

---

---

**Qida təhlükəsizliyi –**

1-ci hissə:

**Qida təhlükəsizliyini idarəetmə  
sistemlərinin auditini və  
sertifikatlaşdırılmasını həyata  
keçirən orqanlar üçün tələblər**

**Food safety –**

**Part 1:**

**Requirements for bodies  
providing audit and certification of  
food safety management systems**





Bu standart Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Elçin İsaqzadə küç., 7-ci köndələn  
Qaynar xətt: +994125149308  
Email: [office@azstand.gov.az](mailto:office@azstand.gov.az)

## **MÜQƏDDİMƏ**

- 1. Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu tərəfindən işlənib hazırlanıb.**
- 2. Bu standart “Uyğunluğun qiymətləndirilməsi” standartlaşdırma üzrə Texniki Komitə (AZSTAND TK/08) tərəfindən təqdim edilib.**
- 3. Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun “ ” 20\_\_ -ci il tarixli \_\_\_\_\_ sayılı qərarı ilə təsdiq edilib**
- 4. İlk dəfə tətbiq edilir.**
- 5. Bu standart Beynəlxalq Standart ISO 22003 ilə eynidir (İDT).  
This standart is identical (IDT) to the International Standard ISO 22003.**
- 6. Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını müəyyən etmək üçün standartın dövrü yoxlama müddəti ildə birdəfədir.**

## MÜNDƏRİCAT

<b>ÖN SÖZ</b> .....	<b>4</b>
<b>GİRİŞ</b> .....	<b>5</b>
<b>1. Tətbiq sahəsi</b> .....	<b>6</b>
<b>2. Normativ istinadlar</b> .....	<b>6</b>
<b>3. Terminlər və təriflər</b> .....	<b>7</b>
<b>4. Prinsiplər</b> .....	<b>7</b>
<b>5. Ümumi tələblər</b> .....	<b>7</b>
<b>6. Strukturla əlaqəli tələblər</b> .....	<b>7</b>
<b>7. Resurslarla bağlı tələblər</b> .....	<b>7</b>
<b>8. Məlumatlarla əlaqəli tələblər</b> .....	<b>8</b>
<b>9. Prosesə aid tələblər</b> .....	<b>9</b>
<b>Əlavə A</b> .....	<b>14</b>
<b>Əlavə B</b> .....	<b>18</b>
<b>Əlavə C</b> .....	<b>22</b>
<b>Əlavə D</b> .....	<b>28</b>
<b>Bibliografiya</b> .....	<b>31</b>

## **ÖN SÖZ**

Beynəlxalq Standartlaşdırma Təşkilatı (ISO) milli standartlaşdırma orqanlarının (ISO-nun üzv orqanları) ümumdünya federasiyasıdır. Beynəlxalq standartların hazırlanması işi adətən ISO-nun texniki komitələri vasitəsilə həyata keçirilir. Texniki komitənin yaradılma məqsədini təşkil edən predmetdə maraqlı olan hər bir üzv orqan həmin komitədə təmsil olunmaq hüququna malikdir. Bu işdə ISO ilə əlaqələndirmə şəraitində, beynəlxalq təşkilatlar, həmçinin hökumət və qeyri-hökumət təşkilatları da iştirak edir. ISO bütün elektrotexniki standartlaşdırma məsələlərində Beynəlxalq Elektrotexnika Komissiyası (IEC) ilə yaxından əməkdaşlıq edir.

Bu sənədi hazırlamaq üçün istifadə olunan və onun sonrakı yenilənmələri üçün nəzərdə tutulan prosedurlar ISO/IEC Direktivlərinin 1-ci hissəsində təsvir edilir. Müxtəlif növ ISO sənədləri üçün tələb olunan fərqli təsdiq meyarları xüsusilə qeyd edilməlidir. Bu sənəd ISO/IEC Direktivlərinin 2-ci hissəsinin redaksiya qaydalarına uyğun olaraq tərtib olunub (bax: [www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

Bu sənədin bəzi elementlərinin patent hüquqlarının predmeti ola biləcəyi ehtimalına diqqət yetirilir. ISO bu cür patent hüquqlarının hər hansı birinin və ya hamısının müəyyən edilməsinə görə məsuliyyət daşımır. Sənədin hazırlanması zamanı müəyyən edilmiş hər hansı patent hüquqlarının təfərrüatları "Giriş" bölməsində və/yaxud ISO-nun daxil olmuş patent bəyannamələrinin siyahısında (bax: [www.iso.org/patents](http://www.iso.org/patents)) təqdim olunacaq.

Bu sənəddə istifadə edilən hər hansı ticarət adı istifadəçilərin rahatlığı üçün verilən informasiyadır və onun dəstəkləndiyini ehtiva etmir.

Standartların könüllü xarakter daşmasının, habelə ISO-nun uyğunluğun qiymətləndirilməsi ilə bağlı xüsusi termin və ifadələrinin mənasının izahı və ISO-nun Dünya Ticarət Təşkilatının Ticarətdə Texniki Maneələr haqqında sazişinin prinsiplərinə riayət etməsi barədə məlumat əldə etmək üçün [www.iso.org/iso/foreword.html](http://www.iso.org/iso/foreword.html) veb-saytına nəzər salın.

Bu sənəd ISO/TC 34, *Qida məhsulları* üzrə Texniki Komitə, SC 17, *Qida təhlükəsizliyini idarəetmə sistemləri* üzrə Altkomitə tərəfindən, ISO-nun *Uyğunluğun Qiymətləndirilməsi Komitəsi* (CASCO) ilə birgə hazırlanmışdır.

Sənədin hazırkı birinci nəşri texniki baxımdan tamamilə yenidən işlənmiş ISO/TS 22003:2013 standartını ləğv və əvəz edir.

Bu sənədlə bağlı hər hansı rəy və ya suallar istifadəçinin milli standartlaşdırma orqanına yönəldilməlidir. Bu orqanların tam siyahısını [www.iso.org/members.html](http://www.iso.org/members.html) veb-saytında tapa bilərsiniz.

## GİRİŞ

Təşkilatın qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin (QTİS) sertifikatlaşdırılması həmin təşkilatın öz siyasətinə və beynəlxalq səviyyədə qəbul edilmiş qida təhlükəsizliyi prinsiplərinə uyğun olaraq qida təhlükəsizliyini idarəetmə sistemini tətbiq etdiyinə zəmanət verən vasitələrdən biridir.

QTİS üçün tələblər bir sıra mənbələrdən qaynaqlana bilər. Hazırkı sənəd ISO 22000 standartının tələblərinə cavab verən QTİS-lərin sertifikatlaşdırılmasına kömək etmək məqsədilə hazırlanmışdır. Bu sənədin məzmunu digər müəyyən edilmiş QTİS tələblərinə əsaslanan QTİS sistemlərinin sertifikatlaşdırılmasını dəstəkləmək üçün də istifadə edilə bilər.

Bu sənəd, ISO/IEC 17021-1:2015 ilə birlikdə, QTİS-in auditini və sertifikatlaşdırılmasını həyata keçirən orqanların istifadəsi üçün nəzərdə tutulmuşdur. Burada “sertifikatlaşdırma orqanları” adlandırılan bu cür orqanlar üçün ümumi tələblər nəzərdə tutulmuşdur. Bu termin hazırkı sənədin tətbiq sahəsinə aid fəaliyyətləri həyata keçirən fərqli adlı orqanların bu sənədi istifadə etməsi üçün maneə yaratmır. Bu sənəd QTİS-in qiymətləndirilməsində iştirak edən hər kəsin istifadəsi üçün nəzərdə tutulmuşdur.

Sertifikatlaşdırma fəaliyyətlərinə təşkilatın QTİS-nin auditini daxildir. Təşkilatın QTİS-nin müəyyən bir QTİS standartına (məs. ISO 22000) və ya digər müəyyən edilmiş tələblərə uyğunluğunu təsdiqləyən rəsmi sənəd adətən sertifikatlaşdırma sənədi və ya sertifikat olur.

Sertifikat almaq istəyən təşkilat öz idarəetmə sistemini yaratmalıdır və müvafiq qanunvericilik tələbləri əksini nəzərdə tutmadığı hallarda, təşkilat idarəetmə sisteminin müxtəlif komponentlərini necə təşkil edəcəyinə özü qərar verir. Bu komponentlərin inteqrasiya dərəcəsi təşkilatdan təşkilata dəyişə bilər. Buna görə də, bu sənədə uyğun fəaliyyət göstərən sertifikatlaşdırma orqanları müştərilərinin QTİS-lərinin daha geniş təşkilati sistemə inteqrasiyası ilə bağlı təşkilati mədəniyyət və təcrübələrini nəzərə almalıdır.

Bu sənəd, ISO/IEC 17065 ilə birlikdə istifadə edilən ISO 22003-2 ilə əlaqəli şəkildə hazırlanmışdır.

Bu sənəddə aşağıdakı fel formalarından istifadə olunur:

- “shall” (malı, məli) tələb bildirir;
- “should” (gərəkdir, lazımdır) tövsiyə bildirir;
- “may” (ola bilər, edilə bilər) icazə bildirir;
- “can” (edə bilər, bacara bilər) imkan və ya bacarıq bildirir.

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI**

**Qida təhlükəsizliyi – 1-ci hissə  
Qida təhlükəsizliyini idarəetmə  
sistemlərinin auditini və  
sertifikatlaşdırılmasını həyata  
keçirən orqanlar üçün tələblər**

AZS 22003-1

**Food safety – Part 1: Requirements for  
bodies providing audit and certification  
of food safety management systems**

Tətbiq edilmə tarixi \_\_\_\_\_

**1. Tətbiq sahəsi**

Bu sənəd ISO 22000 standartının tələblərinə (və ya müəyyən edilmiş digər QTİS tələblərinə) uyğun olan qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin (QTİS) auditini və sertifikatlaşdırılması üçün tələbləri müəyyən edir. O, həmçinin müştərilərə onların təchizatçıların sertifikatlaşdırılmasının necə aparıldığı barədə zəruri məlumat və əminlik verir.

QTİS-in sertifikatlaşdırılması üçüncü tərəf uyğunluq qiymətləndirmə fəaliyyətidir (ISO/IEC 17000:2020 standartının 4.3-cü bəndində təsvir edilir) və bu fəaliyyəti həyata keçirən orqanlar üçüncü tərəf uyğunluq qiymətləndirmə orqanlarıdır.

QEYD 1 Bu sənəddə “məhsul” və “xidmət” terminləri ayrı-ayrılıqda istifadə olunur (ISO/IEC 17000-də verilmiş “məhsul” tərifindən fərqli olaraq).

QEYD 2 Bu sənəd QTİS-in ISO 22000 standartına və ya müəyyən edilmiş digər QTİS tələblərinə uyğunluğunu sertifikatla təsdiqləmək səlahiyyətinin tanınmasını istəyən sertifikatlaşdırma orqanlarının akkreditasiyası və ya həmkar qiymətləndirməsi üçün meyar sənədi kimi istifadə edilə bilər. Bu sənəd həmçinin sertifikatlaşdırma orqanlarının QTİS-in ISO 22000 standartına uyğunluğunu sertifikatla təsdiqləmək səlahiyyətinin birbaşa tanınması ilə məşğul olan tənzimləyici orqanlar və sənaye konsorsiumları tərəfindən meyar sənədi kimi istifadə olunmaq üçün nəzərdə tutulmuşdur. Bu sənədin bəzi tələbləri belə sertifikatlaşdırma orqanlarının uyğunluq qiymətləndirilməsində, habelə QTİS ISO 22000-dən əlavə və ya fərqli meyarlara uyğunluğunu sertifikatla təsdiq edən orqanların uyğunluq qiymətləndirilməsində iştirak edən digər tərəflər üçün də faydalı ola bilər.

QTİS-in sertifikatlaşdırılması qida zəncirindəki təşkilatın məhsullarının təhlükəsizliyini və ya yararlılığını təsdiq etmir. Bununla belə, QTİS təşkilatdan öz idarəetmə sistemi vasitəsilə qida təhlükəsizliyi ilə bağlı bütün qüvvədə olan qanuni və tənzimləyici tələblərə cavab verməsini tələb edir.

QEYD 3 QTİS-in ISO 22000 standartına uyğun olaraq sertifikatlaşdırılması məhsulun sertifikatlaşdırılması deyil, idarəetmə sisteminin sertifikatlaşdırılmasıdır.

Digər QTİS istifadəçiləri bu sənəddəki anlayış və tələblərdən istifadə edə bilərlər, bu şərtlə ki, tələblər zəruri hallarda uyğunlaşdırılsın.

**2. Normativ istinadlar**

Aşağıdakı sənədlərə mətndə elə istinad edilir ki, onların məzmunu qismən və ya bütövlükdə bu sənədin tələblərini təşkil etsin. Tarixi göstərilən istinadlar üçün yalnız istinad edilən nəşr uyğundur. Tarixi göstərilməyən istinadlar üçün isə istinad edilən sənədin (o cümlədən ona hər hansı düzəlişin) ən son versiyası uyğundur.



ISO/IEC 17000, *Uyğunluğun qiymətləndirilməsi — Lüğət və ümumi prinsiplər*  
 ISO/IEC 17021-1:2015, *Uyğunluğun qiymətləndirilməsi — İdarəetmə sistemlərinin auditini və sertifikatlaşdırılmasını həyata keçirən orqanlar üçün tələblər — 1-ci hissə: Tələblər*  
 ISO 22000, *Qida təhlükəsizliyini idarəetmə sistemləri — Qida zəncirində iştirak edən təşkilat üçün tələblər*

### 3. Terminlər və təriflər

Bu sənədin məqsədləri üçün ISO/IEC 17000, ISO/IEC 17021-1, ISO 22000 standartlarında verilən terminlər və təriflər və aşağıdakılar tətbiq edilir.

ISO və IEC standartlaşdırmada istifadə üçün terminoloji məlumat bazalarını aşağıdakı veb-ünvanlarda saxlayır:

- ISO-nun Onlayn axtarış platforması: <https://www.iso.org/obp>
- IEC Elektropediya: <https://www.electropedia.org/>

#### 3.1 qida təhlükəsizliyini idarəetmə sistemi (QTİS)

təşkilatın qida təhlükəsizliyini idarəetmə sisteminin məqsədlərinə nail olmağa yönəlmiş siyasəti, məqsədləri və prosesləri müəyyən etmək məqsədi daşıyan qarşılıqlı əlaqəli və ya bir-birinə təsir edən elementlərinin toplusu

Təriflə bağlı qeyd 1: Bu sənəddə “qida təhlükəsizliyini idarəetmə sistemi” termini ISO/IEC 17021-1-də istifadə edilən “idarəetmə sistemi” terminini əvəz edir.

#### 3.2 təhlükə təhlili və kritik nəzarət nöqtələri tədqiqatı (TTKNN tədqiqatı)

oxşar təhlükələrə və oxşar proseslərə və texnologiyalara (məsələn, istehsal, qablaşdırma, saxlama və ya xidmətlərin həyata keçirilməsi) malik məhsullar/proseslər/xidmətlər qrupu üzrə təhlükə təhlili

### 4. Prinsiplər

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 4-cü bəndində göstərilən prinsiplər bu sənəddə təqdim olunan sonrakı xüsusi funksional və təsviri tələblər üçün əsas təşkil edir. Bu sənəd audit və sertifikatlaşdırma prosesi ilə bağlı bütün məsələlərin həlli üçün xüsusi tələblər müəyyən etmir. Bu prinsiplər bəzən gözlənilməz situasiyalarda qəbul edilməli olan qərarları istiqamətləndirmək üçün istifadə edilməlidir. Prinsiplər tələblər deyil.

### 5. Ümumi tələblər

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 5-ci bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

### 6. Strukturla əlaqəli tələblər

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 6-cı bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

### 7. Resurslarla bağlı tələblər

#### 7.1. İşçi heyətinin səriştəsi

##### 7.1.1. Ümumi məsələlər

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 7.1.1 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

Səriştə tələblərinin müəyyən edilməli olduğu sertifikatlaşdırma funksiyaları [Əlavə C-də](#) verilmişdir.

##### 7.1.2. Səriştə meyarlarının müəyyən edilməsi

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 7.1.2 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

Texniki sahələr [Əlavə A-dan](#) istifadə etməklə müəyyən edilməlidir.

[Əlavə C-də](#) verilmiş tələb olunan bilik və bacarıqları müəyyən edən səriştə meyarları tətbiq edilməlidir.

QEYD 1 [Əlavə D](#) sertifikatlaşdırma orqanına ISO/IEC 17021-1:2015 standartının "A" Əlavəsində müəyyən edilmiş bir çox ümumi sertifikatlaşdırma funksiyaları üzrə təlimat təqdim edir. Bu funksiyalar üçün QTİS-in auditində və sertifikatlaşdırılmasında iştirak edən işçi heyətinin səriştə meyarları müəyyən edilməlidir.

QEYD 2 İxtisas(lar) və təcrübə meyarların bir hissəsi kimi istifadə edilə bilər; Bununla belə, səriştə yalnız bunlara əsaslanmır, çünki əsas məqsəd şəxsin ixtisasa yiyələndikdən və ya sahə üzrə müəyyən təcrübə qazandıqdan sonra ondan gözlənilən xüsusi bilik və bacarıqları tətbiq etmək qabiliyyətini nümayiş etdirə bilməsini təmin etməkdir.

### **7.1.3. Qiymətləndirmə prosesləri**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 7.1.3 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

Sertifikatlaşdırma orqanı, xüsusilə, şəxsin qida təhlükəsizliyi ilə bağlı biliklərini, o cümlədən sertifikatlaşdırma orqanının işçi heyətinin işlədiyi kateqoriyalarla əlaqəli xüsusi ilkin şərt proqramları (İŞP-lər), qida təhlükəsizliyi riskləri və nəzarət tədbirləri üzrə biliklərini qiymətləndirməlidir. Bu kateqoriyalar üçün bu tələblər [7.1.2-ci bəndə](#) əsasən müəyyən edilir.

Qiymətləndiricilər qiymətləndirmə metodları (biri və ya bir neçəsi) üzrə biliklərə malik olmalı (bax: ISO/IEC 17021-1:2015, Əlavə B) və onları tətbiq etmək bacarığını nümayiş etdirməlidirlər.

QEYD ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 7.1.3-cü bəndi sertifikatlaşdırma orqanından işçi heyətinin müəyyən edilmiş səriştə meyarlarına uyğun olaraq qiymətləndirilməsi üçün istifadə edilən qiymətləndirmə metodlarının effektivliyini nümayiş etdirməsini tələb edir.

### **7.1.4. Digər məsələlər**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 7.1.4 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

## **7.2. Sertifikatlaşdırma fəaliyyətlərində iştirak edən işçi heyəti**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 7.2 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

## **7.3. Fərdi kənar auditorlardan və kənar texniki ekspertlərdən istifadə**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 7.3 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

## **7.4. İşçi heyətinə dair qeydlər**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 7.4 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

## **7.5. Kənar qaynaqlardan istifadə**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 7.5 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

## **8. Məlumatlarla əlaqəli tələblər**

**8.1.** ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 8-ci bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir ([8.2](#), [8.3](#) və [8.4](#) bəndlərində edilmiş düzəlişlər istisna olmaqla).

**8.2.** Sertifikatlaşdırma sənədləri [Cədvəl A.1-də](#) göstərilən, QTİS-in tətbiq olunduğu kateqoriya və altkateqoriyaları ətraflı şəkildə müəyyən etməlidir.

**8.3.** Sertifikatlaşdırma orqanı məhsulun və ya məhsul qablaşdırmasının üzərində QTİS sertifikatlaşdırma nişanının istifadəsinə icazə verməməlidir. Bu sənədin kontekstində, ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 8.3-cü bəndində qeyd edilən məhsul qablaşdırması bütün qablaşdırmaları - həm məhsulu birbaşa saxlayan əsas qablaşdırmanı, həm də xarici və ya ikinci dərəcəli qablaşdırmaları əhatə edir.

**8.4.** Sertifikatlaşdırma orqanı məhsul qablaşdırmasının üzərində müştərinin sertifikatlaşdırılmış QTİS-ə malik olduğunu bildiren hər hansı bir ifadənin yerləşdirilməsinə icazə verməməlidir. Bu tələblər bütün məhsul qablaşdırmalarına - həm məhsulu birbaşa saxlayan əsas qablaşdırmaya, həm də xarici və ya ikinci dərəcəli qablaşdırmaya aiddir.

## **9. Prosesə aid tələblər**

### **9.1. Sertifikatlaşdırmadan əvvəlki fəaliyyətlər**

#### **9.1.1. Müraciət**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.1.1 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

Sertifikatlaşdırma orqanı müraciət edən təşkilatdan [Əlavə A-ya](#) və [Əlavə B-ye](#) uyğun olaraq məhsullar və proseslər barədə audit müddətinin müəyyən edilməsi üçün vacib olan məlumatları təqdim etməyi tələb etməlidir.

#### **9.1.2. Müraciətə baxılması**

**9.1.2.1** ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.1.2 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

**9.1.2.2** Sertifikatlaşdırma orqanı [Əlavə A-dan](#) istifadə edərək, sertifikat üçün müraciət edən təşkilat üçün müvafiq sertifikatlaşdırma sahəsini müəyyən etməlidir. Sertifikatlaşdırma sahəsi haqqında bəyanat:

- hər bir obyekt və ya obyektlər üçün sertifikatlaşdırma sahəsinə daxil olan kateqoriyanı (kateqoriyaları) və ya altkateqoriyanı (altkateqoriyaları) müəyyən etməlidir;
- sertifikatlaşdırma orqanı tərəfindən auditi aparılan məhsul və/və ya xidmətlər üçün əsas fəaliyyət/proses növlərinin qısa təsvirini təqdim etməlidir.

**9.1.2.3** Müəyyən edilmiş sertifikatlaşdırma sahəsi:

- yanıldıcı olmamalıdır;
- təşkilatın fəaliyyətinin hüquqi öhdəliyi ilə müəyyən edilən son məhsulun qida təhlükəsizliyinə təsir göstərə biləcək hər hansı bir fəaliyyət, proses, məhsul və ya xidməti sertifikatlaşdırma sahəsindən çıxarmamalıdır;
- heç bir reklam bəyanatı, ticarət markası və ya iddiaları ehtiva etməməlidir.

#### **9.1.3. Audit proqramı**

**9.1.3.1** ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.1.3 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

**9.1.3.2** Bundan əlavə, sertifikatlaşdırma orqanında auditin vaxtını və mövsümünü seçmək proseduru olmalıdır ki, audit qrupu sertifikatlaşdırma sahəsinə daxil olan reprezentativ sayda məhsul xəttini və/və ya xidmətləri idarə edən təşkilatın auditini həyata keçirmək imkanına malik olsun.

#### **9.1.4. Audit vaxtının müəyyən edilməsi**

**9.1.4.1** ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.1.4 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

**9.1.4.2** Sertifikatlaşdırma orqanı audit vaxtının müəyyən edilməsi üçün sənədləşdirilmiş prosedurlara malik olmalıdır və hər bir müştəri üzrə müştərinin QTİS-inin tam və effektiv auditinin planlaşdırılması və həyata keçirilməsi üçün tələb olunan vaxtı müəyyən etməlidir. Auditin müddətini müəyyən edərkən sertifikatlaşdırma orqanı [Əlavə B-də](#) təsvir edilmiş metodologiyadan istifadə etməlidir. Sertifikatlaşdırma orqanı tərəfindən müəyyən edilən audit vaxtı və bunun əsaslandırılması, o cümlədən hər hansı azaltma və ya artırmalar üçün

əsaslandırma qeyd edilməlidir.

**9.1.4.3** Audit vaxtını müəyyən edərkən və sənədləşdirərkən, sertifikatlaşdırma orqanı aşağıdakıları müəyyən etməlidir:

- a) auditə hazırlıq üçün tələb olunan vaxt;
- b) hər bir obyekt üzrə yerində və ya məsafədən audit üçün minimum audit müddəti ([B.1](#), [B.2](#) və [B.3](#) bəndlərində və [Cədvəl B.1-də](#) göstəriləyi kimi);
- c) hesabatın hazırlanması və müvafiq hallarda auditdən sonrakı fəaliyyətlərin aparılması üçün tələb olunan vaxt;
- d) əlavə iclaslar (məsələn, baxış iclasları, koordinasiya, audit qrupu brifinqi) lazım gələrsə, audit vaxtının artırılması tələb oluna bilər;
- e) tətbiq olunduqda və razılaşdırıldıqda, effektiv məsafədən auditin və ya informasiya və kommunikasiya texnologiyalarından (İKT) istifadənin təmin edilməsi üçün tələb olunan vaxt.

### **9.1.5. Çoxobyektli seçmə**

**9.1.5.1** ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.1.5 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

QEYD 9.1.5-ci bənd bütünlükdə yalnız sertifikatlaşdırma sahəsi haqqında bəyanatda göstərilən fəaliyyətlərin yerinə yetirildiyi əməliyyatlara tətbiq edilməlidir.

**9.1.5.2** Çoxobyektli təşkilat müəyyən QTİS fəaliyyətlərinin planlaşdırıldığı, nəzarət edildiyi və ya idarə edildiyi müəyyən edilmiş mərkəzi funksiyaya malik olan, həmçinin bu fəaliyyətlərin tam və ya qismən həyata keçirildiyi obyektlər şəbəkəsinə malik olan təşkilatdır.

Mümkün çoxobyektli təşkilat nümunələri:

- franşiza ilə işləyən təşkilatlar;
- istehsalçı qrupları (A və B kateqoriyaları üçün);
- bir və ya bir neçə istehsal obyektinə və satış ofisləri şəbəkəsinə malik istehsal müəssisəsi;
- müxtəlif obyektlərdə oxşar xidmət göstərən xidmət təşkilatları;
- bir neçə filialı olan təşkilatlar.

Çoxobyektli seçmə bütün fəaliyyətləri əhatə etməlidir (bax: [9.1.5.3-cü bənddə](#) verilmiş meyarlar).

**9.1.5.3** Sertifikatlaşdırma orqanı göstərməlidir ki, obyektlər üzrə aparılan seçmə proseduru auditin effektivliyinə xələl gətirmir. Çoxobyektli seçmə aparılarkən, sertifikatlaşdırma orqanı bunun əsaslarını aşağıdakı şərtlər əsasında əsaslandırılmalı və sənədləşdirməlidir:

- a) obyektlər bir mərkəzdən nəzarət və idarə olunan QTİS çərçivəsində fəaliyyət göstərir;
- b) seçməyə daxil edilən obyektlər oxşardır (qida zəncirinin alt kateqoriyası, coğrafi yerləşmə, proseslər və texnologiyalar, ölçü və mürəkkəbliik dərəcəsi, tənzimləyici və qanuni tələblər, müştəri tələbləri, qida təhlükəsizliyi riskləri və nəzarət tədbirləri);
- c) mərkəzi funksiya təşkilatın bir hissəsidir, aydın şəkildə müəyyən edilib və subpodrat əsasında kənar bir təşkilata verilməyib;
- d) bütün obyektlər mərkəzi funksiya ilə hüquqi və ya müqavilə əlaqəsinə malikdir;
- e) mərkəzi funksiya QTİS-in müəyyən edilməsi, qurulması və saxlanılması üçün təşkilati səlahiyyətə malikdir;
- f) bütün obyektlər təşkilatın daxili audit proqramına tabedirlər və audit olunublar;
- g) bir obyektə aşkarlanan audit nəticələri ümumi QTİS üçün göstərici hesab edilir və müvafiq düzəldici tədbirlər həyata keçirilir;
- h) mərkəzi funksiya bütün obyektlərdən fəaliyyət qiymətləndirməsi nəticələrinin və müştəri şikayətlərinin toplanmasını və təhlilini təmin etməyə cavabdehdir;
- i) təşkilatın QTİS-i rəhbərlik tərəfindən mərkəzi qaydada baxışdan keçirilir;
- j) mərkəzi funksiya QTİS-in davamlı təkmilləşdirilməsinə təşəbbüs göstərmək

səlahiyyətinə malikdir.

QEYD Mərkəzi funksiya təşkilatın ali rəhbərliyinin hər bir obyektə əməliyyat nəzarəti və səlahiyyət tətbiq etdiyi yerdir. Mərkəzi funksiyanın tək bir obyekt daxilində yerləşməsi tələb olunmur.

**9.1.5.4** A və B kateqoriyaları üçün çoxobyektli seçməyə icazə verilir. Seçmə proseduru çoxobyektli təşkilatlara tətbiq edilə bilər - bu zaman minimum seçmə ölçüsü obyektlərin ümumi sayının kvadrat kökünə bərabərdir:  $\sqrt{x}$ , bu dəyər növbəti tam ədədə yuvarlaqlaşdırılmalıdır. Kvadrat kökə əsaslanan seçmə obyektlərdə istehsalın mürəkkəbliyinə əsaslanan (məs. açıq sahədə bitkiçilik, çoxillik bitkiçilik, qapalı sahədə istehsal, açıq sahədə heyvandarlıq, qapalı sahədə heyvandarlıq) risk kateqoriyası üzrə aparılmalıdır.

Çoxobyektli seçmə proseduruna F və G kateqoriyaları üçün, E kateqoriyasında yalnız yenidən isitmə obyektləri (məs. tədbirlər üçün iaşə, qəhvəxanalar, qəlyanaltıxanalar) üçün, habelə yalnız məhdud hazırlama və bişirmə (məs. yenidən isitmə, qızartma) həyata keçirilən obyektlər üçün icazə verilir (bax: [Cədvəl A.1](#)). 20 və ya daha az obyektli olan təşkilatlarda bütün obyektlərin auditi aparılmalıdır. 20-dən çox obyektli olan təşkilatlarda seçməyə daxil edilən obyektlərin minimum sayı 20 və digər obyektlərin ümumi sayının kvadrat kökünün cəmi olmalıdır:  $y = 20 + \sqrt{x - 20}$ , bu dəyər növbəti tam ədədə yuvarlaqlaşdırılmalıdır. Bu qaydalar ilkin sertifikatlaşdırma, nəzarət auditi və yenidən sertifikatlaşdırma auditi üçün tətbiq edilir.

[Əlavə A-da](#) sadalanan digər kateqoriyalar üçün çoxobyektli seçməyə icazə verilir.

**9.1.5.5** Çoxobyektli seçməyə icazə verildikdə, sertifikatlaşdırma orqanı sertifikatlaşdırmadan əvvəlki bir il ərzində təşkilatın hər bir obyekt üzrə daxili audit keçirmiş olmasını təmin etməlidir (məs. müqavilə mexanizmi vasitəsilə) və müvafiq hallarda, düzəldici tədbirlərin effektivliyi haqqında məlumat mövcud olmalıdır. Sertifikatlaşdırmadan sonra illik daxili audit çoxobyektli təşkilatın sertifikatlaşdırma sahəsinə daxil olan bütün təşkilat obyektlərini əhatə etməli və düzəldici tədbirlərin davamlı effektivliyi nümayiş olunmalıdır.

**9.1.5.6** Çoxobyektli seçməyə icazə verildikdə, sertifikatlaşdırma orqanı QTİS-in effektiv auditini təmin etmək üçün seçmə proqramı müəyyən etməli və tətbiq etməlidir. Bu proses aşağıdakı şərtlərə əsaslanmalıdır:

a) Sertifikatlaşdırma orqanı ən azı ildə bir dəfə, seçməyə daxil edilən obyektlərin auditlərindən əvvəl QTİS-in mərkəzi funksiyasının auditini həyata keçirməlidir.

b) Sertifikatlaşdırma orqanı ildə ən azı bir dəfə tələb olunan sayda seçməyə daxil edilən obyektlərin auditini həyata keçirməlidir.

c) Seçməyə daxil edilən obyektlərin audit nəticələri ümumi QTİS-in çatışmazlıqlarını göstərib-göstərmədiyini və buna görə də bəzi və ya bütün digər obyektlərə şamil edilməsinin mümkünlüyünü müəyyən etmək üçün təhlil edilməlidir.

d) Seçməyə daxil edilən obyektlərdə aşkarlanan audit nəticələri ümumi QTİS üçün göstərici hesab edilərsə, müvafiq düzəldici tədbirlər həyata keçirilməlidir.

e) 20 və ya daha az obyektli olan təşkilatlarda bütün obyektlərin auditi aparılmalıdır.

Sertifikatlaşdırılmalı olan QTİS nəzərdə tutulan nəticələrə nail olmaq qabiliyyətini nümayiş etdirməzsə, sertifikatlaşdırma orqanı seçmənin ölçüsünü artırmalı və ya obyektlər üzərində aparılan seçməni dayandırmalıdır.

**9.1.5.7** Seçmə qismən selektiv və qismən təsadüfi olmalı, nəticədə sertifikatlaşdırma sahəsinə daxil olan bütün proseslərin auditini təmin etmək üçün müxtəlif obyektlərin representativ diapazonu seçilməlidir.

Seçmənin ən azı 25%-i təsadüfi şəkildə aparılmalıdır. Qalan hissə elə seçilməlidir ki, sertifikatlaşdırmanın qüvvədə olduğu müddətdə seçilmiş obyektlər arasında fərqlər mümkün qədər böyük olsun.

Obyekt seçimi zamanı aşağıdakı aspektlər nəzərə alınmalıdır:

- a) daxili auditlərin, rəhbərlik tərəfindən baxışların və ya əvvəlki auditlərin nəticələri;
- b) şikayətlər, məhsulun geri götürülməsi/geri çağırılması və düzəldici tədbirlərin digər müvafiq aspektləri ilə bağlı qeydlər;
- c) obyektlərin xüsusiyyətlərində fərqlər;
- d) sonuncu auditdən bəri baş verən digər mühüm dəyişikliklər.

**9.1.5.8** Hər hansı obyektə ciddi uyğunsuzluq aşkar edilərsə və razılaşıdırılmış müddət ərzində qənaətbəxş düzəldici tədbirlər görülməzsə, qənaətbəxş düzəldici tədbirlər görülməyə qədər bütövlükdə çoxobyektli təşkilat üçün sertifikat verilməyəcək və saxlanılmayacaq.

**9.1.5.9** Sertifikatlaşdırma orqanı seçməyə daxil edilən hər bir obyektin QTİS-ə aid olan proseslərini müəyyən etməli və onları sertifikatlaşdırma sahəsinə daxil etməlidir.

### **9.1.6 Çoxsaylı idarəetmə sistemlərinə dair standartlar**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.1.6 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

## **9.2. Auditin planlaşdırılması**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.2 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

## **9.3. İlk sertifikatlaşdırma**

**9.3.1** ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.3 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

**9.3.2** 1-ci mərhələnin məqsədləri aşağıdakıları nəzərdən keçirərək, təşkilatın QTİS-i və təşkilatın 2-ci mərhələyə hazırlıq vəziyyəti haqqında anlayış əldə etməklə ilkin auditin 2-ci mərhələsinin planlaşdırılmasına diqqəti yönəltməkdir:

- a) təşkilatın biznes üçün uyğun olan İŞP-ləri (məs. tənzimləyici tələblər, qanuni tələblər, müştəri tələbləri və sertifikatlaşdırma sxemlərinin tələbləri) müəyyən edib-etmədiyi;
- b) QTİS-də təşkilatın qida təhlükəsizliyi risklərinin müəyyən edilməsi və qiymətləndirilməsi, daha sonra isə nəzarət tədbirlərinin (tədbirlərin kombinasiyasının) seçilməsi və təsnifləşdirilməsi üçün uyğun proses və metodların mövcud olub-olmaması;
- c) QTİS-də qida təhlükəsizliyi ilə bağlı müvafiq qanunvericiliyin müəyyən edilməsi və yerinə yetirilməsi üçün uyğun proses və metodların mövcud olub-olmaması;
- d) QTİS-in təşkilatın qida təhlükəsizliyi siyasətini həyata keçirmək üçün nəzərdə tutulub-tutulmadığı;
- e) QTİS-in həyata keçirilməsi proqramının 2-ci mərhələyə keçidə əsas verib-vermədiyi;
- f) nəzarət tədbirlərinin təsdiqinin, fəaliyyətlərin yoxlanılmasının və təkmilləşdirmə proqramlarının QTİS standartının tələblərinə uyğun olub-olmaması;
- g) müəssisə daxilində, habelə müvafiq təchizatçılar, müştərilər və maraqlı tərəflərlə kommunikasiya üçün QTİS sənədlərinin və mexanizmlərinin mövcud olub-olmaması;
- h) nəzərdən keçirilməli olan hər hansı əlavə sənədlərin və/və ya əvvəlcədən əldə edilməli olan məlumatların mövcud olub-olmaması.

**9.3.3** Təşkilat QTİS-in müəssisədən kənar hazırlanmış elementlərini tətbiq edibsə, 1-ci mərhələdə aşağıdakıları müəyyən etmək üçün QTİS-ə daxil edilmiş sənədlər nəzərdən keçirilməlidir:

- nəzarət tədbirlərinin kombinasiyasının təşkilat üçün uyğunluğu;
- bu tədbirlərin ISO 22000 standartına və ya digər QTİS tələblərinə uyğun hazırlanması;
- bu tədbirlərin mütəmadi yenilənməsi.

**9.3.4** Müvafiq icazələrin mövcudluğu tənzimləyici aspektlərə uyğunluqla bağlı məlumat toplanarkən yoxlanılmalıdır.

**9.3.5** QTİS-ə münasibətdə, 1-ci mərhələ yuxarıda göstərilən məqsədlərə nail olmaq üçün müştərinin obyektində həyata keçirilməlidir. İstisna hallar və ya hadisələr zamanı 1-ci mərhələ bütövlükdə və ya qismən obyekt xaricində və ya İKT-dən istifadə etməklə məsafədən həyata keçirilə bilər və bu, tam əsaslandırılmalıdır. 1-ci mərhələnin məqsədlərinin tam yerinə yetirildiyini sübut edən dəlillər təqdim edilməlidir.

QEYD 1 İstisna hallar və ya hadisələr məkanın çox uzaqlığı, təbii fəlakət, pandemiya, qısa mövsümi istehsal və digər xüsusi vəziyyətləri əhatə edə bilər.

QEYD 2 Auditin 1-ci mərhələsində QTİS-in hər hansı bir hissəsi audit olunarsa və tam tətbiq edildiyi, effektiv və tələblərə uyğun olduğu müəyyən edilərsə, həmin hissənin 2-ci mərhələdə yenidən auditə cəlb edilməsinə zərurət olmaya bilər. Bu halda, audit hesabatına bu nəticələr daxil edilir və auditin 1-ci mərhələsində uyğunluğun müəyyən edildiyi açıq şəkildə göstərilir.

**9.3.6** 1-ci mərhələ ilə 2-ci mərhələ arasındakı interval altı aydan çox olmamalıdır. Əgər daha uzun interval tələb olunarsa, 1-ci mərhələ təkrar keçirilməlidir.

**9.3.7** ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.3.1.3 və 9.3.1.4 bəndlərinin tələblərinə əməl edilməlidir.

#### **9.4. Auditlərin keçirilməsi**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.4 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

#### **9.5. Sertifikatlaşdırma qərarı**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.5 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

#### **9.6. Sertifikatın saxlanması**

**9.6.1** ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.6 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

**9.6.2** Sertifikatlaşdırma orqanı nəzarət fəaliyyəti çərçivəsində qabaqcadan bildirilməmiş auditlər apardıqda, bu cür auditlərin hansı şərtlər altında təşkil ediləcəyi və həyata keçiriləcəyi sertifikatlaşdırılan müştərilərə əvvəlcədən bildirilməlidir.

#### **9.7. Apelyasiya müraciətləri**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.7 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

#### **9.8. Şikayətlər**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.8 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

#### **9.9. Müştəri qeydləri**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 9.9 bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

#### **10. Sertifikatlaşdırma orqanları üçün idarəetmə sistemi tələbləri**

ISO/IEC 17021-1:2015 standartının 10-cu bəndinin tələblərinə əməl edilməlidir.

**Əlavə A**  
(normativ)

**Qida zənciri kateqoriyalarının təsnifatı**

Sertifikatlaşdırma orqanı aşağıdakı məqsədlər üçün [Cədvəl A.1-dən](#) istifadə etməlidir:

- a) hansı altkateqoriya (altkateqoriya yoxdursa, kateqoriya) çərçivəsində fəaliyyət göstərmək istədiyini müəyyən etmək;
- b) müştərinin fəaliyyət sahəsinin hansı altkateqoriyalara (və ya altkateqoriya yoxdursa, kateqoriyaya) əsasən audit olunacağını və ya sertifikatlaşdırılacağını müəyyən etmək;
- c) auditor və audit qrupunun [Əlavə C-də](#) göstərilmiş səriştələrini [Cədvəl A1-də](#) verilmiş konkret altkateqoriya üzrə qiymətləndirmək;
- d) auditin müddətini [Əlavə B-yə](#) uyğun olaraq müəyyən etmək;
- e) tətbiq olunarsa, müvafiq İŞP-ləri müəyyən etmək.

Müəyyən bir müştəri təşkilatının fəaliyyət sahəsi birdən çox altkateqoriya və ya kateqoriyanı əhatə edə bilər.

QEYD H (“xidmətlər”) kateqoriyasına daxil olan müvafiq fəaliyyətlər: Qida zəncirində iştirak edən operatorlara göstərilə bilən və ya onlardan tələb oluna bilən müxtəlif növ xidmətlər mövcuddur. Bu xidmətlərin bəziləri QTİS-i əhatə edən sertifikatlaşdırma sahəsindən kənara çıxır. Təşkilat/xidmət qida zəncirində qida təhlükəsizliyi riski yarada bilərsə, xidmət təminatçısı və onun operatoru (operatorları) sertifikatlaşdırma sahəsi çərçivəsində nəzərdən keçirilə bilər.

Sxem sahibi kateqoriyaların/altkateqoriyaların müəyyən edilməsi üçün öz qaydalarını təyin edibsə, həmin sxem qaydalarının hazırkı əlavədə ümumi əsas kimi tələb olunanlardan aşağı olmaması şərti ilə, bu sxem qaydalarının nəticəsi tətbiq edilir.

**Cədvəl A.1 — Qida zənciri kateqoriyaları**

Klastera	Kateqoriya	Altkateqoriya	Daxil edilmiş fəaliyyət nümunələri
Əsas istehsal	A	AI	Ət/süd/yumurt a/bal istiqamətli heyvandarlıq Ət, yumurta, süd və ya bal istehsalı üçün istifadə olunan heyvanların (balıq və akvakultura istisna olmaqla) yetişdirilməsi. Yetiştirilmə, saxlama, tələyə salma və ovlama (ov yerində kəsim). Bu fəaliyyətlərlə əlaqəli məhsulun dəyişdirilmədən və ya emal edilmədən müvəqqəti qablaşdırılması.
		All	Balıq və dəniz məhsullarının yetişdirilməsi Ət istehsalı üçün istifadə olunan balıq və dəniz məhsullarının yetişdirilməsi. Yetiştirilmə, tələyə salma və balıq ovu (tutulma yerində kəsim). Bu fəaliyyətlərlə əlaqəli məhsulun dəyişdirilmədən və ya emal edilmədən müvəqqəti qablaşdırılması.
a Klasterlər akkreditə olunmuş sertifikatlaşdırma orqanlarının akkreditasiya sahəsi üçün, eləcə də sertifikatlaşdırma orqanlarına nəzarət edən akkreditasiya orqanları üçün istifadə oluna bilər. QEYD “Tez xarab olan” qida məhsulu xarab olma ehtimalı olan və temperatura nəzarət edilən mühitdə saxlanmalı olan növdə və ya vəziyyətdə olan qida məhsulu hesab edilə bilər.			

**Cədvəl A.1 (davamı)**

Klastera	Kateqoriya	Altkateqoriya	Daxil edilmiş fəaliyyət nümunələri
----------	------------	---------------	------------------------------------



	B Bitkilərin yetişdirilməsi və ya idarə olunması	BI	Bitkilərin (taxıl və paxlalılar istisna olmaqla) yetişdirilməsi və idarə olunması	Bitkilərin (taxıl və paxlalılar istisna olmaqla) yetişdirilməsi və ya yığılması: bağçılıq məhsulları (meyvə, tərəvəz, ədviyyatlar, göbəklər və s.) və qida üçün istifadə olunan hidrofıtlər.  Bağçılıq məhsulları və qida üçün istifadə olunan hidrofıtlər də daxil olmaqla, bitkilərin (taxıl və paxlalılar istisna olmaqla) təsərrüfat daxilində saxlanması.
		BII	Taxıl və paxlalı bitkilərin yetişdirilməsi və idarə olunması	Qida üçün istifadə olunan taxıl və paxlalı bitkilərin yetişdirilməsi və yığılması. Taxıl və paxlalı bitkilərin idarə olunması.  Qida üçün istifadə olunan taxıl və paxlalı bitkilərin təsərrüfat daxilində saxlanması.
		BIII	Bitki məhsullarının emaldan öncə idarə olunması	Bağçılıq məhsulları və qida üçün istifadə olunan hidrofıtlər də daxil olmaqla, məhsulun orijinal bütöv formasını dəyişdirmədən, yığılmış bitkilər üzərində aparılan fəaliyyətlər. Bura aşağıdakılar daxildir: təmizləmə, yuma, yaxalama, axınla yuma, çeşidləmə, dərəcələndirmə, budama, bağlama, soyutma, su ilə soyutma, mumlama, nəmləndirmə, havalandırma, saxlamaya və ya emala hazırlama, qablaşdırma, yenidən qablaşdırma, sərmə, saxlama və yükləmə.
İnsan və heyvan qidasının emalı	C Qida, inqrediyent və ev heyvanı qidasının emalı	CO	Heyvan – İlkin emal	Sonrakı emal üçün nəzərdə tutulmuş heyvan cəmdəklərinin emalı, o cümlədən ağılda saxlama, kəsim, içəlatın çıxarılması, toplu soyutma, toplu dondurma, heyvanların toplu saxlanması və ovların içəlatın çıxarılması, balıqların toplu dondurulması və ovların saxlanması.
		CI	Tez xarab olan heyvan məhsullarının emalı	Soyudulmuş və ya dondurulmuş vəziyyətdə temperaturun saxlanmasını tələb edən balıq, balıq məhsulları, dəniz məhsulları, ət, yumurta və süd məhsulları daxil olmaqla, emal və qablaşdırma.  Yalnız heyvan məhsullarından ev heyvanı qidalarının emalı.
		CII	Tez xarab olan bitki mənşəli məhsulların emalı	Meyvə və təzə şirələr, tərəvəzlər, taxıllar, qoz-fındıq, paxlalılar, dondurulmuş su əsaslı məhsullar, bitki mənşəli ət və süd əvəzediciləri daxil olmaqla, emal və qablaşdırma.  Yalnız bitki məhsullarından ev heyvanı qidalarının emalı.

				Tez xarab olan heyvan və bitki əsaslı məhsulların emal (qarışıq məhsulların) emalı	<p>Pizza, lazanya, sendviçlər, mantı və hazır yeməklər daxil olmaqla, emal və qablaşdırma.</p> <p>Bura obyektədən kənar iaşə mətbəxləri daxildir.</p> <p>Bura həmçinin dərhal istehlak üçün nəzərdə tutulmayan sənaye mətbəxlərinin məhsulları daxildir.</p> <p>Qarışıq məhsullardan tez xarab olan ev heyvanı qidalarının emalı</p>
--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

a Klasterlər akkreditə olunmuş sertifikatlaşdırma orqanlarının akkreditasiya sahəsi üçün, eləcə də sertifikatlaşdırma orqanlarına nəzarət edən akkreditasiya orqanları üçün istifadə oluna bilər.

QEYD "Tez xarab olan" qida məhsulu xarab olma ehtimalı olan və temperatura nəzarət edilən mühitdə saxlanmalı olan növə və ya vəziyyətdə olan qida məhsulu hesab edilə bilər.

**Cədvəl A.1 (davamı)**

Klasterə	Kateqoriya	Altqateqoriya	Daxil edilmiş fəaliyyət nümunələri
		CIV	<p>Otaq temperaturunda saxlanıla bilən məhsulların emalı</p> <p>Konservlər, peçenye, qəlyanaltılar, yağ, içməli su, içkilər, makaron, un, şəkər və qida duzu daxil olmaqla, otaq temperaturunda saxlanılan və satılan məhsulların emalı və qablaşdırılması.</p> <p>Otaq temperaturunda saxlanıla bilən ev heyvanı qidalarının emalı.</p>
	D	Yem və heyvan qidasının emalı	<p>Ev təsərrüfatlarında saxlanmayan qida və qeyri-qida təyinatlı heyvanlar üçün nəzərdə tutulmuş yem xammalının, məsələn, taxıdan, yağlı toxumlardan və qida istehsalının əlavə məhsullarından olan yeməklərin emalı.</p> <p>Qida təyinatlı heyvanlar üçün nəzərdə tutulmuş əlavəli və ya əlavəsiz yem qarışıqlarının (məs. premikslər, dərmanlı yemlər, qarışıq yemlər) emalı.</p>
İaşə/qida xidməti	E	İaşə/qida xidməti	<p>Açıq şəraitdə qida ilə işləmə fəaliyyətləri, məsələn, bişirmə, qarışdırma və birləşdirmə, komponentlərin və məhsulların yerində birbaşa istehlak və ya aparılmaq üçün hazırlanması. Nümunələr: restoranlar, otellər, qida satışı mağazaları, müəssisələr, iş yerləri (məktəb və ya zavod yeməxanası), o cümlədən yerində hazırlanma ilə pərakəndə satış (məs. toyuq qrili). Bura həmçinin qidanın yenidən qızdırılması, tədbir iaşəsi, qəhvəxanalar və qəlyanaltıxanalar daxildir.</p>
Pərakəndə satış, daşıma və saxlama	F	Ticarət, pərakəndə satış və e-ticarət	<p>FI</p> <p>Pərakəndə satış/topdansatış</p> <p>Hazır məhsulların saxlanması və müştərilərə və istehlakçılara təqdim edilməsi (pərakəndə satış yerləri, mağazalar, topdansatışçılar). Bura kiçik emal fəaliyyətləri, məsələn, doqrama, porsiyalara ayırma, yenidən qızdırma daxildir.</p>

			FII	Məhsul vasitəçiliyi/ticarəti	Qida zəncirinə daxil olan hər hansı bir əmtəənin fiziki emal edilmədən, öz hesabına və ya başqaları üçün vasitəçi kimi alqı-satqısı.
	G	Daşıma və saxlama xidmətləri			Tez xarab olan qida məhsulları və yemlər üçün temperaturun sabit saxlanılmalı olduğu saxlama anbarları və paylayıcı nəqliyyat vasitələri. Otaq temperaturunda saxlanıla bilən qida məhsulları və yemlər üçün saxlama anbarları və paylayıcı nəqliyyat vasitələri. Açıq halda olan məhsul materialları istisna olmaqla, yenidən etikətləmə/qablaşdırma. Qida məhsullarının qablaşdırma materialları üçün saxlama anbarları və paylayıcı nəqliyyat vasitələri.
Köməkçi xidmətlər	H	Xidmətlər			Su təchizatı, zərərvericilərə qarşı mübarizə, təmizlik xidmətləri və tullantıların utilizasiyası daxil olmaqla, qida məhsulları və yemin təhlükəsiz istehsalı ilə bağlı göstərilən xidmətlər.

a Klasterlər akkreditə olunmuş sertifikatlaşdırma orqanlarının akkreditasiya sahəsi üçün, eləcə də sertifikatlaşdırma orqanlarına nəzarət edən akkreditasiya orqanları üçün istifadə oluna bilər.

QEYD "Tez xarab olan" qida məhsulu xarab olma ehtimalı olan və temperatura nəzarət edilən mühitdə saxlanmalı olan növdə və ya vəziyyətdə olan qida məhsulu hesab edilə bilər.

**Cədvəl A.1 (davamı)**

Klasterə	Kateqoriya	Altkateqoriya	Daxil edilmiş fəaliyyət nümunələri
Qablaşdırma materialı	I	Qablaşdırma materiallarının istehsalı	Qida məhsulları, yem və heyvan məhsulları ilə təmasda olan qablaşdırma materiallarının istehsalı Bura emalda istifadə olunmaq üçün qablaşdırmaların yerində istehsalı daxil ola bilər.
Köməkçi avadanlıqlar	J	Avadanlıqlar	Qida, yem və ya qablaşdırma emalı üçün avadanlıqlar, qida avtomatları, mətbəx avadanlıqları, emal alətləri, filtrlər, avadanlıq və obyektlərin gigiyenik tərtibatı.
Bio/kimyəvi	K	Kimyəvi və biokimyəvi	Qida və yem emalı üçün köməkçi maddələrinin, qatqıların (məs. dadlandırıcılar, vitaminlər), qazların və mineralların istehsalı. Biokulturaların və fermentlərin istehsalı.

a Klasterlər akkreditə olunmuş sertifikatlaşdırma orqanlarının akkreditasiya sahəsi üçün, eləcə də sertifikatlaşdırma orqanlarına nəzarət edən akkreditasiya orqanları üçün istifadə oluna bilər.

QEYD "Tez xarab olan" qida məhsulu xarab olma ehtimalı olan və temperatura nəzarət edilən mühitdə saxlanmalı olan növdə və ya vəziyyətdə olan qida məhsulu hesab edilə bilər.

**Əlavə B**  
(normativ)  
**Minimum audit müddəti**

**B.1 Audit nəticələri üçün tələblər**

Auditin müddəti aşağıdakı audit nəticələrini təmin etmək üçün əsaslı olmalıdır:

- a) sxemlə müəyyən edilmiş qida təhlükəsizliyi risklərinin idarə edilməsinin [bura təhlükə təhlili və kritik nəzarət nöqtələri tədqiqatı (TTKNN) və İŞP-lər daxildir] effektiv şəkildə həyata keçirilməsinin (icazə verildiyi təqdirdə, müəyyən edilməsi və seçimi) qiymətləndirilməsi;
- b) QTİS-in qarşılıqlı əlaqəli proseslərinin effektiv idarə edilməsinin qiymətləndirilməsi;
- c) sistemin tətbiq edilən qanuni və tənzimləyici tələblərə cavab vermə qabiliyyətinin qiymətləndirilməsi;
- d) təşkilatın məhsul və proseslərə dair effektiv risk əsaslı yanaşmadan və dəyişikliklərin idarə olunmasından istifadə etməsinin qiymətləndirilməsi;
- e) sxemin və, əgər varsa, təşkilatın tələblərinin yerinə yetirilib-yetirilmədiyinin qiymətləndirilməsi;
- f) sertifikatlaşdırma sahəsinin təşkilatın fəaliyyətlərinə uyğun olub-olmadığının və audit seçməsinin reprezentativ olub-olmadığının yoxlanılması.

**B.2 Audit müddətinin müəyyən edilməsi**

Audit müddətini müəyyən edərkən sertifikatlaşdırma orqanı, digər məsələlərlə yanaşı, aşağıdakı

aspektləri nəzərə almalıdır:

- a) audit müddətinə daxil edilə bilən və ya əlavə olaraq tətbiq oluna bilən müvafiq standartların və ya sxemlərin tələbləri;
- b) [Cədvəl A.1-də](#) verilmiş kateqoriyalar və alt kateqoriyalar (təşkilatın fəaliyyət sahəsi bir neçə kateqoriyanı əhatə edirsə, audit müddətinin hesablanması tövsiyə olunan ən yüksək əsas audit müddətinə əsasən aparılmalıdır);
- c) müştərinin fəaliyyətinin mürəkkəbliyi (məs. məhsul və proses növlərinin sayı, məhsul xətlərinin sayı, insan sayı və ya qida təhlükəsizliyinə təsir edən tapşırıqların növü və müxtəlifliyi, məhsul inkişafı, daxili laboratoriya testləri, sanitariya) və onun QTİS-i;
- d) təşkilatın məhsul, proses və xidmətləri ilə əlaqəli təhlükələr;
- e) qanuni və tənzimləyici kontekst;
- f) sertifikatlaşdırma sahəsinə daxil olan hər hansı fəaliyyətin kənar tərəflərə həvalə edilməsi;
- g) QTİS-in yetkinlik səviyyəsi və effektivliyi, audit növü (məs. ilkin, nəzarət, qabaqcadan bildirilməmiş, təqib auditi) və əvvəlki auditlərin nəticələri;
- h) obyektin ölçüsü, infrastrukturu, obyektlərin sayı, onların coğrafi yerləri və mövsümi amilləri;
- i) çoxsaylı obyektlərin nəzərə alınması;
- j) auditlərin birləşdirilmiş, birgə və ya inteqrasiya olunmuş olub-olmaması;
- k) auditin həyata keçirilmə metodu (məs. İKT və istifadə səviyyəsi);
- l) QTİS-ə mərkəzləşdirilmiş nəzarət səviyyəsi;
- m) avtomatlaşdırma səviyyəsi, qapalı istehsal sistemləri, texnologiyadan istifadə, mexanikləşdirmə və əmək tutumluluğu;
- n) hər hansı dil və ya tərcümə ehtiyacları.

**B.3 Minimum audit müddətinin hesablanması**

**B.3.1 Ümumi müddəalar**

QTİS auditləri [B.3.2](#) bölməsində verilmiş minimum audit müddəti hesablamasına uyğun olmalıdır və bu proses [Əlavə A-nın](#) və [Əlavə B-nin](#) tələblərinə əsasən həyata keçirilməlidir. QTİS sxemləri [Əlavə B-də](#) göstəriləndən artıq olması şərti ilə, öz kateqoriyalarını və audit müddəti hesablamalarını müəyyən edə bilər. Sertifikatlaşdırma orqanları [Əlavə A-nın](#) və [Əlavə B-nin](#) tələblərində göstərilən sxem kateqoriyalarına və audit müddəti hesablamalarına riayət etməlidir. Minimum audit müddətinə ilkin sertifikatlaşdırmanın 1-ci və 2-ci mərhələləri daxildir.

Qida təhlükəsizliyinin hər hansı bir aspekti ilə məşğul olan işçilərin sayını müəyyən edərkən, bu say tam ştatlı ekvivalent (TŞE) işçilər kimi ifadə edilməlidir. Təşkilat növbəli iş rejimi tətbiq edirsə və məhsullar və/və ya proseslər oxşar olarsa, TŞE əsas növbədə çalışan işçilərin (mövsümi işçilər daxil olmaqla) və qida təhlükəsizliyinə təsir edən qeyri-istehsalat işçilərinin sayının cəmi əsasında hesablanacaq.

İş növbələrinin və ya proseslərin qeyri-adi dərəcədə yüksək təkrarlanması hallarında, şirkət üçün fərdi şəkildə sertifikatlaşdırma sahəsi çərçivəsində məntiqli və ardıcıl azaltma tətbiq edə bilər. Bu qərar və onun sertifikatlaşdırma orqanı tərəfindən əsaslandırılması sənədləşdirilməlidir.

Auditin müddətinə auditin planlaşdırılması, auditə hazırlıq işləri, obyektə gediş-gəliş, uyğunsuzluqlar aşkar edildikdə audit nəticələrinin izlənməsi tədbirləri və auditor kimi təyin olunmayan qrup üzvləri (yəni, texniki ekspertlər, tərcüməçilər, müşahidəçilər, təcrübəçi auditorlar və hesabat yazanlar) ilə əlaqəli vaxt daxil deyil.

Sxem sahibi audit müddətinin müəyyən edilməsi üçün öz qaydalarını təyin edibsə, həmin sxem qaydalarının hazırkı əlavədə ümumi minimum müddət kimi tələb olunanlardan aşağı olmaması şərti ilə, bu sxem qaydalarının nəticəsi tətbiq edilir.

### B.3.2 İlk audit müddətinin hesablanması

QTİS sertifikatlaşdırma auditləri üçün minimum ilkin sertifikatlaşdırma audit müddəti ( $D_s$ ) günlər şəklində ifadə olunur və [Cədvəl B.1](#) nəzərə alınaraq aşağıdakı düsturla hesablanır:

$$D_s = (TD + TH + TFTE)$$

burada

ümumi audit müddətidir;

s

(alt)kateqoriya və sertifikatlaşdırma sahəsi üçün əsas obyekt audit müddətidir (bura bir TTKNN tədqiqatı daxildir) (günlərlə ifadədə);

D

əlavə TTKNN tədqiqatları üçün tələb olunan audit günlərinin sayıdır;

H

TŞE işçilərin sayına düşən audit günlərinin sayıdır.

TFTE

**Cədvəl B.1 — Minimum audit müddətinin hesablanması üçün dəyişənlər**

Kateqoriya və ya altkateqoriya	Əsas obyekt auditi müddəti (audit günləri ilə ifadədə)	Hər bir əlavə TTKNN tədqiqatı üçün audit günlərinin sayı	Effektiv say, TŞE
		TH	TFTE
AI	1,0	0,25	
AII	1,0	0,25	
BI	1,0	0,25	
BII	1,0	0,25	
BIII	1,0	0,25	

CO	2,0	0,50	
CI	2,0	0,50	
CII	2,0	0,50	1-5 = 0
CIII	2,0	0,50	6-49 = 0,5
CIV	2,0	0,50	50-99 = 1,0
D	1,0	0,50	100-199 = 1,5
E	1,5	0,50	200-499 = 2,0
FI	1,0	0,50	500-99 = 2,5
FII	1,0	0,5	> 1 000 = 3
G	1,5	0,25	
H	1,5	0,25	
I	1,5	0,50	
J	1,5	0,50	
K	2,0	0,5	

Bir neçə kateqoriya və ya altkateqoriya varsa, *Ds*-i müəyyən etmək üçün ən yüksək *TD* dəyəri olan kateqoriya və ya alt kateqoriyadan istifadə edin. Auditin müddətini hesablayarkən bütün kateqoriyalar/altkateqoriyalar üçün birləşdirilmiş parametrlərdən (TTKNN tədqiqatı, TŞE) istifadə edilməlidir.

Sxem tələbləri əsasında QTİS-lə yanaşı digər əlaqəli elementlər [məs. qabaqcıl kənd təsərrüfatı təcrübəsi (QKTT), aqrotexniki aspekt] auditə daxil edildikdə, bu tələblər də minimum audit müddətinə daxil edilməlidir.

[B.2 bəndindəki](#) amillərdən və [Cədvəl B.1-dən](#) istifadə etməklə əldə edilən audit müddəti əsaslandırılmalı və sənədləşdirilməlidir.

Ümumi audit müddətinin minimum 50 %-i əməliyyat səviyyəsində qida təhlükəsizliyi planlaşdırılmasının və İŞP-lərin və nəzarət tədbirlərinin həyata keçirilməsinin auditinə sərf edilməlidir.

QEYD 1 Əməliyyat səviyyəsində qida təhlükəsizliyinin planlaşdırılmasına QTİS-in hazırlanması, təlimi, daxili audit, rəhbərlik tərəfindən baxışdan keçirilməsi və təkmilləşdirilməsi ilə bağlı fəaliyyətlər daxil deyil.

QTİS digər uyğun idarəetmə sistemi və ya qida təhlükəsizliyi sistemi (QTS) ilə inteqrasiya olunubsa, audit müddətinin azaldılması mümkündür. Birləşdirilmiş audit müddəti aşağıdakı kimi müəyyən edilməli və qeyd edilməlidir:

- hər bir sxem üzrə audit müddətini ayrıca hesablamaq (sxem məhdudiyyətləri və icazə verilən azaltmalar daxil olmaqla);
- audit müddətlərini toplamaq;
- maksimum 20% azaltma edilə biləcəyini nəzərə alaraq, birləşdirilmiş müddət üzrə azaltma dərəcəsini müəyyənləşdirmək. İnteqrasiya əsasında edilən azaltma aralığı 0%-20% olmaqla, ümumi biznes strategiyasının, rəhbərlik tərəfindən baxışların, siyasətə dair yanaşmanın, məqsədlərə, sistemlərə, proseslərə, daxili auditlərə və təkrar halların qarşısını almaq məqsədi daşıyan effektiv düzəldici tədbirlərə dair yanaşmanın inteqrasiya səviyyəsi ilə müəyyən edilir.

QEYD 2 “Müvafiq idarəetmə sistemi” eyni prosesləri, məhsulları və xidmətləri əhatə edən keyfiyyət və ya qida təhlükəsizliyi sistemi deməkdir.

[Cədvəl B.1-dən](#) kənarlaşmalar idarəetmə sisteminin yetkinliyi, müştəri prosesləri və sistemləri haqqında qabaqcadan mövcud olan biliklər (məs. eyni sertifikatlaşdırma orqanı tərəfindən digər bir sxem üzrə artıq sertifikatlaşdırılmış olma), müştərinin hazırlığı (məs. üçüncü tərəf tərəfindən artıq müvafiq sxem üzrə sertifikatlaşdırılmış olma) və yüksək səviyyəli avtomatlaşdırma kimi amillərdən asılı olaraq əsaslandırılmalı bilər və qeyd edilməlidir.

**B.3.3 Çoxobyektli sertifikatlaşdırma**

Mərkəzi funksiyanın obyekt auditi müddəti  $D_s$ -ə bərabər və ya ondan çox olmalıdır.

Auditi aparılan hər bir obyektin audit müddəti həmin obyekt üçün  $D_s$ -in yarısına bərabər və ya ondan çox olmalıdır.

**B.3.4 Minimum nəzarət və təkrar sertifikatlaşdırma auditinin müddətinin hesablanması**

Nəzarət auditinin minimum müddəti ən azı 1 audit günü olmaqla (A və B kateqoriyaları üçün 0,5 audit günü), ilkin sertifikatlaşdırma auditi müddətinin üçdə birindən az olmamalıdır.

Təkrar sertifikatlaşdırma auditinin minimum müddəti ən azı 1 audit günü olmaqla (A və B kateqoriyaları üçün 0,5 audit günü), ilkin sertifikatlaşdırma auditi müddətinin üçdə ikisindən az olmamalıdır.

**Əlavə C**  
(normativ)

**Səriştənin müəyyən edilməsi üçün tələb olunan qida təhlükəsizliyini idarəetmə sistemləri üzrə bilik və bacarıqlar**

**C.1 Ümumi müddəalar**

[Cədvəl C.1](#) sertifikatlaşdırma orqanının xüsusi sertifikatlaşdırma funksiyaları üçün müəyyən etməli olduğu bilik və bacarıqları göstərir. "X" onu göstərir ki, sertifikatlaşdırma orqanı bilik və bacarıqların meyarlarını və dərinliyini müəyyən etməlidir.

**Cədvəl C.1 — Bilik və bacarıqlar cədvəli**

Bilik və bacarıqlar	Sertifikatlaşdırma funksiyaları		
	Audit qrupunun tələb olunan səriştəsini müəyyən etmək, audit qrupunun üzvlərini seçmək və audit vaxtını müəyyən etmək üçün müraciətə baxışın keçirilməsi	Auditin aparılması və audit qrupuna rəhbərlik edilməsi	Audit hesabatlarının nəzərdən keçirilməsi və sertifikatlaşdırma qərarlarının qəbulu
1. Bu sənəddə müəyyən edilmiş müraciətə baxılma tələblərini, sxemin xüsusi qaydalarını və sertifikatlaşdırma orqanının prosedurlarını tətbiq etmək bacarığı, o cümlədən: <ul style="list-style-type: none"> <li>— təşkilatı <a href="#">Əlavə A-ya</a> uyğun olaraq qida kateqoriyalarına və altkateqoriyalarına təsnif etmək;</li> <li>— təşkilatın fəaliyyətinin mürəkkəbliyini müəyyən etmək;</li> <li>— çoxobyektli seçmə aparmaq;</li> <li>— audit müddətini hesablamaq.</li> </ul>	X		
2. Qida zəncirinin kateqoriyalarına ( <a href="#">Cədvəl A.1-ə</a> istinadən) və təşkilata aid olan amilləri, o cümlədən aşağıdakıları aşkarlamaq və müəyyən etmək bacarığı: <ul style="list-style-type: none"> <li>— İŞP-lər</li> <li>— qida təhlükəsizliyi riskləri;</li> <li>— qanuni və tənzimləyici tələblər;</li> <li>— təşkilat və onun qida kateqoriyası və ya məhsulları ilə bağlı hər hansı spesifik mövsümi amillər;</li> <li>— qiymətləndiriləcək kateqoriyalar və coğrafi ərazilərlə əlaqəli xüsusi mədəni və sosial adətlər;</li> </ul>	X	X	X



<p>– QTİS-in, qida məhsulunun, prosesin və ya xidmətin auditi üçün tələb olunan xüsusi amillər.</p>			
<p>a Qrup rəhbəri üçün - əhəmiyyətli dəyişiklik halında sertifikatlaşdırma orqanını xəbərdar etmək üçün audit müddətinin hesablanması prinsiplərini başa düşmək bacarığı.</p> <p>b Sertifikatlaşdırma üzrə qərar qəbulu funksiyasının müəyyən qida zənciri kateqoriyasına xas səriştə tələb etməsi nəzərdə tutulmur.</p>			

Cədvəl C.1 (davamı)

Bilik və bacarıqlar	Sertifikatlaşdırma funksiyaları		
	Audit qrupunun tələb olunan səriştəsini müəyyən etmək, audit qrupunun üzvlərini seçmək və audit vaxtını müəyyən etmək üçün müraciətə baxışın keçirilməsi	Auditin aparılması və audit qrupuna rəhbərlik edilməsi	Audit hesabatlarının nəzərdən keçirilməsi və sertifikatlaşdırma qərarlarının qəbulu
<p>3. <a href="#">Cədvəl A.1-ə</a> və sertifikatlaşdırma orqanının prosedurlarına uyğun olaraq kateqoriyalar və altkateqoriyalar üçün tələb olunan auditor səriştələrini müəyyən etmək bacarığı.</p>	X	X	X
<p>4. Bu sənəddə göstərilmiş, sertifikatlaşdırma auditlərinin aparılması və daxili audit proseslərinin qiymətləndirilməsi üçün kifayət edən, ümumi audit prinsiplərini, təcrübələrini və üsullarını tətbiq etmək bacarığı.</p>		X	X
<p>5. Razılaşdırılmış müddətlərdə audit məqsədlərinə nail olmaq üçün audit aparmaq və idarə etmək bacarığı.</p> <p>Qrup rəhbəri üçün - səmərəli məlumat mübadiləsi üçün iclasların təşkilinə kömək etmək bacarığı və lazım olduqda tapşırıqlar və ya təkrar tapşırıqlar vermək bacarığı.</p>		X	

6. Standart/sxem və ya digər tənzimləyici sənədlərin kontekstində sektorun gözləntilərini başa düşmək üçün kifayət edən, təşkilatın biznes sektoruna aid spesifik terminologiya, təcrübə və proseslər haqqında biliklər.		X	X
7. Təşkilatların ümumi növləri, ölçüləri, idarəetməsi, strukturu və iş yeri təcrübəsi, informasiya və məlumat sistemləri, sənədləşdirmə sistemləri və informasiya texnologiyaları haqqında biliklər.		X	X
8. Təşkilat rəhbərliyinin rolu və təsiri haqqında biliklər və audit aparılan təşkilatın yuxarı rəhbərliyinin QTİS-ə sadıqlıq nümayiş etdirib-göstərmədiyini, adekvat resursları təmin edib-etmədiyini və onun nəzərdə tutulan nəticələrinə nail olub-olmadığını qiymətləndirmək bacarığı.		X	
9. Auditin əhatə dairəsinin və müddətinin adekvatlığını və sxemin/standartın səmərəli şəkildə həyata keçirildiyini və tələblərə cavab verdiyini müəyyən etmək üçün kifayət edən, sertifikatlaşdırma üzrə müəyyən edilmiş normativ sənədləri tətbiq etmək bacarığı.		X	X
10. Belə bir təşkilatın necə fəaliyyət göstərə biləcəyini və standartın/sxemin və ya digər müvafiq normativ sənədlərin tələblərini necə tətbiq edə biləcəyini başa düşmək üçün kifayət edən, müştərinin məhsulları və ya prosesləri ilə bağlı biliklər.	X	X	
<p>a Qrup rəhbəri üçün - əhəmiyyətli dəyişiklik halında sertifikatlaşdırma orqanını xəbərdar etmək üçün audit müddətinin hesablanması prinsiplərini başa düşmək bacarığı.</p> <p>b Sertifikatlaşdırma üzrə qərar qəbulu funksiyasının müəyyən qida zənciri kateqoriyasına xas səriştə tələb etməsi nəzərdə tutulmur.</p>			

**Cədvəl C.1 (davamı)**

Bilik və bacarıqlar	Sertifikatlaşdırma funksiyaları		
	Audit qrupunun tələb olunan səriştəsini müəyyən etmək, audit qrupunun üzvlərini seçmək və audit vaxtını müəyyən etmək üçün müraciətə	Auditin aparılması və audit qrupuna rəhbərlik edilməsi	Audit hesabatlarının nəzərdən keçirilməsi və sertifikatlaşdırma

	<b>baxışın keçirilməsi</b>		<b>qərarlarının qəbulu</b>
<p>11. Aşağıdakıları müəyyən etmək bacarığıb:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— bioloji təhlükələr;</li> <li>— kimyəvi təhlükələr;</li> <li>— fiziki təhlükələr;</li> <li>— allergenlər;</li> <li>— qida təhlükəsizliyi ilə bağlı etiketin vurulması tələbləri;</li> <li>— qida zənciri kateqoriyasına aid olan qida təhlükəsizliyi qaydaları (bax: <a href="#">Əlavə A</a>) və onlara nəzarət üzrə qəbul edilmiş mexanizmlər.</li> </ul> <p>Təşkilatın müvafiq (istehsal ölkəsi/təyinat ölkəsi) qida təhlükəsizliyi qaydasını və etikətləmə tələblərini müəyyən etmək və onlara əməl etmək qabiliyyətini qiymətləndirmək bacarığı.</p>		X	X
<p>12. Qida zənciri (alt)kateqoriyasında qida təhlükəsizliyi, TTKNN, təhlükələrin qiymətləndirilməsi və təhlükələrin təhlili prinsiplərini tətbiq etmək bacarığıb.</p> <p>Sxem tələblərini tətbiq etmək bacarığı, o cümlədən, lakin bunlarla məhdudlaşmayaraq:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— kənar qaynaqlardan istifadə prosesləri;</li> <li>— qida məhsullarının qorunması;</li> <li>— qida məhsullarının saxtalaşdırılması.</li> </ul>		X	X
<p>13. Qida zənciri (alt)kateqoriyasına aid təcrübələri və terminologiyanı aşağıdakılarla əlaqədar tətbiq etmək bacarığı:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— qida zəncirindəki əlaqələr;</li> <li>— İŞP-lər və nəzarət tədbirləri ilə bağlı qabaqcıl təcrübə;</li> <li>— qida zəncirinin ümumi prosesləri;</li> <li>— istehsal texnologiyaları və emalla bağlı terminlər;</li> <li>— ümumi avadanlıqlar;</li> <li>— obyektin tərtibatı;</li> <li>— qablaşdırmanın növləri və atributları;</li> </ul>		X	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– mikrobioloji terminlər və adlar;</li> <li>– kimyəvi terminlər və adlar;</li> <li>– qabaqcıl laboratoriya təcrübələri;</li> <li>– yerli terminologiya.</li> </ul>			
<p>a Qrup rəhbəri üçün - əhəmiyyətli dəyişiklik halında sertifikatlaşdırma orqanını xəbərdar etmək üçün audit müddətinin hesablanması prinsiplərini başa düşmək bacarığı.</p> <p>b Sertifikatlaşdırma üzrə qərar qəbulu funksiyasının müəyyən qida zənciri kateqoriyasına xas səriştə tələb etməsi nəzərdə tutulmur.</p>			

**Cədvəl C.1 (davamı)**

Bilik və bacarıqlar	Sertifikatlaşdırma funksiyaları		
	Audit qrupunun tələb olunan səriştəsini müəyyən etmək, audit qrupunun üzvlərini seçmək və audit vaxtını müəyyən etmək üçün müraciətə baxışın keçirilməsi	Auditin aparılması və audit qrupuna rəhbərlik edilməsi	Audit hesabatlarının nəzərdən keçirilməsi və sertifikatlaşdırma qərarlarının qəbulu
<p>14. Təşkilatı və onun kənar tərəflərlə kommunikasiyaya dair öhdəliklərini başa düşməkb.</p> <p>Təşkilatı strukturları, mədəniyyətləri və kommunikasiya metodologiyalarını başa düşmək.</p> <p>Təşkilatın tələb olunan kommunikasiya məqsədlərinə nail olub-olmadığını qiymətləndirmək bacarığı.</p>		X	X
<p>15. Sertifikatlaşdırma haqqında qərar qəbulu üçün lazım olan audit hesabatlarını, düzəldici tədbirlərə dair sənədləri və digər məlumatları qiymətləndirmək bacarığı.</p>			X
<p>16. Sertifikatlaşdırma prosesində öz funksiyalarını yerinə yetirmək üçün effektiv kommunikasiya qurmaq bacarığı.</p> <p>Audit qrupunun üzvləri üçün - müvafiq terminlərdən, ifadələrdən və dildən istifadə etməklə, təşkilatın bütün səviyyələrində, o cümlədən yüksək rəhbərliklə səmərəli kommunikasiya qurmaq bacarığı.</p>	X	X	X

<p>17. Sertifikatlaşdırma prosesində öz funksiyalarını yerinə yetirmək üçün oxumaq və yazmaq bacarığı.</p> <p>Audit qrupunun üzvləri üçün - auditin nəticələrini və rəylərini qeydə almaq, onlarla bağlı qeydlər aparmaq və onları effektiv şəkildə təqdim etmək üçün kifayət qədər sürətlə, dəqiqliklə və anlayışla oxumaq və yazmaq bacarığı.</p>	X	X	X
<p>18. Audit nəticələrini və rəylərini asan anlaşılın şəkildə təqdim etmək bacarığı.</p> <p>Audit nəticələrini, rəylərini və auditoriya üçün uyğun olan tövsiyələri ictimai forumda (məs. yekun iclasda) təqdim etmək üçün.</p>		X	
<p>19. Sertifikatlaşdırma prosesi çərçivəsində öz funksiyalarına uyğun məlumat əldə etmək üçün müsahibə aparmaq bacarığı. Açıq, yaxşı tərtib edilmiş suallar verməklə və cavabları anlamaq və qiymətləndirmək üçün onları dinləməklə müsahibə aparmaq bacarığı.</p>		X	
<p>a Qrup rəhbəri üçün - əhəmiyyətli dəyişiklik halında sertifikatlaşdırma orqanını xəbərdar etmək üçün audit müddətinin hesablanması prinsiplərini başa düşmək bacarığı.</p> <p>b Sertifikatlaşdırma üzrə qərar qəbulu funksiyasının müəyyən qida zənciri kateqoriyasına xas səriştə tələb etməsi nəzərdə tutulmur.</p>			

**Əlavə D**  
(normativ)

**Ümumi sertifikatlaşdırma funksiyaları üzrə təlimat**

**D.1 Ümumi müddəalar**

Bu Əlavə sertifikatlaşdırma orqanına ISO/IEC 17021-1:2015 standartının "A" Əlavəsində müəyyən edilmiş bir çox ümumi sertifikatlaşdırma funksiyaları üzrə təlimat təqdim edir. Bu funksiyalar üçün QTİS-in auditində və sertifikatlaşdırılmasında iştirak edən işçi heyətinin səriştə meyarları müəyyən edilməlidir.

**D.2 Müraciətə baxılması**

— Təklif olunan sertifikatın (müqavilə) sertifikatlaşdırma orqanının fəaliyyət sahəsinə (məs. akkreditasiya, normativ icazə) uyğun olub-olmadığını müəyyən etmək.

— Nəzərə alınmalı olan konkret məsələlərin (yerə, sənayeyə, qanunvericiliyə, təşkilata və s. aid spesifik məsələlər) olub-olmadığını müəyyən etmək.

— Çoxobyektliliklə bağlı məsələlərin olub-olmadığını müəyyən etmək.

— Mövsümi amillərlə bağlı məsələlərin olub-olmadığını müəyyən etmək.

— Audit müddətini və ya birləşdirilmiş və ya inteqrasiya olunmuş auditlərin müddətlərini hesablamaq.

— Sertifikatlaşdırma müqaviləsi hazırlamaq.

— Müştəri ilə sertifikatlaşdırma müqaviləsi üzrə işi yekunlaşdırmaq.

**D.3 Audit qruplarının seçilməsi**

— Resurs ehtiyaclarını müəyyən etmək (məs. səriştələr, audit müddətindən və kateqoriyaların sayından asılı olaraq auditorların sayı, texniki ekspertlər, tərcüməçilər).

— Səriştəli resursların (məs. auditorlar, texniki ekspertlər) mövcud olub-olmadığını müəyyən etmək.

— Resurs (məs. auditor) seçimində qərəzsizliyin təmin edilməsini nəzərdən keçirmək.

**D.4 Audit fəaliyyətinin planlaşdırılması**

— Auditin əhatə dairəsini dəqiqləşdirmək.

— Auditin aparılacaq obyektin tarixçəsini nəzərdən keçirmək.

— Resurs ehtiyaclarını təsdiq etmək.

— Obyektə səfər planlarını təsdiq etmək.

— Audit strategiyasını və metodologiyasını hazırlamaq və ya təsdiq etmək.

— Audit qrupuna vəzifə, öhdəlik və fəaliyyətləri təyin etmək.

— Seçmə planı daxil olmaqla, audit planı hazırlamaq.

— Audit logistikasını nəzərdən keçirmək.

— Əvvəlki auditlərin və düzəldici tədbirlərin nəticələrini nəzərdən keçirmək.

— Hər hansı tənzimləyici tələbləri nəzərdən keçirmək.

— Audit qrupunun iclaslarını planlaşdırmaq.

**D.5 Auditin aparılması**

**D.5.1 Sənədlərə baxış keçirilməsi**

— Proqram sənədlərini əldə etmək.

— Sənədləri tələblərlə müqayisəli şəkildə nəzərdən keçirmək.

— Təşkilatın idarəetmə sistemini yoxlamaq.

— Təşkilatın sənədlərinin tələblərə cavab verib-vermədiyini müəyyənləşdirmək və ya uyğunsuzluqları aşkarlamaq.

— Auditin 2-ci mərhələsi üçün araşdırma istiqamətlərini müəyyən etmək.

- Auditin 2-ci mərhələsinə hazırlığı təsdiq etmək.

#### **D.5.2 Açıliş iclasının keçirilməsi**

- Sertifikatlaşdırma sahəsini təsdiq etmək.
- Audit meyarlarını/metodologiyasını nəzərdən keçirmək və nəticəni (məs. seçmə və ya proses yanaşması formasında audit) izah etmək.
- Kommunikasiya kanallarını müəyyən etmək.
- Bələdçiləri/müşayiətçiləri müəyyən etmək.
- Hesabat metodunu təsdiq etmək.
- Qida təhlükəsizliyi və mühafizəsi tələblərini müəyyən etmək.
- Audit planını təsdiq etmək.
- Yekun iclasın keçirilmə vaxtını təsdiqləmək.
- İclas protokolunu doldurmaq.

#### **D.5.3 Məlumatların toplanması və yoxlanılması**

- Proses axını diaqramını dəqiqləşdirmək.
- Nəzarət tədbirlərinin və proseslərinin həyata keçirilməsinin effektivliyini qiymətləndirmək.
- Əvvəlki uyğunsuzluqlar/çatışmazlıqlar üzrə aparılmış düzəldici tədbirlərin effektivliyini yoxlamaq.
- Proses yanaşması auditini aparmaq.

#### **D.5.4 Yekun iclasa hazırlıq**

- Audit qrupunun hazırlıq iclasını keçirmək (tələb olunarsa).
- Auditin nəticələrini təhlil etmək və onları tələblərlə müqayisə etmək.
- Audit planının tamamlanmasını təsdiqləmək.
- Hər hansı uyğunsuzluqları və təkmilləşmə imkanlarını təsnifləşdirmək, nəzərdən keçirmək və onlara dair yekun qərar qəbul etmək, onları proses və sistemlə əlaqələndirmək.
- İlk audit hesabatını hazırlamaq.

#### **D.5.5 Yekun iclasın keçirilməsi**

- Audit nəticələrini (uyğunsuzluqlar və/və ya təkmilləşmə imkanları) təqdim etmək və nəzərdən keçirmək.
- Auditin məqsədlərinə nail olunduğunu təsdiq etmək.
- Müsbət rəy vermək.
- Növbəti addımları (məs. apelyasiya müraciətləri, audiddən sonrakı proseslər, sertifikatlaşdırma qərarlarının qəbulu qrafiki) izah etmək.
- Uyğunsuzluqların yazılı təsdiqini əldə etmək.
- İclas protokolunu doldurmaq.

#### **D.5.6 Audit hesabatının hazırlanması**

- Sertifikatlaşdırma standartının tələbləri ilə müqayisəli şəkildə nəticələri (məs. uyğunsuzluqlar, təkmilləşmə imkanları) təsvir etmək.
- Səriştə və uyğunluq haqqında şərhləri daxil etmək.
- Auditin yekun nəticələrini təsvir etmək.
- Düzəldici tədbirlərin effektivliyini qiymətləndirmək (tələb olduqda).
- Audit hesabatını yekunlaşdırmaq.

#### **D.5.7 Audiddən sonrakı fəaliyyətlərin aparılması**

- Audit hesabatını təqdim etmək.
- Uyğunsuzluqların aradan qaldırılması müddəti ilə bağlı məlumatı təqdim etmək.
- Audit zamanı baş vermiş hər hansı qeyri-adi hallar barədə məlumat vermək.

- Düzəldici tədbirlərin məqsədəuyğunluğunu nəzərdən keçirmək.
- Düzəldici tədbirlərin yoxlanılması ilə bağlı tələbləri müəyyən etmək.
- Düzəldici tədbirlərin həyata keçirilməsinin effektivliyini yoxlamaq.
- Müvafiq hallarda audit proqramına edilən hər hansı zəruri düzəlişlər barədə məlumat vermək.

**D.6 Sertifikatlaşdırma qərarı**

- Sertifikatlaşdırma ilə bağlı qərar qəbulu üçün zəruri olan hesabatı və digər müvafiq məlumatları nəzərdən keçirmək.
- Audit nəticələri ilə bağlı audit qrupu ilə əlaqə saxlamaq (tələb olunarsa).
- Aparılmış auditlə bağlı problemləri audit qrupu ilə birlikdə həll etmək (tələb olunarsa).
- Mövcud sübutların sertifikatın verilməsinə əsas verib-vermədiyini müəyyənləşdirmək.
- Qərarı sənədləşdirmək.
- Audit qrupuna rəy bildirmək (tələb olunarsa).

**D.7 Peşə səriştəsinin inkişaf etdirilməsi**

**D.7.1 İnkişafə bağlı ehtiyacların müəyyən edilməsi**

- Auditin aparılması.
- Texniki.
- İdarəetmə sistemləri.
- Bacarıqlar.

**D.7.2 Səriştənin artırılması**

- İxtisasartırma tədbirlərində iştirak etmək.
- Sertifikatlaşdırma orqanlarının və ya digər auditorların fəaliyyətlərinin kalibrlənməsi tədbirlərində iştirak etmək.
- Müstəqil təhsil və ya təlim fəaliyyətləri ilə məşğul olmaq.



## Bibliografiya

- [1] ISO 9000, *Keyfiyyəti idarəetmə sistemləri — Əsaslar və lüğət*
- [2] ISO 9001, *Keyfiyyəti idarəetmə sistemləri — Tələblər*
- [3] ISO 10002, *Keyfiyyətin idarə edilməsi — Müştəri məmnunluğu — Təşkilatlarda şikayətlərə baxılması ilə bağlı təlimatlar*
- [4] ISO 14001, *Ətraf mühiti idarəetmə sistemləri — İstifadəsinə dair tələblər və təlimat*
- [5] ISO 19011, *İdarəetmə sistemlərinin auditinə dair təlimatlar*
- [6] ISO/TS 22002 (bütün hissələr), *Qida təhlükəsizliyinə dair ilkin tələblər proqramları*
- [7] ISO 22003-2, *Qida təhlükəsizliyi — 2-ci hissə: Qida təhlükəsizliyi sisteminin auditini də daxil etməklə məhsulların, proseslərin və xidmətlərin qiymətləndirilməsini və sertifikatlaşdırılmasını həyata keçirən orqanlar üçün tələblər*
- [8] ISO/IEC 17024, *Uyğunluğun qiymətləndirilməsi — Şəxslərin sertifikatlaşdırılmasını həyata keçirən orqanlar üçün ümumi tələblər*
- [9] ISO/IEC 17030, *Uyğunluğun qiymətləndirilməsi — Üçüncü tərəf uyğunluq nişanları ilə bağlı ümumi tələblər*
- [10] ISO/IEC 17065, *Uyğunluğun qiymətləndirilməsi — Məhsulları, prosesləri və xidmətləri sertifikatlaşdırıran orqanlar üçün tələblər*
- [11] Qida Kodeksi. *Qida gigiyenasının ümumi prinsipləri*, CXC 1-1969. Qəbul tarixi: 1969. Düzəliş tarixi: 1999. Dəyişik tarixləri: 1997, 2003, 2020. Redaktor düzəlişlərinin edilmə tarixi: 2011
- [12] Qida Kodeksi. *Qida gigiyenası üzrə əsas mətnlər*. Birləşmiş Millətlər Təşkilatının Ərzaq və Kənd Təsərrüfatı Təşkilatı, Ümumdünya Səhiyyə Təşkilatı, Roma, 4-cü nəşr, 2009

---

**ICS 67.020 03.120.20**

Əsas sözlər: qida təhlükəsizliyi, sertifikatlaşdırma orqanı, audit.

---



Rəsmi nəşr  
“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”  
Publik hüquqi şəxs

**AZS 22003-1**  
**Qida təhlükəsizliyi – 1-ci hissə:**  
**Qida təhlükəsizliyini idarəetmə sistemlərinin**  
**auditini və sertifikatlaşdırılmasını həyata**  
**keçirən orqanlar üçün tələblər**