

ХҮНСНИЙ БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ АЮУЛГҮЙ БАЙДЛЫГ ХАНГАХ ТУХАЙ

НЭГДҮГЭЭР БҮЛЭГ НИЙТЛЭГ ҮНДЭСЛЭЛ

1 дүгээр зүйл.Хуулийн зорилт

1.1.Энэ хуулийн зорилт нь хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахтай холбогдсон харилцааг зохицуулахад оршино.

2 дугаар зүйл.Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль тогтоомж

2.1.Хүнсний бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах тухай хууль тогтоомж нь Монгол Улсын Үндсэн хууль, Үндэсний аюулгүй байдлын тухай, Хүнсний тухай, Усны тухай, Малын генетик нөөцийн тухай, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай, Амьтан, ургамал, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг улсын хилээр нэвтрүүлэх үеийн хорио цээрийн хяналт, шалгалтын тухай, Тариалангийн тухай, Ургамал хамгааллын тухай, Төрийн хяналт шалгалтын тухай, Эрүүл ахуйн тухай, Хөдөө аж ахуйн гаралтай бараа, түүхий эдийн биржийн тухай хууль, энэ хууль, эдгээр хуультай нийцүүлэн гаргасан хууль тогтоомжийн бусад актаас бүрдэнэ.

[/Энэ хэсэгт 2016 оны 02 дугаар сарын 04-ний өдрийн хуулиар өөрчлөлт оруулсан/](#)

[/Энэ хэсэгт 2018 оны 11 дүгээр сарын 15-ны өдрийн хуулиар өөрчлөлт оруулсан/](#)

2.2.Монгол Улсын олон улсын гэрээнд энэ хуульд зааснаас өөрөөр заасан бол олон улсын гэрээний заалтыг дагаж мөрдөнө.

3 дугаар зүйл.Хуулийн үйлчлэх хүрээ

3.1.Энэ хууль хүнсний түүхий эдийн анхан шатны үйлдвэрлэл эрхлэх, хүнсний бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх болон тэдгээрийг хадгалах, тээвэрлэх, худалдах, үйлчлэх, импортлох, экспортлох, хүнсийг савлах, шошголох зэрэг хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд үйлчилнэ.

3.2.Ургамал хамгааллын тухай, Малын генетик нөөцийн тухай, Мал, амьтны эрүүл мэндийн тухай тухай хуулиар зохицуулснаас бусад хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалтай холбогдон үүсэх харилцааг энэ хуулиар зохицуулна.

[/Энэ хэсэгт 2018 оны 11 дүгээр сарын 15-ны өдрийн хуулиар өөрчлөлт оруулсан/](#)

3.3.Энэ хууль мал, амьтанд зориулан үйлдвэрлэх, импортлох тэжээл, газар тариалангийн үйлдвэрлэлд ашиглах бордооны аюулгүй байдлыг хангахтай холбогдон үүсэх харилцаанд үйлчилнэ.

3.4.Энэ хууль иргэн хувийн хэрэгцээндээ зориулан хүнс бэлтгэх, боловсруулах, хадгалах харилцаанд үйлчлэхгүй.

4 дүгээр зүйл.Хуулийн нэр томъёоны тодорхойлолт

4.1.Энэ хуульд хэрэглэсэн дараах нэр томъёог дор дурдсан утгаар ойлгоно:

4.1.1."хүнсний бүтээгдэхүүн" гэж Хүнсний тухай хуулийн 3.1.1-д зааснаас гадна савласан ус, бүх төрлийн ундаа, бохь, хүнсний нэмэлтийг;

4.1.2."хүнсний түүхий эд" гэж мал, амьтан, ургамал, эрдсийн болон бусад гаралтай түүхий эд, түүнчлэн хүнсний бүтээгдэхүүнийг боловсруулахад хэрэглэдэг усыг;

4.1.3."хүнсний нэмэлт" гэж Хүнсний тухай хуулийн 3.1.9-д заасныг;

4.1.4."хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал" гэж хүнсийг зориулалтын дагуу бэлтгэж хэрэглэхэд хүний эрүүл мэнд, амь насанд хохирол учруулахгүй, сөргөөр нөлөөлөхгүй байхыг;

4.1.5."хүнсний эрүүл ахуй" гэж хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад шаардагдах бүхий л нөхцөл, шаардлагыг;

4.1.6."хүнсний сүлжээ" гэж хүнсний анхан шатны үйлдвэрлэл эрхлэх, хүнсний бүтээгдэхүүн боловсруулах, үйлдвэрлэх, баяжуулах, дахин боловсруулах, савлах, тээвэрлэх, хадгалах, нөөцлөх, худалдах, экспортлох, импортлох, хоол үйлдвэрлэх, хүнсний бүтээгдэхүүнийг тусламжаар авах, өгөх үйл ажиллагааг;

4.1.7."анхан шатны үйлдвэрлэл эрхлэх" гэж ургамлын гаралтай хүнсний бүтээгдэхүүний түүхий эдийг тариалах, хураах, бэлтгэх, мал, амьтан, загас өсгөх, үржүүлэх, мал бэлтгэх, төхөөрөх, түүхий сүү бэлтгэх, боловсруулах, байгалийн гаралтай жимс жимсгэнэ, ургамлыг түүх, тэдгээрийг зах зээлд нийлүүлэхийг;

- 4.1.8."хүнсний сүлжээнд ашиглах болон хэрэглэх эд зүйлс" гэж машин техник, тоног төхөөрөмж, зоорь, агуулах, багаж хэрэгсэл, сав, баглаа боодол зэрэг хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг боловсруулах, үйлдвэрлэх, тээвэрлэх, хадгалах, худалдан борлуулахад ашиглаж, хэрэглэж байгаа зүйлийг;
- 4.1.9."бохирдуулагч" гэж хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд өөрт нь агуулагддаг, эсхүл хүнсний сүлжээний үйл ажиллагааны явцад, түүнчлэн хүнсний сүлжээнд ашиглах болон хэрэглэх эд зүйлийн бохирдлоос бий болсон хими, физик, биологийн хүчин зүйлсийг;
- 4.1.10."пестицидийн үлдэгдэл" гэж Химийн хорт болон аюултай бодисын тухай хуулийн 3.1.5 -д заасан бодисын үлдэгдлийг;
- 4.1.11."малын эм, бэлдмэлийн үлдэгдэл" гэж мал, амьтны гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн дэх малын эм, түүний бохирдол, тэдгээрийн малын биед орж хувирсан нэгдлийн үлдэгдлийг;
- 4.1.12."хадгалах хугацаа" гэж өгөгдсөн хугацаанд зохих нөхцөлийн дагуу хадгалж, хэрэглэхэд тухайн хүнсний бүтээгдэхүүний чанар хамгийн сайн түвшинд байх, тухайн хугацаа хэтрэхэд бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал нь алдагдахгүй боловч чанарын үзүүлэлт нь муудах буюу өөрчлөгдөх хугацааг;
- 4.1.13."хэрэглэж дуусах хугацаа" гэж өгөгдсөн хугацаанд тухайн хүнсний бүтээгдэхүүн аюулгүй байх, тухайн хугацаа өнгөрөхөд бүтээгдэхүүний аюулгүй байдал нь алдагдах хугацааг;
- 4.1.14."тусгай хоолны дэглэмтэй хүнд зориулсан хүнсний бүтээгдэхүүн" гэж нялх, балчир, бага насны хүүхдийн болон сувиллын хоолны дэглэм, шаардлагад нийцүүлэн боловсруулсан түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг;
[Энэ заалт ад 2017 оны 5 дугаар сарын 12-ны өдрийн хуулиар өөрчлөлт оруулсан/](#)
- 4.1.15."хуурамч хүнсний бүтээгдэхүүн" гэж хүнсний бүтээгдэхүүний орц найрлагад зайлшгүй орох зүйлийг бүхэлд нь буюу хэсэгчлэн хийгээгүй, хассан, эсхүл өөр зүйлээр орлуулсан, түүнчлэн муудсан, чанараа алдсан бүтээгдэхүүний өнгө үзэмжийг засах, жин хэмжээг нэмэх, хасах зэргээр бодит байдлыг нь нуун далдалсан, өөрчилсөн хүнсний бүтээгдэхүүнийг;
- 4.1.16."хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч" гэж Хүнсний тухай хуулийн 3.1.12–т заасныг;
- 4.1.17."бүтээгдэхүүний цуврал" гэж үйлдвэрлэлийн технологийн нэг удаагийн шат дамжлагаар үйлдвэрлэсэн хүнсний бүтээгдэхүүний багцын тоо хэмжээг;
- 4.1.18."хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүйн үзүүлэлт" гэж хүнсэн дэх физик, хими, биологийн бохирдлын зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээг;
- 4.1.19."хөдөө аж ахуйн зохистой дадал" гэж мал, амьтан, ургамлын гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний анхан шатны үйлдвэрлэлд тэдгээрийн аюулгүй байдлыг хангахад шаардагдах бүх нөхцөл, үйл ажиллагааг;
- 4.1.20."эрүүл ахуйн зохистой дадал" гэж хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад шаардагдах ариун цэвэр, эрүүл ахуйн нөхцөл, үйл ажиллагааг;
- 4.1.21."үйлдвэрлэлийн зохистой дадал" гэж үйлдвэрлэлийн бүх үе шатанд түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад шаардагдах нөхцөл, хяналт, үйл ажиллагааг.

5 дугаар зүйл.Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах зарчим

- 5.1.Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад дараах зарчмыг баримтална:
- 5.1.1.хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах;
- 5.1.2.хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шатанд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийхээ аюулгүй байдлыг хариуцах;
- 5.1.3.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангахад чиглэсэн бодлого, тавих шаардлага, шалгуур үзүүлэлтийг шинжлэх ухааны үндэслэлтэй, судалгаа, баримтад тулгуурлан тодорхойлох;
- 5.1.4.хяналт шалгалт нь эрсдэлд суурилсан байх;
- 5.1.5.хүнсний зориулалтаар бэлтгэх мал, амьтан, таримал ургамал эрүүл байх.

ХОЁРДУГААР БҮЛЭГ ХҮНСНИЙ ЧИГЛЭЛИЙН ҮЙЛ АЖИЛЛАГАА ЭРХЛЭХ

6 дугаар зүйл.Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн талаарх мэдээлэл

- 6.1.Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дараах мэдээллийг маягтын дагуу цахим, эсхүл цаасан хэлбэрээр харьяалах нутаг дэвсгэр дэх хүнсний хяналт хэрэгжүүлэх төрийн байгууллага /цаашид "хяналтын байгууллага" гэх /-д мэдээлнэ:
- 6.1.1.хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн нэр, байршил, хаяг, утас, факсын дугаар, цахим хаяг;
- 6.1.2.хуулийн этгээдийн улсын бүртгэлийн гэрчилгээний дугаар, иргэний регистрийн дугаар, хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагааны төрөл, хэлбэр, дотоод хяналтын журам.
- 6.2.Энэ хуулийн 6.1-д заасан маягтын загварыг хяналтын байгууллага батална.

6.3.Энэ хуулийн 6.5-д зааснаас бусад тохиолдолд хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч энэ хуулийн 6.1-д заасны дагуу мэдээлснээр үйл ажиллагаагаа эхлүүлж болно.

6.4.Хяналтын байгууллага энэ хуулийн 6.1-д заасан мэдээлэлд тулгуурлан эрсдэлд суурилсан хяналт шалгалтыг төлөвлөнө.

6.5.Хяналтын байгууллага дор дурдсан үйлдвэрлэлийг шинээр эрхлэх хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн энэ хуулийн 6.1-д заасан мэдээллийг хүлээн авснаас хойш 30 хоногийн дотор Хүнсний тухай хууль болон энэ хуульд заасан шаардлагыг хангаж байгаа эсэхэд урьдчилсан хяналт шалгалт хийж, дүгнэлт гаргана:

6.5.1.мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл;

6.5.2.өндөг, сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл;

6.5.3.нялх, балчир, бага насны болон цэцэрлэгийн хүүхэд, ерөнхий боловсролын сургуулийн бага ангийн сурагчдад зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн болон хоол үйлдвэрлэл.

[Энэ заалт ад 2017 оны 5 дугаар сарын 12-ны өдрийн хуулиар өөрчлөл т оруулсан/](#)

6.6.Хяналтын байгууллага энэ хуулийн 6.5-д заасан хугацаанд дүгнэлт гаргаагүй тохиолдолд хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч үйлдвэрлэлээ эхлүүлэх эрхтэй.

6.7.Энэ хуулийн 6.5-д заасан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүйн үзүүлэлт, түүнийг боловсруулах, үйлдвэрлэх нөхцөл, шаардлагыг техникийн зохицуулалтад тусгана.

6.8.Уламжлалт аргаар сүү, цагаан идээ боловсруулах үйл ажиллагаанд энэ хуулийн 6.5 дахь хэсэг хамаарахгүй.

6.9.Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч энэ хуулийн 6.1-д заасан мэдээлэл өөрчлөгдсөн тохиолдолд энэ тухайгаа 15 хоногийн дотор хяналтын байгууллагад мэдэгдэнэ.

7 дугаар зүйл.Хүнсний сүлжээнд аюулгүй байдлыг хангах арга, хэлбэр

7.1.Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь өөрийн үйл ажиллагааны төрлөөс хамааран энэ хуулийн 4.1.19-4.1.21-д заасан дараах зохистой дадлыг нэвтрүүлнэ:

7.1.1.хөдөө аж ахуйн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүний анхан шатны үйлдвэрлэлд хөдөө аж ахуйн зохистой дадал;

7.1.2.хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд эрүүл ахуйн зохистой дадал;

7.1.3.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн шатанд үйлдвэрлэлийн зохистой дадал.

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

7.3.Хүнсний үйлдвэрлэл эрхлэгч үйл ажиллагаандаа хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд нөлөөлөх аюулыг илрүүлэн тогтоох, үнэлэн дүгнэх, хянан шалгах зорилгоор аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоог хэрэгжүүлж болно.

7.4.Энэ хуулийн 7.1, 7.3-т заасан зохистой дадал, аюулын дүн шинжилгээ ба эгзэгтэй цэгийн хяналтын тогтолцоог нэвтрүүлэх аргачлал, зөвлөмжийг хяналтын байгууллага гаргана.

8 дугаар зүйл.Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг буцаан болон татан авах

8.1.Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээ хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлж болзошгүй гэж үзвэл тэдгээрийг хүнсний сүлжээнээс буцаан авна.

8.2.Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч дараах тохиолдолд хяналтын байгууллагын шийдвэрээр хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээ хүнсний сүлжээнээс татан авна:

8.2.1.хоол хүнснээс шалтгаалсан өвчлөл гарсан;

8.2.2.тухайн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн эрүүл ахуйн шаардлага болон аюулгүйн үзүүлэлтийг хангаагүй, буруу шошголсон, хуурамч бүтээгдэхүүн болохыг хяналт шалгалтаар тогтоосон;

8.2.3.тухайн импортолсон хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулын талаарх сэрэмжлүүлэг олон улсын мэдээллийн сүлжээгээр мэдээлэгдсэн.

