



МОНГОЛЫН
БЭЛЧЭЭР АШИГЛАГЧДЫН
НЭГДСЭН ХОЛБОО



МБАНХ, ХХМЭА



МАЛЫН ГАРАЛТАЙ ТҮҮХИЙ ЭД БЭЛТГЭЛ, ЧАНАР, МӨШГӨХ ТОГТОЛЦООНЫ ТЭРГҮҮН ТУРШЛАГУУД

Цуврал гарын авлага № 3

АГУУЛГА

ТОВЧИЛСОН ҮГИЙН ЖАГСААЛТ..... 4

ОРШИЛ 5

1. Түүхий эд бэлтгэн нийлүүлэлт, ангилан ялгалт.....	6
1.1 Сарлагийн хөөврийн бэлтгэн нийлүүлэлт, чанар.....	6
1.1.1 Сарлаг самнах арга ажиллагаа.....	7
1.1.2 Сарлагийн хөөврийг өнгө чанараар ангилан бэлтгэх.....	8
1.1.3 Сарлагийн хөөврийн бэлтгэлийн стандарт, чанарын үзүүлэлтүүд.....	10
1.2 Тором, тэмээний ноосны бэлтгэн нийлүүлэлт, чанар.....	11
1.2.1 Тором, тэмээ самнах арга ажиллагаа.....	11
1.2.2 Бэлтгэсэн ноосоо савлах, хаяглах:.....	14
1.2.3 Тэмээний ноосыг чанараар нь ангилан бэлтгэх.....	15
1.3 Ямааны ноолуурын бэлтгэн нийлүүлэлт, чанар.....	16
1.3.1 Ямааны ноолуурын бэлтгэн нийлүүлэлтийн процесс.....	16
2. Малчдын хоршоодын төвшинд туршин хэрэгжүүлж байгаа түүхий эд бэлтгэлийн тогтолцоо.....	25
2.1 МБАНХ-ны аргачлал.....	25
2.2 “ХХМЭА” олон улсын байгууллагын аргачлал.....	27
3. Малын гаралтай түүхий эд бэлтгэлийн мөшгөх тогтолцоо.....	28
3.1 МБАНХ-ны мөшгөх, баталгаажуулах аргачлал.....	28
3.2 “ХХМЭА” олон улсын байгууллагын мөшгөх, баталгаажуулах, гэрчилгээжүүлэх аргачлал.....	34
3.2.1 Тогтвортой ноолуурын гэрчилгээжүүлэлт ямар шалгууртай вэ?.....	34
3.2.2 Тогтвортой ноолуурын гэрчилгээжүүлэлтийг хэрхэн хэрэгжүүлэх вэ?.....	34
3.2.3 “Тогтвортой ноолуур” гэрчилгээг хэн баталгаажуулах вэ?.....	35
3.2.4 Мөшгөх тогтолцоог хэрхэн хэрэгжүүлэх вэ?.....	36

ТОВЧИЛСОН ҮГИЙН ЖАГСААЛТ

АБАХ	-	Аймгийн бэлчээр ашиглагчдын холбоо
БАГ	-	Бэлчээр ашиглалтын гэрээ
БАХ	-	Бэлчээр ашиглагчдын хэсэг
БЗД	-	Багийн Засаг дарга
БИНХ	-	Багийн иргэдийн нийтийн хурал
БОХАЖЯ	-	Байгаль орчин аялал жуулчлалын яам
ГЗБГЗЗГ	-	Газар зохион байгуулалт геодези зураг зүйн газар
ЖДҮ	-	Жижиг дунд үйлдвэр
ИТХ	-	Иргэдийн төлөөлөгчдийн хурал
МАА	-	Мал аж ахуй
МБАНХ	-	Монголын бэлчээр ашиглагчдын нэгдсэн холбоо
МЭҮТ	-	Мал эмнэлэг, үржлийн тасаг
ОНХС	-	Орон нутгийн хөгжлийн сан
СБАХ	-	Сумын бэлчээр ашиглагчдын холбоо
ТББ	-	Төрийн бус байгууллага
ХАА	-	Хөдөө аж ахуй
ХХААГ	-	Хүнс хөдөө аж ахуйн газар
ХХААХҮЯ	-	Хүнс хөдөө аж ахуй хөнгөн үйлдвэрийн яам
AVSF	-	Хил хязгааргүй малын эмч нар ба агрономичид” олон улсын байгууллага
STeP EcoLab	-	Монголын Нэхмэлийн Салбарын Байгальд Ээлтэй Тогтвортой Үйлдвэрлэл ба Эко Тэмдэг
АДОБАЗ	-	Аймаг дундын отрын бэлчээр ашиглалтын захиргаа
МЭЕГ	-	Мал эмнэлгийн ерөнхий газар
УЦУОШГ	-	Ус цаг уур, орчны шинжилгээний газар

ОРШИЛ

Монгол улсын эдийн засгийн гол тулгуур багана болсон МАА-н үйлдвэрлэлийг тогтвортой хөгжүүлэхэд мал, малчин, бэлчээрийн асуудлыг салгаж дан дангаар нь авч үзэх үндэслэл үгүй. Монгол улсад МАА-г тогтвортой эрхлэхэд тулгарч буй үндсэн асуудал бол бэлчээрийн бүтээмж, биологийн олон янз байдлыг тэтгэдэг бэлчээрийн экосистемийн төлөв байдал, орчны нөхцөлүүд олон газар буурч байгаа явдал юм.

Дэлхийн зах зээл дээрх хэрэглэгчид бүтээгдэхүүнийг загвар, дизайн, хэрэглээг хангах талаас нь гадна тухайн түүхий эд бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэхэд байгальд ээлтэй, тогтвортой үйлдвэрлэл мөн эсэхийг нь харгалзаж үздэг болсон.

Түүхий эдийн байгальд ээлтэй, тогтвортой гэдэг ойлголтод эрүүл бэлчээр, эрүүл мал, малын тавлаг байдал, түүхий эдийн чанар, түүхий эдийн гарал үүслийг мөшгөх боломж, хариуцлагатай малчин, хоршоо зэрэг үзүүлэлтүүдийг чухалчилдаг. Өөрөөр хэлбэл, тухайн орон нутгийн малчид, малчдын байгууллага нь бэлчээрийн зохистой менежментийг хэрэгжүүлэх, малын чанар, эрүүл мэнд, үүлдэр угсааг сайжруулах, малын стрессгүй тавлаг байдал, хүрээлэн байгаа байгаль орчинд ээлтэй гэх мэт үзүүлэлтүүд дээр анхаарч үйлдвэрийн хаалга хүртэл байгальд ээлтэй аргаар зөв бэлтгэх бүхий л үйл ажиллагааг хамааруулна.

“Монголын нэхмэлийн салбарын байгальд ээлтэй тогтвортой үйлдвэрлэл ба эко тэмдэг” (STeP EcoLab) төслийн хүрээнд Хил хязгааргүй малын эмч нар ба агрономичид олон улсын байгууллага, Монголын бэлчээр ашиглагчдын нэгдсэн холбоо хамтран малчид, малчдын байгууллагын байгальд ээлтэй тогтвортой, хариуцлагатай үйлдвэрлэлийн сайн арга туршлагауудыг илрүүлсэн судалгаанд үндэслэн 3 цуврал гарын авлага боловсруулсан. Энэхүү гарын авлагад түүхий эд бэлтгэлийг хэрхэн явуулах боловсруулсан гарын авлага тус нэмэр болно гэдэгт бид найдаж байна.

1. Түүхий эд бэлтгэн нийлүүлэлт, ангилан ялгалт

Ноос ноолуурын нийлүүлэлтийн сүлжээний эхлэл хэсэг дэх малчид, малчдын хоршоодоос боловсруулах үйлдвэрүүд болон худалдан авагчид чанар, стандартын шаардлагад нийцсэн, гарал үүслийн хувьд найдвартай түүхий эд бэлтгэн нийлүүлэлхийг шаарддаг. Малчдын хоршоод түүхий эдээ бэлтгэхдээ анхан шатны ангилан ялгалт, тордолтыг хийснээр үйлдвэрлэлийн дараагийн дамжлагын бүтээмжийг нэмэгдүүлэхээс гадна тухайн түүхий эдийн эдийн засгийн үнэлэмж өсөх сайн талтай.

1.1 САРЛАГИЙН ХӨӨВРИЙН БЭЛТГЭН НИЙЛҮҮЛЭЛТ, ЧАНАР

Өнөөдрийн байдлаар Монгол улс 560 гаруй мянган толгой сарлагтай жилд дунджаар 500-аад тонн сарлагийн хөөвөр бэлтгэж байна¹. Хөөвөр нь уян зөөлөн чанараараа ямааны ноолуурын дараа ордог үнэт түүхий эд. Самнасан сарлагийн хөөврийн урт нь 30-35 мм, ямааны ноолуураас бүдүүн, голдуу бараан өнгөтэй, эдийн засгийн үнэлэмжийн хувьд ямааны ноолуурт арай хүрдэггүй, бага зэрэг үнэлгээ доогуур байдаг.



Өртгийн сүлжээнд оролцогч талуудын урт хугацааны хамтын ажиллагаа, сургалт, судалгаа, сурталчилгааны дүнд сарлагийн хөөврийн үнэт чанар танигдаж нэхмэл, сүлжмэл бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл өсч, улмаар олон улсын зах зээлд нэр хүндтэй бүтээгдэхүүн болжээ. Нэг кг сарлагийн хөөвөр 2004 оны үед 500 төгрөг байсан бол самнаж бэлтгэх арга ажиллагааг нэвтрүүлж, малчид түүхий эдээ чанараас хамааруулан ангилан ялгаж хэвшсэнээр жил бүр эдийн засгийн үнэлэмж нь нэмэгдсээр 2018 хавар гэхэд 25000 төгрөг хүрсэн байна. Эдүгээ сарлагийн хөөвөр нь малчдын орлогын тодорхой хэсгийг бүрдүүлэх болжээ.

¹ Монголын ноос ноолуурын холбооны вэйб сайт <http://mongoltextile.mn/nav/85>

Сарлагийн хөөврийн олон улсын зах зээл дэх үнэлэмжийг нэмэгдүүлэх гол хүчин зүйл бол стандартын шаардлагад нийцүүлэн самнаж бэлтгэх, нас өнгөөр нь ангилан ялгах замаар тордолт сайжруулалтыг хийх явдал билээ.

1.1.1 САРЛАГ САМНАХ АРГА АЖИЛЛАГАА

Бие махбодын физиологийн үйл ажиллагаа, гадаад орчны нөлөөллөөр сарлагийн үсэн бүрхүүлийн зөөлөн ноолуур үс хөөрдөг. Эхлээд хамгийн нарийн ноолуур хөөрнө. Иймд зөөлөн ноолуур үс хөөрч эхлэх, нийт их биеийг хамрах байдлыг малчин гярхай ажиглах хэрэгтэй. Хөөрөөд удвал самнах хугацаа хэтэрч, ноолуур гадны механик үйлчилгээгээр гээгдэж малчны жилийн хөдөлмөрийн үр ашиг буурахад хүрнэ.

Сарлагийг самнахаас өмнө ногт, уяа, бэхэлгээний шон, зориулалтын сам, цэвэр даавуун уут буюу маалинган шуудай, шошго бэлтгэдэг байвал зохино. Сарлагийн самыг 1,5-2,0 мм голч бүхий хагас гантай төмөр утсаар, шүд хоорондын зайг 3 мм-ээр тооцож 16 – 18 шүдтэй байхаар бодож хийх нь тохиромжтой (1-р зураг). Сарлагийг хаац, дэвсгэргүй газар гадаа самнахад ноолуур үлэмж ихээр хийсч үрэгдэхийн дээр бууц шороотой холилдож эцэстээ үнэ буурахад хүргэдэг. Сарлагийн хөөврийг самнах зориулалтын хашаа, самыг ашигласнаар сарлагийг өвтгөж зовоохгүйн дээр хүч хөдөлмөр хэмнэхээс гадна өмнө нь хэрэглэж байсан самнаас хөөврийн гарц нь 30% илүү, самнах хугацаа нь 9 минутаар богино болохыг судлаачид тогтоосон байна.

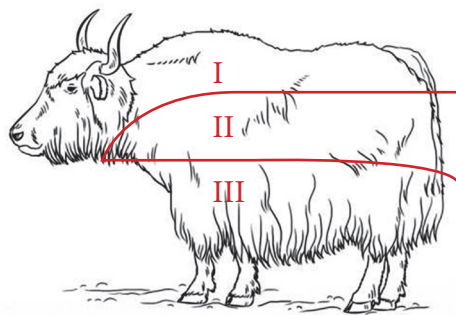


- ~ Самны шүдний үзүүр нь малын арьсанд гэмтэл учруулахгүйгээр ирлэгдсэн байх,
- ~ Малын үсэн бүрхүүлээс ноолуурлаг хэсгийг нь бүрэн самнаж авах боломжтой байх,
- ~ Малчны гараас ирэх ачааллыг найдвартай даахаар бат бэх байх,
- ~ Самны шүдийг гантай төмөр утсаар хийсэн байх ... зэрэг малчдаас гаргасан шаардлага хүсэлтийг мөн тусгасан болно.

1-р зураг. Сарлагийн сам

Сарлагийг самнахын өмнө ногтлон хашаа, саравчны нөмөр газрын шонд бэхлэн, урд хойт хөлийг тушиж юмуу зориулалтын хашаанд оруулж босоогоор самнах нь хамгийн тохиромжтой байдаг. Бяруу, шүдлэнг тусгайлан бэлтгэсэн дэвсгэр дээр унагаж урд хоёр хөлийг нь хойт хөлтэй нь бэхэлж самнах аргыг мөн хэрэглэж болно. Самналтын үед ноолуур салхинд хийсч хорогддог тул аль болохоор салхи, багатай нөмөр газар самнах нь зүйтэй. Сам нь эвдрэлгүй, гарт эвтэй байгаа эсэхийг шалгаж байх хэрэгтэй.

Сарлагийг самнахдаа эхлээд хүзүү, дал, сэрвээ, нуруу, ууц, хондлой, дараа нь биеийн хажуу, эцэст нь хэвлий гэсэн дарааллаар доорх зурагт үзүүлсэн схемийн дагуу хөөврийг нь самнаж авна (2-р зураг)



2-р зураг. Сарлаг самнах арга

Бүдүүн сарлагийн их биеийн сор үс харьцангуй эрт хөөрдөг тул саман дахь ноолуурын 50-60 хувьд нь хялгас самнагддаг. Иймд саман дээрээс хялгасыг нь түүж хялгас агууламжийг 30 хүртэл хувь бууруулбал ноолуур 1-р зэрэгт тэнцэж илүү үнэ хүрэх магадлалтай.

1.1.2 САРЛАГИЙН ХӨӨВРИЙГ ӨНГӨ ЧАНАРААР АНГИЛАН БЭЛТГЭХ

Сарлагийг зүс, насаар нь ялган самнах нь их ач холбогдолтой. Хөөврийн чанар нь сарлагийн наснаас ихээхэн хамааралтай болохыг Ц. Хишигжаргал тэргүүтэй судлаачдын бүтээлд тодорхой тусгасан байдаг [1]. Малчид сарлагийн хөөврийг газар дээр нь нас , өнгөөр ангилан ялгаж, бэлтгэх нь маш чухал. Энэ чанарын ялгаа нь эцэстээ хөөврийн зах зээлийн үнийг тодорхойлон малчдын орлогын хэмжээний шууд илэрхийлэл болдог билээ.

Сарлагийн хөөврийг малын зүс, нас, өнгө, чанараар ангилан бэлтгэх аргачлалыг доорх хүснэгтүүдэд тусгалаа [2]

1-р хүснэгт

Сарлагийн зүсээр ялгаж хөөврийг өнгөөр ангилан бэлтгэх аргачлал

Өнгөний зэрэг (MNS 6377: 2013)	Сарлагийн Зүс	Хөөврийн өнгө	Өнгөний тодорхойлолт (MNS 6377:2013)
I өнгө	Бөрт, цайвар цагаан зүстэй		Ширхэг нь цагаан, шаргал өнгөтэй

II өнгө	хөх зүстэй		Ширхэг нь цайвар, хөх саарал өнгөтэй
III өнгө	бор, бор тарлан		Ширхэг нь жигд бор өнгөтэй
IV өнгө	хар, хар тарлан, халтар зүстэй		Ширхэг нь хүрэн, бараан хүрэн, хар

2-р хүснэгт

Сарлагийн насаар ялгаж хөөврийг чанараар ангилан бэлтгэх аргачлал

Өнгөний зэрэг (MNS 6377: 2013)	Чанарын зэрэг	Чанарын тодорхойлолт (MNS 6377:2013)
1 нас	Дээл	Хялгасны хэмжээ 30% хүртэл, дундаж урт - 37,2 мм, дундаж голч - 18,4мкм, нарийн, жигд, атираа ихтэй, уян зөөлөн, өт хорхой идэгдээгүй байна.
2 нас	1-р зэрэг	Хялгасны хэмжээ 30% хүртэл, дундаж урт - 35,2 мм, дундаж голч - 18,41 – 20,5 мкм, нарийн, жигд, атираа ихтэй, уян зөөлөн, өт хорхойд идэгдээгүй байна.
3 нас	2-р зэрэг	Хялгасны хэмжээ 40%-иас дээш, дундаж урт - 32,6 мм, дундаж голч 20,51 – 23,6 мкм, нарийн, жигд, атираа ихтэй, уян зөөлөн, өт хорхой идэгдээгүй байна.

Түүнчлэн түүхий эдийн гарал үүслийг тодорхой байлгах, хоршоо нь малчдад, боловсруулах үйлдвэр нь хоршоонд итгэх итгэлцлийг бий болгох нэгэн хөшүүрэг нь түүхий эдийг бүртгэл ба хаяг шошгын систем юм. Хоршоод сарлагийн хөөврийн чанарт (чийг алдахгүй, норгохгүй, шороо тоос оруулахгүй) сөргөөр нөлөөлөхгүй стандартын шуудай, сав баглаа, хаяг шошгоны системийг нэвтрүүлж эхэлсэн байна.



3-р зураг. Архангай аймгийн Тариат сумын Хоргын мишээл хоршооны сарлагийн хөөвөр бэлтгэлийн ажлаас

Хоршоод малчдаас хүлээн авсан хөөврийг “Хөөвөр хүлээн авсан бүртгэл”-д бүртгэн, хөөврийг өнгө насаар ялгаж хогт хольцыг цэвэрлэн зориулалтын уут шуудайнд савлаж, дугаар, өнгө, жинг бичиж үйлдвэрлэгчдэд хүргэж байгаа сайн туршлага байна. Энэ нь нэг талаас түүхий эдийн гарал үүслийг тодорхой болгож эргэн мөшгөх бололцоог олгох, нөгөө талаас хоршоо нь малчдад, боловсруулах үйлдвэр нь хоршоонд итгэх итгэлцлийг бий болгох сайн талтай.

1.1.3 САРЛАГИЙН ХӨӨВРИЙН БЭЛТГЭЛИЙН СТАНДАРТ, ЧАНАРЫН ҮЗҮҮЛЭЛТҮҮД

Сарлагийн хөөврийн техникийн шинж чанарын судалгааг үндэслэн хөөврийн шинж чанарын онцлогт суурилсан самнаж бэлтгэсэн сарлагийн хөөврийн бэлтгэлийн стандартыг (MNS 6377: 2013) боловсруулан батлуулсан байна. Энэхүү шинэ стандартад заасан хөөврийн чанарын үзүүлэлтийг доорх хүснэгтээр харууллаа.

3-р хүснэгт

MNS 6377: 2013 стандарт: техникийн шаардлага

№	Чанарын зэрэг	Дундаж голч, мкм	Дундаж урт, мм	Хялгасны хэмжээ, %
1	Дээд	18,4 хүртэл	37,2 дээш	30 хүртэл
2	I	18,41 – 20,5	35,2 доошгүй	30 хүртэл
3	II	20,51- 23,6	32,6 доошгүй	40-иас дээш

Түүнчлэн MNS 6377: 2013 стандартад түүхий сарлагийн хөөвөр дэх хаг, хогт хольцын хэмжээ хөөврийн нийт жингийн 5% -иас ихгүй байхаар, савлаж багласан хөөврийн хэвийн чийг 9-11 хувь байна гэж заасан байдаг.

1.2 ТОРОМ, ТЭМЭЭНИЙ НООСНЫ БЭЛТГЭН НИЙЛҮҮЛЭЛТ, ЧАНАР

Өнөөгийн байдлаар 459.7 мянган хоёр бөхтэй тэмээнээс манай улс жилд дунджаар 1400 тонн ноос бэлтгэж байна. Тэмээний ноос гол төлөв өөрийнхөө өнгөөр хэрэглэгддэг, дулаан хадгалах чадвар сайтай, ноолууртай харьцуулахад ширхэгт нь урт, 45мм-ээс дээш бөгөөд бөх бат чанараараа давуу. Тэмээний эм ноос болон ботго торомны ноосон дахь ноолууран ширхэгтийн дундаж голч нь 15-24 мкм. Бага насны тэмээний бие ноосыг тусад нь ялгаж ямааны ноолууран бүтээгдэхүүнээс дутахгүй зөөлөн сүлжмэл эдлэл болон нэхмэл бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх явдал сүүлийн жилүүдэд эрс нэмэгдэх хандлагатай байна.

Тэмээний ноосны зах зээл дэх үнэлэмжийг нэмэгдүүлэхийн тулд технологийн дагуу зөв бэлтгэх асуудал чухал юм. Малчид тором, тэмээгээ самнахаас 6-7 хоногийн өмнө туг үсийг нь сэрмэн хайчлах, тусгайлан бэлтгэсэн зориулалтын хашаанд хашиж, зориулалтын самаар самнах зэрэг дэвшилттэй арга технологийг үр дүнтэйгээр ашиглаж байна. Ингэж самнаж бэлтгэсэн ноосны ноолуур агууламж нэмэгдэж хялгасны хэмжээ буурдаг. Мөн түүхий эдэд агуулагдах хог шороо багасч, ширхэгтийг гэмтээхгүй улмаар үйлдвэрлэлийн зардлыг бууруулж, үйлдвэрлэгч малчдын хоршоодын урт хугацаанд хамтран ажиллах боломжийг бүрдүүлж байна.

1.2.1 ТОРОМ, ТЭМЭЭ САМНАХ АРГА АЖИЛЛАГАА

Тэмээний ноос нь туг хэлбэрийн тогтоцтой, бут бутараа бөөгнөрөн өөр хоорондоо сулавтар хэлхэлдсэн байдалтай байдаг. Энэ талаас нь авч үзвэл Монгол хонины ноостой төстэй боловч малын гаралтай бусад түүхий эдээс хамгийн бага тослогтой (2-2,6 %) ордог. Үүнээс шалтгаалаад тэмээний биеийн бүрхүүл үснүүд нь харьцангуй бага даахиралт, ширэлдэлтэд ордог онцлогтой. Иймд хөөрсөн үед нь хяргаж бус самнаж бэлтгэх бүрэн боломжтой юм.

Тэмээний ноосыг самнаж бэлтгэх нь хяргаж бэлтгэснээсээ ажиллагаа ихтэй хэдий ч самнасан ноосон дахь ноолуур үсний эзлэх хувь хэмжээ эрс нэмэгдэж түүнээс олох малчны ашиг орлого өснө. Хэрэв малчид “сам ноосноосоо”² сор (хялгас) үсийг нь боломжийн хэрээр түүн авбал бэлтгэсэн ноосон дахь ноолуур үсний эзлэх хувь хэмжээ бүр ч нэмэгдэнэ.

Ихэвчлэн тором, өсвөр насны тэмээний ноос нь бөөгнөрч даахираагүй байдаг учир самнаж бэлтгэхэд нэн тохиромжтой. Харин нас бие гүйцсэн тэмээг уналга, эдэлгээнд ашигласнаас ноос нь нэлээд бөөгнөрч, даахирсан байдаг. Энэ нь самнаж бэлтгэхэд хүндрэл учруулж болох боловч туг үснүүдийг (сор үсийг) нь сэрмэн хайчилсан тохиолдолд ноолуур үсний нь бага зэргийн даахиралт, орооцолдоо нь ямар нэгэн саад болохгүй.

Тэмээний ноосыг самнаж бэлтгэх нь хоёр шатлалтай байна. Эхлээд туг үсийг (сор үсийг) нь сэрмэн хайчлаад дараа нь тусгай самаар ноосыг (ноолуурыг) нь самнаж авна.

² Самнах үед саманд хуримтлагдсан ноосыг “сам ноос” гэнэ.

А. Сэрмэн хайчлах:

- Монгол малчид ямааг самнахын өмнө түүний бүх биеийн хялгасыг ноолуур үснээс 1 см орчим дээгүүр “сэрмэн” хайчилдаг. Ямааны бие дээр сэрмэсэн хялгас унах боловч 4-7 хоногийн дараа бүрэн цэвэршдэг. Сэрмэн хайчилсны дараа ямааг самнахад ноолуур дах хялгас үс бага байдаг.

Тэмээний бие ноос нь туг хэлбэрийн тогтоцтой, сор (хялгас) үсний урт ноолуур үснийхээс 1.7-2 дахин урт учраас ноолуур үсээ бүрхсэн байдалтай байдаг (4-р зураг).



4-р зураг. Тэмээний ноосны туг үсний байдал

Иймээс ямааг самнахаас өмнө хялгас үсийг нь “сэрмэн хайчилдаг” уламжлалт аргыг тэмээний ноос бэлтгэхэд ашигласан.

Сэрмэн хайчлахын тулд бие ноосыг ярж зай гаргана. Гарсан зайгаар харахад туг хэлбэрийн бут үснүүдийн доод хэсэг нь цайвар, хөхөлбөр өнгөтэй байна. Энэ бол ноолуур үс юм. Бие биенээсээ эрс ялгарах зааг хэсгээр, ноолуур үснээс оройноос дээгүүр сор (хялгас) үсийг сэрмэн хайчилна (4-р зураг).

Тэмээнийхээ зогдор ноосыг хяргах үедээ бие ноосны сор (хялгас) үсийг сэрмэн хайчилаад тэмээгээ 6-7 хоногийн дараа самнах нь түүхий эдийн чанарын хувьд хамгийн үр өгөөжтэй. Сэрмэн хайчилснаас гарсан сэрмэдэсийг богино зогдортой хамт савлана.



Б. Самнах ажиллагаа

Тэмээний ноосыг самнаж бэлтгэхэд зориулалтын сам чухал үүрэгтэй. Өнөөдөр малчид дараах самнуудыг ашиглаж байна.

№1	№2	№3	№4
			
Хятад улс Чинхай муж, ХАА-н судалгааны хүрээлэнд үйлдвэрлэсэн	Хятад улс Түвдэд үйлдвэрлэсэн	Монгол улс Увс аймгийн Бөхмөрөн суманд үйлдвэрлэсэн	Монгол улс “Хөнгөн цагаан” үйлдвэрт үйлдвэрлэсэн

5-р зураг. Тэмээ самнах самнуудын төрөл

Төслийн баг Баянхонгор аймгийн Баянговь, Говь-Алтай аймгийн Төгрөг сумдад торомны ноосыг самнаж, хяргаж авах харьцуулсан туршилтыг хийсэн.

Тэмээний ноосыг хяргах үед тэмээний биед байгаа сор /хялгас/ үс, завсрын үс нь бүгд ноолуур үстэйгээ хамт хайчлагдаж байгаа төдийгүй, үйлдвэрлэлд хэрэгтэй ноолуур үс нь тэмээнийхээ биед таслагдан үлдэж, ноолуур үсний уртын хэмжээ богиносож байна. Тэмээний ноосыг самнах үед сор /хялгас/ үс нь тэмээний биед үлдсэнээр самнагдсан ноосон дахь ноолуур агууламж нэмэгдэж, хялгас агууламж багассан төдийгүй ноолуур үсний уртын богиносолт бага байна (6-р зураг).



А. Хяргасан ноос

Б. Самнасан ноос

6-р зураг. Хяргаж, самнаж бэлтгэсэн ноосны чанар

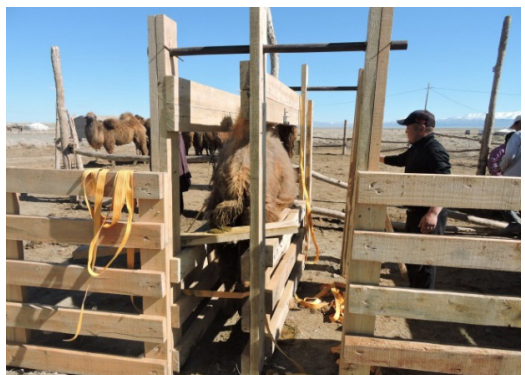
Тэмээний ноосыг самнаж бэлтгэх хэд хэдэн давуу талуудтай. Үүнд:

Самнах үед тэмээ үргэж цочдоггүй амгалан тайван байдалтай байдаг.

- Тэмээний ноосыг хяргах үед малчин хайчныхаа үзүүрээр бие рүү нь хатгаж хайчилчихвий гэсэн болгоомжлолтой байхын зэрэгцээ сарвууны хүч

шаардсан хөдөлгөөнийг олон дахин давтамжтайгаар хийсээр байгаад цуцаж ядардаг бол самнах үед малчин ядарч цуцах нь бага байдаг.

- Самнаж бэлтгэсний дараа тэмээний биед үлдсэн сор үс нь байгалийн гэнэтийн гамшиг, цочир хүйтрэл зэргээс найдвартай хамгаална,
- Тэмээний ноосыг самнаж авснаар бэлтгэх нийт ноосны хэмжээ багасч байгаа мэт боловч түүхий эдийн чанар үлэмж өснө.



7-р зураг. Тэмээ самнах хашаа

Энэхүү сайн туршлагуудыг хоршоод үйл ажиллагаандаа нэвтрүүлж эхэлж байгаа. Цаашид тэмээ, торомны ноосыг сэрмэн хайчлах, зориулалтын хашаанд хашиж, зориулалтын сам ашиглан стандартын дагуу бэлтгэх, чанараар нь ангилан ялгах, гарал үүслийн баталгаажуулалт хийх сайн арга туршлагыг БАХ-ийн малчид, хоршоодын гишүүдэд түгээн дэлгэрүүлэх шаардлагатай байна.

1.2.2 БЭЛТГЭСЭН НООСОО САВЛАХ, ХАЯГЛАХ:

Түүхий эдийн гарал үүслийг тодорхой болгох, хоршоо нь малчдад, боловсруулах үйлдвэр нь хоршоонд итгэх итгэлцлийг бэхжүүлэх нэг хөшүүрэг нь түүхий эдийн шошгожуулалт ба бүртгэлийн тогтолцоо юм. Судалгаанд хамрагдсан хоршоод тэмээ, торомны ноосыг хадгалалт, тээвэрлэлтийн явцад чийг алдах, норох, шороо тоосонд дарагдах зэргээр түүхий эдийн чанарт сөргөөр нөлөөлөх эрсдэлүүдийг урьдчилан сэргийлэх зорилгоор стандартын шуудай, сав баглаа, хаяг шошгоны системийг нэвтрүүлж эхэлсэн байна.

Ноосны уут, саван дээр зайлшгүй тэмдэглэх мэдээллийг дараах жишээгээр харууллаа.

- Гарал үүсэл: Говь-Алтай аймаг, Төгрөг сум
- Малчны нэр: Д.Даваа
- Нэр төрөл: Тэмээний эх биеийн ноос
- Бэлтгэлийн арга: Самнасан
- Өнгө: Бор шаргал
- Жин: 35 кг



1.2.3 ТЭМЭЭНИЙ НООСЫГ ЧАНАРААР НЬ АНГИЛАН БЭЛТГЭХ

Тэмээний ноосыг чанараар нь ангилан бэлдэхдээ Монгол Улсын Стандарт MNS 36- 2015-ийн заалтуудыг үндэслэл болгон баримтална. Уг стандартад эх биеийн ноосыг торомны, өсвөр насны тэмээний, нас бие гүйцсэн тэмээний гэж ангилахыг заасан байдаг. Мөн зогдор ноосыг урт (шил, хоолойны ноос) ба богино (өвдөг, бөхний ноос) гэж ангилж тус тус ангилах шаардлагыг тусгасан.

Тэмээний наснаас хамааруулж түүний их биеийн ноосыг чанараар ялгаж бэлтгэхдээ дараах хүснэгтэд заасан аргачлалыг ашиглана.

4-р хүснэгт

Тэмээний ноосыг насаар нь ангилж бэлтгэх

Чанарын анги	Чанарын тодорхойлолт MNS 36:2015	Тэмээний ангилал, нас	Бэлтгэлийн арга
Дээд (Монголын хаан ширхэгт)	Ноолуур үсний ширхэгтийн дундаж нарийн нь 17 мкм хүртэл, ноолуур агууламж нь 80%-иас дээш	Тором (1 настай тэмээ)	Самнаж бэлтгэсэн
I	Ноолуур үсний ширхэгтийн дундаж нарийн нь 17.1-19 мкм хүртэл, ноолуур агууламж нь 70%-иас дээш	Өсвөр нас (2,3 настай тэмээ)	Самнаж бэлтгэсэн
II	Ноолуур үсний ширхэгтийн дундаж нарийн нь 19.1 мкм-ээс дээш, ноолуур агууламж нь 60%-иас дээш	Нас гүйцсэн (4-өөс дээш настай тэмээ)	Самнаж, эсвэл хяргаж бэлтгэсэн

Өсвөр насны тэмээний ноосонд сор үсний хувь хэмжээ давамгайлж, завсрын үсний хэмжээ харьцангуй бага, ноос нь даахиралтгүй шахам байдаг. Энэ нь боловсруулах үйлдвэрлэлд эерэгээр нөлөөлдөг учир үйлдвэрлэгчид өсвөр насны тэмээний ноосыг арай илүү үнээр худалдан авна. Гэтэл урт зогдор ноосыг худалдан авагчид заримдаа их биеийн ноосноос ч илүү үнэ санал болгодог учир тус тусад нь ялгаж бэлтгэх нь ашигтай. Тэмээний ноосыг бэлтгэх ажиллагаа нь бусад малынхтай харьцуулахад хүн хүч ихээр шаардсан, хүнд хөдөлмөр.

1.3 ЯМААНЫ НООЛУУРЫН БЭЛТГЭН НИЙЛҮҮЛЭЛТ, ЧАНАР

Ямаан сүргийн тархалт дэлхийн өргөн уудам нутгийг хамрах учир тухайн улс орны цаг агаар газар нутаг өвс ургамлын байдлаас хамаараад ямааны үс ноос нь харилцан адилгүй байдаг. Монгол орны өвөрмөц эрс тэс уур амьсгал, хээр талд ургадаг хөх яргүй шүүслэг хийгээд буурцагт болон холимог өвс, хадны нарийн хялгана иддэг ямаа л дэлхийн ноолуурын стандартын хамгийн нарийн чанарын ноолууртай байдаг [Энхтуяа]. Сүүлийн жилүүдэд манай орны ямаан сүргийн тоо толгой жил бүр нэмэгдсээр өдгөө 27 саяд хүрээд байна (5-р хүснэгт).

5-р хүснэгт

Монгол ямааны тоо толгой, мянган толгой

Он	1995	2000	2005	2010	2018
Тоо толгой	8521,0	10270,0	13267,0	13833,0	27 124

Хэдийгээр ямаан сүргийн тоо толгой өсч байгаа боловч ноолуурын чанар тэр тусмаа дэлхийн зах зээлд ноолуурын үнийг тодорхойлдог ноолуурын голч сайжраагүй. Ийм учраас “Хил Хязгааргүй Малын эмч нар ба Агрономчид” олон улсын байгууллага 2014 оноос хойш Баянхонгор аймгийн 5 суманд малчдын хоршоодтой хамтран ямааны ноолуурын үнэ цэнийг өсгөх, малчдын орлогыг нэмэгдүүлэх, байгальд ээлтэй тогтвортой ноолуур бэлтгэх аргачлалыг боловсруулж гэрчилгээжүүлэлтийн тогтолцоог хөгжүүлэхээр тасралтгүй ажилласаар ирсэн. Энэхүү гарын авлагад ХХМЭА-ийн боловсруулан хэрэгжүүлж байгаа ямааны ноолуурыг чанараар нь ангилан бэлтгэх, малчдын хоршоод түүхий эдээ зах зээлд худалдан борлуулах зэрэг тэргүүний арга туршлагыг тусгалаа.

1.3.1 ЯМААНЫ НООЛУУРЫН БЭЛТГЭН НИЙЛҮҮЛЭЛТИЙН ПРОЦЕСС

Ямааны чанартай ноолуур бэлтгэн нийлүүлэх ажлыг хэд хэдэн үе шат, алхмаар хэрэгжүүлэх бөгөөд түүхий эдийг борлуулах үйл ажиллагаатай нягт уялдаатай:

Үе шат I: Ноолуур борлуулах үйл ажиллагааны бэлтгэл

Энэ үе шат малчдын хоршоодын маркетинг, санхүүтэй холбоотой.

Алхам I.1: Тоо хэмжээг тодорхойлох судалгаа

Хоршооны зүгээс худалдах, худалдан авах гэрээг аль болох олон түнштэй байгуулахын тулд түүхий ноолуурын ангилалын систем шаардлага хангасан ноолуурыг хэр хэмжээгээр бэлдэх боломжтойгоо урьдчилж мэдэгдэнэ. Түүхий эдийг ангилан системийн дагуу чанартай бэлдэхэд анхаарах зүйлүүдийг Алхам II.3-т дурдлаа. Үүний тулд хоршооны гишүүдээр ангилалын системийн шалгуур (нас, хүйс, зүс) тус бүрд хариулт өгөх асуумж бөглүүлнэ. Уг асуумжинд дараах мэдээллүүдийг заавал багтаана. Үүнд: ямааны тоо толгой, нэг ямаанаас самнах ноолуурын гарц, нийт бэлтгэх боломжтой ноолуурын хэмжээ, хоршоонд нийлүүлэх ноолуурын хэмжээ. Уг асуумжийн загвар маягыг 8-р зурагт харуулав.

2019 оны Ноолуур хураалтын улирал- Асуулга		
Малчин Нөхөр /овог//нэр/ Эхнэр /овог//нэр/ Дансны дугаар:....., Банкны нэр:.....	Хоршоо Нэр:..... Сүм:.....	БАХ Нэр: БАХ-ын ахлагч:...../овог//нэр/

1 нас /эр+эм/ эрүүл

Өнгө	Ямааны өнгө	Ямааны дугаар	Боломжит гарц /кг		Хоршоонд тушаасан /кг
			нэгж	нийт	
Цагаан	Цагаан				
Хөх саарал	улаан, улбар, ягаан, цайвар хөх				
Бараан	бараан, бор, саарал, хар хөх				

2-3-4 нас /эм/ эрүүл

Өнгө	Ямааны өнгө	Ямааны дугаар	Боломжит гарц /кг		Хоршоонд тушаасан /кг
			нэгж	нийт	
Цагаан	Цагаан				
Хөх саарал	улаан, улбар, ягаан, цайвар хөх				
Бараан	бараан, бор, саарал, хар хөх				

2-3-4 нас /эр/ эрүүл

Өнгө	Ямааны өнгө	Ямааны дугаар	Боломжит гарц /кг		Хоршоонд тушаасан /кг
			нэгж	нийт	
Цагаан	Цагаан				
Хөх саарал	улаан, улбар, ягаан, цайвар хөх				
Бараан	бараан, бор, саарал, хар хөх				

Дорой, өвчтэй, 5с дээш настай эр, эм

Өнгө	Ямааны өнгө	Ямааны дугаар	Боломжит гарц /кг		Хоршоонд тушаасан /кг
			нэгж	нийт	
Цагаан	Цагаан				
Хөх саарал	улаан, улбар, ягаан, цайвар хөх				
Бараан	бараан, бор, саарал, хар хөх				

8-р зураг. Хоршооны гишүүнээс авах түүхий эд бэлтгэлийн асуумж

Энэхүү түүхий эдийн тоо хэмжээнд үндэслэн самнасан ноолуурын хэмжээг гаргах бөгөөд энэ тооцооллыг хийхдээ цэвэр гарцыг тооцно.

Алхам I.2.: Маркетинг, үнийн бодлого, гэрээ байгуулах

Дотоод, гадаадын зах зээлд маркетингийг хоршоодын нэгдсэн байгууллага гүйцэтгэнэ. (Хоршооны засаглалын сайн туршлагын товхимлыг үзнэ үү). Энэхүү нэгдсэн байгууллагын менежментийг хоршооны дарга нараас бүрдсэн удирдах зөвлөл хариуцах бөгөөд гүйцэтгэх захирал, маркетинг, санхүүгийн зөвлөх, мэргэжилтнүүдийн

дэмжлэгтэйгээр үйл ажиллагаагаа явуулна. Маркетинг хариуцсан зөвлөх нь харилцагч нарт нийлүүлэх бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ, чанарын шалгуур үзүүлэлтийг хангасан байдал, тогтвортой хөгжлийн чиглэлээр хэрэгжүүлж буй ажлууд болон үнийн бодлогыг танилцуулна. Худалдааны гэрээнд гүйцэтгэх захирал ба хоршоодын нэгдсэн байгууллагын ерөнхийлөгч гарын үсэг зурж баталгаажуулна.

Алхам I.3.: Гарааны санхүүжилтийг шийдвэрлэх

Гэрээнд заасан түүхий эдийг худалдаж авах болон худалдан авагчид хүргэж өгөх хүртэлх шат дамжлагад шаардагдах гарааны санхүүжилт хэрэгтэй. Үүнийг дараах 3 аргаар шийдэх боломжтой эсэхийг судалж үзэж шаардлагатай: худалдан авагчаас урьдчилгаа авах, хоршооны өөрийн хөрөнгө (хоршооны зээл байж болно)-өөр санхүүжүүлэх, банкнаас зээл авах. Гарааны санхүүжилтийн хэмжээ хангалтгүй хэвээр байвал хоршооны гишүүд урьдчилгаа төлбөрт үндэслэн бүтээгдэхүүнээ нийлүүлэх бөгөөд худалдан авагч төлбөрөө бүрэн барагдуулсны дараа хоршооны гишүүд үлдэгдэл төлбөрөө авна. Малчдыг татан оролцуулахын тулд үлдэгдэл төлбөрийг сар бүр тодорхой хувиар тооцож олгож болно. Ийм аргаар банкны зээлийн зардлаас зайлсхийх, түншийн урьдчилгаанаас хэт хамааралтай байхаас сэргийлнэ.

Үе шат II: Түүхий эдийг цуглуулах, тээвэрлэх

Алхам II.1.: Захиалгыг хоршоодод хүргэх

Худалдах, худалдан авах гэрээнд гарын үсэг зурагдсан тохиолдолд хоршоодын нэгдсэн байгууллага гишүүдийнхээ цуглуулах шаардлагатай түүхий ноолуурын тоо хэмжээг мэдээлэх бөгөөд энэхүү хэмжээг тухайн хоршооны үйлдвэрлэлийн чадавх, худалдан авагчаас тавьсан чанарын шаардлага, түүнийг биелүүлэх боломжид үндэслэн тогтооно.

Алхам II.2.: Хоршоо ба хоршоодын нэгдсэн байгууллагын төвшин дэх зохицуулалт

Захиалгад гарын үсэг зурагдсан тохиолдолд хоршоо бүх гишүүдийн хурал (2-4 дүгээр сард) зохион байгуулж, түүхий эдийн борлуулалтын талаар, ялангуяа төлбөр, бүтээгдэхүүн нийлүүлэх хэмжээ болон хугацааг танилцуулна. Түүхий эд бэлтгэл эхэлсэн тохиолдолд хоршоодын нэгдсэн байгууллага хоршоо тус бүрийн түүхий эд цуглуулах явцыг хянаж зохицуулах бөгөөд гэрээнд заасан тоо хэмжээтэй холбоотой асуудал үүссэн үед дэмжлэг үзүүлнэ.

Алхам II.3.: Малчны төвшинд тавигдах түүхий эдийн чанарын шаардлага

Хаг, шороо тоос болон бусад бохирдлыг бага бага байлгах үүднээс ноолуур самналтыг аль болох эрт зохион байгуулна. Түүхий ноолуур дах дээрх бохирдлууд боловсруулсан ноолуурын чанарт сөргөөр нөлөөлж илүү ажиллагаа, зардал зарцуулахал хүргэдэг бөгөөд боловсруулсан ноолуурын цэвэр гарцыг багасгадаг.

Түүхий ноолуур бэлтгэл: түүхий ноолуураас, самнасан ноолуур хүртэлх шатлал



АсI

Малын тавлаг байдлыг илүүтэй хангаж, хаг, хялгасны хольцыг багасгахын тулд ямаа самнах тусгай аргуудыг малчидтай хамтран туршиж үзэв (10-р зураг). Энэ аргын үед зөөлөн самнаж, нэг газар хэт олон самнахаас зайлсхийнэ. Хэд хэд самнасны дараа малчин сам ноолуур дах хагт хольцыг ажиглана. Хаг агуулаагүй ноолуур хагтайгаас илүү үнэд хүрнэ. Хаг ихтэй ноолуурыг хоршоо хүлээж авахгүй.

Жишээ: Цайвар саарал эм ямаа – Баянхонгор аймгийн Богд сум, 2017 оны 5 дугаар сарын эхэн

Эхний самналт	2 дахь самналт
 <p data-bbox="314 1429 508 1460">Хаггүй, хялгасгүй</p>	 <p data-bbox="790 1429 1067 1460">Бага зэрэг хаг, хялгастай</p>

3 дахь самналт	4 дэх самналт
	
Дунд зэрэг хаг, хялгастай	Их хэмжээний хаг, хялгастай
5 дахь самналт	Бүх самналт
	
Маш их хэмжээний хаг, хялгастай	

10-р зураг. Самналтын давтамж ба сам ноолуур дах хаг агууламжийн хамаарал

Малчид ямаагаа самнахдаа 6-р хүснэгтэд харуулсан ангиллын дагуу түүхий эдээ ямааны зүс, нас, хүйснээс нь хамааруулан чанараар нь ангилж, зориулалтын сав шуудайнд савлаж, дээр нь холбогдох хаяг шошгыг бичнэ. Ноолуурын голч, урт нь ямааны нас, хүйстэй нягт хамааралтай байдаг. Ингэж ангилснаар худалдан авагч тус бүрийн ноолуурын голч, уртад тавигдах онцгой шаардлагыг бүрэн хангах нөхцөл бүрдэнэ.

6-р хүснэгт

Түүхий ноолуурыг нас хүйс зүсээр нь ангилах систем

Өнгө	Ямааны зүс	Q1 борлон	Q2 2-4 настай эм ямаа	Q3 2-4 настай эр ямаа	Q4 5-6 настай ямаа
Цагаан	Цагаан	+++	+++	+	
Цайвар саарал	Цайвар цайвар саарал, цайвар шарга, шаравтар	+++	++	+	
Бараан	Хар, хар хүрэн, хар саарал	+++	++	+	

Ноолуурын голч эр ямаа болон 5 дээш насны ямаанд хамгийн бүдүүн байгаа нь олон жилийн түүхий эдийн шинжилгээнээс харагдаж байна. Ангиллын системд хамгийн эрэлт хэрэгцээтэй сайн чанарын ноолуурыг + тэмдгээр ялгаж харуулав. + тэмдгийн тоо олон байх тусам түүхий эдийн чанар нь сайн. Будагтай (малаа тэмдэглэж будах), бохир (мод бутны навч, өтөг бууц), даахирч ширэлдсэн, хуванцар мяндас агуулсан доод зэргийн ноолуурыг хүлээж авахгүй. Хуванцар мяндасны хольцоос сэргийлэхийн тулд хоршооноос полиэфир мяндсаар хийсэн урагддаггүй сав шуудайг гишүүддээ нийлүүлдэг.

Алхам II.4.: Ноолуур хүргэлтэд ашигладаг бичиг баримтууд

Агуулахад түүхий эд цуглуулахдаа хоршоод хоёр төрлийн баримт бичиг ашигладаг:

- Бараа матери ал болон санхүүжилтийн эргэлтийн уялдааг хангах зорилгоор:
 - Түүхий эд тушаах маягт: малчин болон хүлээн авагчийн нэр, нийлүүлж буй бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ, ангиллын зэрэг, баталгаажуулалтын төвшин, төлөгдсөн зээл;
 - Агуулахын хяналтын маягт: түгээлтийн маягтын дагуу төлбөр хийгдсэн бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ ба агуулахад байгаа тоо хэмжээний тохирол
- Худалдан авагчийн шаардлагыг хангаж мөшгөх байдлыг үүсгэх, гэрчилгээжсэн түүхий эд нийлүүлсэн малчдад урамшуулал олгох нөхцөлийг бий болгох зорилгоор:
 - Гэрчилгээжсэн болон гэрчилгээжээгүй түүхий эд нийлүүлсэн малчдын нэрс, тэдэнд төлсөн төлбөрийг тэмдэглэсэн жагсаалтыг агуулахын хананд хадна.
 - Савлагааны маягт: малчин бүр бөглөх бөгөөд нэр, гарын үсэг, байршил, нийлүүлсэн ноолуурын тоо хэмжээ, баталгаажуулалтын түвшин, битүүмжлэлийн кодыг багтаана.
 - Савлагааг битүүмжлэх систем: савлагааны маягтад лацны код бичигдэх бөгөөд энэхүү кодыг Улаанбаатар хотод боловсруулах үйлдвэрт тушаах үед шалгана.

Алхам II.5.: Агуулахад ангилалт ялгалт хийх

Агуулахад ноолуур хүлээн авахдаа хоршооны ажилтан шуудайтай ноолуурыг жигнэж, ангилан ялгалт хийсний дараа дахин жигнэнэ. Шалгуурт тэнцсэн ноолуурын хувь нь тухайн малчин болон түүний харьяалагддаг хоршооны арга ажиллагааг харуулна (Хоршооны засаглалын товхимлыг үз). Агуулахад анхан шатны ангилалт хийх нь ангилалтын системийн хэрэгжилтийг шалгах, засаж залруулах, чанарын шаардлага хангахгүй доод зэргийн ноолуурыг ялгах зорилготой (11-р зураг).



11-р зураг. Хоршооны агуулах дах түүхий чанарын хяналт

Доод зэргийн ноолуурт хаг, хялгас ихтэй, элс шороогоор бохирдсон, үржлийн ажлыг хангалтгүй зохион байгуулснаас үүдсэн бүдүүн ноолуур, будагтай, хуванцар мяндасны хольцтой ноолуур багтана.

Түүхий ноолуур хүлээн авах үед анхаарвал зохих зүйлс бий. Баглаатай ноолуурыг задлаад зориулалтын ширээн дээр асгаж сам тусбүрээр нь шалгаж ангилна. Сам ноолуурыг задлахгүй. Доод зэргийн ноолуурыг малчинд буцааж өгнө. Буцаагдсан ноолуурыг өөр газар борлуулах боломжийг малчдад олгоно. Агуулахын төвшинд хийгдсэн ангилан ялгалт нь үйлдвэрийн ангилсан ноолуурын чанарын шаардлагыг хангадаггүй тул үйлдвэрт заавал ангилан ялгах цехээр түүхий ноолуурыг оруулсны дараа угаах самнах ажиллагааг хийлгүүлнэ.

Алхам II.6.: Санхүүжилтийг зохион байгуулах

Түүхий эд цуглуулах үед хоршооны нягтлан тушаалтын маягт дээрх бүх мэдээллийг Excel хүснэгтэд оруулна. Санхүүжилт төлөвлөсөн байдлаар явагдаж байгаа эсэхэд тогтмол хяналт тавьж зардал хэтрүүлэхээс сэргийлнэ. Банкны гүйлгээг өдөр бүр хянана.

Үе шат III: Тээвэрлэлт

Алхам III.1.: Боловсруулах үйлдвэр буюу худалдан авагчид тээвэрлэн хүргэж өгөх

Ноолуурыг цуглуулж уутлан лацдаж битүүмжилсний дараа худалдан авагчийн хүсэлтийн дагуу боловсруулах үйлдвэр юм уу худалдан авагчид тээвэрлэн хүргэж өгнө. Энэ ажилд бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ, чанар, баталгаажуулалт, агуулахаас ачих үед өгсөн битүүмжлэлийн дугаар, боловсруулах үйлдвэр буюу худалдан авагчийн хүссэн газар хүргэж өгсөн цаг хугацааг бичсэн “Тээвэрлэлтийн маягт” хөтөлнө. Түүхий эдийг дагалдан хүргэж өгч буй хоршооны төлөөлөгчийн нэр (хянагч)-ийг бичих бөгөөд тэрээр ачих болон хүлээлгэж өгөх үед тоо хэмжээний зөрүү гарвал тээвэрлэгчийн хамт хариуцна.

Үе шат IV: Боловсруулах

Алхам IV.1.: Үйлдвэрийн ангилалт

Угаахаас өмнө ноолуурыг илүү нарийн ангилан ялгана. Үүнийг үйлдвэрийн ангилан ялгалт гэнэ. Энэхүү ангилалтыг тусгай гэрээний дагуу боловсруулах үйлдвэр гүйцэтгэнэ. Худалдан авагчийн чанарын шаардлагад үндэслэн боловсруулах үйлдвэрийн техник технологийн онцлогт тохируулан малчдын хоршоодын ангилж бэлдсэн ноолуурыг дахин ангилан ялгах шаардлагатай. Үйлдвэрийн анилан ялгалтыг Монгол улсын стандарт MNS 3683 : 2015 тулгуурлан тухайн үйлдвэрийн ангилан ялгалтын байгууллагын стандартад нийцүүлэн гүйцэтгэнэ. Хамгийн сайн самнасан ноолуур бэлтгэхийн тулд ангиллын зэрэг тус бүрд тохирсон өөр өөр аргаар боловсруулах нь түгээмэл.

Алхам IV.2: Угаах, хялгас ялгах (самнах) ажиллагаа

Энэ үе шатанд боловсруулах үйлдвэрээс санал болгосон хувилбарыг хянаж, түүнийг хоршоонд тайлбарлаж зөвлөгөө өгөх чадвартай ноос ноолуур боловсруулах салбарын туршлагатай технологич инженертэй хоршоод гэрээ байгуулах нь зүйтэй. Жил ирэх тусам хоршоод ба хоршоодын нэгдсэн байгууллагын боловсруулах үйлдвэрээ сонгох хамтран ажиллах чадавх бэхжинэ.

Түүхий ноолуурыг угаах, самнах гэрээг нийлүүлсэн ноолуурын онцлог, гарцтай уялдуулж байгуулна. Жишээлбэл: угаах дамжлагад тос, чийгийн агууламжид онцгойлон анхаарах бөгөөд тосны агууламжийг самнах технологийн онцлогоос хамааруулан тогтоох шаардлагатай. Угаасан ноолуурын чанар нь самнасан ноолуурын голч, урт, хялгас агууламж, гарц зэрэг чанарын үндсэн үзүүлэлтүүдэд шууд нөлөөлдөг. Түүнчлэн самнасан ноолуур Монгол улсын стандарт MNS 3683 : 2015 стандартын шаардлагыг хангасан тохиолдолд экспортод гаргах эрхийг холбогдох байгууллагууд олгодог. Боловсруулах үйлдвэр нь дээрх стандартын шаардлага тохируулан гэрээгээр тогтоосон үнэ төлбөрийн дагуу боловсруулалт хийнэ.

Түүхий эдийн боловсруулалтыг чанарын өндөр төвшинд хийхийн тулд түүхий эдийн дээжийг урьдчилж лабораториор шинжлүүлнэ.

Хоршооны гишүүд болон тэдний нэгдсэн байгууллага энэхүү процессын үед төлөөлөгчөө томилж ажиллуулан ямар нэг алдаа гараагүйг баталгаажуулна. Хоршооны төлөөлөгч нь хоршооноос нийлүүлсэн ноолуурын тоо хэмжээ дээр хяналт тавьж, бүртгэл хөтлөн, төлөвлөсөн хугацаанд боловсруулалт хийгдэж байгаа эсэхийг шалгана. Мөн хоршооны төлөөлөгч боловсруулах үйлдвэр дээр ажилласнаар боловсруулалтын явцад түүхий эдийн чанараас шалтгаалсан ямар хүндрэлүүд гарч байгааг тэмдэглэж хоршоодын гишүүдэд тайлагнан дараа жилийн хүлээн авалтын явцад уг алдаанаас урьдчилан сэргийлэх давуу талтай.

Алхам IV.3.: Пресслэх

Ноолуурыг экспортлох тохиолдолд тээврийн зардлыг хэмнэх, чийгшлийн улмаас жингийн хэлбэлзлийг багасгаж тогтворжуулах зорилгоор пресслэдэг. Пресслэсэн ноолуурын шуудайн дээр баталгаажуулалтын логог оёж тогтоон хольж солигдох эрсдэлийг багасгана. Шуудайны дотор талд мэдээлэл бүхий маягыг шургуулж болно. Энэхүү мэдээлэлд жин, зэрэг, баталгаажуулалтаас гадна бэлтгэлээс эхлэн борлуулалт хүртэл бүх шат дамжлагад малчдын үйл ажиллагаанд хяналт тавьсныг

батлах хоршоодын нэгдсэн байгууллагын төлөөлөгчийн гарын үсэг байна.

Алхам IV.4.: Самнасан ноолуурын чанарын шинжилгээ

Самнасан ноолуурыг худалдан авагчид хүлээлгэж өгөхөөс өмнө хоршоо ноолуурын зэрэг тус бүрээс дээж авч баталгаажсан лабораторит шинжлүүлнэ. Ноолуурын голч, урт, тосны агууламж, бохирдлын хэмжээ, хялгас агууламж, тос, чийгийн хэмжээг заавал шинжлүүлнэ. Мөн өнгөний зэрэглэл, цагаан ноолуур дах хар ширхэгтийн агууламж, химийн ширхэгт болон өөр төрлийн ширхэгт байгаа эсэхийг нэмэлт шинжилгээгээр тодорхойлуулж болно. Үр дүнг тухайн жилийн болон өмнөх жилүүдийн нөхцөл байдалтай харьцуулж, алдаа дутагдал, давуу талуудын шалтгааныг тодруулна.

Алхам IV.5.: Хяналт, үнэлгээний систем

Хоршоо нь бүхий л процессын мэдээллийг цуглуулж, бүх гишүүдийн хурлаар дүн шинжилгээ хийх замаар амжилттай ажиллахад шаардлагатай үйл ажиллагаагаа тодорхойлно.

Үе шат V: Гааль, тээвэр

Алхам V.1.: Гааль, тээвэр

Бүх хоршоодын гааль, тээвэртэй холбоотой бүх процедурыг хоршоодын нэгдсэн байгууллага гүйцэтгэх шаардлагатай. Самнасан ноолуурын гааль, тээврийн асуудлыг худалдан авагчид хариуцуулж болно. Энэ тохиолдолд холбогдох эрсдэлийг худалдан авагч хариуцна. Ингэвэл хоршоодын нэгдсэн байгууллага худалдах, худалдан авах үйл ажиллагааны бусад алхамд төвлөрч, гишүүддээ өөр үйлчилгээ үзүүлэх боломж бүрдэнэ.

Үе шат VI: Үйл ажиллагааг хаах

Алхам VI.1.: Зардал хуваах

Түүхий эдээ хамтарч боловсруулсан тохиолдолд нийлүүлсэн түүхий элийнхээ тоо хэмжээнээс хамаарч гарсан зардлыг хоршоод хувааж төлнө. Хоршоодын нэгдсэн байгууллага тооцоог хийж, хоршоодод танилцуулах үүрэг хүлээнэ.

Алхам VI.2.: Төлбөрийн хуваарилалт

Хоршоод нэг захиалгыг хамтарч гүйцэтгэсэн тохиолдолд худалдан авагчаас хийсэн төлбөрийг хуваарилах тооцоо хийнэ. Үүнд хоршоо тус бүрийн нийлүүлсэн бүтээгдэхүүний тоо хэмжээ, боловсруулалтын дараах ноолуурын гарц, чанарын зэрэглэл тус бүрийн борлуулалтын үнийг харгалзана. Хоршоодын нэгдсэн байгууллага тооцоог хийж, хоршоодод танилцуулах үүрэг хүлээнэ.

Алхам VI.3.: Ашгийн тооцоо ба хуваарилалт

Хоршоод ашгаа тооцож, үр дүнг бүх гишүүдийн хуралд тайлагнана (12-р зураг). Хоршоо тус бүр ашиг хуваарилах асуудлыг бүх гишүүдийн хурлаар хэлэлцэнэ

(Хоршооны засаглалын сайн туршлагын товхимлоос үзнэ үү). Хоршоодын нэгдсэн байгууллага болон түүний аймаг хариуцсан мэргэжлийн алба хоршоодод энэхүү тооцоо, хуваарилалт хийхэд дэмжлэг үзүүлнэ.



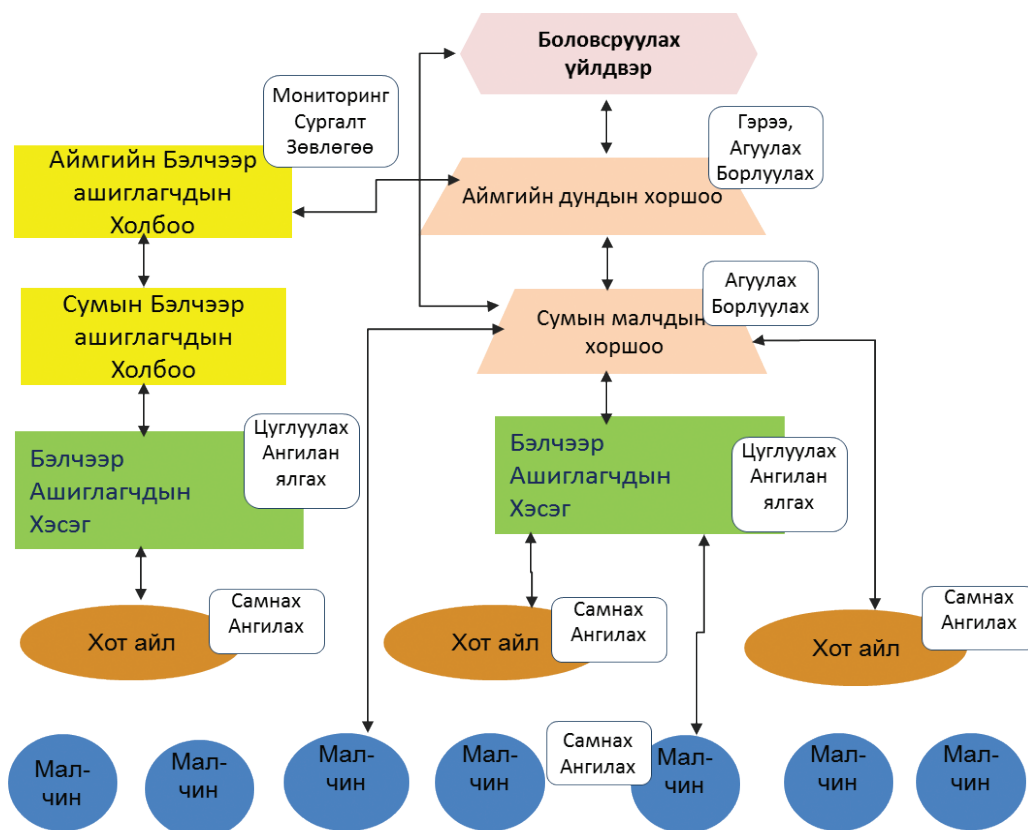
12-р зураг. Хоршооны бүх гишүүдийн хурлын үеэр

2 МАЛЧДЫН ХОРШООДЫН ТӨВШИНД ТУРШИН ХЭРЭГЖҮҮЛЖ БАЙГАА ТҮҮХИЙ ЭД БЭЛТГЭЛИЙН ТОГТОЛЦОО

2.1 МБАНХ-НЫ АРГАЧЛАЛ

Монгол улс зах зээлийн системд шилжин орсноор түүхий эд бэлтгэлийн систем задран унасан нь түүхий эдийн бэлтгэлийн чанар, улмаар малын чанар буурахад ихээхэн нөлөөлсөн. Иймд малчид өөр хоорондоо хөдөлмөрөө хоршин ажиллах, түүхий эд материалаа чанартай бэлтгэх нь чухал. Ингэснээр ашиг орлогоо нэмэгдүүлэх боломжтой юм.

Судалгаанд хамрагдсан хоршоодын түүхий эд бэлтгэн нийлүүлэлтийн тогтолцоог доорх бүдүүвчээр тоймлон харуулав (13-р зураг).



13-р зураг МБАНХ-оос малчдын хоршоодод хэрэгжүүлж байгаа тогтолцоо

Түүхий эд бэлтгэн нийлүүлэлтийн сүлжээнд оролцож байгаа бүх талууд тодорхой үүрэг хариуцлагатай бөгөөд энэ нь чанартай түүхий эд бэлтгэн нийлүүлэхэд онцгой ач холбогдолтой (7-р хүснэгт)

7-р хүснэгт

Бэлтгэн нийлүүлэлтийн сүлжээнд оролцогч талуудын үүрэг хариуцлага

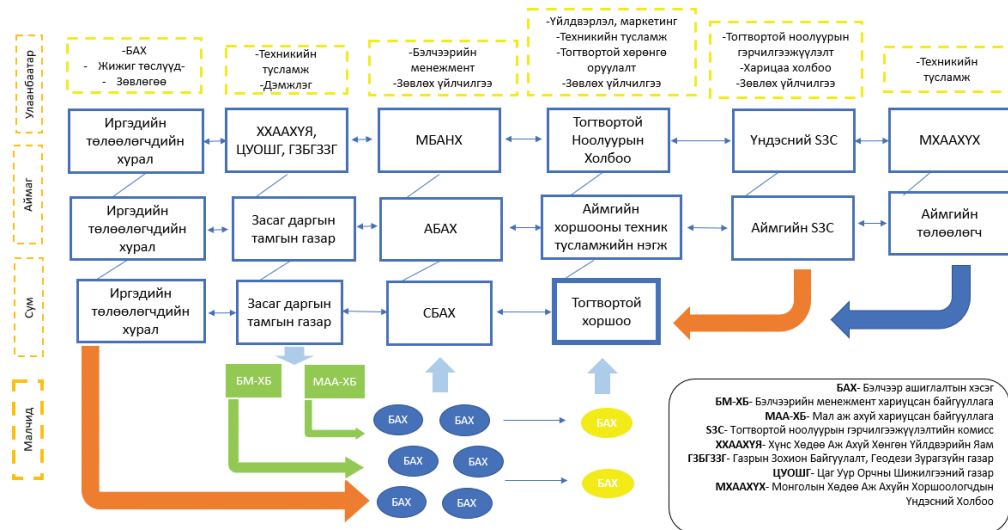
№	Оролцогч талууд	Үүрэг хариуцлага
1	Малчин, Хот айл	<ul style="list-style-type: none"> • Малын чанарт анхаарах, • Ариутгал, халдваргүйтгэл хийх • Түүхий эдийг самнах, ангилан ялгах • Хаягжуулах • Зөв хадгалах • БАХ болон СБАХ түүний дэргэдэх хоршоонд нийлүүлэх

2	Бэлчээр ашиглагчдын хэсэг (БАХ)	<ul style="list-style-type: none"> • Түүхий эдийг цуглуулах • Журналд бүртгэх • Ангиллын дагуу багцлах • Хаягжуулах • СБАХ түүний дэргэдэх хоршоонд нийлүүлэх • Малчдад мэдээлэл түгээх
3	Сумын бэлчээр ашиглагчдын холбоо, малчдын хоршоо	<ul style="list-style-type: none"> • Стандарт шаардлага хангасан агуулах сав бэлдэх • Түүхий эдийг цуглуулах • Журналд бүртгэх • Түүхий эдийн мэдээллийг цахим санд оруулах • Ангиллын дагуу багцлах • Хаягжуулах • АБАХ түүний дэргэдэх хоршоонд түүхий эдээ нийлүүлэх • Чанарын ангиллыг мөрдөх • Малчид, БАХ-ын ахлагч нарыг сургалт, мэдээллээр хангах
4	Аймгийн бэлчээр ашиглагчдын холбоо, аймгийн дундын хоршоо	<ul style="list-style-type: none"> • Стандарт шаардлага хангасан агуулах сав бэлдэх • Түүхий эд бэлтгэх гэрээ хэлцэл хийх • Сумдаас түүхий эдийг цуглуулах • Журналд бүртгэх • Түүхий эдийн мэдээллийг цахим санд оруулах • Ангиллын дагуу багцлах • Хаягжуулах • МБАНХ түүний дэргэдэх дундын хоршоо болон боловсруулах үйлдвэрт шууд нийлүүлэх, тээвэрлэх • Чанарын ангиллыг мөрдөх • Малчид, СБАХ-ын тэргүүн, ажилтнуудыг сургалт, мэдээллээр хангах
5	дундын хоршоо	<ul style="list-style-type: none"> • Стандарт шаардлага хангасан агуулах сав бэлдэх • Түүхий эд бэлтгэх гэрээ хэлцэл хийх • Аймгуудаас түүхий эдийг цуглуулах, шалгах, тестлүүлэх • Журналд бүртгэх • Түүхий эдийн мэдээллийг цахим санд оруулах • Боловсруулах үйлдвэрт шууд нийлүүлэх • Чанарын ангиллыг мөрдөх • АБАХ, СБАХ болон хоршоодын ажилтнуудыг сургалт, мэдээллээр хангах

2.2 “ХХМЭА” ОЛОН УЛСЫН БАЙГУУЛЛАГЫН АРГАЧЛАЛ

Байгальд ээлтэй тогтвортой ноолуурын өртгийн сүлжээний эхлэл хэсэг буюу малчдаас боловсруулах үйлдвэр хүртэлх тогтолцоог “ХХМЭА” олон улсын байгууллагаас дараах байдлаар бүдүүвчлэн гаргаж ирсэн (14-р зураг). Энэхүү тогтолцооны оролцогч талуудын үүрэг, байгууллагуудын зохион байгуулалтыг Хоршооны сайн засаглалын тэргүүний туршлага товхимолд дэлгэрэнгүй тайлбарласан болно.

Тогтвортой ноолуурын өртгийн сүлжээ- Засаглалын бүтцийн зураглал



14-р зураг Тогтвортой ноолуурын өртөгийн сүлжээний схем

3. МАЛЫН ГАРАЛТАЙ ТҮҮХИЙ ЭД БЭЛТГЭЛИЙН МӨШГӨХ ТОГТОЛЦОО

Дэлхийн зах зээл дэх хэрэглэгчид нь байгальд ээлтэй, тогтвортой замаар үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнийг илүү сонирхох болж, хэрэглэгчдийн тоо нэмэгдсээр байгаа нь өнөө цагийн нэг чухал өнгө төрх мөн. Хэрэглэгчдийн энэ сонирхолд нийцүүлэн боловсруулах үйлдвэрүүд болон худалдан авагчид нь байгальд ээлтэй, тогтвортой замаар үйлдвэрлэсэн, баталгаатай, эргэн мөшгөх боломжтой түүхий эд бэлтгэлийн системийн нэвтрүүлсэн БАХ, СБАХ, хоршоодоос түүхий эд, материалаа авах хандлага нэмэгдэж байна.

МБАНХ ба ХХМЭА олон улсын байгууллага нь мөшгөх, баталгаажуулах хоёр төрлийн загвар боловсруулсан. Эдгээр байгууллагуудаас туршлага солилцох, малчид, худалдан авагчдын ойлголтыг бэхжүүлэх, тэднийг уялдуулах зорилгоор энэхүү гарын авлагад түүхий эдийн мөшгөх тогтолцоог нэг бүлэг болгон оруулав. Малчдын хоршоод, хэрэглэгчид, боловсруулах үйлдвэрүүд өөрсдөд нь тохиромжтой загварыг сонгон ашиглахад бололцоог нээхийн тулд дээр дурдсан хоёр төрлийн загварыг хоёуланг нь энэхүү гарын авлагад тусгав.

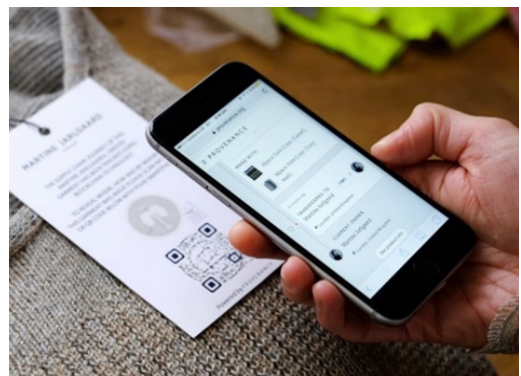
3.1 МБАНХ-ны мөшгөх, баталгаажуулах аргачлал

Малын гаралтай түүхий эдийн мөшгөх тогтолцооны үнэмлэхүй зорилт нь түүхий эдийн гарал үүслийг баталгаажуулах, нийлүүлэлтийн гинжин хэлхээний бүх түвшинтэй холбоотой түүхийг мэдэхийн сацуу малчин өрх болон БАХ-үүдэд зах зээлд нэвтрэх боломжийг олгох явдал юм. Зах зээлийн эдийн засагт шилжиж явцад хэрэгжихгүй болсон түүхий эд ханган нийлүүлэх, ангилан ялгах, хаягжуулах уламжлалт тогтолцоог малчид, хоршоод өнөөгийн нөхцөлд зохицуулан сэргээн нэвтрүүлж байна. БАХ-үүд болон хоршоод нь нийлүүлж буй түүхий эдийнхээ гарал үүсэл, хэмжээ, чанарын

талаарх мэдээллийг бүртгэлд оруулснаар түүхий эд худалдан авагчдад чанарын баталгаа олгох ба гарал үүслийг эргэн мөшгөх тогтолцоог нэвтрүүлэх суурь болно. Ингэснээр боловсруулах үйлдвэрүүд нь худалдан авч буй түүхий эдийнхээ гарал үүслийг эргэн мөшгөх боломжтой болох юм. Түүнчлэн, түүхий эдийн нийлүүлэлтийн сүлжээ нь тогтвортой, ил тод, найдвартай бөгөөд бэлтгэсэн түүхий эд нь хүрээлэн буй орчинд ээлтэй болохыг нотлох баталгааг олгох, улмаар үйлдвэрлэгчдийн гадаад зах зээл дэх маркетингийн стратеги сайжрах нөхцөл бүрдэнэ.

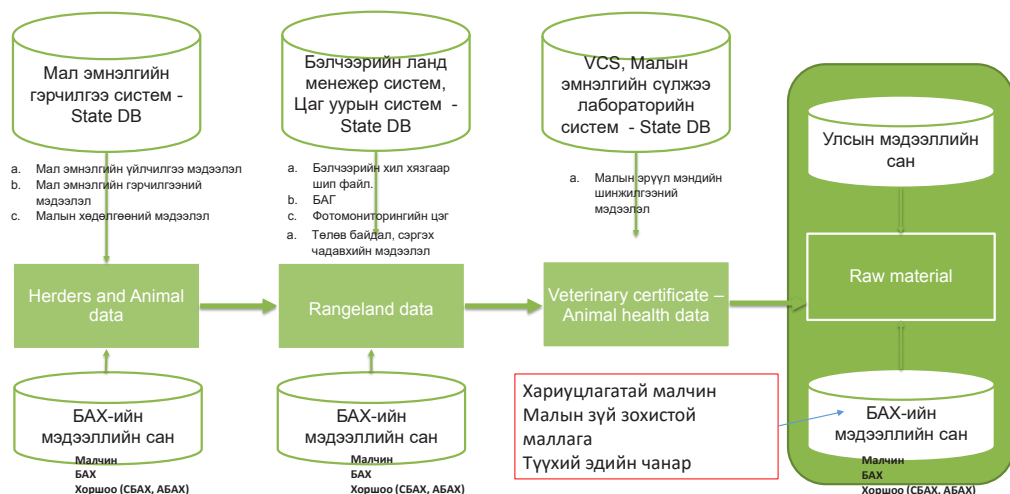
Малчдын хоршоод малын гаралтай түүхий эд бэлтгэлийн бүртгэлийг нарийн хийж байгаа ч гэсэн одоогоор цаасан хэлбэрээр байна.

МБАНХ нь Ус цаг уур, орчны шинжилгээний газар (УЦУОШГ), Газар зохион байгуулалт, геодези, зураг зүйн газар (ГЗБГЗЗГ), Мал эмнэлгийн ерөнхий газар, Монголын ноос, ноолуурын холбоо, Монголын арьс ширийн холбоо зэрэг байгууллагуудтай хамтран сарлагийн хөөвөр, торомны ноос, ямааны ноолуурын нэр хүнд, үнэлэмжийг өсгөх, зах зээлд өрсөлдөх чадварыг дэмжих зорилгоор олон улсын стандарт шаардлагад нийцүүлэн мэдээлэл технологид суурилсан баталгаажуулалтад үндэслэн “Хариуцлагатай нүүдэлчид” мөшгөх системийг хөгжүүлж байна. Энэхүү систем нь бэлчээрийн төлөв байдал, малын тавлаг байдал, эрүүл мэнд, малын гаралтай түүхий эдийн чанар зэрэг үзүүлэлтүүдийг цогцоор багтаахын зэрэгцээ малчдаас авах түүхий эдийн тогтвортой, хариуцлагатай байдлыг стандартчилах боломжийг олгох юм.(15-р зураг).



15-р зураг. Мал, малын гаралтай түүхий эдийн гарал үүслийг мөшгөх тогтолцооны загвар /RMTS/

Түүхий эд нийлүүлэлтийн мөшгөх системийг улсын хэмжээний мэдээллийн сангуудтай холбож мэдээлэл хуваалцах ажлыг үе шаттайгаар хийж байна. Одоогоор Ус цаг уур орчны шинжилгээний газрын бэлчээрийн мониторингийн систем, Газар зохион байгуулалт геодези зураг зүйн газрын ЛМ программын бэлчээрийн бүртгэлийн систем, Мал эмнэлгийн ерөнхий газрын, малын бүртгэлийн систем, мал эмнэлэг, сүлжээ лабораторийн систем, Мал эмнэлгийн гэрчилгээний системүүдтэй холбогдож мэдээлэл хуваалцаж байна. (16-р зураг).



16-р зураг. RMTS улсын мэдээллийн бусад сангуудтай холбогдох байдал

Мэдээлэл технологид суурилсан баталгаажуулалтад үндэслэн малын гаралтай түүхий эдийн мөшгөх тогтолцоог стандартчилснаар малчид, БАХ-үүд бэлчээрийн тогтвортой байдал, бэлчээрийн менежментийн дадлуудыг нэвтрүүлж, хамгийн сайн чанарын малын гаралтай түүхий эдийг (сарлагийн хөөвөр, торомны ноос, ноолуур, арьс, шир) бий болгодог, улмаар эдийн засгийн урамшуулал хүртдэг “Хариуцлагатай малчин”-г бий болгох юм.

Түүхий эдийн байгальд ээлтэй, тогтвортой гэдэг ойлголтод эрүүл бэлчээр, эрүүл мал, малын тавлаг байдал, түүхий эдийн чанар, хариуцлагатай малчин, цэвэр, аюулгүй орчин зэрэг үзүүлэлтүүдийг чухалчилдаг. Өөрөөр хэлбэл, тухайн орон нутгийн малчид, малчдын байгууллага нь бэлчээрийн зохистой менежментийг хэрэгжүүлэх, малын чанар, эрүүл мэнд, үүлдэр угсааг сайжруулах, малын стрессгүй тавлаг байдал, хүрээлэн байгаа байгаль орчинд ээлтэй гэх мэт үзүүлэлтүүд дээр анхаарч үйлдвэрийн хаалга хүртэл байгальд ээлтэй аргаар зөв бэлтгэх бүхий л үйл ажиллагааг хамааруулна. Малчны хотноос эхлээд эцсийн хэрэглэгчийн гар дээр тавих хүртэл алхам бүрт хийгдсэн хяналтын ажлын мэдээллийг бүтээгдэхүүнийг дагалдах бар кодонд тусгаж өгсөн.





Өнөөдрийн байдлаар Монголын бэлчээр ашиглагчдын нэгдсэн холбооны гишүүнчлэлтэйгээр 18 аймгийн 186 суманд 63,5 мянган малчин өрх 1445 Бэлчээр ашиглагчдын хэсэг бүлгийн зохион байгуулалтад орж бэлчээрийн зохистой менежментийг хамтын хүчээр бий болгож орлогоо нэмэгдүүлэх чиглэлээр ажиллаж байна. Хэсэг бүлгийн үйл ажиллагааг дэмжих 87 бизнесийн болон хадгаламж зээлийн хоршоо, 133 бэлчээр ашиглагчдын холбоо тогтвортой үйл ажиллагаа явуулж байна. Баялаг-Өлзий, Жинст мөрөн, Сор кашмер, Алтай кашмер, Монгол нэхмэл, Уужин, Гоёо, Эрдэнэт хивс, Дархан нэхий, Саян-Уул, Мах маркет, Монголын ноос ноолуурын холбоо, Арьс шир үйлдвэрлэгчдийн холбоо зэрэг малын гаралтай түүхий эдийг боловсруулах үндэсний үйлдвэрүүд, мэргэжлийн холбоод малчдын байгууллагатай жилд 1-2 удаа уулзалт хийж түүхий эдийн бэлтгэн нийлүүлэлтийн гэрээ байгуулах, урьдчилгаа төлбөрийг шийдвэрлэх зэргээр хамтран ажиллаж байна. Иймээс эрүүл хүнсний мөшгөх тогтолцоог хэрэгжүүлэх хариуцагч байгууллагууд Монгол улсад нэгэнт бий болж хөгжиж байна гэж үзэж болно.

БЭЛЧЭЭРИЙН ЭРҮҮЛ БАЙДЛЫГ ХЭРХЭН ХЯНАХ ВЭ?



ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТҮҮД:

Бэлчээрийн төлөв байдал:

1. Бэлчээрийн унаган ургамлын хэмжээ
2. Бүрхэц %
3. Ургац /кг/га/
4. Бэлчээрийн даац

Бэлчээрийн сэргэх чадавхийн ангилал

НОТЛОХ ЭХ ҮҮСВЭР:

- Газар зохион байгуулалт геодези зураг зүйн газрын ГАЗРЫН БҮРТГЭЛ мэдээллийн сан
- Ус цаг уур, орчны шинжилгээний газрын "БЭЛЧЭЭРИЙН ТӨЛӨВ БАЙДЛЫН ҮНЭЛГЭЭ"-ний сан



МОНГОЛ УЛСЫН
ЗАСГИЙН ГАЗАР
Засгийн газрын зоргуульч агентлаг
ГАЗАР ЗОХИОН БАЙГУУЛАЛТ,
ГЕОДЕЗИ, ЗУРАГ ЗҮЙН ГАЗАР



МАЛЫН ЭРҮҮЛ БАЙДЛЫГ ХЭРХЭН ХЯНАХ ВЭ?



ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТҮҮД:

1. Эрүүл мал /Мал эмнэлгийн үйлчилгээний мэдээлэл/
2. Эмийн үлдэгдэлгүй / Мал эмнэлгийн цахим гэрчилгээ/
3. Гарал үүсэл баталгаатай /Малчны А дансны бүртгэл/

НОТЛОХ ЭХ ҮҮСВЭР:

- Мал эмнэлгийн сүлжээ лабораторийн систем
- Мал эмнэлгийн баталгаажуулалтын систем



МАЛЫН ТАВЛАГ БАЙДЛЫГ ХЭРХЭН ХЯНАХ ВЭ?



ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТҮҮД:

1. Зүй бус хорогдол хэвийн хэмжээнд
2. Өвлийн дулаан хэвтэр, хашаа
3. Бэлтгэсэн:
 - Өвс
 - Тэжээл
4. Дөрвөн улирлын бэлчээр,
5. Отор нүүдэл,
6. Ус, хужир мараа

НОТЛОХ ЭХ ҮҮСВЭР:

Монголын бэлчээр ашиглагчдын нэгдсэн холбооны "Хариуцлагатай нүүдэлчин" мөшгөх систем



ТҮҮХИЙ ЭДИЙН ЧАНАРЫГ ХЭРХЭН ХЯНАХ ВЭ?



ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТҮҮД:

Түүхий эд бэлтгэлийн чанар, хэмжээ.

- Хонины ноос
- Ямааны ноолуур
- Сарлагийн хөөвөр
- Тэмээ, торомны ноос
- Мах
- Сүү
- Арьс шир

НОТЛОХ ЭХ ҮҮСВЭР:

Монголын бэлчээр ашиглагчдын нэгдсэн холбооны "ХАРИУЦЛАГАТАЙ НҮҮДЭЛЧИН" мөшгөх систем



ХАРИУЦЛАГАТАЙ
НҮҮДЭЛЧИД
RESPONSIBLE
NOMADS

ХАРИУЦЛАГАТАЙ МАЛЧИНГ ХЭРХЭН НОТЛОХ ВЭ?



ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТҮҮД:

1. БАХ-ийн гишүүн
2. Бэлчээр ашиглалтын гэрээ
3. Гэрээний хэрэгжилт
4. Нийлүүлсэн түүхий эдийн хэмжээ
5. Хоршооны гишүүн

НОТЛОХ ЭХ ҮҮСВЭР:

Газар зохион байгуулалт геодези зураг зүйн газрын ГАЗРЫН БҮРТГЭЛ мэдээллийн САН

Монголын бэлчээр ашиглагчдын нэгдсэн холбооны "ХАРИУЦЛАГАТАЙ НҮҮДЭЛЧИН" мөшгөх систем



ХАРИУЦЛАГАТАЙ
НҮҮДЭЛЧИД
RESPONSIBLE
NOMADS

БАЙГАЛЬ ОРЧИНД ЭЭЛТЭЙ БАЙДЛЫГ ХЭРХЭН НОТЛОХ ВЭ?



ШАЛГУУР ҮЗҮҮЛЭЛТҮҮД:

1. Зэрлэг ан амьтны төрөл, тоо толгой хэвийн
2. Байгалийн унаган ургамлын зүйл бүрэлдэхүүн хэвийн

НОТЛОХ ЭХ ҮҮСВЭР:

Монголын бэлчээр ашиглагчдын нэгдсэн холбооны "ХАРИУЦЛАГАТАЙ НҮҮДЭЛЧИН" мөшгөх систем



ХАРИУЦЛАГАТАЙ
НҮҮДЭЛЧИД
RESPONSIBLE
NOMADS

3.2 “ХХМЭА” ОЛОН УЛСЫН БАЙГУУЛЛАГЫН МӨШГӨХ, БАТАЛГААЖУУЛАХ, ГЭРЧИЛГЭЭЖҮҮЛЭХ АРГАЧЛАЛ

3.2.1 ТОГТВОРТОЙ НООЛУУРЫН ГЭРЧИЛГЭЭЖҮҮЛЭЛТ ЯМАР ШАЛГУУРТАЙ ВЭ?

Одоогоор гэрчилгээжүүлэлтийг зөвхөн ноолуурт ашиглаж байгаа боловч энэхүү аргачлалыг малын гаралтай ямар ч бүтээгдэхүүнд ашиглаж болно. “Тогтвортой ноолуур” гэрчилгээжүүлэлтийн концепцийг тогтвортой хөгжлийн тодорхойлолтод нийцүүлэн боловсруулсан. Энэ гэрчилгээжүүлэлтийн хүрээнд байгаль экологийн, нийгмийн ба техникийн тогтвортой байдлыг гол зорилтоо болгоно.

Гэрчилгээжүүлэлтийн зорилтот үнэ цэн



Эдгээр гурван зорилттой холбоотойгоор малчин 3 төвшинд цогц сайн туршлага нэвтрүүлсэн байх ёстой: малчны төвшин (мал маллах арга ухаан, чанарын менежмент, малчдын байгууллагад оролцох оролцоо), БАХ-ийн төвшин (бэлчээрийн зохистой ашиглалт), хоршооны төвшин (шударга үнэ, ашгийн дахин хуваарилалт, тогтвортой хөрөнгө оруулалт, хууль журмын мөрдөлт, хоршооны засаглал).

3.2.2 ТОГТВОРТОЙ НООЛУУРЫН ГЭРЧИЛГЭЭЖҮҮЛЭЛТИЙГ ХЭРХЭН ХЭРЭГЖҮҮЛЭХ ВЭ?

Тогтвортой ноолуурын гэрчилгээжүүлэлтийг дараах алхмуудаар хэрэгжүүлнэ. Үүнд:

- Мэргэжлийн зааварчилгааг дагаж мөрдөх албан ёсны үүрэг бүхий гэрчилгээжүүлэлтийн хөтөлбөрт сайн дураар нэгдэх
- Мэргэжлийн зааварчилгааг хэрэгжүүлж, тусгай дэвтэрт бүртгэх
- Хоршооны дотоод хяналтыг хэрэгжүүлэх. Үүний тулд хоршоо малчны

дэвтэрт бүртгэсэн мэдээ мэдээллийг хоршооны гишүүний хамт шалгаж, баталгааны маягт дээрх шалгуур тус бүрийг үнэлнэ. Баталгааны маягтад бичигдсэн мэдээлэл үнэн зөв болохыг илэрхийлж, хоршооны гишүүн гарын үсэг зурна. Онооны системийг хэрэгжүүлэн гишүүн тус бүрийг дүгнэнэ. Дараа нь гэрчилгээжүүлэлтэд хамрагдсан хоршооны дотоод хяналтаар орсон малчдын нэрсийг жагсааж, хөндлөнгийн хяналт хийлгэнэ.

- d) Дотоод хяналтын үеэр цуглуулсан мэдээллийн үнэн зөв, бодит эсэхийг шалгах хараат бус хөндлөнгийн хяналтыг тогтвортой ноолуурын гэрчилгээжүүлэлтийн хороонууд гүйцэтгэнэ. Гэрчилгээжүүлэлтийн хороо бүх холбогдох бичиг баримтыг шалгана. Мөн дотоод хяналтад хамрагдсан малчдаас санамсаргүй аргаар түүвэрлэн сонгож, баталгаажуулалтын маягт болон бүртгэлийн дэвтэрт бичигдсэн мэдээлэл дүйж байгаа эсэхийг шалгана. Зөрүү гарсан тохиолдолд залруулах коэффициентыг тооцох бөгөөд хоршооны бусад бүх гишүүдийг хамруулна.
- e) Онооны системийн дагуу гэрчилгээжсэн малчдын жагсаалтыг гаргаж, тогтвортой ноолуурын гэрчилгээжүүлэлтийн хорооноос гэрчилгээ олгоно.

Гэрчилгээжүүлэлтийг жил бүр хийх бөгөөд гэрчилгээ нь нэг жилийн хугацаанд хүчинтэй байна.

3.2.3 “ТОГТВОРТОЙ НООЛУУР” ГЭРЧИЛГЭЭГ ХЭН БАТАЛГААЖУУЛАХ ВЭ?

Тогтвортой ноолуурын гэрчилгээжүүлэлтийн хороо нь гэрчилгээжүүлэлтийн удирдлага, хэрэгжилтийг хариуцна. Гэрчилгээжүүлэлтийн үйл явцын найдвартай байдлыг хангахын тулд хөндлөнгийн хяналт хийнэ. Хөндлөнгийн хяналт хийж байгаа гишүүд нь тогтвортой ноолуурын нэмүү өртгийн сүлжээнд оролцогч байх ёсгүй.

Гэрчилгээжүүлэлтийн хороог хоёр төвшинтэй зохион байгуулсан.

- a) Улаанбаатарт хотод байрлах тогтвортой ноолуурын гэрчилгээжүүлэлтийн үндэсний хороо. Энэхүү хороо нь гэрчилгээжүүлэх үйл ажиллагааг удирдлагаар хангах, үндсэн үйл ажиллагааг зохион байгуулах, хөндлөнгийн хяналтын үр дүнг судалж баталгаажуулах, бусад аймгуудад нэвтрүүлэх үүрэгтэй.
- b) Аймаг бүрт байрлах тогтвортой ноолуурын гэрчилгээжүүлэлтийн орон нутгийн хороо. Энэхүү хороо нь гэрчилгээжүүлэлтийн үйл ажиллагааг орон нутагт хэрэгжүүлэх эрх үүрэг бүхий байгууллага байна. Хоршоодын үйл ажиллагаанд хараат бус хөндлөнгийн хяналт тавьж ажиллана.

Тогтвортой ноолуурын гэрчилгээжүүлэлтийн үндэсний болон орон нутгийн хороод нь дараах бүтэцтэй байна.

- Удирдах зөвлөлд тогтвортой хөгжлийн байгууллагууд багтана. Тэдгээрийн салбарууд нь аймагт ажиллана.
- Зөвлөх дэд хороонд тогтвортой ноолуурын нэмүү өртгийн сүлжээнд оролцогч талууд багтана. Жишээлбэл хоршоодын холбоо, нэмүү өртгийн сүлжээнд тэргүүлэгч худалдан авагчид, хоршоодын холбоотой түнш боловсруулах үйлдвэрүүд. Тэд өөрсдийн хэрэгцээ болон тогтвортой хөгжлийн зорилтод

үзүүлэх нөлөөнд үндэслэн, баталгаажуулалтын хэрэгжилтэд санал, зөвлөмж гарган удирдах хороонд хүргүүлнэ.

- Шинжлэх ухааны дэд хороо удирдах зөвлөлд болон малчдын хоршоодод мэргэжлийн санал зөвлөмж хүргүүлдэг, малчдыг тогтвортой арга барилд уриалан дууддаг мэргэжилтнүүдээс бүрдэнэ.

Гэрчилгээжүүлэлтийн хэрэгжилтэд шаардлагатай бүх зардлыг жилээр төлөвлөн, хамрагдах сонирхолтой хоршоодод хүргүүлнэ. Хоршоодын хувьд энэхүү зардал нь маркетингийн хөрөнгө оруулалтад тооцогдоно.

3.2.4 МӨШГӨХ ТОГТОЛЦООГ ХЭРХЭН ХЭРЭГЖҮҮЛЭХ ВЭ?

Хоршоод нь гэрчилгээ авсан болон аваагүй гишүүдийнхээ жагсаалтыг гарна. Гэрчилгээжсэн гишүүдийн мэдээлэлд тогтвортой ноолуурын гэрчилгээжүүлэлтийн хорооноос тогтоосон гарал үүсэл, баталгаажуулалтын мэдээ мэдээлэл багтана. Жагсаалтад малчны нэр, гарын үсгийн хамт байна. Агуулахад түүхий ноолуур цуглуулах үед хоршооны гишүүн савлагааны маягтанд өөрийн нэрээ бичиж, гарын үсгээ зурна. Энэ нь тухайн савлагдсан бүтээгдэхүүн түүнийх болохыг батална. Савлагааны маягт дээр бичигдсэн малчдыг хоршооны малчдынхтай харьцуулах замаар боловсруулах үйлдвэрт нийлүүлсэн түүхий ноолуурын гарал үүсэл, баталгаажуулалтын төвшинг нотлох боломжтой.

Боловсруулалтын гэрээнд заасны дагуу боловсруулах үйлдвэр нийлүүлсэн ноолуурыг бусад эх үүсвэрийн ноолууртай холихгүй байх, савлагааг задлах, боловсруулах үедээ хоршооны төлөөлөгчийг дуудах үүрэг хүлээнэ. Ийм замаар худалдан авагч хүртэлх мөшгөх тогтолцоог хэрэгжүүлнэ.

МЭДЭГДЭЛ

Энэхүү гарын авлага нь Европын Холбооны санхүүжилтээр хэвлэгдэв. Хэвлэлд дурдагдсан аливаа мэдээллийн үнэн зөв байдлыг ХХМЭА болон МБАНХ бүрэн хариуцах бөгөөд Европын Холбооны байр суурийг илэрхийлээгүй байж болно.