



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

LISTË VERIFIKIMI

LISTË VERIFIKIMI E INSPEKTIMIT PËR “QËNDRAT E GRUMBULLIMIT TË  
QUMËSHTIT DHE STABILIMENTET E PËRPUNIMIT TË QUMËSHTIT”, BAXHO

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

OBU

\_\_\_\_\_

NUIS/NIPT

\_\_\_\_\_

Nr.Licencës

\_\_\_\_\_

Adresa

\_\_\_\_\_

Administratori

---

Tel/Cel

---

Email

---

Drejtuesi Teknik/ Personi Pergjegjesi

---

Në bazë të Ligjit Nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për Ushqimin” i ndryshuar, Ligjit Nr.9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi” i ndryshuar, Ligjit Nr. 10433, datë 16.6.2011 “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”; Udhëzimit Nr.5 datë 25.03.2011 “Për kërkesat specifike të higjienës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të qumështit, dhe produkteve me bazë qumështi”

## **I. INFORMACIONI FILLESTAR**

1. Lista e produkteve ushqimore që përpunohen në stabiliment, në përputhje me Licencën:

<b>Niveli teknologjik</b>	Fabrikë e automatizuar		
	Linjë gjysëm automatike		
	Baxho sezonale		

### **Kapaciteti javor**

<b>Qumësht i freskët Ton</b>			
<b>Djathëra Ton</b>			
<b>Kos Ton</b>			
<b>Salcë Ton</b>			
<b>Dhallë Tonn</b>			
<b>Gjalpë Ton</b>			
<b>Gjizë Ton</b>			
<b>Të tjera Ton</b>			

## **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>	Vend të caktuar		
	Landfilld		
	Riciklim		
<b>Transport produktesh</b>	Mjete të veta (targa, kapaciteti, përshtatshmëria)		
	Mjete me qira/kontrate me te trete (targa, kapaciteti, përshtatshmëria)		
<b>Drejtuesi teknik</b>			
<b>Numri i të punësuarve</b>			
<b>Numri i punonjësve prezent</b>			

Kërkesat e përgjithshme për ambientet ushqimore.

