



## №1.7.1 ГУРИЛАН 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
<b>Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдлын хяналтын чиглэлээр</b>						
<b>Нэг.Үйлдвэрийн агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>114</b>		
1.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 11 дүгээр зүйлийн 11.2.4 дэх заалтууд, Худалдааны Ерөнхий шаардлага стандарт MNS 5364:2011	Түүхий эдийн агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байрласан	0	6		
2.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байрласан	0	6		
3.		Сав баглаа боодлын агуулахтай	0	6		
4.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Хөргөлттэй камер, агуулахын температур, чийглэг хянагч самбар нь бүрэн ажиллагаатай, хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
5.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	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		

6.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Үйлдвэрийн технологийн шаардлага хангасан зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл ашигладаг. Тоног төхөөрөмж, вандан тавиур, багаж хэрэгсэл нь тэгш гөлгөр, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай	0	6		
7.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэлийн хүчин чадалд тохирсон тоног төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдсан	0	6		
8.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Үйлдвэрлэлийн дамжлага дунд хэрэглэх сав корзин сагс нь бэлэн бүтээгдэхүүнийхээс тусдаа тэмдэглэгээтэй, шаардлагын дагуу хэрэглэдэг	0	6		
9.	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		
10.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Туслах түүхий эд материалыг гаднын хольц бохирдлоос цэвэрлэж хэрэглэдэг, хяналт тавьдаг	0	6		
11.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Чаналгын тоног төхөөрөмж нь тосны хэмийг заагчтай	0	6		
12.	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, нөөц үүсгүүртэй	0	6		
13.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавар, техник ашиглалтын паспорттой	0	6		
14.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах т тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Үйлдвэрлэлийн Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт 60 хэмийн халуун устай, даралттай ус, халуун уураар цэвэрлэх боломжтой	0	6		
15.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Тоног төхөөрөмжид засвар үйлчилгээ хийх, ажиллахад хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	6		
16.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг тэмдэг, тэмдэглэгээтэй, зориулалтын хайрцаг, саванд хийж зөөвөрлөдөг	0	6		
17.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Савласан бэлэн бүтээгдэхүүний сагс корзин лотки тавиур нь хагарч цуураагүй, хүрэлцээтэй	0	6		
18.	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		
<b>Хоёр.Ажиллагсдад тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>27</b>		

19.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.5 дахь заалт	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
20.	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		
21.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт	Жор, зуурмаг бэлтгэх, хэвлэх, савлах дамжлагын ажилчдын гар нь шархалж зүсэгдээгүй, шархалсан нөхцөлд бээлий хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	6		
22.	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		
<b>Гурав.Үйлдвэрийн түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>63</b>		
23.	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 үндсэн түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шалнаас 0.2м, хананаас 0.4м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан	0	6		
24.	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	6		
25.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлт, материал нь стандартын шаардлага хангасан, дагалдах баримт бичигтэй	0	6		
26.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, нэмэлтийн хадгалалтын хугацаа дуусаагүй	0	6		
27.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192	Түүхий эд, хүнсний нэмэлт нь шошгын стандартын шаардлага хангасан	0	6		
28.	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		
29.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх 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	9		
30.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Хөргөгч, хөлдөөгч тоног төхөөрөмжийн температур, бүтээгдэхүүний хадгалах хугацааг тогтмол хянаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	6		

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	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	6		
32.	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		
<b>Дөрөв.Технологийн үйл ажиллагаа</b>			<b>0</b>	<b>111</b>		
33.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт	Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрд технологийн заавар, жор боловсруулж баталгаажуулсан	0	9		
34.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэгч нь батлагдсан жор, технологийн зааврын дагуу түүхий эд, материалыг хэрэглэдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
35.	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	9		
36.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Чаналгын тосны хүчлийн тоог тодорхойлдог шинжилгээний бүртгэлтэй /шинжилгээ хийдэггүй бол 1 удаагийн чаналгын ургамлын тосыг 40 цагаас илүүгүй хэрэглэдэг/	0	9		
37.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Чаналгын тосыг сольсон үед болон хаягдал тосыг хаана шилжүүлсэн, устгасан талаар бүртгэл, баримттай	0	9		
38.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Халуун боловсруулалтаас гарсан бүтээгдэхүүнийг тусдаа өрөөнд хөргөдөг /сэнсээр хөргөдөггүй/	0	9		
39.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Гурил зуурагч, цохигч, лист тавиур нь /нүх сүв, ан цавгүй, будаггүй/ тэгш гөлгөр, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай	0	9		
40.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Хэв, хутга, лист, багаж хэрэгслийг ажил дууссаны дараа гаднын бохирдлоор бохирдохооргүй нөхцөлд хадгалдаг	0	6		
41.	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	6		
42.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.3 дахь заалт	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу бэлэн бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг, "бүртгэлийн хуудас" олгодог	0	6		

43.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт	Эхэлж орсон түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эхэлж гаргадаг, бүтээгдэхүүний эргэлтийг зөв зохион байгуулсан	0	6		
44.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4 дэх заалт	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээ буцаан болон татан авах бүртгэл, устгасан буюу зохих арга хэмжээ авч ажилласан талаарх баримт бичигтэй	0	6		
45.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4 дэх заалт	Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэг тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг	0	6		
46.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Технологийн дамжлагад байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг хүрэлцээтэй	0	6		
47.	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	Технологийн ус нь стандартын шаардлага хангасан, уснаас тогтмол хугацаанд дээж авч шинжлэн, баримтжуулдаг	0	6		
<b>Тав.Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт баталгаажуулалт</b>			<b>0</b>	<b>66</b>		
48.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 10.1.2 дахь заалтууд, Талх, талхан бүтээгдэхүүн. Техникийн ерөнхий шаардлага стандарт MNS4661	Талхыг 15-18°C-ийн температуртай, 70%-иас ихгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй агуулахад хадгалдаг, бүртгэлтэй	0	6		
49.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 10.1.2 дахь заалтууд, Жигнэмэл гурилан бүтээгдэхүүн. Техникийн ерөнхий шаардлага стандарт MNS2488 Чаналгын гурилан бүтээгдэхүүн. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS4578	Жигнэлтийн болон чаналгын гурилан бүтээгдэхүүнийг 10-25°C-ийн температуртай, 75%-иас ихгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй агуулах, өрөөнд хадгалдаг, бүртгэлтэй	0	6		
50.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 10.1.2 дахь заалтууд, Хагас боловсруулсан гурилын бэлдэц. Техникийн шаардлага стандарт MNS5760	Хэрчсэн гурилыг 6-10°C-ийн температуртай, 65%-иас ихгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй хөргөлттэй агуулах эсвэл хөргөх төхөөрөмжид хадгалдаг, бүртгэлтэй	0	6		
51.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг агуулахад төрөлжүүлэн ангилж технологийн дагуу байршуулж хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6		
52.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.4.1-12.4.9, 12.5.3 дахь заалтууд	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа хэд хэдээр нь багцалсан бол хаяг шошготой	0	3		
53.		Бүтээгдэхүүний хаяг шошго нь хүнсний бүтээгдэхүүний шошгод тавигдах шаардлагыг хангасан	0	9		

54.		Хүнсний нэмэлт хэрэглэсэн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод олон улсад хэрэглэдэг E тэмдэглэгээг тавьсан	0	3		
55.		Органик хүнс бол баталгаажуулсан	0	3		
56.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.10 дахь заалт	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүн зураасан кодтой	0	3		
57.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.7.1 дэх заалт	Бүтээгдэхүүний шошгод буруу ташаа хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй, хэрэглэгчид ойлгомжтой	0	9		
58.	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		
59.	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		
<b>Зургаа.Дотоод хяналт, бүртгэл</b>			<b>0</b>	<b>15</b>		
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, Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 13 дугаар зүйлийн 13.1 дэх хэсэг, Засгийн газрын 2014 оны 157 дүгээр тогтоол "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам"	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журмыг мөрдөж ажилладаг	0	6		
61.	Хүнсний 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 дүгээр 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		
62.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6 дугаар зүйлийн 6.1, 6.9 хэсэг	Хүнсний бүртгэлийн мэдээллээ хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн	0	3		
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>396</b>		

<b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>		
<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: