



МЭРГЭЖЛИЙН ХЯНАЛТЫН ЕРӨНХИЙ ГАЗРЫН ДАРГЫН ТУШААЛ

2016 оны 12 сарын 16 өдөр

Дугаар А/167

Улаанбаатар хот

Аргачлал батлах тухай

Засгийн газрын агентлагийн эрх зүйн байдлын тухай хуулийн 8 дугаар зүйлийн 8.4 дэх хэсэг, Монгол Улсын Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 9 дүгээр зүйлийн 9.3.3 дахь заалт, Засгийн газрын 2012 оны 173 дугаар тогтоолын 2 дахь заалт, Шадар сайдын 2011 оны 19 дүгээр тушаалыг тус тус үндэслэн ТУШААХ НЬ:

1. "Бүтээгдэхүүнээс дээж авах аргачлал"-ыг нэгдүгээр, "Эрүүл ахуйн нян судлалын шинжилгээнд дээж авах аргачлал"-ыг хоёрдугаар, "Эрүүл ахуйн хими, нян судлал, цацрагийн лабораторийн шинжилгээнд хүлээн авах дээжийн тоо хэмжээ"-г гуравдугаар, "Эмбиобэлдмэлийн лабораторийн шинжилгээнд хүлээн авах дээжийн тоо хэмжээ"-г дөрөвдүгээр, "Ургамлын эрүүл ахуй, хорио цээрийн лабораторийн шинжилгээнд хүлээн авах дээжийн тоо хэмжээ"-г тавдугаар хавсралтаар тус тус баталсугай.

2. Аргачлалыг мөрдүүлж ажиллахыг Эрүүл мэнд, боловсрол, соёлын хяналтын газар /С.Сүнчин/, Хүнс, хөдөө аж ахуйн хяналтын газар /Ч.Энх-Амгалан/, Цөмийн болон цацрагийн хяналтын газар /Б.Мөнхтогтох/, Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний лавлагаа лаборатори /Б.Амар/ нарт тус тус үүрэг болгосугай.

3. Тушаалын хэрэгжилтэнд хяналт тавьж ажиллахыг Төрийн захиргаа, удирдлагын газар /Ч.Энхбат/-т даалгасугай.

4. Энэхүү тушаал гарсантай холбогдуулан "Заавар батлах тухай" Мэргэжлийн Хяналтын Ерөнхий газрын даргын 2015 оны 255 дугаар тушаалыг хүчингүй болсонд тооцсугай.

ДАРГА



Н.ЦАГААНХҮҮ

091240

Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын даргын
2016 оны 12-р сарын 16-ны өдрийн А/17 дугаар
тушаалын нэгдүгээр хавсралт

БҮТЭЭГДЭХҮҮНЭЭС ДЭЭЖ АВАХ АРГАЧЛАЛ

Нэг. Нийтлэг үндэслэл

1.1. Мэргэжлийн хяналтын улсын байцаагч үйлдвэрлэл, үйлчилгээ, худалдааны газарт үйлдвэрлэж, хадгалж, борлуулж байгаа бүтээгдэхүүнээс дээж авахдаа энэхүү аргачлалыг мөрдөнө.

1.2 Бүтээгдэхүүний дээж авах үйл ажиллагаанд "Төрийн хяналт шалгалтын тухай" хууль, Монгол Улсын Шадар сайдын 2011 оны 19 дүгээр тушаалаар батлагдсан "Бүтээгдэхүүнээс дээж авах, түүнийг хадгалах, тээвэрлэхтэй холбогдсон журам" болон бусад холбогдох дүрэм, журам, стандартыг мөрдөж ажиллана.

1.3. Шаардлагатай тохиолдолд улсын байцаагч лабораторийн шинжээч, лаборантын тусламжтайгаар дээжийг авч болно.

Хоёр. Нэр томъёоны тодорхойлолт:

2.1. "Дээж төлөвлөлт" гэж тухайн бүтээгдэхүүнийг төлөөлж чадахуйц тодорхой хэмжээний бүтээгдэхүүнийг санамсаргүйгээр түүвэрлэн сонгон дээж болгон авахыг;

2.2. "Илгээсэн бүтээгдэхүүн" гэж нэг цаг хугацаанд лабораторид хүргэгдсэн бүтээгдэхүүнийг;

2.3. "Дээж төлөвлөлт I" буюу "зөвшөөрөгдөх чанарын түвшин" (Acceptable Quality Level-AQL) гэж нийт бүтээгдэхүүн дэх гэмтэлтэй бүтээгдэхүүний эзлэх хэмжээ 5%-иас ихгүй байх;

2.4. "Дээж төлөвлөлт II" буюу "чанарын хязгаарлалт" (Limiting Quality -LQ) гэж нийт бүтээгдэхүүн дэх гэмтэлтэй бүтээгдэхүүний эзлэх хэмжээ 10%-иас ихгүй байх;

2.5. "Хэвийн түвшний хяналт" гэж тухайн бүтээгдэхүүний стандарт, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг тодорхойлох үед хийх хяналтыг;

2.6. "Бууруулсан түвшний хяналт" гэдэг нь үйл ажиллагаа болон дотоодын хяналт тогтмолжсон үед хийх хяналтыг;

2.7. "Нарийвчилсан түвшний хяналт" гэж лавлан шинжлэх шаардлагатай тохиолдолд хийх хяналтыг;

2.8. "Сонгомол дээж" гэж гомдол, маргаан, судалгаа шинжилгээ, халдварт өвчин болон хоол хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлтийн үед авсан дээжийг;

2.9. "Давхардсан дээж" гэж бүтээгдэхүүний орц найрлага өөр байх тохиолдолд орц тус бүрээс авах дээжийг;

2.10. "Урьдчилсан дээж" гэж бараа, бүтээгдэхүүнийг анх удаа импортлохын өмнө урьдчилсан хяналт шалгалтанд хамруулах зорилгоор экспортлогч улсын үйлдвэрлэгчээс ирүүлсэн төлөөлөл дээжийг;

2.11. "Бараа, бүтээгдэхүүн" гэж улсын хил, гаалийн хяналтын бүсээр нэвтрүүлэх болон зах зээлд худалдаалагдаж буй мал, амьтан, ургамал тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, хагас болон бүрэн боловсруулсан бүтээгдэхүүн, ундны ус, хүн, малын эм, биобэлдмэл, эмнэлгийн хэрэгсэл, нян өсгөвөр, цус, цусан бүтээгдэхүүн, донорын эд эрхтэн, биологийн шинжлэгдэхүүн, хүүхдийн тоглоом, биологийн идэвхит, эрүүл мэндийг дэмжих, ахуйн хими, гоо сайхны бүтээгдэхүүн, химийн хорт болон аюултай бодис, ашигт малтмал, сав баглаа боодол, тэдгээрийн түүхий эд, барилгын материалыг хэлнэ.

Гурав. Дээж төлөвлөлт, тоо хэмжээ

3.1. Дээж төлөвлөлт I буюу зөвшөөрөгдөх чанарын түвшин (AQL)-ээр үргэлжлэн үйлдвэрлэгдэж байгаа бүтээгдэхүүн дэх гэмтэлтэй бүтээгдэхүүний зөвшөөрөгдөх хамгийн их тоог, дээж төлөвлөлт II буюу чанарын хязгаарлалт (LQ)-аар бүтээгдэхүүн дэх гэмтэлтэй бүтээгдэхүүний зөвшөөрөгдөх хамгийн бага тоог тус тус тодорхойлно.

3.2. Мэдрэхүйн үзүүлэлтээр нийт бүтээгдэхүүний 5-аас ихгүй хувьд нь шинж чанарын өөрчлөлт гарсан бол дээж төлөвлөлт I-ийг, 10-аас ихгүй хувьд нь хүний амь нас эрүүл мэндэд аюул учруулж болзошгүй өөрчлөлт гарсан бол дээж төлөвлөлт II-ыг тус тусад нь сонгоно.

3.3. Бүтээгдэхүүний чанарын өөрчлөлтөөс хамаарч дээжийг хэвийн бууруулсан, нарийвчилсан 3 түвшний хяналтын аль нэгээр авах бөгөөд дээж төлөвлөлттэй хамтатган хийнэ.

Тухайлбал:

Дээж төлөвлөлт I-ээр бууруулсан, дээж төлөвлөлт II-оор хэвийн болон нарийвчилсан түвшний хяналтыг хийнэ.

3.4. Хэвийн түвшний хяналтыг бүтээгдэхүүний стандарт, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг тодорхойлох үед, бууруулсан түвшний хяналтыг үйл ажиллагаа болон дотоодын хяналт тогтмолжсон үед, нарийвчилсан түвшний хяналтыг магадлан шинжлэх шаардлагатай тохиолдолд тус тус хийнэ.

3.5. Хэвийн (II) түвшний хяналтын дээжийн хэмжээ нь бууруулсан (I) түвшний хяналтын дээжийн хэмжээнээс 2 дахин их, харин нарийвчилсан (III) түвшний хяналтын (II) дээжийн хэмжээнээс 1,5 дахин бага байна.

Тухайлбал, ургамлын тосноос хэвийн түвшний хяналтаар 2,2 л-ийг авсан бол бууруулсан түвшний хяналтаар дээжинд 1,1 л, нарийвчилсан түвшний хяналтаар 4,4 литр дээжийг авна.

3.6. Хяналт шалгалтын явцад тухайн бүтээгдэхүүний талаар гомдол гарсан болон маргаан, судалгаа шинжилгээ, халдварт өвчин болон хоол хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлтийн үед сонгомол дээжийг авна.

3.7. Хэрэв бүтээгдэхүүний орц найрлага өөр байх тохиолдолд орц тус бүрээс давхардсан дээжийг авна.

Дөрөв. Дээж авахад шаардлагатай багаж, хэрэгсэл

4.1. Дээжийг авах, хадгалах, тээвэрлэх багаж хэрэгсэл, сав, баглаа боодол нь зориулалтын, эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын шаардлага хангасан хуурай, дээжийн аюулгүй байдал, шинж чанар, шинжилгээний үр дүнд нөлөөлөл үзүүлэхгүй материалаар хийгдсэн байна.

4.2. Шинжилгээнд авсан бүтээгдэхүүнийг дээжийн савны дундаас дээш, $\frac{3}{4}$ -аас бага дүүргэлттэй хийнэ.

4.3. Дээж авахад шаардлагатай багаж хэрэгслийг дараах байдлаар ангилж, ашиглана.Үүнд:

4.3.1.Бүтээгдэхүүнээс дээж авах үед хэрэглэгдэх физик хэмжилтийн багажинд: гүний болон гадаргуугийн термометр, орчны чийг, дулаан, агаарын хөдөлгөөн хэмжигч /анемометр, психрометр, гигрометр/, жин, метр;

4.3.2.Бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлыг онгойлгох, дээж авахад ашиглах багаж, хэрэгсэлд: ариутгасан уут, халбага, хутга, хайч, шанага, хутгуур, шуп, сэтгүүр, хусуур, өрөм эсвэл зэвэрдэггүй гангаар хийсэн зонд, цүүц, хальслагч, бөглөө онгойллогч, юүлүүр, янз бүрийн багтаамжтай дээжийн /хөргүүртэй/ сав, дусаагуур, шигшүүр, тосон даавуу;

4.3.3. Хувцас болон бусад хэрэгсэлд: нэг удаагийн бээлий, малгай, халад, хошуувч, улавч, нүдний шил, дуулга, гар чийдэн, спиртэн дэн, хэт ягаан туяаны гэрэл, өнгийн болон цагаан цаас, цаасан индикатор, шил савны харандаа, лац, скоч орно.

4.4. Дээрх багажуудыг дараах байдлаар ашиглана. Үүнд:

- Бичил орчныг хэмжихэд гүний болон гадаргуугийн термометр, чийг, дулаан, агаарын хөдөлгөөнийг хэмжихэд анемометрыг, психрометр, гигрометрыг;

- Бүтээгдэхүүний масс, хэмжээ тодорхойлоход жин, метрийг;

- Бүтээгдэхүүний бөглөөг онгойлоход онгойлогчийг;

- Нян судлалын шинжилгээнд дээж авахад ариутгасан уут, сав, шанага, халбага, хутга, хайч, спиртэн дэн, нэг удаагийн бээлий, малгай, халад, улавч, хямсаа, дусаагуурыг;

- Бүтээгдэхүүний сав, уутны оёсон утсыг таслах, онгойлгоход хальслагч, халбага, хайч, хутгыг;

- Шуудайтай гурил, будаа, буудай, элсэн чихэр зэрэг бүтээгдэхүүнээс дээж авахад ховилтой хутгуур, сэтгүүрийг;

- Шингэн бүтээгдэхүүнээс дээж авахад зэвэрдэггүй гангаар хийсэн, ариутгахад тохиромжтой шанага, халбагыг;

- Бяслэг, цөцгийн тос, маргарин зэргээс дээж авахад тусгай хутгуур, хусуурыг;

- Гурил будааг шигших замаар хорт хольц болон хортон шавьжаар бохирлогдсон эсэхийг шалгахад шигшүүр болон тосон даавууг;

- Гурил, будаа, үр тариа мэрэгчийн ялгадасаар бохирдсон эсэхийг илрүүлэхэд хэт ягаан туяаны гэрлийг;

- Гэрэл гэгээ багатай газарт хяналт хийхэд гар чийдэнг /агуулах, эльватор, чингэлэг/;

- Бүтээгдэхүүний pH, хлорын үлдэгдлийг шалгахад цаасан индикаторыг;

- Химийн бодис, барилгын материалиас дээж авахад хошуувч, нүдний шил, каскыг;

- Агаараас дээж авахдаа агаарыг соруулж авах багажийг, цэвэр, бохир уснаас ил задгай уснаас дээж авагчийг, хөрснөөс хөрсний дээж авагчийг;

- Химийн хорт болон аюултай бодис, химийн үйлдвэрийн бүтээгдэхүүнээс дээж авахдаа тухайн бодисын хор аюулын лавлах мэдээлэлд заасны дагуу хор, аюулаас урьдчилан сэргийлэх зориулалтын хамгаалах хэрэгсэлийг тус тус ашиглана.

Тав. Дээж авах арга

5.1. Улсын байцаагч дээжийг бүтээгдэхүүний аль хэсгээс, хэдий хэмжээтэй, ямар аргаар авахыг тухайн нөхцөл байдлыг үнэлж сонгоно.

Дээж авахдаа тухайн орчны хэм, харьцангуй чийглэгийг тодорхойлно.

5.2. Тухайн бүтээгдэхүүний бүтцийн онцлог, төлөв байдал, сав баглаа боодлын хэлбэр хэмжээнээс хамааран дараах аргуудаар дээж авна.

Үүнд:

5.2.1. Хэрчсэн бүтээгдэхүүнээс:

- шоо дөрвөлжин хэлбэртэй бүтээгдэхүүнээс ирмэгийн дагуу эгц босоо чиглэлд, урт гонзгой бүтээгдэхүүнээс эгц босоо чиглэлд, бөөрөнхий бүтээгдэхүүнээс гадас хэлбэрээр;

- бүтээгдэхүүнийг хэд хэдэн хэсэгт хувааж шаардлагатай хэмжээний хэрчмүүдийг;

- бүтээгдэхүүний гүнээс дээж авахдаа хэд хэдэн газарт өндрийн талаас доошгүй гүнзгий өрөмдөж авна.

5.2.2. Шингэн, нухаш хэлбэрийн бүтээгдэхүүнээс:

- бүтээгдэхүүний дээжийг таслан авах тохиолдолд дээжинд авсан бүтээгдэхүүний гүний хэмийг хэмжих бөгөөд хэмийн заалтыг тогтвортой болтол хүлээх;

- хэрэв бүтээгдэхүүний төлөв байдал нэгэн төрлийн биш бол сайтар хутгасны дараа;

-1 литр хэмжээтэйгээр савласан бүтээгдэхүүний дээжийг дусаагуур, шанагаар авах эсвэл дээжийн ариун байдлыг хангах үүднээс савлагаатай нь авах;

- 1 литрээс илүү хэмжээтэйгээр савласан бүтээгдэхүүний харилцан адилгүй 3 төрлийн гүнээс эсвэл савлагаатай нь авах;

- цорготой савтай бүтээгдэхүүнээс дээж авахын өмнө цоргыг угааж хатаагаад халдваргүйжүүлэх уусмалаар арчиж, дөлөөр ариутгаад, эхний 0.1 литрийг гоожуулсны дараа дээжийг ариун саванд авна.

5.2.3. Хуурай нунтаг бүтээгдэхүүнээс:

-сайтар хутгасны дараа;

-хэрэв хутгах боломжгүй бол янз бүрийн байрлал, гүнээс, уут, шуудайтай хавьтаж байгаа гадаргуу, өнгөн хэсгээс цэгчлэн дээж авна.

5.2.4. Холимог бүтэцтэй бүтээгдэхүүнээс:

-бүтээгдэхүүний найрлагад орсон бүх орцыг бүтээгдэхүүнд агуулагдаж буй харьцаагаар дээж авна.

5.2.5. Хөлдүү бүтээгдэхүүнээс:

- механик буюу цахилгаан нарийн өрөмний тусламжтайгаар;

- эгзэгтэй, хамгийн хөлдүү хэмтэй хэсгээс;

- агуулахад байгаа тохиолдолд хөлдөөх камерын гол хэсэг, үүдэнд ойрхон байгаа хэсгийн дээд, доод байрлалаас авна.

5.2.6. Бусад тохиолдолд:

- тээврийн хэрэгсэл, чингэлэгтэй бараа бүтээгдэхүүнээс дээж авахдаа хаалганы онгойх хэсгийн дээд, доод хэсгээс;

- жижиглэн худалдааны лангуунаас дээж авахдаа тасалгааны хэм хамгийн өндөр байх 3 хэсгээс авна.

5.2.7. Шуудай, савтай хүнсний бүтээгдэхүүнээс /гурил, будаа, элсэн чихэр г.м/дээж авахад:

-5 өөр газраас дээжийг хутгуураар хатгалт хийж авна. Хатгалт хийсэн цэгүүдэд өнгийн цаасаар тэмдэг тавина.

Дээж авах цэгүүдийг дараах байдлаар тогтооно.

Үүнд :

Хатгалт 1: Тухайн бүтээгдэхүүн байрлаж байгаа газрын дунд /гол/ хэсгээс

Хатгалт 2: Хананаас дотогш 1М-ийн зайтай баруун урд зүгт Х1-ээс 1-2м зайнд

Хатгалт 3: Хананаас дотогш 1М-ийн зайтай хоёр дахь дээжийн харалдаа баруун хойд зүгт Х1-ээс 1-2м-ийн зайнд

Хатгалт 4: Хананаас дотогш 1М-ийн зайтай гурав дахь дээжийн харалдаа зүүн хойд зүгт Х1-ээс 1-2м-ийн зайнд

Хатгалт 5: Хананаас дотогш 1М-ийн зайтай хоёр дахь дээжийн харалдаа зүүн урд зүгт Х1-ээс 1-2М-ийн зайнаас тус тус авна.

Зураг 1.

X4

X1

X5

5.2.8 Мал амьтны гаралтай түүхий эд бүтээгдэхүүнээс мал эмнэлэг, ариун цэврийн үзлэг шинжилгээнд:

-Бүх төрлийн ноос, ноолуур, хөөвөр, хялгас, бусад зүйл:

Нэг шуудай болон нэг баглаа боодол /цаашид боодол гэх/ байвал түүнийг задалж 50 гр, 2-10 боодол бол 2 , 11-20 боодол бол 3, 21-30 бол 4 боодол, 31-40 боодол бол 5, 41-50 боодол бол 6, 61-80 боодол бол 8, 81-100 боодол бол 9, 101-120 боодол бол 12 боодлоос тус бүр 50.0 гр-ыг тус тус авна.

- Бүх төрлийн арьс, ширний годны хэсгээс 5х5 хэмжээтэй дээж авна.

- Яс, эвэр, туурайн 50.0-100.0 кг тутмаас авна.

- Өлөн гэдэстэй бүх савны 10%-ийг задалж, задалсан савтай гэдэс тутмаас дээд, дунд, доод хэсгийг хамруулан авна.

- Бүх төрлийн шувууны өд, гуурс 20 боодол тутмаас авна.

- Мах, ясны гурил 50 шуудай тутмаас авна.

- Бүх төрлийн цус, цусан бүтээгдэхүүн, булчирхай 25 сав тутмаас авна.

а/ Мал амьтны гулууз махнаас гуя, дал, хүзүүний 4-5 дугаар нугалмаас, ня судлалын шинжилгээнд хойд, урд мөчний нугалагч, тэнийлгэгч булчингаас 6х6х6 см хэмжээтэй авна.

б/ далны урд, гуяны гүн, хүзүүний өнгөц тунгалгийн зангилаануудыг орчны өөхөн эдийн хамт авахаас гадна гахайн гулууз махнаас эрүүн доорх тунгалагийн зангилааг авна.

в/ дэлүү бөөр, уушиг, элэг, чөмөгний ясыг бүтнээр буюу хэсэглэсэн байдлаар авна.

- Дайвар бүтээгдэхүүнээс бүтнээр буюу хэсэглэсэн байдлаар авна.

- Савласан махны 10-аас доошгүй хувийг задлан үзэх бөгөөд авдар болон торхны дээд, дунд, доод хэсэг тус бүрээс авна.

- Гахай маханд трихинеллийн шинжилгээ хийхэд өрцний түгшүүр мах, эрүүний зажлуур ба хавирга хоорондын булчингаас авна.

- Савласан савтай бүх загасны 5% нь гэмтэлтэй бол бүгдийг задлан үзэх ба 1 загасны жин 100 гр хүртэл жинтэй бол задалсан хайрцаг тутмаас дээж авна. Загас нь 2,5 кг хүртэл жинтэй бол 1-2 загасны хагасыг, 5 кг-аас дээш жинтэй бол загасны тус бүр 3 хэсгээс авна.

5.2.9 Эмгэг материалаас дээж авах:

Эд эсийн эмгэг хувиралт: Эрхтэнд жижиг хэмжээний /0,5-1 см хүртэл/ өөрчлөлт байвал эрүүл хэсгээс нь оролцуулан бүхэлд нь, өргөн хэмжээний

өөрчлөлт үүссэн бол төвийн хэсгээс мөн захын хэсгээс эрүүл хэсгийг нь оролцуулан, эмгэг өөрчлөлт нэг эрхтний энд тэнд байгаа тохиолдолд хэсэг бүрээс эрүүл хэсгийг оролцуулан заасан хэмжээний дагуу авна. Мал амьтныг үхсэний дараа эдэд гүнзгий өөрчлөлт хурдан хугацаанд үүсдэг учир задалгааг аль болох эрт хийж /2-3 цагийн дотор/ 10%-ийн буфержүүлсэн формалинд дээжийг хийж бэхжүүлнэ.

Мал, амьтны ходоодны агуулагдахуун элэг, бөөр, тэжээл, ус, эмгэгт эрхтэн тус бүрээс хэсэгчлэн авна. "Нэг дээж, Нэг саванд" зарчмаар тус бүрд нь савлаж, хаяг наан хөлдөөж лабораторит хүргэнэ.

Зургаа. Дээжийг тээвэрлэхэд тавигдах шаардлага:

6.1 Дээжийг зөөвөрлөх сав баглаа боодлыг лацдаж, битүүмжлэн, дээж авсан огноо, цаг минут, тээвэрлэх үеийн нөхцөл /хэм, чийглэг, зөөвөрлөх хугацаа гэх.мэт/, хагарч гэмтэхээр бол "Түргэн гэмтэх бүтээгдэхүүн", "Анхаар хагарна", "Асгарч болзошгүй", халдварын сэжиг бүхий бол "Халдвартай", "Био аюултай", химийн хорт болон аюултай бодис бол "Хортой", "Аюултай" гэсэн тэмдэглэгээг сав, баглаа боодол дээр тод харагдахуйц бичиж, лабораторид хүргүүлнэ.

6.2 Түргэн гэмтэх, хадгалалтын онцгой нөхцөл шаардагдах бүтээгдэхүүний дээжийг 0-5⁰ С-ийн хэмд, хөлдүү байх шаардлагатай дээжийг цельсийн -10-11⁰С-ийн хэмд хадгалж тээвэрлэнэ. Хөргөгч, хөлдөөгчийн хэмийг өдөр бүр хэмжиж тэмдэглэл хөтөлнө.

6.3 Био аюултай илгээмж, биобэлдмэлийг тээвэрлэхэд дээжийг зориулалтын саванд савлаж, баглан дагалдах бичгийн хамт Зам тээвэр, аялал жуулчлалын сайдын 70 дугаар тушаалын хавсралтаар баталсан "Био аюултай илгээмж, биобэлдмэлийг тээвэрлэх журам"-ын дагуу тээвэрлэнэ.

6.4 Химийн хорт болон аюултай бодисын дээжтэй савны хагарах эрсдэлийг багасгахын тулд тусгай зориулалтын саванд тээвэрлэнэ. Дээжийг тээвэрлэх ажилтанд тухайн үйл ажиллагааны талаар зааварчилгаа өгсний дараа тээвэрлэх үйл ажиллагааг гүйцэтгүүлнэ.

Долоо. Хүлээлгэх хариуцлага

7.1 Энэхүү аргачлалыг зөрчсөн ажилтан, албан тушаалтанд холбогдох хууль тогтоомжинд заасны дагуу хариуцлага тооцно.

Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын даргын
2016 оны 12 дугаар сарын 16-ны өдрийн
А/167 дугаар тушаалын хоёрдугаар
хавсралт

ЭРҮҮЛ АХУЙН НЯН СУДЛАЛЫН ШИНЖИЛГЭЭНД ДЭЭЖ АВАХ АРГАЧЛАЛ

Нэг. Ерөнхий зүйл:

1.1 Улсын байцаагч үйлдвэрлэл, үйлчилгээ, худалдааны газарт үйлдвэрлэж, хадгалж, борлуулж байгаа бүтээгдэхүүн, ус, хөрс, агаар, ахуйн болон үйлдвэрлэлийн бохир ус, ариун материал, орчны эд зүйлсээс эрүүл ахуйн нян судлалын шинжилгээнд дээж авахдаа энэхүү аргачлалыг мөрдөнө.

1.2 Бүтээгдэхүүний дээж авах үйл ажиллагаанд "Төрийн хяналт шалгалтын тухай" хууль, Монгол Улсын Шадар сайдын 2011 оны 19 дүгээр тушаалаар батлагдсан "Бүтээгдэхүүнээс дээж авах, түүнийг хадгалах, тээвэрлэхтэй холбогдсон журам" болон бусад холбогдох дүрэм, журам, стандартыг мөрдөж ажиллана.

1.3 Халдварт өвчин болон хоол хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлтийн үед хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эдээс дээж авахын зэрэгцээ дамжлага бүрээс дээж авч болно.

1.4 Нян судлалын шинжилгээнд дээж авахдаа хөндлөнгийн бохирдолтоос сэргийлж, халдвар хамгааллын дэглэмийг баримтлан халад, малгай, бээлий, улавч өмсөж, амны хаалт (шаардлагатай тохиолдолд нүдний хамгаалалт) зүүнэ.

Хоёр. Эрүүл ахуйн нян судлалын шинжилгээнд дээж авах:

2.1.Түүхий эд, бүтээгдэхүүнээс дээж авах:

Дээж авахын өмнө бүтээгдэхүүний хайрцаг, савны тоос шороог арчиж цэвэрлүүлэх ба дээжийг таслан авах тохиолдолд 70 хувийн спиртээр хайрцаг, сав, уут, хайч, хутга зэргийг арчиж уг бүтээгдэхүүний уут, савны амсарыг онгойлгоно.

Дээжийн хэмжээнээс үл хамаарч сав баглаа боодол гэмтээгүй, хаяг, шошго бүрэн, бүтэн бүтээгдэхүүнээс өөрийн сав, баглаа боодолтой нь дээжийг авах ба дахин боловсруулалт хийхгүй бүтээгдэхүүнийг ариутгасан болон нэг удаагийн саванд ариун хямсаа болон хутгуураар хавсралтад заасан эсвэл тухайн бүтээгдэхүүний стандартад заагдсан хэмжээгээр дээж авна.

Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүнээс дээж авахдаа ариутгасан уут, сав, шанага, халбага, хутга, хайч, спиртэн дэн, нэг удаагийн бээлий, малгай, халад, улавч, хямсаа, дусаагуур, соруур зэрэг багажийг ашиглана.

2.2. Арчдасны шинжилгээ:

Энэхүү шинжилгээ нь үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын цэвэрлэгээ, хэрэглэж буй сав суулга, хоолны хэрэгсэл, тоног төхөөрөмж, угаалга, халдваргүйжүүлэлт, ажилчдын хувийн ариун цэврийн байдлыг хянахад чиглэгдэнэ.

2.2.1. Арчдасны шинжилгээг дараах аргуудаар авна. Үүнд:

1. Уламжлалт арга бамбараар арчдас авах

Дээж авахдаа тэжээлт орчин бүхий хуруу шил, ариун бамбарыг хэрэглэнэ.

Арчдас авах зарчим:

- тоног төхөөрөмж, ажлын тавцан зэргээс 10см*10см талбайгаас арчдас авна.
- халбага, сэрээ, аяга, савх модны дотор, гадна тал, таваг, болсон мах, ногооны бандангийн дотор талын гадаргуугаас эргүүлэх хөдөлгөөнөөр арчиж дээжийг авна.

Нэг бамбараар ижил нэрийн гурван хэрэгслээс нэг арчдас авна.

Жишээ нь: 3 таваг, 3 аяга г.м. Халбага, сэрээний урд хэсгийн дотор болон гадна талаас, аяганы дээд амсарын дотор болон гадна ирмэгээс доош 2см хэсгээс, савх модны урд талын төгсгөлөөс 1см хэсгээс, таваг болон болсон мах, ногооны бандангийн дотор талын гол хэсгээс 4 см² талбайгаас арчдас авна.

- Гарнаас арчдас авахдаа эрхий хурууны 1-р үе, бусад хурууны 1, 2-р үе, хумс болон гарын салаанаас эргэлдэх хөдөлгөөнөөр арчдас авна.
- Ажлын хувцас, хормогчны бүтээгдэхүүн бэлдэх явцад хүрэлцэх хэсгээс арчдас авна.

2. Самбай болон арзгар губка ашиглан арчдас авах:

- дээж авах ариун цомогт: буфертпептоноор норгосон губка болон самбай, нэг удаагийн хоёр хос бээлий хавчаартай уут байна.
- Дээж авах гадаргуугийн талбай 20см*20см байна.
- Чийгтэй губка болон самбайгаар тоног төхөөрөмжийн гадаргуу, ширээ, бандан зэрэг бүтээгдэхүүнтэй харьцаж буй ажлын талбайгаас арчдас авна.
- Губка болон салфеткийг арчдас авсаны дараа уутанд хийж хавчаараар чимхэн хаана.

3. “Ridacount”-ын аргаар арчдас авах:

Гадаргуугийн арчдасны шинжилгээ авах үед дараах аргуудыг ашиглана.

Ялтсыг чийглэж арчдас авах:

Ялтсын тунгалаг хальсыг болгоомжтой нээж, ариун соруураар 1мл физиологийн уусмал /0.9%-ийн NaCl/-ыг тэжээлт орчинтой хэсгийн голд дусаана.

10-30 минутын дараа ялтасын хальсыг нээж шинжлэх гадаргууг чийглэсэн тэжээлт орчинтой хэсгээр дарах буюу гадаргууг болгоомжтой арчиж авна.

Ялтсыг чийглэхгүй хуурайгаар арчдас авах:

Эхлээд тэжээлт орчин бүхий ялтасыг нээж, шинжилж буй гадаргууг арчиж авна. Дараа нь ариун соруураар 1мл физиологийн (0.9%-ийн NaCl) уусмалыг тэжээлт орчинтой хэсгийн голд дусаана.

Бамбараар арчдас авах:

Ялтсыг нээж соруураар 1мл физиологийн уусмалыг тэжээлт орчинтой хэсэгт хийж хальсыг хаагаад 10-30 минутын дараа уусмалыг жигд тараана. Шинжлэх гэж буй гадаргууг ариун хөвөн бамбараар арчиж авч ялтасын бүх гадаргуугаар жигд тараана.

2.3 Арчдас шинжилгээний үр дүнгийн үнэлгээ:

Үзүүлэлт	Байвал зохих хэм хэмжээ
Нянгийн ерөнхий тоо	Махны үйлдвэрт, ажлын талбай <10 НЕТ/см ² буюу $2 \cdot 10^4$ Цэвэр гадаргуу болон гарын арчдаст илрэх ёсгүй
<i>Enterobacteriacea</i>	Махны үйлдвэрт, ажлын талбай <1 НЕТ/см ² буюу $10 \cdot 10^3$ Цэвэр гадаргуу болон гарын арчдаст илрэх ёсгүй
<i>Coliform</i>	Цэвэр гадаргуу болон гарын арчдаст илрэх ёсгүй
<i>Escherichia coli</i>	Цэвэр гадаргуу болон гарын арчдаст илрэх ёсгүй
<i>Staphylococcus aureus</i>	Цэвэр гадаргуу болон гарын арчдаст илрэх ёсгүй
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Цэвэр гадаргуу болон гарын арчдаст илрэх ёсгүй
<i>Bacillus cereus</i>	Цэвэр гадаргуу болон гарын арчдаст илрэх ёсгүй
<i>Listeria monocytogenes</i>	Цэвэр гадаргуу болон гарын арчдаст илрэх ёсгүй
<i>Salmonella spp</i>	Цэвэр гадаргуу болон гарын арчдаст илрэх ёсгүй

4./ "Rida check" –ын аргаар арчдас авах:

RIDA CHECK нь хүнсний үйлдвэрлэлийн орчин дахь гадаргуугийн ариун цэврийг тодорхойлох хурдавчилсан шинжилгээний арга юм.

Үйлдвэрлэлийн явцад түүхий эд болон хүнсэнд агуулагдаж буй уургийн үлдэгдэл үйлдвэрлэлийн орчинд үлддэг. Энэ нь АТФ-ээс хамааралтгүй арга бөгөөд уургийн үлдэгдлийг илрүүлэх зарчим дээр үндэслэгддэг.

Арчдасанд наалдсан уургийн үлдэгдлүүд индикатортай урвалд орсоноор өнгөний урвал явагддаг.

Энэхүү харилцан үйлчлэлцэл нь pH-ыг бууруулсанаар хурдавчилсан колориметрийн урвал явагдаж өнгө шараас ногоон руу хувирна.

Өнгөний эрчим ингэж өөрчлөгдөх нь /шар-цайвар ногоон-ногоон-хар ногоон/ бохирдлын түвшинг тодорхойлно.

RIDA CHECK индикатор нь шууд хэрэглэхэд бэлэн бөгөөд нэмэлт урвалж бодис шаардлагагүй.

Урвал явагдах, шингэн бүхий хэсэгт хүрхээс зайлсхий.

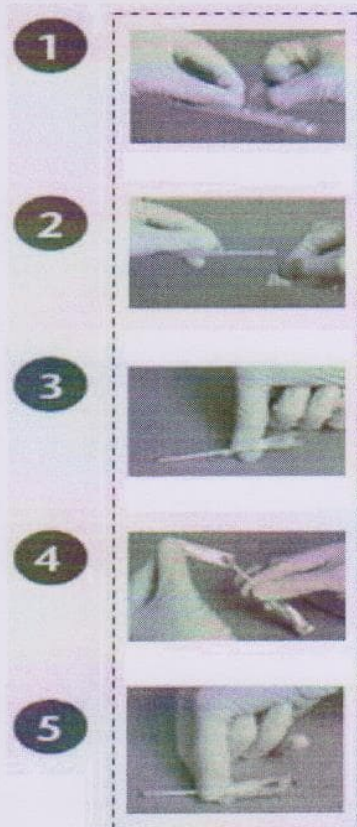
Шинжилгээний дараалал:

1. Бамбарын уутыг нээнэ.
2. Бамбарыг нэг гараараа барьж нөгөө гараараа уутнаас нь гаргана.
3. Гадаргуу дээрээс арчдас авна. /1 дэх тест /
4. Хэрэглэсэн бамбарыг буцааж уут руу хийнэ.
5. 2 дахь индикаторыг уутнаас гаргаж арчдас авна. /2 дахь тест/

Шинжилгээний талбай ойролцоогоор 20см^2 /4,5*4,5см/ байна.

Өнгө үүсэх эрчим тухайн гадаргуу дахь уургийн үлдэгдлийн бохирдлын түвшингээс хамаарна. Бохирдлын түвшин өндөр байвал арчдас авсанаас хойш хэдэн хормын дотор өнгөний хувирал явагдана. Бохирдлын түвшин бага тохиолдолд урвал гүйцэд явагдах хугацаа 1-2 минут байна.

Индикаторын уутыг онгойлгосны дараа 2 индикаторыг 1 цагийн дотор хэрэглэх хэрэгтэй.



Үр дүн:

Шинжилгээний эцсийн дүнг өнгө бүрэн хувирсаны дараа уншина.

1-2 минутын дараа гадаргуугийн уургийн үлдэгдлийн бохирдлын түвшингээс хамаарч индикаторын өнгө шараас ногоон руу хувирна.

Гадаргуугийн бохирдлын түвшинг тодорхойлохдоо дараах өнгүүдтэй харьцуулан тодорхойлно.

Өнгө	Бохирдлын түвшин
Шар	Цэвэр
Цайвар ногоон	Мэдэгдэхгүй
Ногоон	Бага бохирдсон
Хар ногоон	Их бохирдсон

Хэрэглэсэн RIDA CHECK индикаторыг энгийн ахуйн хог хаягдал устгах аргаар устгана.

Гурав. Эмнэлэг, эрүүл мэндийн байгууллагаас

эрүүл зүйн нян судлалын шинжилгээнд дээж авах аргачлал

Энэхүү шинжилгээ нь эмнэлгээс шалтгаалах халдвараас урьдчилан сэргийлэх зорилгоор эмнэлэг, эрүүл мэндийн байгууллагын орчин, агаар, багаж хэрэгсэл, материалын ариун байдлыг тодорхойлоход чиглэгдэнэ. Эмнэлгийн дотоод халдвар. Агаарын чанар MNS:5484-2005 нянгийн тоо тоолох, нян илрүүлэх шинжилгээний аргын стандартыг үндэслэл болгон дээжийг авна.

3.1. Агаараас дээж авах: Өрөөний агаарын дээжийг 2 аргаар авна. Үүнд:

3.1.1.Тунгаах арга:

Өрөөний агаарт бичил биетний ерөнхий тоо, эмгэг төрөгч нян тодорхойлно. Мэс засал, төрөх өрөөнөөс орны өндөртэй тэнцэх түвшинд тэжээлт орчин бүхий петрийн аяганы тагийг авч, өрөөний агаарт 5-10 минут хөдөлгөөнгүй тавиад петрийн аяганы тагийг таглана.

Сонгомол тэжээлт орчинг 30 минутаас 1 цаг байлгаж болно.

3.1.2.Соруулах арга:

Дискинд петрийн аягатай тэжээлт орчинг байрлуулж, агаар соруулах хэмжээ, хугацаа, давтамжийг тохируулна. Өрөөний агаарыг соруулахаас өмнө цонхны салхивч, хаалга, үүдийг хаана.

Агаар соруулах үед агаарыг хөдөлгөөнгүй байлгах хэрэгтэй.

Өрөөнд байгаа хүмүүсийн олон цөөн, агааржуулалт, цэвэрлэгээний байдал зэргийг харгалзан нэг удаад 100-1000 литр агаар соруулан шинжилнэ.

Шинжилгээ авсан тэмдэглэгээг тодорхой бичнэ.

3.2. Ариун материалын чанар шалгах шинжилгээний дээж:

- Эмнэлгээс шалтгаалах халдвар, Ариутгасан материалын чанарыг шалгах нян судлалын шинжилгээний аргын MNS 5483-2013 стандартыг үндэслэл болгон дээж авна.

Мэс засал, төрөх нярайн болон бусад өрөөнд дээж авахаар орохдоо ариутгасан халат, малгай, улавч өмсөж, амны хаалт зүүж, гараа 2-3 дахин савандаж угааж, гараа спиртэн суурьтай уусмалаар халдваргүйжүүлэх буюу нэг удаагийн ариутгасан бээлий өмсөнө.

Шинжилгээний шил сав хийсэн биксны гадна талыг спирт шингээсэн хөвөнтэй бамбар бүхий галын дөлөөр шатааж халдваргүйжүүлсэн байна.

3.2.1. Мэс заслын боолтын материалаас дээж авах:

Самбай алчуур, чихээс, хөвөн бөмбөлөг зэрэг ариутгасан материалаас шинжилгээ авахдаа биксын янз бүрийн хэсгээс хямсаагаар авч, петрийн аяга буюу том амтай ариун лонхонд хийж, амыг нь сайтар таглаж, спиртэн дэнгийн дөлөн дээр барьж ариутгана.

Ариун материал бүхий биксны тагийг зөвхөн хагас онгойлгон дээжийг аваад хурдан таглана. Нэг биксээс хөвөн бөмбөлөг, марлан алчуур тус бүрээс 2-оос доошгүй ширхэгийг авна.

Нярайн хүй боох зориулалттай 1 удаагийн хавчаараас үйлдвэрийн савлагаатай нь 2-3 ширхэгийг дээжинд авна.

3.2.2. Мэс заслын оёдлын утаснаас дээж авах:

Мэс заслын оёдлын утаснаас үйлдвэрийн савлагаатай нь нян судлалын шинжилгээнд 2-3 ширхэгийг дээж болгон авна.

Нэг удаагийн зүү, тариураас үйлдвэрийн савлагаатай нь 2-3 ширхэгийг авна.

3.2.2. Мэс заслын багаж, зүү тариураас дээж авах:

Мэс заслын багажнаас дээж авахдаа ариутгасан шилэн саванд багтахуйц жижиг багажийг ариун хямсаагаар хавчин ариутгасан саванд 1%-ийн сахарозтой шөл буюу тиоглюкозтой орчинд хийж, саваа сайтар таглаж, 3-аас доошгүй минут зайлна.

Хэрэв ариун саванд багтахгүй багаж байвал 10мл 1%-ийн сахарозтой шөлөнд норгосон 10 смх10 см хэмжээтэй ариун марлан алчуураар 3-4 багажийг тал талаас сайтар арчиж дээж авна. **Тайлбар:** дээжийг ариун савны амсар буюу бөглөөнд хүргэхгүйгээр авна.

Шүдний эмчилгээний ариутгасан багц багажийн боодлыг задлахгүйгээр авна.

3.3.Эд юмс, орчны гадаргуугаас арчдасны дээж авах:

- Нян судлал, Эд зүйлсийн гадаргуугаас арчдас авч шинжилгээ хийх аргын MNS 6410-2013 стандартыг үндэслэл болгон дээж авна.

-5 см² бүхий ариун марлин салфеткийг бэлтгэсэн тэжээлт орчинд норгон шинжлэх гадаргуудаас дээж авч, тэжээлт орчин бүхий ариун саванд хийнэ.

- ариун бамбарыг хуруу шилтэй тэжээлт орчинд дүрж норгон шинжилхэд, юмс, гадаргууг арчиж, дээжийг аваад хуруу шилтэй тэжээлт орчинд хийнэ.

- Арчдасны сорьцыг авахдаа мэс засал, төрөх, нярай, тариа болон нөхөн сэргээх эмчилгээний өрөө, эмчлүүлэгчийн палат бусад өрөө тасгаас тэргэнцэр, ширээ, нярайн жин, инкубатор, мэс заслын ор, төрөх ор, өвчтөний ор, орны толгой, шүүгээ, крантны бариул гэх мэт тэгш гадаргуутай эд зүйлсээс 50 см² бүхий талбайг арчиж авах ба аяга, стакан, халбага болон бусад тэгш бус гадаргатай эд юмсыг 3 аяганы дотор талыг арчиж 1 сорьц болгох маягаар сорьцыг тооцно.

Жич: Даавуун эд зүйлсээс эрүүлзүйн шинжилгээг хийхгүй, зөвхөн халдварын дэгдэлтийн үед эх уурхайг илрүүлэх зорилгоор хийнэ.

Эд зүйлсийн гадаргуугийн арчдаст байх агаартан нянгийн тооны зөвшөөрөгдөх хэмжээ:

Тайлбар	Агаартан нянгийн тоо /50 см ² талбай/	Coliform –ийн тоо /50 см ² талбай/
Зөвшөөрөгдөх	<100	<10
Үл зөвшөөрөх	>100	>10

Дөрөв.Гадаад орчноос дээж авах:

4.1. Уснаас дээж авахдаа:

“ Байгаль орчин. Усны чанар” MNS ISO 5667-5-2001 стандарт

“ Байгаль орчин. Усны чанар” MNS ISO 5667-6-2001 стандарт

“ Байгаль орчин. Усны чанар” MNS ISO 5667-10-2001 стандарт

“ Байгаль орчин.Усны чанар” MNS ISO 5667-11-2001 стандартуудыг;

4.2. Хөрснөөс дээж авахад Байгаль хамгаалал. Хөрс. Шинжилгээний дээж авахад тавигдах ерөнхий шаардлагууд MNS 3298:90 стандартыг;

4.3 Бохир уснаас дээж авахад Хүрээлэн буй орчинд нийлүүлэх цэвэрлэгдсэн бохир усны MNS 4943-2014 стандартыг;

4.4 Химийн хорт болон аюултай бодисоос дээж авах үеийн аюулгүй ажиллагаанд “Үйлдвэрийн зориулалтаар ашиглах химийн бүтээгдэхүүнээс дээж авах үеийн аюулгүй ажиллагаа MNS ISO 3165:2007 стандартыг тус тус үндэслэл болгоно.