<b>Nr.</b>	<b>KËRKESAT LIGJORE</b>	<b>Po</b>	<b>Jo</b>	<b>Komente</b>
<b>III.</b>	<b>KUSHTET E PËRGJITHSHME (Stabiliment, Baxho dhe</b>			
<b>1.</b>	<b>Ndërtesa, pjesa e jashtme</b>			
<b>1.1</b>	a)Stabilimenti ndodhet në një zonë ku nuk ka rrezik të dukshëm kontaminimi. b) Pjesa e jashtme mirëmbahet në gjendje të mirë. c) Ambientet rrethuese janë të mirëmbajtura dhe pa mbeturina, bimësi të dendur, përmytje, etj. ç) pjesa e jashtme e ndërtesës mirëmbahet siç duhet.			
<b>1.2</b>	Regjistrimi dhe miratimi (Nipt dhe LN )			
<b>2</b>	<b>Planimetria, dizenjoja, ndërtimi, vendndodhja dhe përmasat e ambienteve ushqimore</b>			
<b>2.1</b>	Dhomat e ushqimeve mbahen pastër dhe në gjendje të mirë fizike dhe pune. Planimetria e fabrikës pamundësi kalimi që mund të shkaktojë kros kontaminim.			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
2.2	<p>Dizenjimi, planimetria dhe përmasat e ambienteve ushqimore janë të ndërtuara siç duhet.</p> <p>-lejojnë mirëmbajtje të përshtatshme, pastrim dhe/ose dezinfektim.</p> <p>-shmangin ose minimizojnë kontaminimin nëpërmjet ajrit.</p> <p>-hapësirë pune të përshtatshme që lejon kryerjen e të gjitha operacioneve në mënyrë higjienike</p>			
2.3	<p>Dizenjimi, planimetria dhe përmasat e dhomave të ushqimeve:</p> <p>-Janë të përshtatshme për mbrojtjen ndaj akumulimit të papastërtive kontaktit me materialet toksike, formimin e kondensimit apo akumulimeve të padëshiruara të mykut mbi sipërfaqe.</p> <p>--Lejojnë praktika higjienike të mira, përfshirë mbrojtjen ndaj kontaminimit dhe kontrollin ndaj insekteve/kafshëve të dëmshme.</p>			
2.4	<p>Dizenjimi, planimetria dhe përmasat e ambienteve ushqimore të, kur është e nevojshme, ofrojnë kontroll temperature të përshtatshme të kushteve të ruajtjes për produktet ushqimore, me kapacitet të mjaftueshëm, si edhe të projektuara për të mundësuar monitorimin e këtyre temperaturave dhe, kur është e nevojshme, regjistrimin e tyre.</p>			
2.5	<p>Ambientet për ruajtjen e qumështit dhe kulloshtës duhet të jenë të mbrojtura ndaj parazitëve, të kenë ndarje të mjaftueshme nga mjediset e strehimit të kafshëve dhe, kur është e nevojshme, të plotësojnë kërkesat e Pjesës <b>B</b>, të kenë pajisje ftohëse të përshtatshme.</p>			
3	<p><b>Kërkesat për muret, tavanet, dyshemetë dhe Dritaret. janë hermetike për të parandaluar kontaminimet.</b></p>			
3.1	<p>Ambientet e lëndës së parë janë të ndara nga ambientet e përpunimit.</p>			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
3.2	<p><b>Sipërfaqja e dyshemeve</b> është në kushte të mira, me shtresë të lëmuar dhe rezistente, ndërtuar me material jo absorbent, që lahet dhe jotoksik, e padepërtueshme, pastrohet lehtë dhe kur është e nevojshme dezinfektohet. Bashkimi i murit me dyshemenë duhet të jetë hermetike kundër ujit, që të mos rriten organizma mikrobiologjikë.</p>			
3.3	<p><b>Ambientet e kullimit</b> janë të përshtatshme për të parandaluar rrezikun e kontaminimit të ambienteve të punës;</p>			
3.4	<p>Ndërtimi lejon kullim të përshtatshëm në sipërfaqe, kur është e nevojshme.</p>			
3.5	<p>Çdo kanal në dysheme apo pajisje të lidhura me sistemin e kullimit duhet të ketë një kurth/grackë efikase. Çdo kanal kullimi i jashtëm duhet të jetë i mbuluar për të minimizuar futjen e brejtësve dhe insekteve.</p>			
3.6	<p><b>Dhomat ku produktet ushqimore përgatiten, trajtohen ose përpunohen.</b> Sipërfaqja e mureve është në gjendje të mirë, pastrohet kollaj dhe, kur është e nevojshme, dezinfektohet. Muret janë ndërtuar me material të papërshkueshëm, jo absorbent, që lahet dhe jotoksike.</p>			
3.7	<p><b>Muret kanë sipërfaqe të lëmuara</b> deri në një lartësi të përshtatshme që mund të lahet. Muret mbahen në gjendje të mirë, me ngjyrë të çelët dhe mirëmbahen.</p>			
3.8	<p><b>Tavani</b> dhe fiksimit lart në zonat e prodhimit duhet të jenë të lëmuara dhe të papërshkueshme, si dhe të pastrohen lehtë. Sipërfaqet që plotësojnë këtë kërkesë përfshijnë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o suvatim i lëmuar që lahet</li> <li>o Sisteme tavani të fiksuara direkt</li> <li>o Tavane të varur’;</li> <li>o Tabakë joporozë.</li> </ul> <p>Ato duhet të mirëmbahen siç duhet. Ato nuk duhet të lejojnë rritjen e mykut, akumulimin e pluhurit ose kondensimin apo rënien e grimcave.</p>			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
3.9	<b>Dritaret</b> duhet të mbyllen me puthitje dhe të lejojnë pastrimin efikas. Të gjitha dritaret e jashtme ku trajtohet ushqimi, duhet të pajisen me rrjeta kundër insekteve që pengojnë hyrjen e tyre. Rrjetat duhet të dizenjohen të tilla që të mundësojnë pastrimin e lehtë të tyre.			
3.10	<b>Dyert</b> duhet të jenë të lehta për t'u pastruar dhe, nëse është e nevojshme, për t'u dezinfektuar. Kjo do të kërkojë përdorimin e sipërfaqeve të lëmuara dhe jo absorbente, përveç se kur operatori i biznesit ushqimor bind autoritetin kompetent se materialet e tjera të përdorura janë të përshtatshme.			
3.10	<b>Ndriçimi</b> është i përshtatshëm në të gjitha dhomat. Ambientet ushqimore kanë ndricim natyral dhe/ose artificiale të përshtatshëm.			
3.11	Objektet e ndriçimit mbrohen dhe mirëmbahen siç duhet dhe janë të pastra.			
3.12	<b>Ventilimi/</b> me mjete natyrale ose artificiale është i përshtatshëm dhe i mjaftueshëm.			
3.13	Shmanget fluksi mekanik i ajrit nga zonat e kontaminuara te zonat e pastra.			
3.14	Ventilim i mirë që parandalon futjen e aromave dhe kondensimin, ajër i filtruar me sisteme presioni.			
3.15	Sistemi i ventilimit mbahet pastër dhe nuk lejon futjen e parazitëve.			
3.16	<b>Ambientet e larjes së duarve.</b> Mjediset kanë numër të përshtatshëm lavamanësh në vende të përshtatshme.			
3.17	Ujë i rrjedhshëm i ngrohtë dhe i ftohtë, substancat pastruese për larjen e duarve si dhe mjete higjienike për tharjeje. (leter higjienike apo paisje për tharjen e duarve)			
3.18	Ambientet mbahen pastër.			
3.19	Ambientet janë të mjaftueshme për larjen e ushqimeve, kur është e nevojshme, që janë të ndara nga ambientet e larjes së duarve.			
4	<b>Sipërfaqet, pajisjet dhe veglat</b>			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
4.1	Sipërfaqet (përfshirë sipërfaqet e pajisjeve) në kontakt me ushqimin, duhet të mirëmbahen në gjendje të mirë dhe të pastrohen lehtë, dhe kur është e nevojshme të dezinfektohen. Prodhuar prej materiali të lëmuar, që lahet, rezistent ndaj gërryerjes dhe jotoksik.			
4.2	<b>Mirëmbajtja në gjendje të mirë.</b> Regjister mirëmbajtjeje. Kjo mund të tregojë se kur pajisjet kanë nevojë të zëvendësohen.			
4.3	Grafik dhe procedura kalibrimi. Kalibrimi mund të kërkohet për pajisjet që përdoren për të monitoruar PKK-të dhe kështu mund të duhet të përfshihen.			
4.4	Pajisjet janë instaluar në mënyrë të tillë që të lejojnë pastrimin e përshtatshëm të tyre dhe të hapësirës përreth tyre.			
4.5	Artikujt, dhe pajisjet që janë në kontakt me ushqimin janë: -prej materiali të tillë që minimizon rrezikun e kontaminimit dhe mundëson që të mbahen pastër dhe kur është e nevojshme të dezinfektohen. -Mirëmbahen pastër. -Mbahen në gjendje të mirë pune.			
4.6	Kur është e nevojshme, pajisjet instalohen me aparatet e përshtatshme të kontrollit.			
4.7	Pajisjet e pastrimit dhe dezinfektimit janë në një ambient të vecantë.			
4.8	Ambientet e pastrimit dhe dezinfektimit janë të përshtatshme, rezistente ndaj gërryerjes dhe pastrohen kollaj. Furnizim të përshtatshëm me ujë të ngrohtë dhe të ftohtë.			
4.9	Substancat e pastrimit dhe dezinfektimit janë të etiketuar siç duhet dhe ruhen në zonë joushqimore kur nuk përdoren.			
5	<b>Produktet ushqimore</b>			
5.1	Kushte ruajtjeje të përshtatshme për lëndën e parë dhe përbërësit, me qëllim që të parandalohet kontaminimi i dëmshëm dhe të mbrohet nga kontaminimi.			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
5.2	Zona e lëndës së parë është e ndarë nga zona e përpunimit.			
5.3	Ushqimi mbrohet ndaj kontaminimeve që mund ta bëjnë të papërshtatshëm për konsum njerëzor,			
5.4	Dhoma të përshtatshme, të mëdha mjaftueshëm për ruajtjen e ndarë të lëndëve të para (qumësht i papërpunuar) nga produktet materialet e përpunuara.			
5.5	Produktet ushqimore stazhionohen/ trajtohen thahen në mënyrë të tillë që të minimizohet rreziku i rritjes së mikro-organizmave patogjenë dhe formimi i toksinave në ushqim.			
5.6	Lëndët e rrezikshme dhe/ose të pangrënshme identifikohen qartë dhe ruhen në kontejnerë të ndarë dhe të sigurt.			
5.7	Zinxhiri ftohës nuk ndërpritet, përveç se për periudha të kufizuara për të mundësuar trajtimin gjatë grumbullimit, ruajtjes, transportit, përgatitjes, me kusht që të mos rezultojë me rrezik ndaj shëndetit.			
6	<b>Ambalazhimi dhe paketimi i produkteve</b>			
6.1	Materialet e ambalazhimit ruhen në kushte higjienike dhe mbrohen ndaj kontaminimit.			
6.2	Operacionet e ambalazhimit dhe paketimit të materialeve kryhen në mënyrë të tillë që të shmangët kontaminimi i produktit.			
6.3	Materiali i ambalazhimit dhe paketimit që ripërdoret, pastrohet lehtë dhe, kur është e nevojshme, dezinfektohet.			
6.4	Të gjitha materialet e paketimit/ambalazhimit duhet të jenë për përdorim në ushqime Kjo e dokumentuar me dokumenta shoqerues sipas kërkesave të legjislacionit			
6.5	Mbyllja e paketimeve për konsum duhet të kryhet menjëherë pas mbushjes në stabiliment ku ndodh trajtimi i fundit me nxehtësi i produkteve të lëngshme të baxhos dhe i produkteve me bazë qumështi, me pajisje mbylljeje që parandalojnë kontaminimin. Sistemi i mbylljes duhet të projektohet i tillë që, pas hapjes, është e qartë dhe e dukshme që është hapur.			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
7	<b>Transporti, ngarkimi dhe shkarkimi</b>			
7.1	Transportuesit dhe/ose kontejnerët që përdoren për transportin e qumështit të papërpunuar duhet: - Të mbahen pastër dhe të mirëmbahen në gjendje të mirë dhe në kushte që të mbrohen produktet ushqimore nga kontaminimi dhe – kur është e nevojshme – të projektohen dhe të ndërtohen në mënyrë të tillë që lejojnë pastrim dhe/ose dezinfektim të përshtatshëm.			
7.2	- Automjetet dhe kontejnerët duhet të jenë në gjendje të mirë fizike dhe pune. Duhet të jenë të pastra dhe të mos përdoren për transportuar lende apo produkte të tjera.			
7.3	Kontejnerët në automjete dhe/ose vetë kontejnerët nuk duhet të përdoren për transportin e sendeve të tjera përveç produkteve ushqimore.			
7.4	Kur transportuesit dhe/ose kontejnerët përdoren edhe për transportimin e ambalazheve ushqimore/paisje për ushqim përveç artikujve ushqimore, apo për transportimin e produkteve ushqimore të tjera në të njëjtën kohë, duhet të bëhet ndarje efektive e produkteve, kur është e nevojshme.			
7.5				
7.6	Produktet ushqimore vendosen në transportues dhe/ose kontejnerë dhe mbrohen në mënyrë që të minimizohet rreziku i kontaminimit.			
7.7	Kur është e nevojshme, transportuesit dhe/ose kontejnerët e përdorur për transportin e produkteve ushqimore duhet të jenë në gjendje të mbajnë produktet ushqimore në temperaturat e përshtatshme dhe të mundësojnë monitorimin e këtyre temperaturave.			
7.8	Produktet ushqimore mbrohen për të minimizuar rrezikun e kontaminimit gjatë ngarkimit / shkarkimit.			
8	<b>SHËRBIMET – FURNIZIMI ME UJË</b>			
8.1	Furnizim të përshtatshëm me ujë të pijshëm për të garantuar moskontaminimin e produkteve ushqimore.			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
8.2	Burim i duhur uji të pijshëm me sasinë dhe cilësinë e përshtatshme, që të përdoret kur është e nevojshme për të garantuar moskontaminimin e produkteve ushqimore;			
8.3	Ekziston një burim furnizimi me energji për emergjenca.			
8.4	Kur përdoret ujë jo i pijshëm, p.sh për mbrojtjen nga zjarri, prodhimin e avullit, ftohjen dhe qëllime të tjera të ngjashme: -qarkullon në një sistem të ndarë të identifikuar. -Uji jo i pijshëm nuk lidhet me/ose nuk qarkullon në sistemin e ujit të pijshëm.			
8.5	<b>Uji duhet të testohet periodikisht me kampionë, për t'u siguruar që ka cilësinë e duhur dhe përmbush kërkesat e legjislacionit.</b>			
8.6	Uji i ricikluar që përdoret në përpunim ose si përbërës, nuk duhet të përbëjë rrezik kontaminimi.			
8.7	Avulli që përdoret direkt në kontakt me ushqimin, nuk duhet të përmbajë lëndë që përbëjnë rrezik për shëndetin apo që mund të kontaminojnë ushqimin.			
9	<b>Ambientet për punëtorët – Tualetet</b>			
9.1	Numër i mjaftueshëm tualetesh me shkarkim uji.			
9.2	Tualetet me shkarkim uji duhet të jenë të lidhura me sistem kanalizimi efikas.			
9.3	Dera e tualeteve nuk duhet të ketë kontakt direkt me dhomat ku trajtohen ushqimet.			
9.4	Pozicioni i ambienteve për larjen e duarve dhe sterilizimin duhet të garantojë përdorimin nga i gjithë personeli. Vendndodhja dhe pajisja siç duhet, e pastër dhe në gjendje të mirë;			
9.5	Ambientet e tualetit kanë ventilim të përshtatshëm natyral ose mekanike.			
10	<b>Dhomat e zhveshjes</b>			
10.1	Stabilimenti duhet të ketë ambiente zhveshjeje të përshtatshme për personelin.			
10.2	Ambientet e zhveshjes mbahen të pastra dhe në gjendje të mirë punë.			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
10.3	Ambientet e zhveshjes kanë ventilim të përshtatshëm natyral ose mekanike.			
10.4	Dhomat e zhveshjes të ndara nga tualetet (tualetet të ndara dhe të ndara nga ambientet e prodhimit.			
11	<b>Higjiena personale</b>			
11.1	Personeli që punon në ambientet e trajtimit të ushqimeve duhet të mbajnë nivel të lartë pastërtie personale.			
11.2	Veshjet e personelit janë të përshtatshme, të pastra dhe, kur është e nevojshme, mbajnë veshje mbrojtëse.			
11.3	Personeli që potencialisht mund të shkaktojë kontaminim direkt ose indirekt nuk kanë plagë të infektuara të pambrojtura, gërvishje ose infeksion lëkure.			
11.4	Drejtuesit garantojnë mbrojtje të ushqimeve nga rreziqet, me kontrolle periodike të sëmundjeve të punëtorëve.			
12	<b>Kontrolli ndaj insekteve/kafshëve të dëmshme</b>			
12.1	Procedura adekuate për kontrollin ndaj insekteve/kafshëve.			
12.2	Procedura të përshtatshme për të mos lejuar kafshët shtëpiake që të futen në ambientet ku ushqimi përgatitet, trajtohet ,ose ruhet.			
12.3	Pikat e (kurtheve) duhet të specifikohen dhe të identifikohen qartë.			
12.4	Nuk ka prani te kurtheve në dhomën e ushqimeve.			
13	<b>Ujërat e përdorur – mbetjet ushqimore</b>			
13.1	Mbetjet ushqimore, nënproduktet e pangrënshme dhe mbeturinat e tjera duhet të hiqen nga dhomat ku ka ushqime sa më shpejt të jetë e mundur, për të shmangur akumulimin dhe kontaminimin e tyre.			
13.2	Mbetjet ushqimore, nënproduktet e pangrënshme dhe mbeturinat e tjera depozitohen në kontejnerë që mbyllen, përveç se kur operatori i vërteton autoritetit kompetent se lloje të tjera kontejnerësh apo sistemesh largimi janë të përshtatshme.			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
13.3	Kontejnerët kanë konstruksionin e duhur, mbahen në gjendje të mirë, pastrohen lehtësisht dhe, kur është e nevojshme, dezinfektohen.			
13.4	Mjediset janë të mjaftueshme për ruajtjen dhe largimin e mbetjeve ushqimore, nënprodukteve të pangrënshme dhe mbeturinat e tjera.			
13.5	Ambientet e mbeturinave janë projektuar dhe administrohen në mënyrë të tillë që mundëson të mbahen pastër dhe, kur është e nevojshme, parandalojnë futjen e kafshëve dhe insekteve.			
13.6	Të gjitha mbetjet eliminohen në mënyrë higjienike dhe miqësore ndaj mjedisit, në përputhje me legjislacionin Komunitar, që parandalon çdo burim kontaminimi direkt ose indirekt.			

Kërkesat specifike

**PRODUKTET ME BAZË NGA QUMËSHITI I PAPËRPUNUAR, KULLOSHTRA, STABILIMENTE, BAXHOJA**

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
14	<b>Regjistrimi dhe miratimi i stabilimenteve</b>			
14.2	Kërkesa shëndetësore për qumështin e papërpunuar dhe prodhimin e kulloshtrës:			
14.2.1	Kërkesa shëndetësore për qumështin e papërpunuar dhe prodhimin e kulloshtrës: Qumështi i papërpunuar dhe kulloshtra duhet të vijinë nga kafshë në gjendje shëndetësore të mirë, të mos shfaqin shenja sëmundjeje që mund të rezultojnë në kontaminimin e qumështit dhe kulloshtrës. <i>(Kontrolli i dokumentacionit shoqerues të produktit (protokoll kontrollet e mbajtura nga veterineret e DRB))</i>			
15	<b>Temperatura e qumështit të papërpunuar dhe kulloshtrës</b>			
15.1	Nuk duhet të jetë më shumë se 10°C kur arrin në stabiliment, përveç kur qumështi përpunohet brenda dy orësh nga mjelja, ose nevojitet temperaturë më e lartë për arsye teknologjike në lidhje me fabrikimin e produkteve të baxhos të caktuara dhe kur autoriteti kompetent e autorizon këtë.			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
16	<b>Kriteret për qumështin e papërpunuar dhe kulloshtrën</b>			
16.1	Qumështi i papërpunuar dhe kulloshtra janë në përputhje me kërkesat ligjore kombëtare për kulloshtrën, për sa i përket NPM, numrit të qelizave somatike apo mbetjeve antibiotike,			
16.2	<b>Gjatë transportit, zinxhiri ftohës duhet të ruhet dhe</b> , kur mbërrin në stabilimentin e destinacionit, temperatura e qumështit nuk duhet të jetë më shumë se 10 °C. Sipërfaqet e pajisjeve që janë në kontakt me qumështin dhe kulloshtrën (veçat, kontejnerët, tankerat, etj. që përdoren për mjelje, grumbullim ose transport) duhet të pastrohen lehtë dhe, kur është e nevojshme, të dezinfektohen, si edhe të mbahen në gjendje të mirë pune. Kjo kërkon përdorimin materialeve të lëmuara, që lahen dhe jotoksike.			
16.3	Pasi pranohet në stabilimentin e përpunimit, qumështi menjëherë ftohet deri në jo më shumë se 6°C; kulloshtra ftohet shpejt në jo më shumë se 6°C, ose mbahet e <b>ngrirë</b> dhe ruhet në atë temperaturë deri sa përpunohet.			
16.4	<b>Kërkesat për temperaturën e ruajtjes</b>			
16.5	Qumështi dhe kulloshtra mbahen në temperaturë të përshtatshme derisa përpunohen.			
16.6	Qumështi dhe kulloshtra mbahen në temperaturë më të lartë, <b>sepse</b> përpunimi fillon menjëherë pas mjeljes, ose brenda dy orësh nga pranimi në stabilimentin përpunues, ose autoriteti kompetent autorizon një temperaturë më të lartë për arsye teknologjike.			
16.7	<b>Kërkesat për temperaturën gjatë transportit</b>			
16.8	Gjatë transportit, zinxhiri ftohës duhet të ruhet dhe, kur mbërrin në stabilimentin e destinacionit, temperatura e qumështit nuk duhet të jetë më shumë se 10 °C..			
17	<b>Kriteret për qumështin e papërpunuar të lopës</b>			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
17.1	<p>(a) Operatorët e biznesit ushqimor duhet të fillojnë procedurat për të garantuar që qumështi i përpunuar plotëson këto kritere:</p> <p>(i) për qumështin e papërpunuar të lopës:  NPM në 30 °C (për ml) ≤ 100 000  Numri i qelizave somatike (për ml) ≤ 400 000  Qumështi i papërpunuar i lopës që përdoret për përgatitjen e produkteve të baxhos ka NPM në 30 °C më pak se 300 000 për ml.</p>			
18	<b>Trajtimi me nxehtësi</b>			
18.1	Trajtimi me nxehtësi është i mjaftueshëm për të garantuar që çdo pjesë e produktit të marrë kombinimin temperaturë/kohë.			
18.2	Procesi parandalon kontaminimin gjatë trajtimit me nxehtësi.			
18.3	Uji që përdoret për ftohjen e kontejnerëve pas trajtimit me nxehtësi nuk është burim kontaminimi.			
18.4	Operatori kontrollon rregullisht parametrat përkatës dhe aparaturat automatike.			
18.5	Temperaturat monitorohen, kur është e nevojshme, regjistrohen.;			
19	<b>Kërkesat e pasterizimit</b>			
19.1	<p>1. Kur qumështi dhe kulloshtira përdoren për prodhimin e produkteve me baze qumështi/ Kulloshtre duhet të nënshtrohen trajtimit me nxehtësi dhe operatori i biznesit duhet të garantojë temperaturën e pasterizimit. Pasterizimi arrihet me anë të trajtimit që përfshin:</p> <p>(i) temperaturë të lartë për kohë të shkurtër (të paktën 72°C për 15 sekonda);</p> <p>(ii) temperaturë të ulët për kohë të gjatë (të paktën 63°C për 30 minuta); ose</p> <p>(iii) çdo kombinim tjetër kohe/temperaturë për të përftuar efekt ekuivalent, që produktet të tregojnë, sipas rastit, reaksion negativ ndaj testit të fosfatazës alkanike menjëherë pas trajtimit të tillë.”</p>			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
19.2	<p>(b) Trajtimi me Temperaturë Shumë të Lartë (UHT) arrihet nga trajtimi që:</p> <p>(i) përfshin fluks të vazhdueshëm nxehtësie në temperaturë të lartë për periudhë të shkurtër (jo më pak se 135°C në kombinim me një kohë të përshtatshme mbajtjeje) që të mos ketë mikroorganizma të dëmshëm apo spore në gjendje që të rriten në produktin e trajtuar kur mbahen në kontejnerë të mbyllur aseptikë në temperaturë ambiente; dhe</p> <p>(ii) është i mjaftueshëm që produkti të mbetet mikrobiologjikisht stabil pas inkubimit për 15 ditë në 30°C në kontejnerë të mbyllur, ose për 7 ditë në kontejnerë në 55°C në kontejnerë të mbyllur, ose pas çfarëdo metode tjetër që demonstroi se është aplikuar trajtimi i duhur me nxehtësi.</p>			
19.3				
19.3	<p><b>Të dhëna</b> duhet të mbahen për mospërputhshmëri dhe masat korrigjuese dhe këto të dhëna duhet t'i vihen në dispozicion autoritetit vendor.</p>			
20	<b>Etiketimi</b>			
20.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- në rastin e qumështit të papërpunuar direkt për konsum njerëzor, etiketa tregon qartë fjalët “qumësht i papërpunuar”.</li> <li>- në rastin e produkteve të prodhuara nga qumështi i papërpunuar, procesi i fabrikimit që nuk përfshin trajtim me nxehtësi apo trajtim fizik ose kimik, etiketa tregon qartë fjalët “prodhuar me qumësht të papërpunuar”.</li> <li>- në rastin e kulloshtërës, etiketa tregon qartë fjalën “kulloshtër”.</li> <li>- në rastin e produkteve të prodhuara nga kulloshtër, etiketa tregon qartë fjalët “prodhuar me kulloshtër”.</li> </ul>			
20.2	<p>Kërkesat e pikës 1 zbatohen për produktet e destinuar për shitje me pakicë. Termi etiketim përfshin çdo paketim, dokument, njoftim, etiketë, unazë apo kollare që shoqëron apo i referohet këtyre produkteve.</p>			
21	<b>Gjurmueshmëria</b>			
21.1	<p>Fabrikuesi/prodhuesi mban të dhënat e furnitorëve.</p>			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
21.2	Të dhënat i mundësojnë fabrikuesit gjurmueshmëri të plotë të të gjithë përbërësve të përdorur.			
21.3	Të dhënat i mundësojnë fabrikuesit gjurmueshmëri të plotë të të gjithë partive të prodhuara dhe produkteve të furnizuara.			
21.4	Kompania ka dokumentacion të mjaftueshëm që të bëjë lidhjen e çdo tankeri qumështi të prodhuar me furnizimet e lëndëve të para të përdorura në prodhim si edhe me të dhënat laboratorike korresponduese.			
21.5	Monitorim me shpeshtësi të caktuar, temperaturat regjistrohen dhe shënohen kur janë vendimtare për procesin, pasterizimin, ftohjen dhe ruajtjen.			
22	<b>MBAJTJA E TË DHËNAVE</b>			
22.1	Fabrika mban të dhënat për të gjithë produktet që hyjnë e dalin. (Gjurmueshmëria).			
	<b>Të dhënat për të gjitha procedurat</b>			
22.3	Të dhënat për të gjitha kërkesat e procedurave dhe kërkesat HACCP / PKK.			
23	<b>TRAJNIMI</b>			
23.1	Operatorët e biznesit ushqimor duhet të garantojnë që trajtuesit e ushqimit të mbikëqyren dhe të instruktohen dhe/ose të trajnohen për çështjet e higjienës ushqimore që lidhen me punën e tyre.			
24	<b>PROGRAMET E PARAKUSHTEVE</b>			
24.1	Procedura e pastrimit dhe dezinfektimit.			
24.2	Procedura e kontrollit të furnizimit me ujë.			
24.3	Procedura për kontrollin e insekteve/kafshëve të dëmshme.			
24.5	Programi i trajnimit për punëtorët.			
24.6	Procedura e gjurmimit dhe kthimit të mallit.			
24.7	Plan kampionimi për kontrollet e brëndshme të lëndëve të marra, produkteve të përfunduara, ujit, etj.			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po	Jo	Komente
24.8	Procedura për identifikimin e partive te mallit (Nr Loti			
24.9	Procedura për kontrollin e temperaturës			
24.10	Procedura për kontrollin e lëndëve të para dhe furnitorëve.			
24.11	Procedura e kalibrimit.			
24.12	Procedura e mirëmbajtjes.			
24.13	Procedura e menaxhimit të mbetjeve.			
25	<b>PROCEDURA BAZUAR NË PARIMET HACCP</b>			
25.1	Diagramë / Tabelë shpjeguese për çdo produkt / proces			
25.2	Rreziqet janë identifikuar.			
25.3	Pikat Kritike të Kontrollit janë përcaktuar.			
25.4	Procedura e monitorimit në Pikat Kritike të Kontrollit është dokumentuar.			
25.6	Masat korrigjuese janë përcaktuar.			
25.7	Procedura e verifikimit është hartuar.			

**INSPEKTORËT**