



**№1.35 МАЛ, АМЬТНЫ БОЛОН ДАЛАЙН
ГАРАЛТАЙ ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ
ХАДГАЛАЛТ, ТЭЭВЭРЛЭЛТИЙН НӨХЦӨЛИЙГ
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.Барилга, байгууламж			0	54	0	
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хууль 27.10 Мах, махан бүтээгдэхүүн. Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001	Хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээний зориулалттай барилга байгууламжийг шинээр барих, өргөтгөх, шинэчлэх, тоног төхөөрөмжийг шинээр суурилуулах эрх бүхий байгууллагын хянан баталгаажуулсан зураг төслийн дагуу гүйцэтгэсэн	0	9		
2	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.10 "Хүнсний барааны агуулах. Техникийн ерөнхий шаардлага" MNS 5364:2004 стандарт	Стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, агуулах, тээврийн хэрэгсэлтэй	0	9		

3	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.6 дахь заалт	Үйл ажиллагаагаа эхлэхийн өмнө хуульд заасны дагуу байгаль орчны нөлөөллийн үнэлгээ хийлгэсэн	0	9		
4	Мах, махан бүтээгдэхүүн. Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага. MNS 5023:2001 стандартын 3.2 дахь заалт	Агуулах нь ус, намаг, хог хаягдал, бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрласан	0	9		
5	Мах, махан бүтээгдэхүүн. Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага. MNS 5023:2001 стандартын 3.3.1 дэх заалт	Барилга байгууламжийн гадна талбай хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн.	0	9		
6	Мах, махан бүтээгдэхүүн. Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага. MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1	Үйлдвэрийн барилга нь технологи, эрүүл ахуйн шаардлагын дагуу үйлдвэрлэл явуулах, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд мал эмнэлэг, эрүүл ахуйн үзлэг шалгалт хийхэд хангалттай зай, талбайтай	0	9		
Хоёр.Хадгалах үеийн мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага				147	0	
7	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хууль 27.10 Хүнсний барааны агуулах. Техникийн ерөнхий шаардлага” MNS-5364-2004 стандарт 5.3	Хөргөлтийн агуулахын хэмийг байнга хянах хяналтын самбартай, тогтмол ажиллагаатай	0	9		
8		Агуулахаас бүтээгдэхүүн гарсан, орсон бүртгэл тогтмол хөтөлдөг	0	6		
9		Агуулахад галын дохиоллын системтэй	0	6		
10		Агуулах нь байгалийн болон зохиомол агааржуулалттай	0	6		
11		Усан хангамжтай	0	6		
12		Агуулах нь бараа хүлээн авах, олгох талбайтай	0	9		
13		Ажилчдын цайны газартай	0	6		
14		Ажилчдын түр амрах өрөөтэй	0	6		
15	Агуулахад поддон, тавиур, тэргэнцэр, өлгүүр хангалттай	0	3			

16		Агуулахад дулаан, чийг хэмжигчийг зөв байрлуулсан	0	9		
17		Жин, хэмжүүрийг баталгаажуулсан	0	9		
18		Агуулахад бүтээгдэхүүнийг хананаас 0.5м, шалнаас 0.2 м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1 м-ээс багагүй зайд хураасан	0	9		
19	Мах, махан бүтээгдэхүүн. Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага. MNS 5023:2001 стандартын 8.1.4.	Мал эмнэлгийн үзлэг шинжилгээгээр халдварт өвчний шинж тэмдэг илрээгүй, халдварт болон паразит өвчнөөр өвчлөөгүй тайван бүс нутгаас бэлтгэсэн мал эмнэлгийн гэрчилгээтэй	0	9		
20	Мах, махан бүтээгдэхүүн. Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага. MNS 5023:2001 стандартын 8.1.6	Гадны биетээр бохирдсон, үнэр, амт нь өөрчлөгдсөн мах, түүхий эдийг хүлээн аваагүй, шаардлагатай тохиолдолд лабораторийн шинжилгээ хийлгэсэн.	0	6		
21	Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага. MNS 5021-1:2019 стандартын 5.5.7	Гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлын гэрчилгээтэй стандартын шаардлага хангасан бүтээгдэхүүн хүлээн авсан	0	9		
22	Мах, махан бүтээгдэхүүн. Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага. MNS 5023:2001 стандартын 8.2.2	Мал, амьтны мах, түүгээр үйлдвэрлэсэн мах, махан бүтээгдэхүүнийг стандартад заасан шаардлагын дагуу хөргөсөн буюу хөлдөөсөн байдлаар хадгалсан	0	6		
23	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгын мэдээллийг бүрэн агуулсан	0	9		
24	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй материалаар хийсэн хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодолд савласан	0	9		

