

**Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin 2018- ci il 16 may tarixli Ü-012 nömrəli əmri ilə təsdiq edilmiş**

**Yemlik olmayan heyvan mənşəli ət-sümükunun Azərbaycan Respublikasına idxalına dair**

**BAYTARLIQ TƏLƏBLƏRİ**

Azərbaycan Respublikasına idxala məhsulun ixracata tədarükü haqqında ixracatçı ölkənin mərkəzi dövlət baytarlıq xidmətinin icazəsinə malik və onun daimi nəzarətində olan müəssisələrində istehsal edilmiş yemlik olmayan heyvan mənşəli ət-sümükunun icazə verilir. Ət-sümükunu heyvanların (quşların) yoluxucu heyvan xəstəliklərindən azad təsərrüfatlardan və inzibati ərazilərdən gələn heyvanların və quşların xammalından əldə olunmalıdır, o cümlədən:

- BEB-in "Beynəlxalq Sağlamlıq Məcəlləsi"nin tələblərinə uyğun olaraq ölkə ərazisi - iribuynuzlu heyvanların süngərvari ensefalopatiyası və qoyunların skrepi xəstəliyindən;

- donuzların Afrika taunundan, atların Afrika taunundan, dəvələrin taunundan və iribuynuzlu heyvanların taunundan – son 3 il ərzində ölkə ərazisində;

- donuzların klassik taunundan, Dabaq xəstəliyindən, qoyun və keçilərin çiçəyindən, iribuynuzlu heyvanların infeksiyon plevropnevmoniyasından – son 12 ay ərzində inzibati ərazidə;

qarayara xəstəliyindən, bruselyozdan, leptospirozdan, Auyeski xəstəliyindən, anaerob infeksiyalardan – son 3 ay ərzində təsərrüfatın ərazisində.

BEB-in "Quruda Yaşayan Heyvanların Sağlamlıq Məcəlləsi"nin tələblərinə uyğun olaraq, ət-sümükunun istehsalı üçün iribuynuzlu heyvanların süngərvari ensefalopatiyasına və qoyunların skrepi xəstəliyinə görə qeyri-sağlam ölkələrdən alınmış mal əti, qoyun əti, əlavə məhsullar və digər xammal istifadə olunmur.

Ət-sümükunun hazırlanması üçün xammal genetik cəhətdən modifikasiya edilmiş yemlərlə yemləndirilməmiş heyvanlardan alınmalıdır. Ət-sümükunun hazırlanması üçün xammal sallaqxana mənşəli olmalı və ixracatçı ölkənin dövlət baytarlıq xidməti tərəfindən aparılan kəsimdən sonra baytarlıq-sanitariya yoxlamasından keçməlidir. Xammal 133 dərəcə Selsidə 3 bar (hər sm<sup>2</sup>-ə görə 421,824 funt) təzyiqlə 20 dəqiqədən az olmayaraq işlənilməli və ya müəyyən edilmiş mikrobioloji standartla əlaqədar zəmanət verən və ixracatçı ölkənin mərkəzi dövlət xidməti tərəfindən təsdiq edilmiş alternativ termiki işləmələr sistemi ilə işlənməlidir.

Ət-sümükunun tərkibində salmonella, botulizm toksini, enteropategen və anaerob mikroflorası olmamalıdır. Ümumi bakterial çirklənmə baytarlıq sertifikatında müvafiq qeydlərin aparıldığı laboratoriya tədqiqatlarının məlumatları ilə təsdiqlənən 1 q- da 500 min m.k.-dan çox olmamalıdır.

Tara və qablaşdırma materialı birdəfəlik istifadə üçün olmalı və gigiyenik tələblərə cavab verməlidir.

Nəqliyyat vasitələri ixracatçı ölkədə qəbul edilmiş qaydalara uyğun işlənilir və hazırlanır.

Hazırkı tələblərdə göstərilmiş şərtlərin yerinə yetirilməsi aşağıdakılarla tam təsdiq olunmalıdır:

1. Yuxarıda adı çəkilən xəstəliklərlə bağlı inzibati ərazinin (ölkənin, ştatın, əyalətin və s.) sağlamlığını göstərən, ixracatçı ölkənin dövlət baytar həkimi tərəfindən imzalanmış baytarlıq sertifikatı ilə;

2. Ağır metalların, mikotoksinlərin, pestisidlərin miqdarının, həmçinin ümumi betaaktivliyin təqdim edilmiş vahidlərdən yuxarı olmamasını təsdiq edən, ixracatçı ölkənin səlahiyyətli nəzarətedici orqanı tərəfindən verilən keyfiyyət sertifikatı ilə.

Sertifikatlar ixracatçı ölkənin dilində və ingilis dilində tərtib edilməlidir.

Malların partiyalarının tədarükü məhsulların nümunələrinin Azərbaycan Respublikasının Qida təhlükəsizliyi Agentliyi tərəfindən tədqiq edildikdən və qeydiyyat sənədinin alınmasından sonra həyata keçirilir.

Ət-sümük ununun Azərbaycan Respublikasına göndərilməsi üçün yüklənməsi yalnız idxalçı tərəfindən Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin icazəsinin alınmasından sonra mümkündür.

Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi özünün baytar mütəxəssislərinin qüvvəsi hesabına onların məhsullarının Azərbaycan Respublikasına tədarük edilməsinin mümkünlüyü məqsədilə həmin müəssisələrdə attestasiyasının aparılması hüququnu özündə saxlayır.