



**№1.2.1 МАХ, МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮН
БОЛОВСРУУЛАХ 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
Нэг. Мах, түүхий эдэд тавигдах мал эмнэлгийн баталгаажуулалтын шаардлага			0	24		
1.	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27 дугаар зүйлийн 27.2, 31 дүгээр зүйлийн 31.3.2 дахь заалт, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.5 дахь заалт, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 8.1.2 дахь заалт	Мах, өөх, түүхий эдийг нь мал эмнэлгийн үзлэг шинжилгээ хийж олгосон гарал үүслийн бичигтэй хүлээн авч бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
2.	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27 дугаар зүйлийн 27.1.2, 27.3, 27.4 дэх хэсэг, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 9.4 дэх хэсэг	Мах түүхий эд бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	6		

3.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 31 дүгээр зүйлийн 31.3.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 3.4.4 дэх заалт	Мах, түүхий эд, боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, зориулалтын талбай саравчтай, шалны түвшин нь автомашин, вагоны шалны өндрийн хэмжээнд тохирсон	0	6		
4.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 31 дүгээр зүйлийн 31.3.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.4 дэх заалт	Мах шулах, сортлох, дотор мах ялгах /цувдай хийхэд/ үед гарсан хаягдал түүхий эд бүтээгдэхүүнийг түр хадгалах сав нь таглаатай, түүнийгээ цэвэрлэдэг	0	6		
Хоёр.Түүхий эд, бүтээгдэхүүний агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	105		
5.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай	Мах түүхий эдийг гүн хөлдөөх, хадгалах зоорь, агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6		
6.	хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.9, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27 дугаар зүйлийн 27.10, 31 дүгээр зүйлийн 31.3.2 дахь заалт	Боловсруулсан бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6		
7.		Хүнсний бүтээгдэхүүнд ашиглах сав баглаа боодлын тусдаа агуулах эсвэл ерөөтэй	0	6		
8.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 11 дүгээр зүйлийн 11.2.4 дэх заалт, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.9 дэх заалт, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27 дугаар зүйлийн 27.10, 31 дүгээр зүйлийн 31.3.2 дахь заалт	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг ангилж, төрөлжүүлэн технологийн горимын дагуу хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6		
9.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт Мал, амьтны эрүүл	Мах, дайвар бүтээгдэхүүнийг сэврээх, гэсгээх, таташ сойх ерөөтэй	0	6		
10.	мэндийн тухай хуулийн 27 дугаар зүйлийн 27.10, 31.3.2	Түүхий эд, махыг хөлдөөх, хадгалах зоорьтой	0	6		
11.	дахь заалт, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.5 дахь заалт	Дээрх өрөө /9,10-д заасан/, агуулах нь температур чийгийг хянах төхөөрөмжөөр тоноглогдсон, температур болон чийгшлийг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
12.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.9 дэх заалт, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27 дугаар зүйлийн 27.10, 31 дүгээр зүйлийн 31.3.2 дахь заалт	Зооринд байгаа хөлдөөж, хадгалсан мах, гулуузыг шал, хана, таазнаас 20см түүнээс дээш зайтай хураадаг	0	6		

13.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.1 дэх хэсэг	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрлэлийн зориулалтын, технологийн онцлог ажилбар бүрд тохирсон	0	9		
14.	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.1 дэх хэсэг	Мах хэрчих, шулах хэсгүүдийн ажлын ширээ, вандан нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, хуванцар материал эсвэл зэвэрдэггүй гангаар хийгдсэн, арчилгаа тордолгоог сайн хийдэг	0	6		
15.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.4 дэх хэсэг	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавартай, зориулалтын дагуу ашигладаг	0	3		
16.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.4 дэх хэсэг	Хиам, махны үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмжийг технологийн дамжлагын дарааллын дагуу байрлуулж, суурилуулсан	0	6		
17.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.4 дэх хэсэг	Дулааны аргаар махыг чанах, шарах, утах тоног төхөөрөмжийн технологийн боловсруулалтыг хянах боломжтой бүртгэл, тэмдэглэлтэй байх /хэм, даралт г.м/	0	9		
18.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.4 дэх хэсэг	Дулааны боловсруулалтад хэрэглэх автоклав, даралтат савыг эрх бүхий байгууллагаас баталгаажуулж гэрчилгээ авсан	0	9		
19.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.4 дэх хэсэг	Вакум савлагааны төхөөрөмжийг технологийн дарааллын дагуу байршуулсан, савлагааны материал нь хүнсний зориулалтынх	0	9		
20.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27 дугаар зүйлийн 27.10 дахь хэсэг	Цахилгаан тасарсан онцгой нөхцөлд бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах заавартай, мөрдлөг болгон ажилладаг	0	6		
Гурав. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	135		
21.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 31 дүгээр зүйлийн 31.3.2 дахь заалт	Шулах, ангилах, махыг гэсгээхдээ бохирдохоос хамгаалж шал, хананаас зайтай өлгүүрт өлгөсөн, дэгээ нь зэвэрдэггүй	0	6		
22.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6, 10.1.9, Мал, амьтны	Мах сэврээх, гэсгээх өрөө, камерын температур 0-+8°C-аас дээшгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон,	0	9		

	эрүүл мэндийн тухай хуулийн 31 дүгээр зүйлийн 31.3.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.5 дахь хэсэг	температур хэмжигчтэй, хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг				
23.	Махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.5 дахь хэсэг	Мах хадгалах, хөлдөөх камерын температур -18°C-аас доошгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй, хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
24.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.5 дахь хэсэг	Мах шулах, таташ бэлтгэх өрөөний температур 16°C-аас дээшгүй, температур хэмжигчтэй, температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
25.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.5 дахь хэсэг	Шулсан мах, татсан махны гүний температур 4-8°C-аас дээшгүй байх, температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
26.	Хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.5 дахь хэсэг	Дотор (гэдэс дотор, элэг, уушиг г.м дотор эрхтэн) махны гүний температур 3°C-аас дээшгүй байх, температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
27.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.5 дахь хэсэг	Бүдүүн нарийн зайдас, чанамал хагас утлагат хиаманд дулааны боловсруулалт хийх явцад бүтээгдэхүүний гүний температур 70°C-72°C хэм байх, температурыг хэмжиж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
28.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 4.5 дахь хэсэг	Дотор махан бүтээгдэхүүний (цусан хиам, царцаамаг) гүний температур боловсруулалтын явцад 73°C-аас дээш байх, температурыг хэмжиж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
29.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт	Нөөшилсөн махан бүтээгдэхүүнд (лаазалсан төрөл бүрийн мах) ариутгал хийх температур 121°C байх, ариутгал хийх хугацаа, ариутгагчийн даралтыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
30.		Технологийн хэрэгцээний мөс нь ундны усны стандартын чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангана	0	6		
31.		Хиамны үйлдвэрлэлд ашиглах мөс хадгалах сав нь шаардлага хангасан, хэрэглээгүй үедээ байнга таглаатай	0	6		
32.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 31 дүгээр зүйлийн 31.3.2 дахь заалт	Үйлдвэрээс гарах хаягдал түүхий эд, яс, дайврыг дахин боловсруулдаг, хаана нийлүүлдэг нь тодорхой бүртгэлтэй	0	9		

33.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйл	Үйлдвэрлэлд хэрэглэгддэг туслах түүхий эдүүд нь дагалдах бичиг баримттай, хаяг шошгоны мэдээлэл нь шаардлага хангасан	0	6		
34.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйл	Үйлдвэрлэлд хэрэглэгддэг хүнсний нэмэлт амтлагчууд нь дагалдах бичиг баримттай, хаяг шошгоны мэдээлэл нь шаардлага хангасан	0	6		
35.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 8.2.6 дахь заалт	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодлын материал хэрэглэдэг, дагалдах бичиг баримттай	0	9		
36.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дэх заалт, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9 дүгээр зүйлийн 9.1 дэх хэсэг, 10 дугаар зүйлийн 10.1.6 дахь заалт	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, сав баглаа боодлын материал зэрэгт эхэнд орсон нь эхэлж гарах зарчмыг баримталж бүтээгдэхүүний эргэлтийг зөв зохион байгуулдаг	0	9		
37.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6 дахь заалт, Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрд батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	6		
Дөрөв.Бэлэн бүтээгдэхүүний хаяг шошго, баталгаажуулалт хадгалалт, тээвэрлэлт, эргүүлэн таталт			0	113		
38.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9 дүгээр зүйлийн 9.3 дахь хэсэг	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, жор орц, сав, баглаа боодолд ул мөрийн бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
39.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9 дүгээр зүйлийн 9.3 дахь хэсэг	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээллийг бүрэн тусгасан.	0	6		
40.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9 дүгээр зүйлийн 9.1, 10 дугаар зүйлийн 10.1.6 дахь заалт, Төрөл бүрийн хиам.Техникийн ерөнхий шаардлага MNS108:2007, Хагас боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн MNS1804:2006, Нөөшилсөн махан бүтээгдэхүүн MNS1563:2007	Эцсийн бүтээгдэхүүнийг +8°С-аас ихгүй хэмд хадгалдаг	0	6		
41.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт	Хагас боловсруулсан болон эцсийн бүтээгдэхүүнийг түүхий эдтэй хамтад нь хадгалаагүй	0	9		
42.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8 дугаар зүйлийн 8.1, 8.2 дахь хэсэг	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тэмдэглэгээ хийж тусад нь хаягжуулж хадгалдаг	0	9		

43.		Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг хэрхэн устгасан буюу ашигласан талаарх заавартай, акт, бүртгэл хөтлөлттэй	0	9		
44.	Мал, амьтны эрүүл мэндийг хамгаалах тухай хуулийн 27 дугаар зүйлийн 27.10, 31 дүгээр зүйлийн 31.3.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.9 дэх заалт	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг	0	9		
45.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 11 дүгээр зүйлийн 11.2.4 дэх заалт, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.9 дахь заалт, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27 дугаар зүйлийн 27.10 дахь заалт	Тээврийн хэрэгслийн хөргүүр нь температур хэмжигчтэй, бүрэн ажилладаг, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
46.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйл	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа (хэд, хэдээр нь багцалсан) нь хаяг, шошготой, шошгонд мэдээллийг зөв бүрэн тусгасан	0	20		
47.		Шошгонд буруу ташаа худал мэдээлэл агуулаагүй	0	15		
48.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6 дахь заалт, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS5023:2001 стандартын 9.4 дэх хэсэг	Эцсийн бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, шинжлүүлсэн, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	6		
49.	Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 29 дүгээр зүйл 29.2.2 дахь заалт	Эцсийн бүтээгдэхүүнийг тохирлын үнэлгээнд хамруулсан	0	6		
Тав.Хүний нөөц, сургалт			0	15		
50.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.5 дахь заалт	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
51.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.7 дахь заалт	Ажиллагсдадаа хүнсний аюулгүй байдлыг хангуулах чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гаднын ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв, оролцогчдын талаар бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
Зургаа.Дотоод хяналт			0	36		
52.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 6 дугаар зүйлийн 6.1, 6.9, 10 дугаар зүйлийн 10.1.5 дахь заалт	Үйл ажиллагаагаа эхлүүлэхээс өмнө мэдээллээ мэргэжлийн хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдсан дүгнэлттэй	0	9		

53.		Үйлдвэрлэгчийн хаяг байршлын мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдэж бүртгэгдсэн	0	9		
54.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Хүнсний бүтээгдэхүүний	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтыг хэрэгжүүлэх журамтай, мөрддөг	0	9		
55.	аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6 дахь заалт, Засгийн газрын 2014 оны 157-р 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	9		
НИЙТ ОНОО			0	428		

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: