

	QIDA OBYEKTŁƏRİNİN “REYTING” LAYİHƏSİNƏ DAİR QİYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ XİDMƏTİ ÜZRƏ QİYMƏT TƏLİMATI		Sənəd №	AQTİ-KİS-T-039
			Nəşr tarixi	04.05.2026
			Dəyişiklik tarixi	-
			Dəyişiklik №	00
			Səhifə №	1 / 5

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

QIDA OBYEKTŁƏRİNİN “REYTING” LAYİHƏSİNƏ DAİR QİYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ XİDMƏTİ ÜZRƏ QİYMƏT TƏLİMATI

MÜNDƏRİCAT

1. TƏLİMƏTİN MƏQSƏDİ _____ ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
2. ƏLAQƏLİ SƏNƏDLƏR _____ ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
3. ƏSAS ANLAYIŞLAR _____ ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
4. CAVABDEHLƏR _____ ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
5. FƏALİYYƏTLƏRİN TƏSVİRİ _____ ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
6. YENİ MÜŞTƏRİ ÜÇÜN SORĞU VƏRƏQƏSİ _____ 5

 AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU	QIDA OBYEKTLERİNİN “REYTING” LAYIHƏSİNƏ DAİR QIYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ XİDMƏTİ ÜZRƏ QIYMƏT TƏLİMƏTİ	Sənəd №	AQTI-KİS-T-039
		Nəşr tarixi	04.05.2026
		Dəyişiklik tarixi	-
		Dəyişiklik №	00
		Səhifə №	3 / 5

1. TƏLİMƏTİN MƏQSƏDİ

Bu təlimatın məqsədi Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu (bundan sonra - İnstitut) tərəfindən qida obyektlərinin “Reyting” layihəsi üzrə qiymətləndirilməsi ilə bağlı göstərilən xidmətə 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
- Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 2020-ci il 3 noyabr tarixli 19 nömrəli Qərarı
- Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin sədrinin 2024-cü il 23 iyul tarixli 3-2Ü-80 nömrəli Əmri

3. ƏSAS ANLAYIŞLAR

- HACCP (Təhlükə Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri)** – qida və yem məhsullarında təhlükə amillərinin müəyyən edilməsi, qiymətləndirilməsi və onlara nəzarət olunması sistemi;
- GMP (Good Manufacturing Practices)** – Qida məhsullarının təhlükəsiz və keyfiyyətli istehsalı üçün müəssisədə texnoloji proseslərin, avadanlıqların və işçi davranışının müəyyən edilmiş qaydalara uyğun idarə olunması;
- GHP (Good Hygiene Practices)** – Qida zəncirində gigiyena, təmizlik və sanitariya şərtlərin qorunması üçün tətbiq olunan tədbirlər və prosedurlar.

4. CAVABDEH

- Xidmətlərin təşkili, identifikasiya və izlənilmə departamenti

5. FƏALİYYƏTLƏRİN TƏSVİRİ

- Qida obyektlərinin “Reyting” layihəsi üzrə qiymətləndirilməsi fəaliyyəti müraciət ərizəsi və sorğu vərəqəsi formasının qəbulu ilə başlanılır.
- Daxil olan müraciət ərizəsinə əsasən müraciət edən qida subyektinə xidmət müqaviləsi göndərilir və müqavilə imzalandıqdan sonra xidmətin icrasına başlanılır.
- Qida obyektlərinin “Reyting” layihəsinə dair qiymətləndirilməsi xidmətinin dəyəri 500 (beş yüz) manat (ƏDV daxil) müəyyənləşdirilir.
- Qiymətləndirmə xidməti nəticəsində qida obyekti qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki-normativ hüquqi aktlarla müəyyən olunan tələblərə uyğun olduqda “3 ulduz”, texniki-normativ hüquqi aktlarla müəyyən olunan tələblərə və əlavə olaraq GMP və GHP üzrə tələblərə uyğun olduqda “4 ulduz” ilə qiymətləndirilir. “5 ulduz” ilə qiymətləndirilmək üçün isə sadalan tələblərə əlavə olaraq qida obyektində HACCP sisteminin tətbiqi tələb olunur.

5.5. Qiymətləndirmə nəticəsinə əsasən qida obyektinə sertifikat təqdim edilir

“Qida obyektlərinin “reyting” layihəsinə dair qiymətləndirilməsi xidməti üzrə qiymət Təlimatı”na Əlavə №1

 AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU	YENİ MÜŞTƏRİ ÜÇÜN SORĞU VƏRƏQƏSİ	Sənəd №	AQTI-KİS-F-135
		Nəşr tarixi	05.06.2025
		Dəyişiklik tarixi	-
		Dəyişiklik №	00
		Səhifə №	1
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) *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		Mehmanxana	

İctimai işə	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:	