



REPUBLIKA E SHqipërisë  
MINISTRIA E BUJQËSISË, ZHVILLIMIT RURAL DHE ADMINISTRIMIT TË UJËRAVE  
AUTORITETI KOMBËTAR I USHQIMIT

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

Data.....

### Listë-verifikimi për njësitë e tregëtimit të mishit të freskët

Subjekti:.....Nr. i NIPT.....Nr. i Liçencës:.....  
Adresa.....Administratori.....  
Tel/Cel.....Fax.....Email.....

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

Nr.	Kërkesat sipas akteve ligjore dhe nënligjore Udhëzimi 23 dt.25.11.2010	PO	JO	KOMENT
1	Struktura:Planimetria, projektimi, ndërtimi, vendndodhja dhe madhësia e përshtatshme për të ruajtur dhe tregëtuar mish			
2	Dyshemeja- sipërfaqja, materiali, drenazhimi			
3	Cilësia e mjeteve të punës-çengela, pajisje prerese trungje etj			
4	Muret-materiali,pa prezencë të papastërtive, myqet dhe tavanet me kurba			
5	Tavanet- sipërfaqja uniforme, pa dëmtime, pa prezencë të myqeve			
6	Dritaret me rrjeta ose mbyllje hermetikisht për parandalojnë e insekteve			
7	Dyert lehtësisht të pastrueshme, të lejojë mbylljen efektive.			
8	Ventilimi i përgjith: brenda një seksioni:iduhur për qëllimin e caktuar:			
9	Ndriçimi i përgjith: brenda ndarjeve: i duhur për qëllimin e caktuar:			
10	Banakë frigoriferik per ruajtjen e mishit- Freskues ..... Ngrires .....			
11	Ambjent për deposit. e mbetjeve dhe materialeve me rreziqe specifike.			
12	Magazini i mjeteve të pastrimit, detërgjontëve/ dezinfektantëve			
13	Monitorimi pastrimit të mjeteve të punës, dhe mbetjet			
14	Lavamanët të kenë rubineta me ujë të ngrohtë/ftohtë të projektuara për larjen e duarve ne mënyrë që të parandalojë kontaminimin			
15	Tualetet nuk duhet të jenë dalje direkte në ambientin e prodhimit			
16	Garderoba e përshtatshme për punonjësit			
17	Uniforma e përshtatshme për punonjësit			
18	Detërgjontët/ dezinfektantët të aprovuar.			
19	Pajisja me librezë shëndetësore			
20	Analiza e ujit			
21	Gjurmueshmëria e produktit dhe çertifikimi veterinar			
22	Udhëz 22 dt 25.11.2010, Shtojca II,Kapitulli IX, pika 4.			
	Plan-monitorimi i dëmtuesve.			
22	Mirëmbajtja dhe zbatimi i procedurave të HACCP			

Përfaqësuesi i Subjektit

Inspektorët