



№1.5.3.1 ШИМИЙН АРХИНЫ 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
Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдлын хяналтын чиглэлээр						
Нэг.Үйлдвэрийн агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	144		
1.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 11 дүгээр зүйлийн 11.2.4 дэх заалтууд,	Түүхий эдийн агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байрласан	0	6		
2.	Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага стандарт MNS5364:2011	Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байрласан	0	6		
3.		Сав баглаа боодлын агуулахтай.	0	6		
4.		Тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгслийн агуулахтай	0	6		
5.		Агуулахад вандан тавиур хүрэлцээтэй, түүхий эд бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн шошгожуулж хадгалдаг	0	6		
6.		Агуулахад чийглэг, температур, агаарын урсгалын хурд хэмжигч байрлуулсан, бүртгэл хөтлөлттэй	0	6		

7.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ерөнхий шаардлага стандарт MNS5273-1:2003	Технологийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь исэлдэлт болон зэврэлтэд тэсвэртэй, хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын материалаар хийгдсэн	0	9		
8.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Бүтээгдэхүүний нэр төрөлд тохирсон технологийн дамжлагын дагуу тоног төхөөрөмжийг суурилуулсан	0	9		
9.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Тоног төхөөрөмжид засвар үйлчилгээ хийх, ажиллахад хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	6		
10.		Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй, хэвийн ажиллагаатай	0	6		
11.	Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ стандарт MNS900:2005	Түүхий эд, бүтээгдэхүүний гадаргууд шууд хүрэлцэх уур, технологийн ус нь стандартын шаардлага хангасан, жилд 1-ээс доошгүй удаа усны шинжилгээ хийлгэдэг, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	9		
12.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ерөнхий шаардлага стандарт MNS5273-1:2002	Ус зөөлрүүлэгч, шүүгчийг зааврын дагуу хугацаанд нь сольж сэргээсэн тухай бүртгэл хөтлөлтэй	0	9		
13.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ерөнхий шаардлага MNS5273-2:2003 стандарт, Олон улсын зөвлөмж САС /RCP 1	Ус зөөлрүүлэх төхөөрөмж нь бүрэн битүүмжлэгдсэн, битүү системээр ачаалах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжүүдээр тоноглогосон	0	9		
14.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавигдах ерөнхий шаардлага стандарт MNS5273-2:2003	Архи шүүх шүүлтүүрийг сэргээдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
15.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Хэмжих хэрэгслүүд нь мэргэжлийн байгууллагаар баталгаажсан	0	6		
16.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008	Архины шил, лонх угаалга болон савлагааны хэсэгт хяналтын гэрэлтэй	0	6		
17.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ерөнхий шаардлага MNS5273-2-2003 стандарт	Исгэлтийн ган нь битүүмжлэгдсэн, түвшин заагчтай, битүү системээр ачаалах, буулгах боломжтой, ерөөний температур нь 12°C-аас ихгүй	0	6		

18.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт MNTR1:2008	Хүнсний бүтээгдэхүүн савлах зориулалттай шилэн, шаазан, вааран, хуванцар зэрэг материалаар хийсэн лонх, сав, баглаа боодол хэрэглэдэг	0	3		
19.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Цахилгаан тасарсан онцгой нөхцөлд бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах заавартай, мөрдлөг болгон ажилладаг	0	3		
20.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавартай, бүртгэл, техник ашиглалтын паспорттой	0	3		
21.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 10.1.3 дахь заалтууд, Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008	Үйлдвэрийн байр нь стандарт технологи, техникийн зохицуулалтад нийцсэн	0	15		
Хоёр.Түүхий эд, технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	168		
22.	Архидан согтуурахтай тэмцэх тухай хуулийн 4 дүгээр зүйлийн 4.1, 4.3 дахь заалт	Согтууруулах ундаа эрхлэх хүчин төгөлдөр тусгай зөвшөөрөлтэй	0	15		
23.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1, 10 дугаар зүйлийн 10.1.4 дэх заалт	Шимийн архины нэр төрөл бүрд технологийн заавар боловсруулж, жор, орцыг баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	15		
24.	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, Шимийн архины стандарт MNS6653:2017, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS192	Бүтээгдэхүүний орц найрлагыг өөрчлөх, хүнсний нэмэлтийг шинээр хэрэглэх тохиолдолд технологийн заавар, жор орцод өөрчлөлт оруулж, баталгаажуулдаг	0	15		
25.	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, Шимийн архины стандарт MNS6653:2017, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS192	Шимийн архи үйлдвэрлэлд хэрэглэх сүү, аарц, хоормог, айраг, тараг, шар сүү зэрэг үндсэн түүхий эдэд үйлдвэрлэгч, нийлүүлэгчээс олгосон дагалдах баримт бичигтэй, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүнтэй	0	15		
26.	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, Шимийн архины стандарт MNS6653:2017, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS192	Шимийн архи үйлдвэрлэлд хэрэглэх сүү, аарц, хоормог, айраг, тараг, шар сүү зэрэг үндсэн түүхий эдийн үйлдвэрлэгч, нийлүүлэгчээс олгосон хаяг, шошгын мэдээлэл стандартын шаардлага хангасан	0	15		

27.	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, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 7.4, 7.5 дахь хэсэг, Шимийн архины стандарт MNS6653-2017	Түүхий эдийн исгэлтэд хэрэглэх хөрөнгө, пробиотик бодис, ферментийн бэлдмэл туслах түүхий эдүүд нь стандартын шаардлага хангасан итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүнтэй	0	15		
28.	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, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 7.4, 7.5 дахь хэсэг, Шимийн архины стандарт MNS6653-2017	Түүхий эдийн исгэлтэд хэрэглэх хөрөнгө, пробиотик бодис, ферментийн бэлдмэл туслах түүхий эдийн хаяг, шошгын мэдээлэл нь стандартын шаардлага хангасан	0	15		
29.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт	Ханган нийлүүлэгч байгууллага, иргэнтэй гэрээтэй	0	15		
30.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 6.4 дэх хэсэг	Шимийн архины үндсэн түүхий эдэд бэлтгэн нийлүүлэгч нь антибиотикийн үлдэгдлийг сард 1 удаа шинжлүүлдэг	0	15		
31.	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, Шимийн архины стандарт MNS6653:2017	Шимийн архины стандартад заагдсан мэдрэхүйн болон физик, химийн үзүүлэлтүүдийг тодорхойлж бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
32.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 12.1 дэх хэсэг, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ерөнхий шаардлага стандарт MNS5273-1:2003, Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Исгэлтийн технологийн горимыг баримталдаг, температур, нягтрал, хугацаа, даралтыг дамжлага дунд хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
33.		Үйлдвэрлэлд ашиглаж буй хөрөнгөний температур, нягтрал, хугацаа, даралтыг дамжлага дунд хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
34.		Нэрлэгийн үед дээж авч физик химийн шинжилгээнд хамруулдаг	0	9		
Гурав.Бэлэн бүтээгдэхүүний баталгаажилт			0	120		
35.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 10.1.4, 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Согтууруулах ундааны техникийн зохицуулалт MNTR 1:2008	Үйлдвэрлэлийн дамжлагын болон түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний хяналтын лабораторитой, үйлдвэр цех тасгуудаас бүрэн тусгаарлагдсан	0	9		
36.		Үйлдвэрлэлийн орчны чийглэг, температур,	0	6		

		агаарын урсгал, гэрэлтүүлэг зэргийг хэмжих болон лабораторид хэрэглэгдэж байгаа багаж хэрэгсэл урвалж бодис нь баталгаажсан				
37.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9 дүгээр зүйлийн 9.1 дэх хэсэг, Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтөлдөг	0	6		
38.	Хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээлэлийг бүрэн тусгасан	0	6		
39.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8 дугаар зүйлийн 8.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу дахин боловсруулах заавартай, мөрдөж ажилладаг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
40.		Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнээс тусдаа, хаягжуулж хадгалдаг	0	6		
41.	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, Шимийн архины стандарт MNS6653:2017	Бэлэн бүтээгдэхүүний холбогдох стандартад заагдсан чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид улиралд нэгээс доошгүй удаа хийлгэж, дүнг хадгалдаг	0	20		
42.	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, Шимийн архины стандарт MNS6653:2017	Шинээр үйлдвэрлэл эхэлсэн, үйлдвэрлэл удаан хугацаагаар завсарласны дараа ажилласан бол түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнд иж бүрэн шинжилгээг хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид хийлгэдэг, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	20		
43.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6 дахь заалт, Шимийн архины стандарт MNS6653:2017	Үйлдвэрт хяналт шалгалт хийх явцад авсан, бэлэн бүтээгдэхүүний дээж нь стандартын шаардлага хангасан	0	20		
44.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Архидан согтуурахтай тэмцэх тухай хуулийн 4 дүгээр зүйлийн 4.4 дэх хэсэг, Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 29 дүгээр зүйлийн 29.2.2 дахь заалт	Худалдаа үйлчилгээнд улсын техникийн зохицуулалт, стандартын шаардлага хангасан, чанар аюулгүй байдлыг баталгаажуулсан, тохирлын гэрчилгээ авсан согтууруулах ундаа нийлүүлдэг	0	6		
45.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн	Чанарын алба, нэгж, ажилтан нь бүтээгдэхүүний цуврал бүрийг дотоодын	0	15		

	10.1.6 дахь заалт, Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008-ын 2.1.5 дахь заалт	хяналтын лабораторийн сорилтын үр дүнг үндэслэн чанарын гэрчилгээ үйлдэн баталгаажуулж, худалдаа үйлчилгээнд гаргадаг				
Дөрөв.Түүхий эд бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт, шошгололтод тавигдах шаардлага			0	90		
46.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 1 дүгээр зүйлийн 11.2.4 дэх заалтууд, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага стандарт MNS5364:2011	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шалнаас 0.2м, хананаас 0.5м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан	0	6		
47.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ерөнхий шаардлага стандарт MNS5273-1:2003	Үндсэн түүхий эдийг зориулалтын ган торх, саванд хадгалдаг, зарцуулалтын бүртгэл хөтлөлттэй.	0	6		
48.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага стандарт MNS5343:2011	Туслах түүхий эдийг төрөлжүүлэн, зориулалтын агуулахад хадгалдаг, зарцуулалтын бүртгэл хөтлөлттэй	0	6		
49.	Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага стандарт MNS5343:2011	Шил, сав баглаа боодол хадгалах тусдаа агуулахтай, хаяг тэмдэгтэй, агуулахын нөхцөл нь стандартын шаардлага хангасан	0	6		
50.	Худалдааны агуулах.Ерөнхий шаардлага стандарт MNS5343:2011, Цагаан болон өвөрмөц архи. Техникийн ерөнхий шаардлага стандарт MNS0179:2016	Бүтээгдэхүүнийг нарны гэрэл шууд тусдаггүй, агаарын харьцангуй чийглэг 85%-иас ихгүй, -15 +30 хэмийн нөхцөлд хадгалдаг бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
51.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 10.1.4, 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Эцсийн бүтээгдэхүүний цуврал бүрээс авсан "загвар" дээжийг хадгалалтын хугацаа дуусах хүртэл хадгалдаг	0	6		
52.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг	0	6		
53.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.10 дахь заалт	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүн зураасан кодтой	0	3		
54.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.4-12.8 дахь заалтууд,	Бүтээгдэхүүний шошгод мэдээллийг бүрэн тусгасан.	0	15		
55.	Архидан согтуурахтай тэмцэх тухай хуулийн 5 дугаар зүйлийн 5.3 дахь хэсэг, Цагаан болон өвөрмөц архи.	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа хэд хэдээр нь багцалсан бол хаяг шошготой	0	15		
56.		Шошгод худал мэдээлэл тусгагдаагүй	0	15		

	Техникийн ерөнхий шаардлага стандарт MNS0179:2016				
Тав. Ажиллагсад тавигдах шаардлага		0	30		
57.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.5 дахь заалт	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9	
58.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, 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	
59.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.7 дахь заалт, Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Ажиллагсадаа хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гаднын ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтөлдөг	0	15	
Зургаа. Дотоод хяналт, бүртгэл		0	40		
60.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6 дахь заалт, Засгийн	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтыг хэрэгжүүлэх журмыг батлуулан, мөрдөж ажилладаг	0	20	
61.	газрын 2014 оны 157 дугаар тогтоол "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам"	Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг, бүртгэлтэй	0	20	
НИЙТ ОНОО		0	592		

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: