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

**Azərbaycan Respublikasına idxal edilən ərzaq balıqlarına, dəniz məhsullarına və termiki işlənmələrdən keçmiş, onlardan alınan hazır məhsullara dair**

**BAYTARLIQ TƏLƏBLƏRİ**

Azərbaycan Respublikasına idxala insanın qidalanması üçün nəzərdə tutulmuş, ixracatçı ölkənin mərkəzi dövlət baytarlıq xidmətinin müəssisələrində istehsal edilmiş, ixrac üçün tədarük icazəsinə malik və onun daimi nəzarətində olan diri, soyudulmuş və dondurulmuş balığın, dəniz məhsullarının və termiki işlənmələrdən keçmiş, onlardan alınan hazır məhsullara icazə verilir.

 Balıq və dəniz məhsulları - son 3 il ərzində donuzların Afrika taunundan və son 12 ay ərzində dabaq xəstəliyindən azad inzibati ərazilərdə yerləşmiş təsərrüfatlardan (üzən bazalar da daxil olmaqla) gəlirlər.

 Ovluq dəniz və şirin suda yaşayan balıqlar, həmçinin dəniz məhsulları ixracatçı ölkədə tətbiq edilən üsullarla helmintlərin, bakterial və viruslu infeksiyaların mövcudluğuna görə ixracatçı ölkənin dövlət baytarlıq xidməti tərəfindən müayinə edilməlidir.

 Helmintlərin yol verilən normalar çərçivəsində olması təqdirində, balıq mövcud üsullarla zərəsizləşdirilməlidir.

 Balıq və dəniz məhsullarının tərkibində gen mühəndisliyi və ya digər genetik cəhətdən modifikasiya edilmiş mənbələrdən istifadə edilərək xammaldan istehsal edilmiş yemlər almamışlar olmalıdır.

 Azərbaycan Respublikasına idxala dondurulmuş balıq və dəniz məhsullarına icazə verilmir:

 - məhsulun qalınlığında mənfi 18 dərəcə Selsidən yuxarı temperatura malik;

 - salmonellalar və ya digər bakterial infeksiya törədicilərinin toxum bağlamaları ilə;

 - boyayıcı maddələr, ionlaşdırıcı şüalanma və ya ultrabənövşəyi şüalarla işlənmişlərə;

 - yoluxucu xəstəliklərə xas olan dəyişikliklərlə;

 - orqanoleptik göstəricilərə görə keyfiyyətsiz olanlara;

 - saxlama müddətində donu açılmaya məruz qalmışlara;

 - boyayıcı və iy verən maddələr, ionlaşdırıcı şüalanma və ya ultrabənövşəyi şüalarla işlənmişlərə.

 Baytarlıq-sanitariya ekspertizasının aparılması zamanı dəniz və şirin suda yaşayan balıqların, dəniz məhsullarının və onlardan alınan hazır məhsulların insan qidasında istifadəsi üçün yararlılığı təsdiq edilməli, tərkibində təbii və ya sintetik, estrogen, hormonal maddələr, tireostatik preparatlar, antibiotiklər, pestisidlər və digər medikamentoz vasitələr olmamalıdır.

 Balıqların və dəniz məhsullarının mikrobioloji, kimyəvi-toksikoloji və radioloji göstəriciləri Azərbaycan Respublikasında qüvvədə olan baytarlıq-sanitariya qaydalarına və tələblərinə cavab verməlidir.

 Tara və qablaşdırıcı material birdəfəlik istifadə üçün olmalı və gigiyenik tələblərə cavab verməlidir.

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

 Hazırkı tələblərdə göstərilmiş şərtlərin yerinə yetirilməsi diaqnostik müayinələrin və peyvəndlərin aparıldığı tarixlərin göstərildiyi ixracatçı ölkənin dövlət baytar həkimi tərəfindən imzalanmış, ona aydın olan dildə və beynəlxalq dildə tərtib olunmuş baytarlıq sertifikatları ilə tam təsdiq olunmalıdır.

Termiki işlənmələrdən keçməmiş məhsulun Azərbaycan Respublikasına göndərilməsi üçün yüklənilməsi yalnız idxalçı tərəfindən Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyindən icazənin alınmasından sonra mümkündür.

 Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi məhsulun Azərbaycan Respublikasına mümkün idxalı üzrə üzən bazaların və balıq emal edən müəssisələrinin öz baytar mütəxəssislərinin qüvvəsi ilə attestasiya edilməsi hüququnu özündə saxlayır.