

Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайдын
2024 оны 03 дугаар сарын 05-ны өдрийн А/131
дүгээр тушаалын 04 дүгээр хавсралт

Байгууллагын нэр
Утас: _____;
Факс: _____;

№8.3.1. СҮҮ СҮҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ
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 Урьдчилан сэргийлэх хяналт Гүйцэтгэлийн шалгалт		Дугаар		
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж, иргэн				
Төрөл	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилгээний No		Регистрийн No
ААН				
Иргэн				
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	Төслийн хүчин чадал	- - - - -	
		Одоогийн хүчин чадал		
Ажилтны тоо				
Нийт ажилтан	Технологич Дотоод хяналтын ажилтан Инженер техникийн ажилтан	Технологийн дамжлага дээр	Бусад	
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ				
Хяналт шалгалтад сүүлийн 24 сарын хугацаанд хэдэн удаа хамрагдсан				
Өмнөх шалгалтаар хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр илэрч байсан зөрчлүүд				
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал				
Хяналтын хуудасны эрсдэлийн үнэлгээ:				
Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:	Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь:	Шаардлага хангасан асуултын тоо:	Шаардлага хангаагүй нийт оноо:	

Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэлийн шалгалт
Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын хяналтаар						
Нэг. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрийн байр, агуулах, технологийн шугам, тоног төхөөрөмжид тавигдах шаардлага			0	117	0	0
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга байгууламжтай	0	9		
2	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.3	Сүү хүлээн авах, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, савлах, хадгалах, тээвэрлэлтэд шилжүүлэх зэрэг үйлдвэрлэлийн технологийн бүх шат, дамжлагын урсгал нь нэг чиглэлд, оновчтой зохион байгуулагдсан байх	0	9		
3	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний цех нь хөргөлттэй агуулах, камертай	0	9		
4	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Агуулахад түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн хаягжилт хийж тэмдэглэгээтэй хадгалдаг	0	9		
5	Хүнсний тухай хуулийн 12.4	Агуулахын бүртгэл хөтлөлттэй	0	6		
6	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.2	Хөргөх хөлдөөх камер, хөргөлттэй агуулах нь орчны температур, чийглэгийг хянах боломжтой зориулалтын төхөөрөмжөөр тоноглогдсон, бүртгэл хөтлөлттэй	0	3		
7	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.2	Хөргөлттэй камер, агуулах нь эмх цэгцтэй, тогтмол цэвэрлэдэг, бүтээгдэхүүнийг хана, шал, таазнаас 20см-ээс дээш зайтай хурааж, хадгалдаг	0	3		
8	Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.9	Үйлдвэр нь дотоод хяналтын лабораторитой	0	6		
9	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.1, 4.5	Тоног төхөөрөмж, шугам хоолой, багаж хэрэгсэл нь үйлдвэрийн зориулалттай, тэгш гөлгөр гадаргуутай технологийн онцлог, бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрт тохирсон, шугам хоолой, сав	0	9		
10		Ажлын ширээ, вандан нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын	0	6		
11		Түүхий сүү хүлээн авах, сав суулга, шүүлтийн тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	6		
12	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.5	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг технологийн дамжлагын дарааллын дагуу байрлуулж, цэвэрлэгээ, засвар үйлчилгээ хийх боломжтой суурилуулсан	0	3		
13	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 10.3, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.14	Савлах материал сав баглаа боодлыг цэвэрхэн бохирдлоос сэргийлсэн нөхцөлд тусад нь төрөлжүүлэн хадгалдаг	0	6		
14	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.6	Хүнсний бус зориулалтаар хэрэглэх сав хэрэгслийг хүнсэнд ашигладаггүй, хогийн сав нь тагтай, тусгайлсан таних тэмдэгтэй	0	6		

15	ХБАБХТ хуулийн 10.1.7, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.4	Үйлдвэрт хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиурыг угааж цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх нөхцлөөр хангагдсан	0	6		
16	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.12.1	Үйлдвэрийн технологийн хэрэгцээнд 65 ⁰ С ээс доошгүй хэмтэй халуун ус хэрэглэдэг, халдваргүйжүүлэлтэд 80 ⁰ С-ээс дээш хэмтэй усаар даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой байх	0	6		
17	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 10.3, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.14,12.4	Сүү боловсруулах үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, шугам хоолойн угаалга ариутгалыг хийх хугацаа, бодисын концентраци, температурт хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
18	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.6, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 12.4, 12.14	Технологийн үйл ажиллагааны дараа SIP тоног төхөөрөмж, шугам хоолойг цэвэрлэсний дараа химийн бодисын үлдэгдлийг шалгаж, бүртгэл хөтлөдөг	0	9		
Хоёр. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	180	0	0
19	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.1	Түүхий сүү, үндсэн түүхий эдийг гарал үүсэл нь баталгаажсан газраас нийлүүлдэг	0	6		
20	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хуурай сүү нь стандартын шаардлага хангасан, дагалдах бичиг баримттай /амьтны болон ургамлын гаралтай эсэх нь тодорхой/	0	6		
21	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.4	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх бүтээгдэхүүнтэй харьцах усыг сүүлийн 6 сард шинжилгээнд хамруулсан, стандартын шаардлага хангасан ус хэрэглэдэг	0	6		
22	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.4, 7.5	Уураглаг, эсэг, тослог цагаан идээний технологийн үйл ажиллагаанд хэрэглэх үндсэн болон туслах түүхий эд, хөрөнгө, пробиотик бодис, ферментийн бэлдмэлүүдийн гарал үүсэл нь тодорхой, стандартын шаардлага хангасан, дагалдах бичиг баримттай	0	9		
23	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Эсэг цагаан идээнд ашигтай бичил	0	9		
24	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11,2	Түүхий сүүг зориулалтын, хөргүүртэй, температурын хяналттай тээврийн хэрэгсэл, эсвэл саваар зөөвөрлөдөг	0	6		
25	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.3	Хүлээн авах үеийн түүхий сүүний температур нь 10 ⁰ С-аас ихгүй, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	6		
26	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.5	Хүлээн авсан түүхий сүүг цаашдын боловсруулалтад оруулахын өмнө 8 ⁰ С хэмд битүүмжлэлтэй саванд хадгалдаг	0	6		
27	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Хөлдөөсөн сүүг цэвэрхэн саванд дамжин бохирдлоос сэргийлж гэсгээдэг	0	3		

28	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.3	Хүлээн авсан сүүгээ шүүж, механик хольцоос цэвэрлэдэг	0	3		
29	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.4	Бэлтгэн нийлүүлэгч нь антибиотикийн үлдэгдлийг сард 1 удаа шинжлүүлдэг	0	9		
30	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.3	Түүхий сүү хүлээн авах тохиолдол бүрт спиртийн сорьцоор дулаанд тэсвэртэй чадварыг тодорхойлж, тэмдэглэл хөтөлж хадгалдаг	0	6		
31	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Сүүнд бичил биетний ерөнхий тоог тодорхойлдог	0	6		
32	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.8	Соматик эсийн тоог тодорхойлдог	0	6		
33	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрт батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	6		
34	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1, 9.2	Пастеризацийг технологийн зааврын дагуу гүйцэтгэдэг	0	6		
35		Пастеризацийн үр дүнгээр гарсан үзүүлэлтийг перексидацийн аргаар тогтмол шалгаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	6		
36		Пастеризацийн процессын температурыг хянаж, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
37		Стерилизацийн хэм болон хугацааг хянаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	6		
38	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.4, 9.1, 9.2, 9.3	Эсэг цагаан идээний үйлдвэрлэлд исгэх, биежүүлэх, уурагт цагаан идээг бойжуулах, технологи ажиллагааг горимын дагуу явуулдаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	9		
39	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.1, 8.3	Үйлдвэрлэлийн технологийн боловсруулалтад ашиглаж буй хүнсний нэмэлт нь бүртгэлтэй, стандартын шаардлага хангасан, дагалдах бичиг	0	9		
40	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7.1, 8.3	Үйлдвэрлэлийн технологийн боловсруулалтад ашиглаж буй хүнсний нэмэлт, туслах түүхий эдийн хадгалалтын хугацаа дуусаагүй, зарцуулалтын бүртгэл хөтлөлттэй	0	6		
41	Хүнсний нэмэлтийн стандарт MNS CAC 192-2016	Үйлдвэрлэлийн технологийн боловсруулалтад ашиглаж буй хүнсний нэмэлт, туслах түүхий эдийн хаяг шошгын мэдээлэл нь зохих шаардлага хангасан	0	6		
42	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрт батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	6		
43	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 8.3, Хүнсний нэмэлтийн стандарт MNS CAC 192-2016	Технологийн явцад ашигладаг хүнсний нэмэлтийг батлагдсан жор орцын дагуу хэрэглэдэг	0	6		

44	ХБАБХТ хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 8.4	Технологийн явцад ашигладаг эрдэс бодис, амин дэмийг батлагдсан жор орцын дагуу ашигладаг, зарцуулалтын бүртгэлтэй	0	6		
45	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10-р зүйл	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг, стандартын шаардлага хангасан	0	6		
46	Хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 9-р зүйл	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, сав баглаа боодлын материалыг эхэнд орсон нь эхэлж гарах зарчмыг баримталж бүтээгдэхүүний эргэлтийг зохион байгуулдаг	0	3		
47	ХБАБХТ хуулийн 9-р зүйл	Ул мөрийн бүртгэл хөтлөдөг	0	6		
Гурав. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт, баталгаажуулалт, татан авалтад тавигдах шаардлага			0	66	0	0
48	ХБАБХТ хуулийн 12-р зүйл, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10-р зүйл 3.9, 5.4.2, Хүнсний сав боодлын шошгололтонд тавих шаардлага MNS 6648-2016 стандарт	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа нь хэд, хэдээр нь багцалсан бол хаяг, шошготой	0	6		
49		Бэлэн бүтээгдэхүүний хаяг шошго нь савласан бүтээгдэхүүний шошгод тавигдах стандартын шаардлага хангасан	0	9		
50		Үндсэн түүхий эдээр хуурай сүү хэрэглэдэг бол шошгод тодорхой тусгасан	0	9		
51	Органик хүнсний тухай хуулийн 7.2.1, 11-р зүйл	Бүтээгдэхүүний шошгод органик хүнсний тэмдэг тэмдэглэгээг зохих журмын дагуу хэрэглэдэг	0	9		
52	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11-р зүйл	Эцсийн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн, стандартын шаардлага хангасан	0	9		
53	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11-р зүйл	Сүү сүүн бүтээгдэхүүнийг нэмэх 8°C ихгүй температурт хадгалдаг	0	6		
54		Хөлдөөсөн бүтээгдэхүүнийг хасах 18°C-аас доошгүй хэмтэй агуулахад хадгалдаг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	6		
55	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11.2	Бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй нөхцлийг хангаж, хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг	0	6		
56	ХБАБХТХ-ийн 10.1.4, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 14.1, 14.2	Буцаан болон татан авах, устгах, дахин боловсруулахад тавигдах шаардлагыг хангасан.	0	6		
Дөрөв. Хүний нөөц, сургалт			0	30	0	0
57	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	9		
58	"Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай" хуулийн 10.1.7 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.5	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	6		

59	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.6	Ажилтнууд нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар /халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл, бээлий г.м/ хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6		
60	ХБАБХТ хуулийн 10.1.7, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.8	Ажилчиддаа хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотоодын сургалт явуулдаг, эсвэл гадны сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтлөдөг	0	9		
Тав. Бүртгэл, дотоод хяналт			0	27	0	0
61	ХБАБХТХ-ийн 6.1, 6.9, 10.1.5	Үйл ажиллагаагаа эхлүүлэхээс өмнө мэдээллээ мэргэжлийн хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдсан дүгнэлттэй	0	3		
62		Үйлдвэрлэгчийн хаяг байршлын мэдээлэл өөрчлөгдсөн, шинээр салбар нээгдсэн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдэж бүртгэгдсэн байх	0	3		
63	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, ХБАБХТ-ын хуулийн 10,1,4	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд зохистой дадлыг нэвтрүүлсэн төлөвлөгөө тайлантай.	0	6		
64	ТХШТХ-ийн 7.2, Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.3, 5.4	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах технологийн хяналтын хөтөлбөртэй, дотоод хяналтыг хэрэгжүүлдэг	0	6		
65		Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг, бүртгэлтэй	0	9		
НИЙТ ОНОО			0	420	0	0

Тайлбар: Эрсдэл үүсэх магадлалыг шаардлага хангаагүй хариултын онооны нийлбэрийг нийт хяналтын хуудасны оноонд харьцуулж тооцох.

ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН БАТАЛГААЖУУЛАЛТ			
Эрсдэлийн түвшин	Түвшинг √ гэж тэмдэглэнэ.	Эрсдэл үүсэх магадлал	
		Хувь:	Түвшин
>=50%, Их эрсдэлтэй	☐		
[30%-49%], Дунд эрсдэлтэй	☐		
<=29%, Бага эрсдэлтэй	☐		
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/	

АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ		
Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авсан арга хэмжээ		Биелэлт
Авсан арга хэмжээ	Тоон үзүүлэлт	
а/ Акт		
Үйл ажиллагааг бүр зогсоосон		
Түр зогсоосон		
Сэргээсэн		
Нөхөн төлбөр тогтоосон		

<i>Шинжилгээний дээж авсан</i>		
<i>Устгасан</i>		
<i>Хураасан</i>		
б/ Албан шаардлага		
<i>Заалтын тоо</i>		
в/ Дүгнэлт		
<i>Үйл ажиллагааны</i>		
<i>Ажлын байрны</i>		
<i>Бүтээгдэхүүний</i>		
г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс		
<i>/төгрөг, ш, л, кг.../</i>		
д/Нөхөн төлбөр		
е/Торгууль, шийтгэвэр		
<i>Хүнд тоо/мөнгөн дүн</i>		
<i>Хуулийн этгээдэд тоо/мөнгөн</i>		
<i>дүн</i>		
ё/ЗШШАжиллагаа		
<i>Зөрчлийн хэрэг бүртгэл</i>		
<i>Хялбаршуулсан журам</i>		
<i>Бусад</i>		

ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГАЛТЫН БАТАЛГААЖУУЛАЛТ			
Эрсдэлийн түвшин	Түвшинг √ гэж тэмдэглэнэ.	Эрсдэл үүсэх магадлал	
		Хувь:	Түвшин
>=50%, Их эрсдэлтэй			
[30%-49%], Дунд эрсдэлтэй			
<=29%, Бага эрсдэлтэй			
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/	