8.3.Энэ хуулийн 8.1, 8.2-т заасан үндэслэлээр хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг буцаан болон татан авсан тохиолдолд хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь энэ тухайгаа нэн даруй хяналтын байгууллага, хэрэглэгчид болон тухайн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүлээн авсан хүнсний сүлжээний дараагийн шатны үйл ажиллагаа эрхлэгчид мэдэгдэнэ.

8.4.Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг буцаан болон татан авсан, тэдгээртэй холбогдсон арга хэмжээний талаарх мэдээлэл, баримт бичгийг хадгална.

8.5.Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч энэ хуулийн 8.2-т заасны дагуу хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээ татан авсан тохиолдолд хяналтын байгууллагын шийдвэрийг гартал хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авсан он, сар, өдрийг тэмдэглэн тухайн түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг тусгаарлан битүүмжилж хадгална.

8.6.Хүний амь нас, эрүүл мэндэд аюултай, гарал үүсэл нь тодорхойгүй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг энэ хуулийн 8.10-т заасан журмын дагуу устгана.

8.7.Буцаан болон татан авсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг мал, амьтны тэжээл, ургамлын бордооны зориулалтаар энэ хуулийн 8.10-т заасан журмын дагуу дахин боловсруулж болно.

8.8.Энэ хуулийн 8.7-д заасны дагуу хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг дахин боловсруулах тохиолдолд мал, амьтны эрүүл мэндийн болон ургамал хамгааллын асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны байгууллагаас зөвшөөрөл авна.

8.9.Энэ хуулийн 8.2, 8.6-д заасан арга хэмжээг хэрэгжүүлсэнтэй холбогдон гарсан зардал, лабораторийн шинжилгээний төлбөр, бусдад учирсан хохирлыг буруутай хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч хариуцна.

8.10.Энэ хуулийн 8.2, 8.6, 8.7-д заасны дагуу хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг татан авах, устгах, дахин боловсруулах журмыг Засгийн газар батална.

8.11.Хяналтын байгууллага энэ хуулийн 8.2-т заасны дагуу татан авсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний талаар мэдээллийн сан бүрдүүлж, нийтэд мэдээлнэ.

9 дүгээр зүйл. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл

9.1.Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг энэ хуулийн 9.5-д заасан журмын дагуу хүнсний сүлжээний өөрт хамаарах үе шатанд хөтөлнө.

9.2.Энэ хуулийн 9.1-д заасан бүртгэлийг ашиглан хүнсний сүлжээн дэх эрсдэл гарсан үе шатыг тогтооно.

9.3.Энэ хуулийн 9.1, 9.2-т заасныг хэрэгжүүлсний үр дүнд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтооно.

9.4.Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч энэ хуулийн 9.1-д заасан бүртгэлийг хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний хэрэглэж дуусах хугацаа дууссанаас хойш 30-аас доошгүй хоногийн хугацаанд, эсхүл хадгалах хугацаа дууссанаас хойш нэгээс доошгүй жилийн хугацаанд тус тус хадгална.

9.5. Мал, амьтны гаралтай болон ургамал, түүний гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлтэй холбогдсон журмыг хүнсний асуудал эрхэлсэн Засгийн газрын гишүүн батална.

[./Энэ хэсэгт 2018 оны 11 дүгээр сарын 15-ны өдрийн хуулиар өөрчлөлт оруулсан./](#)

9.6.Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэл хөтлөх аргачлалыг хяналтын байгууллага батална.

10 дугаар зүйл. Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн үүрэг

10.1.Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгч нь дараах үүргийг хүлээнэ:

10.1.1.хүнсний сүлжээний бүх үе шатанд энэ хууль, холбогдох дүрэм, журмыг хэрэгжүүлж, буруутай үйл ажиллагааныхаа улмаас учирсан хохирлыг хариуцах;

10.1.2.энэ хуулийн 7 дугаар зүйлд заасан зохистой дадлыг өөрийн үйлдвэрлэлийн бүх үе шатанд хэрэгжүүлэх;

10.1.3.энэ хуулийн 9 дүгээр зүйлд заасан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлийг хөтлөх;

10.1.4.энэ хуулийн 8 дугаар зүйлд заасны дагуу хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнээ буцаан болон татан авах;

10.1.5.үйл ажиллагаагаа эхлүүлэхээс өмнө энэ хуулийн 6 дугаар зүйлд заасны дагуу мэдээлэх, урьдчилсан хяналт шалгалтад хамрагдах;

10.1.6.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох болон дотоод хяналт, шалгалтын бүртгэл, тэмдэглэл, тайлан тооцоо, лабораторийн шинжилгээний хариу зэрэг мэдээлэл болон баримт бичгийг хадгалах;

10.1.7.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг гардан боловсруулдаг, үйлдвэрлэдэг, тээвэрлэдэг, худалддаг буюу түүгээр үйлчилгээ үзүүлдэг, хүнсний бүтээгдэхүүн болон хүнсний сүлжээнд ашиглах, хэрэглэх эд үйлстэй биечлэн харьцдаг ажилтныг эрүүл ахуй, ариун цэврийн сургалтад хамруулах, эрүүл мэндийн үзлэгт тогтмол оруулах;

10.1.8.энэ хуулийн 10.1.7-д заасан ажилтан халдварт өвчнөөр өвчилсөн, эсхүл ийм өвчтөнг асарсан тохиолдол бүрд тухайн ажилтныг эрүүл мэндийн үзлэгт хамруулах;

10.1.9.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагын дагуу тээвэрлэх, хадгалах;

10.1.10.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний зураасан кодыг хэрэглэх.

10.2.Энэ хуулийн 10.1.7-д заасан ажилтанд тавих эрүүл мэндийн шаардлага, үзлэгт хамруулах журмыг эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн Засгийн газрын гишүүн батална.

10.3.Хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчид дараах үйлдлийг хориглоно:

10.3.1.хүнсний эрүүл ахуй, ариун цэврийн шаардлагыг хангаагүй, хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлсэн болон үзүүлж болзошгүй, буруу шошголсон, хуурамч түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зах зээлд нийлүүлэх;

10.3.2.энэ хуулийн 10.1.7, 10.1.8, 10.2-т заасан эрүүл мэндийн шаардлага хангаагүй ажилтныг ажлын байранд нэвтрүүлэх;

10.3.3.хяналтын байгууллага үйл ажиллагааг нь түр болон бүрмөсөн зогсоосон тохиолдолд үйл ажиллагаа явуулах.

ГУРАВДУГААР БҮЛЭГ
ХҮНСНИЙ ТҮҮХИЙ ЭД, БҮТЭЭГДЭХҮҮНД ТАВИХ ШААРДЛАГА

11 дүгээр зүйл. Хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөө үзүүлэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн

- 11.1. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг дараах тохиолдолд хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөтэй гэж үзнэ:
- 11.1.1. зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээнээс хэтэрсэн бохирдуулагч агуулсан;
 - 11.1.2. хүнсний зориулалтын бус сав, баглаа боодол, тээврийн хэрэгсэл, багаж хэрэгсэл, тоног төхөөрөмж ашигласан;
 - 11.1.3. эрүүл ахуй, ариун цэврийн горим зөрчин хүнсний сүлжээний дараагийн үе шатанд гаргасан;
 - 11.1.4. Монгол Улсад болон олон улсад бүртгэгдээгүй, эрсдэлийн үнэлгээ хийгдээгүй хувиргасан амьд организмаас гарган авсан;
 - 11.1.5. Хүнсний тухай хуулийн 16 дугаар зүйлд заасны дагуу бүртгэгдээгүй баяжуулагч бэлдмэл, хүнсний нэмэлт, бичил биетний цэвэр өсгөврийн хөрөнгийг ашиглаж үйлдвэрлэсэн;
 - 11.1.6. олон улсад хүлээн зөвшөөрөгдсөн аюулгүйн шаардлагад нийцсэн ионжуулагч цацрагийн боловсруулалт хийснээс бусад цацрагаар бохирдсон;
 - 11.1.7. хэрэглэж дуусах хугацаа хэтэрсэн.

12 дугаар зүйл. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодол, шошго

- 12.1. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг хүний эрүүл мэндэд сөрөг нөлөөгүй материалаар хийсэн хүнсний зориулалтын сав, баглаа боодолд савласан байна.
- 12.2. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний эрсдэлээс шалтгаалан зайлшгүй сав, баглаа боодол болон шошго хэрэглэх хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний төрөл, шошголохтой холбогдсон журмыг хүнсний болон эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн Засгийн газрын гишүүд хамтран батална.
- 12.3. Энэ хуулийн 12.2-т зааснаас бусад харагдах байдлаар нь шинж чанарыг тодорхойлох боломжтой хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шаардлагатай мэдээллийг дагалдах хуудсанд тусгана.
- 12.4. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошго дараах мэдээллийг агуулсан байна:
- 12.4.1. хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний нэр;
 - 12.4.2. үйлдвэрлэгчийн нэр, хаяг;
 - 12.4.3. хэмжээ, тоо ширхэг, бүтээгдэхүүний цувралын дугаар;
 - 12.4.4. үйлдвэрлэсэн он, сар, өдөр;
 - 12.4.5. хадгалах хугацаа, эсхүл хэрэглэж дуусах хугацаа;
 - 12.4.6. хадгалах нөхцөл;
 - 12.4.7. тэжээллэг чанар, орц, найрлага;
 - 12.4.8. хэрэглэх арга;
 - 12.4.9. гаж нөлөө, хориглох заалт.
- 12.5. Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошго, дагалдах хуудсанд энэ хуулийн 12.3, 12.4-т зааснаас гадна дараах мэдээллийг тусгана:
- 12.5.1. тусгай хоолны дэглэмтэй хүнд зориулсан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний зориулалт, найрлага болон хэрэглэх заавар;
 - 12.5.2. хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг гүйцэд боловсруулах аргачлал;
 - 12.5.3. хүнсний нэмэлт, органик хүнс, хувиргасан амьд организмаас гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод Монгол Улсад болон олон улсад хэрэглэдэг тэмдэг, тэмдэглэгээг тавьсан байх.
- 12.6. Импортын хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний шошгод агуулагдах мэдээлэл монгол, эсхүл англи, орос хэлний аль нэгээр бичигдсэн байна.
- 12.7. Дараах тохиолдолд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг буруу шошголсон гэж үзнэ:
- 12.7.1. шошго худал мэдээлэл агуулсан;
 - 12.7.2. тухайн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн өөр хүнсний нэрээр бичигдсэн;
 - 12.7.3. өөр хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний сав, баглаа боодол ашиглан шошгыг дуурайлгаж хуурамчаар үйлдсэн;
 - 12.7.4. энэ хуулийн 12.4, 12.5.2-т заасан шошгод тавьсан шаардлагыг хангаагүй;

12.7.5.энэ хуулийн 12.5.1-д заасан мэдээллийг монгол хэлээр бичээгүй, энэ хуулийн 12.5.3-т заасны дагуу Монгол Улсад болон олон улсад хэрэглэдэг тэмдэг, тэмдэглэгээг шошгод тавиагүй;

12.7.6.унших боломжгүй, ойлгомжгүй үг, өгүүлбэр, он, сар, өдөр бичигдсэн;

12.7.7.ионжуулагч цацрагийн боловсруулалт хийсэн тэмдэглэгээгүй.

12.8.Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний багцалсан болон жижиглэн савласан сав, баглаа боодол дээрх шошгыг тухайн хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэгч болон худалдаа эрхлэгч хариуцна.

12.9.Хүнсний шошгод агуулагдах нэмэлт мэдээллийг олон улсын болон Монгол Улсын техникийн зохицуулалт, стандартаар зохицуулж болно.

13 дугаар зүйл.Импортын болон экспортын хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн

13.1.Импортын болон экспортын хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хүнсний сүлжээнд ашиглах болон хэрэглэх эд зүйлсэд эрсдэлд суурилсан хяналт шалгалтыг хийнэ.

13.2.Импортын хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүйн үзүүлэлт Монгол Улсын болон олон улс, бүс нутгийн хэмжээнд хүлээн зөвшөөрөгдсөн шаардлага хангасан байна.

13.3.Импортын хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шошгон дээр нь заасан нөхцөлийн дагуу хадгална.

13.4.Хүнсний аюулгүй байдалд хяналт тавих эрх бүхий улсын байцаагч нь Амьтан, ургамал, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг улсын хилээр нэвтрүүлэх үеийн хорио цээрийн хяналт, шалгалтын тухай хуульд заасны дагуу импортлох болон экспортлох хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хүнсний сүлжээнд ашиглах болон хэрэглэх эд зүйлсэд холбогдох хяналт шалгалт хийнэ.

13.5.Мал, амьтан, ургамлын гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг импортлогч эхний удаа импортлох тохиолдолд түүний нэр, төрөл, бүс нутаг, улс, үйлдвэрлэгчийн нэрийг ачилт хийхээс 30-аас доошгүй хоногийн өмнө хяналтын байгууллагад урьдчилан мэдэгдэнэ.

13.6.Хяналтын байгууллага энэ хуулийн 13.5-д заасан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд импортын өмнөх эрсдэлийн үнэлгээ хийж, шаардлагатай тохиолдолд ачилтын өмнөх хяналт шалгалт хийнэ.

13.7.Хяналтын байгууллага гадаадын зээл, тусламжаар авах болон энэ хуулийн 6.5-д заасан өндөр эрсдэлтэй хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд ачилтын өмнөх хяналт шалгалтыг хийж болно.

13.8.Энэ хуулийн 13.6, 13.7-д заасан ачилтын өмнөх хяналт шалгалтын журмыг Засгийн газар батална.

14 дүгээр зүйл.Хувиргасан амьд организмаас гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн

14.1.Хувиргасан амьд организмаас гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд эрсдэлийн үнэлгээ хийх, тэдгээрийг бүртгэх журмыг эрүүл мэнд, хүнсний болон байгаль орчны асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага хамтран батална.

14.2.Эхний удаа импортолсон болон дотооддоо үйлдвэрлэсэн хувиргасан амьд организмаас гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд хяналтын байгууллага хяналт шалгалт хийнэ.

14.3.Энэ хуулийн 14.1-д заасан журмын дагуу эрсдэлийн үнэлгээ хийлгээгүй, бүртгүүлээгүй хувиргасан амьд организмаас гаралтай хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг зах зээлд нийлүүлэхийг хориглоно.

ДӨРӨВДҮГЭЭР БҮЛЭГ ХҮНСНИЙ ТҮҮХИЙ ЭД, БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ АЮУЛГҮЙ БАЙДЛЫГ ХАНГАХ ТАЛААРХ ТӨРИЙН ЧИГ ҮҮРЭГ, ХЯНАЛТ

15 дугаар зүйл.Үндэсний лавлагаа лаборатори

15.1.Хяналтын байгууллагын дэргэд хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүйн үзүүлэлтийн талаарх лабораторийн шинжилгээний мэдээллийн нэгдсэн санг удирдах, энэ хуулийн 15.3-т заасан лабораториудын үйл ажиллагааг уялдуулан зохицуулах чиг үүрэг бүхий Үндэсний лавлагаа лаборатори ажиллана.

15.2.Үндэсний лавлагаа лаборатори дараах чиг үүрэгтэй байна:

15.2.1.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд тандалт судалгаа, үнэлгээ, шинжилгээ хийж, дүгнэлт, зөвлөмжийг холбогдох төрийн байгууллагад тухай бүрд хүргүүлэх;

15.2.2.энэ хуулийн 15.4-т заасны дагуу ирүүлсэн шинжилгээний дүнг нэгтгэн мэдээллийн сан бүрдүүлж, удирдах;

15.2.3.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд тавих аюулгүйн үзүүлэлтийг тодорхойлж, эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллагаар батлуулах;

15.2.4.эрсдэлийн үнэлгээ хийх удирдамж баталж, эрсдэлийн үнэлгээг энэ хуулийн 16.1-д заасан эрсдэлийн үнэлгээний баг /цаашид "баг" гэх /-аар гүйцэтгүүлэх, багийн үйл ажиллагаанд тусалцаа үзүүлэх, үнэлгээний дүнг холбогдох төрийн байгууллагад хүргүүлэх;

15.2.5.лабораторийн шинжилгээний шинэ аргачлал боловсруулах, энэ хуулийн 15.3-т заасан лабораториудын ур чадварын сорилт зохион байгуулах, аргын баталгаажуулалт хийх;

15.2.6.энэ хуулийн 15.3-т заасан лабораториудын үйл ажиллагааг уялдуулан зохицуулж, мэргэжил, арга зүйн удирдлагаар хангах, мэргэжил дээшлүүлэх болон стандартын сургалт зохион байгуулах;

15.2.7.хүнсний аюулгүй байдлын талаарх техникийн зохицуулалт, эрүүл ахуйн болон ариун цэврийн арга хэмжээ, хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүйн үзүүлэлтийн төсөлд санал өгөх;

15.2.8.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг шинжлэх арга, сорьц, дээж авах аргачлал, шинжлэх асуудлаар зөвлөгөө өгөх, шинжилгээтэй холбогдсон маргааныг магадлан шинжлэх, шаардлагатай бол онцгой байдлын болон гамшгийн үед авсан дээжид шинжилгээ хийх.

15.3.Итгэмжлэгдсэн төрийн, орон нутгийн болон хувийн өмчит лаборатори хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын тандалт судалгаа, дээжийн шинжилгээ хийхэд оролцоно.

15.4.Энэ хуулийн 15.3-т заасан лаборатори шинжилгээний дүнгээ мэдээллийн нэгдсэн санд тухай бүр хүргүүлнэ.

15.5.Энэ хуулийн 15.1-д заасан Үндэсний лавлагаа лаборатори болон багийн ажиллах журмыг Засгийн газар батална.

16 дугаар зүйл.Эрсдэлийн үнэлгээ хийх

16.1.Баг дараах зорилгоор эрдэм шинжилгээ, судалгаанд суурилсан эрсдэлийн үнэлгээг хийнэ:

16.1.1.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах зарчим алдагдсанаас үүссэн аюулыг үнэлэх;

16.1.2.эдийн засаг, байгаль орчин, хүний эрүүл мэнд, мал, амьтанд учирч болзошгүй эрсдэлийн нөлөөллийг тодорхойлж, эрсдэлийн түвшинг тогтоох.

16.2.Үндэсний лавлагаа лаборатори энэ хуулийн 16.1-д заасан багийг ашиг сонирхлын зөрчилгүй, дадлага туршлагатай, хүнс, хөдөө аж ахуй, эрүүл мэнд болон бусад салбарын шинжлэх ухааны чиглэлээр мэргэшсэн шинжээч, мэргэжилтнээс тухай бүрд нь бүрдүүлнэ.

16.3.Баг дараах чиг үүргийг хэрэгжүүлнэ:

16.3.1.шинжлэх ухаанаар нотлогдсон мэдээллийг ашиглан олон улсад хүлээн зөвшөөрөгдсөн арга, аргачлалаар ил тод, бие даасан байдлаар хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүнд агуулагдаж болзошгүй бохирдлын хэмжээнд эрсдэлийн үнэлгээ хийх;

16.3.2.эрсдэлийн үнэлгээ хийхэд судалгаа, шинжилгээний нотолгоо хангалттай бус, түүнчлэн хүний эрүүл мэндэд аюул учруулахуйц нөхцөл үүссэн тохиолдолд олон улсын байгууллага, бусад улсын боломжит мэдээллийг үндэслэн холбогдох арга хэмжээг авах;

16.3.3.үүссэн аюулыг арилгах, эрсдэлийн үр дагаврыг бууруулах талаар зөвлөмж гаргах;

16.3.4.хууль тогтоомжид заасан бусад чиг үүрэг.

16.4.Эрсдэлийн үнэлгээний үр дүнг үндэслэн эрсдэлийн удирдлага, зохион байгуулалтыг холбогдох төрийн байгууллага хэрэгжүүлнэ.

17 дугаар зүйл.Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах талаарх төрийн захиргааны төв байгууллагын чиг үүрэг

17.1.Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах талаар хүнсний асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага дараах чиг үүргийг хэрэгжүүлнэ:

17.1.1.хүнсний сүлжээнд зохистой дадлыг нэвтрүүлэх талаар сургалт зохион байгуулах;

17.1.2.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн дэх малын эм, биобэлдмэлийн болон пестицидийн үлдэгдлийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээг олон улсын стандартад нийцүүлэн тогтоох;

17.1.3.мал, амьтанд зориулан үйлдвэрлэх, импортлох тэжээл, газар тариалангийн үйлдвэрлэлд ашиглах бордооны аюулгүй байдалд тавих шаардлагыг тогтоох.

17.2.Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах талаар эрүүл мэндийн асуудал эрхэлсэн төрийн захиргааны төв байгууллага дараах чиг үүргийг хэрэгжүүлнэ:

17.2.1.тусгай хоолны дэглэмтэй хүнд зориулсан хүнсний бүтээгдэхүүн, энэ хуулийн 6.5.3-т заасан хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн болон хоол үйлдвэрлэлд тавих шаардлагыг тогтоох;

17.2.2.хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүн, хүнсний нэмэлтэд агуулагдах бохирдуулагчийн зөвшөөрөгдөх дээд хэмжээг олон улсын стандартад нийцүүлэн тогтоох;

17.2.3.хүнсний нэмэлтийн аюулгүй хэрэглээний түвшинг тогтоож, хэрэглэх нөхцөлийг тодорхойлох;

17.2.4.хоол хүнснээс шалтгаалсан байнгын болон өвчлөлийн үеийн тандалт судалгаа хийж, яаралтай авч хэрэгжүүлэх арга хэмжээг төлөвлөн зохион байгуулж, үр дүнг олон улсын мэдээллийн сүлжээнд болон нийтэд мэдээлэх.

18 дугаар зүйл.Хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлыг хангах үйл ажиллагаанд тавих төрийн хяналт

18.1.Хяналтын байгууллага хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдалд дараах байдлаар хяналт тавина:

18.1.1.хүнсний сүлжээний үе шат болон үйл ажиллагааны явцад эрсдэлийн үнэлгээ хийж, эрсдэлийн шалтгааныг тогтоох, таслан зогсоох, нийтэд шуурхай мэдээлэх, эрсдэлийг бууруулах чиглэлээр зөвлөгөө өгөх, хяналт шалгалтыг төлөвлөх, хэрэгжүүлэх;

18.1.2.хүнсний сүлжээнд ашиглах болон хэрэглэх эд зүйлс, барилга байгууламж, ажлын байр нь эрүүл ахуйн болон ариун цэврийн шаардлага хангаж байгаа эсэхэд үзлэг шалгалт хийх;

18.1.3.импортын болон дотоодод үйлдвэрлэсэн хүнс холбогдох техникийн нөхцөл, эрүүл ахуй, ариун цэврийн бусад шаардлагыг хангаж байгаа эсэхийг тогтоох, эрсдэлд суурилсан тандалтыг зохион байгуулах;

18.1.4.зохистой дадлыг нэвтрүүлэх болон хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний ул мөрийг мөрдөн тогтоох бүртгэлд хяналт тавих;

18.1.5.хүнсний аюулгүй байдлын асуудлаар шийдвэр гаргахдаа багийн гаргасан эрсдэлийн үнэлгээ, техникийн зөвлөмжид тулгуурлах;

18.1.6.хүнсний чиглэлийн үйл ажиллагаа эрхлэгчийн бүртгэлийн нэгдсэн санг бүрдүүлж, зохих өөрчлөлт, хөдөлгөөн хийх, төрийн, төрийн бус байгууллага болон хэрэглэгчид шаардлагатай мэдээ, мэдээлэл өгөх.

18.2.Төрийн хяналт шалгалтын тухай хуулийн 5⁴.3-т заасан эрсдэлд суурилсан хяналт шалгалтын давтамж тухайн үйлдвэрлэлийн онцлог, үйл ажиллагааны чиглэл, эрсдэлийн ангилалтай уялдсан байна.

18.3.Хяналтын байгууллага хүнсний түүхий эд, бүтээгдэхүүний аюулгүй байдлын хяналтын нэгжтэй байна.

ТАВДУГААР БҮЛЭГ БУСАД

19 дүгээр зүйл.Хууль зөрчигчид хүлээлгэх хариуцлага

19.1.Энэ хуулийг зөрчсөн албан тушаалтны үйлдэл нь гэмт хэргийн шинжгүй бол Төрийн албаны тухай хуульд заасан хариуцлага хүлээлгэнэ.

19.2.Энэ хуулийг зөрчсөн хүн, хуулийн этгээдэд Эрүүгийн хууль, эсхүл Зөрчлийн тухай хуульд заасан хариуцлага хүлээлгэнэ.

[/Энэ зүйлийг 2015 оны 12 дугаар сарын 04-ний өдрийн хуулиар өөрчлөн найруулсан/](#)

20 дугаар зүйл.Хууль хүчин төгөлдөр болох

20.1.Энэ хуулийг 2013 оны 3 дугаар сарын 01-ний өдрөөс эхлэн дагаж мөрдөнө.

20.2.Энэ хуулийн 7.1 дэх хэсгийг 2014 оны 01 дүгээр сарын 01-ний өдрөөс эхлэн дагаж мөрдөнө.

МОНГОЛ УЛСЫН ИХ ХУРЛЫН ДАРГА З.ЭНХБОЛД