

Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun

# Təlim Xidmətləri Kataloqu


2025




**AQTI**  
AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU

 [afsi.gov.az](http://afsi.gov.az)

 [info@afsi.gov.az](mailto:info@afsi.gov.az)

 (+994 12) 377 00 20/21

 Süleyman Sani Axundov  
küçəsi 73C Bakı, AZ 1124

# Mündəricat



**3** İnstitut

**4** Prinsiplər

**5** Təlimlər

**6** Qida təhlükəsizliyi təlimləri

**7** Bitki sağlamlığı təlimləri

**11** Heyvan sağlamlığı təlimləri

# İnstitut

Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu publik hüquqi şəxs “Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin fəaliyyətinin təmin edilməsi haqqında” Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2017-ci il 13 noyabr tarixli 1681 nömrəli fərmanına əsasən yaradılan Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin strukturuna daxil olmayan tabeliyindəki qurumdur.

## Məqsədimiz



İnsanların həyat və sağlamlığının qorunması



Qida təhlükəsizliyinin daha səmərəli təşkili



Beynəlxalq standartları fəaliyyətimizdə tətbiq etmək



Dayanıqlı qida təhlükəsizliyi sisteminin formalaşdırılması



Sahibkarlıq subyektlərində və istehlakçılarda qida təhlükəsizliyi vərdişlərinin yaradılması



Texniki normativ hüquqi aktların hazırlanması



# Prinsiplər

## Sağlam iş mühiti

Müəssisədə çalışan personalı təlimatlandırmaqla, iş axınının müvafiq qaydalara və tələblərə uyğun təşkil etməklə iş zamanı vaxt və resurs itkisi minimuma endirilir

## Sağlam əməkdaşlıq

Sağlam məhsul istehsalı, nümunəvi xidmət göstərilməsi, şirkətin nüfuzunun qorunub saxlanmasının əsas şərtlərindən biri partnyorun düzgün seçilməsidir. Düzgün seçilmiş təchizatçı da qida zəncirində təhlükəsizliyin təmini üçün əsas amillərdəndir

## Sağlam idarəetmə

Düzgün qurulmuş idarəetmə sistemi işinizdə təhlükəsiz və sağlam tətbiq üsullarının həyata keçirilməsinin təmin olunması üçün faydalı vasitədir

## Sağlam qida

Təyinatı üzrə istehlak edilmək şərtilə, sanitariya və qida təhlükəsizliyi tələblərinə uyğun istehsal olunan, insan sağlamlığına mənfi təsir göstərməyən qida məhsuluna deyilir

Geniş qida bazarı rəqabətində lider olmaq üçün müəssisəniz zəngin məhsul çeşidinə və dayanıqlı keyfiyyətə malik olmalıdır. Keyfiyyəti daimi saxlamaq üçün qida sahəsində sağlam nəticəyə gətirən amil işin müvafiq sistemə uyğun qurulmasıdır



# Təlim xidmətləri

## İstiqamətlər

### Qida təhlükəsizliyi

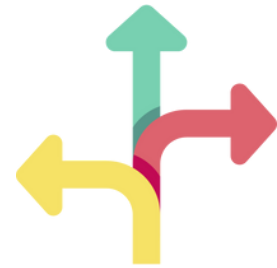
Qida məhsullarının təhlükəsizliyinin təmin edilməsi bütün qida məhsullarının maksimal mümkün təhlükəsizliyinin təmin olunmasına yönəlmiş fəaliyyətlərdən ibarətdir. Qida məhsullarının təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üzrə siyasət və tədbirlər istehsaldan istehlaka qədər bütün qida zəncirini əhatə etməlidir.

### Bitki sağlamlığı

Heyvandarlıqda məhsuldarlığın dəyişməsi qlobal səviyyədə yeni patogenlərin yaranma, inkişaf etmə və heyvanlardan insanlara yayılma potensialını da artırır. Heyvanların sağlamlığı insan sağlamlığı və sağlam ətraf mühitlə sıx bağlıdır.

### Heyvan sağlamlığı

Heyvandarlıqda məhsuldarlığın dəyişməsi qlobal səviyyədə yeni patogenlərin yaranma, inkişaf etmə və heyvanlardan insanlara yayılma potensialını da artırır. Heyvanların sağlamlığı insan sağlamlığı və sağlam ətraf mühitlə sıx bağlıdır.



## Kim müraciət edə bilər?



Logistika



Pərakəndə satış



İlkin istehsal



İstehsal



Anbar



Qablaşdırma



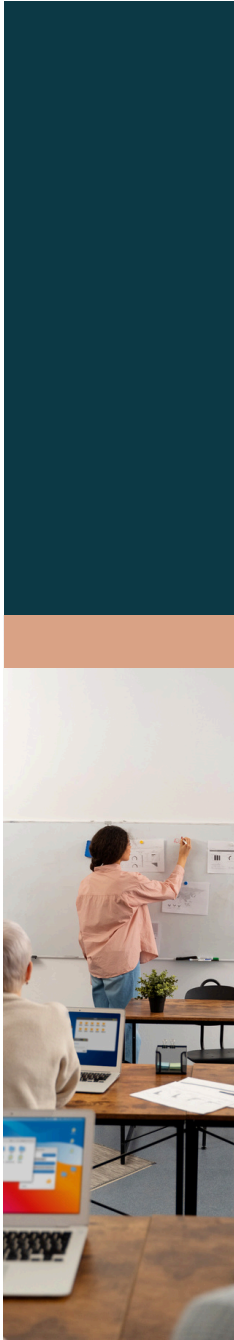
İctimai iaşə









# Qida təhlükəsizliyi istiqlamətləri üzrə təlim xidmətləri

# Təlimlər

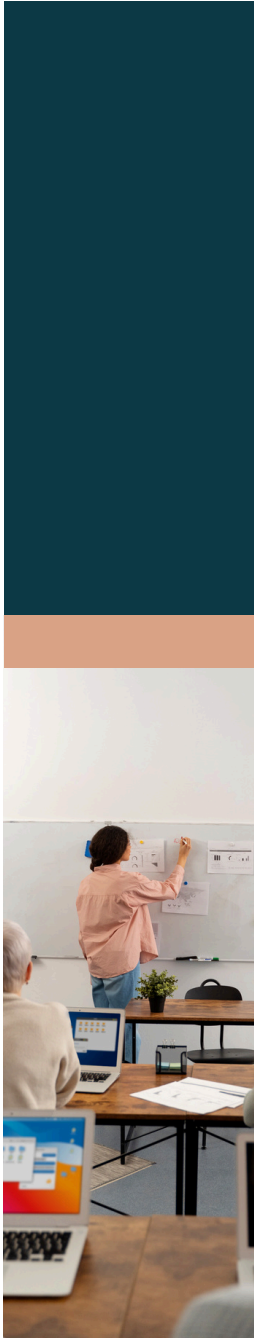


			
Qida sahəsində gigiyena tələbləri	3 saat 1 gün	Fiziki/ Onlayn	35.40 AZN
Qida məhsullarının daşınma və saxlanma qaydaları	4 saat 1 gün	Fiziki/ Onlayn	153.40 AZN
Qida və qida ilə təmasda olan material təchizatçıların risk qiymətləndirilməsi qaydaları	4 saat 1 gün	Fiziki/ Onlayn	153.40 AZN
Qida və yem məhsullarının izlənməsi	16 saat 3 gün	Fiziki/ Onlayn	200.0 AZN
Qida və yem məhsullarının etikətlənməsi və markalanması qaydaları	4 saat 1 gün	Fiziki/ Onlayn	50.0 AZN
Qida obyektlərində tullantıların idarə edilməsi	10 saat 2 gün	Fiziki/ Onlayn	153.40 AZN
HACCP - Təhlükənin analizi və kritik nəzarət nöqtələri	10 saat 2 gün	Fiziki/ Onlayn	300.0 AZN
HACCP - Təhlükənin analizi və kritik nəzarət nöqtələri (praktiki)	18 saat 3 gün	Fiziki/ Onlayn	500.0 AZN

# Təlimlər

				
	<b>Qida obyektlərində GHP - qabaqcıl gigiyena təcrübələri proqramları</b>	<b>10 saat 2 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>100.0 AZN</b>
	<b>Ət və ət məhsullarının istehsalı texnologiyası</b>	<b>12 saat 3 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>500.0 AZN</b>
	<b>Süd və süd məhsullarının texnologiyası</b>	<b>12 saat 3 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>500.0 AZN</b>
	<b>Alkoqollu içki məhsullarının texnologiyası</b>	<b>12 saat 3 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>500.0 AZN</b>
	<b>Yağ məhsullarının texnologiyası</b>	<b>12 saat 3 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>500.0 AZN</b>
	<b>ISO 22000:2018 Qida Təhlükəsizliyi İdarəetmə Sistemi standartı (Məlumatlandırma)</b>	<b>12 saat 3 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>150.0 AZN</b>
	<b>ISO 22000:2018 Qida Təhlükəsizliyi İdarəetmə Sistemi standartı (Daxili audit)</b>	<b>18 saat 3 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>250.0 AZN</b>

# Təlimlər



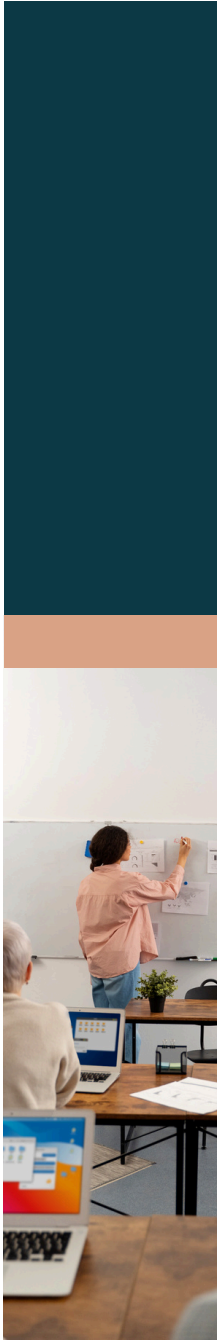
			
<b>OIC /SMIIC 1:2011 - Halal Qida ümumi rəhbəredici sənəd standartı üzrə məlumatlandırma</b>	<b>12 saat 2 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>150.0 AZN</b>
<b>Qida mikrobiologiyası</b>	<b>12 saat 2 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>300.0 AZN</b>
<b>Qida kimyası</b>	<b>12 saat 2 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>300.0 AZN</b>
<b>Qida məhsulları üzrə laboratoriya sınaqları</b>	<b>8 saat 2 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>300.0 AZN</b>
<b>Məhsulların qeydiyyatı qaydaları</b>	<b>12 saat 2 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>100.0 AZN</b>
<b>ISO/IEC 17025:2017 Sınaq və kalibrəmə laboratoriyalarının səriştəliliyinə ümumi tələblər standartı</b>	<b>12 saat 2 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>350.0 AZN</b>
<b>Təmizlik və Dezinfeksiya işlərinin təşkili (praktiki)</b>	<b>6 saat 2 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>153.40 AZN</b>
<b>Laborator müayinə metodlarının verifikasiyası və validasiyası</b>	<b>16 saat 3 gün</b>	<b>Fiziki/ Onlayn</b>	<b>300.0 AZN</b>

AQTI

AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTİTUTU

# Bitki sağlamliğı istiqlamətləri üzrə təlimlər

# Təlimlər



**Fitosanitar nəzarətin əsasları**

**6 saat  
1 gün**

**Fiziki/  
Onlayn**

**150.0  
AZN**

**Bitki karantininin əsasları**

**26  
saat  
6 gün**

**Fiziki/  
Onlayn**

**500.0  
AZN**

**Karantin tətbiq edilən zərərli  
orqanizmlər**

**20  
saat  
5 gün**

**Fiziki/  
Onlayn**

**400.0  
AZN**

**Fitosanitar baxış və ekspertiza  
üsulları**

**20  
saat  
5 gün**

**Fiziki/  
Onlayn**

**400.0  
AZN**

**Bitki mühafizəsinin əsasları**

**8 saat  
2 gün**

**Fiziki/  
Onlayn**

**200.0  
AZN**

**Karantin nəzarətində olan  
materialların  
zərərsizləşdirilməsi**

**4 saat  
1 gün**

**Fiziki/  
Onlayn**

**150.0  
AZN**

**Aqrokimyəvi maddələr və  
pestisidlərdən düzgün istifadə  
qaydaları**

**4 saat  
1 gün**

**Fiziki/  
Onlayn**

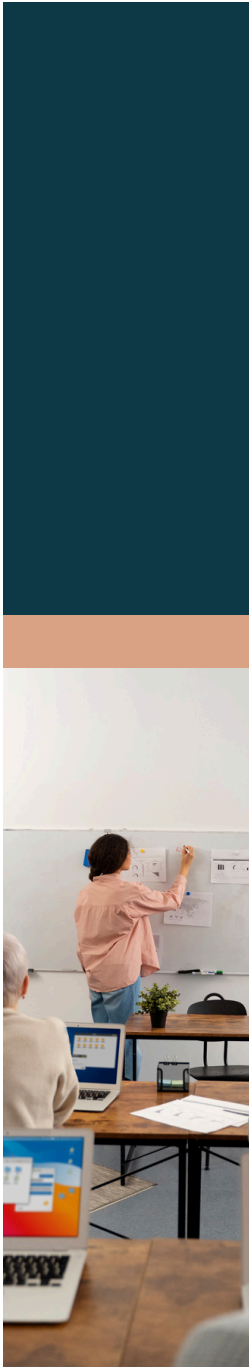
**150.0  
AZN**

AQTI

AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTİTUTU

# Heyvan sağlamlığı istiqlamətləri üzrə təlimlər

# Təlimlər



**Baytarlıqda yerli və beynəlxalq qanunvericilik**

**16 saat**  
3 gün

**Fiziki/  
Onlayn**

**300.0**  
AZN

**Baytarlıq epidemiologiyası**

**15 saat**  
3 gün

**Fiziki/  
Onlayn**

**300.0**  
AZN

**Heyvan rifahı**

**9 saat**  
2 gün

**Fiziki/  
Onlayn**

**200.0**  
AZN

**Baytarlıq - sanitariya ekspertizası**

**6 saat**  
2 gün

**Fiziki/  
Onlayn**

**300.0**  
AZN

**Baytarlıq preparatları, yem və yem əlavələri**

**9 saat**  
3 gün

**Fiziki/  
Onlayn**

**200.0**  
AZN

**Zoonoz xəstəlikləri**

**6 saat**  
2 gün

**Fiziki/  
Onlayn**

**150.0**  
AZN

**Heyvan xəstəliklərinin laborator diaqnostikası**

**9 saat**  
3 gün

**Fiziki/  
Onlayn**

**150.0**  
AZN

**Heyvanların identifikasiyası sistemi barədə ümumi məlumat (HIQS sistemi)**

**6 saat**  
2 gün

**Fiziki/  
Onlayn**

**150.0**  
AZN

# Təlimlər



**Kəsim məntəqələrində HACCP sisteminin tətbiqi haqqında ümumi məlumatlar**

**9 saat  
2 gün**

**Fiziki/  
Onlayn**

**300.0  
AZN**

**Kəsim məntəqələrində Baytarlıq-sanitariya ekspertizasının standart əməliyyat proseduru**

**3 saat  
1 gün**

**Fiziki/  
Onlayn**

**150.0  
AZN**

**Balıq emalı müəssisələrinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları**

**4 saat  
1 gün**

**Fiziki/  
Onlayn**

**150.0  
AZN**



# Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu

Süleyman Sani Axundov küçəsi 73C Bakı, AZ 1124  
(+994 12) 377 00 20/21  
afsi.gov.az | info@afsi.gov.az

