



## №1.40.ЗӨГИЙН БАЛ 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	6
<b>Нэг. Зөгийн бүл, бүлэнцэр техникийн шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1	"Зөгийн бүл, бүлэнцэр MNS 1551:1983" стандарт 1.1	Зөгийн бүл нь хээлтэй эх зөгий, ажлын зөгий, эр зөгийнөөс бүрдсэн	0	3		
2	"Зөгийн бүл, бүлэнцэр MNS 1551:1983" стандарт 1.2	Байвал зохих ажлын зөгийн хэмжээ 4-9 дүгээр сард 1.0-2.0 кг-аас доошгүй /бүх насны зөгий/ байдаг	0	3		
3		Хээлтэй эх зөгий 1 ширхэг байдаг	0	3		
4		Үүрт байх жаазат сархиагны хэмжээ /435x230мм, 435x300мм/ 8-12 ширхэг байдаг	0	3		
5	"Зөгийн бүл, бүлэнцэр MNS 1551:1983" стандарт 1.3	Сархиагтай гэрэнцэрт ажлын зөгийн хэмжээ 1.0-1.2 кг байдаг	0	6		
6		Сархиагтай гэрэнцэрт хээлтэй эх зөгий 1 ширхэг байдаг	0	6		
7		Сархиагтай гэрэнцэрт байх жаазат сархиагны доод хэмжээ 4-5 ширхэг байдаг	0	6		
8		Сархиагтай гэрэнцэр дэх тэжээл 3-4 кг байдаг	0	6		

9		Сархиагтай гэрэнцэр дэх эх зөгийн тэжээл 15 гр байдаг	0	6		
10		Сархиаггүй гэрэнцэр дэх ажлын зөгийн хэмжээ 1.0 кг байдаг	0	3		
11	"Зөгийн бүл, бүлэнцэр MNS 1551:1983" стандарт 1.4	Сархиаггүй гэрэнцэрт хээлтэй эх зөгий 1 ширхэг байдаг	0	3		
12		Сархиаггүй гэрэнцэрт зөгийн тэжээл 1.4 кг байдаг	0	3		
13		Сархиаггүй гэрэнцэрт эх зөгийн тэжээл 15 гр байдаг	0	3		
14	"Зөгийн бүл, бүлэнцэр MNS 1551:1983" стандарт 1.5	Гэрэнцэр дэх зөгийн бүлэнцэр нь агааргүйдэж бүтсэн шинжгүй	0	6		
15	"Зөгийн бүл, бүлэнцэр MNS 1551:1983" стандарт 2.2	Зөгийн бүлэнцэр, бүлүүдийн хэсэг бүхэнд мал эмнэлгийн гэрчилгээ олгосон	0	6		
<b>Хоёр. Зөгийн өвчин, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ</b>			<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
16		Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд зөвшөөрдөг халдваргүйтгэгч бодисоор халдваргүйжүүлэлт хийдэг	0	6		
17	Зөгийн үрвэлдэйн халдварт үжил өвчин /Бактериар үүсгэгддэг/ "Мал эмнэлгийн лабораторийн шинжилгээнд зориулсан дээж авах, бэлтгэх, илгээх журам"-ын 5.10	Төмөр гадаргуу, үүр хайрцагны доторх модон материал, идүүр зэргийг газын дөлөөр халдваргүйжүүлдэг	0	6		
18		Зунгааралдсан хэлбэртэй зөгийн үжил өвчнөөр өвчилсэн үрвэлдэй ташаалавчин дотор байхгүй	0	6		
19		Ташаалавчинд эвгүй үнэр шингээгүй, цэвэрхэн	0	6		
20		Цайвар бороос хүрэн өнгөтэй болж үхсэн үрвэлдэйнүүд байхгүй	0	6		
21		Ташаалавчны доод хананд хатсан үрвэлдэйний хар хүрэн өнгийн гадар хальс бэхлэгдэн үлдээгүй	0	6		
22	Ажлын болоод эр зөгийн үрвэлдэйн аскофероз өвчин /Мөөгөнцрөөр үүсгэгддэг/ "Мал эмнэлгийн лабораторийн шинжилгээнд зориулсан дээж авах, бэлтгэх, илгээх журам"-ын 5.10	Цайвар шар өнгөтэй болж аскофероз өвчний эхний үед өвчилсөн үрвэлдэй байхгүй	0	6		
23		Гялтганасан цайвар өнгөтэй, зуурмаг маягийн бүтэцтэй болж өвчилсөн үрвэлдэй байхгүй	0	6		
24		Цагаан эсвэл бараан саарал өнгийн утаслаг мицелээр бүрхэгдэн хэмжээгээр жижгэрч нягт хатуу болж өвчилсөн үрвэлдэй байхгүй	0	6		
<b>Гурав. Зөгийн цэвэр бал техникийн шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

25		Зөгийн бал нь цагаан шаргал, шар, цайвар болон бор шаргал, хүрэн, хар хүрэн, ногоовтор туяатай өнгөтэй	0	9		
26	"Зөгийн цэвэр бал. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 6294:2011" стандарт 4.2	Зөгийн балны биет байдал нь жигд тунгалаг, хольцгүй, үелсэн судал ажиглагдахгүй, тунадасгүй, талсжсан	0	9		
27		Зөгийн балны болон лавны анхилуун үнэртэй	0	9		
28		Өвөрмөц чихэрлэгдүү амттай	0	9		
<b>Дөрөв. Зөгийн сэмж техникийн шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
29	"Зөгийн сэмж MNS 3483:1983" стандарт 1.3	Зөгийн сэмж нь цагаан, цагаан шаргал, шаргал царцсаны дараа саарал өнгөтэй	0	6		
30		Зөгийн сэмж нь лавны үнэртэй	0	6		
31		Зөгийн сэмжний зах, ташаалавчны хээ, хэлбэр алдаагүй, урагдаж гэмтээгүй	0	6		
32		Ташаалавчны суурь нь гэрэлтүүлж харахад жигд зузаан, хэмжээ ижил	0	6		
33		Сэмжний гадарга дээр ус, чийггүй	0	6		
34		Сэмжний хэлбэр тэгш өнцөгт дөрвөлжин	0	6		
35		435х300 мм-ийн жаазанд сэмжний урт 410 мм	0	6		
36		435х300 мм-ийн жаазанд сэмжний өргөн 260 мм	0	6		
37		Ташаалавчны хэлбэр зөв зургаан талтай	0	6		
38		Ташаалавчны хоорондох зай 5.4 мм	0	6		
<b>Тав. Хаягдал болон бохирдлын менежмент</b>			<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
39	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хууль 7.1.1 "Хог хаягдлын тухай" хууль 9.1.3; 9.1.4; 9.1.5; 9.1.7	Зориулалтын цэгээс бусад газарт хог хаягдал хаядаггүй	0	3		
40		Зөгийн тэжээлийн ашигласан сав, зөгийн аж ахуйгаас гарч буй бусад хог хаягдлыг тусад нь хадгалдаг, журмын дагуу төвлөрсөн байгууламж, эсхүл тогтоосон тусгай цэгт устгуулах арга хэмжээ авсан	0	3		
<b>Зургаа. Бүтээгдэхүүний савлалт, шошгололт, хадгалалт, тээвэрлэлт</b>			<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
41	ХБАБХТ хууль 7.1.1	Савлагааны хэсэгт ажиллаж буй ажилчид бие засах өрөө болон гар угаах өрөө, угаалтуураар хангагдсан	0	3		

42	ХБАБХТ хууль 12.1	Бүтээгдэхүүнийг хүнсний зориулалтын шаардлага хангасан сав, баглаа боодолд савласан	0	3		
43		Шошгололт стандартын дагуу хийгдсэн	0	3		
44	ХБАБХТ хууль 12.4	Бүтээгдэхүүнийг нэр төрлөөр, сорт, зэрэг дугаараар нь ангилж, тус тусад нь савлаж шошголсон	0	3		
45	ХБАБХТХ 10.1.9. Хүнсний тухай хууль 10.1.2	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу хадгалдаг	0	3		
46	ХБАБХТХ 10.1.9. Хүнсний тухай хууль 10.1.2	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу тээвэрлэдэг	0	3		
<b>Долоо. Ажиллагсадын эрүүл ахуйн нөхцөл, сургалт</b>			<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
47	ХБАБХТХ 10.1.7.	Ажиллагсадыг мэргэшүүлэх сургалтанд хамруулсан	0	3		
48		Бүх ажиллагсадыг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулсан	0	3		
49		Ажиллагсад гар угаах нөхцөл, ариун цэврийн өрөөгөөр хангагдсан	0	3		
50	ХБАБХ тухай хууль 7.1.1 Хүнсний тухай хууль 10.1.4	Ажиллагсад болон зочид хамгаалалтын хувцас, хэрэгслээр хангагдсан, хэрэглэж хэвшсэн	0	3		
51		Бүх ажилчдад эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгааллын аюулгүй ажиллагааны зааварчилагааг баримтжуулж өгдөг, зааварчилгааг мөрддөг	0	3		
<b>Найм. Дотоод хяналт</b>			<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
52	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шат бүрд дотоод хяналтыг хэрэгжүүлж, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийхээ чанар, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг бүрэн хариуцаж тогтмол хяналт тавьж ажилладаг	0	6		
53	ТХШТХ-ийн 7.2, Аж ахуйн нэгж байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журам, Засгийн газрын 311 тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6		
54		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	6		
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>273</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

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: