



MINISTRIA E BUJQËSISË,

ZHVILLIMIT RURAL DHE ADMINISTRIMIT TË UJËRAVE

AUTORITETI KOMBËTAR I USHQIMIT

Nr. _____

Data _____

Drejtoria Rajonale e Autoritetit Kombëtar të Ushqimit

Qarku _____

PROTOKOLL – KONTROLLI

MBI REZULTATE E INSPEKTIMIT SANITARO VETERINAR TË ANIJEVE TË PESHKIMIT

(hartuar bazuar në ligjin nr. 9308, dt. 04.11.2004 “Për Shërbimin dhe Inspektoratin Veterinar”, ligjin nr. 9863, dt.28.01.2008 “Për Ushqimin” I ndryshuar dhe rregulloret në fuqi)

Kontrolli anijes _____ e portit të _____ me aftësi përpunuese prej _____
_____ kv në muaji dhe destinacion për në _____
me administrator _____

I. Kushtet që lidhen me madhësinë dhe pajisjet e anijes:

- Madhësia e anijes (m) _____
- Sipërfaqja e vendit të punës _____
- Lloji i gjuetisë së anijes _____
- Kohëzgjatja mesatare e gjuetisë _____
- Numri i marinarëve _____
- Pajisjet e peshkimit (kontenier, rrjeta, mjete të tjera) _____
- _____
- Vendi dhe magazinat e ruajtjes së tyre _____
- Sistemi i kullimit të ujrave _____
- Tanket dhe rezervuarët që përdoren për ujë të pijshëm _____
- _____
- ËC, kushtet higjienike _____
- Sistemi i pastrimit dhe denzifikimit _____
- Rubinetat e Ujit _____
- Dhomat frigoriferike , regjistri i temperaturave _____
- _____
- Prejardhja dhe ruajtja e akullit _____
- Monitorimi i ujit të pijshëm të anijes (fletë analizave) _____
- Arkat e përdorura dhe ruajtja e tyre _____

- Administrimi i mbetjeve të anijes _____
 - Mjetet e mbrojtjes ndaj brejtësave _____
- II. Kushtet higjenike të manipulimit në anijet e peshkimit:
- Kushtet higjenike të punës _____
 - Kontrolli i dhomave frigoriferike ftohëse (temperature, pastrim, dezinfektim) _____
 - Kontrolli i dhomave frigoriferike ngrirëse (temperature, pastrim, dezinfektim) _____
 - Kualifikimi i marinarëve për manipulimin e prodhimeve ujore (me kushtet higjeno- sanitare) _____
 - Librezat sanitare te marinareve _____
 - Përdorimi (veshjeve, dorezave, cizmeve) _____
 - Kushtet higjenike të mjeteve të ambalazhit dhe paketimit _____
- _____
- Kushtet higjenike gjatë procesit të pastrimit: thika, pajisje etj _____
- _____
- III. Kushtet higjenike gjatë procesit të shkarkimit:
- Kontrolli i peshkut _____
 - Respektimi i temperaturave _____
 - Shpejtësia e veprimeve _____
 - Kontrolli i mjeteve të transportit _____
 - Regjistri i zënieve të peshkut _____
 - Regjistri i shitjeve dhe destinacioni të peshkut _____
 - Autorizimi i veterinerit zyrtar para shitjes së peshkut _____

Përfaqësuesi i Subjektit

Inspektorët