



**№1.8.1 НӨӨШИЛСӨН, ДАРШИЛСАН
 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
Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдлын хяналтын чиглэлээр						
Нэг.Үйлдвэрийн агуулах, тоног төхөөрөмж багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	102		
1.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Хүнсний ногоо, жимс жимсгэнийг хадгалах зоорь, хөргөлттэй агуулахтай	0	6		
2.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай	0	6		
3.		Баглаа боодол, шил, савны агуулах эсвэл өрөөтэй	0	6		
4.		Эргэлтийн шил хэрэглэдэг бол тусдаа хадгалдаг	0	6		
5.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Үйлдвэрт түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл дамжлагын нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар өрөө тасалгааг зохион байгуулсан	0	9		
6.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4 дэх заалт	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг хэвийн явуулах зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай, нөөц үүсгүүртэй	0	6		

7.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 10.1.3 дахь заалт	Хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын байртай, эсвэл стандарт технологийн шаардлагад нийцүүлэн өргөтгөсөн, шинэчилсэн	0	9		
8.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Тоног төхөөрөмжид засвар үйлчилгээ хийх, ажиллахад хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	6		
9.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Хүнсний ногоог ангилан ялгах /хэмжээ, чанараар нь/, цэвэрлэх тоног төхөөрөмжтэй	0	6		
10.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Жимс жимсгэнийг ангилан ялгах /хэмжээ, чанараар нь/, цэвэрлэх тоног төхөөрөмжтэй	0	6		
11.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Амтлагч нэмэлтийг гадны бохирдлоос нь /шүүж, шигшиж гм/ салгаж хэрэглэдэг	0	6		
12.	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, хүчил шүлтэд тэсвэртэй, исэлдэлт явагддаггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай	0	6		
13.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Үйлдвэрлэлийн дамжлага дунд хэрэглэх сав, корзин сагс нь бэлэн бүтээгдэхүүнийхээс тусдаа тэмдэглэгээтэй, жимс, жимсгэнэ болон хүнсний ногоог гэмтэхээс хамгаалсан хүнсний зориулалтын	0	6		
14.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Автоклав, ариутгалын тоног төхөөрөмж шугам нь даралт, температур хянагчтай, хэвийн ажиллагаатай	0	6		
15.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Шил сав, таг бөглөө угаагч, ариутгагчтай	0	6		
16.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавар, техник ашиглалтын паспорттой	0	6		
Хоёр.Үйлдвэрийн түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавигдах шаардлага			0	60		
17.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэлд жимс, жимсгэнийг хүнсний зориулалтын саваар хүлээн авдаг	0	6		
18.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Үндсэн түүхий эд жимс жимсгэнэ, хүнсний ногоог 0-10°C -ийн температуртай 60%-иас доошгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй агааржуулалт сайтай хөргөлттэй агуулах/зоорь, камер/-д хадгалдаг	0	6		
19.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Гүн хөлдөөлтийн жимс, ногоог -18°C-ээс дээшгүй температуртай хөлдөөгч камерт хадгалдаг, хяналт тавьж бүртгэдэг	0	6		
20.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Хүлээн авсан жимс, ногоог хэмжээ, чанараар нь ангилан ялгалт хийж хадгалдаг	0	6		

21.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Агуулах, камер, зоорины температур, харьцангуй чийглэг, агаарын урсгалын хурдыг хэмжиж бүртгэдэг	0	6		
22.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэлийн үндсэн болон туслах түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь гарал үүсэл тодорхой, ургамал хорио цээр, чанар, аюулгүйн баталгаажилттай	0	6		
23.		Хүнсний нэмэлт, амтлагчууд нь баталгаажилт, дагалдах бичиг баримттай	0	6		
24.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Туслах түүхий эд, амтлагч нэмэлтүүд нь хадгалалтын хугацаа дуусаагүй	0	6		
25.	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		
26.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Сав баглаа, нийлэг уут нь хүнсний зориулалтын	0	6		
Гурав.Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	93		
27.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэлд мөрдөх технологийн зааврыг бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрд боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	9		
28.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Батлагдсан жорын дагуу түүхий эд, материалыг хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	9		
29.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Технологийн зааварт бүтээгдэхүүний эрсдэл үүсгэх горимыг тодорхой тусгасан, хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	9		
30.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэлд түүхий эдийг бэлтгэхдээ гаднын бохирдлоос угааж цэвэрлэх, чанараар нь ангилан ялгалт хийсэн бүртгэлтэй, хорогдлын нормтой	0	9		
31.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6 дахь заалт	Үйлдвэрлэлийн дамжлага дунд хадгалах, угааж цэвэрлэх, хэрчих, савлах, ариутгах болон эцсийн бүтээгдэхүүнд техно химийн хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
32.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6 дахь заалт	Технологийн горимын мөрдөлт, жор орц бэлтгэхэд ээлжид гарч буй технологийн ажилтан хяналт тавьж бүртгэдэг	0	9		
33.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 12.1 дэх хэсэг	Савласан бүтээгдэхүүний пастеризацийн үед хяналт тавьж бүртгэдэг	0	9		
34.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 12.1 дэх хэсэг	Стерилизацийн хэм болон хугацааг хянаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	9		
35.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 12.1 дэх хэсэг	Таг, бөглөөний битүүмжлэлд тогтмол хяналт тавьдаг	0	9		
36.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт 60 хэмийн халуун устай,	0	6		

	зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой				
37.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, 12.1 дэх хэсэг	Кимчи, салат зэргийг нийлэг уутанд савлахад уутыг ариутгаж савладаг	0	6		
Дөрөв. Ажиллагсад тавигдах шаардлага			0	21		
38.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.5 дахь заалт	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
39.	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		
40.	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		
Тав.Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт баталгаажуулалт			0	66		
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	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн хими, хор судлал, хүнд металлын үлдэгдэл тодорхойлох шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	6		
42.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.4-12.7 дахь заалтууд	Бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл стандартын шаардлага хангасан	0	3		
43.		Органик хүнс бол баталгаажуулсан, тэмдэглэгээтэй	0	3		
44.		Бүтээгдэхүүний шошгод буруу ташаа хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй	0	3		
45.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Нөөшилсөн бүтээгдэхүүнийг 10°C - ээс ихгүй, температуртай 60%-иас доошгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй агуулахад хадгалдаг	0	6		
46.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт	Бүтээгдэхүүнийг агуулахад төрөлжүүлэн ангилж технологийн дагуу байршуулж хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6		
47.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 11.2.4 дэх заалтууд	Агуулах нь температур, агаарын харьцангуй чийглэг хэмжигчтэй, хяналт тавьдаг, эхэлж орсон нь эхэлж гарах эргэлтийг зөв зохион байгуулсан тэмдэглэгээтэй	0	6		
48.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9 дүгээр зүйл, 10.1.3 дахь заалт	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу бүтээгдэхүүний ул мөрийн бүртгэл хөтөлж "бүртгэлийн хуудас" олгодог	0	6		
49.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4 дэх заалт	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу зохих арга хэмжээ авах заавар, устгалын бүртгэл, баримттай	0	6		
50.		Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэг	0	6		

		тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг				
51.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.10 дахь заалт	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүн зураасан кодтой	0	3		
52.	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		
53.	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		
Зургаа.Дотоод хяналт, бүртгэл			0	15		
54.	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 дугаар тогтоол "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам"	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6		
55.	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 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		
56.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6 дугаар зүйлийн 6.1, 6.9 дахь хэсэг	Хүнсний бүртгэлийн мэдээллээ хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, мэдээллээ өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн	0	3		
НИИТ ОНОО			0	357		

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: