

Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн Сайдын
03 дугаар сарын 05-ны өдрийн А/131 дүгээр
тушаалын 07 дугаар хавсралт

Байгууллагын нэр

Утас: _____;

Факс: _____;

**№8.29.1. МАХ, МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ
ҮЙЛДВЭР ШИНЭЭР ЭРХЛЭГЧДЭД
УРЬДЧИЛСАН ХЯНАЛТ ХИЙХ 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 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	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
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчинд тавигдах шаардлага			0	30	0	0
1	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.1.1.	Мах боловсруулах үйлдвэр нь үерийн аюулд өртөхөөргүй, ус, намаггүй газар байрласан байх	0	3		
2		Хогийн цэг, цэвэрлэх байгууламж бусад бохирдуулагч эх үүсвэрээс тусгаарлагдсан цэвэр орчинд байрласан байх	0	3		
3		Үйлдвэрлэлийн технологийн урсгал нь тухайн бүс нутгийн салхины ноёлох чигийн дагуу цэврээс бохир дүү чиглэсэн	0	3		
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 5.1, “MNS 5105, Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал. Үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуй, Эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийн хэмжээ, ерөнхий шаардлага” стандарт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Барилга байгууламжийн байршил 9.1.1, ЗГ-ын 2022 оны 224 дүгээр тогтоол Мах махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.1.2.	Үйлдвэрийн эрүүл ахуйн бүсийн хэмжээ холбогдох стандартад заасан зай, хэмжээг хангасан, хүрээлэн байгаа орчин, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлээгүй (хими, физик, биологийг хүчин зүйл)	0	6		
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, 5.7, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Барилга байгууламжийн байршил 9.1.1, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.2-3.3.	Үйлдвэрийн барилгын гадна орчны зам, талбай цардсан, хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн ногоон байгууламжтай, эдэлбэр газар, түүний орчны 50 метр хүртлэх газар хог хаягдалгүй, цэвэрхэн	0	6		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.2, Хог хаягдлын тухай хуулийн 15.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандарт 9.2.1.	Хатуу хог хаягдлыг зайлуулах байгууламж нь /цэг/ ноёлох салхины дор, хүнс боловсруулах, хадгалах газраас 20-30 метрт, тээврийн хэрэгсэл чөлөөтэй нэвтрэх зайтай, байрлуулсан талбайн хөрсийг тэгшлэн нягтруулж цементэлсэн	0	3		
7		Хогийн сав нь ангилах цуглуулах технологид нийцсэн, салхиар тархахаас сэргийлэгдсэн битүүмжлэл сайтай, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй	0	6		
Хоёр. Мал бааз			0	186	0	0
8	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.2.2.	Үйлдвэрийн хашааны гадна хаалганд халдваргүйтгэлийн цэгтэй энэ нь 9 м-ээс багагүй урттай, дунд хэсэгтээ ачааны машины дугуй бүтэн эргэж халдваргүйтгэл хийх хэмжээний гүнтэй, халдваргүйтгэгч уусмал бүхий сувагтай	0	9		
9	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.2.1	Мал бааз нь мал буулгах, ачих байгууламжтай	0	9		

10	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.2.3.	Буулгах тавцангийн шал, хашлага нь мал үсрэх, халтирах, унахаас сэргийлсэн бат бөх хийцтэй, налуу нь 20 градусаас ихгүй	0	9		
11	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.16.10.	Мал тээвэрлэж ирсэн тээврийн хэрэгсэл, чингэлгийг цэвэрлэж, халдваргүйтгэдэг, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
12	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.2.1	Мал амрах, тэжээх, хөдөлгөөний урсгалыг зохицуулах, үйлдвэрт оруулах зориулалт бүхий хашаа, хашлага, хаалга, хүзүүвч, хоолой зэрэг байгууламж, төхөөрөмжтэй	0	9		
13	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.2.4, 3.2.1	Мал эмнэлгийн үзлэг хийх нөхцлөөр хангагдсан	0	9		
14		Шинжилгээний дээж авах, жинлэх, ангилах, ялган тусгаарлах нөхцлөөр хангагдсан	0	9		
15		Сэжигтэй малыг саатуулах, ялган тусгаарлах хашаатай	0	9		
16	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.2.5, 3.2.6	Сэжигтэй малын хашаа нь эрүүл малаас тусгаар эсэх ба хэрэв малын хашаатай зэрэгцээ бол хоорондоо шүргэлцэж, халдвар дамжихаас сэргийлсэн 1м-ийн өргөнтэй зурвасаар зааглагдсан	0	9		
17		Сэжигтэй малын хашаа нь нийт малын 2 хувьтай тэнцэх хэмжээний талбайтай, хашаа нь цэвэрлэх, халдваргүйтгэх боломжтой	0	9		
18	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.1	Сойх хашааг малыг гэмтэж бэртэхгүй, айж цочихгүй байхаар төлөвлөсөн	0	9		
19	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.2.	Малыг төрлөөр нь ялган тусгаарлах, сойх хашаатай	0	9		
20	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.3, 4.1.4	Бод малд 3 м2, бог малд 1.5 м2 ноогдохоор талбайг тооцож, мал услах, шаардлагатай тохиолдолд тэжээх тоног хэрэгслээр хангасан	0	9		
21	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.4.	Хашааны өндөр бод малын хувьд 1.5 м, бог малын хувьд 1 м-ээс багагүй	0	9		
22	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.5.	Гэрэлтүүлэгтэй, дээвэр буюу саравчтай, хатуу хучилттай сараалжин шалтай,				
23		Ялгадас, бохирдол зайлуулах, цэвэрлэх, халдваргүйтгэх боломжтой	0	9		
24	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.6	Мал туух хоолой нь мал анх баазад буусан зүгт чиглүүлэн, 60 градусаас багагүй эргэлт үүсгэн угаах хашаатай холбож барьсан	0	6		

25	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.7.	Мал туух хоолой нь халтирах, гэмтэх, бэртэхээс сэргийлсэн хийцтэй ба хашааны өргөн нь бод малд 80 см, бог малд 60 см	0	6		
26	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.8	Мал эмнэлгийн улсын байцаагчийн шаардсан тохиолдолд угаах хашаанд газрын түвшнээс доош суулгасан мал гатлах банн, эсхүл угаалгын шүршүүрийг суурилуулж, малын арьсанд наалдсан бохирдлыг арилгах боломжтой	0	6		
27	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.9.	Цуглуулах хашаа нь хурц өнцөггүй, 3.5-4.7 метрийн диаметр бүхий дугуйрсан хэлбэртэй, хоёр талдаа орох, гарах хаалгатай	0	6		
28	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.10	Цуглуулах хашаанаас муужруулах өрөөнд бод мал оруулах хашааны дээд тал 80 см, доод тал 50 см, 150 см өндөртэй, бог мал оруулах хашааны дээд тал 60 см, доод тал 30 см өргөнтэй, 90 см өндөртэй эсэх ба муужруулах өрөө мал оруулах хоолойн хашааны доод хэсэгт 60 градусаас багагүй тохойрсон эргэлт үүсгээх, хөдөлгөөн чиглэлийг мал анх баазад буусан зүгт	0	6		
29	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.11	Цуглуулах хашаанаас муужруулах өрөөнд малыг оруулах хашааны хоёр талын хашлагыг хаасан	0	6		
30	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.12.	Муужруулах өрөөнд малын хөдөлгөөнийг зогсоох механик, автомат ажиллагаатай бүхээг, муужруулах төхөөрөмжтэй, конвейертэй	0	9		
31	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.13	Цуглуулах хашаанаас муужруулах өрөөнд мал амьтныг оруулах үед байгалийн болон зохиомол гэрлийн тусгал жигд байх	0	6		
Гурав. Үйлдвэрийн барилга, байгууламжид тавигдах шаардлага			0	198	0	0
32	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.3, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Барилгын тухай хуулийн 48.2, 48.3, 4.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.1.	Барилга байгууламж нь байнгын ашиглалтад хүлээн авсан улсын комиссын дүгнэлттэй, комисс ашиглалтад хүлээн авснаас хойш барилгын зориулалтыг өөрчилсөн, өргөтгөсөн тохиолдолд эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргуулсан	0	9		
33	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.4.2, 3.5.1.	Үйлдвэрийн технологийн шат дамжлагын урсгал нь мал хүлээж авахаас эхлэн эцсийн бүтээгдэхүүнийг гаргах хүртэл бохироос цэвэр гэсэн урсгалаар төлөвлөж, барьсан байх	0	9		
34	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224 дүгээр тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.4.1	Үйлдвэрлэлийн барилга байгууламжийг шинээр барих, өргөтгөх, шинэчлэх, тоног төхөөрөмж шинээр суурилуулах ажлыг эрх бүхий байгууллагын хянан баталгаажуулсан зураг төслийн дагуу гүйцэтгэсэн	0	9		

35	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224 дүгээр тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.4.3	Барилга байгууламжийн дотоод бүтэц, өрөө тасалгааг үйлдвэрлэлийн технологийн шат дамжлагад тохируулж, үйлдвэрлэлийн явцад мах, махан бүтээгдэхүүн бохирдохоос бүрэн хамгаалсан, ариун цэвэр, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг хангах боломжтой байхаар төлөвлөсөн	0	9		
36	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 9.1.2 Хүнсний барилга, байгууламж төлөвлөлт, зохион байгуулалт, Мах махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.6.2	Үйлдвэрлэлийн ажлын байрны талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй	0	6		
37	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224 дүгээр тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.4.14	Үйлдвэрлэлийн бохир болон цэвэр хэсгийг байршлын хувьд тусгаарласан	0	6		
38	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224 дүгээр тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.4.6	Бод мал төхөөрөх хэсгийн ханын өндөр 6 м, бог малынх 4 м-ээс багагүй	0	6		
39	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224 дүгээр тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.4.13	Үйлдвэрийн шингэн хаягдал зайлуулах цооног, худгийг үйлдвэрийн гарц, орц, боловсруулалтын үндсэн хэсэгт байрлуулаагүй	0	6		
40	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 5364:2011	Түүхий эд, туслах болон савлалтын материал, эцсийн бүтээгдэхүүн, буцаан татан авсан бүтээгдэхүүн, тоног төхөөрөмж, сэлбэг хэрэгсэл хадгалах, зориулалтын тоног төхөөрөмжөөр тоноглогсон, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан /температур, харьцангуй чийглэг	0	9		
41		Шал нь угааж, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, ус, чийг нэвтрүүлдэггүй материалаар хийгдсэн гулгадаггүй, зохих налуутай, ан цавгүй	0	6		
42	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 9.1.3 Дотоод бүтээц, тоноглол, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй	Хана нь цайвар өнгөтэй, ус, чийг шингээдэггүй, угааж, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, шавж, мэрэгч үржихээс хамгаалсан зай завсаргүй хийцлэлтэй, засал нь хуурч, ховхроогүй, цэвэрхэн	0	6		
43	бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй	Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дүгуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар цэвэрхэн	0	3		
44	аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.1.-3.5.5	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, мөөгөнцөр ургаагүй, цэвэрхэн	0	6		
45		Цонх нь тоос шороо, шавж нэвтрүүлэхгүй, (онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай), тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	6		

46		Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн, бэлэн бүтээгдэхүүн савлах өрөө, агуулахын өрөөний хаалга зэрэг нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг, хэрэглээгүй үедээ байнга хаалттай байдаг, <u>цэвэрхэн</u>	0	6		
47		Шат, цахилгаан шат, бүтээгдэхүүн буулгах тавцан, дамжуулах хоолой зэрэг туслах хэрэгслүүд нь мах, махан бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй, цэвэрлэх боломжтой материалаар <u>хийгдсэн, цэвэрхэн</u>	0	3		
48	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, 13.1.5.	Мах, түүхий эд, боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, зориулалтын талбай саравчтай, шалны түвшин нь автомашин, вагоны шалны <u>өндрийн хэмжээнд тохирсон</u>	0	3		
49	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Усан хангамжийн эх үүсвэр нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	9		
50	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Усны тухай хуулийн 22.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS	Хэсгийн усан хангамжтай, худагт эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг 50 метрт тогтоосон, байгууламжтай, хамгаалалтын болон эрүүл ахуйн бүсийн дэглэм <u>зөрчөөгүй</u>	0	6		
51	CAC RCP 1:2023 Ус 13.3, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.	Ус нөөцлөх сав байрлах өрөөний талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй, хүнсний зориулалттай материалаар хийгдсэн, угааж, халдваргүйтгэл хийх боломжтой диаметртэй тагтай, шат байрлуулсан, ёроолд үлдсэн усыг бүрэн юүлэх цорготой	0	6		
52	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.1, 5.1.3, MNS 0900:2018 Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал. Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ стандарт	Ундны усыг бүрэн үзүүлэлэлтээр шинжлүүлсэн, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн, улсын байцаагчийн дүгнэлттэй	0	3		
53	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, 7.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001	Үйлдвэр нь стандартын шаардлага хангасан халуун устай, цэвэрлэгээний ус +65 хэмээс, ариутгалын ус + 82 хэмээс хэмээс доошгүй температуртай, ариутгалын ус нь бусад зориулалтаар <u>ашиглах усны эх үүсвэрээс тусдаа</u>	0	6		
54	шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.1.2.	Халуун усны температур хөндлөнгийн хэмжилтээр шаардлага хангасан	0	3		
55	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Бохир ус болон хог хаягдал зайлуулах байгууламж 9.2.1.	Бохир ус ариутгах, татуургын төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	9		
56	Хот суурины ус хангамж, ариутгах татуургын ашиглалтын тухай хуулийн 18 дугаар зүйлийн 18.5, Бохир ус, хаягдлыг зайлуулах, Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Ариутгах татуургын сүлжээнд нийлүүлэх хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага MNS 6561:2015 стандарт, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.2.	Бохир усыг цэвэрлэх байгууламжтай	0	6		
57		Төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэр нь үйлдвэрийн хаягдал усны шугамын төгсгөлд зориулалтын тос баригч, шүүлтүүр, хавхлагчтай	0	6		

58	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.4, БОАЖС, ЭМС-ын хамтарсан 2018 оны А/82/128 дугаар тушаалын хавсралт "Ус ашиглагч иргэн, аж ахуйн нэгж, байгууллага нь ахуйн бохир ус зайлуулах цэгээ ус тусгаарлагчаар тусгаарлаж тохижуулах журам", "MNS 5975, Бохир усан дахь өөх тос барих төхөөрөмж. Техникийн ерөнхий шаардлага стандарт"	Бохирын цооногтой, цооногийг бетон, төмөр бетон, геомембран болон бусад ус үл нэвчих материалаар доторлосон, ноёлох салхины дор, түүхий эд, бүтээгдэхүүний гарц, орцоос зайтай байрласан	0	6		
59		Бохир ус тээвэрлэх, зайлуулах тусгай зөвшөөрөл бүхий аж ахуйн нэгжтэй гэрээтэй	0	3		
60		Халаалт нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	9		
61	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Хэсгийн халаалтын системтэй бол цахилгаанаар болон бусад эх үүсвэр ашиглан шийдсэн, агаар, орчны бохирдлыг бууруулах технологийн шийдэлтэй	0	6		
62	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 дэх заалт, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Гэрэлтүүлэг 9.2.6,	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь үйлдвэрлэлийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, гэрэлтүүлэг нь хамгаалалтын бүрхүүлтэй (хяналтын бүх цэгүүдэд 540 лк, технологийн дамжлагад 220 лк, бусад газарт 110 лк)	0	6		
63	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Агаарын чанар агааржуулалт 9.2.5, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.2.	Өөрийн хүчин чадалдаа тохирсон агааржуулалтын системтэй, бохирдсон агаарыг гадагшлуулах чиглэл цэвэр оруулах чиглэлтэй огтлолцоогүй, хэвийн ажиллагаатай, суваг, хоолой, торон хаалт цэвэрхэн	0	6		
Дөрөв. Мал төхөөрөхийн өмнөх үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага			0	57		
64	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.1.2	Тээвэрлэж, тууварлаж ирсэн малыг 2 хоног амрааж, энэ хугацаанд хангалттай тэжээж, услах нөхцлийг бүрдүүлсэн эсэх	0	9		
65	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.2.1 САЗ b-i, b-ii	Төхөөрөхийн өмнөх үзлэг, шинжилгээ хийх нөхцлийг бүрдүүлсэн эсэх (амрах болон хөдөлгөөнтэй үед)	0	9		
66		Төхөөрсний дараах үзлэг хийх нөхцлийг бүрдүүлж үйлдвэрлэлийн болон эрүүл ахуйн зохистой дадлыг нэвтрүүлсэн эсэх	0	9		
67	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.3.2	Малын төрөл нас биеийн жинд тохирсон механик эсхүл цахилгаан, нүүрсхүчлийн хийгээр ажиллах төхөөрөмж ашиглан муужруулах нөхцлийг бүрдүүлсэн эсэх	0	9		
68	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.4.3.	Цус цуглуулах шугамыг үйлдвэрийн хаягдал зайлуулах шугамаас тусад нь угсарсан байх бөгөөд малыг хэт олноор шахалдуулахгүй, шалан дээр ил задгай цус асгахгүй эсэх	0	6		
69	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.5.3.	Өвчтэй, сэжигтэй малыг мал эмнэлгийн улсын байцаагчийн хяналтын дор тусгай өрөөнд, эсхүл ээлжийн ажлын төгсгөлд төхөөрч, цэвэрлэгээ халдваргүйтгэлийг хийх нөхцөлийг бүрдүүлсэн эсэх	0	6		

70	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.5.6	Төхөөрөх үйлдвэр нь амьд мал орох, ажиллагсад орох гарах, захиргааны ажилтан болон гадны зочин орох, гарах, бүтээгдэхүүн гаргах, хог хаягдал, хүнсний бус зүйл гаргах зэрэг 5-аас доошгүй хаалгатай эсэх	0	9		
16	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 2.4.3, 3.3					
Тав.Мал төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэрийн дотоод байгууламжид тавих шаардлага			0	276		
71	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.5.2, 3.6.1	Мал төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэрийн технологийн дараалал нь дараах хэсгүүдтэй байх				
72		Муужруулах (ОУ-д хүлээн зөвшөөрөгдсөн аргууд)	0	6		
73		Цуслах (хэсэг)	0	3		
74		Зумлах, хусах (бог)	0	3		
75		Толгой салгах	0	3		
76		Арьс өвчих,	0	3		
77		Ар хуулах (бод)	0	6		
78		Өвчүү хөрөө (бод)	0	6		
79		Гэдэс, дотор эрхтэн гаргах хэсэг,	0	3		
80		Гулууз хуваах	0	3		
81		Хуурай нойтон цэвэрлэгээ	0	3		
82		Жинлэх	0	3		
83		Хөргөх (сэврээх)	0	6		
84		Гүн хөлдөөх	0	3		
85		Хадгалах	0	3		
86		Дотоод хяналтын лаборатори	0	3		
87		Цайны газар	0	3		
88		Сав баглаа боодлын өрөө	0	3		
89		хөлдүү мах гэсгээх өрөө,	0	3		
90		амтлагч, бусад туслах материал хадгалах өрөө,	0	3		
91		гулууз эвдэх, шулах, ангилах өрөө	0	3		
92		шулсан мах хөргөх, хадгалах өрөө,	0	3		
93		жор бэлтгэх өрөө	0	3		
94		махан бэлдмэл бэлтгэх өрөө, (мах хэрчих, ангилах, машиндах, холих, найруулах, савлах),	0	3		
95		,махан бэлдмэл түр хадгалах өрөө (хөргөгч),	0	3		
96		дулааны боловсруулалт хийх өрөө,	0	3		
97		бэлэн бүтээгдэхүүн хөргөх,	0	3		
98		хадгалах өрөө (хөргөгч),	0	3		
99		бүтээгдэхүүн савлах, шошголох өрөө,	0	3		
100	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.5.10.	Бод, богийн зэрэг шугамтай	0	6		
101		Бод, богийн төхөөрөх шугамууд бүрэн тусгаарлагдсан	0	6		
102	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Сэврээх өрөө нь хүрэлцээтэй	0	9		
103	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.5.11.	сэжигтэй гулууз мах, дотор эрхтэн, дайвар бүтээгдэхүүн илэрсэн тохиолдолд төхөөрөх шугамыг яаралтай зогсоох нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	9		

104	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.5.1	Бүтээгдэхүүний онцлог, аюулгүй байдал, эрүүл ахуй, байгаль орчны шаардлагад бүрэн нийцсэн техник, технологи, боловсруулалтын горим баримтлан зумлах, хуйхлах ажиллагааг хэрэгжүүлдэг	0	9		
105	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.5.2	Зумлах усны температур, хугацааг нарийн баримталж, тогтмол хяналт тавих ба зумласны дараахь бохирдлыг зөвхөн технологийн усаар цэвэрлэдэг	0	6		
106	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.5.3	Хуйхлах ажиллагааг гал, дөл ашиглах ба гулуузын цэвэрлэгээнд зөвхөн технологийн ус хэрэглэдэг	0	6		
107	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.6.1.	Арьсыг ярж, өвчих үед гулууз мах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл бохирдохоос урьдчилан сэргийлэх аргыг хэрэгжүүлдэг	0	6		
108	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.9.2.	Төхөөрөх явцад хутга, хөрөө, таслагч болон бусад гар багаж хэрэгслийг +82С буюу түүнээс дээш температурын халуун усаар халдваргүйтгэх ажиллагааг ажилбар бүрийн хооронд тогтмол давтамжтай хэрэгжүүлдэг эсэх	0	6		
109	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.9.4.	Төхөөрөх явцад халдварт өвчний сэжиг илэрсэн тохиолдолд малын эмч, мал эмнэлгийн улсын байцаагч үйлдвэрлэлийн дамжлагын үйл ажиллагааг шууд зогсоож, холбогдох арга хэмжээг авах ба энэ талаар бүртгэл хөтөлж баримтжуулдаг	0	6		
110	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.5.2.	Төхөөрөх үйлдвэрийн бохир хэсэг (муужруулах, цуслах, өвчих, зумлах, гэдэс дотор цэвэрлэх дамжлага)-г ажиллагсад нь цэвэр хэсэг рүү нэвтрэхгүй байхаар орц, гарцыг төлөвлөсөн байх	0	9		
111	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.3.1.	Муужруулах болон цуслах ажиллагааг мэргэшсэн дадлага туршлагатай технологийн ажилтан хийдэг байх	0	9		
112	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.5.2.	Цуслах, өвчих, толгой салгах, гэдэс дотор гаргах, гулууз мах болон дайвар бүтээгдэхүүн цэвэрлэх дамжлагад +82С температуртай халуун усаар цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийх зориулалтын төхөөрөмж байршүүлсан	0	9		
113	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.5.2.	Дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн, өлөн гэдсэнд анхан шатны боловсруулалт хийх өрөөтэй	0	6		
114		Хадгалах тусгай хөргөлттэй өрөөтэй	0	6		
115		Толгой, арьс, ширний анхан шатны боловсруулалт хийх тусгай өрөөтэй	0	6		
116		Толгой, арьс, ширийг хадгалах тусгай өрөөтэй байх	0	6		
117	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.9.1, 3.9.3	Хэсгийн халаалттай бол цахилгаан болон бусад эх үүсвэрээр шийдэх ба галлагааны хэсгийг тусад нь төлөвлөж, барьсан, түүхий эд бүтээгдэхүүн бохирдохоос сэргийлсэн байх /үнс нурам/	0	6		

118	МУ-ын 3Г-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.9.2.	Үйлдвэр нь цахилгаан хангамж тасалдсан тохиолдолд болзошгүй эрсдэлээс сэргийлж, өөрийн нөөц цахилгааны эх үүсвэртэй байх, заавар журамд тусгасан	0	9		
119	МУ-ын 3Г-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.10.1.	Төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэр нь цэвэр усны эх үүсвэр, ус хадгалах нөөц сав, дамжуулах төхөөрөмжийг бохирдлоос бүрэн хамгаалсан, шаардлага хангасан;	0	9		
120	МУ-ын 3Г-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.10.4.	Технологийн зориулалтаар хэрэглэх ус нь “MNS 0900 Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал. Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ” стандартын шаардлагыг хангасан байх	0	9		
121		Тодорхой хугацаанд нь шинжлүүлдэг	0	9		
122	МУ-ын 3Г-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.10.5.	Үйлдвэрлэлийн технологийн цэвэрлэгэнд халуун ус хэрэглэдэг байх	0	9		
123	МУ-ын 3Г-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.12.1.	Технологийн хяналтын цэгүүдэд гэрэлтүүлэг сайтай 540люкс-ээс дээш байх /үзлэгийн цэгүүд, технологийн гол ажилбар хийх хэсэг, савлах гм/	0	9		
Зургаа.Мах боловсруулах үе шат			0	54		
124	МУ-ын 3Г-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.11.2.	Мах шулах, ангилах, түүгээр хагас боловсруулсан болон бэлэн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхэд энэ техникийн зохицуулалтын 4.10.2, 4.10.3, 4.10.6-д заасны дагуу хөргөж хөлдөөсөн мах, дотор мах хүлээж авч хэрэглэх нөхцлийг бүрдүүлсэн	0	9		
125	МУ-ын 3Г-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.6.2.	боловсруулах үйлдвэрийн технологийн урсгал, шат дамжлага, зохион байгуулалт нь түүхий эд хүлээн авах, эцсийн бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэлтэд шилжүүлэх хүртэл нэг чиглэлтэй, харилцан огтлолцохгүй байхаар төлөвлөсөн байх	0	9		
126	МУ-ын 3Г-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.6.3.	түүхий мах хүлээн авах, эвдэх, шулах, ангилах, савлах, бүтээгдэхүүний бэлдэц үйлдвэрлэх, бэлэн бүтээгдэхүүн савлах, шошголох болон бусад технологийн өрөө, орчин 12 ⁰ С температураас ихгүй байх;	0	9		
127	МУ-ын 3Г-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.11.4.	нэг өрөөнд өөр өөр төрлийн малын мах ангилж савлах, өөр нэр төрлийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх тохиолдолд тэдгээрийг өөр хооронд нь цаг хугацааны хувьд эсхүл орон зайн хувьд давхцуулахгүй зааглах боломж бүрдүүлсэн байх;	0	6		
128	МУ-ын 3Г-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.11.5.	чанамал махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь энэ техникийн зохицуулалтын 4.12.4-т заасан стандартын шаардлагад нийцсэн байх. /Импортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай байгуулсан мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн хэлэлцээрт заасныг харгалзан аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шалгуур үзүүлэлт өөр байж болно./	0	6		

129	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.12.2.	махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд “MNS CAC 192 Хүнсний нэмэлт” стандартад заасан, Монгол Улсын бүртгэлд орсон хүнсний нэмэлтийг ашиглах ба бүртгэгдээгүй, зөвшөөрөлгүй хүнсний нэмэлтийг мах, боловсруулах үйлдвэрт хэрэглэхгүй байх;	0	9		
130	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.12.3.	махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд нитриттэй давс хэрэглэх тохиолдолд 0,005-0,006 хувь нь нитрит (NaNO ₂), 99,4-99,5 хувь нь хоолны давс байх ба нитритийн уусмалыг технологийн зааврын дагуу хэрэглэх бөгөөд махан бүтээгдэхүүн дэх үлдэгдэл нитритийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ 50 мг/кг байх;	0	6		
Долоо.Нөөшилсөн махан бүтээгдэхүүн			0	24		
131	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.13.1.	нөөшилсөн махан бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлын битүүмжлэлийг тогтмол шалгаж бүртгэл хөтлөх боломжтой байх	0	6		
132	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.13.2.	нөөшлөх зориулалттай махан бэлдмэлийг бэлтгэснээс хойш 1 цагийн дотор пастерийн, 2 цагийн дотор ариутгах боловсруулалтад оруулах боломжтой байх	0	6		
133	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.13.3.	урьдчилан дулаанаар боловсруулсан махан бэлдмэлийг энэ техникийн зохицуулалтын 4.13.2-т заасан боловсруулалтад оруулах тохиолдолд уг махан бэлдмэлийн савлах үеийн температур 40 ⁰ С-ээс багагүй байх;	0	6		
134	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.13.4.	энэ техникийн зохицуулалтын 4.13.2-т заасан боловсруулалтын горимыг технологийн зааварт тодорхой зааж, тогтмол хянах, бүртгэх боломжтой байх	0	6		
Найм.Хөргөлтийн байгууламж			0	87		
135	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.7.4.	Төхөөрөх үйлдвэрийн хоногт хөргөх, төхөөрөх хүчин чадал 2:1-ээс доошгүй харьцаатай байх	0	9		
136	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.7.5.	Хөргөх болон хөлдөөх агуулахууд нь цан хайлуулах зориулалтын төхөөрөмжтэй байх	0	6		
137	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.7.8.	Мах, түүхий эдийг бүлэглэн ангилж төрөлжүүлэн технологийн дагуу байршуулан хурааж хадгалах боломжтой байх	0	6		
138		Тавиурын нүүрэн талд бүтээгдэхүүн, түүхий эдийн бүлэг, нэр төрөл, байршил нөөц тоо хэмжээ зэрэг үзүүлэлтийг тодорхойлсон хаяг тэмдэглэгээг хийсэн байх	0	6		

139		Мах, түүхий эдийг агуулахад хүнсний биш бараа, ахуйн химийн бараа, сав баглаа боодлын материалыг цуг хадгалдаггүй байх	0	6		
140		Мах, түүхий эдийг шалнаас 0.2м, хананаас 0.5 м, гэрэлтүүлгээс 1 м-ээс багагүй зайд хадгалах боломжтой байх	0	6		
141	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.7.9.	Сэжигтэй болон хүнсэнд тэнцээгүй мах, дотор махыг хадгалах хөргөлттэй өрөөг тусад нь төлөвлөж, барьсан байх	0	6		
142	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.7.10.	Гулууз мах, савласан мах, боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн, өлөн гэдсийг тус тусад нь хөргөж, хөлдөөх, хадгалах нөхцөлийг бүрдүүлсэн байх	0	6		
143	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.11.1.	Мах хэсэглэх, шулах, ангилах, савлах өрөөний хэм 12С температураас ихгүй байх.	0	6		
144	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.7.11.	мах хөргөх, хөлдөөх, хадгалах өрөөг энэ техникийн зохицуулалтын 4.10.5-д заасан шаардлагыг бүрэн хангасан тоног төхөөрөмж, өрөөний чийглэг, температурыг автоматаар бичдэг төхөөрөмжөөр тоноглогсон байх	0	6		
145	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.10.5.	хөргөх, хөлдөөх, хадгалах өрөөний ариун цэвэр, температур, харьцангуй чийглэг, агаарын урсгалыг тогтмол хянаж, бүртгэл хөтлөх боломжтой байх	0	6		
146	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.10.5.	Хөлдөөх өрөөний температур тогтмолд - 25 С, эсхүл -35 С, агаарын хурд нь 60 м/мин байсан бүртгэлээр нотлогдсон.	0	9		
147	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.10.3.	хөргөсөн махыг гулуузаар эсхүл шулсан, хэсэглэсэн, ангилсан, савласан байдлаар хөлдөөж, гүний температур нь -8С-д хүрсэн тохиолдолд хадгалах агуулахад шилжүүлдэг	0	9		
Ес.Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж			0	51		
148	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.8.2.	Муужруулах төхөөрөмж нь хэрэглэхэд тохиромжтой, эрх бүхий үйлдвэрлэгчийн гэрчилгээтэй байх ба цахилгааны хүчдэл, ампер, агаарын даралт, нүүрсхүчлийн хийг муужруулах ажиллагаанд хэрэглэхдээ зөвхөн үйлдвэрлэгчийн зааврын дагуу ашиглаж, техникийн хяналт, засвар үйлчилгээ тогтмол хийх боломжтой байх	0	9		
149	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.8.3.	Төхөөрөх үйлдвэр нь хүнсний зориулалтын, зэвэрдэггүй, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой материалаар хийсэн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслээр бүрэн хангагдсан байх	0	9		

150	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.8.4.	Үйлдвэрт ашиглаж буй бүх төрлийн тоног төхөөрөмж нь технологи, эрүүл ахуй, ариун цэвэр, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан тухай үйлдвэрлэгчийн баталгаа, ашиглалт, аюулгүй ажиллагааны заавар, гарал үүслийн гэрчилгээ, засвар үйлчилгээ, тохируулга хийсэн бүртгэл хөтлөх боломжийг бүрдүүлсэн байх	0	9		
151	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.8.5.	Тоног төхөөрөмжийг засварлах, шинэчлэх, ажиллах горимыг өөрчилсний дараа бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал хангагдаж буй эсэхийг үнэлж, дахин баталгаажуулсан байх	0	6		
152	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.8.8.	Тоног төхөөрөмжийг ашиглах, урсгал, их засвар үйлчилгээ хийх хуваарь болон аюулгүй ажиллагааны зааврыг боловсруулан баталж, ил харагдахуйцаар байршуулсан байх	0	6		
153	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.8.9.	Мах ангилж савлах, хөргөх, хөлдөөх, гэсгээх өрөө, хөргөлттэй агуулах нь температур, харьцангуй чийглэгийг хянах зориулалтын багаж, төхөөрөмжөөр тоноглогдсон байх	0	6		
154	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.8.10.	махан бүтээгдэхүүнд дулааны боловсруулалт хийх төхөөрөмж нь бүтээгдэхүүний гүний температур, чийг хэмжих хэрэгслээр тоноглогдсон байх;	0	6		
Арав.Үйлдвэрлэлийн эцсийн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал			0	54		
155	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.2.3.	Үйлдвэрлэгч нь мал төхөөрөх технологийн зааврыг төрөл тус бүрд баталсан байх	0	6		
156	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.10.4.	Хөргөх өрөөнд байрлуулах бүтэн, өрөөл, тал өрөөл махыг өөр хоорондоо шүргэлцэхгүй зайтай, махны шүүс нэгээс нөгөөд дусахгүй байхаар дэгээнд өлгөгдөх боломжтой байх	0	6		
157	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.11.3.	Гулууз мах, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн, ангилж, савласан махны аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь энэ техникийн зохицуулалтын 4.12.4-т заасан стандартын шаардлагад нийцсэн байх.	0	9		
158	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 2.3.4.	Мах, махан бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь “MNS CAC MRL 2 Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ” стандартын шаардлагыг хангасан байх	0	6		
159	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.18.1, 6.2.12	Үйлдвэр нь дотоод хяналтын лабораторитой, микробиологийн шинжилгээ хийдэг, шаардлагатай үзүүлэлт тодорхойлдог	0	9		
160	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.9.6.	Хүнсэнд тэнцсэн гулуузанд ангилал, зэрэглэл, үйлдвэрийн дугаарыг тавьдаг байх	0	9		

161	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.10.2.	Хүнсэнд тэнцсэн гулууз мах, дотор эрхтнийг <u>хөргөх өрөөнд</u> богино хугацаанд шилжүүлж, <u>24-48 цагийн</u> хугацаанд <u>махны гүний температурыг (0-4)С, рН-ийг 5.4-6.0 хүртэл бууруулах</u> , дотор эрхтний гүний температурыг +3С-ээс бага болтол хөргөдөг байх. Бүртгэл хөтөлдөг байх	0	9		
Арван нэг. Савлах, шошголох, хадгалах			0	42		
162	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.15.1.	Мах, махан бүтээгдэхүүнтэй шууд хүрэлцэх хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодлын материалыг шаардлагын дагуу хадгалж, зөвхөн үйлдвэрлэлд хэрэглэхийн өмнө тээврийн сав, баглааг халдваргүйжүүлсний дараа задлах боломжоор хангагдсан байх	0	9		
163	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.15.2.	Мах, махан бүтээгдэхүүнд хэрэглэх сав, баглаа боодлын материал нь “ MNS 5684 Сав, баглаа боодлын материалд агуулагдах, хүнсний бүтээгдэхүүнд шилжиж болзошгүй химийн бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ” стандартын шаардлагыг хангасан байх.	0	6		
164	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.15.3.	Ширхгээр болон бөөнөөр савласан мах, махан бүтээгдэхүүн “ MNS 6648 Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгололтод тавих шаардлага” стандартын шаардлага хангасан шошготой байх	0	6		
165	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.15.4.	Гулууз мах, мал, амьтны ангилж савласан махны шошгод “ MNS 2456 Мах, махан бүтээгдэхүүн. Үхрийн хэсэглэж, ангилсан мах. Ерөнхий шаардлага”, “ MNS 2457 Мах, махан бүтээгдэхүүн. Хонь, ямааны хэсэглэж, ангилсан мах. Ерөнхий шаардлага”-д тус тус заасан кодыг хэрэглэсэн байх	0	6		
166	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.15.5.	мах, махан бүтээгдэхүүн хадгалах үе шатанд <u>өрөөний ариун цэвэр, температур, агаарын харьцангуй чийглэгийг</u> тогтмол хэмжиж, бүртгэл хөтлөх.	0	6		
167	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Бүтээгдэхүүнд металл илрүүлэгчтэй	0	9		
Арван хоёр. Түгээх, тээвэрлэх			0	69		
168	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.16.2.	Махыг зориулалтын, хөргөлттэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх ба чингэлгийн доторх бүх гадаргууг зэвэрдэггүй, гөлгөр, бат бөх, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар материалаар хийх, хаалга нь жижиг хортон мэрэгч болон бохирдуулагч бусад зүйл орохооргүй, битүүмжлэгддэг байх	0	9		
169	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.16.3.	Мах, махан бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх зориулалтын сав, эргэлтийн хайрцгийг ачилт хийх бүрийн өмнө цэвэрлэж, шаардлагатай тохиолдолд халдваргүйтгэж, тухай бүр бүртгэл хөтлөх нөхцөлийг бүрдүүлсэн байх	0	6		

170	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.16.5.	Хөргөсөн гулууз махыг (0-4)С температурт өлгөсөн байдлаар, савласан мах, хагас болон бүрэн боловсруулсан махан бүтээгдэхүүнийг (0-4)С температурт зориулалтын эргэлтийн сагсанд хийж өрсөн байдлаар, зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх боломжтой байх	0	6		
171		Хөлдөөсөн гулууз махыг -18С температурт өрсөн байдлаар зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх боломжтой байх	0	6		
172	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.16.6.	Түүхий болон бүрэн боловсруулсан мах, махан бүтээгдэхүүнийг тусад нь тээвэрлэх боломжийг хангасан байх	0	6		
173	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.16.9.	Мах, махан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах хэсэг нь орчны нөлөөллөөс хамаарч мах бохирдохгүй байх нөхцөлийг хангасан байх	0	6		
174	Мал амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.1.1 МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.2.1.	Сав, тэргэнцэр, багаж хэрэгсэл, тээврийн хэрэгсэл, чингэлгийг цэвэрлэх, халдваргүйтгэх нөхцөлийг бүрдүүлсэн эсэх;	0	6		
175	Мал амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.1.1 МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.2.3.	Цэвэрлэгээ халдваргүйтгэлийн хэрэгсэл төхөөрөмжтэй эсэх	0	6		
176	Мал амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.1.1 МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.2.5.	Цэвэрлэж, халдваргүйтгэсэн багаж, хэрэгслийг зориулалтын өрөө, өлгүүр, тавиур, талбайд бохирдохоос сэргийлж хадгалсан эсэх;	0	6		
177	Мал амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.1.1 МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.2.10.	Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хариуцсан ажилтан нь угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисын концентраци, температурыг тохируулж бүртгэл хөтөлдөг эсэх;	0	6		
178	Мал амьтны эрүүл мэндийн тухай хуулийн 27.1.1 МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.2.11.	Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийх ажилтныг холбогдох сургалтад хамруулж техник ажиллагаанд дадлагажуулсан эсэх;	0	6		
Арван гурав.Мал төхөөрөх үйлдвэрийн мал эмнэлэг, хорио цээр, ариун цэврийн хяналтын үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих			0	42		
179	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.17.1	Үйлдвэр нь малд үзлэг хийх, мал болон түүхий эд, бүтээгдэхүүнээс түүврийн аргаар дээж авах, шинжлэх, мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хорио цээрийн арга хэмжээг хэрэгжүүлэх эрх бүхий мал эмнэлгийн алба эсхүл малын эмчтэй (3-аас доошгүй малын эмч)	0	9		

180	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.17.2	Үйлдвэрийн мал эмнэлгийн алба, эсхүл малын эмч нь мал эмнэлэг, хорио цээрийн арга хэмжээг хэрэгжүүлэх дүрмийг боловсруулж, батлуулсан	0	6		
181	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.17.3.1	Үйлдвэрийн мал эмнэлгийн алба, эсхүл малын эмч нь орон нутгаас мал бэлтгэх, тууварлах, тээвэрлэх үед мал эмнэлгийн үзлэг, шинжилгээ хийх, хорио цээрийн арга хэмжээг хэрэгжүүлэх нөхцлөөр хангагдсан	0	9		
182	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.17.3.2	Үйлдвэрийн мал эмнэлгийн алба, эсхүл малын эмч нь орон нутгаас бэлтгэсэн малыг үйлдвэрийн мал баазад хүлээн авах, үзлэг, шинжилгээ хийх, хорио цээрийн арга хэмжээ хэрэгжүүлэх нөхцлөөр хангагдсан	0	9		
183	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.17.4	мал эмнэлгийн нэгдсэн цахим системд нэвтрэх эрх авсан байх бөгөөд шаардлагатай бүртгэл, мэдээллийг холбогдох газарт тогтоосон хугацаанд мэдээлж, архивын нэгж үүсгэн хадгалах нөхцлөөр хангагдсан	0	9		
Арван дөрөв.Дотоод хяналтын лабораторит хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих шаардлага			0	18		
184	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.18.2	Үйлдвэр нь дотоод хяналтын лабораторитой байх бөгөөд өөрийн лаборатори байгуулах боломжгүй бол эрх бүхий итгэмжлэгдсэн лабораторитой гэрээ байгуулж ажилладаг	0	9		
185	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.18.3.	Хоол, хүнсээр дамжих өвчин, халдвар, хордлого үүсгэгч, нөлөөлөх хүчин зүйлийн шинжилгээ-дамжлагын хэлхээ тус бүр дээрх бүтээгдэхүүн болон түүнд хамаарах орчноос түүвэр дээж авч, шинжлэх шаардлагатай бүтээгдэхүүн, объект болон үзүүлэлтийн жагсаалт, шинжилгээний аргын гарын авлагатай	0	9		
Арван тав.Ажилчдад тавигдах эрүүл мэнд, ариун цэврийн шаардлага			0	48		
186	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэврийн байдал 12.3.	Ажилчдын хувцасны өрөөтэй, ажлын болон гадуур хувцас хадгалах тус тусдаа шүүгээтэй, цэвэрхэн, ажлын хувцсыг угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн эсхүл угаалгын газартай гэрээ байгуулсан	0	6		
187	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын 12.3. Хувийн эрүүл ахуй	Ажиллагсдын усанд орох дууш, ариун цэврийн өрөөтэй, үйлдвэрлэлийн талбай уруу шууд чиглэсэн гарц, хаалгагүй, ариун цэврийн өрөөний үүдэнд гар угаах цэгтэй	0	6		
188		Гар угаах цэгт угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн(халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдваргүйжүүлэгч, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай, гар угаах санамж байрлуулсан)	0	3		

189	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2.	Ажиллагсдын цайны газартай, тэдгээр нь тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан, цэвэрхэн (50-аас дээш ажиллагсадтай бол цайны газрын эрсдэлийг 10.12.1. кодтой хоол үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлагыг шалгах хяналтын хуудсаар үнэлнэ)	0	3		
190	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэвэр 12.3.	Үйлдвэрлэлийн өрөөнүүдийн эрсдэлтэй цэгт гар угаах цэгтэй, гар угаах бүрэн нөхцөлөөр хангасан(халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдваргүйжүүлэгч, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай), эргэн тойрны тоног, төхөөрөмжөөс 1 метрээс багагүй зайд суурилуулсан	0	9		
191	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001	Ажилчид нь эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан, эрүүл мэндийн дэвтэртэй, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн	0	9		
192	стандартын 7.1, 7.2, Эрүүл мэндийн сайдын 2014 оны А/340, 2017 оны А/145 дугаар тушаал	Ажилчдыг эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамруулахаар Эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ байгуулсан, хуваарьтай	0	3		
193	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.11, 15.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2003 Сургалтын хөтөлбөр 10.2, Ажлын зааварчилгаа болон хяналт 10.3.	Шинэ ажилчдыг эрүүл ахуй, ариун цэврийн сургалтад хамруулсан сургалтын төлөвлөгөө, хөтөлбөр, тайлантай	0	6		
194	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	0	3		
Арван зургаа. Үйлдвэрийн ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт, ахуйн шавж, мэрэгчтэй тэмцэх үйл ажиллагаанд тавих шаардлага			0	75		
195	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2.	Үйлдвэрийн орц, гарц, бохир хэсгээс цэвэр хэсэгт шилжих хэсэгт халдваргүйтгэлийн цэгтэй	0	6		
196	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 Цэвэрлэгээ халдваргүйжүүлэлт хийх арга журам 11.1.2.	Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав, баглаа, тээврийн хэрэгслийн угаалга, ариутгал, халдваргүйтгэл хийх журам, хуваарь, бүртгэлтэй	0	6		
197	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Засвар, техник үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001	Үйлдвэрийн технологийн шаардлага хангасан зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлтэй, тэгш, гөлгөр (нүх, сүв, ан цавгүй), зэвэрдэггүй, цэвэрлэх, халдваргүйтгэх, ариутгахад тохиромжтой материалаар хийсэн гадаргуутай	0	9		
198	стандартын 6.2.3.	Овор хэмжээ том тоног төхөөрөмж, сав, багаж хэрэгслийг цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой байхаар суурилуулж, байрлуулсан	0	3		

199	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.2.3.	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сагс, тэргэнцэр, сав суулга, зөөврийн тавиур хүрэлцээтэй, дамжин бохирдол үүсэхгүй нөхцөлд хадгалах нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	9		
200	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.9.	Тээврийн хэрэгсэл, чингэлгийг цэвэрлэх, халдваргүйтгэх нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	6		
201	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Үйлдвэрт хүнсний бус зориулалтаар хэрэгдэх болон хаягдал бүрд тусдаа хаягдлын савтай, тусгайлсан таних тэмдэгтэй	0	3		
202	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.2.3, 6.2.10.	Хутга, багаж хэрэгслийг 82 хэмээс дээш халуун усаар эсвэл бусад аргаар угааж халдваргүйжүүлдэг, бүртгэл тэмдэглэлтэй	0	3		
203	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2.	Цэвэрлэгээний бодис, туслах материалыг зориулалтын тусгай шүүгээ, хайрцагт хийх, эсвэл буланд байрлуулж, хаягласан	0	6		
204	Хүнсний тухай хуулийн 10.3, Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 10.2, 13, Мах махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 6.2.8-6.2.10.	Халдваргүйтгэлд хэрэглэх бодис, бэлдмэл нь улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, чанарын баталгаатай, хэрэглэх заавартай, хугацаа дуусаагүй,шошгын мэдээлэл шаардлага хангасан	0	9		
205		Халдваргүйтгэх бодис, уусмалыг тодорхой хаягтай зориулалтын өрөө, агуулах, тусгай сав, шүүгээнд тусад нь хадгалсан	0	6		
206	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 10.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC/RCP 1:2023 стандартын Хортон шавж, мэрэгч хянах систем 11.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.2.8, 6.3.3.	Ахуйн шавж, мэрэгч устгал, халдваргүйтгэх үйлчилгээ эрхлэгч ахуйн нэгж, байгууллагатай үйлчилгээ хийлгэх гэрээ байгуулсан	0	9		
Арван долоо.Хүний нөөц			0	42		
207	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 7.1.	Төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэрлэлийн ажиллагсад хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуй, технологийн чиглэлээр мэргэжлийн болон техникийн боловсрол олгох сургалтад хамрагдсан байх.	0	9		

208	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 7.3.	Төхөөрөх үйлдвэрт ажиллах махны технологич, хөргөлтийн инженер нь холбогдох мэргэжлээр их, дээд сургууль төгссөн, бакалавраас доошгүй зэрэгтэй байна.	0	9		
209	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 7.3.	Төхөөрөх үйлдвэрт ажиллах малын эмч нь мэргэжлээр их, дээд сургууль төгссөн, бакалавраас доошгүй зэрэгтэй	0	9		
210		Төхөөрөх үйлдвэрт ажиллах малын эмч нь итгэмжлэлтэй, итгэмжлэлийн хугацаа дуусаагүй	0	9		
211		Төхөөрөх үйлдвэрт ажиллах малын эмч нь мэргэшүүлэх сургалтад хамрагдсан	0	6		
Арван найм. Хүнсний аюулгүй байдлын баримт бичиг			0	66		
212	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Үйл ажиллагаандаа зохистой дадлыг нэвтрүүлсэн төлөвлөгөөтэй байх	0	9		
213	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.9.5.	Үйлдвэрлэгч нь бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрд технологийн зааврыг боловсруулсан. Шаардлага хангаагүй нөхцөлд авах арга хэмжээ нь тодорхой, технологийн заавар журамд тусгагдсан	0	6		
214	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.2.3.	Үйлдвэрлэгч нь мал төхөөрөх технологийн зааврыг төрөл тус бүрд баталсан байх	0	6		
215	Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 7.2, Хүнсний тухай хуулийн 12.1 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай хуулийн 10.1.6, Засгийн газрын 2014 оны 157-р тогтоол "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам"	Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дотоод хяналтыг хэрэгжүүлэх журамтай байх	0	6		
216	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 8.1.1.	Технологийн хяналтын хөтөлбөртэй байх	0	6		
217	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 8.1.3.	Ариун цэвэр, эрүүл ахуйн хөтөлбөр баталж хэрэгжүүлдэг эсэх	0	6		
218	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 8.1.4.	Цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн хөтөлбөр баталж хэрэгжүүлдэг эсэх	0	6		
219	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 8.2.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1.2, 7.1.3-т заасан эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг хэрэгжүүлэх төлөвлөгөөг баталсан байх	0	6		

220	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 8.3.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8, 9 дүгээр зүйлд заасны дагуу буцаан болон татан авах, ул мөрийг мөрдөн тогтоох талаар дотооддоо мөрдөх заавартай байх	0	9		
221	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 8.4.	Дотооддоо мөрдөх технологийн болон стандарт ажиллагааны зааврыг (CA3) баталсан байх	0	6		
Арван ес.Байгаль орчны хяналт			0	105		
222	Байгалт орчинд нөлөөлөх байдлын үнэлгээний тухай хуулийн 7 дугаар зүйлийн 7.1, 7.2, 7.3:	Байгаль орчинд нөлөөлөх байдлын үнэлгээтэй	Үндсэн бичиг баримт, оноо тавихгүй			
223	Байгаль орчныг хамгаалах тухай хуулийн 9 дүгээр зүйлийн 9.4, Байгаль орчин, аялал жуулчлалын сайдын 2019 оны 10 дугаар сарын 29-ны өдрийн А/618 тоот тушаалаар батлагдсан журам:	Тухайн жилийн байгаль орчны менежментийн төлөвлөгөөтэй	0	6		
224	Агаарын тухай хуулийн 25 дугаар зүйлийн 25.1:	Озон задалдаг бодис болон бусад орлуулах бодис, тэдгээрийг агуулсан тоног төхөөрөмж ашиглах тусгай зөвшөөрөлтэй эсэх	0	6		
225	Агаарын тухай хуулийн 25 дугаар зүйлийн 25.4:	Озон задалдаг бодис болон бусад орлуулах бодис, тэдгээрийг агуулсан тоног төхөөрөмжийг дахин цэнэглэх, бодисыг юүлэх үйл ажиллагааг мэргэжлийн байгууллагаар гүйцэтгүүлдэг эсэх	0	6		
226	Усны тухай хуулийн 27 дугаар зүйлийн 27.1, 28.18:	Цооног өрөмдөх, худаг гаргах зөвшөөрөл авсан	0	6		
227	Усны тухай хуулийн 28 дугаар зүйлийн 28.1, 28.4, 28.6:	Ус ашиглах дүгнэлт, зөвшөөрөл, гэрээ байгуулсан эсэх	0	9		
228	Усны тухай хуулийн 30 дугаар зүйлийн 30.1.4:	Ус авах цэг, газар доорх усны цооног, шугам хоолой бүрийг тоолууржуулсан эсэх	0	6		
229	Усны тухай хуулийн 31 дүгээр зүйлийн 31.1:	Ус ашигласны төлбөр төлсөн эсэх	0	6		
230	Усны тухай хуулийн 24 дүгээр зүйлийн 24.2 дахь хэсэг, мөн хуулийн 30 дугаар зүйлийн 30.1.3:	Хаягдал ус хаях, зайлуулах зөвшөөрөлтэй эсэх	0	6		
231	Усны тухай хуулийн 24 дүгээр зүйлийн 24.4, Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS5924:2015 стандарт	Стандартын шаардлага хангасан бохир ус зайлуулах цооногтой эсэх	0	6		
232	Усны тухай хуулийн 30 дугаар зүйлийн 30.1.3 дахь заалт	Ашиглалтын явцад гарах бохир усыг хаягдал усны стандартын шаардлагад нийцүүлэн цэвэрлэж, төвлөрсөн ариутгах татуургын сүлжээнд нийлүүлэх, эсхүл шүүд зайлуулдаг эсэх	0	6		
233	Хог хаягдлын тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.2.4:	Хог хаягдлаа зориулалтын хогийн сав болон цэгт хаях эсхүл хог хаягдал цуглуулж тээвэрлэх эрх бүхий байгууллагад шилжүүлж гэрээний хэрэгжилтийг ханган ажилладаг эсэх	0	6		

234	Хог хаягдлын тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.2.17, 23 дугаар зүйлийн 23.7:	Хог хаягдлын гэрээ байгуулах, хяналт тавих, аюултай хог хаягдал, гадаад дотоод орчны цэвэрлэгээ хариуцсан нэгж ажилтантай эсэх	0	6		
235	Хог хаягдлын тухай хуулийн 21 дугаар зүйлийн 21.1:	Аюултай хог хаягдлыг үүсгэгчээр бүртгүүлж бүртгэлийн дугаар авсан эсэх	0	6		
236	Байгаль орчны хамгаалах тухай хуулийн 31 дүгээр зүйлийн 31.3, Хог хаягдлын тухай хуулийн 23 дугаар зүйлийн 23.4, 4.4.2:	Аюултай хог хаягдлын үүссэн болон хуримтлагдсан хэмжээг нэр төрөл бүрээр бүртгэсэн эсэх	0	6		
237	Хог хаягдлын тухай хуулийн 23 дугаар зүйлийн 23.1:	Аюултай хог хаягдлаа эрх бүхий байгууллагад шилжүүлэх хүртэл түр аюулгүй нөхцөлийг бүрдүүлсэн орчинд, хуулийн хугацаанд хадгалсан эсэх	0	6		
238	Хог хаягдлын тухай хуулийн 10 дугаар зүйлийн 10.2.5:	Аюултай хог хаягдлаа эрх бүхий байгууллагад, эсхүл тогтоосон тусгай цэгт хүлээлгэн өгдөг	0	6		
239	Хог хаягдлын тухай хуулийн 25 дугаар зүйл	Аюултай хог хаягдал хадгалах шаардлага хангасан эсэх	0	6		
Хорь.Үйлдвэрийн шингэн хог хаягдал			0	36		
240	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.14.1.	Үйлдвэрээс ариутгах татуургын төвлөрсөн сүлжээнд шууд буюу зөөж нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулагч бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь “MNS 6561 Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Ариутгах татуургын сүлжээнд нийлүүлэх хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага”-ыг хангасан байх	0	6		
241	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.14.2.	Үйлдвэрээс хүрээлэн буй орчинд нийлүүлэх хаягдал усны бохирдуулах бодисын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ нь “MNS 4943 Хүрээлэн байгаа орчин. Усны чанар. Хаягдал ус. Ерөнхий шаардлага”-ыг хангасан байх	0	6		
242	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.14.4.	Төхөөрөх үйлдвэрээс ариутгах татуургын төвлөрсөн сүлжээнд шууд буюу зөөвөрлөн нийлүүлэх хаягдал усны өөх, тос, элс, шороо, лагийн хаягдал, механик бусад хаягдлыг барих, бохирдлын хэмжээг бууруулах зорилгоор хүчин чадалд нь тохирсон тунгаагуур, лаг усгүйжүүлэх центрифуг суурилуулсан байх;	0	6		
243	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.14.5.	Хаягдал усны тунгаагуурын дараахь гаргалгааны худагт хөдөлгөөнгүй шүүр, шибер хаалт суурилуулж, шугам хоолойн цэвэрлэгээ үйлчилгээг хийдэг байх	0	6		
244	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.14.6.	Төхөөрөх, боловсруулах үйлдвэрийн хэсгийн хаягдал ус цуглуулах бохирын худаг, цооногтой бол холбогдох үйлчилгээний байгууллагатай гэрээ байгуулж, хаягдал усыг хуваарийн дагуу зайлуулах ба зайлуулсны дараа орчны талбайг цэвэрлэж, халдваргүйтгэл хийдэг байх	0	6		

245	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.14.7.	Хөрс, орчныг бохирдуулахгүй байх шаардлагад нийцүүлэн хуримтлагдсан лагийг зайлуулахад цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийж, бүртгэл хөтөлсөн байх	0	6		
Хорин нэг.Үйлдвэрийн хатуу хог хаягдал			0	30		
246	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.15.1.	Үйлдвэрийн болон ахуйн хатуу хог, хаягдлыг цуглуулах түр цэг нь тус тусдаа зориулалтын сав, хашаагаар тусгаарлагдсан, үйлдвэрийн бохир хэсгийн чиглэлд байрласан байх;	0	6		
247	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.15.2.	Хатуу хог хаягдлыг зайлуулах ажиллагааг хүрээлэн буй орчинд бохирдол үүсгэхгүй байхаар төлөвлөж хийсэн байх ба гадна хогийн савыг галд тэсвэртэй материалаар хийж, хог хаягдал салхиар тархах, хур тунадасны ус хуримтлах, шүүрэл ялгарахаас сэргийлсэн байх;	0	6		
248	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.15.3.	Хог, хаягдлыг цуглуулах зориулалтын цэг, хогийн цооногийг усны эх үүсвэрээс 200 м, үйлдвэрийн барилга байгууламжаас 30 м-ээс багагүй зайд ноёлох салхины доод талд байрлуулж, зориулалтын хаалт, хашаагаар тусгаарлан, тогтмол зайлуулж, халдваргүйтгэдэг байх	0	6		
249	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.15.4.	Хог хаягдлыг цэвэрлэх, цуглуулах, тээвэрлэх үед түүнийг унах, асгарах, хийсэхээс сэргийлсэн байх;	0	6		
250	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.15.6.	Зориулалтын, битүүмжлэлтэй, аюулгүй ажиллагааны шаардлага хангасан, цэвэрлэж халдваргүйтгэдэг тээврийн хэрэгсэлтэй байх.	0	6		
		Хүнсний үйлдвэрийн хяналт				
		Мал эмнэлгийн хяналт				
		Хүнсний эрүүл ахуйн хяналт				
		Байгаль орчны хяналт				
НИЙТ ОНОО			0	1590	0	0

Тайлбар: Эрсдэл үүсэх магадлалыг шаардлага хангаагүй хариултын онооны нийлбэрийг нийт хяналтын хуудасны оноонд харьцуулж тооцох. Бага хүчин чадлын /хоногт 50 кг/ 5 хүртэл ажилтантай хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүний үйлдвэр цехэд байгаль орчны хяналт оролцохгүй байж болно.

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	
/ 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 √ 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		
/ овог, нэр/	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/		
/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тамга/		