



№1.4.1 БЯЛУУНЫ ТӨРЛИЙН 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	Гүйцэтгэл-ийн шалгалт
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй		
1		2	3	4	5	6
Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдлын хяналтын чиглэлээр						
Нэг.Үйлдвэрийн агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	54		
1.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 11 дүгээр зүйлийн 11.2.4 дэх заалт, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага стандарт MNS5364:2011	Түүхий эдийн зориулалтын агуулахтай	0	6		
2.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.4 дэх хэсэг	Бэлэн бүтээгдэхүүний хөргөлттэй агуулахтай /6-8°C/	0	6		
3.		Сав баглаа боодлын агуулахтай	0	6		
4.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.4 дэх хэсэг	Хөргөлттэй камер, агуулахын температур, чийглэг хянагч самбар нь бүрэн ажиллагаатай, хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
5.		Хөргөлттэй камер, агуулах нь эмх цэгцтэй, цэвэрхэн, зориулалтын тавиураар бүрэн хангагдсан	0	6		

6.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 2.11 дэх хэсэг	Түүхий эд хүлээн авах, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, савлах, хадгалах, тээвэрлэлтэд шилжүүлэх зэрэг үйлдвэрлэлийн технологийн бүх шат, дамжлагын урсгал нь нэг чиглэлд, оновчтой зохион байгуулагдсан	0	9		
7.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 9.3 дахь хэсэг	Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний суурь бэлтгэх болон чимэглэх ажилбаруудыг тус тусдаа зориулалтын тасалгаанд гүйцэтгэхээр зохион байгуулсан	0	6		
8.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 10.1.3 дахь заалт, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт	Үйлдвэрийн байр нь стандарт, технологи, техникийн зохицуулалтад нийцсэн	0	9		
Хоёр.Технологийн ажиллагсад тавигдах шаардлага			0	27		
9.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.5 дахь заалт	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
10.	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15 дугаар зүйлийн 15.1 дэх хэсэг	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6		
11.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт	Зуурмаг бэлтгэх, хэвлэх, савлах дамжлагын ажилчдын гар нь шархалж зүсэгдээгүй, шархалсан нөхцөлд бээлий хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	6		
12.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.7 дахь заалт	Ажиллагсдадаа хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гаднын ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
Гурав.Үйлдвэрийн түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавигдах шаардлага			0	57		
13.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Агуулахад түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шалнаас 0.2м, хананаас 0.5м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан	0	6		
14.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Үндсэн түүхий эд нь стандартын шаардлага хангасан, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн, баталгаажилт, дагалдах бичигтэй	0	9		
15.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлт, нь стандартын шаардлага хангасан,	0	6		

		дагалдах баримт бичигтэй, хадгалалтын хугацаа дуусаагүй				
16.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Амтлаг кремийг -18 0C-ийн хөргөлттэй агуулах буюу төхөөрөмжид хадгалж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
17.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS192	Үйлдвэрлэлд шошгын стандартын шаардлага хангасан, бүртгэлтэй хүнсний нэмэлтийг хэрэглэдэг	0	6		
18.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.3 дахь заалт	Хүлээн авсан түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
19.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 6.2 дахь хэсэг	Түргэн гэмтэх хүнсний бүтээгдэхүүн /өндөг, сүү, цөцгийн тос, шинэ буюу нөөшилсөн жимс жимсгэнэ зэрэг/-ийг хөргөх буюу хөлдөөх төхөөрөмжид тухайн бүтээгдэхүүний тохирох горимын дагуу хадгалдаг	0	6		
20.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 6.2 дахь хэсэг	Хөргөгч, хөлдөөгч тоног төхөөрөмжийн температур, бүтээгдэхүүний хадгалах хугацааг тогтмол хянаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	6		
21.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Хүнсний зориулалтын сав баглаа боодол хэрэглэдэг, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамрагдсан, дагалдах бичиг баримттай	0	6		
Дөрөв.Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	87		
22.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.1 дэх хэсэг	Бялууны төрлийн үйлдвэрлэлд технологийн шаардлага хангасан зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл ашигладаг. Тоног төхөөрөмж багаж хэрэгсэл нь тэгш гөлгөр, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай	0	9		
23.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавар, техник ашиглалтын паспорттой.	0	6		
24.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Гурилыг гаднын болон төмөрлөгийн хольцоос цэвэрлэх шигшигч тоног төхөөрөмж, хэрэгсэлтэй, хэвийн ажиллагаатай	0	6		

25.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Тоног төхөөрөмжид засвар үйлчилгээ хийх, ажиллахад хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	6		
26.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.1 дэх хэсэг	Зуурагч, крем цохигч, лист тавиур нь /нүх сүв, ан цавгүй, будаггүй/ тэгш гөлгөр, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай	0	6		
27.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.5 дахь хэсэг	Үйлдвэрлэлийн дамжлага дунд хэрэглэх зөөврийн сагс, хэрэгсэл нь бэлэн бүтээгдэхүүнийхээс тусдаа тэмдэглэгээтэй	0	6		
28.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт 60 хэмийн халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой	0	6		
29.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Усыг шүүж, боловсруулж хэрэглэдэг бол усны шүүлтүүрүүдийг зааврын дагуу хугацаанд нь сольж, сэргээсэн тэмдэглэлтэй	0	6		
30.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Хутга, кремийн уут, хэв, багаж хэрэгслийг ажил дууссаны дараа гаднын бохирдлоор бохирдохооргүй нөхцөлд хадгалдаг	0	6		
31.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Савласан бэлэн бүтээгдэхүүний сагс корзин лотки тавиур нь хагарч цуураагүй	0	6		
32.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Хүчин чадал, технологийн шаардлагад нийцсэн зориулалтын тавиур, сагс, поддон, тавцан нь хүрэлцээтэй	0	6		
33.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.3 дахь заалт	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу бэлэн бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтөлж, "бүртгэлийн хуудас" олгодог	0	6		
34.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4 дэх заалт	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүний бүртгэл, устгасан буюу зохих арга хэмжээ авч ажилласан талаар баримттай	0	6		
35.		Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг	0	6		
Тав.Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	108		
36.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 10.1.2, 10.1.4 дэх заалт, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй	Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрд технологийн заавар, жор боловсруулж баталгаажуулсан	0	9		

	байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт					
37.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Эхэлж орсон түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эхэлж гаргадаг, бүтээгдэхүүний эргэлтийн зөв зохион байгуулалттай	0	6		
38.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэгч нь батлагдсан жор, технологийн зааврын дагуу түүхий эд, материалыг хэрэглэдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
39.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 9.4.4 дэх заалт	Өндгийг зааврын дагуу ариутгаж цэвэрлэж хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	6		
40.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 9.4.3 дахь заалт	Үзэм, хатаасан жимсийг механик хольцоос ялгаж үйлдвэрлэлд хэрэглэдэг, зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй	0	6		
41.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 9.4.2 дахь заалт	Төрөл бүрийн крем, шанз, шоколадыг бэлтгэсэн даруйд үйлдвэрлэлд хэрэглэдэг, крем, шоколадыг 2 цагаас илүү хугацаагаар хадгалж хэрэглэдэггүй	0	6		
42.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 9.4.1 дэх заалт	Амтлаг крем, кремийг 2-5°C-д, эсхүл хүйтэн усанд 3-6 цаг байлгаж гэсгээнэ	0	6		
43.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Батлагдсан жорын дагуу хүнсний нэмэлтийг хэрэглэдэг, зарцуулалтын бүртгэлтэй, хүнсний будаг, амт үнэр оруулагч, хүчил, антиоксидант, цийдмэгжүүлэгч, нөөшлөгч сийрэгжүүлэгчийн E код, нэршил нь тодорхой тусгагдсан.	0	6		
44.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Туслах түүхий эд материалыг гаднын хольц бохирдлоос цэвэрлэж хэрэглэдэг, хяналт тавьдаг	0	6		
45.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 9.4.5 дахь заалт	Жимс жимсгэнийг үйлдвэрлэлд шаардагдах хэмжээгээр бэлтгэж үйлдвэрт оруулна. Нөөшилсөн жимсийг сав баглаа боодлын битүүмжлэлийг онгойлгосон	0	9		

		даруйд хэрэглэж дуусгадаг, үлдэгдэлгүй				
46.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт	Бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн явцад зуурмаг бэлэн бүтээгдэхүүний дээжид чийглэг, хүчиллэг, гаднын бохирдол зэрэг шаардлагатай үзүүлэлтэд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	9		
47.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 9.4.6 дахь заалт	Нэг удаагийн крем шахагч уутыг хэрэглэдэг	0	6		
48.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Крем шахагч уутыг хэрэглэхийн өмнө ариутган хэрэглэдэг	0	6		
49.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 9.4.7 дахь заалт	Гүн хөлдөөх аргаар бэлтгэсэн Бялууны суурийг зориулалтын гүн хөлдөөгч камер /-15С-аас -20°С-ийн температур/-т 24 цаг хүртэл хугацаагаар хадгалдаг	0	9		
50.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт	Зохиомол гэрэлтүүлэг нь технологийн дамжлагад-4000 люксээс багагүй, бусад хэсэгт -100 люксээс багагүй хүрэлцээтэй	0	6		
51.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 10.1.2, 10.1.4 дэх заалтууд, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 6.4 дэх хэсэг	Технологийн ус нь стандартын шаардлага хангасан,уснаас тогтмол хугацаанд дээж авч шинжлэн, баримтжуулдаг	0	6		
Зургаа.Бүтээгдэхүүний баталгаажуулалт, хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт			0	66		
52.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 2.9 дэх хэсэг	Дотоодын чанарын хяналтын лабораторитой, түүхий эд бэлэн бүтээгдэхүүнд стандартад заасан үзүүлэлтүүдийг тодорхойлдог	0	6		
53.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6 дахь заалт	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	6		
54.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн. Техникийн ерөнхий шаардлага стандарт MNS0464	Савласан кремтэй бүтээгдэхүүнийг 6° С-ээс дээшгүй температурт хадгалдаг	0	6		

55.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 11.1 дэх хэсэг	Агуулахад агаарын температур, урсгалын хурд, харьцангуй чийглэг хэмжигчийг байрлуулж орчны горимыг тогтмол хянаж бүртгэдэг	0	6		
56.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.4.1-12.4.9, 12.5.3 дахь заалтууд,	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хаяг шошго нь савласан бүтээгдэхүүний шошгод тавигдах стандартын шаардлагыг хангасан	0	3		
57.		Органик хүнс бол баталгаажуулсан	0	3		
58.		Шошгод буруу ташаа, хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй	0	3		
59.		Хүнсний нэмэлт хэрэглэсэн бол хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод олон улсад хэрэглэдэг E тэмдэглэгээг тусгасан	0	3		
60.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Бүтээгдэхүүн, түүхий эдийг эрсдэлээс сэргийлэх зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай, нөөц үүсгүүртэй эсхүл зохих арга хэмжээг авч хэрэгжүүлэх заавартай	0	6		
61.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн. Техникийн ерөнхий шаардлага стандарт MNS0464, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 11.4 дэх хэсэг	Бялуу, бялууны бүтээгдэхүүнийг хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	6		
62.	Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 29.2.2 дахь заалт	Техникийн зохицуулалт, стандартын шаардлага хангасан бүтээгдэхүүнийг тохирлын үнэлгээнд хамруулсан	0	6		
63.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.10 дахь заалт	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүн зураасан кодтой	0	3		
64.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүн. Техникийн ерөнхий шаардлага стандарт MNS0464, Бялууны төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 12.2 дахь хэсэг	Бялуу, бялууны бүтээгдэхүүнийг стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга байгууламж, тоног төхөөрөмжтэй худалдаа үйлчилгээний газарт нийлүүлдэг	0	9		
Дотоод хяналт, бүртгэл			0	15		
65.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчээр хяналтын байгууллагад	0	3		

	хуулийн 6 дугаар зүйлийн 6.1, 6.9 дэх хэсэг	бүртгэлтэй, мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн				
66.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6		
67.	хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6 дахь заалт, Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 13 дугаар зүйлийн 13.1 дэх хэсэг, Засгийн газрын 2014 оны 157 дугаар тогтоол "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам"	Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	6		
НИЙТ ОНОО			0	414		

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 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: