



**№1.28.УРГАМАЛ, УРГАМЛЫН ГАРАЛТАЙ ТҮҮХИЙ ЭД,
БҮТЭЭГДЭХҮҮН БЭЛТГЭН НИЙЛҮҮЛЭХ ҮЙЛ
АЖИЛЛАГААГ ШАЛГАХ ХЯНАЛТЫН ХУУДАС**

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

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

Шаардлага хангасан асуултын тоо:
Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

<input type="text"/>	Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:	<input type="text"/>
<input type="text"/>	Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь:	<input type="text"/>

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	
Тариалангийн талбайн түүх болон тариалангийн талбайн менежмент			0	54	0	0	
1	Тариалангийн тухай хууль 4.1 4.2	Тариалангийн зориулалтаар хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ, таримал ургамал тарихаар эзэмшүүлсэн, өмчлүүлсэн газарт тариалан эрхэлдэг	0	6			
2	Тариалангийн тухай хууль 15.6.3	Тариалангийн газрыг зориулалтын дагуу ашигладаг	0	3			
3	Тариалангийн тухай хууль 20.2.8; 26 зүйл	Тариалангийн газрын хөрсний төлөв байдал, чанарын үзүүлэлт агрохими, агрофизикийн шинжилгээ хийлгүүлсэн	0	3			
4	Тариалангийн тухай хууль 20.2.11; ХБАБХТ хууль 7.1.1 MNS 6737:2018 "Хөдөө аж ахуйн зохистой /ХААЗД/ дадал хэрэгжүүлэх удирдамж"	Талбайн түүх хөтлөдөг /сүүлийн 5 жилээр/	0	3			
5	Тариалангийн тухай хууль 18 дугаар зүйл	Хөрс боловсруулалтыг технологийн дагуу хийсэн, бүртгэл хөтөлсөн	0	3			
6	Тариалангийн тухай хууль 20.2.4 25.1	Тариалангийн газрын хөрсний үржил шимийг хамгаалах сайжруулах, нөхөн сэргээх арга хэмжээ авдаг	0	3			
7	хүнсний тухай хууль 10.1.6	Тариалалтын явц, технологи мөрдөлтийн бүртгэл хөтөлдөг	0	6			
8		Талбайн өвчин, хортон, хог ургамлын тархалтын бүртгэл хөтөлж, хадгалдаг	0	3			
9		Тариалангийн тухай хууль 20.2.12	Ургамал хамгаалах химийн бодис хэрэглэсэн тухай тэмдэглэл /сүүлийн 5 жилээр/ хөтөлсөн	0	6		
10		Тариалангийн тухай хууль 20.2.12	Бордоо хэрэглэсэн тухай тэмдэглэл хөтөлсөн /сүүлийн 5 жилээр/	0	6		

11	алуун зохистой /ХААЗД/ дадал хэрэгжүүлэх удирдамж"	Эрдэс, био бордоо болон гумины хүчил хэрэглэсэн эсэх, бүртгэл хөтөлсөн	0	6		
12		Ургамлын өсөлт хөгжилтийг хурдасгах, хадгалалтын хугацааг уртасгах зориулалтаар химийн бодис хэрэглэсэн эсэх, бүртгэл хөтөлсөн	0	6		
Үр, суулгацын материалын чанар			0	21		
13	Таримал ургамлын үр, сортын тухай хуулийн 6.2.2	Үрийг үр, хорио цээрийн шинжилгээнд хамруулж (хөнөөлт шавьж, өвчинд нэрвэгдсэн байдал) баталгаажуулсан баримт бичигтэй	0	6		
14	Таримал ургамлын үр, сортын тухай хуулийн 6.2; 6.2.3	Тарих үрийн чанарын улсын стандарт хангасан, гарал үүсэл, үйлдвэрлэсэн, технологи нь тодорхой, баталгаат сортын болон эрлийзийн үрээр тариалалт хийдэг	0	6		
15	ХБАБХТ хууль 7.1.1 MNS 6737:2018 "Хөдөө аж ахуйн зохистой /ХААЗД/ дадал хэрэгжүүлэх удирдамж"	Тариалалтын материал (үр, үндэс үр, үрслэг, суулгац)-ын ариутгал, халдваргүйтгэл хийсэн талаар тэмдэглэж бүртгэдэг	0	3		
16	Тариалангийн тухай хууль 20.2.5	Таримлын үрийг 5-аас доошгүй жил тутам шинэчилдэг	0	6		
Хорио цээрийн дэглэмийн мөрдөлт			0	27	0	0
17	Ургамал хамгааллын тухай хууль 13.2.1. Тариалангийн тухай хууль 20.2.3	Тариалангийн газарт хорио цээртэй өвчин, хөнөөлт шавьж, мэрэгч амьтан, хог ургамал илэрсэн бол мэргэжлийн байгууллагад ажлын таван өдрийн дотор мэдэгдэж, хорио цээртэй өвчин, хортон, хог ургамлыг тархаахгүйн тулд шаардлагатай арга хэмжээг авдаг	0	6		
18	Тариалангийн тухай хууль 20.2.2. 20.3	Тариалангийн газраа бүхэлд нь, эсхүл тодорхой хэсгийг нь хоёр жил ашиглахгүй өнжөөх бол сум, дүүргийн Засаг даргад албан ёсоор мэдэгддэг	0	6		
19	Тариалангийн тухай хууль 20.3	Тариалангийн газрыг атаршуулахыг хориглоно	0	3		
20	ХБАБХТ хууль 7.1.1 MNS 6737:2018 "Хөдөө аж ахуйн зохистой /ХААЗД/ дадал хэрэгжүүлэх удирдамж"	Тариалангийн талбай болон хүлэмжинд гаднаас хорио цээртэй ургамлын өвчин, хортон, хог ургамлын үр нэвтрэхээс урьдчилан сэргийлж, хорио цээрийн дэглэмийг мөрдөх арга хэмжээ авсан	0	3		
21		Үрлэгч, комбайн, контейнерүүд болон багаж хэрэгслүүдийг цэвэрлэх, арчилж цэвэрлэх үйл ажиллагааг хэвшүүлсэн	0	3		
22	Тариалангийн тухай хууль 20.2.1	Өөрийн эзэмшлийн талбай, ургацаа бусдын халдлага болон малаас хамгаалах арга хэмжээ авдаг. Сэрэмжлүүлэг, анхааруулах тэмдэг байршуулсан	0	3		
23	Тариалангийн тухай хууль 24.1.3 24.1.4 24.2	Тариалангийн газарт зам гаргах өвс, сүрэл байгалийн бусад ургамал шатаах, талбайн захаас гадагш 500 метрийн зайд мал бэлчээх, оторлох болон бэлчээрийн мал аж ахуйн өвөлжөө, хаваржаа, зуслан, намаржаа байхыг хориглоно.	0	3		
Хаягдал болон бохирдлын менежмент			0	9	0	0

24		Зориулалтын цэгээс бусад газарт хог хаягдал хаядаггүй	0	3		
25	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 7.1.1 Хог хаягдлын тухай хууль 9.1.3; 9.1.4; 9.1.5; 9.1.7 GAP /ХАА-н зохистой дадал	Ашигласан ургамал хамгаалах химийн бодисын сав, баглаа боодлыг тусад нь хадгалдаг, журмын дагуу төвлөрсөн байгууламж, эсхүл тогтоосон тусгай цэгт устгуулах арга хэмжээ авсан	0	3		
26		Усалгааны усны эх үүсвэр өвчин үүсгэгч нян бохирдолгүй, шаардлага хангасан	0	3		
Ургамал хамгаалах химийн бодисын хэрэглээ, бүртгэл хөтлөлт			0	42	0	0
27	Хүнсний тухай хууль 10.3 Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хууль 6.1.3. Ургамал хамгаалах зориулалтаар ашиглаж болох пестицид, химийн бордооны жагсаалт, 3 Сайдын хамтарсан тушаал /тухайн жилийн /	Хэрэглэж буй бодис, бордоо Монгол Улсад хэрэглэхийг зөвшөөрсөн бодисын жагсаалтанд орсон	0	3		
28	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 7.1.1 GAP /ХАА-н зохистой дадал	Лицензтэй эсвэл сургалтанд хамрагдаж мэрэгшсэн хүний удирдлаган дор пестицид хэрэглэдэг.	0	3		
29	Химийн хорт бодисын шошго, тэмдэглэгээ. MNS 5029:2011	Химийн бодис, бордооны хугацаа хүчинтэй	0	3		
30		Бууц, шувууны сангас зэрэг органик гаралтай бордоог хэрэглэхдээ ялзруулах, халаах зэргээр боловсруулан аюулгүй болгосон	0	3		
31	ХБАБХТХ 17.1.3 дахь заалт Ү,ХААС-ын 2013 оны А/105 тушаал "Газар тариалангийн үйлдвэрлэлд ашиглах бордооны аюулгүй байдалд тавих шаардлага" 5.5; 5.6.	Органик бордоонд ашиглах малын бууц, сангасыг хүн, мал, амьтны хорио цээртэй өвчин үүсгэгчээр халдварлаагүй газар, орчноос бэлтгэсэн	0	3		
32		Үйлдвэрлэлийн төлөвлөгөөний дагуу бордож, талбайн журналд бордсон хэмжээ, газрын хэмжээ, арга болон хугацааг бүртгэсэн	0	3		
33		Ургамал хамгаалах химийн бодис, бордоог технологийн дагуу заасан тунгаар, зөв зохистой хэрэглэсэн	0	3		
34	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 7.1.1	Ургамал хамгаалах химийн бодисыг зөвхөн шошгон дээр нэр заагдсан таримал ургамалд, зааврын дагуу хэрэглэсэн	0	3		
35	MNS 6737:2018 "Хөдөө аж ахуйн зохистой /ХААЗД/ дадал хэрэгжүүлэх удирдамж" Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хууль 13.2	Пестицидийг тогтоосон норм, тунгаар хэрэглэхийн тулд шүрших, цацах техник тоног төхөөрөмжийн тохиргоог нарийн чанд хийсэн	0	3		
36		Бохирдол, халдвар тархахаас сэргийлж пестицид цацахад ашигласан тоног төхөөрөмжийг үйлдвэрээс зөвлөсөн бодисоор цэвэрлэж, зайлдаг	0	3		

37		Пестицид хэрэглэснээс хойш ургац хураах (PHI), мал бэлчээх (PGI) хугацааг шошгон дээр заасны дагуу сайтар баримтладаг	0	6		
38	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 17.1.3	Пестицидийн сав, баглаа боодлыг ахуйн зориулалтаар ашигладаггүй	0	3		
39	Хүнсний тухай хууль 10.3 Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 13.8	Нэр төрөл, гарал үүсэл, шинж чанар, хэрэглэх заавар нь тодорхой бус химийн бодисыг ашигладаггүй	0	3		
Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал			0	45	0	0
40	ХБАБТХ 10.1.3	Түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлсөн	0	6		
41	Ургамал хамгааллын тухай хуулийн 13.2.2	Ургамал, түүнээс гаралтай түүхий эд бүтээгдэхүүнийг борлуулахдаа гарал үүслийн гэрчилгээ авсан	0	6		
42	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		
43	ХБАБТХ 10.1.6	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр чанар аюулгүй байдлыг бүрэн баталгаажуулсан, сорилын дүнг хадгалдаг	0	6		
44	Хүнсний тухай хууль 10.1.1 Ургамал хамгааллын тухай хуулийн 15.2.2	Бүтээгдэхүүн хорио цээртэй ургамлын өвчин, хөнөөлт шавьжаар бохирдоогүй	0	9		
45	Хүнсний тухай хууль 10.1.1 Ургамал хамгааллын тухай хуулийн хууль 15.2.2 Бүтээгдэхүүн дэх пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ MNS 5868:2008 стандарт	Бүтээгдэхүүнд химийн бодисын үлдэц зөвшөөрөгдөх хэмжээнд байгаа	0	9		
46	Хүнсний тухай хууль 10.1.1 ХБАБХТ хууль 7.1.1	Усалгааны усны дээжийг шинжилгээнд хамруулж, чанарын баталгаажуулалт хийлгэсэн	0	3		
7.Бүтээгдэхүүний савлалт, шошгололт, хадгалалт, тээвэрлэлт			0	18	0	0
47	ХБАБХТ хууль 7.1.1 MNS 6737:2018 "Хөдөө аж ахуйн зохистой /ХААЗД/ дадал хэрэгжүүлэх удирдамж"	Савлагааны хэсэгт ажиллаж буй ажилчид бие засах өрөө болон гар угаах өрөө, угаалтуураар хангагдсан	0	3		
48	ХБАБХТ хууль 12.1	Бүтээгдэхүүнийг хүнсний зориулалтын шаардлага хангасан сав, баглаа боодолд савласан	0	3		
49		Шошгололт стандартын дагуу хийгдсэн	0	3		
50	ХБАБХТ хууль 12.4	Бүтээгдэхүүнийг нэр төрлөөр, сорт, зэрэг дугаар нь ангилж, тус тусад нь савлаж шошголосон.	0	3		
51	ХБАБХТХ 10.1.9. Хүнсний тухай хууль 10.1.2 Үр тариа, төмс, хүнсний ногооны холбогдох стандартууд	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу хадгалдаг	0	3		

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	3		
8.Ажиллагсадын эрүүл ахуйн нөхцөл, сургалт			0	21	0	0
53	Тариалангийн тухай хууль 20.2.9	Хөдөө аж ахуйн инженер, агрономичтой	0	3		
54	ХБАБХТХ 10.1.7.	Ажиллагсадыг мэргэшүүлэх сургалтанд хамруулсан	0	3		
55		Бүх ажиллагсадыг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулсан	0	3		
56	ХБАБХ тухай хуулийн 7.1.1 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Ажилчдын хувцас солих өрөө, тасалгаа, чингэлэгтэй	0	3		
57		Ажиллагсад гар угаах нөхцөл, ариун цэврийн өрөөгөөр хангагдсан	0	3		
58		Ажиллагсад болон зочид хамгаалалтын хувцас, хэрэгслээр хангагдсан, хэрэглэж хэвшсэн	0	3		
59		Бүх ажилчдад эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгааллын аюулгүй ажиллагааны зааварчилагааг баримтжуулж өгдөг, зааварчилгааг мөрддөг	0	3		
9.Дотоод хяналт			0	18	0	0
60	Хүнсний тухай хуулийн 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		
61	ТХШТХ-ийн 7.2, Аж ахуйн нэгж байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6		
62	шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журам, Засгийн газрын 311 тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	6		
НИЙТ ОНОО			0	255	0	0
ҮНЭЛГЭЭ			0	255 эрсдэлтэй эрсдэлтэй

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

Их эрсдэлтэй
Дунд эрсдэлтэй
Бага эрсдэлтэй