



МОНГОЛ УЛСЫН  
ЭРҮҮЛ МЭНДИЙН САЙДЫН ТУШААЛ

2017 оны 05 сарын 30 өдөр

Дугаар 1221

Улаанбаатар хот

Заавар батлах тухай

Монгол Улсын Засгийн газрын тухай хуулийн 24 дүгээр зүйлийн 2 дахь хэсгийг үндэслэн, “Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, боодлын шошгололтод тавих шаардлага MNS 6648:2016” стандартын 7.8 дахь заалт, “Хүн амын хоол тэжээл” үндэсний хөтөлбөрийн 4.4.1 заалтыг тус тус хэрэгжүүлэх зорилгоор ТУШААХ нь:

1. “Хүнсний сав, боодлын нүүрэн хэсэгт шим тэжээлийн мэдээлэл байршуулах” зааврыг хавсралтаар баталсугай.
2. Хүнсний бүтээгдэхүүний сав боодлын шошгын мэдээллийг ашиглах талаар хүн ам, олон нийтэд сурталчлан таниулах, холбогдох байгууллагатай хамтран хүнсний үйлдвэрлэл, худалдаа эрхлэгч байгууллага, аж ахуйн нэгжид сургалт зохион байгуулахыг Нийгмийн эрүүл мэндийн үндэсний төв /Б.Цогтбаатар/-д даалгасугай.
3. Тушаалын хэрэгжилтэд хяналт тавьж ажиллахыг Нийгмийн эрүүл мэндийн газар /Д.Ганцэцэг/-т үүрэг болгосугай.

САЙД

А.ЦОГЦЭЦЭГ



080709

Эрүүл мэндийн сайдын  
2017 оны 05 сарын 20-ны өдрийн  
12/1 дугаар тушаалын хавсралт

## ХҮНСНИЙ САВ БООДЛЫН НҮҮРЭН ХЭСЭГТ ШИМ ТЭЖЭЭЛИЙН МЭДЭЭЛЭЛ БАЙРШУУЛАХ ЗААВАР

Энэхүү зааврыг хүнсний үйлдвэрлэл, худалдаа эрхлэгч аж ахуйн нэгж, байгууллага өөрийн үйлдвэрлэж, импортолж буй хүнсний бүтээгдэхүүний сав, боодлын шошгын нүүрэн хэсэгт шим тэжээллэг чанарын зарим мэдээллийг байршуулахад ашиглана.

Хүнсний бүтээгдэхүүний сав, боодлын нүүрэн хэсэгт байрших шим тэжээлийн мэдээлэл нь дараах бүтэцтэй байна. Үүнд:

1. Илчлэг
2. Нийт тос
3. Ханасан тос
4. Чихэр
5. Давс

Хүнсний бүтээгдэхүүний 100г, 100 мл, нэгж савлагаа эсвэл нэг удаад хэрэглэх хэмжээнд агуулагдах илчлэгийг киложоуль (кЖ) эсвэл килокалори (ккал)-оор, нийт тос, ханасан тос, чихэр, давсны хэмжээг грам (г)-аар илэрхийлж бичнэ.

Тухайн бүтээгдэхүүнд агуулагдах илчлэг, нийт тос, ханасан тос, чихэр, давсны хэмжээ нь Эрүүл мэндийн сайдын 2017 оны 2 дугаар сарын 23-ны өдрийн А/74 тоот тушаалаар батлагдсан “Монгол хүний хоногийн хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг, үндсэн шимт бодис, аминдэм, эрдэс бодисын зөвлөмж хэмжээ”-ний хэдэн хувийг хангаж байгааг тооцон, хувиар илэрхийлж бичнэ. Шим тэжээлийн бодисын агууламжийг “Их, Дунд, Бага” гэсэн шалгуураар үнэлж, гэрлэн дохионы өнгөөр ялган тэмдэглэнэ.

**Хүнсний бүтээгдэхүүний илчлэг, нийт тос, ханасан тос, чихэр, давсны хэмжээг сав боодлын нүүрэн хэсэгт байршуулахад дараах мэдээлэл шаардлагатай. Үүнд:**

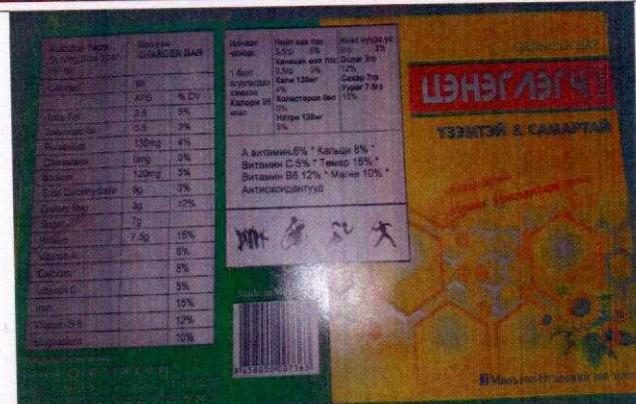
1. Хүнсний бүтээгдэхүүнийг нэг удаад хэрэглэх хэмжээ, тухайлбал нэг хэрчим пицца, 1 боодол эсвэл 1 аяга гэх мэт
  2. Тухайн сав боодолд агуулагдах нэг удаад хэрэглэх хэмжээ
  3. Хүнсний бүтээгдэхүүний 100 г, 100 мл, нэгж савлагаа эсвэл нэг удаад хэрэгдэх хэмжээнд агуулагдах илчлэг, нийт тос, ханасан тос, чихэр, давсны хэмжээ
- 1. Нэг удаад хэрэглэх хэмжээ:** Хүнсний бүтээгдэхүүний шошгод нэг удаад хэрэглэх хэмжээ, тухайн сав, боодолд агуулагдах нэг удаад хэрэглэх хэмжээний тоог хэрэглэгчдэд ойлгомжтой байдлаар тодорхой бичнэ.  
**Жишээлбэл:**



Пицца

Нэг удаад хэрэглэх хэмжээ – 1хэрчим

Нэгж савлагаанд 6 хэрчим



Мовъёос: Цэнэглэгч - Узэмтэй ба самартай

Нэг удаад хэрэглэх хэмжээ – 1 уут – 40г

Нэг хайрцагт 12 уут



2. **Нэгж савлагaa:** Хүнсний бутээгдэхүүнийн сав боодолд агуулагдах хэмжээг грамм эсвэл миллилитрээр илэрхийлж бичнэ.



Сайн сүү, нэгж савлагаа 500 мл



Берлин утлагат хиам, нэгж савлагаа 200 г

## Нэг. Хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдах илчлэг, шимт бодисын хэмжээг тооцох

Хүнсний бүтээгдэхүүний 100г/мл, нэгж савлагаа эсвэл нэг удаад хэрэглэх хэмжээнд агуулагдах илчлэг, шимт бодис нь насанд хүрсэн монгол хүний хоногийн зөвлөмж хэмжээний хэдэн хувийг хангаж байгааг тооцохдоо “Хоол хүнсээр авбал зохих илчлэг, үндсэн шимт бодис, аминдэм, эрдэс бодисын зөвлөмж хэмжээ”-г ашиглана. Хоногт хэрэглэвэл зохих давс(натри)-ны хэмжээг Дэлхийн эрүүл мэндийн байгууллагаас зөвлөсөн хэмжээг үндэслэл болгоно (Хүснэгт 1).

### Хүснэгт 1. Насанд хүрсэн Монгол хүний хоногийн хоол хүнсээр авбал зохих зөвлөмж хэмжээ

Шим тэжээлийн үзүүлэлт	Илчлэг, ккал/кЖ	Нийт тос	Ханасан тос	Чихэр	Давс <sup>1</sup> (натри)
Зөвлөмж хэмжээ	2400 ккал	67	27	33	5 г / 2000 мг

Хүнсний бүтээгдэхүүний илчлэг, шимт бодисын хэмжээг дараах дарааллаар тооцно. Үүнд:

- Хүнсний бүтээгдэхүүний 100г/млэсвэл нэгж сав боодол эсвэл нэг удаад хэрэглэх хэмжээнд агуулагдах илчлэг, нийт тос, ханасан тос, чихэр, давсны хэмжээг тогтооно.
- Насанд хүрсэн монгол хүнийхоногийн хоол хүнсээр авбал зохих зөвлөмж хэмжээний хэдэн хувийг хангаж байгааг тооцохдоо доорх томъёог ашиглана.

$$\text{Нэгж савлагаа / нэг удаад идэх} \\ \underline{\text{хэмжээнд агуулагдах хэмжээ}} \times 100 = \text{Зөвлөмж хэмжээний хувь}$$

Зөвлөмж хэмжээ

$$100\text{г эсвэл } 100\text{млагуулагдах} \\ \underline{\text{хэмжээ}} \times 100 = \text{Зөвлөмж хэмжээнийхувь} \\ \text{Зөвлөмж хэмжээ}$$

Хүнсний бүтээгдэхүүнд агуулагдах илчлэг, шимт бодис нь хоногийн зөвлөмж хэмжээний хэдэн хувийг хангаж байгааг шимт бодис тус бүрд тооцож, бүхэл тоогоор илэрхийлж бичнэ (Хүснэгт 1-ийг ашигла). Нэгж савлагаа эсвэл нэг удаад хэрэглэх хэмжээнд агуулагдах шимт бодис нь зөвлөмж хэмжээний 1%-иас бага байвал <1% гэж тэмдэглэж болно.

Хүнсний сав боодлын нүүрэн хэсэгт байрших шим тэжээлийн мэдээллийг байршуулахдаа үзүүлэлт бус бүрийн 100 г/мл, нэгж савлагаа эсвэл нэг удаад хэрэглэх хэмжээнд тооцож, бүхэл тоогоор бичнэ (Хүснэгт 2).

<sup>1</sup>Дэлхийн эрүүл мэндийн байгууллагаас зөвлөсөн хэмжээ

**Хүснэгт 2. Илчлэг, шимт бодисын хэмжээг бүхэлчлэх**

Нэр	Хэмжих нэгж	Хэмжээ	Бүхэлчлэх
Илчлэг	кЖ эсвэл ккал		Бүхэл тоогоор бичнэ
Нийт тос	г	≥ 10г	Бүхэл тоогоор бичнэ
		0.6-9.9г	Аравтын бутархай тоогоор бичнэ
		≤ 0.5г	"0г эсвэл <0.5г" гэж гэж тэмдэглэнэ.
Ханасан тос	г	≥ 10г	Бүхэл тоогоор бичнэ
		0.11-9.9г	Аравтын бутархай тоогоор бичнэ
		≤ 0.1г	"0г эсвэл <0.1г" гэж гэж тэмдэглэнэ.
Чихэр	г	≥ 10г	Бүхэл тоогоор бичнэ
		0.6-9.9г	Аравтын бутархай тоогоор бичнэ
		≤ 0.5г	"0г эсвэл <0.5г" гэж гэж тэмдэглэнэ.
Давс	г	≥ 1г	Бүхэл тоогоор бичнэ
		0.0126-0,99г	Аравтын бутархай тоогоор бичнэ
		≤ 0.0125г	"0г эсвэл <0.5г" гэж гэж тэмдэглэнэ.

**Жишээ1: Пицца – нэг удаад хэрэглэх хэмжээ 1 хэрчим – 130 г**

Үзүүлэлт	Зөвлөмж хэмжээ	1 хэрчим пицца, 130 г	Тооцоолол	ЗХ,%	Бүхэл тоо
Илчлэг, ккал	2400	320	320 / 2400 x 100	13.3	13%
Нийт тос, г	67	12	12 / 67 x 100	17.9	18%
Ханасан тос, г	27	5	5 / 27 x 100	18.5	19%
Чихэр, г	33	5	5 / 33 x 100	15.15	15%
Давс/Натри, г/мг	5	2.4	2.4 / 5 x 100	48.0	48%

**Нэг удаад 1 хэрчим пицца – 130 г**



**Жишээ2: Мовьёос, Цэнэглэгч – Үзэмтэй ба самартай, Нэг удаад хэрэглэх хэмжээ 1 уут – 40 г**

Үзүүлэлт	Зөвлөмж хэмжээ	Цэнэглэгч 1 уут, 40 г	Тооцоолол	ЗХ,%	Бүхэл тоо
Илчлэг, ккал	2400	98	98 / 2400 x 100	4.08	4%
Нийт тос, г	67	3.5	3.5 / 67 x 100	5.2	5%
Ханасан тос, г	27	0.5	0.5 / 27 x 100	1.85	2%
Чихэр, г	33	7	7 / 33 x 100	21.2	21%
Давс/Натри, г/мг	5	0.3	0.3 / 5 x 100	6.0	6%

### Нэг удаад хэрэглэх хэмжээ – 1 уут – 40г



#### Хоёр. Шимт бодисын хэмжээг гэрлэн дохионы өнгөөр ялган тэмдэглэх

Хүнсний бүтээгдэхүүний 100г/мл, нэгж савлагаа эсвэл нэг удаад хэрэглэх хэмжээнд агуулагдах илчлэгийн хэмжээг өнгөөр ялган тэмдэглэхгүй. Өөрөөр хэлбэл илчлэгийн хэмжээг бичсэн дурс нь уг бүтээгдэхүүний сав, боодлын дэвсгэр өнгөтэй ижил байна.

Шингэн хүнсэнд агуулагдах шимт бодисын хэмжээг гэрлэн дохионы өнгөөр ялган тэмдэглэхдээ Хүснэгт 3-т заасан шалгуур үзүүлэлтийг ашиглана. Хэрэв шингэн бүтээгдэхүүний нэг удаад хэрэглэх хэмжээ нь 150мл-ээс их байвал түүнд агуулагдах хэмжээг тооцон гэрлэн дохионы өнгөөр ялган тэмдэглэнэ (Хүснэгт 3).

#### Хүснэгт 3. Шингэн хүнсэнд агуулагдах нийт тос, ханасан тос, чихэр, давсны хэмжээг өнгөөр ялган тэмдэглэх шалгуур

Бичвэр	БАГА	ДУНД	ИХ	
	100 мл	100 мл	100 мл	Нэг удаад хэрэглэх хэмжээ
Өнгөний код	Ногоон	Улбар шар		Улаан
Нийт тос, г	≤1.5	1.51 – 8.75	>8.75	>10.5
Ханасан тос, г	≤0.75	0.76 – 2.5	>2.5	>3.0
Чихэр, г	≤2.5	2.51 – 11.25	>11.25	>13.5
Давс, г	≤0.3	0.4 – 0.75	>0.75	>0.9

Өтгөн, өтгөвтөр, хуурай хүнсний бүтээгдэхүүн дэх шимт бодисын хэмжээг гэрлэн дохионы өнгөөр ялган тэмдэглэхдээ Хүснэгт 4 дэх шалгуур үзүүлэлтийг ашиглана. Хэрэв тухайн бүтээгдэхүүнийг хэрэглэх хэмжээ нь 100 г-аас их байвал “нэг удаад идэх хэмжээ”-нд агуулагдах шимт бодисын үзүүлэлтийг ашиглан гэрлэн дохионы өнгөөр ялган тэмдэглэнэ (Хүснэгт 4).

#### Хүснэгт 4. Хүнсэнд агуулагдах нийт тос, ханасан тос, чихэр, давсны хэмжээг өнгөөр ялган тэмдэглэх шалгуур

Бичвэр	БАГА	ДУНД	ИХ	
	100 г	100г	100г	Нэг удаад хэрэглэх хэмжээ
Өнгөний код			>25% - 3Х	3Х-ний >30%
Нийт тос, г	≤3.0	3.1-17.5	>17,5г	>21г
Ханасан тос, г	≤1.5	1.51-5.0	>5.0г	>6.0 г
Чихэр, г	≤5.0	5.0-10.0	>10,0г	>15.0г
Давс, г	≤0.3	0.31-1.5	>1,5г	>1.8 г

Хүнсний бүтээгдэхүүн дэх шимт бодисын хэмжээг гэрлэн дохионы өнгөөр ялган тэмдэглэх	
Алхам 1	Тухайн бүтээгдэхүүн хүнс эсвэл ундаа зүйлсийн аль нь болох?
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Хэрэв тухайн бүтээгдэхүүн нь хуурай хүнс бол хүснэгт 4, шингэн хүнс байвал хүснэгт 3-ийг ашигла.</li> </ul>
Алхам 2	Тухайн бүтээгдэхүүний нэг удаад хэрэглэх хэмжээ эсвэл нэгж савлагаа нь 100 г эсвэл 150 мл-ээс их эсэх?
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Хэрэв тийм бол дараах зааврын дагуу тооцож, өнгөөр ялган тэмдэглэнэ. Хэрэв үгүй бол Алхам 3-д шинж.</li> <li>Нэг удаад хэрэглэх хэмжээнд агуулагдах нийт тос, ханасан тос, чихэр давсны хэмжээ нь “Их буюу улаан” өнгийн шалгуурт нийцэж байгаа эсэхийг шалга.</li> <li>Хэрэв аль нэг үзүүлэлт нь “ИХ” гэж үнэлэгдэх хязгаар оршиж байвал 100 грамм бүтээгдэхүүнд агуулагдах хэмжээг үл харгалзан “УЛААН” өнгөөр тэмдэглэнэ.</li> <li>“Их буюу улаан” өнгөөр тэмдэглэх хязгаарт багтаагүй бусад шимт бодисын хэмжээг гэрлэн дохионы өнгөөр ялган тэмдэглэхийн тулд дараах алхамд шилж.</li> </ul>
Алхам 3	<p>100 г эсвэл 100 мл бүтээгдэхүүнд агуулагдах нийт тос, ханасан тос, чихэр, давсны агууламжийг Хүснэгт 3 ба 4 – заасан шалгуур үзүүлэлтийг ашиглан үнэл.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Хүнсний бүтээгдэхүүний нүүрэн хэсэгт байрших шим тэжээллэг чанаарын үзүүлэлтийг тухайн хязгаарт харгалзах өнгөөр ялган тэмдэглэнэ.</li> </ul>

### Жишээ1: Пицца – нэг удаад идэх хэмжээ 1 хэрчим – 130г

Нэг хэрчим пиццанд агуулагдах нийт тос, ханасан тос, чихэр, давсны агууламжийг өнгөөр ялган тэмдэглэхдээ 4-р хүснэгтийн нэг удаад хэрэглэх хэмжээ (5 багана)-нд агуулагдах шалгуур үзүүлэлтийг ашиглана.

- Нэг хэрчим пиццанд агуулагдах давс нь “их” гэж үнэлэх хязгаар байгаа тул “улаан” өнгөөр ялган тэмдэглэнэ.
- Нийт тос, ханасан тос, чихрийн хэмжээг өнгөөр ялган тэмдэглэхийн тулд 100 г бүтээгдэхүүнд агуулагдах хэмжээтэй харьцуулан жишиж үнэлэхэд “дунд” зэрэг байгаа тул “улбар шар” өнгөөр тэмдэглэв.



**Жишээ2: Мөвьёс, Цэнэглэгч – Үзэмтэй ба самартай, Нэг удаад хэрэглэх хэмжээ – 1 уут, нэг хайрцагт 12 уут багтсан.**

Нэг удаад хэрэглэх хэмжээ нь 100 г-аас бага байгаа тул “Цэнэглэгч – Үзэмтэй ба самартай” өглөөний хоолонд агуулагдах нийт тос, ханасан тос, чихэр, давсны хэмжээг гэрлэн дохионы өнгөөр ялган тэмдэглэхийн тулд 100г бүтээгдэхүүнд агуулагдах хэмжээг тооцно.

Цэнэглэгч – 1уут (40 г)	Цэнэглэгч - 100г
Илчлэг - 98 ккал	
Нийт тос - 3,5 г	$3,5 * 100 / 40 = 8,75 \text{ г}$
Ханасан тос - 0.5 г	$0.5 * 100 / 40 = 1,25 \text{ г}$
Чихэр - 7 г	$7 * 100 / 40 = 17,5 \text{ г}$
Давс - 0.3 г	$0.3 * 100 / 40 = 0,75 \text{ г}$

Дараа нь 4-р хүснэгтийн 100 г бүтээгдэхүүнд харьялах шалгуур үзүүлэлтийг ашиглан шимт бодисын хэмжээ нь аль хязгаарт багтаж байгааг тодорхойлж, харгалзах өнгөөр ялган тэмдэглэнэ.

- Чихрийн хэмжээ нь их байгаа тул “Улаан”,
- Нийт тос ба давсны хэмжээ нь дунд зэрэг байгаа тул “Улбар шар”,
- Ханасан тосны агууламж нь бага байгаа тул “Ногоон” өнгөөр ялган тэмдэглэв.



### Жишээ 3: Бэлэн хоол – нэг удаад хэрэглэх хэмжээ 400 г

1. Нэг удаад хэрэглэх хэмжээ эсвэл 100 грам бүтээгдэхүүнд агуулагдах нийт тос, ханасан тос, чихэр, давсны хэмжээг тогтооно.

Шим тэжээлийн үзүүлэлт	100 г бүтээгдэхүүнд	Нэг удаад хэрэглэх хэмжээнд, 400 г
Илчлэг	84 ккал	340ккал
Нийт тос	2.2 г	8.8 г
Ханасан тос	0.4 г	1.6 г
Чихэр	1.5 г	6.0 г
Давс	0.35 г	1.4 г

2. Насанд хүрсэн Монгол хүний хоногийн хоол хүнсээр авбал зохих хэмжээний хэдэн хувийг хангаж байгааг тооцно. Ингэхдээ уг зааврын хүснэгт 1-д заасан хэмжээг ашиглана.

Илчлэг, ккал	►	$\frac{340}{2400} \times 100 = 14.16\%$	Ойролцоо бүхэл тоо – 14%
Нийт тос, г	►	$\frac{8.8}{67} \times 100 = 13.13\%$	Ойролцоо бүхэл тоо – 13%
Ханасан тос, г	►	$\frac{1.6}{27} \times 100 = 5.92\%$	Ойролцоо бүхэл тоо – 6%
Чихэр, г	►	$\frac{6.0}{33} \times 100 = 18.18\%$	Ойролцоо бүхэл тоо – 18%
Давс, г	►	$\frac{1.4}{5} \times 100 = 28.0\%$	

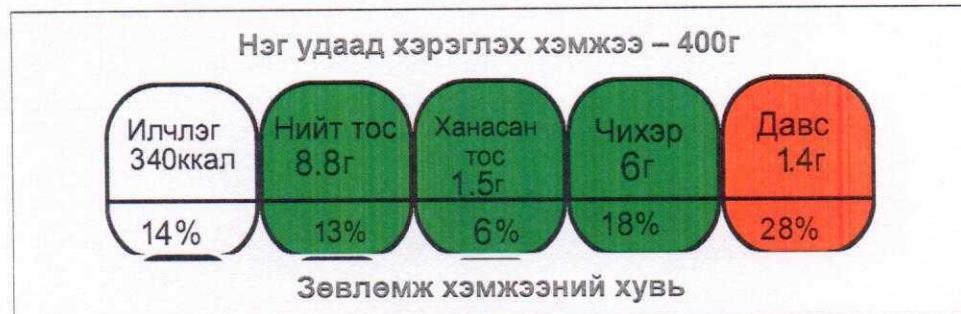
3. Бэлэн хоолны нэг удаад хэрэглэх хэмжээ(400 г)-нд агуулагдах шимт бодисын хэмжээг “Их буюу Улаан өнгө”-ний шалгууртай харьцуулан жишиж үнэл (Хүснэгт 4-ийг ашигла).

Нийт тос	►	Үгүй
Ханасантос	►	Үгүй
Чихэр	►	Үгүй
Давс	►	Үгүй

Нэг удаад хэрэглэх хэмжээнд агуулагдах нийт тос, ханасан тос, чихэр, давсны хэмжээ нь “Их буюу Улаан” өнгөний хязгаараас хэтрээгүй байгаа тул 100 г-д агуулагдах хэмжээг ашиглан өнгөөр ялган тэмдэглэнэ.

4. Бэлэн хоолны 100г-д агуулагдах нийт тос, ханасан тос, чихэр, давсны хэмжээг Хүснэгт 4-д заасан шалгуур үзүүлэлтийг ашиглан үнэлж, харгалзах өнгөөр ялган тэмдэглэнэ.

Нийт тос (2.2г/100г)	►	Бага буюу Ногоон
Ханасантос (0.4г/100г)	►	Бага буюу Ногоон
Чихэр (1.5г/100г)	►	Бага буюу Ногоон
Давс (0.35 г/100г)	►	Дунд буюу Улбар шар



## Гурав. Мэдээлэл байршуулахад анхаарах зүйлс

### А. Бичлэг.

Хүнсний сав, боодлын нүүрэн хэсэгт байрших шим тэжээлийн мэдээлэл нь дараах дарааллаар бичигдсэн байна.

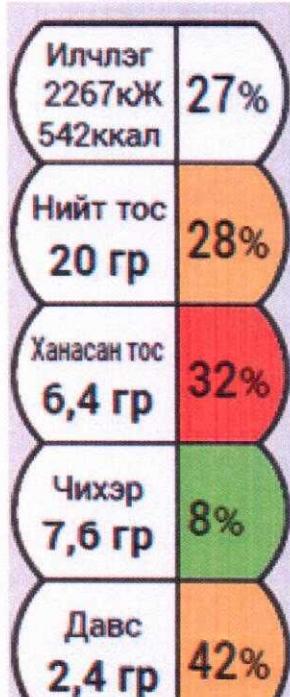
1 ИЛЧЛЭГ	2 НИЙТ ТОС	3 ХАНАСАН ТОС	4 ЧИХЭР	5 ДАВС
-------------	---------------	------------------	------------	-----------

Хүнсний бүтээгдэхүүнийг боловсруулах явцад чихэр эсвэл давс нэмж хийгээгүй бол “Чихэргүй” эсвэл “Давсгүй” гэсэн бичвэрийг ашиглаж болно. Энэ тохиолдолд чихэр, давсны хэмжээг “0” гэж тэмдэглэнэ.

### Б. Загвар.

Хүнсний бүтээгдэхүүний нүүрэн хэсэгт байрших шим тэжээллэг чанарын мэдээлэл нь гадуураа хүрээтэй эсвэл хүрээгүй байдлаар босоо эсвэл хэвтээ байрлалтай зууван дугуй дүрс дотор тоогоор илэрхийлэн бичигдсэн байна.

Нэгж савлагаанд агуулагдах хэмжээ



Зөвлөмж хэмжээ, %

Нэгж савлагаанд агуулагдах хэмжээ



Зөвлөмж хэмжээ, %