

БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: _____;

Факс: _____;

ТАМХИНЫ ҮЙЛДВЭРЛЭЛИЙН
ЭРҮҮЛ АХУЙН НӨХЦӨЛ
ШААРДЛАГЫГ 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		Дугаар			
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж байгууллага					
төрийн хувийн	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилчлгээний 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			
Үйлдвэрлэлийн чиглэл		Хүчин чадал (хоног)		Бүтээгдэхүүний нэр, төрөл	
Өмнөх хяналт шалгалтын мэдээ					
Хяналт шалгалтад хамрагдсан сүүлийн хугацаа					
Өмнөх шалгалтаар авч байсан арга хэмжээ, гүйцэтгэлийн байдал					

Шаардлага хангасан асуултын тоо:

Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь:

Эрсдэл үүсэх магадлал

Б. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ

No	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Хяналт шалгалтын асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй	Хяналт шалгалт	Гүйцэтгэл
Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламжид тавигдах шаардлага			0	280		
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, ЗГ-ын 2013 оны 191 дүгээр тогтоол Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.1.	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрладаг	0	5		
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, ЗГ-ын 2013 оны 191 дүгээр тогтоол Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.1.	Гадна талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрлэхэд тохиромжтой	0	5		
3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Барилгын тухай хуулийн 48.2, 48.3.	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын баталсан зураг төслийн дагуу баригдсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн, зориулалтыг өөрчилсөн, байнгийн ашиглалтад оруулах улсын комиссын дүгнэлттэй	0	20		
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.2.	Үйлдвэрлэлийн урсгалын дагуу, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжих боломжтойгоор өрөө, тасалгааг зохион байгуулсан, талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй	0	20		
5	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.10, 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 хэмжилтээр/ төрөлжсөн агуулахтай	0	10		
6	Хог хаягдлын тухай хуулийн 15.1, Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.2.	Хатуу хог хаягдлыг зайлуулах байгууламж нь /цэг/ хүнс боловсруулах, хадгалах газраас зайтай, тээврийн хэрэгсэл чөлөөтэй нэвтрэх талбайтай, талбайн хөрсийг тэгшлэн нягтруулж цементэлсэн	0	5		
7		Хогийн сав нь ангилах цуглуулах технологид нийцсэн, салхиар тархахаас сэргийлэгдсэн битүүмжлэл сайтай, цэвэрхэн	0	5		

8		Усан хангамжийн эх үүсвэр нь төвлөрсөн системд холбогдсон	0	20		
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Усны тухай хуулийн 22.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Ус 13.3.	Хэсгийн усан хангамжтай, худагт эрүүл ахуй хамгаалалтын бүсийг 50 метрт тогтоосон, байгууламжтай, хамгаалалтын болон эрүүл ахуйн бүсийн дэглэм зөрчөөгүй, худгийн гэрчилгээ, гэрээ, тоолууртай, эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага хангасан	0	10		
10	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Ус 13.3.	Ус нөөцлөх сав байрлах өрөөний талбайн хэмжээ хүрэлцээтэй, хүнсний зориулалттай материалаар хийгдсэн, угааж, халдваргүйтгэл хийх боломжтой диаметртай тагтай, шат байрлуулсан, ёроолд үлдсэн усыг бүрэн юүлэх цорготой	0	5		
11	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Ус 13.3.	Ундны ус нөөцлөх савыг улиралд 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлдэг, дотоод хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6, "MNS 0900:2018 Хүрээлэн буй орчин. Эрүүл мэндийг хамгаалах. Аюулгүй байдал.Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ" стандарт	Ундны ус, технологийн зориулалттай усыг стандартад заасан давтамжаар шинжлүүлсэн сорилтын дүн, дүгнэлттэй, холбогдох материалыг баримтжуулан хадгалдаг, бүртгэлтэй	0	5		
13	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1.	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт халуун устай	0	10		
14	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	20		
15	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.	Бохир усыг цэвэрлэх байгууламжтай, хаягдал усны найрлага дахь бохирдуулагч бодисын хэмжээ стандартад заагдсан зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс хэтрээгүй, шинжилгээ хийлгэдэг, шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	20		
16		Хаягдал усны найрлага дахь бохирдуулагч бодисын хэмжээ стандартад заагдсан зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс хэтрээгүй, шинжилгээ хийлгэдэг, шинжилгээний дүнг хадгалдаг	0	10		
17	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.4, БОАЖС, ЭМС-ын хамтарсан 2018 оны А/82/128 дугаар тушаалын хавсралт, "MNS 5924, Нүхэн жорлон, угаадасны нүх.Техникийн шаардлага."	Бохирын цооногтой тохиолдолд цооногийг бетон, төмөр бетон, геомембран болон бусад ус үл нэвчих материалаар доторлосон, ноёлох салхины дор, түүхий эд, бүтээгдэхүүний гарц, орцоос зайтай байрласан	0	10		
18		Бохир ус тээвэрлэх, зайлуулах тусгай зөвшөөрөл бүхий аж ахуйн нэгжтэй гэрээтэй	0	5		

19		Халаалтын систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	10		
20	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1.	Хэсгийн халаалтын системтэй бол цахилгаанаар болон бусад эх үүсвэр ашиглан шийдсэн, галлагааны хэсэг тусдаа, утаагүй түлш хэрэглэдэг	0	5		
21	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1.	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нь үйлдвэрлэлийн нийт ажлын байр, шат дамжлагад жигд хүрэлцээтэй, гэрэлтүүлэг нь хамгаалалтын бүрхүүлтэй	0	10		
22	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2. 7.1.	Агааржуулалтын систем нь халуун болон бохир агаарыг гадагшаа сорох, цэвэр агаарыг оруулах /вентилятор нь/ -аар зөв суурилуулсан, энгийн салхивчтай, цэвэрхэн	0	10		
23		Шал нь угааж, халдваргүйжүүлэхэд тохиромжтой, ус нэвтрүүлдэггүй материалаар хийгдсэн гулгадаггүй, зохих налуутай, ан цавгүй, бохир ус цуглуулах траптай, шүүртэй, цэвэрхэн	0	10		
24		Хана нь цайвар өнгөтэй, ус, чийг шингээдэггүй, угаахад тохиромжтой, шавж, мэрэгч үржихээс хамгаалсан зай завсаргүй хийцлэлтэй, засал нь хуурч, ховхроогүй, цэвэрхэн	0	10		
25		Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар цэвэрхэн	0	5		
26	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1.	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, мөөгөнцөр ургаагүй, цэвэрхэн	0	10		
27		Цонх нь тоос шороо, шавж нэвтрүүлэхгүй, (онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай), тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	10		
28		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, цэвэрхэн	0	10		
Хоёр. Ажиллагсдад тавигдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага			0	76		
29	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.6.	Ажиллагсдын хувцасны өрөөтэй, ажлын болон гадуур хувцас хадгалах тус тусдаа шүүгээтэй, цэвэрхэн, ажлын хувцсыг угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн эсхүл угаалгын газартай гэрээтэй	0	10		
30	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэвэр 12.3, Хувь хүний сахилга бат 12.4.	Ажилчдын усанд орох дууш, ариун цэврийн өрөөтэй, үйлдвэрлэлийн талбай уруу шууд чиглэсэн гарц, хаалгагүй, ариун цэврийн өрөөний үүдэнд гар угаах цэгтэй	0	10		

31		Гар угаах нөхцөлийг бүрэн бүрдүүлсэн(халуун, хүйтэн ус, саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай), гар угаах санамж байрлуулсан		5		
32	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. кодтой хоол үйлдвэрлэлийн эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлагыг шалгах хяналтын хуудсаар үнэлнэ)	0	5		
33	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2023 Хувийн ариун цэвэр12.3.	Үйлдвэрлэлийн өрөөнүүдэд эрсдэлтэй цэгүүдэд гар угаах цэгтэй, гар угаах нөхцөлөөр бүрэн хангагдсан(халуун, хүйтэн ус, саван, гар халдвагүйжүүлэгч бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан салфеткатай), эргэн тойрны тоног, төхөөрөмжөөс 1 метрээс багагүй зайтай	0	5		
34	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.3.4, Эрүүл мэндийн сайдын 2014 оны А/340, 2017 оны А/145 дугаар тушаал	Ажиллагсад эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд жилд 2 удаа бүрэн хамрагдсан, эрүүл мэндийн дэвтэртэй, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн	0	10		
35		Ажиллагсдыг урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамруулаар эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ байгуулсан, хуваарьтай	0	5		
36	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.7, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.3.4.	Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	10		
37	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.11, 15.4, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.4.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2003 Сургалтын хөтөлбөр 10.2, Ажлын зааварчилгаа болон хяналт 10.3, Давтан сургалт 10.4.	Ажилчид нь мэргэжлийн болон эрүүл ахуй, хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй ажиллагааны чиглэлээр сургалтад хамрагдсан, сургалтын төлөвлөгөө, төсөв, тайлантай	0	10		
38	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		
39	Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.6, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS SAC/RCP 1:2023 Зочин, гаднаас ирэх бусад хүн	Үйлдвэрийн байранд гадны хүн оруулахдаа хамгаалах хувцас (халат, улавч, малгай г.м) өмсүүлдэг	0	3		
Гурав. Үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, угаалга цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтэд тавигдах эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага			0	80		
40	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.1, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.3.5.	Ажлын байр, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, сав, баглаа, тээврийн хэрэгслийн угаалга, ариутгал, халдваргүйтгэл хийх журам, хуваарь, бүртгэлтэй	0	5		

41	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.6.	Ажлын байрны талбайг ажил эхлэх болон явц дунд, төгсгөлд байнга угааж цэвэрлэж хэвшсэн, цэвэрхэн	0	5		
42	Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.2.	Тамхины ургамал, түүхий эд, дүнсийг ялгах, жижиглэх, ороох машин, тоног төхөөрөмж нь бүрэн битүүмжлэгдсэн, битүү системээр ажиллах зарчимтай, зэвэрдэггүй, цэвэрлэх, халдваргүйтгэх, ариутгахад тохиромжтой материалаар хийсэн гадаргуутай, цэвэрхэн	0	10		
43		Тоног төхөөрөмжийг цэвэрлэгээ, ариутгал, халдваргүйтгэл хийхэд тохиромжтой байхаар суурилуулсан	0	10		
44		Тоног төхөөрөмжийг суурилуулахдаа дуу, чимээг бууруулах арга хэмжээ авч суурилуулсан	0	10		
45	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.6.	Үйлдвэрийн дамжлага дундад хэрэглэх эргэлтийн хайрцаг, сав суулга, тэргэнцэр, сагс болон зөөврийн тавиур нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй, бохирдохгүй нөхцөлд хадгалдаг, цэвэрхэн	0	10		
46	Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 10.2, 13.	Халдваргүйтгэлд хэрэглэх бодис, бэлдмэл нь улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн, чанарын баталгаатай, хэрэглэх заавартай, хугацаа дуусаагүй, сав, баглаа боодлын бүрэн бүтэн байдал алдагдаагүй, хаяг шошго тодорхой	0	5		
47		Халдваргүйтгэх бодис, уусмалыг тодорхой хаяглаж, зориулалтын өрөө, агуулах, тусгай сав, шүүгээнд шошгожуулан тусад нь	0	5		
48		Үйлдвэрийн цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хариуцсан ажилтан нь угаалга, халдваргүйтгэлийн бодисын концентраци, температурыг тохируулж бүртгэл хөтөлдөг	0	5		
49	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 Засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ 11.1.	Бохирын трап, шугам хоолойн хэсэг, цооногийг хуваарийн дагуу цэвэрлэж халдваргүйжүүлдэг	0	10		
50	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.10.	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг тээвэрлэх зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, цэвэрлэж, угааж халдваргүйтгэх боломжтой, цэвэрхэн	0	5		
Дөрөв. Ахуйн шавж, мэрэгчтэй тэмцэх үйл ажиллагаанд тавих шаардлага			0	30		
51	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим	Тусгай зөвшөөрөлтэй аж ахуйн нэгж, байгууллагаар үйлдвэрийн ажлын байр, агуулахад ахуйн шавж, мэрэгч устгал, халдваргүйтгэх үйлчилгээ хийлгэх гэрээ байгуулсан	0	10		
52		Нүдэнд харагдах хортон шавж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй, тогтмол хяналт хийдэг	0	10		

53	MNS CAC/RCP 1:2023 Хортон шавж, мэрэгчийг хянах систем 11.2.	Үйлдвэр, цех, хэсгүүдийн гадаад орчин, барилга байгууламж, инженерийн шугам, сүлжээ (нүх, усны хоолой), хогийн цэг, агааржуулалтын торон хаалт, цонх зэргийг засварлан тохижуулах, нүх сүв, завсар зайг бөглөж таглах, мэрэгч, шавжийн тоочлыг (тархалтыг хянах) тогтоолгох арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	10		
Тав. Түүхий эд, бүтээгдэхүүн, туслах материал, сав, баглаа боодлын аюулгүй байдал, хадгалалтад тавих эрүүл ахуйн шаардлага			0	40		
54	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.5.	Үйлдвэрлэлд хэрэглэх түүхий эд, туслах материал нь Монгол Улсын болон олон улсын стандарт, норматив, техникийн баримт бичиг, эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлтийн шаардлагыг хангасан, итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулсан, сорилтын дүнг хадгалдаг, байнгын гэрээт нийлүүлэгчтэй	0	10		
55	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.5.	Тамхи, тамхины бүтээгдэхүүний ороох, боох савлах материал нь дагалдах бичиг баримттай(тохирлын гэрчилгээ, итгэмжлэгдсэн лабораторийн сорилтын дүн г.м), байнгын гэрээт нийлүүлэгчтэй	0	10		
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.10. Хүнсний барааны агуулах MNS 5364.	Тамхи, тамхины бүтээгдэхүүний ороох боох материалыг үндсэн түүхий эдээс тусд нь агуулахад хадгалдаг, шошгожуулсан, дам бохирдох эрсдэлгүй	0	10		
57	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.10. Хүнсний барааны агуулах MNS 5364, Дүнсэн тамхи.Ерөнхий шаардлага MNS 6274:2020", "Янжуур тамхи.Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 5024:2013.	Тамхи, тамхин бүтээгдэхүүнийг төрөлжүүлэн, стандарт, техникийн шаардлагын дагуу хадгалдаг, орчны температурыг хянаж бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
Зургаа. Технологи, тоног төхөөрөмж			0	50		
58	ЗГ-ын 191 тоот тогтоол "Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд тавих журам"-ын 2.4.	Тамхины үйлдвэрлэл эрхлэх мэргэжлийн болон мэргэшсэн хүний нөөцтэй(тамхины үйлдвэрлэлийн инженер-технологич, лабораторийн эрхлэгчтэй), тамхины үйлдвэрлэлийн технологиор мэргэшсэн	0	20		
59	ЗГ-ын 191 тоот тогтоол "Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд тавих журам"-ын 2.3.5, 2.11.	Тамхи, тамхин бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрийг батлагдсан технологийн заавар, жор, орцын дагуу үйлдвэрлэдэг, адилхан орц, найрлагатай болон нэг төрлийн түүхий эд бүхий тамхийг олон нэрээр үйлдвэрлээгүй	0	20		
60		Технологийн дамжлага бүрд хяналт тавьж, бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
Долоо. Эрүүл ахуйн дотоод хяналтын тогтолцоонд тавигдах шаардлага			0	100	0	

61	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.2, 7.3.	Үйлдвэрийн эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэмд нийцүүлсэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулж, батласан, хэрэгжүүлж ажилладаг	0	5		
62	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.9, 13.1.10.	Үйлдвэр нь 50-с дээш ажилтантай бол орон тооны эрүүл ахуйч, 50-с доош бол зөвлөх эрүүл ахуйч томилсон, тушаалтай	0	5		
63	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.4, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.3.1, 2.3.5, ТХШТХ-ийн 13.	Бүтээгдэхүүний чанарын асуудал эрхэлсэн нэгж эсхүл ажилтантай, дотоод хяналт тавьж ажилладаг	0	10		
64	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.4, Тамхины үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа, үйлчилгээнд хяналт тавих журмын 2.3.2.	Тамхи, тамхин бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн дамжлага дундын болон эцсийн бүтээгдэхүүнд шинжилгээ хийх дотоодын лабораторитой	0	20		
65		Дотоодын лаборатори нь MNS ISO/IEC 17025 "Сорилтын болон шалгалт тохируулгын лабораторийн чадавхид тавих ерөнхий шаардлага" стандартын шаардлагыг хангасан гэрчилгээтэй	0	20		
66	Тамхины хяналтын тухай хуулийн 6.1, "Дүнсэн тамхи.Ерөнхий шаардлага MNS 6274:2020", "Янжуур тамхи.Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 5024:2013".	Тамхин, тамхин бүтээгдэхүүний төрөл тус бүрд эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагын хяналт хэрэгжүүлэгч газраас эрүүл мэндийн дүгнэлт гаргуулсан	0	20		
67	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, 8.4. Дүнсэн тамхи.Ерөнхий шаардлага MNS 6274:2020", "Янжуур тамхи.Техникийн ерөнхий шаардлага. MNS 5024:2013.	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад авсан унд, технологийн усны дээж нь стандартын шаардлага хангасан	0	10		
68		Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад тамхи, тамхин бүтээгдэхүүн стандарт, техникийн шаардлага хангасан	0	10		
НИЙТ ОНОО				606		
ҮНЭЛГЭЭ			0	 эрсдэ лтэй эрсдэ лтэй

>=50%
[30%-49%]
<=29%

Их эрсдэлтэй
Дунд эрсдэлтэй
Бага эрсдэлтэй

В. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга хэмжээ		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
		а/ Акт •Үйл ажиллагааг түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Дээжийг лабораторид өгсөн тэмдэглэл •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага •Заалтын тоо в/ Зөвлөмж •Заалтын тоо г/ Дүгнэлт -Үйл ажиллагааны -Ажлын байрны -Усны шинжилгээний дүгнэлт -Бүтээгдэхүүний шинжилгээний дүгнэлт д/Улсын орлого болгосон эд зүйлс /төгрөг, ш, л, кг.../ е/Нөхөн төлбөр ё/Торгууль, шийтгэвэр •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн ЭБАТ-ны албан даалгавар ж/ Зах зээлээс буцаан татан авахуулсан тоо/хэмжээ мөнгөн дүн		
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
Улсын (ахлах) байцаагчийн албан тушаал			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/
	Тайлбар:			

Г. ГҮЙЦЭТГЭЛИЙН ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ

Хяналт шалгалт эхэлсэн: 20__ он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин; Дууссан: 20__ он __ сар __ өдөр, __ цаг __ мин;

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга хэмжээ		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
Улсын (ахлах) байцаагчийн албан тушаал			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/