

ҮСХ-ны даргын 2008 оны
12 сарын 26-ны өдрийн
01/176 тоот тушаалын I
хавсралт

**ХҮНСНИЙ АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ, ХАНГАМЖИЙН
СТАТИСТИКИЙН ҮЗҮҮЛЭЛТИЙГ ТООЦОХ АРГАЧЛАЛ**

2008 он

Гарчиг

Нэг. Нийтлэг үндэслэл

Хоёр. Хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн статистикийн үзүүлэлтийг тооцох мэдээллийн эх үүсвэр, хамрах хүрээ, ашиглах ангилал, норм, норматив, мэдээлэл гаргах давтамж

- 2.1 Мэдээллийн эх үүсвэр
- 2.2 Үзүүлэлтийн хамрах хүрээ
- 2.3 Ашиглагдах ангилал
- 2.4 Ашиглагдах норм, норматив
- 2.5 Мэдээлэл гаргах давтамж

Гурав. Хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн статистикийн үзүүлэлтийн ойлголт, тодорхойлолт

Дөрөв. Хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн статистикийн үзүүлэлтүүд, тэдгээрийг тооцох арга зүй, шалгуур үзүүлэлт

- 4.1 Хүнсний хангамж, хүртээмж
 - 4.1.1 Хүнсний хангамж
 - 4.1.2 Хүнсний хүртээмж
- 4.2 Хүнсний илчлэг, шим тэжээл
- 4.3 Хүнсний чанар, эрүүл ахуй

Тав. Хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн мэдээллийн сан

ХҮНСНИЙ АЮУЛГҮЙ БАЙДАЛ, ХАНГАМЖИЙН СТАТИСТИКИЙН ҮЗҮҮЛЭЛТИЙГ ТООЦОХ АРГАЧЛАЛ

Нэг. Нийтлэг үндэслэл

Хүн амын хүнсний аюулгүй байдал, хангамж нь улс орны тусгаар тогтнол, эдийн засаг, нийгмийн тогтвортой байдлын чухал баталгаа болж, энэ утгаараа төрийн бодлогын үндсэн чиглэл нь болж өгдөг. Үндэсний аюулгүй байдлын зөвлөлөөс 2002 онд баталсан “Монгол улсын Үндэсний аюулгүй байдлын үзэл баримтлал”-ын 5 дугаар бүлгийн “Эдийн засгийн аюулгүй байдал” - хэсэгт хүн амыг хүнс, өргөн хэрэглээний бараагаар хангах нөөцийг жил бүр тогтоон бүрдүүлж, сэлбэн шинэчилж байх, стратегийн ач холбогдолтой зарим барааг дотооддоо үйлдвэрлэх талаар тодорхой заасан байна.

Монгол улсын Засгийн газар Ромын 1992 оны “Дэлхийн хоол тэжээлийн тунхаглал”-ыг хүлээн зөвшөөрч, “Хүн амын хүнсний хангамжийг сайжруулах, Монгол хүний хоол тэжээл” үндэсний хөтөлбөрийг 1994 онд ХХААЯ-наас батлан хэрэгжүүлсэн. Гэвч зах зээлийн харилцаанд шилжих шилжилтийн эхэн үеийн эдийн засгийн хямрал, хүн амын ядуурал, дахин давтагдсан ган, зуд зэрэг байгалийн гамшиг болон хөтөлбөрийг боловсруулах явцад үүссэн нөхцөл байдлаас шалтгаалан үндэсний хөтөлбөрийн зарим зорилтууд бүрэн хэрэгжиж чадаагүй. Энэ нөхцөл байдлыг харгалзан үзэж уг хөтөлбөрийг “Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал, хоол тэжээл” үндэсний хөтөлбөрийг шинээр боловсруулж, 2001 онд батлан хэрэгжүүлж эхэлсэн билээ.

Монгол улсын Засгийн газраас 2008 оныг “Хүнсний хангамж, аюулгүй байдлын жил” болгон зарлаж, хууль, эрх зүйн орчныг бий болгох, бодлогын хэрэгжилтийг хангах зэрэг чиглэлээр үйл ажиллагаагаа төлөвлөн ажилласан билээ.

“Хүнсний хангамж, аюулгүй байдлын жил”-ийн гол зорилго нь хангамж, хүрэлцээтэй эрүүл хүнсний хэрэглээг нэгэнт тогтсон жишиг болгон хэвшүүлэх, чанартай хүнсний үйлдвэрлэлт, хадгалалт, тээвэрлэлт, түгээлтийг эрхэмлэн, хүнсний зөв соёлтой хэрэглээг хэвшүүлэх явдал юм.

Хүнс, хөдөө аж ахуйн сайдаар ахлуулсан ажлын хэсгээс “Хүнсний хангамж, аюулгүй байдлын жил”-ийн хүрээнд зохион байгуулах, хэрэгжүүлэх үйл ажиллагааны төлөвлөгөөг батлуулан ажиллаж байгаа бөгөөд төлөвлөгөө нь хууль, эрх зүйн орчин, бүтэц, зохион байгуулалтыг боловсронгуй болгох; бодлогын хэрэгжилтийг хангах; сургалт, сурталчилгаа гэсэн 4 бүлэг бүхий 63 үйл ажиллагааг хамарч байгаа юм. Дээрх үйл ажиллагааны хүрээнд “Хүнсний баталгаат байдлын талаар мэдээллийн сан байгуулах, тогтвортой ажиллуулах механизм бүрдүүлэх” үйл ажиллагааг тусгасан байна.

Өнөөдрийн байдлаар хүнсний аюулгүй байдлын тухай нэгдсэн ойлголт, тодорхойлолт, үндэсний стандарт тогтоогүй, хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн статистикийн үзүүлэлтийн тогтолцоо бүрдээгүй байгаагаас хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн түвшинг тооцож, тодорхойлж чадахгүй байна.

Хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн талаархи статистикийн мэдээллийн нэгдсэн тогтолцоог бүрдүүлж, тооцох аргачлалыг боловсруулах, үзүүлэлтийн хүрсэн түвшинд үнэлгээ дүгнэлт өгөх, мэдээллийг гаргах, шаардлага зайлшгүй урган гарч байгаа юм.

Хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн статистикийн үзүүлэлтийг тооцож, мэдээллийн нэгдсэн санг бүрдүүлэхэд энэхүү аргачлалыг мөрдлөг болгоно.

Хоёр. Хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн статистикийн үзүүлэлтийг тооцох мэдээллийн эх үүсвэр, үндсэн үзүүлэлт

Хүнсний аюулгүй байдал, хангамж нь 1) Хүнсний хангамж, хүртээмж, 2) Хүнснээс авах илчлэг, шим тэжээл, 3) Хүнсний чанар, эрүүл ахуй гэсэн үндсэн 3 бүлгээс бүрдэнэ.

2.1 Мэдээллийн эх үүсвэр

Хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн статистикийн мэдээллийн эх үүсвэрийг дараах байдлаар бүрдүүлнэ. Үүнд:

- 2.1.1 Хүнсний хангамжийн статистикийн үзүүлэлтийн хувьд:
 - Өрхийн түвшинд*: Өрхөд суурилсан тусгайлсан судалгаа, Үндэсний статистикийн хорооны Өрхийн нийгэм, эдийн засгийн улирлын түүвэр судалгаа;
 - Улсын түвшинд*: Хүн амын тоо, нас, хүйсээр; хөдөө аж ахуйн үйлдвэрлэлийн мэдээ; Аж үйлдвэрийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн жилийн мэдээ; Гадаад худалдааны статистик мэдээ; Дотоод худалдааны жижиглэнгийн үнийн мэдээллүүд нь мэдээллийн үндсэн эх үүсвэр нь болно.
- 2.1.2 Хүнсний илчлэг, шим тэжээлийг тодорхойлох статистикийн үзүүлэлтийн хувьд:
 - Үндэсний статистикийн хорооны Өрхийн нийгэм, эдийн засгийн улирлын түүвэр судалгаа
 - Эрүүл мэндийн яамны Хоол судлалын төвөөс явуулсан түүвэр буюу үндэсний судалгаа нь мэдээллийн эх үүсвэр болно.
- 2.1.3 Чанар, эрүүл ахуйн статистикийн үзүүлэлтийн хувьд:
 - Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын захиргааны статистик мэдээлэл;
 - Стандартчлал, Хэмжил зүйн газрын захиргааны статистик мэдээлэл;

2.2 Үндсэн үзүүлэлт

Хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн статистикийн үзүүлэлтийг тооцохдоо монгол хүн эрүүл аж төрөхийн тулд хоногт шаардагдах илчлэг, тэжээлийг хангахад зайлшгүй чухал шаардлагатай дараах 13 гол нэр төрлийн бүтээгдэхүүнийг хамруулан авч үзнэ. Үүнд: мах, махан бүтээгдэхүүн; сүү; тараг, аарц; гурил; гурилан бүтээгдэхүүн; будаа; саахар, чихрийн зүйл; төмс; хүнсний ногоо; буурцагт ургамал (вандуй, шош); жимс; өндөг; ургамлын тос;

1. *Маж махан бүтээгдэхүүн*: таван хошуу мал, гэрийн тэжээвэр амьтад, зэрлэг ан амьтдын мах, хиам, гэдэс, дотор, толгой шийр, нөөшилсөн мах, борц;
2. *Сүү*: шингэн, хуурай сүү, өтгөрүүлсэн сүү, ээдэм, айраг, бяслаг, эззгий, зөөхий, цагаан өрөм;
3. *Тараг, аарц*: тараг, аарц, ааруул;

4. *Гурил*: бүх төрлийн гурил;
5. *Гурилан бүтээгдэхүүн*: талх, боов, боорцог, гоймон;
6. *Төрөл бүрийн будаа*: бүх төрлийн будаа;
7. *Саахар, чихрийн зүйл*: элсэн чихэр, ёотон, зөөлөн, хатуу чихэр, шоколад;
8. *Төмс*: төмс, пүнтүүз;
9. *Хүнсний ногоо*: байцаа, манжин, лууван, сонгино, улаан лооль, сармис, өргөст хэмх, тарвас, гуатан зэрэг бүх төрлийн ногоо, нөөшилсөн ногоо;
10. *Буурцагт ургамал*: вандуй, шош;
11. *Жимс*: чацаргана, үхрийн нүд, хад зэрэг байгалийн зэрлэг жимс, алим, усан үзэм зэрэг бүр төрлийн шинэ жимс, хатаасан жимс, нөөшилсөн жимс, сок
12. *Өндөг*: шинэ өндөг, хуурай өндөг
13. *Ургамлын тос* зэрэг бүтээгдэхүүнийг хамарна.

Эдгээр бүтээгдэхүүнийг жишсэн нэгжид шилжүүлэн тооцохдоо хавсралт 1-д үзүүлсэн шилжүүлэх итгэлцүүрийг ашиглана.

Хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн статистикийн үзүүлэлтийг тооцох хүнсний бүтээгдэхүүнийг сонгохдоо тухайн салбарынхаа үйлдвэрлэл болон улсын эдийн засагт чухал нөлөө үзүүлдэг, хүн амын хэрэглээ болон үйлдвэрлэлд чухал ач холбогдолтой, гадаад худалдааны экспорт, импортын дүнд өндөр хувийн жин эзэлдэг зэргийг харгалзан үзсэн.

Мөн энэхүү нэр төрлүүдийг сонгохдоо “Стратегийн нөөцийн бараа, материалын нэр төрөл батлах тухай” УИХ-ын 2008 оны 5 дугаар сарын 09 өдрийн 30 дугаар тогтоол зэрэг хууль эрхзүйн актуудыг үндэслэсэн болно. Уг тогтоолоор гурил, төрөл бүрийн будаа, элсэн чихэр, ёотон, малын мах, нөөшилсөн мах зэргийг стратегийн бүтээгдэхүүнд оруулахаар заасан.

Түүнчлэн хүний аюулгүй байдал, эрүүл мэндэд зайлшгүй чухал ач холбогдолтой ундны ус, баяжуулсан бүтээгдэхүүн, мөн хор нөлөө үзүүлдэг архи, шар айраг, спирт зэрэг бүтээгдэхүүний талаархи статистикийн мэдээллийг хүнсний чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлтэд багтааж, авч үзнэ.

2.3 Ашиглагдах ангилал

Хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн статистикийн үзүүлэлтийг тооцохдоо дараахь 3 төрлийн ангилалыг ашиглана. Үүнд:

- 2.3.1 Хувийн зориулалттай хэрэглээний бараа, үйлчилгээний ангилал (ХЗХБҮА)
- 2.3.2 Бараа, үйлчилгээний нэгдсэн ангилал (БҮНА)
- 2.3.3 Барааг тодорхойлох, кодлох уялдуулсан систем (БТКУС)

2.4 Ашиглагдах норм, норматив

Хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн статистикийн үзүүлэлтийг тооцохдоо дараахь норм, нормативийг ашиглана. Үүнд:

- 2.4.1 Жишсэн дундаж хүнд шилжүүлэх итгэлцүүр
- 2.4.2 Жишсэн дундаж хүний хоногийн, жилийн хүнсний хэрэгцээ
- 2.4.3 Жишсэн бүтээгдэхүүнд шилжүүлэх итгэлцүүр
- 2.4.5 Жишсэн дундаж хүний хоногийн хүнснээс авах илчлэгийн норм

“Хүн амын хоол тэжээлийн физиологийн норм”-ын хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг, үндсэн шимт бодис, эрдэс бодис, хүнсний бүтээгдэхүүний хоногийн хэрэгцээний жишиг хэмжээ норм, норматив, хамруулах бүтээгдэхүүний нэр төрлийг Хоол судлалын төвөөс тусгайлсан судалгаагаар тогтоож, ЭМЯ-ны Сайдын 2008 оны 12-р сарын 04-ний өдрийн 257 тоот тушаалаар баталсан.

Уг норм, норматив нь тодорхой хугацаанд шинэчлэгдэн батлагдвал, аргачлалд заасан норм, нормативийг тухай бүр өөрчлөн, шинэчлэнэ.

2.5 Мэдээлэл гаргах давтамж, хугацаа, хариуцан гаргах байгууллага

Холбогдох мэдээллийн эх үүсвэр, аргачлалыг үндэслэн хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн статистикийн үзүүлэлтийг *жилд нэг удаа, жилийн эцсийн байдлаар* тооцон гаргана.

Хүнсний хангамж, хүртээмж, илчлэг шим тэжээлийн үзүүлэлтийг Үндэсний статистикийн хорооны Макро эдийн засгийн статистикийн газар, Хүн ам, нийгмийн статистикийн газар хариуцан гаргана.

Хүнсний эрүүл ахуй, чанарын статистикийн үзүүлэлтийг Мэргэжлийн хяналт хариуцсан төрийн захиргааны байгууллага /Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газар/, Стандартчлал, хэмжилзүй хариуцсан төрийн захиргааны төв байгууллага /Стандартчлал, хэмжил зүйн газар/-аас гаргаж жил бүрийн эцэст Үндэсний статистикийн хороонд ирүүлнэ. Мөн хүнсний аюулгүй байдалд хамаарагдах үзүүлэлтээр улсын хэмжээнд Засгийн газар, Үндэсний статистикийн хорооноос зохион байгуулсан тооллого, түүвэр судалгааны мэдээллийг ашиглана

Хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн мэдээллийн санг жилд нэг удаа, жилийн эцэст МЭЗСГ холбогдох мэргэжилтнүүд шинэчлэн бүрдүүлж, МБТГ-ын холбогдох мэргэжилтнүүдэд хүлээлгэн өгнө.

Гурав. Хүнсний хангамж, аюулгүй байдлын статистикийн үзүүлэлтийн ойлголт, тодорхойлолт

Энэ аргачлалд орсон нэр томъёог дараах байдлаар ойлгож хэрэглэнэ. Үүнд:

Хүнсний аюулгүй байдал гэж хүн бүр цаг үргэлжид, эрүүл, идэвхтэй амьдрал, хэвийн өсөлт, хөгжлийн төлөө хүрэлцээтэй, чанар, эрүүл ахуйн шаардлага хангасан, найдвартай, илчлэг, шим тэжээл бүхий хоол хүнстэй байхыг;

Хүнсний нийт нөөц гэж тухайн бүтээгдэхүүний дотоодын үйлдвэрлэл, цэвэр импортын нийлбэрийг;

Хүнсний хэрэгцээ гэж хүн эрүүл аж төрөхийн тулд хоногт шаардагдах илчлэгийг хангах хүнсний бүтээгдэхүүний хэмжээг;

Хүнсний хэрэглээ гэж хоногт шаардагдах илчлэгийг хангах хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэглэсэн хэмжээг;

Хүнсний хангамж гэж улсын хэмжээний тухайн хүнсний бүтээгдэхүүний жилийн нийт нөөцийг жишсэн хүн амын хүнсний жилийн хэрэгцээнд харьцуулж тодорхойлсныг;

Цэвэр импорт гэж импорт, экспортын зөрүүг;

Жишсэн хүн ам гэж насны бүлэг тус бүрийн хүний тоог шилжүүлэх итгэлцүүр ашиглан ижил түвшний дундаж хүнд шилжүүлэн тооцсон хүн амыг;

Жишсэн дундаж нэг хүний жилийн хэрэгцээ гэж жишсэн нэг хүний эрүүл амьдрахад шаардлагатай хоногийн илчлэгийн хэмжээнд үндэслэн тогтоосон хоногийн хүнсний хэрэгцээг (зөвлөмж хэмжээг) 365 хоногоор үржүүлсэнтэй тэнцүү дүнг;

Жишсэн хүн амын хүнсний гол нэрийн бүтээгдэхүүний жилийн хэрэгцээ гэж тухайн жилийн жишсэн хүн амын тоо, жишсэн дундаж нэг хүний жилийн хүнсний хэрэгцээний үржвэрийг;

Жишсэн дундаж хүний хүнсний хоногийн хэрэгцээ гэж жишсэн хүний эрүүл амьдрахад шаардлагатай хоногийн илчлэгийн хэмжээнд үндэслэн тогтоосон хоногийн хүнсний хэрэгцээг;

Өрхийн нийт орлого гэж өрхийн гишүүдийн мөнгөн ба мөнгөн бус орлогын нийлбэрийг; мөнгөн орлого нь цалин хөлс, тэтгэвэр, тэтгэмж, үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхэлсний, хөрөнгө, мал борлуулсны орлого, хадгаламжийн хүүгийн орлого, хувьцааны ашиг, бусдаас авсан мөнгөн авлага зэргийн нийлбэр, мөнгөн бус орлого нь бусдаас үнэгүй авч хэрэглэсэн, өөрийн аж ахуйгаас хэрэглэсэн зэрэг биетээр хэрэглэсэн зүйлийг мөнгөөр илэрхийлсэн дүнгийн нийлбэрээс бүрдэнэ.

Өрхийн хүнсний зарлага гэж өрхийн хүнсний хэрэгцээгээ хангахад зориулан зарцуулсан нийт мөнгөн зарлагын дүнг;

Илчлэг гэж 1 гр уураг, тос, нүүр-ус задрахад ялгаруулж байгаа дулааныг илэрхийлэх нэгжийг;

Шим тэжээл гэж бие махбодын өсөн төлжих болон бодисын солилцоонд чухал үүрэгтэй хүнс, хоолны найрлагад агуулагддаг үндсэн шимт бодис, тэжээлүүдийн иж бүрдлийг;

Хүнсний эрүүл ахуй гэж хүнсийг тарьж ургуулах, үйлдвэрлэх, боловсруулахаас эхлээд хувь хүн хэрэглэх хүртэлх бүх үе шатанд хүнсний аюулгүй байдал, найдвартай баталгаатай байдлыг хангахад зайлшгүй шаардлагатай бүхий л арга хэмжээг;

Дөрөв. Хүнсний хангамж, аюулгүй байдлын статистикийн үзүүлэлтүүд, тэдгээрийг тооцох арга зүй, шалгуур үзүүлэлт

Хүнсний хангамж, аюулгүй байдлын статистикийн үзүүлэлт нь дотроо хүнсний хангамж; хүнсний илчлэг, шим тэжээл; хүнсний чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлтийг багтаах бөгөөд тэдгээрийг тус бүрт нь авч үзье.

4.1 Хүнсний хангамж, хүртээмж **4.1.1 Хүнсний хангамж**

4.1.1.1 Тооцох арга зүй

Хүнсний хангамжийг улсын түвшинд биет хэмжээгээр болон үнийн дүнгээр дараах байдлаар тооцно. Үүнд:

1. Жишсэн хүн амын тоог тодорхойлно. Хүн амын жилийн хүнсний хэрэгцээг гаргахад жишсэн дундаж хүн амын тоог эхэлж тодорхойлсон байна. Жишсэн хүн амын тоог гаргахдаа нас, хүйсээр өгөгдсөн тухайн оны хүн амын тоог жишсэн дундаж хүнд шилжүүлэх коэффициентын насны ангиллын дагуу бүлэглэж, коэффициентээр (хүснэгт 1)-ээр үржүүлэн, бүлэг тус бүрийн дүнг нэмж тооцно.

Жишсэн хүн амын тоог дараах томъёогоор, (хүснэгт 1)-ийн дагуу гаргана. Үүнд:

$$ХА_{\text{жиш}} = \sum K_a * ХА_a$$

$ХА_{\text{жиш}}$ - Тухайн жилийн жишсэн хүн амын тоо

K_a - а насны бүлгийн хүн амыг жишсэн хүнд шилжүүлэх итгэлцүүр

$ХА_a$ - а насны бүлгийн хүн амын тоо

Хүснэгт 1

Жишсэн хүн амын тооны тооцоолол

Насны бүлэг		Жишсэн хүнд шилжүүлэх коэффициент*	Тухайн жилийн хүн амын тоо	Жишсэн хүн амын тоо
А	Б	1	2	3
0-3 насны	1	0.52		
4-7 насны	2	0.65		
8-10 насны	3	0.73		
11-14 насны хөвгүүд	4	0.92		
оход	5	0.80		
15-17 насны хөвгүүд	6	1.07		
оход	7	0.84		
18-59 насны эрэгтэй	8	1.27		
эмэгтэй	9	1.04		
Тэтгэврийн насны	10	0.96		
Дүн	11	х	х	

Эх үүсвэр: -ЭМЯ-ны харьяа Хоол судлалын төв

2. Жишсэн хүн амын жилийн хүнсний хэрэгцээ. Жишсэн дундаж нэг хүний жилийн хүнсний хэрэгцээг жишсэн хүн амын тоогоор үржүүлэн жилийн хэрэгцээг тооцож гаргана. Жишсэн хүн амын жилийн хүнсний хэрэгцээг дараах томъёогоор (хүснэгт 2-ын дагуу) тодорхойлно.

$$ЖХУ_{\text{жиш}} = ЖХ1_{\text{жиш}} * ХА_{\text{жиш}}$$

$ЖХ_{\text{жиш}}$ - Жишсэн хүн амын жилийн хүнсний хэрэгцээ

$ЖХ1_{\text{жиш}}$ - Жишсэн дундаж нэг хүний жилийн хүнсний хэрэгцээ

$ХА_{\text{жиш}}$ - Тухайн жилийн жишсэн хүн амын тоо

Хүснэгт 2

Жишсэн хүн амын жилийн хүнсний хэрэгцээ, биет хэмжээгээр

		Жишсэн дундаж нэг хүний хоногийн хүнсний хэрэгцээ, кг*	Жишсэн дундаж нэг хүний жилийн хүнсний хэрэгцээ, кг*	Жишсэн хүн амын жилийн хүнсний хэрэгцээ, мян.тонн
А	Б	1	2	3
Мах, махан	1	0.175	63.9	
бүтээгдэхүүн				
Сүү	2	0.175	63.9	
Тараг, аарц	3	0.248	90.3	
Гурил	4	0.100	36.5	
Гурилан				
бүтээгдэхүүн	5	0.220	80.3	

А	Б	1	2	3
Төрөл бүрийн будаа	6	0.078	28.5	
Саахар, чихрийн зүйл	7	0.023	8.4	
Төмс	8	0.140	51.1	
Хүнсний ногоо	9	0.200	73.0	
Буурцагт ургамал	10	0.090	32.9	
Жимс	11	0.180	65.7	
Өндөг	12	0.019	6.9	
Ургамлын тос	13	0.025	9.1	
Дүн	14	1.673	610.5	

Эх үүсвэр: -ЭМЯ-ны харьяа Хоол судлалын төв

3.Хүнсний гол нэрийн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, экспорт, импортын мэдээг биет хэмжээгээр бэлтгэж, нийт нөөцийг тооцно. Нийт нөөц нь тухайн бүтээгдэхүүний дотоодын үйлдвэрлэл дээр цэвэр импортыг нэмсэнтэй тэнцүү байна. Цэвэр импорт нь импорт, экспортын зөрүүгээр тодорхойлогдоно. Нийт нөөцийг дараах томъёогоор (хүснэгт 3-ийн дагуу) тодорхойлно.

$$НН_ө = ДҮ + (И - Э)$$

- НН_ө - Нийт нөөц
 ДҮ - Дотоодын үйлдвэрлэл
 И - Импорт
 Э - Экспорт

Хүснэгт 3

Нийт нөөц, биет хэмжээгээр

А	Б	Нийт нөөц, (үйлдвэрлэлт+ цэвэр импорт)	Үүнээс:	
			Дотоодын үйлдвэрлэлт	Цэвэр импорт (импорт-экспорт)
		1	2	3
Мах, махан бүтээгдэхүүн	1			
Сүү	2			
Тараг, аарц	3			
Гурил	4			
Гурилан бүтээгдэхүүн	5			
Төрөл бүрийн будаа	6			
Саахар, чихрийн зүйл	7			
Төмс	8			
Хүнсний ногоо	9			
Буурцагт ургамал	10			
Жимс	11			
Өндөг	12			
Ургамлын тос	13			
Дүн	14			

4.Хүнсний хангамжийг хүнсний гол нэрийн бүтээгдэхүүнээр, биет хэмжээгээр, хувиар илэрхийлж тооцно. Хүнсний хангамжийг нийт нөөцийг жишсэн хүн амын жилийн хүнсний хэрэгцээнд харьцуулж, 100 хувиар үржүүлэн гаргана. Үүнийг томъёогоор (Хүснэгт 4-ийн дагуу) харуулбал:

$$ХХ_{хувь} = \frac{НН_ө}{ЖХ_{жиш}}$$

- ЖХ_{жиш} - Жишсэн хүн амын жилийн хүнсний хэрэгцээ
 НН_ө - Нийт нөөц
 ХХ_{хувь} - Хүнсний хангамжийн хувь

Хүнсний хангамж, хувиар

Гол нэр төрөл		Жишсэн хүн амын жилийн хүнсний хэрэгцээ, мян.тн	Нийт нөөц, мян.т (үйлдвэрлэлт+ цэвэр импорт)	Хүнсний хангамж, хувиар
А	Б	1	2	3
Мах, махан бүтээгдэхүүн	1			
Сүү	2			
Тараг, аарц	3			
Гурил	4			
Гурилан бүтээгдэхүүн	5			
Төрөл бүрийн будаа	6			
Саахар, чихрийн зүйл	7			
Төмс	8			
Хүнсний ногоо	9			
Буурцагт ургамал	10			
Жимс	11			
Өндөг	12			
Ургамлын тос	13			
Дүн	14			х

5. Дотоодын үйлдвэрлэл, импортыг нийт нөөцөд харьцуулж тухайн жилийн нөөцийн хэдэн хувийг дотоодын үйлдвэрлэл, импортоор хангаж байгааг тус тус тооцож (хүснэгт 5-ийн дагуу) гаргана.

Нийт нөөц, эх үүсвэрээр

		Нийт нөөц, мян.тонн	Үүнээс:		Нийт нөөцөд эзлэх хувь	
			Дотоодын үйлдвэрлэл	Цэвэр импорт	Үйлдвэрлэл Хэрэгцээ	Цэвэр импорт Хэрэгцээ
А	Б	1	2	3	4	5
Мах, махан бүтээгдэхүүн	1					
Сүү	2					
Тараг, аарц	3					
Гурил	4					
Гурилан бүтээгдэхүүн	5					
Төрөл бүрийн будаа	6					
Саахар, чихрийн зүйл	7					
Төмс	8					
Хүнсний ногоо	9					
Буурцагт ургамал	10					
Жимс	11					
Өндөг	12					
Ургамлын тос	13					
Дүн	14				х	х

6. Хүнсний хангамжийг үнийн дүнгээр дараах байдлаар тооцно. Үүнд:

6.1 Биет хэмжээгээр тооцон гаргасан жишсэн хүн амын жилийн хүнсний хэрэгцээ, нөөцийг бүтээгдэхүүн тус бүрийн жилийн дундаж үнээр үржүүлж, үнийн дүнгээр тооцно. Үнээр үнэлэхдээ дотоод худалдааны индекс тооцох зорилгоор цуглуулж буй жижиглэн худалдааны үнийн мэдээг ашиглана.

6.2 Үнийн дүнгээр гаргасан нөөцөөс хэрэгцээг хасч, зөрүүгээр хүнсний хангамжийг тодорхойлно.

Хүнсний хангамж, хэрэгцээ, нөөцийн зөрүүгээр

		Хэрэгцээ, үнийн дүнгээр	Нөөц, үнийн дүнгээр	Хүнсний хангамж, зөрүүгээр
А	Б	1	2	3
Мах, махан бүтээгдэхүүн	1			
Сүү	2			
Тараг, аарц	3			
Гурил	4			
Гурилан бүтээгдэхүүн	5			
Төрөл бүрийн будаа	6			
Саахар, чихрийн зүйл	7			
Төмс	8			
Хүнсний ногоо	9			
Буурцагт ургамал	10			
Жимс	11			
Өндөг	12			
Ургамлын тос	13			
Дүн	14			

Хүнсний хангамжийн статистикийн үзүүлэлтийг тооцох мэдээллийн эх үүсвэр:

- Гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний нөөцийн үзүүлэлтийг тооцоход дараахь мэдээллийн эх үүсвэрийг ашиглана. Үүнд:
 1. Мах, махан бүтээгдэхүүн:
 - Мал аж ахуйн бүтээгдэхүүний тооцоо
 - Гаалийн Ерөнхий газрын захиргааны мэдээлэл
 2. Сүү
 - Мал аж ахуйн бүтээгдэхүүн
 - Гаалийн Ерөнхий газрын захиргааны мэдээлэл
 3. Тараг, аарц
 - Аж үйлдвэрийн жилийн эцсийн мэдээ (АҮ-7)
 - Гаалийн Ерөнхий газрын захиргааны мэдээлэл
 4. Гурил:
 - Аж үйлдвэрийн жилийн эцсийн мэдээ (АҮ-7)
 - Гаалийн Ерөнхий газрын захиргааны мэдээлэл
 5. Гурилан бүтээгдэхүүн :
 - Аж үйлдвэрийн жилийн эцсийн мэдээ (АҮ-7)
 - Гаалийн Ерөнхий газрын захиргааны мэдээлэл
 6. Будаа:
 - Гаалийн Ерөнхий газрын захиргааны мэдээлэл
 7. Саахар, чихрийн зүйл:
 - Гаалийн Ерөнхий газрын захиргааны мэдээлэл
 8. Төмс:
 - Ургац хураалтын эцсийн мэдээ (ХАА-10)
 - Гаалийн Ерөнхий газрын захиргааны мэдээлэл
 9. Хүнсний ногоо:
 - Хураасан ургац хураалтын эцсийн мэдээ (ХАА-10)
 - Гаалийн Ерөнхий газрын захиргааны мэдээлэл
 10. Буурцагт ургамал
 - Гаалийн Ерөнхий газрын захиргааны мэдээлэл
 11. Жимс:
 - Гаалийн Ерөнхий газрын захиргааны мэдээлэл

12. Өндөг:

- Тэжээвэр амьтдаас авч ашигласан бүтээгдэхүүн (МАА-2)

13. Ургамлын тос:

- Гаалийн Ерөнхий газрын захиргааны мэдээлэл

- Гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэгцээг тооцоход дараахь мэдээллийн эх үүсвэрийг ашиглана. Үүнд:

1. Тухайн жилийн хүн амын тоо, нас, хүйсээр:
 - Суурин хүн амын мэдээ (ХА-3)
2. Жишсэн хүнд шилжүүлэх итгэлцүүр
 - Тогтоосон норм, хүн амын нас хүйсээр
3. Жишсэн дундаж нэг хүний хоногийн хүнсний хэрэгцээ,
 - Тогтоосон норм, 13 гол нэрийн бүтээгдэхүүнээр
4. Жишсэн дундаж нэг хүний жилийн хүнсний хэрэгцээ, нормоор
 - Тогтоосон норм, 13 гол нэрийн бүтээгдэхүүнээр
5. Гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний үнийн мэдээ
 - Жижиглэн худалдааны үнийн мэдээ, (ЖХҮ-1)

Суурин хүн ам, жижиглэн худалдааны үнийн мэдээ нь Үндэсний статистикийн хорооны албан ёсны статистик мэдээ, жишсэн хүнд шилжүүлэх итгэлцүүр, жишсэн дундаж нэг хүний хоногийн хүнсний хэрэгцээ нь Хоол судлалын төвөөс тогтоосон норм байна.

4.1.2 Хүнсний хүртээмж

4.1.2.1 Тооцох арга зүй

Хүнсний хүртээмж нь өрхийн хүнсний хэрэглээ, хүнсний дутагдал, хүнсний дутагдалд орох айдас, хүнсний дутагдалд орж буй шалтгаан зэрэг багц үзүүлэлтүүдээр тодорхойлогдоно. Өрхийн хүнсний хүртээмжийг дараах байдлаар тодорхойлно.

1. Өрхийн жишсэн дундаж нэг хүнд ногдох хоногийн хүнсний хэрэглээг тооцож, нормтой харьцуулна.

- 1.1 Судалгаанд хамрагдсан нийт өрхийн түвшинд сарын хүнсний хэрэглээ болон нийт жишсэн хүний тоог тодорхойлно.
- 1.2 Мах, махан бүтээгдэхүүн, сүү, гурил, гурилан бүтээгдэхүүн зэргийг хавсралтад өгөгдсөн коэффициентийг ашиглан сүү, мах, гурил, саахар зэрэг жишсэн бүтээгдэхүүнд шилжүүлсэн тооцоог хийнэ.
- 1.3 Судалгаанд хамрагдсан нийт өрхийн хүнсний хэрэглээг нийт жишсэн хүний тоонд хувааж, жишсэн дундаж нэг хүний сарын хэрэглээг тодорхойлно.
- 1.4 Жишсэн дундаж нэг хүнд ногдох сарын хүнсний хэрэглээг 30 хоногт хувааж, жишсэн дундаж нэг хүнд ногдох хоногийн хүнсний хэрэглээг гаргана.
- 1.5 Судалгаагаар тогтоогдсон жишсэн дундаж хүнд ногдох хоногийн хүнсний хэрэглээг жишсэн дундаж нэг хүний хоногийн хүнснээс авбал зохих нормд харьцуулна.

**Өрхийн жишсэн дундаж нэг хүний хоногийн хэрэглээг
нормтой харьцуулсан дүн, хот, хөдөөгөөр**

А	Б	Жишсэн дундаж нэг хүний хоногт хэрэглэх норм, гр*		Бодит хэрэглээ, гр		Хүртээмж			
		сэрүүний улирал	зуны улирал	сэрүүний улирал	зуны улирал	сэрүүний улирал		зуны улирал	
						зөрүү,гр	хувиар	зөрүү,гр	хувиар
		1	2	3	4	5	6	7	8
Мах, махан бүтээгдэхүүн	1	200	150						
Сүү	2	150	200						
Тараг, аарц	3	200	295						
Гурил	4	100	100						
Гурилан бүтээгдэхүүн	5	220	220						
Төрөл бүрийн будаа	6	78	78						
Саахар, чихрийн зүйл	7	23	23						
Төмс	8	140	140						
Хүнсний ногоо	9	200	200						
Буурцагт ургамал	10	90	90						
Жимс	11	180	180						
Өндөг	12	19	19						
Ургамлын тос	13	25	25						
Дүн	14	1625	1720						

Эх үүсвэр: -ЭМЯ-ны харьяа Хоол судлалын төв

2. Өрхийн зарлагад хүнсний зарлагын эзлэх хувь нь өрхийн сарын хүнсний зарлагын хэмжээг өрхийн сарын орлогын хэмжээнд хувааж, 100-гаар үржүүлсэн хувиар тодорхойлогдох бөгөөд хот, хөдөө, улсын түвшингээр гаргана.

3. Өрхийн өрхийн нийт зарлагад гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний зарлагын эзлэх хувь нь гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний сарын зарлагыг хэмжээг, өрхийн сарын орлогын хэмжээнд хувааж, 100-гаар үржүүлсэн хувиар тодорхойлогдох бөгөөд үр дүнг хот, хөдөө, улсын түвшингээр гаргана.

4. Хүнсэндээ ихэвчлэн хэрэглэж буй бүтээгдэхүүний төрөл: Хүнсэндээ ихэвчлэн хэрэглэж буй бүтээгдэхүүний нэр төрлийг мах, сүү, гурил зэрэг дээр заагдсан гол нэрийн 13 бүтээгдэхүүний нэр төрлөөр тодорхойлно. Уг үзүүлэлтийг хот, хөдөө, улсын түвшинд тооцож гаргана.

5. Хүнсэндээ хэрэглэсэн бүтээгдэхүүний хэмжээ: Судалгаанд хамрагдсан өрхийн хүнсний хэрэгцээндээ зарцуулсан гол бүтээгдэхүүний хэмжээгээр, өдөр, сар, жилээр тодорхойлогдоно.

6. Хүнсний бүтээгдэхүүний өдөрт хэрэглэх давтамж: Хүнсний бүтээгдэхүүний өдөрт хэрэглэх давтамжийг өдөрт хэрэглэсэн тоогоор илэрхийлэн гаргана. Энэ үзүүлэлтийг өрхөд суурилсан тусгайлсан судалгааны дүнгээр, хот, хөдөө, улсын түвшинд тооцож гаргана.

7. Хүнсний дутагдалд ихэвчлэн ордог сар: Энэхүү үзүүлэлтийг өрхөд суурилсан тусгайлсан судалгаагаар тодорхойлох бөгөөд өрхөд ихэвчлэн аль сар бусад сартай харьцуулахад хоол, хүнсний дутагдалтай байдаг вэ гэсэн

асуултаар тодорхойлно. Уг үзүүлэлтийг хот, хөдөө, улсын түвшинд нэгтгэж гаргана.

8. Хоол, хүнс дутагдалтай байхад нөлөөлсөн хүчин зүйлс: Уг үзүүлэлт нь өрхөд суурилсан тусгайлсан судалгааны дүнд үндэслэн өрхийн хоол, хүнсний дутагдалд орсон голлох хүчин зүйлсээр тодорхойлогдоно. Тухайлбал, ургац алдсан, ажил олдоогүй, өвдсөн, гэмтсэн, тахир дутуу болсон, өндөр настай болсон зэрэг шалтгаанаар ажиллах боломжгүй байсан; түүнчлэн газар, хөдөлмөрийн багаж хэрэгсэл, машин техникийн дутагдал, өрхийн ам бүлийн тоо хэтэрхий олон байгаа зэрэг үзүүлэлтээр тодорхойлогдох бөгөөд нийт өрхөд эдгээр хариултаас сонгож хариулсан өрхийн эзлэх хувиар илэрхийлэгдэнэ. Уг үзүүлэлтийг хот, хөдөө, улсын түвшинд нэгтгэж гаргана.

9. Хоол, хүнсний дутагдалд орохоос сэргийлэх, гарахын тулд тухайн өрхийн зүгээс хийсэн алхмууд: Уг үзүүлэлт нь хоол хүнс худалдаж авахын тулд хадгаламжаа ашигласан, зээл авсан, мал, газраа худалдсан, өөр ажилд орсон, өрхийн бизнесээ өргөжүүлсэн, хамаатан садан, бусад хүмүүс, засгийн газар, буяны болон олон улсын байгууллагын зүгээс туслалцаа авсан зэрэг үзүүлэлтүүдээр тодорхойлогдох бөгөөд судалгаанд хамрагдсан нийт өрхөд эдгээр үзүүлэлтүүдийг сонгон хариулсан өрхийн эзлэх хувиар илэрхийлэгдэнэ. Уг үзүүлэлтийг хот, хөдөө, улсын түвшинд нэгтгэж гаргана.

10. Жилийн туршид хүнсний дутагдалд орно гэсэн айдастай өрх: Уг үзүүлэлтийг байгалийн гамшигт өртсөн, ургац алдсан, ажилгүй болсон зэргээс шалтгаалж тухайн өрх нь тодорхой хугацаанд хоол хүнсний дутагдалд орно гэсэн айдастай байсан гэж хариулсан өрхийн тоогоор, тухайн өрхийн өөрсдийн хувийн үнэлгээн дээр үндэслэн тодорхойлно. Судалгаанд хамрагдсан нийт өрхөд уг үзүүлэлтэд хариулсан өрхийн эзлэх хувиар тодорхойлогдоно. Уг үзүүлэлтийг хот, хөдөө, улсын түвшинд нэгтгэж гаргана.

11. Хүнсний дутагдалд ороход нөлөөлсөн байгалийн гамшигийн төрөл: Уг үзүүлэлт нь өрхийг хүнсний дутагдалд оруулсан шалтгаан, тухайлбал, үер ус, ган зуд, хүчтэй салхи шуурга, аянга, газар хөдлөлт зэрэг байгалийн давагдашгүй хүчин зүйлс зэргээр тодорхойлогдоно. Судалгаанд хамрагдсан нийт өрхөд дээрх хүчин зүйлээс сонгож хариулсан өрхийн эзлэх хувиар тооцож гаргана. Уг үзүүлэлтийг хот, хөдөө, улсын түвшинд тодорхойлно.

12. Байгалийн гамшгаас болж алдсан хөдөө аж ахуйн бүтээгдэхүүний хэмжээ: Уг үзүүлэлт нь байгалийн гамшигийн нөлөөгөөр алдсан хөдөө аж ахуйн бүтээгдэхүүний хэмжээг тодорхойлно. Учруулсан хохирлыг хэмжээгээр нь бага, дунд, их гэж ангилан хуваана. Хохирлын хэмжээг үнэлэхдээ байгалийн гамшиг тохиолдоогүй хэвийн байсан жилийн бүтээгдэхүүний хэмжээг гамшиг тохиолдсон жилийн бүтээгдэхүүний хэмжээнд харьцуулан гаргах бөгөөд бүтээгдэхүүний харьцаа 10.0-20.0 хувиас доогуур байвал бага, 20.0-30.0 хувьтай тэнцүү бол дунд, 30.0 хувиас дээш байвал их гэж тодорхойлно. Уг үзүүлэлтийг хот, хөдөө, улсын түвшингээр тодорхойлно.

Өрхийн хүнсний хүртээмжийн статистикийн үзүүлэлтийг тооцох мэдээллийн эх үүсвэр:

Хүнсний хүртээмжийг тооцоход 4-12 дугаар үзүүлэлтийг тодорхойлоход ашиглах мэдээллийн эх үүсвэр Үндэсний статистикийн хорооноос явуулж буй судалгаа, өрхийн хүнсний хүртээмжийн талаар шинээр явуулах тусгайлсан судалгаа байна.

4.1.2.2 Өрхийн хүнсний хүртээмжийн шалгуур үзүүлэлт

Өрхийн хүнсний хүртээмжийг дараахь шалгуураар тодорхойлно. Үүнд:

- Судалгааны үр дүнгээр, бодитойгоор гарсан жишсэн нэг хүнд ногдох хүнсний хоногийн хэрэглээг жишсэн дундаж нэг хүний хоногт заавал хэрэглэх нормтой харьцуулахад уг нормоос бага гарвал өрхийн хүнсний хүртээмж хангалтгүй буюу хүнсний дутагдалтай, нормтой харьцуулахад тэнцүү буюу их байвал өрхийн хүнсний хүртээмж хангалттай байна гэж үзнэ.

4.2 Хүнсний илчлэг, шим тэжээл

4.2.1 Тооцох арга зүй

Хоол хүнс нь үндсэн шимт бодис, аминдэм, эрдэс бодис болон бичил тэжээлийн бодисуудаас бүрдэнэ. Үндсэн шимт бодис гэдэгт уураг, тос, нүүрс, ус хамаарна.

Хүнснээс авах илчлэг, шим тэжээлийг килокалороор (ккал) хэмжинэ.

Нүүрс, ус нь цагаан будаа, гоймон, талх зэрэг үр тарианы гаралтай бүтээгдэхүүнд илүү агуулагддаг бөгөөд 1 граммд ногдох илчлэгийн хэмжээ нь 4 ккал байна.

Тос нь мал, амьтны гаралтай бүтээгдэхүүн болон хүнсний ногоо, самар, загас, наранцэцэг, хулуу зэрэг бүтээгдэхүүнд агуулагддаг бөгөөд 1 граммд ногдох илчлэгийн хэмжээ нь 9 ккал байна.

Уураг нь мах, дүүпүү, шар буурцаг, өндөг, үр тариа, цагаан идээ, сүү, бяслаг зэрэг бүтээгдэхүүнд агуулагддаг бөгөөд 1 граммд ногдох илчлэгийн хэмжээ нь 4 ккал байна.

Хүнснээс авсан илчлэг, шим тэжээлийг тодорхойлоход дараах нормыг ашиглана (Хүснэгт 8).

Хүснэгт 8

Жишсэн дундаж хүний хоногийн хүнсний илчлэгийн норм, зуны улиралд

		Жишсэн 1 хүний хоол хүнснээс хоногт авах илчлэг, ккал*	Шимт бодисууд, (гр)						Нүүрс ус
			Уураг	Үүнээс:		Тос	Үүнээс:		
				Амьтны	Ургамлын		Амьтны	Ургамлын	
Мах, махан бүтээгдэхүүн	1	281	28	28	0	19	19	0	0
Сүү	2	160	10	10	0	9	9	0	10
Тараг, аарц	3	166	8	8	0	9	9	0	12
Гурил	4	325	9	0	9	1	0	1	70
Гурилан бүтээгдэхүүн	5	452	12	0	12	2	0	2	95
Төрөл бүрийн будаа	6	269	9	0	9	0	0	0	57
Саахар, чихрийн зүйл	7	92	0	0	0	0	0	0	23
Төмс	8	123	3	0	3	0	0	0	28
Хүнсний ногоо	9	28	2	0	2	0	0	0	5
Буурцагт ургамал	10	265	17	0	17	2	0	2	45
Жимс	11	84	1	0	1	0	0	0	20
Өндөг	12	30	2	2	0	2	2	0	0
Ургамлын тос	13	225	0	0	0	25	0	25	0
Бүгд	14	2500	101	48	53	69	39	30	365

Эх үүсвэр: -ЭМЯ-ны харьяа Хоол судлалын төв

**Жишсэн дундаж хүний хоногийн хүнсний
илчлэгийн норм, сэрүүний улиралд**

		Жишсэн 1 хүний хоол хүнснээс хоногт авах илчлэг, ккал*	Шимт бодисууд, (гр)						Нүүрс ус
			Уураг	Үүнээс:		Тос	Үүнээс:		
				Амьтны	Ургамлын		Амьтны	Ургамлын	
Мах, махан бүтээгдэхүүн	1	374	38	38	0	25	25	0	0
Сүү	2	120	7	7	0	7	7	0	7
Тараг, аарц	3	113	6	6	0	6	6	0	8
Гурил	4	325	9	0	9	1	0	1	70
Гурилан бүтээгдэхүүн	5	452	12	0	12	2	0	2	95
Төрөл бүрийн будаа	6	269	9	0	9	0	0	0	57
Саахар, чихрийн зүйл	7	92	0	0	0	0	0	0	23
Төмс	8	123	3	0	3	0	0	0	28
Хүнсний ногоо	9	28	2	0	2	0	0	0	5
Буурцагт ургамал	10	265	17	0	17	2	0	2	45
Жимс	11	84	1	0	1	0	0	0	20
Өндөг	12	30	2	2	0	2	2	0	0
Ургамлын тос	13	225	0	0	0	25	0	25	0
Бүгд	14	2500	106	53	53	70	40	30	358

Эх үүсвэр: -ЭМЯ-ны харьяа Хоол судлалын төв

- Хүнсний илчлэг, шим тэжээлийн үзүүлэлтийг дараах дарааллаар тооцно.
Үүнд:
Өрхийн хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэглээг тооцно. Өрхийн хүнсний хэрэглээг бүтээгдэхүүний нэр төрөл тус бүрээр, биет хэмжээгээр тооцно.

Бүтээгдэхүүнийг ижил төрлийн бүтээгдэхүүнд шилжүүлнэ. Мах, махан бүтээгдэхүүн (лаазалсан мах, хиам зэрэг), сүү, сүүн бүтээгдэхүүн (ааруул, эззгий зэрэг), гурил, гурилан бүтээгдэхүүн (нарийн боов, жигнэмэг, гоймон зэрэг) зэргийг хавсралт 1 -д өгөгдсөн коэффициентийг ашиглан сүү, мах, гурил, саахар зэрэг нэг бүтээгдэхүүнд шилжүүлэн тооцно.

Өрхийн гишүүдийг жишсэн дундаж хүнд шилжүүлнэ. Өрхийн гишүүдийг нас, хүйсээр ялгаж, жишсэн хүнд шилжүүлэх коэффициентийг ашиглаж, жишсэн дундаж хүнд шилжүүлнэ.

Нэг хүнд ногдох хэрэглээг бүтээгдэхүүний төрлөөр гаргана. Бүтээгдэхүүн тус бүрээр тооцсон, судалгаанд хамрагдсан өрхийн хүнсний хэрэглээ болон өрхийн жишсэн хүний тооны нийлбэрийг нийт жишсэн хүний тоонд хувааж, жишсэн хүнд ногдох хоногийн хэрэглээг, бүтээгдэхүүн тус бүрээр гаргана.

Жишсэн дундаж хүний хоногт хэрэглэсэн хүнсний бүтээгдэхүүний илчлэг, шим тэжээлийг тооцно. Жишсэн дундаж нэг хүний хоногийн хэрэглээг хүнсний илчлэг, шим тэжээлд шилжүүлэх коэффициентээр үржүүлэн, нэг хүний хоногт хүнснээс авсан илчлэг, шим тэжээлийг тооцно. Хүнсний илчлэг, шим тэжээлийг хүснэгт 9-ийн дагуу гаргана.

**Жишсэн нэг хүний хоногт хэрэглэсэн хүнсний
бүтээгдэхүүний илчлэг, найрлага**

	Жишсэн дундаж хүний хүнснээсавах илчлэгийн норм*		Улсын дундаж		Хот		Хөдөө	
	сэрүүний улиралд	зуны улиралд	сэрүүний улиралд	зуны улиралд	сэрүүний улиралд	зуны улиралд	сэрүүний улиралд	зуны улиралд
Илчлэг, ккал	2500	2500						
Уураг, гр	106	101						
Тос, гр	70	69						
Нүүрс ус, гр	358	365						

Эх үүсвэр: -ЭМЯ-ны харьяа Хоол судлалын төв

Хүнснээс авах илчлэг, шим тэжээлийн статистикийн үзүүлэлтийг тооцох мэдээллийн эх үүсвэр:

1. Өрхийн жишсэн хоногийн хүнсний хэрэглээ
-Өрхийн нийгэм, эдийн засгийн судалгаа (ӨНЭЗС-3)
2. Жишсэн дундаж нэг хүний хүнснээс авах илчлэгийн норм

Хүнснээс авах илчлэг шим тэжээлийн шалгуур үзүүлэлт

Хүнснээс авах илчлэг, шим тэжээлийг дараах шалгуураар тодорхойлно. Үүнд:

- Судалгааны үр дүнгээр, бодитойгоор гарсан жишсэн нэг хүний хоногт хүнснээс авсан илчлэг шим тэжээлийн хэмжээг, жишсэн нэг хүний хоногт хүнснээс авах ёстой илчлэг, шим тэжээлийн нормтой харьцуулахад *90 хувиас бага байвал хүнснээс авах илчлэг, шим тэжээлийн бодисуудыг хангалттай авч чадахгүй, 90-109 хувь байвал физиологийн нормийн түвшинд, 110 хувиас их байвал хэтрүүлсэн* гэж үзнэ.

4.3 Хүнсний чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлт

Хүнсний чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлтэд: хүнсний бүтээгдэхүүний бохирдлын түвшин; улсын хэмжээнд бүртгэгдсэн итгэмжлэгдсэн лабораторийн тоо; импортын болон дотоодод үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнээс буцаасан, хураасан, устгасан бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ; эрүүл ахуй, үйлдвэрлэл, стандартын хяналтын талаархи мэдээлэл, мөрдөгдөж буй хүнсний бүтээгдэхүүний стандартчлалын тоо; олон улсад мөрдөгдөж буй хүнсний бүтээгдэхүүний стандартчлалаас Монгол Улсад нэвтрүүлсэн стандартчлалын тоо; дотоодын чанарын стандартчлал мөрдөж буй үйлдвэрийн тоо зэрэг үндсэн үзүүлэлтийг багтааж авч үзнэ.

1. Хяналт шалгалтаар, итгэмжлэгдсэн эрх бүхий лабораторийн шинжилгээнд хамрагдсан хүнсний бүтээгдэхүүний бохирдлын түвшин- Хяналт шалгалтаар, итгэмжлэгдсэн эрх бүхий лабораторийн шинжилгээнд хамрагдсан хүнсний бүтээгдэхүүний бохирдлын хувиар илэрхийлэгдэнэ. Уг үзүүлэлтийг биологи, физик, химийн шинжилгээгээр, гол нэрийн 13 төрлийн бүтээгдэхүүний төрлөөр гаргана.

2. Буцаасан, хураасан, устгасан импортын хүнсний бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ: Дээрх тоо хэмжээ нь импортын бүтээгдэхүүнээс тайлант хугацаанд хяналт, шалгалтад хамрагдаж, чанар, эрүүл ахуйн шаардлага хангаагүй буцаасан, хураасан, устгасан бүтээгдэхүүний нийлбэрээр тодорхойлогдоно. Уг үзүүлэлт нь 13 гол нэрийн бүтээгдэхүүний төрлөөр гарна.

3. Хураасан, устгасан эх орны үйлдвэрийн бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ: Уг үзүүлэлт нь дотоодод үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнээс тайлант хугацаанд хяналт, шалгалтад хамрагдаж, чанар, эрүүл ахуйн шаардлага хангаагүй буцаасан, хураасан, устгасан бүтээгдэхүүний нийлбэрээр тодорхойлогдоно.

4. Хяналт, шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж, байгууллага, салбар, хувь хүний тоо: Тайлант хугацаанд хяналт, шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж, байгууллага, хувь хүний тоогоор тодорхойлно. Уг үзүүлэлт нь худалдааны зах, бөөний төв, хүнсний их дэлгүүр, супемаркет, хүнсний дэлгүүр, хүнсний худалдааны цэг байгууламж, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, мах махан бүтээгдэхүүн, гурил, гурилан, талх, талхан бүтээгдэхүүн, архи, ус, ундааны үйлдвэр, гуанз, хоол үйлдвэрлэлийн бусад, хүнс импортлогч аж ахуйн нэгж, байгууллага, иргэд гэсэн төрлөөр нэгтгэгдэнэ.

5. Хяналт, шалгалтаар үйл ажиллагааг нь бүр зогсоосон, түр зогсоосон, үйл ажиллагааг нь сэргээсэн аж ахуйн нэгж, байгууллага, цэг, салбарын тоо : Тайлант хугацаанд хяналт, шалгалтаар үйл ажиллагааг нь бүр зогсоосон, түр зогсоосон, үйл ажиллагааг нь сэргээсэн байгууллага, цэг, салбарын тоогоор тодорхойлно. Уг үзүүлэлт нь худалдааны зах, бөөний төв, хүнсний их дэлгүүр, супемаркет, хүнсний дэлгүүр, хүнсний худалдааны цэг байгууламж, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, мах махан бүтээгдэхүүн, гурил, гурилан, талх, талхан бүтээгдэхүүн, архи, ус, ундааны үйлдвэр, гуанз, хоол үйлдвэрлэлийн бусад, хүнс импортлогч аж ахуйн нэгж, байгууллага, иргэд гэсэн төрлөөр нэгтгэнэ.

6. Хүнсний стандарт, чанар, аюулгүй байдлын шаардлага хангаагүй, хадгалалтын хугацаа дууссны улмаас устгасан эд зүйл, биет хэмжээ, үнийн дүнгээр- Тайлант хугацаанд хяналт, шалгалтад хамрагдсан байгууллага, аж ахуйн нэгж, хувь хүнээс эрүүл ахуйн шаардлага хангаагүйн улмаас хурааж, устгасан эд зүйлсийн дүнгээр тодорхойлогдоно.

7. Хяналт, шалгалтын явцад илрүүлсэн болон арилгуулсан зөрчлөөр тус тусад нь гаргана. – Энэ үзүүлэлтийг дараах төрлүүдээр нэгтгэн авч үзнэ. Үүнд:

- Үйлдвэрлэл, үйлчилгээний байршил, барилга байгууламжийн норм дүрмийг зөрчсөн зөрчил
- Ажлын байрны эрүүл ахуйн нөхцөлтэй холбоотой зөрчил
- Технологи үйл ажиллагаатай холбоотой зөрчил
- Дотоодын хяналтын үйл ажиллагатай холбоотой зөрчил
- Ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөлтэй холбоотой зөрчил
- Түүхий эд, бэлэн бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдалтай холбоотой зөрчил
- Бүтээгдэхүүний савлагаа, хаяг, шошгоны холбоотой зөрчил

Уг үзүүлэлт нь худалдааны зах, бөөний төв, хүнсний их дэлгүүр, супемаркет, хүнсний дэлгүүр, хүнсний худалдааны цэг байгууламж, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, мах махан бүтээгдэхүүн, гурил, гурилан, талх, талхан

бүтээгдэхүүн, архи, ус, ундааны үйлдвэр, гуанз, хоол үйлдвэрлэлийн бусад, хүнс импортлогч аж ахуйн нэгж, байгууллага, иргэд гэсэн төрлөөр нэгтгэгдэнэ.

8. Хүнсний бүтээгдэхүүнд сорилт, шинжилгээ хийх эрх бүхий итгэмжлэгдсэн лабораторийн тоо: Бүтээгдэхүүний тоо болон чанарын үзүүлэлтийг холбогдох баримт бичгийн дагуу тодорхойлох чадавхтайг нь олон улсын стандарт ISO 17025-ын дагуу эрх бүхий байгууллагаас тогтоож албан ёсоор хүлээн зөвшөөрсөн лабораторийн тоогоор тодорхойлоно.

9. Хүнсний холбогдолтой үндэсний стандартын тоо: Хүнсний салбарт мөрдөгдөж байгаа бүтээгдэхүүний үзүүлэлт, шаардлагын болон шинжилгээний аргын нэр томьёо, арга зүйн болон суурь стандартуудын тооны нийлбэрээр тодорхойлно.

10. Олон улс, бүс нутаг, гадаад орны дэвшилтэт стандартын түвшинд хүрсэн стандартын тоо: Стандартын шинжлэх ухаан, техникийн түвшинд хийсэн үзлэгээр мэргэжлийн байгууллагаас тогтоосон тоон үзүүлэлтээр илэрхийлэгдэнэ.

11. Хүнсний холбогдолтой техникийн зохицуулалтын тоо: Бүтээгдэхүүний үзүүлэлт, шаардлага болон боловсруулах, үйлдвэрлэх аргыг заавал биелүүлэхээр эрх бүхий байгууллагаас баталсан баримт бичгийн тооны нийлбэрээр тодорхойлно.

12. Тохирлын үнэлгээнд хамрагдсан хүнсний бүтээгдэхүүний нэр төрлийн тоо: Эрх бүхий байгууллагаас бүтээгдэхүүн нь стандарт, техникийн зохицуулалт, холбогдох норм, норматив баримт бичигт заасан үзүүлэлт, шаардлагад тохирч байгааг баримт бичгээр нотолж гэрчилгээ олгосон бүтээгдэхүүний тооны нийлбэрээр тодорхойлно.

13. Олон улсын чанарын удирдлагын тогтолцоо ISO 9000 стандарт нэвтрүүлсэн үйлдвэрийн тоо: Байгууллагын чанарын удирдлагын тогтолцоонд тавигдах шаардлагыг хангах байдлыг эрх бүхий байгууллагаас үнэлж, гэрчилгээ олгосон үйлдвэрийн тооны нийлбэрээр тодорхойлно.

14. Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим, эгзэгтэй цэгийн аюултай байдлыг шинжлэн хянах /НАССР/, олон улсын стандарт /CAC/RCP1, хүнсний аюулгүй байдлын удирдлага ISO 22000 стандарт нэвтрүүлсэн үйлдвэрийн тоо: Хүнсний үйлдвэрлэлд тавигдах эрүүл ахуйн аюулгүйн шаардлагыг хангасан байдлыг эрх бүхий байгууллагаас үнэлж, гэрчилгээ олгосон үйлдвэрийн тооны нийлбэрээр тодорхойлно.

15. Баяжуулсан хүнсний хувийн жин, бүтээгдэхүүний төрлөөр- хүн амыг шимт бодисын дутлаас хамгаалах зорилгоор нэмэлт бодисоор баяжуулсан гурил, давс зэрэг бүтээгдэхүүний тухайн бүтээгдэхүүний нийт үйлдвэрлэлийн дүнд эзлэх хувийн жингээр тодорхойлогдоно.

16. Баяжуулсан хүнс бэлтгэдэг үйлдвэрийн тоо, үйл ажиллагааны төрлөөр- Гурил, давс зэрэг баяжуулсан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэдэг үйлдвэрийн тоогоор тодорхойлогдоно.

17. Баталгаат ундны усаар хангагдаж буй хүн амын тоо- ундны усаа баталгаат ус түгээх газар, ус түгээх тусгайлсан машин, техникээр хангаж буй хүн амын тоогоор илэрхийлэгдэнэ.

18. Архи, шар айраг, спиртийн үйлдвэрийн тоо- Архи, шар айраг, спиртийн үйлдвэрлэл эрхэлж буй аж ахуй, нэгж байгууллагын тооны нийлбэрээр гарна.

19. 10000 хүн амд тутамд ногдох согтууруулах ундаа зарж, борлуулах зөвшөөрөлтэй цэгийн тоо- Согтууруулах ундаа зарж борлуулах зөвшөөрөлтэй худалдааны цэгийн тоо, хүн амын тооны харьцааг 10000-аар үржүүлснийг;

20. Нэг хүнд ногдох архи, шар айраг, спиртын бүтээгдэхүүн, насанд хүрэгчид, нийт хүн амд ногдуулж бодсноор- Тухайн жилд үйлдвэрлэсэн архи, шар айраг, спиртэн бүтээгдэхүүний биет хэмжээ, нийт хүн ам, насанд хүрсэн хүн амын тооны харьцаагаар илэрхийлэгдэнэ. Насанд хүрсэн хүн амыг 15-аас дээш насны хүн амын тоогоор авна.

21. Хүнсний чанар, эрүүл ахуйн байдал алдагдсанаас гэмтсэн, тахир дутуу болсон амь насаа алдсан хүний тоо - Хүнсний чанар, эрүүл ахуйн байдал алдагдсны улмаас гэмтсэн, тахир дутуу болсон, амь насаа алдсан хүний тооны нийлбэрээр тодорхойлогдоно.

22. Хүнсний аюулгүй байдалд хангалтгүйгээс эмнэлэгт хэвтэж эмчлүүлсэн хүний тоо - Хүнсний аюулгүй байдалд хангалтгүйгээс эмнэлэгт хэвтэж эмчлүүлсэн хүний тооны нийлбэрээр тодорхойлогдоно.

Хүнсний чанар, эрүүл ахуйн статистик мэдээллийн эх үүсвэр

Хүнсний чанар, эрүүл ахуйн статистик мэдээллийн үзүүлэлтийг тодорхойлоход дараах мэдээллийн эх үүсвэрийг ашиглана.

Хүнсний чанар, эрүүл ахуйн 1-7 дугаар үзүүлэлтийг тооцоход Мэргэжлийн хяналтын ерөнхий газрын захиргааны мэдээлэл, 8-12 дугаар үзүүлэлтийг тооцоход Стандартчлал хэмжил зүйн газрын захиргааны мэдээлэл, 13-15, 19 дугаар үзүүлэлтийг тооцоход захиргааны болон албан ёсны статистик мэдээллийг шинээр бий болгох, 20-22 дугаар үзүүлэлтийг тооцоход Үндэсний статистикийн хорооны албан ёсны статистик мэдээллийг ашиглана.

Тав. Хүнсний аюулгүй байдал, хангамжийн мэдээллийн сан

Хүнсний аюулгүй байдлын мэдээллийн санд дараах төрлийн мэдээллийг хамруулна. Үүнд:

5.1 Хөдөө аж ахуй

- Малын тоо, төрлөөр
- Хээлтэгч малын тоо, төрлөөр
- Хүнсэнд хэрэглэсэн малын тоо, төрлөөр
- Мах үйлдвэрлэл
- Сүү үйлдвэрлэл
- ХАА-н эдэлбэр газрын хэмжээ, га-гаар
- Эргэлтийн талбай, га-гаар
- Тариалсан талбай, ургамлын төрлөөр
- Хураасан талбай, ургамлын төрлөөр
- Хураасан ургац, ургамлын төрлөөр
- Га-гийн ургац, ургамлын төрлөөр

5.2 ХАА-н бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлт

- Мал аж ахуй
- Газар тариалан

5.3 ХАА-н нэмэгдэл өртгийн ДНБ-д эзлэх хувь

- Мал аж ахуй
- Газар тариалан

5.4 Аж үйлдвэр

- Гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, биет хэмжээгээр
- Архи, шар айраг, спиртын үйлдвэрлэл, биет хэмжээгээр
- Нэг хүнд ногдох архи, шар айраг, спиртэн бүтээгдэхүүн, биет хэмжээгээр, нийт хүн ам, насанд хүрэгчдэд ногдуулснаар

5.5 Гадаад худалдаа

- Гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний импорт, биет хэмжээгээр, улс, орноор
- Гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний экспорт, биет хэмжээгээр, улс, орноор

5.6 Үнэ

- Гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний импортын үнэ
- Гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний экспортын үнэ
- Гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэгчийн үнэ
- Гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний зах зээлийн үнэ
- Гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний бөөний үнийн мэдээ

5.7 Хүн амын тоо

- Суурин хүн амын тоо, нас, хүйсээр

5.8 Ажиллагчдын тоо

- Ажиллагчдын тоо, салбараар
- Мал аж ахуйд ажиллагчдын тоо
- Газар тариаланд ажиллагчдын тоо
- Газар тариалангийн үйлдвэрлэл эрхэлж буй өрх, аж ахуйн нэгж, байгууллагын тоо

5.9 Хүнсний хангамж, аюулгүй байдлын үзүүлэлт

5.9.1 Хүнсний хангамж, хүртээмжийн үзүүлэлт

5.9.2 Хүнсний илчлэг, шим тэжээлийн үзүүлэлт

5.9.3 Хүнсний эрүүл ахуйн үзүүлэлт

- Хүнсний бүтээгдэхүүний бохирдлын түвшин
- Буцаасан, хураасан, устгасан импортын бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ
- Хураасан, устгасан дотоодод үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ
- Хяналт, шалгалтад хамрагдсан аж ахуйн нэгж, байгууллага, байгууллага, хувь хүний тоо

- Хяналт, шалгалтаар үйл ажиллагааг нь бүр зогсоосон, түр зогсоосон, үйл ажиллагааг нь сэргээсэн байгууллага, цэг, салбарын тоо
- Хяналт, шалгалтын явцад илрүүлсэн, арилгуулсан зөрчил
- Хүнсний үйлдвэрлэл, стандартын шаардлага хангаагүй, хадгалалтын хугацаа дууссны улмаас устгасан эд зүйл, биет хэмжээ, үнийн дүнгээр
- Улсын хэмжээнд бүртгэгдсэн итгэмжлэгдсэн лабораторийн тоо
- Мөрдөгдөж буй хүнсний бүтээгдэхүүний стандартчлалын тоо
- ОУ-д мөрдөгдөж буй хүнсний бүтээгдэхүүний стандартчлалаас Монгол Улсад нэвтрүүлсэн стандартчлалын тоо
- Дотоодын чанарын стандартчлал мөрдөж буй үйлдвэрийн тоо
- ОУ-ын чанарын стандартчлал мөрдөж буй үйлдвэрийн тоо
- Баяжуулсан хүнсний хувийн жин, бүтээгдэхүүний төрлөөр
- Баяжуулсан хүнс бэлтгэдэг үйлдвэрийн тоо, үйл ажиллагааны төрлөөр
- Баталгаат ундны усаар хангагдаж буй хүн амын тоо
- Архи, шар айраг, спиртийн үйлдвэрийн тоо
- 10000 хүн амд тутамд ногдох согтууруулах ундаа зарж, борлуулах зөвшөөрөлтэй цэгийн тоо
- Нэг хүнд ногдох архи, шар айраг, спиртын бүтээгдэхүүн, насанд хүрэгчид, нийт хүн амд ногдуулж бодсноор
- Хүнсний чанар, эрүүл ахуйн байдал алдагдсанаас гэмтсэн, тахир дутуу болсон амь насаа алдсан хүний тоо
- Хүнсний чанар, эрүүл ахуйн байдал алдагдснаас эмнэлэгт хэвтэж эмчлүүлсэн хүний тоо

5.10 Хүнсний үйлдвэрлэл, үйлчилгээ эрхэлдэг цэг

- Хүнсний үйлдвэрлэл эрхэлдэг аж ахуйн нэгж, байгууллагын тоо, төрлөөр
- Хүнсний дэлгүүр, супермаркет, түргэн үйлчилгээний цэг (түц)-ийн тоо
- Хүнсний захын тоо
- Хүнсний агуулах, зоорийн тоо, хүчин чадал, бүтээгдэхүүний төрлөөр
- Цайны газар, гуанз, зоогийн газрын тоо
- Цэвэр ус, ундаа, архи, пиво, спиртын үйлдвэрийн тоо
- 10000 хүн амд тутамд ногдох согтууруулах ундаа зарж, борлуулах зөвшөөрөлтэй цэгийн тоо

5.11. Хүнстэй холбоотой эрүүл мэндийн мэдээлэл

- Хоолны хордлогоор өвчилсөн хүний тоо, хот, хөдөөгөөр
- Хоол, хүнстэй холбоотой бусад өвчлөлийн мэдээлэл
- Байх ёстой жингээс доогуур 5 ба түүнээс доош насны хүүхдийн тоо, эрэгтэй, эмэгтэй, хот, хөдөөгөөр

5.12. Ундны ус

- Ундны ус түгээх цэгийн тоо
- Ус тээврийн автомашины тоо
- Баталгаат усан хангамжаар хангагдсан хүн амын тоо

Хүнсний аюулгүй байдлын статистик үзүүлэлтийг тооцох аргачлал
боловсруулах ҮСХ, ХХААХҮЯ-ны хамтарсан ажлын хэсгийн
хурлын протокол

2008 оны 11 дүгээр сарын
20-ны өдөр
хот

Улаанбаатар

Ажлын хэсгийн хуралдаанд ажлын хэсгийн дарга, ХХААХҮЯ-ны төрийн нарийн бичгийн дарга Н. Батсуурь, ажлын хэсгийн гишүүн ҮСХ-ны МЭЗСГ-ын дарга, Б.Бадамцэцэг, ХҮМГ-ын дарга П.Ганбаатар, ХХААХҮЯ-ны ГХА-ны хэлтсийн дарга Г. Галсанбуян, СТБ-ын хэлтсийн дарга Б.Биньее, Хүнсний хэлтсийн ахлах мэргэжилтэн С. Энхбаяр, МХШҮ-ний газрын мэргэжилтэн Д. Барс нар оролцлоо.

Хурлаар “Хүнсний аюулгүй байдлын статистикийн үзүүлэлтийг тооцох аргачлал”-ыг хэлэлцлээ.

Ажлын хэсгийн дарга Н.Батсуурь: Хүнсний аюулгүй байдлын аргачлалыг хурлаас өмнө ажлын хэсгийн гишүүдэд тараасан учраас гишүүд танилцаж, саналаа бэлтгэсэн байх, иймд цаг хэмнэх үүднээс асуулт, хариулт, саналаа шууд эхэлье.

Асуулт, хариулт, санал эхлэхээс өмнө хүнсний аюулгүй байдлын статистикийн үзүүлэлтийг тооцох аргачлалын бүтэц, хамрах хүрээ, мэдээллийн эх үүсвэр, тооцох арга, ашигласан норм, норматив, олон улсын байгууллагын зөвлөмж, шийдвэрлүүлэх асуудал зэргийн талаар ажлын хэсгийн гишүүн Б.Бадамцэцэг гишүүдэд товч танилцуулга хийлээ.

Ажлын хэсгийн гишүүн Г.Галсанбуян: Олон улсын туршлагаас харахад хүнсэндээ заавал нэмэх нэмэлтүүд буюу төмөр, эрдэс бүтээгдэхүүн, иодоор баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүн гэж байдаг юм билээ. Манай улсад ч олон улсын байгууллагын санхүүгийн тусламжтайгаар зарим үйлдвэрүүд тухайлбал гурилын үйлдвэрүүд баяжуулсан, иоджуулсан гурил гэж үйлдвэрлэдэг энэ талаарх статистик үзүүлэлт хүнсний аюулгүй байдлын статистик үзүүлэлтүүд орох уу.

Ажлын хэсгийн гишүүн Б.Бадамцэцэг: Баяжуулсан хүнс, гурил, хүнсний бүтээгдэхүүнд баяжуулалт хийдэг үйлдвэрийн тоо зэрэг үзүүлэлтийг гаргах боломжтой, энэ үзүүлэлтийг хүнсний чанар, эрүүл ахуйн хэсэгт нэмж, тусгая. Харин энэ мэдээллийг гаргахын тулд мэдээллийн эх үүсвэрийг бий болгох, эсвэл одоо мөрдөгдөж буй үйлдвэрийн мэдээнд нэмэлт үзүүлэлтээр тусгах хэрэгтэй болно.

Ажлын хэсгийн дарга Н.Батсуурь: Баяжуулсан хүнсний бүтээгдэхүүний талаар статистик мэдээллийг аргачлалд тусгах талаар санал нэг байна. Түүнчлэн дараах зүйлсийг аргачлалд тусгах саналтай байна.

- Хүнсний хангамжийн хэсэгт гарч байгаа хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэгцээ, хэрэглээ гэсэн хоёр үгийн утгыг ялгаж, тодруулах, хэрэглээ гэдэг нь бодитоор хэрэглэсэн, хэрэгцээ гэдгийг хэрэглэвэл зохих, шаардлагатай гэсэн утгаар нь аргачлалд оруулсан ойлголт, тодорхойлолтыг засах

- Хүнсний илчлэг, шим тэжээлийн тодорхойлолтод байгаа нэгдлийг гэсэн үгийг засах, нэгдэл биш байх

- Хүнсний хангамжийн шалгуур үзүүлэлт дээр импортоор орж ирдэг, манай улсад үйлдвэрлэх, ургуулах боломжгүй импортоор авахаас өөр аргагүй бүтээгдэхүүнийг 100 хувь импортоор авдаг, аюулгүй байдал алдагдсан гэж шалгуур тавилгүйгээр, харин дан ганц аль нэг улсаас тодорхой хувиар импортоор авсан бол уг улсын хараат байж, аюулгүй байдал алдагдсан гэж оруулах, тодорхой хувиар шалгуур тавих

- Улаанбаатар хотод хүнсний бүтээгдэхүүнийг худалдан авахад гол нэрийн 12 бүтээгдэхүүн хангалттай байна. Харин алслагдсан аймаг, сум орон нутагт энэ байдал ямар байгаа талаар статистик үзүүлэлт тооцох ёстой байх. Энэ нь хүнсний аюулгүй байдлын нэг үзүүлэлт болохоос гадна хүн амын хүнсний хэрэглээг хангах бөөний худалдааны цэг, сүлжээг байгуулахад чухал мэдээлэл болно. Иймд хүнсний түгээлт, олдоцын талаархи мэдээллийн талаар аргачлалд тусгах

- 12 гол нэрийн бүтээгдэхүүний хэрэглэж буй байдал, өрхийн хэрэглээний хэдэн хувийг ямар бүтээгдэхүүн эзэлж байгаа тухай статистик мэдээллийн талаар аргачлалд тусгах

- Нийт өрхийн хэдэн хувь нь авах ёстой, идэх ёстой хүнсний бүтээгдэхүүнийг хэрэглэж чадаж байгаа талаар аргачлалд тусгах

- Хүнсний аюулгүй байдлын асуудлыг стандарчлал, лабораторийн шинжилгээний үр дүнтэй холбож авч үзэх нь зүйтэй, энэ талаар нэмэлт оруулж өгөх,

Ажлын хэсгийн гишүүн Б.Бадамцэцэг: Хэрэгцээ, хэрэглээг ялгах, зарим үг хэллэгийг засварлах гэсэн саналыг дэмжиж байна. Харин шинээр нэмж оруулах хүнсний бүтээгдэхүүний олдоц зэргийг ярилцаж, судлая, бий болгосон тохиолдолд шинэ мэдээллийн эх үүсвэрийг дотоод худалдааны албан ёсны статистик мэдээлэлд нэмэлт байдлаар бий болгох, тусгайлсан судалгаа явуулах хэрэгтэй болно.

12 гол нэрийн бүтээгдэхүүний хэрэглээ, өрхийн хүнсний хангамжийн талаар өрхийн хүнсний хүртээмж гэсэн бүлэгт тусгасан байгаа. Харин эдгээр мэдээллийг гаргахын тулд ҮСХ-оос одоо явуулж байгаа өрхийн нийгэм, эдийн засгийн судалгаанд нэмэлт үзүүлэлт оруулах, тусгайлсан түүвэр судалгааг явуулах шаардлагатай байна.

Хүнсний аюулгүй байдлын асуудлыг стандартчлал, лабораторийн шинжилгээний үр дүнтэй холбоотой үзүүлэлтийг хүнсний чанар, эрүүл ахуйн үзүүлэлтэд оруулж өгье.

Ажлын хэсгийн гишүүн Б.Биньез: 12 гол нэрийн бүтээгдэхүүний хэрэглээг хот, хөдөөгөөр ялгавартайгаар гаргах хэрэгтэй. Эдгээр бүтээгдэхүүний хэрэгцээ, хэрэглээг тооцоход бүтээгдэхүүн хооронд орлуулалт хийгдэх боломжтой юу.

Ажлын хэсгийн дарга Н.Батсуурь: Шинэ норм нь батлагдаагүй учраас энэ аргачлалыг ЭМЯ-ны Хоол судлалын төвөөс батласан хуучин нормоор хийсэн байгаа. Хуучин, шинэ нормд оруулалт хийх талаар байхгүй.

Хүнсний хэлтсийн ахлах мэргэжилтэн С.Энхбаяр: Нөөцийг нийлүүлэлт гэж өөрчлөх, хүнсний бүтээгдэхүүнийг нэг бүтээгдэхүүнд шилжүүлэх коэффициентийг хавсралтаар харуулах саналтай байна.

Ажлын хэсгийн дарга Н.Батсуурь: Нөөц гэсэн хэллэгээрээ байсан нь илүү тохиромжтой байна.

Ажлын хэсгийн гишүүдээс өөр асуулт, санал байна уу. Санал, асуулт байхгүй байгаа учраас хурлыг хааж хурлаас дараах шийдвэрийг гаргаж байна. Үүнд:

1. Гишүүдийн дээрхи хэлсэн санал, зөвлөмжийг судлан үзээд, аргачлалд тусгах
2. Хүнсний аюулгүй байдлын мэдээллийг бий болгоход шаардлагатай зайлшгүй хийгдэх судалгаа, цаашид хийгдэх ажлын талаар нэгдсэн танилцуулга бэлтгэж, хөрөнгө, санхүүгийн асуудлыг шийдвэрлүүлэх арга хэмжээг ажлын хэсгийн зүгээс авах
3. Хүнсний хангамжийн хувь дээр тавьсан босгын талаар олон улсын туршлага болон хангамжийн хувьтай холбоотой олон жилийн динамикийг гарган судлаж, аргачлалд өөрчлөлт оруулах эсэхийг тогтоох

4. ЭМЯ, УМХГазар болон холбогдох байгууллагаас санал авах
5. ҮСХ-ны зохих шатны хурлаар хэлэлцүүлэн, эцэслэх
6. Батлуулсан аргачлалд дээр үндэслэж, судалгаа хийж, аюулгүй байдлын зөвлөлд танилцуулахаар бэлтгэх.

Протоколтой танилцаж, хянасан:
Ажлын хэсгийн дарга, ХХААХҮЯ-ны
Төрийн нарийн бичгийн дарга

Н.Батсуурь

Протокол хөтөлсөн: ҮСХ-ны
МЭЗСГ-ын ахлах мэргэжилтэн

М.Оюунжаргал