



REPUBLIKA E SHqipëRIE
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 Thertoret e Shpendëve e Lagomorfëve

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

Adresa.....

Administratori.....

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

Lloji i aktivitetit:.....

Stabilimenti operon me HACCP

Kapaciteti : Shpendëkrerë në javë

Kapaciteti i biznesit: Kapacitet i lartë Kapacitet i mesëm Kapacitet i vogël

Arsyeja e inspektimit :Miratimi fillestar : Inspektim i programuar : Ri-Inspektim : Inspektim special

Nr.	Baza ligjore dhe rubrika e inspektimit	Vlerësim		
		PO	JO	KOM ENT
1	Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu II/Cpika 2,3.			
	Struktura: Planimetria, projektimi, ndërtimi, vendndodhja dhe madhësia e stabilimenteve ushqimore e përshtatshme për të prodhuar ushqim të sigurtë			
2	Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu II/Cpika 2,a			
	Ambienti pritës: Struktura, planimetria, projektimi, ndërtimi, dhe madhësia e përshtatshme për të mbuluar pritjen e kafshëve si dhe për të kryer inspektimin e tyre para therjes.			
3	Udhëz 22 dt 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/a			
	Dyshemeja- sipërfaqja, materiali, drenazhimi			
4	Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/b.			
	Muret- materiali, pa presencë të papastërtive, myqeve, tavanet me kurba.			
5	Udhëz 22 dt 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/c			
	Tavanet- sipërfaqja uniforme, pa dëmtime, pa prezence të myqeve			
6	Udhëz. 22 dt 25.11.2010, shtojca II, Kapitulli II, pika 1/d			
	Dritaret me rrjeta ose të mbyllën hermetikisht dhe të jenë efektive që të parandalojnë futjen e insekteve			
7	Udhëz 22 dt 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/e			
	Dyert lehtësisht të pastrueshme, të lejojë mbylljen efektive.			
8	Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 5			
	Ventilimi i përgjithshëm: brenda një seksioni:I duhur për qëllimin e caktuar:			
9	Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 7			
	Ndriçimi i përgjithshëm: brenda ndarjeve: I duhur për qëllimin e caktuar:			
10	Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/C pika 2/c			
	Ambjent për dezinfektimin e mjeteve të transportit dhe arkave.			
11	Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/C pika 1/c			

	Mjetet e transportit me material të përshtatshëm, lehtësisht të pastrueshëm			
12	Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/C pika 2/g Ambjent për depozitimin e nënprodukteve të shpendëve.			
13	Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/C pika 2/d Magazinimi i mishit të papërshtatshëm për konsum human			
14	Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/C pika 15/b. Prerja e mishit në temperaturë të përshtatshme.			
15	Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli II, pika 2, Magazinimi i mjeteve të pastrimit			
16	Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, kapitulli I, pika 10. Magazinimi i Detergjentët/ dezinfektantët			
17	Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 4. Lavamanët të kenë rubineta me ujë të ngrohtë/ftohtë të projektuar për larjen e duarve në mënyrë që të parandalojë kontaminimin. Të vlerësohet			
18	Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 3. Tualetet nuk duhet të kenë dalje të drejtpërdrejtë me ambjentin ku punohet.			
19	Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 9. Garderoba e përshtatshme për punonjësit			
20	Udhëzimi 22 dt 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli VIII, pika 1 Uniforma e përshtatshme për punonjësit			
21	Dokumentacioni, sipas Udhëzimit 22 dt 25.11.2010, Shtojca I, pjesa A/II, pika 3/a Detergjentët/ dezinfektantët të aprovuar			
22	Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, kapitulli VII. Librezat shëndetsore të personelit			
23	Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/C pika 2/c Regjistër për monitorimin e pastrimit të mjeteve të punës.			
24	Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli VI. Regjistër për monitorimin e menaxhimit të mbetjeve			
24	Udhëzimi 23 dt.25.11.2010 kreu I/C pika 2/e Regjistër për monitorimin e pastrimit të mjeteve të transportit			
25	Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli IV, pika 7. Regjistër për monitorimin e temperaturave të mjeteve të transportit.			
26	Udhëzimi 22 dt 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli IX, pika 4. Plan-monitorimi i dëmtuesve.			
27	Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli XII. Trajnimet e personelit			
28	Udhëzimi 22 datë 25.11.2010, Shtojca I, pjesa A/II, pika 3/d Analiza e ujit			
29	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, neni 25. Gjurmueshmëria e produktit.			
30	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, neni 26, pika 1,2. Manuali HACCP			
31	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, neni 36, pika 1,2. Etiketimi i ushqimit			

Përfaqësuesi i Subjektit

Inspektorët

Shënim mbi kapacitetet e therjes:

- **Kapacitet i lartë:** mbi 6000 krere shpendë në javë, trajtojnë rreth 7- 8 ton mish të bardhë në javë.
- **Kapacitet i mesëm:** rreth 4000-6000 kafshë në javë, trajtojnë rreth 5-8 ton mish të bardhë në javë
- **Kapacite të ulët:** rreth 2500-4000 në javë, trajtojnë rreth 3-5 ton mish të bardhë në javë.