

СОРИЛТЫН УР ЧАДВАРЫГ ҮНЭЛЭХ ХӨТӨЛБӨР

/2019 оны II ээлж/

Хамрах хүрээ: Үндэсний түвшинд итгэмжлэгдсэн төрийн, хувийн өмчит, орон нутгийн хяналтын сүлжээ лабораториудын хүнс, хөдөө аж ахуйн бүтээгдэхүүний чиглэлээр үйл ажиллагаа явуулж буй лабораториуд хамарна.

Хөтөлбөрийн зорилго: Итгэмжлэгдсэн хүнсний лабораториудын хими, микробиологийн хяналтын чиглэлээр шинжилгээний үр дүнгийн үнэн зөвийг хянах, шинжилгээний дүнгийн нэгдмэл байдал, хэмжлийн нарийвчлалыг шалгах, гадаад хяналтыг зохион байгуулснаар оролцогч лабораториудын шинжилгээний ур чадварыг дээшлүүлэхэд оршино.

Хөтөлбөр зохион байгуулах чиглэл: Ур чадварын үнэлгээг:

Хими - Ундны усанд багажит шинжилгээний аргаар нитрат мг/л тодорхойлох, зөгийн баланд чийг %, диастазын тоо /готе/-ны нэгжээр тодорхойлох,

Нян судлал - Шингэн, хатуу хүнс буюу шингэн тэжээлт орчин, хөвөн материалд халдварлуулсан нян, хөгц мөөгөнцөр, бактериуд үйлчлэх идэвхи тодорхойлох,

Хөтөлбөр хэрэгжих хугацаа: 2019 оны 09 сарын 30-ны өдрөөс 11 сарын 15-ны өдөр хүртэл

Хөтөлбөрийн чиглэл

№	Хөтөлбөрийн чиглэл		Дээж	Үзүүлэлт	Шинжилгээний аргын стандарт
1	Хүнсний химийн шинжилгээ	Багажит шинжилгээ	Ундны усанд	Нитрат мг/л тодорхойлох	MNS ISO:7890-3:2001 Усны чанар. Нитратыг тодорхойлох 3-р хэсэг: Сульфосалицилийн хүчил ашигласан спектрометрийн арга MNS 5007:2007 стандарт
		Багажит шинжилгээ	Зөгийн баланд	Чийг %, диастазын тоо /готе/-ны нэгжээр	MNS 6293:2011 Зөгийн баланд диастазын тоо тодорхойлох MNS 6294:2019

2	Микробиологийн шинжилгээ	Хүнсэнд буюу шингэн тэжээлт орчин, хөвөн материалд	бактерийн стандарт өсгөвөр тодорхойлох;	MNS ISO 7218:1996 Микробиологи-Микробиологийн шинжилгээний ерөнхий заавар.
		Гуриланд	Хөгц мөөгөнцрийн стандарт өсгөвөр тодорхойлох;	MNS ISO 5132:2002 Хүнсний бүтээгдэхүүн Хөгц мөөгөнцар тодорхойлох шинжилгээний арга
		Ахуйн хэрэглээний бүтээгдэхүүнд	Нянд үйлчлэх идэвхи тодорхойлох	MNS 6236:2011 Нян судлал. Халдваргүйтгэлийн бодисын нянд үйлчлэх идэвхийг тодорхойлох нян судлалын шинжилгээний арга.

ХАБҮЛЛ-ийн ЭШСЭҮТөв