

Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн Сайдын
2024 оны 03 дугаар сарын 05-ны өдрийн А/191
дугаар тушаалын 12 дугаар хавсралт

Байгууллагын нэр
Утас: _____;
Факс: _____;

№8.8.1. НӨӨШИЛСӨН, ДАРШИЛСАН
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	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 хяналтын чиглэлээр						
Нэг. Үйлдвэрийн агуулах, тоног төхөөрөмж багаж хэрэгсэлд тавигдах			0	99		0
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Хүнсний ногоо, жимс жимсгэнийг хадгалах зорь, хөргөлттэй агуулахтай	0	6		
2		Бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай	0	6		
3		Баглаа боодол, шил, савны агуулах эсвэл өрөөтэй,	0	6		
4		Эргэлтийн шил хэрэглэдэг бол тусдаа хадгалдаг	0	6		
5		Үйлдвэрт түүхий эд хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл дамжлагын нэг чиглэлийн урсгалтай байхаар өрөө тасалгааг зохион байгуулсан	0	6		
6	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, 12.1 дэх заалт	Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг хэвийн явуулах зорилгоор цахилгаан тасарсан үед бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах журамтай, нөөц үүсгүүртэй	0	6		
7	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 10.1.3 дахь заалт	Хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын байртай, эсвэл стандарт технологийн шаардлагад нийцүүлэн өргөтгөсөн, шинэчилсэн.	0	9		
8	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1	Тоног төхөөрөмжид засвар үйлчилгээ хийх, ажиллахад хүрэлцэхүйц талбайтай байхаар суурилуулсан	0	6		
9	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Хүнсний ногоог ангилан ялгах /хэмжээ, чанараар нь/, цэвэрлэх тоног төхөөрөмжтэй	0	6		
10		Жимс жимсгэнийг ангилан ялгах /хэмжээ, чанараар нь/, цэвэрлэх тоног төхөөрөмжтэй	0	6		
11		Амтлагч нэмэлтийг гадны бохирдлоос нь /шүүж, шигшиж гм/ салгаж хэрэглэдэг	0	6		
12		Үйлдвэрийн технологийн шаардлага хангасан зориулалтын тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл ашигладаг. Тоног төхөөрөмж, вандан тавиур, багаж хэрэгсэл нь тэгш гөлгөр, хүчил шүлтэд тэсвэртэй, исэлдэлт явагддаггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн гадаргуутай.	0	6		
13		Үйлдвэрлэлийн дамжлага дунд хэрэглэх сав, корзин сагс нь бэлэн бүтээгдэхүүнийхээс тусдаа тэмдэглэгээтэй, жимс, жимсгэнэ болон хүнсний ногоог гэмтэхээс хамгаалсан хүнсний зориулалтын хайрцаг, савтай	0	6		
14	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Автоклав, ариутгалын тоног төхөөрөмж шугам нь даралт, температур хянагчтай, хэвийн ажиллагаатай	0	6		
15		Шил сав, таг бөглөө угаагч, ариутгагчтай	0	6		

16		Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг ашиглах заавар, техник ашиглалтын паспорттой.	0	6		
Хоёр. Үйлдвэрийн түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавигдах шаардлага			0	60		0
17	ХБАБХТ хуулийн 12.1	Үйлдвэрлэлд жимс, жимсгэнийг хүнсний зориулалтын саваар хүлээн авдаг	0	6		
18	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Үндсэн түүхий эд жимс жимсгэнэ, хүнсний ногоог 0-10 ⁰ С -ийн температуртай 60%-иас доошгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй агааржуулалт сайтай хөргөлттэй агуулах/зоорь, камер/-д хадгалдаг	0	6		
19		Гүн хөлдөөлтийн жимс, ногоог -18 ⁰ С-ээ дээшгүй температуртай хөлдөөгч камерт хадгалдаг, хяналт тавьж бүртгэдэг	0	6		
20	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Хүлээн авсан жимс, ногоог хэмжээ, чанараар нь ангилан ялгалт хийж хадгалдаг	0	6		
21		Агуулах, камер, зоорийн температур, харьцангуй чийглэг, агаарын урсгалын хурдыг хэмжиж бүртгэдэг	0	6		
22	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1 дэх заалт	Үйлдвэрлэлийн үндсэн болон туслах түүхий эд, бүтээгдэхүүн нь гарал үүсэл тодорхой, ургамал хорио цээр, чанар, аюулгүйн баталгаажилттай	0	6		
23		Хүнсний нэмэлт, амтлагчууд нь баталгаажилт, дагалдах бичиг баримттай	0	6		
24	Хүнсний тухай хуулийн 12.1 дэх заалт	Туслах түүхий эд, амтлагч нэмэлтүүд нь хадгалалтын хугацаа дуусаагүй	0	6		
25	ХБАБХТХуулийн 10.1.3	Хүлээн авсан түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг	0	6		
26	ХБАБХТХуулийн 12.1	Сав баглаа, нийлэг уут нь хүнсний зориулалтын	0	6		
Гурав. Технологийн үйл ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	93		0
27	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1	Үйлдвэрлэлд мөрдөх технологийн зааварыг бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрт боловсруулж баталгаажуулсан, мөрдөж ажилладаг	0	9		
28	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Батлагдсан жорын дагуу түүхий эд, материалыг хэрэглэдэг, бүртгэлтэй	0	9		
29	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1	Технологийн зааварт бүтээгдэхүүний эрсдэл үүсгэх горимыг тодорхой тусгасан, хяналт тавьдаг, бүртгэлтэй	0	9		
30		Үйлдвэрлэлд түүхий эдийг бэлтгэхдээ гадны бохирдлоос угааж цэвэрлэх, чанараар нь ангилан ялгалт хийсэн бүртгэлтэй, хорогдлын нормтой	0	9		
31	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6	Үйлдвэрлэлийн дамжлага дунд хадгалах, угааж цэвэрлэх, хэрчих, савлах, ариутгах болон эцсийн бүтээгдэхүүнд техно химийн хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	9		
32		Технологийн горимын мөрдөлт, жор орц бэлтгэхэд ээлжинд гарч буй технологийн ажилтан хяналт тавьж бүртгэдэг	0	9		
33	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1	Савласан бүтээгдэхүүний пастеризацийн үед хяналт тавьж бүртгэдэг	0	9		
34		Стерилизацийн хэм болон хугацааг хянаж, тэмдэглэл хөтөлдөг	0	9		

35		Таг, бөглөөний битүүмжлэлд тогтмол хяналт тавьдаг	0	9		
36	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		
37	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1	Кимчи, салат зэргийг нийлэг уутанд савлахад уутыг ариутгаж савладаг	0	6		
Дөрөв. Ажиллагсад тавигдах шаардлага			0	21		0
38	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	9		
39	Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	6		
40		Ажиллагсаддаа хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр дотооддоо сургалт явуулдаг, эсвэл гадны ийм чиглэлийн сургалтад хамруулдаг, сэдэв болон оролцогчдын талаар бүртгэл хөтлөдөг	0	6		
Тав. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт баталгаажуулалт			0	63		0
41	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, ХБАБХТХуулийн 10.1.6	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг итгэмжлэгдсэн лабораторийн хими, хор судлал, хүнд металлын үлдэгдэл тодорхойлох шинжилгээгээр тогтмол баталгаажуулж дүнг хадгалдаг	0	6		
42	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4-12.7	Бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэл стандартын шаардлага хангасан	0	3		
43		Органик хүнс бол баталгаажуулсан, тэмдэглэгээтэй	0	3		
44		Бүтээгдэхүүний шошгод буруу ташаа хуурамч мэдээлэл тусгагдаагүй	0	3		
45	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Нөөшилсөн бүтээгдэхүүнийг 10 ⁰ С -ээс ихгүй температуртай, 60%-иас доошгүй агаарын харьцангуй чийглэгтэй агуулахад хадгалдаг	0	6		
46	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Бүтээгдэхүүнийг агуулахад төрөлжүүлэн ангилж технологийн дагуу байршуулж хураасан, хаяг, тэмдэглэгээтэй	0	6		
47	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 11.2.4	Агуулах нь температур, агаарын харьцангуй чийглэг хэмжигчтэй, хяналт тавьдаг, эхэлж орсон нь эхэлж гарах эргэлтийг зөв зохион байгуулсан тэмдэглэгээтэй	0	6		
48	ХБАБХТХуулийн 9 дүгээр зүйл, 10.1.3 дахь заалт	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний үл мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг сүлжээний өөрт хамаарах үе шатанд хөтөлдөг.	0	6		
49	ХБАБХТХуулийн 10.1.4.	Зах зээлээс буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнийг устгах буюу зохих арга хэмжээ авах заавар, устгалын бүртгэл, баримттай	0	6		
50		Буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүнд тусгай тэмдэг тэмдэглэгээ хийж тусад нь хадгалдаг	0	6		
52	Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 29.2.2	Техникийн зохицуулалт, стандартын шаардлага хангасан бүтээгдэхүүнийг тохирлын үнэлгээнд хамруулсан	0	6		

53	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2.	Бэлэн бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгсэлээр тээвэрлэдэг, эсхүл зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй байгууллага, иргэнээр тээвэрлүүлдэг	0	6		
Зургаа. Дотоод хяналт, бүртгэл			0	15		0
54	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Төрийн хяналт шалгалтын	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	6		
55	тухай хуулийн 7.2, ЗГ-ын 2014 оны 157 дугаар тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	6		
56	ХБАБХТХуулийн 6.1, 6.9	Хүнсний бүртгэлийн мэдээллээ хяналтын байгууллагад бүртгүүлсэн, мэдээллээ өөрчлөгдсөн бол 15 хоногийн дотор мэдэгдсэн	0	3		
НИЙТ ОНОО			0	351		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		
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		

Э/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/	