



**№1.1.1.МАХ ЭХЛЭН 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. Нядалгааны өмнөх үе шат			0	99	0	0
1	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.1.1	Мал эмнэлгийн үйлчилгээний алба, нэгжтэй байна	0	6		
2		Үйлдвэр нь мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан ажлын байртай байна	0	9		
3	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.1.2	Мал төхөөрөхийн өмнөх болон дараахь үзлэгт хамрагдуулна.	0	9		
4	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 7.4.2	Мал эмнэлгийн гэрчилгээг авч бүртгэж архивлах	0	6		
5	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.2	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнд гэрчилгээ олгох	0	9		
6	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.1.1	Мал хүлээн авах, нядлахын өмнөх эрүүл мэндийн үзлэг хийх тусдаа хашаатай, шинжилгээнд цус авах малын хоолойтой	0	6		
7	Мал хулгайлах гэмт хэрэгтэй тэмцэх, түүнээс урьдчилан сэргийлэх тухай хуулийн 8.1.1	Мал, мах бэлтгэх ажлыг бэлтгэн нийлүүлэгчтэй байгуулсан гэрээний үндсэн дээр гүйцэтгэх;	0	6		

8	Мал хулгайлах гэмт хэрэгтэй тэмцэх, түүнээс урьдчилан сэргийлэх тухай хуулийн 8.1.2	Мал, мах бэлтгэх, худалдах-худалдан авах гэрээ болон түүний хавсралт, эрүүл ахуй, ариун цэврийн сертификатыг 6 сар хүртэл хугацаагаар хадгалж байх;	0	6		
9		Малын хашаа нь сойлго, амралтын үед малыг услах усан хангамжтай	0	6		
10	Мал хулгайлах гэмт хэрэгтэй тэмцэх тухай хууль 8.1.2	Үйлдвэрт хүлээн авсан мал бүр орон нутгаас олгосон эрүүл мэнд-гарал үүслийн гэрчилгээтэй, түүнийг бүртгэсэн, архивласан байна	0	6		
11		Үйлдвэрт хүлээн авсан малд эрүүл мэндийн үзлэг хийх, итгэмжлэл бүхий малын эмчтэй байна	0	6		
12		Үйлдвэрт хүлээн авсан мал нэг бүрд эрүүл мэндийн үзлэг хийдэг, бүртгэлийн журналд мал нэг бүрээр хөтөлсөн	0	9		
13		Гологдол бүтээгдэхүүн түр хатгалах тусгаарлагдсан хэсэгтэй	0	6		
14		Сэжигтэй гулууз, өвчтэй малын хүүр шатааж устгах зуух, устгалын нүхтэй.	0	9		
Хоёр. Мал нядалгааны үе шат			0	204	0	0
15		Мал төхөөрөх, мах эхлэн боловсруулах үйлдвэрийн цэвэр, бохир хэсгийг заагласан тэмдэглэгээ тавьж, хоорондоо холилдохгүй байх нөхцлийг бүрдүүлсэн	0	9		
16		Гулууз мах болон толгой, дотор эрхтэн, арьс, ширний өрөө цех нь тус тусдаа байх ба халуун, хүйтэн усаар хангагдсан.	0	9		
17		Мал муужруулах зориулалтын тоног төхөөрөмж ашигладаг	0	6		
18		Эхлэн боловсруулах цехэд модон болон зэвэрдэг материалаар хийгдсэн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл ашигладаггүй	0	9		
19		Цэвэр болон бохир хэсэгт ажиллагсадын хувцасыг өнгөөр ялгасан	0	9		
20		Толгой, дотор эрхтэн, гулуузанд мал эмнэлэг, ариун цэврийн үзлэг хийх цэгийг тогтоосон	0	3		
21		Толгой, дотор эрхтэн, гулуузанд мал эмнэлэг, ариун цэврийн үзлэгийг малын эмч тогтмол хийдэг	0	9		
22		Толгой, дотор эрхтэн, гулууз маханд мал эмнэлэг, ариун цэврийн үзлэгийн бүртгэлийг тогтмол хөтөлдөг, хоорондоо зөрүүгүй.	0	9		

23		Нядалгааны дараах үзлэг дуустал толгой, дотор эрхтэн, гулуузыг нэг дугаараар дугаарлаж эрсдэл үүсэхэд ялган таних нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	9		
24		Дотор эрхтэн салгахад гулууз мах бохирдохоос хамгаалж шулуун гэдэс боож хэвшсэн	0	9		
25		Арьсыг цэвэр хэсэгт нэвтрэхгүйгээр арьсан цехэд хүргэх нөхцлийг бүрдүүлсэн	0	6		
26		Толгой салгах, борви гаргах, дотор эрхтэн салгах, гулууз мах үзлэгт бэлтгэх хэсгүүдэд гарын оролцоогүй ажиллагаатай хутга, мусад, гар угаах, ариутгах халуун устай.	0	9		
27	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.1.1	Технологийн ажиллагсад амны хаалт, ханцуйвч, бээлий, үс, сахал далдалсан малгай, хормогч хэрэглэж хэвшсэн.	0	9		
28		Мал төхөөрөх цехийн ажилчид үйлдвэрлэлийн явцад бүтээгдэхүүн бохирдуулах ээмэг, бөгж хэрэглээгүй, байнга малгай өмсөх	0	3		
29		Хутга, мусадыг нэг гулууз, дотор эрхтэнд ашигласны дараа угааж, ариутган дараагийн гулуузанд хэрэглэж хэвшсэн	0	9		
30		Аюулгүй ажиллагааны болон ариун цэврийн санамжуудыг эгзэгтэй цэгүүдэд харагдахуйц байруулсан	0	3		
31		Толгой, дотор эрхтэн, гулууз маханд үзлэг хийх гэрэлтүүлэгээр хангагдсан	0	6		
32		Сэжигтэй гулууз, дотор эрхтэн тусгаарлах өрөөтэй	0	9		
33		Гулууз цэвэрлэх, угаах хэсэгтэй, угаалгын тоноглолтой, бүрэн ажиллагаатай	0	6		
34		Мах сэврээх, гэсгээх өрөө, камерын температур 0-+4°C -ээс дээшгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй, хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
35		Цэвэр, бохир хэсэгт хэрэглэдэг сав суулга, тэргэнцэр нь тусгаарласан ялгах тэмдэгтэй, хольж хэрэглэдэггүй	0	9		
36		Эхлэн боловсруулах цехийн цэвэрлэгээний шланг бохир, цэвэр хэсгүүдэд хүрэлцээтэй	0	6		

37		Эхлэн боловсруулах цехийн цэвэрлэгээний халуун хүйтэн усаар хангагдсан, усны даралт хүрэлцээтэй	0	9		
38		Эхлэн боловсруулах цехэд үйлдвэрлэлийн бус хамгаалах хувцастай гадны хүн нэвтэрдэггүй	0	6		
39		Эхлэн боловсруулах цехийн орох хаалга, ахуйн өрөөтэй шууд харьцдаггүй	0	9		
40		Шингэн хаягдлын трап нь таг, шүүр, тос баригчтай	0	6		
41		Эхлэн боловсруулах цехэд нэвтрэх хэсэгт хөл ариутгах хэсэгтэй, тогтмол ашиглаж хэвшсэн	0	9		
Гурав. Үйлдвэрийн үйл ажиллагаа			0	204	0	0
42	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1	Байгаль орчны ерөнхий болон нарийвчилсан үнэлгээ хийлгэсэн, төлөвлөгөөтэй	0	6		
43		Усан хангамж нь төвлөрсөн болон хэсгийн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	9		
44		Үйлдвэр нь 82° хэмээс доошгүй, технологийн хэрэгцээт халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой, зөвхөн ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг	0	9		
45		Бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн болон хэсгийн шугамд холбогдсон	0	9		
46		Ажилтныг эрүүл ахуй, ариун цэврийн сургалтад хамруулах, эрүүл мэндийн үзлэгт тогтмол оруулах	0	6		
47		Эрүүл мэндийн үзлэгт орсон тэмдэглэл нь үнэн зөв, зайлшгүй хийлгэх шинжилгээнд хамрагдсан байна.	0	9		

48	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7 заалт	Технологийн ажиллагсадыг ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр /GHP, GMP/ болон хөдөлмөрийн аюулгүй байдлын сургалтанд хамруулсан, энэ талаар бүртгэлтэй	0	9			
49		Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1	Ажил олгогч нь ажилтантай ажлын байр, хөдөлмөрийн нөхцөл, гүйцэтгэх ажил, үүргийг тусгасан хөдөлмөрийн гэрээг бичгээр байгуулсан	0	6		
50			Үйлдвэр нь дотоод хяналтын чанарын алба, мал эмнэлгийн алба, ариун цэврийн лабораторитай	0	9		
51			мал төхөөрөх үйлдвэр мэргэжлээрээ ажиллах эрх бүхий 3 доошгүй малын эмчтэй	0	9		
52			Үйлдвэр нь нян судлал, ийлдэс судлалын лабораторитой	0	9		
53			Лаборатори нь өөрийн хийж буй шинжилгээний стандартад нийцсэн багаж, тоног төхөөрөмж, урвалжаар бүрэн хангагдсан	0	9		
54	Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.10	Сүрье, бруцеллез, ям өвчний шинжилгээг толгой дараалан гэрээгээр болон өөрөө хийж хэвшсэн	0	9			
55		Сэжигтэй болон гологдол гулууз, дотор эрхтний бүртгэл хөтөлдөг	0	6			
56		Гологдол бүтээгдэхүүн устгасан бүртгэл хөтөлдөг	0	6			
57		Нян судлалын шинжилгээний бүртгэл тогтмол хөтөлдөг	0	6			
58		Усны шинжилгээний сорилтын дүн нь аюулгүй үзүүлэлтээр стандартад нийцсэн	0	9			
59		Эм, урвалж хадгалах тусдаа зориулалтын өрөөтэй	0	6			
60		Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн бодис хадгалах тусдаа өрөөтэй	0	6			
61		Эрэгтэй, эмэгтэй ажилчдын хувцас солих усанд орох тус тусдаа өрөөтэй	0	9			
62		Ажиллагсадын тусдаа цайны газартай байна	0	6			
63			Мал төхөөрөх цехийн ажилласдын бие засах өрөө нь тусдаа байх ба гар оролцохгүй цорготой, ариутгалын уусмал, шингэн саван, сальфеткаар хангагдсан	0	9		
64		Ажилчдын хувцас угаалгын өрөөтэй, тогтмол угаалга хийх нөхцлийг бүрдүүлсэн	0	9			

65		Халдвар хамгаалалын нэг удаагийн хувцас хэрэгсэлээр хангагдсан	0	9		
66		Үйлдвэрийн орох хаалганд автомашинд нойтон, хуурай халдваргүйтгэл хийх хөл ваннтай, тогтмол ажиллагаатай	0	6		
67		Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийг хийдэг графиктай, түүний дагуу хийдэг, бүртгэл хөтөлсөн	0	9		
Дөрөв. Мах, махан бүтээгдэхүүн хадгалах агуулах			0	69	0	0
68		Гулууз мах, дайвар бүтээгдэхүүний тус тусд нь хадгалах агуулахтай байна	0	9		
69		Түүхий эдийн энгийн агуулах мах, махан бүтээгдэхүүний агуулахаас тусдаа.	0	6		
70		Гулууз мах, дайвар бүтээгдэхүүний хадгалах агуулахын дотоод хэм -18С-ээс багагүй байх	0	9		
71		Хөргөлттэй агуулахын хэмийг бүртгэсэн бүртгэл тогтмол хөтлөгддөг	0	6		
72		Агуулахын хэмийн автомат тохируулга бүрэн ажиллагаатай, дотоод хэмийн хянах боломжтой.	0	6		
73	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, бүтээгдэхүүний байдлыг хангах хуулийн 9.1, 10.1.9,	Хүнсний аюулгүй тухай Агуулахад цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийх графиктай, түүний дагуу хийж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
74		Агуулахад мэрэгч, шавьж орохгүй байх нөхцлийг бүрдүүлсэн, устгал хийлгэсэн бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
75		Агуулахад мах, махан бүтээгдэхүүний хана, шал, таазнаас 20 см-с доошгүй хөндий хураасан	0	9		
76		Агуулахад шаардлагатай цэгүүдэд аюулгүй ажиллагаа болон ариун цэврийн санамжуудыг байруулсан, түүнийг мөрддөг	0	6		
77		Хадгалалтын агуулахад мах махан бүтээгдэхүүн, дайвар бүтээгдэхүүн оруулсан, гадагш тээвэрлэсэн бүртгэл хөтөлсөн	0	6		
Тав. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, аюулгүй байдлын баталгаажуулалт			0	42	0	0
78	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4-12.5.3	Эцсийн бүтээгдэхүүний хаяг шошгын мэдээлэл нь шаардлага хангасан	0	9		

79	Мал хулгайлах гэмт хэрэгтэй тэмцэх, урьдчилан сэргийлэх тухай хуулийн 8.1.2 дах заалт	Үйлдвэрээс гарч байгаа мах, дайвар бүтээгдэхүүн, хүнсний бус түүхий эд нь мал эмнэлэг, ариун цэвэр-гарал үүслийн гэрчилгээтэй.	0	9		
80		Мал эмнэлэг, ариун цэвэр-гарал үүслийн гэрчилгээ олгосон бүртгэл хөтөлж архивласан.	0	9		
81		Мах, махан бүтээгдэхүүнд мал эмийн үлдэгдэлийн шинжилгээг улиралд 1-с доошгүй удаа хийлгэж баталгаажуулсан.	0	9		
82	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 9.3	Эцсийн бүтээгдэхүүнээ итгэмжлэгдсэн лабораториор баталгаажуулж шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	6		
Зургаа. Дотоод хяналт			0	27	0	0
83		Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах талаар аж ахуйн нэгж дотоод журам батлуулан мөрдөж ажилладаг байх	0	9		
84	Төрийн хяналт шалгалтын тухай хууль 7.2, Засгийн газрын 2011 оны 311 дүгээр тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээ авч хэрэгжүүлдэг;	0	9		
85		Дотоод хяналт шалгалтын хагас бүтэн жилийн тайлан гаргадаг байх;	0	9		
НИЙТ ОНОО			0	645	0	0

БАТАЛГААЖУУЛАЛТ		
Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан
/ овог, нэр/	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/
/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тамга/

Тайлбар: