



**№1.29.1.МАХНЫ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ ШИНЭЭР  
ЭРХЛЭГЧДЭД УРЬДЧИЛСАН ХЯНАЛТ ХИЙХ  
ХЯНАЛТЫН ХУУДАС**

**Хяналтын байгууллага:**

**Шалгуулагч этгээдийн нэр:**

**Объектын нэр:**

**Регистрийн дугаар:**

Хяналт шалгалт хийсэн огноо: .../.../..

Шаардлага хангасан асуултын тоо:

Хууль сахин мөрдөлтийн хувь:

Шаардлага хангаагүй нийт оноо:

Эрсдэл үүсэх магадлалын хувь:

Эрсдэл үүсэх магадлал

**ХЯНАЛТ ШАЛГАЛТЫН АСУУЛТУУД, ҮНЭЛГЭЭ**

№	Хууль тогтоомж, дүрэм, журам, стандартын нэр, зүйл, заалт	Асуултууд	Батлагдсан оноо		Авсан оноо	Гүйцэтгэлийн шалгалт
			Шаардлага хангасан	Шаардлага хангаагүй		
1		2	3	4	5	6
<b>Мал эмнэлэг, ариун цэврийн хяналтын чиглэлээр</b>						
<b>Нэг. Үйлдвэрийн гадна орчин, барилга байгууламжийн талаар</b>			<b>0</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
1	МАЭМТХ -ийн 27.10, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Стандарт техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга, байгууламжтай мэргэжлийн байгууллагын зураг төслийн дагуу барьсан, өргөтгөсөн, шинэчилсэн	0	9		
2	МАЭМТХ -ийн 27.10, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.2	Үйлдвэр нь ус, намаггүй, хог хаягдал болон бусад бохирдолгүй цэвэр орчинд байрладаг	0	3		
3	МАЭМТХ -ийн 27.10, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.3.1	Гадна орчны зам талбай нь хатуу хучилттай, зүлэгжүүлсэн, цэвэрхэн	0	3		

4	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, ХБАБХТХ-ийн 7.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.3, 6.2.7	Хог хаягдлын цэг \сав\ -ийг хортон шавьж орохооргүй, зам талбай бохирдуулахгүй нөхцөлийг бүрдүүлсэн	0	6		
5	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2	Цэвэр усны төвлөрсөн шугам сүлжээнд холбогдсон	0	0		
6	ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001	Өөрийн худагтай, түүнээсээ шугамаар холбогдсон	0	6		
7	стандартын 3.4.1	Зөөврийн устай	0	9		
8	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1, 12.1 Ундны ус MNS 0900:2005	Үйлдвэрлэлийн технологийн хэрэгцээт халуун устай, даралтат хоолойгоор шүршиж угаах боломжтой, ус нь стандартын шаардлагыг хангасан	0	0		
9		Хэрэгцээний халуун усгүй	0	6		
10	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Бохир ус зайлуулах төвлөрсөн шугамд холбогдсон	0	0		
11	Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS	Бохир зайлуулах хэсгийн шугамд холбогдсон	0	6		
12	5023:2001 стандартын 5.2	Бохир ус цуглуулах худагт холбогдоогүй,	0	9		
13	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001	Байгалийн гэрлээр шаардлагын түвшинд хангагдсан	0	3		
14	стандартын 5.4.1	Зохиомол гэрэлтүүлгээр шаардлагын түвшинд хангагдсан	0	3		
15	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, ХБАБХТ хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.4.2	Гэрлийн шил хагарч бүтээгдэхүүнийг бохирдолоос хамгаалсан бүрхүүлтэй, цэвэрлэхэд хялбар	0	3		
16	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS	Агааржуулалтын систем нь /вентилятор нь/ бүрэн ажиллагаатай цэвэрхэн	0	3		
17	5023:2001 стандартын 5.3.1	Шавьж, хорхой нэвтрэхээс хамгаалсан торон хаалттай, цэвэрхэн	0	3		
18	МАЭМТХ -ийн 31.3.2,	Шал нь гулгадаггүй, зохих налуутай хийгдсэн	0	3		

19	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.3.1	Шал нь ан цавгүй угааж цэвэрлэхэд тохиромжтой, цэвэрхэн	0	3		
20	МАНД БОХИР УС ЦУГЛУУЛАХ ТРАПТАЙ, ШҮҮРЭН ХААЛТТАЙ ЦЭВЭРХЭН	Шаланд бохир ус цуглуулах траптай, шүүрэн хаалттай цэвэрхэн	0	3		
21	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, 27.10 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.2	Хана нь ус нэвтэрдэггүй, зай завсаргүй, цэвэрлэж халдваргүйтгэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		
22	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, 27.10 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.3	Хана шалны хоорондын өнцөг хагас дугуйрсан, цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		
23	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, 27.10 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.3	Тааз нь цэвэрлэхэд хялбар, тоос хуримтлуулдаггүй, будаг шохой нь хуурч унаагүй, цэвэрхэн	0	3		
24	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4	Цонх нь тоос шороо, шавьж нэвтрүүлэхгүй, /онгойлгодог хэсгээрээ торон хаалттай/ угааж цэвэрлэхэд хялбар, цэвэрхэн	0	3		
25	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4	Цонхны тавцан нь налуу, тавиур болгон ашиглах боломжгүй, цэвэрхэн	0	3		
26	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4	Хаалга нь тэгш гөлгөр гадаргуутай, ус шингээдэггүй, зэвэрдэггүй материалаар хийсэн цэвэрхэн	0	3		
27	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.5.4	Хаалга нь бүрэн хаагддаг, эсвэл өөрөө хаагддаг байх	0	3		
28	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1,	Үйлдвэр нь ажиллагсадын хувцас солих, бие засах, усанд орох өрөөтэй, цайны газартай тэдгээр нь зохих тоног төхөөрөмжөөр хангагдсан	0	3		
29	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1,	Эдгээр өрөөнүүд нь үйлдвэрлэлийн хэсэг рүү хаалга нь шууд нээгддэггүй байхаар зохион байгуулагдсан, цэвэрхэн	0	3		
30	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1,	Дотор эрхтэн цэвэрлэх, өлөн гэдэс боловсруулах, арьс шир давслах, хадгалах өрөөнүүд нь тус тусдаа зохион байгуулагдсан	0	9		

31	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Мах, түүхий эд, боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг ачих, буулгах, зориулалтын талбай саравчтай, шалны түвшин нь автомашин, вагоны шалны өндрийн хэмжээнд тохирсон	0	3		
32	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 3.4.1	Үйлдвэрт түүхий эд, хүлээн авахаас эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн гаргах хүртэл нэг чиглэлийн дамжлагын урсгалтай байхаар өрөө тасалгааг зохион байгуулсан	0	6		
<b>Хоёр. Ажиллагсадын эриун цэвэрт тавигдах шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
33		Гар угаах цэгүүд нь халуун, хүйтэн устай	0	6		
34		Цорго нь гар, хуруугаар хүрэлцэхгүйгээр нээх, хаах боломжтой эсвэл мэдрэгчтэй	0	3		
35	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1, 10.1.2, Мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 5.6.2	Ариун цэврийн өрөөнд гар угаах угаалтууртай, саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай	0	3		
36		Үйлдвэрлэлийн өрөөнд гар угаах угаалтууртай саван, ариутгалын бодис, гар хатаагч эсвэл цаасан сальфеткатай	0	3		
37		Гар бохирдсон үед болон бие засах газарт орсны дараа гараа тогтмол угааж ариутгахыг анхааруулсан санамжтай	0	3		
38	Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.1 Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 7.6, 7.7	Ажиллагсад нь хөдөлмөр хамгааллын хувцсаар / халад, цамц, гутал, хормогч бээлий, үсийг бүрэн халхлахуйц толгойны өмсгөл зэрэг/ хангагдсан	0	6		
39	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.1, 10.1.2, Хөдөлмөрийн эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын тухай хуулийн 15.2,	Ажлын хувцсыг угаах нөхцлийг бүрдүүлсэн тоноглол, хэрэгсэлтэй	0	6		
<b>Гурав. Үйлдвэрийн мал эмнэлэг, ариун цэврийн шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
40	МАЭМТХ -ийн 27.10, 31.3.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2	Цэвэрлэгээний бодис, бусад туслах материалыг хүнсний бүтээгдэхүүнээс тусдаа өрөөнд эсвэл шүүгээнд хадгалдаг	0	3		

41	МАЭМТХ -ийн 27.10 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Өлөнгийн болон дотор мах цувдайны үйлдвэрлэлийн өрөөнүүдэд гар угаах боломжийг бүрдүүлсэн	0	6		
42	МАЭМТХ -ийн 27.10, 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Буузны үйлдвэрлэлийн мах, ногоог хэрчих, хольж амтлах, чимхэлт хийх тусдаа өрөөтэй, түүндээ гар угаах боломжийг бүрдүүлсэн	0	6		
43	МАЭМТХ -ийн 27.10, 31.3.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2,	Ажлын байр болон тоног төхөөрөмжийг угаах зориулалттай угаалгын шланк, хоолойны үзүүр шаланд хүрэлцэхгүй байхаар хурааж эвхдэг	0	3		
44	МАЭМТХ -ийн 27.10, 31.3.2, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 6.2.8	Хортон шавьж, мэрэгчдээс урьдчилан сэргийлэх, талаар гэрээ байгуулсан	0	6		
45		Нүдэнд харагдах хортон шавьж, мэрэгч болон тэдгээрийн үлдэгдэл байхгүй	0	9		
<b>Хүнсний чанар, стандартын хяналтын чиглэлээр</b>						
<b>Дөрөв. Агуулах, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлийн шаардлага</b>			<b>0</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
46	МАЭМТХ -ийн 27.10 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Тоног төхөөрөмжийг технологийн дамжлагын дарааллын дагуу байрлуулж, цэвэрлэгээ, ариутгал хийхэд тохиромжтой байхаар суурилуулсан, цэвэрхэн	0	6		
47	МАЭМТХ -ийн 27.10 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2, Хүнсний тухай хуулийн 12.1	Мах махан бүтээгдэхүүнийг малын эмчийн үзлэгт бэлтгэж угаах хэсэгтэй, зориулалтын тоног хэрэгслээр хангагдсан	0	9		
48		Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, зэвэрдэггүй материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6		
49	МАЭМТХ -ийн 27.10, 31.3.2, Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.1	Ажлын ширээ, вандан нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын, хуванцар материалаар хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6		
50		Ажлын ширээ, вандан, элдүүр нь хүнсний үйлдвэрийн зориулалтын модоор хийгдсэн, цэвэрхэн	0	6		

51	МАЭМТХ -ийн 27.10 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2,	Хутга, багаж хэрэгслийг угааж, халдваргүйжүүлэн хэрэглэх боломжийг бүрдүүлсэн	0	9		
52	МАЭМТХ -ийн 27.10 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Хүнсний болон дагалдах бүтээгдэхүүн, хаягдал тус бүрт тусдаа сав хэрэглэдэг, тэдгээр нь тусгайлсан таних тэмдэгтэй.	0	6		
53	МАЭМТХ -ийн 27.10 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Мах, махан бүтээгдэхүүний дамжлага дундын зөөвөрлөх сав суулга, тэргэнцэрийг тогтмол угааж цэвэрлэх боломжийг бүрдүүлсэн	0	6		
54	МАЭМТХ -ийн 27.10 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг сэврээх, гэсгээх өрөө, камерын температур 0-+4°C -ээс дээшгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй	0	6		
55	МАЭМТХ -ийн 27.10 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.6	Хүнсний бүтээгдэхүүнийг хөлдөөх агуулах камерын температур -18°C -ээс доошгүй, агаарын урсгал жигд байхаар тоноглогдсон, температур хэмжигчтэй	0	6		
56	МАЭМТХ -ийн 27.10 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1	Гэсгээх, шулах махыг бохирдохоос хамгаалж өлгөх өлгүүртэй, дэгээ нь зэвэрдэггүй	0	6		
57	МАЭМТХ -ийн 27.10 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.1	Буузны үйлдвэрлэлийн гурил хадгалах агуулах нь температур, чийгшил хэмжигчтэй	0	6		
58	ХБАБХТ хуулийн 12.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 8.2.6	Хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодлын материал хэрэглэдэг, дагалдах бичиг баримттай	0	6		
59		Хүнсний түүхий эд хадгалах агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6		
60	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, 27.10 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, 12.1,	Боловсруулсан бэлэн бүтээгдэхүүний агуулахтай, технологийн урсгалын дагуу байршсан	0	6		

61		Хүнсний бүтээгдэхүүнд ашиглах сав баглаа боодлын тусдаа агуулах эсвэл өрөөтэй	0	6		
62	МАЭМТХ -ийн 31.3.2, 27.10,	Мах,махан бүтээгдэхүүнийг сэврээх, гэсгээх, өрөөтэй, цэвэрхэн	0	6		
63	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын	Мах,махан бүтээгдэхүүнийг хөлдөөх хонгил, хадгалах зоорьтой, цэвэрхэн	0	6		
64	үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.5	Дээрх өрөө (62,63 -д заасан ) агуулахын температур чийгийг хянах төхөөрөмжөөр тоноглогдсон	0	9		
65	МАЭМТХ -ийн 27.10 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Махыг чанах, шарах, утах тоног төхөөрөмжийн технологийн боловсруулалтыг хянах боломжтой	0	9		
66	МАЭМТХ -ийн 27.10 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Дулааны боловсруулалтад хэрэглэх автоклав, даралтат савыг баталгаажуулж гэрчилгээ авсан	0	9		
67	МАЭМТХ -ийн 27.10 Хүнсний тухай хуулийн 10.1.2,	Вакуум савлагааны төхөөрөмжийг технологийн дараалын дагуу байршуулсан, савлагааны материал нь хүнсний зориулалтын байх	0	9		
<b>Тав. Бүтээгдэхүүний тээвэрлэлт, хүний нөөц</b>			<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
68	Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5	Үйлдвэр, цех нь мэргэжлийн эсвэл мэргэшсэн хүний нөөцтэй	0	3		
69	Хүнсний тухай хуулийн 12.1, Мах махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага MNS 5023:2001 стандартын 4.4	Үйлдвэрлэж буй бүтээгдэхүүн тус бүрт батлагдсан технологийн заавартай, эрсдэл үүсгэх горимуудыг тусгасан	0	6		
70	МАЭМТХ -ийн 27.10 Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 10.1.9	Бүтээгдэхүүнийг бохирдуулахгүй нөхцлийг хангаж, хөргүүртэй тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэх нөхцлийг бүрдүүлсэн	0	6		
<b>НИЙТ ОНОО</b>			<b>0</b>	<b>354</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

<b>БАТАЛГААЖУУЛАЛТ</b>		
Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хяналтын чиглэл, албан тушаалын нэр	Хүлээн зөвшөөрсөн: Аж ахуйн нэгж, байгууллагын эрх бүхий албан тушаалтан

<i>/ овог, нэр/</i>	<i>/ овог, нэр/</i>	<i>/ овог, нэр/</i>
<i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i>	<i>/ гарын үсэг, тэмдэг/</i>	<i>/ гарын үсэг, тамга/</i>

Тайлбар:

**Тайлбар:**

**А. 30,31,41,47-р асуултууд нь мах эхлэн боловсруулах буюу мал төхөөрөх цехэд хамаарна. Бууз, банш ангилсан маханд хамаарахгүй.**

**Б. 42, 57 –р асуултууд нь бууз, баншны цехэд хамаарч бусад махан бүтээгдэхүүний үйлдвэр цехэд хамаарахгүй.**