



**НЭЭЛТТЭЙ НИЙГЭМ ФОРУМ**

---

**Хүнсний аюулгүй байдлын холбогдолтой  
НОМ ЗҮЙ**

---

**Улаанбаатар 2007**

DDC  
363.192'016  
Х-83

## **НЭЭЛТТЭЙ НИЙГЭМ ФОРУМ**

Хаяг: Жамъян гүний гудамж-5/1, Сүхбаатар дүүрэг,  
Улаанбаатар-48, Монгол Улс  
Утас: 976-11-313207  
Факс: 976-11-314857  
Вэб: <http://www.forum.mn>

### **Ном зүйг эмхлэн бэлтгэсэн баг:**

Ч.Оюунчимэг	Техникийн ухааны доктор (Ph.D), дэд профессор
Я.Алтанцэцэг	Техникийн ухааны доктор (Ph.D), дэд профессор
Г.Гантөмөр	Докторант
Ч.Нарангэрэл	Техникийн ухааны доктор (Ph.D)
Б.Энхтунгалаг	Анагаах ухааны магистр
Д.Даш-Янжмаа	Техникийн ухааны магистр

### **Хянан тохиолдуулсан:**

Л.Дамдинсүрэн	Шинжлэх ухааны доктор (Sc.D), профессор
Г.Даваадорж	Хөдөө аж ахуйн ухааны доктор (Ph.D), профессор

© Энэхүү номыг хэсэгчлэн болон бүтнээр нь хэвлэхийг хүсвэл  
ННФ-ын хаягаар хандаж зохих зөвшөөрөл авна уу.

**ISBN 978-99929-0-250-7**

“ADMON” компанид эхийг бэлтгэж хэвлэв.

## АГУУЛГА

Өмнөх үг .....	19
Хүнсний аюулгүй байдалтай холбогдолтой ном зүйн ангилал .....	21
Товчилсон үгийн тайлбар .....	23
<b>НЭГ. ХҮНСНИЙ ХАНГАМЖ- АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ .....</b>	<b>26</b>
<b>1010 Хүнсний бодлого, хангамж .....</b>	<b>26</b>
0001. Хүнсний хэрэгцээгээ эх орны бүтээгдэхүүнээр хангадаг болох нь эрхэм зорилго .....	26
0002. Безопасность России. Правовые, социально-экономические аспекты. Продовольственная безопасность (ОХУ-ын аюулгүй байдал. Хууль эрх зүйн, нийгэм эдийн засгийн асуудлууд. Хүнсний хангамжийн баталгааны аюулгүй байдал) .....	26
0003. Аюулгүй хүнс үйлдвэрлэхийн тулд урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ авах шаардлагатай .....	27
0004. Монгол улсын хүнсний бодлогын тулгуур асуудлууд .....	28
0005. Хүнсний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дэвшилтэт арга хэлбэр, шинэ зорилтууд .....	28
0006. Хүнсний үйлдвэрийн шинжлэх ухаан, технологийн асуудлууд .....	29
0007. Сүү цагаан идээ - стратегийн бүтээгдэхүүн .....	29
0008. Хүнсний бодлогын ойрын зорилтын тухай .....	30
0009. Эрүүл хүнсний талаар төрөөс баримтлах бодлогын асуудал .....	30
0010. Монгол Улсын хүнсний аюулгүй байдлын тулгамдсан зорилтууд .....	31
0011. Монгол Улсын Хүнсний аж үйлдвэр - 2005 .....	32
0012. Хүнсний хангамж аюулгүйн баталгаа .....	32
0013. Тогтвортой хөгжил дэх цэвэр үйлдвэрлэл, технологийн асуудал .....	33
0014. ОХУ-ын хүнсний хангамжийн аюулгүй байдал. (Продовольственная безопасность России) .....	33
0015. Хүнсний аюулгүй байдлын технологийн үндсүүдийн судалгаа (Говь-Алтай аймгийн жишээн дээр) .....	34
0016. Монгол улсын засгийн газрын "Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл" үндэсний хөтөлбөрийн зорилтын тухай .....	35
0017. Монгол улс дахь хүний эрх, эрх чөлөөний тухай .....	35

0018. Монгол улсын хүнсний аюулгүй байдалд өгсөн үнэлгээ . . . . .	36
0019. “Монгол Улсын Хүнс, хөдөө аж ахуйн салбарын олон улсын хамтын ажиллагаа, цаашдын төлөв” ХХААЯ болон хандивлагчдын хамтарсан зөвлөлдөх уулзалт . . . . .	37
0020. “Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл” үндэсний хөтөлбөр ба салбар дундын хамтын ажиллагаа . . . . .	38
0021. Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл үндэсний хөтөлбөр: Хүнсний аюулгүй байдал . . . . .	39
0022. Хүнсний үйлдвэрлэлд шинжлэх ухаан, технологийн ололтыг ашиглах асуудалд . . . . .	40
0023. Монгол улс дахь хүнсний аюулгүй байдал . . . . .	40
0024. Хүнсний аюулгүйн өнөөгийн байдал, баримтлах бодлого чиглэл . . .	41
0025. Хүнсний хангамж, үйлдвэрлэлийн байдал . . . . .	41
0026. Хүнсний аюулгүй байдал . . . . .	42
0027. Хүнсний хэрэглээний 2003-2004 оны гол бодлого. . . . .	43
0028. Хүнсний аюулгүй байдал, нөөц бололцоог хангахад орон нутгийн боломж, салбар хоорондын уялдаа . . . . .	43
0029. Хүнсний хангамж. . . . .	44
0030. “Хүнсний аюулгүй байдал” Үндэсний зөвлөлдөх уулзалтад оролцогчдоос гаргасан зөвлөмж . . . . .	44
0031. Хүнсний аюулгүй байдал . . . . .	45
0032. Хүнсний хангамж. . . . .	46
0033. Хүнсний аюулгүй байдал . . . . .	46
0034. Хүнсний аюулгүй байдлын талаар олон улсын хэмжээнд баримталж буй бодлого. . . . .	47
0035. Цэвэр үйлдвэрлэл . . . . .	47
0036. Хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад төрийн бус байгууллагын үүрэг, оролцоо . . . . .	48
<b>1020 Мал аж ахуйн үйлдвэрлэл . . . . .</b>	<b>49</b>
0037. Мал аж ахуй . . . . .	49
0038. “Мах үйлдвэрлэл - борлуулалтын сувгийг сайжруулах” стратеги. . . .	50
<b>1030 Газар тариалангийн үйлдвэрлэл . . . . .</b>	<b>50</b>
0039. Газар тариалан . . . . .	50
0040. Хүнсний чанар түүхий эдээс. . . . .	51

**1040 Хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл . . . . . 52**

0041. Сүү, цагаан идээ үйлдвэрлэл, уламжлалт хэрэглээ . . . . . 52
0042. Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны аюулгүй байдлыг хангах нь салбарын өмнө тулгамдсан зорилт болж байна . . 53
0043. Талх, чихэр, нарийн боовны үйлдвэрийн хөгжлийн чиг хандлага . . . 53
0044. “Сүү үйлдвэрлэлийн явцад гарах алдагдлыг багасгах замаар үйлдвэрлэл, хангамжийг нэмэгдүүлэх GCSP/MON/ 001/JPN” төслийн хэрэгжилтийн явцаас . . . . . 54
0045. “Эрүүл ахуй халдвар судлалын алба-70” онол практикийн бага хурал . . . . . 54

**1050 Импорт, экспорт . . . . . 55**

0046. Махны экспортыг нэмэгдүүлэхэд мал эмнэлгийн байгууллагын үүрэг . . . . . 55
0047. Хүнсний гадаад худалдааг хүнсний аюулгүй байдлыг хангах хэрэгсэл болгон ашиглах нь биднээс шалтгаална . . . . . 56
0048. “Барааг тодорхойлох, кодлох уялдуулсан систем”-ийг хүнсний үйлдвэрлэлд ашиглах нь . . . . . 56
0049. Махны экспортын гадаад, дотоод орчин нөхцөл. . . . . 57
0050. Дэлхийн зах зээл дэх мах, махан бүтээгдэхүүний эрэлт, хэрэгцээ, Монгол улсын махны экспортын нөөц . . . . . 58
0051. Нийлүүлэгчийн чанарын тогтолцоог бүтээгдэхүүний хөндлөнгийн баталгаажуулалтад хэрэглэх хандлага. MNS ISO/IEC Guide 53:2002 . 58
0052. Монгол улсын хүнсний эрүүл ахуй, аюулгүй байдал . . . . . 59
0053. “Махны экспорт-2000”, “Чацаргана-2000” . . . . . 59

**ХОЁР. ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ЧАНАР, ЭРҮҮЛ АХУЙН АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ . . . . . 61****1060 Чанарын удирдлага (менежмент) . . . . . 61**

0054. Хүнсний үйлдвэрийн чанарын системийн баталгаажуулалт . . . . . 61
0055. Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах тогтолцоо, түүнийг боловсронгуй болгох нь . . . . . 62
0056. Бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдлын удирдлага, зохион байгуулалтын тогтолцоог боловсронгуй болгоё . . . . . 62
0057. Хүнсний чанарын интринсик хэрэгслүүд. . . . . 63
0058. Хүнсний чанарын удирдлагын асуудлууд . . . . . 63

0059. Хүнсний чанарын удирдлага . . . . .	64
0060. Хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын удирдлагын орчин үеийн аргууд. . . . .	64
0061. Чанарын үүсэл, хөгжил, чанарын удирдлагын тогтолцооны зарим ойлголт, зарчим . . . . .	65
0062. Чанарын удирдлагын тогтолцоо буюу ISO 9000, ISO 9001 гэж юу вэ?. . . . .	65
0063. Аюултай байдлыг шинжлэх болон эгзэгтэй цэгийн хяналт (НАССР). . . . .	66
0064. Чанарын удирдлагын тогтолцоо нь найдвартай нийлүүлэгч байх дүр төрхийг бүрдүүлж чадна . . . . .	66
0065. Хүнс болон ундааны аж үйлдвэрт ISO 9001:2001-ийг хэрэглэх заавар. MNS (ISO) 15161:2002 . . . . .	67
0066. Чанарын тогтолцооны багц стандартууд . . . . .	67
0067. Чанарын удирдлагын тогтолцоо ба хүний хүчин зүйл. . . . .	68
<b>1070 Хүнсний бүтээгдэхүүний стандартчилал . . . . .</b>	<b>69</b>
0068. Монгол малын махны чанар, эрүүл ахуйн шаардлагын үзүүлэлтийг тогтоох үндэсний аргачилал боловсруулах. . . . .	69
0069. Хүнсний салбарт мөрдөж буй олон улсын түвшинд хүрсэн стандартуудын тухай мэдээлэл . . . . .	69
0070. Мах, махан бүтээгдэхүүн. Шөл. Бүтээгдэхүүний ерөнхий шаардлага САС-Х боть . . . . .	70
0071. Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий шаардлага, ИБ боть . . . . .	71
<b>1080 Усны чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал . . . . .</b>	<b>71</b>
0072. Төмөр замын дагуух зарим суурьшлын орчны ундны усны чанарыг илтгэх үзүүлэлтүүдийг бүс нутгаар харьцуулсан судалсан дүн . . . . .	71
0073. Питьевая и минеральная вода (Ундны ба эрдэсжүүлсэн ус) . . . . .	72
0074. Монгол оронд үйлдвэрлэгдэж буй цэвэр усны харьцуулсан судалгаа . . . . .	72
0075. Ундны усны шим бохирдолт, усаар дамжих халдвараас сэргийлэх, эпидемиологийн хяналтын тогтолцоо, урьдчилан сэргийлэлт . . . . .	73
0076. Савласан цэвэр усыг фторжуулах асуудалд . . . . .	73
0077. Хүн амын усан хангамж, ариун цэврийн байгууламжийн хүртээмж . . . . .	74
<b>1090 Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал . . . . .</b>	<b>75</b>
0078. Махны чанар, аюулгүй байдлыг хангах асуудалд . . . . .	75
0079. Монгол малын махны чанарын судалгааны өнөөгийн төвшин . . . . .	75

0080. Бэлчээрийн монгол малын махны чанар найрлагын үндсэн үзүүлэлт. . . . .	76
0081. “Ингэний сүү” технологи, үйлдвэрлэл, маркетингийн төсөл . . . . .	77
0082. Эх орны хүнсний үйлдвэрийн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын тухай . . . . .	77
0083. “Мах, сүү-зах зээлд” ШУТ-ийн төсөл . . . . .	78
0084. Махны Salmonella, E.coli-ийн бохирдолтыг молекул биологийн аргаар судалсан нь . . . . .	79
0085. Маханд хүнсээр дамжин эмгэг төрөгч зарим нянг илрүүлэхэд молекул биологийн аргыг хэрэглэх нь . . . . .	79
0086. Сүүний хольц ба сүү нянгаар бохирдолтыг агаар орчин, хувин сав, борлуулагчийн гарын ариун цэвэртэй холбон судалсан нь . . . . .	80
0087. Полимеразын гинжин урвалаар хүнсний гаралтай эмгэг төрүүлэгчийг илрүүлэх . . . . .	81
0088. Үнээний сүүний бичил биетний бүрэлдэхүүнийг тогтоох нь . . . . .	81
0089. Чанар, аюулгүйн байдлын баталгаагүй сүүн бүтээгдэхүүн аюул дагуулж мэднэ. . . . .	82
0090. “Нүүдлийн соёл өв уламжлал - сүү, цагаан идээ” симпозиум (Nomadic cultural tradition: Mongolian diary products). . . . .	82
0091. Монгол малын махны үндсэн үзүүлэлтүүд . . . . .	83
0092. Монгол дахь сарлагийн үнээ болон монгол үнээний түүхий сүүнээс ялгасан стафилококкууд . . . . .	84
0093. Зах зээлд нийлүүлж буй түүхий сүүний эрүүл ахуй, чанарын зарим үзүүлэлтүүд. . . . .	84
0094. Бэлчээрийн монгол малын мах, сүү, тэдгээрийн бүтээгдэхүүнд байгалийн үүсмэл цацраг идэвхжил тодорхойлсон дүн. . . . .	85
0095. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд ашиглаж буй бичил биетний цэвэр өсгөврийн хөрөнгийн чанар, аюулгүй байдлын асуудалд . . . . .	85
<b>1100 Ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал . . . . .</b>	<b>86</b>
0096. Гурилын үйлдвэрүүдийн бүтээгдэхүүний чанар, технологийн хяналтын өнөөгийн байдал . . . . .	86
0097. “Хүнс, үр тариаг хамгаалах дэвшилтэт арга, технологи” ШУТ-ийн төсөл (2000-2003 он). . . . .	86
0098. Ургамал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд нитрит, нитратын агууламжийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ . . . . .	87
0099. Буудайн гурилын чанар, эрүүл ахуйн харьцуулсан судалгаа . . . . .	88

0100. Хүнсний бүтээгдэхүүний хүнд металлын бохирдол . . . . .	88
0101. Айл өрхүүдэд бэлтгэгдэн худалдан борлуулж буй цагаан идээ, төмс, хүнсний ногооны нян, хөгцийн агууламж, микотоксин, пестицидийн үлдэгдэл . . . . .	89
0102. Монгол оронд тариалсан рапсын зарим сортын үрийн ашигт болон хорт бодисын судалгаа . . . . .	89
0103. Ургамлын гаралтай хүнсний хими . . . . .	90
0104. Ургамлын гаралтай хүнсний биохими. . . . .	90
0105. Хүнсний бохирдлын түвшин. . . . .	91
0106. Дотоодын болон импортын зарим сүү, сүүн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн судалгаа . . . . .	91
<b>1110 Хүнсний сав баглаа боодол-эрүүл ахуй, аюулгүй байдал . . . . .</b>	<b>92</b>
0107. Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа, боодол . . . . .	92
0108. Хүнсний бүтээгдэхүүнийг савлах үед ариутгаж, чанарыг нь хамгаалах аргууд. . . . .	92
0109. Хүнсний чанар, эрүүл ахуй - сав, баглаа боодол . . . . .	93
0110. Хүнсний аюулгүй байдлын нэгэн хүчин зүйл . . . . .	93
0111. Хүнсний сав баглаа боодол- хүнс үйлдвэрлэл” онол практикийн бага хурлын эмхтгэл . . . . .	94
0112. Хүнсний сав боодол. . . . .	94
<b>1120 Хоолны эрүүл ахуй, аюулгүй байдал . . . . .</b>	<b>95</b>
0113. Өрхийн хүнсний аюулгүй байдал . . . . .	95
0114. Гудамжны хоолны аюулгүй байдлыг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ, шаардлага . . . . .	95
0115. Рациональное питание туристов в Монголии (Монгол дахь жуулчдын зохистой хооллолт) . . . . .	96
0116. Хүн амын ариун цэвэр эрүүл ахуйн мэдлэг дадал, хандлагын үнэлгээ, эрүүл мэндийг дэмжих хөтөлбөрийн үндэслэл . . . . .	96
<b>1130 Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдал . . . . .</b>	<b>97</b>
0117. Импортын зарим хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын эрүүл ахуйн үнэлгээ . . . . .	97
0118. Импортын гурилын чанарын тухай . . . . .	97
0119. Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал . . . . .	98



0120.	Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний зэс, хар тугалгын агууламжийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ. . . . .	98
0121.	Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний цайрын агууламжийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ. . . . .	99
0122.	Импортын болон дотоодын төмс, хүнсний ногооны чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлтийг харьцуулсан судалгаа. . . . .	99
0123.	Саахар орлогчийн тухай . . . . .	100
0124.	Импортын зарим хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын харьцуулсан судалгаа . . . . .	100
0125.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал . . . . .	101
<b>1140</b>	<b>Түүхий эд, үйлдвэрлэл, бүтээгдэхүүний хяналт, үнэлгээ, ариун цэвэр . . . . .</b>	<b>101</b>
0126.	Хүнсний хяналтыг сайжруулъя. . . . .	101
0127.	Байгаль орчны удирдлагын тогтолцоо-багц стандартууд . . . . .	102
0128.	Махны үйлдвэрийн лабораторийн гарын авлага. . . . .	102
0129.	Бүтээгдэхүүний хяналт баталгаажуулалтын ажлыг боловсронгуй болгох тухай . . . . .	103
0130.	Безопасность и пищевая ценность облученной пищи (Туяагаар боловсруулсан хүнсний аюулгүй байдал ба хүнс-тэжээлийн үнэт чанар). . . . .	103
0131.	Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын хяналт, үнэлгээ . . . . .	104
0132.	Мал эмнэлэг, ариун цэврийн магадлан шинжилгээ. . . . .	104
0133.	Сүүнд микробын эсрэг үйлчлэлтэй бодисын үлдэгдэл хуримтлагдах шалтгаан, түүнийг хянах боломж. . . . .	104
0134.	Бүтээгдэхүүний баталгаажуулалт, тохирлын үнэлгээний багц стандартууд . . . . .	105
0135.	Хүнсний чанарын хяналт . . . . .	105
0136.	Хүнс үйлдвэрлэлийн ариун цэвэр. . . . .	106
0137.	Гигиена, токсикология, санитария (Эрүүл ахуй, хор судлал, ариун цэвэр). . . . .	107
0138.	Хүнс хөдөө аж ахуйн салбар дахь листериоз өвчний үүсгэгчийн эрсдлийн судалгаа. . . . .	107
0139.	Сүүний шинжилгээний гарын авлага . . . . .	107
0140.	Битүү туурайтан болон нохойн махыг таних арга . . . . .	108

0141. “Хүнсний чанар, аюулгүй байдлыг хамгаалах арга зам” ШУТ-ийн төсөл (2001-2004 он) . . . . .	108
0142. Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн технологийн хяналтын тогтолцоо . . . . .	109
0143. Хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын дотоод хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд: Талх үйлдвэрлэлийн хяналтын эгзэгтэй цэг . . . . .	110
0144. Мал эмнэлгийн халдваргүйжүүлэлт . . . . .	110
0145. Эмийн чанарын хяналтын зарим асуудлууд . . . . .	111
0146. Ургамал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний эрсдлийн үнэлгээ . . . . .	112
0147. Мал эмнэлгийн ариун цэврийн судалгааны ажлын тойм, хэтийн төлөв . . . . .	112
0148. Хүнсний бүтээгдэхүүний нийлбэр гамма идэвхит цацрагийн хяналтын түвшин . . . . .	113
0149. Эрсдлийг шийдвэрлэх цэгийн аюулыг шинжлэх хяналтын систем . . . . .	113
0150. Мэргэжлийн хяналтын байцаагчдын анхдугаар зөвлөлгөөнөөс гаргасан зөвлөмж . . . . .	114
0151. Агуулахын зонхилох хөнөөлт шавьжийн биологи, экологийн зарим онцлог, тэдгээртэй тэмцэх арга . . . . .	115
0152. Төмс хадгалах байрыг халдваргүйжүүлэх арга . . . . .	115
0153. Хүнсний үйлдвэрийн байрыг халдваргүйжүүлэх арга . . . . .	116
0154. Үр тарианы агуулахыг халдваргүйжүүлэх арга . . . . .	116
0155. Хиам үйлдвэрлэлийн хяналтын эгзэгтэй цэгийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ . . . . .	117
0156. Ундааны үйлдвэрлэлийн хяналтын эгзэгтэй цэгийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ . . . . .	118
0157. Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд . . . . .	118
0158. Хүнсний үйлдвэрлэлд чанар, аюулгүйн хяналтын нэгдлийг хангаж, үр дүнг дээшлүүлэхэд анхаарах асуудлууд . . . . .	119
0159. Улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүнд хяналт, тандалт хийсэн тухай . . . . .	119
0160. Хөгжиж буй орнуудад HACCP-ыг хэрэгжүүлэхэд учирч буй бэрхшээл. . . . .	120
0161. Хоол хүнсний түүхий эдийг бэлтгэх үеийн экологийн аюулгүй байдлын үнэлгээ . . . . .	120

0162. Современные методы анализа и оборудование в санитарно-гигиенических исследованиях (Ариун цэвэр, эрүүл ахуйн судалгаанд хэрэглэх орчин үеийн шинжилгээний аргууд ба төхөөрөмж) . . . . .	121
0163. Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд эмийн үлдэгдлийг хянах шаардлага . . . . .	122
0164. Мал эмнэлгийн болон мал аж ахуйн гаралтай бүтээгдэхүүний чанарын хяналтын систем . . . . .	122
0165. Хүнсний чанар, аюулгүй байдлын өнөөгийн түвшин. . . . .	123
0166. Тохирлын үнэлгээ, хяналтын багц стандартууд . . . . .	124
0167. Тохирлын үнэлгээ-нууц-зарчим, шаардлага. MNS (ISO/PAS) 17002:2005. . . . .	124
0168. Дотоодын үйлдвэрлэлийн хүнсний зарим бүтээгдэхүүний шинжилгээний дүнгээс . . . . .	124
0169. Хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын тогтолцоог бүрдүүлэх нь . . . . .	125
0170. Хүнсний аюулгүй байдлын удирдлагын тогтолцоо –Хүнсний хэлхээний аливаа байгууллагад тавих шаардлага. MNS (ISO) 22000:2006 . . . . .	125
0171. Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (олон улсын зөвлөмж) MNS CAC 1:2003 . . . . .	126
0172. Хүнсний эрүүл ахуйн суурь гарын авлага (хоёрдахь хэвлэл) . . . . .	126
0173. Хүнсний технологи, чанарын систем . . . . .	127
0174. Хүнс, хөдөө аж ахуйн сүлжээн дэх микробиологийн эрсдэл . . . . .	127
0175. Хүнсний хор судлал, эрүүл мэнд . . . . .	128
0176. Хүнсний аюулгүй байдлын анализ . . . . .	129
0177. Монгол Улсын хүнсний аюулгүй байдал, хүнсний хяналтын өнөөгийн тогтолцоо, тулгамдсан асуудлууд. . . . .	129
0178. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний магадлан шинжилгээ . . . . .	130
0179. Чанарын болон байгаль орчны удирдлага (менежмент)-ын тогтолцоонд аудит явуулах заавар. MNS ISO 19011:2003 . . . . .	130
0180. Малын халдварт өвчний оношлогоонд фермент холбоот эсрэгбиеийн болон иммунофлуоресценцийн урвалыг ашиглах нь. . . . .	131
0181. Экспертиза мяса и мясопродуктов (Мах, махан бүтээгдэхүүний экспертиз) . . . . .	131
0182. Монгол Улсад малын эмийн үлдэгдлийн хяналтын тогтолцоо бүрдүүлэх асуудалд. . . . .	132

**ГУРАВ. ХҮНСНИЙ ШИМТ ЧАНАР- АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ . . . . . 133****1150 Хүнсний хэрэглээ-нийгмийн эрүүл мэнд . . . . . 133**

0183. Анагаах ухааны ёс зүй . . . . .	133
0184. Монгол хүн ба эрүүл хоол . . . . .	133
0185. Хүн амынхаа амь нас, эрүүл мэндээр дэнчин тавьж Монгол улсаа хөгжүүлэх үү? . . . . .	134
0186. Хүнс, эмийн язгуур махбодийн нэрийн толь бичиг . . . . .	134
0187. Монголчуудын хүнс хоолны уламжлал, шинэчлэл. . . . .	135
0188. Монгол үндэстний хүнс, хоол. . . . .	135
0189. Таргалалт ба 2-р хэлбэрийн чихрийн шижин өвчнөөс сэргийлэх хоол . . . . .	136
0190. Халдварт өвчний түвшинг харьцуулан судлах асуудалд . . . . .	136
0191. Хүнсний үйлдвэрийн технологийн хөгжлийн зарим асуудал . . . . .	137
0192. ДЭМБ-ийн 50 жилийн ойд зориулсан эрдэм шинжилгээний бага хурал. . . . .	137
0193. Хүнсний биохимийн үндэс . . . . .	138
0194. Монголын уламжлалт болон өргөн хэрэглээний зарим хүнсний бүтээгдэхүүний найрлагын үндсэн шимт бодис, тэжээллэгийн эмхтгэл . . . . .	138
0195. Хүнсний бүтээгдэхүүний химийн найрлага, шимт чанар . . . . .	139
0196. Монголын Анагаах ухаан - 2005 онд . . . . .	139
0197. Бруцеллэз өвчин ба хүнсний хэрэглээ . . . . .	140
0198. “Нийгмийн эрүүл мэндийн тулгамдсан асуудал” эрдэм шинжилгээний онол практикийн бага хурал . . . . .	140
0199. Зөв хооллохын учир... . . . . .	141
0200. Хүн амын хоол тэжээлийн байдал . . . . .	142
0201. “Өрхийн эрүүл мэнд” эрдэм шинжилгээ-практикийн бага хурал . . . . .	142
0202. Политика здорового питания: Федеральный и региональный уровни. (Эрүүл хүнсний талаархи бодлого: Холбооны болон бүс нутгийн түвшин) . . . . .	143
0203. “Хоол тэжээл–2000” онол практикийн бага хурлын илтгэлийн хураангуй . . . . .	143
0204. Хүн амын хоол тэжээлийн байдлыг шалгуур үзүүлэлтээр үнэлсэн дүн. . . . .	143

0205. “Урьдчилан сэргийлэх анагаах ухааны асуудлууд” онол практикийн бага хурал . . . . .	144
0206. Өрхийн хүнсний хэрэглээг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ . . . .	144
0207. Хоол хүнс бэлтгэх уламжлалт болон орчин үеийн технологийн сөрөг, давуу талын үнэлгээ . . . . .	145
0208. Шимийн архи . . . . .	146
0209. Биеийн жингийн индексийг өрхийн хооллолттой холбон судалсан дүн. . . . .	146
0210. Эрүүл мэндийн үзүүлэлтүүд . . . . .	147
0211. Хоол, хүнсний чанар, хүн амын эрүүл мэндийн асуудалд . . . . .	147
0212. Өрхийн хүнсний хэрэглээг судалсан дүн. . . . .	148
0213. Хүн амын эрүүл мэнд, хүнсний аюулгүй байдал - хоол тэжээл . . . .	148
<b>1160 Шинэ зууны хүнс- аюулгүй байдал . . . . .</b>	<b>149</b>
0214 Буудайн гурилыг шимт бодисоор баяжуулах технологи . . . . .	149
0215 Хошуу тариа эрүүл хүнс. . . . .	149
0216 Хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулагч үндсэн бодисууд. . . . .	150
0217 Бичил шим тэжээлийн хангамжийн асуудалд: Чанар, аюулгүй байдал. . . . .	150
0218 Хүнсний бүтээгдэхүүнийг бичил бодисоор баяжуулах шинжлэх ухаан, технологийн үндсийн асуудалд . . . . .	151
0219 Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс үйлдвэрлэх технологи, хяналт. . . .	152
0220 Зохицуулах үйлчилгээтэй хүнс. . . . .	152
0221 Биологийн идэвхит хүнс-Монголд . . . . .	153
0222 БИНХБ-ий аюулгүй байдалд тавих төрийн хяналт зохицуулалтын өнөөгийн байдал, цаашдын чиг хандлага. . . . .	154
0223 Эрдэс бодис, аминдэмээр баяжуулсан сүүн бүтээгдэхүүн . . . . .	154
0224 Шинэ зуун -хүнс хэрэглээний хувьсал, технологийн шинэчлэл . . . .	155
0225 Безопасность пищевой продукции (Хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүй байдал) . . . . .	155
0226 Хүн төрөлхтний энергийн хууль. . . . .	156
0227 Биологически активные пищевые добавки (Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлтүүд) . . . . .	156
0228 БИХНБ-ий үр дүнг тодорхойлох асуудалд. . . . .	157
0229 Монголын нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах үндэслэл, шаардлага. . . . .	157

0230	Зохицуулах (чиглэсэн) үйлчлэлтэй хүнсний бүтээгдэхүүн: Төрийн үзэл баримтлал . . . . .	158
0231	“Хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах арга технологи” ШУТ-ийн төсөл (2001-2004). . . . .	158
0232	Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлтийн чиглэлээр хийгдэж буй ажлын үр дүн, цаашдын зорилт . . . . .	159
0233	Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс ба оюун ухаан . . . . .	160
0234	Хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах асуудлаархи эрдэм шинжилгээний бага хурал (2002, 2004)-уудын илтгэлүүдийн эмхтгэл . . . . .	160
0235	Хүнсийг тогтвортой баяжуулан нийгмийн эрүүл мэндийг сайжруулах нь JFPR 9052 төсөл . . . . .	161
0236	Баяжуулсан гурилын шинж чанар, эмнэлзүйн ажиглалтын судалгаа . . . . .	161
0237	Эрүүл хүнс . . . . .	161
0238	“Эко” тэмдэг ба мэдэгдлийн багц стандартууд . . . . .	162
0239	Ядуу эх, хүүхдийн хоол тэжээлийн байдлыг сайжруулах JFPR 9005 төсөл . . . . .	162
<b>1170</b>	<b>Хүнсний биотехнологи - биоаюулгүй байдал . . . . .</b>	<b>163</b>
0240	Биотерроризм . . . . .	163
0241	Дэлхийн хөдөө аж ахуйн салбарт биотехнологийн шинжлэх ухааны ололтыг ашиглаж буй байдал . . . . .	164
0242	Биологийн нөөц, баялгийг хамгаалах ба биоаюулгүй байдал . . . . .	164
0243	Хүнсний микробиологийн үндэс . . . . .	165
0244	Хүнсний биотехнологи . . . . .	166
0245	Сүү, цагаан идээний микробиологи . . . . .	166
0246	Генетикийн аргаар өөрчилсөн ургамал зохион бүтээх ажлын био-аюулгүй байдлын бодлого . . . . .	167
0247	Дарсны дрожжийн судалгаа . . . . .	167
0248	Биологийн идэвхит нэмэгдэл бүтээгдэхүүнд бичил биетнийг ашиглах нь . . . . .	168
0249	Уламжлалт эсэг идээний нянгийн бүрэлдэхүүн ба пробиотик бүтээгдэхүүний судалгаа . . . . .	168
0250	Мах, махан бүтээгдэхүүний микробиологи . . . . .	169
0251	Шилжмэл гентэй хүнсний бүтээгдэхүүн ба түүний үнэлгээ хяналтын аргууд . . . . .	169
0252	Генийн өөрчлөлттэй бүтээгдэхүүний асуудалд . . . . .	170

0253	Генийн инженерчлэл хүн төрөлхтөнд юу авч ирэх вэ? . . . . .	170
<b>ДӨРӨВ. ХУУЛЬ ЭРХ ЗҮЙН ОРЧИН. . . . .</b>		<b>172</b>
<b>1180 Монгол Улсын хуулиуд . . . . .</b>		<b>172</b>
0254	Амьтан, ургамал, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг улсын хилээр нэвтрүүлэх үеийн хорио цээрийн хяналт, шалгалтын тухай. . . . .	172
0255	Ариун цэврийн тухай. . . . .	173
0256	Гаалийн тарифын тухай. . . . .	174
0257	Давс иоджуулж иод дутлаас сэргийлэх тухай. . . . .	175
0258	Малын удмын сан, эрүүл мэндийг хамгаалах тухай. . . . .	175
0259	Рашааны тухай . . . . .	176
0260	Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай . . . . .	177
0261	Тариалангийн тухай . . . . .	177
0262	Таримал ургамлын үр, сортын тухай . . . . .	178
0263	Усны тухай хууль . . . . .	179
0264	Ургамал хамгааллын тухай . . . . .	179
0265	Үндэсний аюулгүй байдлын тухай . . . . .	180
0266	Хүнсний тухай хууль (шинэчилсэн найруулга) . . . . .	181
0267	Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай. . . . .	182
0268	Хэрэглэгчийн эрхийг хамгаалах . . . . .	183
0269	Цацрагийн хамгаалалт, аюулгүй байдлын тухай. . . . .	183
0270	Эмийн тухай . . . . .	184
0271	Эрүүл мэндийн тухай хууль . . . . .	185
0272	Эхийн сүү орлуулагч бүтээгдэхүүний тухай . . . . .	185
<b>1190 Хөтөлбөр, бодлого. . . . .</b>		<b>186</b>
<b>1190.1. УИХ-ын баталсан . . . . .</b>		<b>186</b>
0273	Нийгмийн эрүүл мэндийн талаар төрөөс баримтлах бодлого . . . . .	186
0274	Төрөөс хүнс, хөдөө аж ахуйн талаар баримтлах бодлого . . . . .	187
<b>1190.2. Засгийн газрын хөтөлбөр, бодлого: . . . . .</b>		<b>188</b>
0275	“Иод дутлын эмгэгтэй тэмцэх” III үндэсний хөтөлбөр . . . . .	188
0276	Монгол Улсын XXI зууны тогтвортой хөгжлийн хөтөлбөр . . . . .	188
0277	“Малын эрүүл мэнд” Үндэсний хөтөлбөр . . . . .	189

0278	“Сүү” хөтөлбөр . . . . .	190
0279	Төрөөс экологийн талаар баримтлах бодлого. . . . .	191
0280	Усны Үндэсний хөтөлбөр . . . . .	192
0281	“Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл” Үндэсний хөтөлбөр . . . . .	193
0282	Хүн амын төмөр дутлын цус багадалтай тэмцэх стратеги . . . . .	194
0283	“Халдварт бус өвчнөөс сэргийлэх, хянах” Үндэсний хөтөлбөр. . . . .	195
0284	“Чанарын болон байгаль орчны удирдлага (менежмент)-ыг дэмжих” үндэсний хөтөлбөр . . . . .	196
0285	“Экологийн цэвэр бүтээгдэхүүн” үндэсний хөтөлбөр. . . . .	196
0286	“Эрчимжсэн мал аж ахуйн хөгжлийг дэмжих” хөтөлбөр . . . . .	197
0287	Эх, хүүхдийг бичил тэжээлийн дутлаас сэргийлэх стратеги. . . . .	198
<b>1200</b>	<b>Хэлэлцээр . . . . .</b>	<b>199</b>
0288	Гарал үүслийн дүрмийн тухай хэлэлцээр . . . . .	199
0289	Хөдөө аж ахуйн хэлэлцээр. . . . .	199
0290	Худалдаан дахь техникийн саад тогтгорын тухай хэлэлцээр. . . . .	199
0291	Эрүүл ахуй, ургамлын эрүүл ахуйн арга хэмжээг хэрэгжүүлэх тухай хэлэлцээр . . . . .	200
<b>1210</b>	<b>Журам, дүрэм, заавар . . . . .</b>	<b>201</b>
<b>1210.1.</b>	<b>Хяналтын үйл ажиллагаатай холбогдолтой нийтлэг журам, дүрэм . . . . .</b>	<b>201</b>
0292	Улсын Мэргэжлийн Хяналтын албаны нийтлэг дүрэм . . . . .	201
0293	Хилийн хяналтын байгууллагуудын үйл ажиллагааг зохицуулсан журам . . . . .	201
<b>1210.2.</b>	<b>Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний холбогдолтой журам, дүрэм. . . . .</b>	<b>202</b>
0294	Гахайн аж ахуйд мөрдөх мал эмнэлэг, ариун цэврийн нийтлэг журам. . . . .	202
0295	Мал бэлтгэх, тууварлах, тээвэрлэх, үйлдвэрт хүлээн авах үеийн мал эмнэлэг, хорио цээрийн журам . . . . .	202
0296	Мал эмнэлэг, ариун цэврийн магадлан шинжилгээ, баталгааны тэмдэг, түүнийг хэрэглэх журам. . . . .	203
0297	Махны хяналтын дүрэм . . . . .	204
0298	Төв суурин газарт сүү, цагаан идээ худалдаалах үеийн мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нийтлэг журам. . . . .	205



0299	Шувууны аж ахуйд мөрдөх мал эмнэлэг, ариун цэврийн нийтлэг журам . . . . .	205
<b>1210.3. Ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний холбогдолтой журам, дүрэм . . . . . 206</b>		
0300	Буудайн чанарыг үнэлэх журам . . . . .	206
0301	Монгол улсад ургамал хамгааллын бодисыг турших, бүртгэх журам	207
<b>1210.4. Шинэ зууны хүнсний бүтээгдэхүүний холбогдолтой журам, дүрэм . . . . . 207</b>		
0302	Баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүнд хяналт тавих журам . . . . .	207
0303	Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүнийг улсын бүртгэлд бүртгэх, хяналт тавих журам . . . . .	208
0304	Иоджуулсан давсны чанар, аюулгүй байдалд хяналт тавих, дээж авах заавар . . . . .	209
0305	Хүнсний давсанд иоджуулалт хийх аргачилсан заавар . . . . .	209
<b>1210.5. Химийн бодис ба биоаюулгүй байдлын холбогдолтой журам, дүрэм . . . . . 210</b>		
0306	Аюултай, хортой химийн хорт бодис агуулсан бүтээгдэхүүнийг импортлох, тээвэрлэх, ашиглах үйл ажиллагааг зохицуулах тухай журам . . . . .	210
0307	Биоаюултай илгээмж, биобэлдмэлийг тээвэрлэх журам . . . . .	210
0308	Хувиргасан амьд организм, түүнийг ашиглан үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнийг бүртгэх, хяналт шинжилгээ хийх журам . . . . .	211
<b>1210.6. Худалдаа, нийтийн хоолны үйлчилгээний холбогдолтой журам, дүрэм . . . . . 212</b>		
0309	Нийслэлийн худалдаа, үйлдвэрлэл, үйлчилгээний нийтлэг журам . . . . .	212
0310	Хоолны газрын ариун цэврийн нийтлэг дүрэм . . . . .	212
0311	Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн картыг мөрдөх журам . . . . .	213
0312	Хүнсний эрүүл ахуйн хувьд аюулгүй бэлтгэх ДЭМБ-ын Алтан горим . . . . .	213
<b>1210.7. Стандартчиллын асуудлын холбогдолтой журам, дүрэм . . . . . 214</b>		
0313	Олон улсын стандартчилалын байгууллага (ОУСБ), Олон улсын цахилгаан техникийн комисс (ОУЦТК)-ын тохирлын үнэлгээний зохистой дадлын дүрэм, MNS ISO/IEC Guide 60:2002 . . . . .	214
0314	Тохирлын баталгаатай бүтээгдэхүүн, үйлчилгээг зах зээлд нийлүүлэх, хилээр нэвтрүүлэх журам . . . . .	214

<b>ТАВ. ХАВСРАЛТ</b> .....	<b>216</b>
5.1. Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, стандартчиллын холбогдолтой зарим нэр томъёоны тайлбар .....	216
5.2. Хүнсний чанарын асуудлын холбогдолтой зарим вэб сайтын нэр .....	222
<b>НОМ ЗҮЙД ХАМРАГДСАН БҮТЭЭЛИЙН ЖАГСААЛТ</b> .....	<b>223</b>
<b>ЗОХИОГЧИЙН НЭРИЙН ДАРААЛАЛ, БҮТЭЭЛИЙН ИНДЕКС</b> .....	<b>251</b>
<b>ЗОХИОГЧДЫН ХАЯГ</b> .....	<b>254</b>

## ӨМНӨХ ҮГ

Хүнсний аюулгүй байдлын асуудал нь хүнсний хангамж, чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал, шимт чанарыг бүхэлд нь хамарсан ойлголт юм. Иймээс энэхүү ном зүйн судалгаа нь хүнсний хангамж, чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал, шимт чанарын асуудлыг хамарсан болно.

Энэхүү ном зүйд хамрагдсан хүнсний аюулгүйн байдлын холбогдолтой бүтээлийн эх сурвалжийг Үндэсний Төв Номын Сан, Шинжлэх Ухаан, Технологийн Их Сургуулийн номын сан, Нийгмийн Эрүүл Мэндийн Хүрээлэнгийн номын сан, Хүнсний эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн «ХҮНСТЕХ» корпорацийн номын сан, ХААИС-ийн номын сан, МУИС-ийн номын сан, Шинжлэх Ухаан, Мэдээлэл, Технологийн Паркийн номын сан, Хүнсний Технологийн Коллежийн номын сан, Стандартчилал, Хэмжилзүйн Үндэсний Төвийн номын фонд, Нээлттэй Нийгэм Форумын номын фонд, НҮБ болон олон улсын байгууллагуудын төсөл, судалгааны фондуудын каталогиудыг шүүн бүтээлүүдийг судалж, сонгон эмхэтгэв. Түүнчлэн судалж буй асуудалтай холбогдолтой Монгол Улсын хууль, тогтоомжууд, Засгийн газрын болон яамдын бодлогын баримт бичиг, тайлан судалгаа; хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр явуулсан гадаад, дотоодын эрдэмтэн, судлаачдын эрдэм шинжилгээний бүтээлийг интернет, вэб сайтаас олж, холбогдох мэдээллийг электрон шуудангаар авч хамруулсан болно.

Ийнхүү хүнсний аюулгүйн байдлын холбогдолтой ном зүйн судалгааг анх удаа эмхтгэн гаргалаа. Уг ном зүйд 1995 оноос хойших 2007 оны 04 дүгээр сарын 1-ний байдлаар хэвлэгдсэн бүтээл (ном, товхимол, эмхтгэл, эрдэм шинжилгээний өгүүлэл, илтгэл, диссертаци), олон улсын байгууллагуудаас явуулсан төслийн тайлан, зөвлөмж, Монгол Улсын хууль, эрх зүйн бусад баримт бичгүүд (дүрэм, журам, стандарт), хөтөлбөр, бодлого зэргийг хамруулав.

Түүнчлэн судалгааны багийнхан уг эмхтгэлд хамруулсан бүтээл бүрийн түлхүүр үгс, үр дүн, ач холбогдлын талаархи дүгнэлт, хэрэглэгчдэд зориулж зарим вэб сайтын нэр, нэр томъёоны тайлбарыг оруулсан нь судалгааны ажлын шинэлэг тал болно.

Хүнсний аюулгүйн байдлын холбогдолтой ном зүйн сэдвийг кодлон төрөлжүүлсэн жагсаалтыг хавсаргав. Ном зүйд хамрагдсан бүтээл, эрх зүйн баримт бичиг бүрийг индексжүүлэн дугаарлав. Энэхүү ном зүйд 155 эрдэмтэн, судлаачийн 253 бүтээлийн бүтэц, агуулга, Монгол Улсын хууль-19 (2007 оны 4 дүгээр сарын 01-ний байдлаар хүчин төгөлдөр), УИХ, Засгийн газрын болон төр захиргааны төв байгууллагын баталсан хөтөлбөр, бодлого-15, журам, дүрэм, заавар-23, стандартчилалын тогтолцоотой холбогдол бүхий олон улсын хэлэлцээр-4, үндэсний стандарт зэргийг багтаасан юм. Эмхтгэл нь нийт 0314 гэсэн индекс агуулсан болно.

Түүнчлэн бүтээлийн зохиогчдыг сэдэв бүрээр үсгийн дэс дарааллаар жагсааж, ном зүйд хамрагдсан бүтээлийн индексүүдийг товчоолсны зэрэгцээ зохиогчдын хаягийг хавсаргасан болно.

Ном зүйн бичилтийг хүнсний аюулгүй байдлын талаархи судалгааны онцлогоос хамааруулан ном зүйн ангилалын болон «Ном зүйн бичилт. MNS 5271:2003», «Баримт бичиг- Шинжлэх ухааны баримт бичгийн эшлэл. Ерөнхий шаардлага. MNS 5453:2005» зэрэг үндэсний стандартуудын шаардлагын дагуу дараахь дэс дарааллаар бичсэн болно.

Ном зүйн болон эшлэлийн бичилтийн үндсэн элементүүдийг ашиглаж, дараахь дэс дарааллаар бичив.

Үүнд:

*Зохиогч; номын нэр; хэвлэсэн улс, хот; хэвлэсэн газар; хэвлэсэн он; хэмжээ (хуудасны тоо); ISBN; ямар хэл дээр бичигдсэн.*

1. Зохиогчийн нэр, овгийн эхний үсэг (хэрэв олон зохиогчтой бол эхний гурван нэрийг бичиж, дараа нь «ба бусад.» гэж товчлов); Зохиогчийн нэрийг заагаагүй тохиолдолд түүний гарчгийг үндсэн элемент болгож, номын нэрийн дараа эрхлэн хариуцагчийн овог, нэрийг орч. = орчуулагч, ред. = редактор гэх мэт тодотголтойгоор бичив.
2. Бүтээлийн төрөл (*ном, өгүүлэл, илтгэл, диссертаци буюу нэг сэдэвт бүтээл, товхимол, эмхтгэл гэх зэргээр*);
3. Бүтээлийн нэр;
4. Хэвлэсэн улс, хот (хэрэв бүтээл нь ном, сэтгүүл, сонинд нийтлэгдсэн бол тухайн ном, сэтгүүлийн нэр, хэвлэлийн газар, он, дугаар, хуудасны дугаар);
5. Хэвлэсэн газар, эрхэлсэн байгууллагын нэр;
6. Хэвлэсэн он;
7. Хуудсын дугаар (хэрэв бие даасан бүтээл бол нийт хуудасны тоо(100 х.), харин ном, сэтгүүл, товхимол, эмхтгэлд нийтлэгдсэн бол хуудасны дэс дугаарыг «... ээс .... хүртэл» буюу (X.10-15) гэж тэмдэглэв;
8. ISBN-ийн дугаар;
9. Ямар хэл дээр хэвлэсэн тухай тэмдэглэгээ (*монгол, орос, англи гэх зэрэг*);
10. Түлхүүр үгс;
11. Бүтээлийн товч хураангуй (бүтээлийн үндсэн агуулга, бүтэц, арга зүй, судалгааны үр дүн);
12. Дүгнэлт (бүтээлийн шинэлэг тал, ач холбогдол, дутагдалтай тал хэрэглээний хүрээ);

Энэхүү ном зүйг бүтээхийг санаачилж, санхүүжүүлж, хэвлэн нийтэлж, хүнсний аюулгүй байдалтай холбогдолтой асуудлыг Уншигч Та бүхэнд хүргэх боломжийг бүрдүүлсэн Нээлттэй Нийгэм Форумд гүн талархал илэрхийлье.

*Номын буян арвижих болтугай!*

## ХҮНСНИЙ АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛТАЙ ХОЛБОГДОЛТОЙ НОМ ЗҮЙН АНГИЛАЛ

	Код
<b>НЭГ. ХҮНСНИЙ ХАНГАМЖ- АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ</b>	
1.1. Хүнсний бодлого, хангамж	1010
1.2. Мал аж ахуйн үйлдвэрлэл	1020
1.3. Газар тариалангийн үйлдвэрлэл	1030
1.4. Хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл	1040
1.5. Импорт, экспорт	1050
<b>ХОЁР. ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ЭРҮҮЛ АХУЙ- АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ</b>	
2.1. Чанарын удирдлага (менежмент)	1060
2.2. Хүнсний бүтээгдэхүүний стандартчилал	1070
2.3. Усны чанар, эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	1080
2.4. Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал	1090
2.5. Ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал	1100
2.6. Хүнсний сав баглаа боодол- эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	1110
2.7. Хоолны эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	1120
2.8. Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	1130
2..9. Түүхий эд, үйлдвэрлэл, бүтээгдэхүүний хяналт, үнэлгээ, ариун цэвэр	1140
<b>ГУРАВ. ХҮНСНИЙ ШИМТ ЧАНАР- АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ</b>	
3.1. Хүнсний хэрэглээ - нийгмийн эрүүл мэнд	1150
3.2. Шинэ зууны хүнс - аюулгүй байдал	1160
3.3. Хүнсний биотехнологи - биоаюулгүй байдал	1170

## **ДӨРӨВ. ХУУЛЬ ЭРХ ЗҮЙН ОРЧИН**

4.1. Монгол Улсын Хуулиуд	1180
4.2. Хөтөлбөр, бодлого	1190
4.3. Хэлэлцээр	1200
4.4. Журам, дүрэм, заавар	1210

## **ТАВ. ХАВСРАЛТ**

- 5.1. Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, стандартчиллын холбогдолтой зарим нэр томъёоны тайлбар
- 5.2. Хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын холбогдолтой зарим вэб сайтуудын нэр

## **НОМ ЗҮЙД ХАМРАГДСАН БҮТЭЭЛИЙН ЖАГСААЛТ**

## **ЗОХИОГЧИЙН НЭРИЙН ДАРААЛАЛ, БҮТЭЭЛИЙН ИНДЕКС**

## **ЗОХИОГЧДЫН ХАЯГ**

## ТОВЧИЛСОН ҮГИЙН ТАЙЛБАР

АХБ	Азийн Хөгжлийн Банк
АДШЭЦХ	Аюулын Дүн Шинжилгээ, Эгзэгтэй Цэгийн Хяналт
АУБТСҮТ	Анагаах Ухаан Биотехнологийн Сургалт, Үйлдвэрлэлийн Төв
БТКУС	Барааг тодорхойлох, кодлох уялдуулсан систем
БИХНБ	Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүн
ГЕГ	Гаалийн Ерөнхий Газар
ДХХААБ	Дэлхийн Хүнс, Хөдөө Аж Ахуйн Байгууллага
ДЭМБ	Дэлхийн Эрүүл Мэндийн Байгууллага
ИДЭ	Иод дутлын эмгэг
МАУА	Монголын Анагаах Ухааны Академи
МННХ	Монголын Нээлттэй Нийгэм Хүрээлэн
МБН	Монголын Биотехнологийн Нийгэмлэг
МХХ	Монголын Хүнсчдийн Холбоо
МЭХ	Мал Эмнэлгийн Хүрээлэн
МЭМХ	Мах Экспортлогчдын Монголын Холбоо
МЭБТС	Мал Эмнэлэг, Биотехнологийн Сургууль
МХЭАХНҮХ	Монголын Хэрэглэгчдийн Эрх Ашгийг Хамгаалах Нийгэмлэгүүдийн Үндэсний Холбоо
МСББҮХХ	Монголын Сав Баглаа Боодол, Үйлдвэрлэгч, Хэрэглэгчдийн Холбоо
НИТХ	Нийслэлийн Иргэдийн Төлөөлөгчдийн Хурал
НҮБ	Нэгдсэн Үндэстний Байгууллага
НҮБХС	Нэгдсэн Үндэстний Байгууллагын Хүүхдийн Сан
НМХГ	Нийслэлийн Мэргэжлийн Хяналтын Газар
НЭМ	Нийгмийн Эрүүл Мэнд
НЭМХ	Нийгмийн Эрүүл Мэндийн Хүрээлэн
НЭМХА	Нийслэлийн Эрүүл Мэндийн Хяналтын Алба
ОУБ	Олон Улсын Байгууллага
ОЭМСТ	Орчин, Эрүүл Мэнд Судлалын Төв
ХААИС	Хөдөө Аж Ахуйн Их Сургууль
ХААШУЗ	Хөдөө Аж Ахуйн Шинжлэх Ухааны Зөвлөл

<b>ХАБХААУХА</b>	Хүнсний Аюулгүй Байдал, Хүнс, Хөдөө Аж Ахуйн Улсын Хяналтын Алба
<b>ХБТС</b>	Хүнс-Биотехнологийн Сургууль
<b>ХЗДХЯ</b>	Хууль Зүй, Дотоод Хэргийн Яам
<b>ХӨСҮ</b>	Халдварт Өвчин Судлалын Үндэсний Төв
<b>ХҮДС</b>	Худалдаа, Үйлдвэрлэлийн Дээд Сургууль
<b>ХҮҮУХА</b>	Худалдаа, Үйлдвэрлэл, Үйлчилгээний Улсын Хяналтын Алба
<b>ХХААЯ</b>	Хүнс, Хөдөө Аж Ахуйн Яам
<b>ХТШЭМЭШСМҮТ</b>	Хууль, Тогтоомж, Шүүх Эрх Мэдэл, Эрдэм Шинжилгээ, Сургалт, Мэдээллийн Үндэсний Төв
<b>«ХҮНСТЕХ»</b>	Хүнсний эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн «ХҮНСТЕХ» корпораци
<b>ХХЭХ</b>	Хүнсний Хууль Эрхзүйн Хороо
<b>ХЭҮК</b>	Хүний Эрхийн Үндэсний Комисс
<b>ХЭЗХАГ</b>	Худалдаа, Эдийн Засаг, Хамтын Ажиллагааны Газар
<b>ХТК</b>	Хүнсний Технологийн Коллеж
<b>ТДЦБ</b>	Төмөр дутлын цус багадалт
<b>СХҮТ</b>	Стандартчилал, Хэмжилзүйн Үндэсний Төв
<b>СТЗГ</b>	Стандартчилал, Техникийн Зохицуулалтын Газар
<b>УМХГ</b>	Улсын Мэргэжлийн Хяналтын Газар
<b>УМЭАЦГЛ</b>	Улсын Мэл Эмнэлэг, Ариун Цэврийн Төв Лаборатори
<b>УГТСЭШХ</b>	Ургамал Газар Тариалан, Сорилт, Эрдэм Шинжилгээний Хүрээлэн
<b>ҮАБЗ</b>	Үндэсний Аюулгүйн Байдлын Зөвлөл
<b>ҮХЯ</b>	Үйлдвэр, Худалдааны Яам
<b>ШУТ</b>	Шинжлэх Ухаан, Технологи
<b>ШУТС</b>	Шинжлэх Ухаан, Технологийн Сан
<b>ШУТИС</b>	Шинжлэх Ухаан, Технологийн Их Сургууль
<b>ЭМЯ</b>	Эрүүл Мэндийн Яам
<b>ЭАХСХУА</b>	Эрүүл Ахуй, Халдвар Судлалын Хяналтын Улсын Алба
<b>ЭМСТ</b>	Эмэгтэйчүүдийн Мэдээдэл Судалгааны Төв
<b>ЭМХҮТ</b>	Эрүүл Мэндийн Хөгжлийн Үндэсний Төв
<b>ЭМХУА</b>	Эрүүл Мэндийн Хяналтын Улсын Алба
<b>ЭАХСХХ</b>	Эрүүл Ахуй, Халдвар Судлалын Хяналтын Хэлтэс



<b>ЭМБХЗГ</b>	Эрүүл Мэндийн Бодлого, Хэрэгжилтийг Зохицуулах Газар
<b>ЭМШУИС</b>	Эрүүл Мэндийн Шинжлэх Ухааны Их Сургууль
<b>ЭША</b>	Эрдэм шинжилгээний ажилтан
<b>ЭШАА</b>	Эрдэм шинжилгээний ахлах ажилтан
<b>ЭШТА</b>	Эрдэм шинжилгээний тэргүүлэх ажилтан
<b>MNS</b>	Mongolian National Standard
<b>НАССР</b>	Hazard Analyses Critical Control Point
<b>CAC</b>	Codex Alimentarius Commission
<b>GMP</b>	Good Manufacturing Practice
<b>GHP</b>	Good Hygiene Practice
<b>ISO</b>	International Standardizing Organization

# НЭГ. ХҮНСНИЙ ХАНГАМЖ - ҮНДЭСНИЙ АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ

## 1010 ХҮНСНИЙ БОДЛОГО, ХАНГАМЖ

0001

*Батсуурь Н.*

**Хүнсний хэрэгцээгээ эх орны бүтээгдэхүүнээр хангадаг болох нь эрхэм зорилго**

*Өгүүлэл, «Хүн ба хүнс» сэтгүүл, -УБ.: МХХ, -2001, №1/39,-Х.13-18, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *хүнсний аюулгүй байдал, импорт, халдварт өвчин, дотоодын үйлдвэрлэл, хяналт.*

Эх орны хүнсний үйлдвэрлэлийн түвшин, импортын хэмжээ тэдгээрт тавих хяналтын системийн талаар өгүүлсэн байна. Ялангуяа мал, амьтан, ургамлын гаралтай импортын бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлт, тэдгээрт тавих хяналтын тогтолцоо, өнөөгийн байдлын талаар дэлгэрэнгүй тусгасан байна.

**Дүгнэлт:** *Хүнсний чанар, аюулгүй байдлын хяналтын хууль эрхзүйн орчинг боловсронгуй болгох, батлагдсан хууль, дүрэм, журмыг чанд мөрдөх, хяналт, шалгалт, шинжилгээний аргачлалыг олон улсын жишигт хүргэхэд анхаарах шаардлагатай байна хэмээн дүгнэжээ.*

0002

**Безопасность России. Правовые, социально-экономические аспекты,**

**Продовольственная безопасность**

**(ОХУ-ын аюулгүй байдал. Хууль эрх зүйн, нийгэм эдийн засгийн асуудлууд.**

**Хүнсний хангамжийн баталгааны аюулгүй байдал)**

*Ном. / ред. Фролов К.В., Светик Ф.Ф., Гордеев А.В -М.: МГФ Знание, - 2000,*

*Нэгдүгээр боть, 537 х., орос.*

**Түлхүүр үгс:** *хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хүнсний үйлдвэрлэл.*

Энэхүү номын нэгдүгээр боть нь эхний 5 бүлгийг агуулна. Эдгээр бүлгүүдэд ОХУ-ын хүнсний аюулгүй байдлын өнөөгийн байдал, цаашдын чиг хандлага, холбогдох хууль эрхзүйн баримт бичгүүд, хүнсний үйлдвэрлэлийн түвшингийн талаар өгүүлсэн байна.

*Хоёрдугаар боть, - 479 х., орос*

Энэхүү номын хоёрдугаар боть нь YI-XI бүлгийг агуулна. Эдгээр бүлгүүдэд хоол хүнсний чанар, аюулгүй байдал, ОХУ-ын хүнсний хангамж, бүс нутгийн хүнсний аюулгүй байдал болон гадаад орны хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн талаархи туршлага зэргийг өгүүлсэн байна.

Уг номд аливаа улс орны үндэсний болон эдийн засгийн аюулгүй байдлын чухал хэсэг болох хүнсний аюулгүй байдлыг онолын болон аргазүйн талаас нь тусгажээ. Түүнчлэн хүнсний аюулгүй байдлын талаархи Засгийн газрын бодлого, хүн амын хоол хүнсний хангамж, бүс нутгийн түвшинд хөдөө аж ахуйн болон хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэл, борлуулалтыг зохицуулах эрхзүйн баримт бичгийн онолын үндэслэл, практик үйл ажиллагаа зэрэг асуудлыг онцгойлон өгүүлсэн байна.

*Дүгнэлт: ОХУ болон бусад гадаад орнуудын хүнсний хангамжийн аюулгүй байдлын талаархи онолын асуудал, практик ач холбогдол, туршилагын тухай олон материал агуулсан нь бодлого боловсруулагч, судлаач нарт зориулагдсан нэн чухал ном болно.*

**0003**

*Гантөмөр Г.*

**Аюулгүй хүнс үйлдвэрлэхийн тулд урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ авах шаардлагатай**

*Өгүүлэл, «Стандарт, хэмжилзүй» сэтгүүл, - УБ.: СХҮТ, 2006, №1, -Х. 6-8, монгол.*

*Түлхүүр үгс: технологи, хяналт, хүчин зүйл, аюултай байдал.*

Аюулгүй хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхэд гол хүчин зүйл нь технологийн хяналт бөгөөд технологийн үйл явцын аль хэсэгт чанарын дотоод ба гадаад нөлөөлөл байгаа эсэхийг боловсруулах, савлах үйл явц болон сав боодлын материалын жишээн дээр тайлбарлажээ.

Нөөшлөгч хүчин зүйлүүдийг дангаар нь бус хосолмол байдлаар хэрэглэн тухайн бүтээгдэхүүний мэдрэхүйн үзүүлэлт, тэжээллэг чанарыг нь хэвээр нь хадгалж, хүнсний чанар, аюулгүй байдлыг хангах аргыг орчин үед хэрэглэж байна. Ийм арга замын нэг нь «саатуулах» технологи бөгөөд энэ тухай өгүүлжээ.

*Дүгнэлт: Хүнсний бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх явцад аюул эрсдэл үүсэхээс урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээг авах нь чанарт үзүүлэх сөрөг нөлөөллийг багасгах боломжийг бүрдүүлнэ.*

## 0004

*Дамдинсүрэн Л., Лхагваа Л.*

### **Монгол улсын хүнсний бодлогын тулгуур асуудлууд**

*Ном, -УБ.: «Мөнхийн үсэг» ХХК, -2003, -122 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *хүнсний аюулгүй байдал, хүнсний хангамж, шимт чанар, түүхий эдийн нөөц.*

Уг ном нь 5 бүлгээс бүрдэх бөгөөд хүнсний бодлогын үндсэн хэсэг-хүнсний хангамж, баталгаа, бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүй байдал, шимт чанарын тухай нийтлэг ойлголт; онолын ухагдахуун болон Монгол улсын хүнсний хангамжийн бодит байдал, түүхий эдийн нөөц, хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын түвшин, экологийн цэвэр хүнсний бүтээгдэхүүн, бүтээгдэхүүний шимт чанарыг сайжруулах чиглэл, төрийн хүнсний бодлогын тухай төсөөллийг цогц байдлаар тусгажээ.

**Дүгнэлт:** *Энэхүү номоос Монгол улсын хүнсний хангамж, баталгаа, хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын үнэлэмж, хүнсний бодлогын цаашидын чиг хандлагын тухай цогц мэдээлэл авах боломжтой юм.*

## 0005

*Дамдинсүрэн Л.*

### **Хүнсний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дэвшилтэт арга хэлбэр, шинэ зорилтууд**

*Өгүүлэл. «Хүн ба хүнс сэтгүүл», -УБ.:МХХ, -2005, -№ 1/55, Х.11-20, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, шимт чанар, хяналт, эгзэгтэй цэг, чанарын удирдлага.*

Уг өгүүлэлд дэлхийн хүнсний бодлогын чиг хандлага, Монгол улсын хүнсний хангамж, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал, шим тэжээлийн бодит түвшинд үнэлгээ өгч, шийдвэр хүлээсэн зарчмын зорилтуудыг тодорхойлжээ. Түүнчлэн манай орны нөхцөл дэх хүнсний хангамж, баталгааг бүрдүүлж, хэрэглээний орчин үеийн шаардлага, хүний эрүүл мэндийг хамгаалах зорилтыг шийдвэрлэхийн зэрэгцээ хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын хяналтын менежментийг хөгжүүлэх, шинжилгээний арга зүйг олон улсын түвшинд хүргэх шаардлагатайг дэвшүүлжээ.

**Дүгнэлт:** *Энэхүү өгүүлэлд удам зүйн өөрчлөлттэй хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг тодорхойлох, үйлдвэрлэлд технологийн дотоод хяналтын тогтолцоо, ялангуяа олон улсын ISO-9000 цуврал стандартууд, зохистой дадлын GMP, эгзэгтэй цэгийн хяналтын HACCP системүүдийг хүнсний үйлдвэрлэлд нэвтрүүлэх шаардлагыг гаргаж тавьсанд ач холбогдол нь оршино.*

0006

*Дамдинсүрэн Л.***Хүнсний үйлдвэрийн шинжлэх ухаан, технологийн асуудлууд***Манай эрдэмтэд цуврал, ХХ боть, -УБ.: ШУТИС, -2006, -637 х., монгол***Түлхүүр үгс:** *хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл хооллолтын уламжлал, шинэчлэл, сүү цагаан идээний технологи*

Уг номын хоёрдугаар бүлгийн «Шинжлэх ухаан, технологийн төслүүдийн тайлангаас», гуравдугаар бүлгийн «Эрдэм шинжилгээний илтгэлүүд», дөрөвдүгээр бүлгийн «Эрдэм шинжилгээний өгүүллэгүүд», тавдугаар бүлгийн «Хүнсний бодлого, эрхзүйн тулгуур асуудлууд» зэрэг хэсгүүдээс Монгол улсын хүнсний бодлого, хүнсний аюулгүй байдал, хангамж, хэрэглээтэй холбоотой материалуудыг ашиглах боломжтой юм.

*Энэхүү ном нь эрдэмтэн, доктор Л.Дамдинсүрэнгийн сүү, цагаан идээний технологи, микробиологи, хүнсний үйлдвэрийн технологийн дэвшил, эрүүл хооллолтын бодлого, хүнсний аюулгүй байдал, менежмент, эрхзүйн талаархи бичиж боловсруулсан бүтээлийн эмхтгэл байна.*

0007

*Дамдинсүрэн Л., Нансалмаа Д.***Сүү цагаан идээ- стратегийн бүтээгдэхүүн***Өгүүлэл, « Хүн ба хүнс» сэтгүүл, -УБ., 1999, - №2 (31), х. 12-16, монгол.***Түлхүүр үгс:** *сүү, цагаан идээ, нөөц, гүүний айраг, ингэний сүү, боловсруулах технологийн чиглэл, цөцгийн тос, хатаамал ба өтгөрүүлсэн сүү, бяслаг.*

Манай улс 1998 оны эцсээр 32.8 сая малтай болсны 13.8 сая нь хээлтэгч байжээ. Үүнээс 1318.9 мянган үнээ, 836.5 мянган гүү, 6667.8 мянаган эм хонь, 4890.2 мянган эм ямаа, 98.0 мянган ингэ байгаа баөгөөд ийм тооны эх малаас жилд авах сүү шимийн нөөц манай эрдэмтэд, судлаачдын тооцоолсноор 600.0 гаруй сая литр хүрдэг ажээ.

Харамсалтай энэ их нөцийг бүрэн дүүрэн ашиглаж чадахгүй байгаагаас монголчууд цөцгийн тос, халварин, зайрмагийн хольц зэрэг бүтээгдэхүүнийг гадаадаас зөөж хэрэглэж байна.

Монгол орны хувьд сүү цагаан идээг стратегийн бүтээгдэхүүн гэж үзэх хэд хэдэн үндэслэл байна гэж үзжээ. Эдгээр үндэслэлд: малын бэлчээрт химийн бордоо хэрэглэдэггүй манай орны хувьд сүү нь экологийн цэвэр түүхий эд болох; шим тэжээл шингэц сайтай, биологийн үнэт чанараараа бусад хүнснээс илүү, сүү цагаан идээ нь манай ард түмний хоол тэжээлийн салшгүй хэсэг болсоор ирсэн

уламжлал; жилийн турш ард түмэн энэхүү гайхамшигт идээг хэрэглэж байсан нь хоол боловсруулах болон бусад эрхтний элдэв өвчинд одоогийнх шиг нэрвэгдэж байгаагүй байжээ. Энэ нь сүү цагаан идээ нь бусад төрлийн хүнсний зүйлтэй зохицож биеийн эсэргүүцлийг сайжруулан, дархалж байдагтай холбоотой юм. Сүү цагаан идээний энэ өвөрмөц чанар нь түүнийг стратегийн хүнс болгох бас нэг үндэслэл юм.

**Дүгнэлт:** Зохиогч сүү цагаан идээг стратегийн бүтээгдэхүүн болгох үндэслэлийг гаргаж, үүнийг «Хүнсний тухай» хуульд хуульчлах тухай санал дэвшүүлсний зэрэгцээ сүүний энэ их нөөцийг зохистой ашиглаж, төрөл бүрийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологийн чиглэлийг дэвшүүлж, үйлдвэрлэл, хангамжийг сайжруулах чиглэлээр санал дэвшүүлсэнд бүтээлийн ач холбогдол оршиж байна.

## 0008

Дамдинсүрэн Л.

### Хүнсний бодлогын ойрын зорилтын тухай

Өгүүлэл. «Хүн ба хүнс» сэтгүүл, -УБ.:МХХ, -2006, №3(61), -Х 3-5, монгол

**Түлхүүр үгс:** хүнсний хангамж, эрүүл хооллолт, аюулгүй байдал, хүнсний хангамж, НАССР систем.

Хүнсний бодлогын бодит үр дүнгийн тухай гарч буй мэдээлэлд төр, засгийн зүгээс эмзэглэх бус, харин учир холбогдол, шалтгааныг олж, асуудлыг шийдвэрлэх талаар эрчимтэй ажиллах шаардлагатайг зохиогч тэмдэглээд,

«Хүнсний тухай» хуулийн хэрэгжилт, хүнсний хангамж, аюулгүй байдлын өнөөгийн түвшинд дүгнэлт хийж, цаашид авах шаардлагатай арга хэмжээний талаар өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** Манай улсад «Хүнсний тухай» болон үүнд холбогдох бусад хуулиуд, тэдгээрийг хэрэгжүүлэхэд чиглэсэн олон хөтөлбөр, төсөл байгаа боловч бодит үр дүн нь хангалтгүй хэвээр байгаа ба иймээс зарим хөтөлбөрүүдийг шинэчлэх, хөтөлбөрийг хэрэгжүүлэхэд шаардлагатай санхүүжилтийн асуудлыг шийдвэрлэх нь нэн чухал юм.

## 0009

Дамдинсүрэн Л., Лхагваа Л.

### Эрүүл хүнсний талаар төрөөс баримтлах бодлогын асуудал

Өгүүлэл, «Хүн ба хүнс сэтгүүл», -УБ.:МХХ, -2004, №3/53, -Х.7-11, монгол.

**Түлхүүр үгс:** эрүүл хүнс, хүнсний хэрэглээний нэр төрөл, эрүүл ахуй аюулгүйн хяналт, хүнсний хангамж.

Уг өгүүлэлд «Эрүүл хүнс»-ний талаархи тодорхойлолтыг өгч, хүн амыг эрүүл хүнсээр хангахад төрөөс баримтлах бодлогын зарчмыг хөдөө аж ахуйн болон хүнсний аж үйлдвэрийн салбарын хүрээнд тусгайлан тайлбарласан байна.

*Дүгнэлт: Хүн амыг эрүүл хүнсээр хангах үндэслэл, шаардлага, төрөөс баримтлах үзэл баримтлалын тулгуур зарчмуудыг гаргаж тавьсан нь бодлогын баримт бичиг боловсруулах үндэс суурь болсноороо ач холбогдолтой юм.*

## 0010

*Дамдинсүрэн Л.*

### **Монгол Улсын хүнсний аюулгүй байдлын тулгамдсан зорилтууд**

*Илтгэл, «Хоол тэжээл-эрүүл мэнд» онол-практикийн бага хурлын илтгэлийн хураангуй.–УБ., НЭМХ, - 2002,- Х.117-123, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** хүнсний аюулгүй байдал, хуулийн ойлголт.

«Хүнсний аюулгүй байдал» нь аливаа улс гүрний хувьд тухайн орны эдийн засаг, нийгмийн хөгжил, хүн амын амьдрал, эрүүл мэндийн цогц асуудлыг шийдвэрлэх бодлого юм.

Монгол Улсын «Хүнсний тухай» анхны хуулийн 3 дугаар зүйлийн 1 дүгээр хэсэгт «хүнсний аюулгүй байдал гэж хүнсний зүйлийн хангамж, бүтцийн болон чанар, эрүүл ахуйн зохистой хэм хэмжээ хангагдсан байдлыг хэлнэ» гэж тодорхойлсон байсан нь үндсэн агуулгаараа олон улсын жишиг ойлголттой дүйцэж байжээ. Гэтэл УИХ-аас энэхүү хуулийн шинэчилсэн найруулга (1999 он) хийх явцад «3 дугаар зүйлийн 3.12 -т «хүнсний аюулгүй байдал гэж хүнсэнд чанар, эрүүл ахуйн зохистой хэм хэмжээ хангагдсан байхыг хэлнэ» гэж заасан нь энэ ойлголтын сонгодог утгыг хумиж, «хүнсний аюулгүй байдал»-ын үндсэн гурван агуулгын хамгийн онцлох хэсэг «хангамж, баталгаа»-г орхигдуулсныг дурьджээ.

«Хүнсний аюулгүй байдал» гэдэг ойлголтыг өргөн утгаар нь авч үзвэл, энэ асуудал нь Монгол Улсын үндэсний аюулгүй байдал, тусгаар тогтнолын баталгаа, хүний амьд явах эрхийг хангах үндсэн арга зам, цаашдын хөгжлийн тулгуур багана юм.

*Дүгнэлт: Монгол Улсын «Хүнсний тухай» хуулийн шинэчилсэн найруулгыг дахин хянаж, «хүнсний аюулгүй байдал» гэдэг ойлголтыг үндсэн агуулгаар нь тусгаж, түүнийг хангахтай холбогдсон асуудлуудыг цогц шийдвэрлэх шаардлага байна.*

0011

*Дамдинсүрэн Л., Лхагваа Л., Дамдинсүрэн Т. ба бусад.*

**Монгол Улсын Хүнсний аж үйлдвэр – 2005**

*Ном, - УБ., МХХ, - 2006, - 232 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *хүнсний аж үйлдвэр, төрийн бодлого, хүнсний аюулгүй байдал.*

Энэхүү ном нь МХХ-ны IV их хуралд зориулан бичигдсэн, таван бүлэг, хавсралтаас бүрдсэн. Номын дөрөвдүгээр бүлэгт салбарын технологийн өнөөгийн түвшинд товч үнэлгээ өгч, цаашдын хөгжлийн чиг хандлагыг тодорхойлжээ.

Номын IY бүлгийн «Төрийн хүнсний бодлого» хэсэгт аливаа улс орны төр засаг ард түмнийхээ хүнсний аюулгүй байдлыг хангах талаар хариуцлага хүлээдэг тухай дурьдаад, төр засгаас баталсан хууль эрх зүйн баримт бичгүүд, төсөл, хөтөлбөрүүдийн ач холбогдлыг онцлон тэмдэглэсний зэрэгцээ шийдвэрлэвэл зохих асуудлуудыг ч дурьдсан байна.

Номын төгсгөл хэсэгт «МХХ-ны үйл ажиллагаа»-ны тухай дурьдаад, МХХ-ны эрхэм зорилгыг «Эх орны экологийн таатай нөхцөл, түүхий эдийн нөөцийг зохистой ашиглах замаар хүн амыг чанар эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн хүнсний бүтээгдэхүүнээр хангаж, зах зээлд баттай байр суурь эзлэхэд холбооны гишүүдэд бодит дэмжлэг үзүүлэх явдал юм» гэж тодорхойлсон байна.

Номын хавсралтад ХАА-н гол нэр төрлийн болон хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлтийн статистик мэдээг 1990-2005 оноор гаргасан ба үүнээс хүнсний хангамжийн талаархи мэдээлэл цогц байдлаар авах боломжтой байна.

*Дүгнэлт:* Манай улсын хүн амын хүнсний хангамж, аюулгүй байдлын холбогдолтой асуудлаархи цаашдын бодлогын чиг хандлагыг шинжлэх ухааны үндэслэл, бодит байдалд үндэслэн тодорхойлсонд ач холбогдол нь оршиж байна.

0012

*Даваасүрэн. Д.*

**Хүнсний хангамж аюулгүйн баталгаа**

*Нийтлэл, «Хүн ба Хүнс» сэтгүүл, - УБ., - 2006, -№ 3 (61), -X.5, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *хүнсний бүтээгдэхүүн, импорт, татвар.*

Хүнсний үйлдвэр нь улс орны хөгжлийн бодит нүүр царай, үндэсний аюулгүй байдал, улс орон оршин тогтнохын үндэс суурь болохыг тэмдэглээд, үндэсний үйлдвэрлэгчдэд төр, засгийн бодит бодлого үгүйлэгдэж буйг онцлоод, «Бид идэх хоолоо хүний тогооноос авч идсээр хэдэн жил өнгөрөх вэ? Цаашид Засгийн газар хүнсний программыг хэрэгжүүлэхдээ үндэсний үйлдвэрийг хэрхэн дэмжих вэ?



зэрэг хариулт нэхсэн хүнс үйлдвэрлэгчдийн өмнө тулгарч буй асуудлаар санал бодлоо илэрхийлсэн байна.

*Дүгнэлт:* Импортын сүү, хүнсний ногооны гаалийн тарифын хэмжээг зохистой болгох, импортын хүнсний үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжийг нэмүү өртгийн татвараас чөлөөлөх, хорио цээрийн хяналтын механизмыг буй болгох, импортын хүнсний бүтээгдэхүүнд биотерроризмын аюулын эрсдэлийг хянаж байх зэрэг нь хүнсний үйлдвэрлэл эрхлэгчид, хяналтын мэргэжлийн байгууллагын өмнө тулгарч буй шийдвэрлэвэл асуудлууд болно.

### 0013

Дагвадорж Д.

#### **Тогтвортой хөгжил дэх цэвэр үйлдвэрлэл, технологийн асуудал**

*Товхимол (тухайлсан судалгаа, үр дүн), UNDP, «МХ-21» хөтөлбөрийн хэрэгжилтийг дэмжих төсөл, -УБ., «Жиком пресс» хэвлэлийн газар, 2004, - 52 х., ISBN 999 29 -720 24, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** цэвэр үйлдвэрлэл, төсөл, үр дүн.

Энэхүү товхимолд «Монгол Улсын XXI зууны тогтвортой хөгжлийн хөтөлбөрийн хэрэгжилтийг дэмжих» төслөөс цэвэр технологи, цэвэр үйлдвэрлэлийн үзэл баримтлалын талаархи дэлхийн дахины туршлага, Монгол улсад хэрэгжиж буй цэвэр үйлдвэрлэлийн төсөл, хөтөлбөрүүдийн үр дүнг үнэлэх зорилгоор манай орны томоохон 9 үйлдвэрүүдийг түшиглэн явуулсан судалгааны үр дүнг танилцуулжээ.

*Дүгнэлт:* Энэхүү товхимолыг бизнес эрхлэгчид, олон нийт, ялангуяа цэвэр үйлдвэрлэлийн чиглэлээр сонирхож буй хөрөнгө оруулагчдад зориулжээ. Товхимолд цэвэр үйлдвэрлэлийг хөгжүүлэх талаар дэлхийн нийтийн чиг хандлага, туршлагын талаар танилцуулсны зэрэгцээ өөрийн оронд нэвтрүүлж үр ашгийг нь хүртэж буй үр дүнтэй ажлуудын эхлэлийг жишээ авч танилцуулсан нь үйлдвэрлэл, бизнес эрхлэгчдэд үйл ажиллагаандаа бүтээлчээр хэрэгжүүлэхэд зориулагдсан гарын авлага байна.

### 0014

Дэвид Сэдик, Сергей Сотников, Дорис Вэйстманн

#### **Оросын Холбооны Улсын хүнсний аюулгүй байдал. (Продовольственная безопасность России)**

*Ном, РОМ. НУБ-ын ХАА-н байгууллага (FAO), 2003, - 114 х., англи.*

**Түлхүүр үгс:** Хүнсний аюулгүй байдал, малын ба ургамлын гаралтай хүнс, өрхийн орлого, ядуурал, биеийн жингийн индекс, хүнсний аюулгүй байдлын номлол.

Энэ ном нь «хүнсний аюулгүй байдал», «хүнсний хүрэлцээ, хүнсний хангамж, дутагдал», «хүнсний чанар ба аюулгүй байдал», «хүнсний аюулгүй байдлыг сайжруулах» гэсэн бүлгүүдтэй. Уг номонд ОХУ-ын зах зээлд шилжих үеийн хүнсний гол нэрийн бүтээгдэхүүн болон түүнээс авч буй илчлэгийн хангамжийн байдлыг хүн амын бүтцийн ялгавартайгаар харуулснаас гадна хүнсний хангамж, чанар, ариун цэвэр эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын талаархи төрийн бодлого чиглэлийг тусгасан байна.

*Дүгнэлт: Ном нь хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, зах зээл, хадгалалт, борлуулалт ариун цэвэр, эрүүл ахуйн хяналт болон хүнстэй холбоотой нийгмийн эрүүл мэндийн талаархи төв, орон нутгийн төрийн байгууллагын бодлого боловсруулагчид, шинжилгээ судалгааны ажил эрхлэгчдэд гарын авлага болох чухал хэрэглэгдэхүүн байна.*

**0015**

*Жанчивдорж Н.*

**Хүнсний аюулгүй байдлын технологийн үндсүүдийн судалгаа (Говь-Алтай аймгийн жишээн дээр)**

*Доктор (Ph.D)- ын диссертаци. –УБ.: ШУТИС, -2005, 144 х., монгол*

**Түлхүүр үгс:** *хүнсний аюулгүй байдал, хүнсний хангамж, баталгаа, шимт чанар.*

Судалгааны ажлын хүрээнд хүнсний аюулгүй байдлын технологийн үндсүүдийг Говь-Алтай аймгийн жишээн дээр судалж, тодорхой шийдэл, зөвлөмж боловсруулах зорилго тавьжээ.

Судалгаанд хүнсний эх үүсвэрийн нөөцийг тооцох интеграль тэгшитгэл, томъёог ашиглаж, Говь-Алтай аймагт хүнсний зарим түүхий эдийн нөөцийг боловсруулах, сав, баглаа, боодлыг сайжруулах, үйлдвэрлэлийн процессуудыг автоматжуулах асуудлаар технологийн чиглэлийг боловсруулж, санал дэвшүүлжээ.

Судалгааны үр дүнгээр Говь-Алтай аймгийн хүнсний аюулгүй байдал нь бүхэлдээ ялангуяа хүнсний бүтэц бүрд хангалтгүй байгааг тогтоогджээ.

*Хүн амын хүнсний хангамжид импорт тэргүүлэх үүрэг гүйцэтгэж байгаагаас гадна үйлдвэрлэлийн технологийн төвшин доогуур байгаа нь хүнсний баталгаатай хангамж, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн байдалд сөргөөр нөлөөлж байна хэмээн дүгнэж, цаашид авах арга хэмжээний талаар санал, дүгнэлт гаргасан байна.*

0016

*Занданшатар Г.***Монгол улсын засгийн газрын «Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл» үндэсний хөтөлбөрийн зорилтын тухай**

*Өгүүлэл, Эрдэм шинжилгээний бичиг.-Алтай хот.: МХХ, -2003, №3/61, //«Хүнсний аюулгүй байдал, нөөц бололцоог хангахад орон нутгийн боломж, салбар хоорондын уялдаа» эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурал, баруун бүсийн зөвлөлгөөн.- Х. 6-20, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл, хэрэглээ.

Аливаа улсын хүн амын хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээлийн асуудал нь нийгмийн тогтвортой байдал, улс төр, эдийн засаг, тусгаар тогтнолын чухал баталгаа болох тул төрийн бодлогын үндсэн чиглэл юм.

Өгүүлэлд Засгийн газраас баталсан хүнсний асуудлаар үндэсний олон хөтөлбөрийн зорилго, түүний хэрэгжилт, түүнчлэн Монголын нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулахад баримтлах төрийн үзэл баримтлалын төсөл, монгол хүний хоол хүнсний хэрэглээний уламжлал, шинэчлэл зэрэг асуудлуудыг тусгажээ.

*Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, хангамжийн тогтолцоог боловсронгуй болгоход орон нутгийн эдийн засгийн боломж, чадавхийг түлхүү ашиглах; шинэ техник, технологийг дэмжих, үйлдвэрлэл, импорт, экспортын зохистой харьцааг хангах зорилгоор татвар, худалдааны уян хатан бодлого явуулах; хүн амыг аюулгүй, эрүүл хүнс хоолоор хангахад төр засгийн цэгцтэй бодлого, удирдлага зохицуулалтаар хангах; хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, эрүүл ахуйн аюулгүйн байдалд тавих төрийн хяналтын системийг боловсронгуй болгох зэрэг дүгнэлтийг Зохиогч хийжээ.*

0017

**Монгол улс дахь хүний эрх, эрх чөлөөний тухай**

*Илтгэл, Төрийн мэдээлэл, УИХ-ын Тамгын Газар, - УБ., - 2005, 24 (405), - Х.531-538, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** хүний эрх, хүнсний аюулгүй байдал, хоол тэжээл, зөвлөмж

Монгол Улсын Хүний Эрхийн Үндэсний Комисс (ХЭҮК)-оос хуульд заасны дагуу Монгол улс дахь хүний эрх, эрх чөлөөний тухай ээлжит дөрөв дэх илтгэлийг гаргажээ. Уг илтгэл нь гурван хэсэгтэй байна.

Энэхүү илтгэлд 2004 онд явуулсан үйл ажиллагааны явцад цуглуулсан мэдээлэл, баримт дээр тулгуурлаж, тухайн цаг үеийн хүний эрхийн онцлог асуудлыг авч үзжээ. Илтгэлийн II хэсэгт зохистой хоол хүнсээр хангагдах хүний

эрхтэй холбоотой судалгаа, асуудлыг тусгасан ба энэ хэсэгт хамаарах асуудлаар санал, зөвлөмж гаргажээ.

«Хүн амыг зохистой хоол хүнсээр хангахад төрийн байгууллагуудын гүйцэтгэх үүрэг, хүлээх хариуцлагыг «Хүнсний тухай» хуульд тодорхой тусгах; импортын хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд тавих төрийн хяналт, зохицуулалтыг эрс сайжруулах; хүнсний аюулгүй байдалд тавьж буй хяналт, шалгалтын үйл ажиллагааг сайжруулж, УМХА болон түүний харьяа байгууллагуудын лаборатори, шинжилгээний газруудын чадавхи, хүчин чадлыг эрс нэмэгдүүлэх, монгол хүний физиологийн хэрэгцээнд нийцүүлэн хоол тэжээлийн зөвлөмж, хэрэгцээг шинэчлэн өөрчлөхийг зөвлөжээ.

*Дүгнэлт:* Хүн амыг зохистой, баталгаатай хоол хүнсний асуудал нь манай орны хувьд хүний эрхийн асуудлын холбогдолтой тулгамдсан асуудлын нэг болно.

0018

### **Монгол улсын хүнсний аюулгүй байдалд өгсөн үнэлгээ (Joint Food Security Assessment Mission to Mongolia)**

*Тайлан, -УБ.: НҮБ-ын ХХААБ, НҮБХС, НҮБХХ-ын хамтарсан баг, -2006, -32х., монгол, англи.*

**Түлхүүр үгс:** хүнсний аюулгүй байдал, ядуурал, эрүүл мэнд, илчлэг, зөвлөмж.

Монгол улсын ХХААЯ-ны хүсэлтээр Хүнсний аюулгүй (баталгаат) байдалд үнэлгээ өгөх зорилгоор НҮБ-ын төрөлжсөн байгууллага (ХХААБ, НҮБ-ын Хөгжлийн Хөтөлбөр, НҮБ-ын Хүүхдийн сан, Дэлхийн Хүнсний хөтөлбөрийн газар)-ын хамтарсан баг Монголд 2006 оны 10-р сарын 2-20-ны өдрүүдэд ажиллаж, Монгол Улсын Хүнсний аюулгүй байдалд дүн шинжилгээ хийж, үндэсний болон бүс нутаг, өрхийн түвшний хүнсний аюулгүй байдлыг илүүтэй ойлгож, хүнсний аюулгүй байдлын асуудлыг шийдвэрлэх талаар дүгнэлт гаргаж, ерөнхий ба тусгай зөвлөмж өгчээ.

#### **Хамтарсан багийн дүгнэлт, зөвлөмжөөс:**

- **Дүгнэлт:** Үндэсний хэмжээнд «хүнсний баталгаат байдал» хангагдсан, хүнсний хангамж сайжирсан, хүнсний тэжээллэг байдлын үзүүлэлт нааштай боловч аминдэм, эрдэс бодисын дутал оршсоор байгаа, хүнсний баталгаат байдлын үзүүлэлт хот, аймаг, сум багийн түвшинд харилцан адилгүй, ард иргэдийн худалдан авах чадвараас шууд хамаарч байгаа дүгнэлт хийжээ.
- **Зөвлөмж:** «Хүнсний баталгаат байдлыг хариуцсан нэгж»-ийг ХХААЯ-ны ивээл дор байгуулах; үндэсний мэдээллийн тогтолцоог бий болгох; «Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл» Үндэсний хөтөлбөрийн санхүүжилт хангалтгүй, хэрэгжилт зохих түвшинд хүрэхгүй байгааг анхаарч,

хөтөлбөрийг хянан үзэж, шинэчлэн ач холбогдлын дарааллыг тогтоон, шаардлагатай нөөцийг дайчлах; мах сүүн бүтээгдэхүүний албан ёсны зах зээлийг сэргээх; улаан буудайн тариалалтыг сэргээх, өрсөлдөх чадварыг дээшлүүлэх зэрэг ерөнхий зөвлөмжийг өгчээ. Түүнчлэн бэлчээрийн доройтлоос зайлсхийх, мал эмнэлгийн үйлчилгээг сайжруулах, төв суурин газрын хүн амын хүнсний баталгаагүй байдлыг арилгах, ядуурлыг бууруулах, хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах, бичил бодисын дутлыг эрт илрүүлэн, эмчлэх мэдлэг чадварыг бий болгох, өргөн сонголттой бүтээгдэхүүний хэрэглээг сурталчилах зэрэг тусгай зөвлөмжүүдийг өгчээ.

*Дүгнэлт: Монгол дахь хүнсний аюулгүй байдлын тулгамдсан асуудлаар судалгаа явуулах НҮБ-ын судалгааны багийнхан 9 аймаг, нийслэлд ажиллаж, шуурхай үнэлгээний арга техник хэрэглэн үнэлгээ өгч, хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад чиглэсэн чухал ач холбогдол бүхий санал, зөвлөмжүүд нь өгсөн төрийн хүнсний бодлого, олон хөтөлбөр, төслүүдийн бодит үр дүнг дээшилүүлэхэд цаашид анхаарах чухал асуудлууд байна.*

0019

**«Монгол Улсын Хүнс, хөдөө аж ахуйн салбарын олон улсын хамтын ажиллагаа, цаашдын төлөв» ХХААЯ болон хандивлагчдын хамтарсан зөвлөлдөх уулзалт (2005.06.06-07)**

*Эмхтгэл, - УБ., ХХААЯ, - 2005, - 179 х., монгол, англи.*

**Түлхүүр үгс:** хүнс, хөдөө аж ахуй, гадаадын төсөл, үндэсний хөтөлбөр, зөвлөмж.

Энэхүү эмхтгэлд зөвлөлдөх уулзалтын үеэр хандивлагч орон, олон улсын байгууллагуудаас үзүүлж буй тусламж, хэрэгжүүлж буй төсөл, хөтөлбөр тус бүрийн хэрэгжилтийн тухай илтгэл, танилцуулга, зөвлөлгөөнд оролцогчдоос гаргасан зөвлөмж, зөвлөлдөх уулзалтын тэмдэглэл зэрэг багтжээ.

Зөвлөлдөх уулзалтаар «ИДЭ-тэй тэмцэх» үндэсний хөтөлбөр, Монгол Францын хамтарсан «Монгол Улсын хүнсний аюулгүй байдлыг дэмжих хөтөлбөр» зэрэг хүнсний аюулгүй байдалтай холбогдолтой хөтөлбөрийн хэрэгжилт, НҮБ-ын ХХААБ, Япон улсын засгийн газрын итгэлцлийн сангийн «Улаанбаатар хот орчмын сүүний үйлдвэрлэлийн явцад гарах алдагдлыг багасгах замаар хангамжийг нэмэгдүүлэх төсөл»-ийн танилцуулга, БНСУ-ын ОУХАА-ын «УМЭАЦТЛ-ийн шинжилгээ хийх хүчин чадлыг дээшлүүлэх төсөл»-ийн хэрэгжилт, үр дүн, санал зэрэг олон төсөл, хөтөлбөрүүдийн тухай илтгэл, танилцуулга багтжээ.

*Дүгнэлт: Хүнс, хөдөө аж ахуйн салбарыг хөгжүүлэхэд хандивлагч орон, олон улсын байгууллагуудаас үзүүлж буй тусламж, хэрэгжүүлж буй төсөл, хөтөлбөр нь чухал байр суурь эзэлж байгаа билээ. Гагцхүү эдгээр зээл, тусламжийг зөв зохистой ашиглах, төсөл хөтөлбөрийн үр өгөөжийг дээшилүүлэх, улмаар Монгол Улсын хүнсний аюулгүй*

*байдлыг хангахад зохих хувь нэмрээ оруулах шинэ санаа, туршлага, мэдээлэл солилцсон зөвлөлдөх уулзалт болж, төсөл, хөтөлбөрүүдийн бодит үр дүнг дээшлүүлэх арга замыг тодорхойлсонд уулзалтын ач холбогдол нь оршинж байна.*

## 0020

*Оюунчимэг Ч.*

### **«Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл» үндэсний хөтөлбөр ба салбар дундын хамтын ажиллагаа**

*Нийтлэл, «Зууны мэдээ» сонин, 2004.11.18, №273 (1783), монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *үндэсний хөтөлбөр, салбар дундын хамтын ажиллагаа, хүнсний хангамж.*

«Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл» Үндэсний хөтөлбөрийн салбар дундын хамтын ажиллагааг дэмжих, мэдээллийн тогтолцоог бүрдүүлэх зорилгоор ЭМЯ, НЭМХ-ийн санаачлага, ДЭМБ-ын дэмжлэгээр хөтөлбөрийн хэрэгжилтийг цуврал нийтлэлээр олон нийтэд сурталчилжээ. Энэ удаагийн нийтлэлд хөтөлбөрийн «Хүнсний хангамж» болон Хүнсний салбарын үндэсний хөтөлбөрүүдийг хэрэгжүүлэх ажлыг зохион байгуулах, зохицуулах, хяналт тавих үүрэг бүхий Үндэсний хорооны үйл ажиллагааны тухай өгүүлжээ.

Хүнсний салбарын үндэсний хөтөлбөрүүдийг хэрэгжүүлэх ажлыг зохион байгуулах, зохицуулах, хяналт тавих үүрэг бүхий Үндэсний хороо, түүний орон нутгийн салбар зөвлөл, түүнчлэн салбар хоорондын ажлын уялдааг хангах, хөтөлбөрийн хэрэгжилтийг чиглэл бүрээр нь эрчимжүүлэх зорилготой ажээ. Үндэсний хорооны дэргэдэх «Хүнсний хангамж», «Аюулгүй байдал», «Хоол тэжээл», «Цагаан хувьсгал», «Ногоон хувьсгал», «Иод дутлын эмгэгтэй тэмцэх» зэрэг ажлын 6 бүлэг байгуулагдаж, бүрэлдэхүүн, үйл ажиллагааны чиглэлийг баталж, тэдгээр нь хөтөлбөрийн тодорхой заалтуудын хэрэгжилтийг хангах төлөвлөгөө гарган, Үндэсний хороонд тайлагнах хэлбэрээр ажилладаг байна.

Хүнсний аж үйлдвэрийн салбарын нийт бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэл сүүлийн жилүүдэд жил тутам 2,0 - 5,6 хувиар өсч, 2003 оны байдлаар улсын аж үйлдвэрийн бүтээгдэхүүний 12,0 хувийг эзэлж байна. Хүнсний үйлдвэрлэл 2004 оны эхний 9 сарын байдлаар өнгөрсөн оны мөн үеэс 28,6 хувиар өссөн дүнтэй байжээ. Мах боловсруулалт, сүү, цагаан идээ, талх, нарийн боов, жигнэмэгийн үйлдвэрлэл жилээс жилд өсчээ.

**Дүгнэлт:** *Засгийн газраас хүнсний үйлдвэрлэл, хангамжийн түвшин, нөхцөл байдал дүгнэлт хийж, эрх зүйн орчинг боловсронгуй болгох, хүн амын хүнсний хангамж, аюулгүй байдлыг сайжруулахад чиглэсэн бодлого, арга хэмжээг дэс дараатайгаар хэрэгжүүлж байна. «Салбар дундын мэдээллийн тогтолцоо бүрдүүлэх ажлын багаас «Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл» үндэсний хөтөлбөрийн хэрэгжилтийн тухай цуврал мэдээллийг төр засгийн байгууллага, олон нийтэд мэдээлж танилцуулсан нь чухал ач холбогдолтой болжээ.*

0021

*Оюунчимэг Ч.***Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл үндэсний хөтөлбөр: Хүнсний аюулгүй байдал***Нийтлэл, «Зууны мэдээ» сонин, 2005. 01.03 №1 (1824), монгол.***Түлхүүр үгс:** *Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл, хөтөлбөр, тайлан.*

Энэхүү мэдээллийг «Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл» үндэсний хөтөлбөрийн «Салбар дундын мэдээллийн тогтолцоо бүрдүүлэх ажлын баг»-аас хөтөлбөрийн «Аюулгүй байдал»-ын чиглэлээр зорилтуудын хүрээнд Хүнсний салбарын хөтөлбөрүүдийг хэрэгжүүлэх салбар дундын хорооны үйл ажиллагааны тайланг нийтэлжээ.

Үндэсний хөтөлбөрийн «Хүнсний аюулгүй байдал»-ын асуудлаар дэвшүүлсэн зорилтуудын хүрээнд хийгдсэн ажил, түүний үр дүнгийн тухай дурьджээ.

Тухайлбал, «Хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын лабораториудыг бэхжүүлж үндэсний боловсон хүчний чадавхийг сайжруулах» зорилтын хүрээнд ;

Хяналтын бүх агентлагуудын бүтцийн өөрчлөлтэй уялдан эрүүл мэнд, хөдөө аж ахуй, цацраг, дэд бүтцийн чиглэлийн төрийн яамдын харьяалалын лабораториуд нэгдэж, хүнсний эрүүл ахуйн хяналтыг явуулах болсон; Монгол улсын гаалийн хилээр нэвтрүүлж буй бараа бүтээгдэхүүнийг гаалийн зорилгоор шинжилж, тухайн барааны БТКУС-ийн ангиллын код, тариф, гарал үүслийг тодорхойлох, мансууруулах болон сэтгэцэд нөлөөт бодисыг таньж илрүүлэх үүрэг бүхий Гаалийн лабораторийг 1996 онд анх байгуулсан. Тус лабораторийг Монгол улсын Засгийн газраас хэрэгжүүлсэн төрийн захиргааны шинэчлэлийн хөтөлбөрийн хүрээнд Азийн Хөгжлийн Банкнаас хэрэгжүүлсэн төслийн үр дүнд 750.0 мян.ам. долларын өртөг бүхий хүнсний бүтээгдэхүүн, тамхи, нефть, нефтийн бүтээгдэхүүн, хар тамхи, тэсэрч дэлбэрэх бодисын шинжилгээний багаж төхөөрөмжөөр 2002 онд шинэчлэн тоноглож, 2003 онд магадлан итгэмжлэлийн эрхийг авч, үйл ажиллагаагаа явуулж байна.

Замын-Үүд, Алтанбулаг, Буянт-Ухаагийн хилийн боомтуудын дэргэд мал амьтан, ургамлын хорио цээрийн хяналтын буфер бүс байгуулж, хяналт тавьж байна. Түүнчлэн аймаг, нийслэлийн мал эмнэлэг, ариун цэврийн шинжилгээний 18 лабораторийг ашиглалтанд оруулж, УМХГ-ын Нэгдсэн төв лаборатори, мал эмнэлэг, ариун цэврийн 6 лабораторид СХҮТ-ийн итгэмжлэлийн эрх олгожээ.

Улсын мэргэжлийн хяналтын газар («УМХГ») нь хяналт шалгалтын бодит байдлыг шинжилгээний үр дүнгээр баталгаажуулахад тус газрын Нэгдсэн төв лаборатори нь эрүүл ахуй халдвар судлалын лаборатори, эм биобэлдмэлийн лаборатори, таримал ургамлын үр, хорио цээрийн лаборатори, цацрагийн хяналтын лабораторитой бөгөөд хүний эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлж болохуйц хими, физик, биологийн хүчин зүйлүүдийг илрүүлэхэд үйл ажиллагаа чиглүүлж ажилладаг.

*Дүгнэлт:* Хүнсний аюулгүй байдлын талаархи олон улсын жишиг ойлголт, Үндэсний хөтөлбөрийн хүрээнд хүнс, хөдөө аж ахуйн салбарын эрдэм шинжилгээний байгууллага, төрийн болон төрийн бус байгууллага, олон улсын төсөл, хөтөлбөрүүдийн үйл ажиллагааны тухай мэдээллийг энэхүү нийтлэлээс авах боломжтой байна.

**0022**

Оюунчимэг Ч.

**Хүнсний үйлдвэрлэлд шинжлэх ухаан, технологийн ололтыг ашиглах асуудалд**

*Илтгэл, «Шинжлэх ухаан, технологи-хүнсний үйлдвэрлэл» онол-практикийн бага хурлын илтгэлийн эмхтгэл, -УБ.: «ХҮНСТЕХ» корпораци, МХХ, 2001,- Х.8-19, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** бодлого, хүнсний бүтээгдэхүүн, хүнсний аюулгүй байдал.

Энэхүү илтгэлд хүнсний гол нэр төрлийн бүтээгдэхүүний бодит хэрэглээ, жишсэн дундаж монгол хүний үндсэн шимт бодисуудын хоногийн хэрэглээний хангалт (1990-2000 он)-ыг харуулжээ.

Хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэглээний бүтцийг сайжруулах; хүнсний бүтээгдэхүүнийг бичил бодисоор баяжуулах; хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын түвшинг дээшлүүлэх; «Зориулалтын хүнс»-ний бүтээгдэхүүний шинэ технологи эзэмших; хүнсний бүтээгдэхүүний нормативт технологийн баримт бичгийг боловсронгуй болгох; бүтээгдэхүүний болон түүхий эдийн үндэсний стандартыг олон улсын жишигт хүргэх; хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн технологийн дамжлага дахь хорогдлын норматив, нормыг боловсронгуй болгох, үйлдвэрүүдийн хүчин чадлыг бүрэн ашиглах зэрэг хүнсний баталгаат хангамж, хэрэглээ, эрүүл ахуйн аюулгүй байдалтай холбогдолтой асуудлаар цаашид баримтлах бодлогын асуудлыг дэвшүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Хүнсний аж үйлдвэрийн дэд салбаруудын технологийн шинэчлэл, бүтээгдэхүүний шимт болон эрүүл ахуйн аюулгүй байдлыг дээшлүүлэхэд баримтлах чиглэлийг тодорхойлж, асуудал дэвшүүлсэнд ач холбогдол нь оршиж байна.

**0023**

Содномпил Ц., Сүрэнчимэг В. ба бусад.

**Монгол улс дахь хүнсний аюулгүй байдал**

*Илтгэл, «Хоол тэжээл-эрүүл мэнд» онол-практикийн бага хурлын илтгэлийн хураангуй. –УБ., НЭМХ, -2002,- Х.115-117, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** хүнсний бүтээгдэхүүн, импорт, хүнсний аюулгүй байдал.

Монгол улс нь 2002 оны байдлаар 60 гаруй улс оронтой импорт, экспортын худалдаа хийж, зохицуулалтгүйгээр хүнсний бүтээгдэхүүнийг импортлох болсон



нь хүнсний аюулгүй байдалд сөргөөр нөлөөлж байгааг хяналт шалгалтын дүн харуулжээ. Импортын хүнсний бүтээгдэхүүнд ЭМУХА-аас 1996 -1999 онд хийсэн лабораторийн шинжилгээгээр сорьцын 22.7% нь нянгийн, 14.1% нь химийн, 6% нь хүнд металлын бохирдолтой байсан ажээ.

*Дүгнэлт:* Хүнсний гол нэрийн бүтээгдэхүүнийхээ дийлэнхийг импортоор хангаж байгаа манай орон нь олон улсын хэмжээнд баримталдаг ангиллаар «гадаад орноос бүрэн хамараалтай орон» болоход хүрч байна. Иймээс импортын хүнсний бүтээгдэхүүний чанарт тавих шаардлагыг өндөржүүлэх нь тулгамдаж буй асуудал юм. Түүнчлэн дотоодын хүнсний үйлдвэрүүдэд олон улсын хяналтын систем НАССР, GMP, GHP-ийг нэвтрүүлж, хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүй байдлыг дээшлүүлэх шаардлагатай байна.

## 0024

*Содномцэрэн Ч.*

### **Хүнсний аюулгүйн өнөөгийн байдал, баримтлах бодлого чиглэл**

*Илтгэл, «СХҮТ, МХЭАХН хамтарсан хүнсний аюулгүй байдлын хурлын эмхтгэл», УБ, СХҮТ хэвлэлийн цех, 2001, -Х. 9-22, монгол*

**Түлхүүр үгс:** хүнс, хангамж, хөтөлбөр, хүн ам

Уг илтгэлд Монгол Улсын Засгийн газар хүнсний аюулгүй байдлыг хангах хууль эрх зүйн баримт бичгүүдийг боловсронгуй болгох, хүнсний бүтээгдэхүүний хангамж хүрэлцээг нэмэгдүүлэх, үйлдвэрлэл, үйлчилгээ, бизнес эрхлэгчдэд бүх талын таатай орчин бүрдүүлэх чиглэлээр олон талт арга хэмжээ авч буйг тухай өгүүлжээ. Тухайлбал, «Ногоон хувьсгал», «Цагаан хувьсгал», хөтөлбөр, «Махны экспорт» зэрэг төслийг хэрэгжүүлэхээр авч буй арга хэмжээ нь хүнсний үйлдвэрлэлийг сэргээх, хүн амын хүнсний хангамж бүтцийг сайжруулахад чиглэгдсэн юм.

*Хүн амын хүнсний хангамж, нийгмийн тогтвортой байдлыг хангах нь эдийн засгийн чухал баталгаа болдог учир зайлшгүй төрийн бодлогоор зохицуулах асуудал чухал гэж үзжээ.*

## 0025

*Тэрбишдагва Д.*

### **Хүнсний хангамж, үйлдвэрлэлийн байдал**

*Үндэсний аюулгүй байдлын зөвлөлийн хуралдаанд тавьсан илтгэл, -УБ.: ХХААЯ, УАБЗ, -2006, -Х. 1-10, монгол*

**Түлхүүр үгс:** хүнсний үйлдвэрлэл, хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл

Монгол улсын хүн амын хүнсний хангамжийн байдлыг 2005 оны байдлаар гаргаж, дүн шинжилгээ хийжээ.

Илтгэл нь хүнсний салбарын чиглэлээр хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээлийн чиглэлээр хэрэгжүүлсэн хөтөлбөр, төслийн болон үйл ажиллагааны хүрээнд гүйцэтгэсэн ажлууд, үр дүнг Монгол Улсын Үндэсний Аюулгүйн Зөвлөлд тайлагнасан мэдээлэл байна.

Монгол Улсын Засгийн газрын түвшинд судалж, шийдвэрлэх шаардлагатай, тухайлбал монгол хүний хоногт хэрэглэх шимт тэжээлийн бодисын зөвлөмж хэмжээ (1997 оны)-г шинэчлэн тогтоох; стратегийн болон хүн амын эрүүл мэндийг дэмжих зориулалттай хүнс үйлдвэрлэгчийг бодлогоор дэмжих, мал нядлах, мах, сүү боловсруулах болон экспортын бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж буй үйлдвэрүүдэд дотоод хяналтын НАССР систем нэвтрүүлэхэд төрөөс санхүүгийн дэмжлэг үзүүлэх; импортын хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг сайжруулахад экспортлогчийн зүгээс хүлээх хариуцлагыг өндөржүүлэх, эсэг цагаан идээний хөрөнгөнд ашиглах бичил биетний үндэсний омгийн сан бүрдүүлэх, хадгалалт хамгаалалтыг технологийн аюулгүй байдлын түвшинд зохион байгуулах зэрэг олон тулгамдаж буй асуудлууд дурьдагджээ.

*Дүгнэлт:* Монгол улсын хүнс, хөдөө аж ахуйн үйлдвэрлэл, хангамж болон хүнсний аюулгүй байдал, хоол тэжээлийн асуудлыг цогцоор авч үзэж, үнэлгээ, дүгнэлт өгч, тулгамдаж буй асуудлыг шийдвэрлэх цаашидын зорилтуудыг дэвшүүлсэнд ач холбогдол нь оршиж байна.

0026

### Хүнсний аюулгүй байдал

«Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл» салбар дундын мэдээллийн сэтгүүл, -УБ.: НЭМХ, «Соёмбо» хэвлэлийн газар, -2004, -№ 3- 4, - 4 х., монгол.

**Түлхүүр үгс:** хүнс, хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл, хяналт шалгалтын дүн.

Сэтгүүлд «Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл» үндэсний хөтөлбөрийн «Хүнсний аюулгүй байдал»-ын асуудлаар дэвшүүлсэн зорилт, хүнсний чанар, аюулгүй байдлын түвшин, УМХГ-ын нэгдсэн лабораториос 2003 онд хийсэн шинжилгээний дүнгүүдийн тухай, «Хүнсний гадаад худалдааг хүнсний аюулгүй байдлыг хангах хэрэгслэл болгон ашиглах нь биднээс шалтгаална» зэрэг нийтлэл; үндэсний хөтөлбөрт «Хоол тэжээл»-ийн асуудлаар дэвшүүлсэн зорилтууд, хэрэгжилтийн явцын тайлан, болон «Зохистой хооллолт зөвлөгөө» нийтлэгджээ.

*Энэхүү сэтгүүл нь хүнсний аюулгүй байдалд холбогдолтой асуудал, зохистой хооллолт, «Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл» үндэсний хөтөлбөрийн хэрэгжилт зэрэг асуудлуудаар олон нийтэд мэдээлэл хүргэх зорилготой юм.*

0027

**Хүнсний хэрэглээний 2003-2004 оны гол бодлого***Товхимол, НҮБ, ХХААБ (FAO), -82 х., ISSN 1818.184, англи.**(НҮБ-ын ХХААБ, Хөдөө аж ахуйн бүтээгдэхүүний хэрэглээний бодлогын шинжилгээ)**Түлхүүр үгс: ХАА, хэрэглээ, бодлого, хэлэлцээр, худалдаа, цагаан будаа, үр тариа, тост ургамал, мал аж ахуй ба мах, сүүн бүтээгдэхүүн, үйлдвэрлэл, маркетинг, хадгалалт.*

Энэхүү товхимол нь хөдөө аж ахуйн бүтээгдэхүүний хэрэглээний бодлогын талаар гарч буй шинэ цувралын анхны дугаар юм. Уг товхимолд хөгжингүй, хөгжиж байгаа ихэнхи орнуудын хүнсний гол нэрийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, зах зээл, эрэлт нийлүүлэлтийн өнөөгийн байдал, цаашид баримтлаж буй бодлогыг нэн товч тодорхой тусгасан байна.

*Дүгнэлт: Товхимол нь төрийн байгууллагын ажилтан, зах зээлийн шинжээч, судлаачид, худалдаа наймаа эрхлэгчид, фермерүүдэд нэн чухал мэдээллийг өгөх, интернетээс тогтмол ашиглах, эсвэл захиалан авч болох чухал хэрэглэгдэхүүн байна.*

0028

**Хүнсний аюулгүй байдал, нөөц бололцоог хангахад орон нутгийн боломж, салбар хоорондын уялдаа***Эрдэм шинжилгээний бичиг, Алтай хот.: МХХ, -2003, №3/61, // Эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурал, баруун бүсийн зөвлөлгөөн, -195 х., монгол**Түлхүүр үгс: хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл, хүн амын эрүүл мэнд*

ШУА, ШУТИС, НЭМХ-ийн эрдэмтэд, судлаачид, Ховд, Увс, Завхан, Говь-Алтай аймгийн Хүнс, хөдөө аж ахуйн газар, Хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээ хариуцсан ажилтан, Мэргэжлийн хяналтын албад, үйлдвэрлэгчид оролцсон энэнхүү зөвлөлгөөнөөр хүнсний хангамж, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал, шимт чанарын тулгамдсан асуудлыг шийдвэрлэх талаар эрдэм шинжилгээ, судалгааны илтгэл үүд хэлэлцүүлж, мэдээлэл солилцож, зөвлөмж гаргажээ.

*Дүгнэлт: Хүнсний аюулгүй байдал, нөөц, хангамжийн чиглэлээр ажиллаж буй эрдэмтэн судлаачид, хяналтын болон хэрэгжүүлэгч байгууллагуудын мэргэжилтэн, үйлдвэрлэгч нар бага хурлын үеэр санал, бодлоо солилцсон нь үндэсний хөтөлбөрийн хэрэгжилтийг эрчимжүүлэхэд онол-практикийн ач холбогдолтой болжээ.*

0029

### **Хүнсний хангамж**

*Нийтлэл, «Ногоон ном. ХХАА-н мэдээллийн лавлах, V бүлэг, - УБ.: ХХААЯ, -2006, -Х. 173- 180, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** бодлогын орчин, хүнсний бүтээгдэхүүн, хангамж, үйлдвэрлэл, хэрэглээ, чанар, аюулгүй байдал.

Энэхүү Y бүлэг нь хүнсний салбарын хууль, эрх зүй, төр засгийн бодлогын орчин, хүнсний бүтээгдэхүүний хангамж, үйлдвэрлэлийн байдал, хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал, хүнсний талаар цаашид анхаарах асуудлууд гэсэн дэд бүлгүүдтэй байна.

Манай улс жилд дунджаар 6479.6 мянган мал хүнсэнд хэрэглэж, 218.8 мян. тонн мах бэтгэж, дотоод хэрэгцээгээ хангажээ. Улсын хэмжээнд жилд дунджаар 312.6 мянган литр сүү, 288.9 мян.тн гурил үйлдвэрлэж, 57.7 мян.тн төмс, 29.9 мян.тн хүнсний ногоо хураан авч, физиологийн хэрэгцээт төмсний 63.5 хувийг дотоодын үйлдвэрлэлээр хангажээ. Улсын хэмжээнд жилдээ 6472.0 мянган литр архи, дарс; 7980.7 мянган литр пиво үйлдвэрлсэн байна.

Статистик мэдээнээс үзвэл, жишсэн нэг хүнд оногдох махны жилийн дундаж хэрэглээ улсын дүнгээр (2005 оны байдлаар) нормтой харьцуулахад 17.8%-иар, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн 1.2%, будаа 60.9, ургамлын болон өөхөн тосны хэрэглээ 31.8%-иар тус тус илүү, харин бусад хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэглээ байвал зохих түвшингээс дутуу байгаа ажээ.

**Дүгнэлт:** Сүүлийн жилүүдэд Засгийн газраас үндэсний хэмжээний олон хөтөлбөр, төслүүдийг хэрэгжүүлж байгаа нь хүнсний үйлдвэрлэлийг нэмэгдүүлэх, нэр төрлийг олишруулах, хангамжийг сайжруулахад зохих нөлөө, үр дүнгээ өгч байгаа хэдий ч манай оронд хүнсний зарим бүтээгдэхүүний хангамж, үйлдвэрлэл, аюулгүй байдлын асуудал бүрэн шийдвэрлэгдээгүй байна.

0030

### **«Хүнсний аюулгүй байдал» Үндэсний зөвлөлдөх уулзалтад оролцогчдоос гаргасан зөвлөмж**

*Зөвлөмж, «Хүн ба Хүнс» сэтгүүл, УБ., - №2/36, -2000, -Х.23-24, монгол*

**Түлхүүр үгс:** үндэсний аюулгүй байдал, хүнсний аюулгүй байдал, хяналт, аюулгүй хүнс, хэрэглэгчийн боловсрол

Монгол Улсын Засгийн газрын дэмжлэгтэйгээр ХААҮЯ, ЭМНХЯ, МХЭАХН, МХХ, СХҮТ хамтран холбогдох яам, агентлаг, Улсын хяналтын алба, төрийн бус байгууллагуудын төлөөлөл оролцсон «Хүнсний аюулгүй байдал» Үндэсний

зөвлөлдөх уулзалтыг анх 2000 оны 4 сард зохион байгуулжээ. Уг уулзалтаар нийт 6 илтгэлийг хэлэлцүүлж, зөвлөмж гаргасан байна.

Зөвлөмж нь «Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах удирдлага, зохион байгуулалтын бүтэц, тогтолцоо, эрх зүй, зах зээлийн тааламжтай орчин бүрдүүлэх тухай; хэрэглэгчдээ чанартай, аюулгүй хүнсээр хангах явдал үйлдвэрлэл, худалдаа эрхлэгчдийн эрхэм дээд үүрэг байхын учир; Хүнсний аюулгүй байдалд нөлөөлөх хэрэглэгчийн боловсрол, соёл, хяналт гэсэн гурван бүлэг асуудалд чиглэгдсэн байна.

Үндэсний зөвлөлдөх уулзалтаас «Хүнсний аюулгүй байдал» нь үндэсний аюулгүй байдлын салшгүй хэсэг бөгөөд ард түмний хэрэглээний уламжлал, соёл заншилд бүрнээ нийцсэн хүнсний тогтвортой хангамж, үйлдвэрлэлт, тээвэрлэлт, хадгалалт, борлуулалт нь ариун орчин, эрүүл ахуй, чанарын шаардлагад зохицсоноор шийдвэрлэгдэх ёстой болох; хүнсээр гадаадын аль ч орноос хараат байж байж болохгүй» зэрэг олон чухал асуудалд анхаарал хандуулсан зөвлөмж гаргасан.

*Дүгнэлт:* Энэ бүгдээс үзэхэд хүнсний аюулгүйн байдлын асуудал нь өргөн хүрээтэй, үндэсний аюулгүй байдалд хамаарах төрийн хүнсний бодлогын чухал бүрэлдэхүүн болох нь харагдаж байна.

## 0031

### Хүнсний аюулгүй байдал

*Эмхтгэл, УБ., СХҮТ, МХЭАХН, - 2001, - 67 х. (5.5 х.х), монгол.*

*Түлхүүр үгс:* хүнсний аюулгүй байдал, бодлого, эрүүл ахуйн шаардлага, хүнсний зөвлөмж

Улаанбаатар хотноо 2000 оны 4 дүгээр сарын 7-нд СХҮТ, МХЭАХН хамтран зохион байгуулсан «Хүнсний аюулгүй байдал» Үндэсний зөвлөлдөх уулзалтад ирүүлсэн Монгол Улсын Ерөнхийлөгчийн илгээлт, илтгэлүүд (Ч.Содномцэрэн: Хүнсний аюулгүйн өнөөгийн байдал, баримтлах бодлого; С.Сонин: Монгол хүний хоол тэжээл, түүний эрүүл ахуйн шаардлага; Ш.Цэндбаяр: Хэрэглэгчийн эрх ашгийг хамгаалах гол нөхцөл нь хүнсний аюулгүй байдал; Н.Баярмагнай: Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах техникийн бодлого, шийдвэрлэх асуудал; хүнсний эрх зүйн хорооны баталсан стандартыг үндэсний болгосон стандартуудын жагсаалт; Рейо Салмела /ДЭМБ-ын Монгол дахь суурин төлөөлөгчийн үүрэг гүйцэтгэгч /: Монгол улс дахь хүнсний хангамж, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал, хоол тэжээлийн байдлын хөгжил), уулзалтаас гаргасан зөвлөмж зэргийг оруулсан байна.

*Дүгнэлт:* Зөвлөлдөх уулзалтын илтгэл, баримт бичгийн энэхүү эмхтгэл нь хүнсний аюулгүй байдлыг хангахтай холбогдсон онол, амьдралын нэн чухал зарчим,

*санал, дүгнэлт, зорилтыг агуулснаараа энэ салбарын хөгжилд зохих түлхэц үзүүлэх ач холбогдолтой болжээ.*

**0032**

### **Хүнсний хангамж**

*«Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл» салбар дундын мэдээллийн сэтгүүл, -УБ.:НЭМХ, «Соёмбо» хэвлэлийн газар,-2004, -№ 2, - 4 х., монгол*

**Түлхүүр үгс:** *мал аж ахуй, газар тариалан, гурил, төмс, хүнсний ногоо, сүү, цагаан идээ*

Сэтгүүлийн энэ дугаарт хүнсний хангамж, аюулгүй байдлын эрх зүйн орчин, бодлого; «Эрүүл хүнс-2005» үзэсгэлэнгийн тухай, мөн Монголчуудын хоол хүнсний зохистой хэрэглээний «Гэр» зөвлөмжийг нийтэлжээ.

**Дүгнэлт:** *Хүнсний аюулгүй байдал, хоол тэжээл, хэрэглээ, зохистой хооллолттой холбогдолтой ард иргэдэд зориулсан мэдээлэл агуулсан цуврал сэтгүүлийн дугаар юм.*

**0033**

*Цэвэлмаа Х.*

### **Хүнсний аюулгүй байдал**

*Өгүүлэл, «Монгол Улсын эдийн засгийн аюулгүй байдал, шалгуур үзүүлэлтүүд» илтгэлүүдийн эмхтгэл, -УБ., - Х. 61-74, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *Хүнсний аюулгүй байдал, ядуурал, амьжиргааны төвшин.*

Глобальчлагдаж буй эдийн засагт, ялангуяа жижиг, нээлттэй эдийн засагтай улс орны хүнсний аюулгүй байдлыг хөгжлийн бодлогын тоон шинжилгээний талаас судалж, улмаар бодлогын хувилбарыг сонгох зорилгоор судалгааг явуулж, хүнсний аюулгүй байдлыг тодорхойлж буй олон улсын жишиг, Монгол Улсын хүнсний хангамж, аюулгүй байдлыг тодорхойлоход судалгааны зорилго оршиж байна.

Хүнсний аюулгүй байдлын хүрээнд сонголт нь өлсгөлөн, ядууралтай зайлшгүй холбогдож байдаг байна. Судалгааны үр дүнд тулгуурлан хүнсний аюулгүй байдлын бодлогод өгөх санал зөвлөмж, дүгнэлтийг оруулжээ.

*Илтгэлүүдийн эмхтгэлийг албан ажлын хэрэгцээнд зориулжээ. Монгол Улсын хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад тулгарч буй хүндрэл бэрхшээлийг тодорхойлон, хүнсний үйлдвэрлэл, орлогын хоорондын хамаарал нь ядуурал бууруулах бодлогод чухал болохыг дурьдсан байна. Цаашид энэ талаар хийх судалгааны ажлын чиглэлүүдийг тодорхойлсон нь чухал ач холбогдолтой болжээ.*

0034

Цэцгээ С.

**Хүнсний аюулгүй байдлын талаарх олон улсын хэмжээнд баримталж буй бодлого**

Өгүүлэл. Эрдэм шинжилгээний бичиг, -Алтай хот.:МХХ, -2003, №3/61, //«Хүнсний аюулгүй байдал, нөөц бололцоог хангахад орон нутгийн боломж, салбар хоорондын уялдаа» эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурал, баруун бүсийн зөвлөлгөөн. -Х. 40-48 х., монгол.

**Түлхүүр үгс:** Ромын тунхаглал, хүнсний аюулгүй байдал, зөв зохистой хооллолт, эрүүл хүнс.

НҮБ-ын ХХААБ, ДЭМБ- аас гишүүн орнууд, бүс нутгийн хэмжээнд хүн амын хүнсний хангамж, аюулгүй байдлын талаар баримталж буй бодлого, стратеги, Хүнсний дээд хэмжээний 1996, 2002 оны уулзалтын шийдвэрүүдийн тухай өгүүлжээ.

Хүнсний бодлого нь дэлхий нийтийн анхаарлыг татсан чухал асуудал болж байгаа учраас Монголын Засгийн газар бусад улс гүрнүүдийн Засгийн газруудтай үйл ажиллагаагаа уялдуулах үүднээс дээд хэмжээний чуулга уулзалтаас дэвшүүлсэн зорилтуудыг хүнсний бодлогын чиглэлд тусгах зайлшгүй шаардлагатай болж байна хэмээн дүгнэжээ.

0035

**Цэвэр үйлдвэрлэл**

Гарын авлага /ред. Д.Гантигмаа, орч.: М.Ганбат, Ч.Баяржаргал, - УБ.: «Интерпресс» хэвлэлийн үйлдвэр, -2000, - 94 х., монгол.

**Түлхүүр үгс:** цэвэр үйлдвэрлэл, үнэлгээ.

Энэхүү гарын авлагад «Цэвэр үйлдвэрлэлийг хөгжүүлэх» сэдэвт жижиг төслийг «Байгаль-XXI» төрийн бус байгууллагаас хэрэгжүүлж, төслийн хүрээнд семинар, танилцуулга, сургалт зохион байгуулсны зэрэгцээ НҮБ-ын БОХ/ҮХБ (UNIDO/UNEP)-ээс гаргасан гарын авлагыг үндэслэн манай орны нөхцөлд тохируулан боловсруулжээ.

Гарын авлагад цэвэр үйлдвэрлэлийн тухай ойлголт, цэвэр үйлдвэрлэлийн ашигтай талууд, үнэлгээ хийх арга зүй, «Ногоон бүтээмжийн хөдөлгөөн»-ий тухай арга зүй, ногоон бүтээмжийг түгээн дэлгэрүүлэхэд оролцогч талуудын үүрэг зэрэг асуудлууд багтжээ.

*Дүгнэлт.* Цэвэр үйлдвэрлэлийн үнэлгээг хэрхэн явуулах талаар хөтлөгч тань болж, үйлдвэрлэлээс гарч буй хаягдал бохирдлыг бууруулж, эдийн засгийн үр ашгийг нэмэгдүүлэх, байгаль орчныг хамгаалах үйлст зохих хувь нэмэр оруулах үүднээс цэвэр үйлдвэрлэлийг гардан хэрэгжүүлэгчдэд зориулан бэлтгэсэн байна.

**0036**

*Элдэв-Очир Л.*

**Хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад төрийн бус байгууллагын үүрэг, оролцоо**

*Өгүүлэл.* Эрдэм шинжилгээний бичиг, -Алтай хот.: МХХ, -2003, №3/61, //«Хүнсний аюулгүй байдал, нөөц бололцоог хангахад орон нутгийн боломж, салбар хоорондын уялдаа» эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурал, баруун бүсийн зөвлөлгөөн. -Х 49-55, монгол.

**Түлхүүр үгс:** хүнс, аюулгүй байдал, эрүүл ахуй, сургалт.

Монголын хүнсчдийн холбоо нь Хүнсний аюулгүй байдал, Хөдөө аж ахуйн улсын хяналтын алба, ЭМХУА (хуучин нэрээр), СХҮТ зэрэг Засгийн газрын тохируулагч агентлагуудтай мэдээлэл харилцан солилцох, сургалт, семинар зохион байгуулах, технологийн дэвшил нэвтрүүлэхэд чиглэсэн стандарт, заавар, журам боловсруулах зэрэг хүнсний аюулгүй байдал, хүнсний үйлдвэрийн ашиг сонирхолд нийцсэн асуудлаархи цаашдын хамтын үйл ажиллагааны тухай өгүүлжээ.

*Хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад төрийн бус мэргэжлийн холбоо чухал үүрэгтэй болохыг тогтоож, энэ чиглэлээр Монголын Хүнсчдийн Холбооны үйл ажиллагааг цаг үетэйгээ уялдуулан улам боловсронгуй болгох шаардлагатай байна хэмээн дүгнэсэн байна.*



**1020 МАЛ АЖ АХУЙН ҮЙЛДВЭРЛЭЛ****0037****Мал аж ахуй**

*Нийтлэл, «Ногоон ном. ХХАА-н мэдээллийн лавлах, IV бүлэг, -УБ.: ХХААЯ, -2006, -Х.117-156, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *хөдөө аж ахуй, мал аж ахуй, үйлдвэрлэл, экспорт, бүтээгдэхүүн, хэрэглээ, мал эмнэлэг.*

Манай улсын экспортод мал аж ахуйн салбар томоохон байр суурийг эзэлдэг. Мал аж ахуйн салбар нь 2005 онд ХАА-н бүтээгдэхүүний 85.0 хувийг эзэлж байна. ХАА-н бүтээгдэхүүн 1990 онд ДНБ-ий 33.0 хувийг эзэлж байсан бол 2005 онд 21.7 хувь болтлоо буурчээ.

Манай орны хувьд малын тооны өсөлтөөс хүн амын хүнсний хангамж, боловсруулах аж үйлдвэрийн түүхий эдийн нөөц, экспорт, ДНБ-ий үйлдвэрлэлийн хэмжээ, хүн амын орлого, амьжиргааны төвшин зэрэг эдийн засаг, нийгмийн олон үзүүлэлт шууд хамааралтай байдаг.

Малын тооны өсөлт зөвхөн ямааны өсөлтөөр хангагдаж байгаа нь хүн амын хүнсний гол хэрэглээ болох мах, сүүний хэрэгцээг хангахад бэрхшээл учирч болзошгүй байна.

Номын энэ бүлэгт мөн мал эмнэлгийн тухай товч дурьджээ. Улсын хэмжээгээр Мал эмнэлгийн ариун цэврийн 77 лаборатори ажиллаж, ийлдэс судлалын болон бактериологийн шинжилгээ хийж, мал аж ахуйн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн, малын тэжээлд мал эмнэлэг, ариун цэврийн баталгаажуулалт гаргаж байна.

Олон улсын Мал, амьтны эрүүл мэндийн байгууллагын 72 дугаар Ерөнхий чуулганаар Монгол Улсыг үхрийн мялзан өвчнөөр тайван орны жагсаалтад оруулж, Итгэмжлэлийн гэрчилгээ олгосон ба 2005 онд үхрийн мялзан өвчний халдваргүй орны жагсаалтад оржээ.

«Малын гоц халдварт өвчнийг оношлох чадавхийг дээшлүүлэх» төслийн хүрээнд лаборатори байгуулж, малын гоц халдварт болон олон улсын «А» ангиллын өвчнүүдийг полимераз гинжин урвалын, нуклейн хүчлийн эрлийзжүүлгийн, эсийн өсгөврийн, элиза урвалын аргуудаар богино хугацаанд оношлох, тандан шинжилгээ хийх боломжтой болсон байна.

Малын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд эм, химийн бодисын үлдэгдлийг тодорхойлох, олон улсын хэмжээнд хүлээн зөвшөөрөгдсөн аргуудыг нэвтрүүлжээ.

*Манай орны хувьд ХАА-н үүний дотор мал аж ахуйн салбар Монгол Улсын эдийн засаг, экспортын орлого, улмаар ДНБ-ий үйлдвэрлэлд жинтэй байр эзэлсэн хэвээр байна. Мал аж ахуйн үйлдвэрлэлд бодлогын нөлөө оролцоо бага, зах зээлийн аясаар урсгал байдал давамгайлж байна. Хэрэглээний эрэлтэд нийцүүлж ямааны өсөлтийг*

*хязгаарлах, махны чиглэлийн мал, ялангуяа үхэр, хонины өсөлтийг дэмжихэд чиглэсэн эдийн засгийн хөшүүрэг үгүйлэгдэж байна.*

**0038**

**«Мах үйлдвэрлэл- борлуулалтын сувгийг сайжруулах» стратеги**  
(Бодлогын зөвлөмж)

*Товхимол, Газар тариалан, мал аж ахуйг хослон хөгжүүлэх төсөл,- УБ.: Европын Холбооны «Тасис» хөтөлбөрийн газар, -2004, 13.5 х.х, монгол.*

**Түлхүүр үгс.** *Махны хэрэгцээ, үйлдвэрлэл, эрэлт, борлуулалт, үнэ, мах, махан бүтээгдэхүүний экспорт, эрчимжсэн аж ахуй, мал бордох цэг, тэжээл үйлдвэрлэл, малын хээлтүүлэг.*

Энэхүү товхимолыг монголын мал аж ахуйн өнгөрсөн, одоо ирээдүйн хөгжлийн талаархи товч тойм, махны хэрэгцээ, хангамж, дотоод, гадаад зээл дэх борлуулалт, үнэ, махны үүлдэрийн малын үржүүлэг, тэжээллэг, эрчимсэн, хагас эрчимжсэн аж ахуй эрхлэх боломжийн талаар төслийн хүрээнд хийсэн судалгааны дүнг үндэслэн бодлого боловсруулах, шийдвэр гаргах төвшингийн ажилтан, байгууллага нэгжүүдийн үйл ажиллагаанд зориулсан зөвлөмжийн хэлбэрээр бичсэн байна.

**Дүгнэлт:** *Энэхүү зөвлөмж нь махны талаар төрийн болон орон нутгийн төвшинд бодлого, шийдвэрийн төсөл боловсруулагчидад анхаарах гол асуудлыг тусгахын хамт эрчимжсэн, хагас эрчимжсэн махны аж ахуй эрхлэгчидэд гарын авлага болох материал болсон байна.*

## **1030** ГАЗАР ТАРИАЛАНГИЙН ҮЙЛДВЭРЛЭЛ

**0039**

**Газар тариалан**

*Нийтлэл, «Ногоон ном. ХХАА-н мэдээллийн лавлах, IV бүлэг,-УБ.: ХХААЯ, -2006, -Х.65-83, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *Газар тариалан, үйлдвэрлэл, үр тарианы сорт, хүнсний ногоо, жимс, жимсгэнэ, статистик мэдээ.*

Энэхүү нийтлэлд газар тариалангийн салбарын түүхэн хөгжил, хүрсэн түвшин, газар тариалангийн үйлдвэрлэлийн өнөөгийн байдал, цаашид баримтлах бодлого, салбарын статистик мэдээллийг оруулжээ.

Газар тариалангийн үйлдвэрлэл 1990 онд үр тариа 718.3 мян.тн, үүнээс буудай 596.2 мян.тн-ийг үйлдвэрлэж байсан бол 2005 онд үр тариа 75.5 мян.тн, үүнээс

буудай 73.5 мян.тн болтлоо буурчээ. Газар тариалангийн уналтыг дагаад тэжээлийн үйлдвэрлэл, эрчимжсэн мал аж ахуй уналтад орж, малын чанар, бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ, чанар ихээхэн буурчээ.

Үр тарианы үйлдвэрлэлд эрс шинэчлэл хийх шаардлагатай ба услах боломжгүй талбайг орхиж, усалгаатай эрчимжсэн тариалан хөгжүүлэх талбайг сэргээх замаар 150-200 мян.га газрыг усжуулах зорилт тавьснаар хүнсний, үр тарианы хангамж ихээхэн дээшилнэ гэж үзжээ.

Энэ бүлгийн төгсгөлд газар тариалангийн үйлдвэрлэлийн 1990-2005 оны статистик мэдээллийг хүснэгтээр харуулсан байна.

Газар тариалангийн үйлдвэрлэлд байдал хүнд, бэрхшээл саад их байгаа ч сүүлийн жилүүдэд тариалангийн судалгаа, үйлдвэрлэл, биизнесийн холбоо нилээд өргөжиж, шинэ техник, технологи, таримал сортууд олноор бий болж, гадаадын технологиудыг нутагшуулах боломж нээгдлээ. Энэ салбарт олсон гол амжилт нь аливаа шинэлэг зүйлийг эрэлхийлэн, түүнийг нэвтрүүлэхэд мэргэжилтнүүд, тариаланчдын шинэ мэдээлэл хүлээж авах, боловсруулах, хэрэгжүүлэх багтаамж үлэмж нэмэгдсэн явдал юм.

*Дүгнэлт: Аливаа үйл ажиллагаанд хүний хүчин зүйлийн нөлөө, тухайлбал, боловсон хүчний оюуны чадавхи ихээхэн үүрэгтэй юм. Хүн амын хүнсний хангамжийг газар тариалангийн үйлдвэрлэлийн дотоодын бүтээгдэхүүнээр хангахад чиглэгдсэн бодлогыг хэрэгжүүлэхэд мэргэжилтнүүд, тариаланчид, төрийн ба төрийн бус байгууллагын оролцоо, хамтын ажиллагаа ихээхэн чухал байна.*

## 0040

Ганбаатар С.

### Хүнсний чанар түүхий эдээс

*Илтгэл, «Монголын нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах үндэслэл шаардлага» онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл (2002он), «ХҮНСТЕХ» корпораци, -УБ.:«ADMON, 2003, -Х.159-162, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** газар тариалан, мал аж ахуй, баталгаат хүнс.

Энэхүү илтгэлд «хүнс, хөдөө аж ахуй» гэсэн нэгэн нэрийн дор нэгдсэн салбаруудын үйл ажиллагааны нэгдмэл бус үйл ажиллагааг шүүмжлэн дүгнэлт өгч, цаашдын хамтын ажиллагаагаа нэг зорилгын төлөө чиглүүлэхэд хандуулжээ.

Газар тариалан, мал аж ахуйн салбарын эрхэм зорилгыг «... дотоодын хүнсний аж үйлдвэрийг чанарын баталгаатай түүхий эдээр бүрэн хангах замаар хүн амыг эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн хүнсний бүтээгдэхүүний хангамжийг бүрдүүлэх...» гэж томъёолох нь зүйтэй гэж үзжээ.

Манай орны хувьд түүхий эдийн баталгаат чанарыг хангахад экологийн ба технологийн хүчин зүйлс нөлөөлдөг. Газар тариалангийн бүс, бүслүүрийг тодорхой таримал, сортын онцлогийг харгалзан төрөлжүүлэх, тухайлбал, дулааны хангамж харьцангуй сайжирч буй өнөөгийн нөхцөлд ургац арвин, чанар сайтай буудайн сортуудыг бүрэн болон хагас усалгаатай нөхцөлд тариалах замаар сортын потенциал чадварыг ашиглаж, бүтээгдэхүүний гарцыг нэмэгдүүлэх, экологийн өөрчлөгдөн хувирч буй өнөөгийн нөхцөлд ээлжлэн тариалалтын сэлгээг уртасгах, буурцагтан, тэжээлийн таримлыг үр тарианы сэлгээнд оруулах зайлшгүй шаардлага байгаа зэрэг чухал асуудлуудыг хөнджээ.

*Тариа будааны гол бүс нутгийг экологийн доройтол, биологийн талхагдлаас хамгаалах, шаардлагад тохирохуйц бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхэд хэрэгцээтэй нөхцлийг зохиомлоор бүрдүүлж чадахуйц техник, технологи, оюуны чадавхийг буй болгож, нэгдсэн нэг зорилгын төлөө «экологи-технологи-техник-хүний хүчин зүйл»-ийг нэгтгэн зангидах нь эрүүл ахуйн баталгаат хүнсний үйлдвэрлэлийг хангах үндсэн арга зам мөн болохыг тодорхойлжээ.*

## 1040 ХООЛ, ХҮНСНИЙ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ

### 0041

*Батсүх Ц.*

#### **Сүү, цагаан идээ үйлдвэрлэл, уламжлалт хэрэглээ**

*Өгүүлэл. «Хүн ба хүнс» сэтгүүл, -УБ.:МХХ, -2005, №3/57, -Х.9-11, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *биологийн үнэт чанар, биологийн идэвхит бодис, импортын бүтээгдэхүүн, чанарын хяналт.*

Зохиогч өгүүлэлдээ монгол хүний хоол хүнсний уламжлалт болон өнөөгийн хэрэглээний байдалд дүгнэлт өгч, сүү, цагаан идээ үйлдвэрлэлийн түвшин, энэ төрлийн бүтээгдэхүүний хэрэгцээ, хангамж, импорт, чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын тухай өгүүлж, үнэлэлт дүгнэлт хийжээ.

**Дүгнэлт:** *Хүн амын дунд сүү, цагаан идээний ач холбогдлыг таниулж, уламжлалт хэрэглээг сэргээх чиглэлээр шийдвэртэй алхам хийх цаг болсон тухай дүгнэжээ.*

0042

*Лхачинбал М.*

**Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны аюулгүй байдлыг хангах нь салбарын өмнө тулгамдсан зорилт болж байна**

*Өгүүлэл, «Хүн ба хүнс сэтгүүл», -УБ.: МХХ, -2006, №4(62), -Х.11-13, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *мал аж ахуй, эрсдэл, эгзэгтэй цэгийн хяналтын нэгдсэн систем*

Мах, махан бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангаж, олон улсын түвшинд баталгаажуулахын үүднээс мал аж ахуйн үйлдвэрлэл, мах махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн болон төвлөрсөн хот суурин газрын хүн амын мах, махан бүтээгдэхүүний хэрэгцээг зөвхөн зөвшөөрөлтэй биржээр хангах асуудлыг хуульчлах шаардлага; баталгаатай аюулгүй орчинд үйлдвэрлэсэн мах, махан бүтээгдэхүүнийг аюулгүй орчинд хадгалж, хүн амд хүргэж худалдаалах зэрэг үндсэн дөрвөн чиглэл асуудлын хүрээнд хэрэгжүүлэх цогц арга хэмжээний тухай өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** *Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, борлуулалтын асуудлыг бүхэлд нь цогц байдлаар авч үзэж, цаашид эрүүл ахуй, аюулгүйн шаардлага хангасан бүтээгдэхүүнээр хүн амыг хангахын тулд хэрэгжүүлэх зорилтуудыг дэвшүүлсэнд ач холбогдол оршиж байна.*

0043

*Оюунчимэг Ч.*

**Талх, чихэр, нарийн боовны үйлдвэрийн хөгжлийн чиг хандлага**

*Илтгэл, «XXI зуун-Хүнс үйлдвэрлэл» онол-үйлдвэрлэлийн бага хурал, ШУТИС, УБ., -2002, Х. 14-20, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *үйлдвэрлэл, хангамж, хэрэглээ, чиг хандлага.*

Энэхүү илтгэлд хүнсний аж үйлдвэрийн салбарын томоохон дэд салбар болох талх, чихэр, боов үйлдвэрлэлийн хөгжил, бүтээгдэхүүний нэр төрөл, хангамж, хэрэглээний бодит байдал, технологийн шинэчлэлт, хүнсний бүтээгдэхүүний шимт чанар, эрүүл ахуйн асуудалд хамаарах бодлогын чиг хандлагын тухай өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** *Талх, чихэр, боов үйлдвэрлэлийн бүтээгдэхүүний нэр төрөлд сүүлийн жилүүдэд дэвшил гарч, бүтээгдэхүүний чанар харьцангуй дээшилжээ. Гэвч энэ чиглэлийн бүтээгдэхүүний хангамжид импортын бүтээгдэхүүн давамгайлсан хэвээр байгаа нь салбарын тулгамдсан асуудал юм.*

0044

*Цэцэгээ С.*

**«Сүү үйлдвэрлэлийн явцад гарах алдагдлыг багасгах замаар үйлдвэрлэл, хангамжийг нэмэгдүүлэх GCSP/MON/ 001/JPN» төслийн хэрэгжилтийн явцаас**

*Нийтлэл, «Хүн ба Хүнс»сэтгүүл, -УБ., 2006,- № 3(61,-Х.11-13, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, хангамж, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал.

ХХААЯ нь «Сүү үйлдвэрлэлийн явцад гарах алдагдлыг багасгах замаар үйлдвэрлэл, хангамжийг нэмэгдүүлэх GCSP/MON/001/JPN» төслийг Япон улсын Засгийн газар, НҮБ-ын Хүнс, хөдөө аж ахуйн байгууллагын дэмжлэг, туслалцаатайгаар сүүний салбарыг сэргээн хөгжүүлэх зорилгоор 2005 оноос эхлэн 3 жилийн хугацаагаар хэрэгжүүлж байна. Төсөл нь сүү үйлдвэрлэл ба сүүний зах зээлийг нэмэгдүүлэх, сургалт зэрэг үндсэн гурван чиглэл бүхий хөтөлбөртэй байна.

Энэхүү нийтлэлд манай орны нөхцөлд тохирсон сүү үйлдвэрлэгчээс хэрэглэгч хүртэлх шат дамжлагын үйл ажиллагааны загвар, «сүү үйлдвэрлэлийн багц»-ийг нэвтрүүлж эхэлсэн тухай өгүүлжээ. «Сүү үйлдвэрлэлийн багц» гэдэгт сүү тээвэрлэх, хадгалах хэрэгслэл, тоноглол, сүүний чанарыг хамгаалах бодис, чанарыг тодорхойлох багажууд багтах ажээ.

Түүнчлэн МААЭШХ, «Малын удмын сангийн үндэсний төв»-тэй хамтран «Сүүний үхрийн үржил сайжруулах схем»-ийг туршин, малыг ээмэгжүүлж, бүртгэлжүүлэх, ашиг шимийн болон гарвалийн бүртгэл хөтлөх зэрэг ажлуудыг хийж, Монгол улсын малын нэгдсэн бүртгэл мэдээллийн системтэй болох үндэс суурийг тавих зорилтууд дэвшүүлсэн байна.

*Дүгнэлт:* Энэхүү төсөл хэрэгжсэнээр сүүний худалдааны төвийн жишиг загвар буй болж нэг цэгээс чанартай, үнийн хөөрөгдөлгүй түүхий эдээр хэрэглэгчийг хангах нөхцөл бүрдэнэ.

0045

**«Эрүүл ахуй халдвар судлалын алба-70» онол практикийн бага хурал**

*Ном, / ред. Ж.Күпүл, АУ-ны доктор.-УБ.: ЭМЯ, УМХГ, ДЭМБ, НЭМХ, МНЭММН, -2003,-152 х., монгол, англи.*

**Түлхүүр үгс:** эрүүл ахуй, аюулгүй байдал, тогтолцоо, ядуу, эх, хүүхэд, хоол, савласан цэвэр ус, хүнсний хангамж.

Энэхүү онол практикийн бага хурлыг Улсын эрүүл ахуй, халдвар судлалын хяналтын албаны 70 жил, Нийгмийн эрүүл мэндийн хүрээлэнгийн 35 жил, Нийслэлийн эрүүл ахуй халдвар судлалын хяналтын албаны 55 жилийн ойг тус тус тохиолдуулан Улаанбаатар хотноо 2003 онд зохион байгуулжээ.

Илтгэлийн хураангуйд хүрээлэн буй орчин ус, хөрс, агаар, хоол, хүнс, эрүүл мэнд, хүнсний хяналт, аюулгүй байдлын холбогдолтой сэдвийн 70 илтгэл, тезисийг багтаасан байна.

*Дүгнэлт: Илтгэлүүдэд Монгол улс дахь хүнсний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын өнөөгийн байдал, тулгамдсан асуудлын талаархи үнэлэлт, дүгнэлтийг салбарын хэмжээнд гаргажээ.*

## 1050 ИМПОРТ, ЭКСПОРТ

0046

*Батсуурь Н.*

**Махны экспортыг нэмэгдүүлэхэд мал эмнэлгийн байгууллагын үүрэг**

*Илтгэл, «Махны экспорт-2000», «Чацаргана-2000» онол-практикийн бага хурлуудын илтгэлүүдийн эмхтгэл. -УБ., «ХҮНСТЕХ» корпораци, - 2000, -Х. 30-35, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *мал аж ахуй, мал эмнэлэг, мах, экспорт, малын эрүүлжүүлэлт.*

Манай улсын экспортын бүтцэд мал аж ахуйн гаралтай бүтээгдэхүүн 30 гаруй хувийг эзэлдгийн дотор махны экспорт зонхилох хэсгийг бүрдүүлж байна.

Монгол улс 1989 онд Олон улсын мал, амьтны халдварт өвчний байгууллага (ОУМАХӨБ), 1997 онд ДХБ-д тус тус гишүүнээр элсэн орж, тодорхой амлалт үүргүүдийг хүлээсэн байдаг. Эдгээр үүргүүд нь бүхэлдээ худалдааг либеральчилах, ХАА-н бүтээгдэхүүний олон улсын худалдаа эрхлэхдээ бусад оронд амьтан, ургамлын өвчин, тахал, хортон шавьж, хогийн ургамал тараахгүй байх, хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад чиглэсэн юм.

Илтгэгч манай улсын махны экспортыг нэмэгдүүлэхэд сөргөөр нөлөөлж буй хүчин зүйлс (малын эрүүл мэнд, мал эмнэлгийн байгууллагын үүрэг) тэдгээрийг арилгаж, махны экспортыг нэмэгдүүлэхэд Монгол Улсын Засгийн Газраас чиглэсэн зорилготой, эрчимтэй үйл ажиллагаа явуулах шаардлага тулгарч байгааг онцлон, цаашид авах арга хэмжээний тухай дурьджээ.

*Тулгарч буй асуудлыг шийдвэрлэхэд асуудлыг цогц байдлаар нь авч үзэж, мах боловсруулах үйлдвэрүүдийг төрөөс татвар зээлийн бодлогоор дэмжих, гадаад зах зээлийг өргөжүүлэхэд дэмжлэг үзүүлэх, махны экспортод сөрөг нөлөө учруулсаар буй зарим халдварт өвчнөөс мал сүргийг эрүүлжүүлэх, боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг зах зээлд гаргахад чиглэсэн бодлого явуулах нь нэн чухал байна гэж үзжээ.*

0047

*Долгоржав Ч.*

**Хүнсний гадаад худалдааг хүнсний аюулгүй байдлыг хангах хэрэгсэл болгон ашиглах нь биднээс шалтгаална.**

*Нийтлэл, «Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл» салбар дундын мэдээллийн сэтгүүл, -УБ.: НЭМХ, «Соёмбо» хэвлэлийн газар, -2004, -№4, -2 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** хүнсний бүтээгдэхүүн, импорт, экспорт, хүнсний аюулгүй байдал, гадаад худалдааны зохицуулалт, гаалийн татвар, тариф.

Энэхүү илтгэлд хүнсний бүтээгдэхүүний импортын хяналтын чиглэлээр мөрдөгдөж буй хууль, тогтоомж, журмын талаархи мэдээлэл, Дэлхийн Гаалийн Байгууллагаас боловсруулан гаргасан «Барааг тодорхойлох, кодлох уялдуулсан систем» («БТКУС»)-ийн дагуу бараа бүтээгдэхүүнийг таньж тодорхойлон, ангилах, кодлох; хөгжингүй орнуудад гадаад худалдааны төрийн зохицуулалт хийж буй туршлага; хүнсний аюулгүй байдлын баталгаанд нөлөөлдөг гадаад, дотоод хүчин зүйлсийн тухай дэлгэрэнгүй өгүүлжээ.

Манай улсын хүнсний зах зээл нь шүүмжлэлтэй хандах хэмжээнд хүрчээ. Судалгаагаар хүнсний зах зээлд жилээс жилд импорт нэмэгдэж байгаа нь улс орны эдийн засгийн аюулгүй байдалд ч сөрөг нөлөөлөл үзүүлэх хандлагатай байна.

Олон улсын хэмжээнд хүнсний бүтээгдэхүүний импорт нь 20-30%-иас дээшгүй байх тохиолдолд тухайн улс орныг «хүнсний хангамжийн аюулгүй байдал» хангагдаж байна гэж үздэг байна. Манай орны хувьд байдал эсрэг байна. Иймээс төр, засгийн өмнө дотоодын зах зээлийг уян хатан бодлогоор зохицуулах; тухайлбал, импортын түүхий эд, хагас бэлэн бүтээгдэхүүн ба бэлэн бүтээгдэхүүнд гаалийн ялгавартай татвар тогтоох явдал юм.

**Дүгнэлт:** Хүнсний бүтээгдэхүүний зах зээлийн төрийн зохицуулалтыг гаалийн ялгавартай татварын бодлогоор оновчтой, дэс дараалалтайгаар авч хэрэгжүүлэх нь хүн амын хүнсний хангамжийн аюулгүйн баталгааг хангах арга замын нэг юм.

0048

*Долгоржав Ч., Дамдинсүрэн Л.*

**«Барааг тодорхойлох, кодлох уялдуулсан систем»-ийг хүнсний үйлдвэрлэлд ашиглах нь.**

*Товхимол, - УБ.: ГЕГ, «ХҮНСТЕХ», - 2004, - 40 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** хүнсний салбар, барааг тодорхойлох, кодлох, уялдуулсан систем, хүнсний бараа, бүтээгдэхүүн.



«Барааг тодорхойлох, кодлох, уялдуулсан систем» (Harmonized Commodity Description and Coding System)-ийн үүсэл хөгжил, үндсэн ойлголт, уг системийг Монгол Улсад хэрхэн боловсруулж нэвтрүүлсэн тухай өгүүлжээ. Уг системийг гаалийн үндэсний тарифын тогтолцоог бүрдүүлэх, гадаад худалдааны гаалийн статистик мэдээнд хэрэглэхийн зэрэгцээ тарифын бус арга хэмжээг тогтоох, олон улсын худалдааны гэрээ, хэлэлцээр хийх, зарим төрлийн барааг гаалийн татвараас чөлөөлөх, гаалийн хөнгөлөлт үзүүлэх зэрэгт хэрэглэдэг байна. Монгол Улс БТКУС-ийн тухай Олон улсын Конвенцид 1991 онд элссэн нь олон улсын худалдаанд идэвхитэй оролцох анхны алхам болжээ.

Гарын авлагад олон улсын худалдааны эргэлт дэх бараа, бүтээгдэхүүнийг «Барааг тодорхойлох, кодлох, уялдуулсан систем» («БТКУС»)-ийн дагуу ангилах ерөнхий зарчим, хүнсний барааны ангиллыг амьтан, ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүний жишээн дээр тайлбарлажээ. «БТКУС-ийн Жагсаалтын I-IV хэсэг буюу 1-24 дүгээр бүлгүүдэд хүнсний бараа, бүтээгдэхүүнийг хамруулдаг ажээ. Бүтцийн хувьд I, II хэсэг нь барааны үндсэн түүхий эдийн гарал үүсэл, III хэсэг нь барааны химийн найрлага, IV хэсэг нь барааны зориулалт гэсэн шинж тэмдгээр нь эрэмбэлэгддэг байна.

*Дүгнэлт: Энэхүү гарын авлага нь экспорт, импортын үйл ажиллагаанд оролцогч мэргэжлийн байгууллагуудын ажилтан, аж ахуйн нэгж, иргэнд зориулагдсан хэрэглэгдэхүүн байна.*

## 0049

*Дэлэг С.*

### Махны экспортын гадаад, дотоод орчин нөхцөл

*«Махны экспорт-2000», «Чацаргана-2000» онол-практикийн бага хурлуудын илтгэлүүдийн эмхтгэл.-УБ., «ХҮНСТЕХ» корпораци, 2000,- Х. 8-16, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *Бэлчээрийн монгол мал, мах, экспорт, экологийн цэвэр, бохирдолт, зах зээл.*

Бэлчээрийн монгол малын мах нь экологийн харьцангуй цэвэр бүтээгдэхүүн болохын үндэслэл, үүнийг шинжлэх ухааны үндэслэлтэйгээр нотлон баталгаажуулах шаардлага байгааг илтгэгч дурьдаад, махны чиглэлийн судалгааг хүнсний зүйлийн бохирдолтын орчин нөхцөлтэй нь уялдуулан гүйцэтгэх нь зүйтэй тухай дурьджээ. «Экологийн цэвэр», эсвэл «бохирдолтой» гэдгийг хэрхэн, юуг үндэслэн тодорхойлох вэ? асуултын хүрээнд өөрийн саналаа дэвшүүлсэн байна.

*Дүгнэлт: Бэлчээрийн монгол малын махны онцлог чанар, түүний эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлтийг олон улсын төвшинд шинжлэх ухааны нотолгоотойгоор баталгаажуулах, монгол малын махыг давуу талыг дэлхийн зах зээлд сурталчилах нь экспортыг нэмэгдүүлэхэд чухал юм. Илтгэгчийн дэвшүүлсэн саналууд нь махны*

*экспортыг нэмэгдүүлэх, бэлчээрийн монгол малын махны чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийн чиглэлээр судалгаа, шинжилгээг гүйцэтгэж буй судлаач нарт хандсан мэргэжлийн үнэтэй зөвлөмж байна.*

**0050**

*Дэлэг С.*

**Дэлхийн зах зээл дэх мах, махан бүтээгдэхүүний эрэлт, хэрэгцээ, Монгол улсын махны экспортын нөөц**

*Илтгэл, «Монгол улсын хүнсний аж үйлдвэр, хүнс судлалын хөгжил» эрдмийн чуулганы илтгэл, мэдээллийн эмхтгэл. –УБ.: МХХ, -2000, -Х.29-35, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *махны импорт, экспорт, нөөц, бэлчээрийн монгол мал, үйлдвэрлэл*

Дэлхийн зах зээлийн махны импорт, экспортын ерөнхий чиг хандлага, Монгол улсын махны экспортын хэмжээг нэмэгдүүлэхэд шийдвэрлэх асуудлууд, тэдгээрийг шийдвэрлэх арга замын тухай өгүүлжээ.

Махны экспортын шинэ зах зээлд гарахын тулд бид юу хийх ёстой вэ? Үүний тулд мах нядлах, боловсруулах үйлдвэрийн хувьд юуны өмнө мал эмнэлгийн хяналтыг аж ахуйн хүрээнээс төрийн мэдэлд шилжүүлэн өөрчлөх; малын эрүүлжилтийн түвшинг бүсчилэн тогтоож, малыг эрүүлжүүлэх, энэ зориулалтаар төрөөс гаргаж буй хөрөнгийн ашиглалтыг үр өгөөжтэй болгох; үйлдвэрлэл, бүтээгдэхүүн, ариун цэврийн хяналтыг дэлхийн нийтэд хүлээн зөвшөөрөгдсөн чанарын удирдлагын системд шилжүүлэх; үйлдвэрлэлийн техник, технологийг импортлогчдын шаардлага, нөхцөлд нийцүүлэн боловсронгуй болгох зэрэг олон санал дэвшүүлсэн байна.

Түүнчлэн бэлчээрийн маллагаатай монгол малын махны амт, тэжээллэг чанарын онцлог үзүүлэлтийг тогтоож, сурталчлах явдал нэн чухал юм. Судалгаа, шинжилгээний ажил, түүний үр дүнгийн сурталчилгааг хүнсний зүйлийн бохирдолтын орчин нөхцөлтэй нь уялдуулах асуудалд анхаарал хандуулахыг зөвлөжээ.

**Дүгнэлт:** *Манай орны мах экспортын өнөөгийн байдалд үнэлгээ дүгнэлт өгч, дэлхийн махны зах зээлийн хөгжлийн чиг хандлага, импортлогч орнуудаас чанарт тавьж буй шаардлагатай уялдуулан цаашид авах арга хэмжээний талаар үнэтэй саналуудыг дэвшүүлжээ.*

**0051**

**Нийлүүлэгчийн чанарын тогтолцоог бүтээгдэхүүний хөндлөнгийн баталгаажуулалтад хэрэглэх хандлага. MNS ISO/IEC Guide 53:2002**

*стандарт, УБ.: 2002, СХҮТ, 25 х., монгол.*

Тухайн үйлдвэрлэгч нь чанарын шаардлагад нийцсэн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх нөхцлийг бүрдүүлсэн эсэхээ тодорхойлуулах зорилгоор чанарын тогтолцоо, бүтээгдэхүүний баталгаажуулалтын хөтөлбөр боловсруулж, бүтээгдэхүүнийхээ тохирлыг хангахад чиглэгдсэн үйл ажиллагааг хөндлөнгийн хяналтын байгууллагын баталгаажуулалтын хяналтад хамруулах бөгөөд уг хяналтыг гүйцэтгэхэд баримтлах зарчмуудыг энэхүү стандартаар тодорхойлжээ.

***Дүгнэлт:** Чанарын тогтолцоог нэвтрүүлж, бүтээгдэхүүнийхээ чанарыг тогтвортой байнга сайжруулж байх нь бүтээгдэхүүнийхээ өрсөлдөх чадварыг дээшлүүлэх арга зам юм.*

## 0052

*Ишдорж Д.*

### **Монгол улсын хүнсний эрүүл ахуй, аюулгүй байдал**

*Илтгэл, «Хүнсний аюулгүй байдлыг сайжруулахад салбар дундын уялдаа хамтын ажиллагааг боловсронгуй болгох нь» уулзалтын тэмдэглэл, -УБ.: ЭМЯ, -2005, - х 2, монгол.*

***Түлхүүр үгс:** импорт, хүнсний бэлэн бүтээгдэхүүн, өргөн хэрэглээний бараа, бөөний худалдааны сүлжээ*

Монгол улсын жилийн нийт импортын 10 хувийг хүнсний бүтээгдэхүүн (гурил, цагаан будаа, элсэн чихэр, цай, шар будаа, төмс, сонгино, байцаа, жимс, жимсгэнэ, согтууруулах ундаа) эзэлдэг. Засгийн газар 2001 оноос «Бөөний худалдааны сүлжээ» хөтөлбөрийг 11 аймагт хэрэгжүүлж, «Salenetwork» мэдээллийн сүлжээ байгуулсан тухай өгүүлжээ.

***Дүгнэлт:** Хүнсний худалдааны бөөний сүлжээ байгуулсан нь хүнсний бүтээгдэхүүнийг чанарыг алдагдалгүйгээр тухайн орон нутагт хүргэх, хүн амын хүнсний хангамжийг дээшлүүлэхэд чухал алхам болсон байна.*

## 0053

*Хүүхэнхүү Б., Оюунчимэг Ч., Бадамханд Л.*

### **«Махны экспорт-2000», «Чацаргана-2000»**

*Онол-практикийн бага хурлуудын илтгэлийн эмхтгэл.-УБ.; «ADMON», 2000, -102 х., монгол.*

***Түлхүүр үгс:** малын мах, чанар, экспорт, мал эмнэлэг, мал эрүүлжүүлэлт, үлдэгдлийн хяналт; чацаргана, судлал, биологийн идэвхит бодис.*

Хүнсний эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн «ХҮНСТЕХ» корпораци, ХХААЯ хамтран зохион байгуулсан «Махны экспорт-2000», «Чацаргана-2000» онол-практикийн бага хурлаар хэлэлцүүлсэн илтгэлүүдийг багтаажээ.

«Махны экспорт-2000» бага хурлаар монгол малын махны чанарын онцлог, махны экспорт, малын эрүүлжүүлэлтийн асуудлаар нийт 11 илтгэл (С. Бат, Ц.Бат-Эрдэнэ, Б. Хүүхэнхүү: «Махны экспорт: Засгийн газрын төсөл, түүний хэрэгжилт»; Б. Минжигдорж: «Бэлчээрийн монгол хонины мах»; Т. Сайполда,

Д.Самданжамц: «Монгол адууны махны гарц, чанар, экспортлох боломж», Р.Содномдаржаа: «Мал эрүүлжилт, махны экспорт» зэрэг); чацаргана судлал, чацаргана болон түүний бүтээгдэхүүний химийн найрлагын үзүүлэлт бусад асуудалтай холбогдолтой 9 илтгэлүүдийг энэхүү онол-практикийн бага хурлуудын эмхтгэлд оруулжээ.

*Дүгнэлт: Бэлчээрийн монгол малын махны онцлог чанар, түүний баталгаажуулалт, судалгааны цаашидын чиглэл, махны экспортыг нэмэгдүүлэх асуудалд мал эмнэлгийн үүрэг, махны эрүүл ахуйн хяналтыг сайжруулах арга замыг тодорхойлсон олон илтгэл хэлэлцүүлсэн ба мэргэжилтнүүд үнэтэй санаа, зөвлөмж өгчээ.*

# ХОЁР. ХҮНСНИЙ ЧАНАР, ЭРҮҮЛ АХУЙН АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ

## 1060 ЧАНАРЫН УДИРДЛАГА (МЕНЕЖМЕНТ)

0054

*Алексеева Е.В.*

### **Хүнсний үйлдвэрийн чанарын системийн баталгаажуулалт**

*Өгүүлэл, «Пищевая промышленность» сэтгүүл, - 2007, №2, X. 12-14, орос.*

**Түлхүүр үгс:** *чанарын удирдлагын систем, стандарт.*

Чанарын удирдлагын загварууд (хүнсний бүтээгдэхүүн, хүрээлэн буй орчин, хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалтай холбогдолтой)-ын ангилалын аль нэг системийг нэвтрүүлэх нь байгууллагын үйл ажиллагааны онцлог, үйлдвэрлэлийн далайц, бүтээгдэхүүний нэр төрлийн хэмжээ зэрэг олон хүчин зүйлээс хамаардаг байна.

Өгүүлэлд чанарын удирдлагын загваруудын ангилал, олон улсын түвшингийн ISO 9001: 2001; ISO 15161 стандартуудын үндсэн шаардлага, дутагдалтай талын тухай өгүүлжээ. Түүнчлэн ОХУ, АНУ, Европын холбооны улсуудад чанарын удирдлагын системийг хэрхэн нэвтрүүлж буй тухай мэдээлэл багтсан байна.

Зах зээлд хүнсний бүтээгдэхүүний өрсөлдөх чадвар нь түүний үнэ, чанараар тодорхойлогддог учраас бүтээгдэхүүний чанарыг тогтвортой байлгахын тулд чанарын тогтоолцооны ISO 9000 бүлэг стандартыг нэвтрүүлэхийг зөвлөжээ.

**Дүгнэлт:** *ISO 9000 бүлэг стандартын загварууд нь бизнесийн үйл ажиллагаанд, харин HACCP, үйлдвэрлэлийн зохистой дадал (GMP) нь аюулгүй байдлын тодорхой шаардлагуудыг хангахад чиглэгддэг байна. Бүтээгдэхүүний өрсөлдөх чадварыг илтгэх шалгуур үзүүлэлтийн нэг нь чанарын удирдлага (менежмент)-ын тогтоолцооны болон бусад системүүдийг нэвтрүүлж, үүнийг гэрчлэх баримт бичгийг холбогдох байгууллагаас авсан байх явдал юм. Өнөөдөр манай улсад чанарын удирдлагын тогтоолцоог 10 орчим томоохон аж ахуйн нэгж нэвтрүүлж, гэрчилгээ авсан байна.*

0055

*Батсуурь Н.*

**Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах тогтолцоо, түүнийг боловсронгуй болгох нь**

Өгүүлэл, «Хүн ба хүнс сэтгүүл», - УБ.: МХХ, -2002, №1/43, -Х.8-14, монгол.

**Түлхүүр үгс:** хүнсний аюулгүй байдал, хяналтын тогтолцоо.

Зах зээлийн шилжилтийн үеийн хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад төрийн хяналт, зохицуулалтын дор иргэд, хэрэглэгчид, төрийн бус байгууллагууд, үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгчдийн идэвхитэй оролцоо, хамтын ажиллагаа чухал болохыг өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад төрийн хяналтын тогтолцоо, төрийн бус байгууллагуудын оролцоо, үйлдвэрлэл, үйлчилгээний болон хэрэглээний соёл зэрэг нөлөөлж буй олон хүчин зүйлсийг шийдвэрлэх арга замыг тодорхойлсонд ач холбогдол оршино.

0056

*Гантөмөр Г.*

**Бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдлын удирдлага, зохион байгуулалтын тогтолцоог боловсронгуй болгоё**

Өгүүлэл, «Стандарт, хэмжилзүй» сэтгүүл, УБ, СХҮТ, 2002, №4, -Х. 22-26, монгол.

**Түлхүүр үгс:** баталгаажуулалт, тохирлын үнэлгээ, чанар, аюулгүй байдал.

Чанарын баталгаажуулалтын гол зорилго нь аль нэг оронд явуулсан тохирлын үнэлгээний үйл ажиллагааг бусад орны худалдан авагч, баталгаажуулалтын байгууллагаас хүлээн зөвшөөрөх боломжийг бүрдүүлэх явдал юм. Хүлээн зөвшөөрөх энэхүү үйл ажиллагаа нь бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах баталгаа болно. Манай улсад үүнийг ямар арга замаар хэрэгжүүлж байгаа тухай энд өгүүлжээ.

*Бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын тогтолцоог боловсронгуй болгоход шаардлагатай зүйл нь экспортлогч, импортлогч тухайн орны баталгаа, хяналт үнэлгээний үйл ажиллагаа нь нэг зарчим, хүлээн зөвшөөрөх үйл явц дээр тулгуурладаг байна.*

0057

Гантөмөр Г.

**Хүнсний чанарын интринсик хэрэгслүүд**

Өгүүлэл, «Стандарт, хэмжилзүй» сэтгүүл, - УБ.:СХҮТ, - 2005, - №2, -Х.17-23, монгол.

**Түлхүүр үгс:** бүтээгдэхүүн, аюулгүй байдал, шинж чанар, чанарын хэрэгсэл.

Бүтээгдэхүүний чанарын хэрэгслэлийг «интринсик», «экстринсик» гэж ангилна. Хүнсний бүтээгдэхүүний чанарыг «хэрэглэгчийн эрэлт хэрэгцээг хангах ба давуулах» гэж үнэлнэ. Бүтээгдэхүүний аюулгүй ба эрүүл ахуйн байдал, хүчинтэй хугацаа, мэдрэхүйн үзүүлэлт, тохиромжтой байдал ба бүтээгдэхүүний итгэлтэй байдлыг интринсик хэрэгслүүдэд багтаан авч үздэг ажээ.

**Дүгнэлт:** Судлаач хүнсний бүтээгдэхүүний чанар гэж юу болох, энэ нь аж үйлдвэрийн бараанаас чанарын шинж чанарын үзүүлэлтээрээ хэрхэн ялгаатай болохыг жишээгээр тайлбарласан нь үйлдвэрлэгч, хэрэглэгч нарт зохих мэдээлэл өгөх эх сурвалж байна.

0058

Гантөмөр Г., Намжил О.

**Хүнсний чанарын удирдлагын асуудлууд**

Өгүүлэл, «Стандарт, хэмжилзүй» сэтгүүл, -УБ.: СХҮТ, 2005, - №1,Х. 10-16, монгол.

**Түлхүүр үгс:** хэрэглэгч, чанар, зах зээл, бүтээгдэхүүний шинж чанар.

Хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүй байдал нь ерөнхийдөө нүдэнд үл үзэгдэх шинж чанарууд бөгөөд хэрэглэгч нь үйлдвэрлэгчийн өгч буй мэдээлэл, бүтээгдэхүүний чанарт илүүтэй найддаг байна.

«Чанарын үндсэн тодорхойлолт»-ыг бүтээгдэхүүнд тавих шаардлагыг хангах үзүүлэлтийн нэгдэл ба хэрэглэгчдийн эрэлт хэрэгцээг хангах буюу түүнээс давуулах явдал гэж үздэг. Энэ нь зөвхөн бүтээгдэхүүний шинж чанараар бус, үйлдвэрлэх арга, хүрээлэн буй орчинд үзүүлэх нөлөөг хамарсан цогц үзүүлэлт бөгөөд энэ нь бүтээгдэхүүний чанарыг бий болгодог тухай өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** Чанарын талаархи үндсэн ойлголт, чанарын асуудал ба хэрэглэгчдийн хоорондын харилцаа нь өнөөгийн зах зээлийн гол шалгуур үзүүлэлтийн нэг юм. Энэ шалгуур үзүүлэлтэд зайлшгүй нөлөөлөх хүчин зүйлсүүдийн тухай чухал мэдээллийг агуулжээ.

0059

Лунинг П.А., Марселис В.Ж, Жонгон В.

### **Хүнсний чанарын удирдлага**

Сурах бичиг, /орч. Ш.Нарантуяа, -УБ.: «Согоо нуур» хэвлэх үйлдвэр, -2004, -314 х., монгол.

**Түлхүүр үгс:** хүнсний чанарын удирдлага, хүнсний чанар, чанарын баталгаажуулалт, зохистой дадал.

Энэхүү сурах бичгийн эхний бүлгүүдэд хүнсний чанар, удирдлага, загвар, хяналтын тухай; төгсгөлийн бүлгүүдэд чанарыг сайжруулах үйл явц, баталгаажуулалт, бодлого, бизнесийн стратеги, хүнсний чанарын удирдлагын ирээдүйн үзэл баримтлалыг тухай дэлгэрэнгүй өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** Чанар, чанарын удирдлагын тайлбар тодорхойлолтыг өгч, дэлхийн нэртэй энэ чиглэлийн онол боловсруулагчдын бүтээл, тэргүүлэгч орон, компаниудын туршилагыг нэгтгэн дүгнэсэн нь сургалтын төдийгүй, шинжлэх ухаан, практикийн ач холбогдолтой, бизнес эрхлэгчдийн хувьд ч үнэтэй мэдээлэл байна.

0060

Нестеров А.В.

### **Хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын удирдлагын орчин үеийн аргууд**

Өгүүлэл, «Пищевая промышленность» сэтгүүл, - 2006, - №7, X. 38-39, орос.

**Түлхүүр үгс:** чанарын удирдлагын систем, үйлдвэрлэлийн зохистой дадал, НАССР.

Бүтээгдэхүүний чанарыг тогтворжуулахад чиглэгдсэн, үндсэн шаардлага, хэрэгжүүлэх аргачлалаараа олон улсын ISO 9000 бүлэг стандарттай ойролцоо «Чанарын удирдлагын систем»-ийг хэрхэн хэрэгжүүлэх тухай өгүүлжээ.

Тухайн байгууллага чанарын удирдлагын системийг нэвтрүүлэхийн тулд юуны өмнө зорилго, зорилгоо зөв тодорхойлох, технологи ажилбаруудад дүн шинжилгээ хийж, «чухал» хэсгийг ялган, эдгээр ажилбаруудын «эзэн»-ийг тодорхойлохын чухлыг онцолжээ. Түүнчлэн чанарын удирдлагын системийн үндсэн бичиг баримтууд болох үйлдвэрийн тухай мэдээлэл, ерөнхий асуудлууд, нэгж хэсгүүдийн бүдүүвч, гол ажилбаруудын товч тодорхойлолт, байгууллагын стандарт, технологийн процессуудын уялдаа, бүдүүвч, хариуцлагын тогтолцооны чиглэлээр баримт бичгүүдийг бүрдүүлдэг байна.

ISO 9000 бүлэг стандартад байгууллагын зүгээс хүний нөөцийг удирдах, түүхий эд, материалын чанар, нийлүүлэлт, тоног төхөөрөмжийн тогтвортой ажиллагаа, засвар, үйлчилгээтэй холбоотой бүхий л асуудлууд заавал тусгагдана. Энэхүү чанарын удирдлагын системийг хэрэгжүүлсэн байгууллага холбогдох эрх бүхий



байгууллагаас гэрчилгээ авч, бүтээгдэхүүнийхээ чанарын түвшинг албан ёсоор мэдээлэх бүрэн эрхтэй болно.

Чанарын хяналтыг эрчимжүүлэхийн тулд ISO 9000 стандартын шаардлага ба бүтээгдэхүүний чанарыг хангах тухайн салбарын загвар (НАССР, үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын зарчмууд)-ыг хослуулж хэрэглэх нь зүйтэй гэж үздэг.

*Дүгнэлт:* Зах зээлд чанартай бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж, өрсөлдөх чадвараар дээшилүүлэхэд тус дөхөм болох орчин үеийн удирдлагын тогтолцоо, аргуудын тухай мэдээллийг эндээс үзэх боломжтой байна.

## 0061

*Намжил О.*

### **Чанарын үүсэл, хөгжил, чанарын удирдлагын тогтолцооны зарим ойлголт, зарчим**

Өгүүлэл, «Стандарт, хэмжилзүй» сэтгүүл, УБ.: СХҮТ, -2005, -№2, -Х. 3-12, монгол.

**Түлхүүр үгс:** чанарын удирдлага, тогтолцоо, зарчим.

Чанарын хяналт нь анх хөгжингүй орнуудад бий болж, хожим түүнийг Япон улсад хэрэгжүүлж эхэлснээр чанарын удирдлагын тогтолцооны хөгжлийн суурь тавигдсан гэж үздэг ажээ. Энэ суурь циклийг «PDCA cycle» (Plan-төлөвлөгөө, Do-хий, Check-шалга, Act-ажилла, арга хэмжээ ав гэсэн утга бүхий) гэх бөгөөд энэ нь чанарын удирдлагын тогтолцооны үндсэн зарчим болно. Үүний дагуу хэрэгжүүлэх арга хэмжээ нь хэрэглэгчийн шаардлагыг задлан шинжлэх, шаардлагад тэнцэхүйц бүтээгдэхүүн буй болгох, үйл явцыг хянах, бүтээгдэхүүнийг байнга сайжруулж байх зэрэг чанарын тогтолцооны 8 зарчмын тухай өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Чанарын удирдлагын тогтолцоог нэвтрүүлэх нь хэрэглэгчийг сэтгэл ханамжтай байлгах, итгэлийг бий болгох арга зам юм.

## 0062

*Намжил О., Гантөмөр Г., Энхжаргал Н.*

### **Чанарын удирдлагын тогтолцоо буюу ISO 9000, ISO 9001 гэж юу вэ?**

Өгүүлэл, «Стандарт, хэмжилзүй» сэтгүүл, УБ, СХҮТ, -2006, -№3, -Х. 6-10, монгол.

**Түлхүүр үгс:** чанарын тогтолцоо, хэрэглэгч, шаардлага, зах зээл.

Энэхүү өгүүлэлд чанарын удирдлагын тогтолцооны стандарт ISO 9000 бүлэг стандарт болон ISO 9001 стандартын ялгааг дурьджээ.

ISO 9000 бүлэг стандарт нь хэрэглэгчийн шаардлагад тэнцэхүйц бүтээгдэхүүн буй болгох үйл явцыг тодорхойлж, тэдгээрийг хянаж байх, бүтээгдэхүүнийг байнга сайжруулж байх боломжийг олгодог бол ISO 9001 стандарт нь хэрэглэгчийн шаардлага, холбогдох хууль тогтоомжийн шаардлагад бүтээгдэхүүнийг нийцүүлж, хэрэглэгчийн сэтгэл ханамжийг дээшлүүлэхэд чиглэгддэг байна.

*Дүгнэлт:* Манай оронд хэрэглэж буй орчуулгын эдгээр чанарын удирдлагын тогтолцооны багц стандартуудыг томоохон аж ахуйн нэгжүүд нэвтрүүлж эхэлсэн билээ. Ер нь аливаа үйлдвэрлэл, үйлчилгээний байгууллагууд нь энэхүү чанарын тогтолцоог нэвтрүүлснээр гадаад, дотоодын зах зээлд өрсөлдөх чадвараа дээшлүүлэх нөхцөл бүрдэнэ.

## 0063

Нямжаргал Г.

### Аюултай байдлыг шинжлэх болон эгзэгтэй цэгийн хяналт (НАССР)

Өгүүлэл, «Стандарт, хэмжилзүй» сэтгүүл, УБ, 2003, №2, -Х. 11-17, монгол.

**Түлхүүр үгс:** эгзэгтэй цэгийн хяналт, удирдлагын тогтолцоо, баталгаажуулалт, хэрэглэгч

Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах тогтолцоонд НАССР (Аюултай байдлыг шинжлэх болон эгзэгтэй цэгийн хяналт) ба MNS (ISO) 9001:2001-ын стандартын шаардлагыг дангаар нь хэрэгжүүлэх бус, эдгээрийг хослуулан хэрэглэх нь хэрэглэгчийн сэтгэл ханамжийг нэмэгдүүлэх, байгууллагын үр ашгийг сайжруулах боломжийг илүүтэй бүрдүүлнэ гэж үздэг байна. Дэлхийн улс оронд НАССР-ыг аюулгүй хүнсний бүтээгдэхүүнийг баталгаажуулах чанарын хамгийн зохистой удирдлагын тогтолцоо гэж үздэг ажээ.

*Дүгнэлт:* Чанарын удирдлага болон НАССР («Hazard Analyses Critical Control Point» буюу «Аюулын дүн шинжилгээ, эгзэгтэй цэгийн хяналт» гэж монгол хэлнээ хөрвүүлж хэрэглэж байна)-ын системийг дэлхийн улс оронд хэрхэн хэрэгжүүлж буй туршилага, өөрийн оронд хэрхэн хэрэгжүүлэх тухай үйлдвэрлэл эрхлэгчид шаардлагатай мэдээлэл байна.

## 0064

Оюунтунгалаг Ү.

### Чанарын удирдлагын тогтолцоо нь найдвартай нийлүүлэгч байх дүр төрхийг бүрдүүлж чадна

Өгүүлэл, «Стандарт, хэмжилзүй» сэтгүүл, -УБ.: СХҮТ, -2006, -№1, -Х 30-36, монгол.

**Түлхүүр үгс:** нийлүүлэгч, хэрэглэгч, худалдан авагч, тохирлын үнэлгээ.

Нийлүүлэлтийн сүлжээ нь үндсэндээ «худалдан авагч», «нийлүүлэгч» хоёроос тогтдог. Үндэсний болон олон улсын, бүс нутгийн стандарт, бүтээгдэхүүний тохирлын үнэлгээг хүний эрүүл мэнд, аюулгүй байдал, байгаль орчныг хамгаалах зорилгоор тухайн бүтээгдэхүүний чанарын шаардлагатай нийцэж байх ёстой гэж үздэг ажээ.

Худалдан авч буй бүтээгдэхүүн нь хэрэглэгчийн шаардлагад нийцэж байхыг «худалдан авагч» хүсэн хүлээж байдаг бол «нийлүүлэгч» нь өөрийн бүтээгдэхүүнээ эдгээр шаардлагад нийцсэн болохыг батлах ёстой болно. Гэвч хүний эрүүл мэнд, аюулгүй байдал, хэрэглэгчийн эрх ашиг, байгаль орчинд нөлөөлөх магадлалтай бүтээгдэхүүний хувьд худалдан авагч, үйлдвэрлэгчийн аль алианаас хараат бус бие даасан хөндлөнгийн шалгалт (аудит) зайлшгүй хэрэгтэй байдаг байна.

Энэхүү өгүүлэлд аудитыг хяналт, сорилт ба калибровка, бүтээгдэхүүний болон тогтолцооны баталгаажуулалтаар дамжуулан хэрхэн хэрэгжүүлэх тухай өгүүлжээ.

*Зохих ёсоор тогтоосон чанарын удирдлагын тогтолцоо нь бүтээгдэхүүний үнийг бууруулах, хэрэглэгчийн шаардлагад нийцүүлэн сайжруулах, найдвартай байх имиджийг бүрдүүлж чадна. Гэвч үүнийг хэрхэн яаж хийхээс бүх зүйл шалтгаална. Өөрөөр хэлбэл, тохирлын үнэлгээ явуулахад шаардлагатай үйл ажиллагааг зохих ёсоор явуулах нь хэрэглэгчийн хүсэн хүлээж буй чанарын түвшинг бий болгож чадна хэмээн зохиогч дүгнэжээ.*

## 0065

### **Хүнс болон ундааны аж үйлдвэрт ISO 9001:2001-ийг хэрэглэх заавар, MNS ISO 15161:2002**

*Олон улсын стандарт, -УБ.: СХҮТ, 2002, - 85 х., монгол, англи.*

**Түлхүүр үгс:** *чанарын тогтолцоо, хүнсний аж үйлдвэр, стандарт.*

Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах тогтолцооны ISO 9001:2001 цуврал стандартыг Аюулын дүн шинжилгээ, эгзэгтэй цэгийн хяналт (НАССР)-ын системтэй уялдуулж, хүнс, ундааны үйлдвэрийн чанарын удирдлагын тогтолцоог боловсруулах, хэрэгжүүлэх шаардлагыг уг стандартаар тодорхойлж, хэрэглэх заавар зөвлөмжийг тусгажээ.

**Дүгнэлт:** *Аюулын дүн шинжилгээ, эгзэгтэй цэгийн хяналтын системийг ундааны үйлдвэрлэлд нэвтрүүлэх аж ахуйн нэгжийн болон хяналтын байгууллагын мэргэжилтэн нарт хэрэглэгдэхүүн болох олон улсын стандарт байна.*

## 0066

### **Чанарын тогтолцооны багц стандартууд**

*Олон улсын стандарт, -УБ.: СХҮТ, 2002, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** чанарын удирдлагын тогтолцоо, багц стандарт.

Чанарын удирдлагын тогтолцооны багц стандартад «Чанарын тогтолцооны үнэлгээ, баталгаажуулалт /бүртгэлийн байгууллагад тавих ерөнхий шаардлага. MNS (ISO/IEC) 62:2003», «Чанарын удирдлагын тогтолцоо-Суурь асуудал, тайлбар толь. MNS (ISO) 9000:2001», «Чанарын удирдлагын тогтолцоо-шаардлага MNS (ISO) 9001:2001», «Чанарын удирдлагын тогтолцоо-Гүйцэтгэлийг сайжруулах арга зүйн зарчим. MNS (ISO) 9004:2001», «Чанарын удирдлага-Чанарын төлөвлөгөөний заавар MNS (ISO)10005:1997», «Чанарын удирдлагын тогтолцооны баримт бичигт зориулсан арга зүйн зарчим. MNS (ISO/TR) 10013:2001» зэрэг стандартууд хамрагдана.

ISO 9000 болон чанарын удирдлагын тогтолцооны бүлэг стандартад тогтолцооны суурь асуудал, нэр томъёо, тухайн байгууллагын хэрэгцээнд тохирсон чанарын удирдлагын тогтолцоог хангахад шаардагдах баримт бичгийг боловсруулах, хэрэгжүүлэх зарчим зэргийг тусгажээ.

**Дүгнэлт:** Чанарын удирдлагын тогтолцоо ба бүтээгдэхүүний шаардлагын стандартууд нь хоорондоо нь ялгаатай юм. Эдгээр стандартыг байгууллагын үйл ажиллагааны чиглэл, цар хүрээ, бүтээгдэхүүний төрлөөс үл хамааран үйлдвэрлэл, үйлчилгээний аль ч салбарт хэрэглэх боломжтой юм.

**0067**

Швец В. Е.

**Чанарын удирдлагын тогтолцоо ба хүний хүчин зүйл**

Өгүүлэл, «Стандарт, хэмжилзүй» сэтгүүл, УБ.: СХҮТ, 2006, №1, -Х. 11-13, монгол.

**Түлхүүр үгс:** чанарын согогүй бүтээгдэхүүн, чанар, баталгаа, норм, журам.

Өгүүлэлд ОХУ-д нэвтрүүлж буй «Саратовын систем» буюу «гэмтэл согоггүй бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэн нийлүүлэх бүтээгдэхүүний чанарын удирдлагын шинэ аргачлал»-ын тухай өгүүлжээ. Уг системийг шинжилгээ судалгаанд тулгуурлан гаргасан ба системийг «хөдөлмөрийн чанарын хэмжигдэхүүн» буюу «чанарын асуудал» гэсэн үгээр томъёолжээ. Гэхдээ аливаа бүтээгдэхүүний чанар нь үйл ажиллагааны чанараас гадна хэрэглэж буй норм, журам бусад техникийн баримт бичигтэй хамааралтай байна.

Журан Демигийн онолоор аливаа асуудлын шийдлийн 5% нь гүйцэтгэгчээс, харин үлдсэн 95% нь зохион байгуулалтын ба удирдлагын тогтолцооноос хамааралтай байдаг буюу чанарын асуудал нь хүний хүчин зүйл, хөдөлмөр, бүтээмжээс гадна бусад дагалдах хүчин зүйлсийн нөлөөгөөр чанарын баталгаатай байх бүх боломжийг бүрдүүлдэг болно.

**1070 ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ СТАНДАРТЧИЛАЛ****0068***Дамдинсүрэн Л., Бадамханд Л., Уянга С.***Монгол малын махны чанар, эрүүл ахуйн шаардлагын үзүүлэлтийг тогтоох үндэсний аргачилал боловсруулах***Судалгааны ажлын хураангуй, «ШУТ-ийн төслүүдийн үр дүн» товхимол, -УБ.: «ХҮНСТЕХ» корпораци, 2003, -Х.41-42, монгол.**Түлхүүр үгс: махны чанар, эрүүл ахуй, стандарт.*

НҮБ-ын Хөгжлийн сангаас манай оронд хэрэгжүүлсэн «Өрсөлдөх чадварын санаачилга», «Монгол Улсын Засгийн газраас 1999 онд баталсан «Махны экспорт» төслийн хүрээнд тавьсан томоохон зорилтуудын нэг нь монголын бэлчээрийн малын махны чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлтүүдийг тогтоох үндэсний аргачилал боловсруулах, олон улсын түвшинд баталгаажуулах асуудал юм.

Судлаачид энэ асуудлын хүрээнд монгол малын махны найрлага, бүтэц, экологийн цэвэршилтийн үзүүлэлтүүдийг нарийвчлан судлах чиглэлээр эрдэм шинжилгээний ажлуудыг шинжлэх ухааны хувьд нэгтгэн дүгнэх, Дэлхийн болон Европын Холбоо, бусад импортлогч орнуудад махны чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлтэд тавьж буй шаардлага, Олон улсын Стандартчилалын байгууллага (ISO), ДХХААБ, ДЭМБ, ХЭЗК (САС)-ын стандарт зөвлөмжүүдийг харьцуулан судалж, олон улсын жишигт нийцсэн мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үндсэн шаардлагыг боловсруулж батлуулсан байна.

*Дүгнэлт: Зохиогдын боловсруулсан «Мах, махан бүтээгдэхүүн. Эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үндсэн шаардлага. MNS 5023:2001» стандарт нь мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шалгуур үзүүлэлт болон махны үйлдвэрүүдийн технологийн түвшинг дээшлүүлэх шаардлагыг нарийвчлан тусгасан, олон улсын жишигт хүрсэн стандарт байна.*

**0069***Даваасүрэн Д., Гантөмөр Г., Дамдинсүрэн Л.***Хүнсний салбарт мөрдөж буй олон улсын түвшинд хүрсэн стандартуудын тухай мэдээлэл***Эмхтгэл, -УБ.: СХҮТ, «ХҮНСТЕХ» корпораци, 2006, - 38 х., монгол.**Түлхүүр үгс: мал, амьтны гаралтай бүтээгдэхүүн, чанар, аюулгүйн шаардлага, үндэсний стандарт, жагсаалт.*

Олон улсын нийтлэг зарчмын дагуу хүнсний салбарт хэрэглэх нэр томъёо, бүтээгдэхүүний техникийн шаардлага, шинжлэх, дээж авах арга, тээвэрлэх, хадгалах үед тавих шаардлага гэсэн үндсэн дөрвөн объектоор ангилан стандартчилах зарчмыг баримтлана. Эдгээр зарчмын хүрээнд СХҮТ нь хүнсний бүтээгдэхүүний болон шинжилгээний аргын стандартыг олон улсын стандартад нийцүүлэх чиглэл барьж үйл ажиллагаагаа явуулдаг.

Энэхүү эмхтгэлд хүнсний бүтээгдэхүүний олон улсын бүс нутгийн стандартын түвшинд хүрсэн 213 нэрийн стандарт (2004 он хүртэлх)-ын жагсаалтыг хамрах хүрээний хамт оруулжээ.

*Дүгнэлт: Хүнсний салбарт мөрдөгдөж буй олон улсын түвшинд хүрсэн үндэсний стандартуудын нэр, дугаар, хамрах хүрээг тусгасан товч цогц мэдээлэл агуулсан мэргэжлийн байгууллагын мэргэжилтэн, судлаач, оюутан, үйлдвэрлэгч нарын хэрэглэгдэхүүн болох гарын авлага байна.*

**0070**

### **Мах, махан бүтээгдэхүүн. Шөл. Бүтээгдэхүүний ерөнхий шаардлага САС-Х боть.**

*Олон улсын стандартын эмхтгэл, НҮБ-ын ХХААБ, ДЭМБ «Согоо нуур» хэвлэлийн газар /орч. Ред. Р.Содномдаржаа, Л.Бадамханд, орч: Р.Содномдаржаа, Д.Батсайхан ба бусад. -УБ., -2006, - 28,75 х.х, ISBN 978-99929-65-07-Х, монгол.*

*Түлхүүр үгс: нядалгаа, үзлэг, шинэ мах, ангийн мах, боловсруулсан махан бүтээгдэхүүн, гахайн хаа, шувууны махан бүтээгдэхүүн, аюулын дүн шинжилгээ эгзэгтэй цэгийн хяналт, эрүүл ахуйн дадал, технологийн үе шат, амтлагч ургамал, хүнсний нэмэлт, шөл.*

Энэхүү номыг НҮБ-ын ХХААБ-аас «Хүнсний Хууль Эрх Зүй–Мах, махан бүтээгдэхүүн. Шөл» нэртэйгээр анх хэвлэжээ. Номыг монгол хэлнээ хөрвүүлэх үүргийг Монгол Улсын ХХААЯ хүлээж, холбогдох мэргэжлийн байгууллагын эрдэмтэн судлаачид «Мах, махан бүтээгдэхүүн. Шөл» хэмээх нэртэйгээр гаргажээ. Уг номонд олон улсын зөвлөмж орчуулгын 14 стандарт багтжээ.

Ном нь «Боловсруулсан мах ба шувууны махан бүтээгдэхүүний стандарт», «Боловсруулсан мах ба шувууны махан бүтээгдэхүүнд хэрэглэх хууль зүй, удирдамж», «Махны эрүүл ахуйн хууль эрх зүй», «Шөл» гэсэн дөрвөн хэсгээс бүрдэнэ. Эдгээр орчуулгын зөвлөмж стандартууд нь мал, амьтны гаралтай түүхий эдийг тээвэрлэхээс эхлээд боловсруулсан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх үе шатанд мөрдөх мал, амьтны төрөл бүрийн мах, түүгээр хийсэн бүтээгдэхүүний техникийн болон эрүүл ахуйн, арга ажиллагааны шаардлагуудыг тусгасны зэрэгцээ хүнсний нэмэлтүүд, тэдгээрийн орцын зөвшөөрөх дээд хэмжээ, АДШЭЦХ-ын шаардлага багтаасан олон улсын зөвлөмж стандартууд байна.

*Дүгнэлт:* Энэхүү ном нь стандартчиллын байгууллагын мэргэжилтэн, мэргэжлийн хяналтын байцаагч, үйлдвэрлэгч, импортлогч, экспортлогч, судлаач, оюутан нарт зориулагдсан нэн чухал гарын авлага байна.

0071

### **Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий шаардлага, ИБ боть**

*Ном, -Ром.: ДХХААБ/ДЭМБ-ын Хүнсний стандартын Хамтарсан Хөтөлбөр, Хүнсний хууль Эрх Зүйн Хороо, -2001, -Х. 321, монгол, англи.*

*Түлхүүр үгс:* эрүүл ахуй, ариун цэвэр, үйлдвэрлэл, хоол тэжээл, хог хаягдал, хортон шавьж, хүнсний бүтээгдэхүүн, эрүүл мэнд, сав боодол.

«Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий шаардлага, ИБ боть» гарын авлагыг монгол хэлнээ хөрвүүлэх ажлыг НЭМХ зохион байгуулж, хэвлэн нийтийн хүртээл болгожээ.

Ном нь зорилтууд, хамрах хүрээ, хэрэглээ, тодорхойлолт, анхан шатны үйлдвэрлэл, барилга байгууламж, төлөвлөлт үйл ажиллагаанд тавих хяналт, засвар үйлчилгээ, цэвэрлэгээ, хувийн ариун цэвэр, тээвэрлэлт, бүтээгдэхүүний талаархи мэдээлэл, хэрэглэгчдийн ойлголт, сургалт гэсэн 11 бүлэг; орчны эрүүл ахуй, хүнсний эх үүсвэр, өрөө тасалгаа, туслах байгууламж, хүнсний аюулын хяналт, шинэ материалд тавих хяналт, савлалт, менежмент, хянан зааварчилга, баримтжуулалт, хортон шавьж, эрүүл мэндийн байдал, өвчлөл, гадны хүмүүс, зочид, цувралыг тодорхойлох, шошгололт, хэрэглэгчдийн боловсрол, АДШЭЦХ-ын системийн зарчмууд зэрэг 117 сэдвийг агуулжээ.

*Дүгнэлт:* Энэхүү бүтээл нь хүнс хоол үйлдвэрлэл, эрүүл ахуй, ариун цэврийн чиглэлээр ажилладаг мэргэжилтэн, судлаач, оюутан, хэрэглэгч бүрт гарын авлага болох хэрэглэгдэхүүн байна.

## **1080 УСНЫ ЧАНАР, ЭРҮҮЛ АХУЙ, АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ**

0072

*Баярмаа Д.*

**Төмөр замын дагуух зарим суурьшлын орчны ундны усны чанарыг илтгэх үзүүлэлтүүдийг бүс нутгаар харьцуулсан судалсан дүн (Survey of the average content of the indications to present the drinking water qualities in the villages and stations of the Mongolian railway)**

*Эрдэм шинжилгээний өгүүлэл, Монголын анагаах ухаан, -УБ.: ЭМЯ, -2006, №1 (135), «Орбис» хэвлэлийн газар, -Х.28-35, монгол, англи.*

**Түлхүүр үгс:** ус, чанарын үзүүлэлт, эрдэс бодис, химийн найрлага, нян.

Энэхүү судалгааг төмөр замын дагуух томоохон зангилааны төвлөрсөн усан хангамжийн системийн химийн элементүүд, шим бохирдолт, нян судлалын үзүүлэлтүүдийн дундаж агууламж, хэлбэлзэлийг тогтоох зорилгоор 1041 сорьцод нян судлалын болон химийн үзүүлэлтийг тодорхойлох шинжилгээ хийж, үзүүлэлтүүдийг төмрийн замын «хойд шугам», «төвийн хэсэг», «урд шугам» гэсэн бүсчилсэн гаргаж, ундны ус, эрүүл ахуйн шаардлага, түүнд тавих техникийн шаардлагын үзүүлэлттэй харьцуулан судалсан байна.

*Төмөр замын хэмжээнд ундны усанд аммиак, нитрит, коли индекс зэрэг чанар, эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлтээрээ стандартын шаардлагыг хангахгүй байгаа ажээ.*

**0073**

*Зуев Е.Т., Фомин Г.С.*

**Питьевая и минеральная вода  
(Ундны ба эрдэсжүүлсэн ус)**

*Ном. –М.: Протекторы,- 2003. -320 х., орос.*

**Түлхүүр үгс:** стандарт, чанар, хяналт, аюулгүй байдал.

Энэхүү номонд олон улсын болон Европын орнуудын ундны болон эрдэсжүүлсэн усны чанар, аюулгүй байдлын ерөнхий шаардлага, стандартын үзүүлэлтийн тухай, номын төгсгөл хэсэгт технологийн баримт бичгийг боловсруулах арга зүйг ундны ус үйлдвэрлэлийн жишээн дээр ойлгомжтой хэлбэрээр дэлгэрэнгүй тайлбарлажээ.

*Дүгнэлт: Уг номноос усны олон улсын САС, ISO-ийн ба чанарын хяналтын Европын стандартууд, түүнчлэн хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын тогтолцооны асуудалд хамаарах чухал зүйл болох технологийн баримт бичгийг боловсруулах арга зүйг оруулсан нь үйлдвэрлэгч, судлаач, мэргэжилтэн, суралцагч нарт зориулсан гарын авлага болно.*

**0074**

*Мөнгөнтуяа Б.*

**Монгол оронд үйлдвэрлэж буй цэвэр усны харьцуулсан судалгаа**

*Магистрын зэрэг горилсон бүтээлийн хураангуй, -УБ.: МУИС, -2006, 23 х., монгол*

**Түлхүүр үгс:** цэвэр ус, эрдэс ус, технологийн үе шат, шүүлтүүр, эрдэсжилт, хяналт

Судалгаанд хамруулахаар цэвэр ус үйлдвэрлэж буй «АПУ», «Хатан туул», «САПУ» «Вита», «Дабль-вит» компаниудын бүтээгдэхүүн, импортын зарим нэрийн цэвэр усыг сонгож, ундны болон үйлдвэрлэлийн усны чанарын стандарт үзүүлэлтүүдийг тодорхойлж, үнэлгээ өгчээ.



**Дүгнэлт:** Цэвэр усанд тавих лабораторийн хяналтыг зөвхөн ариун цэврийн шинжилгээгээр хязгаарлалгүйгээр усны шинжилгээний лабораторийн үр дүнг харгалзах шаардлагатай байна. Мөн цэвэр усны үндэсний стандартын үзүүлэлт, түүний дотор эрдэсжилтийн агууламжийг дахин хянаж, стандартад өөрчлөлт оруулах шаардлагатай гэсэн дүгнэлтэд хүрчээ.

**0075**

Нямрагчаа Ч., Нарантуяа Л., Болормаа И. ба бусад.

**Ундны усны шим бохирдолт, усаар дамжих халдвараас сэргийлэх, эпидемиологийн хяналтын тогтолцоо, урьдчилан сэргийлэлт**

Тайлан, Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-IV, -УБ.: ЭМЯ, НЭМХ, «Өлзий принт» хэвлэлийн газар, -2005, -Х.96-134, монгол, англи.

**Түлхүүр үгс:** ундны ус, шим бохирдолт, өвчлөл, эрүүл ахуй аюулгүйн үзүүлэлт.

Уг судалгааг уснаас шалтгаалан үүсэх халдварт өвчнөөс сэргийлэх шинжлэх ухааны үндэслэлийг боловсруулах зорилгоор 2001-2002 онд хийж, ундны усны нянгийн болон шим бохирдолтын түвшинг хүн амын дунд гарч буй суулгалт халдварын өвчлөлтэй холбон судалжээ. Судалгаанд Улаанбаатар хотын Баянзүрх дүүргийн 180 өрхийг хамрагдсан байна.

**Дүгнэлт:** Судлаачид усны чанарыг сайжруулах, улмаар хүн амыг өвчлөлөөс урьдчилан сэргийлэхэд чухал ач холбогдол бүхий «Усаар дамжих халдвараас сэргийлэх хяналтын тогтолцоо, урьдчилан сэргийлэлт» зөвлөмжийг боловсруулсан байна.

**0076**

Сайжаа Н., Энхтуяа П., Купул. Ж ба бусад.

**Савласан цэвэр усыг фторжуулах асуудалд**

Өгүүлэл, «Эрүүл мэнд тогтвортой орчин» Үндэсний чуулган, онол-практикийн бага хурлын илтгэлийн хураангуй эмхтгэл, -УБ.:ДЭМЯ, ДЭМБ, БОЯ, НЭМХ, - 2005, -Х 21-23, монгол, англи.

**Түлхүүр үгс:** ундны ус, фтор, агууламж, хадгалалтын горим.

Усны найрлага дахь үндсэн ба бичил элементүүдийн эрүүл ахуйн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээг «Ундны ус. Эрүүл ахуйн аюулгүйн болон чанарын шаардлага, түүний хэрэгжилтийг хянах. Ерөнхий шаардлага. MNS 900:92» стандартаар тогтоосон ба уг стандартаар усны фторын агууламжийн зөвшөөрөгдөх хэмжээ нь 0.7-1.5 мг/л юм.

Судалгааны зорилго нь цэвэршүүлсэн усыг фторжуулах үндэслэл, зөвлөмжийг боловсруулах, фторжуулсан усны фторын агууламжийн зохистой хэмжээ, хадгалалтын горимыг тогтооход оршиж байна.

«АПУ» ХХК-д үйлдвэрлэсэн ундны цэвэршүүлсэн болон лабораторийн нөхцөлд ионгүйжүүлсэн усыг фторжуулах туршилт судалгааны ажлын үр дүн, дүгнэлт зөвлөмжийг гаргажээ.

*Дүгнэлт:* Судалгаагаар үйлдвэрт хэрэглэсэн усны фторын агууламж 0.18-0.31 мг/л байсан ба цэвэршүүлсний дараа энэ нь 0.000-0.04 мг/л болтлоо буурчээ. Иймээс цэвэршүүлсэн усны фторын агууламжийг 0.8-1.0 мг/л байхаар тооцож, фторжуулах асуудлыг санал болгосон нь ундны усны химийн зохистой найрлагыг буй болгоход чиглэсэн арга хэмжээ юм.

0077

### **Хүн амын усан хангамж, ариун цэврийн байгууламжийн хүртээмж**

*Судалгааны тайлан, -УБ.: НҮБ-ын Хөгжлийн хөтөлбөр 2004, -83 х., ISBN 99929-74-10-9, монгол, англи.*

*Түлхүүр үгс:* ус хангамж, ариун цэврийн байгууламж, нөөц, чанар, хүртээмж.

Ус хангамж, ариун цэврийн сайжруулсан байгууламж нь хүний сайн сайхан амьдралын нэгэн чухал хэсэг юм. Иймээс ч Монгол улсын Засгийн газраас 2004 - 2005 оныг «Усны бодлогын шинэчлэлийн жил» болгон зарласан билээ. Үүнтэй холбогдуулан НҮБ-ын Хөгжлийн хөтөлбөр, НҮБ-ын бусад төрөлжсөн байгууллага болох ДЭМБ, НҮБ-ын Хүүхдийн хөгжлийн сан, Монгол Улсын Засгийн газартай хамтран усан хангамж, ариун цэврийн байгууламжийн өнөөгийн төлөв байдал, түүнд нөлөөлөх хүчин зүйлийг тодорхойлсон судалгааны баримт бичгийг боловсруулжээ.

Мянганы хөгжлийн үндэсний зорилтод Монгол Улс 2015 он хүртэл хугацаанд баталгаат ус, ариун цэврийн байгууламжид хамрагдаж чадаагүй хүн амынхаа тоог 2 дахин багасгах зорилт тавиад байна. Иймээс хүн амын усны хангамж, ариун цэврийн байгууламжийн үйлчилгээг сайжруулах талаар баримтлах гол зорилтын хүрээнд ядуу, эмзэг бүлгийн иргэдийн энэ төрлийн үйлчилгээний хүртээмжийг тодорхойлон гаргахад чиглүүлж судалгааг хэрэгжүүлсэн байна.

Энэхүү судалгаа нь 8 бүлэгтэй, II бүлэг нь «Усны нөөц ба чанар» нэртэй ба энд дэлхийн болон монгол орны усны нөөц, ус хангамж, ариун цэврийн байгууламжийн хүртээмжийн чиглэлээр мянганы хөгжлийн үндсэн зорилтууд, ДЭМБ-ын Ундны усны чанарын удирдамж, үндэсний стандарт, ариун цэврийн стандарт зэргийн тухай өгүүлжээ. Бүлэг YIII- т судалгааны чиглэлүүдээр гаргасан зөвлөмжүүд багтжээ.

*Манай улсын хүн амын 50-иас дээш хувь нь сайжруулаагүй эх үүсвэрээс ундны усны хэрэгцээгээ хангадаг, сайжруулсан эх үүсвэр нь чанарын шаардлагад нийцдэггүй тул усны ариун цэвэр, устай холбоотой өвчин их байгаа нь тодорхой бөгөөд үүнээс үүдэлтэй өвчин эмгэгийн өндөр байгаа ажээ.*

## 1090 МАЛ, АМЬТНЫ ГАРАЛТАЙ ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ЧАНАР, ЭРҮҮЛ АХУЙН БАЙДАЛ

0078

*Бадамханд Л.*

**Махны чанар, аюулгүй байдлыг хангах асуудалд**

*Өгүүлэл, «Хүн ба хүнс» сэтгүүл, - УБ.:МХХ, -2003, №2/48, -Х.15-16, монгол*

**Түлхүүр үгс:** *монгол малын мах, чанар, аюулгүй байдал, стандарт.*

Монгол малын махны чанар, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг тогтоосон шинжилгээ, судалгааны ажлын болон мах импортлогч орнуудаас тавьж буй шаардлагыг судалж, мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн шаардлагын үндэсний стандартыг боловсруулж, батлуулжээ. Өгүүлэлд түүнчлэн мах, махан бүтээгдэхүүний дотоодын зах зээлийн зарим зөрчлүүдийг дурьдаж, цаашид авах арга хэмжээг тодорхойлжээ.

*Дүгнэлт:* Монгол малын махны зарим шинжилгээг нарийвчлан хийх, хяналтыг сайжруулах, хүнсний захуудын лабораторийн чадавхийг сайжруулах шаардлагатай хэмээн зохиогч дүгнэсэн байна.

0079

*Бадамханд Л.*

**Монгол малын махны чанарын судалгааны өнөөгийн төвшин**

*Илтгэл, «Шинжлэх ухаан, технологи-хүнсний үйлдвэрлэл» онол-практикийн бага хурлын илтгэлийн эмхтгэл, «ХҮНСТЕХ» корпораци, МХХ, -УБ.: 2001,- Х.32-38, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *монгол малын мах, чанар, аюулгүйн үзүүлэлт, экологийн цэвэршилт.*

Махны чанарыг үндсэн дөрвөн бүлэг үзүүлэлтээр тодорхойлдог бөгөөд түүний нэг бүлэг үзүүлэлт нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүд (нянгийн бохирдол, пестицид, хүнд металл, цацраг идэвхит бодис, эм бэлдмэл гэх мэт хортой бодисын үлдэгдэл) юм.

Судлаач бэлчээрийн монгол малын махны экологийн цэвэршилтийн үзүүлэлтийг тодорхойлох чиглэлээр 3 бүс нутгийн 6 төрлийн малын маханд ДЭМБ болон ХХААБ-аас хамтран боловсруулж баталсан стандартад (Codex, 19) «онцгой хортой» хэмээн үзэж, байнгын хяналтад байлгах аар заасан хүнцэл, мөнгөн ус, кадмий, хар тугалга болон сурьма зэрэг хүнд металлууд, цацраг идэвхит стронций 90, цезий 137, торий 228, радий 226, калий 40, кадмий 109, иод 131, ниобий 92М, уран 235, булчин

маханд хуримтлагдах магадлал өндөртэй хлорорганик пестицидийн гол төлөөлөгч болох DDT, ГХЦГ, ДДЭ, линдан, гептахлорын үлдэгдэл болон хүний биед илүүдэл хэмжээгээр орсон тохиолдолд цусны судасны ханыг хатууруулах үйлчилгээтэй холестерин хэмжээг тус тус тодорхойлжээ.

Бэлчээрийн маллагаатай монгол малын мах нь хүний бие махбодийн биохими, физиологийн үйл ажиллагаанд зайлшгүй шаардлагатай шим тэжээлт бодисуудыг агуулсан, холестерин багатай, хүнд металл, цацраг идэвхит бодис, пестицидийн бохирдолгүй болохыг тогтоосон байна.

*Дүгнэлт: Бэлчээрийн маллагаатай монгол малын махны чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийг тогтоосноор махны онцлог чанарыг илрүүлж, гадаадын зах зээлд түүний өрсөлдөх чадварыг дээшлүүлэхэд чухал ач холбогдолтой болно.*

## 0080

*Бадамханд Л., Бадгаа Д.*

### **Бэлчээрийн монгол малын махны чанар найрлагын үндсэн үзүүлэлт**

*Төслийн товч тайлан, « ШУТ-ийн төслүүдийн үр дүн» товхимол, -УБ.: «ХҮНСТЕХ» корпораци, 2003, -Х.10-12, монгол.*

Экологийн харьцангуй цэвэр орчинд бэлчээрийн мал аж ахуйн зохицолдоогоор бойжиж тарга хүчээ хуримтлуулдаг монгол малын махны үнэт чанарын давуутай онцлог байдлын талаархи төсөөллийг гаргах, нотолгоожуулах зорилгоор «Бэлчээрийн монгол малын махны чанар найрлагын үндсэн үзүүлэлт» ШУТ-ийн дэд төсөл («Бэлчээрийн монгол малын гаралтай хүнсний түүхий эдийг боловсруулах оновчтой технологи» ШУТ-ийн төсөл, 1996-1998 он)-ийг гүйцэтгэжээ.

Энэ дэд төслийн хүрээнд хонь, үхэр, адуу, тэмэямаа, сарлагийн махны экологийн цэвэршилтийн үзүүлэлт (хүнд металлууд, цацраг идэвхит бодис, пестицидийн үлдэгдэл болон холестрины хэмжээ), аминдэм, эрдэс бодисын найрлагыг тодорхойлж, урьд өмнө хийгдэж байсан судалгааны зарим үр дүнг баталгаажуулжээ.

Судалгааны дүнгээр нутгийн үүлдрийн бүх төрлийн малын маханд аминдэм  $B_1$ ; PP; A; E бусад орны ижил төрлийн малын махныхтай ойролцоо түвшинд, аминдэм  $B_2$ -ийг ОХУ, БНХАУ, Словакийн ижил төрлийн малын махнаас 0.5-5.2 дахин их, бичил элемент төмөр, зэсийг 1.9 мг%-аас 2 дахин их хэмжээгээр агуулдаг, хүнд хортой металлуудын бохирдолт болон цацраг идэвхит бодисууд, пестицидийн үлдэгдэл илрээгүй болохыг тогтоожээ.

*Дүгнэлт: Бэлчээрийн маллагаатай монгол малын мах нь биохимийн найрлага, хүнс-тэжээлийн төгс чанараараа бусад оронд үржүүлдэг махны чиглэлийн сайжруулсан ба сайн үүлдрийн малын махтай адил, зарим үзүүлэлтээрээ илүү, экологийн цэвэр бүтээгдэхүүн болохыг тогтоосонд судалгааны ажлын ач холбогдол оршино.*

0081

*Батсүх Ц., Говьсайхан М.***«Ингэний сүү» технологи, үйлдвэрлэл, маркетингийн төсөл***Ном, -УБ.:»АМЖА ПРИНТИНГ» ХХК, -2006, - 90 х., монгол.***Түлхүүр үгс:** *ингэний сүү, тэмээний мах, ардын уламжлалт арга.*

Швейцарийн Хөгжил, Хамтын Ажиллагааны Агентлаг, ШУТИС-ийн ХБТС хамтран хэрэгжүүлсэн «Ингэний сүү»- технологи, үйлдвэрлэл, маркетинг» төслөөс уг номыг тэмээчдэд зориулан гаргажээ.

Энэхүү номонд ингэний сүүг боловсруулах үед чанарын талаар мэдвэл зохих зүйл, ингэний сүүгээр сувиллын зориулалттай сүү бэлтгэх, бусад төрлийн сүүн бүтээгдэхүүн, тэмээний махаар хиам үйлдвэрлэх арга, сүү цагаан идээг гурилан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд ашиглах гэх зэрэг тэмээн сүргээс гарах түүхий эдийг боловсруулах арга, ингэний сүү боловсруулах аргын үндэс, ингэний сүүний чанарыг шалгах хялбаршуулсан арга зэргийн тухай өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Экологийн цэвэр бөгөөд хүнс-тэжээлийн үнэт чанартай ингэний сүүний нөөцийг зохистой ашиглах, эмчилгээ сувилахуйн зориулалттай хүнс үйлдэх аргыг бий болгох нь говийн бүсийн хүн амын нийгэм, эдийн засгийн олон эмзэг асуудлыг шийдвэрлэхэд тус болохуйц мэдээлэл, зөвлөмжийг багтаажээ.

0082

*Батчимэг Б.***Эх орны хүнсний үйлдвэрийн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын тухай***Илтгэл, «Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд» семинарын эмхтгэл, - УБ.: «ХҮНСТЕХ» корпораци, - 2003, -Х.11-15, монгол.***Түлхүүр үгс:** *мах, махан бүтээгдэхүүн, өлөн гэдэс, экспорт, хангамж, хянан магадлагаа, хүнсний нэмэлт, эрх зүйн асуудал.*

Монгол Улсын Засгийн Газрын бодлогын өдөр тутмын үйл ажиллагааны салшгүй нэг хэсэг нь хүн амыг чанарын баталгаатай эрүүл ахуй, аюулгүйн үзүүлэлт, ариун цэврийн шаардлага хангасан хүнсний бүтээгдэхүүнээр хангах явдал юм.

Энэхүү илтгэлд хүнсний зарим нэрийн бүтээгдэхүүн (мах, махан бүтээгдэхүүн, ундаа, согтууруулах ундаа)-ий хангамж, экспорт, ХАБХААУХА-наас явуулсан аттестатчилал, хянан магадлагааны дүнгийн талаар дурьдаж үнэлэлт, дүгнэлт гаргажээ.

*Хүнс, хоол үйлдвэрлэл, тээвэрлэлт, хадгалалт, борлуулалт, худалдааны сүлжээ, хэрэглэгчдийн түвшинд хүнсний эрүүл ахуйн аюулгүй байдлыг хангуулах үүднээс чанар,*

*эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлт, баталгаажилтын асуудлыг олон улсын жишигт хүргэх, НАССР-системийг нэвтрүүлэх хэрэгтэй байна.*

*Дэлхийн ХХААБ, ЭМБ-ын Хүнсний хууль эрх зүйн комисс, Олон улсын Стандартчилал, хэмжил зүйн холбооноос баталж гаргасан стандартын эрүүл ахуйн аюулгүйн үзүүлэлт, тэдгээрийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээг мөрдөж, экспортлогч улсад ч уг шаардлагыг тавих шаардлага байгааг онцлон дурьджээ.*

### **0083**

*Дамдинсүрэн Л., Бадамханд Л., Энхбаяр С. ба бусад.*

#### **«Мах, сүү-зах зээлд» ШУТ-ийн төсөл**

*Төслийн товч тайлан, «ШУТ-ийн төслүүдийн үр дүн (1996-2001 он)» товхимол, - УБ., «ХҮНСТЕХ», 2001, -Х. 39-50, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *бэлчээрийн монгол мал, экспорт, чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлт, өлөн гэдэс, бүрхэвч, эсэг бүтээгдэхүүн, цэвэр өсгөвэр, стандарт.*

ШУТ-ийн төслийг ХААҮЯ захиалж, ШУТС-ийн санхүүжилтээр «ХҮНСТЕХ» корпораци 1999–2001 онд гүйцэтгэжээ. Төслийн тайлан нь «Монгол малын махны чанар, эрүүл ахуйн шаардлагын үзүүлэлтийг тогтоох үндэсний аргачилал боловсруулах», «Үхрийн махыг экспортын зориулалтаар шулж ангилах технологи», «Сүүн хүчлийн бактерийн цэвэр өсгөврийн сан, айргийн симбиоз хөрөнгө бэлтгэх технологийн судалгаа» зэрэг хэд хэдэн дэд төслүүдээс бүрдэнэ.

Төслийн хүрээнд, олон улсын стандарт, монгол малын чанар эрүүл ахуйн үзүүлэлтийг харьцуулан судалж, «Экспортын зориулалттай мах, махан бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын шаардлага» MNS 5023:2001, «Бог малын өлөн гэдэс. Боловсруулалт, үйлдвэрлэл болон мал эмнэлэг, ариун цэврийн ерөнхий шаардлага. MNS 501:2000», «Бүрхэвчийн зориулалтаар ашиглах давсаг, улаан хоолойн хальс. Техникийн шаардлага. MNS 4971:2000» зэрэг малын гаралтай түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүйн байдалтай холбогдолтой үндэсний стандартуудыг боловсруулж, үйлдвэрлэлд нэвтрүүлжээ.

**Дүгнэлт:** *Төслийн судалгааны үр дүнг үндэслэн мах, махан бүтээгдэхүүнийг дэлхийн зах зээлд гаргах, сүүний нөөцийг зохистой ашиглах, малын гаралтай бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүй байдлыг хангах зэрэг технологийн гол бодлогыг тодорхойлж, «Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл» үндэсний хөтөлбөрт (2001)-т тусгалаа олсон байна.*

0084

*Лхагвасүрэн С.***Махны Salmonella, E.coli-ийн бохирдолтыг молекул биологийн аргаар судалсан нь***Мал эмнэлгийн ухаанаар доктор (Ph.D)-ын зэрэг горилсон бүтээлийн хураангуй, - УБ.: - 2005, монгол.**Түлхүүр үгс: мал нядалгаа, махны гэмтэл, нянгийн бохирдол, полимеразын гинжин урвал, эмгэг төрүүлэгч нян.*

Энэхүү бүтээлд хүнсний захын нөхцөлд борлуулж буй, мах боловсруулах үйлдвэрийн технологийн шат дамжлагал гардаг махны гэмтэл, бохирдлын түвшин, үүнд нөлөөлж буй хүчин зүйлс; мал төхөөрөх, мах бэлтгэх, хадгалах, худалдаалах хэлхээнд мах эмгэг төрүүлэгч нянгаар бохирдож буй байдлыг судалжээ. Түүнчлэн полимеразын гинжин урвал (ПГУ) аргын шалгуур зарчмыг судалж, хүнсний халдвар хордлогыг батлах оношлогоонд аргыг хэрэглэх тухай оруулжээ.

*Дүгнэлт.* Махны гэмтэл, нянгийн бохирдолтыг мал төхөөрөхөөс эхлээд хэрэглэгчдэд хүргэх хүртэлх үйлдвэрлэл, хадгалалт, тээвэрлэлт, борлуулалтын бүхий л үе шатанд иж бүрэн хамруулж судалсны зэрэгцээ махны гэмтлийн ангиллыг тогтоосон байна. Гэдэсний булчингийн нянгууд, тэдгээрийн дотроос Salmonella, E.coli зэрэг нян маханд илэрсэн нь махны эрүүл ахуйн аюулгүй байдалд тавих хяналтыг өндөржүүлэхийн чухлыг харуулж байна. Полимеразын гинжин урвалын аргыг махан бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын магадлан шинжилгээнд оношлогооны хэрэгсэл болгоход энэ судалгаа чухал ач холбогдолтой болжээ.

0085

*Лхагвасүрэн С., Toshiya Saneshima, Эрдэнэцогт Н.***Маханд хүнсээр дамжин эмгэг төрөгч зарим нянг илрүүлэхэд молекул биологийн аргыг хэрэглэх нь***Эрдэм шинжилгээний өгүүлэл, «Шинэ бүтээл, шилдэг технологи 2003» эрдэм шинжилгээний бүтээл, УМЭХАЦТЛ, Японы Цукуба хотын МЭМҮХ, ХААИС-ийн ЭТХС, - УБ., - 2003, X. 53-57, монгол.**Түлхүүр үгс: үхэр, хонины мах, гахайн ба тахианы мах, хүнсний зах, хүнсний гаралтай халдвар, үүсгэгчийн ийлдсийн хэвшил, полимеразын гинжин урвал (PCR), плазмидын ДНХ-ийг экстракци, хоруу плазмидын хэмжээ.*

Судлаачийн энэхүү эрдмийн шинжилгээний өгүүлэлд Улаанбаатар хотын хүнсний захын нөхцөлд борлуулж байсан үхрийн ба хонины мах, гахайн эмгэгт материал (элэг, дэлүү, чанасан толгой), нян судлалын уламжлалт аргаар Salmonell-ийн халдварыг INY Аг генийн праймер бүхий полимеразын гинжин урвал (PCR),

үүсгэгчийн плазмидын ДНХ-ийг ялган электрофорезид оруулан хоруу плазмидын хэмжээ, мөн «О» болон «Н» антигенийн тестээр ийлдсийн хэвшлийг тогтоосон үр дүнгийн тухай өгүүлжээ.

Түүнчлэн E.coli, Proteus болон бусад энтеробактерийг сонгомол орчин хэрэглэн биохимийн идэвхийг тодорхойлж, Biomeгex-ийн APIE 20 тестээр батлах оношлогоог хийсэн байна.

Судалгааны дүнгээс үзэхэд шинжилсэн махны 3,45% нь Salmonella, 1,44% нь E.coli, 1,45% нь Proteus-ийн бүлгийн нянгаар бохирдсон байжээ. Түүнчлэн Монгол малын махан дахь эмгэг төрөгч нянгийн тоо бусад орныхоос харьцангуй бага байсан ажээ.

*Дүгнэлт:* Хүнсний аюулгүйн судалгаанд хамааралтай эмгэг төрүүлэгч нянгийн шинжилгээний аргыг боловсронгуй болгож молекулын биологийн түвшинд хийж гүйцэтгэх шаардлага зүй ёсоор тулгарч байна. Орчин үеийн ийм аргыг өндөр түвшинд эзэмшихийн зэрэгцээ багаж, тоног төхөөрөмж, урвалж, бэлдмэл, тестийг өөрийн оронд нэвтрүүлэн хангахгүйгээр мах экспортлох асуудлыг шийдвэрлэх боломжгүй юм.

## 0086

*Лхагвасүрэн С., Эрдэнэцогт Н.*

### **Сүүний хольц ба сүү нянгаар бохирдолтыг агаар орчин, хувин сав, борлуулагчийн гарын ариун цэвэртэй холбон судалсан дүн**

*ЭШ-ний ажлын тайлан, «УБ хотын хүнсний захуудын мах, сүүний ариун цэврийн үнэлгээ, хяналтыг төгөлдөржүүлэх нь» (1996-2000),- УБ., МЭХ, -2000, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** борлуулалт, бохирдолт, нянгийн ерөнхий тоо, сүүний хольц, хүнсний зах, гэдэсний савханцар.

Судлаачид тодорхой газруудаас сүүний 188 дээж авч, сүүг бэлтгэх үеийн ба борлуулах үеийн нянгийн бохирдолтыг нян судлалын аргаар судалжээ.

Сүүг борлуулах үеийн нянгийн бохирдолтыг орчны агаар, хувин сав, борлуулагчийн гарын нянгийн бохирдолттой уялдуулан судалжээ. Мөн сүүний зарим гаднын хольцыг судалж, сүүний бохирдолт хадгалалтын нөхцлөөс хамааралтайг тогтоожээ. Судалгаанд хамрагдсан хүнсний 6 захын дотроос Хархорин захын агаарын 1 м<sup>3</sup>-т агуулагдах нянгийн тоо (2,81\*10<sup>5</sup>) харьцангуй их байжээ.

*Дүгнэлт:* Сүү бохирдох шалтгаан, сүүний зориудын хольц зэргийг асуудлыг анх судалж, хүнсний захуудын эрүүл ахуйн нөхцөлд үнэлгээ өгсөн байна.



0087

*Лхагвасүрэн С., Эрдэнэцогт Н.***Полимеразын гинжин урвалаар хүнсний гаралтай эмгэг төрүүлэгчийг илрүүлэх***Ном, ХААИС, МЭХ-ийн Даржлал судлалын төв, УБ., - 2003, 5 х.х, монгол***Түлхүүр үгс:** *ген, ДНХ, праймер, энтеротоксин, гинжин урвал, эмгэг төрүүлэгч, уураг, аминхүчил.*

Энэ номонд молекул, генетикийн үндсэн ойлголт (эс, түүний бүтэц, уураг, амин хүчил, нуклейны хүчлүүд, ген), полимеразын гинжин урвалын үе шат, зарчим, дараалал, мөн чанарын тухай онолын товч ойлголтыг өгчээ. Эцэст нь хүнсний гаралтай зарим нян, тухайлбал, Salmonella, E.coli, Proteus зэрэг 10 гаруй бүлэг нянгийн талаар тодорхой мэдээлэл, мэдлэгийн эх үүсвэрийг бүтээлд багтаасан байна.

Бүтээлийн нэг давуу тал нь дээр дурьдсан гурван бүлэг агуулга (эсийн бүтэц, полимеразын гинжин урвалын үе шат, хүнсний гаралтай эмгэг төрүүлэгч зарим нянгууд)-ыг өнгөт зураг, бүдүүвчээр үзүүлснээс гадна зарим нэр томъёоны тайлбарыг хийжээ.

**Дүгнэлт:** *Энэхүү бүтээлээс полимеразын гинжин урвалын агуулга, онцлог, ач холбогдлын талаар тодорхой ойлголт авах боломжтой юм.*

0088

*Нарангэрэл Б., Эрдэнэцогт Н.***Үнээний сүүний бичил биетний бүрэлдэхүүнийг тогтоох нь***ЭШ-ний ажлын тайлан, (1996-2000он), УБ., МЭХ, -1996. - х., монгол***Түлхүүр үгс:** *Үнээний сүү, бичил биетэн, нянгийн бүрэлдэхүүн, нянгаар бохирдох, уураг сүү, савласан сүү.*

Судлаачид сүүний нянгийн бохирдолтын судалгааг хүнсний захын задгай ба үйлдвэрийн нөхцөлд, цистеренд хөлдөөж хадгалсан, уутанд савласан, саалийн талбай зэрэг янз бүрийн сав, нөхцөлд хадгалсан сүүнд явуулжээ.

Судалгааны дүнгээс үзэхэд үнээний дэлэн хөх, сав суулга, саальчны гарыг савантай бүлээн усаар угааж, спиртээр ариутгаж саасан сүү (рН=6.8) нь нянгийн бохирдолгүй байжээ. Мөн сүүний үйлдвэрт савласан сүү, дөнгөж төллөсөн үнээний сүүг хоёр өөр орчинд ургуулахад нян илрээгүй байна. Харин шар, цагаан стафилококкууд бага хэмжээтэй илэрчээ.

Хүнсний захууд, орон сууцны орчимд худалдаалж буй түүхий сүү, өвлийн улиралд янз бүрийн саванд хөлдөөж хадгалсан сүүний дээжүүдэд нянгийн бохирдол илүү байгааг тогтоожээ. Иймд малыг саах, саасан сүүг хадгалах, тээвэрлэх, худалдаалах үеийн ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцлийг өөрчлөхгүйгээр сүүний нянгийн бохирдлыг багасгах, арилгах боломжгүйг судалгааны дүн харуулжээ.

*Дүгнэлт.* Энэхүүг судалгааг зах зээлийн харилцааны шилжилтийн үед хийжээ. Тухайн үеийн нөхцөл байдлыг судалж, сүүг бохирдуулж буй хүчин зүйлсийг тодруулж, нянгийн бүрэлдэхүүнийг тодорхойлж, боловсруулаагүй сүүний чанар, аюулгүйн байдалд үнэлгээ өгсөнд бүтээлийн ач холбогдол нь оршино.

0089

*Нармандах М.*

**Чанар, аюулгүйн байдлын баталгаагүй сүүн бүтээгдэхүүн аюул дагуулж мэднэ**

*Нийтлэл, «Хүн ба Хүнс» сэтгүүл, - УБ., 2006, № 3 (61),-Х.15-16, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** сүү цагаан идээ, цэвэр өсгөврийн хөрөнгө, хяналт, шинжилгээ

Манай улсын сүү, цагаан идээний зах зээлийн 20 хувийг импортын цагаан идээ эзэлж байна. Дэлхийн практикаас үзвэл, эрүүл ахуйн баталгаатай түүхий мах, сүү гэж бараг байдаггүй юм байна.

Үйлдвэрлэлийн аргаар боловсруулсан үндэсний үйлдвэрийн сүү, сүүн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүйн байдлын үнэлгээг сүүлийн 4 жилд НМХГ-ын лабораторит хийсэн шинжилгээний дүнд тулгуурлан хийжээ. Шинжилгээний дүнгээс харахад нийт 1248 сорьцын 231 сорьц буюу 17.5% нь стандартын шаардлага хангаагүй үзүүлэлттэй гарчээ. Мөн НМХГ болон бусад эрдэмтэд, судлаачдын судалгааг үндэслэн эх орны сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд оршиж буй нийтлэг дутагдлыг илрүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Сүү боловсруулах жижиг үйлдвэрүүдийн лабораторийн чадавхийг сайжруулах арга замыг хайж, эсэг цагаан идээний цэвэр өсгөврийн хөрөнгийг технологийн зөв горимын дагуу бэлтгэж үйлдвэрлэлд хэрэглэж хэвшүүлэх, дотоодын ба хөндлөнгийн хяналтыг энэ асуудалд хандуулах шаардлага байна.

0090

**«Нүүдлийн соёл өв уламжлал - сүү, цагаан идээ» симпозиум  
(Nomadic cultural radition: Mongoilan diary products.. International Scientific Symposium)**

*Ном, -УБ.: «Бемби сан» хэвлэлийн газар, -2003, -120 х., ISBN 99929-5-789-1, англи.*

**Түлхүүр үгс:** нүүдлийн соёл иргэншил, сүү цагаан идээ, сүүнхүчлийн бактери.

«Нүүдлийн соёл өв уламжлал-сүү, цагаан идээ» олон улсын эрдмийн чуулган МХХ, ХХААЯ, ШУА байгууллагууд хамтран Улаанбаатар хотноо 2003 онд зохион байгуулжээ. хэлэлцүүлсэн гадаад, дотоодын эрдэмтэд, судлаачдын илтгэлүүдийг эмхтгэн нийтэлжээ.

Олон улсын энэхүү чуулганд «Эрчимсэн, бэлчээрийн мал ахуй эрхлэгчдийн сүү боловсруулах уламжлалт арга» (Р.Индра), «Сүү боловсруулах уламжлалт ур ухааныг орчин үеийн технологит шилжүүлэх нь» (Г.Гомбо), «Монголын уламжлалт сүү, цагаан идээний биотехнологийн үндэслэл» (Л. Дамдинсүрэн), «Дулааны нөхцөлд сүүг хадгалах нь» (Eva Jonsson, Швед), «Чиглэсэн үйлчлэлтэй сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл» (Артюхова С., ОХУ), «Ингэний сүүний бяслаг болох чадвар» (Jean Paul Ramet, Франц) зэрэг уламжлалт болон орчин үеийн үйлдвэрлэл, бүтээгдэхүүний чанарын холбогдолтой 23 илтгэлийг багтаасан ном болно.

*Дүгнэлт:* Олон улсын эрдмийн чуулганд төрөл бүрийн малын сүү боловсруулах шинжлэх ухааны үндэслэл, уламжлал, технологийн дэвшилийн тухай Монгол, Орос, Япон, Солонгос, Швед, Тайвань, Францын эрдэмтэд, судлаачдын илтгэлүүдээс сүү цагаан идээ боловсруулах үндэсний уламжлалт ба орчин үеийн технологийн үндэс, шинжлэх ухаан, технологийн ололтын талаар мэргэжилтнүүдэд шинжлэх ухаан, танин мэдэхүйн мэдээллийг өгөх ач холбогдолтой болно.

## 0091

Рэгдэл Д., Энхтуяа Б.

### Монгол малын махны үндсэн үзүүлэлтүүд

*Товхимол, ШУТИС, -УБ., - 2005, -63 х. (4 х.х), монгол.*

*Түлхүүр үгс:* малын мах, химийн найрлагын үндсэн бүрэлдэхүүн, шимт чанар, аюулгүйн үзүүлэлтүүд.

Энэхүү товхимол нь «Малын махны үндсэн бүрдэл хэсгийн тухай», «Бэлчээрийн монгол малын махны үндсэн үзүүлэлтүүд» гэсэн хоёр бүлэгтэй ба нийт 66 хүснэгт агуулжээ. «Бэлчээрийн монгол малын махны үндсэн үзүүлэлтүүд» бүлэгт монгол үхэр, сарлагийн болон адууны махны ерөнхий үзүүлэлт, мөн хангай, говь, тал хээрийн бүсийн адууны махны тосны хүчлийн бүрдэл, тэмээ, тэмээний бөх, хонины мах, үхэр, хонины дотор махны эрдэс бодис, аминдэм, чөлөөт аминхүчил, хүнд металл, шуллагааны гарц зэрэг биохими, технологийн үзүүлэлтүүдийг хүснэгтээр харуулжээ.

Товхимол нь хүнсний үйлдвэрийн технологич, эрүүл ахуйч, судлаач, мэргэжилтнүүдэд нэн чухал судалгааны мэдээлэл агуулсан гарын авлага байна.

*Дүгнэлт:* Манай орны эрдэмтэн, судлаачид бэлчээрийн монгол малын мах судлалын хүрээнд олон жил судалгааны ажил гүйцэтгэж, асар их суурь өгөгдөхүүн буй болгосныг нэгтгэн дүгнэх, суурин малллагаатай малын махны үзүүлэлтүүдтэй харьцуулан жиших, улмаар бэлчээрийн малллагаатай монгол малын махны өвөрмөц онцлогийг тодруулж, олон улсын махны зах зээлд нэвтэрч таниулах зэрэг олон хүлээгдэж буй асуудлын хүрээнд хийгдсэн ажлын эхлэл болгож судалгааны зарим хэсгийг нэгтгэн цэгцэлсэнд бүтээлийн ач холбогдолтой оршино.

0092

Уранчимэг Ц.

**Монгол дахь сарлагийн үнээ болон монгол үнээний түүхий сүүнээс ялгасан стафилококкууд**

Магистрын бүтээл, ISSN 1403-2201, - УБ., 2005, англи, монгол.

**Түлхүүр үгс:** Стафилококк, тархалт, энтеротоксин, нянгийн эсрэг мэдрэг чанар, сүү, сарлаг, монгол үнээ, оксациллин.

Энэхүү бүтээлийн хүрээнд сарлаг, монгол үнээний түүхий сүүнээс ялгасан стафилококкийн нянгийн эсрэг бодист мэдрэг чанар, энтеротоксин ялгаруулах шинж чанарын илрэлтийг судалжээ.

Сарлагийн сүү, монгол үнээний сүүнээс ялгаж авсан *Staphylococcus* төрлийн нянгийн антибиотик мэдрэг чанарыг тодорхойлж, сарлагийн ба монгол үнээний сүүнээс ялгасан стафилококк нь эритромецин, клиндамецин, хлорамфеникол, тетрациклин, тримедоприм болон фузидийн хүчил (fusidic acid) -д тэсвэртэй нь болох нь тогтоогдсон байна. Цефалотинд тэсвэрт чанар нь зөвхөн сарлагийн сүүнээс ялгасан коагуляз-негатив стафилококкид илэрсэн ажээ.

**Дүгнэлт:** Монгол үнээний болон сарлагийн сүүнээс стафилококк ялгаж, улмаар түүний нянгийн эсрэг бодист мэдрэг чанар, энтеротоксин ялгаруулах шинж чанарыг тодорхойлсон нь сүүний ариун цэвэр, эрүүл ахуйн судалгаа дэлхийн түвшинд хүрч байгаагийн нэгэн илрэл юм.

0093

Хишигжаргал Д.

**Зах зээлд нийлүүлж буй түүхий сүүний эрүүл ахуй, чанарын зарим үзүүлэлтүүд**

Магистрийн зэрэг горилсон бүтээлийн хураангуй, -УБ.:МУИС,2006,-16 х., монгол

**Түлхүүр үгс:** түүхий сүү, микробиологийн үзүүлэлт, хольц, исгэлэн, сүүний цэвэршилт, бруцеллёз.

Улаанбаатар хотын томоохон хүнсний худалдааны төв, захуудад борлуулж буй түүхий сүүний физик, хими, микробиологийн үзүүлэлтүүдийг тодорхойлж, хүний эрүүл мэнд, хүнсний аюулгүй байдал, хүнс бэлтгэлийн стандартад нийцэж буй эсэхэд үнэлгээ өгсөнөөс гадна үйлдвэрлэгчдэд зориулсан зөвлөмж гаргасан байна. Судалгаанд хамрагдсан нийт 60 дээжийн зөвхөн 26.6 хувь нь стандартын шаардлага хангаж байгаа нь хангалтгүй байна.

**Дүгнэлт:** Өнөөгийн байдлаар манай улсад сүү, сүүн бүтээгдэхүүн бэлтгэн нийлүүлэх, борлуулах зохистой тогтолцоо байхгүй байгаа нь бүтээгдэхүүний хяналт, чанарыг бууруулах үндсэн шалтгаан болж байгаа тул энэ чиглэлээр ажилладаг холбогдох байгууллагуудын хамтын ажиллагаа үгүйлэгдэж байна.

0094

*Цийрэгзэн Ж.***Бэлчээрийн монгол малын мах, сүү, тэдгээрийн бүтээгдэхүүнд байгалийн ба үүсмэл цацраг идэвхжил тодорхойлсон дүн***Мал эмнэлгийн ухаанаар боловсролын доктор (Ph.D)-ын зэрэг горилсон бүтээл, ХААИС, МЭБТС, -УБ.,- 2004, монгол.***Түлхүүр үгс:** *хөрс, ус, ургамал, цацраг идэвхит элемент, хээр, говийн бүс, мах, сүү.*

Энэхүү бүтээлд Монгол орны хангай, тал хээр, говийн бүсийн хөрс, ус, ургамалд болон мах, сүүнд байгалийн ба үүсмэл зарим нуклидийн гамма идэвхжлийг тодорхойлжээ. Түүнчлэн бүтээлд зарим радио нуклидуудын ( $^{137}\text{Cs}$ ,  $^{232}\text{Th}$ ,  $^{238}\text{U}$ ,  $^{226}\text{Ra}$ ,  $^{40}\text{K}$ ) мөн чанар, биологийн үйлчилгээг товч тайлбарлаж, тодорхой дүгнэлтүүд гаргасан байна.

**Дүгнэлт:** Энэхүү судалгааны ажил нь Монгол орны хөрс, ус, ургамал, малын мах, сүүг цацраг идэвхит бодисын бохирдлоос харьцангуй ангид гэдгийг нотлох шинжлэх ухааны үндэслэлтэй судалгааны ажил болжээ.

0095

*Энхжаргал Х., Даваадорж Ц.***Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд ашиглаж буй бичил биетний цэвэр өсгөврийн хөрөнгийн чанар, аюулгүй байдлын асуудалд***Илтгэл, «Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд» семинарын эмхтгэл, «ХҮНСТЕХ» корпораци, -УБ., 2003, -Х.34-37, монгол.***Түлхүүр үгс:** *сүү цагаан идээ, исэг сүүн бүтээгдэхүүн, цэвэр өсгөвөр, хөрөнгө, чанар, хяналт.*

Нийслэл хотод сүү цагаан идээний 130 гаруй үйлдвэр, цехүүд ажиллаж байгаагийн дийлэнхи нь зайрмагийн цех байна. Судлаачид сүү, цагаан идээний үйлдвэр, цехүүдээс чанар, аюулгүйн холбогдолтой асуудлаар асуулга судалгаа явуулж, оршиж буй нийтлэг дутагдлыг илрүүлжээ. Исгэлэн сүүн бүтээгдэхүүний үйлвэрлэлд хэрэглэж буй цэвэр өсгөврийн хөрөнгийн чанарыг тодорхойлж, үйлдвэрлэлд ашиглаж буй арга байдалд дүн шинжилгээ хийж, тодорхой саналууд дэвшүүлжээ.

**Дүгнэлт:** Мэргэжлийн байгууллагуудын судлаачдын дэвшүүлсэн саналууд нь хүнсний чиглэлээр ашиглагддаг төрөл бүрийн импортын болон дотоодын үйлдвэрлэлийн цэвэр өсгөврийн хөрөнгийг бүртгэлжүүлэх, тэдгээрийн ашиглалт, хадгалалтад хяналт тавих нэгдсэн тогтолцоог бий болгох, үндэсний сан болон мэдээлийн нэгдсэн сүлжээ

*байгуулах зэрэгтэй холбогдолтой тулгамдсан, шийдэл хүлээсэн, бодлогоор дэмжин хэрэгжүүлэх асуудлууд юм*

*Биотехнологийн үйлдвэрлэл эрчимтэй хөгжиж буй орчин цагт хүн амыг биоаюул, биотерриризмөөс хамгаалах нь тухайн улс орны үндэсний аюулгүй байдлын хүрээнд авч үзэх асуудал тул судлаачдын дэвшүүлсэн саналуудыг ажил хэрэг болгох нь чухал юм.*

## **1100** УРГАМЛЫН ГАРАЛТАЙ ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ЭРҮҮЛ АХУЙ, АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ

**0096**

*Алтанцэцэг Ш.*

**Гурилын үйлдвэрүүдийн бүтээгдэхүүний чанар, технологийн хяналтын өнөөгийн байдал**

*Илтгэл, «Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох асуудал» семинарын эмхтгэл, «ХҮНСТЕХ» корпораци, -УБ., 2003, - Х.32-33, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *үр тариа, гурил, экспертиз шинжилгээ.*

Энэхүү илтгэлд «ХҮНСТЕХ» корпорацийн Үр тарианы итгэмжлэгдсэн лабораторийн магадлан шинжилгээнд 1997-2000 онуудад эх орны үйлдвэрүүдийн үр тарианы 11, гурилын 197 дээж хамрагдсан байна. Түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийн экспертиз шинжилгээний дүн, түүнчлэн үйлдвэрүүдээс авсан асуумж судалгааны дүнд тулгуурлан үнэлэлт дүгнэлт өгчээ.

**Дүгнэлт:** *Үр тариа боловсруулах үйлдвэрлэлийн салбарын итгэмжлэгдсэн лабораториудад хийгдэж буй шинжилгээг түүхий эд, бүтээгдэхүүний хорио цээр, эрүүл ахуйн аюулгүйн ба технологийн үзүүлэлтээр нь бүлэглэн ангилж, тэдгээрийг давхардуулалгүйгээр тухайн нэг лабораториор мэргэшүүлэн гүйцэтгүүлбэл илүү оновчтой болох тухай санал дэвшүүлсэн байна.*

**0097**

*Мягмар Ч.*

**«Хүнс, үр тариаг хамгаалах дэвшилтэт арга, технологи» ШУТ-ийн төсөл (2000-2003 он)**

*Эрдэм шинжилгээний ажлын тайлан, УБ.: УХЭШХ, 2004, -65х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** хүнсний үйлдвэр, агуулахын хөнөөлт шавьж, ногооны зoorь, хөнөөлт организм.

Энэхүү ШУТ-ийн төслийг ШУТС-ийн санхүүжилтээр УХЭШХ гүйцэтгэжээ. Төслийн хүрээнд гурил, гэжээлийн үйлдвэр, төмс, ногооны зoorь, үрийн агуулахад тархсан болон ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүн, үр тариа, төмсний хадгалалтын үеийн хөнөөлт организм, тэдгээрийн зүйлийн бүрэлдэхүүнийг тодорхойлж, хөнөөлт организмын үзүүлэх хор хөнөөл, тэдгээртэй тэмцэх дэвшилтэт аргыг чиглэлээр судалгааны ажлыг гүйцэтгэсэн байна.

**Дүгнэлт:** Энэхүү судалгааны ажлын үр дүнд хүнс, үр тариаг хамгаалах дэвшилтэт аргыг боловсруулж, аргуудын шинэлэг тэл нь оюуны өмчийн эрхийн хамгаалт хийгдсэн байна.

**0098**

Нямрагчаа Ч., Бурмаа А., Энхцэцэг Ш. ба бусад.

**Ургамал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд нитрит, нитратын агууламжийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ**

Эрдэм шинжилгээний ажлын тайлан, -УБ.: ЭМЯ, НЭМХ, -1998, -13х., монгол.

**Түлхүүр үгс:** хүнсний ногоо, жимс, хиам, нитрит, нитрат, бордоо.

Уг судалгааг ургамал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүн дэх нитрит, нитратын агууламжийг судлах, эрүүл ахуйн үнэлгээ өгөх зорилгоор 1994 -1997 онд хийж, БНХАУ-аас импортлосон хүнсний ногооны 113, жимсний 61, манай улсад тариалсан хүнсний ногооны 231, сүүний 85, хувийн хэвшлийн ба улсын үйлдвэрийн хиамаас 158 сорьц авч, шинжилгээнд хамруулжээ.

Судалгааны дүнгээр азотын бордоо хэрэглэсэн хүнсний ногооны нитратын агууламж нь азотын бордоо хэрэглээгүй ногооныхоос илүү агууламжтай, БНХАУ-аас импортлосон хүнсний ногоо, жимсэнд нитратын агууламж зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс (ЗДХ)-ээс илүү; хувийн хэвшлийн үйлдвэрүүдийн хиаманд агуулагдах хүнсний нэмэлт бодис болох нитритийн хэмжээ ЗДХ-ээс илүү байжээ.

**Дүгнэлт:** Эх орны хөрсөнд тарьж, азотын бордоо хэрэглээгүй ургуулсан хүнсний ногоо, хүнсний үйлдвэрийн барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж, технологид тавигдах эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг бүрэн хангасан нөхцөлд үйлдвэрлэсэн хиамыг сонгон хэрэглэх нь нитрат, нитритын гарч болзошгүй хордлогоос урьдчилан сэргийлэх арга замын нэг болно.

0099

*Сэргэлэн Ш.*

**Буудайн гурилын чанар, эрүүл ахуйн харьцуулсан судалгаа**

*Магистрын зэрэг горилсон бүтээл, -УБ.: ШУТИС, -2006, -59 х., монгол*

**Түлхүүр үгс:** *буудайн гурил, чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлт, хүнд металл, эрсдэл, импортын буудайн гурил.*

Монгол хүний хоол хүнсний өргөн хэрэглээний бүтээгдэхүүний нэг буудайн гурилын чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлт стандартын шаардлагыг хангаж байгаа эсэхийг тогтоох зорилгоор энэхүү судалгааг гүйцэтгэжээ. Судалгааны хүрээнд эх орны болон импортын гурилын шинжилгээний сүүлийн 3 жилийн шинжилгээний дүн, тайланд дүн шинжилгээ хийсний зэргэцээ гурилын чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийн нэг болох хүнд металлын агууламжийг орчин үеийн өндөр мэдрэмжит багажит аргаар тодорхойлсон байна. Судалгаагаар уг хүчин зүйлсийн хүн амын эрүүл мэндэд үзүүлэх нөлөөлөл, эрсдлийн түвшинг тогтоожээ.

**Дүгнэлт:** *Сүүлийн жилүүдэд хэрэглээний өндөр шаардлагын улмаас чанаргүй гурил зах зээлээс шахагдах болж, импортлогч аж ахуйн нэгжүүд нь чанар, аюулгүйн шаардлага хангасан бүтээгдэхүүнийг нийлүүлэх сонирхол нь илүүтэй давамгайлах болсноор импортын буудайн гурилын чанар сайжирч байна гэсэн дүгнэлтэд хүрчээ. Түүнчлэн «Буудайн гурил. Технкийн ерөнхий шаардлага. MNS 244-2003» стандартад хүнд металлын агууламжийн зөвшөөрөгдөх хэмжээг тодотгох шаардлага байгааг судлаач санал болгожээ.*

0100

*Түмэнжаргал Т.*

**Хүнсний бүтээгдэхүүний хүнд металлын бохирдол**

*Магистрын зэрэг горилсон бүтээлийн хураангуй, -УБ.: МУИС, -2006, -16 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *хүнд металл, микроэлемент, чанар, аюулгүй байдал, бохирдолт.*

Архи, этилийн спирт, гурил, будаа, нөөш, ургамлын тос, хоол амтлагч, төмс, ногоо зэрэг хүнсний бүтээгдэхүүнд атом шингээлтийн спектрометрийн аргаар хүнд металлын хэмжээг тодорхойлж, үнэлгээ өгсөн байна. Судалгаагаар төрөл бүрийн хүнсний бүтээгдэхүүний нийт 1526 сорьцонд шинжилгээ хийхэд 16.3% нь «шаардлага хангаагүй» гэсэн үнэлгээтэй гарчээ.

*Ялангуяа мах, махан бүтээгдэхүүн, хүнсний ногоо, гурилан бүтээгдэхүүн, усны чанарын үзүүлэлтүүд нь стандартын шаардлагыг хангахгүй дүнтэй гарчээ. Иймээс эдгээр бүтээгдэхүүний бохирдлын түвшинг бууруулах чиглэлээр тодорхой арга хэмжээ авах,*



үүний тулд холбогдох мэргэжлийн байгууллагуудын үйл ажиллагааны уялдаа, хамтын ажиллагаа чухал байгааг судлаач дурьджээ.

## 0101

Тойвгоо Т., Жамбалмаа Х., Батдэлгэр Т. ба бусад.

**Айл өрхүүдэд бэлтгэгдэн худалдан борлуулж буй цагаан идээ, төмс, хүнсний ногооны нян, хөгцийн агууламж, микотоксин, пестицидийн үлдэгдэл**

Тайлан, АУ-ны эрдэм шинжилгээний ажлын үр дүнгийн эмхтгэл (1994-1996), - УБ.: ЭМЯ, «Адмон» хэвлэлийн газар, -1997, -Х.276-279., монгол

**Түлхүүр үгс:** цагаан идээ, төмс, хүнсний ногоо, гурил, нян судлал, хөгцөн мөөгөнцөр, микотоксин, пестицид.

Уг судалгааг айл өрх, хувь хүмүүсийн тариалсан төмс, хүнсний ногоо, хувийн хэвшлийн үйлдвэрийн гурил, уламжлалт аргаар гэрийн нөхцөлд бэлтгэсэн цагаан идээ зэрэг хүнсний бүтээгдэхүүнд нян, хөгц мөөгөнцөр, микотоксин, пестицидийн үлдэгдлийн хэмжээг тодорхойлж, зарим өвчний гаралтай холбон судлах зорилгоор 1992-1995 онд гүйцэтгэжээ.

Судалгаанд Улаанбаатар хот, хөдөөгийн 9 аймгаас нийт 496 сорьц авч шинжлэн үзэхэд цагаан идээ, төмс, хүнсний ногоонд гэдэсний бактери эмгэг төрөгч; хувийн хэвшлийн үйлдвэрийн гурил, арвайн гурил, тариалсан төмс, хүнсний ногоо, бэлтгэсэн цагаан идээнд хөгц мөөгөнцөр зөвшөрөгдөх хэмжээнээс илүү байжээ.

**Дүгнэлт:** Судалгаанд хамрагдсан айл өрхийн хүрээнд бэлтгэсэн хүнсний бүтээгдэхүүн нь ямар нэг хэмжээгээр бохирдолтой, хүнсний эрүүл ахуйн аюулгүй байдал нь эрсдэлтэй байгаа нь судалгаанаас харагдаж байна. Өрхийн нөхцөлд бэлтгэсэн хүнсний бүтээгдэхүүний бохирдлын түвшинг тодорхойлж, үнэлэлт өгсөнд уг судалгааны ач холбогдол нь оршино.

## 0102

Цэвэгсүрэн Н., Mattias В., Мөнхжаргал Б. ба бусад.

**Монгол оронд тариалсан рапсын зарим сортын үрийн ашигт болон хорт бодисын судалгаа**

Өгүүлэл, Эрдэм шинжилгээний бичиг, -УБ.:МУИС, -2003, -№4/218, -Х.183-189, монгол

**Түлхүүр үгс:** рапс, глюкозинолат, токоферол, тосны хүчил.

Энэ өүүлэлд Монгол оронд тариалсан тосны үр тариа болох зарим түгээмэл сортын рапс (Канола, Кавальер сорт)-ын химийн найрлага, ялангуяа тосны хүчил, токоферол болон глюкозинолатын хэмжээг эрүүл ахуй, аюулгүйн зөвлөмж хэмжээтэй харьцуулан судалсан судалгааны ажлын үр дүнгийн тухай өгүүлжээ.

Монгол оронд тариалсан Канола, Кавальер сортын рапсын тосны хүчил, токоферол, глюкозинолатын агууламжийг судалж, эрүкийн хүчил огт агуулаагүй, глюкозинолатын агууламж харьцангуй бага (8.34 мг/г) байгаа тул цаашид энэ сортын рапсыг тариалах нь зүйтэй хэмээн дүгнэжээ.

### 0103

Цэцгээ Д., Энхицэцэг Э.

#### Ургамлын гаралтай хүнсний хими

Сурах бичиг.–УБ.:»Өнгөт од» хэвлэх үйлдвэр, -2005, -380 х., монгол

**Түлхүүр үгс:** хүнсний түүхий эд, биологийн идэвхит нэмэлт, химийн найрлага, тэжээллэг чанар, технологи, хувирал.

Уг сурах бичиг нь 9 бүлгээс бүрдэнэ. Сурах бичгийн эхний бүлгүүдэд ургамлын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүний химийн найрлага, өөрчлөлт; дараагийн бүлэгт хүнсний биологийн идэвхит бодисын тухай өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** Ургамлын гаралтай хүнсний найрлага дахь тэжээлийн бодисын агууламж, тэдгээрийн гүйцэтгэх үүрэг, технологийн ажиллагааны үеийн хувирал, шинжилгээний арга зүй, хүнснийг баяжуулах технологи, биологийн идэвхит нэмэлтийн найрлага, ач холбогдол, үйлдвэрлэл, хэрэглээний тухай дэлгэрэнгүй тусгасан оюутан, докторант, судлаач нарт зориулсан сурах бичиг байна.

### 0104

Шатар С.

#### Ургамлын гаралтай хүнсний биохими

Сурах бичиг.–УБ.:»Согоо нуур» хэвлэх үйлдвэр, -2000,-296 х. монгол

**Түлхүүр үгс:** ургамал, бодисын солилцоо, исэх, амьсгалах, фенольт нэгдлүүд

Уг сурах бичиг нь 7 бүлгээс бүрдэнэ. Сурах бичгийн эхний бүлгүүдэд ургамлын бодисын солилцоо; дараагийн бүлгүүдэд хүнсний уураг, нүүрс ус, тос, аминдэм, фермент, хоёрдогч байгалийн нэгдлүүдийн тухай өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** Биологийн өндөр идэвхит нэгдлүүд, ургамлын хоёрдогч гаралтай алкалоид, гликозид, полифенол, флаваноид, терпениод зэрэг физиологийн онцгой үйлчилгээтэй бодисуудын талаархи үндсэн ойлголт, тэдгээрийн эд эсийн бодисын солилцоонд үйлчлэх физиологийн үүрэг, ач холбогдлыг дэлгэрэнгүй тусгасан нь хүнсний технологийн шинжлэх ухааны үндсийг сайтар судлахад дөхөм болох судлаач, оюутан нарт гарын авлага болжээ.

0105

*Энхтунгалаг Б., Цэндсүрэн Г., Цэгмэд Г.***Хүнсний бохирдлын түвшин***Тайлан, -УБ.: ХХААЯ, ЭМЯ, УМХГ, НЭМХ, «Тоонот принт» хэвлэлийн газар, -2006, - 34 х., монгол.**Түлхүүр үгс: супермаркет, дэлгүүр, бөөний төв, зах, мухлаг, ТҮЦ, нян судлал, хими, түргэн гэмтэх хүнсний бүтээгдэхүүн, температур, чийглэг, агуулах, хадгалах хугацаа.*

Энэхүү судалгааг ХХААЯ, НЭМХ, УМХГ хамтран Улаанбаатар хотын хүнсний зах зээлд борлуулж буй дотоодын үйлдвэрийн зарим нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг судалж, эрүүл ахуйн үнэлгээ өгөх зорилгоор 2005 онд гүйцэтгэжээ.

Судалгаагаар түргэн гэмтэх хүнсний бүтээгдэхүүний 29.1 хувийг тасалгааны температурт хадгалдаг; хүнсний бүтээгдэхүүн борлуулагчдын 37,4 хувь нь эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээнд хамрагдаагүй; мухлаг, түргэн үйлчилгээний цэгүүд хүнсний бүтээгдэхүүнийхээ 46,3 хувийг эрүүл ахуйн дүгнэлтгүй борлуулдаг; зарим хүнсний бүтээгдэхүүнд хар тугалга, кадми, нитритын агууламж нь зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс илүү, хөгц мөөгөнцөрийн бохирдолтой болох нь тогтоогджээ.

*Дүгнэлт: Судлаачид ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага хангахгүй нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг борлуулахыг таслан зогсоохыг шийдвэрлэх хэрэгтэй гэж үзжээ.*

0106

*Эркегуль Б.***Дотоодын болон импортын зарим сүү, сүүн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн судалгаа***Магистрын зэрэг горилсон бүтээл, -УБ.: ШУТИС, -2005, 86 х., монгол.**Түлхүүр үгс: бичил биетэн, йогурт, хөндлөнгийн хяналт, эгзэгтэй цэг.*

Судалгаанд дотоодын болон импортын дөрвөн нэр төрлийн сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг сонгон хамруулж, тэдгээрийн физик-химийн, микробиологийн үзүүлэлтийг тодорхойлж, сүүний жижиг үйлдвэрүүдийн байрны нөхцөл, эрүүл ахуйн байдалд үнэлгээ өгч, зөвлөмж гаргажээ.

*Дүгнэлт: Дотоодын болон импортын зарим сүү, сүүн бүтээгдэхүүн нь технологи, эрүүл ахуйн үзүүлэлтээр шаардлага хангахгүй, ОХУ-аас техникийн нөхцлийн шаардлагаар үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүн нийлүүлж байгаа, мөн эх орны сүүний үйлдвэрүүдэд чанар, эрүүл ахуйн хяналт сул байгааг илрүүлсэнд судалгааны ач холбогдол нь оршино.*

**1110 ХҮНСНИЙ САВ БАГЛАА БООДОЛ-ЭРҮҮЛ АХУЙ, АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ**

**0107**

*Гүнсэндорж М., Дамдинсүрэн Л., Амаржаргал Б.*

**Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа, боодол**

*Ном, -УБ.: ШУТИС, -2000, -89 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *сав баглаа боодол, материал, хүнсний бүтээгдэхүүнийг савлах, боох арга.*

Энэ ном нь таван бүлгээс бүрдэнэ. Номын эхний бүлэгт хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодлын үүрэг, үндсэн шаардлагын тухай, сүүлийн бүлгүүдэд сав, боодлын зарим материалын шаардлага, түүнийг шалгах арга, хүнсний бүтээгдэхүүний сав, боодлын технологийн өнөөгийн байдал, цаашдын чиг хандлагын тухай өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** *Хүнсний сав боодлын үүрэг, ач холбогдол, өргөн хэрэглэдэг зарим материалын онцлог, тавигдах шаардлага, бүтээгдэхүүний чанарыг хамгаалах болон савлаж боох технологийн талаархи суурь ойлголтуудыг агуулсан нь хүнсний үйлдвэрлэл эрхлэгч, мэргэжлийн хяналтын байгууллагын мэргэжилтэн, оюутан нарт зориулагдсан байна.*

**0108**

*Гүнсэндорж М.*

**Хүнсний бүтээгдэхүүнийг савлах үед ариутгаж, чанарыг нь хамгаалах аргууд**

*Илтгэл, «Монгол улсын хүнсний аж үйлдвэр, хүнс судлалын хөгжил эрдмийн чуулганы илтгэл, мэдээллийн эмхтгэл.» -УБ.: МХХ, -2000, -Х.61-65, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *сав баглаа боодол, хадгалалт, ариутгал, савлалт, физик-химийн арга.*

Хүнсний бүтээгдэхүүн муудах үндсэн шалтгаан, үүнээс урьдчилан сэргийлэх, хамгаалах арга зам, хүнсний бүтээгдэхүүний сав баглаа боодлын онцлогийн тухай өгүүлсэн байна.

**Дүгнэлт:** *Хүнсний бүтээгдэхүүнийг ариутгах, чанарыг нь алдагдалгүйгээр савлах, хадгалах аргууд, дэвшилтэт технологийн чиг хандлагын тусгасан нь үйлдвэрлэгч нарт гарын авлага болох хэрэглэгдэхүүн болжээ.*

0109

*Дамдинсүрэн Л., Бумбар Н., Ариунбат Д.***Хүнсний чанар, эрүүл ахуй - сав, баглаа боодол***Өгүүлэл. «Хүн ба хүнс сэтгүүл», -УБ.:МХХ, -2005, №3/57, -Х.18-20, монгол***Түлхүүр үгс:** *сав баглаа боодол, хүнс, эрүүл ахуй.*

Сав, баглаа боодол нь бүтээгдэхүүний шинэлэг байдлыг хадгалах, эрүүл ахуйн аюулгүй байдлыг хангах, хэрэглэгчдэд тухайн бүтээгдэхүүний үнэн зөв, бодит мэдээлэл хүргэх, хадгалалт, тээвэрлэлтийн явцад гэмтээхгүйгээр анхны чанар байдлыг нь бүрэн хадгалах зэрэг үүрэгтэй билээ. Савлах боох ажиллагаа нь хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн эцсийн бөгөөд тодорхой үе шат болох, түүний ач холбогдол, зориулалтын тухай өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** *Монгол улсад сүүлийн жилүүдэд сав, баглаа боодлын асуудал ерөнхийдөө сайжрах төлөв байдал ажиглагдаж байна. Гэвч асуудлын шинжлэх ухааны үндсийг нь сайтар судлалгүйгээр янз бүрийн материалаар үйлдвэрлэсэн сав боодлыг хүнсний бүтээгдэхүүнийг ашигладаг дутагдлууд байгааг илрүүлж, сав боодлын чиглэлээр тулгамдаж буй асуудлыг гаргаж тавьжээ.*

0110

*Лхагваа Л.***Хүнсний аюулгүй байдлын нэгэн хүчин зүйл**

*Өгүүлэл, Эрдэм шинжилгээний бичиг,-Алтай хот :МХХ, -2003, №3/61, //«Хүнсний аюулгүй байдал, нөөц бололцоог хангахад орон нутгийн боломж, салбар хоорондын уялдаа» эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурал, баруун бүсийн зөвлөлгөөн. -Х.115-122, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *хүнсний бүтээгдэхүүн, хадгалалт, шим тэжээл, чанарын өөрчлөлт, хорогдол*

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зөв зохистой хадгалахын ач холбогдол, хадгалалтын орчин, хадгалалтын явцад үүсэх хорогдол, процессын талаар өгүүлсэн байна.

**Дүгнэлт:** *Хүнсний эрүүл ахуйн аюулгүй байдлыг хангахад анхаарч үзэх асуудлын нэг нь хүнсний бүтээгдэхүүнийг зөв зохистой хадгалалтын горимыг тогтоох явдал юм. Энэ асуудлыг дулаан, масс солилцооны онолын өндөр түвшинд судалж шийдвэрлэх, үүнд үйлдвэр, компани, эрдэм шинжилгээний байгууллагуудыг татан оролцуулах шаардлагатай байна хэмээн зохиогч дүгнэжээ.*

0111

**Хүнсний сав баглаа боодол- хүнс үйлдвэрлэл» онол практикийн бага хурлын эмхтгэл**

*Эмхтгэл / ред. Д.Хөхөө. ШУТИС, -УБ.: Монголын сав баглаа боодол үйлдвэрлэгч, хэрэглэгчдийн холбоо, -2005, -96 х., монгол.*

*Түлхүүр үгс: хүнс, эрүүл ахуй, эм, сав баглаа боодол, стандартчилал, экологи.*

Энэхүү онол практикийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэлд хүнсний бүтээгдэхүүний сав баглаа боодол, эрүүл ахуйн шаардлага, стандартчилал, экологийн асуудлаар хэлэлцүүлсэн олон илтгэлүүд (Л.Дамдинсүрэн, Н.Бумбар: Хүнсний чанар, эрүүл ахуй-сав баглаа боодол; Д.Хөхөө ба бусад.: «Хүнсний сав баглаа боодлын системийн стандарт боловсруулах асуудал»; «Хүнс болон эмийн сав баглаа боодол хүний эрүүл мэндэд нөлөөлөх эрсдлүүдийг багасгах боломжууд»; М.Гүнсэндорж: Хүнсний бүтээгдэхүүнийг савлах үед ариутгаж, чанарыг нь хамгаалах аргууд; Б.Гэрэл, Ч. Давааням ба бусад.: Сав баглаа боодлын стандартчиллын өнөөгийн байдал, цаашид анхаарах зарим асуудал, Д.Тунгалаг: Сав баглаа боодлын экологийн асуудал), бага хурлаас гаргасан зөвлөмж зэргийг багтаажээ.

*Дүгнэлт: Сав баглаа боодлын асуудал нь хүнс, эмийн бүтээгдэхүүний чанар, эрүүл ахуйн шаардлагад тавигддаг чанарын асуудалд хамаарах чухал аспект юм. Энэхүү бага хурлын эмхтгэл нь сав баглаа боодол үйлдвэрлэгч, судлаач, хэрэглэгч, хяналтын байгууллагын мэргэжилтэн нарт зориулагдсан байна.*

0112

*Энхтуяа Б., Лхагваа Л.*

**Хүнсний сав боодол**

*Ном, -УБ.: «Бемби сан» хэвлэх үйлдвэр, -2006, 168 х., ISBN 99929-4-050-6, монгол.*

*Түлхүүр үгс: сав боодол, материал, хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, савлах арга.*

Энэ ном нь 6 бүлгээс бүрдэнэ. Эхний бүлгүүдэд сав боодол, хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, дараахь бүлгүүдэд сав боодлыг сонгох үндэслэл, сүүлчийн бүлгүүдэд савлах аргууд, тоног төхөөрөмжийн тухай өгүүлсэн байна.

*Дүгнэлт: Хүнсний сав боодлын үүрэг, ач холбогдол, өргөн хэрэглэдэг зарим материалын онцлог, тавигдах шаардлага, савлалтын дэвшилтэт хэлбэр, бүтээгдэхүүний чанарыг хамгаалах, савлаж боох зориулалттай тоног төхөөрөмжийн тухай суурь ойлголтуудын тухай өгүүлсэн нь судлаач, үйлдвэрлэгч, хэрэглэгч нарт гарын авлага болох чухал мэдээллийг агуулсан байна.*

**1120 ХООЛНЫ ЭРҮҮЛ АХУЙ, АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ****0113***Дариймаа Д., Сүрэнхэнд Г.***Өрхийн хүнсний аюулгүй байдал***Тайлан, Өрхийн хооллолтын хэв загвар судалгаа, -УБ.: ЭМСТ, МННХ,-2000, 25 х., монгол, англи.**Түлхүүр үгс: өрхийн орлого, тэжээллэг чанар, хүнсний аюулгүй байдал, хоолны хордлого, шошго, зах, дэлгүүр.*

Өрхийн орлого, хүнсний хэрэглээ, хооллолтын байдлын талаар хүн амаас мэдээлэл авах, хүнсний тэжээллэг чанар, хүнсний аюулгүй байдлын талаархи олон нийтийн үзэл баримтлалд дүн шинжилгээ хийх зорилгоор энэхүү судалгааг 1998 онд явуулжээ.

Хэрэглэгчийн хүнсний бүтээгдэхүүний шошго уншиж буй байдалд судалгаа явуулсан ба судалгаанд хамрагсдын 29,4 % нь хүчинтэй хугацааг голлон анхаардаг, 28,6% нь шошго дээрх мэдээлэлд ач холбогдол өгдөггүй, 27,7% нь шошгийг уншаад ойлгодоггүй, 13,4 % нь үйлдвэрлэгч орныг сонирхдог, үзэмжийг 9,2% нь голлон анхаарч байхад 5,0 % нь худалдагчаас зөвлөгөө авдаг байна.

*Хүнс борлуулагч, хэрэглэгчийн хүнсний аюулгүй байдлын талаархи мэдлэг; сурталчилгааг сайжруулж, энэ чиглэлийн үйл ажиллагаанд төрийн бус байгууллага, хувь хүмүүсийн идэвхи, санаачлага, оролцоог нэмэгдүүлэхийг судлаачид зөвлөжээ.*

**0114***Ичинхорлоо Б., Нямрагчаа Ч., Энхтунгалаг Б. ба бусад.***Гудамжны хоолны аюулгүй байдлыг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ, шаардлага***Эрдэм шинжилгээний ажлын тайлан, -УБ.: ЭМХНЯ, НЭМХ, 2000, -31х., монгол.**Түлхүүр үгс: ундны ус, түүхий эд, бэлэн хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн, хадгалалтын нөхцөл, бохирдол.*

Энэхүү судалгааг НЭМХ-ээс 1997-1998 онд явуулж, Улаанбаатар хотын гудамж, хүнсний захуудад борлуулж буй хоол, хүнсний зүйлийн нянгийн бохирдлыг судалж, эрүүл ахуйн үнэлгээ өгчээ.

Судалгаагаар бэлэн бүтээгдэхүүний бохирдолд нөлөөлж буй хүчин зүйлсүүдэд - хоол боловсруулах технологи, хадгалалтын горим, түүхий эдийн бохирдол,

ажилчдын мэдлэг, дадал, ажлын байрны эрүүл ахуйн нөхцөл нөлөөлж буй нь тогтоожээ.

*Дүгнэлт:* Судлаачид гудамжны хоолыг бэлтгэн борлуулахад тавих эрүүл ахуйн ерөнхий шаардлагын тухай зөвлөмж боловсруулж, хяналтын үйл ажиллагаанд нэвтрүүлсэн байна.

0115

Октябрь Ж.

**Рациональное питание туристов в Монголии  
(Монгол дахь жуулчдын зохистой хооллолт)**

Өгүүлэл, «Актуальные проблемы обеспечения здоровья международных путешественников» (Материалы международной научно-практической конференции, г. Улан-Удэ, 7-8 августа 2001 г.), Иркутск, 2001, -С. 161-163, орос.

**Түлхүүр үгс:** зохистой хооллолт, хүнсний бүтээгдэхүүн, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал, экологийн цэвэр бүтээгдэхүүн, жуулчид.

Судлаач ОХУ-ын Улаан-Үд хотноо болсон онол-практикийн бага хуралд биечлэн оролцож тавьсан уг илтгэлд Монголд ирж буй гадаадын жуулчин, аялагчдын хоол хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад чиглэсэн тулгамдсан асуудлын тухай өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Энэхүү өгүүлэлд Монголд зочилж буй жуулчдын хоол хүнсний аюулгүй байдлыг хангах асуудлыг хоёр бүсээр хуваан авч үзэж, нэгдүгээр бүс буюу хоолны газар сайн хөгжсөн Улаанбаатар хот, түүний орчмын жуулчны бааз, нөгөө талаар төвөөс алслагдсан, дэд бүтэц хөгжөөгүй буюу сул хөгжсөн нутагт орших жуулчны баазуудад хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад анхаарах асуудлаар тодорхой санал, дүгнэлт дэвшүүлснээрээ ач холбогдолтой болжээ.

0116

Уранцэцэг Ш., Эрдэнэчимэг Э., Нарантуяа Л. ба бусад.

**Хүн амын ариун цэвэр эрүүл ахуйн мэдлэг дадал, хандлагын үнэлгээ, эрүүл мэндийг дэмжих хөтөлбөрийн үндэслэл**

Тайлан, Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-2, -УБ.:ЭМЯ, НЭМХ, -2002, -Х.18-26, монгол.

**Түлхүүр үгс:** хүн ам, ариун цэвэр, эрүүл ахуй, мэдлэг, хандлага, дадал.

Энэхүү судалгааг хөдөлмөрийн насны болон 60-аас дээш насны хүн амын ариун цэвэр, эрүүл ахуйн мэдлэг, дадал, хандлагыг судлан, түвшинг тогтоож, хүн амд



ариун цэвэр, эрүүл ахуйн мэдлэг, дадал, хандлага эзэмших сургалтын хөтөлбөр, түүнд хэрэглэгдэх суурь үзүүлэлтүүдийг боловсруулах зорилгоор НЭМХ-ээс 1998-2000 онд Улаанбаатар хот, Говь-Алтай, Дундговь, Өмнө-Говь, Сүхбаатар аймгуудад хийж, судалгаанд нийт 4440 хүнийг хамруулсан байна.

*Дүгнэлт:* Судалгаанд хамрагдсан хүмүүсийн дийлэнхи хэсэг нь хүнсний бүтээгдэхүүнийг зөв сонгох, хадгалах, хэрэглэх, зохистой хооллох талаархи мэдлэг хангалтгүй, буруу дадал, хэвшилтэй байгаагаас үзэхэд цаашид хүн амын дунд явуулах сургалт, сурталчилгааны ажлыг сайжруулан, үр өгөөжийг нэмэгдүүлэх шаардлагатай байна.

## 1130 ИМПОРТЫН ХҮНСНИЙ ЭРҮҮЛ АХУЙ, АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ

0117

Баясгалан Л.

**Импортын зарим хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын эрүүл ахуйн үнэлгээ**

*Магистрын зэрэг горилсон бүтээл, -УБ.: ШУТИС, -2006, - 46 х, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** импортын бүтээгдэхүүн, эрүүл ахуйн эрсдэл, дотоодын үйлдвэрлэл

Энэхүү ажлын хүрээнд хүн амын хүнсний өргөн хэрэглээний бүтээгдэхүүн буудай, хөх тарианы гурил, элсэн чихэр, маргарин, хуурай сүү, иоджуулсан давсыг шинжилж, эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын эрсдэлд үнэлгээг өгөхийг зорьсон байна. Импортын хүнсний зарим нэрийн бүтээгдэхүүний хувьд сүүлийн 5 жилийн эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын шинжилгээний дүнгээр шинжилсэн сорьцын тоо нь харьцангуй бага, үзүүлэлт цөөн байгааг илрүүлж, үнэлэлт дүгнэлт өгчээ.

*Дүгнэлт:* Судлаач шинжилгээнд хамруулсан импортын бүтээгдэхүүний дээжийг зөвхөн зах зээлээс бус, харин үйлдвэрлэлээс дээж авч судалсан нь дэвшилттэй байна.

0118

Баярхүү Я.

**Импортын гурилын чанарын тухай**

*Өгүүлэл, «Хүн ба хүнс»сэтгүүл, -УБ.:МХХ, 2005, -№4/58, -Х.15-16, монгол*

**Түлхүүр үгс:** импортын бүтээгдэхүүн, эрүүл ахуйн хяналт, тохирлын гэрчилгээ, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал.

Манай улсын газар тариалангийн үйлдвэрлэлийн хөгжлийн түвшин, гурилын үйлдвэрийн түүхий эдийн хангамж, импортын гурилын чанар, эрүүл ахуйн

үзүүлэлтүүдийг харьцуулан судалж, үнэлгээ өгчээ. Импортын зарим гурил нь тухайн нийлүүлэгч улсын техникийн нөхцлөөр үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүн байх; мөн эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын шинжилгээнд тэр бүр бүрэн хамрагдаагүй зэрэг дутагдлууд байгаа тухай тэмдэглэжээ.

*Дүгнэлт:* Экспортлогч орны техникийн нөхцлөөр үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнийг импортлож байгаад хяналтын байгууллагууд ч анхааралдаа авч, бүтээгдэхүүнийг лабораторийн шинжилгээнд бүрэн хамруулж, үнэлгээ байх нь хүнсний эрүүл ахуйн аюулгүй байдлыг хангахад чухал болно.

0119

### **Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал**

«Хүн ба хүнс» сэтгүүлийн дагуул сонин, -УБ.:МХХ, -2002, №3/25, - 8х., монгол.

*Түлхүүр үгс:* хүнсний бодлого, аюулгүй байдал, импортын хүнсний бүтээгдэхүүн, стандарт.

Энэхүү дагуул сонинд Монгол улсын Засгийн газрын хүнсний бодлого, импортын бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын тухай өгүүлсний зэрэгцээ Монгол улсын үндэсний стандарт болгон мөрдөж буй НҮБ-ын Хүнсний эрх зүйн хороо (САС)-ны стандартын тухай мэдээлэл тусгасан байна.

*Дүгнэлт:* Уг дагуул сонингоос хүнсний хангамж, чанар, аюулгүй байдлын талаар Засгийн газраас авч хэрэгжүүлж буй арга хэмжээний талаар цогц мэдээлэл авах боломжтой байна.

0120

Нямрагчаа Ч., Ариунбилэг З., Нарантуяа Л. ба бусад.

### **Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний зэс, хар тугалгын агууламжийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ**

Тайлан, «Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-1», -УБ.:ЭМЯ, НЭМХ, «Эрүүл энх» хэвлэлийн газар, 2001,-Х. 20-32., монгол

*Түлхүүр үгс:* импорт, хүнсний ногоо, бүтээгдэхүүн, будаа, хүнд металл.

Энэхүү судалгааг импортын хүнсний бүтээгдэхүүний зэс, хар тугалгын агууламжийг тодорхойлох зорилгоор 1996 -1998 онд явуулжээ Судалгаанд импортын хүнсний бүтээгдэхүүний 317 дээжийг хамруулсан ба зэсийн агууламж нь элсэн чихрийн 30,0%, хүнсний ногоо, жимсний 17,6%, гурил, үр тариан бүтээгдэхүүний 16,6 хувьд тус тус зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс 1,7-2,3 дахин их; хар тугалгын агууламж нь согтууруулах ундааны 6.7-20.5%, ундаа, жимсний шүүсийн 3,2 хувьд зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс 1,1-1,3 дахин их гарчээ.

*Дүгнэлт:* Ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд зэс, нөөшилсөн бүтээгдэхүүн хар тугалгын агууламж зөвшөөрөгдөх хэмжээнээс илүү байгаа нь тэдгээрийн бохирдлын түвшинг илтгэж байна. Иймээс аливаа хүнсний бүтээгдэхүүнийг хилээр нэвтрүүлэх үед ийм төрлийн бохирдлыг урьдчилан илрүүлж, хүн амыг аюулгүй хүнсээр хангах арга хэмжээг авах нь чухал юм.

## 0121

Нямрагчаа Ч., Чимэддулам Д., Нарантуяа Л. ба бусад.

### **Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний цайрын агууламжийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ**

Тайлан, Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-1, -УБ, ЭМЯ, НЭМХ, «Эрүүл энх» хэвлэлийн газар, -2001, Х.13-19., монгол

*Түлхүүр үгс:* цайр, зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ, хүнсний ногоо, жимс, өөх тос.

Энэхүү судалгааг НЭМХ, ЭАХСХУА хамтран импортын хүнсний бүтээгдэхүүнд цайрын агууламжийг судлан, эрүүл ахуйн үнэлгээ өгөх зорилгоор 1998 онд гүйцэтгэсэн байна. Судалгааны дүнгээр хүнд металл цайр хүнсний ногоо, жимсний дээжийн 17,6%, үр тариан бүтээгдэхүүний 12,8%, гурилан бүтээгдэхүүний 11,1 хувьд зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс 1,1-2,1 дахин өндөр агууламжтай гарчээ.

*Дүгнэлт:* Ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүн, ялангуяа БНХАУ-аас импортлосон хүнсний ногоо, жимс, БНСУ-аас импортлосон гурилан бүтээгдэхүүн, өөх тос, Польш улсаас импортлосон жимс, хүнсний ногоо цайрын бохирдолтой байна.

## 0122

Оюунжаргал Ц.

### **Импортын болон дотоодын төмс, хүнсний ногооны чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлтийг харьцуулсан судалгаа**

Магистрын зэрэг горилсон бүтээл, -УБ.: ШУТИС, -2005, 57 х., монгол

*Түлхүүр үгс:* чанар, аюулгүй байдал, бохирдолт, нян, мөөгөнцөр, пестицид.

Судалгааны ажлын хүрээнд импортын болон дотоодын төмс, улаан лоолийн өвчлөлийг тодорхойлж, биохимийн ба эрүүл ахуйн аюулгүйн байдлын шинжилгээ хийж, харьцуулан үнэлгээ дүгнэлт өгсөн байна.

*Дүгнэлт:* Төмс, хүнсний ногооны дотоодын үйлдвэрлэл нь хүн амын хэрэгцээг бүрэн хангахгүй байгаа ба хэрэгцээний 36.0-71.0 хувийг импортоор хангаж байна. Төмсний нитратын агууламж зөвшөөрөгдөх хэмжээнээс өндөр байгаа нь анхаарал хандуулах асуудал болно.

0123

Оюунчимэг Ч.

**Саахар орлогчийн тухай**

Өгүүлэл, «Хүнс ба хүнс», -УБ., -1996. -№2, -Х. 26-30, монгол.

**Түлхүүр үгс:** саахарорлогч бодисууд, чанарын шаардлага, хэрэглээ.

Энэхүү өгүүлэлд саахар орлогч бодисуудыг хүнсний үйлдвэрлэлд ашиглаж буй хэрэглээний чиглэл, зохистой хэрэглээний талаархи мэдээллийг өгуулжээ. Мэдээлэлд хүнсний үйлдвэрлэлд хэрэглэгддэг саахар орлогч бодисууд - аспартам, ацесульфам, сукролоза, стевизиод гэх зэрэг олон нэрийн хүнсний нэмэлтүүдийн технологийн горимын шаардлага, хэрэглэх хүрээ, амтлагийн коэффициентийн тухай мэдээллийг агуулжээ.

*Дүгнэлт:* Хүнсний бүтээгдэхүүнд амт үнэр, өнгө оруулах зорилгоор төрөл бүрийн хүнсний нэмэлтийг хэрэглэдэг. Түүний нэг нь саахар орлогч бодисууд юм. Эдгээрийг ундаа, зайрмаг, дарс, сүүн ба гурилан бүтээгдэхүүн, жимсний нухай зэрэг олон нэр төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд хэрэглэх ба эдгээрийн нь зохистой тун хэмжээ, хэрэглээний чиглэл, үйлдвэрлэлийн технологийн горимыг зөв мөрдөх нь хүнсний эрүүл ахуйн аюулгүйн байдалтай холбогдолтой чухал асуудал юм.

0124

Саран Д.

**Импортын зарим хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын харьцуулсан судалгаа**

Магистрын зэрэг горилсон бүтээл, -УБ.: ШУТИС, -2004, 64 х., монгол.

**Түлхүүр үгс:** импортын бүтээгдэхүүн, чанар, химийн найрлага, хилийн боомт, микробиологийн үзүүлэлт.

Судалгааны объектоор БНХАУ-аас импортолсон буудайн гурил, жигнэмэг, чихэр, цай, төмс, алим, ОХУ-аас импортолсон буудайн гурил, жигнэмэг, чихэр, цай, мөн эх орны үйлдвэрийн буудайн гурил, жигнэмэг, чихэр, цай, төмс зэрэг бүтээгдэхүүнийг сонгожээ.

БНХАУ, ОХУ-аас импортолсон хүнсний зарим нэрийн бүтээгдэхүүний чанар, химийн найрлагын болон микробиологийн үзүүлэлтүүдийг шинжилж, эх орны үйлдвэрийн ижил нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний үзүүлэлтүүдтэй харьцуулан үнэлгээ өгсөн байна.

Судалгаанд хамрагдсан импортын өргөн хэрэгцээний хүнсний бүтээгдэхүүнээс БНХАУ-ын гурил, БНХАУ, ОХУ-ын цай зэргийн чанарын үзүүлэлтээрээ шаардлага хангахгүй байгаад онцгойлон анхаарч, цаашид эдгээр бүтээгдэхүүнийг хилийн боомт дахь лабораторийн шинжилгээнд хамруулж, зохих арга хэмжээ авч ажиллахыг Мэргэжлийн хяналтын байгууллагад зөвлөмж болгосон байна.

0125

*Хүрэлсүх Ж.***Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал***Өгүүлэл, «Стандарт, хэмжилзүй» сэтгүүл, -УБ, СХҮТ, 2002, -№4, -Х. 22-26, монгол***Түлхүүр үгс:** *тохирлын үнэлгээ, стандартчилал, хяналт, экспорт, импорт.*

Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах техникийн бодлого нь хүнсний салбарын стандартчилал, хүнсний бүтээгдэхүүний сорилт, туршилт, бүтээгдэхүүний тохирлын үнэлгээ, сорилт, туршилтын лаборатори болон хяналтын байгууллагын итгэмжлэлийн үйл ажиллагаагаар хэрэгжиж байна.

Аюулгүй байдлыг хангах гол нөхцөл чанарын баталгаажуулалтыг Монгол улс ДХБ-аас олон улсын худалдаанд тавих нийтлэг шаардлага, гэрээгээр хүлээсэн үүргээ биелүүлэн хүн амыг чанартай хүнсээр хангах, импортын бүтээгдэхүүнд тавих хяналтыг сайжруулан тодорхой түвшинд хэрэгжүүлж байгаа тухай товч дурьжээ.

**Дүгнэлт:** *Чанарын баталгаажуулалтад заавал хамрагдах экспорт, импортын бүтээгдэхүүний жагсаалтад хүнсний бүтээгдэхүүн чухал байр суурь эзэлж байгаа нь хүнсний аюулгүй байдлыг хангах талаар төрөөс баримтлалж буй бодлогыг хэрэгжүүлэх нэг арга зам хэмээн зохиогч үзжээ.*

**1140 ХҮНСНИЙ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ХЯНАЛТ, ҮНЭЛГЭЭ, АРИУН ЦЭВЭР**

0126

*Багабанди Н.***Хүнсний хяналтыг сайжрууля***Эрүүл хүнс үзэсгэлэнгийн нээлт дээр хэлсэн үгээс, «Хүн ба хүнс» сэтгүүл, -УБ.:МХХ, 2004, -№4/54, -Х.12-14, монгол.***Түлхүүр үгс:** *эрүүл хүнс, хүнсний аюулгүй байдал, хяналтын тогтолцоо, сорилын лаборатори.*

Хүнснээс үүдэлтэй өвчлөл нэмэгдэж байгаа, хүнсний хяналтын системийн тогтолцоо хангалтгүй байгаа зэргийг үндэслэн хүнсний аюулгүй байдлыг найдвартай хангах үүднээс хэрэгжүүлбэл зохих зарим асуудлын тухай дурьджээ.

*Дүгнэлт:* Монгол улс хүнсний импортыг багасгаж, экологийн цэвэр хүнс үйлдвэрлэн, хүн ардын хэрэгцээг дотоодын үйлдвэрлэлээр түлхүү хангах бодлогыг тууштай хэрэгжүүлэх нь зүйтэй хэмээн дүгнэсэн байна.

0127

### **Байгаль орчны удирдлагын тогтолцоо - багц стандартууд**

*Олон улсын стандарт, - УБ., СХҮТ, - 2005, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** удирдлагын тогтолцоо, үндсэн шаардлага.

Байгаль орчны удирдлагын багц стандартуудад «Байгаль орчны удирдлагын тогтолцоо. Шаардлага, хэрэглэх арга зүйн заавар MNS (ISO) 14001:2005», «Байгаль орчны удирдлагын тогтолцоо. Зарчим, тогтолцоо, дэмжих аргачлалын заавар. MNS (ISO) 14020:2005», «Байгаль орчны удирдлага (менежмент) «Амьдрал»-ын мөчлөгийн үнэлгээ. Зарчим ба бүтэц. MNS (ISO) 14040:2001» зэрэг багтана.

Эдгээр стандартуудыг байгаль орчны удирдлагын тогтолцоог бий болгох, байгаль орчны асуудлыг хянах, нөлөөллийг тодорхойлох, нэвтрүүлэх, хэрэгжүүлэх, сайжруулах зорилгоор аливаа байгууллагын цар хүрээ, төрөл, байршил зэргээс үл хамааран хэрэглэх боломжтой ба эдгээрт үндсэн шаардлагуудыг тусгасан байна.

Эдгээр стандартуудад байгаль орчны удирдлагын тогтолцооны нэг хэсэг бүтээгдэхүүний «амьдралын»-ын мөчлөгийн үнэлгээ, нэр томъёонны тодорхойлолтыг тусгасны зэрэгцээ түүхий эдээс эхлэн хаягдлыг боловсруулах хүртэлх үйлдвэрлэлийн бүхий л үе шатан дахь хүрээлэн буй орчны асуудалд чиглэгдсэн ерөнхий зарчмыг тодорхойлжээ.

0128

*Батцэцэг. Г, Батсүх. З, Баярмагнай Н. ба бусад.*

### **Махны үйлдвэрийн лабораторийн гарын авлага**

*Лабораторийн гарын авлага, -УБ., - 2001, - 91 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** махны хяналт, шинжилгээний арга.

Энэхүү гарын авлагад махны хяналтын дүрмийн холбогдох заалтууд, лабораторийн ерөнхий бүтэц, мал эмнэлгийн ариун цэврийн лабораторийн аюулгүй ажиллагаа, махны лабораторийн шинжилгээний (нян судлалын ба химийн) арга зүй, түүнчлэн ундны усыг ариутгаж халдваргүйжүүлэх тухай өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Энэхүү гарын авлага нь хүнсний аюулгүй байдлын талаар мэргэшсэн, ялангуяа махны үйлдвэрийн дэргэдэх мал эмнэлгийн лабораторийн эмч нарт зориулсан гарын авлага болно. Лабораторийн үйл ажиллагааг зөв зохион байгуулах нь махны

ариун цэвэр, аюулгүй байдалд лабораторийн аргаар тавих хяналтыг сайжруулахад чухал болно.

**0129**

*Баярмагнай Н.*

**Бүтээгдэхүүний хяналт баталгаажуулалтын ажлыг боловсронгуй болгох тухай**

*Өгүүлэл, «Стандарт хэмжилзүй», сэтгүүл, УБ.: СХҮТ, 1999, №7, -Х.14-15, монгол*

**Түлхүүр үгс:** баталгаажуулалт, хүнсний чанар, хэрэглэгч, эрүүл мэнд

Эдийн засгийн нээлттэй бодлогын хэрэгжилтийн явцад бүтээгдэхүүн, үйлчилгээний өрсөлдөх чадвар, аюулгүй байдлыг дээшлүүлэх, дотоодын зах зээлийг чанарын шаардлагад нийцсэн бүтээгдэхүүнээр хангахад чиглэсэн чанарын хөдөлгөөн дэлхийн хэмжээнд өрнөж байна.

Олон улс ДХБ-д элсэн орсонтой холбогдон олон улсын худалдаа нээлттэй болж, хөгжиж буй орнууд гадаад зах зээлд өрсөлдөх боломж бий болж байна. Олон улсын худалдаанд оролцох нөхцөлийг хангахад тавьж буй шалгуур үзүүлэлт нь бүтээгдэхүүний баталгаажуулалт юм. Бүтээгдэхүүний чанарыг зөвхөн хангах бус, аюулгүй байдлын шаардлага буюу хүний эрүүл мэнд, амь нас, байгаль орчныг хамгаалах, үндэсний аюулгүй байдлыг хангахад төр, засгийн бодлогыг чиглүүлэх тухай өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** Экспорт, импортын бүтээгдэхүүнд аюулгүй байдал болон чанарыг хангах үндсэн асуудал нь бүтээгдэхүүний баталгаажуулалт гэдгийг дурьдан түүний ач холбогдол, дэлхийн нийтийн чиг хандлагыг тайлбарлажээ.

**0130**

**Безопасность и пищевая ценность облученной пищи**

**(Туяагаар боловсруулсан хүнсний аюулгүй байдал ба хүнс-тэжээлийн үнэт чанар)**

*Ном, / ред. J.F.Deihl, Женева: Дэлхийн эрүүл мэндийн байгууллага, -1995, 209 х., орос.*

**Түлхүүр үгс:** туяагаар боловсруулсан хүнс, нөөшилсөн бүтээгдэхүүн, хүнс-тэжээлийн үнэт чанар, хор судлал, микробиологи.

Энэхүү ном нь 9 бүлгээс бүрдэнэ. Эхний бүлгүүдэд хүнсийг туяагаар боловсруулах онцлог хэрэглээний талаар; дараахь бүлгүүдэд хүнсийг туяагаар боловсруулахад гарах өөрчлөлтүүд, хор судлал, микробиологийн шинжилгээ, онцлогийн талаар; сүүлийн бүлгүүдэд хүнсний үнэт чанар, туяаны боловсруулалтын нөлөөллийн тухай өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** Уг номоос хүнснийг туяагаар боловсруулах арга, ач холбогдол, зэрэг, сөрөг нөлөөлөлийн талаар цогц мэдээлэл авах боломжтой байна.

0131

*Бүрэнжаргал С.*

**Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын хяналт, үнэлгээ**

*Ном, - УБ., «Бэмбий сан» хэвлэлийн газар, - 2004, -190 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *Эмгэг өөрчлөлт, халдварт, паразиттах өвчин, эгэл биетэн, өндөг, загас, үнэлгээ*

Энэхүү гарын авлага нь 10 бүлэгтэй. Уг номд махны хяналтын дүрэм, малын халдварт, паразиттах өвчнүүд, сүү, өндөг, загас, хиам, зөгийн балын хяналт, үнэлгээний тухай бичсэн байна.

**Дүгнэлт:** *Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний хяналт, үнэлгээний тухай оюутан суралцагсдад, малын эмч нарт зориулсан гарын авлага байна.*

0132

*Бүрэнжаргал С., Цэрэнпунцаг Ш.*

**Мал эмнэлгийн ариун цэвэр магадлан шинжилгээ**

*Гарын авлага ном, УБ., «ЗДМ Принт» хэвлэлийн газар,- 2006, - 31 х.х, монгол*

**Түлхүүр үгс:** *Ариун цэвэр, магадлан шинжилгээ, өвчтэй, үхсэн мал, түрхэц, тэжээлт орчин, хүнсний бүтээгдэхүүн, бактериологийн шинжилгээ.*

Гарын авлага нь мал эмнэлэг, хүнс судлал, хор судлалын чиглэлээр суралцаж буй дипломын болон бакалавр оюутнуудад зориулагджээ. Гарын авлага нь 23 бүлэг, зураг, хүснэгт агуулсан. Номын гол агуулга нь мах, махан бүтээгдэхүүн, өндөг зэрэг хүнсний бүтээгдэхүүний мал эмнэлгийн ариун цэвэр, магадлан шинжилгээний аргуудын тухай бичжээ.

**Дүгнэлт:** *Оюутан суралцагсдад зориулан эх хэлээр бэлтгэсэн гарын авлага ажээ.*

0133

*Бүрэнжаргал С.*

**Сүүнд микробын эсрэг үйлчлэлтэй бодисын үлдэгдэл хуримтлагдах шалтгаан, түүнийг хянах боломж**

*Өгүүлэл, «Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал» эмхтгэл, - УБ.: «ХҮНСТЕХ», 2003, -Х.85-88, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *үнээний сүү, микробын эсрэг үйлчлэлтэй бодис, үлдэгдэл.*

Микробын эсрэг үйлчлэлтэй бодисууд, пестицид, инсектицид, радио идэвхит изотонууд, халдваргүйжүүлэх бодисууд, элдэв төрлийн хор зэрэг нь сүүнд



агуулагдаж байж болох бөгөөд эдгээр нь сүү, сүүн бүтээгдэхүүний технологийн процесс, хүний эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлдөг байна. Хүнсний аюулыг үнэлэх шалгуур үндсэн үзүүлэлтийн нэг нь хүнсний бүтээгдэхүүнд үлдэгдэл бодис хянах асуудал юм.

Судлаач энэхүү өгүүлэлд Улаанбаатар хотын төмөр замын орчимд худаалдаалж буй үнээний сүүнд үлдэгдэл тодорхойлох шинжилгээг Charm farm-960 тестээр хийж, үр дүн, дүгнэлтийн тухай дурьджээ.

*Дүгнэлт:* Тус лабораторит хэрэглэж буй тестийн аргууд нь хялбар бөгөөд беталактам, сульфаниламид болон бусад микробын эсрэг үйлчлэлтэй бодисуудын үлдэгдлийг хянах, мөн халдваргүйжүүлэх бодисын үлдэгдлийг давхар хянах боломж бүрдүүлэх болно.

## 0134

### Бүтээгдэхүүний баталгаажуулалт, тохирлын үнэлгээний багц стандартууд

*Олон улсын стандарт, УБ, 2003, СХҮТ, монгол*

**Түлхүүр үгс:** бүтээгдэхүүний баталгаажуулалт, тохирлын үнэлгээ

Бүтээгдэхүүний баталгаажуулалт тохирлын үнэлгээнд «Бүтээгдэхүүний баталгаажуулалтын байгууллагад тавих ерөнхий шаардлага. MNS (ISO/IEC Guide) 65:2003», «Байгаль орчны удирдлагын тогтолцооны үнэлгээ, баталгаажуулалт/бүртгэлийн байгууллагад тавих ерөнхий шаардлага. MNS (ISO/IEC Guide) 66:2003», «Тохирлын үнэлгээ-бүтээгдэхүүний баталгаажуулалтын үндсэн асуудал. MNS (ISO/IEC Guide) 67:2004», «Тохирлын үнэлгээний үр дүнг хүлээн зөвшөөрөх ба хэрэглэх тухай хэлэцээрүүд. MNS (ISO/IEC Guide) 68:2003» зэрэг стандартуудыг мөрдөнө.

Эдгээр стандартаар бүтээгдэхүүнд хөндлөнгийн баталгаажуулалт хийх, тухайн байгууллагыг үнэлэх шалгуур болон бүтээгдэхүүн нь чанарын шаардлагад нийцэж буйг баталгаажуулах үйл ажиллагааны үндсэн зарчмуудыг тогтоожээ.

*Дүгнэлт:* Бүтээгдэхүүнээ зах зээлд гаргаж таниулах, бүтээгдэхүүнээ нийлүүлэх хүсэлтэй бүх салбарын үйлдвэрлэгч, жижиглэнгийн худалдаачид, үйлчилгээ үзүүлэгч бүхэн эдгээр стандартуудыг хэрэглэх боломжтой юм.

## 0135

*Гантөмөр Г.*

### Хүнсний чанарын хяналт

*Өгүүлэл, «Стандарт, хэмжилзүй» сэтгүүл, -УБ, СХҮТ, 2005, №3, -Х. 12-14, монгол*

**Түлхүүр үгс:** чанар, хяналт, технологи, удирдлага, арга хэрэгсэл.

Энэхүү өгүүлэлд чанарын хяналтын технологийн ба удирдлагын элементүүдийн тухай өгүүлжээ.

Чанарын хяналтын технологийн элементэд ашиглаж буй статистикийн болон багаж хэрэгслийн аргууд, харин удирдлагын асуудалд чанарын хяналтын хариуцлага, нийлүүлэгч, борлуулагчийн харилцаа, чанарын сургалтыг хамруулна.

Сүүлийн үед чанарын хяналт нь материал түүхий эдийг хүлээн авах үед аудит хийж, түүнийг баталгаажуулах замаар нийлүүлэгчийг хянах, технологийн үйл явц дахь эгзэгтэй цэгүүдэд хяналт тавих НАССР тогтолцоог нэвтрүүлэх замаар хэрэгжиж байна.

*Дүгнэлт:* Хяналт нь зөвхөн тухайн үйл явцыг бус, байнгын тасралтгүй үйл ажиллагаа бөгөөд «хянах» нь гэдэг нь «зөвхөн шалгах» гэсэн үг биш юм. Харин үр дүн нь тогтоосон шаардлагад нийцэхгүй үед хийгдэх залруулгын арга хэмжээ болохыг тайлбарлажээ.

## 0136

Гомбо Г., Жамбалмаа Х., Батсүх Ц. ба бусад.

### Хүнс үйлдвэрлэлийн ариун цэвэр

Сурах бичиг.—УБ.:«Согоо нуур» хэвлэх үйлдвэр, -2004, - 195 х., монгол.

**Түлхүүр үгс:** үйлдвэрлэлийн ариун цэвэр, шаардлага, хяналт.

Энэхүү сурах бичгийг туурвихад олон улсын хэмжээнд мөрдөж буй хүнсний ариун цэврийн үндсэн зарчмуудыг иш үндэс болгожээ. Түүнчлэн хүнс үйлдвэрлэлийн ариун цэврийн шаардлагад нөлөөлдөг хүчин зүйлс, эдгээрээс урьдчилан сэргийлэх, арилгах арга хэмжээг хэрхэн хэрэгжүүлдэг талаархи олон улсын туршлага, үүнээс хүнсний ариун цэврийн хяналтад онцгой анхаарал хандуулдаг АНУ-ын хөдөө аж ахуйн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд эдүгээ мөрдөж буй журмыг түлхүү тусгажээ. Түүний зэрэгцээ манай улсын хүнс үйлдвэрлэлийн салбарт мөрдөгдөж буй дүрэм, журмыг харгалзсан байна.

Сурах бичгийн эхний хэсэгт хүнсний эрүүл ахуйн асуудал, удаах хэсэгт мах, сүү, жимс ногоог боловсруулах үйлдвэрлэлийн ариун цэврийн шаардлага, угаалга, цэвэрлэгээ, ариутгал хийх аргууд, үйлдвэрлэлийн хяналтын талаар дэлгэрэнгүй өгүүлсэн байна.

*Дүгнэлт:* Энэхүү сурах бичигт хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэвэр, угаалга, цэвэрлэгээ, ариутгал, хэрэглэгдэх бодис, хувь хүний ариун цэвэр, эрүүл ахуйн боловсролын талаар дэлгэрэнгүй өгүүлсэнээс гадна мах, сүү, жимс, ногоо, далайн гаралтай хүнсний үйлдвэрлэл, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын ариун цэврийн талаар тусгайлан бичсэн нь илүү ач холбогдолтой болжээ.

0137

**Гигиена, токсикология, санитария  
(Эрүүл ахуй, хор судлал, ариун цэвэр)**

*Ном, /ред. Ильницкий А.П., Васильев Л.А, Дымовой Е.Г. -М.: Издание официальное.  
Минздрав России. -1999, - 23 х., орос.*

**Түлхүүр үгс:** ариун цэвэр, хор судлал, хүчин зүйлс, халдвар судлал.

Энэхүү номонд ОХУ дахь ариун цэвэр, халдвар судлалын асуудалтай холбогдол бүхий норм, норматив, заавар, журам, түүнчлэн үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа, ахуйн болон байгалийн гаралтай хүний эрүүл мэндэд хортой бодисын жагсаалтыг агуулсан байна.

**Дүгнэлт:** Уг номноос ОХУ-д мөрдөж буй ариун цэвэр, эрүүл ахуй, халдвар судлалын чиглэлийн эрхзүйн баримт бичигтэй танилцах боломжтой юм.

0138

*Гэрэл Д.*

**Хүнс хөдөө аж ахуйн салбар дахь листериоз өвчний үүсгэгчийн эрсдлийн судалгаа**

*Магистрын зэрэг горилсон бүтээлийн хураангуй,- УБ.:МУИС, 2006,-16 х, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** хүнсээр дамжин хүнд халдварлах өвчин, эмгэг төрүүлэгч бичил биетэн, листериоз.

Хүнсний бүтээгдэхүүний нянгийн бохирдлоос үүсэх өвчин үүсгэгч болох хөргөгчийн нөхцөлд үржих чадвартай, хүнсээр дамжин хүнд халдварладаг, эрсдэл өндөр листериоз өвчний тухай судалгаа хийсэн байна.

**Дүгнэлт:** Манай орон листериоз өвчний байгалийн голомттой тул энэхүү өвчин үүсгэгчийг оноилох сонгомол тэжээлт орчны судалгааг уг ажлын хүрээнд гүйцэтгэж ашиглах боломжтойг тогтоосон байна.

0139

*Даваа Т., Нямсүрэн С.*

**Сүүний шинжилгээний гарын авлага**

*Гарын авлага, - УБ., - 2006, - 56 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** орон нутаг, хүнсний зах, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, шинжилгээний арга.

Энэхүү гарын авлага нь сүү, сүүн бүтээгдэхүүнд хийгдэх мал эмнэлэг ариун цэврийн шинжилгээний аргуудыг тусгажээ.

Гарын авлага нь сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрийн дэргэдэх шинжилгээний лаборатори, хүнсний зах, мал эмнэлгийн бүх шатны лабораториудад ажиллаж байгаа эмч нарт зориулсан гарын авлага болно.

*Дүгнэлт:* Аймгуудын хүнсний захын дэргэдэх сүүний төвийн шинжилгээний лабораторийн шинжээч эмч нарт («Мерси кор» ОУБ-ын захиалгат сургалтад) зориулан бэлтгэжээ.

## 0140

Даваа Т., Бэх-Очир Ж.

### **Битүү туурайтан болон нохойн махыг таних арга**

*Илтгэл, «Зүүн бүсийн мал эмнэлгийн чухал асуудлууд» онол үйлдвэрлэлийн бага хурлын илтгэлүүдийн хураангуй, -УБ., 2005, -Х 63-64, монгол*

*Түлхүүр үгс:* хулан, нохойн мах, ийлдэс, шинжилгээ.

Дэлхийн болон монгол улсын улаан номд орсон хуланг монгол орон зах зээлийн нийгэмд шилжснээс хойш ухвар мөчид хүмүүс хулгайгаар агнаж, «адууны мах» хэмээн; харин нохойн махыг «ямааны мах» гэж борлуулж хэрэглэгчдийг хохироож байгаа зөрчил гарах болсон. Иймээс мал, амьтны махыг таних, онцлог чанарыг илрүүлэх зорилгоор өвөрмөц ийлдэс гарган авч шинжилгээнд ашигласан тухай өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Гарган авсан ийлдэс нь адуу, хулан, нохойн түүхий махыг ялган таних боломжийг бүрдүүлжээ. Энэ таних аргыг хүнсний зах, мал эмнэлгийн лабораториудад хэрэглэх бүрэн боломжтой. Судлаачид бас таван хошуу малын мах, цагаан зээр, хар сүүлт, хулан, тахь, нохойн махыг ялгах боломжтой болжээ.

## 0141

Дамдинсүрэн Л., Бадамханд Л., Оюун Г. ба бусад.

### **«Хүнсний чанар, аюулгүй байдлыг хамгаалах арга зам» ШУТ-ийн төсөл (2001-2004 он)**

*Эрдэм шинжилгээний тайлан,-УБ., ХҮНСТЕХ» корпораци, 2005, -172х., хавсралтын хамт, монгол.*

*Түлхүүр үгс:* дотоодын болон импортын хүнсний бүтээгдэхүүн, чанар, БТКУС, НАССР, дотоодын ба хөндлөнгийн хяналт, исэг бүтээгдэхүүн, цэвэр өсгөвөрийн хяналт, стандарт, зөвлөмж.

Энэхүү ШУТ-ийн төслийг ХХААЯ-ны захиалгаар ШУТС-ийн санхүүжилтээр «ХҮНСТЕХ» корпораци 2001-2004 онд гүйцэтгэжээ. Тус төслийн хүрээнд хүнсний

чанар, аюулгүйн байдалтай холбогдолтой 8 сэдвээр 14 зорилт дэвшүүлж, төслийн хүрээнд олон үр дүнг гаргажээ. Төслийн гол үр дүн, дүгнэлтээс дурьдвал:

- Хүнсний гол нэрийн бүтээгдхүүний үйлдвэрлэлд технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох арга замыг тогтоож, «Хүнсний үйлдвэрлэлд мөрдөх технологийн хяналтын баримт бичгийн бүрдэлт, түүний агуулгыг боловсронгуй болгох санал» зөвлөмж;
- «Хүнсний чанар, аюулгүй байдлын орчин үеийн мэдлэгийн тайлбар-толь бичиг» номын үзэл баримтлалыг гаргаж, нийт 2000 гаруй үгийн тайлбар бүхий эх бичмэл;
- Барааг тодорхойлох, кодлох, уялдуулсан систем («БТКУС»)-ийг Монгол улсад мах, сүүн бүтээгдэхүүн болон согтууруулах ундааны зүйлсийг ангилахад БТКУС-ийг ашиглахад хэрэглэх заавар бүхий гарын авлага;
- Олон улсын байгууллагын 20 орчим стандартыг орчуулж, үндэсний стандартаар батлуулжээ. «Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчмын дадлын олон улсын зөвлөмжийн дүрэм» (Recommended international code of practice general principles of hygiene) САС-ийн стандартыг эх хэлнээ орчуулж, MNS(CAC) 1:2003 ;
- НАССР-ын зарчим, алхмыг багтаасан зөвлөмж;
- Эх орны болон импортын хүнсний бүтээгдэхүүнээс зах зээлийн эрэлт, хэрэгцээ болон чанар, эрүүл ахуйн эрсдэлд хялбар өртөх шинж чанарыг харгалзан хиам, зайрмаг, бялуу, чанамал гурилан бүтээгдэхүүн, архи, пивоны чанар, эрүүл ахуйн шинжилгээний 1996-2001 оны үзүүлэлтүүдэд үнэлгээ өгч, дүгнэлт;
- «Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн цэвэр өсгөврийн хөрөнгийг улсын бүртгэлд бүртгэх, хяналт тавих журам»-ын төсөл зэрэг баримт бичгүүд, гарын авлагыг боловсруулж батлуулжээ.

*Дүгнэлт:* Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын талаар зарим ахиц дэвшил манай оронд гарч байгаа ч шийдвэр хүлээсэн тулгамдсан олон асуудал хуримтлагдсан хэвээр байна. Энэхүү төслийн хүрээнд гарсан үр дүнг бодлогын төвшинд авч үзэх, үйлдвэрлэлд нэвтрүүлэх ажлыг зохион байгуулах нь зүйтэй юм.

**0142**

*Дамдинсүрэн Л.*

**Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн технологийн хяналтын тогтолцоо**

Өгүүлэл. «Хүн ба хүнс» сэтгүүл,-УБ.:МХХ, 2003, №2/48,-Х.6-11, монгол.

**Түлхүүр үгс:** технологийн хяналт, хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал, экологийн цэвэр бүтээгдэхүүн, лабораторийн хяналт

Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдлыг онолын хувьд мал амьтны эрүүл мэнд-байгаль, орчны нөлөө-боловсруулах үйлдвэрийн

технологи-эцсийн бүтээгдэхүүний физик-хими, биохими, микробиологийн шинж чанар гэсэн иж бүрэн орчил гэж төсөөлж нэгдмэл үзүүлэлт гэж тооцон математик загварчлалд оруулсан байна. Үүнээс үйлдвэрлэлийн технологийн хяналтын талаар дэлгэрэнгүй өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Чанар аюулгүй байдлын эгзэгтэй цэгийн хяналт-НАССР, үйлдвэрлэлийн зохистой дадал-GMP систем, чанарын менежментийн ISO-9000 олон улсын стандарт зэрэг шинэ арга хэлбэр, тогтолцоог манай орны нөхцөлд юуны өмнө мал, амьтны гаралтай бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд нэвтрүүлэх шаардлагатай хэмээн дүгнэжээ.

## 0143

*Дамдинсүрэн Л., Оюун Г.*

**Хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын дотоод хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд: Талх үйлдвэрлэлийн хяналтын эгзэгтэй цэг**

*Илтгэл, «Хүнсний үйлдвэрлэл-сургалт, шинжлэх ухаан», эрдэм шинжилгээний олон улсын бага хурал, 2005.12.07, УБ.: ХТК, 2005, Х.9-14, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** талх үйлдвэрлэл, технологийн дотоод хяналт, НАССР, аюулын эгзэгтэй цэг.

Судлаачдын ажлын баг хүнсний гол нэрийн бүтээгдэхүүн (гурил, талх, жигнэмэг, чихэр, боов, сүү, эсэг сүүн бүтээгдэхүүн, архи, дарс, мах, махан бүтээгдэхүүн)-ий үйлдвэрлэлд технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох арга замыг тогтоож, зөвлөмж, чиглэл боловсруулах чиглэлээр судалгааны ажил явуулж, үйлдвэрлэлийн технологийн хяналтын зохистой тогтолцоог буй болгох санал, зөвлөмж боловсруулжээ.

Энэхүү илтгэлд дээрхи судалгааны ажлын хүрээнд үйлдвэрлэлийн технологийн явц дахь хяналтын үзүүлэлт, хяналтын цэг, хяналтын хэлбэрийг тусгасан загвар, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн явц дахь технологийн хяналтын эгзэгтэй цэгийг тогтоох санал зөвлөмжийг боловсруулж, хяналтын бүдүүвчийг талх үйлдвэрлэлийн жишээгээр харуулжээ.

*Дүгнэлт:* Үйлдвэрлэлийн явц дахь технологийн хяналтыг оновчтой зөв зохион байгуулснаар чанартай бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх нэг нөхцөл бүрдэнэ. Судлаачдын санал болгож буй дотоодын хяналтыг талх үйлдвэрлэлийн жишээгээр харуулсан нь талхны үйлдвэрлэл эрхлэгчдэд гарын авлага болохуйц материал болжээ.

## 0144

*Дамдинсүрэн Ж., Даваа Т., Батчулуун Д. ба бусад.*

**Мал эмнэлгийн халдваргүйжүүлэлт**

*Гарын авлага. МЭХ-ны хэвлэл, - УБ., -2004, -110х (7хх), монгол.*

**Түлхүүр үгс:** мал эмнэлгийн лаборатори, хүнсний зах, үйлдвэрлэл, агуулах, тээврийн хэрэгслэл, халдваргүйжүүлэлт, хяналт, халдварт өвчин.

Энэхүү гарын авлага нь таван үндсэн бүлэгтэй. Эхний бүлгүүдэд халдваргүйжүүлэлтийн зорилго, мөн чанар, зохион байгуулалт, бүртгэл хөтлөлт, халдваргүйжүүлэлт хийх үеийн хөдөлмөр хамгаалал, халдваргүйжүүлэлтийн чанарыг шалгах, хяналт тавих, халдваргүйжүүлэлтийн аргууд, хэрэглэх бодис, бэлдмэл, тоног төхөөрөмжүүдийн тухай тусгажээ.

Мөн мал эмнэлгийн лабораториуд ба хүнсний үйлдвэр, хүнсний бүтээгдэхүүний агуулах, зах, малын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн боловсруулах үйлдвэр, тээврийн хэрэгсэл, малын байр зэрэгт халдваргүйжүүлэлт хийх, малын зарим халдварт өвчний үед хийх халдваргүйжүүлэлтийн зааврууд багтжээ.

**Дүгнэлт:** Энэхүү гарын авлага нь хүнс үйлдвэрлэгчид болон хүнсний зах, хүнсний агуулахыг ариутгаж цэвэрлэх дадал зуршилыг хэвшүүлэхэд тусална. Мөн зарим халдварт өвчний халдваргүйжүүлэлтийн зааврыг олон улсад мөрдөгдөж байгаа зааврын дагуу боловсруулжээ.

## 0145

*Дэлгэрхишиг Д.*

### **Эмийн чанарын хяналтын зарим асуудлууд**

*Магистрын зэрэг горилсон бүтээл, ХААИС, Экологи, технологи хөгжлийн сургууль, УБ., - 2005, монгол.*

**Түлхүүр үгс.** Эм бэлдмэл, чанар, бүртгэл, хяналт, сорилт, баталгаажуулалт, фарлейкопей, хууль журам, стандарт, дээж, мал эмнэлэг, лаборатори.

Эл бүтээлд эм, бэлдмэлийн чанарыг шалгаж ирсэн түүнчилсэн судалгаа, мал эмнэлгийн эмийн сорилт, баталгаажуулалтын лаборатори, албаны зорилт, бүтэц, үйл ажиллагаа, баталгаажуулах хууль, эрх зүйн баримт бичгийн талаар тусгажээ. Түүнчлэн сорилтын лабораторид ажиллах дүрэм, журам, эмээс дээж авах, дээжийг хадгалах, устгах, дээжинд хяналт тавих, эмэнд сорилт хийх, эм, бэлдмэлд тавих мэргэжлийн хяналт, эмийн улсын бүртгэлийн тухай судалгааны ажлыг гүйцэтгэжээ.

Судалгааны дүгнэлтээс дурьдвал: Монгол улсад малын эмийн чанарын хяналтын нэгдсэн тогтолцоо бүрдэх шатандаа явагдаж байна; малын эмийг хянах эрх зүйн үндэслэл бий болсон ч хяналтыг цогц байдлаар үр дүнтэй явуулах нэгдсэн тогтолцоо сул байна гэжээ.

**Дүгнэлт:** Малын эмийн чанарын хяналт чухал болсон өнөөгийн нөхцөлд уг асуудлын талаар судалгаа хийж бодлогын чанартай дүгнэлт гаргасан нь чухал ач холбогдолтой юм.

0146

*Итгэл Ц., Бүрэнжаргал С.*

**Ургамал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний эрсдлийн үнэлгээ**

*Сургах бичиг. –УБ.: ХААИС, -2004, -190 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** ургамал, амьтан, эрсдэл, эмгэг үүсгэгч, чанарын хяналт, эгзэгтэй цэгийн чанарын хяналтын систем.

Энэхүү номын нэгдүгээр хэсэгт ургамал, ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний өвчлөлтөөс үүсэх эрсдэл; хоёрдугаар хэсэгт мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний гэмтлээс үүсэх эрсдэлийн тухай тусгажээ. Хэсэг бүрийг таван бүлэгт хувааж ургамал, амьтан гэмтэх, халдварлагдах эх үүсвэр, эмгэг үүсгэгч бичил биетнүүдийн онцлог, халдварлагдсан үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, махан бүтээгдэхүүнд илрэх эмгэг өөрчлөлтийн шинж тэмдэг, өвчлөлтийн явц, өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх арга зам, мах болон мал, амьтны гаралтай бусад хүнсний бүтээгдэхүүнд чанарын хяналт үнэлгээ хийх аргачлал, эгзэгтэй цэгийн чанарын хяналтын систем (НАССР)-ийг нэвтрүүлэх тухай өгүүлсэн байна.

**Дүгнэлт:** Уг номонд хөдөө аж ахуйн гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг тэдгээрийг бохирдуулагч эх үүсвэр, бохирдол, гэмтэлээс урьдчилан сэргийлэх арга зам, чанарын хяналтын тухай дэлгэрэнгүй өгүүлсэн нь хүнс, хөдөө аж ахуйн мэргэжилтнүүд, энэ чиглэлээр суралцагчид, хяналтын улсын байцаагч нар ашиглахад тохиромжтой болжээ.

0147

*Лхагвасүрэн С., Эрдэнэцогт Н.*

**Мал эмнэлгийн ариун цэврийн судалгааны ажлын тойм, хэтийн төлөв**

*Илтгэл, «Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал» эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, УБ., 2003, - Х.92-95, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** мал, эмнэлэг ариун цэвэр, хяналт.

Хүнсний аюулгүй байдлын асуудлыг Мал эмнэлгийн байгууллагын үүрэг оролцоогүйгээр төсөөлөх аргагүй билээ. Үүнийг дэлхийн улс орнуудын чиг хандлага, холбогдох олон улсын байгууллагуудын түүхэн зорилт, үйл ажиллагаа харуулсаар байна.

Манай орны хувьд мал, эмнэлэг, ариун цэврийн чиглэлээр Мал эмнэлгийн хүрээлэн үйл ажиллагаа явуулна. Тус хүрээлэн нь ШУТ-ийн хэд хэдэн төслүүдийг хэрэгжүүлж, эрдэм шинжилгээний ажлын 21 тайлан, эрдэм шинжилгээний өгүүлэл, ном, товхимол, гарын авлага 50 гаруйг бичиж, шинжилгээний арга, стандарт, техникийн шаардлагын баримт бичиг 20 гаруйг боловсруулжээ.



Хүрээлэнгийн судлаачид малын гаралтай бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, хадгалалт, тээвэрлэлт, борлуулалтын үе шатан дахь чанар, аюулгүйн тандалт, шинжилгээ, бүртгэл, мэдээлэл, хяналтын тогтолцоог боловсронгуй болгох; хоол хүнсээр дамжин өвчин үүсгэдэг халдварын эпидемиологийг монгол малын мах, сүүнд малын төрөл, бүс нутгийн байдлаар тогтоох, малын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд малын эмийн ба химийн бодисын үлдэгдлийг хянах, тодорхойлох; малын гаралтай бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд НАССР-Аюулын шинжилгээ, эгзэгтэй цэгийн хяналтын системийг нэвтрүүлэх, чанар, аюулгүйн баталгаажуулалтыг олон улсын жишигт хүргэх зэрэг олон асуудлыг зөвлөмжид тусгажээ.

*Дүгнэлт:* Хүнсний аюулгүй байдлын талаархи олон улсын байгууллагуудын хэрэгжүүлж буй бодлого, дэлхийн чиг хандлагыг харгалзан малын гаралтай бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүйн байдлын судалгааг хандуулах нь чухал болохыг судлаачид онцолжээ.

#### 0148

*Манлайжав Г., Оюунтүлхүүр Н., Энхтунгалаг Б. ба бусад.*

#### **Хүнсний бүтээгдэхүүний нийлбэр гамма идэвхит цацрагийн хяналтын түвшин**

*Эрдэм шинжилгээний тайлан, -УБ, ЭМНХЯ, НЭМХ, -1999, -Х.35, монгол.*

*Түлхүүр үгс:* ногоо, жимс, ундаа, ус, импорт, гамма идэвхит цацраг.

Монголчуудын хэрэглэдэг зарим нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний цацрагийн нийлбэр гамма идэвхийн түвшинг тогтоох зорилгоор энэхүү судалгааг НЭМХ, ЭАХСХУА хамтран 1996-1998 онд гүйцэтгэсэн байна.

Эх орны үйлдвэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний нийлбэр гамма идэвхийн дундаж хэмжээ импортын ижил нэр төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүнийхтэй нэг түвшинд буюу зөвшөөрөгдөх хэмжээнд байжээ.

*Дүгнэлт:* *Besquerel Monitor LB 200* багажаар бүтээгдэхүүнд хэмжилт шинжилгээ хийхэд гамма идэвхит цацрагийн нийлбэр идэвхийн түвшинг хүнсний бүтээгдэхүүнд 100 Бк/кг, тамхинд 250 Бк/кг байхаар тогтоож, энэхүү түвшингээс их гарсан тохиолдолд изотопийн нарийвчилсан анализ хийж байх нь зүйтэй гэж судлаачид үзсэн байна.

#### 0149

*Майк ван Счоторст*

#### **Эрсдлийг шийдвэрлэх цэгийн аюулыг шинжлэх хяналтын систем**

*Гарын авлага, /=ред. Сусан Жонженэл, Г. Гомбо. - УБ.: ДХХААБ, ДЭМБ, Хүнсний аюулгүй байдал болон хүнсний тусалцаа үзүүлэх хөтөлбөр, - 2000, -Х.348, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** НАССР систем, зарчим, микробиологийн аюул, хими болон физикийн аюул, аюулын нөлөөллийн зэрэг, баталгаа, хяналт, үйлдвэрлэл.

Энэхүү сургалтын багц материалыг хүнс үйлдвэрлэгч, хүнсний хяналтын байцаагч, хэрэглэгчийн сургалтад зориулагдсан хэрэглэгдэхүүн байна. Уг гарын авлагад «Эрсдлийг шийдвэрлэх цэгийн аюулыг шинжлэх хяналтын систем»-ийн сургалтын хөтөлбөр, модулийг загварчлан үзүүлжээ.

**Дүгнэлт:** Чанарын дотоодын хяналтын дахь хяналтын НАССР системийг хүнсний үйлдвэрүүдэд нэвтрүүлэхэд баримтлах зарчим, үйлдвэрлэлийн технологийн дамжлага дахь эгзэгтэй цэг, микробиологийн, хими- физикийн аюулаас урьдчилан сэргийлэх арга замыг тогтоох арга зүйг сургалтад зориулж боловсруулсанд бүтээлийн ач холбогдол оршино.

## 0150

### **Мэргэжлийн хяналтын байцаагчдын анхдугаар зөвлөлгөөнөөс гаргасан зөвлөмж**

Зөвлөмж, <http://www.ssia.gov.mn>

Мэргэжлийн хяналтын байцаагчдын улсын анхдугаар зөвлөлгөөн 2006 оны 10 дугаар сарын 19-ний өдөр болжээ. Иргэдийн эрүүл, аюулгүй орчинд ажиллаж, амьдрах нөхцөлийг бүрдүүлэх, хүний эрх чөлөөг зөрчихтэй тэмцэх, түүнээс урьдчилан сэргийлэх үүрэг хүлээснийг үндэс болгож, ажлын хүрсэн төвшингөө бататган, улсын байцаагч хараат бусаар ажил үүргээ гүйцэтгэх нөхцөлийг хангаж, улс төр, нийгэм эдийн засгийн баталгааг бүрдүүлэх чиглэлээр бодитой ажлуудыг шийдвэрлэх үүднээс УИХ, Засгийн газар, түүний харьяа байгууллагууд, бүх шатны засаг дарга, бизнес эрхлэгчид, иргэний нийгмийн байгууллага, иргэд, Мэргэжлийн хяналтын байгууллага, улсын байцаагчид хандаж зөвлөмж гаргажээ.

Энэхүү зөвлөмжид хяналтын байгууллагын эрх зүйн орчинг олон улсын хяналт шалгалтын стандартад нийцүүлэн боловсронгуй болгох; улсын байцаагчаас биелэлтэд нь хяналт тавьдаг зарим хуулийн заалтын уялдаа холбоог сайжруулах, Монгол улсын Мэргэжлийн хяналтын байгууллагын чадавхийг дээшлүүлэх, ажилтны нийгмийн асуудлыг шийдвэрлэх чиглэлээр хэрэгжүүлэх «Мэргэжлийн хяналтын хөгжлийн хөтөлбөр»-ийг баталж, хэрэгжүүлэх; бараа бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг тодорхойлоход голлох үүрэг гүйцэтгэдэг орон нутгийн сорилын лабораториудыг багаж, хэрэгслэл, боловсон хүчнээр бэхжүүлэх гэх зэрэг олон асуудлууд тусгажээ.

**Дүгнэлт:** Яамдын харьяалалд үйл ажиллагаа явуулж байсан захиргааны хяналтын агентлагуудыг нэгтгэн, Мэргэжлийн хяналтын байгууллагыг байгуулсан нь төрийн үйлчилгээг иргэдэд хөнгөн шуурхай, хүнд сурталгүйгээр хүргэх, хяналт шалгалтын ажлыг иж бүрэн явуулж, нэгдсэн удирдлагаар хангах чиглэлээр төр засгаас бодлогын хүрээнд хийсэн томоохон алхам болсон юм. Хүнсний чанар, аюулгүй байдлын хангахад

хяналтын байгууллагын үүрэг асар их юм. Иймээс хяналтын байгууллагын боловсон хүчний болон лабораториудын чадавхийг нэмэгдүүлэх, хяналтын үр өгөөжийг дээшлүүлэх нь илүүтэй чухал байна.

**0151**

Мягмар Ч.

**Агуулахын зонхилох хөнөөлт шавьжийн биологи, экологийн зарим онцлог, тэдгээртэй тэмцэх арга**

*Докторын зэрэг горилсон нэг сэдэвт бүтээл, -УБ.:ХААИС, - 2001, -108х., монгол.*

*Түлхүүр үгс: үр тариа, гурил тэжээл, хүнсний үйлдвэр, агуулахын хөнөөлт шавьж, гурилын жижиг жуулгавч, тээрмийн цог эрвээхэй, химийн арга, тархалт.*

Энэхүү эрдэм шинжилгээний судалгааны зорилго нь импортын үр тариа, будаа, гурил, элсэн чихэр, хуурай жимс, сав баглаа, боодол, тээврийн хэрэгслэлээр дамжин манай оронд тархсан агуулахын болон зонхилох хөнөөлт шавьжийн зүйлийг тодорхойлох, хорио цээрийн хяналтаар илрүүлэх, тархалтыг хязгаарлах, тэдгээртэй тэмцэх арга зүйг боловсруулахад оршиж байна.

Судалгаанд Улаанбаатар хот, Дархан-Уул, Төв, Сэлэнгэ, Өвөрхангай, Булган, Дорнод, Увс, Хөвсгөл аймгийн гурил тэжээл, хүнсний үйлдвэрүүд, үрийн нөөцийн агуулахууд хамрагдаж, гурил, тэжээл, хүнсний 10 үйлдвэр, үрийн нөөцийн 8 агуулах, гадаадын 7 орноос импортлосон 10 төрлийн ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнийг дээжид шинжилгээг хийжээ. Судалгааны үр дүнгээр агуулахын хөнөөлт шавьжийн зүйлийн бүрэлдэхүүн, гурилын жижиг жуулгавч, тээрмийн цог эрвээхэйн тархалт, нягтрал, хор хөнөөлийг тогтоож, тэмцэх арга хэмжээг боловсруулсан байна.

*Дүгнэлт: Манай оронд зонхилон тархсан агуулахын хөнөөлт гурилын жижиг жуулгавч, тээрмийн цог эрвээхэйн биоморфологи, экологийн зарим онцлог, идэш тэжээлийн нөлөөнөөс шалтгаалж учруулах хор хөнөөлийн хэмжээг тооцож, тэмцэх аргыг боловсруулж, нэвтрүүлсэнд энэхүү эрдмийн бүтээлийн эдийн засгийн ач холбогдол оршино.*

**0152**

Мягмар Ч.

**«Төмс хадгалах байрыг халдваргүйжүүлэх арга»**

*Шинэ бүтээлийн патент № 2282/2004он/, Оюуны Өмчийн Газрын мэдээлэл, - 2003, -№10, -Х 3-4, монгол.*

*Түлхүүр үгс: хадгалалтын үеийн төмсний өвчин, хөнөөлт шавьж, мэрэгч, инсектицид, фунгицид, хортон шавьж, цинеб, текто, ТМТД, хүхэр.*

Энэхүү бүтээлийн шинэлэг ба дэвшилтэт тал нь монгол орны байгаль цаг уурын нөхцөлд хадгалалтын үеийн төмсний өвчин, хөнөөлт шавьж, мэрэгч амьтны биологи, тархалт зүйлийн бүрэлдэхүүний судалгааг анх удаа хийж, төмсний хадгалалтын горимтой уялдсан хөнөөлт организмтай тэмцэх арга хэлбэр, хугацааг тогтоосны зэрэгцээ монгол улсад хэрэглэхийг зөвшөөрсөн сонгомол үйлчилгээтэй фунгицид, инсектицидийг хэрэглэх зааврыг боловсруулж, төмс хадгалах зоорийг хөнөөлт организмаас урьдчилан сэргийлэх, халдваргүйжүүлэх цогц аргыг нэвтрүүлсэнд оршино.

*Дүгнэлт:* Төмс хадгалах зоорь, агуулахын ариутгал, бүтээгдэхүүнийг хөнөөлт организмаас хамгаалснаар төмсний хорогдлыг 27-35%-иар бууруулах боломж бүрдэнэ. Аргыг 1000 тн-ын багтаамжтай төмсний зоорийн аж ахуйд нэвтрүүлснээр жилд 250-350 тн төмсийг хөнөөлт организмаас хамгаалах боломжтой бөгөөд энэ нь 10000 хүн ам бүхий нэг суурин газрын 90-110 хоногийн төмсний хэрэгцээг хангах эдийн засгийн ач холбогдолтой байна.

**0153**

Мягмар Ч.

**«Хүнсний үйлдвэрийн байрыг халдваргүйжүүлэх арга»**

*Шинэ бүтээлийн патент № 2283/2004он/, Оюуны Өмчийн Газрын мэдээлэл, 2003, -№10, - X. 4-5, монгол.*

*Түлхүүр үгс:* хүнсний үйлдвэр, ариутгах, халдваргүйжүүлэх физик, хими, механик арга, хортон шавьж, гурилын жижиг жуулгавч, тээрмийн цог эрвээхэй.

Энэхүү бүтээлийн шинэлэг тал нь монгол орны нөхцөлд анх удаа гурил тэжээл, хүнсний үйлдвэрт тархсан агуулахын шавьж, өвчин, хөнөөлт мэрэгч, тархалт, зүйлийн бүрэлдэхүүнийг тогтоон, өөрийн орны нөхцөлд тохирсон хөнөөлт организмтай тэмцэх цогц аргыг боловсруулж, хөнөөлт шавьжтай тэмцэх физик арга (хөлдөөх)-ыг нэвтрүүлсэнд оршино. Түүнчлэн хүнсний үйлдвэрийн байрын ариутгал, халдваргүйжүүлэлтийн физик механик, химийн аргуудыг боловсруулжээ.

*Дүгнэлт:* Бүтээлийн практик ач холбогдол нь хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, хүн амд экологийн цэвэр бүтээгдэхүүн нийлүүлэх, хүнсийг зөв хадгалах эрүүл орчинг бүрдүүлэх аргыг нээсэн явдал юм.

**0154**

Мягмар Ч.

**Үр тарианы агуулахыг халдваргүйжүүлэх арга**

*Шинэ бүтээлийн патент, №2284/2004 он/, Оюуны Өмчийн Газрын мэдээлэл, УБ., - 2003, -№10, х. 5-6, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** үр тарианы агуулах, децис, сумицидин, фенорам, суми-8, дивидент, ариутгал, халдваргүйжүүлэх, хортон шавьж, мэрэгч

Энэхүү бүтээлийн шинэлэг тал нь манай орны улсын үрийн нөөцийн агуулахын байр, үрэнд тархсан хөнөөлт шавьж, өвчин, мэрэгч амьтны зүйлийн бүрэлдэхүүн, хөнөөлийг тогтоож, тэдгээртэй тэмцэх хими, физик, механик цогц аргыг боловсруулсанд оршино.

Улсын үрийн нөөц, аж ахуй нэгжүүдийн агуулахад хадгалж буй үр тариаг хог ургамлын үр, мөөгөнцрийн өвчин, агуулахын хөнөөлт шавьж, мэрэгч зэрэг хөнөөлт организмаас хамгаалснаар үр тарианы хорогдлыг 20-25 хувиар бууруулна.

**Дүгнэлт:** Энэхүү шинэ бүтээлийг нэвтрүүлснээр хадгалж буй 1.0 тн үр тутмаас 1 га талбайд тариалах хэмжээний үрийг хөнөөлт шавьжаас хамгаалах эдийн засгийн ач холбогдолтой юм.

0155

Нямрагчаа Ч., Цогзолмаа Б., Энхтунгалаг Б. ба бусад.

**Хиам үйлдвэрлэлийн хяналтын эгзэгтэй цэгийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ**

Тайлан, Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-IV, -УБ.: ЭМЯ, НЭМХ, «Өлзий принт» хэвлэлийн газар, -2005, -Х.135-159, монгол, англи.

**Түлхүүр үгс:** хиам, нитрит, түүхий эд, халуун боловсруулалт, бэлэн бүтээгдэхүүн, үйлдвэрлэлийн болон эрүүл ахуйн зохистой дадал, эгзэгтэй цэг.

Уг судалгааг хиамны үйлдвэрүүдийн хяналтын эгзэгтэй цэг, эгзэгийн хязгаарыг тогтоон, эгзэгтэй цэгийг хянах, завсарлах, баталгаажуулах үйл ажиллагааны зөвлөмж боловсруулах зорилгоор 2000-2002 онд Нийслэлийн 6 дүүргийн хиамны 43 үйлдвэрт хийсэн байна. Судалгаагаар үйлдвэрлэлийн технологийн дамжлагаас үндсэн найрлага бэлтгэх, халуун боловсруулалт хийх, хадгалах, борлуулах дамжлагууд нь хиам үйлдвэрлэлийн дотоод хяналтын эгзэгтэй цэг болохыг тогтоожээ.

**Дүгнэлт:** Судлаачид хиамны үйлдвэрүүдийн хяналтын эгзэгтэй цэг, эгзэгийн хязгаарыг тогтоож, эгзэгтэй цэгийг хянах, завсарлах, баталгаажуулах үйл ажиллагааны зөвлөмж боловсруулж, хяналтын системийг практикт нэвтрүүлсэн байна.

0156

*Нямрагчаа Ч., Энхцэцэг Ш., Энхтунгалаг Б. ба бусад.*

**Ундааны үйлдвэрлэлийн хяналтын эгзэгтэй цэгийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ**

*Эрдэм шинжилгээний ажлын тайлан, -УБ.: НЭМХ, -1998, -Х.23., монгол*

**Түлхүүр үгс:** *ундаа, түүхий эд, шил, завсрын бүтээгдэхүүн, хяналтын эгзэгтэй цэг.*

Ундаа үйлдвэрлэлийн эцсийн бүтээгдэхүүний бохирдолд нөлөөлж буй хүчин зүйлс, хяналтын эгзэгтэй цэгийг тогтоох зорилгоор НЭМХ 1997-1998 онд Улаанбаатар хотын ундааны 81 үйлдвэрийг судалгаанд хамруулжээ. Нян судлалын шинжилгээнд хэрэглэж буй ус, түүхий эд, материал (угаасан шил), бэлэн бүтээгдэхүүн болон ажилчид, тоног төхөрөмжийг, бэлэн бүтээгдэхүүнд химийн шинжилгээг хийжээ. Судалгаагаар түүхий эдийг бэлтгэх, шил угаалга, ундааг хийжүүлэх, холих дамжлага зэрэг нь ундаа үйлдвэрлэлийн эцсийн бүтээгдэхүүний бохирдолд нөлөөлж байсан тул хяналтын эгзэгтэй цэгүүд болох нь тогтоогджээ.

*Дүгнэлт:* Судлаачид ундаа үйлдвэрлэлд эгзэгтэй цэгийн аюулыг хянах тогтолцоог хэрэгжүүлэх зөвлөмж боловсруулж, хяналтын практикт нэвтрүүлсэн нь үр дүнгээ өгчээ.

0157

*Оюун Г., Дамдинсүрэн Л.*

**Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд**

*Семинарын эмхтгэл, -УБ., «ХҮНСТЕХ» корпораци, 2003, - 42 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *чанар, аюулгүйн үзүүлэлт, эгзэгтэй цэг, дотоодын хяналт, технологийн баримт бичиг, хяналтын тогтолцоо.*

Энэхүү семинарыг ХХААЯ-ны захиалгаар «ХҮНСТЕХ» корпораци толгойлон хэрэгжүүлсэн ШУТ-ийн «Хүнсний чанар, аюулгүй байдлыг хамгаалах арга зам» (2001-2004 он) төслийн багаас 2002 онд зохион байгуулжээ.

Уг семинарт үйлдвэрлэгч, төрийн хяналтын албаны болон эрдэм шинжилгээний байгууллагын ажилтнуудын төлөөлөл оролцож, хүнсний салбарын тохирлын үнэлгээний тулгамдсан асуудал, эх орны хүнсний үйлдвэрийн бүтээгдэхүүний чанар аюулгүйн байдал, хяналтын нэгдмэл байдал, үр дүнг дээшлүүлэх, хүнсний үйлдвэрүүдэд дотоодын хяналтыг хэрхэн хэрэгжүүлэх зэрэг шийдвэрлэвэл зохих асуудлаар илтгэлүүд хэлэлцүүлж, санал бодлоо солилцжээ.

*Дүгнэлт:* Хүнсний эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын хяналтын асуудлаар ажилладаг төрийн хяналтын байгууллагуудын бүтэц зохион байгуулалтыг оновчтой болгож, үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих хяналтын давхардлыг арилгах, үйлдвэрлэлийн

технологийн дотоодын хяналтыг сайжруулах, эрх зүйн орчинг боловсронгуй болгох зэрэг асуудлаар мэргэжилтнүүдийн төвшинд санал бодлоо солилцож, тодорхой асуудлуудыг шийдвэрлэхээр тохиролцсон нь ач холбогдолтой болжээ.

**0158**

Оюун Г.

**Хүнсний үйлдвэрлэлд чанар, аюулгүйн хяналтын нэгдлийг хангаж, үр дүнг дээшлүүлэхэд анхаарах асуудлууд**

*Илтгэл, «Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд» семинарын эмхтгэл, -УБ.: «ХҮНСТЕХ» корпораци, -2003,- Х.16-20, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** чанар, аюулгүй байдал, хөндлөнгийн хяналт, технологийн баримт бичиг.

Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал, түүнд тавьж буй хяналтын өнөөгийн бодит байдалд дүгнэлт өгөх зорилгоор хүнсний үйлдвэрлэл эрхэлж буй аж ахуйн нэгжүүдэд асуулга судалгаа явуулж, анхаарвал зохих нийтлэг асуудлууд болон бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын хөндлөнгийн хяналтын үр нөлөөг сайжруулах, хяналтын байгууллагууд нягт хамтран ажиллах шаардлага байгааг онцлон тэмдэглээд, үүний тулд шийдвэрлэвэл зохих асуудлуудыг дурьджээ.

**Дүгнэлт:** Чанарын хөндлөнгийн хяналтыг зөвхөн бэлэн бүтээгдэхүүнд чиглүүлэх бус, харин үйлдвэрлэлийн орц, явцад тавих нь илүү үр дүнтэй юм. Чанар, аюулгүйн үзүүлэлтээрээ стандартын шаардлага хангасан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх үндсэн нөхцөлүүдийн нэг нь технологийн баримт бичгийг шинжлэх ухааны үндэслэлтэй боловсруулах асуудал юм. Энэхүү илтгэлд дэвшүүлсэн шийдвэрлэвэл зохих асуудлууд нь үйлдвэрлэгч, төрийн мэргэжлийн хяналтын байгууллагуудын хамтын нэгдмэл, шуурхай, хүнд сурталгүй үйл ажиллагаанд чиглэгдсэн байна.

**0159**

Оюунчимэг Д., Бүзмаа А., Цэндсүрэн Г. ба бусад.

**Улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүнд хяналт, тандалт хийсэн тухай**

*Илтгэл, «Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс-Монголд» онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, «ХҮНСТЕХ», НЭМХ, ЭМЯ ба ХХААЯ-ны дэргэдэх БИНХБ-ий Комисс, -УБ., «НӨҮД» хэвлэлийн газар, -2006, -Х. 17-22, монгол.*

Мэргэжлийн хяналтын байгууллагаас улсын бүртгэлд хамрагдсан биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүний талаархи холбогдох эрх зүйн бичиг баримтын хэрэгжилтийг хянаж, илэрсэн зөрчлийг арилгуулах зорилгоор чанар, аюулгүйн байдалд хяналт явуулдаг билээ.

Энэхүү илтгэлд Мэргэжлийн хяналтын байгууллагаас 2002-2006 оны эхний 6 сарын байдлаар явуулсан хяналт шалгалтын дүн, илэрсэн нийтлэг зөрчил, шалгалтын явцад авсан арга хэмжээ, шийдвэрлүүлсэн асуудлуудын талаар мэдээлэл өгч, хоблогдох дүгнэлт гаргажээ. Энэ хугацаанд давхардсан тоогоор 347 объект буюу БИХНБ-ий улсын бүртгэлийн гэрчилгээ олгогдсон байгууллагын 65-73% нь хамрагджээ. Улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн бүтээгдэхүүн нь савлалтын хэмжээ, хэлбэр, бүртгэлийн гэрчилгээтэй тохирохгүй зэрэг зөрчил нь 26.2 % ба «БИХНБ-ийг улсын бүртгэлд бүртгэх, хяналт тавих журам»-ыг зөрчсөн байна.

*Дүгнэлт:* Энэ төрлийн бүтээгдэхүүний хэрэглээтэй холбоотой өвчлөл, эмгэг өөрчлөлт, хордлого бүртгэгдээгүй байгаа хэдий ч импортын бүтээгдэхүүнд шинжилгээний аргаар хяналт тавих, холбогдох стандарт, журмын шаардлага хангаагүй бүтээгдэхүүнийг нь бүртгэлд хамруулахгүй байх хатуу зарчмыг баримтлах нь хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад чухал үүрэгтэй юм.

## 0160

*Ричард Ф.Стиер, Морад С.Ахмед, Герберд Уэнштэйн*

**Хөгжиж буй орнуудад НАССР-ыг хэрэгжүүлэхэд учирч буй бэрхшээл**

*Өгүүлэл, «Стандарт, хэмжилзүй» сэтгүүл, -УБ.: СХҮТ, 2003, №2, -Х.13-17, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** хүнсний бүтээгдэхүүн, НАССР, аюулгүй байдал, туришлага.

Ихэнхи улс гүрэн тодорхой нэр төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх, эсвэл импортлоход НАССР системийг зайлшгүй хэрэгжүүлсэн байх шаардлагыг тавьдаг нь эрүүл, аюулгүй хүнсний бүтээгдэхүүнийг баталгаажуулахад гол хүчин зүйл нь болдог байна. Энэ нь хөгжиж буй буурай орнуудын хувьд илүүтэй хамаарах чухал асуудал болно. Хөгжиж буй буурай орнуудад НАССР системийг өөрийн орны нөхцөлд нийцүүлэн боловсруулж, хэрэгжүүлэх нь зөвхөн тухайн орны асуудал биш бөгөөд тулгарч буй асуудлыг шийдвэрлэхэд хөгжингүй орнуудын зүгээс тусламж дэмжлэг зайлшгүй хэрэгтэй болдог, бэрхшээлийг даван туулах арга замын тухай өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Чанар, аюулгүй байдлын тогтолцоо нь бүтээгдэхүүнийг зах зээлд нэвтрүүлэх хамгийн энгийн арга төдийгүй, бүтээгдэхүүний бүрэн төгс баталгаа болох талаар чанарын удирдлагын тогтолцоо, НАССР-системийг нэвтрүүлсэн улс орнуудын туришлага, судалгаан дээр тулгуурлан тайлбарласан ач холбогдолтой болжээ.

## 0161

*Сайжаа Н., Энхтуяа П., Цэвэлмаа К. ба бусад.*

**Хоол хүнсний түүхий эдийг бэлтгэх үеийн экологийн аюулгүй байдлын үнэлгээ**

*ШҮТ-ийн төслийн эрдэм шинжлгээний товч тайлан, НЭМХ, «Монголын анагаах ухаан- 2005» эмхтгэл, УБ.: ЭМЯ, ДЭМБ, МАУА, - 2006, -Х.24-26, монгол.*



**Түлхүүр үгс:** борц, сүү цагаан идээ, ундны ус, агаар, хөрс, бохирдол, экологийн үнэлгээ, эрүүл ахуй үнэлгээ.

Энэхүү ШУТ-ийн төслийн хүрээнд гүйцэтгэсэн судалгааны ажлын зорилго нь уламжлалт зарим хүнсний бүтээгдэхүүн (үхрийн, тэмээний болон ямааны борц, цагаан идээ, үр тарианы монголын уламжлалт бүтээгдэхүүн), ундны ус, хөрсний бохирдлын үзүүлэлтийг судалж, экологийн аюулгүй байдлын үнэлгээ өгөхөд оршино.

Судалгаанд нийт 8 аймаг, 20 сум, Улаанбаатар хотын 6 дүүрэг хамрагдсан байна. Уламжлалт хүнс хоол бэлтгэх үеийн экологийн аюулгүй байдалд эрүүл ахуйн үнэлгээ дүгнэлт өгчээ.

Сүү, цагаан идээний 63 дээжинд хөгц мөөгөнцөр тодорхойлжээ. Нян судлалын шинжилгээний дүнгээр түүхий эд бэлтгэх үеийн нянгийн үзүүлэлтээр харьцангуй экологийн цэвэр бүтээгдэхүүнд тооцогдож байсан бол хадгалалтын явцад нийт дээжийн 20 хувьд нь *Penicillium*, *Mucor* хөгц мөөгөнцөр илэрчээ. Үр тарианы гаралтай уламжлалт бүтээгдэхүүний нийт 41 дээжийг шинжлэхэд хлорорганик, фосфорорганик пестицид илрээгүй байна.

*Судалгаанд хамрагдсан хот, аймаг, бус нутгийн ус хөрсний пестицидийн агууламж зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс илүүгүй, сүү цагаан идээ, үр тариагаар бэлтгэсэн шинэлэг бүтээгдэхүүнд хөгц мөөгөнцөр, афлотоксин, хүнд металл, пестицид илрээгүй буюу зөвшөөрөгдөх хэмжээнээс хэтрээгүй байна гэсэн дүгнэлтэд судлаачид хүрчээ.*

**0162**

### **Современные методы анализа и оборудование в санитарно-гигиенических исследованиях**

**(Ариун цэвэр, эрүүл ахуйн судалгаанд хэрэглэх орчин үеийн шинжилгээний аргууд ба төхөөрөмж)**

*Ном. / ред. Онищенко Г.Г, Шестопалова Н.В. –М.: ФГУП, Интерсен, -1999, - 496 х., орос.*

**Түлхүүр үгс:** чанарын хяналт, хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал, шинжилгээний арга.

Энэхүү ном нь 3 бүлэг, 2 хавсралтаас бүрдэнэ. Эхний бүлэгт атом шингээлтийн спектрометр; өндөр мэдрэмжит хийн, ионы, өндөр мэдрэмжит нимгэн үеийн хроматограф зэрэг орчин үеийн аргуудын тухай; хоёрдугаар бүлэгт ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шинжилгээний аналитик тоног төхөөрөмж, багажийг хэрхэн сонгох тухай; гуравдугаар бүлэгт гадаадын болон ОХУ-д ашиглаж буй шинжилгээний сүүлийн үеийн дэвшилтэт багаж, тоног төхөөрөмжийн тухай; нэгдүгээр хавсралт нь олон улсын болон ОХУ-ын шинжилгээний стандарт аргууд; хоёрдугаар хавсралт нь лабораторийн багаж, төхөөрөмж нийлүүлэх үйлдвэр, компаний тухай мэдээллийг оруулжээ.

*Дүгнэлт:* Энэхүү ном нь ариун цэвэр, эрүүл ахуйн хяналт, шинжилгээнд хэрэглэгдэх багаж төхөөрөмжийг сонгох, ашиглах аргачлал, шинжилгээний орчин үеийн аргын стандартын тухай мэдээлэл агуулсан нь энэ чиглэлийн мэргэжлийн судлаач, оюутан нарт гарын авлага болох хэрэглэгдэхүүн байна.

## 0163

Содномдаржаа Р.

### **Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд эмийн үлдэгдлийг хянах шаардлага**

*Илтгэл, «Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал» эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, УБ., - 2003, -Х. 23-27, монгол.*

*Түлхүүр үгс:* Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүн, эмийн үлдэгдэл, хяналт.

Судлаач мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүйн байдлын үзүүлэлт болох малын эмийн үлдэгдлийн талаархи дэлхийн хөгжингүй орнууд, импортлогч орнуудаас тавьж буй шаардлага, үлдэгдлийн хяналт манайд хэрэгтэй эсэх, мал эмнэлгийн лабораториудын шинэ үүргийн талаар дурьджээ.

Судлаач илтгэлдээ: «бараг онгоноороо байгаа байгальтай, түүнийгээ түшсэн бэлчээрийн мал аж ахуйтай, химийн бодисын хэрэглээ бага манай орны малын мах «экологийн цэвэр» гэж хэлэх үндэслэлтэй. Гэвч малын эмийн хэрэглээ замбараа муу, малтай, мөнгөтэй хэн хүн хүссэн нь малын эмийг хаанаас ч аваад дур мэдэн хэрэглэх, хэрэглэснийхээ дараа хэрэгцээ гарвал өөрийн дураар малаа нядалж, махыг борлуулах болсон өнөө үед манайд экологийн цэвэр бүтээгдэхүүн хүний хэрэглээнд очиж байна гэж хэлэхэд бас эргэлзээтэй. Иймээс монгол малын махыг «экологийн цэвэр» гэдгийг онол, таавраар бус, тодорхой шинжилгээний үндсэн дээр бодитой тогтоож, бодитойгоор нотлох шаардлага байгаа» тухай дурьджээ.

*Дүгнэлт:* Мал, амьтны гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн дэх эмийн үлдэгдэл, химийн бодисын үлдэгдлийн хэмжээг шинжилгээний орчин үеийн дэвшилтэт аргаар тогтоож, бусад орныхтой харьцуулж, үнэлгээ хийх нь бэлчээрийн монгол малын махны чанарыг олон улсын жишгээр үнэлэх, хүлээн зөвшөөрүүлэх, гарал үүслийн болон олон улсын чанарын баталгаажилтад хамруулах нөхцөл бүрдэнэ. Энэ нь махны экспортыг нэмэгдүүлэх, хүн амын хэрэгцээг найдвартай, аюулгүй хүнсээр хангах нийгэм, эдийн засгийн ач холбогдол бүхий асуудал болно.

## 0164

Сүрэнжаргал Г.

### **Мал эмнэлгийн болон мал аж ахуйн гаралтай бүтээгдэхүүний чанарын хяналтын систем**

*Өгүүлэл, «Хүн ба хүнс сэтгүүл», -УБ.:МХХ, 2004, №1/51,-Х.9-12, монгол*

**Түлхүүр үгс:** мал аж ахуй, махны хяналтын дүрэм, махны ариун цэвэр, малын удмын сан

Мэргэжлийн хяналтын газраас мал эмнэлгийн болон мал аж ахуйн гаралтай бүтээгдэхүүний чанарын хяналтыг гүйцэтгэж байгаа чиглэлийн тухай дэлгэрэнгүй өгүүлсэн байна.

**Дүгнэлт:** Махны үйлдвэрийн мэргэжлийн ажилтнууд, хяналтын байцаагчдыг бэлтгэх, сургалтад хамруулах, дотоод хяналтын НАССР системийг үйлдвэрүүдэд нэвтрүүлэх, махны хяналтын системийг малчин өрхөд хүрч үйлчлэхээр зохион байгуулах шаардлагатай хэмээн зохиогч дүгнэсэн байна.

**0165**

Сэмэр О., Цэндсүрэн Г.

### **Хүнсний чанар, аюулгүй байдлын өнөөгийн түвшин**

«Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл» үндэсний хөтөлбөрийг хэрэгжүүлэх хүрээнд гүйцэтгэсэн ажлын тайлан, УБ.: УМХГ, - 2004, монгол.

**Түлхүүр үгс:** Хүнсний чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал, хүнсний хяналтын шинжилгээ.

УМХГ-ын Нэгдсэн төв лаборатори нь Эрүүл ахуй халдвар судлалын лаборатори, Эм биобэлдмэлийн лаборатори, Таримал ургамлын үр, хорио цээрийн лаборатори, Цацрагийн хяналтын лаборатори гэсэн үндсэн 5 чиглэлийн лабораториудыг нэгтгэсэн бөгөөд хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр 11 лаборатори хяналт шинжилгээний үйл ажиллагаа явуулдаг. Тайланд УМХГ-ын Нэгдсэн төв лабораториудын үйл ажиллагааны чиглэл, сүүлийн жилүүдийн хүнсний хяналт шинжилгээний үзүүлэлтийн динамик, интенсив үзүүлэлтийг диаграмаар үзүүлжээ.

Эрүүл ахуйн хяналтын шинжилгээгээр 2001-2004 оны эхний 9 сарын байдлаар нийт 8129 дээжийг шинжилгээнд хүлээн авч, 21270 үзүүлэлтээр шинжилсэн байна. Нийт дээжийн 90% нь чанарын шаардлага хангасан дүнтэй байжээ.

**Дүгнэлт:** «Засгийн газрын тохируулагч, хэрэгжүүлэгч агентлаг байгуулах тухай» Монгол улсын Засгийн Газрын 2000 оны 162 дугаар тогтоол гарч, улмаар УМХГ-ыг шинээр зохион байгуулсан. Салбарын яамдын эрхлэх асуудлын хүрээнд тухайн чиглэлийн захиргааны хяналтыг хэрэгжүүлж байсан 8 агентлагийг нэгтгэж, зохион байгуулалтын шинэ бүтцэд хүнсний аюулгүй байдалд хяналт тавих үүрэг бүхий хэд хэдэн салбарын хяналтын үйл ажиллагаа нэгтгэсэн юм. УМХГ-ын хяналт шалгалтын бодит байдлыг шинжилгээний үр дүнг үндэслэн баталгаажуулахад тус газрын Нэгдсэн төв лабораторийн үйл ажиллагаа чиглэгдэж байна.

**0166**

**Тохирлын үнэлгээ, хяналтын багц стандартууд**

*Олон улсын стандарт, УБ., -2002, СХҮТ, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *тохирлын үнэлгээ, хяналтын байгууллага, стандарт.*

Тохирлын үнэлгээ ба хяналтын багц стандартад «Тохирлын үнэлгээ - тайлбар толь, ерөнхий зарчим. MNS (ISO/IEC)17000:2005», «Хяналтын ажил эрхэлдэг төрөл бүрийн байгууллагын ажиллагаанд тавих ерөнхий шалгуур. MNS (ISO/IEC) 17020:2002», «Тохирлын үнэлгээ- Гуравдагч талын (хөндлөнгийн) тохирлын тэмдэгт тавих ерөнхий шаардлага. MNS (ISO/IEC) 17030:2004» зэрэг стандартаас бүрдэнэ.

**Дүгнэлт:** *Эдгээр стандартаар тохирлын үнэлгээний байгууллагууд, тохирлын үнэлгээний үр дүнг хэрэглэгч, тэдгээрийг итгэмжлэгч байгууллагуудад тохирлын үнэлгээ хийх чиглэлийг тодорхойлно. Олон улсын энэхүү стандартууд нь салбараас үл хамааран хэрэглэхээр зориулагдсан юм.*

**0167**

**Тохирлын үнэлгээ-нууц-зарчим, шаардлага. MNS (ISO/PAS) 17002:2005**

*Олон улсын стандарт, -УБ, 2005, СХҮТ, - 3 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *тохирлын үнэлгээ, нууц, хяналтын байгууллага, стандарт.*

Тохирлын үнэлгээний үйл ажиллагаа үр нөлөөтэй явагдахад шаардлагатай нууц мэдээллийг тухайн байгууллага задруулахгүй байх нөхцөлийг хангах шаардлагыг энэхүү стандартаар зохицуулна. Үйлчлүүлэгч нийтэд хүртээлтэй болгосон, эсвэл байгууллага ба үйлчлүүлэгчийн хоорондын тохиролцсоноос бусад бүхий л мэдээллийг «хувийн мэдээлэл» гэж үзэж, «нууц» гэж үзэхийг энэхүү стандартаар тодорхойлно.

**0168**

*Туяа Ц., Арвжихсүрэн Н., Энхжаргал Х. ба бусад.*

**Дотоодын үйлдвэрлэлийн хүнсний зарим бүтээгдэхүүний шинжилгээний дүнгээс**

*Илтгэл, «Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд» семинарын эмхтгэл, УБ.: «ХҮНСТЕХ» корпораци, - 2003, - Х.28-32, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *хүнсний бүтээгдэхүүн, экспертиз шинжилгээ, дүн.*

«Хүнсний чанар, аюулгүй байдлыг хамгаалах арга зам» ШУТ-ийн төслийн хүрээнд дээрхи сэдвийн хүрээнд судалгаа, шинжилгээний ажлыг гүйцэтгэсэн байна.

Судалгаа, шинжилгээг «ХҮНСТЕХ» корпорацийн Шинжилгээний нэгдсэн лабораторийн итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд 1996-2000 онд хамрагдсан дотоодын үйлдвэрийн хүнсний зарим нэр төрлийн бүтээгдэхүүн (хиам, архи, сүүн бүтээгдэхүүн, талх, гурил, гурилан бүтээгдэхүүн)-ээс сонгон, шинжилгээний дүнд дүн шинжилгээ хийжээ. Судалгаа, шинжилгээгээр хиамын найрлага дахь хүнсний нэмэлт бодис нитритийн агууламжтай холбогдолтой зөрчил урьд жилүүдтэй харьцуулахад багасах хандлагатай, цагаан архины аюулгүйн үзүүлэлтүүд болох совсны тос, нийлмэл эфир, альдегидын агууламжтай холбогдолтой зөрчлүүд илэрсэн ба энэ нь чанаргүй түүхий эд хэрэглэж байсантай холбоотой тухай дүгнэлтийг хийжээ.

*Дүгнэлт: Итгэмжлэгдсэн лабораторийн шинжилгээнд хамрагдсан дотоодын үйлдвэрүүдийн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийн шинжилгээний дүнд үнэлгээ, дүгнэлт өгч, илэрсэн зөрчлийн учир шалтгааныг илрүүлэн, үйлдвэрлэгч, төрийн хяналтын байгууллагын зүгээс анхаарах асуудлуудыг гаргаж тавьжээ.*

**0169**

*Тэрбишидагва Д.*

**Хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын тогтолцоог бүрдүүлэх нь**

*Өгүүлэл, «Хүн ба хүнс» сэтгүүл, -УБ.: МХХ, -2001, №2/40, -Х.14-16, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** хүнсний чанар, аюулгүй байдал, хяналт, хүнсний хангамж.

Монгол улсын ХХАА-н сайдын эрхлэх асуудлын хүрээнд хүнс, хөдөө аж ахуйн салбарт хэрэгжүүлэх бодлого, хүнсний аюулгүй байдлыг хангах тогтолцоо, мал, амьтан, ургамал, хорио цээр, тэдгээрээс гаралтай хүнсний зүйл, түүхий эдийн экспорт, импортын хяналт зохицуулалтын талаархи асуудлыг авч үзжээ.

*ХХААЯ-наас хүнсний хангамж, үйлдвэрлэл үйлчилгээг өргөжүүлэх, аюулгүй байдлыг хангах, мэргэжлийн хяналтын системийг бэхжүүлэх чиглэлээр хэрэгжүүлсэн арга хэмжээ, түүний үр дүнд үнэлэлт, дүгнэлт хийж, цаашидын баримтлах бодлогыг тодорхойлсон байна.*

**0170**

**Хүнсний аюулгүй байдлын удирдлагын тогтолцоо–Хүнсний хэлхээний аливаа байгууллагад тавих шаардлага. MNS (ISO) 22000:2006**

*Олон улсын стандарт, УБ, 2002, СХҮТ, -54 х., монгол*

**Түлхүүр үгс:** аюулгүй хүнс, удирлагын тогтолцоо, шаардлага.

Олон улсын энэхүү стандартаар хүнсийг хүн хэрэглэх тухайн цаг мөчид аюулгүй байх нөхцлийг хангуулах зорилгоор байгууллагын хүнсний аюулгүй байдалтай холбогдолтой үйл ажиллагааны удирдлагын тогтолцоонд тавих шаардлагуудыг тогтооно.

**Дүгнэлт:** Стандартыг тухайн байгууллагын жижиг, томоос үл хамааран хүнсний хэлхээний аливаа асуудалд оролцож, аюулгүй бүтээгдэхүүнээр хүн амыг тасралтгүй хангах тогтолцоог хэрэгжүүлэх хүсэлтэй байгууллага бүр хэрэглэж болно.

**0171**

**Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (олон улсын зөвлөмж) MNS CAS 1:2003.**

Олон улсын стандарт, УБ.: 2002, СХҮТ, - 53 х., монгол, англи

**Түлхүүр үгс:** НАССР, эгзэгтэй цэг, зарчим.

Энэхүү стандартаар Аюулын дүн шинжилгээ, эгзэгтэй цэгийн хяналт (НАССР)-ын системийг үндэслэн үйлдвэрлэлийн эхний шат дамжлагаас аваад эцсийн хэрэглэгч хүртэлх үйл явцад аюулгүй хүнс үйлдвэрлэхэд зайлшгүй мөрдөх эрүүл ахуйн шаардлагуудыг тогтоожээ.

**Дүгнэлт:** Аюулын дүн шинжилгээ, эгзэгтэй цэгийн хяналт нь хүнсний үйлдвэрлэлийн технологийн явц дахь дотоодын хяналтын систем бөгөөд үүнийг нэвтрүүлэх нь аюулгүй хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх үндсэн нөхцлийн нэг болно.

**0172**

**Хүнсний эрүүл ахуйн суурь гарын авлага (хоёрдахь хэвлэл)**

Ном, -Ром.: ДХХААБ/ДЭМБ-ын Хүнсний стандартын хамтарсан хөтөлбөр, Хүнсний хууль Эрх Зүйн Хороо, -2001, -115 х., монгол, англи.

**Түлхүүр үгс:** хүнсний хэрэглээ, хяналт, эрүүл ахуй, аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоо, хүнсний нян судлал.

Хүнсний Хууль Эрх Зүйн Хорооноос гаргасан энэхүү гарын авлагад хүнсний эрүүл ахуйн дүрэм, журмыг хэрхэн боловсруулж, хэрэглэх талаархи суурь мэдээллийг тусгасан.

Уг номыг үйлдвэрлэгч, хүнсний бүтээгдэхүүнтэй харьцагч бүх хүмүүс, хэрэглэгчид болон хүнсний эрүүл ахуйн багш, оюутнууд ашиглахад зориулагдсан байна.

**Дүгнэлт:** Хоёр удаагийн хянан шинэчилсэн энэхүү суурь гарын авлагад нян судлалын эрсдлийн үнэлгээ хийх зарчим, удирдамж бүлгийг шинээр нэмж оруулсан нь ач

*холбогдолтой болжээ. Гарын авлагыг монгол хэлнээ хөрвүүлэх ажлыг НЭМХ зохион байгуулж, хэвлэн нийтийн хүртээл болгосон нь нэн чухал хэрэглэгдэхүүн болжээ.*

**0173**

### **Хүнсний технологи, чанарын систем**

*Олон улсын эрдэм шинжилгээний бага хурлын илтгэлийн эмхтгэл.-УБ.: ШУТИС, -2004, 221 х., монгол, англи.*

**Түлхүүр үгс:** *хүнс үйлдвэрлэл, биологийн идэвхит нэмэлт, зохицуулах үйлчлэлтэй хүнс.*

Энэхүү эмхтгэлд ШУТИС-ийн ХБТС-иас 2004 онд зохион байгуулсан Япон, Герман, ОХУ, Бельги, Солонгос зэрэг орны эрдэмтэд, судлаачид оролцсон хүнсний технологи, чанарын системийн асуудлаархи олон улсын эрдэм шинжилгээний бага хурлын нийт 83 эрдэмтэн, судлаачийн 45 илтгэл багтжээ.

**Дүгнэлт:** *Хүнсний салбарт гарч буй дэвшилтэт технологи, судалгаа, шинжилгээний үр дүнгийн тухай шинэ мэдээллүүдийг агуулсан байна.*

**0174**

*Цэвэгсүрэн Н, Бадрах Б.*

### **Хүнс, хөдөө аж ахуйн сүлжээн дэх микробиологийн эрсдэл**

*Сурах бичиг.- УБ.: МУИС, -2004, - 284 х, монгол*

**Түлхүүр үгс:** *эсийн бүтэц, микроорганизм, өвчлөл, микробиологийн эрсдэл, нөөшлөгч бодис, микотоксин.*

Энэхүү сурах бичгийн эхний бүлгүүдэд микробиологийн үндэс, эсийн бүтэц, микроорганизмын ангилал, өсөх үржих нөхцөл, өвчин үүсгэгч микроорганизм, микробын гаралтай өвчлөл, ялангуяа хоолны хордлого, салмонеллоз, ботулизм, микотоксикоз, микотоксин, мал ба хүнсээр дамжих халдварт өвчин ба бусад микробиологийн эрсдлийн тухай дэлгэрэнгүй тусгасан байна.

Номын дараагийн бүлгүүдэд хүнс, хөдөө аж ахуйн бүтээгдэхүүний хадгалалтын хугацааг уртасгах технологийн үндэс, тухайлбал, физик арга (халаалт, хөргөлт, цацраг) ба химийн бодис ашиглан нөөшлөх арга, технологи нь хорт бичил организмд хэрхэн нөлөөлдөг, химийн нөөшлөгч бодисын хоруу чанарын тухай өгүүлжээ.

Сүүлийн бүлгүүдэд хүнсний эрүүл ахуйн аюулгүй байдал, хүнсийг нянгийн бохирдлоос хамгаалах, эрүүл ахуйн шаардлагын тухай өгүүлжээ. Түүнчлэн энэ номонд химийн нөөшлөгч бодисын шинж чанар, ердийн хүнсэн дэх үлдэгдлийн тархалт, хоруу чанар, түүнийг хянах, зохицуулах асуудал, ялангуяа микробоор

үүсдэг микотоксины хүний биед хорт хавдар үүсгэх үндэслэл зэргийн тухай лавтай батлагдсан мэдээлэл зэргийг дэлгэрэнгүй бичсэн байна.

***Дүгнэлт:** Хүн амын хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, эрүүл хоол хүнс хангах нь дэлхийн улс гүрэн бүрийн өмнө тавигдаж буй чухал зорилт юм. Хүн ам цөөн манай орны хувьд хүнс, хөдөө аж ахуйн сүлжээн дэх микробиологийн үүсэлтэй эрсдлийг урьдчилан таньж тодорхойлох, түүнээс урьдчилан сэргийлж, хамгаалах асуудлын талаар дэлгэрэнгүй өгүүлсэн нь уг номын онол-практикийн ач холбогдлыг илэрхийлж байна.*

0175

Цэвэгсүрэн Н, Саруул И.

**Хүнсний хор судлал, эрүүл мэнд**

Сурах бичиг. –УБ.: МУИС, -2004, -339 х, монгол.

***Түлхүүр үгс:** хорт бодис, антропоген бохирдол, токсин, пестицид, хорон чанар, генийн өөрчлөлттэй хүнс.*

Энэ сурах бичгийн I-IV бүлэгт амьтан, ургамлын гаралтай хүнсний түүхий эдэд агуулагдах (аллерген, эстроген, антиэстроген, токсин, хемохамгаалагч, бусад азот агуулсан, агуулаагүй хордуулагч бодис), эсвэл хүнс боловсруулалтын үед үүсэх хорт бодисын (мутаген, карциноген) химийн бүтэц, хордуулах үйлчлэлийн механизм; дараагийн V-XIV бүлгүүдэд хүнсний антропоген бохирдлын (пестицид, полихлорт бифенил, полицагирагт ароматик нүүрстөрөгч, хүнд металл, нитрит, нитрат, нитрозо-нэгдэл, хүнсний нэмэлт, диоксин, малын эмийн ба антибиотикийн үлдэгдэл, патоген, радионуклеотид) тухай, сүүлчийн бүлэгт генийн өөрчлөлттэй хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай тус тус өгүүлжээ.

Түүнчлэн хорт хавдар үүсгэх, мэдрэл, элэг болон бөөрөнд хортой нөлөөлөл үзүүлэх химийн зарим нэгдлийн шинж чанар, ердийн хүнсэн дэх түүний үлдэгдлийн тархалт, хүнсээр авах хэмжээ, хоруу чанар, түүнийг хянан зохицуулах талаар онцгойлон тусгасан байна.

***Дүгнэлт:** Энэхүү сурах бичигт хүнсний хор судлал, хүнсний аюулгүй байдлын үндсэн асуудлыг бүхэлд нь авч үзсэн бичиг байна. Уг номноос дэлхий дахины хор судлал, эрүүл хүнс ба шим тэжээлийн судлалын салбарын ололт, амжилт болон бусад мэдээллийг авснаар өдөр тутмын хоол хүнсэндээ тэжээллэг, биоидэвхит бодисоор баялаг, хоргүй, зөв боловсруулж хадгалсан хүнсийг сонгон хэрэглэх мэдлэгийг авч, аливаа өвчнөөс сэргийлэх мэдлэг, чадвартай болоход тус дөхөм болно.*



0176

*Цэвэгсүрэн Н., Мягмарсүрэн С., Мөнхжаргал Б.***Хүнсний аюулгүй байдлын анализ***Сурах бичиг, УБ., МУИС-ийн хэвлэх үйлдвэр, 2004, - 236х., монгол.*

Энэхүү сурах бичиг нь үндсэн хоёр хэсэг, 28 бүлгээс бүрдсэн. Сурах бичгийн эхний бүлгүүдэд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний дээж авах, бэлтгэх, тэдгээрийн шинж чанар, найрлагын бүрэлдэхүүн хэсэг (уураг, аминхүчил, пептид, тос, тосны хүчил, үл саванжих липид, нүүрс-ус, эрдэс элемент г.м.)-ийг тооны болон чанарын хувьд тодорхойлох арга зүй; дараагийн бүлгүүдэд хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын үндсэн асуудал болох хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд байгалиас агуулагддаг ургамал, амьтны хорт бодис токсин, боловсруулах, тээвэрлэх, худалдаалах явцад болон хүний биеорганизмд хувиралд орох, эсвэл хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлж болохуйц хүнсний нөөшлөгч, үл исэлдүүлэгч бодисууд, микробын бохирдлыг тодорхойлох, таних арга зүйг тусгажээ.

Сүүлчийн бүлэгт хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд гадаад орчноос орж болзошгүй антропоген бохирдуулагч, хүний эрүүл мэндэд хор хөнөөл үзүүлэгч бодисууд ба малын эм, тарианы үлдэгдлийг таньж тодорхойлох арга зүйг оруулжээ.

*Дүгнэлт:* Энэхүү сурах бичиг нь тухайн асуудлаархи онолын хэсэг, шинжилгээний уламжлалт болон орчин үеийн арга зүйг өргөн хүрээгээр тусгасан, монгол хэлнээ бичигдсэн анхны томоохон сурах бичиг болсон нь хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр ажиллах мэргэшсэн боловсон хүчин, хүнс үйлдвэрлэгч, судлаач, хяналтын байгууллагуудын шинжээч, байцаагч нарт нэн чухал гарын авлага байна.

0177

*Цэндсүрэн Г., Батмөнх Г.***Монгол Улсын хүнсний аюулгүй байдал, хүнсний хяналтын өнөөгийн тогтолцоо, тулгамдсан асуудлууд***Илтгэл, «Хоол тэжээл-эрүүл мэнд онол-практикийн бага хурлын илтгэлийн хураангуй», –УБ.: НЭМХ, - 2002,- Х.125-128, монгол.**Түлхүүр үгс:* хүнс, хоол, эрүүл ахуй, халдвар хяналт, шинжилгээ.

Хүнс, хоолоор дамжин халдварлаж хордлого үүсгэдэг 60 гаруй өвчний 30 шахам нь манай орны мал, амьтанд оношлогдсон байдаг.

Мах, сүү, төмс хүнсний ногоо, жимс жимсгэнийг хүнсэнд зориулж бэлтгэх, нийтийн хэрэгцээнд гаргахад мал эмнэлэг, хорио цээрийн шаардлага зөрчилдөх явдал гарсаар байна. Түүнчлэн хүнсний түүхий эдийн үзлэг, шинжилгээгээр бүрэн баталгаажуулж чадахгүй байгаа, мах, сүүт үйлдвэрлэлийн аргаар боловсруулалгүйгээр хэрэглэгчид нийлүүлдэг, хүнсний үйлдвэрүүдийн

технологийн болон чанарын дотоод хяналт сул, хэрэглэгчдийн хэрэглээний соёл төлөвшөөгүй зэрэг дутагдлууд байсаар байна.

Энэхүү илтгэлд ЭМУХА, НЭМХА-ны хүнсний бүтээгдэхүүний сорьцод хийсэн эрүүл ахуй, халдвар хяналтын шинжилгээний дүн, (1997-2001 оны)-гийн тухай мэдээлэл агуулжээ. Илтгэгчид хэлэлцүүлсэн асуудлаар дүгнэлт хийж, санал дэвшүүлжээ.

*Хүн амын тэжээллэг, чанартай, аюулгүй хүнсээр хангагдах эрхийг баталгаажуулахын тулд холбогдох хяналтын байгууллагуудаас дотоодын болон импортын хүнсний бүтээгдэхүүний хяналтыг системтэй, уялдаа холбоотой хийж, үр дүнг дээшлүүлэх шаардлагатай хэмээн зохиогчид дүгнэжээ.*

## 0178

*Цэрэнпунцаг Ш.*

### **Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний магадлан шинжилгээ**

*Гарын авлага, - УБ., Монголын Мал Эмнэлгийн Холбооны хэвлэлийн цех, - 2004, - 5 х.х, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *сүү, цагаан идээ, нягт, нийт исгэлэн.*

Энэхүү гарын авлага нь малын сүү, сүүн бүтээгдэхүүний чанар, ариун цэврийн магадлан шинжилгээний аргуудыг зураг, хүснэгтээр харуулсан бүтээл байна.

**Дүгнэлт:** *Сүү судлаачид, оюутан, эмч нарт зориулан гаргасан гарын авлага байна.*

## 0179

### **Чанарын болон байгаль орчны удирдлага (менежмент)-ын тогтолцоонд аудит явуулах заавар. MNS ISO 19011:2003**

*Олон улсын стандарт, УБ, 2002, СХҮТ, 72 х., монгол, англи.*

**Түлхүүр үгс:** *чанарын болон байгаль орчин удирдлага, тогтолцоо хөндлөнгийн хяналт.*

Энэхүү стандартаар аудитын зарчим, чанарын болон байгаль орчны удирдлагын тогтолцоонд аудит явуулах, мөн эдгээр тогтолцооны аудиторчуудын ур чадварын талаархи зааврыг тодорхойлно.

**Дүгнэлт:** *Энэ стандартыг чанарын болон байгаль орчны удирдлагын тогтолцоог хэрэгжүүлэх дотоод, гадаад аудит явуулах шаардлагатай байгууллагад хэрэглэж болно.*

0180

*Эрдэнэбаатар Ж.***Малын халдварт өвчний оношлогоонд фермент холбоот эсрэгбиемийн болон иммунофлуоресценцийн урвалыг ашиглах нь***Гарын авлага, -УБ., «Мөнхийн үсэг» хэвлэлийн газар, МЭХ, -2006, -50 х., монгол.***Түлхүүр үгс:** *мал, амьтан, дархлаа, фермент холбоот эсрэгбиемийн урвал.*

Мал, амьтны дархлааны тогтолцоо нь өвөрмөц урвал үүсдэг үзэгдэл юм. Дэлхий дээр ийм олон янзын өвчин байгаагийн 150 гаруй нь өвчтэй малаас эрүүл малд, мөн хүнд нийтлэг халдварладаг зооноз өвчнүүд юм. Эдгээр өвчнүүдийн тоо сүүлийн үед нэмэгдэх хандлагатай болж, уүхрийн тархины сархиагтах эмгэг, шувууны томуу, иерсина энтероколитика, цусан халдвар, бабезиоз, гуур зэргээр хүн халдварласан тохиолдлоор тус тус илэрч байна.

Энэхүү гарын авлагад мал, амьтдын дархлааны хариу урвал ба зооноз өвчнүүдийн оношлогоо, фермент холбоот эсрэгбиемийн урвал (ФХЭБУ), урвалын төрөл, ФХЭБУ тодорхойлох үед гардаг алдаа, шийдвэрлэх арга зам, иммунофлуоресценцийн арга, түүнтэй холбогдолтой заавар зэргийг өнгөт зураг, бүдүүвчээр харуулжээ.

**Дүгнэлт:** *Уг гарын авлага нь мал, амьтдын дархлааны хариу урвал ба зооноз өвчнүүдийн оношлогоо, фермент холбоот эсрэгбиемийн урвалын механизм, урвалыг тодорхойлох үед гардаг алдаа, шийдвэрлэх арга замыг өнгөт зураг, бүдүүвчээр харуулсан нь ойлгоход дөхөм болгожээ.*

0181

**Экспертиза мяса и мясопродуктов  
(Мах, махан бүтээгдэхүүний экспертиз)***Ном. / ред. Позняковский В.М.—Новосибирск: Сиб.унив.изд-во. -2002,- 526 х., орос.***Түлхүүр үгс:** *мах махан бүтээгдэхүүн, тэжээллэг чанар, махны аюулгүйн үзүүлэлт.*

Уг ном нь зургаан бүлгээс бүрдэнэ. Эхний бүлэгт төрөл бүрийн мал, амьтны нядалгаа, махны талаар; дараагийн бүлэгт төрөл бүрийн махан бүтээгдэхүүний талаар; сүүлийн бүлэгт амьтны гаралтай тосны талаар өгүүлсэн байна.

**Дүгнэлт:** *Уг номд мах, махан бүтээгдэхүүний технологитой холбоотой үг хэллэг, шинжилгээний дээж авах, шинжлэх аргачлал, гэмтэл, согогийг илрүүлэх талаар дэлгэрэнгүй тусгажээ.*

0182

*Юун Сон Чол*

**Монгол улсад малын эмийн үлдэгдлийн хяналтын тогтолцоо бүрдүүлэх асуудалд**

*Магистрын зэрэг горилсон бүтээлийн хураангуй, - УБ., МЭБС, УМЭАЦТЛ,-2007, монгол.*

**Түлхүүр үг.** *Малын эмийн үлдэгдэл, хүнсний бүтээгдэхүүн, эм, химийн бодис, хяналтын тогтолцоо, хүнсний хууль, эрх зүй, олон улсын байгууллага.*

Бүтээлийн гол агуулгад хүнсний бүтээгдэхүүн дэх малын эмийн үлдэгдлийн хяналт хэрэгжүүлэхэд олон улсын байгууллагын оролцоо, зохицуулалт, хөгжингүй ба хөгжиж буй орнууд дахь энэ тогтолцоо зэргийг судалсан дүнг тусгажээ. Түүнчлэн Монгол улсад уг асуудал ямар байгааг нэлээд нухацтай судлаад, уг тогтолцоог бүрдүүлэх, түүнийг ашиглах асуудлыг тодорхой хувилбараар дэвшүүлэн тавьжээ.

Уг бүтээлийн дүгнэлтээс дурьдвал: Хүн амынх нь хүнсний хэрэглээнд малын гаралтай бүтээгдэхүүн гол байр эзэлдэг Монгол орны хувьд малын мах, сүүнд эмийн үлдэгдлийг хянах, үлдэгдлээс сэргийлэх арга хэмжээг цогцоор нь хэрэгжүүлэх нь монгол хүний эрүүл мэндийг хамгаалах, экологийн цэвэр бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэн дотоод, гадаад зах зээлд нийлүүлэхэд бодитой хувь нэмэр болно. Монгол малын мах, сүүнд паразитын эсрэг эм, антибиотикийн, импортын өндөг, сүү, шувуу, гахай, далайн гаралтай амьтны бүтээгдэхүүнд антибиотик, гормон, пестицидийн үлдэгдэл тохиолдож болох эрсдэлтэй байна. Үүнийг харгалзан хлорамфеникол, тетрациклин, нитрофуран, өсөлтийн дааврууд, ивермектин, пиретиройдын бүлгийн эмийн үлдэгдлийг хянахад түлхүү анхаарах нь зохистой болохыг дүгнэжээ.

Олон улсын хэмжээнд мөрдөж байгаа хууль, эрх зүй, удирдамжийг үндэс болгохын зэрэгцээ монгол улсын нийгэм эдийн засгийн хөгжлийн онцлогт тохируулан судлаачдын боловсруулсан «Малын эмийн үлдэгдлийн хяналтын тогтолцооны загвар»-ыг амьдралд бүрэн хэрэгжүүлэх нь хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, малын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний экспортыг нэмэгдүүлэх суурь нөхцөлийг өргөжүүлнэ» гэжээ.

**Дүгнэлт:** *Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх эмийн үлдэгдлийн хяналтын тогтолцооны асуудал нь Монгол улсад нэн тулгамдсан асуудлын нэг болно. Эл тулгамдсан асуудлын талаар судлаач бодлогын чанартай дүгнэлт хийснийг манай улсын бодлого тогтоогч, хэрэгжүүлэгч байгууллага, тушаалтнууд анхаарах нь чухал юм.*

## ГУРАВ. ХҮНСНИЙ ШИМТ ЧАНАР - АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ

### 1150 ХҮНСНИЙ ХЭРЭГЛЭЭ - НИЙГМИЙН ЭРҮҮЛ МЭНД

0183

#### Анагаах ухааны ёс зүй

*Гарын авлага, -УБ.: ЭМЯ, ДЭМБ, «Орбис» хэвлэлийн газар, -2005, -170х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** эрүүл мэнд, ёс зүй, биоанагаах ухаан, судалгаа, зарчим.

Уг гарын авлагад анагаах ухааны ёс зүй, био-анагаах ухааны судалгаанд хүнийг хамруулах тухай олон улсын ёс зүйн удирдамж, тархвар зүйн судалгааны ёс зүйн хяналтын олон улсын гарын авлага, био-анагаах ухааны судалгаанд хяналт хийх ёс зүйн хорооны үйл ажиллагааны удирдамж, амьтныг оролцуулан био-анагаахын судалгаа явуулахад удирдамж болох олон улсын зарчим, бүтээл хэвлүүлэхэд мөрдөх ёс зүйн удирдамж гэсэн үндсэн 6 бүлэг сэдвийг багтаажээ.

**Дүгнэлт:** Энэхүү гарын авлага нь анагаахын чиглэлийн мэргэжилтний зэрэгцээ хоол, хүнс судлалын судлаач, мэргэжилтэн нарт хэрэглэгдэхүүн болно.

0184

*Батжаргал Ж., Энхтунгалаг Б., Гэрэлмаа Б. ба бусад.*

#### Монгол хүн ба эрүүл хоол

*Нийтлэл, «Хүн ба Хүнс» сэтгүүл, - УБ., 2006, -№ 3(61), -Х.22-23. монгол.*

**Түлхүүр үгс:** эхийн сүү орлуулагч, хоол тэжээлийн дутал, бага насны хүүхэд, үндэсний судалгаа.

Энэхүү нийтлэлд Хоол судлалын төвөөс Засгийн газраас баталсан бага насны хүүхдийн хоол тэжээлийн дутал, хангамж, хөтөлбөрийн хүрээнд явуулсан судалгааны ажлуудын үр дүнгийн тухай өгүүлжээ.

Халдварт бус өвчин үүсэхэд нийтлэг 5 эрсдэлт хүчин зүйлс (тамхи, архины хэрэглээ, хүнсний ногоо, жимс бага хэрэглэх, илүүдэл жин ба таргалалт, хөдөлгөөний хомсдол) нөлөөлнө. Эдгээр нь тухайн хүнд байхгүй бол халдварт бус өвчний «эрсдэлгүй», эрсдэлт хүчин зүйлс 1-2 илэрч байвал «эрсдэл багатай», харин 3 ба түүнээс дээш эрсдэлт хүчин зүйлс илэрч байвал «эрсдэл өндөртэй»-д тооцогддог байна.

ЭМЯ, ДЭМБ-тай хамтран 2005 онд явуулсан «халдварт бус өвчний эрсдэлт хүчин зүйлийн судалгааны дүнгээр хүн амын 20,7% нь «эрсдэл өндөртэй», 69.9% нь «эрсдэл багатай», харин 9.4% нь «эрсдэлгүй» байна гэсэн дүн гарчээ.

*Дүгнэлт:* Засгийн газраас хүн амын хоол тэжээл, эрүүл мэндийн байдлыг сайжруулах талаар авч хэрэгжүүлсэн олон бодлого, хөтөлбөр, түүнчлэн ОУБ-аас авч хэрэгжүүлж буй төсөл, хөтөлбөрүүдийн үр дүнд 1999 оныхтой харьцуулахад 5 хүртэлх насны хүүхдийн дунд рахитаас бусад хоол тэжээлийн дутлын эмгэгүүд тодорхой хувиар буурсан ба цаашид энэ чиглэлээр авах арга хэмжээг улам эрчимжүүлэх; мөн ундны усны хүрэлцээ хангамж, аюулгүй байдлыг дээшлүүлэх, буруу хооллолтоос үүдэлтэй өвчин эмгэгт өртөх эрсдэл хүн амын дунд буурахгүй байгаа, жимс ногооны хэрэглээг нэмэгдүүлэх, мэдээлэл, сурталчилгээг төрийн бус байгууллага, олон нийтийн оролцоотойгоор зохион байгуулах шаардлага байгааг онцлон дурьджээ.

## 0185

Батсүх Ц.

**Хүн амынхаа амь нас, эрүүл мэндээр дэнчин тавьж Монгол улсаа хөгжүүлэх үү?**

Өгүүлэл, «Өдрийн сонин», -УБ.-2006, № 007(2141), -Х.6, монгол.

**Түлхүүр үгс:** хоол хүнс, эрүүл мэнд, амь нас, байгалийн цэвэр, импортын хүнсний хэрэглээ

Энэхүү өгүүлэлд манай улс хүнсний хангамжийн хувьд гадаадын хараат байдалд орсон, улмаар импортын бүтээгдэхүүн нь хүн амын эрүүл мэнд, амь насанд аюул учруулахуйц байгаа тухай өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Импортын хүнсний бүтээгдэхүүн Монгол улсын хүн амын хүнсний хангамжид тодорхой хувь нэмэр оруулж байгаа ч үндэсний аюулгүй байдалд сөргөөр нөлөөлөх хэмжээнд хүрээд байна.

## 0186

Болдсайхан Б., Оюунцэцэг Ц.

**Хүнс, эмийн язгуур махбодийн нэрийн толь бичиг**

Толь бичиг, «Согоо нуур» хэвлэлийн газар /хянан нягталсан: Г Гомбо, -УБ.,2000,-316 х., ISBN-99929-242-3, төвд монгол, англи, орос.

**Түлхүүр үгс:** эмийн ургамал, мал, амьтны мах, түүхий эд, нэршил.

Энэхүү толь бичигт монгол оронд ургадаг 1000 орчим эмийн ургамлын нэршлийг төвд, монгол, латин, орос хэлээр хадаж, холбогдох номыг тэмдэглэсэн нь олон нэршлүүдийг харьцуулан судлах боломжийг бүрдүүлжээ. Мөн манай орны 87 амьтан, 81 эрдэнэсийн чулуу, эрдсийн талаархи мэдээллийг агуулжээ.

Номонд эмийн ургамлын төвд нэрийн латин нэршлүүд өөр өөр байсныг задлан шинжилгээ хийх, «эмийн ургамлын амтаар нь чадал нь илэрхийлэгдэнэ» гэсэн уламжлалт томъёолбор нь өргөн утгатай болохыг тодруулж өгчээ.

Түүнчлэн монгол орны эмийн түүхий эдийн баялаг, уламжлалт анагаах ухааны үүднээс системийн дүн шинжилгээ хийж, эн тэргүүнд тарималжуулах, өсгөн үржүүлж хамгаалбал зохих ургамал, амьтан, эрдсийн талаархи судалгааны үр дүн, мөн эмийн ургамлын зургуудыг хавсаргасан байна.

*Дүгнэлт:* Толь бичгийг Хүнсний технологийн мэргэжлийн сургалт, эрдэм шинжилгээний судалгаа, фитохимич, эм зүйч, эм судлаач, химич зэрэг нарийн мэргэжлийн хүмүүст зориулагдсан ч ан хомрог хийдэг анч, малчин, алт эрдэнэсээр биеэ чимэгч хэн бүхэн ашиглахад нэн чухал мэдээллүүдийг агуулсан эрдмийн томоохон бүтээл байна.

**0187**

Гомбо Г.

**Монголчуудын хүнс хоолны уламжлал, шинэчлэл**

Манай эрдэмтэд цуврал, XVIII боть, Тавдугаар бүлэг - УБ.: 2005, -Х.243-325. монгол.

*Түлхүүр үгс:* хүнсний аюулгүй байдал, хүнсний хангамж, баталгаа, хоол, хүнсний шим тэжээлийн төгс байдал

Энэхүү номын тавдугаар бүлэгт хүнсний бодлого, аюулгүй байдлын талаар тусгайлан өгүүлжээ. Энд Монгол улсын хүнсний аж үйлдвэрийн өнөөгийн байдал, хөгжлийн цаашдын төлөв, Хүнсчдийн холбооны II, III их хурлын илтгэл, хүнсний аюулгүй байдлын тулгамдсан асуудал, сүү цагаан идээ, мах, махан бүтээгдэхүүний хангамж, зах зээлийн талаар тусгасан байна.

*Дүгнэлт:* Хүнсний аюулгүй байдлыг хүнсний хангамж, баталгаа; хүнсний эрүүл ахуйн аюулгүй байдал; хоол хүнсний шим тэжээлийн төгс байдал хэмээх гурван том агуулгад хуваан авч үзэж, монголчуудын хүнс хоолны уламжлал, шинэчлэлийн асуудлыг зөв хослуулах асуудлыг шинжлэх ухааны үндэслэлтэйгээр авч үзэж, хүнсний бодлогын чухал асуудлыг хөндөж гаргаж тавьсанд бүтээлийн ач холбогдол оршино.

**0188**

Гомбо Г.

**Монгол үндэстний хүнс, хоол**

Ном, УБ., МУШУТИС, 2002, -260 х., монгол.

*Түлхүүр үгс:* монгол үндэстний хоол хүнс, уламжлал, шинэчлэл, зохистой хооллолт.

Судлаач эрдэмтэн нь энэхүү бүтээлдээ монгол үндэстний хүнс, хоолыг уламжлалын дагуу «Улаан», «Ногоон», «Шар» «Хар» хэмээх ангиллаар авч үзэж, тэдгээрийг бэлтгэх уламжлалт арга дүйг өнөөгийн шинжлэх ухаан, технологийн үр дүнгээр шинэтгэн баяжуулж, үйлдвэрлэлийн арга технологид шилжүүлэх олон санаа, шийдэл, таамаглалыг дэвшүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Хэдийгээр энэхүү эрдмийн томоохон бүтээл нь хүнсний аюулгүй байдалтай шууд утгаараа холбогдолгүй байгаа мэт боловч монгол үндэстний хоол хүнсээ уламжлалт ур ухаан дээр тулгуурлан үйлдвэрлэлийн аргаар чанар, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан хүнсийг бэлтгэх тухай өгүүлсэн шинжлэх ухаан, танин мэдэхүйн ач холбогдолтой юм.

## 0189

Ганзориг Д., Болормаа Н., Энхтунгалаг Б. ба бусад.

### Таргалалт ба 2-р хэлбэрийн чихрийн шижин өвчнөөс сэргийлэх хоол

Тайлан, зөвлөмж, Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-IV, -УБ.: ЭМЯ, НЭМХ, «Өлзий принт» хэвлэлийн газар, -2005, -Х.301-338, монгол.

**Түлхүүр үгс:** илүүдэл жин, холестерин, липопротейд, триглицерид, цусны саахар.

Энэхүү судалгааг илүүдэл жин ба таргалалттай хүмүүсийн хооллолтын байдал, амьдралын хэв маяг, хоол тэжээлийн мэдлэг, хандлагад үнэлгээ өгч, биеийн жинг бууруулах, жин нэмэхээс урьдчилан сэргийлэх зөвлөмж боловсруулах зорилгоор хийж, УБ хотын 25-74 насны 256 хүнийг судалгаанд хамруулжээ. Судалгаанд хамрагсадын биеийн жин, өндөр, биеийн өөхлөг, бүсэлхий ташааны тойрог, булчингийн хүч, цусны даралтыг хэмжин, зүрхний цахилгаан бичлэг хийж, цусны шинжилгээг Японы улсын Кагава Хоол судлалын хүрээлэнгийн лабораторид шинжлүүлэн холестерин, их ба бага нягттай липопротейд, триглицерид, бусад үзүүлэлтийг тодорхойлсон байна.

*Дүгнэлт:* Биеийн жинд өөхлөгийн эзлэх хувь, тайван үеийн илч зарцуулалтыг Tanita TBF-300GS Body Composition Analyzer/Scale багаж ашиглан хэмжилт хийсэн нь өмнө хийгдэж байсан судалгаануудаас онцлог болжээ.

## 0190

Гомбосүрэн Д.

### Халдварт өвчний түвшинг харьцуулан судлах асуудалд (For the comparative studies of the prevalence of some infectious diseases)

Эрдэм шинжилгээний өгүүлэл, Монголын АУ, -УБ.:ЭМЯ,-№1 (135), «Орбис» хэвлэлийн газар, -2006, -Х.35-37, монгол, англи.



**Түлхүүр үгс:** *вируст гепатит, цусан суулга, нас, хүйс, улирал, дэглэм.*

Уг судалгааг сүүлийн арван жилд Говь-Алтай аймагт гарсан вируст гепатит, цусан суулга өвчний тохиолдлын түвшинг ариун цэвэр, халдвар хамгааллын дэглэмтэй холбон судлах зорилгоор хийж, 1992-2002 онд бүртгэгдсэн вируст гепатитийн 2259 тохиолдол, цусан суулга өвчний 184 тохиолдлыг нас, хүйс, улирал, Алтай хот, сумдаар судалсан байна.

**Дүгнэлт:** *Говь-Алтай аймагт вируст гепатитийн өвчлөл нэмэгдсэн нь аймгийн хэмжээнд хүнсний аюулгүй байдлын баталгаа алдагдаж, хүүхдийн байгууллага, хүнсний цэгүүдэд хийх урьдчилан сэргийлэх ариутгал, шавьжгүйтгэл, мэрэгчгүйтгэл, халдваргүйтгэлийн ажил үндсэндээ орхигдсонтой холбоотой гэж судлаач дүгнэжээ.*

## 0191

*Дамдинсүрэн Л.*

### **Хүнсний үйлдвэрийн технологийн хөгжлийн зарим асуудал**

*Илтгэл. Хүнсний технологи, чанарын систем, Олон улсын эрдэм шинжилгээний бага хурлын илтгэлийн эмхтгэл. -УБ.: ШУТИС, -2004, -Х.140-145, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *хүнс, технологи, чанар, хэрэглэгч, махбодь, эрүүл мэнд биологийн идэвхи, чиглэсэн үйлчлэл.*

Орчин үед хүний эрүүл мэндийг дэмжих, элдэв өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх үйлчлэл бүхий байгалийн гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэгцээ өсөхийн хирээр түүнийг дагалдан технологийн шинэ чиглэлүүд тухайлбал, чиглэсэн үйлчлэлтэй хүнс (functional food), биологийн идэвхит нэмэлт хүнс (food supplements), пробиотик үйлчлэлтэй амьд бичил биетэн болон түүний үйл амьдралыг дэмжигч пребиотик бодис агуулсан бүтээгдэхүүн зэрэг хүний бие махбодийг бүхэлд нь эсвэл тодорхой эрхтэний үйл ажиллагааг дэмждэг зарчмын шинэ бүтээгдэхүүний технологи нэвтрүүлж буй байдал, салбарын технологийн хөгжлийн чиг хандлагын тухай өгүүлсэн байна.

**Дүгнэлт:** *Манай улс зах зээлийн эдийн засгийн харилцааны нөхцөлд хүнсний үйлдвэрийн технологийн хөгжлийн бодлогыг хэрэглэгчийн хүсэл сонирхолд тулгуурлах шаардлагатай болохыг онолын хувьд төсөөлж, тодорхой салбарын чиглэлээр шийдвэрлэх асуудлын тоймыг гаргасан байна.*

## 0192

### **ДЭМБ-ийн 50 жилийн ойд зориулсан Эрдэм шинжилгээний бага хурал**

*Ном,/ред. Л.Лхагва. -УБ.: ЭМНХЯ, ДЭМБ, «Эрүүл-Энх» хэвлэлийн газар, -1998, -Х. 304., монгол, англи.*

**Түлхүүр үгс:** дархлаа, нялхас, өвчлөл, иод, ундны ус.

Энэхүү илтгэлийн хураангүйд Монгол Улс ДЭМБ-ийн хамтын ажиллагаа, эмнэл зүйн анагаах ухаан, нийгмийн эрүүл мэнд, био-анагаах ухаан гэсэн үндсэн дөрвөн бүлэг сэдвээр нийт 127 илтгэл, тезисийг хураангуйлан бичсэн байна.

**Дүгнэлт:** Энэхүү номноос ДЭМБ ба Монгол улсын хамтын ажиллагаа, эмнэл зүйн анагаах ухаан, хоол хүнсний судлалын хөгжил, өнөөгийн байдал, ойрын ба хэтийн хөгжлийн чиг хандлага, эрдэм шинжилгээний төсөл, бүтээлийн тухай мэдээллийг авах боломжтой юм.

**0193**

Жадамбаа Ш., Эрдэнэзаяа Ч.

**Хүнсний биохимийн үндэс**

Сурах бичиг.–УБ.: «Согоо нуур» хэвлэх үйлдвэр, -2000, -260 х., монгол.

**Түлхүүр үгс:** хүнс, биохими, шимт бодис.

Уг сурах бичиг нь 9 бүлгээс бүрдэнэ. Эхний бүлэгт биохимийн судлах зүйл, биохимийн чиглэлийн талаар; дараагийн бүлгүүдэд уураг, нүүрс ус, тос гэх мэт тэжээллэг бодисууд, фермент, даавар, буферийн системийн тухай өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** Уг сурах бичиг нь үндсэн бүлгээс гадна оюутан өөрийгөө шалгах асуулт, заавал мэдэх сэдэв, товчилсон үгийн тайлбар, өргөн хэрэглэдэг гадаад зарим үг, ойлголтын монгол хэлний тайлбар товч толь зэргийг оруулсан нь ашиглахад хялбар дөхөм болгосон байна.

**0194**

Лхагваа Г., Батжаргал Ж., Болормаа Н. ба бусад.

**Монголын уламжлалт болон өргөн хэрэглээний зарим хүнсний бүтээгдэхүүний найрлагын үндсэн шимт бодис, тэжээллэгийн эмхтгэл**

ШУТ-ийн төслийн эрдэм шинжилгээний товч тайлан, НЭМХ, «Монголын анагаах ухаан-2005» эмхтгэл, УБ.: ЭМЯ, ДЭМБ, МАУА, - 2006, -Х.16-18, монгол.

**Түлхүүр үгс:** хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн, найрлага, шимт бодис.

Судалгааны ажлын зорилго нь Монголын уламжлалт болон өргөн хэрэглээний хүнсний бүтээгдэхүүний найрлагыг судлан тогтоосон судалгааны дүнд дүн шинжилгээ хийж, эмхтгэн боловсруулахад чиглэгдсэн байна.

Судалгааны хүрээнд хүнсний бүтээгдэхүүний химийн найрлагыг нэр төрөл бүрээр эмхтгэсэн ба хүн амын өргөн хэрэглээний импортын хүнсний

бүтээгдэхүүний химийн найрлагыг судалгааны дүнг эмхтгэн бүртгэх зэрэг ажлуудыг гүйцэтгэжээ.

Монголын уламжлалт болон өргөн хэрэглээний хүнсний бүтээгдэхүүний шимт бодисын найрлагыг судлан тогтоосон монгол эрдэмтэд, судлаачдын судалгааны дүнд шинжилгээ хийж, хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрөл бүрээр нэгтгэжээ.

***Дүгнэлт:** Монголын уламжлалт болон өргөн хэрэглээний үндэсний ба импортын 1100 гаруй хүнсний бүтээгдэхүүний найрлагыг баталгаатай эх сурвалж, материал ашиглан эмхтгэжээ. Эмхтгэлд монголын уламжлалт болон өргөн хэрэглээний 400, импортын 800 орчим хүнсний бүтээгдэхүүний шимт бодисын найрлагын судалгааг багтаасан нь өмнөх эмхтгэлээс даруй 3 дахин их мэдээлэл агуулсан байна.*

**0195**

*Лхагваа Л.*

**Хүнсний бүтээгдэхүүний химийн найрлага, шимт чанар**

*Ном, - УБ., - 2003, - 40 х., монгол.*

***Түлхүүр үгс:** химийн найрлага, илчлэг, хүнсний нэмэлтүүд, хорт, бохирдуулагч бодис.*

Энэхүү номонд хүнсний бүтээгдэхүүний найрлага, хүнсний бүтцэд байдаг бодисуудын хүний бие махбодид гүйцэтгэх үүргийн бараа судлалын хэмжээнд анхан шатны ойлголт өгөх зорилт тавьжээ.

Аюулгүй хүнсний асуудал нэн чухлаар тавигдаж байгааг харгалзан хүнсний нэмэлтүүд бохирдуулагч бодисуудын тухай харьцангуй дэлгэрэнгүй тусгаж, экологийн цэвэр бүтээгдэхүүний тухай ойлголтыг тайлбарлажээ.

***Дүгнэлт:** Хүнсний үйлдвэрлэл, бараа судлалын мэргэжлээр суралцаж буй оюутнууд, хүнсний үйлдвэрлэл, худалдаа эрхлэгч, хоолоо зөв сонгон хэрэглэхийг эрмэлзсэн бүх хүмүүст зориулагдсан танин мэдэхүйн ач холбогдолтой болно.*

**0196**

**Монголын Анагаах ухаан- 2005 онд**

*Ном, /ред. Ч.Нямдаваа, Б.Бурмаа, -УБ.: ЭМЯ, ДЭМБ,МАУА, 2006, -273 х., (ISBN 978-99929-56-01-1); монгол, англи*

Энэхүү ном нь «Нийгмийн эрүүл мэнд», «Эмнэлзүйн анагаах ухаан», «Биоангаах ухаан», «Уламжлалт анагаах ухаан, эмзүй», «Тайлангууд», «Анагаах ухааны эрдэм судлалын холбогдох баримт бичгүүд» гэсэн зургаан хэсэгтэй байна.

Анагаах ухааны салбарт ЭМЯ-ны захиалгаар 2005 онд гүйцэтгэсэн эрдэм шинжилгээний ажлын үр дүн (ном, товхимол, өгүүлэл, нийтлэл, илтгэл, патент, ашигтай загвар, стандарт шинэ арга, зөвлөмж зэрэг), гол үйл ажиллагааны талаар нэгдсэн тайланг бэлтгэн салбарын хамт олонд мэдээлэх боломжийг олгосон байна. ЭМЯ-ны захиалгаар 2005 онд гүйцэтгэсэн эрдэм шинжилгээний 20 төсөлт ажлын хүрээнд гарсан 78 үр дүнг товчлон мэдээлжээ.

«Тайлангууд» хэсэгт 2005 онд анагаахын салбарт туурвисан Анагаах ухааны хүрээлэн, НЭМХ, Уламжлалт анагаахын шинжлэх ухаан, технологи, үйлдвэрлэлийн корпораци, ЭМШУИС, Эх нялхсын эрдэм шинжилгээний төвийн эрдэмтэн, судлаачдын эрдмийн бүтээл (ном, товхимол, илтгэл, өгүүлэл, шинэ бүтээлийн патент, ашигтай загвар)-ийн жагсаалтыг хавсаргасан бөгөөд бүтээл бүрээр нь бүтээлийн нэр, зохиогч, хэвлэгдсэн улс, он, сэтгүүлийн нэрийг бичжээ.

*Дүгнэлт:* Уг номонд салбарын судлаачдын туурвисан бүтээлийн жагсаалтыг эмхлэн тусгасан ба манай улсын болон олон улсын эрх зүйн зарим баримт бичиг, шийдвэрийг орчуулж оруулсан нь судлаачдад илүү мэдээлэл өгөх ач холбогдолтой болжээ.

## 0197

*Нансалмаа М, Одбаяр Б, Кристин Жонсон.*

### **Бруцеллёз өвчин ба хүнсний хэрэглээ**

*Тайлан, Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-3, -УБ.:НЭМХ,-2003,-Х.335-336, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** бруцеллёз өвчин, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, мах.

Энэхүү судалгааг Эрүүл мэндийн статистикийн 1998-2002 оны тайлан болон сүү худалдан борлуулж буй 21 цэгт хийсэн шинжилгээний дүнд тулгуурлан хийжээ. Судалгаагаар бруцеллёз өвчний тохиолдол Архангай, Говь-Сүмбэр, Дорнод, Төв аймагт бусад аймаг болон улсын дундажаас өндөр гарчээ.

*Дүгнэлт:* Малын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнийг боловсруулах технологи, борлуулалтад тавих хяналт болон мах, сүүн бүтээгдэхүүнийг зөв, аюулгүй хэрэглэх талаархи хүн амын мэдлэгийг сайжруулах шаардлагатай байна.

## 0198

### **«Нийгмийн эрүүл мэндийн тулгамдсан асуудал»- эрдэм шинжилгээний онол практикийн бага хурал**

*Товхимол /ред. С.Дуламсүрэн.-УБ.: ЭМУМБТ, -2000, - 65 х., монгол, англи.*

**Түлхүүр үгс:** амьжиргааны түвшин, үндсэн шимт бодис, илчлэг.

Энэхүү номонд нийгмийн эрүүл мэнд ба эрүүл мэндийн тусламж, эрүүл мэндийн боловсрол, эрүүл мэнд ба хүний хөгжил, хоол, орчны эрүүл мэнд, халдварт өвчин гэсэн үндсэн 5 бүлэг сэдвээр нийт 24 илтгэл, тезисийг хураангуйлан бичжээ.

*Дүгнэлт:* Энэхүү бага хурлын илтгэлүүд нь нийгмийн эрүүл мэнд, хоол хүнснээс үүдэлтэй өвчлөл, бусад чиглэлээр гүйцэтгэсэн судалгааны ажлын үр дүн болон нийгмийн мэндийн холбогдолтой тулгамдаж буй асуудлуудын тухай мэдээллийг авах боломжтой юм.

## 0199

Оюунбилэг М.

### Зөв хооллохын учир...

Ном, УБ.: «Цаг зүг» хэвлэлийн газар, -2003, - 192 х., монгол.

*Түлхүүр үгс:* хоол хүнс, хүнсний аюулгүй байдал, халдварт бус архаг өвчин, шимт бодисын илүүдэл, дутагдал, химийн бодисууд, физиологийн үүрэг, эрүүл мэнд, хооллолт.

Энэхүү бүтээлд хоол боловсруулах эрхтнүүдийн физиологийн үйл ажиллагаа, эрүүл хооллолтын зорилго, соёл, хоолны зохицол, уламжлал, хүнс тэжээлийн бүтээгдэхүүний үндсэн бодисын хэрэгцээ, хоорондын харьцаа, хүүхдийн хооллолтын хэлбэрүүд, илчлэгийн хэмжээ, хүнсний аюулгүй байдал, савлалт, стандартын шаардлага, бэлтгэх арга зэрэг физиологийн болон хэрэгцээ, хэрэглээ, бэлтгэх, хадгалах, савлах, аюулгүй байдлын стандартын зарчмууд, хоол засал эмчилгээний тухай тусгажээ. Түүнчлэн хоол хүнстэй холбоотой халдварын бус өвчнүүд, хүнсэнд агуулагдах аминдэм болон бодисын илүүдэл, дутагдалтай холбоотойгоор үүсэх өвчнүүдийн шалтгаан, илрүүлэх арга, хоол засал, урьдчилан сэргийлэх арга, түүнтэй холбоотой зөвлөмжүүд тусгагдсан байна.

*Дүгнэлт:* Энэхүү ном нь үйлдвэржилт ба үйлдвэржилтийн дараахь соёл иргэнийн гайхамшиг ба алдаа, нийгмийн эрүүл мэндийн арга хэмжээний доголдол, хүнс хоолны бодлогын тулгамдсан асуудал, хүний эрүүл байхын үндэс болсон зөв хооллолт, хоол хүнсний аюулгүйн байдлын талаар өргөн хүрээтэй асуудлуудыг цогцоор нь тусгасан хоол судлалын шинжлэх ухааны холбогдолтой танин мэдэхүйн болон эрүүл мэндийн боловсрол, сургалтад нэн чухал олон мэдээллийг агуулсан томоохон бүтээл байна.

## 0200

Оюунчимэг Д., Энхтунгалаг Б., Батжаргал Ж. ба бусад.

### **Хүн амын хоол тэжээлийн байдал**

Тайлан, Хүн амын хоол тэжээлийн байдал үндэсний судалгаа, -УБ.: ЭМЯ, НҮБХС, ХСТ, «Адмон» хэвлэлийн газар, -2000, -90 х., монгол, англи.

**Түлхүүр үгс:** иоджуулсан давс, бичил бодисын дутал, амьтан ба ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүн.

Энэхүү судалгааг ЭМЯ, НҮБХС, ХСТ хамтран 1999 онд гүйцэтгэж, 15 аймаг, Улаанбаатар хотын 5 хүртэлх насны 4194, 7-12 насны 3252 хүүхэд; 568 өрхийг судалгаанд хамруулжээ.

Судалгаагаар хүн ам, ялангуяа 0-5 насны хүүхдийн хөхөөр хооллолт, уураг илчлэгийн дутал (УИД), төмөр дутлын цус багадалт (ТДЦБ), рахит, 7-12 насны дундах ИДЭ-ийн тархалтын байдал; айл өрхийн хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэглээнд үнэлгээ, дүгнэлт өгчээ.

**Дүгнэлт:** Судалгааны үр дүнд хүн амын дунд тохиолдож буй хоол хүнснээс үүдэлтэй халдварт бус өвчний төрөл, тархалтыг тогтоосон нь ач холбогдолтой болж, тулгамдаж буй шийдвэрлэх асуудлаар зөвлөмж гаргажээ.

## 0201

### **«Өрхийн эрүүл мэнд» эрдэм шинжилгээ-практикийн бага хурал**

Ном, /Ерөнхий ред. Б.Гоош, -УБ.: 2000, ЭМЯ, ШУА, «Орбис» хэвлэлийн газар, -222 х., монгол, англи.

**Түлхүүр үгс:** хүнсний бүтээгдэхүүн, уураг, өөх тос, хангамж, эрүүл мэнд, халдварт өвчин, тархалт, хяналт, эрсдэлт хүчин зүйл, цус багадалт

Монголын Шинжлэх Ухааны ажилтны өдөрт зориулан энэхүү бага хурлыг 2000 оны 11 дүгээр сарын 25-ны өдөр зохион байгуулсан байна. Хурлаар өрхийн анагаах ухаан, нийгмийн эрүүл мэнд, эмнэлзүйн анагаах ухаан, био-анагаах ухаан, эмзүй уламжлалт анагаах ухаан гэсэн 5 бүлэг сэдвээр илтгэл хэлэлцүүлж, илтгэлийн хураангуйд 62 илтгэл, тезисийг багтаажээ.

**Дүгнэлт:** Илтгэлийн хураангуйгаас нийгмийн эрүүл мэндийн, ялангуяа өрхийн хоол хүнсний өнөөгийн байдал, хангалтын тухай мэдээллийг авах боломжтой юм.

0202

**Политика здорового питания: Федеральный и региональный уровни.  
(Эрүүл хүнсний талаархи бодлого: Холбооны болон бүс нутгийн түвшин)**

*Ном, /ред. Покровский В.И., –Новосибирск; -2002, - 344 х., орос.*

**Түлхүүр үгс:** бүтээгдэхүүн, хүнсний аюулгүй байдал, хяналт, чанар

Энэхүү номонд зөв хооллолтын асуудлыг хүнсний аюулгүй байдал; хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрөл; эх орны болон импортын бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал; хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдалд тавих хяналт зэрэг чиглэлээр өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Уг номноос зөв хооллолтын үндэс, хоол, хүнсний чанар, аюулгүй байдлыг дээшлүүлэх арга зам, улмаар хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, хяналт тавих зарчмын талаар өргөн мэдээлэл авах боломжтой байна.

0203

**«Хоол тэжээл – 2000» онол практикийн бага хурлын илтгэлийн хураангуй**

*Ном, /Ерөнхий ред. Д.Эржен, -УБ.: ЭМНХЯ, НЭМХ, ХСТ -2000, - 112 х., монгол, англи.*

**Түлхүүр үгс:** амьжиргааны түвшин, үндсэн шимт бодис, илчлэг

Энэхүү онол практикийн бага хурлыг Монгол Улсад хоол судлалын шинжлэх ухааныг үндэслэн байгуулагч доктор Ш.Чадраабал агсаны 70 насны ойд зориулан Улаанбаатар хотноо 2000 оны 11 сард зохион байгуулжээ. Илтгэлийн хураангуйд хүн амын хоол тэжээл, эрүүл мэндтэй холбогдолтой сэдвээр 36 илтгэл, тезис багтжээ.

*Дүгнэлт:* Монгол Улсын хоол судлалын шинжлэх ухааны үүсэл хөгжил, хүн амын хоол тэжээлийн уламжлал, өнөөгийн байдлын холбогдолтой түүхэн болон судалгааны мэдээллийг авах боломжтой юм.

0204

*Цэрэндолгор У., Энхтунгалаг Б., Батжаргал Ж. ба бусад.*

**Хүн амын хоол тэжээлийн байдлыг шалгуур үзүүлэлтээр үнэлсэн дүн**

*Тайлан, АУ-ны эрдмийн бүтээлийн товчоон (2002), -УБ.: ЭМЯ, ДЭМБ,  
«Орбис» хэвлэлийн газар, -2003, -Х.3-7, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** өрхийн хүнсний хэрэглээ, уураг илчлэг дутал.

Энэхүү судалгааг 1999 -2001 онд хүн ам, бага насны хүүхэд, жирэмсэн эхчүүдийн хоол тэжээлийн байдалд үнэлгээ өгч, сайжруулах арга замыг

тодорхойлох зорилгоор хийж, Улаанбаатар хот, 15 аймгийн 5 хүртэлх насны 5057 хүүхэд, 7-12 насны 3252 хүүхэд, 2234 өрх, 4010 насанд хүрсэн хүнийг судалгаанд хамруулсан байна. Судалгаагаар өрхийн хүнсний хоногийн дундаж хэрэглээ; бага насны хүүхдийн хооллолтын байдал; 5 хүртэлх насны хүүхдийн дунд тохиолдож буй уураг илчлэг дутал, цус багадалт, рахит; 7-12 насны хүүхдийн дунд тохиолдож буй бахлуурын тархалтын түвшинг тогтоож, олон улсад мөрдөж буй шалгуур үзүүлэлтээр үнэлгээ өгчээ.

*Дүгнэлт:* Уг судалгааны ажил нь бодлого боловсруулагч, шийдвэр гаргагч, хүнс үйлдвэрлэгч нарыг хэрэгцээтэй мэдээллээр хангах, цаашид авах арга хэмжээг төлөвлөхөд практик болон шинжлэх ухааны чухал ач холбогдолтой судалгаа болно.

## 0205

### «Урьдчилан сэргийлэх анагаах ухааны асуудлууд» онол практикийн бага хурал «Topics of prophylactic medicine» Scientific conference (Abstracts)

Ном, /Ерөнхий ред. П.Нямдаваа -УБ.: АУИС, НЭМХ, «Интерпресс» хэвлэлийн газар, -1998, -79 х., монгол., англи.

**Түлхүүр үгс:** эрүүл ахуй, орчин, уураг, өөх тос, цус багадалт, хяналт, нөөш, кадми.

Энэхүү бага хурлыг Монгол улсад эрүүл ахуй, халдвар судлалын хяналтын алба байгуулагдсаны 65 жил, Нийгмийн эрүүл мэндийн хүрээлэн байгуулагдсаны 30 жилийн ойд зориулан 1998 оны 10 дугаар сарын 15-ны өдөр Улаанбаатар хотноо зохион байгуулжээ. Илтгэлийн хураангуй нь 56 илтгэл, тезисээс бүрдсэн байна.

*Дүгнэлт:* Энэхүү номонд нийгмийн эрүүл мэнд, хүнсний эрүүл ахуй, хүн амын хоол тэжээлийн байдал, илч зарцуулалт, хүнсний бүтээгдэхүүн дэх шимт болон хүнд металлын агууламж зэрэгтэй холбогдолтой судалгааны ажлын үр дүнгийн тухай мэдээлэл агуулжээ.

## 0206

Энхтунгалаг Б.

### Өрхийн хүнсний хэрэглээг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ

Тайлан, эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-1, -УБ.:ЭМЯ, НЭМХ, -2001, -Х.45-58, монгол.

**Түлхүүр үгс:** хүнсний бүтээгдэхүүн, амьжиргааны түвшин, илчлэг, уураг, өөх тос, нүүрс ус, аминдэм, эрдэс, биеийн жингийн индекс, зөвлөмж хэмжээ.

Энэхүү судалгааг хот, хөдөөгийн хүн амын хүнсний бүтээгдэхүүний илчлэг, найрлага, биеийн жингийн индексийг хүн амын амьжиргааны түвшинтэй холбон



судлах зорилгоор 1998-1999 онд Улаанбаатар хот, хөдөөгийн 11 аймагт явуулж, судалгаанд 782 өрх, насанд хүрсэн 3284 хүн хамрагджээ.

Судалгааны дүнгээр хүнсний бүтээгдэхүүний хоногийн дундаж хэрэглээ хот, хөдөө, хүн амын амьжиргааны түвшин бүрт ялгаатай гарч, судалгаанд хамрагсдын 68.9% нь хэвийн жинтэй, 26.5% нь илүүдэл жинтэй, 4.6% нь тураалтай байжээ.

*Дүгнэлт:* Хүн амын хүнсний хэрэглээ, түүний илчлэг, найрлагын үзүүлэлт нь өрхийн орлоготой шууд хамааралтай болоыг тогтоожээ.

## 0207

*Сайжаа Н., Хүүхэнхүү Б., Оюунчимэг Ч. ба бусад.*

### **Хоол хүнс бэлтгэх уламжлалт болон орчин үеийн технологийн сөрөг, давуу талын үнэлгээ**

*Эрдэм шинжилгээний ажлын товч тайлан, НЭМХ, «ХҮНСТЕХ», «Монголын анагаах ухаан-2005» эмхтгэл, ЭМЯ, ДЭМБ, МАУА, 2006, -Х.19-24, монгол.*

*Түлхүүр үгс:* ур ухаан, технологи, уламжлалт хүнсний бүтээгдэхүүн, чанар, аюулгүйн үзүүлэлт, давуу, дутагдалтай тал.

Энэхүү дэд төслийн хүрээнд монгол үндэсний уламжлалт зарим хүнс (ээзгий, борц, шууз, айраг, айргийн тос, арвайн гурил, шимийн архи)-ийг бэлтгэх уламжлалт ур ухааны зарчим, шинжлэх ухааны үндсийг тодорхойлж, түүний давуу ба дутагдалтай талыг илрүүлэх зорилго тавьжээ.

Монголын уламжлалт хүнс бэлтгэх ур арга, үйлдвэрлэлийн орчин үеийн технологийн үйлдэл ажилбарын дэс дарааллын бүдүүвчийг гаргаж, технологийн давуу ба дутагдалтай талыг илрүүлж, сонгон авсан уламжлалт хүнсний гол онцлог шинж чанаруудыг түүнтэй ижил төстэй бүтээгдэхүүнтэй харьцуулан гаргажээ.

Энэхүү дэд төслийн хүрээнд явуулсан судалгаа, шинжилгээний үр дүнд тулгуурлан дүгнэлт, зөвлөмжийг боловсруулжээ.

*Дүгнэлт:* Монгол үндэсний уламжлалт хүнсний хүнс-тэжээлийн үнэт чанарыг судалж, тэдгээрийн онцлог чанарыг илрүүлэх, хүнс үйлдэх ур ухааныг үйлдвэрлэлийн аргад шилжүүлэх шинжлэх ухааны үндсийг гаргаж, уламжлалт арга, орчин үеийн технологиор үйлдвэрлэсэн ижил төстэй бүтээгдэхүүний чанарын үзүүлэлттэй харьцуулан давуу, дутагдалтай талыг илрүүлж, үйлдвэрлэл, хэрэглээний чиглэлээр зөвлөмж боловсруулсанд судалгааны ажлын шинжлэх ухааны ач холбогдол оршиж байна.

## 0208

*Цэвэгмид П.*

### **Шимийн архи**

*(Хоол хүнс бэлтгэх уламжлалт болон орчин үеийн технологийн сөрөг, давуу талын үнэлгээ» ШУТ-ийн төслийн хураангуйгаас)*

*Эрдэм шинжилгээний товч тайлан, НЭМХ, «ХҮНСТЕХ», «Монголын анагаах ухаан-2005» эмхтгэл, ЭМЯ, ДЭМБ, МАУА, -2006, -Х.22-23, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *шимийн архи, метилийн спиртийн агууламж.*

Сүүний архи нэрэх уламжлалт ур ухаан-арга нь монголчуудын нэн эртний уламжлал юм.

Судалгааны хүрээнд монгол үндэстний идээ ундааны нэг болох шимийн архийг бэлтгэх ур ухааны онцлог, шимийн архины чанар, аюулгүйн үзүүлэлтийг шинжлэн судалж, дүгнэлт, зөвлөмж гаргажээ.

Судалгаанд Монгол орны баруун, зүүн, төвийн нутгуудыг төлөөлүүлэн Увс, Говь-Алтай, Архангай, Баянхонгор, Хэнтий, Сүхбаатар, Дундговь, Завхан, Төв аймгуудын нийт 23 сумаас 69 айлын шимийн архины дээжийг авч шинжилжээ.

Шимийн архины чанар, аюулгүйн үнэлгээг архи, дарсны үйлдвэрлэл өндөр хөгжсөн бусад орнуудын жишгээр түүний спиртийн бүрэлдэхүүнд агуулагдах метилийн спиртийн агууламжаар үнэлжээ.

Шимийн архины чанар, аюулгүйн голлох үзүүлэлт болох метилийн агууламж нь олон жилийн судалгаа, шинжилгээний дүнгээр 0.00-0.036% (усгүй спиртэд шилжүүлснээр) байгаа нь орчин үеийн архи, дарсны үйлдвэрлэл хөгжсөн дэлхийн олон орны дээд зэрэглэлийн спиртээр найруулсан архиныхтай үндсэндээ дүйж байгаа нь монголчууд эрт үеэс сайн чанартай сархадыг хэрэглэж ирсэн уламжлалтай ард түмэн болохыг илтгэх үндэслэл болно гэж дүгнэжээ.

*Өрнө, дорнын зүгийн зарим орнуудын уламжлалт архи, дарс үйлдвэрлэлд амьтан, ургамлын зүйлс (мод, жимс, жимсгэнэ, эмийн ургамал)-ийг нэмэлт байдлаар ашигладаг нь шимийн архийг нэрэх монгол үндэстний уламжлалт аргын нэгэн хувилбартай адил төстэй юм. Шимийн архийг хүнс, эмийн зориулалтаар дарж хадгалан амт үнэрийг нь засдаг эртний уламжлалт аргыг сэргээж, улмаар үндэсний брэнд бүтээгдэхүүн болон экспортын бүтээгдэхүүн ч бий болох магадлал буй за.*

## 0209

*Энхтунгалаг Б.*

### **Биеийн жингийн индексийг өрхийн хооллолттой холбон судалсан дүн**

*Тайлан, Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-3, -УБ.: ЭМЯ, НЭМХ, -2003, -Х.253-268., монгол*

**Түлхүүр үгс:** хүнсний бүтээгдэхүүн, хэрэглээ, өрхийн орлого, уураг, өөх тос, нүүрс ус, хоногийн хэрэгцээ, биеийн жингийн индекс.

Энэхүү судалгааг насанд хүрсэн хүний биеийн жингийн индекс нь өрхийн хүнсний хэрэглээний бүтэц, найрлагатай хамааралтай эсэхийг тодруулах зорилгоор Улаанбаатар хот, хөдөөгийн 9 аймгийн 1694 өрхийн 1389 насанд хүрсэн хүний дунд явуулжээ. Судалгааны дүнгээр Монгол хүний биеийн жингийн индексийн тоон утга-хэвийн жинтэй эрэгтэй хүнийх 21.5, эмэгтэй хүнийх 22.3 байгаа нь БНХАУ-ын хэвийн жинтэй хүмүүсийн биеийн жингийн дундаж индекстэй ойролцоо гарчээ.

**Дүгнэлт:** Насанд хүрсэн хүний биеийн жингийн индекс нь өрхийн хүнсний хэрэглээний бүтэц, найрлагатай хамааралтай байна. Түүнчлэн илүүдэл жинтэй хүний үсэн дэх калийн агууламж нь бусад хүнийхээс 3 дахин бага байдгийг тогтоожээ.

## 0210

### Эрүүл мэндийн үзүүлэлтүүд

*Эмхтгэл, -УБ.: ЭМЯ, ЭМХҮТ, «Адмон» хэвлэлийн газар, -2004, - 86х., монгол, англи.*

**Түлхүүр үгс:** хүн ам, хоол тэжээл, эрүүл мэнд.

Энэхүү эмхтгэлийг ЭМЯ, ЭМХҮТ -өөс нь жил бүр эрхлэн гаргадаг ажээ. Энэ удаагийн эмхтгэлд Монгол улсын хүн ам, мянганы хөгжлийн эрүүл мэндийн зорилтууд, эмнэлгийн тусламж үйлчилгээ, халдварт өвчин, халдварт бус өвчин, эрүүл мэндийн салбарт хэрэгжиж буй үндэсний хөтөлбөрүүдийн шалгуур үзүүлэлтүүд, эрүүл мэндийн үндсэн үзүүлэлтүүд гэсэн 8 бүлэг 22 сэдэв бүхий статистик мэдээллийг багтаажээ.

**Дүгнэлт:** Энэхүү статистикийн мэдээллээс анагаахын болон хоол судлалын салбарын үйл ажиллагаа, хүн амын эрүүл мэндийн үзүүлэлтийн холбогдолтой нарийвчилсан мэдээлэл авах боломжтой юм.

## 0211

*Энхтунгалаг Б., Өлзийбүрэн Ч., Гомбосүрэн Д.*

### Хоол, хүнсний чанар, хүн амын эрүүл мэндийн асуудалд

*Өгүүлэл. Эрдэм шинжилгээний бичиг, -Алтай хот.:МХХ, -2003, №3/61, «Хүнсний аюулгүй байдал, нөөц бололцоог хангахад орон нутгийн боломж, салбар хоорондын уялдаа» эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурал, баруун бүсийн зөвлөлгөөн. -Х 97-103, монгол*

**Түлхүүр үгс:** аминдэм, хүнсний хомсдол, халдварын бус архаг өвчин, бичил дутлын эмгэг.

Хоол хүнс нь хүний нийгмийн тогтвортой хөгжлийн салшгүй хэсэг бөгөөд эрүүл ахуйн хувьд аюулгүй, тэжээллэг, эрүүл мэндэд харшлахгүй хоол, хүнсээр хүн амыг хангах, зөв сонголт, ухаалаг хэрэглээний боловсролыг хүн амд эзэмшүүлэх нь нийгмийн эрүүл мэндийн салбарын төдийгүй төр, засаг, олон нийтийн шийдвэрлэх тулгамдсан асуудал болохыг өгүүлсэн байна. Түүнчлэн дэлхий дахины болон Монгол улсын хоол, хүнсний хомсдол, хүнсний үйлдвэрлэл, өвчлөлийн байдал судалгааны материалыг дүгнэн оруулжээ.

*Чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан хоол, хүнсээр хүн амыг жигд хүртээмжтэй хангах талаар төр засгаас хэрэгжүүлж буй арга хэмжээний үр дүн муу, олон нийт, төрийн болон төрийн бус байгууллагуудын хамтын ажиллагаа хангалтгүй байна хэмээн дүгнэсэн байна.*

## 0212

*Энхтунгалаг Б., Сэржмядаг С.*

### **Өрхийн хүнсний хэрэглээг судалсан дүн**

*Илтгэл. «Хүнсний технологи, чанарын систем, Олон улсын эрдэм шинжилгээний бага хурлын илтгэлийн эмхтгэл» -УБ.: -2004. ШУТИС, -Х.210-213, монгол*

**Түлхүүр үгс:** *хоол тэжээл, хотжилт, шим тэжээл, хэрэглээ, өрхийн орлого, шимт бодис*

Сүүлийн жилүүдэд хотжилт, ажилгүйдэл, ядууралтай холбоотойгоор хүн амын хооллох хэв маяг өөрчлөгдөж, өрхийн нэг гишүүний хоногийн илчлэгийн хэмжээний өөрчлөлтийн талаархи судалгааны дүнг оруулсан байна.

*Хөдөөгийн хүн амын дунд явуулсан судалгаагаар хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэглээний нэр төрөл, түүгээр авч буй шимт бодисуудын хэрэглээ нэмэгдсэн; өөх тос агуулсан хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэглээ хэт их байгаагаас шимт бодисуудын харьцаа алдагдсан; мөн өрхийн орлого багасах, ам бүлийн тоо нэмэгдэх тутам илчлэг, шимт бодисын хэрэглээ багассан гэсэн дүгнэлтийг зохиогч өгчээ.*

## 0213

*Эржен Д.*

### **Хүн амын эрүүл мэнд, хүнсний аюулгүй байдал - хоол тэжээл**

*Өгүүлэл, «Хүн ба хүнс» сэтгүүлийн дагуул сонин, -УБ.: МХХ, -2002, №1/24, -Х.7-8, монгол*

**Түлхүүр үгс:** *хүн амын эрүүл мэнд, нас баралт, хорт хавдар, хоолны хордлого.*

Монгол улсын хүн амын өвчлөлийг хоол хүнсний хэрэглээний онцлогтой уялдуулан үнэлгээ дүгнэлт өгсөн байна.

*Дүгнэлт:* Хүн амын хооллолт нь тэдний амьжиргааны түвшингөөс хамаарч өвчлөл үүсэх үндсэн шалтгаан болж байгаа бөгөөд хорт хавдар, зүрх судасны өвчлөл түгээмэл тархсан байгааг тогтоожээ.

## 1160 ШИНЭ ЗУУНЫ ХҮНС - АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ

0214

*Алтанцэцэг Я, Гомбо Г, Туяацэцэг Ж.*

### **Буудайн гурилыг шимт бодисоор баяжуулах технологи**

*Сурах бичиг. УБ.: «New mind» хэвлэх үйлдвэр, -2003, -250 х., монгол.*

*Түлхүүр үгс:* тариа, буудайн гурил, баяжуулалт, шимт бодисын бэлдмэл, баяжуулах технологи.

Энэхүү сурах бичиг нь 7 бүлгээс бүрдэнэ. Эхний бүлгүүдэд буудайн гурил үйлдвэрлэх технологи, дараагийн бүлгүүдэд буудайн гурилыг шимт бодисоор баяжуулах технологи, түүнтэй холбогдох стандарт, баримт бичгийн тухай өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Хүн амын эрүүл мэндийг хамгаалахад хүнсний чанар, эрүүл ахуйн түвшинг дээшлүүлж, зохимжтой зөв хэрэглээний соёлыг нэвтрүүлэх бодлогын хүрээнд буудайн гурилыг шимт бодисоор баяжуулах технологи нэвтрүүлж буй туршилага, онцлогийн тухай дэлгэрэнгүй өгүүлсэн анхны бүтээл болсон байна.

0215

*Алтанцэцэг Я., Алтанцэцэг.Ш, Даши-Янжмаа. Д. ба бусад.*

### **Хошуу тариа эрүүл хүнс**

*Ном, /Ред. Ч.Оюунчимэг, -УБ., «ADMON», 2006, -51 х., ISBN 99929-0-643-X, монгол.*

*Түлхүүр үгс:* хошуу тариа, бүтэц, шинж чанар, бүтээгдэхүүн, тариалалт, зохицуулах үйлчлэл.

Энэхүү номонд залаат таримал хошуу тариа («oats», «овёс», монголоор заримдаа «овъёос» ч гэдэг)-ны гарал үүсэл, сорт, тариалалт, түүний анатоми, морфологи бүтэц, биохимийн шинж чанар, түүгээр хийсэн бүтээгдэхүүн, хэрэглээ, эмчилгээ сувилахуйн ач холбогдлын тухай өгүүлжээ.

Хошуу тариа нь хүний биемахбодийн физиологийн үйл ажиллагааг зохицуулах үйлчилгээ бүхий 10 бодис агуулсан байдаг ба түүнийг Япон, АНУ зэрэг орнуудын

эрдэмтдийн судалгааг үндэслэн мэргэжлийн холбогдох нэр бүхий байгууллага (АНУ-ын «FDA-Food and Drug Administration», Японы «FOSHU») «зохицуулах үйлчилгээтэй хүнс» хэмээн зөвшөөрсөн ажээ.

Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн салбарын бодлого, зохистой хооллолтын үзэл баримтлалд зохицуулах үйлчилгээтэй хүнс (functional food) гэсэн ойлголт хэдийнээ бий болж, өндөр хөгжилтэй орнуудын хувьд ийм төрлийн бүтээгдэхүүний эрэлт давамгайлж байна. Өдгөө дэлхийн хэмжээгээр бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл 25.0 сая тэрбум ам. долларт хүрчээ.

*Дүгнэлт: Хошуу тариаг хүнсний зориулалтаар тариалж, түүгээр хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж, хүн амын хэрэгцээг хангах нь хүнс, хөдөө аж ахуйн салбарын бодлогын хүрээнд авч үзэх чухал асуудлын нэг юм*

## 0216

*Арсеньева Т.П, Баранова И.В.*

### **Хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулагч үндсэн бодисууд**

*Өгүүлэл, «Пищевая промышленность» сэтгүүл, -2007,- №1, Х.6-8, орос.*

**Түлхүүр үгс:** *микронутриент, хүнсний эслэг, пребиотик, пробиотик.*

Энэхүү өгүүлэлд хүний бие махбодид нийлэгждэггүй микронутриент болох хүнсний үл орлуулагч бодисууд аминдэм, эрдэс бодис, хүнсний эслэгийн тухай ойлголт, бодисын солилцоон дахь физиологийн үүрэг, насанд хүрэгчдийн хоногийн хэрэглээний норм зэргийн тухай өгүүлжээ.

Түүнчлэн хүний ходоод гэдэсний хэвийн микрофлорыг сэргээхийн тулд бифидо-; лактобактерийн цэвэр өсгөвөр, эмийн ургамлаас гарган авсан бэлдмэл нэмэлтээр хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах шинжлэх ухааны үндсийн тухай бичжээ.

*Дүгнэлт: Хүний бие махбодид маш бага хэмжээгээр шаардагддаг боловч эд, эсийн өсөлт хөгжилт, бодисын солилцоонд чухал үүрэгтэй аминдэм, эрдэс бодис зэрэг микронутриентүүдийн тухай нилээд дэлгэрэнгүй мэдээлэл агуулсан, хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулахад анхаарах шинжлэх ухааны үндсийг тусгасан байна.*

## 0217

*Батсуурь Н.*

### **Бичил шим гэжээлийн хангамжийн асуудалд: Чанар, аюулгүй байдал**

*Илтгэл, «Монголын нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах үндэслэл шаардлага» онол-практикийн бага хурал эмхтгэл, 2002, «ХҮНСТЕХ» корпораци, Х.62-69.,- УБ., «ADMON,» монгол.*

**Түлхүүр үгс:** Бичил шим тэжээл, чиг хандлага, хангалт, аюулгүй байдал.

Эдүгээ дэлхий дахинд хүнсний бүтээгдэхүүний бичил шим тэжээл (ред. «шимт бичил бодис»)-ийн агууламжийн асуудалд ихээхэн анхаарах болсон билээ.

Энэхүү илтгэлд дэлхийн хүн амын дунд элбэг тохиолдож буй хоол, хүнснээс үүдэлтэй өвчин, тэдгээрийг бууруулах талаар олон улсын хэмжээнд авч буй арга хэмжээ, хэрэгжүүлэх арга замын талаар өгүүлжээ.

Түүнчлэн хүнсний шимт чанарыг сайжруулах талаар дэлхий дахинд хооллолт, хүнсний чиглэлээр гарч буй шинэ чиг хандлага болоод танин мэдэхүйн чанартай сонирхолтой олон мэдээллүүд (тухайлбал, хүн 70 наслахдаа 20000 кг нүүрс шатаахад гарах илчтэй тэнцэхүйц хүнс хэрэглэдэг тухай, бага энергитэй хүнс хүний насыг уртасгадаг, хөгшрөлтийг сааруулах чиглэлээр хулгана дээр хийсэн туршилтын үр дүнд хоолны уургийг 50 хувь бууруулснаар насыг ихээхэн уртасгаж болохыг тогтоосон тухай)-ийг агуулсан байна.

*Хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах арга хэмжээг зохион байгуулахдаа хоол судлал, хүнсний аж үйлдвэрийн салбарт сүүлийн жилүүдэд гарч байгаа шинжлэх ухааны ололтуудыг сайтар харгалзан авч үзэх; хүнсний баяжуулалтыг нас, хүйсийн аль бүлгийн хүмүүст зориулж байгаатай нь уялдуулж баяжуулах хүнсний бүтээгдэхүүний төрлийг оновчтой зөв сонгох чухал байдаг байна. Ялангуяа нийгмийн эмзэг бүлгийнхэнд зориулж хүнсийг баяжуулахад нийтийн хэрэгцээнд зориулсан, хямд өртөгтэй хүнсний бүтээгдэхүүнийг сонгох нь оновчтой гэж үздэг байна.*

## 0218

*Бадамханд Л., Цэрэндолгор У., Оюунчимэг Ч.*

**Хүнсний бүтээгдэхүүнийг бичил бодисоор баяжуулах шинжлэх ухаан, технологийн үндсийн асуудалд.**

*Эрдэм шинжилгээний бага хурлын илтгэл, Хүрэл тогоот, Залуу эрдэмтдийн симпозиум, УБ., - 2004, X. 16-19, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** хүнснийг баяжуулах, баяжуулагч нутриент, халдварт бус өвчлөл.

Хүн амын хэт төвлөрөл, соёлжилт, байгаль экологийн тааламжгүй нөлөө, хооллолтын буруу дадал зуршилтай холбоотойгоор сүүлийн жилүүдэд манай орны хүн амын дунд мэдрэлийн ядаргаа, даралт ихсэх, хавдар, зүрх судасны өвчин, элэгний хатуурал, бөөрний үрэвсэл, цэсний чулуужилт, таргалалт, өтгөн хатах, чихрийн шижин, судас хатуурах өвчнөөр өвчлөгсөдийн тоо тууштай буурахгүй, зарим тохиолдолд нэмэгдэх хандлагатай байна.

Жишээлбэл, монгол хүний хоол тэжээлд хүнсний эслэгийн хэмжээг нэмэгдүүлэх шаардлагатайг доктор У.Цэрэндолгорын судалгаа (5 хүртэлх насны хүүхэд хоол хүнсээр дамжуулан хоногт эслэгийг 0.59 - 0.98 г, жирэмсэн эхчүүд 2.6-3.7 г тус тус авч байгаа нь тогтоогдсон)-гаар тогтоогджээ.

Манай орны нөхцөлд хүнсийг баяжуулах асуудлыг шийдвэрлэхийн тулд хүн амын өвчлөлийн талаархи судалгааг гүнзгийрүүлэн явуулах; дэлхий дахинд хүнсийг бичил бодисоор баяжуулж буй чиг хандлага, шинжлэх ухаан технологийн үндсийг сайтар судлах; баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүний биологийн үйлчилгээг эмнэл зүйн туршилтаар нотолгоожуулах зүйтэй гэж зохиогчид үзжээ.

**0219**

*Бадамханд Л., Амаржаргал А., Даши-Янжмаа Д.*

**Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс үйлдвэрлэх технологи, хяналт**

*Илтгэл, Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс-Монголд» онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүд, «ХҮНСТЕХ», НЭМХ, ЭМЯ ба ХХААЯ-ны дэргэдэх БИНХБ-ий Комисс,-УБ., «НӨҮД» хэвлэлийн газар,-2006, -Х.43-49, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс, технологи

Энэхүү илтгэлд биологийн идэвхит нэмэлт хүнс үйлдвэрлэхэд хяналтыг нэн түрүүнд тухайн БИХНБ-ийг албан ёсны бүртгэлтэй түүхий эдээр хийсэн эсэх, хоруу чанар, эмнэл зүйн туршилт хийгдсэн эсэхийг тодруулах, хэрэглэх тун хэмжээ, сав баглаа боодлын чанар, хадгалалтын горим, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүйн байдлын үзүүлэлт шаардлага хангаж буйг нотлох баримт бичгийн бүрдлийг шалгасан байх зэрэг технологи, чанарын хяналттай холбогдолтой асуудал, үйлдвэрлэлийн явцад хэрэглэх түүхий эдийг боловсруулах арга технологийн тухай өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүний чанарын асуудал нь хэрэглэж буй түүхий эдийн чанараас эхлээд үйлдвэрлэлийн арга технологи, сав баглаа боодол зэрэг олон хүчин зүйлсээс хамаарах тул үйлдвэрлэлийн шинжлэх ухаан, технологийн үндсийг сайтар судлах нь чухал юм.

**0220**

*Батсүх Ц., Нансалмаа Д., Өлзийбүрэн Ч.*

**Зохицуулах үйлчилгээтэй хүнс**

*Сурах бичиг, -УБ.:ШУТИС, -2004, -235 х. монгол*

**Түлхүүр үгс:** зохицуулах үйлчилгээ, хэрэглээний чиглэл, эрүүл хүнс, шимт чанар

Энэхүү сурах бичиг нь үндсэн гурван бүлгээс бүрдэж байна. Сурах бичгийн эхэн бүлэгт хоолзүй ба хооллохуйн ач холбогдол, дараахь бүлэгт зохицуулах үйлчилгээтэй хүнсний бүрэлдэхүүн бодис, эцсийн бүлэгт хүнсний төрөл, ач холбогдлын тухай өгүүлжээ.



**Дүгнэлт:** Түүх, хими, биологи, анагаах ухаан, хүнс судлал, хөдөө аж ахуйн шинжлэх ухааны мэдээллийн эх сурвалжид тулгуурлан хооллохуйн онолын үзэл баримтлалууд, эдгээрийн эерэг болон сөрөг тал, хүнсний бүрэлдэхүүн бодисын ач холбогдол хийгээд бие махбодид гүйцэтгэх үүргийг бичиж Монголчуудын өдөр тутам хэрэглэж буй байгалийн гаралтай бөгөөд зохицуулах үйлчилгээтэй бодис агуулдаг хүнсний гарвал үүсэл, ангилал, бүрэлдэхүүн бүтэц болон ач холбогдлыг дэлгэрэнгүй тусгасан бүтээл байна.

0221

### **Биологийн идэвхит хүнс-Монголд**

*Эмхтгэл, онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, /ред. Б. Хүүхэнхүү, Л.Нарантуяа ба бусад.- УБ: «НӨҮД «хэвлэлийн газар, 2006,-128 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүн, технологи, бүртгэл, хяналт, хэрэглээ, эрүүл мэнд.

Эрдэм шинжилгээний энэхүү онол-практикийн бага хурлыг «ХҮНСТЕХ» корпораци, НЭМХ, ЭМЯ, ХХААЯ-ны дэргэдэх Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүн (БИХНБ)-ий асуудал хариуцсан комисс хамтран зохион байгуулжээ. Бага хуралд зохион байгуулагч байгууллагуудаас гадна ХХААЯ, ХААИС, ЭМШУИС, СХҮТ, УМХГ, «Монос фарм» ХХК, «МК Интернэйшнл» ХХК байгууллагын эрдэмтэн, судлаач, шинжээч, мэргэжилтнүүд оролцож илтгэл тавьж хэлэлцүүлсэн байна.

Бага хурлаар биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт, зохицуулах үйлчилгээтэй бүтээгдэхүүний хэрэглээ, бүртгэл, үндэсний үйлдвэрлэл, технологи, хяналт болон биотехнологийн чиглэлээр нийт 22 илтгэл (Л.Нарантуяа, Н.Эрдэнэцогт: БИХНБ-ий үр дүнг тодорхойлох; Улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн БИХНБ-д хяналт, тандалт хийсэн тухай; Ш.Дэмбэрэл: Уламжлалт эсэг идээний нянгийн бүрэлдэхүүн ба пробиотик бүтээгдэхүүний судалгаа; Д.Цэрэндулам: Дрожжийг хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүнд ашиглах судалгаа; Ч.Санчир: Үр амууны зэрлэг ургамлыг нэмэлт хүнс үйлдвэрлэлд ашиглаж боломж»зэрэг) хэлэлцүүлжээ.

**Дүгнэлт:** Хүний эрүүл мэндийг дэмжихэд чиглэгдсэн хүнсний бүтээгдэхүүний нэг нь биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүн юм. Ийм төрлийн бүтээгдэхүүний судалгаа, үйлдвэрлэл манай улсад хөгжлийн эхлэлийн үе шатандаа явж байгаа ба улсын бүртгэлд хамрагдсан нийт бүтээгдэхүүний маш бага хувийг дотоодын үйлдвэрлэлийн бүтээгдэхүүн эзэлж байна. Иймээс эх орны бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийг нэмэгдүүлж, хэрэглээг хангах нь зах зээлийн эрэлтээс харагдаж байна.

0222

Бүзмаа А.

**БИНХБ-ий аюулгүй байдалд тавих төрийн хяналт зохицуулалтын өнөөгийн байдал, цаашдын чиг хандлага**

*Илтгэл, Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс-Монголд» онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүд, «ХҮНСТЕХ», НЭМХ, ЭМЯ ба ХХААЯ-ны дэргэдэх БИНХ-ний Комисс, -УБ., «НӨҮД» хэвлэлийн газар, -2006,-Х. 31-35, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс, бүртгэл, төрийн хяналт.

Энэхүү илтгэлд биологийн идэвхит нэмэлт хүнсний бүтээгдэхүүнд тавих төрийн хяналтын тогтолцоо, чиглэл, бүртгэл, мэдээлэл, сэрэмжлүүлэг, цаашид анхаарах асуудлуудын тухай хөнджээ. Улсын бүртгэлд хамрагдсан ийм төрлийн импортын бүтээгдэхүүний тоо хэмжээг улс орноор нь, нийлүүлэгч компаниар нь, дотоодын үйлдвэрлэгчээс бүртгүүлсэн бүтээгдэхүүн зэргийг диаграммаар харуулжээ.

Монгол улсад 2005 онд импортлосон хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ 16.7 тн (ГЕГ-ын мэдээ) байжээ. Монголд 2002-2006 оны 5-р сарын байдлаар 15 улсын 57 үйлдвэрлэгчийн нийт 411 нэрийн бүтээгдэхүүн бүртгэгдсэн ба үүний зөвхөн 1.2% нь дотоодын үйлдвэрлэлийнх байна.

**Дүгнэлт:** Цаашид анхаарах асуудалд бүртгэл хяналтын журмыг шинэчилж боловсронгуй болгох, чанарын хяналтын шинжилгээний арга зүйг боловсруулах, лабораториудын чадавхийг дээшлүүлэх шаардлага байна.

0223

Гиймаа Х.

**Эрдэс бодис, аминдэмээр баяжуулсан сүүн бүтээгдэхүүн**

*Өгүүлэл. «Хүн ба хүнс» сэтгүүл, -УБ.: -2006, №1 (59), -Х.12-13, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** үнээний сүү, кальцийн өндөр агууламж.

Хүн амын эрүүл мэндийг хоол хүнсээр хамгаалах орчин үеийн шинэ чиг хандлагад нийцүүлэн үйлдвэрлэж буй кальцийн өндөр агууламжтай болон үнээний ундны сүүг харьцуулан судалж, эрүүл мэндийн ач холбогдлыг өгүүлсэн байна.

**Дүгнэлт:** Хүн амын дунд өргөн тархаж буй ясны сийрэгжилтээс урьдчилан сэргийлэх зорилгоор үнээний сүүг кальциар баяжуулж, Д аминдэмийн агууламжийг нэмэгдүүлсэн кальцийн өндөр агууламжтай сүү үйлдвэрлэх технологийг үйлдвэрлэлд нэвтрүүлснээр баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрлийг нэмэгдүүлсэн байна.

0224

*Дамдинсүрэн Л., Нансалмаа Д., Батсүх Ц.***Шинэ зуун-хүнс хэрэглээний хувьсал, технологийн шинэчлэл***Илтгэл, «XXI зууны хүнсний технологийн дэвшил, Олон улсын эрдэм шинжилгээ, онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, - УБ., 2004.04.27, ХТК, МХХ, ШУТИС, -Х.1-7, монгол.***Түлхүүр үгс:** хэрэглээний хувьсал, зохицуулах үйлчлэлтэй хүнс.

Энэхүү илтгэлд хүн амын дунд илэрч буй хоол хүнснээс үүдэлтэй өвчлөл, энэ чиглэлээр явуулсан гадаад, дотоодын судлаачдын судалгааны дүн, хүнсний хэрэглээний хувьслын үе шатуудыг Япон ба Монгол улсын жишээн дээр харьцуулж, үнэлэлт дүгнэлт өгчээ.

Өнөөдрийн байдлаар дэлхий дахинд пестицидийн зориулалтаар 900 гаруй төрлийн химийн нэгдлийг ашиглаж буй бөгөөд эдгээрээр манай гаригийн 4 тэрбум га газрыг боловсруулдаг ажээ.

Судлаачдын үзэж байгаагаар пестицид хэрэглэсэн газар нутагт амьдарч буй хүмүүсийн дунд дээрхи бодис огт хэрэглээгүй газрын хүн амын дунд элэгний хатуурал 1.7-7.6 дахин, хорт хавдар 2.5 дахин, зүрх судасны өвчин 2 дахин илүү тохиолддог ажээ.

Манай улсад хоол, хүнснээс тодорхой хэмжээгээр үүдэлтэй өвчин нийт өвчлөлийн 74,0 хувийг, үүний дотор хүн амын нас баралтын 50 гаруй хувийг зүрх-судасны болон хавдар өвчин эзэлж байна. Эдгээр өвчний үүсэл, тархалтад нөлөөлж буй суурь шалтгааны нэг нь хоол-хүнсний хэрэглээтэй шууд холбоотой юм.

**Дүгнэлт:** Хүнс хэрэглээний хувьсал нь хүний амьдархуйн орчин болон эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлж буй соёл иргэнийн улбаат хүчин зүйлтэй холбоотой юм. Байгалийн цэвэр орчинд ургах ургамал, идээшлэх малынхаа түүхий эдийн үнэт чанарт тулгуурлан сувиллын ач холбогдолтой болон хүүхэд, өндөр настан, жирэмсэн эхчүүдэд зориулсан бүтээгдэхүүний технологийг бий болгосны үндсэн дээр зохицуулах үйлчилгээтэй хүнс үйлдвэрлэлийг зохион байгуулах нь нийгмийн өмнө тулгарч буй олон хямралын хамгийн эмзэг бөгөөд амин чухал асуудлыг шийдвэрлэх нөхцлийг бүрдүүлнэ гэж илтгэгчид үзжээ.

0225

*Донченко Л.В., Надькта В.Д.***Безопасность пищевой продукции***(Хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүй байдал)**Сурах бичиг. – М.: Дели принт; -2005; - 539 х., орос.***Түлхүүр үгс:** хооллолт, хүнсний аюулгүй байдал, биологийн идэвхит бодис.

Энэхүү сурах бичигт ОХУ-ын хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалтай холбоотой хууль эрхзүйн баримт бичиг, хоол хүнсний бүтээгдэхүүний бохирдлын хэлбэр, төрөл, генийн өөрчлөлттэй хүнсний хэрэглээний сөрөг үр дагавар болон биологийн идэвхит нэмэлтийн тухай мэдээлэл агуулсан байна.

*Дүгнэлт:* Уг сурах бичигт хүнсний аюулгүй байдлын холбогдолтой хууль эрх зүйн баримт бичгүүдийг тусгасны зэрэгцээ асуудлыг «бохирдолт», «генийн өөрчлөлттэй хүнс», «хорт бодисын хүний бие организмд үзүүлэх нөлөөлөл», «биологийн идэвхит нэмэлт бодис» гэж бүлэглэн тайлбарлан бичсэн нь бүтээлийн онцлог байна.

**0226**

*Лхагваа Г.*

### **Хүн төрөлхтний энергийн хууль**

*Манай эрдэмтэд цуврал ном, XIX боть, -УБ.: ШУТИС, -2006, -362 х., монгол.*

*Түлхүүр үгс:* хоолзүй, энергийн хууль, махбодийн онцлог, эсийн мембрант байгууламж.

Энэхүү ном нь үндсэн дөрвөн бүлэгтэй ба эрдэм судлал, уран сайхны илтгэл, нийтлэл, яруу найргийн дээжис зэргээс бүрдэж байна.

Номын эхний бүлэгт хоолзүйн маргаантай асуудлууд; удаах бүлэгт монголчуудын хоолзүйн баримтлал, идээ ундааны онцлогийн талаар, төгсгөлийн бүлэгт эмчилгээний шинэ технологийн онол, аргагүйн зарим асуудлын талаар өгүүлжээ. Уг ном нь доктор Г.Лхагваагийн туурвисан эрдэм шинжилгээний бүтээл, зохиогчийн эрх, патент, мэргэжлийн ном, нийтлэл, хянан боловсруулсан ном, сурах бичиг, яруу найргийн ба нийтлэлийн ном зэргийн багтаасан эмхтгэл юм.

*Дүгнэлт:* Бүтээлээс хүнзүй, хоолзүй, анагаах ухааны салбарт хийсэн эрдэм судлалын ажлын тойм, улмаар хүн төрөлхтний хоолзүйн онолын баримтлалыг шинэчлэх тухай мэдээлэл авах болно.

**0227**

*Майкл Рисман*

### **Биологически активные пищевые добавки**

*(Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлтүүд)*

*Ном. –М.: Издательство «Арт-Бизнес-Центр», -1998, - 489 х., орос.*

*Түлхүүр үгс:* биологийн идэвхит бодис, бүтэц, өвчлөл, хооллолт.

Энэхүү ном нь үндсэн 5 бүлгээс бүрдэж байна. Эхний бүлгүүдэд биологийн идэвхит бодисын үндсэн төрлүүд, тэдгээрийн бүтэц, сүүлийн бүлэгт биологийн идэвхит бодисыг зарим төрлийн өвчлөлийн үед хэрэглэх тухай өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Энэхүү номонд биологийн идэвхит бодисын чиглэлээр мэдээллийг нэгтгэн гаргасан нь анхны шинжлэх ухааны томоохон бүтээл байна. Номонд биологийн идэвхит бодисын бүтэц, найрлага, тэдгээрийг амьдралын хэв маяг, хөдөлмөр эрхлэлтийн байдал, өвчлөлийн онцлогт тохируулан хэрэглэх тухай өгүүлсэн нь шинжлэх ухааны болон танин мэдэхүйн чухал ач холбогдолтой болно.

0228

Нарантуяа Л., Эрдэнэцогт Э.

### **БИХНБ-ий үр дүнг тодорхойлох асуудалд**

*Илтгэл, «Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс-Монголд» онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, «ХҮНСТЕХ», НЭМХ, ЭМЯ ба ХХААЯ-ны дэргэдэх БИНХ-ний Комисс,-УБ.:«НӨҮД»хэвлэлийн газар, -2006,-Х.7-13, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс, эмнэлзүй, эмчилгээний үр дүн, гадаад орны туршилага.

Энэхүү илтгэлд биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүн (БИХНБ)-ий үр дүнг тооцох асуудлаархи АНУболон манай улсад баримталж буй бодлого, системийн тухай дурьдахын зэрэгцээ БИХНБ-ий ангилал зүй, тодорхойлолт, зах зээл, эмнэлзүйн судалгааны тухай өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* АНУ-д БИХНБ-ий эмнэлзүйн үр дүнг тооцох хууль эрхийн болон эдийн засаг, санхүүгийн зохион байгуулалттай систем хэрэгжиж 10 жил болж байгаа ба энэхүү бодлогын зарчмуудыг сайтар судалж, авч хэрэгжүүлэх шаардлага байж болохыг илтгэгчид нээлттэй үлдээжээ.

0229

### **Монголын нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах үндэслэл, шаардлага**

*Эмхтгэл, онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, /ред. Б.Хүүхэнхүү, Л Нарантуяа, Ч.Оюунчимэг. -УБ., «ADMON «хэвлэлийн газар, 2003, -175 х., монгол.*

Энэхүү эрдэм шинжилгээний онол-практикийн бага хурлыг Хүнсний эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн «ХҮНСТЕХ» корпораци, НЭМХ, «Эх хүүхдийн хоол тэжээлийн байдлыг сайжруулах JFPR 9005» төслийн багаас 2002 онд хамтран зохион байгуулжээ.

Хүнсийг баяжуулах асуудлаархи дэлхийн нийтийн баримталж буй бодлого, Монголын нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулахад баримтлах үзэл баримтлалын асуудал, хэрэгжиж буй төсөл, түүний үр дүн, хүнсний бүтэц, найрлагын орчин үеийн хандлага, монголын хүн амын эрүүл мэнд, хоол тэжээл, «шинэ зууны хүнс»-ний талаархи ойлголтууд зэрэг олон сонирхолтой 30 орчим илтгэлийг агуулжээ.

**Дүгнэлт:** Хүнсний бүтээгдэхүүнийг биологийн идэвхит шимт, бичил бодис, нэгдлээр баяжуулах асуудал нь манай улсын хүнс хоолны салбарын мэргэжилтнүүдийн хувьд сүүлийн жилүүдэд танил болж буй шинжлэх ухаан, технологийн чиглэл юм. Баяжуулах аргын шинжлэх ухаан, технологийн үндсийг сайтар судалсны үндсэн дээр хэрэглээний чанар, эрүүл ахуйн аюулгүйн шаардлагыг хангасан бүтээгдэхүүн буй болох учиртай. Илтгэлүүд нь үйлдвэрлэгч, импортлогч, хэрэглэгч, судлаач, оюутан болон сонирхогч бүхий л хүмүүст зориулсан танин мэдэхүйн болон бодлогын чанартай асуудалд хамаарах мэдээллийг агуулжээ.

0230

Оюунчимэг Ч., Дамдинсүрэн Л.

**Зохицуулах (чиглэсэн) үйлчлэлтэй хүнсний бүтээгдэхүүн: Төрийн үзэл баримтлал**

Илтгэл, «XXI зууны технологийн хөгжил» сэдэвт эрдэм шинжилгээний олон улсын бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, ШУТИС, ХТК, УБ., - 2005, - х. 14-20, монгол.

**Түлхүүр үгс:** баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүн, төрийн үзэл баримтлал.

Эрдэмтэд, судлаачдын хамтлаг «Монголын нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулахад баримтлах төрийн үзэл баримтлал»-ын төслийг боловсруулж, уг баримт бичигт хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах асуудалтай холбогдсон нэр томъёо, төрийн бодлогын үзэл баримтлалын чиглэл, зарчим ямар байх зэрэг бусад асуудлуудыг тусгажээ.

**Дүгнэлт:** Монголын нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулахад баримтлах төрийн үзэл баримтлалын төслийг анх удаа боловсруулж, монгол хүний хоол хүнсний хэрэглээний уламжлал, шинэчлэл, хүнсний бүтээгдэхүүнийг биологийн бодисоор баяжуулахтай холбогдсон бүхий нэр томъёо, төрийн үзэл баримтлалын чиглэл, зарчмуудыг тусгасан нь холбогдох бодлогын баримт бичгүүдэд тусгалаа олжээ.

0231

Оюунчимэг Ч., Цэвэгмид П., Дэлгэрмаа Б. ба бусад.

**«Хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах арга технологи» ШУТ-ийн төсөл (2001-2004)**

ШУТ-ийн төслийн эрдэм шинжилгээний дууссан ажлын тайлан, -УБ.,»ХҮНСТЕХ» корпораци, -2005, - 272 х., монгол.

**Түлхүүр үгс:** хүнсний баяжуулах зарчим, баяжуулагч, хөх ба, хошуу тариа, шар буурцгийн гурил, изолят, технологи, жор.

Энэхүү ШУТ-ийн төслийг ШУТС-ийн санхүүжилтээр Хүнсний эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн «ХҮНСТЕХ» корпорацийн эрдэмтэд, судлаачид 2001-2004 онд гүйцэтгэж хэрэгжүүлжээ.

ШУТ-ийн төслийг 6 сэдэв («Монголын нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулахад баримтлах төрийн үзэл боловсруулах»; «Аминдэм, фитонцидоор баялаг түүхий эдээс хүнсний нэмэлт, баяжуулагч гарган авах судалгаа»; «Гэдэсний ашигт бичил биетнүүдийн өсөлтийг дэмжигч биобэлдмэлээр баяжуулсан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх технологи»; «Шар буурцгийн уурагт бэлдмэл гарган авах технологийн судалгаа»; «Хөх тарианы технологийн судалгаа»; «Хошуу тариаг боловсруулан гурил, бэлдмэл үйлдвэрлэх технологийн судалгаа»)-ийн хүрээнд гүйцэтгэж, тодорхой зорилтууд дэвшүүлж, олон үр дүн гаргажээ.

*Дүгнэлт:* Хүнсний бүтээгдэхүүнийг импортын хүнсний баяжуулагчаар баяжуулахыг дэмжихийн зэрэгцээ ургамал, амьтны гаралтай түүхий эдийн нөөцийг зохистой ашиглаж, шимт чанар сайтай «экологийн цэвэр» буюу «эрүүл хүнс»-ээр хүн амынхаа хэрэгцээг бүрэн хангах нь бичил бодисын дутлаас сэргийлэх нь хүнсний бодлогын нэг чиглэл болно.

## 0232

Одонмажиг П., Банзрагч Д., Бадамханд Д. ба бусад.

### **Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлтийн чиглэлээр хийгдэж буй ажлын үр дүн, цаашдын зорилт**

*Илтгэл өгүүлэл, «Монголын нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах үндэслэл шаардлага» онол-практикийн бага хурлын эмхтгэл. «ХҮНСТЕХ» корпораци, -УБ.: «ADMON,» 2003, -Х.86-95, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүн, ургамал, биоидэвхит бодис.

Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүн (БИНХБ)-ий чиглэлээр ШУА-ийн Хими, химийн технологийн хүрээлэнд хийгдэж буй судалгаа, туршилтын ажлын үр дүн, шинэ бүтээгдэхүүний технологи, тэдгээрийг үйлдвэрлэлд нэвтрүүлэх асуудлаар санал дэвшүүлжээ.

Судлаачид биологийн идэвхт хүнсний нэмэлт чиглэлээр судалгааны ажил гүйцэтгэдэг мэргэжил нэгт эрдэмтэд, судлаачдыг нэн түрүүнд хүчээ нэгтгэж, энэ чиглэлийг Монголд хөгжүүлэх; үүний тулд эрх зүйн орчинг бүрдүүлэх; биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүн хоёрдмол шинж чанартай болохын хувьд энэ төрлийн бүтээгдэхүүнийг импортлох; нөгөөтэйгүүр эх орны бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, борлуулалт, чанарт хяналт тавих тогтолцоог буй болгох шаардлагатайг тэмдэглэжээ.

*Дүгнэлт:* Монголчуудын шинэ хэрэглээ болсон импортын болон эх орны үйлдвэрийн биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүний бүртгэл, стандартчилал, чанар, аюулгүйн байдалд тавих хяналт, үйлдвэрлэлийн явцад тавих хяналт зэрэг нь тулгамдаж буй шийдвэрлэвэл зохих асуудлууд юм.

## 0233

Хүүхэнхүү Б.

### **Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс ба оюун ухаан**

*Илтгэл, Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс-Монголд» онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүд, «ХҮНСТЕХ», НЭМХ, ЭМЯ ба ХХААЯ-ны дэргэдэх БИНХБ-ний Комисс,-УБ., «НӨҮД» хэвлэлийн газар,-2006,-Х.13-17, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс, нэр томъёо.

Энэхүү илтгэл нь «Хүнсний аюулгүй байдал», «Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс»-зэрэг нэр томъёоны олон улсын стандартын жишиг ойлголтын тухай болон эдгээр асуудалтай холбогдолтой мэдээлэл агуулсан байна. Хөгжингүй орны эрдэмтдийн судалгаагаар хүн эрүүл аж төрж, урт наслахад тухайн хувь хүний оюун ухаан 80%, хоол хүнс 15%, биеийн хөдөлгөөн 5% нөлөөлдөг байна.

*Дүгнэлт:* «Хүнсний аюулгүй байдал», «Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс» ойлголтуудын талаар урьд зохион байгуулсан нэг бус удаагийн эрдэм шинжилгээний семинар, онол-практикийн бага хурлаар мэргэжилтнүүд нэгдмэл ойлголтод хүрсэн билээ. Холбогдох эрх зүйн баримт бичгүүдэд эдгээр ойлголтыг тодотгох шаардлага байна.

## 0234

### **Хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах асуудлаархи эрдэм шинжилгээний бага хурал (2002,2004)-уудын илтгэлүүдийн эмхтгэл**

*Эмхтгэл, «Ядуу, эх хүүхдийн хоол тэжээлийн байдлыг сайжруулах JFPR- 9005 «төсөл, «ХҮНСТЕХ» корпораци- /Ред. Ч.Оюунчимэг, Х.Жамбалмаа, -УБ., «ADMON», -2004,- 62 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** баяжуулсан гурил, иоджуулсан давс, иодын тогтворжилт, алдагдал, аминдэм-эрдсийн бэлдмэл, стандарт, үзэл баримтлал, зөвлөмж.

Энэхүү эмхтгэлд «Ядуу, эх хүүхдийн хоол тэжээлийн байдлыг сайжруулах JFPR-9005» төсөл, Хүнсний эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн «ХҮНСТЕХ» корпорациас баяжуулсан хүнсний асуудлаар 2002, 2004 онд зохион байгуулсан эрдэм шинжилгээний онол-практикийн бага хурлуудын илтгэлүүдээс баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүний холбогдолтой илтгэлүүдийг сонгон оруулжээ.

Монголын хүн амын хоол тэжээлийн өнөөгийн байдал, цаашдын зорилт, баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүний талаархи бодлогын үзэл баримтлалын асуудал, баяжуулсан гурил, иоджуулсан давсны үйлдвэрлэл, хэрэглээ, чанар, эрүүл ахуйн асуудлаар гүйцэтгэсэн эрдэм шинжилгээ, туршилт судалгааны ажлуудын үр дүнгийн тухай илтгэлүүд, мөн бага хурлаас гаргасан зөвлөмж зэргийг агуулжээ.



**Дүгнэлт:** Баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэглээ, үйлдвэрлэлийн технологийн хяналт, чанар, аюулгүйн үзүүлэлттэй холбогдолтой илтгэлүүд, асуудал дэвшүүлсэн зөвлөмж зэргийг нэгтгэн эмхтгэсэн нь энэ чиглэлийн асуудлаар шинжлэх ухаан, танин мэдэхүйн цогц мэдээллийг нь авах болно.

0235

### **Хүнсийг тогтвортой баяжуулан нийгмийн эрүүл мэндийг сайжруулах нь JFPR 9052 төсөл**

Танилцуулга, -УБ.:ЭМЯ, Төслийн баг, - 2006, 1 х., монгол, англи.

**Түлхүүр үгс:** баяжуулсан хүнс, иоджуулсан давс, төмөр дутлын цус багадалт, бичил тэжээлийн дутал

Энэ төсөл нь Төв Азийн орнуудын эх, хүүхдийн дунд тархсан төмөр дутлын цус багадалт, иод дутлын эмгэгийг баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүн хэрэглэх замаар бууруулахын зэрэгцээ баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийг тогтворжуулан, борлуулалт, хуваарилалтыг дэмжих зорилготой байна.

**Дүгнэлт:** Төслийн хүрээнд хүн амын иоджуулсан давсны хэрэглээг 90.0 хувьд хүргэх, хэрэгцээт гурилын 1/3-ээс доошгүйг баяжуулах зорилт тавин ажиллаж байна.

0236

Цэвэлмаа К.

### **Баяжуулсан гурилын шинж чанар, эмнэлзүйн ажиглалтын судалгаа**

Магистрын зэрэг горилсон бүтээл, -УБ.: ШУТИС, -2004, 54 х., монгол

**Түлхүүр үгс:** баяжуулсан гурил, төмөр дутал, шимэгдэлт, шимт бодис

Эх, хүүхдийн хоол тэжээлийг сайжруулах төслийн хүрээнд аминдэм, эрдсийн бэлдмэлээр баяжуулсан буудайн гурилын эрүүл мэндийн ач холбогдлыг эмнэлзүйн ажиглалтаар судалсан ажлын үр дүнг үзүүлсэн байна.

**Дүгнэлт:** Аминдэм эрдсийн «Кап комплекс» нэмэлтээр баяжуулсан эх орны буудайн гурил нь стандартын шаардлага хангасан, эмнэлзүйн ажиглалтаар баяжуулсан гурилын төмрийн агууламж нь хэрэглэсэн хүүхдүүдийн цусны гемоглобин, ийлдсийн ферритины хэмжээтэй шууд хамааралтай байгааг тогтоожээ.

0237

### **Эрүүл хүнс**

Хүнсний аюулгүй байдал, хоол тэжээлийн нийгэмлэгийн сэтгүүл, -УБ.: монгол.

**Түлхүүр үгс:** эрүүл мэнд, уламжлалт хоол, зохицуулах үйчилгээтэй хүнс, хүнсний аюулгүй байдал, шимт чанар, эрүүл ахуй.

Хүн ам эрүүл мэнддээ тустай хоол хүнсийг өдөр тутам хэрэглэхийн ач холбогдол, янз бүрийн өвчлөлийн үед хоол хүнсээ хэрхэн тохируулах талаарх мэдээллээс гадна зохицуулах үйлчилгээтэй хүнс, баяжуулсан хүнс зэрэг шинэ нэр томъёо болон бусад мэдээ, мэдээллийг багтаасан сэтгүүл байна.

**Дүгнэлт:** Уг сэтгүүлийг 2004 оноос эхлэн гаргаж байгаа бөгөөд сэтгүүлийн зөвлөл нь манай улсын хоол, хүнсний салбарын нэртэй эрдэмтэн багш нараас бүрджээ.

## 0238

**«Эко» тэмдэг ба мэдэгдлийн багц стандартууд**

Олон улсын стандарт, УБ, 2002, СХҮТ, монгол

**Түлхүүр үгс:** эко тэмдэг, мэдэгдэл, хэрэглээний загвар.

Эко тэмдэг ба мэдэгдлийн багц стандарт нь «Үндэсний эко-тэмдэг. Техникийн шаардлага, хэлбэр, хэмжээ. MNS(ISO)5600:2003», «Эко тэмдэг ба мэдэгдэл. Ерөнхий зарчим MNS(ISO)14020:2004», «Байгаль орчны эко-тэмдэг ба мэдэгдэл. Байгаль орчны эко-тэмдэг хэрэглэх II дахь загвар. MNS (ISO)14021:2001» зэрэг болно.

Эдгээр стандартаар бүтээгдэхүүний хүний эрүүл мэнд, байгаль орчинд аюулгүй, цэвэр болох, амьтан, ургамалд сөрөг нөлөөгүйг хөндлөнгийн эрх бүхий байгууллагаас хүлээн зөвшөөрч, холбогдох стандартын шаардлагад тохирч буйг тодорхойлж, журмын дагуу хэрэглэх, «Үндэсний эко» тэмдгийн хэлбэр, хэмжээ, түүнд тавих ерөнхий шаардлагыг тогтоожээ.

«Эко» тэмдэг ба мэдэгдлийг томъёолол, тэмдэг, график хэлбэрээр, бүтээгдэхүүн, түүний сав баглаа боодол дээр, эсвэл бүтээгдэхүүний тухай ном, сэтгүүл, сурталчилгаа гэх зэрэг бусад хэлбэрээр байж болно.

**Дүгнэлт:** Хүний эрүүл мэнд, экологид хохирол учруулахгүй болохыг илтгэсэн бүтээгдэхүүнд хэрэглэгддэг тэмдэг болно.

## 0239

**Ядуу эх, хүүхдийн хоол тэжээлийн байдлыг сайжруулах JFPR 9005 төсөл**

Товхимол, АХБ-ны санхүүжилтээр хэрэгжиж буй төслийн баримтын хуудас, -УБ.: ЭМЯ, - 2004, 20 х., монгол, англи.

**Түлхүүр үгс:** баяжуулсан хүнс, иоджуулсан давс, аминдэм-эрдсийн нэмэлтээр баяжуулсан гурил.

Энэ төсөл нь бүс нутгийн ядуу бүлгийн хүн амд, ялангуяа хүүхэд, жирэмсэн ба хөхүүл эхчүүдийг бичил бодисоор баяжуулсан давс, гурилаар хангах, үйлдвэрлэл, худалдаа, зах зээлийн орчныг бий болгож, хүн амын хоол тэжээлийн байдал, бие бялдар, оюун санааны хөгжлийг сайжруулах зорилгоор ядуурлыг бууруулах Японы сангийн хөрөнгөөр Азийн хөгжлийн банкны буцалтгүй тусламжаар санхүүжиж, 2001-2003 онд хэрэгжүүлжээ.

*Дүгнэлт: Төслийн баг төмөр, иод дутлын эмгэг өвчин илүү тархсан бүс нутгийг сонгон авч, иоджуулсан давс үйлдвэрлэлийг нэмэгдүүлэх, баяжуулсан гурил үйлдвэрлэлийг нэвтрүүлэх ажлыг гүйцэтгэсэн байна.*

## 1170 ХҮНСНИЙ БИОТЕХНОЛОГИ-АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ

0240

Арвинбаяр Б.

### Биотерроризм

Өгүүлэл, «Шинжлэх ухаан, танин мэдэхүй» сэтгүүл, - УБ., 2006, -№ 08(035), -Х.19-21, монгол.

*Түлхүүр үгс: биоаюулгүй байдал, биотерроризм, экотерроризм, биоагент.*

Энэхүү шинжлэх ухаан танин мэдэхүйн өгүүллэгийг БОЯ-ны захиалгаар, Нидерландын Засгийн Газрын «Итгэлийн сан» Дэлхийн банкны «Байгаль орчны шинэчлэл» төслийн хүрээнд нийтлүүлжээ.

Уг өгүүлэлд биоаюулгүй байдлын хамгийн эмзэг сэдвийн нэг болох биотерроризм гэж юу болох, биологийн зэвсэглэл түүнд тавих хяналт, яагаад биологийн зэвсэгийг сонирхож байна вэ?, биологийн агентууд гэж юу болох, биотерроризмтэй хэрхэн тэмцэх вэ? Экотерроризм гэж юу болох? гэх зэрэг шинэ ойлголтуудын тухай өгүүлжээ.

Түүнчлэн манай улсад биологийн зэвсэг болгон хэрэглэж болох биоагентууд, түүнд тавих хяналт, хамгаалалт, шаардлага байгаа, мөн хүнсний болон эмийн хангамжийн аюулгүй байдлыг хамгаалах, хилийн хяналтыг сайжруулах, чиглэлээр эрх зүйн орчинг бүрдүүлэх, биотерроризм тохиолдох үед шуурхай цогц арга хэмжээг авах бэлтгэлтэй байх, олон нийтийн мэдлэг, хяналтыг дээшлүүлэх шаардлага байгааг дурьджээ.

*Дүгнэлт: Монгол Улсын «Терроризмтай тэмцэх тухай» хууль /2004/-д «биотерроризм» гэдэг ойлголтыг зохиогчийн дурьдсанчлан олон улсын хэмжээнд хэрэглэдэг утгаар нь оновчтой тодорхойлох шаардлага ч байгаа юм. Монголд биотерроризмын аюул занал тулгарахаас урьдчилан сэргийлэх, нийтлэлд дурьдагдсан*

*шийдвэрлэвэл зохих нэн чухал асуудлыг төр засгийн холбогдох байгууллагууд анхааралдаа авч судлан хэрэгжүүлэх нь хойшилуулишгүй үүрэг болой.*

## 0241

*Батсуурь Н.*

### **Дэлхийн хөдөө аж ахуйн салбарт биотехнологийн шинжлэх ухааны ололтыг ашиглаж буй байдал**

*Нийтлэл, «Зууны мэдээ», - 2006.03.22, -№ 67, 68 (2203, 2204), монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *хөдөө аж ахуйн таримал, биотехнологи, чиг хандлага, зах зээл, генийн өөрчлөлттэй хүнс, чанар, аюулгүйн хяналт.*

Энэхүү нийтлэлд хөдөө аж ахуйн биотехнологийн хөгжлийн өнөөгийн байдал, генетикийн өөрчлөлттэй хүнсний үйлдвэрлэл, хэрэглээ, хангамж, зах зээл, ийм төрлийн бүтээгдэхүүний аюулгүйн байдлын үнэлгээ хийх зэрэг асуудлыг тусгажээ. Мөн ийм төрлийн бүтээгдэхүүний талаар ДХААБ болон ДЭМБ, Эдийн засгийн хамтын ажиллагааны болон хөгжлийн байгууллага, Европын Холбоо, Франц болон АНУ-ын ШУА, Лондонгийн Хатан хааны Академи, Хор судлалын нийгэмлэг зэрэг байгууллагаас гаргасан тайлан, судалгааны ажлын дүгнэлт, генетикийн өөрчлөлттэй хүнсний давуу тал, генетикийн өөрчлөлттэй таримлын хяналтын асуудлыг хамарсан олон сонирхолтой мэдээллийг агуулжээ.

Нийтлэлд дурьдсанаар НҮБ-ын ХХААБ-аас гаргасан баримтын ишлэлд «... Генийн өөрчлөлттэй бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэж байгаа улс орнууд тодорхой хяналтын бодлогыг хэрэгжүүлж, хариуцагч байгууллагын зүгээс бүтээгдэхүүнд аюулгүй байдлын үнэлгээг шинжлэх ухааны үндэслэлтэйгээр заавал хийлгэж, зах зээлд гаргахаас өмнө аюулгүй байдлыг хангах арга хэмжээг авч байнгын хяналтад байлгах хэрэгтэй» гэж үздэг болох тухай дурьджээ.

**Дүгнэлт:** *Нийтлэлд шинэ зууны хүнсний нэг төрөл болох генетикийн өөрчлөлттэй хүнс (таримал, хүнсний бүтээгдэхүүн)-ий талаархи дэлхийн хүнсний бодлого, шинжлэх ухааны асуудлаар ажилладаг томоохон байгууллагуудын баримталж буй бодлого, чанар, аюулгүйн чиглэлээр хийгдсэн шинжлэх ухааны судалгааны үр дүн, дүгнэлт, ийм төрлийн бүтээгдэхүүний чанарын үнэлгээний үндсэн зарчим зэрэг хүнсний аюулгүй байдалтай холбогдол бүхий нэн чухал асуудлуудаар үйлдвэрлэл эрхлэгч, судлаач, хэрэглэгчдэд зориулсан чухал бөгөөд сонирхолтой мэдээллийг агуулсан байна.*

## 0242

### **Биологийн нөөц, баялгийг хамгаалах ба биоаюулгүй байдал**

*Товхимол, /Ред.: Ц Оюунсүрэн, -УБ.: 2006, -79 х, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** биоаюулгүй байдал, аюулгүй хүнс, биотехнологи, зөвлөмж.

Энэхүү товхимолд шинжлэх ухаан, технологийн үсрэнгүй хөгжлийн өнөө үед хүн аюулгүй орчинд амьдрах, аюулгүй хоол хүнс, эм тариа хэрэглэх, тэр ч бүү хэл аюулгүй хувцас өмсөж, аюулгүй хүнс хэрэглэх, «аюулгүй»гэх тодотголтой олон асуудлуудтай тулгарах болсныг тэмдэглэжээ. Энэ олон «аюулын» нэг нь «биологийн аюулгүй байдал» юм. Шинэ ухагдахуун- биоаюулгүй байдал, генийн инженерчлэл ба биоаюулгүй байдал, «шилмэл гентэй», «амьд хувиргасан» бие махбодь, биотехнологи ба биоаюулгүй байдал, биоаюулгүй байдал ба экосистем, биоаюулгүйн эрсдлийн үнэлгээ, биотерризмын тухай сонирхолтой мэдээллийг агуулжээ.

Товхимолд амьд хувиргасан биемахбодь («living modified organisms») болон уг биемахбодид суурилсан бүтээгдэхүүнийг олон улсын түвшинд зохицуулах зорилготой «Биоаюулгүй байдлын Картагены Протокол» олон улсын конвенци (Монгол улсын УИХ 2002 оны 12. дугаар сард хууль гарган соёрхон баталсан)-ийн тухай, мөн «Биоаюултай илгээмж, биобэлдмэлийг тээвэрлэх журам», «Биоаюулгүй байдал ба орчин үе» сэдэвт семинар (Нидерландын Вант Улсын засгийн газраас Дэлхийн Банкны дэргэд байгуулсан Итгэлийн сангийн санхүүжилтээр хэрэгжиж буй «Биоаюулгүй байдлын талаар олон нийтийн мэдлэгийг дээшлүүлэх» төслийн хүрээнд Улаанбаатар хотноо 2006. 05. 31-нд зохион байгуулсан)-т оролцогчдоос гаргасан зөвлөмж зэргийг багтаажээ.

**Дүгнэлт:** Зөвлөмжид биоаюулгүй байдалтай холбоотой хүнс, эрүүл мэнд, байгаль орчин, онцгой байдал, мэргэжлийн хяналт, гаалийн хууль тогтоомжуудын харилцан уялдаа холбоог сайжруулах, хяналтын лабораториудын материаллаг бааз, хүний нөөцийн чадавхийг дээшлүүлэх, биотерроизмын чиглэлээр үндэсний бодлого, төсөл боловсруулаж хэрэгжүүлэх, мэдээллийн сүлжээ байгуулах, сүлжээний бизнесээр оруулж буй импортын эм бэлдмэл, хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүний талаар нэгдсэн судалгаа хийх шаардлага байгаа зэрэг асуудал дэвшүүлсэн байна.

**0243**

*Даваадорж Б., Ариунаа Ж.*

**Хүнсний микробиологийн үндэс**

*Сурах бичиг. -УБ.: ШУТИС, -2000, -211 х., монгол*

**Түлхүүр үгс:** бичил биетэн, эрүүл ахуйн микробиологи.

Энэ сурах бичиг нь үндсэн хоёр бүлгээс бүрдэж байна. Эхний бүлэгт микробиологийн шинжлэх ухааны түүхэн хөгжил, хоёр дахь бүлэгт микробиологийн үндэс, микроорганизмын физиологи, гадаад орчин, халдвар ба дархлаа, үйлдвэрийн эрүүл ахуй ба халдваргүйжүүлэлтийн тухай өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** Уг номонд бичил биетний ангилал, бодисын солилцоо, үржил болон тэдгээрт нөлөөлөх гадны хүчин зүйлийн нөлөөлөл, дархлаа ба халдварт өвчин дамжих нөхцөл зэрэг чухал ойлголтыг тусгасан нь хүнсний эрүүл ахуйн аюулгүй байдлыг хангах арга хэмжээг төлөвлөх зохих мэдлэгийг олж авахад тус дөхөм болох хэрэглэгдэхүүн юм.

**0244**

Даваадорж Б.

### **Хүнсний биотехнологи**

Сурах бичиг. -УБ.: ШУТИС, -2003, -150 х., монгол.

**Түлхүүр үгс:** биосинтез, энзим, инженерчлэл, микроб, биотехнологи.

Энэ сурах бичиг нь 6 үндсэн бүлгээс бүрдэж байна. Эхний бүлэгт биотехнологийн процесс ба түүний хэлбэрүүд, дараах бүлгүүдэд микробын биосинтез, энзимийн инженерчлэл, хүнсний биотехнологийн асуудлууд, төгсгөлийн бүлэгт автомат удирдлагатай биотехнологийн системийн тухай өгүүлжээ.

**Дүгнэлт:** Уг номоос биотехнологийн үүсэл хөгжил, хэрэглээний өнөөгийн түвшин, цаашидын чиг хандлагын талаар мэдээлэл авах боломжтой юм.

**0245**

Дамдинсүрэн Л., Батсүх Ц., Нарангэрэл Ч. ба бусад.

### **Сүү, цагаан идээний микробиологи**

Сурах бичиг. -УБ.: ШУТИС, -2004, 246 х., ISBN 99929-0-353-8, монгол.

**Түлхүүр үгс:** сүү, цагаан идээ, сүүнхүчлийн бактери, бичил биетэн, хөрөнгө бэлтгэх, пробиотик, пребиотик

Уг сурах бичиг нь 9 бүлгээс бүрдэнэ. Эхний бүлэгт сүүнхүчлийн бактериуд, тэдгээрийн ангилал, шинж чанар, сүүний эрүүл ахуй, микробиологийн талаар, дараах бүлгүүдэд төрөл бүрийн сүүн бүтээгдэхүүний микробиологийн талаар тусгасан байна.

**Дүгнэлт:** Эл ном нь хүнсний технологийн чиглэлээр суралцагч оюутнуудад гарын авлага болоод зогсохгүй, бодисын солилцоог дэмжих үйлчлэл бүхий цагаан идээний микробиологи, технологи, хэрэглээний хүрээнд судалгаа, үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа эрхэлж байгаа хүмүүст ч зохих мэдээлэл өгөхүйц бүтээл болжээ.

0246

*Дашиям Б., Амар Э.***Генетикийн аргаар өөрчилсөн ургамал зохион бүтээх ажлын био-аюулгүй байдлын бодлого***Өгүүлэл. Шинжлэх ухаан танин мэдэхүй сэтгүүл, -УБ.:ШУТИС, -2004, -№.6(14), -Х 7-8, монгол.**Түлхүүр үгс: генетикийн аргаар өөрчилсөн ургамал, үржүүлэг, мутаци, эрлийз, эрсдэл, шилжмэл ген, генийн инженерчлэл.*

Ургамлын үржүүлэг ба мутаци, селекцийн аргаар хүнс, эрүүл мэндийн асуудлыг шийдэж ирсэн түүх, шилжмэл гентэй ургамлын эрсдлийн асуудал, эрүүл мэндийн холбогдолтой асуудлыг шийдвэрлэх тухай өгүүлсэн байна.

*Дүгнэлт: Генетикийн аргаар өөрчилсөн ургамлын асуудал олон нийтэд хүлээн зөвшөөрөгдсөн эсвэл нийтээр няцаагдсан асуудал биш гэж зохиогчид үзэж байна.*

0247

*Дэлгэрмаа Б., Цэвэгмид П., Энхжаргал Х. ба бусад.***Дарсны дрожжийн судалгаа***Төслийн товч тайлан, «ШУТ-ийн төслүүдийн үр дүн. 1996-2001» товхимол, - УБ., «ХҮНСТЕХ», 2001, -Х.53-54, монгол.**Түлхүүр үгс: дарс, нутгийн дрожжийн омог, чацаргана.*

Энэхүү судалгааны зорилго нь эх орны байгаль цаг уурын онцлогт дассан нутгийн идэвхи сайтай дрожжийн омгоор дээд зэргийн амт чанартай бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхэд оршжээ.

Дрожжийн төрөл зүйлийн хамаарлыг тодорхойлох судалгааны үр дүнд чацаргана, хад, усан үзмийн шүүс, чацарганын дарсны исмэгээс дрожжийн нутагшсан омгийн 8 өсгөврийг ялган авч, тэдгээрийн морфологи, физиологи, биохимийн шинж чанаруудыг судалж, төрөл зүйлийн бүрэлдэхүүнийг тогтоож, дарс үйлдвэрлэлд ашиглах зориулалттай цэвэр өсгөврүүдийг гарган авч, дарс үйлдвэрлэх шинэ технологи боловсруулсан байна.

*Дүгнэлт: Ялган авсан өсгөврүүд нь Saccharomyces-ийн төрлийн дрожжи болохыг илрүүлэн баталгаажуулж, дарсны үйлдвэрлэлийн зориулалтаар ашиглах бичил биетний санг арвижуулсан байна. Биотехнологийг хүнсний үйлдвэрлэлд ашигласнаар эдийн засгийн үр ашигтай, чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлтээрээ стандартын шаардлага хангасан хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрөл нэмэгджээ.*

0248

*Дуламсүрэн Ч., Наранцэцэг Т., Буянхишиг Н. ба бусад.*

**Биологийн идэвхит нэмэгдэл бүтээгдэхүүнд бичил биетнийг ашиглах нь**

*Өгүүлэл, Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс- Монголд» онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүд, «ХҮНСТЕХ», НЭМХ, ЭМЯ ба ХХААЯ-ны дэргэдэх БИНХБ-ий Комисс, -УБ., «НӨҮД» хэвлэлийн газар, -2006, -Х. 43-49, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *бичил замаг, сүүн хүчлийн бактери, бичил мөөгөнцөр, аминхүчил, аминдэм, антиоксидант, бактериоцин, фермент.*

Энэхүү эрдэм шинжилгээний өгүүлэлд Биологийн хүрээлэнгийн Микробын нийлэгжлийн лабораториос эх орны шим мандлаас ялгасан биологийн идэвхит бодис нийлэгжүүлэгч бичил биетний болон хүнсний үйлдвэрлэлийн хоёрдогч түүхий эдийг биотехнологийн аргаар боловсруулж, уураг, аминдэм, аминхүчил, биобордоо үйлдвэрлэх чиглэлээр явуулсан эрдэмтэд судлаачдын судалгаа, туршилтын олон жилийн үр дүнгийн тоймыг өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Тус хүрээлэнгийн эх орны шим мандлаас ялган авсан бичил биетний сан 800 гаруй цэвэр өсгөврөөр баяжигдаад байгаа ба энэхүү шинжлэх ухааны нэн чухал үр дүнг хүнсний салбарт зүй зохистой ашиглах шаардлага байна. Биотехнологийн хөгжлийн өнөөгийн эрин үед эдийн засгийн хэмнэлттэй аргаар хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж, хүн амынхаа хэрэгцээг нэн түрүүнд хангахын зэрэгцээ экспортын бүтээгдэхүүн ч үйлдвэрлэх боломжийг ашиглахад бизнес эрхлэгч, судлаачдын хамтын харилцан ашигтай үйл ажиллагаа өгүүлэгдэж байна.

0249

*Дэмбэрэл Ш., Дүгэрсүрэн Ж., Koichi Watanabe*

**Уламжлалт эсэг идээний нянгийн бүрэлдэхүүн ба пробиотик бүтээгдэхүүний судалгаа**

*«Илтгэл, Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс-Монголд» онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүд, «ХҮНСТЕХ», НЭМХ, ЭМЯ ба ХХААЯ-ны дэргэдэх БИНХБ-ий Комисс, -УБ.: «НӨҮД» хэвлэлийн газар, -2006,-Х.22-26, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *уламжлалт эсэг цагаан идээ, пробиотик, нянгийн бүрэлдэхүүн, дрожжийн омог, лактобактерин, чанар, аюулгүйн байдал.*

Мал эмнэлгийн эрдэм шинжилгээний хүрээлэнгийн ажилтнууд Японы эрдэмтэнтэй хамтран уламжлалт эсэг цагаан идээний нянгийн бүрэлдэхүүнийг судалж, сүүн хүчлийн нянгуудын нутгийн омгийг сонгон шалгаруулж, түүгээр шингэн сүүг хөрөнгөлөн шүүсний дараа хатааж нунтаглах замаар пробиотик бэлдмэл гарган авах технологийн шийдлийг боловсруулжээ.



Судлаачид энэхүү илтгэлдээ уламжлалт эсэг цагаан идээ (айраг, тараг)-ний нянгийн бүрэлдэхүүнийг диаграмаар үзүүлж, шинэ пробиотик бүтээгдэхүүн-«Лактобактерин»-ий үйлдвэрлэлийн туршилт, шалгалт, хэрэглээ, үйлчилгээний тухай өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Судлаачдын боловсруулсан «Лактобактерин» бүтээгдэхүүн нь хоргүй чанар, идэвхи үзүүлэлтээрээ биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүний шаардлагыг хангасан бүтээгдэхүүн болох нь батлагдсан байна.

## 0250

Мягмарсүрэн Б., Энхтуул Ц., Даваадорж Б.

### Мах, махан бүтээгдэхүүний микробиологи

Сурах бичиг. -УБ.: ШУТИС, -2005, -200 х., монгол

*Түлхүүр үгс:* микробиологийн процесс, бичил биетэн, эрүүл ахуйн микробиологи, микрофлор.

Энэ сурах бичиг нь үндсэн 2 хэсэг, 17 бүлгээс бүрдсэн. Сурах бичгийн эхний хэсэгт ерөнхий микробиологийн тухай, хоёр дахь хэсэгт мах, махан бүтээгдэхүүний микробиологийн тухай өгүүлжээ.

*Дүгнэлт:* Уг номноос микробиологийн шинжлэх ухааны үндэс, мах болон махан бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх, хадгалах үед явагдах микробиологийн процессын онолын үндэс, дээрх төрлийн бүтээгдэхүүний чанарт эерэг ба сөрөг нөлөө үзүүлдэг бичил биетнүүд, тэдгээрээр дамжин халдварладаг өвчин, халдвар үүсгэгчийн шинж зэргийг тухай мэдээлэл авах боломжтой юм.

## 0251

Оюунбилэг. Ж.

### Шилжмэл гентэй хүнсний бүтээгдэхүүн ба түүний үнэлгээ хяналтын аргууд

Хоол тэжээл-эрүүл мэнд онол-практикийн бага хурал. Илтгэлийн хураангуй. –УБ., НЭМХ, 2002,- Х.114-115.

*Түлхүүр үгс:* биотехнологи, генийн инженерчлэл, хүнсний үйлдвэрлэл, аюулгүй байдлын үнэлгээ.

Энэхүү илтгэлд генийн инженерчлэлийн аргаар шимт чанарыг нь дээшлүүлсэн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж буй гадаад орны туршлага, шинэ үеийн биотехнологийг хүнсний үйлдвэрлэлд ашигласнаар дэлхийн хүн амын хүнсний хэрэгцээг бүрэн хангах, бүтээгдэхүүний өөрийн өртгийг багасгах, амт, үнэр, өнгийг өөрчилж, чанарыг дээшлүүлэх, хүний эрүүл мэндийг дэмжихэд чиглэсэн олон

төрлийн бүтээгдэхүүн буй болгох боломжууд, манай орны хувьд ийм төрлийн бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын үнэлгээ, зохицуулалт хийх журам боловсруулах шаардлага байгаа тухай дурьджээ.

***Дүгнэлт:** Генийн өөрчлөлттэй бүтээгдэхүүний үнэлгээ, хяналтыг молекул биологийн аргаар гүйцэтгэдэг ба мРНХ, уургийн нийлэгжлийн мэдээлэл нь илүү ач холбогдолтой болохыг илтгэгч онцолжээ. Манай улсад мРНХ-ийн хэв шинж, хэмжээг тогтоох шинжилгээг хийх бололцоотой гэж үзжээ.*

**0252**

*Плотников В. Н.*

**Генийн өөрчлөлттэй бүтээгдэхүүний асуудалд**

*Өгүүлэл, «Пищевая промышленность» сэтгүүл, - 2007, №2, X. 20-21, орос..*

***Түлхүүр үгс:** генийн инженерчлэл, генийн өөрчлөлттэй таримал ургамал*

Энэхүү өгүүлэлд ОХУ-ын дотоодын зах зээлд ямар ч хууль, хяналтгүйгээр генийн өөрчлөлттэй бүтээгдэхүүнүүд импортоор чөлөөтэй нэвтэрч түүний нэг болох шар буурцгийг тараг, зөөхий, нарийн боов, хиам, түүнчлэн хүүхдийн тэжээлийн үйлдвэрлэлд ашиглаж байна. Хэдийгээр генийн инженерчлэлийн ололтын үр дүнд гарган авсан бүтээгдэхүүнээр дэлхийн олон сая хүнийг өлсгөлөнгөөс аварч буй ч, тэдгээрийн хүн төрөлхтөнд учирч болох болзошгүй үр дагаврын талаар эрдэмтэн судлаачдын дүгнэлтээс ишлэл авч ийм бүтээгдэхүүнийг хэрэглэгчийн гарт хүргэхгүйн тулд ямар арга хэмжээ авах, хэрхэн тэмцэх, ямар улс оронд илүүтэй үйлдвэрлэдэг тухай бичжээ.

***Дүгнэлт:** Өнөөдөр олон хүмүүс тоохгүй, тэдэнд мэдрэгдэхгүй боловч «дараа нь» гэж хойч үедээ хойшлуулж болохгүй чухал нэг зүйл нь генийн өөрчлөлттэй(шилжмэл гентэй) хүнсний бүтээгдэхүүний тухай асуудал учраас манай орны хувьд ч мөн удмын өөрчлөлттэй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний тухай хэрэглэгчдэд системтэй мэдээлэл өгөх шаардлагатай байна.*

**0253**

*Раднаабазар Ж.*

**Генийн инженерчлэл хүн төрөлхтөнд юу авч ирэх вэ?**

*«Шинжлэх ухаан танин мэдэхүй» сэтгүүл, 2006, -№ 08/035, -X. 2-5, монгол.*

***Түлхүүр үгс:** генийн инженерчлэл, хүнс, хүнсний аюулгүй байдал.*

XX зуунд удамшлын шинжлэх ухаан хурдацтай хөгжиж, орчин үеийн удам зүйн ухаанд генийн инженерчлэл шинэ чиглэл буй болсоор нилээд хугацаа өнгөрлөө.

Генийн инженерчлэл гэдэг нь нэг хэсэг ген болон эсийн түвшинд үйлчлэн амьтан, ургамлын удамших чанарыг өөрчлөх арга юм.

Энэхүү өгүүлэлд генийн инженерчлэлийн аргаар гаргаж авсан хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, хэрэглээ, хяналт, баталгаа, аюулгүй байдал, үр дүн, түүний давуу, сөрөг үр дагавар, хүний амь эрсэдсэн тухай мэдээллийг АНУ, Япон, ОХУ болон гадаадын бусад орнуудын бодит жишээг иш татан өгүүлжээ. Европын орнуудад генийн өөрчлөлттэй хүнсний бүтээгдэхүүний тухайд шүүмжлэл илүүтэй өрнөж байна.

Генийн өөрчлөлттэй хүнсний бүтээгдэхүүний хүний биед хортой нь олон зүйлээр батлагдсан ба ийм бүтээгдэхүүн хүний биед бүх төрлийн хорт хавдар үүсэхийг сэдрээдэг, хүний антибиотикт мэдрэмтгий чанарыг өөрчлөн антибиотикийн үйлчилгээг бууруулах зэрэг олон өвчин эмгэг, харшил үүсгэдэг тухай эрдэмтэд бичиж байгааг тэмдэглэжээ.

Амьтны үүлдэр угсааг сайжруулах, эрчимжүүлсэн технологиор газар тариаланг хөгжүүлэхийн үр ашиг, хор холбогдол, генийн өөрчлөлттэй хүнсний ногоог удаан хадгалж болох, ийм улаан буудай нь ургамлын өвчнөөр өвчилдөггүй, төмс нь шавьжинд идэгддэггүй байна.

*Монголчууд бид генийн өөрчлөлттэй хүнсний талаархи мэдлэгээр тун хомсхон. Гадаад орнуудаас импортолж буй ийм төрлийн бүтээгдэхүүнд генийн өөрчлөлттэй болохыг хянаж судалсан байгууллага манайд одоогоор алга байна. Ер нь хүнсний аюулгүй байдлыг үндэсний аюулгүй байдлын түвшинд авч үзэх цаг бидний өмнө тулгарч байна.*

## ДӨРӨВ. ХУУЛЬ ЭРХ ЗҮЙН ОРЧИН

### 1050 МОНГОЛ УЛСЫН ХУУЛИУД

0254

**Амьтан, ургамал, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг улсын хилээр нэвтрүүлэх үеийн хорио цээрийн хяналт, шалгалтын тухай**

*Монгол Улсын хуулиуд (2002), №10; I боть, эмхтгэл, -УБ.:ХЗДХЯ, ХТШЭМЭШСМҮТ - 2003, -Х.332-346, (Төрийн мэдээлэл, 2002, №46)*

**Түлхүүр үгс:** Амьтан, ургамал, түүхий эд, бүтээгдэхүүн, экспорт, импорт, хорио цээр, хилийн хяналт, баталгаажуулалт, мал эмнэлэг, эрсдэл, задлан шинжилгээ

*Батлагдсан он: 2002 оны 11 дүгээр сарын 28*

*Нэмэлт, өөрчлөлт: ороогүй*

*Хуулийн бүтэц: 8 бүлэг, 32 зүйл.*

*Холбогдох заалт: I {4.1}, II {6,11, 14,15,16},IV {21,..22}, V{24, 25},VI {26}*

#### **Хуулийн зорилт:**

Амьтан, ургамал, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг улсын хилээр нэвтрүүлэх үед мал эмнэлэг, ургамлын хорио цээрийн хяналт, шалгалт хийхтэй холбогдсон харилцааг зохицуулахад энэхүү хуулийн зорилт нь оршино.

**Хуулийн холбогдох заалтаас:** Хорио цээрийн хяналт, шалгалтад хамаарах зүйл [4.1]-д «... бүх төрлийн сүүн тэжээлтэн тэжээвэр болон зэрлэг амьтан, хэвлээр явагч усны амьтан, шувуу, зөгий; мах, сүү, дайвар бүтээгдэхүүн, өөх, хүнсний өндөг болон бусад амьтны гаралтай бусад түүхий эд, бүтээгдэхүүн; байгалийн болон таримал дээд, доод ургамал, үр тариа, төмс, хүнсний ногоо, өвс, тэжээл, үрлэн кофе, хүнсний үйлдвэрт хэрэглэгдэх ургамлын гаралтай бусад түүхий эд, бүх төрлийн жимс, жимсгэнэ, гурил, будаа, элсэн чихэр, амтлагч зэрэг ургамлын гаралтай аливаа зүйлс; бичил биетний өсгөвөр гэх зэрэг амьтан, ургамал, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн»-ийг мал эмнэлэг, ургамлын хорио цээрийн хяналт, шалгалтад хамруулахаар заажээ.

Хорио цээрийн улсын хяналт, шалгалт нь хилийн боомт, гүний гаалиар нэвтрүүлж буй амьтан, ургамал, түүхий эд, бүтээгдэхүүнд мал эмнэлэг, ургамлын хорио цээрийн хяналт, шалгалтыг хийж, зөрчилтэй болон эрсдэлтэй зүйлийг улсын хилээр нэвтрүүлэхээс урьдчилан сэргийлэх, таслан зогсооход чиглэгдэнэ» [6.1].

Монгол Улсын хүн ам, амьтан, ургамлын эрүүл мэндийг хамгаалах, амьтны гоц халдварт өвчин, ургамлын хорио цээртэй зүйлээс урьдчилан сэргийлэх зорилгоор импортын эрсдэлийн задлан шинжилгээ хийх [26.1] бөгөөд импортлож буй амьтан, ургамал, түүхий эд, бүтээгдэхүүнээс хүн ам, амьтан, ургамлын эрүүл мэнд, улсын эдийн засагт хүрээлэн буй орчинд учирч болох аюулыг эрсдэлийн задлан шинжилгээгээр тодорхойлно [26.2] гэж заажээ. Эрсдэлийн задлан шинжилгээг импортын уламжлалт харилцаагүй улс, бүс нутгаас анх удаа мал, амьтан, ургамал, түүхий эд, бүтээгдэхүүн Монгол Улсад импортлох бол [26. 3.1]; импортын уламжлалт харилцаатай боловч тухайн улсад амьтны гоц халдварт өвчин, ургамлын хорио цээртэй зүйл илэрсэн, хими, физикийн бохирдлын эрсдэл өссөн байж болзошгүй нөхцөлд Монгол Улсад импортлох бол [26.3.2]; хэд хэдэн улсын нутаг дээгүүр дамжуулан тээвэрлэх бол [26.3.3] зэрэг үндэслэлээр хийхээр [26.3] заажээ.

**0255**

### **Ариун цэврийн тухай**

*Хүнсний аюулгүй байдлын талаархи эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, - УБ., 2005, -Х. 35-44.*

**Түлхүүр үгс:** аюулгүй орчин, хүнсний ариун цэвэр, ус, орчны агаар, хөрс, нян, химийн хорт бодис, импорт.

*Батлагдсан он: 1998 оны 5 дугаар сарын 07-ны өдөр*

*Нэмэлт, өөрчлөлт: 2006. 06.21*

*Хуулийн бүтэц: 5 бүлэг, 21 зүйл.*

*Хуулийн холбогдох заалт: 5; 11; 12; 14 {14.1-14.3}; 15-18;*

### **Хуулийн зорилт:**

Хүний эрүүл, аюулгүй орчинд ажиллаж, амьдрах эрхийг баталгаажуулах зорилгоор ариун цэврийг сахиулах, түүний хэвийн нөхцөлийг хангуулах ерөнхий шаардлагыг тодорхойлох, энэ талаар иргэн, аж ахуйн нэгж, байгууллагын гүйцэтгэх үүрэг, эдлэх эрх, хүлээх хариуцлагыг тогтоохтой холбогдсон харилцааг зохицуулахад энэхүү хуулийн зорилт оршино.

Энэ хуульд хүн амыг унд, ахуйн усаар хангахад тавих шаардлага (5 дугаар зүйл); хүнсний ариун цэвэрт тавих шаардлага (11 дүгээр зүйл); шинэ бүтээгдэхүүн, бодис, бэлдмэл материал, техник, технологид тавих шаардлага (12 дугаар зүйл); импортлох бүтээгдэхүүн, бодис, бэлдмэл, материал, техник, технологид тавих шаардлага (14 дүгээр зүйл), ариун цэврийн хэвийн нөхцөлийг хангах талаар байгууллага, аж ахуйн нэгж, иргэний үүрэг (17 дугаар зүйл: байгууллага, аж ахуйн нэгжийн үүрэг, 18 дугаар зүйл: Иргэний үүрэг) зэрэг зүйл нь хүнсний чанар, эрүүл ахуйн холбогдолтой байна.

**Хуулийн холбогдох заалтаас:** *Хүнсний ариун цэвэрт тавих шаардлага (11 дүгээр зүйл):* Хүнсний үйлдвэрлэл, тээвэрлэлт, хадгалалт, худалдаа, хэрэглээ нь чанар, эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын стандарт, зохистой хэм хэмжээний шаардлага хангасан байхаас гадна хүнсний нийтийн үйлдвэрлэл, үйлчилгээг холбогдох эрүүл мэндийн болон ариун цэврийн байгууллагаас тусгай зөвшөөрөл олгогдсон хүн эрхэлнэ.

0256

### Гаалийн тарифын тухай

<http://www.legalinfo.mn/insys>, -7х.

**Түлхүүр үгс:** гаалийн тариф, тогтолцоо, БТКУС, импорт, гарал үүсэл.

*Батлагдсан он:* 1996 оны 05 дугаар сарын 20-ны өдөр

*Нэмэлт өөрчлөлт:* 1999, 2000, 2001, 2004, 2005, 2006

*Хуулийн бүтэц:* 9 бүлэг, 30 зүйл

*Хуулийн холбогдох заалт:* 3.5; 6.{1.1-1.4}; 7.{22; 23}

### Хуулийн зорилт:

Энэ хуулийн зорилт нь Монгол Улсын гаалийн тарифын тогтолцоог бүрдүүлэх, гаалийн татварын хувь, хэмжээг тогтоох зарчим, гаалийн үнийг тодорхойлох, гаалийн татвар ногдуулах, барагдуулахад дагаж мөрдөх журмыг тогтооход оршино.

**Хуулийн холбогдох заалтаас:** «Гаалийн тариф» гэж гаалийн татварын хувь, хэмжээг «Барааг тодорхойлох, кодлох уялдуулсан систем»-ийн ангиллын дагуу эмхтгэн тогтоосон сүлжээг хэлнэ» [3.5] гэж заажээ.

Хуулийн 6.1-д дугаар зүйлд «Энэ хуулийн 4.7 дахь хэсэгт заасныг үндэслэн Гаалийн тарифын зөвлөлийн саналын дагуу Монгол Улсын Засгийн газар гаалийн тарифын хувь, хэмжээг зах зээлийн эрэлт, нийлүүлэлтийг зохицуулахтай уялдуулан тодорхой нэр төрлийн барааны гаалийн татварын хувь, хэмжээг 50 хүртэл хувиар бууруулах [6.1.1]; зарим нэр төрлийн барааны импортыг зохистой байлгах, дотоод зах зээлийн оновчтой бүтцийг бүрдүүлэх зорилгоор гаалийн татварын хувь, хэмжээг 50 хүртэл хувиар нэмэгдүүлэх [6.1.2]; эдийн засгийн хөгжлийн тэнцвэрийг хангах зорилгоор Монгол Улсын зарим бүс нутагт оруулж ашиглах, уг бүс нутгаас гаргах тодорхой нэр төрлийн барааны гаалийн татварын хувь, хэмжээг өөрчлөх [6.1.3]; хүн амын өдөр тутмын хэрэглээний зарим нэр төрлийн барааны улирлын эрэлт, нийлүүлэлттэй уялдуулан гаалийн татварын хувь, хэмжээг түр хугацаа /6 сар хүртэл/»-гаар өөрчлөн зохицуулж [6.1.4] болохоор заасан байна.

Гаалийн тарифын нэн тааламжтай, хөнгөлөлттэй хувь, хэмжээг хэрэглэх зорилгоор импортын барааны гарал үүслийг тодорхойлох дүрмийг Монгол Улсын Засгийн газар тогтооно [7.22] гэжээ.

0257

**Давс иоджуулж иод дутлаас сэргийлэх тухай**

*Хүнсний аюулгүй байдлын талаархи эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, УБ.: 2005, -Х. 18-22, (Төрийн мэдээлэл, 2003, №41/326).*

**Түлхүүр үгс:** иод дутал, хүнс баяжуулалт, иоджуулсан хүнсний давс, үйлдвэрлэл, хэрэглээ, хяналт.

*Батлагдсан он: 2003 оны 10 дугаар сарын 10*

*Нэмэлт, өөрчлөлт: ороогүй*

*Хуулийн бүтэц: 3 бүлэг, 11 зүйл.*

*Хуулийн холбогдох заалт: 7 {7.1-7.2} 8 {8.1-8.4}; 10 {10.1-10.2.}*

**Хуулийн зорилт:**

Хүн амын оюуны чадамжийг хамгаалж, иод дутлаас сэргийлэх, хүнсний иоджуулсан давсыг үйлдвэрлэх, хэрэглэхтэй холбогдсон харилцааг зохицуулахад энэ хуулийн зорилт нь оршино.

**Хуулийн холбогдох заалтаас:** *Иоджуулсан давсны импорт, борлуулалт (8 дугаар зүйл):* Монгол Улсын нутаг дэвсгэрт хүнсний иоджуулсан давс борлуулна [8.1]; Хүнсний хэрэглээнд зориулсан, жижиглэн савласан иоджуулсан давс нь стандартад тохирсон шошго бүхий сав, баглаа, боодолтой байна [8.2]; Импортын иоджуулсан давсны иодын агууламж нь улсын стандартын шаардлагад тохирсон байна [8.4]. *Иоджуулсан давсны чанарт тавих хяналт (10 дугаар зүйл):* Давс иоджуулах, борлуулах үйл ажиллагаа эрхэлж буй аж ахуйн нэгж нь хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх технологи, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нийтлэг журам, хэм хэмжээ, шаардлагыг хангасан байна [10.1.]; Иоджуулсан давсны чанарт тавих хяналтыг мэргэжлийн хяналтын байгууллага «Хүнсний тухай» хуулийн дөрөвдүгээр бүлэгт заасны дагуу хэрэгжүүлэх тухай [10.2.] гэж тус тус заажээ.

0258

**Малын удмын сан, эрүүл мэндийг хамгаалах тухай**

*Эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, ХХАА-н ажилтны лавлах, -УБ.: ХХААЯ -2003 -Х.51-62, (Төрийн мэдээлэл, 2001, -№25).*

**Түлхүүр үгс:** мал, тэжээвэр амьтан, удам, эрүүл мэнд, мал эмнэлэг, хорио цээр тогтоох, импорт, гэрчилгээ, эрсдэл, магадлан шинжилгээ.

*Батлагдсан он: 2001 оны 6 дугаар сарын 07-ны өдөр,*

*Нэмэлт, өөрчлөлт: орно*

*Хуулийн бүтэц: 5 бүлэг 16 зүйл.*

*Хуулийн холбогдох заалт: 3 [1.4] 6{1.3;1.5;.2.2;.4.3}; 7{7.3}; 8. {8.1;8.5}; 9 {9.3}; 10{1.1-.1.4;2.2};4{14};10{1.1-1.4;1.11};11;12{2.3;.2.5;12.9};14{1.2-1.3;2.2;2.4};*

**Хуулийн зорилт:**

Мал, тэжээвэр амьтны удмын сан, эрүүл мэндийг хамгаалахтай холбогдсон харилцааг зохицуулахад энэ хуулийн зорилт нь оршино.

Энэ хуульд мал, тэжээвэр амьтны удмын сан, эрүүл мэндийг хамгаалах, импортлож буй мал, амьтны гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг улсын хилээр хэрхэн нэвтрүүлэх, малыг нядлах, малын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн, малын тэжээл бэлтгэх, боловсруулах үйл ажиллагаанд тавих хяналт, түүний тогтолцоо, төр, иргэн, хуулийн этгээдийн зүгээс хүлээх үүрэг хариуцлага зэрэг заалтууд тусгагджээ.

**Хуулийн холбогдох заалтаас:** Хуулийн [3.1.4]-д зааснаар «мал эмнэлэг, үржлийн ажил, үйлчилгээ» гэж малын удмын сан, эрүүл мэндийг хамгаалах зорилгоор хийж байгаа ашиг шим, үржлийн чанарыг сайжруулах, оношлогоо, шинжилгээ, тарилга, туулгалт, боловсруулалт, угаалга, эмчилгээ, мал, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн, малын тэжээлд хийж байгаа чанар, ариун цэврийн магадлан шинжилгээ, баталгаажуулалт, орчны эрүүл ахуйн үнэлгээ, мэдээ мэдээлэл, мэргэжлийн зааварчилга, зөвлөгөөг хэлнэ» гэж тодорхойлжээ.

*Дүгнэлт:* Хүн амын хүнсний үндсэн гол хэрэглээний зүйлсийн нэг болох мал, амьтны гаралтай хүнсний аюулгүй байдлыг хамгаалахад чиглэсэн нийгэм, эдийн засгийн ач холбогдол бүхий үндэсний аюулгүй байдлын асуудалд чиглэгджээ.

0259

**Рашааны тухай**

*Монгол Улсын хуулиуд эмхтгэл,- УБ:ХЗДХЯ, ХТШЭМЭШСМУТ, 2003, -№11,-Х.187-192, (Төрийн мэдээлэл, 2003, №44).*

**Түлхүүр үгс:** рашаан, бохирдол, хамгаалалт, ашиглалт.

*Батлагдсан он:* 2003 оны 11 дүгээр сарын 7-ны өдөр

*Нэмэлт өөрчлөлт:* 2006.07.24

*Хуулийн бүтэц:* 5 бүлэг, 16 зүйл.

*Хуулийн холбогдох заалтууд:* I {3.1}; III.{ 9 };IV {10.1 }

**Хуулийн зорилт:**

Монгол Улсын нутаг дэвсгэрт рашааныг хамгаалах, зохистой ашиглах, нөхөн сэргээхтэй холбогдсон харилцааг зохицуулахад оршино.

**Хуулийн холбогдох заалтаас:** Хязгаарлалтын, хориглолтын болон ариун цэврийн бүсэд хориглох үйл ажиллагаа [9.1-9.3]- ны тухай заажээ. Рашааныг эмчилгээ, сувилгааны ба үйлдвэрлэлийн зориулалтаар ашиглаж [10.1] болох тухай заажээ.



0260

**Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай**

Монгол Улсын хуулиуд эмхтгэл,- УБ:ХЗДХЯ, ХТШЭМЭШСМУТ, 2003,-№11, -Х.60-74,  
(Төрийн мэдээлэл, 2003, №21)

**Түлхүүр үгс:** стандартчилал, тохирлын үнэлгээ, баталгаажуулалт, аюулгүй байдал, бүтээгдэхүүн.

Батлагдсан он : 2003 оны 05 дугаар сарын 05-ны өдөр

Нэмэлт өөрчлөлт орсон: 2006. 07.24 ; дахин шинэчлэгдэнэ.

Хуулийн бүтэц: 5 бүлэг, 28 зүйл.

Хуулийн холбогдох заалтууд: I {3}; II {5,6,8,9}, III {12,13,14,15,16};

**Хуулийн зорилт:**

Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний эрх зүйн үндсийг тодорхойлж, тэдгээрийг хэрэгжүүлэхтэй холбогдон төр, иргэн, аж ахуйн нэгж, байгууллагын хооронд үүсэх харилцааг зохицуулахад энэхүү хуулийн зорилт нь оршино.

**Хуулийн холбогдох заалтаас:** «Стандартчилал гэж бүтээгдэхүүн, ажил үйлчилгээний харилцан орлолт, аюулгүй байдал, мэдээлэл, техник хэмжилт, сорилтын нийцтэй, нэгдмэл байдлыг хангах зорилгоор нийтлэг бөгөөд дахин давтан хэрэглэх журам тогтоох үйл ажиллагааг хэлнэ» [3.1.1 ]гэжээ.

«Тохирлын үнэлгээ» гэдэг нь бүтээгдэхүүн, эсхүл байгууллага нь стандарт, техникийн зохицуулалт, холбогдох норматив баримт бичигт заасан үзүүлэлт, шаардлагад тохирч байгаа эсэхийг шууд буюу шууд бус байдлаар тодорхойлох үйл ажиллагаа» [3.1.4] юм.

Стандартчиллын зорилго нь нийтийн ашиг сонирхол, хүний эрүүл мэнд, хүрээлэн буй орчин, улс орны аюулгүй байдлыг хамгаалах, бүтээгдэхүүний өрсөлдөх чадварыг дээшлүүлэх, бүх төрлийн нөөцийг зүй зохистой ашиглах, бүтээгдэхүүний харилцан орлолт, сорилт, хэмжилтийн нэгдмэл байдлыг хангахад оршиж байна.

0261

**Тариалангийн тухай**

Төрийн мэдээлэл, УИХ-ын Тамгын газар, -2006, -№27/456  
(<http://www.legalinfo.mn/insys/>)

**Түлхүүр үгс:** газар тариалан, үйлдвэрлэл, хөрсний үржил шим.

Батлагдсан он: 2004 оны 04 дүгээр сарын 22-ны өдөр

Нэмэлт өөрчлөлт: 2006.06.29

Хуулийн бүтэц: 6 бүлэг 18 зүйл.

Хуулийн холбогдох заалт: Y {16; }, YI {17 }

### **Хуулийн зорилт:**

Тариалангийн үйлдвэрлэлийг дэмжих, тариалангийн газрыг зүй зохистой ашиглах, үржил шимийг нь хамгаалахтай холбогдон иргэн, төр, аж ахуйн нэгж, байгууллагын хооронд үүсэх харилцааг зохицуулахад энэ хуулийн зорилт нь оршино.

**Хуулийн холбогдох заалтаас:** Тариалангийн газрын хөрсний чанар байдлыг агрономийн шинжилгээгээр хөрсний 0-40 см гүний ялзмаг, нитратын азот, хөдөлгөөнт фосфор, хөдөлгөөнт кали, хөрсний бүхэлшил; хөрсний эвдрэл, элэгдлийн зэрэг; усалгаатай тариалангийн газрын хөрсний намагжилт, давсжилт зэрэг үзүүлэлтээр тодорхойлохоор хуульчлан [16.4] заажээ.

Хуулиар «тариалангийн газрын хөрс, ургамалд хорио цээртэй өвчин, хортон, хог ургамал илэрсэн, хөрсний чанар байдал өөрчлөгдсөн, доройтсон, бохирдсон тохиолдолд энэ тухай холбогдох мэрэгжлийн байгууллагад ажлын 5 хоногийн дотор мэдэгдэх, хорио цээртэй өвчин хортон, хог ургамлыг бусдын өмчлөл, эзэмшил газарт тараахгүйн тулд шаардлагатай арга хэмжээг авах» [17.2.2] -ыг тариалангийн үйлдвэрлэл эрхлэгчийн үүрэг болгосон байна.

0262

### **Таримал ургамлын үр, сортын тухай**

*Эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, ХХАА-н ажилтны лавлах, -УБ.: ХХААЯ, - 2003, -Х. 36-40 (Төрийн мэдээлэл, 1999, №31).*

**Түлхүүр үгс:** үр, үрийн нөөц, таримал ургамал, сорт сорил, чанарын хяналт.

*Батлагдсан он: 1999 оны 6 дугаар сарын 17-ны өдөр*

*Нэмэлт өөрчлөлт: ороогүй*

*Хуулийн бүтэц: 2 бүлэг, 10 зүйл.*

*Хуулийн холбогдох заалтууд: 5{1-2}; 6.{ 2.1- 6.2.6}; 7.1; 9 {1; 4.3-4.4; 5}*

### **Хуулийн зорилт:**

Монгол Улсын нутаг дэвсгэр дээр таримал ургамлын удмын санг хамгаалах, сортыг сорих, баталгаажуулах, үрийн ба сортын чанарт хяналт тавих, үрийн нөөцийн улсын сан бүрдүүлэх, зарцуулахтай холбогдсон харилцааг зохицуулахад энэ хуулийн зорилт нь оршино.

**Хуулийн холбогдох зарим заалтаас:** Таримал ургамлын үр, сортын чанарт тавих хяналт[ 9 дүгээр зүйл]: «Таримал ургамлын үр, сортын чанарт тавих улсын хяналтыг үрийн хяналтын улсын байцаагч хэрэгжүүлнэ [9.1]; хүнсний ногооны үр, бусад ургамал, эрлийзийн үр үржүүлгийн технологийн мөрдөлтөд хяналт тавих [9.4.3]; иргэн, аж ахуйн нэгж, байгууллагын тариалах, борлуулах үр болон импортолсон үрэнд чанарын шинжилгээ хийлгэж баталгаажуулсан эсэхэд хяналт тавих [9.4.4]; үрийн чанарыг үр шинжилгээний итгэмжлэгдсэн лаборатори магадлан шинжилж баталгаажуулах» [9.5]-аар заасан байна.

0263

**Усны тухай хууль**

Монгол Улсын хуулиуд (2004) эмхтгэл,- УБ.:ХЗДХЯ, ХТШЭМЭШСМСТ, -2005, - №12, -Х. 28- 43, (Төрийн мэдээлэл, 2004, №18)

**Түлхүүр үгс:** ус, усны нөөц, эрүүл ахуйн бүс, чанар хамгаалалт, ашиглалт.

Батлагдсан он: 2004 оны 4 дүгээр сарын 22, шинэчилсэн найруулга.

Нэмэлт өөрчлөлт: ороогүй

Хуулийн бүтэц: 6 бүлэг, 38 зүйл.

Холбогдох заалтууд: I {3.1; 4}, III {21.3} IV {34}

**Хуулийн зорилт:**

Ус, түүний сав газрыг зохистой ашиглах, хамгаалах, нөхөн сэргээхтэй холбогдсон харилцааг зохицуулахад хуулийн зорилт оршино.

**Хуулийн холбогдох заалтаас:** «Усны нөөц» гэж одоо ашиглаж байгаа, цаашид ашиглаж болох гадаргын болон газрын доорхи усыг [3.1.1]; «Эрүүл ахуйн бүс» гэдэгт усны эх үүсвэрийг бохирдохоос хамгаалах зорилгоор тогтоосон зурвас газрыг [3.1.5] хэлнэ гэж тус тус тодорхойлжээ.

Усны нөөцийн сан бүхий газарт цацраг идэвхит, халдвар тараах болон химийн хорт бодисын хаягдал, хадгалах, устгах, хог хаягдал бохирдуулах бодис үйлдвэрлэлийн бохир ус хаяхыг хориглоно» [34.1] гэж заажээ.

**Дүгнэлт:** Ус нь хүний хоол хүнсний чухал бүрэлдүүн хэсэг бөгөөд чанар, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан ундны болон ахуйн усаар тогтвортой хангах нь хүнсний аюулгүй байдалд хамаарах чухал асуудлын нэг юм

0264

**Ургамал хамгааллын тухай**

ХХАА-н ажилтны лавлах. Эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, - УБ.: ХХААЯ, - 2003, -Х.6-12.

**Түлхүүр үгс:** ургамлын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн, ургамлын хорио цээр, дэглэм.

Батлагдсан он: 1996 оны 3 дугаар сарын 22

Нэмэлт өөрчлөлт: 2001.11.30

Хуулийн бүтэц: 4 бүлэг, 13 зүйл.

Хуулийн холбогдох заалт: I {3}; III бүлэг. {9,10}

**Хуулийн зорилт:**

Энэхүү хуулиар ургамлын өвчин, хөнөөлт шавьж, мэрэгч амьтан, хог ургамлыг тодорхойлох, тэдгээрийн хөнөөл, тархалтаас урьдчилан сэргийлэх, хамгаалах,

ургамлын хорио цээр тогтоохтой холбогдон иргэн, аж ахуйн нэгж, байгууллага хооронд үүсэх харилцааг зохицуулна.

**Хуулийн холбогдох заалтаас:** «Ургамлын хорио цээр» гэж Монгол Улсад хорио цээртэй байхаар ургамал хамгааллын асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагаас тогтоосон ургамлын өвчин, хөнөөлт шавьж, мэрэгч амьтан, хог ургамлыг улсын хил нэвтрүүлэхгүй байх, тэдгээрийг тархсан, олширсон нутгаас бусад нутагт тархахаас урьдчилан сэргийлэхэд чиглэгдсэн хорио цээрийн арга хэмжээг хэлнэ» [3 дугаар зүйл] гэж томъёолжээ.

«Засгийн газар, тухайн орон нутгийн Засаг дарга хөнөөлийн голомт, ургамлын онц хөнөөлт өвчин, хөнөөлт шавьж, мэрэгч амьтан, хог ургамал илэрвэл хорио цээрийн дэглэмийг тогтоох, энэ тухай зарлан мэдээлэх, хорио цээр тогтоосон нутаг дэвсгэрт хориглох үйл ажиллагаа болон хорио цээрийн дэглэмийг зогсоох»-оор хуульчилжээ [3.9 -3.10].

## 0265

### **Үндэсний аюулгүй байдлын тухай**

*Монгол Улсын хуулиуд эмхтгэл,- УБ:ХЗДХЯ, ХТШЭМЭШСМҮТ, 2003-№9,-Х.148-153, (Төрийн мэдээлэл, 2002, №3).*

**Түлхүүр үгс:** үндэсний аюулгүй байдал, хангах үйл ажиллагаа, зарчим.

*Батлагдсан он: 2001 оны 12 дугаар сарын 27*

*Нэмэлт өөрчлөлт: ороогүй*

*Хуулийн бүтэц: 5 бүлэг, 21 зүйл.*

*Хуулийн холбогдох заалтууд: I { 3.1, 3.3, 4.1};*

### **Хуулийн зорилт:**

Монгол Улсын үндэсний аюулгүй байдлыг хангах үйл ажиллагааны үндсэн зарчим, үндэсний аюулгүй байдлыг хангахад аж ахуйн нэгж, байгууллага, иргэний оролцоог тодорхойлж, үндэсний аюулгүй байдлыг хангах бодлого, үйл ажиллагааг уялдуулахтай холбогдсон харилцааг зохицуулахад энэ хуулийн зорилт нь оршино.

**Хуулийн холбогдох заалтаас:** «Үндэсний аюулгүй байдал» гэж Монгол Улсын үндэсний язгуур ашиг сонирхлыг хангах гадаад, дотоод таатай нөхцөл баталгаатай хангагдсан байдлыг; «Үндэсний аюулгүй байдлыг хангах үйл ажиллагаа» гэж Монгол Улсын үндэсний язгуур ашиг сонирхлыг хамгаалан бэхжүүлэх тал бүрийн баталгаа бий болгоход чиглэсэн төрийн бодлогыг байгууллага, аж ахуйн нэгж, албан тушаалтан, иргэнээс хэрэгжүүлж буй арга хэмжээг хэлнэ» гэж заажээ.

Монгол Улсын Үндэсний аюулгүй байдал нь Монгол Улсын оршин тогтнохын аюулгүй байдал; нийгэм-төрийн байгууллын аюулгүй байдал; иргэдийн эрх, эрх чөлөөний аюулгүй байдал; эдийн засгийн аюулгүй байдал; шинжлэх ухаан, технологийн аюулгүй байдал; мэдээллийн аюулгүй байдал; монгол соёл

иргэншлийн аюулгүй байдал; хүн ам, удмын сангийн аюулгүй байдал; экологийн аюулгүй байдал гэсэн үндсэн 9 бүрэлдэхүүн хэсэгтэй байна [3.4].

*Дүгнэлт:* Монгол Улсын үндэсний аюулгүй байдлын асуудалд хүнсний болон биоаюулгүй байдалтай холбогдол бүхий асуудлуудыг хамруулах шаардлага байна.

**0266**

### **Хүнсний тухай хууль**

*ХХАА-н ажилтны лавлах. Эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, -УБ.: ХХААЯ, - 2003, -Х. 43-51. (Төрийн мэдээлэл, 1999, №48)*

**Түлхүүр үгс:** чанар, эрүүл ахуйн шаардлага, эрүүл ахуйн аюулгүй байдал, үйлдвэрлэл, хяналт.

*Батлагдсан он: 1999 оны 10 дугаар сарын 07, шинэчлэн найруулга*

*Нэмэлт өөрчлөлт: ороогүй*

*Хуулийн бүтэц: 5 бүлэг 18 зүйл.*

*Хуулийн холбогдох заалтууд: Хуулийн бүхий л заалтууд*

#### **Хуулийн зорилт:**

Хүн амын хүнсний хэрэгцээ, аюулгүй байдлыг хангах, хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээтэй холбогдон төр, иргэн, хуулийн этгээдийн хооронд үүсэх харилцааг зохицуулахад хуулийн зорилт оршино.

Энэхүү хуульд хүнсний асуудлаар төрийн болон нутгийн өөрөө удирдах байгууллагын бүрэн эрх (5-7 дугаар зүйл): Улсын Их хурлын бүрэн эрх (4 дүгээр зүйл), Засгийн Газрын бүрэн эрх (5 дугаар зүйл), Төрийн захиргааны төв байгууллагын бүрэн эрх, Аймаг, нийслэл, сум, дүүргийн иргэдийн Төлөөлөгчдийн Хурал, Засаг даргын бүрэн эрх; Хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгч этгээдийн эрх, үүрэг, түүнд тавигдах шаардлага, хориглох зүйл (зүйл 8-9), Улсын хүнсний нөөц (зүйл 10); Хүнсний аюулгүй байдалд тавих хяналт, түүний тогтолцоо (11 -16 дугаар зүйл): Хүнсний аюулгүй байдалд тавих хяналт (11 дүгээр зүйл), Хүнсний аюулгүй байдалд тавих улсын хяналтын тогтолцоо (12 дугаар зүйл). Хүнсний аюулгүй байдалд хяналт тавих улсын байцаагчийн бүрэн эрх (13 дугаар зүйл), Хүнсний эрүүл ахуй, аюулгүй байдалд тавих хяналт, баталгаажуулалт (14 дүгээр зүйл), Хүнсний ариун цэвэр, эрүүл ахуй, аюулгүй байдалд тавих хөндлөнгийн хяналт (15 дүгээр зүйл), Хүнсний эрүүл ахуйн аюулгүй байдалд тавих дотоодын болон олон нийтийн хяналт (16 дүгээр зүйл): Хууль тогтоомж зөрчигчдөд хүлээлгэх хариуцлага, гомдол гаргах тухай (17-18 дугаар зүйл)-ийг тус тус заажээ.

**Холбогдох зарим заалтаас:** Хуулийн 3.1.1-д зааснаар «хүнс» гэж хүний бие махбодийн өсөлт хөгжилтийг хангах, илч зарцуулалтыг нөхөхөд шаардагдах шим тэжээл бүхий хүнсний түүхий эд, бэлдэц, хоол, идээ, ундаа, ундны усыг; 3.1.2. «хүнсний аюулгүй байдал» гэж хүнсэнд чанар, эрүүл ахуйн зохистой хэм хэмжээ

хангагдсан байхыг; 3.1.3. «хүнсний эрүүл ахуй» гэж хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээ явуулах явцад хүнсний аюулгүй байдлыг хангах нөхцөлийг хэлнэ гэжээ.

*Дүгнэлт:* Монгол Улсын төр засгаас хүн амын хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад чиглэсэн олон чухал арга хэмжээг авч, хууль эрх зүйн орчинг боловсронгуй болгоход ихээхэн анхаарч байгаагийн нэг илрэл нь энэхүү хууль юм. Энэхүү хуулийн шинэчилсэн найруулгад «хүнсний аюулгүй байдал» гэдэг ойлголтыг зөвхөн эрүүл ахуйн аюулгүй байдлын талаас авч үзсэн бөгөөд үүнийг олон улсын хэмжээнд авч үздэг өргөн утгаар нь авч үзэж өөрчлөлт оруулах нь зүйтэй юм.

0267

### **Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай**

*Химийн бодисын талаархи хууль тогтоомжийн эмхтгэл, -УБ., БОЯ, Дэлхийн банк, -2006, -Х. 4-149, (Төрийн мэдээлэл, 2006, 25/454).*

**Түлхүүр үгс:** Химийн хорт болон аюултай бодис, импорт, хяналт.

*Батлагдсан он: 2006 оны 5 дугар сарын 25*

*Нэмэлт, өөрчлөлт: 2006.07.27*

*Хуулийн бүтэц: 3 бүлэг, 20 зүйл.*

*Холбогдох заалт: I {6.1.3;61.4}; II { }*

#### **Хуулийн зорилт:**

Химийн хорт болон аюултай бодисыг экспортлох, импортлох, Монгол Улсын хилээр дамжуулан тээвэрлэх болон үйлдвэрлэх, хадгалах, худалдах, тээвэрлэх, ашиглах, устгах, хяналт тавихтай холбогдсон харилцааг зохицуулахад оршино.

**Холбогдох зарим заалтаас:** «Пестицид» гэж мал, амьтан, ургамлыг аливаа өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх, хөнөөлт шавьж, мэрэгч, хогийн ургамлаас хамгаалах зориулалттай хиймин бодис, тэдгээрийн нэгдлийг хэлнэ» [3.1.5] гэж томъёолжээ.

Химийн хорт болон аюултай бодистой холбогдох үйл ажиллагааны зохицуулалтын асуудлаар «ашиглаж болох пестицид, химийн бордоо, аж ахуйн хортон шавьж, мэрэгч устгалын болон ариутгал, халдваргүйтгэлийн бодисын жагсаалт, тэдгээрийн ашиглалтын хэмжээг хүнс, хөдөө аж ахуйн болон эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагатай хамтран жил бүр шинэчлэн батлах» [6.1.3]; хуулийн 6.1.3-г заасан бодисыг турших, ашиглах журмыг хүнс, хөдөө аж ахуйн болон эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагатай хамтран батлана» [6.1.4] гэжээ.

Хуулийн 2 дугаар бүлэгт химийн хорт болон аюултай бодисоос хамгаалах, тэдгээрийг экспортлох, импортлох, хилээр дамжуулан тээвэрлэх, үйлдвэрлэх, хадгалах, худалдах, тээвэрлэх, ашиглах, усгах, улсын хилээр нэвтрүүлэхэд тавих үндсэн шаардлага, бодисын хүлцэх хэмжээг тогтоох, эрсдлийн үнэлгээний холбогдолтой заалт тусгажээ.

0268

**Хэрэглэгчийн эрхийг хамгаалах**

Монгол Улсын хуулиуд эмхтгэл,- УБ:ХЗДХЯ, ХТШЭМЭШСМУТ, 20038 -№11,-Х.212-220, (Төрийн мэдээлэл, 2003, № 3).

**Түлхүүр үгс:** бараа, үйлчилгээ, хэрэглэгчийн эрх, баримтлах зарчим.

Батлагдсан он: 2003 оны 12 дугаар сарын 26-ны өдөр

Нэмэлт өөрчлөлт: ороогүй

Хуулийн бүтэц: 5 бүлэг, 21 зүйл.

Хуулийн холбогдох заалтууд: I {4 }; II бүлэг. { 5; 6}

**Хуулийн зорилт:**

Бараа, бүтээгдэхүүн худалдах, худалдан авах, ажил гүйцэтгэх болон үйлчилгээ үзүүлэх явцад хэрэглэгчийн эрхийг хамгаалахтай холбогдсон харилцааг зохицуулахад энэ хуулийн зорилт нь оршино.

Хуулийн холбогдох заалтаас: Чанар, аюулгүй байдлыг хангасан бараа хэрэглэх, ажил, үйлчилгээгээр хангуулах хэрэглэгчийн эрх нь: Хэрэглэгч эрх бүхий байгууллагаас баталсан стандарт, техникийн нөхцөл, барилгын болон эрүүл ахуй, ариун цэврийн норм, фармакопей, жор, түүнчлэн хууль тогтоомж, гэрээгээр тодорхойлсон зохих чанар, тоо хэмжээ, аюулгүйн шаардлагыг хангасан бараа хэрэглэх, ажил, үйлчилгээгээр хангуулах [5.1].; Хэрэглэгч баталгаат болон эдэлгээний хугацааны дотор барааны чанар, аюулгүй байдлаар хангагдах [5.2].; Хэрэглэгч холбогдох баримт бичгийн дугаар, лизенц олгосон байгууллагын тухай мэдээлэл, үйлдвэрлэгчээс барааны талаар холбогдох хяналтын байгууллагаас олгосон зөвшөөрөл, чанар, аюулгүйн баталгаажилтын дүгнэлтийг шаардан үзэх [5.6.] зэрэг эрхтэй гэж заажээ.

0269

**Цацрагийн хамгаалалт, аюулгүй байдлын тухай**

Байгаль орчны холбогдолтой хууль тогтоомжийн эмхтгэл,-УБ.: ЭМЯ, ДЭМБ, 2004, -Х.179-191, (Төрийн мэдээлэл, 2001, №27).

**Түлхүүр үгс:** цацрагийн хамгаалалт, аюулгүй байдал

Батлагдсан он: 2001 оны 06 дугаар сарын 21-ний өдөр

Нэмэлт өөрчлөлт: 2003

Хуулийн бүтэц: 5 бүлэг, 27 зүйл.

Хуулийн холбогдох заалт: 3.1.4; 5.1; 6.1.

**Хуулийн зорилт:**

Цацрагийн хамгаалалт, аюулгүй байдлыг хангах, түүнчлэн цацрагийн үүсгүүр, цацраг идэвхт ашигт малтмалын ашиглалтад тавих үндсэн шаардлагатай холбогдсон харилцааг зохицуулахад хуулийн зорилт нь оршино.

**Хуулийн холбогдох заалтаас:** «Цацрагийн хамгаалалт, аюулгүй байдал» гэж хүн ам, байгаль орчныг цацраг идэвхт бодис болон ионжуулагч цацрагийн бусад үүсгүүрийн нөлөөллөөс хамгаалах, цацрагийн үүсгүүрийн аюулгүй байдлыг хангасныг хэлнэ [3.1.4.] гэжээ;

Шинжлэх ухааны асуудал эрхэлсэн Засгийн газрын гишүүний эрхлэх асуудлын хүрээнд цөмийн судалгаа, технологийг хөгжүүлэх, цацрагийн үүсгүүрийг ашиглах, цацрагийн хамгаалалт, аюулгүй байдлыг хангах бодлого боловсруулах чиг үүргийг хэрэгжүүлэх байгууллага нь «Цөмийн энергийн комисс» мөн [5.1] гэжээ. Энэ комиссын бүрэн эрх нь [6.1.11] хүрээлэн байгаа орчны болон ахуйн өргөн хэрэглээний бараа, материал, хүнсний бүтээгдэхүүн, ундны усны цацрагийн түвшний хяналт-шинжилгээ хийх, тэдгээр нь хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлж байгаа эсэхийг тогтоох ажлыг холбогдох мэргэжлийн хяналтын байгууллагатай хамтарч гүйцэтгэх, цацрагийн аюулгүй байдлын баталгаажилтыг хангах арга хэмжээ авч байхаар заажээ.

0270

### **Эмийн тухай**

*Эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, ХХАА-н ажилтны лавлах, -УБ.: ХХААЯ, - 2003, -Х. 28-30 (Төрийн мэдээлэл, 1998, №6).*

**Түлхүүр үгс:** хүн, мал эмнэлэг, эм, биобэлдмэл, үйлдвэрлэл, чанарын баталгаа, хяналт, бүртгэл, импорт.

*Батлагдсан он: 1998 оны 05 дугаар сарын 07-ны өдөр*

*Нэмэлт өөрчлөлт: 2002*

*Хуулийн бүтэц: 4 бүлэг, 20 зүйл.*

*Хуулийн холбогдох заалт: I { 3, 6, }; II {7, 8}; III {15, 16, 18, }*

### **Хуулийн зорилт:**

Хүний болон мал эмнэлгийн зориулалттай эм, биобэлдмэлийг үйлдвэрлэх, импортлох, хадгалах, худалдах, түгээх, хэрэглэх, хянах үйл ажиллагаатай холбогдсон харилцааг зохицуулахад хуулийн зорилт нь оршино.

**Хуулийн холбогдох зарим заалтаас:** «Эм» гэж хүний болон мал, амьтны өвчнийг эмчлэх, оношлох, өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх зориулалттай, үйлчлэл нь эм судлал, эмнэл зүйн сорилт туршилтаар нотлогдсон, нийлэг буюу амьтан, ургамал, эрдсийн гаралтай, тодорхой тун, хэмжээгээр хэрэглэгддэг бодисыг [3.1.1.]; «биобэлдмэл» гэж хүний болон мал, амьтны өвчнийг эмчлэх, оношлох, өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх зориулалтаар амьд бие, бие махбодь, түүний эд, эсээс үйлдвэрлэлийн онцгой нөхцөлд гаргаж авсан бүтээгдэхүүнийг [3.1.2.]; «эмийн түүхий эд» гэж эм үйлдвэрлэх, найруулахад хэрэглэдэг, биологийн идэвхт бодис агуулсан цэвэр язгуур махбодь, нийлэг болон ургамал, амьтан, эрдсийн гаралтай зүйлийг хэлнэ [3.1.3] гэж тус тус томъёолжээ.



Хуулийн [6.2]-д «Эмийн чанарыг шалгаж баталгаажуулахдаа улсын стандарт, фармакопей болон бусад норматив-техникийн баримт бичгийг үндэслэнэ» [18.2].-д «Шинээр бүтээгдсэн эх орны болон анх удаа хэрэглэгдэх гадаадын эмийг эмнэл зүйн судалгаа явуулан эмийн бүртгэлд бүртгэгдсэний дараа хэрэглээнд гаргана» гэж тус тус заасан байна.

## 0271

### Эрүүл мэндийн тухай хууль

*Орчны эрүүл мэндийн холбогдолтой хууль тогтоомжийн эмхтгэл, -УБ., ЭМЯ, ДЭМБ, 2004, -Х. 112-134.*

*Батлагдсан он: 1998 оны 5 дугаар сарын 07-ны өдөр  
Нэмэлт өөрчлөлт: 1998; 2000; 2001; 2002, 2003, 2006  
Хуулийн бүтэц: 7 бүлэг, 52 зүйл.  
Холбогдох заалт: 6 {49.4}*

#### Хуулийн зорилт:

Эрүүл мэндийн талаархи төрийн бодлого, үндсэн зарчмыг тодорхойлж, иргэний эрүүл мэндээ хамгаалуулах, нийгмийн эрүүл мэндийн болон эмнэлгийн тусламж, үйлчилгээ авах эрхийг хангахад байгууллага, аж ахуйн нэгж, иргэн, албан тушаалтны гүйцэтгэх үүрэг, эрүүл мэндийн байгууллага, ажилтны үйл ажиллагааны эрх зүйн үндсийг тогтоохтой холбогдсон харилцааг зохицуулахад хуулийн зорилт нь оршино.

**Хуулийн холбогдох заалтаас:** «Хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөлж болзошгүй үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхэлдэг аж ахуйн нэгж, байгууллага уг нөлөөллөөс сэргийлэн хамгаалах арга хэмжээнд шаардагдах хөрөнгийг жил бүр төсөв, төлөвлөгөөндөө тусгаж, үйлдвэрлэл, үйлчилгээний эрүүл ахуй, технологийн нөхцөл, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах үйл ажиллагаандаа зарцуулах» [49.1.4] гэжээ.

## 0272

### Эхийн сүү орлуулагч бүтээгдэхүүний тухай

“Law on Breast Milk Substitutes” law of Mongolia

*Товхимол, Эхийн сүү орлуулагч бүтээгдэхүүний тухай хууль, -УБ.: ЭМЯ, - 2006, 4 х., монгол, англи*

**Түлхүүр үгс:** эхийн сүү, эрдэс бодис, аминдэм, нэмэлт хоол, нэмэгдэл хоол, угж, үйлдвэрлэл, импорт.

*Батлагдсан он: 2005 оны 7 дугаар сарын 01  
Нэмэлт өөрчлөлт: ороогүй  
Хуулийн бүтэц: 8 зүйл 18 заалт*

*Хуулийн холбогдох заалт: 6{1.1-1.3;1.6;2.1-2.3};7{2.1-2.3};8{8.1};9{1.1-1.3}*

**Хуулийн зорилт:**

Хүүхдийг эхийн сүүгээр хооллох бодлогыг дэмжиж, түүнийг аюулгүй, зохистой хоол тэжээлээр ханган эрүүл мэндийг нь хамгаалах, эхийн сүү орлуулагч бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, импортлолт, борлуулалт, хэрэглээтэй холбогдсон харилцааг зохицуулахад хуулийн зорилт оршино.

**Хуулийн холбогдох заалтаас:** «Эх нь нас барсан, эрүүл мэнд болон бусад хүндэтгэх шалтгаанаар хүүхэд эхийн сүүгээр хооллох боломжгүй тохиолдолд эхийн сүү орлуулагч бүтээгдэхүүнийг эмчийн заавраар хэрэглэх» [4.2]; «эхийн сүү орлуулагч бүтээгдэхүүний чанар, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шинжилгээ хийлгэж, насны онцлогт тохирсон эсэх талаар мэргэжлийн хяналтын байгууллагаар дүгнэлт гаргуулах» [6.1.6]; «Монгол улсын нутаг дэвсгэрт энэ хуулийн 6.1, 6.2-д заасан шаардлага хангаагүй эхийн сүү орлуулагч бүтээгдэхүүн болон угж, түүнтэй адилтгах зүйлийг үйлдвэрлэх, импортлох, худалдаалахыг хориглох» [7.1] тухай заажээ.

**1190 ХӨТӨЛБӨР, БОДЛОГО, СТРАТЕГИ**

**1190.1. УИХ-ЫН БАТАЛСАН**

**0273**

**Нийгмийн эрүүл мэндийн талаар төрөөс баримтлах бодлого**

*Орчны эрүүл мэндийн холбогдолтой хууль тогтоомжийн эмхтгэл, -УБ.: ЭМЯ, ДЭМБ, -2004, -Х.213-236.*

*Түлхүүр үгс: аюулгүй орчин, хоол хүнс, ундны ус.*

*Батлагдсан он: Монгол Улсын Их хурлын 2001 оны 11 дүгээр сарын 8-ний өдрийн 81*

*дүгээр тогтоолын хавсралт*

*Хэрэгжих хугацаа: 2001–2015 он*

*Бодлогын бүтэц: 5 бүлэг 52 зүйл.*

*Холбогдох заалт: 4 {1.5;1.6;1.7; 1.8}.*

**Бодлогын зорилт:**

Байгаль, хүн нийгмийн зохицлыг хангаснаар хүн амын эрүүл мэндийн хамгаалах, дэмжих, хүн эрүүл, аюулгүй орчинд ажиллах, амьдрах, суралцах таатай нөхцлийг бүрдүүлэхэд оршино.

**Бодлогын холбогдох заалтаас:** Энэхүү төрийн бодлогод 2015 он гэхэд хүн амыг стандарт, эрүүл ахуйн хэм хэмжээнд тохирсон унд, ахуйн усаар найдвартай хангах,

усны эх булгийг бохирдлоос хамгаалах нөхцлийг бүрдүүлнэ [4.1.5]; Монгол хүн амьдралынхаа туршид тэжээллэг чанар бүхий, аюулгүй, экологийн цэвэр хоол, хүнсээр хангагдах, зөв хэрэглэх нөхцлийг бүрдүүлнэ [4.1.13] гэж тус тус заажээ.

**0274**

### **Төрөөс хүнс, хөдөө аж ахуйн талаар баримтлах бодлого**

*ХХАА-н ажилтны лавлах (Эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл), -УБ., ХХААЯ, 2004, -Х. 225-232.*

**Түлхүүр үгс:** эрчимжүүлсэн хөдөө аж ахуй, хүнсний бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдал

*Батлагдсан он: УИХ-ын 2003 оны 06 дугаар сарын 18-ны 29 дүгээр тогтоолын хавсралт*

*Хэрэгжих хугацаа: 2003–2015 он*

*Бодлогын бүтэц: 3 бүлэг.*

*Холбогдох заалт: 2.{1; 3; 4.6-4.8;4.11;5; 7; 8}*

#### **Бодлогын зорилго:**

Төрөөс хүнс, хөдөө аж ахуйн талаар баримтлах бодлого нь бүсчилсэн хөгжлийн үзэл баримтлалын хүрээнд хөдөө аж ахуйг эрчимтэй хөгжүүлж, үйлдвэрлэлийн өсөлтийг хангах, үр ашгийг нэмэгдүүлэх, хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг дээшлүүлэх, хөдөө аж ахуйг байгалийн аливаа эрсдлээс хамгаалах, хөдөөд хүмүүс тухтай ажиллаж, амьдрах нөхцөлийг улам бүр сайжруулахад төр, иргэн, хуулийн этгээдийн үйл ажиллагааг нэгтгэн чиглүүлэхэд оршино.

**Бодлогын зорилт:** Төрөөс баримтлах энэхүү хүнс, хөдөө аж ахуйн гол нэрийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийг нэмэгдүүлэн мах, сүү, гурил, төмс, хүнсний ногооны хэрэгцээг дотоодын үйлдвэрлэлээр хангаж, импортыг бууруулж, экспортыг нэмэгдүүлэхэд оршино.

**Холбогдох заалтаас:** «Хүнс хөдөө аж ахуйн бодлогыг хэрэгжүүлэх арга хэмжээ нь байгаль, эдийн засаг, санхүү, хүний нөөцөө зохистой ашиглаж, үйлдвэрлэлийг эрчимжүүлж, үр ашиг, бүтээгдэхүүний чанар, өрсөлдөх чадварыг дээшлүүлэн хүн амын хүнсний болон үйлдвэрийн эрэлт хэрэгцээнд нийцсэн аюулгүй бүтээгдэхүүн, түүхий эд нийлүүлэх, мал аж ахуй, газар тариалан, хүнсний салбарын тогтвортой хөгжлийг хангах зарчимд тулгуурлана» [2.1] гэж заажээ.

Хүнсний үйлдвэрлэлийн бодлого нь хүн амын эрэлт хэрэгцээ, хэрэглээний онцлог, түүхий эдийн нөөцөд тулгуурлан уян хатан технологи бүхий жижиг, дунд үйлдвэрийг хөгжүүлж, экологийн цэвэр, биологийн идэвхит бүтээгдэхүүнээр зах зээлд өрсөлдөх чадавхийг нэмэгдүүлэхэд чиглэгдэнэ» гэж [2.7] тодорхойлсон байна.

**Дүгнэлт:** Хүнс, хөдөө аж ахуйн салбарыг эрчимтэй хөгжүүлж, үйлдвэрлэлийн өсөлтийг хангах, үр ашгийг нэмэгдүүлэх, хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг дээшлүүлэхэд чиглэгджээ.

## 1190.2. ЗАСГИЙН ГАЗРЫН ХӨТӨЛБӨР, БОДЛОГО

0275

### «Иод дутлын эмгэгтэй тэмцэх» III хөтөлбөр

<http://www.legalinfo.mn/insys/>

**Түлхүүр үгс:** иод дутал, хүнс баяжуулалт, үндэсний үйлдвэрлэл, хангамж.

*Батлагдсан он:* ЗГ-ын 2007 оны 4 дүгээр сарын 04-ний 85 дугаар тогтоолын хавсралт

*Хэрэгжих хугацаа:* 2007- 2010 он

*Хөтөлбөрийн бүтэц:* 6 бүлэг, 23 заалт.

*Холбогдох заалт:* 5; 7; 8 ; 9; 10

**Хөтөлбөрийн үндсэн зорилго:** Хүн амыг чанартай, аюулгүй иоджуулсан үндэсний үйлдвэрлэлийн давсаар хангах хэмжээг нэмэгдүүлэх, хэрэглээг тогтмолжуулан хэвшүүлэх замаар иод дутлын эмгэгийн тархалтыг 5-аас доош, иоджуулсан давсны хэрэглээг 95-аас дээш хувьд хүргэх, иоджуулсан тэжээлийн үндэсний үйлдвэрлэлийг нэмэгдүүлэх замаар малын иод дутлын эмгэгийг бууруулахад энэхүү хөтөлбөрийн зорилго оршино.

### Хөтөлбөрийн зорилт:

Хөтөлбөрийн зорилгын хүрээнд 4 зорилт дэвшүүлжээ. Үүнд:

- Давсны ордыг эзэмшилтэй болгох, иоджуулсан давс, эрдэс тэжээл, эм, бэлдмэлийн үндэсний үйлдвэрлэлийг өргөжүүлэх, техник технологийн шинэчлэн нэвтрүүлэх ажлыг бодлогоор дэмжинэ;
- Иоджуулсан давс болон малын тэжээл бэлдмэлийн үйлдвэрлэл, хангамж, хэрэглээ, үйлчилгээг хянах, мэдээлэх тогтолцоог боловсронгуй болгоно;
- Хүн, малын иод дутлын эмгэгийг хянах тандалтыг тогтворжуулна.
- Иод дутлын эмгэгийн талаархи хүн амын мэдлэгийг дээшлүүлэх сургалт, сурталчилгааг тогтмолжуулах, мэдээллийг хүртээмжтэй болгох замаар иоджуулсан давсны хэрэглээг хэвшүүлнэ.

*Энэхүү хөтөлбөрийн эхний шатны хөтөлбөрийн хэрэгжилтийн үр дүнд иоджуулсан давсны жижиг, дунд үйлдвэр 21 үйлдвэр байгуулагдаж, 2004 оны «Эх, хүүхдийн хоол тэжээлийн байдалд үнэлгээ өгөх» үндэсний 3 дугаар судалгаагаар иод дутлын эмгэгийн тархалт нь 1992 оныхтой харьцуулбал 2.1 дахин буурч, 13.8 % болж, айл өрхийн 74.4 хувь нь иоджуулсан давс тогтмол хэрэглэж, олон улсын жишиг үнэлгээгээр Монгол улс иод дутлын эмгэгийн «дунд» зэргийн тархалттайгаас «хөнгөн» зэргийн тархалттай оронд хамаарагдах болжээ.*

0276

### Монгол Улсын XXI зууны тогтвортой хөгжлийн хөтөлбөр

*Байгаль, орчны хууль, бодлого, хөтөлбөр, журам.*

*Гарын авлага. –УБ., -2006, -Х. 86-137, монгол*

**Түлхүүр үгс:** хүнс, экологийн цэвэр бүтээгдэхүүн, биотехнологийн аюулгүй байдал, ундны ус, хангамж, эрүүл ахуй, цацраг идэвхит бодис, химийн хорт бодис, менежмент.

Батлагдсан он: ЗГ-ын 1998 оны 5 дугаар сарын 27-ний 826 дугаар тогтоол

Хэрэгжих хугацаа:

Хөтөлбөрийн бүтэц: 22 бүлэг.

Холбогдох заалт: бүлэг 17 { };18 {18.3};

#### **Хөтөлбөрийн холбогдох зорилт:**

Монгол улсад биотехнологийн аюулгүй байдлыг хангах, дэлхийн стандартад нийцсэн экологийн цэвэр бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, биотехнологийн судалгаа, туршилт, үйлдвэрлэлийн олон улсын жишигт нийцсэн орчин бүрдүүлэх; экологийн тэнцвэрт байдлыг хадгалж үлдээх, хүн төрөлхтнийг аюулт өвчин, эмгэгээс сэргийлэн хамгаалах, чанар сайтай хүнсний бүтээгдэхүүнээр хангах, ургамал амьтны үүлдэр угсааг сайжруулах чиглэлээр тогтвортой хөгжлийг хангахад биотехнологийн үйлдвэрлэлийг хөгжүүлэхээр зорилт дэвшүүлжээ.

Хөтөлбөрийн бүлэг бүрээр зорилтууд дэвшүүлж, үйл ажиллагааны чиглэлүүдийг заасан байна.

0277

#### **«Малын эрүүл мэнд» Үндэсний хөтөлбөр**

ХХАА-н ажилтны лавлах (эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл),-УБ., ХХААЯ, -2004, -Х. 269-280.

**Түлхүүр үгс:** Мал, амьтны эрүүл мэнд, хорио цээр, халдварт өвчин, эрүүлжүүлэлт, хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал, хяналтын тогтолцоо

Батлагдсан он: ЗГ-ын 1999 оны 4 дугаар сарын 21, тогтоол № 64

Хэрэгжих хугацаа: 1999- 2010 он

Хөтөлбөрийн бүтэц: 8 бүлэг, 15 зүйл.

Холбогдох заалт: бүлэг IY {5; 7, 10};

#### **Хөтөлбөрийн зорилго:**

Мал сүрэг, аж ахуйн зориулалтаар үржүүлж буй амьтдын эрүүл мэндийг хамгаалах тогтолцоог боловсронгуй болгож, ажил, үйлчилгээний чанарыг дээшлүүлэх үндсэн дээр Монгол орон Мал, амьтны эрүүл мэндийн олон улсын байгууллагын «А» ангиллын гоц халдварт өвчнүүдээс тайван байгааг хадгалан бататгах, нийгэм, эдийн засгийн үлэмж хохирол учруулдаг халдварт, паразиттах өвчнөөс мал сүргийг эрүүлжүүлэх, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээг сайжруулж мал, амьтны өвчлөл, халдварын хэмжээг аюулгүй түвшинд хүргэх, улмаар Монгол Улсын экспортын боломжийг нэмэгдүүлэхэд энэхүү хөтөлбөрийн зорилго оршино.

### **Хөтөлбөрийн зорилт:**

Хилийн мал эмнэлгийн хорио цээрийн найдвартай хамгаалалт бий болгож, мал, амьтны халдварт өвчин, ялангуяа гоц халдварт өвчин улсын хилээр нэвтрэхээс сэргийлэх; мал, амьтны халдварт өвчин илэрсэн, дамжин орж ирсэн нөхцөлд тэдгээртэй тэмцэх арга хэмжээг шуурхай авч хэрэгжүүлэх, мал эмнэлгийн багаж хэрэгсэл, эм бэлдмэлийн хангамж, нөөцийг сайжруулах; мал сүргийн эрүүл мэндийг хамгаалах, эрүүлжүүлэх, хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах, халдвар судлал, ариун цэврийн магадлан шинжилгээний тогтолцоог боловсронгуй болгох; мал эмнэлгийн улсын хяналтын тогтолцоог боловсронгуй болгоход оршино.

Манай орны хүн амын хүнсний үндсэн хэрэглээний нэг нь малын мах, түүгээр үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүн бөгөөд түүний чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлт нэн түүрүүнд малын эрүүл мэндийн асуудалтай холбоотой юм. Энэхүү хөтөлбөр хэрэгжсэнээр малын эрүүл мэндийн асуудалтай холбогдолтой хууль эрх зүйн боловсронгуй болж, мал эмнэлгийн материаллаг бааз бэхжиж, үйлчилгээ нь сайжирч, малыг халдварт өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх нөхцөл бүрдэнэ.

0278

### **«Сүү» хөтөлбөр**

*Хөтөлбөр, ХХААЯ, -УБ., 2007, -14 х., монгол, англи.*

*Түлхүүр үгс: малын эрүүл мэнд, фермер, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, хангамж, хэрэглээ.*

*Батлагдсан он: ЗГ-ын 2006 оны 10 дугаар сарын 11-ний өдрийн 239 дугаар тогтоол*

*Хэрэгжих хугацаа: 2007- 2016 он*

*Хөтөлбөрийн бүтэц: 7 бүлэг, 19 зүйл.*

*Холбогдох заалт: IY бүлэг*

### **Хөтөлбөрийн зорилго:**

Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан сүү, сүүн бүтээгдэхүүний хангамж, нэр төрлийг нэмэгдүүлэх, түүний чанар, эрүүл ахуй, ариун цэврийн түвшинг дээшлүүлэх, дотоодын хэрэгцээгээ хангах, экспортлох нөхцөлийг бүрдүүлэхэд оршино.

### **Хөтөлбөрийн зорилт:**

*Нэгдүгээр зорилт:* Сүү, цагаан идээний үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хөггждийг дэмжихэд чиглэсэн эрх зүйн тааламжтай орчинг бүрдүүлэх; *хоёрдугаар зорилт:* Төв суурин газрын ойролцоо сүүний чиглэлийн мал бүхий эрчимжсэн аж ахуйг хөгжүүлэх, малчин өрх, фермер, үйлдвэрүүдийн хоршин ажиллах санаачлагыг дэмжих; *гуравдугаар зорилт:* Сүү боловсруулах, савлах бага хүчин чадалтай тоног төхөөрөмжийн импорт, үйлдвэрлэлийг дэмжих, сум багийн түвшинд нэвтрүүлж, сүү сүүн бүтээгдэхүүний ариун цэвэр, эрүүл ахуйн түвшинг сайжруулах; *дөрөвдүгээр зорилт:* Зохицуулах үйлчилгээтэй сүү, сүүн

бүтээгдэхүүн, сувиллын болон хүүхдийн хоол тэжээлийн үйлдвэр байгуулахад дэмжлэг үзүүлэх; *тавдугаар зорилт*: сүү цагаан идээний ач холбогдлын талаар сургалт, сурталчилгаа өрнүүлэн, хүүхэд залуучуудын дунд сүү, цагаан идээний хэрэглээг нэмэгдүүлэх замаар импортыг орлох дотоодын үйлдвэрлэлийг дэмжих зэрэг болно.

Хөтөлбөрт зорилтуудыг хэрэгжүүлэх үйл ажиллагааг зорилт бүрээр дурьдаад, хөтөлбөрийн санхүүжилтийн эх үүсвэр, хөтөлбөрөөс гарах үр дүн, үр дүнг үнэлэх шалгуур үзүүлэлтийг тодорхойлжээ. Шалгуур үзүүлэлтийн нэг нь «үйлдвэрийн боловсруулсан сүүний хэмжээ 2012 онд 2005 онтой харьцуулснаар 5 дахин нэмэгдэж, 2016 онд хөдөө аж ахуйд бэлтгэсэн нийт сүүний 20 хувьд хүргэнэ» [9.4] гэж болно.

*Дүгнэлт*: УИХ-ын 2003 оны 29 дүгээр тогтоолоор батлагдсан «Төрөөс хүнс, хөдөө аж ахуйн талаар баримтлах бодлого, Засгийн газрын үйл ажиллагааны хөтөлбөрт сүүний боловсруулалтын түвшин, чанарыг сайжруулах, эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага хангасан сүү цагаан идээний хангамжийг сайжруулахтай холбогдолтой заалтын хэрэгжилтийг хангахад энэхүү хөтөлбөр чухал ач холбогдолтой юм.

**0279**

### **Төрөөс экологийн талаар баримтлах бодлого**

*Байгаль, орчны хууль, бодлого, хөтөлбөр, журам. Гарын авлага. –УБ., -2006, -Х. 71- 85.*

*Түлхүүр үгс*: Усны нөөц, байгалийн ургамал, зэрлэг ан амьтан, экологийн цэвэр бүтээгдэхүүн, мал, амьтны гаралтай түүхий эд, биотехнологи, гений инженерчлэл, цэвэр үйлдвэрлэл

*Батлагдсан он*: УИХ-ын 1997 оны 12 дугаар сарын 26-ний 106 дугаар тогтоолын хавсралт

*Хэрэгжих хугацаа*: 2000- 2020 он

*Хөтөлбөрийн бүтэц*: 10 бүлэг, 46 заалт

*Холбогдох заалт*: 2.; {5.1; 5.5} 3.7; 3.9.4

#### **Бодлогын чиглэл:**

Төрөөс экологийн талаар баримтлах бодлого нь байгаль орчин, байгалийнхаа нөөцийн харьцангуй давуу байдалд тулгуурлан нөөц баялгийг нь зохистой ашиглахад зохицсон аж ахуйн уламжлалт болон орчин үеийн нийтлэг хэвшлийг хослуулан хөгжүүлэх замаар байгалийн баялгийг нөхөн сэргээж, төрх байдлыг нь хамгаалж, иргэний эрүүл, аюулгүй орчинд амьдрах нөхцөлийг бий болгоход чиглэгдэнэ.

0280

### Усны үндэсний хөтөлбөр

*Байгаль орчны хууль, бодлого, хөтөлбөр, журам. Гарын авлага. –УБ., БОЯ, 2006, -Х.198-209, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** ундны болон ахуйн ус, усны нөөц, чанар.

*Батлагдсан он: Засгийн газрын 1999 оны 3 дугаар сарын 10-ний 43 дугаар тогтоолын хавсралт*

*Хэрэгжих хугацаа: 1999-2010 он*

*Хөтөлбөрийн бүтэц: 6 бүлэг*

*Холбогдох заалт: II { 2.1-2.2 }; 4.2- 4.4*

#### **Хөтөлбөрийн зорилго:**

Энэхүү хөтөлбөрийн зорилго нь хэрэглэгчдийг чанартай, хүрэлцээтэй усаар найдвартай хангах, усны нөөцийг нөхөн сэргээх, хомсдох, бохирдохоос хамгаалах замаар нийгэм, эдийн засгийн тогтвортой хөгжилд дэмжлэг үзүүлэхэд оршино.

#### **Хөтөлбөрийн тухай:**

Манай улсын нийт хүн амын 30.8 хувь нь төвлөрсөн цэвэр ус түгээгүүрийн системээс, 24.8 хувь нь зөөврийн ус тээврийн үйлчилгээнээс, 35.7 хувь нь ус түгээх цэг, худгаас усаар хангагдаж, 9.1 хувь нь булаг шанд, гол горхи, цас мөсний усыг унд, ахуйдаа хэрэглэж байна.

Усны асуудлаархи өнөөгийн байдлын тухайд «.. томоохон хот суурингийн ойролцоох усны эх үүсвэрийн хомсдол, бохирдол ихэссэн зэрэг нь хүн амын амьдрах орчинд сөрөг нөлөөлсөөр байгаа; нийт усны эх үүсвэрийн 70 хувьд ариун цэврийн хамгаалалтын бүс тогтоогоогүй, 30 хувь нь ариун цэврийн паспортгүй байгаа нь хүн амын унд, ахуйн хэрэглээний усны аюулгүй байдлыг хангах, бохирдолтоос хамгаалах талаархи хууль тогтоомжийн хэрэгжилт орон нутагт хангалтгүй байгаа тухай дурьджээ.

Хөтөлбөрийг хэрэгжүүлэх үйл ажиллагааны тэргүүлэх 3 чиглэлийг тодорхойлсон ба тэргүүлэх чиглэлийн нэг нь хүн амын ус хангамжийн хүрэлцээ, чанарыг сайжруулах, усны барилга байгууламжийг барих, шинэчлэх замаар хүн амын эрүүл мэндэд үзүүлэх сөрөг нөлөөллөөс урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээг шат дараалалтайгаар авч хэрэгжүүлэх [2.3] -ээр заажээ.

Ус нь хүн амын өдөр тутмын эн түрүүний хэрэглээ, хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний нэгэн бүрэлдэхүүн хэсэг юм. Иймээс усны нөөцийг зүй зохистой ашиглах, хамгаалах, хүн амыг эрүүл ахуйн шаардлага хангасан ундны болон ахуйн усаар хангах нь төрийн бодлогын анхааралд байх нэн чухал асуудал болно.



0281

**«Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл» Үндэсний хөтөлбөр**

ХХАА-н ажилтны лавлах (Эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл), -УБ., ХХААЯ, 2004, -Х.326-353.

**Түлхүүр үгс:** хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл, аюулгүй байдал

*Батлагдсан он:* ЗГ-ын 2001 оны 242 дугаар тогтоол, 1 дүгээр хавсралт

*Хэрэгжих хугацаа:* 2001- 2010 он

*Хөтөлбөрийн бүтэц:* 10 бүлэг, 46 заалт

*Холбогдох заалт:* 11; 12-14;

**Хөтөлбөрийн зорилго:**

Хүн амыг тэжээллэг, чанартай, аюулгүй хүнсээр жигд хүртээмжтэй ханган, хоол, тэжээлийн байдлыг дээшлүүлж, улмаар эрүүл мэндийг сайжруулахад хөтөлбөрийн зорилго оршиж байна.

**Хөтөлбөрийн зорилт:**

Хөтөлбөрийн хүрээнд хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл гэсэн үндсэн 3 чиглэлээр нийт 14 зорилт дэвшүүлсний 11 зорилт нь хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээлийн асуудлаар, бусад зорилт нь нийтлэг асуудлаар дэвшүүлсэн зорилт байна.

**Хүнсний хангамжийн асуудлаар дэвшүүлсэн зорилт:** *Нэгдүгээр зорилт:* мах, сүү, үр тариа, төмс, хүнсний ногооны чиглэлээр хэрэгжиж байгаа хөтөлбөр, төслүүдийн үйл ажиллагааг эрчимжүүлж, хүнсний аюулгүй байдлыг хангах; *Хоёрдугаар зорилт:* Гурил, гурилан бүтээгдэхүүний дотоодын үйлдвэрлэлийн хэмжээг нэмэгдүүлж, гурилын хэрэгцээ, чанар, аюулгүй байдлыг хангах; *Гуравдугаар зорилт:* Дэвшилтэт технологийг нэвтрүүлж, олон улсын стандарт, аюулгүйн шаардлага хангасан зарим төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийг нэмэгдүүлэх, шинэ төрлийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийг бий болгох;

**Хүнсний аюулгүй байдлын асуудлаар дэвшүүлсэн зорилт:** *Дөрөвдүгээр зорилт:* Үндэсний хэмжээнд хүнсний аюулгүй байдлыг хангах арга хэмжээнүүдийг олон улсын стандарт, шаардлагад нийцүүлэн, хүнсний хяналтыг зохион байгуулах тогтолцоог боловсронгуй болгох; *Тавдугаар зорилт:* Хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын лабораториудыг бэхжүүлж үндэсний боловсон хүчний чадавхийг сайжруулах; *Зургадугаар зорилт:* Хүнсний аюулгүй байдлын асуудлаар үйлдвэрлэгч, хэрэглэгчдэд сургалт, сурталчилгаа явуулж ухаалаг, соёлтой хэрэглээг хэвшүүлэх, олон нийтийн оролцоог сайжруулах; *Долдугаар зорилт:* Ундны усны хангамж, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг хангах.

**Хоол, тэжээлийн асуудлаар дэвшүүлсэн зорилт:** *Наймдугаар зорилт:* Хүн ам, олон нийтийн хоол, тэжээлийг сайжруулах; *Есдүгээр зорилт:* Эмзэг бүлгийн хүн амын хоол, тэжээлийн байдлыг сайжруулах; *Аравдугаар зорилт:* Хүн амын хоол, тэжээлийн талаархи мэдлэг, дадлыг сайжруулах тогтолцоо бүрдүүлэх; *Арван нэгдүгээр зорилт:* Хүн амын эрүүл мэндийг бичил бодис, аминдэмийн дутлаас

сэргийлэх зорилгоор өргөн хэрэглээний зарим хүнсний бүтээгдэхүүнийг олон улсын хэмжээнд хүлээн зөвшөөрөгдсөн арга, технологийн дагуу баяжуулан хэрэглэж хэвших зэрэг болно.

*Засгийн газрын 2001 оны 242 дугаар тогтоолын 2 дугаар хавсралтаар «Хөтөлбөр хэрэгжүүлэх арга хэмжээний төлөвлөгөө»-г баталсан бөгөөд үүнд «Хүнсний хангамж», «Хүнсний аюулгүй байдал», «Хоол тэжээл» гэсэн гурван чиглэлээр дэвшүүлсэн зорилтуудыг хэрэгжүүлэх арга хэмжээг төлөвлөж, хэрэгжиж дуусах хугацаа, гарах үр дүн, шалгуур үзүүлэлт оруулсан байна.*

*Хүн амын хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээлийн асуудал нь нийгмийн тогтвортой байдал, улс төр, эдийн засаг, тусгаар тогтнолын чухал баталгаа болдог учир төрийн бодлогын үндсэн чиглэл мөн. Хүн амыг чанартай, аюулгүй хүнсээр жигд хүртээмжтэй хангах, эрүүл мэндийг сайжруулах асуудлыг хамарсан хөтөлбөр юм.*

**0282**

### **Хүн амын төмөр дутлын цус багадалтай тэмцэх стратеги**

Хүнсний аюулгүй байдлын талаарх эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, УБ., -2005,- Х.175-179, монгол.

***Түлхүүр үгс:** төмөр дутлын цус багадалт, баяжуулалт.*

*Хэрэгжих хугацаа: 2003-2006 он*

#### **Стратегийн зорилго, зорилт:**

Монгол улсын хүн ам, ялангуяа эх, хүүхдийн дунд төмөр дутлын цус багадалтыг бууруулж, тэдний эрүүл мэндийн байдлыг сайжруулснаар хүн ам эрүүлжин, суурь өвчнийг багасгахад оршино.

Энэхүү стратеги 4 зорилт дэвшүүлсэн ба түүний нэг нь «цус багадалтад өртөж болох бүлгийн (хүүхэд, өсвөр үеийнхэн, жирэмсэн болон хөхүүл эмэгтэй) хүмүүст төмөр дутлын цус багадалтаас урьдчилан сэргийлж төмрийн агууламж бүхий хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийг нэмэгдүүлэх зарим бүтээгдэхүүнийг төмрийн бэлдмэлээр баяжуулах арга хэмжээг авах» асуудал юм.

**Хөтөлбөрийн хүлээгдэж буй үр дүн нь:** Цус багадалтыг бууруулах, түүнээс урьдчилан сэргийлэх баяжуулсан бүтээгдэхүүний хэрэглээ, хангамжийг сайжруулах ажлыг дэмжих эрх зүйн орчин бүрдэж боловсронгуй болж, баяжуулсан гурилын үйлдвэрлэл, хангамжийг нэмэгдүүлж, сонгосон нутгийн хүн амыг хангана. Баяжуулсан гурил, гурилан бүтээгдэхүүнд хөндлөнгийн хяналтыг тавих, хэрэглэгчдийн эрх ашгийг хамгаалах төрийн бус байгууллагуудын оролцоо нэмэгдэнэ.

*Монгол улсад жирэмсэн эмэгтэйчүүдийн 33 хувь нь архаг цус багадалттай байгаа бөгөөд 2 жирэмсэн эмэгтэй тутмын нэг нь буюу төмөр дуталтай (47.1 хувь), 6-*

59 сартай хүүхдэд тохиолдож буй цус багадалтын 72.4 хувь нь төмөр дутлын шалтгаантай, цус багадал илрээгүй хүүхдийн 39.2 хувь нь төмөр дуталтай буюу цус багадалтад өртөх магадлал өндөр байна. Төмөр дутлын цус багадалтын улмаас эхчүүд, эмэгтэйчүүдийн дотор төрөлтийн үед цус алдах, ураг нярай эндэх, хүүхдийн хөгжлийн хоцрогдол нэмэгдэж байна. Төмөр дутлын цус багадалтыг зөвхөн эмээр эмчлэх арга хэмжээ авч байгаагаас уг өвчин дорвитой буурахгүй байна. Түүнчлэн орон нутгийн түвшинд цус багадалтыг эрт илрүүлэх энгийн оношлогооны багаж хангалтгүй байна.

**Дүгнэлт:** Төмөр дутлын цус багадалт нь дэлхий нийтийн болон манай орны хувьд ч шийдвэрлэвэл зохих тулгамдсан асуудлын нэг хэвээр байсаар байгаа билээ.

**0283**

**«Халдварт бус өвчнөөс сэргийлэх, хянах» Үндэсний хөтөлбөр**

Товхимол, «Халдварт бус өвчнөөс сэргийлэх, хянах үндэсний хөтөлбөр, -УБ.: ЭМЯ, -2007,- 36 х., монгол, англи

**Түлхүүр үгс:** халдварт бус өвчин, эрсдэлт хүчин зүйлс, буруу хооллолт, хяналт, тандалт.

Батлагдсан он: Засгийн Газрын 2005 оны 12 дугаар сарын 14-ний 246 дугаар тогтоол  
Хэрэгжих хугацаа: 2006 – 2013 он  
Хөтөлбөрийн бүтэц: 5 бүлэг 48 зүйл  
Холбогдох заалт: 3{.2.1-.2.5;3.3;3.5}; 4 {5.12;5.13;5,17}.

**Хөтөлбөрийн зорилго:**

Халдварт бус өвчин тэдгээрийн эрсдэлт хүчин зүйлсийн хяналт, тандалтыг сайжруулах, эрүүл мэндийг дэмжих замаар хүн амын дунд зонхилон тохиолдох халварт бус өвчнөөс шалтгаалсан нас баралтыг бууруулахад оршино.

Энэхүү хөтөлбөрт зүрх судас, хавдар, чихрийн шижин зэрэг зонхилон тохиолдох халдварт бус өвчин (ХБӨ)-өөс сэргийлэх, хянах үйл ажиллагааг удирдан зохицуулах тогтвортой механизмыг бүрдүүлнэ; эрүүл амьдралын хэв маяг, ээлтэй орчинг дэмжсэнээр зонхилон тохиолдох ХБӨ-ний эрсдэлт хүчин зүйлсийн түвшинг бууруулна; зонхилон тохиолдох ХБӨ-ний үед үзүүлэх эрүүл мэндийн тусламж үйлчилгээг боловсронгуй болгох гэсэн зорилтуудыг дэвшүүлж; хэрэгжүүлэх арга хэмжээ; хөтөлбөрийн хэрэгжилтийн хяналт-шинжилгээ, үр дүн, шалгуур үзүүлэлт, хүрэх түвшинг тодорхойлжээ.

0284

**Чанарын болон байгаль орчны удирдлага (менежмент)-ыг дэмжих үндэсний хөтөлбөр**

*Төрийн мэдээлэл, - УБ, 2002, -№35 (272), - Х.1127-1146, монгол*

**Түлхүүр үгс:** чанарын удирдлага, байгаль орчны удирдлага, аюулгүй байдал, эгзэгтэй цэгийн хяналт

*Батлагдсан он: 2002 оны 7 дугаар сарын 08, ЗГ-ын 146 дугаар тогтоол*

*Хэрэгжих хугацаа: 2002 – 2015 он*

*Хөтөлбөрийн бүтэц: 6 бүлэг*

*Холбогдох заалт: 4 [а-е]*

**Хөтөлбөрийн зорилт:**

Байгаль орчин болон хүн, мал амьтны эрүүл мэндэд хоргүй технологийг нэвтрүүлэх, цэвэр үйлдвэрлэлийг хөгжүүлэх, бүтээгдэхүүн, үйлчилгээний чанар, аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангах замаар тэдгээрийн өрсөлдөх чадварыг дээшлүүлэх болон чанарын болон байгаль орчны удирдлагын тогтолцооны үндэс, мэдээллийн сан, сүлжээг боловсронгуй болгож хөгжүүлэхэд оршино.

**Хөтөлбөрийн холбогдох заалтын тухай:** Энэхүү хөтөлбөр нь аж ахуйн нэгж байгууллагын чанарын болон байгаль орчны удирдлагыг олон улсын хэмжээнд хүлээн зөвшөөрсөн тогтолцоотой нийцүүлэх, улс орны худалдаа, эдийн засгийн чадавхийг нэмэгдүүлэх, экспортын үйлдвэрлэлийг дэмжих, экологийн цэвэр үйлдвэрлэл, орчинг хөхүүлэн дэмжих, тогтвортой хөгжлийг хангах, бүтээгдэхүүний чанарыг сайжруулахад стандартчиллын үүргийг дээшлүүлэх, тохирлын баталгаажуулалт, менежментийг боловсронгуй болгоход чиглэгдсэн юм.

Хүнсний үйлдвэрүүдэд чанарын удирдлагын тогтолцоог эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоо (НАССР)-той хослуулан хэрэгжүүлэх, чанарын удирдлагын тогтолцооны үндэсний баталгаажуулалт, бүртгэлийн тогтолцоог олон улсын жишгийн дагуу үүсгэн бий болгох, байгаль орчны эко тэмдэг, мэдэгдлийг боловсруулах гэх зэрэг хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын талаар арга хэмжээ авахаар тусгажээ.

0285

**«Экологийн цэвэр бүтээгдэхүүн» Үндэсний хөтөлбөр**

*Төрийн мэдээлэл, 2006, № 15 (444), х. 415-419, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** экологийн цэвэр бүтээгдэхүүн, технологи, чанар.

*Батлагдсан он: ЗГ-ын 2002 оны 3 дугаар сарын 22-ны 50 дугаар тогтоолын 1 дүгээр хавсралт*

*Хэрэгжих хугацаа: 2006 – 2008 он*

*Хөтөлбөрийн бүтэц: 6 бүлэг 17 зүйл  
Холбогдох заалтууд: 1; 3; 4*

**Хөтөлбөрийн зорилт:**

Байгалийн хувьд харьцангуй цэвэр, унаган төрхөө хадгалсан манай орны хувьд «Экологийн цэвэр бүтээгдэхүүн»-ний талаар нэгдсэн ойлголтод хүрэх, олон улсын болон үндэсний стандартын шаардлагад нийцсэн экологийн цэвэр брэнд бий болгож, үйлдвэрлэлийг дэмжих эрх зүйн орчинг бүрдүүлэх, гадаад дотоодын зах зээлийн таатай орчин бий болгоход оршино

**Хөтөлбөрийн холбогдох заалтаас:** «Экологийн цэвэр бүтээгдэхүүн гэж цэвэр байгалийн болон хөдөө аж ахуйн гаралтай, хүний эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлөх аливаа үйлчлэлгүй, боловсруулалтын шатанд нь хэрэглэдэг химийн болон бусад төрлийн бодис, нэмэлтүүд, тэдгээрийн хэмжээ нь олон улсад хүлээн зөвшөөрөгдсөн хэмжээнээс хэтрээгүй, байгаль орчинд халгүй технологиор үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүн» [3] гэжээ.

Хөтөлбөрийн хүрээнд холбогдох хууль тогтоомжинд нэмэлт өөрчлөлт оруулах, экологийн цэвэр бүтээгдэхүүний үндэсний стандартыг шинээр бий болгох, экологийн цэвэр бүсийг тогтоож «Эко-фермерийн аж ахуй» байгуулахад дэмжлэг үзүүлэх, энэ чиглэлээр гүйцэтгэх ШУТ-ийн төсөл, судалгаа шинжилгээний ажлыг дэмжих, дотоод гадаадын зах зээлд экологийн цэвэр бүтээгдэхүүний борлуулалтын сүлжээ-эко маркетийг бий болгох зэрэг арга хэмжээг авч хэрэгжүүлэхээр заажээ.

**0286**

**«Эрчимжсэн мал аж ахуйн хөгжлийг дэмжих» хөтөлбөр**

*ХХАА-н ажилтны лавлах (Эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл), -УБ., ХХААЯ, -2004, -Х. 397-404, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** мал аж ахуй, хүнсний хангамж.

*Батлагдсан он: ЗГ-ын 2003 оны 6 дугаар сарын 24-ны өдрийн 160 дугаар тогтоолын 1 дүгээр хавсралт*

*Хэрэгжих хугацаа: 2003 – 2015 он*

*Хөтөлбөрийн бүтэц: 9 бүлэг*

*Холбогдох заалтууд: Ү {5.1-5.3}; 6.4*

**Хөтөлбөрийн зорилго:**

Монгол Улсын бүсчилсэн хөгжлийн үзэл баримтлалд нийцүүлэн газар тариалан, эрчимжсэн мал аж ахуйг зохистой хослон хөдөө аж ахуйн үйлдвэрлэлийг тогтвортой хөгжүүлэх замаар олон улсын жишиг, зах зээлийн эрэлт хэрэгцээнд нийцсэн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, хүн амын хүнсний хангамжийг нэмэгдүүлэх, импортыг бууруулахад хөтөлбөрийн зорилго оршино.

**Хөтөлбөрийн зорилт:**

Хөтөлбөрийн зорилгыг хэрэгжүүлэхийн тулд эрчимжсэн мал аж ахуйг хөгжүүлэх эрх зүй, эдийн засгийн орчинг сайжруулах; эрчимжсэн мал аж ахуйг бүсчилэн хөгжүүлэх, загвар нэгж бий болгож өргөжүүлэхэд дэмжлэг үзүүлэх; эрчимжсэн мал аж ахуйг эрхлэх чадавхийг дээшлүүлэхэд дэмжлэг үзүүлэх. зэрэг гэсэн 3 зорилт дэвшүүлжээ.

Хөтөлбөрийн 5 дугаар бүлэгт дэвшүүлсэн үндсэн 3 чиглэл зорилтын хүрээнд хэрэгжүүлэх арга хэмжээг дурьджээ. Хөтөлбөрийн хүлээгдэж буй үр дүнгийн нэг нь «бүсийн тулгуур төв, орон нутгийн хөгжлийн төв, суурин газрын хүн амын хүнсний хангамж дээшилнэ» гэж үзэж байна.

0287

**Эх, хүүхдийг бичил гэжээлийн дутлаас сэргийлэх стратеги  
(Mother and Child Micronutrient Deficiency Prevention Strategy)**

*Товхимол, ЭМЯ, НҮБХС, НЭМХ,-УБ.: «Адмон» хэвлэлийн газар,-2006,-20х., монгол, англи.*

**Түлхүүр үгс:** бага насны хүүхэд, жирэмсэн эмэгтэй, хөхүүл эх, цус багадалт, Д, А аминдэмийн дутал.

*Батлагдсан он: ЭМ-ийн сайдын 2005 оны 4 дүгээр сарын 15-ний 85 дугаар тушаал*

*Хэрэгжих хугацаа: 2005–2015 он*

*Бүтэц: 5 бүлэг, 48 зүйл.*

*Холбогдох заалт:5 {.1-.5}; 6{.1-.4}; 7{.15-.16;. 18;. 20}.*

**Стратегийн зорилго:**

Хүний бие махбодийн хэвийн үйл ажиллагаанд зайлшгүй шаардлагатай бичил бодисоор баялаг болон баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэглээг дэмжин, бага насны хүүхэд, жирэмсэн болон хөхүүл эхчүүдийн зарим аминдэм, эрдэс бодисын хангамжийг нэмэгдүүлэх замаар бичил бодисын дутлаас сэргийлж, тархалтыг бууруулахад оршино.

**Стратегийн холбогдох заалтаас:** Стратегийн [9.3]-д зааснаар 2015 он гэхэд цус багадалтыг 0-59 сартай хүүхдүүдийн дунд 20.0%, жирэмсэн эхчүүдийн дунд 10.0%, төмөр дутлын тархалтыг 30.0%; тав хүртэлх насны хүүхдийн дунд Д аминдэмийн дутлыг 25.0%, А аминдэмийн дутлын тархалтыг 3.0%, хөхүүл эхчүүдийн дунд А аминдэмийн дутлыг 10.0% хүртэл бууруулахаар шалгуур үзүүлэлтийг тогтоожээ.

**1200 ХЭЛЭЛЦЭЭР****0288****Гарал үүслийн дүрмийн тухай хэлэлцээр**

*Эмхтгэл, Олон талт худалдааны хэлэлцээрийн Урагвайн үе шатны дунд байгуулсан эрхзүйн баримт бичиг, УБ, ДХБ, 2000,-Х. 241-254, монгол, англи*

**Түлхүүр үгс:** бүтээгдэхүүн, гарал үүсэл, олон улсын худалдаа.

Энэхүү хэлэлцээрт бүтээгдэхүүний гарал үүсэл, түүнд хамаарах хууль, журмыг багтаажээ.

Энэхүү хэлэлцээрт тусгаснаар «барааг бүхэлд нь үйлдвэрлэсэн, эсвэл барааг үйлдвэрлэхэд нэгээс дээш орон хамрагдсан тохиолдолд хамгийн сүүлчийн, боловсруулалт хийсэн орныг тухайн барааны гарал үүслийн орон гэж тодорхойлох бөгөөд гарал үүслийн дүрэм нь бодиттой, ойлгомжтой, тогтвортой байна» гэж тодорхойлжээ. Энэхүү тодорхойлж буй гарал үүслийн дүрэм нь худалдааны тарифт хөнгөлөлт үзүүлэх болон худалдааны горимд хамаарахгүй, олон улсын худалдаанд хязгаарлах, гуйвуулах, буюу сөрөг нөлөө үзүүлэх ёсгүйг зааж өгчээ.

**0289****Хөдөө аж ахуйн хэлэлцээр**

*Эмхтгэл, Олон талт худалдааны хэлэлцээрийн Урагвайн үе шатны дунд байгуулсан эрх зүйн баримт бичиг, УБ, ДХБ, 2000, -Х. 39-68, монгол, англи*

**Түлхүүр үгс:** импортлогч, экспортын хориг, хязгаарлалт.

Энэхүү хэлэлцээрээр нэн буурай хөгжилтэй буюу хүнсний бүтээгдэхүүний цэвэр импортлогч орны хүнсний аюулгүй байдал, хүрээлэн буй орчныг хамгаалах худалдааны бус асуудлын сөрөг ба давуу талын тухай өгүүлжээ. Тухайлбал, экспортын хориг болон хязгаарлалт тогтоож байгаа аливаа улс орон импортлогч орны хүнсний аюулгүй байдалд үзүүлэх үр дагаврыг зайлшгүй тооцох ёстойг тухай уг хэлэлцээрт заажээ.

**0290****Худалдаан дахь техникийн саад тогтворын тухай хэлэлцээр**

*Эмхтгэл, Олон талт худалдааны хэлэлцээрийн Урагвайн үе шатны дунд байгуулсан эрхзүйн баримт бичиг, УБ, ДХБ, 2000, -Х. 138-162, монгол, англи.*

**Түлхүүр үгс:** үндэсний аюулгүй байдал, шаардлага, техникийн дүрэм.

Энэхүү хэлэлцээрээр ДХБ-ын гишүүн улс бүр өөрийн үндэсний аюулгүй байдлын шаардлага болон хүн амын эрүүл мэнд, аюулгүй байдал, амьтан ургамлын эрүүл мэнд, байгаль орчныг хамгаалах тухай асуудлыг багтаасан олон улсын худалдаанд саад тогтгор учруулахгүй байх техникийн дүрэм боловсруулах тухай тусгажээ.

Энэхүү техникийн дүрэм нь улс орны худалдааны онцлог, хэрэглээ, түүнчлэн тэдгээрийн технологийн хөгжлийн үе шатаас хамаарах бөгөөд тус бүрийн онцлогтой байхыг энэхүү хэлэлцээрт онцлон тэмдэглэжээ.

**0291**

**Эрүүл ахуй, ургамлын эрүүл ахуйн арга хэмжээг хэрэгжүүлэх тухай хэлэлцээр**

*Эмхтгэл, Олон талт худалдааны хэлэлцээний Урагвайн үе шатны дунд байгуулсан эрхзүйн баримт бичиг, УБ, ДХБ, 2000, -Х. 69-84, монгол, англи*

**Түлхүүр үгс:** эрүүл ахуй, ургамал, хүнсний бүтээгдэхүүн, аюулгүй байдал

Энэхүү хэлэлцээрээр Хүнсний хууль эрх зүйн хороо, Мал амьтны халдварт өвчний олон улсын товчоо, Ургамал хамгааллын Олон улсын конвенцийн хүрээнд үйл ажиллагаа явуулж буй ДХБ-ийн гишүүн улс бүр эрүүл ахуй, ургамлын эрүүл ахуйн стандарт, заавар, зөвлөмж боловсруулах, эргэн хянах асуудлыг тодорхой тусгажээ.

Уг хэлэлцээрээр зохицуулагдах «эрүүл ахуй, ургамлын эрүүл ахуйн арга хэмжээ» гэж эцсийн бүтээгдэхүүний шалгуур, боловсруулалт, үйлдвэрлэлийн арга, туршилт, хяналт шалгалт, баталгаажуулалтын үйл ажиллагаатай холбогдсон аливаа шаардлагыг хэлэх бөгөөд үүнд эрүүл ахуйн журам, загвар, эрсдлийг үнэлэх арга, хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд шууд хамаарах баглаа боодол, хаяг шошгийн шаардлага хамаарна» гэжээ.



**1210 ЖУРАМ, ДҮРЭМ, ЗААВАР****1210.1. Хяналтын үйл ажиллагаатай холбогдолтой журам, дүрэм****0292****Улсын Мэргэжлийн Хяналтын албаны нийтлэг дүрэм**

*Дүрэм, Төрийн мэдээлэл, УИХ-ын Тамгын Газар, - УБ., -2003, - №14 (299), -Х.334-348.*

*Түлхүүр үгс: эрх зүйн баримт бичиг, хэрэгжилт, хяналт шалгалт.*

**Батлагдсан: ЗГ-ын 2003 оны 37 дугаар тогтоолын хавсралт**

*Дүрмийн бүтэц: 5 бүлэг*

*Холбогдох заалт: 2 {2.4; 2.5; 2.7.12; 2.9; 2.9.1- 2.9.4; 2.9.7; 2.13; 2.22- 2.25;}*

**Дүрмийн зорилго:** Улсын Мэргэжлийн Хяналтын зорилт нь санхүү, даатгал, нийгмийн хамгаалал, эрүүл мэнд, эрүүл ахуй, халдвар судлал, эм, биобэлдмэл, эмчилгээ, хөдөлмөр, боловсрол, соёл шинжлэх ухаан, цацраг, байгаоль орчин, геодези зураг зүй, стандарт, чанар, хэмжил зүй, барилга авто ззам, эрчим хүч, харилцаа холбоо, аялал жуучлал, тээвэр, геологи, уул уурхай, үйлдвэр худалдаа, мал эмнэлэг, үржил, ургамал хамгаалал, үр сорт, хорио цээр, хүнсний үйлдвэрлэл, технологийн хүрээнд хууль тогтоомж, төрийн эрх бүхий байгууллагаас нийтээр дагаж мөрдүүлэхээр тогтоосон дүрэм, журам, норм, стандартын биелэлтийг хангуулахад оршино.

Улсын Мэргэжлийн Хяналтыг Монгол Улсын нутаг дэвсгэрт Улсын Мэргэжлийн Хяналтын газар, улсын ерөнхий байцаагч, улсын ахлах байцаагч, улсын байцаагч, мэргэжлийн хяналтыг хэрэгжүүлэх орон нутгийн болон хилийн байгууллага, улсын ахлах байцаагч, улсын байцаагч, байгаль хамгаалагч хэрэгжүүлнэ гэж {1.2} заажээ.

**0293****Хилийн хяналтын байгууллагуудын үйл ажиллагааг зохицуулсан журам**

*Төрийн мэдээлэл, УИХ-ын Тамгын Газар, - УБ., -2003, - №10/295, -Х. 268.*

*Түлхүүр үгс: хил, гүний хяналт, үйл ажиллагаа.*

*Батлагдсан: Засгийн Газрын 2003 оны 20 дугаар тогтоолын хавсралт*

*Журмын бүтэц: 6 заалт*

**Журмын мөрдөх хүрээ:** Хилийн боомтод ажиллаж байгаа хилийн хяналтын байгууллагууд (хил хамгаалах байгууллагын шалган нэвтрүүлэх алба, хилийн мэргэжлийн хяналтын алба, гаалийн байгууллага) өдөр тутмын үйл ажиллагаа явуулахдаа энэхүү журмыг мөрдөнө.

Энэхүү журмаар хилийн хяналтын байгууллагуудын үйл ажиллагаа, журмын хэрэгжилтэд хяналт тавих үүрэг бүхий орон тооны бус салбар зөвлөлийн үйл ажиллагааг зохицуулна.

## **1210.2. Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний холбогдолтой журам, дүрэм**

**0294**

### **Гахайн аж ахуйд мөрдөх мал эмнэлэг, ариун цэврийн нийтлэг журам**

*Хүнс, хөдөө аж ахуйн ажилтны лавлах (эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл), -УБ., 2004, - Х. 462-466*

*Батлагдсан: ХХАА-н Сайдын 1998 оны А/127 дугаар тушаалын 1 дүгээр хавсралт  
Журмын бүтэц: 6 бүлэг.*

*Холбогдох заалт: 2 {3-.14}; 3 {1-.5}; 4 {1-.13}; 5 {1-.9}*

**Журмын зорилт:** Гахайн арчилгаа, маллагаа, тэжээллэгийн горимыг чанд сахиулах, өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх, эмчлэх арга хэмжээнд сүргийг бүрэн хамруулах, улмаар мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хорио цээр, ариутгал халдваргүйжүүлэлтийн шаардлагыг хангуулахтай холбогдуулан гарсан хууль тогтоомжийг биелүүлэх, хүн амын хэрэгцээ, үйлдвэрлэлийг чанар сайтай, аюулгүй болохыг баталгаажуулсан бүтээгдэхүүнээр хангахтай холбогдон үүсэх нийтлэг харилцааг зохицуулахад оршино.

Монгол улсын нутаг дэвсгэр дээр гахайн аж ахуй эрхэлдэг өөрийн орны болон гадаадын хөрөнгө оруулалттай аж ахуй нэгж, байгууллага, иргэд энэ журмын дагаж мөрдөнө.

Журмын 2 ба 3 дугаар бүлгүүдэд гахайн аж ахуй эрхлэгчийн барилга, байгууламж, тоног төхөөрөмж болон гахай хүлээн авахад тавих мал эмнэлэг, ариун цэврийн шаардлагыг тусгажээ.

Бусад бүлгүүдэд мал эмнэлгийн байгууллагын эрх, үүрэг болон аж ахуй эрхлэгчийн хүлээх үүрэг, хяналт шалгалт, хариуцлагын талаар тусгагдсан байна.

**0295**

### **Мал бэлтгэх, тууварлах, тээвэрлэх, үйлдвэрт хүлээн авах үеийн мал эмнэлэг, хорио цээрийн журам**

*Хүнс, хөдөө аж ахуйн ажилтны лавлах. (эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл), -УБ., 2004, -Х. 536-538.*

*Түлхүүр үгс: мал нядлах, эрүүл мэнд, хорио цээр.*

*Батлагдсан он: ХХАА-н сайдын 2002 оны 6 дугаар сарын 07-ны А /79 дугаар тушаалын хавсралт*

*Журмын бүтэц: 6 бүлэг, 23 заалт*

*Холбогдох заалт: 2 { 3-6}; 3 {7-11 }; 4 {12-17 };5 {18-22}*

### **Журмын зорилго:**

Махны үйлдвэрт нядлах малыг орон нутгаас бэлтгэх, тууварлах, тээвэрлэх, үйлдвэрт хүлээн авах үед бэлтгэлийн малд эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээ хийх, хорио цээрийн шаардлага хангуулахтай холбогдон үүсэх харилцааг зохицуулах, малын гоц халдварт болон халдварт өвчин тархах, өвчтэй мал бэлтгэх, тээвэрлэх, тууварлахаас сэргийлэхэд энэхүү журмын зорилго оршино.

Энэхүү журмыг мал худалдах, худалдан авах, тууварлах, тээвэрлэх үйл ажиллагаанд оролцогч иргэн, хуулийн этгээд, мал нядлах, мах боловсруулах үйлдвэрийн төлөөлөгч, орон нутгийн мал эмнэлгийн хэрэгжүүлэгч байгууллага, малын эмч, мал эмнэлэг, хорио цээрийн хяналтын байгууллага, улсын байцаагч дагаж мөрдөнө.

**Холбогдох заалтаас:** Өвчний шинж тэмдэгтэй, эсвэл сэжигтэй, тууврын зам даахааргүй сульдаж доройтсон, хэт хөгширсөн, лабораторийн шинжилгээгээр эерэг урвал үзүүлсэн, хээтэй мал бэлтгэхийг хориглоно» гэж [2.6.] заажээ. Нядлахын өмнөх үзлэгээр өвчтэй буюу өвчний сэжиг илэрсэн, нядалгааны малын стандарт, шаардлага хангаагүй малыг тусгайлан ялгаж, «Махны хяналтын дүрэм»-д заасны дагуу шийдвэрлэнэ [21] гэж заасан байна.

## **0296**

### **Мал эмнэлэг, ариун цэврийн магадлан шинжилгээ, баталгааны тэмдэг, түүнийг хэрэглэх журам**

*Хүнс, хөдөө аж ахуйн ажилтны лавлах. (эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл), -УБ, 2004, - Х. 493-496.*

**Түлхүүр үгс:** мал, амьтан, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн, мал эмнэлэг, ариун цэвэр, магадлан шинжилгээ, баталгааны тэмдэг.

*Батлагдсан: ХААҮ-ийн сайдын 1999 оны 11 дүгээр сарын 22-ны өдрийн А/168 тоот тушаалын хавсралтаар батлагдсан.*

*Журмын бүтэц: 3 бүлэг.*

Энэ журмаар хүн амын хүнсний аюулгүй байдлыг хангуулах үүднээс мал эмнэлэг-ариун цэвэр, эрүүл ахуйн үзлэг, магадлан шинжилгээ хийх эрх бүхий албад нь мал, амьтан, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын түвшинг шинжлэн дүгнэлт өгөх, зэрэг дугаар тогтоох зорилгоор тусгай индексийн дугаар бүхий мал эмнэлэг, ариун цэврийн магадлан шинжилгээ, баталгааны тэмдгийг хэрэглэхтэй холбогдсон нийтлэг харилцааг зохицуулна.

Журмаар мал эмнэлэг, ариун цэврийн магадлан шинжилгээ, баталгааны тэмдгийг зохих шалгуурыг хангасан мал эмнэлэг, ариун цэврийн магадлан

шинжилгээг хийх эрх бүхий лаборатори, лабораторитой байгууллагад олгох; хүнсний аюулгүй байдлын шаардлага хангасан мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүн (мах, махан бүтээгдэхүүн, өндөг)-д зэрэг дугаарын болон махны төрлийг тодорхойлох тэмдгийг дарах; Монгол Улсаас гадаад оронд экспортлож буй мал, амьтан, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн, малын тэжээлд баталгааны тэмдгийг хэрхэн олгох тухай заажээ.

0297

### Махны хяналтын дүрэм

*Хүнсний талаархи хууль, эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, ХХААЯ, СД, -УБ., - 2005, Бүлэг III.*

*Батлагдсан: ХХАА-н Сайдын 2001 оны А/43 дугаар тушаалын хавсралт  
Дүрмийн бүтэц: 16 бүлэг, 31 зүйл.*

**Дүрмийн зорилго:** Энэхүү дүрмээр Монгол улсын «Малын удмын сан, эрүүл мэндийн тухай» хууль, «Хүнсний тухай» хууль, тэдгээртэй нийцүүлэн гаргасан бусад хууль, тогтоомжийг хэрэгжүүлэх, махны үйлдвэрүүдэд мөрдөх мал эмнэлэг, эрүүл ахуйн шаардлага, мах, махан бүтээгдэхүүний ариун цэвэр, аюулгүй байдлыг хянан баталгаажуулах зарчим, мах экспортлохоор Олон улсын байгууллага, гадаад орнуудтай байгуулсан гэрээ хэлэлцээрт мал эмнэлэг, ариун цэврийн талаар Монгол Улсын хүлээсэн үүргийг биелүүлэхтэй холбогдон үүсэх харилцааг зохицуулна.

Мал, амьтан нядлах, мах боловсруулах үйлдвэрлэл эрхлэн явуулж буй өмчийн бүх хэвшлийн аж ахуйн нэгж, байгууллага нь Олон улсын болон улс хооронд байгуулсан гэрээ хэлэлцээр, ариун цэврийн шаардлага, тэдгээртэй холбогдон Монгол улсын мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хэрэгжүүлэх, түүнийг сахин биелүүлэх зорилгоор энэхүү дүрэмд заасан нөхцлүүдийг хангах үүрэгтэй болно. Харин энэхүү дүрэмд зааснаар иргэдийн хувийн хэрэгцээний мал, амьтан, мах бэлтгэх, худалдаалах үйл ажиллагаанд хамаарахгүй болно.

*Энэхүү дүрмээр мал, амьтан нядлах, мах боловсруулах үйлдвэр, барилга байгууламж, тоног, төхөөрөмж, түүний ашиглалт; тэдгээрийг цэвэрлэх, халдваргүйжүүлэхэд болон ажиллагсдын эрүүл мэнд, ариун цэврийн байдал, мал нядлах, мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд тавих мал эмнэлэг, ариун цэврийн хяналт; гологдол бүтээгдэхүүнтэй харьцах, тэдгээрийг устгах; махны ариун цэврийн тэмдэг, хаяглалт, хяналтын гэрчилгээ; хүнсэнд тэнцээгүй бүтээгдэхүүнтэй харьцах; лабораторийн дээж авах, шинжилгээ хийлгэх; хяналтын лац, савлалт, сав боодлын материалд тавих шаардлага; бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт; махыг хөргөх, хөлдөөх; мах, махан бүтээгдэхүүний борлуулалтын хяналт, бүртгэл, гологдлыг буцааж татах; мал, амьтан нядлах, мах боловсруулах үйлдвэрүүдэд итгэмжлэл олгох зэрэг олон чухал асуудлуудыг зохицуулахаар заажээ.*

0298

**Төв суурин газарт сүү, цагаан идээ худалдаалах үеийн мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нийтлэг журам**

*Хүнс, хөдөө аж ахуйн ажилтны лавлах (эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл), -УБ., 2004, -Х. 539-541.*

*Түлхүүр үгс: түүхий сүү, цагаан идээ, мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлага, хяналт.*

*Батлагдсан: ХХАА-н Сайдын 2002 оны А/92 дугаар тушаалын хавсралт*

*Журмын бүтэц: 4 бүлэг.*

*Холбогдох заалт: 2{.1-.7}; 3 {.1-.3 }; 4 {.1-.5};*

**Журмын зорилго:** Төв суурин газрын хүн амын хэрэгцээнд боловсруулаагүй түүхий сүү, уламжлалт аргаар бэлтгэсэн цагаан идээг худалдаалах үеийн мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангуулахтай холбогдсон харилцааг зохицуулахад журмын зорилго оршиж байна.

Журмыг сүү, цагаан идээг бэлтгэн нийлүүлэгч, бөөний болон жижиглэн худалдаа эрхлэгч иргэн, хуулийн этгээд, хүнсний зах, худалдааны төвийн дэргэдэх мал эмнэлэг ариун цэврийн лаборатори, малын эмч, мал эмнэлгийн хяналтын улсын байцаагч нар энэхүү журмыг дагаж мөрдөнө.

Орон нутаг өөрийн онцлог байдлыг харгалзан энэ журмын ерөнхий шаардлагуудад тулгуурлан зохицуулалт хийх журам, заавар боловсруулан хэрэгжүүлж болохоор [ 1.3 ] тусгажээ.

Журмын 2 ба 3 дугаар бүлгүүдэд бэлтгэн нийлүүлэх, тээвэрлэх, худалдаалах үеийн мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөл; хүнсний зах, худалдааны төвийн дэргэдэх мал эмнэлэг ариун цэврийн лабораторийн үүргийг заажээ.

*Дүгнэлт: Сүү бэлтгэн нийлүүлэх, тээвэрлэх, худалдаалах үеийн мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөл, хүнсний зах, худалдааны төвийн дэргэдэх мал эмнэлэг, ариун цэврийн лабораторийн үүрэг зэргийг тодорхойлжээ. Төв суурин газрын хүн амын хэрэгцээнд боловсруулаагүй түүхий сүү нийлүүлэх нь бруцелёзтэй сүү нийлүүлэхийг үгүйсгэхгүй адил агуулгатай байгаа нь энэхүү журмын дутагдалтай тал болно.*

0299

**Шувууны аж ахуйд мөрдөх мал эмнэлэг, ариун цэврийн нийтлэг журам**

*Хүнс, хөдөө аж ахуйн ажилтны лавлах (эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл), -УБ., 2004, - Х. 466-472.*

*Батлагдсан: ХХААҮ-ийн сайдын 1998 оны 6 сарын 30-ны өдрийн А/127 тоот тушаалын 2 дугаар хавсралт*

*Журмын бүтэц: 6 бүлэг.*

*Холбогдох заалт: 2 {1-.7}; 3 {1-.3}; 4 {1-.5};*

**Журмын зорилт:** Шувууны арчилгаа, маллагаа, тэжээллэгийн горимыг чанд сахиулах, ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хорио цээр, ариутгал, халдваргүйжүүлэлтийн арга хэмжээнд бүрэн хамруулах, зах зээлд чанартай түүхи эд нийлүүлэхтэй холбогдон үүсэх нийтлэг харилцааг зохицуулахад оршино.

Энэ журмыг шувууны аж ахуйн чиглэлээр үйлдвэрлэл, үйлчилгээ, эрхэлдэг аж ахуйн нэгж байгууллага, иргэд зохих зөвшөөрөл бүхий жижиглэн худалдаалах үйлчилгээ явуулдаг хүнсний зах, дэлгүүр, хоолны газрын захирагаа болон хэрэглэгчид дагаж мөрдөнө.

Журмын 2 ба 3 дугаар бүлгүүдэд шувууны аж ахуй эрхлэгчийн барилга байгууламж, мал эмнэлэг, ариун цэвэр, эрүүл ахуй, тэжээлгийн ерөнхий шаардлагыг тусгажээ.

Бусад бүлгүүдэд мал эмнэлгийн байгууллагын эрх, үүрэг болон шувууны аж ахуйн захиргааны хүлээх үүрэг, хяналт шалгалт, хариуцлагын тухай тусгажээ.

### **1210.3. УРГАМЛЫН ГАРАЛТАЙ ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ХОЛБОГДОЛТОЙ ЖУРАМ, ДҮРЭМ**

#### **0300**

#### **Буудайн чанарыг үнэлэх журам**

*Эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, ХХААЯ, - УБ.: -2005, CD, III бүлэг. №6.*

**Түлхүүр үгс:** буудайн чанар, стандартын үзүүлэлт, тариаланчид.

*Батлагдсан: ХХААЯ-ны сайдын 2001 оны А/126 тоот тушаалын хавсралт /ХХАА-н сайдын 2003 оны А/87 дугаар тушаалаар оруулсан өөрчлөлт тусгагдсан/.*

*Журмын бүтэц: 1 бүлэг.*

**Журмын зорилго:** Тариаланчдаас «Буудай» санд чанарын шаардлага хангасан буудай нийлүүлэхийг дэмжиж, хүлээн авсан буудайн чанарыг бодитой үнэлэхэд оршиж байна.

Журамд тариаланчдаас буудайн санд авах буудайн чанарын үзүүлэлтийг тусгажээ. «Буудай» санд тариаланчдаас авах (авлаганд болон худалдан авах) буудайн чанарын үзүүлэлт нь чийг, гадны хольц (сүрэл лай, хог ургамлын үр, иш, навч, хорчгор тариа, шороо, чулуу, шавьж мэрэгч, тэдний үлдэгдэл, бусад тарианы хольц) эзлэхүүн жин, цавуулаг зэрэг үзүүлэлтээр үнэлгээ хийнэ.

0301

**Монгол улсад ургамал хамгааллын бодисыг турших, бүртгэх журам***Химийн бодисын талаархи хууль тогтоомжийн эмхтгэл, БОЯ, -УБ., 2006, -Х. 191-200.**Батлагдсан: Байгаль орчны сайд, Эрүүл мэнд, Нийгмийн хамгааллын сайд, Хөдөө аж ахуй, үйлдвэрийн сайдын 1999 оны 86/А8/А164 тоот тушаалын 1 дүгээр хавсралт. Журмын бүтэц: 6 зүйл.*

Энэхүү журмыг Монгол улсын нутаг дэвсгэрт ургамал хамгааллын бодисыг туршиж, үйлдвэрлэлд нэвтрүүлэх, хэрэглэх, үйлдвэрлэлээс хасах, шаардлага хангахгүй бодисыг устгах асуудлыг зохицуулахад мөрдөнө.

Журмын 1.2.-д «Ургамал хамгаалах бодис» гэж ургамлын өвчин, хөнөөлт шавьж, мэрэгч амьтан, тариалангийн талбайн хог ургамалтай тэмцэхэд хэрэглэгддэг химийн болон биологийн бэлдмэлүүдийг хэлнэ» гэжээ.

Журмаар Хөдөө аж ахуйн улсын хяналтын алба (ХААУХА) нь эрүүл ахуйн болон байгаль орчны хяналтын албадтай хамтран аливаа бодисын үйлчлэл, чанарын туршилт явуулж, гаргасан дүгнэлтийг үндэслэн тухайн бодисыг хөдөө аж ахуйн үйлдвэрлэлд хэрэглэх зөвшөөрөл олгох, Ургамал хамгаалах бодисын жагсаалтаас хасагдсан, технологийн болон хадгалалтын буруугаас ашиглалтын шаардлага хангахгүй болсон бодисыг хэрэглээнээс хасч, зохих журмын дагуу зайлуулахыг зэрэг үйл ажиллагааг зохицуулна.

**1210.4. Шинэ зууны хүнстэй холбогдолтой журам, дүрэм, заавар**

0302

**Баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүнд хяналт тавих журам***Хүнсний аюулгүй байдлын талаарх эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, УБ., -2005,-Х.151-152.**Түлхүүр үгс: Баяжуулсан хүнс, мэргэжлийн хяналт.**Батлагдсан: Мэргэжлийн Хяналт Эрхэлсэн сайд, ЭМ-ийн сайд, ХХАА-н сайдын хамтарсан тушаал, 2005.06.09-ны өдөр, № 84/143/87, 1 дүгээр хавсралт.**Журмын бүтэц: 3 бүлэг***Журмын зорилго:**

Мэргэжлийн хяналтыг хэрэгжүүлэх төв болон орон нутгийн байгууллагаас баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх, импортлох, худалдаалах, талаар гарсан хууль, тогтоомжийг хэрэгжүүлэх, түүний шим тэжээллэг чанар, аюулгүй байдлыг хангуулахад оршино.

«Хяналт тавих чиг үүрэг» бүлэгт Мэргэжлийн Хяналтын төв байгууллага, Хил гүний хяналтын улсын байцаагч; орон нутгийн Мэргэжлийн Хяналтын улсын байцаагчийн тавих хяналтын чиглэлүүдийг тодорхойлжээ.

*Дүгнэлт: Цаашид энэхүү журамд хүнснийг баяжуулах төрийн үзэл баримтлалын хүрээнд баяжуулсан хүнсний үйлдвэрлэл, хадгалалт, тээвэрлэлтийн үе шатан дахь хяналт, стандартчиллын болон эрдэм шинжилгээний байгууллагуудын оролцоо зэрэг асуудлыг багтаасан зохих нэмэлт өөрчлөлтүүдийг тусгаж, боловсронгуй болгох шаардлага байгаа нь харагдаж байна.*

### 0303

#### **Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүнийг улсын бүртгэлд бүртгэх, хяналт тавих журам**

*Хүнсний аюулгүй байдлын талаархи эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, УБ., 2005, -Х. 135-149*

*Түлхүүр үгс: Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүн, улсын бүртгэл, хяналт, импорт.*

*Батлагдсан: ЭМ-ийн сайд, ХХАА-н сайдын хамтарсан 2001 оны 10-р сарын 15-ны өдрийн 254/А/152 дугаар тушаалын 1 дүгээр хавсралт  
Журмын бүтэц: 3 бүлэг.*

**Журмын хамрах хүрээ:** Эх орны үйлдвэрийн болон импортын БИХНБ-ийг улсын бүртгэлд авах, бүртгэлээс хасах тэдгээрт хяналт тавих үйл ажиллагааг уг журмаар зохицуулагдаж байна. Журмыг БИХНБ-ий үйлдвэрлэл, импорт, худалдаа эрхэлдэг байгууллага, үйлдвэр, аж ахуйн нэгж дагаж мөрдөнө.

Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүнд хяналт тавих, туршилт, судалгаа явуулах чиглэлээр мэргэжлийн зөвлөмж гаргах, тэдгээр бүтээгдэхүүнийг шинээр үйлдвэрлэх, импортлох, экспортлох эсэхэд дүгнэлт өгөх, санал, зөвлөмж боловсруулж холбогдох төв байгууллагад оруулах чиг үүрэг бүхий ЭМЯ, ХХААЯ-ны хамтарсан «Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүний асуудал хариуцсан комисс»-ийн бүрэлдэхүүнийг тушаалын 3 дугаар хавсралтаар баталжээ.

Энэхүү журмаар «Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүн- БИХНБ»-ий бүртгэлийн асуудлыг ЭМЯ, ХХААЯ-ны хамтарсан «БИХНБ-ий асуудал хариуцсан комисс»-ын хуралдааны шийдвэр, зөвлөмжийг үндэслэн Эрүүл мэндийн улсын хяналтын алба («ЭМУХА») хариуцахаар заажээ.

Журмаар улсын бүртгэлд бүртгэгдээгүй болон холбогдох норм, стандартын шаардлага хангаагүй, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх нь тогтоогдсон БИХНБ-ийг үйлдвэрлэх, импортлох, худалдан борлуулах, хэрэглэх, гэрээ хэлэлцээрт тусгахыг хоригложээ.



**Дүгнэлт:** Монголын зах зээлд энэ журмын дагуу бүртгэлд хамрагдсан БИХНБ-ий тоо нь 2005 оны байдлаар 400 гаруй байсан ба үүний дотор дотоодын үйлдвэрлэлийн бүтээгдэхүүн ердөө л 1.5 орчим хувийг эзэлж байв. Ийм төрлийн бүтээгдэхүүний эмнэл зүйн батлагаа, эрүүл ахуйн аюулгүйн байдлын баталгааг хангах, эх орны үйлдвэрийн бүтээгдэхүүний технологийн бүхий л үе шатанд тавих хяналтыг оновчтой болгох, төрийн мэргэжлийн хяналтын болон шинжлэх ухааны байгууллагуудын гүйцэтгэх үүргийг тодотгох зэрэг тулгамдсан асуудлуудаар эрх зүйн орчинг боловсронгуй болгох шаардлага байна.

### 0304

#### **Иоджуулсан давсны чанар, аюулгүй байдалд хяналт тавих, дээж авах заавар**

*Хүнсний аюулгүй байдлын талаарх эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, УБ., -2005,-Х.153-156.*

**Түлхүүр үгс:** баяжуулсан хүнс, хүнсний давс, иоджуулалт, хяналт, дээж

*Батлагдсан: Мэргэжлийн Хяналт Эрхэлсэн сайд, ЭМ-ийн сайд, ХХАА-н сайдын хамтарсан 2005.06.09-ны өөрийн 84/143/87 дугаар тушаалын 2 дугаар хавсралт. Зааврын бүтэц: 3 бүлэг*

«Давс иоджуулж, иод дутлын эмгэгээс сэргийлэх тухай» хууль, «Иод дутлын эмгэгтэй тэмцэх» Үндэсний хөтөлбөрийг хэрэгжүүлэх, иоджуулсан давсанд хөндлөнгийн хяналт хийх, дээж авахад энэхүү зааврыг баримтлана.

### 0305

#### **Хүнсний давсанд иоджуулалт хийх аргачилсан заавар**

*Хүнсний аюулгүй байдлын талаарх эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, УБ., -2005,-Х.158-163.*

**Түлхүүр үгс:** иоджуулсан хүнсний давс, калий иодат, иоджуулах заавар, чанарын дотоодын хяналт.

*Батлагдсан: Мэргэжлийн Хяналт Эрхэлсэн сайд, ЭМ-ийн сайд, ХХАА-н сайдын хамтарсан 2005.06.09-ны өдрийн 84/143/87 дугаар тушаалын 4 дүгээр хавсралт. Зааврын бүтэц: 9 зүйл*

**Зааврын зорилго:** Иоджуулсан хүнсний давс үйлдвэрлэх үйл ажиллагаа эрхлэх аж ахуйн нэгж, байгууллагуудад энэхүү технологийн зааврыг мөрдүүлснээр хүн амыг чанарын болон эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн, аюулгүй, баталгаатай иоджуулсан давсаар хангахад оршино.

Хүнсний давсыг калий иодатаар баяжуулан иоджуулахаар заасан байна. Зааварт давсыг олборлохоос аваад үйлдвэрт хүлээн авч үйлдвэрлэлд бэлтгэх (угааж цэвэрлэх, бутлаж нунтаглах, хатаах), давсыг иоджуулах, савлах, хадгалах,

тээвэрлэх технологи, мөн үйлдвэрлэлийн дотоодын хяналт явуулах арга зүйн талаар тусгажээ.

## 1210.5. ХИМИЙН БОДИС БОЛОН БИОАЮУЛГҮЙ БАЙДЛЫН ХОЛБОГДОЛТОЙ ЖУРАМ, ДҮРЭМ

### 0306

#### **Аюултай, хортой химийн хорт бодис агуулсан бүтээгдэхүүнийг импортлох, тээвэрлэх, ашиглах үйл ажиллагааг зохицуулах тухай журам**

*Химийн бодисын талаархи хууль тогтоомжийн эмхтгэл, УБ., БОЯ, -2006, -х.169-181.*

**Түлхүүр үгс:** аюултай химийн хорт бодис, импорт, тээвэрлэлт, хадгалалт, ашиглалт.

*Батлагдсан: Байгаль орчны сайд, Эрүүл мэндийн сайдын 2003 оны 126/171 тоот тушааын гуравдугар хавсралт*

*Журмын бүтэц: 5 бүлэг, 30 заалт.*

*Холбогдох заалт: 2 {5.6}*

#### **Журмын зорилго:**

Аюултай химийн хорт бодис агуулсан бүтээгдэхүүнийг импортлох тээвэрлэх, тээвэрлэх, ашиглах, хадгалах, хэрэглэх, устгах, үеийн аюулгүй байдлыг хангаж, аливаа болзошгүй аюул ослоос урьдчилан сэргийлэхэд энэхүү журмын зорилго оршино.

Энэ журмаар найрлагадаа аюул хор учруулах чадавхи бүхий химийн бодисыг агуулж, байгаль орчин, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх шинж чанартай ямарч төрлийн бүтээгдэхүүний импорт, тээвэрлэлт, ашиглалтыг зохицуулна.

Журмын 5.6-д журмаар зохицуулах үйл ажиллагаанд хамрагдах бүтээгдэхүүний талаар дурьдсан байна. Ийм бүтээгдэхүүний нэг нь «Зарим аюултай химийн бодис, пестицидийг олон улсын хэмжээнд худалдаалахад урьдчилан мэдээлж зөвшилцөх журмын тухай Роттердамын конвенци»-ийн хяналтад орсон химийн бодисуудыг агуулсан бүтээгдэхүүн болно.

### 0307

#### **Биоаюултай илгээмж, биобэлдмэлийг тээвэрлэх журам**

*«Биологийн нөөц, баялгийг хамгаалах ба биоаюулгүй байдал» товхимол, –УБ., БОЯ, Дэлхийн банк, МБН, -Х. 77-80, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** биобэлдмэл, аюулгүй тээвэрлэлт, сав баглаа боодол, импортын зөвшөөрөл

*Батлагдсан: ЗТАЖ-ын сайдын 2006 оны 5 дугаар сарын 05-ны 70 дугаар тушаалын хавсралт.*

*Журмын бүтэц: 5 бүлэг.*

**Журмын зорилго:** Хилийн чанад руу болон Монгол Улсын хэмжээнд биоаюултай илгээмж, биобэлдмэлийг тээвэрлэхтэй холбогдсон харилцааг зохицуулахад журмын зорилго оршино.

**Журмын заалтаас:** Журамд «биобэлдмэл» гэж хүний болон мал, амьтны өвчнийг эмчлэх, оношлох, урьдчилан сэргийлэх зориулалтаар амьд бие, биемахбодь түүний эд эсээс үйлдвэрлэлийн онцгой нөхцөлд гаргаж авсан бүтээгдэхүүнийг хэлнэ» гэж томъёолжээ.

**0308**

**Хувиргасан амьд организм, түүнийг ашиглан үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнийг бүртгэх, хяналт шинжилгээ хийх журам**

*«Биологийн нөөц, баялгийг хамгаалах ба биоаюулгүй байдал» товхимол, –УБ., БОЯ, Дэлхийн банк, МБН, -Х. 74-76, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** Хувиргасан амьд организм, бүтээгдэхүүн, улсын бүртгэл, гэрчилгээ, хяналт шинжилгээ.

*Батлагдсан: ЗГ-ын 2003 оны 258 дугаар тогтоолын хавсралт  
Журмын бүтэц: 3 бүлэг.*

**Журмын мөрдөх хүрээ:** Монгол Улсад шинжилгээ, судалгааны үр дүнд бий болгосон болон хил дамжуулан оруулж ирсэн хувиргасан амьд организм, түүнийг ашиглан үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнийг улсын хэмжээнд бүртгэх, хяналт, шинжилгээ хийхэд энэ журмыг мөрдөнө.

Журамд аж ахуйн нэгж, байгууллага нь Монгол Улсад шинжилгээ, судалгааны судалгааны үр дүнд бий болгосон болон хил дамжуулан оруулж ирсэн хувиргасан амьд организм, түүнийг ашиглан үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнийг улсын хэмжээнд бүртгүүлэх хүсэлтээ хэрхэн гаргах, Биоаюулгүй байдлын асуудлыг зохицуулах үндэсний хороо эрсдлийн үнэлгээг хийлгэсэн эсэхэд дүгнэлт гаргах, гэрчилгээ олгох, хувиргасан амьд организм, түүнийг ашиглан үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнд хяналт шинжилгээ хийх тухай асуудлыг тусгажээ.

## 1210.6. Худалдаа, нийтийн хоолны үйлчилгээний холбогдолтой журам, дорэм

0309

### Нийслэлийн худалдаа, үйлдвэрлэл, үйлчилгээний нийтлэг журам

*Эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, - УБ.: ХХААЯ-2005, CD, IY бүлэг, №12.*

*Батлагдсан: НИТХ-ын Тэргүүлэгчдийн 2005 оны 66 дугаар тогтоолын 4 дүгээр хавсралт.*

**Журмын зорилго:** Нийслэлийн нутаг дэвсгэрт худалдаа, үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэх өмчийн бүх хэлбэрийн цэг салбар бүрийн зохион байгуулалт, үйлчилгээний дэг журмын хэрэгжилтэд төрийн захиргааны эрх бүхий байгууллагаас хяналт тавьж үйл ажиллагааг нь зохицуулахад оршино.

Энэхүү журмаар хүнсний үйлдвэрлэл, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг эрхлэх зөвшөөрөл авахдаа урьдчилан үйлдвэрлэлийн нөхцөл, технологи ажиллагаа, бүтээгдэхүүний дээжийг хяналтын байгууллагад шалгуулж, зөвшөөрөл авсны үндсэн дээр бүх төрлийн хүнсний үйлдвэрлэл, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг эрхлэх тухай болон худалдаа, үйлчилгээний газрууд нь Монгол Улсын холбогдох хууль, тогтоомж, стандарт, бүтээгдэхүүн, үйлчилгээний аюулгүй байдал, барилга байгууламж, хөдөлмөр хамгаалал, техникийн аюулгүй ажиллагаа, галын аюулгүй байдал, технологи, ариун цэвэр, эрүүл ахуйн үндсэн шаардлагыг хангасан байх үүрэгтэй тухай заажээ.

0310

### Хоолны газрын ариун цэврийн нийтлэг дүрэм

*Худалдаа, үйлдвэрлэл, үйлчилгээтэй холбогдсон дүрэм, журам, зааврын эмхтгэл, -УБ.: ҮХЯ, -1998, -Х.57-62, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** орчин, хог хаягдал, ундны ус, байр, төхөөрөмж, түүхий эд, боодол, хоолны хордлого.

*Батлагдсан он: Худалдаа, үйлдвэрлэлийн сайдын 1996 оны 7 дугаар сарын 4-ний А/343 дугаар тушаал.*

*Дүрмын бүтэц: 11 бүлэг 50 заалт*

*Холбогдох заалт:3{.2.1;.3.4}; 4{.1;. 2;.3;.}; 5{.2;. 3;.4'.5}; 7; 8; 9; 10.*

### Дүрмийн зорилго:

Монгол улсын нутаг дэвсгэр дээр ажиллаж байгаа өмчийн бүх хэвшлийн хоолны газрын үйлдвэрлэл, үйлчилгээ, борлуулалтын үйл ажиллагааны ариун цэврийг зохицуулах, эрүүл ахуйн дэг журмыг сахиулах, хоол хүнстэй холбогдон гарч болох аливаа өвчин, хордлогоос урьдчилан сэргийлэхэд оршино.

**Дүрмийн холбогдох заалтаас:** Энэхүү дүрмийн 3.2-д хоолны газар нь цэвэр, бохир усны холболттой системтэй байна; 3.4-д үйлдвэрлэлийн бохир усыг зохих цэвэрлэгээ, ариутгал хийлгүй задгай ус, нуур, цөөрөмд асгахыг хатуу хориглоно; 6.1-д бараа, түүхий эдийг хүлээн авахдаа тэдгээрийн чанарын баталгаа, үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр болон хадгалалтын хугацааг сайтар шалгаж авна; 6.8-д хоолны хордлого, халдварт өвчин гарахаас урьдчилан сэргийлж түргэн гэмтдэг бүтээгдэхүүнийг технологийн дагуу боловсруулж хадгална гэж заасан байна.

### 0311

#### Хоол үйлдвэрлэлийн технологийн картыг мөрдөх журам

*Худалдаа, үйлдвэрлэл, үйлчилгээтэй холбогдсон дүрэм, журам, зааврын эмхтгэл, -УБ.: ҮХЯ, -1998, -Х.64-68, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** хүнсний түүхий эд, хагас бэлэн ба бэлэн бүтээгдэхүүн, хоол, үйлдвэрлэл, үйлчилгээ.

*Батлагдсан: ХААҮ-ийн сайдын 1997 оны 3 дугаар сарын 14, А/42 дугаар тушаал*

*Журмын бүтэц: 5 бүлэг 17 заалт*

*Журмын холбогдох заалт: 2{.1;.2}; 3{.2.}.*

**Журмын зорилт:** Хүн амын хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, хоол үйлдвэрлэлийн технологийн горимыг чанд баримтлаж, хэрэглэгчдийг амт чанар сайтай хоол, ундаагаар үйлчлэх, тэдний эрх ашгийг хамгаалах, түүнд тавих мэргэжлийн хяналтыг хүчтэй болгоход оршино.

**Журмын холбогдох заалтаас:** Энэхүү журмын 2.2-д хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхэлдэг аж ахуйн нэгж бүр тухайн хоолны газарт үйлдвэрлэж, борлуулах боломжтой бүх төрлийн бүтээгдэхүүнд сонголт хийж ерөнхий цэсийг бүрдүүлэх; 3.2-д аж ахуйн нэгжийн удирдлагаас ерөнхий цэсийн дагуу бичигдсэн картыг хоол үйлдвэрлэлийн явц, байдалтай нэг бүрчлэн тулгаж зураг авалт хийж, хянасны дараа баталгаажуулж байх тухай заажээ.

### 0312

#### Хүнсний эрүүл ахуйн хувьд аюулгүй бэлтгэх ДЭМБ-ыг Алтан горим

*Хүнсний аюулгүй байдлын талаарх эрх зүйн баримт бичгийн эмхтгэл, УБ., -2005, -Х.173-174.*

**Түлхүүр үгс:** зөв хооллолт, хүнсний бүтээгдэхүүн

«Алтан горим»: Зөв боловсруулсан хүнсний бүтээгдэхүүнийг сонгож авах; Хүнсний бүтээгдэхүүнийг бүрэн болгож хэрэглэ; Болгосон хоолыг үлдэгдэлгүйгээр идэж дуусга; Үлдсэн хоолыг зөв хадгал; Болсон хоол хүнсийг дахин халаах; Халуун боловсруулалт хийсэн хүнсийг түүхий бүтээгдэхүүнтэй холихгүй байх; Гараа

зөв угааж хэвш; Гал тогооны бүх хэрэгслэлийг цэвэр цэмцгэр байлга; Шавьж, мэрэгч болон бусад амьтнаас хоол хүнсийг хамгаалах; Эрүүл ахуйн хувьд аюулгүй ус хэрэглэх (Хүнсний аюулгүй байдлын шаардлага хангасан усаар хоол хүнсээ бэлтгэх, ундны хэрэгцээгээ хангахад анхаарах. Хэрвээ таны хэрэглэх ус ямар нэг эргэлзээтэй байвал хүнсэнд хэрэглэхийн эмнө болон мөс бэлтгэхийн өмнө заавал буцалга.) гэсэн 10 горим байна.

## 1210.7. СТАНДАРТЧИЛЛЫН ХОЛБОГДОЛТОЙ ЖУРАМ, ДҮРЭМ

0313

### **Олон улсын стандартчилалын байгууллага (ОУСБ), Олон улсын цахилгаан техникийн комисс (ОУЦТК)-ын тохирлын үнэлгээний зохистой дадлын дүрэм, MNS ISO/IEC Guide 60:2002**

*Олон улсын стандарт, -УБ, СХҮТ, - 2002, - 6 х., монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *тохирлын үнэлгээ, чөлөөт худалдаа.*

Тохирлын үнэлгээний үйл ажиллагаа нь энэхүү стандартын дагуу зах зээлийн хэрэгцээнд нийцсэн газар зүй, эдийн засгийн аль болох хамгийн өргөн хүрээнд, чөлөөт худалдааг дэмжих болон худалдаанд саад учруулахгүйгээр явуулахад чиглэгджээ.

*Энэхүү дүрмийг Засгийн газрын буюу Засгийн газрын бус аль ч тохирлын үнэлгээний байгууллага бүс нутаг, үндэсний хэмжээнд хэрэглэж болох хэлбэрээр боловсруулсан байна.*

0314

### **Тохирлын баталгаатай бүтээгдэхүүн, үйлчилгээг зах зээлд нийлүүлэх, хилээр нэвтрүүлэх журам**

*Төрийн мэдээлэл, УИХ-ын Тамгын газар, - УБ, 2003, -Х. 39-45, монгол.*

**Түлхүүр үгс:** *импорт, бүтээгдэхүүн, үйлчилгээ, чанарын тогтолцоо, тохирлын баталгаа.*

*Батлагдсан он: Засгийн газрын 2003 оны 222 дугаар тогтоол*

Энэхүү журмаар нийтийн ашиг, сонирхол, хүний эрүүл мэнд хүрээлэн буй орчин, улс орны аюулгүй байдалд хохирол учруулахгүй байх зорилгоор бүтээгдэхүүн, үйлчилгээний чанар, аюулгүй байдлыг тохирлын баталгаанд заавал хамруулах, тохирлын баталгаатай бүтээгдэхүүн, үйлчилгээг Монгол улсын зах зээлд нийлүүлэх, улсын хилээр нэвтрүүлэхтэй холбогдсон харилцааг зохицуулна.

Журмын 1 дүгээр хавсралтаар батлагдсан үндэсний тохирлын тэмдэгтэй бүтээгдэхүүн, тохирлын гэрчилгээтэй импортын бүтээгдэхүүн, чанарын (ISO 9000) болон байгаль орчны удирдлагын тогтолцоо (ISO 14000), аюул шинжлэх эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоо (НАССР) нэвтрүүлж гэрчилгээ авсан аж ахуйн нэгжийн бүтээгдэхүүн, эко тэмдэгтэй бүтээгдэхүүн гэх зэрэг 58 бүлэг бүтээгдэхүүнийг зах зээлд нийлүүлэх, улсын хилээр нэвтрүүлэхэд хяналт, сорилт шинжилгээг давтан хийхээс чөлөөлөхөөр тусгажээ.

## ТАВ. ХАВСРАЛТ

### 5.1. ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ЧАНАР, СТАНДАРТЧИЛЛЫН ХОЛБОГДОЛТОЙ ЗАРИМ НЭР ТОМЪЁОНЫ ТОДОРХОЙЛОЛТ, ТАЙЛБАР

Нэр томъёо	Тодорхойлолт, тайлбар	Эх сурвалж
Чанар	Хувийн багц үзүүлэлт нь шаардлагыг харуулах хир хэмжээ;	MNS(ISO) 9000:2001, “Чанарын удирдлагын тогтолцоо-Суурь асуудал, тайлбар толь
Тогтолцоо	Харилцан уялдаа буюу харилцан үйлчлэл бүхий багц бүрэлдэхүүн хэсэг;	
Удирдлагын тогтолцоо	Бодлого, зорилтуудыг тогтоож, тэдгээр зорилтуудад хүрэх тогтолцоо;	
Чанарын удирдлагын тогтолцоо	Байгууллагын чанарын талаар удирдан чиглүүлэх, хянах удирдлагын тогтолцоо;	
Чанарын бодлого	Дээд удирдлагаас албан ёсоор илэрхийлсэн, чанарт хамаарах байгууллагын нийт зорилго ба чиглэл;	
Чанарын зорилт	Чанарын талаар хийхээр буюу хүрэхээр зорьж, эрмэлзсэн зүйл;	
Чанарын удирдлага	Байгууллагын чанарын талаар удирдан чиглүүлэх, хянах зохицуулагдсан үйл ажиллагаа;	
Чанарын төлөвлөлт	Чанарын зорилтыг тогтоох, ажлын шаардагдах үйл явц, чанарын зорилтыг биелүүлэхтэй холбогдсон хамаарах нөөцийг тодорхойлоход чиглэсэн, чанарын удирдлагын хэсэг;	
Чанарын хяналт	Чанарын шаардлагыг биелүүлэхэд чиглэсэн, чанарын удирдлагын хэсэг;	
Чанар хангалт	Чанарын шаардлага биелэгдэнэ гэсэн итгэл бий болгоход чиглэсэн чанарын удирдлагын хэсэг;	
Чанар сайжруулалт	Чанарын шаардлагыг биелүүлэх чадварыг нэмэгдүүлэхэд чиглэсэн, чанарын удирдлагын хэсэг;	
Чанарын үзүүлэлт	Шаардлагад хамаарах бүтээгдэхүүн, үйл явц буюу тогтолцооны өөрийнх нь үзүүлэлт;	
Баталгаажуулалт	Албан ёсны болон албан ёсоор хүлээн зөвшөөрөгдсөн магадлан итгэмжлэх этгээд нь хүнс ба хүнсний хяналтын тогтолцоог шаардлагад нийцэж байгаа эсэхэд бичгээр, эсвэл түүнтэй адилтгах бусад хэлбэрээр баталгаа олгох ажилбар;	



Нэр томъёо	Тодорхойлолт, тайлбар	Эх сурвалж
Хүнсний баталгаажуулалт	Тасралтгүй хийгдэх хяналт шалгалт, чанарын баталгааны тогтолцооны хөндлөнгийн хяналт, эцсийн бүтээгдэхүүний үзлэг шалгалт зэрэг өргөн хүрээтэй хяналт шалгалтын үйл ажиллагаанд үндэслэнэ;	MNS (CAC) 1:2003, "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим"
Баталгаажуулах байгууллага	"Органик" гэж хаяглаж, борлуулсан хүнс нь "Хүнснийг Органик Аргаар Үйлдвэрлэх, Боловсруулах, Худалдаалах, Хаяглах Журам"-ын дагуу үйлдвэрлэгдэж, боловсруулагдаж, бэлтгэгдэж, импортлогдсон болохыг магадлан шалгах үүрэг бүхий байгууллага;	
Пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ	Хүнсний бараа ба мал, амьтны тэжээлд Хүнсний Хууль Эрх Зүйн Хорооны хуулиар зөвшөөрсөн пестицидийн үлдэгдлийн дээд түвшин (мг/кг-аар илэрхийлэгдэх);	
Малын эм бэлдмэлийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээ	Малын эм, бэлдмэл хэрэглэсний үлмаас хүнсэнд болон түүний гадаргуу дээр агуулагдах үлдэгдэл бодисын (нойтон жинд мг/кг, эсвэл мкг/кг-аар илэрхийлэгдэнэ) Хүнсний Хууль Эрх Зүйн Хорооноос хүлээн зөвшөөрч, хуульчлан тогтоосон дээд хэмжээ;	
Хүнсний эрүүл ахуй	Хүнснийг тарьж ургуулах, үйлдвэрлэх, боловсруулахаас эхлээд хувь хүн хэрэглэх хүртэлх бүх үе шатанд хүнсний аюулгүй, найдвартай, баталгаатай байдлыг хангахад зайлшгүй шаардлагатай бүхий л арга хэмжээ;	
Аюултай байдал	Эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлж болзошгүй, хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдсан биологийн болон химийн бодис, физикийн биет, тэдгээрийг буй болгох нөхцөл;	
НАССР (эгзэгтэй цэгийн аюултай байдлыг шинжлэн хянах)	Аюултай байдлыг тогтоож, үнэлж, хянах тогтолцоо бөгөөд энэ нь хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад чухал ач холбогдолтой юм.	
Хяналт	Зохих ажилбарууд мөрдөгдөж байгаа ба шалгуурыг хангаж байгаа байдал;	
Хянах	Аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналт (АДШЭЦХ)-ын төлөвлөгөөнд тусгасан шалгуур үзүүлэлтүүдийг хангах, хэвшүүлэхэд шаардлагатай бүх арга хэмжээг авах;	
Хяналтын арга хэмжээ	Хүнснийг аюулаас урьдчилан сэргийлэх, аюулыг арилгах, зөвшөөрөгдөх хэмжээнд хүртэл бууруулахад чиглэсэн аливаа үйлдэл, үйл ажиллагаа;	

Нэр томъёо	Тодорхойлолт, тайлбар	Эх сурвалж
Залруулах арга хэмжээ	Хяналт шинжилгээний үр дүнд эгзэгийг хянах цэгт хяналт алдагдсан нь тогтоогдсон үед авах аливаа арга хэмжээ;	MNS (CAC) 1:2003, "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим"
Эгзгийг хянах цэг	Хүнснийг аюулаас урьдчилан сэргийлэх, аюулыг арилгах, зөвшөөрөгдөх хэмжээнд хүртэл бууруулахын тулд хяналт тавих зайлшгүй шаардлагатай дамжлага буюу үе шат;	
Эгзгийн хязгаар	Зөвшөөрөгдөх ба үл зөвшөөрөгдөх байдлыг зааглах шалгуур;	
Халдваргүйтгэл	Орчны бичил биетний тоог хүнсний аюулгүй эсвэл тохиромжтой байдлыг алдагдуулахааргүй түвшинд хүртэл химийн хүчин зүйл болон физикийн аргаар бууруулах;	
Хүнсний баяжуулалт	Хүн ам, түүний өвөрмөц бүлгийг нэг ба түүнээс олон шимт бодисын дутлаас сэргийлэх ба нөхөх зорилгоор хүнсэнд агуулагдах эсэхээс нь үл хамааран, нэг ба нилээд хэдэн шимт бодисыг хүнсэнд нэмэх;	
Хүнсний аюулгүй байдал	Хоол, хүнснийг зориулалтын дагуу бэлтгэж, хэрэглэхэд хүний эрүүл мэндэд хор хөнөөл учрахгүй байх баталгаа;	
Хүнсний тохиромжтой байдал	Зориулалтын дагуу хэрэглэхэд тухайн хүнс хүний хэрэглээнд тохирох баталгаа;	
Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс	Хоол хүнсний хоногийн (хэвийн) хэрэгцээг нөхөх зорилгоор нэмж хэрэглэх тэжээллэг чанартай физиологийн нөлөө бүхий шимт болон бусад бодисын агууламжийг нягтруулсан бүтээгдэхүүн;	
Генетикийн инженерийн аргаар гаргасан/өөрчлөн сайжруулсан бие махбод	Байгалийн ба/буюу ердийн рекомбинацийн үед үл тохиолдох хэлбэрээр удамшлын материалыг өөрчлөн бий болгосон биемахбод ба тэдгээрийн бүтээгдэхүүн;	
АДШЭЦХ (Аюулын дүн шинжилгээ ба Эгзэгтэй цэгийн хяналтын систем)	Хүнсний аюулгүй байдалд хор хөнөөлтэй аюулыг илрүүлэх, үнэлэх, хянах тогтолцоо;	
АДШЭЦХ-ын төлөвлөгөө	Тухайн хүнсний сүлжээний үе шат бүрд ноцтой аюулын хяналтыг хангахын тулд АДШЭЦХ-ын зарчмын дагуу боловсруулсан баримт бичиг;	

Нэр томъёо	Тодорхойлолт, тайлбар	Эх сурвалж
Аюул	Хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлж болзошгүй биологи, физик, химийн хүчин зүйлс хүнсэнд агуулагдах, эсвэл тийм нөхцөл байдал;	MNS (CAC) 1:2003, "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим"
Аюулын дүн шинжилгээ	Хүнсний аюулгүй байдалд ноцтой эсэхийг шийдэх зорилгоор аюул, түүнийг үүсэхэд хүргэсэн нөхцөл байдлын талаар мэдээлэл цуглуулж, үнэлэх үйл ажиллагаа, түүнийг АДШЭЦХ-ын төлөвлөгөөнд тусгавал зохино;	
Аюулын тодорхойлолт	Тухайн аюултай холбоотой хүний эрүүл мэндэд үзүүлэх сөрөг нөлөөллийн шинж чанарыг тоон болон чанарын аргаар үнэлэх үнэлгээ. Тухайлбал, нян судлалын эрсдлийн үнэлгээний хувьд бичил биетэн, тэдгээрийн хорыг хамруулан авч үзнэ;	
Аюулыг илрүүлэх	Хүнсний тодорхой нэг, эсвэл бүлэг бүтээгдэхүүнд байж болзошгүй, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үүсгэх чадвартай биологи, хими, физикийн хүчин зүйлсийг илрүүлэх;	
Шошго	Сав боодолд тогтоосон зүүлт, тамга, тэмдэг, эсвэл дээр нь шууд бичсэн, будсан, хэвлэсэн, тэмдэглэсэн, товойлгосон эсвэл гүн сийлсэн зурагтай болон бичлэгтэй зүйлсийг;	
Хаяглалт	Хүнсийг таниулах, борлуулж худалдаалахыг дэмжих зорилго илэрхийлсэн шошго, бичмэл, хэвлэмэл болон зураасан буюу график дүрслэлүүд;	
Органик бүтээгдэхүүн	Органик үйлдвэрлэлийн аргаар үйлдвэрлэгдсэнийг заасан хаяглалтай дараахь бүтээгдэхүүнүүд:  а/ Хүнсний Хууль Эрх Зүйн Хорооны "Хүнсийг Органик Аргаар Үйлдвэрлэх, Боловсруулах, Худалдаалах, Хаяглах Журам"-д заасан үйлдвэрлэлийн зарчмууд, өвөрмөц хяналт шалгалтын зааврын дагуу үйлдвэрлэгдсэн боловсруулаагүй ургамал, ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнүүд, мал, малын гаралтай бүтээгдэхүүнүүд;  б/ Хүний хэрэглээнд зориулан, дээрхи бүтээгдэхүүнээс гарган авч, боловсруулсан үр тариа, малын гаралтай хөдөө аж ахуйн бүтээгдэхүүнүүд;	
Хяналт шинжилгээ	Эгзэгийг хянах цэг (ЭХЦ) хяналтанд байгаа эсэхийг үнэлэхийн тулд хяналтын үзүүлэлтүүдэд төлөвлөсөн дэс дарааллын дагуу ажиглалт, хэмжилт хийх үйлдэл;	

Нэр томъёо	Тодорхойлолт, тайлбар	Эх сурвалж
Эрсдлийн чанарын үнэлгээ	Эрсдлийн тоон үнэлгээний суурь болж чадахгүй боловч шинжээчдийн урьдчилсан мэдлэг, дагалдах эргэлзээний илрүүлэлтэд үндэслэсэн тохиолдолд эрсдлийг зэрэглэх буюу эрсдлийн тодорхой бүлгүүдэд тусгаарлах боломж олгох мэдээлэлд тулгуурласан эрсдлийн үнэлгээ;	MNS (CAC) 1:2003, “Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим”
Эрсдэл	Хүнсний аюулын үр дагаврын улмаас хүний эрүүл мэндэд үзүүлэх сөрөг нөлөөллийн магадлалын хувьсах тоо хэмжээ, тэдгээрийн нөлөөллийн хүндийн зэрэг;	
Эрсдлийн дүн шинжилгээ	Эрсдлийн үнэлгээ, эрсдлийн удирдлага зохицуулалт, эрсдлийг мэдээлэн таниулах гэсэн гурван бүрэлдэхүүн хэсгээс тогтсон үйл явц;	
Эрсдлийн үнэлгээ	Аюулыг илрүүлэх, аюулын шинж чанарыг тодорхойлох, өртөлтийн үнэлгээ, эрсдлийг тодорхойлох дараахь үе шатуудаас тогтсон шинжлэх ухааны үндэслэлтэй үйл явц;	
Эрсдлийн удирдлага, зохион байгуулалт (менежмент)	Эрсдлийн үнэлгээний үр дүнг харгалзан хэрэгжүүлэх бодлогыг тодорхойлох, шаардлагатай бол зохицуулалтын арга хэмжээ, хяналтын тохиромжтой хувилбарыг сонгох, хэрэгжүүлэх үйл явц;	
Чанарын зөвшөөрөгдөх түвшин	Цуврал бүтээгдэхүүн дэх шаардлага хангаагүй сорьцын эзлэх хувь, түүнийг үндэслэн дээж авах төлөвлөгөөнд цуврал шаардлага хангасан эсэхийг тодорхойлох магадлалаар (ихэвчлэн 95%) үзүүлнэ;	
Хүнсний аюулгүй байдлын бодлого	Дээд удирдлагаас албан ёсоор илэрхийлсэн байгууллагын хүнсний аюулгүй байдалд хамаарах бүхий л зорилт, чиглэл;	
Хяналтын арга хэмжээ	Хүнсний аюултай байдлаас сэргийлэх буюу түүнийг арилгах эсвэл түүнийг хүлээн зөвшөөрөгдөх хэмжээ хүртэл бууруулахад ашиглаж болох <хүнсний аюулгүй байдал>-ын талаархи үйлдэл буюу үйл ажиллагаа;	
Хяналтын эгзэгтэй цэг	Хяналтын үйл ажиллагааг хэрэгжүүлж болох бөгөөд хүнсний аюултай байдлаас сэргийлэх, түүнийг арилгах буюу хүлээн зөвшөөрөгдөх төвшин хүртэл бууруулах <хүнсний аюулгүй байдал>-ын чухал үе шат;	
Эгзэгтэй хязгаар	Хүлээн зөвшөөрөх болон үл хүлээн зөвшөөрөх байдлуудыг заагладаг шалгуур	

Нэр томъёо	Тодорхойлолт, тайлбар	Эх сурвалж
Баталгаа	НАССР-ын төлөвлөгөө болон үйл ажиллагааны удирдан зохицуулагддаг хяналтын арга хэмжээ үр нөлөөтэй байж чадах тухай <хүнсний аюулгүй байдал>-ын нотолгоо баримт бүрдүүлэх;	MNS (CAC) 1:2003, “Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим”
Шалгалт	Бодит нотолгоо бүрдүүлэх замаар тогтоосон шаардлага хангагдсныг батлах;	
Эко тэмдэг	Бүтээгдэхүүн, үйлчилгээний байгаль орчны асуудлыг зааж буй шаардлага;	MNS (ISO) 14020:2004, “Эко тэмдэг ба мэдэгдэл ерөнхий зарчим”
Сав баглаа боодол	Бүтээгдэхүүний маркетинг, тээвэрлэлт, хадгалалт, ашиглаж хэрэглэх явцад, агуулах, хамгаалахад ашиглах хэрэгсэл;	MNS (ISO) 14021:2001 “Байгаль орчны эко-тэмдэг ба мэдэгдэл- байгаль орчны эко-тэмдэг хэрэглэх II дахь загвар”
“Амьдрал”-ын мөчлөг	Түүхий эд, эсвэл байгалийн баялгийг худалдан авч, боловсруулалтаас эхлэн хаягдал бүтээгдэхүүн хүртэлх үйлдвэрлэлийн тогтолцооны үе шатны дэс дараалал, эсвэл харилцан шүтэлцээт холбоог хэлнэ;	MNS (ISO) 14040:2001, “Байгаль орчны удирдлага (менежмент) “Амьдрал”-ын мөчлөгийн үнэлгээ”
Амьдралын мөчлөгийн үнэлгээ	Оролт гаралтын урсгалын цуглуулга ба үнэлгээ, түүнчлэн амьдралын мөчлөгийн бүх үе шатанд үйлдвэрлэлийн тогтолцооны талаас хүрээлэн буй орчинд үзүүлэх бодит нөлөөллийг үнэлэх ажиллагаа;	
Үйлдвэрлэлийн зохистой дадал	Тухайн бүтээгдэхүүнийг техникийн нөхцлийн нь дагуу тогтвортой үйлдвэрлэх, уг бүтээгдэхүүнийг гадны болон дотоодын бохирдлоос хамгаалах зорилго бүхий үйлдвэрлэлийн болон чанарын журмын хослол;	MNS (ISO) 15161:2002, “Хүнс болон ундааны аж үйлдвэрт ISO 9001:2001-ийг хэрэглэх заавар”
Тохирлын үнэлгээ	Бүтээгдэхүүн, үйл явц, тогтолцоо, ажилтан буюу байгууллагад хамаарах тогтоосон шаардлага хангагдсныг нотлох;	MNS (ISO/ IEC) 17000:2005, “Тохирлын үнэлгээ-тайлбар толь, ерөнхий зарчим”

Нэр томъёо	Тодорхойлолт, тайлбар	Эх сурвалж
Хяналт	Бүтээгдэхүүний зохион бүтээлт, бүтээгдэхүүн, үйл явц буюу суурилуулалтыг шалгаж, тэдгээрт тавих тодорхой шаардлагад тохирохыг, эсвэл мэргэжлийн дүгнэлтэд үндэслэн ерөнхий шаардлагад тохирохыг нь тодорхойлох;	MNS (ISO/ IEC) 17000:2005, "Тохирлын үнэлгээ-тайлбар толь, ерөнхий зарчим"
Аудит	Тогтоосон шаардлагыг хангасан байдлын хир хэмжээг тодорхойлох зорилгоор бүртгэл, үйл явдлын баримт болон бусад холбогдох мэдээллийг олж авсан тэдгээрийг бодитой үнэлэх системтэй, хараат бус, баримтжуулсан үйл явц;	
Баталгаажуулалт	Бүтээгдэхүүн, үйл явц, тогтолцоо буюу ажилтанд хамаарах хөндлөнгийн баталгаа;	
Итгэмжлэл	Тохирлын үнэлгээний байгууллагын тодорхой үйл ажиллагааг гүйцэтгэх мэргэжил чадвартайг нь албан ёсоор харуулсан хөндлөнгийн этгээдийн баталгаа;	

## 5.2. ХҮНСНИЙ АСУУДЛЫН ХОЛБОГДОЛТОЙ ЗАРИМ ВЭБ САЙТУУД:

[http:// www.ecoport.org](http://www.ecoport.org)                      [http:// www.wto.org/english/tratope/sps\\_e/sps\\_e.htm](http://www.wto.org/english/tratope/sps_e/sps_e.htm)  
[http:// www.aginternetwork.org](http://www.aginternetwork.org)            [http:// www.fao.org](http://www.fao.org)  
[http:// www.cabi.org](http://www.cabi.org)                              [http:// www.who.inf](http://www.who.inf)  
[http:// www.wto.org](http://www.wto.org)                                [http:// www.vodexalimentarius.net](http://www.vodexalimentarius.net)  
[http:// www.ipfsaph.org](http://www.ipfsaph.org)                        [http:// www.inchem.org](http://www.inchem.org)  
[http:// www.ippc.net](http://www.ippc.net)                                [http:// www.foodhaccp.com](http://www.foodhaccp.com)  
[http:// www.promedmail.org](http://www.promedmail.org)                    [http:// www.sensient-tech.com](http://www.sensient-tech.com)  
[http:// www.phoc-aspc.gs.ca](http://www.phoc-aspc.gs.ca)                    [http:// www.biosourceflavors.com](http://www.biosourceflavors.com)  
[http:// www.condio.com](http://www.condio.com)                         [http:// www.venable.com](http://www.venable.com)  
[http:// www.iowafoodpolicy.org](http://www.iowafoodpolicy.org)

## НОМ ЗҮЙД ХАМРАГДСАН БҮТЭЭЛИЙН ЖАГСААЛТ

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
<b>НЭГ. ХҮНСНИЙ БОДЛОГО, ХАНГАМЖ</b>				
<b>1010 Хүнсний бодлого, хангамж</b>	0001	Батсуурь Н.	Хүнсний хэрэгцээгээ эх орны бүтээгдэхүүнээр хангадаг болох нь эрхэм зорилго	Өгүүлэл, "Хүн ба хүнс" сэтгүүл, -УБ.: МХХ, -2001, №1/39,-Х.13-18, монгол
	0002	/ ред. Фролов К.В., Светик Ф.Ф., Гордеев А.В	Безопасность России. Правовые, социально-экономические аспекты. Продовольственная безопасность (ОХУ-ын аюулгүй байдал. Хууль эрх зүйн, нийгэм эдийн засгийн асуудлууд. Хүнсний хангамжийн баталгааны аюулгүй байдал)	Ном, М.: МГФ Знание, - 2000, Нэгдүгээр боть, 537 х., орос
	0003	Гантөмөр Г.	Аюулгүй хүнс үйлдвэрлэхийн тулд урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ авах шаардлагатай	Өгүүлэл, "Стандарт, хэмжилзүй" сэтгүүл, - УБ.: СХҮТ, 2006, №1, -Х. 6-8, монгол.
	0004	Дамдинсүрэн Л., Лхагваа Л.	Монгол улсын хүнсний бодлогын тулгуур асуудлууд	Ном, -УБ.: "Мөнхийн үсэг" ХХК, -2003, -122 х., монгол
	0005	Дамдинсүрэн Л	Хүнсний чанар, аюулгүй байдлыг хангах дэвшилтэт арга хэлбэр, шинэ зорилтууд	Өгүүлэл. "Хүн ба хүнс сэтгүүл", - УБ.:МХХ, -2005, №1/55, Х.11-20, монгол.
	0006	Дамдинсүрэн Л.	Хүнсний үйлдвэрийн шинжлэх ухаан, технологийн асуудлууд	Манай эрдэмтэд цуврал, ХХ боть, -УБ.: ШУТИС, -2006, -637 х., монгол
	0007	Дамдинсүрэн Л.	Сүү цагаан идээ-стратегийн хүнс	Өгүүлэл, "Хүн ба хүнс" сэтгүүл, -УБ., 1999, - №2 (31), х. 12-16, монгол.
	0008	Дамдинсүрэн Л.	Хүнсний бодлогын ойрын зорилтын тухай	Өгүүлэл. "Хүн ба хүнс" сэтгүүл,- УБ.:МХХ, -2006, №3(61), -Х 3-5, монгол
	0009	Дамдинсүрэн Л., Лхагваа Л.	Эрүүл хүнсний талаар төрөөс баримтлах бодлогын асуудал	Өгүүлэл, "Хүн ба хүнс сэтгүүл", - УБ.:МХХ, -2004, №3/53, -Х.7-11, монгол

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
<b>1010 Хүнсний бодлого, хангамж</b>	0010	Дамдинсүрэн Л.	Монгол Улсын хүнсний аюулгүй байдлын тулгамдсан зорилтууд	Илтгэл, "Хоол тэжээл-эрүүл мэнд" онол-практикийн бага хурлын илтгэлийн хураангуй.- УБ., НЭМХ, - 2002,- Х.117-123, монгол
	0011	Дамдинсүрэн Л., Лхагваа Л., Дамдинсүрэн Т. ба бусад.	Монгол Улсын Хүнсний аж үйлдвэр – 2005	Ном, - УБ., МХХ, - 2006, - 232 х., монгол.
	0012	Даваасүрэн. Д.	Хүнсний хангамж аюулгүйн баталгаа	Нийтлэл, "Хүн ба Хүнс" сэтгүүл, - УБ.,- 2006, № 3 (61), -Х.5, монгол.
	0013	Дагвадорж Д.	Тогтвортой хөгжил дэх цэвэр үйлдвэрлэл, технологийн асуудал	Товхимол (тухайлсан судалгаа, үр дүн), UNDP, "МХ-21"хөтөлбөрийн хэрэгжилтийг дэмжих төсөл, -УБ., "Жиком пресс" хэвлэлийн газар, 2004, - 52 х., ISBN 999 29 -720 24, монгол,
	0014	Дэвид Сэдик, Сергей Сотников, Дорис Вэйстманн	Оросын Холбооны Улсын хүнсний аюулгүй байдал. (Продовольственная безопасность России)	Ном. РОМ. НҮБ-ын ХАА-н байгууллага (FAO), 2003, -114 х., англи
	0015	Жанчивдорж Н.	Хүнсний аюулгүй байдлын технологийн үндсүүдийн судалгаа (Говь-Алтай аймгийн жишээн дээр)	Доктор (Ph.D)-ын диссертаци.- УБ.: ШУТИС, -2005, - 144 х., монгол
	0016	Занданшатар Г.	Монгол улсын засгийн газрын "Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл" үндэсний хөтөлбөрийн зорилтын тухай	Өгүүлэл, Эрдэм шинжилгээний бичиг.-Алтай хот.: МХХ, -2003, №3/61, //“Хүнсний аюулгүй байдал, нөөц бололцоог хангахад орон нутгийн боломж, салбар хоорондын уялдаа” эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурал, баруун бүсийн зөвлөлгөөн.- Х. 6-20, монгол.
	0017		Монгол улс дахь хүний эрх, эрх чөлөөний тухай	Илтгэл, Төрийн мэдээлэл, УИХ-ын Тамгын Газар, - УБ., - 2005, №24 (405), - Х.531-538, монгол.



Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1010 Хүнсний бодлого, хангамж	0018		Монгол улсын хүнсний аюулгүй байдалд өгсөн үнэлгээ Joint Food Security Assessment Mission to Mongolia	Тайлан, -УБ.: НҮБ-ын ХХААБ, НҮБХС, НҮБХХ-ийн хамтарсан баг, -2006, -32х., монгол, англи.
	0019		"Монгол Улсын Хүнс, хөдөө аж ахуйн салбарын олон улсын хамтын ажиллагаа, цаашдын төлөв" ХХААЯ болон хандивлагчдын хамтарсан зөвлөлдөх уулзалт (2005.06.06-07)	Эмхтгэл, - УБ., ХХААЯ, - 2005, - 179 х., монгол, англи.
	0020	Оюунчимэг. Ч.	"Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл" үндэсний хөтөлбөр ба салбар дундын хамтын ажиллагаа	Нийтлэл, "Зууны мэдээ" сонин, 2004.11.18, №273 (1783), монгол.
	0021	Оюунчимэг. Ч.	Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл үндэсний хөтөлбөр: Хүнсний аюулгүй байдал	Нийтлэл, "Зууны мэдээ" сонин, 2005. 01.03, №1 (1824)
	0022	Оюунчимэг Ч.	Хүнсний үйлдвэрлэлд шинжлэх ухаан, технологийн ололтыг ашиглах асуудалд	Илтгэл, "Шинжлэх ухаан, технологи-хүнсний үйлдвэрлэл" онол-практикийн бага хурлын илтгэлийн эмхтгэл, -УБ.: "ХҮНСТЕХ" корпораци, МХХ, 2001,- Х.8-19, монгол.
	0023	Содномпил Ц., Сүрэнчимэг. В. ба бусад.	Монгол улс дахь хүнсний аюулгүй байдал	Илтгэл, "Хоол тэжээл-эрүүл мэнд" онол-практикийн бага хурлын илтгэлийн хураангуй. -УБ., НЭМХ, -2002,- Х.115-117, монгол.
	0024	Содномцэрэн.Ч	Хүнсний аюулгүйн өнөөгийн байдал, баримтлах бодлого чиглэл	Илтгэл, "СХҮТ, МХЭАХН хамтарсан хүнсний аюулгүй байдлын хурлын эмхтгэл", -УБ, СХҮТ хэвлэлийн цех, 2001, -Х. 9-22, монгол.
	0025	Тэрбишдагва. Д	Хүнсний хангамж, үйлдвэрлэлийн байдал	Үндэсний аюулгүй байдлын зөвлөлийн хуралдаанд тавьсан илтгэл, -УБ.: ХХААЯ, ҮАБЗ, - 2006, -Х. 1-10., монгол.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1010 Хүнсний бодлого, хангамж	0026		Хүнсний аюулгүй байдал	"Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл" салбар дундын мэдээллийн сэтгүүл, -УБ.: НЭМХ, "Соёмбо" хэвлэлийн газар, -2004, -№ 3,4., - 4 х., монгол
	0027		Хүнсний хэрэглээний 2003-2004 оны гол бодлого	Товхимол, НҮБ, ХХААБ (FAO),-82 х., ISSN 1818.184, англи.
	0028		Хүнсний аюулгүй байдал, нөөц бололцоог хангахад орон нутгийн боломж, салбар хоорондын уялдаа	Эрдэм шинжилгээний бичиг, Алтай хот.: МХХ, -2003, №3/61, // Эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурал, баруун бүсийн зөвлөгөөн,- 195 х., монгол
	0029		Хүнсний хангамж	Нийтлэл, "Ногоон ном. ХХАА-н мэдээллийн лавлах, V бүлэг, - УБ.: ХХААЯ, -2006, -Х. 173- 180, монгол.
	0030		"Хүнсний аюулгүй байдал" Үндэсний зөвлөлдөх уулзалтад оролцогчдоос гаргасан зөвлөмж	Зөвлөмж, "Хүн ба Хүнс" сэтгүүл, УБ., - №2/36, -2000, -Х.23-24, монгол.
	0031		Хүнсний аюулгүй байдал	Эмхтгэл, УБ., СХҮТ, МХЭАХН, - 2001, - 67 х. (5.5 х.х.), монгол.
	0032		Хүнсний хангамж	"Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл" салбар дундын мэдээллийн сэтгүүл, -УБ.:НЭМХ, "Соёмбо" хэвлэлийн газар,-2004, №2., - 4 х., монгол.
	0033	Цэвэлмаа. Х	Хүнсний аюулгүй байдал.	Өгүүлэл, "Монгол Улсын эдийн засгийн аюулгүй байдал, шалгуур үзүүлэлтүүд" илтгэлүүдийн эмхтгэл, -УБ., - Х. 61-74, монгол.
	0034	Цэцгээ С.	Хүнсний аюулгүй байдлын талаарх олон улсын хэмжээнд баримталж буй бодлого	Өгүүлэл. Эрдэм шинжилгээний бичиг, -Алтай хот.:МХХ, -2003, №3/61, // "Хүнсний аюулгүй байдал, нөөц бололцоог хангахад орон нутгийн боломж, салбар хоорондын уялдаа" эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурал, баруун бүсийн зөвлөгөөн. -Х. 40-48 х., монгол.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1010 Хүнсний бодлого, хангамж	0035	/ред. Д.Гантормаа, орч.: М.Ганбат, Ч.Баяржаргал	Цэвэр үйлдвэрлэл	Гарын авлага, УБ.: "Интерпресс" хэвлэлийн үйлдвэр, -2000, - 94 х., монгол.
	0036	Элдэв-Очир Л.	Хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад төрийн бус байгууллагын үүрэг, оролцоо	Өгүүлэл. Эрдэм шинжилгээний бичиг, -Алтай хот.:МХХ, -2003, №3/61, //“Хүнсний аюулгүй байдал, нөөц бололцоог хангахад орон нутгийн боломж, салбар хоорондын уялдаа” эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурал, баруун бүсийн зөвлөгөөн. -Х 49-55, монгол.
1020 Мал аж ахуйн үйлдвэрлэл	0037		Мал аж ахуй	Нийтлэл, "Ногоон ном. ХХАА-н мэдээллийн лавлах, IV бүлэг,- УБ.: ХХААЯ, -2006, -Х.117-156, монгол
	0038		"Мах үйлдвэрлэл- борлуулалтын сувгийг сайжруулах" стратеги. (Бодлогын зөвлөмж)	Товхимол, Газар тариалан, мал аж ахуйг хослон хөгжүүлэх төсөл,- УБ.: Европын холбооны "Тасис " хөтөлбөрийн газар, -2004, 13.5 х.х, монгол.
1030 Газар тариалангийн үйлдвэрлэл	0039		Газар тариалан	Нийтлэл, "Ногоон ном. ХХАА-н мэдээллийн лавлах, IV бүлэг,- УБ.: ХХААЯ, -2006, -Х.65-83, монгол
	0040	Ганбаатар. С.	Хүнсний чанар түүхий эдээс	Илтгэл, "Монголын нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах үндэслэл шаардлага" онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл (2002он), "ХҮНСТЕХ" корпораци, - УБ.: "ADMON, 2003, -Х.159-162., монгол.
1040 Хоол үйлдвэрлэл	0041	Батсүх Ц.	Сүү, цагаан идээ үйлдвэрлэл, уламжлалт хэрэглээ	Өгүүлэл. "Хүн ба хүнс" сэтгүүл, -УБ.:МХХ, -2005, №3/57, -Х.9-11, монгол.
	0042	Лхачинбал М.	Мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдааны аюулгүй байдлыг хангах нь салбарын өмнө тулгамдсан зорилт болж байна	Өгүүлэл, "Хүн ба хүнс сэтгүүл", -УБ.: МХХ, -2006, №4(62), -Х.11- 13, монгол.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1040 Хоол үйлдвэрлэл	0043	Оюунчимэг Ч.	Талх, чихэр, нарийн боовны үйлдвэрийн хөгжлийн чиг хандлага	Илтгэл, "XXI зуун-Хүнс үйлдвэрлэл" онол-үйлдвэрлэлийн бага хурал, ШУТИС, УБ.,-2002,Х. 14-20, монгол.
	0044	Цэцэгээ С.	"Сүү үйлдвэрлэлийн явцад гарах алдагдлыг багасгах замаар үйлдвэрлэл, хангамжийг нэмэгдүүлэх GCSP/MON/ 001/JPN" төслийн хэрэгжилтийн явцаас	Нийтлэл, "Хүн ба Хүнс"сэтгүүл, -УБ., 2006,- № 3(61), -Х.11-13, монгол.
	0045	/ред. Ж.Күпүл	"Эрүүл ахуй халдвар судлалын алба-70" онол практикийн бага хурал	Ном,-УБ.: ЭМЯ, УМХГ, ДЭМБ, НЭМХ, МНЭМН, -2003,-152 х., монгол, англи.
1050 Импорт, экспорт	0046	Батсуурь. Н.	Махны экспортыг нэмэгдүүлэхэд мал эмнэлгийн байгууллагын үүрэг	Илтгэл, "Махны экспорт-2000", "Чацаргана-2000" онол-практикийн бага хурлуудын илтгэлүүдийн эмхтгэл. -УБ., "ХҮНСТЕХ" корпораци, - 2000, -Х. 30-35, монгол.
	0047	Долгоржав Ч.	Хүнсний гадаад худалдааг хүнсний аюулгүй байдлыг хангах хэрэгсэл болгон ашиглах нь биднээс шалтгаална.	Нийтлэл, "Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл" салбар дундын мэдээллийн сэтгүүл, -УБ.: НЭМХ, "Соёмбо" хэвлэлийн газар, -2004, -№ 4, - 2 х., монгол.
	0048	Долгоржав. Ч., Дамдинсүрэн. Л	"Барааг тодорхойлох, кодлох уялдуулсан систем"-ийг хүнсний үйлдвэрлэлд ашиглах нь.	Товхимол, - УБ.: ГЕГ, "ХҮНСТЕХ", -2004, -40 х., монгол.
	0049	Дэлэг. С.	Махны экспортын гадаад, дотоод орчин нөхцөл	"Махны экспорт-2000", "Чацаргана-2000" онол-практикийн бага хурлуудын илтгэлүүдийн эмхтгэл.-УБ., "ХҮНСТЕХ" корпораци, 2000,- Х. 8-16, монгол.
	0050	Дэлэг С.	Дэлхийн зах зээл дэх мах, махан бүтээгдэхүүний эрэлт, хэрэгцээ, Монгол улсын махны экспортын нөөц	Илтгэл, Монгол улсын хүнсний аж үйлдвэр, хүнс судлалын хөгжил эрдмийн чуулганы илтгэл, мэдээллийн эмхтгэл. -УБ.:МХХ, -2000, -Х.29-35, монгол

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1050 Импорт, экспорт	0051		Нийлүүлэгчийн чанарын тогтолцоог бүтээгдэхүүний хөндлөнгийн баталгаажуулалтад хэрэглэх хандлага, MNS ISO/IEC Guide 53:2002	Олон улсын стандарт, УБ.: 2002, СХҮТ, 25 х., монгол.
	0052	Ишдорж. Д	Монгол улсын хүнсний эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	Илтгэл, "Хүнсний аюулгүй байдлыг сайжруулахад салбар дундын уялдаа хамтын ажиллагааг боловсронгуй болгох нь" уулзалтын тэмдэглэл, -УБ.: ЭМЯ, -2005, - X 2, монгол.
	0053	Хүүхэнхүү. Б., Оюунчимэг. Ч., Бадамханд Л.	"Махны экспорт-2000", "Чацаргана-2000"	Онол-практикийн бага хурлуудын илтгэлийн эмхтгэл.- УБ.: "ADMON", 2000, -102 х., монгол.
<b>ХОЁР. ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ ЭРҮҮЛ АХУЙ- АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ</b>				
1060 Чанарын удирдлага (менежмент)	0054	Алексеева Е.В.	Хүнсний үйлдвэрийн чанарын системийн баталгаажуулалт	Өгүүлэл, "Пищевая промышленность" сэтгүүл, - 2007, №2, X. 12-14, орос.
	0055	Батсуурь Н.	Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах тогтолцоо, түүнийг боловсронгуй болгох нь	Өгүүлэл, "Хүн ба хүнс сэтгүүл", - УБ.: МХХ, -2002, №1/43, -X.8-14, монгол
	0056	Гантөмөр Г.	Бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдлын удирдлага, зохион байгуулалтын тогтолцоог боловсронгуй болгоё	Өгүүлэл, "Стандарт, хэмжилзүй" сэтгүүл, УБ, СХҮТ, 2002, №4, -X. 22-26, монгол.
	0057	Гантөмөр Г.	Хүнсний чанарын интринсик хэрэгслүүд	Өгүүлэл, "Стандарт, хэмжилзүй" сэтгүүл, УБ.:СХҮТ, 2005, №2,-X.17-23, монгол.
	0058	Гантөмөр Г., Намжил О.	Хүнсний чанарын удирдлагын асуудлууд	Өгүүлэл, "Стандарт, хэмжилзүй" сэтгүүл, -УБ.: СХҮТ, 2005, -№1, X. 10-16, монгол.
	0059	Лунинг П.А., Марселис В.Ж, Жонгон В. /орч. Ш. Нарантуяа	Хүнсний чанарын удирдлага	Сурах бичиг -УБ.: "Согоо нуур" хэвлэх үйлдвэр, -2004, - 314 х., монгол.
	0060	Нестеров А.В.	Хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын удирдлагын орчин үеийн аргууд	Өгүүлэл, "Пищевая промышленность" сэтгүүл, - 2006, -№7, С. 38-39, орос.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1060 Чанарын удирдлага (менежмент)	0061	Намжил. О	Чанарын үүсэл, хөгжил, чанарын удирдлагын тогтолцооны зарим ойлголт, зарчим.	Өгүүлэл, "Стандарт, хэмжилзүй" сэтгүүл, УБ, СХҮТ, 2005, №2, -Х. 3-12, монгол.
	0062	Намжил О., Гантөмөр Г., Энхжаргал Н.	Чанарын удирдлагын тогтолцоо буюу ISO 9000, ISO 9001 гэж юу вэ?	Өгүүлэл, "Стандарт, хэмжилзүй" сэтгүүл, УБ, СХҮТ, 2006, №3, -Х. 6-10, монгол
	0063	Нямжаргал Г.	Аюултай байдлыг шинжлэх болон эгзэгтэй цэгийн хяналт (НАССР)	Өгүүлэл, "Стандарт, хэмжилзүй" сэтгүүл, УБ, 2003, №2, -Х. 11- 17, монгол
	0064	Оюунтунгалаг Ү.	Чанарын удирдлагын тогтолцоо нь найдвартай нийлүүлэгч байх дүр төрхийг бүрдүүлж чадна	Өгүүлэл, "Стандарт, хэмжилзүй" сэтгүүл, УБ, СХҮТ, 2006, №1, -Х 30-36, монгол.
	0065		Хүнс болон ундааны аж үйлдвэрт ISO 9001:2001- ийг хэрэглэх заавар, MNS ISO 15161:2002	Олон улсын стандарт, -УБ.: 2002, СХҮТ, -85 х., монгол, англи.
	0066		Чанарын тогтолцооны багц стандартууд	Олон улсын стандарт, -УБ.:, 2002, СХҮТ, монгол
	0067	Щвец В. Е.	Чанарын удирдлагын тогтолцоо ба хүний хүчин зүйл	Өгүүлэл, "Стандарт, хэмжилзүй" сэтгүүл, УБ, СХҮТ, 2006, №1, -Х. 11-13, монгол
1070 Хүнсний бүтээгдэхүүний стандартчилал	0068	Дамдинсүрэн Л, Бадамханд Л., Уянга. С ба бусад	Монгол малын махны чанар, эрүүл ахуйн шаардлагын үзүүлэлтийг тогтоох үндэсний аргачилал боловсруулах	Судалгааны ажлын хураангуй, "ШУТ-ийн төслүүдийн үр дүн" товхимол, -УБ.: "ХҮНСТЕХ" корпораци, 2003, -Х.41-42, монгол.
	0069	Даваасүрэн Д., Гантөмөр Г., Дамдинсүрэн Л.	Хүнсний салбарт мөрдөж буй олон улсын түвшинд хүрсэн стандартуудын тухай мэдээлэл	Эмхтгэл, УБ.: СХҮТ, "ХҮНСТЕХ" корпораци, 2006, - 38 х., монгол
	0070	/орч. ред. Содномдаржаа С, Бадамханд Л, орч: Содномдаржаа Р., Батсайхан Д. ба бусад.	Мах, махан бүтээгдэхүүн. Шөл. Бүтээгдэхүүний ерөнхий шаардлага САС-Х боть.	Олон улсын стандартын эмхтгэл, НҮБ-ын ХХААБ, ДЭМБ "Согоо нуур" хэвлэлийн газар, -УБ., -2006, - 28.75 х.х, ISBN 978-99929-65-07-Х, монгол.
	0071		Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий шаардлага, ИБ боть	Ном, -Ром.: ДХХААБ/ДЭМБ-ын Хүнсний стандартын Хамтарсан Хөтөлбөр, Хүнсний хууль Эрх Зүйн Хороо, -2001, -Х 321., монгол, англи.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1080 Усны чанар, эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	0072	Баярмаа Д	Төмөр замын дагуух зарим суурьшлын орчны ундны усны чанарыг илтгэх үзүүлэлтүүдийг бүс нутгаар харьцуулсан судалсан дүн Survey of the average content of the indications to present the drinking water qualities in the villages and stations of the Mongolian railway	Эрдэм шинжилгээний өгүүлэл, "Монголын анагаах ухаан", -УБ.: ЭМЯ, -2006, №1 (135), "Орбис" хэвлэлийн газар, -Х.28-35, монгол, англи.
	0073	Зуев Е.Т., Фомин Г.С.	Питьевая и минеральная вода (Ундны ба эрдэсжүүлсэн ус)	Ном. -М.: Протекторы,-2003. -320 с., орос.
	0074	Мөнгөнтуяа Б.	Монгол оронд үйлдвэрлэж буй цэвэр усны харьцуулсан судалгаа	Магистрын зэрэг горилсон бүтээлийн хураангуй, -УБ.: МУИС, -2006, -23 х., монгол.
	0075	Нямрагчаа Ч., Нарантуяа Л., Болормаа И. ба бусад.	Ундны усны шим бохирдолт, усаар дамжих халдвараас сэргийлэх, эпидемиологийн хяналтын тогтолцоо, урьдчилан сэргийлэлт	Тайлан, Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-IV, -УБ.: ЭМЯ, НЭМХ, "Өлзий принт" хэвлэлийн газар, -2005, -Х.96-134., монгол, англи.
	0076	Сайжаа Н., Энхтуяа П., Купул Ж. ба бусад.	Савласан цэвэр усыг фторжуулах асуудалд	Өгүүлэл, "Эрүүл мэнд тогтвортой орчин" Үндэсний чуулган, онол-практикийн бага хурлын илтгэлийн хураангуй эмхтгэл,-УБ.:ДЭМЯ, ДЭМБ, БОЯ, НЭМХ, - 2005, -Х 21-23, монгол, англи.
	0077		Хүн амын усан хангамж, ариун цэврийн байгууламжийн хүртээмж	Судалгааны тайлан, -УБ.: НҮБ-ын Хөгжлийн хөтөлбөр 2004, -83 х., ISBN 99929-74-10-9, монгол, англи.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1090 Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	0078	Бадамханд Л.	Махны чанар, аюулгүй байдлыг хангах асуудалд	Өгүүлэл, "Хүн ба хүнс" сэтгүүл, - УБ.: МХХ, 2003, №2/48, -Х.15-16, монгол
	0079	Бадамханд Л.	Монгол малын махны чанарын судалгааны өнөөгийн төвшин	Илтгэл, "Шинжлэх ухаан, технологи-хүнсний үйлдвэрлэл" онол-практикийн бага хурлын илтгэлийн эмхтгэл, "ХҮНСТЕХ" корпораци, МХХ, -УБ.: 2001,- Х.32-38, монгол.
	0080	Бадамханд Л., Бадгаа Д.	Бэлчээрийн монгол малын махны чанар найрлагын үндсэн үзүүлэлт	Төслийн товч тайлан, "ШУТ-ийн төслүүдийн үр дүн" товхимол, -УБ.: "ХҮНСТЕХ" корпораци, 2003, -Х.10-12, монгол
	0081	Батсүх Ц., Говьсайхан М.	"Ингэний сүү" технологи, үйлдвэрлэл, маркетингийн төсөл	Ном, -УБ.: "АМЖА ПРИНТИНГ" ХХК, -2006, - 90 х., монгол.
	0082	Батчимэг Б.	Эх орны хүнсний үйлдвэрийн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын тухай	Илтгэл, "Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд" семинарын эмхтгэл, - УБ.: "ХҮНСТЕХ" корпораци, - 2003, -Х.11-15, монгол.
1090 Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	0083	Дамдинсүрэн Л., Бадамханд Л., Энхбаяр С. ба бусад	"Мах, сүү-зах зээлд" ШУТ-ийн төсөл	Төслийн товч тайлан, "ШУТ-ийн төслүүдийн үр дүн (1996-2001 он)" товхимол, - УБ., "ХҮНСТЕХ", 2001, -Х. 39-50, монгол.
	0084	Лхагвасүрэн С.	Махны Salmonella, E.coli-ийн бохирдолтыг молекул биологийн аргаар судалсан нь	Мал эмнэлгийн ухаанаар доктор (Ph.D)-ын зэрэг горилсон бүтээлийн хураангуй, -УБ.: 2005, монгол.
	0085	Лхагвасүрэн С., Toshiya Saneshi- ma, Эрдэнэцогт Н.	Маханд хүнсээр дамжин эмгэг төрөгч зарим нянг илрүүлэхэд молекул биологийн аргыг хэрэглэх нь	Эрдэм шинжилгээний өгүүлэл, "Шинэ бүтээл, шилдэг технологи 2003" эрдэм шинжилгээний бүтээл, УМЭХАЦТЛ, Японы Цукуба хотын МЭМҮХ, ХААИС-ийн ЭТХС, - УБ., - 2003, Х. 53-57, монгол.



Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1090 Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	0086	Лхагвасүрэн С., Эрдэнэцогт Н.	Сүүний хольц ба сүү нянгаар бохирдолтыг агаар орчин, хувин сав, борлуулагчийн гарын ариун цэвэртэй холбон судалсан дүн	ЭШ-ний ажлын тайлан, "УБ хотын хүнсний захуудын мах, сүүний ариун цэврийн үнэлгээ, хяналтыг төгөлдөржүүлэх нь" (1996-2000), - УБ., МЭХ, -2000, монгол.
	0087	Лхагвасүрэн С., Эрдэнэцогт Н.	Полимеразын гинжин урвалаар хүнсний гаралтай эмгэг төрүүлэгчийг илрүүлэх	Ном, ХААИС, МЭХ-ийн Дархлал судлалын төв, УБ., - 2003, 5 х.х, монгол.
	0088	Нарангэрэл Б., Эрдэнэцогт Н.	Үнээний сүүний бичил биетний бүрэлдэхүүнийг тогтоох нь	ЭШ-ний ажлын тайлан, (1996- 2000он), УБ., МЭХ, -1996, монгол.
	0089	Нармандах М.	Чанар, аюулгүйн байдлын баталгаагүй сүүн бүтээгдэхүүн аюул дагуулж мэднэ	Нийтлэл, "Хүн ба Хүнс" сэтгүүл, - УБ., 2006, № 3 (61), -Х.15-16, монгол.
1090 Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	0090		"Нүүдлийн соёл өв уламжлал- сүү, цагаан идээ" симпозиум (Nomadic cultural tradition: Mongolian diary products.. International Scientific Symposium)	Ном, -УБ.: "Бемби сан" хэвлэлийн газар, -2003, 120 х., ISBN 99929-5-789-1, англи.
	0091	Рэгдэл Д., Энхтуяа Б.	Монгол малын махны үндсэн үзүүлэлтүүд	Товхимол, ШУТИС, -УБ., - 2005, 63 х. (4 х.х), монгол.
	0092	Уранчимэг Ц.	Монгол дахь сарлагийн үнээ болон монгол үнээний түүхий сүүнээс ялгасан стафилококкууд	Магистрын бүтээл, ISSN 1403- 2201, - УБ., 2005, англи, монгол
	0093	Хишигжаргал Д.	Зах зээлд нийлүүлж буй түүхий сүүний эрүүл ахуй, чанарын зарим үзүүлэлтүүд	Магистрын зэрэг горилсон бүтээлийн хураангуй, -УБ.: МУИС, 2006, -16 х., монгол
	0094	Цийрэгзэн Ж.	Бэлчээрийн монгол малын мах, сүү, тэдгээрийн бүтээгдэхүүнд байгалийн ба үүсмэл цацраг идэвхжил тодорхойлсон дүн	Мал эмнэлгийн ухаанаар боловсролын доктор (Ph.D)-ын зэрэг горилсон бүтээл, ХААИС, МЭБТС, -УБ., - 2004, монгол.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
	0095	Энхжаргал Х., Даваадорж Ц.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлд ашиглаж буй бичил биетний цэвэр өсгөврийн хөрөнгийн чанар, аюулгүй байдлын асуудалд	Илтгэл, "Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд" семинарын эмхтгэл, "ХҮНСТЕХ" корпораци, УБ., 2003, Х.34-37, монгол
1100 Ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	0096	Алтанцэцэг Ш.	Гурилын үйлдвэрүүдийн бүтээгдэхүүний чанар, технологийн хяналтын өнөөгийн байдал	Илтгэл, "Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд" семинарын эмхтгэл, "ХҮНСТЕХ" корпораци, -УБ., 2003, - Х.32-33, монгол.
	0097	Мягмар Ч.	"Хүнс, үр тариаг хамгаалах дэвшилтэт арга, технологи" ШУТ-ийн төсөл (2000-2003 он)	Эрдэм шинжилгээний ажлын тайлан, УБ.: УХЭШХ, 2004, -65 х., монгол.
	0098	Нямрагчаа Ч., Бурмаа А., Энхцэцэг Ш. ба бусад.	Ургамал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд нитрит, нитратын агууламжийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ	Эрдэм шинжилгээний ажлын тайлан, -УБ.: ЭМЯ, НЭМХ, -1998, 13х., монгол.
	0099	Сэргэлэн Ш.	Буудайн гурилын чанар, эрүүл ахуйн харьцуулсан судалгаа	Магистрын зэрэг горилсон бүтээл, -УБ.: ШУТИС, -2006, -59 х., монгол.
	0100	Түмэнжаргал Т.	Хүнсний бүтээгдэхүүний хүнд металлын бохирдол	Магистрын зэрэг горилсон бүтээлийн хураангуй, -УБ.: МУИС, -2006, -16 х, монгол Монгол.
	0101	Тойвгоо Т., Жамбалмаа Х., Батдэлгэр Т. ба бусад.	Айл өрхүүдэд бэлтгэгдэн худалдан борлуулж буй цагаан идээ, төмс, хүнсний ногооны нян, хөгцийн агууламж, микотоксин, пестицидийн үлдэгдэл	Тайлан, АУ-ны эрдэм шинжилгээний ажлын үр дүнгийн эмхтгэл (1994-1996), - УБ.: ЭМЯ, "Адмон" хэвлэлийн газар, -1997,-Х.276-279., монгол.
	0102	Цэвэгсүрэн Н., Mattias В., Мөнхжаргал Б. ба бусад.	Монгол оронд тариалсан рапсын зарим сортын үрийн ашигт болон хорт бодисын судалгаа	Өгүүлэл, Эрдэм шинжилгээний бичиг, -УБ.:МУИС, 2003, №4/218, -Х.183-189, монгол.
	0103	Цэцгээ Д., Энхцэцэг Э.	Ургамлын гаралтай хүнсний хими	Сурах бичиг.-УБ.: "Өнгөт од" хэвлэх үйлдвэр, -2005, -380 х., монгол

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1100 Ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	0104	Шатар С.	Ургамлын гаралтай хүнсний биохими	Сурах бичиг.-УБ.:“Согоо нуур” хэвлэх үйлдвэр, -2000, -296 х., монгол
	0105	Энхтунгалаг Б., Цэндсүрэн Г., Цэгмэд Г.	Хүнсний бохирдлын түвшин	Тайлан, -УБ.: ХХААЯ, ЭМЯ, УМХГ, НЭМХ, “Тоонот принт” хэвлэлийн газар, -2006, 34 х., монгол
	0106	Эркегуль Б.	Дотоодын болон импортын зарим сүү, сүүн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн судалгаа	Магистрын зэрэг горилсон бүтээл, -УБ.: ШУТИС, -2005, -86 х., монгол
	0107	Гүнсэндорж М., Дамдинсүрэн Л, Амаржаргал Б.	Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, баглаа, боодол	Ном, -УБ.: ШУТИС, -2000, -89 х., монгол
	0108	Гүнсэндорж М.	Хүнсний бүтээгдэхүүнийг савлах үед ариутгаж, чанарыг нь хамгаалах аргууд	Илтгэл, “Монгол улсын хүнсний аж үйлдвэр, хүнс судлалын хөгжил эрдмийн чуулганы илтгэл, мэдээллийн эмхтгэл.”, -УБ.:МХХ, -2000, -Х.61-65, монгол.
	0109	Дамдинсүрэн Л., Бумбар Н., Ариунбат Д.	Хүнсний чанар, эрүүл ахуй - сав, баглаа боодол	Өгүүлэл. “Хүн ба хүнс” сэтгүүл”, -УБ.:МХХ, -2005, №3/57, -Х.18-20, монгол
	0110	Лхагваа Л.	Хүнсний аюулгүй байдлын нэгэн хүчин зүйл	Өгүүлэл, Эрдэм шинжилгээний бичиг, -Алтай хот.:МХХ, -2003, №3/61, //“Хүнсний аюулгүй байдал, нөөц бололцоог хангахад орон нутгийн боломж, салбар хоорондын уялдаа” эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурал, баруун бүсийн зөвлөлгөөн. -Х.115-122, монгол.
	0111	/ ред. Д.Хөхөө	Хүнсний сав баглаа боодол- хүнс үйлдвэрлэл” онол практикийн бага хурлын эмхтгэл	Эмхтгэл,. ШУТИС, -УБ.: Монголын сав баглаа боодол үйлдвэрлэгч, хэрэглэгчдийн холбоо, -2005, - 96 х., монгол
0112	Энхтуяа Б., Лхагваа Л.	Хүнсний сав боодол	Ном, -УБ.: “Бемби сан” хэвлэх үйлдвэр, -2006, 168 х., ISBN 99929-4-050-6, монгол.	

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1120 Хоолны эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	0113	Дариймаа Д., Сүрэнхэнд Г.	Өрхийн хүнсний аюулгүй байдал	Тайлан, Өрхийн хооллолтын хэв загвар судалгаа, -УБ.: ЭМСТ, МННХ,-2000, 25 х., монгол, англи
	0114	Ичинхорлоо Б., Нямрагчаа Ч., Энхтунгалаг Б. ба бусад.	Гудамжны хоолны аюулгүй байдлыг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ, шаардлага	Эрдэм шинжилгээний ажлын тайлан, -УБ.: ЭМХНЯ, НЭМХ, 2000, -31х., монгол.
	0015	Октябрь Ж.	Рациональное питание туристов в Монголии (Монгол дахь жуулчдын зохистой хооллолт)	Өгүүлэл, "Актуальные проблемы обеспечения здоровья международных путешественников" (Материалы международной гнаучно-практической конференции, г. Улан-Удэ, 7-8 августа 2001 г.), Иркутск, 2001, С. 161-163, орос.
	0116	Уранцэцэг Ш., Эрдэнэчимэг Э., Нарантуяа Л. ба бусад	Хүн амын ариун цэвэр эрүүл ахуйн мэдлэг дадал, хандлагын үнэлгээ, эрүүл мэндийг дэмжих хөтөлбөрийн үндэслэл	Тайлан, Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-2, -УБ.:ЭМЯ, НЭМХ, -2002, -Х.18-26, монгол.
1130 Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	0117	Баясгалан Л.	Импортын зарим хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын эрүүл ахуйн үнэлгээ	Магистрын зэрэг горилсон бүтээл, -УБ.: ШУТИС, -2006, 46 х, монгол.
	0118	Баярхүү Я.	Импортын гурилын чанарын тухай	Өгүүлэл, "Хүн ба хүнс"сэтгүүл, -УБ.:МХХ, 2005, -№4/58, -Х.15-16, монгол
	0119		Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал	"Хүн ба хүнс" сэтгүүлийн дагуул сонин, -УБ.: МХХ, -2002, №3/25, - 8х., монгол
	0120	Нямрагчаа Ч., Ариунбилэг З., Нарантуяа Л. ба бусад.	Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний зэс, хар тугалгын агууламжийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ	Тайлан, "Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-1",-УБ.:ЭМЯ, НЭМХ, "Эрүүл энх" хэвлэлийн газар, 2001,-Х. 20-32., монгол
	0121	Нямрагчаа Ч., Чимэддулам Д., Нарантуяа Л. ба бусад.	Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний цайрын агууламжийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ	Тайлан, Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-1, -УБ, ЭМЯ, НЭМХ, "Эрүүл энх" хэвлэлийн газар, -2001, Х.13-19., монгол
	0122	Оюунжаргал Ц.	Импортын болон дотоодын төмс, хүнсний ногооны чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлтийг харьцуулсан судалгаа	Магистрын зэрэг горилсон бүтээл, -УБ.: ШУТИС, -2005, 57 х., монгол.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1130 Импортын хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуй, аюулгүй байдал	0123	Оюунчимэг Ч.	Саахар орлогчийн тухай	Өгүүлэл, "Хүнс ба хүнс", -УБ., -1996. -№2, -Х. 26-30, монгол
	0124	Саран Д.	Импортын зарим хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын харьцуулсан судалгаа	Магистрын зэрэг горилсон бүтээл, -УБ.: ШУТИС, -2004, - 64 х., монгол
	0125	Хүрэлсүх Ж.	Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал	Өгүүлэл, "Стандарт, хэмжилзүй" сэтгүүл, -УБ, СХҮТ, 2002, -№4, -Х. 22-26, монгол
1140 Хүнсний үйлдвэрлэл, бүтээгдэхүүний хяналт, үнэлгээ, ариун цэвэр	0126	Багабанди Н.	Хүнсний хяналтыг сайжруулъя	"Эрүүл хүнс" үзэсгэлэнгийн нээлт дээр хэлсэн үгээс, "Хүн ба хүнс" сэтгүүл, -УБ.:МХХ, 2004, -№4/54, -Х.12-14, монгол
	0127		Байгаль орчны удирдлагын тогтолцоо-багц стандартууд	Олон улсын стандарт, УБ, 2005, СХҮТ, монгол
	0128	Батцэцэг. Г, Батсүх. З, Баярмагнай Н. ба бусад.	Махны үйлдвэрийн лабораторийн гарын авлага	Лабораторийн гарын авлага, -УБ., - 2001, - 91 х., монгол.
	0129	Баярмагнай Н.	Бүтээгдэхүүний хяналт баталгаажуулалтын ажлыг боловсронгуй болгох тухай	Өгүүлэл, "Стандарт хэмжилзүй", сэтгүүл, УБ.: СХҮТ, 1999, №7, -Х.14-15, монгол
	0130	/ред. J.F.Deihl	Безопасность и пищевая ценность облученной пищи (Туяагаар боловсруулсан хүнсний аюулгүй байдал ба хүнс-тэжээлийн үнэт чанар)	Ном, Женева: Дэлхийн эрүүл мэндийн байгууллага, -1995, - 209 х., орос
	0131	Бүрэнжаргал С.	Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын хяналт, үнэлгээ	Ном, - УБ., " Бэмбий сан" хэвлэлийн газар, - 2004, -190 х., монгол.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
11.40 Хүнсний үйлдвэрлэл, бүтээгдэхүүний хяналт, үнэлгээ, ариун цэвэр	0132	Бүрэнжаргал С., Цэрэнпунцаг Ш.	Мал эмнэлгийн ариун цэвэр магадлан шинжилгээ	Гарын авлага ном, УБ., "ЗДМ Принт" хэвлэлийн газар,- 2006, - 31 х.х, монгол
	0133	Бүрэнжаргал. С.	Сүүнд микробын эсрэг үйлчлэлтэй бодисын үлдэгдэл хуримтлагдах шалтгаан, түүнийг хянах боломж	Өгүүлэл, "Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал" эмхтгэл, - УБ.: "ХҮНСТЕХ", 2003,-Х.85-88, монгол.
	0134		Бүтээгдэхүүний баталгаажуулалт, тохирлын үнэлгээний багц стандартууд	Олон улсын стандарт, УБ, 2003, СХҮТ, монгол.
	0135	Гантөмөр Г.	Хүнсний чанарын хяналт	Өгүүлэл, "Стандарт, хэмжилзүй" сэтгүүл, -УБ, СХҮТ, - 2005,- №3, -Х. 12-14, монгол
	0136	Гомбо Г., Жамбалмаа Х., Батсүх Ц. ба бус.	Хүнс үйлдвэрлэлийн ариун цэвэр	Сурах бичиг.-УБ.: "Согоо нуур" хэвлэх үйлдвэр, -2004, 195 х., монгол
	0137	/ред. Ильницкий А.П., Васильев Л.А Дымовой Е.Г.	Гигиена, токсикология, санитария (Эрүүл ахуй, хор судлал, ариун цэвэр)	Ном, -М.: Издание официальное. Минздрав России. -1999, 23 х., орос
	0138	Гэрэл Д.	Хүнс хөдөө аж ахуйн салбар дахь листериоз өвчний үүсгэгчийн эрсдлийн судалгаа	Магистрын зэрэг горилсон бүтээлийн хураангуй,- УБ.: МУИС, 2006,-16 х, монгол
	0139	Даваа Т., Нямсүрэн С.	Сүүний шинжилгээний гарын авлага	Гарын авлага, - УБ., - 2006, - 56 х., монгол
	0140	Даваа. Т., Бэх-Очир Ж.	Битүү туурайтан болон нохойн махыг таних арга	Илтгэл, "Зүүн бүсийн мал эмнэлгийн чухал асуудлууд" онол үйлдвэрлэлийн бага хурлын илтгэлүүдийн хураангуй, -УБ., 2005, -Х 63-64, монгол
	0141	Дамдинсүрэн Л., Бадамханд Л., Оюун Г. ба бусад.	"Хүнсний чанар, аюулгүй байдлыг хамгаалах арга зам" ШУТ-ийн төсөл (2001-2004 он)	Эрдэм шинжилгээний тайлан,- УБ., ХҮНСТЕХ" корпораци, 2005,-172 х., хавсралтын хамт, монгол
	0142	Дамдинсүрэн Л.	Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн технологийн хяналтын тогтолцоо	Өгүүлэл. "Хүн ба хүнс" сэтгүүл,- УБ.:МХХ, 2003, №2/48,-Х.6-11, монгол.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1140 Хүнсний үйлдвэрлэл, бүтээгдэхүүний хяналт, үнэлгээ, ариун цэвэр	0143	Дамдинсүрэн Л., Оюун Г.	Хүнсний бүтээгдэхүүний чанарын дотоод хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд: Талх үйлдвэрлэлийн хяналтын эгзэгтэй цэг	Илтгэл, "Хүнсний үйлдвэрлэл-сургалт, шинжлэх ухаан", эрдэм шинжилгээний олон улсын бага хурал, 2005.12.07, УБ.: ХТК, 2005, Х.9-14, монгол.
	0144	Дамдинсүрэн Ж., Даваа. Т., Батчулуун Д. ба бусад.	Мал эмнэлгийн халдваргүйжүүлэлт	Гарын авлага. МЭХ-ны хэвлэл, - УБ., -2004, -110х (7хх), монгол.
	0145	Дэлгэрхишиг Д.	Эмийн чанарын хяналтын зарим асуудлууд	Магистрын зэрэг горилсон бүтээл, ХААИС, Экологи, технологи хөгжлийн сургууль, УБ., - 2005, монгол.
	0146	Итгэл Ц., Бүрэнжаргал С.	Ургамал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний эрсдлийн үнэлгээ	Сурах бичиг. -УБ.: ХААИС, - 2004.-190 х., монгол
	0147	Лхагвасүрэн С., Эрдэнэцогт Н.	Мал эмнэлгийн ариун цэврийн судалгааны ажлын тойм, хэтийн төлөв	Илтгэл, "Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал." эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, УБ., 2003, - Х.92-95, монгол.
	0148	Манлайжав Г., Оюунтүлхүүр Н., Энхтунгалаг Б. ба бусад.	Хүнсний бүтээгдэхүүний нийлбэр гамма идэвхит цацрагийн хяналтын түвшин	Эрдэм шинжилгээний тайлан, - УБ, ЭМНХЯ, НЭМХ, -1999, -Х.35., монгол
	0149	Майк ван Счоторст /=ред. Сусан Жонженэл, Г. Гомбо.	Эрсдлийг шийдвэрлэх цэгийн аюулыг шинжлэх хяналтын систем	Гарын авлага, - УБ.: ДХХААБ, ДЭМБ, Хүнсний аюулгүй байдал болон хүнсний туслалцаа үзүүлэх хөтөлбөр, - 2000, - Х.348, монгол
	0150		Мэргэжлийн хяналтын байцаагчдын анхдугаар зөвлөлгөөнөөс гаргасан зөвлөмж	Зөвлөмж, <a href="http://www.ssia.gov.mn">http://www.ssia.gov.mn</a>
	0151	Мягмар Ч.	Агуулахын зонхилох хөнөөлт шавьжийн биологи, экологийн зарим онцлог, тэдгээртэй тэмцэх арга.	Докторын зэрэг горилсон нэг сэдэвт бүтээл, -УБ.:ХААИС, - 2001, -108 х., монгол
	0152	Мягмар Ч.	"Төмс хадгалах байрыг халдваргүйжүүлэх арга"	Шинэ бүтээлийн патент №2282/2004он/, Оюуны Өмчийн Газрын мэдээлэл, - 2003, -№10, -Х 3-4, монгол.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1140 Хүнсний үйлдвэрлэл, бүтээгдэхүүний хяналт, үнэлгээ, ариун цэвэр	0153	Мягмар Ч.	Хүнсний үйлдвэрийн байрыг халдваргүйжүүлэх арга	Шинэ бүтээлийн патент №2283/2004он/, Оюуны Өмчийн Газрын мэдээлэл, 2003, -№10, - х. 4-5, монгол.
	0154	Мягмар Ч.	Үр тарианы агуулахыг халдваргүйжүүлэх арга	Шинэ бүтээлийн патент, №2284/2004 он/, Оюуны Өмчийн Газрын мэдээлэл, УБ., - 2003, -№10, х. 5-6, монгол.
	0155	Нямрагчаа Ч., Цогзолмаа Б., Энхтунгалаг Б. ба бусад.	Хиам үйлдвэрлэлийн хяналтын эгзэгтэй цэгийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ	Тайлан, Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-IV, -УБ.: ЭМЯ, НЭМХ, "Өлзий принт" хэвлэлийн газар, -2005, -Х.135-159, монгол, англи.
	0156	Нямрагчаа Ч., Энхцэцэг Ш., Энхтунгалаг Б. ба бусад.	Ундааны үйлдвэрлэлийн хяналтын эгзэгтэй цэгийг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ	Эрдэм шинжилгээний ажлын тайлан, -УБ.: НЭМХ, -1998, - Х.23., монгол.
	0157	Оюун Г., Дамдинсүрэн Л.	Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд	Семинарын эмхтгэл, -УБ., "ХҮНСТЕХ" корпораци, 2003, - 42 х., монгол.
	0158	Оюун Г.	Хүнсний үйлдвэрлэлд чанар, аюулгүйн хяналтын нэгдлийг хангаж, үр дүнг дээшлүүлэхэд анхаарах асуудлууд	Илтгэл, "Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд" семинарын эмхтгэл, -УБ.: "ХҮНСТЕХ" корпораци, -2003,- Х.16-20, монгол.
	0159	Оюунчимэг Д., Бүзмаа А., Цэндсүрэн Г. ба бусад.	Улсын бүртгэлд бүртгэгдсэн биологийн идэвхит хүнсний нэмэлт бүтээгдэхүүнд хяналт, тандалт хийсэн тухай	Илтгэл, "Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс-Монголд" онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүд, "ХҮНСТЕХ", НЭМХ, ЭМЯ ба ХХААЯ-ны дэргэдэх БИНХБ-ий Комисс, -УБ., "НӨҮД" хэвлэлийн газар, -2006, -Х. 17-22, монгол.
0160	Ричард Ф.Стиер, Морад С.Ахмед, Герберд Уэнштэйн	Хөгжиж буй орнуудад НАССР-ыг хэрэгжүүлэхэд учирч буй бэрхшээл	Өгүүлэл, "Стандарт, хэмжилзүй" сэтгүүл, -УБ.: СХҮТ, 2003, -№2, -Х.13-17, монгол	



Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1140 Хүнсний үйлдвэрлэл, бүтээгдэхүүний хяналт, үнэлгээ, ариун цэвэр	0161	Сайжаа Н., Энхтуяа П., Цэвэлмаа К. ба бусад.	Хоол хүнсний түүхий эдийг бэлтгэх үеийн экологийн аюулгүй байдлын үнэлгээ	ШУТ-ийн төслийн эрдэм шинжлгээний товч тайлан, НЭМХ, "Монголын анагаах ухаан- 2005" эмхтгэл, УБ.: ЭМЯ, ДЭМБ, МАУА, - 2006, -Х.24-26, монгол.
	0162	/ред. Онищенко Г.Г., Шестопалова Н.В.	Современные методы анализа и оборудование в санитарно-гигиенических исследованиях (Ариун цэвэр, эрүүл ахуйн судалгаанд хэрэглэх орчин үеийн шинжилгээний аргууд ба төхөөрөмж)	Ном. –М.: ФГУП, Интерсен, -1999, 496 с., орос.
	0163	Содномдаржаа. Р.	Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүнд эмийн үлдэгдлийг хянах шаардлага	Илтгэл, Мал, амьтны гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал. Эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, УБ., - 2003, - Х.23-27., монгол
	0164	Сүрэнжаргал Г.	Мал эмнэлгийн болон мал аж ахуйн гаралтай бүтээгдэхүүний чанарын хяналтын систем	Өгүүлэл, "Хүн ба хүнс сэтгүүл", -УБ.:МХХ, 2004, №1/51,-Х.9-12, монгол.
	0165	Сэмэр О., Цэндсүрэн Г.	Хүнсний чанар, аюулгүй байдлын өнөөгийн түвшин	"Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл" үндэсний хөтөлбөрийг хэрэгжүүлэх хүрээнд гүйцэтгэсэн ажлын тайлан, УБ.: УМХГ, 2004, монгол.
	0166		Тохирлын үнэлгээ, хяналтын багц стандартууд	Олон улсын стандарт, УБ, 2002, СХҮТ, монгол
	0167		Тохирлын үнэлгээ-нууц- зарчим, шаардлага. MNS (ISO/PAS) 17002:2005	Олон улсын стандарт, -УБ.: 2005, СХҮТ, - 3 х., монгол
	0168	Туяа Ц., Арвжихсүрэн Н., Энхжаргал Х. ба бусад.	Дотоодын үйлдвэрлэлийн хүнсний зарим бүтээгдэхүүний шинжилгээний дүнгээс	Илтгэл, "Хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, технологийн хяналтыг боловсронгуй болгох асуудалд" семинарын эмхтгэл, УБ.: "ХҮНСТЕХ" корпораци, - 2003, - Х.28-32, монгол

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1140 Хүнсний үйлдвэрлэл, бүтээгдэхүүний хяналт, үнэлгээ, ариун цэвэр	0169	Тэрбишдагва Д.	Хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын тогтолцоог бүрдүүлэх нь	Өгүүлэл, "Хүн ба хүнс" сэтгүүл, -УБ.: МХХ, -2001, №2/40, -Х.14-16, монгол
	0170		Хүнсний аюулгүй байдлын удирдлагын тогтолцоо– Хүнсний хэлхээний аливаа байгууллагад тавих шаардлага. MNS (ISO) 22000:2006	Олон улсын стандарт, УБ, 2002, СХҮТ, -54 х., монгол
	0171		Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (олон улсын звлөмж) MNS CAC 1:2003	Олон улсын стандарт, УБ.: 2002, СХҮТ, -53 х., монгол, англи
	0172		Хүнсний эрүүл ахуйн суурь гарын авлага, (хоёрдахь хэвлэл)	Ном, -Ром.: ДХХААБ/ДЭМБ-ын Хүнсний стандартын хамтарсан хөтөлбөр, Хүнсний хууль Эрх Зүйн Хороо, -2001, -115 х., монгол, англи.
	0173		Хүнсний технологи, чанарын систем	Олон улсын эрдэм шинжилгээний бага хурлын илтгэлийн эмхтгэл.-УБ.: ШУТИС, -2004, - 221 х., монгол, англи
	0174	Цэвэгсүрэн Н., Бадрах Б.	Хүнс, хөдөө аж ахуйн сүлжээн дэх микробиологийн эрсдэл	Сурах бичиг.- УБ.: МУИС, -2004, - 284 х, монгол
	0175	Цэвэгсүрэн Н., Саруул И.	Хүнсний хор судлал, эрүүл мэнд	Сурах бичиг. –УБ.: МУИС, -2004, -339 х, монгол
	0176	Цэвэгсүрэн Н., Мягмарсүрэн С., Мөнхжаргал Б.	Хүнсний аюулгүй байдлын анализ	Сурах бичиг, - УБ., МУИС-ийн хэвлэх үйлдвэр, 2004, -236х., монгол
	0177	Цэндсүрэн Г., Батмөнх Г.	Монгол Улсын хүнсний аюулгүй байдал, хүнсний хяналтын өнөөгийн тогтолцоо, тулгамдсан асуудлууд	Илтгэл, "Хоол тэжээл-эрүүл мэнд онол-практикийн бага хурлын илтгэлийн хураангуй", –УБ.: НЭМХ, - 2002,- Х.125-128, монгол.
	0178	Цэрэнпунцаг Ш.	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний магадлан шинжилгээ	Гарын авлага,- УБ., Монголын Мал Эмнэлгийн Холбооны хэвлэлийн цех, - 2004, - 5 х.х, монгол.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1140 Хүнсний үйлдвэрлэл, бүтээгдэхүүний хяналт, үнэлгээ, ариун цэвэр	0179		Чанарын болон байгаль орчны удирдлага (менежмент)-ын тогтолцоонд аудит явуулах заавар, MNS ISO 19011:2003	Олон улсын стандарт, УБ, 2002, СХҮТ, - 72 х., монгол, англи.
	0180	Эрдэнэбаатар Ж.	Малын халдварт өвчний оношлогоонд фермент холбоот эсрэгбиеийн болон иммунофлуоресцен-цийн урвалыг ашиглах нь	Гарын авлага, -УБ., "Мөнхийн үсэг" хэвлэлийн газар, МЭХ, -2006, -50 х., монгол.
	181	/ ред. Позняковский В.М.	Экспертиза мяса и мясопродуктов (Мах, махан бүтээгдэхүүний экспертиз)	Ном.-Новосибирск: Сиб.унив. изд-во. -2002,-526 х., орос
	0182	Юүн Сон Чол	Монгол улсад малын эмийн үлдэгдлийн хяналтын тогтолцоо бүрдүүлэх асуудалд	Магистрын зэрэг горилсон бүтээлийн хураангуй, УБ., МЭБС, УМЭАЦТЛ, - 2007, монгол.
1150 Хүнсний хэрэглээ-нийгмийн эрүүл мэнд	0183		Анагаах ухааны ёс зүй	Гарын авлага, -УБ.: ЭМЯ, ДЭМБ, "Орбис" хэвлэлийн газар, -2005, -170х., монгол.
	0184	Батжаргал Ж., Энхтунгалаг Б., Гэрэлмаа Б. ба бусад	Монгол хүн ба эрүүл хоол	Нийтлэл, "Хүн ба Хүнс" сэтгүүл, - УБ., 2006, -№ 3(61),-Х.22-23. монгол
	0185	Батсүх Ц.	Хүн амынхаа амь нас, эрүүл мэндээр дэнчин тавьж Монгол улсаа хөгжүүлэх үү?	Өгүүлэл, "Өдрийн сонин", -УБ.: -2006, №007(2141), -Х.6, монгол.
	0186	Болдсайхан Б., Оюунцэцэг Ц. /хянан нягталсан: Гомбо Г.	Хүнс, эмийн язгуур махбодийн нэрийн толь бичиг	Толь бичиг, "Согоо нуур" хэвлэлийн газар УБ.,2000,-316 х., ISBN-99929-242-3, төвд монгол, англи, орос.
	0187	Гомбо Г.	Монголчуудын хүнс хоолны уламжлал, шинэчлэл	Манай эрдэмтэд цуврал, XVIII боть, Тавдугаар бүлэг -УБ.: 2005, -Х.243-325. монгол.
	0188	Гомбо. Г.	Монгол үндэстний хүнс, хоол	Ном, УБ., МУШУТИС, 2002, -260 х., монгол.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1150 Хүнсний хэрэглээ-нийгмийн эрүүл мэнд	0189	Ганзориг Д., Болормаа Н., Энхтунгалаг Б. ба бусад.	Таргалалт ба 2-р хэлбэрийн чихрийн шижин өвчнөөс сэргийлэх хоол	Тайлан, зөвлөмж, Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-IV, -УБ.: ЭМЯ, НЭМХ, "Өлзий принт" хэвлэлийн газар, -2005, -Х.301-338., монгол
	0190	Гомбосүрэн Д.	Халдварт өвчний түвшинг харьцуулан судлах асуудал For the comparative studies of the prevalence of some infectious diseases	Эрдэм шинжилгээний өгүүлэл, Монголын АУ, -УБ.:ЭМЯ,- №1(135), "Орбис" хэвлэлийн газар, -2006,-Х.35-37, монгол, англи.
	0191	Дамдинсүрэн Л.	Хүнсний үйлдвэрийн технологийн хөгжлийн зарим асуудал	Илтгэл. Хүнсний технологи, чанарын систем, Олон улсын эрдэм шинжилгээний бага хурлын илтгэлийн эмхтгэл. -УБ.: ШУТИС, -2004, -Х.140-145, монгол
	0192	/ ред. Л.Лхагва	ДЭМБ-ийн 50 жилийн ойд зориулсан Эрдэм шинжилгээний бага хурал	Ном, -УБ.: ЭМНХЯ, ДЭМБ, "Эрүүл-Энх" хэвлэлийн газар, -1998, Х. 304., монгол, англи.
	0193	Жадамбаа Ш., Эрдэнэзаяа Ч.	Хүнсний биохимийн үндэс	Сурах бичиг.-УБ.: "Соогоо нуур" хэвлэх үйлдвэр, -2000,-260 х., монгол
	0194	Лхагваа Г., Батжаргал Ж., Болормаа Н. ба бусад.	Монголын уламжлалт болон өргөн хэрэглээний зарим хүнсний бүтээгдэхүүний найрлагын үндсэн шимт бодис, тэжээллэгийн эмхтгэл	ШУТ-ийн төслийн эрдэм шинжилгээний товч тайлан, НЭМХ, "Монголын анагаах ухаан-2005" эмхтгэл, УБ.: ЭМЯ, ДЭМБ, МАУА, - 2006, -Х.16-18, монгол.
	0195	Лхагваа Л.	Хүнсний бүтээгдэхүүний химийн найрлага, шимт чанар	Ном, - УБ., - 2003, - 40 х., монгол.
	0196	/ред. Нямдаваа Ч., Бурмаа Б.	Монголын Анагаах ухаан- 2005 онд	Ном, -УБ.: ЭМЯ, ДЭМБ,МАУА, 2006, -273 х., (ISBN 978-99929- 56-01-1); монгол, англи
	0197	Нансалмаа М., Одбаяр Б., Кристин Жонсон	Бруцеллэз өвчин ба хүнсний хэрэглээ	Тайлан, Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-3, -УБ.: НЭМХ,-2003,-Х.335-336., монгол
	0198	/ред. Дуламсүрэн С.	"Нийгмийн эрүүл мэндийн тулгамдсан асуудал"- эрдэм шинжилгээний онол практикийн бага хурал	Товхимол УБ.: ЭМУМБТ, -2000, - 65 х., монгол, англи

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1150 Хүнсний хэрэглээ-нийгмийн эрүүл мэнд	0199	Оюунбилэг М.	Зөв хооллохын учир...	Ном, УБ.: "Цаг зүг" хэвлэлийн газар, -2003, - 192 х., монгол.
	0200	Оюунчимэг Д., Энхтунгалаг Б., Батжаргал Ж. ба бус	Хүн амын хоол тэжээлийн байдал	Тайлан, Хүн амын хоол тэжээлийн байдал үндэсний судалгаа, -УБ.: ЭМЯ, НҮБХС, ХСТ, "Эдмон" хэвлэлийн газар, -2000, 90 х., монгол, англи.
	0201	/Ерөнхий ред. Гоош Б.	"Өрхийн эрүүл мэнд" эрдэм шинжилгээ-практикийн бага хурал	Ном,, -УБ.: 2000, ЭМЯ, ШУА, "Орбис" хэвлэлийн газар, -222 х., монгол, англи
	0202	/ред. Покровский В.И.	Политика здорового питания: Федеральный и региональный уровни. (Эрүүл хүнсний талаархи бодлого: Холбооны болон бүс нутгийн түвшин)	Ном, –Новосибирск; -2002, - 344 х., орос.
	0203	/Ерөнхий ред. Эржен Д.	"Хоол тэжээл – 2000" онол практикийн бага хурлын илтгэлийн хураангуй	Ном, -УБ.: ЭМНХЯ, НЭМХ, ХСТ -2000, - 112 х., монгол, англи.
	0204	Цэрэндолгор У., Энхтунгалаг Б., Батжаргал Ж. ба бусад.	Хүн амын хоол тэжээлийн байдлыг шалгуур үзүүлэлтээр үнэлсэн дүн	Тайлан, АУ-ны эрдмийн бүтээлийн товчоон (2002), -УБ.: ЭМЯ, ДЭМБ, "Орбис" хэвлэлийн газар, -2003, -Х.3-7, монгол.
	0205	/Ерөнхий ред. Нямдаваа П.	"Урьдчилан сэргийлэх анагаах ухааны асуудлууд" онол практикийн бага хурал "Topics of prophylactic medicine" Scientific conference (Abstracts)	Ном, -УБ.: АУИС, НЭМХ, "Интерпресс" хэвлэлийн газар, -1998, -79 х., монгол., англи.
	0206	Энхтунгалаг Б.	Өрхийн хүнсний хэрэглээг судалсан дүн, эрүүл ахуйн үнэлгээ	Тайлан, эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-1, -УБ.:ЭМЯ, НЭМХ, -2001, -Х.45-58., монгол.
	0207	Сайжаа Н., Хүүхэнхүү Б., Оюунчимэг Ч. ба бусад.	Хоол хүнс бэлтгэх уламжлалт болон орчин үеийн технологийн сөрөг, давуу талын үнэлгээ	Эрдэм шинжилгээний ажлын товч тайлан, НЭМХ, "ХҮНСТЕХ", "Монголын анагаах ухаан-2005" эмхтгэл, ЭМЯ, ДЭМБ, МАУА, 2006,-Х.19-24, монгол

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1150 Хүнсний хэрэглээ-нийгмийн эрүүл мэнд	0208	Цэвэгмид П.	Шимийн архи (Хоол хүнс бэлтгэх уламжлалт болон орчин үеийн технологийн сөрөг, давуу талын үнэлгээ” ШУТ-ийн төслийн хураангуйгаас)	Эрдэм шинжилгээний товч тайлан, НЭМХ, “ХҮНСТЕХ”, “Монголын анагаах ухаан-2005” эмхтгэл, ЭМЯ, ДЭМБ, МАУА,- 2006,-Х.22-23, монгол
	0209	Энхтунгалаг Б.	Биеийн жингийн индексийг өрхийн хооллолттой холбон судалсан дүн	Тайлан, Эрдэм шинжилгээний бүтээлийн эмхтгэл-3, -УБ.: ЭМЯ, НЭМХ, -2003,-Х.253-268, монгол
	0210		Эрүүл мэндийн үзүүлэлтүүд	Эмхтгэл, -УБ.: ЭМЯ, ЭМХҮТ, “Адмон” хэвлэлийн газар,-2004, 86 х., монгол, англи.
	0211	Энхтунгалаг Б., Өлзийбүрэн Ч., Гомбосүрэн Д.	Хоол, хүнсний чанар, хүн амын эрүүл мэндийн асуудалд	Өгүүлэл. Эрдэм шинжилгээний бичиг, -Алтай хот.: МХХ, -2003, №3/61, “Хүнсний аюулгүй байдал, нөөц бололцоог хангахад орон нутгийн боломж, салбар хоорондын уялдаа” эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн бага хурал, баруун бүсийн зөвлөлгөөн. -Х 97-103, монгол
	0212	Энхтунгалаг Б., Сэржмядаг С.	Өрхийн хүнсний хэрэглээг судалсан дүн	Илтгэл. “Хүнсний технологи, чанарын систем, Олон улсын эрдэм шинжилгээний бага хурлын илтгэлийн эмхтгэл” -УБ.: -2004. ШУТИС, -Х.210-213, монгол
	0213	Эржен Д.	Хүн амын эрүүл мэнд, хүнсний аюулгүй байдал - хоол тэжээл	Өгүүлэл, “Хүн ба хүнс” сэтгүүлийн дагуул сонин, -УБ.: МХХ, -2002, №1/24, -Х.7-8, монгол
	0214	Алтанцэцэг Я., Гомбо Г., Туяацэцэг Ж.	Буудайн гурилыг шимт бодисоор баяжуулах технологи	Сурах бичиг. УБ.: “New mind” хэвлэх үйлдвэр, -2003, 250 х., монгол
	0215	Алтанцэцэг Я., Алтанцэцэг Ш., Даш-Янжмаа Д. ба бусад. /Ред. Оюунчимэг Ч.	Хошуу тариа эрүүл хүнс	Ном, -УБ., “ADMON”, 2006, -51 х., ISBN 99929-0-643-Х, монгол.
	0216	Арсеньева Т.П, Баранова И.В.	Хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулагч үндсэн бодисууд	Өгүүлэл, “Пищевая промышленность” сэтгүүл, - 2007,- №1, С.6-8, орос.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1.150 Хүнсний хэрэглээ-нийгмийн эрүүл мэнд	0217	Батсуурь Н.	Бичил шим тэжээлийн хангамжийн асуудалд: Чанар, аюулгүй байдал	"Монголын нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах үндэслэл шаардлага" онол-практикийн бага хурал эмхтгэл, 2002, "ХҮНСТЕХ" корпораци, Х.62-69,- УБ., "ADMON," монгол.
	0218	Бадамханд Л., Цэрэндолгор У., Оюунчимэг Ч.	Хүнсний бүтээгдэхүүнийг бичил бодисоор баяжуулах шинжлэх ухаан, технологийн үндсийн асуудалд.	Эрдэм шинжилгээний бага хурлын илтгэл, Хүрэл тогоот, Залуу эрдэмтдийн симпозиум, УБ., - 2004, - Х. 16-19, монгол
	0219	Бадамханд Л., Амаржаргал А., Даш-Янжмаа Д.	Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс үйлдвэрлэх технологи, хяналт	Илтгэл, Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс-Монголд" онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, "ХҮНСТЕХ", НЭМХ, ЭМЯ ба ХХААЯ-ны дэргэдэх БИНХБ-ий Комисс,-УБ., "НӨҮД" хэвлэлийн газар,-2006, -Х.43-49, монгол.
	0220	Батсүх Ц., Нансалмаа Д., Өлзийбүрэн Ч.	Зохицуулах үйлчилгээтэй хүнс	Сурах бичиг, -УБ.:ШУТИС, - 2004, 235 х. монгол
	0221	/ред. Хүүхэнхүү Б., Нарантуяа Л. ба бус	Биологийн идэвхит хүнс- Монголд	Онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, "ХҮНСТЕХ" корпораци, НЭМХ, ЭМЯ.- УБ: "НӨҮД" хэвлэлийн газар, 2006,-128 х., монгол.
1.160 Шинэ зууны хүнс- аюулгүй байдал	0222	Бүзмаа А.	БИНХБ-ий аюулгүй байдалд тавих төрийн хяналт зохицуулалтын өнөөгийн байдал, цаашдын чиг хандлага.	Илтгэл, Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс-Монголд" онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, "ХҮНСТЕХ", НЭМХ, ЭМЯ ба ХХААЯ-ны дэргэдэх БИНХ-ний Комисс, -УБ., "НӨҮД" хэвлэлийн газар, -2006,-Х. 31-35, монгол.
	0223	Гиймаа Х.	Эрдэс бодис, аминдэмээр баяжуулсан сүүн бүтээгдэхүүн	Өгүүлэл., "Хүн ба хүнс" сэтгүүл, -УБ.: -2006, №1(59), -Х.12-13, монгол
	0224	Дамдинсүрэн Л., Нансалмаа Д., Батсүх Ц.	Шинэ зуун-хүнс хэрэглээний хувьсал, технологийн шинэчлэл	Илтгэл, "ХХI зууны хүнсний технологийн дэвшил, Олон улсын эрдэм шинжилгээ, онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, - УБ., 2004.04.27, ХТК, МХХ, ШУТИС, -Х.1-7, монгол

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1160 Шинэ зууны хүнс- аюулгүй байдал	0225	Донченко Л.В., Надыкта В.Д.	Безопасность пищевой продукции (Хүнсний бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн аюулгүй байдал)	Сурах бичиг. – М.: Дели принт; -2005; - 539 х., орос.
	0226	Лхагваа Г.	Хүн төрөлхтний энергийн хууль	Манай эрдэмтэд цуврал, XIX боть, -УБ.: ШУТИС, -2006, -362 х., монгол
	0227	Майкл Рисман	Биологически активные пищевые добавки (Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлтүүд)	Ном. –М.: Издательство “Арт- Бизнес-Центр”, -1998, - 489 х., орос
	0228	Нарантуяа Л., Эрдэнэцогт Э.	БИХНБ-ий үр дүнг тодорхойлох асуудалд	Илтгэл, Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс-Монголд” онол- практикийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, “ХҮНСТЕХ”, НЭМХ, ЭМЯ ба ХХААЯ-ны дэргэдэх БИНХ-ний Комисс,-УБ.:“НӨҮД” хэвлэлийн газар, -2006,-Х.7-13, монгол.
	0229	/ред. Хүүхэнхүү Б., Нарантуяа Л., Оюунчимэг Ч.	Монголын нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах үндэслэл, шаардлага	Онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, “ХҮНСТЕХ” корпораци, -УБ., “ADMON ” хэвлэлийн газар, 2003, -175 х., монгол.
	0230	Оюунчимэг Ч., Дамдинсүрэн Л.	Зохицуулах (чиглэсэн) үйлчлэлтэй хүнсний бүтээгдэхүүн: Төрийн үзэл баримтлал	Илтгэл, “XXI зууны технологийн хөгжил” сэдэвт эрдэм шинжилгээний олон улсын бага хурлын илтгэлүүдийн эмхтгэл, ШУТИС, ХТК, УБ., - 2005, - х. 14-20, монгол.
	0231	Оюунчимэг Ч., Цэвэгмид П., Дэлгэрмаа Б. ба бусад.	“Хүнсний бүтээг- дэхүүнийг баяжуулах арга технологи” ШУТ-ийн төсөл (2001-2004)	ШУТ-ийн төслийн эрдэм шинжилгээний дууссан ажлын тайлан, -УБ.,“ХҮНСТЕХ” корпораци, -2005, - 272 х., монгол.
	0232	Одонмажиг П., Банзрагч Д., Бадамханд Д. ба бусад.	Биологийн идэвхит хүнсний нэмэлтийн чиглэлээр хийгдэж буй ажлын үр дүн, цаашдын зорилт	Илтгэл өгүүлэл, “Монголын нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах үндэслэл шаардлага” онол- практикийн бага хурал. 2002, “ХҮНСТЕХ” корпораци, -УБ.: “ADMON,” 2003, -Х.86-95, монгол.



Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1160 Шинэ зууны хүнс- аюулгүй байдал	0233	Хүүхэнхүү Б.	Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс ба оюун ухаан	Илтгэл, Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс-Монголд" онол-практикийн бага хурлын илтгэлүүд, "ХҮНСТЕХ", НЭМХ, ЭМЯ ба ХХААЯ-ны дэргэдэх БИНХБ-ний Комисс,-УБ., "НӨҮД" хэвлэлийн газар,-2006, Х.13-17, монгол
	0234	/Ред. Оюунчимэг Ч., Жамбалмаа Х.	Хүнсний бүтээгдэхүүнийг баяжуулах асуудлаархи эрдэм шинжилгээний бага хурал (2002,2004)-уудын илтгэлүүдийн эмхтгэл	Эмхтгэл, "Ядуу, эх хүүхдийн хоол тэжээлийн байдлыг сайжруулах JFPR- 9005 "төсөл, "ХҮНСТЕХ"корпораци- -УБ.,"ADMON",-2004,- 62 х., монгол
	0235		Хүнсийг тогтвортой баяжуулан нийгмийн эрүүл мэндийг сайжруулах нь JFPR 9052 төсөл	Танилцуулга, -УБ.: ЭМЯ, JFPR 9052 төслийн баг, - 2006, -1 х., монгол, англи.
	0236	Цэвэлмаа К.	Баяжуулсан гурилын шинж чанар, эмнэлзүйн ажиглалтын судалгаа	Магистрын зэрэг горилсон бүтээл, -УБ.: ШУТИС, -2004, - 54 х., монгол.
	0237		Эрүүл хүнс	Хүнсний аюулгүй байдал, хоол тэжээлийн нийгэмлэгийн сэтгүүл, -УБ.: монгол
	0238		"Эко" тэмдэг ба мэдэгдлийн багц стандартууд	Олон улсын стандарт, УБ, 2002, СХҮТ, монгол
	0239	/ред. Жамбалмаа Х.	Ядуу эх, хүүхдийн хоол тэжээлийн байдлыг сайжруулах JFPR 9005 төсөл	Товхимол, АХБ-ны санхүүжилтээр хэрэгжиж буй төслийн баримтын хуудас, -УБ.: ЭМЯ, - 2004, 20 х., монгол, англи.
1170 Хүнсний биотехнологи- аюулгүй байдал	0240	Арвинбаяр Б.	Биотерроризм	Өгүүлэл, "Шинжлэх ухаан, танин мэдэхүй"сэтгүүл, - УБ., 2006, -№08/035/-,Х.19-21, монгол.
	0241	Батсуурь Н	Дэлхийн хөдөө аж ахуйн салбарт биотехнологийн шинжлэх ухааны ололтыг ашиглаж буй байдал	Нийтлэл, "Зууны мэдээ" 2006.03.22, №67, 68 (2203, 2204)
	0242	/Ред: Оюунсүрэн Ц.	Биологийн нөөц, баялгийг хамгаалах ба биоаюулгүй байдал	Товхимол, -УБ.: БОЯ, Дэлхийн банк, МБН, 2006, -79х., монгол.

Код	Индекс	Зохиогч, редакторын нэр, овог	Бүтээлийн нэр	Хаана, хэдэн онд (ямар бүтээлд) ямар хэл дээр хэвлэгдсэн
1170 Хүнсний биотехнологи- аюулгүй байдал	0243	Даваадорж Б., Ариунаа Ж.	Хүнсний микро-биологийн үндэс	Сурах бичиг. -УБ.: ШУТИС, - 2000, -211 х., монгол
	0244	Даваадорж Б.	Хүнсний биотехнологи	Сурах бичиг. -УБ.: ШУТИС, - 2003, -150 х., монгол
	0245	Дамдинсүрэн Л., Батсүх Ц., Нарангэрэл Ч. ба бусад.	Сүү, цагаан идээний микробиологи	Сурах бичиг. -УБ.: ШУТИС, -2004, 246 х., ISBN 99929-0-353- 8, монгол.
	0246	Дашням Б., Амар Э.	Генетикийн аргаар өөрчилсөн ургамал зохион бүтээх ажлын био- аюулгүй байдлын бодлого	Өгүүлэл, "Шинжлэх ухаан танин мэдэхүй сэтгүүл" -УБ.:ШУТИС, -2004, -№6(14), -Х 7-8, монгол
	247	Дэлгэрмаа Б., Цэвэгмид П., Энхжаргал Х. ба бусад	Дарсны дрожжийн судалгаа	Төслийн товч тайлан, "ШУТ-ийн төслүүдийн үр дүн. 1996-2001" товхимол, - УБ., "ХҮНСТЕХ", 2001, -Х.53-54, монгол.
	0248	Дуламсүрэн Ч., Наранцэцэг Т., Буянхишиг Н. ба бусад.	Биологийн идэвхит нэмэгдэл бүтээгдэхүүнд бичил биетнийг ашиглах нь	Өгүүлэл, Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс- Монголд" онол- практикийн бага хурлын илтгэлүүд, "ХҮНСТЕХ", НЭМХ, ЭМЯ ба ХХААЯ-ны дэргэдэх БИНХБ-ий Комисс, -УБ., "НӨҮД" хэвлэлийн газар, -2006, -Х. 43- 49, монгол.
	0249	Дэмбэрэл Ш., Дүгэрсүрэн Ж., Koichi Watanabe	Уламжлалт эсэг идээний нянгийн бүрэлдэхүүн ба пробиотик бүтээгдэхүүний судалгаа	Илтгэл, "Биологийн идэвхит нэмэлт хүнс-Монголд" онол- практикийн бага хурлын илтгэлүүд, "ХҮНСТЕХ", НЭМХ, ЭМЯ ба ХХААЯ-ны дэргэдэх БИНХБ-ий Комисс, -УБ.: "НӨҮД" хэвлэлийн газар, -2006,-Х.22-26, монгол.
	0250	Мягмарсүрэн Б., Энхтуул Ц., Даваадорж Б.	Мах, махан бүтээгдэхүүний микробиологи	Сурах бичиг. -УБ.: ШУТИС, - 2005, -200 х., монгол
	0251	Оюунбилэг Ж.	Шилжмэл гентэй хүнсний бүтээгдэхүүн ба түүний үнэлгээ хяналтын аргууд	Хоол тэжээл-эрүүл мэнд онол-практикийн бага хурал. Илтгэлийн хураангуй. -УБ., НЭМХ, 2002,- Х.114-115.
	0252	Плотников В.Н.	Генийн өөрчлөлттэй бүтээгдэхүүний асуудалд	Өгүүлэл, "Пищевая промышленность" сэтгүүл, - 2007, №2, Х. 20-21, орос.
	0253	Раднаабазар Ж.	Генийн инженерчлэл хүн төрөлхтөнд юу авч ирэх вэ?	"Шинжлэх ухаан танин мэдэхүй" сэтгүүл, 2006, № 08/035, -Х. 2-5, монгол.

## ЗОХИОГЧИЙН НЭРИЙН ДАРААЛАЛ, БҮТЭЭЛИЙН ИНДЕКС

Зохиогчийн нэр, овог	Индекс	Зохиогчийн нэр, овог	Индекс
Алтанцэцэг Я.	0214; 0215	Гэрэл Д.	0138
Алтанцэцэг Ш.	0096	Гэрэлмаа Б.	0184
Алексеева Е.В.	0054	Говьсайхан М.	0081
Арсеньева Т.П	0216	Гомбо Г.	0136; 0186; 0187; 0188; 0214; 0149
Арвижихсүрэн Н.	0168	Гомбосүрэн Д.	0190
Арвинбаяр Б.	0240	Гоош Б.	0201
Ариунбилэг З.	0120	Гүнсэндорж М.	0107; 0108
Багабанди Н.	0126	Даваа Т.	0139; 0140; 0144
Бадамханд Л.	0053; 0068; 0070; 0078; 0079; 0080; 0083; 0218; 0219	Даваадорж Б.	0243; 0244
Бадгаа Д.	0080	Даваасүрэн Д	0012; 0069
Бадамханд Д.	0232	Дагвадорж Д	0013
Банзрагч Д.	0232	Дамдинсүрэн Л.	0004-0011; 0048; 0068; 0069; 0083; 0141-0143; 0191; 0224; 0245
Баярмагнай Н.	0129	Дамдинсүрэн Ж.	0144
Батгэрэл Т.	0101	Дашням Б.	0246
Батжаргал Ж.	0184; 0194; 0200	Даш-Янжмаа Д.	0215
Батмөнх Г.	0177	Дариймаа Д.	0113
Батсуурь Н.	0001; 0046; 0055; 0217; 0241	Долгоржав Ч.	0047; 0048
Батсүх З.	0128	Дуламсүрэн Ч.	0248
Батсүх Ц.	0041; 0081; 0185; 0220	Дуламсүрэн С.	0198
Батцэцэг Г.	0128	Дүгэрсүрэн Ж.	0249
Батчимэг Б.	0082	Дэлгэрмаа Б.	0247; 0231
Баярмаа Д.	0072	Дэлгэрхишиг Д.	0145
Баярмагнай Н.	0128; 0129	Дэлэг С.	0049; 0050
Баярхүү Я.	0118	Дэмбэрэл Ш.	0249
Баясгалан Л.	0117	Дэвид Сэдик	0014
Болдсайхан Б.	0186	Донченко Л.В	0225
Болормаа И.	0075	Зуев Е.Т	0073
Болормаа Н.	0189; 0194	Занданшатар Г.	0016
Бурмаа А.	0098;	Жадамбаа Ш	0193

<b>Зохиогчийн нэр, овог</b>	<b>Индекс</b>	<b>Зохиогчийн нэр, овог</b>	<b>Индекс</b>
Бурмаа Б.	0196	Жамбалмаа Х.	0234; 0239; 0101; 0136
Бүрэнжаргал С.	0131; 0132; 0133;	Жанчивдорж Н.	0015;
Бүзмаа А.	0222; 0159	Кристин Жонсон	
Ганбаатар С.	0040	Итгэл Ц.	0146
Ганзориг Д.	0189	Ишдорж Д.	0052
Гантөмөр Г.	0003; 0056; 0057; 0058; 0069; 0135; 0223	Купул Ж.	0045; 0076
Гиймаа Х.	0223	Лхагваа Г.	0226; 0194
Лхагваа Л.	0004; 0009; 0011; 0110; 0112; 0195	Сүрэнхэнд Г.	0113
Лхагваа Л.	0192	Сэмэр О.	0165
Лхагвасүрэн С.	0084; 0085; 0086	Сэргэлэн Ш.	0099
Лхачинбал М.	0042	Тойвгоо Т	0101
Лунинг П.А.	0059	Туяа Ц.	0168
Манлайжав Г.	0148	Туяацэцэг Ж.	0214
Майк ван Счоторст	0149	Түмэнжаргал Т.	0100
Мөнгөнтуяа Б.	0074	Тэрбишдагва Д.	0025; 0169
Мягмар Ч.	0097; 0151-0154;	Хишигжаргал Д.	0093
Мягмарсүрэн Б.	0250	Хөхөө Д.	0111
Нансалмаа М.	0197	Хүүхэнхүү Б.	0053; 0207; 0229; 0221; 0233;
Намжил О.	0058; 0061; 0062	Хүрэлсүх Ж	0125
Нармандах М.	0089	Уранчимэг Ш.	0116
Нарангэрэл Б.	0088	Уянга С.	0068
Нарангэрэл Ч.	0245	Цийрэгзэн Ж.	0094
Нарантуяа Л.	0016; 0228		
Нарантуяа Ш.	0059	Цэвэгмид П.	0208; 0231; 0247
Наранцэцэг Т.	0248	Цэвэгсүрэн Н.	0102; 0174; 0175; 0176
Нестеров А.В.	0060	Цэвэлмаа Х.	0033;
Нямдаваа Ч.	0196; 0205	Цэвэлмаа К.	0161; 0236;
Нямрагчаа Ч.	0075; 0098; 0120; 0121; 0155; 0156;	Цэгмэд Г.	0105
Нямжаргал Г.	0063	Цэндсүрэн Г.	0159; 0165; 0177
Одбаяр Б.	0197	Цэрэндолгор У.	0204; 0218
Одонмажиг П.	0232	Цэрэнпунцаг Ш.	0178; 0132
Октябрь Ж.	0115	Цэцгээ Д.	0103

<b>Зохиогчийн нэр, Овог</b>	<b>Индекс</b>	<b>Зохиогчийн нэр, Овог</b>	<b>Индекс</b>
Оюун Г.	0157; 0158	Цэцгээ С.	0034; 0044
Оюунбилэг Ж.	0251	Чимэддулам Д.	0121
Оюунбилэг М.	0199	Шатар С.	0104
Оюунжаргал Ц.	0122	Швец В.Е.	0067
Оюунцэцэг Ц.	0186	Элдэв-Очир Л.	0036
Оюунчимэг Д.	0159; 0200	Энхбаяр С.	0083
Оюунчимэг Ч.	0020-0022; 0025; 0043; 0123; 0207; 0218; 0230; 0231; 0234	Энхжаргал Х.	0095; 0168
Оюунтунгалаг Ү.	0064	Энхцэцэг Э.	0103
Оюунсүрэн Ц.	0242	Энхцэцэг Ш.	0098
Өлзийбүрэн Ч.	0211	Энхтунгалаг Б.	0105; 0184; 0206; 0209; 0211; 0212
Плотников В.Н.	0252	Энхтуяа Б.	0091; 0112
Рэгдэл Д.	0091	Энхтуяа П.	0076; 0161
Раднаабазар Ж.	0253	Энхтуул Ц.	0250
Сайжаа Н.	0076; 0161; 0207	Эрдэнэбаатар Ж.	0180
Саран Д.	0124	Эрдэнэцогт Н.	0086; 0087; 0088
Содномдаржаа Р.	0070; 0091; 0163;	Эржен Д.	0203; 0213;
Содномцэрэн Ч.	0024	Эркегуль Б.	0106
Содномпил Ц.	0023	Эрдэнэзаяа Ч.	0193
Юүн Сон Чол	0182	Эрдэнэчимэг Э.	0116

## ЗОХИОГЧДЫН ХАЯГ

(нэр овог, байгууллагын нэр, эрдмийн зэрэг цол, холбоо барих утас, E-mail хаяг)

<b>Зохиогчийн нэр, овог</b>	<b>Харилцах хаяг</b>
Алтанцэцэг Я.	ШУТИС, ХБТС-ийн дэд профессор, доктор (Ph.D), Утас 311907; Email: alta65@yahoo.com
Алтанцэцэг Ш.	Хүнсний эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн "ХҮНСТЕХ" корпораци, Ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүний секторын ЭША, Утас: 343117
Арвижихсүрэн Н.	Хүнсний эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн "ХҮНСТЕХ" корпораци, Хүнсний нэгдсэн лабораторийн химич, Утас: 343926
Арвинбаяр Б.	ШУТИС, ХБТС-ийн багш, магистр, Утас: 311907
Ариунбилэг З.	НЭМХ-ийн Хоол Судлалын Төвийн ЭША, магистр, Утас: 455600
Багабанди Н.	Монгол Улсын Ерөнхийлөгч асан, шинжлэх ухааны доктор
Бадамханд Л.	Хүнсний эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн "ХҮНСТЕХ" корпораци, Амьтны гаралтай бүтээгдэхүүний секторын эрхлэгч, докторант, Утас: 341038
Бадгаа Д.	ШУА-ийн Хими, химийн технологийн хүрээлэн, захирал, Академич, доктор (Sc.D), агсан
Бадамханд Д.	ШУА-ийн Хими, химийн технологийн хүрээлэн, доктор (Ph.D), Утас: 453334
Банзрагч Д.	ШУА-ийн Хими, химийн технологийн хүрээлэнгийн ЭШТА, доктор (Ph.D), Утас: 453334
Баярмагнай Н.	СХҮТ-ийн дарга асан
Батгэрэл Т.	НЭМХ-ийн Лавлагаа лабораторийн ЭША, докторант, Утас: 452774
Батжаргал Ж.	НЭМХ-ийн Хоол Судлалын Төвийн захирал, анагаахын ухааны доктор (Ph.D); Утас: 455600
Батмөнх Г.	УМХГ-ын байцаагч
Батсуурь Н.	ХХААЯ-ны Төрийн нарийн бичгийн дарга, доктор (Ph D). Утас: 262802
Батсүх З.	МЭХ-ийн захирал, доктор ( Ph.D), Утас: 341553
Батсүх Ц.	ШУТИС, ХБТС-ийн дэд профессор, шинжлэх ухааны доктор (Sc.D), Утас: 311907
Баттөмөр Д.	ЭМЯ-ны Эрүүл мэндийн бодлого зохицуулалтын газрын мэргэжилтэн
Батцэцэг Г.	УМХГ-ын байцаагч
Батчимэг Б.	ХХААЯ-ны ХАБХААУХА-ны орлогч дарга асан.
Баярмаа Д.	УБТЗ-ын Хяналтын албаны мэргэжилтэн.
Баярмагнай Н.	СХҮТ-ийн дарга асан.

<b>Зохиогчийн нэр, овог</b>	<b>Харилцах хаяг</b>
Баярхүү Я.	Хүнсний Технологийн Коллеж, тэнхимийн эрхлэгч, доктор (Ph.D). Утас: 341297
Баясгалан Л.	УМХГ-ын Худалдаа, үйлдвэрлэл, үйлчилгээний хяналтын улсын албаны байцаагч, Утас: 263320
Болдсайхан Б.	ШУА-ийн Дорно дахины судлалын хүрээлэн, ШУТИС-ийн Систем судлалын төв, анагаах ухааны доктор
Болормаа И.	НЭМХ-ийн Эрдэмтэн нарийн бичгийн дарга, доктор (Ph.D), Утас: 452677
Болормаа Н.	НЭМХ-ийн ХСТ-ийн ЭША, магистр, Утас: 455600
Бурмаа А.	ЭМЯ-ны ЭМБХЗГ-ын ахлах мэргэжилтэн, шинжлэх ухааны доктор (Sc.D).
Бурмаа Б.	ШУА-ийн Тэргүүлэгчдийн газар, Утас: 267874
Бүрэнжаргал С.	ХААИС-ийн Мал эмнэлэг, биотехнологийн сургуулийн тэнхмийн эрхлэгч, доктор (Ph. D). Дэд профессор, Утас: 343513; E mail: brngri2001@yahoo.com
Бүзмаа А.	УМХГ-ын ЭМХУА-ны дарга. Утас: 266371
Ганбаатар С.	ХААИС, профессор, шинжлэх ухааны доктор (Sc.D)
Ганзориг Д.	НЭМХ-ийн ХСТ, ЭША, магистр, Утас. 455600
Гантөмөр Г.	СХҮТ-ийн дарга, докторант Утас: 263854, Email: ggantemer@yahoo.com
Гиймаа Х.	МХХ-ны гүйцэтгэх захирал, "ГУМ" ХХК-ийн захирал, Утас: 341019
Гэрэл Д.	МУИС-ийн магистр
Гэрэлмаа Б.	НЭХМ , доктор (Ph.D)
Говьсайхан М.	"ХҮНСТЕХ" корпорацийн ЭША, магистр
Гомбо Г.	ШУТИС-ийн ХБТС-ийн захирал, доктор (Ph.D), профессор, агсан
Гомбосүрэн Д.	Говь-Алтай аймаг, ЭМГ, доктор (Ph.D).
Гоош Б.	НЭМХ, доктор (Ph.D).
Гүнсэндорж М.	Электрон техник машин судлалын эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн корпораци, доктор (Sc.D), Утас: 313381
Даваа Т.	Улсын мал эмнэлэг, ариун цэврийн төв лабораторийн шинжээч эмч, докторант, Утас: 341631
Даваадорж Б.	ШУТИС, ХБТС-ийн профессор, биологийн ухааны доктор (Ph.D), Утас: 311907
Даваасүрэн Д.	СХҮТ-ийн СТЗГ-ын стандартын шинжээч. Утас: 266754
Дагвадорж Д.	"МХ-21"хөтөлбөрийн хэрэгжилтийг дэмжих төслийн ажилтан

<b>Зохиогчийн нэр, овог</b>	<b>Харилцах хаяг</b>
Дамдинсүрэн Л.	ШУТИС, ХБТС-ийн профессор, Техникийн шинжлэх ухааны доктор (Sc.D), Утас: 311907; E mail: dluvsansuren@yahoo.com
Дамдинсүрэн Ж.	Улсын мал эмнэлэг, ариун цэврийн төв лабораторийн тасгийн эрхлэгч, доктор, (Ph. D), дэд профессор. Утас: 341631
Дашням Б.	ШУТИС-ийн ХБТС-ийн багш, доктор (Ph.D)
Даш-Янжмаа Д.	СХҮТ-ийн СТЗГ-ын стандартчилалын шинжээч, магистр Утас: 266754 ; E mail: yanjmaa_d@yahoo.com
Дариймаа Д.	ЭМСТ- ийн ажилтан.
Долгоржав Ч.	Гаалийн төв лаборатори. Ахлах байцаагч, ШУТИС-ийн докторант, Утас: 351938
Дуламсүрэн Ч.	ШУА-ийн харьяа Биологийн хүрээлэнгийн Микробын нийлэгжлийн лаборатори. доктор, Утас: 450268
Дуламсүрэн С.	ЭМУМБТ, доктор
Дүгэрсүрэн Ж.	Мал эмнэлгийн эрдэм шинжилгээний хүрээлэн
Дэлгэрмаа Б.	“ХҮНСТЕХ” корпораци, доктор (Ph.D), Утас: 343117
Дэлгэрхишиг Д.	ХААИС-ийн ЭТХС-ийн Бүтээгдэхүүний ариун цэвэр, эрүүл ахуйн үнэлгээний тэнхимийн багш, магистр, Утас: 341671
Дэлэг С.	Мах Экспортлогчдын Монголын Холбооны тэргүүн, “БС-Монгол” ХХК-ийн захирал, доктор (Ph.D), Утас:
Дэмбэрэл Ш.	ХААИС-ийн проректор бөгөөд ХААИС-ийн ХААШУЗ-ийн дарга, доктор (Sc.D), профессор; Утас: 341476
Занданшатар Г.	УИХ-ын гишүүн, Утас: 325172
Жадамбаа Ш.	ШУТИС-ийн ХБТС-ийн дэд профессор., доктор (Ph.D). Утас: 311907
Жамбалмаа Х.	УМХГ-ын ХҮҮУХА-ны дарга асан, доктор (Ph.D),
Жанчивдорж Н.	СХҮТ-ийн дарга асан, доктор (Ph.D), агсан
Кристин Жонсон	АНУ-ын сайн дурын ажилтан
Итгэл Ц.	УМХГ, ХХАХГХУА-ны ахлах байцаагч, доктор (Ph.D), Утас: 265645
Ичинхорлоо Б.	НЭМХ-ийн Лавлагаа лаборатори, ЭША, докторант, Утас: 452774
Ишдорж Д.	ҮХЯ-ны ХЭЗХАГ-ын ахлах мэргэжилтэн., Утас: 263010
Купул Ж.	НЭМХ-ийн ОЭМСТ-ийн зөвлөх, анагаах ухааны доктор, Утас: 451911
Лхагваа Г.	ШУТИС-ийн ХБТС-ийн профессор, шинжлэх ухааны доктор (Sc.D). Утас: 311907
Лхагваа Л.	МХХ-ны удирдах зөвлөлийн гишүүн, техникийн ухааны доктор (Ph.D), Утас: 341019



<b>Зохиогчийн нэр, овог</b>	<b>Харилцах хаяг</b>
Лхагваа Л.	Анагаахын шинжлэх ухааны доктор (Sc.D)
Лхагвасүрэн С.	МЭХ-ийн Ариун цэвэр, эрүүл ахуйн лабораторийн эрхлэгч, доктор (Ph.D), Утас: 341831
Лхачинбал М.	Монголын Махны Холбооны гүйцэтгэх захирал, Утас:310475
Манлайжав Г.	УМХГ-ын Цацрагийн хяналтын улсын албаны ахлах шинжээч.
Мөнгөнтуяа Б.	МУИС-ийн магистр
Мягмар Ч.	УХЭШХ-ийн Ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүний чанарын үнэлгээ, пестицидийн лабораторийн эрхлэгч, доктор (Ph.D), E-mail; myag_ch@yahoo.com
Мягмарсүрэн Б.	ШУТИС, ХБТС-ийн багш, магистр, Утас 311907
Нансалмаа М.	ШУА-ийн Тэргүүлэгчдийн газар, мэргэжилтэн, Утас: 265153
Намжил О.	СХҮТ-ийн СБЗГ-ын дарга, Утас: 264687
Нармандах М.	НМХГ-ын улсын байцаагч
Нарангэрэл Б.	МЭХ-ийн Халдварт өвчин судлалын лаборатори, ЭША, Утас: 341930, 341831
Нарангэрэл Ч.	Хүнсний Технологийн Коллежийн Сургалтын албаны дарга, доктор (Ph.D), Утас: 344105
Нарантуяа Л.	НЭМХ-ийн Ерөнхий захирал, шинжлэх ухааны доктор (Sc.D), Утас: 458645
Нарантуяа Ш.	ШУТИС-ийн Гадаад харилцааны хэлтэс, мэргэжилтэн
Наранцэцэг Т.	ШУА-ийн Биологийн хүрээлэн, Микробын нийлэгжлийн лабораторийн эрхлэгч, доктор (Ph.D), Утас: 450268
Нямдаваа Ч.	ЭМЯ-ны сайд асан, шинжлэх ухааны доктор
Нямрагчаа Ч.	НЭМХ-ийн ХСТ-ийн ЭША, магистр. Утас: 455600
Нямжаргал Г.	СХҮТ-ийн мэргэжилтэн, Утас: 266754
Одбаяр Б.	ХӨСҮТ-ийн мэргэжилтэн, Утас: 458699
Одонмажиг П.	ШУА-ийн Хими, химийн технологийн хүрээлэнгийн ЭШТА, доктор, (Ph.D), Утас: 453334
Октябрь Ж.	Худалдаа, үйлдвэрлэлийн дээд сургуулийн аялал жуучлал, зочид буудал, зоогийн газрын менежментийн тэнхимийн эрхлэгч, профессор, доктор (Ph.D), МУ-ын зөвлөх инженер Fax: 976-11-326748; E mail: J_oktyabri@yahoo.com
Оюун Г.	Хүнсний эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн "ХҮНСТЕХ" корпораци, Ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүний секторын эрхлэгч, докторант, Утас: 343117

<b>Зохиогчийн нэр, овог</b>	<b>Харилцах хаяг</b>
Оюунбилэг Ж.	НЭМХ-ийн Биотехнологийн үйлдвэрлэл, сургалт, судалгааны төвийн захирал, шинжлэх ухааны доктор (Sc.D), Утас: 452672
Оюунбилэг М.	НЭМХ-ийн ХСТ-ийн захирал асан, доктор, (Ph.D), Утас: 458645
Оюунжаргал Ц.	СХҮТ-ийн мэргэжилтэн, Утас:
Оюунчимэг Д.	УМХГ-ын ЭМУХА-ны дарга, анагаах ухааны доктор (Ph.D), Утас: 263766
Оюунцэцэг Ц.	Математикч, магистр
Оюунчимэг Ч.	Хүнсний эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн “ХҮНСТЕХ” корпораци, Эрдэмтэн нарийн бичгийн дарга асан, техникийн ухааны доктор, (Ph.D), дэд профессор, Утас: 341037; Email: oyuna_sd@yahoo.com;
Оюунтунгалаг Ү.	СХҮТ-ийн Итгэмжлэлийн газрын мэргэжилтэн, Утас: 263907
Өлзийбүрэн Ч.	НЭМХ-ийн ХСТ-ийн захирал асан, доктор (Ph.D.)
Рэгдэл Д.	ШУА-ийн Эрдэмтэн нарийн бичгийн дарга, академич, шинжлэх ухааны доктор (Sc.D), Утас: 265001
Раднаабазар Ж.	Шинжлэх ухааны доктор, профессор
Сайжаа Н.	НЭМХ-ийн ОЭМСТ-ийн захирал, доктор, (Sc.D.), Утас: 451119
Саран Д.	ШУТИС-ийн магистр
Содномдаржаа Р.	Улсын Мал эмнэлгийн ариун цэврийн төв лаборатори, захирал, Утас: 341631, E mail: vetlabnet@magecnet.mn
Содномцэрэн Ч.	УИХ-ын гишүүн, шинжлэх ухааны доктор (Sc.D)
Содномпил Ц.	ЭМЯ-ийн мэргэжилтэн
Сүрэнхэнд Г.	ХӨСҮТ-ийн мэргэжилтэн, Утас: 454321
Сүрэнжаргал Г.	Мал эмнэлгийн хүрээлэн
Сэмэр О.	УМХГ-ын байцаагч
Сэргэлэн Ш.	УМХГ-ын төв лабораторийн шинжээч
Тойвгоо Т.	НЭМХ, доктор
Туяа Ц.	Хүнсний эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн “ХҮНСТЕХ” корпораци, Хүнсний нэгдсэн лабораторийн эрхлэгч, химич Утас: 343926
Туяацэцэг Ж.	ШУТИС-ийн ХБТС-ийн эрдэмтэн нарийн бичгийн дарга, Утас: 311907
Түмэнжаргал Т.	МУИС-ийн магистр
Тэрбишдагва Д.	Хүнс, хөдөө аж ахуйн сайд, Утас: 262204
Хишигжаргал Д.	МУИС-ийн магистр
Хөхөө Д.	ШУТИС-ийн ХБТС-ийн профессор, техникийн ухааны доктор (Ph.D) ; Утас: 311907

<b>Зохиогчийн нэр, овог</b>	<b>Харилцах хаяг</b>
Хүүхэнхүү Б.	Хүнсний эрдэм шинжилгээ, үйлдвэрлэлийн "ХҮНСТЕХ" корпорацийн гүйцэтгэх захирал, техникийн ухааны доктор, (Ph.D), дэд профессор, Утас: 342337
Хүрэлсүх Ж.	СХҮТ-ийн дарга асан
Уранчимэг Ш.	УМХГ, Хүнсний эрүүл ахуйн хяналтын улсын байцаагч, Утас: 263766
Уранчимэг Ц.	Засгийн газрын хэрэг эрхлэх газрын ажилтан, магистр
Уянга С.	"Мах импекс" ХХК-ийн лабораторийн эрхлэгч, магистр
Цийрегзэн Ж.	УМЭАЦТЛ-ийн шинжээч эмч, доктор (Ph.D), Утас: 341631
Цогзолмаа Б.	ДЭМБ-ын Суурин төлөөлөгчийн газрын мэргэжилтэн
Цэвэгмид П.	"ХҮНСТЕХ" корпораци, ЭШАА, доктор (Ph.D), Утас: 343117
Цэвэгсүрэн Н.	МУИС, доктор (Sc.D), профессор, E-мэйл: tseveg56@yahoo.com
Цэвэлмаа Х.	Судлаач
Цэвэлмаа К.	НЭМХ-ийн ЭША, Утас: 455600
Цэгмэд Г.	НЭМХ-ийн ОЭМСТ, ЭША, Утас: 451911
Цэндсүрэн Г.	УМХГ, ЭМУХА-ын Улсын ахлах байцаагч, Утас: 263766
Цэрэндолгор У	НЭМХ, анагаах ухааны доктор, (Sc.D), Утас: 455600
Цэрэнпунцаг Ш.	Монгол улсын гавъяат багш, мал эмнэлгийн ухааны доктор, (Ph.D.), доцент, Утас 364892 (г)
Цэцгээ Д.	ШУТИС, ХБТС-ийн дэд профессор, доктор (Ph.D), Утас 311907, E-мэйл: tsetseg5959@yahoo.com
Цэцгээ С.	ХХААЯ-ны Хүнсний хэлтсийн дарга асан, Утас: 261962
Чимэддулам Д.	ЭМШУИС, НЭМ-ийн тэнхимийн багш
Шатар С.	Хими, хими-технологийн хүрээлэн, химийн шинжлэх ухааны доктор (Sc.D), Утас: 453971
Элдэв-Очир Л.	МХХ-ны ерөнхийлөгч, Утас: 341019
Энхбаяр С.	ХХААЯ-ны Хүнсний хэлтсийн мэргэжилтэн, Утас: 261962
Энхжаргал Х.	"ХҮНСТЕХ" корпораци, Хүнсний нэгдсэн лабораторийн микробиологич, Утас: 343926
Энхцэцэг Э.	ШУТИС-ийн ХБТС-ийн багш, докторант, Утас: 311907
Энхцэцэг Ш.	ДЭМБ-ын Суурин төлөөлөгчийн газар, мэргэжилтэн, доктор (Ph.D), Утас: 320183

<b>Зохиогчийн нэр, овог</b>	<b>Харилцах хаяг</b>
Энхтунгалаг Б.	НЭМХ-ийн ХСТ, багийн ахлагч, ЭША, магистр, Утас: 455600; E mail: dulaanuul@hotmail.com
Энхтуяа Б.	ШУТИС, ХБТС-ийн дэд профессор, химийн ухааны доктор (Ph.D), Утас: 311907
Энхтуяа П.	НЭМХ-ийн ОЭМСТ, доктор (Ph.D), Утас: 451911
Энхтуул Ц.	ШУТИС-ийн ХБТС-ийн багш, Утас: 311907
Эрдэнэбаатар Ж.	МЭХ-ийн НЭМ-ийн салбарын эрхлэгч, Халдварт өвчин, дархлаа судлалын лабораторийн эрхлэгч, доктор ( Ph.D)
Эрдэнэцогт Н.	ХААИС-ийн Экологи, технологи хөгжлийн сургуулийн захирал, Монгол улсын төрийн шагналт, биологийн ухааны доктор (Sc.D), профессор, Утас: 344180
Эржен Д.	НЭМХ-ийн ХСТ-ийн захирал асан
Эркегуль Б.	ШУТИС-ийн ХБТС-ийн магистр
Эрдэнэзаяа Ч.	ШУТИС-ийн ХБТС-ийн багш
Эрдэнэчимэг Э.	ЭМШУИС, НЭМ-ийн тэнхим, доктор (Ph.D)
Эрдэнэцогт Э.	НЭМХ-ийн ХСТ-ийн ЭША, магистр, Утас: 455600
Юүн Сон Чол	МЭБС, УМЭАТЛ, БНСУ-ын иргэн, магистр, Утас: 341631