

Инно хими лаб ХХК



**ИННО ХИМИ ЛАБ ХХК**

МЭДЭЭЛЛИЙН НЭР:

**БҮГД НАЙРАМДАХ СОЛОНГОС УЛСЫН  
ХҮНСНИЙ АЮУЛГҮЙ БАЙДЛЫН  
СИСТЕМ**

Албан бус орчуулга

Утас: 77051414  
И-мэйл: [info@innocchem.mn](mailto:info@innocchem.mn)  
Вэбсайт: [www.medimpex.mn](http://www.medimpex.mn)  
Фэйсбүүк:  
Инно лаборатори  
Agilent Demo Center

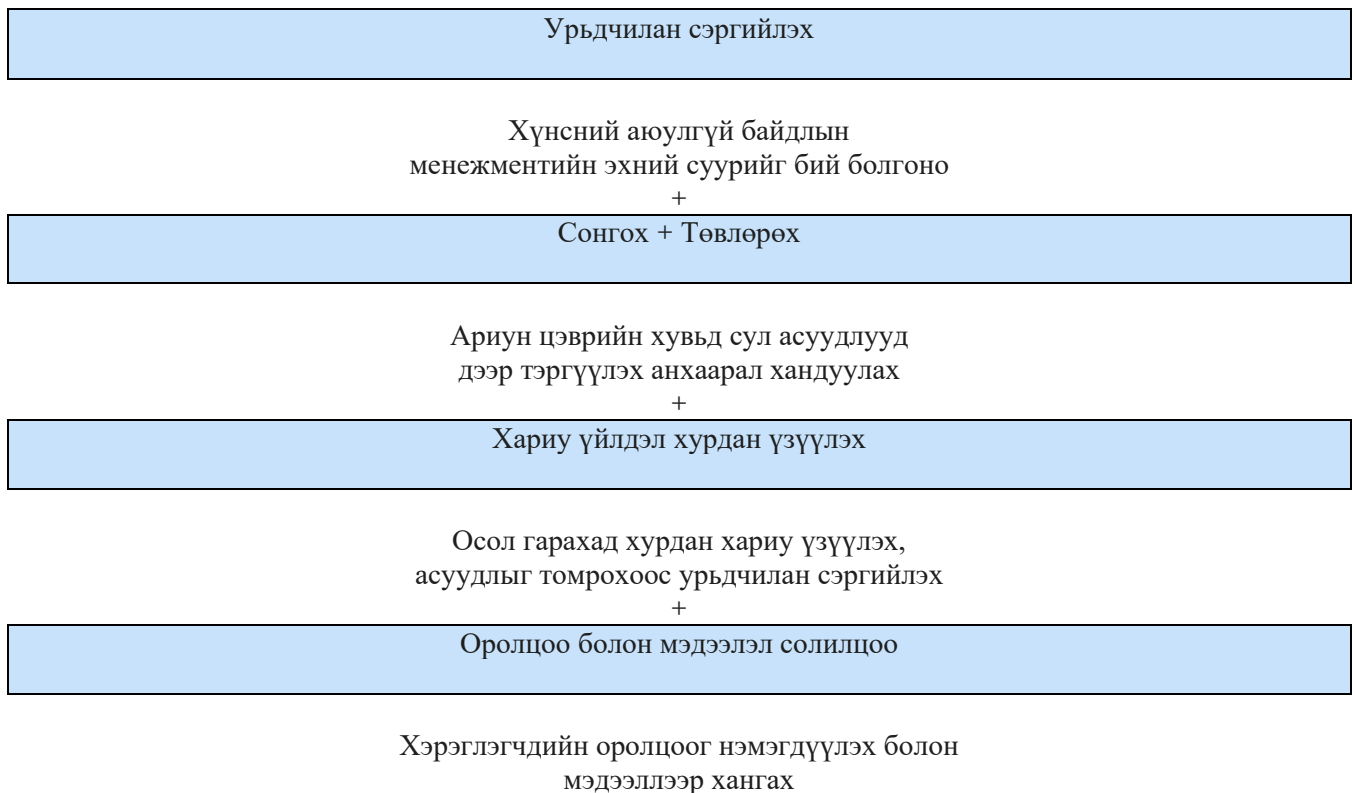
Мэдээллийн эх сурвалж: [Ministry of Food and Drug Safety>Our Works>Food>Food Safety | Ministry of Food and Drug Safety](#)

## Бүгд Найрамдах Солонгос Улсын Хүнсний Аюулгүй Байдлын Систем



|                                                  | 1. Үйлдвэрлэл                                                                                                                                                             | 2. Түгээх, тараах                                                                                                                                                                                  | 3. Хэрэглээ                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Аюулгүй байдлын менежментийн бүрэлдэхүүн хэсгүүд | Боловсруулсан бүтээгдэхүүн, Хүнсний нэмэлтүүд<br>Эрүүл мэндийн бүтээгдэхүүн<br>Тоног төхөөрөмж, сав, баглаа боодол<br>(35,000 Хүнс, үйлдвэрлэгчид)                        | Газар тариалан, мал аж ахуй, эсвэл загасан бүтээгдэхүүн<br>Боловсруулсан бүтээгдэхүүн, Хүнсний нэмэлтүүд, Эрүүл мэндийн бүтээгдэхүүн<br>Тоног төхөөрөмж, сав, баглаа<br>(31,000 Хүнс импортлогчид) | Ресторан, хоолны үйлчилгээ үзүүлдэг газруудад бэлтгэсэн хоол (817,000 ресторон, хоолны үйлчилгээ үйлчилгээ үзүүлдэг байгууллагууд)                                        |
| Аюулгүй байдлын менежментийн аргууд              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Хүнс үйлдвэрлэлийн талаар мэдээлэх</li> <li>Өөрсдийн чанарын хяналтын систем</li> <li>НАССР систем</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Түгээгдсэн хүнснээс дээж цуглуулах, хянах</li> <li>Хүнсний мөрдөн мөшгих систем</li> <li>Аюултай хүнсний худалдааг хориглох систем</li> </ul>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Худал/хэтрүүлсэн зар сурталчилгаанд хяналт тавих</li> <li>Хэрэглэгчдийн хүнсний ариун цэврийн байцаагчид</li> </ul>                |
| Аюулгүй байдлын менежментийн агентууд            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Хүнс, эмийн аюулгүй байдлын яам менежментийг хариуцдаг</li> <li>Орон нутгийн засаг захиргааны байгууллагууд хэрэгжүүлнэ</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Хүнс, эмийн аюулгүй байдлын яам менежментийг хариуцдаг</li> <li>Орон нутгийн засаг захиргааны байгууллагууд хэрэгжүүлнэ</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Хүнс, эмийн аюулгүй байдлын яам менежментийг хариуцдаг</li> <li>Орон нутгийн засаг захиргааны байгууллагууд хэрэгжүүлнэ</li> </ul> |

- Хүнс, эмийн аюулгүй байдлын яамнаас аюулгүй хүнсээр хангах хүнсний аюулгүй байдлын удирдлагын тогтолцоог бий болгосон. Дотоодын хүнсний бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх, түгээх, хэрэглэх гэсэн гурван үе шаттайгаар удирддаг. **Үйлдвэрлэлийн шатанд** бизнес эрхлэгч эхлээд хүнсний үйлдвэрлэл, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн тайланг гаргаж өгөх, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг өөрсдөдөө чанарын хяналт шалгалтыг хийдэг бөгөөд хүнсний бүтээгдэхүүнийг аливаа аюултай эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэх зорилгоор НАССР системийг ашигладаг байх ёстой. **Түгээлтийн үе шатанд** хүнсний бүтээгдэхүүнийг цуглуулж, аюулгүй хүнсний түгээлтийг бэхжүүлэх зорилгоор хяналт шалгалт хийж, аюултай хүнсний борлуулалтаас урьдчилан сэргийлэх системийг ажиллуулахын зэрэгцээ хортой хүнсний түгээлтийн замыг хянах зорилгоор хүнсний мөрдөн мөшгих хянах системийг ажиллуулдаг. **Хэрэглээний шатанд** худал, хэтрүүлсэн сурталчилгаанд хяналт тавьж хэрэглэгчийн хүнсний ариун цэврийн хамгаалалтын системийг ажиллуулдаг.



### Хүнсний үйлдвэрлэлийн үе шат

- **Хүнсний үйлдвэрлэл ба бараа бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн тайлан/мэдээлэл**

Хүнсний бүтээгдэхүүн, хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, боловсруулах гэж буй хүн үйлдвэрлэл эхлэхээс өмнө буюу 7 хоногийн дотор тухайн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн мэдээлэл, тайлангаа тухайн орон нутгийн засаг захиргаанд гаргаж өгөх ёстой.

- **Өөрийгөө хянах чанарын хяналтын систем**

Хүнсний бүтээгдэхүүн түгээхээс өмнө хүнсний аюулгүй байдлыг хангахын тулд хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэдэг эсвэл боловсруулдаг бизнес эрхлэгч нь үйлдвэрлэсэн болон боловсруулсан хүнс нь холбогдох стандарт, дүрэм журамд нийцэж байгаа эсэхийг баталгаажуулахын тулд тогтмол хяналт шалгалт хийж байх ёстой.

➤ **Хүнсний үйлдвэрлэлийн эгзэгтэй цэгийн аюултай байдлыг хянах тогтолцоо НАССР (Hazard Analysis Critical Control Point)**

Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах шинжлэх ухаан, урьдчилан сэргийлэх удирдлагын систем болох Хүнсний үйлдвэрлэлийн эгзэгтэй цэгийн, аюултай байдлыг хянах тогтолцоо буюу НАССР нь түүхий эдээс эхлээд хүнсний үйлдвэрлэл, боловсруулалт, хоол хийх, түгээх үйл явц хүртэл үүсч болзошгүй аюултай цэгүүдийг шалгаж үнэлэн удирдлагыг төвлөрүүлдэг тогтолцоо юм. (Аюулын Шинжилгээ: Аюулд хүргэж болзошгүй бүх биологи, химийн болон физик хүчин зүйлсийн дүн шинжилгээ \* ССР (Critical Control Point буюу Эгзэгтэй хяналтын цэг) : Тусалж чадах үйл явц эсвэл тухайн шатны гол удирдлага аюултай хүчин зүйлүүд гарч болох цэгүүдээс урьдчилан сэргийлэх, арилгах эсвэл хүлээн зөвшөөрөгдөх хэмжээнд хүртэл бууруулах

- Хүнсний үйлдвэрлэлийн аюулгүй байдлын түвшинг бэхжүүлэхийн тулд Хүнс, эмийн аюулгүй байдлын яам (ХЭАБЯ) 2002 оны Хүнсний ариун цэврийн тухай хуульд хүнсний үйлдвэрлэл эрхлэгчид НАССР-ийг заавал хэрэглэхийг тусгаж өгснөөр хууль эрх зүйн үндэслэлийг бий болгосон. 2003 оны 8-р сард зургаан зүйл [боловсруулсан загасан бүтээгдэхүүн (загасны бялуу), хөлдөөсөн далайн бүтээгдэхүүн (загас, сээр нуруугүй амьтан, амталсан боловсруулсан бүтээгдэхүүн), хөлдөөсөн хоол (пицца, банш, гоймон), зайрмаг, пастержуулаагүй ундаа, амтжуулсан Хүнсний бүтээгдэхүүн]-ийг НАССР-д заавал мөрдөх ёстой бүтээгдэхүүн гэж тодорхойлсон (2006 оны 12-р сард кимчи байцааг нэмсэн). 2005 оны 10-р сард НАССР (ХЭАБЯ)-аас мэдэгдсэн)-ийг заавал нэвтрүүлэхийг нийт борлуулалтын дүн, бизнесийн нэгжид ажиллаж буй ажилчдын тооноос хамаарч 2006-2012 онуудад хэд хэдэн шатлалаар шинэчлэлийг хийсэн.
- 2014 оны 5-р сард Хүнсний ариун цэврийн тухай хуулийн хэрэгжилтийг хангах журмын дагуу нэмэлт 8 зүйлийг (хөнгөн зууш, чихэр, талх, бялуу, шоколад, загасны сосиск, ундаа, бэлэн хоол, гоймон, бэлэн шарсан гоймон, тусгай зориулалтын хоол) "НАССР-ын заавал мөрдөх ёстой" жагсаалтад оруулахаар нэмэлт өөрчлөлт оруулсан. НАССР хөтөлбөрийн хүрээнд 2013 оноос эхлэн үе шаттайгаар хэрэгжүүлж байгаа бөгөөд 2014-өөс 2020 онуудад жилийн борлуулалт болон ажилчдын тоонд үндэслэж нэвтрүүлэх ажлыг үе шаттайгаар хийсэн (Өмнөх жилийн борлуулалт нь 10 тэрбум вон-оос дээш байгаа аж ахуйн нэгжүүд НАССР-ын хэрэгжилтийг 2017 оны 11 дүгээр сар гэхэд дуусгана).
- ХЭАБЯ нь ялангуяа зууш, чихэр зэрэг хүүхдийн хүнсэнд НАССР-ийг мөрдөж гэрчилгээжүүлэх, сайн дураар НАССР-ийг нэвтрүүлдэг болгон өргөжүүлэхийг дэмжиж байна. Жижиг бизнесүүдэд НАССР-руу хийх шилжилтийг хялбархан болгохын тулд Солонгосын Хүнсний аюулгүй байдлын менежментийн итгэмжлэлийн институтын зүгээс НАССР-г хэрэгжүүлэх хүсэлтэй эсвэл шаардлагатай бизнесүүдэд тусгай техникийн дэмжлэг болох НАССР-ийн үйл ажиллагаа, сургалт, сурталчилгааг үнэ төлбөргүйгээр үзүүлэх зэрэг дэмжлэгийг үзүүлж байна.
- Жагсаалтанд: Бүгд Найрамдах Солонгос Улс дахь НАССР-ийн гэрчилгээтэй бизнесүүдийн жагсаалт

## Зах зээлд түгээгдсэн бүтээгдэхүүнүүд

➤ **Зах зээлд буй хүнсний бүтээгдэхүүнээс дээж цуглуулах, хянах**

Хүнсний бүтээгдэхүүнүүнээс үүдэлтэй хор хөнөөлөөс урьдчилан сэргийлэх, эрүүл ахуйн менежментийг хангах үүднээс аж ахуйн нэгжүүдийн түгээн зарж борлуулж буй хүнсний бүтээгдэхүүнээс дээжийг түүвэрлэн цуглуулж CODEX зэрэг стандартын үзүүлэлтээр шинжлэн шалгадаг. Хүнсний аюулгүй байдлын стандартын шаардлага хангаагүй бүтээгдэхүүнийг нэн даруй эргүүлэн татах, эсвэл хураан авч устгадаг.

➤ **Хүнсний бүтээгдэхүүнийг мөрдөн мөшгих**

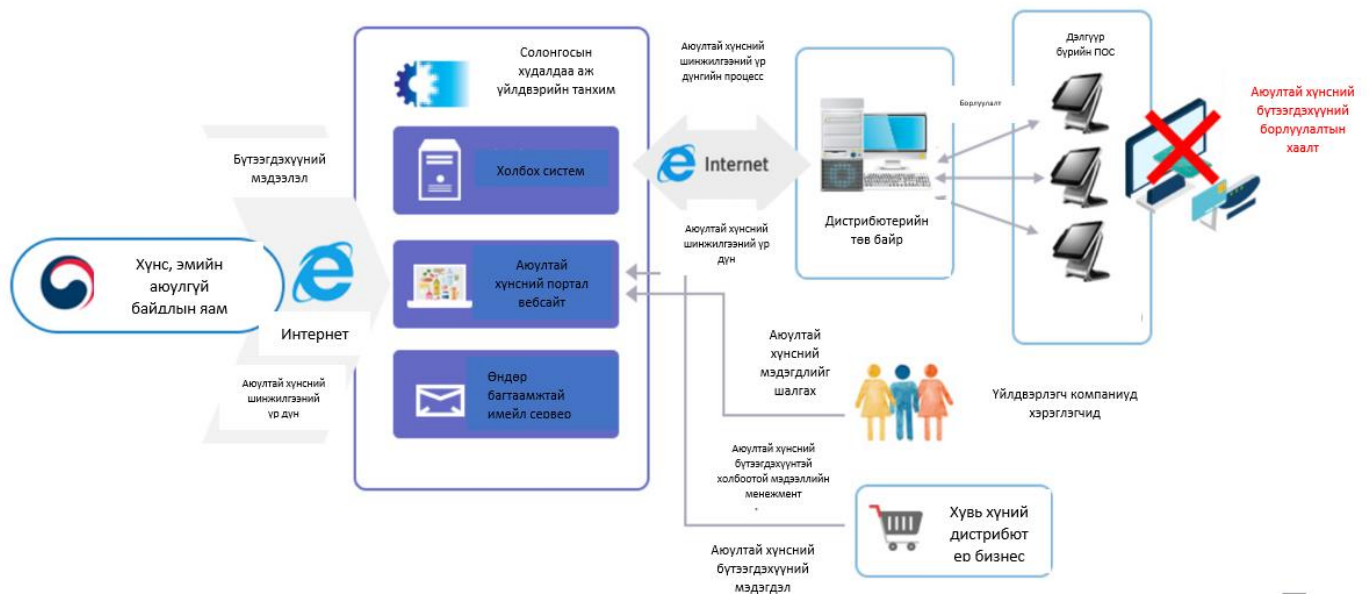
- ХЭАБЯ нь эрүүл мэндийн болон хүнсний бүтээгдэхүүнд аюул илэрсэн тохиолдол гарсан шалтгааны шинжилгээ, мөшгин мөрдөх, буцаан татах зэрэг арга хэмжээг авч хэрэглэгчдийг илүү үнэн зөв мэдээллээр хангах зорилгоор хүнсний бүтээгдэхүүний мөрдөн мөшгих системийг ажиллуулдаг.
- ХЭАБЯ нь хүнсний бүтээгдэхүүний мөрдөн мөшгөлтийг хэрэгжүүлэх зорилгоор хүнсний ариун цэврийн тухай хуулийн хэрэгжилтийг хангах тухай тогтоол, эрүүл мэндэд тустай хүнсний тухай хуулийн хэрэгжилтийг хангах тухай тогтоолыг тус тус шинэчилсэн.
- Нярай хүүхдийн хоол, эрүүл мэндэд тустай хүнсний бүтээгдэхүүн импортолдог, үйлдвэрлэдэг (боловсруулдаг), худалдаалдаг, жилийн борлуулалт нь тодорхой хэмжээнээс давсан аж ахуйн нэгжүүдэд хүнсний мөрдөн мөшгилтийг тодорхой үе шаттайгаар хэрэгжүүлэх шаардлагатай болж байна. Хүнс болон эрүүл мэндийн хүнсний бүтээгдэхүүний мөрдөн мөшгөлтийн стандартын холбогдох мэдэгдлийг шинэчилж байгаа бөгөөд үүнтэй холбоотойгоор бизнесийн байгууллагууд 2-3 жил тутамд менежментийн шалгалт үнэлгээнд орж байх юм.
- ХЭАБЯ нь Хүнсний мөрдөн мөшгөлтийн мэдээллийн системийг байгуулж ажиллуулж байгаа ба энэхүү системийг өргөжүүлэх, тогтвортой ажиллагааг хангах зорилгоор сургалт, зөвлөгөөг сайн дурын үндсэн дээр бизнесийн байгууллагуудын дунд зохион байгуулдаг.

➤ **Аюултай хүнсний бүтээгдэхүүний худалдаанаас урьдчилан сэргийлэх систем**

ХЭАБЯ нь дотоодын зах зээлд хүнсний аюулгүй байдлыг хангах үүднээс жил бүр 120,000 орчим хүнсний бүтээгдэхүүнийг цуглуулж шалгадаг. Нөгөө талдаа хүнсний үйлдвэрлэгчид өөрсдийн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг тогтмол өөрсдийн системээрээ дамжуулан шалгадаг. Эдгээр үйл ажиллагааны хүрээнд цуглуулсан гэмтэлтэй бүтээгдэхүүний талаарх мэдээллийг улсын хэмжээнд 85 орчим хяналтын байгууллагаас шууд ХЭАБЯ-руу мэдээлдэг. "Аюултай хүнсний худалдаанаас урьдчилан сэргийлэх систем"-ийг ажиллуулдаг бөгөөд ХЭАБЯ-аас шууд мэдээллийг хэрэглэгч нар руу илгээж худалдан авахаас сэргийлдэг бөгөөд мөн тухайн бүтээгдэхүүнийг худалдан зарж буй дэлгүүр, супермаркет гэх мэт худалдааны лангуунд шууд шалгах боломжийг олгодог.

➤ **Аюултай хүнсний худалдааг царцаах, зогсоох**

Солонгосын Худалдаа аж үйлдвэрийн танхим 2009 онд Хүнс, эмийн аюулгүй байдлын яамтай хамтран Аюултай хүнсний худалдаанаас урьдчилан сэргийлэх системийг анх үүсгэсэн бөгөөд үүний дараа Солонгос дахь том дистрибьютер компани болох Lotte Mart-д анхны туршилтын төслийг хэрэгжүүлсэн. 2015 он гэхэд аюултай хүнсний худалдаанаас урьдчилан сэргийлэх системийг улсын хэмжээний хүнсний бараа бүтээгдэхүүн зардаг гол супермаркет, том дэлгүүрүүд, дистрибьютерийн үйлчилгээ үзүүлдэг, борлуулдаг жижиг болон дунд хэмжээний дэлгүүрүүд, онлайн хэлбэрээр гэрээсээ худалдаа хийдэг дэлгүүрүүдэд суулгасан байгаа.



## Хэрэглээ

### ➤ Худал, хэт их дэвэргэсэн зар сурталчилгааг хянах

Интернет, нэвтрүүлэг, сонин, сэтгүүл болон бусад хэвлэгдсэн материал зэрэг бүх зар сурталчилгааны хэрэгсэлд хяналт тавьж зарим хүнсний бүтээгдэхүүн эмчилгээний нөлөөтэй эсвэл хэрэглэгчдийг эм гэж андуурахад хүргэдэг хуурамч эсвэл хэтрүүлсэн сурталчилгаанаас болж хэрэглэгчдэд хор хөнөөл учруулахаас сэргийлнэ.

### ➤ Хэрэглэгчийн хүнсний эрүүл ахуйн хамгаалалтын систем

Хүнсний эрүүл ахуйн хяналтыг зөвхөн төрийн албан хаагчид хариуцдаг хүнсний үйлчилгээний бизнесийг системтэй хянах нь хэцүү учраас хүнсний эрүүл ахуйн хяналтад хэрэглэгчдийн идэвхтэй оролцоог дэмжих, захиргааны байгууллагын хяналтын үйл ажиллагааг нэмэгдүүлэх, хүнсний эрүүл ахуйн хяналтын үйл ажиллагааг илүү ил тод байлгах зорилгоор хэрэглэгчийн хүнсний эрүүл ахуйн хамгаалалтын систем үйл ажиллагаагаа явуулж байна.

### ➤ Хүнсний стандарт, үзүүлэлтийн менежмент

Хүнсний стандарт болон дүрэм журмын тодорхойлолтуудыг хүнсийг түгээн борлуулах зорилгоор үйлдвэрлэдэг хүнсний бүтээгдэхүүн дэхь хортой хүчин зүйлсийг хянах, хүнсний бүтээгдэхүүнийг хэрэглэснээр хүний биед хор хөнөөл учруулах эрсдэлийг зогсоох, хүнсний аюулгүй байдлыг хангах хууль зүйн үндэс суурийг хангах зорилгоор боловсруулсан байдаг.

- Бизнесүүд үйлдвэрлэл, боловсруулалт, ашиглах, хадгалалтын явцад хамааралтай стандартуудыг мөрдөж, шаардлагуудыг хангаж чадсанаар дүрэм журмыг биелүүлж чадна.
- Хүнсний бүтээгдэхүүн дэхь хортой, аюултай хүчин зүйлийн стандарт, үзүүлэлтүүд нь эдгээр хортой зүйлсийг хянах арга хэрэгсэл болдог.

1. Хор хөнөөл: Хүний биед хортой хүчин зүйл нэвтэрсний улмаас хүний эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлж болзошгүй магадлал.
2. Хор хөнөөлийн эрсдэлийг зогсоох: Хортой хүчин зүйлүүдийг хүлээн зөвшөөрөгдөх хэмжээнд зохицуулах, ингэснээр хүн хоол хүнсээр дамжуулан хортой хүчин зүйлүүдэд өртсөн ч хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй.
3. Хортой хүчин зүйлс: Хүнсний бүтээгдэхүүнээр дамжин хүний биед хор нөлөө үзүүлэх химийн, биологийн болон/эсвэл физикийн хүчин зүйлс, элементүүд

## Эрүүл мэндийн зохицуулах үйлчилгээтэй хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүний аюулгүйн менежмент

### Аюулгүй байдлын менежмент

#### ➤ Стандартын болон тавигдах шалгуурын менежмент

2004 онд эрүүл мэндийн зохицуулах үйлчилгээтэй хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, боловсруулалт, импорт, түгээлт, хадгалалтанд шалгуурыг тогтоох зорилгоор "Эрүүл мэндийн, зохицуулах үйлчилгээтэй хүнсний стандарт, техникийн үзүүлэлтүүд" -ийг бий болгосон. Нэмээд хэрэглэгчийн аюулгүй байдлыг хангах, эрүүл мэндийн зохицуулах үйлчилгээтэй бүтээгдэхүүний стандартжуулсан түгээлтийг дэмжих зорилгоор стандарт, үзүүлэлтүүдийг тогтоосон.

#### ➤ Зохицуулах үйлчилгээний орц найрлагыг хүлээн зөвшөөрөх

Эрүүл мэндийн, зохицуулах үйлчилгээтэй хүнс гэдэг нь хүний эрүүл мэндэд хэрэгтэй, тусгай зохицуулах үйлчилгээг үзүүлэх орц найрлага, эсвэл тусгай зүйлсийг нэмж үйлдвэрлэсэн (болон боловсруулсан) бүтээгдэхүүнийг хэлнэ. "Зохицуулах үйлчилгээтэй" гэдэг нь хүний биеийн бүтэц, үйл ажиллагаанд шим тэжээлийн бодисыг нэмэх, тохируулах, эсвэл эрүүл мэндийн ашигтай нөлөө, жишээлбэл физиологийн хувьд хэрэгтэй нөлөө үзүүлэхийг хэлнэ. Зохицуулах үйлчилгээтэй найрлага, хүчин зүйлсүүдийг Хүнс, эмийн аюулгүй байдлын сайдын мэдэгдсэнээр ангилж болох бөгөөд мөн тус тусад нь хүлээн зөвшөөрөгдсөн байдлаар нь ялгаж ангилдаг.

#### ➤ Зохицуулах үйлчилгээнд хамаарах орц найрлага

- Хүнс, эмийн аюулгүй байдлын сайдын мэдэгдсэн бүтээгдэхүүний орц найрлага
  - Эрүүл мэндэд тусгай хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгчид урьдчилан тодорхойлж гаргасан, үйлдвэрлэлийн стандарт, техникийн үзүүлэлтэд нийцсэн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх боломжтой
- Хүнс, эмийн аюулгүй байдлын сайдын тус тусад нь хүлээн зөвшөөрсөн орц, найрлага
  - Бизнес эрхлэгчдээс ирүүлсэн орц, найрлагын аюулгүй байдал, үйлчилгээний талаархи мэдээллийг хянасны дараа Хүнс, эмийн аюулгүй байдлын сайд холбогдох орц найрлага, хүчин зүйлс тус бүрийг хүлээн зөвшөөрсөн тусгай захидлыг гаргаж өгдөг.
  - Энэхүү захидлыг хүлээн авснаар бизнес эрхлэгчид тухайн орц, найрлага, хүчин зүйлсийг бүтээгдэхүүндээ хэрэглэх эрх үүсдэг.

#### ➤ Хүлээн зөвшөөрөх үйл явц

- Зохицуулах үйлчилгээтэй хүнсний орц найрлага, хүчин зүйлсийг тусад нь хүлээн зөвшөөрөхийн тулд "Зохицуулах үйлчилгээтэй орц найрлага болон эрүүл мэндийн зохицуулах үйлчилгээтэй хүнсний

стандарт/техникийн тодорхойлолтуудыг батлах дүрмийн 12 ба 13 дугаар зүйлд заасны дагуу мэдээллийг Хүнс, эмийн аюулгүй байдлын яаманд өгсөн байх ёстой. Бизнес эрхлэгчээс ирүүлсэн мэдээллийг стандарт, техникийн нөхцөл, аюулгүй байдал, үйл ажиллагааны үнэлгээний стандартад үндэслэн хянаж "Эрүүл мэндийн чиг үүрэг бүхий хүнсний асуудлыг хэлэлцэх хороо"-той зөвшилцсөний үндсэн дээр зохицуулах үйлчилгээтэй орц найрлагыг зөвшөөрнө.

| Өргөдөл гаргагч                     | Хариуцаж буй байгууллага |                             |
|-------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Өргөдөл гаргагч мэдээллээ хүргүүлнэ | Бүртгэл                  |                             |
|                                     | Шалгалт                  | Газар дээр нь судалгаа хийх |
|                                     | Хүлээн зөвшөөрөх         | Зөвлөлдөх                   |
|                                     | Батлах                   |                             |
| Мэдээлэл хүргүүлэх                  |                          |                             |

## Инно Хими Лаб ХХК – ийн танилцуулга:

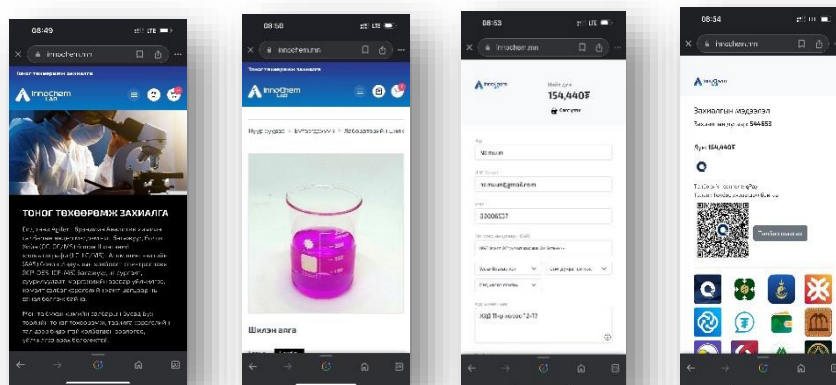
### Үйлчилгээний нэр төрөл:

- Хүнс, хүрээлэн буй орчны шинжилгээний лабораторийн шинжилгээ
- Химийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, бодис, урвалжийн худалдаа
- Химийн тоног төхөөрөмжийн суурилуулалт, засвар үйлчилгээ
- Химич, химийн мэргэжилтний сургалт, зөвлөгөө

### Бүтээгдэхүүний нэр төрөл:

- Тоног төхөөрөмж
- Багаж хэрэгсэл
- Урвалж, уусмал
- Стандарт бодис, оношлуур
- Химийн бодис
- Шил сав, дагалдах хэрэгсэл

Хэрэглэгчидийнхээ цаг завьг хэмнэх, тасралтгүй ажиллагааг дэмжих үүднээс [www.innochem.mn](http://www.innochem.mn) онлайн худалдааны сайтыг нэвтрүүлээд байна.



## Инно лаборатори

- Химийн лабораторийн мэргэжилтнүүдэд өндөр хүчин чадал бүхий тоног төхөөрөмжтэй ажиллах орчин бүрдүүлэх, чадамжийг сайжруулах
- Хүнсний болон хүрээлэн буй орчны аюулгүй байдлыг хангахад лабораторийн шинжилгээг олон улсын стандартын дагуу нэвтрүүлж хувь нэмрээ оруулах

### Шинжилгээний хүрээ:

- Пестицидийн үлдэгдлийн шинжилгээ
- Усанд болон тосонд уусдаг витаминь шинжилгээ
- Хүрээлэн буй орчны бохирдлын шинжилгээ