



**MINISTRIA E BUJQËSISË, ZHVILLIMIT RURAL DHE ADMINISTRIMIT TË UJËRAVE
AUTORITETI KOMBËTAR I USHQIMIT
DREJTORIA RAJONALE**

Nr.....

Data.....

Drejtoria Rajonale e Autoriteti Kombëtar të Ushqimit.
Qarku.....

Listë-verifikimi për Operatorët e Bisnesit të Prerjes dhe Përpunimit të Mishit

Subjekti:.....Nr. i NIPT.....Nr. i Liçencës:.....

Adresa.....

Administratori.....

Tel/Cel.....FaxEmail.....

Stabilimenti operon HACCP

Kapaciteti Javor : Mish gjedhiTon Mish të imtaTon, Të tjeraTon

Niveli teknologjik: Kapacitet i lartë Kapacitet i mesëm, Kapacitet i vogël

Arsyeja e insp: Miratim Fillestar Inspektim i Programuar Ri-Inspektim Inspektim Special

Nr	Baza ligjore	Vlerësim		
		PO	JO	KOMENT
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/2				
1	Struktura: Planimetria, projektimi, ndërtimi, vendndodhja dhe madhësia e stabilimenteve ushqimore e përshtatshme për të prodhuar ushqim të sigurt;			
Udhëz 22 dt 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/a				
2	Dyshemeja- sipërfaqja, materiali, drenazhimi			
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/b.				
3	Muret- materiali, pa prezencë të papastërtive, myqeve. Bashkimet me tavanet me kurba.			
Udhëz 22 dt 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/c				
4	Tavanet- sipërfaqja uniforme, pa demtime, pa prezencë të myqeve			
Udhëz. 22 dt 25.11.2010, shtojca II, Kapitulli II, pika 1/d				
5	Dritaret me rrjeta ose të mbylljen hermetikisht dhe të jenë efektive që të parandalojnë futjen e insekteve			
Udhëz 22 dt 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/e				
6	Dyert lehtësisht të pastrueshme, të lejojë mbylljen efektive.			
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 5				
7	Ventilimi i përgjithshëm: brenda një seksioni: I duhur për qëllimin e caktuar:			

Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 7			
8	Ndriçimi i përgjithshëm: brenda ndarjeve: I duhur për qëllimin e caktuar:		
Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/D pika 1/b			
9	Magazinimi i mishit		
Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/B pika 4/c			
10	Magazinimi i mishit të papërshtatshëm		
Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/B pika 5/e			
11	Ambjent për dezinfektimin e mjeteve		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli II, pika 2,			
12	Magazinimi i mjeteve të pastrimit		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, kapitulli I, pika 10.			
13	Magazinimi i Detergjentët/ dezinfektantët		
Udhëz 22 dt 25.11.2010, Shtojca I,pjesa A/II, pika 3/a			
14	Detergjentët/ dezinfektantët		
Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/D pika 14			
15	Paketimi/etiketimi		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 4.			
16	Lavamanët të kenë rubineta me ujë të ngrohtë/ftohtë		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 3.			
17	Tualetet nuk duhet të kenë dalje të drejtpërdrejta me ambientin ku punohet.		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 9.			
18	Garderoba e përshtatshme për punonjësit		
Udhëz 22 dt 25.11.2010, Shtojca II,Kapitulli VIII,pika 1			
19	Uniforma e përshtatshme për punonjësit		
Dokumentacioni Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/B pika 46.			
Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/D pika 8/9			
20	Regjistër për monitorimin e temp të mjeteve të transportit të mishit		
Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/D pika 10,11			
21	Dokumentacioni i lëndës së parë për MNM, dhe produktet e mishit.		
Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/B pika 29/b.			
22	Regjistër për monitorimin e temp gjatë manipulimit		
	Regjistër për monitorimin e ngrirjes së mishit		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, kapitulli I, pika 10.			
23	Librezat shëndetsore		
Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/B pika 4/a			
24	Regjistër për monitorimin e pastrimit të mjeteve të punës		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli VI.			
25	Regjistër për monitorimin e menaxhimit i mbetjeve		
Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/B pika 4/d			
26	Regjistër për monitorimin e patrimet të mjeteve të transportit		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli IV, pika 7.			
27	Regjistër për monitorimin e temperaturave të mjeteve të transportit.		
Udhëz 22 dt 25.11.2010, Shtojca II,Kapitulli IX, pika 4.			
28	Plan-monitorimi i dëmtuesve.		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli XII.			
29	Trajnimet e personelit		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca I,pjesa A/II,pika 3/d			
30	Analiza e ujit		
Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, neni 25.			
31	Gjermueshmëria e produktit.		
Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, neni 26			
32	Mirëmbajtja e sistemit të HACCP		

Përfaqësuesi i Subjektit:

Inspektorët:

Shënim:

- **Kapacitet i lartë** përpunojnë mbi 10 ton mish të kuq ose rreth 6- 8 ton mish të bardhë në javë.
- **Kapacitet mesatar** përpunojnë rreth 8-10 ton mish të kuq ose rreth 5-8 ton mish të bardhë në javë.
- **Kapacitet i ulët** përpunojnë rreth 5-8 ton mish të kuq ose 3-5 ton mish të bardhë në javë.