



ХҮНС, ХӨДӨӨ АЖ АХУЙ,
ХӨНГӨН ҮЙЛДВЭРИЙН ЯАМ



“МОНГОЛ УЛСЫН ХООЛ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ, ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ САЛБАРЫН СУУРЬ СУДАЛГАА”-НЫ ТАЙЛАН

Захиалагч: Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн яам

Гэрээний дугаар: 220718/07-392

Гэрээт ажлын нэр: Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын суурь судалгааг гүйцэтгэх зөвлөх үйлчилгээ

ТАЙЛАН БОЛОВСРУУЛСАН:

Б.УДАНБОР, СУДЛААЧ

А.ЭРДЭНЭЧИМЭГ, ЗӨВЛӨХ

ХЯНАСАН: Л.ТУНГАЛАГ, ЗӨВЛӨХИЙН БАГИЙН АХЛАГЧ

УЛААНБААТАР ХОТ

2022 он

Танилцуулга	4
БҮЛЭГ 1. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын өнөөгийн байдал	7
1.1 Судалгаануудад хийсэн дүн шинжилгээ	7
1.2 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний ангилал, статистик.	11
1.2.1 Ангилал	11
1.2.2 Статистик	17
1.3. Салбарын стандартчилал	23
Хавсралт 1.3.1 Салбарын стандартын товъёог	31
1.4. Дэвшилтэт техник, технологи, инновац	42
1.5. Ханган нийлүүлэлтийн сүлжээ	45
Хавсралт 1.5.1 Цар тахлын дараах ханган нийлүүлэлтийн сүлжээ (Олон улс)	55
Хавсралт 1.5.2 Төрийн худалдан авалт ба нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн ханган нийлүүлэлтийн сүлжээ (Олон улс)	59
1.6. Хөрөнгө оруулалт, түүний давуу болон сул талууд	74
1.7. Үйлчлүүлэгдийн чиг хандлагыг тодорхойлох	75
1.8. Хүний нөөцийн чадавхи	83
Хавсралт 1.8.1 Цахим орчинд явуулсан судалгаанд оролцогчдын суурь мэдээлэл	108
Хавсралт 1.8.2 Хөвсгөл аймгийн тогооч нарын дунд явуулсан судалгаанд оролцогчдын суурь мэдээлэл	127
1.9. Төр, хувийн хэвшлийн хамтын ажиллагааг тодорхойлох	130
БҮЛЭГ 2. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хууль эрх зүйн орчин	133
2.1. Бодлого	133
2.2. Хууль эрх зүйн орчин. Өнөөгийн байдал	137
2.3. Эрх зүйн шинэчлэл	164
2.3.1 НАССР систем, хэрэгжүүлэх үндэслэл.	167
2.3.2 Засгийн газраас авч хэрэгжүүлэх стратеги төлөвлөлт	172
2.3.3 GHP, НАССР системийг нэвтрүүлсэн бусад орны туршлага	175
Бусад улс орнууд НАССР-ийн хэрэглээг дэмжихийн тулд авч хэрэгжүүлсэн өргөн хүрээний үйл ажиллагаа, өөр өөр хандлагыг харуулсан НҮБ-ын ХХААБ-аас зохион байгуулсан судалгааны хураангуйг тоймлон хүргэж байна.	175
2.3.4 Эрүүл ахуйн зохистой дадал	183
2.3.5 Ресторан, хоолны газрын үнэлгээний систем, зэрэглэл	187
2.3.6 Монгол улсын хууль эрхзүйн шинэчлэлт	197
БҮЛЭГ 3. Салбарын олон улсын туршлага, хөгжлийн чиг хандлага	205
3.1. Олон улсын хөгжлийн чиг хандлага	205
3.2. Дэвшилтэт техник, технологи, инноваци	210
3.4. Түүхий эдийн аюулгүй байдал	222
3.5. Төрийн үйлчилгээ	222

БҮЛЭГ 4. ДҮГНЭЛТ, САНАЛ, ЗӨВЛӨМЖ**234**

4.1. Салбарын статистик мэдээлэл, хамрах хүрээг тодорхой болгож, дотоодын эдийн засагт нөлөөлөх нөлөөлөл, түүнийг нэмэгдүүлэх арга зам, боломж	235
4.2. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын стандарт, түүний хэрэгжилтийг боловсронгуй болгох асуудлууд	237
Эрх зөвшөөрөл, тохирлын үнэлгээ (баталгаажуулалт)	238
4.4. Салбарын бүсчлэл, байршлыг хот байгуулалтын төлөвлөгөө, хүн амын төвлөрлийг харгалзан оновчтой шийдэх боломж, нөхцөл	239
4.5, 4.8 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт суурилсан дэд бүтэц, үйлдвэрлэлийн цогц систем буюу эргэх холбоо, нийлүүлэлтийн сүлжээ, түгээлт, борлуулалт, хангамж, хэрэгцээнд суурилсан нийлүүлэлт, логистикийн цогц асуудал, уялдааг хангасан оновчтой шийдэл	240
4.6 Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын хүний нөөцийн бодлого буюу салбарын хүний нөөцийг бэлтгэх, чадавхийг сайжруулахад чиглэсэн гарц, шийдэл	243
4.7 Хэрэглэгчийн хэрэглээний боловсрол, хэрэглээний соёлыг бий болгох нөхцөл байдал, эрүүл орчинд, аюулгүй бүтээгдэхүүнээр үйлчлүүлэх соёл мэдлэгийг дээшлүүлэх нөхцөл байдал, боломж, гарц, шийдэл	244
Салбарын менежментийн тогтолцоо	246
Салбарын удирдлага, зохион байгуулалт	253
Салбарын эрсдэл ба боломжууд	254
Талархал.	264

Танилцуулга

Монгол Улсын Захиргааны ерөнхий хуулийн 52 дугаар зүйлийн 52.2.2 дахь заалтын дагуу Монгол Улсын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын өнөөгийн байдлыг судлах, тулгамдаж буй асуудлуудыг тодорхойлж, дүн шинжилгээ хийх зорилгоор Хүнс, хөдөө аж ахуйн хөнгөн үйлдвэрийн яамны захиалгаар Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын суурь судалгааг гүйцэтгэх зөвлөх үйлчилгээний ажлыг 2022 оны 07 дугаар сарын 18-ны өдрийн 220718/07-392 тоот Гэрээний үндсэн дээр судалгааны ажлыг эхлүүлэв.

Ажлын даалгаварын дагуу энэхүү ажлыг Монгол Улсын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар, түүний тогтолцооны өнөөгийн байдал, хууль, эрх зүйн орчин, бодлогын уялдаа, олон улсын туршлага, дэлхий нийтийн хандлагыг судлан, дотоодын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний үйл ажиллагаа, харилцаанд тулгамдаж буй асуудлуудыг тодорхойлж, дүн шинжилгээ хийх, тэдгээрийг шийдвэрлэх, зохицуулах арга замыг тодорхойлж, хөгжлийн загвар, бодлогын зөвлөмж боловсруулах зорилготой гүйцэтгэсэн.

Төрөөс баримтлах бодлого үйл ажиллагааг хэрэгжүүлэхэд хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар нийгмийн хэрэгцээ шаардлагыг даган өөрчлөгдөж байгаа байдал, хөгжлийн чиг хандлагыг зөв тодорхойлох нь нэн чухал гэдгийг хүлээн зөвшөөрч судалгаанд хамаарах сонирхогч талуудыг тодорхойлж, аль болох бүрэн хамруулахыг бид зорьж ажиллалаа.

Судалгааны арга: Судалгааны ажилд баримт бичгийн контент-анализ, харьцуулалт, статистикийн шинжилгээний аргууд болон холбогдох мэргэжлийн байгууллага, эрх бүхий албан тушаалтнуудын дунд явуулсан фокус бүлгийн ярилцлага, диалогийн аргуудыг ашиглав.

Судалгааны ажлын даалгаврын дагуу дараах хүрээнд ажлыг гүйцэтгэв :

Гүйцэтгэх ажил 1. Монгол Улсын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын өнөөгийн байдлыг судлах, тулгамдаж буй асуудлуудыг тодорхойлж, дүн шинжилгээ хийх. Энэ хүрээнд дараах чиглэлүүдийг багтаасан байх.

1.1. Монгол Улсын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын талаар хийсэн томоохон судалгааны ажлуудыг судлах, харьцуулалт шинжилгээ хийх, зөрүүг тодорхойлох,

1.2. Монгол улсад үйл ажиллагаа эрхэлж буй хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний

салбарын төрөл, хэв маягийг тодорхойлж, ангилах,

1.3. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын стандарт, түүний хэрэгжилтийг тодорхойлох,

1.4. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт ашиглагдаж байгаа дэвшилтэт техник, технологи, инновац, тэдгээрийн Монгол Улсад нэвтэрсэн, нутагшсан байдлыг тодорхойлох,

1.5. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын ханган нийлүүлэлтийн сүлжээ болон дэд бүтцийн зураглалыг боловсруулах

1.6. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар дахь хөрөнгө оруулалт, түүний давуу болон сул талууд,

1.7. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын үйлчлүүлэгдийн чиг хандлагыг тодорхойлох,

1.8. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хүний нөөцийн чадавхийг тодорхойлох,

1.9. Төр, хувийн хэвшлийн хамтын ажиллагааг тодорхойлох,

1.10. Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ эрхлэгчдэд тулгамдаж буй нийтлэг асуудлуудыг тодорхойлох,

Гүйцэтгэх ажил 2. Монгол Улсын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт төрөөс баримталж буй бодлогын уялдаа, эрхзүйн орчныг судлах.

2.1. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт баримталж буй бодлогын орчин, уялдааг судлах, дүн шинжилгээ хийх,

2.2. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хууль эрх зүйн орчныг судлах, дүн шинжилгээ хийх, хэрэгжилтийг судлах,

2.3. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт шаардлагатай эрх зүйн зохицуулалтыг тодорхойлох,

Гүйцэтгэх ажил 3. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын олон улсын туршлага, хөгжлийн чиг хандлагыг судлах.

3.1. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын олон улсын хөгжлийн чиг хандлага,

Монгол Улсад нутагшуулах боломж,

3.2. Бусад орнуудын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт ашиглагдаж байгаа дэвшилтэт техник, технологи, инновац,

3.3. Дэлхийн улс орнуудын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хууль, эрхзүйн зохицуулалт, хэрэгжүүлж буй туршлага

3.4. Хоол үйлдвэрлэлд ашиглаж байгаа түүхий эдийн аюулгүй байдлыг хэрхэн хангаж байгаа туршлага,

3.5. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгчдийн Төрөөс авч буй үйлчилгээг хялбаршуулах боломж,

Гүйцэтгэх ажил 4. Гүйцэтгэх ажил 1-3-т үндэслэн Монгол Улсын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт тулгамдаж буй асуудлуудыг шийдэх, улмаар тус салбарыг хөгжүүлэх.

4.1. Салбарын статистик мэдээлэл, хамрах хүрээг тодорхой болгож, дотоодын эдийн засагт нөлөөлөх нөлөөлөл, түүнийг нэмэгдүүлэх арга зам, боломж, 4.2. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын стандарт, түүний хэрэгжилтийг боловсронгуй болгох асуудлууд,

4.3. Бусад орны хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт нэвтэрч буй дэвшилтэт арга хэлбэр, тэдгээрийг Монгол Улсад нэвтрүүлэх, нутагшуулах боломж, арга зам, олон улсын үйлчилгээнээс Монгол Улс бенчмаркинг хийх боломж,

4.4. Салбарын бүсчлэл, байршлыг хот байгуулалтын төлөвлөгөө, хүн амын төвлөрлийг харгалзан оновчтой шийдэх боломж, нөхцөл,

4.5. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт суурилсан дэд бүтэц, үйлдвэрлэлийн цогц систем буюу эргэх холбоо, нийлүүлэлтийн сүлжээ, түгээлт, борлуулалт, хангамж, хэрэгцээнд суурилсан нийлүүлэлт, логистикийн цогц асуудал, уялдааг хангасан оновчтой шийдэл,

4.6. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хүний нөөцийн бодлого буюу салбарын хүний нөөцийг бэлтгэх, чадавхийг сайжруулахад чиглэсэн гарц шийдэл,

4.7. Хэрэглэгчийн хэрэглээний боловсрол, хэрэглээний соёлыг бий болгох нөхцөл байдал, эрүүл орчинд эрүүл, аюулгүй бүтээгдэхүүнээр үйлчлүүлэх соёл, мэдлэгийг дээшлүүлэх нөхцөл байдал, боломж, гарц шийдэл,

4.8. Төр, хувийн хэвшлийн хамтын ажиллагааг сайжруулах гарц шийдэл.

Гүйцэтгэх ажил 5. ХҮЛЭЭЛГЭН ӨГӨХ АЖЛУУД

Захиалагчийн баталсан гэрээт ажлын даалгавар болон гэрээний хэрэгжилтийн нарийвчилсан төлөвлөгөөнд тусгагдсан дараах үр дүнг ирүүлэх буюу хүлээлгэн өгнө. Үүнд:

- 5.1 Ажлын нарийвчилсан төлөвлөгөө, судалгааны арга зүй,
- 5.2 Монгол Улсын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар, түүний тогтолцооны өнөөгийн байдлын судалгаа, шинжилгээ,
- 5.3 Монгол Улсын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт төрөөс баримталж буй бодлого, эрхзүйн орчны уялдаа, хэрэгжилт, шинээр шаардагдах эрх зүйн баримт бичгийн судалгаа, шинжилгээ,
- 5.4 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын олон улсын шилдэг туршлага, хөгжлийн чиг хандлагын талаар хийсэн судалгаа болон Монгол улсад нутагшуулах боломжийн талаар шинжилгээ хийх,
- 5.5 Монгол Улсын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт тулгамдаж буй асуудлуудыг шийдэх, түүнчлэн салбарыг хөгжүүлэх бодлогын арга хэрэгсэл, арга хэмжээг тодорхойлох судалгаа, бодлогын зөвлөмж,
- 5.6 Дээрх бүгдийг нэгтгэсэн судалгааны эцсийн тайлан, тайлангийн хураангуй (англи, монгол хэлээр), судалгааны ажлын танилцуулга (ppt).

БҮЛЭГ 1. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын өнөөгийн байдал

Энэ бүлэгт гэрээт ажлын даалгаврын 1-т заасан Монгол Улсын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын өнөөгийн байдлыг судлах, тулгамдаж буй асуудлуудыг тодорхойлж, дүн шинжилгээ хийсэн тухай тусгасан.

1.1 Судалгаануудад хийсэн дүн шинжилгээ

Монгол Улсын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын талаар хийсэн томоохон судалгааны ажлуудыг судлах, харьцуулалт шинжилгээ хийх, зөрүүг тодорхойлох.

Сүүлийн 10 жилийн хугацаанд тус салбарт хийгдсэн судалгааны ажлууд:

1. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын өнөөгийн байдал, бодлого эрх зүйн орчинд хийсэн дүн шинжилгээ, 2012 он, Ц. Товуусүрэн, Ч. Онончимэг, Ц. Элбэгзаяа, Ө. Мөнхтунгалаг, С. Дорждагва

-
2. Ерөнхий боловсролын сургуулийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний өнөөгийн байдал хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний өнөөгийн байдал (2020он)
 3. “Худалдааны салбарын 100 жилийн ой” үйл ажиллагааны үеээр хийгдэж тавигдсан судалгааны материал, илтгэлүүд
 4. Мэргэжлийн болон техник боловсролын байгууллагын статистик мэдээлэл (Хөдөлмөр нийгмийн хамгааллын яам)
 5. Дэлхийн бусад улс орны судалгаа, эрдэм шинжилгээний ажлууд болон сайн туршлагауд
 6. Олон улсын байгууллагуудын зүгээс хийгдсэн судалгаа, зөвлөмжүүд
 7. МХЕГ-ын тайлан мэдээлэл,
 - a. Сургууль, цэцэрлэгийн ундны усны чанар, аюулгүй байдалд хийсэн хяналт, шинжилгээний тухай
 - b. Хоол хүнсээр дамжих өвчний хяналт, 2022 он 06 сар
 8. Хүнсний аюулгүй байдлыг хянах өнөөгийн тогтолцоо, төсвөөс зарцуулсан хөрөнгийн үр дүн, үндэсний аудитын тайлан (агг-2021/12-шта-га)
 9. Үндэсний статистикийн мэдээлэл, Худалдаа, үйлчилгээний салбар- 2017-2021
 10. Монгол улсын хүн амын хоол тэжээлд тулгамдаж буй асуудал үндэсний V дугаар судалгааны тайлан, [Монголын насанд хүрэгчдийн хоолны дэглэм ба хоол тэжээлийн байдал](#)
 11. Дэлхийн улс орнуудын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хууль, эрхзүйн зохицуулалт, хэрэгжүүлж буй туршлага
 - a. Засгийн газруудын сургууль цэцэрлэг, асрамжийн газар зэрэг нийтийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ, тэдгээрийг худалдан авах үйл явцад баримталж буй эрхзүйн зохицуулалт, хэрэгжүүлж буй туршлага.

Судалгааны баг нь тус салбарт өмнө нь хийгдсэн судалгааны материалуудтай танилцах хүсэлтээ илэрхийлж мэдээлэлтэй байх хүчин чармайлт гаргасан боловч судалгааны материал нь олон нийтэд хаалттай, мэдээллийг нууцлах зэрэг асуудлууд тулгарсан.

Судалгаа болон мэдээллийг судалсан байдлыг нэгтгэн хүргэвэл:

Тус салбарт 2012 онд “Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын өнөөгийн байдал, бодлого эрх зүйн орчинд хийсэн дүн шинжилгээ” сэдвийн хүрээнд Ц. Товуусүрэн нараар ахлуулсан баг суурь судалгааг явуулсан байна. Үүнээс хойш хийгдсэн

судалгаа нь гол төлөв ерөнхий боловсролын сургууль, цэцэрлэгийн хүүхдийн хоолны чиглэлээр хийгдсэн байна.

2020 онд зохион байгуулагдсан “Худалдааны салбарын 100 жилийн ой” үйл ажиллагааны үеэр тавигдсан эрдэмтэн судлаач нарын илтгэлүүдтэй танилцсан нь зөвхөн ойн арга хэмжээнд зориулагдан хязгаартай хамрах хүрээнд тавигдсан илтгэлүүд хэдий ч салбарын хүний нөөц зэрэг дэд бүлгийн судалгааны ажлын тоо баримт, үр дүнг тус суурь судалгаанд ашигласан болно.

Харин Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын тайлан мэдээ болон Үндэсний аудитын газраас явуулсан дүгнэлт судалгаа нь салбарын мэдээллийг илүүтэй агуулж байсан.

Мөн Үндэсний статистикийн газраас боловсруулсан “Худалдаа үйлчилгээний салбар”-ын судалгаа мэдээлэлд Зочид буудал, байр, сууц, хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбар гэж тусгадаг боловч Нийтийн хоолны үйлчилгээний салбарын мэдээлэл нь зөвхөн нийт салбарын орлого зарлага болон хүчин чадлын тоогоор илэрхийлэгдсэн байгаа нь олон талт мэдээлэл авах боломжгүй байна. Түүнчлэн салбарт ажиллаж буй хүний нөөцийн болон салбарт үйл ажиллагаа явуулж буй аж ахуйн нэгжийн тоон мэдээлэл нь “Зочид буудал, байр, сууц болон нийтийн хоолны үйлчилгээний салбар” гэж ангилагдан гарч байгаа нь хоол үйлдвэрлэлийн салбарыг ерөнхийд нь үйлчилгээний салбарт хамруулан үзсэн тул тухайн салбарын мэдээллийг ялган тодорхойлоход хүндрэлтэй байна.

Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарт хүнсний аюулгүй байдлыг хэрхэн хангаж буй болон хоол хүнсээр дамжих өвчний хэдэн хувь нь тус салбарт хамаарч буй зэргийг харуулсан нэгдсэн судалгаа огт байхгүй байна эсхүл нийтэд хаалттай байна.

Салбар дундын уялдаа холбоо сул, мэдээлэл ил тод бус байгаа зэргээс шалтгаалан зарим хийгдсэн судалгааны ажилтай танилцахад хүндрэлтэй, эсхүл зарим хийгдсэн судалгааны ажлуудын үр дүн, мэдээлэл хаалттай байгаагаас давхардах зэрэг асуудал үүсч байна.

Салбар нь хүн амын эрүүл аюулгүй байдалтай салшгүй холбоотой хэдий ч хүн амын эрүүл хооллолт болон хоол үйлдвэрлэл ба үйлчлүүлэгчдийн чиг хандлага, улмаар хоол хүнсээр дамжих өвчлөлийн уялдаа холбоог харуулсан судалгаа, тэдгээрийн үр дүнг олон нийтэд мэдээлэх сурталчлах ажлууд дутагдалтай байна.

Салбарт мөрдөгдөж буй хууль дүрэм, стандартын хэрэгжилтийг хангаж буй талаарх мэдээлэл нь зөвхөн МХЕГ-ын мэдээлэлд үндэслэгдэж байна. Стандарт, хуулийн шаардлагын биелэлтийг илүү нарийвчлан ялангуяа хүнсний аюулгүй байдлыг хангаж буй талаарх мэдээллийг харуулахад чиглэсэн судалгааг авч хэрэгжүүлдэг байх нь чухал байна.

Мөн аймаг орон нутагт үйл ажиллагаа эрхэлж буй аж ахуйн нэгж байгууллагын мэдээлэл нь бүртгэл төдийгөөс хэтрэхгүй, тус салбарын хүний нөөц, чадварыг тусгасан мэдээлэл маш хомс байна.

Эдгээрээс дүгнэхэд Монгол улсын нийтийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын мэдээлэл, судалгаа нь сүүлийн жилүүдэд нарийвчлагдан хийгдээгүй, эсхүл ил тод бус, салбар дундын уялдаа холбоо сул, статистик тоон мэдээлэл нь зөрүүтэй, мөн зарим хүрээнд тоон мэдээлэл байхгүй байна.

Боловсрол шинжлэх ухааны яамнаас сургууль цэцэрлэгийн хүүхдийн хоол үйлдвэрлэлийн асуудлаар хэд хэдэн судалгааны ажлууд байгаа боловч асрамжийн газар, эмнэлэг, сувилал, хорих анги зэрэг төрийн худалдан авалтын хүрээнд үйл ажиллагаа явуулдаг хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрууд орхигдох хандлагатай байна.

Санал, зөвлөмж: Цаашид олон улсын жишгийн дагуу тус салбарын судалгааг дараах байдлаар ялган жил тутам тогтмол авч хэрэгжүүлж, мэдээллийн онцлогоос хамааран нээлттэй, хаалттай, нууц гэсэн зэрэглэлээр ангилан мэдээллүүдийг хамаарах талуудад нээлттэй байлгах нь зүйтэй гэж үзэж байна. Үүнд:

1. Үндэсний статистикийн газраас гаргаж буй мэдээллийг илүү дэлгэрэнгүй, тухайлбал тус салбарыг “зочид буудал, байр, сууц”-аас ялган тодорхойлж, салбарын ангиллын стандартын дагуу аж ахуйн нэгжийн тоо, тэдгээрийн хүчин чадал буюу суудлын тоо, ажиллах хүч, аймаг орон нутаг, хөрөнгө оруулалт, салбарын цалингийн дундаж зэргийг багтаан гаргадаг байх;
2. Нийгмийн эрүүл мэндийн үндэсний төв болон бусад холбогдох байгууллагуудтай хамтран салбар дундын уялдаа холбоог сайжруулж судалгааны чиглэлүүдийг ялган тодорхойлж хариуцах; Тухайлбал:
 - а. Салбарын боловсон хүчний мэдээллийг ШУТИС, салбарын чиглэлийн мэргэжилтэн бэлтгэж буй их, дээд, мэргэжлийн сургуулиуд болон бусад боловсролын байгууллагуудаас бэлтгэгдэж буй мэргэжилтний

-
- судалгааг Хөдөлмөр нийгмийн хамгааллын яам нэгтгэх ажлыг хариуцах;
- b. Хоол хүнсээр дамжих өвчлөлийн мэдээллийг НЭМҮТ нэгтгэн нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн салбартай уялдуулан гаргаж олон нийтэд мэдээлдэг байх;
 - c. Стандарт, хууль журмын хэрэгжилтийг хангаж буй мэдээллийг МХЕГ-тай хамтран гаргаж тодорхойлдог байх;
 - d. Сургууль цэцэрлэг болон эмнэлэг, сувилал зэрэг төрийн худалдан авалтын хүрээнд хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ явуулж буй аж ахуйн нэгжийн мэдээллийг нэгтгэх буюу салбарын тоо баримтыг өмчийн хэлбэрээр ялган гаргадаг байх;
 - e. Хэрэглэгч, үйлчлүүлэгчдийн чиг хандлагыг тодорхойлох судалгааг тогтмол хугацаанд авч хэрэгжүүлдэг байх, улмаар тэднийг зөв эрүүл холлолтод уриалж чиглүүлсэн мэдээлэл, сурталчилгааг хийдэг байх;
 - f. Цаашид хоол үйлдвэрлэлийн салбарт инновацийг дэмжих хөтөлбөрийн хэрэгцээ шаардлагыг судлах
 - g. Салбарын ажилчдын дунд тодорхой хугацаанд хүнсний аюулгүй байдлын асуулгаар болон бусад салбарт тулгамдаж буй асуудлыг сонсох, хөндөх зорилгоор тандалт судалгааг тогтмол авдаг байх; (цахим шийдэл)
 - h. Салбарын нэгдсэн мэдээлэл судалгааг байршуулсан (хооронд нь холбосон) платформ, олон нийтэд нээлттэй ил тод цахим мэдээллийн сантай байх зэрэг саналыг хүргүүлж байна.

1.2 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний ангилал, статистик.

1.2.1 Ангилал

Энэ хэсэгт Монгол улсад үйл ажиллагаа эрхэлж буй хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын төрөл, хэв маягийг тодорхойлж, ангиллыг танилцуулж байна.

Хүн амын хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, эрүүл хоол хэрэглээг зохион байгуулахад хоолны газар чухал үүрэгтэй. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг тогтоосон технологийн горим мөрдөөгүй, ариун цэврийн зохистой дадал хэвшил тогтоогүй нөхцөлд хүний эрүүл мэнд, амь насанд хор хохирол учруулж болзошгүй, хүнсний аюулгүй байдал алдагдах магадлал бүхий үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбар гэж үздэг.

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарыг өмчийн хэлбэр, санхүүжих хэлбэрээс нь хамааруулан үндсэн хоёр хэсэгт хуваан авч үздэг.

1. Бизнесийн байгууллагууд: /зочид буудал,зоогийн газар, тээврийн үйлчилгээ, клубууд, түргэн үйлчилгээний хоолны газар, хүлээн авалтын үйлчилгээ/
2. Нийгмийн халамжийн хүрээнд үйлчилгээ үзүүлдэг байгууллага: /хоолны газрууд, сургууль, эмнэлэг, цэрэг, цагдаагийн, хорих байгууллага, ажилчдын хоолны газар, гэрээт хоол үйлчилгээ/



Зураг 1. Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний байгууллагуудын ангилал

Эдгээр хоёр төрлийн байгууллагуудын онцлог болон тулгамдаж буй асуудлыг тоймлон үзвэл:

Бизнесийн байгууллагуудын хувьд өрсөлдөөний зарчмаар хөгжлийн тодорхой түвшинд хүрсэн хэдий ч хоол үйлдвэрлэлийн чанар, аюулгүй байдал, үйлчилгээний соёл, мэргэжилтэй хүний нөөц дутагдалтай зэрэг бэрхшээлүүд хэвээр байна.

Нийгмийн халамжийн хүрээнд үйлчилгээ үзүүлдэг байгууллагуудын хоол үйлчилгээний онцлог нь засгийн газраас зохих хэмжээний тэтгэмж, татаас олгосноор санхүүжилтийн эх үүсвэрийг бүрдүүлдэг онцлогтой бөгөөд засгийн газар нь тус ангилалд багтах үйлдвэрлэл, үйлчилгээний байгууллагуудад авч хэрэгжүүлэх бодлого, зохицуулалтын хүрээнд тус салбарт манлайллах боломжтой байдаг байна (Эх сурвалж: <https://www.fao.org/3/cb7960en/cb7960en.pdf>).

Төрийн халамж үйлчилгээнд байдаг, орлого багатай эмзэг хэсгийн хоол үйлчилгээний асуудлыг өөрчлөн зохион байгуулах шаардлага тулгараад байгаа нь

дунд сургуулийн хоол үйлчилгээний өнөөгийн байдлаас, тухайлбал төрөөс татаас олгон “үдийн цай” хөтөлбөрийг хэрэгжүүлж байгаа хэдий ч энэ нь дийлэнх сургуулиудын хувьд стандартын шаардлагыг зохих түвшинд хангаж чадахгүй зэргээс харагдаж байна. Төр засгаас их сургуулийг хотхон хэлбэрээр өөрчлөн хөгжүүлэх төслийг эхлүүлж байгаатай зэрэгцэн оюутан залуусын хоол үйлчилгээнд шинэчлэлт хийх зайлшгүй нөхцөл байгааг салбарын эрдэмтэн судлаачид дурьдаж байна.

Эмнэлгийн хоол үйлчилгээний гол зорилго нь тухайн өвчтөний эмийн эмчилгээнд хоол эмчилгээгээр шууд болон дам байдлаар эерэгээр нөлөөлөхөд оршдог. Гэвч манай эмчилгээний хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний одоогийн байдлаас үзвэл дээрх зорилгодоо бүрэн хүрээгүй, зарим тохиолдолд хоол өгч байгаа нэр төдий, эрүүл ахуй, шим тэжээлийн чанарын асуудлыг шийдвэрлээгүйгээс “өвчтөний эргэлт” хэмээх үйлчилгээ байсаар байна.

Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газруудыг дээр өгүүлсэн санхүүжилтийн хэлбэрээр нь ангилахаас гадна Монгол улсын холбогдох нэр томъёоны тодорхойлолтын болон хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газарт тавигдах шаардлага стандартын дагуу үйлдвэрлэн, худалдаалж буй хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрөл, үйлчлүүлэгчийн онцлог, үйлчилгээний газрын байршлаас хамааруулан доорх хүснэгтэд заасны дагуу ангилна (MNS 6777:2019, MNS 4946:2019). Хоолны газар нь үйлдвэрлэн, худалдаалж буй хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрлөөс хамаарч төрөлжсөн болон төрөлжсөн бус байж болно гэж үздэг.

Хүснэгт 1 Хоолны газрын ангилал

Ресторан	Кафе	Баар	Цайны газар	Түргэн хоолны газар	Буфет	Хагас болон бэлэн боловсруулсан бүтээгдэхүүн худалдаалах дэлгүүр
Үйлдвэрлэн худалдаалж буй бүтээгдэхүүний нэр төрлөөр:						
Төрөлжсөн:	Төрөлжсөн:	Төрөлжсөн:	Төрөлжсөн:	Төрөлжсөн:	-	-
-Цагаан хоолны:	Кофе-шоп	-Пиво-баар;	Бууз баншны;	Пиццаны;		
-Далайн бүтээгдэхүүний	Амтлаг бүтээгдэхүүн	-Коктейл баар;	Цагаан хоолны;	Бургерийн;		
		-Гриль баар;		Баншны;		
		-Суши баар;				

Төрөлжсөн бус:	Төрөлжсөн бус:	Төрөлжсөн бус:	Төрөлжсөн бус:	Төрөлжсөн бус:		
-Улс үндэстний;	-	-	-	-	-	-
Үйлчлүүлэгчийн онцлог байршлаар:						
-Клубын дэргэдэх ресторан;	-Хүүхдийн кафе;	-Видео-баар;	-Нийтийн үйлчилгээний;	-	- Худалдааны төв;	-Хоолны газрын дэргэдэх;
- Зочид буудлын дэргэдэх ресторан;	-Кафе клуб;	-Караоке -баар;	-Үйлдвэр, албан байгууллага, шүүхийн шийдвэр гүйцэтгэх газар, цэргийн анги, эмнэлэг, зэрэг нийгмийн салбарын ажилчдад зориулсан;		-Албан байгууллагын;	-Бие даасан барилга байгууламж бүхий;
- Аялал жуулчлал, уул уурхайн баазын гэх мэт;		-Билльард-баар;				
		-Диско-баар;	-Замын дагуух;			-Худалдааны төв;
- Вагон ресторан;		-Спортын гэх мэт;	-Уул уурхайн баазын;			

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын нэр томъёо, тодорхойлолт MNS 6777:2019 стандартад хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбар гэж хэрэглэгчийн эрэлт хэрэгцээнд нийцсэн хоол ундааг үйлдвэрлэн худалдаалах, хэрэглэгчийн захиалгаар хүргэлтийн хоолны үйлчилгээ үзүүлэх, удирдлага зохион байгуулалт бүхий эдийн засгийн бие даасан салбар гэж тодорхойлсон байдаг.

Зах зээлийн эдийн засгийн утгаараа хоол, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, хэрэглэгчийн үйлчилгээг нэгэн зэрэг хослуулан цогц удирдлагаар хангаж зохион байгуулдаг, төрөл ангилал, хэв маяг, төрөлжилтөөр өөр хоорондоо ялгаатай, өмчийн олон хэвшилд хамаарах ашгийн төлөө болон нийгмийн үйлчилгээний хэлбэрээр үйл ажиллагаа явуулдаг байгууллага бол хоолны газар юм. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын нэр томъёо, тодорхойлолт MNS 6777:2019 стандартын дагуу **Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газар буюу “Хоолны газар”** гэж хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэх стандартын шаардлагыг хангасан ажлын байранд, батлагдсан жор технологийн дагуу мэргэжлийн хүний нөөцтэйгөөр бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах хоол, ундааг үйлдвэрлэн үйлчлэх, худалдаалах, захилагын болон хүргэлтийн үйлчилгээ үзүүлдэг газар гэж томъёолсон байдаг.

Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын хувьд үйлдвэрлэл борлуулалт, үйлчилгээг нэгэн зэрэг явуулдаг онцлог салбарын хувьд хүмүүсийн өдөр тутмын

хамгийн чухал хэрэгцээ болох хоолны хэрэгцээг хангах чухал үүрэгтэй салбар юм. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг зөв зохион байгуулж төлөвлөлттэй явуулах нь энэ салбарын үйл ажиллагаа, хөгжил, дэвшил мөн бизнесийн байгууллагын ашигт үйл ажиллагаанд тодорхой үүргийг гүйцэтгэнэ.

Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбар хурдацтай хөгжиж, хэрэглэгчдийн эрэлт хэрэгцээг түргэн шуурхай хангаж, эдийн засагт тодорхой хувь нэмэр оруулж байгаа боловч нөгөө талаас зарим газруудын хувьд чанар, хариуцлагын асуудал орхигдож, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт ажиллаж буй зарим бизнес эрхлэгчид зөвхөн ашиг орлого хөөж ажиллах, үйлдвэрлэл үйлчилгээнд дотоодын хяналтыг тогтмолжуулах, хяналтын байгууллага, заавар, зөвлөмж, стандартыг хэрэгжүүлж ажиллах, хуулиар хүлээсэн үүргээ биелүүлэх тал дээр анхаарах явдал хангалтгүй байгаагаас зөрчил дутагдал гарсаар байна.

Хоол үйлдвэрлэлийн салбарын ангиллыг МХЕГ-н мэдээллийн сангаас гаргасан тоо баримтаар авч үзэхэд:

2019 оны 03 дугаар сарын 12-ны өдрийн байдлаар улсын хэмжээнд хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн мэдээллийн бүртгэлийн санд нийт 396387 үйл ажиллагаа эрхлэгч 9 төрлийн чиглэлээр үйл ажиллагаа явуулж байгаа ба үүнээс хоол үйлдвэрлэлийн салбарт 7974 ААН нэгж бүртгэлтэй байна (Хүснэгт 2)

Хүснэгт 2. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн бүртгэл, үйл ажиллагааны төрөл, хэлбэрээр

№	Үйл ажиллагааны төрөл, хэлбэр	Тоо
1	Анхан шатны аж ахуй эрхлэгч	359154
2	Бэлтгэх, нийлүүлэх үйл ажиллагаа	7048
3	Боловсруулах, үйлдвэрлэх үйл ажиллагаа	6158
4	Тээвэрлэх үйл ажиллагаа	1799
5	Агуулах, зоорийн үйл ажиллагаа	1577
6	Худалдаалах үйл ажиллагаа	12441
7	Нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа	7974
8	Экспортлох үйл ажиллагаа	13
9	Импортлох үйл ажиллагаа	199

Нийт	396387
------	--------

МХЕГ-аас 2022 оны 05 дугаар сарын байдлаар гаргасан хоол үйлдвэрлэлийн газруудын судалгааг танилцуулбал: улсын хэмжээнд 9696 газар байгаагаас аймгуудын хэмжээнд 4759, нийслэлийн хэмжээнд 4937 газар тус тус байна (хүснэгт 3,4,5).

Хүснэгт 3. Аймгуудын хэмжээн дэх хоол үйлдвэрлэлийн газрууд, төрлөөр

Ресторан	Бар	Цайны газар	Гал тогоо			Бусад
			ЕБС	Зуслан, эмнэлэг, ...	СӨБ	Хүргэлтийн, түргэн, захиалгат хоол, буфет үйлчилгээ
834 (17.5%)	321 (6.7%)	1510 (31.7%)	679 (14.3%)	518 (10.9%)	798 (16.8%)	99 (2.1%)
Нийт						4759

Хүснэгт 4. Нийслэлийн хэмжээн дэх хоол үйлдвэрлэлийн газрууд, төрлөөр

Ресторан	Бар	Цайны газар	Гал тогоо			Бусад
			ЕБС	Зуслан, эмнэлэг, ...	СӨБ	Хүргэлтийн, түргэн, захиалгат хоол, буфет үйлчилгээ
1511 (30.6%)	972 (19.7%)	1268 (25.7%)	240 (4.9%)	121 (2.5%)	647 (13.1%)	178 (3.6%)
Нийт						4937

Хүснэгт 5. Улсын хэмжээн дэх хоол үйлдвэрлэлийн газрууд, төрлөөр

Ресторан	Бар	Цайны газар	Гал тогоо			Бусад
			ЕБС	Зуслан, эмнэлэг, ...	СӨБ	Хүргэлтийн, түргэн, захиалгат хоол, буфет үйлчилгээ
2345 (24.2%)	1293 (13.3%)	2778 (28.7%)	919 (9.5%)	639 (6.6%)	1445 (14.9%)	277 (2.9%)
Нийт						9696

2022 оны байдлаар, үйлчилгээний салбарт нийтдээ 9696 аж ахуйн нэгж үйл ажиллагаа явуулж байгаагийн 49.08 хувь нь аймаг орон нутагт, 50.9 хувь нь нийслэл хотод ажиллаж байна. Үүнээс ресторан 2345 буюу 24.2%, баар 1293 буюу 13.3%, цайны газар 2778 буюу 28,7%, зуслан, эмнэлэг, цэргийн анги, хорих анги гэх мэт байгууллагын ангиллаар 639 буюу 6.6%, сургуулийн өмнөх боловсролын 1445 буюу 14.9%, хүргэлтийн, түргэн, захиалгат хоол, буфет үйлчилгээ 277 буюу 2.9 хувийг тус тус эзэлж байна. Эдгээрээс дунджаар 31 хувь нь нийгмийн салбарт, 68 хувь нь бизнесийн чиглэлээр үйл ажиллагаа явуулж байгаа бол, 3200 гаруй нь архи согтууруулах ундаагаар үйлчлэх зөвшөөрөлтэй байна.

Хүснэгт 2-5 дүнг нэгтгэн харвал 2019 оноос хойш хоол үйлдвэрлэл эрхлэгчдийн тоо 7974-өөс 9696 болж 21.6% өссөн үзүүлэлттэй байна.

1.2.2 Статистик

Манай улс зах зээлийн эдийн засгийн харилцаанд шилжсэнээс хойш багагүй хугацаа өнгөрсөн бөгөөд энэ цаг хугацаанд худалдаа, үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар бүр өөрийн онцлогийн дагуу хөгжлийн чиг хандлага нь тодорхойлогдсоор байгаа билээ.

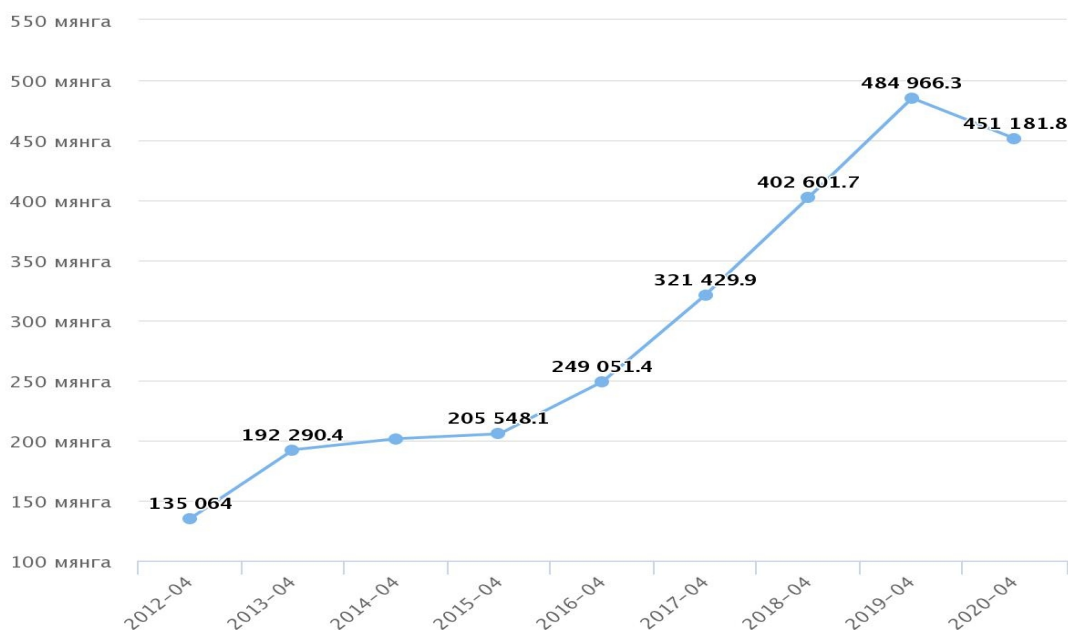
Сүүлийн жилүүдэд “Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар” түргэн хурдацтай хөгжиж байгаа нь нийгмийн хөгжил дэвшил эдийн засгийн өсөлттэй шууд холбоотой юм. Мөн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хөгжил зах зээлийн эрэлт, нийлүүлэлтийн үндсэн зарчмын дагуу явагдаж, хэрэглэгчдийн эрэлт хэрэгцээг түргэн шуурхай хангахын зэрэгцээ, иргэдийг ажлын байраар хангаж, ажлын байрны тоог ихээр нэмэгдүүлж байгаа салбарын тоонд хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар зүй ёсоор ороод байна.

Үндэсний статистикийн хорооноос дараах 4 үзүүлэлтээр хоол үйлдвэрлэлийн газрын гүйцэтгэлийг тодорхойлж байна.

1. Нийтийн хоолны салбарын орлого, улирлаар, өссөн дүнгээр
2. Нийтийн хоолны салбарын зардал, улирлаар, өссөн дүнгээр
3. Нийтийн хоолны салбарт ажиллагчдын тоо, улирлаар
4. Нийтийн хоолны суудлын тоо, улирлаар

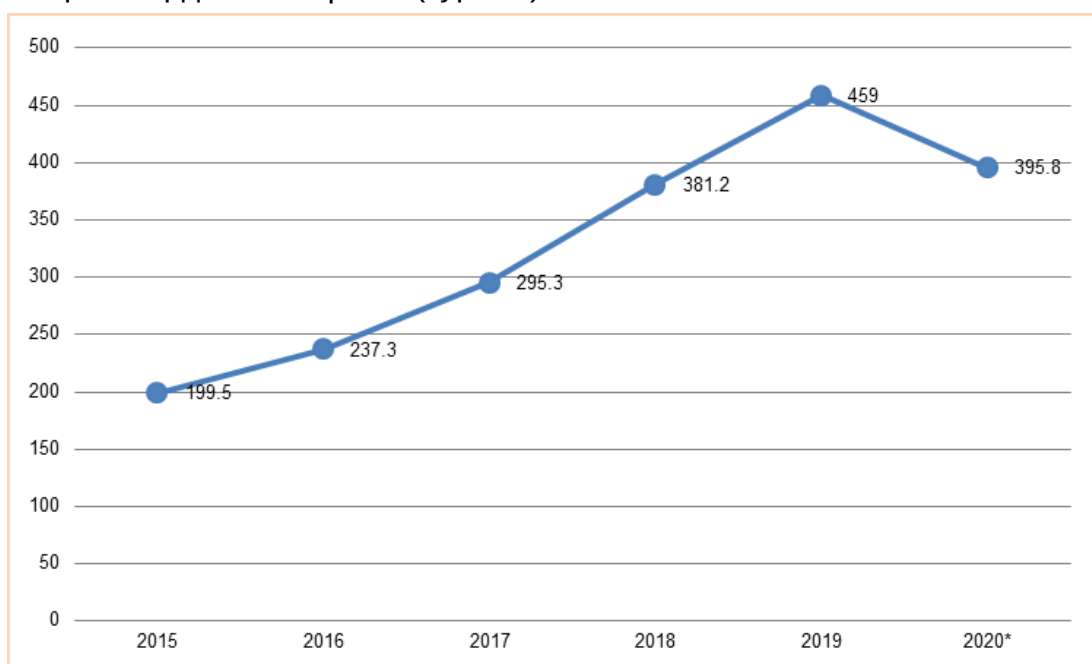
Хоол үйлдвэрлэлийн салбарын 2020 оны статистик үзүүлэлтүүдийг дээрх 4 үзүүлэлтээр доор хураангуйлж харуулав.

Салбарын орлогыг сүүлийн 10 жилээр авч үзэхэд 2019 он хүртэл тогтмол өсч байгаад Ковид 19 цар тахлын улмаас 2020 онд буурсан байна (зураг 2).



Зураг 2. Хоол үйлдвэрлэлийн салбарын орлого, улирлаар, өссөн дүнгээр

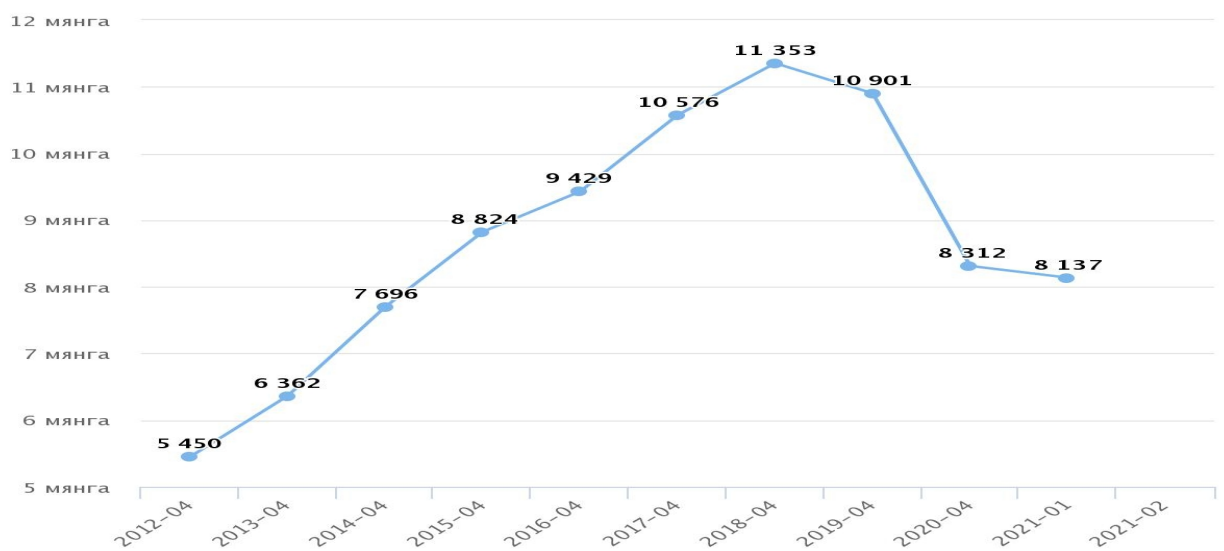
2. Салбарын зардлыг авч үзвэл (зураг 3)



Зураг 3. Хоол үйлдвэрлэлийн салбарын зардал, тэрбум төгрөгөөр, жилээр, өссөн дүнгээр

Салбарын зардал орлогын хөдөлгөөнийг даган өсөлттэй үед өсч, бууралттай үед буурсан байна.

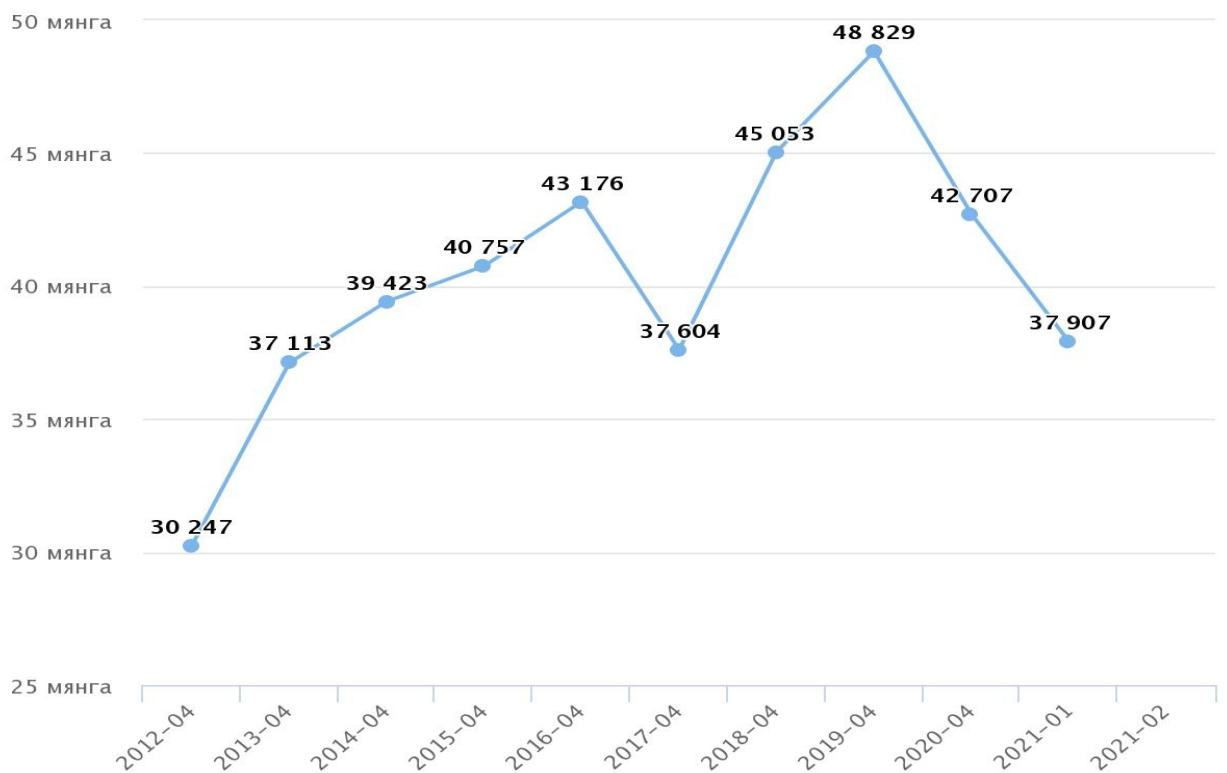
3. Салбарын ажиллгасдын тоог мөн хугацаанд аваад үзвэл (Зураг 4)



Зураг 4. Хоол үйлдвэрлэлийн салбарт ажиллагсдын тоо, улирлаар

Дээрх зургаас харахад тус салбарт ажиллагсдын тоо 2018 онд дээд цэгтээ хүрч 11353 мянга болсон байна. Гэвч Ковид-19 цар тахлын нөлөөгөөр 2020 оны 4 улирлын байдлаар 26,8%-иар буурч, харин 2021 оны байдлаар өмнөх онтой харьцуулахад 2,2%-иар буурч 8137 хүрсэн байна.

4. Салбарын хүчин чадал нь суудлын тоогоор илэрхийлэгддэг ба суудлын тоог зураг 5-д харуулав.

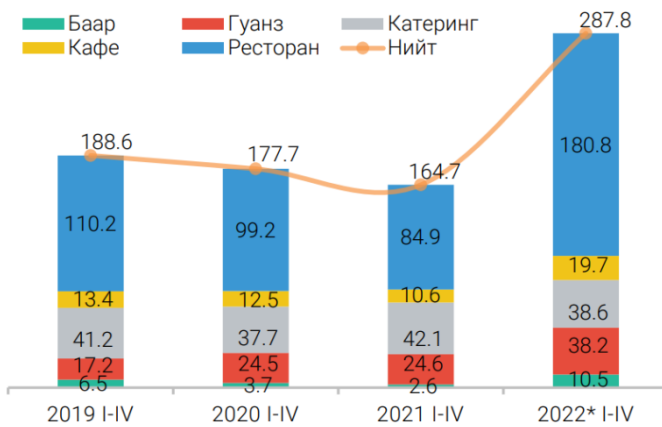


Зураг 5. Хоол үйлдвэрлэлийн газрын суудлын тоо, улирлаар

Зураг 5-с харахад судалгааны хамрах жилүүдэд суудлын тоо аажмаар тогтвортой өсөж байгаа бөгөөд харин 2018 онд суудлын тоо 458 мянга болж, өмнөх оноос 7.6

мянгаар буюу 19.9 хувь, 2019 оны 1 дүгээр улиралд 536 мянга жилийн дундаж үзүүлэлтээр 488 мянга болж, өмнөх оноос 38 мянган суудал буюу 8.4 хувиар тус тус өссөн байна. Зураг 5-г дүгнэвэл хоол үйлдвэрлэлийн газрын суудлын тоо 2019 онд 488.29 мянгад хүрч харин Ковид-19 цар тахлын нөлөөгөөр 2021 оны эхний 2 улиралд 22,4%-иар буурч 37907 мянгад хүрсэн байна.

2022 оны 5 сарын байдлаарх салбарын орлогын үзүүлэлтийг авч үзвэл



Ковид-19 цар тахлын жилүүдэд зогсонги, уналтын байдалтай байсан бол тус салбарын орлого цар тахлын дараах үед 2021 оны дунд үеэс сэргэж Нийтийн хоолны салбарын орлого 2022 оны эхний 5 сард 380.2 тэрбум төгрөг болж, өмнөх оны мөн үеэс 173.5 (83.9%) тэрбум төгрөгөөр өсжээ. Үүнд рестораны орлого өмнөх оны

мөн үеэс 127.4 (2.2 дахин) тэрбум төгрөгөөр өссөн нь голлон нөлөөлсөн байна. Нийтийн хоолны салбарын орлого 2022 оны 5 дугаар сард 92.4 тэрбум төгрөг болж, өмнөх сараас 3.7 (4.2%) тэрбум төгрөгөөр өссөн байна.

Нийтийн хоолны салбарын орлогод рестораны орлогын эзлэх хувь 2022 оны эхний 5 сард өмнөх оны мөн үеэс 9.5 нэгж хувь, баарных 2.1 нэгж хувиар өсөж, харин захиалгат хоолны хүргэлтийн үйлчилгээний орлогын эзлэх хувь 11.0 нэгж хувь, гуанзных 0.5 нэгж хувь, кафеных 0.1 нэгж хувиар тус тус буурсан байна. (Зураг 6. Хоол үйлдвэрлэлийн салбарын орлого, тэрбум төгрөгөөр)

Хоол үйлдвэрлэлийн салбарын эдийн засгийн үзүүлэлтүүдийг ангилал тус бүрээр авч үзвэл,

Нийтийн хоолны салбарын 2019 оны орлогын 59.3 хувийг ресторан, 22.2 хувийг захиалгат хоолны хүргэлтийн үйлчилгээ, 8.0 хувийг кафе, 6.7 хувийг гуанз, 3.9 хувийг баарны төрлийн үйл ажиллагаанаас бүрдүүлж байна.

Нийтийн хоолны салбарын зардал 2019 онд 459.0 тэрбум төгрөгт хүрч, өмнөх оноос 77.8 тэрбум төгрөгөөр буюу 20.4 хувиар өссөн байна. Зардлын 60.2 хувийг ресторан, 21.3 хувийг захиалгат хоолны хүргэлтийн үйлчилгээ, 8.2 хувийг кафе, 6.7 хувийг гуанз, 3.6 хувийг баарны төрлийн үйл ажиллагааны зардал эзэлж байна.

Нийтийн хоолны үйлчилгээний салбарын орлого 2020 онд 451.2 тэрбум төгрөг болж, өмнөх оноос 33.8 тэрбум төгрөг буюу 7.0 хувиар буурчээ. Үүнд кафены орлого 11.3 тэрбум төгрөг буюу 29.4 хувиар, баарны орлого 8.9 тэрбум төгрөг буюу 47.8 хувиар, гуанзны орлого 6.5 тэрбум төгрөг буюу 20.3 хувиар өссөн нь голлон нөлөөлсөн байна.

Хүснэгт 6. Нийтийн хоолны үйлчилгээний салбарын орлого, зардал, төрлөөр (ҮСХ)

Үзүүлэлт	Төрөл	2016	2017	2018	2019	2020*
Орлого	Бүгд	249.1	321.4	402.6	485.0	451.2
	Ресторан	152.2	198.2	228.4	286.2	283.4
	Кафе	17.7	23.0	29.6	38.6	27.2
	Баар	9.0	8.8	15.4	18.6	9.7
	Гуанз	24.2	26.6	23.3	32.1	25.6
	Захиалгат хоолны хүргэлтийн үйлчилгээ	45.9	64.9	105.9	109.6	105.3
Зардал	Бүгд	220.5	295.3	381.2	460.7	395.8
	Ресторан	147.3	183.9	212.5	276.8	259.8
	Кафе	17.5	22.4	28.8	37.7	25.2
	Баар	8.9	8.1	14.2	16.5	9.2
	Гуанз	22.9	25.1	22.3	30.8	22.8
	Захиалгат хоолны хүргэлтийн үйлчилгээ	40.8	55.8	103.4	98.9	78.8

Нийтийн хоолны салбарын орлого 2022 оны 5 дугаар сард 92.4 тэрбум төгрөг болж, өмнөх сараас 3.7 (4.2%) тэрбум төгрөгөөр өссөн байна.

Дээрх статистик мэдээллийн хоорондын харилцан хамаарлыг судлан үзвэл

1. Салбарын орлогын өсөлтийг дагаад салбарын зардлын өсөлт явагдаж байгаа хэдий ч орлого болон зардлын харьцааг авч үзвэл 2019 онд 94% зардал, 2020 онд 87% зардалтай байгаа нь орлого буурсан хэдий ч бүтээмж нэмэгдсэн нь харагдаж байна.

2. 8137 мянган ажилтантай байсан 2021 оны 1 улирлын байдлаар нэг ажилтанд ногдох суудлын тоо 4.6 буюу хамгийн олон ажилтантай тоологдсон 2018 онд 3.9 байсан үзүүлэлтээс даруй 0.7-р илүү байгаа нь суудлын тоо болон ажилтны тоо аль аль нь буурсан боловч нэгж ажилтанд ногдох хөдөлмөрийн бүтээмж нэмэгдсэн нь мөн харагдаж байна.
3. Дээрх бүгдээс харахад хоол үйлдвэрлэлийн салбар нь бүхэлдээ буюу ангилал тус бүрээр бүтээмж нэмэгдсэн байдалтай харагдаж байгаа нь тус салбарын цаашдын ирээдүй өсөлттэй байх боломжтойг харуулж байна.

Дүгнэлт: Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт улсын хэмжээнд нийт хэдэн аж ахуйн нэгж, байгууллага, иргэн үйл ажиллагаа явуулж байгаа талаархи нэгдсэн тоо баримтыг гаргахыг зорьж, судалгааны баг нь Үндэсний статистикийн хороо, Нийслэлийн статистикийн хэлтэс, Нийслэл, дүүргийн мэргэжлийн хяналтын газар, хэлтэс, Нийслэлийн захирагчийн ажлын албаны үйлдвэрлэл, үйлчилгээний хэлтсийн нийтийн хоолны салбар хариуцсан мэргэжилтэн зэрэг холбогдох албанд хандсан. Гэвч улсын хэмжээнд үйл ажиллагаа явуулж байгаа нийтийн хоолны салбарын нийт тоон мэдээлэл статистикийг эдийн засгийн үзүүлэлтээс бусад үзүүлэлтээр нийтэд ил тод гаргадаггүй зөвхөн дотоод хаалттай мэдээлэл болох МХЕГ-ын тайлан мэдээллээс харах боломжтой байна.

Хэдийгээр үндэсний статистикийн хорооноос эрхлэн гаргадаг үндэсний статистикийн мэдээллийн нэгдсэн сан-гаас тус салбарын тоон мэдээлэл авах боломжтой мэт байвч Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын нэр томьёо, тодорхойлолт MNS 6777 : 2019 болон Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавигдах шаардалага MNS 4946:2019 стандартад тусгагдсан хоолны газрын нэр төрөл, тодорхойлолт, ангилалын дагуу статистик мэдээлэл байхгүй байна.

Үндэсний статистикийн хорооноос тус салбарын статистик мэдээллийг гаргахдаа ҮСГ-ын 2008 оны 01/10 тоот тушаалаар батлагдсан Зочид буудал, зоогийн газрын статистикийг тооцох аргачлал-ыг ашиглаж тоон мэдээллийг гаргаж байна. Тухайлбал зоогийн газрын ангилалд зоогийн газрын эдийн засгийн бүх төрлийн үйл ажиллагааны салбарын ангилал 3.1-ийн зоогийн газар буюу 552 дүгээр бүлгийн 5520-5522 дэд бүлгүүдэд зоогийн газартай холбоотой үйл ажиллагааг хамруулдаг байна. Улмаар эдгээр ангилал нь 2005 оны “Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл үндсэн шаардлага” стандартыг баримталдаг байна. Иймд тус байдлыг нэн даруй шинэчлэх, хоолны газрын статистик мэдээллийг 2019 онд шинээр батлагдсан

стандарт болон бусад холбогдох стандарт нэр томъёоллын дагуу гаргадаг болох шаардлага үүсч байна.

Санал зөвлөмж:

1. Тоон мэдээллийг стандартын ангиллын дагуу үндэсний статистикийн мэдээлэлд оруулах боломжгүй тохиолдолд салбарыг хамаарах яам, төрийн байгууллагууд зэрэг хамааралтай эрх бүхий этгээдүүд нарийвчилсан тоон мэдээллийг гаргадаг байх эсхүл төрийн бус байгууллагад эрхийг нь олгох замаар тоон мэдээллийг нарийвчлан гаргаж байх
2. Салбарын тоон мэдээллийг нийтэд ил болгох, ингэхдээ ашиглаж буй зорилгоос хамаарч тоон мэдээллийг нээлттэй болон хязгаарлагдмал гэж ангилан хязгаарлагдмал мэдээлэл авах, ашиглах зорилгыг үндэслэн төлбөртэйгээр ашиглах боломжтой болгох
3. Монгол улсад мөрдөж буй салбарын стандартын нэр томъёог ашиглаж хэвших, үүнийг хэрэгжүүлэхийн тулд стандарт батлагч эрх бүхий байгууллагаас шинэ нэр томъёотой холбоотой асуудалд бусад хамааралтай байгууллагуудад албан ёсоор мэдээлж байх

1.3. Салбарын стандартчилал

2018 оны 10 сарын 3 өдрийн Засгийн газрын 291 тогтоолоор “Тохирлын баталгаанд заавал хамруулах бүтээгдэхүүн үйлчилгээний жагсаалт”-ыг баталсан байдаг.

Уг тогтоолын дагуу хоол үйлдвэрлэлийн салбар нь тохирлын баталгаанд хамрах үйлчилгээнд багтсан байдаг.

Монгол улсын Стандарт хэмжил зүйн газрын Нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн техникийн хорооноос баталсан, хүчин төгөлдөр хэрэгжиж буй нийт 7-н стандарт байна. Үүнд:

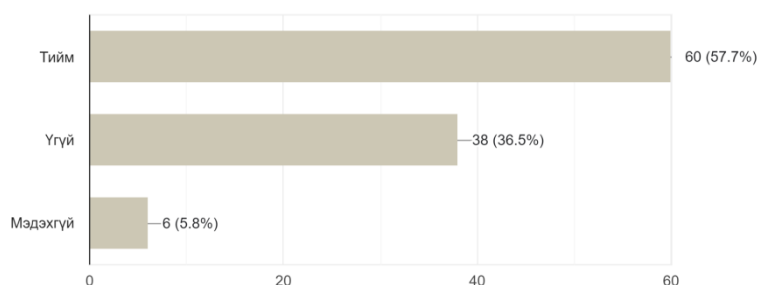
- MNS 6777:2019 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын нэр томъёо, тодорхойлолт
- MNS CAC RCP 39 : 2011 Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал
- MNS 4946:2019 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавигдах шаардлага
- MNS 6885:2020 Кейтеринг үйлчилгээнд тавих шаардлага
- MNS 6192:2010 Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг. Техникийн ерөнхий шаардлага
- MNS 6765:2020 Агаарын тээврээр зорчигчдын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага

- MNS CAC RCP 43:2011 Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадлын дүрэм (Бүсийн код – Латин Америк болон Карибын тэнгисийн орнууд)

СХЗГ-н мэдээллийн дагуу 2022 оны байдлаар Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт үйл ажиллагаа явуулж байгаа 532 аж ахуйн нэгж, байгууллага СХЗГ болон итгэмжлэгдсэн Ногоон титэм ХХК-ний тохирлын үнэлгээнд хамрагдсан байна. <https://masm.gov.mn/bul/product/list/13>

Тохирлын үнэлгээнд хамрагдсан байдлаас үл хамааран MNS 4946:2019 стандартын хавсралтад заасны дагуу ган багаж хэрэгсэл ашиглах шаардлагыг биелүүлж байгаа эсэхийг тодорхойлох зорилгоор хоол үйлдвэрлэгчдийн судалгаанд дараах асуултыг багтаасан болно.

49. Хоолны сав суулга бүр нь 18/10 ган төмөр эсвэл SUS304 байж чаддаг уу
104 responses



Зураг 7. MNS 946:2019 стандартын хавсралтад өгөгдсөн шаардлагыг биелүүлж буй байдал

Зураг 7-с харахад нийт судалгаанд оролцогсдын 36.5% нь үгүй, 5.8% нь мэдэхгүй гэсэн хариулт өгсөн байгаа нь стандартын шаардлагыг биелүүлдэггүй, ашиглаж багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмжийн онцлогийг огт мэддэггүй нь харагдаж байна. Үүнээс үндэслэн техникийн шаардлага стандартуудын шаардлагуудыг аж ахуйн нэгжүүдэд таниулах сургалт зэргийг зохион байгуулж байх нь зүйтэй гэж харагдаж байна.

Түүнчлэн Хүнсний аюулгүй байдлын менежментийн тогтолцоо ISO 22000 стандартаар 13, Аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоо (НАССР)-оор 8 байгууллага баталгаажсан байна. Тус мэдээллийг задлан харвал (Хүснэгт 7)

Хүснэгт 7. Хүнсний чиглэлийн байгууллагуудын олон улсын стандартаар баталгаажсан байдал*

№	Стандартын төрөл	Байгууллага	Үйл ажиллагааны чиглэл	Гэрчилгээний хүчинтэй хугацаа
1	ISO 22000	СББ ХК	Спирт, архи, нүүрс хүчлийн хийн үйлдвэрлэл	2022.12.26
2	ISO 22000	Айсмарк ХХК	Зайрмаг үйлдвэрлэл	Дууссан
3	ISO 22000	Монгол тамхи со ХХК	Тамхи үйлдвэрлэл	Дууссан
4	ISO 22000	Бест кап ХХК	Цай кофе үйлдвэрлэл	Дууссан
5	ISO 22000	Хаан Хүнс катеринг ХХК	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ	2024.11.04
6	ISO 22000	ДЦС – 4 ТӨХК	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ	Дууссан
7	ISO 22000	Алко Групп ХХК	Архи, спиртний үйлдвэрлэл	Дууссан
8	ISO 22000	Нүхт Тур ХХК	Агаарын тээврийн катеринг үйлчилгээ	Дууссан
9	ISO 22000	Милко	Хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаа	Дууссан
10	ISO 22000	Эм Жи Партнерс ХХК	Хальсалсан цагаан будаа өнгөлж боловсруулах үйлдвэр	Дууссан
11	ISO 22000	Эрдэнэт Мах маркет	Мал төхөөрөх, мах боловсруулах, тээвэрлэх	2024.11.04
12	ISO 22000	Лоудстоуне могул ХХК	Катерингийн үйлчилгээ	2024.12.28
13	ISO 22000	Ану Алмаз ХХК	Минимаркет	2023.05.30
14	НАССР	Хүн-Од ХХК	Мах бэлтгэл, хиам болон нөөшилсөн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, тээвэрлэх	Дууссан
15	НАССР	Улсын 2 төв эмнэлэг	Эмчилгээний хоол зүйн тасаг	Дууссан
16	НАССР	Завхан хүнс гурпп ХХК	Мал нядлах болон боловсруулах үйлдвэр	Дууссан
17	НАССР	Дархан-Эрдэнэт мах маркет ХХК	Мал нядлах, мах боловсруулах үйлдвэр	Дууссан
18	НАССР	Бест кап дууссан	Цай, кофе үйлдвэрлэл	Дууссан
19	НАССР	Хан брэнд	Мах, сүү боловсруулах үйлдвэр	2022.06.20
20	НАССР	Улаанбаатар гурил ХХК	Гурилын үйлдвэрлэл	2022.06.20
21	НАССР	Дархан-Эрдэнэ мах комбинат	Мал төхөөрөх, мах боловсруулах, тээвэрлэх	2024.12.28

*СХЗГ

Дээрх хүснэгтээс харахад 21 байгууллагаас хоол үйлдвэрлэлийн чиглэлийн 5 байгууллага гэрчилгээжсэн, эдгээрээс 2 байгууллагын гэрчилгээ нь хүчинтэй хэвээр байгаа нь туйлын хангалтгүй үзүүлэлт юм. Нөгөөтэйгүүр энэ мэдээлэл нь зөвхөн СХГЗ-н баталгаажуулалтанд хамрагдсан тоо тул олон улсын байгууллагаар

баталгаажсан байгууллагууд хамрагдаагүй болно. Олон улсын байгууллагаар баталгаажсан нэгдсэн тоо баримт нээлттэй байдлаар олдсонгүй.

Энэ бүгдээс харахад ЗГ 291 тогтоолын хэрэгжилт хангалтгүй, СХЗГ стандартыг сурталчлан таниулах, хуулийн хэрэгжилтийг хангуулах, бодлого зохицуулалтын арга хэмжээ авах зэрэг ажлыг хангалттай хийдэггүй, мөн ААН-ууд эрх зүйн орчиндоо нийцэж ажилладаггүй нь харагдаж байна.

Мөн Монгол Улсад мөрдөж буй стандартуудын хэрэглээний талаар хийсэн судалгаа, мэдээлэл байхгүй байгаа тул цаашид судалгаа хийж, олон улсын болон үндэсний стандартын хэрэгжилтэд үнэлгээ өгөх нь эрэлт хэрэгцээг зөв тогтоох, хэрэгжилтийг сайжруулах ач холбогдолтой (Эх үүсвэр: Үндэсний аудит Аудитын код: АГГ/2021/12-ШТА-ГА, хуудас 31) талаар үндэсний аудитын тайланд дурдсан байна.

Олон улсын стандартын хэрэгжилттэй шууд хамааралтай нэг үзүүлэлт нь хоол хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлт байдаг.

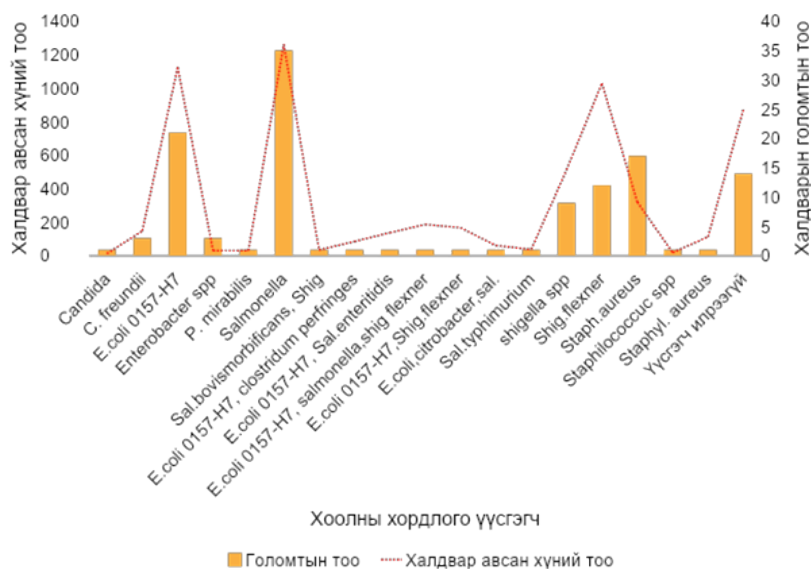
Хоол хүнсээр дамжих өвчин, хордлогын хугацааны зураглалыг 2002 - 2021 орнуудаар харуулбал (зураг 8)



Зураг 8. Хоолны хордлогот өвчлөл, дэгдэлт болон өвчлөгсдийн тоогоор

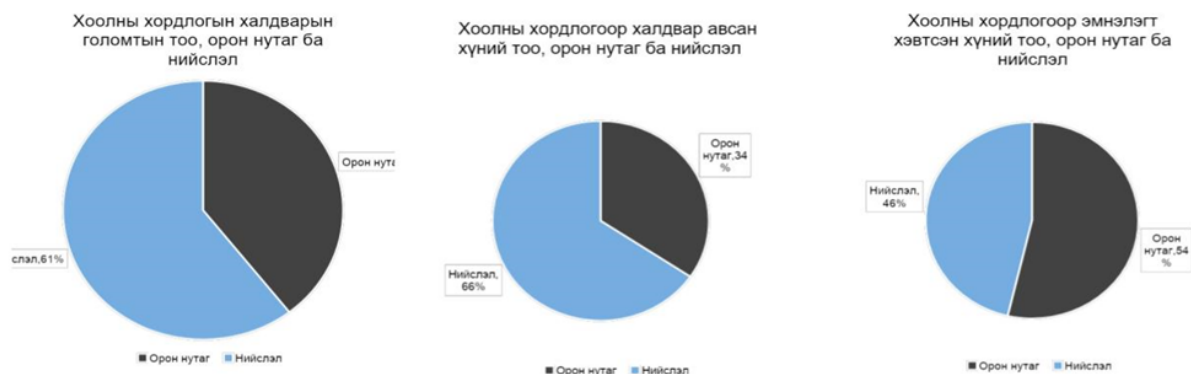
Зураг 8-с харахад хоолны хордлогот өвчин сүүлийн 10 жилийн байдлаар 131 удаа дэгдэж нийт 7368 хүн өвчилсөн байна.

Монгол улсад 2002-2021 онуудад гарсан хоол хүнсээр дамжих өвчлөлийг үүсгэгч, эмнэлэгт хэвтэлтийн хувь, халдвар авсан хүний тооноос үзэхэд, Salmonella spp 29.3%, Shigella flexner 25.8%, E.Coli O157-H7, E.Coli 18.9%, Staphilococcus aureus 15.5% бусад 6.9% (Enterbacter spp, proteus, Candida, Citrobacter freundii), 3.4 хувьд эмгэгтөрөгч нян илрээгүй, үүсгэгч тодорхойгүй байсан байна. Тодруулбал (зураг 9) (эх сурвалж: МХЕГ-ын тайлан мэдээлэл)



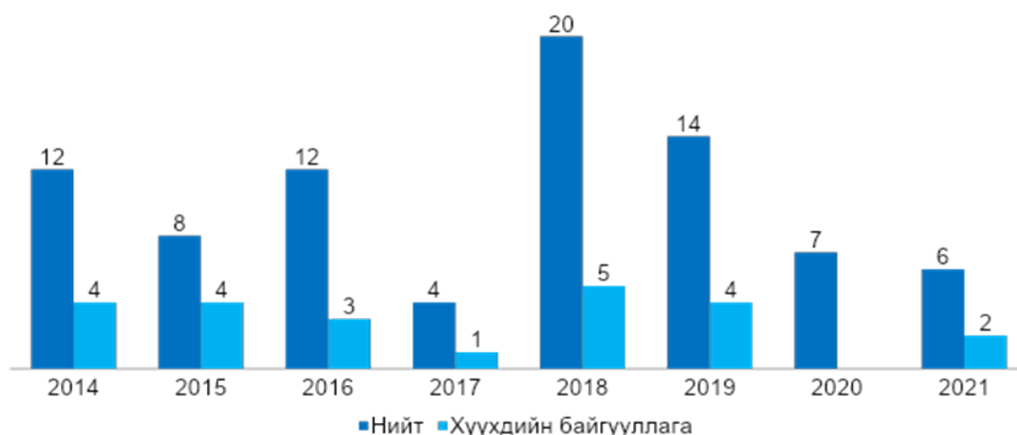
Зураг 9. 2002-2021 оны хооронд тохиолдсон хоолны хордлого дэгдэлт, үүсгэгчээр Газар зүйн байршлаар харуулбал, хоолны халдвараар хордлого авсан нийт иргэдийн 66% нь нийслэл, үлдсэн 34% нь хөдөө орон нутагас, халдварын голомтын 61% нийслэл, 39% орон нутагт гарсан байна (зураг 10). Үүнээс эмнэлэгт хэвтэж эмчлүүлсэн иргэдийн 54% нь орон нутагт, 46% нь нийслэлд байна.

ХХДӨ, ГАЗАР ЗҮЙН БАЙРЛАЛААР



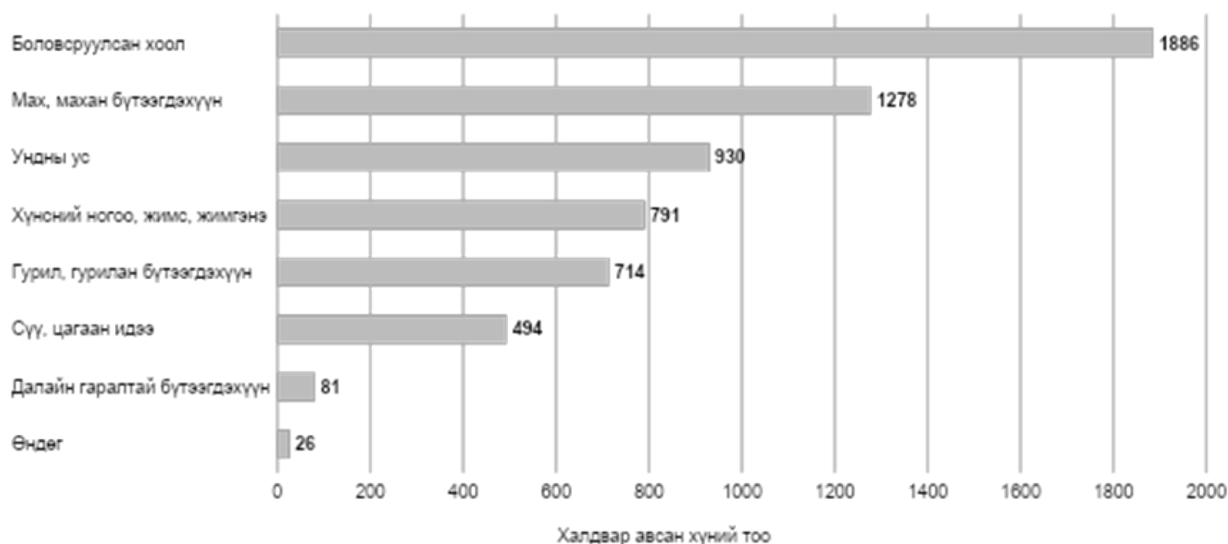
Зураг 10. Хоолны хордлогот дэгдэлт, газар зүйн байршлаар

Хоол хүнсээр дамжих өвчлөлийн дэгдэлтийг байгууллагаар ялган харуулбал нийт голомтын 27,7% нь хүүхдийн байгууллагад гаржээ.



Зураг 11. Хоолны хордлогот дэгдэлт, байгууллагаар

Хоол хүнсээр дамжих өвчлөлийн үеийн сэжигтэй хоол, хүнсийг нэр төрлөөр авч үзвэл, түргэн гэмтдэг, өндөр эрсдэлтэй бүтээгдэхүүн/нийслэл салат, жимсний салат, өндөг, хиам, наполеон торт, эклер, хавчуургатай талх, бэлэн гоймон, даршилсан ногоо, нөөшилсөн загас, пирожки, түргэн хоол, бургер/ -70.8%, ундны ус - 7.3% нь байсан байна (зураг 12)



Зураг 13. Халдвар авсан хүний тоо, бүтээгдэхүүнээр.

Дээрх зургаас дүгнэхэд боловсруулсан хоолоор хордсон хүн 1886 буюу 94.3% байгаа нь хоол үйлдвэрлэлийн салбарын хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал алдагдсан нь харагдаж байна. Гэхдээ тус тоон үзүүлэлтийг зөвхөн хоол

үйлдвэрлэлийн салбараар гэж ойлгох нь учир дутагдалтай, учир нь гэрийн нөхцөлд хоол хүнсний боловсруулалт, хадгалалт буруугаас үүдэлтэй хордлогот өвчнийг нэгтгэн дүгнэдэг.

Дүгнэлт

1. Салбарын 9696 ААН-н зөвхөн 532 нь тохирлын гэрчилгээ авсан, 5 нь олон улсын хүнсний аюулгүй байдлын стандарт хэрэгжүүлсэн, үүнээс 2 нь л хүчин төгөлдөр бүхий гэрчилгээтэй байгаа нь салбарын хэмжээнд стандартын хэрэгжилт туйлын хангалтгүй байгаа нь харагдаж байна.

2. Хоол хүнснээс үүдэлтэй хордлого дэгдсээр байгаа нь хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын хангаж буй байдал хангалтгүй байгаа нь харагдаж байна.

3. Хүнсний аюулгүй байдалтай холбоотой олон улсын стандарт хэрэгжүүлэхгүй байгаа нь манай улсын хуулийн орчинтой шууд хамааралтай. Учир нь Хүнсний тухай хуулийн 10.2 зүйлд Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаанд дараах хяналт, удирдлагын тогтолцоог хэрэгжүүлж болно:

10.2.1.Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.3-т заасан аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналт;

10.2.2.хүнсний чанарын удирдлага;

10.2.3.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын удирдлага гэж заасан байдаг нь зайлшгүй шаардлага бус сайн дурын хэрэгжүүлэх шаардлага болдог байна. Иймээс хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах суурь тогтолцоо болох аюулын дүн шинжилгээ эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоо (НАССР)-г үйл ажиллагаандаа нэвтрүүлэхийг хуульчлан заах эсхүл нийтийн хоол үйлдвэрлэд ашиглах түргэн гэмтэх хүнсний түүхий эдүүдийг хамгийн багадаа НАССР тогтолцоо нэвтрүүлсэн үйлдвэрүүдээс авахыг хуульчлан заах нь зүйтэй.

Санал зөвлөмж:

- Эрх бүхий этгээдээр дамжуулан ЗГ 291 тогтоолын хэрэгжилтэнд хяналт тавих, хэрэгжилтийг хангуулах ажил зохион байгуулах
- СХЗГ-аас стандартыг сурталчлан таниулах, заавал биелүүлэх стандартуудыг үнэгүй тараах

-
- ААН-үүдэд хууль, эрх зүй, зохицуулалтын орчны мэдлэгийг дээшлүүлэх ажил зохион байгуулах
 - Хүнсний чиглэлээр хууль, эрх зүй, зохицуулалтын орчныг нарийвчлан судлах, мэргэших боловсон хүчнийг бэлтгэх
 - Хүснэгт 8 болон 9-т тусгагдсан стандартуудад олон улсад гарсан нэмэлт өөрчлөлтийг тусгах, дахин хянах, хүснэгт 10 шинээр батлах стандартын жагсаалтыг зөвлөмжөөр хүргүүлэв.

Хавсралт 1.3.1 Салбарын стандартын товъёог

Хүснэгт 8. Салбарын стандарт

#	Төрөл	Нэр	Уялдаа	Статус	Холбоос	Олон улс	Хамрах хүрээ
1	MNS	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын нэр томъёо, тодорхойлолт	RCP 1	Хэвийн	MNS 6777 :/ 2019	-	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт хэрэглэх нэр томъёоны тодорхойлолтод хамаарна.
2	MNS	Худалдааны үйлчилгээ, худалдааны газрын ангилал, нэр томъёо	Бусад		MNS 6506 : 2015	-	Энэхүү стандарт нь худалдааны газрын ангилал, нэр томъёог тодорхойлно.
3	MNS CAC	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал	Бусад	Дахин хянах	MNS CAC RCP 39 : 2011	CXC 39-1993 Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering	Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд
4	MNS CAC	Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадлын дүрэм (Бүсийн код – Латин Америк болон Карибын тэнгисийн орнууд)	Бусад	Шалгах	MNS CAC RCP 43 : 2011	CXC 43R-1995 Regional Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sale of Street Foods (Latin America and the Caribbean)	Худалдан авагчдын шууд хэрэглээнд зориулан гадна талбайд хоол ундаа бэлтгэх, борлуулахтай холбоотой цуврал шаардлагууд болон зохистой дадлын талаарх мэдээллийг агуулсан болно. Энэхүү стандарт нь хоол бэлтгэж буй байр, борлуулалтын цэг болон ашиглаж буй тээврийн хэрэгсэлд хамаарна.
5	MNS	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавигдах шаардлага	MNS4946	Дахин хянах	MNS 4946 : 2019	-	Ресторан, кафе, баар, цайны газар, түргэн хоолны газар, хагас болон бэлэн боловсруулсан бүтээгдэхүүн худалдах дэлгүүр /кулилари/, буфет зэрэг хоолны газарт тавих ерөнхий шаардлагад хамаарна.
6	MNS	Кейтеринг үйлчилгээнд тавих шаардлага	Бүгд	Дахин хянах	MNS 6885 : 2020		Нэгдсэн зохион байгуулалттай арга хэмжээний үеэр захиалгат хоолыг хүргэх, түүгээр үйлчлэх үйлчилгээ болон захиалгат хоолыг хүргэх хүргэлтийн үйлчилгээнд тавих шаардлагад хамаарна.
7	MNS	Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг. Техникийн ерөнхий шаардлага	Бүгд	Дахин хянах	MNS 6192 : 2010	-	Хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн ашиглаж хоол гүйцээн боловсруулах, борлуулах үйл ажиллагаанд хамаарна. Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэгт цаг хэмнэх зориулалтаар бэлтгэгдсэн хоол, ундааны төрөл орно.

8	MNS	Агаарын тээврээр зорчигчдын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага	MNS 4946 MNS 0900	Хэвийн	MNS 6765: 2020	-	Агаарын тээврээр зорчигчдод зориулж төвлөрсөн гал тогоонд хоол үйлдвэрлэх, түүгээр агаарын хөлгийн бүхээгт үйлчлэхэд тавих шаардлагыг зохицуулна. СХЗГ-ын даргын 2022 оны 06 дугаар сарын 17-ны өдрийн С/26 дугаар тушаалаар нэмэлт өөрчлөлт оруулсан.
9	MNS ISO	Хүнсний аюулгүй байдлын угтвар нөхцөлийг хангах хөтөлбөр. 2-р хэсэг: Хоол үйлдвэрлэл	RCP 39	Хэвийн	MNS ISO/TS 22002-2:2022	ISO/TS 22002-2:2013(en) Prerequisite programmes on food safety — Part 2: Catering	ISO TS 22002 стандартын энэхүү хэсэгт хоол үйлдвэрлэлийн явцад хүнсний аюулгүй байдлыг хянахад дэмжлэг үзүүлэх зорилгоор угтвар нөхцөлийг хангах хөтөлбөр боловсруулах, хэрэгжүүлэх, мөрдөх шаардлагыг тусгаса
10	MNS	Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуй. Сургалтын зохион байгуулалт. Үндсэн дүрэм	MNS 4946 MNS 0900	Хэвийн	MNS 4969 : 2000		Хөдөлмөрийн аюулгүй ажиллагаа, эрүүл ахуйн сургалтыг сургуулийн өмнөх насны хүүхэд, бүх шатны сургуулийн суралцагчид, шинээр давтан, хоёр дахь мэргэжлээр бэлтгэгдэж байгаа болон ажил хөдөлмөр эрхэлж байгаа ажилтан, инженер, техникийн болон удирдах ажилтанд зориулж, шат шатанд нь зохион байгуулна
11	MNS	Худалдааны агуулах. Ерөнхий шаардлага	RCP 1	Дахин хянах	MNS 5364 : 2011		Энэ стандарт нь барааг хүлээж авах, хадгалах, худалдах агуулахын үйл ажиллагаанд тавих ерөнхий шаардлагыг тогтооход хамаарна.
12	MNS	Жижиглэн худалдааны газар, түүний үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага	RCP 1	Дахин хянах	MNS 5021-1 : 2019		Энэ стандарт нь барааг хүлээж авах, хадгалах, худалдах агуулахын үйл ажиллагаанд тавих ерөнхий шаардлагыг тогтооход хамаарна. Сүүлийн жилүүдэд маш олноор байгуулагдаж буй сүлжээ дэлгүүрийн асуудлыг тус стандарт авч хэлэлцэх ба 4.2.4 Ая тухтай дэлгүүр, өдөр тутмын эрэлтэй хүнсний болон ахуйн хэрэглээний барааг өөртөө үйлчлэх хэлбэрээр худалдах энэ стандартын 4.30-д заасан түргэн хоолны үйлчилгээний хэсэгтэй дэлгүүр Тайлбар: түргэн хоолны үйлчилгээний хэсэг нь худалдааны талбайн 20%-аас хэтрэхгүй байна. 4.30 Түргэн хоолны үйлчилгээний хэсэг, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг тодорхой температурт халаах, халууныг тогтмол температурт барих, хадгалах, ердийн болон автомат ажиллагаатай төхөөрөмж, ширээ сандалаар тоногдсон, wifi орчин бүхий хэсэг. 6.1 Жижиглэн худалдаанд тавих нэмэлт шаардлага Ая тухтай дэлгүүр нь нийтийн орон сууцанд батлагдсан зураг төслөөр, худалдаа үйлчилгээний зориулалтаар батлагдсан байх, гадна хаалга нь орцны хаалганаас тусдаа, дотогшоо нэвтрэх хаалгагүй байх.

							гэж заагдсан нь ихээр зөрчигдөж байна. Мөн MNS 6777 :/ 2019 стандартын дагуу 3.11 хагас болон бэлэн боловсруулсан бүтээгдэхүүн худалдах дэлгүүр-т хамаарах асуудлыг дахин хянах хэрэгтэй.
Бусад холбогдох							
13	MNS CAC	Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (олон улсын зөвлөмж)	Бусад	Шинэчлэгдсэн	MNS CAC RCP 1 : 2003	CXC 1-1969 General Principles of Food Hygiene	хүнсийг хүний хэрэглээнд аюулгүй, тохиромжтой байлгах зорилгод хүрэхийн тулд хүнсний бүх хэлхээнд (анхан шатны үйлдвэрлэлээс эцсийн хэрэглэгч хүртэлх орно) хамаарах, хүнсний эрүүл ахуйн гол чухал зарчмуудыг тогтооно;
14	MNS	Төрөл бүрийн талх ба талхан бүтээгдэхүүнийг хураах, хадгалах, тээвэрлэх журам	Бусад	Дахин хянах	MNS 0157 : 1990	ГОСТ 8227: 85 Хлеб и хлеболучные изделия	Төрөл бүрийн талх, булочкийг хураах, хадгалах, тээвэрлэхэд хамаарна.
15	MNS CAC	Шинэ жимс, хүнсний ногоо савлах, тээвэрлэх ажиллагааны дүрэм	Бусад	Хэвийн	MNS CAC RCP 44 : 2020	CXC 53-2003 Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables	Шинэ жимс, хүнсний ногоог тээвэрлэх, борлуулах үеийн чанарыг хадгалахын тулд зөв савлах, тээвэрлэх ажиллагаанд хамаарна.
16	MNS	Сүүн бүтээгдэхүүн. Савлах, хадгалах, тээвэрлэх журам.	Бусад	Дахин хянах		ГОСТ	Улсын стандартын дагуу бэлтгэгдсэн сүүн бүтээгдэхүүнийг савлах, хадгалах, тээвэрлэх журмыг тогтооход хамаарна.
17	MNS CAC	Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн дадлын дүрэм	RCP 1	Хэвийн	MNS CAC RCP 57 : 2014	Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products	Сүүн бүтээгдэхүүний нэр томъёо1 нь MNS CAC 206:2014 стандартын дагуу сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг бэлтгэх, боловсруулах, тээвэрлэхэд хамаарна. Сүү, сүүн бүтээгдэхүүнээс гадна нийлмэл бүрэлдэхүүнтэй сүүн бүтээгдэхүүн нь мөн энэ ойлголтод хамаарна. Стандарт нь түүхий сүүний үйлдвэрлэлд хамаарахгүй.

18	MNS CAC	Хүнсний вирусийн бохирдлыг багасгах, сэргийлэхэд хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчмуудыг ашиглах удирдамж	RCP 1	Хэвийн	MNS CAC GL 79 : 2021	CXG 79-2012 Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food	Бүх төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүн, ялангуяа шууд хэрэглэхэд бэлэн хүнс, хүнсний анхан шатны үйлдвэрлэлээс хэрэглэгч хүртэлх хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд хүнсэн дэх энтеровирус (норовирус, гепатит А вирус)-ын бохирдлыг багасгах, урьдчилан сэргийлэхэд
----	------------	--	-------	--------	--	---	---

Хүснэгт 9. Хэрэглэгчдэд зориулсан үйлчилгээний стандартууд болон нийтийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний холбогдох заалтууд

Хэрэглэгчдэд зориулсан үйлчилгээ		Холбогдох заалтууд	Дахин хянах үндэслэл
1	Хэрэглэгчдэд зориулсан үйлчилгээ Зочид буудлын үйлчилгээний чанарын зэрэглэл, Үндсэн шаардлага MNS 5927:2008	<p>6. Зоогийн газар, кофе шоп, гал тогоо 6.1.1 Монгол хоолны газар, Монгол хоолны нэр төрөл сонголт бүхий цэстэй байна. (3) 6.1.2 Олон үндэстний хоолны газар, олон үндэстний хоолны нэр төрлийн сонголттой цэстэй байна. (3) 6.1.3 Люкс зэрэглэлийн ресторантай байна. (3) 6.1.4 Дээд зэрэглэлийн ресторантай байна. (3) 6.1.5 1-р зэрэглэлийн ресторантай байна. (3) 6.1.6 Шал, хана, таазыг чанар стандартын шаардлагын дагуу өнгөлсөн байна. (4) 6.1.8 Агааржуулалтын системтэй байна. (2) 6.1.10 Хоол, ундаа зөөх технологийн урсгал нь зочдын орох хэсгээр дайрахааргүй төлөвлөгдсөн байна. (2) 6.1.11 Тухайн зоогийн газрын ангилал зэрэглэл, дизайн, үйлчилгээний хэлбэрт тохируулсан буфеттэй байна. (2) 6.1.12 Тухайн зоогийн газрын ангилал зэрэглэл үйлчилгээний хэлбэр, арга дизайнд нийцсэн тавилга тоноглолтой байна. (2) 6.1.20 Хоолыг чанар сайтай, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн нөхцөлд бэлтгэх, швед ширээний хоолыг байнга сэлбэсэн байна. 6.1.22, 23 нар холбогдолгүй заалт 6.2 Кофе шоп 6.2.1 Зоогийн газрын нэг хэсэгт эсвэл тусдаа талбайд кофе шоп гаргасан байна. 6.2.7 Хоол нь амт чанар сайтай, эрүүл ахуйн шаардлагад бүрэн нийцсэн байна (3) 6.3.7 Зууш нь амт чанар сайтай, эрүүл ахуйн шаардлагад бүрэн нийцсэн байна (3) 6.4.1 Гал тогоо нь хоолны үйлчилгээг шуурхай явуулахад тохиромжтой зориулалтын байрлалтай байна (3) 6.4.2 Үйлчилгээний танхим, үйлчлүүлэгчдийн орох хэсэг, үйлдвэрлэлийн болон сав угаах өрөөнүүд агаарын хэвийн солилцоог сайжруулах механик ба нэмэлт салхивчийн систем суурилуулсан байна (3) 6.4.3 Үйлдвэрлэлийн хаягдал, хоолны үлдэгдэл, хоол хүнс зөөх хэсгийг зочны орох гарах хэсгээс тусдаа байрлалд байхаар төлөвлөсөн байна. (3) 6.4.4 Хаалга агааржуулалтын систем нь хорхой шавьж, бусад амьтад нэвтрэхгүй зориулалтын шийдэлтэй байна (3) 6.4.5 Тааз нь 3.0 метрээс доошгүй өндөртэй байна 6.4.6 Шалны заалт 6.4.7 Галд өртөмтгий хивс, хивсэнцэргүй байх тухай заалт 6.4.12 Түүхий эд бараа материалыг төрөлжсөн тоноглол бүхий агуулахад хадгалсан байна 6.43 Хүйтэн, халуун хоол бэлтгэх үйлдвэрлэлийн байрыг технологийн дагуу тусад нь зохион байгуулна. (3) 6.4.14 Амтлаг хоол бэлтгэх байрыг гал тогооноос зайтай</p>	<p>Тус стандартад заагдсан 6.1.3 Люкс зэрэглэлийн ресторантай байна. (3) 6.1.4 Дээд зэрэглэлийн ресторантай байна. (3) 6.1.5 1-р зэрэглэлийн ресторантай байна. гэх заалтуудыг хэн, хэрхэн баталгаажуулах нь тодорхойгүй. Хэдийгээр Монгол улсын засгийн газрын 291 дүгээр тогтоолын 1 дүгээр хавсралт "Тохирлын баталгаанд заавал хамруулах бүтээгдэхүүн, үйлчилгээний жагсаалт" -нд нийтийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ нь хамрагдсан боловч эдгээр зочид буудлын харгалзах рестораны зэрэглэлийг тогтооход учир дутагдалтай байна. Тухайлбал Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавигдах шаардлага MNS 4946 : 2019 стандартад рестораны зэрэглэлийн асуудал нарийвчлан тусгагдаагүй байна. Мөн тус стандартын 6.2.7 Хоол нь амт чанар сайтай, эрүүл ахуйн шаардлагад бүрэн нийцсэн байна (3) 6.3.7 Зууш нь амт чанар сайтай, эрүүл ахуйн шаардлагад бүрэн нийцсэн байна. Эрүүл ахуйн шаардлагад бийцсэн байна гэдэг нэг өгүүлбэрээр хоол бэлтгэх бүхий л үйл</p>

			<p>байрлуулсан байна. 6.4.15 Хоол үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмжүүд нь бүрэн ажиллагаатай, аюулгүйн ажиллагааны дүрмийн дагуу оновчтой байрлуулсан байна. 6.4.16 Хог хаягдлын тусгай талбай, зориулалтын хөргүүртэй байна. (З) 6.4.17 Гал тогоонд аюулгүйн ажиллагааны заавар, журмыг харааны түвшинд байрлуулсан байна. (З) 6.5 Тогооч нарт зориулсан ариун цэврийн өрөө 6.5.1 Үйлдвэрлэлийн хэсгээс холгүй зайд байрласан байна.</p>	<p>явцыг хураангуйлсан байгаа нь учир дутагдалтай. Стандартын хоол үйлдвэрлэлтэй холбогдох заалтыг Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавигдах шаардлага MNS 4946 : 2019 стандарт болон ялангуяа Эрүүл ахуй, үйлдвэрлэлийн зохистой дадлуудын холбогдох эрхзүйн баримт бичигтэй холбож өгөх шаардлагатай. Ингэснээр стандартыг хэрэгжүүлэгч аж ахуй нэгж байгууллагуудад илүү тодорхой байх бөгөөд хүнсний аюулгүй байдлыг хангах суурь үзүүлэлт болох юм.</p>
<p>Хэрэглэгчдэд зориулсан үйлчилгээ - Зочид 2 буудалд тавих ерөнхий шаардлага MNS 4588 : 2008</p>	<p>Дахин хянах</p>		<p>3.1 Байр, хооны үйлчилгээ үзүүлэх, нэмэлт тоноглолтой, тусгай төрөлжсөн албад бүхий үйлчилгээний байгууламж 4. Зочид буудал нь тохирлын үнэлгээнд хамрагдан, тусгай гэрчилгээгээр баталгаажсан байна. 5.4 Хоолны газрын ангилал зэрэглэл. Үндсэн шаардлага MNS 4946:2005 стандартын шаардлагыг хангасан байна. 5.6.3.2 Ундны усны эрүүл ахуйн шаардлага MNS 900:2005 стандартын шаардлагыг хангасан байна. 5.6.3.3 Эрх бүхий байгууллагаар баталгаажсан, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан, хүнс, ахуйн зориулалтын түүхий эд бүтээгдэхүүнээр хангасан байна.</p>	<p>5.6.3.3 Эрх бүхий байгууллагаар баталгаажсан, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан, хүнс, ахуйн зориулалтын түүхий эд бүтээгдэхүүнээр хангасан байна. - энэ заалтын баталгаажилтыг илүү тодорхой болгож өгөх шаардлагатай байна. Тухайлбал холбогдох хууль, дүрмийн дагуу зохистой дадлыг нэвтрүүлсэн байх, түүнийг баталгаажуулсан байх. Мөн баталгаажуулалт нь аль байгууллагаас хийгдэх вэ. давтамж, аль хуулинд хамрагдаж байгаа вэ?</p>

<p>3</p>	<p>Ерөнхий боловсролын сургуулийн сурагчдын дотуур байрын орчин, үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 6781 : 2019</p>	<p>5.2.9 Давхар бүр хүүхэд амрах зориулалтаар сандал, ундны ус цэвэршүүлэгч бүхий цай уухад зориулсан өрөө эсвэл булантай байна. 5.2.11 Хүүхэд тав тухтай хооллох боломжтой хооллох танхимтай байна. 5.10 Гал тогоо 5.10.1 Гал тогооны өрөөний хана шал таазыг ус нэвтэрдэггүй, бат бөх тэгш гөлгөр гадагуутай, өнгө үзэмж сатай, цэвэрлэхэд хялбар сайн чанарын материалаар хийнэ. 5.10.3 Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний ажилчдын гар угаах, ариутгах орчин нөхцлийг эрүүл ахуйн шаардлагад нийцүүлэн бүрдүүлнэ. 5.10.4 Хүүхдийн эрүүл мэндэд эрсдэлгүй, угааж цэвэрлэхэд хялбар, хүнсний зориулалтын материалаар хийсэн, таглаатай, ундны ус зөөх хадгалах савтай байна. 5.10.5 Хүний биед хор нөлөөгүй, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан аяга таваг, хоолны сав хэрэгсэлтэй байна. 5.10.6 Хоолны сав хэрэгслийг угаах хатаах, ариутгах машинтай байна. 6.4 Хоол хүнсний үйлчилгээ 6.4.1 Хүүхдийн хоолны үйлдвэрлэл, үйлчилгээг явуулахдаа MNS CAC RCP 39:2011 "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал", MNS 4946:2005 "Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага" стандартын шаардлагыг хангана. 6.4.2 Хүүхэд хоол, хүнсний харшилтай, ходоод, гэдэсний эмгэгтэй, хоолны тусгай дэглэм шаардлагатай бол мэргэжлийн эмчийн зөвлөгөөг үндэслэн тохирох хоол хүнсийг бэлтгэн олгоно. 6.4.3 Хадгалалтын хугацаа богинотой, түргэн гэмтэх түүхий эд, бүтээгдэхүүн /мах, сүү, өндөг г.м-ийг/ зориулалтын хөлдөөгч, хөргөгчинд хадгалах, түүхий болон болгосон хоол хүнсийг хооронд нь холих, хамт хадгалахаас зайлсхийж хадгалалтын горимыг чанд дагаж мөрдөнө. 6.4.4 Хүүхдийн хоолны илчлэг, үндсэн шимт бодис, ислэгийн хоногийн хэрэгцээ хангалттай байна. 6.4.5 Хоолны газар нь баталсан жор технологийн дагуу хоолыг бэлтгэнэ. Хүүхдийн хоол бэлтгэх хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрлийг олон байл өдөр бүр 5 удаа (өглөө, бага үд, өдөр, их уд, орой) хоолоор үйлчилнэ. 6.4.6 Бэлэн бүтээгдэхүүн, болгож бэлтгэсэн хоол хүнсийг 2 цагийн дотор олох ба хонуулсан хоолоор хүүхдэд үйлчлэхгүй. 6.4.7 Хүүхдэд өгсөн бүхий л хүнсний зүйл, хоолноос 250-иас 500 г хүртэл, ширхгийн бүтээгдэхүүн бол хүүхдэд өгч буй хэмжээгээр дээжийг нь авч, хөргөгчинд 48 цаг хадгалсны дараа устгана. Дээж авсан, устгасан талаарх бүртгэл хөтөлнө. 6.4.8 Тогооч хүүхдийн хоолны цэсийг 7 хоног бүр гаргаж, сургуулийн эмч эсвэл хоол зүйч баталгаажуулна. Сургуулийн эмч эсвэл хоол зүйч хүүхдийн хоолны илчлэг чанар, найрлагыг улирал бүр тооцож тогоочид зөвлөмж өгнө. Хоолны цэс гаргахад хүүхдүүдийн саналыг тусгана. 6.4.9 Хоолны орц норм, илчлэгийн талаарх мэдээллийг хүүхдэд 7 хоног бүр өгнө. 6.4.10 Дотуур байрын хүүхэд бүр өдөрт 2 литрээс доошгүй ундны ус уух боломжоор хангана. 6.4.11 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний ажилчид шинжилгээнд жилд хоёр удаа хамрагдах бөгөөд халдварт өвчний нян тээгч илэрсэн тохиолдолд эрүүлжүүлэх арга хэмжээ авах, өвчин илэрсэн тохиолдолд заавал эмчлүүлнэ. 6.4.12 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний ажилчид нь ариун цэврийн шаардлага хангасан (малгай, өмсгөл, хормогч, ажлын гутал, гарын алчуур) дүрэмт хувцсыг иж бүрэн өмсөж, бөгж, бугуйвч, цаг зүүгээгүй, хумс ургуулаагүй, хумсны будаггүй, хувийн ариун цэврийг сахиж үйлчилнэ. 7.7 50 хүртэлх хүүхдэд 1 тогооч, түүнээс бол туслах тогоочтой байна. 8.5 Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний хэсгийн шал хана хаалгыг өдөр бүр цэвэрлэж, цэвэрлэгээг хийж дууссаны дараа халдваргүйжүүлэлт хийнэ. 8.6 Хооллох танхим, нийтийн эзэмшлийн талбай, ариун цэврийн өрөөний хана, хаалга, бариул, ширээ, сандал, угаалтуур, суултуур, шээлтүүр, шал зэрэг нийтийн эзэмшлийн эд зүйлсийг дотуур байрны үйлчлэгч өдөр бүр цэвэрлэнэ. 8.8 Усны эх үүсвэрт эрүүл</p>	<p>Сургууль, цэцэрлэгийн гэх мэт боловсролын байгууллагын стандартын хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээтэй холбогдох заалтууд нь бусад хэрэглэгчдэд зориулсан үйлчилгээний стандартыг бодвол харьцангуй сайн зүйл заалтыг оруулсан байна. Ингэснээр бусад үйлчилгээ нь нийтийн хоол үйлдвэрлэл чухал бус гэсэн санааг илэрхийлж байна уу? Мөн хэдийгээр тус стандарт нь хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний асуудлаар нилээдгүй өргөн хэмжээний, нарийн тодорхой зүйл, заалтуудыг оруулсан байгаа нь сайшаалтай боловч хэрэв зөвхөн эдгээр заалтыг хэрэгжүүлснээр хангалттай хэмжээнд хүнсний аюулгүй байдлыг хангана гэж үзвэл мөн адил хангалтгүй байна. Иймд нийтийн хоол үйлдвэрлэлд зохистой дадлыг нэвтрүүлэх зааврыг холбох шаардлагатай.</p>
----------	---	---	--

			ахуйн хамгаалалтын бүсийг тогтоож, зохих дэглэмийг мөрдөнө. 8.9 Ундны ус хадгалах савыг долоо хоногт 1-ээс 2 удаа бүрэн суллаж, угааж халдваргүйжүүлнэ.	
--	--	--	---	--

<p>Ерөнхий боловсролын сургуулийн орчны аюулгүй байдал.</p> <p>4 Ерөнхий шаардлага MNS 6782 : 2019</p>	<p>6.16 Гал тогоо цайны газар, түүний зохион байгуулалт 6.16.1 Сургуулийн хоолны газарт хоол, хүнсний үйлдвэрлэл, технологийн шат дамжлага бүрт аюулгүй байдлын эрсдэлийг дадлыг нэвтрүүлнэ. хангана. 6.16.2 Хоол, хүнсэнд хэрэглэх ус нь MNS 0900:2018 С дартын шаардлага хангасан байна; Хүнсний бүтээгдэхүүн хүлээн авч хадгалах; 6.16.3 Сургуулийн гал тогоо нь хүнсний түүхий эд хүлээн авах тусдаа хаалгатай байна. 6.16.4 Хүнсний ногооны агуулах нь цементэн шалтай, мод, сеткен тавиур байрлуулсан, агаарын 0 °C-ын хэмтэй байна. 6.16.5 хуурай хүнсний агуулахын шал, хана нь угааж цэвэрлэхэд хялбар, шаталсан тавиур байрлуулсан, агаарын температур +4,5°C-ээс 21°C хэмтэй байна. 6.16.6 Хүнсний бүтээгдэхүүний тавиурыг эвэрдэггүй ган (нерж) материалаар хийж, шалнаас 15,5-аас 20,5 см, хананаас 15,5 см-н зайд байрлуулна. 6.16.7 Хөргөгч, хөлдөөгчийг хуурай хунс, бэлтгэлийн өрөөнөөс тусдаа агуулахад байрлуулж, түүнд жимс, жимсгэнэ, түргэн гэмтэх хүнс, мах, сүү, цагаан идээг төрөлжүүлж хадгална. 6.16.8 Бэлтгэлийн өрөө /хэсэг/, халуун хоол боловсруулах өрөө хэсэг/, гурилан бүтээгдэхүүнээр үйлчилдэг бол нарийн боовны өрөө /хэсэг/, халуун хоол олгох хэсэгтэй байна. 6.16.9 Бэлтгэлийн өрөө /хэсэг/ нь туухий хүнсний бүтээгдэхүүнийг шинж чанар, төрөл зүйлээр ангилан мах, ногоо, гурил бэлтгэх тусдаа бандан ширээтэй байна. 6.16.10 Халуун хоол боловсруулах өрөө /хэсэг/ зориулалтын төхөөрөмжөөр тоноглогдсон хоол боловсруулах зохион байгуулалт бүхий дараалалтай технологийн зөв урсгалтай байна. 6.16.11 Т Технологийн урсгал шугам нь өөр хоорондоо огтлолцохгүй, тойрог урсгалаар явагдана. 6. 16.12 Цай, хоол олгох хэсэг, бохир аяга, таваг хураах хэсгээс тусдаа байрлана. 6.16.13 Хүнсний зориулалттын эвэрдэггүй ган (нерж), шаазан материалаар хийсэн аяга, тавагтай байна. 6.16.14 Халуун боловсруулалт хийсэн бүтээгдэхүүнийг хонуулж, хөлдөөн хэрэглэх, ашигласан тос, тосон бүтээгдэхүүнийг дахин хэрэглэхгүй. 6.16.15 Химийн аргаар гаргаж авсан хүнсний будаг, цуу, цуужуулсан зэрэг бүтээгдэхүүн хэрэглэхгүй. 6.16.16 Гал тогооны өрөөний шал, хана, тааз, хаалгыг ус нэвтэрдэггүй, бат бөх, тэгш гөлгөр гадаргуутай, өнгө үзэмж сайтай, цэвэрлэхэд хялбар, сайн чанарын материалаар хийнэ. 6.16.17 Цонх, хаалгыг нь шавьж мэрэгч нэвтрэхээс хамгаалсан тортой, угааж цэвэрлэхэд хялбар, зай, завсаргүй хаагддаг, түгжээтэй хийнэ. 6.16.18 Гал тогооны өрөө тасалгаа нь агааржуулагч, уур сорох хоолой бүхий уур гаргагчтай, гал унтраах хэрэгслийг нүдэнд ил харагдах газарт байрлуулна. 6.16.19 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний ажилчид ажлын дүрэмт хувцас (өмсгөл, малгай, хормогч, ажлын гутал өмсөж гарын алчууртай)-аа бүрэн өмсөж, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцүүлэн гартаа бөгж, бугуйвч, цаг зүүхгүй, хумс будаггүй, урт ургаагүй байна. 6.16.20 Ажилчдын эруул мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэхгүй байх нөхцөлийг MNS 4994 2000 стандартын дагуу бүрдүүлнэ. 6.16.21 хоол, хүнсний хог хаягдлыг шинж чанараар нь зориулалтын таглаатай саванд ангилан цуглуулж, хогийн цооног, хог цуглуулах цэгт хаяна. 6.16.22 Хооллох заалыг хоол авах, бохир цуглуулах урсгал огтлолцохгүй байхаар зохион байгуулна. 6.16.23 Танхимыг шалыг цэвэрлэхэд хялбар халтиргаа үүсэхээргүй материалаар хийнэ. 6.16.24 Ширээ сандал нь эвдрэл гэмтэлгүй, өнцөг буланд нь хамгаалалт хийнэ. 6.16.25 Хооллох танхимын үүдний орчинд эсхүл хооллох танхим дотор хооллохын өмнө гар угаах угаагуур саван, ариутгалын бодис байрлуулна. 8.14 Ундны ус нь MNS 0900:2018 стандартын шаардлагыг хангаж буй эсэхэд жилд 1-ээс 2 удаа шинжилгээ хийлгэнэ. 8.16 Ундны ус хадгалах савыг 7 хоногт 1-2 удаа бүрэн суллаж, угааж, халдваргүйжүүлнэ.</p>	<p>Сургууль, цэцэрлэгийн гэх мэт боловсролын байгууллагын стандартын хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээтэй холбогдох заалтууд нь бусад хэрэглэгчдэд зориулсан үйлчилгээний стандартыг бодвол харьцангуй сайн зүйл заалтыг оруулсан байна. Ингэснээр бусад үйлчилгээ нь нийтийн хоол үйлдвэрлэл чухал бус гэсэн санааг илэрхийлж байна уу? Мөн хэдийгээр тус стандарт нь хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний асуудлаар нилээдгүй өргөн хэмжээний, нарийн тодорхой зүйл, заалтуудыг оруулсан байгаа нь сайшаалтай боловч хэрэв зөвхөн эдгээр заалтыг хэрэгжүүлснээр хангалттай хэмжээнд хүнсний аюулгүй байдлыг хангана гэж үзвэл мөн адил хангалтгүй байна. Иймд нийтийн хоол үйлдвэрлэлд зохистой дадлыг нэвтрүүлэх зааврыг холбох шаардлагатай.</p>
--	---	--

5	Хүүхдийн зуслангийн үйл ажиллагаа Ерөнхий шаардлага MNS 5633 : 2019	Шалгах	6.2.7 Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ явуулах ажилтан нь мэргэжлийн, мэргэшсэн байна; 7.Хүүхдийн зуслангийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ; 7.1 Хүүхдийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний эрүүл ахуйн дадал нь "Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим - Олон улсын зөвлөмж" MNS CAC RCP 1 стандартад нийцсэн байна. 7.2 Хоол үйлдвэрлэлийн үйлчилгээг явуулахдаа "Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл. Ерөнхий шаардлага" MNS 4946 стандартын үндсэн шаардлагыг хангана.7.3 Хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааны эрүүл ахуй, аюулгүй байдал 7.3.1 Хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа болон хүнсний бүтээгдэхүүн, хэрэглэж байгаа сав, хэрэгсэл нь хүний биед хор нөлөөгүй, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан байна. 7.3.2 Хүүхдийн хоолыг батласан цэсийн дагуу хийнэ. 7.3.3 Аяга, таваг, халбага, сэрээ нь 1 суудалд 2 ээлж байхаар төлөвлөн, угааж ариутгах нөхцөлөөр хангана. 7.3.4 Хүүхдийн хоол үйлдвэрлэлд хэрэглэж байгаа хүнсний бүтээгдэхүүн нь чанар эрүүл ахуйн аюулгүйн баталгаажуулалтад хамрагдсан, шинжилгээ дүгнэлттэй байна. 7.3.5 Аялалын хоолыг бэлтгэхдээ түргэн муудахгүй хүнсний бүтээгдэхүүнийг сонгож, савлагаа, хадгалах орчин, нөхцөлийг бүрдүүлнэ. 7.3.6 Хоол хүнсний бүтээгдэхүүнийг зориулалтын тээврийн хэрэгслээр тээвэрлэнэ.7.3.7.Хүнсний гаралтай халдвар, хордлого гарах эрсдлийг дотооддоо хянаж бүртгэн, залруулах арга хэмжээ авч ажиллана. 7.3.8 Хүүхдийн хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг, шимт бодисын хэмжээг хангаж буй эсэхийг тооцож, мөрдөнө. 7.4 Ажилтнуудын дунд хоол хүнсийг бохирдлоос сэргийлэх, хүнсний эрүүл ахуйн сургалт сурталчилгааг тогтмол зохион байгуулж, хүүхдэд эрүүл ахуйн зохистой дадал эзэмшүүлэх чиглэлээр хамтран ажиллана. 7.5 Цэвэрлэгээ, хадваргүйжүүлэлтийн бодисыг зориулалтын дагуу зөв найруулж хэрэглэдэг, найруулсан огноог бичиж тавьна. 7.6 Зөврийн үндсэн савыг 3 хоног тутамд угааж, ариутгана. 7.7 Хүүхдийн цэвэр ус уух боломжийг бүрдүүлнэ. 7.8 Халдваргүйтгэл, хүнсний бүтээгдэхүүний хадгалалт, тээвэрлэлт нь эрх бүхий байгууллагаас баталсан, хүчин төгөлдөр мөрдөгдөж буй дүрэм журамд тээвэрлэнэ.	
6	Хэрэглэгчдэд зориулсан үйлчилгээ - Хөгжлийн хүний асрамжийн үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага MNS 5798 : 2016	Дахин хянах	6.5.3 Тогооч, туслах тогооч 30 хүртгэлх үйлчлүүлэгч тутамд 1 хүн байх; 8.1 Асрамжийн газрын гал тогоо хоол, хүнсний үйлчилгээ; 8.1.1 Асрамжийн газрын гал тогооны технологийн урсгалыг зөв зохион байгуулж, шаардлагатай тоног төхөөрөмж, төрөлжсөн зориулалтын агуулахтай байна. 8.1.2 Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл. Үндсэн шаардлага MNS 4946:2005 стандартыг баримтлан ажиллана. 8.1.3 Хоолны газар нь баталсан жор технологийн дагуу бэлтгэсэн эрүүл ахуйн шаардлага хангасан үйлчлүүлэгчдэд тохирсон тэжээллэг хоолоор үйлчилнэ. 8.1.4 Үйлчлүүлэгчийн хоногт хэрэглэх хоолны илчлэг, орц, нормыг баримтлан ажиллана. 8.1.5 Асрамжийн газрын үйлчлүүлэгчдийн хоолны цэсийг зохиоход тэднийг оролцуулж, хоолны орц, норм, илчлэгийн талаар үйлчлүүлэгчдэд байнга мэдээлэл өгнө; 9.9 Хооллох орчин -Үйлчлүүлэгчийн тав тух хангасан ширээ сандалтай эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн орчныг бүрдүүлнэ. 9.13.2 Ажилчдыг хагас жил тутамд эрүүл ахуйн үзлэг, оношилгоонд хамруулна.	Тус стандартын дагуу хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад учир дутагдалтай, хангалтгүй байна.
7	Хэрэглэгчдэд зориулсан үйлчилгээ - Ахмад настны асрамжийн үйлчилгээнд тавих нийтлэг шаардлага	Дахин хянах	6.5.3 Тогооч, туслах тогооч 30 хүртгэлх хүн тутамд тус бүр нэг байх 8. 8.1.1-8.1.5 хүртгэлх холбогдох заалтууд: 1. Агуулахтай байх; 2. Ангилал зэрэглэл MNS4946:2005 стандартын заалтын дагуу байх, 3. Хоолны газар нь баталсан жор технологийн дагуу бэлтгэсэн, эрүүл ахуйн шаардлагыг хангасан, үйлчлүүлэгчдэд тохирсон тэжээллэг хоолоор үйлчлэх;4. Хоногт хэрэглэх хоолны орц нормыг баримтлах; 5. Хоолны цэсийг зохиоход үйлчлүүлэгчийг оролцуулж, норм илчлэгийг мэдээлэх 9.12.2 Ажилчдыг хагас жил тутамд эрүүл мэндийн үзлэг шинжилгээнд хамруулна.	Тус стандартын дагуу хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад учир дутагдалтай, хангалтгүй байна.

	MNS 5823 : 2016			
8	Амралт сувилалын үйлчилгээ Амралт, сувилалын газар. Техникийн шаардлага MNS 4958 : 2000	Дахин хянах	1. Хоолны газарт орох хаалга (ариун цэврийн өрөө -хоол!) 9.Ердийн зоогийн газар, түргэн хоолны газар, хүлээн авалтын танхим; 12. Нийтийн хоол үйлдвэрлэлийг зөвхөн мэргэжлийн тогооч гүйцэтгэнэ, ажиллагсад эрүүл мэндийн үзлэгт ордог байх (жилд 2-оос доошгүй)	Тус стандартын дагуу хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад учир дутагдалтай, хангалтгүй байна.
9	Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагын дотуур байрын орчин, үйлчилгээ. Ерөнхий шаардлага MNS 6890 : 2020	Дахин хянах	4.10 Гал тогоо; 4.100.2 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний ажилчдын гар угаах, орчин нөхцлийг эрүүл ахуйн шаардлагад нийцүүлсэн байх; 4.10.3 хүний биед хор нөлөөгүй, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн сав хэрэгсэл, аяга таваг; 4.10.4 Хооллох хэрэгслийг угаах хатаах ариутгах машинтай байх; 4.10.5 Суралцагсад 1-2 ээлжээр хооллох танхимтай байх; 5.3 Хоол хүнсний үйлчилгээ 5.3.1 Хоолны үйлдвэрлэл, үйлчилгээ нь MNS CAC RCP39:2011 "Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал", MNS 4946:2005 "Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл, үндсэн шаардлага" стандартын шаардлагыг хангана. 5.3.2 Суралцагч эрүүл мэндийн шалтгаанаар хоолны тусгай дэглэм шаардлагатай бол мэргэжлийн эмчийн зөвлөгөөг үндэслэн тохирох хоол хүнсийг бэлтгэн олгоно. 5.3.3 Хадгалах хугацаа богино, түргэн гэмтэх түүхий эд, бүтээгдэхүүн /мах, сүү, өндөг гэх мэт/-ийг зориулалтын хөлдөөгч, хөргөгчид хадгалах, түүхий болон болгосон хоол хүнсийг хооронд нь холих, хамт хадгалахгүй хадгалалтын горимыг чанд мөрдөнө. 5.3.4 Суралцагчийн нас, хөгжлийн онцлогийг харгалзан өдөрт авах олны илчлэг, үндсэн чимт бодис, ислэгийн хэмжээг тооцож хоолны цэсийг долоо хоног бүрээр гаргана. 5.3.5 Хоолны цэсийг суралцагчийн саналыг харгалзан гаргана. 5.3.6 Баталсан жор, технологийн дагуу өдөрт нийт 5 удаа хоолыг бэлтгэн, өглөөний хоол, бага үдийн цай, үдийн хоол, их үдийн цай, оройн хоол, цайгаар үйлчилнэ. 5.3.7 Суралцагчид олгосон бүтээгдэхүүний дээжийг зориулалтын хөргөгчид 4°C хэмд 48 цаг хадгалан, устгаж, хоолны дээж авалтын бүртгэлийг хөтөлнө. Дээж авах савыг ариутгаж хэвшинэ. 5.3.8 Тогооч, гал тогооны бусад ажилтнууд эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд 6 сар тутамд хамрагдана. Халдварт өвчнөөр өвдсөн хүн асарсан, өөрөө өвдсөн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулсны дараа ажиллуулна. 5.3.9 Хоол, хүнсний үйлчилгээний ажилтан нь ариун цэврийн шаардлага хангасан малгай, үсний тор, шулсний хаалт, өмсгөл, хормогч, ажлын гутал, гарын алчуур бүхий иж бүрэн дүрэмт хувцас өмссөн, бөгж, бугуйвч, цаг, ээмэгтүй, урт хумсгүй, хумсны будаггүй, хурц үнэртэй ус хэрэглээгүй байна; 5.4.5 Хоолны үйлчилгээний хэсэг, хооллох танхим, ширээ сандал, хаалганы бариул, ариун цэврийн өрөөний чийгтэй цэвэрлэгээ, ариутгалыг өдөр бүр хийнэ; 5.4.6 Усны эх үүсвэрт эрүүл ахуйн хамгаалалтын бүсийг тогтоож, зохих дэглэмийг мөрдөнө.	Сургууль, цэцэрлэгийн гэх мэт боловсролын байгууллагын стандартын хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээтэй холбогдох заалтууд нь бусад хэрэглэгчдэд зориулсан үйлчилгээний стандартыг бодвол харьцангуй сайн зүйл заалтыг оруулсан байна. Ингэснээр бусад үйлчилгээ нь нийтийн хоол үйлдвэрлэл чухал бус гэсэн санааг илэрхийлж байна уу? Мөн хэдийгээр тус стандарт нь хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний асуудлаар нилээдгүй өргөн хэмжээний, нарийн тодорхой зүйл, заалтуудыг оруулсан байгаа нь сайшаалтай боловч хэрэв зөвхөн эдгээр заалтыг хэрэгжүүлснээр хангалттай хэмжээнд хүнсний аюулгүй байдлыг хангана гэж үзвэл мөн адил хангалтгүй байна. Иймд нийтийн хоол үйлдвэрлэлд зохистой дадлыг нэвтрүүлэх зааврыг холбох шаардлагатай.

Хүснэгт 10. Шинээр батлах стандартын жагсаалт

#	Байгууллага	Нэр (орчуулга)	Холбоос	Нэр (гадаад)	Зорилго
1	CAC	Хоол хүнсээр дамжих шимэгчид тавих хяналтанд хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчмыг хэрэглэх заавар	CXG 88-2016	Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites	Хүнсээр дамждаг шимэгч хорхойтнуудтай тэмцэх удирдамж нь анхан шатны үйлдвэрлэлээс эхлээд хэрэглээ хүртэлх бүх хүнсний бүтээгдэхүүнд, ялангуяа НҮБ-ын ХХААБ/ДЭМБ-ын тайланд тодорхойлсон хүнсний бүтээгдэхүүнд хамаарна.
2	CAC	Хоол хүнсний нянгийн эсрэг эсэргүүцлийн нэгдсэн хяналт тандалтын удирдамж	CXG 94-2021	Guidelines on integrated monitoring and surveillance of foodborne antimicrobial resistance	These guidelines cover the design and implementation of integrated monitoring and surveillance programme(s) for foodborne AMR and AMU along the food chain and the food production environment.
3	CAC	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчдэд зориулсан хүнсний харшил үүсгэгчийн менежментийн дадлын дүрэм	CXC 80-2020	Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчдийн харшил үүсгэгч хүнсний талаарх баримтлах эрүүл ахуйн дадлын дүрэм нь хүнсний үйлдвэрлэл, бэлтгэл, үйлчилгээний бүхий гинжин хэлхээнд харшил үүсгэгчийг тодорхойлох бодлого, журмыг боловсруулж, харшил үүсгэгчийг удирдах бодлого, журмыг хэрэгжүүлэхэд зааварчилгаа болж, хянахад тусалдаг байна.
4	CAC	Өндөг, өндгөн бүтээгдэхүүний эрүүл ахуйн дадлын дүрэм	CXC 15-1976	Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products	Энэхүү дүрэм нь тэжээвэр шувуудаас гаргаж авсан, хүний хэрэгцээнд зориулагдсан өндөгний хальс, өндөгний анхан шатны үйлдвэрлэл, ангилах, зэрэглэл, хадгалах, тээвэрлэх, боловсруулах, түгээх үйл ажиллагаанд хамаарна.
5	CAC	Хадгалах хугацаа уртгасан хөргөгчинд савласан хүнсний эрүүл ахуйн дүрэм	CXC 46-1999	Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf Life	Энэ код нь дулааны боловсруулалтанд орсон, удаан хадгалагдах хугацаандаа эмгэг төрүүлэгч бичил биетүүд үржихэд өртөмтгий, хүчил багатай хөргөгчинд хадгалагддаг хүнсний бүтээгдэхүүнийг хамарна. Энэхүү кодын заалтад заасан хоол хүнс нь дараахь бүтээгдэхүүн юм..... Ийм бүтээгдэхүүний жишээ нь: · чанаж болгосон хөргөгчинд бэлэн хоол, · чанаж болгосон хөргөгчинд бэлэн мах, ...
6	CAC	CAC/GL 77- 2011, Part2 “Хоол хүнснээс шалтгаалсан эмгэг төрөгч” эсхүл “хоол хүнсээр дамжих өвчин үүсгэгч”	CXG 77-2011	Guidelines for Risk Analysis of Foodborne Antimicrobial Resistance	Хоол хүнсээр дамжих өвчин үүсгэгч буюу Food-borne pathogens CAC/GL 77- 2011, Part2 “Хоол хүнснээс шалтгаалсан эмгэг төрөгч” эсхүл “хоол хүнсээр дамжих өвчин үүсгэгч”

7	CAC	Хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын арга хэмжээг баталгаажуулах заавар	CXG 29:2008	Guidelines for the validation of food safety control measures	Эдгээр удирдамж нь хүнсний сүлжээний аль ч үе шатанд хяналтын арга хэмжээг баталгаажуулахад хамаарна. Эдгээр удирдамж нь хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын системийг (жишээ нь, HACCP, GHP) бүрдүүлдэг бие даасан хяналтын арга хэмжээ, хяналтын арга хэмжээний хязгаарлагдмал хослол эсвэл хяналтын арга хэмжээний багцыг баталгаажуулах талаар салбар болон засгийн газруудад зааварчилгаа өгөх зорилготой юм.
8	CAC	Загас, загасны бүтээгдэхүүний дадлын дүрэм	CXC 52-2003	Code of Practice for Fish and Fishery Products	Энэхүү дүрэм нь хүний хүнсний хэрэгцээнд зориулан далайн болон цэнгэг усны эх үүсвэрийн загас, нялцгай биет, усны сээр нуруугүй амьтад, тэдгээрийн гаралтай бүтээгдэхүүнийг хураах, бэлтгэх, боловсруулах, хадгалах, тээвэрлэх, жижиглэн худалдаалах үйл ажиллагаанд хамаарна.

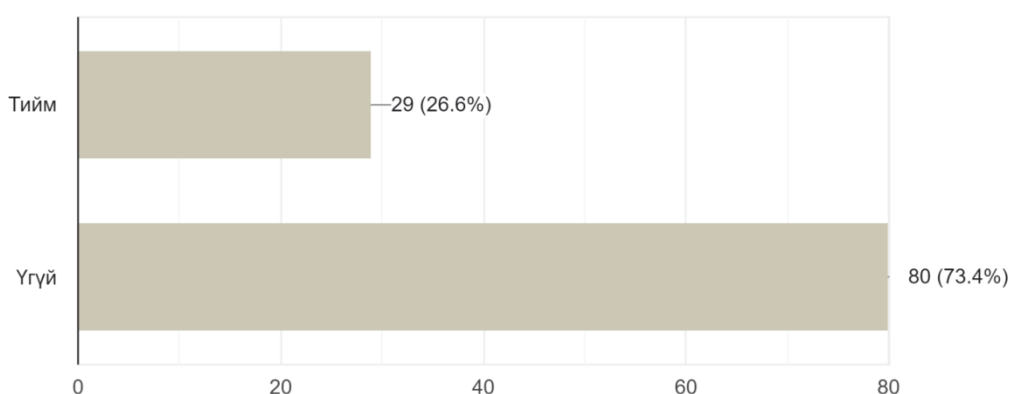
1.4. Дэвшилтэт техник, технологи, инновац

Тус судалгааны 3 дугаар бүлгийн 3.2 дэд бүлэг Олон улсад дэвшилтэд технологийн хөгжил хэрхэн явагдаж байгаа судалгаатай уялдуулан харьцуулж боловсруулав.

Бидний зүгээс хэрэглэгчид болон салбарын ажилчдын дунд цахим судалгааг авч хэрэгжүүлсэн ба дэвшилтэд технологийн ашиглалтын талаарх хэд хэдэн асуумжийн дүнг доор харуулав.

40. Таны ажилладаг хоолны газар хүргэлтийн үйлчилгээтэй юу

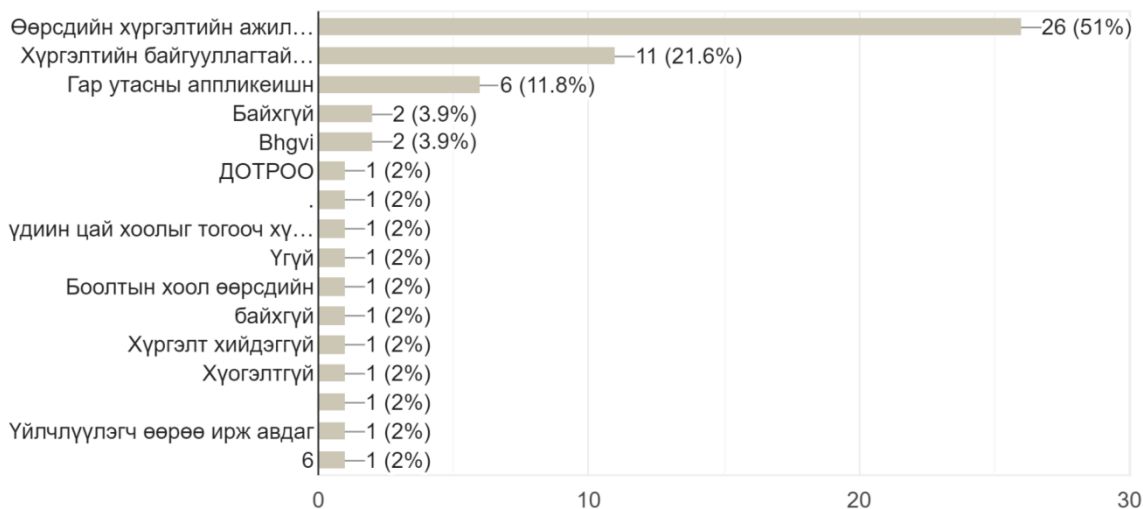
109 responses



Зураг 14. Хүргэлтийн үйлчилгээ.

41. Хэрэв тийм бол хүргэлтийг хэрхэн явуулдаг вэ

51 responses



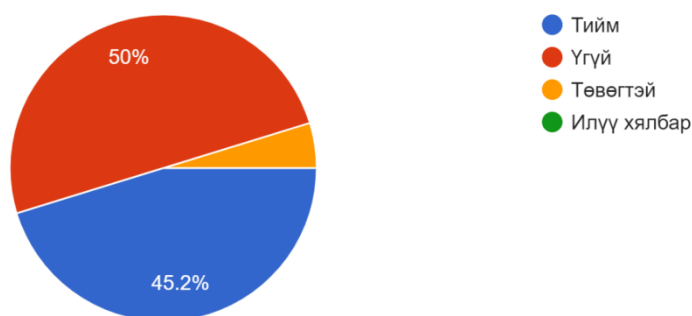
Зураг 15. Хүргэлт хэрхэн явуулдаг талаар.

Манай улсын хувьд доорх 3.2 дэд бүлэгт дурдсан олон улсын дэвшилтэд технологиудаас QR кодоор дамжуулан хэрэглэгч, үйлчлүүлэгчдэд меню харах, хоол

сонгох боломж, хоол хүргэлтийн аппликэйшн зэргийг сүүлийн жилүүдэд өргөн дэлгэрүүлж байна. Зөвхөн зорилтод цөөн тооны үйлчлүүлэгчдийн дунд явуулсан судалгаанаас харахад тус үйлчилгээ манай улсад тодорхой түвшинд нэвтэрсэн байгааг бататгаж байна.

Хоолоо захиалахдаа QR меню ашигладаг уу?

42 responses



Тухайлбал [Tok Tok хоол хүргэлтийн үйлчилгээ](#), [Nat house](#) цахим орчинд хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний бизнесийг хэрэглэгчдэд хүргэхэд туслах үйлчилгээ, [Гастро Экспресс](#) хоол хүргэлтийн онлайн захиалга авах цахим хуудас болон апп үйлчилгээ, мөн бизнес эрхлэгчид өөрийн цахим хуудсаар дамжуулан хэрэглэгчдэд хүрэх үйлчилгээ зэргийг нэвтрүүлжээ. Гэхдээ салбарын дээрх үйлчилгээнүүд нь шинэ тутам буюу цар тахлын болон түүний дараах үеэс эхлэн хурдацтай хөгжиж байгаа юм.

Мөн “Танай гал тогоонд сүүлийн үеийн дэвшилтэнд технологи ашигладаг бол нэрлэнэ үү” асуултанд судалгаанд оролцогчдын 50 хувь нь ашигладгүй гэсэн бол нэрлэсэн дэвшилтэт технологиос дурдвал:

1. Пара утлагын зуух
2. Комби шарах шүүгээ
3. Киоск,
4. Мэдрэгчтэй ариутгалын UV гэрэл
5. Буузны тогоо
6. Вакуум машин
7. Цахилгаан тогоонууд
8. Газан шарах шүүгээ
9. Халуун баригч
10. Аяга таваг ариутгагч

-
11. Sous vide, espuma, Unox
 12. Гурил зуурагч,
 13. Ногоо арилгагч, хэрчигч
 14. Миксер
 15. Шарагч зэрэг хариултыг илгээсэн байна.

Гэвч эдгээр бол зөвхөн гал тогоонд зориулагдсан дэвшилтэд технологиуд юм. Харин үйлчлүүлэгчдэд зориулсан 3.2 бүлэгт дурдсан дэвшилтэт технологи, үйлчилгээ манай улсад төдийлөн сайн нэвтрээгүй байна. Судалгаанд хамрагдсан тогооч нарын зүгээс “Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын цаашдын хөгжилд таны санал”-дэвшилтэд технологийг нэвтрүүлэх, гал тогоог автоматжуулах гэсэн хариултауд мөн ирсэн.

Олон улсын жишигт нийцсэн сүүлийн үеийн дэвшилтэт технологийг бизнесийн байгууллагууд худалдан авч үйл ажиллагаандаа нэвтрүүлэх нь тухайн байгууллагын цар хүрээнээс хамаарч нийгэм, зах зээлийн шаардлагаар явагддаг бол, сургууль цэцэрлэгийн хоолны газар гэх мэт төрийн худалдан авалтаар үйл ажиллагаа эрхэлдэг газруудын гал тогоо, үйлчилгээнд нэвтрүүлэх ажил хоцрогдолтой байдаг байна. Иймд төрийн худалдан авалтаар дамжуулан сургууль цэцэрлэг, эмнэлэг, асрамжийн газар зэргийн гал тогоонд автомат аяга таваг угаагч, термометр зэрэг цаашлаад хүнсний аюулгүй байдлыг хангасан тоног төхөөрөмж бүхий жишиг гал тогоо, үйлчилгээг нэвтрүүлэх боломжтой эсэхийг цаашид судалж, хэрэгжүүлэх, ингэснээр салбарт тодорхой манлайллыг бий болгох боломжтой.

Мөн цаашид хоол үйлдвэрлэлийн салбарт инновацийг дэмжих хөтөлбөрийн хэрэгцээ шаардлагыг судлах шаардлагатай байна.

Түүнчлэн олон улсын семинар, тэмцээнд Монгол улсын тогооч нарыг оролцуулах явдал нь шинэ технологийг нэвтрүүлэхэд чухал ач холбогдолтой. Манай тогооч нар 2009 онд Дэлхийн тогооч нарын холбооны гишүүн байгууллагад элссэнээс хойш олон улсын тэмцээнд идэвхтэй оролцож байна. Монголын мастер тогооч нарын холбооны тэргүүн Д.Буяндэлгэр, Ч.Санчир, Б.Дэлгэр нарын бүрэлдэхүүнтэй анх удаа амжилттай оролцож байсан. Үүнээс хойш Монгол тогооч нар олон улсын А болон Б зэрэглэлийн ахисан түвшний тэмцээн, уралдаанд оролцож, тодорхой амжилтыг гаргасаар байна. Олон улсын тэмцээнд хоол хийх байдлыг харахаас гадна, хоол хийх тоног төхөөрөмж, хэрэглэх сав суулгад хүртэл стандарт шаарддаг.

Ийнхүү олон улсын чанартай тэмцээн уралдаанд оролцох нь монгол улсын тус салбарт сүүлийн үеийн дэвшилтэт технологи нөү-хауг нэвтрүүлэх бас нэгэн боломж юм. Иймд салбар яам мэргэжлийн холбоод нар хамтран ажиллаж цаашлаад мэргэжлийн тогооч нарыг олон улсын тэмцээн уралдаанд оролцоход тодорхой дэмжлэг үзүүлдэг байх нь зүйтэй.

Цар тахал, хил гаалийн холбоотойгоор манай улсад ашиглагдаж буй шинэ дэвшилтэт технологи нь аппликеишн зэргийг оруулахгүйгээр сүүлийн 2-3 жилийн хугацаанд зогсонги байдалд байсан. Гаалийн цахим үйлчилгээний мэдээллийн сангаас харахад тоног төхөөрөмж хилээр оруулж ирэх үеийн татвар нь бараа бүтээгдэхүүнээс хамаарч гаалийн татвар 5%, НӨАТ 10% тус тус байна.

Монгол Улсын Засгийн газрын хэрэгжүүлэгч агентлаг Жижиг дунд үйлдвэрийн газраас Жижиг, дунд үйлдвэр, үйлчилгээг дэмжих тухай хуулийн 8 дугаар зүйлийн 8.1.3-т “татварын хөнгөлөлт, чөлөөлөлт үзүүлэх”, Улсын Их Хурлын 2022 оны 06 сарын 17 өдрийн “Хүнсний хангамж, аюулгүй байдлыг хангах талаар авах зарим арга хэмжээний тухай” 36 дугаар тогтоолд заасны дагуу хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг стандартын шаардлага хангасан зориулалтын агуулах, зооринд хадгалах, бүртгэлийн нэгдсэн тогтолцоог бий болгох, хатаах, хөлдөөх, нөөшлөх бага, угаах ариутгах, бага дунд оврын тоног төхөөрөмжийн нийлүүлэлтийг дэмжих, хүнсний сав баглаа боодлын дотоодын үйлдвэрлэлийг хөгжүүлэх зорилгын хүрээнд хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарт хэрэглэгдэх зарим тоног төхөөрөмжийг импортын барааны гаалийн албан татвараас чөлөөлөх боломжийг судлаж хэрэгжүүлэх шаардлагатай байна.

1.5. Ханган нийлүүлэлтийн сүлжээ

Тус салбарын ханган нийлүүлэлтийг асуудлыг авч үзэхийн тулд хүнсний сүлжээнд оролцогч талын хувьд Монгол улсын хүнсний салбарын ханган нийлүүлэлтийг бүхэлд нь судлах шаардлага тулгарч байна. Судалгааны багийн зүгээс аль болох товч тодорхой хүргэхийг зорьлоо.

Монгол улсын дотоодын хүнсний үйлдвэрлэлийн нийт үнийн дүнгийн 80 гаруй хувийг мал аж ахуйн гаралтай бүтээгдэхүүн (мах, сүүн бүтээгдэхүүн), хүнсний ногоо (9.7%), үр тариа (6.2%) бүрдүүлдэг. (Эх сурвалж: НҮБ-ын ХХААБ)

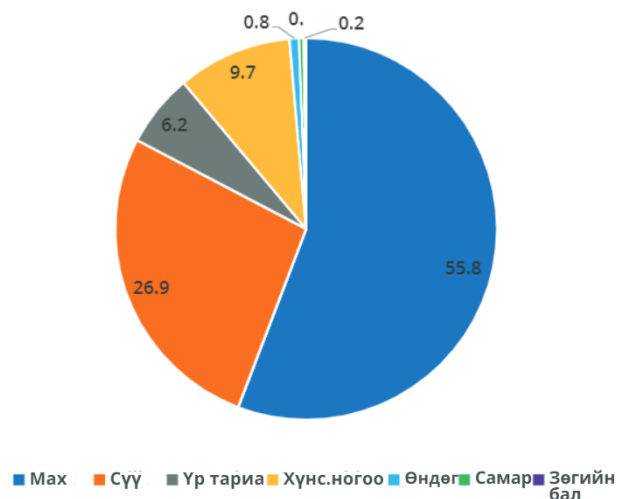
2001 оноос хойш хүнсний бүтээгдэхүүний импортын хэмжээ 5 дахин нэмэгдэж, манай улс “net food importing country” буюу хүнсний бүтээгдэхүүн цэвэр импортлогч

улсын нэг болсон. (эх сурвалж НҮБ-ын ХХААБ, ДХБ) Энэ нь бүтээгдэхүүн нийлүүлэлт, салбарын эцсийн бүтээгдэхүүний үнэ, худалдан авалтад сөргөөр нөлөөлж байна.

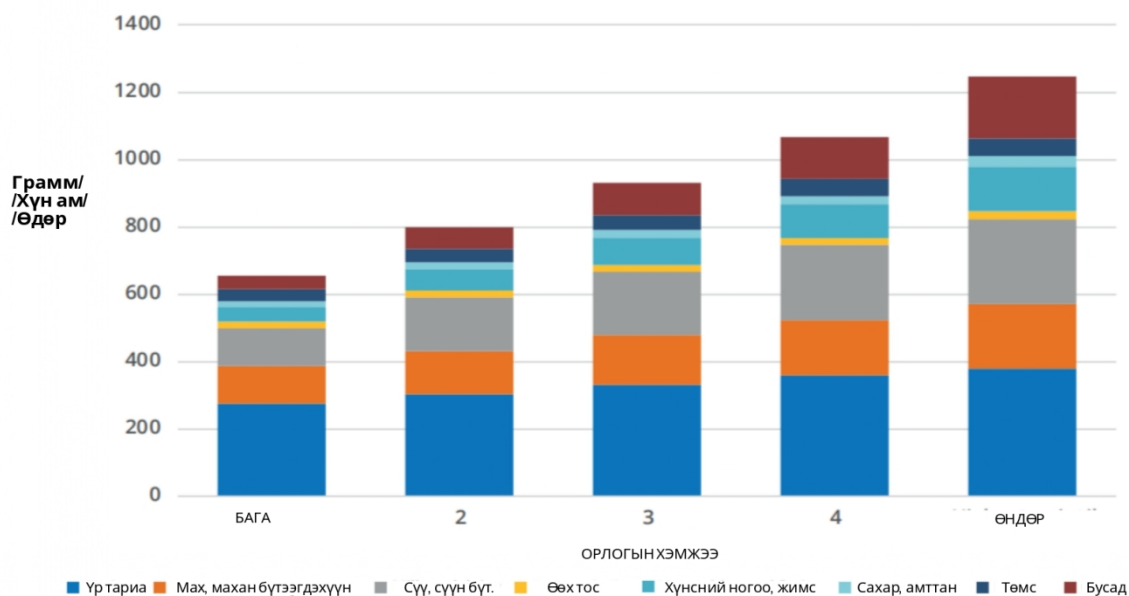
Хүн амын хүнсний бүтээгдэхүүнээс авах уургийн гол эх үүсвэр нь мал амьтны гаралтай уураг давамгайлж, улмаар мах болон бусад малын гаралтай бүтээгдэхүүн зонхилж, жимс, хүнсний ногоо бага хувийг эзэлдэг.

(Зураг 16) Жимс, хүнсний ногооны хэрэглээ 2001 оноос хойш нэмэгдэж, үр тарианы хэрэглээнд гол төлөв эх орны буудай, импортын цагаан будаа ордог. (Зураг 19)

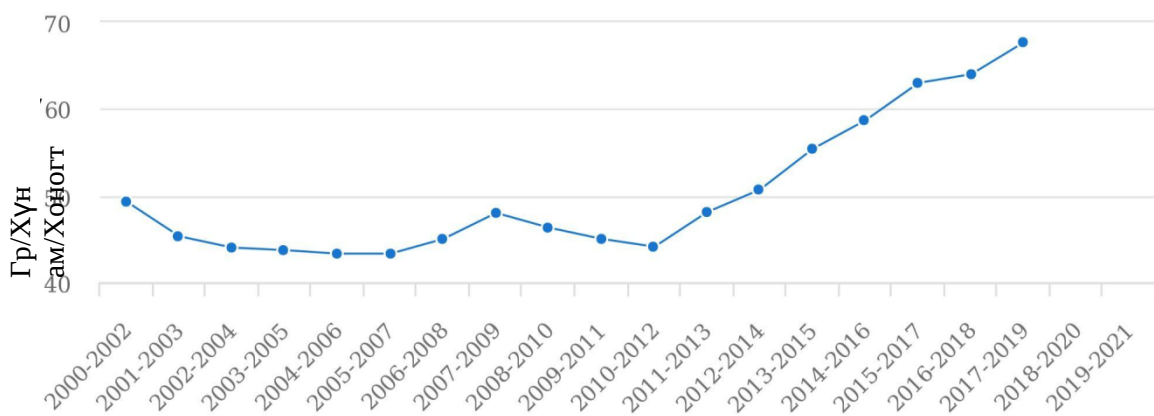
Хэдийгээр бүс нутгийн онцлогоос хамаарсан бага зэргийн өөрчлөлт байдаг ч хүн амын орлогын түвшин хоол, хүнсний хэрэглээ, сонголтонд мэдэгдэхүйц нөлөөлж байна. Хүн амын мах, үр тариа болон хүнсний ногоо, жимс жимсгэний хэрэглээний ялгаа нь нэн ядуу болон чинээлэг орлогын бүлгүүдийн хооронд мэдэгдэхүйц бөгөөд орлого нэмэгдэхийн хэрээр эдгээр бүтээгдэхүүний хэрэглээ нэмэгддэг. Ялангуяа чинээлэг өрхүүд хүнсний хэрэглээндээ илүү тэжээллэг хооллолтыг зорьж, хүнсний ногоо жимс жимсгэнэ зэргийг илүүтэйгээр сонгож, хэрэглэх болсон нь дотоодын үйлдвэрлэлтэй зөрчилдөж байна. Энэ нь мөн зарим нэр төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүний импорт нэмэгдэхэд нөлөөлж байна. (Зураг 17)



Хүнсний бүтээгдэхүүний өдрийн хэрэглээ, орлогын түвшингөөр (гр/хүн ам)



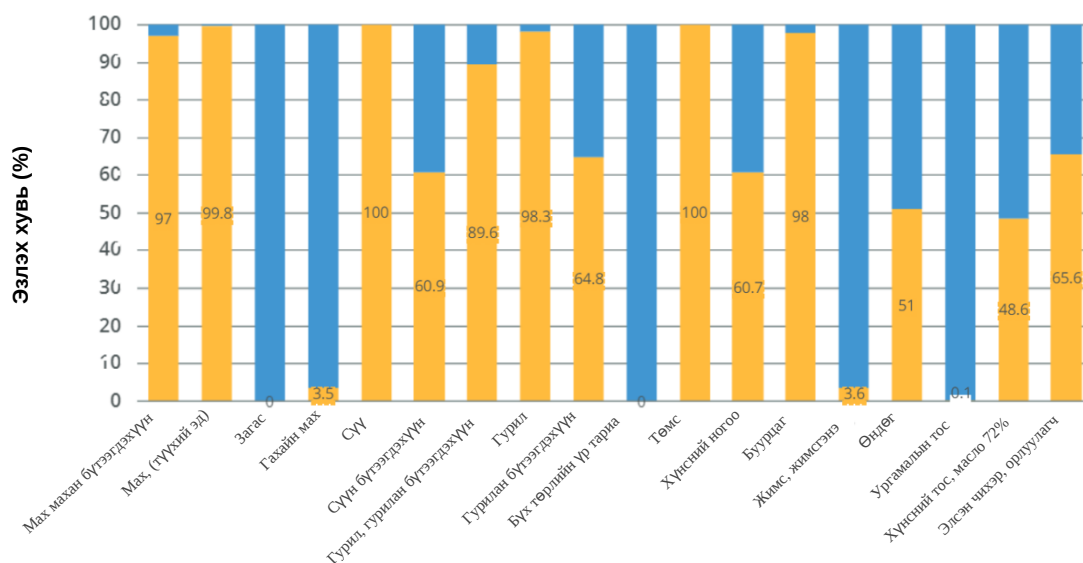
Зураг 17. Эх сурвалж ҮСХ 2020



Монгол улсын хүн амын мал, амьтны гаралтай уургийн хэрэглээ (гр/хүн ам/хоногт), (3-н жилийн дунджаар)

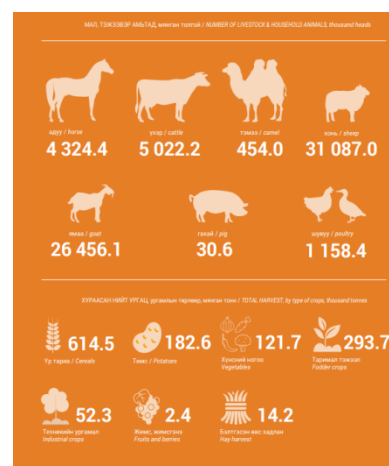
Зураг 18. Амьтны гаралтай уургийн хэрэглээ (Эх сурвалж НҮБ ХХААБ, 2022 он)

Гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний ханган нийлүүлэлт (импорт, дотоодын үйлдвэрлэлээр, 2020)



Зураг 19. Эх сурвалж. ҮСХ, 2020 оны эмхэтгэл

Үндэсний статистикийн хороо (ҮСХ)-аас гаргасан “Монгол Улсын статистикийн эмхэтгэл-2021”-д дурдсанаар малын тоо толгой 2021 онд 67.3 сая толгойд хүрсэн. (адуу 4.3 сая, үхэр 5.0 сая, тэмээ 454.0 мянга, хонь 31.1 сая, ямаа 26.5 сая толгой). Мөн тэжээвэр амьтдаас гахайн тоо 2021 онд 30.6 мянга болж, 2017 оноос 1.3 саяар буурч, шувууны тоо 1.2 саяд хүрч 2017 оноос 453.3 мянгаар өссөн байна. (импортын болон дотоодын үйлдвэрлэлийн гахайн махны гол худалдан авагч нь ресторан зоогийн газрууд байна)



Гэвч мах, сүүний боловсруулалтын түвшин дотоодын үйлдвэрлэлийн 10 хүрэхгүй хувьд хязгаарлагдаж, мах боловсруулах хүчин чадлын дөнгөж 10-20 хувь, сүү боловсруулах хүчин чадлын 35 хувийг л ашиглаж байгаа нь салбарт эрүүл аюулгүй түүхий эдийг ашиглаж хоол үйлдвэрлэхэд хүндрэл үүсгэж байна. Үүний гол шалтгаан нь хүнсний сүлжээнд оролцогч талуудад санхүүжилт, дэмжлэг дутмаг, боловсруулах үйлдвэрлэл, нэгтгэл нь зохион байгуулалтгүй гол төлөв жижиг тоглогчид буюу өрхийн үйлдвэрлэл давамгайлсан, мөн төрөөс нэмүү өртгийн сүлжээг хөгжүүлэх, зохицуулалтад чиглэсэн хүчин чармайлт дутмаг байна.

Нийлүүлэлтийн гинжин хэлхээний хадгалалт, тээвэрлэлт, түгээлтийн хэсэгт ялангуяа махны салбарт албан бус, бүртгэлгүй (зохицуулалтгүй), бие даасан

сүлжээ үүсгэсэн “ченж” нар үйл ажиллагаа эрхэлдэг. Улмаар малчдын гар дээрээс гар буюу уламжлалт аргаар төхөөрсөн, зориулалтын бус, эрүүл аюулгүй байдал алдагдсан орчинд бэлтгэсэн, гарал үүсэл нь тодорхой бус махыг сүлжээнд нийлүүлж, төвлөрсөн зах төвүүдээр худалдаалж байна.

Одоогоор 1,859-2,000 орчим бичил хүнс боловсруулах үйлдвэрлэл эрхлэгчид байгаа боловч санхүүгийн чадамж муу, дэмжлэг хязгаарлагдмал, гинжин хэлхээний бусад оролцогч талуудын болон хууль журмын хүнсний аюулгүй байдлын шаардлагыг хангасан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэл эрхэлж, нийлүүлэх тал дээр хүндрэлтэй. Мөн гол төлөв хуучирсан техник, технологитой, үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нэвтрүүлж баталгаажуулалт хийдэггүй, богино хугацаанд ашиг олох зорилгоор түүхий эдийн хямд үнэ санал болгосноор хүчин чадлаа дутуу ашигладаг. Хамгийн гол нь түүхий эдийн нийлүүлэлтийн хувьд “ченж” нараас хамааралтай байдаг.

Хэдийгээр Засгийн газраас хөдөө аж ахуйн түүхий эдийг нэмүү өртөг шингээх, боловсруулах, хүнсний аюулгүй байдал, экспортыг нэмэгдүүлэхийг нэн тэргүүнд тавьж байгаа ч хүнсний нэмүү өртгийн сүлжээн дэх хөгжлийн төвлөрсөн хүчин чармайлт, зохицуулалт дутмаг байгаа нь сүлжээнд оролцогчдын дунд богино хугацаанд ашиг олохын тулд өндөр өртөгтэй өрсөлдөөнийг бий болгож, улмаар үйлдвэрлэгч, боловсруулагчид (хоол үйлдвэрлэл эрхлэгч нарыг оруулаад) нар түүхий эд материалын чанар болон үнийн асуудлаар бие биенээ буруутгаж байна.

Монгол Улсын тогтвортой хөгжлийн үзэл баримтлал-2030-д хүнсний аюулгүй байдлыг хангах зорилтын Нэгдүгээр үе шат (2016-2020)-нд “Үр тариа, төмс, хүнсний ногооны хэрэгцээг дотоод эх үүсвэрээр бүрэн хангаж, хот, суурин газрын бүсэд хөдөө аж ахуйн кластерыг хөгжүүлж, хүн амын хэрэгцээнд нийлүүлж байгаа махны 30 хувь, сүүний 40 хувийг үйлдвэрлэлийн аргаар боловсруулах” зорилтыг тавьсан байна.

Хүснэгт 11. (Эх сурвалж: Үндэсний аудитын тайлан 2021он, АГГ/2021/12-ШТА-ГА)

Шалгуур үзүүлэлт	Хэмжих нэгж	Суурь түвшин	2017 онд	2020 онд хүрэх түвшин	2020 онд хүрсэн түвшин
Үйлдвэрийн аргаар боловсруулах махны нийт хэмжээ	мянган ТОНН	15.2	20.0	115	25.8

Хүснэгтээс харахад 2020 онд хүн амын хэрэгцээнд нийлүүлэх махны 30 хувийг үйлдвэрлэлийн аргаар боловсруулах арга хэмжээг 2016-2020 онд хэрэгжүүлсэн боловч 2014 он буюу суурь түвшнээс нэмэгдээгүй, 6 хувьтай, зориулалтын бус орчинд гар аргаар бэлтгэсэн мах махан бүтээгдэхүүний нийлүүлэлт өндөр хэвээр байна.

Ихэнх боловсруулах үйлдвэрүүд цөөн хэдэн томоохон хот, төв суурин газарт төвлөрсөн ба орон нутаг, алслагдсан бүс нутагт дутмаг хэвээр байна. Хот хөдөөгийн хоорондын зам тээвэр, дэд бүтцийн хөгжил сул байгаа нь дээрхэд мөн нөлөөлж байна.

Малчдаас түүхий эд худалдан авахад эргэлтийн хөрөнгө дутмаг байгаа нь ялангуяа бөөний үнээр худалдан авахад “ченж”, БНХАУ-ын худалдан авагчид болон талуудтай өрсөлдөхөд хүндрэл бэрхшээл үүсгэдэг.

Анхан шатны үйлдвэрлэл, бичил боловсруулах аж ахуй эрхлэгч нараас стандартын шаардлага хангаж баталгаажсан сертификат эзэмшигч нэгжүүд маш цөөн, бараг байхгүй байгаа нь малын эмийн үлдэгдэл, түүний хяналт, дотоод болон чанарын хяналтын тогтолцоо, эрүүл ахуйн дадал, шаардлага, стандартын хэрэгжилт муу байгааг илэрхийлж байна.

Хүнсний ногооны хувьд мөн л дээр дурдсантай ижил төстэй нөхцөл байдалтай. Тус өртгийн сүлжээнд дундын тоглогч “гуравдагч” зуучлагч талууд оролцож, гүйлгээ тоглогчдын үе шат бүр нэмэгдэхийн хирээр бүтээгдэхүүний зардлыг нэмэгдүүлдэг. Тэд ихэнхдээ бичил болон жижиг дунд тариалан, хөдөө аж ахуй эрхлэгч нараас өөрсдийн машинаар ирж хүнсний ногоог бэлэн мөнгөөр “талбайн” үнээр худалдаж авдаг тул зуучлагчдад бүтээгдэхүүнээ борлуулахыг илүүд үздэг. Тариаланчдын бүтээгдэхүүний нөөц бүрдүүлэх, хадгалах агуулах сав суулгын хомсдолтой. Зуучлагч дундын тоглогч нарыг тойрч шууд хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгчдэд бүтээгдэхүүн нийлүүлэх нь хэдийгээр аль аль талдаа өндөр өгөөжийг олгох боломжтой ч зам тээвэр, логистикийн хөгжил болон цаг хугацааны хувьд алдагдалтай байдаг.

Хэрэглэгчдийн хэрэгцээнд нийцүүлэх зорилгоор хоол үйлдвэрлэгчид болон бусад талуудын зүгээс хүнсний ногооны эрүүл, аюулгүй байдлын талаар тавьж буй шаардлагуудыг (GAP) бүх тариалан эрхлэгчид бүрэн хангаж чадахгүй байна. (Азийн Хөгжлийн банк 2020)

Хэдийгээр томоохон болон сүлжээ хоолны газруудын зүгээс өөрсдийн боловсруулсан болон улсын стандартын шаардлагыг түүхий эд ханган нийлээлэгчдэд тавьж байгаа ч том зургаар нь харвал өртгийн нэгдсэн сүлжээ хөгжөөгүй, боловсруулах үйлдвэрлэл хязгаарлагдмал хэмжээнд байгаа нь хүнсний чанарын хяналтыг хязгаарлаж, улмаар ул мөр нь тодорхойгүй, аюулгүй бус хүнсний тархалт, хэрэглээг нэмэгдүүлж байна.

Хүнсний сүлжээний томоохон оролцогч болох хүнсний сав баглаа боодол үйлдвэрлэгч болон импортлогч нар өөрсдийн үйл ажиллагааг ханган нийлүүлэлтийн нэг хэсэг гэж хүлээн авахгүй байгаа нь мөн энэ салбарын ханган нийлүүлэлтийн сүлжээнд эрсдлийг үүсгэж байна. Иймээс хүнсний сав баглаа боодол үйлдвэрлэгч нар болон импортлогч нарт чиглэсэн хяналт, шалгалтыг чангатгах, стандарт хэрэгжүүлэхийг шаардах шаардлага тулгарч байна.

Анхан шатны үйлдвэрлэлээс эцсийн бүтээгдэхүүн буюу хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ хүртэл түүхий эдийн ханган нийлүүлэлт, боловсруулалтын гинжин хэлхээний үе шат бүрт тавигдах хууль эрх зүйн орчин хэдийгээр тодорхой түвшинд бүрдсэн боловч хэрэгжилтийг хангаж ажиллах нь сүлжээнд оролцогчдын хариуцлага, санхүүгийн хязгаарлагдмал нөөц бололцоо зэргээс хамаарч харилцан адилгүй байна.

Салбарт Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 8 дугаар зүйл “Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг буцаан болон татан авах”, 9 дүгээр зүйл “Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл”, Хүнсний тухай хуулийн 12.1 “Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шат бүрд дотоод хяналтыг хэрэгжүүлж, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийхээ чанар, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг бүрэн хариуцна.” гэсэн заалттай байдаг. Энэ хүрээнд аж ахуй нэгж байгууллагууд тухайлсан хүнсний бүтээгдэхүүнд чиглэсэн өөрийн байгууллагын стандарт, шаардлагыг боловсруулж хэрэгжүүлж буй сайн туршлагауд байгаа боловч хэрэгжилтийн нэгдсэн судалгаа мэдээлэл байхгүй байна.

Нөгөө талаас хэрэглэгчид хэдийгээр цахим сүлжээ, мэдээллийн хэрэгсэл зэргээр дамжуулан тодорхой мэдлэг хуримтлуулж эрүүл хооллолтыг зорих болсон ч хүнсний аюулгүй байдал, хоол хүнсээр дамжих өвчлөл зэргийн талаарх ойлголт мэдлэг дутмаг, шаардлага сул тавьж байгаа нь хүнсний аюулгүй байдлын стандартын хэрэгжилтэнд нөлөөлж, бууруулах нөхцөл үүсгэдэг.

Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн яам Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 9 дүгээр зүйлийн 9.5-т “Мал, амьтны гаралтай болон ургамал, түүний гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлтэй холбогдсон журмыг хүнсний асуудал эрхэлсэн Засгийн газрын гишүүн батална” гэж заасныг хэрэгжүүлээгүйгээс хүнсний сүлжээний бүх үе шатны нэгдсэн бүртгэл, хяналт мэдээллийн нэгдсэн тогтолцоонд сөрөг нөлөө үзүүлж байна.

Сүлжээнд оролцогч талууд нь хуулийн хэрэгжилтийг хангаж ажиллах тал дээр мөн нэгдсэн зохион байгуулалт хангалтгүй байна. Тухайлбал, Ариун цэвэр, аюулгүй байдал, ажиллагааны горим, удирдлагын сайн тогтолцоо, үйлдвэрлэлийн болон эрүүл ахуйн зохистой дадал, аюулгүйн дүрэм зэрэг илүү дээд түвшний тогтолцоог гинжин хэлхээний үе шат бүрт нэвтрүүлэх хэрэгтэй.

Нөгөөтэйгүүр судалгааны багийн гишүүд бизнес эрхлэгчидтэй хийсэн уулзалтаар аж ахуйн нэгжүүдийн зүгээс тус салбарт мөрдөгдөх стандарт, журмыг бизнес эрхлэгчид хэрэгжүүлэхэд хүндрэлтэй, маш олон стандарт журмыг уншиж судалсны дүнд өөрийн мөрдөх стандартыг дахин боловсруулах явдал элбэг байна. Хэдийгээр томоохон хоолны газар, сүлжээ ресторан, зоогийн газрууд өөрийн стандарт, журмыг боловсруулж, хэрэгжүүлэх боломжтой ч зах зээл дээрх олонхи бичил, жижиг дунд бизнес эрхлэгчдэд хүний нөөц, чадавх, бололцоо гэх мэт олон шалтгааны улмаас тэр бүр чадахгүй байна.

Хавсралт 1.5.2-т дурдсан төрийн худалдан авалтын бусад хөнгөжингүй улс орнууд болон олон улсын сайн жишгээс монгол улсын онцлогт тохируулан нэвтрүүлэх хэрэгцээ байна. Ингэснээр бичил болон жижиг дунд хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний бизнес эрхлэгчид нөгөө талаас тариаланч, хөдөө аж ахуй эрхлэгч нарын тогтвортой хөгжил, хүнсний аюулгүй байдалд үнэтэй хувь нэмэр оруулах боломжтой.

Импортын хүнсний өндөр хамааралтай, гаалийн татвар бага (ихэнх бараа дунджаар 5%) зэргээс шалтгаалж дотоодын үйлдвэрлэлд сөргөөр нөлөөлж байна. Төрөөс хөрөнгө оруулалт, тоног төхөөрөмжийн импортын тарифт хөнгөлөлт үзүүлж, зарим нэр төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүний гаалийн татварыг нэмэгдүүлэх боломжийг судалж, тодорхой хугацаанд бодлогын арга хэмжээ авах хэрэгтэй.

Дүгнэлт, санал:

Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний хүнсний хангамжийн сүлжээний хувьд манай улсын хүн амын хүнсний хамгийн гол түүхий эд орц болох махны эрүүл аюулгүй байдлыг хангах нь нэн чухал шаардлагатай асуудал бөгөөд нийтийн хүнсний хэрэгцээнд зориулсан махыг зөвхөн үйлдвэрийн аргаар төхөөрөх, бэлтгэн нийлүүлэх шаардлагатай байгаа бөгөөд эрх зүйн орчныг бүрдүүлэн хэрэгжүүлэх, хэвшүүлэх шаардлага тулгарч байна.

Хүн амын дийлэнх хэсэгт үйлчилгээ үзүүлж, ажиллах хүчний нилээдгүй хувийг бүрдүүлэгч жижиг цайны газар гэх мэт бичил жижиг дунд оврын хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ эрхлэгч, анхан шатны боловсруулах үйлдвэрлэл эрхлэгчид, хөдөө аж ахуй эрхлэгчид зэрэг ханган нийлүүлэлтийн сүлжээнд оролцогч талуудад чиглэсэн, өртгийн сүлжээг хөгжүүлэх талаар төрөөс авч хэрэгжүүлэх урт, дунд хугацааны бодлого стратеги төлөвлөгөө шаардлагатай байна. Ялангуяа санхүү, дэд бүтэц, тээврийн үйлчилгээний чиглэлээр дэмжлэг үзүүлэх нь зүйтэй гэж үзэж байна.

Аялал жуулчлал, дотоодын хэрэглээнд зориулж нэмүү өртгийн сүлжээг хөгжүүлэх санаачилгуудыг хэрэгжүүлэх шаардлагатай байна.

Өртгийн сүлжээг хөгжүүлэхэд чиглэсэн нэгдсэн бодлого нь салбарын үйлдвэрлэл, хэрэглээ, худалдааны хүчин чадлын зөрүүг арилгах эхний алхам болно. Төрөөс үйлдвэрлэл, маркетингийн орчныг сайжруулах чиглэлээр хүчин чармайлт, дэмжлэг үзүүлэх санал санаачлага гаргах.

Тодорхой санхүүгийн дэмжлэг, татаас олгох тал дээр санаачлага гаргах, тухайлбал, хоршоодоос хөдөө аж ахуйн бүтээгдэхүүн худалдан авах нөхцлийг хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ эрхлэгч нарт (жишгийг төрийн худалдан авалтаас эхлүүлэх боломжтой) олгох зорилгоор эргэлтийн хөрөнгийн зээл гэх мэт өртгийн сүлжээний санхүүжилтийн механизмуудыг хэрэгжүүлснээр аж ахуйн нэгжүүдэд хүрч, хүнсний аюулгүй байдлын хяналтыг сайжруулахад түлхэц болно. Мөн тариаланч, хөдөө аж ахуй эрхлэгчдэд чанарын үзүүлэлтэд суурилсан урамшуулал санал болгосноор хүнсний бүтээгдэхүүний гэрчилгээ авахыг дэмжиж, улмаар хүнсний аюулгүй байдал, бизнесийн тогтвортой орчинг бүрдүүлэх суурь бүрдэнэ.

Нэмж дурдахад, зам, дэд бүтэц (боловсруулах цех, агуулах, хадгалах байгууламжийг оруулаад), хүнсний зориулалтын тээврийн хэрэгслийг сайжруулах нь өртгийн сүлжээг хөгжүүлэх үндсэн шаардлагуудын нэг юм.

Монгол улсын хүнсний бүтээгдэхүүн, түүхий эд орц найрлага түүний хангамж нь дараах хүчин зүйлсээс шууд хамааралтайгаас хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, салбарын тогтвортой хөгжилд хүндрэл бэрхшээл тулгамдсан хэвээр байна. Үүнд:

1. Хууль дүрэм, стандарт, хүнсний аюулгүй байдлын шаардлагын биелэлт, болон хүнсний хяналтын тогтолцоо хангалтгүй,
2. Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүний ул мөр, гарал үүслийн тодорхой бус байдал, мэдээллийн сан бүрдээгүй,
3. Улирлаас хамаарсан хүнсний түүхий эдийн олдоц, хангамж, савалгаа, хадгалалт, нийлүүлэлтийн хугацаа,
4. Салбарт хэдийгээр ахиц дэвшил гарсан хэдий ч хүнсний гол нэрийн бүтээгдэхүүн болох улаанбуудай, хүнсний ногоо, жимс жимсгэнэ гэх мэт хоол үйлдвэрлэлх үндсэн түүхий эдийн томоохон хэсэг импортоос ихээхэн хамааралтай байгаа хэвээр байна. Мөн шим тэжээл багатай боловсруулсан хүнсний импорт нэмэгдэж байна.
5. Уур амьсгалын өөрчлөлт, дэд бүтцийн сул хөнгжил, зохион байгуулалт муутай өртгийн сүлжээ, хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын тогтолцооны бүрдэл, бүс нутаг дэвсгэрийн тэнцвэргүй байдал, хурдацтай хотжил зэрэг нь ханган нийлүүлэлтийн сүлжээний бүх үе шатуудад нөлөөлж, сорьж байна.
6. Байгууллагын чадавхи сул, хөгжөөгүй, салбарын орчин үеийн стандарт журмууд давхацсан, ойлгомжгүй зэрэг нь эрүүл, тэжээллэг, аюулгүй хоол үйлдвэрлэхэд саад учруулж байна.
7. Хүнсний аюулгүй байдлын механизм, журамд нарийн анхаарал хандуулахгүй байгаа нь хэрэглэгчдийн эрүүл мэндэд заналхийлж, өрсөлдөх чадварт сөргөөр нөлөөлж, цаашлаад хүнсний системд итгэх итгэлийг сулруулж байна.
8. Салбар дундын уялдаа холбоо, чанарын дэд бүтцийн хөгжил хангалтгүй, мэргэжлийн холбоодын үйл ажиллагаа тодорхойгүй байна.

Хавсралт 1.5.1 Цар тахлын дараах ханган нийлүүлэлтийн сүлжээ (Олон улс)

Тус судалгааг олон улсын сайн туршлагууд, дэлхийн чиг хандлагын судалгаа мэдээллээр эхлүүлж байна. Дээрх асуудлаар олон улсын хэмжээнд судалгаа,

зөвлөмжийг гаргадаг цөөнгүй байгууллагууд байдаг ч бид НҮБ-ын ХХААБ-аас судалгаа зөвлөмжийг нь санал болгодог 1975 оноос хойш үйл ажиллагаа явуулж буй Олон улсын хүнсний бодлогын судалгааны хүрээлэн (IFPRI)-ийн CGIAR судалгааны төв-өөс 2021 онд хийсэн цар тахлын дараах Хүнсний ханган нийлүүлэлтийн гинжин хэлхээний судалгаанд үндэслэв. Тус төв нь ядуурлыг тогтвортой бууруулж, өлсгөлөн, хоол тэжээлийн дутагдлыг арилгах шинжлэх ухаанч, судалгаанд суурилсан бодлогын шийдлүүдийг санал болгодог тул онцлог юм.

COVID-19 цар тахал нь хүнсний хангамжийн сүлжээний эмзэг байдал болон уян хатан чанарыг хоёуланг нь илчилсэн. Анхан шатны үйлдвэрлэлээс жижиглэн худалдаа, хоол үйлдвэрлэл хүртэлх нийлүүлэлтийн гинжин хэлхээ тасалдсан бөгөөд үүнд засгийн газруудаас тогтоосон хязгаарлалтын арга хэмжээ, хөдөлмөрийн зах зээлийн хомсдол, нийлүүлэлт, орцын хангамж, тээвэр логистик, түгээлтийн сувагт нөлөөлж буй бусад хязгаарлалтууд нөлөөлсөн.

Тус судалгаанаас гарсан дүгнэлтийг нэгтгэхэд:

- Цар тахал нь засгийн газруудыг хязгаарлалтын арга хэмжээ авахад хүргэж, улмаар хүнсний хангамжийн сүлжээг тасалдуулж, ажиллах хүчний нийлүүлэлт, орцын хангамж, логистик, түгээлтийн сувгуудад нөлөөлж, хэрэглэгчдийн хүнсний эрэлт хэрэгцээг өөрчилсөн.
- Цар тахлын нөлөөлөл нь улс орнуудад хүнсний хангамжийн сүлжээг нэгтгэх, шинэчлэх зэргээр ялгаатай байв.
- "Шилжилтийн үеийн" хүнсний ханган нийлүүлэлтийн сүлжээ хамгийн эмзэг туссан бөгөөд уг хэлбэрийн ханган нийлүүлэлтийн сүлжээ нь хэдий урт ч нэгдмэл байдал муутай, дэд бүтцийн хязгаарлалттай тулгардаг бөгөөд ажиллах хүч нь хөлсний ажилчдаас ихээхэн хамааралтай жижиг, дунд үйлдвэрүүд (ЖДҮ) давамгайлдаг.
- Уламжлалт ханган нийлүүлэлтийн сүлжээнүүд ч мөн адил хохирол амссан боловч харьцангуй бага, ерөнхийдөө богино бөгөөд гэр бүлийн хөдөлмөрт тулгуурладаг.
- Орчин үеийн, нэгдсэн нийлүүлэлтийн сүлжээнүүд хувьсан өөрчлөгдөж, шинэ сорилтуудад дасан зохицож, шинийг санаачлахад илүү сайн байр суурьтай байсан. Нийлүүлэлт, хүргэлтийн цахим платформыг өргөжүүлэхийн тулд

өөрсдийн чадавхи эсвэл зуучлагч байгууллагуудыг ашиглан өөрчлөгдөж чадсан эсвэл хурдан шинийг санаачилж чадсан бизнесүүд амжилттай ажилласан.

- Сүүлийн үеийн инноваци, шинэ технологи нь хүнсний хангамжийн сүлжээнд ЖДҮ-үүдэд боломж олгож байна. Хөгжиж буй орнуудад цахим худалдаа 100 хувиар өсч, логистикийн мэргэшсэн зуучлагчид хүнсний томоохон бизнесүүд болон хөгжиж буй орнуудын ЖДҮ болон сүлжээний оролцогч талуудын хэрэгцээг хангах үүднээс инновацийг нэвтрүүлсэн.

Тус судалгааны зөвлөмжүүд:

- Хувийн хэвшлийн байгууллагуудыг хүнсний тогтолцооны тогтвортой байдал, шаардлагатай өөрчлөлтөд гол үүрэг гүйцэтгэхэд нь дэмжлэг үзүүлэх бизнесийн орчныг бүрдүүлэх бодлого баримтлах.
- Салбарын хувийн хэвшлийн санаачлагатай боловч төрийн секторын дэмжлэгтэй хүнсний системийн шинэчлэлийг тодорхойлж, инновацийг дэмжих, энэ нь хүнсний хангамжийн сүлжээн дэх тогтвортой байдал, ажлын байр зэргийг нэмэгдүүлж, ард иргэдийн амьжиргааг сайжруулахад тусалдаг.
- Нийлүүлэлтийн гинжин хэлхээний дагуух ханган нийлүүлэлтийн сүлжээнд зах зээлийн интеграцлалыг дэмжих, “гүйлгээний” зардлыг бууруулах зохицуулалтыг боловсруулах.
- Бизнес, ханган нийлүүлэлтийн сүлжээ, ялангуяа ЖДҮ-ийн шинэчлэл болон шинэчлэлийг хөнгөвчлөхийн тулд зохих суурь дэд бүтэц, мэдээлэл харилцааны технологи, гар утасны аппликеишнд хөрөнгө оруулах.
- Зах зээлийн хүртээмжийг сайжруулахад болон ЖДҮ-ийн зах зээлд нэвтрэх боломжийг сайжруулахад чиглэсэн зорилтот дэмжлэгийг үзүүлэх төрийн оролцоог төвлөрүүлэх.

COVID-19 тахлын улмаас удаан хугацаагаар зогссоны дараа нийтийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар дахин эрч хүчээ авч байна. Хэрэглэгч, үйлчлүүлэгчдийн хүлээлт мөн өндөр байсан. Гэсэн хэдий ч нийлүүлэлтийн сүлжээний асуудал дэлхий даяарх тус салбарын үйл ажиллагааг тасалдуулж байна.

Тус салбарт үйл ажиллагаа эрхлэгч нарт тулгамдаж буй ханган нийлүүлэлтийн сорилтууд нь бизнес, үйл ажиллагаанд маш чухал нөлөө үзүүлдэг тул хэрэглэгчийн

авах үйлчилгээ улмаар бизнесийн ерөнхий үр дүнд нөлөөлдөг. Хүнсний хангамжийн сүлжээний асуудал нийтийн хоол үйлдвэрлэлд хэрхэн нөлөөлж байгаа болон эдгээр байнгын асуудлуудад олон шалтгаан байгаагаас тоймлон хүргэв.

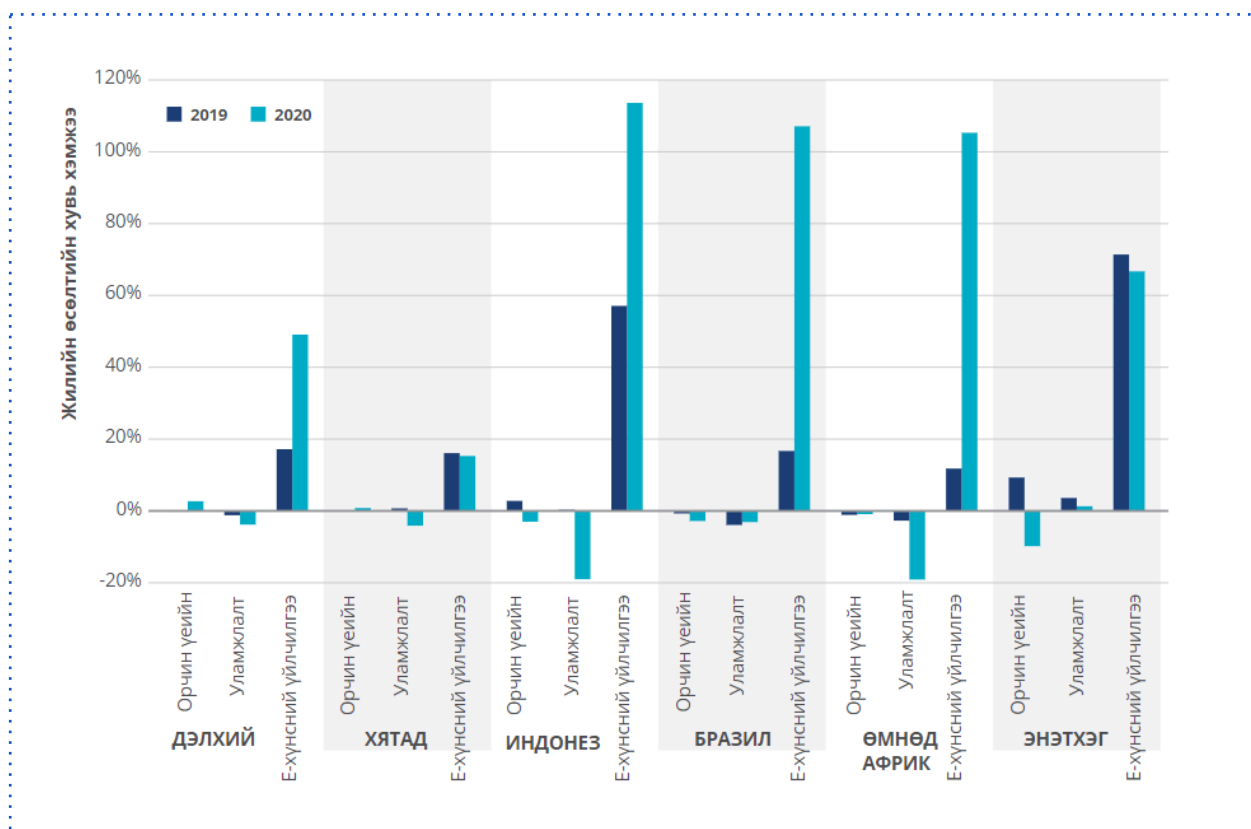
Зоогийн газрын салбарт Ковид 19 цар тахлын улмаас маш их зүйл өөрчлөгдсөн. Цар тахал анх дэгдэхэд олон ресторан, хоолны газрууд хаагдаж эсвэл зөвхөн хүргэлтээр түгээх хэлбэрт шилжсэн. Хүнсний хангамжийн сүлжээ нь цар тахлаас өмнө ч гэсэн сул талуудтай байсан боловч эдгээр алдаа дутагдлуудын ихэнх нь өмнө нь тодоор илрээгүй.

Хүнсний хангамжийн сүлжээн дэх томоохон сул талуудын нэг нь хоорондоо уялдаа холбоогүй, бүрэн салангид байдаг явдал юм. Хөдөө аж ахуй эрхлэгчид, боловсруулах үйлдвэрүүд, ложистикийн компаниуд зэрэг олон тооны тоглогчдын сүлжээ хамааралтай бөгөөд тэдгээр нь хоорондоо тэр болгон уялдаа холбоотой байдаггүй. Тодорхой мэдээлэлд суурилсан харилцаа холбоо, зохицуулалт дутмаг байгаа нь ХҮҮ-ний салбар болон түүний үйлчлүүлэгчдэд нөлөөлөхүйц янз бүрийн сорилтод хүргэсэн.

Цар тахлын үед анхан шатны үйлдвэрлэгчдээс хөдөө аж ахуйн гаралтай хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүн авахад саад бэрхшээл тулгарсан тул томоохон аж ахуйн нэгж байгууллагууд өөрсдийн босоо нэгдсэн хүргэлт, татан авалтын сувгийг бэхжүүлэх, эсвэл олон төрлийн үйлчилгээ үзүүлэгч шинэ тутам бий болсон логиستيкийн байгууллагууд болон цахим платформоор дамжуулан зохион байгуулалттай зуучлагч зэрэг хүргэлтийг ашиглах замаар нийлүүлэлтийг хангахыг эрэлхийлсэн. Энэ нь цар тахлын үеэс эхлэн улам өргөн дэлгэр хөгжиж байна.

Эрэлт талаас нь авч үзвэл, нийтийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгч зоогийн газар болон бусад хүнсний үйлчилгээний бизнесүүдийг хэсэгчлэн эсвэл бүрмөсөн хааж, хөдөлгөөнийг хязгаарласан нь нийлүүлэгчдэд хүнд цохилт өгсөн ба хэрэглэгчид жижиглэнгийн борлуулагчдаас, ялангуяа ая тухтай дэлгүүрүүдээс харьцангуй их хүнсний бүтээгдэхүүн болон бусад хэрэгцээт зүйлсийг худалдан авч эхэлсэн.

Зураг 20. Дундаж орлоготой орнуудын хүнсний жижиглэнгийн худалдан авалтын өсөлтийн хувь хэмжээ, 2019–2020 он



Хэрэглэгчид төдийгүй тус салбарын ажилчид халдвар авахаас эмээж байсан нь цахим худалдааны платформын тусламжтай хүргэлтийн үйлчилгээний эрэлтийг нэмэгдүүлсэн. Тус зургаас харахад онлайн платформд суурилсан үйлчилгээ илүү хурдацтай өссөн. Хоолны газруудын хувьд мөн адил дэлхийн улс орнуудад цахим сүлжээ, онлайн платформ суурилсан хүргэлтийн үйлчилгээ өргөн дэлгэрсэн. Тухайлбал 2021 оны 08 сарын 30-ны байдлаар АНУ-д үйл ажиллагаа явуулдаг нийт хоолны газруудаас 163,735 нь хаагдаж үйл ажиллагаагаа зогсоосон бол хүргэлтийн үйлчилгээ эрхэлдэг газрууд харьцангуй бага хувь хэмжээгээр зогссон байна. БНСУ-ын хувьд цар тахлаас үүдэлтэй хүргэлтийн үйлчилгээний соёл бие болсон ба хоол хүргэлтийн үйлчилгээ нь 2021 онд өмнөх онтой харьцуулахад 75.2%-ийн өсөлтийг үзүүлсэн.



Зураг 21. Хүнсний ханган нийлүүлэлтийн гинжин хэлхээ.

Тус салбарын хүнсний ханган нийлүүлэлтийг сүлжээг судлахын тулд хүнсний сүлжээг бүхэлд нь авч үзэх шаардлага үүсч байна. (Зураг 21) Хоол үйлдвэрлэлийн салбар нь тус гинжин хэлхээний эцсийн шатны нэг хэсэг бөгөөд бараа материал, түүхий эдээ хэрхэн худалдаж авдаг гэх мэтийг судлах нь зүйтэй. Үүнийг үзэхийн тулд мөн төрийн болон хувийн байгууллагын худалдан авалтыг тус тусд нь салгаж авч үзэх шаардлага үүсч байна. Иймд судалгааны баг нийгмийн халамжын хүрээнд үйлчилгээ үзүүлдэг байгууллагууд буюу сургууль цэцэрлэг, асрамжын газар гэх мэт газруудад төрийн худалдан авалтаар бусад улс орны жишгийг харуулсан судалгаануудад дүн шинжилгээ хийж зарим жишээг нэгтгэн 1.5.1 дэд бүлэгт оруулав.

Хавсралт 1.5.2 Төрийн худалдан авалт ба нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн ханган нийлүүлэлтийн сүлжээ (Олон улс)

Бусад улс орны засгийн газруудын зүгээс төрийн худалдан авалт хийгддэг сургууль цэцэрлэг, асрамжын газар зэрэг нийтийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ, тэдгээрийн үйл явцад барилтамж буй эрхзүйн зохицуулалт, хэрэгжүүлж буй туршлагаас.

Сүүлийн хэдэн арван жилд дэлхийн улс орнуудын засгийн газраас төрийн худалдан авалтыг **хөгжлийн зорилтуудыг хэрэгжүүлэх хэрэгсэл** болгон ашиглах сонирхол ихээхэн өссөн байна. Үндэсний эдийн засаг дахь төрийн секторын жин чухал бөгөөд төрийн байгууллагуудын худалдан авалт нь өөрчлөлтийн чухал хөшүүрэг болж чаддаг байна.

Төрийн худалдан авалт нь дунджаар бага, дунд, өндөр орлоготой орнуудын дотоодын нийт бүтээгдэхүүний (ДНБ) 13 хувийг бүрдүүлдэг. (Дэлхийн банк, 2020) Төрийн худалдан авалтад тулгуурлан, түүнийг хөгжлийн хэрэгсэл болгон ашиглах чиг хандлагад хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүний худалдан авалт чухал байр суурийг эзэлдэг бөгөөд энэ нь нийт төрийн худалдан авалтын томоохон хэсгийг эзэлдэг. Нийтийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний зориулалтаар хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүн худалдан авах санаачилга нь улсын цэцэрлэг, сургуулийн үдийн цай, хоолны хөтөлбөр, төрийн албан хаагчид, эмнэлэг, хорих анги болон их дээд сургуулийн цайны газар зэрэгт нийтийн хоолтой холбоотой үйлчилгээ үзүүлэх, түүнчлэн нийгмийн эмзэг бүлгүүдэд чиглэсэн дэмжлэг хөтөлбөрүүд гэх мэт өөр өөр хэлбэртэй.

Төрийн тус худалдан авалтын санаачлагуудад ихэвчлэн суурилан хэрэгждэг хөгжлийн бодлогын зорилтуудын жишээнд хүнсний ханган нийлүүлэлтийн гинжин хэлхээнд оролцогч алслагдсан хөдөө орон нутгийн хөдөө аж ахуйн үйлдвэрлэл эрхлэгч эмзэг бүлгийн үйлдвэрлэгчдийг дэмжих ялангуяа малчид, бичил фермерүүд, эмэгтэйчүүд, уугуул иргэд, жижиг дунд хүнсний үйлдвэрүүд, байгаль орчны тогтвортой байдлыг хангах, биологийн олон янз байдлыг дэмжих хөдөө аж ахуйн үйлдвэрлэлийн туршлагыг дэмжих зэрэг орно. (*Morgan and Sonnino, 2008; De Schutter, 2014; Global Panel on Agriculture and Food Systems for Nutrition, 2015; Fitch and Santo, 2016; Swensson and Tartanac, 2020*).

Сүүлийн хорин жилийн хугацаанд янз бүрийн улс орнуудад хүнсний худалдан авалтын бодлого, хөтөлбөрүүдийн тоо хэмжээ мэдэгдэхүйц өссөн нь нийтийн хүнсний худалдан авалт ба хөгжлийн хоорондын уялдаа холбоог ухамсарлаж байгааг нотолж байна.

Тухайлбал Бразил улсад хэрэгжсэн “Сургуулийн Хоол Тэжээлийн Үндэсний Хөтөлбөр” (Programa Nacional de Alimentação Escolar эсвэл PNAE) нь улсын бага, дунд сургуулийн ойролцоогоор 41 сая хүүхдэд хүрч, тэдний хоол тэжээлд (мөн улмаар сурах чадварт) чухал эерэг нөлөө үзүүлсэн ба 2009 онд шинэчилсэн найруулгыг хийж улмаар хөдөө орон нутгийн хөгжил, бичил хөдөө аж ахуй эрхлэгчдийн орлогыг сайжруулахад чухал нөлөө үзүүлсэн байна. (*Сиданер, Балабан, Бурланди, 2013; Свенссон, 2015; Schneider нар, 2016; Бразил, Боловсролын хөгжлийн үндэсний сан [FNDE], 2020*)

Энэ мэт улс орнуудын засгийн газрууд төрийн худалдан авалтаар дамжуулан хүн амын эрүүл мэнд, шим тэжээлийн асуудлыг шийдэхдээ давхар хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, тогтвортой үйлдвэрлэлийг бий болгох зорилгоор жижиг дунд болон бичил үйлдвэрлэл эрхлэгчид, эмэгтэйчүүдийн төлөөлөлийг дэмжиж, жендерийн эрх тэгш байдал, тогтвортой хөгжлийн зорилтууд, ядуурал, органик хөдөө аж ахуй зэргийг шийдэх хөшүүргийн нэг хэлбэр болгон ашиглаж байна. (*Бусад улсын жишээг дэлгэрэнгүй харах - НҮБ-ын ХХААБ Тогтвортой хүнсний систем, эрүүл хооллолтын төрийн хүнсний худалдан авалт, 2021, vol.1, бүлэг 22-35*)

Бодлогын үүднээс төрийн худалдан авах ажиллагааны практикт тогтвортой хөгжлийг эрэлхийлэхийг тусгах нь нийтээр хүлээн зөвшөөрөгдсөн практик мэт боловч улс орнуудын хууль эрхзүйд дээрх хэтийн төлөв, алсын харааг бүрэн тусгах тал дээр ихэнх улс орнууд хоцрогдсон хэвээр байна. Тодруулбал хүнсний худалдан авалт, хөдөөгийн хөгжлийн талаарх мэтгэлцээнд төрийн худалдан авалтын санаачилгыг хэрэгжүүлэхэд хууль, эрхзүйн зохицуулалтын ач холбогдлыг ихэвчлэн үл тоомсорлодогыг *Brooks, Commandeur and Vera, 2014; Swensson, 2018, 2019* судалгаанд дурдсан байдаг.

Нийтийн хоол үйлвэрлэл, үйлчилгээний хүнсний худалдан авалтын хөгжилд хувь нэмэр оруулах боломж нь бодлого боловсруулагчид болон үйлчилгээ, үйл ажиллагаа явуулдаг аж ахуй нэгжийн дараах сонголтуудаас хамаардаг. Үүнд:

- Хоол үйлдвэрлэлийн зориулалт болон бусад худалдан авах хүнсний төрөл (орон нутгийн, шинэ, төрөлжсөн, тэжээллэг хоол гэх мэт);
- Байгаль орчны тогтвортой байдлыг хангах, хүнсний аюулгүй байдлын суурь үзүүлэлтийг хангах, биологийн олон янз байдлыг дэмжих, хөдөө аж ахуйн үйлдвэрлэлийг хөгжүүлэх гэх зэргээр практикийн ялгаатай төрөл;
- Худалдан авах нийлүүлэгчдийн төрөл (жишээлбэл, орон нутгийн болон/эсвэл жижиг хүнсний үйлдвэрлэгчдээс) (*De Schutter, 2014; Tartanac et al., 2020*).

Хүнсний эрэлтийн жин, эдгээр сонголтууд хэрхэн хийгдсэнээс хамаарч, нийтийн хоол үйлдвэрлэлд зориулагдсан төрийн худалдан авалт нь хүн амын хүнсний хэрэглээ, хүнсний үйлдвэрлэлийн хэв маягт нөлөөлж, гинжин хэлхээний олон ашиг хүртэгчид, тэр дундаа хүнс үйлдвэрлэгч, хэрэглэгчид болон олон нийтэд нийгэм, эдийн засаг, байгаль орчин, хоол тэжээл, эрүүл мэндийн олон үр өгөөжийг хүргэх асар их нөөц бололцоотой гэдгийг нийтээрээ хүлээн зөвшөөрдөг. (*Morgan and Sonnino, 2008; Foodlinks, 2013; Fitch and Santo, 2016; Swensson and Tartanac, 2020*).

Хэнээс, ямар төрлийн хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүн, ямар үйлдвэрлэлээс авах зэрэг нийтийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний хүнсний ханган нийлүүлэлтийн гинжин хэлхээний асуудлаарх шийдвэрүүд нь бодлого боловсруулагчдын сонголтоос шалтгаалдаг. Гэхдээ эдгээр сонголтуудын хэрэгжилт нь төрийн худалдан авах ажиллагааны зохицуулалтаас хамаардаг.

Олон улсын судалгаанаас харахад хууль, эрхзүйн зохицуулалтын тогтолцоо нь хүнсний хангамж нийлүүлэлтийн сүлжээг хөгжүүлэх зориулалтаар ашиглахад, ялангуяа хэнээс худалдан авах зэрэг нийлүүлэгчийн төрлийг сонгоход нөлөөлж болохыг харуулж байна. *(НҮБ-ын ХХААБ Тогтвортой хүнсний систем, эрүүл хооллолтын улсын хүнсний худалдан авалт, 2021, vol.1, бүлэг 9, 15, 16 болон 19)*

Төрийн тус худалдан авалтыг зах зээл, нийгмийн шаардлага хөгжилтэй уялдуулан хөгжүүлэх боломж, төрийн худалдан авах ажиллагааны стандарт дүрмийн дагуу хэрэгжүүлэхэд учирч болох саад бэрхшээлийг хүлээн зөвшөөрч, улс орнууд төрийн худалдан авах ажиллагааны дүрэм, практикийг өөрийн улс орны нөхцөл байдал, зорилтоос хамааран хөгжлийн бодлогын зорилтод чиглүүлэн тодорхой механизм, стратеги баримтлан хэрэгжүүлдэг.

Дэлхийн хүнсний аюулгүй байдал, хоол тэжээлийн байдлын 2022 оны тайлан-д өлсгөлөн, хоол тэжээлийн дутлын бүхий л хэлбэр нь дэлхийн хэмжээнд хүнд дарамт учруулж байгааг харуулж байна. Улс орнуудын хоорондын хүчтэй мөргөлдөөн, цаг уурын эрс тэс үзэгдлүүд хүнсний хангамжийг тасалдуулахын зэрэгцээ COVID-19 тахлын удаан үргэлжилж буй сөрөг үр дагавар нь “Тогтвортой Хөгжлийн Зорилт”-уудад (SDG) хүрэх ахиц дэвшилд саад болж байна. Дэлхий даяар 3 тэрбум гаруй хүн ам эрүүл хооллолтыг хэрэгжүүлж чадахгүй байна. Эрүүл бус хооллолт нь үр тариа, буурцагт ургамал, хүнсний ногоо, жимс жимсгэний хангалтгүй хэрэглээ, харин натри/давс, элсэн чихэр, өөх тосны хэтэрсэн хэрэглээ зэргээс шалтгаалан жил бүр олон сая хүн нас бардаг. Тус тайлангийн гол дүгнэлтэд хүнс, хөдөө аж ахуйн салбарт үзүүлж буй засгийн газрын өнөөгийн дэмжлэг, бодлого нь эрүүл хооллолтыг сурталчлах, таниулах зэрэгтэй уялддаггүй явдлыг тусгасан байна. Мөн хүнс, хөдөө аж ахуйн салбарын бодлогыг шинэчлэн зохицуулснаар эрүүл аюулгүй тэжээллэг хүнсний хүртээмжийг нэмэгдүүлэх, хүнсний системийг хэрхэн эрүүл, тэгш, тогтвортой болгоход өндөр ач холбогдолтой болохыг харуулсан. Улмаар улсын төсвийг хуваарилахдаа ханган нийлүүлэлтийн гинжин хэлхээний жижиг дунд, бичил хүнсний үйлдвэрлэлийг идэвхжүүлж, хүртээмжийг нь нэмэгдүүлж, зардлыг бууруулж, эрүүл хооллолтыг боломжийн үнэтэй болгох хэрэгтэй гэж зөвлөсөн.

Үүний зэрэгцээ эрүүл хооллолтыг дэмжих, урамшуулал, орчныг бүрдүүлэх замаар нөлөөллийг нэмэгдүүлэхийн тулд эдгээр хүчин чармайлтыг нөхөх шаардлагатай тул бусад хүнсний тогтолцооны бодлогод тусгах хэрэгтэй гэж үзжээ.

ДЭМБ нь эрүүл бус хүнсний бүтээгдэхүүнд өндөр татвар ногдуулах, хүн амын хүнсний эрүүл сонголтуудыг дэмжих, хүүхдийг хортой маркетингаас хамгаалах, шошгыг тодорхой болгох, боловсруулсан хүнсний бүтээгдэхүүн дэх давс, элсэн чихэр, хортой өөх тосны агууламжийг бууруулах, сургууль, цэцэрлэг эмнэлгийн хоолыг сайжруулах, хүнсний хяналтын үндэсний тогтолцоог бэхжүүлэх зэрэг нэн тэргүүний багц арга хэмжээний хүрээнд хүнсний тогтолцоог сайжруулахад чиглэсэн улс орнуудын хүчин чармайлтыг дэмждэг.

Тухайлбал, нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн зорилгоор төрийн хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг сонгон шалгаруулж худалдан авах, үйлчилгээний эрүүл бодлого нь ашиглагдаагүй нөөц бололцоо ихтэй. Засгийн газрууд олон нийтийн орчинд үйлчилж байгаа эсвэл худалдан борлуулж буй хоол хүнс эсвэл улсын төсвөөр худалдан авч буй хүнсний бүтээгдэхүүнд тавигдах шалгуур үзүүлэлтийг тодорхойлохдоо анхааралтай хандсанаар өндөр үр дүнд хүрэх боломжтой.

Төрийн байгууллага, цэцэрлэг, сургууль, хүүхдийн асрамжын газар, эмнэлэг, зэргийн нийтийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газар, түргэн үйлчилгээний цэг зэрэг олон нийтийн байгууламжууд нь хүмүүсийг тэжээллэг, аюулгүй, эрүүл хоол хүнсээр хангахад чухал үүрэг гүйцэтгэдэг. Гэтэл ихэнх тохиолдолд эдгээр орчинд үйлчилж буй хоол хүнс, хөнгөн зууш зэрэг нь эрүүл хоолны дэглэмийн зөвлөмжтэй нийцдэггүй. Хэдийгээр дэлхий даяар нийт 93 улс орны засгийн газрууд сургууль, цэцэрлэгийн хоол хүнс худалдан авах ажиллагааг хариуцаж байгаа боловч бодлогын хэрэгжилт бүрэн дүүрэн чадавхид хараахан хүрэхгүй байна гэж үзжээ.

Эдгээр хүчин чармайлтад дэмжлэг үзүүлэхийн тулд улс орнуудад ДЭМБ эрүүл хооллолт зорилгын хүрээнд нийтийн хоол хүнс худалдан авах, үйлчилгээний бодлогыг боловсруулж, хэрэгжүүлэх үйл ажиллагааны хүрээнд зааварчилгаа өгдөг.

Нийтийн хоол, хүнс худалдан авах, үйлчилгээний эрүүл бодлогыг хэрэгжүүлэх, дахин төлөвлөлтөж сайжруулах, хөтөлбөрийг нөхөх гурван үндсэн арга зам байдаг ба энэ чиглэлээр НҮБ-ын ХХААБ, ДЭМБ зэргийн хамтарсан сүүлийн жилүүдийг хамарсан томоохон судалгааны ажлаас түүвэрлэн улс орнуудын жишээнд үндэслэн харуулахад:

1. Тэжээллэг хоол, хүнсний хангамжийг идэвхжүүлэх - өргөн цар хүрээтэй урьдчилан таамаглах боломжтой эрэлтийг бий болгож, үйлдвэрлэлийг эдийн засгийн хувьд ашигтай болгох.

Өдөр бүр олон сая хоол, хөнгөн зуушыг үйлдвэрлэж олон нийтэд үйлчилдэг бөгөөд төрийн худалдан авалт нь томоохон бизнестэй ижил юм. Улс орнуудын ДНБ-ний 12-20% -ийг засгийн газрын худалдан авалтад зарцуулагддаг ба нилээдгүй хэсэг нь хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнд зарцуулагддаг. Иймд дээрх зардлыг захиран зарцуулах эрхтэй засгийн газруудын зүгээс эрүүл хооллолтыг олон нийтэд хүргэхэд чиглэж болно. Энэ нь эргээд тухайн төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх эдийн засгийн үр ашгийг нэмэгдүүлж, жижиг фермерүүдийн эрсдэлийг бууруулж, хүртээмжтэй, баталгаатай зах зээлийг бий болгож чаддаг байна. Өргөн хүрээнд хэрэгжсэнээр жимс, хүнсний ногоо болон бусад шим тэжээлт хүнсний үйлдвэрлэлийг идэвхжүүлэх боломжтой. Үүний нэгэн адил дээрх бодлого нь хүнсний үйлдвэрлэлийн илүү тогтвортой арга руу шилжихэд түлхэц болж өгдөг.

Бразилын цэцэрлэг, сургуулийн хоол тэжээлийн үндэсний хөтөлбөр-т нийт төсвийн 30%-ийг бичил буюу “гэр бүл”-ийн фермээс хоол үйлдвэрлэлийн хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүн худалдан авахад зарцуулах шаардлагыг тусгасан. Хөтөлбөрийн хүрээнд бий болсон урьдчилан таамаглах боломжтой(эрэлт нь тодорхой), баталгаат зах зээл нь олон тариаланчдыг эрдэнэ шиш эсвэл шар буурцаг зэрэг ижил ургацаас илүү төрөл бүрийн жимс, хүнсний ногооны тариалалт, үйлдвэрлэл рүү шилжүүлэхэд түлхэц өгч, нөгөөтэйгүүр үйлчлүүлэгчдэд жимс, хүнсний ногооны хүртээмж нэмэгдсэн байна.

Европын Копенгаген, Вена хотуудад сүүлийн 20 жилийн хугацаанд нийлүүлэгдэж буй хүнсний тодорхой хувийг органик байх ёстой гэсэн худалдан авалтын бодлогыг баримталж, хэрэгжүүлсэн нь органик жимс, хүнсний ногоо болон бусад тэжээллэг хүнсний хангамжийг нэмэгдүүлэхэд түлхэц болсон ба өнөөдрийн байдлаар хамгийн багадаа 30% харин асрамжын газруудад 35% нь органик байна гэсэн заалтыг хэрэгжиж байна. Түүнчлэн, Копенгаген хотын захиргаа тогтвортой байдлын шалгуур үзүүлэлтийг нэмэлтээр тодорхойлж өгснөөр байгаль орчинд үзүүлэх сөрөг нөлөөллийг бууруулж чадсан.

Вена хотын жишээг дэлгэрүүлж авч үзвэл, Вена хотын “Тогтвортой худалдан авалтын хөтөлбөр (SPP) Okokauf Wien” нь 1998 онд хотын захиргааны бүх хэлтэс, үйлчилгээний хамтын ажиллагааг хамарсан жижиг төсөл хэлбэрээр эхэлсэн ба 1999 онд батлагдаж, 2009 оны сүүлээр шинэчлэгдэн сүүлийн 20 гаруй жилийн хугацаанд

үргэлжилж байгаа бөгөөд Вена хотын “Уур амьсгалыг хамгаалах хөтөлбөр KLiP Wien” гол хөдөлгөгч хүчний нэг хэвээр байна. Тодруулбал, Вена хотын захиргаанаас сургууль, цэцэрлэг зэрэг болон бусад нийтийн хоол, арга хэмжээнд зориулж худалдаж авсан нийт хүнсний 30-аас доошгүй хувийг (худалдан авсан тоо хэмжээнээс хамаарч) органик байх шаардлага бүхий "органик квот"-ыг тогтоосон. Имгэснээр хэд хэдэн бүс нутагт органик бүтээгдэхүүний эзлэх хувь хамгийн багадаа 30% -иас дээш өсөж, тэр дундаа асрамжийн газруудад одоогоор нийт бүтээгдэхүүний 35 орчим хувийг органик бүтээгдэхүүн эзэлж байна. Вена хот цэцэрлэг, сургууль, эмнэлгийн болон асрамжийн газруудад өдөр бүр 100,000 гаруй хоол бэлтгэгдэж мөн өндөр настан тэтгэвэрийнхэнд гэрт нь хүргэж өгдөг. Okokauf Wien Венийн тус шалгуурыг нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүн худалдан авалтанд ашигладаг ба эдгээр шалгуурыг тогтвортой хэрэгжүүлж, тасралтгүй хөгжүүлэх нь хотын үндсэн зорилгуудын нэг юм.

2019 онд тус хотын захиргаанаас 31 асрамжийн газарт хүнсний ногоо худалдан авах тендерийг зарласан. Энэхүү худалдан авалтаар Хотын захиргаа нь анхан шатны үйлдвэрлэлээс эхлээд нийлүүлэлт хүртэлх нийлүүлэлтийн гинжин хэлхээний тогтвортой байдлыг дэмжихийг хүссэн. Шалгуур нь баталгаажсан органик үр суулгацтай байх, ханган нийлүүлэгчдийг өөрийн газарт залуу ургамлыг ургуулсан байх, сэргээгдэх эрчим хүч ашиглах, үйлдвэрлэгчдээс зөвхөн органик бордоо ашиглах, эцэст нь тендерт оролцогчдоос сав баглаа боодлын стандарт, түүнчлэн ойрхон зайнаас тээвэрлэгдвэл давуу тал олгох зэргээр дэмжлэ, шалгуур үзүүлэлтийг тогтоосон бөгөөд хамгийн сүүлд утаа багатай тээврийн хэрэгсэл ашиглахыг заалтандаа нэмж тусгасан. Дашрамд дурдахад Вена хотын асрамжийн газруудад долоо хоног бүр хүнсний ногоо хүргэх тус үндсэн гэрээнд хятад байцаа, шар лууван, лууван, төрөл бүрийн төмс, сармис, савайн байцаа, улаан байцаа, байцаа, хошуут байцаа, таана, яншуй, яншуй үндэс, улаан манжин, чинжүү, селериак, улаан, цагаан сонгино багтсан.

Вена хотын нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн хүнсний түүхий эд нийлүүлэгчийн шалгуур нь 2 хэсгээс бүрдэх ба ерөнхий шалгуурт: Гэрээг эдийн засгийн хувьд хамгийн сайн санал ирүүлсэн газруудтай байгуулсан. Тендерийг онооны системээр үнэлж, дээд тал нь 50 оноо авах ба дараах таван ангилал тус бүрт дээд тал нь 10 оноо авах боломжтой. Дараа нь таван ангиллыг дүгнэж эцсийн оноогоор нэгтгэсэн дүнд үндэслэсэн.

1. Үнэ (30%)

2. Чанар (40%)

- Тендерт оролцогчид хүнсний ногоо тус бүрийн талаарх бүтээгдэхүүний мэдээллийн хуудсыг саналдаа оруулсан байна (Зоноо)
- Бүтээгдэхүүний техникийн үзүүлэлтүүд нь гэрээлэгч байгууллагаас тодорхойлсон бүх бүтээгдэхүүний шалгуурыг хангасан (тийм бол: 5 оноо, үгүй бол: 0 оноо)
- Сайн дурын эрүүл ахуйн аудит (2 оноо)

3. Ажилчид (5%)

- Хамгийн багадаа 15 ажилтантай

4. Тээвэр логистик (15%)

- Логистикийн үзэл баримтлал байгаа эсэх (1 оноо)
- Бүх 31 байршилд жилд 124 хүргэлт хийх боломжтой (1 оноо)
- Үндсэн хүргэлтээс хойш хоёр цагийн дотор дараагийн хүргэлтийг хийх боломжтой байх (1 оноо)
- Тээвэрлэлтийн зайг багасгах (үйлдвэрлэлийн бүсээс Вена хотын жишиг байршил хүртэл хүргэх хамгийн богино зайтай тендер: 5 оноо, хоёрдугаар хамгийн бага: 3 оноо, гуравдугаар хамгийн бага: 1 оноо, бусад нь: 0 оноо. Үүнийг бүх хүнсний ногооны хувьд зааж өгөх шаардлагатай)
- EURO V , VI ба түүнээс дээш гэрчилгээтэй өөрийн тээврийн хэрэгслийн мөшгих системтэй (Тээврийн хэрэгслийн ЕХ-ны тээврийн хэрэгслийн утаа ялгаруулалтын стандарт (2 оноо)

5. Хэрэглэгчийн үйлчилгээ, сэтгэл ханамж

- Бүх 30 асрамжийн газруудтай холбоо барих цэгээр хангах (6 оноо)
- Хамгийн багадаа 07:00-15:00 цаг хүртэл утсаар захиалга авах ажилтантай (2 оноо)
- Хамгийн багадаа 07:00 цагаас оройн 15:00 цаг хүртэл утсаар нөхөн захиалга хийх орон тоотой (2 оноо)

Харин бүтээгдэхүүний техникийн шалгуур үзүүлэлтүүдийг хангасан гэж үзэхийн тулд бүх бүтээгдэхүүн органик гэрчилгээтэй байх шаардлагатай. (Австрийн органик шошго, ЕХ-ны органик шошго эсвэл түүнтэй адилтгах). Мөн тендерт спиносад зэрэг үйлдвэрлэлийн явцад хэрэглэж болохгүй шавьж устгах бодисуудыг зааж өгсөн. Бүх бүтээгдэхүүний хувьд үр нь органик гэрчилгээтэй, эрлийз бус, хувиргасан амьд организмаас ангид байх ёстой. Техникийн үзүүлэлтүүд нь үйлдвэрлэгчдээс зөвхөн органик бордоог ашиглахыг шаарддаг. Хүнсний ногоог хоол үйлдвэрлэлийн ажилчид зөөвөрлөхөд боломжтой хэмжээгээр савлаж аль болох их хэмжээгээр хүргэх шаардлагатай. Энэ нь савлагааг багасгах зорилготой юм. Тендерт оролцогчдод хүнсний ногооны 50-иас доошгүй хувийг сэргээгдэх эрчим хүч ашиглан өөрийн үрсэлгээ, үржүүлгийн газарт тариалах шаардлагатай. Энэ шалгуур нь

үржүүлгийн барилгын халаалтын системд хамаарна. Баталгаажуулалтын хувьд тендерт оролцогчид өөрөө баталгаа/мэдүүлэг гаргах (self-declaration) бөгөөд үүнийг гүйцэтгэгч тал гэрээний хугацаанд газар дээр нь шалгах замаар хянадаг.

Гэрээний гүйцэтгэлийн заалтууд: Хэрэв тендерт оролцогч нь органик бүтээгдэхүүн нийлүүлэх үүрэг хүлээсэн бол органик үйлдвэрлэлийн аудитын үр дүнг дараагийн аудит эсвэл органик гэрчилгээг шинэчлэх бүрт тогтмол захиалагч талд ирүүлж байх үүрэгтэй. Асрамжийн газар бүр гэрээлэгчээс бие даан хүнсний ногоог захиалах боломжтой байдлыг хангах. Мөн гүйцэтгэгч нь сав баглаа боодлыг дахин боловсруулах боломжтой эсэхийг баталгаажуулж, зохих ёсоор устгах үүрэгтэй бөгөөд ингэхийн тулд гүйцэтгэгч тал сав баглаа боодлыг буцааж авах юм.

Байгаль орчинд үзүүлэх нөлөөлөл: Хүнсний ногооны үйлдвэрлэл, нийлүүлэлтийн байгаль орчинд үзүүлэх нөлөөлөл нь химийн бордоо үйлдвэрлэх, ашиглах, газар тариалангийн үйл ажиллагаанаас үүдэлтэй хөрсний доройтол, хөрсний хомсдолоос үүдэлтэй. Нийтлэг нөлөөлөлд хүнсний үйлдвэрлэл, тээвэрлэлтээс үүдэлтэй CO₂ ялгаруулалт ч багтана. Энэхүү тендерээр худалдан авсан органик гэрчилгээтэй бүтээгдэхүүн нь пестицид, гербицидээс үүдэлтэй хөрс, гүний усанд үзүүлэх байгаль орчны нөлөөллийг бууруулдаг. Мөн органик үйлдвэрлэлд ашигт малтмалын нитратын бордоо ашиглахгүй байх нь гүний усанд үзүүлэх хор хөнөөлийг бууруулдаг. Мөн нийлэг бордоо үйлдвэрлэх, тээвэрлэхэд үзүүлэх нөлөөллийг бууруулж, хөрсний эрүүл мэндийг дэмжих органик бордоог ашиглахыг мөн сонгон шалгаруулжээ. Тендерт оролцогчийг хамгийн богино зайд хүнсний тээвэрлэлтийг хийх заалтыг оруулж сонгосноор хүнсний тээвэрлэлттэй холбоотой түгжрэл болон CO₂ ялгаруулалтыг багасгах боломжтой. Хэрэв үйл ажиллагаандаа сэргээгдэх эрчим хүчийг ашигладаг бол давуу тал болно.

Хүнсний худалдан авалтад ногоон шалгуурыг сурталчлах Венийн хөтөлбөр нь сэргээгдэх эрчим хүч, тогтвортой тээврийг ашиглан өндөр чанартай, органик хүнс нийлүүлэх чадвартай нийлүүлэгчдийг бий болгож, сав баглаа боодол нь их хэмжээгээр нийлүүлэгддэг тул аль болох багасгах зорилгоор ханган нийлүүлэгчээс хүнсний ногоог хүргэхэд ашигласан савлагааг буцааж авч, дахин боловсруулах/дахин ашиглахыг шаардаж багасгасан. Засгийн газар хүн амыг эрүүл аюулгүй хүнсээр хангах зорилго, үүргийнхээ хүрээнд тус ажлыг манлайлснаар органик хүнсний ногооны тогтвортой тариалалтыг дэмжихийн зэрэгцээ нийтийн хоол үйлдвэрлэлд сайн жишиг тогтоож чадсан байна.

2. Хоолны зөв зуршлыг бий болгож, эрэлт хэрэгцээ, хэрэглээний хэв маягийг эрүүл хоол хүнс рүү шилжүүлэх

Эрүүл хүнс худалдан авах, үйлчилгээний бодлого нь өргөн хүрээгээрээ дамжуулан хооллох зуршлыг төлөвшүүлэх, эрэлт хэрэгцээг эрүүл хооллолт руу шилжүүлэх асар их нөөц бололцоотой. Энэ нь эргээд бага зардлаар тэжээллэг хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийг нэмэгдүүлэхэд түлхэц болно. Төрийн худалдан авалтын хариуцлагын хуваарилалтаас хамааран бодлогыг үндэсний, бүс нутгийн эсвэл хотын түвшинд хэрэгжүүлж болно.

Филиппин улсад 2021 онд "Кезон хотын нийтийн эрүүл хүнс худалдан авах бодлого"-ын дагуу хотын харьяа эмнэлэг, оффис, хэлтэс зэрэг газруудын бүх хоол хүнс, хүнсний хангамжид заавал дагаж мөрдөх хоол тэжээлийн стандартыг нэвтрүүлсэн. Энэхүү бодлого нь хотыг тойрсон хөдөө аж ахуйн үйлдвэрлэлийг дэмжсэн. Хүмүүсийн ажиллаж эсвэл амьдарч байгаа болон асаргаа сувилгааны газруудад эрүүл хоол, хөнгөн зуушаар үйлчилдэг болсноор 2.7 сая хүн амтай энэ хотод зөв хооллох дадал хэвшлийг төлөвшүүлэх боломж үүсчээ.

Сингапур улсын засгийн газар 2017 онд "Засгийн газрын бүх нийтийн эрүүл хооллолт" бодлогыг нэвтрүүлсэн бөгөөд энэ нь засгийн газрын харьяа худалдан авах ажиллагаа хариуцсан газар хэлтсүүд нийтийн хамарсан болон бусад үйл ажиллагаанд хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээг худалдан авахдаа төрийн бүх захиалагч ажилтнууд болон олон нийтийн байгууллагын гишүүд, оролцогчдыг эрүүл хоол, ундааны сонголтоор хангахыг шаарддаг. Улмаар эмнэлгүүдийг нэгдэхийг уриалсан байна. Тухайлбал, усыг үндсэн ундаа болгон санал болгож, бусад кофе цай зэрэг уух зүйлсийн шим тэжээл болон сахар, транс тосны орц найрлагын шалгуур үзүүлэлтийг тодорхойлж 2022 оны 12 дугаар сарын 1-ээс хэрэгжүүлж эхлэхээр тусгасан. Мөн шинэ бүхэл үр тарианы талаарх шалгуур, натрийн агууламж багатай орц найрлагатай шаардлага хангасан эрүүл тос зэргийн шалгуурыг шарж хуурсан хоолонд тавьж 2021 оны 5 дугаар сарын 1-нээс эхлэн тус бодлого нь амжилттай хэрэгжиж, эрүүл хооллолтыг дэмжиж байна.

3. Эрсдэлт бүлгийн ард иргэдийн эрүүл хооллолтын хүртээмжийг сайжруулах, хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг нийлүүлэх нийгмийн эмзэг бүлэг эмэгтэйчүүд болон бичил болон жижиг дунд үйлдвэрлэгчдийг дэмжих

Нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүний ханган нийлүүлэлтийн сүлжээнд оролцогч бичил, жижиг дунд бизнес эрхлэгчид тогтвортой

үйл ажиллагаа явуулах, орлогоо алдах зэрэг эрсдэлд эмзэг өртөмтгий байдаг. Төрийн худалдан авах ажиллагааны эрүүл бодлого нь эдгээр эрсдэлийг багасгахад тусалдаг. Үүнийг эрсдэлт бүлгийн хүмүүсийн эрүүл хооллолтын хүртээмжийг сайжруулах, хүнсний гинжин хэлхээний эмзэг оролцогчдыг хамгаалах, зохистой хөдөлмөр эрхлэлтийн шалгуурыг хангасан бизнесийг дэмжих, тэгш байдлыг хангахад хувь нэмэр оруулах замаар хэрэжүүлдэг. Шилжилтийн үе шатанд эмзэг бүлгийг хамгаалахын тулд сургуулийн хоол тэжээлийн хөтөлбөр, хүнсний тусламж гэх мэт нийтийн хүнсний худалдан авалтыг хамарсан нийгмийн хамгааллын хөтөлбөрүүдийг өргөжүүлэх шаардлагатай байж болох юм. Нийгмийн хамгааллын эдгээр хэлбэрээр олгож буй хоол хүнс нь эрүүл хооллолтод хувь нэмэр оруулах нь чухал юм.

Жишээлбэл, Кени улсад нийтийн хоол хүнс худалдан авах нийт гэрээний 30 хувийг зөвхөн эмэгтэйчүүдийн удирддаг фермүүдэд зориулах бодлого баримталдаг бол Гана улсад засгийн газрын гэрээтэй нийтийн хоолны газрууд төсвийн гуравны нэгээс доошгүй хувийг жижиг аж ахуй эрхлэгчдээс хоол, хүнс худалдан авахад зарцуулах шалгуур үзүүлэлтийг тавьдаг.

Энэтхэгт 118 сая сургуулийн сурагчид сургуульдаа өдөр бүр халуун хоолоор хангагдах засгийн газрын хөтөлбөрт хамрагддаг. Харин Лебинонд 2021 он гэхэд гурван хүн тутмын нэг нь эдийн засгийн гүн хямралын үед хоол хүнсний тусламж хэрэгтэй байсан бөгөөд хамгийн эмзэг бүлгийн 300,000 гаруй хүнд хүнсний тусламж үзүүлжээ.

Хүснэгт 12. Нийгмийн эмзэг бүлэг эмэгтэйчүүд болон бичил болон жижиг дунд үйлдвэрлэгчдийг дэмжих чиглэлээр олон улсын туршлага

Жижиг аж ахуйн нэгжид ээлтэй худалдан авалт	
Зорилго: Бичил тариаланчид, анхан шатны үйлдвэрлэгчдэд бие даан бүтээгдэхүүнээ нийлүүлэх боломжийг олгох, ашиг орлогоо нэмэгдүүлэх, эмэгтэйчүүдийн удирдсан фермүүдийг дэмжихэд онцгой анхаарах	Шийдэхийг зорьсон сорилтууд: Зах зээлийн монополь байдал, орон нутгийн эдийн засгийн хөгжил, өрсөлдөөний сорилтыг шийдвэрлэх, масс/нийтийн зах зээлд нэвтрэх боломжгүй байдал
Гинжин хэлхээний: Анхдагч буюу анхан шатны үйлдвэрлэгч - тодорхой төрлийн үр тариа/мал, эсвэл газар тариалангийн тодорхой практикийн бага хэмжээний эрэлт.	
Худалдан авах ажиллагааны туршид дэлхийн бүс нутгуудад ашигласан худалдан авалтын хэрэгслүүд	

Африк тив:

- Жижиг фермерүүд нийтийн зах зээлд нэвтрэхэд бэрхшээлтэй тулгардаг бөгөөд үүнд нээлттэй тендерийн хэтэрхий төвөгтэй журам, өндөр өртөгтэй оролцооны шаардлагууд, үнийн хэт их ач холбогдол, урт хугацааны төлбөр зэргээс шалтгаалж байна.
- Тариаланчдыг олон нийтийн хүнсний худалдан авалтад татан оролцуулах зорилгоор Мозамбик дахь Африкчуудаас Африктаа худалдаж авах хөтөлбөрийн (PAA Africa) байгуулсан Ажлын хэсэгт фермерүүдийн оролцоог хангасан.
- Засгийн газрууд захиалгын схемийн тодорхой хэсгийг жижиг аж ахуйн нэгжүүдэд тусгайлан зориулж тусгайлан үлдээдэг. Жишээлбэл: Руанда улсын стратегийн үр тарианы үндэсний нөөцийг бүрдүүлэхдээ (NSGR) нь анхан шатны нэгж, хоршоодод 40% квот хуваарилдаг.
- Тариаланчдыг төрийн худалдан авалтын явцад зарим төрлийн аж ахуйн нэгж болгон бүртгэх (Гана, Кени).
- Хялбаршуулсан шаардлага, жишээ нь. Руанда дахь фермерүүд Хөдөө аж ахуйн яамны орон нутгийн салбар нэгжид бүртгүүлж болно.
- Малчид, тариаланчдыг өөрт байгаа бараа бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ, нэр төрөл, үнийг тодорхойлж тендер ирүүлэхийг урьна. Дараа нь үр тарианы нөөц нь хамгийн сайн үнэ, чанарын шалгуур хангах оролцогчыг сонгоно. (Буркина Фасо, Руанда)
- "Гэрийн нөхцөлд боловсруулсан орц бүхий сургуулийн хооллолт" хөтөлбөр нь бичил жижиг аж ахуйн нэгжүүдээс түүхий эдийг худалдан авч орон нутагт үйлдвэрлэсэн хүнсний түүхий эдийн эрэлтийг бий болгодог.
- Гэрээний заалтуудын хүрээнд жижиг аж ахуйн нэгж үйлдвэрлэгчдэд үйлдвэрлэлийн сайжруулсан тогтолцоо, ургац хураалтын дараах боловсруулалт, хадгалалт, бизнес төлөвлөлт, нягтлан бодох бүртгэл, эргэлтийн хөрөнгийн менежмент зэргийн сургалт зохион байгуулах, сургах.
- Захиалгын схемд эмэгтэй тэргүүнтэй орон нутгийн үйлдвэрлэгчдэд зориулсан техникийн үзүүлэлт, шалгуурыг тавих. Засгийн газар төрийн худалдан авалтын гэрээний 30 хувийг эмэгтэйчүүдээр удирдуулсан нэгж фермүүдэд (Кени) нөөцөлжээ.
- Гана улс шууд бус худалдан авалтын схемийг хэрэгжүүлсэн. Туслан гүйцэтгэгчээр ажиллах нөхцөл буюу гэрээт катетер нь төсвийн тавны нэгээс доошгүй хувийг зохих шалгуур үзүүлэлтийг хангасан жижиг аж ахуй эрхлэгчдийг оролцуулах юм.
- Гана дахь тус төсөл нь бүс нутгийн харьцаанд үндэслэн тухайн орон нутгийн хэлээр тендерийн зарыг түгээх холбооны сувгуудыг хэрэгжүүлсэн.

Ази номхон далай:

- Сүүний фермер, хоршоодоос түүхий сүүг квотын дагуу худалдаж авах нөхцөл. Сургуулийн сүү хөтөлбөр (SMP)-ийн туслан гүйцэтгэгч нөхцөл. Тайландад тус квотыг боловсруулагч хувь хүмүүс болон Хөдөө аж ахуй яам, хоршоодын хоорондын харилцан ойлголцлын санамж бичгээр тогтоосон.

- Засгийн газраас тогтоосон квот болон жижиг аж ахуйн нэгжүүдэд зориулсан жишиг үнийг сонгон шалгаруулахдаа ашиглах (Тайланд)
- Орон нутгийн малчид, фермерүүдийн чадавхийг бэхжүүлэхэд туслах өргөн хүрээний хамтын ажиллагааны хүрээнд сургуулиуд орон нутгийн жижиг фермерүүд, малчдаас шууд худалдан авалт хийх.
- Худалдан авах ажиллагааны үйл явц болон дүрмийг хялбарчлах, уялдуулах. (Филиппин, Индонез, Вьетнам гэх мэт улс)
- Жижиг фермер, малчдад (Вьетнам, Лаос, Камбож) ойр худалдан авах ажиллагааны явуулах, бодлогыг хэрэгүүлж чадах худалдан авах ажиллагааны салбар нэхжүүд байгуулах.

Европ болон Төв Ази:

- 2014 онд ЕХ нь Төрийн худалдан авах ажиллагааны удирдамжийг шинэчлэн найруулсан бөгөөд үүнд "нийгмийн нийтлэг зорилтыг дэмжих" -ийг хүлээн зөвшөөрч, сонгон шалгаруулалтад явцад нийгэм, байгаль орчинд нөлөөлөх, болон үнэт зүйлсийг харгалзан үзэх болсон.
- Зах зээлийн уялдаа холбоог хангах, төлөвлөлтийн үе шатанд жижиг фермерүүд, малчид эсвэл хоршоодтой яриа хэлэлцээ хийх.
- Орон нутгийн оролцогч талуудад оролцоог сайжруулах зорилгоор нэгж салбаруудыг байгуулах,
- Нийлүүлэгч бүрийн шаардагдах хоолны тоог багасгах
- Яг тухайн байршилд боловсруулах бүтээгдэхүүнийг шууд худалдан авах.
- Хүргэлтийн тээвэрлэх орон зайны талаарх тодорхойлолтыг шалгуур үзүүлэлтэд тусгах;
- Мэргэшлийн шалгуур нь жижиг аж ахуй эрхлэгчдэд зориулсан давуу эрх олгох тогтолцоо юм. Энэтхэгийн хүнсний корпораци.
- Төрийн худалдан авах ажиллагаанд бүртгүүлэхэд тендерийн баталгаа шаарддаггүй, харин ханган нийлүүлэгчид гэрээг хүлээн зөвшөөрч, заасан бүх болзлыг хангахыг баталж мэдэгдсэн тендерийн мэдүүлэг ирүүлэх.
- Хөдөө аж ахуйн хүнсний салбар дахь ЕХ-ны Шударга бус худалдааны үйл ажиллагааны удирдамж (УТР) нь худалдааны хамгийн хор хөнөөлтэй үйлдлүүдийг хамардаг бөгөөд ЕХ-ны бус фермерүүдэд ч хамаарна: ж.нь. Төлбөрийг хурдан мууддаг хөдөө аж ахуй, хүнсний бүтээгдэхүүний хувьд 30 хоногоос, бусад хөдөө аж ахуйн хүнсний бүтээгдэхүүний хувьд 60 хоногоос хэтрүүлэхгүй. Үүнээс гадна тариаланчид захиалгаа богино хугацаанд цуцлах боломжгүй.

Хойд америк:

- Төлөвлөлтийн үе шатанд нийлүүлэлтийг эрэлт, хөдөө аж ахуйн бүтээгдэхүүнийг хүнсний үйлчилгээний төсөвт нийцүүлэхийн тулд сургуулийн хүнсний

үйлчилгээний удирдлага болон тариаланчдыг хооронд нь танилцуулах.

- АНУ-д төвлөрсөн бус загвартай учраас олон төрлийн давуу эрх олгох схемүүд байдаг бөгөөд худалдан авах ажиллагааны байгууллагууд давуу эрхийн хэмжээ, төрлийг сонгох эрх чөлөөтэй байдаг.
- Тендерийн үнийн давуу тал, өөрөөр хэлбэл зорилтот ханган нийлүүлэгчдийн тендерийг илүү өрсөлдөх чадвартай болгох үүднээс багц хувиар хөнгөлдөг. Эсвэл давуу эрх олгохгүй нийлүүлэгчдээс санал болгож буй үнийг багц хувиар нэмэгдүүлнэ. Жишээ нь: АНУ-ын Хүүхдийн хоол тэжээлийн хөтөлбөрүүдэд.
- Эмэгтэйчүүдийн эзэмшдэг бизнест туслан гүйцэтгэгчээр ажиллах квот, жишээ нь. АНУ-ын Засгийн газар нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн хүнсний худалдан авалтад эмэгтэйчүүдийн өмчит бизнес эрхлэгчдийн оролцоог таван хувиар нэмэгдүүлэх зорилт тавьсан.

Өмнөд Америк:

- Төрийн вэб сайт, сонин эсвэл орон нутгийн радио станцууд (жишээ нь Бразил дахь PNAE гэх мэт) зэрэг олон нийтийн газар, хүртээмжтэй харилцааны сувгуудаар тендер зарлах.
- Өрхийн аж ахуй эрхлэгчдэд зориулсан шалгуурууд: Аргентин, Боливи, Бразил, Парагвай, Уругвай, Венесуэл зэрэг улсууд тодорхой хууль тогтоомжоор өрхийн үйлдвэрлэл эрхлэгчид, тариаланчдад зориулсан албан ёсны тодорхойлолт, шалгуурыг тогтоосон. Мөн жижиг аж ахуй эрхлэгчид болон фермерийн байгууллагуудыг баталгаажуулах үндэсний бүртгэлийн системийг боловсруулсан бөгөөд үүнийг худалдан авалтын явцад хялбархан тодорхойлж болно.
- Захиалагч нь жижиг аж ахуй эрхлэгчдээс хүнсний орц, түүхий эд бүтээгдэхүүнийг шууд худалдан авах ёстой буюу зуучлагчгүй байх захиалгын схемүүд: жишээлбэл. Бразил дахь сургуулийн хоол тэжээлийн үндэсний хөтөлбөр (PNAE) сургуулийн хоолонд зориулж хоол хүнс худалдан авахад зориулагдсан холбооны төсвийн 30-аас доошгүй хувийг өрхийн фермерүүд болон хөдөөгийн бизнес эрхлэгчдэд зориулах ёстой байдаг.

Дэлхий нийтээр:

- Төрийн худалдан авах ажиллагааны мэдээллийн хүртээмжийг хангах
- Хөнгөлөлт схемээр дамжуулан урьдчилан захиалга, давуу эрх олгох
- Захиалгын схемийг гурван ангилалд хувааж болно: квот/сонгон шалгаруулах шалгуур/туслан гүйцэтгэгч нөхцөл
- Бага шаардлагын горимоор дамжуулан хүртээмжийг хялбарчлах
- Жендерийн мэдрэмжтэй шалгуур үзүүлэлт.
- Газар тариалангийн улирал, үйлдвэрлэлийн агро-экологийн бүс, орон нутгийн соёл, хоолны зуршил, сонголт зэргийг харгалзан үзсэн шалгуур, удирдамж
- Зарим хүнсний бүтээгдэхүүнийг жижиг фермерүүдээс шууд худалдан авах (ялангуяа импортынхоос хямд үнээр дотоодоос авах)

Дүнгэлт. Дэлхийн бусад улс орнуудын засгийн газрууд дээрх үндсэн гурван ангилал болон бусад (дөрөв. хүнсний хорогдол хаягдлыг бууруулах, тав. органик хөдөө аж ахуй үйлдвэрлэлийг дэмжих, зургаа. шим тэжээл, хүнсний аюулгүй байдлыг сайжруулах, долоо. ургамлаар баялаг хоол хүнсийг нэмэгдүүлэх, малын

эрүүл мэндийг дэмжих) **урт болон богино хугацааны зорилго зорилтыг тавьж төрийн худалдан авалтаар дамжуулж нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн хүнсний хангамжын сүлжээнд эерэг нөлөөллийг хэрэгжүүлж, оролцож байна.**

Олон нийтийн эрүүл хоол хүнс худалдан авах, үйлчилгээний бодлого нь ДЭМБ-аас уриалж буй эрүүл мэндийн чиглэлээрх өөрчлөлт авч ирэх хүнсний системийн багц үйл ажиллагааны нэг хэсэг юм. Эдгээр арга хэмжээ нь хүнсний хангамжийн сүлжээний дагуух хүнсний шим тэжээлийн чанарыг сайжруулах, хүнсний эрүүл орчинг бүрдүүлэхэд чиглэгддэг.

Олон улсад нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн салбарын нийгмийн халамжын хэлбэрээр үйлчилгээ үзүүлдэг байгууллагуудын хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнийг ханган нийлүүлэх худалдан авалт буюу хүнсний ханган нийлүүлэлтийг зохион байгуулахдаа **төр нь тодорхой бодлого стратегийг үе шаттайгаар авч хэрэгжүүлж байна.** Тухайлбал:

- Нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн салбарт төрийн худалдан авалтаар дамжуулж ханган нийлүүлэлт, өртгийн сүлжээний бүх үе шатанд эерэгээр нөлөөлөх;
- Төрийн хүнсний худалдан авалтыг орон нутгийн нөхцөл байдал, хэрэгцээ шаардлагад нийцүүлэн төлөвлөх;
- Тодорхой бодлого бүхий төрийн тогтвортой хүнсний худалдан авалт нь хоолны цэс, меню төлөвлөлтийн үе шатанд хөшүүрэг болох, өргөн хүрээний боловсролын хөтөлбөрүүдтэй холбох зэрэг худалдан авалтын үйл явцын стратегийн хэрэглээг агуулдаг байна.
- Тодорхой зорилтот оролцогч талуудыг (жишээ нь жижиг дунд бичил хөдөө аж ахуй эрхлэгчид, эмэгтэйчүүд, өрхийн аж ахуй эрхлэгчид) татан оролцуулж, тогтвортой үйлдвэрлэлийн аргыг дэмжихэд зохих шагнал урамшуулал, шалгуурыг ашиглах нь чухал юм.
- Хувийн хэвшлийн нэгэн адил төрийн хүнсний худалдан авалт нь зах зээлд нөлөө үзүүлдэг боловч хамгийн чухал нь татвар төлөгчдийн мөнгөөр үйл ажиллагаа явуулж, хойч үеэ шим тэжээллэг хоол хүнсээр хангаж, хүн амыг мөн цаашлаад дэлхийн нийтийн дунд үнэ цэнийг бий болгох онцгой үүрэг хариуцлагатай юм.

1.6. Хөрөнгө оруулалт, түүний давуу болон сул талууд

Монгол улсын хөрөнгө оруулалтын хэмжээг сүүлийн 5 жилээр авч үзвэл 2017 оноос 2021 онуудад 10 784.6 тэрбум төгрөгөөс 15 285.6 тэрбум хүртэл өссөн дүнтэй байна. Үндэсний статистикийн мэдээг харуулбал (Хүснэгт 13)

Хүснэгт 13. Хөрөнгө оруулалт эдийн засгийн үйл ажиллагааны салбараар, оны үнээр

Салбар	Industry	2017	2018	2019	2020 ¹	2021*
		тэрбум төгрөг / billion togrogs				
Бүгд	Total	10 784.6	13 463.8	16 300.7	17 162.3	15 285.6
Хөдөө аж ахуй, ойн аж ахуй, загас барилт	Agriculture, forestry and fishing	95.5	124.6	114.8	67.8	65.4
Уул уурхай, олборлолт	Mining and quarrying	4 954.2	6 191.9	8 486.3	7 285.2	8 569.9
Боловсруулах үйлдвэрлэл	Manufacturing	193.5	1 120.8	580.0	395.4	371.4
Цахилгаан, хий, уур, агааржуулалт, усан хангамж	Electricity, gas, steam and air conditioning supply, water supply	597.5	970.1	525.6	1 096.4	483.2
Барилга	Construction	945.2	1 036.0	1 046.5	989.2	925.5
Бөөний болон жижиглэн худалдаа; машин, мотоциклийн засвар үйлчилгээ	Wholesale and retail trade; repair of motor vehicles and motorcycles	863.7	682.7	908.8	1 001.4	806.4
Тээвэр ба агуулахын үйл ажиллагаа	Transportation and storage	217.7	281.7	522.8	316.5	317.1
Зочид буудал, байр, сууц болон нийтийн хоолны үйлчилгээ	Accommodation and food service activities	75.9	66.0	54.1	30.8	12.3
Мэдээлэл, холбоо	Information and communication	184.5	257.3	296.3	249.9	250.8
Санхүү, даатгалын үйл ажиллагаа	Financial and insurance activities	642.2	561.8	745.6	460.1	540.9
Үл хөдлөх хөрөнгийн үйл ажиллагаа	Real estate activities	52.1	87.9	51.7	39.7	95.4
Төрийн удирдлага, батлан хамгаалах, албан журмын нийгмийн хамгаалал	Public administration and defence; compulsory social security	1 073.5	915.2	1 295.8	1 634.8	779.5
Боловсрол	Education	192.9	333.7	749.4	409.6	401.7
Хүний эрүүл мэнд ба нийгмийн халамжийн үйл ажиллагаа	Human health and social work activities	423.0	226.8	200.8	1 518.4	746.1
Үйлчилгээний бусад үйл ажиллагаа	Other service activities	273.2	607.2	722.2	1 667.2	919.9

Хүснэгтээс харахад хоол үйлдвэрлэлийн салбарыг зочид буудал, байр сууц болон нийтийн хоолны үйлчилгээ гэж хамтатган авсан байгаа нь салбарын хөрөнгө оруулалтын хэмжээг нарийвчлан гаргах боломжгүй байгаа ч дээр динамикаас харахад 2017 онд 75.9 тэрбум байсан хөрөнгө оруулалт 2021 онд 6.17 дахин буурч 12.3 тэрбум төгрөгт хүрсэн нь 2017 онд улсын хэмжээн дэх хөрөнгө оруулалтад 0.7% эзэлж байсан бол 2021 онд 0.08% болтлоо буурсан үзүүлэлттэй байна.

Энэ нь 2019 онд дэгдсэн цар тахалтай шууд холбоотой. Нөгөөтэйгүүр салбарын хөрөнгө оруулалтын хэмжээ бага байгаа нь ААН-дэд олгох бизнесийн зээлийн хүү

өндөр байгаа нь хөрөнгө оруулалтаа нөхөн ажиллах боломжийг хязгаарладаг, ЖДҮ-г дэмжих хөтөлбөрийн хүрээнд үйлчилгээний салбарын дэмжих дэмжлэг нь бага, ихэнх нь үйлдвэрлэл рүү чиглэсэн байдагтай холбоотой гэж үзэж байна.

Мөн хоол үйлдвэрлэлийн салбарын дийлэнх нь хувийн хэвшилд байдаг тул хөрөнгө оруулалтыг нягтлан бүртгэж нэгтгэх боломж байхгүй байна.

Санал зөвлөмж:

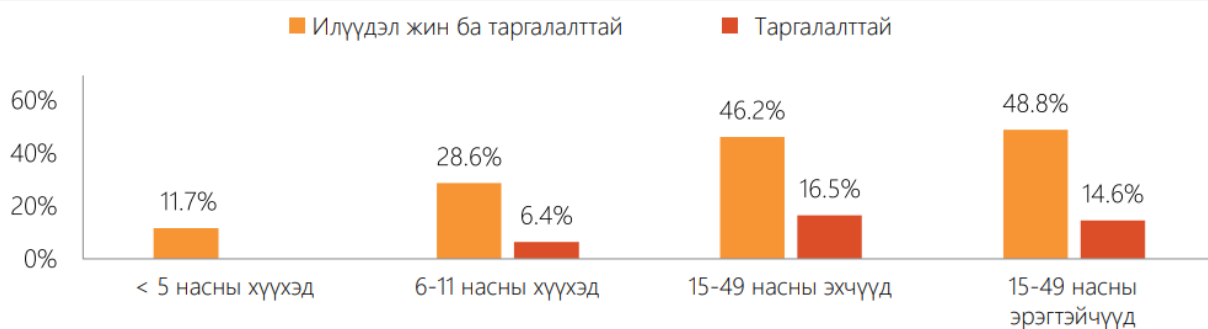
1. Банкнаас ААН-д нэгжүүдэд олгож буй зээлийн хүүгийн хувийг зээлийн зориулалтаас хамааруулан буюу хөрөнгө оруулалтын зориулалттай зээлийн хүүг бууруулах
2. Хөрөнгө оруулалтын компаниудаар дамжуулан эсвэл төрийн эрх бүхий байгууллагын оролцоотойгоор хөрөнгө оруулалтын судалгаа явуулж жил бүр нэгтгэн статистик мэдээ боловсруулж байх, ингэхдээ зочид буудлын салбараас тусд нь авч үзэх

1.7. Үйлчлүүлэгдийн чиг хандлагыг тодорхойлох

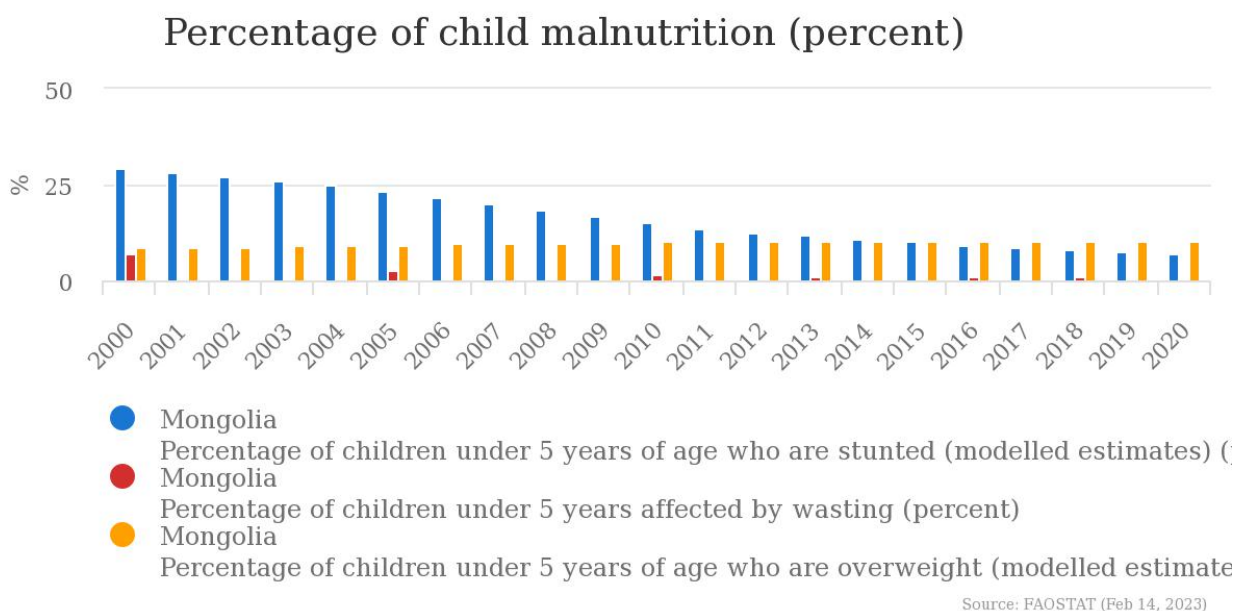
Манай оронд сүүлийн жилүүдэд хооллолтын чиг хандлагад эрс өөрчлөлт орж байгаа нь гадаад худалдаа хөгжсөнтэй холбоотой шинэ нэр төрлийн хүнс нэмэгдэх, гадаад орнуудад олон жилээр амьдарсны улмаас амьдралын болон хооллолтын хэв маягт өөрчлөлт орсон, мэдээллийн эрин зуунтай холбоотойгоор мэдээлэл солилцоо хурдсах, нээлттэй болох зэргээс хамаарч хүнстэй холбоотой хэрэглэгчдийн мэдлэг нэмэгдэж байгаа зэрэг нь шууд нөлөөлсөн.

Гэвч хүн амын хоолны дэглэмд амьтны гаралтай уураг, өөх тос их хэмжээгээр давамгайлсан, уламжлалт тэнцвэргүй хоолны дэглэм үргэлжилсэн хэвээр, цэвэршүүлсэн үр тариа (refined grain) болон шүүс, чихэрлэг ундааны импорт, хэрэглээ нэмэгдэж байгаа нь улам даамжирч байна. (1.5 ханган нийлүүлэлтийн судалгаанаас дэлгэрэнгүй харах)

Тэнцвэргүй хоолны дэглэмээс шалтгаалсан таргалалт, түүний нөлөөлөл нь хүүхэд төдийгүй насанд хүрэгчдийн хувьд давамгайлж, улам бүр нэмэгдэж байна. Насанд хүрэгчдийн дунд таргалалт 48.8-62.7 хувьд хүрсэн бол 6-11 насны хүүхдүүдийн дунд таргалалт бараг долоо дахин нэмэгдсэн байна. (Зураг 22, 23) Бичил тэжээлийн дутагдал, тухайлбал төмөр, Д аминдэмийн дутагдал ихэсч байгаа нь нөхцөл байдлыг улам дордуулж байна.



Зураг 22. Монгол улсын хүн амын хоол тэжээлийн тулгамдаж буй асуудал, үндэсний V дугаар судалгаа



Зураг 23. Эх сурвалж НҮБ-ын ХХААБ <https://www.fao.org/faostat/en/#country/141>

Жил ирэх тусам халдварт бус өвчний тархалт нэмэгдэж, хүн амын 27.5 хувь нь цусны даралт ихсэх өвчтэй байна. Таван хувь нь чихрийн шижин, бараг 17 хувь нь цус харвах эрсдэлтэй. Манай улсад цусны даралт ихсэх, чихрийн шижин, хорт хавдар зэрэг халдварт бус өвчлөлийн өвчлөл, нас баралт өндөр байгааг эрүүл мэндийн статистик мэдээллээс харж болно. Ходоодны хорт хавдар, элэгний өвчин, цус харвалт нь нас баралтын тэргүүлэх шалтгаануудын нэг юм.

ЭМЯ-ны Нийгмийн эрүүл мэндийн үндэсний төвөөс үндэсний хэмжээнд хүнсэнд суурилсан хоолны дэглэмийн удирдамжийг гаргадаг ч тэнцвэртэй хооллолтын талаарх олон нийтийн ойлголт муу байгаа нь дээрх судалгаагаар нотлогдож байна.

Түүнчлэн үндэсний хүнсний аюулгүй (баталгаат) байдлын бодлого нь мах, сүү, гурил, үр тариа, ундны ус зэрэг зөвхөн “стратегийн хүнс”-нд голчлон анхаарал

хандуулж харин хүнсний төрөл зүйл, шим тэжээл, хоол үйлдвэрлэл эрүүл мэндийн уялдаа холбоо, үр дүнд бага ач холбогдол өгдөг. Монгол Улсын одоогийн хүнсний хангамжийг ХХААХҮЯ болон ҮСХ-ноос гаргасан хөдөө аж ахуйн үйлдвэрлэл, худалдааны нэгдсэн мэдээлэлд үндэслэн тооцдог боловч хүнсний төрөл зүйлийн талаарх мэдээлэл нь хязгаарлагдмал байна.

Дүгнэхэд, хүн амын эрүүл хооллолтын чиглэлээр мэдлэг мэдээлэл дутмаг, сонголт хийх дэмжсэн үр дүнтэй зохицуулалт, хууль тогтоомж, төсөв санхүү, бодлогын арга хэмжээг яаралтай хэрэгжүүлэх асуудал дутмаг байна. Улмаар үйлчлүүлэгчдийн чиг хандлагыг зөв залахад хүн амын эрүүл мэндийг сайжруулахын тулд олон төрлийн, тэнцвэртэй хоолны дэглэмийн талаарх мэдлэгийг дээшлүүлэх арга хэмжээг үе шаттайгаар зохион байгуулах хэрэгцээтэй байна.

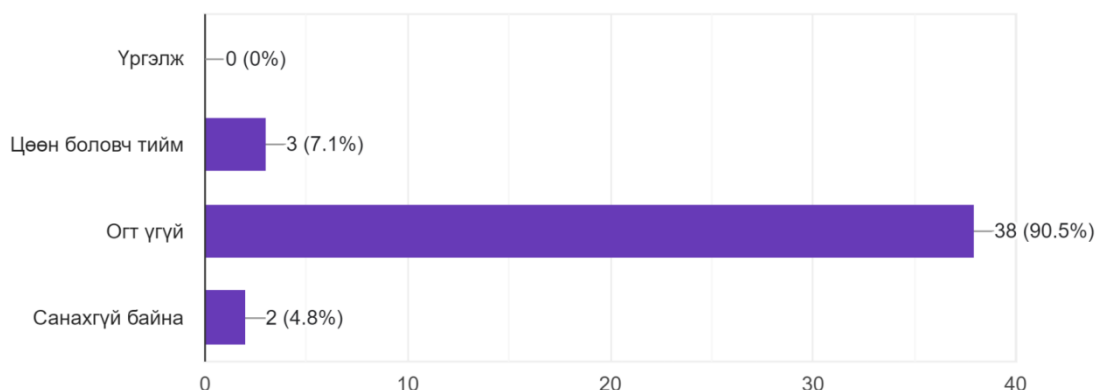
Хоол тэжээлийн зөвлөмжийг зөвхөн 16 нэр төрлийн хүнсний бүлэгт үндэслэн гаргадаг хэлбэрт өөрчлөлт оруулах шаардлага байна.

Нийгмийн эрүүл мэндийн бодлого, сургуулийн сургалтын хөтөлбөр, ерөнхий боловсролын байгууллагууд нь зөв хооллолтын мэдлэгийн цоорхойг арилгах, хооллох зуршлыг сайжруулахад туслах бүрэн боломжтой. Элсэн чихэр, транс өөх тос болон бусад эрүүл бус, боловсруулсан хүнсний хангамжийг бууруулах бодлогыг хэрэгжүүлэх арга хэмжээг үе шаттайгаар авч болох юм.

Түүнчлэн аж ахуйн нэгжүүд хүнсний бүтээгдэхүүний шим тэжээлийн мэдээллийг хоолны цэс менюд харуулах, түүгээр зогсохгүй бусад олон улсын сайн жишгийн дагуу харшил төрүүлэгч хүнс, түүний орц найрлагын талаарх мэдээллийг хэрэглэгч үйлчлүүлэгчдэд тайлбарлах сануулах үйл ажиллагааг нэвтрүүлж болох юм. Бидний явуулсан цөөн тооны оролцогчдыг хамруулсан судалгаанаас харахад харшил төрүүлэгчийн мэдээллийг огт танилцуулж байгаагүй гэсэн хариултыг оролцогчдын 90.5% нь өгсөн байна.

Үйлчилгээний ажилтан танд хоолонд орсон харшил төрүүлэгчийг сануулж байсан уу?

42 responses



Зураг 24. Үйлчлүүлэгчдийн судалгаа

Харин тогооч нарын дунд явуулсан судалгаанаас харахад шим тэжээлийн талаар тодорхой мэдээлэлийг цэс менюд тавьдаг боловч харшил төрүүлэгчийн талаарх мэдээллийг огт шахуу (5.4% хотод) хүргэдэггүй болох нь харагдлаа. (доорх зурагт харуулав)

16. Хоолны цэс менюд дараах мэдээлэл анхааруулга санамж зэргийг тавьдаг эсэх

112 responses



Зураг 25. Цахим нэгдлийн тогооч нарын судалгаа

16. Хоолны цэс менюд дараах мэдээлэл анхааруулга санамж зэргийг тавьдаг эсэх

107 responses



Зураг 26. Хөвсгөл аймгийн тогооч нарын судалгаанаас.

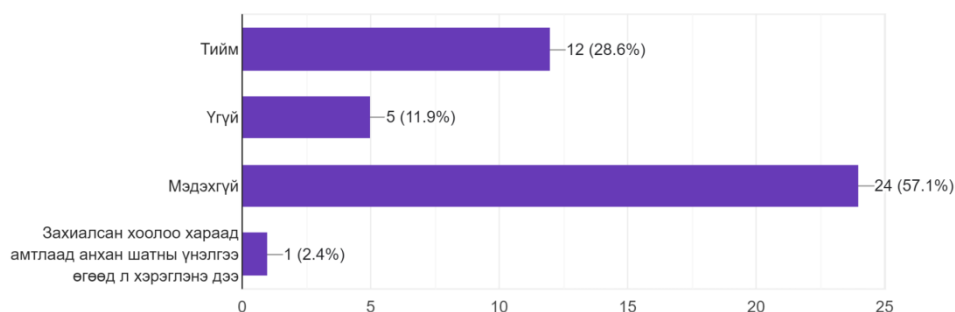
Түүнчлэн стэйкны сүмсний мэдээллийг 61-64%, далайн гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний орц найрлагыг 69.4%, тус бүтээгдэхүүний хэрэглээний талаар санамжыг тавьдаг эсэх асуултанд нийт оролцогчдын 60-аас дээш хувь нь тус тус тавьдаггүй гэж хариулсан байна.

Бид хэрэглэгчдийн чиг хандлагыг судлах, өмнөх 2020 онд хийгдсэн¹ судалгааг бататгах, өөрчлөлтийг тодорхойлох зорилгоор цөөн тооны бүлэг үйлчлүүлэгчдээс судалгаа авсан ба судалгааны нэгтгэв.

Үйлчлүүлэгчид сонгосон хоолны чанар аюулгүй байдалд төдийлөн сэтгэл хангалуун байдаггүй ба цаашдаа хүнсний аюулгүй байдлын үнэлгээнд суурилж хоолны газруудыг зэрэглэлд хамруулна гэвэл дэмжинэ гэсэн хариултыг дийлэнх хувь нь өгсөн байна. (Зураг 27.)

Таны захиалсан хоол чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангасан гэдэгт итгэдэг үү?

42 responses

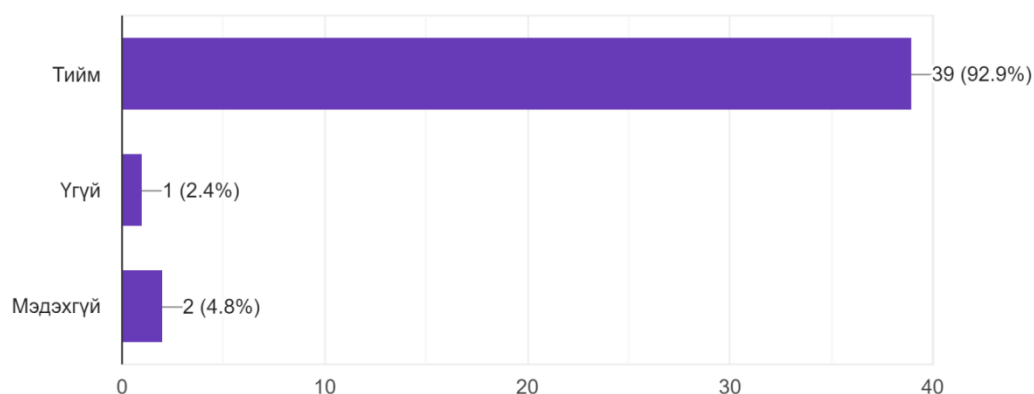


Зураг 27. Үйлчлүүлэгчдийн судалгаанаас

¹ Худалдааны байгууллагын үүсч хөгжсөний түүхт 100 жилийн ойн, судалгаа, илтгэл

Хэрэв хоолны газруудыг хүнсний аюулгүй байдлын үнэлгээнд суурилж зэрэглэл тогтоож ангилбал та дэмжих үү

42 responses



Зураг 28. Үйлчлүүлэгчдийн судалгаанаас

Хооллох газрын сонголтод хэдийгээр цахим орчны нөлөөлөл тодорхой түвшинд бий боловч өмнөх туршлагауд давамгайл нөлөөлсөн хэвээр байна. (Зураг 29)

Та хооллох газраа хэрхэн сонгодог вэ

41 responses

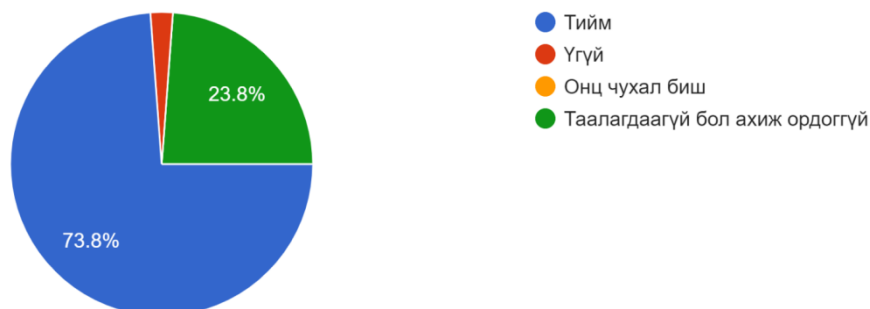


Зураг 29. Үйлчлүүлэгчдийн судалгаанаас

Мөн үйлчлүүлэгчдийн сонголтод хоолны газруудын цэвэрлэгээ ариутгал өндрөөр нөлөөлсөн хэвээр байна. (Зураг 30)

Таны сонголтонд тухайн хоолны газрын ариутгал цэвэрлэгээ нөлөөлдөг үү

42 responses

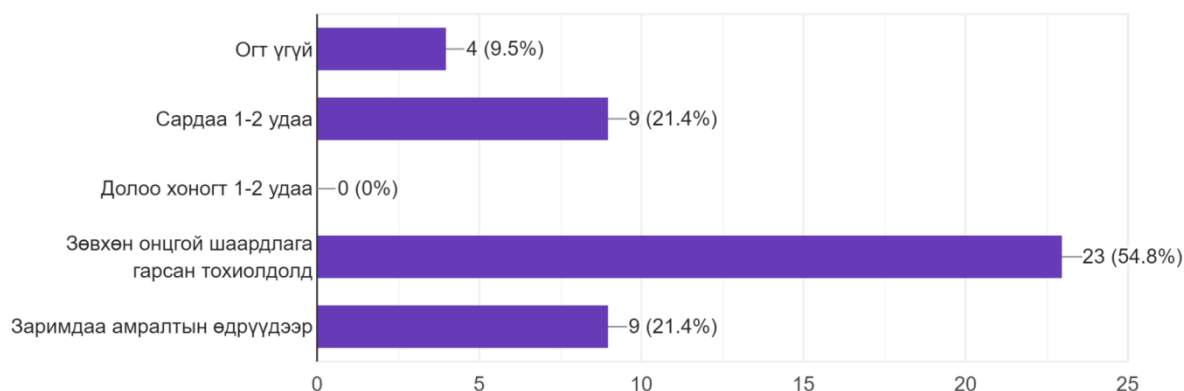


Зураг 30. Үйлчлүүлэгчдийн судалгаанаас

Хэрэглэгчид аль болох түргэн хоолноос татгалзах, дан ялангуяа хүүхдүүдэд авч өгөхгүй байх хандлагатай (54.8%) байгаа нь сайшаалтай. (Зураг 31)

Та гэр бүл, хүүхдүүдээ түргэн хоолны газраас хоол авч өгдөг үү (CU, GS25-ыг оруулаад)

42 responses



Зураг 31. Үйлчлүүлэгчдийн судалгаанаас

Харин хоолны газруудыг сэтгэл ханамжид суурилсан ерөнхий үнэлгээ (1 хамгийн бага -10 хамгийн өндөр үнэлгээ) өгөх асуултад үйлчлүүлэгчид дундаж үнэлгээнд харгалзах оноог голчлон өгсөн байна.

Уламжлалт хоолны талаарх асуумжид дийлэнх хувь нь дэмжсэн хандлагатай байгаа нь үндэсний хоолоор үйлчилдэг газруудыг илүүтэй сонгох хандлага хэвээр байна. (Зураг 32)

Бүх газруудын хоолны цэсэнд Монгол үндэсний уламжлалт хоол, цай /1,2 төрөл/ -г оруулж өгвөл дэмжих үү?

42 responses



Зураг 32. Үйлчлүүлэгчдийн судалгаанаас

Гэвч дээрхээс гадна сүүлийн үед шунахайн сэдэлтэйгээр хүнсийг санаатайгаар бохирдуулж үйлдвэрлэгч рүү дайрч давшлах, улмаар мөнгө нэхэмжлэх зэрэг үзэгдлүүд гарч байгаа нь хэрэглэгчдийн хүнсний талаарх мэдлэг хомс, хүнс үйлдвэрлэгчдэд хүндэтгэлгүй хандаж байгаа нь харагдаж байна.

Санал зөвлөмж:

Хэрэглэгчдийн мэдлэгийг дээшлүүлэх зорилгоор шинжлэх ухааны үндэслэлтэй мэдээ, мэдээллээр хангах ажлуудыг тодорхой давтамжтайгаар тогтмол хийж гүйцэтгэдэг байх, үүнд салбарын мэргэжилтнүүдийг бусад салбаруудын (жишээ нь анагаах) мэргэжилтнүүдтэй хамтран зохион байгуулдаг байх.

Хэрэглэгчдийн зүгээс ирсэн санал гомдлыг барагдуулахдаа шунахайн сэдэлтэйгээр хүнсийг санаатайгаар бохирдуулсан нь илэрсэн бол олон нийтэд нээлттэй мэдээлдэг байх, дайралтад өртсөн байгууллагын нэр хүндийг албан ёсоор сэргээж байх.

Хэрэглэгчдийн чиг хандлагын судалгааг мэргэжлийн холбоод, аж ахуйн нэгжүүдтэй хамтран илүү өргөн цар хүрээнд тогтмол жилүүдэд явуулах, түүвэрлэлтийн арга барилыг боловсронгуй болгож өгөгдөлд гүнзгий дүн шинжилгээ хийх замаар янз бүрийн бүлгийн хүнсний бодит хэрэглээг тодорхойлох зэрэг судалгааг зэрэгцүүлэн авах, улмаар мэдээлэл судалгааны нэгдсэн платформ ажиллуулах зэрэг санал, зөвлөмжийг хүргүүлж байна

1.8. Хүний нөөцийн чадавхи

"Монголын худалдаа 100 жилд: Өнгөрсөн, Одоо, Ирээдүй" сэдэвт олон улсын эрдэм шинжилгээний хурлын хүрээнд "Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хүний нөөцийн өнөөгийн байдал, цаашид анхаарах зарим асуудлууд" сэдвээр тавьсан илтгэл, эрдэм шинжилгээний судалгаа мэдээлэл, болон салбарын статистик мэдээлэл, болон бусад холбогдох олон улсын болон дотоодын эх сурвалж тухайлбал МХЕГ-ын мэдээлэлд үндэслэн судалгааг боловсруулав.

Түүнчлэн судалгааны багийн зүгээс асуумж боловсруулан салбарын тогооч зэрэг хүний нөөцийн тодорхой хувийн нэгдсэн цахим орчинд болон Хөвсгөл аймгийн хэмжээнд судалгааг явуулж дүн мэдээлэлийг хавсралтаар болон нэгтгэж орууллаа.



Зураг 33. Хөдөлмөр нийгмийн хамгааллын яам. МБСХ-ийн үе шатууд, удирдлага зохион байгуулалт

Салбарт ажиллаж байгаа нийт буюу мэргэжлийн ажиллагсад, тэдгээрийн сургалтын хөтөлбөр, мэдлэг ур чадвар олгох, үнэлэх, дүгнэх, баталгаажуулах, гэрчилгээжүүлэх зэрэг хүний нөөцийн чадавхийн асуудлаарх үндсэн бодлогын хэрэгжилтийг 2018 оноос хойш Хөдөлмөр, нийгмийн хамгааллын яамны Мэргэжлийн боловсрол сургалтын бодлогын хэрэгжилтийг зохицуулах газарт харьяалагдаж, зохион байгуулж байна.

ХҮСНЭГТ 14. ҮНДСЭН ҮЗҮҮЛЭЛТ /СТАТИСТИК МЭДЭЭ/

Үзүүлэлт	2018-2019	2019-2020 эхний хагас жил

Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагууд		
1.Тусгай зөвшөөрөлтэй МБСБ-ын тоо:	86	80
1а. Үүнээс: Төрийн өмчийн	51	50
Төрийн бус өмчийн	35	30
1б. Хотод	43	39
Хөдөөд	43	41
1в. - МСҮТ	52	41
- Политехник коллеж	18	22
- Их, дээд сургуулийн харъяа сургалтын байгууллага	16	17
1г. Сургалтын үйл ажиллагаа явуулж буй МБСБ-ын тоо	84	79
1д. ХНХЯ-ны харъяа МБСБ-ын тоо	38	38
-МСҮТ	25	21
-Политехник коллеж	13	17
Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагад суралцагчид		
2.Нийт суралцагчид:	38526	37806
Үүнээс: эмэгтэй	15077	15547
-Техникийн боловсрол	6833	6362
- Мэргэжлийн боловсрол	28551	30492
- Мэргэжлийн сургалт /төсвөөс санхүүжилт авдаггүй/	3142	952
2а. Хотод	19689	18987
Хөдөөд	18837	18819
2б. Төрийн сургуульд суралцагчид	27712	27664
Үүнээс: эмэгтэй	10598	11021
2в. Төрийн бус өмчийн сургуульд суралцагчид	10814	10142
Үүнээс: эмэгтэй	4479	4526
2г. ХНХЯ-ны харъяа МБСБ-д суралцагчид	22468	23272
Үүнээс: эмэгтэй	8512	8971
3.Шинээр элсэгчид	24999	22648
Үүнээс: эмэгтэй	9485	9503

- Шинээр элсэгчдээс тухайн жилд 9-р анги төгсөгчдөөс	7521	8390
- Шинээр элсэгчдээс тухайн жилд 12-р анги төгсөгчдөөс	4905	2814
- Ажиллагчдаас	5571	3281
- Ажилгүй иргэдээс	6238	7763
- Бусад сургуулиас	764	400
4.Төгсөх ангид суралцагчид:	22086	18775
- Мэргэжлийн дипломтой төгсөх суралцагчид	2901	2599
- Мэргэжлийн боловсролын үнэмлэхтэй төгсөх суралцагчид	4175	4260
- Мэргэжлийн үнэмлэхтэй төгсөх суралцагчид	11868	10964
- Чадамжийн гэрчилгээтэй төгсөх суралцагчид	3142	952
5. Суралцагчдын нас:		
<i>5а. Мэргэжлийн боловсрол, техникийн боловсрол, мэргэжлийн сургалтад суралцагчдын тоо /насаар/</i>	38526	37806
- <14-24 нас	28745	28067
- 25 болон түүнээс дээш нас	9781	9739
<i>5б. Мэргэжлийн боловсрол, техникийн боловсролын сургалтад суралцагчдын тоо /насаар/</i>	35384	36854
- <14-24 нас	27581	27838
- 25 болон түүнээс дээш нас	7803	9016

6. Хөгжлийн бэрхшээлтэй суралцагчид	555	551
Үүнээс: эмэгтэй	247	251
Хараа	235	144
Үүнээс: эмэгтэй	108	56
Сонсгол	81	56
Үүнээс: эмэгтэй	37	24
Яриа	58	58
Үүнээс: эмэгтэй	21	22
Хөдөлгөөн	102	127
Үүнээс: эмэгтэй	43	63

Сэтгэгц	35	56
Үүнээс: эмэгтэй	17	23
Бусад	44	110
Үүнээс: эмэгтэй	21	63
7. Дотуур байранд амьдарч буй суралцагчдын тоо	5073	5139
Үүнээс: эмэгтэй	2063	2260
Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагад ажиллагчид		
8.Нийт ажиллагчид	4624	4403
Үүнээс: эмэгтэй	2985	2864
9.Нийт үндсэн багш	2469	2388
Үүнээс: эмэгтэй	1564	1551
-Ерөнхий эрдмийн багш	870	861
Үүнээс: эмэгтэй	692	682
-Мэргэжлийн багш	1599	1527
Үүнээс: эмэгтэй	872	869
10. Төрийн өмчийн МБСБ-ын үндсэн багш	2004	1946
Үүнээс: эмэгтэй	1255	1246
-Ерөнхий эрдмийн багш	698	703
Үүнээс:	557	556
-Мэргэжлийн багш	1306	1243
Үүнээс:	698	690
11.Төрийн бус өмчийн МБСБ-ын үндсэн багш	465	442
Үүнээс: эмэгтэй	309	305
-Ерөнхий эрдмийн багш	172	158
Үүнээс: эмэгтэй	135	126
-Мэргэжлийн багш	293	284
Үүнээс: эмэгтэй	174	179
12. Дотуур байрны багш	110	110
Үүнээс: эмэгтэй	80	81

Тус салбарт ажиллаж байгаа хүний нөөц, түүний эрхзүйн орчныг авч үзвэл, мэргэжлийн боловсрол, сургалтын агуулга, зорилго, бүтэц, түүний удирдлага, зохион байгуулалтыг тодорхойлж, иргэнд мэргэжлийн боловсрол эзэмшүүлэх, мэргэжлийн ур чадвар олгох, дээшлүүлэх сургалтыг хөдөлмөрийн зах зээлийн эрэлт хэрэгцээ, ажил олгогчийн захиалгад нийцүүлэн зохион байгуулах, энэ үйл ажиллагаанд оролцогчийн эрх, үүрэгтэй холбогдсон харилцааг зохицуулах зорилгоор 2009 онд батлагдсан Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын тухай хууль, Мэргэжлийн болоод техникийн сургалтыг хөгжүүлэх үндэсний хөтөлбөр, Хөдөлмөр, нийгмийн хамгааллын сайдын 2017 оны А/50 дугаар тушаалаар батлагдсан Мэргэжлийн боловсрол сургалтын байгууллагын төгсөгч, мэргэжлийн ур чадвар эзэмшсэн иргэний мэргэжлийн түвшинг үнэлэх үнэлгээг баталгаажуулах, хөндлөнгийн хяналт зохион байгуулах журам зэргээс бүрдэж, бусад эрхзүйн акт, дүрэм журмын хүрээнд зохицуулагдаж байна. (Зураг 34,35)

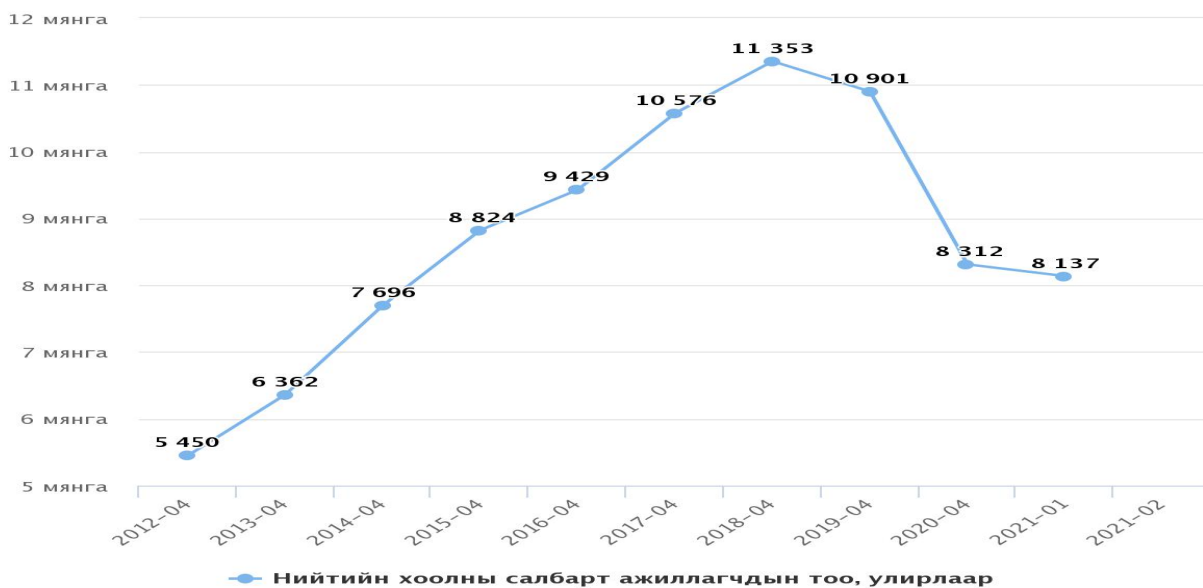


Салбарт нийт 35,000-40,000 гаруй тогооч үйлчилгээний ажилтан ажиллаж байна.

21 аймгийн хэмжээнд 12000 гаруй ажилтан ажиллаж байгаагаас мэргэжлийн үнэмлэхтэй тогооч 4938, зөөгч 967 байгаа нь нийт ажилтны 51 хувийг эзэлж байна.

MNS 4946:2019 онд шинэчлэн баталсан “Хоолны газрын хүний нөөцөд тавих шаардлага” стандартын 12-р бүлэгт хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын ажилтнуудад тавих 8 ерөнхий шаардлагыг тогтоосон.

1. Хүний нөөцийн бүрэлдэхүүн
2. Удирдлага, зохион байгуулалтын ажилтан мэргэшсэн боловсон хүчин байна.
3. Үндсэн ажлыг зөвхөн мэргэжлийн зэрэгтэй эсвэл мэргэшсэн ажилтан гүйцэтгэнэ.
4. ХАБ-ын ажилтантай байх
5. Ажилтан бүр ХАБ-ын мэдлэгтэй байна
6. Сургалтын төлөвлөгөөтэй байна
7. Ажлын цагийн 10-аас дээшгүй хувьд сургалт
8. Мэдээллийн самбартай байна.



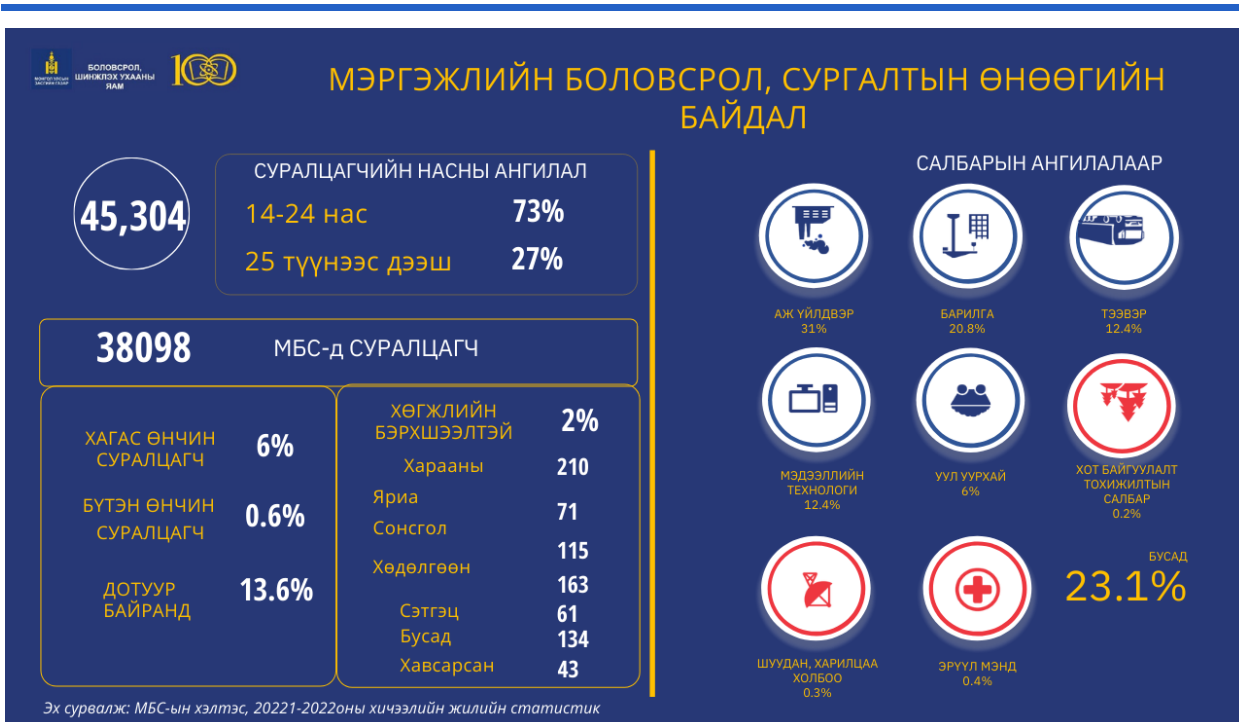
Боловсрол сургалтын өнөөгийн байдлыг Боловсрол, шинжлэх ухааны яамнаас гаргасан мэдээлэлд үндэслэн харахад тус салбарт ажиллаж байгаа 35,000-40,000 гаруй тогооч, үйлчилгээний ажилчдыг бэлтгэх өнөөдрийн сургалтын тогтолцоо нь үндсэн гурван ангилал, хэв маягт хуваагдан, зохион байгуулагдаж байна. (Зураг 36)

ТЕХНИКИЙН БОЛОВСРОЛ				МЭРГЭЖЛИЙН БОЛОВСРОЛ			
Сургалтын чиглэл	Сургалтын хугацаа	Элсэгч	Олгох бичиг баримт	Сургалтын чиглэл	Сургалтын хугацаа	Элсэгч	Олгох бичиг баримт
Мэргэжлийн боловсрол	2.5 жил	Суурь боловсрол бүхий иргэн	Бүрэн дунд боловсролын гэрчилгээг мэргэжлийн үнэмлэхийн хамт	Мэргэжлийн боловсрол	2.5 жил	Суурь боловсрол бүхий иргэн	Бүрэн дунд боловсролын гэрчилгээг мэргэжлийн үнэмлэхийн хамт
	1 жил	Насанд хүрэгч иргэн	Мэргэжлийн үнэмлэх		1 жил	Насанд хүрэгч иргэн	Мэргэжлийн үнэмлэх
Техникийн боловсрол	3 жил	Бүрэн дунд боловсрол бүхий иргэн	Мэргэжлийн диплом	МЭРГЭЖЛИЙН СУРГАЛТ			
	1.5 жил	МБ-ын жилээс шатлан суралцах төгсөгчид		Сургалтын чиглэл	Сургалтын хугацаа	Элсэгч	Олгох бичиг баримт
				Мэргэжлийн сургалт	Богино хугацаагаар	Боловсролын түвшин харгалзахгүй	Чадамжийн гэрчилгээ

Нэгдүгээрт, Мэргэжлийн сургалт буюу мэргэжлийн түр сургалтын байгууллага, хоёрдугаарт мэргэжлийн боловсрол буюу мэргэжлийн сургалт үйлдвэрлэлийн төвүүд, харин гуравдугаарт техникийн боловсрол буюу политехникийн коллеж гэсэн шаталсан академик сургалтын хэв маяг амжилттай хэрэгжиж байна.

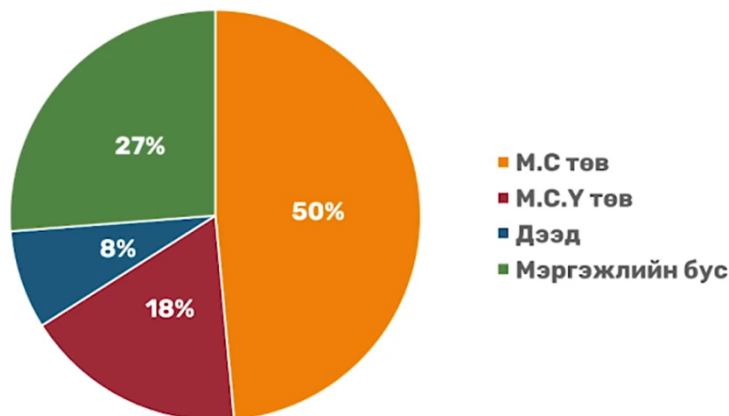


(Зураг 36. 37 Эх сурвалж, БШУЯ, МБС-ын хэлтэс, 2021-2022 оны хичээлийн жилийн статистик)



Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын мэргэжлийн ажиллагсадын мэргэжлийн түвшинг тодорхойлох зорилгоор 2019 онд хийгдсэн судалгаагаанаас харахад нийт ажиллагсадын 50% нь сургалтын төвийг дүүргэсэн байна. Тодруулбал, хүний нөөцийн чадамжийн бүрдлийг тус салбарт нийт ажиллаж байгаа мэргэжлийн ажилчдын мэргэшлийн түвшингээр ангилбал мэргэжлийн сургалтын төвийг дүүргэсэн ажилчдаас гадна 27% нь мэргэжлийн сургалт үйлдвэрлэлийн төв, 8% нь политехник, коллеж болон их дээд сургууль төгссөн, 18% нь мэргэжлийн бус байна. (Зураг 38)

ХООЛ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ, ҮЙЛЧИЛГЭЭНИЙ САЛБАРЫН МЭРГЭЖЛИЙН АЖИЛЧДЫН МЭРГЭШЛИЙН ТҮВШИН

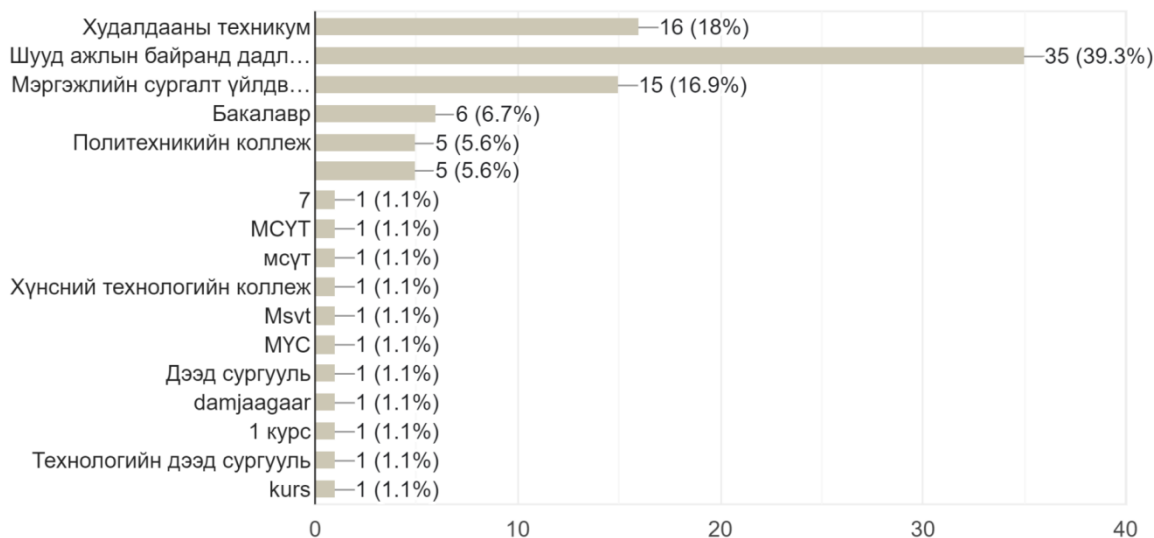


Зураг 38. Худалдааны салбарын үүсч хөгжсөн 100 жилийн ойн судалгаанаас

Харин 2022 оны судалгаанд оролцогчдын мэдээллээс харахад шууд ажлын байранд дадлагжих (39.3% цахим нэгдэл), хөвсгөл аймагт (39.4%) мөн адил дүнтэй гарсан байна.

4. Тогооч мэргэжил эзэмшсэн байдал

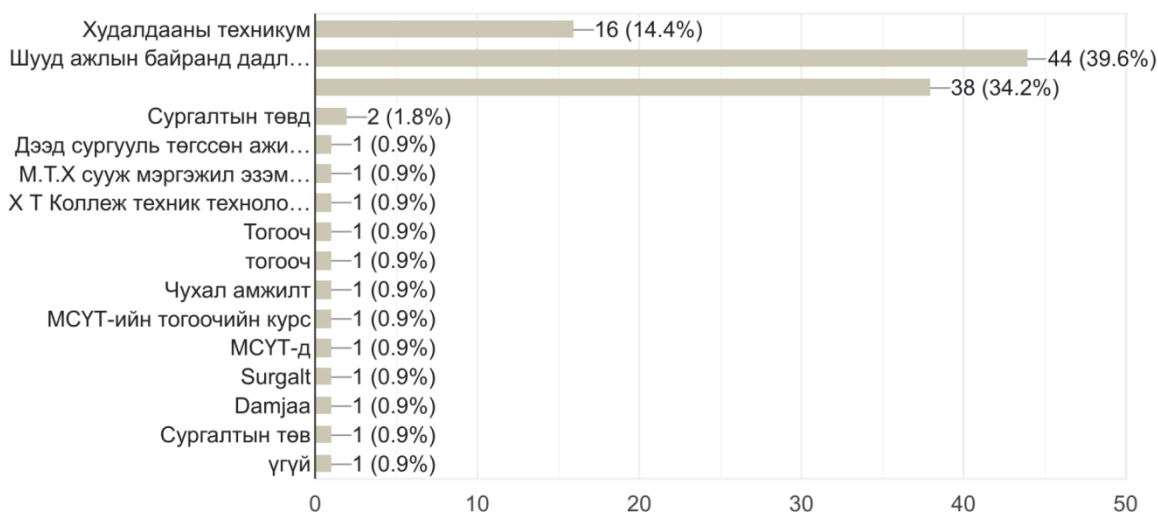
89 responses



Эх сурвалж: Цахим орчинд явуулсан судалгаанаас.

4. Тогооч мэргэжил эзэмшсэн байдал

111 responses



Эх сурвалж: Хөвсгөл аймгийн судалгаа.

Тус салбарын эдгээр хүний нөөцийн чадамжийг баталгаажуулах эрхзүйн орчныг илүү дэлгэрэнгүй авч үзвэл Мэргэжлийн боловсрол сургалтын тухай хууль, түүний 8 дугаар зүйлд Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын асуудал эрхэлсэн төрийн

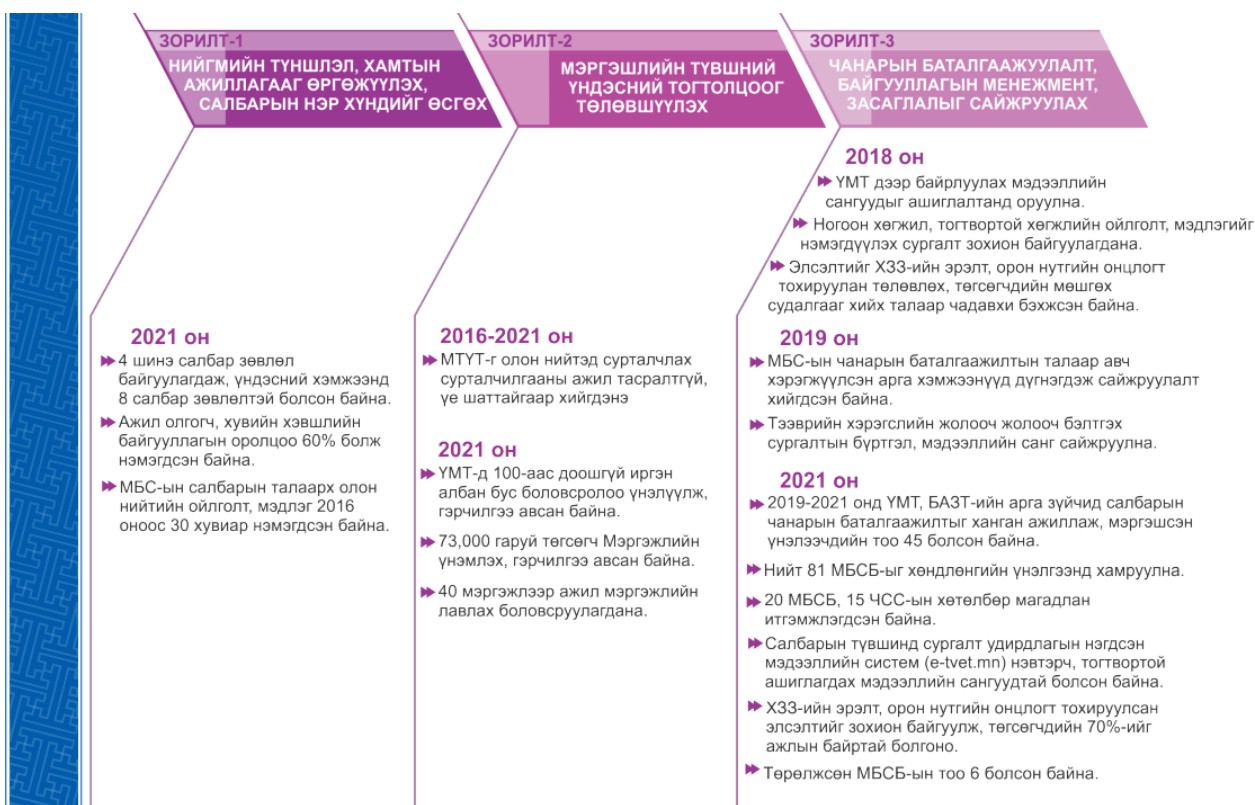
захиргааны төв байгууллага, түүний бүрэн эрхийн хүрээнд тус боловсролыг хөгжүүлэх чиглэлээр ойрын болон хэтийн төлөвлөгөө, дүрэм журам зэргийг боловсруулах, батлах, хэрэгжүүлэх болон 8.4.11-т ур чадварыг үнэлэх, шалгах баталгаажуулах, хөндлөнгийн шалгалт зохион байгуулах зэргийг зааж өгсөн байдаг. Мөн тус хуулийн 16 дугаар зүйлд 16.2 “Үнэлгээ, мэдээллийн төв” нь хөндлөнгийн шалгалт зохион байгуулах, төгсөгч, мэргэжлийн ур чадвар эзэмшсэн иргэний мэргэжлийн ур чадварыг үнэлж дүгнэлт гаргах, ном сурах бичиг, сургалтын бүтээгдэхүүн боловсруулах чанарын үнэлгээ хийх тогтолцооны талаар заасан байдаг.



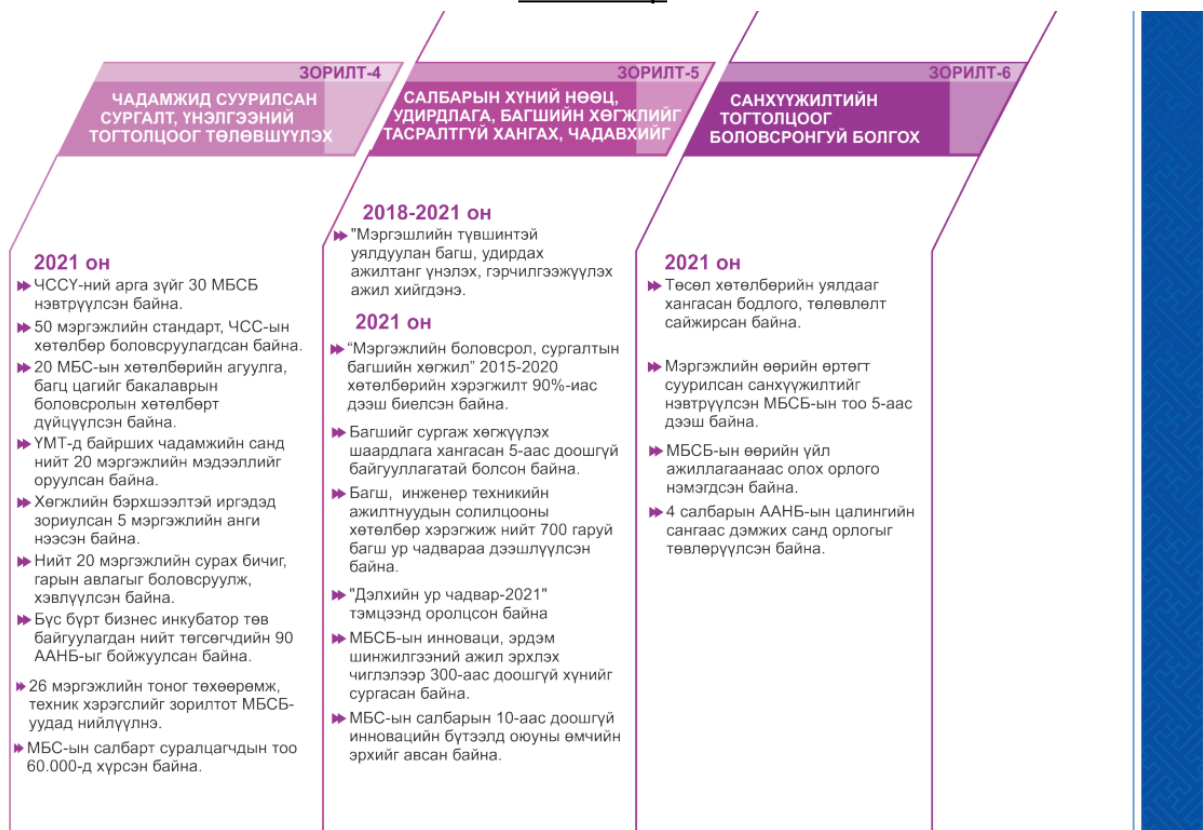
Зураг 39. Хүний нөөцийн чанарын үнэлгээ, баталгаажуулалтын эрх зүйн орчин

Монгол Улсын Засгийн газрын 2011 оны 326 дугаар тогтоолд “мэргэжлийн боловсрол, сургалтыг хөгжүүлэх стратегийг тодорхойлж, чадамжид суурилсан тогтолцоог бүрдүүлэхэд чиглэсэн Мэргэжлийн боловсрол, сургалтыг хөгжүүлэх мастер төлөвлөгөө”-г боловсруулж батлах, Монгол Улсын Засгийн газрын 2012-2016 оны үйл ажиллагааны хөтөлбөрийг хэрэгжүүлэх арга хэмжээний төлөвлөгөөний 196.1-д “Мэргэжлийн боловсрол, сургалтыг хөгжүүлэх мастер төлөвлөгөө”-г батлан хэрэгжүүлэхээр тус тус заасныг үндэслэн “Мэргэжлийн Болон Техникийн Боловсролыг Хөгжүүлэх Үндэсний Хөтөлбөр”-ийг холбогдох салбарын суурь судалгааны хамтаар 2016 оноос 2021 оны онуудад амжилттай боловсруулсан байна. Тус үндэсний хөтөлбөрийн зорилго зорилт нь 2016-2018 он, 2019-2021 он

гэсэн жилүүдэд үндсэн зургаан зорилтыг тавин амжилттай хэрэгжүүлсэн гэж үзжээ.
(Зураг 40, 41)



Зураг 40, 41. Мэргэжлийн Болон Техникийн Боловсролыг Хөгжүүлэх Үндэсний Хөтөлбөр



Тус салбарт ажиллаж байгаа нийт ажиллагсадын тухайлбал тогооч, болон үйлчилгээний ажилтан болох зөөгч, үйлчилгээний ажилчдын мэргэжлийн түвшинг

үнэлж, баталгаажуулахад үндсэн 6-н түвшинд шалгуур тогтоон авч үздэг байна. Түвшин тус бүрээр энэ хүрээнд тус үндэсний хөтөлбөр чадамжинд суурилсан үнэлгээг хөгжүүлэх, олон улсын жишигт хүргэх чиглэлээр тодорхой ажлуудыг авч хэрэгжүүлсэн байна.

ЧАДАМЖИЙН ҮНЭЛГЭЭ, БАТАЛГААЖУУЛАЛТЫН ЭРХ ЗҮЙН ОРЧИН



Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын тухай хуулийн заалтуудыг хэрэгжүүлэхийн тулд боловсруулсан бодлогын баримт бичгүүд

Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын үзэл баримтлал

- ⊙ Эзэмшсэн мэргэжлийн ур чадвар, мэдлэгийг хүлээн зөвшөөрөх, үнэлэх, баталгаажуулах
- ⊙ Үндэсний мэдээлэл арга зүй, үнэлгээний төв болон мэргэжлийн стандарт, сургалтын багц боловсруулах орон тооны бус ур чадварын зөвлөл, стандартын хороо байгуулах

Мэргэжлийн болон техникийн боловсролыг хөгжүүлэх үндэсний хөтөлбөр 2016-2021

- ⊙ Албан бус боловсрол, ажил амьдралын туршлагаас олж авсан мэдлэг, ур чадварыг хүлээн зөвшөөрөх тогтолцоо бүрдүүлэх
- ⊙ МБС-ын чанарын баталгаажуулалтын тогтолцоог бүрдүүлж, суралцагч, төгсөгчдийн мэргэжлийн ур чадварын үнэлгээний явцад хөндлөнгийн хяналт хийж, баталгаажуулах
- ⊙ ҮМТ, БАЗТ-ийн арга зүйчдийг чадавхжуулах, үнэлгээний ажилтнууд болон салбарын шинжээч нарыг бэлтгэн, холбогдох байгууллагуудтай хамтран хөндлөнгийн үнэлгээ хийж хэвших

Зураг 42. МБС-ын хүрээнд боловсруулсан баримт бичгүүд Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын Үндэсний зөвлөлийн (МБС-ын тухай хуулийн 6.3.3-р заалт) 2011 оны 01 дугаар тогтоолоор “МБС-ын Мэргэшлийн түвшний загвар”-ыг баталсан байдаг. Тус загварт 6 түвшин тус бүрийн тодорхойлолт, эзэмшүүлэх хэлбэрийг тодорхойлсон байна. Үүнд:

Хүснэгт 18. МБС-ын Мэргэшлийн түвшний загвар

Түвшин	Тодорхойлолт	Эзэмшүүлэх хэлбэр
I	Маш тодорхой нөхцөлд зааварлагчийн шууд удирдлага, хяналтын дор энгийн, өдөр тутмын, олон давтамжтай, хязгаарлагдмал ажилбаруудыг гүйцэтгэх ерөнхий суурь мэдлэг, ур чадвар эзэмшсэн байна.	Энэ түвшинг чадамж эзэмшүүлэх богино хугацааны сургалт, албан бус сургалтын хэлбэрээр болон ажлын талбарт эзэмших боломжтой
II	Мэргэжлийн суурь мэдлэг, ур чадвар шаардсан хязгаарлагдмал хүрээнд энгийн ажил үүрэг гүйцэтгэх чадвартай, мэргэжлийн үйл ажиллагаа нь зааварлагчийн шууд удирдлага дор тодорхой нөхцөлд хэрэгжих энгийн олон давтамжтай, нэг төрлийн ажил гүйцэтгэх мэргэжлийн ур чадвар эзэмшсэн байна.	Энэ түвшинг зохион байгуулалттай мэргэжлийн боловсролын сургалт болон ажлын талбарт суралцаж эзэмших боломжтой
III	Мэргэжлийн мэдлэг, ур чадвар шаардсан ажилбаруудыг бие даан гүйцэтгэх, хүнд ажилбаруудыг гүйцэтгэхэд бусдын удирдлага дор туслах үүргийг хүлээдэг, уг ажлыг гүйцэтгэхэд хэрэглэдэг суурилагдсан төхөөрөмж, багаж хэрэгслийг бүрэн эзэмшиж ашиглах мэдлэг, ур чадвар, хандлага эзэмшсэн байна.	Энэ түвшинг зохион байгуулалттай мэргэжлийн боловсролын сургалтаар эзэмшүүлнэ
IV	Мэргэжлийн өндөр мэдлэг, ур чадвар шаардсан хүнд ажилбаруудыг бие даан гүйцэтгэх, холбогдох тоног төхөөрөмж багаж хэрэгслийг бүрэн ашиглаж ажиллуулах, тодорхой ажилбарын хүрээнд бусдыг удирдаж ажиллах, дэмжлэг үзүүлэх, ажлын гүйцэтгэлийг үнэлэх мэргэжлийн мэдлэг, ур чадвар, зөв арга барил хандлагыг эзэмшсэн байна.	Энэ түвшинг зохион байгуулалттай техникийн боловсролын сургалтаар эзэмшүүлнэ
V	Техникийн мэдлэг, мэргэжлийн ур чадвар шаардсан үйл ажиллагааг удирдан зохион байгуулах, бие даан гүйцэтгэх, ажлын зураг төсөл гаргах, өртөг зардлыг тооцох, асуудал нөхцөл байдал бий болсон үед асуудлыг шийдвэрлэхэд оролцох онолын мэдлэг, мэргэжлийн ур чадвар, зөв арга барил, хандлагыг эзэмшсэн байна.	Энэ түвшинг зохион байгуулалттай техник, технологийн боловсролын сургалтаар эзэмшүүлнэ
VI	Ажлын талбарт хийгдэх мэргэжлийн үйл ажиллагааг нарийвчлан төлөвлөн технологийн дагуу ажил гүйцэтгэх дарааллыг тогтоож нөөцийг үр дүнтэй тооцоолох, хуваарилах, байршуулах, бүтээлчээр зохион байгуулах мэргэжлийн өндөр түвшинд удирдлагаар хангах асуудалтай болон тодорхой бус нөхцөл байдал (төвөгтэй, судлагдаагүй) бий болсон тохиолдолд шинжлэх ухааны үндэстэй таамаг дүгнэлт дэвшүүлэх, шийдвэрлэх арга замыг тодорхойлох техник, технологийн мэдлэг, ур чадвар, зөв арга барил хандлагыг эзэмшсэн байна.	Энэ түвшинг зохион байгуулалттай техник, технологийн боловсролын сургалтаар эзэмшүүлнэ

Мөн Боловсролын тухай хуулийн 28 дугаар зүйл.Боловсролын асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагын бүрэн эрх, 28.1.3.мэргэжлийн анхан, дунд, дээд боловсролын мэргэжлийн чиглэлийг тогтоох гэсэн заалтыг үндэслэн

Боловсрол соёл шинжлэх ухааны сайдын 2016 оны А/150 дугаар тушаалын дагуу Мэргэжлийн чиглэл, индексийг шинэчлэн тогтоосон байна. Уг баримт бичгийг боловсруулахдаа Олон улсын хөдөлмөрийн байгууллагаас гаргасан ISCO-08 “Үндэсний ажил мэргэжлийн ангилал ба тодорхойлолт”/цаашид YAMAT гэх/-г үндэслэсэн байна.

Боловсрол, соёл, шинжлэх ухааны сайдын
2016 оны А/150 дугаар сарын 14-ны өдрийн
дугаар тушаалын хавсралт

Мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаар бэлтгэх мэргэжлийн чиглэл, индекс

Салбар, дэд салбарын нэр	Мэргэжлийн боловсрол, сургалт эзэмшүүлэх	Мэргэжлийн сургалт		Мэргэжлийн боловсрол		Техникийн боловсрол		Индекс /YAMAT-08/	
		Чадамжид суурилсан сургалтаар	Мэргэшүүлэх	Чадамжид суурилсан сургалтаар	Суурь боловсрол бүхий элсэгчид бүрэн дүнд боловсролын хамт	Мэргэжлийн болон түүнээс дээш боловсрол бүхий элсэгчид	Бүрэн дүнд боловсрол бүхий элсэгчид	Чадамжийн хүрээний үзсэн код	Мэргэжлийн индекс
	Суралцах хугацаа	1 жил хүртэл	1 жил	2,5-3 жил	1,5 жил	3 жил			
	Мэргэшлийн түвшин	I-II	II-III	III-IV	III-IV	V-VI	V-VI		
13.2 Хүнсний үйлдвэрлэл	459 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний техник-технологич					x	x	IF	3434-14
	460 Тогооч	45x-10 сар	5-21 хоног	x	x			IF	5120-11
	461 Зочид буудал, зоогийн газрын үйлчилгээний ажилтан	14x-3 сар	5-14 хоног	x	x			IF	5131-16
	462 Зөөгч, бармен	14x-3 сар		x	x			IF	5131-11
	463 Кофе бэлтгэгч /чанагч/	14x-1 сар		x	x			IF	5132-12
	464 Хоол үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмжийн засварчин	21x-3 сар			x	x		IF	7233-41
	465 Хүнсний үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжийн засварчин	21x-3 сар			x	x		IF	7233-42
	466 Мах боловсруулах үйлдвэрлэлийн ажилтан	21x-3 сар	5-21 хоног	x	x			IF	7511-11

Хүснэгт 19. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний чиглэлээр МБС-т бэлтгэгдэж буй мэргэжлийн чиглэл, индекс



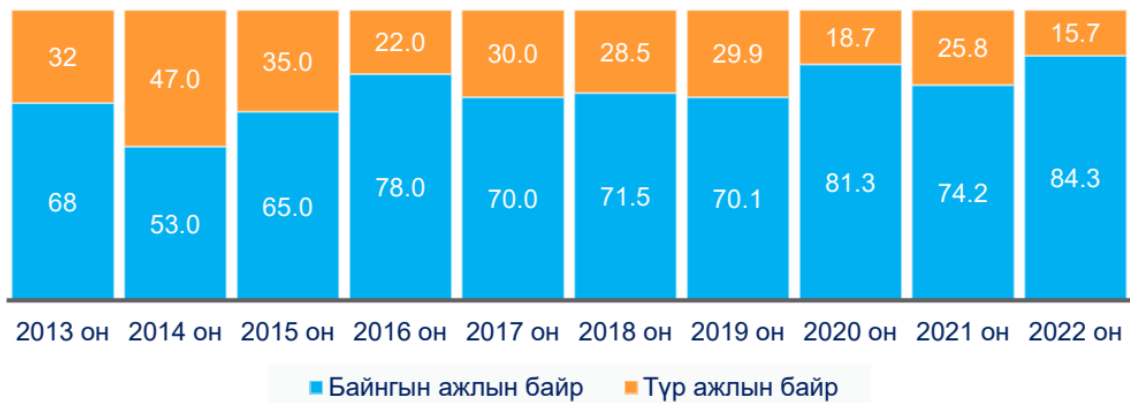
Зураг 43. МБС-ын тогтолцоо

Мэргэжлийн боловсрол, сургалт эрхлэн явуулж буй өмчийн бүх хэлбэрийн байгууллага, нийгмийн түнш, багш, суралцагч, судлаач, мэргэжлийн боловсрол, сургалтын асуудлаарх төрийн удирдлага, аргазүй, хяналтыг хэрэгжүүлэгч байгууллагуудын үйл ажиллагаанд Мэргэжлийн боловсрол, сургалт. Ерөнхий шаардлага MNS 6541 : 2015 стандартыг баримталдаг байна.

Хүний нөөцийн чадавх болон бусад холбогдох асуудлаар Хөдөлмөр нийгмийн хамгааллын яамны дэргэдэх сургалт үнэлгээ судалгааны институтээс тус салбарын хэмжээнд томоохон сурдалгааг явуулдаг. Тухайлбал, Төгсөгчдийн хөдөлмөр эрхлэлтийн судалгаа 2020, Хөдөлмөрийн зах зээлийн эргэлтийн барометрийн судалгаа 2021, Цалин хөлсний бүтцийн судалгаа 2021, Хөдөлмөрийн зах зээлийн тойм судалгаа 2021 гэх мэт судалгааг сүүлийн жилүүдэд хийсэн байна. Үүнээс тоймлон салбарт ажиллаж буй хүний нөөцийн талаарх тоон мэдээллийг нэгтгэлээ.

Монгол улсын ажлын байрыг түр болон байнгын гэж ангилан сүүлийн 10-н жилийн хугацаанд харуулбал дунджаар нийт ажиллах хүчний эрэлтийн хүрээнд дэх ажлын байрны 71.5 хувь буюу 10 ажлын байр тутмын 7 нь байнгын ажлын байр байна.

Хүснэгт 20. Ажиллах хүчний эрэлт, ажлын байрны хэлбэрээр, хувиар (Эх сурвалж, ХНХЯ)



Судалгааны жил бүрийн үр дүнгээр шинэ ажлын байран дахь ажиллах хүчний эрэлт дийлэнх бөгөөд энэ нь хөдөлмөрийн зах зээлд нэн таатай үзэгдэл юм. Ажиллах хүчний эрэлтийг ажлын байрны төрлөөр тооцох үзүүлэлтийг 2014 оноос гаргаж эхэлсэн. Үүнээс хойш 9 жилийн дунджаар ажиллах хүчний эрэлт бий болж буй ажлын байрны 58.2 хувь нь шинээр бий болох ажлын байр байна. Энэ нь хөдөлмөрийн зах зээлд ажиллах хүчний цэвэр өсөлт бий болох боломжийг олгох бөгөөд дотоодын хөдөлмөрийн зах зээл тэр хэмжээгээр тэлэх бололцоотой болж байна гэж үздэг байна.

Хүнсэгт 21. Ажиллах хүчний эрэлт, ажлын байрны төрлөөр, хувиар (Эх сурвалж, ХНХЯ)



Шинэ ажлын байрны ажиллах хүчний эрэлт 2014 онд нийт эрэлтийн 37.0 хувийг бүрдүүлж байсан бол 2022 онд хамгийн их буюу 69.8 хувийг эзэлж байна. Тус судалгааны үр дүнд тулгуурлан хөдөлмөрийн зах зээлийн богино хугацаанд эрэлттэй байгаа ажил мэргэжлийг мөн харьцуулан харах боломж бүрддэг. Энэ нь судалгааны ач холбогдлыг харуулахуйц мэдээлэл болдог байна.

Хүнсэгт 22. Хөдөлмөрийн зах зээлийн богино хугацаанд эрэлттэй байгаа ажил мэргэжлийн харьцуулалт

2022 онд эрэлттэй байх ажил мэргэжил		#	2021 онд эрэлттэй байх ажил мэргэжил	
ISCO	Ажил мэргэжлийн нэр	1.	ISCO	Ажил мэргэжлийн нэр
932912	Үйлдвэрлэл, аж ахуйн туслах ажилтан	2.	832211	Жолооч, машины
931311	Туслах ажилтан, барилга угсралтын	3.	931211	Туслах ажилтан, барилгын туслах
833213	Жолооч, ачааны тэрэгний	4.	335916	Мэргэжилтэн, итгэмжлэлийн үнэлгээний, баталгаажуулалтын
212021	Шинжээч, даатгалын тооцооллын	5.	711511	Барилга угсралтын мужаан
521111	Мухлаг /лангууны худалдагч	6.	932912	Үйлдвэрлэл, аж ахуйн туслах ажилтан
911214	Цэвэрлэгч, албан байгууллагын	7.	612111	Мах, цагаан идээ үйлдвэрлэгч
343411	Тогооч	8.	343411	Тогооч
711511	Барилга угсралтын мужаан	9.	541411	Харуул, гэрээт албаны
541411	Харуул, гэрээт албаны	10.	752222	Нарийн мужаан

Судалгаа хийгдсэн 10 гаруй жилийн хугацаанд ажил мэргэжлээрх ажиллах хүчний эрэлтийг харахад хөдөлмөрийн зах зээлд хэдэн нийтлэг төлөв тогтмол ажиглагддаг. Тухайлбал, бидний нэрлэж заншсанаар нарийн мэргэжил, боловсрол,

ур чавдар хэт өндөр шаардахгүй энгийн ажил мэргэжлийн ажиллах хүчний эрэлт нийт эрэлтийн ихэнх хувийг бүрдүүлдэг үзэгдэл түгээмэл хэвээр байна. Тодруулбал, нийтийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын ажиллагсад буюу ерөнхий болон туслах тогооч, үйлчилгээний ажилтан, зөөгч нар нь сүүлийн 10 жил эрэлттэй болон хомсдолтой ажил мэргэжлийн жагсаалтад тогтмол дурдагдаж байна. Энэ нь эдгээр ажил мэргэжлийн ажиллагчидын шилжилт хөдөлгөөн их, хөдөлмөр эрхлэлт тогтворгүй байдагтай шууд хамааралтай байдаг байна.

2014-2022 оны Эрэлттэй ажлын байр (Хүснэгт 23, Эх сурвалж хөдөлмөрийн зах зээлийн эрэлтийн барометрийн судалгаа)

Ажил мэргэжлийн нэр 2022	Ажил мэргэжлийн нэр 2021	Ажил мэргэжлийн нэр 2020	Ажил мэргэжлийн нэр 2019	Ажил мэргэжлийн нэр 2018	Ажил мэргэжлийн нэр 2017	Ажил мэргэжлийн нэр 2016	Ажил мэргэжлийн нэр 2015	Ажил мэргэжлийн нэр 2014
Үйлдвэрлэл, аж ахуйн туслах ажилтан	Жолооч, машины	Туслах ажилтан, барилгын туслах	Засалчин, шаварчин	Туслах ажилтан / барилгын /	Жолооч	Жолооч	Үйлдвэрийн туслах ажилтан	Туслах ажилтан / барилгын /
Жолооч, ачааны тэрэгний	Туслах ажилтан, барилгын туслах	Үйлдвэрлэл, аж ахуйн туслах ажилтан	Үйлдвэрлэл, аж ахуйн туслах ажилтан	Шаварчин, засалчин	Үйлчилгээний ажилтан	Хамгаалагч	Барилгын туслах ажилтан	Жолооч / ачааны тэрэгний /
Туслах ажилтан, барилгын туслах	Мэргэжилтэн, итгэмжлэлийн үнэлгээний, баталгаажуулалтын	Борлуулагч	Барилга угсралтын туслах ажилтан	Хамгаалагч	Хамгаалагч	Барилгын туслах ажилтан	Тоног төхөөрөмжийн оператор	Үзүүлэн таниулж худалдаалагч
Туслах ажилтан, барилга угсралтын	Барилга угсралтын мужаан	Цэвэрлэгч, албан байгууллагын	Оёдолчин	Туслах ажилтан / үйлдвэрлэл, аж ахуйн /	Туслах ажилчин	Тогооч	Арматурчин	Үйлдвэрлэл, аж ахуйн туслах ажилтан
Шинжээч, даатгалын тооцооллын	Үйлдвэрлэл, аж ахуйн туслах ажилтан	Тогооч, ерөнхий	Жолооч	Туслах ажилтан / дэлгүүрийн /	Сувилагч	Үйлдвэрийн туслах ажилтан	Сувилагч	Шаварчин-засалчин, засал чимэглэлийн
Мухлаг /лангууны худалдагч	Мах, сагаан идээ үйлдвэрлэгч	Ерөнхий нягтлан бодогч	Барилгын мужаан	Борлуулагч	Технологич	Эмч	Жолооч	Тогооч
Цэвэрлэгч, албан байгууллагын	Тогооч	Жолооч, ачааны тэрэгний	Арматурчин	Худалдагч	Барилгын өргөн мэргэжил	Сувилагч	Барилгын мужаан	Барилгачин
Тогооч	Харуул, гэрээт албаны	Сувилагч, ерөнхий мэргэжлийн	Хамгаалагч	Оёдолчин	Тогооч	Нягтлан бодогч	Барилгын дотоод засал	Харуул хамгаалалтын албаны ажилтан
Барилга угсралтын мужаан	Нарийн мужаан	Харуул, гэрээт албаны	Цахилгаанчин	Цэвэрлэгч / албан байгууллагын /	Зөөгч	Бизнесийн удирдлага	Уул уурхайн туслах ажилтан	Сувилагч, ерөнхий мэргэжлийн
Харуул, гэрээт албаны	Дарга, эрхлэгч / менежер /, алба, хэлтэс, тасгийн / борлуулалтын /	Зөөгч	Ачааны машины жолооч	Тогооч	Их эмч	Санхүүгийн шинжээч	Хүнсний технологийн ажилтан	Дэлгүүрийн кассчин

Тус салбарын ажиллах гол хүч болох тогооч, зөөгч зэрэг мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаар бэлтгэдэг ажил мэргэжлийн эрэлт өндөр байна.

2014-2022 оны Хомсдолтой ажлын байр (Хүснэгт 24, Эх сурвалж хөдөлмөрийн зах зээлийн эрэлтийн барометрийн судалгаа)

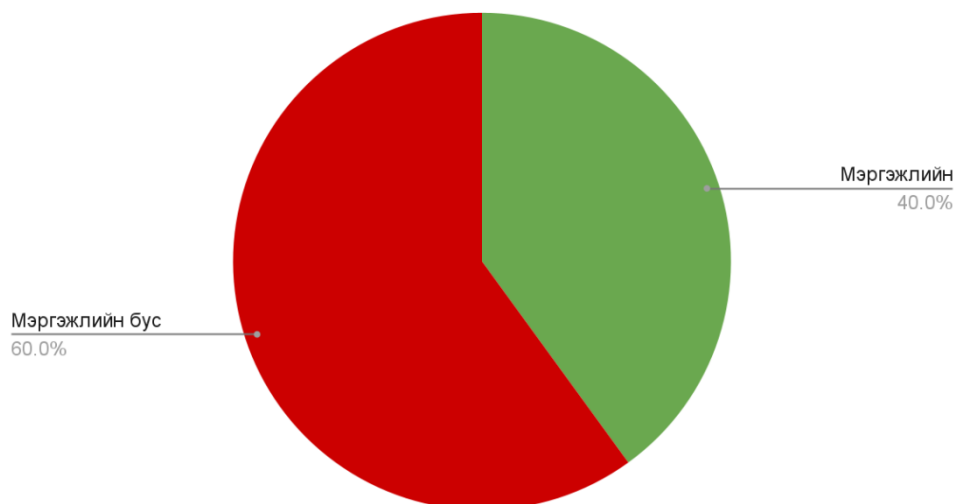
2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014
Ажил мэргэжлийн нэр							
Үйлдвэрлэл, аж ахуйн туслах ажилтан	Туслах ажилтан, барилгын туслах	Мухлаг /лангууны худалдагч	Засалчин, шаварчин	Худалдагч	Жолооч	Зөөгч	Сүлжигч
Туслах ажилтан, барилга угсралтын	Жолооч, машины	Үйлдвэрлэл, аж ахуйн туслах ажилтан	Их эмч	Мужаан	Мужаан	Эмч	Барилгын туслах
Мухлаг /лангууны худалдагч	Тогооч	Цэвэрлэгч, албан байгууллагын	Тогооч	Тогооч	Тогооч	Тогооч	Засалчин
Тогооч, ерөнхий	Дэлгүүрийн кассчин	Зөөгч	Барилгын туслах ажилтан	Жолооны багш	Байгаль хамгаалагч	Цахилгаанчин	Худалдагч
Шаварчин засалчин, засал чимэглэлийн	Засалчин, шаварчин	Сувилагч, ерөнхий мэргэжлийн	Модон бүтээгдэхүүний мужаан	Цэцэрлэгийн багш	Сүлжигч	Засал чимэглэл	Хүнсний технологич
Гагнуурчин	Барилгачин	Эмийн сангийн эм зүйч /эмийн худалдааны/	Жолооч	Эм найруулагч	Дуу хөгжмийн багш	Сантехникч	Мэдээллийн ажилтан
Жолооч, ачааны тээргий	Цэвэрлэгч, албан байгууллагын	Тогооч, ерөнхий	Сантехникч	Нядлагч	Хамгаалалтын ажилтан	Мужаан	Бетон арматурчин
Дэлгүүрийн кассчин	Харуул, гэрээт албаны	Харуул, гэрээт албаны	Худалдагч	Засалчин шаварчин	Цахилгаанчин	Гагнуурчин	Гагнуурчин
Ачигч, агуулахын	Үйлдвэрлэл, аж ахуйн туслах ажилтан	Оёдолчин, зөөлөн эдлэлийн	Оёдолчин	Тоног төхөөрөмжийн засварчин	Авто засварчин	Жолооч	Хамгаалагч
Цахилгаанчин	Туслах ажилтан, барилга буулгах	Гагнуурчин	Арматурчин	Оёдолчин	Хөдөлмөрийн аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн мэргэжилтэн	Үйлдвэрийн туслах ажилтан	Киттелчин
Механик инженерийн техникч, автомашины	Жолооч, тэргэнцрийн /уул уурхайн/	Мухлаг /лангууны худалдагч	Хөргөлтийн инженер	Хамгаалагч	Эмч	Сувилагч	Цутгагч

Хөдөлмөрийн зах зээлд дээд боловсролын ажил мэргэжлийн эрэлтээс илүү мэргэжлийн боловсрол, сургалтын байгууллагаар бэлтгэгддэг ажил мэргэжлийн эрэлт өндөр байх хандлага хадгалагдсаар байна. Тодруулбал, тогооч, зөөгч гэх мэт ажил мэргэжлийн эрэлт жил бүрийн эрэлттэй ажил мэргэжлийн ангилалд тогтмол нэрлэгдсээр байна. Энэ нь нэг талаас мэргэжилтэй ажиллагчдын хэрэгцээ өндөр мэт боловч, нөгөө талаас эдгээр ажил мэргэжил дэх хөдөлмөр эрхлэлт төдийлөн тогтвортой бус байгааг харуулж байна.

Хүний нөөцийн чадамж, тэдгээрийг үнэлэх, баталгаажуулах, гэрчилгээжүүлэхтэй холбогдон олон улсад хүлээн зөвшөөрөгдсөн RPL буюу Өмнөх мэдлэг чадварыг хүлээн зөвшөөрөх үнэлгээг нэвтрүүлсэн байна. Recognition of Prior Learning гэдэг нь тухайн иргэний албан бус сургалт, амьдрах орчноос эсвэл ажил амьдралын туршлагаас болон хобби байдлаар эзэмшсэн мэргэжлийн чадамжийг илэрүүлж, үнэлэх үйл явц юм. Тус үнэлгээг мэргэжлийн байгууллагаар үнэлүүлж, баталгаажуулах ажлыг амжилттай хэрэгжүүлдэг нэг систем бол <https://mergejl.mn/surgalt/5726> цахим портал юм. Тус порталыг ашиглаж салбарт ажиллаж буй тогооч, зөөгч нар эзэмшсэн ур чадвараа үнэлүүлж байна. Энэ хүрээнд олон үйл ажиллагаа зохион байгуулагддагийн нэг нь “Монгол ур чадвар” нэрийн дор зохион байгуулагддаг улсын уралдаан юм. Тус уралдаанд тогооч нар идэвхтэй оролцож цаашдаа улс эх орноо төлөөлж олон улсын ур чадварын тэмцээнд оролцож өрсөлддөг байна.

Өмнөх жилүүдэд хийгдсэн хоолны газруудын үйл ажиллагаа эрхлэгчдээс авсан судалгаанд (Худалдааны салбарын 100 жилийн хүрээнд хийгдсэн судалгаа, илтгэлээс) дурдсанаар Монголын хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарт ажиллаж буй ажиллах хүчний удирдлагын тогтолцоонд буюу хууль эрхзүйн чадамж бүхий хуулийн этгээд, хоолны газар, ресторан цайны газар зэрэг нэгж цэг салбаруудын 60 орчим хувь нь мэргэжлийн бус удирдлагатай байна.

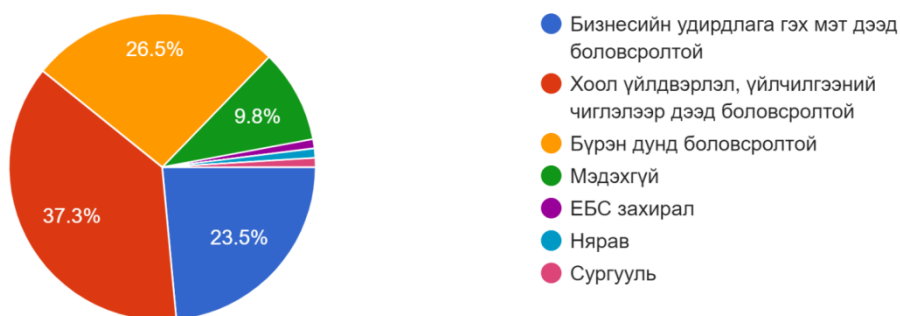
Хоолны газруудын удирдлагын тогтолцоо



Үүнийг бидний явуулсан 2 судалгааны дүн бататгаж байна.

11. Таны удирдлага-зохион байгуулалтын ажилтан

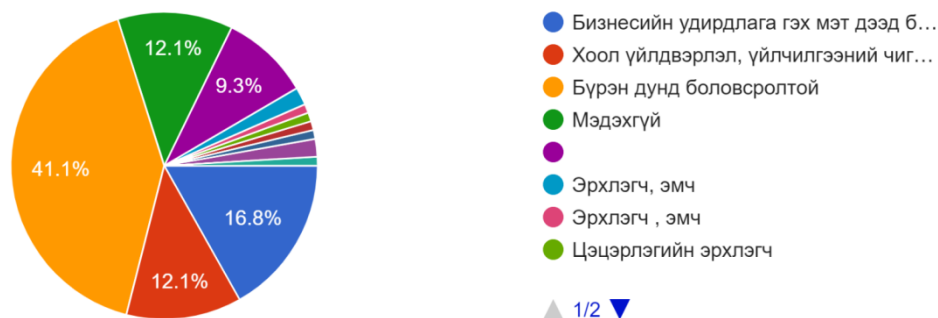
102 responses



Эх сурвалж: Цахим нэгдэлд явуулсан судалгаа

11. Таны удирдлага-зохион байгуулалтын ажилтан

107 responses



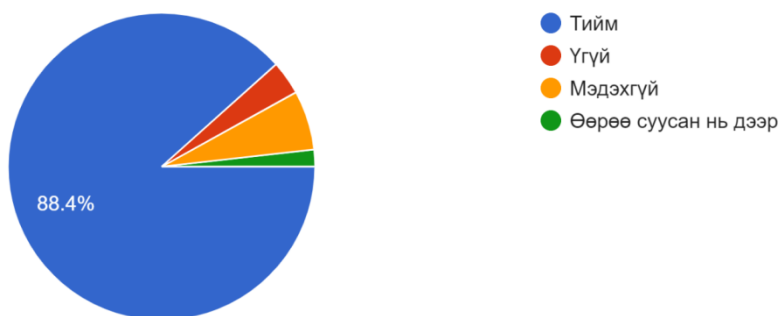
Эх сурвалж: Хөвсгөл аймгийн судалгаа

Мэргэжлийн удирдлага гэдэгт одоогоор ямар нэгэн сургалтын байгууллагад хоол үйлдвэрлэлийн чиглэлээр хөтөлбөрийг дүүргэсэн, энэ талын тодорхой ойлголттой, эрхзүйн бичиг баримт хөтлөх чиглэлээр мөн тодорхой мэдлэгтэй хүмүүсийг авч үзсэн. Үүнээс харахад мэргэжлийн удирдлага, түүний эрхзүйн орчин, сургалт боловсролын хөтөлбөрийг авч хэрэгжүүлэх хэрэгцээ шаардлага хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарт хэрэгцээтэй байгааг илэрхийлж байна. Олон улсад сүүлийн 10 гаруй жилийн хугацаанд хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбар төдийгүй нийт хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчдэд хүнсний аюулгүй байдлын асуудлаар болон тухайн салбарын онцлогт тохирсон хөтөлбөр бүхий богино хэмжээний сургалт, хөтөлбөрийг хэрэгжүүлж тэдгээрийг төгссөн төгсөгчдийг баталгаажуулж гэрчилгээжүүлдэг байна. Улмаар зөвхөн баталгаажсан сургалтын байгууллагат суралцаж гэрчилгээ авсан менежер буюу удирдлагатай байх шаардлагыг тавьж хэрэгжүүлдэг эрхзүйн зохицуулалтыг нэвтрүүлсэн байдаг.

Монгол улс тус тогтолцоог нэвтрүүлснээр хүнсний аюулгүй байдлыг хангах улмаар хүн амын эрүүл мэндийг хамгаалах, ажлын байрыг нэмэгдүүлэх зэрэг олон давуу талыг бий болгох юм. Тус зорилгоор хэрэв хоолны газруудад хүнсний аюулгүй байдлын сургалтанд хамрагдсан менежер эсвэл удирдлагатай байх шаардлага тавьбал тогооч мэргэжилтэн нар хэрхэн хүлээж авахыг асуумжиндаа оруулсан ба тэдний 81.4-88.4% нь дэмжсэн хариултыг ирүүлсэн байна.

12. Хоолны газруудад хүнсний аюулгүй байдлын сургалтанд хамрагдсан менежер эсвэл удирдлагатай байх шаардлага тавьбал таны ажилд нэмэртэй байх уу

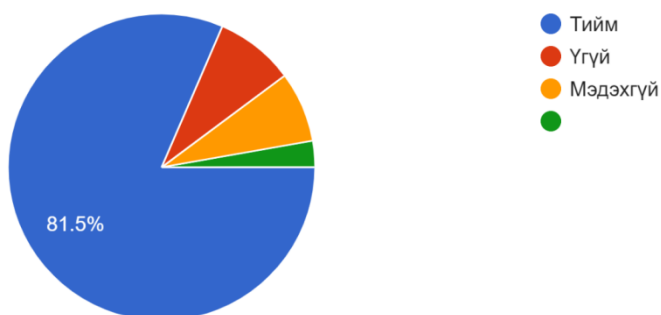
112 responses



Эх сурвалж: Цахим нэгдлийн дунд явуулсан судалгаа

12. Хоолны газруудад хүнсний аюулгүй байдлын сургалтанд хамрагдсан менежер эсвэл удирдлагатай байх шаардлага тавьбал таны ажилд нэмэртэй байх уу

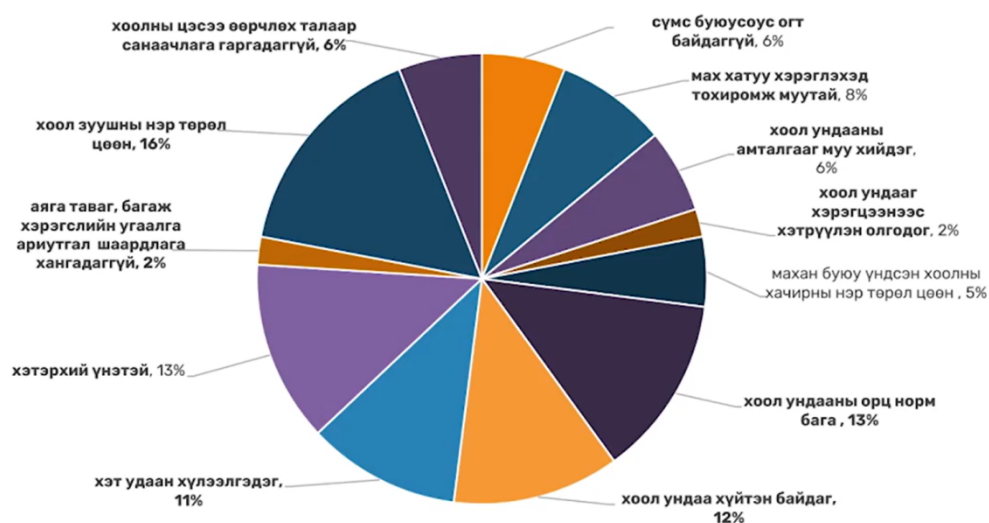
108 responses



Эх сурвалж: Хөвсгөл аймгийн судалгаа

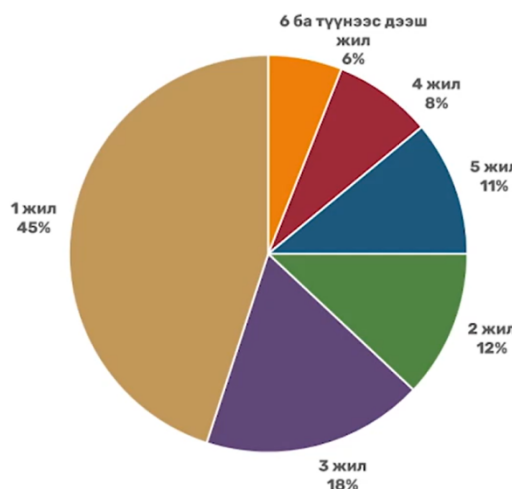
Мөн хэрэглэгчдийн түвшинд хийгдсэн судалгаанаас харахад хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхэлж буй цэг салбаруудаар үйлчлүүлж буй хэрэглэгч, үйлчлүүлэгчдийн 13 орчим хувь нь хоол, ундааны орц норм бага, хэт өндөр үнэтэй, 16% нь хоол зуушны нэр төрөл цөөн, цэсийг өөрчлөх шинэчлэх талаар санаачлага гаргадаггүй, хоолны шим тэжээл, олгох үеийн температур, аяга таваг хэрэгслийн угааж ариутгаж буй шаардлага хангадгүй гэх зэргээр нилээдгүй тооны санал шүүмжлэлийг өгсөн хэвээр байна.

ХЭРЭГЛЭГЧДЭД ТУЛГАРДАГ ГОЛ ХҮНДРЭЛ БЭРХШЭЭЛҮҮД:



Тус судалгаанд хамрагдсан нэгж салбаруудын үйл ажиллагаа эрхэлсэн жилийг авч үзэхэд дийлэнх нь 1 жил буюу үйл ажиллагаа эрхлээд удаагүй байна.

СУДАЛГААНД ХАМРАГДСАН НЭГЖҮҮДИЙН ТУС САЛБАРТ ҮЙЛ АЖИЛЛАГАА ЯВУУЛЖ БАЙГАА ХУГАЦАА:



Хэдийгээр монгол тогооч нарын ур чадвар дэлхийн хэмжээнд нилээдгүй өндөр түвшинд үнэлэгддэг боловч эдгээр санал шүүмж болон тус салбарын хүний нөөцийн чадамж, удирдлагын тогтолцоонд дутагдаж буй асуудлыг шийдвэрлэхэд дотоод хяналтын тогтолцоо, зохистой дадлууд тэдгээрийг нэвтрүүлэх, нэгж хоорондын уялдаа холбоог сайжруулах, үйл ажиллагааны дарааллыг тодорхой болгож өгөх зэрэг асуудлыг тусгасан эрх зүйн зохицуулалтаар дэмжих хэрэгтэй байна.

Олон улсад болон дотоодод амжилттай үйл ажиллагаа эрхэлж буй томоохон хоолны газар ресторанууд дотооддоо тухайн хоолыг бэлтгэхээс эхлэн хэрэглэгчийн

ширээнд очих хүртэлх үйл ажиллагаанд авч хэрэгжүүлж буй технологийн эрх мэдлийн хуваарьлалтыг шийдсэн байдаг байна. Тухайн хоолны орц найрлага гэх мэт асуудлыг зөвхөн тогооч тогтоох эсвэл тухайн газар нэгжийн удирдлага нь хараат байх эсэх зэрэг хариуцах хэн ямар оролцоотой байх нь технологийн талаас тодорхой байх нь чухал байна.

ТЕХНОЛОГИЙН ЭРХ МЭДЛИЙН ХУВААРИЛАЛТ



Хоол үйлдвэрлэлд тавигдаж буй нийтлэг олон улсын стандартчлалын дагуу оролцогчдын технологийн эрх мэдлийн хүрээнд тухайн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын тогооч болон удирдлага менежерийн мэргэжлийн суурь мэдлэг, ур чадвар, мэргэшсэн байдал зөвшөөрөгдөх хэмжээнд үнэлэгдсэн байх нь 60%-ыг эзэлж, харин тухайн байгууллагын дотоод стандартчилалын хүрээнд буюу чанарын удирдлагын тогтолцоо түүний гол арга хэрэсэл болсон технологийн карт зэргийг 30%, үлдсэн 10%-ыг тухайн тогоочын дотоод ур чадвар, хяналт бүрдүүлсэн хоорондоо харилцан уялдаа харилцаагаар зохицуулж авч явах нь хамгийн зохистой гэж үздэг байна. Гэтэл манай улсад зөвхөн тогоочид ихэнх хариуцлагыг үүрэгдсэн тогтолцоо давамгайл байна. Иймээс байгууллагууд орцоос гарц хүртэлх үйл ажиллагаанд дотоод хяналтын тогтолцоог нэвтрүүлэх, мэргэшсэн удирдлагатай байх хэрэгцээ шаардлага харагдаж байна.

Ажилчдын сэтгэл хангамжийн судалгаа

№	Үзүүлэлт	Сайн	Дундаж	Хангалтгүй
1	Цалин хөлс	41,6	41,6	16,8
2	Ажиллах нөхцөл боломж	50	41,6	8,4
3	Удирдлагын хандлага, харилцааны соёл	33,3	41,6	25,1
4	Мэргэжилдээ өсч хөгжих боломж	50	33,3	16,7
5	Хамт олны харилцаа	58,3	33,3	8,4

Ажилчдын сэтгэл хангамжийн судалгаагаар 25.1 хувь нь удирдлага хандлага, харилцааны соёл хангалтгүй гэж үзсэн байна. Тодруулбал, тус салбарын хүний нөөцийн асуудлыг зөвхөн тогооч хүн бус мэргэшсэн удирдлагаар хангахад, байгууллагын дотоод хяналт хэрэгцээтэй байна.

АЖИЛТАНД ТУСЛАХ, АЖЛЫН БАЙРАН ДЭЭРХИ СУРГАЛТЫН ХӨТӨЛБӨРҮҮДИЙГ ХЭРЭГЖҮҮЛЭХ

БАЙГУУЛЛАГА

- Байгууллагын зорилго зорилт, стратеги төлөвлөгөө, эрхэмлэх зүйлс
- Төлөвлөгөөг гүйцэтгэхэд ажилчдын зүгээс гүйцэтгэх үүрэг, оролцоо, гарах үр дүн
- Байгууллагын зүгээс ажилчдаас хүлээж буй хүлээлтийг тодорхой болгох

БҮТЭЭГДЭХҮҮН ҮЙЛЧИЛГЭЭ

- Гарын авлага, танилцуулга, зааварчилгаа,
- Бүтээгдэхүүнийг мэдэх боломжоор хангах,
- Хоол болон дарс зэрэг бүтээгдэхүүн амталгаа,
- Тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлийн ажиллагаа, ашиглалт,

УДИРДЛАГА АЖИЛТНЫ ХООРОНДЫН ХОЛБОО

- Удирдах ажилтны үүрэг, эрх мэдэл,
- Асуудал тохиолдоход нь хамтдаа шийдэх, туслах үүрэг, оролцоо
- Алдааг тэднийг шийтгэх арга хэрэгсэл болгох биш харин түүнээсээ суралцах боломж болгон ашиглах
- Бусдын алдаанаас ч суралцах боломжоор хангах

- **Танхимын болон ажлын байран дээрх төлөвлөгөөт сургалтанд хамруулах,**
- **Байгууллагын, бизнесийн, хөдөлмөрийн харилцанд сургах,**
- **Мэдээллээр байнга, тогтмол хангах суваг нээх,**
- **Суралцах идэвхи, өөрийгөө хөгжүүлэх санал, санаачлагыг хөхүүлэн дэмжих,**
- **Чөлөөт цаг гаргахад нь туслах, урамшуулах, үлгэр дуурайл болгох, туршлага хуваалцах**

Мөн ажлын байрны уур амьсгал, ажилтны хандлага, дотоод сургалт, урамшууллын тогтолцоо зэргийг цогцоор нь авч хэрэгжүүлэх нь чухал юм. Эдгээр болон бусад асуудлыг хамарсан олон улсын хэмжээнд хүлээн зөвшөөрдсөн шинжлэх ухаанд суурилсан стандарт буюу Кодексийн хорооноос 2020 онд нэмэлт өөрчлөлт орсон CXC 1-1969 General Principles of Food Hygiene стандартыг салбарын хэмжээнд авч хэрэгжүүлснээр тодорхой түвшинд шийдэх гарц болно гэж үзэж байна. Тус стандартыг манай улсад мөн хүчин төгөлдөр мөрдөгдөж байгаа боловч стандартын 2020 онд хийгдсэн нэмэлт өөрчлөлтийг тусгаж, холбогдох стандартуудтай нийцүүлэх шаардлагатай байна.

Мөн ажилчдад хэрэгцээтэй үндэсний онцлогийг шингээсэн гарын авлага материалыг олон улсын жишгийн дагуу боловсруулж олон нийтэд түгээх, ажлын байранд сургалт хөтөлбөрийг хэрэгжүүлэх шаардлагатай байна.

Дүгнэлт, зөвлөмж, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хүний нөөцийн сургалт, хөгжлийн бодлого стратеги түншлэлийн хүрээнд сургалт болон үйлчилгээний байгууллагын хамтын ажиллагааг эрх зүйн болоод зах зээлийн хэрэгцээ шаардлагад нийцүүлэн хөгжүүлэх, шаардлагатай мэргэжлийн ажлын хэрэгцээ шаардлагыг тодорхойлж, шийдвэрлэх хэрэгтэй байна.

Мэргэжилтэн бэлтгэх шаталсан сургалтын тогтолцоог хөгжүүлэхэд анхаарч мэргэжлийн боловсрол магистр, бакалаврын сургалтыг зах зээлийн бодит хэрэгцээнд тулгуурлан боловсруулах. Улмаар мэргэжлийн боловсон хүчин удирдлагаар хангах, бэлтгэх асуудлаар салбар дундын уялдаа холбоог сайжруулж, төрийн байгууллагууд тухайлбал хүнс, боловсрол, хөдөлмөрийн асуудал эрхэлсэн төрийн байгууллагууд хоорондоо болон хувийн хэвшил, төрийн бус байгууллагын оролцоог нэмэгдүүлэх асуудлаар хамтарч ажиллах. Олон улсын сайн туршлагыг илүү нарийвчлан судлан үндэсний онцлогт нийцүүлэн бенчмарк хийх.

Мэргэжлийн сургалтын чанарыг сайжруулах зорилгоор хандлагад суурилсан дадлага давамгайлсан сургалтыг сургалтын байгууллага, хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний байгууллагууд хамтран гэрээний үндсэн дээр зохион байгуулдаг олон улсын туршлагыг бүрэн нэвтрүүлж үйл ажиллагааны тогтолцоог бий болгох.

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хүний нөөцийн ур чадварыг зөвхөн тогооч, үйлчилгээний ажилчдын ур чадвартай холбон ойлгох асуудлыг өөрчилж мэргэшсэн удирдлага, тогтолцоогоор хангах, мэргэжлийн ангилал, түвшин үнэлгээ баталгаажуулалтын тогтолцоог сайжруулах, хууль эрх зүйн хүрээнд нэмэлт өөрчлөлтийг оруулах, тогтвортой хэрэгжүүлэх, сурталчлан таниулах.

Үйлдвэрлэл үйлчилгээний стандартчилалыг шинэчлэх, байгууллагын дотоод хяналт, чанарын удирдлагын тогтолцоо, мэргэшсэн удирдлага, зохистой дадлыг үр дүнтэйгээр үйл ажиллагаандаа нэвтрүүлэхэд урамшуулал, зөрчлийн зүй зохистой тогтолцоо, эрхзүйн орчинг бүрдүүлэх, болон олон улсад ашиглаж буй хоолны зэрэглэл гэх мэт хөшүүргийг ашиглах, нэвтрүүлэх.

Эрх зүйн орчинг ойлгомжтой бөгөөд тодорхой мэдээлэл нэг урсгалаар хүрдэг байх.

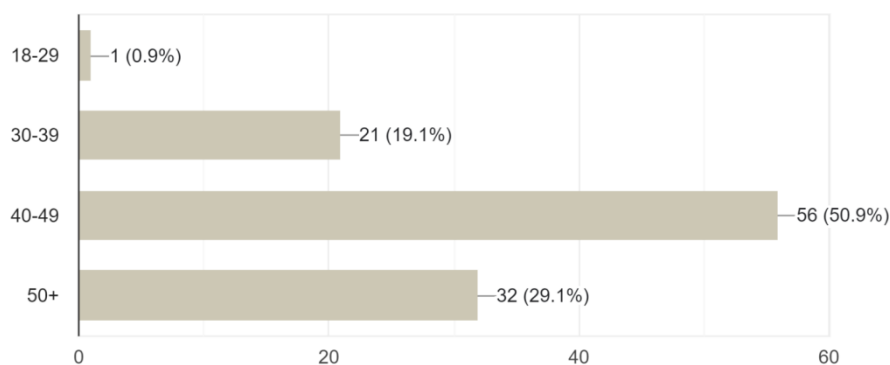
Хүний нөөцийн асуудлаарх бусад байгууллагуудтай хамтран хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын тогтвортой хөгжлийг хангах, ажлын байрны орчинг сайжруулах, мэргэшсэн ажиллах хүчний хувь хэмжээг нэмэгдүүлэх зорилгоор болон бусад асуудлаар нарийвчилсан судалгааг явуулах

Богино хугацаанд мэргэжилтэн бэлтгэдэг байгууллагуудыг (30-45 хоногийн курсууд) магадлан итгэмжилдэг байх зэрэг асуудлыг шийдвэрлэх хэрэгтэй байна.

Хавсралт 1.8.1 Цахим орчинд явуулсан судалгаанд оролцогчдын суурь мэдээлэл

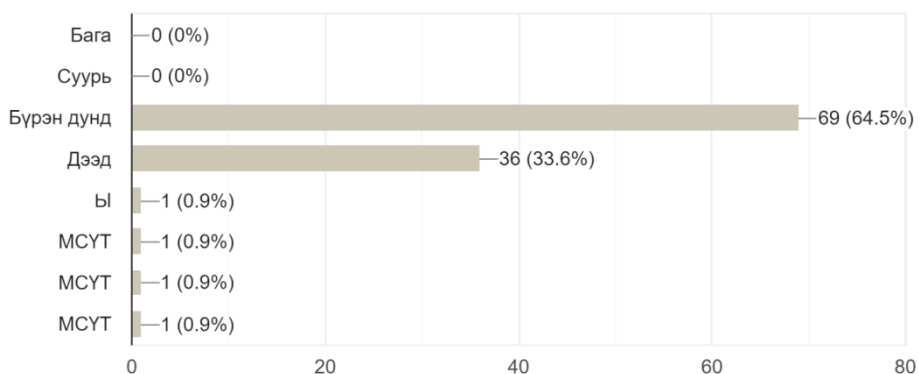
1. Таны нас

110 responses



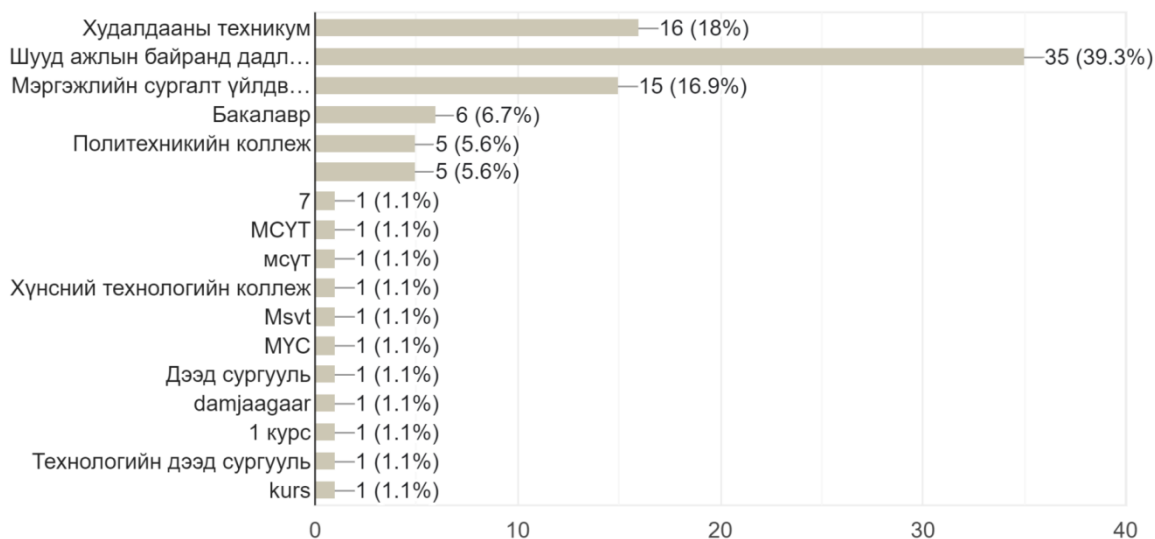
3. Боловсрол эзэмшсэн байдал

107 responses



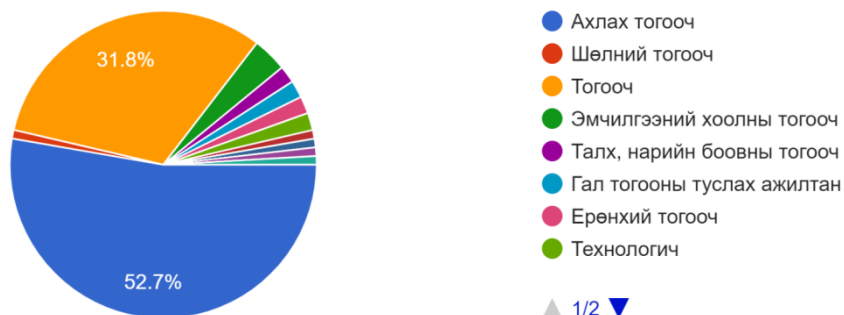
4. Тогооч мэргэжил эзэмшсэн байдал

89 responses



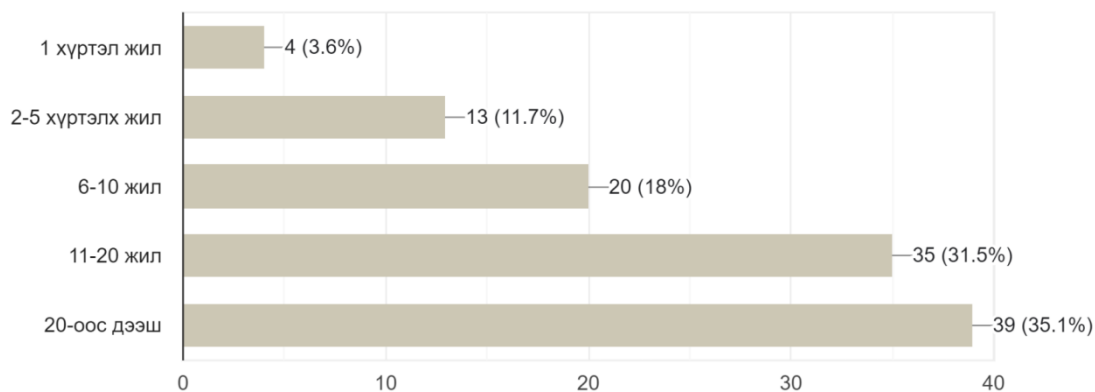
5. Таны үндсэн ажлын байр

110 responses



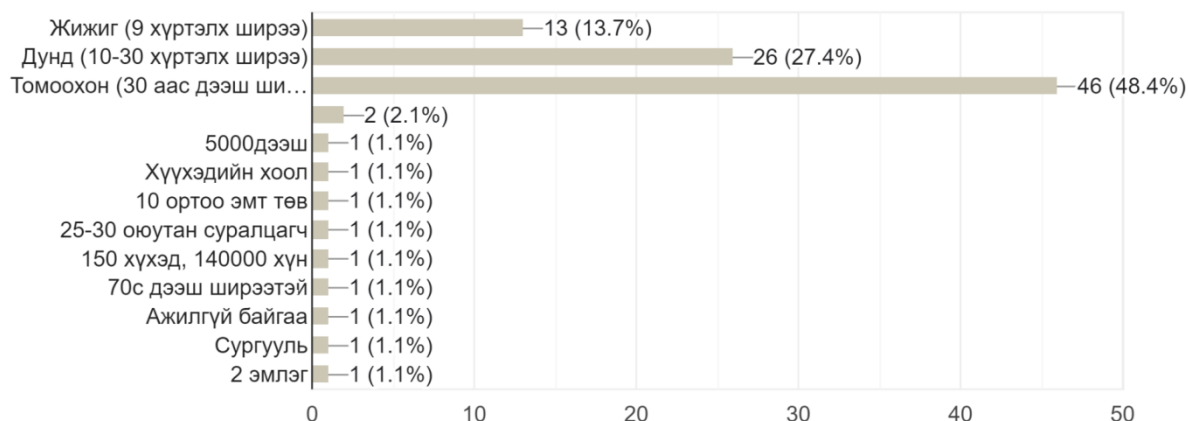
6. Таны тус салбарт ажилласан жил

111 responses



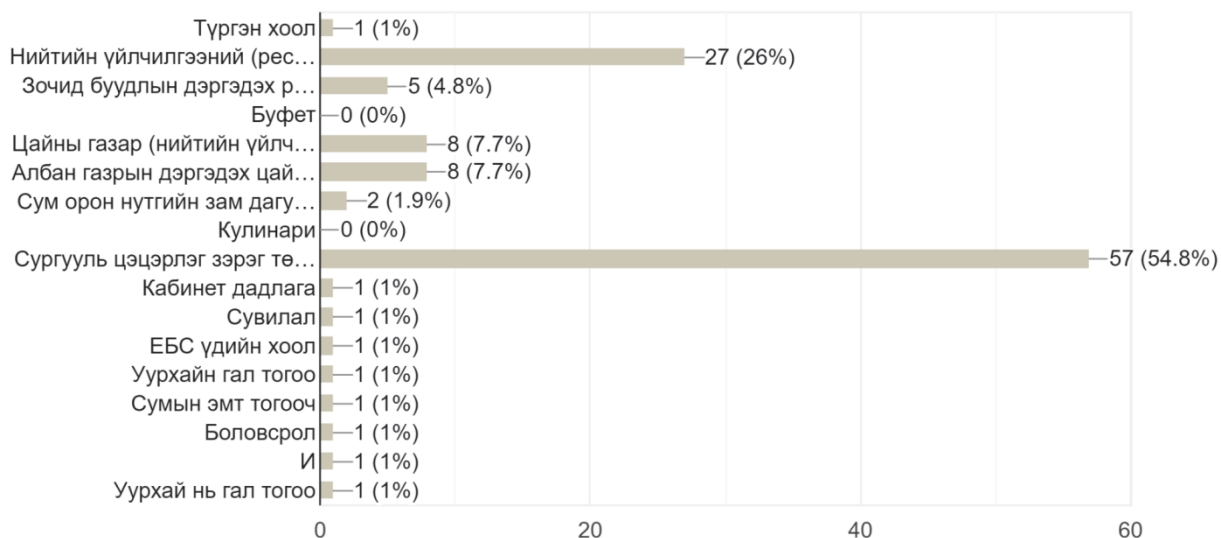
7. Таны ажиллаж буй хоолны газрын хэмжээ

95 responses



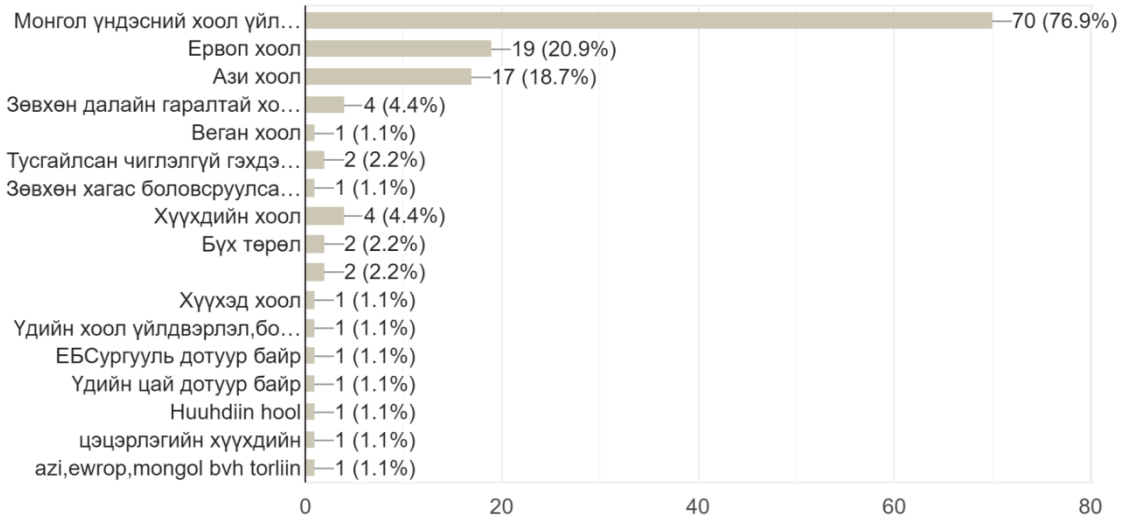
8. Үйлчилгээний төрөл

104 responses



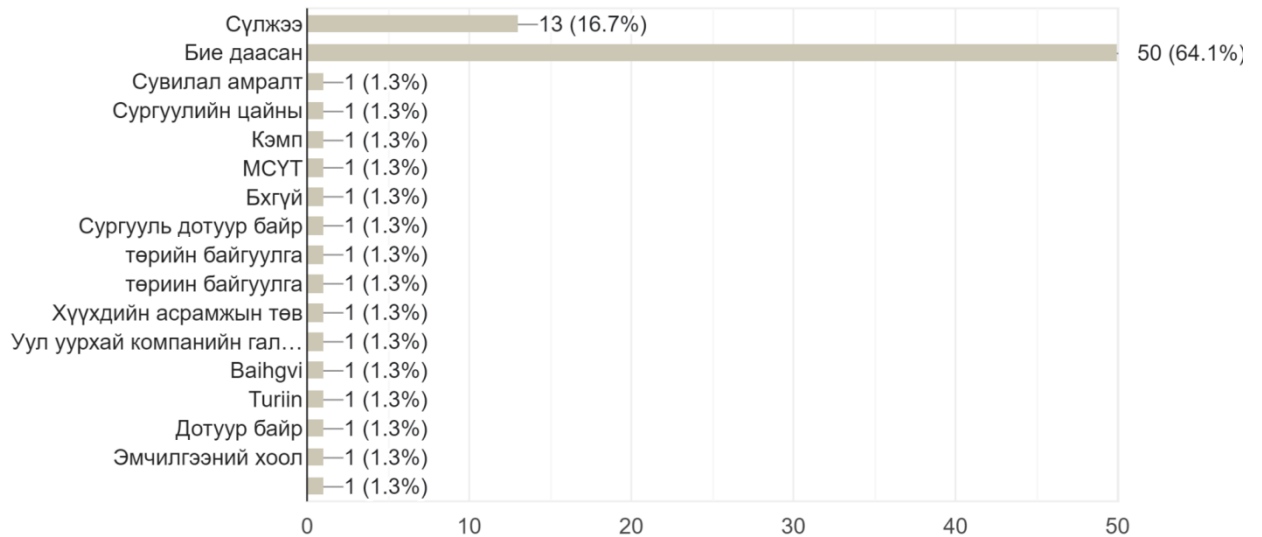
9. Хоолны төрөл

91 responses



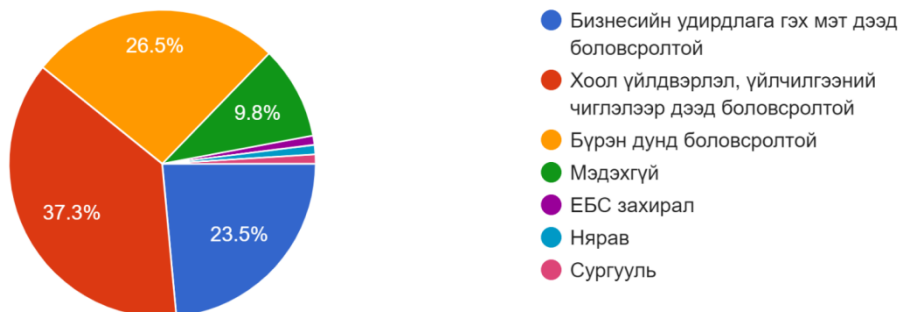
10. Сүлжээ эсвэл бие даасан хоолны газар

78 responses



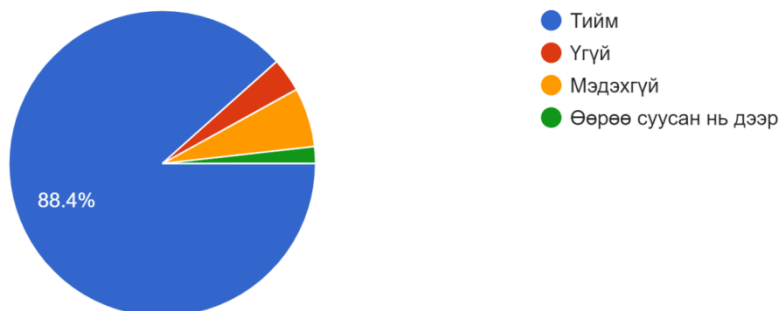
11. Таны удирдлага-зохион байгуулалтын ажилтан

102 responses



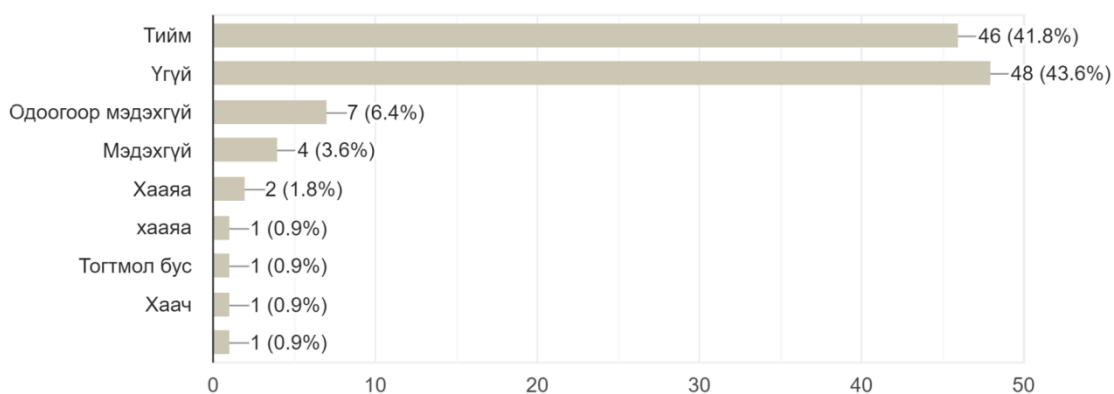
12. Хоолны газруудад хүнсний аюулгүй байдлын сургалтанд хамрагдсан менежер эсвэл удирдлагатай байх шаардлага тавьбал таны ажилд нэмэртэй байх уу

112 responses



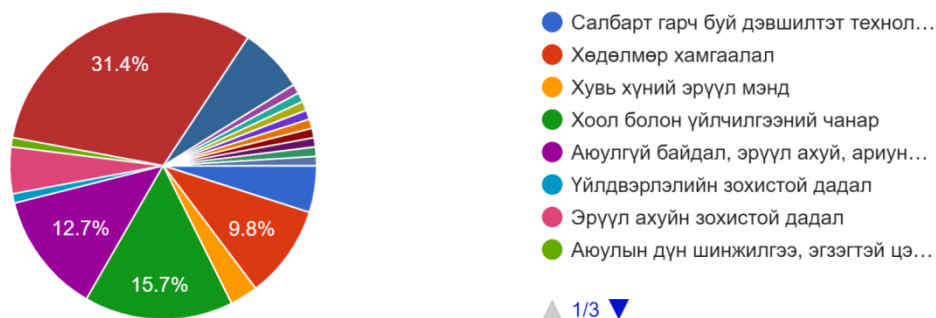
13. Танай байгууллага ажилчиддаа тогтмол сургалт ордог эсэх

110 responses



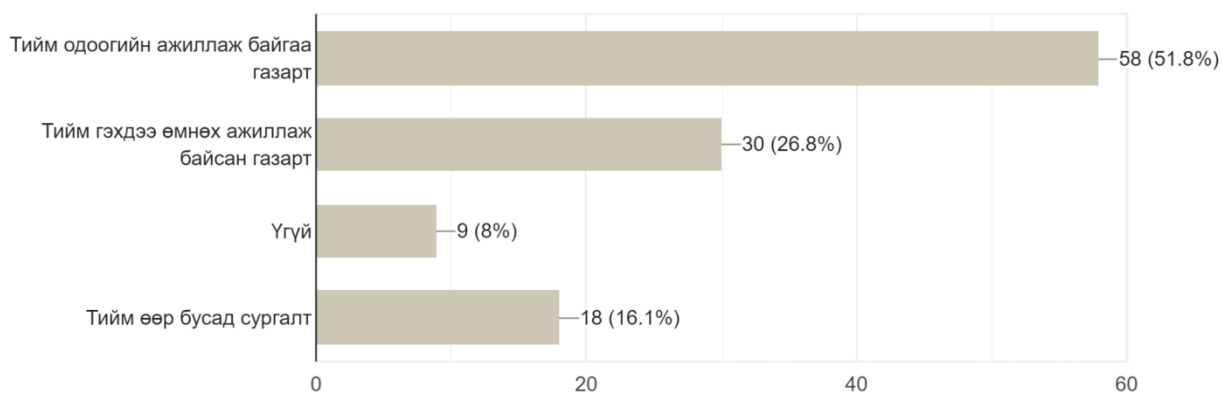
14. Хэрэв сургалт ордог бол аль чиглэлээр вэ

102 responses



15. Та хүнсний аюулгүй байдлын сургалтанд хамрагдсан эсэх

112 responses



Хоолны цэс меню холбогдох асуудлаар

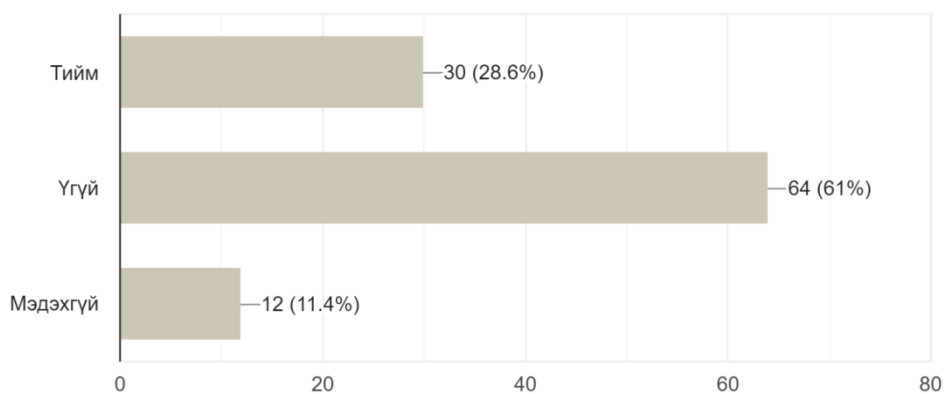
16. Хоолны цэс менюд дараах мэдээлэл анхааруулга санамж зэргийг тавьдаг эсэх

112 responses



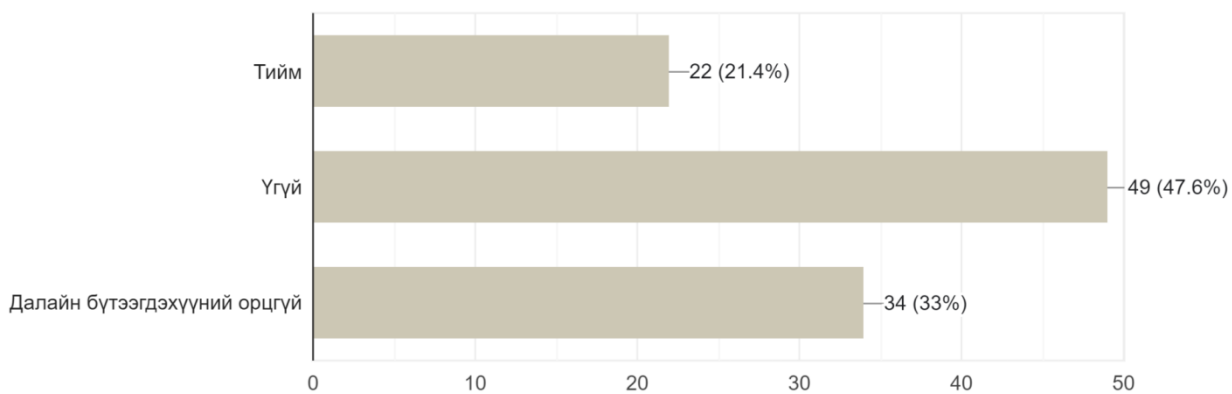
17. Стэйкны сүмсний талаарх мэдээллийг тавьдаг эсэх

105 responses



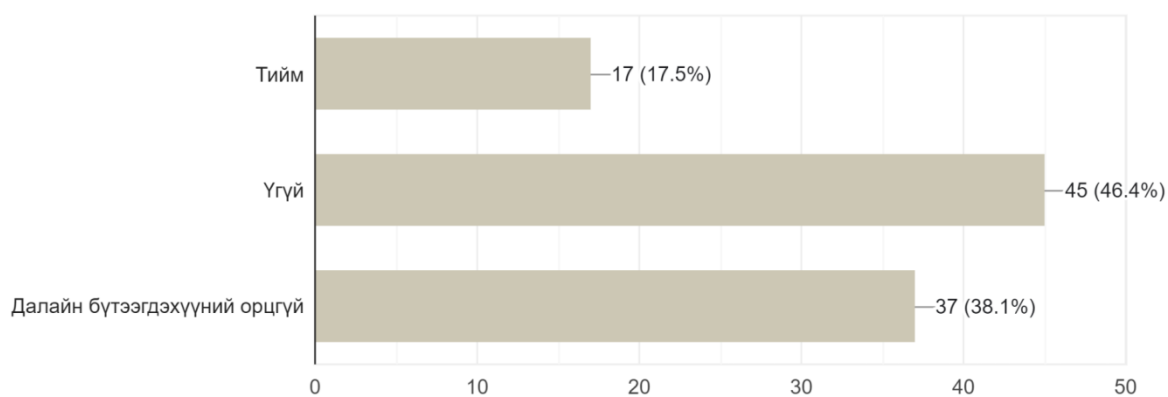
18. Түүхий далайн бүтээгдэхүүн/орцыг менюд бичдэг эсэх

103 responses



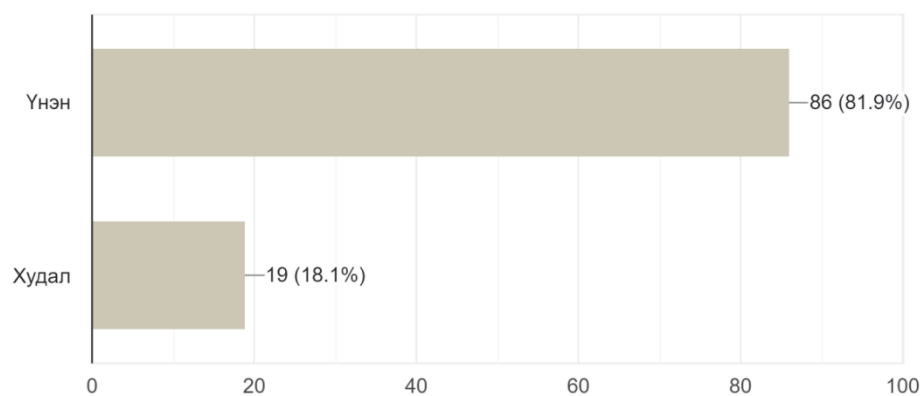
19. Хэрэв тийм бол түүхий далайн бүтээгдэхүүний хэрэглээний талаар анхааруулга санамж байдаг уу

97 responses



20. Хоолны цэсэнд жин, илчлэгийг тооцооны аргад тулгуурласан тооцоо, махны гарал үүсэл, хэрэглэсэн амтлагчийн нэрийг үнэн бодит мэдээлсэн байна.

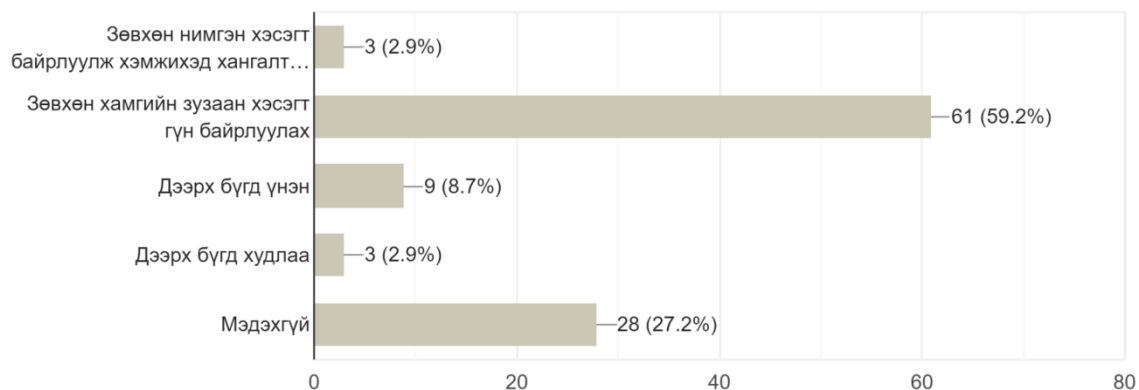
105 responses



Хоол үйлдвэрлэлийн технологи

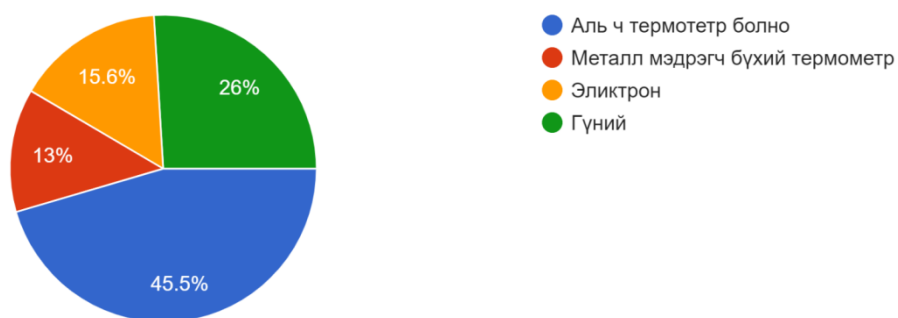
21. Махны термометрийг зөв шалгахдаа хэмжих хэрэгслийг хаана байрлуулах вэ

103 responses



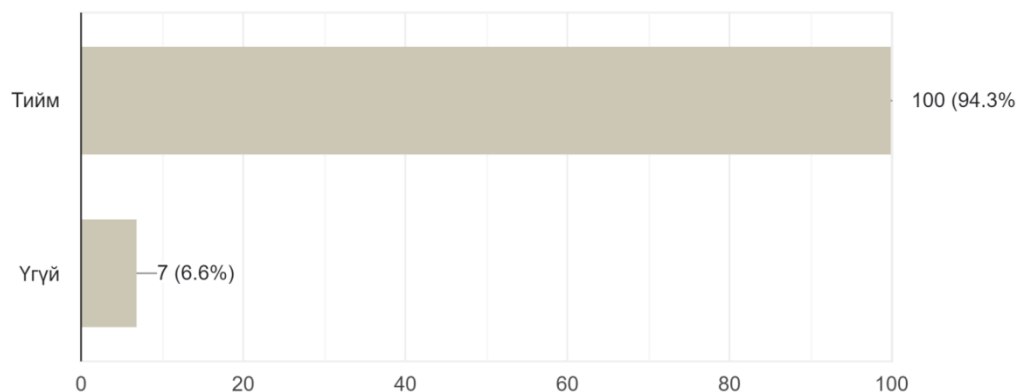
22. Тахианы цээж махыг шалгахад ашигладаг термометр хэмжих хэрэгсэл

77 responses



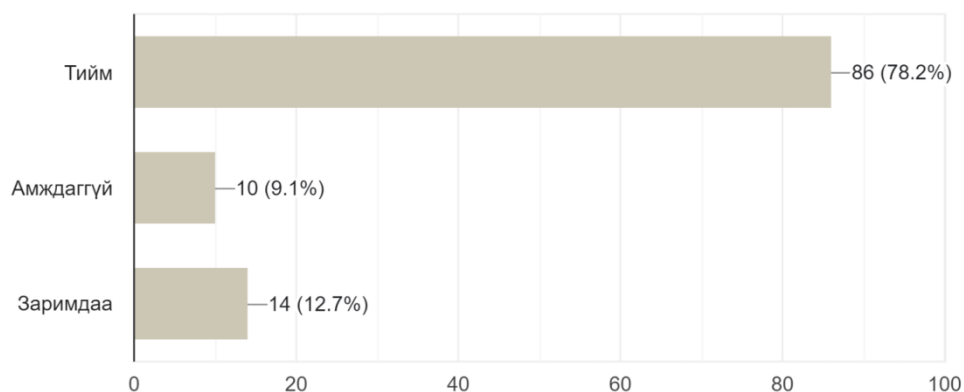
23. Хөргөгч, хөргүүр, хөргөх камерын хэм (0°C)–(+5°C), хөлдөөгчийн хэм (-18°C)-аас доош байна

106 responses



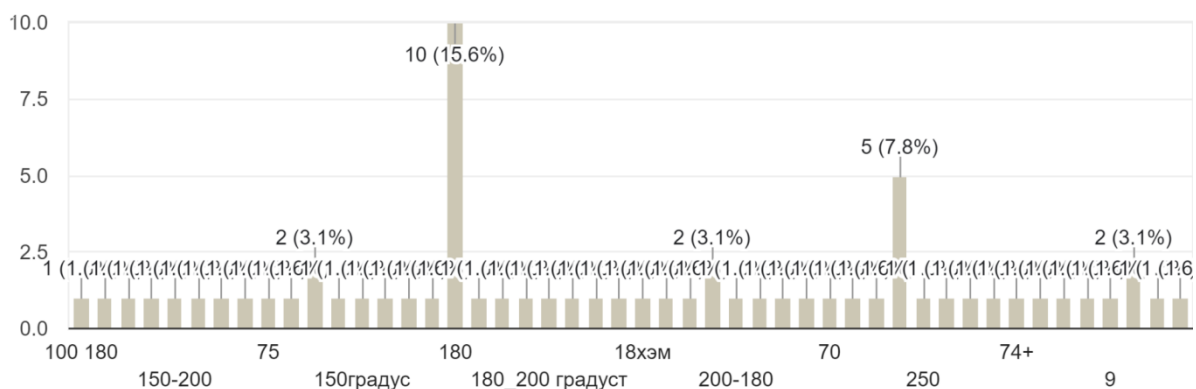
24. Хоолны температур, хадгалсан хугацааны, бүртгэл тогтмол хөтөлдөг эсэх

110 responses



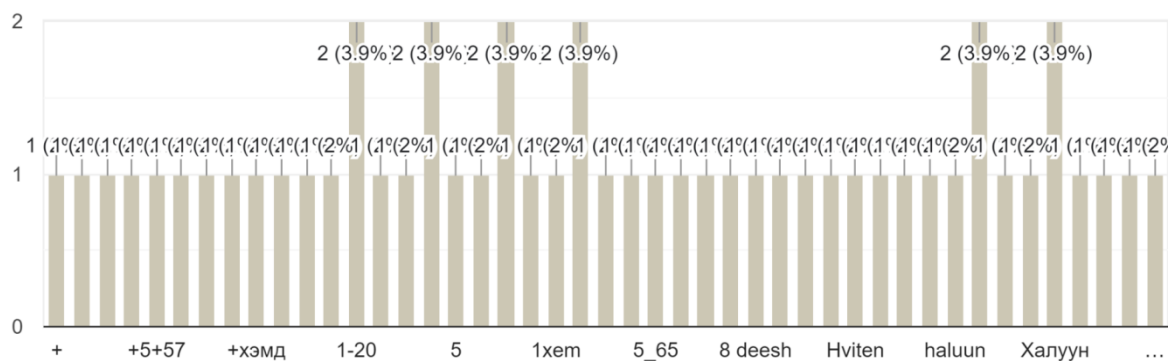
25. Бөөрөнхий мах, котлет, бургерын мах зэргийг хэдэн градус хүртэл болгох нь зөв бэ (махны термометрийн)

64 responses



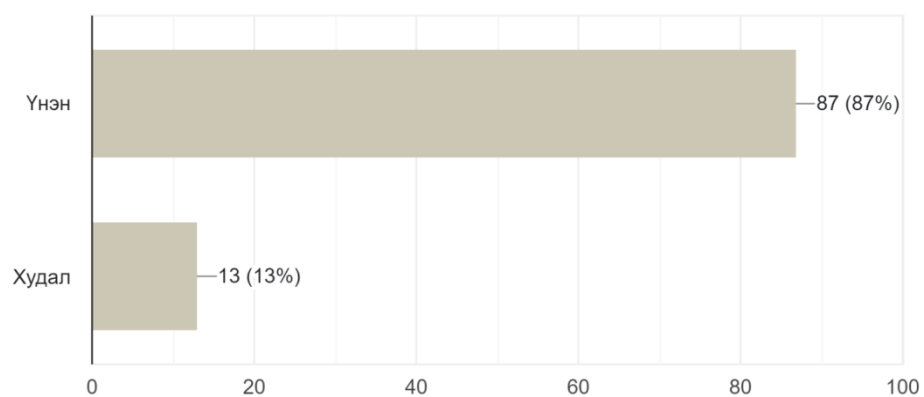
27. Хүмүүсийг өвчлүүлдэг нянгууд ямар температурт сайн үрждэг вэ? (Хамгийн бага)

51 responses



28. Болгосон хоолыг тасалгааны хэмд хадгалдаг бол 2-3 цагийн дотор хэрэглэх ёстой. Хэрэв энэ хугацаа өнгөрсөн бол шууд устгана.

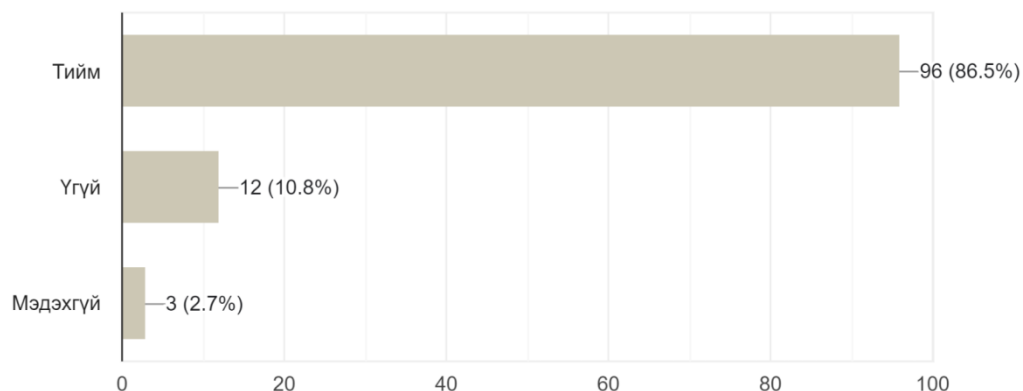
100 responses



Зохистой дадал, Гар угаах

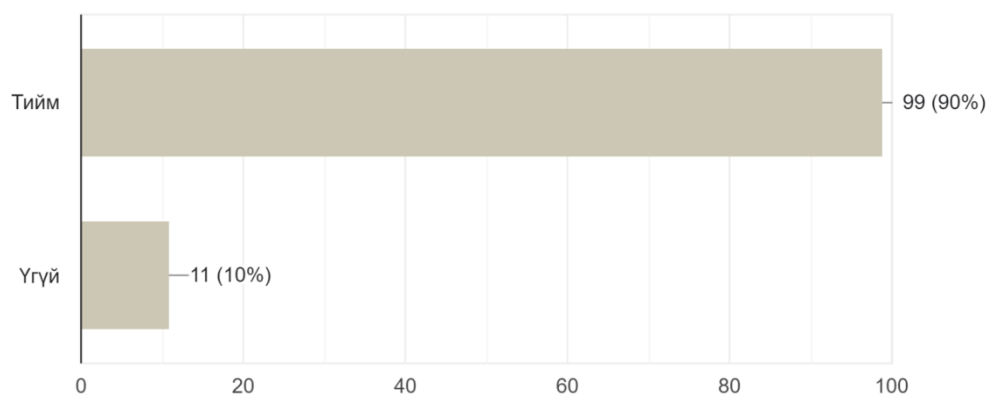
29. Та зориулалтын хүнсний бээлий өмсөж ажилласан бол гараа сайтар угаах шаардлагатай юу

111 responses



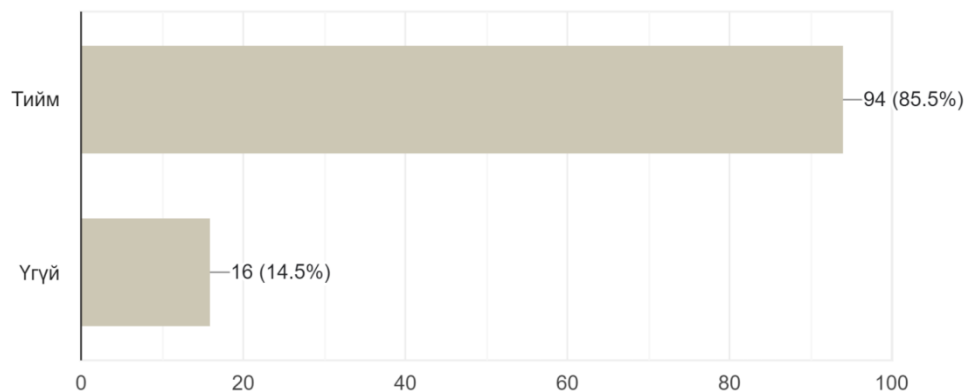
30. Та түүхий өндөгт ямар нэгэн байдлаар хүрсний дараа бусад хүнстэй харьцахаас өмнө гараа угаадаг уу

110 responses



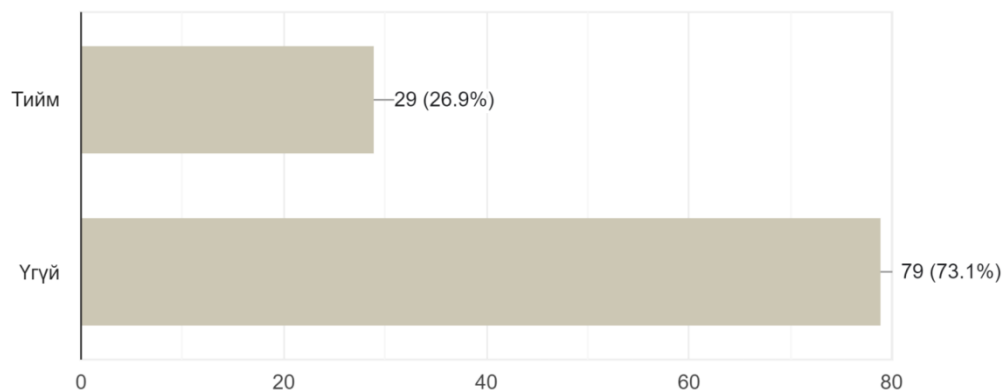
31. Таны ажиллаж буй хоолны газрын гал тогоонд зөвхөн гар угаах зориулалттай хэсэг байдаг уу

110 responses



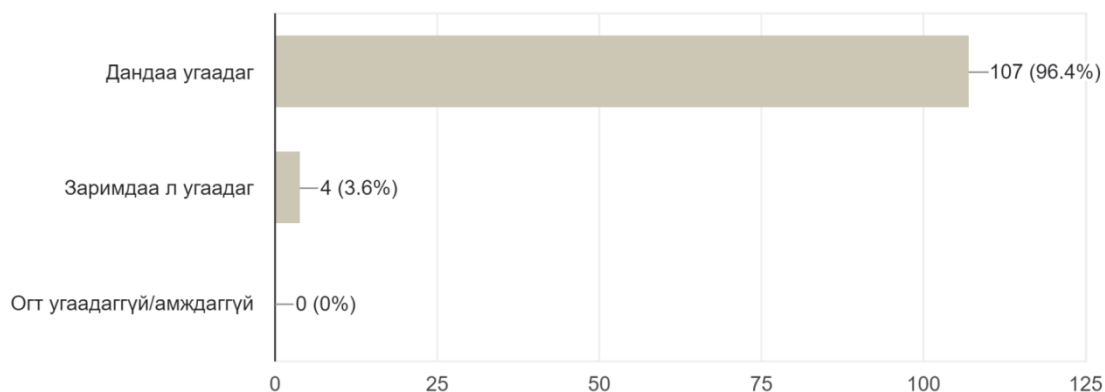
32. Хэрэв тийм бол тэнд ямар нэгэн байдлаар хүнсний бүтээгдэхүүн угааж байсан уу

108 responses



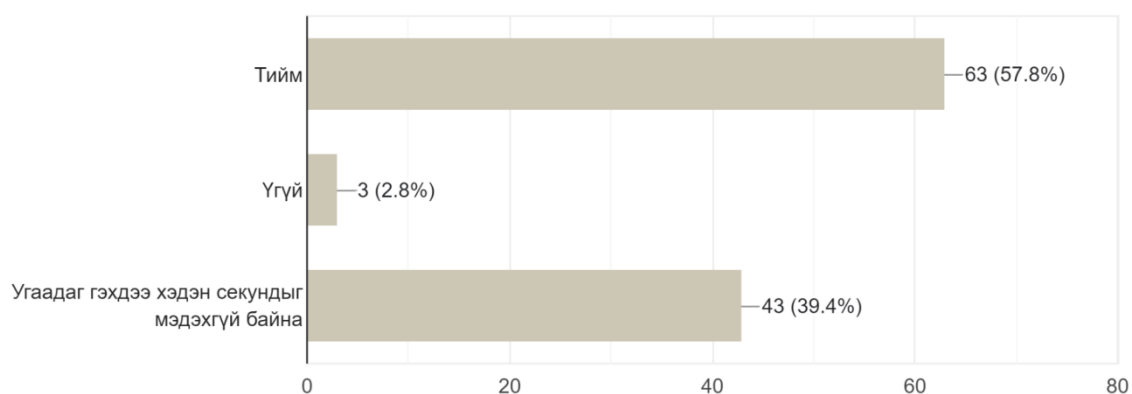
33. Түүхий мах бэлтгэсний дараа та гараа заавал угаадаг уу

111 responses



34. Та гараа угаах бүртээ бүлээн усаар 20 секундын турш угаадаг уу

109 responses

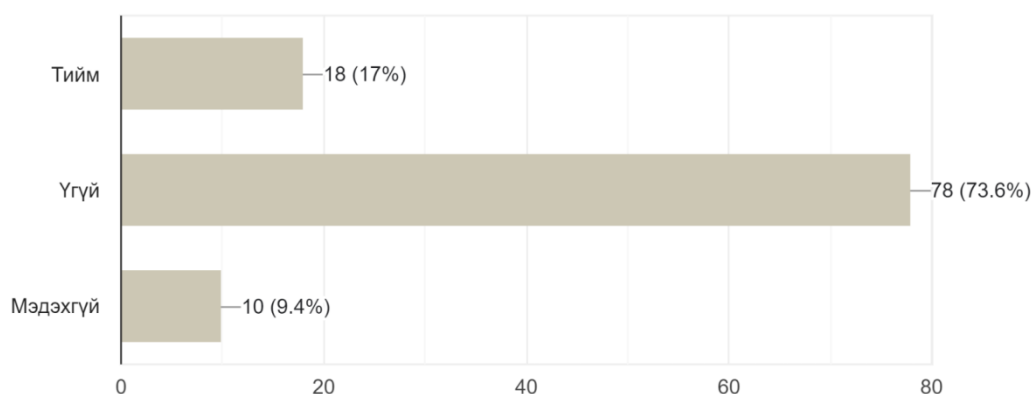


Эрүүл

ахуй.

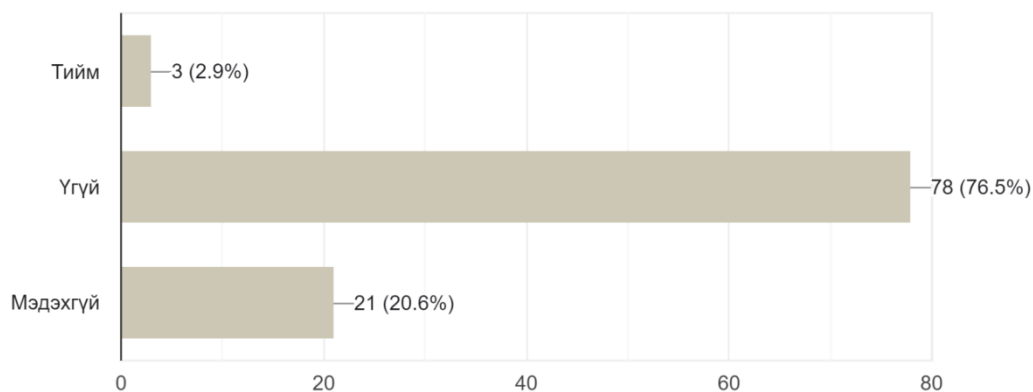
35. Таны гэдэс ходоод хямарч, гүйлгэж байсан ч чанаж болгодог учраас тэдгээр хоол бэлтгэлийн үйл ажиллагаанд оролцож, гал тогоонд ажиллаж болно.

106 responses



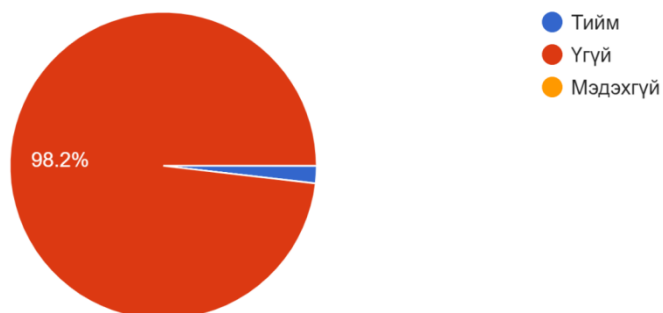
36. Мөсийг аяганд хийхдээ тухайн аягаар нь хутгаж болно

102 responses



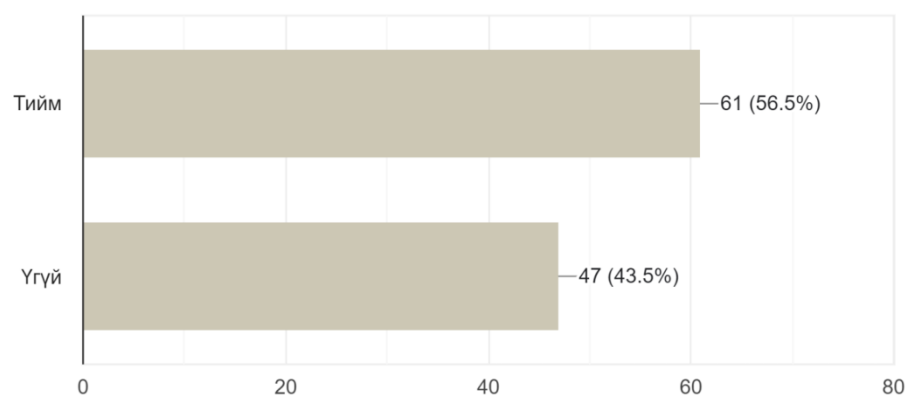
37. Та бие засах үедээ ямар нэгэн зүйлд хүрээгүй бол гараа угаахгүй байж болох уу

109 responses



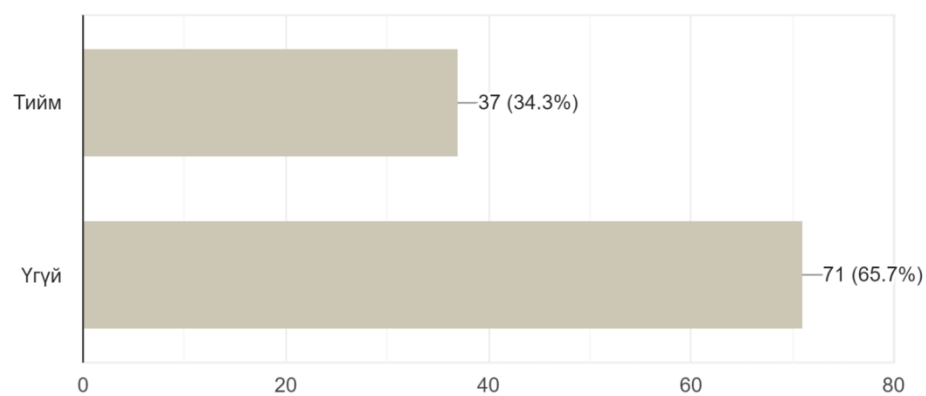
38. Таны ажилладаг хоолны газрын удирдлага зориулалтын хувцас хэрэгслээр бүрэн хангагдаж чаддаг уу (нөөц нь үргэлж бэлэн)

108 responses



39. Танайд аяга таваг угаагч зориулалтын автомат машин хэрэглэдэг үү

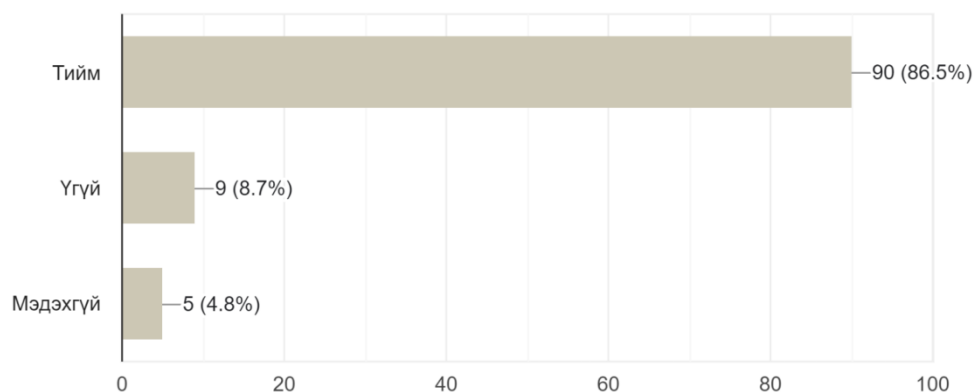
108 responses



Болон бусад асуудлууд.

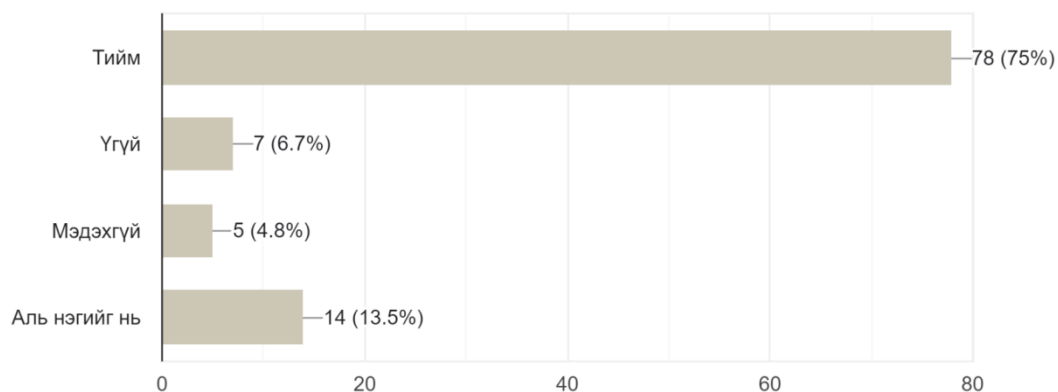
44. Танай хоолны газар дотоод хяналтын тогтолцоотой юу

104 responses



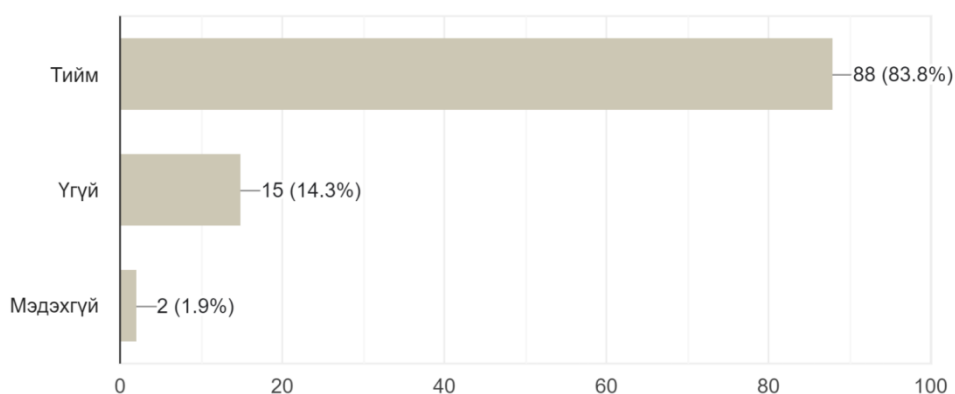
45. Танайх эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлыг нэвтрүүлсэн үү

104 responses



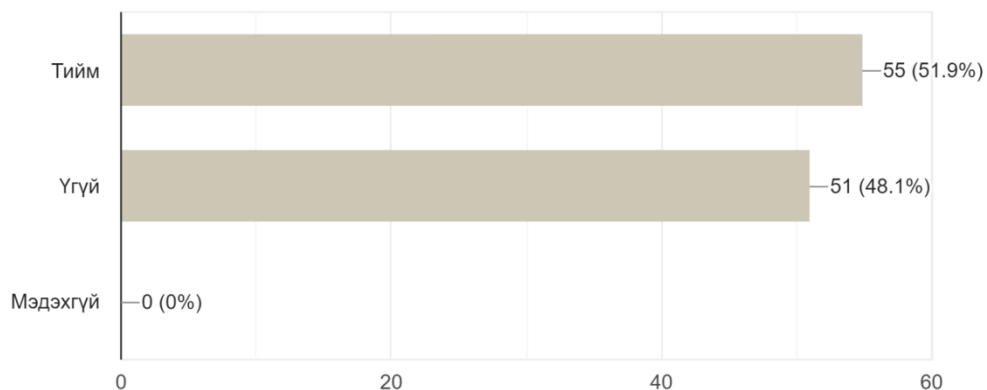
46. Бүтээгдэхүүний бүртгэл хөтөлдөг үү

105 responses



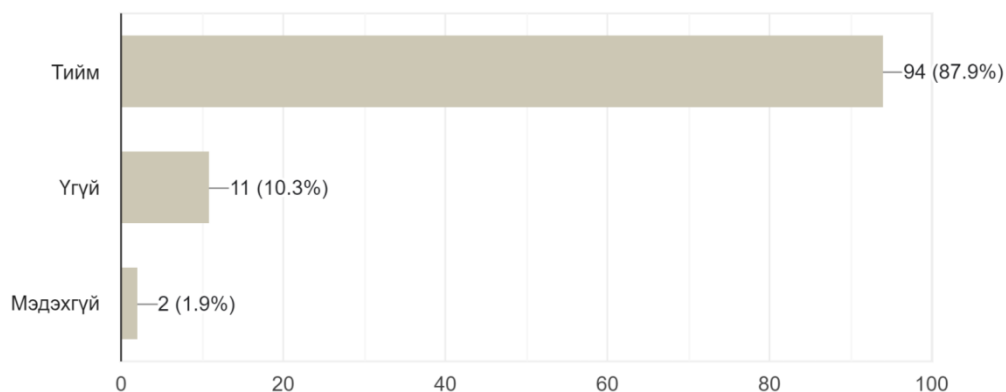
47. Хоолонд хэрэглэх түүхий эд, материалыг урьдчилан бэлтгэж хонуулдаг

106 responses



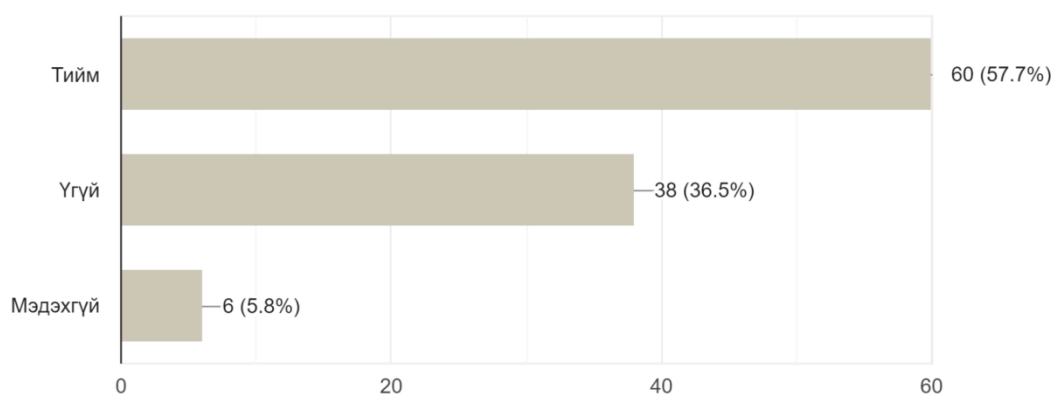
48. Хоол бүтээгдэхүүн бүрийн технологийн карттай юу

107 responses



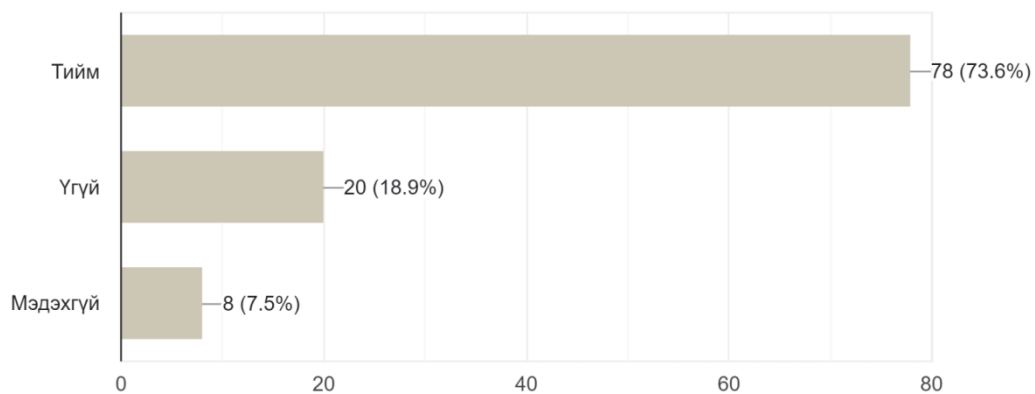
49. Хоолны сав суулга бүр нь 18/10 ган төмөр эсвэл SUS304 байж чаддаг уу

104 responses



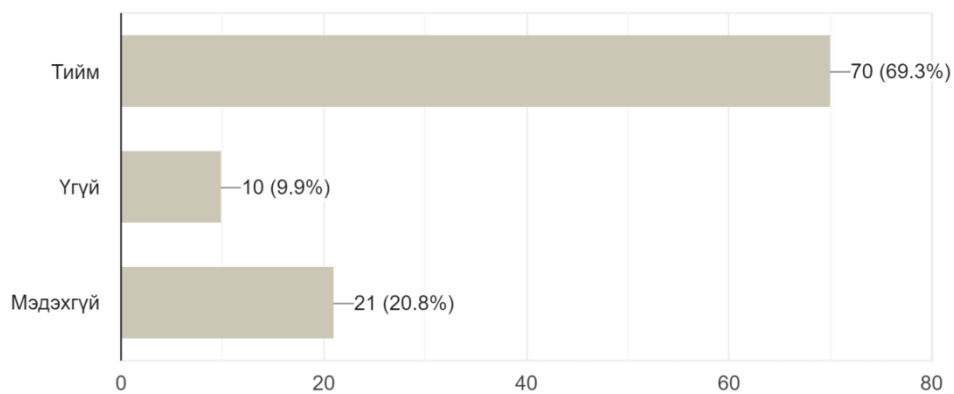
50. Түүхий эд, бүтээгдэхүүний гарал үүсэл , баталгаажуулалтын дагалдах бичиг, ул мөрийн бүртгэлийн дэвтрийг тогтмол хөтөлдөг үү

106 responses



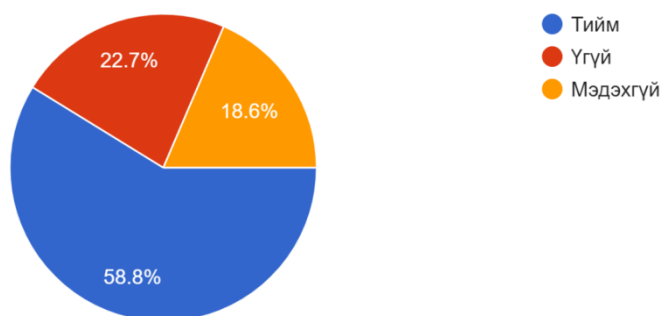
51. Татсан махыг бүрэн зөв болголгүйгээр идвэл цусан суулга болдог

101 responses



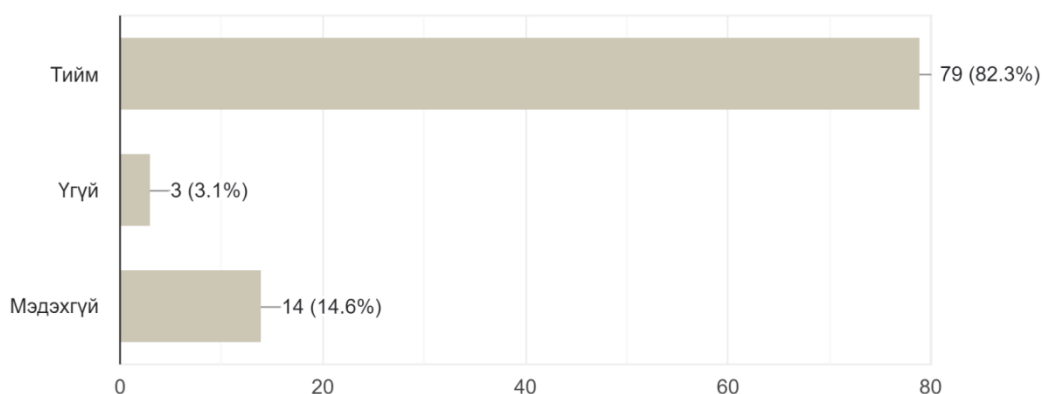
52. Махыг бүрэн болгохгүй бол эмнэлэгт хүргэгдэх хүртэл өвдөх бүр үхэх аюултай

97 responses



53. Хоолны газруудыг хүнсний аюулгүй байдлын суурь үзүүлэлтүүдэд үндэслэн зэрэглэл олгох нь зүйтэй

96 responses



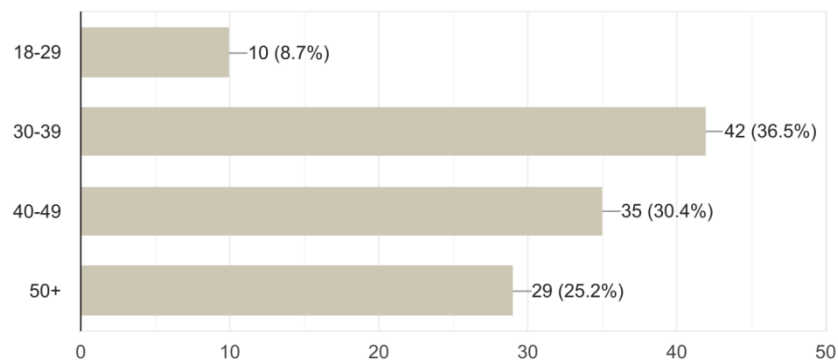
Болон салбарт тулгамдаж буй асуудлаар санал хүсэлтийг бичихээр авсан ба голлох болон онцгой санал хүсэлтийг ялган дурдвал:

- Бүх л төрлийн баар ресторануудад, хоол бэлтгэлийн өрөө, угаалга тусдаа байх ёстой гэж хуулчилж өгөх;
- бүх хоолны газарууд байгалын гэрэл орохоор цонхтой, байгалын агаар ордог байвал сайн байна. Гэвч одооны хоолны газарууд бүгд газан зуухтай хирнээ нүх шиг битүү газар ажилдаг энэ нь эрүүл мэндэд маш хортой байна.
- Хүнд, хортой нөхцөлд оруулах боломжыг судлах;
- Төр засгийн дэмжлэг муу, цалин хөлс бага, ажиллах хүчний хомсдолтой
- “Миний ажиллаж буй газар нь сургууль тийм учир бэлтгэсэн зориулалтын газар бэлтгэсэн хувилсан мах хэрэгтэй байна”
- Ажлын байранд тоног төхөөрөмж (хиншүү сорогч болон бусад) маш муу шинэчлэлт хийгдэх шаардлагатай байна. Үүнээс улбаатай уртасгасан цагаар хүнд хөдөлмөр эрхэлдэг.
- Үнийн өсөлт, хүнсний материалын чанар хангамж, тоног төхөөрөмжийн чанар, хэвийн ажиллагаа, ажиллах хүчний чадвар
- Үйлчлүүлэгчдийн соёлтой боловсон харилцаа дутмаг;

Хавсралт 1.8.2 Хөвсгөл аймгийн тогооч нарын дунд явуулсан судалгаанд оролцогчдын суурь мэдээлэл

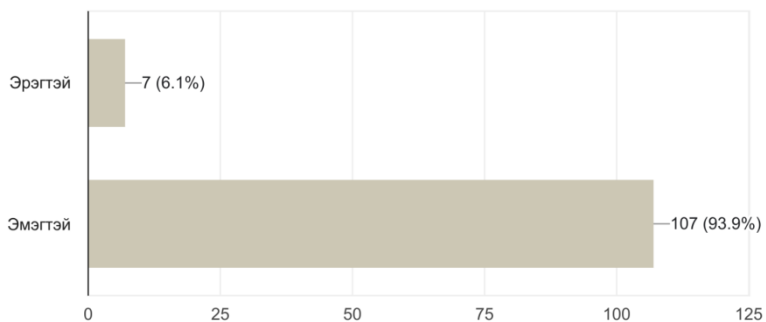
1. Таны нас

115 responses



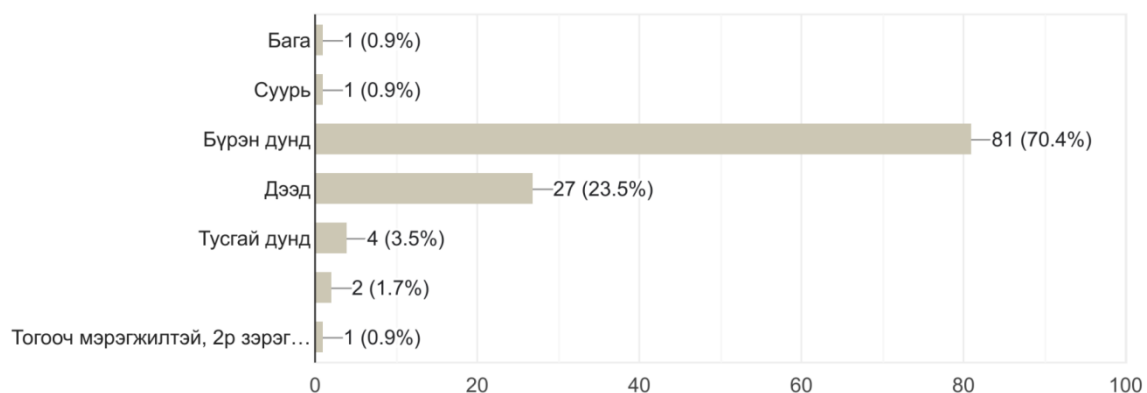
2. Таны хүйс

114 responses



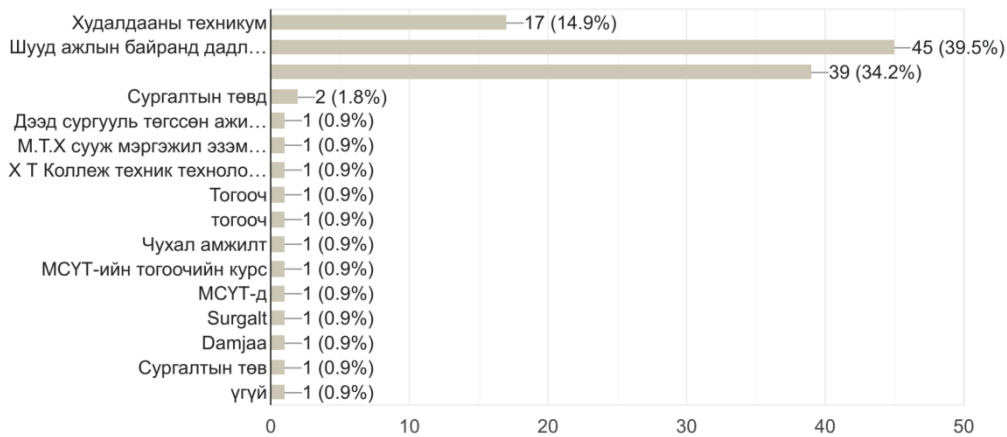
3. Боловсрол эзэмшсэн байдал

115 responses



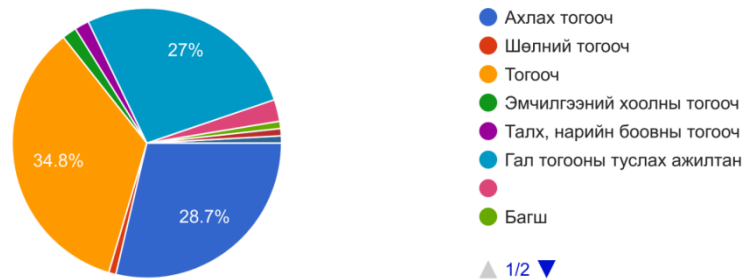
4. Тогооч мэргэжил эзэмшсэн байдал

114 responses



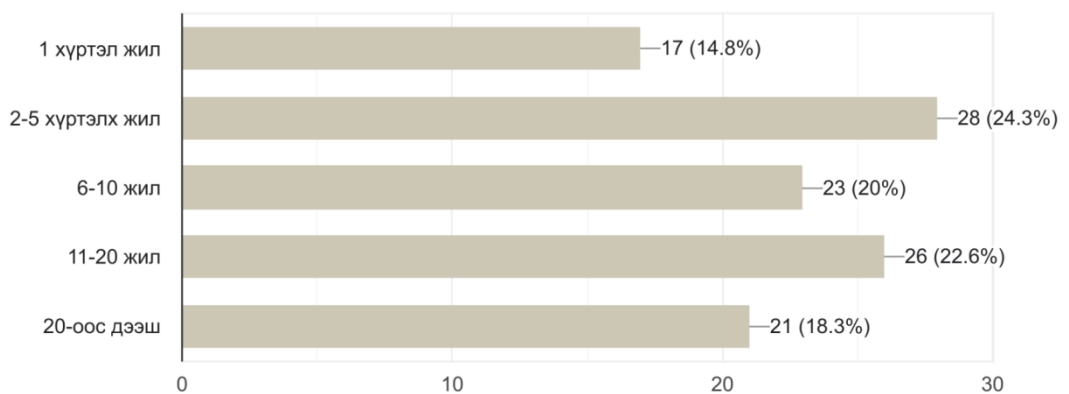
5. Таны үндсэн ажлын байр

115 responses



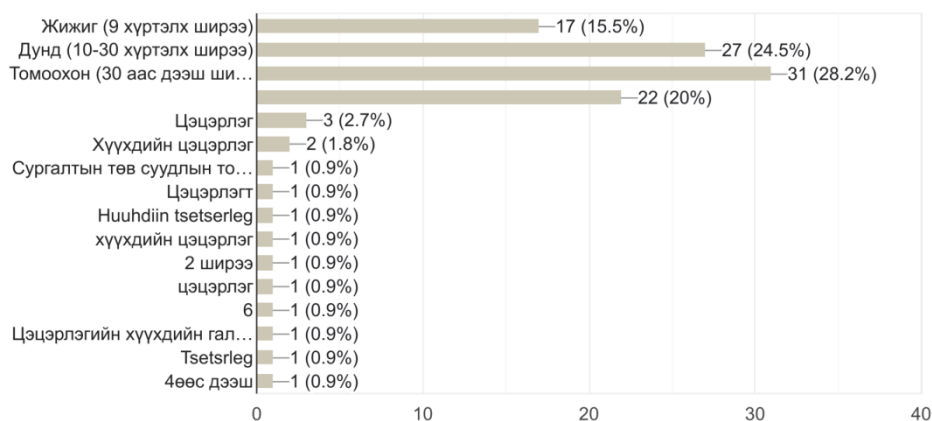
6. Таны тус салбарт ажилласан жил

115 responses



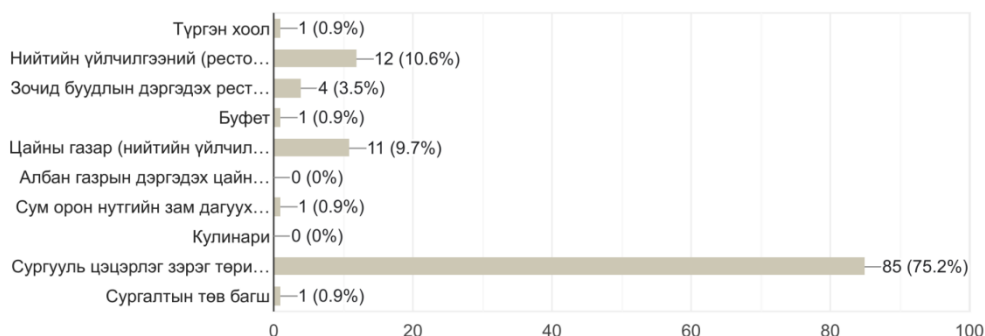
7. Таны ажиллаж буй хоолны газрын хэмжээ

110 responses



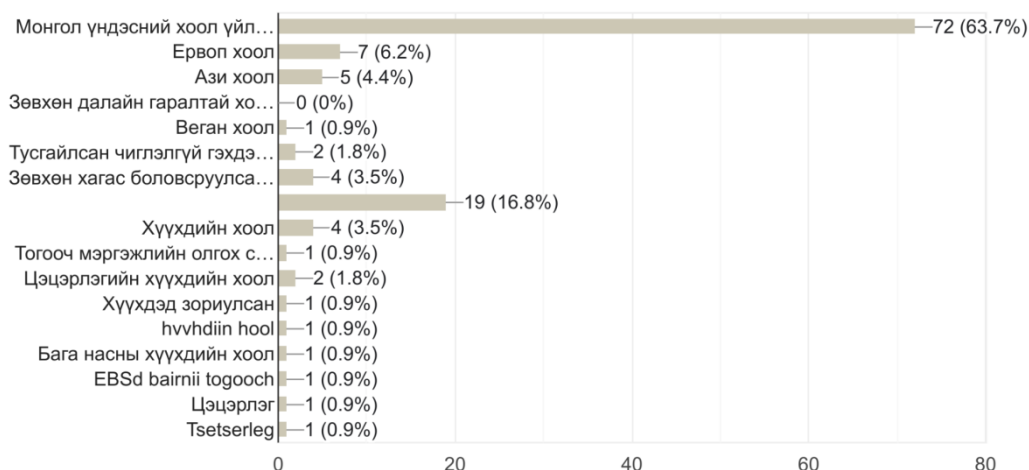
8. Үйлчилгээний төрөл

113 responses



9. Хоолны төрөл

113 responses



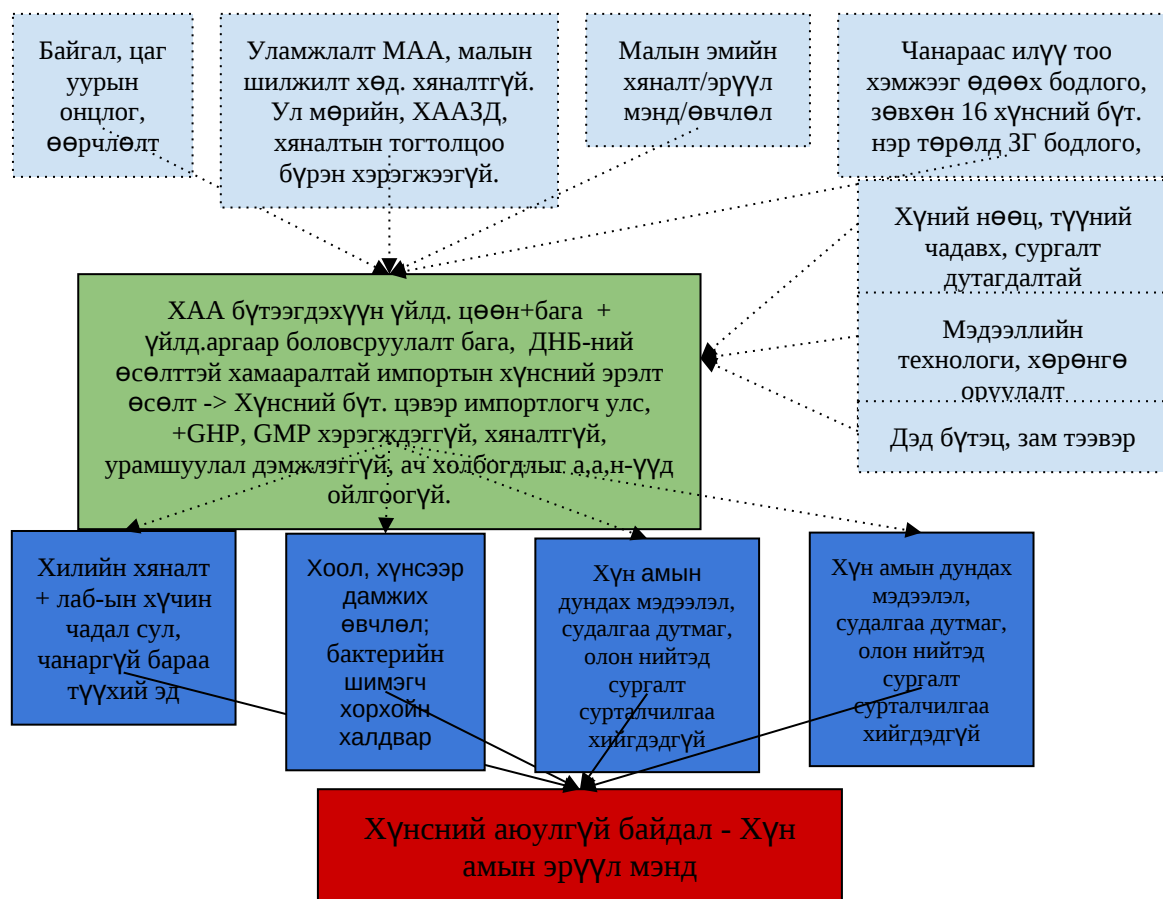
Тус судалгааны бусад асуултын хариулттай танилцахыг хүсвэл ХХААХҮЯ-тай холбогдоно уу.

1.9. Төр, хувийн хэвшлийн хамтын ажиллагааг тодорхойлох

Хүнсний тухай болон Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуульд холбогдох яам, агентлагууд хүнсний аюулгүй байдлын талаар харилцан уялдаатай ажиллах зохицуулалт болон мэдээлэл солилцох асуудлыг тусгаагүй, зөвхөн Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний лавлагаа лабораторийн эрсдэлийн үнэлгээний дүгнэлтийг холбогдох байгууллагад мэдээлэх харилцааг тусгасан байна.

Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, хянах чиг үүрэг бүхий яам, агентлагууд хүнсний аюулгүй байдлын талаарх цогц удирдлагын тогтолцоо бүрдээгүй тус тусдаа бие даасан үйл ажиллагааг хэрэгжүүлж байна.

Өмнөх дэд бүлгүүдэд судалж, тодорхойлсныг зураглалаар харуулж, төр хувийн хэвшлийн болон салбар дундын хамтын ажиллагааг тодорхойлохыг зорьлоо.



Зураглал 1. Хүнсний аюулгүй байдалд нөлөөлж буй гол хүчин зүйлс

Хэдийгээр дээрх зураглалд дурдагдаагүй бусад хүчин зүйлс бий ч эцсийн үр дүн болох салбарын хөгжил улмаар хүнсний аюулгүй байдал, хүн амын эрүүл мэндэд үзүүлэх гол нөлөөг харуулж байна. Зураглалаас харахад нэгэнт хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбар нь хүнсний үйлдвэрлэлийн гинжин хэлхээний хамгийн сүүлийн

шатлалд хамаарах тул тус салбарын хөгжилд голлох нөлөө үзүүлж байгаа хүчин зүйлст холбогдох төрийн бодлогыг бэхжүүлэх, хуулийн хэргжилтийг хангах, сайжруулахад төр, хувийн хэвшил, мэргэжлийн холбоод, хэрэглэгч зэрэг гинжин хэлхээнд оролцогч тал бүрийн хамтын ажиллагааг бэхжүүлэх нэн шаардлага байна.

Мөн Хүнс, хөдөө аж ахуй хөнгөн үйлдвэрийн яам, Эрүүл мэндийн яам, Хөдөлмөр нийгмийн хамгааллын яам, Боловсрол шинжлэх ухааны яам, Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газар, Гаалийн ерөнхий газар, Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний лавлагаа лаборатори, Улсын мал эмнэлэг, ариун цэврийн төв лаборатори зэрэг нь өөрсдийн дотоод бүртгэл, хяналтын системтэй боловч тэдгээрийн мэдээллийн санг чиглэл тус бүрээр нэгтгэн харах, дүн шинжилгээ хийх боломж бүрдээгүй, хоорондоо уялдаа холбоогүй байна. (Тухайлбал: ХХААХҮЯ-ны харьяанд үйл ажиллагаа явуулж буй Мал эмнэлгийн ерөнхий газарт ашиглаж байгаа Малын эрүүл мэндийн систем, Малын эмийн систем нь хоорондоо ямар ч уялдаагүй байна.)

Өмнөх бүлгүүдэд дурдсанчлан хэрэв төрийн бодлого болоод хамтын ажиллагаа цаашдаа сүүлийн 10 гаруй жилийн жишгээр үргэлжилбэл зах зээлийн эрэлт хэрэгцээний шаардлагаар хувийн хэвшлийн төлөөлөл томоохон аж ахуйн нэгжүүд улам хүчирхэгжин сайжрах давуу талтай ч нөгөөтэйгүүр хүн амын дийлэнх дундаж болон түүнээс доош орлоготой голчлон үйлчилгээ үзүүлэгч жижиг болон дунд хэлбэрийн хоолны газруудын чанар аюулгүй байдалд сөргөөр нөлөөлөх, тэдний үйл ажиллагаа доголдох улмаар хүнсний аюулгүй байдал улам бүр доголдох эрсдэл учрах магадлалтай байна.

Улмаар сүүлийн жилүүдэд салбарт тодорхой тооны мэргэжлийн холбоодын үйл ажиллагаа явуулж улсын болон олон улсын тэмцээн уралдаан зохион байгуулж мөн оролцдог зэрэг сайшаалтай мэдээлэл (ХХААХҮЯ болон цахим мэдээлэл) байгаа боловч хоорондоо нэгдмэл бус, (салбарт хамаарах томоохон судалгааны ажлын явцын тайлант хуралд оролцож санал бодлоо илэрхийлсэн нэг ч холбоо байсангүй) хувийн тоглолт ихтэй, салбар яам болон аж ахуйн нэгжүүдэд зөвлөмж хүргүүлж ажиллах тал дээр дутагдалтай зэрэг нөхцөл байдалтай байна.

Бидний судалгааны явцад холбогдож, салбарт тулгамдсан асуудал болон ажилчдын судалгаанд хамрагдсан GS 25 олон улсын сүлжээ дэлгүүрийн хоол үйлдвэрлэлийн алба болон бусад байгууллагуудтай хийсэн уулзалт ярилцлагуудад аж ахуйн нэгжүүдийн зүгээс төр засгаас салбарын шинэчлэл, хөгжлийн талаар авч

хэрэгжүүлэх арга хэмжээний хүлээлт өндөртэй, хамтран ажиллахад бэлэн байгаагаа илэрхийлж байв.

Дүгнэлт, зөвлөмж:

Судалгааны 1.5.2 дэд бүлэгт дурдсаны дагуу төрийн худалдан авалтын дагуу сургууль цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэлд холбогдох хүнсний худалдан авалтыг зохион байгуулах, ингэхдээ хувийн хэвшлүүдтэй хамтран ажиллах, дэмжлэг үзүүлэх улмаар хамтын ажиллагааг бэхжүүлэх;

Холбогдох хууль тогтоомж, стандарт зэрэгт заасан шаардлагыг биелүүлэхэд торгож шийтгэхээс илүүтэй зөвлөн туслах үйлчилгээг үр дүнтэйгээр нэвтрүүлэх, ингэхдээ үйл ажиллагааг хэрэгжүүлэгч хяналтын байцаагчдад олон улсын жишгийн дагуу Монгол улсын хууль тогттомжид заасан дүрэм журмыг (зохистой дадлууд) мөрдүүлэхэд туслах гарын авлага материалыг боловсруулж, тэднийг сургах, хэрэглээнд нэвтрүүлэх;

Салбар дундын хамтын ажиллагааг сайжруулж бэхжүүлэх, ингэхдээ тус салбарын холбогдох асуудлаар нэгдсэн урт болон дунд хугацааны бодлогын дагуу чиг үүргийн дагуух ажлын гүйцэтгэхдээ нэгдсэн мэдээллийн платформыг бий болгох;

Мөн төр хувийн хэвшлийн хамтын ажиллагааг бэхжүүлэхдээ салбарт тулгамдаж буй асуудлууд, тэдгээрийн шийдэл болон цаашлаад халдварт бус өвчлөл, хоол хүнсээр дамжих өвчин тэдгээрийг бууруулах нийгмийн эрүүл мэндийн чиглэлээр болон хуульд тусгасан үүргийг биелүүлэх түүний ач холбогдлыг таниулах, хүнсний аюулгүй байдлын сургалт зэрэгт тэдний саналыг тусгах, хамтран хэрэгжүүлэх;

БҮЛЭГ 2. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хууль эрх зүйн орчин

Энэ бүлэгт ажлын даалгаварын 2-р бүлэгт заасан Монгол Улсын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт төрөөс баримталж буй бодлогын уялдаа, эрхзүйн орчныг судласан талаар тусгасан.

2.1. Бодлого

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт баримталж буй бодлогын орчин, уялдааг судлах, дүн шинжилгээ хийх

Хүнсний аюулгүй байдлын талаар төрөөс баримтлах урт, дунд, богино хугацааны бодлогын баримт бичгийн хүрэх түвшний шалгуур үзүүлэлтийг бүрэн тусгаагүйгээс хэрэгжилт хангалтгүй байна

2.1.1 Улсын Их Хурлаас хүнсний аюулгүй байдлыг хангах чиглэлээр хэрэгжүүлэх үйл ажиллагааг дараах бодлогын баримт бичгүүдэд тусган баталжээ. Үүнд:

- Монгол Улсын Үндэсний аюулгүй байдлын үзэл баримтлал /2010 оны 48 дугаар тогтоол/
- Төрөөс хүнс, хөдөө аж ахуйн талаар баримтлах бодлого /2015 оны 104 дүгээр тогтоол/
- Монгол Улсын тогтвортой хөгжлийн үзэл баримтлал-2030 /2016 оны 19 дүгээр тогтоол/
- Монгол Улсын Засгийн газрын 2016-2020 оны үйл ажиллагааны хөтөлбөр /2016 оны 45 дугаар тогтоол
- Алсын хараа-2050 Монгол Улсын урт хугацааны хөгжлийн бодлого /2020 оны 52 дугаар тогтоол/

Монгол Улсын Үндэсний аюулгүй байдлын үзэл баримтлалын 3.4 дэх “Хүнсний аюулгүй байдал”-ын бүрэлдэхүүн хэсгийн 3.4.2-т “Хүнсний аюулгүй байдал”-ыг хангах арга замыг 9 заалтаар тодорхойлсон байна.

Үндэсний аюулгүй байдлын үзэл баримтлалын бодлого цогц байх зарчмын хүрээнд хүнсний аюулгүй байдлын үндсэн суурь зорилтыг хангах арга замыг хэрэгжүүлэх зорилгоор УИХ-ын 2015 оны 104 дүгээр тогтоолоор “Төрөөс хүнс, хөдөө аж ахуйн талаар баримтлах бодлого”-ыг баталжээ.

Тус бодлогын баримт бичигт Хүнс, хөдөө аж ахуйн салбарыг 2025 он хүртэлх хугацаанд хөгжүүлэхэд баримтлах 5 чиглэл, хүрэх үр дүнг тодорхойлсон бөгөөд

“Хүнсний аюулгүй байдал, боловсруулах үйлдвэрлэл”-ийг хөгжүүлэх чиглэлээр 18 зорилтыг хэрэгжүүлэхээр тусгасан байна.

Бодлогын баримт бичигт тусгасан зорилтыг хэрэгжүүлснээр хүрэх түвшнийг дараах 9 шалгуур үзүүлэлтээр үнэлэхээр тодорхойлсон бөгөөд тус бодлогын хэрэгжилтийг Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн яамны Хяналт шинжилгээ, үнэлгээ, дотоод аудитын газар жил бүр үнэлгээ хийдэг байна.

1. Хүнсний хангамжийн баталгаат байдлыг хангаж, физиологийн зохистой нормд нийцсэн хүнсний бүтээгдэхүүнээр хүн амыг жигд, тогтвортой, хүртээмжтэй хангах нөхцөлийг бүрдүүлнэ.
2. Монгол хүний амьдралын зайлшгүй хэрэгцээт хүнсний бүтээгдэхүүний 70-аас доошгүй хувийг дотоодын үйлдвэрлэлээр тогтвортой хангах техник, эдийн засгийн арга хэмжээ авна.
3. Стратегийн хүнсний бүтээгдэхүүний нийлүүлэлтийг баталгаажуулах урт хугацааны тогтвортой гэрээ байгуулах, гамшгийн үед хэрэглэх стратегийн хүнсний бүтээгдэхүүний улсын нөөц, хот, суурин газрын хүн амын хүнсний эрэлт нийлүүлэлтийг тогтвортой байлгах улирлын нөөцийг бүрдүүлэх замаар хүнсний хангамжийн баталгааг хангана.
4. Хүн амыг ундны усаар хүртээмжтэй хангах, **чанар, аюулгүй байдалд тавих хяналтыг өндөржүүлэх арга хэмжээ авна.**
5. **Хүнсний түүхий эд бэлтгэл, үйлдвэрлэл, худалдаа-үйлчилгээ, хадгалалтын бүх үе шатуудад чанарын удирдлага, хяналт, баталгаажуулалтын нэгдмэл тогтолцоог бий болгоно.**
6. Мал эмнэлгийн тогтолцоог шинэчилж, малын халдварт өвчинтэй тэмцэх чадавхыг дээшлүүлж, халдвар, хамгаалал, био аюулгүй байдлыг хангах тогтолцоог боловсронгуй болгоно. Монгол малын удмын сан, үр тарианы нутагшмал сортыг хамгаална. Байгаль орчин, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй хүнсний сав, баглаа боодол, бордоо, ургамал хамгааллын бодис ашиглах хяналтыг сайжруулах бодлого хэрэгжүүлнэ.
7. **Хүнсний чанар, аюулгүй байдлын техникийн шаардлагыг олон улсын стандарттай нийцүүлэн шинэчилж, хяналтын тогтолцоог бэхжүүлэн, олон улсын итгэмжлэлд хамруулах арга хэмжээ авна.**
8. Хүнсний бүтээгдэхүүнийг зөвхөн аж ахуйн нэгж, байгууллагаар дамжуулан импортлох тогтолцоог бүрдүүлж, импортын хүнсний бүтээгдэхүүнд чанарын урьдчилсан хяналт, бүртгэлжүүлэлт, баталгаажуулалтын нэгдмэл тогтолцоо

бий болгох, импортлох үеийн чанарын баталгаат байдалд эрсдэлийн үнэлгээ хийх замаар чанар, аюулгүй байдлын баталгааг хангана.

9. Нанотехнологи, биотехнологийн эрсдэлийг үнэлэх, хянах, түүний хор хөнөөлөөс хамгаалах арга хэмжээ авна.

Яамны ХШҮДАГ-аас тус бодлогын баримт бичгийн хэрэгжилтийг 2020 оны жилийн эцсийн байдлаар 33.3 хувь, нийт хугацааны дунджаар 48.1 хувиар үнэлсэн байна.

Төрөөс хүнс, хөдөө аж ахуйн талаар баримтлах бодлогын баримт бичгийн эхний үе шат буюу 2016-2020 онд хэрэгжүүлэх үйл ажиллагааны төлөвлөгөөг ХХААХҮС-ын 2016 оны А/60 дугаар тушаалаар баталсан бөгөөд тус төлөвлөгөөний хэрэгжилтийг 2020 онд 77.8 хувь, нийт хугацааны хэрэгжилт дунджаар 68.3 хувь гэж үнэлжээ.

Төрөөс хүнс, хөдөө аж ахуйн талаар баримтлах бодлого, төлөвлөгөөг хэрэгжүүлэхэд шаардлагатай төсвийг тусгайлсан баталдаггүйгээс бодлого, зорилт хэрэгжээгүй, үр дүнд хүрээгүй байна.

Улсын Их Хурлын 2016 оны 19 дүгээр тогтоолоор баталсан “Монгол Улсын тогтвортой хөгжлийн үзэл баримтлал-2030”-ын 2.1.3-т “Аж үйлдвэрийн салбар”-ыг 2030 он хүртэл тогтвортой хөгжүүлэх зорилтыг “Хүнсний үйлдвэрлэлд дэвшилтэт технологи нэвтрүүлж, өрсөлдөх чадварыг дээшлүүлэн, гол нэр төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэгцээг дотоодын үйлдвэрлэлээр хангаж, иргэдийг эрүүл, баталгаат хүнс хэрэглэх нөхцөлийг бүрдүүлнэ” гэж тодорхойлжээ.

УИХ-ын 2016 оны 45 дугаар тогтоолоор баталсан “Монгол Улсын Засгийн газрын 2016-2020 оны үйл ажиллагааны хөтөлбөр”-т Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн салбарын тогтвортой хөгжлийг хангах зорилгоор “Эрүүл хүнс-Эрүүл монгол хүн” үндэсний хөтөлбөр, “Үйлдвэржилтийн 21:100” болон “Үндэсний үйлдвэрлэл” хөтөлбөр, “Мах, сүүний анхдугаар аян”-ыг шинээр эхлүүлж, “Атрын-III аян”-ыг үргэлжлүүлэн хэрэгжүүлж, хүнсний чиглэлээр дараах 7 арга хэмжээг хэрэгжүүлэхээр тусгажээ. Тухайлбал:

- Хүн амын хүнсний хангамжийг тогтворжуулах, стратегийн хүнсний нийлүүлэлтийн улирлын хамаарлыг бууруулах зорилгоор “Мах, сүүний анхдугаар аян”-ыг зохион байгуулж, хүн амыг эрүүл, аюулгүй бүтээгдэхүүнээр хангана;
- Хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн өрсөлдөх чадварыг дээшлүүлж, нэмүү өртөг шингэсэн бүтээгдэхүүн экспортлох боломжийг бүрдүүлнэ;

- Органик болон зохицуулах үйлчилгээтэй хүнсний эрх зүйн орчныг бүрдүүлж, энэ чиглэлийн үйлдвэрлэлийг хөгжүүлэх санхүү, хөрөнгө оруулалт, татварын бодлогыг хэрэгжүүлнэ;
- Аймаг, нийслэл, сум, суурин газруудын хэрэгцээнд тохирсон орчин үеийн дэвшилтэт технологи бүхий бага, дунд оврын хүнсний боловсруулах жишиг загвар үйлдвэрийг байгуулахыг дэмжинэ.
- Хүнсний аюулгүй байдлын бүртгэл, мэдээллийн нэгдсэн цахим санг бий болгоно;
- Иргэдийн эрүүл, баталгаат хүнс хэрэглэх нөхцөлийг бүрдүүлж, хүнсний бүтээгдэхүүний бэлтгэл, боловсруулалт, хадгалалт, тээвэрлэлт, борлуулалтын тогтолцоог бий болгож, хүнсний аюулгүй байдлыг сайжруулна;
- Дотоодын хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрлийг олшруулж, тахиа, гахай, зөгий, загасны аж ахуй зэрэг дэд хөтөлбөрүүдийг хэрэгжүүлэн, бүтээгдэхүүний нийлүүлэлт, хүртээмжийг нэмэгдүүлнэ.

Улсын Их Хурлын 2020 оны 52 дугаар тогтоолоор “Алсын хараа-2050 Монгол Улсын урт хугацааны хөгжлийн бодлого”-ыг баталж, хүнсний аюулгүй байдлыг хангах чиглэлээр дараах зорилт, үйл ажиллагааг хэрэгжүүлэхээр тусгажээ. Үүнд:

- Зорилт 2.5. Амьдралын хэрэгцээг хангасан эрүүл, ая тухтай, таатай орчныг бүрдүүлж, баталгаат хүнсээр хангах зорилтын хүрээнд 4 чиглэлээр 10;
- Зорилт 4.2. Эдийн засгийн тэргүүлэх салбаруудыг хөгжүүлж, экспортын баримжаатай эдийн засгийг бий болгох зорилтын хүрээнд 1 чиглэлээр 4;
- Зорилт 8.3. Хөдөө, аж ахуйг байгальд ээлтэй, уур амьсгалын өөрчлөлтөд дасан зохицсон, эрсдэл даах чадвартай, нийгмийн хөгжлийн чиг хандлага, хэрэгцээ, шаардлагад нийцсэн, хариуцлагатай, бүтээмж өндөр, тогтвортой үйлдвэрлэлтэй эдийн засгийн тэргүүлэх салбар болгон хөгжүүлэх зорилтын хүрээнд 1 чиглэлээр 17;
- Зорилт 9.2. Иргэдийн эрүүл, аюулгүй орчинд амьдрах нөхцөлийг бүрдүүлж, экосистемийн тэнцвэрт байдлыг хангасан, хүлэмжийн хийн ялгарал багатай ногоон технологи бүхий амьдралын таатай хот болох зорилтын хүрээнд 1 чиглэлээр 1;
- Зорилт 9.5. Үндэсний онцлог бүхий аялал жуулчлал, соёлын үйлчилгээ, үйлдвэрлэлийг бий болгосон, Зүүн хойд Азийн тээвэр, логистикийн болон олон улсын харилцааны зангилаа төв болсон дагуул хотуудыг хөгжүүлэх зорилтын хүрээнд 1 чиглэлээр 2.

2.2. Хууль эрх зүйн орчин. Өнөөгийн байдал

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хууль эрх зүйн орчныг судлах, дүн шинжилгээ хийх, хэрэгжилтийг судлах

2.2.1 Хуулийн орчин

2.2.1.2 Хүнсний тухай, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлаг хангах тухай, Ерөнхий боловсролын сургуулийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчигээний тухай хуулиудын нийцлийн дүн шинжилгээ

А. Манай улсад хүнсний сүлжээг бүхэлд нь хамаарах Хүнсний тухай хууль, Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах тухай гэсэн үндсэн хоёр том хууль үйлчлэхийн зэрэгцээ онцгой салбар, чиглэлүүдэд хамааралтай хуулиуд мөн хэрэгждэг (Хүснэгт) Үүнд:

Хүснэгт ... Монгол улсад хэрэгжиж буй хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагааг зохицуулах бусад хуулиуд

№	Хууль	Хоол үйлдвэрлэл хамаарах хамаарал
1	Ерөнхий боловсролын сургуулийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний тухай хууль	Шууд
2	Органик хүнсний тухай	Шууд бус
3	Баяжуулсан хүнсний тухай	Шууд бус
4	Нялх балчир хүүхдийн хүнсний тухай	Шууд бус

Хүнсний тухай хууль нь 6 бүлэг 20 зүйлтэй, хүн амын хүнсний хэрэгцээг чанартай, шим тэжээллэг, аюулгүй хүнсээр тогтвортой, хүртээмжтэй хангах, хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэхтэй холбогдон үүсэх харилцааг зохицуулна. Тус хуулийн 3 бүлгийн 10 зүйлд Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэхэд тавих шаардлагыг тодорхойлж өгсөн байдаг. Тус шаардлагыг авч үзвэл:

10.1. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэхэд дараах нийтлэг шаардлага тавина:

10.1.1. хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч бүтээгдэхүүн, үйлчилгээнийхээ чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, үйл ажиллагааныхаа үр дагаврыг өөрөө хариуцах;

10.1.2.стандарт, техникийн зохицуулалтад нийцсэн барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, агуулах, тээврийн хэрэгсэлтэй байх;

10.1.3.хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээний зориулалттай барилга байгууламжийг шинээр барих, өргөтгөх, шинэчлэх, тоног төхөөрөмжийг шинээр суурилуулах ажлыг эрх бүхий байгууллагын хянан баталгаажуулсан зураг төслийн дагуу гүйцэтгэх;

10.1.4. үйл ажиллагаандаа зохистой дадлыг нэвтрүүлэх;

10.1.5.боловсруулах болон нийтийн хоолны үйлдвэрлэл эрхлэх тохиолдолд мэргэжлийн, эсхүл мэргэшсэн хүний нөөцтэй байх;

10.1.6.үйл ажиллагаагаа эхлэхийн өмнө хуульд заасны дагуу байгаль орчны нөлөөллийн үнэлгээ хийлгэсэн байх;

10.1.7.хуульд заасан бол зөвшөөрөл авсан байх.

10.2. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаанд дараах хяналт, удирдлагын тогтолцоог хэрэгжүүлж болно:

10.2.1.Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7.3-т заасан аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналт;

10.2.2.хүнсний чанарын удирдлага;

10.2.3.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын удирдлага.

10.3.Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 6.1.3-т заасны дагуу баталсан жагсаалтад орсноос бусад пестицид, химийн бордоо, ахуйн хортон шавж, мэрэгч устгалын болон ариутгал, халдваргүйтгэлийн бодисыг хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаанд хэрэглэхийг хориглоно гэсэн байдаг.

ХБАБХ тухай хууль нь 5 бүлэг 20 зүйлтэй, хуулийн зорилт нь хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахтай холбогдсон харилцааг зохицуулахад оршино.

Тус хуулийн 7 дугаар зүйл, хүнсний сүлжээнд аюулгүй байдлыг хангах арга, хэлбэр хэсэгт

- 7.1.Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь өөрийн үйл ажиллагааны төрлөөс хамааран энэ хуулийн 4.1.19-4.1.21-д заасан дараах зохистой дадлыг нэвтрүүлнэ:
 - 7.1.2.хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд эрүүл ахуйн зохистой дадал;

- 7.1.3.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн шатанд үйлдвэрлэлийн зохистой дадал.
- 7.3.Хүнсний үйлдвэрлэл эрхлэгч үйл ажиллагаандаа хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд нөлөөлөх аюулыг илрүүлэн тогтоох, үнэлэн дүгнэх, хянан шалгах зорилгоор аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоог хэрэгжүүлж болно гэж тусгасан байдаг нь Хүнсний тухай хуулийн 10.1.4 зүйл, мөн хуулийн 10.2.1 зүйлүүдтэй утга давхцаж байна. Дээрх 2 хуулийн тус заалтуудаас дараах дүгнэлтийг гаргаж байна (Зураг ...)



Зураг ... хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах хуулийн орчин ХБАБХ тухай хуульд

4.1.20."эрүүл ахуйн зохистой дадал" гэж хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад шаардагдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөл, үйл ажиллагааг;

4.1.21."үйлдвэрлэлийн зохистой дадал" гэж үйлдвэрлэлийн бүх үе шатанд түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад шаардагдах нөхцөл, хяналт, үйл ажиллагааг ойлгоно гэж заасан байдаг нь ISO 22000 стандартын 3.35-д заасан Хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад шаардлагатай үндсэн нөхцөл болон үйл ажиллагааг угтвар нөхцлийг бүрдүүлэх хөтөлбөр гэж тодорхойлсон байдагтай дүйцэж байна. Өөрөөр хэлбэл манай улсад хэрэгжиж буй үйлдвэрлэлийн зохистой дадал, эрүүл ахуйн зохистой дадал нэр томъёог ISO 22000 стандарт дахь угтвар нөхцлийг бүрдүүлэх хөтөлбөр гэсэн нэр томъёотой ижил ойлголт гэж авч үзэж болно.

Хүнсний тухай болон Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн хэрэгжилтийн байдлыг Мэргэжлийн хяналтын байгууллагаас 2013-2018, 2019-2021 онуудад хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчдэд хийсэн хяналт шалгалтын дүнгийн мэдээлэлд үндэслэн дүн шинжилгээ хийлээ.

Эдгээр хуулийн хэрэгжилтийг стандартын хэрэгжилт хэсэгт холбосон үндсэн шаардлага нь хуулийн заалтуудад хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь бидний судалгааны хамрах хүрээ болох нийтийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгч нь хуулийн хэрэгжилтийг хангахын тулд үйл ажиллагаандаа холбогдох зөв дадлууд болох эрүүл ахуйн зохистой дадал, үйлдвэрлэлийн зохистой дадал болон ул мөрийг мөрдөн мөшгих тогтолцоо зэргийг нэвтрүүлж хэвшүүлсэн байх үүргийг хүлээдэг.

Хууль тогтоомжийн хэрэгжилтийн байдлыг үйл ажиллагааны төрлөөр нь авч үзвэл 2013-2018 онд анхан шатны үйлдвэрлэлд 67.6 хувь, боловсруулах үйлдвэрлэлд 68.5 хувь, хоол үйлдвэрлэлийн шатанд 69.1 хувь, хүнсний худалдаалалтын шатанд 65.7 хувьтай байна /Хүснэгт.../.

Хууль тогтоомжийн хэрэгжилт /үйл ажиллагааны төрлөөр 2013-2018/

Үйл ажиллагааны нэр төрөл /хүнсний сүлжээ/	Хууль тогтоомжийн хэрэгжилт /он, хувиар/						
	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Дундаж
Кремент бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл	63.0	68.0	67.0	73.1	70.0	51.3	65.4
Хоол үйлдвэрлэл	70.0	87.0	67.0	64.4	65.0	61.2	69.1
ХЧ-ийн Худалдаалах үйл ажиллагаа	67.0	65.0	68.0	62.1	64.9	67.3	65.7
Ус рашааны үйлдвэрлэл	-	73.0	69.0	64.4	60.4	64.2	66.2

Хууль тогтоомжийн хэрэгжилт /үйл ажиллагааны төрлөөр 2019-2021/

Үйл ажиллагааны нэр төрөл	Хууль тогтоомжийн хэрэгжилт /он, хувиар/			
	2019	2020	2021	Дундаж
Кремент бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл	57.6	69.5	69.4	65.5

Хоол үйлдвэрлэл	59.3	58.4	63.7	60.4
Худалдаалах үйл ажиллагаа	65.6	74.2	70.0	69.9
Ургамал, ургамлын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүний хадгалалт, савлалт, тээвэрлэлт	74.3	73.8	69.6	72.5
Ус рашааны үйлдвэрлэл	67.4	59.1	78.8	68.4
Үрийн болон хүнсний буудай хүлээн авах, хадгалах, борлуулах үйл ажиллагаа	78.2	80.1	75.6	77.9
Ургамал, ургамлын гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүн бэлтгэн нийлүүлэх үйл ажиллагаа	74.2	70.5	-	72.35
Махны хадгалалтын нөхцөл	71.0	67.5	65.2	67.9
Ургамал хамгаалах бодис, бордоо, бэлдмэлийн үйлдвэрлэл	-	89.0	-	89.0

Хүнсний сүлжээгээр авч үзвэл анхан шатны үйлдвэрлэлийн шатанд 8.7 хувиар өссөн, боловсруулах үйлдвэрлэлийн шатанд 6.4 хувиар, хүнсний худалдаалалтын шатанд 0.3 хувиар тус тус хууль тогтоомжийн хэрэгжилт өссөн дүнтэй байгаа бол **хоол үйлдвэрлэлийн шатанд 8.8 хувиар буурсан** байна.

Хүснэгт ... Хууль тогтоомжийн хэрэгжилт /хүнсний сүлжээгээр/

Үйл ажиллагааны төрөл	Хуулийн хэрэгжилт /он, хувиар/						
	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Дундаж
Анхан шатны үйлдвэрлэл	67.2	59.8	68.7	64.9	69.5	75.9	67.6
Боловсруулах үйлдвэрлэл	67.4	63.6	70.6	67.7	68.1	73.8	68.5
Хоол үйлдвэрлэл	70.0	87.0	67.0	64.4	65.0	61.2	69.1

Хүнсний худалдаа	67.0	65.0	68.0	62.1	64.9	67.3	65.7
Нийт	67.8	68.9	68.6	64.7	66.8	69.5	67.7

Хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд 2013-2018 онд МХЕГ-аас хяналт шалгалт хийсэн хяналтын хуудсын нэгтгэлээс авч үзвэл: Хүнсний тухай хуулийн хэрэгжилт 6 жилийн дунджаар 61.5 хувь, нийтээр үйлчлэх хоол үйлдвэрлэлд 59.2 хувь, хүүхдийн байгууллагын хоол үйлдвэрлэлд 56.7 хувь, 2018 оныг 2013 онтой харьцуулахад 8.8 хувиар, ялангуяа эрүүл мэндийн байгууллагын хоол үйлдвэрлэлийн шатанд 23.4 хувиар буурсан байна.

Харин 2019-2021 оны байдлаар хоол үйлдвэрлэлийн шатанд 60.4 хувь, хүнсний худалдааны шатанд 69.9 хувьтай байгаа бөгөөд дээрх онуудад дунджаар улсын хэмжээнд 66.4 хувьтай байна. /Хүснэгт/

Үйл ажиллагааны төрөл	Хуулийн хэрэгжилт /он, хувиар/			
	2019	2020	2021	Дундаж
Анхан шатны үйлдвэрлэл	69.4	71.6	70.5	70.5
Боловсруулах үйлдвэрлэл	62.2	65.3	67.2	64.9
Хоол үйлдвэрлэл	59.3	58.4	63.7	60.4
Хүнсний худалдаа	65.6	74.2	70.0	69.9
Нийт	64.1	67.4	67.9	66.4

Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн хэрэгжилт 6 жилийн дунджаар 58.7 хувь, нийтээр үйлчлэх хоол үйлдвэрлэлд 63.9 хувь, эрүүл мэндийн байгууллагын хоол үйлдвэрлэлд 69.8 хувь, **хүүхдийн байгууллагын хоол үйлдвэрлэлд 30.8** хувьтай байна.

Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуульд 2010 онд нэмэлт өөрчлөлт орсоны дагуу эрсдэлд суурилсан хяналт шалгалтыг хэрэгжүүлэхээр объектыг эрсдэлийн ангилалд хамааруулах шалгуур үзүүлэлтийг Монгол Улсын Засгийн газрын 2012 оны 01 дүгээр сарын 30-ны өдрийн 23 дугаар тогтоолоор батлуулан мөрдөж байгаа

бөгөөд хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын чиглэлээр доорх 10 шалгуур, үзүүлэлтээр эрсдэлийн үнэлгээ хийгддэг байна.

№	код	Эрсдэлийн шалгуур	Нийт	Их		Дунд		Бага	
				тоо	%	Тоо	%	тоо	%
		Нийт объектын тоо	26394	5709	21.6	17893	67.8	2792	10.6
1	1.1	Хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч этгээдийг эрсдэлийн ангилалд хамааруулах	2316	501	21.6	1454	62.8	361	15.6
2	1.2	Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгч этгээдийг эрсдэлийн ангилалд хамааруулах	7581	1018	13.4	5777	76.2	786	10.4
3	1.3	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хадгалалт, худалдаалалтын үйлчилгээ эрхлэгч этгээдийг эрсдэлийн ангилалд хамааруулах	11781	3207	27.2	7656	65	918	7.8

2020 оны эрсдэлийн үнэлгээгээр хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хадгалалт, худалдаалалтын үйлчилгээ эрхлэгч этгээдийг эрсдэлийн ангилалд хамааруулах шалгуур үзүүлэлтээр 2651 объект, **хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгчдийг эрсдэлийн ангилалд хамааруулах шалгуур үзүүлэлтээр үнэлэхэд 1527 объектын эрсдэл үүсэх магадлал өндөр үнэлэгдэж 2019 оноос их эрсдэлтэй объектын тоо 1782-оор нэмэгдсэн үзүүлэлттэй байна.**

Хүнсний тухай хуулийн **10.1.2 дахь стандарт, техникийн зохицуулалтад** нийцсэн барилга байгууламж, тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгсэл, **агуулах, тээврийн хэрэгсэлтэй байх**, дотоод хяналтыг хэрэгжүүлэх, 10.1.3 дахь хүнсний үйлдвэрийн барилга байгууламжийг шинээр барих, өргөтгөх, шинэчлэх, тоног төхөөрөмжийг шинээр суурилуулах ажлыг эрх бүхий байгууллагын хянан баталгаажуулсан зураг төслийн дагуу гүйцэтгэх, 10.1.6 дахь үйл ажиллагаагаа эхлэхийн өмнө хуульд заасны дагуу байгаль орчны нөлөөллийн үнэлгээ хийлгэсэн байх заалтуудын хэрэгжилт **43.0-56.5 хувьтай байгаа нь хамгийн бага үзүүлэлттэй байна.**

Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 12.4-12.7 дахь **хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгын мэдээлэлтэй холбоотой заалтын хэрэгжилт хоол үйлдвэрлэлийн шатанд 58.8 хувьтай байна.** Тус хуулийн 8.1-8.10, 9.1-9.4 дэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтлөх, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлсэн, үзүүлж болзошгүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүнсний сүлжээнээс буцаан авч бүртгэл хөтлөх, 10.1.7 дахь **ажилтныг эрүүл ахуй, ариун цэврийн сургалтад хамруулах, эрүүл мэндийн үзлэгт тогтмол оруулах заалтын хэрэгжилт 52.9-65.8 хувьтай байна.**

Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч зохистой дадал, аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоог нэвтрүүлэх аргачлал, зөвлөмж, Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авах, устгах, дахин боловсруулах журмын хэрэгжилт 57.3-58.8 хувьтай байгаа нь хамгийн бага үзүүлэлттэй байна.

Б. Сургууль, цэцэрлэгийн хүүхдийн хоол хүнсний аюулгүй байдал, тавигдах шаардлагад МХЕГ-аас сүүлийн таван жилд хийгдсэн хяналт шинжилгээний дүнг нэгтгэн харуулбал

Сургуулийн өмнөх боловсрол						
Тавигдах шаардлага /оноор	2017	2018	2019	2020	2021	Дундаж
Хоол үйлдвэрлэл	25%	32.3%	35%	31.1%	29.9%	31%

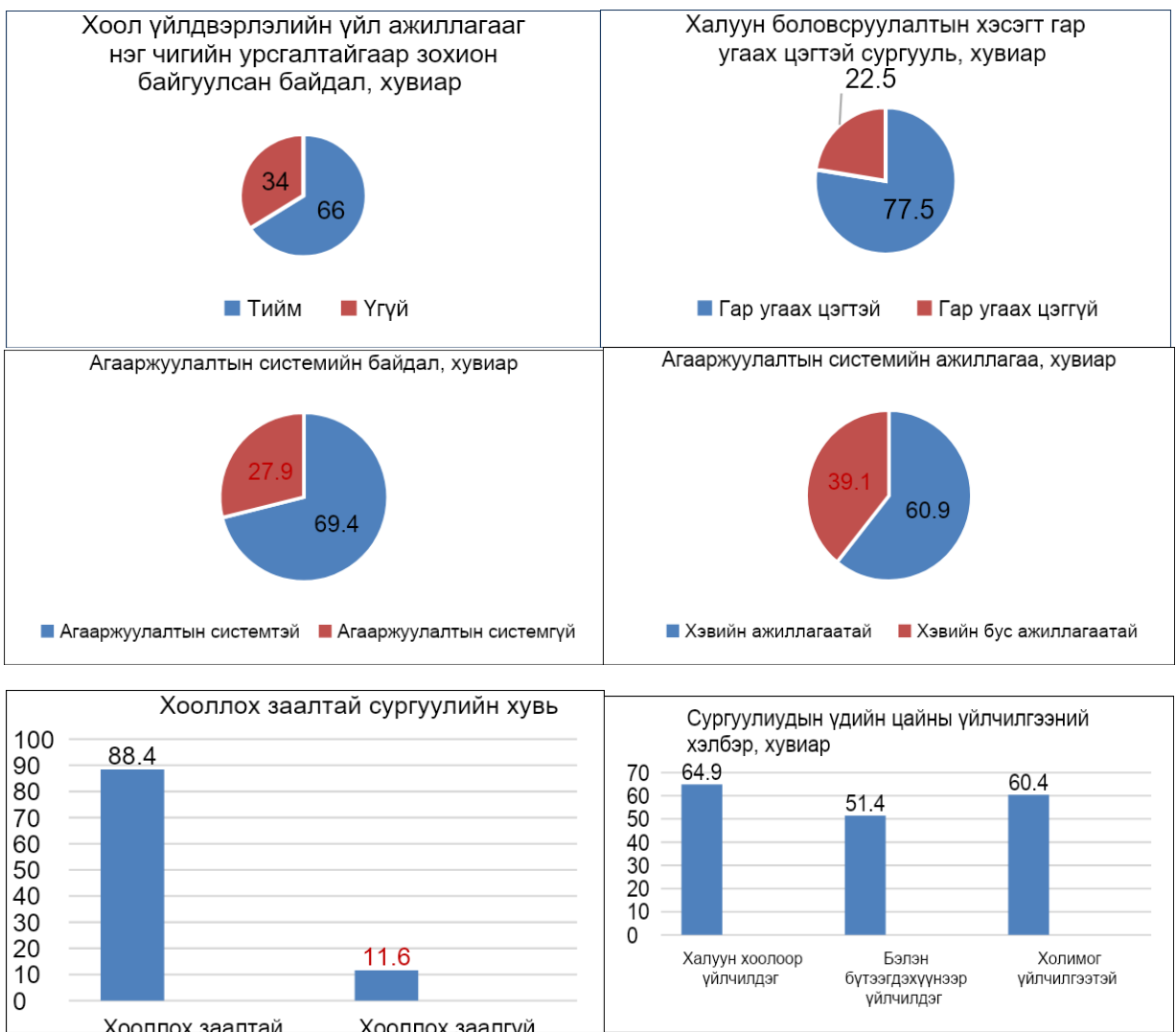
Ерөнхий боловсролын сургууль

Тавигдах шаардлага /оноор	2017	2018	2019	2020	2021	Дундаж
Үдийн цай хөтөлбөр	29.1%	26.3%	32%	30.4%	30.3%	29.6%

Үүнийг задлан харвал

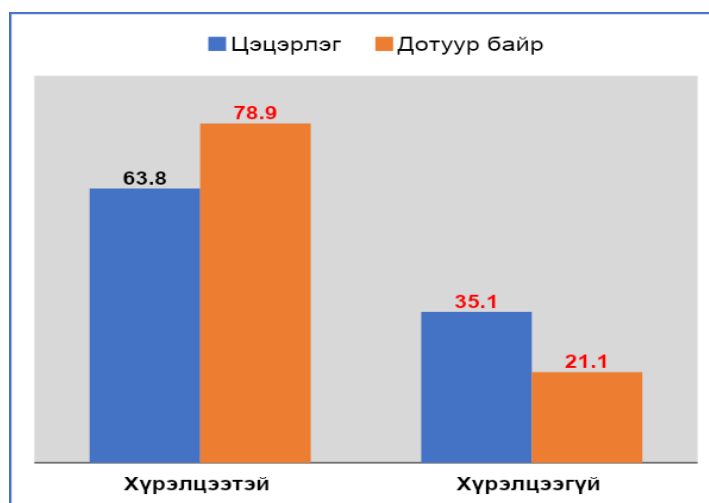
- Цэцэрлэг, сургуулийн хүүхдийн хоол үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд мэргэжлийн хяналтын байгууллагын урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдаж дүгнэлт гаргуулсан байх -68%
- Хоол үйлдвэрлэлийн хэсгийн өрөө тасалгаа нь хүрэлцээтэй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх -57%/45%
- Эрүүл ахуйн шаардлага хангасан төрөлжсөн агуулахтай байх -53%
- Хүүхдийн хоол нь хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг, шимт бодисын хэмжээг хангаж буй эсэхийг тооцож үнэлэлт дүгнэлт өгдөг байх -41%
- Түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг тодорхойлуулсан шинжилгээний дүнтэй, шаардлага хангасан байх - 36%
- Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг 53%
- Дотоод хяналт шалгалтаар илэрсэн зөрчил дутагдлыг арилгахад чиглэсэн арга хэмжээг авч хэрэгжүүлдэг байх шаардлагын хэрэгжилт -52%/56%, тус тус байсан байна.

Сургуулийн хоол үйлдвэрлэлийн газарт хийсэн тандалт судалгааны дүнгээс харахад нийт сургуулийн 20.3% нь гал тогоогүй, нийт галт тогооны 50.6% нь зориулалтын бус, хяналт шалгалт хийгдсэн нийт сургуулийн 11.6% нь хооллох заалгүй, зэрэг болон бусад зөрчлүүд илэрсэн байна. Эдгээрийг доорх зургуудаар харуулбал (Зураг ...).



Зураг.... ЕБС-н хоол үйлдвэрлэлийн газруудын угтвар нөхцлийг бүрдүүлсэн байдал.

Цаашлаад шаардлага хангасан агуулах, хөргүүрийн хүрэлцээг судлахад нийт цэцэрлэгийн байгууллагын 35.1%, ерөнхий боловсролын сургуулийн 21.1%-нь хүрэлцээгүй байна (зураг ...)

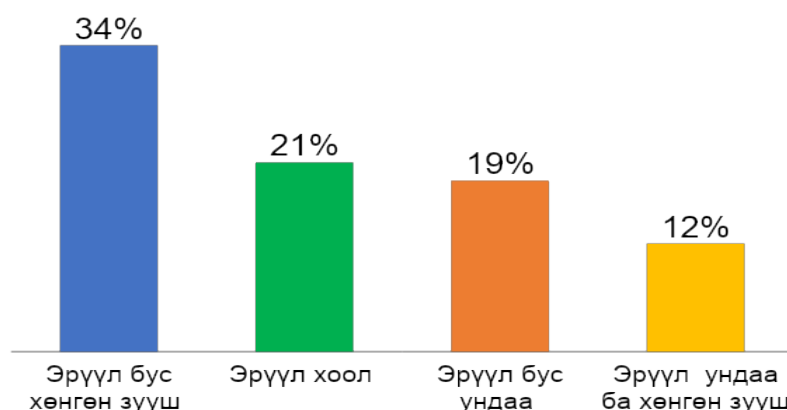


Зураг ... Боловсролын байгууллагын шаардлага хангасан агуулах, хөргүүрийн үзүүлэлт

Дээрх бүгдээс дүгнэн үзвэл ХБАБХ тухай хуулийн 7 зүйл, ЕБС-н хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний тухай хуулийн 5.1.4, 6.1, 7.1.2 зүйлүүдийн хэрэгжилт хангалтгүй нь харагдаж байна. Үүнд: хоол үйлдвэрлэлийг нэг чигийн урсгалаар зохион байгуулаагүй, гар угаах цэгээр бүрэн хангагдаагүй, хооллох танхим хангалтгүй, хүнсний бүтээгдэхүүнийг технологийн горимын дагуу хадгалах нөхцлөөр хангагдаагүй зэрэг болно.

Мөн түүхий эд, хүнсний бүтээгдэхүүн нь эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын үзүүлэлтийг тодорхойлуулсан шинжилгээний дүнтэй, шаардлага хангасан байх 36%, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтөлдөг 53% байгаа нь ЕБС-ийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний тухай хуулийн 7.1.1 бүрэн хэрэгждэггүй, ХБАБХ тухай хуулийн 9 зүйл Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн хэрэгжилт хангалтгүй байгааг харуулж байна. Нөгөө талаар 2013 оны 08 дугаар сарын 06-ны өдрийн дугаар А/98 тоот тушаалаар батлагдсан “Мал, амьтан, ургамал, тэдгээрийн гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн журам” хүчингүй болсны улмаас зарим мэргэжилтнүүдийг төөрөгдөлд оруулсан байж болзошгүй.

Сургуулийн дотор худалдаалагдаж буй хамгийн их хүртээмжтэй байгаа хоол хүнсний төрөл, хувиар харахад үдийн цай хөтөлбөрөөр олгож буй хоол хүнсний 2/3 нь, сургуулийн буфетэнд байгаа бүтээгдэхүүний 89%, цайны газрын бүтээгдэхүүний 55% эрүүл бус хоол хүнс байна (зураг...)



Зураг ... Сургуулийн дотор худалдаалж буй хоол хүнсний төрөл

Тус зургаас харахад Хүнсний тухай хуулийн 4.1.2, 4.1.3 зүйлүүд болон ЕБС-н хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний тухай хуулийн 5.1.2 зүйлүүд тус тус хэрэгжилт хангалтгүй байгаа нь харагдаж байна.

Хүснэгт ... Сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагуудын эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагын хэрэгжилт

Тавигдах шаардлага	2017 ОН	2018 ОН	2019 ОН	2020 ОН	2021 ОН	Дундаж
Гадна орчин, барилга байгууламжид тавигдах шаардлага	25.4%	31.4%	33%	32.4%	27.9%	30%
Усан хангамж, ариун цэврийн байгууламжид тавигдах шаардлага	17.9%	15.7%	20%	12%	12.4%	15.6%
Анги танхимд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага	19%	23.1%	25%	21.2%	15.6%	21%
Хүүхдийн эрүүл мэнд, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ	35.5%	32.3%	35%	31.6%	26.6%	32.2%
Хоол үйлдвэрлэл	25%	32.3%	35%	31.1%	29.9%	31%
Дотоод хяналт	19.3%	47%	34%	25%	21%	29.3%
ДУНДАЖ	24%	30%	30%	26%	22.2%	26.4%

Хүснэгт ... Ерөнхий боловсролын сургуулийн эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлагын хэрэгжилт, хүснэгт

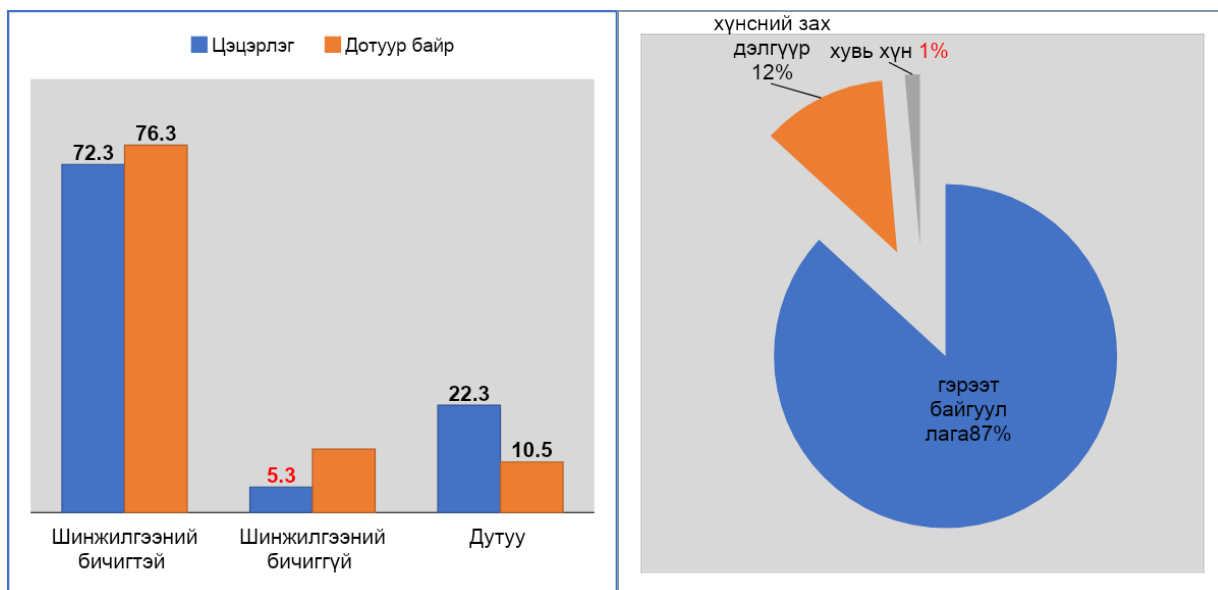
Тавигдах шаардлага	2017 ОН	2018 ОН	2019 ОН	2020 ОН	2021 ОН	Дундаж
Гадна орчин, барилга байгууламжид тавигдах шаардлага	21.6%	28.4%	33%	36.1%	31.6%	30.1%

Усан хангамж, ариун цэврийн байгууламжид тавигдах шаардлага	19.8%	26.7%	27%	20.1%	25.7%	23.8%
Анги танхимд тавигдах эрүүл ахуйн шаардлага	19%	27.8%	32%	28.4%	27.6%	26.9%
Хүүхдийн эрүүл мэнд, урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ	27.7%	36.5%	37%	22%	20.6%	28.7%
Үдийн цай хөтөлбөр	29.1%	26.3%	32%	30.4%	30.3%	29.6%
Дотоод хяналт	33.9%	50%	41%	35.5%	33.5%	42%
ДУНДАЖ	25%	33%	34%	28.7%	28.2%	29.7%

Сургалтын орчны эрүүл ахуйн нөхцөл шаардлагын хэрэгжилтийг сургуулийн өмнөх боловсрол болон ерөнхий боловсролын сургуулиар сүүлийн 5-н жилийн байдлаар ангилан харахад хоол үйлдвэрлэл, усны хангамжийн холбогдох шаардлагын хэрэгжилт хангалтгүй хэвээр байна. Сүүлийн таван жилийн хугацаанд тавигдсан шаардлагын хэрэгжилтийн дундаж түвшний хамгийн өндөр үзүүлэлт сургуулийн өмнөх боловсролын байгууллагад 30%-32.2% буюу дундаж үзүүлэлт 26.4%, харин ерөнхий боловсролын сургуулиуд 29.7%-тай байна. Энэ нь мөн л ЕБС-н хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний тухай хуулийн 5.1.4, 6.1 зүйлүүд зөрчигдөж байна. Түүнчлэн 2011 оны 311-р тогтоолоор батлагдсан “Аж ахуй нэгж, байгууллагын үйл ажиллагаанд дотоод хяналт шалгалтыг зохион байгуулах нийтлэг журам”, Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчид дотоод хяналтыг хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам”-ын дагуу дотоод хяналтыг зохион байгуулна гэсэн нь СӨБ 29.3, ЕБС 42% байгаа нь хэрэгжилт хангалтгүй байгаа нь харагдаж байна.

Цэцэрлэг, сургуулийн дотуур байрны хүүхдийн хоол хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэглээ, илчлэг, шимт тэжээллэг байдалд хийсэн хяналт шинжилгээний дүнгээс харахад хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний баталгаажилтын шинжилгээний бичиггүй цэцэрлэг 5.3%, дутуу 22.3%, дотуур байрны 13.3% бичиггүй, 10.5% нь

дутуу, хүнсний ханган нийлүүлэлтийг 87% нь гэрээт байгууллагаас харин хүнсний зах дэлгүүрээс 12% хувийг хийдэг тоо мэдээлэл гарсан байна.



Зураг ... Боловсролын байгууллагын хүүхдийн хоол хүнсний бүтээгдэхүүний хангамжийн баталгаат байдал

Дээрхээс харахад мөн л ЕБС-н хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний тухай хуулийн 7.1.1, ХБАБХ тухай хуулийн 9 зүйл хэрэгжилт хангалтгүй байгааг харуулж байна.

В. Ундны усны чанар аюулгүй байдлын талаар хийгдсэн судалгаа, шинжилгээ

“Эрүүл ахуйн тухай” хуулийн 4 дүгээр зүйлийн 4.1.1, “Хот суурины ус хангамж, ариутгах татуурга ашиглалтын тухай” хуулийн 17 дугаар зүйлийн 17.9, Монгол улсын тогтвортой хөгжлийн үзэл баримтлал-2030, “Орчны эрүүл мэнд” үндэсний II хөтөлбөрийн хэрэгжилтийг хангах зорилгоор Мэргэжлийн хяналтын байгууллагын сүүлийн жилүүдэд хяналт шалгалтын төлөвлөгөөний дагуу хийгдсэн сургууль, цэцэрлэгийн ундны усны чанар, аюулгүй байдлын хяналт, үнэлгээ, дүгнэлт, илэрсэн зөрчлийн талаарх мэдээлэл, судалгаанд дүн шинжилгээ хийв.

2021 онд улсын хэмжээнд ерөнхий боловсролын сургууль, цэцэрлэгийн нийт 1191 дээжийг авч хими, нян судлал, хүнд металлын шинжилгээнд хамруулан үнэлгээ дүгнэлт өгсөн байна. /Хүснэгт/

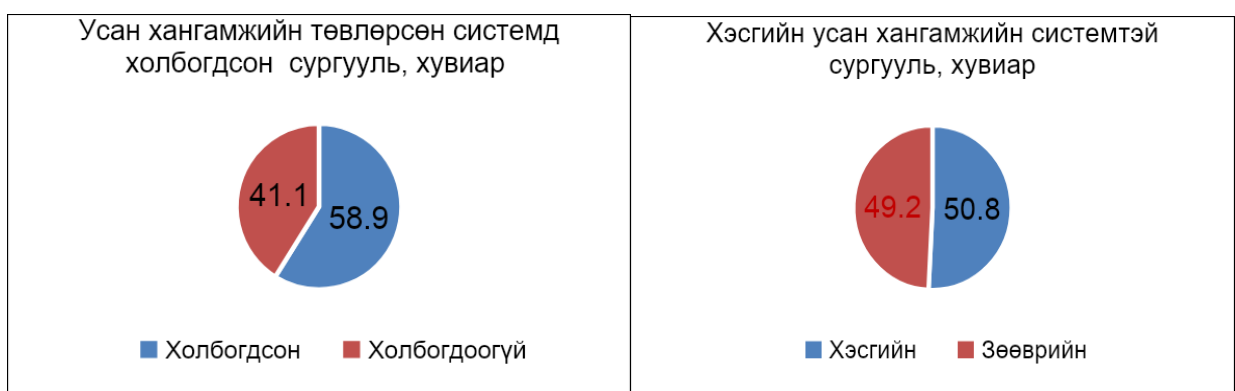
Хүснэгт . Сургууль, цэцэрлэгийн ус хангамжийн байгууллага, шинжилгээнд хамруулсан дээжийн тоо

	Сургуулийн өмнөх байгууллага	Ерөнхий боловсролын сургууль	МСҮТ, их, дээд сургууль	Нийт
Төвлөрсөн	374	214	20	608
Төвлөрсөн бус	196	177	1	374
Эх үүсвэр тодорхойгүй	129	78	2	209
Нийт	699	469	23	1191

Харин 2020 онд улсын хэмжээнд нийт 1188 сургууль, цэцэрлэгийн ундны усны дээжийг нян судлалын шинжилгээнд хамруулахад 112 буюу 9.6 хувьд нь нянгийн тоо стандартад заасан зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс их, үүнээс 23.2 хувь нь төвлөрсөн усан хангамжийн ус, 56 буюу 4.7 хувьд нь E.coli илэрснээс 32.1 хувь нь төвлөрсөн усан хангамжийн ус, 15 буюу 1.3 хувьд нь гэдэсний бүлгийн эмгэгтөрөгч нян илэрснээс 33.3 хувь нь төвлөрсөн усан хангамжийн ус эзэлж илэрсэн байна. Өмнөх 2019 оныхтой харьцуулахад нянгийн ерөнхий тоо 9.6 хувьд нь шаардлага хангахгүй байгаа ба E.coli илэрсэн дээжийн эзлэх хувь 0.1 хувиар буурсан байна.

Шинжилгээнд хамруулсан нийт дээжийн 773 буюу 79.4 хувийг химийн шинжилгээнд хамруулсан байна. Химийн шинжилгээний дүнгээр 40 буюу 5.9 хувьд нь ерөнхий хатуулаг, 18 буюу 3.1 хувьд нь кальци, 83 буюу 14.7 хувьд нь магни, 74 буюу 8.2 хувьд нь төмөр, 8 буюу 2.1 хувьд нь аммони, 1 буюу 0.1 хувьд нь нитрат, 1 буюу 2.5 хувьд нь фосфат, 9 буюу 1.3 хувьд нь нитрит, 10 буюу 1.7 хувьд нь рН, 1 буюу 0.2 хувьд нь сульфат, 167 буюу 65.4 хувьд нь фторидын үзүүлэлтээр стандартын шаардлага хангахгүй дүнтэй гарсан байна. Хяналт шинжилгээний дүнгээр 440 газрын /37,03%/ ундны усны дээж химийн үзүүлэлтээр стандартын шаардлага хангахгүй дүнтэй гарсан нь 2019 оныхтой харьцуулбал 13,3 хувиар өссөн байна.

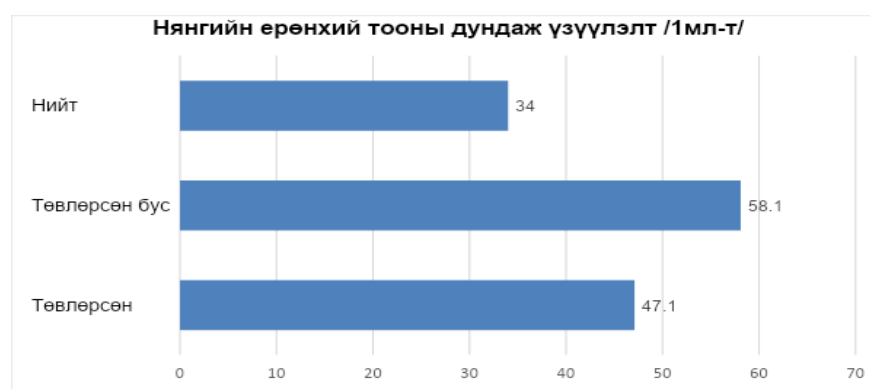
Хяналт шинжилгээнд хамрагдсан хүүхдийн байгууллагын ундны усны дээжийн стандартын шаардлага хангахгүй гарсан дээжийн 23.2 хувийг төвлөрсөн усан хангамжийн ус, 76.8 хувийг хэсгийн усан хангамжийн ус эзэлж байсан байна.



Зураг.... ЕБС-н усан хангамжийн систем

Сургууль, цэцэрлэгийн ундны усны 2017 онд 483, 2018 онд 298, 2019 онд 766, 2020 онд 1188, 2021 онд 1191 дээжийг лабораторийн шинжилгээнд хамруулж байсан бол 2020 онд 1188 дээжийг хамруулсан нь хамралтыг нэмэгдүүлсэн сайн талтай байна.

Улсын хэмжээнд ерөнхий боловсролын сургууль, цэцэрлэгийн нийт 1191 дээжийг авч хими, нян судлал, хүнд металлын шинжилгээнд хамрагдсан ба 1157 дээжинд нянгийн ерөнхий тоог тодорхойлоход 10.1% (n=120), 1140 дээжинд E.Coli тодорхойлоход 2.4% (n=28), 1100 дээжинд ГБЭТ тодорхойлоход 0.4% (n=5) нь тус тус MNS 0900:2018 стандартын шаардлагад нийцэхгүй байна. Тухайлбал нянгийн ерөнхий тоон үзүүлэлт нь төвлөрсөн ус хангамжийн хувьд 47.1 ± 68.8 (min=0, max=940) байгаа бол төвлөрсөн бус ус хангамжийн хувьд 58.1 ± 63.7 (min=0, max=500) байна. Энэ нь төвлөрсөн бус ус хангамж нь илүү нягийн бохирдолтой байгааг илэрхийлж байна.



Зураг.... Усан дахь нянгийн ерөнхий тоо, усны эх үүсвэрийн төрлөөр

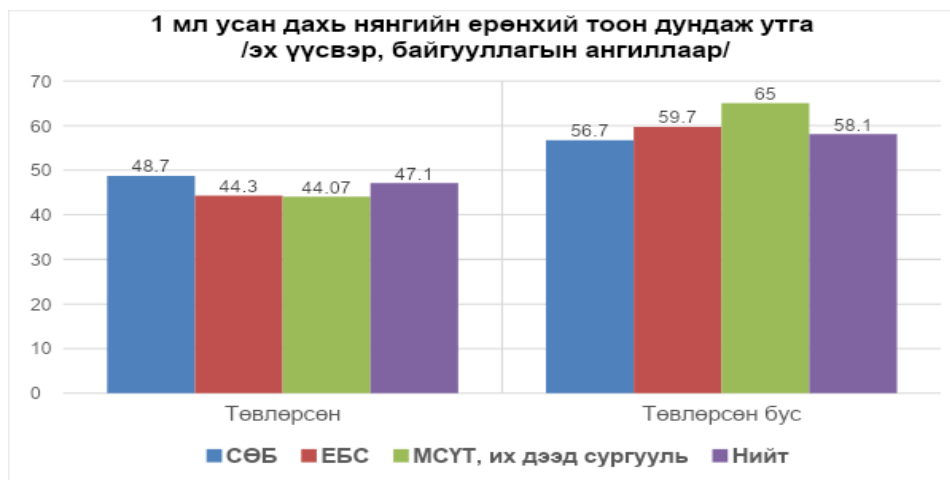
Усны дээжин дэх нянгийн ерөнхий тоо нь стандартын шаардлагад нийцэж байгаа эсэхийг хот, хөдөөгөөр харьцуулан судлахад орон нутгийн усны дээжний 11.5% (n=109), Улаанбаатар хотын нийт дээжний 5.1% (n=11) нь стандартын шаардлага

хангахгүй байна. Энэ нь 21 аймгийн СӨБ, ЕБС-ын усны дээж нь нянгийн бохирдол их байгааг илтгэж байна. (Зураг)



Зураг... Усан дахь нянгийн ерөнхий тоон үзүүлэлтээр стандартын шаардлагад нийцэж байгаа байдал /хот, хөдөөгөөр/

Түүнчлэн усан дахь нянгийн ерөнхий тоог байгууллагын ангиллаар харьцуулан судалбал сургуулийн өмнөх байгууллагад 51.3 ± 69.4 (min=0, max=940), ерөнхий боловсролын сургуульд 51.3 ± 64.7 (min=0, max=500), МСҮТ, их дээд сургуульд 44.9 ± 46.4 (min=0, max=188) байна. /Зураг/



Зураг . Байгууллага болон усны эх үүсвэрийн ангиллаар усны нянгийн ерөнхий тоо /1мл-т/

Дээрх графикаас харахад төвлөрсөн бус усан хангамжтай байгууллагад нянгийн ерөнхий тоо их байна. Ялангуяа төвлөрсөн бус ус хангамжтай МСҮТ, их дээд сургууль нь бусад байгууллагатай харьцуулахад нянгийн ерөнхий тоон дундаж утга нь их байна.

Гэхдээ нянгийн ерөнхий тоогоор стандартын шаардлагад нийцээгүй 120 дээжний хувьд цэцэрлэг, ЕБС-д эзлэх хувь өндөр байгаа нь эдгээр байгууллагад бохирдол их байгааг илэрхийлж байна. /Зураг/



Зураг. Нянгийн ерөнхий тоогоор стандартын шаардлага хангаагүй дээжийн эзлэх хувь /байгууллагын төрлөөр/



Зураг. Гэдэсний бүлгийн савханцар илэрсэн хувь /байгууллагын төрлөөр/

Дээрх графикаас харахад гэдэсний бүлгийн савханцар цэцэрлэгийн ус хангамжинд илүүтэй тодорхойлогдсон байна. Харин байршлын хувьд бүгд (n=28) орон нутгийн усны дээжинд илэрсэн байна. Ус хангамжийн төрлөөр гэдэсний бүлгийн савханцрын илэрсэн байдлыг тодорхойлоход төвлөрсөн ус хангамжийн 11, төвлөрсөн бус ус хангамжийн 14 дээжинд тус тус E.Coli илэрсэн байна.

Гэдэсний бүлгийн эмгэг төрөгч нян илэрсэн 5 дээжний 4 нь ЕБС-д, 1 нь цэцэрлэгт тохиолдсон байгаа бөгөөд эдгээр нь бүгд орон нутгийн дээжний төвлөрсөн бус ус хангамжийн усанд илэрсэн байна.

Дүгнэхэд, сургууль, цэцэрлэгийн ундны усны 1157 дээжинд нянгийн ерөнхий тоог тодорхойлоход 10.1% (n=120), 1140 дээжинд E.Coli тодорхойлоход 2.4% (n=28), 1100 дээжинд ГБЭТ тодорхойлоход 0.4% (n=5) нь тус тус MNS 900:2018 стандартын шаардлагад нийцэхгүй байна. Тухайлбал нянгийн ерөнхий тоон үзүүлэлт нь

төвлөрсөн ус хангамжийн хувьд 47.1 ± 68.8 (min=0, max=940) байгаа бол төвлөрсөн бус ус хангамжийн хувьд 58.1 ± 63.7 (min=0, max=500) байна. Энэ нь төвлөрсөн бус ус хангамж нь илүү нягтын бохирдолтой байгааг илэрхийлж байна. Өмнөх оныхтой харьцуулахад нягтын ерөнхий тоо 10.1 хувьд нь шаардлага хангахгүй байгаа ба E.coli илэрсэн дээжийн эзлэх хувь 0.5 хувиар өссөн байна.

Усны дээжин дэх нягтын ерөнхий тоо нь стандартын шаардлагад нийцэж байгаа эсэхийг хот, хөдөөгөөр харьцуулбал орон нутгийн усны дээжний 11.5% (n=109), Улаанбаатар хотын нийт дээжний 5.1% (n=11) нь стандартын шаардлага хангахгүй байна. Энэ нь 21 аймгийн СӨБ, ЕБС-ын усны дээж нь нягтын бохирдол их байгааг илтгэж байна.

Усан дахь нягтын ерөнхий тоог байгууллагын ангиллаар харьцуулбал сургуулийн өмнөх байгууллагад 51.3 ± 69.4 (min=0, max=940), ерөнхий боловсролын сургуульд 51.3 ± 64.7 (min=0, max=500), МСҮТ, их дээд сургуульд 44.9 ± 46.4 (min=0, max=188) байна.

Нийт 1191 усны дээжний химийн шинжилгээний үзүүлэлт тус бүрийн дундаж агууламжаар үнэлгээ өгөхөд фторидын 63.3% (n=100) нь, магнийн 12.8% (n=68) нь, төмрийн 55.2% (n=546) нь тус тус стандартад нийцэхгүй байгаа бол бусад химийн үзүүлэлт нь стандартын шаардлагад нийцэж байгаа ба нийт дээжийн 43.7 хувь нь химийн үзүүлэлтээр шаардлага хангахгүй гарсан нь 2020 оныхтой харьцуулбал 6.7 хувиар өссөн байна.

Усан дахь фторидын агууламжийн стандартад нийцсэн байдлыг байршлаар харьцуулахад Улаанбаатар хотын ус 100% стандартаас бага, орон нутгийн ус 41.2% нь стандартаас бага, 44.3% нь стандарт хэмжээнд, 14.5% нь стандартаас их байгаа бол нийт дээжний хувьд 36.7% нь стандарт хэмжээнд нийцэж байна.

Усны дээжин дэх магнийн агууламж дунджаар 10.9 ± 15.2 (min=0, max=107) мг/л тодорхойлогдсон бөгөөд нийт дээжний 12.8% нь стандартад заасан хэмжээнээс их байна. Тухайлбал усан дахь магнийн дундаж агууламж Улаанбаатар хотод 3.64 ± 3.74 (min=2.43, max=107) мг/л, орон нутагт 11.5 мг/л байгаа бөгөөд стандарт хэмжээнээс хэтэрсэн 67 тохиолдол бүгд орон нутгийн усанд тодорхойлогдсон байна.

Усан дахь төмрийн агууламжаар нийт дээжний 4.1% (28) нь стандартаас хэтэрсэн байгаа бөгөөд орон нутгийн усны дээжний 2.9% (n=17), Улаанбаатар хотын усны дээжний 11.5% (n=11) нь стандартаас хэтэрсэн агууламжтай байна.

Дээрх дүн мэдээнээс харахад ундны усны хангамж муу байгаа нь хүн амыг эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй хүнсээр хангах Хүнсний тухай, ХБАБХ тухай хууль зөрчигдөхийн зэрэгцээ ЕБС-н хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний тухай хуулийн 7.1.4-д заасан шаардлага хангах ундны усаар үйлчлэх нөхцлийг бүрдүүлэх гэснийг ноцтой зөрчиж байна. Иймд хүн амын хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах суурь нь болсон ундны усаар хангах нөхцлийг улсын зүгээс бүрдүүлж өгөх шаардлагатай байна.

Түүнчлэн аймаг, нийслэлийн лабораториудыг “Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ” MNS 0900:2018 стандартын 7.2–д заасан үзүүлэлтээр бүрэн шинжилгээ хийх чиглэлээр итгэмжлэлийн хүрээг өргөтгөж, ундны усны чанар, аюулгүй байдалд хяналтын байгууллагаас хөндлөнгийн хяналт шинжилгээ хийн, эрүүл ахуйн дүгнэлт гаргаж стандартын заалтыг хэрэгжүүлэх нөхцөлийг бүрдүүлэх шаардлагатай байна.

Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчдийн дүрэм журмын хэрэгжилт

Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчдийн хууль, дүрэм журмын хэрэгжилтийн МХЕГ-н 2019 оны тайлан мэдээнээс танилцуулбал (Хүснэгт ...)

Хүснэгт ... Хүнсний чиглэлийн байгууллагуудын хуулийн хэрэгжилтийн байдал (2019)

Үйл ажиллагааны төрөл	Хуулийн хэрэгжилт /он, хувиар/						
	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Дундаж
Анхан шатны үйлдвэрлэл	67.2	59.8	68.7	64.9	69.5	75.9	67.6
Боловсруулах үйлдвэрлэл	67.4	63.6	70.6	67.7	68.1	73.8	68.5
Хоол үйлдвэрлэл	70.0	87.0	67.0	64.4	65.0	61.2	69.1
Хүнсний худалдаа	67.0	65.0	68.0	62.1	64.9	67.3	65.7

Нийт	67.8	68.9	68.6	64.7	66.8	69.5	67.7
------	------	------	------	------	------	------	------

Хуулийн хэрэгжилтийн хувьд жил ирэх тусам буурч байгааг тус хүснэгт харуулж байна.

Мөн тус хуулийн 7.2-т “Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагааны төрөл, хүчин чадал, хамрах хүрээ, газар зүйн байршлаас хамаарч энэ хуулийн 7.1-д заасан зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх зааврыг хүнсний болон эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага хамтран батална.”

- 7.3.Хүнсний үйлдвэрлэл эрхлэгч үйл ажиллагаандаа хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд нөлөөлөх аюулыг илрүүлэн тогтоох, үнэлэн дүгнэх, хянан шалгах зорилгоор аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоог хэрэгжүүлж болно.
- 7.4.Энэ хуулийн 7.1, 7.3-т заасан зохистой дадал, аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоог нэвтрүүлэх аргачлал, зөвлөмжийг хяналтын байгууллага гаргана. гэж заасан байдаг.

Гэвч уг хуулинд заагдсан хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд эрүүл ахуйн зохистой дадал болон хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн шатанд үйлдвэрлэлийн зохистой дадлууд нэвтрүүлэх зөвлөмж өнөөдрийг хүртэл батлагдан гараагүй байна. Энэ нь хүнсний аюулгүй байдлыг хүнсний сүлжээний бүх үе шатуудад хангахад томоохон саад бэрхшээл учруулж байна. Ялангуяа, хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарт үйл ажиллагаа эрхэлж буй аж ахуйн нэгж байгууллагуудад дагаж мөрдөх, суурь зарчим болох тус заавар нь өнөөдрийг хүртэл батлаагүй байгаа нь хүнсний аюулгүй байдалд сөрөг нөлөө үзүүлж байна.

Хүснэгт Дүрэм журам, зааврын хэрэгжилт (МХЕГ-2019 он)

№	Дүрэм журам, зааврын нэр	Он						Дундаж
		2013	2014	2015	2016	2017	2018	

1	Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дотоод хяналт хэрэгжүүлэх үлгэрчилсэн журам ЗГ-ын 2014.05.17-ны 157 дугаар тогтоол 7	71.2	69.1	71.6	-	71.7	64.2	69.5
2	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авах, устгах, дахин боловсруулах журам ЗГ-ын 2013.05.18-ны 172 дугаар тогтоол 6	72.9	62.0	46.6	-	59.8	52.7	58.8
3	“Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн мэдээллийн маягт”, “ХЧҮАЭ-ийн мэдээллийн маягтыг нөхөн бичих заавар”, “ХЧҮАЭ-ийн үйл ажиллагааны төрөл, хэлбэр”, ХЧҮАЭ-ийн мэдээллийг бүртгэх, сан бүрдүүлэх, ашиглах заавар” МХЕГ-ын 2013.02.28-ны 37 дугаар тушаал 1	93.0	87.3	82,2	80.3	74.1	72.5	81.5
4	МХЕГ-ын даргын 2014.04.08-ны 156 дугаар тушаал. зохистой дадал, аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоог нэвтрүүлэх аргачлал, зөвлөмж 2	62.2	60.1	56.6	46.8	65.7	52.4	57.3

5	Мал, амьтан, ургамал, тэдгээрийн гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн журам ҮХААС-ын 2014.08.06-ны А/98 тушаал Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох, бүртгэл хөтлөх аргачлал МХЕГ-ын даргын 2014.02.20-ны 79 дүгээр тушаал 4	60.8	66.6	45.3	-	65.0	59.3	59.4
6	Худалдаа, үйлчилгээний байгууллагын ажилтныг эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг шинжилгээнд хамруулах журам ЭМС-ын 2017.04.14-ний А/145 тоот тушаал 3	68.3	77.4	60.0	65.5	74.1	71.6	69.5
7	Зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний төрлийг тодорхойлох, шошголох журам ҮХААС, ЭМС-ын 2013.04.08-ны А/46/115 тушаал 5	66.6	54.3	71.2	65.2	67.4	67.8	65.4
Хэрэгжилт хувиар		70.6	68.1	61.9	64.4	68.2	62.9	65.9

Дээрх хүснэгтэд өгөгдсөн 7 төрлийн журмын хэрэгжилт хангалтгүй байна.

МХЕГ-аас хоол, үйлдвэрлэл үйлчилгээ эрхлэгчдэд чиглэсэн хяналт шалгалт явуулахад хэрэгжүүлдэг хуудастай МХЕГ-н вэбсайтаас танилцаж болно.

Хоол хүнсээр дамжих өвчлөлийн шалтгаан, нөлөөлсөн хүчин зүйлийг МХЕГ-аас явуулсан хяналт шинжилгээ, илэрсэн зөрчил болон судалгаанд дараах дүгнэлтийг өгсөн байна. Үүнд:

-
- Барилга байгууламж, гадна орчинд тавигдах шаардлагыг бүрэн хангаагүй, зориулалтын бус байранд үйл ажиллагаа явуулсан;
 - GHP, GMP, НАССР бүрэн нэвтрүүлж, хэвшил болгоогүй;
 - Түргэн гэмтэх хүнсний бүтээгдэхүүнийг хадгалах, тээвэрлэх горим зөрчсөн
 - Болсон, түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг нэг дор хадгалсан;
 - Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шинжилгээ баталгаажилтад хамруулаагүй;
 - Хоол, хүнс үйлдвэрлэлийн технологи үйл ажиллагаа зөрчсөн;
 - Ундны усны шинжилгээг тогтмол хийлгээгүй;
 - Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын ариун цэвэр, эрүүл ахуйн дэглэм хангалтгүй;
 - Ажилтны гар угаах нөхцөлийг бүрдүүлээгүй;
 - Хоол үйлдвэрлэлийн газрын ажилтнууд эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээнд бүрэн хамрагдаагүй;
 - Хоол үйлдвэрлэлийн газрын бохирын шугам хоолой битүүрч хальсан, цэвэрлэгээ, халдваргүйтгэл хийх зааваргүй;
 - Аж ахуйн нэгжийн дотоод хяналт хангалтгүй зэрэг хүчин зүйлсүүд нөлөөлсөн байна.

Дээрх бүгдээс дүгнэхэд манай улсын хоол үйлдвэрлэлийн салбарт хуулийн болон дүрэм журмын хэрэгжилт хангалтгүй байгаа нь харагдаж байна.

Хуулийн зүйлүүдийг тус бүрээр нь авч үзэн дүгнэвэл,

Хүнсний тухай хуулийн 10.1.1-д “хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч бүтээгдэхүүн, үйлчилгээнийхээ чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, үйл ажиллагааныхаа үр дагаврыг өөрөө хариуцах”, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2-д “хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шатанд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хариуцах” гэж заасан. Дээрх хуулийн заалтыг хэрэгжүүлэхийн тулд хүнсний сүлжээний бүхий л үе шатанд зохистой дадал нэвтрүүлэх, хүнсний сүлжээнд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хөдөлгөөнийг хянах ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн тогтолцоог нэвтрүүлэх, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний бүртгэлийн тогтолцоог нэвтрүүлэхээр тусгасан. Гэтэл хууль хэрэгжсэнээс хойш 10 жилийн хугацаа өнгөрч байхад хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч өөрт

хамаарах үе шатанд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтлөх журмыг гаргаж, мөрдүүлээгүйгээс хүнсний сүлжээн дэх эрсдэл гарсан үе шатыг тогтоох боломжгүй байдал үүсч байна.

Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн зохистой дадал, хяналт, удирдлагын тогтолцоог нэвтрүүлснээ олон улсын хэмжээнд магадлан итгэмжлэгдсэн эрх бүхий ямар байгууллагаар баталгаажуулах, баталгаажуулалт авсан хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн жагсаалтыг гаргаж, нийтэд мэдээлэх ажил эхлээгүй, олон нийтэд тодорхой бус хэвээр байна.

Мэргэжлийн хяналтын байгууллагаас хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн мэдээллийн бүртгэлийг боловсронгуй болгож, өөрчлөлт, хөдөлгөөнийг тухай бүр хийж, программчлан хяналт шалгалтыг төлөвлөх, хэрэгжүүлэх үйл ажиллагаатай уялдуулах шаардлагатай байна.

“Хүнсний тухай хууль”-ийн 10.1.1-д: “Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч бүтээгдэхүүн үйлчилгээнийхээ чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, үйл ажиллагааныхаа үр дагаврыг өөрөө хариуцна” гэсэн, 12.1-д: “Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шат бүрд дотоод хяналтыг хэрэгжүүлж, бүтээгдэхүүнийхээ чанар, эрүүл ахуй, аюулгүй байдлыг бүрэн хариуцна” гэсэн заалтыг зөрчсөн тохиолдолд Зөрчлийн тухай хуульд хариуцлага тооцох заалт тусгагдаагүй байгаа тул нэмэлт өөрчлөлт оруулах шаардлагатай.

“Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль”-ийн 6 дугаар зүйлийн 6.1-д “Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дараах мэдээллийг маягтын дагуу цахим, эсхүл цаасан хэлбэрээр харьяалах нутаг дэвсгэр дэх хүнсний хяналт хэрэгжүүлэх төрийн байгууллагад мэдээлнэ” гэж заасны дагуу одоо ашиглаж буй www.fsi.gov.mn сайтыг буцаан болон татан авсан бүтээгдэхүүний мэдээлэл эрсдэлийн үнэлгээ, хяналтын хуудсаар хийсэн хяналт, шалгалтын мэдээлэл, хууль тогтоомжийн сан, шилэн хяналтын цахим мэдээллийн сантай яаралтай уялдуулан программчлах, мэдээллийн ил тод байдлыг хангах хэрэгтэй. Хэрэглэгч нар өөрсдийн үйлчлүүлж буй байгууллагын зөрчил, хяналт шалгалтын дүн мэдээллийг ил тодоор харснаар зөв сонголтыг хийх эсрэгээр салбарын ХЧҮАЭ нь стандарт, хууль тогтоомжыг хэрэгжилтийг хангах, улмаар хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад илүү анхаарснаар өөрсдийн ашиг орлогыг нэмэгдүүлэх боломж бүрдэх юм.

Хяналт шалгалт хийхэд ашигладаг хяналтын хуудсуудад Хүнсний тухай болон хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулиуд, холбогдох журам, зааврын заалтууд, стандартын шаардлагуудыг нэмж тусгах, тэдгээрийн нэмэлт өөрчлөлтийг цаг тухай бүрт шинэчилж чаддаг байх нь зүйтэй.

Олон улсад ашиглагдаж буй стандартуудтай жишсэн үндэсний шинжилгээний арга, аргачлалын стандартыг шинэчлэн боловсруулах шаардалгатай байна.

Харилцан мэдээллээ солилцох, ялангуяа хүний эрүүл мэндэд хортой бодис илэрсэн тохиолдолд шуурхай арга хэмжээ авч ажиллах чиглэлээр нэгдсэн бодлого зохицуулалт хийх, бүртгэл мэдээллийн тогтолцоог бүрдүүлэх шаардлагатай байна.

“Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль”-ийн 6 дугаар зүйлийн 6.1 дэх заалт, Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дараах мэдээллийг маягтын дагуу цахим, эсхүл цаасан хэлбэрээр харьяалах нутаг дэвсгэр дэх хүнсний хяналт хэрэгжүүлэх төрийн байгууллага /цаашид “хяналтын байгууллага” гэх /-д мэдээлнэ” гэж заасан ба Хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгч өөрөө цахим хэлбэрээр мэдээллээ өгч бүртгүүлсэнээр стандартын шаардлага хангаагүй ажлын байранд хүнсний зориулалтын тоног, төхөөрөмжөөр бүрэн хангагдаагүй, мэргэжлийн боловсон хүчин байхгүйгээр үйл ажиллагааг шууд явуулж байна. Үүнээс үндэслэн хордлого, хордлогот халдвар гарах нөхцлийг бүрдүүлж байна.

Хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын удирдлагын системд бүртгүүлсэн иргэн, аж ахуйн нэгжийн бүртгэлийн мэдээлэл худал байх төдийгүй өөрсдөө цахимаар бүртгүүлэн бүртгэлийн хуудас авч энэхүү бүртгэлийн хуудсыг тусгай зөвшөөрөл авах, банк санхүүгийн байгууллага гэх мэт бусад газруудад МХБ-ын дүгнэлтийн оронд баталгаа болгон өгөх явдал гардаг байна. Мөн тус хуулийн 6 дугаар зүйлийн 6.3 дахь заалт “Энэ хуулийн 6.5-д зааснаас бусад тохиолдолд хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч энэ хуулийн 6.1-д заасны дагуу мэдээлснээр үйл ажиллагаагаа эхлүүлж болно” гэж тусгасан нь хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээ шинээр эрхлэгч нь өөрөө мэдээллээ өгсөнөөр эрх нь нээгдэж шууд үйл ажиллагаагаа эрхлэх нь стандарт техникийн нөхцөл шаардлага хангаагүй нөхцөлд чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангаагүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэн зах зээлд нийлүүлэх боломжийг бүрдүүлж байна. Эрсдэл гаргасны дараа хяналтын байгууллага асуудлыг хөөцөлдөх биш үйл ажиллагаа эхлэхээс

өмнө холбогдох хууль, стандарт, дүрэм журмын шаардлагыг хангуулах хууль эрх зүйн тогтолцоог бүрдүүлэх шаардлагай байна.

ХБАБХ тухай хуульд зөвхөн 6.5-д заасан буюу мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, өндөг, сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, нялх, балчир, бага насны болон цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын сургуулийн бага ангийн сурагчдад зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн болон хоол үйлдвэрлэлийг урьдчилсан хяналтад хамруулахаар тусгагдсан ба бусад бүх хоол, хүнсний үйлдвэрлэл хяналтгүй хууль, стандартын шаардлага, хэрэгжилтийг хангасан хангаагүй нь тодорхой бус шууд үйл ажиллагаагаа явуулж байна. Хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгчид нь урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдаж хууль, стандартын шаардлага хангасан нөхцөлд үйл ажиллагаагаа эхлүүлэх нь аливаа эрсдэл гарахаас урьдчилан сэргийлэх үр дүнтэй арга хэлбэр болно. Аль ч тэр бүү хэл хууль тогтоомжийг чанд мөрддөг өндөр хөгжилтэй оронд ч энэ зарчим мөрдөгдөж байна. Иймээс энэ заалтыг өөрчлөх нь зүйтэй байна.

Хуульд зөвхөн 6.5.1- 6.5.3, 6.6 заасан бус бүх чиглэлийн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүйн үзүүлэлт, түүнийг боловсруулах, үйлдвэрлэх нөхцөл, шаардлагыг техникийн зохицуулалтаар батлан гаргаж байгаа, ХАБХТ хуульд “Хоол, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүйн үзүүлэлт, түүнийг боловсруулах, үйлдвэрлэх нөхцөл, шаардлагыг техникийн зохицуулалтад тусгана” гэж өөрчлөн тусгуулж байж Стандартчилал, тохирлын үнэлгээний тухай хууль өөрчлөгдсөнтэй холбоотойгоор хоол, хүнсний чанар, аюулгүй байдалтай холбогдох шаардлагыг техникийн зохицуулалт болгон ЗГ-аар батлуулах эрх зүйн үндэслэл гарах юм.

Мөн хоёр хуулийн хүрээнд хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгч бүтээгдэхүүн, ажил үйлчилгээнийхээ чанар, аюулгүй байдлыг өөрөө хариуцах гэж заагдсан нь хэт ерөнхий байдлаар тусгагдсан байгаа болно. Хяналт шалгалтанд хамрагдаж буй газруудын стандарт, хууль дүрэм, зааврын хэрэгжилт хангалтгүй зөрчил нийтлэг илэрсэн боловч энэ асуудал хуулинд тодорхой тусгайлан тусгагдаагүй, зөрчигдсөд хүлээлгэх хариуцлагын тогтолцоо байхгүй байна. Түүнчлэн хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөтэй гэж үзэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний нэр төрөлд “Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүнд тавих шаардлагад “Чанарын шаардлага хангаагүй, шим тэжээлт бодисын агууламж, стандартад заасан үзүүлэлтийг хангаагүй, боловсруулах технологи, хадгалалт, тээвэрлэлт, худалдаалалтын горимын шаардлага хангаагүйн улмаас чанар, аюулгүй байдал нь алдагдсан хүнсний түүхий

эд, бүтээгдэхүүн” гэсэн заалт нэмэх шаардлагатай байна. Хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүн нь 11 дүгээр зүйлд заасан 7 асуудлаас гадна боловсруулах технологи, орц найрлага, шимт чанар болон хадгалалт тээвэрлэлтийн явцад чанар, аюулгүй байдлын өөрчлөлт орсон хүнсний бүтээгдэхүүн хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлж болох учир энэ заалтыг хуулинд нэмж тусгах нь зүйтэй юм.

Хүргүүлэх зөвлөмж:

- Хуулийн хэрэгжилтийг хянах хяналтыг тогтолцоог бий болгох. Үүнд:
 - НАССР системийг бүрдүүлэх угтвар нөхцлийг бий болгох, зохистой дадал хэрэгжүүлэх хуулийн шаардлагуудыг биелүүлэх шаардлагыг хүчтэй тавих, ялангуяа хүүхдийн хоол үйлдвэрлэлийн газруудын үйл ажиллагааг эхлүүлэхийн өмнө угтвар нөхцлийг бүрдүүлсэн байх шаардлага тавих
 - Хоолны газруудад хүнсний аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүд нэн ялангуяа эрүүл ахуйн зохистой дадлуудад суурилсан, шинжлэх ухааны үндэслэлтэй зэрэглэл тогтоох эрх зүйн орчинг бүрдүүлэх, холбогдох хууль тогтоомжид тусгах, хэрэгжилтийг хангах
 - Жижиг дунд бизнес эрхлэгчдэд хүнсний аюулгүй байдлын суурь зарчмуудыг хэрэгжүүлж нэвтрүүлэхэд засгийн газраас үзүүлэх дэмжлэгийг тодорхойлох, тусгах, хэрэгжүүлэх
- Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын эрх зүйн орчинг үндэсний онцлогийг шингээсэн, улмаар олон улсын жишигт нийцүүлэн боловсронгуй болгох дунд болон урт хугацааны стратеги төлөвлөгөөг боловсруулан батлах, хэрэгжүүлэх,
- Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах зохистой дадлуудыг хэвшүүлж, НАССР-системийг нэвтрүүлэх боломжийг бүрдүүлэх^[u1],
- Үндэсний уламжлалт болон орон нутгийн онцлог бүхий хоол, үйлдвэрлэл үйлчилгээг аялал жуулчлалтай уялдуулан хөгжүүлэх зорилгоор дэмжих, таниулах, олон улсад сурталчлах,
- Хоол үйлдвэрлэлийг хүний эрүүл мэндийг дэмжих, зөв зохистой хооллолтын чиг хандлагатай уялдуулан хөгжүүлэх^[u2],
- Хүнсний түүхий эдийн ханган нийлүүлэлтийн нэгдсэн тогтолцоог бий болгох асуудлаар судалгаанд суурилсан зарчмыг боловсруулах, хэрэгжүүлэх, ^[u3]

-
- Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хүний нөөцийн асуудлыг тусгасан заалтыг, ялангуяа хүнсний аюулгүй байдлын асуудлаар мэргэшсэн холбогдох албан тушаалтан бэлтгэх, томилох асуудлыг эрх зүйн баримт бичигт тусгах, ингэхдээ хүнсний эрх зүйн орчны мэргэжилтэнг мөн багтаах
 - Хүн амын хоол, хүнсний талаарх мэдлэг боловсролыг дээшлүүлэх, сургалт сурталчилгааг хувийн болон төрийн хэвшлийн салбарын байгууллагуудтай хамтран зохион байгуулах, зохион байгуулах,
 - Салбар дундын хамтын ажиллагааг сайжруулах, төр хувийн хэвшлийн нэгдмэл байдлыг хангах, хамтын ажиллагааг өргөжүүлэх, гэх мэт болно.

2.3. Эрх зүйн шинэчлэл

Ази тивийн хөгжингүй болон хөгжиж буй орнуудад хүн амын эрүүл мэндийн асуудал болох хоол хүнсээр дамжих өвчин, хүнсний бохирдол эрс нэмэгдсээр байна. Аюултай хоол хүнс нь суулгалт өвчнөөс эхлээд янз бүрийн хорт хавдар хүртэлх олон тооны цочмог болон насан туршийн өвчнийг үүсгэдэг бөгөөд 200 гаруй өвчин бохирдсон хоол хүнсээр дамждаг. Хоол хүнсээр дамжих өвчин нь эрүүл мэндтэй холбоотой асуудал төдийгүй худалдаа, аялал жуулчлал, орлого, бүтээмж, ажил эрхлэлт, шүүх ажиллагаанд хүртэл сөрөг нөлөө үзүүлдэг. Хүнсний аюулгүй байдал, чанарыг хангахын тулд хүнсний сүлжээг бүхэлд нь чанар, аюулгүй байдлыг бий болгоход чиглэсэн эрсдэлд суурилсан урьдчилан сэргийлэх арга барилыг хэрэгжүүлэх нь чухал юм.

Аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцооны (НАССР) урьтал нөхцлүүд болох Эрүүл ахуйн захистой дадал (GHP) ба Үйлдвэрлэлийн захистой дадал (GMP) нь хүнсний аюулгүй байдал, чанарыг хангах, хоол хүнсээр дамжих өвчнөөс урьдчилан сэргийлэхэд чухал ач холбогдолтой гэдгийг дэлхий даяар хүлээн зөвшөөрсөн. Урьдчилан сэргийлэх эдгээр арга барилын гол зорилго нь аюулыг тодорхойлж, хүнсний гинжин хэлхээнд орохоос урьдчилан сэргийлэх, арилгах эсвэл зөвшөөрөгдөх хэмжээнд хүртэл бууруулах замаар бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг бий болгоход чиглэгддэг. Хэдийгээр эдгээр урьдчилан сэргийлэх арга барилыг хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчид хэрэгжүүлэх нэн шаардлагатай ч засгийн газрууд үндэсний хууль тогтоомжид тусгах, үндэсний хэмжээнд боловсруулж батлах, хэрэгжилтийг хангах асуудлууд учир дутагдалтай байсаар байна.

Codex Alimentarius Commission буюу Хүнсний хууль эрхзүйн хороо (Кодекс) нь 1969 оноос хойш Зөвлөмж болгож буй Олон улсын дадлын дүрэм: Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчмуудыг (CAC/RCP 1) боловсруулсан боловч Азийн олон гишүүн орнууд урьдчилан сэргийлэх тус арга барилыг үндэсний хүнсний хяналтын системд бүрэн нэгтгэж амжаагүй байгаа тул үүнийг бүрэн хэрэгжүүлж чадахгүй байна.

Кодексийн бичвэрүүд нь зөвлөмжийн шинж чанартай бөгөөд шаардлагуудыг хэрэгжүүлэхийн тулд засгийн газрын зүгээс илүү чиглүүлж, тодорхой болгох шаардлагатай.

"Жижиг ба/эсвэл буурай хөгжилтэй бизнес"-үүдэд НАССР-ийн хэрэглээг хөнгөвчлөх замаар хүнсний аюулгүй байдал, худалдааг сайжруулахын тулд улс орнуудын үндэсний засгийн газруудаас хэрэгжүүлж болох арга барилуудыг доор НҮБ-ын ХХААБ-аас боловсруулсан зөвлөмжөөс түүвэрлэн авч үзлээ. Томоохон болон техникийн хувьд илүү дэвшилтэт хүнсний бизнес эрхлэгчдийн хэрэгцээг тусгайлан авч үзэхгүй боловч тус зөвлөмжийн дагуу тэдгээрт мөн хэрэглэж болно. Доорхи дурдсан зөвлөмж, стратеги, бусад улс орны туршлага зэрэг болон бусад өгөгдсөн мэдээлэл нь хүнсний сүлжээний бүтээгдэхүүн боловсруулах, бэлтгэх, түгээх, хадгалах, бөөний худалдаа, жижиглэнгийн худалдаа, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний чиглэлээр үйл ажиллагаа явуулдаг жижиг, дунд болон хөгжиж буй бизнесүүдэд хамаарна.

Үндэсний бодлого, стратеги, үйл ажиллагааны төлөвлөгөө боловсруулахдаа засгийн газруудад ашиглахуйц зохих арга хэмжээг танилцуулдаг. Үндсэн зорилго нь НАССР-ийг хүнсний чиглэлийн бизнес эрхлэгч нарт хэрэгжүүлэх шийдлүүдийг шууд гарган өгөх биш юм. Гэсэн хэдий ч засгийн газруудад ашигладаг Codex-НАССР системийн дасан зохицох хувилбаруудыг сонирхогч талуудын цаашдын судалгаанд зориулж товч танилцуулав. **Санал болгож буй шийдлүүдийг үндэсний нөхцөл байдлыг харгалзан үзэж, өөрчлөх шаардлагатайг онцлон тэмдэглэв, учир нь ганц шийдэл нь бүх нөхцөл байдалд хамгийн оновчтой сонголт биш юм.**

Хүнсний бизнес эрхлэгчид өөрсдийн хоол хүнсэнд нөлөөлж болзошгүй аюулын талаар мэдэж байх ёстой. Хүнсний бизнес эрхлэгчид хэрэглэгчдийн эрүүл мэндэд үзүүлэх эдгээр аюулын үр дагаврыг ойлгож, тэдгээрийг зохих ёсоор удирдаж байх ёстой. Эрүүл ахуйн зохистой дадал (GHPs) нь тэдний бизнестэй холбоотой аливаа аюулыг үр дүнтэй хянах үндэс суурь болдог. Зарим хүнсний бизнес эрхлэгчдийн

хувьд GHP-ийг үр дүнтэй хэрэгжүүлэх нь хүнсний аюулгүй байдлыг шийдвэрлэхэд хангалттай байх болно.

Олон улсын нэршил, стандартын хүрээнд нэгдсэн нэг ойлголттой урагшлах нь зүйтэй бөгөөд үүнийг олон улсад ангилж тодорхойлдог нэр томъёоллыг доорх хүснэгтээр тодруулан орууллаа.

Эрүүл ахуйн зохистой дадал	Хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд хүнсний аюулгүй байдал, зохистой байдлыг хангахад шаардлагатай нөхцөл, арга хэмжээний талаархи бүх арга хэмжээ. ("Эрүүл ахуйн сайн дадал" гэсэн нэр томъёо нь Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим [CAC/RCP 1 – 1969,]) -д бичигдсэн хүнсний эрүүл ахуйн тодорхойлолтод үндэслэсэн болно. Тохиромжтой болгох үүднээс зарим улс оронд "урьдчилсан нөхцөл хөтөлбөрүүд", "GMPs" (үйлдвэрлэлийн зохистой дадал) эсвэл "SSOPs" (ариун цэврийн стандарт үйл ажиллагааны журам) гэх мэт өөр нэр томъёог ашиглаж болохыг хүлээн зөвшөөрч, баримт бичигт GHP гэсэн нэр томъёог ашигласан болно.
Codex HACCP систем: (CAC буюу Хүнсний хууль эрхзүйн хорооноос баталсан Аюулын дүн шинжилгээ ба эгсэгтэй цэгийн хяналтын систем цаашид HACCP)	Хүнсний аюулгүй байдалд чухал ач холбогдолтой аюулыг тодорхойлж, үнэлж, хянадаг систем нь Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчмуудын Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим [CAC/RCP 1 – 1969,]) хавсралтад тодорхойлсон. (ХХААБ, ДЭМБ, 2003)
HACCP-д суурилсан систем:	HACCP-ийн долоон зарчимд нийцсэн боловч Codex HACCP системийг хэрэглэх, нэвтрүүлэх заавар, удирдамжийн зохион байгуулалт, үе шаттай нийцэхгүй систем.
Хүнсний аюулгүй байдлын удирдлагын тогтолцоо:	Хүнсний салбарт хүнсний аюулгүй байдлыг удирддаг хяналтын цогц систем. GHP-үүд, HACCP систем, удирдлагын бодлого, мөрдөх/ эргүүлэн татах системүүд багтана.

2.3.1 HACCP систем, хэрэгжүүлэх үндэслэл.

Хүнсний аюулгүй байдлын ачаалал

ДЭМБ-ын мэдээллээс харахад хоол хүнсээр дамжих өвчин (устай хамт) суулгалт өвчний нас баралтад ихээхэн хувь нэмэр оруулдаг (Дэлхий дээр жил бүр ойролцоогоор 600 сая хүн буюу 10 хүн тутмын 1 нь бохирдсон хоол идсэний дараа өвдөж, 420 000 нь нас барж, 33 сая хүн эрүүл амьдралын жил (DALY)-ыг алддаг). Жил бүр хоол хүнсээр дамжих өвчний улмаас АНУ-д ойролцоогоор 76 сая хүн өвчилж, 325 000 хүн эмнэлэгт хэвтэж, 5 000 хүн нас барж, Англи, Уэльст 2 366 000

тохиолдол, 21 138 эмнэлэгт хэвтэн эмчлүүлж, 718 хүн нас барж байна (Adak et al., 2005; Mead нар, 1999). ЭЗХАХБ-ын (Эдийн засгийн хамтын ажиллагаа, хөгжлийн байгууллага)-аас гаргасан тайланд ихэнх ЭЗХАХБ-ын орнуудад хоол хүнсээр дамжих өвчний ачаалал ижил байх магадлалтай гэж таамаглаж байна. Хөгжиж буй орнуудыг оролцуулаад бусад олон оронд тандалт, судалгаа, тайлагналын тогтолцоо байхгүй тул статистик тооцоолол, чиг баримжаа байдаггүй. Цаашилбал, хоол хүнсээр дамжих өвчин нь ихэвчлэн мэдээлэгддэггүй бөгөөд үүний үр дүнд эдийн засаг, эрүүл мэндэд үзүүлэх нөлөөлөл нь олон улс орны тоо баримтаас илүү их байдаг. Хүнсний аюулгүй байдлыг сайжруулахад хүн амын эрүүл мэндийг хамгаалах ажил хамт сайжирна. Үүнтэй холбогдуулан засгийн газар, хүнсний үйлдвэрүүд болон хэрэглэгчид хүнсний аюулгүй байдлын аюулыг хянах шилдэг туршлагыг хэрэгжүүлэх хамтын үүрэг хариуцлага хүлээдэг.

САС буюу ХХЭЗХ-ны НАССР-ийн зөвлөмж

Codex НАССР систем (FAO ба ДЭМБ, 2003) нь хэд хэдэн онцлог шинж чанартай байдаг. НАССР-ийн долоон үндсэн зарчмыг бий болгож, дараа нь түүнийг хэрэгжүүлэх 12 алхам бүхий логик дарааллаар боловсруулагдсан. (Зураг 1). Хяналтын чухал цэгүүдийг (ССР) тодорхойлоход зориулж шийдвэрийн мод хэлбэрээр зааварчилгаа өгсөн бөгөөд НАССР-ийн ажлын хуудасны жишээ нь баримтжуулсан төлөвлөгөөний боломжит схемийг харуулдаг. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь зохих эрүүл ахуйн шаардлага (GHPs)-ыг хангасан болон хүнсний аюулгүй байдлын зохих шаардлагыг дагаж мөрдөх хүртэл НАССР системийг хэрэгжүүлэх ёсгүй. Гэсэн хэдий ч, Codex НАССР систем нь томоохон болон техникийн хувьд харьцангуй боловсронгуй хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нарын НАССР системийг ашиглах явцаас олж авсан туршлагад үндэслэсэн түүний бичмэл бүтээгдэхүүн гэдгийг цохон тэмдэглэх нь зүйтэй. Зарим засгийн газар уг удирдамжид тодорхойлсон 12 алхамын дагуу Кодексийн тус системийг хэрэгжүүлдэг бол зарим нь 12 үе шаттай үйл явцыг дагахгүйгээр долоон зарчмыг багтаасан тогтолцоог хөгжүүлж, сурталчилж байна. Codex НАССР систем нь олон улсын худалдааны маргаанд баримталдаг жишиг стандарт байдаг тул цаашдын бусад уян хатан байдал ховор байдаг.

Мөн тус олон улсын жишиг шинжлэх ухаанд суурилсан стандарт нь ХХЭЗХ-ноос анх баталсан 1969 оноос хойш 5 дахь удаагаа 2020 онд дахин шинэчлэгдэн илүү боловсронгуй болсон байна.

Энэхүү баримт бичиг нь хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд хүнсний бизнес эрхлэгчдийн ойлгож, дагаж мөрдөх ёстой ерөнхий зарчмуудыг тодорхойлсон бөгөөд эрх бүхий байгууллагуудад хүнсний аюулгүй байдал, зохистой байдалд хяналт тавих үндэс суурь болдог.

Хүнсний гинжин хэлхээний үе шат, бүтээгдэхүүний шинж чанар, холбогдох бохирдуулагч бодисууд нь аюулгүй байдал, тохиромжтой байдал эсвэл хоёуланд нь сөргөөр нөлөөлж буй эсэхийг харгалзан эдгээр зарчмууд нь хүнсний бизнес эрхлэгчдэд өөрсдийн хүнсний эрүүл ахуйн дадлыг хөгжүүлэх боломжийг олгоно. Мөн эрх бүхий байгууллагаас тавигдсан шаардлагыг биелүүлэх хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын шаардлагатай арга хэмжээ нь болж өгдөг.

Олон улсын стандартын шинэчлэл

2020 оны 9-р сарын 25-ны өдөр ХХЭЗХ-оос шинэчлэгдсэн практикийн дүрмийг (Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчмууд (СХС 1-1969) баталсан.

Өмнөх 2003 оны хуулийн шинэчилсэн найруулгатай харьцуулахад бага болон томоохон өөрчлөлтүүд олон гарсан ба эдгээр өөрчлөлтүүдийн зөвхөн заримыг тоймлон харуулав. Үүнд:

1. Стандартын бүтцийн өөрчлөлт

Стандартыг эрүүл ахуйн сайн дадал, НАССР зарчим гэсэн 2 үндсэн хэсгээс бүрдүүлсэн. Эрүүл ахуйн зохистой дадал хэвшлийн бүтцийг шинэчилж, ерөнхий зарчмыг нэмж оруулсан. Тодруулбал, шинэчилсэн баримт бичиг нь дараах бүтэцтэй байна. Үүнд:

- Оршил
- Зорилтууд
- Хамрах хүрээ
- Ерөнхий хэрэглээ
 - Эрх бүхий байгууллага, хүнсний бизнес эрхлэгчид, хэрэглэгчдийн үүрэг
- Ерөнхий зарчим
 - Хүнсний аюулгүй байдлын менежментийн үүрэг оролцоо
- Тодорхойлолт
- 1-р бүлэг Эрүүл ахуйн зохистой дадал
- 2-р бүлэг Аюулын шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын (НАССР) систем ба түүнийг хэрэглэх заавар
- Хавсралт 1 Хяналтын арга хэмжээг жишээгээр харьцуулах
- Диаграм 1 НАССР-ийн хэрэглээний логик дараалал
- Диаграм 1 Аюулын шинжилгээний ажлын хуудасны жишээ

2. Ерөнхий зарчим, бүлэгт орсон өөрчлөлт

Хүнсний аюулгүй байдлын аюулыг хянах шаардлагыг илүү тодорхой болгохын тулд шинжлэх ухаанд суурилсан байх ёстой, хяналтын арга хэмжээ нь шинжлэх ухааны үндэслэлтэй байх ёстой гэж ерөнхий зарчим хэсэгт нэмсэн.

Хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын системийг тодорхой хугацаануудад шалгаж, хянаж, шаардлагатай бол засч залруулах арга хэмжээ авах ёстой.

Хүнсний хангамжийн сүлжээнд оролцогч талууд болон сонирхогч талуудын хоорондын харилцаа холбоог хүсэх гэх мэт асуудлыг хөндөж оруулж өгсөн.

3. Хүнсний аюулгүй байдлын удирдлага болон соёлын талаарх амлалтууд

Хүнсний аюулгүй байдлын удирдлагын тогтолцооны амжилтыг хангахын тулд байгууллагад хүнсний аюулгүй байдлын соёлыг бий болгох, хадгалахад удирдагчдын амлалтыг тус стандартын нэмэлт өөрчлөлтөд тусгаж нэмж оруулсан болно.

- Үүрэг хариуцлага, эрх мэдэл бүхий удирдлагууд байгууллага дотроо харилцан холбоотой байж, мэдээлэх
- Харилцаа холбоо
- Нөөцийн хангамж
- Ажилчдад зориулсан сургалт
- Хуулийн шаардлагын биелэлт, дагаж мөрдөх

- Тасралтгүй сайжруулалт



4. Good Hygiene Practices, Эрүүл ахуйн зохистой дадлууд (GHP)

Шинэ болон илүү сайжруулсан шаардлагууд нэмэгдсэн:

- Анхдагч үйлдвэрлэл.
- Байгууллага.
- Байгууллагын засвар үйлчилгээ.
- Хувийн ариун цэвэр.



4. Харшил үүсгэгчийн хяналт

Тус стандартын аюулд тооцогдох хяналтанд харшил үүсгэгчийг нэмж, түүний физик, химийн болон биологийн аюулыг хянах шаардлагыг тусгасан. Харшил үүсгэгчийн менежментэд тавигдах шаардлагуудыг "Хүнсний бизнес эрхлэгчдэд зориулсан хүнсний харшил үүсгэгчийн менежментийн дадлын дүрэм (СХС 334-2020)" -д дурдсан болно. Нэмэлт өөрчлөлтүүд:

- Түүхий эдэд харшил үүсгэгчийг тодорхойлох
- Хөндлөнгийн бохирдлыг хянах (хадгалах, цэвэрлэх, арчдасыг шалгах, ...)
- Харшил үүсгэгчийг таниулах сургалт
- Хэрэглэгч, үйлчлүүлэгчдэд харшил үүсгэгчийн мэдээллээр хангах, шошголох,



5. Урьдчилсан алхмууд (12) ба HACCP-ын 7 зарчим

- HACCP-д бэлтгэх 5 үе шатыг илүү дэлгэрэнгүй тайлбарласан болно. Жишээлбэл, урсгалын диаграм нь өмнөх стандартаас илүү нарийвчлалтай байхыг шаардсан.
- Нэн чухал аюулын тодорхойлолт болон Critical Control Points буюу эгзэгтэй цэгийн аюулын тодорхойлолт нь зөвхөн нэн чухал аюулд хамаарна.
- Шийдвэрийн модны диаграм нь CCP(эгзэгтэй цэгийн аюул)-ыг тодорхойлох цорын ганц сонголт байхаа больж, CCP-ыг тодорхойлох өөр бусад аргыг ашиглаж болох сонголтыг тус тус нэмж тусгасан.

Урьдчилсан 12 алхам, үе шатыг илүү дэлгэрэнгүй байдлаар нэмж оруулсан. Үүнийг авч үзвэл үзвэл,

Алхам1. HACCP багийг бүрдүүлж, хамрах хүрээг тодорхойлох.

Алхам2. Бүтээгдэхүүнийг тайлбарлах.

Алхам3. Зориулалт болон хэрэглэгчдийг тодорхойлох.

Алхам4. Урсгалын диаграмм байгуулах.

Алхам5. Урсгалын диаграммыг газар дээр нь баталгаажуулах.

Алхам6. Аюулын шинжилгээ (1-р зарчим).

Алхам7. Хяналтын эгзэгтэй цэгүүдийг (CCP) тодорхойлох (Зарчим 2).

Алхам8. CCP бүрийн баталгаажуулсан эгзэгтэй хязгаарыг тогтоох (3-р зарчим).

Алхам9. CCP бүрийн хяналтын тогтолцоог бий болгох (Зарчим 4).

Алхам10. Залруулах арга хэмжээг бий болгох (Зарчим 5).

Алхам11. HACCP төлөвлөгөө ба баталгаажуулалтын журмын баталгаажуулалт (Зарчим 6).

Алхам12. Баримт бичиг, албан хэрэг хөтлөлтийг бий болгох (Зарчим 7).



НҮБ-ын ХХААБ-ын вэб сайтад гарсан шинэчлэлтийн дагуу энэхүү Кодексийн НАССР дадлын дүрэм нь **"Дэлхийн хэмжээнд хүнсний аюулгүй байдлыг хянах нийтлэг үндэслэл болж, бусад бүх Кодексийн эрүүл ахуйн бичвэр, стандартын үндэс суурь болдог."** Энэхүү шинэчилсэн найруулга нь хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчид, зохицуулах агентлагууд болон бусад оролцогч талуудад стандартыг илүү үр дүнтэй хэрэгжүүлэхэд туслах шинэчлэлтүүдийг багтаасан болно.

Нэмж дурдахад энэхүү дүрэм нь харшил үүсгэгчийн эрүүл мэндийн тулгамдсан асуудлын талаар илүү их зааварчилгаа өгөх замаар харшил үүсгэгчийн менежментийн шинэ дадлыг дүрмийг батлан, нэмж тусгасан. *Коронавируст халдвар (COVID-19) тахал нь эрүүл ахуйн зохих журмыг чангатгах шаардлагатай байгааг онцолж байгаа энэ үед энэхүү өөрчлөлт нь улс орнуудад хүнсний хангамжийг тасралтгүй аюулгүй байлгахад тусалж байна.*

Хүнсний аюулгүй байдлын асуудалд хяналт тавих стандартуудыг тайлбарлахад туслах үүднээс ерөнхий зарчмуудын хэсгийг оруулсан болно. Хяналтын арга хэмжээ нь шинжлэх ухааны үндэслэлтэй байх ёстой. Хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын тогтолцоог тогтмол үнэлж, хянаж, шаардлагатай бол засч залруулах арга хэмжээг авч байх ёстой. Хүнсний хангамжийн сүлжээнд оролцогч талууд болон сонирхогч талууд мэдээлэлтэй байхын тулд харилцаа холбоо байх ёстой.

Засгийн газрын үүрэг, боломжит ашиг тусууд

Засгийн газрын үүрэг нь үндэсний хүнсний аюулгүй байдлын хууль тогтоомжийг баталж, дагаж мөрдөхөд хяналт тавихаас гадна: тэд НАССР зэрэг хүнсний аюулгүй байдлын удирдлагын тогтолцоог нэвтрүүлэх замаар хүнсний аюулгүй байдлыг хангах арга хэмжээг илүү идэвхтэй дэмжих ёстой.

Хүнсний бизнес эрхлэгчид НАССР-ийг бий болгож, хэрэгжүүлж буй амжилт нь засгийн газраас бий болгосон дэмжих орчин, тэр дундаа хүнсний чиглэлийн бизнес эрхлэгчидтэй хамтран ажиллахтай шууд холбоотой байж болно;

Энэ нь ялангуяа "Жижиг ба/эсвэл буурай хөгжилтэй бизнес"-ийн хувьд үнэн юм. "Жижиг ба/эсвэл буурай хөгжилтэй бизнес"-үүд нь НАССР-ийг нэвтрүүлэхэд маш чухал сорилтуудтай тулгардаг бөгөөд засгийн газрын идэвхтэй оролцоо, дэмжлэг үүнд шаардлагатай. Ихэнх улс орнуудад "Жижиг ба/эсвэл буурай хөгжилтэй бизнес"-ын салбар нь хүнсний аж үйлдвэрийн нэлээд хэсгийг бүрдүүлдэг, үндэсний хүнсний хангамжид чухал хувь нэмэр оруулдаг бөгөөд орон нутгийн эдийн засагт

хувь нэмэр оруулдаг ажлын байрны чухал эх үүсвэр болдог. Иймд энэ салбарын тэр дундаа хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгч "Жижиг ба/эсвэл буурай хөгжилтэй бизнес"-үүдийн хүнсний аюулгүй байдлын түвшинг дээшлүүлэх асуудлаар үндэсний бодлого баримтлах нь чухал юм. Үүний зэрэгцээ, НАССР систем, холбогдох стандарт түүнийг хэрэгжүүлэхийн ач холбогдлыг сурталчлан таниулах нь засгийн газарт харилцан ашигтай, тэр дундаа аюулгүй хоол хүнс, улмаар нийгмийн эрүүл мэндийн хамгаалалтыг нэмэгдүүлж, цаашлаад ард иргэд, үндэсний хэрэглэгчид болон жуулчдын итгэлийг нэмэгдүүлэх болно. Үүнийг худалдааг нэмэгдүүлэх илүү сайн боломжуудтай хослуулан хэрэгжүүлснээр эдийн засгийн өсөлт, улмаар үндэсний хөгжилд хүргэдэг.

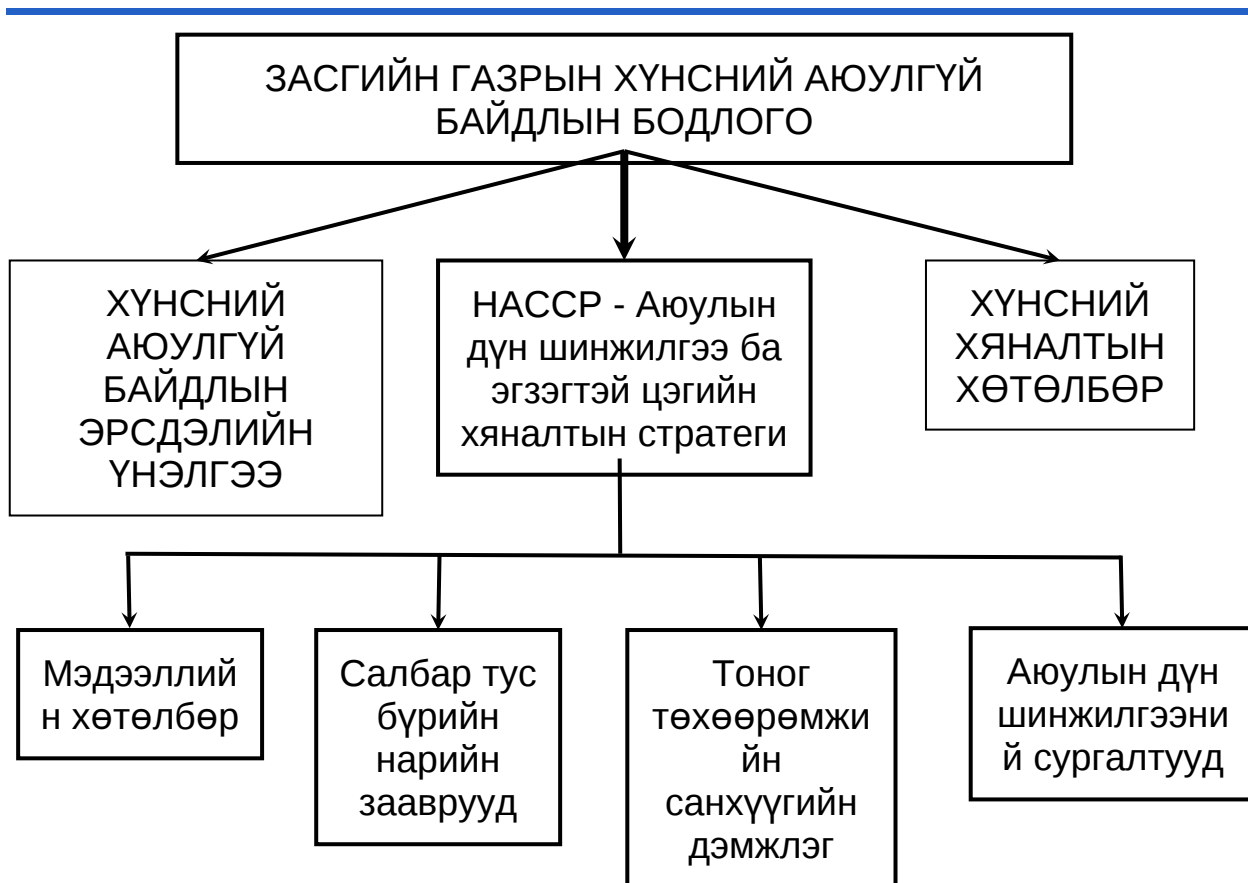
2.3.2 Засгийн газраас авч хэрэгжүүлэх стратеги төлөвлөлт

Засгийн газар нь нийгмийн эрүүл мэнд, эдийн засгийн хөгжлийг хариуцдаг; Хүнсний аюулгүй байдлыг сайжруулах, тэр дундаа хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт эрүүл ахуйн зохистой дадлууд болон НАССР-ийг хэрэгжүүлэх нь дээрх хоёр салбарт эерэг нөлөө үзүүлдэг гэдгийг дэлхийн нийтээр хүлээн зөвшөөрдөг.

Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний бодлого нь хүнсний чанар, аюулгүй байдлын асуудлаарх нийтлэг зорилгын төлөө ажиллаж буй бүх оролцогч талуудын хүчин чармайлтыг зохицуулах, нэмэгдүүлэхэд чиглэгддэг. Хүнсний аюулгүй байдлын бодлогын ерөнхий зорилго нь нийт хүнсний хангамжийн чанар, аюулгүй байдлыг хангахад чиглэж болох бөгөөд энэ нь:

- хоол хүнсээр дамжих өвчний тохиолдлыг бууруулах,
- Хүн амын хоол хүнсээр авах шим тэжээл, амьдралын чанарыг сайжруулах,
- Хүнсний бизнесийн салбараар дамжуулан хүнсний баталгаат байдлыг сайжруулах,

Хүнсний аюулгүй байдлын үр дүнтэй бодлого нь хүнсний хяналтын үйл ажиллагааны стратегийн чиглэлийг тодорхойлж, ерөнхий зорилгод хүрэх тодорхой стратегийг хэрэгжүүлэх тогтолцоог бүрдүүлдэг. Хүнсний аюулгүй байдлын бодлогын төлөв байдал, хүргэх механизм нь хөгжлийн үе шат, хүнсний аюулгүй байдлын асуудал, захиргааны зохицуулалтаас хамааран улс орон бүрт харилцан адилгүй байдаг. Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний бодлого, бие даасан стратеги, бодлогын зорилгод хүрэх стратеги төлөвлөлтийн үйл ажиллагаа хоорондын уялдааг доорх зурагт үзүүлэв.



Хүнсний гинжин хэлхээний дагуу GHP болон НАССР системийг хэрэгжүүлэх нь засгийн газар болон хүнсний бизнес эрхлэгчдийн тэргүүлэх чиглэл бөгөөд GHP байхгүй тохиолдолд НАССР системийг амжилттай хэрэгжүүлэх боломжгүй юм. Үндэсний НАССР стратеги нь улс орны хүнсний гинжин хэлхээнд оролцогч талуудын бүхий л нөхцөл байдлыг харгалзан үзэж шийдвэрлэх арга замыг тусгах ёстой. Улмаар гинжин хэлхээний хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт томоохон байр суурийг эзэлж бүрдүүлдэг "жижиг/эсвэл дунд хөгжиж буй бизнесүүд"-ийн онцлогийг судалж ойлгон, онцгой ач холбогдол өгөх ёстой бөгөөд үндэсний стратегийн зарим элементүүдийг эдгээр хэрэгцээнд нийцүүлэн тусгах шаардлагатай.

Хүнсний аюулгүй байдлын талаар үндэсний төрийн бодлого байхгүй эсвэл учир дутагдалтай тохиолдолд бусад оролцогч талууд, тухайлбал, томоохон буюу хүнсний үйлдвэрлэлийн илүү зохион байгуулалттай элементүүд, зах зээлийн хуулиуд, хувийн хэвшлийн байгууллагууд шийдвэрийг гаргах хандлагатай байдаг. Эдгээр оролцогч талуудын санал санаачилга, оролцоо маш чухал хэдий боловч ялангуяа төрийн дэмжлэг дутмаг үед, тэдгээр нь хуваагдмал эсвэл ялгаатай хандлагыг бий болгож, улмаар "жижиг/дунд эсвэл хөгжиж буй бизнесүүд"-ийн хөгжил, тогтвортой байдалд онцгой хор хөнөөл учруулж, улмаар нийгэм эдийн засагт нөлөөлдөг байна.

Хүнсний чиглэлийн бизнес эрхлэгчдийн үүрэг, харилцан ашиг тус

Хүнсний бизнес эрхлэгчид өөрсдийн үйлдвэрлэж буй хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлыг хангах эцсийн хариуцлагыг хүлээнэ. Хоол хүнс нь хэрэглэгчдэд зориулалтын дагуу хүрэх ёстой бөгөөд тухайн бүтээгдэхүүний зориулалтын хэрэглээний талаар хэрэглэгчийн хангалттай мэдээлэл байх ёстой.

Хүнсний аж ахуйн нэгжүүд хүнсний аюулгүй байдлын үндсэн GHP болон НАССР шаардлагыг хангах үр дүнтэй системийг нэвтрүүлж байгаагаа харуулахын тулд засгийн газар болон худалдан авагчдын дарамт шахалтад өртөж байна. НАССР-ийн эхний шатны хариуцлагыг хүнсний үйлдвэр, ялангуяа удирдлага хариуцдаг. Үүнд:

- Хүнсний бүтээгдэхүүн нь эрүүл ахуйн шаардлага хангасан байх ёстой.
- Орц найрлагат орж буй түүхий эдийн эх үүсвэрийг харгалзан үзэх ёстой.
- Хүнсний аюулгүй байдлыг хангахын тулд НАССР систем гэх мэт шинжлэх ухааны үндэслэлтэй, эрсдэлд суурилсан хандлагыг хэрэгжүүлэх ёстой.

Мөн хүнсний чиглэлийн бизнес эрхлэгчид хүнсний аюулгүй байдлын удирдлагын тогтолцоо, хяналт шалгалт, аудитын талаарх засгийн газрын шаардлагыг дагаж мөрдөх шаардлагатай.

Хүнсний салбарын холбоод нь засгийн газар болон бусад сонирхогч талуудтай ярилцахдаа хүнсний бизнес эрхлэгчдийн дуу хоолойг илүү хүчтэйгээр хүргэхээс гадна тодорхой хүнсний салбарынхаа ерөнхий стандартыг сайжруулахад тусалдаг. Тэд мөн мэдлэгийг дээшлүүлэх, мэдээллийн технологийн шилжилтийг дэмжин, сургалтын хүртээмжтэй байдлыг нэмэгдүүлэх боломжтой. Дэлхий даяар НАССР системийг нэвтрүүлсний ач холбогдол болох дараахь зүйлийг хүлээн зөвшөөрсөн байдаг. Үүнд:

- хүнсний салбарын бизнест тодорхой ашиг тусыг өгдөг;
- хүнсний аюулгүй байдлыг нэмэгдүүлдэг; болон
- хоол хүнсээр дамжих өвчний тохиолдлыг бууруулдаг.

НАССР системийг хэрэгжүүлсний үр өгөөжийг тодорхойлсон (CCFH, 1999; Taylor, 2001; Quintana, FAO, 2002) ба заримыг нь доор тайлбарлав.

- Ажилтнууд болон бизнес эрхлэгчид өөртөө итгэлтэй болж, хүнсний хяналтын байцаагч, хөндлөнгийн аудитор, зөвлөх, худалдааны түнш, хэрэглэгчид болон бусад хүмүүстэй хүнсний аюулгүй байдлын арга хэмжээний талаар мэдээлэлээр хангах, ярилцахад илүү сайн бэлтгэгдсэн.
- НАССР систем нь үндсэндээ удирдлагын хэрэгсэл бөгөөд түүнийг хөгжүүлэхэд хөрөнгө оруулснаар унд болон урт хугацаанд "Жижиг ба/эсвэл буурай хөгжилтэй бизнес"-ын зардлыг бууруулдаг: боловсон хүчнийг илүү үр ашигтай ашиглах, зохих бичиг баримтын бүрдүүлэлт, хог хаягдал багасах гэх мэт.
- Үйл явцын хяналтын түвшин нэмэгдсэн нь бүтээгдэхүүний тогтвортой байдал, мөрдөх чадварыг сайжруулахад хүргэдэг бөгөөд зарим зах зээлд нэвтрэх боломж нэмэгдэж, илүү олон үйлчлүүлэгчдийг татах зэргээр "Жижиг ба/эсвэл буурай хөгжилтэй бизнес"-үүдэд үр өгөөж авч ирсэн зардал гарах болно.
- НАССР системийг хөгжүүлэх нь "Жижиг ба/эсвэл буурай хөгжилтэй бизнес"-үүдийн хувьд багийг бүрдүүлэх үнэ цэнэтэй дасгал байж болно; Энэ нь "Жижиг ба/эсвэл буурай хөгжилтэй бизнес"-д ажиллаж буй ажилтнуудын боловсрол, мэдлэгийг дээшлүүлж болох бөгөөд тэдний санал хүсэлтийг авч, үнэлснээр ажилтнууд эрх мэдэлтэй болдог; Энэ нь эргээд өөрчлөлтийг удирдах чадварыг харуулдаг тул "Жижиг ба/эсвэл буурай хөгжилтэй бизнес"-ийн хөгжилд эерэг нөлөө үзүүлж чадна.
- НАССР нь шүүхийн маргаанаас хамгаалах үндэс суурь болж, даатгалын зардлыг бууруулах боломжтой.

2.3.3 GHP, HACCP системийг нэвтрүүлсэн бусад орны туршлага

HACCP-ийн хэрэгжилтийг хөнгөвчлөхөд улс орны засгийн газруудын оролцоо нь тухайн улсын үндэсний хүнсний аюулгүй байдлын бодлогын асуудал юм. Хүнсний үйлдвэрлэлд, тэр тусмаа хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт HACCP-ийн хэрэглээ багатай улс орны засгийн газрууд ихэнхдээ хэрэгжилтийг хөнгөвчлөх бодлого, шийдвэрүүдийг гаргадаг. Гэхдээ хэрэгжүүлэх арга барил нь тухайн үндэсний бодлогоос дэвшүүлсэн зорилтоос хамаардаг. Ихэнх улс орнууд эхлээд **өнөөдрийн хэрэгжилтийн түвшинд дүн шинжилгээ хийсний дараагаар тулгарч буй тухайн салбарт тулгамдаж буй саад бэрхшээлийг судалж, тусгайлан боловсруулсан санаачлагуудыг хэрэгжүүлэх замаар даван туулахыг хичээдэг.** Зарим засгийн газрууд үр нөлөөг хэмжиж, эдийн засгийн үнэ цэнийг үнэлэхийн тулд санаачлагуудын эхэн ба төгсгөлд HACCP-ийн нийцлийг хэмжихийг оролддог. Аливаа хэрэгжүүлэх санаачилгын төрлүүд нь тухайн улс орон бүрт өөр өөр байдаг ба соёл, эдийн засаг, зохион байгуулалт, газарзүйн ялгаатай хүчин зүйлээс хамаардаг.

Бусад улс орнууд HACCP-ийн хэрэглээг дэмжихийн тулд авч хэрэгжүүлсэн өргөн хүрээний үйл ажиллагаа, өөр өөр хандлагыг харуулсан НҮБ-ын ХХААБ-аас зохион байгуулсан судалгааны хураангуйг тоймлон хүргэж байна.

Канад улс, суурь үзүүлэлт

- HACCP-ийг хэрэгжүүлэх үндэсний бодлого байхгүй. Засгийн газрын гурван түвшинд (засгийн газар, муж улс, хотын захиргаа) хүнсний аюулгүй байдлыг хариуцдаг бөгөөд эрх бүхий байгууллага бүр хүнсний аюулгүй байдлын тулгамдсан асуудлыг шийдвэрлэх өөр өөр стратеги баталсан.
- Канадын Хүнсний хяналтын агентлаг (CFIA) нь Канад руу импортолж буй эсвэл Канадаас гадагш эсвэл муж хооронд экспортлохоор төлөвлөж буй хүнсний бүтээгдэхүүн зэрэг хүнсний аюулгүй байдалтай холбоотой холбооны хяналтын бүх үйл ажиллагааг хариуцдаг.
- Канадын Хүнсний хяналтын агентлаг нь HACCP-ыг хэрэгжүүлэх хоёр үндсэн стратегийг баримталдаг:
 - Загас боловсруулалтын салбарт 1992 оноос хойш чанарын удирдлагын хөтөлбөр (QMP)-ыг 1000 орчим аж ахуйн нэгжид хэрэгжүүлсэн.
 - ХАА-н салбар (мах, боловсруулсан жимс, хүнсний ногоо, өндөг, сүүн бүтээгдэхүүн, зөгийн бал, агч сироп)-д зориулсан [Хүнсний аюулгүй байдлыг сайжруулах хөтөлбөр \(FSEP\)](#) нь одоогоор сайн дурын хөтөлбөр боловч ойрын ирээдүйд мах боловсруулах салбарт заавал дагаж мөрдөхөөр хууль тогтоомжид нэмэлт, өөрчлөлт оруулах төлөвлөгөөтэй.
- Канадын Хүнсний хяналтын агентлаг нь фермийн түвшинд HACCP-д суурилсан хүнсний аюулгүй байдлын тогтолцоог хэрэгжүүлэх зорилгоор ферм дэх хүнсний аюулгүй байдлын хөтөлбөр дээр аж үйлдвэрүүдтэй хамтран ажиллаж байна.
- [Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний газруудын мөрдөх хүнсний аюулгүй байдлын стандарт](#)

Авч хэрэгжүүлсэн үйл ажиллагаа, арга хэмжээ, үр дүнгийн товч дүгнэлт

Канадын Хүнсний хяналтын агентлаг нь 1997 онд байгуулагдсан бөгөөд засгийн газрын гурван өөр хэлтсийн хүнсний аюулгүй байдлын хариуцлагыг нэгтгэж, хүнсний асуудлаарх өөр өөр салбаруудад зориулсан хүнсний аюулгүй байдлын тусдаа байсан стратегиудыг нэгтгэсэн. Эдгээр стратеги (Чанарын менежментийн хөтөлбөр болон Хүнсний аюулгүй байдлыг сайжруулах хөтөлбөр) нь өөр өөр салбаруудын 48 Бүлэг, Хавсралт 1-д заасан тодорхой сорилтуудыг шийдвэрлэхийн тулд үргэлжлэн хөгжиж байна. Гэсэн хэдий ч уялдуулах, сайжруулахад тус дөхөм үзүүлэхийн тулд хоёр хөтөлбөрийн хооронд туршлага солилцоог тогтмол авч хэрэгжүүлдэг байна.

Хүнсний аюулгүй байдлыг сайжруулах хөтөлбөр нь НАССР систем (НАССР төлөвлөгөө болон урьтал хөтөлбөрүүд, эрүүл ахуйн зохистой дадлууд)-ыг бүртгэлтэй аж ахуйн нэгжүүдэд тодорхой нэр төрлийн бүтээгдэхүүнд аудит хийж, баталгаажуулдаг.

Канадын хүн ам хамгийн ихээр төвлөрсөн хот болох Онтарио дахь бүх ресторан, хоолны газар, хүнсний үйлчилгээний бизнесүүд Канадын холбооны засгийн газар болон орон нутгийн засаг захиргаанаас тогтоосон хүнсний аюулгүй байдлын хууль тогтоомжийг дагаж мөрдөхөөс гадна мужийн засгийн газраас тогтоосон хүнсний аюулгүй байдлын хууль тогтоомжийг дагаж мөрдөх шаардлагатай.

Онтарио дахь рестораниуд нь Онтариогийн хүнсний аюулгүй байдлын хэд хэдэн дүрэм журамд захирагддаг, үүнд:

- [Хүнсний аюулгүй байдал, чанарын тухай хууль](#) , 2001 он
- [Эрүүл мэндийг хамгаалах, дэмжих тухай хууль](#), (үүнд [O. Reg. 493/17: Хоолны газар](#))

Эдгээр нь Онтарио дахь бүх хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарт хамаарах ба хүнсний үйлчилгээний бүх бизнес эрхлэгчдийн дагаж мөрдөх ёстой шаардлага, хүлээлт, зохистой дадлуудыг тодорхойлсон байдаг - хүнсний ачааны машинаас эхлээд сууж үйлчлүүлдэг ресторан гэх мэт бүгдэд хамаарна. Тус хүнсний аюулгүй байдлын тухай хуулийг дагаж мөрдөхгүй байх нь хүнд шийтгэл оногддог ба цаашлаад тухайн бизнесийг хаах хүртэл арга хэмжээ авагддаг байна.

2001 онд батлагдсан [Хүнсний аюулгүй байдал, чанарын тухай хууль](#) нь хүнс, хөдөө аж ахуй, далайн гаралтай бүтээгдэхүүн, хөдөө аж ахуйн түүхий эдийн аюулгүй байдал, чанарыг бүхэлд нь удирдах, хүнсний аюулгүй байдлын эрсдлийг удирдах, үйл ажиллагааг хянах, зохицуулах зорилготойгоор байгуулагдсан.Тус хуульд Онтарио дахь бүх хүнсний үйлчилгээний газрууд (хоолны газар, ресторан) нь [лиценз зөвшөөрөлгүйгээр](#) үйл ажиллагаа явуулах эрхгүй бөгөөд бүх ресторан хоолны газрууд эрүүл мэндийн үзлэгт хамрагдах ёстой гэж заасан.

Эрүүл мэндийг хамгаалах, дэмжих тухай хуульд оруулсан хамгийн сүүлийн үеийн нэмэлтүүдийн нэг нь [O. Reg. 493/17: Хоолны газар](#) журамд бүх хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэг, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний бүх бизнес эрхлэгчдийн ажлын байрны ээлж тутамд дор хаяж нэг баталгаажсан мэргэжилтэнтэй заавал

байх шаардлагыг оруулсан байна. Тэдгээрийг нийгмийн эрүүл мэндийн хэлтсийн болон бусад хувийн хэвшлийн сургалтаар бэлтгэдэг байна.

Цаашид анхаарах сургамж, зөвөлгөө:

- Хэрэгжилтэд үе шаттайгаар хандах. Аж ахуй нэгж байгууллагууд бүх зүйлийг тэр дор нь хэрэгжүүлж чадна гэж найдаж болохгүй, харин тасралтгүй сайжруулахын төлөө ажиллаж, бизнес эрхлэгчдийн зүгээс хийх зүйлд бус харин хийж чадсан зүйлд анхаарлаа хандуулах.
- Сонсож, харилцах. Хэрэгжүүлэгч тодорхой шаардлагуудтай холбоотой асуудал бэрхшээлтэй тулгарвал энэ нь аюулгүй бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхийг хүсэхгүй байгаадаа биш, тэр шаардлага, түүний ач холбогдлыг ойлгохгүй байгаатай холбоотой юм. Сонсох хүсэл эрмэлзэлтэй байх, шаардлагуудыг аль болох тодорхой тусгаж, тэдэнд хүргэх.
- Уян хатан байх. Бизнес эрхлэгчдэд өөрсдийн үйл ажиллагаанд тохирсон НАССР системийг хөгжүүлэхийг зөвшөөрөх; Ингэснээр илүү үр дүнтэй хэрэгжүүлэх, тасралтгүй сайжруулахад тус болдог.
- Шаардлагуудыг ойлгож нэвтрүүлэхэд нь тус болох хэрэслээр хангах, гарын авалга, дэлгэрэнгүй танилцуулга, видео хичээл, цахим мэдээлэл
- Ерөнхий төлөвлөгөөнөөс зайлсхий. Ерөнхий төлөвлөгөө нь албадан тохируулахад хүргэдэг. Канадын Чанарын менежментийн хөтөлбөрт тухайн салбар онцлогт суурилсан жишиг төлөвлөгөөг гаргаж, зөвхөн тайлбарлах зорилгоор ашигласан.
- Зохицуулалтын хөтөлбөрийг дагаж мөрдөөгүй хүмүүст хэрэгжүүлэх тодорхой арга хэмжээг хэрэгжүүл. Хэрэгжилтэнд хэт хатуу, хэт зөөлөн хандахгүй байх нь чухал бөгөөд мөн адилаар үйл ажиллагаанд нь үнэлгээ өгөхгүй бол хөтөлбөрийн үр нөлөө буурдаг байна.

Тус улс 2003 оны байдлаар ихэнх хүчин чармайлтыг НАССР дизайныг хэрэгжүүлэхэд чиглүүлсэн. Цаашдаа хүнсний аюулгүй байдлын стратегийн гүйцэтгэлийг хэмжих чадварт илүү анхаарч хүнсний аюулгүй байдал бодитоор хангагдаж байгааг харуулах үзүүлэлтүүдийг тодорхойлоход чиглэсэн байна.

Энэтхэг улс, суурь үзүүлэлт

- Экспортыг тусгайлан зохицуулах хууль тогтоомж байдаг; зарим хэсгүүд (далайн гаралтай хүнс, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, шувууны аж ахуй, өндөг, зөгийн бал), эрүүл ахуйн зохистой дадлууд болон НАССР-ийг заавал хэрэгжүүлж, нэвтрүүлэх үүргийг хуульчиг өгсөн.
- Экспортын бүтээгдэхүүний албан ёсны баталгаажуулалтыг нэг байгууллага дангаараа зохион байгуулдаг.
- НАССР нь экспортын 450 орчим нэгжид аль хэдийн хэрэгжсэн.
- Албан ёсны аудиторуудын нөөц ихтэй.

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар, түүний бүцийг үндсэн дөрвөн чиглэлд ангилж болно, Үүнд:

1. Зохион байгуулалтгүй: Үүнд гудамж, зам дагуух хооллох цэгүүд, хоолны газрууд зэрэг үндэсний дабха зэрэг орно.
2. Зохион байгуулалттай:

- a. 3-аас цөөн салбартай бие даасан төрөл бүрийн хоолны газар, ресторан
 - b. 3 болон түүнээс олон салбартай сүлжээ хоолны газрууд тухайлбал, түргэн хоолны газрууд, ресторанууд гэх мэт.
3. Тусгай ангилалд: нислэгийн хоол, эмнэлгийн хоол, төмөр замын нийтийн хоол, Засгийн газрын хоол орно. Хөтөлбөр (Өдрийн хоол) гэх мэт.
 4. Бусад: Хоолны үйл явц, хоол боловсруулах төрөл хэлбэрээрээ ялгаатай янз бүрийн арга хэмжээнд хоол үйлдвэрлэлийг хариуцдаг катеринг үйлчилгээ үзүүлэгч;

Байршлаас хамаарч катеринг үйлчилгээг дотор нь бас хоёр ангилж авч үздэг. Үүнд:

- Өөрийн байранд катеринг үйлчилгээ үзүүлэгч - аливаа үйл ажиллагаа, арга хэмжээг өөрийн байгууламжинд зохион байгуулж, хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ үзүүлдэг.
- Байрнаас гадуурх катеринг- ихэнхдээ өөрийн төв байршилд үйлдвэрлэх, хоол хүнсний зарим эсвэл бүгдийг тухайн арга хэмжээ зохион байгуулагдах байршилд үйлдвэрлэн үйлчлэх зэргээр үйлчилгээ үзүүлэгч

Тус улс нь хоол үйлдвэрлэлийн салбартаа зэрэглэлийн системийг нэвтрүүлж, хэрэгжүүлдэг боловч хэрэглэгчийн сонголт болон тэдэнд үзүүлэх үйлчилгээнд үндэслэн тус салбарыг дараах байдлаар мөн ангилдаг. Үүнд:

- Түргэн хоолны газрууд (QSR): хямд үнтэй боловсруулсан хоолоор түргэн шуурхай үйлчлэх; ердийн цэсэнд бургер, пицца, сүүн коктейль, шарсан төмс зэрэг орно; ширээний үйлчилгээ хамгийн бага; Мөн авч явах болон гэрт хүргэх үйлчилгээ үзүүлнэ.
- Энгийн хоолны газар Дунд зэргийн үнэтэй хоол, энгийн уур амьсгал, түргэн ширээний үйлчилгээг санал болгоно. Зарим нь авч явах болон гэртээ хүргэх үйлчилгээ үзүүлдэг
- Тансаг хоолны газар: Хамгийн сайн чанартай тансаг хоол, үйлчилгээ нэр хүнд, өндөр үнэ, үйлчилгээ сайтай, ихэвчлэн томоохон хотуудын тансаг зэрэглэлийн зочид буудлуудад байрладаг.
- Кафе: Кофе болон бусад халуун, хүйтэн ундаа, нарийн боов зэрэг түргэн хоолоор үйлчилдэг цэгүүд

Хоолны үйлдвэрлэл нь аюулгүй хоол хүнсээр хангахтай холбоотой янз бүрийн бэрхшээлтэй тулгардаг. Тэдгээр нь:

- Дэд стандарт/ бохирдсон түүхий эд: Нийтийн хоолны үйлдвэрлэл нь пестицидийн үлдэгдэл, мал эмнэлгийн эмийн үлдэгдэл гэх мэт түүхий эд материалын аюулгүй байдалд хяналт багатай эсвэл огт байхгүй.
- Орчны бохирдол: Автобусны зогсоол, галт тэрэгний буудал, замын хажуу гэх мэт хөл хөдөлгөөн ихтэй бүсэд байрладаг худалдааны цэгүүд нь аюулгүй, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан орчныг хангахад хүндрэл бэрхшээлтэй тулгардаг.
- Дэд бүтэц дутмаг: Хоолны цэгүүд болон жижиг хүнсний бизнес эрхлэгч нар нь хүнсний аюулгүй байдлыг хангах хөргөгч, халуун сав, дулаан, урсгал ус, гал тогооны хангалттай зай гэх мэт дэд бүтэц/тоног төхөөрөмж дутмаг.

- Усны чанар: Гудамжны хоол үйлдвэрлэн борлуулагчид, ТҮЦ зэрэг нь хотын захиргаанаас өгсөн усыг ашигладаг бөгөөд ихэвчлэн ус нь чанарын шаардлага хангадаггүй тул бэлтгэсэн хоол хүнсийг хэрэглэхэд эрдэл дагуулдаг.
- Хүнсний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын мэдлэг, сургалт дутмаг: эрүүл ахуйн сайн дадал, хүнсний аюулгүй байдлын дүрэм журмын талаар бага мэдлэгтэй боловсролгүй, ур чадваргүй ажилтнуудын нэлээд хувь нь байдаг.
- Олон тооны бүртгэл: тус салбарт үйл ажиллагаа эрхлэхийн тулд янз бүрийн төрийн байгууллагуудаас олон маягт бөглөж, өргөдөл гаргах ёстой. Өргөдөл гаргах журам нь нарийн төвөгтэй бөгөөд хүндрэлтэй байдаг.

Энэтхэг улсын хүнсний аюулгүй байдлыг хангах хууль эрхзүй - Эрүүл ахуйн зохистой дадлууд - Стандарт нь Энэтхэгийн Чанарын Зөвлөлийн (QCI) удирддаг Хүнсний аюулгүй байдлын эрүүл ахуйн зохистой дадлын гэрчилгээжүүлэх схемийн дагуу олгогддог. Зорилго нь хүнсний сүлжээний бүхий л үе шатуудад аль ч төрлийн хүнсний бизнес эрхлэгчдийн эрүүл, аюулгүй хүнс үйлдвэрлэхэд хэрэгжүүлэх шаардлагуудыг тодорхойлох юм.

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт эрүүл ахуйн зохистой дадлуудыг хэрэгжүүлэх заавар нь Хүнсний хууль эрх зүйн хорооноос гаргасан Олон улсын дадлын дүрмийн зөвлөмж болох, Эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим (CAC/RCP 1 – 1969 нэмэлт өөрчлөлтийг тусгасан) болон Азийн орнуудын үйлдвэрлэлийн тзохистой дадлуудын шалгуур үзүүлэлтүүд/Аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоо (GMP/НАССР)-ын ийн бүс нутгийн удирдамж (FAO RAP Publication 2014/21)-д үндэслэн боловсруулагдсан байна. Тус стандарт нь хүнсний бүтээгдэхүүний асуудлаарх холбогдох хууль тогтоомж, тусгай зөвшөөрлийн шаардлагыг орлохгүй ба холбогдох үндэсний дүрэм журмыг дагаж мөрдөх нь хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчдийн үүрэг юм. Мөн тус стандарт, баримт бичгийг дотоод болон/эсвэл гадны хяналт шалгалт, засгийн газар болон бусад аль нэг байгууллагаас эдгээр шаардлагыг хангаж байгаа эсэхийг үнэлэх зорилгоор ашигладаг байна.

Цаашид анхаарах сургамж зөвөлгөө,

- Тус улс нь НАССР-г нэвтрүүлэхдээ хоёр үе шаттайгаар зохион байгуулсан. Эхний үе шатанд тодорхойлсон салбаруудад: сүү, мах, шувууны аж ахуй, жимс, хүнсний ногоо, талх нарийн боов, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ орсон. Зорилго нь заавар, сургалтын гарын авлага бэлтгэх, НАССР-ийн сургалтыг хэрэгжүүлэх байжээ. Хоёр дахь үе шатанд далайн гаралтай хоол, хүнс, нярайн хоол тэжээл, чихэр болон амттан, зайрмаг болон хөлдөөсөн амттан, байгууллагын нийтийн хоолны салбар багтсан.
- Эхний ээлжинд сургалтын гарын авлага, заавруудыг бэлтгэсэн. Үйлдвэрлэлд зориулсан НАССР, GMP, GLP (лабораторийн зохистой дадал) сургалтыг мэргэжлийн холбоодоор дамжуулж явуулсан.
- Салбар тус бүрээр НАССР-д суурилсан сургалтын модулиудыг боловсруулж, нийтийн хүртээл болгосон.

Энэтхэг улс нь өнөөдөр хүнсний аюулгүй байдлын асуудлаар баримтлах нэг гол хууль, түүнийг дагалдах дүрэм журмуудыг баталж хэрэгжүүлдэг ба тус улс нь

өөрийн хүнсний стандарт, практикийг дэлхийн хэмжээнд жишиг болгож чаджээ. Тодруулбал:

- [Хүнсний аюулгүй байдал, стандарт 2006](#)
- [Хүнсний аюулгүй байдал, стандарт дүрэм, 2011](#)
- [Үндсэн гурван бүлэгт хуваагдсан хүнсний аюулгүй байдал стандартын холбогдох 28-н зохицуулалтыг баталж, нэвтрүүлжээ.](#)

2011 онд батлагдсан [Хүнсний аюулгүй байдал, стандарт](#) (Хүнсний чиглэлийн аж ахуйн нэгжийн лиценз, бүртгэл) дүрмийн дагуу лицензийн нөхцлийн дагуу тусгай зөвшөөрөл хүссэн хүнсний бизнес эрхлэгч бүр баримтжуулсан [Хүнсний аюулгүй байдлын менежментийн системийг хэрэгжүүлэх төлөвлөгөөтэй](#) байх ёстой бөгөөд тус [дүрмийн 4-р хуваарийг](#) дагаж мөрдөх ёстой. [4-р хуваарь](#) нь хүнсний бизнес эрхлэгчдэд үйлдвэрлэлийн (GMP) болон эрүүл ахуйн зохистой дадал (GHP) -ийг хэрэгжүүлэхэд суурилсан Хүнсний аюулгүй байдлын менежментийн системийн үзэл баримтлалыг агуулах ба энэ нь дараах байдлаар таван хэсэгт хуваагдана. Үүнд:

1. Бүртгүүлэхээр өргөдөл гаргаж буй хүнсний бизнес эрхлэгчдийн дагаж мөрдөх эрүүл ахуй, ариун цэврийн ерөнхий дүрэм - Жижиг хоолны цэг, газрууд болон гудамж талбайд хүнсний худалдаа эрхлэгчид
2. Тусгай зөвшөөрөл хүссэн хүнсний бизнес эрхлэгчдийн дагаж мөрдөх эрүүл ахуй, ариун цэврийн ерөнхий дүрэм- Үйлдвэрлэл/боловсруулах/савлах/хадгалах/түгээх
3. Тусгай зөвшөөрөл хүссэн хүнсний бизнес эрхлэгчдийн дагаж мөрдөх эрүүл ахуй, ариун цэврийн ерөнхий дүрэм- Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн
4. Тусгай зөвшөөрөл хүссэн хүнсний бизнес эрхлэгчдийн дагаж мөрдөх эрүүл ахуй, ариун цэврийн ерөнхий дүрэм- Мал нядалгааны газар, мах боловсруулах үйлдвэр
5. Тусгай зөвшөөрөл хүссэн хүнсний бизнес эрхлэгчдийн дагаж мөрдөх эрүүл ахуй, ариун цэврийн ерөнхий дүрэм- Хоол үйлдвэрлэл

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт GHP/ HACCP системийг нэвтрүүлэхийн давуу тал, ач холбогдол

1) Хуулиар хүлээсэн үүргээ биелүүлэх.

Аюулгүй, хууль ёсны бизнес эрхлэхийн тулд дагаж мөрдөх ёстой олон төрлийн хүнсний аюулгүй байдлын хууль, хязгаарлалт, нэмэлт өөрчлөлт, дүрэм журмууд байдаг. Иймээс хүнсний менежментийн системтэй хамт HACCP төлөвлөгөөг хэрэгжүүлснээр бизнест хууль дүрмийн шаардлагыг хялбархан биелүүлэхэд тусалдаг.

2) Чанарыг нэмэгдүүлэх.

Микробиологи, химийн болон физикийн бохирдуулагч зэрэг болзошгүй эрсдэл, аюулыг хянаж, засч залруулснаар та үйлчлүүлэгчдэд хүргэх бүтээгдэхүүний чанарт сэтгэл ханамжтай байх болно. Энэ нь олон нийтийн дунд байгууллагын нэр хүндийг бэхжүүлж, цэвэр байлгахад хувь нэмэр оруулна.



3) Илүү олон үйлчлүүлэгчдийг татах.

НАССР төлөвлөгөө нь таны олон нийтийн нэр хүндийг сайжруулахад тусалдаг бөгөөд танай компани цэвэр, хууль ёсны үндсэн дээр ажиллаж байгааг харуулдаг. Энэ нь эргээд таны үйлчлүүлэгчид таны бүтээгдэхүүнд итгэх итгэлийг нэмэгдүүлж, хүнсний аюулгүй байдлын шаардлагуудыг хангасан олон төрлийн сайн хүнсний бүтээгдэхүүнийг санал болгосноор та илүү олон үйлчлүүлэгчдийг татах болно.



4) Бүтээгдэхүүний чанарын тууштай байдлыг хангана.

НАССР төлөвлөгөө нь таны сайжруулсан бүтээгдэхүүний чанарыг тогтвортой байлгах боломжийг танд олгоно. НАССР төлөвлөгөө нь үйлдвэрлэлийн чухал цэгүүдэд хяналтыг хэрэгжүүлдэг. Ингэснээр эрсдэл, аюул илэрсэн тохиолдолд засч залруулах боломжийг олгодог. Тиймээс энэ нь бүтээгдэхүүний чанарын тогтвортой байдлыг хангахад тусалдаг.



5) Ашгийн өсөлт.

НАССР төлөвлөгөөг хэрэгжүүлэх зардал өөр өөр байдаг ч НАССР-ын бүх долоон зарчмыг сайтар хэрэгжүүлснээр бизнесүүд өмнөхөөс илүү үр өгөөж хүртдэг байна. НАССР төлөвлөгөө нь үйлчлүүлэгчдийн бүтээгдэхүүнд итгэх итгэлийг нэмэгдүүлдэг. Энэ нь эргээд тухайн компани/бизнесийн ашиг орлогыг нэмэгдүүлэхэд тусалдаг.

6) Багийн үр ашгийг дээшлүүлэх.

НАССР төлөвлөгөөг хэрэгжүүлснээр та ажлын байрандаа системтэй ажлын ёс зүйг бий болгож чадна. НАССР-ийн санал болгож буй тогтолцоо нь байгууллагын ажилчид тухайн бизнест амжилт, ашиг авчрахын тулд ажиллах боломжийг олгодог.

Эрүүл ахуйн зохистой дадлууд болон НАССР систем нарын харилцан хамаарал

Хүнсний аюулгүй байдлыг хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарт хангахдаа улс орны алсын хараа нь бусад улсын адилаар НАССР системийг амжилттай нэвтрүүлэхэд оршино. Гэсэн хэдий боловч логик дараалал гэж бий бөгөөд НАССР систем нь үндсэн урьдчилсан хөтөлбөрүүд (жишээ нь GHP) дээр суурилдаг бөгөөд үүнийг харгалзан үзэх ёстой. Урьдчилсан хөтөлбөрүүд нь байр, тоног төхөөрөмж, тээвэр, ажилчдыг хүнсний аюулгүй байдалд аюул учруулахгүй байхын тулд авч буй арга хэмжээг тусгасан болно. Эдгээр үндсэн зарчмуудыг (жишээлбэл, ариун цэврийн байгууламж, хортон шавьжтай тэмцэх, боловсон хүчний сургалт, дадлага) байхгүй бол НАССР зэрэг эрсдэлд суурилсан систем амжилтгүй болно.

GHP болон НАССР-ийн уялдаа, харилцан хамаарал нь:

- НАССР төлөвлөгөөг бэлтгэж эхлэхээс өмнө хүнсний бизнест шаардлагатай бүх урьдчилсан хөтөлбөрүүд хэрэгжсэн байх ёстой.
- Эрүүл ахуйн зохистой дадлуудыг чадавхжуулах, бэхжүүлж эрсдэлд суурилсан хүнсний аюулгүй байдлын менежментийг хэрэгжүүлэхийн зэрэгцээ НАССР төлөвлөгөөг бүрдүүлэх замаар хэрэгжүүлж болно. Аль замыг сонгох (эсвэл хоёуланг нь хослуулан хэрэглэх эсэх) нь импортлогч орны шаардлагыг харгалзан үзэх үндэсний бодлогын асуудал юм.

Эрүүл ахуйн зохистой дадлуудын суурь хөтөлбөр нь НАССР-ийн хавсралтын нэмэлт өөрчлөлтөд буюу ХХААБ ба ДЭМБ-ын 2020 оны Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчимд тусгагдан, онцлон тэмдэглэснээр хүнсний аюулгүй байдалд нэн чухал ач холбогдолтой юм.

- НАССР системийг амжилттай нэвтрүүлэх, хэрэгжилтийг хангахад дөхөм үзүүлэхийн тулд түүний урьдчилсан нөхцөл хөтөлбөрүүд болох эрүүл ахуйн зохистой дадлууд нь сайтар тогтсон, бүрэн ажиллагаатай, баталгаажсан байх ёстой. (2003)
- Хүнсний аюулгүй байдал, зохист тохиромжтой байдлыг шинжлэх ухаанд суурилсан урьдчилан сэргийлэх арга барил, тухайлбал хүнсний эрүүл ахуйн системийг ашиглан хянах ёстой. Эрүүл ахуйн зохистой дадлууд нь хоол хүнсийг бохирдуулагч бодис агуулаагүй, аюулыг багасгасан орчинд үйлдвэрлэж, боловсруулах нөхцлийг бүрдүүлэх ёстой.
- Эрүүл ахуйн дадлуудыг багтаасан, зохих ёсоор хэрэгжүүлсэн урьдчилсан нөхцөл хөтөлбөрүүд нь үр дүнтэй НАССР системийн үндэс суурийг бүрдүүлэх ёстой.

Эдгээр удирдамжийг дагаж, хүнсний сүлжээний жижиг, дунд, хөгжиж буй бизнес болон хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарт НАССР-ийг хэрэгжүүлэх үндэсний бодлогын хувилбаруудыг авч үзэхийн зэрэгцээ тус салбарт одоо хэрэгжиж байгаа хүнсний эрүүл ахуйн хяналтыг анхаарч үзэх шаардлагатай. Одоогийн эрүүл ахуйн зохистой дадлууд, түүний эрхзүйн орчин ямар түвшинд байна вэ? Тэд хангалттай юу? Хаана бэхжүүлэх шаардлагатай вэ?, зэрэг болон бусад асуудлыг засгийн газрын зүгээс тавьж тодорхой болдого, стратеги төлөвлөгөөнд тусгадаг байх шаардлагатай байдаг байна.

Засгийн газрын төлөвлөгөөт хяналт шалгалт, аудитын хөтөлбөрөөр дамжуулан хэрэгжих хяналтийн үнэлгээ нь эрүүл ахуйн үндсэн зарчмууд болон хүнсний аюулгүй байдлын удирдлагын бусад тогтолцооны хэрэгжилтийг шалгаж дүгнэж байх шаардлагатай. Хэрэв эрүүл ахуйн зохистой дадлуудын хэрэгжилт хангалтгүй тохиолдолд тухайн хүнсний салбар дахь НАССР-ийг нэвтрүүлэх буюу өөрөөр хэлбэл хүнсний аюулгүй байдлыг хангах нэн тэргүүний зорилго нь эрүүл ахуйн суурь зарчмуудын сайжруулалт. Түүнд чиглэсэн үйл ажиллагаа байх ёстой. Аюулын дүн шинжилгээ нь хүнсний эрүүл ахуйг сайжруулахад шаардлагатай тэргүүлэх чиглэлүүдэд анхаарлаа төвлөрүүлэхэд тусална. Хүнсний аюулгүй байдалд чухал ач холбогдолтой параметруудийн хяналтад хэрэглэгчдийн итгэх итгэлийг нэмэгдүүлэхийн тулд НАССР-ийн тусгай төлөвлөгөө болон/эсвэл аюулыг тооцох, түүнийг хянах хяналтын графикуудыг тодорхойлсон төлөвлөгөөг эрүүл ахуйн зохистой дадалд тусгагдсан (2020 шинэчилсэн найруулга) боловсруулж нэвтрүүлэх нь зөв зүйтэй юм.

2.3.4 Эрүүл ахуйн зохистой дадал

Хүмүүс идэж буй хоол хүнсээ аюулгүй, хэрэглэхэд тохиромжтой гэдэгт итгэлтэй байх эрхтэй. Хоол хүнсээр дамжих өвчин, хоол хүнсээр дамжих гэмтэл нь хүндээр өвдөх эсвэл үхэлд хүргэх эсвэл урт хугацаанд хүний эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлдөг. Цаашилбал, хоол хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлт нь худалдаа, аялал жуулчлалд сөргөөр нөлөөлдөг.

Олон улсын худалдаа болон аялал жуулчлал нь хэдийгээр цар тахал тохиолдсон ч цаашид улам эрчимжих төлөвтэй байгаа бөгөөд нийгэм, эдийн засгийн чухал үр өгөөжийг авч ирдэг. Гэсэн хэдий боловч энэ нь өвчлөлийг өргөн хүрээнд хурдан тарахад нөлөөлдөг. Олон улс орнуудын хооллох зуршилд томоохон өөрчлөлт орсон бөгөөд эдгээрийг тусгахын тулд хоол хүнс үйлдвэрлэх, бэлтгэх, хадгалах, түгээх шинэ техникүүд бий болсон. Иймд хүнсний эрүүл ахуйн үр дүнтэй арга хэмжээ, зохистой дадлууд нь хоол хүнсээр дамжих өвчин, хоол хүнсээр дамжих гэмтэл, хоол хүнс муудах зэрэг хүний эрүүл мэнд, эдийн засгийн сөрөг үр дагавраас зайлсхийхэд амин чухал юм.

Codex Alimentarius Commission буюу Хүнсний хууль эрх зүйн хорооноос [2020 онд шинэчлэн баталсан Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим](#) баримт бичиг нь хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд хүнсний бизнес эрхлэгчдийн ойлгож, дагаж мөрдөх ёстой зарчмуудыг тодорхойлсон бөгөөд эрх бүхий байгууллагад хүнсний аюулгүй байдал, зохистой байдалд хяналт тавих үндэс суурь болдог.

Хоол үйлдвэрлэгч, үйлчилгээ эрхлэгч нарын зүгээс хоол, хүнсэнд нөлөөлж болзошгүй аюулыг мэддэг байх ёстой ба эдгээр аюулын хэрэглэгчийн эрүүл мэндэд үзүүлэх үр дагаврыг ойлгож, тэдгээрийг зохих ёсоор хянаж, удирдах шаардлагатай. Эрүүл ахуйн зохистой дадлууд (GHPs) нь тэдний үйл ажиллагаатай холбоотой аливаа хүнсний аюулыг үр дүнтэй хянах үндэс суурь болдог. Зарим буюу жижиг дунд бизнес эрхлэгчдийн хувьд GHP-ийг үр дүнтэй хэрэгжүүлэх нь хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад хангалттай байх болно.

Хүнсний аюулгүй байдлыг хэрэгжүүлж буй эрүүл ахуйн зохистой дадлуудад аюулын дүн шинжилгээ хийж, тодорхойлсон аюулыг хэрхэн хянах арга замыг эрэлхийлж тодорхойлох замаар хангаж болно. Гэхдээ үүнийг бүх хүнсний бизнес эрхлэгч нар

гүйцэтгэж чаддаггүй. Хэрэв тухайн хүнсний чиглэлийн бизнес эрхлэгч нь аюулын дүн шинжилгээг хийж чадахгүй байвал, магадгүй тэд эрх бүхий байгууллага, сургалтын газар гэх мэт байгууллага зэрэг гадны эх сурвалжаас өгсөн холбогдох аюул, тэдгээрийн аюулд үндэслэсэн хүнсний аюулгүй байдлын дадлууд, мэдээлэлэд суурилсан байх магадлалтай. Жишээлбэл, аюулгүй хүнс үйлдвэрлэх талаарх холбогдох журамд тавигддаг шаардлагууд нь ихэвчлэн эрх бүхий байгууллагуудын хийдэг аюулын шинжилгээнд суурилсан байдаг. Үүний нэгэн адил хүнсний аюулгүй байдлын журмыг тодорхойлсон мэргэжлийн байгууллагууд болон бусад холбоодоос баталсан удирдамж, зааврын баримт бичиг нь тодорхой нэр төрлийн бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад шаардлагатай аюул, хяналтын талаар мэдлэгтэй мэргэжилтнүүдийн хийсэн аюулын шинжилгээнд үндэслэсэн байна. Эдгээр гадны ерөнхий удирдамж, зааврыг ашиглаж, хэрэгжүүлэхээс өмнө хүнсний бизнес эрхлэгчид тухайн заавар нь өөрсдийн байгууллагын үйл ажиллагаатай нийцэж байгаа эсэхийг шалгаж, холбогдох бүх аюулыг хянаж чадах эсэхийг тодорхойлох шаардлагатай.

Эрүүл ахуйн бүхий л дүрэм журам, зааврууд чухал боловч зарим нь хүнсний аюулгүй байдалд илүү их үр нөлөө үзүүлдэг. Тиймээс, хүнсний аюулгүй байдлын асуудалд үндэслэн эрүүл ахуйн зарим зохистой дадлуудын хувьд аюулгүй хоол хүнсээр хангахад илүү анхаарал хандуулах шаардлагатай байдаг. *Тодруулбал, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт бэлэн хоол хүнстэй харьцах тоног төхөөрөмж, гадаргууг цэвэрлэх дадлыг хана, таазыг цэвэрлэх гэх мэт бусад хэсгүүдээс илүү анхаарах ёстой, учир нь хоол хүнстэй харьцах гадаргууг зохих ёсоор цэвэрлээгүй бол энэ нь шууд хоол хүнсний бохирдол үүсгэх өндөр эрсдэлтэй байдаг. Илүү анхаарал гэдэгт тухайн дадлын хэрэглээний давтамж, хяналт, баталгаажуулалт зэрэг багтаж болно.*

Зарим нөхцөлд хүнсний бүтээгдэхүүний үйл ажиллагааны нарийн төвөгтэй байдал ба/эсвэл бүтээгдэхүүн, бүтээгдэхүүний эцсийн хэрэглээ (жишээлбэл, хоол тэжээлийн тусгай зориулалтын бүтээгдэхүүн), үйл явцтай холбоотой тодорхой аюул, технологийн дэвшил зэргээс шалтгаалан хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад эрүүл ахуйн зохистой дадлуудыг хэрэгжүүлэх нь хангалтгүй байж болно. Ийм тохиолдолд буюу аюулын дүн шинжилгээгээр тодорхойлогдсон томоохон аюулыг эрүүл ахуйн зохистой дадлын хүрээнд хангалттай түвшинд хянаагүй бол тэдгээрийг НАССР төлөвлөгөөнд тусгаж, хэрэгжүүлэх ёстой.

Судалгааны энэ хэсэгт хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар дахь хүнсний үйлдвэрлэл нь аюулгүй, зохистой байхад дэмжлэг үзүүлэх, хүнсний аюулгүй байдлыг хангах системийн суурь болсон олон улсын жишигт нийцсэн эрүүл ахуйн зохистой дадлуудыг тайлбарлав.

Эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадал нь HAC/RCP стандартын санал болгосон Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчмуудад заасан дугаарлалтын системийг нарийн дагаж мөрддөг. Хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад улс орнуудын нийтээр хүлээн зөвшөөрч даган мөрдөж буй НАССР системийг нэвтрүүлэхийн тулд эрүүл ахуйн зохистой дадлууд нь буюу урьтал хөтөлбөрийг нэвтрүүлсэн байх шаардлагатай.

Эрүүл ахуйн зохистой дадлуудад тусгагдсан зарим зөвлөмжийг хэрэгжүүлэх боломжгүй нөхцөл байдал үүссэн тохиолдолд аливаа хүнсний бизнес эрхлэгч бүрийн зүгээс өөрт тавих гол асуулт бол "хүнсний аюулгүй байдал, хэрэглэхэд тохиромжтой байдлыг хангахын тулд юу шаардлагатай, зохистой вэ?" юм.

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний бизнес эрхлэгчид нь заагдсан эрүүл ахуйн дүрэм журам, хүнсний аюулгүй байдлын зарчмуудыг дараахь зорилгоор хэрэгжүүлэх үүрэгтэй. Тухайлбал,

- Аюулгүй, зориулалтын хоол хүнсээр үйлчлүүлэгчдийг хангах, үүнтэй холбогдох үйл явцыг боловсруулах, хэрэгжүүлэх, баталгаажуулах;
- Ажилтнуудыг тухайн ажлын байранд шаардагдах, тохирсон ур чадвартай байлгах;
- Аюулгүй, зохистой хоол хүнсээр хангах амлалтаа харуулах, хүнсний аюулгүй байдлын зохистой дадлыг хөхүүлэн дэмжих замаар хүнсний аюулгүй байдлын эерэг соёлыг төлөвшүүлэх;
- Худалдаалж буй хүнсний бүтээгдэхүүнд хэрэглэгч олон нийтийн итгэх итгэлийг хадгалахад хувь нэмэр оруулах;
- Хэрэглэгчдийг хоол хүнсээр дамжих бохирдлоос хамгаалах, хоол хүнсийг зөв хадгалах, боловсруулах, бэлтгэх замаар хоол хүнсээр дамжих эмгэг төрүүлэгч бичил биетний өсөлт/оршин үлдэхээс урьдчилан сэргийлэх;
- Хүнсний харшил үүсгэгч тухайн хоол хүнсэнд орсон эсэхийг тодорхойлж, хэрэглэгчдэд мэдээлдэг байх.

Ерөнхий зарчим

(i) Хүнсний аюулгүй байдал, болон зохистой байдлыг шинжлэх ухаанд суурилсан урьдчилан сэргийлэх арга барил, тухайлбал хүнсний эрүүл ахуйн систем ашиглан хянах ёстой. Эрүүл ахуйн зохистой дадал нь хоол хүнсийг бохирдуулагч бодис агуулаагүй орчинд үйлдвэрлэж, боловсруулахад анхаарсан байх ёстой.

(ii) Эрүүл ахуйн зохистой дадлуудыг багтаасан зохих ёсоор хэрэгжүүлсэн урьтал хөтөлбөрүүд нь үр дүнтэй НАССР системийн үндэс суурийг бүрдүүлэх ёстой.

(iii) Хүнсний бизнес эрхлэгч бүр түүхий эд болон бусад найрлага, үйлдвэрлэл, бэлтгэх үйл явцтай холбоотой аюулыг мэддэг, хүрээлэн буй орчин нь хоол хүнс үйлдвэрлэх, бэлтгэх, харьцахад хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэхэд тохиромжтой шаардлага хангасан байх,

(iv) Тухайн хоол үйлдвэрлэлийн шинж чанар, үйл явц, эрүүл мэндэд үзүүлэх сөрөг нөлөөлөл зэргээс шалтгаалан үүсэх аюулыг хянахын тулд эрүүл ахуйн зохистой дадлуудыг дангаар нь хэрэгжүүлэхэд хангалттай байж болно, тухайлбал зохих тохиолдолд зарим нь бусдаас илүү анхаарал шаарддаг, учир нь тэдгээр нь хүнсний аюулгүй байдалд үзүүлэх нөлөө ихтэй байдаг. Мөн зөвхөн эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэрэгжүүлэх нь хангалтгүй тохиолдолд чухал, эгсэгтэй хяналтын цэгүүдэд эрүүл ахуйн зохистой дадал болон нэмэлт хяналтын арга хэмжээг хослуулан хэрэглэнэ.

(v) Хүнсний аюулгүй байдлын хүлээн зөвшөөрөгдөх түвшинд хүрэхэд зайлшгүй шаардлагатай хяналтын арга хэмжээ нь шинжлэх ухааны үндэслэлтэй байх ёстой.

(СХГ 29:2008 Хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын арга хэмжээг баталгаажуулах заавар)

(vi) Хяналтын арга хэмжээг хэрэгжүүлэхдээ тухайн хүнсний бүтээгдэхүүний шинж чанар, бизнесийн цар хүрээ, хэмжээ, чиглэлд тохирсон дотоод хяналт, залруулга хийх, баталгаажуулах үйл явц, баримтжуулалтыг багтаасан шаардлагатай.

(vii) Хүнсний эрүүл ахуйн системд өөрчлөлт оруулах, дахин хянах шаардлагатай эсэхийг тодорхойлох боломжтой байх ёстой. Хүнсний бизнестэй холбоотой болзошгүй аюул ба/эсвэл хяналтын арга хэмжээнд (жишээлбэл, шинэ процесс, шинэ найрлага, шинэ бүтээгдэхүүн, шинэ тоног төхөөрөмж, шинжлэх ухааны шинэ мэдлэг) нөлөөлж болзошгүй томоохон өөрчлөлт гарсан тохиолдолд үүнийг үе үе, тодорхой хугацаанд хийж, хэрэгжүүлдэг байх.

(viii) Хүнсний аюулгүй байдал, зохистой байдлыг хангахын тулд тухайн хоол хүнс болон түүний үйл явцын талаар холбогдох талуудын хооронд зохих харилцаа холбоог хангах ёстой.

Хүнсний аюулгүй байдлын асуудлаарх удирдлагын үүрэг, амлалт

Хүнсний эрүүл ахуйн аливаа систем, тогтолцоог амжилттай хэрэгжүүлэх үндэс нь аюулгүй, тохиромжтой хоол хүнсээр хангахад хүмүүсийн зан үйлийн ач холбогдлыг хүлээн зөвшөөрсөн хүнсний аюулгүй байдлын эерэг соёлыг төлөвшүүлэх, түүнийг хадгалах явдал юм. Хүнсний аюулгүй байдлын эерэг соёлыг төлөвшүүлэхэд дараах элементүүд чухал байдаг. Үүнд:

- Удирдлага болон бүх ажилтнуудын аюулгүй хүнс үйлдвэрлэх, боловсруулах үүрэг амлалт;
- Зөв үлгэрлэл тогтоох, хүнсний аюулгүй байдлын дадлуудад бүх боловсон хүчнийг татан оролцуулах манлайлал;
- Байгууллагын бүх ажилчдын хүнсний эрүүл ахуйн ач холбогдлын талаарх мэдлэг;
- Байгууллагын бүх ажилчдын хооронд хүлээлт болон зөрчил зэргийг хамруулсан асуудлаар нээлттэй ил тод тунгалаг харилцаатай байх,
- Хүнсний эрүүл ахуйн тогтолцооны үр дүнтэй үйл ажиллагааг хангах хангалттай нөөц, тоног төхөөрөмж зэргийн бэлэн байдлаар хангах зэрэг болно.

Удирдлага нь хүнсний эрүүл ахуйн тогтолцооны үр нөлөөг дараахь байдлаар баталгаажуулах ёстой. Үүнд:

- Үүрэг хариуцлагуудыг хангахаас гадна удирдлагууд ил тод ойлгомжтой харилцаатай байх;
- Өөрчлөлтийг төлөвлөж, хэрэгжүүлэх үед хүнсний эрүүл ахуйн тогтолцооны бүрэн бүтэн байдлыг хадгалах;
- Хяналтууд хийгдэж, ажиллаж байгааг баталгаажуулах, бичиг баримтуудын хугацаа, бүрдлийг шалгах;
- Боловсон хүчинд тохирсон сургалт, хяналтыг бий болгох; (шинэ боловсон хүчинг сургах дадлагажуулагчийг томилох г.м)

-
- Хууль тогтоомж, дүрэм журмын шаардлагын нийцэл, холбогдох зохицуулалтын шаардлагыг дагаж мөрдөж байгаа эсэхийг баталгаажуулах;
 - Шинжлэх ухаан, технологи, зохистой дадлуудын туршлага, хөгжлийг харгалзан тасралтгүй сайжруулахыг хөхүүлэн дэмжих.

Эдгээр нь зарчим болон менежментийн асуудлууд, удирдлагын амлалт зэрэг нь хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчмын стандартад 2020 онд хийгдсэн нэмэлт өөрчлөлтөөр тусгагдсан бөгөөд хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт мөн хамаарах юм.

2.3.5 Ресторан, хоолны газрын үнэлгээний систем, зэрэглэл

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт хоолны газрын зэрэглэлийг тогтоож өгснөөр хүнсний аюулгүй байдал болон хоол хүнсээр дамжих өвчний эрсдлийг бууруулахад тодорхой хувь нэмрийг оруулдаг байна. Энэ талаар хийгдсэн олон улсын судалгаанууд байдаг ба эдгээрээс тоймлон хүргэж байна.

Америкийн нэгдсэн улсын зэрэглэл, үнэлгээний систем

Тус улсын Эрүүл мэндийн газраас жилдээ 24000 орчим хоолны газруудыг нийслэл, муж улсын хүнсний аюулгүй байдлын дүрмийн хэрэгжилтэд хяналт шалгалт хийдэг байна. 2010 онын 07 дугаар сараас хойш тус улсын Эрүүл мэндийн газраас хоолны газар, ресторануудыг ариун цэврийн хяналтаар авсан дүнг харуулсан үсэг бүхий үнэлгээг байршуулахыг шаардсан. Үнэлгээгээр 0-13 оноо авсан хоолны газрууд “А”, 14-27 оноотой нь “В”, 28 ба түүнээс дээш оноотой нь “С” үнэлгээ авдаг. Хяналт шалгалтын дүнг тухайн муж улсын Эрүүл мэндийн газрын цахим хуудсанд нийтэлж, ил тод байдлыг хангадаг байна.

Хүнсний аюулгүй байдлын үзлэг, хяналт шалгалт: Тухайн хоолны газар, рестораны үнэлгээгээр авсан оноо нь хотын болон муж улсын хүнсний аюулгүй байдлын хууль тогтоомж, шаардлагыг хэр сайн биелүүлж, хэрэгжүүлснийг харуулдаг. Мэргэшсэн байцаагч нар хоол хүнстэй харьцах дадлууд, хүнсний температур, хувийн ариун цэвэр, байгууламж, тоног төхөөрөмжийн засвар үйлчилгээ, хортон шавьжтай тэмцэх арга хэмжээ, дадлуудыг шалгадаг. Зөрчил бүр тодорхой тооны оноо авдаг. Хяналт шалгалтын төгсгөлд байцаагч оноог нэгтгэдэг бөгөөд энэ тоо нь рестораны шалгалтын оноо юм; Онооны их багаас хамаарвх зэрэглэлийг тогтоодог. Тодорхой зөрчлийн оноо нь олон нийтэд үзүүлэх эрүүл мэндийн эрсдэлээс хамаарна. Зөрчлийг гурван төрөлд хуваадаг. Үүнд:

- **Нийгмийн эрүүл мэндэд аюул учруулах зөрчил**, хоол, хүнсийг хадгалах температурын горим алдагдсан гэх зэрэг зөрчил орох ба хамгийн багадаа 7 болон түүнээс дээш оноо авдаг. Хэрэв тухайн зөрчлийг шалгалт дуусахаас өмнө арилгахгүй бол түүнийг засах хүртэл тухайн хоолны газрын үйл ажиллагааг зогсоох, хаах хүртэл арга хэмжээг Эрүүл мэндийн газраас авах боломжтой байдаг.
- **Ноцтой зөрчил**, тухайлбал, түүхий ногоог зөв зохистой байдлаар угаалгүй шууд таваглах, салат хийх гэх мэт зөрчил илэрвэл, хамгийн багадаа 5 оноо авдаг.

-
- **Ерөнхий зөрчил**, хоолны хэрэгсэл шанага халбагыг зөв зохистой байдлаар ариутгахгүй байх, хамгийн багадаа 2 оноо гэх зэргээр хяналтыг шалгалтын үеэр илэрүүлж зэрэглэлийг олгодог байна.

Байцаагч нар зөрчлийн хэмжээ, нөхцөл байдлаас хамаарч нэмэлт оноо өгдөг. Зөрчлийн нөхцөл байдлын түвшин 1 (хамгийн бага) - 5 (хамгийн өргөн хүрээтэй) хооронд хэлбэлзэж болно. Тухайлбал, нэг бохирдсон хүнсний бүтээгдэхүүн байгаа нь 1-р түвшний зөрчил бөгөөд 7 оноотой байна. Дөрөв ба түүнээс дээш бохирдсон хүнсний бүтээгдэхүүн нь 4-р түвшний зөрчил бөгөөд 10 оноотой байна.

Оноог зэрэглэлрүү шилжүүлэхдээ хоёр төрлийн хяналт шалгалтын үр дүнд үсгийн үнэлгээ өгдөг, буюу хоолны газар нь “А” үнэлгээ авсан анхны хяналт, “А”, “В” эсвэл “С” үнэлгээтэй дахин шалгалт.

Хоолны газар, ресторан нь шалгалтын мөчлөг бүрт А оноо авах хоёр боломжтой. Хэрэв эхний шалгалтаар “А” үнэлгээ аваагүй бол оноо авсан боловч үнэлгээгүй болно. Байцаагч тухайн газарт мэдэгдэлгүйгээр, ихэвчлэн нэг сарын дотор буцаж очиж, дахин шалгаж, дахин шалгалтыг дүгнэдэг. Хэрэв үнэлгээ нь “В” эсвэл “С” байвал хоолны газар нь үнэлгээний карт болон тохирсон зэрэглэлийн картыг хүлээн авна. Энэ нь Захиргааны хэрэг хянан шийдвэрлэх алба, Эрүүл мэндийн шүүх дээр мэдэгдэх хүртэл аль ч картыг байршуулах боломжтой.

Ресторанууд шаталсан үзлэгт орох хүртэл Эрүүл мэндийн газрын цахим хуудсанд үнэлгээ өгөөгүй гэсэн жагсаалтад орсон байдаг.

Мөн зарим хяналт шалгалт нь оноо авах боловч үнэлгээнд хамаардаггүй байна. Үүнд:

- Анхан шатны үзлэг шалгалтаар 14 оноо эсвэл түүнээс дээш авсан оноо;
- Дахин шалгалтаар маш муу ажилласан ресторан, хоолны газрыг хяналтанд байлгадаг ба 28-аас доош оноо авах хүртэл сар тутмын хяналтанд байлгаж үнэлгээ өгдөггүй, эсвэл байнгын ноцтой зөрчлийн улмаас хаах хүртэл арга хэмжээ авдаг.
- Олон нийтэд үйл ажиллагаагаа явуулж эхлээгүй байгаа шинэ хоолны газар, ресторан;
- Зөрчлийн улмаас хаагдаж, үйл ажиллагааг нь зогсоосон хоолны газарт дахин нээх эсэхийг шийдэх зорилгоор хийгдсэн хяналт шалгалт.
- Хэрэглэгчийн зүгээс ирсэн зөрчлийг шалгах зорилгоор хийгдсэн зарим хяналт шалгалт.
- 2010 оны 07 дугаар сараас өмнөх үзлэг, хяналт шалгалтын оноо;

Тус үзлэг, хяналт шалгалттай холбоотой бүхий л мэдээллийг нэгтгэн тус салбарын бизнес эрхлэгчдэд зориулан [гарын авлага](#) гаргасан ба холбогдох мэдээлэл нь муж улсын цахим хуудаст ил тод, нээлттэй байдаг.

Хоолны газар, ресторануудад хяналт шалгалт хийдэг байцаагч нарт болон хоол хүнс үйлдвэрлэгч нарт зориулсан сургалт, [гарын авлагууд](#) муж улс бүрт байдаг.

Мөн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын хүнсний үюулгүй байдал, хоол хүнсээр дамжих өвчлөлийн эрсдлийг өндрөөр тооцож засгийн газрын зүгээс үе

шаттайгаар эрхзүйн шинэчлэлийг хийснээр тухайн салбарт үйл ажиллагаа эрхлэгч аж ахуй нэгж байгууллагууд нь хөгжлийн түвшингөөрөө дэлхийд тэргүүлж байна.

Рестораны үнэлгээний систем нь хүмүүсийг хоол хүнсээр дамжих өвчнөөс хамгаалахад чиглэсэн хоол хүнс, рестораны аюулгүй байдлын дүрэм журмыг дагаж мөрдөхөд тусалдаг. Тэд мөн үйлчлүүлэгчдэд хаана хооллох талаар мэдээлэлд үндэслэсэн сонголт хийхэд тусалдаг. Нэмж дурдахад, хүнсний үйлчилгээний салбарын хүмүүс коронавирусын тахлын улмаас өсөн нэмэгдэж буй хүнсний аюулгүй байдлын асуудлаас ангижрахад туслах сурах стратегиас ашиг тус хүртдэг.

"Food Control" сэтгүүлд 2019 онд нийтлэгдсэн [судалгаагаар](#) хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгчид авсан шалгалтын дүнг олон нийтэд мэдээлэх нь дүрэм журмыг дагаж мөрдөхөд түлхэц болдог болохыг тодорхойлжээ.

Муж улсуудын эрүүл мэндийн газрууд хоолны газар, ресторануудад зөрчлөө арилгах, оноогоо сайжруулах боломжийг олгодог. Үүнд ихэвчлэн нэг сарын дотор хугацаанд байгууламжийг дахин шалгаж үзэх шаардлагатай байдаг тул ресторанууд эрүүл ахуйн шаардлага хангаагүй үйлдэл, асуудлыг арилгах боломжтой байдаг.

Байцаагчид хортон шавьж, бохир усны нөөц зэрэг нийгмийн эрүүл мэндэд аюул учруулах ноцтой зөрчлийг илрүүлбэл хоолны газруудыг шууд хаадаг. Эдгээр тохиолдолд эрүүл мэндийн газрууд рестораны зөрчлийг хянан үзэж, ресторануудыг дахин нээхийн тулд юуг арилгах шаардлагатайг тодорхойлдог.

[Рестораны үнэлгээний систем](#) нь муж, заримдаа хотоос хамаарч өөр өөр байдаг. Голчлон ашиглаж буй дүн, үнэлгээний формат болон онооны тодорхойлолтоороо ялгаатай байдаг. Жишээлбэл, зарим системүүд үнэлгээндээ үсгийг ашигладаг бол зарим нь тоо эсвэл өнгө ашигладаг. Бусад нь эможи ашигладаг гэх мэт ялгаатай байдаг. Гэхдээ гол зорилго нь нийгмийн эрүүл мэндийг хамгаалах, хоол хүнсээр дамжих өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх, бууруулах, хүнсний аюулгүй байдлыг хангах зохистой дадлуудыг нутагшуулах, баталгаажуулах ижил зорилгоор оршдог.



RETAIL FOOD OFFICIAL INSPECTION REPORT

COUNTY OF LOS ANGELES * DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH
OFFICE: MID-WILSHIRE * CHIEF: ERIC EDWARDS
3530 WILSHIRE BLVD, 9th FL, LOS ANGELES, CA 90010 - Phone: (213) 351-7895
WWW.PUBLICHEALTH.LACOUNTY.GOV/EH



Facility Name: MCDONALD'S #4589	Inspection Date: 8/25/2021	Facility Status Score: 93 Grade: A
Owner/Permittee: ROSEHEN CORP	Re-inspection Date: 8/31/2021	
Program Identifier: MCDONALD'S #4589	Arrive In: 02:59 PM Arrive Out: 04:34 PM	
Facility Address: 220 W CLYMPHIC BLVD City/State: LOS ANGELES, CA 90006	Service: ROUTINE INSPECTION Result: CORRECTIVE ACTION / FOLLOW UP REQUIRED Action: REINSPECTION REQUIRED	
FA: FA00666/J	PR: PR004528/J	PE: 16/J

IN = In compliance N/A = Not applicable N/O = Not observed COS = Corrected on-site
 OUT = Issues not in compliance MAJ = Major Violation MIN = Minor Violation

CRITICAL RISK FACTORS						
The following pose a threat to public health and must be corrected immediately.						
EMPLOYEE HEALTH, HYGIENE & KNOWLEDGE	IN	N/A	N/O	CO.	OUT	
					Maj	Min
1a. Demonstration of knowledge	✓					2
1b. Food safety certification	✓					2
2. Communicable disease; reporting, restrictions & exclusions	✓					4
3. No discharge from eyes, nose and mouth	✓					2
4. Proper eating, drinking, or tobacco use	✓					2
PREVENT CONTAMINATION BY HANDS						
5. Hands clean and properly washed; proper glove use	✓					4 2
6. Adequate hand washing facilities, supplied and accessible	✓					2
TIME AND TEMPERATURE RELATIONSHIP						
7. Proper hot and cold holding temperatures						4 2
8. Time as a public health control, procedures & records	✓					4 2
9. Proper cooling methods			✓			4 2
10. Proper cooking time and temperature			✓			4
11. Proper reheating procedures for hot holding			✓			4
PROTECTION FROM CONTAMINATION						
12. Returned and re-service of food			✓			2
13. Food in good condition, safe and unadulterated	✓					4 2
14. Food contact surface; clean and sanitized	✓					4 2
FOOD FROM APPROVED SOURCES						
15. Food obtained from approved source	✓					4 2
16. Compliance with shell stock tags, condition, display			✓			2
17. Compliance with Gulf Oyster Regulations			✓			2
ADDITIONAL CRITICAL RISK FACTORS						
18. Compliance with variance, specialized process & HACCP			✓			2
19. Consumer advisory provided for raw/undercook food			✓			2
20. Licensed health care facilities/public & private schools; prohibited foods not offered			✓			4
21a. Hot water available	✓					4 2
21b. Water available	✓					1 1
22. Sewage and wastewater properly disposed	✓					11 2
23. No insect, rodent, birds or animals present	✓					1 1 2

GOOD RETAIL PRACTICES	
Preventive measures that can reduce food borne illness.	
SUPERVISION	OUT
24. Person in charge present and performs duties	1
25. Personal cleanliness and hair restraints	1
GENERAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS	
26. Approved thawing methods used; frozen food	1
27. Food separated and protected	1
28. Washing fruits and vegetables	1
29. Toxic substances properly identified, stored and used	1
FOOD STORAGE/DISPLAY/SERVING	
30. Food storage, food storage containers identified	1
31. Consumer self service	1
32. Food properly labeled & honestly presented	1
EQUIPMENT/UTENSILS/LINENS	
33. Nonfood contact surfaces clean	1
34. Warewash facilities: installed, maintained, used; test equipment	1
35. Equipment/utensils approved; installed; good repair; capacity	1
36. Equipment, utensils and linens: storage and use	1
37. Adequate ventilation and lighting designated areas, use	1
38. Thermometers provided and accurate	1
39. Wiping cloths: properly used and stored	1
PHYSICAL FACILITIES	
40. Plumbing, fixtures, backflow devices, drainage	1
41. Garbage and refuse properly disposed; facilities maintained	1
42. Toilet facilities: properly constructed, supplied, cleaned	1
43. Premises; personal cleaning items; vermin proofing	1
44. Floors, walls and ceiling: properly built, maintained and clean	1
45. No unapproved sleeping quarters	1
SIGNS/REQUIREMENTS	
46. Signs posted; last inspection report available	1
47. Permits available	1

COMPLIANCE & ENFORCEMENT	
	OUT
48. Plan review	
49. Samples Collection	
50. Impoundment/VC&D	1
51. Permit Suspension	
52. Multiple Major Critical Risk Violations / Increased Risk to Public Health	3

PIC/Owner Signature

TIFFANY HSIEH

EHS Signature

Help us serve you better by completing a short survey. Visit our website at <http://www.publichealth.lacounty.gov/ch/anonymous/customer-survey.html>.



RETAIL FOOD OFFICIAL INSPECTION REPORT

COUNTY OF LOS ANGELES ♦ DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH
OFFICE: MID-WILSHIRE ♦ CHIEF: ERIC EDWARDS
3530 WILSHIRE BLVD, 9th FL, LOS ANGELES, CA 90010 - Phone: (213) 351-7895
WWW.PUBLICHEALTH.LACOUNTY.GOV/EH



Facility Name: MCDONALD'S #4589	Inspection Date: 8/25/2021
Facility Address: 2020 W OLYMPIC BLVD	City/State/Zip: LOS ANGELES, CA 90006

CRITICAL VIOLATIONS

2	<p>Violation: # 07. Proper hot and cold holding temperatures - 113596, 113998, 114037</p> <p>Violation Text: Potentially hazardous foods shall be held at or below 41 degrees/45 degrees F or at or above 135 degrees F.</p> <p>Corrective Action: Maintain all potentially hazardous foods (PHF) at 41°F/45°F or below or at or above 135°F.</p> <p>Measured approximately 13 pounds of liquid egg product cold holding at a temperature of 49F in the 2 door, under counter reach-in cooler located in between the burger cook line and warewashing sink. Food was placed there more than 4 hours ago, per manager.</p> <p>Corrected on site. Operator voluntarily disposed of the food.</p>
----------	---

GCCD RETAIL PRACTICE VIOLATIONS

1	<p>Violation: # 33. Nonfood-contact surfaces clean and in good repair - 114115 (c)</p> <p>Violation Text: All non-food contact surfaces of equipment and utensils shall be kept free of an accumulation of dust, dirt, food residue and other debris.</p> <p>Corrective Action: Ensure all nonfood-contact surfaces are maintained clean.</p> <p>Observed heavy dust accumulation underneath the cashier counter.</p>
1	<p>Violation: # 34. Warewashing facilities: Adequate, maintained, properly use, test strips available - 114067(f,g), 11409.</p> <p>Violation Text: Food facilities that prepare food shall be equipped with warewashing facilities that are maintained clean and sanitized, with appropriate testing equipment.</p> <p>Corrective Action: Provide and maintain proper sanitizer concentration / utensil surface temperature to ensure proper sanitization.</p> <p>Measured the quaternary ammonia to be at a concentration above 200 ppm in the sanitizing compartment during active sanitizing.</p>
1	<p>Violation: # 35. Equipment/Utensils - approved; installed; clean; good repair, capacity - 114130, 114130.1, 114130</p> <p>Violation Text: All utensils and equipment shall be approved, installed properly, meet applicable standards be fully operative, and in good repair.</p> <p>Corrective Action: Ensure all equipment is approved, properly installed and in good repair.</p> <p>Observed the 2 door, under counter reach-in cooler located in between the burger cook line and warewashing sink operating at an ambient temperature of 50F.</p> <p>Directed manager to cease the storage of potentially hazardous foods in that unit until it operates at or below 41F.</p>
1	<p>Violation: # 40. Plumbing: Plumbing in good repair, proper backflow devices - 114171, 114189.1</p> <p>Violation Text: All plumbing and plumbing fixtures shall be installed in compliance with local plumbing ordinances, shall be maintained so as to prevent any contamination, and shall be kept clean, fully operative, and in good repair.</p> <p>Corrective Action: All plumbing shall be installed in compliance with local plumbing ordinances. Maintain all plumbing fixtures fully operative, clean and in good repair.</p> <p>Observed the following</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) The drain line for the lobby soda dispenser not placed directly over the floor sink. 2) The drain line for the pass thru soda dispenser not draining completely into the floor sink. 3) The rinsing hose at the warewashing sink hanging below the sink line of the warewashing sink. 4) A leaking water line at the syrup boxes in the basement storage room.

PIC/Owner Signature

TIFFANY HSIEH

EHS Signature

Help us serve you better by completing a short survey. Visit our website at <http://publichealth.lacounty.gov/eh/about/customer-service.htm>.



RETAIL FOOD OFFICIAL INSPECTION REPORT

COUNTY OF LOS ANGELES ♦ DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH
OFFICE: MID-WILSHIRE ♦ CHIEF: ERIC EDWARDS
3530 WILSHIRE BLVD, 9th FL, LOS ANGELES, CA 90010 - Phone: (213) 351-7895
WWW.PUBLICHEALTH.LACOUNTY.GOV/EH



Facility Name:	MCDONALD'S #4589	Inspection Date:	8/25/2021
Facility Address:	2020 W OLYMPIC BLVD	City/State/Zip:	LOS ANGELES, CA 90006
1	<p>Violation: # 44. Floors, walls and ceilings: properly built, maintained in good repair and clean - 114143 (d), 114266</p> <p>Violation Text: The floors, walls, ceilings of a food facility shall have durable, smooth, nonabsorbent, and washable surfaces, and shall be kept clean and in good repair. Approved base coving shall be provided in all areas necessary.</p> <p>Corrective Action: Ensure all floors and walls are smooth, durable, of approved materials, in good repair, and are free of any peeling paint.</p> <p>Observed the following: 1) Gaps above the base cove tiles on the corner of the wall opposite the warewashing sink. 2) A damaged base coving on the corner wall outside the employee dressing room in the basement storage area.</p>		
0	<p>Violation: # 50. Impoundment of unsanitary equipment or food - 114393</p> <p>Violation Text: An enforcement officer may impound food, equipment, or utensils that are found to be, or suspected of being, unsanitary or in such disrepair that food, equipment, or utensils may become contaminated or adulterated, and suspect of releasing lead or cadmium. An enforcement officer may attach a tag to the food, equipment, or utensils that is impounded. No food, equipment, or utensils impounded shall be used unless the impoundment has been released.</p> <p>Corrective Action: See violation #7.</p>		

OVERALL INSPECTION COMMENTS	
Changes were noted on the Permit Verification Form.	
Report sent via email.	

It is improper and illegal for any County officer, employee or inspector to solicit bribes, gifts or gratuities in connection with performing their official duties. Improper solicitations include requests for anything of value such as cash, free services, paid travel or entertainment, or tangible items such as food or beverages. Any attempt by a County employee to solicit bribes, gifts or gratuities for any reason should be reported immediately to either the County manager responsible for supervising the employee or the Fraud Hotline at (800) 544-6861 or www.lacountyfraud.org. **YOU MAY REMAIN ANONYMOUS.**

Posting of the Final Score/Grade is required in those cities that have adopted County Ordinance 97-0071

1. Failure to correct the violations by the compliance date may result in additional fee for each additional re-inspection.
2. Your signature on this form does not constitute agreement with its contents. You may discuss this content of this report or your grade with the department by contacting the supervisor at the Environmental Health office indicated on page one of this report. Until such time as a decision is rendered by this department, the content of this report and the grade shall remain in effect.
3. If you are not satisfied with your score or grade on this report, you may be eligible for an Owner Initiated Inspection, which may result in a change in your grade. Contact your Environmental Health office indicated on the front page of this report within 3 business days for eligibility determination and fee information.

By signing below the Person in Charge/Owner understands the above noted violations and statements.



PIC/Owner Signature

TIFFANY HSIEH

EHS Signature

Help us serve you better by completing a short survey. Visit our website at <http://publichealth.lacounty.gov/eh/about/customer-service.htm>.

АНУ-ын олон хотууд болон муж улсуудын эрүүл мэндийн газрууд нь хүнсний аюулгүй байдлын менежментийн томоохон хөтөлбөрүүдийн нэг хэсэг болгон ресторан, хоолны газруудын зэрэглэлийн системийг бий болгосон байдаг. Эдгээр системүүд нь вируст, бактерийн болон бохирдуулагчидаас үүдэлтэй [хоол хүнсээр дамжих өвчин](#) үүсгэх дадлуудыг шийдвэрлэх зорилготой. Дээр дурдсанчлан Рестораны үнэлгээний систем нь хоолны газруудад [орон нутгийн хүнсний аюулгүй байдлын дүрмийг](#) хэр хэмжээнд дагаж мөрдөж буй түвшинг харуулсан оноо өгдөг.

Эрүүл мэндийн газар нь газар дээр нь зарласан эсвэл хуваарьт хяналт шалгалтын дагуу ресторан, хоолны газрын оноо, зэрэглэлийг тодорхойлдог. Эдгээр шалгалтын үеэр бэлтгэгдсэн нийгмийн эрүүл мэндийн мэргэжилтнүүд ресторан, хоолны газрын ариун цэврийн нөхцөлийг үнэлж, дараахь асуудлуудад онцгой анхаарал хандуулдаг.

- Эрүүл ахуй
- Хүнсний эх үүсвэр (хоол хүнс нь батлагдсан эх үүсвэрээс, жишээлбэл, махыг USDA стандартад нийцсэн байгууламжаас авах ёстой)
- Хоол хийх/болгох температур
- Хүнсний бүтээгдэхүүнтэй харьцах, хадгалах дадлууд
- Цэвэрлэх, ариутгах дадлууд



Хэрэв байцаагчид эдгээр хэсгүүдийн аль нэгэнд зөрчил илэрсэн тохиолдолд ресторанд оноо өгдөг. Хоол хүнсээр дамжих өвчин үүсгэх магадлал өндөртэй зөрчил нь өндөр оноотой байдаг. Жишээлбэл, угаагаагүй түүхий ногоогоор үйлчлэх нь тогоочийг үсний даруулга зүүлгүйгээр ажиллахыг зөвшөөрснөөс илүү оноо авах магадлалтай.

Эдгээр шалгалтын төгсгөлд оноог нэгтгэж, эцсийн оноог тооцоолж, хоолны газруудад газар дээр нь мэдэгддэг. Мөн байцаагч нар зөрчлөө тайлбарлаж, арилгах арга замыг санал болгодог. Дүгнэлт нь байгууллагууд эрүүл мэндийн дүрэмд хэр нийцэж байгааг илэрхийлдэг. Байгууллагууд эдгээр дүнг олон нийтэд харуулахын тулд цонхондоо наах ёстой.

Мөн дээр дурьдсанчлан Нью-Йорк хот гэх мэт хотуудад ресторан, хоолны газрын үнэлгээний систем нь шалгалтын эхэнд анхны тэг онооноос эхэлж зөрчил бүрт оноог нэмэгддэг. Тиймээс бага оноо нь хүнсний аюулгүй байдлын дүрэмд илүү

нийцэж байгааг харуулдаг. Харин Бостон 100 оноогоор эхэлж, зөрчил бүрт оноо хасагдах системийг ашигладаг. Ийм системд бага оноо нь хууль дүрмийг дагаж мөрдөх чадвар бага байгааг илтгэнэ.

Үсгийн үнэлгээг ашигладаг эрүүл мэндийн газрууд ресторан, хоолны газруудад “А”, “В”, “С” зэрэглэл өгдөг. Эдгээр үсэг нь дараахыг илэрхийлдэг:

- **А: Ресторан, хоолны газар нь хүнсний аюулгүй байдлын дүрмийг хамгийн бага буюу огт зөрчдөггүй.**
- **В: Ресторан нь хүнсний аюулгүй байдлын дүрэм журмын бага зэргийн зөрчилтэй тул засч залруулах шаардлагатай.**
- **С: Ресторан нь хүнсний аюулгүй байдлын дүрмийг олон удаа зөрчиж, хаагдах эрсдэлтэй байна.**

Эдгээр зэрэгт хэд хэдэн асуудал нөлөөлж болно. Илүү өндөр торгууль оноодог, илүү ноцтой зөрчилд дараахь зүйлийг агуулж болно. Үүнд:

- Хоол, хүнсний бүтээгдэхүүний хадгалалтын температур зөрчилтэй, буруу температурт хадгалах;
- Түүхий мах болон бусад хоол бэлтгэлийн үйл явцад ижил бэлтгэлийн/хэрчих тавцан самбар ашиглах;
- “Идэхэд бэлэн” хоол хүнстэй харьцахдаа зориулалтын хэрэгсэл бус, нүцгэн гар ашиглах;
- Ажилчид түүхий мах, махан бүтээгдэхүүнтэй харьцсаны дараа гараа угаахгүй байх;
- Хоол, хүнсний дэргэд химийн хорт бодис хадгалах

Ноцтой байдал нь арай бага ч торгуулийн оноотой зөрчлүүдэд:

- Хоолыг буруу гэсгээх
- Хөргөгчний термометр оновчгүй
- Гар угаах газар ажилчдад гараа угаах ёстойг сануулсан тэмдэг байхгүй
- Агааржуулалтын системийг буруу суурилуулсан гэх зэрэг ордог.

Эрүүл мэндийн газар ихэвчлэн ресторан хоолны газрын одоогийн зэрэглэлд үндэслэн тэднийг хэр давтамжтайгаар давтан шалгахыг тодорхойлдог. Дүн сайн байх тусам хяналт шалгалт багасдаг. Ерөнхийдөө бүх зоогийн газруудад 10-12 сар тутамд дор хаяж нэг удаа хяналт шалгалт хийх ёстой байдаг байна.

Дээр дурдсанчлан тус улсын хоолны газрын үнэлгээний систем нь хот эсвэл муж улсаас хамааран өөр өөр байдаг учраас тэднийг бүхэлд нь нэгтгэн дүгнэхэд амаргүй байдаг. Гэсэн хэдий ч энэ талаар хийгдсэн судалгаа байдаг. Өөрөөр хэлбэл, улс орон даярх бүх үнэлгээний системийг нэгтгэж тэднийг нэг стандартад оруулж тооцсон бөгөөд Доктор Стювенийн зэрэглэлийн судалгаагаар АНУ-ын бүх ресторан, хоолны газрын 80 гаруй хувь нь “А” үнэлгээтэй байсан байна.

Хэдийгээр тахал өвчний улмаас олон хүн ресторан, хоолны газраар үйлчлүүлэх нь багассан ч олон хүн хуучин зуршилдаа эргэн орохдоо баяртай байгаа бөгөөд Статистагийн мэдээллээс үзэхэд ресторанд тогтмол хооллох, авч явах эсвэл хүргэхээр хоол захиалах нь олон хүний хувьд эргээд ердийн зүйл болжээ. Гэсэн

хэдий ч үйлчлүүлэгчид гадуур хооллохдоо зөвхөн коронавирусын талаар бодохгүй байх нь зүйтэй юм. Олон тооны судалгаагаар ресторанууд нь хоол хүнсээр дамжих өвчинтэй шууд холбоотойг харуулсан байдаг. Энэ нь рестораны аюулгүй байдлын хөтөлбөрүүдийн ач холбогдлыг онцолж байна.

Хоолны газар, рестораны үнэлгээ зэрэглэлийн систем нь үйлчлүүлэгчдийн эрүүл мэндийг хамгаалахад дараах байдлаар чухал үүрэг гүйцэтгэдэг. (зөвхөн жишээ болгон харуулахад) Үүнд:

- ★ Хүнсний аюулгүй байдлыг сайжруулах, хоолны газар, ресторануудын зэрэглэл болон хоол хүнсээр дамжих өвчлөлийн бууралт нарын хоорондын уялдаа холбоог харуулсан “Emerging Infectious Diseases” сэтгүүлд нийтлэгдсэн судалгаагаар Нью-Йорк хотод рестораны үнэлгээний системийг хэрэгжүүлсний дараа жил бүр сальмонеллезийн халдварын түвшин 5.3 хувиар буурч байгааг тогтоожээ.
- ★ “Food protection” сэтгүүлд нийтлэгдсэн өөр нэг судалгаанд муж улсын болон орон нутгийн эрүүл мэндийн хэлтсээс хоол хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлтийн талаарх мэдээллийг цуглуулдаг CDC хөтөлбөр болох Хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлтийн тандалтын системийн (FDOSS) -ийн өгөгдлийн мэдээллийг судалжээ. Судлаачид өндөр зэрэглэлтэй хоолны газар, ресторанууд хоол хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлт бага гардаг буюу хоорондоо эерэг хамааралтай болохыг тогтоожээ.

Нийгмийн эрүүл мэндэд үзүүлэх ийм эерэг нөлөөлөл нь улс орон даяар рестораны үнэлгээний системийг нэвтрүүлэх хүчтэй нотолгоо болж байна.

- ★ Үйлчлүүлэгчдийн хүнсний аюулгүй байдлын талаарх мэдлэгийг нэмэгдүүлэх, хоолны газар, ресторанууд үнэлгээгээ ил тод байрлуулах ёстой байдаг ба энэ нь хүнсний аюулгүй байдал, рестораны аюулгүй байдлын талаарх олон нийтийн мэдлэгийг дээшлүүлэхэд тусалдаг. Ингэснээр хэрэглэгчдэд ямар байгууллагаар үйлчлүүлэх талаар мэдээлэлтэй шийдвэр гаргах боломжийг олгодог.

Хоолны газар, рестораны үнэлгээ, зэрэглэлийн талаар судалж байхдаа үйлчлүүлэгчид нь өөрсдийн мэдэхгүй хүнсний аюулгүй байдлын талаарх мэдлэгийг хуримтлуулдаг байна. Жишээлбэл, тэд пөмбийж хавдсан лаазалсан хүнсний бүтээгдэхүүний нэг нэгэндээ дамжих хор хөнөөлийн талаар шинэ мэдээлэл олж авах боломжтой. Дараа нь хувь хүмүүс энэ мэдлэгээ өөрсдийн гал тогоондоо ашиглаж болно.

Ерөнхийдөө рестораны үнэлгээний систем нь хүнсний аюулгүй байдлын асуудлыг олон нийтийн анхааралд оруулахад тусалдаг. Энэхүү мэдлэг нь ресторанаас гадна хоол хүнсээр дамжих өвчний асуудлыг шийдвэрлэхэд тус болж, халдвараас урьдчилан сэргийлдэг.

- ★ **Стандарт, хууль дүрэм, журамд нийцэж, хангасан өндөр үнэлгээ авсан хоолны газруудад ирэх урамшуулал**, Үнэлгээний систем нь тухайн рестораны холбогдох хууль, дүрэм журмыг хэрхэн дагаж мөрдөж байгаа эсэхийг харагдуулдаг. Муу дүн нь үйлчлүүлэгчдийг айлгаж, бизнест хор

хөнөөл учруулдаг гэдгийг бизнес эрхлэгчид ойлгодог. Энэ нь тэдэнд хүнсний аюулгүй байдлын стандартыг хангах, хэрэгжүүлэх хөшүүрэг болдог.

Тухайлбал, “С” зэрэглэл нь тухайн газрыг үйлчлүүлэгчдэд нээлттэй байлгах боломжийг олгодог ч багагүй хэмжээний үйлчлүүлэгчээ алдахад хүргэдэг. Нөгөөтэйгүүр, ихэнх хоолны эзэд “А” зэрэглэл эсвэл өөр үнэлгээний систем дэх түүнтэй адилтгах үнэлгээ, зэрэглэлийг өөрийн бизнест сайн нөлөөтэй гэж үздэг. Өндөр зэрэглэл нь рестораны аюулгүй байдалд үйлчлүүлэгчдийн итгэх итгэлийг нэмэгдүүлэх бөгөөд энэ нь үйлчлүүлэгчдийн тоог нэмж улмаар орлого нэмэгдэхэд хүргэдэг.

- ★ Хүнсний аюулгүй байдал болон цар тахал, Коронавирусын тахал нь нийтийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт хүнд цохилт болж, хүний нөөцийн бэрхшээлийг үүсгэж, борлуулалтад сөргөөр нөлөөлсөн. Цар тахал нь хүнсний аюулгүй байдлын талаархи санаа зовнилыг улам хурцатгасан ба хүнсний аюулгүй байдлын ач холбогдлыг холбогдох төрийн байгууллага болон хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний байгууллагууд нар бүгд хүлээн зөвшөөрч байна.

Үйлчлүүлэгчид мөн адил тухайн хоолны газар нь үйлчлүүлэгчид болон ажилчдынхаа эрүүл мэндийг хамгаалахын тулд рестораны аюулгүй байдлын протоколын талаар тодорхой мэдээлэл авахыг хүсэх болсон тул өнөөдрийн энэ цаг үед хоолны газрууд өөрсдийн хүнсний аюулгүй байдлын талаар авч хэрэгжүүлж буй арга хэмжээ, хариуцлагыг нэмэгдүүлж ил тод нээлттэй байршуулах болжээ.

Үйлчлүүлэгчиддээ хүнсний аюулгүй байдалд нухацтай ханддаг гэдгээ батлахын тулд олон хоолны газар, ресторонууд өөрсдийн баримталж буй хүнсний аюулгүй байдлын стандарт, бодлогоо дараах байдлаар нийтэлж байна.

- Тэмдэглэгээ
- Нийгмийн цахим сүлжээн дэх нийтлэлүүд
- Хүргэлтийн зэрэг захиалгад хавсаргасан танилцуулах хуудас
- Өөрсдийн цахим хуудсанд нэмэлт мэдээллүүд
- Yelp зэрэг онлайн үнэлгээний платформ дээрх нийтлэлүүд

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын үнэлгээ, зэрэглэл, хяналт шалгалтын системийн талаар илүү дэлгэрэнгүй мэдээлэл авч судлахад дөхөм болох мэдээллийн эх сурвалжууд:

- "Зоогийн газрын хяналт шалгалтын хуудас ба гарын авлага"
- "Эрүүл хүнсний бодлого, төсөл"
- "Хүнсний аюулгүй байдлын сэтгүүл"
- Зэрэглэлийн системийг боловсруулах заавар
- АНУ-ын халдварт өвчний хяналт, урьдчилан сэргийлэх байгууллагаас эрхлэн гаргадаг мэдээллүүд нь хоолны газар рестораны хүнсний аюулгүй байдлын дүгнэлтүүд нь хүнсний аюулгүй байдлын судалгааны талаархи мэдээлэл болон хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний байгууллагуудад хоол хүнсээр дамжих өвчнийг бууруулахад туслах бодлого, шилдэг туршлага, зөв дадлуудын талаархи зөвлөмжийг санал болгодог.

- Нью Йорк хотын эрүүл мэндийн газраас тус хотын хоолны газар, ресторонуудад зориулан гаргасан "Хяналт шалгалтаас юу хүлээх вэ: Хоолны газар, үйлчилгээний бизнес эрхлэгчдэд зориулсан гарын авлага", үүнд тус хотын нийтийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газруудад хамаарах зөрчил, шалгалтын онооны параметруудийг нэгтэсэн ба хотын хяналт шалгалтын журмыг нарийвчлан тусгасан байдаг.
- Тус улсын мул улс хот бүрийн хоолны газар, ресторонуудад хийгдсэн үзлэгийн мэдээллийг харах боломжтой "танай бүс дэх рестораны үзлэг, хяналт" мэдээллийн цахим хуудас
- Хүнсний аюулгүй байдлын сэтгүүл нь хоол хүнсээр дамжих өвчин, хүнсний аюулгүй байдал, хүнсний аюулгүй байдлын хөтөлбөрүүдийн талаархи судалгааг нийтэлдэг.
- Хүнс, Эмийн Захиргаа (FDA) нь хүнсний ажилчдыг вирус, бактерийг хоолонд тараахаас урьдчилан сэргийлэх дадал, зан үйлийг дэмжих зорилгоор энэхүү Ажилтны эрүүл мэнд, хувийн эрүүл ахуйн гарын авлагыг боловсруулсан.
- QSR сэтгүүл нь тус салбарын хамгийн сүүлийн үеийн мэдээ, чиг хандлага, хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлага хангасан байдал, хүнсний аюулгүй байдлын дүрэм журам болон бусад сэдвээр нийтлэл, сурвалжлага бэлтгэдэг.
- Хүнсний аюулгүй байдлын мэдээ, өдөр тутмын мэдээллийн хэрэгсэл нь хоол хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлт, хүнсний шинжлэх ухаан, хүнсний аюулгүй байдлын хөтөлбөр гэх мэт нийтлэлүүдийг нийтэлдэг.

Судалгааны баг нь Энэтхэг , Арабын нэгдсэн Эмират улс зэрэг нийтийн хоол үйлдвэрлэлд хүнсний аюулгүй байдлын үзүүлэлтүүдэд суурилсан зэрэглэл, үнэлгээний системийг амжилттай нэвтрүүлж хэрэгжүүлсэн туршлагаас илүүтэйгээр АНУ-ыг судалгаандаа онцлон ашигласан шалтгаан нь тус улс дотроо 50 гаруй муж улс, дэлхийд хүн амаараа тэргүүлсэн олон хотуудыг багтаадаг бөгөөд энэ нь бусад олон орныг судалсантай ижил төвшинд хүрч илүү ойлголтыг өгнө гэж үзлээ.

Цаашдаа хүн амын эрүүл мэнд, эдийн засгийн хувьд өндөр ач холбогдолтой нийтийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын хүнсний аюулгүй байдлыг нэмэгдүүлэх, олон нийтэд таниулан сурталчлахын тулд үнэлгээний системийн сайтар боловсруулсан бодлого, стратегийг хэрэгжүүлэх шаардлагатай байна. Сайн зохион бүтээгдсэн үнэлгээний систем нь засгийн газар, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний байгууллагууд болон олон нийтэд хоол хүнсээр дамжих өвчлөлийг бууруулах боломжийг олгодог. Иймд тус салбарт бусад орноос авч хэрэгжиж буй одоогийн хөтөлбөрүүдийг судалж, тэдгээрийг сайжруулан өөрийн улсын онцлогт тохируулан нэвтрүүлэх шаардлагатай гэж үзэж байна.

2.3.6 Монгол улсын хууль эрхзүйн шинэчлэлт

Нийтийн хоолны салбарыг онолын хувьд "**хоол үйлдвэрлэлийн**" гэж нэрлэдэг байна. Үүнээс үзэхэд нийтийн хоолны салбар бол "худалдааны" салбарт хамаарах бус "үйлдвэрлэлийн" салбарт хамаарч явах учиртай юм. Өөрөөр хэлбэл, нийтийн хоолны салбар бол хүнсний бүтээгдэхүүн буюу "түүхий эд"-ийг үйлдвэрлэлийн явцад боловсруулалт хийж хэрэглэгчдэд шууд хүргэж байгаа нэмүү өртөг бий болгож байгаа үйлдвэрлэлийн салбар юм.1990-ээд онд зах зээлийн харилцаанд шилжсэнээс хойш үндсэндээ төрийн оролцоо, дэмжлэггүйгээр цэвэр зах зээлийн

зохицуулалтаар явж иржээ. (Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын өнөөгийн байдал, бодлого эрх зүйн орчинд хийсэн дүн шинжилгээ Ц. Товуусүрэн, Ч. Онончимэг, Ц. Элбэгзаяа, Ө. Мөнхтунгалаг, С. Дорждагва 2012 он)

Салбарын эрх зүйн зохицуулалтын хувьд хэд хэдэн эрх зүйн баримт бичгийг хамааруулж ойлгож болох ч хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын тусгайлсан хууль байхгүй бөгөөд Хүнсний тухай, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулиар Засгийн газар, салбарын сайдад олгогдсон бүрэн эрхийн хүрээнд гаргасан эрх зүйн баримт бичиг, холбогдох стандартын хүрээнд зохицуулагдаж явж иржээ. Мөн түүнчлэн, УИХ, Засгийн газраас тус салбарт хамаарах төрөөс баримтлах бодлогыг тодорхойлох, дагнасан үндэсний хөтөлбөрүүдийг батлан гаргаж хэрэгжүүлж иржээ. Үүнд: Монгол Улсын Засгийн газраас "Хүнсний аюулгүй байдал" хөтөлбөр, Ерөнхий боловсролын сургуульд "Үдийн цай" хөтөлбөрийг батлан хэрэгжүүлж байна. ХХААХҮЯнаас 2009 оноос хойш дараах эрх зүйн эрх зүйн баримт бичгийг боловсруулан хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар баримталж ажиллаж байсан байна.

1. Хоолны газрын нийтлэг журам: Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн сайдын 2010 оны 08 дугаар сарын 27-ны өдрийн А/206 дугаар тушаалаар баталж мөн оныхоо 10 дугаар сараас эхлэн мөрдөгдөж байсан.
2. Хэрэглэгчдэд зориулсан үйлчилгээ Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл. Ерөнхий шаардлага • Монгол Улсын стандарт. Дугаар: MNS 4946:2019
3. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал: • Монгол Улсын стандарт. Дугаар: MNS CAS RCP 39: 2011.
4. Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг. Техникийн ерөнхий шаардлага: • Монгол Улсын стандарт. Дугаар: MNS 6192 : 2010

Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын эрх зүйн орчин 2000 оноос өмнө доорх дүрэм, журмаар зохицуулагдаж байсан. Үүнд:

- “Хоолны газрын ажлын үлгэрчилсэн дүрэм” Худалдаа, үйлдвэрийн сайдын 1996 оны А/103 дугаар тушаалаар баталсан
- “Хоолны газрын ариун цэврийн нийтлэг дүрэм” Худалдаа, үйлдвэрийн сайдын 1996 оны А/343 дугаар тушаалаар батлагдсан
- “Хоол үйлдвэрлэлийн чанарт тавих хяналтыг хүчтэй болгох тухай” / технологийн карт мөрдөх журам/ ХААҮ-ийн сайдын 1997 оны А/42 тоот тушаал зэрэг байсан бөгөөд эдгээр дүрэм журмыг Үйлдвэр, худалдааны сайдын 2002 оны 46 дугаар тушаалаар хүчингүй болгосон байна.

Үндэслэл нь, суурь стандарт болох “Хоолны газрын үйлчилгээ” Монгол улсын стандартыг анх 2000 онд батлан 2005 оноос “Хоолны газрын ангилал, зэрэглэл Ерөнхий шаардлага” MNS 4946:2019 стандартыг шинэчлэн мөрдүүлж эхэлсэн. Энэхүү стандарт нь хоолны газрын үйлчилгээний ангилал, зэрэглэлд тавих үндсэн шаардлагыг тогтооход хамаарч байна.

Өнөөдөр тус салбарын гол баримталж буй эрхзүйн баримт бичиг нь хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 7 дугаар зүйлд “Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь өөрийн үйл ажиллагааны төрлөөс хамааран энэ хуулийн 4.1.19-4.1.21-д заасан дараах зохистой дадлыг нэвтрүүлнэ гэсэн үндсэн заалтын хүрээнд мөрдөгдөж байна. Тодруулбал:

- 7.1.1.хөдөө аж ахуйн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүний анхан шатны үйлдвэрлэлд хөдөө аж ахуйн зохистой дадал;
- 7.1.2.хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд эрүүл ахуйн зохистой дадал;
- 7.1.3.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн шатанд үйлдвэрлэлийн зохистой дадал.

7.2.Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагааны төрөл, хүчин чадал, хамрах хүрээ, газар зүйн байршлаас хамаарч энэ хуулийн **7.1-д заасан зохистой дадлыг хялбаршуулан нэвтрүүлэх зааврыг хүнсний болон эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага хамтран батална.**

7.3.Хүнсний үйлдвэрлэл эрхлэгч үйл ажиллагаандаа хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд нөлөөлөх аюулыг илрүүлэн тогтоох, үнэлэн дүгнэх, хянан шалгах зорилгоор аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоог хэрэгжүүлж болно.

Эрүүл ахуйн тухай хуулийн 7 дугаар зүйл. Үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих эрүүл ахуйн шаардлага:

- 7.1.Үйлдвэрлэл, үйлчилгээний барилга байгууламж нь эрх бүхий байгууллагаас хянаж баталгаажуулсан зураг төслийн дагуу баригдсан, эрүүл ахуйн шаардлагад нийцсэн байна.
- 7.2.Үйлдвэрлэл, үйлчилгээний байгууллагад мөрдөх эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрмийг холбогдох хяналтын байгууллага батална.
- 7.3.Үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгч нь энэ хуулийн 7.2-т заасан эрүүл ахуй, халдвар хамгааллын үлгэрчилсэн дүрэмд нийцүүлсэн дотоод хяналтын журмыг боловсруулан баталж, мөрдөнө.
- 7.4.Үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгч нь түүхий эд, бүтээгдэхүүн, үйлчилгээнийхээ чанар, аюулгүй байдлыг хангаж, эрсдэлээс урьдчилан сэргийлэх, үүсэх сөрөг үр дагавар, илэрсэн зөрчил дутагдлыг шуурхай арилгах арга хэмжээг бүрэн хариуцна.
- 7.5.Худалдаа, үйлчилгээний байгууллага нь эрүүл ахуйн нөхцөл, шаардлага хангасан, үйлчлүүлэгч чөлөөтэй ашиглах боломжтой ариун цэврийн өрөө, гар угаах хэрэгсэлтэй байна.
- 7.6.Худалдаа, үйлчилгээний байгууллагын ажилтныг эрүүл мэндийн урьдчилан сэргийлэх үзлэг, шинжилгээнд хамруулах журмыг эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн Засгийн газрын гишүүн батална.

7.4.Энэ хуулийн 7.1, 7.3-т заасан зохистой дадал, аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоог нэвтрүүлэх аргачлал, зөвлөмжийг хяналтын байгууллага гаргана.” хэмээн хуульчилсан байна.

Худалдаа, хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбар нь Монгол Улсын нийгэм, эдийн засгийн хөгжилд үнэтэй хувь нэмэр оруулдаг, олон жижиг дунд бизнесийг хамруулсан томоохон салбар юм. Гэвч тус салбарт үйл ажиллагаа явуулдаг бизнес эрхлэгчид яг гартаа барин даган мөрдөж хэрэгжүүлэх эрхзүйн зохицуулалт хангалтгүй буюу нэг бол хэт олон стандарт эрхзүйн баримт бичгийг судлах шаардлагатай, олон яамд төрийн байгууллагаас гаргасан давхардсан санаа агуулсан дүрэм, заавар байгаа нь үл ойлголцол үүсгэж хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад саад бэрхшээл үүсгэн, улмаар ялгаатай байдлыг үүсгэж байна. Учир нь

төрийн зүгээс авч хэрэгжүүлж буй бодлого, эрхзүйн орчин бүрдээгүй, хэрэгжилтийн тогтолцоо тодорхойгүй нөхцөлд томоохон аж ахуй нэгж байгууллагууд санаачлагыг гартаа авч өөрийн бизнесийг хүргэх талаар арга хэмжээг дор бүрнээ хэрэгжүүлж чаддаг боловч энэ нөхцөл байдалд тухайн салбарын бусад жижиг дунд, хөгжиж буй бизнес эрхлэгчид хоцрогдон үлддэгийг олон улсын томоохон судалгаанууд нотлон харуулсан байдаг. Мөн тэдгээрийн харилцааг зохицуулсан хууль батлагдахгүй байгаагаас дэлхий нийтийн хөгжлийн шинэ чиг хандлагатай хөл нийлэн алхаж, худалдаа, үйлчилгээний салбарын хөгжлийг дэмжсэн бодлого, хөтөлбөр хэрэгжүүлэх, эрх зүйн зохицуулалт, журам, стандартыг нийцүүлэн өөрчлөх, сайжруулах шаардлага зайлшгүй тулгамдаж байна.

Иймд Монгол Улсын Засгийн газрын 2016-2020 оны үйл ажиллагааны хөтөлбөр, Нийслэлийн Засаг даргын 2016-2020 оны үйл ажиллагааны хөтөлбөрийн хүрээнд Улаанбаатар хотын Захирагчийн ажлын албанаас Худалдааны их сургууль, Шинжлэх ухаан технологийн их сургуулийн мэргэжлийн эрдэмтэн судлаачдын багтай хамтран ажиллаж, нийслэлийн худалдаа, хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын өнөөгийн нөхцөл байдалд хийсэн судалгаа, шинжилгээний дүнд үндэслэн **“Худалдаа, хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ-2020”** нийслэлийн дэд хөтөлбөрийг тус салбарын хөгжлийг дэмжих зорилгоор Нийслэлийн хэмжээнд анх удаа боловсруулж, Нийслэлийн иргэдийн Төлөөлөгчдийн 2018.04.26-ны өдрийн нэгдсэн хуралдаанаар хэлэлцүүлж батлуулсан байна. Тус хөтөлбөр хэрэгжсэнээр дараах үр дүнд хүрнэ гэжээ. Үүнд:

- Худалдаа үйлчилгээний салбарын харилцааг зохицуулах эрх зүйн орчин сайжирч, худалдаа үйлчилгээ эрхлэх нийтлэг журам болон холбогдох стандартуудыг шинэчилж, шаардлагатай зарим стандартыг шинээр боловсруулна.
- Худалдаа, үйлчилгээний байгууллагуудын өрсөлдөх чадварыг дээшлүүлж, инноваци шингэсэн бүтээгдэхүүн, үйлчилгээг дэмжин хөгжүүлснээр салбарын хөрөнгө оруулалтыг нэмэгдүүлж, эдийн засгийн хөгжилд үзүүлэх үр нөлөөг дээшлүүлнэ.
- Худалдаа, хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарт дэвшилтэт технологи, инновацийг франчайз хэлбэрээр нутагшуулж, олон улсын жишигт нийцсэн “Үндэсний сүлжээ”-г хөгжүүлснээр инноваци шингэсэн бүтээгдэхүүн, үйлчилгээ бий болж, хүн амыг чанартай, аюулгүй, хоол хүнс, бараа бүтээгдэхүүн, соёлтой үйлчилгээгээр хангана.
- Хэрэглэгчид олон улсын стандартын шаардлагад нийцэхүйц тав тухтай орчинд үйлчлүүлэх, худалдаа, үйлчилгээ эрхлэгчид аюулгүй, эрүүл орчинд сэтгэл ханамжтай ажил, үйлчилгээ эрхлэх боломж бүрдэнэ.
- Аялал жуулчлалын брэнд бүтээгдэхүүн, үйлчилгээг хөгжүүлж, “UB naadam”, “UB green food”, “UB mice food”, “UB event food” загваруудыг бий болгоно.
- Ногоон хөгжлийн үзэл баримтлалыг Нийслэлийн худалдааны салбарт нэвтрүүлж хог хаягдлын менежментийг сайжруулж, эрчим хүчний хэмнэлт, утаагүй хэрэглээг дэмжиж, агаарын бохирдлыг бууруулах нөхцлийг бүрдүүлнэ.
- Хүн амын хоол хүнсний зохистой хэрэглээний мэдлэг боловсрол дээшилж, хандлага, дадал төлөвшин, эрүүл мэнд, аюулгүй байдлаа хангах нөхцлийг

бүрдүүлж, хооллолтоос хамаарсан өвчлөлийн хэмжээ буурна. Хэмээн тус тус тусгаж баталж хэрэгжилтийг хангасан аж.

Гэвч тус хөтөлбөрийн хэрэгжилт 2018-2020 оны хугацаанд болон одоогоор авч ирсэн дорвитой өөрчлөлт гаргаагүй байгаа бөгөөд дэд хөтөлбөрийн хүрээнд хийгдсэн судалгааны материал болон хөтөлбөртэй албан ёсоор танилцах боломж судалгааны багт олдсонгүй. Гэсэн ч тус [дэд хөтөлбөрийн хэрэгжилтийн товч тайлантай танилцсан](#) ба 2017 онд дэд хөтөлбөрийн хүрээнд хийгдсэн ажлуудыг дүгнэж 100 хувь биелсэн гэж үзжээ. Гэвч өнөөдрийн нөхцөл байдал хангалтгүй байгааг МХЕГ-ын хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбар болон сургууль цэцэрлэг зэрэгт хийгдсэн хяналт шалгалтын мэдээлэл, хоол хүнсээр дамжих үвчний талаарх мэдээлэл зэргээс харж болно. Хэдийгээр Эрүүл мэндийн яамны мэдээлснээр өнгөрсөн оноос хоол хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлт 14.3 хувиар, өвчилсөн хүний тоо 84.1 хувиар, эмнэлэгт хэвтэн эмчлүүлсэн хүний тоо 73.4 хувиар тус тус буурсан нь 2020 онд гарсан Ковид 19 цар тахал, Засгийн газрын гамшгаас хамгаалах шийдвэрүүдтэй холбоотой юм.

Улсын Их Хурлын тогтоол:

- УИХ-ын 2010 оны 48 дугаар тогтоолоор баталсан “Монгол Улсын Үндэсний аюулгүй байдлын үзэл баримтлал”;
- УИХ-ын 2015 оны 104 дүгээр тогтоолоор баталсан “Төрөөс хүнс, хөдөө аж ахуйн талаар баримтлах бодлого”;
- УИХ-ын 2016 оны 45 дугаар тогтоолоор баталсан “Монгол Улсын Засгийн газрын 2016- 2020 оны үйл ажиллагааны хөтөлбөр”;
- УИХ-ын 2020 оны 52 дугаар тогтоолоор баталсан “Алсын хараа-2050” Монгол Улсын урт хугацааны хөгжлийн бодлогын баримт бичиг. (бодлогын баримт бичгийг сайжруулах, түүнд санал тусгах боломжтой байгааг анхаарах)

Засгийн газрын тогтоол:

- Засгийн газрын 2016 оны 287 дугаар тогтоолоор баталсан “Сав, баглаа боодол”
- Засгийн газрын 2019 оны 52 дугаар тогтоолоор баталсан “Эрүүл хүнс – Эрүүл монгол хүн” үндэсний хөтөлбөр.

ХХААХҮЯ-наас хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын эрх зүйн баримт бичгийн шинэчлэлийн хүрээнд авч хэрэгжүүлж буй арга хэмжээний талаар:

- Хүнсний тухай хуульд нэмэлт өөрчлөлт оруулах
- Нийтийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт мөрдөгдөх эрүүл ахуйн зохистой дадлуудыг нэвтрүүлэх хялбаршуулсан зааврыг боловсруулах;

Монгол Улсын хэмжээнд хүнсний холбогдолтой үндэсний 693 стандартыг мөрдөж байгаагаас 272 буюу 39.2 хувь нь олон улс, бүс нутаг, гадаад орны дэвшилтэт стандартын түвшинд хүрсэн, 421 буюу 60.8 хувийг нь уялдуулан боловсруулсан байна. Гэвч нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн салбарт мөрдөгдөж буй стандартуудыг авч үзэхэд хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад хангалттай бус, шаардлагатай стандартууд батлагдаагүй, ижил сэдвээр боловч агуулгууд нь зөрөөтэй гэх мэт учир

дутагдалтай байдал хэвээр байна. Дэлгэрэнгүйг тус тайлангийн 1.2 бүлгээс харна уу.

Хүнсний салбарт үйл ажиллагаа явуулж байгаа 110 аж ахуйн нэгж, байгууллага СХЗГ-ын тохирлын үнэлгээнд хамрагдсан нь өмнөх оноос 62 ААНБ буюу 36.0 хувиар буурсан байна. Улмаар тус 110 аж ахуйн нэгж байгууллагаас маш бага нь нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн салбарт хамаарч байгаа тэдгээр нь стандартын баталгаажилт болон гэрчилгээжилт хугацаа нь дууссан байгаа нь туйлын харамсалтай. Дэлгэрэнгүйг тус тайлангийн 1.3 бүлгээс үзнэ үү.

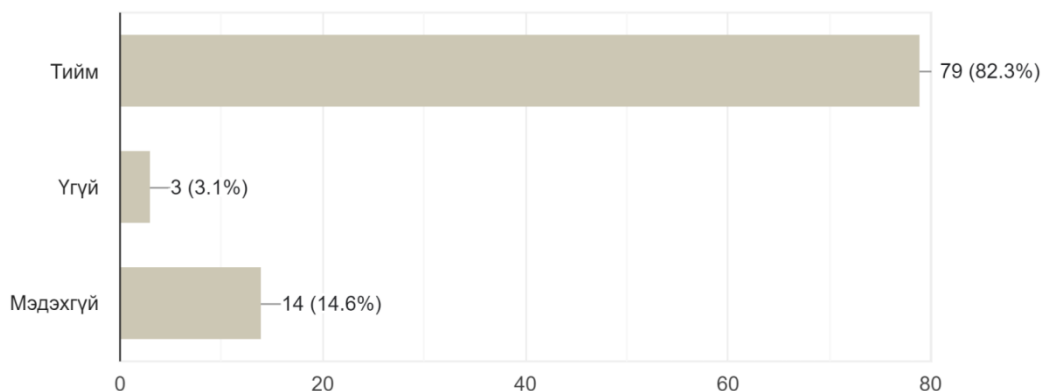
Олон улсад хүлээн зөвшөөрөгдсөн эрх бүхий байгууллагаас байгууллагын чанарын удирдлагын тогтолцоонд тавигдах шаардлагыг хангаж, гэрчилгээ авсан буюу Чанарын менежментийн тогтолцоо MNS ISO 9001:2010 стандартыг нэвтрүүлсэн хүнсний салбарын 20 ААНБ байгаа бөгөөд хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын хувьд учир дутагдалтай хэвээр байна.

Эрх бүхий байгууллагаас хяналт, удирдлагын тогтолцоо нэвтрүүлсэн байдлыг үнэлж, гэрчилгээ олгосон нийт 22 ААНБ байгаагаас 12 нь хүнсний аюулгүй байдлын удирдлагын тогтолцооны ISO 22000 стандартыг, 10 нь аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоо /НАССР/ нэвтрүүлжээ. Энэ нь туйлын хангалтгүй үзүүлэлт бөгөөд дэлгэрэнгүйг өмнөх 1.3 бүлэгт дурдсан билээ. Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарт тус тогтолцоог нэвтрүүлэх хүсэл эрмэлзлэл, түүнийг нутагшуулахын давуу тал зэргийг салбарт бизнес эрхлэгчдийн зүгээс ойлголт муу, эрхзүйн орчин хангалтгүй хэвээр байна.

Мөн, түүнчлэн хүн амын эрүүл мэнд, эдийн засгийн хувьд өндөр ач холбогдолтой нийтийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын хүнсний аюулгүй байдлыг нэмэгдүүлэх, олон нийтэд таниулан сурталчлахын тулд хүнсний аюулгүй байдлын шалгуур үзүүлэлтэд үндэслэсэн үнэлгээний систем, болон сайтар боловсруулсан бодлого, стратегийг хэрэгжүүлэх шаардлагатай байна. Сайн зохион бүтээгдсэн үнэлгээний систем нь засгийн газар, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний байгууллагууд болон олон нийтэд хоол хүнсээр дамжих өвчлөлийг бууруулах боломжийг олгодог. Үүнийг мөн үйлчлүүлэгчдийн дундах хүлээлт (42 оролцогчын 92.9%) болон тогооч нарын дунд явуулсан судалгааны доор харуулсан дүн нотолж байна.

53. Хоолны газруудыг хүнсний аюулгүй байдлын суурь үзүүлэлтүүдэд үндэслэн зэрэглэл олгох нь зүйтэй

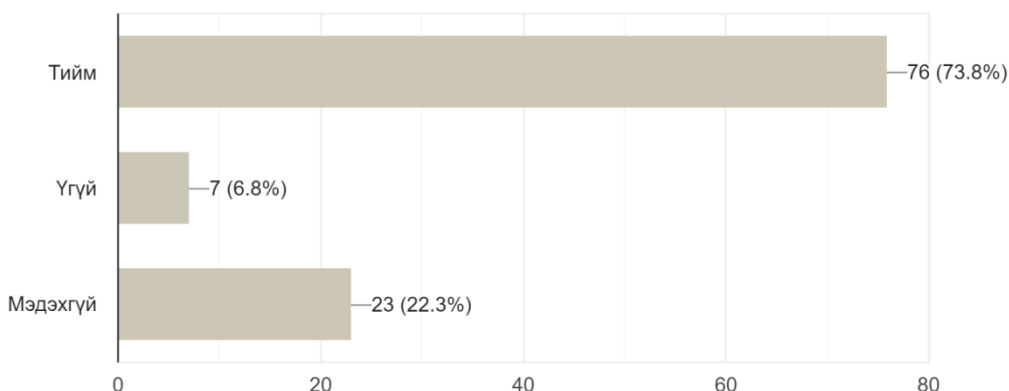
96 responses



Эх сурвалж: Цахим нэгдлийн тогооч нарын дунд явуулсан судалгаа

53. Хоолны газруудыг хүнсний аюулгүй байдлын суурь үзүүлэлтүүдэд үндэслэн зэрэглэл олгох нь зүйтэй

103 responses



Эх сурвалж: Хөвсгөл аймгийн тогооч нарын судалгаа

Иймд тус салбарт бусад орноос авч хэрэгжиж буй одоогийн хөтөлбөрүүдийг судалж, тэдгээрийг сайжруулан өөрийн улсын онцлогт тохируулан нэвтрүүлэх шаардлагатай гэж үзэж байна.

Дүгнэлт, зөвлөмж

- Эрх зүйн орчныг бүрэн бүрдүүлэх чиглэлээр
 - “Хүнсний тухай”, “Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай” хуулиудын холбогдох заалтуудыг хэрэгжүүлэх нарийвчилсан харилцааг зохицуулсан журам, заавруудыг яаралтай гаргаж батлуулан, хэрэгжүүлэх; (Үүнд, Хүнсний нэмэлт, Мал, амьтан, ургамал, тэдгээрийн гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийн журам, Стратегийн хүнсний улирлын нөөц бүрдүүлэх, зарцуулах журам, Шинэ технологиор үйлдвэрлэсэн хүнсний

-
- эрсдэлийг үнэлэх “Хувиргасан амьд организмаас гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд эрсдэлийн үнэлгээ хийх, тэдгээрийг бүртгэх)
- Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуульд нэмэлт өөрчлөлт оруулах
 - Зөрчлийн тухай хуульд нэмэлт өөрчлөлт оруулах
 - Мөн тус судалгааны 1.8 бүлэгт дурдсан хүнсний аюулгүй байдлын чиглэлээр мэргэшсэн удирдлагаар хангах заалтыг хуульд тусгах боломжыг судалж хэрэгжүүлэх;
 - Хүнсний сүлжээнд ХАБ хангах тогтолцоог бүрдүүлж, хэрэгжүүлэх механизмыг бий болгох;
 - GHP, GMP, HACCP, ул мөрийн тогтолцоо, буцаан татах тогтолцоо, дотоод хяналтын тогтолцоо;
 - Лабораторийн чадавхийг сайжруулах
 - Улсын хэмжээнд ажиллаж буй хүнсний аюулгүй байдлын лабораториудыг олон улсын түвшинд хүргэх, хүнсний түүхий эд бүтээгдэхүүний бүтэц, найрлагыг нарийвчлан тогтоох, зарим эрсдэл ихтэй хүнсийг иж бүрэн шинжлэх лабораториудын чадамжийг (хүнсэнд вирус, хувиргасан амьд организм, транс тосны агууламж тодорхойлох) дээшлүүлэх, чанар, аюулгүй байдлыг баталгаажуулах, судалгаа шинжилгээ хийх чиглэлээр чадавхжуулах
 - Хүний нөөцийн мэдлэгийг бүх түвшинд нэмэгдүүлэх, бэлтгэх
 - Төрийн болон төрийн бус байгууллага, хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчид

ТӨРӨӨС БАРИМТЛАХ БОДЛОГО, ХУУЛИЙН ХЭРЭГЖИЛТИЙГ БҮРЭН ХАНГАЖ АЖИЛЛААГҮЙГЭЭС ХҮНСНИЙ СҮЛЖЭЭНИЙ БҮХ ШАТАНД ТАВИХ ХЯНАЛТЫН ТОГТОЛЦОО БҮРДЭЭГҮЙ БАЙНА. (Эх сурвалж: Үндэсний аудитын тайлан 2021)

БҮЛЭГ 3. Салбарын олон улсын туршлага, хөгжлийн чиг хандлага

Энэ бүлэгт Ажлын даалгаварын 3-р бүлэгт заасан хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын олон улсын туршлага, хөгжлийн чиг хандлагын талаар хийсэн судалгааны дүнг танилцуулж байна.

3.1. Олон улсын хөгжлийн чиг хандлага

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар нь хөгжлийн үе шатууддаа хүнсний аюулгүй байдал, нэн ялангуяа хоол хүнсээр дамжих өвчлөл, шим тэжээлийн асуудалтай гүн уялдаа холбоотойгоор хөгжсөөр ирсэн. Цар тахлын дараа сэргэж буй уг салбарт дэвшилтэт технологи, инновациас гадна хэрэглэгчдийн хүсэл сонирхол, хандлагаас хамаарсан хэд хэдэн томоохон өөрчлөлтүүд дэлхий даяар явагдаж байна.

АНУ-ын Үндэсний Ресторануудын нэгдсэн холбоо 2022 оны 8 дугаар сард хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын ээлжит чуулга уулзалтыг зохион байгуулсан байна. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар цар тахлын хүндрэлээс сэргэж байгаа энэ үед компаниуд бизнесээ хөгжүүлэхийн тулд инновацид анхаарлаа хандуулж байна. Энэхүү чуулга уулзалт нь дэлхийн өнцөг булан бүрээс ирсэн 60 гаруй мянган оролцогчдыг хүлээн авч, зоогийн газрын салбарын хоол хүнс, ундаа, сав баглаа боодол, технологийн хамгийн сүүлийн үеийн хөгжлийн чиг хандлагыг харуулсан.



Тус чуулганы онцлох хэсгүүдийг бүлэглэж харуулав.

1. Хэрэглэгчдийн хүсэл сонирхолд үндэслэгдэн, хоолны орц найрлага, меню орж буй өөрчлөлт, чиг хандлага

Компаниуд амт, бүтэц, гадаад үзэмжийг сайжруулсаар байгаа тул ургамлын гаралтай орцод суурилсан бүтээгдэхүүн нь чухал чиг хандлага хэвээр байна.

❖ Ургамлын гаралтай орц найрлагад суурилсан хоол, хүнсний сонголт

- Далайн гаралтай бүтээгдэхүүн бүхий хоол
- Мах, махан бүтээгдэхүүн
- Сүү / сүүн бүтээгдэхүүн

Хэрэглэгчдийн хүсэл сонирхол амьтны гаралтай бүтээгдэхүүний сонголтоос илүү ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүн рүү шилжиж байгааг тус чуулганы үеэр баталж харуулсан. Энэ зах зээл бүхий л ангилалд хурдацтай хөгжиж байна. Ургамлын гаралтай хоол хүнс нь олон төрлийн уян хатан сонголтыг хийгч хэрэглэгчдийг өөртөө татдаг. 2021 онтой харьцуулахад дэлхий даяарх нийт хэрэглэгчдийн 41% нь өмнөхөөсөө илүү ургамлын гаралтай хоол хүнс сонгон хэрэглэх болсон байна.

Далайн гаралтай хоол, тахиа, сүүн бүтээгдэхүүнийг ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүнээр солих хандлага нэмэгдсээр байна. Ургамлын гаралтай туна загасны шинэ сонголтуудыг Finless Foods, PlanTuna зэрэг хэд хэдэн компани дэлгэн үзүүлэв. Ургамлын гаралтай загасны ороомог (стик), хавчны махтай котлет (краб) зэрэг бүтээгдэхүүн хөгжүүлэлтийг Good Catch Seafood гэх хэд хэдэн төрлийн далайн гаралтай бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэдэг компани хэрэглэгчдэд санал болгох болжээ.



Үзэсгэлэнд ургамлын гаралтай тахиа байсан нь олны анхаарлыг илүү их татсан. Tindle бол ургамлын гаралтай махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэдэг Сингапурт төвтэй хүнсний технологийн гарааны компани бөгөөд 17 грамм уураг агуулсан шар буурцагт суурилсан тахианы махыг санал болгосон. Тус бүтээгдэхүүн нь уламжлалт тахианы махтай адил тэжээллэг чанарыг хэрэглэгчдэд хүргэх зорилготой юм. Ургамлын гаралтай тахианы бүтээгдэхүүнээ сурталчилж буй бусад компаниудад Daring, MorningStar зэрэг багтжээ.

Өмнө нь ургамлын гаралтай далайн хоол, тахианы мах зэрэг нь үхрийн мах гэх мэт бусад махан бүтээгдэхүүн, хоол зууштай харьцуулахад бага түвшний инновацитай байсан боловч олон шинэ компаниуд хүч түрэн орж ирснээр тус хоолны шинэ чиглэл, тренд болж чаджээ.



Хоолны газар, ресторанд өргөнөөр үйлчилдэг байсан шарсан, жигнэсэн баншны орц найрлагад өөрчлөлт орж ургамлын орц найрлагатай, түүнд суурилсан шинэ төрлийн бүтээгдэхүүн үйлчилгээг хэрэглэгчдэд санал болгож байна.



Үзэсгэлэнгийн үеэр сүү, сүүн бүтээгдэхүүний хувилбарууд ч олны анхаарлыг татав. Ургамлын гаралтай зайрмагны борлуулалт 2021 онд 23%-иар өсч, хамгийн хурдацтай хөгжиж буй савласан хүнсний ангилалд багтаж байна. Ripple Foods веган амттаны багцаа танилцуулсан

бөгөөд тус чуулганы хүнс, ундааны төрөлд "Дээд зэргийн амт, хоол хүнсэнд хувьсал хийх боломжтой" шагналыг хүртжээ.



Овьёосны сүүн бүтээгдэхүүнийг меню/цэсд ашиглах явдал өмнөх жилээс 50%-иар нэмэгдсэн байна. Ripple Foods нь шар вандуйн уураг ашиглан ургамлын гаралтай сүү, уургийн коктейль, хөлдөөсөн амттан зайрмаг, малын гаралтай сүү агуулаагүй бяслалгны зүсмэлүүд зэрэг өтгөн, уураг агуулсан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэдэг. Тэдний үйлдвэрлэл тогтворой бөгөөд мал амьтны гаралтай болон бусад сүү, сүүн бүтээгдэхүүнээс хамаагүй бага ус хэрэглэдэг. Ургамлын гаралтай сүүн бүтээгдэхүүний дараагийн нэг томоохон өрсөлдөгч нь Eclipse foods бөгөөд тэд овьёос, самар, үрэнд суурилсан сүүн бүтээгдэхүүний сонголтыг хэрэглэгчдэд олгодог, өндөр үнэлэмжтэй газар юм.



❖ Хоол амтлагч, соус

Тус төрөлд глютенийн агууламжгүй, генийн өөрчлөлт, инженерчлэл ороогүй, веганд тааламжтай сонголтыг олгосон хоол амтлагчууд тренд болов. Цар тахлын дараах үеийн болон зен үеийнхний сонголт, хүсэл сонирхол илүү органик, илүү энгийнрүү шилжсэнтэй холбоотой.



❖ Согтууруулах ундааны төрөлд

Онцлог жимсний амт, орцоор баяжуулсан жийжүүлсэн ундаа, пивоны (Root beer) <https://stewartspiked.com/> сонголт болон өөрийн өвөрмөц амт, өнгө төрх бүхий Hard

rock, Buzz ballz зэрэг савласан коктейлүүд дараагийн шинэ бүтээгдэхүүн, чиг хандлага боллоо.



Мөн төрөл бүрийн жинхэнэ жимсний амтаар баяжуулсан хийжүүлж, савласан ус Spindrifft



болон спиритийн найрлаггүй согтууруулах ундаа, тухайлбал пиво Gruvi, моктейл зэрэг нь тус төрөлд онцгой шинэ хандлагыг авч ирсэн.



❖ Хөнгөн зууш

Пандемикийн үед буюу тухайлбал 2020 онд шарсан төмс, чипс зэрэг хөнгөн зууш гайхалтай сайн борлуулалттай байсан боловч цар тахлын стресс, тусгаарлалт багасахын хирээр хэрэглэгчид эрүүл хооллолтонд анхаарлаа хандуулж, хөнгөн зуушны сонголтод тодорхой өөрчлөлтүүд орсон. АНУ-д шарсан төмс, чипс нь хэрэглэгчдийн хүсэл сонирхолд нийцэхээ больж улмаар хэрэглэгчдийн сонирхлыг татах, хадгалахын тулд хоол үйлдвэрлэгчид сонирхол татахуйц бүтэц, амт бүхий шинэчилсэн, эсвэл сонгодог брэндүүдийг өргөжүүлэх эсвэл тэдний анхаарлыг татахын тулд бүхэлд нь шинэ бүтээгдэхүүн хөгжүүлэлт хийгдэж байна. Бүхий л компаниуд амт, бүтэцээрээ дамжуулан хэрэглэгчдийн сонирхлыг төрүүлж, зууш идэх туршлагыг сайжруулах зорилготой шинэ бүтээгдэхүүн боловсруулж байна.

❖ Олон улсын хоолны сонголт болон GEN Z хэрэглэгчид

Хэрэглэгчид цар тахлын өмнөхөөс илүү сүүлийн үед шинээр гарч ирсэн, өргөн дэлгэрч буй дэлхийн хүнсний бүтээгдэхүүнийг сонгох, захиалах хандлага, урьдчилсан таамаглал бий болсон. Залуу хооллогчид хиймэл өнгө амт оруулагчаас илүү жинхэнэ амтыг эрэлхийлдэг тул эдгээр амтыг судлах болов. Хавай, Баруун Африк, Солонгос зэрэг нь хоолны амт, зоогийн газрууд нэмэгдэж буй нь хэдхэн жишээний нэг юм. Европт гэхэд Энэтхэг хоолны газар маш хурдацтайгаар нэмэгдэж байна.

- Хэрэглэгчдийн 27% нь хоёр жилийн өмнөхөөс илүү өвөрмөц, шинэ төрлийн хоол хүнс хэрэглэх болсон гэж мэдэгджээ.
- Хэрэглэгчдийн 37% нь шинэ амтыг олж мэдэхийг хүсч байна гэжээ.

Gen Z хэрэглэгчдийн бааз хурдацтай өргөжиж, үзэгчид, сошиал хуудас болон олон нийтийн мэдээллийн хэрэгслээр дамжуулан өөрийн гэсэн маркетингийн хэлбэрийг бий болгосон. Энэ үеийн хэрэглэгчид дараагийн чиг хандлагыг тодорхойлогч болох нь батлагдсан бөгөөд компаниуд үүнд өөр өөрийн зүгээс хариу үйлдэл үзүүлж байна. Жишээлбэл, Coca-Cola компани нь Agua Frescas гэх шинэ шугамыг худалдаанд гаргасан нь чамин амтыг хайж буй Z үеийн хэрэглэгчдийг татах оролдлого байсан - гэтэл энэ нь зүгээр л манго шүүс байж болох ч одоо илүү загварлаг "Манго Акуа Фреска" гэх нэртэй болсон байна. Тиймээс компаниуд зах зээлийн шинэхэн бөгөөд дараагийн томоохон хэрэглэгчдийн баазыг өөртөө татахын тулд хоолны амт, сонголтын багцуудыг төрөлжүүлэхийг хичээх болно гэж хөндлөнгийн судалгааны байгууллага [Euromonitor](#) -ийн зүгээс үзжээ.

2. Програм хангамж, технологи инноваци болон хоол хүргэлт

Тус чиглэл нь тэр чигтээ хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын дараагийн томоохон нөлөө бүхий шинэ тренд, чиг хандлага болжээ. Дэлхийн томоохон зоогийн газар, ресторан, түргэн хоолны газрууд нь хэрэглэгчийн хүсэл сонирхолыг судлаж түүнд зориулсан хоолны сонголтыг хүргэх хүргэлтийн үйлчилгээ өндрөөр хөгжиж, тэргүүлэх болсон. Энэ талаарх болон дэвшилтэд техник технологи, програм хангамжийн хэрэглээний талаарх дэлгэрэнгүй мэдээллийг дараагийн [3.2](#) хэсгээс танилцана уу.

3. Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарт баримтлах бодлого, эрх зүйн зохицуулалт (2.3 эрхзүйн шинэчлэлт болон 3.5 хэсгүүдэд дэлгэрэнгүй тусгав).

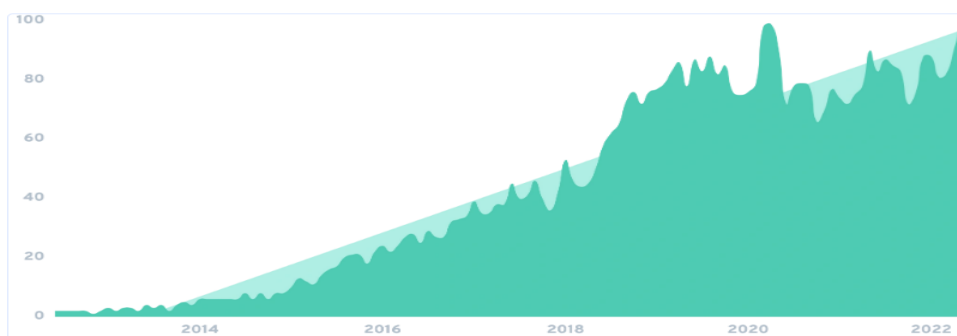
Улс орнууд мэдээллийн технологид суурилсан, онлайн платформыг өргөнөөр ашиглаж, тунгалаг ил тод байдлыг эрхэмлэн хяналт шалгалтыг хэрэгжүүлж байна. Ингэснээр хүнд суртлыг багасгаж, хэрэглэгчдэд зөв сонголтыг хийхэд нь тусалж, хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээ эрхлэгч аж ахуйн нэгж байгууллагуудад дарамт шахалт багатайгаар хамтран ажиллаж, тэдэнд өөрийн үйлчилгээг сайжруулан хөгжүүлэх хүсэл эрмэлзлэл, боломжыг олгож байна.

3.2. Дэвшилтэт техник, технологи, инноваци

Бусад орнуудын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт ашиглагдаж байгаа дэвшилтэт техник, технологи, инноваци

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар цар тахлын хүндрэлээс сэргэж байгаа энэ үед компаниуд бизнесээ хөгжүүлэхийн тулд инновацид анхаарлаа хандуулж байна. Салбарын хөгжлийн чиг хандлага техник, технологи түүний инновацид суурилсан хөгжилтэй шууд холбогдож байна.

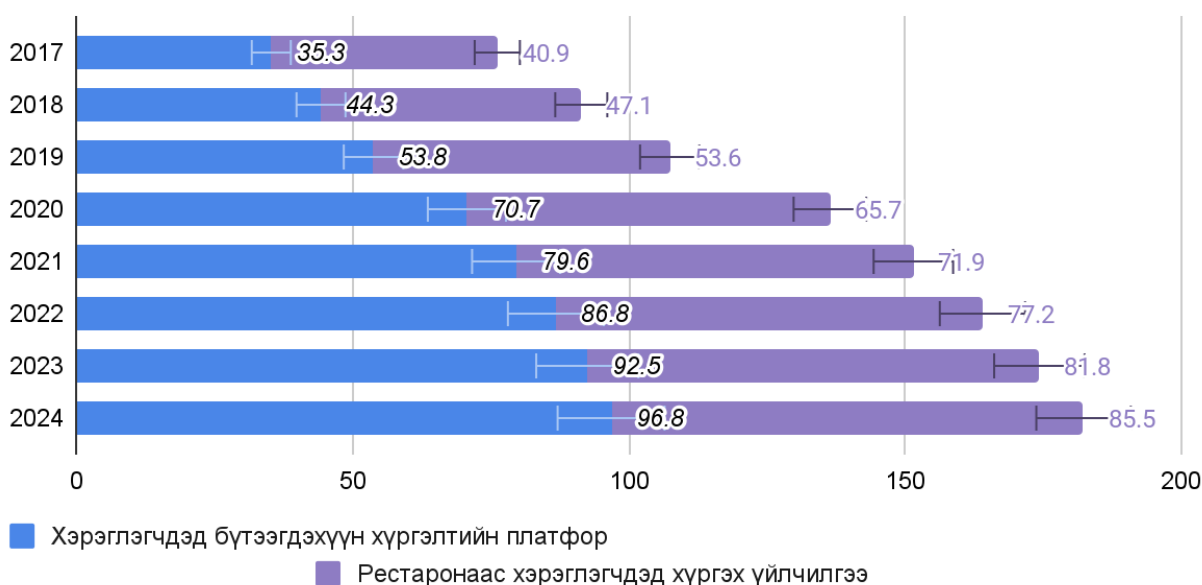
1. **Хоол хүргэлтийн үйлчилгээ** нь урьд өмнөхөөс илүү чухалд тооцогдох болов Дэлхийн хүргэлтийн хоолны зах зээл нь зоогийн газар, рестораны салбарт томоохон хэсгийг бүрдүүлж байна. Сүүлийн 10 жилийн хугацаанд "хоол хүнс хүргэх хүргэлтийн програм"-ын хайлт, түүний хэрэглээ нь 4900%-иар өссөн байна.



Коронавирусын улмаас зоогийн газар, ресторанууд их хэмжээгээр хаагдсаны улмаас шалтгаалан онлайн хоол хүргэлтийн зах зээл 2020 онд ойролцоогоор 27%-иар өссөн.

Ирэх гурван жилийн хугацаанд дэлхийн онлайн хоол хүргэлтийн зах зээл 182.3 тэрбум ам.доллар болж өсөх төлөвтэй байна. 2021 оны эцэс гэхэд дэлхий даярх хоол хүргэлтийн компаниудын нийт орлого 151.5 тэрбум долларт хүрсэн байна.

2017-2024 онуудад онлайн хоол хүргэлтийн сегментийн орлого (тэрбум ам.доллар)



2022 оны эцэс гэхэд хүнсний хүргэлтийн хэмжээ 164.1 тэрбум доллар болж өсөх төлөвтэй байна гэж олон улсын судлаачид үзжээ.

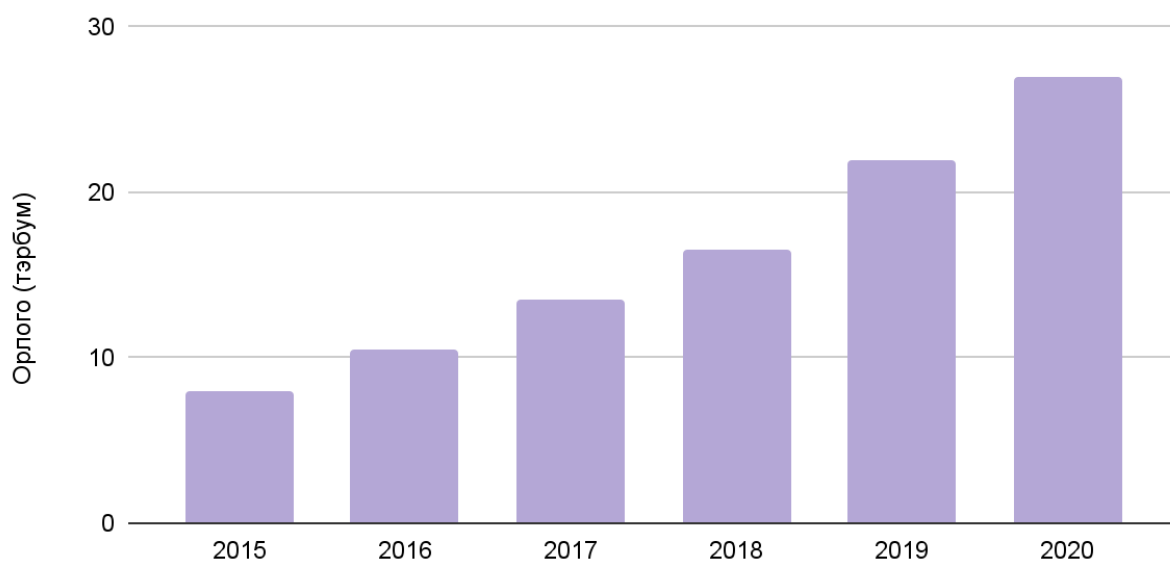
Мөн онлайн хоол хүргэлтийн үйлчилгээний хэрэглэгчдийн тоо 2019 онд 1.17 тэрбум байсан бол 2020 онд 1.43 тэрбум болж өссөн байна, харин өмнө нь урьдчилан тооцохдоо 2021 онд 1.6 тэрбум болж өснө гэж таамаглаж байсан.

Хятад улс 2020 онд тус зах зээлийн хамгийн том сегментийг (51.5 тэрбум ам.доллар) бүрдүүлж, өмнөх оны мөн үеэс 28%-иар өссөн байна.

Мөн дэлхий даяар дунджаар 650 сая хүргэлтийн үйлчилгээ авагч хэрэглэгчид байна гэсэн нь дэлхийн нийт хэрэглэгчийн бараг тал хувийг бүрдүүлж байна. АНУ-д хоол хүнс хүргэх онлайн програмууд нь нийт 26.5 тэрбум долларын ашигтай ажиллаж байгаа бөгөөд энэ нь ердөө таван жилийн өмнөхөөс 3 дахин их орлого юм.

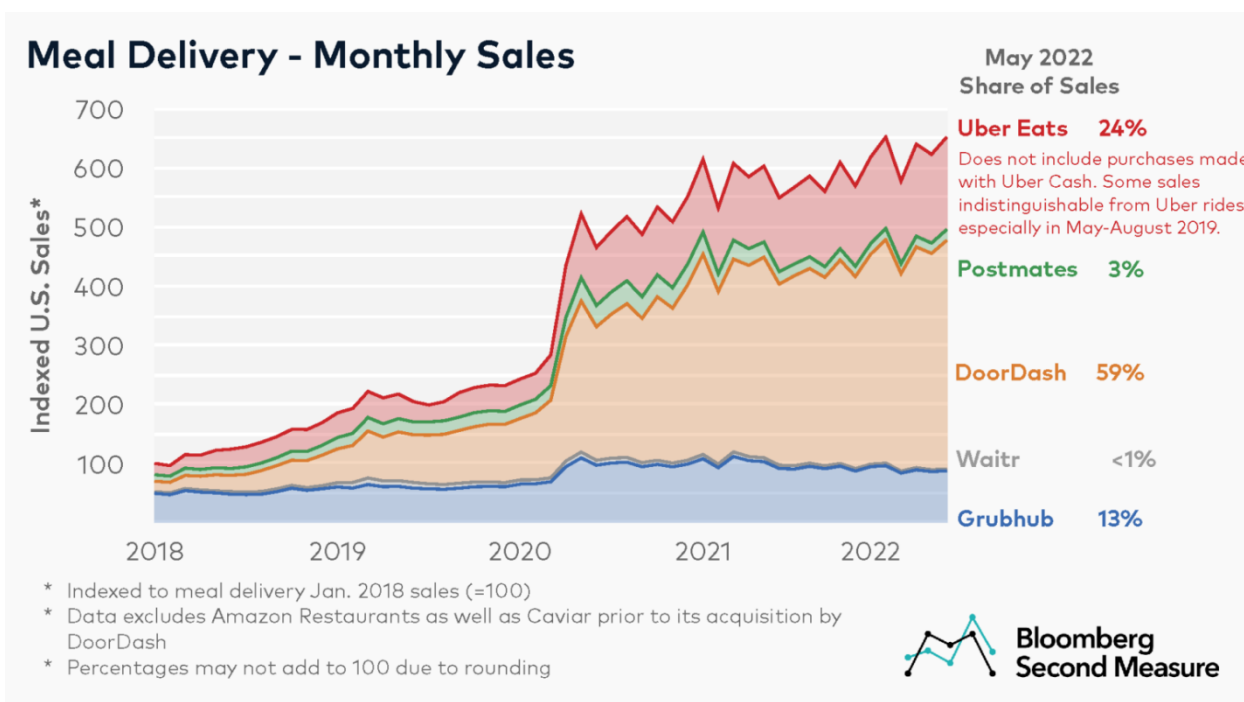
Хүнсэгт, АНУ-ын хоол хүргэлтийн програм, апплекеишнээс олох орлогын хэмжээ (тэрбум)

АНУ-ын хоол хүргэлтийн апп-ны орлого



Эх сурвалж: McKinsey, Morgan Stanley статистик

Bloomberg Second Measure-ийн мэдээллээс харахад DoorDash болон түүний охин компаниуд 2022 оны тавдугаар сард АНУ-ын хэрэглэгчдийн хоол хүргэлтийн борлуулалтын 59 хувийг олсон бол Uber Eats 24 хувиар хоёрдугаарт оржээ. Тус дүн шинжилгээнд АНУ-ын сая сая хэрэглэгчдийн дебит болон зээлийн картын худалдан авалт багтсан болно.

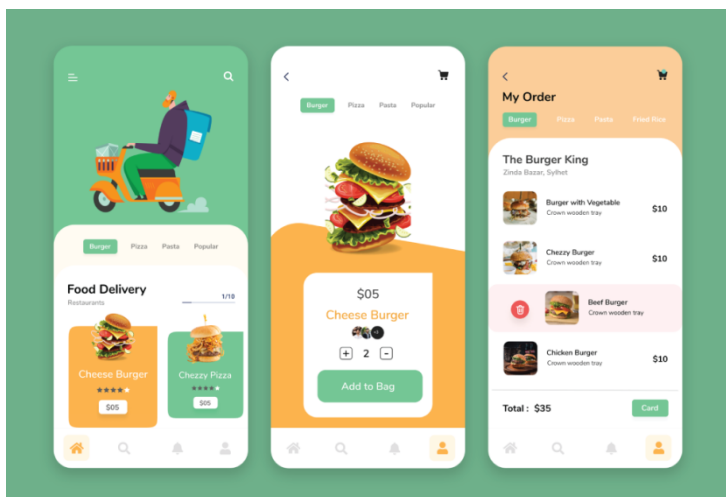


АНУ-ын хоол хүргэлтийн үйлчилгээний хамгийн том байгууллага бол “DoorDash” бөгөөд зах зээлийн 45%-ыг эзэлж байна. Тус алдартай хоол хүргэлтийн програмын хайлт сүүлийн 5 жилийн хугацаанд 987%-иар өсч, сард ойролцоогоор 7.5 сая

болжээ. 2020 оны жилийн эцсийн тайлангийн дагуу Doordash платформ дээр 450,000 гаруй борлуулагчид, 20 сая үйлчлүүлэгчтэй болсон байна. (Энэ нь АНУ 111,000 сая нийт хэрэглэгчийн 18%-ыг эзэлж байна)

Grubhub болон түүний охин компаниуд болох Seamless, Eat24 зэрэг нь 2022 оны 5-р сард АНУ-ын хоол хүргэлтийн хэрэглэгчдийн зардлын 13 хувийг бүрдүүлсэн байна. Grubhub-ийг Данийн хоол хүргэлтийн компани Just Eat 7.3 тэрбум доллараар худалдаж авсан байна. Салбарын жижиг үйлчилгээний нэг Waitr (NASDAQ: WTRN)

2022 оны 5-р сард үндэсний борлуулалтын 1 хувиас бага хувийг эзэлсэн байна.



Их Британийн хоол хүргэлтийн програмын зах зээлийг авч үзвэл 2020 онд хүнсний хүргэлтийн зах зээлийн орлого 5.9 тэрбум доллар болж, сүүлийн таван жилд бараг 127%-иар өссөн байна. Цар тахлын үед сая сая хүн хэрэглэж байсан ба 2015 онтой харьцуулахад хоол

хүргэлтийн програмын хэрэглэгчид 82.3 хувиар өссөн байна. Их Британид 24.5 сая хоол хүргэлтийн апп хэрэглэгч байна. Их Британийн хүнсний хүргэлтийн зах зээлд Just Eat Takeaway давамгайлж байв. Тэдний зах зээлд эзлэх нийт хувь 45%, дараа нь UberEats - 27%, Deliveroo - 26%, Dominos - 3% байна. Их Британид хүргэлтийн програмын орлого 2025 он гэхэд 2020 оныхоос 59%-иар нэмэгдэж, 9.4 тэрбум долларт хүрэх төлөвтэй байна.

Европын Холбооны улсуудын хоол хүргэлтийн үйлчилгээг авч үзвэл, Их британи болон АНУ-аас арай хожуу сэргэсэн боловч 2015 онд 6,6 тэрбум ам.доллар байсан хоол хүргэлтийн програм, аппын орлого 2020 онд 18,9 тэрбум доллар болсон байна. UberEats, Deliveroo зэрэг хэрэглэгчийн програмын платформыг ЕХ-нд нэвтрүүлснээр хэрэглэгчдийн тоо 150 сая болж өссөн. Just Eat нь Европын хоол хүргэлтийн зах зээлийн 42 хувийг эзэлдэг бол Deliveroo - 23%, UberEats - 20%-ийн

үзүүлэлттэйгээр эдгээр хэрэглэгчдэд хүргэх платформ програмууд удаалжээ. Судлаачдын тооцоолж буйгаар 2025 онд хоол хүнс хүргэх програмын орлого 29.1 тэрбум доллар байх төлөвтэй байна.



БНХАУ-ын хоол хүргэлтийн зах зээлийн хувьд Мэйтуан Дианпин болон Алибабагийн

Элемэ тэргүүтэй программ, аппууд Хятад улсын хоол, хүнсний хүргэлтийн зах зээлд гайхалтай өсөлт үзүүлж, тус улсын хүнсний хүргэлтийн 90 гаруй хувийг эзэлж байна. Сүүлийн таван жилийн хугацаанд Хятадын хоол хүргэлтийн програмын орлого 16 дахин өсч, 2020 онд 51.2 тэрбум долларт хүрсэн байна. Эдгээр аппликейшний хэрэглэгч 650 сая байгаа ба Мэйтуан Дианпин нь зах зээлийн 65%-ийг эзэмшдэг бөгөөд програмын орлого 2025 он гэхэд хоёр дахин нэмэгдэж, 100 тэрбум долларт хүрэх төлөвтэй байна.

2. Хоол бэлтгэх төв “**Ghost Kitchen**”, виртуал хоолны газрууд маш олноор үүсч, шинэ тренд болсоор байна.

Энэ нь нь зөвхөн утсаар болон онлайн захиалгад үндэслэн хэрэглэгчийн захиалгыг авч бэлтгэн хүргэлт эсвэл очиж авах сонголтоор үйлчилдэг үйлчилдэг хоолны үйлчилгээний бизнес юм. Тэнд зочилж үйлчлүүлэх сонголт байхгүй бөгөөд нэг дор олон зоогийн газрын хоолноос сонгох боломжыг олгох үйлчилгээ мөн үзүүлдэг байна.

Зөвхөн хүргэлтийн захиалгыг биелүүлэх зорилготой хоол бэлтгэх
ТӨВ



Сүүлийн таван жилийн хугацаанд “ghost kitchen” -ны хайлт 942%-аар өссөн байна. Цахим захиалга нэмэгдэхийн хирээр эдгээр төвүүд нь урд өмнөхөөс илүү чухал хэрэгцээтэй болж байна. 2020 онд Хятад улсад 7500, Энэтхэгт 3,500 гаруй харин АНУ гуравдугаарт буюу 1,500 орчим бэлтгэх төвүүд бүртгэгдсэн байна. Хэдийгээр зах зээл нь жижиг байж болох ч маш хурдан өсөх төлөвтэй байгаа бөгөөд “Euromonitor” хөндлөнгийн судалгаа шинжилгээний томоохон байгууллагын урьдчилан тооцоолсноор 2030 он гэхэд “ghost kitchen”-ний зах зээл бүхэлдээ 1 их наяд ам.долларт хүрнэ гэж үзжээ. Мөн энэ орон зайд шинээр гарч ирж буй компаниудын хомсдол байхгүй ба 2021 онд тус салбар өөрөө 5.5 тэрбум долларын хөрөнгө оруулалт татсан байна.

CloudKitchens нь магадгүй “ghost kitchen” салбарын хамгийн олонд танигдсан компаниудын нэг ба түүний хайлт сүүлийн таван жилийн хугацаанд 3,100% -аар өссөн байна. Үүнийг Uber-ийн үүсгэн байгуулагч асан, гүйцэтгэх захирал Травис

Каланик эхлүүлсэн ба Саудын Арабын бие даасан баялгийн сангаас 400 сая долларын хөрөнгө оруулалт татаж чадсан байна. Тус компани нь тухайн орон нутгийн ресторан, зоогийн газруудад хоол бэлтгэн нийлүүлэх үйлчилгээг санал болгодог бөгөөд хоол хүргэлтийн компаниудтай гэрээ байгуулж, хурдан бэлтгэж, хүргэж өгдөгөөрөө онцлог байна. Каланик мөн 2018-2020 оны хооронд CloudKitchen-ийн шинэ байршлуудад зориулж үл хөдлөх хөрөнгө худалдаж авахад 130 сая доллар зарцуулсан гэж мэдэгджээ.

Өөр нэг өсөх ирээдүйтэй стартап бол "Kitchen United" бөгөөд хэрэглэгчдийн хайлтын сонирхол 5 жилийн дотор 4500%-иар өссөн байна. Тус компани Чикаго, Пасадена, Остин зэрэг бусад хотуудад байрладаг. Kitchen United нь олон төрлийн рестораны сонголтыг санал болгодог бөгөөд үйлчлүүлэгчдэд Panera Bread, Wendy's, White Castle болон бусад бүс нутгийн болон орон нутгийн дуртай ресторануудаас захиалах боломжийг олгодог.



"Ghost kitchen"-ийн бусад газруудтай харьцуулахад Kitchen United нь үйлчлүүлэгчтэй илүү их харилцдаг. Хэрэглэгчид вэбсайтаас шууд захиалж, тэдний түншилсэн ресторан, зоогийн газруудаас хүссэн хоолоо сонгох боломжтой. Хэдийгээр тус компани нь үүсгэн байгуулагдаад удаагүй ч 2021 онд одоогийн 6 байршилтай харьцуулахад 20 байршилд өргөтгөл хийхээ аль хэдийн зарлаж төслөө эхлүүлсэн байна. Мөн Kitchen United-тай хамтран ажилладаг брэндүүдийн захиалгын хэмжээ дунджаар 600-700%-иар өссөн байна. Түүнчлэн АНУ-ын шилдэг рестораны брэндүүдийн 90% нь тэдэнтэй хамтран ажиллах хүсэлтэй байгаагаа илэрхийлсэн байна.

REEF Technology (автомашин зогсоолуудад байршдаг) болон "JustKitchen" зэрэг ижил төстэй үйл ажиллагаа явуулдаг хоол бэлтгэн нийлүүлэх өөр өөрийн онцлогтой төвүүдийн үйл ажиллагаа мөн хурдацтай өсч байна.



JustKitchen нь цар тахал үүсэхээс өмнө Тайланд үйл ажиллагаагаа эхлүүлсэн бөгөөд тухайн үед АНУ-д 20%-иас доош, Тайланд 30-40% хүнсний хүргэлтийн үйлчилгээг нэвтрүүлсэн байсан. JustKitchen-ны түншүүд түүнтэй хамтарч платформд байршигдан, ашигласны дараа сар бүр борлуулалт нь 40% орчим нэмэгддэг гэж мэдэгджээ.



Эдгээр болон бусад “Ghost kitchen” хоол бэлтгэн нийлүүлэх төвүүд болон тэдний платформ нь олон рестораны эздэд томоохон эерэг өөрчлөлт авч ирнэ гэсэн дүгнэлттэй байна.

Мөн “Ghost Kitchen” болон онлайн хоол хүргэлтийн тусламжтайгаар виртуал ресторанууд бизнесийн гарааны эхний жилдээ 2020 онд жинхэнэ амжилтанд хүрсэн. Тухайлбал, оны төгсгөл гэхэд АНУ-д 100,000 виртуал зоогийн газрууд нээгдсэн байна. Жишээлбэл, Brinker International 2020 оны хоёрдугаар хагаст зөвхөн хүргэлтийн зориулалттай “It's Just Wings” брэндийг гаргажээ. It's Just Wings нь одоо Chili's and Maggiano's 1000 гаруй ресторанд үйл ажиллагаагаа явуулж байгаа бөгөөд эхэлсэн эхний жилдээ 150 сая гаруй долларын орлого оруулах төлөвтэй байна.



Энэ мэт маш олон салбартай виртуал хоолны газрууд интернет болон хүргэлтийн үйлчилгээний гуравдагч байгууллагын тусламжтайгаар олноор нээгдэж үйл ажиллагаагаа өргөжин тэлсээр байна. Нөгөө талаас харвал зоогийн газар, ресторанд зочилж үйлчлүүлэгчдийн тоо 2020 онд 50-60%, 2021 онд -30%-ын уналттай байсан ба цар тахлын нөлөөгөөр хүмүүсийн амьдралын хэв маягт томоохон өөрчлөлт орсноор үүссэн шинэ тренд болжээ.

3. Хоол үйлдвэрлэлийн салбарын автоматжуулалт нь улам том хэсгийг эзлэх болсоор байна. Рестораны үйл ажиллагааны хамгийн их зардал нь ажиллах хүчний хөдөлмөр эрхлэлтэнд зарцуулагддаг тул ихэнх зоогийн газрууд зарим ажлыг автоматжуулах замаар зардлаа бууруулна гэж найдаж байна. Дэлхийн хүнсний автоматжуулалтын зах зээл ирэх таван жилд 9.5%-иар жилд өсөх төлөвтэй байна.

2018 он гэхэд Бостонд төвтэй Spruce Kitchen зэрэг ресторонууд хоолоо үр дүнтэй, хямдхан бэлтгэхийн зорилгоор робот тогоочуудыг ашигладаг байсан.



Хэдийгээр 2018 оноос хойш ашиглагдаж байгаа ч робот тогооч одоог хүртэл өргөн дэлгэрээгүй, тэр болгон хэрэглээнд нэвтрээгүй байна.

Автоматжуулалтын илүү түгээмэл хэлбэр нь self-pay буюу өөрөө төлбөр төлөх таблет юм.

Chili's болон Olive Garden зэрэг ресторонууд сүүлийн хэдэн жилийн хугацаанд эдгээр таблетыг 200,000 гаруйг суурилуулсан байна. Ziosk бол эдгээр таблетуудын тэргүүлэгч нийлүүлэгч юм.



Applebee's-ийн хэрэглэгчдийн 70 гаруй хувь нь эдгээр төхөөрөмжтэй харьцдаг мөн таблетыг хэрэглээнд нэвтрүүлснээр хооллох үйл явцыг зургаагаас есөн минутаар хурдасгадаг болохыг судалгаагаар тогтоожээ. Мөн таблет нь ширээний эргэлтийг хурдасгадаг байна. Ингэсэнээр өдрийн турш илүү олон зочдод үйлчлэх боломжыг бизнес эрхлэгчдэд олгосноор ашиг орлого нь мөн адил нэмэгддэг байна.

Мэдээж таблетийн хэрэглээ нь бас нэгэн давуу талыг хэрэглэгчдэд олгодог бөгөөд заавал хэн нэгэн хүнтэй харилцалгүйгээр төлбөр тооцоог төлөх боломжтой юм. Darden Restaurants (Olive Garden-ийн эзэн) мөн Ziosk таблетууд нь кассыг өмнөхөөсөө 7 минут хурдан хаахад тусалдаг гэж мэдээлсэн. Харин Ziosk-ийн мэдээлснээр, тэдний таблетыг худалдан авч үйлчилгээндээ нэвтрүүлсэн хоолны газруудын амттангийн борлуулалтыг дунджаар 30% нэмэгдүүлдэг болохыг олж мэдсэн байна.



McDonald's зэрэг ресторонууд олон салбартаа өөрөө үйлчилдэг ТҮЦ, киоскийг суурилуулж, үйлчилгээндээ нэвтрүүлсэн ба энэ нь борлуулалтыг нэмэгдүүлэх, хэрэглэгчдэд түргэн шуурхай үйлчлэх, сэтгэл ханамжыг өндөр байлгахад томоохон үүрэг гүйцэтгэж байна гэж үзжээ.

Дараагийн онцлууштай шинэ технологийн дэвшилтэд үйлчилгээг Бостон хотноо

нэвтрүүлсэн ба энэ нь автоматжуулсан хоол бэлтгэгч юм. Энэ бол цоо шинэ төрлийн ресторан юм. Тус төхөөрөмж нь тогооч, аяга таваг угаагч, тогооч нарын оронд хоол хийх ажлыг бие даан хийдэг долоон автоматжуулсан ээрэх шугамтай. Үйлчлүүлэгчид мэдрэгчтэй дэлгэц дээр хүссэн хоолны орц найрлагат ямар хүнсний бүтээгдэхүүн орохыг сонгож захиалга өгөх даруйд механик гал тогоо автоматаар хоолоо бэлдэж эхэлдэг. Ресторан нь нэг дор гурван хүн ажилладаг: Хоёр ажилтан аяга таваг чимэглэж, хүргэж өгдөг бол нэг нь үйлчлүүлэгчдэд хэрхэн захиалахад нь туслах хөтөч хийх болно. Гал тогоо хэрхэн ажилладаг талаар болон тэдний үйлчилж буй хоол нь уламжлалт болон түргэн хоолтой хэрхэн харьцуулагддагийг бичлэгээс сонирхож болох юм. Тэдний хоол нь хүнсний ногоонд суурилсан глютенy агууламжгүй, веган сонголттой байна.

Хэрэглэгчийн зүгээс хүнсний үйлчилгээнд тавигдах шаардлагууд өөрчлөгдөж, технологи хөгжихийн хэрээр хүн төрөлхтний хоол хүнстэй харилцах харилцааг багасгаж, улам бүр хүний оролцоогүй болж байна. COVID-19 нь хэрэглэгчдийг өвчин, эрүүл ахуйн талаар илүү их мэдлэгтэй болгохын зэрэгцээ рестораны салбарыг одоог хүртэл үргэлжилсээр байгаа хөдөлмөрийн асуудалтай болгов. Үйл явцыг автоматжуулах нь хүнээс халдварлах бактерийн тархалтыг бууруулж, хоол хийх процессыг стандартчилдаг. Ресторан, зоогийн газрын эзэд хоолны үйл явцыг хянаж, хөдөлмөрийн хэлбэлзлийг арилгахыг эрмэлзэж байгаа тул өргөнөөр сонирхон, шилжиж байна.



Автоматаар хуурч, угсарч, жигнэх, тэр ч байтугай суши хийгч, пицца зүсэгч зэрэг тоног төхөөрөмжүүд өргөн дэлгэрч байна.



Хамгийн сүүлийн үеийн хиймэл оюун ухааны бүтээн байгуулалтуудыг багтаасан захиалга, хүргэлт, рестораны менежмент гэх мэт бусад үйл явцыг автоматжуулах робот техникийг өнгөрсөн 7 дугаар сард зохион байгуулагдсан чуулга, үзэсгэлэнд бүрэн дэлгэн үзүүлсэн нь технологи түүний хөгжил нь хүнсний үйлчилгээний салбарын ирээдүйг чиг хандлага зайлшгүй болсныг харуулсан.

Автоматжуулалттай холбогдох дараагийн нэг чиг хандлага бол хоолны газрын бүхий л үйл ажиллагааг хянах боломжийг олгодог програм хангамжууд юм. Үүнд:

- Захиалгаа цахимаар байршуулахаас гадна гар утасны аппликеишн ашиглан хүрэлцэхгүйгээр төлбөр төлөх боломжийг хэрэглэгчдэд олгох.
- Онлайнаар зоогийн газарт суудал захиалах систем, зөвхөн утсаар залгаж суудал захиалх явдал нь аль хэдийнэ хоцрогдсон ба цахим технологи ашиглан хүн хөл ихтэй цаг, өдрүүд, чухал тэмдэглэлт өдрүүдийн захиалгыг баталгаажуулах систем
- Дижитал хянах самбар, хоолны газруудын дотоод үйл ажиллагааны хэсэгт хамаарах тус хөгжил нь цаас бал бариж, гарсан болон шинэ хоолны захиалгыг тэмдэглэх, үүнтэй холбогдон үүсдэг байсан хоолны захиалгын талаарх элдэв алдаанаас урьдчилан сэргийлэх боломжыг хоолны газрын эзэд, менежер, ажилчдад олгодог давуу талтай. Тухайлбал, гал тогооны дэлгэцийн систем нь



хэрэглэгчийн тусгай сонголтууд, захиалгуудын дараалал, хоолны орц найрлагад орох бүтээгдэхүүний нөөцийн мэдээлэл гэх зэргээр ангилагдсанаар рестораны эздүүдэд цаг хугацаа болон эд хөрөнгийн хэмнэлтийг авч ирж, хэрэглэгчдийг өндөр сэтгэл ханамжтай буцахад хувь нэмэр оруулдаг.

- Автоматжуулалсан хяналт, менежментийн системийн програм хангамж, тус системийн тусламжтайгаар хоолны газрын эздүүд менюны хамгийн боломжит үнэ, шинэ хоолны цэсийг тодорхойлох, бараа материалын үлдэгдэл болон борлуулалтыг хянахаас гадна дараагийн захиалгыг боловсруулж, хүнсний хорогдол хаягдлыг бууруулдаг давуу талтай байна.



- QR кодчилол, БНХАУ-аас гаралтай тус ухаалаг утасны тусламжтай хэрэглэдэг цахим меню нь дэлхий даяар хурдацтай түгэн тархаж байна. Зөвхөн хоолны сонголтыг харуулахаас зогсохгүй хоолоо сонгон захиалж, бүр төлбөрийг хэн нэгэнтэй харилцалгүйгээр төлөх боломжыг олгодог байна.

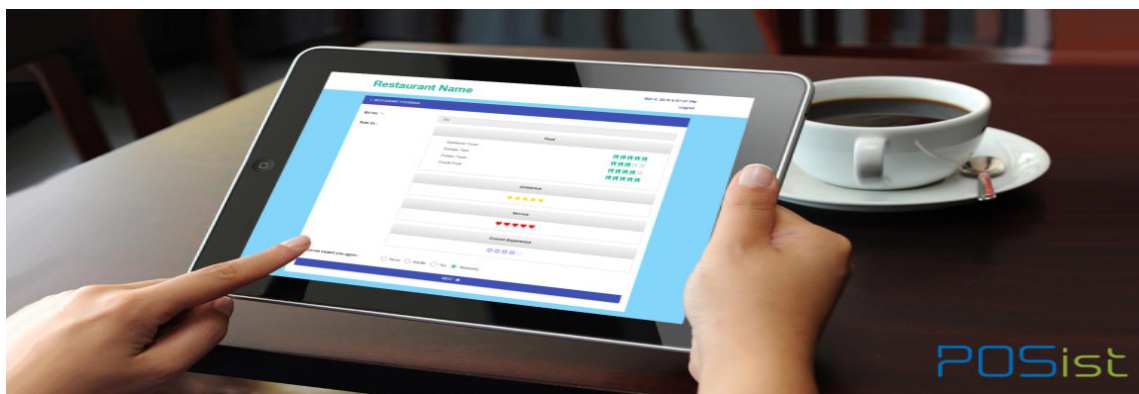


- Агаар цэвэршүүлэгч зэрэг ариутгалын систем технологи, цар тахлаас хойш хоолны газрын зүгээс хэрэглэгдэд аюулгүй тав тухтай мэдрэмж өгөх, тэднийг дахин үйлчлүүлэх хүсэл төрүүлэхэд чухал нөлөө бүхий нэн тэргүүний хэрэгцээ, шаардлага болсон.
- Цахим орчинд өөрийн ресторан хоолны газрыг байршуулж идэвхтэй авч явах, өнөөдрийн хурдацтай өсөн нэмэгдэж буй сошиал орчны хэрэглээ нь бүхий л хоолны газрыг өөрийн инстаграм, твиттер зэрэг хуудаастай байхыг шаардаж байна. Хэрэглэгчдэд бусадтай өөрийн туршлагыг хуваалцах боломжыг олгосноор хоолны газрын эздүүдэд илүү олон үйлчлүүлэгчийг татах, ашиг орлогоо нэмэгдүүлэх боломжыг олгодог.



- Хэрэглэгчдийн санал хүсэлт, эдгээр санал хүсэлтийг цуглуулах, авах нь маш чухал үйл ажиллагаануудын нэг бөгөөд судалгаагаар нийт хэрэглэгчдийн 81% нь санал хүсэлт өгөх сонирхолтой буйгаа илэрхийлсэн байдаг. Байгууллагууд www.surveymonkey.com-ийг ашиглан онлайнаар, тусгай програм хангамж, сошиал сувгууд зэргийг ашиглан хэрэглэгчдээс санал хүсэлтийг нь авч байна.

4. Зоогийн газар, сүлжээ ресторанууд “personalized” буюу хэрэглэгчийн хувийн хүсэл сонирхолд нийцсэн сонголтын боломжыг олгохыг эрмэлзэх явдал улам нэмэгдсэн. Тухайлбал, хэрэглэгчдийн 79% нь өөрт зориулсан тусгай меню бүхий



(personalized menu) хоолны газруудаар үйлчлүүлэх хүсэл сонирхолтой байгааг судалгаагаар харуулжээ.



Энэхүү өсөн нэмэгдэж буй хэрэгцээг хангахын тулд McDonald's зэрэг сүлжээ рестораныуд үйлчлүүлэгчдийн мэдээллийг цуглуулахыг эрэлхийлж, мэдээлэл цуглуулах зорилгоор хиймэл оюун ухааны Dynamic Yield компанийг 2019 онд 300 сая доллараар худалдаж авсан. Энэ технологи нь хэрэглэгчийн өмнөх захиалгын өгөгдөл дээр үндэслэн боловсруулагддаг. 2020 оны эхэнд McDonald's АНУ даяарх өөрийн 9500 машинаар зорчигч салбарууддаа Dynamic Yield's технологийг суурилуулсан, бүх

салбарууддаа байршуулах төлөвлөгөөтэйгээр хэрэгжсэн.

Мексик түргэн хоолны газар болох Chipotle зэрэг өндөр өсөлттэй байгаа газрууд хэрэглэгчийн хувийн сонголтыг эрхэмлэсэн мэдээллийн төвлөрсөн платформыг хэрэгжүүлдэг. Тус байгууллага нь хэрэгчдэд зориулсан лоялти хөтөлбөрийг 2019 оноос эхлэн хэрэгжүүлж, одоогоор 17 сая гишүүнтэй. Тэд Microsoft Dynamic 365 Customer Insights программд суурилсан дата мэдээллийг ашиглан хэрэглэгчийн профайлыг үүсгэж, тэдний туршлагыг “personalized” буюу хэрэглэгчийн хувийн хүсэл сонирхолд нийцсэн сонголт үүсгэхэд ашигладаг. Үйлчлүүлэгчид түргэн хоолны томоохон франчайзуудад мэдээллээ өгөхөд дургүйцэж, эргэлзэж магадгүй гэж тооцоолж байсан ч судалгаагаар 84% хэрэглэгчид мэдээллээ хуваалцахад бэлэн гэж хариулсан байна.

Дүгнэлт, зөвлөмж:

Хэрэглэгчийн хэрэгцээнд нийцүүлэн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбар өөрчлөх нь түгээмэл байсаар ирсэн. Гэсэн хэдий ч өнөө үед тус салбар урьд өмнөхөөсөө илүү хурдан өөрчлөгдөж байна.

Хурд, тав тухтай байдалд анхаарлаа хандуулан дэвшилтэт технологи, програм хангамжийг ашиглах явдал өсөн нэмэгдсэн.

Хоол хүргэлтийн үйлчилгээний салбар хурдацтай өсч байгаа бөгөөд програм хангамжыг ашигласнаар илүү олон хүнд хүрэх болов. Програм хангамж, аппликеишн болон хүргэлтийн үйлчилгээний тусламжтайгаар cloud kitchen, ghost kitchen зэрэг зөвхөн захиалга, хоол бэлтгэл хүртгэлтийн үйлчилгээ хурдтайгаар нэвтэрсэн нь хоолны газруудад зардлын хэмнэлттэйгээр ашиг орлогоо нэмэгдүүлэх, үйл ажиллагаагаа тэлэх боломжыг олгосон.

Хэрэглэгчийн зүгээс хүнсний үйлчилгээнд тавигдах шаардлагууд өөрчлөгдөж, технологи хөгжихийн хэрээр хүн төрөлхтний хоол хүнстэй харилцах харилцааг багасгаж, улам бүр хүний оролцоогүй болж байна. COVID-19 нь хэрэглэгчдийг өвчин, эрүүл ахуйн талаар илүү их мэдлэгтэй болгохын зэрэгцээ рестораны салбарыг одоог хүртэл үргэлжилсээр байгаа хөдөлмөрийн асуудалтай болгов. Үйл явцыг автоматжуулах нь хүнээс халдварлах бактерийн тархалтыг бууруулж, хоол хийх процессыг стандартчилдаг. Ресторан, зоогийн газрын эзэд хоолны үйл явцыг хянаж, хөдөлмөрийн хэлбэлзлийг арилгахыг эрмэлзэж байгаа тул өргөнөөр сонирхон, шилжиж байна. Автоматжуулалт нь дан ганц гал тогоонд хэрэгжихээс гадна үйлчилгээнд нэвтэрсэн. Байгууллагууд автоматжуулалтыг ашигласнаар үйл ажиллагаагаа бүрэн хянах, хялбаршуулах, эсдлийг бууруулж байна. Ухаалаг технологийн тусламжтайгаар тус салбарт тулгамддаг хүний нөөцийн хомсдол болон ариун цэврийн зарим асуудлыг шийдэж байна.

Цахим орчинд өөрийн орон зайг хөгжүүлэх нь нэн чухал хэрэгцээний нэг болов.

Хэрэглэгчийн хүсэл сонирхолд нийцсэн бүтээгдэхүүн хөгжүүлэлтэд анхаарал хандуулж, дата мэдээллийг цуглуулан, цэсэнд өөрчлөлт оруулах болов.

3.4. Түүхий эдийн аюулгүй байдал

Хоол үйлдвэрлэлд ашиглаж байгаа түүхий эдийн аюулгүй байдлыг хэрхэн хангаж байгаа туршлага судалгааг одоогоор хийж гүйцэтгэхэд цаг хугацааны хувьд амжаагүй байна.

3.5. Төрийн үйлчилгээ

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгчдийн Төрөөс авч буй үйлчилгээг хялбаршуулах боломж.

Өмнөх 1 дүгээр бүлгийн 1.5 хүнсний ханган нийлүүлтийн сүлжээ дэд бүлэгт бид төрийн үйлчилгээний хүрээнд олон улсын байгууллагын зөвлөмж, судалгаанууд болон бусад улс орнуудын хэрэгжүүлж буй урт хугацааны бодлого төлөвлөлтийн талаар дэлгэрэнгүй судалгааг тусгасан. Иймд нийгмийн эрүүл мэнд нь нийгэм эдийн засгийн тэргүүлэх чиглэлийн хүрээнд хүнсний аюулгүй байдал, хүнснээс гаралтай өвчлөлийг бууруулах зорилгоор хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний асуудлаар улс орны засгийн газрууд болон олон улсын байгууллагын зүгээс

баримталж буй бодлого, авч хэрэгжүүлж буй арга хэмжээг судалгааны энэ хэсэгт хамрав.

Хоол хүнсээр дамжих өвчлөл, ерөнхий боловсролын сургууль, цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний асуудлаар: Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах, хүнсний тогтолцоог бэхжүүлэхэд засгийн газар, үйлдвэрлэгчид болон хэрэглэгчдийн сайн хамтын ажиллагаа шаардлагатай байдаг байна.

- Хүнсний аюулгүй байдал, хоол тэжээл, хүнсний баталгаат байдал нь салшгүй холбоотой.
- Дэлхий дээр жил бүр ойролцоогоор 600 сая хүн буюу 10 хүн тутмын 1 нь бохирдсон хоол идсэний дараа өвдөж, 420 000 нь нас барж, 33 сая хүн эрүүл амьдралын жил (DALY)-ыг алддаг гэсэн тооцоолол байна.
- Бага, дунд орлоготой орнуудад баталгаагүй хүнсний бүтээгдэхүүнээс болж жил бүр 110 тэрбум ам.долларын бүтээмж, эмчилгээний зардал алдагддаг.
- 5-аас доош насны хүүхдүүд хоол хүнсээр дамжих өвчний 40%-ийг үүрч, жил бүр 125 000 хүүхэд нас барж байна.
- Хүнсээр дамжих өвчин нь эрүүл мэндийн тогтолцоог хүндрүүлж, үндэсний эдийн засаг, аялал жуулчлал, худалдаанд сөргөөр нөлөөлж нийгэм, эдийн засгийн хөгжилд саад учруулж байна. (эх сурвалж: ДЭМБ, 2022.05.19)

Хоол, хүнсээр дамжих өвчин, түүний шалтгаанууд нь бохирдсон хоол хүнсээр дамжин хүний биед нэвтэрч буй бактери, вирус, шимэгч хорхой, химийн бодисоос үүдэлтэй байдаг ба ихэвчлэн халдварт эсвэл хортой шинж чанартай байна. Химийн бохирдол нь цочмог хордлого эсвэл хорт хавдар гэх мэт удаан хугацааны өвчинд хүргэдэг. Хоол хүнсээр дамждаг олон өвчин нь удаан хугацааны хөгжлийн бэрхшээлд хүргэхээс гадна цаашлаад үхэлд хүргэдэг аюултай. Хүнсний аюул (food hazard)-ын зарим элбэг тохиолддог жишээг жагсаав. Үүнд:

Бактери

- Сальмонеллез (Salmonella), Кампилобактери (Campylobacter), enterohemorrhagic Escherichia савханцрын (Escherichia coli) бактери нь хоол хүнсээр дамждаг хамгийн түгээмэл эмгэг төрүүлэгчдийн төрөл бөгөөд жил бүр сая сая хүмүүст нөлөөлж, заримдаа хүнд хэлбэрээр өвчлүүлж, үхэлд хүргэдэг. Халуурах, толгой өвдөх, дотор муухайрах, бөөлжих, хэвлийгээр өвдөх, суулгах зэрэг шинж тэмдэг илэрч болно. Сальмонеллезын дэгдэлтийн голомтот хүнсний бүтээгдэхүүнд өндөг, шувууны мах болон бусад амьтны гаралтай бүтээгдэхүүн орно. Хүнсээр дамжих тохиолдол Кампилобактери нь гол төлөв түүхий сүү, түүхий болон дутуу болгосон шувууны мах, ундны ус

зэргээс шалтгаална. Enterohaemorrhagic, Escherichia coli нь пастержүүлээгүй сүү, дутуу болгосон мах, бохирдсон шинэ жимс, хүнсний ногоотой холбоотой байдаг.

- Листериа (Listeria) -ийн халдвар нь жирэмсэн эмэгтэйчүүдэд зулбах эсвэл нярайн үхэлд хүргэдэг. Хэдийгээр өвчний гаралт харьцангуй бага боловч Листериа нь эрүүл мэндэд ноцтой, заримдаа үхэлд хүргэх үр дагавар дагуулдаг ба ялангуяа нярай, хүүхэд, өндөр настнуудын дунд хоол хүнсээр дамждаг хамгийн ноцтой халдваруудын тоонд ордог. Листериа нь пастержуулаагүй сүүн бүтээгдэхүүн, төрөл бүрийн бэлэн хоол хүнсэнд агуулагддаг бөгөөд хадгалх үеийн хөргөлтийн температурт ургах чадвартай.
- Вибрио холер нь бохирдсон ус, хоол хүнсээр дамжин хүнд халдварладаг. Шинж тэмдэг нь хэвлийгээр өвдөх, бөөлжих, их хэмжээний усархаг суулгалт байж болох бөгөөд энэ нь хурдан шингэн алдалт, үхэлд хүргэдэг. Цагаан будаа, хүнсний ногоо, шар будаа, төрөл бүрийн далайн хоол зэрэг нь холерын дэгдэлтэд нөлөөлдөг.

Вирус

Норовирус нь хоол хүнсээр дамжих халдварын нийтлэг шалтгаан бөгөөд дотор муухайрах, бөөлжих, усархаг суулгалт өгөх, хэвлийгээр өвдөх зэрэг шинж тэмдэг илэрдэг. Гепатит А вирус нь хоол хүнсээр дамжих боломжтой бөгөөд элэгний удаан үргэлжилсэн өвчин үүсгэдэг бөгөөд ихэвчлэн түүхий болон дутуу болгосон далайн хоол, бохирдсон түүхий бүтээгдэхүүнээр дамжин тархдаг.



Жил бүр 20 сая орчим хүн норовирусаар өвчилдөг бөгөөд ихэнх нь халдвартай хүмүүстэй ойр дотно харьцах эсвэл бохирдсон хоол хүнс хэрэглэснээс болж өвддөг.



Норовирус нь өндөр хөгжилтэй АНУ болон бусад олон улсад бохирдсон хүнсний бүтээгдэхүүнээс үүдэлтэй өвчний гол шалтгаан болж байна.



Халдвар авсан хүнсний ажилчид норовирусын хоол хүнснээс үүдэлтэй халдварын 70 орчим хувийг үүсгэдэг.

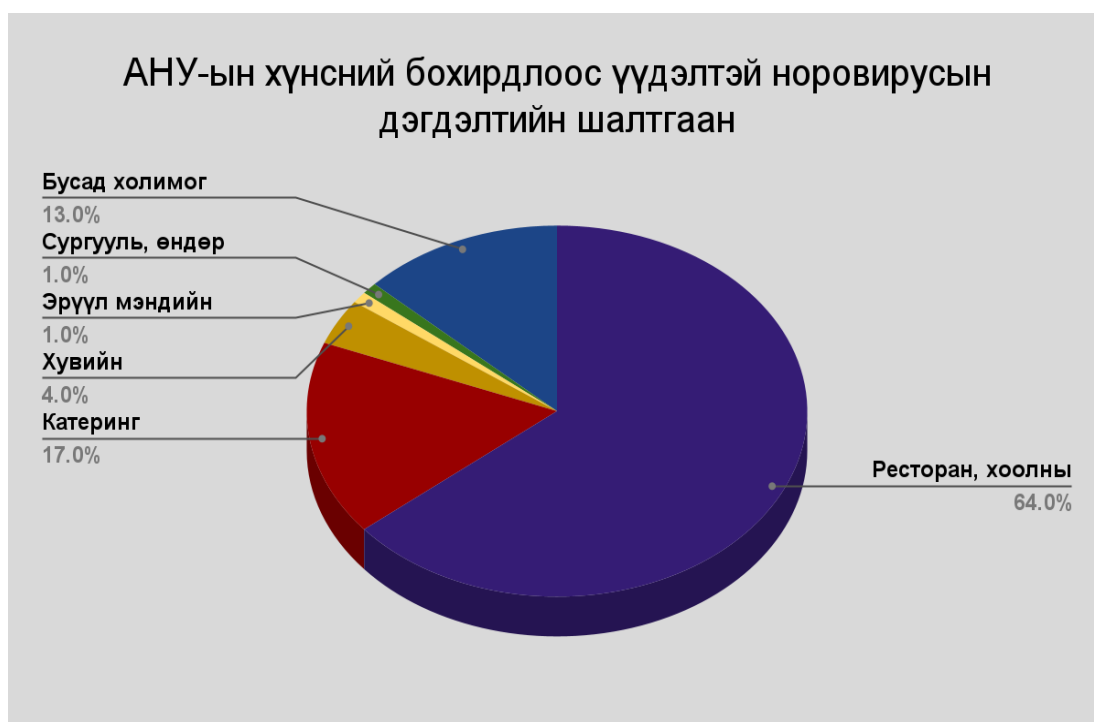
Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарт норовирусын халдвараас сэргийлэх: Үүнд:

- Хүнсний үйлчилгээний ажилчид гараа зөв угааж, түүхий жимс, хүнсний ногоо зэрэг бэлэн хоолонд үйлчлэхээсээ өмнө нүцгэн гараараа хүрэхгүй байх;

- Гал тогооны менежерүүдийг сургалтанд хамруулж гэрчилгээжүүлэх, үйлчилгээний ажилчдад хүнсний аюулгүй байдлын болон эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэвшүүлэх;
- Өвчтэй хүнсний ажилчдыг гэртээ байхыг шаардаж, цалинтай чөлөө авах, дуудлагын ажилчдыг ашиглах талаар анхаарч, дагаж мөрдөхийг дэмжих.

Норовирусыг устгахад амаргүй бөгөөд хоол хүнс, гал тогооны гадаргуу, сав суулга дээр үлддэг. Энэ нь:

- Хөлдөөх температурт болон 140 хэмээс дээш халах хүртэл хоол хүнсэнд халдвартай хэвээр байдаг.
- 2 долоо хоног хүртэл хугацаанд ширээний тавцан болон сав суулга дээр амьдрах тэсвэртэй.
- Нийтлэг байдаг олон төрлийн ариутгагч бодис, гар ариутгагчийг зэргийг эсэргүүцэх чадвартай.



Эх сурвалж: <https://www.cdc.gov/vitalsigns/norovirus/infographic.html#graphic>

Шимэгчид

Загасаар дамждаг трематод зэрэг зарим шимэгчид зөвхөн хоол хүнсээр дамждаг. Бусад нь, жишээлбэл, *Echinococcus spp*, эсвэл *Taenia spp* гэх мэт туузан хорхойнууд нь хоол хүнсээр эсвэл амьтантай шууд харьцах замаар хүмүүст халдварладаг. Бусад шимэгчид тухайлбал *Ascaris*, *Cryptosporidium*, *Entamoeba histolytica* эсвэл *Giardia* нь ус эсвэл хөрсөөр дамжин хүнсний сүлжээнд орж, шинэхэн ургац зэргийг бохирдуулдаг.

Прионууд

Уургаас бүрдэх халдварт бодис болох Прионууд нь мэдрэлийн доройтлын өвөрмөц хэлбэрүүдтэй холбоотой байдгаараа онцлог юм. Үхрийн тархи сархиатах буюу Bovine spongiform encephalopathy (BSE, эсвэл галзуу үнээний өвчин гэж нэрлэдэг) нь үхрийн прион өвчин бөгөөд хүний Creutzfeldt-Jakob өвчин (vCJD)-ний хувилбартай холбоотой байдаг. Тархины эд зэрэг эрсдэлт бодис агуулсан махан бүтээгдэхүүнийг хэрэглэх нь прион үүсгэгчийг хүнд дамжуулах хамгийн магадлалтай зам юм.

Химийн бодисууд

Байгалийн гаралтай хорт бодисууд болон хүрээлэн буй орчны бохирдуулагчид нь хүний эрүүл мэндэд нөлөөлдөг хамгийн их санаа зовоосон асуудлуудын нэг юм.

Байгалийн гаралтай хорт бодисуудад микотоксин, далайн биотоксин, цианоген гликозид, хортой мөөгөнд агуулагдах хорт бодисууд орно. Эрдэнэ шиш, үр тариа зэрэг үндсэн хоол хүнс нь үр тарианы мөөгөнцөрөөс үүссэн афлатоксин, охратоксин зэрэг микотоксиныг их хэмжээгээр агуулдаг. Удаан хугацаагаар өртөх нь дархлааны систем, хэвийн хөгжилд сөргөөр нөлөөлж, хорт хавдар үүсгэдэг.

Тогтвортой органик бохирдуулагч (POPs) нь хүрээлэн буй орчин болон хүний биед хуримтлагддаг нэгдлүүд юм. Мэдэгдэж байгаа жишээнүүд бол үйлдвэрлэлийн процесс, хог хаягдлыг шатаах явцад үүсдэг бөгөөд диоксин ба полихлорт бифенил (ПХБ) юм. Эдгээр нь дэлхий даяар хүрээлэн буй орчинд олддог бөгөөд амьтны гаралтай хүнсний сүлжээний үе шатууд хуримтлагддаг. Диоксин нь маш хортой бөгөөд нөхөн үржихүй болон хөгжлийн үйл явцад хүндрэл учруулж, дархлааны системийг гэмтээж, дааврын үйл ажиллагаанд саад учруулж, хорт хавдар үүсгэдэг.

Хүнд металлууд Хар тугалга, кадми, мөнгөн ус зэрэг хүнсний бүтээгдэхүүн дэх хүнд металлын бохирдол нь ихэвчлэн ус, хөрсний бохирдлоос үүдэлтэй байдаг. Хүнсний бусад химийн аюулд үйлдвэрлэл, иргэний болон цэргийн цөмийн үйл ажиллагаанаас үүдэлтэй хүрээлэн буй орчинд хаягдах цацраг идэвхт нуклеотид, хүнсний харшил үүсгэгч, эмийн үлдэгдэл болон сүлжээний үйл явцад хүнсний бүтээгдэхүүнд орсон бусад бохирдуулагч бодисууд багтана.

Хоол, хүнсний бохирдол болон түүнээс үүдэлтэй өвчин, нас баралтын хоорондын учир шалтгаан холбоог нарийн олж тогтооход хүндрэлтэй байдаг ба тайлан мэдээллийн хомсдол зэргээс болж хүнсээр дамжих өвчний нийгмийн эрүүл мэнд, эдийн засагт үзүүлж буй хор хөнөөлийг дутуу үнэлэх тохиолдол улс орнуудад элбэг

байдаг байна. Хоол хүнсээр дамждаг 31 үүсгэгч (нян, вирус, шимэгч хорхой, хорт бодис, химийн бодис) дэлхийн болон бүс нутгуудын хэмжээнд учруулж буй дарамтын тооцоог ДЭМБ-ын 2015 оны “Дэлхийн хэмжээнд хүнсээр дамжих өвчний ачааллын тооцооллын талаарх тайлан”-д анх удаа гаргажээ. Жилд хоол хүнсээр дамжих өвчний 600 сая гаруй тохиолдол гарч, 420,000 хүн нас барж байна. Хүнсээр дамжих өвчний ачаалал нь янз бүрийн бүлгүүдэд харилцан адилгүй байдаг ба эмзэг бүлгүүдэд, ялангуяа 5-аас доош насны хүүхдүүдэд болон бага, дунд орлоготой бүлэгт хамгийн ихээр тохиолддог.

Дэлхийн банкны 2019 онд хийгдсэн “Хүнсээр дамжих өвчний эдийн засагт үзүүлэх хор хөнөөл ба дарамтын тайлан” -д бага, дунд орлоготой орнуудын хоол хүнсээр дамжих өвчлөлтэй холбоотой нийт бүтээмжийн алдагдал жил бүр дунджаар 95.2 тэрбум ам.доллар, эмчлэх жилийн зардал 15 тэрбум ам.доллараар хэмжигдэж байна.

Хотжилт, хэрэглэгчдийн дадал зуршлын өөрчлөлт нь олон нийтийн газар бэлтгэсэн хоол хүнс худалдан авах, идэх хүмүүсийн тоог нэмэгдүүлсэн. Засгийн газрууд нийгмийн эрүүл мэндийн бодлого, зохицуулалтыг тодорхой болгох, хүнсний аюулгүй байдлын үр дүнтэй тогтолцоог бий болгох, хэрэгжүүлэхэд чухал үүрэг гүйцэтгэдэг тул хүнсний аюулгүй байдлыг нийгмийн эрүүл мэндийн тэргүүлэх чиглэл болгох ёстой хэмээн ДЭМБ-аас зөвлөдөг байна. Жил бүр 10 хүн тутмын 1 нь баталгаагүй хоол идсэнээс болж өвддөг байна. Хэдийгээр хүнсний аюулгүй байдал нь хамтын хариуцлага боловч хувь хүн, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгчид нар хамтдаа хоол хүнсээр дамжих өвчнөөс урьдчилан сэргийлэхэд асар их үүрэг гүйцэтгэдэг. Тиймээс ДЭМБ-аас "Аюулгүй хүнсний 5 түлхүүр" мессежийг боловсруулж, олон улсын эрдэмтдийн бие даасан байгууллага 2001 онд баталж, дэлхий даяарх бүх хэрэглэгчдийг хоол хүнсээр дамжих өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх энгийн бөгөөд хэрэглэгдэхүйц цогц арга хэмжээ авах боломжийг олгосон. Харин тариаланчид ДЭМБ-ын аюулгүй жимс, хүнсний ногоо тариалах таван түлхүүрийг ашиглан жимс, хүнсний ногоог аюулгүй тариалж чадна.

ДЭМБ нь аюулгүй бус хоол хүнстэй холбоотой нийгмийн эрүүл мэндэд заналхийлж буй аюулаас урьдчилан сэргийлэх, илрүүлэх, хариу арга хэмжээ авах, хөнгөвчлөхийн тулд улс орнуудын үндэсний хүнсний хяналтын тогтолцоог бэхжүүлэхийг зорьж, уриалдаг бөгөөд гишүүн орнуудад дараах байдлаар дэмжлэг үзүүлж, хамтран ажилладаг. Үүнд:

- Codex Alimentarius буюу Хүнсний хууль эрх зүйн хорооны олон улсын хүнсний стандарт, заавар, зөвлөмжид үндэслэсэн микробиологийн болон химийн аюулын талаар бие даасан шинжлэх ухаанд суурилсан үнэлгээ өгөх;
- ХХААБ/ДЭМБ-ын хүнсний хяналтын тогтолцооны үнэлгээний хэрэгслийг ашиглан үндэсний хүнсний хяналтын тогтолцооны гүйцэтгэлийг үнэлэх, цаашид хөгжүүлэх тэргүүлэх чиглэлүүдийг тодорхойлох;
- Генийн өөрчлөлт, таримал хүнсний бүтээгдэхүүн, нанотехнологи зэрэг хүнсний үйлдвэрлэлд ашиглагдаж буй шинэ технологийн аюулгүй байдлыг үнэлэх;
- INFOSAN буюу Олон улсын хүнсний аюулгүй байдлын байгууллагуудын сүлжээгээр дамжуулан хүнсний аюулгүй байдлын эрсдэлийг удирдах, онцгой байдлын үед хариу арга хэмжээ авах хангалттай дэд бүтцийг хэрэгжүүлэхэд туслах;
- ДЭМБ-ийн аюулгүй хүнсний мэдээлэл, сургалтын хэрэглэгдэхүүнийг дэмжих 5 түлхүүр, системчилсэн халдварт өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх, таниулах хөтөлбөрүүдээр дамжуулан хүнсний бүтээгдэхүүнтэй түүний аюулгүй байдлыг хангаж харьцахыг дэмжих;
- Хүнсний аюулгүй байдлыг эрүүл мэндийн аюулгүй байдлын чухал бүрэлдэхүүн хэсэг болгон сурталчлах, үндэсний бодлого, хөтөлбөрт хүнсний аюулгүй байдлыг Олон улсын эрүүл мэндийн журам-д нийцүүлэн тусгах (ОУЭЗН 2005);
- Хоол, хүнсээр дамжих болон зоонозын өвчний дэлхийн ачааллыг үндэсний, бүс нутаг, олон улсын түвшинд тогтмол хянаж, хоол хүнсээр дамжих өвчний үндэсний ачааллыг тооцооллоход гишүүн улс орнуудад дэмжлэг үзүүлэх; болон
- ДЭМБ-ын Хүнсний аюулгүй байдлын дэлхийн стратегийг (2022-2030) шинэчлэн боловсруулж, гишүүн орнуудад хүнсний хяналтын үндэсний тогтолцоог бэхжүүлэх, хоол хүнсээр дамжих өвчний ачааллыг бууруулахад дэмжлэг үзүүлэх зэрэг дэмжлэг, хамтын ажиллагааг үзүүлдэг байна.

“Хоол, хүнсээр дамжих өвчин нь дэлхийн хэмжээнд хүн амын өвчлөл, нас баралтын чухал шалтгааны нэг бөгөөд нийгэм, эдийн засгийн хөгжилд ихээхэн саад тотгор учруулдаг боловч хүнсээр дамжих өвчлөлийн талаарх нарийн мэдээлэл нь улс орнуудад харилцан адилгүй байна. Хэрэв бодлого боловсруулагчдад хангалттай мэдээлэл өгч, хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын тогтолцоог бэхжүүлж, салбар дундын хамтын ажиллагаа уялдааг сайжруулж хөндлөнгийн оролцооны хүчин чармайлтад зохих нөөцийг хуваарилснаар хүнсээр дамжих өвчлөлийг бууруулж, урьдчилан сэргийлэх боломжтой юм”

Хүнсээр дамжих өвчлөл болон хоолны газар, ресторануудын харилцан холбоо, АНУ жишээ

АНУ-ын Миннесотагийн их сургуулийн харъяа Нийгмийн эрүүл мэндийн сургуулийн доктор Craig W. Hedberg, Хүрээлэн буй орчны эрүүл мэндийн мэргэжилтнүүдийн холбооны 2013 оны 8 дугаар сард хийгдсэн “Зоогийн газраас үүдэлтэй хоол хүнсээр дамжих өвчний эрсдэл”-ийн талаар хийгдсэн судалгаанд хоол хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлт нь бүлэг хүмүүс өвчин үүсгэгч бодисоор бохирдсон хоол хүнс идэх

үед үүсдэг. Мөн цөөн тооны организмыг хэрэглэсний дараа өвчин үүсгэдэг бодисоор хоол хүнс бохирдсон эсвэл маш олон тооны организм өсөх боломжийг олгох байдлаар хоол хүнсийг буруу хэрэглэсэн тул өвчин үүсч болно гэж үзжээ. Зоогийн газар, ресторонууд хүмүүсийг хамтдаа хооллох туршлагыг нь нэгтгэдэг тул дээрх хоёр төрлийн бохирдлын тохиолдлын аль аль нь гарч, дэгдэх боломжийг олгодог. АНУ-д бүртгэгдсэн хоол хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлтийн бараг тал хувь нь зоогийн газар, рестораны орчинд тохиолддог байна.

АНУ-ын Хүрээлэн буй орчны эрүүл мэндийн мэргэжилтнүүдийн холбоо (EHS Net) нь зоогийн газартай холбоотой хоол хүнсээр дамжих өвчний эрсдэлийг илүү сайн ойлгох, халдвар хэрхэн, яагаад гарч ирдэг талаарх мэдлэгийг урьдчилан сэргийлэх практикт шилжүүлэхэд хувь нэмэр оруулах судалгаа, тандалт хийх зорилгоор байгуулагдсан байна. EHS-Net-ийн холбооны болон муж улсын түншүүд өвчний дэгдэлт гарахад хүргэсэн рестораны бодлого, хоол хүнстэй харьцах практикийг системтэйгээр судалсан байна. Бодлого болон практик хоорондын харилцан үйлчлэлийн хэд хэдэн чухал шинж чанарууд эрт үеийн судалгаанаас илэрсэн ба мэргэшсэн гал тогооны менежертэй ресторонуудад дэгдэлт гарах магадлал бага бөгөөд хоол, хүнсэнд шууд нүцгэн гараараа хүрэхтэй холбоотой гарсан дэгдэлт болон норовирусын халдварын дэгдэлт бага байсан байна.

Өглөөний цайнд өндөг бэлтгэдэг ресторонуудын бараг тал хувь нь өндөгийг хэрэглэхийн өмнө нэг саванд нэгтгэдэг нь нэг бохирдсон өндөг нь их хэмжээний багцыг бохирдуулдаг нь тогтоогдсон бөгөөд өндөгийг хэрэглэхээс өмнө дунджаар 4 цаг ба түүнээс дээш хугацаагаар хамтад нь байлгадаг, ихэвчлэн сальмонелла үржих боломжтой температурт байлгадаг байна.

Үүний нэгэн адил зүссэн улаан лооль хэрэглэдэг ресторонуудын тал хувь нь салмонелла, гэдэсний савханцар зэрэг эмгэг төрүүлэгч бичил биетний өсөлтийг хангах температурт дунджаар 4 цагийн турш хадгалдаг нь тогтоогджээ. 2009, 2010 онуудад АНУ-д норовирус, сальмонелла, коли нь хоол хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлтийн бараг 80%-ийг үүсгэсэн тул эдгээр судалгааны мэдээлэл үр дүн нь чухал ач холбогдолтой юм.

Хэдийгээр хоол хүнс үйлдвэрлэх, түгээх явцын температурын хяналт нь *Salmonella* эсвэл *E. coli* O157:H7 зэрэг хоол хүнсээр дамжих эмгэг төрүүлэгчдийн өсөлтийг хязгаарлахад чухал ач холбогдолтой боловч үхрийн шинэ мах хүлээн авсан ресторонуудын 65% нь барааг хүргэх үед температурыг хэмжих термометр

ашигладаггүй гэж мэдэгджээ. Үүний нэгэн адил гал тогооны менежерүүдийн дөнгөж 7.5% нь санал болгож буй температураас хэтэрсэн тул навчит ногооны тээвэрлэлтээс татгалзсан гэж мэдэгдсэн байна. Судалгааны явцад ажиглагдсан навчит ногоон ачааны тал хувь нь хүлээн авахдаа санал болгосон 41uF (5uC) температураас давсан байсан байна.

Ресторанд хүрэхээс өмнө түүхий бүтээгдэхүүн дээр эмгэг төрүүлэгч бактери үржих нь рестораны бусад хүнсний бүтээгдэхүүнийг болон хүрээлэн буй орчны гадаргууг бохирдуулах эрсдэлийг нэмэгдүүлдэг. Түүхий тахианы махаар үйлчилдэг ресторануудын гал тогооны менежерүүдийн 40% нь зөвхөн түүхий маханд зориулж тусдаа зүсэх тавцан хэрэглэдэггүй байв. Үхрийн түүхий махыг нүцгэн гараар бэлтгэдэг ресторануудын 62% нь үхрийн түүхий мах, чанаж болгосон үхрийн мах эсвэл бусад бэлэн хоолтой харьцах хооронд гараа угаах тохиолдол ажиглагдаагүй. Эдгээр болон үүнтэй төстэй үйл ажиллагаанууд нь цөөн тооны түүхий эдээс үүссэн эмгэг төрүүлэгч бичил биетүүдийг олон төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүнийг бохирдуулах боломжийг олгодог.

Хоолыг бүрэн болгох нь мах, шувууны гаралтай бүтээгдэхүүний эцсийн хяналтын цэг бөгөөд АНУ-ын Хүнс, Эмийн Агентлаг хоол хүнсээр дамждаг эмгэг төрүүлэгчдийг устгахад шаардлагатай хоол болгох эцсийн температурыг тогтоож өгсөн байдаг. Гэсэн хэдий ч гал тогооны менежерүүдийн дөнгөж 46% нь тахианы мах чанах эцсийн температурт хэзээ хүрсэнийг термометрээр тодорхойлж, зөвхөн 12% нь гамбургерын чанах эцсийн цэгийн температурыг шалгахдаа термометр ашигладаг гэж хариулсан байна.

EHS-Net нь ресторанд олон төрлийн хоолыг хэрхэн зохицуулдгийг судалснаар хүнсний аюулгүй байдлын янз бүрийн аюул заналхийлдэг болохыг тогтоожээ. Гэсэн хэдий ч хоол хүнсээр дамжих өвчний хамгийн их эрсдэлтэй байж болох аюул нь өвчтэй ажилчидтай холбоотой байдаг байна. Ярилцлагад хамрагдсан хүнсний ажилчдын 20 хувь нь бөөлжих, гүйлгэх зэргээр өвдсөн байх үедээ нэг буюу хэд хэдэн ээлжинд ажилласнаа хүлээн зөвшөөрсөн байна. Рестораны ажилчид ажлаа алдахаас эмээж байгаа нь өвчтэй байхдаа ажиллах гол сэдэл болдог. Халдвартай хүнсний ажилчид 2001-2008 онд АНУ-д хоол хүнсээр дамжих норовирусын халдварын дэгдэлтийн тал хувийн үүсгэгчээр тогтоогдсон бөгөөд эдгээр нь дэгдэлтийн 80 гаруй хувьд халдвар тараахад нөлөөлсөн байж болзошгүй тул өвчтэй өдрүүдэд ажилчдын ажиллах сэдлийг нэн тэргүүнд арилгах нь чухал юм.

Сэргийлэх арга хэмжээ, зөвлөмж

Дэлхийн улс орнуудад хоол хүнстэй харьцах практик, дадлыг үнэлэх системд суурилсан арга барилыг бий болгосон байдаг байна. Эдгээр нь рестораны үйлчилж буй хоол хүнс дэх өвчин үүсгэгч бодисыг бохирдуулах, өсгөх, амьд үлдэх зэрэг үйлдлүүдийн хослолыг тодорхойлох боломжийг олгодог. Эдгээр аюулыг арилгах бодлого, тэдгээрийг хянах практикийг бий болгох шаардлагатай. Мөн тус салбарын ажилчид хүнсний аюулгүй байдлын үнэ цэнийг ойлгож, үнэлж сургах, дадлага туршлагын чадварыг нэмэгдүүлэх шаардлагатай бөгөөд ажилчдыг хүнсний аюулгүй байдлын гэрчилгээтэй гал тогооны менежерүүд хянах шаардлагатай байдаг. Энэ бүгдийг бүрэлдүүлэх нь норовирус, салмонелла, коли зэрэг эмгэг төрүүлэгчдийн болон бусад хоол хүнсээр дамжих өвчний ачааллыг бууруулах гол түлхүүр юм.

Засгийн газрын түвшинд

- Ажилчдын эрүүл мэнд, эрүүл ахуйтай холбогдох хүнсний холбогдох хуулийн бүх заалтыг үр дүнтэй хэрэгжүүлэх, үр дүнтэй хэрэгжүүлэхийг дэмжихийн тулд төрийн болон орон нутгийн, салбар дундын агентлагуудын хамтын ажиллагааг эрчимжүүлэх;
- Дэгдэлтийг илүү нарийвчлан илрүүлэх, хариу арга хэмжээ авах, судлах, мэдээлэх төрийн болон орон нутгийн хүчин чармайлтыг санхүүжүүлэх;
- Геномын дараалал, шинжилгээ болон бусад холбогдох судалгаа шинжилгээний арга аргачлалыг ашиглан норовирус болон бусад дэгдэлтийн эх үүсвэрийг хурдан илрүүлэх, хянах дэвшилтэт молекул илрүүлэх лабораторийн чадавхийг нэмэгдүүлэх.
- Шаардлагатай нэмэлт өөрчлөлт, заалтуудыг хууль тогтоомжинд оруулж өөрчлөлт хийх

Нийслэл болон орон нутгийн засаг захиргаа дараахь зүйлийг хийх боломжтой. Үүнд:

- Хүнсний илүү сайн хамгаалахын тулд Хүнсний болон холбогдох хуулийн бүх заалтыг мөрдүүлэх.
- Дэгдэлтийн эх үүсвэр, шалтгааныг олж тогтоох, тэмцэх стратегийг сайжруулахын тулд сайтар судлах.
- Өвчний дэгдэлтийн талаар мэдээлэх үндэсний систем, Үндэсний сайн дурын байгаль орчны үнэлгээний мэдээллийн систем, шинжилгээ, хяналт зэрэг өвчний дэгдэлтийн мониторинг, үнэлгээг сайжруулахын тулд дэмжлэгтэй тандалт судалгааны ажил зохион байгуулах.

Хүнсний үйлчилгээний салбар нь:

- Хүнсний аюулгүй байдлын хууль тогтоомжийг дагаж мөрдөх.
- Гал тогооны менежерүүдийг гэрчилгээжүүлэх, хүнсний үйлчилгээний ажилчдыг хүнсний аюулгүй байдлын зохистой дадалд хэвшүүлэх, сургах.
- Ажилчдыг бөөлжих, суулгалт өвчнөөр өвдөж, шинж тэмдэг зогссоноос хойш дор хаяж 48 цагийн турш гэртээ үлдэхийг шаарддаг бодлогыг тогтоож, хэрэгжүүлэх.

- Өвчтэй өдрүүдэд цалинтай чөлөө олгох, дуудлагын ажилчдыг багтаасан боловсон хүчний төлөвлөгөө гаргах зэрэг арга хэмжээг хэрэгжүүлэх замаар ажилчдыг өвчтэй үед гэртээ үлдэхийг уриалсан ажлын орчинг бүрдүүлэх.

Үйлчилгээний ажилтнууд дараахь зүйлийг хийх боломжтой. Үүнд:

- Бөөлжих, гүйлгэх өвчтэй бол менежерт мэдэгддэг байх.
- Гараа 20 секундээс багагүй хугацаанд ("Төрсөн өдрийн мэнд хүргэе" дууг хоёр удаа дуулахад шаардагдах хугацаа), ялангуяа бие засах газар хэрэглэсний дараа байнга савантай, бүлээн усаар сайтар угаах дадлыг хэвшүүлэх.
- Хоол, хүнсний бүтээгдэхүүн, сав суулганд нүцгэн гараар хүрэхээс зайлсхийх, үүний тулд нэг удаагийн бээлий хэрэглэж хэвших.
- Зөвшөөрөгдсөн хлор агуулсан бүтээгдэхүүн эсвэл бусад ариутгагч бодисыг ашиглан гал тогооны өрөөний гадаргуу болон байнга хүрдэг зүйлсийг тогтмол цэвэрлэж, ариутгах.
- Бөөлжих, гүйлгэх тохиолдол гарсан газрыг нэн даруй хааж, тусгаарлан цэвэрлэж, халдваргүйжүүлэх.
- Жимс, хүнсний ногоог сайтар угааж, дутуу болгосон (140 хэмээс доош) хясаа болон бусад нялцгай биетийг хэрэглэхээс зайлсхийх.

Хүн бүгд хэрэгжүүлэх боломжтой зүйлс:

- Гараа болгоомжтой, ойр ойрхон бүлээн усаар савандаж 20 секундээс доошгүй хугацаанд угааж, өвчтэй үедээ бусдад хоол бэлтгэхээс зайлсхийх.
- Хүнсний бүтээгдэхүүнээс үүдэлтэй байж болохуйц сэжигтэй өвчний талаар орон нутгийн эрүүл мэндийн хэлтэс зэрэгт холбогдох байгууллагуудад мэдэгдэх.

АНУ-д Хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлтийн тандалтын систем (FDOSS) -ийг ашиглаж, хоол хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлтийн талаар муж улсын болон орон нутгийн эрүүл мэндийн газраас мэдээлэл цуглуулдаг. Дэгдэлт гэдэг нь хоёр ба түүнээс дээш хүн нэг төрлийн бохирдсон хоол, ундаанаас ижил өвчнөөр өвчилсөн тохиолдол юм.



Өвчний дэгдэлт нь нян хэрхэн тархдаг, ямар хоолонд ямар өвчин үүсгэгч үр хөврөл ихэвчлэн байдаг, хоолны хордлогоос хэрхэн сэргийлэх талаар чухал ойлголтыг өгдөг. Халдварт өвчний Хаянтын төв нь FDOSS-ийн мэдээллийг жил бүр тандалтын тайланд нэгтгэж, Үндэсний Дэгдэлтийн Мэдээллийн Системийн (NORS) хяналтын самбараар дамжуулан ашиглах боломжыг олгодог. Тус хяналтын 20 орчим жилийн хүнсээр дамжих

өвчний дэгдэлтийн тандалтын системийг багтаасан Үндэсний дэгдэлтийн

тайлангийн системээс (NORS) мэдээлэл хайх, хандахад зориулагдсан CDC-ийн интерактив онлайн програм юм.

АНУ-ын 2017-2020 оны тойм

2017-2020 оны хугацаанд Халдварт өвчний хяналтын төв нь тус улсын олон мужийн болзошгүй 470 дэгдэлтийг судалсны 250 нь дэгдэлт гэж тогтоогдсон. Үүнээс дэгдэлт судлаачид 199 (80%) дэгдэлтийг илрүүлж, 65 дэгдэлтийн сэжигтэй эх үүсвэрийг тогтоож, 134 дэгдэлтийн эх үүсвэрийг баталгаажуулсан байна.



Бохирдсон хоол хүнстэй холбоотой олон мужид гарсан дэгдэлтийн улмаас 7659 хүн өвчилж, 2044 хүн эмнэлэгт хэвтэн эмчлүүлж, 41 хүн нас барсан байна. Амьтны хавьтлаас үүдэлтэй олон мужид гарсан дэгдэлтээс болж 5081 хүн өвчилж, 1057 хүн эмнэлэгт хүргэгдэж, 8 хүн нас баржээ. Амьтны халдварт өвчний дэгдэлт нь хоол хүнстэй холбоотой дэгдэлттэй харьцуулахад 5-аас доош насны хүүхдүүдэд голчлон тохиолддог байна.

Жимс нь хоол хүнсээр дамждаг дэгдэлтийн гол эх үүсвэр болохыг тогтоосон байна. Үндэс/газар доорх хүнсний ногоо нь ихэнх хүнснээс гаралтай дэгдэлттэй холбоотой өвчний (1,400) эх үүсвэр гэж тодорхойлсон. Эдгээр өвчлөл нь хуурай булцуутай сонгинотой

холбоотой нь батлагдсан эсвэл сэжиглэгдсэн гурван дэгдэлтээс үүдэлтэй байсан.

Хамгийн их дэгдэлттэй өвчинтэй холбоотой хүнсний ангилал:

- Цацагт хяруулын мах (609 өвчин)
- Жимс (521 өвчин)
- Тахианы мах (487 өвчин)
- Гахайн мах (376 өвчин)

Хамгийн их дэгдэлттэй холбоотой хүнсний ангилал:

- Хясаа зэрэг нялцгай биетүүд (41 дэгдэлт)
- Загас (37 дэгдэлт)
- Тахианы мах (23 дэгдэлт)
- Үхрийн мах (19 дэгдэлт)

Дээрх дэгдэлтүүд нь хоол бэлтгэдэг бусад газруудаас илүүтэй ресторанууд дэгдэлттэй холбоотой буюу 489 дэгдэлттэй холбоотой байсан бөгөөд энэ нь хоол бэлтгэдэг нэг байршилтай дэгдэлтийн 64 хувийг эзэлж байна. Эдгээр рестораны өвчний дийлэнх нь (366, 48% нь) сууж хооллодог байгууллагуудад гарсан байна. Муж улсуудад 32 дэгдэлт бүртгэгдсэн байна. Нэг төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүнтэй холбоотой 25, муж улсын дэгдэлтийн 17 нь нэгээс олон төрлийн дэгдэлттэй холбоотой:

- Жимс (10 дэгдэлт)
- Навчит ногоон зэрэг хүнсний ногооны эгнээний ургац (5 дэгдэлт)
- Сүүн бүтээгдэхүүн (2 дэгдэлт)

Хоол хүнсээр дамжих халдварт өвчнөөс урьдчилан сэргийлэх, хүнсний аюулгүй байдлыг хангах зорилгоор зоогийн газар рестораны орчинд эрүүл, аюулгүй байдлыг хангах эрхзүйн зохицуулалт, систем

АНУ-ын нийт 3000 гаруй муж улсын болон орон нутгийн агентлагууд хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний болон жижиглэн худалдааны салбарыг хянан, зохицуулах үндсэн үүрэгтэй. Тэд 1 сая гаруй хүнсний үйлдвэр, зоогийн газар, хүнсний дэлгүүр, эрүүл мэндийн байгууллага, сургууль, хүмүүжүүлэх байгууламжын цайны газар, автомат машин болон бусад худалдааны цэгүүдэд хяналт шалгалт, хяналт тавих үүрэгтэй.

Хүнс эмийн агентлаг нь хүнсний бүтээгдэхүүнээс үүдэлтэй өвчлөлийн тохиолдлыг багасгахын тулд жижиглэн худалдаа, хүнсний үйлчилгээний орчинд шинжлэх ухааны үндэслэлтэй хүнсний аюулгүй байдлын зарчмуудыг нэвтрүүлэхийг эрмэлздэг.

АНУ-д 48 сая орчим хүн (6 хүн тутмын 1) өвдөж, 128,000 нь эмнэлэгт хэвтэн эмчлүүлж, 3,000 нь хоол хүнсээр дамжих өвчнөөр нас бардаг гэж Өвчний хяналт, урьдчилан сэргийлэх төвөөс гаргасан сүүлийн үеийн мэдээллээс харж болно. Энэ бол урьдчилан сэргийлэх боломжтой нийгмийн эрүүл мэндийн томоохон ачаалал юм.

Хүнс эмийн агентлаг нь зохицуулагч агентлагууд болон тэдгээрийн зохицуулдаг салбаруудад Хүнсний стандартын загвар, шинжлэх ухааны үндэслэлтэй заавар, сургалт, хөтөлбөрийн үнэлгээ, техникийн туслалцаа үзүүлэх замаар дэмждэг. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний чиглэлээр гол баримтлах хууль эрхзүйн зохицуулалтууд:

Хүнсний аюулгүй байдлын шинэчлэлийн тухай хууль (FSMA) нь хоол хүнсээр дамжих өвчний дэгдэлтийг дарахад чиглэсэн байсан гол анхаарлыг урьдчилан сэргийлэхэд хандуулснаар үндэсний хүнсний аюулгүй байдлын тогтолцоог өөрчилсөн. АНУ-ын Конгресс нь дэлхийн хүнсний тогтолцоонд гарсан эрс өөрчлөлт, хоол хүнсээр дамжих өвчин, түүний үр дагаврын талаарх бидний ойлголт, тэр дундаа урьдчилан сэргийлэх боломжтой хоол хүнсээр дамжих өвчин нь нийгмийн эрүүл мэндийн чухал асуудал бөгөөд хүнсний эдийн засгийн сайн сайхан байдалд заналхийлдэг гэдгийг ойлгохын тулд тус хуулийг санаачлан баталсан.

Хүнсний хангамжийн аюулгүй байдлыг хангах нь хүний хүнсний хэрэглээг хангах дэлхийн нийлүүлэлтийн сүлжээний олон цэгүүдийн хамтын үүрэг гэдгийг хүлээн зөвшөөрч тус хуулийг хэрэгжүүлэх долоон үндсэн дүрмийг Хүнс эмийн агентлаг эцэслэн боловсруулсан. Тус дүрмүүд нь хүнсний бохирдлоос урьдчилан сэргийлэх үүднээс аюулын цэг бүрт авч хэрэгжүүлэх тодорхой үйлдлүүдийг хянах, зохицуулах зорилготой юм. Хууль, дүрмийг жагсаалтаар хүргэв. Үүнд:

1. Хүнсний код
2. Хүнсний кодын лавлах систем
3. Жижиглэн худалдааны хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын ажилтны стандартчилал

4. Хоол хүнсээр дамжих өвчин ба эрсдэлт хүчин зүйлсийг бууруулах
5. Хүнсний хамгаалалт ба жижиглэнгийн хүнсний онцгой байдлын хариу арга хэмжээ
6. Industry and Regulatory Assistance and Training Resources
7. Үндэсний жижиглэнгийн хүнсний зохицуулалтын хөтөлбөрийн сайн дурын стандарт
8. Жижиглэнгийн хүнсний аюулгүй байдлын санаачлага

БҮЛЭГ 4. ДҮГНЭЛТ, САНАЛ, ЗӨВЛӨМЖ

Энэ бүлэгт ажлын даалгаврын 4-т заасны дагуу судалгааны ажлын явцад гарсан үр дүнд үндэслэн Монгол Улсын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт тулгамдаж буй асуудлуудыг шийдэх, улмаар тус салбарыг хөгжүүлэх зорилтыг тодорхойлох, санал зөвлөмж боловсруулан танилцуулж байна.

4.1. Салбарын статистик мэдээлэл, хамрах хүрээг тодорхой болгож, дотоодын эдийн засагт нөлөөлөх нөлөөлөл, түүнийг нэмэгдүүлэх арга зам, боломж

Салбарын мэдээллийн менежментийн тогтолцоо бүрдээгүй байна

- Салбарын мэдээллийг дамжуулах хамрах хүрээ тодорхойгүй байна. Тодруулбал: салбарын статистик мэдээлэл нь дараах 4 үзүүлэлтээр гарч байна. Үүнд:
 - ❖ Нийтийн хоолны салбарын орлого, улирлаар,
 - ❖ Нийтийн хоолны салбарын зардал, улирлаар,
 - ❖ Нийтийн хоолны салбарт ажиллагчдын тоо,
 - ❖ Нийтийн хоолны суудлын тоо, улирлаар

Гэвч эдгээр статистик мэдээ нь статисткийн жилийн эмхэтгэлд дээр өгөгдсөн ангиллаараа багтаагүй байгаа нь салбарын эдийн засагт оруулах хувь нэмрийг тодорхойлоход хүндрэл учруулж байна. Түүнчлэн ДНБ-нд салбарын эзлэх хувийг “Зочид буудал, байр сууц, нийтийн хоолны үйлчилгээ” гэсэн ангиллаар авч үзсэн байгаа нь мөн л тухайн салбарын эдийн засагт оруулж буй хувь нэмрийг ялган тодорхойлох боломжгүй болгож байна.

Салбарын эдийн засагт үзүүлж буй хувь нэмрийг бодитоор тодорхойлохын тулд “зочид буудал, орон сууц, нийтийн хоолны үйлчилгээ” гэсэн ангиллаас “нийтийн хоолны үйлчилгээ” ангиллыг салгах, ингэхдээ “хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ” гэсэн нэр томъёог ашиглаж тус салбар нь үйлдвэрлэлийн салбар гэдгийг тодруулах Салбарын эдийн засагт оруулж буй хувь нэмрийг нэмэгдүүлэхийн тулд хоолны газрын статистик мэдээллийг бизнесийн чиглэлийн буюу ашиг олох зорилготой, нийгмийн халамж үйлчилгээний гэсэн 2 чиглэлээр авч үзэх Хоол үйлдвэрлэлийн салбар нь аялал жуулчлалын салбартай уялдаатайгаар хөгжиж байдаг нөгөө талаас зөвхөн хоол биш үйлчилгээ борлуулж байдаг тул бизнесийн чиглэлээр үйл ажиллагаа явуулж байгаа газруудыг аялал жуулчлалын яаманд харъяалуулах боломжийг судлах эсхүл аялал жуулчлалын

байгууллагуудтай хамтран үндэсний онцлогийг тусгасан үйлдвэрлэл үйлчилгээ үзүүлж буй газруудыг гадны жуулчдад сурталчлах бодлого баримтлах
Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний мэдээллийн санг бүрдүүлж, мэдээллийн урсгал, мэдээллийн үнэн зөв, нээлттэй байдал, мэдээллийн нууцлал, мэдээллийг дамжуулах арга хэрэгслүүдийг багтаасан мэдээллийн менежментийн тогтолцоог бүрдүүлэх шаардлагатай байна.

- Улаанбаатар хотын захирагчийн ажлын албаны Хүнс, хөдөө аж ахуй, худалдаа, үйлдвэр, үйлчилгээний хэлтсийн чиг үүрэгт [“18.Худалдаа, үйлчилгээний байгууллагуудын нэгдсэн судалгаа гаргаж, цахим мэдээллийн сан бүрдүүлж, тогтмол шинэчилэх”](#) гэж заасан нь хэрэгжихгүй байна.
- Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний удирдлага, зохион байгуулалт, хууль, тогтоомж, стандарт, норматив баримт бичиг, мэдээллийг нэгтгэсэн мэдээллийн сан байхгүй;
- Салбарын голлох мэргэжилтнүүдийн энэ талаарх мэдээллийг өгдөггүй, нээлттэй болон нууцлах мэдээллийн талаар ойлголт байхгүй;
- Салбарын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний байгууллагуудын нэгдсэн мэдээллийг ил тод харах боломжгүй.
- Судалгааны ажлыг гүйцэтгэх явцад албан ёсны мэдээллийн эх сурвалжаас мэдээлэл авахад төвөгтэй байдлууд үүсч байгаа нь сонирхогч бусад талуудад мэдээлэл хүртээмжгүй байдаг нь тогтоогдсон.
- Салбарын мэргэжлийн холбоодын үйл ажиллагаа, хамтын ажиллагааны талаар мэдээлэл ил тод бус байна.

Хяналтын тогтолцооны цахим систем, бүртгэл, ил тод байдлыг хангах Салбарын мэдээллийг ил тод болгох, мэдээлэл солилцох тогтолцоог хөгжүүлэх, ингэхдээ мэдээллийн онцлог, ач холбогдлоос хамааран нээлттэй, хаалттай ангилалд хуваах, мэдээллийг ашиглах зорилгоос хамааруулан хаалттай мэдээллийг зөвхөн зориулалтын дагуу (жишээ нь эрдэм шинжилгээний ажил, салбарын суурь судалгаа гэх мэт) ашиглах үүрэг амлалтын дор тодорхой хэмжээний төлбөртэйгээр олгож байх

- Дэлхийн бусад улс орнуудад нийтийн хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбар дахь хүнсний аюулгүй байдлыг хангахын тулд 5, 10 жилийн хугацаанд хэд хэдэн үе шатуудаас бүрдсэн суурь судалгааг авч хэрэгжүүлж түүнээс гарсан дүгнэлт, зөвлөмжинд үндэслэн хууль, эрх зүй, салбарын чиг хандлагыг тодорхойлж хүн амыг эрүүл аюулгүй хүнсээр хангах зарчмын хэрэгжилтийг

хангаж байна. Ингэхдээ хоол дүнсээр дамжих халдвар, өвчлөлд онцгой анхаарал хандуулж, эгзэгтэй цэгүүдийг тодорхойлж, түүнд суурилсан хяналт баталгаажуулалтын тогтолцоог бий болгосон байна.

- Манай улсын хувьд нийтийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбар, бизнесийн үйл ажиллагаа сүүлийн 10 гаруй жилийг авч үзэхэд дэлхийн чиг хандлагатай хөл нийлүүлэн хөгжиж байгаа хэдий ч тус салбарт хийгдсэн томоохон суурь судалгаа дутагдалтай байна. Ялангуяа хоол хүнсээр дамжих өвчлөл, түүнийг бууруулахад тус салбарт авч хэрэгжүүлж буй хууль эрх зүйн орчин зэргийн уялдаа холбоо, сайжруулах арга замын судалгаа учир дутагдалтай байна гэж судалгааны баг үзлээ.

Салбарын хөгжлийг урагшлуулах, цаашдын хөгжлийн чиг хандлага, эдийн засагт үзүүлэх нөлөөг урьдчилан таамаглах, хамгийн чухал нь хүн амын эрүүл хооллолт, суурь эрүүл мэндийн байдлыг сайжруулах зорилгоор тодорхой давтамжтайгаар салбарын судалгааг улс орон даяар хийх, хэвшүүлэх. Ингэхдээ бусад салбаруудын мэргэшсэн мэргэжилтнүүдээс бүрдсэн баг бүрдүүлж байх, багийн бүрдүүлэлтийг улс орон даяар нээлттэйгээр сонгон шалгаруулж тус судалгааны ажлын нэр хүндийг өргөх, судалгааг олон нийтэд нээлттэй ил тод мэдээлэх, сурталчлах

4.2. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын стандарт, түүний хэрэгжилтийг боловсронгуй болгох асуудлууд

Салбарын чанар, аюулгүй байдлыг хангах “Чанарын дэд бүтэц” бүрдээгүй байна. (Дэлгэрэнгүйг 4.9 бүлгийн салбарын стандарт, техникийн баримт бичгийн асуудалд дэд бүлгээс үзнэ үү)

- Салбарын чанар, аюулгүй байдлын талаарх бодлого, стандарт, техникийн баримт бичгүүд боловсруулагдан хэрэгжүүлж байгаа хэдий ч салбарын тохирлын үнэлгээг гүйцэтгэхээр итгэмжлэгдсэн 2 байгууллага байгаа нь хангалтгүй байна. Үүнд: СХЗГ-ын баталгаажуулалтын хэлтэс, Ногоон титэм ХХК.
- Салбарын эрх зүйн орчин, стандартаар мэргэшсэн боловсон хүчин хомс байхын зэрэгцээ хэрэгжилтэнд хяналт тавих тогтолцоо нь сул хөгжсөн байна.

Аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоо НАССР-ыг нэвтрүүлэх суурь болсон үйлдвэрлэлийн болон зохистой дадлыг хэрэгжүүлэх хуулийн өмнө хүлээсэн хариуцлагаа хэрэгжүүлэх шаардлага тавих, хэрэгжүүлээгүй тохиолдолд үйл ажиллагааг зогсоох хүртэл арга хэмжээ авах, биелэлтэд хяналт тавих

Хүнсний чиглэлээр хууль, эрх зүй, зохицуулалтын орчныг нарийвчлан судлах, мэргэших боловсон хүчнийг бэлтгэх

ААН-үүдэд хууль, эрх зүй, зохицуулалтын орчны мэдлэгийг дээшлүүлэх ажил зохион байгуулах

Салбарын удирдах ажилтнуудыг мэргэжлийн сургалт, хөтөлбөрт хамруулдаг байх эрх зүйн орчныг бүрдүүлэх (ялангуяа хүнсний аюулгүй байдал, 4.9 дэд бүлгийг үзнэ үү)

НАССР тогтолцоог нэвтрүүлэх чадамжтай байгууллагуудыг төрийн бодлогоор дэмжих, Хүнсний тухай хуулийн 8.1.5-д заасны дагуу НАССР тогтолцоог хэрэгжүүлж нэр хүндтэй (Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай батлагдсантай холбоотойгоор чанаргүй баталгаажуулалтын байгууллагууд нэмэгдэх магадлалтай тул байгууллагын зах зээлд байр суурь, нэр хүндийг анхаарах нь зүйтэй) эрх бүхий байгууллагаар баталгаажуулсан тохиолдолд урамшуулал олгох

Үйлдвэрлэл, үйлчилгээний зохистой дадлын зааврыг батлах, хэрэгжүүлэлтэд хяналт тавих

Үйлдвэрлэл, үйлчилгээний техникийн хяналт, баталгаажуулалтын үйл ажиллагааг уялдуулах

Эрх зөвшөөрөл, тохирлын үнэлгээ (баталгаажуулалт)

Нийслэлийн Засаг дарга бөгөөд Улаанбаатар хотын захирагч Д.Сумъяабазараас гаргасан шийдвэрийн хүрээнд дараах хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрууд 2022 оны нэгдүгээр сарын 1-ний өдрөөс ямар нэг зөвшөөрөл авах шаардлагагүй болсон байна.

- Ресторан
- Баар, диско, биллиард, караоке бусад
- Кафе
- Цайны газар (Нийтийн болон байгууллагын)
- Түргэн үйлчилгээний болон сүлжээ хоолны газар
- Coffee Shop
- Явуулын үйлчилгээний түргэн хоолны цэг

Хууль тогтоомж, стандарт, шаардлагад нийцүүлэн, зөвхөн бүртгүүлсний үндсэн дээр нийслэлийн нутаг дэвсгэрт үйл ажиллагааг чөлөөтэй эрхлэх нөхцөл, боломжийг нээж өгсөн хэдий ч

Засгийн газрын 2017 оны 291-р тогтоолоор баталсан жагсаалтад Хоолны газрын үйлчилгээ нь тохирлын баталгаанд заавал хамруулах бүтээгдэхүүн, үйлчилгээний жагсаалт" орсон тул тохирлын гэрчилгээг үндэслэн үйл ажиллагаа явуулах эрхийг үргэлжлүүлэхийг шийдвэрлэх нь зүйтэй.

Түүнчлэн согтууруулах ундаагаар үйлчлэх газруудад гэмт хэргээс урьдчилан сэргийлэх болон согтуурах, мансуурахтай холбоотой эрх зүйн орчны хяналт шалгалтыг үндэслэн үйл ажиллагааг үргэлжлүүлэх эрхийг олгох нь зүйтэй.

4.3 Бусад орны хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт нэвтэрч буй дэвшилтэт арга хэлбэр, тэдгээрийг Монгол Улсад нэвтрүүлэх, нутагшуулах боломж, арга зам, олон улсын үйлчилгээнээс Монгол Улс бенчмаркинг хийх боломж

Салбарын нийт үйлдвэрлэгчдэд хуульчлан заасны дагуу зохистой дадал хэрэгжүүлсэн эсэх, хэрэгжүүлж буй байдалд хяналт тавих, хяналтын дүнг үндэслэн олон улсын жишгийн дагуу А, В, С гэх мэтээр хэрэглэгчдэд ойлгомжтой байдлаар үнэлэн олон нийтэд мэдээллийг ил болгох замаар шударга, нээлттэй өрсөлдөөний зарчмаар салбарын чанарыг дээшлүүлэх

Дээрх жишгээр болон хэрэглэгчдэд нээлттэй санал асуулгын платформоо дамжуулан үйлдвэрлэгчдийг үнэлэх боломжийг олгох үйлчилгээний чанарыг дээшлүүлэх

Олон улсад түгсэн франчайзинг үйлчилгээг нэвтрүүлэх замаар өөрсдийн онцлогийг тусгасан франчайзингийн сүлжээг нэмэгдүүлэх

4.4. Салбарын бүсчлэл, байршлыг хот байгуулалтын төлөвлөгөө, хүн амын төвлөрлийг харгалзан оновчтой шийдэх боломж, нөхцөл

Сүүлийн жилүүдэд Монгол улсад хотжилт эрчимтэй явагдаж энэ нь нийслэл болон томоохон аймгийн төвүүдэд суурьшсан хүн амын хооллолт, амьдралын хэв маяг болон шилжилт хөдөлгөөн, ажил мэргэжил, тээвэр зэрэгт томоохон өөрчлөлт орсон.

Хөдөө орон нутгаас том хот руу шилжин суурьших нь хот орчмын түгжрэл, ажилгүйдэл, аюулгүй усан хангамжийн хангагдаагүй хэрэгцээ, ариун цэврийн байгууламж муу, эрүүл мэндийн үйлчилгээний хүртээмж хязгаарлагдмал байдалд хүргэж байна. Замын түгжрэлээс үүдэлтэй бохирдол болон түргэн хоолны эрэлт хэрэгцээ нэмэгдэж байна. Улмаар эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлж халдварт бус өвчлөлийн тоо нэмэгдэж байна.

Ундны усны асуудлын саналыг 4.9 бүлгээс дэлгэрүүлнэ үү.

Хот хөдөөгийн аль ч бүсд хүн амын тооноос үл хамааран ХАБ-г хангах нөхцлийг заавал биелүүлэхэд анхаарах, улмаар орон нутгийн холбогдох төрийн албан нь хаагчдыг сургах, чадавхийг сайжруулах, орон тоог нэмэгдүүлэхийг судлах, сургууль цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэлд түүний хөгжилд онцгой анхаарал хандуулах зэрэг нь зайлшгүй юм.

Орон нутгийн зам дагуух үндэсний онцлог шингэсэн сүлжээ эсвэл франчайзинг хэлбэрээр хоолны газруудад ХАБ асуудлыг шийдэх шаардлагатай байна.

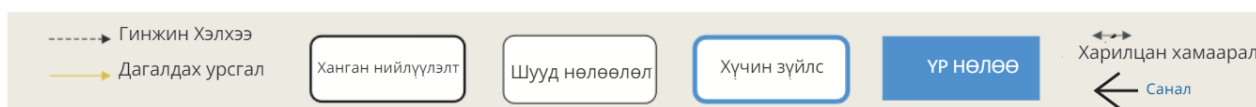
Орон нутагт аялал жуулчлалыг татахад хоолны газруудын ХАБ, зэрэглэлийн асуудал нэн тулгамдаж байна.

Орон нутгийн хоол газруудын чанар аюулгүй байдлаас гадна тогтвортой үйл ажиллагааг дэмжих, түүхий эдийн нийлүүлэлтийн сүлжээг кластераар хөгжүүлэх;

Судалгааны багтай хамтран ажиллаж орон нутагтаа тус салбарын асуудлаар тодорхой судалгааг авч хэрэгжүүлж эхлээд буй Хөвсгөл аймгийн судалгааг үргэлжлүүлж, улмаар жишиг аймаг болгох боломж байна.

4.5, 4.8 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт суурилсан дэд бүтэц, үйлдвэрлэлийн цогц систем буюу эргэх холбоо, нийлүүлэлтийн сүлжээ, түгээлт, борлуулалт, хангамж, хэрэгцээнд суурилсан нийлүүлэлт, логистикийн цогц асуудал, уялдааг хангасан оновчтой шийдэл

Ханган нийлүүлэлтийн сүлжээ, хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын төр хувийн хэвшлийн хамтын ажиллагааг дээрх НҮБ-ын ХХААБ-ын Монгол улсын Хүнсний системийн тайлбар - 2020 судалгаа болон энэхүү судалгааны өмнөх бүлгүүдийн явцын үр дүн, дүгнэлтэд үндэслэж боловсруулсан Зураглал 2.-оор харуулахыг зорьлоо. Зураглалыг уншихдаа доорх тайлбарыг ашиглана уу.



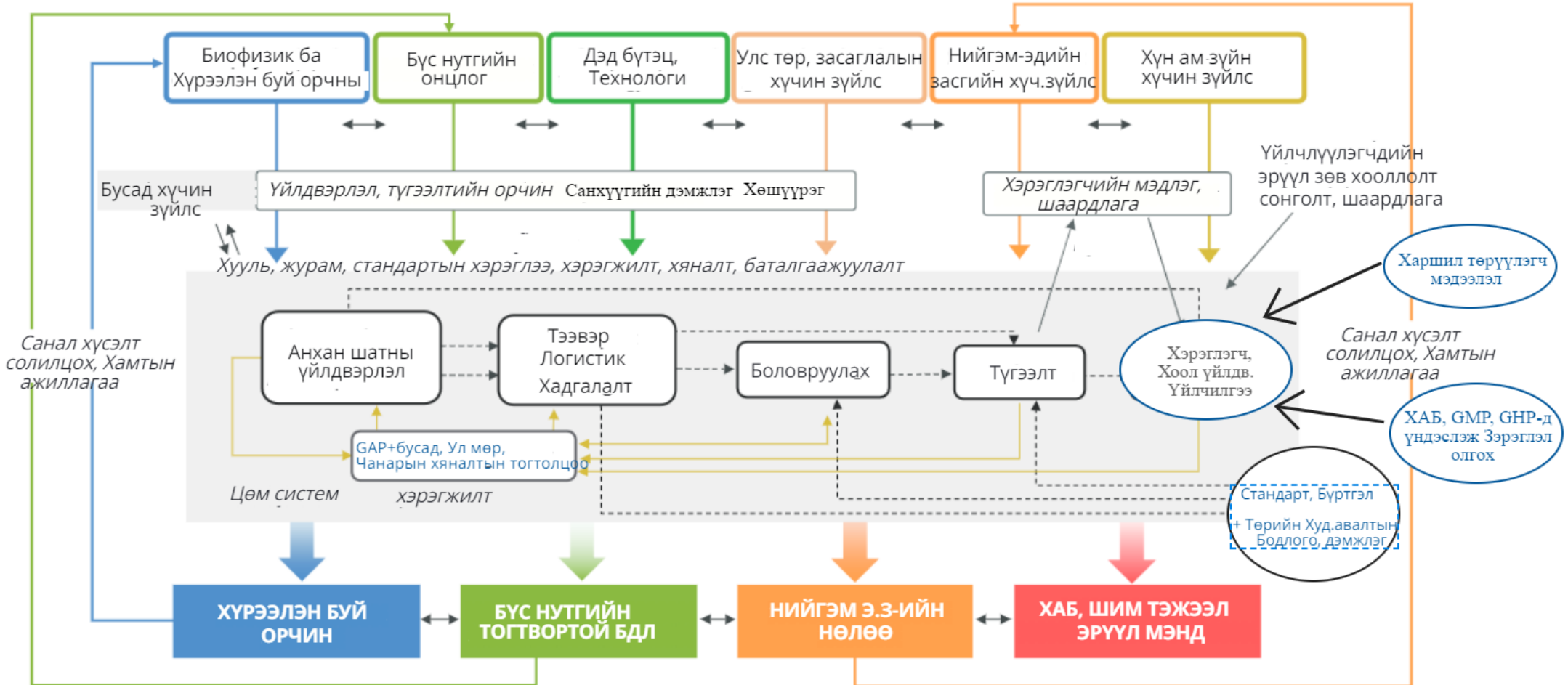
Бид судалгааны 1.5 болон 1.8 дэд бүлэгт Зургалал 1.-ээр нийлүүлэлтийн гинжин хэлхээ болон төр хувийн хэвшлийн хамтын ажиллагааг тодорхойлж харуулсан тул дэлгэрэнгүйг тус бүлгүүдээс үзнэ үү.

- Судалгааны 1.5.2-т дурдсаны дагуу төрийн худалдан авалтын дагуу сургууль цэцэрлэгийн хоол үйлдвэрлэлд холбогдох хүнсний худалдан

авалтыг зохион байгуулах, ингэхдээ хувийн хэвшлүүдтэй хамтран ажиллах, дэмжлэг үзүүлэх улмаар хамтын ажиллагааг бэхжүүлэх;

- Зөвлөн туслах үйлчилгээг үр дүнтэйгээр нэвтрүүлэх, ингэхдээ үйл ажиллагааг хэрэгжүүлэгч хяналтын байцаагчдад олон улсын жишгийн дагуу Монгол улсын хууль тогттомжид заасан дүрэм журмыг (зохистой дадлууд) мөрдүүлэхэд туслах гарын авлага материалыг боловсруулж, тэднийг сургах, хэрэглээнд нэвтрүүлэх;
- зам, дэд бүтэц (боловсруулах цех, агуулах, хадгалах байгууламжийг оруулаад), хүнсний зориулалтын тээврийн хэрэгслийг сайжруулах;
- Хууль тогтоомж, стандартыг хэрэгжүүлэх, түүний ач холбогдлыг таниулах, мэдээллийн нэгдсэн платформ бий болгох;

Зураглал 2. Салбарын гинжин хэлхээ харилцан хамаарал



4.6 Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний салбарын хүний нөөцийн бодлого буюу салбарын хүний нөөцийг бэлтгэх, чадавхийг сайжруулахад чиглэсэн гарц, шийдэл

Салбарын хүний нөөцийн мэргэшлийн ангилал, чадамжийг тодорхойлж, баталгаажуулдаг тогтолцоо алдагдсан байна.

- MNS 4946:2019 онд шинэчлэн баталсан стандартын “Хоолны газрын хүний нөөцөд тавих шаардлага” 12-р бүлэгт хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын ажилтнуудад тавих 8 ерөнхий шаардлагыг тогтоосон. Үүнд:
 1. Хүний нөөцийн бүрэлдэхүүн
 2. Удирдлага, зохион байгуулалтын ажилтан мэргэшсэн боловсон хүчин байна.
 3. Үндсэн ажлыг зөвхөн мэргэжлийн зэрэгтэй эсвэл мэргэшсэн ажилтан гүйцэтгэнэ.
 4. ХАБ-ын ажилтантай байх
 5. Ажилтан бүр ХАБ-ын мэдлэгтэй байна
 6. Сургалтын төлөвлөгөөтэй байна
 7. Ажлын цагийн 10-аас дээшгүй хувьд сургалт
 8. Мэдээллийн самбартай байна.
- Хүнсний тухай хуулийн 10.1.5-т заасан “боловсруулах болон нийтийн хоолны үйлдвэрлэл эрхлэх тохиолдолд мэргэжлийн, эсхүл мэргэшсэн хүний нөөцтэй байх гэсэн нь салбарын хүний нөөцийн чадавхийг судалж байх явцад (энэхүү судалгааны 1.8 бүлэг) бүрэн хэрэгжиж чадахгүй байгаа нь харагдсан

Стандартад удирдлага, зохион байгуулалт, хоол үйлдвэрлэлийн мэргэжилтэн, хөдөлмөрийн аюулгүй байдлын ажилтан байх тухай шаарджээ.

Аливаа салбарын мэргэжилтэй ажилтныг баталгаажуулах тогтолцоог ISO/IEC 17024:2012 Ажилтны баталгаажуулалтын байгууллагад тавих шаардлага стандартын дагуу гүйцэтгэх замаар үндэсний болон олон улсын хэмжээнд хүлээн зөвшөөрүүлэх боломжтой.

Үүний тулд үндэсний хэмжээнд хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт шаардлагатай

1. Мэргэжлийн чиглэлүүдийг тодорхойлох.
2. Мэргэжлийн чиглэл тус бүрээр чадамжийн стандартыг боловсруулж, хэлэлцүүлж, баталж хэрэгжүүлэх
3. Чадамжийн стандартыг хангаж байгаа байдлыг үнэлдэг Чадамжийн

үнэлгээний байгууллагууд бий болгох шаардлагатай. Үүнд: Мэргэжлийн холбоодоор үүнийг гүйцэтгүүлэх боломжтой.

4. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарт ажиллаж байгаа чадамжийн үнэлгээний гэрчилгээ, үнэмлэх бүхий ажилтнуудын мэдээллийн санг бүрдүүлэх, тэдгээрийн ажлын туршлага, гүйцэтгэлийн мэдээллийг цуглуулж, нийтэд нээлттэй болгох.

5. Мэргэжилтэй хүний нөөцийг сургах Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын ажилтны Сургалтын тогтолцоог бүрдүүлж, ажиллуулах хэрэгцээ байна.

Гадаадын улс орнуудад “Хүнсний аюулгүй байдлын асуудал хариуцсан ажилтан” гэж байгууллагаас томилогдсон, хүнсний аюулгүй байдлын сургалтанд хамрагдаж, гэрчилгээ авсан хүнийг хэлдэг байна.

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын аль нэг ажилтан нь **хүнсний аюулгүй байдлын асуудлыг хариуцсан** байх, зохих сургалтанд хамрагдсан байх шаардлагатай байна.

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын хүний нөөцийн ур чадварыг зөвхөн тогооч, үйлчилгээний ажилчдын ур чадвартай холбон ойлгох асуудлыг өөрчилж мэргэшсэн удирдлага, тогтолцоогоор хангах эрх зүйн орчныг бүрдүүлэх, мэргэжлийн ангилал, түвшин, үнэлгээ баталгаажуулалтын тогтолцоог сайжруулах

Богино хугацаанд мэргэжилтэн бэлтгэдэг байгууллагуудыг (30-45 хоногийн курсууд) төгсөгчдийн ур чадвар, багшлах нөөцийн нарийн мэргэшсэн байдалд тулгуурлан тодорхой давтамжтайгаар магадлан итгэмжилдэг байх

Байгууллагуудад хүнсний аюулгүй байдал хариуцсан ажилтантай байх шаардлага тавих, хэрэгжүүлэлтийг хянах

Салбарын мэргэжилтнүүдийг олон улсын чанартай тэмцээн уралдаанд оролцох явдлыг дэмжих, ивээн тэтгэх, амжилттай оролцогсдыг алдаршуулан урамшуулж, сурталчлах, өөрийн мэдлэг, ур чадварыг бусдад түгээх үүрэг даалгавар ногдуулж байх

4.7 Хэрэглэгчийн хэрэглээний боловсрол, хэрэглээний соёлыг бий болгох нөхцөл байдал, эрүүл орчинд, аюулгүй бүтээгдэхүүнээр үйлчлүүлэх соёл мэдлэгийг дээшлүүлэх нөхцөл байдал, боломж, гарц, шийдэл

Хэрэглэгчдэд хэрэглээний боловсрол дутмаг байна

- Хүн амын дундах шим тэжээлийн хомсдолын судалгаанууд хийгдсэн боловч түүнийг хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын дэмжлэгтэй, бодлогоор шийдвэрлэх арга хэмжээ хийгдэхгүй байна.
- Хүн амын дундах халдварт бус өвчний тархалт зонхилж байгаа тухай судалгааны дүнгүүд гарсаар байхад орчин цагийн анагаахын шинжлэх ухаанд үр дүнтэй хэрэглэж байгаа **“хооллолтыг зөв болгох замаар өвчин эмгэгийн 80%-ийг шийдвэрлэж болох”** тухай ДЭМБ-ын зөвлөмжийг хэрэгжүүлэхгүй байна.

Монголчуудын хооллолтын онцлогийг шинжлэх ухааны үндэстэй, ойлгогдохуйц энгийн байдлаар тайлбарлан хэрэглэгчдэд сурталчлах замаар зөв хооллолтын дадлыг бий болгох
Хүнсний тухай хуулийн “Хүнсний аюулгүй байдлын хангахад хэрэглэгчийн үзүүлэх дэмжлэг” 15 зүйлийг хүн амд ухуулан сурталчлах замаар зөв хооллолт, хоол хүнснээс хамааралтай өвчнөөс сэргийлэх дадал зуршилд суралцах, хэвшүүлэх аяныг үе шаттайгаар, давтамжтайгаар зохион байгуулах

4.8 Төр хувийн хэвшлийн хамтын ажиллагааг сайжруулах гарц, шийдэл

4.9 Бусад

Салбарын удирдлага, зохион байгуулалт, хяналтын тогтолцоо тодорхой бус байна.

- Салбарыг удирдлагаар хангах төрийн захиргааны төв байгууллагууд, нийслэл, орон нутгийн захиргаа, хяналтын байгууллага, эрүүл мэндийн байгууллага, сургалт, судалгаа, шинжлэх ухааны байгууллага, төрийн бус байгууллагууд, бизнес эрхлэгчид, хэрэглэгч, үйлчлүүлэгчдийг тэгш, хүртээмжтэй аюулгүй, чанартай хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээгээр хангах эрх үүрэг, хариуцлагыг илэрхийлсэн тогтолцоо тодорхойгүй байна.

Үйлдвэрлэл, үйлчилгээг зэрэг хамарсан, хүн амын суурь эрүүл мэндэд шууд нөлөө үзүүлдэг онцлогтой салбар тул үйлдвэрлэл, үйлчилгээ, эрүүл мэнд, хүүхдийн хооллолт, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын асуудлыг хамаарсан төрийн захиргааны төв байгууллагуудын хоорондын харилцаа холбоо, хамтын ажиллагааг сайжруулах, тус бүрийн үүрэг оролцоог нарийвчлан тодорхойлох, түүнчлэн шинжлэх ухааны, бизнесийн, боловсролын байгууллагуудын хамтын ажиллагааг бодлогоор дэмжих

Салбарын менежментийн тогтолцоо

Аюулгүй, эрүүл, зохистой хүнсээр хэрэглэгчийг хангахын тулд монгол улсын төлөв байдалд тохирсон Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний менежментийн тогтолцоо (ХҮҮМТ) чухал юм.

Иргэдийн эрүүл мэндийг хамгаалах нь төрийн үндсэн үүргүүдийн нэг бөгөөд Тогтвортой хөгжлийн 2 болон 3 дугаар зорилтуудтай холбоотой.

Үүний зэрэгцээ хоол хүнсний худалдаа, үйлчилгээний шударга байдал, хүнсний сүлжээн дэх бүх оролцогч талуудын эдийн засгийн боломж, чадавхийг нэмэгдүүлэхэд Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний менежментийн тогтолцоо (ХҮҮМТ) чухал үүрэгтэй байна.

Тогтолцоо гэдэг нь харилцан уялдаа болон харилцан үйлчлэл бүхий багц үйл явц гэж олон улсын менежментийн тогтолцооны цагаан толгой гэж мэргэжилтнүүд авч үздэг ISO 9001:2015 стандартад тодорхойлсон.

Тэгвэл Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний менежментийн тогтолцоо (ХҮҮМТ) нь **Хүнсний хяналтын үндэсний тогтолцооны зарчим, удирдамж CAC/GL 82-2013** стандартад тодорхойлсноор дараах багц үйл явцуудаас бүрдэнэ:

1. Бодлого тодорхойлох,
2. Тогтолцооны загварыг гаргах,
3. Хоол, хүнс үйлдвэрлэх, савлах, хадгалах, тээвэрлэх, тээвэрлэх, харьцах, үйлчилгээ үзүүлэх үйл явцууд,
4. Мониторинг,
5. Тогтолцоонд дүн шинжилгээ хийх.



Хүнсний хууль эрх зүйн хороо (САС)-ноос хүнсний хяналтын үндэсний тогтолцоог бий болгоход баримтлах зарчим, удирдамжийг дараах баримт бичигт тогтоож өгсөн байна.

- САС/GL 82-2013 Хүнсний хяналтын үндэсний тогтолцооны зарчим, удирдамж;
- САС/GL 20-1995 Хүнсний импорт, экспортын хяналт, баталгаажуулалтын зарчим;
- САС/GL 26-1997 Хүнсний импорт, экспортын хяналт, баталгаажуулалтын тогтолцоог бүрдүүлэх, ажиллуулах, үнэлэх, итгэмжлэхэд зориулсан удирдамж;
- САС/GL 47-2003 Хүнсний импортын хяналтын тогтолцооны удирдамж;
- САС/GL 25-1997 Импортлохоос татгалзсан хүнсний бүтээгдэхүүний талаарх мэдээллийг улс хооронд солилцох тухай удирдамж.
- MNS САС GL 34:2007 Хүнсний импорт ба экспортын хяналт баталгаажуулалтын тогтолцооны тэнцүү байдлын гэрээ боловсруулах арга зүйн заавар

Хүнсний хяналтын үндэсний тогтолцооны зарчим, удирдамж САС/GL 82-2013 стандартад “Хүнсний хяналтын үндэсний тогтолцооны зорилго нь хэрэглэгчийн эрүүл мэндийг хамгаалах, хүнсний худалдаанд шударга байдлыг хангахад оршино” гэж заасан байна.

Монгол Улсын Хүнсний тухай хуулийн 1.1-д “Энэ хуулийн зорилт нь хүн амын хүнсний хэрэгцээг чанартай, шим тэжээллэг, аюулгүй хүнсээр тогтвортой, хүртээмжтэй хангах, хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэхтэй холбогдон үүсэх харилцааг

зохицуулахад оршино” гэж тогтоосон нь САС/GL 82-2013 стандартад өгсөн хүнсний аюулгүй байдлыг хангахтай холбоотой чиглэлд нийцэж байна.

ХХҮТ-ны үндсэн элементүүд, бүрэлдэхүүнүүдийг үндэсний нөхцөл байдалд тохируулан, Хүнсний хяналтын үндэсний тогтолцоонд зориулсан зарчим, удирдамж (СХГ 82-2013) стандартад тайлбарласан. Энэ баримт бичигт Аюулгүй, зохистой хүнсээр хангах 12 зарчмыг, хяналтын төрөл бүрийн аргуудын хамт санал болгосон.

Монгол Улсын ХҮҮМТ-г авч үзвэл ХҮҮМТ-нд байвал зохих элементүүдийг бид хэрэглэж байна, харин тэдгээрийн уялдааг хүнсний аюулгүй байдлын бодлогыг хангах хэмжээнд хэрэглэж чадахгүй байна.

Тухайлбал, Хүнсний хяналтын тогтолцоонд техникийн хяналт болон баталгаажуулалтын тогтолцоо түлхүүр үүрэгтэй байдаг. Олон улсын стандартчиллын байгууллагаас үүнийг тохирлын үнэлгээ гэж нэрлэдэг юм.

Монгол Улсын Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 4.1.6-д заасан ёсоор "тохирлын үнэлгээ" гэж бүтээгдэхүүн, ажилтны ур чадвар, менежментийн тогтолцоо нь стандарт, техникийн зохицуулалтын шаардлагыг хангаж байгаа эсэхийг тогтоох үйл ажиллагааг ойлгох ба үүнд сорилт, хяналт ба баталгаажуулалт хамаардаг.

САС GL 20-1995 Хүнсний импорт, экспортын хяналт, баталгаажуулалтын зарчим стандартад **Баталгаажуулалтыг** хүнс эсвэл хүнсний хяналтын тогтолцоо нь шаардлага хангаж байгаа баталгааг албан ёсны баталгаажуулалтын байгууллага болон албан ёсоор хүлээн зөвшөөрөгдсөн байгууллагаас бичгээр буюу түүнтэй адилтгах аргаар үнэлгээ өгөх үйл ажиллагаа гэж томъёолсон ба хүнсний баталгаажуулалт нь үйлдвэрлэлийн дамжлага дахь тасралтгүй хяналт, чанар үнэлгээний тогтолцооны хөндлөнгийн шалгалт, эцсийн бүтээгдэхүүнд хийх үзлэг, шалгалт зэргийг багтаасан хяналтын багц үйл ажиллагаанд үндэслэсэн байж болно гэж заажээ.

Харин **хяналтыг** үйлдвэрлэлийн явц болон бэлэн бүтээгдэхүүний сорилтыг хамруулан хүнс, эсвэл түүхий эд боловсруулалт, борлуулалт нь шаардлагад тохирч байгааг нотлох хүнсний шалгалт гэж тодорхойлсон. Хүнсний чанар, аюулгүй байдлыг нотолдог, дэлхийн дахинд хүлээн зөвшөөрөгдсөн хэрэгсэл бол тохирлын үнэлгээний үр дүн буюу хяналтын үр дүн эсвэл баталгаажуулалтын гэрчилгээ юм.

Гэхдээ тохирлын үнэлгээний үр дүнг ямар түвшинд хүлээн зөвшөөрөх вэ?

Хүнснийг импортлох нь өндөр хариуцлага тул импортлогч улсын эрх бүхий байгууллага нь тэр хариуцлагыг экспортлогч орны эрх бүхий байгууллагатай хуваалцах эрхтэй. Тиймээс, БНХАУ, ЕХ, Япон, БНСУ зэрэг улсууд аливаа хүнснийг импортлохоос өмнө экспортлогчийн хүнсний хяналтын тогтолцооны талаарх мэдээллийг цуглуулж, хэрэв өөрийн орны хүнсний хяналтын тогтолцоотой дүйцэж байвал тухайн хүнсний импортлох зөвшөөрлийг олгодог нийтлэг дүрэм үйлчилж байна.

Монгол Улсын баталгаажуулалтын байгууллагын үр дүнг олон улсын хэмжээнд хүлээн зөвшөөрдөг болгохын тулд манай улсын ХХҮТ наад зах нь Хүнсний хууль эрх зүйн хороо (САС)-ны баримт бичигт нийцсэн байх шаардлагатай байна.

Тиймээс НҮБ ХХААБ-аас гаргасан Хүнсний аюулгүй байдлын үнэлгээний хэрэгслийг ашиглан үнэлж, ХХҮТ-ны загварыг шинэчлэн гаргаж, бодлого, төлөвлөлтийг хэрэгжүүлэхийг санал болгож байна.

- [Food control system assessment tool: Introduction and glossary](#)
- [Food control system assessment tool: Dimension A – Inputs and resources](#)
- [Food control system assessment tool: Dimension B – Control functions](#)
- [Food control system assessment tool: Dimension C – Interaction with stakeholders](#)
- [Food control system assessment tool: Dimension D – Science/knowledge base and continuous improvement](#)

Хүнсний хяналтын тогтолцооны зарчим

САС/GL 82-2013 стандартад хүнсний хяналтын тогтолцоонд баримтлах 12 зарчмыг тодорхойлсныг Монгол Улсын Хүнсний тухай болон Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын зарчимтай харьцуулсныг Хүснэгт ...-д харуулав:

Хүснэгт Хүнсний хяналтын тогтолцооны зарчим

№	CAC/GL 82-2013 стандартын зарчим	Монгол Улсын хуулинд тодорхойлсон зарчим	Хэрэгжилтийн тухай
1	Хэрэглэгчийг хамгаалах	хүнсний хангамж тогтвортой, хүртээмжтэй байх; (Хүнсний тухай хуулийн 4.1.1) хүнс нь хүний эрүүл мэндэд шаардлагатай шим тэжээллэг найрлагатай байх; (Хүнсний тухай хуулийн 4.1.2) хүнс нь хүний эрүүл мэнд, амь насанд гэм хор учруулахааргүй байх (Хүнсний тухай хуулийн 4.1.3)	Хүнс нь хүний эрүүл мэндэд шаардлагатай шим тэжээллэг найрлагатай болохыг нотолдог албан ёсны үйл явц, дүрэм, журам байхгүй. Хүнсний бүтээгдэхүүн дээр шим тэжээллэг байдлын мэдээлэлд итгэх үндэслэл байхгүй байна. Хүний эрүүл мэнд, амь насанд гэм хор учруулахгүй байх нөхцлийг хангах тухай Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулийн 13.2 дахь шаардлага биелэгдэхгүй байна.
2	Хүнсний гинжин хэлхээний арга	хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах; (Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.1)	Хүнсний бүтээгдэхүүний төрөл, эрсдэлийн зэргээс хамааран аюулгүй байдлын хяналтыг тогтоосон байх шаардлагатай. Энэ хяналтыг бүх бүтээгдэхүүнд, бүрэн хэмжээнд гүйцэтгэхгүй байна. Мал эмнэлгийн хяналтыг хийж эхэлсэн, тээвэрлэлт, агуулах, зах зээлд борлуулж байх үеийн хяналтыг хийж байгаа тухай нотолгоо байхгүй.
3	Ил тод байдал	хүнсний талаарх мэдээлэл үнэн зөв, ил тод, бодитой байх. (Хүнсний тухай хуулийн 4.1.4)	Зах зээлд борлуулагдаж байгаа бүтээгдэхүүн тус бүрийн хяналт, баталгаажуулалтын мэдээллийг нэг эх үүсвэрээс харах боломжгүй байна. Аюулгүйн тэмдэгтэй бүтээгдэхүүний мэдээлэл байхгүй. Хэрэглэгчийн гар дээр ирж байгаа бүтээгдэхүүн хаанаас ирж байгааг тодорхойлох боломжтой болж байгаа хэдий ч, эрх бүхий хяналт хийгдсэн тухай мэдээлэл байхгүй.
4	Үүрэг, хариуцлага	хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шатанд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийхээ аюулгүй байдлыг хариуцах; (Хүнсний бүтээгдэхүүний	Хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын тогтолцоонд хэрэглэгчийн эрх, үүргийг тодорхойлоогүй

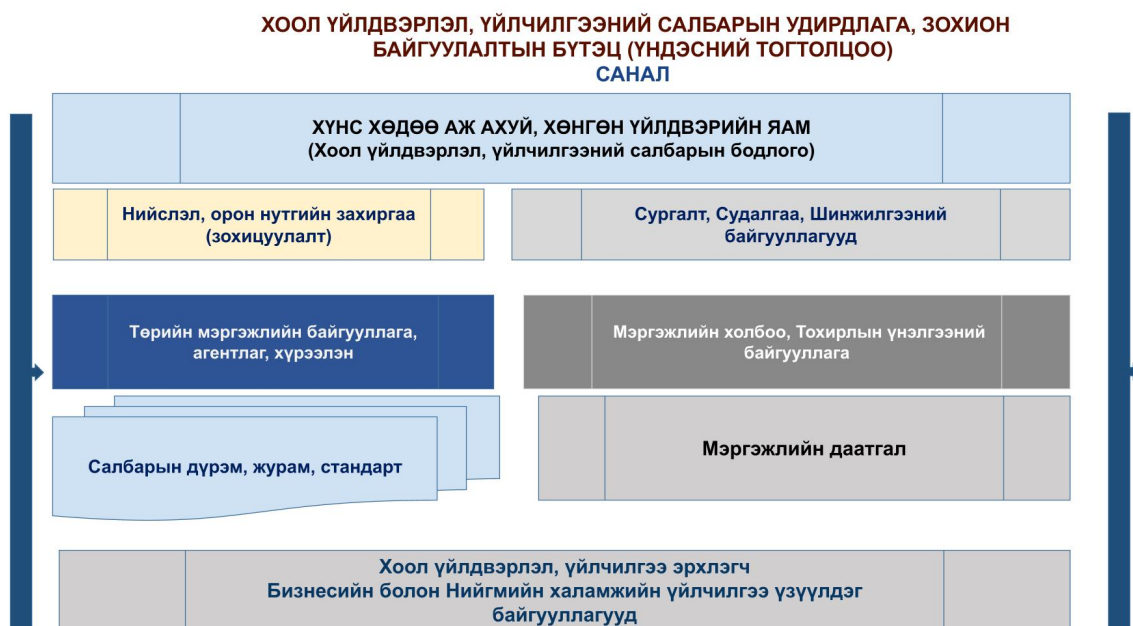
		аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.2) Төрийн болон хяналтын байгууллагын эрх, үүргийг тодорхойлсон	
5	Тууштай ба шударга байдал	Стандартчилал, техникийн зохицуулалт, тохирлын үнэлгээний итгэмжлэлийн тухай хуулинд хяналт, баталгаажуулалтыг бие даасан хараат бус зарчим	Хяналт, баталгаажуулалтын үйлчилгээ тууштай хангагдахгүй байна, Монгол Улсын баталгаажуулалт, хяналтын тогтолцооны шударга, үнэн зөв байдалд импортлогч орнууд эргэлзэж, импортлох бүтээгдэхүүнд өөрсдөө хяналтыг хэрэгжүүлж байна.
6	Эрсдэл, шинжлэх ухаан, нотолгоонд суурилсан шийдвэр гаргалт	хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад чиглэсэн бодлого, тавих шаардлага, шалгуур үзүүлэлтийг шинжлэх ухааны үндэслэлтэй, судалгаа, баримтад тулгуурлан тодорхойлох; (Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.3) хяналт шалгалт нь эрсдэлд суурилсан байх; (Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.4)	Шинжлэх ухааны байгууллагуудтай уялдаа холбоо муутай байна, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний хөгжүүлэлт, сорилтын лабораторийн үйлчилгээ хүртээмжгүй байна.
7	Олон эрх бүхий байгууллагуудын хамтын ажиллагаа ба зохицуулалт	- Хуулинд байгууллагуудын эрх, үүргийг тусгасан хэдий ч хэрхэн хамтарч ажиллах тухай заалт байхгүй байна.	ХҮҮМТ-нд ямар үүрэгтэй байх талаар тусгаж өгсөн. Жишээ нь, ЭМЯ аюулгүй байдлын шаардлагыг тодорхойлно гэж хуулинд заасан байна. Харин үүнийг хэрхэн хэрэгжүүлж байгааг нь ойлгомжгүй байна.
8	Сэргийлэх арга хэмжээ	хүнсний зориулалтаар бэлтгэх мал, амьтан, таримал ургамал эрүүл байх. (Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.5)	Хүнсийг анхнаас нь аюулгүй байлгах талаар олон улсын байгууллагуудаас гаргаж байгаа зөвлөмжийн дагуу ажиллаж байна. Гэхдээ аюулгүй хүнс хэрэглэгчийн ширээн дээр очдог байх баталгаажуулалтын чиг үүргийг бүх түвшинд дутуу ойлгож, хэрэгжүүлэх нь сул байна. Энэ бол сэргийлэх арга хэмжээний нэг хэлбэр юм.

9	Өөрийн үнэлгээ ба дүн шинжилгээний журам	- Хүнсний аюулгүй байдалд тавих хяналтын тухай хуулинд тодорхойлсон	Гэхдээ Хүнсний аюулгүй байдлын талаарх бодлогыг хангаж байгаа байдалд ХҮҮМТ-нд өөрийн үнэлгээ хийх, дүн шинжилгээг НҮБ-ын ХХААБ-аас гаргасан зөвлөмж, хэрэгслийн дагуу хийх шаардлагатай байна
10	Бусад тогтолцоог хүлээн зөвшөөрөх (дүйцүүлэлт багтана)	- СТЗТЗИТхуулийн 14.2.Монгол Улсаас олон улс, бүс нутгийн байгууллага, худалдааны түнш орнуудтай байгуулсан гэрээ, хэлэлцээрээр тохирсон тохирлын болон түүнтэй адилтгах тэмдэг, гэрчилгээг стандартчилал, техникийн зохицуулалтын асуудал хариуцсан төрийн захиргааны байгууллага хүлээн зөвшөөрнө. 14.4.Тохирлын гэрчилгээ нь Монгол Улсад болон Монгол Улсаас олон улс, бүс нутгийн байгууллага, худалдааны түнш орнуудтай байгуулсан гэрээ, хэлэлцээрээр тохирсон улс орнуудад хүчин төгөлдөр байна. гэж заасан	Импортоор орж ирж байгаа бүтээгдэхүүний тухайд энэ заалтыг баримталдаг хэдий ч орж ирж байгаа бүтээгдэхүүний тохирлын гэрчилгээ үнэн зөв болохыг нотлох механизм байхгүй байна. Энэ заалтыг хэрэгжүүлэх тал дээр тодорхой улс орнууд, тодорхой бүтээгдэхүүнүүдээр хүлээн зөвшөөрүүлэх талаар төлөвлөгөө гаргаж ажиллах шаардлагатай байна.
11	Эрх зүйн үндэс	Хүнсний аюулгүй байдлын талаар олон улсын гэрээ хэлэлцээрт заасан үүргийн хүрээнд тодорхойлсон	Хүнсний аюулгүй байдлын талаарх олон улсын стандарт дүрэм, журмыг хэрэгжүүлж байна
12	Уялдаа холбоо	Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад чиглэсэн бодлого, тавих шаардлага, шалгуур үзүүлэлтийг шинжлэх ухааны үндэслэлтэй, судалгаа, баримтад тулгуурлан тодорхойлох; (Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуулийн 5.1.3)	

Салбарын удирдлага, зохион байгуулалт

Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын сонирхогч талуудыг харилцан хамаарал, ажлын уялдааг хангуулахад удирдлагыг зохион байгуулалтыг салбарын бодлогыг хэрэгжүүлэхэд чиглэсэн менежментийн тогтолцоог бий болгох нь чухал байна.

Иймд, салбарын бүх талуудыг багтаасан удирдлага зохион байгуулалтын загварыг санал болгож, танилцуулж байна.



Ундны усны асуудалд

Усны аюулгүй байдлын хүрээнд авч хэрэгжүүлбэл зохих санал, зөвлөмж:

Боловсрол шинжлэх ухааны яаманд:

1. Боловсролын сургалтын байгууллагуудын ус, ариун цэврийн байгууламжийн эрүүл ахуйн норм, дүрэм, стандартын шаардлагыг хангуулах талаар тусгайлан бодлого боловсруулж хэрэгжүүлэх;

Аймаг, нийслэлийн Засаг даргад:

2. Сургууль, цэцэрлэгийн төвлөрсөн бус ус хангамжийн эх үүсвэрт *Байгаль орчин, ногоон хөгжил, аялал жуулчлалын сайд, Барилга, хот байгуулалтын сайдын хамтарсан 2015 оны А-230/127 дугаартай тушаалаар батлагдсан “Усны сан бүхий газар, усны эх үүсвэрийн онцгой болон энгийн хамгаалалтын, эрүүл ахуйн. бүсийн дэглэмийг мөрдөх журам”-ын хэрэгжилтийг хангуулах арга хэмжээг зохион байгуулах;*

3. Хүн ам ундандаа хэрэглэдэг булаг шандын судалгааг гаргаж, эхийг тохижуулах, нутгийн иргэд, олон нийтийн байгууллагын мэдэлд өгч, тодорхой хариуцах эзэнтэй болгож, хяналт тавьж ажиллах;

Хүнсний аюулгүй байдлын үндэсний лавлагаа лабораторид:

4. Аймгийн мэргэжлийн хяналтын газрын лабораториудыг ундны усны чанар, аюулгүй байдалд “Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ” MNS 0900:2018 стандартын 7.2–д заасан үзүүлэлтээр шинжилгээ хийх бүрэн чадамжтай болгох асуудлыг шийдвэрлэх;

Аймаг, нийслэлийн Мэргэжлийн хяналтын газруудад:

5. “Ундны ус. Эрүүл ахуйн шаардлага, чанар, аюулгүй байдлын үнэлгээ” MNS 0900:2018 стандартын 6.3, 7.2–д заасан үзүүлэлтээр сургалт хүмүүжлийн байгууллагуудын ундны усны дээжийг хяналт шинжилгээнд бүрэн хамруулах зохион байгуулалтын арга хэмжээг авч хэрэгжүүлэх, сумдын усыг газар дээр нь шинжлэх лабораторийн багаж, хэрэгсэлтэй болох асуудлыг шийдвэрлэх;

6. Хяналт шинжилгээний дүнгээр стандартын шаардлага хангахгүй гарсан тохиолдолд авч хэрэгжүүлэх шаардлагатай асуудлыг тухай бүр нь орон нутгийн холбогдох газруудад хүргүүлж, хэрэгжилтэд нь хяналт тавин мэргэжил арга зүйн зөвлөгөө өгч ажиллах

Салбарын эрсдэл ба боломжууд

Асуудлууд	Эрсдэл	Боломж
Мэдээллийн менежмент тогтолцоо бүрдээгүй байна.	Мэдээлэл дутуу солилцох	Онлайн суурилсан мэдээллийн тогтолцоог бүрдүүлэх
Салбарын удирдлага, зохион байгуулалт, хяналтын тогтолцоо тодорхой бус байна.	Хоолны газрын зохицуулалтуудыг хийх гүй бол салбар хөгжихгүй	Мэргэжилтнүүд болон иргэдээс бүрдсэн багаар сайн дурын хяналт үнэлгээг гүйцэтгүүлэх
Салбарын хүний нөөцийн ангилал, чадамжийг тодорхойлж, баталгаажуулдаг тогтолцоо алдагдсан байна.	Мэдлэг, чадвартай боловсон хүчний дутагдалд орсноор салбарын хөгжил саарах,	Мэргэжилтний мэргэжил эзэмшсэн боловсролын байгууллагын түвшнээс үл хамааран салбарын хүний нөөцийг үнэлэх нэгдсэн тогтолцоог бий болгох

Салбарын чанар, аюулгүй байдлыг хангах “Чанарын дэд бүтэц” бүрдээгүй байна.	Хүнсний аюулгүй байдал алдагдах	Хуулийн хэрэгжилтийг буюу зохистой дадлыг хэрэгжүүлэх шаардлагын биелэлтийг хянах
Монгол хүний өнөөгийн төлөв байдал, хооллох хэв маягт тохирсон хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний бодлого, зохицуулалт байхгүй байна.	хүн амын амьдралын хэв маяг, суурь эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлөх	Хүнсний тухай хуулийн 15 зүйлийг сурталчлан таниулах замаар ард иргэдэд өөрсдийгөө хөгжүүлэх үүрэг хариуцлагыг нь үүрүүлэх
Ковид 19 цар тахлын нөлөө, мэдээллийн технологийн хөгжил хэрэглэгчийн хүнсэнд хандах хандлагын өөрчилж байна	Өөрийн гараар өөрийн гэрт хийсэн хоол хүнсийг хэрэглэснээр салбарын орлого буурах	Хэрэглэгчийн чиг хандлага руу чиглэсэн шинэ төрлийн сонгодог, дээд зэргийн буюу өндөр үнэтэй үйлчилгээг хөгжүүлэх

Салбарын стандарт, техникийн баримт бичгийн асуудалд

Монгол улсын Стандарт хэмжил зүйн газрын Нийтийн хоол үйлдвэрлэлийн техникийн хорооноос баталсан, хүчин төгөлдөр хэрэгжиж буй дараах 7 стандарт байна.

1. MNS 6777 : 2019 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газрын нэр томъёо, тодорхойлолт;
2. MNS CAC RCP 39 : 2011 Нийтээр нь үйлчлэх хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд мөрдөх эрүүл ахуйн дадал;
3. MNS CAC RCP 43 : 2011 Гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадлын дүрэм (Бүсийн код – Латин Америк болон Карибын тэнгисийн орнууд);
4. MNS 6192 : 2010 Явуулын үйлчилгээтэй түргэн хоолны цэг. Техникийн ерөнхий шаардлага;
5. MNS 4946 : 2019 Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний газарт тавих шаардлага;
6. MNS 6875 : 2020 Агаарын тээврээр зорчигчдын хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээнд тавих шаардлага;
7. MNS 6885 : 2020 Кейтеринг үйлчилгээнд тавих шаардлага.

Дахин хянах шаардлагатай, хэрэглэгчдэд зориулсан үйлчилгээ болон ерөнхий боловсролын сургууль зэрэгтэй холбогдох стандартаас нийтийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээтэй холбогдох заалт бүрийг нэг бүрчлэн авч үзэхэд ажиглагдсан нийтлэг гарч буй алдаа дутагдалуудыг жагсаав. Үүнд:

1. Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний холбогдох заалтууд нэг салбарын нийтлэг стандартуудад харилцан адилгүй, хоорондоо ялгаатай байдал
2. Тусгагдсан заалтууд хангалтгүй, хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах оновчтой шийдэл байхгүй
3. Байвал зохих эрүүл ахуйн зохистой дадлууд дутагдалтай, хангалтгүй
4. Ажилчдын эрүүл ахуйг хангах заалтууд хангалтгүй

Иймд, салбарын стандартуудыг Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль, Хүнсний тухай хууль, холбогдох бусад дүрэм, журмын дагуу дахин хянаж, хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад шаардлагатай эрүүл ахуйн болон үйлдвэрлэлийн зохистой дадлын болон аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоог нэвтрүүлэхэд чиглэсэн заалтуудыг тодорхой тусгах шаардлагатай байна.

Шинээр батлах шаардлагатай стандартыг доорх болон хүснэгтэд тусгаснаар зөвлөж байна. Монгол Улсад үйлчилж буй хууль, журам стандартад хүнсний аюулгүй байдлын олон улсын стандартад нийцсэн шаардлага, тодорхойлолтыг тусгаагүй байна. Тухайлбал:

- Үндэсний хүнсний хяналтын тогтолцооны зарчим ба удирдамж (CAC/GL 82-2013, Parts 60)-д үндэсний хүнсний хяналтын тогтолцоо нь хянах боломжгүй эрсдэлийг урьдчилан тооцох, авах арга хэмжээ үр дүнтэй эсэхийг шалгах зэргээр хоол хүнсээр дамжих өвчин болон хүнстэй холбоотой ослын үед тандалт, мөрдөн байцаалт, хариу арга хэмжээ авахтай холбоотой хангалттай мэдээллийг цаг тухайд нь хүртээмжтэй болгоход чиглэнэ;
- Хоол хүнсээр дамжих өвчин үүсгэгч буюу Food-borne pathogens CAC/GL 77-2011, Part2 “Хоол хүнснээс шалтгаалсан эмгэг төрөгч” эсхүл “хоол хүнсээр дамжих өвчин үүсгэгч” гэсэн тодорхойлолт.

Мөн дараах стандартыг шинээр баталж, нутагшуулах нь зүйтэй гэж үзэж байна:

а) Дархлаанаас үүдэлтэй хүнсний хэт мэдрэмтгий байдал болох хүнсний харшил нь дэлхийн хэмжээнд хүнсний аюулгүй байдлын асуудал болж, олон нийтийн болон хувь хүний эрүүл мэндийн томоохон дарамт болж байна. Хүнсний харшил нь хүн амын харьцангуй бага хэсэгт нөлөөлж болох ч харшлын урвал нь хүнд хэлбэрээр эсвэл үхэлд хүргэж болзошгүй юм. Цаашилбал, хүнсний харшилтай хүмүүсийн амьдралын чанар маш их буурч байгаа нь улам бүр тодорхой болж байгаа бөгөөд заримыг нь хүнсний сүлжээн дэх харшил үүсгэгчийг зохицуулах нэгдсэн арга барилаар бууруулж болно.

Харшил үүсгэгч нь хүнсний харшилтай хэрэглэгчид, хүнсний харшилтай хүмүүсийг асарч буй иргэд, хүнсний чиглэлийн бизнес эрхлэгчид болон эрх бүхий байгууллагуудын хувьд хүнсний аюулгүй байдлын байнгын асуудал юм.

Хүнсний харшил үүсгэгчийн хүний эрүүл мэндэд үзүүлэх дарамт нэмэгдэж байгаа тул хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчдээс харшил үүсгэгч бодис байгаа эсэхийг үнэн зөв мэдүүлэх, эрсдэлийг бууруулах, аль болох урьдчилан сэргийлэх арга хэмжээ авч, эрх бүхий байгууллагуудаас зааварчилгаа, хяналт тавьж ажиллах хэрэгцээ шаардлага үүсч, хэрэглэгчид хүсэн хүлээж байна. Үйлдвэрлэгч, боловсруулагч, бөөний худалдаа, дистрибьютер, импортлогчид, экспортлогчид, жижиглэн худалдаачид, тээвэрлэгчид, хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхлэгч зэрэг нь харшил үүсгэгчийг удирдах үүрэгтэй.

Дэлхийн хэмжээнд тус асуудал болон түүнийг шийдвэрлэхэд шаардлагатай арга хэмжээний талаар нэгдсэн ойлголттой байх нь маш чухал бөгөөд харшил үүсгэгчтэй тэмцэх арга барил нь үйлдвэрлэл, жижиглэнгийн худалдаа, хүнсний үйлчилгээ зэрэгт эрүүл ахуйн зохистой дадал (GHP), шаардлагатай бол Эгзэгтэй цэгийн аюулын дүн шинжилгээ буюу НАССР системийн нэг хэсэг байх ёстой гэж үздэг байна.

Хүнсний бүтээгдэхүүний нийлүүлэлтийн сүлжээ, үйлдвэрлэлийн процессын туршид харшил үүсгэгчийг зохицуулах, хянах, хэрэглэгчдэд ил тод нээлттэй байдлаар мэдээлэх шаардлагатай. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчдийн харшил үүсгэгч хүнсний талаарх баримтлах эрүүл ахуйн дадлын дүрэм нь хүнсний үйлдвэрлэл, бэлтгэл, үйлчилгээний бүхий гинжин хэлхээнд харшил үүсгэгчийг тодорхойлох бодлого, журмыг боловсруулж, харшил үүсгэгчийг удирдах бодлого, журмыг хэрэгжүүлэхэд зааварчилгаа болж, хянахад тусалдаг байна. Үүнд:

-
- Хүнсний харшилтай хэрэглэгчдэд аливаа эрсдэлтэй харшил үүсгэгчтэй харилцан холбоо тогтоохоос урьдчилан сэргийлэх буюу багасгах;
 - Нийлүүлэлтийн сүлжээнд гарсан алдаанаас үүдэн хүнсний бүтээгдэхүүнд илрээгүй харшил үүсгэгч бодис агуулагдахаас урьдчилан сэргийлэх буюу багасгах;
 - Савласан хүнсний бүтээгдэхүүнд харшил үүсгэгчийн шошгыг зөв наах;
 - Аливаа савлаагүй хүнсний бүтээгдэхүүний талаар хэрэглэгчдэд үнэн зөв мэдээлэл өгөх боломжийг хангах зэрэг бөгөөд энэхүү дүрэмд заасан удирдлагын арга хэрэгсэл, заавар нь хүнсний бүтээгдэхүүнээс хүнсний аюулгүй байдлын аюул илэрсэн тохиолдолд хариу үйлдэл үзүүлэхээс илүүтэй хүнсний үйлдвэрлэл, бэлтгэл, үйлчилгээнд харшил үүсгэгчийг үр дүнтэй удирдах, хэрэглэгчдэд үзүүлэх эрсдлийг бууруулах идэвхтэй арга барил юм.

б) Монгол улсад Хоол үйлдвэрлэлийн гадна талбайд хоол хүнс бэлтгэх, борлуулах эрүүл ахуйн дадлын дүрэм MNS CAC RCP 43: 2011 стандарт нь Хүнсний хууль эрх зүйн хороо (CAC)-оос 1995 онд баталж, 2001 онд дахин шинэчилсэн бүс нутаг заагдсан буюу Латин Америк болон Карибын тэнгисийн орнуудад зориулагдан стандарт хүчин төгөлдөр мөрдөгдөж байна. Харин Азийн бүс нутгийн гадна талбайд талбайд хүнс бэлтгэх эрүүл ахуйн дадлын дүрмийг Хүнсний хууль эрх зүйн хорооноос 2017 онд батлагдан гарсан байна.

в) Хүнсний хууль эрх зүйн хорооноос 2016 онд шинэчлэн батласан Хоол хүнсээр дамжих шимэгчид тавих хяналтанд хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчмыг хэрэглэх заавар.

НҮБ-ын Хүнс, Хөдөө Аж Ахуйн Байгууллага (FAO) болон Дэлхийн Эрүүл Мэндийн Байгууллага (ДЭМБ)-ын хамтарсан Хүнсээр дамждаг шимэгч хорхойн эрсдэлийн менежментийн олон шалгуурт тулгуурласан зэрэглэлийн тайланд дэлхийн нийтийн эрүүл мэндийн асуудалд хамгийн өндөр зэрэглэлтэй шимэгч хорхойн 24 зүйл, төрөл, зүйлийг жагсаасан байна. Хамгийн өндөр зэрэглэлтэй 8 шимэгч хорхойтнууд *Taenia solium*, *Echinococcus granulosus*, *Echinococcus multilocularis*, *Toxoplasma gondii*, *Cryptosporidium* spp., *Entamoeba histolytica*, *Trichinella* spp, *Opisthorchiidae* орсон байна. Энэхүү чансааг нийт 7 шалгуураар гаргасан бөгөөд үүний 5 нь нийгмийн эрүүл мэндтэй холбоотой байв. Энэхүү зэрэглэлийг дэлхий даяарх

нөлөөлөл дээр үндэслэсэн бөгөөд бүс нутгийн хэмжээнд хүнсний бусад шимэгч хорхойнууд илүү чухал байж магадгүй юм. Энэхүү чансаа нь дэлхийн нийтийн эрүүл мэндийн үүднээс хамгийн их санаа зовоож буй хоол хүнсээр дамждаг шимэгч хорхойтнууд юм.

Тус удирдамж, стандартын гол зорилго нь хүн амын эрүүл мэндэд эрсдэл учруулж буй хоол хүнсээр дамждаг шимэгч хорхойн аюулаас урьдчилан сэргийлэх, бууруулах, идэвхгүйжүүлэх, бусад аргаар хянах зааварчилгааг өгөх явдал юм. Уг удирдамж нь хэрэглэгчдийн эрүүл мэндийг хоол хүнсээр дамжих шимэгч хорхойноос хамгаалах, хүнсний худалдаанд шударга ёсыг хангах зорилгоор засгийн газар болон хүнсний үйлдвэрүүдэд шинжлэх ухааны үндэслэлтэй зөвлөгөө өгдөг ба хэрэглэгчид болон бусад сонирхогч талуудад үнэ цэнэтэй мэдээлэл өгөх болно.

Монгол Улсад мөрдөж буй стандартуудын хэрэглээний талаар хийсэн судалгаа, мэдээлэл байхгүй байгаа тул цаашид судалгаа хийж, олон улсын болон үндэсний стандартын хэрэгжилтэд үнэлгээ өгөх нь эрэлт хэрэгцээг зөв тогтоох, хэрэгжилтийг сайжруулах ач холбогдолтой юм. (Эх үүсвэр: Үндэсний аудит Аудитын код: АГГ/2021/12-ШТА-ГА, хуудас 31)

НҮБ-ын Аж үйлдвэрийн хөгжлийн байгууллага (UNIDO)-аас боловсруулж, хөгжиж байгаа улсуудад эдийн засгаа чадавхжуулж, хүн амын эрүүл мэнд, тогтвортой хөгжлийг хангахад чанарын дэд бүтцийн загварыг санал болгож байна.

Энэхүү загварыг хэрэгжүүлснээр Засгийн газраас үйлдвэржилт, дэлхийн худалдаанд нэвтрэх, хүний нөөц, эрүүл мэнд, байгаль орчныг хамгаалах талаар тодорхойлсон бодлогын хэрэгжилтийн дэмжинэ.

Энэхүү чанарын бүтцийн загвар нь бүтээгдэхүүн, үйлчилгээг худалдан авах, нийлүүлж байгаа иргэд, хэрэглэгч, үйлчлүүлэгч, ААН байгууллага зэрэг бүх талын хэрэгцээг хангахад зориулагдсан.

Чанарын дэд бүтцэд үндэсний чанарын бодлого, түүнийг хэрэгжүүлэх байгууллагууд, зохицуулалтын механизмууд, тохирлын үнэлгээний үйлчилгээ эрхлэгчид, үнэлэмжийг нэмэгдүүлэх зорилго бүхий олон улсын стандартууд болон тохирлын үнэлгээг хэрэглэх асуудлуудыг авч үзсэн.

“Чанар” гэдгийг аливаа бүтээгдэхүүн, үйлчилгээ нь үйлчлүүлэгчийн шаардлагыг хангасан байхыг ойлгоно. Үүнийг арай өөрөөр тайлбарлавал, бүтээгдэхүүн, үйлчилгээ нь зориулалттай нийцсэн байхыг илэрхийлнэ.

Чанарын тухай энэхүү ойлголтыг бүтээгдэхүүн, үйлчилгээний чанараас гадна нийгмийн тулгамдсан асуудлуудыг шийдвэрлэхэд ашигладаг.

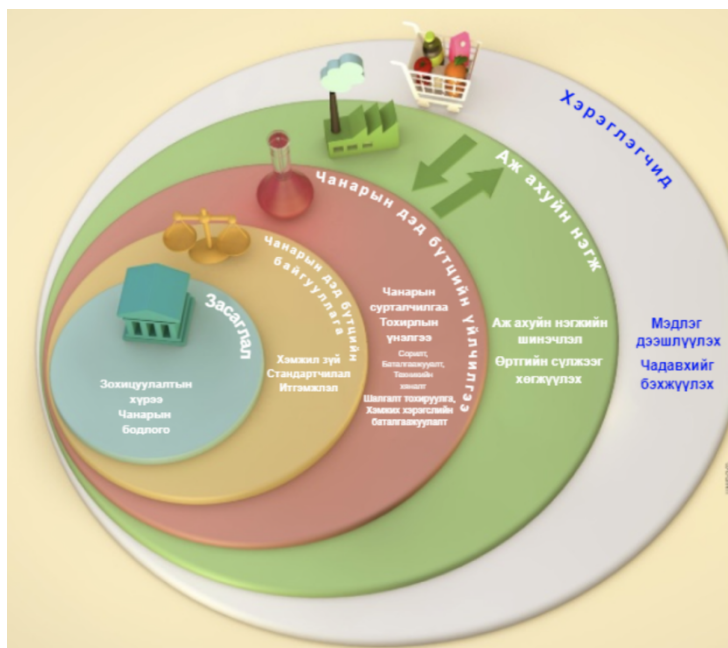
Хөгжиж байгаа орнуудын хувьд хүнсний аюулгүй байдал, эрүүл мэнд, байгаль орчин, уур амьсгалын өөрчлөлт, нийгмийн хариуцлага зэрэг асуудлууд байж болно.

Чанарын дэд бүтэц бол бүтээгдэхүүн, үйлчилгээний чанар, өрсөлдөх чадварыг дээшлүүлэх, дэлхийн зах зээлд нэвтрэх хурдасгуур юм. Тиймээс, бүтээгдэхүүн, үйлчилгээг эрэлттэй болгож, бизнес эрхлэгчдийг болон эдийн засгийг хүчирхэгжүүлдэг.

Үндэсний хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний чанарыг дээшлүүлэхэд замаар ЧДБ нь үндэсний эдийн засгийн өрсөлдөх чадварыг дээшлүүлж, элхийн худалдаа болон өртгийн сүлжээнд оролцох боломжийг нээж өгдөг.

ЧДБ нь бүтээгдэхүүн, үйлчилгээний шаардлагыг тодорхойлох, боловсруулах, шалгах хүчирхэг хэрэгсэл юм. Бүтээгдэхүүн, үйлчилгээ тавигдаж байгаа шаардлагыг хангасан гэдгийг шалгаж, илэрхийлдэг. Чанарын шаардлага болон бүтээгдэхүүн, үйлчилгээ нь олон улсын худалдаанд оролцоход шаардлагатай тухайн цаг үеийн шаардлага болон тэргүүн туршлагад нийцсэн болохыг хангадаг.

Чанарын дэд бүтцийн загварыг Зураг 1-д харуулав.



Зураг . Чанарын дэд бүтцийн загвар.

Монгол Улсын Хүнсний аюулгүй байдлын талаарх Чанарын дэд бүтцийг дээрх загварттай харьцуулж авч үзвэл:

	Монгол Улсын Хүнсний аюулгүй байдлын талаар чанарын бодлого олон улсын САС GL82-2013 стандартад нийцэж байна.
	Монгол Улсын Чанарын дэд бүтцийг ажиллуулах эрх зүйн орчин бүрдсэн. ЧДБ-ийг удирдаж, чиглүүлэх эрх бүхий байгууллага нь Стандартчилал, хэмжил зүйн газар, Итгэмжлэлийн үндэсний төв юм. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын стандартчиллын асуудлыг олон улсын хүнсний хууль эрх зүйн хорооноос гаргасан баримт бичигт нийцүүлэх шаардлагатай байна.
	Монгол Улсын ЧДБ-ийн үйлчилгээний хамрах хүрээ Чанарын бодлогыг хангах хэмжээнд хөгжөөгүй: <ul style="list-style-type: none"> 1. Үйлдвэрлэгчид, хэрэглэгч, хяналтын байгууллагууд тохирлын үнэлгээний үйлчилгээний талаарх мэдлэггүй тул шаардаггүй. 2. Сорилтын лабораториудын үр дүнг импортлогчид хүлээн зөвшөөрөхгүй байна. 3. Хоол үйлдвэрлэл, үйлчилгээний салбарын техникийн хяналт хөгжөөгүй, итгэмжлэгдсэн техникийн хяналтын үйлчилгээ байхгүй. 4. Үйлдвэрлэл үйлчилгээний зохистой дадлын баталгаажуулалтын үйлчилгээ хөгжөөгүй.
	Үндэсний хэмжээнд өртгийн сүлжээг хөгжүүлж байгаа хэдий ч эрэлтэд нийцэхгүй байна. Аж ахуйн нэгжүүдийн стандарт, чанарын тухай ойлголт муу
	Хүнсний аюулгүй байдлын хяналтын тогтолцоонд хэрэглэгчийн дэмжлэг байх боловч, үүргийг тодорхойлоогүй.

Судалгааны үр дүн, үндэсний аудитын газрын 2021 онд хийгдсэн аудитын тайлан болон бусад судалгаанд үндэслэн дараах санал, зөвлөмжийг гаргаж байна:

Хүнсний аюулгүй байдал алдагдах, нийтийг хамарсан хордлого, халдварын тохиолдол, онцгой нөхцөл байдал үүсэх эрсдэлийг бууруулах, урьдчилан сэргийлэх, үүссэн үед хариу арга хэмжээ авах, бэлэн байдлыг хангах үйл ажиллагааг хууль, журмаар зохицуулж байгаа боловч мэдээлэл, хэрэгжилтийн түвшин хангалтгүй байна.

Хүнсний аюулгүй байдлын ноцтой нөхцөлийн үеийн мэдээлэл солилцоог Гамшгаас хамгаалах тухай хууль болон Монгол Улсын Шадар сайдын 2017 оны 08 дугаар тушаалаар баталсан “Болзошгүй гамшиг, нийгмийн эрүүл мэндийн ноцтой байдлын үеийн салбар хоорондын мэдээлэл солилцох, хариу арга хэмжээг шуурхай зохион байгуулах журам”-аар зохицуулж, MNS:CAC/GL 19:2007 стандартын дагуу хэрэгжүүлдэг байна. Гэвч Монгол Улсад үйлчилж буй хууль, журам стандартад хүнсний аюулгүй байдлын олон улсын стандартад нийцсэн шаардлага, тодорхойлолтыг тусгаагүй байна. Тухайлбал:

- Үндэсний хүнсний хяналтын тогтолцооны зарчим ба удирдамж (CAC/GL 82-2013, Parts 60)-д үндэсний хүнсний хяналтын тогтолцоо стандартыг нутагшуулах, шаардлага, уг стандарт нь хянах боломжгүй эрсдэлийг урьдчилан тооцох, авах арга хэмжээ үр дүнтэй эсэхийг шалгах зэргээр хоол хүнсээр дамжих өвчин болон хүнстэй холбоотой ослын үед тандалт, мөрдөн байцаалт, хариу арга хэмжээ авахтай холбоотой хангалттай мэдээллийг цаг тухайд нь хүртээмжтэй болгоход чиглэдэг;
- Хоол хүнсээр дамжих өвчин үүсгэгч буюу Food-borne pathogens CAC/GL 77-2011, Part2 “Хоол хүнснээс шалтгаалсан эмгэг төрөгч” эсхүл “хоол хүнсээр дамжих өвчин үүсгэгч” гэсэн тодорхойлолт.

Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэх, худалдаалах, импортлох, экспортлох үйл ажиллагааны эрсдэлд суурилсан төрийн хяналт шалгалт, GAP, GHP, GMP, HACCP тогтолцоог нэвтрүүлсэн байх зөвлөмжийн дагуу үйл ажиллагааг зохион байгуулсан боловч аудит болон хөндлөнгийн хараат бус хяналтын тогтолцоо байхгүй, баталгаажуулалтын талаарх CAC/GL 20-1995-д нийцсэн тодорхойлолтыг холбогдох хуульд тусгаагүй байна.

Хүнсний хяналтын илрүүлэлтийг баталгаажуулах заавар (CAC GL 69-2008) Олон Улсын хууль, эрх зүйн хорооны удирдамжид заасан хүнсний хяналтын арга хэмжээг баталгаажуулах асуудлыг хуульд тусгаагүй байна.

Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 3 дугаар зүйлийн 3.1.1-д "хяналт шалгалт гэж иргэн, хуулийн этгээдийн явуулж байгаа үйл ажиллагаа /үйлдэл, эс үйлдэхүй/, түүнчлэн үйлдвэрлэж байгаа болон борлуулж байгаа бараа, бүтээгдэхүүн, үзүүлж байгаа ажил, үйлчилгээ хууль тогтоомжид заасан шаардлагыг хангаж байгаа эсэхийг дүгнэхэд чиглэсэн хянан шалгах арга хэмжээний цогцолборыг" хэлнэ гэсэн тодорхойлолтыг Хүнсний болон Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуульд тусгаагүй байна.

Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуульд заасан дээрх тодорхойлолт нь CAC/GL 20-1995, Part 2-т "Хяналт шалгалт гэдэг нь хүнсний бүтээгдэхүүн, түүн дотроо түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүн түүний боловсруулалт, түгээлтийг зохих шаардлагад нийцүүлсэн эсэхийг шалгах үйл ажиллагааг хэлнэ15" гэсэнтэй тохирохгүй байгаа тул уг тодорхойлолтыг Хүнсний тухай болон Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хуульд оруулах шаардлагатай байна.

Технологийн карт

Хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний зохион байгуулалт, технологийн сахилгыг дээшлүүлэх, нийтийн хоолны чанарт тавих хяналтын хүчтэй болгох зорилгоор 1997.03.14 өдрийн Хөдөө аж ахуйн сайдын "Хоол үйлдвэрлэлийн чанарт тавих хяналтыг хүчтэй болгох тухай" А/42 тоот тушаалаар технологийн картыг мөрдөх журам, технологийн картын загварыг баталсан байдаг. Гэвч цаг хугацааны урт, нийгэм болон салбарын хурдацтай хөгжил, шинэчлэгдсэн стандартын шаардлагын (MNS 4946:2019 стандартын 11.1-11.3 заалт) өөрчлөлтөөс хамааран дээрх тушаалаар баталсан технологийн картын загвар хэрэгжихэд тохиромжгүй болоод байна. Үүний улмаас байгууллагууд ерөнхий загварын дагуу бусад нэмэлтүүдийг тусгасан технологийн картуудыг боловсруулж байна.

Технологийн картыг загварт ач холбогдол өгөхөөс илүүтэй агуулгад буюу тухайн байгууллагын технологийн карт хөтөлж байгаа зорилгод нийцэж байгаа эсэх нь чухал болоод байна. Технологийн картыг хөтлөх нь дараах ерөнхий зорилгуудыг агуулдаг. Үүнд: орц нормыг тогтоох, нэгдсэн стандартыг бий болгох, түүхий эдийн өртөг тооцох, үнэ зохиох суурь болох, хоол тус бүрийн шимт бодисууд болон илчлэгийг харуулах баримт бичиг

Талархал.

Тус судалгаанд оролцож өөрсийн санал шүүмжийг илэрхийлж үнэтэй хувь нэмрийг оруулсан GS 25 сүлжээ дэлгүүрийн Хоол үйлдвэрлэлийн хэлтэс, Хөвсгөл аймгийн хоол үйлдвэрлэл үйлчилгээний мэргэжилтэн Ц.Хандаа, Мондакт ХХК, ерөнхий захирал О.Ганзориг болон бусад уулзалт ярилцлага хийсэн, бичгээр санал өгсөн, судалгаа бөглөсөн, явцын тайланд цахимаар болон биечлэн оролцож үнэтэй шүүмжлэл өгсөн бүх оролцогчиддоо гүн талархал илэрхийлье.