



**№1.2.1.1. ХАГАС БОЛОВСРУУЛСАН
БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ 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	6	
Мал эмнэлгийн хяналт						
Нэг. Мах, түүхий эдэд тавигдах мал эмнэлгийн баталгаажуулалтын шаардлага			0	18	0	0
1	МАЭМТ тухай хуулийн 27.2, 31.3.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.1.2	Мах, өөх, түүхий эдийг нь мал эмнэлгийн үзлэг шинжилгээ хийж олгосон гарал үүслийн бичигтэй хүлээн авч бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
2	МАЭМТ тухай хуулийн 27.2, 31.3.2	Үйлдвэрлэлийн үндсэн түүхий эд бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн, сорилын дүн баталгаажилтыг хадгалдаг	0	9		
Хоёр. Үйлдвэрлэлийн ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага			0	69	0	0
3	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5	Үйлдвэрлэлийн байрны шал, хана нь ус шингээдэггүй, угааж цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, зай завсаргүй	0	9		

4	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.5.2	Үйлдвэрлэлд хэрэглэгдэх сав, тэргэнцэр, тээврийн хэрэгсэл, чингэлгийг угааж цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх зориулалтын хэсэг буюу өрөө, талбайтай.	0	6		
5	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.5	Үйлдвэрийн байранд цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийг цэврээс бохир, дээрээс доош чиглэлтэйгээр хийх ба их цэвэрлэгээ, өдөр тутмын, хэсэгчилсэн байхаар зохион байгуулж тухай бүр бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
6		Цэвэрлэгээний уусмалыг ялгагдахуйц байдлаар тэмдэглэсэн, махны үйлдвэрлэлд хэрэглэх зориулалттай	0	6		
7	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.6.1	Ажилчдын ариун цэврийн өрөөтэй, цэвэр бохир усны холболттой, агааржуулалттай, үйлдвэрлэлийн хэсгээс тусгаарлагдсан, нийт ажиллагсдад хүрэлцээтэй	0	9		
8	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.6.2	Ажилчдын ариун цэврийн өрөөнд халуун хүйтэн устай, гар угаах, ариутгах хэсэгтэй, хатаагууртай	0	9		
9	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.2.3	Ажлын байр, талбай, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ажиллагааны эхэнд болон явцын дунд, төгсгөлд мал эмнэлэг, ариун цэврийн шаардлагын дагуу угааж цэвэрлэж, халдваргүйжүүлдэг	0	9		
10	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 дэх заалт	Үйлдвэрээс гарах хаягдал түүхий эд, яс, дайварыг хаана нийлүүлдэг нь тодорхой бүртгэлтэй	0	9		
11	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.1	Ажилчдаас эрүүл мэндийн асуумж авч ажлын байранд оруулдаг	0	6		
Хүнсний чанар, стандартын хяналт						
Гурав. Үйлдвэрийн байранд тавигдах технологийн шаардлага			0	38	0	0
12	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 дэх заалт	Үйлдвэрлэлийн хүчин чадалд тохирсон ажлын байр, агуулах, тоног төхөөрөмжтэй	0	10		

13	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4	Ажлын байр нь хангалттай агааржуулалттай, байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлгээр хангагдсан, тоос шороо дамжин бохирдол үүсэхээргүй	0	10		
14	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.1	Үйлдвэрлэлийн технологийн усны хэрэгцээг стандартын шаардлага хангасан ундны усаар хангадаг	0	9		
15	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1	Цэвэр усан хангамж нь хэсгийн холболттой тохиолдолд усны нөөцийн сав нь хүнсний зориулалтын	0	9		
Дөрөв. Түүхий эд, бүтээгдэхүүний агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	48	0	0
16	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9	Хүчин чадалдаа тохирсон мах түүхий эдийг гүн хөлдөөх, хөргөх хадгалах зориулалтын хөргүүр, хөлдөөгчөөр хангагдсан технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6		
17	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.1	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрлэлийн зориулалтын, технологийн онцлог ажилбар бүрт тохирсон	0	9		
18	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.2	Бүх тоног төхөөрөмж сав хэрэгслийг цэвэрлэгээ халдваргүйтгэл хийх, хяналт явуулах, засвар үйлчилгээ хийхэд тохиромжтой байхаар суурилуулж байрлуулсан	0	6		
19	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.1	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хутга, багаж хэрэгслийг угааж цэвэрлэн халдваргүйжүүлж дахин бохирдохооргүй хадгалдаг	0	6		
20	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний	Мах хэрчих, шулах хэсгүүдийн ажлын ширээ, вандан нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, хуванцар материал эсвэл зэвэрдэггүй гангаар хийгдсэн, арчилгаа тордолгоог сайн хийдэг	0	6		

21	эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.1	Бууз, баншны үйлдвэрийн чимхэлтийн ерөөний ажлын ширээ, вандан, элдүүр нь хүнсний зориулалтын, дам бохирдол үүсгэхээргүй материалаар хийгдсэн, арчилгаа тордолгоог сайн хийдэг	0	6		
22	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Вакуум савлагааны төхөөрөмжийг технологийн дарааллын дагуу байршуулсан, аюулгүй ажиллагааны заавартай	0	9		
Тав. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	91	0	0
23	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Шулах, ангилах, махыг бохирдохоос хамгаалж шал, хананаас зайтай өлгүүрт өлгөсөн, дэгээ нь зэвэрдэггүй	0	6		
24	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.1, 8.2	Үйлдвэрлэлд хүлээн авч хэрэглэдэг мах түүхий эд нь гадны бохирдол нөжгүй, гадны үнэргүй мэдэрхүйн эрхтний үнэлгээ хийгддэг	0	10		
25	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Мах хадгалах, хөлдөөх камерын температур -18°C -ээс доошгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, эсхүл зориулалтын хөлдөөгчтэй, температур хэмжигчтэй, хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
26	МАЭМТ тухай хуулийн 27.10, 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Мах дайвар бүтээгдэхүүнийг технологийн дагуу гэсгээх нөхцлийг бүрдүүлсэн, технологийн зааварт тодорхой тусгасан, мөрддөг	0	9		
27	Хөргөх, хөлдөөх, гэсгээх, процессд температур, чийглэг, хугацаанд хяналт тавьдаг бүртгэлтэй	Хөргөх, хөлдөөх, гэсгээх, процессд температур, чийглэг, хугацаанд хяналт тавьдаг бүртгэлтэй	0	6		
28	МАЭМТ тухай хуулийн 31.3.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай 10.1.6, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Мах шулах, ангилах ерөөний температур 16°C-ээс дээшгүй, температур хэмжигчтэй, температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		

29	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9	Гурил, туслах түүхий эдийг хадгалах нөхцөл горимын дагуу шаардлага хангасан нөхцөлд хадгалдаг	0	6		
30	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12-р зүйл	Үйлдвэрлэлд хэрэглэгддэг туслах түүхий эдүүд нь дагалдах бичиг баримттай, хаяг шошгоны мэдээлэл нь шаардлага хангасан	0	6		
31	ХБАБХТ хуулийн 12.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.2.6	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодлын материал хэрэглэдэг, дагалдах бичиг баримттай	0	9		
32	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрт батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	6		
33	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Эцсийн бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг савлах сав баглаа боодлыг гадны бохирдлоос сэргийлж хадгалдаг	0	6		
34	МАЭМТ тухай хуулийн 27.10, 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ангилж, төрөлжүүлэн технологийн горимын дагуу хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	9		
Зургаа. Бэлэн бүтээгдэхүүний хаяг шошго, баталгаажуулалт хадгалалт, тээвэрлэлт, эргүүлэн таталт			0	75	0	0
35	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 9.3	Үйлдвэрлэлийн түүхий эд, эцсийн бүтээгдэхүүнд ул мөрийн бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
36	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9.1, 10.1.6, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.2.2	Эцсийн бүтээгдэхүүнийг -18°С-аас доошгүй хэмд буюу тухайн бүтээгдэхүүний ТЕШ-ийн стандартад заасны дагуу хадгалдаг	0	9		
37	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8.1, 8.2	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тэмдэглэгээ хийж тусад нь хаягжуулж хадгалах нөхцлийг бүрдүүлсэн	0	9		
38		Устгах бүтээгдэхүүнийг хэрхэн шийдвэрлэсэн талаарх заавартай, акт, бүртгэл хөтлөлттэй	0	9		

39	МАЭМТ тухай хуулийн 27.10, 31.3.2 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9	Мах, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгсэлээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг, бүртгэлтэй	0	9		
40	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл,	Эцсийн бүтээгдэхүүн нь стандартын шаардлага хангасан хаяг, шошготой	0	20		
41	МАЭМТ тухай хуулийн 27.3, ХБАБХТ хуулийн 10.1.6, Махны хяналтын дүрэм 19.1-19.7, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 9.4	Эцсийн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд стандартад заасан үзүүлэлтийн дагуу хамруулж, шинжлүүлсэн, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	10		
Долоо. Хүний нөөц, сургалт			0	15	0	0
42	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
43	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Махны хяналтын дүрэм.10.7	Ажиллагсаддаа хүнсний аюулгүй байдлыг хангуулах чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гадны ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, төлөвлөгөө бүртгэлтэй	0	6		
Найм. Бүртгэл, дотоод хяналт /МЭХ, ХЧСХ/			0	27	0	0
44	ХБАБХТХ-ийн 6.1, 6.9, 10.1.5 МАЭМТТ-ийн 31.3.2 дахь заалт	Үйл ажиллагаагаа эхлүүлэхээс өмнө мэдээллээ мэргэжлийн хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, урьчилсан хяналт шалгалтанд хамрагдсан дүгнэлттэй	0	9		
45		Үйлдвэрлэгчийн хаяг байршлын мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдэж бүртгэгдсэн	0	9		
46	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10.1.6, Засгийн газрын 2014 оны 157-р тогтоол "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам"	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтыг хэрэгжүүлэх журамтай, мөрддөг	0	9		
НИЙТ ОНОО			0	381		

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

Тайлбар: