



### №1.3.1 СҮҮ, СҮҮН 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			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>141</b>		
1.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүү, сүүн	Хадгалах агуулах нь 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 түүхий эдийн 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 4.2 дахь хэсэг	Хөргөлттэй камер, агуулахын температур, чийглэгийг хянагч самбар нь бүрэн ажиллагаатай, хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
5.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,	Хөргөлттэй камер, агуулах нь эмх цэгцтэй, цэвэрхэн, бүтээгдэхүүнийг хана, шал, таазнаас дор хаяж 20см-ээс	0	9		

	худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.2 дахь хэсэг	дээш зайтай хурааж, хадгалдаг				
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.		Ажлын ширээ, вандан нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрд тохирсон	0	6		
10.		Түүхий сүү хүлээн авах, сав суулга, шүүлтийн тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан байх	0	6		
11.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эдийг хүнсний зориулалтын бус саваар /хөх сав, шуудай, будаг, замаскийн сав/ айраг, сүү, цагаан идээг хүлээн авдаггүй	0	6		
12.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.5 дахь хэсэг	Аарц шүүх шүүлтүүрийг сольдог, цэвэрлэхэд хялбар хийцтэй	0	9		
13.	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 дэх заалт 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		
14.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2, 10.1.3 дахь заалт Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.2 дахь хэсэг	Үйлдвэрийн байр нь стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн, шаардлагатай өрөө, тасалгаатай байх	0	6		
15.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.7 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,	Үйлдвэрийн технологийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиур нь	0	9		

	худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.8 дахь хэсэг	цэвэрхэн бүртгэл тэмдэглэлтэй байх				
16.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Тараг, шар сүү зэрэг бэлэн бүтээгдэхүүний савлалт нь гар ажиллагаатай бол мензурк сав нь хүнсний зориулалтын, ажил дууссаны дараа цэвэрлэдэг	0	9		
17.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.12.1 дэх заалт	Үйлдвэрийн технологийн хэрэгцээнд 80°C-аас доошгүй хэмтэй халуун ус хэрэглэдэг, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой байх	0	9		
18.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4, 10.3 дахь хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.14, 12.4 дэх хэсэг	Хүнсний үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалтын цэвэрлэгээний бодис хэрэглэдэг	0	9		
19.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.6 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 12.4, 12.14 дэх хэсэг	Технологийн үйл ажиллагааны дараа SIP тоног төхөөрөмж, шугам хоолойг цэвэрлэсний дараа химийн бодисын үлдэгдлийг шалгаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
<b>Хоёр.Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>252</b>		
20.	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		
21.	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		
22.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.4, 7.5 дахь хэсэг	Уурагт, эсэг, тослог цагаан идээний технологийн үйл ажиллагаанд хэрэглэх үндсэн болон туслах түүхий эд, хөрөнгө, пробиотик бодис, ферментийн бэлдмэлүүдийн гарал үүсэл нь тодорхой, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүнтэй, дагалдах бичиг баримттай	0	9		
23.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх заалт Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд	Эсэг цагаан идээнд ашигтай бичил биетний тоог тодорхойлдог, сорилтын дүнтэй	0	9		

	мөрдөх техникийн зохицуулалт 8.2 дахь хэсэг, Эсэг цагаан идээ.MNS4229 техникийн шаардлага					
24.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11.2 дахь хэсэг	Түүхий сүүг зориулалтын, хөргүүртэй, температурын хяналттай тээврийн хэрэгсэл, эсвэл саваар зөөвөрлөдөг	0	9		
25.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.3 дахь хэсэг	Хүлээн авах үеийн түүхий сүүний температур нь 10°C-аас ихгүй, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	9		
26.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.5 дахь хэсэг	Хүлээн авсан түүхий сүүг цаашдын боловсруулалтад оруулахын өмнө 8°C хэмд битүүмжлэлтэй саванд хадгалдаг	0	9		
27.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт	Хөлдөөсөн сүүг цэвэрхэн саванд бохирдлоос хамгаалсан битүүмжлэлтэйгээр гэсгээдэг	0	9		
28.	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		
29.	Хүнсний тухай хуулийн 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		
30.	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 дэх заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.3 дахь хэсэг	Түүхий сүү хүлээн авах тохиолдол бүрд спиртийн сорьцоор дулаанд тэсвэртэй чадварыг тодорхойлж, тэмдэглэл хөтөлж хадгалдаг	0	9		
31.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг	Сүүнд бичил биетний ерөнхий тоог тодорхойлдог	0	9		
32.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.8 дахь хэсэг	Соматик эсийн тоог тодорхойлдог	0	9		
33.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх заалт, 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		
34.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг,	Пастеризацийг технологийн зааврын дагуу гүйцэтгэдэг	0	9		
35.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1, 9.2 дахь хэсэг	Пастеризацийн үр дүнгээр гарсан үзүүлэлтийг перексидазийн аргаар тогтмол шалгаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	9		

36.		Пастеризацийн процессын температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
37.		Стерилизацийн хэм болон хугацааг хянаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	9		
38.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.4, 9.1, 9.2, 9.3 дахь хэсэг	Эсэг цагаан идээний үйлдвэрлэлд исгэх, биежүүлэх, уурагт цагаан идээг бойжуулах, технологи ажиллагааг горимын дагуу явуулдаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9		
39.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.5 дахь хэсэг, Ундны ус.Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS900:2005	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		
40.	Хүнсний тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.1, 8.3 дахь хэсэг, Хүнсний нэмэлтийн стандарт MNS CAC 192-2016	Үйлдвэрлэлийн технологийн боловсруулалтад ашиглаж буй хүнсний нэмэлт, туслах түүхий эд нь дагалдах бичиг баримттай, хаяг шошго нь шаардлага хангасан	0	9		
41.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 8.3 дахь хэсэг, Хүнсний нэмэлтийн стандарт MNS CAC 192-2016	Технологийн явцад ашигладаг хүнсний нэмэлтийг батлагдсан жор орцын дагуу хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	9		
42.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйлийн 12.1 дэх хэсэг, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 8.4 дэх хэсэг	Технологийн явцад ашигладаг эрдэс бодис, амин дэмийг батлагдсан жор орцын дагуу ашигладаг, зарцуулалтын бүртгэлтэй	0	9		
43.	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		
44.	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		
45.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9 дүгээр зүйл	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, сав, баглаа боодолд ул мөрийн бүртгэл хөтөлдөг	0	9		

46.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9 дүгээр зүйл	Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу бэлэн бүтээгдэхүүнд ул мөрийн бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээллийг бүрэн тусгасан.	0	9		
47.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.1 дэх заалт	Бүх ханган нийлүүлэгчтэй гэрээтэй	0	9		
<b>Гурав.Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт, баталгаажуулалтад тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>84</b>		
48.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12 дугаар зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа нь хэд, хэдээр нь багцалсан бол хаяг, шошготой	0	6		
49.	үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт	Шошгод буруу ташаа, худал мэдээлэл агуулаагүй	0	9		
50.	10 дугаар зүйл, 3.9, 5.4.2, Хүнсний сав боодлын шошгололтонд тавих шаардлага MNS6648-2016 стандарт	Бэлэн бүтээгдэхүүний хаяг шошго нь савласан бүтээгдэхүүний шошгод тавигдах стандартын шаардлагыг хангасан	0	9		
51.	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		
52.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүү, сүүн	Сүү сүүн бүтээгдэхүүнийг нэмэх 8°C ихгүй температурт хадгалдаг		9		
53.	бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11 дүгээр зүйл	Хөлдөөсөн бүтээгдэхүүнийг хасах 18°C-аас доошгүй хэмтэй агуулахад хадгалдаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9		
54.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.2 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11.2 дахь хэсэг	Бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй нөхцөлийг хангаж, хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	6		
55.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл,	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнээс тусдаа, хаягжуулж хадгалдаг	0	6		
56.	худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 14.1, 14.2 дахь хэсэг	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу дахин боловсруулах заавартай, устгасан талаар бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9		
57.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.3 дахь заалт	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтөлж, хэвшсэн, зохих арга хэмжээ авч ажилладаг	0	6		
58.	Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн	Эцсийн бүтээгдэхүүнийг тохирлын үнэлгээнд хамруулсан	0	6		

	тухай хуулийн 29 дүгээр зүйл 29.2.2 дахь заалт				
<b>Дөрөв.Технологийн ажиллагсдад тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>36</b>	
59.	Хүнсний тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.5 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.1, 5.2 дахь хэсэг	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9	
60.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.7 дахь заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.5 дахь хэсэг	Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, тээвэрлэдэг, хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх зүйлстэй биечлэн харьцдаг ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд хамрагдсан	0	9	
61.	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1 дэх заалт, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.6 дахь заалт	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар /халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, бээлий г.м/ хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	9	
62.	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	Ажиллагсдадаа хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гаднын ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтөлдөг	0	9	
<b>Тав.Дотоод хяналт, бүртгэл</b>			<b>0</b>	<b>36</b>	
63.	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	6	
64.		Үйлдвэрлэгчийн хаяг байршлын мэдээлэл өөрчлөгдсөн, шинээр салбар нээгдсэн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдэж бүртгэгдсэн	0	3	
65.	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	0	9	
66.	Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.2 дахь хэсэг, Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлдэг	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтыг хэрэгжүүлдэг	0	9	
67.	Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.1.4 дэх заалт	Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой	0	9	

бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.3, 5.4 дэх хэсэг	илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг, бүртгэлтэй				
<b>НИЙТ ОНОО</b>		<b>0</b>	<b>549</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: