

ХИЛИЙН ЦЭРГИЙН АНГИЙН БИЕ БҮРЭЛДЭХҮҮНИЙ ХҮНСНИЙ АЮУЛГҮЙ БАЙДЛЫГ ХАНГАЖ БУЙ ӨНӨӨГИЙН БАЙДАЛ, ШИЙДВЭРЛЭХ АРГА ЗАМ

В.Пүрэвбаасан
ДХИС-ийн Удирдлагын академийн
Хилийн стратегийн профессорын багийн дэд профессор,
доктор (Ph.d), хурандаа

Б.Ууганхүү
ДХИС-ийн Удирдлагын академийн
магистрант, дэд хурандаа

Товч агуулга: Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах асуудал нь төрийн болон төрийн бус байгууллагууд хоорондын ажлын уялдаа, хувийн хэвшлийн идэвхтэй оролцоог шаардсан салбар дундын зохицуулалтын шинжтэй, бүх нийтийг хамарсан зохион байгуулалтын ажил бөгөөд энэхүү илтгэлээр хилийн цэргийн ангийн бие бүрэлдэхүүний хүнсний аюулгүй байдлыг хангаж буй өнөөгийн байдалд дүгнэлт хийж, сайжруулах зарим санал дэвшүүллээ.

Түлхүүр үгс: Хилийн анги, бие бүрэлдэхүүн, хүнсний аюулгүй байдал, тулгамдсан асуудал, шийдвэрлэх арга зам, хүнсний хангамж хангалт.

Оршил

Хүнс бол хүн амын үндсэн суурь хэрэглээ байдаг билээ. Хүн амын хүнсний хангамжийг тогтворжуулах, хүртээмжийг нэмэгдүүлэх, хүнсний аюулгүй байдлыг хангах нь улс орны нэн чухал ач холбогдолтой асуудал юм.

Монгол Улсын хүнсний аюулгүй байдлын бодлого, эрх зүйн орчин нь Монгол Улсын Үндсэн хуулийн хоёрдугаар бүлгийн 16 дугаар зүйлийн 1 дүгээр заалт “хүн амьд явах эрхтэй” гэсэн суурь зарчим, Монгол Улсын нэгдэн орсон “Хүний эрхийн түгээмэл тунхаг”, Монгол Улсын Үндэсний аюулгүй байдлын үзэл баримтлал, Төрөөс хүнс, хөдөө аж ахуйн талаар баримтлах бодлого, Хүнсний тухай, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль болон холбогдох бусад хууль, тогтоомж, дүрэм, журам, хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа, салбарын харилцааг зохицуулж буй эрх зүйн зохицуулалтын актын хүрээнд бүрдэж байна.

Нэг.Хүнсний аюулгүй байдлын талаарх эрх зүйн зохицуулалт

НҮБ-ын Ерөнхий Ассемблейгээс жил бүрийн 6 дугаар сарын 7-ны өдрийг Дэлхийн хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын өдөр болгон зарласан. Энэ өдөр хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад хүн бүрийн оролцоо чухал болохыг таниулж, хүнс үйлдвэрлэлийн бүх шатанд оролцогчид тус тусын үүрэг хүлээж байдгийг тодотгож байна.

ДЭМБ-ын Монгол дахь суурин төлөөлөгч Др Сергей Диордица: “Дэлхий дээр бактери, вирус, шимэгч хорхой, хорт химийн бодисоор бохирдсон хоол хүнс хэрэглэсний улмаас жил бүр 600 сая гаруй хүн өвдөж, 420 мянган хүн нас бардаг гэж ДЭМБ-ын тооцоогоор гарсан. Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах нь засгийн газар, үйлдвэрлэгчид болон хэрэглэгчдийн хамтын үүрэг,

хариуцлага юм. Бидний хэрэглэж буй хоол хүнс аюулгүй, эрүүл байх нөхцөлийг бүрдүүлэхэд үйлдвэрлэгчээс хэрэглэгч хүртэл бүхий л үе шатны оролцогч бүр чухал үүрэгтэй.

Монгол Улсын Үндэсний аюулгүй байдлын үзэл баримтлал (УИХ, 2010)-ын дагуу “Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай (УИХ, 2012), “Мал амьтны эрүүл мэндийн тухай” (УИХ, 2016), “Тариалангийн тухай” (2012, 2016) зэрэг хууль батлагдаж, лавлагаа болон итгэмжлэгдсэн лабораториудын техник хэрэгсэл, хүний нөөц сайжирч, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын зөрчил, дутагдлыг илрүүлэн арилгах ажилд ахиц гарч байна. Гэвч зарим судалгаа болон олдоцтой мэдээллээс үзэхэд ХАА-н үйлдвэрлэл, хүнсний тээвэрлэлт, хадгалалт, худалдааны үе шатанд бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын эрсдэл өндөр, мал эмнэлгийн ариун цэвэр, мах сүүний аюулгүй байдал, ургамлын хорио цээрийн хяналт нь гарал үүслийн гэрчилгээ олгох төдийгөөр хязгаарлагдсан хэвээр байна ¹⁰² гэжээ. Олон Улсын байгууллага, дэлхий нийтийн ойлголтоор хүнсний аюулгүй байдал нь “хүнсний хангамж, хүртэмж” “хүнсний бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдал”, “хооллолт, хүнсний шим зүй” гэсэн гурван тулгуураас бүрддэг, “хүн амьдрахын тулд хооллодог”, “зохистой, зөв хооллолт-эрүүл мэнд” гэсэн үзэл баримтлалын үндсэн дээр хүний хүнсний эрхийг хангахад чиглэгдэж байна. Хүний хүнсний эрх гэж хүн “зөвхөн өлсөхгүй” байхыг бус, харин өөрийн нийцсэн, чанар, аюулгүйн баталгаатай, эрүүл мэндэд ач тустай хоол, ундыг жигд, тогтвортой, хүртээмжтэй хэрэглэх боломжоор хангагдсан байх, энэ эрхээ эдлэхэд хүрэлцэхүйц орлоготой байх зарчмыг хэлдэг¹⁰³ байна.

Монгол Улсын үндэсний аюулгүй байдлын үзэл баримтлал (УИХ, 2010)-д хүнсний аюулгүй байдал (**food security**)-ын зорилтуудыг дээрх зарчимд нийцүүлэн тодорхойлжээ. Энэ үзэл баримтлалын дагуу хүнсний аюулгүй байдлын эрх зүйн орчин шинэчлэгдэн дэлхий нийтийн жишигт улам бүр ойртсоор байна. Хүнсний тухай хуулийн шинэчилсэн найрууллага (2012)-д хүнсний аюулгүй байдлыг үндэсний хэмжээнд цогц агуулгаар нь хангах, “Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тухай” хууль (2012)-д хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг сүлжээний үе шат бүрт хангах зарчмыг тогтоож, одоо тодорхой зохицуулалтын хуулиудыг шинэчлэх, шинээр батлах, дүрэм журам, стандартуудыг хуулиудад нийцүүлэх ажил эрчимтэй өрнөж байна¹⁰⁴.

Түүнчлэн Үндэсний аюулгүй байдлын үзэл баримтлалд: “Хүнсний хангамжийн баталгаат байдлыг хангаж, физиологийн нормд нийцсэн хүнсний бүтээгдэхүүнээр хүн амыг жигд, тогтвортой, хүртээмжтэй хангах нөхцөлийг бүрдүүлнэ. Хүнсний чанар, аюулгүй байдлын техникийн шаардлагыг олон улсын стандартай нийцүүлэн шинэчилж, хяналтын тогтолцоог бэхжүүлэн, олон улсын

¹⁰²Л.Дамдинсүрэн Эрдэм шинжилгээний илтгэл, өгүүллийн сорчилсон эмхэтгэл, 2015, “Монгол Улсын хүнсний аюулгүй байдлын эрх зүйн орчин” үнэлгээний тайлан, Дэлхийн банкны бүлэг, Олон улсын санхүүгийн корпораци 2015.04 УБ

¹⁰³Л.Дамдинсүрэн Монгол Улсын Хүнсний аюулгүй байдлын төлөв байдал, 2015 эрдэм шинжилгээний илтгэл 4 дэх тал.

¹⁰⁴Л.Дамдинсүрэн Монгол Улсын хүнсний аюулгүй байдлын төлөв байдал 2020 илтгэл.

итгэмжлэлд хамруулах арга хэмжээ авна¹⁰⁵” гэж заасан бөгөөд дараах үндсэн зарчмуудаас бүрдэж байна.Үүнд:

1. Хүнсний хангамж тогтвортой, тэнцвэртэй байх.
2. Хүнс шим тэжээллэг чанартай байх.
3. Хүнсний сүлжээний бүх шатанд түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал хангагдсан байх гэж заасан байна.

Хүнсний тухай хуулийн 3.1.2-т **“Хүнсний аюулгүй байдал”** гэж хүн ам амьдралынхаа туршид чанартай, шим тэжээллэг, аюулгүй хүнсийг улсын эдийн засаг, нийгмийн нөхцөл байдал, газар зүйн байршлаас үл хамааран тогтвортой, хүртээмжтэй сонгон хэрэглэх боломж бүрдсэн байх тухай тодорхойлсон.

Шинэ зууны хүнс хоолны үндсэн эх үүсвэр нь байгалийн уламжлалт бүтээгдэхүүн, найрлагыг тохируулсан бүтээгдэхүүн, хувиргасан амьд организмын гаралтай бүтээгдэхүүн гэж эрдэмтэд төсөөлж байна.

Манай улсын газар нутгийн хэмжээ, мал сүргийн тоо, байгалийн баялгийн нөөцийг тоймлон үзэхэд хүнсний гол нэрийн бүтээгдэхүүнээр өөрийгөө хангаад зогсохгүй, мах, сүү, үр тариа, төмс, хүнсний ногооны бүтээгдэхүүн мал ургамлын гаралтай биологийн идэвхит бэлдмэлийн экспортоор дэлхийн хүнсний зах зээлд оролцох бүрэн боломжтой. Монголын хүнсний нөөцийн давуу тал нь дэлхий дахинаар эрхэмлэх болсон байгалийн бүтээгдэхүүн, түүний эх үүсвэр нь унаган төрхөө хадгалан үлдсэн газар нутаг, бэлчээрийн мал аж ахуй юм.

Монгол Улсын хөгжлийн бодлогын олон талт баримт бичигт энэ давуу талыг үр өгөөжтэй ашиглах стратеги, үйл ажиллагааг тодорхойлсон байдаг. Жишээлбэл, Монгол Улсын Засгийн газрын 2020-2024 оны үйл ажиллагааны хөтөлбөр (УИХ, 2020.08.28, тогтоол 28)-т “ХАА-н бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэл,борлуулалтын сүлжээг хөгжүүлж, гол нэрийн хүнсний бүтээгдэхүүний хэрэгцээг дотоодоос бүрэн хангаж, импортыг орлох болон экспортын баримжаатай үйлдвэрлэлийг дэмжинэ” гэсэн том зорилт дэвшүүлж хэрэгжилтийг хангах талаар төрийн болон хувийн хэвшлийн байгууллагууд үе шаттай арга хэмжээнүүдийг авч байна.

“Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль (УИХ, 2012)-иар хүнсний үйлдвэрлэл үйлчилгээнд үйлчилгээнд ХАА, үйлдвэрлэл, эрүүл ахуйн зохистой дадлууд хэвшүүлэхээр заасан боловч эрх бүхий байгууллагын заавар, зөвлөмж, төдийгөөр энэ ажил хязгаарлагдаж, бэлчээрийн мал аж ахуй, жижиг тариалан, хүнсний зах, тээвэр, “Ченж”-ийн тогтолцооны аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн хэм хэмжээ өнөө хэр тодорхойгүй байгаа билээ.

Монгол Улсад хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанар, эрүүл ахуйн 662 стандарт хүчин төгөлдөр байгаагийн 39.6 хувь нь олон улсын түвшинд хүрсэн, 60.4 хувь нь олон улсын стандарттай уялдсан гэж холбогдох байгууллагаас тайлагнадаг боловч 2019 оны байдлаар тэдгээрийг мөрдөж, тохирлын тэмдгээр баталгаажуулсан аж ахуйн нэгж, бүтээгдэхүүн маш цөөн байгаа болно. Гадаад орнуудын туршлагаас үзэхэд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний чанар аюулгүй байдлын

¹⁰⁵Монгол Улсын үндэсний аюулгүй байдлын үзэл баримтлалын 3.4.2.7 дэх заалт

үзүүлэлт, хэм хэмжээг засгийн газрын техникийн зохицуулалтаар тогтоодог нь стандарт, техникийн зохицуулалтын хуулийн чадамжтай холбоотой ¹⁰⁶.

Хяналт шалгалтаар, итгэмжлэгдсэн эрх бүхий лабораторийн шинжилгээнд хамрагдсан хүнсний бүтээгдэхүүний бохирдлын түвшин МХЕГ-ын Хяналтын итгэмжлэгдсэн лабораториудын нэгдсэн сүлжээний хэмжээгээр 2019 оны байдлаар хими хор судлал, эрүүл ахуй нян судлал, ургамал хорио цээрийн чиглэлээр 106.1 мянган сорьцод 290.6 мянган үзүүлэлтээр шинжилгээ хийснээс 3.5 мянган сорьц MNS шаардлага хангаагүй, бохирдлын түвшин 3.3 хувь гарсан байна^{106 106 107}. Цаашид хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хүнсний сүлжээний бүх шатанд хангахад онцгойлон анхаарч, хүнснээс шалтгаалан хүн амын эрүүл мэндэд учирч буй эрсдлийг бууруулах шаардлагатай.

Аюулгүй байдал нь хангагдаагүй бол энэ нь хоол-хүнс биш болно. Хүн бүр эрүүл, идэвхтэй амьдрахад хэрэгцээт хоол хүнсээр хэзээд хангагдаж байх нөхцөл бүрдсэн үед хүн хүнсээр баталгаатай хангагдлаа гэж үзнэ.

Хүнсний аюулгүй байдлын баталгаат байдлыг хангахад:

- Хангамж;
- Хүртээмж;
- Хэрэглээ;

- тогтвортой байдал зэрэг 4 суурь хүчин зүйлс оролцох бөгөөд хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал нь эдгээр хүчин зүйлсийг бүхэлд нь судлан тэдгээрийн аюулгүй байдлыг хангаснаар бүрдэх юм.

Хоёр.Хилийн цэргийн ангийн хүнсний аюулгүй байдлын өнөөгийн байдал, шийдвэрлэх арга зам.

Хилийн цэргийн алба хаагчийн хүнсний хангалтыг Монгол Улсын хилийн тухай хууль, Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль болон бусад холбогдох хууль, Засгийн газрын 2017 оны 174 дүгээр тогтоол, хилийн цэргийн алба хаагчийн хүнсний хангалтын зааврыг удирдлага болгон зохион байгуулж байна.

Хилийн ангид хүнсний хангалтыг ар тал, хангалтын алба хариуцаж дараахь үндсэн чиг үүргийг хэрэгжүүлж байна.Үүнд:

- ☐ Хүнс хуурай хэрэглэлийг батлагдсан төсвийн дагуу төв, орон нутгаас татан авч, тээвэрлэх, хадгалах, салбар, нэгжүүдэд хүргэх;
- ☐ Бие бүрэлдэхүүний хооллолтыг зохион байгуулах;
- ☐ Хүнсний техник болон сав хэрэгсэл, халуун болон хөргөх төхөөрөмжөөр хангах;
- ☐ Мал мах бэлтгэх, төмс хүнсний ногоо тарих;
- ☐ Хүнсний хангалтын данс бүртгэл, тайлан тооцоог хөтлөх зэрэг болно.

Хилийн цэргийн ангийн алба хаагчдын хүнсний аюулгүй байдлыг дараах байдлаар хангаж байна. Үүнд:

¹⁰⁶Л.Дамдинсүрэн Монгол Улсын хүнсний аюулгүй байдлын төлөв байдал 2020 илтгэл.

¹⁰⁷ Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын 2019 оны жилийн эцсийн статистикийн үзүүлэлтийн 1 дэх заалт.

1.Хүнсний бүтээгдэхүүн бэлтгэх: Хилийн ангиуд өргөн хэрэглээний хүнсний бүтээгдэхүүнийг батлагдсан төсөвт багтааж чанар, аюулгүй байдал, эрүүл ахуйн шаардлага хангаж, шинжилгээ хийгдсэн баталгаажилтийг үндэслэннийслэл, орон нутгийн тусгай зөвшөөрөлтэй аж ахуйн нэгжээс бэлтгэхийн зэрэгцээ туслах аж ахуйг эрхлэн дараахь хүнсний бүтээгдэхүүнийг бэлтгэж байна:

- Мал аж ахуйгаас мах, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн;
- Газар тариалангаас төмс, хүнсний ногоо;
- Байгалийн өгөөжөөс жимс, жимсгэнэ, сонгино, хөмүүл, таанаболон бусад хүнсний бүтээгдэхүүн зэрэг болно.

2.Хүнсний хангалтын нөөц бүрдүүлэх:Хилийн анги, тусгай салбарт хүнсний урсгал болон халдашгүй нөөцийг албаны бэлэн байдлын удирдамжид заасны дагуу бүрдүүлэн хүнсний сэлгэлтийг хадгалалтын хугацаа дуусахаас 3 сарын өмнө хийнэ¹⁰⁸.

Улсын хилийн нөхцөл байдал, байгаль газар зүй, цаг агаарын онцлогийг харгалзан хилчнийг Монгол Улсын засгийн газрын 2017 оны 174 дүгээр тогтоолоор батлагдсан хүнсний хангамжийн I, II, III, IV нормоор хангана¹⁰⁹.

□ *Нэгдүгээр нормоор:* Онцгой нөхцлийн зэрэглэлийн хилийн заставын цэргийн алба хаагч, хилийн харуулын бүрэлдэхүүн, малын суурийн бүрэлдэхүүн;

□ *Хоёрдугаар нормоор:* Нэг, хоёрдугаар зэрэглэлийн хилийн заставын цэргийн алба хаагч, сургалтын төвийн шинэ дайчид;

□ *Гуравдугаар нормоор:* Хилийн отрядын төвийн гэрээт болон хугацаат цэргийн алба хаагч, төвийн бүсийн анги, тусгай салбарын гэрээт болон хугацаат цэргийн алба хаагч;

□ *Дөрөвдүгээр нормоор:* Цэрэг халах татах төвд байрлаж байгаа хугацаат цэргийн алба хаагч, цэргийн жинхэнэ албанд тэнцэн татагдаж ирсэн иргэн, хил зөрчигч болон саатуулах байранд саатуулагдсан этгээд, төвийн бүсийн анги, тусгай салбарын гэрээт болон ХЦАХ 06 дугаар сарын 01-нээс 09 дүгээр сарын 01-ний хооронд, хилийн анги, салбарын цэргийн алба хаагч 06 дугаар сарын 15-наас 08 дугаар сарын 15-ны хооронд¹¹⁰; тус тус хооллолтыг зохион байгуулж байна.

Шаардлагатай тохиолдолд зарим нэр төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүнийг нормын дагуу орлуулалт хийж хүнсний хангалтад өгч байна.

Хил хамгаалах байгууллага 160 гаруй салбартай бөгөөд тэдгээрийн 80 гаруй хувь нь төвлөрсөн эрчим хүчинд холбогдоогүй тул дулааны улиралд зарим нэр төрлийн хүнсний бүтээгдэхүүнийг хадгалах нөхцөл байдалд хүндрэл үүсч байгаа бөгөөд энэ нь цэргийн алба хаагчдын хүнсний аюулгүй байдалд сөргөөр нөлөөлөх цаашлаадхүнсний хангамжийн тогтвортой, тэнцвэртэй байдал, хүнсний шим тэжээллэг чанар алдагдах нөхцөл байдал үүсдэг байна. Хилчдийн хүнсний аюулгүй байдлын бодит түвшний үнэлгээг нэгтгэн дүгнэхэд бие бүрэлдэхүүний хэрэгцээг бүрэн хангах нөөц байгаа боловч хүнсний бүтээгдэхүүнийг хадгалахад

¹⁰⁸Хилийн цэргийн алба хаагчийн хүнсний хангалтын зааврын 3.4.3 дугаар зүйл.

¹⁰⁹Хилийн цэргийн алба хаагчийн хүнсний хангалтын зааврын 2.2 дугаар зүйл.

¹¹⁰Хилийн цэргийн алба хаагчийн хүнсний хангалтын зааврын 2.2.1,2.2.2, 2.2.3, 2.2.4 дүгээр зүйл.

дэд бүтцээс шалтгаалж хадгалалтын горим алдагдах зөрчлүүд их гардаг, бие бүрэлдэхүүний дунд буруу хооллолт, шимт бодисын дутагдал нийтлэг болсон зэрэг тулгамдсан асуудлууд байна. Хүнсний аюулгүй байдлын тулгамдсан асуудлуудыг шийдвэрлэх ажлыг юуны өмнө хандлагын өөрчлөлтөөс эхлэх ёстой.

Эндээс дараах арга хэмжээг авах нь зүйтэй гэж үзлээ. Үүнд:

Хүнс үйлдвэрлэлийн явцад “НАССР” тогтолцоог ашиглах: энэ нь “Hazard analysis critical control point” буюу “Эгзэгтэй цэгийн аюултай байдлыг хянах тогтолцоо” гэсэн үгийн товчлол бөгөөд олон улсад хүнсний аюулгүй байдлын баталгаа хэмээн хүлээн зөвшөөрөгддөг тогтолцоо юм. Хүнсний үйлдвэрлэлийг анхан шатнаас нь эхлэн эцсийн бүтээгдэхүүн бэлэн болж, хэрэглэгчдэд хүргэх хүртэлх бүх дамжлагын аюултай байдлын эрсдлийг үнэлж, хяналт тавин, системтэйгээр судлан шинжлэх ойлголт юм.

Өөрөөр хэлбэл бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн түүхий эд бэлтгэн нийлүүлэлтээс эхлэн үйлдвэрлэх, түгээх, хадгалах, хэрэглэгчид хүрэх бүхий л үе шатанд бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдлын талаарх дүрэм журмыг баримтлан, нарийн хяналт шалгалтын дор эрүүл, баталгаатай хүнс үйлдвэрлэх, түгээх нөхцөлийг бүрдүүлэх боломж бөгөөд НАССР нь хүнс үйлдвэрлэгчийн бүтээгдэхүүн, үйлчилгээ нь хэрэглэгчдийн зүгээс тавьж буй аюулгүй байдлын шаардлагад бүрэн нийцсэн гэдгийг батлан харуулах зорилготой стандарт юм¹¹¹.

Хилийн цэргийн ангиудад “НАССР” тогтолцоог нэвтрүүлснээр эрүүл ахуйн шаардлага хангасан орчин нөхцөлд чанартай, эрүүл хүнс боловсруулах, түгээх боломж бүрдэхийн зэрэгцээ эрүүл аюулгүй хүнс, хүнсний бүтээгдэхүүнийг боловсруулахдавуу тал, хүнсний аюулгүй байдал хангагдах нөхцөл бүрдэнэ.

Дүгнэлт

Дэлхийн хөгжингүй орнуудын зэвсэгт хүчин цэргийн хоол хүнсэндээ удаан хугацаагаар хадгалж болох богино хугацаанд хялбар хэрэглэх боломжтой, авч явахад хөнгөн, хүний физиологийн хэрэгцээг хангаж чадахуйц илчлэг өндөр, химийн найрлагагүй төрөл бүрийн хуурай хүнсийг хэрэглэж байна. Иймд бүсчилсэн хил хамгаалалт, байгаль газар зүй, цаг агаарын онцлогийг харгалзан үүрэг гүйцэтгэж байгаа цэргийн алба хаагчиддаа аминдэмээр баялаг илчлэг өндөр, хадгалах горим, стандартыг хангасан хүнс, хүнсний бүтээгдэхүүнийг олгох нь зүйтэй гэж үзэж байна.

Түүнчлэн орчин үеийн дэлхий нийтээр мөрдөж буй стандартыг хилийн цэргийн хүнсний хангалтыг зохион байгуулахад хэрэгжүүлэх шаардлагатай юм.

Дээрх дүгнэлтээс дараах саналыг дэвшүүлж байна. Үүнд:

- Хилийн салбаруудыг үе шаттайгаар бүсчилсэн байдлаар төвлөрсөн эрчим хүчинд холбох;
- Хилийн ангиудад “НАССР” тогтолцоог нутагшуулж цаашид үе шаттайгаар хэрэгжүүлж ажиллах зэрэг болно.

¹¹¹Төрөөс хүнс, хөдөө аж ахуйн талаар баримтлах бодлого 2015 УИХ-ын 104 дүгээр тогтоолын хавсралт.

Эх сурвалжийн жагсаалт:

- Монгол Улсын Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль. Төрийн мэдээлэл. 2012 он.№
- Монгол Улсын Хүнсний тухай хууль 2012
- Монгол Улсын үндэсний аюулгүй байдлын үзэл баримтлал.Уб., 2015
- Төрөөс хүнс, хөдөө аж ахуйн талаар баримтлах бодлого.**УИХ-н 2015**

ны 104 дүгээр тогтоолын хавсралт

- Монгол Улсын Засгийн газрын 2017 оны 174 дүгээр тогтоол.
- “Эрүүл хүнс-Эрүүл монгол хүн” үндэсний хөтөлбөр. Монгол Улсын Засгийн газрын 2019 оны 52 дугаар тогтоолын хавсралт.
- “Эрүүл хүнс-Эрүүл монгол хүн” үндэсний хөтөлбөрийн хэрэгжилтийн хяналт-шинжилгээ, үнэлгээний тайлан. (2020 оны жилийн эцсийн байдлаар)
- Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын статистик (2019 оны жилийн эцсийн байдлаар)
- Хилийн цэргийн алба хаагчийн хүнсний хангалтын заавар.ХХЕГ-ын даргын 2018 оны А/22 дугаар тушаал.
- Стратегийн судалгаа сэтгүүл 2020 он №8