



REPUBLIKA E SHQIPËRISË  
MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL  
AUTORITETI KOMBËTAR I USHQIMIT

**LISTË VERIFIKIMI E INSPEKTIMIT PËR "PËR THERTORET"**

Nr.

Datë:

Qarku:

Subjekt i inspektuar për herë të:

**1. TË DHËNA TË PËRGJITHSHME TË SUBJEKTIT**

1.	Emri i Subjektit	
2.	Data e Fillimit të aktivitetit	
3.	Lloji i aktivitetit ekonomik	
4.	Adresa - Qendër (Rrugë, Njësi, Telefon)	
5.	Adresa të tjera - Filiale (Rrugë, Njësi, Telefon)	
6.	Përfaqësuesi i subjektit (emër, atësia, mbiemri)	
7.	NUIS - QKR (Nr Unik i Identifikimit)	
8.	Tipi i Pronësisë	Tipi i Subjektit

LISTË VERIFIKIMI E INSPEKTIMIT PËR "PËR THERTORET"

**1. TË DHËNA TË PËRGJITHSHME TË SUBJEKTIT**

Të dhëna të përgjithshme për subjektin:

\_\_\_\_\_

OBU

\_\_\_\_\_

NUIS/NIPT

\_\_\_\_\_

Nr. Licencës

\_\_\_\_\_

Adresa

\_\_\_\_\_

Emri i personit pergjegjes/ Drejtuesi Teknik

---

Tel/Cel

---

Email

---

Veprimtaria specifike

---

Në bazë të Ligjit Nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për Ushqimin” i ndryshuar, Ligjit Nr. 99, date 12.09.2024 “Për Inspektimin në Republikën e Shqipërisë”, VKM Nr. 1344, datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave “Për etiketimin e produkteve ushqimore”; VKM Nr. 760, datë 16.9.2015 "Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor"; Udhëzimin Nr. 20, datë 25.11.2010 “Për zbatimin e programeve paraprake, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit, dhe procedurave në analizën e risqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimentet ushqimore, Udhëzim Nr.22, datë 25.11.2010 “Për Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorëve të biznesit ushqimorë”; Udhëzim i Ministrit Nr.17 datë 24.09.2021 “Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyre mekanike”

<b>Niveli teknologjik</b>	Kapacitet i lartë	
	Kapacitet i mesëm	
	Kapacitet i vogël	

### **I. INFORMACIONI FILLESTAR**

<b>Kapaciteti ditor i thertoresh</b>	Gjedh i të gjitha kategorive:	
	Dhen/dhi të të gjitha kategorive:	
	Derra të të gjitha kategorive	

### **FAKTI Kapaciteti ditor i thertoresh**

<b>Gjedh i të gjitha kategorive (në vath):</b>		
<b>Dhen/dhi të të gjitha kategorive(në vath):</b>		
<b>Derra të të gjitha kategorive(në vath):</b>		
<b>Në proces therje (lloj kafshësh dhe nr.karkasash):</b>		
<b>Në ruajtje (lloj kafshësh dhe nr.karkasash):</b>		

<b>Zinxhiri shpërndarjes produkteve</b>	Rajonal	
	Kombëtar	
	BE	
	Jo BE	

<b>Produktet që prodhohen/shpërndahen kanë destinacion për</b>	Grupe të veçanta (Kopështe fëmijesh, spitale, katering)	
	Grupe jo të veçanta	

<b>Kategoria e rriskut ekzistues</b>	Ulet	
	Mesëm	
	I lartë	

## **II. INFORMACION I PËRGJITHSHËM**

<b>Furnizimi me ujë</b>	Rrjeti Bashkiak	
	Pus i autorizuar	
<b>Ujëra të ndotura (sipas rastit)</b>	Sistem i brendshëm trajtimi	
	Sistem bashkiak	
	Shkarkim direkt në lumë apo basen tjetër ujqor	
<b>Largimi i mbetjeve</b>	Sistem i brendshëm	
	Vend të caktuar	
	Landfilld	
	Riciklim	
<b>Transport produktesh</b>	Mjete të veta (targa, kapaciteti, përshtatshmëria)	
	Mjete me qira (targa, kapaciteti, përshtatshmëria)	
<b>Drejtuesi teknik</b>		
<b>Numri i të punësuarve</b>		
<b>Numri i punonjësve prezent</b>		
<b>Regjistri inspektimi të mishit përgjatë zinxhirit fermë, thertore, njësi tregtimi</b>		

<b>Nr</b>	<b>Baza ligjore</b>	<b>Përshkrimi</b>	<b>Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohe)</b>	<b>Komente</b>
-----------	---------------------	-------------------	---	----------------

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
<b>I.</b>		<b>Kushtet e përgjithshme për Thertoret</b>		
<b>1</b>		<b>Ndërtesa, pjesa e jashtme</b>		
<b>1.1</b>	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/2	Vendodhja e stabilimentit në një zonë ku nuk ka risk të dukshëm kontaminimi.		
<b>1.1 .1.</b>	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I Kapitulli I, pika 2-a	Ambientet rrethuese janë të mirëmbajturadhe nuk kanë prani: mbeturinash, bimësi të dendur, përmbytje, etj.		
<b>2</b>	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/B, pika 2	<b>Stallat pritëse (vatha)</b>		
<b>2.1</b>	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1/a	Stalla pritëse(vatha)të jenë me hapësira të përshtatshme dhe higjienike, që lejojnë qarkullimin e ajrit.		
<b>2.1 .1</b>	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/B, pika 2/a	Vathat të jenë lehtësisht të pastrueshme dhe të denzifektueshme		
<b>2.1 .2</b>	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1	Vathë e përshtatshme konsiderohet:		
<b>2.1 .2</b>	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1	a) A plotëson kushtet për gjedh i (zgjidhur) 2.35-2.8m2 ?		
<b>2.1 .2</b>	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1	b) A plotëson kushtet për gjedh i (lidhur) 2.35-3.25m2 ?		
<b>2.1 .2</b>	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1	c) A plotëson kushtet për derra në rritje 0.56m2 ?.		
<b>2.1 .2</b>	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1	d) A plotëson kushtet për dhen, derra të rritur,viça 0.75m2 +25% shtesë për korridoret e kalimit?.		
<b>2.1 .3</b>	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1	Pajisjet e vathës dhe vendqendrimit të bagëtive (përfshirë muret, vijat ndarëse, ndareset e vathes, dyshemete, rripat, skarat dhe dyert) a jane lehtesisht te pastrushme dhe te denzifektueshme, në te gjitha kushtet klimaterike?.		
<b>2.1 .3</b>	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1	Nese është pranuar përkohësisht përdorimi i drurit, a ka filluar të zëvendësohet gradualisht me materiale të tjera?.		

<b>Nr .</b>	<b>Baza ligjore</b>	<b>Përshkrimi</b>	<b>Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)</b>	<b>Komente</b>
2.1 .4	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1	Vathat duhet të jenë të përshtatshme për larjen e kafshëve, dhe për ushqimin e tyre nëse është e domosdoshme. Vathat a kanë një sistem drenazhimi (kullimi) të ujrave të zeza i cili nuk rrezikon sigurinë ushqimore?		
2.1 .5	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1	Vathat duhet të kenë të paktën:		
2.1 .5	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1	a) A kanë hapësirën ndriçuese të përshtatshme?;		
2.1 .5	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1	b) A kanë vend për pastrimin dhe dezinfektimin e duarve?;		
2.1 .5	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1	c) A kanë ambjente të posaçme për izolimin kafshëve të sëmura?.		
2.1 .6	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/2	Urat, shkallët e lëvizshme dhe portat A janë të pajisura me parmakë ose disa mjete të tjera mbrojtëse për të parandaluar rrezimin e kafshëve?.		
2.1 .6	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/2	Shkallët hyrëse/dalëse a kanë minimumin e pjerresise se mundshme?		
2.1 .7	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/2	Korridoret të jenë ndërtuar në mënyrë të tillë që të minimizojë rrezikun e goditjeve të kafshëve, si dhe të lejojnë lëvizjen në tufë të kafshëve?.		
2.1 .8	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/2	Dyshemetë të mos jenë të rrëshqitëshme për të minimizuar rrezimin e kafshëve?.		
2.1 .9	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/2	Vathat e qendrimit të kafshëve a janë pa mbuluara (ose të jashtme), vetem nëse klima është e përshtatshme për ti lejuar?		
2.1 .10	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/2	Ventilimi a është i mjaftueshëm?.		
2.1 .10	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/2	a)Në ato vende ku temperaturat janë të larta dhe me një mot të lagësht ftohja duhet të kryhet me mjete ventilimi?.		
2.1 .10	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/2	b)Kur ventilimi është mekanik në rastet e avarive duhet të sigurohen pajisje rezervë.		
2.1 .11	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/2	Vathat e mbyllura a lejojnë qarkullimin e ajrit?		

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
2.1 .12	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/2	Vathat për kafshët e sëmura ose të dyshuara a janë të veçanta? A kanë kanale drenazhuese (kulluese) të veçanta dhe në mënyrë të tillë që të shmang ndotjen e kafshëve të tjera,? përveç rasteve ku autoriteti kompetent vlerëson se objekte të tilla janë të panevojshme ?		
2.1 .13	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/3	Ambjentet e ndara për kafshët e sëmura dhe te dyshuara si te tilla nuk jane te domosdoshme në thertoret, ku është e mundur ndarja në kohë. A kanë sistem gjurmimi per ndarjen ne kohe (regjistrat evidentues)?		
3		<b>Pjesa e brendshme e ndërtesës - Planimetria</b>		
3.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/2	A eshte e pershtatshme planimetria ndërtimi, dizenjimi, dhe madhësia e thertores?.		
3.1	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 2/a	a)A lejojnë mirëmbajtjen, pastrimin dhe/ose dezinfektimin e duhur?.		
3.1	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 2/a	b) A shmangin ose minimizojnë kontaminimin nga ajri? .		
3.1	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 2/c	c) A sigurojnë hapësirën e duhur të punës, që lejon kryerjen e të gjitha operacioneve në mënyrë higjienike?.		
3.1	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli I pika 1/b	d) A siguron mbrojtjen e duhur ndaj grumbullimit të papastërtive, kontaktit me materiale toksike, ndotjes nga grimca të ngurta në mish dhe formimit të kondensimit apo akumulimeve të padëshiruara të mykut mbi sipërfaqe?		
3.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II,	e) A lejon zbatimin e praktikave të mira të higjienës, duke përfshirë mbrojtjen nga kontaminimi dhe kontrollin nga dëmtuesit?		
3.1 .1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II	Planimetria në thertoret duhet të ketë:		
3.1 .1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4	a) A ka hapësira të mjaftueshme për të kryer punët në mënyrë të kënaqshme?.		

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
3.1 .1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4	b) A ka një ndarje të qartë ndërmjet zonave të pastra dhe atyre të papastra të punës në thertore, në mënyrë që të mbrojnë zonat e pastra nga ndotja?.		
3.1 .2	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ a	A ka një numër të mjaftueshëm të dhomave, të përshtatshme për operacionet që kryhen?.		
3.1 .2	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ a	Nje thertore me një linjë therje të vazhdueshme duhet të ketë të paktën:		
3.1 .2	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ a	a)A ka një ambient therje?		
3.1 .2	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ a	b) A dhome ftohëse (temperatura duhet të jetë: 0 - 7oC)?		
3.1 .2	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ a	c)A ka dhomë ngrirëse (temperatura duhet të jetë: psh -18oC)?		
3.1 .2	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 3/b	d) A ka një dhomë të veçantë që është e domosdoshme në rast se stomaket dhe zorrët janë të zbrazur dhe pastrohen në thertore. (temperatura duhet të jetë: 3oC)?		
3.1 .2	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 4	e)A ka një ambient te vecantë për larjen e kazënëve, mbajtësve dhe transportuesve të mishit?.		
3.1 .2	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 5	f)A ka një ambjent të veçantë për paketimin e të (brendëshve nëse ka).?		
3.1 .2	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 4/c	g)A disponon ambjent frigoriferik te veçantë për magazinimin e mishit të shpallur si të papërshtatshëm për konsum human.?		
3.1 .2	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/D, pika 12	h) A ka dhome (zyra) për veterinerët zyrtar e pajisur me internet dhe kompjuter qw ka w instaluar sistemin Ruda?		
3.1 .2	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II	i) A ka /një dhomë të posacme për kryerjen egzaminimit për trichinella pasi ky egzaminim kryhet në thertore. (në rastin e derrit)?		
3.1 .2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 2	j) A ka ambjent te veçantë te mbyllur/izoluuar për të gjitha lëndët e vecanta të pastrimit?.		

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
3.1 .2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II Kapitulli I, pika 9	k) A ka ambiente të përshtatshme të ndërrimit të veshjeve për personelin.?		
3.1 .3	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ c	A siguron ndarjen në hapësirë ose ne kohë të operacioneve në vijim:?		
3.1 .3	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ c	a) trullosjen dhe çgjakesimin?;		
3.1 .3	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ c	b) në rastin e derrave, a ka vend për përvelimit, depilimit, kruarjes dhe përcëllimit;?		
3.1 .3	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ c	c) a kryen zhveshjen (rjepjen) e lëkurës dhe heqjes së organeve të brendshme;?		
3.1 .3	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ c	d) trajtimit dhe pastrimit të plendsave?		
3.1 .3	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ c	e) përgatitja dhe pastrimi i të përbrenshmeve të tjera, veçanërisht heqjes së lëkurës së kokës në qoftë se nuk është bërë gjatë therrjes a kryhet ? .		
3.1 .3	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ c	h) po paketimi i te te perbrendshmeve?		
3.1 .3	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ c	f) po magazinimi te mishit?		
3.1 .3	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 3/b/c	A ka sistem gjurmimi per ndarjen ne kohe (regjistrat evidentues)?		
3.1 .4	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ d	A kanë pajisje te posaçme për varjen dhe vendosjen e mishit, për të parandaluar kontaktin e mishit me dyshemetë, muret dhe orendive të fiksuara?		
3.1 .5	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ e	A kanë linja të therrjes (ku operohet) te ndertuara ne menyre te tille për të lejuar vazhdimesine e procesit të therrjes dhe për të shmangur kontaminimin e ndersjellte midis pjesëve të ndryshme të linjës se therrjes?.		

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
3.1 .6	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ e	Në raste kur ka më shumë se një linjë therjeje brenda së të njëjtës godinë a ka ndarje të përshtatshme të linjave të therjes për të parandaluar kontaminimin e ndërsjelltëe?.		
3.2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/b	Muret (ambjentet ku produktet ushqimore përgatiten, trajtohen ose përpunohen)		
3.2 .1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/b	Muret a kanë sipërfaqe të lëmuar deri në një lartësi të përshtatshme që të pastrohen?. Muret a mirëmbahen pastër, kanë ngjyrë të çelët dhe janë në gjendje të mire?.		
3.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/c	Tavanet dhe instalimet e siperme në ambientet e prodhimit a kanë sipërfaqe të lëmuar të papërshkueshëm dhe lehtësisht të pastrueshme? Sipërfaqet qe duhet të plotësojnë këtë kërkesë përfshijnë:		
3.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/c	a)Suvatim a eshte i lëmuar, i lyer, që mund të lahet?		
3.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/c	b)Sistemi tavani a është i fiksuar?		
3.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/c	c)A ka tavane të varur?		
3.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/c	d)A jane material jo-poroze?.		
3.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/c	Ato mirëmbahen?. A lejojnë rritjen e myqeve, grumbullimin e papastërtive, kondensimin, si dhe rënien e papastërtive të ngurta?.		
3.4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/a	Sipërfaqet e dyshemesë a mirëmbahen në kushte të mira pune, me siperfaqe te lëmuar dhe rezistente, ndërtuar me material të papërshkueshëm, jopërthithëse, jotoksike, që lahen me lehtësi, dhe kur është e nevojshme, të dezinfektohen?.		

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
3.4 .1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 shtojca I, Kreu I pika C/b	Bashkimet e dysHEMEVE me muret në cilësinë e duhur, a jane te harkuara, hermetike kundër grumbullimit të ujit, dhe te parandalojnë rritjen e mikroorganizmave biologjikë?		
3.5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/d	Dritaret a janë të përshtatshme dhe të lejojnë pastrim efektiv?.		
3.5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/d	a)Të gjitha dritaret qe hapen nga jashte në ambjente ku trajtohet ushqimi a jane te pajisura me rrjetë kundër insekteve dhe dëmtuesve?.		
3.5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/d	b)Rrjetet kundër insekteve, a hiqen lehtësisht për t'u pastruar?.		
3.5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/d	c)Dritaret dhe hapjet e tjera a janë të ndërtuara në mënyrë të tillë që të parandalojnë grumbullimin e papastërtive dhe kondensimin?.		
3.6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/e	Dyert (ambientet ku produktet ushqimore përgatiten, trajtohen ose përpunohen).?		
3.6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/e	a)Dyert a janë lehtësisht të pastrueshme dhe aty ku është e nevojshme, a dezinfektohen?.		
3.6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/e	b)Dyert a janë ndërtuar me materiale të lëmuara dhe te papershkueshem nga uji?.		
3.6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/e	c)Të gjitha dyert e brendshme dhe të jashtme (ku është e nevojshme), a lejojnë mbylljen efektive dhe kundër demtuesve?.		
3.7	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 1/c	Vendet e instalimeve në mure, tavane, dysHEME, dritare a janë të mbyllura siç duhet për të parandaluar ndotjet ?.		
3.8	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 shtojca I, Kreu I pika C/b	Bashkimet e mureve me tavanet a jane në cilësinë e duhur dhe parandalojnë rritjen e mikroorganizmave biologjikë?.		
3.9	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli I, pika 8	Instalimet e shkarkimeve a janë të përshtatshme për të parandaluar riskun e kontaminimit të ambienteve të punës; Ndërtimi i dyshemesë a lejon kullimin e përshtatshëm nga sipërfaqja, kur nevojitet ?.		

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
3.9 .1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli I, pika 9	Kur kanalet e shkarkimit janë të hapura, a janë projektuar në mënyrë të tillë që parandalon rrjedhën e ndotur në zona të pastra?		
3.9 .2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli I, pika 10	Çdo kanal ose paisje ne dysHEME e lidhur me sistemin e kullimit, a është e pajisur me një kurth të efektshëm? cdo dalje e jashtme a është e mbuluar për të minimizuar hyrjen e brejtësve ose dëmtuesve të tjerë?.		
3.1 0	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli I, pika 7	Ndriçimi është i përshtatshëm dhe i mjaftueshëm mekanik ose natyral në të gjitha ambientet e thertores ?.		
3.1 1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli I, pika 6	Ajrosja/ventilimi me mjete natyrale ose artificiale a është i përshtatshëm dhe i mjaftueshëm në të gjitha ambientet e thertores?		
3.1 1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli I, pika 6	a)Ekzistojnë filtra dhe pjesët e tjera që kërkojnë pastrim, ndërrim, a zëvendësohen ose hiqen me lehtësi?. A disponon regjistrat e pastrimit, ndërrimit të filtrave)		
3.1 1		b)Shmanget kalimi mekanik i rrymave të ajrit nga një zonë e kontaminuar në një zonë të pastër.		
3.1 1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli I, pika 6	c)Sistemi i ventilimit a mirembahet ne kushte higjenike dhe parandalon futjen e demtuesve?		
3.1 2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli I, pika 4	A disponon ambientet e larjes së duarve?.		
3.1 2	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 4/b	Pajisjet (lavamanet) për larjen e duarve qe përdoren nga personeli i angazhuar në trajtimin e mishit të ekspozuar a jane te pajisur me rubineta qe nuk manovrohen me dore, per parandalimin e perhapjes se kontaminimit ?.		
3.1 2	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4	a)Pajisjet a jane sa më afër të jetë e mundur me vendet e punës?.		
3.1 2	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4	b) Pajisjet a jane te furnizuar me ujë të rrjedhshëm të nxehtë dhe të ftohtë apo me ujë me temperaturë të përshtatshme?		

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
3.1 2	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4	c) A disponon detergjente pastrues dhe dezinfektues dhe mjete higjienike për tharjen e duarve?.		
3.1 3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli I, pika 4/a	A disponon ambientet e larjes dhe dezinfektimit të mjeteve të punës?.		
3.1 3	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 3	Thertoret a jane te pajisura me sistemin e ujit te nxehte për larjen dhe dizinfektimin e mjeteve, i cili duhet te jete i furnizuar me ujë të nxehtë në jo më pak se 82 ° C, ose një sistem alternativ që ka te njëjtin efekt?.		
3.1 3.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 3	Thertoret a kanë një numër të mjaftueshëm të pajisjeve të cilat duhet të jenë sa më afër me vendet e punës?. Këto mjete janë:		
3.1 3.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 3/1	-A disponon sharrë per fileto gjoksi?		
3.1 3.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 3/2	- A disponon pajisje per heqjen e palces?		
3.1 3.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 3/3	- A disponon pajisje automatike te heqjes se organeve te brendshme?		
3.1 3.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 3/4	- A disponon thikë për zhgjakimin?		
3.1 3.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 3/5	- A disponon sharrë karkase?		
3.1 3.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 3/6	- A disponon sharrë kocke?		
3.1 3.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 3/7	- A disponon sharrë shirit?		
3.1 3.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 3/8	- A disponon thikë rrethore?		
3.1 3.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 3/9	- A disponon zinxhirët e fiksimit te karkasave ?		

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
3.1 3.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 3/10	- A disponon grepa?		
3.1 3.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 3/11	- A disponon pajisje për goditje, etj.?		
3.1 4	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ e	Linjat e therjes (ku operohet) a jane te ndertuara ne menyre te tille për të lejuar vazhdimesine e procesit të therjes dhe për të shmangur kontaminimin e ndersjellte midis pjesëve të ndryshme të linjës se therjes?.		
3.1 4.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ e	A disponon pajisje te posaçme për varjen e kafshës me qëllim qe heqja e lëkurës (rrjepja) të behet kur kafsha është varur?.		
3.1 4.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ e	a) OBU në asnjë rrethanë nuk lejon qe kafshët e varura të jenë në kontakt me dysheme gjatë heqjes se lekures (rrjepjes)?.		
3.1 4.1	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ e	b)A disponon nje sistem çengelash te levizshem te vendosur ne binare per zhvendosjen e mevonshme te mishit?		
3.1 4.2	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ e	Në raste kur ka më shumë se një linje therjeje brenda se njejtës godine a siguron ndarje te përshtatshme te linjave te therrjes për të parandaluar kontaminimin e ndersjellte?		
3.1 4.3	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ e	Në thertoret ku: bashkë me derrat theren dhe lloje të tjera të kafshëve a siguron një vend te veçantë për therjen e derrave?		
3.1 4.3	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ e	Megjithatë, një vend i veçantë nuk është i domosdoshem në qoftë se therja e derrave dhe e kafshëve të tjera bëhet në kohë të ndryshme, por në raste të tilla pervelimi, depilimi, kruarja dhe percellimi duhet të kryhet në:		
3.1 4.3	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ e	a)A disponon vende të veçanta të cilat janë të ndara qartë nga linja e therjes, ose nga një hapësirë e hapur të paktën pesë metra, ose nga një ndarje të paktën tre metra te lartë?.		

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
3.1 4.3	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Kreu II/1 pika 4/ e	b) nese nje ndarje e tille nuk eshte e nevojshme përgjatë gjithë gjatësisë se linjës se therrjes se derrave, por është e nevojshme midis seksioneve të linjes në rast se i nen neshtrohen pervelimit, depilimit, kruarjes dhe percellimt a disponohet?.		
3.1 4.4	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 26	Thertoret a kanë ambiente të veçanta për therjen të kafshëve të sëmura ose të dyshimta? Nëse nuk ka të ambienteve të veçanta ky proces a kryhet në fund të kohës së therjes normale.? "Fundi i kohës së therjes normale" mund të jetë para, gjatë ose pas therjes normale të kafshëve të shëndosha.		
3.1 4.4	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 26	a)Pas therjes së kafshëve të sëmura ose të dyshimta ambjenti a pastrohet dhe dezinfektohet plotësisht për fillimin e therjes normale? A disponon regjistër dhe përshkrim i detajuar për rastet e ketyre therjeve ?.		
4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli V	<b>Pajisjet dhe veglat</b>		
4.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli V pika 1/a/d	Pajisjet a mbahen ne gjendje të mirë pune dhe janë instaluar në mënyrë të tillë që të lejojnë pastrimin e pershtatshem të tyre dhe të hapësirës përreth tyre?.		
4.1 .1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli V/ Udhëzimi 20 dt.25.11.2010.	A disponon Regjister kontrolli / mirëmbajtje të tyre për të treguar kur pajisjet kanë nevojë të zëvendësohen?		
4.2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli V pika 1/a/b	Materialet në kontakt me mishin:		
4.2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli V pika 1/a/b	a) A janë të tillë që minimizojne cdo rrezik kontaminimi dhe ne mënyrë të tillë që të mundësoje pastrimin dhe kur është e nevojshme dezinfektimin?.		
4.2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli Vpika 1	b)A mirëmbahen në gjendje të mire pune dhe higjenikisht të pastër?		
5	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B,	<b>Ruajtja e mishit</b>		

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
5.1	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 29	A garantohet qe temperatura në të gjithë mishin të mos jetë më e lartë se 3 gradë C për rropullitë, si dhe 7 gradë C për mishrat e tjerë.? Temperatura a mbetet konstante gjatë kohës së ruajtjes së mishit?		
5.2	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B	<b>Operacionet e ftohjes.</b>		
5.2	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 35	Procesi i ftohjes, a shoqërohet me ventilim të mjaftueshëm për të parandaluar kondensimin në sipërfaqen e mishit?.		
5.3	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B	<b>Ngrirja e Mishit</b>		
5.3	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B pika 44	Mishi i parashikuar për ngrirje, a ngrin pa vonesa të pajustificueshme, duke marrë parasysh periudhën e maturimit para ngrirjes, në rastet kur është e nevojshme?.		
6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I,Shtojca II Kapitulli VII	<b>Furnizimi me ujë dhe energji</b>		
6.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d Shtojca II Kapitulli VII pika 1	A disponon furnizim me ujë të pijshëm me sasinë dhe cilësinë e përshtatshme, për të garantuar mos kontaminimin e produkteve ushqimore?.		
6.2		A Ekziston një burim alternativ furnizimi me energji për emergjenca?.		
6.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d Shtojca II Kapitulli VII pika 1	Kur përdoret ujë jo i pijshëm, p.sh për mbrojtjen nga zjarri, prodhimin e avullit, ftohjen dhe qëllime të tjera të ngjashme a garanton?:		
6.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d Shtojca II Kapitulli VII pika 2	-A Qarkullon në një sistem të ndarë të identifikuar?.		
6.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d Shtojca II Kapitulli VII pika 3	-Uji jo i pijshëm nuk është i lidhur me /ose nuk qarkullon ne sistemet e ujit të pijshëm?.		

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
6.4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d Shtojca II Kapitulli VII pika 4	Uji a testohet periodikisht (çdo tre muaj) me kampionë, për t'u siguruar që ka cilësinë e duhur dhe përmbush kërkesat e rregulloreve të ujit?.		
6.5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d Shtojca II Kapitulli VII pika 4	Uji i ricikluar që përdoret në përpunim ose si përbërës, a përbëjë risk kontaminimi?.		
7	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II Kapitulli I pika 3	Ambientet për punëtorët		
7.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II Kapitulli I pika 3	Tualetet a disponon nje numër te mjaftueshëm tualetesh me shkarkim uji e një sistem efektiv shkarkimi të ujrave të zeza?		
7.1 .1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II Kapitulli I pika3	Dera e tualetit a ka dalje direkt me dhomat ku trajtohet mishi dhe a kanë ventilim te pershtatshem natyrale ose mekanike?		
7.1 .2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II Kapitulli I, pika 4	Pozicioni i ambienteve për larjen e duarve dhe sterilizimin a garanton përdorimin nga i gjithë personeli? Pajisjet a vendosen në vendin e duhur, a mbahen pastër dhe në gjendje të mire?.		
7.2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 9	Dhomat e zhveshjes dhe Higjiena personale		
7.2 .1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 9	Dhomat e zhveshjes a janë të ndara nga tualetet (tualetet të ndara për burrat dhe gratë) dhe të ndara nga ambientet e prodhimit?. Këto dhoma a mbahen pastër dhe në gjendje të mire?.		
7.2 .2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VIII, pika 1	Personeli që punon në ambientet e manipulimit të ushqimeve a mban nivel të lartë pastërtie personale?.		
7.2 .3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VIII, pika 1	Veshjet e personelit a janë të përshtatshme, të pastra dhe, kur është e nevojshme a mbajnë veshje mbrojtëse?.		
7.2 .4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VIII, pika 2	Personeli që potencialisht mund të shkaktojë kontaminim direkt ose indirekt a kanë plagë të infektuara të pambrojtura, gërvishtje ose infeksion lëkure?		

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
7.2 .5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VIII, pika 2	Drejtuesit a garantojnë mbrojtje të ushqimeve nga rreziqet me kontrolle periodike të sëmundjeve të punëtorëve ?.		
8	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IX, pika 4.	A kryhet kontrolli ndaj insekteve / brejtësve / kafshëve të dëmshme?		
8.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IX, pika 4.	A disponon procedura të përshtatshme për kontrollin ndaj dëmtuesve?.		
8.1 .1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IX, pika 4.	A disponon procedura të përshtatshme për të mos lejuar kafshët shtëpiake që të futen në ambientet ku ushqimi përgatitet, trajtohet ose ruhet A disponon.		
8.1 .2	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010.	Pikat e kutiave të zeza a specifikohen dhe të identifikohen qartë? A disponon regjistrin e kontrollit periodik të kutive dhe i ndërrimit të substancës?		
8.1 .3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IX, pika 8.	A ka prani të kurtheve me lende toksike në dhomën e ushqimeve?.		
9	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 1, 2, 3, 4	Mbetjet ushqimore		
9.1	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 1,	Mbetjet ushqimore, nënproduktet e pangrënshme dhe mbeturinat e tjera a hiqen nga dhomat ku ka ushqime sa më shpejt të jetë e mundur, për të shmangur akumulimin e tyre?.		
9.2	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 2,	Mbetjet ushqimore, nënproduktet e pangrënshme dhe mbeturinat e tjera a depozitohen në kontejnerë që mbyllen, përveç se kur operatori i vërteton autoritetit kompetent se lloje të tjera kontejnerësh apo sistemesh largimi janë të përshtatshme ?.		
9.3	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 2,	Kontejnerët a kanë konstruksionin e duhur, a mbahen në gjendje të mirë, a pastrohen kollaj dhe kur është e nevojshme, a dezinfektohen ?.		
9.4	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 3	Mjediset a janë të mjaftueshme për ruajtjen dhe largimin e mbetjeve ushqimore, nënprodukteve të pangrënshme dhe mbeturinat e tjera ?.		

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
9.5	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 3	Ambientet e mbeturinave a janë projektuar dhe administrohen në mënyrë të tillë që mundëson të mbahen pastër dhe, kur është e nevojshme, parandalojnë futjen e kafshëve dhe insekteve?.		
9.6	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 4	Të gjitha mbetjet a eliminohen në mënyrë higjienike dhe ekologjike në përputhje me legjislacionin, që të mos përbëjnë një burim kontaminimi direkt ose indirekt?		
9.7	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B pika 4/dh	Nëse plehu organik apo përmbajtjet e traktit të tretjes ruhen në thertore, a kanë një vend të veçantë ose te posaçem për këtë qëllim ?.		
9.8	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu III	Nëse fekalet depozitohen në thertore a ka nje ndarje e posaçme per to?.		
9.9	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu III	Kur këto pjesë: (Lëkuret, brirët, nockat hundet, qimet, etj) hiqen çdo ditë nga ambjentet e thertores e nuk është është e domosdoshme nje dhomë e veçantë a dokumentohet largimi?		
10	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli XII	<b>Trajnimi i personelit</b>		
10.1	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	A dokumentohen regjistrat e trajnimit të personelit dhe verifikimi të moduleve të trajnimit dhe i vlerësimit të të trajnuarve?.		
11	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 , VKM Nr. 760, datë 16.9.2015	A disponon sistem te gjurmueshmërisë?		
12	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, neni 26, Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	A ndjek procedurat e bazuar në parimet HACCP?		
12.1	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	A Zbaton dhe mban procedurat të bazuara në parimet HACCP?		
12.2	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	A disponon diagramë/tabelë shpjeguese për çdo produkt / proces ?		
12.3	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Rreziqet a janë identifikuar?.		
12.4	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Pikat Kritike të Kontrollit a janë përcaktuar?.		

Nr .	Baza ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
12.5	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Procedura e monitorimit në Pikat Kritike të Kontrollit a është miratuar. (disponon evidencat mbi funksionimin)?		
12.6	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Masat korrigjuese a janë përcaktuar?. (disponon evidencat mbi funksionimin)		
12.7	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Procedura e verifikimit a është hartuar. (disponon evidencat mbi funksionimin)		
12.8	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	A disponon dokumente dhe të dhëna që tregojnë aplikimin efikas të masave më lart.		
13	VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009 “Për licencat dhe lejet që trajtohen nga apo nëpërmjet QKB dhe disa rregullave të tjera nënligjore të përbashkëta” i ndryshuar	Fusha II. Ushqimi dhe Shëndeti Kategoria II.1 Prodhimi dhe /ose tregtimi i ushqimeve Kapitulli II. LICENCIMIM I VEPRIMTARIVE TE NENKATEGORISE II.1.A		
13.1	Kapitulli II, pika 6 gërma a) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A Prodhon, përpunon e shpërndan me shumicë e ushqimeve për njerëz me kodin II.1.A.1.?		
13.2	Kapitulli II, pika 6 gërma a) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	Specialiteti (specifikime të tjera mbi veprimtarinë)?		
13.3	VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009 Kapitulli II, pika 7	A disponon kriteret e posacme të licencimit, dokumentet provuese dhe dokumentet e tjera shoqëruese për nënkategorinë II.1A?		
13.4	Kapitulli II, pika 7 VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka Përshtatshmëri të njohurive dhe eksperiencës së drejtuesit teknik (sipas specifikimeve)?		
13.5	Kapitulli II, pika 7 gërma a) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka Çertifikatë për drejtuesin teknik?		
13.6	Kapitulli II, pika 7, gërma b) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A disponon Akte që provon marrëdhëniet e kërkuara të punës (kontrata e punës)?		
13.7	Kapitulli II, pika 7	A disponon përshtatshmëri të pajisjeve, teknologjisë dhe mjediseve me standartet e shërbimit?		
13.8	Kapitulli II VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009 Kapitulli II, pika 7	A disponon sipas rastit dokumente pronësie dhe ose përdorimi, si dhe/ose dokumente që pasqyrojnë cilësitë e këtyre faktorëve?		

**INSPEKTORËT**