

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
STANDARTLAŞDIRMA, METROLOGİYA VƏ PATENT ÜZRƏ
DÖVLƏT KOMİTƏSİNİN KOLLEGİYASI**

Q Ə R A R № 150111500009

Bakı şəhəri

“27” oktyabr 2015-ci il

Dövlət standartlarının və təsnifatın təsdiq edilməsi haqqında

“Dövlət xidmətlərinin göstərilməsində şəffaflığın artırılması, yaşayış yeri üzrə qeydiyyat və lisenziyalaşdırma prosedurlarının elektronlaşdırılması sahəsində bəzi tədbirlər haqqında” Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 31 avqust 2015-ci il tarixli 588 nömrəli Fərmanının 7-ci bəndinin icrasını təmin etmək, “Mexaniki nəqliyyat vasitələrinin və onların qoşqularının müəyyən edilmiş qaydada dövlət qeydiyyatından keçirilməsi və dövlət qeydiyyatı üzrə uçota alınması haqqında Əsasnamənin və Nəqliyyat vasitəsinin özgəninkiləşdirilməsi və girov qoyulması qaydasının təsdiq edilməsi barədə” Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 1999-cu il 15 mart tarixli 39 nömrəli qərarında dəyişikliklər edilməsi haqqında” Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 20 avqust 2015-ci il tarixli 286 nömrəli Qərarının tələblərinin icrasını təmin etmək, “Rəsmi statistika haqqında” Azərbaycan Respublikası Qanununun 12-ci maddəsinə, “Standartlaşdırma haqqında” Azərbaycan Respublikası Qanununun 6-cı maddəsinin 9-cu hissəsinə uyğun olaraq iqtisadi və sosial informasiya təsnifatı xarakterli statistik təsnifatının təsdiq edilməsi məqsədilə, Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2009-cu il 31 avqust tarixli 155 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi haqqında” Əsasnamənin 8.11, 8.12 və 8.45-ci bəndlərini və Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 22 noyabr 1998-ci il tarixli 26 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Beynəlxalq (regional) və dövlətlərarası standartların, normaların, qaydaların və tövsiyələrin Azərbaycan Respublikası ərazisində tanınması və tətbiq edilməsi Qaydaları”nın 2, 3, 6 və 7-ci bəndlərini və rəhbər tutaraq **qərara alınır**:

1. Aşağıdakı dövlət standartları və təsnifat təsdiq edilsin.

1.1. AZS 425-2015 “Sərnişin stansiya qurğuları və avtomobilləri” (1 nömrəli əlavə)

1.2. AZS 599-2015 “Nəqliyyat vasitələri və onların qoşqularının dövlət qeydiyyat nişanları. Tipləri və əsas ölçüləri. Texniki tələblər” (2 nömrəli əlavə);

1.3. AZS 848-2015 (ISO 22000-2005) “Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemləri - Qida zəncirində iştirak edən təşkilatlar üçün tələblər.” (3 nömrəli əlavə);

1.4. AZS 853-2015 (QOST R 50838-95) “Qaz kəmərləri üçün polietilen borular.Texniki şərtlər” (4 nömrəli əlavə);

1.5. AZS 854-2015 (EN 13476-3+A1) “Təzyiqsiz yeraltı drenaj və çirkab suları üçün plastik boru sistemləri. Daxili səthləri hamar və xarici səthləri profilli B tipli borular, birləşdirici hissələr və sistem üçün xüsusiyyətlər (5 nömrəli əlavə);

1.6. AZT 049-2015 “Bələdiyyələrin statistik ərazi təsnifatı” (6 nömrəli əlavə).

2. “AZS 425-2010” Sərnişin stansiya qurğuları və avtomobilləri” dövlət standartının təsdiq edilməsi barədə” Komitənin 06 dekabr 2010-cu il tarixli 163 nömrəli əmri və “AZS 559-2011” Nəqliyyat vasitələri və onların qoşqularının dövlət qeydiyyat nişanları. Tipləri və əsas ölçüləri. Texniki tələblər” dövlət standartının təsdiq edilməsi barədə” Komitənin 04 iyul 2011-ci il tarixli 106 nömrəli əmri ləğv olunsun.

3. Qanunvericilik və hüquq ekspertizası şöbəsinə (R.Vəliyev) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartlarının və təsnifatın Azərbaycan Respublikasının Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edilməsi üçün 3 gündən gec olmayaraq Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinə göndərilməsini təmin etsin.

4. Texniki tənzimləmə və standartlaşdırma şöbəsinə (N. Tağıyev) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartlarının və təsnifatın qeydiyyata alınmasını təmin etsin.

5. Azərbaycan Standartlaşdırma və Sertifikatlaşdırma İnstitutuna (S.Abdullayev) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartlarının və təsnifatın texniki tənzimləmə və standartlaşdırma üzrə texniki normativ hüquqi aktların dövlət fonduna daxil edilməsini təmin etsin.

6. Ümumi şöbəyə (X.Həsənovaya) tapşırılsın ki, aidiyyəti struktur bölmələrini bu Qərarla tanış etsin.

7. Bu Qərarın icrasına nəzarəti öz üzərimdə saxlayıram.

Kollegiyanın sədri,

Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma,

Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin

sədri

Ramiz Həsənov

Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma,
Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin
27 oktyabr 2015-ci il tarixli 150111500009
nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmişdir.

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT STANDARTI**

—

**QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İDARƏETMƏ
SİSTEMLƏRİ - QIDA ZƏNCİRİNDƏ İŞTİRAK
EDƏN TƏŞKİLATLAR ÜÇÜN TƏLƏBLƏR**

**AZS 848-2015
(İSO 22000-2005)**

—

MÜQƏDDİMƏ

1. “Akkreditasiya sahəsində standartlaşdırma” üzrə Texniki Komitə (TK 08) tərəfindən işlənib hazırlanıb və təqdim edilib.
2. Bu standart İSO 22000-2005 “Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain” beynəlxalq standartının autentik tərcüməsi əsasında hazırlanıb.

3. İlk dəfə tətbiq edilir.

4. Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını müəyyən etmək üçün standartın ilkin yoxlama müddəti 2020-ci il, dövrü yoxlama müddəti 5 ildən birdir.

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI

QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İDARƏETMƏ SİSTEMLƏRİ- QIDA ZƏNCİRİNDƏ İŞTİRAK EDƏN TƏŞKİLATLAR ÜÇÜN TƏLƏBLƏR.

AZS 848-2015

(İSO 22000-2005)

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS- REQUIREMENTS FOR ANY ORGANIZATION IN THE FOOD CHAIN

Giriş

Qida məhsulları zəncirində yem istehsalı, ilkin istehsal, qida məhsullarının bilavasitə istehsalı, daşınması və saxlanması ilə məşğul olan təşkilatlar, həmçinin qida məhsullarının pərakəndə ticarətini həyata keçirən və satış məntəqələrinə xidmət göstərən subpodryadçılar iştirak edir.

Bundan başqa qida məhsulları zəncirinə qida məhsulları üçün avadanlıq, qablaşdırma materialları, təmizləyici maddələr, əlavələr və inqrediyentlər istehsal edən təşkilatlar dolayısıyla aid edilir; bu kimi təşkilatlara həm də servis xidmətlərini aid etmək lazımdır.

Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemi qida zənciri boyunca qida məhsullarının yaradılmasından tutmuş onun yeməkdə son istifadəsinə qədər Qida təhlükəsizliyin təmin edilməsinə imkan verən hamı tərəfindən qəbul olunmuş aşağıdakı əsas elementləri özündə əks etdirir:

- interaktiv məlumat mübadiləsi;
- idarəetmə sistemi;

- ilkin şərtlər proqramı;
- HACCP prinsipləri.

Qida zəncirinin hər mərhələsində həyata keçirilən məlumat mübadiləsi qida təhlükəsizliyinə təsir göstərən təhlükələrinin eyniləşdirilməsi və onlara nəzarət edilməsi üçün çox vacibdir. Bu, qida zəncirinin bütün mərhələlərində fəaliyyət göstərən təşkilatlar arasında məlumat mübadiləsini nəzərdə tutur.

Təhlükələrin eyniləşdirilməsi və idarəetmə şərtləri ilə bağlı istehlakçılar və tədarükçülər arasında məlumat mübadiləsi, istehlakçı və tədarükçülərin tələblərinin (məsələn, onların vacibliyi və yerinə yetirilməsinin qiymətləndirilməsi, həmçinin eyniləşdirilmiş təhlükələrin təsirlərinin müəyyən edilməsi və son məhsulun istehsalının idarə edilməsi üzrə şərtlər) aydınlaşdırılmasına imkan verir.

Təşkilatın qida zəncirindəki rolu və mövqeyi son istehlakçıya təhlükəsiz qida məhsullarının çatdırılması məqsədilə qida zəncirinin bütün mərhələlərində effektiv məlumat mübadiləsinin təmin olunmasına əhəmiyyətli dərəcədə təsir edir. Qida zəncirində iştirak edən maraqlı tərəflər arasındakı məlumat mübadiləsi kanallarına dair nümunələr şəkil 1-də göstərilmişdir. Qida təhlükəsizliyi n təmin edilməsinin ən effektiv sistemləri müəssisənin strukturlaşmış idarəetmə sistemi çərçivəsində işlənilib hazırlanan, tətbiq edilən və aktuallaşdırılan, sonra isə həmin müəssisənin ümumi idarəetmə fəaliyyətinə inteqrasiya olunan sistemlərdir. Bu, təşkilat və maraqlı tərəflər üçün maksimum faydanı təmin edir.

Bu beynəlxalq standart, iki standartın bir-birinə uyğunlaşdırılmasını artırmaq məqsədilə ISO 9001-ə uyğun vəziyyətə gətirilmişdir. Bu beynəlxalq standartla ISO 9001 arasındakı çarpaz istinadlar əlavə A-da göstərilmişdir. Bu standart digər idarəetmə sistemi standartlarından asılı olmayaraq tətbiq edilə bilər. Bu standartın tələblərinə əsaslanan sistem artıq tətbiq edilən idarəetmə sisteminin tələbləri nəzərə alınmaqla və ya ona inteqrasiya olunmaqla həyata keçirilə bilər. Bu standartın tələblərinə cavab verən Qida təhlükəsizliyi n idarəetmə sistemini tətbiq etmək üçün təşkilatlar eyni zamanda mövcud idarəetmə sistemindən və ya sistemlərindən istifadə edə bilərlər.

Bu standart təhlükələrin analizi və kritik nəzarət nöqtələrinin müəyyən edilməsi (HACCP) və həmin sistemin tətbiqi ilə bağlı Kodeks Alimentarius Komissiyası tərəfindən işlənilib hazırlanmış şərtlərə əsaslanan prinsipləri birləşdirir. Audit vasitəsi ilə yerinə yetirilməsi yoxlanıla bilən bu standartın tələbləri HACCP planı ilə ilkin şərtlər proqramlarını birləşdirir. Təhlükələrin analizi Qida təhlükəsizliyi n idarəetmə sistemlərinin səmərəliliyinin artırılmasında əsas rol oynayır, çünki, onun həyata keçirilməsi idarəetmə üzrə effektiv şərtlər kombinasiyasını işləyib hazırlanması üçün tələb olunan biliklərin əldə edilməsinə imkan verir. Bu standart, proses tipi ilə və istifadə edilən resurslarla bağlı təhlükələr daxil olmaqla, qida zəncirində gözlənilən bütün təhlükələrin eyniləşdirilməsini və qiymətləndirməsini nəzərdə tutur.

Beləliklə, standart eyniləşdirilmiş müəyyən təhlükələrə konkret təşkilat tərəfindən nəzarət edilərkən, həmin təhlükələrə digərləri tərəfindən nə üçün nəzarət edilə bilmədiyini təyin etmək və bu vəziyyətin sənədləşdirilmiş qeydiyyatını aparmaq üçün lazımdır. Təhlükələrin analizi prosesində təşkilat ilkin vacib şərtlər proqramı kombinasiyasının, ilkin

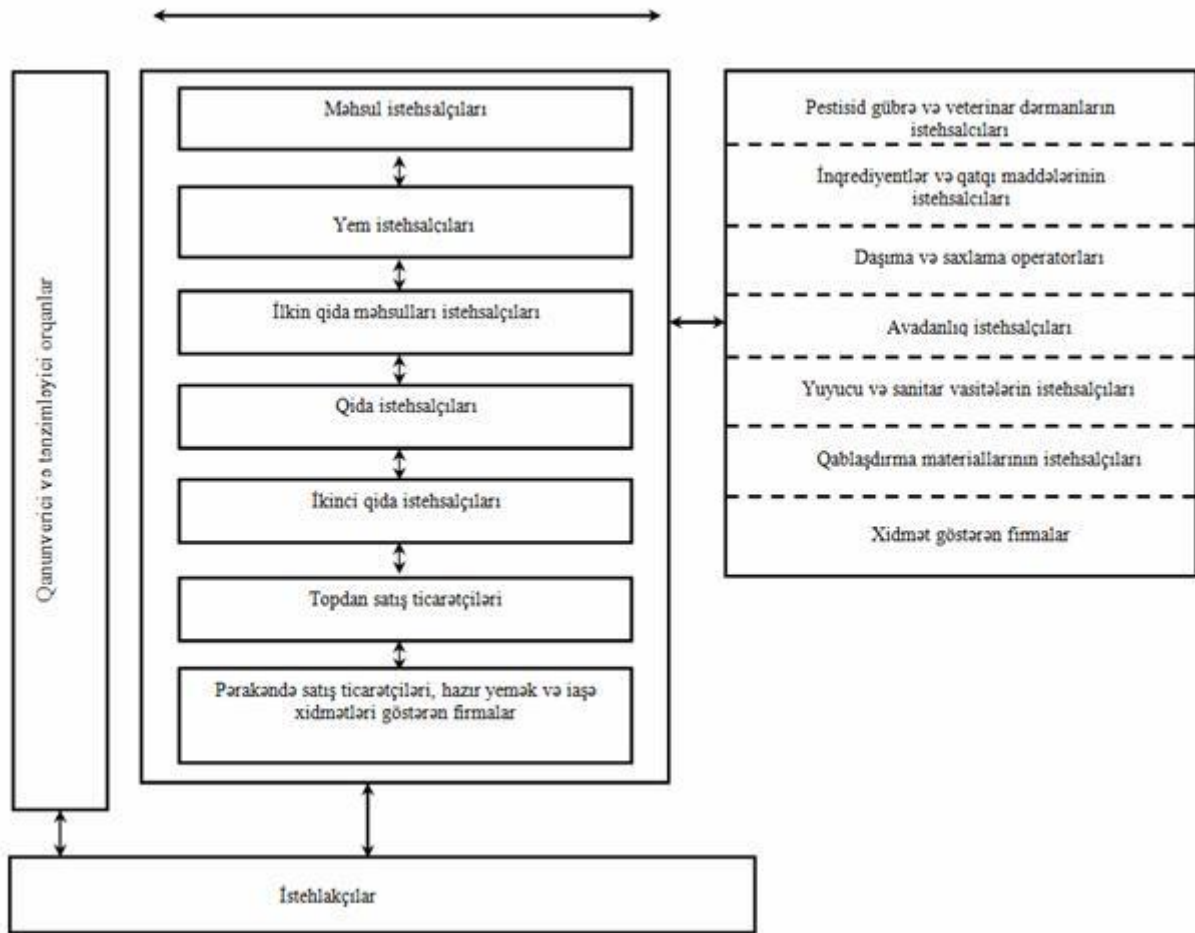
vacib şərtlərin əməliyyat proqramının və HACCP planının köməyi ilə təhlükələrə nəzarəti təmin etmək üçün istifadə olunan strategiyanı müəyyən edir.

Kodeks Alimentarius Komissiyası tərəfindən işlənib hazırlanmış HACCP prinsipləri və tətbiq pillələri (bax qaynaq [11]) ilə bu beynəlxalq standart arasındakı çarpaz istinadlar əlavə B-də göstərilmişdir. Bu standart auditin keçirilməsi zamanı tətbiq edilə bilər. Lakin hər bir təşkilat, bu standartın tələblərinə uyğunluğu təmin etməyə imkan verən lazımlı metodları və yanaşmaları seçməkdə sərbəstdir.

Bu beynəlxalq standartın hər bir təşkilatda tətbiq olunmasına yardım etmək üçün tövsiyələr

ISO/TS 22004-də göstərilmişdir. Bu standart yalnız qida məhsullarının təhlükəsizlik aspektlərinə şamil olunur. Bu standartın tətbiqi təşkilata (məsələn, kiçik və/və ya az inkişaf etmiş təşkilatlar) xarici təşkilatlar tərəfindən işlənib hazırlanmış idarəetmə üzrə şərtlər kombinasiyasının həyata keçirilməsində kömək edə bilər. Bu standartın məqsədi qida zəncirində fəaliyyət göstərən təşkilatlar üçün Qida təhlükəsizliyi n idarə edilməsinə dair tələblərin global səviyyədə harmonizasiya olunmasını təmin etməkdən ibarətdir.

Bu standart qida məhsullarının idarə edilməsinin ixtisaslaşdırılmış, ardıcıl və inteqrasiya olunmuş sistemlərini tətbiq etməyə çalışan təşkilatlar üçün nəzərdə tutulmuşdur. Qida təhlükəsizliyi n idarəetmə sistemi təşkilatlar tərəfindən qanunvericiliklə müəyyən olunmuş qida məhsullarının təhlükəsizlik tələblərinə uyğunluğunun təmin edilməsinə yönəlib.



Qeyd - Şəkil qida məhsullarının üfüqi və şaquli zənciri boyunca təchizatçılar və müştərilər arasındakı birbaşa qarşılıqlı aktiv məlumat mübadiləsinə əks etdirmir.

Şəkil 1. Qida zəncirində məlumat mübadiləsinin həyata keçirilməsinə dair nümunə

1 TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart qida zəncirində iştirak edən bir təşkilatda, qidanın istehlakı zamanı onun təhlükəsiz olmasını təmin etmək və qida təhlükəsizliyinə yönəlik təhdidlərə nəzarət etmək qabiliyyətini nümayiş etdirmək üçün zəruri olan qida təhlükəsizliyinin idarəetmə sistemində aid tələbləri müəyyən edir.

Bu standart, qida zəncirində hər hansı bir fəaliyyəti həyata keçirən və sistemi tətbiq etməklə qida məhsullarının təhlükəsiz şəkildə buraxılmasını təmin etmək istəyən bütün təşkilatlar üçün nəzərdə tutulur. Bu standartın tələblərinə uyğunluq daxili və/və ya xarici resursların köməyi ilə təmin edilə bilər. Bu standart bir təşkilatın malik olması vacib olan aşağıdakı tələbləri əhatə edir:

a) nəzərdə tutulan təyinatına uyğun olaraq istehlakçının istifadəsi üçün təhlükəsiz məhsulların buraxılmasına yönəlik özünün Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemini

planlaşdırmağa, işləyib hazırlamağa, tətbiq etməyə, işlək vəziyyətdə saxlamağa və aktuallaşdırmağa;

b) Qida təhlükəsizliyi n qanunverici və normativ tələblərə uyğunluğunu nümayiş etdirməyə;

c) müştəri tələblərini qiymətləndirməyə, həmçinin istehlakçı məmnuniyyətini artırmaq üçün qida təhlükəsizliyi ilə bağlı istehlakçı tələbləri ilə qarşılıqlı uzlaşmanın olduğunu nümayiş etdirməyə;

d) qida zəncirində iştirak edən təchizatçı, istehlakçı və müvafiq maraqlı tərəflərlə qida məhsullarının təhlükəsizliyi məsələləri ilə bağlı effektiv məlumat mübadiləsini həyata keçirməyə;

e) təşkilatın fəaliyyətinin onun bəyan etdiyi qida məhsullarının təhlükəsizliyi siyasətinə uyğunluğuna zəmanət verməyə;

f) bu uyğunluğu digər maraqlı tərəflərə nümayiş etdirməyə;

g) özünün qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin bir xarici quruluş tərəfindən sertifikatlaşdırılması və/və ya qeydiyyatı ilə bağlı müraciət etməyə və ya bu standartta uyğunluğunu bəyan etməyə ya da özünü qiymətləndirməyə imkan verir.

Bu standartın bütün tələbləri əsasdır və ölçüsündən və ixtisaslaşma dərəcəsindən asılı olmayaraq qida zəncirində iştirak edən bütün təşkilatlar üçün tətbiq olunması nəzərdə tutulur. Bura həmçinin qida zəncirinin bir və ya bir neçə mərhələsində bilavasitə və ya dolayısıyla iştirak edən təşkilatlar da daxildir.

Bu fəaliyyətə bilavasitə cəlb olunmuş təşkilatlara (hərçənd digər variantlar da mümkündür); yem istehsalçıları, məhsul yığımını həyata keçirən operatorlar, fermerlər, qida komponenti istehsalçıları, qida istehsalçıları, pərakəndə satıcılar, qida servisləri, hazır yemək firmaları, təmizlik və sanitar xidmətləri göstərən təşkilatlar, daşınma, saxlama və paylama ilə məşğul olan təşkilatları aiddir.

Bu fəaliyyətə dolayısıyla cəlb olunmuş təşkilatlara (hərçənd digər variantlar da mümkündür) isə avadanlıq istehsal edən təşkilatlar, təmizlik və sanitar agentləri, qablaşdırma və qida məhsulları ilə təmasda olan digər elementləri istehsal edən təşkilatlar aiddir.

Bu standart kiçik və/və ya az inkişaf etmiş təşkilatların (məsələn kiçik fermer təsərrüfatları ,qida məhsullarının qablaşdırılması və paylanması ilə məşğul olan kiçik təşkilatlar, pərakəndə satış və ya qida xidmətləri ilə məşğul olan kiçik təşkilatlar) xarici təşkilat tərəfindən işlənilib hazırlanmış idarəetmə üzrə şərtlər proqramını tətbiq etməsinə imkan verir.

Qeyd - Bu standartın tətbiq edilməsi üzrə rəhbərlik ISO/TS 22004-də verilmişdir.

2 NORMATİV İSTİNADLAR

Bu standartda aşağıda göstərilən standartla istinad edilmişdir: AZS ISO 9000:2012 Keyfiyyəti idarəetmə sistemləri. Əsas müddəalar və lüğət.

Tarixi göstərilən istinadlarda daha sonra edilən dəyişiklik və təftişlər tətbiq edilmir. Tarixi göstərilməyən istinadlarla əlaqədar standartın ən son nəşrindən istifadə edilə bilər.

3 TERMİN VƏ TƏRİFLƏR

Bu standartın məqsədləri üçün AZS ISO 9000:2012 standartında verilən aşağıdakı termin və təriflərdən istifadə edilmişdir. İstifadəçilərin bu beynəlxalq standartdan rahat istifadə etməsi üçün AZS ISO 9000:2012-dəki bəzi təriflər yalnız xüsusi vəziyyətlərdə tətbiq etmək üçün qeydlər əlavə olunaraq dırnağ işarəsi içərisində göstərilmişdir.

Qeyd – Terminlər normal lüğət mənaları istifadə edilərək təyin olunmamışdır. Təriflərdə qara hərflərə göstərilən ifadələr eyni maddədə təyin olunan digər terminləri göstərir və bu termin üçün maddənin nömrəsi mötərizə içərisində göstərilmişdir.

3.1 Qida təhlükəsizliyi

Qidanın nəzərdə tutulan təyinatına əsasən hazırlanması və/və ya yeməkdə istifadəsi zamanı istehlakçıya zərər verməməsi konsepsiyası.

Qeyd 1 - Tərifin uyğunlaşdırılmış mətni mənbə 11-də müəyyən edilmişdir.

Qeyd 2 - Qida təhlükəsizliyi, qida məhsulları təhlükələrinin yaranması ilə əlaqədardır (maddə 3.3) və zəif qidalanma kimi insan orqanizmi üçün təhlükəli olan digər aspektləri ehtiva etmir.

3.2 Qida zənciri

Qidanın və inqrediyentlərin ilkin istehsalından istehlakına qədər olan, istehsal, emal, paylama, saxlama və hazırlama kimi bir-birini izləyən mərhələ və əməliyyatlar ardıcılığı.

Qeyd 1 – İlkin istehsal, qida istehsalında həm özü qida istehsal edən və həm də qida məhsulları kimi nəzərdə tutulan heyvanların bəslənməsi üçün istifadə edilən yemləri əhatə edir.

Qeyd 2 – Qida zənciri eyni zamanda qida və ya xammal ilə təmasda olan materialların istehsalını da ehtiva edir.

3.3 Qida təhlükəsi

Qida məhsulunun tərkibində olan bioloji, kimyəvi və ya fiziki maddələr, həmçinin insan sağlamlığına potensial olaraq mənfi təsir göstərilməsini şərtləndirə biləcək qida məhsulunun vəziyyəti.

Qeyd 1 – Tərifin uyğunlaşdırılmış mətni mənbə 11-də müəyyən edilmişdir.

Qeyd 2 – “Təhlükə” termini “risk” termini ilə qarışdırılmamalıdır, qida məhsullarının təhlükəsizliyi kontekstində risk müəyyən bir təhlükəyə məruz qalma vəziyyətində, sağlamlığa mənfi təsir göstərmə ehtimalı (məsələn xəstələnməyə gətirib çıxaran təsir) və bu təsirin şiddətini (ölüm, xəstəxanada müalicə alma, fəaliyyət göstərmənin mümkün olmaması) ifadə edir.

“Risk” termini ISO/IEC 51 Rəhbərlik sənədində “zərər vurma ehtimalı və bu zərərin şiddətinin kombinasiyası” kimi təyin olunmuşdur.

Qeyd 3 – Qida məhsulları təhlükələri allergenləri də özündə ehtiva edir.

Qeyd 4 – Qida məhsulları üçün təhlükə yaradan yem və ya yem inqrediyentləri və/və ya təhlükələr həmin yemlərdən istifadə edən heyvan ətinin istehlakı nəticəsində qida məhsullarına ötürülər və bununla da potensial olaraq insan sağlamlığına mənfi təsir edə bilər.

Yem və qida məhsulları ilə birbaşa təmasda olanlardan başqa digər operatorlar (məsələn, qablaşdırma materiallarının istehsalçıları, təmizləyici vasitələrin istehsalçıları və s)

kontekstində qida məhsulları üçün müvafiq təhlükələr göndərilən məhsulların nəzərdə tutulan istifadəsi və/və ya xidmətlərin həyata keçirilməsi nəticəsində bilavasitə və ya dolayısı ilə qida məhsullarına ötürülər və bununla da potensial olaraq insan sağlamlığına mənfi təsir edə bilər.

3.4 Qida təhlükəsizliyi sahəsində siyasət

Qida təhlükəsizliyi ilə bağlı (maddə 3.1) ali rəhbərlik tərəfindən rəsmi olaraq ifadə edilən təşkilatın ümumi niyyəti və istiqaməti.

3.5 Son məhsul

Təşkilat tərəfindən sonradan heç bir emala və yenidən işlənməyə məruz qalmayan məhsul

Qeyd – Digər təşkilat tərəfindən sonradan emala və yenidən işlənməyə məruz qalan məhsul, birinci təşkilat kontekstində son məhsul, ikinci təşkilat kontekstində xammal və ya inqrediyent olaraq qəbul ediləcək.

3.6 Blok sxem

Mərhələlərin ardıcıl və bir-biri ilə qarşılıqlı əlaqəsinin sistematik və sxematik təsviri.

3.7 Nəzarət tədbirləri

Qida məhsulları təhlükələrinin qarşısının alınması və ya aradan qaldırılması və qəbul oluna bilən səviyyəyə qədər azaldılması məqsədilə Qida təhlükəsizliyinin (maddə 3.3) təmin edilməsi üzrə hər hansı tədbirlər və fəaliyyətlər.

Qeyd – Tərifin uyğunlaşdırılmış mətni mənbə 11-də müəyyən edilmişdir.

3.8 İlkin şərtlər proqramı

Qida təhlükəsizliyi qida zənciri (maddə 3.2) boyunca son məhsulun (maddə 3.5) hazırlanması ilə bağlı münasib gigiyenik şəraitin təmin edilməsi üçün lazım olan və insanın istifadəsi üçün nəzərdə tutulan təhlükəsiz qida məhsullarının təqdim olunması məqsədilə əsas şərtlər və fəaliyyət növləri.

Qeyd – İlkin vacib şərtlər proqramı təşkilatın qida zəncirində fəaliyyət göstərdiyi yerdən, həmçinin təşkilatın tipindən asılıdır (bax Əlavə C). Ekvivalent terminlərin nümunələri; qabaqcıl kənd təsərrüfat təcrübəsi (GAP); qabaqcıl baytarlıq təcrübəsi (GVP); qabaqcıl istehsal fəaliyyəti təcrübəsi (GMP); qabaqcıl sanitar-gigiyenik təcrübə (GHP); qabaqcıl istehsalat təcrübəsi (GPP); qabaqcıl distribütor təcrübəsi (GDP); qabaqcıl ticarət təcrübəsi (GTP).

3.9 İlkin şərtlərin əməliyyat proqramı (İŞƏP)

Qida təhlükəsizliyi (maddə 3.3), qida məhsullarında ehtimal olunan təhlükələrin meydana gəlməsi, qida məhsullarının çirklənməsi və ya təhlükələrin yayılması və onların istehsal olunduğu mühitdə təhlükələrin analizinin köməyi ilə müəyyənləşdirən ilkin şərtlər proqramı (maddə 3.8).

3.10 Kritik nəzarət nöqtəsi (KNN)

Qida təhlükələrinin (3.3) qarşısının alınması, aradan qaldırılması və ya onun qəbul olunan səviyyəyə qədər endirilməsi üçün nəzarət edilən mərhələ.

Qeyd – Tərifin uyğunlaşdırılmış mətni mənbə 11-də müəyyən edilmişdir.

3.11 Kritik limit

Qəbul oluna bilən səviyyənin qəbul olunmayan səviyyədən ayıran meyar.

Qeyd 1 – Tərifin uyğunlaşdırılmış mətni mənbə 11-də müəyyən edilmişdir.

Qeyd 2 – Kritik limit KNN-nin (maddə 3.10) nəzarət altından olub-olmadığını müəyyən etmək üçün istifadə edilir. Əgər kritik limitlər səviyyəni aşsasa, onda əlaqəli məhsulun təhlükəli olduğu qəbul edilir.

3.12 Monitoring

Müşahidə və ölçmələri həyata keçirməklə nəzarət tədbirlərinin (maddə 3.7) planlaşdırılmış ardıcılıqla fəaliyyət göstərərək göstərmədiyini müəyyən etmək.

3.13 Korreksiya (Düzəliş)

Təsbit olunan uyğunsuzluğu aradan qaldırmaq üçün həyata keçirilən fəaliyyət (AZS ISO 9000:2012, maddə 3.6.6).

Qeyd 1 – Bu standartda korreksiya potensial təhlükəli məhsullarla bağlı əməliyyatlara aid edilir və ona görə də korreksiyaedici fəaliyyətlə (maddə 3.14) birlikdə həyata keçirilə bilər.

Qeyd 2 – Korreksiya yenidən işləmə, sonrakı emal və/və ya uyğunsuzluqların mənfi nəticələrinin aradan qaldırılması (başqa bir məqsədlə istifadə etmək üçün və ya xüsusi markalama kimi) şəklində tətbiq oluna bilər.

3.14 Korreksiyaedici fəaliyyət (Düzəldici fəaliyyət)

Təsbit olunan uyğunsuzluğun və ya digər arzu olunmaz vəziyyətlərin səbəblərini aradan qaldırmaq üçün həyata keçirilən fəaliyyət.

Qeyd 1 – Uyğunsuzluğun bir neçə səbəbi ola bilər (AZS ISO 9000:2012, maddə 3.6.5).

Qeyd 2 – Korreksiyaedici fəaliyyət səbəblərin analizini özündə ehtiva edir və uyğunsuzluqların təkrarlanmasının qarşısını almaq üçün həyata keçirilir.

3.15 Validasiya

HACCP planı və ilkin şərtlərin əməliyyat proqramına (maddə 3.9) uyğun olaraq qida məhsullarının təhlükəsizliyi ilə bağlı nəzarət tədbirlərinin (maddə 3.7) effektiv (səmərəliliyinin müəyyən edilməsi) ola biləcəyini təsdiq edən dəlillərin əldə olunması.

Qeyd – Bu tərif mənbə 11-ə əsaslanır və qida təhlükəsizliyi (maddə 3.1) baxımından AZS ISO 9000:2012-də verilən tərifdən daha məqbuldur.

3.16 Verifikasiya

Obyektiv dəlillərin təqdim edilməsi vasitəsilə müəyyən olunmuş tələblərin yerinə yetirilməsinin təsdiqlənməsi (AZS ISO 9000:2012, maddə 3.8.4).

3.17 Aktuallaşdırma

Ən son məlumatın tətbiqini təmin edən, dərhal həyata keçirilən və ya planlaşdırılan fəaliyyət.

4 QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İDARƏETMƏ SİSTEMİ

4.1 Ümumi tələblər

Təşkilat qida təhlükəsizliyinin idarə edilməsinin effektiv sistemini işləyib hazırlamalı, sənədləşdirməli, tətbiq etməli və işlək vəziyyətdə saxlamalı, həmçinin lazım olduqda onu bu standartın tələblərinə uyğun olaraq aktuallaşdırmalıdır.

Təşkilat qida təhlükəsizliyinin idarəetmə sisteminin tətbiq sahəsini müəyyən etməlidir. Tətbiq sahəsinə qida təhlükəsizlik sistemi tərəfindən əhatə olunan məhsullar və ya məhsul kateqoriyaları, proseslər və istehsal sahələri daxil edilməlidir.

Təşkilat:

a) özünün sistemi daxilində eyniləşdirilən, qiymətləndirilən və idarə edilən məhsullarda ola biləcək qida təhlükələrinin, birbaşa və ya dolayısıyla istehlakçıya zərər vurmayaacağına zəmanət verməlidir;

b) öz məhsullarının təhlükəsizliyi ilə bağlı qida zənciri boyunca düzgün məlumatlar verməlidir;

c) bu standartın tələblərinə uyğun olaraq Qida təhlükəsizliyi n təmin edilməsi üçün zəruri olan qida təhlükəsizliyinin idarəetmə sisteminin təşkilat çərçivəsində işlənilib hazırlanması, tətbiqi və aktuallaşdırılması ilə bağlı bütün personala məlumat verilməlidir;

d) sistemin təşkilatın fəaliyyətlərini əks etdirdiyini və qida məhsulları təhlükələrinin idarə edilməsi ilə bağlı ən son məlumatları daxil etdiyini göstərmək üçün qida təhlükəsizliyini idarəetmə sistemi vaxtaşırı olaraq qiymətləndirilməli və lazım olduqda aktuallaşmalıdır.

Əgər təşkilat son məhsulun uyğunluğunu təsir edə biləcək hər hansı bir prosesi podratçıya həvalə edirsə, o zaman həmin təşkilat bu proseslərə nəzarət edildiyinə zəmanət verməlidir.

Podratçı tərəfindən yerinə yetirilən proseslər Qida təhlükəsizliyi n idarəetmə sistemi çərçivəsində eyniləşdirilməli və sənədləşdirilməlidir.

4.2 Sənədləşməyə olan tələblər

4.2.1 Ümumi müddəalar

Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin sənədləşdirilməsi aşağıdakıları ehtiva etməlidir:

a) qida təhlükəsizliyi siyasəti və təşkilatın müvafiq məqsədləri ilə bağlı sənədləşdirilmiş bəyanat (maddə 5.2);

b) bu standartda əsasən tələb olunan sənədləşdirilmiş prosedur və qeydlər;

c) qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin effektiv işlənilib hazırlanması, tətbiqi və aktuallaşdırılması üçün təşkilata lazım olan sənədlər;

4.2.2 Sənədlərin idarə edilməsi

Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemi çərçivəsində istifadə olunan sənədlər lazımı qaydada idarə edilməlidir. Qeydlər sənədlərin xüsusi tipidir və maddə 4.2.3-də verilən tələblərə uyğun olaraq idarə edilməlidir.

İdarəetmə təqdim edilən bütün dəyişikliklərin, qida təhlükəsizliyi və qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminə yekun təsirlərini müəyyənləşdirmək məqsədilə onların tətbiqinə qədər analiz olunmasını təmin etməlidir.

Sənədləşdirilmiş prosedur:

a) nəşr olunmamışdan əvvəl sənədlərin adekvatlığını təsdiqləmək;

b) lazım olduğu halda sənədləri araşdırmaq və aktuallaşdırmaq, həmçinin onları təkrar təsdiqləmək,

c) edilən dəyişikliklərin və sənədlərə yenidən baxılmasının cari statusunun eyniləşdirilməsinə zəmanət vermək;

d) istifadə edilən sənədlərin müvafiq versiyalarının yerlərdə əlçatan olacağına zəmanət vermək;

e) sənədlərin dəqiq və asan eyniləşdirilə bilən olmasına zəmanət vermək;

f) müvafiq xarici sənədlərin eyniləşdiriləcəyinə və nəzarət altında paylanacağına zəmanət vermək;

g) köhnəlmiş sənədlərin səhvən istifadə edilməsinin qarşısını almaq və əgər bu sənədlər hər hansı bir məqsədlə saxlanılırsa, onların müvafiq şəkildə eyniləşdirilməsinə zəmanət vermək kimi zəruri idarəetmə şərtlərini müəyyənləşdirmək üçün hazırlanmalıdır.

4.2.3 Qeydlərin idarə edilməsi

Qeydlər qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin tələblərə uyğunluğunu və effektiv fəaliyyət göstərdiyini sübut etmək üçün yaradılmalı və müvafiq səviyyədə saxlanılmalıdır. Qeydlər dəqiq və asan eyniləşdirilə və bərpa edilə bilən olmalıdır. Eyniləşdirmə, saxlama, qoruma, geri alma, saxlama müddəti və qeydlərdən istifadə olunması məsələlərində lazım olan nəzarəti müəyyən etmək üçün sənədləşdirilmiş prosedur yaradılmalıdır.

5 RƏHBƏRLİYİN MƏSULİYYƏTİ

5.1 Rəhbərliyin öhdəliyi

Ali rəhbərlik qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin işlənilib hazırlanması və tətbiqi, həmçinin onun səmərəliliyinin davamlı yaxşılaşdırılması ilə bağlı öhdəliklərin yerinə yetirilməsi barədə dəlillər təqdim etməlidir. Bunun üçün:

a) qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsinin təşkilatın prioritet məqsədi olduğu nümayiş etdirməli;

b) qida təhlükəsizliyinin bu standartın tələblərinə, qanunverici və normativ tələblərə, həmçinin müştəri tələblərinə uyğunluğunun vacibliyi barədə təşkilatın personalına məlumat verilməli;

c) qida təhlükəsizliyi sahəsində siyasət müəyyən edilməli;

d) rəhbərlik tərəfindən təhlil aparılmalı,

e) zəruri resurslarla təmin etməlidir.

5.2 Qida təhlükəsizliyi sahəsində siyasət

Ali rəhbərlik qida təhlükəsizliyi sahəsində siyasəti müəyyən etməli, sənədləşdirməli və təbliğ etməlidir.

Ali rəhbərlik qida təhlükəsizliyi sahəsində siyasətinin:

a) təşkilatın qida zəncirindəki roluna uyğun olmasına;

b) qanunverici və normativ tələblərə, həmçinin qida məhsullarının təhlükəsizliyinə aid olan müştərilərlə qarşılıqlı razılaşdırılmış tələblərə uyğun olmasına;

c) təşkilatın bütün səviyyələrində tətbiq olunması və müvafiq səviyyədə saxlanması ilə bağlı personalın məlumatlandırılmasına;

d) davamlı yararlılığın müəyyən edilməsi məqsədilə analizin keçirilməsinə (maddə 5.8);

e) məlumat mübadiləsinin adekvat olmasına (maddə 5.6);

f) ölçülə bilən məqsədlərlə dəstəklənməsini təmin etməlidir.

5.3 Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin planlaşdırılması

Ali rəhbərlik:

a) qida təhlükəsizliyi sisteminin maddə 4.1- də verilən tələblərinə və təşkilatın məqsədlərinə uyğun yerinə yetirilməsinin planlaşdırılmasına;

b) qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin planlaşdırılması və bu sistemə dəyişikliklərin edilməsi zamanı onun bütövlüyünün saxlanmasına zəmanət verməlidir.

5.4 Məsuliyyət və səlahiyyət

Ali rəhbərlik qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin səmərəli fəaliyyət göstərməsi və işlək vəziyyətdə saxlanması məqsədilə təşkilatda səlahiyyət və məsuliyyətləri müəyyən etməli və bununla bağlı personala məlumat verməlidir.

Bütün personal qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin problemləri barədə müvafiq şəxslərin məlumatlandırılması ilə bağlı məsuliyyət daşmalıdır. Təyin olunmuş şəxslərin fəaliyyətə başlama və qeydlərin aparılması ilə bağlı səlahiyyət və məsuliyyəti müəyyən edilməlidir.

5.5 Qida təhlükəsizliyi qrupunun rəhbəri

Ali rəhbərlik digər vəzifələrindən asılı olmayaraq qida təhlükəsizliyi üzrə aşağıda göstərilən tələblərin yerinə yetirilməsi üzrə cavabdeh bir nəfəri qrup rəhbəri təyin etməlidir.

a) qida təhlükəsizliyi qrupuna rəhbərlik etmə (maddə 7.3.2) və qrupun işinin təşkili;

b) qida təhlükəsizliyi qrupu üzvlərinin müvafiq qaydada hazırlanması və təlim keçməsinin təmin edilməsi (maddə 6.2.1);

c) qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin işlənilib hazırlanması, tətbiqi, işlək vəziyyətdə saxlanması və aktualaşdırılmasının təmin edilməsi;

d) qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin səmərəliliyi və yararlığı barədə ali rəhbərliyə məlumat verilməsi.

Qeyd – Qida təhlükəsizliyi qrupunun rəhbəri Qida təhlükəsizliyi idarəetmə məsələləri ilə bağlı xarici tərəflərlə məlumat mübadiləsinin aparılmasına görə məsuliyyət daşıya bilər.

5.6 Məlumat mübadiləsi

5.6.1 Xarici (kənar) məlumat mübadiləsi

Qida təhlükəsizliyi haqqında məlumatların lazımı həcmdə əldə olunmasını təmin etmək üçün təşkilat qida zəncirində iştirak edən:

a) tədarükçülər və podratçılar;

b) müştərilər və ya istehlakçılar, xüsusilə də bu məhsul barədə məlumatı (tətbiq üzrə təlimatlar, saxlanmaya dair xüsusi tələblər və istifadə müddəti də daxil olmaqla) nəzərdə tutan sorğu, kontrakt və sifarişlərin işlənməsi, o cümlədən dəyişikliklər və müştərilər ilə əks əlaqə, həmçinin müştəri şikayətləri;

c) qanunverici və tənzimləyici orqanlar;d) Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin səmərəli fəaliyyətinə və aktualaşdırılmasına təsir göstərən digər təşkilatlar ilə məlumat mübadiləsinin effektiv sxemini yaratmalı, tətbiq etməli və işlək vəziyyətdə saxlamalıdır.

Belə məlumat mübadiləsi təşkilatda istehsal olunan qida məhsullarının təhlükəsizliyi ilə bağlı məlumatları təqdim etməlidir ki, bu da qida zəncirində iştirak edən digər təşkilatlar üçün faydalı ola bilər.

Bu, xüsusilə qida zəncirindəki digər təşkilatlar tərəfindən nəzarət edilməsi zəruri olan qida məhsullarının məlum təhlükələrinə qarşı tətbiq oluna bilər. İnformasiya mübadiləsinə dair qeydləri müvafiq qaydada aparmaq lazımdır. Qida məhsullarının təhlükəsizliyi ilə bağlı qanunverici və tənzimləyici orqanların və müştərilərin tələbləri əlçatan olmalıdır. Təyin olunmuş şəxslərin qida məhsullarının təhlükəsizliyi ilə bağlı xarici təşkilatlarla hər hansı bir şəkildə məlumat mübadiləsi aparması üçün məsuliyyət və səlahiyyətləri müəyyən edilməlidir.

Xarici məlumat mübadiləsindən əldə edilən məlumatları sistemin aktualaşdırılması (maddə 8.5.2) və rəhbərlik tərəfindən analizin həyata keçirilməsi (maddə 5.8.2) üçün giriş məlumatları olaraq istifadə etmək lazımdır.

5.6.2 Daxili məlumat mübadiləsi

Təşkilat qida məhsullarının təhlükəsizliyinə təsir göstərən məsələlərə dair personal ilə məlumat mübadiləsinin effektiv şərtlərini işləyib hazırlamalı, tətbiq etməli və işlək vəziyyətdə saxlamalıdır. Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin effektiv fəaliyyət göstərməsi üçün təşkilat qida təhlükəsizliyinə dair, yalnız aşağıdakılarla məhdudlaşmayan dəyişikliklərin həyata keçirilməsi də daxil olmaqla qida təhlükəsizliyi qrupunun məlumatlandırılmasını təmin etməlidir:

- a) məhsullar və ya yeni məhsullar;
- b) xammallar, inqrediyentlər və xidmətlər;
- c) istehsal və avadanlıq sistemləri;
- d) istehsal infrastruktur, avadanlığın yerləşdirilməsi, ətraf mühit şərtləri;
- e) təmizlik və sanitar-gigiyenik proqramlar;
- f) qablaşdırma, saxlama və paylama sistemləri;
- g) personalın ixtisas səviyyəsi və/və ya məsuliyyət və səlahiyyətlərin bölüşdürülməsi;
- h) qanunverici və tənzimləyici tələblər;
- i) qida təhlükələri və onlara nəzarət tədbirləri ilə bağlı məlumatlar;
- j) təşkilatın riayət etdiyi istehlakçı tələbləri və digər tələblər;
- k) xarici maraqlı tərəflərin müvafiq araşdırmaları;
- l) məhsuldakı qida təhlükələri ilə bağlı şikayətlər;
- m) qida təhlükəsizliyinə təsir göstərən digər şərtlər.

Qida təhlükəsizliyi üzrə qrup yuxarıda göstərilən məlumatların qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin (maddə 8.5.2) aktualaşdırılması zamanı nəzərə alınmasını təmin etməlidir.

Ali rəhbərlik bu məlumatın rəhbərlik tərəfindən analiz (maddə 5.8.2) zamanı giriş məlumatları kimi istifadə olunmasını təmin etməlidir.

5.7 Fövqəladə vəziyyətlərə hazırlıq və onlara müdaxilə

Ali rəhbərlik qida təhlükəsizliyinə təsir edə biləcək potensial fəvqaladə vəziyyətlərin və qəza hallarının idarə edilməsi prosedurlarını təşkilatın qida zəncirindəki roluna uyğun olaraq işləyib hazırlamalı, tətbiq etməli və işlək vəziyyətdə saxlamalıdır.

5.8 Rəhbərlik tərəfindən təhlil

5.8.1 Ümumi müddəalar

Ali rəhbərlik təşkilatın Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin daimi yararlığını, adekvatlığını və effektivliyini təmin etmək məqsədilə həmin sistemi planlaşdırılmış müddətlərdə təhlil etməlidir. Bu təhlil qida təhlükəsizliyi siyasəti də daxil olmaqla, qida təhlükəsizliyini idarəetmə sistemində zəruri olan dəyişikliklərin və sistemin təkmilləşdirilməsi imkanlarının qiymətləndirilməsini özündə ehtiva etməlidir. Rəhbərlik tərəfindən analizin keçirilməsi ilə bağlı qeydlər işlək vəziyyətdə saxlanılmalıdır (maddə 4.2.3).

5.8.2 Təhlil üçün giriş məlumatları

Rəhbərlik tərəfindən təhlilin keçirilməsi üçün lazım olan giriş məlumatları aşağıdakı məlumatı ehtiva etməli, ancaq bununla məhdudlaşmamalıdır:

- a) rəhbərlik tərəfindən keçirilmiş əvvəlki təhlilin nəticələri üzrə fəaliyyətlər;
- b) verifikasiya fəaliyyətlərinin nəticələrinin analizi (maddə 8.4.3);
- c) qida təhlükəsizliyinə təsir edə biləcək dəyişən şərtlər (maddə 5.6.2);
- d) Fəvqaladə vəziyyətləri, bədbəxt hadisələr (maddə 5.7) və məhsulun geri çağırılması (maddə 7.10.4);
- e) sistemin aktuallaşdırılması üzrə fəaliyyətlərin analizinə nəticələri (maddə 8.5.2);
- f) müştəri ilə əks əlaqənin həyata keçirilməsi də daxil olmaqla, məlumat mübadiləsi üzrə fəaliyyətlərin analizi (maddə 5.6.1);
- g) xarici audit və ya inspeksiya nəzarəti.

Qeyd — “Məhsulun geri çəkilməsi” termini məhsulun “geri çağırılması” nı da özündə ehtiva edir.

Məlumatlar ali rəhbərliyin bu məlumatı qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin müəyyənləşdirilmiş məqsədləri ilə müqayisə etməsinə imkan verəcək şəkildə təqdim olunmalıdır.

5.8.3 Təhlil üçün çıxış məlumatları

Rəhbərlik tərəfindən təhlilin keçirilməsi üçün lazım olan çıxış məlumatları aşağıdakılarla bağlı qərar və fəaliyyətləri ehtiva etməlidir:

- a) qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsi (maddə 4.1),
- b) qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin səmərəliliyinin artırılmasını (maddə 8.5),
- c) resurslara olan tələbat (maddə 6.1),
- d) təşkilatın qida təhlükəsizliyi siyasətinin və təşkilatın müvafiq məqsədlərinin yenidən nəzərdən keçirilməsi (maddə 5.2).

6 RESURLARIN İDARƏ EDİLMƏSİ

6.1 Resursların təmin edilməsi

Təşkilat qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin işlənilib hazırlanması, tətbiqi, işlək vəziyyətdə saxlanılması və aktuallaşdırılması üçün müvafiq resurslarla təmin edilməlidir.

6.2 İnsan resursları

6.2.1 Ümumi müddəalar

Qida təhlükəsizliyi üzrə qrup və qida təhlükəsizliyinə təsir göstərən fəaliyyətləri yerinə yetirən digər personal səriştəli olmalı və müvafiq təhsilə, peşəkar bacarıq və təcrübəyə malik olmalıdır.

Əgər qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin işlənilib hazırlanması, tətbiqi, işlədilməsi və ya qiymətləndirilməsi üçün xarici mütəxəssislər cəlb edilərsə, o halda müəssisədə həmin ekspertlərin səlahiyyət və məsuliyyətlərinin müəyyən edildiyi müqavilə və ya razılaşmalar barədə qeydlər mövcud olmalıdır.

6.2.2 Səriştəlilik, məlumatlı olma və təlim

Təşkilat:

a) qida təhlükəsizliyinə təsir göstərən fəaliyyətləri həyata keçirən personal üçün lazımi səriştəlilik səviyyəsini müəyyən etməli;

b) personalın lazımlı səriştəliliyə malik olmasını təmin edən təlimlərin təşkilini və digər fəaliyyətləri həyata keçirməli;

c) qida təhlükəsizliyini idarəetmə sistemi üzrə monitorinq, korreksiya və korreksiyaedici fəaliyyətlərə cavabdeh personalın müvafiq təlim keçməsinə təmin etməli;

d) a, b və c bəndlərində göstərilən fəaliyyətlərin tətbiqini və onun səmərəliliyini qiymətləndirməli;

e) qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsi ilə bağlı personalın fərdi fəaliyyətinin əhəmiyyətli olması barədə onun məlumatlandırılmasını təmin etməli;

f) fəaliyyəti qida məhsullarının təhlükəsizliyinə təsir göstərən personal ilə effektiv məlumat mübadiləsinin (maddə 5.6) həyata keçirilməsi dair tələblərinin həmin personal tərəfindən başa düşülməsinə zəmanət verməli;

g) b və c bəndlərində göstərilən təlim və yerinə yetirilən fəaliyyətlərlə bağlı müvafiq qeydlər aparmalıdır.

6.3 İnfrastruktur

Təşkilat bu standartın tələblərinə uyğun olaraq infrastrukturun yaradılması və işlək vəziyyətdə saxlanılması üçün lazımi resursları təmin etməlidir.

6.4 İş mühiti

Təşkilat bu standartın tələblərinə uyğun olaraq iş mühitinin yaradılması və işlək vəziyyətdə saxlanılması üçün lazımi resursları təmin etməlidir.

7 TƏHLÜKƏSİZ MƏHSULUN PLANLAŞDIRILMASI VƏ REALLAŞDIRILMASI

7.1 Ümumi müddəalar

Təşkilat təhlükəsiz məhsulların reallaşdırılması üçün zəruri olan prosesləri planlaşdırmalı və inkişaf etdirməlidir.

Təşkilat planlaşdırılan fəaliyyətlərin və bu fəaliyyətlərdəki hər hansı bir dəyişikliyin tətbiqinə, işlədilməsinə və onun səmərəliliyinin təmin olunmasına zəmanət verməlidir. Bu

fəaliyyət ilkin vacib şərtlər proqramı ilə yanaşı ilkin vacib şərtlərin əməliyyat proqramını və/və ya HACCP planını ehtiva etməlidir.

7.2 İlkin şərtlər proqramı

7.2.1

Təşkilat aşağıdakıların idarə edilməsinə imkan verən ilkin şərtlər proqramını işləyib hazırlamalı, tətbiq etməli və işlək vəziyyətdə saxlamalıdır:

- a) iş mühiti vasitəsilə qida məhsullarına təhlükə yarada biləcək ehtimallar;
- b) məhsullar arasında çarpaz çirklənmə də daxil olmaqla, məhsulların bioloji, kimyəvi və fiziki çirklənməsi;
- c) məhsulda və məhsulun istehsal edildiyi mühitdə təhlükə səviyyələri.

7.2.2

İlkin şərtlər proqramı (İŞP):

- a) qida təhlükəsizliyi nəzərə alınmaqla təşkilatın ehtiyaclarına uyğun olmalı;
- b) istehsal və/və ya emal edilən məhsulların ölçüsünə və işləmə tipinə və xarakterinə uyğun olmalı,
- c) bütün istehsalat sistemi çərçivəsində, bütövlükdə və ya konkret məhsul və ya texnoloji xətt üçün proqram kimi tətbiq oluna bilər;
- d) qida təhlükəsizliyi qrupu tərəfindən təsdiqlənməlidir.

Təşkilat yuxarıdakı maddələrə aid olan qanunverici və normativ tələbləri müəyyən etməlidir.

7.2.3

İlkin şərtlər proqramının seçilməsi və/və ya həyata keçirilməsi zamanı müvafiq məlumatlar nəzərdən keçirilməli və təşkilat bu məlumatlardan faydalanmalıdır (qanunverici və normativ tələblər, müştəri tələbləri, rəsmi təlimatlar, Kodeks Alimentarius Komissiyası tərəfindən işlənib hazırlanmış prinsiplər və tətbiq qaydaları, həmçinin milli, beynəlxalq və ya sahə standartları).

Qeyd — Əlavə C-də Kodeks Alimentarius Komissiyasının nəşrlərinin siyahısı göstərilmişdir.

Təşkilat bu proqramları işləyib hazırlayarkən aşağıdakı məsələləri nəzərə almalıdır:

- a) binalar və tikililər, əlaqəli köməkçi təsislər;
- b) iş yeri və iş avadanlığı da daxil olmaqla binaların yeri;
- c) su, hava, enerji və digər ehtiyacların təmin edilməsi;
- d) tullantı və kanalizasiya sistemi daxil olmaqla köməkçi xidmətlərin yaradılması;
- e) avadanlığın yararlı vəziyyətdə olması və onun təmizlənməsi, texniki və praktiki xidmət üçün əlçatan olması;
- f) satın alınan materialların (məsələn xammal, inqrediyentlər, kimyəvi maddələr və qablaşdırma materialları), ehtiyatların (məsələn su, hava, buxar və buz), tullantıların (bərk tullantılar və çirkab suları), məhsulların işlədilməsinin (saxlama və daşıma) idarə olunması;
- g) çarpaz çirklənmənin qarşısının alınması üzrə tədbirlər;
- h) təmizlik və sanitariya-gigiyenik şərtlər;
- i) zərərvericilərə nəzarət;

- j) personalın gigiyenası;
- k) uyğun olan digər aspektlər.

İlkin şərtlər proqramının verifikasiyası planlaşdırılmalı (maddə 7.8) və lazımlı olduqda ona dəyişiklik edilməlidir (maddə 7.7). Verifikasiya və dəyişikliklər üzrə qeydlər işlək vəziyyətdə saxlanılmalıdır.

Sənədlərdə ilkin şərtlər proqramına daxil edilən fəaliyyətlərin necə icra edildiyi göstərilməlidir.

7.3 Təhlükələrin analizinin aparılması üçün ilkin tədbirlər

7.3.1 Ümumi müddəalar

Təhlükələrin analizini aparılması üçün zəruri olan bütün məlumatlar toplanmalı, işlək vəziyyətdə saxlanmalı, aktuallaşdırılmalı və sənədləşdirilməlidir. Qeydlər işlək vəziyyətdə saxlanılmalıdır.

7.3.2 Qida təhlükəsizliyi qrupu

Qida təhlükəsizliyi qrupu yaradılmalıdır.

Qida təhlükəsizliyi qrupu, qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin işlənilib hazırlanması və tətbiqi sahəsində təcrübə və kompleks biliyə malik olmalıdır. Bu biliklər qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemi baxımından təşkilatın məhsullarını, proseslərini, avadanlıqlarını və qida təhlükələrini ehtiva etməli, lakin təkcə bununla məhdudlaşmamalıdır.

Qida təhlükəsizliyi qrupunun zəruri bilik və təcrübəyə (maddə 6.2.2) malik olmasını göstərən qeydlər işlək vəziyyətdə saxlanılmalıdır.

7.3.3 Məhsulun xarakteristikaları

7.3.3.1 Xammal, inqrediyentlər və məhsul ilə təmasda olan materiallar

Bütün xammal, inqrediyentlər və məhsul ilə təmasda olan materiallar təhlükələrin analizinin yerinə yetirilməsi üçün lazım olan həcmdə sənədlərdə təsvir olunmalı, əgər mümkündürsə aşağıdakı məlumatları ehtiva etməlidir:

- a) bioloji, kimyəvi və fiziki xarakteristikaları;
- b) əlavələr və texnoloji əlavələr də daxil olmaqla, inqrediyentlərin tərkibi;
- c) mənşəyi;
- d) istehsal metodu;
- e) qablaşdırma və paylama metodları;
- f) saxlama şərtləri və istifadə müddəti;
- g) istifadə və ya əməliyyatdan əvvəl hazırlama və/və ya işləmə;
- h) istifadə təyinatına uyğun olaraq satın alınan materialların və inqrediyentlərin qida təhlükəsizliyi ilə bağlı qəbul meyarları və ya spesifikasiyaları.

Təşkilat yuxarıda sadalanan qida məhsullarının təhlükəsizliyinə dair qanunverici və normativ tələbləri müəyyən etməlidir.

Təsvirlər lazımi vəziyyətlərdə maddə 7.7-yə müvafiq olaraq aktuallaşdırılmalıdır.

7.3.3.2 Son (hazır) məhsulun xarakteristikaları

Son məhsulun xarakteristikaları təhlükələrin analizinin (maddə 7.4) yerinə yetirilməsi üçün lazım olan həcmdə sənədlərdə təsvir olunmalı, əgər mümkündürsə aşağıdakı məlumatları ehtiva etməlidir:

- a) məhsulun adı və ya uyğun eyniləşdirilməsi;
- b) tərkibi;
- c) qida təhlükəsizliyi ilə bağlı bioloji, kimyəvi və fiziki xarakteristikaları;
- d) nəzərdə tutulan istifadə müddəti və saxlama şərtləri;
- e) qablaşdırma;
- f) qida təhlükəsizliyi və/və ya daşıma, hazırlama və istifadə etmə təlimatları ilə bağlı markalama;
- g) paylama metodları.

Təşkilat yuxarıda sadalanan qida məhsullarının təhlükəsizliyinə dair qanunverici və normativ tələbləri müəyyən etməlidir.

Təsvirlər lazımi vəziyyətlərdə maddə 7.7-yə müvafiq olaraq aktuallaşdırılmalıdır.

7.3.4 Təyinatı üzrə istifadə

Son məhsulun təyinatı üzrə gözlənilən istifadəsi və təyinatı üzrə gözlənilən pis və yanlış istifadəsi nəzərə alınmalı və bunlar təhlükələrin analizinin (maddə 7.4) yerinə yetirilməsi üçün lazım olan həcmdə sənədlərdə təsvir edilməlidir.

Hər bir məhsul üçün istifadəçi qrupları və uyğun vəziyyətlərdə istehlakçı qrupları müəyyən olunmalı və spesifik qida məhsulları təhlükələrinə qarşı həssas olan istehlakçı qrupları nəzərə alınmalıdır.

Təsvirlər lazımi vəziyyətlərdə maddə 7.7-yə müvafiq olaraq aktuallaşdırılmalıdır.

7.3.5 Blok sxemlər, proses mərhələləri və nəzarət tədbirləri

7.3.5.1 Blok sxemlər

Blok sxemlər, qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin əhatə etdiyi məhsul və ya proses kateqoriyaları üçün hazırlanmalıdır. Blok sxemlər qida məhsullarında mümkün təhlükələrin yaranması, artımı və ya qida məhsullarına daxil olması hallarının qiymətləndirilməsi üçün əsas təmin etməlidir.

Blok sxemlər aydın, dəqiq və kifayət qədər ətraflı olmalıdır. Blok sxemlər uyğun formada aşağıdakıları ehtiva etməlidir:

- a) əməliyyatların bütün mərhələlərinin ardıcılığı və qarşılıqlı əlaqəsini;
- b) autsors proseslər və tədarükçülər tərəfindən təmin edilən xidmətlər;
- c) xammalların, inqrediyentlərin və yarımfabrikatların prosesə daxil olduğu yerləri;
- d) yenidən işləmə və ya təkrar emalın həyata keçirildiyi yerləri;
- e) son məhsulların, yarımfabrikatların, yan məhsulların və tullantıların sərbəst buraxıldığı və ya məhv edildiyi yerləri.

Qida təhlükəsizliyi qrupu 7.8 maddəsinə uyğun olaraq yoxlama zamanı blok sxemin dəqiqliyini yerində təsdiqləməlidir.

Təsdiqlənən axış sxemlərinə dair qeydlər saxlanılmalıdır.

7.3.5.2 Proses addımlarının və nəzarət tədbirlərinin təsviri

Mövcud nəzarət tədbirləri, proses parametrləri və/və ya bunların həyata keçirilməsində göstərilən səy və ya qida təhlükəsizliyinə təsir edən

biləcək proseduralar, təhlükələrin analizinin (maddə 7.4) yerinə yetirilməsi üçün lazım olan həcmdə təsvir edilməlidir.

Nəzarət tədbirlərinin seçiminə və həssaslıq dərəcəsinə təsir edə biləcək xarici tələblər (məsələn, tənzimləyici orqanlar və ya müştərilər) də həmçinin təsvir edilməlidir.

Təsvirlər lazımı vəziyyətlərdə maddə 7.7-yə müvafiq olaraq aktuallaşdırılmalıdır.

7.4 Təhlükələrin analizi

7.4.1 Ümumi müddəalar

Qida təhlükəsizliyi qrupu hansı təhlükələrin idarə edilməsinin zəruri olduğunu, qida təhlükəsizliyini təmin etmək üçün idarəetmə səviyyəsinin necə olmasını və hansı idarəetmə tədbirlərindən və ya onların kombinasiyasından istifadə edilməsini müəyyən etmək məqsədilə təhlükələrin analizini həyata keçirməlidir.

7.4.2. Təhlükələrin müəyyənləşdirilməsi və qəbul edilə bilən səviyyələrin təyin edilməsi

7.4.2.1 Məhsul tipi, proses növü və real texnoloji avadanlıqla bağlı yarana biləcək bütün qida təhlükələri müəyyənləşdirilməli və qeyd edilməlidir. Müəyyənləşdirilmə aşağıdakılara əsaslanmalıdır:

- a) maddə 7.3-ə görə toplanmış ilkin məlumatlar və məlumata;
- b) iş təcrübəsinə;
- c) epidemioloji və əvvəlki mərhələlərdə əldə edilən digər faktiki məlumatlar da daxil olmaqla xarici məlumata;
- d) son məhsul, yarımfabrikat və istehlak mərhələsindəki məhsulların qida təhlükəsizliyi üçün vacib olan qida zənciri mərhələlərində əldə edilmiş təhlükələr barədə məlumatlara.

Qida təhlükəsinin yarana biləcəyi bütün mərhələlər (xammalın qəbulundan istehsal və paylamaya qədər) göstərilməlidir.

7.4.2.2 Təhlükələrin müəyyənləşdirilməsi zamanı aşağıdakılara diqqət yetirilməlidir:

- a) göstərilən əməliyyatdan əvvəlki və sonrakı mərhələlər;
- b) proses avadanlığı, köməkçi qurğular/xidmətlər və mühit faktorları,
- c) qida zəncirindəki əvvəlki və sonrakı mərhələlər.

7.4.2.3 Müəyyənləşdirilmiş hər bir qida təhlükəsi üçün son məhsuldakı qəbul edilə bilən qida məhsullarının təhlükə səviyyəsi mümkün olduğu qədər müəyyən edilməlidir. Müəyyən edilən limit mövcud qanunverici və normativ tələbləri, qida təhlükəsizliyinə dair müştəri tələblərini, müştəri tərəfindən həmin məhsulların təyinatı üzrə istifadəsini və digər əlaqədar məlumatları nəzərə almalıdır.

Limitlərin müəyyən olunma səbəbləri və nəticələri sənədləşdirilməlidir.

7.4.3 Təhlükələrin qiymətləndirməsi

Müəyyənləşdirilmiş hər bir qida təhlükəsinin (maddə 7.4.2) qiymətləndirilməsi, təhlükəsiz qida məhsullarının istehsalı üçün əhəmiyyətli olan istisnaların və ya onların qəbul edilə bilən səviyyəyə qədər azaldılmasını və qəbul edilən səviyyəyə nail olmaq üçün zəruri nəzarəti təmin etmək məqsədilə aparılır.

Hər bir qida təhlükəsi onun insan sağlamlığına ciddi zərərli təsiri və yaranma ehtimalı nəzərə alınmaqla qiymətləndirilməlidir. İstifadə edilən metodologiya təsvir edilməli və qida məhsulları təhlükələrinin qiymətləndirilməsinin nəticələri sənədləşdirilməlidir.

7.4.4 Nəzarət tədbirlərinin seçilməsi və qiymətləndirilməsi

7.4.3 maddəsində müəyyən edilmiş təhlükələrin qiymətləndirməsinə əsaslanaraq, bu təhlükələrin qarşısının alınması, istisna edilməsi və ya qəbul edilə bilən səviyyəyə qədər azaldılmasını təmin edə biləcək nəzarət tədbirləri və ya bunların uyğun kombinasiyası seçilməlidir.

Bu seçim zamanı hər bir nəzarət tədbiri 7.3.5.2 maddəsinə uyğun olaraq eyniləşdirilmiş qida təhlükəsinə qarşı onun effektivliyi baxımından nəzərdən keçirilməlidir.

Seçilən nəzarət tədbirləri ilkin vacib şərtlərin əməliyyat proqramı və ya HACCP planı çərçivəsində idarə edilmə ehtiyaclarına görə təsnif edilməlidir.

Nəzarət tədbirlərinin seçilməsi və təsnif edilməsi aşağıdakıların qiymətləndirilməsini ehtiva edən məntiqi yanaşmadan istifadə etməklə yerinə yetirilməlidir:

- a) məcburi tətbiq ilə bağlı eyniləşdirilmiş qida təhlükəsinə göstərdiyi təsirlər;
- b) monitorinq üçün istifadə edilmə mümkünlüyü (məsələn, təcili düzəldici fəaliyyətləri yerinə yetirmək üçün vaxtında monitorinqi həyata keçirmə);
- c) idarəetmə üzrə digər şərtlər sistemi çərçivəsindəki yeri;
- d) əhəmiyyətli proses dəyişiklikləri və ya nəzarət tədbirinin funksionallığı ilə bağlı ehtimal olunan səhvlər;
- e) tətbiqi ilə bağlı səhvlər səbəbindən yarana biləcək nəticə/nəticələrin ciddiliyi;
- f) nəzarət tədbirlərinin, təhlükə və ya təhlükələrin səviyyəsini əhəmiyyətli dərəcədə azaltmaq və ya təhlükəni aradan qaldırmaq üçün həqiqətən də işlənib hazırlandığını və tətbiq olunub-olunmadığını;
- g) sinergetik effektlər (məsələn, iki və ya daha çox tədbir arasında, hər birinin təsirinin cəmindən daha çox təsirə səbəb olacaq qarşılıqlı təsir).

HACCP planı çərçivəsində təsnif edilən tədbirlər 7.6 maddəsinə uyğun olaraq yerinə yetirilməlidir. Digər nəzarət tədbirləri 7.5 maddəsinə uyğun olaraq ilkin vacib şərtlərin əməliyyat proqramı çərçivəsində tətbiq edilməlidir.

Təsnif etmə üçün istifadə edilən üsul və parametrlər təsvir edilməli, qiymətləndirmənin nəticələri ilə bağlı qeydlər sənədləşdirilməlidir.

7.5 İlkin şərtlərin əməliyyat proqramının işlənib hazırlanması

İlkin şərtlərin əməliyyat proqramı sənədləşdirilməli və hər bir proqrama aşağıdakı məlumatlar daxil edilməlidir:

- a) proqram tərəfindən idarə edilən qida təhlükələri (maddə 7.4.4);
- b) nəzarət tədbirləri (maddə 7.4.4),
- c) ilkin şərtlərin əməliyyat proqramının tətbiq olunduğunu göstərən monitorinq prosedurları;
- d) monitorinq fəaliyyətləri ilkin şərtlərin əməliyyat proqramına nəzarət olunmasını təmin etmədiyini göstərdiyi hallarda həyata keçiriləcək korreksiya və korreksiyaedici fəaliyyətlər (maddə 7.10.1 və maddə 7.10.2);
- e) səlahiyyət və məsuliyyətlər;

f) monitorinqlə bağlı qeydlər.

7.6 HACCP planının işlənilib hazırlanması

7.6.1 HACCP planı

Müəyyənləşdirilmiş hər bir kritik nəzarət nöqtəsi (KNN) üçün HACCP planı sənədləşdirilməli və aşağıdakı məlumatları özündə ehtiva etməlidir:

- a) KNN- də nəzarət edilən qida məhsulları təhlükəsini/təhlükələrini (maddə 7.4.4);
- b) nəzarət tədbiri/tədbirlərini (maddə 7.4.4);
- c) kritik limiti/limitləri (maddə 7.6.3);
- d) monitorinq proseduru/prosedurlarını (maddə 7.6.4);
- e) kritik limitlərdən kənara çıxma hallarında tətbiq olunacaq düzəldici fəaliyyəti/fəaliyyətləri (maddə 7.6.5);
- f) məsuliyyət və səlahiyyətləri,
- g) monitorinqlə bağlı qeyd/qeydləri.

7.6.2 Kritik nəzarət nöqtələrinin (KNN) təyin edilməsi

HACCP planına əsasən nəzarət ediləcək hər bir təhlükə üçün müəyyənləşdirilmiş nəzarət tədbirlərinə aid KNN müəyyən edilməlidir.

7.6.3 KNN üçün kritik limitlərin müəyyənləşdirilməsi

Hər bir KNN-ni izləmək üçün kritik limit/limitlər müəyyən edilməlidir.

Kritik limitlər son məhsulda (maddə 7.4.2) qida məhsulları təhlükəsinin qəbul edilə bilən eyniləşdirilmiş səviyyəsini təmin etmək üçün yaradılmalıdır.

Kritik limitlər ölçülə bilən olmalıdır.

Kritik limitlərin seçilməsinə dair əsaslandırma sənədləşdirilməlidir.

Subyektiv məlumatlara əsaslanan kritik limitlər (məhsulun, prosesin, paylanmanın vizual yoxlanması və s.) təlimatlar və spesifikasiyalar və/və ya təhsil və təlim ilə dəstəklənməlidir.

7.6.4 KNN-nin monitorinq sistemi

Hər bir KNN üçün bu KNN-in idarə edilməsini nümayiş etdirən monitorinq sistemi yaradılmalıdır. Sistem kritik limit/limitlərə aid olan bütün planlaşdırılmış ölçmə və ya müşahidələri ehtiva etməlidir.

Monitorinq sistemi aşağıdakı müvafiq prosedur, qeyd və təlimatları əhatə etməlidir:

- a) müəyyən bir zaman çərçivəsində nəticələrin əldə edilməsinə imkan verən müşahidə və ya ölçmələr;
- b) istifadə edilən monitorinq cihazları;
- c) tətbiq oluna bilən kalibrləmə metodları;
- d) monitorinqin aparılması tezliyi;
- e) monitorinq və bunun nəticələrinin qiymətləndirilməsi ilə bağlı məsuliyyət və səlahiyyətlər;
- f) qeydlərə dair tələblər və onların aparılması metodları.

Monitorinq metodları və onun aparılması tezliyi məhsulun istifadə və ya istehlakından əvvəl təcrid edilməsini təmin edə biləcək kritik limitlərdən kənara çıxma hallarının vaxtında müəyyən edilməsinə imkan verməlidir.

7.6.5 Monitoring nəticələrinin kritik limitlərdən kənara çıxması hallarında yerinə yetiriləcək fəaliyyətlər

HACCP planında göstərilən kritik limitlərdən kənara çıxma hallarında planlaşdırılmış korreksiyalar və korreksiyaedici fəaliyyətlər həyata keçirilir. Bu fəaliyyətlər uyğunsuzluğun səbəblərinin müəyyənləşdirilməsini, KNN-də nəzarət edilən parametrlərin təkrar nəzarət altına qaytarılmasını, uyğunsuzluğun təkrarlanmasının qarşısının alınmasını təmin etməlidir (maddə 7.10.2).

Potensial təhlükəli məhsulların buraxılmasına qədər onların qiymətləndirilməsini təmin edən sənədləşdirilmiş prosedurlar işlənilib hazırlanmalı və işlək vəziyyətdə saxlanılmalıdır (maddə 7.10.3).

7.7 İlkin şərtlər proqramında və HACCP planında müəyyən edilən ilkin məlumat və sənədlərin aktuallaşdırılması

İlkin şərtlərin əməliyyat proqramı (maddə 7.5) və/və ya HACCP planının (maddə 7.6) hazırlanmasından sonra təşkilat əgər lazım olarsa aşağıdakı məlumatları aktuallaşdırmalıdır:

- a) məhsulun xarakteristikalarını (maddə 7.3.3);
- b) təyinat üzrə istifadəni (maddə 7.3.4);
- c) blok sxemləri (maddə 7.3.5.1);
- d) proses mərhələlərini (maddə 7.3.5.2);
- e) nəzarət tədbirlərini (maddə 7.3.5.2).

Əgər zəruri olarsa, HACCP planı (maddə 7.6.1) və ilkin şərtlərin əməliyyat proqramını (maddə 7.5) müəyyən edən prosedurlar və təlimatlar dəyişiklik edilərək aktuallaşmalıdır.

7.8 Verifikasiyanın planlaşdırılması

Verifikasiyanın planlaşdırılması zamanı verifikasiya üzrə məqsədlər, metodlar və fəaliyyətlərin həyata keçirilmə tezliyi, həmçinin onların yerinə yetirilməsi ilə bağlı məsuliyyətlər müəyyən edilməlidir. Verifikasiya fəaliyyətləri aşağıdakıları təsdiq etməlidir:

- a) ilkin şərtlər proqramının tətbiqini;
- b) təhlükələrin analizi (maddə 7.3) üçün giriş məlumatlarının davamlı aktuallaşdırıldığını;
- c) ilkin şərtlərin əməliyyat proqramının və HACCP planı elementlərinin yerinə yetirildiyini və səmərəli olduğunu;
- d) təhlükə səviyyələrinin qəbul edilə bilən çərçivədə olduğunu;
- e) təşkilat üçün zəruri olan digər prosedurların yerinə yetirildiyini və səmərəli olduğunu.

Bu planlaşdırmanın çıxış məlumatları təşkilatın iş metodlarına uyğun bir formada olmalıdır.

Verifikasiyanın nəticələri barədə qeydlər aparılmalı və qida təhlükəsizliyi qrupuna bununla bağlı məlumat verilməlidir. Verifikasiyanın nəticələri verifikasiya fəaliyyətləri üzrə nəticələrin analizinin (maddə 8.4.3) aparılmasını təmin etməlidir.

Əgər

verifikasiya

sistemi son məhsul nümunələrinin test edilməsinə əsaslanırsa, bu nümunələrin qida məhsulları təhlükələrinin qəbul edilə bilən səviyyələrinə uyğunsuzluğu halında, nümunələrinə aid olduğu bütün partiya 7.10.3 maddəsinə uyğun olaraq potensial təhlükəli məhsul olaraq qiymətləndirilməlidir.

7.9 İzlənə bilmə sistemi

Təşkilat məhsul partiyalarının və bu partiyalarla bağlı xammal materiallarının proseslərin və paylama qeydlərinin eyniləşdirilməsini təmin edə biləcək bir izləmə bilmə sistemini işləyib hazırlamalı və tətbiq etməlidir.

İzlənə bilmə sistemi bilavasitə tədarükçüdən daxil olan materialların və son məhsulun ilkin paylanması marşrutunun eyniləşdirilməsini təmin etməlidir.

İzlənə bilmə ilə bağlı qeydlər potensial təhlükəli məhsullara nəzarət edilməsi və məhsulun geri çağırılması halında sistemin qiymətləndirməsi üçün bir müddət saxlanmalıdır.

Qeydlər qanunverici və normativ tələblərə və müştəri tələblərinə uyğun olmalı və məsələn, son məhsul partiyasının eyniləşdirilməsinə əsaslanmalıdır.

7.10 Uyğunsuzluqların idarə edilməsi

7.10.1 Korreksiyalar

Təşkilat KNN-də kritik limitlərin kənara çıxması (maddə 7.6.5) və ya ilkin vacib şərtlərin əməliyyat proqramı çərçivəsində idarəetmənin itirilməsi halında bu təsirə məruz qalan məhsulların buraxılması və istifadəsi nəzərə alınmaqla onların eyniləşdirilməsini və müvafiq olaraq idarə edilməsini təmin etməlidir.

Aşağıdakıları müəyyən edən sənədləşdirilmiş prosedur işləyib hazırlanmalı və işlək vəziyyətdə saxlanılmalıdır:

a) təsirə məruz qalmış son məhsulun eyniləşdirilməsi və qiymətləndirilməsi, bu məhsuldan necə istifadə olunması;

b) yerinə yetirilən korreksiyaların analizi.

Kritik limitlərdən kənara çıxma hallarında hazırlanan məhsullar potensial təhlükəli məhsullar sayılır, onlardan 7.10.3 maddəsinə uyğun olaraq istifadə edilməlidir.

İlkin vacib şərtlərin əməliyyat proqramına uyğun olmayan şəraitdə istehsal edilən məhsullar

uyğunsuzluğun səbəbləri və bunun nəticə və əhəmiyyətinə uyğun olaraq qiymətləndirilməli, lazım olduqda 7.10.3 maddəsinə görə istifadə edilməlidir.

Qiymətləndirmə nəticələrinin qeydiyyatı aparılmalıdır.

Bütün korreksiyalar cavabdeh şəxs/şəxslər tərəfindən təsdiqlənməli, uyğun olmayan partiyaların izləmə bilməsi məqsədi ilə uyğunsuzluğun xarakterini, səbəblərini, nəticəsini ehtiva edən məlumatlar da daxil olmaqla qeyd edilməlidir.

7.10.2 Korreksiyaedici fəaliyyətlər

İlkin vacib şərtlərin əməliyyat proqramı və KNN-nin monitorinqi vasitəsilə əldə edilən məlumatlar korreksiyaedici fəaliyyətləri başlamaq üçün kifayət qədər bilik (maddə 6.2) və səlahiyyətə (maddə 5.4) malik olan personal tərəfindən qiymətləndirilməlidir.

Korreksiyaedici fəaliyyətlər kritik limitlərdən kənara çıxma (maddə 7.6.5) və ya ilkin vacib şərtlərin əməliyyat proqramına uyğunsuzluq hallarında yerinə yetirilməlidir.

Təşkilat uyğunsuzluqların təkrarlanması hallarının qarşısının alınması, prosesin uyğunsuzluq müəyyən edildikdən sonra idarəetmə vəziyyətinə qaytarılması, uyğunsuzluğun eyniləşdirilməsi və aradan qaldırılması üzrə fəaliyyətləri ehtiva edən müvafiq prosedurlar hazırlamalı və tətbiq etməlidir. Bu fəaliyyətlər aşağıdakıları ehtiva edir:

- a) uyğunsuzluqların nəzərdən keçirilməsi (müşəri şikayətləri də daxil olmaqla);
 - b) idarəetmənin itirilməsi ilə bağlı monitorinq nəticələrindəki tendensiyaaların nəzərdən keçirilməsi;
 - c) uyğunsuzluqların səbəblərinin müəyyən olunması;
 - d) uyğunsuzluqların təkrar yaranmasının qarşısını almaq üçün zəruri fəaliyyətlərə olan ehtiyacın qiymətləndirilməsi;
 - e) zəruri fəaliyyətlərin müəyyən edilməsi və yerinə yetirilməsi;
 - f) reallaşdırılan korreksiyaedici fəaliyyət nəticələrinin qeyd edilməsi;
 - g) yerinə yetirilən korreksiyaedici fəaliyyətlərin effektivliyinin nəzərdən keçirilməsi.
- korreksiyaedici fəaliyyətlərin qeydiyyatı aparılmalıdır.

7.10.3 Potensial təhlükəli məhsulların idarə edilməsi

7.10.3.1 Ümumi müddəalar

Təşkilat tələblərə uyğun olmayan məhsulların qida zəncirinə daxil olmasının qarşısını almaq üçün bu məhsulların idarə edilməsi məqsədilə aşağıdakı fəaliyyətləri həyata keçirməlidir:

- a) əlaqədar qida məhsulları təhlükəsinin/təhlükələrinin müəyyənəşdirilmiş qəbul edilə bilən səviyyə qədər azaldılması;
- b) əlaqədar qida təhlükələrinin qida zəncirinə daxil olmadan əvvəl müəyyənəşdirilmiş qəbul edilə bilən səviyyəyə (maddə 7.4.2) qədər azaldılması və ya;
- c) uyğunsuzluğa baxmayaraq məhsulun qida məhsulları təhlükəsinin müəyyənəşdirilmiş qəbul edilə bilən səviyyəsində saxlanılması.

Uyğunsuzluğun təsirinə məruz qalan bütün məhsul partiyaları, onlar qiymətləndirilənə qədər təşkilat tərəfindən idarə edilməlidir.

Əgər gələcəkdə məhsullar idarəetmədən kənarda qalarsa və həmin məhsulların təhlükəli olduğu müəyyən edilərsə, o halda təşkilat bununla bağlı maraqlı tərəflərə məlumat verməli və məhsulun geri çağırılması (maddə 7.10.4) əməliyyatını həyata keçirməlidir.

Qeyd - "Məhsulun geri çəkilməsi" termini, "Məhsulun geri çağırılması"nı ehtiva edir.

Nəzarət şərtləri və müvafiq reaksiya və potensial təhlükəli qida məhsulları ilə bağlı fəaliyyətlər sənədləşdirilməlidir.

7.10.3.2 Məhsulun sərbəst buraxılması/realizasiyası üçün qiymətləndirilməsi

Uyğunsuzluğun təsirinə məruz qalan hər bir məhsul partiyası ancaq aşağıdakı şərtlərdən hər hansı biri tətbiq olunduğu halda təhlükəsiz məhsul olaraq buraxıla bilər:

a) monitoring sistemindən fərqli olan digər dəlillərin nəzarət üzrə tədbirlərin səmərəli olduğunungöstərməsi;

b) dəlillərin konkret məhsul üçün nəzarət üzrə tədbirlərin birləşdirilmiş təsirini nəzərdə tutan performansə uyğun olduğunugöstərməsi (məsələn, 7.4.2 maddəsinə uyğun olaraq müəyyənləşdirilmiş qəbul edilə bilən səviyyə);

c) nümunə götürmə, analiz və/və ya digər verifikasiya fəaliyyətləri üzrə nəticələrin məhsul partiyasının qida məhsulları təhlükəsinin müəyyənləşdirilmiş qəbul edilə bilən səviyyəsinə uyğun olduğunugöstərməsi.

7.10.3 Uyğun olmayan məhsulların tənzimləməsi

Qiymətləndirmədən sonra əgər məhsul partiyası buraxılma üçün məqbul hesab edilməzsə, o halda aşağıdakı fəaliyyətlərdən biri yerinə yetirilməlidir:

a) təşkilat çərçivəsində və ya onun xaricində qida məhsulları təhlükəsinin aradan qaldırılması və ya qəbul edilə bilən səviyyəyə qədər azaldılması üçün təkrar emal və ya əlavə işləmə;

b) məhv etmə və/və ya tullantı olaraq utilləşdirmə.

7.10.4 Geri çağırılma

Təhlükəli olaraq müəyyən edilmiş son məhsul partiyalarının tamamilə və zamanında geri çağırılmasını təmin etmək və asanlaşdırmaq üçün:

a) ali rəhbərlik məhsulun geri çağırılması səlahiyyətinə malik personalı və onun yerinə yetirilməsinə cavabdeh olan personalı təyin etməlidir;

b) təşkilat aşağıdakılar ilə bağlı sənədləşdirilmiş prosedur işləyib hazırlamalı və həyata keçirməlidir:

1) müvafiq maraqlı tərəflərə bildirilməsi üçün (məsələn, qanunverici və tənzimləyici orqanlara, İstehlakçı və/və ya müştərilərə);

2) geri çağırılan məhsulların təkrar işlənməsi, həmçinin anbarlardakı uyğun olmayan məhsul partiyalarına tətbiq olunacaq əməliyyatlar;

3) həyata keçiriləcək fəaliyyətlər ardıcılığı.

Geri

çağırılan məhsullar məhv edilənə, əvvəlcədən hazırlanmış istifadə məqsədindən fərqli bir məqsədlə istifadəsinə, hazırlanmış və ya başqa bir istifadə üçün etibarlı olduğu müəyyən edilənə və ya etibarlı hala gətiriləcək təkrar işləməyə qədər, onlara zəmənat vermək üçün təcrid edilməli və nəzarət altında saxlanılmalıdır.

Geri çağırılmanın səbəbləri, həcmi və nəticələri sənədləşdirilməli və rəhbərlik tərəfindən analiz aparılması üçün giriş məlumatları kimi ali rəhbərliyə məlumat verilməlidir.

Təşkilat müvafiq metodlardan istifadə etmək yolu ilə (məsələn, praktik və ya manevr şəklindəki geri çağırma) geri çağırılma fəaliyyətinin verifikasiyasını və qeydiyyatını həyata keçirməlidir.

8 QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İDARƏETMƏ SİSTEMİNİN VALİDASIYASI, VERİFİKASIYASI VƏ YAXŞILAŞDIRILMASI

8.1 Ümumi müddəalar

Qida təhlükəsizliyi qrupu nəzarət üzrə tədbirlərin və/və ya nəzarət üzrə tədbirlər kombinasiyanın validasiyası, həmçinin qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin

verifikasiyası və yaxşılaşdırılması ilə bağlı zəruri olan prosesləri planlaşdırmalı və yerinə yetirməlidir.

8.2 Nəzarət üzrə tədbirlər kombinasiyasının validasiyası

İlkin vacib şərtlərin əməliyyat proqramının və HACCP planı çərçivəsində nəzarət üzrə tədbirlərin yerinə yetirilməsinə qədər və bununla bağlı hər hansı bir dəyişiklik edildikdən (maddə 8.5.2) sonra təşkilat aşağıdakıları validasiya etməlidir:

a) seçilən nəzarət üzrə tədbirlərin nəzərdə tutulan qida məhsulları təhlükəsinin/təhlükələrinin məqsəd qoyulmuş nəzarətini təmin etməyə yetərli olması;

b) nəzarət üzrə tədbirlərin bütün hallarda, ən çox müəyyənləşdirilmiş qəbul edilə bilən səviyyələrdə təhlükə daşıyan son məhsulla əlaqəsini təmin etmək üçün qida məhsullarının təhlükəsinə/təhlükələrinə nəzarət edilməsi ilə bağlı effektiv olması.

Əgər validasiya nəticələri yuxarıdakı elementlərdən bir və ya bir neçəsini təsdiq etməzsə, o halda nəzarət üzrə tədbirlər və/və ya nəzarət üzrə tədbirlər kombinasiyası modifikasiya edilməli və təkrar qiymətləndirməlidir (maddə 7.4.4).

Modifikasiyalar nəzarət üzrə tədbirlərdəki (məsələn, proses parametrləri, riayət etmə ciddiliyi və/və ya onların kombinasiyası) və/və ya xammaldakı, istehsal üsullarındakı, son məhsul xarakteristikalarındakı, paylama metodlarındakı və/və ya son məhsulun nəzərdə tutulan istifadəsindəki dəyişikliyi/dəyişiklikləri ehtiva edə bilər.

8.3 Monitoring və ölçmə cihazlarının idarə edilməsi

Təşkilat təyin olunmuş monitoring və ölçmə metodlarının, həmçinin avadanlığın monitoring və ölçmə proseduralarının yerinə yetirilməsi üçün müvafiq vəziyyətdə olmasına dair dəlilləri təmin etməlidir.

Etibarlı nəticələrin əldə edilməsinə zərurət yarandıqda istifadə edilən metodlar və ölçmə avadanlıqları:

a) təyin olunan müddətlərdə və ya istifadədən əvvəl izlənilə bilən milli və ya beynəlxalq standartlara görə kalibrləmə həyata keçirilməli və ya validasiya edilməlidir. Standartların olmaması halında kalibrləmə və ya validasiyanın əsaslandırılması ilə bağlı qeydiyyat aparılmalıdır;

b) zəruri olduğu hallarda nizamlanmalıdır;

c) kalibrləmə statusunun müəyyən edilməsinə imkan verən eyniləşdirmə həyata keçirilməlidir;

d) doğru olmayan ölçü nəticələrinin əldə edilməsinə səbəb olan nizamlamalara qarşı qorunmalıdır;

e) vəziyyətin pisləşməsi və itkilərə qarşı qorunmalıdır .

Verifikasiya və kalibrləmə nəticələri barədə qeydlər müvafiq qaydada aparılmalıdır.

Bundan başqa avadanlığın və ya prosesin tələblərə uyğun olmaması halında təşkilat əvvəlki ölçmələrin nəticələrini qiymətləndirməlidir. Əgər ölçmə avadanlığının tələblərə uyğun olmadığı müəyyən edilərsə, o halda təşkilat avadanlıq və təsirə məruz qalan hər məhsul üçün müvafiq fəaliyyətləri yerinə yetirməlidir. Bu kimi qiymətləndirmə və həyata keçirilən fəaliyyətlərin nəticələri barədə qeydlər müvafiq qaydada aparılmalıdır.

Monitoring və ölçmə zamanı müəyyən olunan məqsədləri təmin etmək üçün kompüter proqramlarından istifadə edilməsi halında, onların uyğun olub olmadığı

təsdiqlənməlidir. Belə bir təsdiqlənmə kompüter proqramlarından istifadə edilməsindən əvvəl həyata keçirilməli və lazım olduqda təkrar təsdiqlənməlidir.

8.4 Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin verifikasiyası

8.4.1 Daxili audit

Təşkilat planlaşdırılmış müddətlərdə qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin:

a) planlaşdırılmış şərtlərə və təşkilat tərəfindən işlənib hazırlanmış qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin tələblərinə və bu standartın tələblərinə uyğun olub olmadığını;

b) qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin effektiv şəkildə tətbiq olunduğunu və aktuallaşdırıldığını müəyyən etmək üçün həyata keçirməlidir.

Audit proqramı yoxlanılan proseslərin və istehsal sahələrinin vaciblik dərəcəsi, həmçinin əvvəlki auditlərin nəticələri üzrə yerinə yetirilmiş hər hansı bir fəaliyyətin aktuallaşdırılması nəzərə almaqla planlaşdırılmalıdır (maddə 8.5.2 və 5.8.2).

Auditin meyarları, məqsədi, tətbiq sahəsi, tezliyi və metodları müəyyən edilməlidir. Auditorların seçilməsi və auditin keçirilməsi, obyektiv olmalı və qərəzsizlik təmin edilməlidir. Auditorlar öz işlərini yoxlamamalıdır.

Məsuliyyətlər və auditlərin planlaşdırılması və keçirilməsinə dair tələblər, həmçinin audit nəticələri ilə bağlı hesabatlar və qeydlərin aparılması sənədləşdirilmiş prosedurda müəyyən olunmalıdır.

Auditin keçirilməsinə məsul olan ali rəhbərlik təsbit edilən uyğunsuzluqların və onların səbəblərinin aradan qaldırılmasını təmin edəcək fəaliyyətləri lüzumsuz yubanmalara yol vermədən həyata keçirməlidir. Sonrakı fəaliyyətlər həyata keçirilən işlərin verifikasiyasını və onun nəticələri barədə hesabatı ehtiva etməlidir.

8.4.2 Verifikasiya nəticələrinin qiymətləndirilməsi

Qida təhlükəsizliyi qrupu planlaşdırılmış verifikasiya fəaliyyətlərinin nəticələrini sistemativ olaraq qiymətləndirməlidir (maddə 7.8).

Əgər verifikasiya zamanı planlaşdırılmış şərtlərlə bağlı uyğunsuzluq müəyyən edilərsə, təşkilat tələb olunan uyğunluğun təmin edilməsi üçün lazımlı fəaliyyətləri yerinə yetirməlidir. Bu, aşağıdakılarla məhdudlaşmayan müvafiq fəaliyyətlərin analizini ehtiva etməlidir:

- a) mövcud prosedurlar və məlumat mübadiləsi kanallarını (maddə 5.6 və 7.7);
- b) təhlükələrin analizi (maddə 7.4) üzrə qərarları, müəyyən olunmuş ilkin vacib şərtlərin əməliyyat proqramı (maddə 7.5) və HACCP planını (maddə 7.6.1);
- c) ilkin vacib şərtlər proqramını (maddə 7.2);
- d) insan resurslarının idarə edilməsi və təlim fəaliyyətlərinin səmərəliliyini (maddə 6.2).

8.4.3 Verifikasiya fəaliyyətlərinin nəticələrinin təhlili

Qida təhlükəsizliyi qrupu daxili və xarici audit nəticələrini (maddə 8.4.1) ehtiva edən verifikasiya fəaliyyəti nəticələrini təhlil etməlidir. Analiz aşağıdakı məqsədlər üçün həyata keçirilməlidir:

a) sistemin ümumi fəaliyyətinin planlaşdırılmış şərtlərə və təşkilat tərəfindən işlənib hazırlanmış qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin tələblərinə uyğunluğunun təsdiq edilməsi;

b) qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin aktualaşdırılması və yaxşılaşdırılması üçün ehtiyacların müəyyən edilməsi;

c) potensial təhlükəli qida məhsullarının artmasını göstərən tendensiyaların müəyyən edilməsi,

d) yoxlanılan fəaliyyət sahələrinin statusu və vaciblik dərəcəsi ilə bağlı daxili audit proqramının planlaşdırılması üçün məlumatın müəyyən edilməsi;

e) yerinə yetirilən hər hansı bir korreksiya və ya korreksiyaedici fəaliyyətin səmərəli olduğuna dair dəlilin təmin edilməsi.

Təhlilin nəticələri və sonrakı fəaliyyətlərin rəhbərlik tərəfindən təhlil edilməsi üçün (maddə 5.8.2) onlar giriş məlumatları olaraq qeydiyyatda alınmalı və müvafiq formada ali rəhbərliyə təqdim olunmalıdır. Bu məlumatlar qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin aktualaşdırılmasında (maddə 8.5.2) giriş məlumatları kimi istifadə edilməlidir.

8.5 Yaxşılaşdırma

8.5.1 Davamlı yaxşılaşdırma

Ali rəhbərlik məlumat mübadiləsi (maddə 5.6) rəhbərlik tərəfindən təhlil (maddə 5.8), daxili audit (maddə 8.4.1), verifikasiya nəticələrinin qiymətləndirilməsi (maddə 8.4.2), verifikasiya fəaliyyətlərinin nəticələrinin təhlili (maddə 8.4.3), nəzarət tədbirlərinin və onların kombinasiyasının validasiyası (maddə 8.2), korreksiyaedici fəaliyyətlər (maddə 7.10.2) və qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin aktualaşdırılmasından (maddə 8.5.2) istifadə etməklə təşkilatın qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin fəaliyyətinin davamlı yaxşılaşdırılmasını təmin etməlidir.

Qeyd - ISO 9001 keyfiyyəti idarəetmə sisteminin səmərəliliyinin davamlı yaxşılaşdırılmasına yönəlib. ISO 9004 ISO 9001-də göstərilənlərdən başqa keyfiyyəti idarəetmə sisteminin effektivliyinin və səmərəliliyinin davamlı yaxşılaşdırılması ilə bağlı tövsiyələri özündə ehtiva edir.

8.5.2 Qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin aktualaşdırılması

Ali rəhbərlik qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin davamlı aktualaşdırılmasını təmin etməlidir.

Buna nail olmaq üçün qida təhlükəsizliyi qrupu qida təhlükəsizliyini idarəetmə sistemini planlaşdırılmış müddətlərdə qiymətləndirməlidir. Bundan sora qida təhlükəsizliyi qrupu təhlükə analizlərinin, tətbiq olunan ilkin vacib şərtlərin əməliyyat proqramını və HACCP planını lazım olub olmadığını diqqətlə nəzərdən keçirməlidir. Qiymətləndirmə və aktualaşdırma fəaliyyətləri aşağıdakılara əsaslanmalıdır:

a) 5.6 maddəsində göstəriləni kimi daxili və xarici mənbələrlə məlumat mübadiləsi aparmaqla əldə edilən giriş məlumatlarına;

b) qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin uyğunluğu, yaralılığı və səmərəliliyi ilə bağlı digər məlumatlardan əldə edilən giriş məlumatlarına;

c) verifikasiya üzrə fəaliyyət nəticələrinin analizlərinin çıxış məlumatlarına (maddə 8.4.3);

d) rəhbərlik tərəfindən analizin çıxış məlumatlarına (maddə 8.5.2).

Sistemin aktualaşdırılması üzrə fəaliyyətlərin rəhbərlik tərəfindən analiz üçün giriş məlumatları kimi qeydiyyatı aparılmalı və rəhbərliyə müvafiq formada hesabat təqdim olunmalıdır (maddə 5.8.2).

Əlavə A
(Məlumat üçün)

ISO 22000:2005 və ISO 9001:2000 arasındakı çarpaz istinadlar

Cədvəl A. 1 - ISO 22000:2005 və ISO 9001:2000 arasındakı çarpaz istinadlar

ISO 22000:2005		ISO 9001:2000	
Giriş		0	Giriş
		0.1	Ümumi müddəalar
		0.2	Proses yanaşması
		0.3	ISO 9004-lə əlaqə
		0.4	Digər menecment sistemləri ilə uyğunluq
Tətbiq sahəsi	1	1	Tətbiq sahəsi
		1.1	Ümumi müddəalar
		1.2	Tətbiq
Normativ istinadlar	2	2	Normativ istinadlar
Termin və təriflər	3	3	Termin və təriflər
Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemi	4	4	Keyfiyyəti idarəetmə sistemi
Ümumi tələblər	4.1	4.1	Ümumi tələblər
Sənədləşməyə olan tələblər	4.2	4.2	Sənədləşməyə olan tələblər
Ümumi müddəalar	4.2.1	4.2.1	Ümumi müddəalar
Sənədlərin idarə edilməsi	4.2.2	4.2.3	Sənədlərin idarə edilməsi
Qeydlərin idarə edilməsi	4.2.3	4.2.4	Qeydlərin idarə edilməsi
Rəhbərliyin məsuliyyəti	5	5	Rəhbərliyin məsuliyyəti
Rəhbərliyin öhdəliyi	5.1	5.1	Rəhbərliyin öhdəliyi
Qida təhlükəsizliyi sahəsində siyasət	5.2	5.3	Keyfiyyət sahəsində siyasət
Qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin planlaşdırılması	5.3	5.4.2	Keyfiyyəti idarəetmə sisteminin planlaşdırılması
Məsuliyyət və səlahiyyət	5.4	5.5.1	Məsuliyyət və səlahiyyət
Qida təhlükəsizliyi qrupunun rəhbəri	5.5	5.5.2	Rəhbərliyin nümayəndəsi
İnformasiya mübadiləsi	5.6	5.5	Məsuliyyət, səlahiyyət və məlumat mübadiləsi
Xarici məlumat mübadiləsi	5.6.1	7.2.1	Məhsula dair tələblərin müəyyən edilməsi
		7.2.3	Müştəri ilə əlaqə

Daxili məlumat mübadiləsi	5.6.2	5.5.3	Daxili məlumat mübadiləsi
		7.3.7	Layihələndirmə və işlənmə ilə bağlı dəyişikliklərinin idarə edilməsi
Fövqaladə vəziyyətlərinə hazırlıq və onlara müdaxilə edilməsi	5.7	5.2	Müştəriyə yönəlmə
		8.5.3	Önləyici fəaliyyət
Rəhbərlik tərəfindən analiz	5.8	5.6	Rəhbərlik tərəfindən analiz
Ümumi müddəalar	5.8.1	5.6.1	Ümumi müddəalar
Analiz üçün giriş məlumatları	5.8.2	5.6.2	Analiz üçün giriş məlumatları
Analiz üçün çıxış məlumatları	5.8.3	5.6.3	Analiz üçün çıxış məlumatları
Resursların idarə edilməsi	6	6	Resursların idarə edilməsi
Resursların təmin edilməsi	6.1	6.1	Resursların təmin edilməsi
İnsan resursları	6.2	6.2	İnsan resursları
Ümumi müddəalar	6.2.1	6.2.1	Ümumi müddəalar
Səriştəlilik, məlumatlı olma və təlim	6.2.2	6.2.2	Səriştəlilik, məlumatlı olma və təlim
İnfrastruktur	6.3	6.3	İnfrastruktur
İş mühiti	6.4	6.4	İş mühiti
Təhlükəsiz məhsulun planlaşdırılması və reallaşdırılması	7	7	Məhsulun reallaşdırılması
Ümumi müddəalar	7.1	7.1	Məhsulun reallaşdırılmasının planlaşdırılması
İlkin şərtlər proqramı	7.2	6.3	İnfrastruktur
	7.2.1	6.4	İş mühiti
	7.2.2	7.5.1	İstehsal və xidmətin idarə edilməsi
	7.2.3	8.5.3	Önləyici fəaliyyət
		7.5.5	Məhsulun mühafizəsi
Təhlükələrin analizinin aparılması üçün ilkin tədbirlər	7.3	7.3	Layihələndirmə və işlənmə
Ümumi müddəalar	7.3.1		
Qida təhlükəsizliyi qrupu	7.3.2		
Məhsulun xarakteristikaları	7.3.3	7.4.2	Satınalma üzrə məlumat
Təyinat üzrə istifadə	7.3.4	7.2.1	Məhsula dair tələblərin müəyyən edilməsi
Blok sxemlər, proses mərhələləri və nəzarət tədbirləri	7.3.5	7.2.1	Məhsula dair tələblərin müəyyən edilməsi
Təhlükələrin analizi	7.4	7.3.1	Layihələndirmə və işlənmənin planlaşdırılması
Ümumi müddəalar	7.4.1		
Təhlükələrin müəyyənləşdirilməsi və qəbul edilə bilən səviyyələrin müəyyənləşdirilməsi	7.4.2		
Təhlükələrin qiymətləndirilməsi	7.4.3		
Nəzarət tədbirlərinin seçilməsi və qiymətləndirilməsi	7.4.4		

İlkin şərtlərin əməliyyat proqramının yaradılması	7.5	7.3.2	Layihələndirmə və işlənmə üçün giriş məlumatları
HACCP planının işlənilib hazırlanması	7.6	7.3.3	Layihələndirmə və işlənmə üçün çıxış məlumatları
HACCP planı	7.6.1	7.5.1	İstehsal və xidmətin idarə edilməsi
KNN-nin təyin edilməsi	7.6.2		
KNN üçün kritik limitlərin müəyyənləşdirilməsi	7.6.3		
KNN-nin monitorinq sistemi	7.6.4	8.2.3	Proseslərin monitorinqi və ölçülməsi
Monitorinq nəticələrinin kritik limitlərdən kənara çıxması hallarında yerinə yetiriləcək fəaliyyətlər	7.6.5	8.3	Uyğun olmayan məhsulun idarə edilməsi
İlkin şərtlər proqramında və HACCP planında müəyyən edilən ilkin məlumat və sənədlərin aktuallaşdırılması	7.7	4.2.3	Sənədlərin idarə edilməsi
Verifikasiyanın planlaşdırılması	7.8	7.3.5	Layihələndirmə və işlənmənin verifikasiyası
İzlənilə bilmə sistemi	7.9	7.5.3	Eyniləşdirmə və izlənilə bilmə
Uyğunsuzluqların idarə edilməsi	7.10	8.3	Uyğun olmayan məhsulun idarə edilməsi
Korreksiya	7.10.1	8.3	
Korreksiyaedici fəaliyyətlər	7.10.2	8.5.2	Uyğun olmayan məhsulun idarə edilməsi
Potensial təhlükəli məhsulların idarə edilməsi	7.10.3	8.3	Korreksiyaedici fəaliyyətlər
Geri çağırma	7.10.4	8.3	Uyğun olmayan məhsulun idarə edilməsi
			Uyğun olmayan məhsulun idarə edilməsi
Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin validasiyası, verifikasiyası və yaxşılaşdırılması	8	8	Ölçmə, analiz və yaxşılaşdırma
Ümumi müddəalar	8.1	8.1	Ümumi müddəalar
Nəzarət üzrə tədbirlər kombinasiyasının validasiyası	8.2	8.4	Məlumatların analizi
		7.3.6	Layihələndirmə və işlənmənin validasiyası
		7.5.2	İstehsal və xidmət proseslərinin validasiyası
Monitorinq və ölçmə cihazlarının idarə edilməsi	8.3	7.6	Monitorinq və ölçmə cihazlarının idarə edilməsi
Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin verifikasiyası	8.4	8.2	Monitorinq və ölçmə
Daxili audit	8.4.1	8.2.2	Daxili audit

Verifikasiya nəticələrinin qiymətləndirilməsi	8.4.2	7.3.4	Layihələndirmə və işlənmənin analizi
Verifikasiya fəaliyyətləri nəticələrinin analizi	8.4.3	8.2.3 8.4	Proseslərin monitorinqi və ölçülməsi Məlumatların analizi
Yaxşılaşdırma	8.5	8.5	Yaxşılaşdırma
Daimi yaxşılaşdırma	8.5.1	8.5.1	Daimi yaxşılaşdırma
Qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin aktualaşdırılması	8.5.2	7.3.4	Layihələndirmə və işlənmənin analizi

Cədvəl A.2 – ISO 9001:2000 və ISO 22000:2005 arasındakı çarpaz istinadlar

ISO 9001:2000		ISO 22000:2005	
Giriş	0		Giriş
Ümumi müddəalar	0.1		
Proses yanaşması	0.2		
ISO 9004-lə əlaqə	0.3		
Digər menecment sistemləri ilə uyğunluq	0.4		
Tətbiq sahəsi	1	1	Tətbiq sahəsi
Ümumi müddəalar	1.1		
Tətbiq	1.2		
Normativ istinadlar	2	2	Normativ istinadlar
Termin və təriflər	3	3	Termin və təriflər
Keyfiyyəti idarəetmə sistemi	4	4	Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemi
Ümumi tələblər	4.1	4.1	Ümumi tələblər
Sənədləşməyə olan tələblər	4.2	4.2	Sənədləşməyə olan tələblər
Ümumi müddəalar	4.2.1	4.2.1	Ümumi müddəalar
Keyfiyyət üzrə rəhbərlik	4.2.2		
Sənədlərin idarə edilməsi	4.2.3	4.2.2 7.7	Sənədlərin idarə edilməsi İlkin şərtlər proqramında və HACCP planında müəyyən edilən ilkin məlumat və sənədlərin aktualaşdırılması
Qeydlərin idarə edilməsi	4.2.4	4.2.3	Qeydlərin idarə edilməsi
Rəhbərliyin məsuliyyəti	5	5	Rəhbərliyin məsuliyyəti
Rəhbərliyin öhdəliyi	5.1	5.1	Rəhbərliyin öhdəliyi
Müştəriyə yönəlmə	5.2	5.7	Fövqaladə vəziyyətlərinə hazırlıq və onlara müdaxilə edilməsi
Keyfiyyət sahəsində siyasət	5.3	5.2	Qida təhlükəsizliyi sahəsində siyasət
Planlaşdırma	5.4		

Keyfiyyət sahəsində məqsədlər	5.4.1		
Keyfiyyəti idarəetmə sisteminin planlaşdırılması	5.4.2	5.3	Qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin planlaşdırılması
		8.5.2	Qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin aktualaşdırılması
Məsuliyyət, səlahiyyət və məlumat mübadiləsi	5.5	5.6	İnformasiya mübadiləsi
Məsuliyyət və səlahiyyət	5.5.1	5.4	Məsuliyyət və səlahiyyət
Rəhbərliyin nümayəndəsi	5.5.2	5.5	Qida təhlükəsizliyi qrupunun rəhbəri
Daxili məlumat mübadiləsi	5.5.3	5.6.2	Daxili məlumat mübadiləsi
Rəhbərlik tərəfindən analiz	5.6	5.8	Rəhbərlik tərəfindən analiz
Ümumi müddəalar	5.6.1	5.8.1	Ümumi müddəalar
Analiz üçün giriş məlumatları	5.6.2	5.8.2	Analiz üçün giriş məlumatları
Analiz üçün çıxış məlumatları	5.6.3	5.8.3	Analiz üçün çıxış məlumatları
Resursların idarə edilməsi	6	6	Resursların idarə edilməsi
Resursların təmin edilməsi	6.1	6.1	Resursların təmin edilməsi
İnsan resursları	6.2	6.2	İnsan resursları
Ümumi müddəalar	6.2.1	6.2.1	Ümumi müddəalar
Səriştəlilik, məlumatlı olma və təlim	6.2.2	6.2.2	Səriştəlilik, məlumatlı olma və təlim
İnfrastruktur	6.3	6.3	İnfrastruktur
		7.2	İlkin şərtlər proqramı
İş mühiti	6.4	6.4	İş mühiti
		7.2	İlkin şərtlər proqramı
Məhsulun reallaşdırılması	7	7	Təhlükəsiz məhsulun planlaşdırılması və reallaşdırılması
Məhsulun reallaşdırılmasının planlaşdırılması	7.1	7.1	Ümumi müddəalar
Müştəri ilə bağlı proseslər	7.2		
Məhsula dair tələblərin müəyyən edilməsi	7.2.1	7.3.4	Təyinat üzrə istifadə
		7.3.5	Blok sxemlər, proses mərhələləri və idarəetmə üzrə tədbirlər
		5.6.1	Xarici məlumat mübadiləsi
	7.2.2		
Məhsula dair tələblərin analizi	7.2.3	5.6.1	Xarici məlumat mübadiləsi
Müştəri ilə əlaqə			
Layihələndirmə və işlənmə	7.3	7.3	Təhlükələrin analizinin aparılması üçün ilkin tədbirlər
Layihələndirmə və işlənmənin			

planlaşdırılması	7.3.1	7.4	Təhlükələrin analizi
Layihələndirmə və işlənmə üçün giriş məlumatları	7.3.2	7.5	İlkin şərtlərin əməliyyat proqramının yaradılması
Layihələndirmə və işlənmə üçün çıxış məlumatları	7.3.3	7.6	HACCP planının yaradılması
Layihələndirmə və işləmənin analizi	7.3.4	8.4.2	Verifikasiya nəticələrinin qiymətləndirilməsi
		8.5.2	Qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin aktualaşdırılması
Layihələndirmə və işləmənin verifikasiyası	7.3.5	7.8	Verifikasiyanın planlaşdırılması
Layihələndirmə və işləmənin validasiyası	7.3.6	8.2	Nəzarət üzrə tədbirlər kombinasiyasının validasiyası
	7.3.7	5.6.2	Daxili məlumat mübadiləsi
Layihələndirmə və işlənmədəki dəyişikliklərin idarə edilməsi			
Satınalma	7.4		
Satınalma prosesi	7.4.1		
Satınalmalar üzrə məlumat	7.4.2	7.3.3	Məhsulun xarakteristikaları
Satın alınan məhsulun verifikasiyası	7.4.3		
İstehsal və xidmət	7.5		
İstehsal və xidmətin idarə edilməsi	7.5.1	7.2	İlkin şərtlər proqramı
		7.6.1	HACCP planı
	7.5.2	8.2	Nəzarət üzrə tədbirlər kombinasiyasının validasiyası
İstehsal və xidmət proseslərinin validasiyası	7.5.3	7.9	İzlənilə bilmə sistemi
Eyniləşdirmə və izlənilə bilmə	7.5.4		
Müştəri mülkiyyəti	7.5.5	7.2	İlkin şərtlər proqramı
Məhsulun uyğunluğunun saxlanması			
Monitoring və ölçmə cihazlarının idarə edilməsi	7.6	8.3	Monitoring və ölçmə cihazlarının idarə edilməsi
Ölçmə, analiz və yaxşılaşdırma	8	8	Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin validasiyası, verifikasiyası və yaxşılaşdırılması
Ümumi müddəalar	8.1	8.1	Ümumi müddəalar
Monitoring və ölçmə	8.2	8.4	Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sisteminin verifikasiyası

Müştəri məmnuniyyəti	8.2.1		
Daxili audit	8.2.2	8.4.1	Daxili audit
Proseslərin monitorinqi və ölçülməsi	8.2.3	7.6.4	KNN-nin monitorinq sistemi
		8.4.2	Verifikasiya nəticələrinin qiymətləndirilməsi
Məhsulun monitorinqi və ölçülməsi	8.2.4		
Uyğun olmayan məhsulun idarə edilməsi	8.3	7.6.5	Monitorinq nəticələrinin kritik limitlərdən kənara çıxması hallarında yerinə yetiriləcək fəaliyyətlər
		7.10	Uyğunsuzluqların idarə edilməsi
Məlumatların analizi	8.4	8.2	Nəzarət üzrə tədbirlər kombinasiyasının validasiyası
		8.4.3	Verifikasiya fəaliyyətləri nəticələrinin analizi
Yaxşılaşdırma	8.5	8.5	Yaxşılaşdırma
Daimi yaxşılaşdırma	8.5.1	8.5.1	Daimi yaxşılaşdırma
Korreksiyaedici fəaliyyətlər	8.5.2	7.10.2	Korreksiyaedici fəaliyyətlər
Önləyici fəaliyyətlər	8.5.3	5.7	Fövqaladə vəziyyətlərinə hazırlıq və onlara müdaxilə edilməsi
		7.2	İlkin vacib şərtlər proqramı

Əlavə B

(Məlumat üçün)

HACCP və ISO 22000:2005 arasındakı çarpaz istinadlar

Cədvəl B.1 – HACCP prinsipləri və tətbiq mərhələləri ilə ISO 22000:2005 arasındakı çarpaz istinadlar

HACCP prinsipləri	HACCP-in tətbiq mərhələləri		ISO 22000:2005	
	HACCP qrupunun formalaşdırılması	Mərhələ 1	7.3.2	Qida təhlükəsizliyi qrupu
	Məhsulun təsviri	Mərhələ 2	7.3.3 7.3.5.2	Məhsulun xarakteristikaları Proses addımlarının və nəzarət tədbirlərinin təsviri
	Təyinat üzrə	Mərhələ	7.3.4	Təyinat üzrə istifadə

	istifadənin müəyyən edilməsi	3		
	Blok sxemlərin yaradılması Blok sxemlərin yerində təsdiqlənməsi	Mərhələ 4 Mərhələ 5	7.3.5.1	Blok sxemlər
Prinsip 1: Təhlükələrin analizi	Bütün potensial təhlükələrin müəyyən edilməsi Təhlükə analizlərinin keçirilməsi Nəzarət üzrə tədbirlərin müəyyən edilməsi	Mərhələ 6	7.4 7.4.2 7.4.3 7.4.4	Təhlükələrin analizi Təhlükələrin eyniləşdirilməsi və qəbul edilməsi ilə birləşdirilməsi Təhlükələrin qiymətləndirilməsi Nəzarət tədbirlərinin seçilməsi və qiymətləndirilməsi
Prinsip 2: KNN-nin müəyyən edilməsi	KNN-nin müəyyən edilməsi	Mərhələ 7	7.6.2	Kritik nəzarət nöqtələrinin eyniləşdirilməsi
Prinsip 3: Kritik limitlərin müəyyən edilməsi	Hər bir KNN üçün kritik limitlərin müəyyən edilməsi	Mərhələ 8	7.6.3	KNN üçün kritik limitlərin müəyyən edilməsi
Prinsip 4: KNN-nə nəzarət edilməsi üçün monitoring sisteminin müəyyən edilməsi	Hər bir KNN üçün monitoring sisteminin müəyyən edilməsi	Mərhələ 9	7.6.4	KNN-nin monitoring sistemi
Prinsip 5: Monitoringin müəyyən bir KNN-nin nəzarət altında olmadığını göstərməsi halında tətbiq olunacaq korreksiyaedici	Korreksiyaedici fəaliyyətlərin müəyyən edilməsi	Mərhələ 10	7.6.5	Monitoring nəticələrinin kritik limitlərdən kənara çıxması hallarında yerinə yetiriləcək fəaliyyətlər

fəaliyyətlərin müəyyən edilməsi				
Prinsip 6: HACCP sisteminin effektiv fəaliyyət göstərdiyini təsdiqləmək üçün verifikasiya prosedurlarının müəyyən edilməsi	Verifikasiya prosedurlarının müəyyən edilməsi	Mərhələ 11	7.8	Verifikasiyanın planlaşdırılması
Prinsip 7: Bu prinsiplərə və bunların tətbiq olunmasına uyğun bütün prosedurlar və qeydlərlə bağlı sənədləşdirmə işlərinin həyata keçirilməsi	Sənədlərin və qeydlərin müəyyən edilməsi	Mərhələ 2	4.2 7.7	Sənədləşməyə olan tələblər İlkin vacib şərtlər proqramında və HACCP planında müəyyən edilən ilkin məlumat və sənədlərin aktuallaşdırılması

Əlavə C
(Məlumat üçün)

**İlkin şərtlər proqramı da daxil olmaqla nəzarət tədbirlərinə nümunələri
təmin edən və bunların seçilməsi və istifadə edilməsi ilə bağlı
Kodeks Alimentarius Komissiyasının sənədləri**

C. 1 Qaydalar və təlimatlar

C. 1.1 Ümumi

CAC/RCP 1-1969 (Rev.4-2003), Recommended International Code of Practice-General Principles of Food Hygiene; incorporates Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application

Guidelines for the Validation of Food Hygiene Control Measures

Principles for the Application of Traceability/Product Tracing with respect to Food Inspection and Certification Commodity Specific Codes and Guidelines

C.1.2 Yem

CAC/RCP 45-1997, Code of Practice for the Reduction of Aflatoxin B1 in Raw Materials and Supplemental Feeding Stuffs for Milk Producing Animals

CAC/RCP 54-2004, Code of Practice for Good Animal Feeding

C.1.3 Xüsusi istifadə üçün nəzərdə tutulan qida məhsulları

CAC/RCP 21-1979, Code of Hygienic Practice for Foods For Infants and Children

CAC/GL 08-1991, Guidelines on Formulated Supplementary Foods for Older Infants and Young Children

C.1.4 Xüsusi istehsal olunan qida məhsulları

CAC/RCP 8-1976 (Rev.2-1983), Code of Hygienic Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods

CAC/RCP 23-1979 (rev.2-1993), Recommended International Code of Hygienic Practice for Low and

Acidified Low Acid Canned Foods

CAC/RCP 46-1999, Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf Life

C.1.5 Qida məhsulları üçün inqrediyentlər

CAC/RCP 42-1995, Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Plants

C.1.6 Meyvə və tərəvəz

CAC/RCP 22-1979, Code of Hygienic Practice for Groundnuts (Peanuts)

CAC/RCP 2-1969, Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetables Products

CAC/RCP 3-1969, Code of Hygienic Practice for Dried Fruit

CAC/RCP 4-1971, Code of Hygienic Practice for Desiccated Coconut

CAC/RCP 5-1971, Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables, including Edible Fungi

CAC/RCP 6-1972, Code of Hygienic Practice for Tree Nuts

CAC/RCP 53-2003, Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables

C.1.7 Ət və ət məhsulları

CAC/RCP 41-1993, Code for Ante-mortem and Post-mortem Inspection for Slaughter Animals and for Antemortem and Post-mortem Judgement of Slaughter Animals and Meat

CAC/RCP 29-1983, Rev.1 (1993), Code of Hygienic Practice for Game

CAC/RCP 30-1983, Code of Hygienic Practice for the Processing of Frog Legs

CAC/RCP 11-1976, Rev.1 (1993), Code of Hygienic Practice for Fresh Meat

CAC/RCP 13-1976, Rev.1 (1985), Code of Hygienic Practice for Processed Meat and Poultry Products

CAC/RCP 14-1976, Code of Hygienic Practice for Poultry Processing

CAC/GL 52-2003, General Principles of Meat Hygiene

Code of Hygienic Practice for Meat

C.1.8 Süd və süd məhsulları

CAC/RCP 57-2004, Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products

Revision of the Guidelines for the Establishment of a Regulatory Programme for the Control of Veterinary

Drug Residues in Foods Prevention and Control of Drug Residues in Milk and Milk Products (including milk and milk products)

C.1.9 Yumurta və yumurta məhsulları

CAC/RCP 16-1976, Code of Hygienic Practice for Egg Products (amended 1978,1985)

Revision of Code of Hygienic Practice for Egg Products

C.1.10 Balıq və balıqçılıq məhsulları

CAC/RCP 37-1989, Code of Hygienic Practice for Cephalopods

CAC/RCP 35-1985, Code of Hygienic Practice for Frozen Battered and/or Breaded

Fishery products

CAC/RCP 28-1983, Code of Hygienic Practice for Crabs

CAC/RCP 24-1979, Code of Hygienic Practice for Lobsters

CAC/RCP 25-1979, Code of Hygienic Practice for Smoked Fish

CAC/RCP 26-1979, Code of Hygienic Practice for Salted Fish

CAC/RCP 17-1978, Code of Hygienic Practice for Shrimps or Prawns

CAC/RCP 18-1978, Code of Hygienic Practice for Molluscan Shellfish

CAC/RCP 52-2003, Code of Practice for Fish and Fishery Products

Code of Practice for Fish and Fishery Products (aquaculture)

C.1.11 Sular

CAC/RCP 33-1985, Code of Hygienic Practice for Collection, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters

CAC/RCP 48-2001, Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters)

C.1.12 Daşıma

CAC/RCP 47-2001, Code of Hygienic Practice for the transport of Food in Bulk and Semi-packed Food

CAC/RCP 36-1987 (Rev.1-1999), Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Oils and Fats in Bulk

CAC/RCP 44-1995, Code of Practice for Packaging and Transport of Tropical Fresh Fruit and Vegetables

C.1.13 Pərakəndə satış

CAC/RCP 43-1997, Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods and Sale of Street

(Regional Code-Latin America and the Caribbean)

CAC/RCP 39-1993, Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering

CAC/GL 22-1997 (Rev.1-1999), Guidelines for the Design of Control Measures for Street-Vended Foods in Africa

C.2 Qida təhlükəsizliyinə dair qaydalar və təlimatlar

CAC/RCP 38-1993, Code of Practice for Control of the Use of Veterinary Drugs

CAC/RCP 50-2003, Code of Practice for the Prevention of Patulin Contamination in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages

CAC/RCP 51-2003, Code of Practice for the Prevention of mycotoxin Contamination in Cereals, including

Annexes on Ochratoxin A, Zearelenone, Fumonisin and Trichothecenes

CAC/RCP 55-2004, Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in

Peanuts

CAC/RCP 56-2004, Code of Practice for the Prevention and Reduction of Lead Contamination in Foods

Guidelines for the Control of *Listeria monocytogenes* in Foods

Code of Practice for the Prevention and Reduction of Inorganic Tin Contamination in Canned Foods

Code of Practice to Minimize and Contain Microbial Resistance

Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Treenuts

C.3 Nəzarət tədbirləri tədbiri - spesifik qaydalar və təlimatlar

CAC/RCP 19-1979 (rev.1-1983), Code of Practice for the Operation of Irradiation Facilities Used for the

Treatment of Foods

CAC/RCP 40-1993, Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-acid Foods

CAC/RCP 49-2001, Code of Practice for Source Directed Measures to Reduce Contamination of Food with Chemicals

CAC/GL 13-1991, Guidelines for the Preservation of Raw Milk by Use of the Lactoperoxidase System

CAC/STAN 106-1983 (Rev.1-2003), General Standard for Irradiated Foods

Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma,
Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin
27 oktyabr 2015-ci il tarixli 150111500009
nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmişdir.