



**№1.10.2.НИЙТЭЭР НЬ ҮЙЛЧЛЭХ ХООЛ
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	
I.Хэсэг. Технологи, тоног төхөөрөмжийн шаардлага			0	171	0	
1	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, 10.1.3,10.1.4, “Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага” MNS 4946:2019 стандартын 6.2, 6.4, 6.7, 8.5, А хавсралтын 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 8.4, Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал” MNS SAC/RCP стандартын 7.1.3 заалт, Барилгын норм ба дүрэм БНБД П-Л 8-85 -ын 4.3 дахь заалт. 6, 9 дүгээр хавсралт,	Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн шат дамжлагыг нэг чигийн урсгалтай байхаар зохион байгуулсан	0	9		
2		Технологийн тоног төхөөрөмжийн шугам 2 эгнээгээр ажиллах үед урт нь 3м хүртэл, хоорондын зай 1.2м, 1эгнээгээр ажиллах үед хоорондын зай 1.3 м-ээс багагүй, хана, технологийн шугамын төхөөрөмжийн хоорондын зай 1м зайтай үйлдвэрлэлийн ажиллагаа явуулахад тохиромжтойгоор зохион байгуулсан	0	6		

3	Хоол түгээх хэсгийн хоол олгох төхөөрөмж, хооллох танхимаас тусгаарлах хашлагын хооронд 07 м, хоол олгох хэсгийн арын ажлын байрны бүсийг 1м-ээс багагүй өргөнтэйгээр хоол үйлдвэрлэлийн ажиллагаанд саад болохооргүй талбай бүхий цэгтэй	0	3		
4	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүнийг хүлээж авах, анхан шатны мэдрэхүйн үзүүлэлтээр шалгах, ангилан ялгалт хийх, цэвэрлэн хуваарилах цэг, зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй	0	6		
5	Жимс, ногоо, түүхий эдийг цэвэрлэн ангилах, бэлтгэх цэгийг технологийн нэг чигийн урсгалд нийцүүлэн байршуулсан	0	6		
6	Үйлчилгээний аяга, таваг, хэрэгслэл угаах төхөөрөмж, хадгалах цэгтэй	0	6		
7	Үйлчилгээний аяга, таваг, хэрэгслэл хатаах төхөөрөмжтэй	0	6		
8	Хоол үйлдвэрлэлийн сав, суулга угаалга, хадгалах цэг, тавиур төхөөрөмжтэй	0	6		
9	Хүнсний хөргөлттэй болон мах, ногоо, жимс, хуурай бүтээгдэхүүн, хүнсний сав, баглаа боодлын г.м төрөлжсөн агуулахтай	0	6		
10	Хөргөсөн хоолыг хадгалах хөргөх төхөөрөмж бүхий тусгай агуулахтай, хүрэлцээтэй	0	6		
11	Хүнс, түүхий эдийг хадгалах хөргөх, хөлдөөх тоног төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдсан,	0	6		
12	Хүнсний агуулах зориулалтын вандан тавиур, чингэлэг (сав) төхөөрөмжтэй	0	6		
13	Хүнсний агуулах зориулалтын чийглэг, температур хэмжигчтэй, хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
14	Нарийн боов, амттаны цехийг тусад нь өрөө хэсэг байдлаар байгуулсан	0	3		

15		Урьдчилан боловсруулсан хоолыг хөргөх нам температур бүхий өрөө, төхөөрөмжтэй	0	6		
16		Гүн хөлдөөсөн мах, түүхий эдийг гэсгээх нам температур бүхий өрөөтэй /хэсэг/	0	6		
17		Зөөврийн хоолыг савлах нам температур бүхий тусгай өрөө, төхөөрөмжтэй	0	6		
18		Хоол үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж нь зориулалтын бөгөөд ган, ус чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, гадаргуу тэгш, ан, цавгүй	0	9		
19		Бэлэн хоол, салат, зуушыг зохих хэмд хадгалж түгээх зориулалтын төхөөрөмжтэй	0	9		
20		Болсон болон түүхий мах, ногоо, загас далайн гаралтай бүтээгдэхүүнийг тус тусад нь бэлтгэх өнгөөр ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан зориулалтын вандан, тавиур \гампанз\, тогоочийн багаж хэрэгслэлээр хангагдсан	0	6		
21		Үйлчилгээний таваг, аяга, халбага, сэрээ, хутга хүрэлцээтэй /суудлын тоогоор 2 ээлж/	0	6		
22		Боловсруулсан хоол, түүхий эд, шарах тосны чанарыг шалгах орчин үеийн хурдавчилсан тест, багаж хэрэгсэлээр хангагдсан, хяналт тавьсан бүртгэлтэй	0	6		
23	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хууль 12,1 заалт, Монгол Улсын Засгийн газрын 2015 оны 496 дугаар тогтоол	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг	0	6		
24		Ашиглаж буй нэг удаагийн болон хуванцар аяга таваг, халбага, сэрээ нь чанар, аюулгүй байдлын баталгаажилтад хамрагдсан	0	6		
25		Нэг удаагийн болон хуванцар аяга таваг, халбага, сэрээ нь хүнсний зориулалтын тэмдэг тэмдэглэгээтэй	0	6		

26	Хүнсний тухай хууль 10.1.2, "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал"	Хүнс түүхий эдийг тээвэрлэх зориулалтын тээврийн хэрэгслэлтэй, эсвэл гэрээт байгууллагаар тээвэрлэдэг	0	9		
27	MNS SAC/RCP стандартын 7.9.1-7.9.5	Хоолыг зөөвөрлөх зориулалтын дулаан баригч, тусгаарлагч, таглаатай сав, чингэлэгтэй	0	6		
II. Хэсэг. Хоол, хүнс, түүхий эдийн чанар, хадгалалт, тээвэрлэлт			0	129	0	
28		Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүний гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлын гэрчилгээ, шинжилгээний дүн, шаардлагатай бол бэлтгэн нийлүүлэгчтэй хийсэн гэрээ зэргийг бүрэн бүрдүүлсэн, бүртгэлтэй	0	9		
29		Хоол хүнсэнд шошгын шаардлага хангасан хүнс, түүхий эдийг ашигладаг	0	9		
30	Хүнсний тухай хууль 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах	Урьдчилан боловсруулж хөргөж хэрэглэх хоолонд түргэн гэмтэж муудах, хадгалалтын тусгай нөхцөл шаардах түүхий эд ашиглаагүй	0	9		
31	тухай хууль 10.3.1, 12 дугаар зүйл, "Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага" MNS 4946:2019	Хөргөх, хөлдөөх төхөөрөмжүүд бүгд температур хэмжих хэрэгсэлтэй	0	6		
32	стандартын 11.4, техникийн шаардлагын А хавсралын 6.1, 6.6	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалж буй хөргөх, хөлдөөх төхөөрөмжүүдийн хэмийг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
33		Мал, амьтан, ургамлын гаралтай хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг тус тусад нь хаяглаж, зохих нөхцөлд хадгалдаг	0	9		
34		Бэлэн болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг тус тусад нь зориулалтын хөргөх төхөөрөмжид хугацааг тэмдэглэн хадгалдаг	0	6		

35		Гүн хөлдөөж, хөргөөж хадгалах хүнс, түүхий эдийн хугацааг тэмдэглэн шошгожуулсан, түрүүлж орсоньг эхэлж гаргах зарчим баримталдаг	0	6		
36		Хоолны жор, технологийн картад орц, илчлэг, шим тэжээллэг чанар, боловсруулах технологи ажиллагааг бүрэн тусгасан, мөрдөж ажилладаг	0	6		
37		Хэрэглэгчийн хоол, хүнс, түүхий эдийн нэр төрлийн сонголтод хяналт тавьдаг, хориглосон хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн ашиглаагүй	0	9		
38	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1, Хүнсний	Зөөврийн хоолны ачилтын болон хүлээн авах үеийн хэмийг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
39	бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.3.1, 12 дугаар зүйл,	Бэлтгэсэн шөлтэй хоолыг 75-аас доошгүй хэмд, хоёрдугаар хоолыг 65-аас доошгүй хэмд хадгалж үйлчилдэг, хугацааг тэмдэглэн бүртгэдэг	0	6		
40		Хүйтэн хоол, зууш, салатыг 4-8 хэмд хадгалж үйлчилдэг, бүртгэлтэй	0	9		
41		Бүхлээр нь шанзалж болгосон шувууны мах болон шүүрхий, болгосон махны гүний температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
42		Боловсруулсан хоолыг хадгалахын өмнө хөргөөж гүний температурыг хэмждэг, хугацааг тэмдэглэн бүртгэдэг	0	6		
43		Хөргөөсөн хоолыг 4 хэмээс ихгүй температурт хадгалдаг, гүний температурыг хэмждэг, хугацааг тэмдэглэн бүртгэдэг	0	9		
44	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 заалт	Хоол шарж хайрахад ашиглаж буй тос шинэлэг, хэрэглэсэн тосыг дахин ашигладаггүй	0	6		
III Хэсэг. Дотоод хяналт, мэргэжилтэй ажилтаны хангамж			0	69	0	

45	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6.5	Нярай, бага насны болон цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын сургуулийн бага ангийн хүүхдийн хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа эрхлэхийн өмнө МХБ-аар хуульд заасан шаардлага хангасан эсэх талаар дүгнэлт гаргуулсан	0	9		
46	Хүнсний тухай хуулийн 10.2.2, 10.2.3, 17.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1.1, 7.1.3, 10.1.2	Үйл ажиллагаандаа хүнсний чанарын удирдлага, хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын удирдлагын тогтолцоо, хөдөө аж ахуйн болон хүнсний үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг нэвтрүүлсэн, эрх бүхий байгууллагаар баталгаажуулсан	0	6		
47	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.5 заалт	Мэргэжлийн хяналтын байгууллагад бүртгүүлж, эрсдэлийн үнэлгээ хийгдсэн	0	6		
48	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10,1,3 заалт,	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	9		
49	ТХШТХ-ийн 7.2, Аж ахуйн нэгж байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журам, Засгийн газрын 311 тогтоол	Дотоод хяналтын орон тооны ажилтантай, эсхүл ажилтаны чиг үүрэгт давхар тусгаж үүрэгжүүлсэн	0	9		
50		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	9		
51		Үлдэгдэл хоолыг устгадаг, бүртгэлтэй	0	3		
52	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8.1, 8.2, 8.5, 8.6, 9.1-9.4 заалт	Хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эдийн ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлтэй	0	3		
53		Хүнс, түүхий эдийг буцаан таталт хийсэн, бүртгэлтэй	0	3		
54		Мэргэжлийн тогоочтой	0	6		
55	"Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.5 "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.7,	Мэргэжил дээшлүүлэн давтан сургалт явуулах тусгай хөтөлбөртэй, ажиллагсдыг сургалтад хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	6		
НИЙТ ОНОО			0	369	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:

