

Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun

Təlim Xidmətləri Kataloqu


2025




AQTI
AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU

 afsi.gov.az

 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



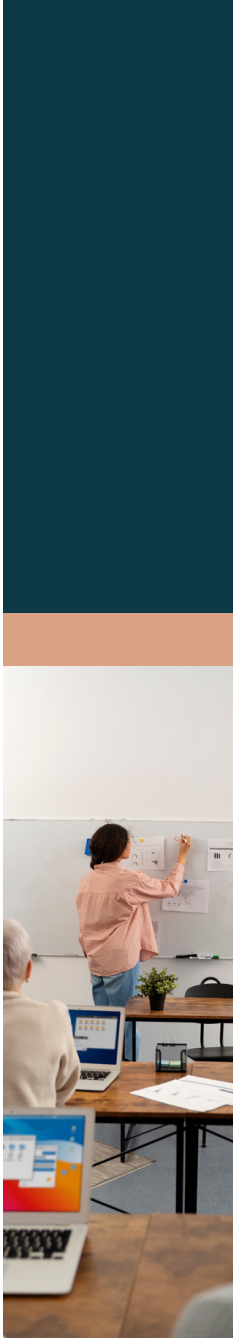
İctimai iaşə





Qida təhlükəsizliyi istiqlamətləri üzrə təlim xidmətləri

Təlimlər

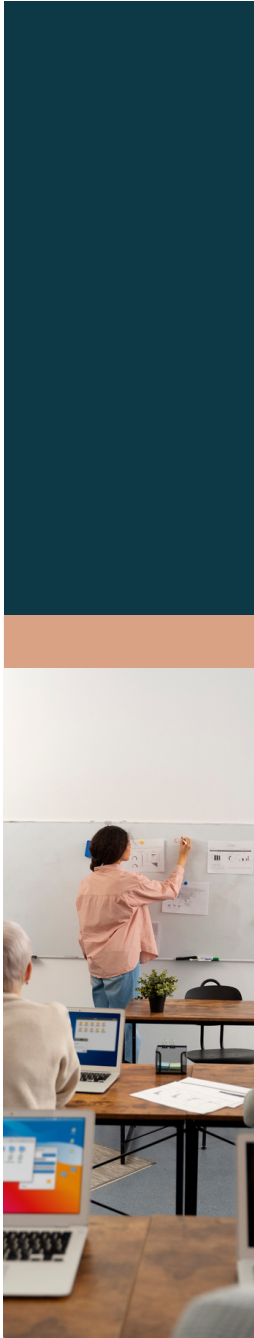


			
Qida sahəsində gigiyena tələbləri	3 saat 1 gün	Fiziki/ Onlayn	35.40 AZN
Qida məhsullarının daşınma və saxlanma qaydaları	4 saat 1 gün	Fiziki/ Onlayn	153.40 AZN
Qida və qida ilə təmasda olan material təchizatçıların risk qiymətləndirilməsi qaydaları	4 saat 1 gün	Fiziki/ Onlayn	153.40 AZN
Qida və yem məhsullarının izlənməsi	16 saat 3 gün	Fiziki/ Onlayn	250.0 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

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

Təlimlər



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

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 sağlamliğı istişamətleri 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

