

БАЙГУУЛЛАГЫН НЭР

Утас: _____;

Факс: _____;

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		Дугаар		
Төлөвлөгөөт бус				
Хяналт шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж байгууллага				
төрийн	Нэр	Улсын бүртгэлийн гэрчилчлгээний No	Регистрийн No	
хувийн				
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 ажиллагааны төрөл, хэв ш /тохирохыг + тэмдэглэнэ/				
1. Бага 500 м.кв хүртэл талбайтай агуулах				
2. Дунд 500-2000 м.кв талбайтай агуулах				
3. Өндөр 2000-аас дээш м.кв талбайтай агуулах				
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

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан		Авсан оноо	Гүйцэтгэлийн шалгалт
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй		
1		2	3	4	5	6
I. Гадна орчин, барилга байгууламж			0	85	0	
1	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 5.1, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 9.1.1, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 5.1	Барилга байгууламж нь мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу баригдсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн. Эрүүл ахуйн нөхцөл, барилгын норм, нормативын шаардлага хангасан.	0	15		
2	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, 5.1, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2003 стандартын 9.1.1, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 5.13	Гадна орчин нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй орчинд байрладаг, автомашины зогсоолтой, зам талбайг цардсан, ногоон байгууламж бүхий эко орчин бүрдүүлсэн	0	10		
3	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 9.1.2, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 5.5, ЭМС-ын 2023 оны А/406 дугаар тушаалаар батлагдсан "Хүнсний худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм" ийн 5.1	Эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага, технологийн урсгалыг хангасан төрөл бүрийн ангиллын өрөө тасалгаатай, аврах зам гарцад тавих шаардлага болон утаа зайлуулалт байршуулсан	0	10		
4	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 8.3, 9.2.4, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 5.3	Хүчин чадлаас хамаарч бүтээгдэхүүн хадгалах эрүүл ахуйн шаардлага хангасан (температур, харьцангуй чийглэг хэмжилтээр) төрөлжсөн агуулахтай	0	10		
5	Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 5.11	Агуулах нь өргөгч машины хөдөлгөөнд нийцсэн ачааны хаалга болон хүн нэвтрэх хаалгатай	0	5		
6	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.5, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 9.1.2	Зориулалтын тээврийн хэрэгсэлтэй	0	15		
7	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.3, 13.1.6	Байгууллагын гадна орчны 50 метр хүртэлх газрын хог хаягдлыг цэвэрлэж, ногоон байгууламжийн арчилгааг хийсэн, халтиргаа гулгаагүй, цэвэрхэн	0	5		

8	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, Хог хаягдлын тухай хуулийн 15.1.2, Олон нийт иргэний барилга БНБД 31-03-03-ын 1.13, 1.15	Гадна орчинд галд тэсвэртэй ба цэвэрлэж ариутгахад хялбар материалаар хийгдсэн, тусгай таних тэмдэгтэй хогийн сав байрлуулсан.	0	5		
9	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.2, Хог хаягдлын тухай хуулийн 10.2.3, Олон нийт иргэний барилга БНБД 31-03-03-ын 1.13	Хог хаягдлыг зориулалтын цэгт түр хадгалж графикийн дагуу зайлуулдаг, бүртгэл хөтөлдөг, гэрээтэй	0	10		
II. Ус, дулаан хангамж, ариун цэврийн байгууламж			0	85	0	
10	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.1.1, Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ MNS 0900:2018 стандартын 6.3, 7.1	Ундны ус нь стандарт, чанар, аюулгүй байдлын шаардлагыг хангасан	0	15		
11	Хот, суурины ус хангамж, ариутгах татуургын ашиглалтын тухай хуулийн 17.4.1, БОНХАЖС, БХБС-ын 2015 оны А-230/127 дугаар хамтарсан тушаалаар батлагдсан "Усны сан бүхий газар, усны эх үүсвэрийн онцгой болон энгийн хамгаалалтын, эрүүл ахуйн бүсийн дэглэмийг мөрдөх журам"-ын 3.18,	Төвлөрсөн болон төвлөрсөн бус ус хангамжийн /худаг/ эх үүсвэртэй, усны эх үүсвэрт эрүүл ахуйн бүсийг 50 метрээс, хамгаалалтын бүсийг 200 метрээс багагүй зайд тогтоосон, хашаажуулсан, дэглэмийг мөрддөг	0	10		
12	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.1, ЭМС-ын 2023 оны А/406 дугаар тушаалаар батлагдсан "Ус хангамжийн барилга байгууламжид тавигдах эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм"-ийн 2.4.4, 2.4.5	Ундны ус зөөх, нөөцлөх савны хийцийн материал усны чанар, аюулгүй байдалд нөлөө үзүүлэхгүй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, угааж цэвэрлэхэд хялбар	0	10		
13	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Олон нийт иргэний барилга БНБД 31-03-03-ын 4.1, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 5.10	Халаалтын систем нь төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	5		
14	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Олон нийт иргэний барилга БНБД 31-03-03-ын 4.1, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 5.10	Хэсгийн халаалтын системтэй бол цахилгаанаар болон бусад эх үүсвэр ашиглан шийдсэн, галлагааны хэсэг тусдаа, утаагүй түлш хэрэглэдэг	0	5		
15	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 5.6, 5.8, 5.14	Агуулах нь гадна талдаа гэрэлтүүлэгтэй, цахилгаан эрчим хүчийг төвийн болон нар салхины эх үүсвэрээр шийдсэн	0	5		
16	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, Олон нийт иргэний барилга БНБД 31-03-03-ын 1.13, Барилга доторхи усан хангамж, ариутгах татуурга БНБД 40-05-16-ын 4.2, 4.3	Бохир усны төвлөрсөн системд холбогдсон эсвэл бохирын цооногтой	0	5		
17	Нүхэн жорлон, угаадасны нүх. Техникийн шаардлага MNS5924:2015 стандартын 8.1, 8.4, 10.2	Нүхэн жорлон, угаадасны нүх нь усны эх үүсвэрээс 200 метр, ус түгээх цэг ба гүний худгаас 25 метр, барилга байгууламжаас 20 метрээс багагүй зайд, ноёлох салхины доод талд байрласан	0	5		
18	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.4.1, 4.4.4, БОАЖС, ЭМС-ын 2018 оны А/821/128 дугаар хамтарсан тушаалаар батлагдсан "Ус ашиглагч иргэн, аж ахуйн нэгж байгууллага нь ахуйн бохир ус зайлуулах цэгээ ус тусгаарлагчаар тусгаарлаж, тохижуулах журам"-ын 2.1-2.5, 2.6, 2.7	Бохирын цооногтой тохиолдолд цооногийг стандартын дагуу суурилуулсан, бохир усыг тусгай зөвшөөрөл бүхий аж ахуйн нэгж, байгууллагатай гэрээ байгуулж, зайлуулдаг	0	10		

19	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 9.2.3, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 5.12	Агуулах нь ариун цэврийн болон угаалгын өрөө, хог хаягдлын цэгтэй	0	15		
III. Агуулахын өрөө, тасалгаанд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага			0	100	0	
20	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 4.3.1, 6.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 9.2.5	Ердийн болон механик агааржуулалтын систем (вентилятор) нь хэвийн ажиллагаатай, зөв суурилуулсан, цэвэрхэн, агааржуулалтын хоолойны орох, гарах хэсгүүдэд торон хаалттай	0	10		
21	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 9.1.3	Хана нь цэвэрлэхэд тохиромжтой материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	5		
22		Шал нь цэвэрлэхэд тохиромжтой, ус үл нэвтрэх материалаар хийгдсэн, зай завсаргүй, тогтмол цэвэрлэдэг	0	5		
23		Тааз нь шороо тоос хуримтлагдаагүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, хөгц мөөгөнцөр үүсээгүй	0	5		
24		Цонх нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос, шороо нэвтрүүлэхгүй, онгойдог хэсгээрээ хортон шавж нэвтрэхээс хамгаалсан цэвэрлэж болдог торон хаалттай	0	5		
25		Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, бүрэн хаагддаг, цэвэрлэхэд хялбар, шаардлагатай тохиолдолд халдваргүйжүүлэлт хийх боломжтой	0	10		
26	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 7.1 заалт, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 9.2.6, ЭМС-ын 2023 оны А/406 дугаар тушаалаар батлагдсан "Хүнсний худалдааны газрын эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэм"-ийн 4.5	Байгалийн болон зохиомол гэрэлтүүлэг нийт ажлын байранд жигд хүрэлцээтэй, бүрэн асдаг, агуулахад 220 люкс, хонгил, бусад хэсэгт 110 люксээс багагүй	0	10		
27	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2	Хөндлөнгийн хяналт шалгалтын явцад эрүүл зүйн нян судлалын арчдасны шинжилгээгээр шаардлага хангасан	0	15		
28	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Эрүүл мэндийн тухай хуулийн 19.3.8, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 8.3	Хортон шавж, мэрэгчийн устгал, халдваргүйжүүлэлтийг улирал тутам тусгай зөвшөөрөлтэй аж ахуйн нэгж, байгуулагатай гэрээ байгуулж гүйцэтгүүлдэг.	0	5		
29		Хортон шавж, мэрэгч илэрсэн тохиолдолд тухай бүр мэргэжлийн байгууллагаар устгал, халдваргүйтгэл хийлгэдэг.	0	5		
30		Хортон шавж, мэрэгчгүйтгэлийн үйлчилгээ, хэрэглэсэн бодисын нэр, тун хэмжээг тусгасан тэмдэглэлд гарын үсэг зурж, хадгалдаг, бүртгэл хөтөлдөг.	0	5		

31	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2	Агуулахын цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийг графикайн дагуу хийдэг	0	5		
32	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, 8.1, Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 6.1.3, 8.1, 13.8, 13.9	Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодис нь баталгаажилттай, тухайн жилд ашиглаж болох бодисын жагсаалтад орсон	0	5		
33	Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 8.1, 8.2, 13.8, 13.9	Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодисыг зөв найруулж, хэрэглэдэг	0	5		
34	Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 8.7, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 9.2.7	Цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн бодисыг тусгай байранд хадгалж, анхааруулах, сэрэмжлүүлэх хаяг шошготой	0	5		
IV. Барааг хүлээн авах, хадгалахад тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага			0	90		
35	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 11.1, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 7.1	Агуулахад стандарт, норматив-техникийн баримт бичигт заасан шаардлагыг хангасан, гарал үүслийн гэрчилгээтэй, хүни эрүүл мэндэд аюулгүй талаар эрх бүхий байгууллагын дүгнэлттэй бараа бүтээгдэхүүнийг хүлээн авдаг	0	15		
36	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 7.2	Агуулахад бараа бүтээгдэхүүнийг стандарт, техникийн баримт бичигт заасан нөхцөл, горимын дагуу хадгалдаг	0	15		
37	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 8.1, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 7.3	Агуулахад температур, чийг хэмжигч багажийг хаалга болон ууршуулагчаас хол, харагдахуйц газар байрлуулж хэмжилтийг өдөр бүр хийж, бүртгэл хөтөлдөг	0	15		
38	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 7.4	Бараа бүтээгдэхүүнийг бүлэглэн, ангилж, төрөлжүүлэн технологийн дагуу байршуулах, хурааж хадгалах зарчмыг баримталдаг, тавиурын нүүрэн талд барааны бүлэг, нэр төрөл, байршил, нөөц тоо хэмжээ зэрэг үзүүлэлтийг тодорхойлсон хаягжилттай	0	15		
39	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 7.5	Агуулахад хурц өвөрмөц үнэртэй бүтээгдэхүүнийг үнэр шингээх шинж чанартай бүтээгдэхүүнээс тусд нь хадгалдаг	0	10		
40	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 7.6	Агуулахад хүнсний бүтээгдэхүүнийг хүнсний биш бараа, ахуйн химийн бараа, савбаглаа боодлын материалаас тусд нь хадгалдаг	0	10		
41	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 7.7	Барааг шалнаас 0.2 м, хананаас 0.5 м, гэрэлтүүлэг болон халаалтын хэрэгслээс 1 м-ээс багагүй зайд хадгалдаг	0	10		
V. Тоног төхөөрөмжид тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага			0	65		

42	Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 6.2	Ачиж буулгах тоног төхөөрөмж нь зориулалтын эрх бүхий байгууллагаар баталгаажуулсан	0	10		
43	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 6.3	Агуулах нь хүчин чадал, технологийн шаардлагад нийцсэн зориулалтын тавиур, тавцантай	0	10		
44	Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 6.5	Цахилгаан тэжээлээр ажилладаг өргөх, зөөвөрлөх төхөөрөмжийг ашигладаг	0	5		
45	Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 6.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 9.3.2	Хөргөх систем бүхий тоног төхөөрөмжөөр тоноглогсон, зориулалтын тоног төхөөрөмжийн температурыг шалгаж хянадаг, бүртгэлтэй	0	10		
46	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 6.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1.2, 7.1.3	Их цэвэрлэгээ, байнгын болон өдөр тутмын урсгал цэвэрлэгээ хийх хуваарьтай, цэвэрлэгээг тогтмол хийж, бүртгэл хөтөлдөг, хяналт тавьдаг	0	10		
47		Агуулахын багаж, тоног төхөөрөмжийг тусдаа цэгт зааврын дагуу тогтмол угааж, халдваргүйжүүлж, бохирдохоос хамгаалагдсан нөхцөлд хадгалдаг (хутгуур, хавчаар, хутга, жин, сагс, түрдэг тэрэг гэх мэт)	0	10		
48		Тоног төхөөрөмж, вандан тавиурын гадаргуу нь хүнсний зориулалттай материалаар хийгдсэн, цууралт, хагаралт үүсээгүй, хонхойж, цохигдоогүй, зэврээгүй, цэвэрхэн	0	10		
VI. Ажилтны эрүүл мэнд, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ			0	140		
49	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.7, 10.1.8, 10.3.2, ЭМС-ын 2017 оны А/145 тоот тушаал, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 9.5, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 12.1, 12.2	Ажилтан, албан хаагчид нь холбогдох журамд заасны дагуу эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамрагдсан	0	10		
50		Ажилтан, албан хаагчдыг эрүүл мэндийн үзлэгт оруулахдаа эрүүл мэндийн байгууллагатай гэрээ хийж, үзлэгт оруулдаг	0	10		
51		Ажилтан, албан хаагчдын эрүүл мэндийн дэвтэр нь тухайн тушаалд заасан шаардлагыг хангаж байгаа, бичилт, баталгаажуулалт нь бүрэн хийгдсэн	0	10		
52		Ажилтан, албан хаагчид ил шархгүй, идээт үрэвсэлгүй, халдварт өвчнөөр өвчилсөн шинж тэмдэггүй, эрүүл байх бүртгэл хөтөлдөг	0	10		
53		Ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл, ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулдаг, бүртгэлтэй	0	10		

54	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 13.1.8, ЭМС-ын 2017 оны А/145 дугаар тушаалын 1 дүгээр хасвалтын 2.1.3, ЭМС-ын 2014 оны А/340 тоот тушаалын 2-р хавсралт "Ажил мэргэжлээс хамааран эрүүл мэндийн үзлэг хийх" жагсаалтын 12	Ажилтан, албан хаагчдыг жилд 1 удаа эрүүл мэндийн урьдчилсан үзлэг, шинжилгээнд хамруулж, эмчийн магадлагаа дүгнэлт гаргуулан, өвчлөлөөс урьдчилан сэргийлэх, эрүүлжүүлэх арга хэмжээг авч ажилладаг	0	10		
55	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 12.3	Ажилтан нь ажлын байранд бөгж, бугуйвч, бугуйн цаг, гар утас зэргийг хэрэглэдэггүй, гарын хумс ургуулж будаагүй, эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлдэг	0	10		
56	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1.2, 7.1.3, 10.1.2, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 12.3, 12.4	Ариун цэврийн өрөөнд байрлах гар угаах цэгүүд нь халуун устай, гар угаах саван, улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн халдваргүйтгэлийн бодис, цаасан салфетка эсхүл гар хатаагчтай	0	10		
57		Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгах боломжтой, гар угаах анхааруулсан санамжуудыг хүний нүдэнд ил харагдах газруудад байрлуулсан	0	10		
58	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1.2, 10.1.2	Мах, сүү, төмс, хүнсний ногоо зэрэг түүхий бүтээгдэхүүний лангууны ойрхон угаалтууртай, цэвэрхэн, ажилтан нь тогтмол ашигладаг (200 м.кв-аас дээш талбайтай газарт хамааралтай)	0	10		
59	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 12.3, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 9.6	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцас гутал, халаад, малгайгаар хангагдсан, бүрэн хэрэглэж хэвшсэн	0	10		
60	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7.4, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2	Ажлын хувцсыг угаах нөхцөлийг бүрдүүлсэн (тоног хэрэгсэлтэй эсвэл угаалгын гэрээт газартай) тогтмол угааж, хэрэглэдэг	0	10		
61	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	10		
62	Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 15.4, Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим MNS CAC RCP 1:2023 стандартын 10.1, 10.2, Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага MNS 5364:2011 стандартын 9.3, 9.4	Агуулахын ажилтнуудад эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэвшүүлэх зааварчилгаа, сургалт сурталчилгааг зохион байгуулдаг	0	10		
VII. Дотоод хяналтын үйл ажиллагаа			0	15		
63	Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 7.2, Монгол улсын Засгийн газрын 2011 оны 311 дүгээр тогтоол	Дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах журам батлуулан мөрдөж ажилладаг	0	5		
64		Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг	0	10		
НИЙТ ОНОО			0	580		

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

Их эрсдэлтэй
Дунд эрсдэлтэй
Бага эрсдэлтэй
Page 6

В. ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТААР АВСАН АРГА ХЭМЖЭЭ, БИЕЛЭЛТ

Оноо	Үнэлгээ	Тухайн аж ахуйн нэгж, байгууллагад авах арга		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
		а/ Акт •Үйл ажиллагааг бүр •Түр зогсоосон •Сэргээсэн •Нөхөн төлбөр тогтоосон •Шинжилгээний дээж авсан •Устгасан •Хураасан б/ Албан шаардлага/Зөвлөмж •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 •Албан тушаалтанд тоо/мөнгөн •Иргэнд тоо/мөнгөн дүн •Байгууллагад тоо/мөнгөн дүн		
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
	Улсын 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		Биелэлт
		авах арга хэмжээ	тоон үзүүлэлт	
БАТАЛГААЖУУЛАЛТ				
	Улсын 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/

--	--	--	--	--

