

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİNİN
KOLLEGİYASININ QƏRARI**

№ 19

Bakı şəhəri

03 noyabr 2020-ci il

“Bitki və bitkiçilik məhsullarının xüsusiyyətlərindən asılı olaraq, ətraflı fitosanitar karantin baxışı və ekspertiza üçün nümunələrin götürülməsi və laboratoriyaya göndərilməsinə dair Təlimat”ın, “Baytarlıq apteklərinin təşkilinə və fəaliyyətinə dair tələblər”in, “Ət satışı müəssisələrinin fəaliyyətinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın, “Heyvan və quş kəsimi məntəqələrinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın, “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar”ın və “Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları”nın təsdiq edilməsi barədə

Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 29 aprel 2019-cu il tarixli 1143 nömrəli Sərəncamı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikasında qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsinə dair 2019–2025-ci illər üçün Dövlət Proqramı”nın “Tədbirlər Planı”nın 10.1.2-ci yarımbəndinin icrası məqsədilə, Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 13 noyabr 2017-ci il tarixli 1681 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi haqqında Əsasnamə”nin 2.0.3-cü, 3.0.2-ci və 4.0.1-ci yarımbəndlərini və 5.10 - 5.12-ci bəndlərini rəhbər tutaraq, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası

QƏRARA ALIR:

1. Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin fəaliyyət istiqamətləri üzrə aşağıdakı texniki normativ hüquqi aktlar təsdiq edilsin:

1.1. “Bitki və bitkiçilik məhsullarının xüsusiyyətlərindən asılı olaraq, ətraflı fitosanitar karantin baxışı və ekspertiza üçün nümunələrin götürülməsi və laboratoriyaya göndərilməsinə dair Təlimat” (Əlavə 1);

- 1.2. "Baytarlıq apteklərinin təşkilinə və fəaliyyətinə dair tələblər" (Əlavə 2);
- 1.3. "Ət satışı müəssisələrinin fəaliyyətinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları" (Əlavə 3);
- 1.4. "Heyvan və quş kəsimi məntəqələrinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları" (Əlavə 4);
- 1.5. "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar" (Əlavə 5);
- 1.6. "Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları" (Əlavə 6);

2. Bu Qərarın 1.2 - 1.6-cı bəndləri ilə təsdiq edilən texniki normativ hüquqi aktlar 1 aprel 2021-ci il tarixindən qüvvəyə minir.

3. Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Aparatının Hüquq, kadr və icraya nəzarət şöbəsinin müdiri vəzifəsini icra edən **Elşad Cəbrayilov** bu Qərarın "Normativ hüquqi aktlar haqqında" Azərbaycan Respublikasının Konstitusiyaya Qanununun tələblərinə uyğun olaraq Azərbaycan Respublikasının Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edilməsi məqsədilə 3 (üç) gün ərzində Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinə göndərilməsini təmin etsin.

4. Kollegiyanın məsul katibi **Asif Əbdüləzimov** bu Qərarın surətinin aidiyyəti üzrə göndərilməsini təmin etsin.

5. Bu Qərarın icrasına nəzarəti öz üzərimdə saxlayıram.

Kollegiyanın sədri, Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin sədri	Qoşqar Təhməzli
--	------------------------

	Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 3 noyabr 2020-ci il tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmişdir.
--	---

Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair

SANİTARIYA NORMALARI VƏ QAYDALARI

1. Ümumi müddəalar

1.1. “Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları” qida zəncirinin müxtəlif mərhələlərində qida məhsullarının mikrobioloji təhlükəsizliyinə dair əsas göstəriciləri və *qida zənciri subyektlərinin* bu sahədə vəzifələrini müəyyənləşdirir. [\[35\]](#)

1.2. Bu Qaydalar “Yeyinti məhsulları haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanununa, Avropa Birliyi Komissiyasının 2073/2005 (EC) sayılı “Qida məhsullarının mikrobioloji kriteriyaları” Reqlamentinə əsasən hazırlanmışdır.

1.3. Bu Qaydalar qida məhsullarının minimum keyfiyyət və təhlükəsizliyinin təmin olunması məqsədilə onların mikrobioloji göstəricilərinə dair sanitariya norma və qaydalarını müəyyənləşdirir. Mikrobioloji göstəricilərin istifadəsi HACCP (Təhlükələrin analizi və kritik nəzarət nöqtələri) əsaslı prosedurların və digər gigiyenik nəzarət tədbirlərinin həyata keçirilməsinin ayrılmaz hissəsini təşkil edir.

1.4. Qida məhsullarında insan sağlamlığı üçün risk təşkil edən miqdarda mikroorqanizmlər və ya onların toksinləri və metabolitləri olmamalıdır.

1.5. Bu Qaydaların tələblərinə əməl edilməsinə nəzarət qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqan tərəfindən həyata keçirilir.

2. Əsas anlayışlar

2.0. Bu Qaydalarda istifadə edilən əsas anlayışlar aşağıdakı mənaları ifadə edir:

2.0.1. **mikroorqanizmlər, onların toksin və metabolitləri** - bakteriyalar, viruslar, maya və kif göbələkləri, yosunlar, parazit ibtidailər, mikroskopik parazit helmintlər və onların toksinləri və metabolitləri;

2.0.2. **mikrobioloji göstərici** - qida məhsullarında, məhsul partiyasında və ya istehsal prosesində meyar olaraq götürülən mikroorqanizmlərin mövcud olması/olmaması, sayının və ya onların toksin və metabolitlərinin miqdarının kütlə, həcm, sahə yaxud partiya vahidinə görə müəyyənləşdirilmiş göstərici;

2.0.3. **mikrobioloji göstəricilərə uyğunluq** - nümunələrin götürülməsi, müayinələrin aparılması və tənzimləyici tədbirlərin yerinə yetirilməsi zamanı əldə edilən nəticələrin bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən göstəricilərə uyğun olması;

2.0.4. **nümunə** - qida məhsulları və ya məhsul partiyasından həmin məhsul və ya partiyanın xarakterik xüsusiyyətləri haqqında məlumat əldə etməyə əsas verən, müxtəlif vasitələrlə seçilmiş bir və ya bir neçə vahid və ya hissə;

2.0.5. *partiya* - eyni istehsal növbəsində və yerdə ilkin istehsal, istehsal və emal olunan, qablaşdırılan, eyni texnoloji şərtlərlə əldə edilən, identifikasiya olunmuş məhsulların bir qrupu və ya dəsti;^[36]

2.0.6. **qida təhlükəsizliyi göstəriciləri** - sanitar-gigiyenik normalar, qalıqların və çirkləndirici maddələrin yolverilən maksimum miqdarı, gündəlik qəbul hədləri və digər parametrlər də daxil olmaqla, insan həyatının və sağlamlığının qorunmasını təmin edən, elmi əhəmiyyətə əsaslandırılmış və normalaşdırılmış göstəricilər;^[37]

2.0.7. *qida zənciri subyektləri (bundan sonra – qida subyektləri)* - qida zəncirində fəaliyyətlə məşğul olan fiziki və ya hüquqi şəxslər, bələdiyyə, dövlət orqanları (qurumları);

2.0.8. *uşaq qida məhsulları* - uşaq orqanizminin fizioloji tələbatlarına cavab verən və üç yaşına qədər uşaqların qidalanması üçün nəzərdə tutulmuş xüsusi təyinatlı qida məhsulları;

2.0.9. *tibbi məqsədlər üçün hazırlanan qida məhsulları* - insan orqanizmində zərərli amillərin xroniki təsiri ilə şərtlənən pozuntuların qarşısının alınması məqsədilə xüsusi qida rasionlarında istifadə olunan, həkim göstərişi ilə qəbul edilən xüsusi təyinatlı qida məhsulları;^[38]

2.0.10. **qida formulu** - altı aylığa qədər körpələrin (bir nömrəli qida formulu) və altı aylıqdan üç yaşınadək uşaqların (iki nömrəli qida formulu) qidaya tələbatını ödəmək üçün nəzərdə tutulan, ana südünü qismən əvəz edən heyvan və ya bitki mənşəli qida qatışıqı;

2.0.11. **əlavə qida** - ana südünü, yaxud süni qida məhsulu və ya qida formulu altı aydan yuxarı körpələrin və ya erkən yaşlı uşaqların qidaya tələbatını tam ödəmədikdə onlara əlavə olaraq verilən sənaye üsulu ilə və ya ev şəraitində hazırlanan qida məhsulu;

2.0.12. **istehlaka hazır qidalar** - istehsalçı tərəfindən istehlaka hazır formada istehsal edilən, mikroorqanizmlərin məhv edilməsi və ya sayının məqbul səviyyəyədək azaldılması üçün bişirilmə və ya digər emal prosesləri tələb etməyən, birbaşa istehlaka hazır qidalar;

2.0.13. **prosesin gigiyenik göstəricisi** - istehsal prosesinin məqbulluğunu müəyyən edən, ticarət şəbəkələrində yerləşdirilən məhsullara tətbiq edilməyən, çirklənmənin yol verilən həddini göstərən və həmin hədlərdən yüksək nəticələr aşkar edildikdə qida təhlükəsizliyi sahəsində normativ hüquqi aktların tələblərinə müvafiq olaraq, texnoloji prosesin təhlükəsizliyini təmin etmək üçün tənzimləyici tədbirlərin həyata keçirilməsinin zəruriliyini müəyyən edən meyar;

2.0.14. **qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqan** - qida təhlükəsizliyi sahəsində dövlət nəzarətini həyata keçirən Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi;

2.0.15. **qabaqcıl gigiyena təcrübəsi (GHPs - Good Hygiene Practices)** - istehlakçıların təhlükəsiz qida məhsulları ilə təmin olunması məqsədilə, qida məhsullarının çirklənməsinin qarşısının alınmasıa yönəlmiş tədbirlərin məcmusu;

2.0.16. *Təhlükənin Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri (HACCP) - qida və yem məhsullarında təhlükə amillərinin müəyyən edilməsi, qiymətləndirilməsi və onlara nəzarət olunması sistemi.*

3. Qida məhsullarının mikrobioloji göstəricilərə əsasən təhlükəsizliyinin təmin olunmasına dair əsas tələblər

3.1. Qida məhsullarının bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən mikrobioloji göstəricilərə uyğunluğunun təmin edilməsinə cavabdeh qida subyektləridir.

3.2. Qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqan tərəfindən qida məhsullarının daşınması, paylanması və saxlanması zamanı yoxlanılan meyarlar bu Qaydaların 1 nömrəli əlavəsində qeyd edilən göstəricilərə uyğun olmalıdır.

3.3. Qida subyektləri istehsal və emal proseslərinin hər bir mərhələsində məhsulların bu Qaydaların 2 nömrəli əlavəsində qeyd edilən istehsal gigiyenası göstəricilərinə uyğunluğunu təmin etməlidirlər.

3.4. Qida subyektləri "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"da müəyyən edilmiş qabaqcıl gigiyena təcrübəsi ilə yanaşı HACCP prinsiplərinə əsaslanan prosedurların tətbiqini də dəstəkləməlidir.

3.5. Qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqan qida məhsullarının təhlükəsizliyinə şübhə olduğu hallarda bu Qaydaların 1 nömrəli əlavəsində qeyd edilməyən mikroorqanizmlər, onların toksin və metabolitlərini müəyyən etmək məqsədilə istehsal prosesinin uyğunluğunun araşdırılması və ya risk təhlili çərçivəsində nümunə götürmə dairəsinin genişləndirilməsi və laborator müayinələr aparmaq hüququna malikdir. Bu məqsədlə bu Qaydaların 3 nömrəli əlavəsində qeyd edilən göstəricilər nəzərə alınır.

3.6. Qida məhsullarının istehsal fəaliyyəti ilə məşğul olan qida subyektləri bu Qaydaların 2 nömrəli əlavəsində qeyd edilən istehsal gigiyenası göstəricilərinə uyğunluğu təmin etməlidirlər.

4. Göstəricilər üzrə sınaqlar

4.1. Qida məhsullarının istehsal fəaliyyəti ilə məşğul olan qida subyektləri bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən mikrobioloji göstəricilərə münasibətdə nümunələrin götürülməsini təmin etməlidirlər.

4.2. Qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqan tərəfindən istehsal proseslərinin qabaqcıl gigiyena təcrübələrinə və HACCP prinsiplərinə müvafiq aparılmasını yoxlamaq və ya təsdiqləmək üçün qida subyektlərinin, bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən mikrobioloji göstəricilərə uyğun müayinələrinin (analitik istinad metodunun) həyata keçirilməsini təmin etməlidir.

4.3. Mikrobioloji göstəricilərin müəyyən edilməsi məqsədi ilə qida məhsullarından bu Qaydaların 1 nömrəli əlavəsində qeyd olunan (n) sayda nümunə götürülməlidir. Yalnız satış və ictimai iaşə müəssisələrindən bir nümunə götürülüb "M" dəyərinə görə qiymətləndirilir.

5. Nümunəgötürmə və müayinə metodları

5.1. Bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən nümunələr həmin əlavələrin analitik istinad metodu hissələrində göstərilən standartlara uyğun olaraq müayinə edilməlidir.

5.2. Göstəricilərə uyğunluğun müəyyən edilməsi məqsədilə nümunələr istehsal sahələrindən və istehsal prosesində istifadə olunan avadanlıqların üzərindən götürülməlidir.

5.3. Bu zaman nümunə götürülməsi üçün istinad metodu ISO 18593:2018 nömrəli beynəlxalq standartta uyğun olmalıdır.

5.4. İnsan sağlamlığı baxımından *Listeria monocytogenes* riski yarada biləcək istehlaka hazır qida istehsal edən qida subyektləri, istehsal sahələrindən və istehsalda istifadə olunan avadanlıqlardan *Listeria monocytogenes*ə görə nümunə götürülməsini təmin edir.

5.5. Quru uşaq qida məhsulları və altı aylığa qədər körpələr üçün nəzərdə tutulmuş *tibbi məqsədlər üçün hazırlanan qida məhsulları* istehsal edən qida subyektləri *Enterobacter sakazakii* riskinə görə nümunəgötürmə planlarının bir hissəsi olaraq *Enterobacteriaceae* üçün istehsal sahələrindən və istehsalda istifadə olunan avadanlıqlardan nümunə götürülməsini təmin edir.^[39]

5.6. Yeni müayinə metodlarının bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən istinad metodlarına uyğunluğu qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqan tərəfindən yoxlanıldıqdan və EN/İSO 16140 nömrəli standart, yaxud digər beynəlxalq səviyyədə qəbul olunmuş analoji protokollara əsasən sertifikatlaşdırılmış və qeydiyyatdan keçmiş metod olduqda istifadə edilir.

6. Uyğun olmayan nəticələr

6.1. Müayinə nəticələri bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən göstəricilərə uyğun olmadıqda bu Qaydaların 6.2-ci, 6.3-cü və 6.4-cü bəndlərində qeyd edilən tədbirlər həyata keçirilməlidir.

6.2. Mikrobioloji çirklənmənin təkrarlanmasının qarşısını almaq və uyğun olmayan nəticələrin səbəbini müəyyən etmək məqsədilə qida subyektləri qabaqcıl gigiyena təcrübələrini tətbiqini təmin edir.

6.3. Müayinə nəticələri bu Qaydaların 1 nömrəli əlavəsində qeyd edilən qida təhlükəsizliyi göstəricilərinə uyğun olmadığı halda həmin məhsul partiyası qida subyektləri tərəfindən ticarət şəbəkələrindən yığışdırılmalı və ya geri çağırılmalı, həmin məhsulların utilizasiyası və ya məhv edilməsi təmin edilməlidir.

6.4. Pərakəndə satışa təqdim edilməmiş, topdan satış ticarət şəbəkələrində qida təhlükəsizliyi göstəricilərinə dair normalara uyğun olmayan qida məhsulları təhlükəni aradan qaldırmaq məqsədilə müvafiq emal prosesinə cəlb edilir.

6.5. Mikrobioloji göstəricilərə görə birbaşa təyinatı üçün yararsız olan, lakin insan və heyvan sağlamlığı üçün risk təşkil etməyən məhsul partiyası HACCP prinsiplərinə və qabaqcıl gigiyena normalarına əsaslanan prosedurlardan istifadə etməklə, həmçinin qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqanın qərarı ilə təyinatını dəyişməklə digər məqsədlərlə istifadə edilə bilər.

6.6. Qida məhsullarının təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqanın nümayəndəsi qeyri-kafi müayinə nəticələrini ciddi təhlil etməlidir. Sınaq nəticələri zamanı uyğunsuzluqlar aşkar edildikdə, mikrobioloji risklərin qarşısını almaq, təhlükə yaradan vəziyyəti aradan qaldırmaq üçün qanunvericiliyə müvafiq tədbirlər görülməlidir.

7. Etiketlənməyə dair tələblər

Bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən bütün tələblərə cavab verən, istehlakdan öncə termiki emal tələb edən çiy ət məhsullarının (qiymə, ət məhsulları, ətdən hazırlanmış yarımfabrikatlar) etiketlənməsində istehlakdan əvvəl termiki emalın həyata keçirilməsi barədə məlumatlar yerləşdirilməlidir.

8. Keçid müddə

Bu Qaydalar qüvvəyə mindikdən sonra qida subyektləri tərəfindən qida məhsullarının bu Qaydaların 1 və 2 nömrəli əlavələrində qeyd edilən göstəricilərə uyğunluğu 3 (üç) ay müddətində təmin edilməlidir.

9. Dəyişikliklər

Elm, texnologiya və metodologiyanın inkişafı baxımından, qida məhsullarındakı patogen mikroorqanizmlər, onların yayılması və qida məhsullarının çirklənmə səviyyəsindəki dəyişikliklər, eləcə də risk qiymətləndirməsinin nəticələri haqqında məlumatlar nəzərə alınmaqla bu Qaydalara mütəmadi olaraq yenidən baxılır.

1. Qida məhsullarının təhlükəsizlik göstəriciləri

	Mikroorqanizmlər / toksinləri, metabolitləri	N
1.1. Ət və ət məhsulları		
	Aerob koloniya sayı	
	<i>Salmonella</i>	
	<i>E.coli</i> O157	
qırmızı ət qarışıqları	<i>Salmonella</i>	
	<i>E.coli</i> O157	
quş əti qarışıqları	<i>Salmonella</i> <i>Typhimurium</i> ^(®) , <i>Salmonella</i> <i>Enteritidis</i>	
qırmızı ət və mexaniki olaraq ayrılmış quş əti (MAƏ)	Aerob koloniya sayı	
	<i>Salmonella</i>	

	<i>E.coli</i> O157
ş (basdırma və s.)	Koaqulyaz müsbət stafilokoklar
	Sulfit reduksiyaedici anaerob bakteriyalar
	<i>Salmonella</i>
sulları (sucuqvə s.)	<i>Salmonella</i>
	<i>L.monocytogenes</i>
	<i>E.coli</i> O157
hsulları (sosiska, kolbasa, qovurma, dənər, küftə, kotlet və s.)	<i>Salmonella</i>
	<i>L.monocytogenes</i>

1.2. Digər heyvan mənşəli məhsullar

	<i>Salmonella</i>
--	-------------------

və dondurulmuş yumurta, yumurta tozu və s.)

Enterobacteriaceae

Salmonella

1.3. Süd, süd məhsulları və süd əsaslı məhsullar

Enterobacteriaceae

üdməhsulları (kefir, qatıq, meyvəli və başqa yoqurtlar, ayran, ryajenka, kəsmik, xama və s.)

E.coli ⁽⁴⁾

Salmonella

Salmonella

L.monocytogenes

Koaqulyaz müsbət
stafilokoklar

Salmonella

L.monocytogenes

məhsulları

Koaqulyaz müsbət
stafilokoklar

	<i>Salmonella</i>
, və dondurmaüçün toz qatışıqlar, südəsaslı tozşəkilli məhsullar, ayransuyu tozu, kazein, kazeinat)	Enterobacteriaceae
	Koaqulyaz müsbət stafilokoklar
	<i>Salmonella</i>
dirləristisna olmaqla bütün pendirnövləri)	Koaqulyaz müsbət stafilokoklar
	<i>Salmonella</i>
	<i>L.monocytogenes</i>
ş pendirməhsulları	Stafilokok enterotoksinləri
	<i>E.coli</i> ⁽⁴⁾
	<i>L.monocytogenes</i>
sulları	<i>E.coli</i> ⁽⁴⁾
	<i>Salmonella</i>

üdlü desertlər	Enterobacteriaceae	
	<i>Salmonella</i>	
	<i>L.monocytogenes</i>	

1.4. Dəniz məhsulları

molyuskalar, başıayaqlı molyuskalar, qarınayaqlı molyuskalar, xərçəngkimilər)	<i>E.coli</i> ⁽⁴⁾ (taylar arasında mayedə və ətdə)	1
	<i>Salmonella</i>	
	Histamin ⁽⁶⁾	
	Histamin ⁽⁶⁾	
	Histamin ⁽⁶⁾	
	<i>Salmonella</i>	
	<i>L.monocytogenes</i>	
sulları	Histamin ⁽⁶⁾	
məhsullar	<i>Salmonella</i>	

	<i>L.monocytogenes</i>
şorbalar, qidayadad verən ədviyyatlar, kremşanti, sousabənzər toz və tablet formasındakı digər qida qarışıqları	<i>Salmonella</i>

1.5. Un və un məmulatları

unlar (kartof unları daxil)	Koliform bakteriyalar
	Kif göbələkləri
	<i>Bacillus mesentericus</i> ⁽⁴⁾
	Maya və kif göbələkləri
	Koliform bakteriyalar
	Kif göbələkləri
varması, bütün dən məhsulları, qarğıdalı lopası, popkorn, partlamış düyü, çips və s.), insan istehlakı üçün kəpək	Koliform bakteriyalar
	Kif göbələkləri
əhsulları	Maya və kif göbələkləri

	<i>Salmonella</i>
a doldurulmuş makaron və pelmen formalı xəmir məmulatları (çiy, dondurulmuş)	Koaqulyaz, müsbət stafilokoklar
	Sulfit reduksiyaedici anaerob bakteriyalar
	<i>Salmonella</i>
a doldurulmuş makaron və pelmen formalı xəmir məmulatları (sobadabişmiş)	Koaqulyaz müsbət stafilokoklar
	Sulfit reduksiyaedici anaerob bakteriyalar (yalnız ətli məhsullarda)
	<i>Salmonella</i>
hsullar(dondurulmuş, bişməyə hazır)	Kif göbələkləri
	Koaqulyaz müsbət stafilokoklar
	<i>Salmonella</i>

	<i>L.monocytogenes</i>
krekerlər və s., qlazurlu, dolğulu və/və ya ədviyyatlı biskvitlər, keklər, krekerlər və vafli (sadə, kremli, dolğulu, qlazurlu və s.)	Koliform bakteriyalar
	<i>Salmonella</i>
şokoladlı, dolğulu, meyvəli və s.)	Koaqulyaz müsbət stafilokoklar
	<i>E.coli</i> ⁽⁴⁾
	<i>Salmonella</i>
	<i>L.monocytogenes</i>
	<i>E.coli</i> ⁽⁴⁾

1.6. Meyvə və tərəvəzlərin emal edilmiş məhsulları

təzələnməmiş, ayrı-ayrı və ya qarışdırılmış çiyrəvəzlər, dondurulmuş və ya qurudulmuş tərəvəzlər	<i>Salmonella</i>
	<i>L.monocytogenes</i>
	<i>E.coli</i> O157

uş meyvələr	Maya və kif göbələkləri
	Kif göbələkləri

1.7. Ədviyyatlar

arın qarışıqları (toz, məcun formasında, qarışıq və s.)	Koaqulyaz müsbət stafilokoklar
	<i>B.cereus</i>
	<i>Salmonella</i>

1.8. Meyvə suları, alkoqolsuz içkilər və bənzərləri

nəmiş, soyuqdasaxlanması vacib olan, istehlaka hazır meyvə və tərəvəz suları	<i>Salmonella</i>
	<i>L.monocytogenes</i>
	<i>E.coli</i> O157

1.9. Kofe və çay

ə çayları və bunların qarışıqları (paket çaylardaxil)	Maya və kif göbələkləri
---	-------------------------

	<i>Salmonella</i>
qurumuş və üyüdülmüş kofe, kofeekstraktı və içərisində dadlandırıcı kofe birləşməsi olan istehlaka hazır kofe	Koliform bakteriyalar

1.10. Kakao və şokolad məhsulları

şokolad və şokolad məhsulları	<i>Salmonella</i>
-------------------------------	-------------------

1.11. Şəkərli məhsullar

çörçük və ya halva, paxlava və digər şərbətlişirniyyatlar, əzmə, fındıq və fındıq əzmələri, konfetlər və s.	Maya və kif göbələkləri
	<i>E.coli</i>
	Maya və kif göbələkləri

1.12. Hazır yeməklər

növ ət və tərəvəz yeməkləri və s.

Stafilokok
enterotoksinləri

B.cereus

Salmonella

t və südməhsulları (kolbasa, pendir və s.) və soyuq məzələr və s.

E.coli

Stafilokok
enterotoksinləri

Salmonella

L.monocytogenes

növ xəmirxörəkləri

E.coli

Stafilokok
enterotoksinləri

B.cereus

Salmonella

növ şirniyyatməhsulları

Stafilokok
enterotoksinləri

Salmonella

1.13. Qida formulları və əlavə qidalar

	<i>B.cereus</i>	
	<i>Enterobacter sakazakii</i>	1
	<i>Salmonella</i>	1
	<i>L.monocytogenes</i>	1
	<i>B.cereus</i>	
	Enterobacteriaceae	
	<i>Salmonella</i>	
	<i>L.monocytogenes</i>	

1.14. Digər qidalar

	Koliform bakteriyalar	
arı	<i>E.coli</i>	

	<i>Salmonella</i>
	Koliform bakteriyalar
sousları	Koaqulyaz müsbət stafilokoklar
	<i>Salmonella</i>
əsaslı souslar (ketçup, soya sousu, xardal, narşərab və s. daxil)	Maya və kif göbələkləri
	<i>Salmonella</i>
heyvanmənşəli yağlar	Aerob koloniya sayı
qazlı içkilər (meyvəlibuz, sorbe və digərləri)	Enterobacteriaceae
	<i>Salmonella</i>
	<i>E.coli</i>
QM) ^[40]	<i>E.coli</i>
quru)	<i>Bacillus mesentericus</i> ⁽⁴⁾

və qatı yağlar

Koliform bakteriyalar

Maya və kif göbələkləri

iti arasındakı dəyərə malik olmasına icazə verilən nümunə sayı

sə UYĞUN,

nənin dəyəri m və M arasında və qalan dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL,

nədəki dəyər $>M$ və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunəndəyəri m və M arasındadırsa, UYĞUN DEYİL.

sə, limit kəgv/g-ml olaraq dəyərləndirilir. Kəgv – koloniya əmələ gətirən vahid

artların dərc edilmiş ən son variantları istifadə edilir.

əd fərqli nümunədən hazırlanmalıdır.

dae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scrombressosidae dəstəsinə aid növlərdə

llus gallus) dəstələrindən, yumurtalıq toyuqlardan, broylərdən, damazlıq və ətlik hindquşu dəstələrindən əldə edilən çiy ətə tətbiq edilir.

rphimirium-a aid edilir.

2 nömrəli əlavə

2. İstehsal gigiyenası göstəriciləri

2.1. Ət və ət məhsulları

Kategoriya	Mikroorqanizmlər, toksinləri, metabolitləri	Nümunə planı ⁽¹⁾		Limitlər ⁽²⁾		Analitik istinad metodu ⁽³⁾	Meyarların tətbiq	Nəticəni uyğun çıxma
		n	c	m	M			

							ediləcəyi mərhələ	halla görülmə təd
mə, qoyun, keçi və at	Aerob koloniya sayı			3.2×10^3 kəgv/sm ²⁽⁴⁾	1.0×10^5 kəgv/sm ²⁽⁴⁾	ISO 4833	(9)	(12)
	Enterobacteriaceae			3.2×10^1 kəgv/sm ²⁽⁴⁾	3.2×10^2 kəgv/sm ²⁽⁴⁾	ISO 21528-2	(9)	(12)
onuz cəmdəyi	Aerob koloniya sayı			1.0×10^4 kəgv/sm ²⁽⁴⁾	1.0×10^5 kəgv/sm ²⁽⁴⁾	ISO 4833	(9)	(12)
	Enterobacteriaceae			1.0×10^2 kəgv/sm ²⁽⁴⁾	1.0×10^3 kəgv/sm ²⁽⁴⁾	ISO 21528-2	(9)	(12)
oyun, keçivə at cəmdəyi	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	Hər bir cəmdəyin yoxlanılan səthində aşkar edilməməlidir.		ISO 6579	(9)	(13)
onuz cəmdəyi	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	5 ⁽⁶⁾	Hər bir cəmdəyin yoxlanılan səthində aşkar edilməməlidir.		ISO 6579	(9)	(14)
royler və hindquşu cəmdəyi	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	5 ⁽⁶⁾	Boyun dəriləri daxil olmaqla qarışdırılaraq götürülmüş 25 q nümunədə aşkar edilməməlidir.		ISO 6579	(10)	(14)
diymə	Aerob koloniya sayı ⁽⁷⁾	5	2	5×10^5 kəgv/q	5×10^6 kəgv/q	ISO 4833	(11)	(15)
	<i>E.coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	5×10^1 kəgv/q	5×10^2 kəgv/q	ISO 16649-1 və ya 2	(11)	(15)
Mexaniki olaraq ayrılmış ət ⁽⁹⁾	Aerob koloniya sayı ⁽⁷⁾	5	2	5×10^5 kəgv/q	5×10^6 kəgv/q	ISO 4833	(11)	(15)
	<i>E.coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	5×10^1 kəgv/q	5×10^2 kəgv/q	ISO 16649-1 və ya 2	(11)	(15)
lazırlanmış ət qatışıqları	<i>E.coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	5×10^2 kəgv/q	5×10^3 kəgv/q	ISO 16649-1 və ya 2	(11)	(15)

n: nümunə sayı; c: m ilə M limiti arasındakı dəyərə malik olmasına icazə verilən nümunə sayı

2.1.3., 2.1.4. və 2.1.5. bəndlərindəki qidalar üçün m=M, kəgv – koloniya əmələ gətirən vahid

Bu normativdə verilən Standartların dərc edilmiş ən son variantları istifadə edilir.

m və M limitləri yalnız cəmdəyə zərər verən metodla götürülən nümunələrə tətbiq edilir. Bu limit gündəlik orta dəyər olub, analiz nəticələrinin orta dəyərlərinin hesablanmasından əldə edilir.

50 ədəd nümunə bu normativdə verilən nümunəgötürmə qaydaları və tezliyinə görə ardıcıl olaraq 10 monitorinqdən əldə edilir.

Salmonellanın mövcudluğunu göstərən nümunə sayı – *Salmonellanın* yayılmasının qarşısını almaq üçün həyata keçirilən tədbirlər nəzərə alınaraq, c sayı yenidoğulardan gözdən keçirilməlidir. Qida subyekti *Salmonellanın* mövcudluğunu azaltmaq məqsədilə bu dəyərləndirmədən öncə daha kiçik c sayı istifadə edilə bilər.

Bu meyar istehlakçı tələbi ilə hazırlanan və saxlanılmadan satılan qiymə üçün istifadə edilmir.

E.coli burada fekal çirklənmənin indikatoru kimi istifadə edilir.

Kəsimdən dərhal sonra, lakin soyutmadan əvvəlki cəmdəklər

Soyutmadan sonrakı cəmdəklər

İstehsal prosesinin sonunda

Kəsim gigiyenası yaxşılaşdırılmalı və istehsal yoxlamaları nəzərdən keçirilməlidir.

Kəsim gigiyenası yaxşılaşdırılmalı, istehsal yoxlamaları və heyvanların mənşəyi nəzərdən keçirilməlidir.

Kəsim gigiyenası yaxşılaşdırılmalı, istehsal yoxlamaları, heyvanların mənşəyi və fermadakı biotəhlükəsizlik tədbirləri nəzərdən keçirilməlidir.

İstehsal gigiyenası, xammalın seçimi və/və ya mənşəyi texniki normativ sənədlərin tələblərinə uyğunlaşdırılmalıdır.

Müayinə nəticələrinin dəyərləndirilməsi

Bu limitlər qarışdırılaraq hazırlanmış nümunələr və limit təyin edilmiş cəmdəklər istisna olmaqla analiz edilən hər bir nümunəyə aiddir.

Analiz nəticələri analiz edilən istehsal mərhələsinin mikrobioloji keyfiyyətini göstərir.

İnək, qoyun, keçi, at və donuz cəmdəklərində Enterobacteriaceae və aerob koloniya sayı:

- Əgər günlük orta dəyər $\leq m$ isə UYGUN,
- Əgər günlük orta dəyər m ilə M arasında isə MƏQBUL,
- Əgər günlük orta dəyər $>M$ isə UYGUN DEYİL.

Cəmdəklərdəki *Salmonella*:

- Əgər *Salmonella* mövcudluğu ən çox c saydakı nümunədə təyin edilərsə, UYGUN,
- Əgər *Salmonella* mövcudluğu c saydakı nümunədən daha çox sayda nümunədə təyin edilərsə, UYGUN DEYİL

Hər bir monitorinqdən sonra nümunə sayını (n) müəyyənləşdirmək üçün son 10 monitorinqin nəticələri dəyərləndirilir.

Qiymə, hazırlanmış ət qatışıqları və mexaniki olaraq ayrılmış ət üçün *E.coli* və aerob koloniya sayı:

- Əgər təyin edilən dəyər $\leq m$ isə UYGUN,
- Əgər ən çox c saydakı nümunənin dəyəri m və M arasında və qalan dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL,
- Əgər bir və ya daha çox nümunədəki dəyər $>M$ və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYGUN DEYİL

2.2. Süd və süd məhsulları

	Mikroorqanizmlər / toksinlər / metabolitlər
	Enterobacteriaceae ⁽⁴⁾
pendirlər	<i>E.coli</i> ⁽⁵⁾
	Koaqulyaz müsbət stafilokoklar
dən hazırlanan pendirlər, pasteurizasiya və daha yüksək temperaturlarda termiki emal edilmiş süd və ya pendir zərdabından hazırlanan	Koaqulyaz müsbət stafilokoklar
miş süd və ya pendir zərdabından hazırlanan yetişdirilmiş yumşaq pendirlər (təzə pendirlər) ⁽⁷⁾	Koaqulyaz müsbət stafilokoklar
al edilmiş süddən hazırlanan kərə yağı və qaymaq	<i>E.coli</i> ⁽⁵⁾
	Enterobacteriaceae ⁽⁴⁾

	Koaqulyaz müstəqil stafilokokkları
	Enterobacteriaceae (4)
Örپələr üçüntibbi məqsədlər üçün hazırlanan qida məhsulları(4)	Enterobacteriaceae <i>Bacillus cereus</i>
	Enterobacteriaceae

icazə verilən nümunə sayı
koloniya əmələ gətirən vahid
u istifadə edilir.
niş məhsullara aid edilmir.

təxmin edilən mərhələdən götürülməlidir. *E.coli* sayı əsasən onun inkişafı və artımını dəstəkləməyən pendirlərdə yetişmə dövrünün əvvəlində daha yavaş böyüməli orqanın nümayəndəsinə göstərməsi şərtilə stafolokokk enterotoksinləri riski daşımayan pendirlərə şamil edilmir.

qeyd edilməlidir. Enterobacteriaceae və *E.sakazakii* arasındakı korrelyasiya müəssisə səviyyəsində ayrıca olaraq hazırlanmamışdırsa, bu mikroorqanizmlərin nümunələrində *E.sakazakii* də analiz edilir.
100 mm ölçüdə 3 Petri kasasına əkilir.

olduğu təxmin edilən istehsal mərhələsi.
effektivliyi yoxlanılmalı və yenidən çirklənmənin qarşısı alınmalıdır.

Əgər bu limit 10^5 kəgv/q-dan çox olarsa, həmin partiya məhsullarda stafilokokk enterotoksinlər analizi də aparılmalıdır.

n çirklənmənin qarşısı alınmalıdır.
Yenidən çirklənmənin qarşısı alınmalıdır.

Müayinə nəticələrinin dəyərləndirilməsi

eyfiyyətini göstərir.

körpələr üçün nəzərdə tutulmuş *tibbi məqsədlər üçün hazırlanan qida məhsulları*) və qurudulmuş 2 nömrəli qida formulunda Enterobacteriaceae sayı:
göstərsə, - UYĞUN,
- UYĞUN DEYİL.

üsbət stafilokokk sayı:

an dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL,

nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYĞUN DEYİL.

ədər körpələr üçün nəzərdə tutulmuş *tibbi məqsədlər üçün hazırlanan qida məhsulları*) *B.cereus* sayı:

an dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL,

nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYĞUN DEYİL.

2.3. Yumurta məhsulları

Kateqoriyası	Mikroorqanizmlər / toksinləri, metabolitləri	Nümunə planı ⁽¹⁾		Limitlər ⁽²⁾		Analitik istinad metodu ⁽³⁾	Meyarların tətbiq ediləcəyi mərhələ ⁽⁴⁾	Nəticələrin uyğun çıxması hallarda görüləcək tə
		n	c	m	M			
Yumurta məhsulları	Enterobacteriaceae ⁽⁴⁾	5	2	10 ¹ kəgv/q-ml	10 ² kəgv/q-ml	ISO 21528-2	⁽⁴⁾	⁽⁵⁾

) n: nümunə sayı; c: m ilə M limiti arasındakı dəyərə malik olmasına icazə verilən nümunə sayı

) kəgv – koloniya əmələ gətirən vahid

) Bu normativdə verilən Standartların dərc edilmiş ən son variantları istifadə edilir.

) İstehsal prosesinin sonunda

) Termiki emal prosesinin effektivliyi yoxlanılmalı və yenidən çirklənmənin qarşısı alınmalıdır.

Analiz nəticələrinin dəyərləndirilməsi

Bu limitlər analiz edilən hər bir nümunəyə aiddir.

Analiz nəticələri analiz edilən istehsal mərhələsinin mikrobioloji keyfiyyətini göstərir.

Yumurta məhsullarında Enterobacteriaceae sayı:

- Əgər müşahidə edilən bütün dəyərlər $\leq m$ isə UYGUN,
- Əgər ən çox c saydakı nümunənin dəyəri m və M arasında, qalan dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL,
- Əgər bir və ya daha çox nümunədəki dəyər $>M$ və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYUŞMAYIB, DEYİL.

2.4. Dəniz məhsulları

kateqoriyası	Mikroorqanizmlər / toksinləri, metabolitləri	Nümunə planı ⁽¹⁾		Limitlər ⁽²⁾		Analitik istinad metodu ⁽³⁾	Meyarların tətbiq ediləcəyi mərhələ	Nəticələrin uyğun çıxması hallarda görülməli tələblər ⁽⁵⁾
		n	c	m	M			
Bişmiş qabıqlı və qabıqsız qida məhsulları, qanqimilər və bakteriyalar	<i>E.coli</i>	5	2	1/q	10 ¹ /q	ISO TS 16649-3	⁽⁴⁾	⁽⁵⁾
	Koaqulyaz müsbət stafilokoklar	5	2	10 ² kəgv/q	10 ³ kəgv/q	EN/ISO 6888-1 və ya 2	⁽⁴⁾	⁽⁵⁾

) n: nümunə sayı; c: m ilə M limiti arasındakı dəyəərə malik olmasına icazə verilən nümunə sayı

) kəgv – koloniya əmələ gətirən vahid

) Bu normativdə verilən Standartların dərc edilmiş ən son variantları istifadə edilir.

) İstehsal prosesinin sonunda

) İstehsal gigiyenası yaxşılaşdırılmalıdır.

Analiz nəticələrinin dəyərləndirilməsi

Bu limitlər analiz edilən hər bir nümunəyə aiddir.

Analiz nəticələri analiz edilən istehsal mərhələsinin mikrobioloji keyfiyyətini göstərir.

Bişmiş qabıqlı və ya qabıqsız xərçəngkimilər və molyuskalarda *E.coli* sayı:

- Əgər müşahidə edilən bütün dəyərlər $\leq m$ isə UYGUN,
- Əgər ən çox c saydakı nümunənin dəyəri m və M arasında və qalan dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL,
- Əgər bir və ya daha çox nümunədəki dəyər $>M$ və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYUŞMAMIS DEYİL.

Bişmiş qabıqlı və ya qabıqsız xərçəngkimilər və molyuskalarda koaqulyaz müsbət stafilokokkların sayı:

- Əgər müşahidə edilən bütün dəyərlər $\leq m$ isə UYGUN,
- Əgər ən çox c saydakı nümunənin dəyəri m və M arasında, qalan dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL,
- Əgər bir və ya daha çox nümunədəki dəyər $>M$ və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYUŞMAMIS DEYİL.

2.5. Meyvə-tərəvəz məhsulları

kateqoriyası	Mikroorqanizmlər / toksinləri, metabolitləri	Nümunə planı ⁽¹⁾		Limitlər ⁽²⁾		Analitik istinad metodu ⁽³⁾	Meyarların tətbiq ediləcəyi mərhələ	Nəticələrin uyğun çıxması hallarda görülməli tələblər
		n	c	m	M			
İstehlaka hazır olan və ya hazırlanmış meyvə və tərəvəzlər	<i>E.coli</i>	5	2	10 ² kəgv/q	10 ³ kəgv/q	ISO 16649-1 və ya 2	⁽⁴⁾	⁽⁵⁾
İstehlaka hazır edilmiş və ya qaynatılmış meyvə və tərəvəz suları	<i>E.coli</i>	5	2	10 ² kəgv/q	10 ³ kəgv/q	ISO 16649-1 və ya 2	⁽⁴⁾	⁽⁵⁾

⁽¹⁾ n: nümunə sayı; c: m ilə M limiti arasındakı dəyərə malik olmasına icazə verilən nümunə sayı

⁽²⁾ kəgv – koloniya əmələ gətirən vahid

⁽³⁾ Bu normativdə verilən Standartların dərc edilmiş ən son variantları istifadə edilir.

) İstehsal prosesi

) İstehsal gigiyenası və xammalın seçimi yaxşılaşdırılmalıdır.

Müayinə nəticələrinin dəyərləndirilməsi

Bu limitlər analiz edilən hər bir nümunəyə aiddir.

Analiz nəticələri analiz edilən istehsal mərhələsinin mikrobioloji keyfiyyətini göstərir.

İstehlaka hazır doğranmış meyvə- tərəvəzlər və İstehlaka hazır pasterezə edilməmiş meyvə -tərəvəz suları *E.coli* sayı:

- Əgər müşahidə edilən bütün dəyərlər $\leq m$ isə UYGUN,
- Əgər ən çox c saydakı nümunənin dəyəri m və M arasında, qalan dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL,
- Əgər bir və ya daha çox nümunədəki dəyər $>M$ və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UY DEYİL.

3 nömrəli

Patogen mikroorqanizmlərin limitləri

Mikroorqanizmlər	Qida	Nümunə planı ⁽¹⁾		Limitlər ⁽²⁾		Analitik istinad metodu ⁽³⁾
		N	c	m	M	
<i>Salmonella</i>	İstehlaka hazır	5	0	0/25 q-ml		EN/ISO 6579
<i>L.monocytogenes</i>	İstehlaka hazır	5	0	0/25 q-ml		EN/ISO 11290-1
Termotorelant <i>Campylobacter sp p.</i>	İstehlaka hazır	5	0	0/25 q-ml		

<i>E.coli</i> O157	İstehlaka hazır	5	0	0/25 q-ml		ISO 16654
<i>V.cholera</i> ⁽⁴⁾	İstehlaka hazır	5	0	0/25 q-ml		
<i>V.parahaemolyticus</i> ⁽⁴⁾	İstehlaka hazır	5	0	0/25 q-ml		
Koaqulyaz müsbətstafilokokklar	İstehlaka hazır olmayan	5	2	10 ³	10 ⁴	EN/ISO 6888-1 və ya 2
	İstehlaka hazır	5	2	10 ²	10 ³	
<i>B.cereus</i>	İstehlaka hazır olmayan	5	2	10 ³	10 ⁴	EN/ISO 7932
	İstehlaka hazır	5	2	10 ²	10 ³	
<i>Sulfid reduksiyaedicianerob bakt eriyalar</i>	İstehlaka hazır olmayan	5	2	10 ³	10 ⁴	ISO 7937
	İstehlaka hazır	5	2	10 ²	10 ³	
<p>(1) n: nümunə sayı; c: m ilə M limiti arasındakı dəyərə malik olmasına icazə verilən nümunə sayı</p> <ul style="list-style-type: none"> - Əgər təyin edilən dəyər $\leq m$ isə UYĞUN, - Əgər ən çox c saydakı nümunənin dəyəri m və M arasında və qalan dəyərlər $\leq m$ isə MƏQBUL, <p>Əgər bir və ya daha çox nümunədəki dəyər $>M$ və ya c saydakı nümunədən daha çox saydakı nümunənin dəyəri m və M arasındadırsa, UYĞUN DEYİL.</p>						

- | |
|--|
| <p>(2) kəgv – koloniya əmələ gətirən vahid</p> <p>(3) Bu normativdə verilən Standartların dərc edilmiş ən son variantları istifadə edilir.</p> <p>(4) Yalnız duzlu sularda yetişdirilən/ovlanan balıq məhsullarında yoxlanılır</p> |
|--|

İSTİFADƏ OLUNMUŞ MƏNBƏ SƏNƏDLƏRİNİN SİYAHISI

1. [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**)
2. [20 sentyabr 2023-cü il tarixli 37 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202309200037, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 4 oktyabr 2023-cü il**)

QƏRARA EDİLMİŞ DƏYİŞİKLİK VƏ ƏLAVƏLƏRİN SİYAHISI

^[1] Dövlət fitosanitar müfəttişləri nümunə götürmə tam başa çatmayana qədər bu materialı yükün üzərinə qaytarmır.

^[1] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə "Bitki və bitkiçilik məhsullarının xüsusiyyətlərindən asılı olaraq, ətraflı fitosanitar karantin baxışı və ekspertiza üçün nümunələrin götürülməsi və laboratoriyaya göndərilməsinə dair Təlimat"ın 10-cu hissəsinin adında "Ərzaq" sözü "Qida" sözü ilə əvəz edilmişdir.

[\[2\] 24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Baytarlıq apteklərinin təşkilinə və fəaliyyətinə dair tələblər”in 2.0.3-cü yarımbənddən “yem və yem əlavələri,” “yem məqsədilə işlədilan kənd təsərrüfatı və sənaye tullantıları,” sözləri çıxarılmışdır.

[\[3\] 24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə 6.11-ci bənddə birinci cümlədə “yemlərlə” sözü “yem məhsulları ilə” sözləri ilə, ikinci cümlədə “yemlər” sözü “yem məhsulları” sözləri ilə əvəz edilmişdir.

[\[4\] 24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Ət satışı müəssisələrinin fəaliyyətinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın 2.0.6-cı yarımbənddə “ət və” sözləri çıxarılmışdır.

[\[5\] 20 sentyabr 2023-cü il tarixli 37 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202309200037, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 4 oktyabr 2023-cü il**) ilə “Ət satışı müəssisələrinin fəaliyyətinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın 2.0.8-ci yarımbənddə və 7.8-ci bənddə “İstehsalat və məişət tullantıları” sözləri “Tullantılar” sözü ilə əvəz edilmişdir.

[\[6\] 24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Ət satışı müəssisələrinin fəaliyyətinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın 6.3-cü və 6.15-ci bəndlərdə “qeyri-ərzaq” sözləri “qeyri-qida” sözləri ilə əvəz edilmişdir.

[\[7\] 24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Ət satışı müəssisələrinin fəaliyyətinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın 6.11-ci bənd yeni redaksiyada verilmişdir.

əvvəlki redaksiyada deyilirdi:

6.11. Müəssisədə qida təhlükəsizliyi tələblərinə cavab verməyən və yararlılıq müddəti bitmiş ət və ət məhsullarının satışına yol verilmir.

[181 24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Ət satışı müəssisələrinin fəaliyyətinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın 6.12-ci bənddə “istehsalı və son istifadə tarixi və ya yararlılıq müddəti” sözləri “qida və enerji dəyəri, tərkibi, miqdarı, keyfiyyət göstəriciləri, istehsal tarixi, yararlılıq müddəti, saxlanma şəraiti, tərkibindəki allergenlər, mənşəyi, istehsalçının adı və ünvanı, istehsal üsulu və istifadə qaydaları barədə dolğun məlumatlar” sözləri ilə əvəz edilmişdir.

[191 24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Ət satışı müəssisələrinin fəaliyyətinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın 8.3-cü bənddə ikinci cümlə yeni redaksiyada verilmişdir.

əvvəlki redaksiyada deyilirdi:

~~Müəssisə işçilərinin tibbi müayinədən keçməsi və sağlamlığına dair sənədi olmalı və onlar azı ildə bir dəfə dövrü tibbi müayinədən keçməlidirlər.~~

[100 24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Heyvan və quş kəsimi məntəqələrinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın 2.0.9-cu yarımbənd yeni redaksiyada verilmişdir.

əvvəlki redaksiyada deyilirdi:

~~2.0.9. **Heyvan mənşəli qida məhsulu** – insanların qidalanması üçün yararlı olan ət (heyvan və quş əti), balıq və balıq kürüsü, molyuska, xərçəngkimilər və digər suda yaşayan onurğasızlar (dəniz məhsulları) və sub məhsullar (heyvan və quş kəsimi zamanı əldə edilən və istehlak üçün yararlı olan qida məhsulları (dil, böyrəklər, beyin, ürək, qaraciyər, ağciyər, işgənbə, kitabça, dalaq, diafraqma, ətraflar, quyruq, yelin, pətənək və s.));~~

[111 20 sentyabr 2023-cü il tarixli 37 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202309200037, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 4 oktyabr 2023-cü il**) ilə “Heyvan və quş kəsimi məntəqələrinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın 2.0.10-cu yarımbənddə və 6.19-cu bənddə “İstehsalat və məişət tullantıları” sözləri “Tullantılar” sözü ilə əvəz edilmişdir.

[121 24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Heyvan

və quş kəsimi məntəqələrinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın 2.0.12-ci yarım bənddə “**çirkləndiricilərin**” sözü “**çirkləndirici maddələrin**” sözləri ilə əvəz edilmişdir, “**, elmi cəhətdən əsaslandırılmış və normalaşdırılmış**” sözləri çıxarılmışdır.

[113](#) [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Heyvan və quş kəsimi məntəqələrinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın 2.0.19-cu yarım bənddə “**qanunvericiliyin tələblərinə**” sözləri “**mövcud olan tələblərə**” sözləri ilə, “**nəzərdə tutulmuş təyinatından başqa digər bir təyinat üçün istifadə etmək məqsədilə texnoloji emalı**” sözləri “**ilkin nəzərdə tutulmuş təyinatından başqa bir təyinat üçün istifadə etmək məqsədilə texnoloji emalı, yaxud digər məqsədlərlə istifadəsi**” sözləri ilə əvəz edilmişdir.

[114](#) [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Heyvan və quş kəsimi məntəqələrinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları”nın 2.0.21-ci yarım bənd yeni redaksiyada verilmişdir.

əvvəlki redaksiyada deyilirdi:

~~2.0.21. **Qida təhlükəsizliyi** – qida məhsullarının qida təhlükəsizliyi göstəricilərinə riayət edilməklə ilkin istehsalı, emalı, dövriyyəsi və utilizasiyası mərhələlərində, habelə qida məhsullarının istehlakı zamanı insanların həyat və sağlamlığına zərər vurulması ilə bağlı təhlükənin olmaması;~~

[115](#) [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 1.1-ci bənddə “**tədarükü, istehsalı, emalı, qablaşdırılması, saxlanması, daşınması, dövriyyəsi (o cümlədən idxal-ixrac əməliyyatları)**” sözləri “**istehsalı, emalı, dövriyyəsi**” sözləri ilə əvəz edilmişdir.

[116](#) [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 1.4-cü bənddə “**məhsulları sahəsində fəaliyyət göstərən subyektlər**” sözləri “**zənciri subyektləri**” sözləri ilə əvəz edilmişdir.

[117](#) [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 2.0.4-cü, 2.0.5-ci, 2.0.8-2.0.12-ci, 2.0.22-ci yarım bəndlər yeni redaksiyada verilmişdir.

əvvəlki redaksiyada deyilirdi:

~~2.0.4. **uşaq qida məhsulları** – uşaq orqanizminin fizioloji xüsusiyyətlərinə uyğunlaşdırılmış xüsusi qida məhsulları;~~

~~2.0.5. pəhriz qida məhsulları~~ — profilaktiki və müalicəvi məqsədlər üçün istifadə edilən xüsusi qida məhsulları;

~~2.0.8. ərzaq xammalı~~ — bitki, heyvan, mikrobioloji və mineral mənşəli məhsullar, habelə qida məhsullarının istehsalında istifadə edilən sular;

~~2.0.9. ilkin istehsal~~ — məhsulun yığılması, südün sağılması, həmçinin heyvanların kəsiminə qədər heyvan mənşəli məhsulların əldə edilməsi də daxil olmaqla ilkin istehsal məhsullarının istehsalı, becərilməsi, çeşidlənməsi, habelə çöl heyvanlarının, balıqların və dəniz məhsullarının ovlanması və yabanı bitki məhsullarının yığılması;

~~2.0.10. ilkin istehsal məhsulları~~ — ilkin istehsaldan, o cümlədən torpaqdan və diri heyvandan alınan qida və yem məhsulları, o cümlədən balıq və balıq kürüsü, dəniz məhsulları, bal, ovlanmış çöl heyvanları və yığılmış yabanı bitki məhsulları;

~~2.0.11. qida məhsulları sahəsində fəaliyyət~~ — qida məhsullarının ilkin istehsalı, tədarükü, istehsalı, emalı, qablaşdırması, saxlanması, daşınması, dövriyyəsi (o cümlədən idxal ixrac əməliyyatları), ictimai iaşə və xidmət sahələrində istifadəsi, utilizasiyası və məhv edilməsi ilə bağlı həyata keçirilən fəaliyyət;

~~2.0.12. qida məhsulları sahəsində fəaliyyət göstərən subyektlər~~ (bundan sonra — qida subyektləri) — qida zəncirinin bütün mərhələlərində fəaliyyəti həyata keçirən təsərrüfat subyektləri, həmçinin dövlət orqanları (qurumları), bələdiyyələr;

~~2.0.22. Təhlükənin Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri (HACCP-Hazard analysis and critical control points)~~ — qida təhlükəsizliyinin idarə edilməsi üçün mühüm əhəmiyyət kəsb edən təhlükə amillərinin müəyyən edilməsi, qiymətləndirilməsi və onlara nəzarət olunması sistemi.

^[18] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 2.0.13-cü yarımbənddə “qida məhsulları sahəsində fəaliyyətin obyektı” sözləri “qida zənciri obyektı”, “qida məhsulları sahəsində” sözləri “qida zəncirində” sözləri ilə əvəz edilmişdir.

^[19] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 4.1-ci bənddə “fəal” sözü “aktiv” sözü ilə əvəz edilmişdir.

^[20] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ına yeni məzmununda 4.5-ci bənd əlavə edilmişdir.

^[21] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 1 nömrəli əlavə - “İlkin istehsal və əlaqəli fəaliyyətlərlə bağlı gigiyena tələbləri”nin 2.2.10-cu yarımbənddə “sağlam olmasını və sağlamlıq riskləri ilə bağlı təlimlərdə iştirakını təmin etməli” sözləri “ilkin və dövrə tibbi müayinədən keçməsinə, habelə onlara gigiyenik təlimlərə cəlb olunmasını təmin etməli” sözləri ilə əvəz olunmuşdur.

^[22] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 1 nömrəli əlavə - “İlkin istehsal və əlaqəli fəaliyyətlərlə bağlı gigiyena tələbləri”nin 3.2-ci bəndində “**ərzaq**” sözü “**qida**” sözü ilə əvəz olunmuşdur.

^[23] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 2 nömrəli əlavə - Qida obyektlərinə dair gigiyena tələblərinin 1.4-cü bəndin birinci cümləsində “**və**” sözü çıxarılmışdır.

^[24] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 2 nömrəli əlavə - Qida obyektlərinə dair gigiyena tələblərinin 2.0.1-ci yarımbəndin ikinci cümləsindən “**tətbiqinə icazə verilən (müvafiq təsdiqedicə sənədlə - sertifikatla müşayiət olunmalıdır)**” sözləri, dördüncü cümləsindən “**və müvafiq təsdiqedicə sənədlə - sertifikatla müşayiət olunan**” sözləri çıxarılmışdır.

^[25] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 2 nömrəli əlavə - Qida obyektlərinə dair gigiyena tələblərinin 3.3-cü bənd yeni redaksiyada verilmişdir.

əvvəlki redaksiyada deyilirdi:

3.3. Qida obyektlərində uyğunluq sertifikatları ilə təmin edilmiş avadanlıqlardan istifadə edilməlidir.

^[26] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 2 nömrəli əlavə - Qida obyektlərinə dair gigiyena tələblərinin 4-cü hissənin adında “**Qida obyektlərində istifadə olunan səyyar**” sözləri “**Səyyar**” sözü ilə əvəz olunmuşdur.

^[27] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 2 nömrəli əlavə - Qida obyektlərinə dair gigiyena tələblərinin 4.5-ci bənddə “**(müvafiq sənədlə - sertifikatla müşayiət olunmalıdır)**” sözləri çıxarılmışdır.

^[28] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 2 nömrəli əlavə - Qida obyektlərinə dair gigiyena tələblərinin 5.1-ci bənddə “**ərzaq**” sözü “**qida**” sözü ilə əvəz edilmişdir.

^[29] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 2 nömrəli əlavə - Qida obyektlərinə dair gigiyena tələblərinin 7.2-ci bənd yeni redaksiyada verilmişdir.

əvvəlki redaksiyada deyilirdi:

7.2. ~~İstehlakçıların aldadılması, o cümlədən eyni xassəli oxşar qida məhsullarının xüsusi xassələrə malik olması haqqında yanlış məlumat verməklə istehlakçıların aldadılması qadağandır.~~

^[30] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 2 nömrəli əlavə - Qida obyektlərinə dair gigiyena tələblərinin 7.5-ci bəndin birinci cümləsində “**müvafiq qaydada uyğunluq sertifikatları ilə təmin edilməli**” sözləri “**Qida təhlükəsizliyi haqqında**” Azərbaycan Respublikası Qanununun tələblərinə cavab verməli” sözləri ilə əvəz edilmişdir.

^[31] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 2 nömrəli əlavə - Qida obyektlərinə dair gigiyena tələblərinin 7.8-ci bənddə, 7.8.1-ci yarımbənddə “**pəhriz**” sözü “**tibbi məqsədlər üçün hazırlanan**” sözləri ilə əvəz edilmişdir.

^[32] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 2 nömrəli əlavə - Qida obyektlərinə dair gigiyena tələblərinin 7.8.2-ci yarımbəndin 3-cü abzasında “**pəhriz qidalarında**” sözü “**tibbi məqsədlər üçün hazırlanan qida məhsullarında**” sözləri ilə, 5-ci abzasında “**saxlama**” sözü “**yararlılıq**” sözü ilə əvəz edilmişdir.

^[33] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida

məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 2 nömrəli əlavə - Qida obyektlərinə dair gigiyena tələblərinin 9.1-ci bənddə “ərzaq” sözü “qida” sözü ilə əvəz edilmişdir.

^[34] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair Qaydalar”ın 2 nömrəli əlavə - Qida obyektlərinə dair gigiyena tələblərinin 10.1-ci bənddə “(qida məhsullarının ilkin istehsalı, tədarükü, istehsalı, emalı, qablaşdırılması, saxlanması, daşınması, dövriyyəsi)” sözləri “(qida məhsullarının ilkin istehsalı, istehsalı, emalı və dövriyyəsi)” sözləri ilə əvəz edilmişdir.

^[35] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları”nın 1.1-ci bənddə “qida məhsulları sahəsində fəaliyyət göstərən subyektlərin” sözləri “qida zənciri subyektlərinin” sözləri ilə əvəz edilmişdir.

^[36] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları”nın 2.0.5-ci yarımbənd yeni redaksiyada verilmişdir.

əvvəlki redaksiyada deyilirdi:

2.0.5. ~~partiya~~ — eyni zaman kəsiyində, eyni şərtlər altında, eyni yerdə istehsal edilən, emal olunan, texnoloji proses nəticəsində əldə edilən identifikasiya olunmuş məhsul qrupu;

^[37] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları”nın 2.0.6-cı yarımbənddə “çirkəndiricilərin” sözü “çirkəndirici maddələrin” sözləri ilə əvəz edilmişdir, “, elmi cəhətdən əsaslandırılmış və normalaşdırılmış” sözləri çıxarılmışdır.

^[38] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları”nın 2.0.7-2.0.9-cü və 2.0.16-cı yarımbəndlər yeni redaksiyada verilmişdir.

əvvəlki redaksiyada deyilirdi:

2.0.7. ~~qida məhsulları sahəsində fəaliyyət göstərən subyektlər (bundan sonra — qida subyektləri)~~ — qida zəncirinin bütün mərhələlərində fəaliyyəti həyata keçirən təsərrüfat subyektləri, həmçinin dövlət orqanları (qurumları), bələdiyyələr;

2.0.8. ~~uşaq qida məhsulları~~ — uşaq orqanizminin fizioloji xüsusiyyətlərinə uyğunlaşdırılmış xüsusi qida məhsulları;

2.0.9. ~~pəhriz qidaları~~ – profilaktiki və müalicəvi məqsədlər üçün istifadə edilən xüsusi qida məhsulları;

2.0.16. ~~Təhlükənin Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri (HACCP– Hazard analysis and critical control points)~~ – qida təhlükəsizliyinin idarə edilməsi üçün mühüm əhəmiyyət kəsb edən təhlükə amillərinin müəyyən edilməsi, qiymətləndirilməsi və onlara nəzarət olunması sistemi.

^[39] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları”nın 5.5-ci bənddə “**pəhriz qidaları**” sözləri “**tibbi məqsədlər üçün hazırlanan qida məhsulları**” sözləri ilə əvəz edilmişdir.

^[40] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları”na 1 nömrəli əlavə - Qida məhsullarının təhlükəsizlik göstəricilərinin 1.14.9-cu yarımbəndində “**Bioloji fəallığa malik qida əlavələri (BFMQƏ)**” sözləri “**Bioloji aktiv qida məhsulları (BAQM)**” sözləri ilə əvəz edilmişdir.

^[41] [24 iyun 2023-cü il tarixli 35 nömrəli](#) Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası Qərarı (**Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinin qeydiyyat nömrəsi 15202306240035, Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edildiyi tarix 11 iyul 2023-cü il**) ilə “Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları”na 2 nömrəli əlavə - İstehsal gigiyenası göstəricilərinin 2.2.9-cu yarımbəndində və “Müayinə nəticələrinin dəyərləndirilməsi” hissəsində üçüncü və onuncu abzaslarında “**pəhriz qidaları**” sözləri “**tibbi məqsədlər üçün hazırlanan qida məhsulları**” sözləri ilə əvəz edilmişdir.