



9202-МОН: УЛААНБААТАР ХОТЫН
ХҮНСНИЙ ХОГ ХАЯГДЛЫГ ДАХИН
БОЛОВСРУУЛАХ ТӨСӨЛ

ХҮНСНИЙ ХАЯГДЛААР
ГЭРИЙН НӨХЦӨЛД

КОМПӨСТ

ХИЙХ АРГА



ХАЙРЛА

Энэхүү гарын авлагыг Азийн хөгжлийн банктай хамтран Ази, Номхон далайн бүсийн тогтвортой хөгжлийн Япон сангийн санхүүжилтээр хэрэгжиж буй “9202-МОН: Улаанбаатар хотын хүнсний хог хаягдлыг дахин боловсруулах төсөл”-ийн хүрээнд бэлтгэн боловсруулав.

Зохиогч: BSI Британийн стандартын байгууллага Төв Азийн хөрс судлалын нийгэмлэгтэй хамтарсан.

Редактор: Төслийн компостын зөвлөх: Ц. Итгэл,

Олон нийттэй харилцах ажилтан: Т. Жаргалсайхан

Олон нийттэй харилцах зөвлөх: О. Мөнхбат

АГУУЛГА

Танилцуулга	4
Хүнсний хаягдал гэж юу вэ?	5
Хүнсний хаягдлын шинж чанар.	6
Хүнсний хаягдлын бохирдуулагч	7
Компостын тухай ойлголт.	8
Хайрцагт компост боловсруулах арга.	9
Компост хийхэд бэлдэх	11
Субстрат буюу суурь хөрс бэлдэх нь	11
Чихэрлэг уусмал бэлдэх нь.	12
Давслаг уусмал бэлдэх нь	12
Хүнсний хаягдлыг холих.	14
Чийгшлийн хэмжээ	15
Асуудал бэрхшээл, авах арга хэмжээ	16
Температур	17
Компостын хэрэглээ	18

ТАНИЛЦУУЛГА

Нийслэлийн Засаг даргын Тамгын газар, Улаанбаатар хотын Захирагчийн ажлын албанаас Азийн хөгжлийн банктай хамтран Ази, Номхон далайн бүсийн тогтвортой хөгжлийн Япон сангийн 3 сая долларын санхүүжилтээр “9202-МОН: Улаанбаатар хотын хүнсний хог хаягдлыг дахин боловсруулах төсөл”-ийг 2020-2024 онд хэрэгжүүлж байна.



Төслийн зорилго нь хүнсний хаягдлыг дахин боловсруулах технологийг иргэдийн оролцоотойгоор нэвтрүүлэх, эрүүл, аюулгүй орчин болон эдийн засгийн өсөлттэй, ногоон, тогтвортой хөгжлийг бий болгоход оршино.

Төслийн үйл ажиллагаа нь дараах 3 үр дүнд чиглэсэн. Үүнд:

Үр дүн 1. Хүнсний хаягдлыг дахин боловсруулах хувилбаруудыг тодорхойлох.

Үр дүн 2. Хүнсний хаягдлыг иргэдийн оролцоотойгоор дахин боловсруулах.

Үр дүн 3. Хүнсний хаягдлыг дахин боловсруулах ажлыг өргөжүүлэх хөтөлбөр боловсруулах.


Хэрэв танд асууж, тодруулах зүйлс байвал вэбсайт, дараах хаягаар хандан мэдээлэл авна уу.

 976 7775 2223

 office@ubfoodwaste.mn

 www.ubfoodwaste.mn

 “ХАЙРЛА”

 “Улаанбаатар Хотын Хүнсний Хог
Хаягдлыг Дахин Боловсруулах Төсөл”

 Khairla_

ХҮНСНИЙ ХАЯГДАЛ ГЭЖ ЮУ ВЭ?

Ахуйн нөхцөлд хоол хүнс бэлтгэх, хэрэглэх үед хүнсний хаягдал ихээр гардаг. Хүнсний хаягдлыг жимс, ногооны хальс, болсон мах болон хоолны үлдэгдэл, талх, нарийн боовны үлдэгдэл, муудсан хүнсний бүтээгдэхүүн болон цайны идээ, кофены шаар зэргээр төрөлжүүлэн ангилдаг.

Гэрийн нөхцөлд хайрцгаар компост хийхэд тохирох хүнсний хаягдлын төрлүүд

Хүнсний хаягдал



Төмс, хүнсний ногоо,
жимсний хальс



Жимс,
ногооны үлдэгдэл



Цай, кофены
шаар



Хоолны
үлдэгдэл



Талх, нарийн
боовны үлдэгдэл



Болсон махны
үлдэгдэл

Улаанбаатар хотын хэмжээнд жилд ойролцоогоор 120 мянган тонн хүнсний хаягдал хогийн төвлөрсөн цэгүүдэд хүргэгддэг ба нэг иргэн жилд дунджаар 72 кг хүнсний хаягдал гаргадаг гэсэн тооцоо бий. Төвлөрсөн цэгт хаягдаж байгаа хүнсний хаягдал ялзарч орчинд таагүй үнэр үүсгэхийн сацуу хүлэмжийн хий, метан ихээр ялгаруулснаар байгаль орчинд сөрөг нөлөө үзүүлдэг.

Хүнсний хаягдалд шим тэжээлийн бодис ихээр агуулагддаг учраас хөрсний үржил шимийг сайжруулахад нэн шаардлагатай баялаг болно.

Иймээс, хүнсний хаягдлаар компост хийнэ гэдэг нь энэхүү баялгийг хаяхын оронд дахин боловсруулж, ашиглана гэсэн үг юм.

Хүнсний хаягдлаар компост хийснээр

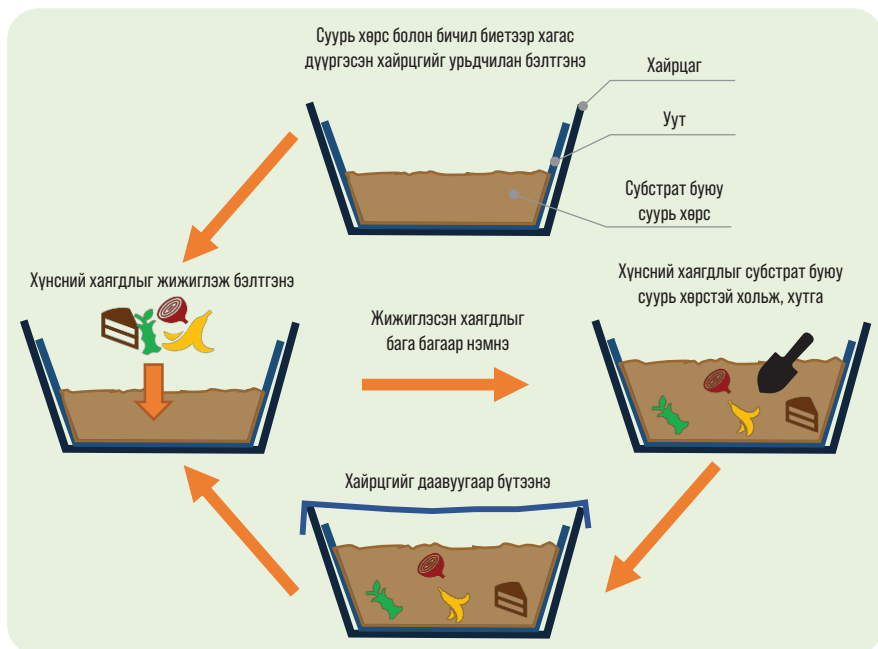
- ✓ Байгаль орчинд сөрөг нөлөөтэй хүлэмжийн хийн ялгарал багасна
- ✓ Хүнсний хаягдлын шимт тэжээлт бодисыг дахин ашиглана
- ✓ Хөрсний чанар, үр шимийг нэмэгдүүлнэ
- ✓ Хөрсийг эрүүлжүүлэн тэтгэнэ

ХҮНСНИЙ ХАЯГДЛЫН ШИНЖ ЧАНАР

Хүнсний хаягдлын шинж чанар

- ✓ Чийг ихтэй тул нэвчих шингэн ялгаруулахын сацуу орчинд таагүй үнэр үүсгэдэг. ⚠
- ✓ Муудаж ялзрах нь амархан тул удаан хадгалах боломжгүй. ⚠
- ✓ Нягтаршил ихтэй учраас дагтаршиж агаар сэлгэлт явагдах боломжийг хязгаарлан улмаар ялзрал түргэсдэг. ⚠
- ✓ Шим тэжээлийн өндөр агууламжтай. ⚠

Хүнсний хаягдал түргэн хугацаанд муудаж ялзардаг тул дахин боловсруулахдаа дараах үндсэн шинж чанарыг нь харгалзан үзэх шаардлагатай. Иймд хүнсний хаягдлыг тухайн өдөрт нь багтааж компостын боловсруулалтад оруулж байх нь зүйтэй.



ХҮНСНИЙ ХАЯГДЛЫН БОХИРДУУЛАГЧ

Ангилсан хүнсний хаягдалд гялгар уут, хуванцар, лааз, шил, төмөр утас гэх мэт задралд ордоггүй бохирдуулагч материал хамт хаягдсан байдаг тул эдгээрийг хүнсний хаягдлаас ялгаж авах шаардлагатай.

БОХИРДУУЛАГЧИЙН ТӨРЛҮҮД



Эдгээрийг хүнсний хаягдалтай хамт компостын боловсруулалтад оруулж болохгүй.



КОМПОСТЫН ТУХАЙ ОЙЛГОЛТ

Компостын боловсруулалтыг бялуу хийхтэй зүйрлэж болох юм. Бялуу хийхэд орцын материалын төрөл, хэмжээ, харьцаа, холих дараалал, амраах болон жигнэх хугацаа, температур зэргийг зааврын дагуу мөрддөг. Энэ технологи дарааллын аль нэг дээр алдаа гарвал бялуу хөөхгүй, амттай ч болохгүй!

Компост хийхэд анхаарах зүйлс



Орц, материал. Хүнсний хаягдлыг таагүй үнэр гарахаас сэргийлэх, биологийн задралыг эрчимжүүлэх зорилгоор бүтцийн материалтай холино.

Чийгшил. Хүнсний хаягдлын задралд чийгшлийг зохих түвшинд барих нь чухал ач холбогдолтой. Хэрвээ чийг ихэсвэл ялзрал үүсч таагүй үнэр гарах, багадвал хуурайшиж компостын боловсролт удааширна.

Хаягдлын овор хэмжээ. Компостын боловсрох явцыг түргэсгэхийн тулд хүнсний хаягдлыг хайрцагт хийхээс өмнө хайч эсвэл хутга ашиглан 2-3 см хэмжээтэй жижиглэн хэрчинэ.

Компостын хайрцаг дахь холимог

Компостын хайрцагт хүнсний хаягдлыг бүтцийн материал болон субстраттай зааврын дагуу хольж хутгана. Үүний үр дүнд:

- ✓ Шим тэжээлийн түвшин тэнцвэржиж задрах процесс жигдэрнэ.
- ✓ Холимог сүвэрхэг бүтэцтэй болж задралыг дэмжих агаарын солилцоо явагдах нөхцөл бүрдэнэ.
- ✓ Хэт чийгших эсвэл хуурайшихаас сэргийлж чийгшлийн түвшин тэнцвэржинэ.
- ✓ Компост үүсгэгч бичил биетүүд үржих нөхцөл бүрдэнэ.

Сийрэгжилт: Компост сүвэрхэг бүтэцтэй байх ёстой ба үүгээр агаарын солилцоо явагдаж задралыг дэмжих хүчилтөрөгчөөр хангагдана. Нүх, сүвийн хэмжээ том байвал хуурайшилт үүсэх нөхцөл бүрдэж задралыг удаашруулах бол нүх, сүв жижиг байх нь компостыг нягтаршуулж ялзрал үүсгэн, таагүй үнэр ялгаруулна.

Температур: Задрал тодорхой температурын түвшинд идэвхтэй явагддаг ба гэрийн нөхцөлд хайрцаг дахь компостын дотоод температур 20°C - 30°C хэмд байхад болно.

Хүчилтөрөгч: Компостын боловсруулалтад агаарын солилцоо чухал үүрэгтэй. Агаарын солилцоог жигд хангахын тулд холимгийг аль болох сийрэг бүтэцтэй байлгаж, чийгшлийг зохистой түвшинд барьж, тогтмол хутгаж байх шаардлагатай.

ХАЙРЦАГТ КОМПОСТ БОЛОВСРУУЛАХ АРГА

Байгаль дахь органик бодисын задралын зарчимд үндэслэн гэрийн нөхцөлд хайрцаг ашиглан компост боловсруулж болно. Өөрөөр хэлбэл, бичил биетээр идэвхжих органик бодисын задрал хэвийн явагдах орчин, нөхцлийг бүрдүүлснээр компост үйлдвэрлэх боломжтой.

Хайрцагт компост боловсруулахын давуу тал

- ✓ Гэрийн нөхцөлд хийж болно
- ✓ Хийх арга нь маш хялбар
- ✓ Боловсруулсан компостыг өөрийн хэрэгцээнд ашиглаж болно



Компостыг модон хайрцагт хийх нь тохиромжтой бөгөөд даавуун материалаар доторлох хэрэгтэй. Даавуугаар доторлох нь агаарын солилцоо, чийгшлийн түвшинг хэвийн хэмжээнд хадгалж, хорхой шавж цугларахаас сэргийлнэ.

Өвлийн улиралд компостын хайрцгийг гэрт буюу дотор орчинд байрлуулж, дотоод температурыг 20°C-аас дээш хэмжээнд байлгах шаардлагатай.



Компост хийх модон хайрцаг



Компост хийх хуванцар сав
Хүнсний хаягдлыг субстрат буюу
суурь хөрстэй холино



Хүнсний хаягдлыг бага багаар
нэмж, сайтар хольж, хутгаж өгөх
шаардлагатай



Суурь хөрс, хүнсний хаягдлын холимгийг дулаан орчинд байлгаснаар бичил биет идэвхжиж задрал явагдаж эхэлнэ

КОМПСТ ХИЙХЭД БЭЛДЭХ

Компост боловсруулах хайрцаг, жижиг хүрз, термометр зэрэг хэрэгслийг урьдчилан бэлтгэсэн байна. Субстрат (суурь хөрс) болон хүнсний хаягдлыг ашиглан дараах хялбар зааврын дагуу компост хийх ажлаа эхэлнэ.

Субстрат буюу суурь хөрс бэлдэх нь

Субстрат нь бичил биет үржих орчныг бий болгодог ба түүнийг хүнсний хаягдалтай хольж хэрэглэнэ. Субстрат хөрс бэлдэхэд дараах 3 төрлийн уусмалыг бэлдэх хэрэгтэй.

УУСМАЛ БЭЛТГЭХЭД ХЭРЭГЛЭГДЭХ ОРЦ



2.5 кг
МОДНЫ ҮРТЭС



2.5 кг
БОР БУДАА,
БУДААНЫ ХАЛЬС



0.5 кг
МОДНЫ НАВЧ,
ХУУРАЙ ӨВС



2.5 кг
БУТАЛСАН МОДНЫ
НҮҮРС

Хэрвээ буталсан модны нүүрс байхгүй бол модны үртэс, бор будаа, будааны хальсны хэмжээг хоёр дахин нэмж хэрэглэнэ.

Дээрх орцыг хувин эсвэл томоохон саванд хийж холино. Хольсны дараа чихэрлэг болон давслаг уусмал бага багаар нэмээд цааш хутгана. Уусмалуудыг хийсний дараа гартаа атган авч базаж үзэхэд ус дусалж байвал хэт чийглэг байна гэж үзнэ. Харин, бөөгнөрөлгүй бутран унаж байвал хэт хуурай байна гэж үзэн уусмалаас нэмж хийнэ. Та уусмалыг бүгдийг хэрэглэх шаардлагагүй. Мөн давслаг уусмалын жимс, ногооны үлдэгдлийг нэмэх шаардлагагүй юм.

Чихэрлэг уусмал бэлдэх нь

Энэ уусмалыг талх жигнэх, шар айраг эсгэхтэй адил исгэгч хөрөнгө ашиглан боловсруулна.

УУСМАЛ БЭЛТГЭХЭД ХЭРЭГЛЭГДЭХ ОРЦ



2 л

ШҮҮСЭН БҮЮУ
САВЛАСАН УС



350 мл

ТАРАГ



50 гр

ЭЛСЭН ЧИХЭР



5 гр

ИСГЭГЧ ХӨРӨНГӨ



150 мл

ШҮҮЛТҮҮРГҮЙ
ШАР АЙРАГ

Дээрх бүх орцыг саванд хийж холино.

Савыг гялгар уутаар таглаж амыг уяна эсвэл туузаар бооно.

Савтай шингэн холимгийг тасалгааны температурт (20°C-ээс дээш) 3-5 хоног байлгана.

Энэ хугацаанд шингэн дахь исгэгч хөрөнгө исч хий ялгаруулж, гялгар уутыг хөөргөж эхэлнэ. Уусмал бэлэн болсон үед жигнэхийн өмнөх талхны зуурмагийн үнэр үнэртэнэ.

Давслаг уусмал бэлдэх нь

Сүүн хүчлийн бактерийг өсгөвөрлөхийн тулд энэ уусмал нь кимчи хийхтэй адилаар жимс, хүнсний ногоог ашигладаг.

УУСМАЛ БЭЛТГЭХЭД ХЭРЭГЛЭГДЭХ ОРЦ



2 л

ШҮҮСЭН БҮЮУ
САВЛАСАН УС



25 гр

ДАВС



500 гр

ЖИМС, НОГООНЫ ХАЛЬС,
НАВЧ

Дээрх бүх орцыг саванд хийж холино.

Савыг гялгар уутаар таглаж амыг уяна эсвэл туузаар бооно.

Савтай шингэн холимгийг тасалгааны температурт (20°C-ээс дээш) 3-5 хоног байлгана.

Энэ хугацаанд шингэн дахь бактер исч хий ялгаруулж, гялгар уутыг хөөргөж эхэлнэ. Уусмал бэлэн болсон үед кимчитэй төстэй иссэн хүнсний бүтээгдэхүүн үнэртэнэ.

Хэрвээ уусмалаас таагүй үнэр гарвал хүлээгдэж байсан үр дүн гараагүй гэсэн үг. Энэ тохиолдолд уг уусмалыг ашиглаж болохгүй! Уусмалыг асгаж нэмж хийгээд өөрчлөлт гарах эсэхийг харах хэрэгтэй.

Хүнсний хаягдлыг жижиглэх

Жижиглэж хэрчсэн хүнсний хаягдал задралд хурдан ордог тул хаягдлыг 2-3 см хэмжээтэй жижиглэн хэрчинэ.



Илүүдэл шингэнийг шүүх

Хэрэв хүнсний хаягдал нь шингэн ихтэй бол илүүдэл шингэнийг шүүсний дараа хайрцагт хийх хэрэгтэй.



Хүнсний хаягдлыг цуглуулах

Урьдчилан бэлдсэн субстратыг (суурь хөрс) хайрцагт эхэлж хийх ба дээрээс нь хэрчиж жижиглэсэн хаягдлыг нэмнэ



Хүнсний хаягдлыг компостлох

Хүнсний шинэ хаягдлыг тухайн өдрийн эцэст хайрцагт хийн сайтар хольж хутгана. Өдөрт 1.5 кг-аас илүүгүй хаягдлыг нэмнэ.



Хайрцгийг даавуугаар бүтээх

Хайрцгийг даавуугаар бүтээх нь хорхой шавж цугларах, таагүй үнэр гарах, чийг алдаж хатах зэргээс сэргийлнэ.

Хүнсний хаягдал нь орчны болон дотоод температур, орц, бүтцийн материал зэргээс хамаараад 10-30 хоногт задарч компост болж боловсорно.

ХҮНСНИЙ ХАЯГДЛЫГ ХОЛИХ

Хүнсний хаягдлыг субстрат буюу суурь хөрстэй жигд холино. Ингэснээр чийгшил тэнцвэржин, холимог хөнгөн сэвсгэр, сүвэрхэг бүтэцтэй болж агаар, хүчилтөрөгчөөр хангагдана.

Компостын холимгийг хайрцагны төвөөс эхлэн дөрвөн булан руу, мөн ёроолоос дээш чиглэлтэй хутгана.



Холимгийг өдөр бүр хүнсний хаягдал нэмээгүй өнжсөн өдөр ч мөн хутгах шардлагатай. Ингэх нь агаарын солилцоог тогтвортой жигд хангаж, компост боловсрох явцад эерэг нөлөө үзүүлнэ.

Санамж

- ✓ Хайрцагт хүнсний хаягдлыг өдөр бүр бага хэмжээгээр нэмж байх нь илүү үр дүнтэй
- ✓ Хүнсний хаягдлыг нэмэхээс өмнө жижиглэн хэрчинэ
- ✓ Хүнсний хаягдлаас илүүдэл шингэнийг шүүж зайлуулна
- ✓ Зөвхөн болсон махны үлдэгдлийг хийнэ
- ✓ Холимгийг өдөр бүр хутгаж сүвэрхэг сэвсгэр байдлыг хангана
- ✓ Шавж хорхой цугларахаас сэргийлж хайрцгийг таглана

ЧИЙГШЛИЙН ХЭМЖЭЭ

Компостоос атгандаа авч бага зэрэг базан үзэхэд илрэх шинж тэмдгээр чийгшлийн хэмжээг тодорхойлдог энгийн арга бий.

- ✓ Атгасан компост бөмбөлөг хэлбэртэй болох ба гарын алганд наалдахгүй байвал **ЧИЙГШИЛ ХЭВИЙН** гэж үзнэ
- ✓ Хэрвээ, атгасан компост бөмбөлөг болсон ч нягтран, гарын алганд наалдаж, мөн шингэн дусалж байвал **ЧИЙГ ИХТЭЙ** байна
- ✓ Харин, атгасан компост бөмбөлөг хэлбэрт орохгүй, бутарч байвал **ЧИЙГ БАГАТАЙ** буюу хуурай байна гэж тус тус үзнэ.

(Жич: Чийгшлийг ийнхүү шалгасны дараа гараа сайтар угаана уу).

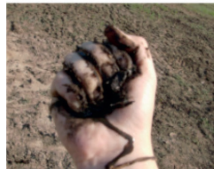
хэт хуурай



яг таарсан



хэт чийглэг



АСУУДАЛ БЭРХШЭЭЛ, АВАХ АРГА ХЭМЖЭЭ

Гэрийн нөхцөлд жижиг хайрцаг ашиглан компост хийх арга нь энгийн боловч зарим асуудал бэрхшээл гарч болно. Энэ тохиолдолд дараах арга хэмжээг авах хэрэгтэй. Үүнд:

Асуудал	Шалтгаан	Авах арга хэмжээ
	Компостын холимог хэт чийглэг байна	Бүтцийн материал нэмж хий
	Компостын холимог хэт нягтаршилтай байна (сийрэгжил бага)	Бүтцийн материал нэмж, сайтар хутгах
Таагүй үнэр үнэртэх	Компостын холимгийг сайтар хутгаагүй байна	Өдөр бүр хутгах. Шаардлагатай бол бүтцийн материал нэмэх
	Хүнсний хаягдлын хэмжээ хэтэрсэн байна	Хүнсний хаягдал болон бүтцийн материалын зөв харьцааг олтол хүнсний хаягдал хэд хоногоор нэмж хийхгүй байх
Хайрцагнаас шингэн доош шүүрэх	Компостын холимог хэт чийглэг буюу нойтон байна	Бүтцийн материал нэмж хийх
Хайрцагт шавж, хорхой цугларах	Компостын холимог хэт чийглэг байна	Бүтцийн материал нэмж хийх
	Даавуун бүтээлгээр хайрцгийг бүтээгээгүй байна	Ялаа, шавж цугларахаас сэргийлж хайрцагны амыг бүтээх
	Температур бага байна	Бүтцийн материал нэмж, сайтар хутгах
Температур бага байх	Компостын боловсруулалтын явц хэт удааширсан	Бүтцийн материал, хүнсний хаягдал нэмж сайтар хутгах, компостын хайрцгийг дулаан газар байлгах
Материал дээр хөгц тогтох	Энэ бол хэвийн зүйл	Эвгүй үнэр гарвал арга хэмжээ авах

ТЕМПЕРАТУР

Компост боловсруулж эхэлсэн эхний өдрүүдэд дотоод температур 50°C хэмээс илүү гарч болох ба энэ нь задрал идэвхтэй явагдаж байгааг харуулна. Температур цаашдаа аажмаар буурах бөгөөд тасалгааны хэмээс арай илүү хэмд задрал цааш үргэлжилнэ.

Компостын дотоод температур тасалгааныхаас яльгүй өндөр байхад л компост боловсрох явц үргэлжилнэ. Компосттой хайрцгийг 20°C орчим хэм бүхий тасалгаанд салхи нэвтрүүлэхгүй хэсэгт байрлуулах нь тохиромжтой.

Компостонд холиход тохиромжгүй хүнсний хаягдал

- ✓ Өөх, тос
- ✓ Шингэн хаягдал
- ✓ Түүхий мах
- ✓ Сүү, сүүн бүтээгдэхүүн

Шавж хорхой

Компостын хайрцагт ялангуяа зун, намрын улиралд ялаа, шавж үржиж, цугларах нь хор, хөнөөл бага ч таагүй байдал үүсгэж болох юм.

Хэрвээ хариу арга хэмжээ төдийлөн нэмэр болохгүй бол компостын дээд хэсгээс 10-15 см үеэр таслан авч картон хайрцагт хийн гадаа байрлуулж ялаа, шавж тарах хүртэл байлгана. Хайрцагт үлдсэн компостын боловсруулалтыг цааш хэвийн үргэлжлүүлнэ.

КОМПОСТЫН ХЭРЭГЛЭЭ

Компостын хайрцаг дүүрэх үед компостын талыг картон хайрцагт таслан авч тусад нь 4-6 долоо хоногоор байлгах ба энэ үед компост гүйцэт боловсроно. Энэ хооронд 2-3 хоног тутамд хутган агааржуулна.

Харин компостын хайрцагт үлдсэн компост дээр хүнсний хаягдлыг нэмж, цааш үргэлжлүүлнэ.

Компост гүйцэт боловсорсон эсэхийг хэрхэн мэдэх вэ?

Боловсорсон компост дараах шинж байдлыг илэрхийлнэ. Үүнд:

- ✓ **Харагдах байдал:** ширхэглэг/үйрмэг бүтэцтэй, гарт наалдахгүй.
- ✓ **Ширхгийн хэмжээ:** задраагүй хаягдал үлдэхгүй, ширхгийн хэмжээ жигд. Том ширхэгтэй хэсгийг хайрцагт буцааж хийнэ.
- ✓ **Өнгө:** чийгийн агууламжаас хамаарч хар хүрэн эсвэл хар бараан өнгөтэй байна.
- ✓ **Үнэр:** чийглэг хөрсний үнэртэй байна.

Компостын дээжийг битүүмжилсэн гялгар уутанд хийн тасалгааны хэмд гурван өдөр хадгалсны дараа нээхэд хүчтэй эсвэл таагүй үнэр үнэртэж байвал уг компост гүйцэт боловсроогүй байна гэж үзэх ба бага хэмжээгээр хэрэглэх буюу гүйцэт боловсрох хүртэл дахин хэдэн долоо хоног байлгах хэрэгтэй.

Хүнсний хаягдлаар боловсруулсан компостыг хөрсний чанарыг сайжруулах үндсэн зорилгоор ашигладаг. Тухайлбал:

- ✓ Мод, бут, сөөгний ургалтыг түргэсгэхэд хэрэглэнэ: Хөрсний өнгөн хэсэгт компостыг 2см орчим зузаан үеэр цацна. Ингэснээр ургамал ургах явцад шим тэжээлээр бага багаар тогтмол хангах боломжтой болно.

- ✓ Хүнсний ногооны тариалалтад ашиглана: Хүнсний ногоо тарихаас өмнө компостыг хөрстэй 1:1 харьцаагаар хольж бэлтгэнэ.

Хөрсөнд хольсон компост ургамлыг шим тэжээлээр хангаж, хөрсний бүтцийг сайжруулна.

- ✓ Гоёл чимэглэлийн ургамлын хөрсөнд хэрэглэнэ: Ургамлын эргэн тойронд хөрсний гадаргууд 2см зузаан үеэр компостыг тараана. Шаардлагатай бол хөрстэй хольж болно.
- ✓ Зүлэгний чанарыг сайжруулна: Зүлэгний ургалтын эхэн үед хөрсөн дээр цацаж хэрэглэвэл зүлэгний өнгө, чанарт сайнаар нөлөөлнө.

Хэрвээ та жижиг савтай ургамалд компост хэрэглэх бол эхлээд уг компостын дээжийг битүүмжилсэн гялгар уутанд хийн гурав хонуулсны дараа үнэр гарахгүй байвал ашиглах нь зүйтэй юм. Энэ нь компост гүйцэт боловсорчээ гэсэн үг.

Компостыг савтай хөрсөнд хэрэглэх дараах харьцааг мөрдөнө. Үүнд:

- ✓ Нэг хувь компост
- ✓ Хоёр хувь хөрс
- ✓ Нэг хувь элс

Эрүүл ахуй, хөдөлмөрийн аюулгүй байдал

Компосттой харьцан ажиллах үед ариун цэвэр, эрүүл ахуй, хөдөлмөрийн аюулгүй байдлын дүрмийг чанд дагаж мөрдөхийг зөвлөж байна. Үүнд:

- ✓ Амны хаалт зүүх
- ✓ Хамгаалалтын бээлий өмсөх
- ✓ Компост боловсруулж буй орчинд идэж, уух, тамхи татахгүй байх
- ✓ Ажиллаж дуусаад гараа савантай бүлээн усаар сайтар угаах





☎ 976 7775 2223

✉ office@ubfoodwaste.mn

🌐 www.ubfoodwaste.mn

f "ХАЙРЛА"

f "Улаанбаатар Хотын Хүнсний Хог Хаягдлыг
Дахин Боловсруулах Төсөл"

📷 Khairla_