



**№1.30.2.СҮҮ, СҮҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ
ШИНЭЭР ЭРХЛЭГЧДЭД УРЬДЧИЛСАН ХЯНАЛТ ХИЙХ
ЭРҮҮЛ АХУЙН 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	
Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын чиглэлээр						
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламж			0	220	0	0
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3, дэх заалт Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 4.2	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу барьсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, эрүүл ахуйн нөхцөл, барилгын норм, нормативын шаардлага хангасан	0	20		
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, 5.1, 5.7, 13.1.6, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дахь заалт Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 4.1.1	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, гадна орчин нь цэвэрхэн, хатуу хучилттай зам талбайтай, зүлэгжүүлсэн	0	10		
3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Хаягдлыг зохицуулах 6.4	Хог хаягдлыг тусгай цэгт төрөлжүүлэн ангилж, түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулахаар гэрээ байгуулсан	0	10		

4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.3 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлэх зөвлөмжийн 1.3.2	Хогийн сав нь битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	5		
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 5.1, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дэх зүйл,	Усан хангамж нь төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон, ус нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	10		
6	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Усны хангамж 4.4.1, Усны тухай хуулийн 22.3 , Ундны ус.	Хэсгийн усан хангамжийн эх үүсвэртэй бол худагт эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг 50 метрт тогтоосон	0	10		
7	Эрүүл ахуйн шаардлага чанар аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 900:2005	Зөөврийн усан хангамжтай, ус нл эрүүл ахуйн шаардлага хангасан	0	10		
8		Ус хадгалах, зөөх сав нь хүнсний зориулалтын материалаар хийгдсэн, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	5		
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, дүгээр зүйл	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой	0	5		
10	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.2 дүгээр заалт Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах	Бохир ус зайлуулах систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон, стандартын шаардлага хангасан	0	10		
11		Төвлөрсөн бус ариун цэврийн байгууламжтай бол стандартын дагуу барьж ашигладаг	0	10		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3, 6.2, 7.1 дах заалт	Халаалт нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	10		
13		Хэсгийн халаалтын системтэй бол, галлагааны хэсэг тусдаа, шаардлага хангасан угаагүй түлш хэрэглэдэг	0	10		
14	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг үйлдвэрийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, цонхыг хааж битүүлээгүй	0	5		
15	гэрэлтүүлэг 4.4.7	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүн бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй, цэвэрхэн	0	5		
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, ХБАБХТ хуулийн	Агааржуулалтын систем нь хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн, торон хаалттай	0	5		

17	4.3.1, 6.2, ХБАБХ хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Агаарын чанар агааржуулалт 4.4.5 заалт	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ -аар зөв суурилуулсан, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн /физик хэмжилт/	0	5		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2 заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Шал нь гулгадаггүй, зохих налууутай хийгдсэн	0	5		
19	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн	0	5		
20	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай, цэвэрхэн	0	5		
21	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, угааж, цэвэрлэхэд хялбар, халдваргүйтгэлийн бодисонд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	5		
22	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, зай завсаргүй цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		
23	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Тааз нь ус уур чийгийг шингээх материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	5		
24	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Тааз нь чийг хуримтлуулаагүй, хөгц, мөөгөнцөр, ургаж үржээгүй, будаг шохой нь хуурч ховхроогүй	0	5		
25	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй /онгойдог хэсгээрээ торон хаалттай/, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	5		
26	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Цонхны тавцан нь налуу эсвэл тавиур болгон ашиглах боломжгүй, цэвэрхэн	0	5		
27	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрхэн	0	5		
28	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Дотоод бүтээц, тоноглол 4.2.2	Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай	0	5		

29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6. 2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Хувийн эрүүл ахуйн техник хэрэгсэл, ариун цэврийн өрөө 4.4.4	Үйлдвэр нь ажиллагсдын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөтэй, хаалга нь хүнс хадгалдаг, боловсруулдаг өрөө рүү шууд онгойдоггүй байх, цэвэрхэн	0	5		
30		Үйлдвэр нь цайны газартай, тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан байх	0	5		
31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 , Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Техникийн үйлчилгээ цэвэрлэгээ 5.1	Технологийн горимын дагуу шаардлагатай өрөө тасалгаагаар хангагдсан, хүнс бохирдуулах нөхцөл бүрдээгүй, нэг чигийн урсгалтай	0	10		
Хоёр. Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуй			0	90	0	0
32		Ажиллагсад нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа хамрагддаг	0	10		
33	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, 13.1.8, "Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай"	Ажиллагсдыг эрүүл мэндийн үзлэгт оруулахдаа эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ хийж, үзлэгт оруулдаг	0	10		
34	хуулийн 10.1.8, 10.3.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.5	Ажилласдын эрүүл мэндийн дэвтэр нь тухайн тушаалд заасан шаардлагыг хангаж байгаа, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн хийгдсэн	0	10		
35		Ажиллагсад нь гар нүүрэндээ ил шарх сорвигүй, халдварт өвчнөөр өвчлөөгүй, үзлэг хийж бүртгэл хөтлөдөг	0	10		
36	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай	Үйлдвэрлэлийн болон ариун цэврийн өрөөний гар угаах цэгүүд нь халуун, хүйтэн устай	0	10		
37	хуулийн 5.1.2 , Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1 4.4.4, 4.4.5 GMP-GHP 12.5	Цорго нь гар, хуруу, хүрэлцэхгүйгээр нээх, хаах боломжтой, эсвэл мэдрэгчтэй	0	10		
38		Үйлдвэрлэлийн өрөөнд гар угаах угаалтууртай, саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай	0	10		
39	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.14	Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан	0	5		

40	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.6	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар / халад, цамц, гутал, хормогч, бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ хангагдсан	0	5		
41	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.2	Ажлын хувцсыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн /тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай/ тогтмол угааж, хэрэглэх боломжийг бүрдүүлсэн	0	5		
42	Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 44.1.2, 44.1.3	Өөрийн байгууллагын ажилтны эрүүл мэндийг дэмждэг, өвчин эмгэгээс урьдчилан сэргийлдэг, анхны тусламж үзүүлэх эмийн сантай эсэх	0	5		
Гурав. Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, ариун цэвэр			0	65	0	0
43	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4 дэх заалт	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлэх боломжтой	0	10		
44		Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг	0	10		
45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 10.3, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.14,12.3	Цэвэрлэгээний бодис, бусад, туслах материалыг зориулалтын шүүгээнд хийж хаягласан байх, цэвэрлэгээний материалын хэрэглэх заавар нь монгол хэл дээр бичигдсэн	0	5		
46	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 12.14	Хөргөгч хөлдөөгч камер, агуулахыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлэх боломжийг бүрдүүлсэн	0	5		
47		Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэх гэрээтэй эсэх	0	10		

48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, 13.1.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, мэрэгчгүйтгэл, шавьжгүйтгэл, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар, зөвшөөрөгдсөн бодисоор хийлгэдэг	0	10		
49	Үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 12.12, 12.13	Урьдчилан сэргийлэх, мэрэгчгүйтгэл, шавьжгүйтгэл, халдваргүйтгэлийг мэргэжлийн байгууллагаар хийлгэсэн тухай, бүртгэл хөтлөдөг, холбогдох бичиг баримттай /ямар бодисоор, ямар аргаар хийсэн тухай протокол, тоошил явуулсан, үр дүнг тооцсон/	0	10		
50		Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэлгүй, агуулах, суурийн давхарын нүх цоорхойг бүрэн битүүмжилсэн	0	5		
НИЙТ ОНОО			0	375	0	0

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: