

Батлав: Дархан Хүнс ХК-ний Гүйцэтгэх захирал.....^D Г.Нямдалай



**Дархан Хүнс ХК-ний Байгаль орчны
менежментийн төлөвлөгөө**

Дархан-Уул аймаг

2026он

ГАРЧИГ

1. Төслийн товч тодорхойлолт
 - 1.1 Төсөл хэрэгжүүлж буй аж ахуй нэгжийн танилцуулга
 - 1.2 Төсөл хэрэгжих орчны тойм зураг
 - 1.3 “Дархан Хүнс”ХК-ийн Байгаль орчинд нөлөөлөх байдлын нарийвчилсан үнэлгээний тайлан, дүгнэлт
 - 1.4 “Дархан Хүнс”-ийн эзэмшдэг тусгай зөвшөөрлүүд
 - 1.5 Төслийн хөрөнгө оруулалт, эдийн засгийн тооцоо
2. “Дархан Хүнс”ХК-ийн үндсэн үйл ажиллагаанаас байгаль орчинд үзүүлж болзошгүй сөрөг нөлөөлөл болон бууруулахтай холбогдсон арга хэмжээнүүд
 - 2.1 Завсарын бүтээгдэхүүн, хог хаягдал
 - 2.2 Хатуу хаягдал
 - 2.3 Шингэн хаягдал
 - 2.4 Хөргөлтийн агуулахын ажиллагаа
3. Сөрөг нөлөөллийг бууруулах арга хэмжээ
 - 3.1 Хүний эрүүл мэндийг хамгаалах
 - 3.2 Хог хаягдлыг менежментийн төлөвлөгөө
 - 3.3 Химийн бодисын эрсдэлийн менежментийн төлөвлөгөө
4. Тухайн жилийн байгаль орчны менежментийн ажлыг хэрэгжүүлэх удирдлага зохион байгуулалт

1. Хатуу хог хаягдал

Гурилан бүтээгдэхүүний үйлдвэрийн үйл ажиллагаанаас гарах хатуу хог хаягдал нь гурилан бүтээгдэхүүн савлах дамжилгаас гарах талх, нарийн боовны үүрмэг, үйлдвэрлэлийн явцад гарсан хуурай гурил, түүхий эдийн хоосон хайрцаг, хуванцар сав, баглаа боодол, энгийн хаягдал цаас, гурил сахарын шуудай, сүү үйлдвэрлэлийн явцад гарах түүхий эдийн сав баглаа боодлын хаягдал, зайрмагийн аяганы үүрмэг, цехийн тоос шороо, ажилчдын хоолны газраас ногооны хальс, хоолны үлдэгдэл, Оффисын цэвэрлэгээнээс гарах шороо тоос, хог хаягдал зэрэг болно. Түгээлтээс буцаалтаар ирсэн дахин ашиглах боломжгүй бүтээгдэхүүнийг усгасан хог хаягдал өдөрт 150 кг сард 3300 кг байна. Ахуйн гаралтай хаягдал нь өдөрт нэг хүн 500 гр хаягдал гаргана гэж тооцоход 20 кг хаягдал гарах бөгөөд үүнийг сараар тооцоход 440 кг хатуу хуурай хог хаягдал гардаг байна. Мөн үйлдвэрлэлийн явцад өдөрт дунджаар 2 тн гурилан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэхэд 35кг хуурай хог хаягдал гарах бөгөөд сард дунджаар 1000 кг хог хаягдал гардаг. Эндээс тооцож үзэхэд тус үйлдвэрээс нийтдээ сард 320 м³ хатуу хаягдал гардаг байна.

2. **Шингэн хаягдал** Үйлдвэрийн төвлөрсөн сүлжээнд нийлүүлж буй хаягдал усны агууламжын норматив хэмжээ болон технологийн горимын зөрчлөөс үүдэлтэй бохир ус болон гүний усыг бохирдуулах үндсэн хүчин зүйл олохын хувьд уг үнэлгээний ажлын чухал хэсэг юм.

