



№1.12.ӨЛӨН ГЭДЭС БОЛОВСРУУЛАХ 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

адлал

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 барилга байгууламжийн үндсэн шаардлага | | | 0 | 77 | 0 | 0 |
| 1.1. Үйлдвэрлэлийн байранд тавих шаардлага | | | 0 | 53 | 0 | 0 |
| 1 | | Үйлдвэрийн барилга байгууламжийн эрүүл ахуй, хорио цээрийн хамгаалалтын бүсийг “Эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийн хэмжээ. Ерөнхий шаардлага” MNS 5105:2001 стандартад нийцүүлж тогтоосон | 0 | 2 | | |
| 2 | | Үйлдвэрийн гадна талд түүхий эд буулгах, бүтээгдэхүүн ачих зориулалтын тавцантай | 0 | 2 | | |
| 3 | “Мал, амьтны өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байрны мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөлд хянан магадлагаа явуулах журам”-ын 1.1 | Цардмал зам, автомашины зогсоол, зүлэгжүүлэлтийг 50 м-ээс дээш талбайд хийж тохилог, цэвэр орчин бүрдүүлсэн | 0 | 2 | | |
| 4 | | Үйлдвэрийн байр нь технологийн урсгалын дагуу зохион байгуулсан (ажиллагсад орох, гарах, оффисын ажиллагсад болон гадны зочид орох, гарах, түүхий эд хүлээн авах, бүтээгдэхүүн ачих, хаягдал зайлуулах хаалгатай) | 0 | 4 | | |

| | | | | | | | |
|----|-------------------------------|--------|--|---|---|--|--|
| 5 | | | Үйлдвэрлэлийн байранд түүхий эд хүлээн авах, түүхий эдэд чанарын хамгаалалт хийх, түүхий эдийг хадгалах 2-оос доошгүй өрөөтэй | 0 | 2 | | |
| 6 | | | Үйлдвэрлэлийн байрны түүхий эд болон бэлэн бүтээгдэхүүн хадгалах өрөөнд шалнаас тусгаарласан тавиур, гэрэлтүүлэг, температур хэмжигчтэй | 0 | 3 | | |
| 7 | НАССР-ийн стандарт | загвар | Боловсруулах үйлдвэрийн байрны технологийн бүх дамжлагуудыг нэг чиглэл, урсгалтай, хоорондоо огтлолцохгүйгээр иж бүрэн зохион байгуулсан | 0 | 3 | | |
| 8 | Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1 | | Үйлдвэрийн байрны боловсруулалтын технологийн хэсэгт тасалгааны хэмийг хэвийн нөхцөлд барих техникийн шийдэл бүхий тохируулга, температур хэмжигч бүхий халаалтын систем суурилуулсан | 0 | 2 | | |
| 9 | | | Анхан болон эцсийн боловсруулах технологийн дамжлагуудыг тус тусдаа өрөөнд зохион байгуулсан | 0 | 2 | | |
| 10 | Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1 | | Дамжлагуудын хооронд түүхий эд зөөвөрлөхдөө эрүүл ахуйн хяналт хийх, ариун цэврийг хангах боломжоор хангагдсан зай талбай, тоног хэрэгсэл бүхий хонгил, хүзүүвч, эсвэл хаалтаар тусгаарласан | 0 | 2 | | |
| 11 | GMP, GHP 1.1.8 | | Үйлдвэрийн байрны шал бат бөх, хагарч, цуурахгүй, ус чийг, хүчил, шүлтэнд тэсвэртэй, цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт хийхэд хялбар, 85 хэмийн халуун усанд тэсвэртэй материалаар хийх ба хана шалны уулзварын радиус 6мм-ээс багагүй | 0 | 2 | | |
| 12 | Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1 | | Үйлдвэрийн байрны хана бат бөх, хагарч, цуурахгүй, ус чийг, хүчил, шүлтэнд тэсвэртэй, цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт хийхэд хялбар, 85 хэмийн халуун усанд тэсвэртэй, цайвар өнгийн тэгш гадаргуутай материалаар хийсэн | 0 | 2 | | |
| 13 | Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1 | | Үйлдвэрлэлийн байрны таазыг хагарч, цуурахгүй, унжихгүй, хэлбэрээ алдахгүй, ус, чийг, хүчил, шүлт, хөгц, мөөгөнцөрт тэсвэртэй, халдваргүйжүүлэхэд хялбар, гөлгөр гадаргуутай, зэвэрдэггүй, цайвар өнгийн материалаар хийсэн | 0 | 2 | | |

| | | | | | | |
|----|---|--|---|---|--|--|
| 14 | Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1 | Хаалганууд нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалттай, бат бөх, зэврэхгүй, ус, чийг, хүчил, шүлтэнд тэсвэртэй, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар материалаар хийсэн, ачаа зөөх, хүн орж гарахад хялбар буюу 2 талдаа онгойлттой, ачаа мөргөж хагарч цуурахаас хамгаалагдсан | 0 | 2 | | |
| 15 | Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1 | Үйлдвэрийн байрны цонх нь бат бөх, зэврэхгүй, ус, чийг, хүчил, шүлтэнд тэсвэртэй, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар материалаар хийсэн байх ба цонхны онгойдог хэсэг бүрт ялаа, шумуул, хортон шавьжнаас сэргийлсэн солих боломжтой тор суулгасан | 0 | 3 | | |
| 16 | Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1 | Үйлдвэрийн байранд инженерийн тооцоо, зураг төсөлд суурилсан агаар оруулах, гадагшлуулах систем суурилуулж тогтмол ажиллуулдаг, хүйтний улиралд бүлээсгэх, дулааны улиралд хөргөх удирдлага, температур хэмжигчтэй | 0 | 2 | | |
| 17 | | Үйлдвэрийн түүхий эд хүлээн авах хэсэгт гадны бохирдол, ялаа, шумуул, хортон шавьж үйлдвэрт нэвтрэхээс сэргийлж гадагш үлээх сэнс суурилуулсан | 0 | 2 | | |
| 18 | НАССР -ийн загвар стандарт | Үйлдвэрийн байранд ус, чийгнээс хамгаалалт бүхий бүрхүүлтэй 550-600 люкс гэрлийн жигд тусгалтай тоноглол суурилуулсан | 0 | 2 | | |
| 19 | | Үйлдвэрлэлийн байр нь бохир усны төвлөрсөн системд холбогдсон, эсвэл бохир усны хэсгийн системтэй | 0 | 2 | | |
| 20 | | Үйлдвэрийн бохир усны шугамыг ахуйн бохир усны шугамнаас тусад нь угсарсан | 0 | 2 | | |
| 21 | “Мал, амьтны өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байрны мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөлд хянан магадлагаа явуулах жvнам”-ын | Үйлдвэрийн шалыг бохирын шугам руу ус, шингэн хаягдал саадгүй урсан орохоор налуу хийж, бохирдол орж шугам бөглөхөөс сэргийлсэн зориулалтын шүүлтүүр бүхий хавхлагатай | 0 | 2 | | |
| 22 | | Анхан шатны боловсруулах үйлдвэрийн бохир усны шугамын төгсгөл дээр зориулалтын тос баригч байрлуулж, өдөр бүр тогтмол цэвэрлэдэг | 0 | 2 | | |

| | | | | | | |
|---|---|--|----------|-----------|----------|----------|
| 23 | 1.1 | Үйлдвэрлэлийн байр нь халуун, хүйтэн усны найдвартай хангамжтай, тогтмол хэрэглээтэй | 0 | 2 | | |
| 24 | | Үйлдвэрлэлийн байрны түүхий эд хүлээн авалт, чанар шалгалт, бүтээгдэхүүн савлагааны өрөөнүүд, үйлдвэрлэлийн байр руу нэвтрэхийн өмнөх хэсгийн өрөө тус бүр шингэн саван бүхий автомат мэдрэгчтэй гар угаах зориулалтын хэрэгсэл, гар арчих цаасан алчуур, хогийн сав, гар ариутгагчтай | 0 | 2 | | |
| 1.2 Ажилтны байранд тавигдах шаардлага | | | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 25 | Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1 | Анхан болон эцсийн боловсруулах технологийн дамжлага хооронд ажиллагсдын орох гарах урсгалыг зохион байгуулахдаа гар угаах, гутлын ул ариутгах тоноглол, зарим шаардлагатай тохиолдолд хувцас солих боломжоор хангасан | 0 | 2 | | |
| 26 | | Үйлдвэр нь ажилтны усанд орох, бие засах, хувцас солих, цайны газар гэсэн ахуйн зориулалттай өрөөнүүдээс бүрдсэн байх ба үйлдвэрлэлийн өрөөтэй шууд харьцдаггүй | 0 | 2 | | |
| 27 | | Ажилтны ахуйн байр болох хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөнүүдийн хана, шал, тааз, хаалга, цонх, шүүгээ, сандал болон бусад тоног хэрэгслүүд нь зэвэрдэггүй, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд хялбар материалаар хийсэн | 0 | 2 | | |
| 28 | “Мал, амьтны өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байрны мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөлд хянан магадлагаа явуулах журам”-ын 1.2 | Хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөнүүд нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан тоноглол/угаалтуур, суултуур, шүршүүр, өлгүүр, шингэн саван, цаасан алчуур, хогийн сав, гар ариутгагч/-той, 1 ээлжинд ажиллах ажилтны тоонд хүрэлцэхээр зохион байгуулсан | 0 | 2 | | |
| 29 | | Ахуйн байруудад инженерийн тооцоо, зураг төсөлд суурилсан бохир агаар гадагшлуулах, цэвэр агаар оруулах систем суурилуулж тогтмол ажиллуулах ба агаар оруулах систем нь гадны агаарыг шүүж оруулах шүүлтүүртэй | 0 | 10 | | |
| 30 | | Ажилтнуудын хувцсыг бохирдсон тухай бүр нь угааж цэвэрлэдэг угаалгын хэсэгтэй, эсвэл гэрээгээр угааж цэвэрлүүлдэг | 0 | 3 | | |

| | | | | | | |
|---|---|--|----------|-----------|----------|----------|
| 31 | | Ажлын байрны шаардлагатай цэгүүдэд /технологийн дамжлага, ажлын хувцас солих өрөө, гар угаах хэсэг, бие засах газар/ аюулгүй ажиллагааны болон ариун цэвэр, эрүүл ахуйн анхааруулах, хориглох, сануулах санамж байрлуулсан | 0 | 3 | | |
| Хоёр. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавих шаардлага | | | 0 | 16 | 0 | 0 |
| 32 | | Гэдэс хүлээн авах, угаах, хусах, сортлох, давслах, хатаах зориулалтын ширээ, хусааны вандан зэрэг нь зэвэрдэггүй, цэвэрлэж ариутгахад хялбар материалаар хийсэн, ширээ болон бусад төхөөрөмжийг хүнсний үйлдвэрийн зориулалттай, AISI-304 AISI-316 маркийн зэвэрдэггүй гангаар үйлдвэрлэгдсэн | 0 | 2 | | |
| 33 | | Зөөврийн тэргэнцэр, гэдэс дэвтээх сав, сэврээх тавиур, өлгүүр зэрэг нь зэвэрдэггүй, цэвэрлэж ариутгахад хялбар материалаар хийсэн, хүнсний үйлдвэрийн зориулалттай, AISI-304 AISI-316 маркийн зэвэрдэггүй гангаар үйлдвэрлэгдсэн | 0 | 2 | | |
| 34 | | Гэдэс тайрагч хутга, хутга ариутгагч, дэгээ, цорго, анхан шатны боловсруулалт хийх хусааны машин, гэдэс метрлэгч машин, өлөн гэдсийг гуурсанд шахах машин, хатаах төхөөрөмж зэрэг нь зэвэрдэггүй, цэвэрлэж ариутгахад хялбар материалаар хийсэн, хүнсний үйлдвэрийн зориулалттай, AISI-304 AISI-316 маркийн зэвэрдэггүй гангаар үйлдвэрлэгдсэн | 0 | 2 | | |
| 35 | "Мал, амьтны өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байр, түүний хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, мал эмнэлэг, ариун цэврийн нөхцөлд хянан магадлагаа явуулах журам" 2.1-2.6 | Үйлдвэрлэлийн дамжлагуудад хэрэглэх зөөврийн тэргэнцэр, том, жижиг, сав, сагс, тавиур, хусааны вандан, гэдэс савлах тор, голч хэмжигч, дамжлагуудад ашиглах ширээний тавцан, хөл зэргийг хуванцар материалаар хийсэн бол PP, PVC, PC, PE, HDPE маркийнх байна. | 0 | 2 | | |
| 36 | | Түүхий гэдэс хадгалах хөргөлттэй агуулах нь -18 ⁰ C-аас +4 ⁰ C-д ажиллах тохируулгатай байх ба бүртгэл хөтөлдөг | 0 | 2 | | |

| | | | | | |
|--|--|----------|-----------|----------|----------|
| 37 | Анхан шатны боловсруулалт хийсэн гэдэс хадгалах агуулах нь 0 ⁰ C-д +4 ⁰ C-д ажиллах тохируулгатай байх ба бүртгэл хөтөлдөг | 0 | 2 | | |
| 38 | Анхан шатны болон эцсийн боловсруулах үйлдвэрийн давсалгааны дамжлага дээр давсны найрлага дахь NaCl-ын агууламж тодорхойлох багаж хэрэгсэл байрлуулах ба өдөр бүр бүртгэл хөтөлдөг | 0 | 2 | | |
| 39 | Үйлдвэрийн технологийн дамжлагад оролцож буй тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн бохирдох эрсдэлд тулгуурлан тухайн дамжлагын цэвэрлэгээ, ариутгалыг чанартай хийж гүйцэтгэхэд тохирсон багаж хэрэгсэл, туслах материалуудыг дамжлага бүрт хангалттай тоогоор байрлуулсан ба ариутгах төхөөрөмжтэй | 0 | 2 | | |
| Гурав. Үйлдвэрийн байр, багаж хэрэгсэл, тоноглолын ариун цэврийн нөхцөл | | 0 | 23 | 0 | 0 |
| 40 | Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн цэвэрлэгээ хийх дүрэм, заавар, цэвэрлэгээ хийх аргачлал, журамтай, бүртгэл хөтөлж хадгалдаг | 0 | 3 | | |
| 41 | Үйлдвэр нь хортон, шавьж, мэрэгчээс урьдчилан сэргийлэх, тэмцэх, устгах талаар өөрийн дүрэм, бэлэн байдлын төлөвлөгөөтэй, хяналт, гүйцэтгэлийн тайлан хөтөлдөг. Хортон, шавьж, мэрэгч устгалыг эрх бүхий мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг бол гэрээ, гүйцэтгэсэн ажлын актыг хадгалдаг | 0 | 3 | | |
| 42 | Үйлдвэрийн байрны гадна болон дотор орчны халдваргүйтгэлийг эрх бүхий байгууллагаар хийлгэж гүйцэтгэсэн байгууллагын актыг хадгалдаг | 0 | 3 | | |
| 43 | Ариутгал, халдваргүйтгэлийн бодис нь бүртгэлд орсон, шинжилгээ баталгаажилттай, хүнсний зориулалттай, ус цэвэршүүлэх төхөөрөмж заавал суурилуулсан | 0 | 2 | | |

| | | | | | | |
|--|--|---|----------|----------|----------|----------|
| 44 | "Мал, амьтны өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байр, түүний хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, мал эмнэлэг, ариун цэврийн нөхцөлд хянан магадлагаа явуулах журам" 3 дахь заалт | Үйлдвэрлэлийн хэрэгцээнд газрын гүний худгийн ус хэрэглэж байгаа тохиолдолд усны шинжилгээг улиралд нэг удаа эрх бүхий байгууллагаар хийлгүүлж шинжилгээний дүгнэлтийг хадгалдаг | 0 | 2 | | |
| 45 | | Үйлдвэрлэлийн болон ахуйн хаягдлыг битүүмжилсэн саванд савлаж, хог хаягдал цуглуулах, тээвэрлэх эрх авсан иргэн, аж ахуйн нэгж, байгууллагатай гэрээ байгуулах буюу эсвэл өөрөө гэрээгээр гүйцэтгэдэг | 0 | 2 | | |
| 46 | | Хог хаягдлыг тээвэрлэхдээ аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан тээврийн хэрэгслээр, зөвшөөрөгдсөн цэгт хаяж, бүртгэл тайлан, төлбөр төлсөн баримтыг хадгалдаг | 0 | 2 | | |
| 47 | | Үйлдвэрийн бохир усны шинжилгээг сар бүр эрх бүхий байгууллагаар хийлгэж, шинжилгээний сорилтын дүнг бүртгэл хөтөлж хадгалсан | 0 | 2 | | |
| 48 | | Стандартын шаардлага хангаагүй нөхцөлд холбогдох арга хэмжээг авдаг | 0 | 2 | | |
| 49 | | Цэвэрлэгээ, ариутгалд хэрэглэх бодисыг тусгай шүүгээнд хадгалж, зарцуулалт, ариутгал цэвэрлэгээ хийсэн байр, талбай, албан тушаалтан, хяналт хийсэн бүртгэлийг заавал хөтөлж хадгалдаг | 0 | 2 | | |
| Дөрөв. Ажилчдын эрүүл мэнд, ариун цэврийн шаардлага | | | 0 | 9 | 0 | 0 |
| 50 | Мал, амьтны өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байр, түүний хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, мал эмнэлэг, ариун цэврийн нөхцөлд хянан магадлагаа явуулах журамны 9.3.9.8 | Үйлдвэрийн ажилтнууд халдвар судлалын шаардлагаар цагаан хорхой, эмгэг төрөгч илрүүлэх шинжилгээг 6 сар тутам, арьс өнгө, сүрьеэгийн шинжилгээг жилд 1 удаа заавал хийлгэж, дүгнэлт гаргуулсан | 0 | 1 | | |
| 51 | | Ажилтныг хийж байгаа ажлын онцлог болон биед тохирсон, угааж цэвэрлэх, ариутгахад хялбар материалаар хийсэн ажлын хувцас, хормогч, ус чийгний хамгаалалттай ажлын гутал, бээлий, ханцуйвчаар хангаж, хэрэглэж хэвшсэн | 0 | 2 | | |

| | | | | | | |
|--|--|--|----------|-----------|----------|----------|
| 52 | журмын 0.0, 0.0 | Ажилчдыг өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн технологи, ариун цэвэр эрүүл ахуй, аюулгүй ажиллагааны зохистой дадлыг хэрэгжүүлэх сургалтанд заавал хамруулсан, энэ тухай бүртгэл хөтөлсөн байна. | 0 | 3 | | |
| 53 | Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1 | Ажиллагсад нь ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, гарны ариун цэврийг сахидаг, эдгээрт хяналт тавьж бүртгэл хөтөлдөг | 0 | 3 | | |
| Тав. Түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавих шаардлага | | | 0 | 36 | 0 | 0 |
| 54 | | Давсны шинжилгээ хийлгэсэн | 0 | 2 | | |
| 55 | | Давсны шинжилгээний архивын бүртгэлтэй | 0 | 1 | | |
| 56 | | Түүхий гэдэс, анхан шатны болон эцсийн боловсруулалт хийсэн гэдсийг хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй, шинжилгээний болон чанарын гэрчилгээтэй хүнсний зориулалтын хуванцар торхонд савлаж битүүмжилсэн байдлаар тээвэрлэдэг | 0 | 3 | | |
| 57 | | Түүхий гэдэс, анхан шатны болон эцсийн боловсруулалт хийсэн бүтээгдэхүүнийг цэвэрлэж, халдваргүйжүүлсэн зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг | 0 | 2 | | |
| 58 | "Мал, амьтны өлөн гэдэс боловсруулах үйлдвэрийн байр, түүний хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, мал эмнэлэг, ариун цэврийн нөхцөлд хянан магадлагаа явуулах журам" 5 дахь заалт | Мал эмнэлэг, ариун цэвэр, гарал үүслийн гэрчилгээн дээр бичигдсэн түүхий гэдэсний дүн нь экспортод гаргасан бүтээгдэхүүний бүртгэлтэй нийцсэн | 0 | 2 | | |
| 59 | | Боловсруулсан өлөн гэдсийг экспортлохын өмнө эрх бүхий лабораториор микробиологийн болон үлдэгдлийн шинжилгээ хийлгэж аюулгүй байдлыг баталгаажуулдаг, энэ тухай бүртгэл хөтөлдөг | 0 | 20 | | |
| 60 | | Түүхий гэдэс, анхан шатны болон эцсийн боловсруулалт хийсэн бүтээгдэхүүний үл мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлж, тайланг хадгалдаг | 0 | 2 | | |

| | | | | | | |
|---|---|--|----------|-----------|----------|----------|
| 61 | | Дотоод зах зээлд нийлүүлж буй түүхий гэдэс, анхан шатны болон эцсийн боловсруулалт хийсэн бүтээгдэхүүн нь "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 12.4-т заасан шаардлага хангасан шошго, дагалдах хуудастай | 0 | 2 | | |
| 62 | | Экспортлох гэдэсний сав баглаа, шошго нь импортлогч орны болон импортлогч компанитай байгуулсан гэрээний шаардлага хангасан | 0 | 2 | | |
| Зургаа. Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага | | | 0 | 98 | 0 | 0 |
| 63 | "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 6.5 | Хяналтын байгууллагаар урьдчилсан хяналт шалгалт хийлгэж, дүгнэлт гаргуулсан | 0 | 5 | | |
| 64 | "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.2. | Стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, агуулах тээврийн хэрэгсэлтэй | 0 | 10 | | |
| 65 | "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.3. | Хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээний зориулалттай барилга байгууламжийг шинээр барих, шинэчлэх, тоног төхөөрөмжийг шинээр суурилуулах ажлыг эрх бүхий байгууллагын хянан баталгаажуулсан зураг төслийн дагуу гүйцэтгэсэн | 0 | 20 | | |
| 66 | "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.4. | Үйл ажиллагаандаа зохистой дадлыг нэвтрүүлсэн | 0 | 15 | | |
| 67 | "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.5. | Боловсруулах, технологийн болон мэргэшсэн мэргэжилтэнтэй | 0 | 10 | | |
| 68 | "Хүнсний тухай" хуулийн 10.1.6. | Үйл ажиллагаа эхлэхийн өмнө хуульд заасны дагуу байгаль орчны нөлөөллийн үнэлгээ хийлгэсэн | 0 | 10 | | |
| 69 | "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.6. | Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох болон дотоод хяналт, шалгалтын бүртгэл, тэмдэглэл, тайлан тооцоо, лабораторийн шинжилгээний хариу зэрэг мэдээлэл болон баримт бичгийг хадгалдаг | 0 | 9 | | |
| 70 | "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.3.1. | Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангаагүй, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлсэн болон болзошгүй, буруу шошголсон, хуурамч түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зах зээлд нийлүүлдэггүй | 0 | 9 | | |

| | | | | | | |
|------------------|---|--|----------|------------|----------|----------|
| 71 | "Төрийн хяналт шалгалтын хуулийн 13.1. тухай" | Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөн ажилладаг | 0 | 5 | | |
| 72 | | Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг | 0 | 5 | | |
| НИЙТ ОНОО | | | 0 | 259 | 0 | 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: