

БАТЛАВ  
МАЛ ЭМНЭЛГИЙН ЕРӨНХИЙ ГАЗРЫН  
ДАРГА А.НАРАНТУЯА



Сургалтын комиссын 2024 оны 06 дугаар сарын  
05-ний өдрийн хурлаар хэлэлцэж зөвшөөрөв.

**ХӨТӨЛБӨРИЙН НЭР:**

Нийгмийн эрүүл мэнд- Хүнсний аюулгүй байдал- Оношлогооны арга

**СУРГАЛТЫН ҮНДСЭН ЧИГЛЭЛ:**

Хүнсний аюулгүй байдал - Нийгмийн эрүүл мэнд

**ХӨТӨЛБӨРИЙН ДУГААР:** (...17.../2024)

**ХӨТӨЛБӨР БОЛОВСРУУЛСАН:** С.Лхагвасүрэн Доктор Ph.D Дэд профессор

Улаанбаатар хот 2024 он.

**СУРГАЛТЫН ҮНДСЭН ЧИГЛЭЛ:**  
**ХҮНСНИЙ АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ - НИЙГИЙН ЭРҮҮЛ МЭНД**

**СУРГАЛТЫН ХӨТӨЛБӨР:**

**Нийгмийн эрүүл мэнд- Хүнсний аюулгүй байдал- Оношлогооны арга**

- I. Хөтөлбөр боловсруулсан:** С.Лхагвасүрэн Доктор Ph.D Дэд профессор
- II. Сургалт эрхлэх байгууллага:** Гарааны Праймер ХХК  
(Нийгмийн эрүүл мэндийн төлөөх мал эмнэлгийн үйлчилгээ ТББ)
- III. Сургалт үргэлжлэх хугацаа:**
  - a. Модул 1. Нийгмийн эрүүл мэнд ба Хүнсний аюулгүй байдал - 0.5 өдөр
  - b. Модул 2. Зооноз ба хүнсний гаралтай өвчний оношилгоо - 1.5 өдөр
- IV. Хөтөлбөрийн хүчинтэй хугацаа:** 2024.06.05 – 2025.03.31
- V.**
- VI. Сургалт зохион байгуулах байршил:** УБ. ХУД Зайсан. Праймер ХХК-ны Сургалтын төв, Лаборатори (МАНЭШХ-ийн байр)
- VII. Олгох багц цаг:**
  - a. Модул 1. Нийгмийн эрүүл мэнд ба Хүнсний аюулгүй байдал– 4 цаг
  - b. Модул 2. Зооноз ба хүнсний гаралтай өвчний оношилгоо - 14 цаг
- VIII. Нэг удаагийн сургалтанд хамрагдах хүний тоо:** 20-30
- IX. Жилд зохиогдох сургалтын тоо:** 4-өөс доошгүй

# “Нийгмийн эрүүл мэнд- Хүнсний аюулгүй байдал- Оношлогооны арга”

## Сургалтын хөтөлбөр

### Зорилтот бүлэг:

Аймаг, нийслэлийн МЭГ-ын мэргэжилтэн, лабораторийн шинжлэгч эмч, Мал эмнэлгийн тасгийн тархвар зүйч, хяналтын улсын байцаагч, Мал эмнэлгийн үйлчилгээний нэгжийн малын эмч, мэргэжилтнүүд

### Хөтөлбөрийн үндэслэл

Хөтөлбөрийн үндэслэл шаардлага нь УИХ-ын 2022 оны “Хүнсний хангамж, аюулгүй байдлыг хангах талаар авах зарим арга хэмжээний тухай” 36-р тогтоолын хэрэгжилтийг хангах зорилгоор мах, сүүний чанар аюулгүй байдлыг баталгаажуулах, төв суурийн газрын хүн амыг баталгаат хүнсээр хангах шаардлагад тулгуурласан болно.

Монгол Улсын хэмжээнд 330 суманд МЭТ-т нийт 500 орчим хяналтын улсын байцаагч, тархвар зүйч, 1000 гаруй МЭҮН-д 1500 орчим малын эмч ажиллаж байгаа бөгөөд тэдгээрт тасралтгүй мэдлэг, мэдээлэл олгох, давтан сургах, дадлагажуулах хэрэгцээ шаардлага тулгарч байгаа нь бас нэг үндэслэл болсон.

### Хөтөлбөрийн зорилго:

Орон нутгийн малын эмч нарыг чадавхжуулах замаар сум, дүүргээс бэлтгэгдэж байгаа малын гаралтай бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг баталгаажуулж, нийгмийн эрүүл мэндийг хангахад дэмжлэг үзүүлэхийг зорьсон. Малын өвчний оншилгоо, МАА гаралтай түүхий эд бүтээгдэхүүний зооноз ба хүнсний гаралтай өвчний шинжилгээ хийх арга зүй эзэмшүүлэхэд чиглэгдэнэ.

### Хөтөлбөрийн агуулга:

- Хүнсний аюулгүй байдлын менежментийн тогтолцооны стандарт
- Мах, сүү бэлтгэх тээвэрлэх хапгалах үеийн эрүүл ахуйн шаардлага
- Махны магадлан шинжилгээний арга зүй, урвалын үнэлгээ
- Сүүний магадлан шинжилгээний арга зүй, урвалын үнэлгээ
- Малын эмийн үлдэгдэл
- Бичил биетний тэсвэржилт
- Бактериар үүсгэгддэг зооноз ба хүнсний гаралтай өвчний оншилгоо, шинжилгээний арга
- Шимэгчээр үүсгэгддэг зооноз өвчний оншилгоо, шинжилгээний арга

### Эзэмших мэдлэг, ур чадвар:

- Хүнсний аюулгүй байдлын менежментийн тогтолцооны суурь мэдлэг олж авах
- МАА гаралтай бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн шинжилгээний арга зүй
- Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн стандартын талаар мэдлэг эзэмших
- Малын эрхтэн системд задлан шинжилгээ, паразит өвчний оношлогоо
- Дээж түүвэрлэх, хадгалах, дамжуулах, тээвэрлэх техник
- Хүнсний малын халдварт, паразит өвчин оншилгооны арга зүй

- Орчны шинжилгээ (ус агаар, арчдас) шинжилгээний арга зүйг тус тус эзэмшинэ
- Малын эмийн үлдэгдэл, оношилгоо, шинжилгээ, үлдэгдэл үүсгэгч эмийн талаар таньж мэднэ
- Бичил биетний тэсвэржилт, оношилгоо, урьдчилан сэргийлэх талаар таньж мэднэ

#### **Сургалтын огноо:**

Үндсэн чиглэл, хөтөлбөрийн хүрээнд дараах хугацаанд хэрэгжүүлнэ:

- 2024 оны III улирал (7 сарын 15-9 сарын 30)
- 2024 оны IV улирал (10 сарын 07- 12 сарын 30)

#### **Сургалтын хэлбэр:**

Танхимаар болон дижитал сургалтын контент бэлтгэн ашиглана. Онол 50 хувь, дадлага 50 хувь байна.

#### **Сургалтын төлбөр:**

Нэг оролцогч 270 мянган төгрөгийн төлбөр төлнө. Сургалтын материал, гарын авлага, мах, сүүний цомог, мах, сүүний үлдэгдэл тодорхойлох цомог, зурагт хуудас, сургалтын танхим түрээслэх, зарим сургалтын дижитал контент бэлтгэнэ

#### **Сургалт болох газар:**

Сургалтыг дараах байршилүүдэд танхим, лабораторийн нөхцөлд хийнэ:

- Төвийн бүс, говийн ба зүүн бүсээс оролцогчид УБ, Гарааны Праймер компанийн сургалтын төвийн байр, лабораторит
- Баянхонгор, Говь Алтай, Завханы оролцогчид Говь-Алтай аймгийн төвд,
- Увс, Ховд, Баян-Өлгий аймгийн оролцогчид Ховд аймгийн төвд,
- Хөвсгөл, Булган Орхон аймгийн оролцогчид Орхон аймгийн төвд

#### **Шалгах арга хэлбэр:**

Шалгалтыг ХХААХҮ-ийн Сайдын 2020 оны А/385 дугаар тушаалын хавсралтаар батлагдсан журмын дагуу сорилтын тестээр авна. Онолыг асуумжаар, дадлагын ажлыг SPOT тестээр зохион байгуулна.

**Шалгалтанд тэнцэх босго оноо:** 70%-иас дээш

**“Нийгмийн эрүүл мэнд- Хүнсний аюулгүй байдал- Оношлогооны арга”**

**сургалтын сэдэвчилсэн төлөвлөгөө, хөтөлбөр**

**а. Сэдэвчилсэн төлөвлөгөө**

Хичээлийн сэдэв	Хөтөлбөрийн агуулга	Хүлээгдэж буй үр дүн, ур чавдар
Нийгмийн эрүүл мэндийн мал эмнэлгийн үйлчилгээ, хяналт үнэлгээ	- Нийгмийн эрүүл мэндийн мал эмнэлгийн үйлчилгээ, хяналт, үнэлгээ - Мал, амьтны эрүүл мэнд, тавлаг байдал, арчилгаа, үзлэг шинжилгээ - мал аж ахуйн зохистой дадал нядалгааны журам -Хүнсний чанар, аюулгүй байдлын угтвар нөхцлийн шаардлага, нөлөөлөх хүчин зүйл	-Хүн, мал, амьтан болон хүрээлэн буй орчны хоорондох харилцан хамаарлаас үүдэлтэй хими биологийн аюулыг тодорхойлох, нийгмийн эрүүл мэндийг хамгаалах мэдлэг, дадлага олох бусдад түгээх -Амьтны гаралтай бүтээгдэхүүний хүний хэрэгцээнд нийцсэн байдлыг үнэлэх чадварыг олно
Мах үйлдвэрлэлийн МЭ-ийн хяналт үнэлгээний суурь мэдлэг	Малын эрүүл мэнд, тавлаг байдлаас эхлээд мах үйлдвэрлэлийн бүх шатан дахь мал эмнэлгийн хяналт үнэлгээний талаар суурь мэдлэг, ур чадвар олгоход чиглэгдэнэ:	Малын өвчнийг оношлох, мал амьтны тавлаг байдлыг хангах, мал амьтантай харьцах, мал төхөөрөх хүмүүнлэг арга хэрэглэхийн ач холбогдлыг үйлдвэрлэгчдэд ойлгуулах чадварыг олгоно.
Заавал хэрэгжүүлэх стандарт, эрх зүйн чадамж	Үйл ажиллагаанд шаардлагатай стандарт, эрх зүйн баримт бичгийг судлах, хэрэгжүүлэх аргад суралцах	Шаардлагатай стандарт, эрх зүйн баримт бичгийг судлах, нийцэл, уялдаа холбоо, хэрэгцээ шаардлагад тулгуурлан дүгнэлт, хөтөлбөр төлөвлөгөө гаргах, хэрэгжүүлэх чадавхыг эзэмшинэ
Зооноз ба хүнсний гаралтай өвчний оношлогоо	Хүн малд дамжин халдварладаг өвчин болон хүнсний гаралтай өвчнийг оношлох арга, үйлдвэрийн орчноос тархах бохирдол (агаар ус, арчдас)-оос сэргийлэх	Зооноз ба хүнсний гаралтай өвчны оношлогооны зари арга эзэмшинэ. Орчны шинэилгэнэ хийх аргад суралцана

**б. Сургалтын хөтөлбөр**

**Модуль 1. Хүнсний аюулгүй байдлын менежментийн тогтолцоо**

Д.д	Сэдэв	Заах багш
1	Мал эмнэлгийн нийгмийн эрүүл мэндийн үйлчилгээ, хяналт үнэлгээ	С.Лхагвасүрэн
2	Мал эмнэлгийн хууль, эрхзүй, стандарт	С.Лхагвасүрэн
3	Хүнсний малын эрүүл мэнд, малын тавлаг байдал FAO ба ЕХ-ны конвечи	С.Лхагвасүрэн
4	Гоц халдварт зооноз өвчний хяналт үнэлгээ	Б.Нарангэрэл
6	Хүнсний гаралтай өвчний хяналт, үнэлгээ	С.Лхагвасүрэн

	Зооноз паразит өвчний шинжилгээ, хяналт үнэлгээ	С.Лхагвацэрэн
7	Хүнсний аюулгүй байдлын менежментийн тогтолцооны шаардлага	С.Лхагвасүрэн
8	Хүнсний аюулгүй байдлын угтвар нөхцлийн шаардлага	С.Лхагвасүрэн
9	Хүрээлэн буй орчны бохирдлын хяналт, үнэлгээ	С.Лхагвасүрэн
10	Малын эмийн үлдэгдлийн хяналт, үнэлгээ	С.Лхагвасүрэн
11	Биоаюулгүй байдлын менежмент	Б.Нарангэрэл
12	Хог хаягдлын менежмент	С.Лхагвасүрэн
13	Нийтийн эрүүл мэндийн мал эмнэлгийн лабораторийн менежмент, техникийн шаардлага	С.Лхагвасүрэн
14	НАССР тогтолцооны зарчим үе шат, элементүүд	С.Лхагвасүрэн
15	НАССР-ын угтвар нөхцлийн хөтөлбөр (GMP,GHP,GLP)	С.Лхагвасүрэн
	<b>Бүгд</b>	

### Модуль 2. Зооноз ба хүнсний гаралтай өвчний оношлогоо

Цаг	Хичээлийн сэдэв	Хичээл заах багш
<b>Эхний өдөр</b>		
9 <sup>00</sup> - 9 <sup>30</sup>	Бүртгэл	С. Оюунчимэг
9 <sup>30</sup> - 10 <sup>00</sup>	Лекц: Зооноз өвчин	С. Лхагвасүрэн
10 <sup>00</sup> - 10 <sup>30</sup>	Лекц: Хүнсний гаралтай өвчин	С. Лхагвасүрэн
10 <sup>30</sup> - 11 <sup>00</sup>	Лекц: Дээж авах зарчим, шинжилгээнд сорьц бэлтгэх	С. Лхагвасүрэн
11 <sup>00</sup> - 11 <sup>10</sup>	Цайны завсарлага	
11 <sup>10</sup> - 11 <sup>30</sup>	Лекц: Няг судлалын лабораторид ажиллах заавар	Т. Ганцэцэг
11 <sup>30</sup> - 12 <sup>20</sup>	Дадлага: Тэжээлт орчин бэлтгэх, ариутгах	Т. Ганцэцэг
12 <sup>20</sup> - 13 <sup>20</sup>	Үдийн хоолны завсарлага	
13 <sup>20</sup> - 13 <sup>50</sup>	Лекц:Нийгмийн эрүүл мэндийн мал эмнэлгийн үйлчилгээ, хяналт үнэлгээ	С. Лхагвасүрэн
13 <sup>50</sup> - 14 <sup>20</sup>	Лекц:Зооноз болон хүнсний гаралтай өвчний хяналт үнэлгээ, оношлогоо	С. Лхагвасүрэн
14 <sup>20</sup> - 15 <sup>00</sup>	Дадлага: Тэжээлт орчин бэлтгэх, ариутгах, савлах	Т. Ганцэцэг
15 <sup>00</sup> - 15 <sup>10</sup>	Цайны завсарлага	
15 <sup>10</sup> - 16 <sup>10</sup>	Дадлага: Энгийн болон сонгодог тэжээлт орчинд бактери тарих, өсгөвөрлөх	Т. Ганцэцэг
16 <sup>10</sup> - 17 <sup>00</sup>	Сонгодог тэжээлт орчин болон биохимийн тест (TSI, SIM) орчинд тарих, өсгөвөрлөх	Т. Ганцэцэг
<b>2 дахь өдөр</b>		
9 <sup>00</sup> - 9 <sup>30</sup>	Лекц: МЭАЦ магадлан шинжилгээний лаборатори болон махны үйлдвэрийн лабораторит тавигдах шаардлага хийгдэх шинжилгээ	С. Лхагвасүрэн
9 <sup>30</sup> - 10 <sup>00</sup>	Лекц: Технологийн хяналтын үндэс	С. Лхагвасүрэн
10 <sup>00</sup> - 10 <sup>30</sup>	Лекц: Хүнсний хордлого халдвар үүсгэгч бактериуд	Т. Ганцэцэг
10 <sup>30</sup> - 11 <sup>00</sup>	Дадлага: Өсгөвөрлөгдсөн бактерийн үр дүнг харах	Т. Ганцэцэг
11 <sup>00</sup> - 11 <sup>10</sup>	Цайны завсарлага	
11 <sup>10</sup> - 11 <sup>40</sup>	Лекц:Малын эмийн үлдэгдэлийн хяналт үнэлгээ	С. Лхагвасүрэн

11 <sup>40</sup> – 12 <sup>10</sup>	Лекц: МАА бүтээгдэхүүнийн технологийн хяналтын үндэс	С. Лхагвасүрэн
12 <sup>10</sup> - 13 <sup>10</sup>	Үдийн хоолны завсарлага	
13 <sup>10</sup> - 14 <sup>10</sup>	Дадлага:Махны, сүүний магадлан шинжилгээний цомгийн хэрэглээ	С. Оюунчимэг
14 <sup>10</sup> – 15 <sup>10</sup>	Дадлага: Нянгийн түрхэц бэлтгэх, грамын аргаар будах, микроскопоор дурандах ара зүй	Т. Ганцэцэг
15 <sup>10</sup> – 15 <sup>20</sup>	Цайны завсарлага	
15 <sup>20</sup> - 15 <sup>50</sup>	Лекц:Дотоод хяналтын лабораторит шаадлагатай стандарт, түүнийг хэрэглэх, шинжилгээний дүнд боловсруулалт хийх	С. Лхагвасүрэн
15 <sup>50</sup> – 16 <sup>20</sup>	Лекц: Орчны хяналт үнэлгээ, шинжилгээ	С. Лхагвасүрэн
16 <sup>20</sup> - 16 <sup>50</sup>	Лекц:GAP, GMP, GHP зохистой дадлууд, HACCP –ын хяналт	С. Лхагвасүрэн
16 <sup>50</sup> – 17 <sup>00</sup>	Сертификат гардуулах	С. Лхагвасүрэн Б. Мөнхтогтох

**Модуль 3. Лабораторийн ажилтны чадамжын сургалтын төлөвлөгөө (багц 3 нэмэлтээр байж болно)**

Д.д	Сэдэв	Цаг
1	Лабораторийн тухай ерөнхий ойлголт	1
2	Лабораторийн чиглэл, зэрэглэл, үйл ажиллагаа, үүрэг хариуцлага	1
3	Лабораторийн зохистой дадал	1
4	Лабораторийн менежментийн тогтолцоо, MNS/ISI/EIC 17025 стандартын мэдлэг, хандлага олгох	1
5	Биоаюулгүй ажиллагааны менежмент	1
6	Лабораторийн төлөв байдал, манлайлал, ёс зүй	1
7	Ажил үүрэг, эрх мэдлийн хуваарилалт	1
8	Баримт бичгийн бүрдэл түүнд тавигдах шаардлага	1
9	Ажлын байранд тавигдах шаардлага	1
10	Лабораторийн тоног төхөөрөмж, хэмжих хэрэгсэл	1
10	Хүний нөөц, сургалт чадавхжуулах, мэргэшүүлэх.	1
11	Аргын баталгаажуулалт	1
12	Хэмжлийн эргэлзээ	1
13	МЭАЦ магадлан шинжилгээний лабораторид тавигдах шаардлага	1
14	MNS ISO EIC 17025-ын шаардлага	1
15	Оношлогооны аргууд	1
16	Хүнсний микробиологийн лаборатори	1
17	Малын гаралтай бүтээгдэхүүнд шинжилгээ хийх	1
18	Малын эмийн үлдэгдэл илрүүлэх шинжилгээ	1
19	Ариутгал, халдваргүйтэл	1
20	Бүтээгдэхүүн үйлчилгээ, худалдан авалт	1
21	Дээж, сорилтын зүйлтэй харьцах ерөнхий шаардлага	1
22	Шинжилгээний үр дүнгийн боловсруулалт	1
23	Лабораторын хог хаягдалын менежмент	1
	<b>Бүгд</b>	<b>18</b>