AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI QİDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİNİN KOLLEGİYASININ QƏRARI

№ 48

Bakı şəhəri **“15” iyul 2024-cü il**

“Qabıqlı fındığın tədarük tarixi, qurudulması və saxlanması proseslərinə dair sanitariya norma və qaydaları”nın təsdiq edilməsi haqqında

“Normativ hüquqi aktlar haqqında” Azərbaycan Respublikasının Konstitusiya Qanununun 20-ci maddəsinə uyğun olaraq, Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2017-ci il 13 noyabr tarixli 1681 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi haqqında Əsasnamə”nin 2.0.3-cü, 3.0.2-ci, 4.0.1-ci yarımbəndlərini və 5.10 – 5.12-ci bəndlərini rəhbər tutaraq, Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin (bundan sonra – **Agentlik**) Kollegiyası

QƏRARA ALIR:

1. “Qabıqlı fındığın tədarük tarixi, qurudulması və saxlanması proseslərinə dair sanitariya norma və qaydaları” təsdiq edilsin (əlavə olunur).

2. Agentliyin Aparatının Hüquq, kadr və icraya nəzarət şöbəsinə tapşırılsın ki, bu Qərarın qəbul edildiyi gündən 3 (üç) gün müddətində Azərbaycan Respublikasının Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edilməsi üçün Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinə təqdim olunmasını təmin etsin.

3. Agentliyin Kollegiyasının məsul katibi bu Qərarın surətinin aidiyyəti üzrə göndərilməsini təmin etsin.

4. Bu Qərarın icrasına nəzarəti öz üzərimdə saxlayıram.

Əsas: Agentliyin Kollegiyasının 2024-cü il 15 iyul tarixli 39 nömrəli iclas protokolu.

Kollegiyanın sədri,
Azərbaycan Respublikası
Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin sədri **Qoşqar Təhməzli**

Azərbaycan Respublikası Qida
Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının
"15" iyul 2024-cü il tarixli 48 nömrəli
Qərarı ilə təsdiq edilmişdir.

Qabıqlı fındığın tədarük tarixi, qurudulması və saxlanması proseslərinə dair Sanitariya NORMA və QAYDALARI

1. Ümumi müddəalar

1.1. Bu Qaydalar qabıqlı fındığın tədarük tarixi, qurudulması və saxlanması proseslərinə dair tələbləri müəyyən edir.

1.2. Bu Qaydaların məqsədi fındıqda aflatoksinin yaranması riskinin qarşısının alınmasıdır.

2. Qabıqlı fındığın tədarük tarixi, qurudulması və saxlanmasına dair tələblər

2.1. Tezyetişən çeşidlər istisna olmaqla qabıqlı fındığın istehsalı, emalı və saxlanması məqsədilə tədarükünü həyata keçirən qida zənciri subyektləri tərəfindən qabıqlı fındıq ilkin istehsalın həyata keçirildiyi ilin 1 sentyabr tarixindən sonra tədarük edilməlidir.

2.2. Tədarük edilən qabıqlı fındığın nəmlik miqdarı 12 %-dən çox olmamalıdır.

2.3. Qabıqlı fındığın emalını həyata keçirən qida zənciri subyekti, həmin məhsul tədarük edildikdən sonra ləpələrindəki nəmliyin miqdarı 6 % olanadək qurudulmasını təmin etməlidir.

2.4. Bu Qaydaların 2.2-ci və 2.3-cü bəndlərində nəzərdə tutulan qabıqlı fındıq kətan və ya brezent kisələrdə saxlanmalıdır.

2.5. Qabıqlı fındığın saxlandığı anbarlar yaxşı havalandırılmalı, yağış və qrunt sularından mühafizə edilməli, anbarlarda havanın nisbi rütubəti 70 %-dən az, temperatur 0-20 °C arasında, məhsulun 3 aydan çox müddət ərzində saxlanması nəzərdə tutulduğu təqdirdə 0-10 °C arasında olmalıdır.