25	Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа, боодлын шошгололтод тавих шаардлага. MNS 6648:2016 стандартын 7.1	Хүнсний бүтээгдэхүүний шошго нь түүний сав, боодлоос салахааргүй байна.	0	3		
26	Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа, боодлын шошгололтод тавих шаардлага. MNS 6648:2016 стандартын 7.2	Хүнсний сав, баглаа, боодол дээр шошго тавих боломжгүй тохиолдолд тухайн хүнсний бүтээгдэхүүний шошго дээр байвал зохих мэдээллийг багтаасан хуудсыг дагалдуулсан.	0	6		
27	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.6	Импортын хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод агуулагдах мэдээлэл монгол, эсхүл англи, орос хэлний аль нэгээр бичигдсэн.	0	6		
Гурав. Мал амьтны гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний тээвэрлэлт			0	33	0	
28	"Хүнсний түргэн муудах эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх" MNS 5343:2011 стандартын 5.1	Гаднах орчны нөлөөллөөс хамгаалах тусгай зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх	0	6		
29	Мах, махан бүтээгдэхүүн. Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага. MNS 5023:2001 стандартын 8.2.8	Хана, доторлогоо нь үл зэврэх материалаар хийсэн, тэгш, гөлгөр гадаргуутай, ус үл нэвтрүүлэх, чийг үл шингээх шинж чанартай, цэвэрлэгээ ариутгал хийхэд хялбар	0	9		
30	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9 дэх заалт	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу тээвэрлэсэн	0	6		
31	"Хүнсний түргэн муудах эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх" MNS 5343:2011 стандартын 5.2.9	Мал, амьтны гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг арьс шир, нэхий болон бусад түүхий эдтэй хольж тээвэрлээгүй	0	3		

32	Хүнсний түргэн муудах эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх MNS 5343:2011 стандартын 6.2. Мах, махан бүтээгдэхүүн. Эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага. MNS 5023:2001 стандартын 7.6	Тээвэрлэлтийн болон ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан тусгай зориулалтын ажлын гутал, хувцас, бээлий зэргээр хангагдсан, тэдгээрийг хэрэглэж хэвшсэн	0	3		
33	"Хүнсний түргэн муудах эмзэг бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх" MNS 5343:2011 стандартын 6.10	Мал, амьтны гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний зориулалтын тээврийн хэрэгслийн тэвш, бүхээгийн дотор талыг өдөр бүр цэвэрлэж ариутгасан, бүртгэл хөтөлсөн	0	6		
Дөрөв. Ажиллагсдын ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага			0	18	0	
34	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, тээвэрлэдэг, худалддаг буюу түүгээр үйлчилгээ үзүүлдэг, хүнсний бүтээгдэхүүн болон хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтныг эрүүл ахуй, ариун цэврийн сургалтад хамруулах, эрүүл мэндийн үзлэгт тогтмол оруулсан	0	9		
35	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 хамруулах;	0	9		
Тав. Ариутгал халдваргүйтгэл, хог хаягдал, дотоод хяналт				57		
36	Эм, эмнэлгийн хэрэгслийн тухай хуулийн 22.1	Малын эмийн улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн эм, ариутгал, халдваргүйтгэлийн бодис хэрэглэдэг	0	9		
37	Эм, эмнэлгийн хэрэгслийн тухай хуулийн 23.1	Эм, ариутгал, халдваргүйтгэлийн бодис нь чанарын шаардлага хангасан	0	3		

38	Хог хаягдлын тухай хуулийн 10.2.2	Шаардлага хангасан хогийн савтай	0	6		
39	Хог хаягдлын тухай хуулийн 10.2.3	Хог хаягдал цуглуулах, тээвэрлэх эрх бүхий иргэн, аж ахуйн нэгж, байгууллагатай хог тээврийн үйлчилгээний гэрээ байгуулсан	0	3		
40	Хог хаягдлын тухай хуулийн 10.2.6	Хог хаягдлаа зориулалтын хогийн сав болон цэгт хаях эсхүл хог хаягдал цуглуулж тээвэрлэх эрх бүхий байгууллагад шилжүүлсэн	0	9		
41	Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 7.2	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	9		
42		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээ авч хэрэгжүүлдэг	0	9		
43		Дотоод хяналт шалгалтын тайлан гаргадаг	0	9		
НИЙТ ОНОО			0	309		

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: