
 AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU	AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU XİDMƏTLƏRİN TƏŞKİLİ DEPARTAMENTİ TEXNOLOJİ AXININ QURULMASI XİDMƏTİ ÜZRƏ QİYMƏT TƏLİMATI	Sənəd №:	AQT-KİS-T-041
		Nəşr tarixi:	17.11.2025
		Dəyişiklik tarixi:	-
		Dəyişiklik №:	00
		Səhifə №:	1 / 6

Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu PHŞ
İdarə Heyətinin “ 17 ” “ noyabr ” 2025-ci il
tarixli Q/06 №-li QƏRARI ilə təsdiq
edilmişdir.

TEXNOLOJİ AXININ QURULMASI XİDMƏTİ ÜZRƏ QİYMƏT TƏLİMATI

MÜNDƏRİCAT

1. TƏLİMATIN MƏQSƏDİ _____ 3
2. ƏLAQƏLİ SƏNƏDLƏR _____ 3
3. CAVABDEHLƏR _____ 3
4. FƏALİYYƏTLƏRİN TƏSVİRİ _____ 3
5. SORĞU VƏRƏQƏSİ _____ 4

 AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU	AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU XİDMƏTLƏRİN TƏŞKİLİ DEPARTAMENTİ TEXNOLOJİ AXININ QURULMASI XİDMƏTİ ÜZRƏ QIYMƏT TƏLİMATI	Sənəd №:	AQT-KİS-T-041
		Nəşr tarixi:	17.11.2025
		Dəyişiklik tarixi:	-
		Dəyişiklik №:	00
		Səhifə №:	3 / 6

1. TƏLİMATIN MƏQSƏDİ

Bu təlimatın məqsədi Azərbaycan Respublikasının “Qida təhlükəsizliyi haqqında” Qanununa və qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun olaraq müəssisələrdə texnoloji axının qurulması üzrə Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu (bundan sonra - İnstitut) tərəfindən göstərilən xidmətə dair əsas prinsipləri, fəaliyyət mərhələlərini və qiymət formalaşma meyarlarını müəyyən etməkdir.

2. ƏLAQƏLİ SƏNƏDLƏR


- “Qida təhlükəsizliyi haqqında” Azərbaycan Respublikasının 2022-ci il 5 may tarixli 523-VİQ nömrəli qanunu
- “Baytarlıq haqqında” Azərbaycan Respublikasının 2005-ci il 31 may tarixli 922-IIQ nömrəli qanunu
- “Fitosanitar nəzarəti haqqında” Azərbaycan Respublikasının 2006-cı il 12 may tarixli 102-IIIQ nömrəli qanunu
- Azərbaycan Respublikası qanunvericiliyinin əlaqədar texniki normativ hüquqi aktları

3. CAVABDEHLƏR

- Xidmətlərin təşkili departamenti

4. FƏALİYYƏTLƏRİN TƏSVİRİ

- 4.1.** İnstitut tərəfindən texnoloji axının qurulması üzrə xidmətin icrasına müraciət ərizəsi və sorğu vərəqəsi formasının qəbulu ilə başlanılır.
- 4.2.** Texnoloji axının qurulması xidməti üzrə xidmət haqqı İnstituta daxil olmuş AQTİ-KİS-F-135 nömrəli "Yeni müştəri üçün sorğu vərəqəsi" nə əsasən müəyyənləşdirilir.
- 4.3.** Sorğu vərəqəsində təqdim edilən məlumatlar əsasında müəssisənin planlaşdırılan ümumi sahəsi, o cümlədən istehsal və anbar sahələri nəzərə alınmaqla, xidmət haqqı aşağıdakı cədvələ uyğun olaraq hesablanır. (Cədvəl 1.)

 <p>AQTI AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU</p>	<p>AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU</p> <p>XİDMƏTLƏRİN TƏŞKİLİ DEPARTAMENTİ</p> <p>TEXNOLOJİ AXININ QURULMASI XİDMƏTİ ÜZRƏ QIYMƏT TƏLİMƏTİ</p>	Sənəd №:	AQT-KİS-T-041
		Nəşr tarixi:	17.11.2025
		Dəyişiklik tarixi:	-
		Dəyişiklik №:	00
		Səhifə №:	4 / 6

(Cədvəl 1)

Müəssisənin sahə üzrə bölgüsü (m ²)	Məbləğ (manatla, ƏDV daxil)
0 – 200	9
201 – 500	7
501 – 2,000	6
> 2,000	3

Qiymətlərin hesablanması **mərhələli (toplanan) üsulla** həyata keçirilir.

Bu zaman müəssisənin ümumi sahəsi üzrə ödəniş vahid tarif əsasında deyil, müəyyən edilmiş sahə aralıqlarına uyğun olaraq **ardıcıl şəkildə və sahə hissələri üzrə** hesablanır. Hər bir sahə aralığı üçün nəzərdə tutulmuş tarif **yalnız həmin aralığa düşən sahə hissəsinə** tətbiq olunur.


Hesablamaya dair nümunə:

Ümumi sahəsi **750 m²** olan müəssisə üçün ödəniş **5,400 (beş min dörd yüz manat)** ƏDV daxil təşkil edir.


- Ümumi sahənin ilk 200 m² hissəsi üzrə 1 m² üçün 9 manat tətbiq edilir və bu mərhələ üzrə ödəniş 1800 (bir min səkkiz yüz manat) ƏDV daxil təşkil edir.
- 200 m²-dən yuxarı olan növbəti 300 m² sahə hissəsi üzrə 1 m² üçün 7 manat tətbiq edilir və bu mərhələ üzrə ödəniş 2,100 (iki min yüz manat) ƏDV daxil təşkil edir;
- 500 m²-dən yuxarı olan qalan 250 m² sahə hissəsi üzrə 1 m² üçün 6 manat tətbiq edilir və bu mərhələ üzrə ödəniş 1,500 (bir min beş yüz manat) ƏDV daxil təşkil edir.

Qeyd: Texnoloji axının qurulması xidməti üzrə, bu bəndə uyğun olaraq hesablanan xidmət haqqı 500 (beş yüz) manatdan az və 15 000 (on beş min) manatdan çox olmamaq şərti ilə müəyyən edilir.

4.4. Xidmət haqqı hesablandıqdan sonra müraciət edən qida subyektinə xidmət müqaviləsi göndərilir və müqavilə imzalandıqdan sonra normativ-hüquqi aktların tələblərinə əsasən tərəflər arasında bağlanmış müqaviləyə uyğun olaraq xidmətin icrasına başlanılır.

 AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU	AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU XİDMƏTLƏRİN TƏŞKİLİ DEPARTAMENTİ TEXNOLOJİ AXININ QURULMASI XİDMƏTİ ÜZRƏ QIYMƏT TƏLİMATI	Sənəd №:	AQT-KİS-T-041
		Nəşr tarixi:	17.11.2025
		Dəyişiklik tarixi:	-
		Dəyişiklik №:	00
		Səhifə №:	5 / 6

“Texnoloji axının qurulması xidməti üzrə qiymət Təlimat”ına Əlavə №1

 AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU	YENİ MÜŞTƏRİ ÜÇÜN SORĞU VƏRƏQƏSİ	Sənəd №	AQTİ-KİS-F-135
		Nəşr tarixi	05.06.2025
		Dəyişiklik tarixi	-
Azərbaycan Bakı şəhəri Binəqədi rayonu 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:		Əlaqə nömrəsi:	
Email:			
2. Müəssisə barədə ümumi məlumat			
Müəssisənin adı			
Obyektin ticarət adı			
Dövlət qeydiyyat nömrəsi (VÖEN)			
İmza/Möhür			
Obyektin ünvanı			
İşçi sayı			
İş növbəsi			
Gigiyenik təlimlərə cəlb olunmuş işçi sayı			
İzlənilmə təliminə cəlb olunmuş işçi sayı			
İstehsal edilən /emal edilən /Bişirilən məhsul növləri *Anbar(Depo) müəssisələri üçün saxladığıları məhsul növləri			
İstehsal edilən /emal edilən /Bişirilən məhsulun adları *Anbar(Depo) müəssisələri üçün saxladığıları məhsul adları			
Hazır məhsul çeşidlərinin və məhsul qruplarının sayı: (istehsal və ya emal edilən son məhsullarının çeşid/növ sayı) *İctimai iaşə müəssisələri istisna olmaqla			
Xammal çeşidlərin sayı: (qəbul edilən xammal çeşidinin/növ sayı)			
Ümumi sahə (m2)			
İstehsalat sahəsi (m2) (İctimai iaşədə 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)	Keytrinq		
Emal	İstehsal (Termiki emal/bişirmə aparılmayan sahələr)		
Pərakəndə satış	Kəsim məntəqəsi		
Qablaşdırma	Mehmanxana		
İctimai iaşə	Təhsil müəssisəsi		
Aptek	Anbar (Depo)		

Müəssisənin fəaliyyət istiqaməti (Aşağıda qeyd olunanlardan Sizə uyğun olanları X-ile 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 addımlar (Aşağıda qeyd olunanlardan Sizə uyğun olanları X-ile 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 X-ile işarələyin!)	
Müəssisənizdə 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 nöqtələrinin 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 X-ile işarələyin!)	
Keyfiyyət idarəetmə sistemi - ISO 9001	
Var	Yoxdur
Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemi - ISO 22000	
Var	Yoxdur
Digər:	