



**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 Stabilimentet e grumbullimit , seleksionimit  
dhe Qendrat e paketimi të vezëve**

Subjekti:..... Nr. i NIPT..... Nr. i Liçencës:.....  
Adresa..... Administratori.....  
Tel/Cel..... Fax..... Email.....  
Lloji i aktivitetit:.....  
Stabilimenti operon me HACCP

**Arsyeja e inspektimit:** Miratim fillestar  Inspektim i programuar  Ri-Inspektimi  Inspektim special

Në bazë të Ligjit Nr 9863 datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, Udhëzimit Nr 21, datë 25.11.2010 si dhe Udhëzimit me Nr. 22, datë, 25.11.2010, u konstatua :

Nr	Kërkesat e përgjithshme të higjienës të zbatueshme për të gjithë OBU Udhëzimi Nr. 22, Datë 25.11.2010 Kap. I- Shtojca II Udhëzimi Nr.21, datë 25.11.2010 Kapitulli II	Vlerësimi		
		PO	JO	KOMENTE
<b>Rubrika 1-Kërkesa të përgjithshme të zbatueshme për ndërtesat e përcaktuara për ushqime Udhe. Nr.22</b>				
1	<b>Pika 1-</b> Mirëmbajtja e stabilimenteve ushqimore, brenda dhe jashtë			
2	<b>Pika 2-</b> Planimetria, projektimi, ndërtimi, vendndodhja dhe madhësia e OBU			
3	<b>Pika 2/a-</b> Mirëmbajtja, pastrimi/dezinfektimi, kontaminimi nga ajri, hapësira e përshtatshme e punës			
4	<b>Pika 2/b-</b> Papastërtitë e grumbulluara, kontakti me materialet toksike, ndotja dhe formimi i kondensimit/mykut në sipërfaqe			
5	<b>Pika 2/c-</b> Mbrojtja, kontaminimi dhe kontrolli nga dëmtuesit, sistemet e kontrollit			
6	<b>Pika 2/d-</b> Regjistrimi, monitorimi dhe kontrolli i temperaturave të ambjenteve të magazinimit .			
7	<b>Pika 3-</b> Kërkesa higjieno-sanitare të tualeteve, numri dhe pozicionimi i tyre me prodhimin dhe magazinimin, seleksionimit dhe paketimit			
8	<b>Pika 4.</b> Kërkesa për numër e lavamanësh,			
9	<b>Pika 5, 6, 7, 8, 9, 10-</b> Kërkesa për ventilim të përshtatshëm, të ambjenteve sanitare, ndriçimin e duhur, funksionimi i kanaleve të shkarkimit, ambjente të përshtatshme për personelin (garderoa), ruajtja e agjentëve të pastrimit dhe dezinfektantët			

10	<b>Kushte specifike në lokalet ku magazinohen dhe nxirren në treg Udhëzimi Nr.21 Kreu II pika 1, 2, 3, 4</b>			
	Kërkesa për higjenen e ambjenteve dhe mjeteve të përshtatshme, Monitorimi I temperaturave			
11	<b>Kushte specifike në lokalet ku përgatitet veza lëng Udhëzimi Nr.21 Kreu II pika 11, 12</b>			
	Kërkesa për higjenen e ambjenteve dhe mjeteve të përshtatshme, për larjen, përpunimin dhe ruajtjen Monitorimi i temperaturave			
<b>Rubrika 3. Kërkesat e higjenës dhe për pajisjet-Kapitulli V</b>				
13	<b>Pika 1/a.b.c.d</b> Kërkesë për pastrimin dhe dezinfektimin dhe instalimin e përshtatshëm e mjeteve e pajisjeve në kontakt me ushqimin për shmangien e minimizimin e kontam.			
<b>Rubrika 4. Mbetjet teknologjike dhe ushqimore Kapitulli VI</b>				
14	<b>Pika 1</b> -Shmangia e grumbullimit të mbetjeve në dhomat ku mbahet ushqim.			
15	<b>Pika 2</b> -Të depozitohen në kontenierë që mbyllen			
16	<b>Pika3</b> -Administrimi dhe mbrojtja e tyre nga kafshët dhe brejtësit			
17	<b>Pika 4</b> -Trajtimin e mbetjeve në mënyrë higjenike			
<b>Rubrika 5. Kushte e furnizimi me ujë Kapitulli VII</b>				
18	<b>Pika 1</b> -Uji i pijshëm, për mënjanimin e kontaminimit të produkteve ushqimore			
19	<b>Pika 3</b> -Uji jo i pijshëm nuk lidhet me/ose nuk qarkullon në sist. e ujit të pijshëm.			
20	<b>Pika 4</b> -Uji i riciklueshëm i përdorur në përpunime ose si përbërës			
21	<b>Pika 5</b> -Akulli në kontakt me ushqimin ose që mund të kontaminojë ushqimin			
22	<b>Pika 6</b> -Avulli i përdorur drejtpërdrejtë në kontakt me ushqimin			
23	<b>Pika 7</b> -Uji i përdorur për ftohjen e enëve pas trajt termik të prod. ushqimore në enë ë mbyllura			
<b>Rubrika 6. Higjena personale Kapitulli VIII</b>				
24	<b>Pika 1</b> -Nivel i lartë i pastërtisë personale			
25	<b>Pik 2</b> - Gjëndja shëndetësore e personelit			
<b>Rubrika 8. Kushte të zbatueshme në paketimin dhe ambalazhimin Kapitulli X</b>				
26	<b>Pika1</b> -Ambalazhimi dhe paketimi nuk duhet të përbëjnë burim kontaminimi.			
27	<b>Pika 2</b> -Ruajtja e këtyre materialeve nga ekspozimi i kontaminimit			
28	<b>Pika 3</b> -Garantimi i pastërtisë për paketime të veçanta (kavanozë qelqi, kuti metalike)			
29	<b>Pika 4</b> -Është materiali i ripërdorur i lehtë për tu pastruar dhe dezinfektuar.			
<b>Rubrika 10. Trajnimet e punonjësve dhe stafit -Kapitulli XII</b>				
30	<b>Pika 1/a</b> - Mbikëqyrja dhe trajnimet.			
31	<b>Pika 1/b</b> - Hartimi i procedurave për mirëmbajtjen e sistemit HACCP			
32	<b>Pika 1/c</b> -Respektimi kërkesave të legjislacionit në fuqi në lidhje me programet e trajnimit			
<b>Rubrika 11. Gjurmueshmëria e Produkteve Ushqimore</b>				
33	<b>Neni 25 Ligji I Ushqimit</b>			
<b>Rubrika 12. Etiketimi i produkteve</b>				
34	<b>Neni 36 Ligji I Ushqimit</b>			
<b>Rubrika 13 HACCP</b>				
35	<b>Neni 26 ligji i ushqimit</b>			

Përfaqësuesi i subjektit

Grupi i inspektimit