



№1.6.1 ЖҮҮС, УНДААНЫ 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 чиглэлээр						
Нэг.Үйлдвэрийн агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	105		
1.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 11 дүгээр зүйлийн 11.2.4 дэх заалтууд, Худалдааны Ерөнхий шаардлага стандарт MNS5364:2011	Түүхий эдийн агуулахтай	0	6		
2.		Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай	0	6		
3.		Сав баглаа боодлын агуулахтай	0	6		
4.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Технологийн дамжлагын дагуу үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмжийг байрлуулж, суурилуулсан	0	6		
5.		Технологийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь исэлдэлт болон зэврэлтэд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн	0	6		
6.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих	Ус зөөлрүүлэх төхөөрөмж нь бүрэн битүүмжлэгдсэн, битүү системээр ачаалах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжүүдээр тоноглогсон	0	6		

7.	ерөнхий шаардлага стандарт MNS5273-5:2007	Ус зөөлрүүлэгч, шүүгчийг зааврын дагуу хугацаанд нь сольж сэргээсэн тухай бүртгэл хөтлөлтэй	0	6		
8.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 10.1.4, 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх заалтууд, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Чаналгын тогоо нь түвшин хэмжигчтэй, манометр, термометр, хамгаалах клапан зэрэг төхөөрөмжүүдээр заавал тоноглогдсон. Бүртгэл хөтлөлтэй	0	6		
9.		Найрлагын ган механик хутгуур, шингэн сэлгэлтийн шахуургаар тоноглогдсон, битүү системээр ачаалах, буулгах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжтэй	0	6		
10.		Шүүх колонн нь бүрэн битүүмжилсэн, шүүх элементтэй, ачаалах, буулгах нээлхийтэй, битүү систем бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжөөр тоноглогдсон. Шүүх элементийг сэргээсэн тухай бүртгэл хөтлөлтэй /Урдаас авах/	0	6		
11.		Агааргүйжүүлэх колонн нь эжектороор сийрэгжилт хийх боломжтой, битүү системээр ачаалах, буулгах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжөөр тоноглогдсон	0	6		
12.		Хийжүүлэх ган механикжсан холилт, 8 ат даралт даах чадвартай, битүү эзлэхүүнт төхөөрөмжтэй	0	6		
13.		Савлагааны төхөөрөмж нь эзлэхүүний болон түвшний доозлогчтой	0	6		
14.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Тоног төхөөрөмжид засвар үйлчилгээ хийх, ажиллахад хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	6		
15.		Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй, хэвийн ажиллагаатай	0	6		
16.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавартай, бүртгэл, техник ашиглалтын паспорттой	0	6		
17.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 10.1.3 дахь заалтууд	Хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын байртай, эсвэл стандарт технологийн шаардлагад нийцүүлэн өргөтгөсөн, шинэчилсэн	0	9		
Хоёр.Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	69		
18.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1, 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 10.1.4 дэх заалтууд	Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрд технологийн заавар, жор, орцыг боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	9		
19.		Хүлээн авсан жимс жимсгэнэд чийг, няцарсан бохир жимс	0	9		

		жимсгэнэ, хольц, хүчиллэг, температур, Ургамлын хандад: цэвэршилт, шүүсний гарц, хуурай бодис, хүчиллэг, ариутгах температур, хугацаа гэх мэт технологийн дамжлагын үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтлөлттэй				
20.		Элсэн чихрийн уусмалд: гаднын бохирдолтой эсэх, нягтрал, чаналгын температур, даралт гэх мэт технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтлөлттэй	0	9		
21.		Найрлага бэлтгэх явцад нягтрал, хүчиллэг, гаднын бичил биетний бохирдол, өнгө, тунгалагжилт зэрэг технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтлөлттэй	0	9		
22.		Хийжүүлэх хэсэг /сатуратор/ бүрд өнгө, тунгалагжилт, хийжилт гэх мэт технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтлөлттэй	0	9		
23.		Савлагдаж байгаа бүтээгдэхүүний хэсэг бүрд тухайн нэр, төрлийн бүтээгдэхүүний стандартын үзүүлэлтүүдийг үзэж, бүртгэл хөтлөлттэй	0	9		
24.		Технологийн шат дамжлагад байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг хүрэлцээтэй	0	6		
25.		Үйлдвэрлэлийн өрөө тасалгааг технологийн дамжлагын дагуу түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар зохион байгуулсан	0	9		
Гурав.Түүхий эд, бүтээгдэхүүний баталгаажилт			0	78		
26.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4 дэх заалт	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг	0	6		
27.		Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу зохих арга хэмжээ авч ажилласан талаар баримттай	0	6		
28.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9 дүгээр зүйл	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох "Урагш нэг шат" бүртгэлийг хөтөлдөг	0	6		
29.		Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу "хойш нэг шат" бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээллийг бүрэн тусгасан. "Бүртгэлийн хуудас" олгодог	0	6		
30.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн хөндлөнгийн лабораторийн шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	6		

	хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6 дахь заалт					
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	Үйлдвэрлэлийн дамжлагын болон түүхий эд болон бэлэн бүтээгдэхүүний хяналтын лабораторитой, үйлдвэр цех тасгуудаас бүрэн тусгаарлагдсан	0	6		
32.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.6 дахь хэсэг	Үндсэн болон туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлтийн шошгод агуулагдах мэдээлэл монгол, англи, орос хэлний аль нэгээр бичигдсэн	0	6		
33.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6 дахь заалт, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS192	Үндсэн болон туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлтүүд нь стандартын шаардлага хангасан, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	6		
34.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хүнсний нэмэлт нь "MNS192. "Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт" стандарт болон эрх бүхий байгууллагаас олгосон үйлдвэрлэлд ашиглах зөвшөөрөлтэй	0	6		
35.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Хүнсний нэмэлтийг үйлдвэрлэгчийн батлагдсан жор, орц, зааврын дагуу хэрэглэдэг. Бүртгэл хөтлөлттэй	0	6		
36.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол /хуванцар, металл, лонх, бөглөө, фольгаар доторлосон, цаасан уут, лааз гэх мэт/-ыг хэрэглэдэг. дагалдах баримт бичигтэй	0	6		
37.	Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 29 дүгээр зүйлийн 29.2.2 дахь заалт	Техникийн зохицуулалт, стандартын шаардлага хангасан бүтээгдэхүүнийг тохирлын үнэлгээнд хамруулсан	0	6		
Дөрөв.Түүхий эд бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт, шошгололтод тавигдах шаардлага			0	78		
39.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4, 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх заалтууд, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага стандарт MNS5364:2011	Агуулахад орчны чийглэг, температур, агаарын урсгал, гэрэлтүүлэг зэргийг, хэмжигчийг байрлуулан заалтыг тэмдэглэж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
40.	Хүнсний бүтээгдэхүүнийг шалнаас 0.2м, хананаас 0.5м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан, хүчин чадал, технологийн шаардлагад	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шалнаас 0.2м, хананаас 0.5м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан, хүчин чадал, технологийн шаардлагад	0	6		

		нийцсэн зориулалтын тавиур, тавцантай				
41.		Агуулахад түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг бүлэглэн, ангилж, төрөлжүүлэн технологийн дагуу байршуулж, хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6		
42.		Хөргөх камерт температур, харьцангуй чийг хэмжигчийг байрлуулж, хэмжилт хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
43.		Эхэлж орсон бүтээгдэхүүнийг эхэлж гаргадаг, эргэлтийг зөв хийдэг	0	6		
44.	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		
45.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг хэвийн явуулах зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай	0	6		
46.	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		
47.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Төрөл бүрийн ундаа. Техникийн ерөнхий шаардлага стандарт MNS687:2003	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг нарны гэрлийн тусгалаас хамгаалсан +15 температурт хадгалдаг	0	6		
48.	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		
49.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.10 дахь заалт	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүн зураасан кодтой	0	3		
50.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.4-12.7, 12.8 дахь хэсэг	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа нь хэд, хэдээр нь багцалсан бол хаяг, шошго наасан байх	0	3		
51.		Хүнсний нэмэлт хэрэглэсэн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод олон улсад хэрэглэдэг E тэмдэглэгээг тавьсан	0	3		
52.		Шошгод хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй	0	3		
53.		Органик хүнс бол тусгайлсан хуульд заасан тэмдэглэгээг тавьсан	0	3		
54.		Бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл бүрэн хангагдсан	0	3		

55.	Тав.Ажиллагсад тавигдах шаардлага		0	21		
56.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.5 дахь заалт	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
57.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4 дэх заалт, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15 дугаар зүйлийн 15.1 дэх заалт	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6		
58.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 10.1.7 дахь заалтууд, Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Ажиллагсдаа хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гаднын ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
Зургаа.Дотоод хяналт, бүртгэл			0	15		
59.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Хүнсний	Дотоод хяналт шалгалтын журмыг боловсруулж, батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6		
60.	бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай 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 хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч бүрэн хэрэгжүүлдэг	0	6		
61.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6 дугаар зүйлийн 6.1, 6.2 дахь хэсэг	Мэдээллээ хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн	0	3		
НИЙТ ОНОО			0	366		

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: