

БАТЛАВ  
НИЙСЛЭЛИЙН МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН  
ГАЗРЫН ДАРГА №21 л. ЭРДЭНЭЧУЛУУН

Улаанбаатар хот

2017 оны 03 дугаар сарын 15-ны өдөр

НОМИНТАВ ТРЕЙД ХХК-ИИ УЛСЫН ИХ ДЭЛГҮҮРТ БАЙРЛАХ ХҮНСНИЙ ХУДАЛДААНЫ  
ГАЗРЫН АЖИЛЛАГСДАД БАЙГУУЛЛАГЫН СУРГАЛТ ЗОХИОН БАЙГУУЛАХ  
ХӨТӨЛБӨР

Сургалтын зорилго:

Нийслэлийн Мэргэжлийн хяналтын газраас 2017 онд хяналт шалгалац хийхээр зарлагдаж, хяналт шалгалтад хамрагдсан хүнсний худалдааны газруудад Хүнсний тухай, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай, Эрүүл ахуйн түхай болон бусад холбогдох хууль тогтоомжийн хүрээнд "Хүнс худалдаалах ёе шатанд мөрдөх эрүүл ахуйн зохистой дадал", Засгийн газрын 2013 оны 172 дугаар тогтоолоор батлагдсан "Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авах, дахин боловсруулах, устгах журам", "Үйлдвэр Хөдөө аж ахуйн Сайдын 2013 оны 08 дугаар сарын 06-ны өдрийн А/98 дугаар тушаалаар батлагдсан "Мал амьтан, ургамал, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн журам", МХЕГ-ын даргын 2014 оны 02 дугаар сарын 20-ны өдрийн 79 дүгээр тушаалаар батлагдсан "Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтлөх аргачлал" талаарх мэдлэгийг дээшлүүлэхэд сургалтын зорилго оршино.

Сургалтын хамрах хүрээ:

Сургалтад худалдааны газрын удирдлага, менежер, дотоод хяналтын асуудал хариуцсан ажилтнууд, худалдагч, үйлчлэгч нар болон бусад ажиллагсад хамрагдана.

Сургалтын үргэлжлэх хугацаа, зохион байгуулах газар:

2017 оны ..... дугаар сарын .....-ны өдрийн ..... цагт зохион байгуулна.

№	Сургалтын сэдэв	Хугацаа	Хариуцах эзэн
1	Бүртгэл, бэлтгэл ажил	10 мин	Улсын байцаагч Ц.Идэрбат
2	Эрүүл ахуйн зохистой дадал, түүнийг хэрэгжүүлэх арга зам	10 мин	Эрүүл ахуй, халдварт хамгааллын хяналтын улсын байцаагч Ц.Идэрбат
3	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авах, дахин боловсруулах, устгах бүртгэл хөтлөх аргачлал	10 мин	Хүнсний чанар, стандартын хяналтын улсын ахлах байцаагч Т.Оюунбилэг
4	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтлөх журам, түүний ач холбогдол, бүртгэл хөтлөх аргачлал	10 мин	Хүнсний чанар, стандартын хяналтын улсын ахлах байцаагч Т.Оюунбилэг
5	Хүнсний Чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх нь	10 мин	Эрүүл ахуй, халдварт хамгааллын хяналтын улсын байцаагч Ц.Идэрбат
6	Сургалтын үр дүнгийн талаар ярилцах, дүнг нэгтгэж, цаашид авч хэрэгжүүлэх дүгнэлт гаргах	10 мин	Улсын байцаагч Ц.Идэрбат, улсын ахлах байцаагч Т.Оюунбилэг

Хянасан:

ЭМБСХХэлтсийн дарга

ХАБХААХХэлтсийн дарга

Боловсруулсан:

Эрүүл ахуй, халдварт хамгааллын хяналтын улсын байцаагч

Хүнсний чанар, стандартын хяналтын улсын ахлах байцаагч

Д.Цэнд-Аюуш

Д.Энхбат

Ц.Идэрбат

Т.Оюунбилэг