



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

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

Data.....

Listë verifikimi për Operatorët e Biznesit të përpunimit të qumështit.

(Për Fabrika, minifabrika, linja të mekanizuara, baxho sezonale)

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

Stabilimineti operon me HACCP

Niveli teknologjik: Fabrikë Minifabrikë Linjë e mekanizuar Baxho sezonale

Kapaciteti javor : Qumesht i freskëtTon, Djathëra..... Ton, Kos.....Ton, Salcë.....Ton,
Dhallë.....Ton, Gjalp.....Ton, Të tjeraTon

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

Nr	Baza ligjore	Vlerësimi		
		PO	JO	KOM ENT
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 sigurtë			
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 presencë 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 presence të myqeve			
Udhëz. 22 dt 25.11.2010, shtojca II, Kapitulli II, pika 1/d				
5	Dritaret me rrjeta/ mbyllje hermetike, efektive që të parandalojnë futjen e insekteve			
Udhëzimi 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 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli IX, pika 2.				
9	Ambjent për magazinimin e lëndës së parë.			
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli II, pika 2,				
10	Magazinimi i mjeteve të pastrimit			

Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, kapitulli I, pika 10.			
11	Magazinimi i Detergjentët/ dezinfektantët.		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli VI pika 2,3.			
12	Amballazhimi dhe pajisjet per kryerjen e procesit		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 4.			
13	Lavamanët të kenë rubineta me ujë të ngrohtë/ftohtë të projektuara për larjen e duarve ne mënyrë që të parandalojë kontaminimin.		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 3.			
14	Tualetet nuk duhet te kenë dalje të drejtpërdrejtë me ambientin ku punohet.		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 9.			
15	Garderoba e përshtatshme për punonjësit		
Udhëz 22 dt 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli VIII, pika 1			
16	Uniforma e përshtatshme për punonjësit		
17	Udhëzimi 5 datë 25.03.2011 Pjesa III / pika 3 Stabilimentetet e prodhimit dhe përpunimit, ambientet prodhuese & ambalazhuese.		
Dokumentacioni –sipas Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli VI.			
18	Regjistër për monitorimin e menaxhimit të mjetëve		
Shtojca II, Kapitulli IV, pika 1,2,5.			
19	Regjistër për pastrimin e mjeteve të transportit		
Shtojca II, Kapitulli IV, pika 7.			
20	Regjistër për monitorimin e temp. të mjeteve të transportit.		
Shtojca II, Kapitulli XI			
21	Regjistër monitorimi per temp në të gjitha fazat e pranimit/prodhimit /përpunimit		
Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/B pika 4/a			
22	Regjister për monitorimin e pastrimit të mjeteve të punës		
Udhëz 22 dt 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli V, pika 1,2.			
23	Librezat shëndetsore		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, kapitulli I, pika 10.			
24	Detergjentët/ dezinfektantët te aprovuar		
Udhëzimi 22 dt 25.11.2010, Shtojca I, pjesa A/II, pika 3/a			
25	Plan-monitorimi i demtuesve		
Udhëz 22 dt 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli IX, pika 4.			
26	Trajnimet e personelit		
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli XII.			
27	Analiza e ujit		
Udhëz 25 dt.25.03.2011, pjesa II, pika 3.			
28	Analizat laboratorike		
Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, neni 25.			
29	Gjurmueshmëria e produktit.		
Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, neni 25.			
30	Manuali HACCP		
Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, neni 26, pika 1,2,-			
31	Etiketimi i ushqimit		

Përfaqësuesi i Subjektit:

Inspektorët:

Shënim mbi kapacitetet e përpunimit:

- **Kapacitet i lartë:** përpunojnë mbi 70 ton qumësht i papërpunuar në javë.
- **Kapacite mesatar:** përpunojnë rreth 30-70 ton qumësht i papërpunuar në javë.
- **Kapacite i ulët:** përpunojnë rreth 7-30 ton qumësht të pa përpunuar në javë.