

## COP29-la əlaqədar ticarət və ictimai iaşə müəssisələrinin əməkdaşları üçün təlim keçirilib

Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun təşəbbüsü ilə həyata keçirilən SOVQAT (Sahibkarlıq Obyektlərinə Vahid Qida Anlayışının Tətbiqi) layihəsi davam etdirilir. Layihə çərçivəsində təşkil olunan növbəti “Peşəkarlarla görüş” “Qida sahəsində gigiyena tələbləri” mövzusunda həsr edilib.

Agentliyin İnformasiya təminatı və innovativ həllər şöbəsindən AZƏRTAC-a verilən məlumata görə, onlayn keçirilən tədbirdə SOVQAT layihəsinin qida təhlükəsizliyi sahəsində çalışan sahibkarlıq subyektlərinin fəaliyyətlərini qanunvericiliyin tələblərinə uyğun qurması, eləcə də qabaqcıl beynəlxalq idarəetmə sistemlərinin tətbiqi baxımından mühüm rol oynadığı qeyd olunub.

Sonra qida zənciri boyunca fəaliyyət göstərən müxtəlif sahibkarlar “Qida təhlükəsizliyi haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanunu və bu Qanundan irəli gələn tələblər haqqında ətraflı məlumatlandırılıb. İştirakçılara müəssisələrdə qida məhsullarının qəbulu, emalı, saxlanması, daşınması zamanı gigiyena qaydalarının tətbiqi, eləcə də təhlükəli amillər, çirklənmə növləri və digər məsələlər barədə məlumat verilib. Həmçinin onlar Bakıda təşkil olunacaq BMT-nin İqlim Dəyişikliyi üzrə Çərçivə Konvensiyasının Tərəflər Konfransının 29-cu sessiyasına (COP29) hazırlıq çərçivəsində Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi tərəfindən həyata keçirilən işlər barədə məlumatlandırılıb.

Görüşdə mövzu ətrafında müzakirələr aparılıb, sahibkarların fikirləri dinlənilib və onların sualları cavablandırılıb.

Qeyd edək ki, SOVQAT layihəsinin məqsədi qida zəncirinin bütün mərhələlərində fəaliyyət göstərən sahibkarların yeni qida təhlükəsizliyi sistemində inteqrasiyasını təmin etməkdən ibarətdir. Layihənin icrası “Açıq Qapı”, “Təcrübə mübadiləsi”, “Sahibkarların beynəlxalq vebinarlara cəlb edilməsi” və “Peşəkarlarla görüş” istiqamətləri üzrə həyata keçirilir.

AZƏRTAC  
2024, 14 may