



**№3.11.2 СУВИЛЛЫН ЭРҮҮЛ АХУЙ, ХАЛДВАР
ХАМГААЛЛЫН ДЭГЛЭМИЙГ ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН
ХУУДАС**

Хяналтын байгууллага:

Шалгуулагч этгээдийн нэр:

Объектын нэр:

Регистрийн дугаар:

Хяналт шалгалт хийсэн огноо: .../.../...

Шаардлага хангасан
асуултын тоо:
Шаардлага хангаагүй
нийт оноо:

Хууль сахин
мөрдөлтийн хувь:
Эрсдэл үүсэх
магадлалын хувь:

Эрсдэл үүсэх
магадлал

Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

No	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Хяналт шалгалтын асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	Гүйцэтгэл-ийн шалгалт
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй		
1. Барилга байгууламж, орчны эрүүл ахуйн шаардлага			0	78	0	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, MNS 6392:2013 стандартын 4.2.1	Сувилал нь зориулалтын байртай	0	5		
2	Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2019 стандартын 10.1.2	Сувилал нь 4га-гаас багагүй эдэлбэр газартай	0	5		
3	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.1.6	Гадна орчны талбайн гэрэлтүүлэг хангалттай	0	3		
4	Унаж бэртэх эрсдэлийг үнэлэх, түүнээс урьдчилан сэргийлэх арга MNS 6211:2019 стандартын 7.3	Гадна шат нь тогтвортой, хальтиргаа гулгаагүй, шатны гишгэх талбай хүрэлцээтэй, шатны ирмэг бүтэн, шатны өндөр, өргөн ижил хэмжээтэй, баруулын өндөр, урт шаардлага хангасан	0	5		
5	Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2019 стандартын С хавсралт	Эмчилгээ, сувилгаа, дэмжих үйлчилгээний тасаг нэгжүүд нь стандартад заасан шаардлагатай өрөө тасалгаануудаар хангагдсан	0	5		
6	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 5.1	Усан хангамж нь төвлөрсөн болон хэсгийн системд холбогдсон /эмийн сан, гал тогоо нь тусдаа байртай бол үүнд хамруулж үнэлнэ/	0	3		

7	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 6.1	Ариун цэврийн байгууламж нь төвлөрсөн болон хэсгийн системд холбогдсон	0	3		
8	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.2.13	Үйлчлүүлэгчийн өрөөнд ариун цэврийн өрөөгүй бол 10 эрэгтэй үйлчлүүлэгчдэд 1 суултуур, 1 шээлтүүр, 8 эмэгтэй үйлчлүүлэгчдэд нэг суултуур бүхий ариун цэврийн өрөөтэй	0	5		
9	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.2.13.	Ариун цэврийн өрөө нь 1 суултуурт 1,1x1,6 метр зай хэмжээтэй, хаалга нь гадагшаа онгойдог	0	5		
10	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.3.1, 4.3.2	Настан, хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэдэд зориулагдсан шат, ариун цэврийн өрөө, суултуур, хана дагасан бариул, тэргэнцэр гэх мэт тусгай зориулалтын хэрэгслээр хангагдсан	0	3		
11	Унаж бэртэх эрсдэлийг үнэлэх, түүнээс урьдчилан сэргийлэх арга MNS 6211:2019 стандартын 7.3	Коридорын болон өрөөний гэрэлтүүлэг тод, өрөө бүр хажуугийн гэрэлтүүлэгтэй	0	5		
12	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 4.4.2	Сувилуулагчийн болон эмчилгээний өрөөнүүд нь 20 хэмийн дулаантай	0	3		
13	Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2019 стандартын 10.2.3	Ажлын байрны дотор хана, таазны будаг шохой ховхроогүй, ан цавгүй, тоос тортоггүй, цэвэрлэгээ халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой	0	5		
14	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 6.7	Ариун цэврийн төвлөрсөн болон хэсгийн байгууламжид холбогдоогүй бол энгийн бие засах газар нь сувиллын байрнаас 30м-ээс холгүй зайд гэрэлтүүлэгтэй, хүрч очих замыг тэгшилж зассан	0	3		
15	Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын 7-р зүйл	Энгийн бие засах газар /нүхэн жорлон/ нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	5		
16	Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын 7-р зүйл.	Бохирын цооног /угаадасны нүх/ нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	5		
17	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3	Байгууллагын гадна орчны 50м хүртэлх газрын хог хаягдлыг цэвэрлэж, ногоон байгууламжийн арчилгааг хийсэн, халтиргаа гулгаагүй, цэвэрхэн	0	5		

18	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 10.4, 10.6	Барилга нь шавж, мэрэгч болон бусад амьтан нэвтрэхээс хамгаалагдсан, ан цав, нүх цоорхойгүй /цонхны онгойдог хэсгүүд торон хаалттай/	0	5		
2. Байгалийн эмчилгээ /рашаан, шавар, ус/ -ний хүчин зүйлийг түшиглэдэг сувилалд тавих шаардлага			0	45	0	
19	Усны тухай хуулийн 22 дугаар зүйлийн 22.10.1	Рашааны орд, эх булгийн эргэн тойронд 100 метрийн зайд эрүүл ахуйн бүсийг тогтоож, хашаажуулсан	0	5		
20	Усны тухай хуулийн 22 дугаар зүйлийн 22.10.2	Эрүүл ахуйн бүсийн эргэн тойронд 200 метрээс доошгүй зайд хориглолтын бүсийг тогтоож, тэмдэгжүүлсэн	0	5		
21	Усны тухай хуулийн 22 дугаар зүйлийн 22.11, 22.12, 22.13	Эрүүл ахуйн, хориглолтын, хязгаарлалтын бүсэд хориглосон үйл ажиллагаа явуулдаггүй	0	10		
22	"Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.1	Эмчилгээний шаврыг тоосгон болон төмөр бетон хийцтэй саванд хадгалдаг	0	3		
23	"Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.1	Эмчилгээнд хэрэглэх шаврыг дулааны улиралд 15-20 хэмээс ихгүй, өвлийн улиралд 5-6 хэмээс багагүй хэмд хадгалдаг	0	3		
24	"Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.1	Шаврыг 20-30см зузаан нуурын ус юмуу давсны уусмалын үе дор хадгалдаг	0	3		
25	"Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.2	Эмчилгээнд хэрэглэх шаврын хадгалалтын горимыг баримтлан 1 жилээс дээш хугацаагаар хадгалаагүй	0	3		
26	"Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 7.3	Хэрэглэсэн шаврыг төлжүүлэн дахин хэрэглэх тохиолдолд 5-25 хэмд хадгалдаг	0	3		
27	"Эмчилгээний шаврын ангилал, техникийн шаардлага" MNS 5848:2008 стандартын 5.1	Эмчилгээний шаврын физик, химийн шинж чанар болон аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүдийг тодорхойлуулсан, тэдгээр нь стандартын шаардлага хангасан	0	10		
3. Төвлөрсөн бус ундны ус хангамжийн эх үүсвэрийн хяналт			0	40	0	
28	Усны тухай хуулийн 22.3	Ундны ус хангамжийн эх үүсвэрт эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүс тогтоож, хашаажуулсан	0	10		
29	Усны тухай хуулийн 22.3.	Ундны ус хангамжийн эх үүсвэрт энгийн хамгаалалтын бүс тогтоож, тэмдэгжүүлсэн	0	10		

30	Ус хангамж, гадна сүлжээ байгууламж БНБД 40-02-16	Эх үүсвэрийн худгийн барилга байгууламж эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	5		
31	БОНХАЖ, БХБ-ын сайдын 2015 оны А-230/127-р хамтарсан тушаалын хавсралтын 3.9	Хамгаалалтын бүсэд мод бут огтлох, элс хайрга чулуу авах үйл ажиллагаа явуулах болон бохир ус, хог хаягдлаар бохирдуулаагүй	0	5		
32	Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал. Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 0900:2018 стандартын 7.1	Ундны усанд рН, булингар, E.Coli, нянгийн тоог улиралд 1 удаа итгэмжлэгдсэн лабораторид шинжлүүлсэн	0	10		
4. Халдварын сэргийлэлт, хяналтын нийтлэг чиг үүрэг			0	48	0	
33	ЭМС-ын 2019 оны А/536 дугаар тушаалын I хавсралтын 1.5.5	Эмнэлзүйч, сувилахуй, лаборатори, тархвар судлал, санхүү, аж ахуйн асуудал хариуцсан мэргэжилтнийг оролцуулсан орон тооны бус ХСХ-ын багийг байгууллагын даргын шийдвэрээр томилсон	0	5		
34	ЭМС-ын 2019 оны А/536 дугаар тушаалын I хавсралтын 5.1.5	Халдвар судлагчтай /51-ээс дээш ортой бол орон тооны, 51 хүртэл ортой бол гэрээт/	0	10		
35	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын I хавсралтын 1.15, II хавсралтын 10, IV хавсралтын 6.2 VI хавсралтын 7.1, 7.2, VIII хавсралтын 5-р зүйл,	Халдварын сэргийлэлт, хяналтын чиглэлээр дотоод хяналтын үнэлгээний хуудсуудаар үйл ажиллагаагаа үнэлж, холбогдох арга хэмжээг авч ажиллаж хэвшсэн	0	5		
36	ЭМС-ын 2019 оны А/536 дугаар тушаалын I хавсралтын 5.1.7, 6.1, 6.3	ЭТҮХХ-аас сэргийлэх чиглэлээр эмч, мэргэжилтэнд болон шинэ ажилтанд ХСХ-ын чиглэлээр эмнэлэгт мөрдөх журам, зааврыг таниулах баримжаа олгох сургалтыг ажилд орохоос өмнө хийдэг	0	3		
37	ЭМС-ын 2019 оны А/536 дугаар тушаалын I хавсралтын 5.1.21	Халдвараас сэргийлэх дэглэмийн зөрчил, алдаа дутагдлыг бүртгэж, арилгуулах арга хэмжээг авсан	0	5		
38	Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа MNS 5232:2019 стандартын 11.2.4	Ажилтнууд хувийн хамгаалах хувцас, хэрэгслийг зориулалтын дагуу, зөв хэрэглэдэг	0	5		
39	ЭМС-ын 2019 оны А/537-р тушаалын II хавсралтын 6.14.2	Сувилал нь тусламж, үйлчилгээндээ нэг удаагийн зориулалтын багаж, материалыг хэрэглэдэг, давтан хэрэглэхээс сэргийлж нөөцийг бүрдүүлсэн	0	5		

40	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 10.6	Хөндлөнгийн хяналтын эрүүл зүйн шинжилгээгээр цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл, ариутгалын чанар шаардлага хангасан	0	10		
5. Гарын эрүүл ахуй			0	46	0	
41	ЭМС-ын 2019 оны 537-р тушаалын I хавсралтын 1.2, ЭМС-ын 2019 оны 539-р тушаалын II хавсралтын 4.2.4	Гар угаах халуун, хүйтэн ус бүхий угаалтуур, шингэн саван, цаасан алчуур, халдваргүйжүүлэх бодисоор хангагдсан	0	5		
42	ЭМС-ын 2019 оны 537-р тушаалын I хавсралтын 1.11	Гар угаах дараалал, санамж, анхааруулга бүхий зурагт хуудсыг гарын угаалтуур болон тусламж, үйлчилгээний цэг бүрт байрлуулсан	0	3		
43	ЭМС-ын 2019 оны 537-р тушаалын I хавсралтын 1.8	Угаалтуур бүрт хогийн савыг байршуулсан	0	3		
44	ЭМС-ын 2019 оны 537-р тушаалын I хавсралтын 1.5	Угаалтуур нь ажилбарын цэг, цэвэр хэсгээс 1 метрээс багагүй зайд байрласан	0	5		
45		Гар угаах явцад ус цацагдаж, бичил биетний тархалтыг нэмэгдүүлэхээс сэргийлсэн жижиг биш, гүн тосгууртай	0	5		
46		Угаалтуурын цоргоноос тосгуурын гүн хүртэлх зай 26 см-ээс ихгүй	0	5		
47	ЭМС-ын 2019 оны 537-р тушаалын I хавсралтын 1.4	Төвлөрсөн усан хангамжгүй бол ус нөөцлөх сав нь цэвэр, ус бохирдохоос сэргийлсэн тагтай гоожуурт угаагууртай	0	5		
48	ЭМС-ын 2019 оны 537-р тушаалын I хавсралтын 2.6	Тусламж, үйлчилгээ үзүүлэх ажилтны гарын хумс 0.2см-ээс урт биш, будаггүй, хиймэл хумсгүй, бөгж, бугуйвч, бугуйн цаггүй	0	5		
49	ЭМС-ын 2019 оны 537-р тушаалын I хавсралтын 3.2	ЭМА саван, ус ашиглаж гар угаах болон халдваргүйжүүлэхдээ үйлдлүүдийг бүрэн гүйцэтгэдэг /угаалгаж үзэх болон тойрон үзлэгийн үед ажиглаж үнэлнэ/	0	5		
50	ЭМС-ын 2019 оны 537-р тушаалын I хавсралтын 3.7	Гар халдваргүйжүүлэх бодисыг ашиглаж эхлэхдээ нээсэн огноо, савалж хэрэглэдэг бол дахин савласан огноог тэмдэглэсэн	0	5		
6. Угаалга, цэвэрлэгээ			0	54	0	
51	ЭМС-ын 2019 оны 537 дугаар тушаалын VIII хавсралтын 2.1	Угаалгын газар нь нэг чигийн урсгалтай, бохир, цэвэр хэсэгтэй	0	5		

52	ЭМС-ын 2019 оны 537 дугаар тушаалын VIII хавсралтын 2.3	Угаалгын өрөөний шал нь резинэн хулдаас, ус зайлуулах хоолойтой, хана нь шаазан хавтан, тааз нь эмульсдсэн	0	3		
53	ЭМС-ын 2019 оны 537 дугаар тушаалын VIII хавсралтын 2.2	Зөөврийн усан хангамжтай үед угаалгын үйлчилгээнд хүрэлцэхүйц хэмжээний ус нөөцлөх савтай, ус зөөвөрлөх, халаах хэрэгслээр хангагдсан	0	5		
54	ЭМС-ын 2019 оны 537 дугаар тушаалын VIII хавсралтын 2.6	Угаалгад шаардлагатай тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	5		
55	ЭМС-ын 2019 оны 537 дугаар тушаалын VIII хавсралтын 3.6	Тасаг, нэгж бүр бохир хэрэгслийг зөөвөрлөх ус нэвтэрдэггүй зориулалтын уут, тэргэнцэртэй /даавуун уут хэрэглэдэг бол уут нь бариултай/	0	5		
56	ЭМС-ын 2019 оны 537 дугаар тушаалын VIII хавсралтын 4.1, 4.2	Эмнэлгийн зориулалттай халдваргүйжүүлэх үйлчилгээтэй угаалгын бодисыг үйлдвэрлэгчийн зааврын дагуу найруулж хэрэглэдэг. /Халдваргүйжүүлэх үйлчилгээгүй ахуйн угаалгын бодис хэрэглэж байгаа бол бохир хэрэгслийг эхэлж халдваргүйжүүлсний дараа угаадаг/	0	5		
57	ЭМС-ын 2019 оны 537 дугаар тушаалын VIII хавсралтын 4.6	Цэвэр хэрэгслийг шалнаас дээш 10-15 см өргөгдсөн, хангалттай хэмжээний тавиур бүхий шүүгээнд хадгалдаг	0	5		
58	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 7.2.3	Эмч ажилчдын хувцсыг угаалгын хэсэгт угаадаг	0	5		
59	ЭМС-ын 2019 оны 537 дугаар тушаалын VIII хавсралтын 2.4	Угаалгын газаргүй бол зөөлөн эдлэл, цагаан хэрэглэл, ажлын хувцсыг халдваргүйжүүлэх, угаах, индүүдэх үйл ажиллагааг зохих зөвшөөрөлтэй мэргэжлийн байгууллагаар гүйцэтгүүлэх гэрээтэй	0	5		
60	ЭМС-ын 2019 оны 537 дугаар тушаалын VIII хавсралтын 2.5	Гэрээгээр гүйцэтгүүлж байгаа тохиолдолд угаалгын газарт угаалгасан материалын бүртгэл хөтөлж гэрээт газраар баталгаажуулсан	0	3		
61	ЭМС-ын 2019 оны A/537 дугаар тушаалын VI хавсралтын 2.1	Байгууллагын онцлог тохирсон цэвэрлэгээ хийх журам, цэвэрлэгээний хуваарьтай	0	3		
62	ЭМС-ын 2019 оны A/537 дугаар тушаалын VI хавсралтын 2.14	Цэвэрлэгээний материалыг өнгөөр ялгаж, хэрэглэдэг	0	5		
7. Ариутгал, халдваргүйтгэл			0	119	0	

63	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 2.2	Ариутгалын хэсгийн өрөөнүүд нь нэг чиглэлийн урсгалтай, бохир, цэвэр хэсгээр тусгаарлагдсан	0	5		
64	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 2.4	Ариутгалын өрөөний шал нь резинэн хулдаас, хана, тааз нь цэвэрлэж, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой	0	3		
65	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 2.8, 8.2	Багаж хэрэгслийн угаах, халдваргүйжүүлэх, ариутгахад зайлшгүй шаардлагатай багаж, тоног төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдсан, тэдгээр нь хэвийн ажиллагаатай	0	5		
66	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 2.9	Автоклавын даралт, хэмийн хэмжүүрийг баталгаажуулсан. /Автомат программтай автоклавт хамаарахгүй/	0	3		
67	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 1.5	Багаж хэрэгслийн цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт, ариутгах үйл ажиллагааг ариутгалын ажилтны мэргэжил олгох сургалтад хамрагдсан ажилтан гүйцэтгэдэг	0	5		
68	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 5.1-5.6	Багаж хэрэгслийг цэвэрлэх зааврыг баримталдаг	0	10		
69	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 6.1-6.13	Багаж хэрэгслийг халдваргүйжүүлэх зааврыг баримталдаг	0	10		
70	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 7.1-7.9	Багаж хэрэгслийг шалгах, арчлах, савлах зааврыг баримталдаг	0	10		
71	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 8.1-8.7	Багаж хэрэгслийг ариутгах зааврыг баримталдаг	0	10		
72	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 6.14.1	Дунд эрсдэлтэй, давтан хэрэглэж болох интубацийн гуурс, утлагын аппаратны хошуу, чих цэвэрлэх хэрэгсэл, чихний дурангийн хошуу, амбуны маск, лазерын хошуу, мэдээгүйжүүлгийн хэрэгсэл зэрэг багаж хэрэгслийг цэвэрлэсний дараа өндөр түвшинд халдваргүйжүүлдэг /нэг удаагаар хэрэглэх заавартай бол давтан хэрэглэдэггүй/	0	5		
73	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 6.14.5	Даралтын аппарат, пульс хэмжигч, чагнуур, зүрхний цахилгаан бичлэгийн хэрэгсэл, ЭХО-ны аппаратны датчик, бумба зэрэг бага эрсдэлтэй багаж хэрэгслийг цэвэрлэсний дараа бага түвшинд халдваргүйжүүлдэг	0	5		

74	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 10.2, 10.3	Ариутгалын чанарыг химийн болон техникийн хяналтаар өдөр бүр шалгадаг	0	5		
75	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 10.4.2	Ариутгалын явц бүрэн явагдсан эсэхийг хянах биологийн индикаторын хяналтыг сард 1-ээс доошгүй удаа хянадаг	0	5		
76	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 10.5.1	Ариутгах төхөөрөмжийн уур багаж, хэрэгсэлд нэвтэрч байгаа эсэхийг уурын нэвчилтийн тестээр сард 1-ээс доошгүй удаа хянадаг	0	5		
77	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 2.7, 9.6	Ариутгасан багаж материалыг тасаг, нэгжид ариун байдлыг алдагдуулахгүй хадгалах зориулалтын, битүү шүүгээтэй	0	5		
78	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 9.11, 9.12	Ариун материалыг хадгалах хугацааг баримтлан хадгалдаг	0	10		
79	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын VI хавсралтын 2.9	Улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, тухайн онд хэрэглэх химийн бодисын жагсаалтад орсон химийн бодисыг ариутгал, халдваргүйтгэлд хэрэглэдэг, нөөцтэй	0	5		
80	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 2.13, IV хавсралтын 1.8	Эмнэлэгт хэрэглэх халдваргүйтгэлийн бодисыг зааврын дагуу бэлтгэж, бодисын үйлчлэх хугацааг мөрддөг	0	5		
81	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын II хавсралтын 1.4	Ариутгалын хэсгийг зохион байгуулах боломжгүй бол мэргэжлийн байгууллагаар гүйцэтгүүлэх гэрээтэй /Гэрээ, хүлээлгэн өгсөн, хүлээн авсан бүртгэлтэй/	0	5		
82	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага. MNS 6392:2013 стандартын 10.1.	Шавжгүйтгэл, мэрэгчгүйтгэлийг жилд 2-оос доошгүй удаа хийлгэсэн	0	3		
8. Хог хаягдлын менежмент			0	27	0	
83	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 3.5	Хог хаягдлын уут, савыг байршуулсан газарт ангилан ялгалтын заавар байрлуулсан	0	3		
84	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 2,3,4 дүгээр зүйл	Хог хаягдлыг цуглуулах уут, сав /өнгийн уут, хогийн сав, уут тогтоогч, аюулгүй хайрцаг/ нь хог хаягдлын ангилалд тохирох шаардлага хангасан, тэмдэг тэмдэглэгээтэй, хүрэлцээтэй	0	3		
85	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын I хавсралт	Ангилан ялгалтын зааврын дагуу зөв ангилж цуглуулсан	0	5		

86	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 1.3	Ууттай хог хаягдлыг түр хадгалах байр хүртэл зөөвөрлөхдөө тагтай, бариултай, "Биоаюултай" таних тэмдэг бүхий саванд хийдэг	0	3		
87	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 5.4, 5.5	Хог хаягдлыг түр хадгалах байр /цэг/ нь эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын шаардлага хангасан	0	5		
88	ЭМС-ын 2017 оны 505-р тушаалын II хавсралтын 5.4.11	Хог хаягдал устгах нэгдсэн байгууламжгүй орон нутгийн эмнэлгийн түр хадгалах байр нь халдвартай хог хаягдлыг халдваргүйжүүлэх хэсэгтэй ба хог хаягдлыг халдваргүйжүүлдэг	0	5		
89	Сувиллын бүтэц, үйл ажиллагаа 5232:2013 стандартын 11.1.13	Ахуйн хог хаягдлын цэгийг зонхилох салхины доод зүгт 15-20 м зайд байрлуулж, 48 цагийн дотор зайлуулдаг	0	3		
9. Тусгаарлан сэргийлэлт			0	20		
90	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын IX хавсралтын 1.9	Сувилал нь стандарт /Class-S/ тусгаарлах өрөөтэй /тусгаарлалт хийгээгүй үед өрөөг өдөр тутмын тусламж, үйлчилгээнд ашиглана/	0	5		
91	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын IX хавсралтын 2.3.1	Эрүүл мэндийн байгууллага нь тусгаарлах өрөөнд ажиллах эрүүл мэндийн ажилтанг сургаж, бэлтгэсэн	0	5		
92	ЭМС-ын 2008 оны 145 дугаар тушаалын I хавсралтын 5.1.4	Олныг хамарсан халдварт өвчний үед авах хариу арга хэмжээний /эм урвалж, ХХХ, халдваргүйтгэлийн бодис г.м/ бэлэн байдал хангагдсан	0	10		
10. Эрүүл мэндийн ажилтныг халдвараас сэргийлэх арга хэмжээ			0	26	0	
93	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын III хавсралтын 2.1	Ажилтныг үзлэг, шинжилгээнд хамруулах журам, заавар, хуваарьтай, ажиллагсад танилцуулсан	0	3		
94	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын III хавсралтын 4.1, 4.8, А/538 дугаар тушаалын II хавсралтын 3.1, 2017 оны А/145 дугаар тушаал	Ажилтныг ажилд шинээр авахад болон жил бүр эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээ /Маягт 1/ болон МТСА-ийн илрүүлэг шинжилгээнд хамруулдаг /Хоол үйлдвэрлэл, эмийн санийн ажилчдын үзлэгийг оруулна/	0	5		
95	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын III хавсралтын 4.2	Ажилтан нь гепатитийн В вирус, улаанбурхан, улаанууд, гахай хавдар, сахуу, хөхүүл ханиад, татран, томуу зэрэг өвчний эсрэг дархлаажуулалтад хамрагдсан	0	5		

96	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын III хавсралтын 4.4	Гэдэсний балнад, тарваган тахал, сүрьеэгийн эсрэг вакцинаар тархвар судлалын заалтаар болон сайн дурын хэлбэрээр дархлаажуулах ажлыг холбогдох зохион байгуулдаг	0	3		
97	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын III хавсралтын 5.1	Бүх тасаг, нэгж ажлын байрны өртөлтийн эрсдэлийн үнэлгээ хийж эрсдэлт хүчин зүйлийг тогтоосон	0	5		
98	ЭМС-ын 2019 оны А/537 дугаар тушаалын III хавсралтын 5.7, 5.9	ӨДС-ийн анхны тусламж үзүүлэхэд шаардлагатай спирт, шархны наалт, боолт, самбай, цус тогтоох цацлага, ВГВ, ВГС, ХДХВ илрүүлэх түргэвчилсэн тест, шинжилгээ авах хэрэгсэл бүхий цомгоор хангасан	0	5		
11. Сувиллын хоол үйлдвэрлэл			0	87	0	
99	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS SAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.1	Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн шат дамжлалгыг нэг чигийн урсгалтайгаар зохион байгуулсан	0	5		
100	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS SAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.13	Хоол үйлдвэрлэлийн өрөөний бохир ус зайлуулах шугам хоолой нь бүрэн битүүмжлэгдсэн	0	3		
101	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS SAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.18	Хоол үйлдвэрлэл, бүх өрөөний чийдэн, гэрэлтүүлэгийн хэрэгсэл хагарч, гэмтэх үедээ хоол бүтээгдэхүүн бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй	0	3		
102	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 8.1.3	Хүнсний төрөлжсөн /түүхий бүтээгдэхүүн, хуурай хүнс, махны г.м/ агуулахтай	0	3		
103	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал"-ын 4.3.7	Хоол үйлдвэрлэлийн болон агуулахын дотор хана, шал, таазанд чийг хуримтлагдаагүй, мөөгөнцөр үүсээгүй, ан цав, зай завсаргүй, цэвэрхэн	0	3		
104	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS SAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.7.4	Цонх нь хорхой, шавж орохоос сэргийлсэн торон хаалттай, салгаж авч цэвэрлэхэд хялбар байдлаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3		
105	MNS 6392:2013 стандартын 8.1.5, Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS 599:2009 стандартын 4.1	Эмчилгээний хоолны тогоочтой	0	5		
106	Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS 599:2009 стандартын 4.2	Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн эмчилгээний хоолны 7 хоногийн үлгэрчилсэн цэстэй байна	0	3		

107	Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS 5991:2009 стандартын 4.2.	Хоол бүрт жор, технологийн картыг боловсруулан батлаж мөрддөг	0	3		
108	Зонхилон тохиолдох өвчний үеийн хоол эмчилгээ MNS 5991:2009 стандартын 4.3	Эмчилгээний хоолны тэжээллэг чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдалд мэргэжлийн байгууллагаар улиралд 1 удаа үнэлгээ, дүгнэлт хийлгүүлдэг	0	5		
109	ЭМС-ын 2007 оны 11 дүгээр тушаалын 1.4, MNS CAC/RCP39:2011 стандартын 7.11.2	Бэлэн хоолны чанарт зааврын дагуу хяналт тавьж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	3		
110	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.11.3	Нэг ээлжинд бэлтгэсэн бүх төрлийн хоол хүнснээс 150 гр-аас багагүй дээжийг авч, ариутгасан саванд хийж битүүмжлэн +4 хэмд 3-аас доошгүй хоног хадгалж, бүртгэлийг тогтмол хөтөлдөг	0	5		
111	Эрүүл мэндийн байгууллагын орчны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 6392:2013 стандартын 8.1.10	Хоолыг зөөвөрлөхдөө хөрөх, бохирдохоос сэргийлэн эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, зориулалтын саванд хийж, тэргэнцэр болон хүнсний зориулалттай цахилгаан шатаар зөөвөрлөдөг	0	3		
112	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 5.2	Ажлын байрны өдөр тутмын угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг графикийн дагуу тогтмол хийдэг, цэвэрхэн, эмх цэгцтэй	0	3		
113	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.2.5	Түүхий хүнс болон бэлэн хоол, хүнсийг тусад нь өнгөөр ялгаж, тэмдэглэгээ тавьсан зориулалтын вандан, тавиур \гампанз\ тогоочийн багаж хэрэгсэл хэрэглэдэг, цэвэрхэн	0	3		
114	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.1.2	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүний гарал үүсэл, чанар, аюулгүй байдлын гэрчилгээ, шинжилгээний дүн, шаардлагатай бол бэлтгэн нийлүүлэгчтэй хийсэн гэрээ зэргийг бүрдүүлсэн	0	5		
115	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.2.1	Амьтан, ургамлын гаралтай хүнс, түүхий эдийг болсон түүхий хүнс, болсон хоол хүнсийг тус тусад нь хаяглаж, цэвэрхэн нөхцөлд хадгалдаг	0	3		
116	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5	Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалах хөргөх төхөөрөмжийн температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	5		

117	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.4.1	Хоол үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж, сав баглаа боодол нь зориулалтын бөгөөд ган болон ус чийгэнд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, гадаргуу тэгш, ан, цавгүй		3		
118	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.1, 6.5	Хоол үйлдвэрлэлийн ажлын байранд хүрэлцэхүйц тооны гар угаах цэгтэй, халуун устай, гар угаах саван, халдваргүйжүүлэлтийн бодис, гарын алчуур /хатаагч эсвэл цаасан салфетка/-тай, цэвэрхэн	0	3		
119	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.15	Хоол үйлдвэрлэлийн ажилчдад зориулсан хувцас солих, усанд орох өрөө, бие засах газартай, цэвэрхэн	0	3		
120	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 4.3.15, 6.5	Ажиллагсад зориулан гараа бохирдох, тохиолдол бүрт зайлшгүй угааж халдваргүйтгэх санамж, зааврыг дамжлага бүр дээр байрлуулсан	0	3		
121	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6	Ажиллагсад нь цэвэрхэн, өнгө алдаагүй, 2-оос доошгүй ээлжийн хөдөлмөр хамгааллын /халад, гутал, хормогч, бээлий, үсийг бүрэн халхалхуйц толгойны өмсгөл/ хувцсаар хангагдсан, хэрэглэдэг	0	3		
122	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6.	Ажиллагсад ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, гарын ариун цэврийг сахидаг эдгээрт хяналт тавьж бүртгэл хөтөлдөг	0	3		
123	"Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал" MNS CAC/RCP 39:2011 стандартын 6.6,	Ажлын хувцас, хэрэгслийг тогтмол угааж цэвэрлэдэг, угаалгын хэсэгтэй	0	3		
НИЙТ ОНОО			0	590 Эрсдэлт эй	
ҮНЭЛГЭЭ						
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</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: