



МОНГОЛ УЛСЫН
ЭРҮҮЛ МЭНДИЙН САЙДЫН
ТУШААЛ

2017 оны 08 сарын 28 өдөр

Дугаар А/328

Улаанбаатар хот

Журам, заавар шинэчлэн батлах тухай

Монгол Улсын Засгийн газрын тухай хуулийн 24 дүгээр зүйлийн 24.2 дахь хэсгийг үндэслэн, Засгийн газрын 2015 оны 447 дугаар тогтоолоор батлагдсан “Хүн амын хоол тэжээл” үндэсний хөтөлбөрийн 4.5.1 дэхь хэсгийг хэрэгжүүлэх зорилгоор ТУШААХ нь:

1. “Хоол хүнсээр дамжих өвчний үеийн хариу арга хэмжээ авах журам”-ыг нэгдүгээр, “Хоол хүнсээр дамжих өвчний голомтонд ажиллах заавар”-ыг хоёрдугаар, “Сорьц, шинжлэгдэхүүн цуглуулах ба түүнтэй харьцах заавар”-ыг гуравдугаар, “Хоол хүнсээр дамжих өвчний үеийн тайлан мэдээний маяг”-ыг дөрөвдүгээр, “Тандалтанд хамрагдах хоол хүнсээр дамжих өвчин, тэдгээрийн үүсгэгчдийн жагсаалт”-ыг тавдугаар, “Хоол хүнсээр дамжих өвчний үед илрэх эмнэлзүйн нийтлэг шинж тэмдэг”-ийг зургаадугаар хавсралтаар тус тус баталсугай.

2. Тушаалын хэрэгжилтэд хяналт тавьж ажиллахыг Хяналт-шинжилгээ, үнэлгээ, дотоод аудитын газар /Б.Баярт/-т үүрэг болгосугай.

3. Энэхүү тушаал гарсантай холбогдуулан “Журам, заавар батлах тухай” Эрүүл мэндийн сайдын 2008 оны 185 тоот тушаалыг хүчингүй болсонд тооцсугай.

САЙД



А.ЦОГЦЭЦЭГ

081043

Эрүүл мэндийн сайдын
2017 оны 08 сарын 28-ны өдрийн
А/... дугаар тушаалын 1 дүгээр хавсралт
1328



ХООЛ ХҮНСЭЭР ДАМЖИХ ӨВЧНИЙ ҮЕИЙН ХАРИУ АРГА ХЭМЖЭЭ АВАХ ЖУРАМ

Нэг. Нийтлэг үндэслэл

- 1.1 Хоол хүнсээр дамжих өвчний үеийн хариу арга хэмжээ авах харилцааг зохицуулахад энэхүү журмын зорилго оршино.
- 1.2 Хоол хүнсээр дамжих өвчний үеийн хариу арга хэмжээнд өвчлөлийн тухай яаралтай болон өдөр тутмын мэдээг хүлээн авах, бүртгэх, тандах (мэдээ баримт цуглуулах, тархвар судлалын оношийг баталгаажуулах, өвчний эх уурхай, шалтгаан, хамрах хүрээ, тархалтын түвшинг тогтоох), хянах (мэдээ баримт цуглуулах, эрсдлийн үнэлгээ, дүн шинжилгээ хийх), сэргийлэх, эргэн мэдээлэх болон бусад үйл ажиллагаа хамаарна.
- 1.3 Энэхүү журмыг хоол хүнсээр дамжих өвчний үеийн хариу арга хэмжээнд оролцогч эрүүл мэнд, мэргэжлийн хяналт, хүнс, хөдөө аж ахуй, үйлдвэрлэл, худалдаа, үйлчилгээ, боловсрол, эрдэм шинжилгээ судалгаа, сургалтын холбогдох бүх шатны байгууллагууд мөрдөж ажиллана.
- 1.4 Журмыг хэрэгжүүлэхэд Монгол Улсын Үндсэн хууль, Эрүүл мэндийн тухай, Хүнсний тухай, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай, Эрүүл ахуйн тухай, Төрийн хяналт шалгалтын тухай, Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай, Усны тухай, Малын удмын сан, эрүүл мэндийг хамгаалах тухай, Амьтан, ургамал, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг улсын хилээр нэвтрүүлэх үеийн хорио цээрийн хяналт, шалгалтын тухай, Гамшгаас хамгаалах тухай хууль болон холбогдох бусад хууль тогтоомжийг мөрдлөг болгоно.
- 1.5 Хоол хүнсээр дамжих өвчний үеийн хариу арга хэмжээг байнгын тандалт, тохиолдол дэгдэлтийн үеийн хариу арга хэмжээ гэж хоёр ангилна.

Хоёр. Нэр томъёо, тодорхойлолт

- 2.1 **Хоол хүнсээр дамжих өвчин** гэж биологийн (эмгэг төрөгч нян, вирус тэдгээрийн хор, шимэгчид болон бусад үүсгэгч), химийн (малын эм, бэлдмэл, хүнд металл, пестицид, хортой ургамал, амьтан, органик болон органик бус нэгдэл), физикийн (ионжуулагч туяа, цацраг) болон бусад бохирдуулагч хүчин зүйлсээр бохирдсон хоол хүнс, бүтээгдэхүүн, усыг хэрэглэснээр үүсэх өвчнийг;
- 2.2 **Хоолны хордлого** гэж нянгийн хор, малын эм, бэлдмэл, хүнд металл, пестицид, хортой ургамал, амьтан, органик болон органик бус нэгдэл, ионжуулагч туяа, цацрагаар бохирдсон хоол хүнс, бүтээгдэхүүн, усыг хэрэглэснээс үүсэх цочмог шинж тэмдэгийг;

- 2.2.1 **Органик нэгдэл** гэж этилийн болон метилийн спирт, газрын тосны бүтээгдэхүүн, бензол, кетон, диоксин, диоксин төст полихлорбифенил 3-монохлор профан-1, 2-диоол (3-MCPD) ба бусад нэгдлийг;
- 2.2.2 **Органик бус нэгдэл** гэж фосфор, манган, циант устөрөгч, цагаан тугалгын органик бус нэгдэл, нитрит бусад нэгдлийг;
- 2.3 **Бохирдуулагч** гэж хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд өөрт нь агуулагддаг, эсхүл хүнсний сүлжээний үйл ажиллагааны явцад, түүнчлэн хүнсний сүлжээнд ашиглах болон хэрэглэх эд зүйлийн бохирдлоос бий болсон хими, физик, биологийн хүчин зүйлсийг;
- 2.4 **Нууц үе** гэж **бохирдсон** хоол, хүнсний зүйлийг хэрэглэснээс хойш өвчний өвчний анхны шинж тэмдэг илрэх хүртэлх хугацааг;
- 2.5 **Яаралтай мэдээлэх босго үзүүлэлт** гэж нэг голомтод ижил төрлийн хоол хүнсийг нэг цаг үед идсэн, ижил төрлийн эмнэлзүйн шинж тэмдэг илэрсэн 2 тохиолдол бүртгэгдэхийг;
- 2.6 **Сэжигтэй тохиолдол** гэж өвчний нууц үеийн дотор тухайн өвчинд өртсөн, өвчин үүсгэх хүчин зүйл (бохирдуулагч) өвчтөнөөс авсан шинжлэгдэхүүн болон эрүүл зүйн шинжилгээний сорьцод хийсэн лабораторийн шинжилгээгээр батлагдаагүй, эсвэл лабораторийн шинжилгээний эцсийн дүгнэлт гараагүй, өвчний эмнэлзүйн өвөрмөц шинж тэмдэг илэрсэн, сэжигтэй хүнийг;
- 2.7 **Таамагласан тохиолдол** гэж өвчний нууц үеийн дотор тухайн өвчин үүсгэх хүчин зүйлс (нян, вирус, хор болон бусад)-т өртсөн, эрүүл зүйн лабораторийн шинжилгээгээр батлагдсан боловч өвчтөнөөс авсан шинжлэгдэхүүнд өвчин үүсгэх тодорхой хүчин зүйл илрээгүй буюу өвчин бүрэн батлагдаагүй, эсвэл шинжилгээ хийгдээгүй боловч эмнэлзүйн өвөрмөц шинж тэмдэг илэрсэн, сэжигтэй хүнийг;
- 2.8 **Батлагдсан тохиолдол** гэж өвчний нууц үеийн дотор тухайн үүсгэгчид өртсөн, лабораторийн шинжилгээний дүн эерэг (нян, вирус, хор болон бусад шалтгааны хүчин зүйл илэрсэн эсвэл ийлдэс судлалын сорил эерэг гарсан), эмнэлзүйн өвөрмөц шинж тэмдэг илэрсэн өвчтэй хүнийг;
- 2.9 **Дэгдэлт** гэж нэг цаг хугацаанд ижил төрлийн хоол хүнс, ус хэрэглэснээр үүсэх нэг өвчний хоёр ба түүнээс олон тохиолдол илрэхийг;
- 2.10 **Хүнсний аюулгүй байдлын ноцтой нөхцөл** гэж санаатай болон санамсаргүй, хянах боломжгүй, нэн түрүүнд шийдвэрлэх шаардлагатай хоол хүнс, усаар дамжин нийгмийн эрүүл мэндийн эрсдэл үүсэхийг хэлнэ.

Гурав. Зохион байгуулалтын арга хэмжээ

- 3.1 Хоол хүнсээр дамжих өвчний үеийн хариу арга хэмжээг ЭМЯ-ны удирдлага дор дараах байгууллагууд үндэсний түвшинд зохицуулан хэрэгжүүлнэ.
- 3.2 Нянгийн хор, биологийн гаралтай хоолны хордлогын хариу арга хэмжээг **үндэсний түвшинд** Халдварт Өвчин Судлалын Үндэсний Төв (ХӨСҮТ), химийн гаралтай хоолны хордлогын тандалтыг Нийгмийн Эрүүл Мэндийн Үндэсний Төв (НЭМҮТ)-ийн Орчны эрүүл мэндийн судлалын алба (ОЭМА), физикийн гаралтай хоолны хордлогыг Мэргэжлийн Хяналтын Ерөнхий Газар (МХЕГ)-ын Цацрагын хяналтын алба, мал, амьтны өвчний тандалтыг Хүнс,

- хөдөө аж ахуй хөнгөн үйлдвэрийн яамны харъяа (ХХААХҮЯ) Засгийн Газрын хэрэгжүүлэгч агентлаг-Улсын Мал Эмнэлэг Үржлийн Газар (УМЭҮГ), байгалийн голомтот өвчний тандалтыг Зоонозын Өвчин Судлалын Үндэсний Төв (ЗӨСҮТ), ХХДӨ-ий хяналтыг МХЕГ, бүртгэлийг Эрүүл Мэндийн Хөгжлийн Төв (ЭМХТ) тус тус хариуцан гүйцэтгэнэ.
- 3.3 ХХДӨ-ий үеийн хариу арга хэмжээг **аймаг, нийслэлийн түвшинд** аймаг, нийслэлийн эрүүл мэндийн газар (ЭМГ), мэргэжлийн хяналтын газар (МХГ), хүнс, хөдөө аж ахуйн газар (ХХААГ), зоонозын өвчин судлалын төв (ЗӨСТ) тус тус хариуцан гүйцэтгэнэ.
- 3.4 ХХДӨ-ий үеийн хариу арга хэмжээг **анхан шатны түвшинд** бүх шатны эрүүл мэнд (эрүүл мэндийн нэгдэл, сум, дүүрэг, өрх, баг, хувийн хэвшлийн эмнэлэг, сувилал, сургууль, цэцэрлэгийн эмч), мал эмнэлэг, байгаль орчны зэрэг холбогдох мэргэжлийн анхан шатны байгууллага тус тус хариуцан гүйцэтгэнэ.
- 3.5 ХХДӨ-өөс урьдчилан сэргийлэх, халдвар, хордлогын эсрэг эрт сэрэмжлүүлэх, хариу арга хэмжээг орон нутгийн бүх шатны засаг дарга, эрүүл мэнд, хүнс хөдөө аж ахуй, холбогдох мэргэжлийн байгууллагууд хэрэгжүүлнэ.
- 3.6 Аймаг, нийслэлийн ЭМГ нь ХХДӨ-ний мэдээг сар бүрийн 25-наар тасалбар болгож, Маягт №1, Маягт №2-ын дагуу тухайн сарын 30-ны дотор ХӨСҮТ-ийн Эрт сэрэмжлүүлэх, хариу арга хэмжээ авах тандалтын нэгж болон Эрүүл Мэндийн Хөгжлийн Төвд цахим шуудан болон албан бичгээр ирүүлнэ.

Дөрөв. Хоол хүнсээр дамжих өвчний байнгын тандалт

- 4.1 Байнгын тандалтад хүн ам, амьтан, ургамлын гаралтай хүнсний түүхий эд, хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн, мал амьтанд ХХДӨ-ий үүсгэгчийн төрөл зүйлийг тодорхойлсон лабораторийн шинжилгээний дүн, ХХДӨ-ний чиглэлээр хийгдсэн судалгааны дүн, тайланг цуглуулах, нэгтгэх, дүн шинжилгээ хийх, эргэн мэдээлэх, эрт сэрэмжлүүлэх, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ авах зэрэг үйл ажиллагаа хамаарна.
- 4.2 МХЕГ, аймаг, нийслэлийн МХГ нь амьтан, ургамлын гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, ус, хүнсний сав баглаа боодлын бохирдол (өвчин үүсгэгч бичил биетэн, химийн хорт бодис, органик болон органик бус нэгдэл), ионжуулагч туяа, цацраг, малын эм, бэлдмэл болон бусад), хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээний байгууллагын эрүүл ахуй, ариун цэврийн нөхцөлд хяналт, эрсдлийн үнэлгээ хийж, мэдээллийн сан бүрдүүлж, Маягт 2-ын дагуу холбогдох байгууллагуудтай мэдээлэл солилцож, хамтран ажиллана.
- 4.3 МХЕГ-ын дэргэдэх Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний лавлагаа лаборатори (ХАБҮЛЛ) нь аймаг, нийслэлийн итгэмжлэгдсэн төрийн, орон нутгийн болон хувийн өмчит лабораторийн шинжилгээний дүнгүүдийг хүлээн авч мэдээллийн сан бүрдүүлж, Маягт 2-ын дагуу холбогдох байгууллагууд ашиглах нөхцлийг бүрдүүлэн ажиллана.
- 4.4 ХХААХҮЯ-ны УМЭҮГ-ын харъяа Улсын Мал Эмнэлэг Ариун Цэврийн Төв Лаборатори (УМЭАЦТЛ) нь аймаг, нийслэлийн мал эмнэлгийн сүлжээ лабораториудад хийсэн мал амьтан, малын гаралтай түүхий эд,

бүтээгдэхүүнд ХХДӨ-ний үүсгэгч болон бохирдуулагчийг илрүүлэх лабораторийн шинжилгээний дүнг, ХӨСҮТ нь бүртгэгдсэн хоол хүнсээр дамжих өвчний үүсгэгчийн мэдээг, НЭМҮТ нь химийн гаралтай хоолны хордлогын тандалт, шалтгаан, лабораторийн шинжилгээний дүнг, ЗӨСҮТ нь боом, тарваган тахал, урвах тахал зэрэг зоонозын халдварын үүсгэгчээр бохирдсон хоол хүнсээр дамжиж болзошгүй байгалийн голомтот өвчний тандалт, лабораторийн шинжилгээний дүнг нэгтгэн ЭМЯ-ны Шуурхай удирдлагын төв (ШУТ)-ийн мэдээллийн санд оруулж, дөрөвдүгээр хавсралт, Маягт № 2-ын дагуу холбогдох байгууллагуудтай мэдээлэл солилцож, хамтран ажиллана.

- 4.5 Аймаг, нийслэлийн эрүүл мэндийн газар, дүүргийн эрүүл мэндийн төвийн халдвар судлаач эмч нь эрт сэрэмжлүүлэх хариу арга хэмжээний тандалтын тогтолцоогоор мэдээлж буй халдварт өвчний хамшинж, сэжигтэй, өвөрмөц тохиолдолд дүн шинжилгээг тогтмол хийж, босго үзүүлэлтийг хянаж, дэгдэлтээс сэргийлэх арга хэмжээг авч хэрэгжүүлж, харъяа нутаг дэвсгэрт ХХДӨ үүсэх нөхцөл, дамжих хүчин зүйлийг тогтоон, түүнд чиглэсэн арга хэмжээг холбогдох байгууллагатай хамтран авч хэрэгжүүлнэ. ХХДӨ-ний тохиолдол бүрт дөрөвдүгээр хавсралтын Маягт 4-ын дагуу тархвар зүйн тандалт судалгаа хийж, лабораториор оношийг баталгаажуулах арга хэмжээг авч, хүн амд чиглэсэн сургалт, сурталчилгааг зохион байгуулна.

Тав. Хоол хүнсээр дамжих өвчний тохиолдол дэгдэлтийн үеийн хариу арга хэмжээ

- 5.1. ХХДӨ-ний дэгдэлтийн үед өвчний эх уурхай, шалтгаан, хамрах хүрээ, нөлөөлөх хүчин зүйлс, дамжих замыг тодруулах, эрт сэрэмжлүүлэх, таслан зогсоох зорилгоор анхан шатны нэгж, аймаг, нийслэлийн түвшин, үндэсний түвшиний байгууллагууд дор дурьдсан хариу арга хэмжээг авч хэрэгжүүлнэ.

Дэгдэлтийн үеийн хариу арга хэмжээ

Тандалтад оролцох бүрэлдэхүүн	Хариу арга хэмжээ
Анхан шатны нэгж - Баг, өрх, сум, дүүргийн эрүүл мэндийн төв, түргэн тусламжийн төв, хувийн хэвшлийн эмнэлэг, сувилал, сургууль, цэцэрлэгийн эмч - Мэргэжлийн хяналт, мал эмнэлэг, байгаль орчин зэрэг холбогдох мэргэжлийн байгууллагын	- Сэжигтэй тохиолдлыг анх оношилсон эрүүл мэндийн ажилтан анхан шатны эрүүл мэндийн тусламж үзүүлж, сум/ дүүргийн ЭМГ-т яаралтай мэдээлнэ - Сум, дүүрэг, өрх, багийн эрүүл мэндийн төв, хувийн хэвшлийн эмнэлгүүд цочмог суулгалтын хам шинж, хоолны хордлогын сэжигтэй тохиолдол нь яаралтай мэдээлэх босго үзүүлэлтэд хүрсэн бол дөрөвдүгээр хавсралтын Маягт 1-ийн дагуу 24 цагийн дотор аймаг/нийслэлийн ЭМГ-т мэдээлнэ. - Шаардлагатай тохиолдолд холбогдох шинжлэгдэхүүнээс дээжийг зааврын дагуу авч хадгална. - Хариу арга хэмжээний хамтарсан баг ажиллаж, дөрөвдүгээр хавсралтын Маягт 4-ын дагуу дэгдэлтийн судалгаа хийж, голомтын хариу арга хэмжээг зохион байгуулна.

	анхан шатны нэгж	- Босго үзүүлэлтээс хэтэрсэн, хүний нөөц хүрэлцээгүй, орон нутгийн хариу арга хэмжээ авах чадамжаас хэтэрсэн тохиолдолд аймаг, нийслэлийн ЭМГ болон МХГ-т мэдэгдэж, хамтран ажиллана. - МХЕГ-т (нянгийн ба нянгийн бус хоолны хордлогын тайлан) дөрөвдүгээр хавсралтын Маягт № 2 болон 3-ын дагуу цахим шуудан болон факсаар ирүүлнэ.
Аймаг, нийслэлийн түвшинд	- Аймаг, нийслэлийн МХГ - Аймаг, нийслэлийн ЭМГ - Аймаг, нийслэлийн ХХААГ - Аймаг, нийслэлийн ЗӨСТ - Түргэн тусламжийн төв	- Анхан шатны нэгжийн мэдээлэлд эрсдлийн үнэлгээ хийсний дараа ХӨСҮТ-ийн Эрт сэрэмжлүүлэх, хариу арга хэмжээ авах тандалтын нэгжид яаралтай утсаар мэдээлнэ. - Эмнэлзүйн шинж тэмдэг илэрсэн өвчтөн, сэжигтэй тохиолдол болон сэжиглэж буй хоол хүнс, уснаас дээж авч лабораторийн шинжилгээгээр баталгаажуулна. - Анхан шатны нэгжийн хариу арга хэмжээний багийг мэргэжил арга зүйн удирдлагаар ханган ажиллана. - Шаардлагатай тохиолдолд хариу арга хэмжээний багийг томилон ажиллуулна. - Орон нутгийн хариу арга хэмжээ авах чадамжаас хэтэрсэн тохиолдолд ХӨСҮТ-ийн Эрт сэрэмжлүүлэх, хариу арга хэмжээ авах тандалтын нэгжид мэдэгдэж, холбогдох мэргэжлийн байгууллагатай хамтран ажиллана. - Аймаг, нийслэлийн ЭМГ, МХГ, дүүргийн ЭМН, МХХ нь нянгийн гаралтай хоолны хордлогын дэгдэлтийн дагуу судалгаа (Маягт 4)-ны урьдчилсан дүгнэлт, танилцуулгыг 72 цагийн дотор дөрөвдүгээр хавсралтын Маягт №1-ын дагуу, эцсийн тайланг (тархвар судлалын дүгнэлт, зөвлөмж) 15 хоногийн дотор маягт №3-ын дагуу ХӨСҮТ (нянгийн гаралтай хоолны хордлогын тайлан), НЭМҮТ-ийн ОЭМА (нянгийн бус гаралтай хоолны хордлогын тайлан), МХЕГ-т (нянгийн ба нянгийн бус хоолны хордлогын тайлан) цахим шуудан болон факсаар ирүүлнэ.
Үндэсний түвшинд	- ЭМЯ, ШУТ - ХӨСҮТ (Нянгийн хор, биологийн гаралтай) - МХЕГ - НЭМҮТ (химийн гаралтай) - УМЭҮГ - ЗӨСҮТ - ХЯТТ (химийн гаралтай)	- Анхан болон дунд шатанд авсан арга хэмжээнд ХӨСҮТ, НЭМҮТ, МХЕГ үнэлгээ дүгнэлт хийж, шаардлагатай тохиолдолд оношийг магадлан баталгаажуулж, мэргэжил арга зүйн удирдлагаар хангана. - Орон нутгийн чадамжаас хэтэрсэн тохиолдолд мэргэжлийн баг томилон ажиллуулж, өргөтгөсөн судалгаа хийж, хариу арга хэмжээ зохион байгуулна - Тандалт судалгааны явцад хүнсний аюулгүй байдлын ноцтой байдал үүссэн гэж үзвэл улсын онцгой комисст яаралтай мэдээлнэ. - Мэргэжлийн багаас ХХДӨ-ний дэгдэлтийн

		үеийн явцын мэдээллийг тухай бүр, урьдчилсан дүгнэлт, танилцуулгыг 72 цагийн дотор, эцсийн тайлан (халдварын тархвар судлалын дүгнэлт, зөвлөмж)-г 15 хоногийн дотор маягт №3-ын дагуу ХӨСҮТ-д ирүүлнэ. • ХӨСҮТ-нь ХХДӨ-ий дэгдэлтийн мэдээллийг цахим болон цаасан хэлбэрээр хадгалж, ЭМЯ-ны ШУТ-ийн мэдээллийн санд оруулна.
--	--	--

- 5.2 ЭМЯ (ШУТ), МХЕГ нь холбогдох газруудаас ирүүлсэн ХХДӨ-ий байнгын тандалт болон дэгдэлтийн үеийн тайланг жил бүр нэгтгэн дүн шинжилгээ хийнэ. Шаардлагатай тохиолдолд ХХДӨ-ий тохиолдол дэгдэлттэй холбоотой мэдээллийг ХӨСҮТ, НЭМҮТ, ЗӨСҮТ болон бусад холбогдох байгууллагад эргэн мэдээлнэ.
- 5.3 ХХДӨ-ий сэжигтэй тохиолдол, дэгдэлт бүртгэгдсэн үед өвчтөн, хавьтагсдаас авсан шинжлэгдэхүүнийг аймаг, дүүргийн нэгдсэн эмнэлэг, төрөлжсөн нарийн мэргэжлийн болон клиникийн эмнэлэг, хувийн хэвшлийн эмнэлэгийн магадлан итгэмжлэгдсэн лаборатори, шаардлагатай тохиолдолд ХӨСҮТ-ийн лабораторит өгч шинжлүүлнэ.
- 5.4 Хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эд, ус, орчноос авсан сорьцыг аймаг, нийслэлийн МХГ-ын лаборатори, шаардлагатай тохиолдолд МХЕГ-ын ХАБҮЛЛ, НЭМҮТ-ийн орчны эрүүл мэнд, хор судлалын лабораторид өгч, шинжлүүлнэ.
- 5.5 ХХДӨ-ий тохиолдол, дэгдэлтийн үед сорилт, шинжилгээ хийсэн итгэмжлэгдсэн лабораториудын хооронд үүсэх аливаа маргааныг таслан шийдвэрлэх, баталгаажуулах шинжилгээг МХЕГ-ын ХАБҮЛЛ, ХӨСҮТ-ийн лавлагаа лабораториудад хийлгэнэ.
- 5.6 ХХДӨ-ий үед бүх шатны лабораториуд өвчний оношилгоо, халдварын эх сурвалж, хоол хүнсэнд үүсгэгч болон хорт бодисыг яаралтай илрүүлэх, үр дүнг баталгаажуулах шаардлагаар 24 цагийн тасралтгүй ажиллагааны горимд шилжин ажиллана.
- 5.7 ХХДӨ-ний тохиолдол, дэгдэлтийн үед тухайн орон нутгийн мэргэжлийн хяналтын газар, эрүүл мэндийн төв болон бусад холбогдох лабораториуд нь шинжилгээний дүнг 72 цагт багтаан гүйцэтгэж, хариуг холбогдох мэргэжилтэн, байгууллагад хүлээлгэн өгнө.

-----oOo-----

Эрүүл мэндийн сайдын
2017 оны 08 сарын 28-ны өдрийн
А... дугаар тушаалын 2 дугаар хавсралт
328



ХООЛ ХҮНСЭЭР ДАМЖИХ ӨВЧНИЙ ГОЛОМТОНД АЖИЛЛАХ ЗААВАР

Нэг. Ерөнхий зүйл

- 1.1. ХХДӨ-ний сэжигтэй тохиолдол болон дэгдэлтийн үед шалтгаан /үүсгэгч, өвчний эх уурхай, дамжсан замыг тодорхойлох, халдвар тархахаас урьдчилан сэргийлэхэд чиглэсэн халдвар эсэргүүцэх хариу арга хэмжээг зохион байгуулахад энэхүү зааврыг мөрдөнө.
- 1.2. Тархвар судлалын тандалтын үйл ажиллагааг тархвар судлаач, хор судлаач нар хариуцан гүйцэтгэнэ.

Хоёр. Тархвар судлалын тандалтын үйл ажиллагаа

- 2.1 ХХДӨ-ний сэжигтэй тохиолдол, дэгдэлтийн талаарх мэдээ, мэдээллийг хүлээн авмагц хариу арга хэмжээг зохион байгуулна.
- 2.2 Тархвар судлалын тандалтын судалгааг дөрөвдүгээр хавсралтын Маягт № 3-ын дагуу явуулж, ХХДӨ-ний шалтгаан, эх уурхай, дамжсан замыг илрүүлж, түүний цар хүрээг тогтооно.
- 2.3 Эхний гарсан тохиолдолд өртсөн хүмүүстэй сайтар ярилцаж, байршил, эмнэлзүйн шинж тэмдэг илэрсэн хугацаа, өвчний явц, эмчид хандсан хугацаа, шинжилгээ өгсөн эсэх, өвчтэй хүмүүстэй хамт байсан эсэх, хэрэглэсэн хоол хүнс, ижил төстэй шинж тэмдэг илэрсэн хүмүүс эргэн тойронд нь байсан эсэх, сэжигтэй хоол хүнс хэрэглэсэн хугацаа зэргийн талаар мэдээлэл цуглуулж, ихэнх тохиолдлуудад нийтлэг байгаа хэрэглэсэн хоол хүнс болон бусад хүчин зүйлийн талаарх мэдээллийг цуглуулна.
- 2.4 Шаардлагатай бол өвчтөнийг анх үзэж, оношлон, эмнэлгийн анхан шатны тусламж үзүүлсэн эмч, эмнэлгийн ажилтантай уулзаж, илэрсэн эмнэлзүйн шинж тэмдэг, анхны оношийн үндэслэл, цуглуулсан сорьц, хариу арга хэмжээ болон бусад мэдээллийн талаар ярилцаж, тодруулна.
- 2.5 Сэжиглэж буй халдварын нууц үеийн хугацааны туршид (зонхилон тохиолддог хоол хүнсээр дамжих халдваруудын үед ихэвчлэн өвчин эхлэхээс өмнөх 3-5 хоног) хэрэглэсэн хоол хүнсний зүйлсийн талаар мэдээлэл цуглуулна.
- 2.6 Хэрэв эмгэг төрөгч мэдэгдэж байгаа бол тухайн эмгэг төрөгчтэй холбоотой хоол хүнс, эрсдэлт хүчин зүйлд илүү төвлөрнө.
- 2.7 Хэрэв эмгэг төрөгч мэдэгдэхгүй, нууц үеийн хугацаа богино байх тохиолдолд шинж тэмдэг илрэхээс өмнөх 72 цагийн туршид идсэн бүх хоолны талаарх мэдээллийг цуглуулна.
- 2.8 Цуглуулсан эхний мэдээллүүд дээр үндэслэн тухайн халдварын болзошгүй болон батлагдсан "тохиолдлын тодорхойлолт"-ыг боловсруулна.
- 2.9 Тохиолдлын тодорхойлолт нь энгийн, бодитой, эмнэлзүй, лабораторийн шалгуур үзүүлэлт, тодорхой цаг хугацаа, байршил, хэн гэдгийг багтаасан үндсэн бүрэлдэхүүн хэсгүүдтэй байна.

- 2.10 Тохиолдлын тодорхойлолтын дагуу тохиолдлуудыг эрж хайж, илрүүлнэ.
- 2.11 ХХДӨ-ний голомтын зураглал гаргаж голомтын цар хүрээг тогтооно.
- 2.12 Өвчтөнийг тусгаарлах, хавьтагсдыг илрүүлэх, бүртгэх, хөл хорио тогтоох, өвчтөн болон хавьтагсад, орчны эд зүйлсээс шинжлэгдэхүүн авах зэрэг хариу арга хэмжээ авна.
- 2.13 Илэрсэн тохиолдлуудтай тархвар зүйн холбоо хамааралтай байж болох бусад тохиолдлыг илрүүлэхийн тулд ойрын хугацаанд гарсан ХХДӨ-ний тохиолдол, дэгдэлтийн тархвар судлалын судалгааны материал, холбогдох хүнсний байгууллагын үйлдвэрлэл, хадгалалт, тээвэрлэлт, борлуулалт, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн талаар хэрэгжүүлсэн үйл ажиллагаатай холбоотой мэдээллийг цуглуулж судална. Мөн ойролцоох эрүүл мэндийн байгууллагуудтай холбоо тогтоож, ижил төстэй тохиолдол, дэгдэлт гарсан эсэхийг тодруулна.
- 2.14 Стандарт асуумжийн дагуу өртсөн хүмүүсээс хордлого үүсгэсэн байж болзошгүй хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн, хоол хүнстэй харьцах хэрэгсэл, орчны нөлөөлөх хүчин зүйлсийг тодруулах мэдээлэл цуглуулна. Хүн бүрээс илэрсэн шинж тэмдэг, тухайн хоол хүнсийг хэрэглэсэн болон өвчин эхэлсэн цаг хугацааг нэг бүрчлэн асууж тодорхойлно. Асуумж авах хүний тоо тухайн дэгдэлтэд хэдэн хүн өртсөнөөс хамаарна. Хэрэв 50-аас цөөн хүн эрсдэлд өртсөн бол хүн бүрээс асуумж авна. Хэрэв 50-аас олон хүн өртсөн бол эмнэлзүйн шинж болон хүн амын төлөөлөл болж чадахуйц тооны хүнээс ярилцлага авна. Анхдагч болон хоёрдогч тохиолдлуудыг өөр хооронд нь ялгана.
- 2.15 Өвчтөн хоол ундны зүйлээсгадна химийн бодис, пестицид, хордуулах бусад ямар нэгэн зүйлийг санамсаргүй хэрэглэсэн эсэх, аялалаар явсан эсэх, хүлээн авалт, найр гэх мэт олон хүн зэрэг хооллосон ажиллагаанд оролцсон эсэх, амьтантай харьцаж, хүрэлцсэн эсэх, амьтны гаралтай түүхий хүнсний зүйл хэрэглэсэн эсэх зэрэг бусад эрсдэлт хүчин зүйлсийн талаар мэдээлэл цуглуулна.
- 2.16 Цуглуулсан мэдээллийг жагсаалт (linelist) үүсгэн нэгтгэнэ.
- 2.17 Лайнлистийн асуумжид: овог, нэр, гэр болон ажлын хаяг, холбоо барих утасны дугаар, регистрийн дугаар; нас, хүйс, яс үндэс, мэргэжил, шинж тэмдэг илэрсэн огноо, цаг, минут, эмнэлзүйн эхний шинж тэмдэг илэрсэн хугацаа, өвчний явц, эмчид үзүүлсэн огноо, эмнэлэгт хэвтсэн эсэх, эмчилгээ, өвчний тавилан; хоол хүнстэй хамааралтай эрсдэлт хүчин зүйлийн талаарх мэдээлэл буюу сүүлийн 72 цагийн дотор идсэн хоол, хүнс (шаардлагатай бол түүнээс өмнө хугацаанд идсэн хоол), лабораторийн шинжилгээнд өгсөн сорьц, шинжилгээний хариу болон шаардлагатай бол бусад мэдээллүүд (тухайлбал: сэжигтэй хоол хүнсийг хэрэглэсэн цаг, хугацаа, эмнэлзүйн төстэй шинж тэмдэг бүхий хүнтэй уулзсан эсэх, гадаад, дотоодод аяласан түүх, олон хүн цугларсан арга хэмжээнд оролцсон, амьтантай хүрэлцсэн, гал тогоонд ажилладаг, жирэмсэн, ямар нэг эм тогтмол хэрэглэдэг эсэх)-ийг багтаана.

- 2.18 Тархвар судлалын бичиглэл судалгаа нь хэн, хэзээ, хаана гэсэн тархвар судлалын стандарт гурван үзүүлэлтийн талаар мэдээлэл өгч, дэгдэлтийн талаар эхний дүр зургийг харуулна.
- 2.19 Хордлого, халдварын эмнэл зүйн шинж тэмдэг, лабораторийн шинжилгээний дүнболон тархвар судлалын судалгааны дүнд үндэслэн, хордлого халдварын тархвар судлалын урьдчилсан онош тавьж, цаашид авах арга хэмжээний чиглэлийг гаргана.
- 2.20 Олон хүнийг хамарсан ноцтой хордлого, халдварын үед холбогдох мэргэжлийн байгууллагуудтай тохиролцсоны үндсэн дээр мэргэжлийн баг ажиллуулна.
- 2.21 Голомтод байнгын болон эцсийн халдваргүйтгэлийг хийлгэнэ.

Гурав. Тандалтын мэдээлэлд дүн шинжилгээ хийх

- 3.1. **Эпидемийн муруй зурах:** Эпидемийн муруй гэдэг нь тохиолдол бүрийн шинж тэмдэг эхлэх хугацаагаар нь нэгтгэсэн гистограмм бөгөөд дэгдэлтийн далайц, дэгдэлт мөн эсэх, үргэлжлэх хугацаа буюу дэгдэлтийн эхлэл, төгсгөлийг тодорхойлно.
 - 3.1.2 Энэхүү эпидемийн муруй нь мөн халдвар дамжих замыг тодорхойлох, дэгдэлтийн цаашдын явцыг урьдчилан тааварлах, нөлөөлөлд өртсөн байх боломжит хугацаа, өвчний нууц үеийг тодорхойлоход тусална.
 - 3.1.2 Тохиолдол бүрт нууц үеийг тооцоолж, дундаж (Median) нууц хугацааг тодорхойлно.
- 3.2. **Хордлого, халдвар үүсгэсэн хоол, хүнсний зүйлийг тодорхойлох:** Хэрэв тухайн хоол, хүнсний зүйл нь дэгдэлтийг үүсгэсэн гэж сэжиглэвэл ижил төрлийн хоол хүнс идсэн бүлэг хүмүүст өртөлтийн түвшинг тодорхойлно. Үүнд:
 - 3.2.1. Сэжиглэж буй өвчний нууц үеийн хугацаанд идсэн бүх хоолонд идсэн болон идээгүй хүмүүс өртсөн өртөлтийн түвшинг тус тус тооцно.
 - 3.2.2. Тохиолдол-хяналтын судалгаанд харьцуулсан харьцаа (OR), когорт судалгаанд харьцангуй эрсдэл (RR) –г тооцно.
 - 3.2.3. Өвчний хамгийн олон тохиолдол илэрснээс өвчний нууц үеийн дундаж хугацааг тоолох бөгөөд сэжиглэсэн хүнсний зүйлийг энэ нууц үеийн хугацаанд хэрэглэсэн байх ба энэ нь дундаж нууц үеийн хугацаатай ойролцоо байх ёстой.
 - 3.2.4. Сэжиглэж буй хоол нь ихэнх өвчтөнүүдийн идсэн хоол байна.

3.3 Тархвар судлалын аналитик судалгаа

- 3.3.1 Бичиглэл судалгааны үр дүнд гарсан таамаглалаас эрсдэлт хүчин зүйл буюу хоолны хордлого, хордлогот халдварыг үүсгэсэн сэжигтэй хоол хүнсний талаар дэвшүүлсэн таамаглалыг шалгахын тулд аналитик судалгааг хийнэ. Дэгдэлтэнд ихэвчлэн когорт эсвэл тохиолдол-хяналтын судалгааны аль нэгийг ашиглана.
- 3.3.2 Нөлөөлөлд өртсөн болон өртөөгүй хүн амыг тодорхойлох боломжтой, тодорхой хүн амын дунд гарсан (хүүхдийн байгууллага, ресторан г.м) дэгдэлтийн үед эргэмж когорт судалгааны аргыг ашиглаж, сэжиглэж буй эрсдэлт хүчин зүйлд өртсөн хүмүүсийн дундах өвчлөлийг өртөөгүй хүмүүсийн дундах өвчлөлтэй харьцуулна.

- 3.3.3 Өртсөн, өртөөгүй хүмүүсийн дундах өртөлтийн түвшинг (AR) харьцуулах замаар харьцангуй эрсдлийг (RR) тооцно.
- 3.3.4 Харьцангуй эрсдэл нь нөлөөлөл болон илэрсэн өвчлөл (үр дагавар)-ийн хоорондын хамаарлын хүчийг хэмжинэ.
- 3.3.5 Нөлөөлөлд өртсөн, өртөөгүй когорт бүлгийг тодорхойлох эсвэл ярилцах боломжгүй үед тохиолдол-хяналтын судалгааны аргыг ашиглана. Бичиглэл судалгааны явцад "тохиолдол"-уудыг тодорхойлж, мэдээллийг системтэйгээр цуглуулсан үед тохиолдол-хяналтын судалгааны арга тохиромжтой.
- 3.3.6 Тохиолдол-хяналтын судалгаагаар тодорхойлсон тохиолдлын бүлгийг эрүүл хүмүүс буюу хяналтын бүлэгтэй харьцуулж, өртөлт ба өвчлөлийн хоорондын холбоо хамаарлыг хэмжихдээ харьцуулсан харьцаа (OR) үзүүлэлтийг ашиглана.
- 3.3.7 Харьцангуй эрсдэл, харьцуулсан харьцаа нэгтэй тэнцүү байвал тухайн хүчин зүйл, үр дагавар хоёрын хооронд хамаарал ажиглагдаагүй гэж үзнэ. Харин тоон утга нь нэгээс их байвал хүчин зүйлд өртсөн бүлэг дэх эрсдэл их байгааг тус тус харуулна.
- 3.3.8 Ижилхэн дайралтын хувьтай хоол хүнсний зүйлд олон хүчин зүйлийн дүн шинжилгээ хийж, өвчлөлд хамгийн их хамааралтай хоол хүнсний зүйлийг тогтооно. Холбоо хамаарлыг тодорхойлохын тулд өртөлт болон дэгдэлтийн хоорондох статистик хамаарлын хэмжээг Хи-квадрат ба Фишерийн тестийг 2x2 хүснэгтийн магадлалыг шалган тооцно.
- 3.4. Нэгдсэн дүн шинжилгээ хийх:** Сэжигтэй хоол хүнс болон хүнсийг боловсруулж буй орчинд эмгэг төрөгч илрэх нь тохиолдлын чанартай байж болох учраас баттай нотолгоо болж чадахгүй. Мэдээлэлд нэгдсэн дүн шинжилгээ хийхдээ тандалтын явцад олж авсан аналитик тархвар судлал, нян судлал ба орчны мэдээллүүд болон уг өвчний талаарх өмнөх мэдээллийг цогц байдлаар авч үзнэ. Хэдийгээр аналитик судалгааны үр дүн чухал боловч энэ нь зөвхөн өвчлөл болон сэжигтэй хоол, хүнс хэрэглэсэн хоёрын хоорондох статистикийн холбоо хамаарлыг илэрхийлнэ. Энэ холбоо хамаарал нь ач холбогдолтой эсэхийг дараах шалгуураар тодорхойлно. Үүнд:
- 3.4.1 Тохиолдол ба хяналтын сонголт болон судалгаанд оролцогсдын хувь хэт доогуур байснаас алдаа гараагүй байх (хамрагдвал зохих бүх хүн хамрагдсан байх ёстой).
- 3.4.1 Хүчтэй хамааралтай байх ёстой.
- 3.4.1 Холбоо хамаарлын уялдаа: бусад ижил төстэй дэгдэлтүүдийн тайлантай уялдаа холбоотой байх ёстой.
- 3.4.1 Холбоо хамаарлын онцлог байдал: ижил төрлийн өртөлт нь ижил төрлийн үр дүнд хүргэдэг.
- 3.4.1 Цаг хугацааны дэс дараалал: сэжигтэй хоол хүнсэнд өртөх нь өвчлөл илрэхээс өмнөх тодорхой хугацааны дотор тохиолдсон байна.
- 3.4.1 Тун-хариу урвалын холбоо хамаарал: тухайн хүн хоол, хүнснийг хэдий чинээ их хэрэглэсэн байх тусам өвчлөх магадлал төдий чинээ их байна.

- 3.4.1 Биологийн магадлал: эмнэл зүйн шинжлэгдэхүүн ба хүнсний сорьцын лабораторийн шинжилгээний дүн, тархвар судлалын ажиглалт судалгаа болон газар дээрх ажиглалт судалгааны дүн нь өөр хоорондоо тохирох ба өвчилсөн тохиолдлууд болон сэжигтэй хоол, хүнснээс ижил эмгэгтөрөгч илэрнэ.

Дөрөв. Эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын хяналт, тандалт

- 4.1 Эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын хяналтын улсын байцаагч нь хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээний байгууллага, аж ахуйн нэгжтэй холбоотой хоолны хордлого, хордлогот халдварын тохиолдол дэгдэлт гарсан тухайн нутаг дэвсгэр, хүн амын дунд хуулиар олгогдсон эрхийнхээ дагуу хордлого гарах нөхцөлийг бүрдүүлсэн хүнсний худалдаа, нийтийн хоолны газар, хүнсний үйлдвэр үйлчилгээ эрхэлдэг, тэдгээртэй адилтгах байгууллагуудад эрүүл ахуйн тандалт хяналтыг явуулж, хордлого, халдварыг хянах, цаашид дамжин тархахаас сэргийлэх, голомтыг таслан зогсоох шуурхай хариу арга хэмжээг хэрэгжүүлнэ.
- 4.2 Сэжиг бүхий хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн (ус, хүнсний нэмэлт гэх мэт), түүхий эдийн бохирдлын эх үүсвэрийг тогтоохын тулд хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгч болон хэрэглэгчээс тухайн брэндийн нэр, бүтээгдэхүүний нэр, цувралын дугаар, нийт тоо хэмжээ, үйлдвэрлэсэн, бэлтгэсэн он, сар, өдөр, цаг, савласан хэлбэр, хадгалах хугацаа, худалдаж авсан он, сар, өдөр, цаг, хэмжээ/жин, үйлдвэрлэгч, түгээгч, борлуулагчийн нэр, хаягийг түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошго, дагалдах бичиг баримтыг үндэслэн тодруулна.
- 4.3 Хордлого, халдварын эх үүсвэр болох нь сэжиглэгдсэн болон тогтоогдсон хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээний байгууллагад удирдах ажилтан, албан тушаалтныг байлцуулан хордлого үүсгэсэн гэж сэжиглэсэн хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний нийлүүлэлт, тээвэрлэлт, хадгалалт, бэлтгэл, боловсруулалтын талаар мэдээлэл олж авна. Тандалт, хяналтыг тархвар судлалын судалгааны хуудасны асуумжийн (44-59 дүгээр асуултыг бөглөнө) дагуу хийнэ. Тандалт хяналтын дүнд дараах асуудлуудыг тодруулна. Үүнд:
- 4.3.1 Тухайн байгууллага, үйлдвэр, аж ахуйн нэгжийн эрхэлдэг үйл ажиллагааны хүрээ, онцлог, холбогдох бичиг баримтын бүрдэл (ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл, лабораторийн шинжилгээний дүн, татан авсан бүтээгдэхүүний бүртгэл, технологийн жор заавар, дотоод хяналт шалгалтын бүртгэл г.м), хүнсний аюулгүй байдлын талаар мөрдөж ажилладаг журам, заавар, дүрэмтэй эсэх, тэдгээрийн хэрэгжилт, одоо байгаа болон өмнө нь илэрч байсан зөрчлүүд, түүний давтамж, зөрчлийг арилгах талаар авсан арга хэмжээ,
- 4.3.2 Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах дотоодын хяналтын тогтолцооны хэрэгжилт, баримт бичиг хөтлөлт (НАССР тогтолцоотой бол түүхий эдийг хүлээж авахаас эхлээд бэлтгэх, үйлдвэрлэх, боловсруулах, савлах, хадгалах, тээвэрлэх, борлуулах үе шатыг тодруулж, аюул, эрсдлийн (бохирдолтын эх сурвалж, хүнсний аюул) дүн шинжилгээ хийгдсэн байдал, эгзэгтэй цэгт тавих хяналтын байдлыг шалгах),

- 4.3.3 Хүнсний барилга байгууламж, инженерийн шугам сүлжээ, технологийн урсгалын байдал,
- 4.3.4 Технологийн тоног төхөөрөмжийн байдал,
- 4.3.5 Усан хангамж, гэрэлтүүлэг, агааржуулалт, хог хаягдлын зайлуулалт,
- 4.3.6 Үйлдвэрлэлийн байр, тоног төхөөрөмж, сав суулгын цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлтийн горимын мөрдөлт (гүйцэт угаагдсан эсэх),
- 4.3.7 Шавьжгүйтэл, мэрэгчгүйтэл, халдваргүйжүүлэлтийн горимын мөрдөлт,
- 4.3.8 Хордлого үүсгэсэн байж болох сэжигтэй хоол, хүнсний бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх, боловсруулах, савлах, хадгалах, тээвэрлэх, борлуулах бүхий л үе шатыг тодруулж, технологийн урсгал бүдүүвч гаргаж, шат дамжлага бүрт хэн ажилладаг болохыг тодруулна. Урсгал бүдүүвчийн дагуу үе шат бүрт байж болох аюул, эрсдэлийг (бохирдолтын эх сурвалж, хүнсний аюул) тодорхойлно.
- 4.3.9 Үйлдвэрлэлийн технологийн горимын мөрдөлт (халуун боловсруулалтыг оролцуулаад) боловсруулалтын үйл ажиллагаа нь өвчин үүсгэгчийг устгаж чадсан эсэхийг шалгана.
- 4.3.10 Хэрвээ шаардлагатай бол хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний температурыг газар дээр нь хэмжинэ.
- 4.3.11 Үйл ажиллагааны явцад дамжин бохирдолт байсан эсэхийг тодруулна.
- 4.3.12 Хордлого үүсгэсэн байж болох сэжигтэй хүнсний бүтээгдэхүүн, хоолны цэс жорыг шалгаж, тухайн хоолонд орсон хүнсний бүтээгдэхүүн болон орц найрлагын жагсаалт гаргана.
- 4.3.13 Түүхий эд, бүтээгдэхүүний орц найрлагын бүрэлдэхүүн хэсгүүдийн баталгаажилт
- 4.3.14 Түүхий эд, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлт, хадгалалт, тээвэрлэлт, түгээлтийн байдал,
- 4.3.15 Түүхий эд, бүтээгдэхүүний хадгалах, түгээх үеийн температурын горимын мөрдөлт,
- 4.3.16 Хүнсний бүтээгдэхүүний савлалт (лаазалсан, битүүмжилсэн, вакумдсан, битүүмжлэл алдагдсан, зориулалтын бус гэх мэт), хадгалалтын болон хэрэглэж дуусах хугацаа, нууцаар үйлдвэрлэсэн хуурамч бүтээгдэхүүн эсэх, бүтээгдэхүүний шошго тэмдэглэгээ,
- 4.3.17 Хувь хүн, ажиллагсдад тавигдах эрүүл ахуйн шаардлагын биелэлт, эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдсан байдал,
- 4.3.18 Идсэн хоол, хүнснээс дээж авсан эсэх, дээжийг зөв авч, зохих хэмд хадгалж, устгасан байдал;
- 4.4. Хордлоготой холбоотой байж болох химийн бодис болон бусад зүйлсийн хадгалалт, хамгаалалт, зарцуулалт, зайлуулалт устгалын байдлыг шалгана.
- 4.5 Тандалт, хяналтын явцад илэрсэн зөрчлүүдийг баримтжуулж, шаардлагатай гэж үзвэл зураг авалт, видео бичлэг хийнэ.
- 4.6. Хордлого үүсгэсэн байж болох сэжигтэй хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн, бусад зүйлсээс (үлдэгдэл болон нэг сери дугаар, ээлж, байгууллагын бүтээгдэхүүнийг) лабораторийн шинжилгээнд сорьц, шинжлэгдэхүүнийг зааврын дагуу (Хавсралт 3) авч, тохиромжтой нөхцөлд хадгалж, 6 цагийн дотор лабораторит хүргэнэ. Дээжийг 6 цагийн дотор лабораторид хүргэх

- боломжгүй тохиолдолд лабораторид урьдчилан мэдэгдэх бөнөөд хадгалалтын үеийн горимыг баримтлан 3 хоногоос хэтрүүлэхгүйгээр хүргэнэ. Шаардлагатай тохиолдолд дээд шатны эрх бүхий лавлагаа лабораториор баталгаажуулалт хийлгэнэ. Мөн эд зүйлс, багаж тоног төхөөрөмжөөс нян судлалын арчдас шинжилгээ авч, лабораторид хүргүүлнэ.
- 4.7. Хордлогын талаар хийсэн эрүүл ахуйн талаар мөрдөн шалгасан материалыг нэгтгэн дүгнэлт гарган, тархвар судлалын эцсийн дүгнэлтийг тархвар судлагч эмчтэй хамтран гаргаж, улсын байцаагчийн хамтарсан тайлан бичнэ .
- 4.8. ХХДӨ-ний талаархи мэдээ, мэдээллийг хэвлэл мэдээллийн хэрэгслээр мэдээлж, олон нийтэд сэрэмжлүүлнэ.
- 4.9. Шаардлагатай тохиолдолд ХХДӨ-нийг таслан зогсоох хяналтын арга хэмжээ авч хэрэгжүүлнэ. Үүнд:
- 4.10.1 Холбогдох хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эд, материалыг шаардлагатай бол шалтгааныг тогтоотол битүүмжлэх, хураан авах, устгах зэрэг арга хэмжээг авч хэрэгжүүлнэ.
- 4.10.2 Хордлого гарах нөхцөлийг бүрдүүлсэн хүнсний худалдаа, нийтийн хоол, хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхэлдэг, тэдгээртэй адилтгах байгууллагуудыг шалгаж, сэжигтэй бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх, боловсруулах, худалдаалах, хэрэглэхийг хориглоно.
- 4.10.3 Хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө учруулах нь тогтоогдсон, зөрчил илэрсэн байгууллага, цэгт илэрсэн зөрчлүүдийг арилгуулах, засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ, халдваргүйжүүлэлт, технологи ажиллагаа, жор орцыг өөрчлөх, дотоодын хяналтын тогтолцоог сайжруулах, ажиллагсадыг тархвар судлалын заалтаар эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээнд хамруулах, ажлаас чөлөөлөх, ариун цэврийн дэглэмийг чанд мөрдүүлэн сайжруулах зэрэг арга хэмжээг авч хэрэгжүүлнэ.
- 4.10.4 ХХДӨ-ний халдвар тархахаас сэргийлэх арга хэмжээ авч хөл хорио тогтоох, өвчлөгсдийг ажил, сургуулиас чөлөөлөх арга хэмжээг авахуулахаар холбогдох газруудад санал дүгнэлт хүргүүлнэ.
- 4.10.5 ХХДӨ-ний гарах шалтгаан нөхцөлийг бүрдүүлж, хүний эрүүл мэндэд хохирол учруулсан болон учруулахыг завдсан гэм буруутай этгээдэд эрүүгийн хариуцлага хүлээлгэхээргүй бол “Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай” хууль болон Монгол улсын холбогдох бусад хууль тогтоомжийг үндэслэн хариуцлага хүлээлгэнэ.

Эрүүл мэндийн сайдын
2017 оны 08 сарын 28-ны өдрийн
А/... дугаар тушаалын 3 дугаар хавсралт
328



СОРЬЦ, ШИНЖЛЭГДЭХҮҮН ЦУГЛУУЛАХ БА ТҮҮНТЭЙ ХАРЬЦАХ ЗААВАР

Нэг. Ерөнхий зүйл

- 1.1 ХХДӨ-ний тохиолдол, дэгдэлтийн эрт үед мэдээлэл авсан дарууд тархвар судлагч эмч ньлабораторийн удирдах ажилтанд мэдэгдэнэ.
- 1.2 Лабораторийн ажилтан нь өвчтөн болон хоол хүнс, орчноос шинжлэгдэхүүн, сорьц авах, хадгалах, тээвэрлэх талаар зааварчлах, анхны үр дүнг харгалзан цаашид шинжилгээнд сорьц цуглуулах зөвлөмж өгөх, лабораторийн шинжилгээний үр дүнгийн талаар тайлбар өгөх, тайлагнах үүрэгтэй.
- 1.3 Тухайн тохиолдлыг хоолны хордлого гэж оношилсон эмнэлгийн ажилтан нь сэжиглэж буй хоол, хүнсний үлдэгдэл, түүний бүрэлдэхүүн хэсгээс сорьц, өвчтөнөөс шинжлэгдэхүүн авна.
- 1.4 Тухайн голомтонд ажилласан тархвар судлагч эмч, шинжээч нь сэжиглэж буй хоол хүнс, түүний үлдэгдэл, бүрэлдүүн хэсгээс сорьц, хүнс бэлтгэхэд ашигласан сав, багаж, тоног төхөөрөмж, хэрэгслийн гадаргуугаас арчдас авах, шинжлэгдэхүүн цуглуулах ажлыг стандарт арга, аргачлалын дагуу хийж гүйцэтгэнэ.
- 1.5 Эмнэлгийн ажилтан, шинжээч нь голомтонд ажиллахдаа чухал ач холбогдол бүхий баримт нотолгоог санамсаргүй, хайнга байдлаар устгаж үл болно.
- 1.6 Тухайн хоол хүнсийг бэлтгэсэн тогооч, гал тогооны ажилчид, хоол хүнстэй харьцсан бусад хүмүүсийн эрүүл мэндийн байдал болон нян тээгчээс хоол, хүнс бохирдсон байх магадлалыг тодруулах арга хэмжээ авна. Хэрэв шаардлагатай бол тогооч болон бусад хүнстэй харьцагчдын гар, шулуун гэдэс, хамар, залгиурын арчдас, цус, өтгөн, биед илэрсэн шархнаас шинжлэгдэхүүн авна. Шинжлэгдэхүүнийг цаг алдалгүй авах нь халдварыг оношлох, шалтгаан, эх уурхай, цар хүрээг тогтоох, халдвар хордлогыг таслан зогсоож, урьдчилан сэргийлэх ач холбогдолтой.
- 1.7 Цуглуулсан сорьц, шинжлэгдэхүүнийг хаяглан, дагалдах бичгийн хамт зориулалтын зөөврийн саванд хийж лабораторид 6 цагийн дотор, хэрэв боломжгүй бол хөргүүрт хадгалж 3 хоногийн дотор хүргүүлнэ.
- 1.8 Лабораторийн ажилтан нь сорьц, шинжлэгдэхүүнийг хүлээн авахдаа савнаас хальж асгарсан, таглааны битүүмжлэл алдагдсан, савны бөглөө нь нэвт норсон эсэхийг шалгаж, түүнийг хүлээн авсан цаг хугацаа, ямар хэмжээтэй зүйл хүлээн авсан талаар тодорхой бичиж тэмдэглэнэ.
- 1.9 Лабораторийн шинжилгээг хэд хэдэн удаа давтан хийх шаардлага гардаг тул анхны авсан сорьц, шинжлэгдэхүүнийг шинжилгээний эцсийн хариу гартал зохих нөхцөлд хадгална. Лабораторийн ажилтан нь эрүүл зүй, нян судлал, хор судлалын шинжилгээг хийхдээ аль болох орчин үеийн хурдавчилсан

аргыг ашиглах ба шинжилгээний эцсийн хариуг эрүүл ахуйн байцаагч, тархвар судлагч эмч нарт холбогдох тайлбарын хамт хүргүүлнэ.

- 1.10 ХХДӨ-ний дэгдэлт мал, амьтан, ургамлын гаралтай түүхий эдийн эх сурвалжтай холбоотой байж болзошгүй тохиолдолд мал эмнэлэг, мэргэжлийн хяналтын байгууллагад шуурхай мэдээлнэ.
- 1.11 Тархварзүйн судалгаа, эмнэлзүйн болон эрүүл зүйн шинжилгээний дүн тохирч байх ёстой бөгөөд дэгдэлтийн шалтгаан, нөлөөлсөн хүчин зүйлийг тогтоон, нэгдсэн дүгнэлт гаргана.
- 1.12 Эмнэлзүйн шинж тэмдэг, халдвар судлал, эмнэл зүй болон эрүүл зүйн лабораторийн шинжилгээний хариуг үндэслэн дүгнэлт гаргана.
- 1.13 Эмнэл зүй болон эрүүл зүйн лабораторийн шинжилгээний дүн зөрүүтэй тохиолдолд тархварзүйн судалгааны дүн, эмнэлзүйн шинж тэмдэг болон өвчтнөөс илэрсэн үүсгэгчийг үндэслэн дүгнэлт гаргана.

Хоёр. Сорьц, шинжлэгдэхүүн цуглуулах, шинжлэх ажлыг зохион байгуулах

- 2.1 МХЕГ, аймаг, нийслэлийн МХГ, эрүүл мэндийн нэгдэл, эмнэлгүүдийн биохими, клиник, нян судлалын лаборатори нь нянгийн гаралтай хордлого, хордлогот халдвар, нянгийн бус гаралтай хордлогыг илрүүлэх шинжилгээнд шаардлагатай тэжээлт орчин, оношлуур, стандарт уусмал, эм урвалжийн байнгын нөөцтэй байна.
- 2.2 ХХДӨ-ний тохиолдол, дэгдэлтийн үед лабораторийн шинжилгээнд хэрэглэгдэх нөөц тэжээлт орчин, оношлуур, стандарт уусмал, эм урвалжийн нөөцийг тодорхой хугацаанд шалгаж шинэчлэн сольж байна.
- 2.3 Шинжлэгдэхүүнийг анх авсан эмч, эмнэлгийн ажилтан, эрүүл ахуйн байцаагч, тархвар судлагч эмч нь сорьцыг гэмтэж муудахаас сэргийлэн тухайн бүтээгдэхүүний онцлогт тохирсон нөхцөл, температурт хадгалж тээвэрлэн дагалдах бичгийн хамт лабораторид хүргүүлнэ.
- 2.4 Сорьц, шинжлэгдэхүүнийг хүлээн авсан лабораторийн эмч, лаборант нь сайтар шалгаж үзлэг хийн тусгай тэмдэглэл хөтөлнө.
- 2.5 Лабораторийн ажилтан нь сорьц, шинжлэгдэхүүнийг хүлээн авсан даруйд яаралтай шинжилгээ хийж, тэмдэглэл хөтөлнө.
- 2.6 Шинжилгээний үр дүнг хариу арга хэмжээний багт доорх хугацаанд заавал мэдээлнэ.
 - 2.6.1. Бичил харах шинжилгээний үр дүнг 3 цагийн дотор
 - 2.6.2. Ийлдэс судлалын шинжилгээний үр дүнг өсгөвөр шинжилгээний дараа 54 цагийн дотор
 - 2.6.3. Молекул биологийн шинжилгээний үр дүнг 10 цагийн дотор
 - 2.6.4. Нян судлалын шинжилгээний үр дүнг 72 цагийн дараа заавал мэдээлнэ.

Сорьц, шинжлэгдэхүүн цуглуулах ба шинжлэх ажил үүргийн хуваарь

Лабораторийн нэр	Сорьц, шинжлэгдэхүүн цуглуулалт	Шинжилгээ	Сорьц, шинжлэгдэхүүнийг тээвэрлэн хүргэх лабораторийн нэр	Бататгах шинжилгээ
I. Эрүүл мэндийн анхан шатны тусламж, үйлчилгээний түвшинд				

Сум, өрхийн эрүүл мэндийн төв	+	-	Аймаг, дүүргийн НЭ-ийн лаборатори, аймгийн МХГ-ын лаборатори, нийслэлийн МХГ-ын нэгдсэн лаборатори (НЛ)	-
II. Аймаг, нийслэлийн түвшинд				
Аймгийн нэгдсэн эмнэлэг	+	+	Аймгийн НЭ-ийн лаборатори, БОЭТ, ХӨСҮТ, Аймгийн МХГ-ын лаборатори, МХЕГ-ын ХАБҮЛЛ, Хордлогын яаралтай тусламжийн төв (ХЯТТ), аймгийн мал эмнэлгийн лаборатори (МЭЛ), МЭАЦТЛ, НЭМҮТ-ийн лаборатори	-
Бүсийн оношлогоо эмчилгээний төв	+	+	ХӨСҮТ, аймгийн МХГ-ын лаборатори, МХЕГ-ын ХАБҮЛЛ, аймгийн МЭЛ, МЭАЦТЛ, ХЯТТ, НЭМҮТ-ийн лаборатори	-
Дүүргийн эмнэлэг, эрүүл мэндийн нэгдэл	+	+	ХӨСҮТ, НМХГ-ын НЛ, МХЕГ-ын ХАБҮЛЛ, Нийслэлийн МЭЛ, МЭАЦТЛ, ХЯТТ, НЭМҮТ-ийн лаборатори	-
Төрөлжсөн нарийн мэргэжлийн эмнэлэг	+	+	ХӨСҮТ, МХЕГ-ын ХАБҮЛЛ, МЭАЦЛ, НЭМҮТ-ийн лаборатори	-
Хувийн эмнэлэг	+	+	ХӨСҮТ, Аймгийн МХГ-ын лаборатори, НМХГ-ын НЛ, МХЕГ-ын ХАБҮЛЛ, Нийслэлийн МЭЛ, МЭАЦТЛ, ХЯТТ, НЭМҮТ-ийн лаборатори	-
Хувийн лаборатори	+	+	ХӨСҮТ, МХЕГ-ын ХАБҮЛЛ, Нийслэлийн МЭЛ, МЭАЦЛ, НЭМҮТ-ийн лаборатори	+
Аймаг, нийслэлийн МХГ	+	+	Аймгийн МХГ-ын лаборатори, НМХГ-ын НЛ, МХЕГ-ын ХАБҮЛЛ, Нийслэлийн МЭЛ, МЭАЦТЛ	+
Аймаг, нийслэлийн ЗӨСТ	+	+	ЗӨСҮТ	-
III. Үндэсний түвшинд				
ХӨСҮТ	+	+	Олон улсын лавлагаа төвийн лаборатори	+
МХЕГ-ын ХАБҮЛЛ	-	+	Олон улсын лавлагаа төвийн лаборатори	+
НЭМҮТ	-	+	Олон улсын лавлагаа төвийн лаборатори	+
УМЭАЦТЛ	-	+	Олон улсын лавлагаа төвийн лаборатори	+

МЭХ	+	+	Олон улсын лавлагаа төвийн лаборатори	+
ЗӨСҮТ	+	+	Олон улсын лавлагаа төвийн лаборатори	+

Эрүүл мэндийн тусламж үйлчилгээний анхан шатны түвшинд сорьц, шинжлэгдэхүүн цуглуулахад шаардлагатай зүйлсийн жагсаалт

Д/д	Шаардлагатай зүйлсийн нэрс	Хэмжээ, тоо ширхэг	Хадгалах хугацаа
1	Ариун эсвэл ариутгасан хуруу шил	20-иос цөөнгүй	48 цаг
2	Зөөврийн автоклав	1 ширхэг	Байнга
3	Малгай, маск, бээлий (нэг удаагийн)	50 ширхэг	Байнга
4	Ариутгасан колбо (500 мл)	5 – 10 ширхэг	48 цаг
5	Ариутгасан таглаатай шил, сав, уут	20 – 25 ширхэг	48 цаг
6	Тэжээлт орчин	5 – 10 ширхэг	72 цаг
7	Арчдас авах нэг удаагийн бамбар	30 – 35 ширхэг	Байнга
8	Ариутгасан дуслын шингэн, уусмал	4 – 5 ширхэг	72 цаг
9	Нэг удаагийн ариун зүү, тариур	40 – 50 ширхэг	Байнга
10	Термостат	1 ширхэг	Байнга
11	Хөргөгч	1 ширхэг	Байнга
12	Ариутгалын бодис/уусмал (0,5%, 1%, 5%-ийн хлорамин, виркон, перикс, спирт, иодын ханд, хлоргексидин, устөрөгчийн хэт исэл г.м)	Өдөр бүр шинээр найруулж бэлтгэнэ.	Байнга
13	Яаралтай тусламжид шаардагдах эм, тариа	Хүрэлцэх хэмжээгээр	Байнга

Гурав. Сэжиглэж буй хоол хүнс, уснаас сорьц авах

- 3.1 Хоол хүнсээс шалтгаалсан хордлого халдвар гарсан үед шалтгаан нөхцөлийг тогтоох зорилгоор бохирдсон байж болох хүнс, эд зүйлээс сорьц авч итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамруулна.
- 3.2 Сэжиглэж буй хоол хүнс, уснаас сорьц авахдаа тухайн үед хүчин төгөлдөр мөрдөгдөж буй МХЕГ-ын даргын тушаалаар батлагдсан бүтээгдэхүүнээс дээж авах журмыг мөрдөж ажиллана.
- 3.3 Дээжийг хадгалах, тээвэрлэх, лабораторит хүргэхтэй холбоотой харилцааг нийтлэг байдлаар зохицуулахад Засгийн газрын тогтоолоор батлагдсан “Шинжилгээнд зориулан авсан дээжийн хадгалалт, тээвэрлэлтийн журам”, түүнтэй нийцүүлэн гаргасан холбогдох байгууллагын журам, зааврыг мөрдөн ажиллана.

Дөрөв. Өвчтөнөөс шинжлэгдэхүүн авах ба түүнтэй харьцах

- 4.1 ХХДӨ-ий тохиолдол, дэгдэлтийн үед өвчилсөн болон өвчний сэжигтэй хүн бүрээс шинжлэгдэхүүн авна. Шинжлэгдэхүүнийг антибиотик эмчилгээ эхлэхээс өмнө, цаг алдалгүй авах нь оношийг зөв тодруулах үндэслэл болно.

- 4.2 Антибиотик эмчилгээ эхэлсэн тохиолдолд өвчтөний хэрэглэсэн эмийн нэр төрөл, тун, цаг хугацааг шинжлэгдэхүүний дагалдах бичигт сайтар тэмдэглэнэ.
- 4.3 ХХДӨ-ний голомтонд ажиллаж байгаа эмч, эмнэлгийн ажилтан, эрүүл ахуйн байцаагч нь өвчний шалтгааны хүчин зүйлсийг илрүүлэх, онош тодруулах зорилгоор өвчтөн, хоол хүнсийг бэлтгэсэн тогооч, гал тогооны ажилчид, хоол хүнстэй харьцсан болон хяналтын бүлэгт хамаарагдах өвчилж болзошгүй хүмүүсээс цус, бөөлжис, ходоодны угаадас, өтгөн, шээс, хамар залгиур болон шулуун гэдэсний арчдас зэрэг шинжлэгдэхүүнийг авч лабораторид илгээнэ.
- 4.4 Өвчтөн нас барсан тохиолдолд цус, элэг, дэлүү, ходоод, нарийн, бүдүүн гэдэс, зүрх, гол судасны эдээс хүрэлцэхүйц хэмжээгээр шинжлэгдэхүүн авна.
- 4.5 Шинжлэгдэхүүнийг ариутгасан саванд авах ба тухайн тохиолдолд ариутгасан сав байхгүй бол 2–3%-ийн содын уусмалаар угааж, буцалсан халуун усаар 10 дахин зайлсан, 20–30 минутын туршид буцалгасан савыг ашиглаж болно. Хэрэв шинжлэгдхүүнтэй савны гадаргуу нь аюултай байж болзошгүй биологийн хүчин зүйлсээр бохирдсон байвал, шаардагдах био-аюулгүйн арга хэмжээг авна.

4.4 Шинжлэгдэхүүний төрлүүд

- 4.4.1 **Өтгөн:** ХХДӨ-ий үед өвчтөн суулгаж байвал үүсгэгчийг илрүүлэх зорилгоор өвчний хурц үед шинжлэгдэхүүн авна. Суулгалтын хам шинж бүхий өвчтөний өтгөнөөс шинжлэгдэхүүн, шулуун гэдэснээс арчдас авна.
- 4.4.2 **Нян илрүүлэх шинжлэгдэхүүн:** Өвчтөний өтгөнөөс (ойролцоогоор 15 г) цустай, салстай, идээтэй хэсгээс шинжлэгдэхүүн авч хуурай, ариун, тагтай зориулалтын саванд хийж, тээвэрлэх цүнхэнд байрлуулна. Дагалдах бичигт тэмдэглэгээ хийж, 2 цагийн дотор лабораторид хүргэнэ. Хэрэв 2 цагаас илүү хугацаагаар хадгалах бол зөөврийн тэжээлт орчинд шинжлэгдэхүүнийг авна. Өвчтөний өтгөнд бамбарыг дүрэн 15 секундын турш тойргоор эргүүлэн хутгасны дараа бамбарыг зөөвөрлөх тэжээлт орчинд хийж, зориулалтын тээвэрлэх саванд байрлуулан дагалдах бичгийн хамт лабораторид хүргэнэ.
- 4.4.3 Өтгөнд цустай буюу амёбын цусан суулга (хөдөлгөөнтэй амёб) илрүүлэх зорилготой бол сорьц шинэ байх шаардлагатай тул сорьцыг маш яаралтай лабораторид хүргэнэ.
- 4.4.4 **Вирус илрүүлэх шинжлэгдэхүүн:** Өвчний шинж тэмдэг илэрснээс хойш 48 цагийн дотор өвчтөний өтгөнөөс шинжлэгдэхүүн авна. Зөөвөрлөх орчин болон аливаа шингэнийг шинжлэгдэхүүнд нэмж болохгүй. Шинжлэгдэхүүн авсан савыг мөстэй саванд гүн суулгаж байрлуулна. Шинжлэгдэхүүнийг 48 цагийн туршид мөстэй саванд сэрүүн нөхцөлд хадгална.
- 4.4.5 **Шимэгч, шимэгч хорхойн өндөг илрүүлэх шинжлэгдэхүүн:** 1–2 хоногийн туршид өвчтөний хэвийн ялгаруулсан 3 удаагийн өтгөнөөс шинжлэгдэхүүн авна. Шинэхэн ялгарсан (2-5 цагийн дотор) өтгөнийг нөөшлөгч (PVA эсвэл Формалин)-тэй хольж сайтар хутгана. Шинжлэгдэхүүнийг тасалгааны температурт эсвэл мөстэй саванд байрлуулна. Шинжлэгдэхүүнийг хөлдөөж үл болно. Гэдэсний шимэгч илрүүлэх зориулалтаар цуглуулсан өтгөний шинжлэгдэхүүнийг нөөшлөгчтэй хольж хадгалдаг учир нян, вирус илрүүлэх шинжилгээнд ашиглах боломжгүй юм.

- 4.4.6 **Бөөлжис:** Хэрэв өвчтөн бөөлжиж байвал бөөлжисийг нь цуглуулж шинжлэгдэхүүн авна. Бөөлжисийг лабораторид хүргэх хүртэл хөргүүрт хадгална. Бөөлжисийг хөлдөөж болохгүй.
- 4.4.7 **Ходоодны угаадас:** Эмчилгээний болон оношлогооны зорилгоор өвчтөний ходоодыг угаана. Ходоодны угаадсыг лабораторид хүргэх хүртэл цельсийн -4° хэмд хөргүүрт хадгална. Ходоодны угаадсыг хөлдөөж болохгүй.
- 4.4.8 **Цус:** Өвчтөнөөс шинжилгээнд цус заавал авна. Цусныг эсрэг бие, эмгэг төрүүлэгч, хорын эсрэг бие илрүүлэх шинжилгээнд ашиглаж болно. Өвчний хурц үе (өвчин эхэлснээс хойш 7 хоногийн дотор) болон намжилтийн үе (ихэвчлэн 4-6 долоо хоногийн дараа)-д цуснаас давтан шинжлэгдэхүүн авна. Насанд хүрсэн хүнээс 8-10 мл, хүүхдээс 3 мл, бага насны хүүхдээс 1-2 мл цусыг бүлэгнэлтийн эсрэг аливаа урвалжгүй, ариун хуруу шилэнд авна. Өвчтөнөөс авсан цусыг хөлдөөж болохгүй. Хөлдөлтийн улмаас цусны эсүүд задарч (гемолиз) серологийн урвалын үр дүнд нөлөөлдөг. Хэрэв вирус илрүүлэх зорилгоор цуснаас шинжлэгдэхүүн авсан бол цусны бүлэн бүхий хуруу шилийг нэн түргэн хөлдөөхийн зэрэгцээ ялган авсан сийвэнг хуурай мөстэй саванд гүн хийж, 2 цагийн дотор лабораторид хүргэнэ. Шаардлагатай тохиолдолд цусны бүлэн ба сийвэнг хөлдөөгч эсвэл хуурай мөсөнд хадгална. Хэрэв цусанд эсрэгбие илрүүлэх шинжилгээ хийхээр төлөвлөсөн, орчны температур хэт халуун биш тохиолдолд цусыг хөргүүрт хадгалах шаардлагагүй ч нарны шууд гэрлээс сайтар хамгаална.
- 4.4.9 **Ийлдэс ялгах:** Өвчтөний ийлдсийг эсрэг бие, эмгэг төрүүлэгч, хорын эсрэг бие илрүүлэх шинжилгээнд ашиглана. Цусыг 1 минутад 1000 удаа эргэх хурдаар 10 минутын турш хурилдуулан ийлдсийг ялгаж ариун, таглаа бүхий бичил хуруу шилэнд хийж, цельсийн -180° хэмд хадгална. Хэрэв цус авсан даруйд ийлдсийг ялгаж авах боломжгүй бол цусыг хөргүүрт бүлэн үүстэл нь байлгах ба ийлдсийг ариун нөхцөлд хоосон, ариун хуруу шилэнд ялган авч шинжилгээнд ашиглана.
- 4.4.10 **Шээс:** Өвчтөнд сайтар зөвлөгөө өгч шээсний сүв орчмын талбайг зориулалтын цаас, бусад материалаар арчуулаад 4%-ийн иодын ханд эсвэл бусад төрлийн ариутгагч бодисоор ариутган цэвэрлэнэ. Үүний дараа өвчтөний шээсний дунд хэсгээс 10-20 орчим мл шээсийг ариун саванд цуглуулж авна.
- 4.4.11 **Өвчтөнөөс сорьц шинжлэгдэхүүн цуглуулах, хадгалах ажилбарыг** Эрүүл мэндийн сайдын 2010 оны 4 сарын 26-ны өдрийн 152 дугаар тушаалаар батлагдсан "Халдварт өвчний эрт сэрэмжлүүлэх, хариу арга хэмжээ авах тандалтын журам"-ын хариу арга хэмжээ авах зааврын дагуу гүйцэтгэнэ.

Тав. Сорьц ба шинжлэгдэхүүнийг тээвэрлэх

- 5.1 Сорьцыг тээвэрлэхэд зориулан савлаж, дагалдах бичгийн хамт Зам, тээвэр, аялал жуулчлалын сайдын 2006 оны 05 дугаар сарын 05-ны өдрийн 70 тоот тушаалын хавсралт "Био аюултай илгээмж, биобэлдмэлийг тээвэрлэх журам"-ын дагуу тээвэрлэнэ.

5.1а Шинжлэгдэхүүнд хавсаргах дагалдах бичиг

1. № _____ ☐ Баас ☐ Бөөлжис ☐ Цус ☐ Бусад
2. Цуглуулсан он, сар, өдөр: _____ / _____ / _____ Цаг _____, минут _____
4. Илгээсэн эмнэлэг: _____
5. Шинжлэгдэхүүн цуглуулсан хүний
Овог нэр: _____, Албан тушаал: _____
6. Өвчтөний овог нэр: _____ 7. Нас _____
8. Хүйс (тэмдэглэ $\checkmark$): ☐ эрэгтэй ☐ эмэгтэй
9. Гэрийн хаяг: _____
10. Байгууллагын нэр, хаяг: _____
11. Өвчин эхэлсэн он, сар, өдөр, _____ / _____ / _____ Цаг _____, минут _____
12. Эмнэл зүйн шинжүүд (тэмдэглэ $\checkmark$):

☐ Суулгах	☐ Цангах
☐ Огих	☐ Толгой өвдөх
☐ Бөөлжих	☐ Коллапс
☐ Хоолонд дургүй болох	☐ Саажих
☐ Хэвлийгээр өвдөх	☐ Сэтгэцийн өөрчлөлт
☐ Дүлэх	☐ Бусад: _____
☐ Ууц нуруу өвдөх	
13. Биеийн ерөнхий байдал (тэмдэглэ $\checkmark$): ☐ Хөнгөн ☐ Дунд ☐ Хүнд
14. Сэжиглэж буй өвчин: _____
15. Нэмэлт тайлбар: _____
16. (Өвчний явц, шинжлэгдэхүүн авахын өмнө антибиотик хэрэглэсэн эсэх)
17. Халдвар нь 1. Тохиолдол
2. Дэгдэлт: ☐ Гэр бүлийн ☐ Байгууллагын ☐ Нутаг дэвсгэрийн
18. Дэгдэлтэд хамрагдсан хүний тоо: _____
19. Сорьц хүлээн авах байгууллагын нэр, хаяг: _____

Анхааруулга:

1. Хэд хэдэн өвчтөний шинжлэгдэхүүн зэрэг илгээж байгаа тохиолдолд өвчтөн тус бүрд дагалдах бичиг үйлдэнэ.
2. Дагалдах бичгийг ус нэвтрэхгүй нийлэг уутанд хийж, шинжлэгдэхүүн зөөвөрлөх хайрцагт хийнэ.

5.1б Хүнсний бүтээгдэхүүн, хоолноос сорьц авсан тэмдэглэл № _ _ _

1. Сорьц авсан он, сар, өдөр: _____ / _____ / _____ Цаг _____, минут _____
2. Аймаг, хот: _____ 3. Сум, дүүрэг: _____
4. Боомтын нэр: _____

5. Дээж авагдсан газрын

Нэр: _____

Хаяг: _____ Утас: _____

6. Дээж авахад байлцсан шалгуулагчийн нэр, албан тушаал, утасны дугаар:

а. Овог, нэр: _____

б. Албан тушаал: _____ Утас: _____

7. Дээж авсан улсын байцаагчийн

а. Овог, нэр: _____

б. Албан тушаал: _____ Хувийн дугаар: _____

8. Дээж авах үндэслэл, шаардлага: _____

Дээж авч байгаа цэгийн орчны бичил цаг уурын үндсэн үзүүлэлтүүд:

Орчны хэм: _____ Харьцангуй чийглэг: _____ Гэрэлтүүлэг _____

№	Бүтээгдэхүүний нэр	Савлалт	Дээж төлөвлөлт I, II /хэвийн, нарийвчилсан, бууруулсан/	Үйлдвэрлэсэн болон хадгалах хугацаа	Нийт тоо хэмжээ /тн, ш, л/	Дээж авсан тоо, хэмжээ /кг, ш, л/

Тэмдэглэл хөтөлсөн: _____

/Тэмдэг/

(Улсын/ахлах/ байцаагчийн нэр, гарын үсэг)

Байгууллага, аж ахуйн нэгж, иргэн: _____

(нэр, албан тушаал, гарын үсэг)

Гэрч оролцсон тохиолдолд: _____

(нэр, албан тушаал, гарын үсэг)

Тэмдэглэлийг 3 хувь үйлдэнэ.

5.1в Лабораторид хүнсний бүтээгдэхүүн, хоолны сорьц өгсөн

тэмдэглэл № _ _ _

1. Сорьц авсан он, сар, өдөр: ____/____/____ Цаг ____, минут ____

2. Аймаг, хот: _____ 3. Сум, дүүрэг: _____

4. Боомтын нэр: _____

5. Шинжилгээ хийх зорилго: _____

6. Дээж авсан үеийн орчны хэм: _____ Харьцангуй чийглэг: _____

7. Дээжийн температур: _____

8. Дээж өгсөн лабораторийн нэр: _____

№	Бүтээгдэхүүний нэр	Дээжийн тоо хэмжээ /кг, ш, л/	Шинжлэх үзүүлэлт

9. Дээжийг лабораторид өгсөн он, сар, өдөр: ____ / ____ / ____ Цаг ____, минут ____

10. Тэмдэглэл: _____

Дээж хүлээлгэн өгсөн улсын/ахлах/ байцаагч: _____

/Тэмдэг/

(овог нэр, гарын үсэг)

Дээж хүлээн авсан албан тушаалтан: _____

(овог нэр, албан тушаал, гарын үсэг)

Тэмдэглэлийг 3 хувь үйлдэнэ.

Эрүүл мэндийн сайдын
2017 оны 08 сарын 28-ны өдрийн
А/... дугаар тушаалын 4 дүгээр хавсралт
1228



Маягт № 1

ХХДӨ-ийг мэдээлэх хуудас

Үйл явдлын төрөл	☐ Гэдэсний халдварт өвчин ☐ Зоонозын шалтгаант халдварт өвчин ☐ Химийн бодисын хордлого ☐ Нянгийн гаралтай хоолны хордлого ☐ Цацрагийн хордлого ☐ Орчны бохирдол ☐ Шалтгаан тодорхойгүй өвчлөл ☐ Шалтгаан тодорхойгүй нас баралт ☐ Бусад (бичих): _____
Үйл явдал мэдээлэгдсэн хугацаа	_____ он _____ сар _____ өдөр _____ цаг _____ минут
Эх сурвалж	☐ Байгууллага ☐ Эмч, эмнэлгийн ажилтан ☐ Иргэн ☐ Лаборатори ☐ Телевиз ☐ Иргэн ☐ Радио ☐ Бусад (тодруул) _____ ☐ Сонин, хэвлэл
Үйл явдлын байршил	
Үйл явдал эхэлсэн хугацаа	_____ он _____ сар _____ өдөр, _____ цаг _____ минут
Өртөлтийн мэдээлэл	☐ Нийт хүний тоо: _____, Үүнээс: ☐ 0-5 нас _____, ☐ Эрэгтэй _____, ☐ Эмэгтэй: _____ ☐ 6-15 нас _____, ☐ Эрэгтэй _____, ☐ Эмэгтэй: _____ ☐ 16-60 нас _____, ☐ Эрэгтэй _____, ☐ Эмэгтэй: _____ ☐ 60 + нас _____, ☐ Эрэгтэй _____, ☐ Эмэгтэй: _____
Нас баралт	☐ Нийт хүний тоо: _____, Үүнээс: ☐ 0-5 нас _____, ☐ Эрэгтэй _____, ☐ Эмэгтэй: _____ ☐ 6-15 нас _____, ☐ Эрэгтэй _____, ☐ Эмэгтэй: _____ ☐ 16-60 нас _____, ☐ Эрэгтэй _____, ☐ Эмэгтэй: _____ ☐ 60+ нас _____, ☐ Эрэгтэй _____, ☐ Эмэгтэй: _____
Лабораторийн шинжилгээнд сорьц авсан	☐ Тийм ☐ Үгүй Сорьцын төрөл: _____ тоо: _____
Лабораторийн шинжилгээний үр дүн (өвчин үүсгэгчийн нэр, төрөл зүйл)	☐ Бичил харах: _____ ☐ Ийлдэс судлал: _____ ☐ Нян судлал: _____ ☐ Молекул биологи: _____
Нэмэлт мэдээлэл (бичих)	
Мэдээлсэн	Байгууллага: _____ Албан тушаал: _____ Овог нэр: _____ Гарын үсэг: _____

**ХХДӨ-НИЙ ЛАБОРАТОРИЙН ШИНЖИЛГЭЭГЭЭР БАТЛАГДСАН
ҮҮСГЭГЧИЙН - Р УЛИРЛЫН МЭДЭЭ**

Аймаг, хот: _____ Сум, дүүрэг: _____

Байгууллагын нэр: _____ он ____ сар ____ өдөр

Шинжилгээний төрөл	Мөрийн №	Шинжилгээний материал	Бүгд	Ялгагдсан	Үүсгэгчийн тоо
Staphylococcus				Алтлаг	
Klebsiella					
Proteus					
Citrobacter				Freundi	
Bacilus				Cereus	
Brucella					
Listeria				Monocytogenes	
Campylobacter				C.jejuni	
				Бусад	
Yersinia				Enterocolitica	
				Pseudotuberculosis	
Enterobacter				Cloacae	
				Aerogenes	
Vibrio				Cholerae	
				Parahaemolyticus	
E.Coli				0157	
				0111	
Бүгд		Ийлдэс			
		Өсгөвөр			

Мэдээ нэгтгэсэн хүний нэр: _____

Албан тушаал: _____

Гарын үсэг: _____

ХХДӨ-НИЙ ТАРХВАР СУДЛАЛЫН СУДАЛГААНЫ ХУУДАС

Дугаар

Судалгаа авсан: Он Сар Өдөр		Мэдээлэл авсан: Он Сар Өдөр	
1.Эцэг, эхийн нэр: _____		2.Өөрийн нэр: _____	
3.Төрсөн: Он Сар Өдөр		4.Нас: Сар Хоног	
5.Хүйс: эр ☐ эм ☐		6. Регистрийн дугаар:	
7.Хаяг: Аймаг/хот _____ Сум/дүүрэг _____			
Баг/хороо _____ Утас _____			
8. Ажил эрхлэлтийн байдал: _____			
9. Ажлын газар (сургууль, цэцэрлэг)-ын нэр хаяг: _____ Утас _____			
10.Ам бүлийн тоо:		11.Яаралтай мэдээлсэн: Он Сар Өдөр Цаг Минут	
12.Мэдээлсэн эмнэлэг, эмч: _____			
13.Анхны онош: _____			
14.Анхны шинж тэмдэг илэрсэн: Он Сар Өдөр Үг			
15. Илэрсэн шинж тэмдгүүд:			
Хордлогын шинж тэмдэг:		Гэдэсний халдварын шинж	
☐ дотор муухайрах ☐ бөөлжих ☐ халуурах _____ °C ☐ цус багадалт ☐ хавдах ☐ ам халуу оргих ☐ ам цангах ☐ шүлс гоожих ☐ ядрах ☐ нойргүйдэх ☐ чичрүүдэс хүрэх ☐ тавхай/бугуй унжих ☐ царай цайх	☐ Нөсөөжилт ☐ арьсанд өнгөр тогтох ☐ хөхрөлт ☐ нүүр улайх ☐ усгүйжих ☐ жингээ алдах ☐ хумсан дээр цагаан цагираг ☐ саван ба давс амтагдах ☐ металл амтагдах ☐ бусад (тодруул) _____	☐ гэдэс базлах ☐ суулгалт ☐ усархаг ☐ цусархаг ☐ тосорхог ☐ салслаг ☐ өдөрт суулгасан тоо _____ ☐ өтгөн хатах ☐ гэдэс дүүрэх ☐ бусад(тодруул) _____	
Ерөнхий халдварын шинж		Хэсгийн халдварын шинж	
		Мэдрэлийн өвчний шинж	

☐ ханиалгах ☐ хаван ☐ толгой өвдөх ☐ шарлалт ☐ хоолонд дургүй болох ☐ бие эвгүйрхэх ☐ булчин өвдөх ☐ хөлрөх ☐ хүзүү/үенүүд хөших ☐ тунгалгийн зангилаа хавдах ☐ бие сулрах ☐ шээсний гарц багасах ☐ нуруу/бөөр өвдөх ☐ Бусад шинж тэмдэг (тодруул): _____ ☐ Хүүхэн хараа: ☐ өргөссөн ☐ хөдөлгөөнгүй ☐ нарийссан ☐ Бусад шинж тэмдэг (тодруул): _____	☐ нүд загатнах ☐ чих загатнах ☐ ам тууралт гарах ☐ арьс шархлах ☐ Бусад шинж тэмдэг (тодруул): _____	☐ бүдэг харах ☐ ухаангүй байх ☐ татах ☐ дэмийрэх ☐ Бэрхшээл: ☐ ярихад ☐ залгихад ☐ амьгалахад ☐ толгой дүйрэх ☐ нүдэнд юм хоёр харагдах ☐ мэдээ алдах ☐ саажилт ☐ чичрэх ☐ Бусад шинж тэмдэг (тодруул): _____
---	---	--

16. Өвчин үргэлжилсэн хугацаа: _____

17. Тархвар судлалын судалгаа хийсэн: Он Сар Өдөр аг нут

18. Эмнэлэгт үзүүлсэн: Он Сар Өдөр

20. Үзүүлсэн эмнэлгийн нэр: _____

21. Хаяг: _____

22. Эмнэлэгт хэвтсэн: тийм ☐ үгүй ☐ Хэрэв тийм бол: Он Сар Өдөр

23. Хэвтсэн эмнэлгийн нэр: _____ Хаяг: _____ Утас: _____

24. Өвчтөн эдгэрсэн ☐ нас барсан ☐

25. Нас барсан: Он Сар Өдөр

26. Гэдэсний халдвараас сэргийлэх вакцин, нян залгиур тариулсан эсэх (тэмдэглэ √):
 тариулсан ☐ үгүй ☐ мэдэхгүй ☐

27. Өвчтөнөөс авсан шинжлэгдэхүүн:

Д/д	Шинжлэгдэхүүний нэр	Тоо хэмжээ	Шинжлэгдэхүүн авсан сар, өдөр, цаг, минут	Лабораторид явуулсан сар, өдөр, цаг, минут	Лабораторид хүлээн авсан сар, өдөр, цаг, минут	Шинжилгээний хариу	
						Сар, өдөр	Үр, дүн /илэрсэн үүсгэгч/
1	2	3	4	5	6	7	8

28. Голомтын хавьтагсдад хийсэн шинжилгээ:

Д/д	Хавьтагсадын овог, нэр	Нас	Хүйс 1.эр, 2.эм	Ажлын газар	Шинжлэгдэхүүн авсан сар, өдөр	Шинжилгээний хариу	Сурталчилгаа хийсэн эсэх 1.тийм, 2.үгүй
1	2	3	4	5	6	7	8

29. ХХДӨ (цусан суулга, балнад, сальмонеллэз)-өөр өвчилсөн хүн, нян тээгчтэй хавьтал болсон эсэх (тэмдэглэ √):

тийм ☐ үгүй ☐

30. Хэрэв тийм бол хаана (тэмдэглэ √):

гэр ☐ ажил ☐ эмнэлэг ☐ хүүхдийн байгууллага ☐ бусад газар (торуулах): _____

31. Өвчилсөн:

Он Сар Өдөр

32. Аялал, зугаалгаар явсан эсэх (тэмдэглэ √):

тийм ☐ үгүй ☐

33. Олон нийтийг хамарсан арга хэмжээнд оролцсон эсэх:

тийм ☐ үгүй ☐

Хэрэв тийм бол:

34. Тухайн газрын нэр, хаяг:

утас: _____

35. Он Сар Өдөр:

оролцсон хүний тоо: _____ өвчилсөн: _____

36. Голомтын эрүүл ахуйн нөхцөл:

37. Орон сууцны нөхцөл (тэмдэглэ √):

Гэр ☐ галладаг байр ☐ орон сууц ☐ нийтийн байр ☐ бусад _____

38. Усан хангамж: төвлөрсөн ☐ хэсгийн ☐ (усан сан, гүний худаг, гар худаг, булаг шанд, усны машин)

39. Түүхий ус уудаг эсэх:

☐ тийм ☐ үгүй

40. Гараа угааж хэвшсэн эсэх:

☐ тийм ☐ үгүй

41. Ахуйн шавьж мэрэгчтэй эсэх:

☐ тийм ☐ үгүй

42. Хүнсний зүйл хадгалах хөргөгчтэй эсэх:

☐ тийм ☐ үгүй

43. Гэрийн тэжээвэр мал, амьтантай эсэх:

☐ тийм ☐ үгүй

44. Голомтонд эцсийн халдваргүйжүүлэлт хийсэн:

Арга _____

Бодисын нэр _____

Он: сар: өдөр: цаг: минут:

45. Сүүлийн 3 хоногт /72 цаг/ идсэн хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний жагсаалт:

№	Өвчтөн, хавьтагсдын овог нэр	Хэрэглэсэн хоол, хүнсний зүйлийн нэр	Хэмжээ /г, мл/	Хаана идсэн болох	Сар, өдөр цаг, минут	Шинж тэмдэг илэрсэн сар, өдөр, цаг, минут
1						
2						

46. Хооллосон хүний тоо:

Өвчилсөн:

Өвчлөөгүй:

47. Идсэн хоол хүнс нь сэжигтэй байсан эсэх:

48. Сэжигтэй хоол хүнсийг хаана бэлтгэсэн болох

49. Хоол хүнс, хүнсний орчин, хүнстэй харьцагчдаас авсан сорьц:

№	Сорьцын нэр	Сорьц авсан он, сар, өдөр, цаг, минут	Лабораторид явуулсан он, сар, өдөр, цаг, минут	Лабораторид хүлээн авсан он, сар, өдөр, цаг, минут	Шинжилгээний Хариу	
					Он, сар, өдөр	Илрүүлсэн үүсгэгчийн нэр
1						
2						

Эрүүл ахуйн хяналтын асуумж

Хүнсний байгууламжийн эрүүл ахуйн нөхцөл

50. Хүнсний барилга байгууламж эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын шаардлага хангасан эсэх:
Тийм ☐ үгүй ☐ Хэрэв үгүй бол зөрчлийг тодруул: _____
51. Инженерийн шугам сүлжээний нөхцөл эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын шаардлага хангасан эсэх:
Тийм ☐ үгүй ☐ Хэрэв үгүй бол зөрчлийг тодруул: _____
52. Усан хангамжийн байдал: төвлөрсөн ☐ хэсгийн ☐ /усан сан, гүний худаг, гар худаг, булаг шанд, усны машин/
53. Технологийн тоног төхөөрөмж, сав, баглаа шаардлагад нийцсэн эсэх:
Тийм ☐ үгүй ☐ Хэрэв үгүй бол зөрчлийг тодруул: _____
54. Гэрэлтүүлэг, агааржуулалт шаардлага хангасан эсэх: _____
Тийм ☐ үгүй ☐ Хэрэв үгүй бол зөрчлийг тодруул: _____
55. Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүн хадгалах температурын горим (халуун, хүйтнээр), хугацаа зөрчигдсөн эсэх:
Тийм ☐ үгүй ☐ Хэрэв үгүй бол зөрчлийг тодруул: _____
56. Үйлдвэрлэлийн технологи горим зөрчигдсөн эсэх:
Тийм ☐ үгүй ☐ Хэрэв тийм бол зөрчлийг тодруул _____
57. Халуун, хүйтэн боловсруулалт горимын дагуу хийгдээгүй эсэх:
Тийм ☐ үгүй ☐ Хэрэв үгүй бол зөрчлийг тодруул: _____
58. Чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан эсэх нь тодорхойгүй бүтээгдэхүүнээр үйлдвэрлэл, үйлчилгээ явуулсан эсэх: тийм ☐ үгүй ☐ Хэрэв тийм бол зөрчлийг тодруул: _____
59. Үйлдвэрлэлийн байр, тоног төхөөрөмж, сав суулгыг цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэх горим алдагдсан эсэх:
Тийм ☐ үгүй ☐ Хэрэв тийм бол зөрчлийг тодруул: _____
60. Шавьжгүйтэл, мэрэгчгүйтгэл, халдваргүйжүүлэлтийн горим зөрчигдсөн эсэх:
Тийм ☐ үгүй ☐ Хэрэв тийм бол зөрчлийг тодруул: _____
61. Хувь хүн, ажиллагсдын хувийн ариун цэвэр, ажлын хувцас хэрэглэл, эрүүл мэндийн байдал зөрчигдсөн эсэх:
Тийм ☐ үгүй ☐ Хэрэв тийм бол зөрчлийг тодруул: _____
62. Ажиллагсад эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд бүрэн хамрагдсан эсэх:
Тийм ☐ үгүй ☐
63. Бүтээгдэхүүн тээвэрлэлтийн горим зөрчигдсөн эсэх:
Тийм ☐ үгүй ☐ Хэрэв тийм бол зөрчлийг тодруул: _____
64. Гадна орчны тохижилт, хог хаягдлын зайлуулалт зөрчилтэй эсэх:
Тийм ☐ үгүй ☐ Хэрэв тийм бол зөрчлийг тодруул: _____
65. Бусад тодруул _____
66. Халдвар, хордлогын эх уурхай, нөлөөлсөн хүчин зүйлсийн талаархи дүгнэлт:
Өвчний шалтгаан, үүсгэгч _____
Халдвар хордлогын эх уурхай: _____
Дамжсан зам _____
Хордлого, халдвар үүсгэсэн хоол, хүнсний зүйл: _____
Хордлого, халдвар үүсгэсэн хоол, хүнсний зүйлийг хэрэглэсэн газар: _____
Хордлого, халдвар үүссэн шалтгаан, нөлөөлсөн хүчин зүйлс: _____
67. Халдварт өвчний хам шинж, сэжигтэй тохиолдлын онош:
Батлагдсан ☐ үгүйсгэгдсэн ☐
68. Эцсийн онош: _____
лабораториор ☐ эмнэл зүйгээр ☐ тархвар судлалаар ☐
- Дүгнэлт гаргасан: Тархвар судлагч: _____
Эрүүл ахуйн байцаагч: _____

ХООЛ ХҮНСЭЭР ДАМЖИХ ӨВЧНИЙ ДЭГДЭЛТИЙН ТАЙЛАН

1. Халдвар хордлого гарсан газар:

Аймаг/хот _____ Сум/дүүрэг _____ Баг/хороо _____ Утас: _____

2. Тандалтад хамрагдсан хүний тоо:

	Хавьтагсад:	Өвчилсөн	Эмнэлэгт хэвтсэн	Нас барсан
Бүгд:	_____	_____	_____	_____
☐ 0-5 нас:	_____	_____	_____	_____
☐ 6-15 нас:	_____	_____	_____	_____
☐ 16-60 нас:	_____	_____	_____	_____
☐ 60+	_____	_____	_____	_____
Хүйс:				
☐ Эрэгтэй:	_____	_____	_____	_____
☐ Эмэгтэй:	_____	_____	_____	_____

3. Илэрсэн шинж тэмдгүүд (тэмдэглэ √):

- | | |
|--|---|
| ☐ суулгах | ☐ халуурах |
| ☐ дотор муухайрах | ☐ толгой өвдөх |
| ☐ бөөлжих | ☐ бусад (тодруул): _____ |
| ☐ гэдэс базлах | _____ |

4. Өвчилсөн огноо (он/сар/өдөр/цаг/минут):

- ☐ Эхний хүн: _____ / _____ / _____ / _____ / _____
- ☐ Сүүлчийн хүн: _____ / _____ / _____ / _____ / _____

5. Өвчлөл үргэлжилсэн дундаж хугацаа (өдөр): _____

6. Өвчний нууц үеийн дундаж хугацаа (цаг): _____

7. Эдгэрсэн хүний тоо: _____

8. Нян тээгчээр үлдсэн хүний тоо: _____

9. Тандалтанд хамрагдсан объектын тоо: _____

10. Лабораторийн шинжилгээний дүн:

Эхний лабораторийн нэр: _____

Лавлагаа лабораторийн нэр: _____

Сорьцын нэр, тоо:	Эерэг гарсан		Илэрсэн үүсгэгч	
	Сорьцын нэр	тоо	Үүсгэгчийн нэр	төрөл, зүйл
Өвчтэй хүн				
Хавьтагсад				
Хоол, хүнс				

Хүнстэй харьцагсад				
Хүнсний орчин				
Бусад /тодруулах/				

11. Өвчний шалтгаан /үүсгэгч/: _____

12. Халдвар хордлогын эх уурхай: _____

13. Дамжсан зам (тэмдэглэ ✓):

- ☐ хоол хүнс
- ☐ ахуй хавьтал
- ☐ дээрх хоёр замын аль алианаар/эсвэл харьцаа тодорхойгүй
- ☐ тодорхойгүй

14. Хордлого, халдвар үүсгэсэн хоол хүнсний зүйлийн нэр:

Хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний оноосон нэр: _____

Бүтээгдэхүүний брэндийн нэр: _____

Цувралын дугаар: _____

Үйлдвэрлэгчийн нэр: _____

15. Хордлого, халдвар үүсгэсэн хоол хүнсийг худалдаж авсан/бэлтгэсэн, хэрэглэсэн газар:

Худалдаж авсан/бэлтгэсэн газар (тэмдэглэ ✓):

- | | |
|---|---|
| ☐ тодорхойгүй | ☐ супермаркет, хайпермаркет |
| ☐ эмнэлэг | ☐ хүнсний дэлгүүр |
| ☐ гэртээ | ☐ бөөний төв, зах |
| ☐ байгууллагын цайны газар | ☐ ил задгай худалдаа |
| ☐ цайны газар | ☐ мухлаг |
| ☐ сургууль, цэцэрлэг | ☐ аялал зугаалга, олон нийтийн арга хэмжээ |
| ☐ түргэн хоолны газар | ☐ бусад (тодруул): _____ |
| ☐ ресторан\ бар | _____ |

ААН-н нэгжийн нэр: _____

16. Хордлого, халдвар гарахад нөлөөлсөн хүчин зүйлс (тэмдэглэ ✓):

- | | | |
|---|--|---|
| ☐ тодорхойгүй | ☐ буруу тээвэрлэсэн | ☐ хортой бодисыг хүнсэнд |
| ☐ халдвар авсан хүнстэй харьцагч | ☐ буруу боловсруулсан | ☐ санаатай нэмсэн |
| ☐ эрүүл нян тээгч | ☐ буруу хадгалсан | ☐ хортой ургамал, амьтан |
| ☐ хүнсний орц найрлагыг зөрчсөн | ☐ хортой бодисыг | ☐ бусад (тодруул): _____ |
| ☐ жор технологи зөрчсөн | ☐ хүнсэнд санамсаргүй | _____ |
| ☐ тоног төхөөрөмжийн бохирдол | ☐ хэрэглэсэн | _____ |
| ☐ дамжин бохирдолт | | |

17. Эцсийн онош: _____

18. Оношийн баталгаажилт (тэмдэглэ $\checkmark$)::

☐ лабораториор

☐ эмнэлзүйгээр

19. Хордлого, халдвар үүсгэсэн хоол хүнсний зүйлд илэрсэн үүсгэгч болон хорт бодисын төрөл зүйлийн нэр: _____

20. Авсан хяналтын арга хэмжээ (тэмдэглэ $\checkmark$):

☐ голомтын арга хэмжээ

☐ үйл ажиллагааг зогсоосон

☐ устгасан бүтээгдэхүүн /кг/төг/ _____ / _____

☐ бүтээгдэхүүнийг эргүүлэн татсан тоо, хэмжээ _____

☐ илрүүлж, арилгуулсан зөрчлийн тоо: _____ / _____

21. Тайлан гаргасан:

☐ Байгууллага: _____

☐ Тархвар судлагч: _____

☐ Эрүүл ахуйн байцаагч: _____

☐ Огноо (он/сар/өдөр): _____ / _____ / _____

Жич: ХХДӨ-ний дэгдэлтийн бичмэл тайланг хавсаргана.

ХХДӨ-ний дэгдэлтийн судалгааны бичмэл тайлангийн бүтэц

ХХДӨ-ний дэгдэлтийн судалгааны бичмэл тайлан, дараах бүтэцтэйгээр бичнэ. Үүнд:

1. *Гарчиг*: ХХДӨ-ний дэгдэлтийн нэр, дэгдэлт гарсан газар, он сар өдрийг багтаасан товч гарчиг байх ба энэ тайлан нь урьдчилсан ба эцсийн тайлангийн аль нь болохыг тодруулна.
2. *Тандалт судалгаа явуулсан он сар өдөр, судалгаа хийсэн байгууллага, судлаачдын нэр*,
3. *Оршил*: Энэ хэсэгт тухайн ХХДӨ-ний дэгдэлтийн талаархи товч танилцуулга орно.
4. *Үндэслэл*:
 - а) Дэгдэлт гарсан нөхцөл байдлыг ерөнхийд нь тодорхойлно. Дэгдэлт гарахад нөлөөлсөн байж болзошгүй ямар нэгэн онцлог үйл явдал болсон эсэхийг тодруулна.
 - б) Тухайн дэгдэлт гарсан газар (гэр, ажил эсвэл сургууль г.м)-ыг тодорхойлно. Хэрэв дэгдэлт хүнсний байгууллагатай холбоотой гарсан бол тухайн байгууллагын төрөл, хүчин чадал, үйл ажиллагааны талаар дурьдана.
 - в) Дэгдэлтэнд өртсөн хүн амыг тодруулна. Нас, хүйс, ажил мэргэжил зэрэг хүн амын зүйн үзүүлэлтийг тодорхойлно.

- d) Нийт өвчилсөн хүний тоог тодорхойлно. Өвчтөн нь тохиолдлын тодорхойлолтыг хангах ёстой.
- e) Нийт өртсөн хүний тоог тооцоолно.
- f) Тохиолдлууд (өвчилсөн, эмнэлэгт хэвтсэн, нас барсан)-ын эмнэл зүйн шинж тэмдгүүдийг тодорхойлно.

5. Аргууд:

- a) Тархвар судлалын ямар аргууд ашигласан болох. Жнь: тохиолдол хяналтын судалгаа, когорт судалгаа г.м,
- b) Тохиолдлын тодорхойлолтыг хэрхэн томъёолсон болох,
- c) Лабораторийн ямар шинжилгээ хэрэглэсэн болох, шинжилгээнд авсан сорьцын төрөл, түүнийг хэрхэн цуглуулсан болох, шинжилгээ хийсэн лабораторийн нэр,
- d) Цуглуулсан мэдээллийг боловсруулсан статистикийн аргыг тодорхойлох,
- e) Ашигласан асуумжийн хувийг хавсаргах?
- f) Хяналтын ямар арга хэмжээ авч хэрэгжүүлсэн болох?
- g) Хүнс, орчноос авсан дээжийн төрөл, хийсэн шинжилгээ, шинжилгээ хийсэн лабораторийн нэр?

6. Үр дүн:

Эмнэл зүй, лаборатори, тархвар судлал, хүнс, орчны судалгаанаас гарсан бүх үр дүнгүүдийг танилцуулна. Тархвар судлалын судалгааны дүн дараах бүтэцтэй байна. Үүнд:

- a) Тохиолдлын тоо, дайралтын ерөнхий хувь,
- b) Өвчлөлийн эмнэлзүйн шинж тэмдгүүд (шинж тэмдэг, үргэлжилсэн хугацаа, эмнэлэгт хэвтсэн эсэх, гарсан үр дүн г.м),
- c) Цаг хугацаа (эпидемийн муруй) болон хүн ба газраар (нас, хүйс, арьс өнгө, өвөрмөц онцлог г.м) гаргасан дескриптив тархвар судлалын дүн,
- d) Эрсдэлтэй хоол хүнсийг хэрэглэсэн байдал,
- e) Дэгдэлтийг үүсгэсэн шалтгаан, дамжсан зам, нөлөөлсөн хүчин зүйлд хийсэн дүн шинжилгээ,
- f) Хоол, хүнс, эмнэлзүйн шинжлэгдэхүүн болон орчны сорьцонд хийсэн лабораторийн шинжилгээний дүн,
- g) Эдгээр нь дэвшүүлсэн таамаглалыг нотлосон эсэх,
- h) Дэгдэлт таслан зогсоогдсон эсэх

7. Дүгнэлт: Дэгдэлтийн эцсийн оношийг тайлбарлах

8. Хэлцэмж:

- a) Судалгааны гол үр дүнгүүдийг дүгнэж, тайлбарлах,
- a) Хяналтын арга хэмжээний үр дүнг үнэлэх,
- b) Энэ удаагийн тандалтын ажиллагаанаас суралцсан сургамж, цаашид хэрэгжүүлэх урьдчилан сэргийлэх хяналтын арга хэмжээг дэвшүүлэх.

Эрүүл мэндийн сайдын
2017 оны 48 сарын 28-ны өдрийн
А/... дугаар тушаалын 5 дугаар хавсралт
328



**ТАНДАЛТАД ХАМРАГДАХ ХООЛ ХҮНСЭЭР ДАМЖИХ ӨВЧИН,
ТЭДГЭЭРИЙН ҮҮСГЭГЧИД**

**Нэг. Хоол хүнсээр дамжих хордлогот халдвар болон халдварт өвчний олон
улсын код**

1.1 Нян, вирус, шавьж, эгэл биетэн, хөгц мөөгөнцөрөөр үүсгэгдэх хордлого, өвчин:

- A.00 Урвах тахал
- A.01 Балнад, иж балнад
- A.02 Сальмонеллын бусад халдвар
- A.03 Шигеллиоз (цусан суулга)
- A.04 Гэдэсний бактерт бусад халдвар
- A.05.0 Хүнсний гаралтай Стафилококкийн хордлого
- A.05.1 Ботулизм, хиамдал
- A.05.2 *Cl. perfringens*-ийн хоолны хордлого
- A.05.3 *Vibrio parahaemolyticus*-ийн хоолны хордлого
- A.05.4 Хүнсний гаралтай *Bacillus cereus* -ийн хордлого
- A.05.8 Хүнснээс үүссэн бактерт бусад тодорхой хордлого
- A.05.9 Хүнснээс үүссэн бактерт тодорхой бус хордлого
- A.06 Амёбт халдвар
- A.07 Эгэл биетэн гэдэсний халдвар
- A.08 Вируст ба гэдэсний бусад тодорхой халдвар
- A.22 Боом
- A.23 Бруцеллез
- A.32 Листериоз
- B.15 Цочмог А хепатит
- B.58 Токсоплазмоз
- B.65-B.83 Хелеминтоз

1.2 Хоол хүнсээр дамжих химийн бодис ба хороор үүсгэгдэх хордлого, өвчин:

- T.52 Органик уусгуурын хордуулах нөлөө (Т.52.0-Т.52.9)
- T.53 Өөхний ба анхилуун нүүрсустөрөгчийн халогент уламжлалын хордуулах нөлөө (Т.53.0-Т.53.9)
- T.54 Оглоруулах бодисын хордуулах нөлөө (фенол, бусад органик нэгдлүүд, хүчил, шүлт, Т.54.0-Т.54.9)
- T.55 Саван ба угаалгын нунтгын хордуулах нөлөө
- T.56 Металлын хордуулах нөлөө (хар тугалга, мөнгөн ус, хром, кадъми, зэс, цайр, берилли, бусад металл, Т.56.0-Т.56.9)

T.57 Бусад органик бус бодисын хордуулах нөлөө (хүнцэл, мөнгөн ус, хром, кадми, зэс,

T.57.0-T.57.9)

T.60 Пестицидын хордуулах нөлөө(T.60.0-T.60.9)

T.64 Афлатоксин ба бусад микотоксинаар бохирдсон хүнсний хордуулах нөлөө

1.3 Ионжуулагч цацрагаас үүсэлтэй хордлого, өвчний олон улсын код:

K.52.0 Цацраг идэвхит туяанаас улбаалсан гастроэнтерит ба колит

1.4 Хортой хортой амьтан, ургамлын хордлого, өвчний олон улсын код:

T.61 Далайн хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдах хорт бодисын нөлөө (загас, нялцгай

биетний хордлого, далайн бусад хүнсний хордлого T61.0-T61.9)

T.62 Хүнсэнд хэрэглэсэн бусад хорт бодист хордлого

T.62.0 Хортой мөөг

T.62.1 Хортой жимс

T.62.2 Хортой ургамал (алколойд, глюкозид)

Хоёр. Хоол хүнсээр дамжих хордлогот халдвар болон халдварт өвчин үүсгэгчид

2.1 Биологийн гаралтай өвчин үүсгэгчид

2.1.1 Нян	2.1.2 Вирус	2.1.3 Эгэл биетэн	2.1.4 Шимэгч
- S.aureus - Y.pseudotuberculosis - Y.enterocolitica - Cl.botulinum - Cl.perfringens - B.cereus - E.coli - V.cholerae - V.parahaemolyticus - L. monocytogenes - B.anthraxis - Aeronomis hydrophila зүйл - Streptococcus - Salmonella - Shigella, Klebsiella - Proteus, Enterobacter - Citrobacter - Campylobacter - Brucella төрөлд хамаарах үүсгэгчид - Pseudomonadaceae овгийн үүсгэгчид ба бусад	- Hepatitis A - Rotavirus - Poliovirus - Norovirus - Arbovirus - Enterovirus ба бусад	- Entamoeba histolytica - Cryptosporidium parvum - Giardia lamblia - Toxoplasma gondii - Cyclospora cayetanensis ба бусад	- Trichinella spiralis - Anisakis spp - Ascaris lumbricoides - Clonorchis sinensis - F.gigantica - Opisthorchis felinus - Paragonimus westermani - Cysticercus/Taenia Echinococcus ба бусад

2 Хоол хүнсээр дамжих химийн бодис болон хорууд

3.1. Үйлдвэрлэлийн явцад бүтээгдэхүүнийг бохирдуулах хүнд металл, органик ба органик бус нэгдлүүд:

3.1.1.Хүнд металл	3.1.2.Органик бохирдуулагч	3.1.3.Органик бус бохирдуулагч
- Хүнцэл - Хар тугалга - Мөнгөн ус - Метил мөнгөн ус - Кадьми - Зэс - Цайр - Цагаан тугалга г.м	- Газрын тосны бүтээгдэхүүн - Бензол - Кетон - Диоксин - Диоксин төст - Полихлорбифенил 3-монохлор профан-1,2-диол (3-MCPD) ба бусад	- Фосфор - Манган - Циант устөрөгч Цагаан тугалгын органик бус нэгдэл - Нитрит - бусад органик бус нэгдлүүд

- 3.2 Ургамал, газар тариалангийн хортон шавьж, мэрэгчдийг устгах химийн хорт бодисууд (алдрин, дендрин, эндрин, хлордан, гепатохлор, гексахлорбензол, мирекс, токсафен, полихлорбифенил, биоксин, фуран г.м),
- 3.3 Ахуйн хортон шавьж, мэрэгчдийг устгах, ариутгал, халдваргүйтгэлийн химийн хорт бодис (жавелион, гипохлорид кальци, бромедлион г.м),
- 3.4 Хөгц мөөгөнцөрийн хор (афлатоксин В₁, В₂, G₁, G₂, M₁, охратоксин, патулин, диоксиниваленол, зеараленон, 3-ацетил диоксиниваленол, 5-ацетол диоксиниваленол, фумонизин В₁, В₂, В₃, фузарины төрлийн хор: Т-2 хор, НТ-2 хор г.м),
- 3.5 Мал, амьтны түүхий эд дэх эмийн бодисын үлдэгдэл (даавар, вакцин, антибиотек бусад эмиын бодис),
- 3.6 Хүнсэд жор орцын дагуу хэрэглээгүй хүнсний нэмэлт (моносодиум глутамат).
- 3.7 Ионжуулагч цацрагын хордлого (хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эдийн хадгалалтын хугацааг сунгах зорилготой цацраг идэвхит үүсгүүрийн шарлага, байгаль орчны цацрагийн бохирдол).

Эрүүл мэндийн сайдын
2017 оны ... сарын ... -ны өдрийн
.... дугаар тушаалын 6 дугаар хавсралт

ХХДӨ-НИЙ ҮЕД ИЛРЭХ ЭМНЭЛ ЗҮЙН НИЙТЛЭГ ШИНЖ ТЭМДЭГ

Нууц үе (Эхний шинж тэмдэг илрэх хугацаа)	Давамгайлан илрэх эмнэлзүйн шинж тэмдэг	Үүсгэгч (бичил биетэн, хор)	Өвчлөгсөд, хүнстэй харьцагсдаас авах шинжлэгдэхүүн	Бусад
Хоол боловсруулах дээд замын шинж тэмдгүүд (дотор муухайрах, бөөлжих)				
1 цаг хүртэл	Дотор муухайрах, бөөлжих, хэвийн бус амт мэдрэгдэх, ам халуун оргих	Металл давснууд	Бөөлжис, шээс, цус, өтгөн	
1-2 цаг	Дотор муухайрах, бөөлжих, хөхрөх, толгой өвдөх, толгой дүүрэх, амьсгал давчдах, чичрэх, бие сулрах, ухаан алдах	Нитрит	Цус	
1-6 цаг (дунджаар 2-4 цаг)	Дотор муухайрах, бөөлжих, хий огиулах, суулгах, гэдэс базлах, тамирдах	<i>Staphylococcus aureus</i> , түүний энтеротоксин	Өтгөн, бөөлжис, хамрын хөндий, арьсан дээрх шархнаас арчдас авах	
8-16 цаг (бөөлжилт давамгайлах үед 2-4 цаг)	Бөөлжих, гэдэс базлах, суулгах, дотор муухайрах	<i>Bacillus cereus</i>	Шулуун гэдэснээс арчдас, өтгөн	
6-24 цаг	Дотор муухайрах, бөөлжих, суулгах, ам цангах, хүүхэн хараа өргөсөх, коллапс, комд орох	Мускотоксины (<i>Amanita</i> sp. мөөгөнцөр)	Шээс, цус (ийлдэсний глутамины оксалын хүчлийн трансминаз, ийлдэсний глутамины пирувын хүчлийн трансминаз), бөөлжис	

12-48 цаг (медиан 36 цаг)	Дотор муухайрах бөөлжих, цусархаг бус усархаг суулгах, шингэн алдах	Norovirus	Өтгөн	
---------------------------	---	-----------	-------	--

Хоолой өвдөх ба амьсгалын замын шинж тэмдгүүд				
12-72 цаг	Хоолой өвдөх, халуурах, дотор муухайрах, бөөлжих, хамар битүүрэх, заримдаа тууралт гарах	<i>Streptococcus pyogenes</i>	Шулуун гэдэснээс арчдас, өтгөн	
2-5 өдөр	Хоолой, хамар үрэвсэх, саарал өнгөтэй нэвчдэс үүсэх, халуурах, жихүүдэс хүрэх, хоолой өвдөх, булчин өвдөх, залгихад хүндрэлтэй, хүзүүний тунгалгын булчирхай хавдах	<i>Orynebacterium diptheriae</i>	Арьсан дээрх шарх, хамар, залигураас арчдас авах, цусанд хор тодорхойлох	
Хоол боловсруулах доод замын шинж тэмдгүүд (гэдэс базлах, суулгах)				
2-36 цаг (дунджаар 6-12 цаг)	Гэдэс базлах, суулгах, өмхий үнэртэй суулгах (<i>Clostridium perfringens</i>), заримдаа дотор муухайрах, бөөлжих	<i>Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Streptococcus faecalis, S. faecium</i>	Шулуун гэдэснээс арчдас, өтгөн	
6-96 цаг (ихэвчлэн 1-3 өдөр)	Халуурах, гэдэс базлах, суулгах, бөөлжих, толгой өвдөх	<i>Salmonella</i> spp, <i>Shigella, Aeromonas, enteropathogenic E. coli</i>	Шулуун гэдэснээс арчдас, өтгөн	
6 цагаас 5 өдөр	Гэдэс базлах, суулгах, бөөлжих, халуурах, булчин өвдөх, дотор муухайрах, толгой өвдөх, шингэн алдах. Заримдаа цусархаг болон салстай суулгах, <i>Vibrio vulnificus-тай</i> холбоотой арьс шархлах	<i>Vibrio cholerae</i> (O1 and non-O1), <i>V. vulnificus, V. fluvialis, V. parahaemolyticus</i>	Өтгөн	
1-10 өдөр (медиан 3-4 өдөр)	Суулгах (ихэвчлэн цусархаг), гэдэс базлах, дотор муухайрах, бөөлжих, булчин өвдөх, халуурах (<i>E. coli</i> O157 хувьд түгээмэл биш).	<i>Enterohaemorrhagic E. coli</i> (<i>E. coli</i> O157-г оролцуулан), <i>Campylobacter</i>	Өтгөн, шулуун гэдэснээс арчдас	

3–5 өдөр	Халуурах, бөөлжих, усархаг үрэвслийн бус суулгалт	Rotavirus, astrovirus, enteric adenovirus	Өтгөн, бөөлжис	
3–7 өдөр	Халуурах, суулгах, гэдэс базлах. Цочмог мухар олгойн үрэвсэлтэй андуурагдаж болно.	Yersinia enterocolitica	Өтгөн	
1–6 долоо хоног	Мукоид суулгалт (тосорхог өтгөн), гэдэс базлах, гэдэс дүүрэх, турах	Giardia lamblia	Өтгөн	
1-ээс хэдэн долоо хоног	Гэдэс базлах, суулгах, өтгөн хатах, толгой өвдөх, нойрмоглох, шарх үүсэх, ихэвчлэн шинж тэмдэггүй явагдана.	Entamoeba histolytica	Өтгөн	
3–6 сар	Бачимдах, нойргүйдэх, өлөн үед өвдөх, хоолонд дургүй болох, турах, хэвлийгээр өвдөх, зарим үед ходоод гэдэсний хямрал	Taenia saginata, T. solium	Өтгөн, шулуун гэдэснээс арчдас	
Мэдрэлийн системийн шинж тэмдэгүүд (хараанд өөрчлөлт орох, толгой эргэх, чимчигнэх, саажих)				
1 цаг хүртэл	Мэдрэлийн ба /болон ходоод гэдэсний хямралын шинж тэмдэг	Нялцгай биетний хор (энэ хүснэгтийн сүүлчийн хэсгийг хар)	Ходоод угаасан шингэн	
	Гастроэнтерит, бачимдах, хараа бүдэгрэх, цээж өвдөх, хөхрөх, татах	Органик фосфат	Цус, шээс, өөхөн эдийн биопси	
	Шүлс ихээр ялгарах, хөлрөх, гастроэнтерит, судасны цохилт хэвийн бус, хүүхэн хараа нарийсах, амьсгаадах	Мускарины төрлийн мөөг	Бөөлжис	
	Чимчигнэх, мэдээ алдах, толгой дүүрэх, царай цайх, ходоодноос цус алдах, арьс гуужих, гөлрөх, рефлексгүй болох, таталдах, саажилт үүсэх	Тетрадон хор (тетродотоксин)		
1–6 цаг	Чимчигнэх, мэдээ алдах, гастроэнтерит, биеийн хэм өөрчлөгдөх, толгой дүүрэх, ам хатах, булчин өвдөх, хүүхэн хараа өргөсөх, хараа бүдэгрэх, саажилт үүсэх	Цикватер хор /Ciguatera загасны хордлого/		
	Дотор муухайрах, бөөлжих, чимчигнэх, толгой	Хлорт нүүрс устөрөгч	Цус, шээс, өтгөн, ходоод	

	дүүрэх, бие сулрах, хоолны дуршил буурах, турах, ухаан балартах	(инсектицид, пестицид)	угаасан шингэн	
2 цагаас 6 өдөр, ихэвчлэн 12–36 цаг	Толгой эргэх, юм хоёр харагдах, эсвэл бүдэг харагдах, харааны улаан рефлексгүй болох, залгих, ярих, амьсгалахад хүндрэлтэй, ам хатах, бие сулрах, амьсгалын замын саажилт. Өвөрмөц шинж тэмдэг нь гавлын ясны мэдрэлээс эхлэн хоёр талд уруудах сул саажилт үүсэх ба мэдрэхүй хадгалагдаж үлдсэн байна.	Клостридиум ботулинум, түүний нейротоксин	Цус, өтгөн, ходоод угаасан шингэн	
72 цагаас илүү	Мэдээ алдах, хөл сулрах, чангаралтай саажилт үүсэх, хараа муудах, хараагүй болох, комд орох Гастроэнтерит, хөл өвдөх, алхаа дээр дээр эв хавьгүй болох, хөлийн тавхай, бугуй сул унжих	Органик мөнгөн ус Триортокресил фосфат (тос орлуулагч)	Шээс, цус, үс Булчингийн эд	
Харшлын шинж тэмдэг (нүүр улайх, загатнах)				
1 цаг хүртэл	Толгой өвдөх, толгой дүүрэх, дотор муухайрах, бөөлжих, аманд халуун амт амтагдах, хоолой халуун оргих, нүүр хавдах, улайх, ходоод өвдөх, арьс загатнах Амны эргэн тойронд мэдээ алдах, мэдээ алдсан мэдрэмж, нүүр улайх, толгой дүүрэх, толгой өвдөх, дотор муухайрах Нүүр улайх, халуу оргих, загатнах, хэвлийгээр өвдөх, нүүр, өвдөг хавдах	Гистамин (скомброид) Моносодиум глутамат Никотины хүчил (хүнсний нэмэлт, нөөшлөгч бодис)	Бөөлжис	
Халдварын тархмал шинж тэмдэг (халуурах, чичрүүдэс хүрэх, түгшүүрлэх, тамирдах, загатнах, тунгалгын зангилаа хавдах)				
4–28 өдөр (дунджаар 9 өдөр)	Гастроэнтерит, халуурах, нүдний эргэн тойрон хавагнах, хөлрөх, булчин өвдөх, чичрүүдэс хүрэх, тамирдах, хүчлэн амьсгалах	<i>Trichinella spiralis</i>	Ийлдэс, булчингийн эд (биопси)	

7–28 өдөр (дунджаар 14 өдөр)	Тайван бус болох, толгой өвдөх, халуурах, ханиалгах, дотор муухайрах, бөөлжих, тамирдах, хэвлийгээр өвдөх, чичрүүдэс хүрэх, ягаан толбо туурах, өтгөнд цус гарах	Salmonella typhi	Шулуун гэдэснээс арчдас, өтгөн	
10–13 өдөр	Халуурах, толгой өвдөх, булчин өвдөх, тууралт гарах	Toxoplasma gondii	Тунгалгын булчирхайн биопси, цус	
Өвчин бүрээс шалтгаалан өөр өөр хугацаа	Халуурах, чичрүүдэс хүрэх, толгой өвдөх, үеэр өвдөх, тамирдах, тайван бус болох, тунгалгын булчирхай хавдах, тухайн өвчний үед гарах бусад онцлог шинж тэмдгүүд	Bacillus anthracis, Brucella melitensis, B. abortus, B. suis, Coxiella burnetii, Francisella tularensis, Listeria monocytogenes, Mycobacterium tuberculosis, Mycobacterium spp, Pasteurella multocida, Streptobacillus moniliformis, Campylobacter jejuni, Leptospira spp		
Ходоод гэдэсний ба/эсвэл мэдрэлийн шинж тэмдгүүд				
0.5–2 цаг	Чимчигнэх, халуу оргих, мэдээ алдах, унтаарах, яриа авцалдаагүй, амьсгалын замын саажилт	Саажилт үүсгэх нялцгай биетний (дун, хясаа) хордлого (сакситоксин)	Ходоод угаасан шингэн	

2–5 минутаас 3–4 цаг	Халуун, хүйтний мэдрэмж солигдох, чимчигнэх, уруул, хэл, хоолой мэдээ алдах, булчин өвдөх, толгой дүүрэх, суулгах, бөөлжих	Мэдрэл хордуулах нялцгай биетний хордлого (бrevotоксин)	Ходоод угаасан шингэн	
30 минутаас 2–3 цаг	Дотор муухайрах, бөөлжих, суулгах, хэвлийгээр өвдөх, чичрүүдэс хүрэх, халуурах.	Суулгалт үүсгэх нялцгай биетний хордлого (динофизизын хор, окадаик хор, пектонотоксин, ессотоксин)	Ходоод угаасан шингэн	
24 цагаас (ходоод гэдэсний) 48 цаг хүртэл (мэдрэлийн)	Бөөлжих, суулгах, хэвлийгээр өвдөх, ухаан балартах, ой санамжаа алдах, орон зайн баримжаа алдагдах, саажих, комд орох	Ой тогтоолт алдуулах нялцгай биетний хордлого (домойн хүчил)	Ходоод угаасан шингэн	

Төгсөв