

Azərbaycan Respublikası

Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi sədrinin

"10" fevral 2023-cü il tarixli

3-24-15 nömrəli əmri ilə təsdiq edilmişdir.

Əlavə 1 (ilkin istehsal obyektləri üçün)



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİ

(Yoxlayıcı orqanın adı)

**Qida obyektinə baxışın keçirilməsinə dair
AKT**

Nö

Tarix _____

Yoxlamanın aparılması haqqında Qərarın tarixi və nömrəsi: _____

Azərbaycan Respublikası Ədliyyə Nazirliyinin "Yoxlamaların Vahid Məlumat Reystri"ndən alınmış çıxarışın tarixi və nömrəsi (qanuni sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan subyektlərə münasibətdə)

Yoxlanılacaq qida subyektinin adı: _____

Vergi ödəyicisinin eyniləşdirmə nömrəsi (VÖEN): _____

Qida obyektiñin faktiki ünvani: _____

Əlaqə vasitəsi (telefon,email): _____

Yoxlamanın növü :

- Planlı Plandankənar (növbədənkənar) Monitoring

Yoxlamanın müddəti: " _____ " 202 -ci il tarixdən

" _____ " 202 -ci il tarixinə kimi

Yoxlamanın əsası: _____

Yoxlamanı aparan yoxlayıcının (yoxlayıcılarının) soyadı, adı, atasının adı, vəzifəsi: _____

Qida subyektinin səlahiyyətli nümayəndəsinin soyadı, adı, atasının adı _____

Obyekt haqqında ümumi məlumatlar :

Qida obyektinin "Qida Təhlükəsizliyi Reyestri"ndən çıxarışın tarixi və nömrəsi

Qida subyektinin fəaliyyət növü _____

Qida obyektinin ümumi sahəsi (m²) _____

Qida obyektinin istehsal sahəsi (m²) _____

Anbarların ümumi sahəsi (m²) _____

- Xammal (m^2) _____

- Köməkçi materiallar

- Hazır məhsul _____

- Digital

- Qida obyektində fəaliyyət göstərən işçilərin ümumi sayı: _____

- Obliqat qrupuna daxil olan işçilərin sayı: _____

Əlavə məlumatlar

	Müəssisənin fəaliyyətinə dair məcburi tələblər	Normativ istinad	Tələb yerinə yetirilib	Tələb yerinə yetirilməyib	Yoxlanılmışdır	Qeyd
1.	Qida obyekti (subyekti) qeydiyyata alınıb və qida təhlükəsizliyi Reysetrinə daxil edilibmi??	"Qida təhlükəsizliyi haqqında" AR Qanun (bundan sora Qanun) Maddə 24.1				
2.	Qida obyekti (subyekti) qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğunluğu qiyamətləndirilməklə təsdiq olunubmu və qida təhlükəsizliyi Reysetrinə daxil edilibmi?	Qanun Maddə 24.5				

Qida obyektlərinə dair gigiyena tələbləri

3.	Sonradan həyata keçirilən emal prosesi nəzərə alınmaqla, qida subyektləri tərəfindən ilkin istehsal məhsulunun çirkənmədən qorunması təmin edilirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın (bundan sonra Qaydalar) 1 nömrəli əlavəsi, bənd 2.1				
4.	İlkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri tərəfindən istehsal etdikləri ilkin istehsal məhsullarının hava, torpaq, su, baytarlıq preparatları, aqrokimyəvi maddələr və bitki mühafizəsi vasitələri ilə çirkənməsini qarşısını almaq üçün tədbirlər görülürmü?	Qanun Maddə 15.1.2 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.2.2				
5.	İlkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri istehsal etdikləri məhsulların təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün ikin istehsal məhsullarının təhlükəsizliyinə təhlükə yarada bilən ətraf mühit amillərinin zərərlə təsirlərindən kənar ərazilərdə fəaliyyət göstərirmi?	Qanun Maddə 15.1.1				

6.	Qidalanma üçün aşkar yararsız olan məhsulları ayırmaq üçün onların çeşidlənməsini təşkil etmək və belə məhsulların sanitariya normalarına uyğun olaraq utilizasiyasını, yaxud məhv edilməsini təmin edilirmi?	Qanun Maddə 15.1.3 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.2.8			
7.	İlkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri ilkin istehsalla əlaqəli olan infrastruktur, saxlama anbarlarını və digər obyektləri, ilkin istehsal məhsulu ilə təmasda olan avadanlıqları, konteynerləri, nəqliyyat vasitələrini və digər daşıycıları təmiz saxlamaq və dövri olaraq dezinfeksiya edilirmi?	Qanun Maddə 15.1.4 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.2.4			
8.	İlkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri istehsal etdikləri məhsulların təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün kəsim üçün aparılan heyvanların təmizliyini təmin edirmi?	Qanun Maddə 15.1.5			
9.	İlkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri ilkin istehsal zamanı yaranan tullantıların qida və yem məhsulunu çirkəndirməsinin qarşısını almaq və zərərlı maddələrin etibarlı və təhlükəsiz saxlanması üçün tədbirlər görülməsini təmin edirmi?	Qanun Maddə 15.1.6 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.2.5			
10	İlkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri qida məhsulunda yoluxucu xəstəlik aşkarlandıqda, xəstəliyin insanlara keçməsinin qarşısını almaq üçün tədbirlər görülməsini və dərhal müvafiq icra hakimiyyəti orqanının müəyyən etdiyi orqana (quruma) məlumat verilməsini təmin edirmi?	Qanun Maddə 15.1.7 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.2.6			
11	İlkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri istehsal etdikləri məhsulların təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün heyvanlardan, bitkilərdən, heyvan və bitki mənşəli məhsullardan götürürlən nümunələr üzərində aparılmış sınaqların nəticələrini öz fəaliyyətində nəzərə alır mı?	Qanun Maddə 15.1.8 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.2.7			

12	İlkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri yem əlavələrindən, baytarlıq preparatlarından, bitki mühafizə vasitələrindən və aqrokimyəvi maddələrdən qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun istifadə edirmi?	Qanun Maddə 15.1.9 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.2.3			
13	Qida subyektləri fəaliyyət istiqamətindən və həcmindən asılı olaraq, istehsal prosesinə nəzarət məqsədilə həyata keçirdiyi tədbirlərlə əlaqədar kağız və ya elektron qaydada sənədləşmə aparımı və tələb olunduqda məlumatlar qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqana təqdim edilirmi?	Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, bənd 3.1			
14	Heyvan yetişdirən yaxud heyvan məşəli ərzaq xammalı istehsal edən qida subyektlərdə heyvanlara verilən yemin xüsusiyyətləri və mənşəyi, heyvanlara tətbiq edilən müalicə üsulları və baytarlıq preparatları, o cümlədən onların orqanizmə daxil edilmə və daxil edilmənin dayandırıldığı tarixləri, heyvan məşəli qida məhsullarının təhlükəsizliyinə təsir edə biləcək xəstəliklərin baş verməsi, diaqnostika məqsədilə heyvanlardan götürülmüş nümunələrdə insan sağlamlığı üçün əhəmiyyət kəsb edən müvafiq sınaqların nəticələri, heyvanlar və heyvan məşəli qida məhsulları ilə bağlı aparılmış baytarlıq nəzarəti tədbirlərinin qeydləri aparılırmı?	Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, bənd 3.2			
15	Heyvan yetişdirən qida subyektində heyvanlar identifikasiya olunubmu?	“Baytarlıq haqqında Qanun” Maddələr 19.0.5 ve 26.1			
16	Bitki məşəli qida məhsulları istehsal edən yaxud yetişdirən (yiğimini həyata keçirən) qida subyektlərində bitki mühafizəsi vasitələrinin tətbiqi nəticələrini, bitki məşəli məhsulların təhlükəsizliyinə təsir edə biləcək hər hansı zərərvericilərin və ya xəstəliklərin baş vermə hallarını, insanların sağlamlığının və etraf mühitin təhlükəsizliyinin təmin edilməsi məqsədilə bitki və bitkiçilik məhsullarından götürülmüş	Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, bənd 3.3			

	nümunələr və ya zərərvericilər üzərində aparılmış sınaqların və təhlillərin nəticələrinin qeydiyyatı varmı?				
17	Qida zənciri subyektləri tərəfindən həyata keçirilən qida və (və ya) yem məhsullarının ilkin istehsalı, istehsalı, emalı, dövriyyəsi və utilizasiyası prosesləri qida təhlükəsizliyi sahəsində qanunvericiliyin tələblərinə uyğun həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 9.1			
18	Qida məhsullarının ilkin istehsalı proseslərinə ilkin və dövri tibbi müayinələrdən keçməmiş, habelə müxtəlif yoluxucu xəstəliklərin daşıyıcıları olan və ya infeksion xəstəliklərə yoluxmuş əməkdaşlar buraxılırmı?	Qanun Maddə 22.1			
19	Qeydiyyata alınmamış yem əlavələrinin və genetik modifikasiya olunmuş orqanizmlər və yem məhsullarının dövriyyəsi həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 13.1			
20	İdxal olunmuş yem məhsulları idxlə sağlamlıq aktı ilə təmin edilibmi?	Qanun Maddə 31.7			
21	İstifadə olunan yemlər qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə cavab verirmi?	Qanun Maddə 13			
22	İstifadə olunan yem və yem əlavəleri qeydiyyata alınmış və ya təsdiq olunmuş obyektlər tərəfindən istehsal (emal) olunubmu?	Qanun Maddə 25.1			
23	Qida subyektlərinin qida məhsulları ilə bilavasitə təmasda olan əməkdaşları gigiyenik təlimlərə cəlb olunubalmı?	Qanun Maddə 22.1 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.2.10			

24	Təhlükeli qida və yem məhsullarının ilkin istehsalı və dövriyyəsi həyata keçirilimi?	Qanun Maddə 10.1				
25	Azərbaycan Respublikasının ərazisində yem üçün istifadəsi nəzərdə tutulan genetik modifikasiya olunmuş orqanizmlərin, habelə yalnız genetik modifikasiya olunmuş orqanizmlərdən ibarət olan və ya tərkibində genetik modifikasiya olunmuş orqanizmlər olan və ya tərkibində genetik modifikasiya olunmuş orqanizmlərdən əldə edilmiş məhsul olan yem məhsullarının ilkin istehsalı həyata keçirilimi?	Qanun Maddə 13.3				

Müəssisədə aparılmış yoxlama zamanı aşağıdakı nöqsanlar aşkarlanmışdır:

Aşkar olunmuş nöqsanlarla bağlı Azərbaycan Respublikasının İnzibati Xətalar Məcəlləsinin _____ maddəsi (maddələri) ilə “_____” “_____” tarixli _____ №-li İnzibati xəta haqqında protokol tərtib olunmuşdur.

Aktın doğruluğunu öz imzalarımızla təsdiq edirik:

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(sahibkar ve ya nümayəndəsinin soyadı, adı, atasının adı)

(imza)

Azərbaycan Respublikası

Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi sədrinin

"10" fevral 2023-cü il tarixli

3-21-15 nömrəli əmri ilə təsdiq edilmişdir.

Əlavə 2 (Emal (istehsal) müəssisələri üçün)



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİ

(Yoxlayıcı orqanın adı)

**Qida obyektinə baxışın keçirilməsinə dair
AKT**

Nö _____

Tarix _____

Yoxlamanın aparılması haqqında Qərarın tarixi və nömrəsi:_____

Azərbaycan Respublikası Ədliyyə Nazirliyinin "Yoxlamaların Vahid Məlumat Reyestri"ndən alınmış çıxarışın tarixi və nömrəsi (qanuni sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan subyektlərə münasibətdə)

Yoxlanılacaq qida subyektinin adı:

Vergi ödəyicisinin eyniləşdirmə nömrəsi (VÖEN):_____

Qida obyektinin faktiki ünvani:_____

Əlaqə vasitəsi (telefon,email):_____

Yoxlamanın növü :

- Planlı Plandankənar (növbədənkənar) Monitoring

Yoxlamanın müddəti: " ____ " 202 -ci il tarixdən

" ____ " 202 -ci il tarixinə kimi

Yoxlamanın əsası:_____

Yoxlamanı aparan yoxlayıcının (yoxlayıcılarının) soyadı, adı, atasının adı, vəzifəsi: _____

Qida subyektinin səlahiyyətli nümayəndəsinin soyadı, adı, atasının adı: _____

Obyekt haqqında ümumi məlumatlar :

Qida obyektinin "Qida Təhlükəsizliyi Reyestri"ndən çıxarışın tarixi və nömrəsi

Qida subyektinin fəaliyyət növü _____

Qida obyektiňin ümumi sahesi (m²) _____

Qida obyektiňin istehsal sahesi (m²) _____

Anbarların ümumi sahəsi (m²) _____

- Xammal (m^2) _____

- Kömükçi materiallar _____

- Hazır məhsul _____

- Digør _____

- Qida obyektində fəaliyyət göstərən işçilərin ümumi sayı: _____

- Obliqat qrupuna daxil olan işçilərin sayı: _____

- Qida obyektinin istehsal gücü: _____

Əlavə məlumatlar

Nö	Müəssisənin fəaliyyətinə dair məcburi tələblər	Normativ istinad	Tələb yerinə yetirilib	Tələb yerinə yetirilməyib	Qeyd
1.	Qida obyekti (subyekti) qeydiyyata alınıbmı və qida təhlükəsizliyi Reyestrinə daxil edilibmi?	"Qida təhlükəsizliyi haqqında" AR Qanun (bundan sonra Qanun) Maddə 24.1			
2.	Qida obyekti (subyekti) qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğunluğu qiymətləndirilməklə təsdiq olunubmu və qida təhlükəsizliyi Reyestrinə daxil edilibmi?	Qanun Maddə 24.5			

Qida obyektlərinə dair gigiyena tələbləri

3.	Qida obyektində sahələrin layihələndirilməsi, quruluşu və yerləşməsi texniki xidmətə, təmizlik və dezinfeksiya işlərinin aparılmasına imkan yaradırımı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 1.3.1			
4.	Qida obyektində əsas və yardımçı sahələrin çırklənməsini, toksiki materiallarla temasları, kənar hissəciklərin qidaya qarışmasını, həmçinin kondensatın və səthdə kifin əmələ gəlməsini istisna edəcək şəkildədirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 1.3.2			
5.	Qida obyektində qabaqcıl gigiyena təcrübəsi, o cümlədən çırklənməyə qarşı müdafiə və xüsusiələ zərərvericilərlə mübarizə üçün münasib şərait təmin edilmişdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 1.3.3			
6.	Qida obyekti qida məhsullarının müvafiq temperatur şəraitində saxlanması üçün temperatur rejiminə nəzarət etməyə imkan verən müvafiq həcmidə saxlanma və emal şəraitinə malikdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 1.3.4			
7.	Qida obyektində temperaturun monitorinqi və qeydiyyatının aparılması təmin edilmişdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 1.3.4			
8.	Qida obyekti ayrıca kanalizasiya xəttinə malik sanitər qovşaq(lar)la təchiz edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 1.3.5			
9.	Sanitar qovşaqlarının qapıları qida məhsullarının emal olunduğu sahələrə və otaqlara birbaşa açılmaması təmin edilmişdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 1.3.5			

10.	Əllərin yuyulması üçün sahələr (işçilər və müştərilər üçün) müvafiq qaydada yerləşdirilmiş və əlyuma çanaqları ilə təchiz olunubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.4			
11.	Əlyuma çanaqları isti və soyuq su, yuyucu maddələr, həmçinin gigiyena tələblərinə cavab verən qurutma vasitələri ilə təmin edilmişdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.4			
12.	Qida məhsullarının yuyulması üçün nəzərdə tutulan çanaqlar əl yuyulan yerlərdən kənarda yerləşdirilmişdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.4			
13.	Qida obyektlərinin istilik sistemləri ilə təchizatı müvafiq Qaydalain tələblərinə uyğundurmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.5			
14.	Qida obyektlərinin havalandırma sistemləri ilə təchizatı müvafiq tələblərə uyğundurmu və istehsal və yardımçı sahələrində müvafiq qaydada yerləşdirilmiş və təbii, ümumi mübadiləli və öz-özünə (avtonom) mexaniki havalandırma sistemləri qurulubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.5 və 1.6			
15.	Havalandırma sistemlərinin(mövcud olduğu təqdirdə) filtrləri, təmizləmə və ya əvəzləmə tələb edən digər hissələri əlçatan səviyyədə yerləşdirilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.6.			
16.	Sanitar məişət otaqlarında (istirahət, qida qəbulu və soyunub-geyinmə otaqları, sanitar qovşaqlar, duş kabinetləri və s.) profilə müvafiq təbii və ya mexaniki havalandırma sistemləri varmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.7			
17.	Qida obyektinin işıqlandırma sistemləri ilə təchizatı müvafiq tələblərə uyğundurmu, bütün otaqları və iş yerləri təbii və süni üsullarla işıqlanırlıbmı və süni işıqlandırma lampaları qoruyucu örtüklərlə təchiz edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.5 və 1.8			
18.	Kanalizasiya qurğuları çırklənmə riskinin yaranmasını istisna edəcək vəziyyətdə qurulubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.9			
19.	İşçi heyət dolablar və sanitər-məişət avadanlıqları ilə təchiz edilmiş soyunub geyinmə otaqları ilə təmin edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.10			

20.	Yuyucu maddələr və dezinfeksiyaedici vasitələrin saxlanması üçün xüsusi yerlər və ya dolablar təşkil edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.11		
21.	Qida obyektində çapraz çırklənmənin baş verməsinin qarşısını alınması məqsədilə texnoloji prosesin ardıcılılığına əməl edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 2.0		
22.	Döşəmə və divar səthləri hamar və təmirli, asan təmizlənmənin və müntəzəm dezinfeksiya işlərinin aparılmasının mümkünlüyünü təmin edirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.1		
23.	Obyektin drenajla təmin edilmiş müvafiq sahələrinin döşəməsində maillik yetərlidirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.1		
24.	Divarlar həyata keçirilən əməliyyat növünə uyğun olaraq münasib hündürlükdə hamar, dezinfeksiyaedici maddələrin təsirinə davamlı səthə malikdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.1		
25.	Tavan (yaxud, tavanın olmadığı yerlərdə damın daxili səthi) və tavanda olan qurğular tozun və çirkin toplanması və kondensatın azaldılması, arzuolunmaz kifin çoxalması, toz və kənar hissəciklərin iş yerlərinə düşməsinin qarşısını alan formada qurulubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.2		
26.	Pəncərə və digər açılan hissələr çirkin toplanmasının qarşısını alacaq formada qurulubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.3		
27.	Xaricə açılan pəncərələr həşəratların daxile keçməsinin qarşısını alan və təmizləmə zamanı asanlıqla çıxarılan qoruyucu tor örtükə təmin olunubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.3		
28.	Açıq pəncərələrin çirkənməyə səbəb olacağı hallarda pəncərələr qida məhsulları sahəsində fəaliyyət zamanı bağlı saxlanılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.3		
29.	Qida məhsullarının emalı sahələrində səthlər (avadanlıqların səthləri də daxil olmaqla), xüsusilə də qida ilə təmasda olan səthlər təmirlidirmi, asan təmizlənməni və dezinfeksiya işlərinin aparılmasına imkan verirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.5		
30.	Səthlərin üzlənməsində hamar, yuyula bilən, korroziyaya davamlı və qeyri-toksik materiallardan istifadə edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.5		
31.	İstifadə edilən alet və avadanlıqların təmizlənməsi, dezinfeksiyası və saxlanması üçün korroziyaya davamlı	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.6		

	materiallardan qurulmuş, asanlıqla təmizlənən və axar isti və soyuq su ilə təchiz olunmuş yuma sahələri təşkil edilibmi?			
32.	Qida obyekti qida məhsullarının ayrıca yuyulması üçün müvafiq avadanlıqla təmin edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.0.7		
33.	Qida məhsullarının yuyulması üçün istifadə edilən yuma çanağı və ya oxşar avadanlıqlar müvafiq qaydada axar isti və soyuq içməli su ilə təmin edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.0.7		
34.	Qida məhsullarının yuyulması üçün istifadə edilən yuma çanağı və ya oxşar avadanlıqlar təmiz saxlanılırmı və dezinfeksiya edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.0.7		

Qida obyektlərində istifadə olunan avadanlıqlara dair gigiyena tələbləri

35.	Qida məhsulu ilə təmasda olan bütün aletlər, avadanlıqlar və ləvazimatlar təmiz saxlanılırmı və dezinfeksiya edilirmi, çirkənmə hallarının baş vermesinin qarşısını alan materiallardan hazırlanıbmı və yararlı vəziyyətdə saxlanılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 3.1.1 və 3.1.2		
36.	Təkrar istifadə edilməyən (birdəfəlik istifadə üçün nəzərdə tutulan) konteyner, qablaşdırma vasitələri və materialları istisna olmaqla, bütün alət, avadanlıq və ləvazimatlar təmizlik və dezinfeksiyaya imkan verəcək materiallardan hazırlanıbmı və işlək vəziyyətdə saxlanılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 3.1.3		
37.	Avadanlıqlar iş yerinin və ətraf ərazinin təmizlənməsinə şərait yaradan tərzdə yerləşdirilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 3.1.4		
38.	Qida obyektləri qanunvericiliyə uyğun olaraq yoxlamadan keçmiş ölçmə vasitələri ilə təchiz edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 3.2		
39.	Avadanlıqların və qabların korroziyaya uğramasının qarşısının alınması məqsədilə istifadə edilən kimyəvi vasitələr təyinatına və istifadə qaydasına uyğun tətbiq edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 3.4		

Qida obyektlərində istifadə olunan səyyar və ya müvəqqəti qurğulara dair gigiyena tələblər

40.	Qida məhsulları ilə təmasda olan səthlər saz vəziyyətdə olaraq asan təmizlənə biləndimi, yuyucu maddələr və dezinfeksiyaedici vasitələrin təsirinə davamlıdır. Səthlərin üzlənməsi zamanı hamar, yuyula bilən, korroziyaya davamlı və tətbiqinə	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 4.5		
-----	---	---	--	--

	icazə verilən qeyri-toksik materiallardan istifadə edilibmi?			
41.	İstifadə edilən qabların, alətlərin və avadanlıqların təmizlənməsi və dezinfeksiya işlərinin aparılması təmin edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 4.6		
42.	Emal sahələri və iş yerləri yetərli miqdarda axar isti və soyuq məişət (təsərrüfat) içməli su ilə təchiz edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 4.8		
43.	Təhlükəli, yaxud qeyri-qida maddələrinin və tullantıların (maye və ya bərk maddə şəklində) əlverişli gigiyenik şəraitdə saxlanması və zərərsizləşdirilməsi üçün müvafiq profilaktik tədbirlər görülürmü?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 4.9		
44.	Qida məhsullarının xüsusiyyətlərinə uyğun olaraq münasib temperatur şəraitinin saxlanılması və izlənməsi üçün emal sahələrində müvafiq qurğular mövcuddurmu və "Ölçmələrin vəhdətinin təmin edilməsi haqqında" AR Qanununa uyğun olaraq yoxlamadan keçmiş ölçmə vasitələri ilə təmin edilmişdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 4.10		

Qida obyektlərində istifadə olunan qida məhsullarına dair gigiyena tələbləri

45.	Qeydiyyatı tələb olunan, lakin qeydiyyatdan keçməmiş məhsulların istehsalı, emalı, saxlanması, daşınması, satışı, barteri, hər hansı formada (kommersiya və ya qeyri-kommersiya məqsədləri üçün) ötürülməsi həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 25.1		
46.	Təhlükəli qida və yem məhsullarının istehsalı, emalı və dövriyyəsi həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 10.1		
47.	İdxal olunmuş məhsulların idxlə sağlamlıq aktı olmadan saxlanması, daşınması, satılması, barteri, hər hansı formada (kommersiya və ya qeyri-kommersiya məqsədləri üçün) ötürülməsi halları mövcuddurmu?	Qanun Maddə 31.7		
48.	Qida obyektinə qəbul edilmiş xammalların giriş nəzarəti (müşayiətedici sənəd, orqonleptiki baxış, temperatur rejimi, baytarlıq arayışı və s.) həyata keçirilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.1		
49.	Qida obyektində bütün xammal və inqrediyentlər xarab olma və çırklənmədən mühafizə ediləcək tərzdə və şəraitdə saxlanılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.2		

50.	Qida məhsullarının qəbulu, emalı, daşınması, saxlanılması və satışı zamanı insan tərəfindən istehlakını qeyri-mümkün edəcək çirklənmədən mühafizə olunurmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.3			
51.	Ev heyvanlarının, zərərvericilərin qida məhsullarının hazırlanlığı, istifadə olunduğu və ya saxlandığı yerlərə girişinin qarşısını almaq üçün nəzarət tədbirləri həyata keçirilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.4			
52.	Xammal, inqrediyentlər, yarımfabrikatlar və hazır məhsullar müvafiq temperatur rejiminə uyğun saxlanılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.5			
53.	Qida məhsullarının servis edilməsi (xidmət göstərilməsi) hallarında və ya heç bir termiki emal prosesi tətbiq edilmədikdə qida məhsulu müvafiq temperatura qədər soyudulurmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.6			
54.	Dondurulmuş qida məhsullarının donunun açılması (defrostasiya) proseduru normalara uyğun həyata keçirilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.7			
55.	Donun açılması nəticəsində yaranan maye emal sahəsindən kənarlaşdırılır mı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.7			
56.	Saxlama müddəti (yararlılıq müddəti) ötmüş məhsulların istifadəsi və ya dövriyyəsi həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 16 “İstehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi haqqında” Qanun, Maddə 6			
57.	İstehsalı və ya satılması qadağan olunmuş malların istehsalı və ya satılması həyata keçirilirmi, yaxud qadağan olunmuş işlər (xidmətlər) yerinə yetirilirmi?	“İstehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi haqqında” Qanun, Maddə 18, 19			

Hermetik qablaşdırılmış qida məhsullarının istiliklə emalı (termiki emal) ilə bağlı gigiyena tələbləri

58.	Emal olunmamış məhsulun emalı, yaxud emal edilmiş məhsulun növbəti emal üçün istifadə olunan termiki emal prosesi zamanı qida məhsulunun çirklənməsinin qarşısının alınması təmin edilirimi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 6.1.2			
59.	Emal olunmamış məhsulun emalı, yaxud emal edilmiş məhsulun növbəti emal üçün istifadə olunan termiki emal prosesi zamanı qida	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 6.1.2			

	məhsulunun çırklənməsinin qarşısının alınması təmin edilirmi?			
60.	Tətbiq olunan istehsal prosesləri üzrə əməliyyatlar beynəlxalq standartlara (məsələn: pasterizasiya, UHT-ultrayüksek temperatur, yaxud sterilizasiya) uyğundurmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 6.2		
61.	Qida məhsullarının zənginləşdirilməsi qida təhlükəsizliyi sahəsində qanunvericiliyin tələblərinə uyğun həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 12		
62.	Qida və yem məhsullarının istehsalı və emalı zamanı onların təhlükəsizliyinə dair digər tələblərə əməl edilirmi?	Qanun Maddə 16		

Qida məhsullarının qablaşdırılması və etiketlənməsinə dair tələblər

63.	Məhsulların etiketlənməsi dəqiq, aydın və istehlakçılar üçün tam başa düşülən və oxunaqlı olan tərzədə həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 17.2.2 Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 7.1		
64.	Qida məhsullarının etiketində qida məhsulunun adı, qida və enerji dəyəri, tərkibi, miqdarı, keyfiyyət göstəriciləri, istehsal tarixi, yararlılıq müddəti, saxlanma şəraiti, tərkibindəki allergenlər, mənşəyi, istehsalçının adı və ünvanı, istehsal üsulu və istifadə qaydaları barədə dolğun məlumatlar göstərilibmi?	Qanun Maddə 17.2.1		
65.	Qida məhsulunun etiketində həmin qida məhsullarına xas olmayan təsir və ya xassələri göstərilibmi?	Qanun Maddə 17.2.3		
66.	Qida məhsulunun etiketində eynixassəli oxşar qida məhsullarının hər birinə məxsus xassələri xüsusi xassələr kimi göstərilibmi?	Qanun Maddə 17.2.4		
67.	Qida məhsulunun etiketində insan xəstəliklərinin qarşısını alması, müalicəvi xüsusiyyətlərə malik olması haqqında məlumatlar verilibmi?	Qanun Maddə 17.2.5		
68.	Kimyəvi və bioloji preparatlarla işlənilmiş kənd təsərrüfatı məhsullarının taraları üzərində müvafiq xəbərdarlıq yazılarının və nişanlarının olması təmin edilirmi?	Qanun Maddə 17.2.6		
69.	Azərbaycan Respublikasına idxlə edilən mal və məhsulların üzərindəki etiketlər və adlar, onlardan istifadə qaydaları barədə izahat vərəqələri başqa dillərlə yanaşı, Azərbaycan dilinə edilmiş tərcümə ilə də müşayiət olunurmu?	Qanun Maddə 17.4		

70.	Qida və yem məhsulları qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun olaraq onların dövriyyəsi zamanı təhlükəsizliyini təmin edə biləcək üsullarla qablaşdırılıbmı?	Qanun Maddə 17.1			
71.	Qida məhsulunun növündən asılı olaraq onların etiketlənməsi qida təhlükəsizliyi sahəsindəki digər tələblərə uyğun həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 17.5			
72.	Bükmə və qablaşdırma əməliyyatları məhsulun çırklənməsinin qarşısını alacaq formada həyata keçirilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 7.5			
73.	Tənəkə və şüşə qablardan istifadə edildiyi təqdirdə, onların tamlığı və təmizliyi təmin edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 7.5			
74.	Qida məhsullarının bükülməsində və qablaşdırılmasında təkrar istifadə üçün nəzərdə tutulmuş materiallar asanlıqla təmizlənən və dezinfeksiya edilə bilən xassəye malikdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 7.7			
75.	Pəhriz qida məhsullarının etiketlənməsində əlavə olaraq təyinatı və istifadə qaydaları, əks göstərişlər də qeyd olunubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 7.8.1			
76.	“Körpələrin və erkən yaşılı uşaqların qidalanması haqqında” Azərbaycan Respublikası Qanununun 7.3-cü maddəsi nəzərə alınmaqla, uşaq qida məhsullarının etiketlənməsində əlavə məlumatlar əks olunmuşdurmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 7.8.2			
77.	Qeydiyyata alınmış subyektlər tərəfindən istehsal və emal olunan material və məmulatlardan istifadə edilirmi?	Qanun Maddə 24.1			
78.	Qida məhsulları ilə təmasda olan material və məmulatların idxal sağlamlıq aktı (idxal olunan material və məmulatlara münasibətdə) mövcuddurmu?	Qanun Maddə 31.7			
79.	Qida məhsulları ilə təmasda olan material və məmulatlar qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğundurmu?	Qanun Maddə 23.1.1			
80.	Qida məhsulları ilə təmasda olan material və məmulatlar qida məhsulları ilə təmasda olarkən qida məhsulunun tərkibini dəyişirmi və təhlükəsizlik göstəricilərinə təsir edirmi?	Qanun Maddə 23.1.2			
81.	Qida məhsulları ilə təmasda olan material və məmulatlar yalnız təyinatı üzrə istifadə edilirmi?	Qanun Maddə 23.1.3			

Qida məhsullarının daşınmasına dair tələblər

82.	Qida məhsullarının daşınması üçün istifadə olunan nəqliyyat vasitələri və konteynerlər sanitariya-gigiyenik cəhətdən təmiz və işlek vəziyyətdədirmi, qida məhsullarının çirkənmədən müdafiəsini təmin edirmi və çirkəndiyi halda təmizlənmə və dezinfeksiya tədbirləri aparılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.1			
83.	Qida məhsullarının daşınması üçün yalnız həmin məqsədlər üçün təchiz olunmuş xüsusi nəqliyyat vasitələri istifadə edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.1			
84.	Nəqliyyat vasitələri və/və ya konteynerlərin yük bölmələri yalnız qida məhsulları üçün istifadə edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.2			
85.	Qida məhsulları daşınan nəqliyyat vasitələri və ya konteynerlər digər qida məhsullarının daşınması üçün və ya müxtəlif qida məhsullarının eyni zamanda daşınması üçün istifadə olunarsa, çirkənmə riskinə yol verilməməsi üçün daşma vasitələri yükləmələr arasındaki müddətdə tam təmizlənirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.3			
86.	Müxtəlif qida məhsullarının eyni zamanda nəqliyyat vasitələri və ya konteynerlərlə birlikdə daşınması zamanı fərqli məhsulların bir-biri ilə temasına, qida məhsulunun çirkənməsinə və orqanoletik xüsusiyyətlərinin dəyişməsinə səbəb olan şəraitin yaranmaması üçün tədbirlər görülmürmü?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.4			
87.	Nəqliyyat vasitələri və ya konteynerlərdə olan qida məhsulları çirkənmə risklərini minimuma endirəcək formada yerləşdirilmə və ya mühafizə olunurmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.5			
88.	Maye, doğranmış, dənəvər və ya toz formasında olan qablaşdırılmamış açıq vəziyyətdə olan qida məhsulları bu məqsəd üçün nəzərdə tutulan qablarda, konteynerlərdə və ya tankerlərdə aparılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.6			
89.	Qida məhsullarının daşınması üçün istifadə olunan qablar, konteynerlər və ya tankerlər qida məhsullarının müvafiq temperatur, rütubət və digər zəruri mikroiqlim şəraitində daşınmasına, həmçinin temperatur və rütubətin izlənilməsinə imkan verirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.7			
90.	Tez xarab olan məhsullar yalnız xüsusi izolyasiya edilmiş qablarda və xüsusi temperatur şəraiti olan avadanlıqlarda daşınır mı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.7			

91.	Heyvanların və quşların daşınması zamanı qüvvədə olan qaydalara riayət olunurmu?	"Avtomobil nəqliyyatı ilə yüklerin daşınması Qaydaları" 16-cı maddə		
92.	Məhsulların daşınması zamanı qüvvədə olan qaydalara riayət olunurmu?	"Avtomobil nəqliyyatı ilə yüklerin daşınması Qaydaları" 17-22-ci maddələr		
93.	Qida subyektlərinə məxsus binalarda, qurğularда, sahələrdə, ərazilərdə, qida məhsulları daşınan nəqliyyat vasitələrində dezinfeksiya, dezinseksiya, deratizasiya, fumiqasiya işləri aparılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.8		

Qida məhsullarının saxlanması dair tələblər

94.	Qida obyektləri qida məhsullarının, onların inqrediyentlərinin, ərzaq xammalının, o cümlədən qablaşdırma materiallarının və kimyəvi maddələrin (məsələn, yuyucu vasitələr, sürkü maddələri, yanacaq və s.) saxlanması üçün tələblərə uyğun avadanlıqlarla təmin edilmişlərmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 9.1		
95.	Qida obyektləri qida məhsullarının saxlanılması üçün müvafiq qulluq və təmizləməyə imkan yaradan, parazitlərin daxil olması və çoxalmasına yol verməyən, məhsulların saxlanması zamanı effektiv müdafiəni təmin edən, qida məhsulunun xarab olmasının qarşısını alan mühiti təmin edən (məsələn, temperatur və rütubətə nəzarət) şərait təmin edilmişdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 9.2.		
96.	Qida məhsulları, qablaşdırma materialları və kimyəvi maddələr hər biri ayrı-ayrı avadanlıq daxilində saxlanılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 9.3		
97.	Yuyucu vasitələrin və təhlükəli maddələrin saxlanması üçün təhlükəsiz avadanlıqların olması təmin edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 9.4		
98.	Malların anbarlarda saxlanması, onların ticarət zallarında və xırda pərkəndə ticarət şəbəkələrində yerləşdirilməsi tələblərinə və satışı zamanı mal qonşuluğu prinsiplərinə, sanitariya və yanğından mühafizə qaydalarına ciddi riayət edilirmi?	Qaydaların 4.7-ci bəndi		

İşçi heyətin sağlamlığının qorunması və şəxsi gigiyena qaydalarına dair tələblər

99.	Qida zəncirinin müxtəlif mərhələlərində işləyən şəxslər işə qəbul olunmazdan əvvəl və işlədikləri müddət ərzində məcburi tibbi müayinədən keçirmi və tibbi arayışlarla təmin olunmuşlardır?	Qanun Maddə 22.1 Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 10.1		
100.	Qida obyektlərində çalışan hər bir şəxs gigiyena qaydalarına ciddi diqqət yetirirmi, təmiz, münasib xüsusi geyimlə (saç toru və ya örtüyü, xalat, önlük, əlcək) və fərdi mühafizə vasitələri (əlcək, maska, respirator, eynək) ilə təmin edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 10.1		
101.	Xəstəliyi qida vasitəsilə keçə bilən və ya belə xəstəlik daşıyıcısı olan, yaxud infeksiyalı yaralar, dəri infeksiyaları, irin və ya diareya, sarılıq, qusma, titrəmə kimi şikayətləri olan şəxslərin hər hansı bir formada birbaşa, yaxud dolayısıyla qida ilə teması, işləməsi və ya qida emalı ərazisinə daxil olmasının qarşısı alınır mı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 10.2		
102.	Qida zəncirinin müvafiq mərhələlərində işləyən və çalışdıqları istehsalatın və ya gördükleri işin xüsusiyyətləri ilə əlaqədar olaraq yoluxucu və parazitar xəstəlikləri yaymaq təhlükəsi yaranan, habelə sanitariya norma və qaydalarını, gigiyena normativlərini yerinə yetirməyən şəxslər işdən kənarlaşdırılır mı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 10.4		
103.	Qida obyektində qida məhsulları ilə temasda işləyən hər hansı bir şəxsdə yuxarıda qeyd edilən simptomlar müəyyən olunarsa, həmin şəxs, bilavasitə rəhbəri və ya iş yoldaşları tərəfindən obyektin rəhbərliyinə dərhal məlumat verilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 10.5		

Su təchizatı və kanalizasiya sistemlərinə dair tələblər

104.	Qida məhsullarının çirkənməsinin qarşısının alınması məqsədilə qida obyektləri, hər zaman istifadəyə hazır yetərlü miqdarda axar məişət (təsərrüfat)-içməli su sistemləri ilə təchiz olunmuşdurmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.1		
105.	Texniki məqsədlər üçün su istifadə edildiyi hallarda, hər hansı əlaqəsi və ya içməli su sisteminə qarışmaması təmin edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.2		
106.	Qida məhsullarının emalı prosesində və ya qida məhsulunun komponenti kimi istifadə olunan suyun çirkənmə riski yaratmaması məqsədilə filtrasiya ilə təmin edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.3		

107.	Qida məhsulları ilə temasda olan buz içməli sudan hazırlanırmı, həmçinin bütöv halda olan balıqcılıq məhsullarının soyudulması zamanı məişət (təsərrüfat) və ya içməli sudan hazırlanan buzdan istifadə olunurmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.4			
108.	Buz çirkənmədən qorunacaq şəkildə istehsal və emal edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.4			
109.	Fəaliyyət zamanı yaranan tullantı suların kənarlaşdırılması, çirkənmə riskinin profilaktikası məqsədilə müvafiq Qanununa uyğun olaraq qida obyektlərində istehsalat və məişət tullantı sularının axıdılması üçün kanalizasiya sistemləri qurulubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.7			
110.	Tullantı suları kanalizasiya sisteminə axıdılmazdan əvvəl müvafiq üsulla (mexaniki, bioloji) ilkin təmizlənirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.7			
111.	Qida məhsullarının emalı prosesində istifadə edilən su qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktlarla müəyyən olunan tələblərə uyğundurmu?	Qanun Maddə 14.1			

Təmizləmə üsulları və prosedurları

112.	Təmizləmə və dezinfeksiya tədbirləri həyata keçirilirmi? Təmizləmə və dezinfeksiya proqramları daim yararlılıq və effektivliyinə görə nəzarət altında saxlanılırkı və sənədləşdirilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 13			
------	--	--	--	--	--

Parazitlərlə yoluxmanın qarşısının alınması

113.	Məhsulların saxlandığı və paylandığı yerlərdə parazitlərlə yoluxma və ya parazitlər üçün əlverişli şəraitin yaranmasının qarşısını almaq üçün zəruri tədbirlər görülürmü?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 14.1			
114.	Parazitlərin daxil ola və yayılma biləcəyi yerlərin yaranması imkanlarının azaldılması üçün tikililər yaxşı şəraitdə və təmir olunmuş vəziyyətdə saxlanılırkı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 14.2			
115.	Məhsullar üçün xammal parazitlərin daxil olmasını istisna edən konteynerlərdə və/və ya yerdən və divarlardan aralı məsafədə saxlanılırkı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 14.3.			

Qida tullantıları ilə bağlı tələblər

116. Qida tullantıları, yararsız qida məhsulları və qida məhsulları ilə əlaqədar digər (qablaşdırma ləvazimatları və s.) tullantıların saxlanması, daşınması və zərərsizləşdirilməsi Qaydalara uyğun həyata keçirilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 15.1			
117. Qida obyektlərində iş prosesi zamanı əmələ gələn tullantılar (qida tullantıları) ağızı kip bağlanan, qoxu yaymayan və su keçirməyən paketlərdə tullantılar üçün ayrılmış qablara toplanıb kənarlaşdırılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 15.2			
Gigiyena tələblərinə dair qaydalara əməl edilməsi ilə bağlı təlim				
118. Qida məhsulları ilə temasda olan işçilərin icra etdikləri işə uyğun olaraq gigiyenik təlimlərə cəlb etməklə onlara nəzarət edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 16.0.1			
119. Qida məhsulları üzrə fəaliyyətin müxtəlif sahələrində işleyən şəxslər üçün mövcud qanunvericiliyin tələblərinə uyğun olaraq təlim programları təşkil edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 16.0.2			

Gigiyena tələblərinə dair qaydalara əməl edilməsi ilə bağlı təlim

Müəssisədə aparılmış yoxlama zamanı aşağıdakı nöqsanlar aşkarlanmışdır:

Aşkar olunmuş nöqsanlarla bağlı Azərbaycan Respublikasının İnzibati Xətalar Məcəlləsinin _____ maddəsi (maddələri) ilə “_____” “_____” tarixli _____ №-li İnzibati xəta haqqında protokol tərtib olunmuşdur.

Aktın doğruluğunu öz imzalarımızla təsdiq edirik:

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(jmza)

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(jmza)

(sahibkar və ya nümayəndəsinin soyadı, adı, atasının adı)

Azərbaycan Respublikası

Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi sədrinin

"10" fevral 2023-cü il tarixli

3261-15 nömrəli əmri ilə təsdiq edilmişdir.

Əlavə 3 (Dövriyyə-Ticarət obyektləri üçün)



**Qida obyektinə baxışın keçirilməsinə dair
AKT**

Nö _____

Tarix _____

Yoxlamanın aparılması haqqında Qərarın tarixi və nömrəsi: _____

Azərbaycan Respublikası Ədliyyə Nazirliyinin "Yoxlamaların Vahid Məlumat Reystri"ndən alınmış çıxarışın tarixi və nömrəsi (qanuni sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan subyektlərə münasibətdə)

Yoxlanılacaq qida subyektin adı: _____

Vergi ödəyicisinin eyniləşdirmə nömrəsi (VÖEN): _____

Qida obyektinin faktiki ünvani: _____

Əlaqə vasitəsi (telefon,email): _____

Yoxlamanın növü :

- Planlı Plandankənar (növbədənkənar) Monitoring

Yoxlamanın müddəti: " " 202 -ci il tarixdən

" " 202 -ci il tarixinə kimi

Yoxlamanın əsası: _____

Yoxlamayı aparan yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı, vəzifəsi: _____

Qida subyektinin səlahiyyətli nümayəndəsinin soyadı, adı, atasının adı: _____

Obyekt haqqında ümumi məlumatlar :

Qida obyektiinin "Qida Təhlükəsizliyi Reyestri"ndən çıxarışın tarixi və nömrəsi _____

Qida subyektinin fəaliyyət növü _____

Qida obyektiinin ümumi sahəsi (m²) _____

Qida obyektiinin istehsal sahəsi (m²) _____

Anbarların ümumi sahəsi (m²) _____

- Xammal (m²) _____

- Köməkçi materiallar _____

- Hazır məhsul _____

- Digər _____

- Qida obyektində fəaliyyət göstərən işçilərin ümumi sayı: _____

- Obliqat qrupuna daxil olan işçilərin sayı: _____

- Qida obyektiinin istehsal gücü: _____

Əlavə məlumatlar

No	Sahibkarlıq fəaliyyətinə dair məcburi tələblər	Normativ istinad	Tələb yerinə yetirilib	Tələb yerinə yetirilməyib	Qeyd
1.	Qida obyekti (subyekti) qeydiyyata alınıb və Qida Təhlükəsizliyi Reyestrinə daxil edilibmi?	"Qida təhlükəsizliyi haqqında" AR Qanun (bundan sonra Qanun) Maddə 24.1			
2.	Qida məhsullarının keyfiyyəti, saxlanma rejimi və forması (temperaturu, nəmliyi, saxlanma müddətləri) <i>texniki normativ hüquqi aktlara</i> müəyyən edilmiş tələblərə cavab verirmi?	"Azərbaycan Respublikasında ticarət, ictimai iashə, məişət və digər növ xidmət Qaydaları"nın (bundan sonra Qaydalar) 4.5-ci bəndi			
3.	Tez xarab olan qida məshulları üzrə müşayiətedici sənədlərdə mal və ya məhsulun istehsal edildiyi saat və tarix, ən son istehlak tarixi və saatı, saxlanma şərtləri göstərilibmi?	Qaydaların 4.4-ci bəndi			
4.	Əmtəə görünüşü pozulmuş və texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə cavab verməyən malların satışı həyata keçirilirmi?	Qaydaların 4.6-ci bəndi			
5.	Saxlama müddəti (yararlılıq müddəti) ötmüş məhsulların satılması həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 16 "İstehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi haqqında" Qanun Maddə 6 Qaydaların 4.6-ci bəndi			
6.	Malların anbarlarda saxlanması, onların ticarət zallarında və xırda pərakəndə ticarət şəbəkələrində yerləşdirilməsi tələblərinə riayət olunurmu?	Qaydaların 4.7-ci bəndi			
7.	Malların satışı zamanı mal qonşuluğu prinsiplərinə, sanitariya qaydalarına ciddi riayət edilirmi?	Qaydaların 4.7-ci bəndi			
8.	Yararlılıq müddəti ötmüş, qablaşdırılması və markalanması texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə cavab verməyən mallar	Qaydaların 4.8-ci bəndi			

	satışda olan mallarla bir yerdə saxlanılmışdır? Belə malların mal sahibi (satıcı) tərəfindən satış dövriyyəsində çıxarıllaraq, ticarət zalında və ya anbar sahəsində xüsusi ayrılmış yerdə saxlanması təmin edilmişdir?			
9.	Yararlılıq müddəti ötmüş mallar mal sahibi (satıcı) tərəfindən xüsusi vasitələrin köməyi ilə istifadə üçün tam yararsız vəziyyətə gətirilməsi təmin olunurmu?	Qaydaların 4.8-ci bəndi		
10.	Ticarət obyektində satılan qida məhsulları onların minimum keyfiyyətini və təhlükəsizliyini təsdiq edən müvafiq sənədlərlə müşayiət olunurmu?	Qaydaların 4.11-ci bəndi və 6.13.10-cu yarımbəndi		
11.	Qablaşdırılmamış şəkildə daxil olmuş qida məhsulları satıcı tərəfindən malin xüsusiyyətinə uyğun olaraq qabaqcadan qablaşdırıllaraq və etiketlənərək istehlakçıya təqdim edilmişdir?	Qaydaların 4.13-cü bəndi		
12.	Məhsulların etiketlənməsi dəqiq, aydın və istehlakçılar üçün tam başa düşülən və oxunaqlı olan tərzdə həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 17.2.2 Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 7.1		
13.	Qida məhsullarının etiketində qida məhsulunun adı, qida və enerji dəyəri, tərkibi, miqdarı, keyfiyyət göstəriciləri, istehsal tarixi, yararlılıq müddəti, saxlanma şəraiti, tərkibindəki allergenlər, mənşeyi, istehsalçının adı və ünvanı, istehsal üsulu və istifadə qaydaları barədə dolğun məlumatlar göstərilibmi?	Qanun Maddə 17.2.1		
14.	Qida məhsulunun etiketində həmin qida məhsullarına xas olmayan təsir və ya xassələri göstərilibmi?	Qanun Maddə 17.2.3		
15.	Qida məhsulunun etiketində eynixassəli oxşar qida məhsullarının hər birinə məxsus xassələri xüsusi xassələr kimi göstərilibmi?	Qanun Maddə 17.2.4		
16.	Qida məhsulunun etiketində insan xəstəliklərinin qarşısını alması, müalicəvi xüsusiyyətlərə malik olması haqqında məlumatlar verilibmi?	Qanun Maddə 17.2.5		
17.	Kimyəvi və bioloji preparatlarla işlənilmiş kənd təsərrüfatı məhsullarının taraları üzərində müvafiq xəbərdarlıq yazılarının və nişanlarının olması təmin edilmişdir?	Qanun Maddə 17.2.6		
18.	Azərbaycan Respublikasına idxlə olunan qida məhsullarının üzərindəki etiketlər və adlar, məhsulun tərkibi və istifadəyə yararlılıq	Qanun Maddə 17.4		

	müddəti, məhsuldan istifadə qaydaları barədə izahat vərəqələri başqa dillərdə olarsa, onların Azərbaycan dilinə tərcüməsi ilə müşayiət olunurmu?			
19.	Qida və yem məhsulları qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun olaraq onların dövriyyəsi zamanı təhlükəsizliyini təmin edə biləcək üsullarla qablaşdırılıbmı?	Qanun Maddə 17.1		
20.	Qida məhsulunun növündən asılı olaraq onların etiketlənməsi qida təhlükəsizliyi sahəsindəki digər tələblərə uyğun həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 17.5		
21.	Qida məhsullarının satışı yerlərində qeyri-ərzaq mallarının satılması və ictimai iaşə xidmətlərinin göstərilməsi ərzaq mallarının qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların məcburi tələbləri ilə müəyyənləşdirilmiş keyfiyyətinə və təhlükəsizliyinə xələl gəlmədiyi halda həyata keçirilirmi?	Qaydaların 6.12-ci bəndi		
22.	Sanitariya cəhətdən zay qida məhsullarının (təsadüfən yerə düşmüş və ya sair yolla çirkənmiş) satışına yol verilirmi?	Qaydaların 6.13.1-ci yarımbəndi		
23.	İdentifikasiya etmək mümkün olmayan qida məhsullarının, aşkar keyfiyyətsiz (istehlak xüsusiyyətlərini itirmiş və təhlükəli xassələrə malik) qida məhsullarının satışına yol verilirmi?	Qaydaların 6.13.3 və 6.13.4-cü yarımbəndləri		
24.	Satışı həyata keçirilən qida məhsullarının istehsalçısı və emalçısı qeydiyyata alınıb və ya təsdiq olunubmu?	Qanun Maddələr 24.1 və 24.5		
25.	Yararlılıq müddəti məcburi müəyyən edilməli olan, lakin müəyyən edilməmiş qida məhsullarının satışına yol verilirmi?	Qaydaların 6.13.7-ci yarımbəndi		
26.	Təkrarən dondurulmuş qida məhsullarının satışına yol verilirmi?	Qaydaların 6.13.8-ci yarımbəndi		
27.	Sağlamlığını təsdiq edən baytarlıq sənədi və üzərində baytarlıq nəzarətindən keçməsini təsdiq edən nişanı (damgası) olmayan iribuyuzlu və xırdabuynuzlu heyvan cəmdəyinin satışına yol verilirmi?	Qaydaların 6.13.9-cu yarımbəndi		
28.	Çörək-bulka məmulatları otaqda bağlı şkaflarda və ya hərəkət edən stellajlarda, yaşılardə saxlanılırmı?	Qaydaların 7.7-ci bəndi		

29.	Çörək-bulka məmulatların arabalara, yeşiklərə açıq şəkildə və əlcəksiz boşaldılmasına yol verilirmi?	Qaydaların 7.12-ci bəndi		
30.	Çörək-bulka məmulatların sobadan çıxdıqdan sonra ticarət şəbəkələrində yalnız qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların göstərilən müddətdə satılırmı?	Qaydaların 7.14-cü bəndi		
31.	Bu müddət başa çatdıqdan sonra çörək-bulka məmulatları dərhal satışdan götürülürmü?	Qaydaların 7.14-cü bəndi		
32.	Özünəxidmət ticarət obyektlərində istehlakçılar tərəfindən çörək-bulka məmulatların seçilməsi üçün (əllə temas olmadan) xüsusi köməkçi alətlər (metal maqqaşlar, xüsusi qablarda yerləşdirilmiş ağ kağızlar və s.) yerləşdirilibmi?	Qaydaların - 7.16-ci bəndi		
33.	Qida obyektlərində çalışan şəxslərin gigiyena qaydalarına ciddi diqqət yetirilimi, təmiz, münasib xüsusi geyimlə (saç toru və ya örtüyü, xalat, önlük, əlcək) və fərdi mühafizə vasitələri (əlcək, maska, respirator, eynək) ilə təmin edilimi?	Qaydaların 3.14-cü bəndi, Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 10.2		
34.	Qida zəncirinin müxtəlif mərhələlərində işləyen şəxslər işə qəbul olunmazdan əvvəl və işlədikləri müddət ərzində ilkin və dövri tibbi müayinədən keçirmi və tibbi arayışlarla təmin olunmuşlarmı?	Qanun Maddə 22.1 Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 10.1		
35.	Qida subyektlərinin qida məhsulları ilə bilavasitə temasda olan əməkdaşları gigiyenik təlimlərə cəlb olunublarmı?	Qanun Maddə 22.1		
36.	Qida məhsullarının emalı, dövriyyəsi və utilizasiyası proseslərinə müxtəlif yolu xuxucu xəstəliklərin daşıyıcıları olan və ya infeksion	Qanun Maddə 22.2		

	xəstəliklərə yoluxmuş əməkdaşlar buraxılırmı?			
37.	Əllərin yuyulması üçün sahələrin müvafiq qaydada yerləşdirilmiş və əlyuma çanaqları ilə təchiz olunubmu?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.4		
38.	Əl yuma çanaqları isti və soyuq su ilə təchiz olunubmu? Yuyucu maddələr, həmçinin gigiyena tələblərinə cavab verən qurutma vasitələri ilə təmin edilibmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.4		
39.	Qida obyektlərinin havalandırma sistemləri ilə təchizatı müvafiq tələblərə uyğundurmu və istehsal və yardımçı sahələrində müvafiq qaydada yerləşdirilmiş və təbii, ümumi mübadiləli və öz-özünə (avtonom) mexaniki havalandırma sistemləri qurulubmu?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bəndlər 1.5 və 1.6		
40.	Giriş qapısının ağızında ayaqqabıların dezinfeksiya edilməsi məqsədilə dezinfeksiyaedici örtük yerləşdirilibmi? (Yalnız ət satışı müəssisələrində)	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Ət satışı müəssisələrini n fəaliyyətinə dair baytarlıq – sanitariya normaları və qaydaları", yarımbənd 4.7.4		
41.	Qida obyektlərinin süni işıqlandırma lampalarının qoruyucu örtüklərlə təchiz edilibmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq		

		olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.8		
42.	Kanalizasiya xətlərinin tam, yaxud qismən açıq olması, tullantıların çirkli ərazidən təmiz əraziyə, xüsusilə də qida məhsullarının emalı məkanlarına tərəf və ya bu ərazilərin içərisinə axmasına imkan verməyəcək tərzdə layihələndirilibmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.9		
43.	Qida obyektində çapraz çırklənmənin baş verməsinin qarşısını alınması məqsədilə texnoloji prosesin ardıcılığına əməl edilirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 2.0		
44.	Döşəmə və divar səthlərinin hamar və təmirli olması təmin edilirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.1		
45.	Döşəmə və divar səthlərinin asan təmizlənmənin və müntəzəm dezinfeksiya işlərinin aparılmasının mümkünüyü təmin edilirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi,		

		yarimbənd 2.0.1		
46.	Tavan və tavanda olan qurğular tozun,çirkin toplanması, kondensatın azaldılması, arzuolunmaz kifin çıxalması, toz və kənar hissəciklərin iş yerlərinə düşməsinin qarşısını alan formada qurulubmu?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.0.2		
47.	Xaricə açılan pəncərələr həşəratların daxilə keçməsinin qarşısını alan və təmizləmə zamanı asanlıqla çıxarılan qoruyucu tor örtüklə təmin olunubmu?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.0.3		
48.	Qida məhsullarının emalı sahələrində səthlər (avadanlıqların səthləri də daxil olmaqla), xüsusilə də qida ilə təmasda olan səthlər təmirlidirmi, asan təmizlənmənin və dezinfeksiya işlərinin aparılmasına imkan verən tərzdədirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.0.5		
49.	Səthlərin üzlənməsində hamar, yuyula bilən, korroziyaya davamlı və qeyri-toksik materiallardan istifadə edilirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.0.5		
50.	İstifadə edilən alət və avadanlıqların təmizlənməsi, dezinfeksiyası və saxlanması	Agentliyin Kollegiyasının		

	Üçün korroziyaya davamlı materiallardan qurulmuş, asanlıqla təmizlənən və axar isti və soyuq su ilə təchiz olunmuş yuma sahələrinin təşkil edilibmi?	19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, yaimbənd 2.0.6		
51.	Qida məhsullarının yuyulması üçün istifadə edilən yuma çanağının müvafiq qaydada axar isti və soyuq içməli su ilə təmin edilibmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.7		
52.	Qida məhsullarının yuyulması üçün istifadə edilən yuma çanağının təmiz saxlanması və dezinfeksiya edilməsi təmin edilirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.7		
53.	Dondurulmuş qida məhsullarının donunun açılması (defrostasiya) proseduru patogen mikroorganizmlərin artımının qarşısını alacaq şəkildə və şəraitdə həyata keçirilməməsi təmin edilirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.7		
54.	Donun açılması nəticəsində yaranan mayenin emal sahəsindən kənarlaşdırılması həyata keçirilirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair		

		qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.7		
55.	Qida subyektlərinə məxsus binalarda, qurğularda, sahələrdə, ərazilərdə, qida məhsulları daşınan nəqliyyat vasitələrində dezinfeksiya, dezinseksiya, deratizasiya, fumiqasiya işləri aparılırmı?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.8		
56.	Qida obyektlərinin, hər zaman istifadəyə hazır yetərli miqdarda axar məişət (təsərrüfat)- içməli su təminatının olması təmin edilibmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.1		
57.	Qida obyekti tullantı suların kənarlaşdırılması (kanalizasiya-drenaj) sistemləri ilə təchiz olunubmu?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.1		
58.	Qida məhsulları ilə temasda olan buzun içməli sudan hazırlanmasına riayət olunurmu?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.4		
59.	Bütöv halda olan balıqcılıq məhsullarının soyudulması zamanı məişət (təsərrüfat) və ya içməli sudan hazırlanmış buzdan istifadə olunması təmin olunurmu?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida		

		məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.4		
60.	Qida məhsulları parazitlərin daxil olmasını istisna edən konteynerlərlə təmin edilibmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 14.3		
61.	Qida məhsullarının yerdən və divardan aralı məsafədə saxlanması təmin edilirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 14.3		
62.	Qida tullantıları, yararsız qida məhsulları və qida məhsulları ilə əlaqədar digər (qablaşdırma ləvazimatları və s.) tullantıların saxlanması, daşınması və zərərsizləşdirilməsi Qaydalara uyğun həyata keçirilirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 15.1		
63.	Qida obyektlərində iş prosesi zamanı əmələ gələn tullantılar (qida tullantıları) ağız kip bağlanan, qoxu yaymayan və su keçirməyən paketlərdə tullantılar üçün ayrılmış qablara toplanıb kənarlaşdırılırmı?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 15.2		

64.	Qeydiyyatı tələb olunan məhsulların qeydiyyata alınmadan dövriyyəsi həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 25.1			
65.	İdxal olunmuş məhsulların idxal sağlamlıq aktı olmadan saxlanması, daşınması, satılması, barteri, hər hansı formada (kommersiya və ya qeyri-kommersiya məqsədləri üçün) ötürülməsi halları mövcuddurmu?	Qanun Maddə 31.7			
66.	Təhlükəli qida və yem məhsullarının emalı və dövriyyəsi həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 10.1			
67.	Qida və yem məhsullarının saxlanması qida təhlükəsizliyi sahəsində müəyyən olmuş digər tələblərə uyğun həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 18			
68.	Məhsulların daşınması zamanı qüvvədə olan qaydalara riayət olunurmu?	“Avtomobil nəqliyyatı ilə yüklerin daşınması Qaydaları” 17-22-ci maddələr			
69.	Qida və yem məhsullarının satışı və istehlakı zamanı onların təhlükəsizliyinə dair digər tələblərə əməl edilirmi?	Qanun Maddə 19			
70.	Qida məhsulları ilə temasda olan material və məmulatlar qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğundurmu?	Qanun yarımmaddə 23.1.1			
71.	Qida məhsulları ilə temasda olan material və məmulatlar qida məhsulları ilə temasda olarkən qida məhsulunun tərkibini dəyişirmi və təhlükəsizlik göstəricilərinə təsir edirmi?	Qanun yarımmaddə 23.1.2			
72.	Qida məhsulları ilə temasda olan material və məmulatlar yalnız təyinatı üzrə istifadə edilirmi?	Qanun yarımmaddə 23.1.3			
73.	Qeydiyyata alınmış subyektlər tərəfindən istehsal və ya emal olunan material və məmulatlardan istifadə edilirmi?	Qanun Maddə 24.1			
74.	Qida məhsulları ilə temasda olan material və məmulatların idxal sağlamlıq aktı (idxal olunan material və məmulatlara münasibətdə) mövcuddurmu?	Qanun Maddə 31.7			
75.	Nəzarət olunmalı məhsul müvafiq dövlət nəzarəti orqanlarından gizlədilibmi?	“İstehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi haqqında” Qanun, Maddə 19			
76.	İstehsalı və ya satılması qadağan olmuş malların istehsalı və ya satılması həyata keçirilirmi?	“İstehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi			

		haqqında” Qanun, Maddələr 18 ve 19			
77.	Bioloji aktiv qida məhsullarının həkim reseptinə yazılması halları mövcuddurmu?	“Dərman vasitələri haqqında” Qanun, Maddə 14-1.1			
78.	Üzərndə və onların istifadəsi təlimatlarında (iclik vərəqələrində) “dərman vasitəsi deyildir” sözləri yazılmayan bioloji fəallığa malik qida əlavələrinin istehsalı, idxalı və ya satışı həyata keçirilirmi?	“Dərman vasitələri haqqında” Qanun, Maddə 14-1.3			

Müəssisədə aparılmış yoxlama zamanı aşağıdakı nöqsanlar aşkarlanmışdır:

Aşkar olunmuş nöqsanlarla bağlı Azərbaycan Respublikasının İnzibati Xətalar Məcəlləsinin _____ maddəsi (maddələri) ilə “_____” “_____” tarixli _____ №-li İnzibati xəta haqqında protokol tərtib olunmuşdur.

Aktın doğruluğunu öz imzalarımızla təsdiq edirik:

(yoxlayıcının (yoxlayıcılarının) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(yoxlayıcının (yoxlayıcılarının) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(sahibkar və ya nümayəndəsinin soyadı, adı, atasının adı)

Azərbaycan Respublikası

Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi sədrinin

"10" peynal 2023-cü il tarixli

3209-15 nömrəli əmri ilə təsdiq edilmişdir.

Əlavə 4 (Dövriyyə- ictimai iaşə obyektləri
 üçün)



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİ

(Yoxlayıcı orqanın adı)

**Qida obyektinə baxışın keçirilməsinə dair
AKT**

Nö _____

Tarix _____

Yoxlamanın aparılması haqqında Qərarın tarixi və nömrəsi: _____

Azərbaycan Respublikası Ədliyyə Nazirliyinin "Yoxlamaların Vahid Məlumat Reystri"ndən alınmış çıxarışın tarixi və nömrəsi (qanuni sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan subyektlərə münasibətdə)

Yoxlanılacaq qida subyektinin adı: _____

Vergi ödəyicisinin eyniləşdirmə nömrəsi (VÖEN): _____

Qida obyektinin faktiki ünvanı: _____

Əlaqə vasitəsi (telefon,email): _____

Yoxlamanın növü :

- Planlı Plandankənar (növbədənkənar) Monitoring

Yoxlamanın müddəti:

" ____ " 202 -ci il tarixdən

" ____ " 202 -ci il tarixinə kimi

Yoxlamanın əsası: _____

Yoxlamayı aparan yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı, vəzifəsi: _____

Qida subyektinin səlahiyyətli nümayəndəsinin soyadı, adı, atasının adı: _____

Obyekt haqqında ümumi məlumatlar :

Qida obyektinin "Qida Təhlükəsizliyi Reyestri"ndən çıxarışın tarixi və nömrəsi _____

Qida subyektinin fəaliyyət növü _____

Qida obyektinin ümumi sahəsi (m²) _____

Qida obyektinin istehsal sahəsi (m²) _____

Anbarların ümumi sahəsi (m²) _____

- Xammal (m²) _____

- Köməkçi materiallar _____

- Hazır məhsul _____

- Digər _____

- Qida obyektində fəaliyyət göstərən işçilərin ümumi sayı: _____

- Obliqat qrupuna daxil olan işçilərin sayı: _____

- Qida obyektinin istehsal gücü: _____

Əlavə məlumatlar

No	Müəssisənin fəaliyyətinə dair məcburi tələblər	Normativ istinad	Tələb yerinə yetirilib	Tələb yerinə yetirilməyi b	Qeyd
1.	Qida obyekti (subyekti) qeydiyyata alınıbmı və Qida Təhlükəsizliyi Reyestrinə daxil edilibmi?	"Qida təhlükəsizliyi haqqında" AR Qanun (bundan sonra Qanun) Maddə 24.1			
Qida obyektlərinə dair gigiyena tələbləri					
2.	Qida obyektində sahələrin layihələndirilməsi, quruluşu və yerləşməsi texniki xidmətə, təmizlik və dezinfeksiya işlərinin aparılmasına imkan yaradırı?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın (bundan sonra Qaydalar) 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 1.3.1			
3.	Qida obyekti əsas və yardımçı sahələrin çirkənməsini, toksiki materiallarla temasları, kənar hissəciklərin qidaya qarışmasını, həmçinin kondensatın və səthdə kifin əmələ gəlməsini istisna edəcək şəkildədirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 1.3.2			
4.	Qida obyektində qabaqcıl gigiyena təcrübəsi, o cümlədən çirkənməyə qarşı müdafiə və xüsusiə zərərvericilərlə mübarizə üçün münasib şərait təmin edilmişdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 1.3.3			
5.	Qida obyekti qida məhsullarının müvafiq temperatur şəraitində saxlanması üçün temperatur rejiminə nəzarət etməyə imkan verən müvafiq həcmde saxlanma və emal şəraitinə malikdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 1.3.4			
6.	Qida obyektində temperaturun monitorinqi və qeydiyyatının aparılması təmin edilmişdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 1.3.4			
7.	Qida obyekti ayrıca kanalizasiya xəttinə malik sanitər qovşaq(lar)la təchiz edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 1.3.5			
8.	Sanitar qovşaqlarının qapıları qida məhsullarının emal olunduğu sahələrə və otaqlara birbaşa açılmaması təmin edilmişdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 1.3.5			

9.	Əllərin yuyulması üçün sahələr (işçilər və müştərilər üçün) müvafiq qaydada yerləşdirilmiş və əlyuma çanaqları ilə təchiz olunubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.4			
10.	Əlyuma çanaqları isti və soyuq su, yuyucu maddələr, həmçinin gigiyena tələblərinə cavab verən qurutma vasitələri ilə təmin edilmişdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.4			
11.	Qida məhsullarının yuyulması üçün nəzərdə tutulan çanaqlar əl yuyulan yerlərdən kənarda yerləşdirilmişdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.4			
12.	Qida obyektinin istilik sistemləri ilə təchizatı AR Nazirlər Kabinetinin 2014-cü il 11 mart tarixli 71 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş müvafiq Qaydaların tələblərinə uyğundurmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.5			
13.	Qida obyektlərinin havalandırma sistemləri ilə təchizatı müvafiq tələblərə uyğundurmu və istehsal və yardımçı sahələrində müvafiq qaydada yerləşdirilmiş və təbii, ümumi mübadiləli və öz-özünə (avtonom) mexaniki havalandırma sistemləri qurulubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.5 və 1.6.			
14.	Havalandırma sistemlərinin(mövcud olduğu təqdirdə) filtrləri, təmizləmə və ya əvəzləmə tələb edən digər hissələri əlçatan səviyyədə yerləşdirilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.6.			
15.	Sanitar məişət otaqlarında (istirahət, qida qəbulu və soyunub-geyinmə otaqları, sanitar qovşaqlar, duş kabinetləri və s.) profilə müvafiq təbii və ya mexaniki havalandırma sistemləri varmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.7			
16.	Qida obyektinin işıqlandırma sistemləri ilə təchizatı müvafiq tələblərə uyğundurmu, bütün otaqları və iş yerləri təbii və süni üsullarla işıqlandırılıbmı və süni işıqlandırma lampaları qoruyucu örtük'lərlə təchiz edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.5 və 1.8			
17.	Kanalizasiya qurğuları çirkənmə riskinin yaranmasını istisna edəcək vəziyyətdə qurulubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.9			
18.	İşçi heyət dolablar və sanitar-məişət avadanlıqları ilə təchiz edilmiş soyunub geyinmə otaqları ilə təmin edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.10			
19.	Yuyucu maddələr və dezinfeksiyaedici vasitələrin saxlanması üçün xüsusi yeri və ya dolablar təşkil edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.11			
20.	Qida obyektdə çarpaz çirkənmənin baş verməsinin qarşısını alınması məqsədilə	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 2.0			

	texnoloji prosesin ardıcılığına əməl edilirmi?			
21.	Döşəmə və divar səthləri hamar və təmirli, asan təmizlənmənin və müntəzəm dezinfeksiya işlərinin aparılmasının mümkünüyünü təmin edirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.1		
22.	Obyektin drenajla təmin edilmiş müvafiq sahələrinin döşəməsində maillik yetərlidirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.1		
23.	Divarlar həyata keçirilən əməliyyat növünə uyğun olaraq münasib hündürlükdə hamar, dezinfeksiyaedici maddələrin təsirinə davamlı səthə malikdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.1		
24.	Tavan (yaxud, tavanın olmadığı yerlərdə damın daxili səthi) və tavanda olan qurğular tozun və çirkin toplanması və kondensatın azaldılması, arzuolunmaz kifin çıxalması, toz və kənar hissəciklərin iş yerlərinə düşməsinin qarşısını alan formada qurulubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.2		
25.	Pəncərə və digər açılan hissələr çirkin toplanmasının qarşısını alacaq formada qurulubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.3		
26.	Xaricə açılan pəncərələr həşəratların daxilə keçməsinin qarşısını alan və təmizləmə zamanı asanlıqla çıxarılan qoruyucu tor örtükə təmin olunubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.3		
27.	Açıq pəncərələrin çırklənməyə səbəb olacağı hallarda pəncərələr qida məhsulları sahəsində fəaliyyət zamanı bağlı saxlanılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.3		
28.	Qida məhsullarının emalı sahələrdə səthlər (avadanlıqların səthləri də daxil olmaqla), xüsusiə də qida ilə temasda olan səthlər təmirlidirmi, asan təmizlənməni və dezinfeksiya işlərinin aparılmasına imkan verirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.5		
29.	Səthlərin üzlənməsində hamar, yuyula bilən, korroziyaya davamlı və qeyri-toksik materiallardan istifadə edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.5		
30.	İstifadə edilən alet və avadanlıqların təmizlənməsi, dezinfeksiyası və saxlanması üçün korroziyaya davamlı materiallardan qurulmuş, asanlıqla təmizlənən və axar isti və soyuq su ilə təchiz olunmuş yuma sahələri təşkil edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.6		

31.	Qida obyekti qida məhsullarının ayrıca yuyulması üçün müvafiq avadanlıqla təmin edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.7			
32.	Qida məhsullarının yuyulması üçün istifadə edilən yuma çanağı və ya oxşar avadanlıqlar müvafiq qaydada axar isti və soyuq içməli su ilə təmin edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.7			
33.	Qida məhsullarının yuyulması üçün istifadə edilən yuma çanağı və ya oxşar avadanlıqlar təmiz saxlanılırmı və dezinfeksiya edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.0.7			

Qida obyektlərində istifadə olunan avadanlıqlara dair gigiyena tələbləri

34.	Qida məhsulu ilə temasda olan bütün alətlər, avadanlıqlar və ləvazimatlar təmiz saxlanılırmı və dezinfeksiya edilirmi, çırklənmə hallarının baş verməsinin qarşısını alan materiallardan hazırlanıbmı və yararlı vəziyyətdə saxlanılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 3.1.1 və 3.1.2			
35.	Təkrar istifadə edilməyen (birdəfəlik istifadə üçün nəzərdə tutulan) konteyner, qablaşdırma vasitələri və materialları istisna olmaqla, bütün alət, avadanlıq və ləvazimatlar təmizlik və dezinfeksiyaya imkan verəcək materiallardan hazırlanıbmı və işlək vəziyyətdə saxlanılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 3.1.3			
36.	Avadanlıqlar iş yerinin və ətraf ərazinin təmizlənməsinə şərait yaradan tərzdə yerləşdirilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 3.1.4			
37.	Qida obyektləri qanunvericiliyə uyğun olaraq yoxlamadan keçmiş ölçmə vasitələri ilə təchiz edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 3.2			
38.	Avadanlıqların və qabların korroziyaya uğramasının qarşısının alınması məqsədilə istifadə edilən kimyəvi vasitələr təyinatına və istifadə qaydasına uyğun tətbiq edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 3.4			

Qida obyektlərində istifadə olunan səyyar və ya müvəqqəti qurğulara dair gigiyena tələblər

39.	Qida məhsulları ilə temasda olan səthlər saz vəziyyətdə olaraq asan təmizlənə biləndirmi, yuyucu maddələr və dezinfeksiyaedici vasitələrin təsirinə davamlıdırmı? Səthlərin üzlənməsi zamanı hamar, yuyula bilən, korroziyaya davamlı və tətbiqinə icazə verilən qeyri-toksik materiallardan istifadə edilibmi (müvafiq sertifikatla təmin olunmalıdır)?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 4.5			
-----	--	--	--	--	--

40.	İstifadə edilən qabların, alətlərin və avadanlıqların təmizlənməsi və dezinfeksiya işlərinin aparılması təmin edildirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 4.6			
41.	Emal sahələri və iş yerləri yeterli miqdarda axar isti və soyuq məişət (təsərrüfat)- içməli su ilə təchiz edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 4.8			
42.	Təhlükəli, yaxud qeyri-qida maddələrinin və tullantıların (maye və ya bərk maddə şəklində) əlverişli gigiyenik şəraitdə saxlanması və zərərsizləşdirilməsi üçün müvafiq profilaktik tədbirlər görünlürmü?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 4.9			
43.	Qida məhsullarının xüsusiyyətlərinə uyğun olaraq münasib temperatur şəraitinin saxlanılması və izlənməsi üçün emal sahələrində müvafiq qurğular mövcuddurmu və “Ölçmələrin vəhdətinin təmin edilməsi haqqında” AR Qanununa uyğun olaraq yoxlamadan keçmiş ölçmə vasitələri ilə təmin edilmişdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 4.10			

Qida obyektlərində istifadə olunan qida məhsullarına dair gigiyena tələbləri

44.	Qida obyektinə qəbul edilmiş xammalların giriş nəzarəti (müşayiətedici sənəd, orqonleptiki baxış, temperatur rejimi, baytarlıq arayışı və s.) həyata keçirilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.1			
45.	Qida obyektində bütün xammal və inqrediyentlər xarab olma və çirkənmədən mühafizə ediləcək tərzdə və şəraitdə saxlanılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.2			
46.	Qida məhsullarının qəbulu, emali, daşınması, saxlanması və satışı zamanı insan tərəfindən istehlakını qeyri-mümkün edəcək çirkənmədən mühafizə olunurmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.3			
47.	Ev heyvanlarının, zərərvericilərin qida məhsullarının hazırlanlığı, istifadə olunduğu və ya saxlandığı yerlərə girişinin qarşısını almaq üçün nəzarət tədbirləri həyata keçirilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.4			
48.	Xammal, inqrediyentlər, yarımfabrikatlar və hazır məhsullar müvafiq temperatur rejiminə uyğun saxlanılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.5			
49.	Qida məhsullarının servis edilməsi (xidmət göstərilməsi) hallarında və ya heç bir termiki emal prosesi tətbiq edilmədiğdə qida məhsulu	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.6			

	müvafiq temperatura qədər soyudulurmu?				
50.	Dondurulmuş qida məhsullarının donunun açılması (defrostasiya) proseduru normalara uyğun həyata keçirilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.7			
51.	Donun açılması nəticəsində yaranan maye emal sahəsindən kənarlaşdırılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 5.7			
52.	Qida məhsullarının satışı və istehlakı zamanı onların təhlükəsizliyinə dair tələblərə əməl edilirmi?	Qanun Maddə 19			
53.	Saxlama müddəti (yararlılıq müddəti) ötmüş məhsulların istifadəsi və satılması həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 16 “İstehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi haqqında” Qanun, Maddə 6			
54.	İstehsalı və ya satılması qadağan olunmuş malların istehsalı və ya satılması həyata keçirilirmi, yaxud qadağan olunmuş işlər (xidmətlər) yerinə yetirilirmi?	“İstehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi haqqında” Qanun, Maddələr 18 və 19			

Qida məhsullarının qablaşdırılması və etiketlənməsinə dair tələblər

55.	Məhsulların etiketlənməsi dəqiq, aydın və istehlakçılar üçün tam başa düşülən və oxunaqlı olan tərzə həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 17.2.2 Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 7.1			
56.	Qida məhsullarının etiketində qida məhsulunun adı, qida və enerji dəyəri, tərkibi, miqdarı, keyfiyyət göstəriciləri, istehsal tarixi, yararlılıq müddəti, saxlanma şəraiti, tərkibindəki allergenlər, mənşeyi, istehsalçının adı və ünvanı, istehsal üsulu və istifadə qaydaları barədə dolğun məlumatlar göstərilibmi?	Qanun Maddə 17.2.1			
57.	Qida məhsulunun etiketində həmin qida məhsullarına xas olmayan təsir və ya xassələri göstərilibmi?	Qanun Maddə 17.2.3			
58.	Qida məhsulunun etiketində eynixassəli oxşar qida məhsullarının hər birinə məxsus xassələri xüsusi xassələr kimi göstərilibmi?	Qanun Maddə 17.2.4			
59.	Qida məhsulunun etiketində insan xəstəliklərinin qarşısını alması, müalicəvi xüsusiyyətlərə malik olması haqqında məlumatlar verilibmi?	Qanun Maddə 17.2.5			

60.	Kimyəvi və bioloji preparatlarla işlənilmiş kənd təsərrüfatı məhsullarının taraları üzərində müvafiq xəbərdarlıq yazılarının və nişanlarının olması təmin edilirmi?	Qanun Maddə 17.2.6			
61.	Azərbaycan Respublikasına idxl olunan qida məhsullarının üzərindəki etiketlər və adlar, məhsulun tərkibi və istifadəyə yararlılıq müddəti, məhsuldan istifadə qaydaları barədə izahat vərəqələri Azərbaycan dilinə tərcüməsi ilə müşayiət olunurmu?	Qanun Maddə 17.4			
62.	Qida və yem məhsulları qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun olaraq onların dövriyyəsi zamanı təhlükəsizliyini təmin edə biləcək üsullarla qablaşdırılıbmı?	Qanun Maddə 17.1			
63.	Qida məhsulunun növündən asılı olaraq onların etiketlənməsi qida təhlükəsizliyi sahəsindəki digər tələblərə uyğun həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 17.5			
64.	Bükmə və qablaşdırma əməliyyatları məhsulun çırklənməsinin qarşısını alacaq formada həyata keçirilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 7.5			
65.	Tənəkə və şüşə qablardan istifadə edildiyi təqdirdə, məhsulların tamlığı və təmizliyi təmin edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 7.5			
66.	Qeydiyyata alınmış subyektlər tərəfindən istehsal və ya emal olunan material və məmulatlardan istifadə edilirmi?	Qanun Maddə 24.1			
67.	Qida məhsulları ilə temasda olan material və məmulatların idxl sağlamlıq aktı (idxl olunan material və məmulatlara münasibətdə) mövcuddurmu?	Qanun Maddə 31.7			
68.	Qida məhsulları ilə temasda olan material və məmulatlar qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğundurmu?	Qanun Maddə 23.1.1			
69.	Qida məhsulları ilə temasda olan material və məmulatlar qida məhsulları ilə temasda olarkən qida məhsulunun tərkibini dəyişirmi və təhlükəsizlik göstəricilərinə təsir edirmi?	Qanun Maddə 23.1.2			
70.	Qida məhsulları ilə temasda olan material və məmulatlar yalnız təyinatı üzrə istifadə edilirmi?	Qanun Maddə 23.1.3			

Qida məhsullarının daşınmasına dair tələblər

71.	Qida məhsullarının daşınması üçün istifadə olunan nəqliyyat vasitələri	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi,			
-----	--	-------------------------------	--	--	--

	və konteynerlər sanitariya-gigiyenik cəhətdən təmiz və işlək vəziyyətdədirmi, qida məhsullarının çirkənmədən müdafiəsini təmin edirmi və çirkəndiyi halda təmizlənmə və dezinfeksiya tədbirləri aparılımı?	bənd 8.1			
72.	Qida məhsullarının daşınması üçün yalnız həmin məqsədlər üçün təchiz olunmuş xüsusi nəqliyyat vasitələri istifadə edilirimi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.1			
73.	Nəqliyyat vasitələri və/və ya konteynerlərin yük bölmələri yalnız qida məhsulları üçün istifadə edilirimi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.2			
74.	Qida məhsulları daşınan nəqliyyat vasitələri və ya konteynerlər digər qida məhsullarının daşınması üçün və ya müxtəlif qida məhsullarının eyni zamanda daşınması üçün istifadə olunarsa, çirkənmə riskinə yol verilməməsi üçün daşına vasitələri yükləmələr arasındaki müddətdə tam təmizlənirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.3			
75.	Müxtəlif qida məhsullarının eyni zamanda nəqliyyat vasitələri və ya konteynerlərlə birlikde daşınması zamanı fərqli məhsulların bir-biri ilə temasına, qida məhsulunun çirkənməsinə və orqanoleptik xüsusiyyətlərinin dəyişməsinə səbəb olan şəraitin yaranmaması üçün tədbirlər görülmürmü?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.4			
76.	Nəqliyyat vasitələri və ya konteynerlərdə olan qida məhsulları çirkənmə risklərini minimuma endirəcək formada yerləşdirilirmi və ya mühafizə olunurmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.5			
77.	Maye, doğranmış, dənəvər və ya toz formasında olan qablaşdırılmamış açıq vəziyyətdə olan qida məhsulları bu məqsəd üçün nəzərdə tutulan qablarda, konteynerlərdə və ya tankerlərdə aparılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.6			
78.	Qida məhsullarının daşınması üçün istifadə olunan qablar, konteynerlər və ya tankerlər qida məhsullarının müvafiq temperatur, rütubət və digər zəruri mikroiqlim şəraitində daşınmasına, həmçinin temperatur və rütubətin izlənilməsinə imkan verirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.7			
79.	Tez xarab olan məhsullar yalnız xüsusi izolyasiya edilmiş qablarda və xüsusi temperatur şəraiti olan avadanlıqlarda daşınır mı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.7			

80.	Məhsulların daşınması zamanı qüvvədə olan qaydalara riayət olunurmu?	“Avtomobil nəqliyyatı ilə yüklerin daşınması Qaydaları” 17-22-ci maddələr			
81.	Qida obyektlərinə məxsus binalarda, qurğularda, sahələrdə, ərazilərdə, qida məhsulları daşınan nəqliyyat vasitələrində dezinfeksiya, dezinseksiya, deratizasiya, fumiqasiya işləri aparılırmı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.8			

Qida məhsullarının saxlanması dair tələblər

82.	Qida obyektləri qida məhsullarının, onların inqrediyentlərinin, ərzaq xammalının, o cümlədən qablaşdırma materiallarının və kimyəvi maddələrin (məsələn, yuyucu vasitələr, sürkü maddələri, yanacaq və s.) saxlanması üçün tələblərə uyğun avadanlıqlarla təmin edilibmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 9.1			
83.	Qida obyektləri qida məhsullarının saxlanması üçün müvafiq qulluq və təmizləməyə imkan yaradan, parazitlərin daxil olması və çoxalmasına yol verməyən, məhsulların saxlanması zamanı effektiv müdafiəni təmin edən, qida məhsulunun xarab olmasının qarşısını alan mühiti təmin edən (məsələn, temperatur və rütubətə nəzarət) şərait təmin edilmişdirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 9.2.			
84.	Qida məhsulları, qablaşdırma materialları və kimyəvi maddələr hər biri ayrı-ayrı avadanlıq daxilində saxlanılır mı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 9.3			
85.	Yuyucu vasitələrin və təhlükəli maddələrin saxlanması üçün təhlükəsiz avadanlıqların olması təmin edilmişdir mi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 9.4			
86.	Qeydiyyatı tələb olunan məhsulların qeydiyyata alınmadan dövriyyəsi həyata keçirilir mi?	Qanun Maddə 25.1			

İşçi heyətin sağlamlığının qorunması və şəxsi gigiyena qaydalarına dair tələblər

87.	Qida zəncirinin müxtəlif mərhələlərində işləyən şəxslər işə qəbul olunmadan əvvəl və işlədikləri müddət ərzində məcburi tibbi müayinədən keçirmi və tibbi arayışlarla təmin olunmuşlarmı?	Qanun Maddə 22.1 Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 10.1			
88.	Qida obyektlərində çalışılan her bir şəxsi gigiyena qaydalarına ciddi	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi,			

	dıqqət yetirirmi, təmiz, münasib xüsusi geyimlə (saç toru və ya örtüyü, xalat, önlük, əlcək) və fərdi mühafizə vasitələri (əlcək, maska, respirator, eynək) ilə təmin edilirmi?	bənd 10.1		
89.	Xəstəliyi qida vasitəsilə keçə bilən və ya belə xəstəlik daşıyıcısı olan, yaxud infeksiyalı yaralar, dəri infeksiyaları, irin və ya diareya, sarılıq, qusma, titrəmə kimi şikayətləri olan şəxslərin hər hansı bir formada birbaşa, yaxud dolayısıyla qida ilə teması, işləməsi və ya qida emalı ərazisinə daxil olmasının qarşısı alınırımı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 10.2		
90.	Qida zəncirinin müvafiq mərhələlərində işləyən və çalışdıqları istehsalatın və ya gördükleri işin xüsusiyyətləri ilə əlaqədar olaraq yoluxucu və parazitar xəstəlikləri yaymaq təhlükəsi yaranan, habelə sanitariya norma və qaydalarını, gigiyena normativlərini yerinə yetirməyən şəxslər işdən kənarlaşdırılmışdırı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 10.4		
91.	Qida obyektində qida məhsulları ilə temasda işləyən hər hansı bir şəxsde yuxarıda qeyd edilən simptomlar müəyyən olunarsa, həmin şəxs, bilavasitə rəhbəri və ya iş yoldaşları tərəfindən obyektin rəhbərliyinə dərhal məlumat verilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 10.5		

Su təchizatı və kanalizasiya sistemlərinə dair tələblər

	Qida məhsullarının çirkəlnəməsinin qarşısının alınması məqsədilə qida obyektləri, hər zaman istifadəyə hazır yetərli miqdarda axar məişət (təsərrüfat)-içməli su sistemləri ilə təchiz olunmuşdurmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.1		
93.	Qida məhsullarının emalı prosesində istifadə edilən su qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktlarla müəyyən olunan tələblərə uyğundurmu?	Qanun Maddə 14.1		
94.	Texniki məqsədlər üçün su istifadə edildiyi hallarda, hər hansı əlaqəsi və ya içməli su sisteminə qarışmaması təmin edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.2		
95.	Qida məhsullarının emalı prosesində və ya qida məhsulunun komponenti kimi istifadə olunan suyun çirkəlnmə riski yaratmaması	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.3		

	məqsədilə filtrasıya ilə təmin edilmişdir?			
96.	Qida məhsulları ilə temasda olan buz içməli sudan hazırlanır, həmçinin bütöv halda olan balıqcılıq məhsullarının soyudulması zamanı məişət (təsərrüfat) və ya içməli sudan hazırlanan buzdan istifadə olunurmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.4		
97.	Buz çirkənmədən qorunacaq şəkildə istehsal və emal edilmişdir?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.4		
98.	Hermetik qablaşdırılarda qida məhsullarının termiki (istilik) emalı həyata keçirildikdə, termiki emaldan sonra qablaşdırımaların soyudulması üçün istifadə olunan suyun qida məhsulları üçün çirkənmə mənbəyi olmaması təmin edilmişdir?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.6		
99.	Fəaliyyət zamanı yaranan tullantı suların kənarlaşdırılması, çirkənmə riskinin profilaktikası məqsədilə "Sutəchizatı və tullantı suları haqqında" AR Qanununa uyğun olaraq qida obyektlərində istehsalat və məişət tullantı sularının axıdılması üçün kanalizasiya sistemləri qurulubmu?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.7		

Təmizləmə üsulları və prosedurları

100.	Təmizləmə və dezinfeksiya tədbirləri həyata keçirilmiş? Təmizləmə və dezinfeksiya proqramları daim yararlılıq və effektivliyinə görə nəzarət altında saxlanılırımı və sənədləşdirilirimi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 13		
------	---	--	--	--

Parazitlərlə yolu xmanın qarşısının alınması

101.	Məhsulların saxlandığı və paylandıığı yerlərdə parazitlərlə yolu xma və ya parazitlər üçün əlverişli şəraitin yaranmasının qarşısını almaq üçün zəruri tədbirlər görülürmü?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 14.1		
102.	Parazitlərin daxil ola və yayılma biləcəyi yerlərin yaranması imkanlarının azaldılması üçün tikililər yaxşı şəraitdə və təmir olunmuş vəziyyətdə saxlanılır mı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 14.2		
103.	Məhsullar üçün xammal parazitlərin daxil olmasını istisna edən konteynerlərdə və/və ya yerdən və divarlardan aralı məsafədə saxlanılır mı?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 14.3.		

Qida tullantıları ile bağlı tələblər

<p>104. Qida tullantıları, yararsız qida məhsulları və qida məhsulları ilə əlaqədar digər (qablaşdırma ləvazimatları və s.) tullantıların saxlanması, daşınması və zərərsizləşdirilməsi Qaydalara uyğun həyata keçirilirmi?</p>	<p>Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 15.1</p>			
<p>105. Qida obyektlərində iş prosesi zamanı əmələ gələn tullantılar (qida tullantıları) ağız kip bağlanan, qoxu yaymayan və su keçirməyən paketlərdə tullantılar üçün ayrılmış qablara toplanıb kənarlaşdırılmışdır?</p>	<p>Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 15.2</p>			

Gigiyena tələblərinə dair qaydalara əməl edilməsi ilə bağlı təlim

106.	Qida məhsulları ilə temasda olan işçilərin icra etdikləri işə uyğun olaraq gigiyenik təlimlərə cəlb etməklə onlara nəzarət edilirmi?	Qanun Maddə 22.1 Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 16.0.1			
107.	Qida məhsulları üzrə fəaliyyətin müxtəlif sahələrində işləyən şəxslər üçün mövcud qanunvericiliyin tələblərinə uyğun olaraq təlim proqramları təşkil edilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 16.0.2			

Müəssisədə aparılmış yoxlama zamanı aşağıdakı nöqsanlar aşkarlanmışdır:

Aşkar olunmuş nöqsanlarla bağlı Azərbaycan Respublikasının İnzibati Xətalar Məcəlləsinin _____ maddəsi (maddələri) ilə “_____” “_____” tarixli _____ №-li İnzibati xəta haqqında protokol tərtib olunmuşdur.

Aktın doğruluğunu öz imzalarımızla təsdiq edirik:

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(sahibkar və ya nümayəndəsinin soyadı, adı, atasının adı)

(imza)

Azərbaycan Respublikası

Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi sədrinin

"10" fevral 2023-cü il tarixli

3211-15 nömrəli əmri ilə təsdiq edilmişdir.

Əlavə 5. (İstehsal- Heyvan və quş kəsimi
məntəqələri üçün)



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİ

(Yoxlayıcı orqanın adı)

Qida obyektinə baxışın keçirilməsinə dair AKT

Nö

Tarix _____

Yoxlamanın aparılması haqqında Qərarın tarixi və nömrəsi: _____

Azərbaycan Respublikası Ədliyyə Nazirliyinin "Yoxlamaların Vahid Məlumat Reyestri"ndən alınmış çıxarışın tarixi və nömrəsi (qanuni sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan subyektlərə münasibətdə)

Yoxlanılacaq qida subyektinin adı: _____

Vergi ödəyicisinin eyniləşdirmə nömrəsi (VÖEN): _____

Qida obyektinin faktiki ünvani: _____

Əlaqə vasitəsi (telefon,email): _____

Yoxlamanın növü :

- Planlı Plandankənar (növbədənkənar) Monitoring

Yoxlamanın müddəti: " _____ " 202 -ci il tarixdən

" _____ " 202 -ci il tarixinə kimi

Yoxlamanın əsası: _____

Yoxlamanı aparan yoxlayıcının (yoxlayıcılarının) soyadı, adı, atasının adı, vəzifəsi: _____

Qida subyektinin səlahiyyətli nümayəndəsinin soyadı, adı, atasının adı

Obyekt haqqında ümumi məlumatlar :

Qida obyektiinin "Qida Təhlükəsizliyi Reyestri"ndən çıxarışın tarixi və nömrəsi

Qida subyektinin fəaliyyət növü _____

Qida obyektinin ümumi sahəsi (m²) _____

Qida obyektinin istehsal sahəsi (m²) _____

Anbarların ümumi sahəsi (m²) _____

- Xammal (m^2) _____

- Köməkçi materiallar _____

- Hazır məhsul _____

- Digér _____

- Qida obyektində fəaliyyət göstərən işçilərin ümumi sayı: _____

- Obliqat qrupuna daxil olan işçilərin sayı: _____

- Qida obyektinin istehsal gücü: _____

-Qida obyektinin yerləşməsi: (fərdi inşa edilmiş ayrıca tikiliidə, binaların ayrıca girişi olan qeyri-yaşayış

sahəsində (zirzəmi və yarımqırzəmi istisna olmaqla)

Əlavə məlumatlar

S/N	Müəssisənin fəaliyyətinə dair məcburi tələblər	Normativ istinad	Tələb yerinə yetirilib	Tələb yerinə yetirilməyib	Yoxlanılmır	Qeyd
Qida obyektlərinə dair gigiyena tələbləri						
1.	Qida obyekti (subyekti) qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğunluğu qiymətləndirilməklə təsdiq olunubmu və qida təhlükəsizliyi Reystrinə daxil edilibmi?	"Qida təhlükəsizliyi haqqında" AR Qanun (bundan sonra Qanun) Maddə 24.5				
2.	Qida məhsulları ilə temasda olan material və məmulatların idxal sağlamlıq aktı (idxal olunan material və məmulatlara münasibətdə) mövcuddurmu ?	Qanun Maddə 31.7				
3.	Qida məhsulları ilə temasda olan material və məmulatlar qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğundurmu?	Qanun Maddə 23.1.1				
4.	Qida məhsulları ilə temasda olan material və məmulatlar qida məhsulları ilə temasda olarkən qida məhsulunun tərkibini dəyişirmi və təhlükəsizlik göstəricilərinə təsir edirmi?	Qanun Maddə 23.1.2				
5.	Qida məhsulları ilə temasda olan material və məmulatlar yalnız təyinatı üzrə istifadə edilirmi?	Qanun Maddə 23.1.3				
6.	Qeydiyyata alınmış subyektlər tərəfindən istehsal və ya emal olunan material və məmulatlardan istifadə edilirmi?	Qanun Maddə 24.1				
7.	Təhlükəli qida və yem məhsullarının istehsalı və dövriyyəsi həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 10.1				
8.	Avtomobil yollarından 30 m məsafədə yerləşirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Heyvan və quş kəsimi məntəqələrinə dair baytarlıq-sanitariya				

		normaları və qaydaları”ın (bundan sonra Qaydaların), 3.1.1-ci yarımbəndi			
9.	Fermalardan 50 m məsafədə yerləşirmi?	Qaydaların 3.1.2-ci yarımbəndi			
10.	Su hövzələrindən 100 m məsafədə yerləşirmi?	Qaydaların 3.1.3-cü yarımbəndi			
11.	Sənaye müəssisələrindən 150 m məsafədə yerləşirmi?	Qaydaların 3.1.4-cü yarımbəndi			
12.	İctimai təyinatlı və ya ümumi istifadədə olan obyektlərdən, o cümlədən yaşayış binalarından 300 m məsafədə yerləşirmi?	Qaydaların 3.1.5-ci yarımbəndi			
13.	Ərazisi ən azı 1.5 m hündürlükdə hasarla hasarlanaraq, digər ərazilərdən ayrılmışdır mı?	Qaydaların 3.2-ci bəndi			
14.	Nəqliyyat vasitələri və piyadalar üçün keçirdlərdə dezinfeksiyaedici baryerlər mövcuddurmu?	Qaydaların 3.3-cü bəndi			
15.	Diri heyvan gətirən və heyvan mənşəli qida məhsullarını aparan nəqliyyat vasitələrinin hərəkəti üçün ayrı-ayrı giriş və çıxış yolları mövcuddurmu?	Qaydaların 3.4-cü bəndi			
16.	Zəruri bölmələri mövcuddurmu (Heyvan kəsimi üçün - kəsimnən qabaq saxama, kəsim, toplanma, bağırsaqların təmizlənməsi, ətin doğranması və qablaşdırılması bölməsi, ətin soyudulması, yükləmə bölməleri, quş kəsimi üçün - kəsimdən qabaq saxlanması, qəbul, keyləşdirme və qansızlaşdırma, qaynar su ilə pörətləmə və tüklərin təmizlənməsi, içalatın təmizlənməsi, ətin doğranması və qablaşdırılması, ətin soyudulması, yükləmə bölməleri)?	Qaydaların bəndi 4.1-ci və 4.2-ci bəndləri			
17.	Kəsimdən qabaq saxlanması bölməsində izolyator təşkil olunubmü?	Qaydaların 4.1.1-ci yarımbəndi			
18.	“Baytarlıq haqqında” Azərbaycan Respublikası Qanununa uyğun olaraq	Qaydaların 4.3-cü bəndi			

	baytarlıq-nəzarət bölmələri təşkil edilibmi?				
19.	Kəsim məntəqəsi tipindən asılı olaraq stasionar, modul və ya səyyar (modul tipli) baytarlıq-sanitariya ekspertizası laboratoriyası ilə təmin edilibmi?	Qaydaların 4.4-cü bəndi			
15.	Qəbul bölməsində döşəmələr möhkəm, su keçirməyən, asan təmizlənən, yuyulan və dezinfeksiya ediləbiləbdirmi?	Qaydaların 5.1-ci bəndi			
16.	Quşların qəbul bölməsinin fəaliyyəti üçün küləkdən, yağıntılarından və günəş şüalarının bilavasitə təsirindən qorunan platformalardan istifadə olunurmu?	Qaydaların 5.12-ci bəndi			
17.	Tavan, döşəmə və divarlar möhkəm, tamlığı pozulmamış, yuyulması və təmizlənməsi asan, həmçinin çirk, nəm, kif və korroziyaya davamlı materialdan hazırlanmışdırımı?	Qaydaların 5.2-ci bəndi			
18.	Döşəmələr suya və aşınmaya qarşı davamlıdırımı, su yiğiminin qarşısını almaq məqsədilə kifayət qədər maili varmı və sürüşmənin qarşısını alan materialdan hazırlanmışdırımı?	Qaydaların 5.3-cü bəndi			
19.	Drenaj sistemi zərərvericiləri, pis qoxu və çirkab suların kanalizasiyadan geriye doğru hərəkətini mehdudlaşdıracaq şəkildə qurulmuşdurmu?	Qaydaların 5.4-cü bəndi			
20.	Pəncələrələr və qapılar zərərvericilərin girişinin qarşısını almaq məqsədilə asan təmizlənən və dezinfeksiya edilə bilən torlarla təchiz edilmişdirimi?	Qaydaların 5.5-ci bəndi			
21.	Təmiz və çirkli zonalar iş axınının gedişinə təsir göstərməyəcək şəkildə ayrılmışdırımı?	Qaydaların 5.6-ci bəndi			
22.	Havalandırma sistemi tavanda və divarlarda buxar əmələ gəlməsinin və hava axınının çirkli ərazidən təmiz əraziyə doğru hərəkət etməsinin qarşısını alacaq şəkildə quraşdırılmışdırımı?	Qaydaların 5.7-ci bəndi			

23.	Havalandırma sisteminin filtr və digər hissələrinin təmizlənməsi və ya dəyişidrilməsi asandırımı, filtrlər avadanlığın istifadə təlimatında uyğun olaraq vaxtı-vaxtında yenilənirmi?	Qaydaların 5.8-ci bəndi			
24.	Havalandırma qurğularının heyvan və quş kəsimi icra olunan, heyvan mənşəli qida məhsulları saxlanılan yerlərin birbaşa üzərində yerləşdirilməməsi tələbinə riayət edilirmi?	Qaydaların 5.9-cu bəndi			
25.	Yuyulma işlərinin aparılması üçün daimi təzyiqli su təminatı mövcuddumu?	Qaydaların 5.10-cu yarımbəndi			
26.	Məişət (təsərrafat)-içməli sudan istifadə edilirmi?	Qaydaların 5.11-ci yarımbəndi			
27.	Kəsimnən başlayaraq, ətin doğranması və saxlanması qədər bütün mərhələlərdə zəruri temperatur rejimi gözlənilirmi (ət doğranması və qablaşdırılması bölməsində ən çoxu $+10^{\circ}\text{C} \div +12^{\circ}\text{C}$, soyuducuda ət məhsulları $+4^{\circ}\text{C}$, sub məhsullar $-+3^{\circ}\text{C}$, dondurucullarda $-18^{\circ}\text{C} \div 12^{\circ}\text{C}$)?	Qaydaların 5.13.1-ci və 5.13.13-cü yarımbəndləri			
28.	Ətin doğranması və sümükdən ayrılması ətin daxili temperaturunun ən çoxu $4^{\circ}\text{C} \div -\text{də}$ aparılırmı?	Qaydaların 5.13.2-ci yarımbəndi			
29.	Soyuducu və dondurucu avadanlıqlar “Ölçmələrin vəhdətinin təmin edilməsi haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanununa uyğun olaraq yoxlamadan keçmiş termometrlərlə təchiz edilmişdirmi?	Qaydaların 5.14-cü bəndi			
30.	Soyuducu və dondurucu avadanlıqlarda temperatura nəzarət aparıllaraq temperatur cədvəllerində mütəmati qeydlər aparılırmı?	Qaydaların 5.14-cü bəndi			

31.	Soyuducu qurğuların kondensat suyunun heyvan və quş cəmdəkləri, həmçinin ət məhsulları ilə temasına yol verilməməsi tələbinə əməl edilirmi?	Qaydaların 5.15-ci bəndi			
32.	Xaricə açılar qapılarda həşəratlara qarşı tordan əlavə, aşağı hissədə gəmiricilərin girişinə mane olan metalik şəbəkə mövcuddurmu?	Qaydaların 5.16-ci bəndi			
33.	Daxilində zərərvericilərə mübarizədə müvafiq qurğulardan istifadə edilirmi?	Qaydaların 5.17-ci bəndi			
34.	Texniki avadanlıq, alət və ləvazimatlar paslanmayan, korroziyaya və dezinfeksiyaedici kimyəvi maddələrə qarşı davamlı, həmçinin qida məhsulları üçün müvafiq materialdandırımı, döşəmədən, divarlardan və bir-birindən aralı yerləşdirilibmi?	Qaydaların 5.18-ci bəndi			
35.	Dezinfeksiya üçün vasitələr, yuyucu və təmizləyici məhsullar, kimyəvi vasitələrin saxlanması üçün ayrıca yerlər və ya dolablar mövcuddurmu?	Qaydaların 5.19-cu bəndi			
36.	İş alətləri (biçaqlar, qarmaqlar və itiləyici çarxlar) örtüklerdə (paslanmayan polad və ya düralümindən hazırlanmış çexollarda) saxlanılırmı?	Qaydaların 5.20-ci bəndi			
37.	Heyvan dərisinin duzlanması üçün nəzerdə tutulan bölmələr masa, duz və duzlanmış dərilərin saxlanması üçün xüsusi qablarla təchiz edilibmi?	Qaydaların 5.21-ci bəndi			

Kəsimin mərhələləri və kəsim və ilkin emal prosesinə dair baytarlıq-sanitariya normaları və qaydaları

38.	Stress amilləri yaratmadan (heyvanların və ya quşların sıx yerləşdirilməsi, vurulması, döyülməsi, onlara işgəncə və ya əzab verilməsi kimi hallar olmadan) heyvanların və ya quşların hərəkətinin məhdudlaşdırılması və kəsilərək qansızlaşdırma prosesinin icra olunması tələbinə riayət edilirmi?	Qaydaların 6.1.1-ci yarımbəndi		
39.	Cəmdəyin tam şəkildə qansızlaşdırılmasını təmin etmək (qida və texniki emal üçün qanın toplanması) və heyvanların (donuz istisna olmaqla) dərisinin soyulması, quşların qaynar su ilə pörtlədilməsi və tüklərin təmizlənməsi, eləcə də dərinin təmizlənməsi (donuzlarda) məqsədi ilə texniki tədbirlər həyata keçirilirmi?	Qaydaların 6.1.2-ci yarımbəndi		
40.	Cəmdəyin qanla və ya digər kontaminantlarla çirkəlməsinin qarşısının alınması məqsədi ilə texnoloji üsullar tətbiq edilirmi?	Qaydaların 6.1.3-cü yarımbəndi		
41.	Kəsim məntəqələrinə digər rayon və şəhərlərdən nəql edilən heyvanların və ya quşların yorgunluq və stress amillərini aradan qaldırmaq üçün heyvanlara ən az 1 saat, quşlara isə ən az 30 dəqiqə vaxt ərzində dinclik verilirmi?	Qaydaların 6.2-ci bəndi		
42.	Digər rayon və şəhərlərdən kəsim məntəqələrinə nəql olunmuş heyvanların və ya quşların içmeli su ilə təmin olunmasına diqqət yetirilirmi və kəsimə 2-3 saat qalanadək su ilə təmin edilirmi?	Qaydaların 6.3-cü bəndi		
43.	Kəsim məntəqələrinə nəql olunmuş heyvanların kəsiminə 12 saat, quşların isə 8-12 saat qalmış yemləndirilməsi dayandırılırmı?	Qaydaların 6.4-cü bəndi		
44.	Kəsim məntəqələrində heyvan və quş kəsimi vaxtının minimuma endirilməli və tez bir zamanda kəsimin həyata keçirilməsi tələbinə riayət edilirmi? Bu müddət müvafiq olaraq 8-12 saatdan çox vaxt tələb etdiyi halda heyvanlar və	Qaydaların 6.4-cü bəndi		

	ya quşlar mütləq şəkildə müəyyən miqdarda yemlə təmin olunurmu?				
45.	Kəsim məntəqəsinə gətirilən heyvanların və ya quşların dəri örtüyündə kənar çirkənmələr olduğu halda təmizləndikdən sonra kəsim həyata keçirilirmi?	Qaydaların 6.5-ci bəndi			
46.	Kəsimdən qabaq saxlanma bölməsi kəsim məntəqələrinin digər bütün bölmələrindən divarla ayrılibmi?	Qaydaların 6.7-ci bəndi			
47.	Quşun qansızlaşdırılma prosesi tamamilə su keçirməyən divarlara və tavana malik xüsusi sahədə aparılırmı?	Qaydaların 6.8-ci bəndi			
48.	Kəsim zamanı quş cəmdəyinin çirkənməsinin qarşısını almaq məqsədi ilə mədə-bağırsaq sistemi dolu olan quşların kəsiminə yol verilirmi?	Qaydaların 6.9-cu bəndi			
49.	Buxar istiliyi olan konteynerə salınaraq və ya qaynar su ilə pörtlətmə əməliyyatı qansızlaşdırma əməliyyatı bitdikdən dərhal sonra, quşun növündən asılı olaraq, müəyyən temperaturda təyin edilmiş vaxt aralığında mütləq şəkildə aparılırmı?	Qaydaların 6.10-cu bəndi			
50.	Qaynar su ilə pörtlətmə və tüklərin təmizlənməsi bölməsi kəsim məntəqəsinin digər bölmələrindən divarla ayrılmış və ayrıca girişi olan hissədə aparılırmı?	Qaydaların 6.11-ci bəndi			
51.	Lələklərin döşəmənin üzerinde yiğilaraq qalmasına yol verilirmi?	Qaydaların 6.12-ci bəndi			
52.	Quşların içalatının təmizlənməsi zamanı daxili orqanların zədələnməsi və cəmdəklərin çirkənməsinə yol verilirmi?	Qaydaların 6.13-cü bəndi			

	Soyudulma bölməsində cəmdəklər, onların çırqlanməsinin qarşısının alınması məqsədi ilə bir-birilərinə toxunmayacaq şəkildə asılı vəziyyətdə soyudulurmu?	Qaydaların 6.14-cü bəndi			
53.	Heyvan mənşəli qida məhsulları fiziki (şüşə, metal, taxta qırıntıları və s.), kimyəvi (yuyucu və dezinfeksiyaedici vasitələr, zərərvericilərlə və xəstəliklərlə mübarizədə istifadə edilən vasitələr və onların qalıqları) və bioloji (mikroorqanizmlər, parazitlər və s.) çırkləndiricilərlə təmasda olmaması tələbinə riayət edilirmi?	Qaydaların 6.15-ci bəndi			
54.	Kəsim prosesindən sonra qanın birbaşa olaraq kanalizasiya sisteminə axıdılmaması, paslanmayan materialdan hazırlanmış qan tankına yiğilması tələbinə riayət edilirmi?	Qaydaların 6.16-cı bəndi			
55.	Kəsim məntəqəsində istifadə olunan su və digər axıntılar (kəsim zamanı yarana biləcək sümük qırıntıları, ət və piy parçaları, qan və s.) kanalizasiya sisteminə axıdılmazdan əvvəl filtr qurğularından keçirilməklə təmizlənirmi?	Qaydaların 6.17-ci bəndi			
56.	Kəsim məntəqəsində iş prosesində əmələ gələn tullantılar ağızı kip bağlanan, qoxu yaymayan və su keçirməyən paketlərdə tullantılar üçün ayrılmış qablara toplanılırmı?	Qaydaların 6.18-ci bəndi			
57.	Tullantılar üçün ayrılmış qablar işaretələnirmi?	Qaydaların 6.18-ci bəndi			
58.	Kəsim məntəqəsinin yaxınlığında tullantıların toplanması üçün qapaqlı konteynerlər və həmin konteynerlərin yerləşdirilməsi üçün sahə (meydan) ayrılibmi? Konteynerlər üçün ayrılmış sahələr müəssisədən kənarda yerləşdirilib və təmiz saxlanılır?	Qaydaların 6.19-cu bəndi			

	Tullantı qablarının 2/3 hissəsi dolduğu zaman tullantılar üçün ayrılmış konteynerlərə boşaldılması və hər iş gününün sonunda həmin qabların tullantılardan təmizlənməsi və dezinfeksiyası təmin edilirmi?	Qaydaların 6.19-cu bəndi			
60.	İş prosesində əmələ gələn və kənarlaşdırılan tullantıların zərərsizləşdirilməsi “İstehsalat və məişət tullantıları haqqında” Azərbaycan Respublikası Qanununa uyğun olaraq təmin olunurmu?	Qaydaların 6.19-cu bəndi			
61.	Dezinfeksiya və deratizasiya tədbirləri Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2007-ci il 23 yanvar tarixli 11 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş “Heyvanların planlı profilaktik və ya məcburi peyvənd edilməsi, heyvan xəstəliklərinin baş verməsinin və yayılmasının qarşısının alınması, xəstəlikləri ləğv etmək üçün epizootiya mənbələrində və qeyri-sağlam məntəqələrdə, heyvandarlıq binalarında, onların ərazilərində, nəqliyyatda və digər yerlərdə dezinfeksiya, dezinseksiya və deratizasiya işlərinin aparılması Qaydası”na uyğun olaraq həyata keçirilirmi?	Qaydaların 6.20-ci bəndi			
62.	Heyvan və quş daşıyan nəqliyyat vasitələri, məhsulların tədarükündə istifadə olunan texniki avadanlığın, alət və ləvazimatların, həmçinin səthlərin təmiz olması və çırkləndikdə və ya hər iş gününün sonunda dezinfeksiya edilməsi təmin olunurmu?	Qaydaların 6.21-ci bəndi			
63.	Kəsim məntəqələrində istifadə edilən alət və ləvazimatlar istifadədən sonra təmizlənir və hər iş gününün sonunda dezinfeksiya edilirmi?	Qaydaların 6.23-cü bəndi			
64.	Kəsim məntəqəsində heyvan kəsimi prosesi bitdikdən sonra və ya səyyar (mobil tipli) kəsim məntəqəsinin köçürülməsi zamanı son mexaniki təmizlik və dezinfeksiya işləri həyata keçirilirmi?	Qaydaların 6.24-cü bəndi			
65.	Kəsim məntəqəsinə kənar şəxslərin daxil olması qadağasına riayət olunurmu?	Qaydaların 6.25-ci bəndi			

67.	Kəsim məntəqəsində çalışan işçilər sanitar geyimlə (saç toru və ya örtüyü, xalat, önlük, əlcək, rezin çəkmə) təmin edilibmi və bu geyimdən yalnız kəsim məntəqəsi daxilində istifadə olunurmu?	Qaydaların 6.26-ci bəndi			
68.	Kəsim məntəqəsi daxilində işçilərin zinət əşyalarından istifadəsi qadağasına riyət olunurmu?	Qaydaların 6.28-ci bəndi			
69.	İşçilərin iş geyimində kəsim məntəqəsini tərk etməsi qadağasına riyət olunurmu?	Qaydaların 6.29-cu bəndi			
70.	Cəmdək və sub məhsulların emalı xəttində hərəkəti zamanı bir-biri ilə, döşəmə və divarlarla təmasda olmaması tələbinə riyət olunurmu?	Qaydaların 6.31-ci bəndi			
71.	Cəmdəklərin və sub məhsulların çırklənmə riskini azaltmaq məqsədi ilə, kəsilmiş heyvanların mədə-bağırsaq traktının çıxardılması və təmizlənməsi prosesi müvafiq bölmədə həyata keçirilirmi?	Qaydaların 6.32-ci bəndi			
72.	Daxili orqanların çıxarılma prosesi zamanı daxili orqanların, mədə-bağırsaq traktının zədələnməməsi, cəmdəklərin xarici və daxili səthinin çırklənməməsi tələbinə riyət olunurmu?	Qaydaların 6.34-ci bəndi			
73.	Sub məhsullar ayrıca soyuducu və ya dondurucularda saxlanılır mı?	Qaydaların 6.35-ci bəndi			
74.	Sub məhsulların emalı müvafiq selikli subməhsullarda –heyvan kəsimindən 2 saat gec olmayıraq, digər sub məhsullar 5 saatdan gec olmayıraq aparılırmı?	Qaydaların 6.36-ci bəndi			

Heyvan və quşların nəqlinə dair tələblər

75.	Heyvanların və quşların nəqli zamanı Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin 2009-cu il 17 sentyabr tarixli 142 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Avtomobil nəqliyyatı ilə yüklerin daşınması Qaydaları"nda göstərilmiş tələblərə riyət olunurmu?	Qaydaların 7.1-ci bəndi			
-----	--	-------------------------	--	--	--

76.	Nəqliyyat vasitələri heyvanların sayına uyğun ölçüdədir və heyvanların stress amillərinə məruz qalmadan rahat şəkildə daşınmasını təmin edirmi?	Qaydaların 7.2-ci bəndi			
77.	Nəqliyyat vasitələrdən heyvanların rahat şəkildə enməsini təmin etmək üçün rampalar mövcuddurmu? (Rampaların döşəməsi sürüşkən olmamalı)	Qaydaların 7.3-cü bəndi			
78.	Nəqliyyat vasitələrdən heyvanların daşındığı hissələri havalandırma sistemi ilə təchiz edilibmi?	Qaydaların 7.4-cü bəndi			

Kəsimdən əvvəl və sonra dövlət baytarlıq nəzarəti tədbirləri

79.	Kəsim məntəqəsində baytarlıq-sanitariya norma və qaydalarına əməl olunmasına nəzarət etmək və müvafiq baytarlıq-sanitariya ekspertizasının aparılması üçün dövlət baytarlıq müfəttişi təhkim edilibmi?	Qaydaların 8.1-ci bəndi			
80.	Gətirilmiş heyvanlar və ya quşlar baytarlıq qanunvericiliyinə uyğun olaraq müvafiq müşayiətedici baytarlıq sənədləri (ekspertiza aktı, baytarlıq arayışı və baytarlıq şəhadətnaməsi) ilə təmin olunubmu?	Qaydaların 8.2-ci bəndi			
81.	Gətirilmiş heyvanlar və ya quşlar kəsimdən qabaq saxlanma bölməsində qrup halında saxlanılır, onların sərbəst hərəkət etmələri təmin edilir və dövlət baytarlıq müfəttişlərinin nəzarətindədirmi?	Qaydaların 8.3-cü bəndi			
82.	Kəsim məntəqələrinə daxil olan heyvanlar və ya quşlar dövlət baytarlıq müfəttişi tərəfindən müayinə olunurmu?	Qaydaların 8.4-ci bəndi			
83.	Müayinə zamanı xəstə və ya xəstəliyə şübhəli heyvan və ya quş olarsa, habelə heyvanların və ya quşların həqiqi baş sayı müşayiətedici baytarlıq sənədlərində (ekspertiza aktı, baytarlıq arayışı və baytarlıq şəhadətnaməsi) göstərilən baş sayına uyğun gəlmədiyi halda, belə heyvanlar və ya quşlar	Qaydaların 8.4-ci bəndi			

	diaqnoz təyin olunana qədər izolyatorda saxlanılması?				
84.	Kəsim məntəqələrinə gətirilən heyvanlarda və quşlarda kəsimqabağı və ya kəsimdən sonra hər hansı yoluxucu xəstəlik aşkar edilərsə, həmin heyvan və quş, o cümlədən onların cəmdəyi üzrə kəsim prosesi dayandırılırı və bu barədə dərhal Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinə məlumat verilirmi?	Qaydaların 8.5-ci bəndi			
85.	Daşınma zamanı müxtəlif səbəblərdən (mexaniki zədə, xəstəlik, xəstəliyə şübhəli hallarda və s.) ölen heyvanlardan və ya quşlardan Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2006-cı il 4 dekabr tarixli 255 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş "Dövlət baytarlıq nəzarəti obyektlərinin baytarlıq (baytarlıq-sanitariya) ekspertizasının aparılması Qaydaları"na uyğun olaraq, nümunələr götürülərək ekspertizası aparılımı və ekspertiza rəyində göstərilən nəticələrdən asılı olaraq, Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin nəzarəti ilə ölü heyvanlar və ya quşların zərərsizləşdirilməsi və ya utilizasiyası ilə bağlı tədbirlər həyata keçirilirmi?	Qaydaların 8.6-cı bəndi			
86.	Kəsim məntəqələrinə gətirilən heyvanlara və ya quşlara aid baytarlıq sənədlərində onların sağlamlığına dair məlumatlar, aparılmış diaqnostik müayinələr və peyvəndləmələr, habelə antibiotiklər, hormonlar, parazit əleyhinə və digər təyinatlı baytarlıq preparatlarının son istifadəsi ilə bağlı məlumatlar öz əksini tapırmı?	Qaydaların 8.7-ci bəndi			

87.	Heyvanlara və ya quşlara tətbiq edilən baytarlıq preparatlarının təlimatında qeyd olunan gözləmə müddəti bitməmişdirse, belə heyvanların və ya quşların kəsiminə yol verilməməsi qadağasına riayət olunurmu?	Qaydaların 8.8-ci bəndi		
88.	Kəsim məntəqəsinə gətirilmiş heyvanlar və ya quşlar kəsimdən qabaq dövlət baytarlıq müfəttişi tərəfindən kliniki baxışdan keçirilməklə, termometriyası ölçülürmü?	Qaydaların 8.9-cu bəndi		
89.	Sağlamlığı şübhə doğuran heyvanlar və quşlar laboratoriya nəticələri müəyyən olunana qədər təcrid olunurmu?	Qaydaların 8.9-cu bəndi		
90.	Kəsilən heyvanlardan və ya quşlardan götürülen nümunələr səyyar, modul və ya stasionar fəaliyyət göstərən baytarlıq-sanitariya ekspertizası laboratoriyasında laborator müayinələrə cəlb edilirmi?	Qaydaların 8.10-cu bəndi		
91.	Donuz cəmdəklərində seçmə üsulu ilə trixinelloskopiya müayinəsi aparılırmı?	Qaydaların 8.11-ci bəndi		
92.	Yoluxucu xəstəliklər aşkar olunmuş heyvan və quş cəmdəyinə Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 13 sentyabr 2006-cı il tarixli 209 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Baytarlıq normalarına cavab verən məhsulların sahibinə həmin məhsulların satışına icazə verən ekspertiza aktının təqdim edilməsi və ya məhsulun (ətin, heyvan və quş cəmdəklərinin, digər məhsulların) üzərində nişan qoyulması Qaydaları"na əsasən baytarlıq ştampı vurulmaqla qanunvericiliyə uyğun tədbirlər görülrümü?	Qaydaların 8.12-ci bəndi		
93.	Baytarlıq-sanitariya ekspertizasının nəticəsinə uyğun olaraq cəmdək və ya onun hissələrinə vurulan baytarlıq nişanlanmasında qida məhsulları və insan sağlamlığı üçün zərərsiz rəngləyicilərdən istifadə edilirmi?	Qaydaların 8.13-cü bəndi		
94.	Kəsim məntəqələrinə daxil olmuş heyvanların və ya quşların kəsimdən əvvəl və sonra baytarlıq-sanitariya	Qaydaların 8.14-cü bəndi		

	ekspertizasının nəticələri dövlət baytarlıq müfəttişi tərəfindən Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 22 may 2007-ci il tarixli 80 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "Dövlət nümunəvi baytarlıq uçot və hesabat sənədləri blanklarının Forması"na uyğun olaraq tərtib edilmiş dövlət nümunəvi baytarlıq uçotu sənədlərinə (jurnallarına) uyğun olaraq uçotu aparılmış?				
--	--	--	--	--	--

Heyvan mənşəli qida məhsullarının saxlanması və daşınmasına dair tələblər

95.	Heyvan mənşəli qida məhsulları su keçirməyən, paslanmayan, asan yuyula və dezinfeksiya edilə bilən qablarda saxlanılır və daşınır mı?	Qaydaların 9.1-ci bəndi			
96.	Heyvan mənşəli qida məhsullarının saxlanması "mal qonşuluğu" və "ilk daxil olan ilk çıxar" prinsipinə əsasən həyata keçirilir mi?	Qaydaların 9.2-ci bəndi			
97.	Qablaşdırma həyata keçirilən otaqlarda "Ölçmələrin vəhdətinin təmin edilməsi haqqında" Azərbaycan Respublikasının Qanununa uyğun olaraq yoxlamadan keçmiş termometr mövcuddur mu?	Qaydaların 9.3-cü bəndi			
98.	Qablaşdırma həyata keçirilən otaqlarda temperatur rejiminə daim nəzarət edilməri və bununla bağlı temperatur cədvəlinde qeydlər aparılırmı?	Qaydaların 9.3-cü bəndi			

99.	Daşınma üçün istifadə olunan və müvafiq soyuducu sistemə malik olan nəqliyyat vasitələri (refrijerator) təmiz saxlanılır, dezinfeksiya edilirmi?	Qaydaların 9.4-cü bəndi				
100.	Daşınma üçün istifadə olunan və müvafiq soyuducu sistemə malik olan nəqliyyat vasitələri digər qida məhsullarının daşınması üçün istifadə edildiyi halda, ət və ət məhsulları daşınmazdan əvvəl yenidən təmizlənib, dezinfeksiya edilirmi?	Qaydaların 9.4-cü bəndi				
101.	Qida zəncirinin müxtəlif mərhələlərində işləyən şəxslər işə qəbul olunmazdan əvvəl və işlədikləri müddət ərzində məcburi tibbi müayinədən keçirmi və tibbi arayışlarla təmin olunmuşlarmı?	Qanun Maddə 22.1 Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 10.1				
102.	Qida subyektlərinin qida məhsulları ilə bilavasitə təmasda olan əməkdaşları gigiyenik təlimlərə cəlb olunublarmı?	Qanun Maddə 22.1				

Müəssisədə aparılmış yoxlama zamanı aşağıdakı nöqsanlar aşkarlanmışdır:

Aşkar olunmuş nöqsanlarla bağlı Azərbaycan Respublikasının İnzibati Xətalar Məcəlləsinin _____ maddəsi (maddələri) ilə “_____” “_____” tarixli _____ №-li İnzibati xəta haqqında protokol tərtib olunmuşdur.

Aktın doğruluğunu öz imzalarımızla təsdiq edirik:

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(sahibkar ve ya nümayəndəsinin soyadı, adı, atasının adı)

Azərbaycan Respublikası

Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi sədrinin

"10" fevral 2023-cü il tarixli

3-2015 nömrəli əmri ilə təsdiq edilmişdir.

Əlavə 6 (ilkin istehsal, istehsal və dövriyyə-yem məhsulları sahəsində fəaliyyət göstərən obyektlər üçün)



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİ

(Yoxlayıcı orqanın adı)

Qida obyektinə baxışın keçirilməsinə dair AKT

Nö

Tarix _____

Yoxlamanın aparılması haqqında Qərarın tarixi və nömrəsi: _____

Azərbaycan Respublikası Ədliyyə Nazirliyinin "Yoxlamaların Vahid Məlumat Reystri"ndən alınmış çıxarışın tarixi və nömrəsi (qanuni sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan subyektlərə münasibətdə)

Yoxlanılacaq qida subyektinin adı: _____

Vergi ödəyicisinin eyniləşdirmə nömrəsi (VÖEN): _____

Qida obyektinin faktiki ünvani: _____

Əlaqə vasitəsi (telefon,email): _____

Yoxlamanın növü :

- Planlı Plandankənar (növbədənkənar) Monitoring

Yoxlamanın müddəti: " _____ " 202 -ci il tarixdən

Yoxlamanın əsası: _____

Yoxlamanı aparan yoxlayıcının (yoxlayıcılarının) soyadı, adı, atasının adı, vəzifəsi: _____

Qida subyektinin səlahiyyətli nümayəndəsinin soyadı, adı, atasının adı _____

Obyekt haqqında ümumi məlumatlar :

Qida obyektiinin "Qida Təhlükəsizliyi Reyestri"ndən çıxarışın tarixi və
nömrəsi _____

Qida subyektinin fəaliyyət növü _____

Qida obyektiinin ümumi sahəsi (m²) _____

Qida obyektiinin istehsal sahəsi (m²) _____

Anbarların ümumi sahəsi (m²) _____

- Xammal (m²) _____

- Köməkçi materiallar _____

- Hazır məhsul _____

- Digər _____

- Qida obyektində fəaliyyət göstərən işçilərin ümumi sayı: _____

- Obliqat qrupuna daxil olan işçilərin sayı: _____

- Qida obyektiinin istehsal gücü: _____

Əlavə məlumatlar

	Müəssisənin fəaliyyətinə dair məcburi tələblər	Normativ istinad	Tələb yerinə yetirilib	Tələb yerinə yetirilməyib	Yoxlanılmışdır	Qeyd
--	--	------------------	------------------------	---------------------------	----------------	------

Ümumi tələblər

1	Qida obyekti (subyekti) qeydiyyata alınıbmı və Qida Təhlükəsizliyi Reyestrinə daxil edilibmi?	"Qida təhlükəsizliyi haqqında" AR Qanun (bundan sonra Qanun) Maddə 24.1				
2	Qida obyekti (subyekti) qeydiyyata alınıbmı və ya qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğunluğu qiymətləndirilməklə təsdiq olunubmu və Qida Təhlükəsizliyi Reyestrinə daxil edilibmi?	Qanun Maddə 24.5				

İlkin istehsal sahəsində dair gigiyena tələbləri

2	Sonradan həyata keçirilən emal prosesi nəzərə alınmaqla, ilkin istehsal məhsulunun çırklənmədən qorunması təmin edilmişmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın (bundan sonra Qaydalar) 1 nömrəli əlavəsi, bənd 2.1				
3	İlkin istehsalla məşğul olan subyektləri tərəfindən istehsal etdikləri ilkin istehsal məhsullarının hava, torpaq, su, baytarlıq preparatları, aqrokimyəvi maddələr və bitki mühafizəsi vasitələri ilə çırklənməsinin qarşısını almaq üçün tədbirlər görülürmü?	Qanun Maddə 15.1.2 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarımbənd 2.2.2				
4	İlkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri istehsal etdikləri məhsulların təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün ikin istehsal məhsullarının təhlükəsizliyinə təhlükə yarada bilən ətraf mühit amillərinin zərərlə təsirlərindən kənar ərazilərdə fəaliyyət göstərirmi?	Qanun Maddə 15.1.1				

5	Qidalanma üçün aşkar yararsız olan məhsulları ayırmaq üçün onların çeşidlənməsini təşkil etmek və belə məhsulların sanitariya normalarına uyğun olaraq utilizasiyasını, yaxud məhv edilməsini təmin edilirmi?	Qanun Maddə 15.1.3 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.2.8			
6	İlkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri ilkin istehsalla əlaqəli olan infrastruktur, saxlama anbarlarını və digər obyektləri, ilkin istehsal məhsulu ilə temasda olan avadanlıqları, konteynerləri, nəqliyyat vasitələrini və digər daşıyıcıları təmiz saxlamaq və dövri olaraq dezinfeksiya edilirmi?	Qanun Maddə 15.1.4 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.2.4			
7	İlkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri ilkin istehsal zamanı yaranan tullantıların qida və yem məhsulunu çirkəndirməsinin qarşısını almaq və zərərlə maddələrin etibarlı və təhlükəsiz saxlanması üçün tədbirlər görülməsini təmin edirmi?	Qanun Maddə 15.1.6 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.2.5			
8	İlkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri qida məhsulunda yoluxucu xəstəlik aşkarlandıqda, xəstəliyin insanlara keçməsinin qarşısını almaq üçün tədbirlər görülməsini və dərhal müvafiq icra hakimiyyəti orqanının müəyyən etdiyi orqana (quruma) məlumat verilməsini təmin edirmi?	Qanun Maddə 15.1.7 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.2.6			
9	İlkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri istehsal etdikləri məhsulların təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün heyvanlardan, bitkilərdən, heyvan və bitki mənşəli məhsullardan götürülen nümunələr üzərində aparılmış sınaqların nəticələrini öz fəaliyyətində nəzərə alır mı?	Qanun Maddə 15.1.8 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.2.7			
10	İlkin istehsalla məşğul olan qida subyektləri yem əlavələrindən, baytarlıq preparatlarından, bitki mühafizə vasitələrindən və aqrokimyəvi maddələrdən qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun istifadə edirmi?	Qanun Maddə 15.1.9 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.2.3			
11	Qida subyektləri fəaliyyət istiqamətindən və həcmində asılı olaraq, istehsal prosesinə nəzarət məqsədilə həyata	Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, bənd 3.1			

	keçirdiyi tədbirlərlə əlaqədar kağız və ya elektron qaydada sənədləşmə aparımı və tələb olunduqda məlumatlar qida təhlükəsizliyi sahəsində səlahiyyətli orqana təqdim edilirmi?				
12	Heyvan yetişdirən yaxud heyvan mənşəli ərzaq xammalı istehsal edən qida subyektlərdə heyvanlara verilən yemin xüsusiyyətləri və mənşəyi, heyvanlara tətbiq edilən müalicə üsulları və baytarlıq preparatları, o cümlədən onların orqanizmə daxil edilmə və daxil edilmənin dayandırıldığı tarixləri, heyvan mənşəli qida məhsullarının təhlükəsizliyinə təsir edə biləcək xəstəliklərin baş verməsi, diaqnostika məqsədilə heyvanlardan götürülmüş nümunələrdə insan sağlamlığı üçün əhəmiyyət kəsb edən müvafiq sınaqların nəticələri, heyvanlar və heyvan mənşəli qida məhsulları ilə bağlı aparılmış baytarlıq nəzarəti tədbirlərinin qeydləri aparılırmı?	Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, bənd 3.2			
13	Bitki mənşəli qida məhsulları istehsal edən yaxud yetişdirən (yiğimini həyata keçirən) qida subyektlərdə bitki mühafizəsi vasitələrinin tətbiqi nəticələrini, bitki mənşəli məhsulların təhlükəsizliyinə təsir edə biləcək hər hansı zərərvericilərin və ya xəstəliklərin baş vermə hallarını, insanların sağlamlığının və ətraf mühitin təhlükəsizliyinin təmin edilməsi məqsədilə bitki və bitkiçilik məhsullarından götürülmüş nümunələr və ya zərərvericilər üzərində aparılmış sınaqların və təhlillərin nəticələrinin qeydiyyatı varmı?	Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, bənd 3.3			
14	Qida zənciri subyektləri tərəfindən həyata keçirilən yem məhsullarının ilkin istehsalı, istehsalı, emalı, dövriyyəsi və utilizasiyası prosesləri qida təhlükəsizliyi sahəsində qanunvericiliyin tələblərinə uyğun həyata keçirilimi?	Qanun Maddə 9.1			

Yem məhsullarında genetik modifikasiya olunmuş orqanizmlərə dair tələblər

15	Qeydiyyata alınmadan Azərbaycan Respublikasının ərazisində siyahısı müvafiq icra hakimiyyəti orqanının müəyyən etdiyi orqan (qurum) tərəfindən müəyyən edilən yem üçün istifadəsi nəzərdə tutulan genetik modifikasiya olunmuş organizmlərin, habelə yalnız genetik modifikasiya olunmuş organizmlərdən ibarət olan və ya tərkibində genetik modifikasiya olunmuş organizmlər olan və ya tərkibində genetik modifikasiya olunmuş organizmlərdən əldə edilmiş məhsul olan yem məhsullarının istehsali, emalı və ya dövriyyəsi həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 13.1				
16	Azərbaycan Respublikasının ərazisində yem üçün istifadəsi nəzərdə tutulan genetik modifikasiya olunmuş organizmlərin, habelə yalnız genetik modifikasiya olunmuş organizmlərdən ibarət olan və ya tərkibində genetik modifikasiya olunmuş organizmlər olan və ya tərkibində genetik modifikasiya olunmuş organizmlərdən əldə edilmiş məhsul olan yem məhsullarının ilkin istehsali həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 13.3				
Yem məhsullarının istehsalına, emalına dair tələblər						
17	Yem məhsullarının istehsali və emalı zamanı yem məhsullarının təhlükəsizliyi sahəsində müəyyən edilmiş tələblərə cavab verən qida və yem xammalından, ilkin istehsal məhsullarından, inqrediyentlərdən və qeydiyyatdan keçmiş yem əlavələrindən istifadə olunurmu?	Qanun Maddə 16.1				
18	Yem məhsullarının istehsali, emalı, saxlanması, satışı üçün istifadə edilən binaların, habelə yardımçı və sanitər-məişət binalarının avadanlığı, ərazisi, su təchizatı və kanalizasiya sistemi, qızdırılması, ventilyasiyası (havalandırılması), işıqlandırılması və işçi heyətinin iş şəraiti qida təhlükəsizliyinə dair normativ hüquqi aktlarla müəyyən edilmiş tələblərə uyğundurmu?	Qanun Maddə 16.3				

19	Qeydiyyata alınmamış yem əlavələrinin stehsalı, emalı və ya dövriyyəsi həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 25.1				
20	İdxal olunmuş yem məhsulları idxal sağlamlıq aktı ilə təmin edilibmi?	Qanun Maddə 31.7 Qaydaların 1 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.2.9				
21	Qida təhlükəsizliyi sahəsində qanunvericiliyin tələblərinə cavab verməyən və ya təhlükəli yem məhsullarının ilkin istehsalı, istehsalı, emalı, saxlanması, daşınması, satışı, ixracı, barteri, hər hansı formada (kommersiya və ya qeyri-kommersiya məqsədləri üçün) ötürülməsi halları mövcuddurmu?	Qanun Maddə 10.1				

Yem məhsullarının qablaşdırılması və etiketlənməsi zamanı onların təhlükəsizliyinə dair tələblər

22	Məhsulların etiketlənməsi dəqiq, aydın və istehlakçılar üçün tam başa düşülən və oxunaqlı olan tərzdə həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 17.2.2 Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 7.1				
23	Yem məhsullarının etiketində məhsulun adı, tərkibi, miqdarı, keyfiyyət göstəriciləri, istehsal tarixi, yararlılıq müddəti, saxlanma şəraiti, tərkibindəki allergenlər, mənşəyi, istehsalçının adı və ünvanı, istehsal üsulu və istifadə qaydaları barədə dolğun məlumatlar göstərilibmi?	Qanun Maddə 17.2.1				
24	Kimyəvi və bioloji preparatlarla işlənilmiş kənd təsərrüfatı məhsullarının taraları üzərində müvafiq xəbərdarlıq yazılarının və nişanlarının olması təmin edilirmi?	Qanun Maddə 17.2.6				
25	Azərbaycan Respublikasına idxal olunan yem məhsullarının üzərindəki etiketlər və adlar, məhsulun tərkibi və istifadəyə yararlılıq müddəti, məhsuldan istifadə qaydaları barədə izahat vərəqələri Azərbaycan dilinə tərcüməsi ilə müşayiət olunurmu?	Qanun Maddə 17.4				

26	Yem məhsulları qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun olaraq onların dövriyyəsi zamanı təhlükəsizliyini təmin edə biləcək üsullarla qablaşdırılıbmı?	Qanun Maddə 17.1				
27	Yem məhsullarının etiketlənməsi qida təhlükəsizliyi sahəsindəki digər tələblərə uyğun həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 17.5				

Yem məhsullarının saxlanması, daşınması və satışına dair tələblər

28	Yem məhsullarının saxlanması və daşınması onların təhlükəsizliyini təmin edən və ilkin xüsusiyyətlərini qoruyan şəraitdə, qida təhlükəsizliyi sahəsində müəyyən olunmuş digər tələblərə uyğun həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 18.1				
29	Yem məhsulları qida təhlükəsizliyinə dair texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun xüsusi quraşdırılmış yerlərdə, tikililərdə və qurğularda saxlanılırmı?	Qanun Maddə 18.2				
30	Yem məhsulları xüsusi olaraq bu məqsəd üçün nəzərdə tutulmuş, yaxud bu məqsədin tələblərinə uyğunlaşdırılmış, qida məhsuluna dair gigiyenik və temperatur tələblərini təmin edən nəqliyyat vasitələrində daşın	Qanun Maddə 18.3				
31	Ticarət (xidmət) obyektlərində yem məhsullarının satışı həyata keçirilən obyektlər qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktlarla müəyyən olunmuş tələblərə cavab verirmi?	Qanun Maddə 19.1				

Müəssisədə aparılmış yoxlama zamanı aşağıdakı nöqsanlar aşkarlanmışdır:

Aşkar olunmuş nöqsanlarla bağlı Azərbaycan Respublikasının İnzibati Xətalar Məcəlləsinin _____ maddəsi (maddələri) ilə “_____” “_____” tarixli _____ №-li İnzibati xəta haqqında protokol tərtib olunmuşdur.

Aktın doğruluğunu öz imzalarımızla təsdiq edirik:

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(sahibkar və ya nümayəndəsinin soyadı, adı, atasının adı)

(imza)

Azərbaycan Respublikası

Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi sədrinin

"10" fevral 2023-cü il tarixli

3-2015 nömrəli əmri ilə təsdiq edilmişdir.

Əlavə 7 (dövriyyə- Bazarlar üçün)



**Qida obyektinə baxışın keçirilməsinə dair
AKT**

Nö _____

Tarix _____

Yoxlamanın aparılması haqqında Qərarın tarixi və nömrəsi: _____

Azərbaycan Respublikası Ədliyyə Nazirliyinin "Yoxlamaların Vahid Məlumat Reystri"ndən alınmış çıxarışın tarixi və nömrəsi (qanuni sahibkarlıq fəaliyyəti ilə məşğul olan subyektlərə münasibətdə)

Yoxlanılacaq qida subyektin adı: _____

Vergi ödəyicisinin eyniləşdirmə nömrəsi (VÖEN): _____

Qida obyektinin faktiki ünvani: _____

Əlaqə vasitəsi (telefon,email): _____

Yoxlamanın növü :

- Planlı Plandankənar (növbədənkənar) Monitoring

Yoxlamanın müddəti: " " 202 -ci il tarixdən

" " 202 -ci il tarixinə kimi

Yoxlamanın əsası: _____

Yoxlamani aparan yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı, vəzifəsi: _____

Qida subyektinin səlahiyyətli nümayəndəsinin soyadı, adı, atasının adı: _____

Obyekt haqqında ümumi məlumatlar :

Qida obyektiinin "Qida Təhlükəsizliyi Reyestri"ndən çıxarışın tarixi və nömrəsi

Qida subyektinin fəaliyyət növü _____

Qida obyektinin ümumi sahəsi (m²) _____

Ərazisində fəaliyyət göstərən pərakəndə qida obyektlərinin(subyektlərinin) sayı

Anbarların (ümumi sahəsi (m²) _____

- Qida obyektində fəaliyyət göstərən işçilərin ümumi sayı: _____

- Obliqat qrupuna daxil olan işçilərin sayı: _____

Əlavə məlumatlar

No	Sahibkarlıq fəaliyyətinə dair məcburi tələblər	Normativ istinad	Tələb yerinə yetirilib	Tələb yerinə yetirilməyib	Qeyd
1.	Qida obyekti (subyekti) qeydiyyata alınıb və Qida Təhlükəsizliyi Reestrinə daxil edilibmi?	"Qida təhlükəsizliyi haqqında" AR Qanun (bundan sonra Qanun) Maddə 24.1			
2.	Qida məhsullarının keyfiyyəti, saxlanma rejimi və forması (temperaturu, nəmliyi, saxlanma müddətləri) texniki normativ hüquqi aktlarla müəyyən edilmiş tələblərə cavab verirmi?	"Azərbaycan Respublikasında ticarət, ictimai iaşə, məişət və digər növ xidmət Qaydaları"nın (bundan sonra Qaydalar) 4.5-ci bəndi			
3.	Satış üçün xüsusi şəraiti olmayan yerlərdə tez xarab olan qida məhsullarının satışına yol verilirmi?	Qaydaların 22.5.2-ci yarımbəndi			
4.	Tez xarab olan qida məshulları üzrə müşayiətedici sənədlərdə mal və ya məhsulun istehsal edildiyi saat və tarix, ən son istehlak tarixi və saatı, saxlanma şərtləri göstərilibmi?	Qaydaların 4.4-ci bəndi			
5.	Əmtəə görünüşü pozulmuş və texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə cavab verməyən malların satışı həyata keçirilirmi?	Qaydaların 4.6-ci bəndi			
6.	Saxlama müddəti (yararlılıq müddəti) ötmüş məhsulların satılması həyata keçirilirmi?	"İstehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi haqqında" Qanun Maddə 6 Qaydaların 4.6-ci bəndi			
7.	Malların anbarlarda saxlanması və onların satış nöqtələrində yerləşdirilməsi tələblərinə riayət olunurmu?	Qaydaların 4.7-ci bəndi			
8.	Malların satışı zamanı (Masaların, arabaların və digər ləvazimlətiarn ticarət cərgələrində (zonalarında) yerləşdirilməsi) mal qonşuluğu prinsiplərinə riayət edilirmi?	Qaydaların 4.7-ci bəndi və 22.4.1-ci yarımbəndi			
9.	Müxtəlif mal qruplarının satışı üçün xüsusi şərait yaradılmış yerlər ayrılibmi?	Qaydaların 22.4.3-cü yarımbəndi			

10.	Ət və ət məhsullarının doğranması üçün satıcılar xüsusi avadanlıqlarla, cihazlarla, alətlərlə təmin edilibmi?	Qaydaların 22.4.7-ci yarımbəndi			
11.	Satıcılar malların saxlanması üçün xüsusi şəraitli soyuducularla, digər kamera və anbarlarla təmin edilibmi?	Qaydaların 22.4.8-ci yarımbəndi			
12.	Yararlılıq müddəti ötmüş, qablaşdırılması və markalanması texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə cavab verməyən mallar satışda olan mallarla bir yerdə saxlanılımı? Belə malların mal sahibi (satıcı) tərəfindən satış dövriyyəsindən çıxarıllaraq, xüsusi ayrılmış yerdə saxlanılması təmin edilirmi?	Qaydaların 4.8-ci bəndi			
13.	Qida üçün yararsız olan ərzaq məhsullarının zərərsizləşdirilərək məhv edilməsi üçün util peçi təşkil edilibmi?	Qaydaların 22.4.10-cu yarımbəndi			
14.	Yararlılıq müddəti ötmüş mallar mal sahibi (satıcı) tərəfindən xüsusi vasitələrin köməyi ilə istifadə üçün tam yararsız vəziyyətə getirilməsi təmin olunurmu?	Qaydaların 4.8-ci bəndi			
15.	Bazarda satılan qida məhsulları onların minimum keyfiyyətini və təhlükəsizliyini təsdiq edən müvafiq sənədlərlə müşayiət olunurmu?	Qaydaların 4.11-ci bəndi, 6.13.10-cu və 22.5.1-ci yarımbəndləri			
16.	Qablaşdırılmamış şəkildə daxil olmuş qida məhsulları satıcı tərəfindən malın xüsusiyyətinə uyğun olaraq qabaqcadan qablaşdırılaraq istehlakçıya təqdim edilimi?	Qanun Maddə 17.1 Qaydaların 4.13-cü bəndi			
17.	Yüksək riskli qida məhsulları qanunvericiliyə uyğun etiketlənərək istehlakçıya təqdim edilimi?	Qanun 17.2			
18.	Qida məhsullarının etiketində qida məhsulunun adı, qida və enerji dəyəri, tərkibi, miqdarı, keyfiyyət göstəriciləri, istehsal tarixi, yararlılıq müddəti, saxlanma şəraiti, tərkibindəki allergenlər, mənşəyi, istehsalçının adı və ünvanı, istehsal üsulu və istifadə qaydaları barədə dolğun məlumatlar göstərilibmi?	Qanun Maddə 17.2.1			
19.	Məhsulların etiketlənməsi dəqiq, aydın və istehlakçılar üçün tam başa	Qanun Maddə 17.2.2			

	düşülən və oxunaqlı olan tərzdə həyata keçirilirmi?	Qaydaların 2 nömrəli əlavəsi, bənd 7.1		
20.	Qida məhsulunun etiketində eynixassəli oxşar qida məhsullarının hər birinə məxsus xassələri xüsusi xassələr kimi göstərilibmi?	Qanun Maddə 17.2.4		
21.	Qida məhsulunun etiketində insan xəstəliklərinin qarşısını alması, müalicəvi xüsusiyyətlərə malik olması haqqında məlumatlar verilibmi?	Qanun Maddə 17.2.5		
22.	Kimyəvi və bioloji preparatlarla işlənilmiş kənd təsərrüfatı məhsullarının taraları üzərində müvafiq xəbərdarlıq yazılarının və nişanlarının olması təmin edilmişmi?	Qanun Maddə 17.2.6		
23.	Azərbaycan Respublikasına idxl olunan qida məhsullarının üzərindəki etiketlər və adlar, məhsulun tərkibi və istifadəyə yararlılıq müddəti, məhsuldan istifadə qaydaları barədə izahat vərəqələri başqa dillərdə olarsa, onların Azərbaycan dilinə tərcüməsi ilə müşayiət olunurmu?	Qanun Maddə 17.4		
24.	Qida məhsulunun növündən asılı olaraq onların etiketlənməsi qida təhlükəsizliyi sahəsindəki digər tələblərə uyğun həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 17.5		
25.	Qida məhsullarının satışı yerlərində qeyri-ərzaq mallarının satılması və ictimai iaşə xidmətlərinin göstərilməsi ərzaq mallarının qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların məcburi tələbləri ilə müəyyənləşdirilmiş keyfiyyətinə və təhlükəsizliyinə xələl gəlmədiyi halda həyata keçirilirmi? Qeyri-ərzaq məhsullarının satışı üçün xüsusi yerlər ayrılmışdır mı?	Qaydaların 6.12-ci və 22.4.2		
26.	Sanitariya cəhətdən zay qida məhsullarının (təsadüfən yere düşmüş və ya sair yolla çirkənmiş) satışına yol verilirmi?	Qaydaların 6.13.1-ci yarımbəndi		
27.	Satışı həyata keçirilən qida məhsullarının istehsalçısı və emalçısı qeydiyyata alınıb və ya təsdiq olunubmu?	Qanun Maddə 24.1 və 24.5		
28.	Təkrarən dondurulmuş qida məhsullarının satışına yol verilirmi?	Qaydaların 6.13.8-ci yarımbəndi		

29.	Sağlamlığını təsdiq edən baytarlıq sənədi və üzərində baytarlıq nəzaretindən keçməsini təsdiq edən nişanı (damgası) olmayan iribuynuzlu və xırdabuynuzlu heyvan cəmdəyinin satışına yol verilirmi?	Qaydaların 6.13.9-cu yarımbəndi		
30.	Çörək-bulka məmələtləri bağlı şkaflarda və ya hərəkət edən stellajlarda, yeşiklərdə saxlanılırmı?	Qaydaların 7.7-ci bəndi		
31.	Çörək-bulka məmələtlərin arabalara, yeşiklərə açıq şəkildə və əlcəksiz boşaldılmasına yol verilirmi?	Qaydaların 7.12-ci bəndi		
32.	Qida obyektlərində çalışan şəxslərin gigiyena qaydalarına ciddi diqqət yetirilimi, təmiz, münasib xüsusi geyimlə təmin edilimi?	Qaydaların 3.14-cü bəndi, Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 10.2		
33.	Qida zəncirinin müxtəlif mərhələlərində işləyən şəxslər işə qəbul olunmazdan əvvəl və işlədikləri müddət ərzində ilkin və dövri tibbi müayinədən keçirmi və tibbi arayışlarla təmin olunmuşlarmı?	Qanun Maddə 22.1 Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 10.1		
34.	Qida məhsullarının istehsalı, emali və dövriyyəsi proseslərinə müxtəlif yoluxucu xəstəliklərin daşıyıcıları olan və ya infeksion xəstəliklərə yoluxmuş şəxslər buraxılırmı?	Qanun Maddə 22.2		
35.	Əllərin yuyulması üçün sahələrin müvafiq qaydada yerləşdirilmiş və əlyuma çanaqları ilə təchiz olunubmu?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair		

		qaydalar”ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.4		
36.	Əl yuma çanaqları isti və soyuq su ilə təchiz olunubmu? Yuyucu maddələr, həmçinin gigiyena tələblərinə cavab verən qurutma vasitələri ilə təmin edilibmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar”ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.4		
37.	Qida obyekti tullantı suların kənarlaşdırılması (kanalizasiya-drenaj) sistemləri ilə təchiz olunubmu?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar”ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.1		
38.	Kanalizasiya xətlərinin tam, yaxud qismən açıq olması, tullantıların çıxılı ərazidən təmiz əraziyə, xüsusilə də qida məhsullarının emalı məkanlarına təref və ya bu ərazilərin içərisinə axmasına imkan verməyəcək tərzdə layihələndirilibmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar”ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 1.9		
39.	Qida məhsullarının emalı zamanı çapraz çıxılməməyə səbəb ola bilən hallara yol verilirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar”ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 2.0		
40.	Qida ilə temasda olan səthlər təmirlidirmi, asan təmizlənmənin və dezinfeksiya işlərinin aparılmasına imkan verən tərzdədirimi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar”ın 2 nömrəli əlavəsi,		

		yarimbənd 2.0.5		
41.	Səthlərin üzlənməsində hamar, yuyula bilən, korroziyaya davamlı və qeyri-toksik materiallardan istifadə edilirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.0.5		
42.	İstifadə edilən alet və avadanlıqların təmizlənməsi və dezinfeksiyası üçün korroziyaya davamlı materiallardan qurulmuş, asanlıqla təmizlənən və axar isti və soyuq su ilə təchiz olunmuş yuma sahələrinin təşkil edilibmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, yaimbənd 2.0.6		
43.	Qida məhsullarının yuyulması üçün istifadə edilən yuma çanağının müvafiq qaydada axar isti və soyuq içməli su ilə təmin edilibmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.0.7		
44.	Qida məhsullarının yuyulması üçün istifadə edilən yuma çanağının təmiz saxlanması və dezinfeksiya edilməsi təmin edilirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, yarimbənd 2.0.7		
45.	Qida subyektlərinə məxsus binalarda, qurğularda, sahələrdə, ərazilərdə, qida məhsulları daşınan nəqliyyat vasitələrində dezinfeksiya, dezinseksiya, deratizasiya, fumiqasiya işləri aparılırmı?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş "Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar"ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 8.8		

46.	Qida obyektlərinin, hər zaman istifadəyə hazır yetərli miqdarda axar məişət (təsərrüfat)-içməli su təminatının olması təmin edilibmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar”ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 11.1		
47.	Qida məhsullarının yerdən və divardan aralı məsafədə saxlanması təmin edilirmi?	Agentliyin Kollegiyasının 19 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş “Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar”ın 2 nömrəli əlavəsi, bənd 14.3		
48.	Qeydiyyatı tələb olunan məhsulların qeydiyyata alınmadan dövriyyəsi həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 25.1		
49.	İdxal olunmuş məhsulların idxlə sağlamlıq aktı olmadan saxlanması, daşınması və satılması halları mövcuddurmu?	Qanun Maddə 31.7		
50.	Təhlükəli qida və yem məhsullarının emalı və dövriyyəsi həyata keçirilirmi?	Qanun Maddə 10.1		
51.	Heyvanların və quşların daşınması zamanı qüvvədə olan qaydalara riayət olunurmu?	“Avtomobil nəqliyyatı ilə yüklerin daşınması Qaydaları” 16-cı bənd		
52.	Məhsulların daşınması zamanı qüvvədə olan qaydalara riayət olunurmu?	“Avtomobil nəqliyyatı ilə yüklerin daşınması Qaydaları” 17-22-ci bəndlər		
53.	Qida və yem məhsullarının satışı və istehlakı zamanı onların təhlükəsizliyinə dair digər tələblərə əməl edilirmi?	Qanun Maddə 19		

54.	Qida məhsulları ilə təmasda olan material və məmulatlar qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğundurmu?	Qanun Maddə 23.1.1			
55.	Qida məhsulları ilə təmasda olan material və məmulatlar qida məhsulları ilə təmasda olarkən qida məhsulunun tərkibini dəyişirmi və təhlükəsizlik göstəricilərinə təsir edirmi?	Qanun Maddə 23.1.2			
56.	Qida məhsulları ilə təmasda olan material və məmulatlar yalnız təyinatı üzrə istifadə edilirmi?	Qanun Maddə 23.1.3			
57.	Qeydiyyata alınmış subyektlər tərəfindən istehsal və ya emal olunan material və məmulatlardan istifadə edilirmi?	Qanun Maddə 24.1			
58.	Qida məhsulları ilə təmasda olan material və məmulatların idxal saqlamlıq aktı (idxal olunan material və məmulatlara münasibətdə) mövcuddurmu ?	Qanun Maddə 31.7			
59.	Satılması qadağan olunmuş malların satılması həyata keçirilirmi?	“İstehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi haqqında” Qanun, Maddələr 18 və 19			

Müəssisədə aparılmış yoxlama zamanı aşağıdakı nöqsanlar aşkarlanmışdır:

Aşkar olunmuş nöqsanlarla bağlı Azərbaycan Respublikasının İnzibati Xətalar Məcəlləsinin _____ maddəsi (maddələri) ilə “_____” “_____” tarixli _____ №-li İnzibati xəta haqqında protokol tərtib olunmuşdur.

Aktın doğruluğunu öz imzalarımızla təsdiq edirik:

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(yoxlayıcının (yoxlayıcıların) soyadı, adı, atasının adı və vəzifəsi)

(imza)

(sahibkar və ya nümayəndəsinin soyadı, adı, atasının adı)

(imza)