



**МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР**

Утас: \_\_\_\_\_; E-mail: info@inspection.gov.mn;  
 Факс: \_\_\_\_\_; Web: http://www.inspection.gov.mn;

**СҮҮ, СҮҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ  
 ҮЙЛДВЭРЛЭЛ ШИНЭЭР  
 ЭРХЛЭГЧДЭД УРЬДЧИЛСАН  
 ХЯНАЛТ ХИЙХ ХУУДАС**

**А. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ**

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20\_\_ он \_\_ сар \_\_ өдөр, \_\_ цаг \_\_ мин;

Дууссан: 20\_\_ он \_\_ сар \_\_ өдөр, \_\_ цаг \_\_ мин;

<b>Хяналт шалгалтын төрөл</b>		<b>Удирдамж</b>	<b>Хяналт шалгалтын бүрэлдэхүүн</b>	
Төлөвлөгөөт Төлөвлөгөөт бус Зөвлөн туслах үйлчилгээ		<i>Дугаар</i>		
<b>Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж, иргэн</b>				
<i>Төрөл</i>	<i>Нэр</i>	<i>Улсын бүртгэлийн гэрчилгээний No</i>		<i>Регистрийн No</i>
ААН Иргэн				
<b>Эрх бүхий удирдах албан тушаалтан</b>			<b>Хяналтын объект</b>	
<i>Албан тушаал</i>	<i>Овог, нэр</i>	<i>Утас, и-мэйл</i>	<i>Хаяг, байршил</i>	
<b>Хяналт шалгалтад байлцсан албан тушаалтан</b>				
<i>Албан тушаал</i>	<i>Овог, нэр</i>	<i>Утас, и-мэйл</i>		
<b>Үйл ажиллагаа</b>		<b>Хүчин чадал</b>	<b>Үйлдвэрлэдэг бүтээгдэхүүн</b>	
<i>Чиглэл :</i>		<i>Үйл ажиллагаа эрхэлсэн хугацаа</i>	<i>Төслийн хүчин чадал</i>	<i>Нэрс</i>
_____				-
_____				-
_____			<i>Одоогийн хүчин чадал</i>	-
_____				-
_____				-
_____				-
<b>Ажилтны тоо</b>				
<i>Нийт ажилтан</i>		<i>Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд оролцдог</i>	<i>Мал эмнэлгийн ажилтан</i>	<i>Технологийн ажилтан</i>
<b>Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ</b>				
<i>Урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдсан байдал:</i>				
<i>Урьдчилсан шалгалтаар хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр илэрсэн зөрчил</i>				
<i>Авч хэрэгжүүлсэн арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал</i>				

**Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТ ХИЙХ АСУУЛТУУДЫН ЖАГСААЛТ**

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэлийн шалгалт
<b>Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламж</b>			<b>0</b>	<b>129</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу барьсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн	0	9		
2	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2.	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрладаг	0	6		
3	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.1	Гадна орчны зам талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрхэн	0	6		
4	Ариун цэврийн тухай хуулийн 7.4, 7.5, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.6. 12.11	Хог хаягдлыг тусгай цэгт түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулдаг	0	6		
5	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.4, 3.12.1	Усан хангамж нь төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	0		
6		Хэсгийн усан хангамжтай	0	6		
7		Зөөврийн усан хангамжтай	0	9		
8	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1 Ундны ус MNS 0900:2005, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.5, 3.12.1	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой, зөвхөн ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг	0	6		
9	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.4	Бохир ус зайлуулах төвлөрсөн болон хэсгийн шугамд холбогдсон, эсвэл хэсгийн системд холбогдсон	0	6		
10	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.6	Байгалын болон зохиомол гэрэлтүүлэг хүрэлцээтэй	0	6		
11	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.6	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүнийг физикийн бохирдлоос хамгаалсан бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		
12	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.8	Агааржуулалтын систем нь /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн	0	3		
13		Хортон шавьж нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай	0	3		

14	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Олон улсын зөвлөмж САС/RCP 1	Шал нь гулгадаггүй, зохих налууутай хийгдсэн	0	3		
15		Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн	0	3		
16		Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай, цэвэрхэн	0	3		
17	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Олон улсын зөвлөмж САС/RCP 1	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		
18		Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		
19	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Олон улсын зөвлөмж САС/RCP 1	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулдаггүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, цэвэрхэн	0	3		
20		Тааз нь чийг хуримтлуулахгүй, хөгц, мөөгөнцөр, ургаж үржээгүй	0	3		
21	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Олон улсын зөвлөмж САС/RCP 1	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй, /онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай/ угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		
22		Цонхны тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй	0	3		
23	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Олон улсын зөвлөмж САС/RCP 1	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн	0	3		
24		Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг байх	0	3		
25	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.10	Үйлдвэр нь ажиллагсадын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөө, цайны газартай, тэдгээр нь тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	3		
26		Эдгээр өрөөнүүд нь үйлдвэрлэлийн хэсэг рүү хаалга нь шууд нээгддэггүй байхаар зохион байгуулагдсан, цэвэрхэн	0	3		
27	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.2	Түүхий эдийн агуулахтай	0	3		
28		Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай	0	3		
29		Сав баглаа боодлын өрөөтэй эсвэл агуулахтай	0	3		
30	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.2	Хөргөлттэй камер, агуулахын температур, чийглэг хянагч самбар нь бүрэн ажиллагаатай, хянаж боломжтой	0	6		
31	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.3	Үйлдвэрт түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл дамжлагын нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар өрөө тасалгааг зохион байгуулсан	0	6		
<b>Хоёр. Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл</b>			<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

32	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.1, 4.5	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн	0	6		
33		Ажлын ширээ, вандан нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, хуванцар материал, эсвэл зэвэрдэггүй гангаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6		
34		Түүхий сүү хүлээн авах шланк, хоолойны үзүүр шаланд хэрэлцэхгүй, хананд хурааж эвхэх нөхцөл бүрдүүлсэн	0	6		
35	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.4, 4.5	Тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэгээ ариутгал хийхэд тохиромжтой байхаар технологийн дамжлагын дарааллын дагуу суурилуулсан, дамжлага дундын зөөврийн хэрэгсэл, сав суулга нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй	0	9		
36	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 12.2	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиурыг хадгалах талбайтай, угааж, халдвахгүйжүүлэх нөхцөл бүрдсэн	0	6		
<b>Гурав. Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуй</b>			<b>0</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
37	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, 10.1.8 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.5,	Үйлдвэр цехийн ажилчид нь эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан, бүртгэлтэй	0	9		
38		Үйлдвэрлэлийн болон ариун цэврийн өрөөний гар угаах цэгүүд нь халуун, хүйтэн устай	0	6		
39	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2 , Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Олон улсын зөвлөмж САС /RCP 1 4.4.4, 4.4.5 GMP-GHP 12.5 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний	Цорго нь гар, хуруу, хүрэлцэхгүйгээр нээх, хаах боломжтой, эсвэл мэдрэгчтэй	0	3		
40		Ариун цэврийн өрөөнд гар угаах угаалтууртай, саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай	0	3		
41	сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.14	Үйлдвэрлэлийн өрөөнд гар угаах угаалтууртай, саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай	0	3		
42		Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан	0	3		
43	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	6		

44	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	6		
<b>Дөрөв. Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, ариун цэвэр</b>			<b>0</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
45	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4, Ариун цэврийн тухай хуулийн 9.1	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлэх боломжоор хангагдсан	0	6		
46		Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхэх боломжтой	0	6		
47	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	6		
48	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт	Хөргөгч хөлдөөгч камер, агуулахыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлэх боломжийг бүрдүүлсэн	0	6		
49	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэл, шавжгүйтгэл, мэрэгчгүйтгэлийг хийх, гэрээтэй	0	6		
50	12.12, 12.13	Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй байх	0	9		
<b>Тав. Түүхий эдийн баталгаажуулалт, технологийн үйл ажиллагаа</b>			<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
51	МУСЭМХТХ-ийн 14.2 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.1	Түүхий сүүг мал эмнэлэгийн үзлэг шинжилгээ хийж баталгаажуулж олгосон гарал үүслийн бичигтэй хүлээн авдаг	0	9		
52	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Түүхий сүүг зориулалтын, хөргүүртэй, температурын хяналттай тээврийн хэрэгсэл, эсвэл саваар зөөвөрлөх боломжийг бүрдүүлсэн	0	9		
53	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.5	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний гадаргууд шууд хүрэлцэх уур, ус, технологийн ус нь стандартын шаардлага хангасан, усны эрүүл ахуй, аюулгүй байдалд шинжилгээ хийлгэсэн	0	9		
54	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрт батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	6		
55	ХБАБХТ хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг, дагалдах бичиг баримттай	0	9		
56	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Бүх ханган нийлүүлэгчтэй гэрээтэй	0	6		
<b>Зургаа. Бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт</b>			<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

57	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11.2	Бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй нөхцлийг хангаж, хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх нөхцлийг бүрдүүлсэн	0	6		
58	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хадгалах, камерын температур 0-+4°С -ээс дээшгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй	0	6		
59	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.1, 5.2	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	6		
<b>НИЙТ ОНОО</b>					<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ҮНЭЛГЭЭ</b>			<b>0</b>	<b>306</b>	..... эрсдэлтэй	..... эрсдэлтэй

>=50%  
[30%-49%]  
<=29%

*Их эрсдэлтэй*  
*Дунд эрсдэлтэй*  
*Бага эрсдэлтэй*

**В. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ**

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга хэмжээ		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
		<b>а/ Акт</b> •Үйл ажиллагааг бүр зогсоосон •Тур зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Устгасан •Хураасан <b>б/ Албан шаардлага</b> •Заалтын тоо <b>в/ Дүгнэлт</b> •Үйл ажиллагааны •Ажлын байрны •Бүтээгдэхүүний <b>г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс</b> /төгрөг, ш, л, кг.../ <b>д/Нөхөн төлбөр</b> <b>е/Торгууль, шийтгэвэр</b> •Албан тушаалтанд тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн		
<b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>				
	Улсын байцаагчийн албан тушаал			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:

**Г. ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ**

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20\_\_он \_\_ сар \_\_ өдөр, \_\_ цаг \_\_ мин;

Дууссан: 20\_\_он \_\_ сар \_\_ өдөр, \_\_ цаг \_\_ мин;

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга хэмжээ		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
<b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>				
	Улсын байцаагчийн албан тушаал			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/

