



**№1.20.1.УС, РАШААНЫ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙГ
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
Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдлын хяналтын чиглэлээр						
Нэг. Үйлдвэрийн агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	93		0
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Худалдааны Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011	Түүхий эдийн агуулахтай.	0	6		
2		Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай	0	6		
3		Сав баглаа боодлын агуулахтай.	0	6		
4	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Технологийн дамжлагын дагуу үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмжийг байрлуулж, суурилуулсан	0	6		
5		Технологийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь исэлдэлт болон зэврэлтэд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн.	0	6		
6	Хүнсний тухай хуулийн	Савлагааны төхөөрөмж нь эзэлхүүний болон түвшний доозлогчтой, автомат төхөөрөмжтэй.	0	6		

7	10.1.2, 10.1.4, 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2	Ус зөөлрүүлэх төхөөрөмж нь бүрэн битүүмжлэгдсэн, битүү системээр ачаалах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжүүдээр тоноглон, зэврэлтэд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн	0	6		
8	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Байгалийн эрдэст болон рашаан усыг зөөвөрлөх хүнсний зориулалтын саваар хангагдсан, цэвэрхэн	0	6		
9		Ус зөөлрүүлэгч, шүүгчийн гэрээт ханган нийлүүлэгчтэй, баталгаажилттай.	0	6		
10	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1	Ус зөөлрүүлэгч, шүүгчийг зааврын дагуу хугацаанд нь сольж сэргээсэн тухай бүртгэл хөтлөлтэй.	0	6		
11	Хүнсний тухай хуулийн 12.1,	Даралтын тохируулга хавхлага, манометрыг хянадаг, тэмдэглэлтэй	0	6		
12	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Тоног төхөөрөмжид засвар үйлчилгээ хийх, ажиллахад хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	6		
13	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7 дэх заалт	Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй, хэвийн ажиллагаатай	0	6		
14	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавартай, бүртгэл, техник ашиглалтын паспорттой.	0	6		
15	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3 дахь заалт,	Хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын байртай, эсвэл стандарт технологийн шаардлагад нийцүүлэн өргөтгөсөн, шинэчилсэн.	0	9		
Хоёр. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	60		0
16		Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор, орцыг боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	9		

17	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Үйлдвэрлэлийн өрөө тасалгааг технологийн дамжлагын дагуу түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар зохион байгуулсан	0	9		
18		Цэвэр ус, эрдэсжүүлсэн ус, рашааныг технологийн дагуу савлах, таглах, хаяг шошго наадаг, (бөөнөөр савлах)	0	9		
19	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Савласан цэвэр усанд: мэдрэхүйн, физик-химийн /pH, хатуулаг/ үзүүлэлт, эрдэсийн агууламж, эмгэг төрөгч бичил биетэн, Цэвэр усанд: мэдрэхүйн, физик-химийн /pH, хатуулаг/ үзүүлэлт, эрдэсийн агууламж, эмгэг төрөгч бичил биетэн гэх мэт технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтлөнө	0	9		
20		Эрдэсжүүлсэн усанд: мэдрэхүйн, физик-химийн /pH, хатуулаг/ үзүүлэлт, эрдэсийн агууламж, эмгэг төрөгч бичил биетэн, Нэмэлттэй усанд: мэдрэхүйн, физик-химийн /pH, хатуулаг/ үзүүлэлт, нэмэлтийн агууламж, эмгэг төрөгч бичил биетэн гэх мэт технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтөлдөг..	0	6		
21	ХБАБХТ хуулийн 12.1	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамрагдсан, дагалдах баримт бичигтэй.	0	6		
22	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл,	Нэмэлт бодис, сав баглаа боодлын материал зэрэгт эхэнд орсон нь эхэлж гарах зарчмыг баримталж бүтээгдэхүүний эргэлтийг зохион байгуулдаг	0	6		
23	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2,	Үйлдвэрлэлийн технологид хэрэглэх ус нь /60 хэмээс доошгүй/ халуунтай даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой.	0	6		
Гурав. Түүхий эд, бүтээгдэхүүний баталгаажилт			0	66		0

24	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.6	Үйлдвэрлэлд хэрэглэж буй хүнсний нэмэлт /амин дэм, эрдэс/-ийн шошгод агуулагдах мэдээлэл монгол, англи, орос хэлний аль нэгээр бичигдсэн	0	6		
25		Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, нэмэлт бүтээгдэхүүнийг зааврын дагуу хүлээн авч, хадгалах горимыг мөрдөж ажилладаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	6		
26	Хүнсний тухай хуулийн 16.1, 16.2, "MNS САС 192:2015 "Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий шаардлага стандарт"	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хүнсний нэмэлт нь эрх бүхий байгууллагаас олгосон үйлдвэрлэлд ашиглах зөвшөөрөлтэй.	0	6		
27		Хүнсний нэмэлтийг үйлдвэрлэгчийн батлагдсан жор, орц, зааврын дагуу хэрэглэдэг, зарцуулалтын бүртгэлтэй	0	6		
28	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 12.1	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн хөндлөнгийн лабораторийн шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	6		
29		Үйлдвэрлэлийн дамжлагын болон түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний хяналтын лабораторитой, үйлдвэр цех тасгуудаас бүрэн тусгаарлагдсан.	0	6		
30		Үйлдвэрлэлийн орчны чийглэг, температур, агаарын урсгал, гэрэлтүүлэг зэргийг хэмжих болон лабораторид хэрэглэгдэж байгаа багаж хэрэгсэл урвалж бодис нь баталгаажсан	0	6		
31	ХБАБХ тухай хуулийн 9-р зүйл	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох "Урагш нэг шат" бүртгэлийг хөтөлдөг	0	6		
32		Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу "хойш нэг шат" бүртгэл хөтөлж "бүртгэлийн хуудас" олгодог.	0	6		
33	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.4	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу зохих арга хэмжээ авах заавар, бүртгэлтэй, мөрдөж ажилладаг.	0	6		

34	10.1.4	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэг тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг	0	6		
Дөрөв.Түүхий эд бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт, шошгололтод тавигдах шаардлага			0	45		0
35	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011	Агуулахдаа хүчин чадал, технологийн шаардлагад нийцсэн зориулалтын тавиур, тавцантай	0	6		
36		Туслах түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг бүлэглэн, ангилж, төрөлжүүлэн технологийн дагуу байршуулж, хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6		
37	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011	Бүтээгдэхүүнийг шалнаас 0,2м, хананаас 0.5м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан	0	6		
38	Савласан ус ТЕШ MNS 5007:2007, Эмчилгээ ундааны зориулалтаар савлаж хэрэглэх рашаан ТЕШ MNS 3651:2004	Агуулахад температур, харьцангуй чийг хэмжигчийг байрлуулж, хэмжилт хийдэг. Ус хадгалах агуулах, өрөөний хэм 5°C- 20°C, рашаан хадгалах агуулах, өрөөний хэм 5°C- 15°C-ээс ихгүй, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
39		Эхэлж орсон бүтээгдэхүүнийг эхэлж гаргадаг, эргэлтийг зөв хийдэг	0	6		
40	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг	0	6		
41	ХБАБХ тухай хуулийн 12.4-12.7	Бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл шаардлага хангасан.	0	3		
42	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.7.1	Бүтээгдэхүүний шошгод хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй	0	3		
43	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.8	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа нь хэд, хэдээр нь багцалсан бол хаяг, шошго наасан байх	0	3		
Тав. Ажиллагсад тавигдах шаардлага			0	21		0
44	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
45	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6		

46	ХБАБХТ 10.1.7, Хүнсний хуулийн 12.1	хуулийн тухай	Ажиллагсаддаа хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гадны ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтөлдөг.	0	6		
Зургаа. Дотоод хяналт, бүртгэл				0	15		0
47	ХБАБХТХ-ийн 6.1, 6.9		Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчээр хяналтын байгууллагад бүртгэлтэй, мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн	0	3		
48	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10.1.6, Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 13.1 Засгийн газрын 2014 оны 157-р тогтоол "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт		Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дотоод журам батлуулан мөрдөж ажилладаг.	0	6		
49			Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг, бүртгэлтэй	0	6		
НИЙТ ОНОО				0	300		0

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