



**№1.11.3.ХУДАЛДААЛАХ ҮЙЛ АЖИЛЛАГААНЫ ЭРҮҮЛ
АХУЙН НӨХЦӨЛ ШААРДЛАГЫГ 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
Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын чиглэлээр						
Нэг. Барилга байгууламж, гадаад, дотоод орчинд тавих шаардлага			0	230	0	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 4.2, Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.1.1	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу баригдсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн	0	20		
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, 5.1, 5.7, 13.1.6, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 4.1.1, Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.1.10	Гадна орчин нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, гадна орчин нь цэвэрхэн, нийт талбайн 30-аас доошгүй талбайд ногоон байгууламж, автомашины зогсоолтой	0	10		

3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Техникийн үйлчилгээ цэвэрлэгээ 5.1, Худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.4, Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.1.4, 5.3.1	Эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага, технологийн урсгалыг хангасан өрөө тасалгаагаар хангагдсан, хүнс бохирдуулах нөхцөл бүрдээгүй	0	10		
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011, Худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.6, Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.2.1	Хүчин чадлаас хамаарч бүтээгдэхүүн хадгалах эрүүл ахуйн шаардлага хангасан /температур, харьцангуй чийглэг хэмжилтээр/ төрөлжсөн агуулахтай	0	10		
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.3.3	Ажиллагсдын ахуй хангамж, ариун цэврийн өрөөтэй	0	10		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.5 заалт, Худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.5, Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.3.3	Үйлчлүүлэгчдэд зориулсан ариун цэврийн өрөө, гар угаах хэрэгсэлтэй, хүүхэд болон хөгжлийн бэрхшээлтэй иргэнд зориулсан тохижилттой /мухлагт хамаарахгүй/	0	10		
7	Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.1.6	Худалдааны газрын үүдний хэсэгт халтиргаа, гулгаанаас хамгаалсан шалавч, тэргэнцрийн зориулалтын замтай	0	10		

8	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хог хаягдлын тухай хуулийн 14.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 6.4	Хог хаягдлыг ангилан ялгаж, тусгай цэгт түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулдаг, бүртгэл хөтөлдөг, гэрээтэй	0	10		
9	Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.1.11	Хог хаягдлыг ангилан ялгаж хаях хогийн савыг орох хаалганы гадна, дотор талд байрлуулсан	0	5		
10	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	5		
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Усны тухай хуулийн	Усан хангамж нь төвлөрсөн болон хэсгийн системд холбогдсон	0	10		
12	22.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 4.4.1, "Ундны ус. Эрүүл ахуйн	Зөөврийн усан хангамжтай, ус нөөцлөх савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж, халдваргүйжүүлдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
13	шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 0900:2018 стандарт, Хүнсний худалдааны газарт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 3.2, 3.3, 3.4	Ундны усны чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан шинжилгээний дүн, дүгнэлттэй	0	5		
14	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 стандартын 4.4.2	Бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн системд холбогдсон, стандартын шаардлага хангасан	0	10		
15	Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах, Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS 5924:2015 стандартын 13, Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.1.2	Төвлөрсөн бус ариун цэврийн байгууламжтай бол стандартын дагуу барьж ашигладаг	0	10		

16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3, 6.2, 7.1 заалт, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 гэрэлтүүлэг 4.4.7, Худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.5,	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нийт ажлын байранд жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, худалдааны зааланд 540 лк, агуулахад 220 лк, хонгил, бусад хэсэгт 110 лк-ээс багагүй /физик хэмжилт/	0	10		
17	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.4,	Халаалтын систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	10		
18	Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.1.3	Хэсгийн халаалтын системтэй бол цахилгаанаар болон бусад эх үүсвэр ашиглан шийдсэн, галлагааны хэсэг тусдаа, утаагүй түлш хэрэглэдэг	0	10		
19	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.1.5	Цахилгаан эрчим хүчийг төвийн эх үүсвэрээс болон нар салхины эх үүсвэрээр шийдсэн	0	10		
20	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Агаарын чанар, агааржуулалт 4.4.6 заалт, Хүнсний худалдааны газарт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 4.1, 4.2, 4.3, Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.7.4	Ердийн болон механик агааржуулалтын систем /вентилятор/ нь хэвийн ажиллагаатай, зөв суурилуулсан, цэвэрхэн, агааржуулалтын хоолойны орох, гарах хэсгүүдэд торон хаалттай	0	10		
21		Хана нь цэвэрлэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	5		
22		Шал нь цэвэрлэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн, зай завсаргүй, тогтмол цэвэрлэдэг	0	5		

23	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2,	Тааз нь шороо тоос хуримтлагдаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, хөгц мөөгөнцөр үүсээгүй	0	5		
24	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 стандартын 4.2.2, Хүнсний	Цонх нь угааж цэвэрлэхэд хялбар материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	5		
25	худалдааны газарт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 2.6	Цонх нь тоос, шороо нэвтрүүлэхгүй, онгойдог хэсгээрээ хортон шавж нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай	0	5		
26		Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн, бүрэн хаагддаг, цэвэрхэн	0	10		
Хоёр. Түргэн хоолны үйлчилгээний хэсэгт тавих эрүүл ахуйн шаардлага			0	60		
27	Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 4.30	Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг халаах, халууныг барих, хадгалах ердийн болон автомат тоног төхөөрөмжтэй, цэвэрхэн, бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
28	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Хоол хүнс бохирдуулах нөхцөл бүрдээгүй, үйлчилгээний технологийн урсгалын дагуу зохион байгуулсан.	0	10		
29	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага MNS4946:2019 стандартын 8.5	Нэг удаагийн хэрэгсэл хэрэглэдэг эсвэл аяга таваг, халбага, сэрээ, савх зэргийг ариутгагч төхөөрөмжтэй, ашиглалтын бүртгэлтэй, бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг	0	10		
30	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, ХБАБХТ хуулийн 7.1.2, 7.1.3, 10.1.2	Гар угаах цэг нь халуун, хүйтэн устай, бугуй тохойны ажиллагаатай, эсхүл мэдрэгчтэй, саван, халдваргүйтгэлийн бодис, гар хатаагч, гар угаах санамжтай	0	10		
31	“Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал” MNS CAC RCP 39:2009 стандартын 7.5.1	Нэг удаад бэлтгэсэн хоол, хүнснээс 150 гр-аас доошгүй хэмжээгээр дээж авч +4 өөс +8 хэмд 48-72 цаг хадгалдаг, бүртгэлийг тогтмол хөтөлдөг	0	10		

32	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.6, МХЕГ-ын даргын 174 тоот тушаал	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад бэлэн бүтээгдэхүүн хүрэлцэх гадаргуугаас эмгэг төрүүлэгч бичил биетэн илрүүлэх эрүүл ахуйн арчдасны шинжилгээгээр шаардлага хангасан	0	10		
Гурав. Ажиллагсад тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага			0	120	0	0
33		Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг	0	10		
34	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7, 10.1.8, 10.3.2, Хүнсний	Ажиллагсдыг эрүүл мэндийн үзлэгт оруулахдаа эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ хийж, үзлэгт оруулдаг	0	10		
35	эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Эрүүл мэндийн байдал 7.1, 7.2, Эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны А/145 тоот тушаал,	Ажиллагсдын эрүүл мэндийн дэвтэр нь тухайн тушаалд заасан шаардлагыг хангаж байгаа, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн хийгдсэн	0	10		
36	Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.11.1	Ажилчид ил шархгүй, идээт үрэвсэлгүй, халдварт өвчнөөр өвчилсөн шинж тэмдэггүй, эрүүл байх бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
37		Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	10		
38	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4, Худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 7.5	Худалдагч нь ажлын байранд бөгж, бугуйвч, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлдэг	0	10		
39	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, ХБАБХТ хуулийн 7.1.2, 7.1.3, 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4,	Ариун цэврийн өрөөнд байрлах гар угаах цэгүүд нь халуун устай, гар угаах саван, улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн халдваргүйтгэлийн бодис, цаасан салфетка эсхүл гар хатаагчтай	0	10		

40	Худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 7.6	Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан	0	10		
41	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХТ хуулийн 7.1.2, 10.1.2	Мах, сүү, төмс, хүнсний ногоо зэрэг түүхий бүтээгдэхүүний лангууны ойрхон угаалтууртай, цэвэрхэн, худалдагч нь тогтмол ашигладаг /200м2-дээш талбайтай газарт хамааралтай/	0	10		
42	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Хувийн ариун цэврийн байдал 7.3, Хувийн сахилга бат 7.4, Худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 7.1, Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.11.2	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцас гутал, халаад, малгайгаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	10		
43	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4	Ажлын хувцсыг угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	10		
44	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3	Өөрийн байгууллагын ажилтны эрүүл мэндийг дэмждэг, өвчин эмгэгээс урьдчилан сэргийлдэг, анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай	0	10		
Дөрөв. Угаалга цэвэрлэгээ, хортон шавж, мэрэгчгүйтгэлд тавигдах шаардлага			0	90	0	0
45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, Худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.1, 8.2, Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.9.2, 5.9.3	Их цэвэрлэгээ, байнгын болон өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээ хийх хуваарьтай, цэвэрлэгээг тогтмол хийж, бүртгэл хөтөлдөг, хяналт тавьдаг	0	10		
46	Худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.9.2, 5.9.3	Худалдааны багаж, тоног төхөөрөмжийг тусдаа цэгт зааврын дагуу тогтмол угааж, халдваргүйжүүлж, бохирдохоос хамгаалагдсан нөхцөлд хадгалдаг /хутгуур, хавчаар, хутга, жин, сагс, түрдэг тэрэг гэх мэт/	0	10		

47		Тоног төхөөрөмж, вандан тавиурын гадаргуу нь хүнсний зориулалттай материалаар хийгдсэн, цууралт, хагаралт үүсээгүй, хонхойж, цохигдоогүй, зэврээгүй, цэвэрхэн	0	10		
48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.3, 10.1.4	Хүнсний зориулалтын угаалга цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг	0	10		
49		Халдваргүйтгэл, цэвэрлэгээний бодис, уусмалын нэр, хэрэглэх зааврыг бүрэн бичиж хаягласан, хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусад нь хадгалдаг /баталгаажилтын баримт бичигтэй/	0	10		
50	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Техникийн үйлчилгээ цэвэрлэгээ 5.1	Хөргөгч, хөлдөөгч, агуулахыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн байдалд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	10		
51	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Худалдааны заал, туслах өрөө, лангуу, тоног төхөөрөмжийг угааж цэвэрлэх цэвэрлэгээний багаж, хэрэгслээр хангагдсан, ялгах тэмдэгтэй, төрөлжүүлэн зохистой байдлаар тусад нь хадгалдаг	0	10		
52	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003	Хортон шавьж, мэрэгчдийг дамжин тархахаас хамгаалан барилгын суурийн давхар, граж, агуулах болон өрөө тасалгааны хана, шаланд байгаа нүхийг бүрэн битүүмжилсэн, хяналт тавьдаг, тусгай хуваарийн дагуу үзлэг шалгалт хийж холбогдох арга хэмжээ авдаг	0	5		
53	стандартын 5.3, Худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 8.4	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	5		
54		Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэдэг, бүртгэл хөтлөж хяналт тавьдаг	0	10		
Тав. Бүтээгдэхүүнд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага, дотоод хяналт			140	0	0	

55	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003, Хүлээн авч буй материалд тавих шаардлага 5.3, Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.5.8	Худалдаалж буй түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлтийн шаардлагыг хангасан тухай баталгаажилтын баримт бичигтэй.	0	10		
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 8.1, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.3.1, 12.18	Сав, баглаа боодлын бүтэн байдал алдагдсан, гэмтсэн, мэдрэхүйн үзүүлэлтээр илэрхий өөрчлөгдөж эрүүл ахуйн шаардлага хангахгүй болсон хүнсний бүтээгдэхүүн худалдаалаагүй	0	10		
57	Засгийн газрын 2018 оны 189 дүгээг тогтоол	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол худалдаа, үйлчилгээндээ хэрэглэж, худалдаалдаг, 0.35 мм нимгэн нийлэг уут, тор хэрэглээгүй	0	10		
58	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4, ХБАБХТХ-ийн 12.4	Хадгалалтын хугацаа дууссан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн худалдаалаагүй	0	10		
59	ХБАБХТХ-ийн 12.5.1	Тусгай хоолны дэглэмтэй хүнд зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний зориулалт, найрлага болон хэрэглэх зааврыг бичсэн	0	10		
60	ХБАБХТХ-ийн 12.4.9, Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод төвих шаардлага MNS 6648:2016 стандартын 5.13	Хүнсний бүтээгдэхүүний шимт бодисын мэдэгдэл тухайн хүнсэнд агуулагдах аль нэг шимт бодисын талаар мэдээлсэн.	0	10		
61	Архидан согтуурахтай тэмцэх тухай хуулийн 6.1, 6.3, 7.1,	Согтууруулах ундаа худалдах тусгай зөвшөөрөлтэйгээр худалддаг, түүнийг бусдад шилжүүлээгүй, хэрэв байршлаа өөрчилсөн бол зөвшөөрөл олгосон эрх бүхий байгууллагад урьдчилан мэдэгдсэн	0	10		
62	Архидан согтуурахтай тэмцэх тухай хуулийн 9.2,	Архи, согтууруулах ундаа сурталчилдаггүй, урамшуулалт худалдаа явуулдаггүй	0	5		
63	Архидан согтуурахтай тэмцэх тухай хуулийн 4.4, 5.6	Чанар аюулгүй байдлыг баталгаажуулсан дүгнэлт, чанарын гэрчилгээтэй шошгын шаардлага хангасан архи, согтууруулах ундаа худалдаалдаг	0	10		

64	Тамхины хяналтын тухай хуулийн 6.7.10, 8	Тамхи, тамхин бүтээгдэхүүнийг сурталчилдаггүй, урамшуулалт худалдаа явуулдаггүй	0	5		
65	Тамхины хяналтын тухай хуулийн 6.1, 6.4.1, 6.4.2, 6.6	Тусгай зөвшөөрөлтэйгээр эрүүл мэндийн дүгнэлттэй, шошгын шаардлага хангасан тамхи, тамхин бүтээгдэхүүн худалдаалдаг	0	10		
66	Тамхины хяналтын тухай хуулийн 6.7.8,	Тамхийг ширхэглэж, дүнсэн болон түүнтэй адилтгах задгай тамхины үйлдвэрлэсэн боодлыг задалж буюу ороож худалдаалаагүй	0	10		
67	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.9, 13.1.10	50 ба түүнээс дээш ажилтантай бол эрүүл ахуйн асуудал хариуцсан ажилтантай эсхүл 50 ба түүнээс доош ажилтантай бол гэрээгээр гүйцэтгүүлдэг	0	10		
68	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.3, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Засгийн газрын 2014 оны 157 дугаар тогтоол, Худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийн 1.5, Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ.	Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэмд нийцүүлэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулан баталж, мөрдөж ажилладаг /3 дээш ажилтантай/.	0	10		
69	Ерөнхий шаардлага MNS 5021-1:2019 стандартын 5.5.11	Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	10		
Зургаа. Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний худалдаалалт			0	120		
70	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 5.1.3, 5.2, 9.6	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний бүтээгдэхүүний дээжинд даавар, антибиотик, пестицид, эмгэг төрөгч нян, хор болон бусад бохирдуулагчийн түвшинг итгэмжлэгдсэн лабораториор тогтоолгосон шинжилгээний бичигтэй, ЗДХ-ээс хэтэрсэн бохирдуулагч агуулаагүй	0	10		
71	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 5.5	Нялх балчир хүүхдийн хүнсэнд транс тос, хувиргасан амьд организмаас гаралтай түүхий эдийг ашиглаагүй	0	10		
72	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 5.6	Нялхсын сүүн тэжээл, нялх, балчир хүүхдийн эмчилгээний тусгай сүүн тэжээл зориулалтын бүтээгдэхүүнээс бусад зургаан сар хүртэлх насны хүүхдэд зориулсан хүнснийг худалдаалаагүй	0	10		

73	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 5.7	Нялх, балчир хүүхдийн эмчилгээний тусгай сүүн тэжээлээс бусад зориулалтын бүтээгдэхүүнийг хандив, тусламжаар авч худалдаалаагүй	0	10		
74	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 5.1.1, 6.1	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний сав, баглаа боодол, шошгод Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4, 12.5-д заасан мэдээллийг тусгасан	0	10		
75	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 5.1.2	Нялх, балчир хүүхдийн зориулалтын бүтээгдэхүүнд олон улсын стандартаар зөвшөөрсөн хоёр, түүнээс дээш хүнсний нэмэлтийг оруулсан бол шошго дээрх найрлагын жагсаалтад бичсэн	0	10		
76	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 6.1.1-6.1.5, 6.2	Зориулалтын бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодол, шошгод бүтээгдэхүүнийг зөв бэлтгэх заавар, орц, найрлага, агууламжийг тайлбарласан бичвэр, үйлдвэрлэгч, борлуулагчийн мэдээлэл, бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлыг нээхийн өмнө болон нээсний дараа хадгалах зааврыг тусгасан, бүх мэдээлэл Монгол хэл дээр бичигдсэн.	0	5		
77	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 6.1.2	Хооллох хэрэгслийн шошгод ариутгал, цэвэрлэгээг хийх аргыг Монгол хэлээр бичсэн	0	10		
78	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 6.3.1-6.3.4	Бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодол, шошгод "бүтээгдэхүүний найрлага, үйлдвэрлэгчийн бренд нэр, бусад бичвэр нь эхийн сүүний найрлага дахь шимт бодис, агууламжтай адилтгасан мэдээлэл", "тухайн бүтээгдэхүүн хүүхэд бүрт тохирно гэсэн агуулгатай мэдээлэл", "үйлдвэрлэгчийн лого, дүрсээр илэрхийлсэн хэрэглэх заавраас бусад зураг, дүрс", "бүтээгдэхүүний найрлагыг тодотгосон эрүүл мэндийн болон шим тэжээллэг чанарын тухай анхааруулга" зэргийг байршуулаагүй	0	5		

79	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 7.1.1-7.1.3	Нялх, балчир хүүхдэд зориулсан сүүн тэжээлийн сав, баглаа боодол, шошгын нүүрэн хэсэгт "бүтээгдэхүүнийг хэрэглэх нас", "эхийн сүү хамгийн сайн хоол мөн" гэсэн агуулга бүхий санамж, "зөвхөн эмнэлгийн мэргэжилтэн зөвлөсний дагуу энэ бүтээгдэхүүнийг хэрэглэнэ" гэсэн анхааруулгыг байршуулсан	0	5		
80	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 7.2, 8.2	Сүүн тэжээл, нэмэгдэл хоол, хүүхдийн ундааны сав, баглаа боодол, шошгод үйлдвэрлэгчийн бренд нэр, бусад бичвэр нь уг бүтээгдэхүүнийг эхийн сүүтэй адилтгасан, эсхүл эхийн сүүний ач холбогдлыг бууруулсан агуулга бүхий мэдээлэл байршуулаагүй	0	5		
81	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 8.1.1-8.1.4	Нэмэгдэл хоол, ундааны сав, баглаа боодол, шошгод уг хуульд заасан ерөнхий шаардлагаас гадна нүүрэн хэсэгт "бүтээгдэхүүнийг хэрэглэх нас", "бэлтгэх, хадгалах горим алдагдсантай холбоотой үүсэх эрүүл мэндийн эрсдэлийг сануулсан анхааруулгыг "САНАМЖ" гарчгийн доор", "энэ бүтээгдэхүүнийг зургаан сар хүртэлх насны хүүхдэд өгч болохгүй тухай анхааруулга", "хэрэглэх зааврын хажууд "ДАВС, ЭСХҮЛ ЧИХЭР НЭМЖ БОЛОХГҮЙ" гэсэн мэдээллийг том үсгээр байршуулсан	0	5		
82	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 8.3	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол, шошгод "энэ бүтээгдэхүүн нь хүүхдийн хоногийн шимт бодис, эрдэс, аминдэмийн хэрэгцээг дангаар хангахгүй" гэсэн агуулга бүхий анхааруулгыг байршуулсан	0	5		
83	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 9.1.1-9.1.2	Нялх, балчир хүүхдийг хооллох хэрэгслийн сав, баглаа боодол, шошгод "эхийн сүү хамгийн сайн хоол мөн" гэсэн агуулга бүхий санамж, "угж ашиглан хооллох нь таны хүүхдийн хөхөө хөхөх төрөлхийн рефлексст сөрөг нөлөөтэй", гэсэн анхааруулгыг байршуулсан	0	5		

84	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 9.2, 9.3	Нялх, балчир хүүхдийг хооллох хэрэгслийн сав, баглаа боодол, шошгод хуулийн этгээдийн лого, цэвэрлэх, ариутгахыг харуулсан дүрслэлээс бусад зураг, дүрс, "эмнэлгийн мэргэжилтний зөвлөмжийн дагуу үйлдвэрлэсэн" гэсэн агуулга бүхий мэдээлэл байршуулаагүй	0	5		
85	Нялх, балчир хүүхдийн хүнсний тухай хуулийн 9.4	Хүнсний бус зориулалтын хуванцраар үйлдвэрлэсэн хооллох хэрэгслийг худалдаалаагүй	0	10		
Долоо. Эрүүл ахуйн сургалт			0	30		
86	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Мэдлэг хариуцлага 10.1, Сургалтын хөтөлбөр 10.2, Хүнсний үйлдвэрт мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм 11.1, 11.2	Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, хүнсний бүтээгдэхүүн, хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх эд зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтныг ариун цэвэр, эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтад хамруулдаг, хөтөлбөр, төлөвлөгөө, тайлантай, бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
87		Шинээр орсон ажилтанг сургах тусгай хөтөлбөртэй, заавал хамруулдаг	0	10		
88	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 15.4	Удирдлага нь Эрүүл мэндийн байгууллага болон холбогдох мэргэжлийн төрийн бус байгууллагатай хамтран эрүүл ахуйн мэдлэг олгох сургалтыг зохион байгуулж, сургалтын байр болон сургалтад шаардагдах бусад зардалд дэмжлэг үзүүлдэг	0	10		
НИЙТ ОНОО			0	790	0	0

БАТАЛГААЖУУЛАЛТ		
Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нээж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
/ овог, нэр/	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/
/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тамга/

Тайлбар:

