

	HACCP SİSTEMİNİN QIYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ XİDMƏTİ VƏ HACCP SİSTEMİNİN QURULMASINA DAİR MƏSLƏHƏT XİDMƏTİ ÜZRƏ QIYMƏT TƏLİMATI		Sənəd №	AQTİ-KİS-T-037
			Nəşr tarixi	04.05.2026
			Dəyişiklik tarixi	-
			Dəyişiklik №	00
			Səhifə №	1 / 6

**Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu PHŞ
İdarə Heyətinin “_1_” “_iyun_” 2026-cı il
tarixli Q/03 №-li QƏRARI ilə təsdiq
edilmişdir.**

HACCP SİSTEMİNİN QIYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ XİDMƏTİ VƏ HACCP SİSTEMİNİN QURULMASINA DAİR MƏSLƏHƏT XİDMƏTİ ÜZRƏ QIYMƏT TƏLİMATI

MÜNDƏRİCAT

1. TƏLİMATIN MƏQSƏDİ _____ ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
2. ƏLAQƏLİ SƏNƏDLƏR _____ ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
3. CAVABDEH _____ 3.
4. FƏALİYYƏTLƏRİN TƏSVİRİ _____ ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
5. YENİ MÜŞTƏRİ ÜÇÜN SORĞU VƏRƏQƏSİ _____ 5.

	HACCP SİSTEMİNİN QIYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ XİDMƏTİ VƏ HACCP SİSTEMİNİN QURULMASINA DAİR MƏSLƏHƏT XİDMƏTİ ÜZRƏ QIYMƏT TƏLİMATI		Sənəd №	AQTİ-KİS-T-037
			Nəşr tarixi	04.05.2026
			Dəyişiklik tarixi	-
			Dəyişiklik №	00
			Səhifə №	3 / 6

1. TƏLİMATIN MƏQSƏDİ

Bu təlimatın məqsədi Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu (bundan sonra - İnstitut) tərəfindən müəssisələrdə HACCP (Təhlükə Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri) sisteminin tətbiqi və mövcud sistemin qiymətləndirilməsi ilə bağlı göstərilən xidmətlərə dair 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
- “Mikro, kiçik, orta və iri sahibkarlıq subyektlərinin bölgüsü meyarları”nın təsdiq edilməsi haqqında Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2018-ci il 21 dekabr tarixli 556 nömrəli Qərarı

3. CAVABDEH

- Xidmətlərin təşkili, identifikasiya və izlənilmə departamenti

4. FƏALİYYƏTLƏRİN TƏSVİRİ

4.1. HACCP sisteminin qiymətləndirilməsi xidməti və HACCP sisteminin qurulmasına dair məsləhət xidməti üzrə fəaliyyət müraciət ərizəsi və sorğu vərəqəsi formasının qəbulu ilə başlanılır.

4.2. HACCP sisteminin qiymətləndirilməsi xidməti və HACCP sisteminin qurulmasına dair məsləhət xidməti üzrə xidmət haqları Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2018-ci il 21 dekabr tarixli 556 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş “Mikro, kiçik, orta və iri sahibkarlıq subyektlərinin bölgüsü meyarları”nda nəzərdə tutulmuş sahibkarlıq subyektinin kateqoriyaları üçün İnstituta daxil olmuş AQTİ-KİS-F-135 nömrəli “Yeni müştəri üçün sorğu vərəqəsi”nə (Əlavə 1) əsasən, aşağıdakı qaydada müəyyənləşdirilir:

4.2.1. HACCP sisteminin qiymətləndirilməsi üzrə xidmət haqqı məbləği sahibkarlıq subyektlərinin bütün kateqoriyaları üzrə 1500 (min beş yüz) manat (ƏDV daxil) təşkil edir.

4.2.2. HACCP sisteminin qurulmasına dair məsləhət xidməti zamanı xidmət haqlarının məbləği **“HACCP sisteminin qurulmasına dair məsləhət xidməti üzrə hesablama cədvəli”** (Cədvəl 1) ilə müəyyən edilir.

4.3. 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.

	HACCP SİSTEMİNİN QIYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ XİDMƏTİ VƏ HACCP SİSTEMİNİN QURULMASINA DAİR MƏSLƏHƏT XİDMƏTİ ÜZRƏ QIYMƏT TƏLİMƏTİ	Sənəd №	AQTI-KİS-T-037
		Nəşr tarixi	04.05.2026
		Dəyişiklik tarixi	-
		Dəyişiklik №	00
		Səhifə №	4 / 6

Cədvəl 1

HACCP sisteminin qurulmasına dair məsləhət xidməti üzrə hesablama cədvəli		
№	Sahibkarlıq subyektinin kateqoriyası	Qiymət (manatla ƏDV daxil)
1	Mikro sahibkar	1500
2	Kiçik sahibkar	2000
3	Orta sahibkar	3000
4	İri sahibkar	4000

 AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU	HACCP SİSTEMİNİN QIYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ XİDMƏTİ VƏ HACCP SİSTEMİNİN QURULMASINA DAİR MƏSLƏHƏT XİDMƏTİ ÜZRƏ QIYMƏT TƏLİMATI	Sənəd №	AQTI-KİS-T-037
		Nəşr tarixi	04.05.2026
		Dəyişiklik tarixi	-
		Dəyişiklik №	00
		Səhifə №	5 / 6

“HACCP sisteminin qiymətləndirilməsi xidməti və HACCP sisteminin qurulması üzrə məsləhət xidməti üzrə qiymət Təlimatı”na Əlavə №1

 AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU	YENİ MÜŞTƏRİ ÜÇÜN SORĞU VƏRƏQƏSİ	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Sənəd №</td><td>AQTI-KİS-F-135</td></tr> <tr><td>Nəşr tarixi</td><td>05.06.2025</td></tr> <tr><td>Dəyişiklik tarixi</td><td>-</td></tr> <tr><td>Dəyişiklik №</td><td>00</td></tr> <tr><td>Səhifə №</td><td>1</td></tr> </table>	Sənəd №	AQTI-KİS-F-135	Nəşr tarixi	05.06.2025	Dəyişiklik tarixi	-	Dəyişiklik №	00	Səhifə №	1
Sənəd №	AQTI-KİS-F-135											
Nəşr tarixi	05.06.2025											
Dəyişiklik tarixi	-											
Dəyişiklik №	00											
Səhifə №	1											
Azərbaycan Bakı şəhəri Binəqədi 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 vərəqi												
		Tarix:										
1. Formu dolduran şəxs haqqında məlumat												
Soyadı, adı və ata adı												
Vəzifəsi:		:										
Email:												
2. Müəssisə barədə ümumi məlumat												
Müəssisənin adı												
Obyektin ticarət adı												
Dövlət qeydiyyat nömrəsi (VÖEN)												
İmza/Möhür												
Obyekt 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 saxladıkları məhsul növləri												
İstehsal edilən /emal edilən /Bişirilən məhsulun adları *Anbar(Depo) müəssisələri üçün saxladıkları məhsul adları												
Hazır məhsul çeşidlərinin və məhsul qruplarının sayı: (istehsal və ya emal edilən son məhsullarının çeşid/növ sayı) *ictimai iaşə müəssisələri istisna olmaqla												
Xammal çeşidlərin sayı: (qəbul edilən xammal çeşidinin/növ sayı)												
Ümumi sahə (m2)												
İstehsalat sahəsi (m2) (ictimai 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		Məhmanxana										
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 qarışdırması
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 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 X-ile işarələyin!)	
Keyfiyyət idarəetmə sistemi - ISO 9001	
Var	Yoxdur
Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemi - ISO 22000	
Var	Yoxdur
Digər:	