



## YERLİ MÜŞTƏRİ ÜÇÜN SORĞU VƏRƏQƏSİ

Sənəd №	AQTI-KİS-F-135
Nəşr tarixi	05.06.2025
Dəyişiklik tarixi	-
Dəyişiklik №	00
Səhifə №	1

Azərbaycan | Bakı şəhəri | Binaqədi rayon | S.S. Axundov 73C |

Tel.: (+ 994 12) 565 12 82 | 070, 071, 072, 073, 074 |  
e-poçt: info.qti@afsa.gov.az

### Qida sahəsində fəaliyyət göstərilən müəssisələrin qiymətləndirilməsinə dair sorğu Anketi

Tarix:

#### 1. Formu dolduran şəxs haqqında məlumat

Soyadı, adı və ata adı

Vəzifəsi:

Email:

Əlaqə nömrəsi:

#### 2. Müəssisə barədə ümumi məlumat

Müəssisənin adı

Obyektin ticarət adı

Dövlət qeydiyyat nömrəsi (VÖEN)

**İmza/Möhür**

Obyektin ünvanı

İşçi sayı

İş növü

Gigiyenik təlimlərə cəlb olunmuş işçi sayı

İzlənilmə təliminə cəlb olunmuş işçi sayı

İstehsal edilən /emal edilən /Bişirilən məhsul növləri

\*Anbar(Depo) müəssisələri üçün saxladıqları məhsul növləri

İstehsal edilən /emal edilən /Bişirilən məhsulun adları

\*Anbar(Depo) müəssisələri üçün saxladıqları məhsul adları

Hazır məhsul çeşidlərinin və məhsul qruplarının sayı: (istehsal və ya emal edilən son məhsullarının çeşid/növ sayı )

**\*İctimai işə müəssisələri istisna olmaqla**

Xammal çeşidlərin sayı: (qəbul edilən xammal çeşidinin/növ sayı )

Ümumi sahə (m2)

İstehsalat sahəsi (m2)

(İctimai işə yemək bişirilən yer) m2

Anbar sayı və sahəsi (m2)

Fəaliyyət növü (Aşağıda qeyd olunanlardan Sizə uyğun olanları **X-ile** işarələyin!)

İlkin istehsal (Süd toplama məntəqəsi, fermalar, bağlar, balıq yetişdirmə və.s)

Emal

Perakəndə satış

Qablaşdırma

İctimai işə

Aptek

Keytrinq

İstehsal (Termiki emal/bişirmə aparılmayan sahələr)

Kəsim məntəqəsi

Məhmanxana

Təhsil müəssisəsi

Anbar (Depo)

Müəssisənin fəaliyyət istiqaməti (Aşağıda qeyd olunanlardan Sizə uyğun olanları <b>X-ile</b> işarələyin!)	
Süd və süd məhsulları	Turşu istehsalı
Ət və ət məhsulları	Meyvə və tərəvəzlərin emal edilmiş məhsulları
Quş və Quş əti məhsulları	Ədviyyatların istehsalı
Dəniz və balıq məhsulları	Restoran
Unlu məmulatları	Kafe
Alkoqollu içkilər	Çayxana
Alkoqolsuz içkilər	Anbar
BAQM	Market
Çay istehsalı	
Digər (digər əməliyyatlar varsa aşağıda göstərin)	
Müəssisədə aparılan texnoloji atdımlar (Aşağıda qeyd olunanlardan Sizə uyğun olanları <b>X-ile</b> işarələyin!)	
Mal Qəbulu	İlkin emal (Doğrama/parçalama/sıxma)
Saxlama (anbarlama)	Soyutma/dondurma
Yuma/təmizləmə	Əlavələrin qarışdırılması
Kəsim	Mayalanma (fermentasiya/yetişdirmə)
Qan axma	Termik emal (Bişirmə/Pasterizasiya/sterilizasiya)
Dəri soyma/tüklərin təmizlənməsi	Hisə vermə
Çöktürmə/filtrasiya	Ekstraksiya
Homogenləşdirmə	Fumiqasiya (dezinfeksiya)
Dolum/qablaşdırma	Vakumlama
Qazla əlavə etmə	markalanma/etiketləmə/tarix vurma
Çatdırılma	Servis etmə (xidmət etmə)
Digər (əgər hər hansı digər əməliyyat aparılırsa aşağıda göstərin)	
3. Daxili qaydalar və texniki sənədlər	
(Aşağıda qeyd olunanlardan Sizə uyğun olanları <b>X-ile</b> işarələyin!)	
Müəssisənzədə HACCP sisteminin tətbiqi və saxlanmasına kim cavabdehdir?	
Adı və soyadı	Vəzifəsi
Qida təhlükəsizliyi üzrə daxili qaydalar mövcuddurmu?	
Bəli	Xeyr
Daxili sənədlər toplusunun adı:	
HACCP qrupu siyahısı (əmr)	
Var	Yoxdur
Təhlükələrin təhlili (risk analiz)	
Var	Yoxdur
Kritik nəzarət nöqtələrin təyini	
Var	Yoxdur
Texnoloji blok-sxem	
Var	Yoxdur
HACCP üzrə daxili yoxlamalar	
Var	Yoxdur
HACCP plan	
Var	Yoxdur
4. Müəssisədə beynəlxalq standartların tətbiqi	
(Aşağıda qeyd olunanlardan Sizə uyğun olanları <b>X-ile</b> işarələyin!)	
Keyfiyyət idarəetmə sistemi - ISO 9001	
Var	Yoxdur
Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemi - ISO 22000	
Var	Yoxdur
Digər:	