



## **HACCP SİSTEMİ ÜZRƏ QIYMƏTLƏNDİRMƏ VƏ MƏSLƏHƏT XİDMƏTLƏRİNƏ DAİR QIYMƏT TƏLİMATI**

<b>Hazırladı</b>	<b>Yoxladı</b>	<b>Yoxladı</b>	<b>Təsdiqlədi</b>
Qida subyektlərinin qiymətləndirilməsi şöbəsinin böyük mütəxəssisi <b>Tural Aslanov</b>	Xidmətlərin təşkili departamentinin müdir müavini <b>Ziyabəddin Hüseynov</b>	Keyfiyyətə nəzarət departamentinin müdiri <b>Vüqar İsmayilzadə</b>	Keyfiyyəti İdarəetmə Sisteminin qrup lideri <b>Tamilla Əliyeva</b>

## 1. TƏLİMATIN MƏQSƏDİ

Bu təlimatın məqsədi Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu (bundan sonra - İnstitut) tərəfindən müəssisələrdə HACCP (Təhlükə Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri) sisteminin tətbiqi və ya mövcud sistemin qiymətləndirilməsi ilə bağlı göstərilən xidmətlərə dair əsas prinsipləri, fəaliyyət mərhələlərini və qiymət formalaşma meyarlarını müəyyən etməkdir.

## 2. ƏLAQƏLİ SƏNƏDLƏR

- “Mikro, kiçik, orta və iri sahibkarlıq subyektlərinin bölgüsü meyarları”nın təsdiq edilməsi haqqında Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2018-ci il 21 dekabr tarixli 556 nömrəli Qərarı
- “Qida təhlükəsizliyi haqqında” Azərbaycan Respublikasının 2022-ci il 5 may tarixli 523-VİQ nömrəli qanunu

## 3. TERMİNLƏR

- **HACCP** - Təhlükə Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri – qida təhlükəsizliyinin idarə olunmasına yönəlik sistematik yanaşmadır;
- **Məsləhət xidməti** - Müəssisədə HACCP sisteminin qurulması, sənədləşdirilməsi və tətbiqi üçün mütəxəssis dəstəyi;
- **Qiymətləndirmə** - Tətbiq edilmiş HACCP sisteminin effektivliyinin, sənədlərin və real tətbiqlərin yoxlanılması və müvafiq hesabatın təqdim edilməsi;

## 4. CAVABDEHLƏR

- Xidmətlərin təşkili departamenti

## 5. TƏLİMATIN TƏSVİRİ

- 5.1.** HACCP sisteminin qiymətləndirməsi və qurulmasına dair məsləhət xidməti üzrə qiymətin müəyyənləşdirilməsində sahibkarlıq subyektinin kateqoriyası (mikro, kiçik, orta, iri) əsas rol oynayan parametrdir.
- 5.2.** AQTİ-KİS-F-135 nömrəli "Yerli müştəri üçün sorğu vərəqəsi"ne əsasən, müəssisənin işçi sayı nəzərə alınmaqla, sahibkarlıq subyektinin kateqoriyası müəyyən edilir və bu da **Mikro, Kiçik, Orta və İri Sahibkarlıq Subyektlərinin bölgüsü** cədvəlinə uyğun şəkildə təyin olunur.
- 5.3.** HACCP sisteminin qiymətləndirilməsi və qurulmasına dair məsləhət fəaliyyətləri zamanı tələb edilən xidmət haqları **HACCP sisteminin qiymətləndirilməsi və məsləhət xidməti üzrə hesablama cədvəlində** qeyd olunmuşdur.

**MİKRO, KİÇİK, ORTA VƏ İRİ SAHİBKARLIQ SUBYEKTLƏRİNİN BÖLGÜSÜ**

<b>No</b>	<b>Sahibkarlıq subyektlərinin ölçüsünə görə kateqoriyaları</b>	<b>Müəssisədə fəaliyyət göstərən işçi sayı (nəfərlə)</b>
1	Mikro sahibkar	1 - 10
2	Kiçik sahibkar	11 - 50
3	Orta sahibkar	51 - 250
4	İri sahibkar	251 və ondan yuxarı

Xidmət dəyərinin hesablanması müəssisədə fəaliyyət göstərən işçi sayına uyğun olaraq aşağıdakı cədvəldə müəyyən edilmiş sabit qiymət aralıqları əsasında aparılır.

**HACCP SİSTEMİNİN QIYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ VƏ QURULMASINA DAİR MƏSLƏHƏT XİDMƏTİ ÜZRƏ HESABLAMA CƏDVƏLİ**

<b>No</b>	<b>Xidmətin adı</b>	<b>Sahibkarlıq subyektinin kateqoriyası</b>			
		<b>Mikro sahibkar (AZN-lə)</b>	<b>Kiçik sahibkar (AZN-lə)</b>	<b>Orta sahibkar (AZN-lə)</b>	<b>İri sahibkar (AZN-lə)</b>
1	HACCP Sistemin qurulmasına dair məsləhət xidməti	1500.00	2000.00	3000.00	4000.00
2	HACCP Sistemin qiymətləndirilməsi	1500.00	1500.00	1500.00	1500.00

