AZƏRBAYCAN QİDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTİTUTU

QİDA OBYEKTLƏRİNİN “REYTİNQ” LAYİHƏSİ ÜZRƏ QİYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ XİDMƏTİ ÜZRƏ QİYMƏT TƏLİMATI

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

1. TƏLİMATIN MƏQSƏDİ

Bu təlimatın məqsədi Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu (bundan sonra - İnstitut) tərəfindən qida obyektlərinin "Reytinq" layihəsi üzrə qiymətləndirilməsi ilə bağlı göstərilən xidmətlərə dair əsas prinsipləri, fəaliyyət mərhələlərini və qiymət formalaşma meyarlarını müəyyən etməkdir.

2. ƏLAQƏLİ SƏNƏDLƏR

- Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 2020-ci il 3 noyabr tarixli 19 nömrəli qərar
- Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin sədrinin 2022-ci il 27 dekabr tarixli Ü/151 nömrəli Əmr
- "Qida təhlükəsizliyi haqqında" Azərbaycan Respublikasının 2022-ci il 5 may tarixli 523-VİQ nömrəli qanunu

3. TERMİNLƏR

- **Qiymətləndirmə** - müəssisənin fəaliyyət proseslərinin, istehsal və xidmət şəraitinin, sanitar-gigiyenik tələblərə uyğunluq səviyyəsinin, GMP, GHP və HACC sistemlərinin tətbiq səviyyəsinin yoxlanılması;
- **HACCP (Təhlükə Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri) –** qida və yem məhsullarında təhlükə amillərinin müəyyən edilməsi, qiymətləndirilməsi və onlara nəzarət olunması sistemi;
- **GMP (Good Manufacturing Practices)** – Qida məhsullarının təhlükəsiz və keyfiyyətli istehsalı üçün müəssisədə texnoloji proseslərin, avadanlıqların və işçi davranışının müəyyən edilmiş qaydalara uyğun idarə olunmasıdır.
- **GHP (Good Hygiene Practices)** – Qida zəncirində gigiyena, təmizlik və sanitar şərtlərin qorunması üçün tətbiq olunan tədbirlər və prosedurlardır.

4. CAVABDEHLƏR

- Xidmətlərin təşkili departamenti

5. TƏLİMATIN TƏSVİRİ

5.1. Qida obyektlərinin "Reytinq" layihəsi üzrə qiymətləndirilməsi xidmətinin icrasına info@afsi.gov.az elektron poçt adresinə daxil olan müraciət ərizəsi qəbulu ilə başlanılır.

5.2. Daxil olan müraciət ərizəsinə əsasən müraciət edən qida subyektinə xidmət müqaviləsi göndərilir və müqavilə imzalandıqdan sonra xidmətin icrasına başlanılır.

5.3. Qida obyektlərinin "Reytinq" layihəsinə dair qiymətləndirilməsi xidməti 500 AZN olaraq müəyyənləşdirilmişdir.

5.4. Qiymətləndirmə xidməti nəticəsində qida obyekti qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki-normativ hüquqi aktlarla müəyyən olunan tələblərə uyğun olduqda "3 ulduz", texniki-normativ hüquqi aktlarla müəyyən olunan tələblərə və əlavə olaraq GMP və GHP üzrə tələblərə uyğun olduqda 4 ulduz" ilə qiymətləndirilir. "5 ulduz" ilə qiymətləndirilmək üçün isə sadalan tələblərə əlavə olaraq qida obyektində HACCP sisteminin tətbiqi tələb olunur. Qiymətləndirmə nəticəsinə əsasən qida obyektinə sertifikat təqdim edilir.

DƏYİŞİKLİKLƏRİN QEYDİYYAT VƏRƏQİ

SƏNƏDİN ADI	QİDA OBYEKTLƏRİNİN “REYTİNQ” LAYİHƏSİ ÜZRƏ QİYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ XİDMƏTİ ÜZRƏ QİYMƏT TƏLİMATI
SƏNƏD №	AQTİ-KİS-T-039

Tarix	Dəyişiklik №	Səhifə №	Dəyişikliyin təsviri	İcra etdi	Təsdiq etdi