

Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайдын
2024 оны 03 дугаар сарын 05-ны өдрийн А/191
дүгээр тушаалын 08 дугаар хавсралт

Байгууллагын нэр

Утас: _____;

Факс: _____;

**№8.30.1. СУУ, СУҮН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ
ҮЙЛДВЭРЛЭЛ 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	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилгээний No	Регистрийн No	
ААН				
Иргэн				
Эрх бүхий удирдах албан тушаалтан			Хяналтын объект	
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл	Хаяг, байршил	
Хяналт шалгалтад байлцсан албан тушаалтан				
Албан тушаал	Овог, нэр	Утас, и-мэйл		
Үйл ажиллагаа		Хүчин чадал	Үйлдвэрлэдэг бүтээгдэхүүн	
Чиглэл:		Үйл ажиллагаа эрхэлсэн хугацаа	Төслийн хүчин чадал	-
				-
			Одоогийн хүчин чадал	-
				-
				-
Ажилтны тоо				
Нийт ажилтан	Технологич Дотоод хяналтын ажилтан Инженер техникийн ажилтан	Технологийн дамжлага дээр	Бусад	
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ				
Хяналт шалгалтад сүүлийн 24 сарын хугацаанд хэдэн удаа хамрагдсан				
Өмнөх шалгалтаар хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр илэрч байсан зөрчлүүд				
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал				
Хяналтын хуудасны эрсдэлийн үнэлгээ:				
Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:	Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь:	Шаардлага хангасан асуултын тоо:	Шаардлага хангаагүй нийт оноо:	

Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэлийн шалгалт
Үйлдвэрлэлийн технологи, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын чиглэлээр						
Нэг. Үйлдвэрийн байр, агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлд тавигдах шаардлага			0	108	0	0
1	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3	Үйлдвэрлэлийн барилга байгууламжийг шинээр барих, өргөтгөх, шинэчлэх, тоног төхөөрөмж шинээр суурилуулах ажлыг эрх бүхий байгууллагын хянан баталгаажуулсан	0	9		
2	Засгийн газрын 2011 оны 304 дүгээр тогтоол Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 3.1	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэр нь үер ус намаг, хог хаях цэг, эвгүй үнэр, утаа, шороо аливаа бохирдлоос тусгаарлагдсан, тухайн бүс нутгийн салхины ноёлох чигийн урсгалын дагуу цэвэр орчинд байрласан	0	6		
3	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга байгууламжтай	0	9		
4	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.4	Үйлдвэр нь усан хангамж, ариутгах татуургын төвлөрсөн эсхүл хэсгийн шугам сүлжээнд холбогдсон байна.	0	6		
5	Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.6,3.7	Цехийн гэрэлтүүлэг хүрэлцээтэй, хяналтын цэгүүдэд болон бүтээгдэхүүн савлах хэсэгт суурилагдсан	0	6		
6	Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.8	Цехийн агааржуулалт нь стандартын шаардлага хангасан	0	6		
7	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.5	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх ус нь стандартын шаардлага хангасан, итгэмжлэгдсэн лабораторит аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлүүлсэн	0	6		
8	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.3	Сүү хүлээн авах, бүтээгдэхүүн боловсруулах, савлах, хадгалах, тээвэрлэлтэд шилжүүлэх зэрэг үйлдвэрлэлийн технологийн бүх шат, дамжлагын урсгал нь нэг чиглэлд, оновчтой зохион байгуулагдсан байна.	0	6		
9	Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.9	Үйлдвэр нь дотоод хяналтын лабораторитой.	0	6		
10	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүүн сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалтын 3.13, 3.14	Түүхий эд хүлээн авах бэлтгэл хэсэг, боловсруулсан бэлэн бүтээгдэхүүний хөргөлттэй агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6		
11		Савлах материал, сав баглаа боодлыг тусад нь хадгалах өрөө, шүүгээтэй, хэрэглэхийн өмнө ариутгах, халдваргүйтгэх боломжтой	0	6		

12		Угаалга, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэлийн бодисыг, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээс тусад нь төрөлжүүлэн хадгалах боломжтой	0	6		
13	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.2	Хөргөх, хөлдөөх камер, хөргөлттэй агуулах нь орчны температур, харьцангуй чийглэгийг хянах боломжтой, зориулалтын төхөөрөмжөөр тоноглогдсон	0	3		
14	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.4, 4.5	Түүхий сүү хүлээн авах шланк, хоолой, зориулалтын зөөврийн сав хэрэгслээр хангагдсан	0	6		
15	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, вандан тавиур нь сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн зориулалттай, технологийн онцлогт тохирсон, зэвэрдэггүй гөлгөр гадаргуутай	0	6		
16	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.4	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн хэрэгсэл нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй	0	3		
17	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.5	Тоног төхөөрөмж, сав хэрэгслийг цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой байхаар суурилуулсан	0	3		
18	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.5	Дамжлага дундын болон худалдаанд гаргасан сагс тэргэнцэр угааж хатаах хэсэгтэй	0	6		
19	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 4.6	Хүнсний бус зориулалтаар хэрэглэх сав хэрэгслийг хүнсэнд ашигладаггүй, сав, хогийн сав хэрэгсэл нь таглаатай, битүүмжлэлтэй, цэвэрлэж ариутгахад тохиромжтой материалаар хийгдсэн, тусгайлсан таних тэмдэгтэй	0	3		
Хоёр. Үйлдвэрлэлийн технологи ажиллагаанд тавигдах шаардлага			0	45	0	0
20	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 6.1	Түүхий сүүг гарал үүсэл нь баталгаажсан газраас нийлүүлдэг	0	6		
21	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4	Үйлдвэрлэлийн үндсэн түүхий эд, сүү хүлээн авах цэгүүд нь тодорхой, тавигдах шаардлагыг хангасан	0	6		
22	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Түүхий сүүг зориулалтын, хөргүүртэй, температурын хяналттай тээврийн хэрэгсэл, эсвэл саваар зөөвөрлөх боломжийг бүрдүүлсэн	0	6		
23	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Хүлээн авсан сүүг механик болон гадны бохирдлоос ялгах зориулалтын шүүлтүүртэй	0	6		
24	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 7 дугаар зүйл	Цэвэр өсгөврийн хөрөнгөнд тавих шаардлага хангасан газраас нийлүүлж хүлээн авдаг, баталгаажилттай	0	6		

25	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 8 дугаар зүйл	Үйлдвэрт хэрэглэх үндсэн болон туслах түүхий эдийг шаардлага хангасан газраас нийлүүлж хүлээн авдаг, баталгаажилттай	0	6		
26	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 9.1	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрт батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	3		
27	ХБАБХТ хуулийн 12.1, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10.1	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодол хэрэглэдэг, стандартын шаардлага хангасан	0	6		
Гурав. Бүтээгдэхүүний хаяг шошго, хадгалалт, тээвэрлэлт, баталгаажуулалт, татан авалтад тавигдах шаардлага			0	39	0	0
28	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 10	Бэлэн бүтээгдэхүүний хаяг шошгын мэдээлэл нь нэр төрөл бүрт техникийн зохицуулалт, стандартын шаардлага хангасан	0	9		
29	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хадгалах хөргөлттэй агуулахын температур 0-+4°C -ээс дээшгүй, хөлдөөж хадгалах агуулах, камерын температур -18°C-ээс доошгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй	0	9		
30	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 11.2	Бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй нөхцлийг хангаж, хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх нөхцлийг бүрдүүлсэн	0	6		
31	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5 Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.1, 5.2	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	6		
32	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 5.6	Үйлдвэр нь ажилтан, ажиллагсдаа 2-оос доошгүй ээлжийн ажлын хувцас хэрэгслээр хангасан.	0	3		
33	ХБАБХТХ-ийн 10.1.4, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 14.2	Буцаан болон татан авах, устгах, дахин боловсруулахад тавигдах шаардлагыг хангасан өөрийн үйлдвэрлэлд тохирсон журам, заавартай	0	3		
34	ХБАБХТХ-ийн 10.1.4, Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаанд мөрдөх техникийн зохицуулалт 14.	Үйлдвэр нь технологийн хяналтын хөтөлбөр, бүртгэл хөтөлөлттэй	0	3		
НИЙТ ОНОО			0	192	0	0

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

ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН БАТАЛГААЖУУЛАЛТ			
Эрсдэлийн түвшин	Түвшинг $\sqrt{\quad}$ гэж тэмдэглэнэ.	Эрсдэл үүсэх магадлал	
		Хувь:	Түвшин
>=50%, Их эрсдэлтэй	<input type="text"/>		
[30%-49%], Дунд эрсдэлтэй	<input type="text"/>		
<=29%, Бага эрсдэлтэй	<input type="text"/>		
Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан	
/ овог, нэр/	/ овог, нэр/	/ овог, нэр/	
/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тэмдэг/	/ гарын үсэг, тамга/	

АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ		
Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авсан арга хэмжээ		Биелэлт
Авсан арга хэмжээ	Тоон үзүүлэлт	
а/ Акт		
Үйл ажиллагааг бүр зогсоосон		
Түр зогсоосон		
Сэргээсэн		
Нөхөн төлбөр тогтоосон		
Шинжилгээний дээж авсан		
Устгасан		
Хураасан		
б/ Албан шаардлага		
Заалтын тоо		
в/ Дүгнэлт		
Үйл ажиллагааны		
Ажлын байрны		
Бүтээгдэхүүний		
г/Улсын орлого болгосон эд зүйлс		
/төгрөг, ш, л, кг.../		
д/Нөхөн төлбөр		
е/Торгууль, шийтгэвэр		
Хүнд тоо/мөнгөн дүн		
Хуулийн этгээдэд тоо/мөнгөн дүн		
ё/ЗШШАжиллагаа		
Зөрчлийн хэрэг бүртгэл		
Хялбаршуулсан журам		
Бусад		

ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГАЛТЫН БАТАЛГААЖУУЛАЛТ			
Эрсдэлийн түвшин	Түвшинг $\sqrt{\quad}$ гэж тэмдэглэнэ.	Эрсдэл үүсэх магадлал	
		Хувь:	Түвшин
>=50%, Их эрсдэлтэй	<input type="text"/>		
[30%-49%], Дунд эрсдэлтэй	<input type="text"/>		
<=29%, Бага эрсдэлтэй	<input type="text"/>		
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/	