрээтэй	0	10		
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.3 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	5		
6		Усан хангамжийн эх үүсвэр нь төвлөрсөн системд холбогдсон, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	20		
7	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 5.1, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дэх зүйл, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003	Зөвхөн ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг, шинжилгээ хийлгэдэг, дүгнэлттэй, холбогдох материалыг баримтжуулан хадгалдаг, бүртгэлтэй	0	10		
8	Усны хангамж 4.4.1, Усны тухай хуулийн 22.3, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 900:2018	Хэсгийн усан хангамжийн эх үүсвэртэй бол худагт эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг 50 метрт тогтоосон, худгийн гэрчилгээ, гэрээ, тоолууртай	0	20		
9		Ундны ус хадгалах савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг, дотоод хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг.	0	10		
10		Ус хадгалах, зөөх сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	5		
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дүгээр зүйл	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт 80 хэмийн халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой	0	10		

12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2 дүгээр заалт	Бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон, стандартын шаардлага хангасан	0	10		
13	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах	Төвлөрсөн бус ариун цэврийн байгууламжтай бол стандартын дагуу барьж ашигладаг	0	10		
14		Халаалтын систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	10		
15	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3, 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 түлш хэрэглэдэг	0	10		
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг үйлдвэрийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй /физик хэмжилт/	0	10		
17	SAC/RCP 1:2003 гэрэлтүүлэг 4.4.7	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүн бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар	0	5		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, ХБАБХТ хуулийн	Агааржуулалтын систем нь хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн, торон хаалттай	0	10		
19	10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт 4.4.5 заалт	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ -аар зөв суурилуулсан, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн /физик хэмжилт/	0	10		
20	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2 заалт,	Шал нь гулгадаггүй, зохих налуутай хийгдсэн, ан цавгүй, угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн	0	10		
21	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай, цэвэрхэн	0	5		

22	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2 , 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, угааж, цэвэрлэхэд хялбар, халдваргүйтгэлийн бодисонд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	5		
23	Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, зай завсаргүй цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		
24	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003	Тааз нь ус уур чийгийг шингээх материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	5		
25	Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Тааз нь чийг хуримтлуулаагүй, хөгц, мөөгөнцөр, ургаж үржээгүй, будаг шохой нь хуурч ховхроогүй	0	5		
26	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй /онгойдог хэсгээрээ торон хаалттай/, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		
27	Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Цонхны тавцан нь налуу эсвэл тавиур болгон ашиглах боломжгүй, цэвэрхэн	0	5		
28	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2 , 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрхэн	0	5		
29	Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай	0	5		
30	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003	Үйлдвэр нь ажиллагсдын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөтэй, хаалга нь хүнс хадгалдаг, боловсруулдаг өрөө рүү шууд онгойдоггүй байх, цэвэрхэн	0	10		
31	Хувийн эрүүл ахуйн техник хэрэгсэл, ариун цэврийн өрөө 4.4.4	Үйлдвэр нь цайны газартай, тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан /50-аас дээш ажиллагсадтай бол 1.10.4 кодтой Хоол үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлагыг шалгах хяналтын хуудсаар үнэлнэ./	0	20		

Хоёр. Ажиллагсад ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага		0	150	0	0	
32	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, 13.1.8, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай"	Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг	0	10		
33	хуулийн 10.1.7, 10.1.8, 10.3.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.1, 6.2, Эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны А/145 тоот тушаал	Ажиллагсдыг эрүүл мэндийн үзлэгт оруулахдаа эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ хийж, үзлэгт оруулдаг	0	10		
34		Ажиллагсдын эрүүл мэндийн дэвтэр нь тухайн тушаалд заасан шаардлагыг хангаж байгаа, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн хийгдсэн	0	10		
35		Ажилчид ил шархгүй, идээт үрэвсэлгүй, халдварт өвчнөөр өвчилсөн шинж тэмдэггүй, эрүүл байх бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
36		Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	10		
37		Үйлдвэрийн болон ариун цэврийн өрөөнд байрлах гар угаах цэгүүд нь халуун устай, гар угаах саван, халдваргүйтгэлийн бодис, цаасан салфетка, гар хатаагчтай	0	20		
38	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, ХБАБХТ хуулийн 7.1.2, 10.1.2	Гар угаах цорго нь бугуй, тохой, хөлөөр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй	0	10		
39		Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа, нэг дамжлагаас нөгөө дамжлагат шилжихдээ гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан	0	5		

40	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, ХБАБХТ хуулийн 7.1.2, 10.1.2, "Тамхины хяналтын тухай" хуулийн 9.1.6, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4	Үйлдвэрлэлийн өрөөнд хоол хүнс идэж уудаггүй, тамхи татдаггүй, хүнсний бус зүйл хадгалаагүй	0	10		
41	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 6 дугаар бүлэг 6.4	Ажиллагсад нь ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй	0	10		
42	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 6 дугаар бүлэг 6.4	Ажиллагсад нь гарын хумс ургуулж будаагүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлдэг	0	10		
43	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 6.3	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцасаар /халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, бээлий зэрэг/ хангагдсан, ажлын байран дээрээ бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	10		
44	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 6 дугаар бүлэг 6.4	Үйлдвэрийн байранд гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас /халат, улавч, малгай/ өмсүүлдэг	0	5		
45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1, 10.1.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 6.6	Ажлын хувцасыг угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	10		
46	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3	Өөрийн байгууллагын ажилтны эрүүл мэндийг дэмждэг, өвчин эмгэгээс урьдчилан сэргийлдэг, анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай	0	10		
Гурав. Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, угаалга цэвэрлэгээ, хортон шавж, мэрэгчгүйтгэлд тавигдах шаардлага			0	140	0	0

47	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAS/RCP 1:2003 Техникийн үйлчилгээ цэвэрлэгээ 5.1, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 5	Тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх боломжтой хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан	0	10		
48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.6	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиурыг эрүүл ахуйн шаардлага хангасан нөхцөлд хадгалах талбайтай	0	10		
49	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.1.5, 4.21, 4.2.3, 4.2.4	Их цэвэрлэгээ, байнгын болон өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээ хийх хуваарьтай, цэвэрлэгээг тогтмол хийж, бүртгэл хөтөлдөг, хяналт тавьдаг	0	10		
50	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.3, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.1.2, 4.1.3	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиурыг хэрэглэх бүрийн өмнө угааж, халдваргүйжүүлдэг	0	10		
51	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, "Хүнсний тухай" хуулийн 10.3, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.1.2, 4.1.3	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг	0	5		
52	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 дэх заалт, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.2.1, 4.1.1	Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бүрэн бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг /шинжилгээний бичигтэй/	0	10		
53	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 дэх заалт, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.2.1, 4.1.1	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, цэвэрхэн	0	10		
54	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 дэх заалт, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.2.1, 4.1.1	Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угааж зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг	0	5		

55	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1-р зүйл	Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх, халдваргүйтгэх, ариутгадаг, зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй	0	10		
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1-р зүйл	Ажлын байр, талбай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ажил эхлэх болон явц дунд, төгсгөлд байнга угааж цэвэрлэж хэвшсэн, тэмдэглэлтэй	0	10		
57		Хөргөгч хөлдөөгч камер, агуулахыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн байдалд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	10		
58	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 5.3, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 7.1, 7.2	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	10		
59		Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэх гэрээтэй	0	10		
60		Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, мэрэгчгүйтгэл, шавьжгүйтгэл, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар, зөвшөөрөгдсөн бодисоор хийлгэдэг	0	10		
61		Урьдчилан сэргийлэх, мэрэгчгүйтгэл, шавьжгүйтгэл, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэсэн тухай, бүртгэл хөтлөдөг, холбогдох баримт бичигтэй /ямар бодисоор, ямар аргаар хийсэн тухай протокол, тоошил явуулсан, үр дүнг тооцсон /	0	10		
Дөрөв. Түүхий эд, туслах материал, бүтээгдэхүүний дотоодын хяналт			0	110		
62	"Эрүүл ахуйн тухай" хуулийн 7.2, 13.1.9, 13.1.10	Үйлдвэр нь 50-с дээш ажилтантай бол орон тооны эрүүл ахуйч, 50-с доош бол зөвлөх эрүүл ахуйчтай	0	10		

63	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.3, 8.4	Түүхий эд, туслах материал, сав, баглаа боодол нь ханган нийлүүлэгч байгууллагаас дагалдах чанар, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан тухай баталгаажилтын баримт бичигтэй	0	10		
64		Түүхий эд, туслах материалыг боловсруулалтын шугамд орохоос өмнө мэдрэхүйн үнэлгээгээр хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
65	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 8.4, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 10.4, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR 2:2011-ийн 3.9	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний цуврал бүрт шинжилгээ хийх дотоодын хяналтын лабораторитой, шинжилдэг	0	20		
66	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХТ хуулийн 10.1.6, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 12.14	Автомат битүү шугамтай үйлдвэрүүдэд угаасны дараа бүтээгдэхүүн хүрэлцэх гадаргуугаас эмгэг төрүүлэгч бичил биетнийг илрүүлэх арчдасын шинжилгээ хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
67		Автомат биш тоног төхөөрөмжтэй үед цэвэрлэж угаасны дараа бүтээгдэхүүн хүрэлцэх гадаргуугаас эмгэг төрүүлэгч бичил биетнийг илрүүлэх арчдасын шинжилгээ хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
68	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 8.1, 8.4, ХБАБХТ хуулийн 10.1.6, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 10.5, 10.6	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнийг иж бүрэн шинжилгээг улирал бүр хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид шинжлүүлэн шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	10		
69	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4, 12.5, 12.6 12.7	Эцсийн бүтээгдэхүүний савлагааны шошгын мэдээлэл бүрэн, буруу шошголоогүй	0	10		

70	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.3, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Засгийн газрын 2014 оны 157 дугаар тогтоол,	Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэмд нийцүүлэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулан баталж, мөрдөж ажилладаг	0	10		
71		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	10		
Тав. Бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт				40	0	0
72	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.4, 8.6, 8.7, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт MNTR2:2011-ын 11.2,	Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан /температур, харьцангуй чийглэг хэмжилтээр/ төрөлжсөн агуулахтай	0	10		
73		Агуулахад температур, харьцангуй чийг хэмжигчийг байрлуулж, өдөрт 2-доошгүй удаа хэмжилт хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
74		Бүтээгдэхүүнийг бүлэглэн, ангилж төрөлжүүлэн байршуулж, хураасан, хаяг тэмдэглээтэй, зориулалтын тавцан тавиур, шаттай, бат бөх хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн	0	5		
75	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний түргэн муудах, эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэхэд тавих ерөнхий шаардлага". MNS 5343:2011 стандарт, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.8,8.9	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг, тавиур, чингэлэг, тээвэрлэхэд зориулсан хайрцаг, сав хэрэглэдэг эсхүл гэрээгээр тээвэрлүүлдэг/	0	10		
76		Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шинж чанарт сөрөг нөлөө үзүүлэх ачаатай хольж тээвэрлээгүй /Гоо сайхан, ахуйн химийн бүтээгдэхүүн, халдваргүйтгэлийн бодис гэх мэт/	0	10		
Зургаа. Эрүүл ахуйн сургалт			0	30		

77	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Мэдлэг хариуцлага 10.1, Сургалтын хөтөлбөр 10.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 11.1, 11.2	Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, хүнсний бүтээгдэхүүн, хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтныг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтад хамруулдаг, хөтөлбөр, төлөвлөгөө, тайлантай, бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
78		Шинээр орсон ажилтанг сургах тусгай хөтөлбөртэй, заавал хамруулдаг	0	10		
79	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 15.4	Үйлдвэрийн удирдлага нь Эрүүл мэндийн байгууллага болон холбогдох мэргэжлийн төрийн бус байгууллагатай хамтран эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтыг зохион байгуулж, сургалтын байр болон сургалтад шаардагдах бусад зардалд дэмжлэг үзүүлдэг	0	10		
Долоо. Хөндлөнгийн хяналт шалгалт			0	40	0	0
80		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан худгийн ус, шугамын усны дээж нь стандартын шаардлага хангасан	0	10		
81	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 8.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан, эцсийн бүтээгдэхүүн нь стандартын шаардлага хангасан	0	20		
82		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтаар угаалга цэвэрлэгээ халдваргүйжүүлэлтийн байдалд хийсэн эрүүл зүйн арчдас шинжилгээгээр шаардлага хангасан	0	10		
НИЙТ ОНОО			0	800	0	0

БАТАЛГААЖУУЛАЛТ		
Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	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: