



### №1.9.1 ЗАЙРМАГИЙН 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 хяналтаар</b>						
<b>Нэг.Түүхий эд бүтээгдэхүүний агуулах, тоног төхөөрөмж, сав, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>132</b>		
1.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүүн сүүн	Хүнсний түүхий эд хадгалах агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6		
2.	бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.14, 4.2 дахь хэсэг	Боловсруулсан бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6		
3.		Хүнсний бүтээгдэхүүнд ашиглах туслах материалын тусдаа агуулах эсвэл өрөөтэй	0	6		
4.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.14, 4.2	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ангилж, төрөлжүүлэн технологийн горимын дагуу хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6		
5.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,	Хөргөлттэй камер, агуулахын температур, чийглэгийг хянагч самбар нь бүрэн ажиллагаатай, хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	9		

	худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.2 дахь хэсэг					
6.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.3 дахь хэсэг	Үйлдвэрт түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүнийг гаргах хүртэл технологийн шугам нь нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар цехийн өрөө тасалгааг зохион байгуулсан	0	9		
7.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.5 дахь хэсэг	Тоног төхөөрөмжийг технологийн дамжлагын дарааллын дагуу байрлуулж, суурилуулсан	0	9		
8.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.1, 4.5 дахь хэсэг	Тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалттай, технологийн онцлог, бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрд тохирсон, шугам хоолой нь тусгай тэмдэглэгээтэй	0	6		
9.		Түүхий сүү хүлээн авах, сав суулга, шүүлтийн тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	9		
10.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.5 дахь хэсэг	Цахилгаан тасарсан онцгой нөхцөлд бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах заавартай, мөрдлөг болгон ажилладаг	0	6		
11.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт 10.1.3 дэх заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.2 дахь хэсэг	Үйлдвэрийн байр нь стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн, шаардлагатай өрөө, тасалгаатай	0	6		
12.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.7, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.8 дахь хэсэг	Үйлдвэрийн технологийн онцлогт тохирсон дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиуртай цэвэрхэн	0	9		
13.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Үйлдвэрлэлд хүнсний зориулалтын бус саваар / хөх сав, шуудай гм/ аарц, жимс жимсгэнийг хүлээн авдаггүй	0	9		
14.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Аарц, жимс жимсгэнийг гаднын бохирдлоос цэвэрлэх ангилан ялгалт хийх зориулалтын тоног төхөөрөмж багаж хэрэгсэлтэй	0	9		
15.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Зайрмаг хийх хэв нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын зэвэрч, муудаагүй	0	9		
16.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Хольц бэлтгэх чан, тогоо зэрэг нь температур хэмжигчтэй, бүртгэдэг	0	9		

17.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Зайрмагийн торх хийх төхөөрөмжийн хэвийг тухай бүрд цэвэрлэдэг	0	9		
<b>Хоёр.Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>216</b>		
18.	Малын удмын сан, эрүүл мэндийг хамгаалах тухай хуулийн 14 дүгээр зүйлийн 14.2 дахь хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.1 дэх хэсэг	Түүхий сүүг мал эмнэлгийн үзлэг шинжилгээ хийж баталгаажуулж олгосон гарал үүслийн бичигтэй хүлээн авч бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
19.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2	Түүхий сүүг зориулалтын, хөргүүртэй, температурын хяналттай тээврийн хэрэгсэл, эсвэл саваар зөөвөрлөдөг	0	9		
20.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.3 дахь хэсэг	Хүлээн авсан сүүгээ шүүж, механик хольцоос цэвэрлэдэг	0	9		
21.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.4 дэх хэсэг	Бэлтгэн нийлүүлэгч нь антибиотикийн үлдэгдлийг сард 1 удаа шинжлүүлдэг	0	9		
22.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Сүүнд бичил биетний ерөнхий тоог тодорхойлдог	0	9		
23.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.8 дахь хэсэг	Соматик эсийн тоог тодорхойлдог	0	9		
24.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хуурай сүү нь итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүнтэй, дагалдах бичиг баримттай /амьтны болон ургамлын гаралтай эсэх нь тодорхой/	0	9		
25.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Зайрмаг үйлдвэрлэх орц, нормыг батлуулсан түүнийгээ мөрддөг	0	9		
26.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрд батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	9		
27.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг,	Пастеризацийг технологийн зааврын дагуу гүйцэтгэдэг	0	9		
28.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1, 9.2 дэх хэсэг	Пастеризацийн үр дүнгээр гарсан үзүүлэлтийг переоксидазийн аргаар тогтмол шалгаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	9		
29.		Пастеризацийн процессын температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
30.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний	Зайрмагийн хольцыг 8°С-ээс илүүгүй хэмд, хөргөж биежүүлдэг	0	9		

31.	үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1, 10.1 дэх хэсэг	Хольцыг зайрмагуулах явцад гарсан жин зөрүүтэй, хэлбэр дүрс нь алдагдсан гэх мэт дамжлага дундын буцаалтыг дахин дулааны боловсруулалтад оруулдаг	0	9		
32.		Зайрмагийг стандартын шаардлага хангасан өрмөнцөрөн ба хуванцар аяга, нийлэг хальсан уут зэрэг савлагааны материалд савладаг	0	9		
33.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.5 дэх хэсэг, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 900:2005	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний гадаргууд шууд хүрэлцэх уур, технологийн ус нь стандартын шаардлага хангасан, жилд 1-ээс доошгүй удаа усны шинжилгээ хийлгэдэг, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	9		
34.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.1, 8.3 дэх хэсэг, MNS CAC 192-2016 Хүнсний нэмэлтийн стандарт	Үндсэн болон туслах түүхий эд, амтлагчууд нь дагалдах бичиг баримттай, хаяг шошго нь шаардлага хангасан	0	9		
35.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192-2016	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, нэмэлтийн хадгалалтын хугацаа дуусаагүй	0	9		
36.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 8.3 дэх хэсэг, MNS CAC 192-2016 Хүнсний нэмэлтийн стандарт	Технологийн явцад ашигладаг хүнсний нэмэлтийг батлагдсан жор орцын дагуу хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	9		
37.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10 дугаар зүйл	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг, дагалдах бичиг баримттай	0	9		
38.	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 9 дүгээр зүйл	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, сав баглаа боодлын материал зэрэгт эхэнд орсон нь эхэлж гарах зарчмыг баримталж бүтээгдэхүүний эргэлтийг зохион байгуулдаг	0	9		
39.	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 9 дүгээр зүйл	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, жор орц, сав, баглаа боодолд "Урагш нэг шат" бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
40.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9 дүгээр зүйл	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу "хойш нэг шат" бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээллийг бүрэн тусгасан	0	9		
41.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх хэсэг	Түүхий эд бэлтгэн нийлүүлэгчтэй гэрээтэй	0	9		

<b>Гурав.Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт, баталгаажуулалтад тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>75</b>		
42.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа нь хэд, хэдээр нь багцалсан бол хаяг, шошго наасан байх	0	6		
43.	Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт	Шошгонд буруу ташаа, худал мэдээлэл агуулаагүй	0	9		
44.	10 дугаар зүйл 3.9, 5.4.2, Хүнсний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага MNS 6648-2016 стандарт	Бэлэн бүтээгдэхүүний хаяг шошго нь стандартын шаардлагыг хангасан	0	9		
45.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11 дүгээр зүйл	Эцсийн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн, сорилтын дүнг бүртгэж, хянадаг байх	0	9		
46.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11 дүгээр зүйл	Зайрмаган бүтээгдэхүүнийг хасах 18°C-аас доошгүй хэмтэй агуулахад хадгалдаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9		
47.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11.2 дахь хэсэг	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй чанар байдлыг алдагдуудахгүй хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	9		
48.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.4, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 14.1, 14.2 дэх хэсэг	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнээс тусдаа, хаягжуулж хадгалдаг	0	9		
49.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.4, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 14.1, 14.2 дэх хэсэг	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах заавартай, устгасан талаар бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9		
50.	Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 29 дүгээр зүйл 29.2.2	Эцсийн бүтээгдэхүүнийг тохирлын үнэлгээнд хамруулсан	0	6		
<b>Дөрөв.Ажиллагсад тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>27</b>		
51.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.5, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.1, 5.2 дахь хэсэг	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
52.	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.7 дахь хэсэг	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар /халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, бээлий г.м/ хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	9		
53.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.7, Сүү, сүүн	Ажиллагсадаа хүнсний аюулгүй байдал, дотоод хяналтын чиглэлээр сургалт явуулдаг, эсвэл гаднын ийм	0	9		

	бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.8 дахь хэсэг	чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтөлдөг				
<b>Тав.Дотоод хяналт, бүртгэл</b>			<b>0</b>	<b>39</b>		
54.	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 6 дугаар зүйлийн 6.1, 6.9 дахь хэсэг, 10 дугаар зүйл 10.1.5 дахь заалт	Үйл ажиллагаагаа эхлүүлэхээс өмнө мэдээллээ мэргэжлийн хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдсан дүгнэлттэй	0	6		
55.		Үйлдвэрлэгчийн хаяг байршлын мэдээлэл өөрчлөгдсөн, шинээр салбар нээгдсэн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдэж бүртгэгдсэн байх	0	6		
56.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4 дэх заалт	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд зохистой дадлыг нэвтрүүлж бүртгэл тэмдэглэлийг хөтөлдөг байх	0	9		
57.	Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.2 дахь хэсэг, Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.3, 5	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтыг хэрэгжүүлдэг	0	9		
58.		Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг, бүртгэлтэй	0	9		
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>489</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: