

Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн Сайдын
2024 оны 03 дугаар сарын 05-ны өдрийн А/131
дүгээр тушаалын 1 дүгээр хавсралт

Байгууллагын нэр
Утас: _____;
Факс: _____;

№8.1.1. МАЛ ТӨХӨӨРӨХ 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
Нэг. Мал төхөөрөх үйлдвэрт тавигдах шаардлага			0	66		
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.1.1.	Үйлдвэрлэлийн технологийн урсгал нь тухайн бүс нутгийн салхины ноёлох чигийн дагуу цэврээс бохир луу чиглэсэн байх	0	6		
2	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.1.3.	Үйлдвэрийн байршил, орчны объект, байгуулалтыг схемчилж харуулсан бүдүүвч зургийг ил харагдахуйц газарт байршуулсан байх	0	3		
3	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.5.8.	Үйлдвэрийн гадаад орчин, дотоод зохион байгуулалт цэвэр, бохир бүсийг харуулсан бүдүүвч зурагтай байх	0	3		
4	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.4.2.	Үйлдвэрийн хашааны доторх мал түүхий эд орох, дайвар түүхий эдийг хадгалах хэсэг, эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах, цэвэр усны худаг, хатуу шингэн хаягдал зайлуулалт, ариун цэврийн байгууламж нь үйлдвэрийн эцсийн бүтээгдэхүүн бохирдохооргүй зохион байгуулалттай, технологийн зөв урсгал дамжлагаар явагддаг	0	9		
5	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2	Үйлдвэрийн байр, байгууламж руу мэрэгч, шувуу болон тэжээвэр амьтан орохоос хамгаалсан, хаалт хашлагатай, гадны амьтангүй	0	9		
6	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 2.4.3, 3.2	Мал бааз нь мал буулгах, ачих байгууламжтай байх	0	3		
7	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 байх	0	3		
8	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 2.4.3, 3.2	Мал амрах, тэжээх, хөдөлгөөний урсгалыг зохицуулах, үйлдвэрт оруулах зориулалт бүхий хашаа, хашлага, хаалга, хүзүүвч, хоолой зэрэг байгууламж, төхөөрөмжтэй байх	0	3		
9	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 байх	0	3		

10	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.3.	Бод малд 3 м2, бог малд 1.5 м2 ноогдохоор талбайг тооцож, мал услах, шаардлагатай тохиолдолд тэжээх тоног хэрэгслээр хангасан	0	6		
11	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 байх	0	3		
12	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.5.	Хашаа нь гэрэлтүүлэгтэй, дээвэр буюу саравчтай, хатуу хучилттай, эсхүл сараалжин шалтай, ялгас, бохирдол зайлуулах, цэвэрлэх, халдваргүйтгэх боломжтой байх	0	6		
13	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.1.3.	Малыг үйлдвэрийн мал баазад хүлээн авч эрүүл мэндийн хяналт, үзлэг, шинжилгээнд хамруулан амрааж сойсон талаар бүртгэлтэй, хяналт тавьдаг	0	9		
Хоёр. Мал төхөөрөх үе шатанд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаа, тавих			0	81		
14	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 байх ба хашааны өргөн нь бод малд 80 см, бог малд 60 см байх	0	6		
15	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, байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэгтэй байх	0	6		
16	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 байх	0	9		
17	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.3.12.	Малын төрөл нас биеийн жинд тохирсон Олон улсад хүлээн зөвшөөрөгдсөн арга хэрэгслээр муужруулдаг байх	0	9		
18	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.4.1.	Малыг муужруулсны дараа 3 минутаас хэтрэхгүй хугацаанд цуслах ажиллагааг эхлэх ба улаан хоолойг гэмтээхгүйгээр цуслах	0	9		
19	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.3.1.	Муужруулах ажиллагааг мэргэшсэн дадлага туршлагатай технологийн ажилтан хийдэг байх	0	9		
20	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.3.1.	Цуслах ажиллагааг мэргэшсэн дадлага туршлагатай технологийн ажилтан хийдэг байх	0	9		
21	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.3.1.	Муужруулж цуслах ажиллагаанд махны технологич, малын эмч хяналт тавьдаг байх	0	9		
22	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.4.2.	Муужруулсан малыг 60-100 см зайтай дүүжин замд өлгөж бод малыг 4-5 минут, бог малыг 2-3 минутын турш цусладаг байх	0	9		

23	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 байх	0	6		
Гурав. Технологийн үе шатанд хэрэгжүүлэх ажиллагаа, тавих шаардлага			0	156		
24	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		
25		Зумлах усны температур, хугацааг нарийн баримталж, тогтмол хяналт тавьдаг	0	9		
26	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.5.2	Зумласны дараахь бохирдлыг зөвхөн технологийн усаар цэвэрлэдэг байх	0	6		
27		Зумалгааны дараахь үс ноосыг мал түүхий эд, мах, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн бохирдохооргүй тусад нь орчинд хатааж зайлуулдаг	0	6		
28	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 гулуузны цэвэрлэгээнд зөвхөн технологийн ус хэрэглэдэг байх	0	6		
29	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.6.4.	Мал төхөөрсний дараахь үзлэгээр гулууз, дотор махны хоорондын хамаарал, гарал үүслийг хялбар тогтоох, мөшгөх боломжийг бүрдүүлсэн байх	0	9		
30	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.7.2.	Үйлдвэрийн технологид нийцүүлэн даралттай агаар ашиглаж арьс өвчих, хуулдаг байх	0	6		
31		Гулуузанд нойтон цэвэрлэгээ хийдэг	0	6		
32		Гулуузанд хуурай цэвэрлэгээ хийдэг	0	6		
33	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.7.3.	Төхөөрөх явцад малаас гарах арьс, ширийг тусдаа өрөөнд бүтээгдэхүүн, түүхий эд бохирдохоос сэргийлсэн нөхцөлд хадгалдаг	0	6		
34	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.8.1.	Цусалснаас хойш бод малыг 45, бог малыг 30 минутаас хэтрэхгүй хугацаанд гэдэс, дотор махыг гулуузнаас гаргадаг байх	0	6		
35	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.8.2.	Гулууз мах бохирдохоос сэргийлж, улаан хоолой, бүдүүн гэдэсний амсрыг битүүмжилж боодог байх	0	6		
36	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.8.4.	Гэдэс, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн туузан дамжуулагч, эсхүл гулгуур, тэргэнцэр ашиглан төхөөрөх үйлдвэрээс гаргаж мал төхөөрсний дараахь үзлэгт шилжүүлэх ба энэ үед гулууз мах бохирдохгүй байх нөхцөлийг бүрдүүлдэг	0	6		
37	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.8.5.	Гэдэс, дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн гаргаснаас хойш 15 минутын дотор тэдгээрийг цэвэрлэх, анхан шатны боловсруулалт хийх ажиллагаанд шилжүүлэх ба 2 цагийн дотор хөргөлтөд шилжүүлдэг байх	0	6		

38	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 авах арга хэмжээ нь тодорхой, ажилчид мэддэг, хэрэгжүүлдэг	0	6		
39	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.9.5.	Хөргөх өрөө рүү шилжүүлэх гулууз махны аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг лабораторийн шинжилгээнд хамруулдаг, шаардлага хангасан	0	6		
40		Шаардлага хангаагүй нөхцөлд авах арга хэмжээ нь тодорхой, технологийн заавар журамд тусгагдсан	0	6		
41	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		
42	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		
43	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 <u>±8С-д хүрсэн</u> тохиолдолд хадгалах агуулахад шилжүүлдэг байх. Хөлдөөх өрөөний температур -25С, эсхүл -35С байна.	0	6		
44	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 өлгөсөн байх	0	6		
45	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 хөтлөдөг байх	0	6		
46	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 4.10.6.	Хөргөсөн болон хөлдөөсөн махны аюулгүй байдлын үзүүлэлт нь энэ техникийн зохицуулалтын 4.12.4-т заасан стандартын шаардлагад нийцсэн байх.	0	9		
Дөрөв. Мал төхөөрөх үйлдвэрийн дотоод байгууламжид тавих шаардлага			0	105		
47	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.5.1.	Мал хүлээн авахаас эхлэн эцсийн бүтээгдэхүүнийг гаргах хүртэл бохирос цэвэр гэсэн урсгалаар төлөвлөж барьсан байх	0	9		
48	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан	Мал төхөөрөх үйлдвэрийн технологийн дараалал нь дараах хэсгүүдтэй байх				
49	бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.5.2.	Муужруулах (ОУ-д хүлээн зөвшөөрөгдсөн аргууд)	0	6		
50		Цуслах (хэсэг)	0	3		
51		Зумлах, хусах (бог)	0	3		
52		Толгой салгах	0	3		

53		Арьс өвчих,	0	3		
54		Ар хуулах (бод)	0	6		
55		Өвчүү хөрөө (бод)	0	6		
56		Гэдэс, дотор эрхтэн гаргах хэсэг,	0	3		
57		Гулууз хуваах	0	3		
58		Хуурай нойтон цэвэрлэгээ	0	3		
59		Жинлэх	0	3		
60		Хөргөх (сэврээх)	0	6		
61		Гүн хөлдөөх	0	3		
62		Хадгалах	0	3		
63	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)-т ажиллагсад нь цэвэр хэсэг рүү нэвтрэхгүй байхаар орц, гарцыг төлөвлөсөн байх	0	9		
64	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 +82C температуртай халуун усаар цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийх зориулалтын төхөөрөмж байршуулсан байх.	0	9		
65	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.5.2.	Дотор мах, дайвар бүтээгдэхүүн, өлөн гэдэс, толгой, арьс, ширний анхан шатны боловсруулалт хийх, хадгалах тусгай өрөөтэй байх	0	9		
66	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.4.4-3.4.8.	Мал төхөөрөх үйлдвэрийн байрны хана, шал тааз нь цэвэрлэхэд тохиромжтой, бүтээгдэхүүнд бохирдол үүсгэхээргүй байх	0	9		
67	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.5.2.	Мах, түүхий эд ачих, буулгах зориулалтын талбай, саравчтай байх бөгөөд шалны түвшин нь тээврийн хэрэгслийн шалны өндрийн хэмжээнд тохирсон, эсхүл автоматаар тохируулагч тавцантай байх	0	6		
Тав. Хөргөлтийн байгууламж			0	84		
68	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		
69	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.7.5.	Хөргөх болон хөлдөөх агуулахуудын цанг цэвэрлэдэг, бүтээгдэхүүн бохирдохоос сэргийлсэн	0	9		
70	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 хадгалдаг.	0	6		
71		Тавиурын нүүрэн талд бүтээгдэхүүн, түүхий эдийн бүлэг, нэр төрөл, байршил нөөц тоо хэмжээ зэрэг үзүүлэлтийг тодорхойлсон хаяг тэмдэглэгээг хийсэн байх	0	6		
72		Мах, түүхий эдийг агуулахад хүнсний биш бараа, ахуйн химийн бараа, сав баглаа боодлын материалыг цуг хадгалдаггүй	0	6		

73		Мах, түүхий эдийг шалнаас 0.2м, хананаас 0.5 м, гэрэлтүүлгээс 1м-ээс багагүй зайд хадгалдаг байх	0	6		
74		Агуулахын хана тааз нь цэвэрлэх засварлахад хялбар, өнгөлгөө нь галд тэсвэртэй, шавж мэрэгч орохоос хамгаалагдсан байх	0	6		
75		Агуулахад температур, харьцангуй чийг хэмжигч багажийг хаалга болон ууршуулагчаас хол харагдахуйц газар байрлуулж хэмжилтийг өдөр бүр хийж бүртгэл хөтөлдөг байх	0	6		
76		Агуулахад хадгалж буй мах, түүхий эд бүтээгдэхүүний орлого зарлагыг нэр төрөл бүрээр бүртгэдэг	0	9		
77	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		
78	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		
79	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 12C температураас ихгүй байх.	0	9		
Зургаа.Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж			0	126		
80	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 хийсэн байх	0	9		
81	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		
82	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 бүртгэлтэй байх	0	9		
83	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Савласан маханд механик гадны бохирдлоос сэргийлсэн металл илрүүлэгчтэй, хэвийн ажилладаг	0	9		
84		Конвэйр шугмын дэгээ төмөр нь зэврээгүй, хэрэглээгүй нөхцөлд хураах хэсэгтэй	0	6		

85	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.8.7.	Хүнсний болон хүнсний бус зориулалтаар хэрэглэх сав хэрэгсэл нь өнгө, тэмдгээр ялгасан, өөр зориулалтаар ашиглахыг хориглодог	0	6		
86	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		
87	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		
88	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.8.12.	Түүхий эд, бүтээгдэхүүн түгээх зориулалтын тээврийн хэрэгслийг угаах, халдваргүйтгэх зориулалтын тусгай байр, тоног төхөөрөмжтэй байх	0	6		
89	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		
90	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан 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		
91	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан 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		
92	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан 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, тодорхой хуга	0	9		
93		Тодорхой хугацаанд нь шинжлүүлдэг	0	9		
94	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 3.10.5	Үйлдвэрлэлийн технологийн цэвэрлэгээнд халуун ус хэрэглэдэг байх	0	9		
95	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан 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		
Долоо. Үйлдвэрлэлийн эцсийн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал			0	30		
96	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 батлан мөрддөг, ажилчид нь мэддэг байх	0	6		

97	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		
98	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		
99	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		
Найм. Савлах, шошголох, хадгалах, ул мөрийг мөрдөн тогтоох, буцаан болон татан авах, устгах			0	33		
100	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	0	9		
101	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		
102	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		
103	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		
104	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		
105	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9 дүгээр зүйл, МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 9.1	Ул мөрийн мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтлөлттэй	0	9		
106	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8 дугаар зүйл, МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 9.2	Буцаан болон татан авах, устгах, дахин боловсруулахад тавигдах шаардлагыг хангасан	0	9		

Ес.Түгээх, тээвэрлэх			0	27		
107	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		
108	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 хөтлөсөн байх	0	6		
109	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 тээвэрлэдэг байх	0	6		
110		Хөлдөөсөн гулууз махыг -18С температурт өрсөн байдлаар зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэдэг байх	0	6		
Арав. Хүний нөөц, сургалт			0	30		
111	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 үйлдвэрлэлийн ажиллагсад хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуй, технологийн чиглэлээр мэргэжлийн болон техникийн боловсрол олгох сургалтад хамрагдсан байх.	0	9		
112	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 технологичтой мэргэшүүлэх сургалтад хамрагдсан байх	0	9		
113		Хөргөлтийн болон шаардлагатай инженер техникийн болон дамжлагын ажилчид нь холбогдох мэргэжлээр их, дээд сургууль төгссөн, эсхүл мэргэшүүлэх сургалтад хамрагдсан	0	6		
114		Дамжлагын мэргэшсэн үндсэн ажилчдаар бүрэн хангагдсан	0	6		
Арван нэг. Дотоод хяналтын төлөвлөгөө тайлан			0	51		
115	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 7.4.	Төхөөрөх үйлдвэр нь махны эрүүл ахуйтай холбоотой сургалтын хөтөлбөр, төлөвлөгөөг “MNS CAC RCP 58 Махны эрүүл ахуйн дадлын дүрэм”-ийн 13.1, 13.2-т заасан зарчим, шаардлагад нийцүүлэн боловсруулж хэрэгжүүлэх, бүртгэл хөтлөлттэй байх	0	6		
116	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 8.2.	Үйл ажиллагаандаа зохистой дадлыг нэвтрүүлсэн төлөвлөгөө, тайлантай	0	9		
117	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.	Микробиологийн хяналтын төлөвлөгөөтэй	0	6		
118		Төхөөрөх үйлдвэрлэлд хэрэгжүүлдэг хэвшсэн	0	9		

119	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, мөрддөг	0	6		
120	МУ-ын ЗГ-ын 2022 оны 224-р тогтоол Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны техникийн зохицуулалтын 8.1.1.	Технологийн хяналтын хөтөлбөртэй, хэрэгжүүлдэг байх	0	6		
121	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		
НИЙТ ОНОО			0	789		

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	
$\geq 50\%$, Их эрсдэлтэй		Хувь:	Түвшин
$[30\%-49\%]$, 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		

<i>г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс /төгрөг, ш, л, кг.../</i>		
<i>д/Нөхөн төлбөр</i>		
<i>е/Торгууль, шийтгэвэр</i>		
<i>Хүнд тоо/мөнгөн дүн</i>		
<i>Хуулийн этгээдэд тоо/мөнгөн дүн</i>		
<i>ё/ЗШШАжиллагаа</i>		
<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/	