Бохир усны онцлог :

- Бохир ус өөрийн жингээр газрын гадаргын хэлбэршлийг дагалдан, налуу гадаргаар тархан урсахдаа нэг хэсэг нь хөрсөнд шингэж, түүний экологийн нөхцлийг өөрчлөх, зарим тохиолдолд шүүрэн нэвчүүлэх чадвар зэрэг механик, механик-физик шинж чанарыг өөрчилнө. Харин нөгөө хэсэг нь цаашид дамжин урсаж, хөрсний гадаргад хэвтээ чиглэлээр тархан өвчний нян тараах, өвс ургамал, амьтанд нөлөөлөх хорт бодис, бусад хольц зүйлийг агуулж байдгаас тухайн нутгийн хөрсний болон экологийн тэнцвэр алдагдах нөхцөл бүрдэнэ.
- Цэвэршүүлсэн, цэвэрлэггүй бохир ус байгалийн усны эх үүсвэрт орсноос тэдгээрийг бохирлуулах ба ялангуяа хөрсөөр шүүрсэн, урссан, ууршсан усны үлдэгдэл хэсгийн хувьд давс шүлтийн ба хүчлийн нэгдэл, бусад химийн элементүүдийн концентраци өндөр байдаг.

Усыг бохирдуулж буй үндсэн нөхцлүүд

- Ахуйн болон үйлдвэрлэлийн бохир усыг цэвэршүүлдэггүй.
- Цэвэрлэх байгууламжийн эвдрэл, гэмтэл, технологийн горим зөрчигдсөнөөс тэдгээр нь бохир усыг шаардлагын түвшинд хүртэл цэвэрлэх чадваргүй болсон байх
- Ус хангамжийн эх булгийн ариун цэвэр-хяналтын ба онцгой дэглэмийн хамгаалалтын бүсийн дүрмийг баримтлахгүй байх зэрэг зөрчлүүд болно.

Усны хэрэглээний түр норм

Үйлдвэрлэл	Нэгж	Бүтээгдэхүүн	Нийт усны хэрэглээ М ³	Ангилал			Үйлдвэрийн цэвэрлэгээнд М ³
				Технологийн хэрэгцээт М ³	Ахуйн хэрэгцээт М ³	Тоног төхөөрөмжинд М ³	
Гурилан бүтээгдэхүүн	2 тн	Талх, нарийн боов	330	100	50	50	
Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн	2 тн	Зайрмаг, сүүн бүтээгдэхүүн		50	30	50	

Байгаль орчныг хамгаалах талаар авч хэрэгжүүлэх ажил

№	Үзүүлэлт	Хэмжих нэгж	Тоо	Дүн
1	Агааржуулалт	500	2	40,000,000
2	Засварын ажил	500	1	30,000,000
3				
4				
	Дүн			

Байгаль орчныг хамгаалах төлөвлөгөөний зардлын задаргаа, төсөл тус бүрээр

№	Төслийн нэр	Зардал /мян,төг/
1	Усны нөөц хамгаалалтын менежмент	
2	Орчны хяналт шинжилгээний хөтөлбөр	
3	Хог хаягдлын менежмент	
4	Химийн бодисын эрсдэлийн менежмент	
5	Хүний эрүүл мэндийг хамгаалах хөтөлбөр	
6	Бусад	
	Нийт дүн	

1. “Дархан Хүнс”ХК-ийн үндсэн үйл ажиллагаанаас байгаль орчинд үзүүлж болзошгүй сөрөг нөлөөлөл болон бууруулахтай холбогдсон арга хэмжээнүүд

2.1 Тус үйлдвэрээс хүрээлэн буй орчны өнгө үзэмжинд сөргөөр нөлөөлөгч хүчин зүйлүүд бий болдог бөгөөд тэдгээрийг үйлдвэрлэлийн орчны байршлаар нь дараахи маягаар ангилан үзэж болно. Үүнд:

*Гадаад орчин бохирдуулагч

- Зэрлэг ургамал

- Шалбааг, тогтонги ус

- Мэрэгч амьтад шавьж

* Дотоод орчин бохирдуулагч

- Хүнсэнд тэнцэхгүй гологдол бүтээгдэхүүн

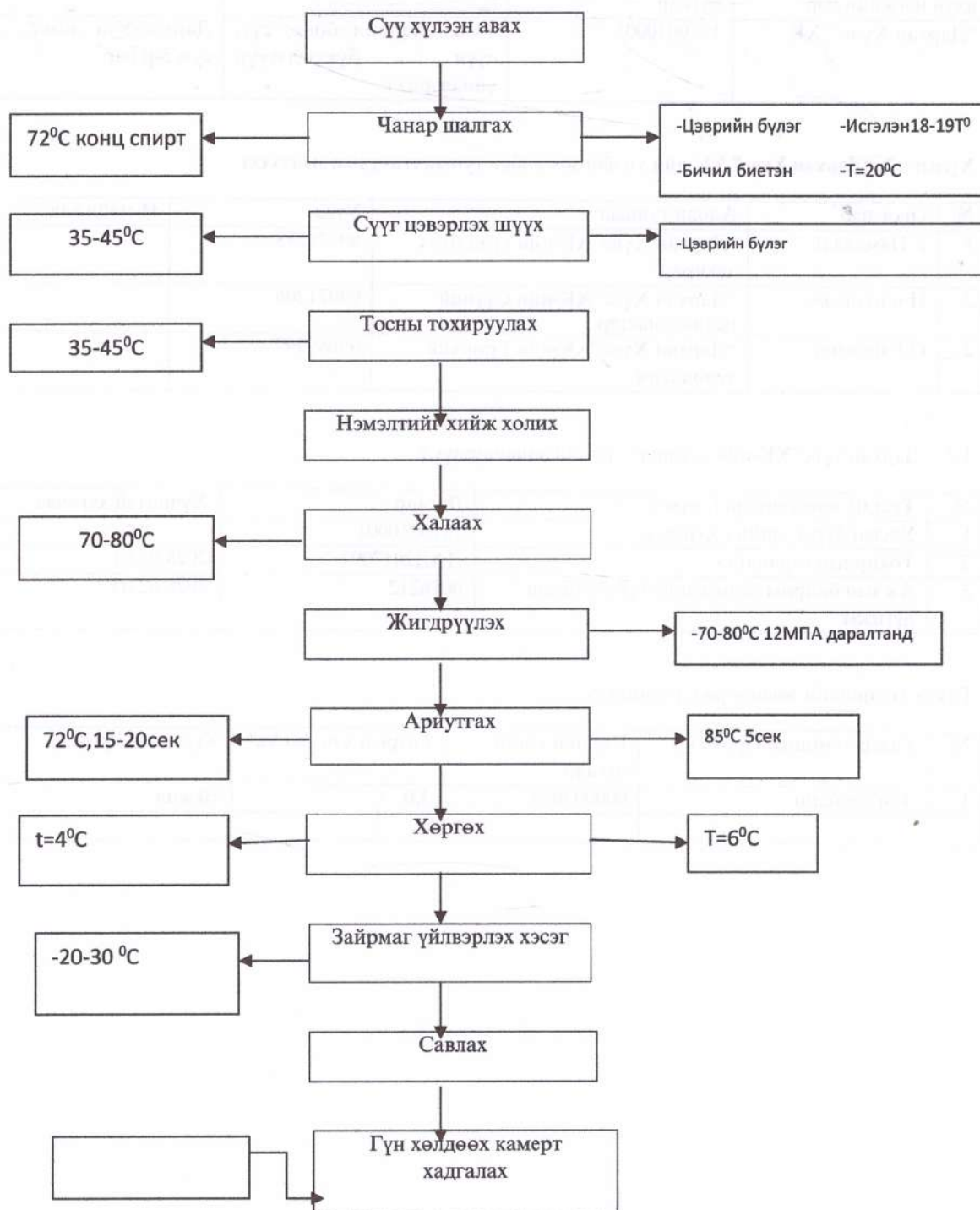
Сөрөг нөлөөллийг бууруулах арга хэмжээний төлөвлөгөө

Гол болон болзошгүй сөрөг нөлөөллүүд	Сөрөг нөлөөлийг арилгах, бууруулах арга зам	Сөрөг нөлөөлийн хамрах хүрээ	х/нэгж	Нэгжийн зардал /төгрөг/	Тоо хэмжээ	Нийт зардал /төгрөг/	Хэрэгжүүлэх хугацаа давтамж	Баримтлах эрх зүйн баримт бичиг
Зэрлэг ургамал	Зэрлэг ургамалыг устгах	Үйлдвэрийн хашаа	М ²				10 сар, 4 сар	
Мэрэгч амьтан	мэрэгжилийн байгууллагаар мэрэгчийн угсал хийлгэх	Түүхий эдийн, бэлэн бүтээгдэхүүний агуулах цехүүд	М ²				Улирал бүр	
Хүнсэнд тохирохгүй гологдол бүтээгдэхүүн /Буцаалт/	Болрлуулалтаас ирэх буцаалтын барааг багасгах		кг					

Мөн энэ төрлийн үйлдвэрт гарч болох бохирдлыг газар зүйн хэлбэрээр нь

- Хатуу хог хаягдал
- Шингэн хог хаягдал гэж ангилж болно.

1.2 Төсөл хэрэгжих орчны тойм зураг /зураг-1/



1.5 Төслийн хөрөнгө оруулалт, эдийн засгийн тооцоо

- Усны нөөц хамгаалалтын менежмент
- Орчны хяналт шинжилгээний хөтөлбөр
- Хүний эрүүл мэндийг хамгаалах хөтөлбөр
- Хог хаягдлын менежмент
- Химийн бодисын эрсдэлийн менежментийг хэрэгжүүлэх төлөвлөгөө

Хүснэгт 1. “Дархан Хүнс”ХК-ийн мэдээлэл

Төсөл хэрэгжүүлэгч аж ахуй нэгжийн нэр	Улсын бүртгэлийн дугаар	Үйл ажиллагааны чиглэл	Хаяг, байршил
“Дархан Хүнс” ХК	1910010001	Талх, Нарийн боов, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэл	Дархан-Уул аймаг, Дархан сум 5-р баг

Хүснэгт 2. “Дархан Хүнс” ХК-ийн холбогдох албан тушаалтнуудын мэдээлэл

№	Овог нэр	Албан тушаал	Утас	И-мэйл хаяг
1	Г.Нямдалай	“Дархан Хүнс”ХК-ийн гүйцэтгэх захирал	80979393	
2	Ичинхорлоо	“Дархан Хүнс”ХК-ийн Сүүний цехийн мастер	99071206	
3	О.Ганчимэг	“Дархан Хүнс”ХК-ийн Ерөнхий тенологич	99689997	

1.3 “Дархан хүнс”ХК-ийн эзэмшдэг тусгай зөвшөөрлүүд

№	Тусгай зөвшөөрлийн төрөл	Дугаар	Хүчинтэй хугацаа
1	Улсын бүртгэлийн гэрчилгээ	1910010001	
2	Тохирлын гэрчилгээ	ДАД2017097	2028.05.01
3	Ажлын байрны галын аюулгүй байдлын дүгнэлт	0016212	2028.02.03

Газар эзэмшлийн зөвшөөрөл, гэрчилгээ

№	Газар эзэмших зориулалт	Гэрчилгээний дугаар	Газрын хэмжээ /га/	Хүчинтэй хугацаа
1	Зам талбайн	000007672	3,0	20 жил

	Зүүн хараа, Хөтөл г.м		
Харилцагч дэлгүүрийн тоо	Дархан – 267 Эрдэнэт – 289 Сэлэнгэ – 73 /сумдууд/ Шарын гол – 30 Зүүн хараа, Баруун хараа – 70 Хөтөл, Номгон – 32 Нийт албан байгууллага, сургууль цэцэрлэгүүд	Дархан – 280 Эрдэнэт – 290 Сэлэнгэ – 100 /сумдууд/ Шарын гол – 40 Зүүн хараа, Баруун хараа – 80 Хөтөл, Номгон – 46 Нийт албан байгууллага, сургууль цэцэрлэгүүд	75 харилцагч шинээр нэмэгдсэн
Борлуулалтын орлого	5,0 тэрбум	6,0 тэрбум	1,0 тэрбум төгрөгөөр нэмэгдүүлсэн
Эргэлтийн хөрөнгө	855,000 сая	1,000,000 тэр бум	145 сая төгрөгөөр өсгөсөн

Хүнсний нэмэлт химийн бодис агуулаагүй эрүүл хүнсийг, эх орондоо бэлтгэсэн чанартай түүхий эд материалаар чин сэтгэлээсээ үйлдвэрлэж хэрэглэгчдэд хүргэх эрхэм зорилгынхоо хүрээнд, үндэсний үйлдвэрлэлийг хөгжүүлэх зорилгоор,

- Франц, Итали, Испани улсуудаас оруулж ирсэн тоног төхөөрөмж болон технологиор Шинэ брэнд ФРАНЦ ТАЛХ болон 11 нэр төрлийн талх,
- Итали улсаас оруулж ирсэн тоног төхөөрөмж болон технологиор тансаг зэрэглэлийн ИТАЛИ брэндийн нарийн боов болон 18 нэр төрлийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэн таны гар дээр хүргээд байна.
- Япон болон Хятад улсаас оруулж ирсэн техник тоног төхөөрөмжөөр 10 нэр төрлийн сүү сүүн бүтээгдэхүүн, ЦАСХАН брэндийн үнээний цэвэр сүүний 13 нэр төрлийн зайрмаг,
- Сүү сүүн бүтээгдэхүүн боловсоудах 300 LH машин, BGJ-2A зайрмаг савлах автомат шугам угсарч бүрэн ажилд оруулсан
- Турк улсын олон төрөлт печень үйлдвэрлэх автомат шугам
- Хятад улсын 3000 литрийн багтаамжтай сүүний авто машин
- Зайрмагны автомат аяга үйлдвэрлэх машин

ТОВЧ ТАНИЛЦУУЛЛАГА

Дархан хотын Хүнсний комбинатыг хуучнаар ЗХУ-ын техник - эдийн засгийн тусламжтайгаар барьж байгуулан 1971 оны 2 дугаар сарын 18 ны өдөр ашиглалтанд оруулж хүлээлгэн өгсөнөөс хойш даруй 50 гаруй жил болжээ.

“Дархан Хүнс” ХК нь Дархан хотын Хүнсний Комбинатыг зах зээлийн эдийн засгийн нөхцөлд зохицуулан ажиллуулах шаардлагыг үндэслэн 1993 онд онд хувьцаат компани болгон өөрчлөн зохион байгуулах замаар үүссэн компани юм.

Тус үйлдвэр нь Дархан-Уул аймаг, Орхон аймаг, Сэлэнгэ аймгийн иргэдийг талх, нарийн боов, сүү сүүн бүтээгдэхүүн боловсруулах, үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг тасралтгүй 54 жил явуулж байна.

“Дархан-Хүнс” ХК нь үйлдвэрлэлийн техник технологи, материаллаг бааз сайтай, дадлага туршлагатай мэргэжлийн ажилчидтай, нийт ажилчдын 40% нь 20-30 жил ажилласан мэргэшсэн ажилчид бөгөөд бүс нутгийн хэрэглэгчид нь бүтээгдэхүүнийг нь сайн мэддэг зэрэг давуу талтай.

2025 оны байдлаар “Дархан-Хүнс” ХК-ний үйлдвэрлэлт борлуулалт өмнөх оныхоос 18,2%-иар нэмэгдэж бүтээгдэхүүний технологи, чанар, өнгө, үзэмж, сав баглаа боодлыг өөрчилөн сайжруулснаар орон нутгийн нийт зах зээлийн 50 гаруй хувийг дангаараа хангаж байна.

2023 оноос үйлдвэрлэлээ өргөжүүлэх үүднээс сүүний үйлдвэрээ охин компани болгож Дархан Цасхан Сүү ХХК болгон өөрчилж азийн хөгжлийн банкнаас төслийн зээл авч амжилттай хэрэгжээд байна. Цагт 3000 ширхэг зайрмаг үйлдвэрлэх тоног төхөөрөмжөө суурилуулан амжилттай сайн хэрэгжүүлсэн.

Үйл ажиллагааны өсөлтийг хүснэгтээр харуулбал:

Үзүүлэлт	2024 онд	2025 онд	өөрчлөлт
Ажилчдын тоо	70-80	85	5
Харилцагчдын тоо	685	747	62-аар нэмэгдсэн
Бүтээгдэхүүний нэр төрөл а/ Нарийн боов б/ Талх в/ Зайрмаг, сүү сүүн бүтээгдэхүүн	14 9 11 3	18 11 13 5	Нийт 10 нэр төрлөөр нэмэгдсэн
Ажилчдын дундаж цалин	1,000,000-2,900,000	1,550,000 – 4.000,000	550,000-с 1,100,000 төгрөгөөр өссөн
Борлуулалтын үйлчилгээний автомашин	8	12	4 нэмж авсан
Борлуулалтын чиглэл	Дархан, Сэлэнгэ, түүний сумдууд, Эрдэнэт, Шарын гол, Баруун хараа,	Дархан, Сэлэнгэ, Эрдэнэт түүний сумдууд, Шарын гол, Баруун хараа, Зүүн хараа, Хөтөл, Хүдэр, Цагаан нуур, Жаргалант г.м	Төвийн бүсийн нутаг

Дээрхи нормыг ус ашиглалтын төлбөр тооцох, технологи ажиллагааг хянахад суурь мэдээлэл болгон ашигладаг. Стандарт нормоор тооцож үзэхэд тус үйлдвэр хоногт:

Ахуйн хэрэглээнд дунджаар 80 л цэвэр ус хэрэглэх бөгөөд үүний 80% буюу 64л нь шууд хаягдал болж үлдэх хэсэг нь хоол унд бэлтгэл, агаарт уурших, хөрсөнд шингэх замаар гадагшилдаг байна.

Ахуйн хэрэглээнд гарч буй хаягдал ус нь хоолны үлдэгдэл, угаалгын бодис, мах, ногоо, ажилчдын хувцас болон машин техникийн хир тортог, шороо тоос зэрэг хольц нэмэгдэж хэмжээ нь ойролцоогоор 10%-р өсдөг. Энэ нь өдөрт дунджаар 360 орчим л хаягдал бохир ус гарна гэсэн үг юм. Тус үйлдвэр нь хаягдал усаа Дархан хотын бохир усны төвлөрсөн шугаманд нийлүүлнэ.

Хөргөлтийн агуулахын үйл ажиллагаа

Бүтээгдэхүүн хадгалах агуулахын температурын горимыг тогтмол барих нь чухал юм. Үүнийг тохируулаагүйгээс бүтээгдэхүүний чанар муудах, өвчин үүсгэгч үржих, улмаар хүний эрүүл мэндэд нөлөөлж, хордлого, өвчлөл үүсгэх зэрэг сөрөг нөлөө үүснэ.

Агуулахад бүтээгдэхүүнийг хураах, хоорондын зайг бариагүй болон агаар сэлгэлт хийх, агуулахыг цэвэрлэх, ариутгах үйл ажиллагааг технологийн дагуу хийгээгүй тохиолдолд бүтээгдэхүүний чанар муудах нөлөөлөл үүснэ.

Сөрөг нөлөөлийг бууруулах

3.1. Хүний эрүүл мэндийг хамгаалах

1. Ажлын байрны эрүүл, ахуй, ариун цэврийн нөхцөл болон тохижилтыг дээд зэргээр ханган, байнгын хяналт тавин ажиллах.
2. Ажилчдын цайн газарт хоолны орц, жор бэлтгэлийн тогтоосон технологийн шаардлагыг байнга мөрдөж, чанарыг нь сайжруулж ариун цэврийн нөхцлийг ханган байнгын хяналт шинжилгээтэй байх
3. Үйлдвэрлэлийн онцлогтой холбоотой \хэт чийглэг орчин, үнэрийн түвшин, гурилийн тоосжилттой холбоотой өөрчлөлт зэрэг зарим онцлог нөлөөлж\ мэргэжлийн өвчин үүсэх магадлал боломжийг багасгах, хяналт тавих
4. Ажлын байрны агаар дахь аммиакийн агуулга, гэрэлтүүлэг, чийгшил, дулаан, дуу шуугианы хэмжилт хийлгэн таагүй нөхцлийн нөлөөллийг багасгах.
5. Химийн бодисын ууршилт, чийгшилтээс хамгаалах салхивчийн системийг ажиллуулах
6. Химийн бодисыг тусгай агуулахад хадгалах, санамж тэмдэглэлгээг байрлуулах,

3.2 Хог хаягдалын менежментийн төлөвлөгөө

1. Хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний байгууллага бүр нь өөрсдийн үйл ажиллагаанд тохирсон хог, хаягдлыг цуглуулах, ангилан ялгах, зайлуулах, халдваргүйжүүлэхэд мөрдөх ариун цэврийн дүрэмтэй байдаг. Хог, хаягдлыг ачиж зайлуулах гэрээтэй ажиллаж, гүйцэтгэлийг сар, улирлаар дүгнэнэ. Ариун цэврийн шаардлага хангасан “цэгт” хог, хаягдлыг түр хадгалах, ангилан ялгах, цуглуулах бөгөөд тогтмол хугацаанд зайлуулна. Хог хаягдлыг цуглуулах, зайлуулах /байгууламж/ цэгийг ноёлох салхины дор, хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний газраас 30 метрээс доошгүй зайтай газарт сонгон байршуулсан. Хогийн цэгийн талбай, эргэн тойрныг цементлэсэн /асфалдсан/ байна. Цементлэгдээгүй хөрстэй цэгүүдэд бол жил бүрийн 4-р сард багтаан хөрсийг нь 25-30 см-ийн гүнтэй сийрэгжүүлэн ухаж 25 хувиас доошгүй идэвхтэй гипохлорид кальци эсвэл хлорын шохойг хуурайгаар нь жигд тараан цацаж шороогоор сийрэгхэн булна. Энэ нь өвөл ичсэн ялаа, шавьжны авгалдайн өсөлтийг зогсоох хамгийн энгийн арга бөгөөд цаашид 7 хоногт 2-оос доошгүй удаа дээрх бодисуудын аль нэгийг хогийн цэгийн хөрс, талбай, сав, хэрэгсэлд жигд тараан цацна. Ялаа, шавьжны тархалт /үржил/ ихэсдэг 7-9 сард эрх

бүхий байгууллагаас зөвшөөрөгдсөн бодис, уусмалыг хэрэглэх зааврын дагуу хогийн савны дотор, гадна хэсгийг шүрших замаар тураг ялаатай тэмцэнэ. Хог, хаягдлыг ачуулж зайлуулсны дараа байгууламжийн дотор, гадна тал, сав, төхөөрөмж зэргийг сайтар цэвэрлэж, зөвшөөрөгдсөн бодис, уусмалаар нийт талбайг хамруулан халдваргүйжүүлнэ. Хүнсний үйлдвэр, үйлчилгээний газраас ялгарч буй шингэн хаягдлыг халдваргүйжүүлсэний дараа ариутгах татуургын төвлөрсөн сүлжээнд нийлүүлнэ.

5. Химийн бодисын эрсдэлийн менежментийн төлөвлөгөө

1. Химийн хорт болон аюултай бодисыг ашиглахдаа хөдөлмөр хамгаалал, аюулгүй ажиллагааны нөхцөл, шаардалгыг бүрэн хангасан зориулалтын лабораторт явуулана
2. Химийн бодис ашиглах лабораторт химийн мэрэгжлийн химич, лаборант ажиллуулана.
3. Химийн урвалж бодисыг таглаагүй тавих, дусааж асгах, ууршилтаас хордох түлэгдэх аюулаас сэргийлж аюулгүй ажиллагааны зааварчилга, химийн бодисын зэрэглэлийн тэмдэглэлгээ, химийн бодисын ХАЛМ боловсруулах.
4. Химийн бодистой харьцдаг лабораторын ажилтанг хуулийн заалтын дагуу шинжилгээнд хамруулах.
5. Лабораторт ажиллах химийн хорт болон аюултай бодистой харьцаж ажиллагсадыг аюулгүй ажиллагаа, болзошгүй осол, эрсдлээс сэргийлэх болон анхны тусламж үзүүлэх сургалтанд хамруулах.
6. Химийн хорт болон аюултай бодисын ашиглалт, зарцуулалтын бүртгэл хөтлөж, тайлан мэдээг жилийн эцэст Дархан сумын засаг дарга болон төр засгын төв байгууллагад хүргүүлэнэ. Лабораторын ажилтанг химийн бодистой харьцах үед хамгаалах хувцас хэрэглэлээр хангах.
7. Химийн хорт болон аюултай бодисын ашиглалт, зарцуулалтын бүртгэл хөтлөж, тайлан мэдээг жилийн эцэст Дархан сумын засаг дарга болон төр засгын төв байгууллагад хүргүүлэнэ.
8. Хортон шавьж, мэрэгчтэй тэмцэх ажиллагааг мэрэгжилийн байгууллагатай байгуулсан гэрээний дагуу хуваарь гарган зохион байгуулна. Байгаль орчин аялал жуулчлалын яамны хортон мэрэгч, шавьж усгах химийн хортой бодисын онцгой зөвшөөрөлтэй, зөвшөөрөгдсөн химийн бодисыг тун хэмжээг тохируулан хэрэглэнэ.
9. Химийн бодисоор ариутгал халдваргүйжүүлэлт, хортон мэрэгч шавийн устгах хийсэн тухай бүртгэл хөтлөнө.
10. Хог хаягдлыг тээвэрлэх үйл ажиллагаа орон нутгийн хог хаягдалыг тээвэрлэлтийг хариуцсан байгууллагатай хийсэн гэрээний дагуу ахуйн хог хаягдлыг тээвэрлэх ерөнхий шаардлага /MNS 5344:2011/-ыг мөрдлөгө болгож ажиллана.
11. Бүртгэл тэмдэглэл
 - 11.1 Химийн бодисоор ариутгал хийсэн тухай бүртгэл хөтөлнө.
 - 11.2 Шавьж мэрэгчийн устгалд химийн бодис хэрэглэсэн бол бодисын нэр төрөл тунг тодорхойлсон акт үйлдэнэ.

6. Тухайн жилийн байгаль орчны менежментийн ажлыг

хэрэгжүүлэх удирдлага зохион байгуулалтын төлөвлөгөө

Төлөвлөсөн арга хэмжээ	Хэрэгжүүлэх хуваарь			Хариуцсан албан тушаалтан	Тайлбар
	2026 он				
Гадаад талбайг хэсэгчилэн зүлэгжүүлэх	4-5 сар			Захиргаа	
Үйлвэрийн орчиныг тохижуулах		6-9 сар		Техникийн алба	
Мод бут сөөгийг тайрах, илүү ургалттай үндэсийг дахин ургахаас өмнө таслан зогсоох			4-5 сар	Техникийн алба	