



**№1.18.УРГАМАЛ, УРГАМЛЫН ГАРАЛТАЙ ТҮҮХИЙ ЭД,
БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ХАДГАЛАЛТ, САВЛАЛТ, ТЭЭВЭРЛЭЛТИЙГ
ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН ХУУДАС**

Хяналтын байгууллага:
Шалгуулагч этгээдийн нэр:
Объектын нэр:
Регистрийн дугаар:

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

Шаардлага хангасан асуултын тоо:

Лууль сахин мөрдөлтийн

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

Эрсдэл үүсэх магадлалын

Эрсдэл үүсэх магадлал

Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТ ХИЙХ АСУУЛТУУДЫН ЖАГСААЛТ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо		
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэлийн шалгалт	
1.Гадна орчин, барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж			0	45	0	0	
1	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6.1	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь харъяа дүүргийн нутаг дэвсгэр дэх хяналтын байгууллагын мэдээллийн санд бүртгүүлсэн	0	9			
2	Төмс, хүнсний ногоог хадгалах арга MNS 3024-2020, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Төмс, хүнсний ногоог хадгалах зоорь, агуулах нь төрөл бүрийн ногоог агротехнологийн дагуу чанар сайтай хадгалахаар төхөөрөмжлөгдсөн, чийг температурыг тохируулах, агаар сэлгэх боломжтой	0	6			
3		энгийн галлагаатай зоорь	Газрын түвшнээс доор байрлах хана нь хөрсний нуралтаас хамгаалсан доторлогоотой, дээшээгээ тааз болон нэмэлт дулаалга хучилттай, доторх болон гаднах агаарын температурын ялгаагаар агааржуулах яндангаар агаарын солилцоо явагддаг, галлагаатай	0	6		
4		зориудын агааржуулагчтай зоорь	Сэнсээр зориудаар гаднаас хүйтэн агаар оруулж, агааржуулалтын сувган хоолойгоор дулаан агаарыг гадагшлуулах замаар агаарын солилцоо явагддаг, халаалт хөргөлтийн нэмэлт тоног төхөөрөмжөөр тоноглогдсон				
5		бүрэн болон хагас автомат удирдлагатай агуулах	Хөргөлт болон халаалт үүсгэн дулаан болон чийгийн горимыг автоматаар удирдаж тохируулдаг, дулаан чийгийн мэдрэгчийн мэдээллийг боловсруулан дижиталаар үзүүлдэг хяналтын самбартай				

6		Зоорь, агуулах тус бүрд агаарын харьцангуй чийг, халуун хүйтнийг хэмжигч термометр, психрометр болон галын аюулаас урьдчилан сэргийлэх багаж хэрэгсэлтэй	0	3		
7		Зоорийн хэмжээ, агаарын солилцоо явагдах аргаас хамаарч хэд хэдэн термометрийг байрлуулан заалтыг тогтмол хянадаг	0	6		
8		Төмс, хүнсний ногоо хадгалах зоорийн технологиос хамаарч хашлага, тавиур, чингэлэг зэргийг хананаас 20-30 см-ийн зайд байрлуулсан	0	3		
9		Хадгалалтын хугацаанд зоорины дулааныг өдөрт 3 удаа, харьцангуй чийгийг өдөрт 1 удаа үзэж бүртгэлийн дэвтэрт тэмдэглэн чийг, халуун хүйтнийг зохих хэмжээнд тогтмол барьдаг	0	6		
10		Зоорь, агуулахын доторх тоноглолыг хашлага, тавиур дээр бөөнөөр овоолох, дүүжлэх зэргээр төрөл бүрийн ногоог хадгалах онцлогт тохируулан бэлтгэсэн	0	6		
2. Бүтээгдэхүүнд хийсэн үзлэг, аюулгүй байдлын баталгаажилт			0	51	0	0
11	Ургамал хамгааллын тухай хууль 13-р зүйл, 13.2.2 дахь заалт	Хадгалж, борлуулж буй бүтээгдэхүүн нь гарал үүслийн гэрчилгээтэй	0	9		
12	ХБАБТХ 10.1.3	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтлөсөн	0	9		
13	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.4 8 дугаар зүйл	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүний бүртгэлтэй, бүртгэлийн дагуу зохих арга хэмжээ авч ажилладаг	0	6		
14	ХБАБТХ 10.1.6 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр чанар аюулгүй байдлыг бүрэн баталгаажуулсан, сорилын дүнг хадгалдаг	0	9		
15	ХТХ 10.1.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хууль 5.1.5	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн ургамлын өвчин, хөнөөлт шавьжаар бохирдоогүй /газар дээр нь үзлэг хийж үзнэ/	0	6		
16		Бүтээгдэхүүн нь хэлбэр дүрсийн хувьд шинж чанараа хадгалсан, элдэв гадны үнэргүй /газар дээр нь үзлэг хийх/	0	6		
17	ХБАБХТ 10.3.1	Хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангаагүй, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлсэн болон үзүүлж болзошгүй, буруу шошголсон, хуурамч түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зах зээлд нийлүүлсэн	0	6		
3.Хорио цээрийн дэглэмийн мөрдөлт			0	45	0	0
18	Хүнсний тухай хуулийн 10.3; 10.1.6 Төмс, хүнсний ногоог хадгалах зоорийг ариутгах арга MNS 3025: 81	Агуулах, зоорь, багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийг бохирдолоос сэргийлж ариутгал, халдваргүйтгэл эл хийсэн	Хэрэглэж буй ариутгалын бодис нь Монгол Улсад хэрэглэхийг зөвшөөрсөн бодисын жагсаалтанд орсон	0	6	
19			Зориулалтын бодис хэрэглэсэн	0	3	
20			Ногоо хүлээж авахаас 45 хоногийн өмнө зоорийг стандартад заасны дагуу ариутгасан	0	3	
21			Ариутгал хийсэн арга ажиллагааны тухай бүртгэлтэй /акт, тэмдэглэл, бүртгэл хөтлөлт/	0	3	

22	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 7.1.1 Хог хаягдлын тухай хууль 10 дугаар зүйл, 15 дугаар зүйл	Энгийн хог хаягдлаа ангилан ялгагдаг, шаардлага хангасан хогийн савтай, хог хаягдал цуглуулах, тээвэрлэх эрх бүхий иргэн, аж ахуйн нэгж, байгууллагатай хог тээврийн үйлчилгээний гэрээ байгуулсан, хог хаягдлаа зориулалтын хогийн сав болон цэгт хаях эсхүл хог хаягдал цуглуулж тээвэрлэх эрх бүхий байгууллагад шилжүүлдэг	0	6		
23		Ашигласан ургамал хамгаалах химийн бодисын сав, баглаа боодлыг тусад нь хадгалдаг, журмын дагуу төвлөрсөн байгууламж, эсхүл тогтоосон тусгай цэгт устгуулах арга	0	6		
24	Тариалангийн тухай хууль 17.2.2.	Хорио цээртэй ургамлын өвчин, хортон, хог ургамал илэрсэн тохиолдолд холбогдох мэргэжлийн байгууллагад ажлын 5 хоногийн дотор мэдэгдэх, хорио цээртэй өвчин, хортон, хог ургамлыг бусдын өмчлөл, эзэмшил газарт тараахгүйн тулд шаардлагатай арга хэмжээ авдаг	0	6		
25		Агуулах нь хортон шавьж, мэрэгч амьтан нэвтэрч, үүрлэхээс хамгаалсан, битүүмжлэл сайтай	0	3		
26	ХТХ 10.1.1	Агуулах, зоорь нь механик болон амьд организмын бохирдолгүй, нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй	0	3		
27		Агуулах, зооринд өвчин үүсгэгч, хөгц мөөгөнцөр, хөнөөлт шавьж илрээгүй	0	3		
28		Орчны хог ургамлыг устгасан	0	3		
4.Хадгалалтын технологи			0	39	0	0
29	ХБАБХТ 7.1.1, 10.1.2. ХТХ 10.1.2, 10.1.4 GAP /ХАА-н зохистой дадал/	Агуулах, зооринд температур, харьцангуй чийг хэмжигчийг байрлуулж, хэмжилт хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
30	Төмс, хүнсний ногоог хадгалах арга MNS 3024-2020 Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 0244 - 2009 Цагаан будаа - Техникийн шаардлага MNS ISO 7301:2000 Буудайн хүнсний түүхий хивэг. Техникийн шаардлага MNS 4144:2003 Өвс. Техникийн шаардлага MNS 0592:2008 г.м холбогдох стандартууд	Зоорины температур шаардлага хангасан. Үүнд: Төмс /+2/- /+4/оС Бөөрөнхий байцаа 0- /+1/оС Шар лууван 0- /+5/оС Хүрэн манжин 0- /+2/оС Бусад манжин 0-/+2/оС Сармис /0/+/- 0,5/оС Бөөрөнхий сонгино -1- /+1/оС />3/ Алим /-1/ - 4оС Лийр 0- 20С Усан үзэм /-1/- 2оС Жимсгэнэ 0- 10о С Гурил 15оС дээшгүй Будааны төрлийн бүтээгдэхүүн 10оС дээшгүй Элсэн чихэр 15оС дээшгүй Буурцагт ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүн 8оС Өвс тэжээл хивэг /хуурай сэрүүн газар / г.м	0	6		
	Төмс, хүнсний ногоог хадгалах арга MNS 3024-81 Буудайн гурил. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS	Зоорины чийглэг шаардлага хангасан. Үүнд Төмс 85-95% Бөөрөнхий байцаа 90-98% Шар лууван 90-98% Хүрэн манжин 90-95%				

31	0244 - 2009 Цагаан будаа - Техникийн шаардлага MNS ISO 7301 Буудайн хүнсний түүхий хивэг. Техникийн шаардлага MNS 4144 Өвс. Техникийн шаардлага MNS 0592:2008 г.м холбогдох стандартууд	Бусад манжин 95-98%	0	6			
		Сармис 65-75%					
		Бөөрөнхий сонгино <75%					
		Алим 90-95%					
		Лийр 90-95%					
		Усан үзэм 90-95%					
		Жимсгэнэ 90%					
		Гурил 60% дээшгүй					
		Будааны төрлийн бүтээгдэхүүн 40-55%					
		Элсэн чихэр 45-50%					
Буурцагт ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүн 45-55%							
Өвс тэжээл, хивэг /хуурай газарт/ гэх мэт							
32		Ногоо хадгалах банзан хашлагыг шалнаас 20 см, хананаас 20-30 см, хашлага хооронд 15-20 см зайтайгаар байрлуулсан	0	6			
33		Байцайг ердийн агааржуулагчтай зооринд нуруулдаж, харин зориудын агааржуулагчтай хөргүүртэй чингэлэгт хийж хадгалахдаа чингэлгийн хооронд 0,2 м зайтай байхаар дэр хийж агаар чөлөөтэй нэвтрэхээр давхарлаж хураасан	0	6			
34		Төмс, хүнсний ногоог 1,2 м-ээс өндөргүй хэмжээтэй, давхарлаж өрж тавих боломжтой модон, хуванцар, төмөр сараалжин чингэлэгт хадгалсан					
35	ХБАБХТ 7.1.1. 10.1.9 ХТХ 10.1.4 GAP /ХАА-н зохистой дадал/ Төмс, хүнсний ногоог хадгалах арга MNS 3024-2020	Төмс, хүнсний ногоог хадгалах арга					Үр жимст болон навчит ногоог модон, хуванцар сараалжин эсвэл стандартын шаардлага хангасан картонон хайрцагт хийж хадгалсан
36							Сармисыг 5-50 ширхэгээр сүлжиж, дүүжилж хадгалсан
37							Төмс, сонгиныг автомат удирдлагатай агуулахад доороос агааржуулах ханцуйвч хоолойн дээр задгайгаар овоолж эсвэл чингэлэгт хадгалсан
38							Зооринд төмс, хүнсний ногоог нуруулдаж, хашлаганд задгайгаар эсвэл чингэлэг, шуудайнд хийж хадгалсан
39		Бүтээгдэхүүнийг шал, хананаас зайтай хураасан. Тавиурын хооронд агаар сэлгэх, хортон шавьжаас хамгаалах, цэвэрлэгээ үйлчилгээ хийх зориулалтын зайтай					0
40		Төмс хүнсний ногоо, жимс жимсгэнийг тусад нь хадгалдаг	0	3			
5. Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг савлах / савлагааны цехэд хамаарна/			0	33	0	0	
41		Бүтээгдэхүүнийг ангилах, савлах өрөө, тасалгаатай	0	6			
42	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Савлагааны хэсэг нь технологийн горимын дагуу шаардлагатай өрөө тасалгаагаар хангагдсан, хүнс бохирдуулах нөхцөл бүрдээгүй	0	3			

43	ХБАБХТ 7.1.1, 10.1.2. ХТХ 10.1.2, 10.1.4 GAP /ХАА-н зохистой дадал/	Бүтээгдэхүүнийг жижиглэн савлахад шаардлагатай багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжөөр тоноглогдсон тоног төхөөрөмжийг урсгалын дагуу байрлуулсан	0	6		
44	ХБАБХТ хууль 12.1 “Эргэлтийн шуудай MNS 3529-1983”, “Сав баглаа боодол. Цаасан уут MNS (ISO) 8367-1-1998”, “Хүнсний бүтээгдэхүүний нийлэг сав баглаа боодол”. ТЭШ MNS5547:2005, “Нийлэг хальсан уут”. ТШ MNS5296:2003, “Хүнсний бүтээгдэхүүнийг жижиглэн савлах картон хайрцаг”. ТШ MNS 4082:2001 “Сав баглаа боодлоос хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ MNS 5684:2006”	Бүтээгдэхүүнийг хүнсний зориулалтын шинжилгээ баталгаажилтанд хамрагдсан шаардлага хангасан сав, баглаа боодолд савласан	0	6		
45		Савласан бүтээгдэхүүний батлагдсан стандарттай /байгууллагын стандарт байж болно/	0	3		
46	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1. 12.1	Савлагаанд батлагдсан жор, технологийн дагуу түүхий эд, материалыг хэрэглэдэг	0	3		
47		Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	3		
48		Түүхий эд материалыг гадны хольц, бохирдлоос цэвэрлэж савладаг	0	3		
6. Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шошголох, ангилах, тээвэрлэх			0	24	0	0
49	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4-12.7 MNS 6648:2016 “Хүнсний бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандарт	Шошгололт стандартын дагуу хийгдсэн	0	3		
50	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 12.	Хадгалж буй бүтээгдэхүүнийг хаягжуулсан /хэдэн оны ургац болох, хаана тариалсан, нэр төрөл сортыг бичиж эгнээ тавиур бүрт байршуулсан/	0	3		

51	<p>“Бөөрөнхий байцаа ТШ MNS 255:2007”</p> <p>“Төмс. ТШ MNS 258:2006”</p> <p>“Лооль. ТШ MNS 0264:2009”</p> <p>“Бууцай MNS 274:1982”,</p> <p>“Шар лууван. MNS 0270:1982”</p> <p>“Амтат чинжүү хадгалах MNS ISO 6659:2003”</p> <p>Буудайн гурил. ТЭШ MNS 0244 - 2009</p> <p>Цагаан будаа – ТШ MNS ISO 7301:2000,</p> <p>Буудайн хүнсний түүхий хивэг ТШ MNS 4144:2003,</p> <p>Өвс. ТШ MNS 0592:2008 гэх мэт холбогдох стандартууд</p>	Бүтээгдэхүүнийг нэр төрөл, сорт, зэрэг, дугаараар нь тус тусад нь ангилж савласан	0	6		
52	ХБАБХТХ 10.1.9. Хүнсний тухай хууль 10.1.2 Төмс, хүнсний ногоо тээвэрлэлт. Ангилал. Тээвэрлэлтийн нөхцөл MNS 5648:2006	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу тээвэрлэдэг	0	6		
53	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 10.1.9	Тээврийн хэрэгсэл нь бүтээгдэхүүнийг бохирдох, элдэв механик гэмтэл үүсэх, халах, хөлдөж хайрагдах, хорхой шавьж нэвтрэхээс хамгаалагдсан	0	3		
54	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 10.1.9	Түргэн гэмтдэг бүтээгдэхүүнийг битүү тэвш, бүхээг бүхий зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	3		
7. Хүний нөөцийн хангамж, ажиллагсадын эрүүл ахуйн нөхцөл			0	21	0	0
55	Тариалангийн тухай хууль 20.2.9	Мэргэжлийн мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	3		
56	ХБАБХТХ 10.1.7	Ажиллагсадыг мэргэшүүлэх сургалтанд хамруулсан	0	3		
57		Бүх ажиллагсадыг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулсан	0	3		
58	ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.1 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Ажилчдын хувцас солих өрөө, тасалгаа, чингэлэгтэй	0	3		
59		Ажиллагсад гар угаах нөхцөл, ариун цэврийн өрөөгөөр хангагдсан	0	3		
60		Ажиллагсад болон зочид хамгаалалтын хувцас, хэрэгслээр хангагдсан, хэрэглэж хэвшсэн	0	3		
61		Бүх ажилчдад эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгааллын аюулгүй ажиллагааны зааварчилгааг баримтжуулж өгдөг, зааварчилгааг мөрддөг	0	3		
8. Дотоод хяналт			0	18	0	0

62	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.6 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		
63	ТХШТХ-ийн 7.2, Аж ахуйн нэгж байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт шалгалтыг зохион	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6		
64	байгуулах нийтлэг журам, Засгийн газрын 311 тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	6		
НИЙТ ОНОО				
ҮНЭЛГЭЭ			0	276	эрсдэлтэй	эрсдэлтэй

>=50%
[30%-49%]
<=29%

Их эрсдэлтэй
Дунд эрсдэлтэй
Бага эрсдэлтэй

БАТАЛГААЖУУЛАЛТ		
<i>Улсын байцаагчийн албан тушаал</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: