

БАТЛАВ.
ХҮНСНИЙ АЮУЛГҮЙ БАЙДЛЫН ҮНДЭСНИЙ
ЛАВЛАГАА ЛАБОРАТОРИЙН БРӨНХИЙ 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 судлалын 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 - Уламжлалт шинжилгээний аргаар Эрдэсжүүлсэн савласан усанд Хатуулаг мг.экв/л; уламжлалт шинжилгээний аргаар хуурай сүүнд Тослог % тодорхойлох;

Нян судлал- Шингэн, хуурай хүнсний бүтээгдэхүүнд халдварлуулсан нян, аарцны ундаанд хөгц мөөгөнцөр халдварлуулах, савласан усанд нянгийн ерөнхий тоог тоолох;

Хөтөлбөр хэрэгжих хугацаа: Хөтөлбөрийн II-р ээлж 2024 оны 09 дүгээр сарын 20-ны өдрөөс 11 дүгээр сарын 20-ны өдөр хүртэл.

Хөтөлбөрийн тайлан: Сорилтын үр дүнгийн тайланг нэгтгэн боловсруулалт хийж оролцогч лабораториудад 2024 оны 11 дүгээр сарын 25-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
	Хүнсний химийн сорилт	Багажит шинжилгээний арга Уламжлалт шинжилгээний арга	Эрдэсжүүлсэн савласан ус				
1	Микробиологийн сорилт	Илрүүлэх сорилт	Хуурай сүү	2420-02	Тослог %	Сүүний консервуд арга MNS 3411-1994	МНС 6778:2019
			Хүүхдийн тарал	24-1921	<i>Listeria monocytogenes</i> тодорхойлох	MNS ISO 11290-1:2020	Хүнсний микробиологи. <i>Listeria monocytogenes</i> ба <i>Listeria spp.</i> илрүүлэх, тоолох ерөнхий арга. 1-р хэсэг. Илрүүлэх арга
			Тэжээлт орчин	24-1421	<i>Bacillus cereus</i> тодорхойлох	MNS ISO 7932:1999	Микробиологи. <i>Bacillus cereus</i> -ын тоог тогтоох 30°C-г колони тоолох арга
			Зөгийн балтай гич	24-1421	<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 spp.</i> илрүүлэх арга
			Аарцны ундаа	24-1621	<i>Aspergillus brasiliensis</i> тодорхойлох	MNS ISO 16654:2020	Хүнс ба малын тэжээлийн микробиологи. <i>Escherichia coli</i> O157-г илрүүлэх ерөнхий арга
			Хуурай сүү	24-2521	<i>Staphylococcus aureus</i> тодорхойлох	Хүнс ба малын тэжээлийн микробиологи. Сийвэн булгануулагч стафилококкын тоог тогтоох (<i>Staphylococcus aureus</i> болон бусад зүйл) 1-р хэсэг. Байрд Паркер агар хэрэглэх заавар	MNS ISO 6888-1:2011
			Жимсний өтгөрүүлсэн шүүс	24-4321	<i>Escherichia coli</i> O157 тодорхойлох	MNS ISO 16654:2020	Хүнс ба малын тэжээлийн микробиологи. <i>Escherichia coli</i> O157-г илрүүлэх ерөнхий арга
2	Ур чадварын сорилтын лаборатори	Тоо тоолох сорилт	Савласан ус	24-КТ18	Копиформын тоо тоолох	MNS 0900:2018	Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