



№1.20.1 УС, РАШААНЫ 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	93		
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	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, 10.1.4, 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх заалтууд, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах	Савлагааны төхөөрөмж нь эзлэхүүний болон түвшний доозлогчтой, автомат төхөөрөмжтэй	0	6		
7.		Ус зөөлрүүлэх төхөөрөмж нь бүрэн битүүмжлэгдсэн, битүү системээр	0	6		

	тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	ачаалах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжүүдээр тоногосон, зэврэлтэд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн				
8.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Байгалийн эрдэст болон рашаан усыг зөөвөрлөх хүнсний зориулалтын саваар хангагдсан, цэвэрхэн	0	6		
9.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 12 дугаар зүйлийн 12.1 дахь хэсэг	Ус зөөлрүүлэгч, шүүгчийн гэрээт ханган нийлүүлэгчтэй, баталгаажилттай	0	6		
10.		Ус зөөлрүүлэгч, шүүгчийг зааврын дагуу хугацаанд нь сольж сэргээсэн тухай бүртгэл хөтлөлтэй	0	6		
11.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Даралтын тохируулга хавхалга, манометрыг хянадаг, тэмдэглэлтэй	0	6		
12.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Тоног төхөөрөмжид засвар үйлчилгээ хийх, ажиллахад хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	6		
13.		Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй, хэвийн ажиллагаатай	0	6		
14.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавартай, бүртгэл, техник ашиглалтын паспорттой.	0	6		
15.	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	60		
16.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4 дэх заалт	Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрд технологийн заавар, жор, орцыг боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	9		
17.		Үйлдвэрлэлийн өрөө тасалгааг технологийн дамжлагын дагуу түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар зохион байгуулсан	0	9		
18.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4 дэх заалт	Цэвэр ус, эрдэсжүүлсэн ус, рашааныг технологийн дагуу савлах, таглах, хаяг шошго наадаг, (бөөнөөр савлах)	0	9		
19.		Савласан цэвэр усанд: мэдрэхүйн, физик-химийн /рН, хатуулаг/ үзүүлэлт, эрдсийн агууламж, эмгэг төрөгч бичил биетэн, Цэвэр усанд: мэдрэхүйн, физик-химийн /рН, хатуулаг/ үзүүлэлт, эрдсийн агууламж, эмгэг төрөгч бичил биетэн гэх мэт технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
20.		Эрдэсжүүлсэн усанд: мэдрэхүйн, физик-химийн /рН, хатуулаг/ үзүүлэлт, эрдсийн агууламж, эмгэг төрөгч бичил биетэн, Нэмэлттэй усанд: мэдрэхүйн, физик-химийн	0	6		

		/pH, хатуулаг/ үзүүлэлт, нэмэлтийн агууламж, эмгэг төрөгч бичил биетэн гэх мэт технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтөлдөг				
21.	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 баримт бичигтэй	0	6		
22.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Нэмэлт бодис, сав баглаа боодлын материал зэрэгт эхэнд орсон нь эхэлж гарах зарчмыг баримталж бүтээгдэхүүний эргэлтийг зохион байгуулдаг	0	6		
23.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Үйлдвэрлэлийн технологид хэрэглэх ус нь /60 хэмээс доошгүй/ халуунтай даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой	0	6		
Гурав. Түүхий эд, бүтээгдэхүүний баталгаажилт			0	72		
24.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.6 дахь хэсэгсг	Үйлдвэрлэлд хэрэглэж буй хүнсний нэмэлт /амин дэм, эрдэс/-ийн шошгод агуулагдах мэдээлэл монгол, англи, орос хэлний аль нэгээр бичигдсэн	0	6		
25.		Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, нэмэлт бүтээгдэхүүнийг зааврын дагуу хүлээн авч, хадгалах горимыг мөрдөж ажилладаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	6		
26.	Хүнсний тухай хуулийн 16.1, 16.2 дахь заалтууд, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий шаардлага	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хүнсний нэмэлт нь эрх бүхий байгууллагаас олгосон үйлдвэрлэлд ашиглах зөвшөөрөлтэй	0	6		
27.	стандарт MNS CAC 192	Хүнсний нэмэлтийг үйлдвэрлэгчийн батлагдсан жор, орц, зааврын дагуу хэрэглэдэг, зарцуулалтын бүртгэлтэй	0	6		
28.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4, 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн хөндлөнгийн лабораторийн шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	6		
29.		Үйлдвэрлэлийн дамжлагын болон түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний хяналтын лабораторитой, үйлдвэр цех тасгуудаас бүрэн тусгаарлагдсан	0	6		
30.		Үйлдвэрлэлийн орчны чийглэг, температур, агаарын урсгал, гэрэлтүүлэг зэргийг хэмжих болон лабораторид хэрэглэгдэж байгаа багаж хэрэгсэл урвалж бодис нь баталгаажсан	0	6		
31.	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		
32.		Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу "хойш нэг шат" бүртгэл хөтөлж "бүртгэлийн хуудас" олгодог	0	6		
33.	Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний	Техникийн зохицуулалт, стандартын шаардлага хангасан	0	6		

	итгэмжлэлийн тухай хуулийн 29 дүгээр зүйлийн 29.2.2 дахь заалт	бүтээгдэхүүнийг тохирлын үнэлгээнд хамруулсан				
34.	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, бүртгэлтэй, мөрдөж ажилладаг	0	6		
35.		Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэг тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг	0	6		
Дөрөв.Түүхий эд бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт, шошгололтод тавигдах шаардлага			0	48		
36.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 11 дүгээр зүйлийн 11.2.4 дэх заалтууд, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага стандарт MNS 5364:2011	Агуулахдаа хүчин чадал, технологийн шаардлагад нийцсэн зориулалтын тавиур, тавцантай	0	6		
37.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 11 дүгээр зүйлийн 11.2.4 дэх заалтууд, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага стандарт MNS 5364:2011	Туслах түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг бүлэглэн, ангилж, төрөлжүүлэн технологийн дагуу байршуулж, хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6		
38.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 11 дүгээр зүйлийн 11.2.4 дэх заалтууд, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага стандарт MNS5364:2011, Савласан ус. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS5007:2007, Эмчилгээ ундааны зориулалтаар савлаж хэрэглэх рашаан. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 3651:2004 стандартууд	Бүтээгдэхүүнийг шалнаас 0.2м, хананаас 0.5м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан	0	6		
39.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Агуулахад температур, харьцангуй чийг хэмжигчийг байрлуулж, хэмжилт хийдэг. Ус хадгалах агуулах, өрөөний хэм 5°C-20°C, рашаан хадгалах агуулах, өрөөний хэм 5°C-15°C-ээс ихгүй, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
40.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Эхэлж орсон бүтээгдэхүүнийг эхэлж гаргадаг, эргэлтийг зөв хийдэг	0	6		
41.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.4-12.7 дахь заалтууд	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг	0	6		
42.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.10 дахь заалт	Бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл шаардлага хангасан.	0	3		
43.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.7.1 дэх заалт	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүн зураасан кодтой	0	3		
44.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.8 дахь заалт	Бүтээгдэхүүний шошгод хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй	0	3		
45.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.8 дахь заалт	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа нь хэд, хэдээр нь багцалсан бол хаяг, шошго наасан байх	0	3		
Тав.Ажиллагсад тавигдах шаардлага			0	21		

46.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.5 дахь заалт	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
47.	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		
48.	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	Ажиллагсдадаа 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		
49.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6 дугаар зүйлийн 6.1, 6.9 дэх хэсэг	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчээр хяналтын байгууллагад бүртгэлтэй, мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн	0	3		
50.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Хүнсний	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дотоод журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6		
51.	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 хэрэгжүүлдэг, бүртгэлтэй	0	6		
НИЙТ ОНОО			0	309		

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: