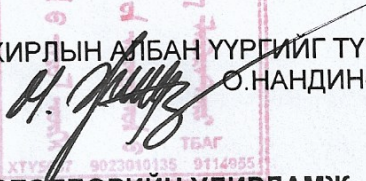


БАТЛАВ:

ЕРӨНХИЙ ЗАХИРЛЫН АЛБАН ҮҮРГИЙГ ТҮР ОРЛОН
ГҮЙЦЭТГЭГЧ  О.НАНДИН-ЭРДЭНЭ

СОРИЛТЫН УР ЧАДВАРЫГ ҮНЭЛЭХ ХӨТӨЛБӨРИЙН УДИРДАМЖ

Хамрах хүрээ: Үндэсний түвшинд итгэмжлэгдсэн төрийн, орон нутгийн сорилтын лабораториуд, хувийн өмчит хүнс, хөдөө аж ахуйн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн болон эмийн үйлдвэрийн чиглэлээр үйл ажиллагаа явуулж буй хими, нян судлал, хорио цээрийн шинжилгээний лабораториуд;

Хөтөлбөрийн зорилго: Итгэмжлэгдсэн хүнсний лабораториудын хими, микробиологийн хяналтын чиглэлээр шинжилгээний үр дүнгийн үнэн зөв байдлыг, шинжилгээний дүнгийн нэгдмэл байдал, хэмжлийн нарийвчлалыг шалгах, гадаад хяналтыг зохион байгуулснаар оролцогч лабораториудын шинжилгээний ур чадварыг дээшлүүлэх;

Хөтөлбөр зохион байгуулах чиглэл:

Хими - Багажит шинжилгээний аргаар Цагаан архинд метанол, шүлтлэг; Төрөл бүрийн пивонд афлатоксин тодорхойлох;

Уламжлалт шинжилгээний аргаар Хиаманд нитрит тодорхойлох;

Нян судлал- Шингэн, хуурай хүнсний бүтээгдэхүүнд халдварлуулсан нян, самарт хөгц мөөгөнцөрийн тоо, савласан усанд нянгийн ерөнхий тоог тоолох;

Хорио цээр- Улаан буудайнд таримал болон хог ургамлын хольц тодорхойлох;

Хөтөлбөр хэрэгжих хугацаа: Эхний үе шат 1 ээлж 2024 оны 03 дугаар сарын 01-ны өдрөөс 06 дугаар сарын 15-ны өдөр хүртэл

Хөтөлбөрийн тайлан: Сорилтын үр дүнгийн тайланг нэгтгэн боловсруулалт хийж оролцогч лабораториудад 2024 оны 06 дугаар сарын 20-ны дотор хураангуйгаар, дэлгэрэнгүй тайланг Үндэсний итгэмжлэлийн төв, Стандарт хэмжил зүйн газарт хүргүүлэх, Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний лавлагаа лабораторийн nrl.gov.mn цахим хаягт байршуулах;

УР ЧАДВАРЫН ХӨТӨЛБӨРИЙН ҮЗҮҮЛЭЛТ

№	Хөтөлбөрийн чиглэл			Дээжийн нэр	Код	Үзүүлэлт	Шинжилгээний аргын стандарт
1		Хүнсний химийн сорилт	Багажит шинжилгээний арга	Цагаан архи	2411-01	Метанол	MNS GOST R551698:2004
					2411-02	Шүлтлэг	MNS 2117:89
				Төрөл бүрийн пиво	2411-03	Афлатоксин –В1	MNS 6045: 2009 / Элиза багаж / MNS 5549: 2005 /Нимгэн үет /
			Уламжлалт шинжилгээний арга	Хиам	2411-04	Нитрит	MNS 6825:2020
2	Ур чадварын сорилтын лаборатори	Микробиологийн сорилт	Илрүүлэх сорилт	Нөөшилсөн махан бүтээгдэхүүн	24-2220	<i>Escherichia coli</i> тодорхойлох	MNS ISO 7251:1995 Микробиологи. <i>E coli</i> тоог тодорхойлох ерөнхий арга. Хамгийн үнэн зөв тооны арга
				Гич	24-1420	<i>Salmonella enterica</i> тодорхойлох	MNS ISO 6579-1:2020 Хүнсний микробиологи. <i>Salmonella</i> илрүүлэх, тоолох, серологийн шинжээр ялгах ерөнхий арга. 1-р хэсэг. <i>Salmonella</i> spp. илрүүлэх арга
				Кофе			
				Цөцгийн тос	24-1920	<i>Listeria monocytogenes</i> тодорхойлох	MNS ISO 11290-1:2020 Хүнсний микробиологи. <i>Listeria monocytogenes</i> ба <i>Listeria</i> spp. илрүүлэх, тоолох ерөнхий арга. 1-р хэсэг. Илрүүлэх арга
				Ундаа	24-4320	<i>Escherichia coli</i> O157 тодорхойлох	MNS ISO 16654:2020 Хүнс ба малын тэжээлийн микробиологи. <i>Escherichia coli</i> O157-г илрүүлэх ерөнхий арга
				Хүүхдийн тэжээл	24-2520	<i>Staphylococcus aureus</i> тодорхойлох	MNS ISO 6888-1:2011 Хүнс ба малын тэжээлийн микробиологи. Сийвэн бүлэгнүүлэгч стафилококкын тоог тогтоох (<i>Staphylococcus aureus</i> болон бусад зүйл) 1-р хэсэг. Байрд Паркер агар хэрэглэх заавар
				Хуурай өндөг	24-1120	<i>Bacillus cereus</i> тодорхойлох	MNS ISO 7932:1999

3		Тоо тоолох сорилт				Микробиологи Бацилус цереусын тоог тогтоох 30°C-т колони тоолох арга
			Самар	24-T9117	<i>Penicillium rubens</i> -ийн тоо тоолох	MNS 5132:2002 Хүнсний бүтээгдэхүүн Хөгц мөөгөнцөр тодорхойлох шинжилгээний арга
			Савласан ус	24-T1517	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> -ийн тоо тоолох	MNS ISO 4833:1995 Микробиологи. 30°C –т бичил биетний колони тоолох ерөнхий арга
	Хорио цээрийн сорилт		Улаан буудай	24-XЦ17	Таримал болон хог ургамлын хольц	MNS 0487:2001 Тарих үрийн чанарыг тодорхойлох арга