

Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайдын
2024 оны 03 дугаар сарын 05-ны өдрийн А/191
дүгээр тушаалын 14 дүгээр хавсралт

Байгууллагын нэр
Утас: _____;
Факс: _____;

№8.6.1.ЖҮҮС, 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 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	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 чиглэлээр						
Нэг. Үйлдвэрийн агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	105		0
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011	Түүхий эдийн агуулахтай.	0	6		
2		Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай	0	6		
3		Сав баглаа боодлын агуулахтай.	0	6		
4	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Технологийн дамжлагын дагуу үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмжийг байрлуулж, суурилуулсан	0	6		
5		Технологийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь исэлдэлт болон зэврэлтэд тэсвэртэй материалаар хийгдсэн.	0	6		
6	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Исгэлтийн үйлдвэрлэлд тавих ТЕШ MNS 5273-5:2007	Ус зөөлрүүлэх төхөөрөмж нь бүрэн битүүмжлэгдсэн, битүү системээр ачаалах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжүүдээр тоногдсон	0	6		
7		Ус зөөлрүүлэгч, шүүгчийг зааврын дагуу хугацаанд нь сольж сэргээсэн тухай бүртгэл хөтлөлтэй.	0	6		
8	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.4, 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2	Чаналгын тогоо нь түвшин хэмжигчтэй, манометр, термометр, хамгаалах клапан зэрэг төхөөрөмжүүдээр заавал тоноглогдсон. Бүртгэл хөтлөлттэй	0	6		
9		Найрлагын ган механик хутгуур, шингэн сэлгэлтийн шахуургаар тоноглогдсон, битүү системээр ачаалах, буулгах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжтэй	0	6		
10		Шүүх колонн нь бүрэн битүүмжилсэн, шүүх элементтэй, ачаалах, буулгах нээлхийтэй, битүү систем бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжөөр тоногдсон. Шүүх элементийг сэргээсэн тухай бүртгэл хөтлөлтэй. /Урдаас авах/	0	6		
11		Агааргүйжүүлэх колонн нь эжектороор сийрэгжилт хийх боломжтой, битүү системээр ачаалах, буулгах зарчим бүхий тээвэрлэх төхөөрөмжөөр тоногдсон.	0	6		
12		Хийжүүлэх ган механикжсан холилт, 8 ат даралт даах чадвартай, битүү эзэлхүүнт төхөөрөмжтэй	0	6		
13		Савлагааны төхөөрөмж нь эзэлхүүний болон түвшний доозлогчтой.	0	6		
14		Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7 дэх заалт	Тоног төхөөрөмжид засвар үйлчилгээ хийх, ажиллахад хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	6	
15	Үйлдвэрлэлд ашиглах шил, сав баглаа боодол, таглааг зааврын дагуу угааж цэвэрлэх зориулалтын тоног төхөөрөмжтэй, хэвийн ажиллагаатай		0	6		

16	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавартай, бүртгэл, техник ашиглалтын паспорттой.	0	6		
17	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3 дахь заалт,	Хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын байртай, эсвэл стандарт технологийн шаардлагад нийцүүлэн өргөтгөсөн,шинэчилсэн.	0	9		
Хоёр. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	69		0
18	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1 10.1.4	Бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт технологийн заавар, жор, орцыг боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	9		
19		Хүлээн авсан жимс жимсгэнэд чийг, няцарсан бохир жимс жимсгэнэ, хольц, хүчиллэг, температур,	0	9		
20		Элсэн чихрийн уусмалд: гадны бохирдолтой эсэх, нягтрал, чаналгын температур, даралт гэх мэт технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтлөлттэй.	0	9		
21		Найрлага бэлтгэх явцад нягтрал, хүчиллэг,гадны бичил биетний бохирдол, өнгө, тунгалагжилт зэрэг технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтлөлттэй	0	9		
22		Хийжүүлэх хэсэг /сатуратор/ бүрт өнгө, тунгалагжилт, хийжилт гэх мэт технологийн үзүүлэлтийг үзэж, бүртгэл хөтлөлттэй	0	9		
23		Савлагдаж байгаа бүтээгдэхүүний хэсэг бүрт тухайн нэр, төрлийн бүтээгдэхүүний стандартын үзүүлэлтүүдийг үзэж, бүртгэл хөтлөлттэй	0	9		
24		Технологийн шат дамжлагад байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг хүрэлцээтэй.	0	6		
25		Үйлдвэрлэлийн өрөө тасалгааг технологийн дамжлагын дагуу түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар зохион байгуулсан	0	9		
Гурав. Түүхий эд, бүтээгдэхүүний баталгаажилт			0	72		0
26	ХБАБХТ хуулийн 10 дугаар зүйл 10.1.4	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг	0	6		
27		Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу зохих арга хэмжээ авч ажилласан талаар баримттай	0	6		
28	ХБАБХ тухай хуулийн 9-р зүйл	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний үл мөрийг мөрдөн тогтоох "Урагш нэг шат" бүртгэлийг хөтөлдөг	0	6		
29		Бүтээгдэхүүн борлуулалтын буюу "хойш нэг шат" бүртгэл хөтөлдөг, бүртгэлд мэдээллийг бүрэн тусгасан. "Бүртгэлийн хуудас" олгодог	0	6		
30	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн хөндлөнгийн лабораторийн шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	6		

31		Үйлдвэрлэлийн дамжлагын болон түүхий эд болон бэлэн бүтээгдэхүүний хяналтын лабораторитой, үйлдвэр цех тасгуудаас бүрэн тусгаарлагдсан.	0	6		
32	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6	Үйлдвэрлэлийн орчны чийглэг, температур, агаарын урсгал, гэрэлтүүлэг зэргийг хэмжих болон лабораторид хэрэглэгдэж байгаа багаж хэрэгсэл урвалж бодис нь баталгаажсан	0	6		
33	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.6	Үндсэн болон туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлтийн шошгод агуулагдах мэдээлэл монгол, англи, орос хэлний аль нэгээр бичигдсэн	0	6		
34		Үндсэн болон туслах түүхий эд, хүнсний нэмэлтүүд нь стандартын шаардлага хангасан, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, сорилтын дүнг хадгалдаг	0	6		
35	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.6, Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт MNS 192	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх хүнсний нэмэлт нь "MNS 192. "Хүнсний нэмэлтийн ерөнхий стандарт" стандарт болон эрх бүхий байгууллагаас олгосон үйлдвэрлэлд ашиглах зөвшөөрөлтэй.	0	6		
36		Хүнсний нэмэлтийг үйлдвэрлэгчийн батлагдсан жор, орц, зааврын дагуу хэрэглэдэг. Бүртгэл хөтөлөлттэй	0	6		
37	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол /хуванцар, металл, лонх, бөглөө, фольгаар доторлосон, цаасан уут, лааз гэх мэт/-ыг хэрэглэдэг. дагалдах баримт бичигтэй.	0	6		
Дөрөв .Түүхий эд бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт, шошгололтод тавигдах шаардлага			0	75		0
38		Агуулахад орчны чийглэг, температур, агаарын урсгал, гэрэлтүүлэг зэргийг , хэмжигчийг байрлуулан заалтыг тэмдэглэж бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
39	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 12.1, Худалдааны агуулах.	Түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шалнаас 0,2 м, хананаас 0.5 м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1м-ээс багагүй зайд байрлуулсан, хүчин чадал, технологийн шаардлагад нийцсэн зориулалтын тавиур, тавцантай	0	6		
40	Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011	Агуулахад түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнийг бүлэглэн, ангилж, төрөлжүүлэн технологийн дагуу байршуулж, хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй.	0	6		
41		Хөргөх камерт температур, харьцангуй чийг хэмжигчийг байрлуулж, хэмжилт хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
42		Эхэлж орсон бүтээгдэхүүнийг эхэлж гаргадаг, эргэлтийг зөв хийдэг	0	6		
43	ХБАБХ тухай хуулийн 10.1.2 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт 60 хэмийн халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой	0	6		
44	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль 12.1	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг хэвийн явуулах зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай.	0	6		

45	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1,10.1.4, 12.1	Эцсийн бүтээгдэхүүний цуврал бүрээс авсан "загвар" дээжийг хадгалалтын хугацаа дуусах хүртэл хадгална.	0	6		
46	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Төрөл бүрийн ундаа. Техникийн ерөнхий шаардлага MNS 687:2003	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг нарны гэрлийн тусгалаас хамгаалсан +15 температурт хадгалдаг.	0	6		
47	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгсэлээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг	0	6		
48	ХБАБХ тухай хуулийн 12.4-12.7, 12.7.1 12.8	Эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн савлагаа нь хэд, хэдээр нь багцалсан бол хаяг, шошго наасан байх	0	3		
49		Хүнсний нэмэлт хэрэглэсэн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод олон улсад хэрэглэдэг E тэмдэглэгээг тавьсан	0	3		
50		Шошгод хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй	0	3		
51		Органик хүнс бол тусгайлсан хуульд заасан тэмдэглэгээг тавьсан	0	3		
52		Бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл бүрэн хангагдсан.	0	3		
Тав . Ажиллагсад тавигдах шаардлага			0	21		0
53	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
54	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6		
55	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, 10.1.7,Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Ажиллагсаддаа хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гадны ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
Зургаа. Дотоод хяналт, бүртгэл			0	15		0
56	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10.1.6, Төрийн хяналт	Дотоод хяналт шалгалтын журмыг боловсруулж, батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6		
57	шалгалтын тухай хуулийн 13.1 Засгийн газрын 2014 оны 157-р тогтоол "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх	Дотоод хяналт шалгалтаар хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбоотой илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч бүрэн хэрэгжүүлдэг	0	6		
58	ХБАБХ тухай хуулийн 6.1, 6.2, 10.1.7	Мэдээллээ хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, мэдээлэл өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн	0	3		
НИЙТ ОНОО			0	357		0

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

ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
Эрсдэлийн түвшин	Түвшинг $\sqrt{\quad}$ гэж тэмдэглэнэ.	Эрсдэл үүсэх магадлал		
		Хувь:	Түвшин	
$\geq 50\%$, Их эрсдэлтэй				
$[30\%-49\%]$, Дунд эрсдэлтэй				
$\leq 29\%$, 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		
Шинжилгээний дээж авсан		
Устгасан		
Хураасан		
б/ Албан шаардлага		
Заалтын тоо		
в/ Дүгнэлт		
Үйл ажиллагааны		
Ажлын байрны		
Бүтээгдэхүүний		
г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс		
/төгрөг, ш, л, кг.../		
д/Нөхөн төлбөр		
е/Торгууль, шийтгэвэр		
Хүнд тоо/мөнгөн дүн		
Хуулийн этгээдэд тоо/мөнгөн дүн		
ё/ЗШШАжиллагаа		
Зөрчлийн хэрэг бүртгэл		
Хялбаршуулсан журам		
Бусад		

ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГАЛТЫН БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
Эрсдэлийн түвшин	Түвшинг $\sqrt{\quad}$ 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/		