

**МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ГАЗАР**

Утас: \_\_\_\_\_; E-mail: info@inspection.gov.mn;

Факс: \_\_\_\_\_; Web: http://www.inspection.gov.mn;

**1.5 СОГТУУРУУЛАХ УНДААНЫ  
ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙГ ШАЛГАХ  
ХЯНАЛТЫН ХУУДАС****А. ЕРӨНХИЙ МЭДЭЭЛЭЛ**

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

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

Хяналт шалгалтын төрөл		Удирдамж		Хяналт шалгалтын бүрэлдэхүүн	
Төлөвлөгөөт Төлөвлөгөөт бус Зөвлөн туслах үйлчилгээ		Дугаар			
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж, иргэн					
Төрөл ААН Иргэн	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилгээний No		Регистрийн No	
Эрх бүхий удирдах албан тушаалтан			Хяналтын объект		
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл		Хаяг, байршил	
Хяналт шалгалтад байлцсан албан тушаалтан					
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл			
Үйл ажиллагаа		Хүчин чадал		Үйлдвэрлэдэг бүтээгдэхүүн	
Чиглэл :  _____		Үйл ажиллагаа эрхэлсэн хугацаа		Нэрс - - - - - -	
		Төслийн хүчин чадал			
		Одоогийн хүчин чадал			
Ажилтны тоо					
Нийт ажилтан		Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд оролцдог		мэргэжлийн чиглэлээр шаардлагат Технологийн ажилтан	
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ					
Хяналт шалгалтад сүүлийн 12 сарын хугацаанд хэдэн удаа хамрагдсан					
Өмнөх шалгалтаар хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр илэрч байсан зөрчлүүд					
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал					

**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>162</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, ХБАБХТ хуулийн 18.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу барьсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн	0	9		
2	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрладаг	0	6		
3	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Гадна орчны зам талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрхэн	0	6		
4	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Усан хангамж нь төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	6		
5		Хэсгийн усан хангамжтай	0	6		
6		Зөөврийн усан хангамжтай	0	9		
7	Усны тухай хуулийн 22.3	Хэсгийн усан хангамжийн эх үүсвэртэй бол худагт эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг тогтоосон	0	9		
8	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Ундны ус MNS 0900:2005	Зөвхөн ундны усны шаардлага хангасан усыг хэрэглэдэг	0	9		
9	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой	0	6		
10	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Бохир ус зайлуулах төвлөрсөн болон хэсгийн шугамд холбогдсон, эсвэл хэсгийн системд холбогдсон	0	6		
11		Бохир ус цуглуулах цооног нь эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага хангасан, түүхий эд, бүтээгдэхүүний гарц, орцын ойролцоо байрлаагүй	0	9		

12	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2 Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь үйлдвэрлэлийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй	0	9		
13	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүн бохирдохоос хамгаалсан гэрлийн бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар	0	3		
14	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2	Агааржуулалтын систем нь /вентилятор нь/ хэвийн ажиллагаатай, цэвэрхэн	0	3		
15		Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох ажиллагаатай	0	3		
16		Хортон шавьж нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай, цэвэрхэн	0	3		
17	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Шал нь гулгадаггүй, зохих налуутай хийгдсэн	0	3		
18		Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн	0	3		
19		Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай, цэвэрхэн	0	3		
20	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, угааж, цэвэрлэхэд хялбар, халдваргүйтгэлийн бодисонд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3		
21		Хана шал, таазны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		
22	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулдаггүй, ус уур чийгийг шингээх материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	3		
23		Тааз нь чийг хуримтлуулаагүй, хөгц, мөөгөнцөр ургаж үржээгүй, будаг шохой нь хуурч ховхроогүй	0	3		
24	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй, /онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай/ угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		

25		Цонхны тавцан нь налуу, эсвэл тавиур болгон ашиглах боломжгүй, цэвэрхэн	0	3		
26	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Олон улсын зөвлөмж CAC/RCP 1	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, цэвэрхэн	0	3		
27		Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай	0	3		
28		Үйлдвэр нь ажиллагсадын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөтэй, цэвэрхэн	0	3		
29	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Үйлдвэр нь цайны газартай, тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан байх	0	3		
30		Бие засах, усанд орох өрөөнүүд нь үйлдвэрлэлийн хэсэг рүү шууд харьцахгүй байхаар зохион	0	3		
31	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Өрөө тасалгааг үйлдвэрлэлийн дамжлагын урсгал нь түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл нэг чиглэлийн урсгалтай	0	9		
32	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 7.4, 7.5	Шаардлага хангасан хогийн цэгтэй, хог хаягдлыг графикийн дагуу зайлуулдаг, бүртгэлтэй	0	6		
33	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэлд цахилгаан тасрах онцгой үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай, нөөц үүсгүүртэй	0	3		
<b>Хоёр. Ажиллагсадын ариун цэвэр, эрүүл ахуй</b>			<b>0</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
34		Үйлдвэр цехийн ажилчид нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэгт жилд 2 удаа хамрагддаг	0	9		
35	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.7, 10.1.8, Ариун цэврийн тухай хуулийн 17.1.7	Ажиллагсад нь гар нүүрэндээ ил шарх сорвигүй, зүсэгдээгүй, өвчний шинж тэмдэг илрээгүй байх, бүртгэлтэй	0	9		
36		Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	3		
37		Ажиллагсад нь ажлын байранд ээмэг, бөгж, зүүлт, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй	0	6		

38	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2	Ажиллагсад нь гарын хумс ургуулж будаагүй, хиймэл хумсгүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлдэг	0	3		
39	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2	Үйлдвэрлэлийн болон ариун цэврийн өрөөнд байрлах гар угаах цэгүүд нь халуун устай	0	9		
40		Цорго нь бугуй, тохой, хөлөөр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй	0	6		
41		Ариун цэврийн өрөөний гар угаагуур нь гар угаах саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткай	0	3		
42		Үйлдвэрлэлийн өрөөний гар угаагуур нь гар угаах саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткай	0	3		
43		Үйлдвэрлэлийн өрөөнд хоол хүнс идэж уудаггүй, тамхи татдаггүй, хүнсний бус	0	3		
44		Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжуудыг	0	3		
45	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар / халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, бээлий зэрэг/	0	6		
46	ХБАБХ тухай 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, хэрэглэдэг	0	6		
47	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.7, Ариун цэврийн тухай хуулийн 17.1.5	Ажиллагсаддаа ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл сургалтад хамруулдаг, бүртгэл	0	6		
<b>Гурав. Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, ариун цэвэр</b>			<b>0</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
48	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 10.1.4, Ариун цэврийн тухай хуулийн 9.1	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг, цэвэрхэн	0	3		
49		Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг	0	3		

50	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11 Хүнсний тухай хуулийн	Усыг шүүж, боловсруулж хэрэглэдэг усны шүүлтүүрүүдийг зааврын дагуу хугацаанд нь сольж сэргээсэн тэмдэглэлтэй	0	3		
51	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Тоног төхөөрөмжийг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх боломжтой, хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	6		
52	Хүнсний тухай хуулийн 10.3, 10.1.4, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Цэвэрлэгээний бодис, бусад, туслах материалыг зориулалтын шүүгээнд хийж хаягласан байх, цэвэрлэгээний материалын хэрэглэх заавар нь монгол хэл дээр	0	6		
53	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, вандан тавиурын гадаргуу нь хүнсний зориулалттай материалаар хийгдсэн, цууралт, хагаралт үүсээгүй, хонхойж, цохигдоогүй, зэврээгүй, угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисоор цэвэрлэх	0	6		
54	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Ариун цэврийн тухай хуулийн 11 дүгээр зүйл	Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх, халдваргүйтгэх, ариутгадаг, зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй	0	6		
55	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Ажлын байр, талбай тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлийг ажил эхлэх болон явц дунд, төгсгөлд байнга угааж цэвэрлэж хэвшсэн, тэмдэглэлтэй	0	3		
56	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Агуулахыг цэвэрлэж халдваргүйжүүлсэн байдалд хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	3		
57	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008. 2	Архи йааёаё болон лонх угаалгын хэсэгт хяналтын гэрэлтэй	0	6		
58	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Ариун цэврийн тухай хуулийн 11 -р зүйл	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан худгийн ус, шугамын усны дээж нь стандартын шаардлага хангасан	0	9		
59	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Ариун цэврийн тухай хуулийн 11 -р зүйл	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад үйлдвэрлэлээс авсан, эцсийн бүтээгдэхүүн нь стандартын шаардлага хангасан	0	9		

<b>Дөрөв. Хортон шавьжтай тэмцэх үйл ажиллагаа</b>			<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
60	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Ариун цэврийн тухай хуулийн 11-р зүйл	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйтгэлийг хийдэг, бүртгэл хөтлөж хяналт тавьдаг	0	9		
61		Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй	0	6		
<b>Тав. Түүхий эд материал, баталгаажуулалт</b>			<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
62	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6,	Үндсэн болон туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлтүүд нь стандартын шаардлага хангасан, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	9		
63	Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, нэмэлт бүтээгдэхүүнийг зааврын дагуу хүлээн авч, хадгалах, горимыг мөрдөж ажилладаг, хадгалалтын хугацаа дуусаагүй	0	6		
64	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХТ тухай хуулийн 10.1.6	Бүтээгдэхүүний орц найрлагыг өөрчлөх, байгалийн болон химийн гаралтай хүнсний нэмэлтийг шинээр хэрэглэх тохиолдолд технологийн жор орцод өөрчлөлт оруулж, баталгаажуулдаг	0	6		
65	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1	Хүнсний бүтээгдэхүүн савлах зориулалттай шилэн лонх, сав, баглаа боодол хэрэглэдэг	0	3		
<b>Зургаа. Технологи, тоног төхөөрөмж</b>			<b>0</b>	<b>69</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
66	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрт хэрэглэх зориулалтын зэвэрдэггүй, гадны үнэр амт шингэхээргүй материалаар хийгдсэн	0	6		
67		Бүтээгдэхүүний нэр төрөлд тохирсон иж бүрэн урсгал шугамыг зөв суурилуулсан	0	6		
68	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Тоног төхөөрөмжийг технологийн дамжлагын дарааллын дагуу суурилуулсан	0	6		

69	Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008 2.2	Архи, спиртийн үйлдвэрлэлийн оролт, гаралтыг тоолууржуулсан зориулалтын төхөөрөмжөөр тоноглогдсон, улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, баталгаажсан	0	6		
70	Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавигдах ерөнхий шаардлага MNS 5273-1:2008	Согтууруулах ундаа шүүх элсэн болон нүүрсэн шүүлтүүртэй, шүүлтүүрийг сэргээдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
71	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ТЕШ MNS 5273-2007, Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Ус зөөлрүүлэх төхөөрөмж нь бүрэн битүүмжлэгдсэн, битүү системээр ачаалах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжүүдээр тоноглогсон,	0	6		
72	Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008. 2.5	Үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний савласан огноо, ээлж, шугамын дугаар тавигчтай	0	9		
73	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ТЕШ MNS 5273:2008, Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Даралтын тохируулга хавхлага, манометр, термометр, үйлдвэрлэлийн үеийн температур хугацааг хянадаг	0	6		
74	Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008. 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	Үйлдвэрлэлийн удирдлага, технологич, мастер, чанар, лаборатори болон хангамж борлуулалтын асуудал хариуцсан ажилтнууд нь исгэлтийн үйлдвэрлэлийн инженер технологич, химич мэргэжилтэй, ажилтнууд нь сургалтанд хамрагдсан	0	9		
75	Хүнсний тухай хуулийн 16.1	Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар жор боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	3		
76	Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ТЕШ MNS 5273-2007, Олон улсын зөвлөмж CAC /RCP 1	Спирт хадгалах ган нь битүүмжлэгдсэн, түвшин заагч, спиртийн зарцуулалт хэмжигч хэрэгсэл, битүү системээр ачаалах, буулгах боломжтой	0	3		
<b>Долоо. Бүтээгдэхүүний хадгалалт тээвэрлэлт</b>			<b>0</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
77	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний барааны агуулах MNS 5364:2004	Түүхий эд, концентраци, хүнсний нэмэлтийг төрөлжүүлэн, зориулалтын хөргөлттэй агуулахад хадгалдаг	0	6		



78	Хүнсний барааны агуулах ӨАӨ MNS 5364:2004	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, туслах түүхий эд, сав баглаа боодол хадгалах тусдаа агуулах, өрөөтэй, хаяг тэмдэгтэй, агуулахын нөхцөл нь стандартын нөхцөл шаардлага хангасан	0	6		
79	Хүнсний барааны агуулах ӨАӨ MNS 5364:2004	Тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгслийн агуулахтай	0	3		
80	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Бүтээгдэхүүн тээвэрлэх тээврийн хэрэгсэл нь ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг бүрэн хангасан, зориулалтын	0	6		
<b>Найм. Бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын баталгаажуулалт</b>			<b>0</b>	<b>69</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
81	Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 13.1	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	9		
82	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008.2.1.3, 3.2.2.1, 3.2.2.2	Дотоодын хяналтын лабораторитой, үйлдвэрлэлийн үндсэн түүхий эд, материал, хэрэглэж буй ус, бэлэн бүтээгдэхүүнд стандартад заасан аюулгүй байдлын үзүүлэлт, физик, хими, механикийн болон мэдрэхүйн үзүүлэлтийг үздэг	0	9		
83	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008. 2.1.5	Чанарын алба, нэгж, ажилтан нь бүтээгдэхүүний цуврал бүрийг дотоодын хяналтын лабораторийн сорилтын үр дүнг үндэслэн чанарын гэрчилгээ үйлдэн баталгаажуулж, худалдаа үйлчилгээнд гаргадаг	0	3		
84	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6, Согтууруулах ундааны үйлдвэрлэлийн техникийн зохицуулалт MNTR1:2008. 2.1.6	Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг улиралд нэгээс доошгүй удаа, эсхүл шинээр үйлдвэрлэл эхэлсэн, удаан хугацаагаар завсарлаад үргэлжилсэн үед хөндлөнгийн итгэмжлэгдсэн лабораторид иж бүрэн шинжилгээг хийлгэдэг байх.	0	9		

85	ХБАБХ тухай хуулийн 9-р зүйл	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох "Урагш нэг шат" бүртгэлийг хөтөлдөг	0	6		
86		Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу "хойш нэг шат" бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээлэлийг бүрэн тусгасан.	0	6		
87	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.4.	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу дахин боловсруулах заавартай, мөрдөж ажилладаг, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
88		Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг бусад бүтээгдэхүүнээс тусдаа, хаягжуулж хадгалдаг	0	9		
89	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.10	Хүнсний бүтээгдэхүүний зураасан код, цувралын дугаар хэрэглэдэг	0	3		
90	ХБАБХ тухай хуулийн 12.4-12.7	Бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл шаардлага хангасан.	0	9		
<b>НИЙТ</b>			<b>0</b>	<b>498</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ҮНЭЛГЭЭ</b>					..... эрсдэлтэй	..... 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/

Тайлбар: