

United Nations Conference on Trade and Development

**National Workshop on**

**Fostering Integration of the Mongolia Downstream Value Chain of Meat into Regional Value Chains**

**29 January 2021, Ulaanbaatar, Mongolia**


**Олон улсын махны экспортын стандартад нийцүүлэх**

**(Comply with international meat export standards)**

By

L. Enkhtuya, Technological engineer of meat and meat products, Master of Nutrition

The views expressed are those of the author and do not necessarily reflect the views of UNCTAD.



# Олон улсын махны экспортын стандартад нийцүүлэх

Илтгэгч: Л.Энхтуяа

Мах, махан бүтээгдэхүүний технологич инженер,  
Хүнс судлалын ухааны магистр



## Мах бол

Хүний хоол хүнсний хамгийн чухал амин дэм болох төгс уургийн эх үүсвэр юм. Монгол малын мах нь байгаль дээрх өвс ногоо, ус, давс, хужир, тэжээлийг сонгож идээшлэж завсрын дамжуулагчгүй шууд хооллож ундаалдаг онцлогоороо фермерийн малын махнаас илүү амттай мөн ашигт элементүүдийн агууламж өндөр байдаг.

1

Малын эрүүл мэндийг урьдчилан сахин хамгаалах

2

Амьтан, ургамал, тэдгээрийн гаралтай түүхий эд, бүтээгдэхүүнийг улсын хилээр нэвтрүүлэх үеийн хорио цээрийн хяналт, шалгалтын тухай хууль"-ийн 4.1.2 дахь заалтын дагуу хорио цээрийн хяналт шалгалтанд хамруулж, 9, 11 дүгээр зүйлд заасан шаардлага хангасан байх

7

Чанартай мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх



3

Мал эмнэлгийн гэрчилгээ баримт бичиг бүрдүүлэх

6

Зөвшөөрөгдсөн үйлдвэрлэлийн орчин, технологийн горим баримтлах

4

Зөвшөөрөл, квот авах

5

Үнэ тохиролцох

# Монгол улсаас мах импортлогч орнуудын технологийн онцлог шаардлагуудаас...

Хоёр орны Засгийн газруудын хооронд болон мал эмнэлэг, ариун цэвэр, хил гааль, хорио цээрийн албадын хийсэн гэрээний шаардлагуудыг хангасан байна.

Мөн хоёр орны харилцан зөвшөөрөлцсөн технологийн горимыг мөрдөж махны үнэт чанарыг алдагдуулахгүй байх, мал төхөөрөх, мах сэврээх, шулах дулааны боловсруулалтын үеийн үндсэн заалтуудыг мөрдөнө.

- Малыг төхөөрөхийн өмнөх усалгаатай сойлт
- Цусалгааг зөв хийх
- Арьсанд гэмтэл учруулахгүй зөв хуулах
- Дотор дайвар бүтээгдэхүүн болон доторх агууламжаар махыг бохирдуулахгүй авах
- Махны сэврээх процессийг  $0^{\circ}\text{C}$  - $4^{\circ}\text{C}$  хэмд хамгийн багадаа 24 цаг байлгаж, мах боловсрох үе шатыг алдагдуулахгүй байх
- Мах хэсэглэх, шулах орчны хэм  $+10^{\circ}\text{C}$  ихгүй харьцангуй чийглэг 90%-с бага байх
- Махыг  $-35^{\circ}\text{C}$  аас  $-45^{\circ}\text{C}$  -д 24-48 цаг хөлдөөх. Гүний хэм  $-18^{\circ}\text{C}$  хүрсэн байх
- Хөлдөөсөн махыг  $-18^{\circ}\text{C}$  -д хадгалах, тээвэрлэх



# RUSSIA, KAZAKSTAN

## ОХУ, КАЗАКСТАН



- Хөлдөөсөн махны гүний хэм  $-8^{\circ}\text{C}$  аас, хөргөсөн махны гүний хэм нь  $+4^{\circ}\text{C}$  аас дээшгүй байх
- Хөлдөөсөн махыг  $-18^{\circ}\text{C}$ -д хадгалах, тээвэрлэх

# CHINA

## БНХАУ

Усанд буцалгах, жигнэх болон тосонд шарахдаа үхрийн мах болон түүний гаралтай бүтээгдэхүүнийг гүний хэмийг

- +80° болоход 5 минут болон түүнээс дээш хугацаанд барих
- +70° болоход 30 минут хугацаанд барих

Усанд буцалгах, жигнэх болон тосонд шарахдаа хонь, ямааны мах болон түүний гаралтай бүтээгдэхүүнийг гүний хэмийг

- +70° болоход 5 минут хугацаанд барих
- +65° болон түүнээс дээш температурт хүргэж 30 минут хугацаанд барих



# JAPAN

## ЯПОН

Шулж ангилсан мах:

- +100°C дээш хэмд гүний хэм +70°C хүрснээс хойш 1 буюу түүнээс дээш минут барих
- +70°C ба түүнээс дээш хэмд гүний хэм +70°C хүрснээс хойш 30 буюу түүнээс дээш минут барих

Зайдас хиам, давсалж утсан мах:

- +100°C халуун ууранд чанах буюу жигнэх үед гүний хэмийг +70°C –д хүрснээс хойш 1 буюу түүнээс дээш минут барина.
- +70°C ба түүнээс дээш хэмийн халуун усанд байлгах эсвэл халуун агаараар хатаах буюу бусад аргаар боловсруулахдаа гүний хэмийг нь +70°C хүрснээс хойш 30 минут буюу түүнээс дээш барина.





# Islamic Republic of Iran

## ИРАН

Экспортлох махыг  $0^{\circ}\text{C}$  -  $4^{\circ}\text{C}$  24-72 цаг сэврээж РН 6.2-с доош, гүний хэм  $+7^{\circ}\text{C}$ -с доош болсон үед:

- Хөргөсөн махыг:  $0^{\circ}\text{C}$  -  $4^{\circ}\text{C}$ , хөргөж вакуумдсан  $0-1^{\circ}\text{C}$  хадгалж тээвэрлэнэ.
- Хөлдөөсн махыг:  $-35^{\circ}\text{C}$  аас  $-40^{\circ}\text{C}$  24-48 цаг хөлдөөж гүний хэмийг  $-18^{\circ}\text{C}$  болгож  $-18^{\circ}\text{C}$  тээвэрлэнэ.
- Хөргөсөн махыг төхөөрсөнөөс хойш 48 цагийн дотор тээвэрлэнэ 72 цагийн дотор очих ёстой газраа хүрсэн байх
- Хөргөж вакуумдсан махыг 5-7 хоногын дотор ачиж 20-25 хоногын дотор очих ёстой газраа хүрсэн байх хөлдүү мах 60 хоногийн дотор экспортод ачигдсан байх



# VIETNAM

## Вьетнам

Экспортлох бүтээгдэхүүнд дулааны боловсруулалт хийх үед гүний хэмийг  $+70^{\circ}\text{C}$  хүргэж халаалтын горимоос хамаарч дараах хугацаанд барина.

- Чанах тохиолдолд 1 минут
- $+100^{\circ}\text{C}$  дээш хэмтэй халуун ууранд 1 минут
- Халуун агаараар хатаах, шарах аргаар боловсруулах тохиолдолд 30 минут барина



Махны экспортын олон улсын стандартыг хангахад тулгарч буй бэрхшээлүүдийн чухал хэсэг нь малын эрүүл мэндийн асуудал юм

- Эрүүл бүс нутгийг зөв тогтоох, бүх нутгийг бүсчлэх
- Өвчний төрөл, тархалтын шалтгааныг тодорхойлох
- Өвчний гарах хугацаа, улиралыг тогтоох, бүртгэлжүүлэх
- Малын өвчний оношлогоог сайн хийх, Малын эмчийг чадваржуулах
- Малын угаалга, ариутгалыг жил бүр хийж хэвшүүлэх
- Голомтыг зөв тогтоосноор шаардлагатай малд урьдчилан сэргийлж вакцинжуулах

# Зөвшөөрөгдсөн үйлдвэрлэлийн орчин, технологийн горим



Экспорт хийх үйлдвэр нь наад зах нь HACCP-д суурилсан чанарын хяналтын тогтолцооны хөтөлбөртэй цаашилбал олон улсын хүнсний аюулгүй байдлын ISO-22000 стандартуудыг нэвтрүүлсэн мал төхөөрөх болон боловсруулах үйлдвэр байх

2 орны зөвшөөрөгдсөн технологийн горим мөрдөгдсөнөөр махнаас гадна арьс шир, өлөн бусад дайвар бүтээгдэхүүнүүд дэлхийн зах зээлд гарах бүрэн боломж бий